

**CAHIER SPECIAL DES CHARGES**

**DU MARCHE PUBLIC DE**

**SERVICES**

**AYANT POUR OBJET**

**"CONCESSION D'UN SERVICE DE  
RESTAURATION"**

**PROCÉDURE NÉGOCIÉE SANS PUBLICATION  
PRÉALABLE**

**Pouvoir adjudicateur**

**Commision De Gestion Du Parc Naturel  
Hautes Fagnes-Eifel ASBL**

**Auteur de projet**

**Michael Guebel, Directeur**

---

**Ouverture des offres**

Il n'y a pas d'ouverture des offres en séance publique.

## **Table des matières**

### **I. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES**

I.1 DESCRIPTION DU MARCHÉ .....	4
I.2 IDENTITÉ DU POUVOIR ADJUDICATEUR .....	4
I.3 MODE DE PASSATION .....	4
I.4 FIXATION DES PRIX.....	4
I.5 DROIT D'ACCÈS ET SÉLECTION QUALITATIVE .....	4
I.6 FORME ET CONTENU DES OFFRES.....	7
I.7 DÉPÔT DES OFFRES.....	7
I.8 OUVERTURE DES OFFRES.....	8
I.9 DÉLAI DE VALIDITÉ .....	8
I.10 CRITÈRES D'ATTRIBUTION.....	8
I.11 RÉVISIONS DE PRIX.....	8
I.12 VARIANTES .....	8
I.13 CHOIX DE L'OFFRE .....	8

### **II. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES**

II.1 FONCTIONNAIRE DIRIGEANT .....	9
II.2 ASSURANCES .....	9
II.3 CAUTIONNEMENT .....	9
II.4 DURÉE .....	10
II.5 DÉLAI DE PAIEMENT.....	10
II.6 RESSORTISSANTS D'UN PAYS TIERS EN SÉJOUR ILLÉGAL.....	10
II.7 RÉMUNÉRATION DUE À SES TRAVAILLEURS .....	11

### **III. DESCRIPTION DES EXIGENCES TECHNIQUES**

III.1 CONCESSION DU RESTAURANT LE CHALET .....	11
--	----

### **V. RESPONSABILITE - CONCERTATION .....**

**16**

### **VI. LOI SUR LE BIEN ETRE AU TRAVAIL .....**

**16**

### **VII. RESILATION .....**

**16**

### **VIII. CONTRÔLE .....**

**16**

### **LITIGES .....**

**17**

### **REMISE EN ETAT .....**

**17**

### **SOLIDARITE .....**

**17**

### **ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE.....**

**18**

### **Auteur de projet**

Nom : Commission de gestion du Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel asbl

Adresse : Route de Botrange 131 – 4950 Waimes

Personne de contact : Monsieur Michael Guebel

Téléphone : +32 80 44 03 00

E-mail : [michael.guebel@botrange.be](mailto:michael.guebel@botrange.be)

### **Réglementation en vigueur**

1. Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics et ses modifications ultérieures.
2. Arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, et ses modifications ultérieures.
3. Arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics, et ses modifications ultérieures.
4. Loi du 17 juin 2016 relative aux contrats de concession.
5. Arrêté royal du 25 juin 2017 relatif à la passation et aux règles générales d'exécution des contrats de concession.
6. Loi du 17 juin 2013 relative à la motivation, à l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics, de certains marchés de travaux, de fournitures et de services et de concessions, et ses modifications ultérieures.
7. Règlement général pour la protection du travail (RGPT), Loi sur le bien-être et Code du bien-être au travail.
8. Loi du 11 février 2013 prévoyant des sanctions et des mesures à l'encontre des employeurs de ressortissants de pays tiers en séjour illégal.

### **Dérogations, précisions et commentaires**

Néant

### **Exposé préliminaire**

Aux termes de ses statuts, l'a.s.b.l. Commission de Gestion du Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel a notamment pour objet la gestion et l'exploitation des installations, équipements et activités touristiques situés sur le site de la Maison du Parc et environs.

Le site comprend entre autres une brasserie/restaurant, composé de deux salles, d'une cuisine, d'un bureau, de réserves, de toilettes, de 2 terrasses extérieures.

## I. Dispositions administratives

Cette première partie se rapporte à la réglementation relative à la passation d'un marché public jusqu'à la désignation de l'adjudicataire.

Les dispositions contenues dans cette partie se rapportent à la loi du 17 juin 2016 et à l'arrêté royal du 18 avril 2017 et leurs modifications ultérieures.

---

### I.1 Description du marché

**Objet des services :** Concession d'un service de restauration.

Le marché peut être reconduit tacitement 3 fois.

**Lieux de prestation du service :**

- Maison du Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel

---

### I.2 Identité du pouvoir adjudicateur

Commission de Gestion du Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel asbl

Route de Botrange 131 – 4950 Waimes

---

### I.3 Mode de passation

Les éléments de négociation sont : le montant de la/des redevances(s) – la qualité et la diversité de ceux-ci.

---

### I.4 Fixation des prix

Le présent marché consiste en un : Marché mixte.

---

### I.5 Droit d'accès et sélection qualitative

Le formulaire d'offre doit être accompagné des pièces suivantes :

**Situation juridique du soumissionnaire (motifs d'exclusion)**

Par le seul fait de participer à la procédure de passation du marché, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion visés aux articles 67 à 69 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

## **a) Motifs d'exclusion obligatoires**

### **Motifs d'exclusion obligatoires liés à une condamnation pénale : (article 50 de la loi du 17 juin 2016 et article 31 de l'AR du 25 juin 2017)**

Est exclu de la présente procédure le candidat ou le soumissionnaire qui a fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée pour l'une des infractions suivantes :

- 1) participation à une organisation criminelle ;
- 2) corruption ;
- 3) fraude ;
- 4) infractions terroristes, infractions liées aux activités terroristes ou incitation à commettre une telle infraction ou complicité ou tentative d'une telle infraction ;
- 5) blanchiment de capitaux ou financement du terrorisme ;
- 6) travail des enfants et autres formes de traite des êtres humains ;
- 7) occupation de ressortissants de pays tiers en séjour illégal.

Le pouvoir adjudicateur exclut le candidat ou le soumissionnaire qui a occupé des ressortissants de pays tiers en séjour illégal, même en l'absence d'une condamnation coulée en force de chose jugée, et ce dès l'instant où cette infraction a été constatée par une décision administrative ou judiciaire, en ce compris par une notification écrite en exécution de l'article 49/2 du Code pénal social.

Les exclusions du 1° à 6° s'appliquent pour une période de 5 ans à compter de la date du jugement. Le critère d'exclusion 7° quant à lui s'applique pour une période de 5 ans à partir de la fin de l'infraction.

Tout candidat ou soumissionnaire qui se trouve dans une des situations reprises ci-dessus peut prouver que les mesures qu'il a prises suffisent à démontrer sa fiabilité malgré l'existence d'un motif d'exclusion pertinent. Si l'adjudicateur estime cette preuve suffisante, le candidat ou le soumissionnaire concerné n'est pas exclu de la procédure de passation (article 53 de la loi du 17 juin 2016)

### **Motifs d'exclusion obligatoires liés aux obligations fiscales et de sécurité sociale (article 51 de la loi du 17 juin 2016 et article 32 de l'AR du 25 juin 2017)**

Est exclu de la présente procédure, le candidat qui ne satisfait pas à ses obligations relatives au paiement d'impôts et taxes ou de cotisations de sécurité sociale sauf lorsque le montant impayé ne dépasse pas 3.000€.

Lorsque la dette est supérieure à 3.000 €, sous peine d'exclusion, le candidat démontre qu'il détient à l'égard d'un pouvoir adjudicateur ou d'une entreprise publique, une ou des créances certaines, exigibles et libres de tout engagement à l'égard de tiers pour un montant au moins égal à sa dette diminuée de 3.000€.

Lorsque l'attestation en possession du pouvoir adjudicateur ne démontre pas que le candidat est en règle avec ses obligations fiscales et sociales, il l'informera. A compter du lendemain de la notification de la constatation, le candidat dispose d'un délai unique de 5 jours ouvrables pour fournir la preuve de sa régularisation.

## **b) Motifs d'exclusion facultatifs (article 52 de la loi du 17 juin 2016)**

Peut être exclu, à quelque stade de la procédure de passation, un candidat dans les cas suivants :

- 1) lorsque le pouvoir adjudicateur peut démontrer, par tout moyen approprié, que le candidat a manqué aux obligations applicables dans les domaines du droit environnemental, social et du travail visé à l'article 27 de la loi du 17 juin 2016;
- 2) lorsque le candidat est en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation ou de réorganisation judiciaire, ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;

- 3) lorsque le pouvoir adjudicateur peut démontrer par tout moyen approprié que le candidat a commis une faute professionnelle grave qui remet en cause son intégrité ;
- 4) lorsque le pouvoir adjudicateur dispose d'éléments suffisamment plausibles pour conclure que le candidat a commis des actes, conclu des conventions ou procédé à des ententes en vue de fausser la concurrence, au sens de l'article 25 de la loi du 17 juin 2016 ;
- 5) lorsqu'il ne peut être remédié à un conflit d'intérêts au sens de l'article 26 de la loi du 17 juin 2016 par d'autres mesures moins intrusives ;
- 6) lorsqu'il ne peut être remédié à une distorsion de la concurrence résultant de la participation préalable des candidats à la préparation de la procédure de passation, visée à l'article 40 de la loi du 17 juin 2016, par d'autres mesures moins intrusives ;
- 7) lorsque des défaillances importantes ou persistantes du candidat ont été constatées lors de l'exécution d'une obligation essentielle qui lui incombait dans le cadre d'une concession antérieure ou d'un contrat antérieur avec un adjudicateur, lorsque ces défaillances ont donné lieu à la résiliation de la concession, à des dommages et intérêts, à des mesures d'office ou à une autre sanction comparable ;
- 8) lorsque le candidat s'est rendu gravement coupable de fausse déclaration en fournissant les renseignements exigés pour la vérification de l'absence de motifs d'exclusion ou la satisfaction des critères de sélection, a caché ces informations ou n'est pas en mesure de présenter les documents justificatifs requis;
- 9) lorsque le candidat a entrepris d'influer indûment sur le processus décisionnel du pouvoir adjudicateur ou d'obtenir des informations confidentielles susceptibles de lui donner un avantage indu lors de la procédure de passation, ou a fourni par négligence des informations trompeuses susceptibles d'avoir une influence déterminante sur les décisions d'exclusion, de sélection ou d'attribution.

#### **Capacité technique et professionnelle du soumissionnaire (critère de sélection)**

Le candidat joindra à son offre les attestations prouvant qu'il est régulièrement inscrit à la Banque-Carrefour et à une caisse d'assurance sociale en qualité d'indépendant et qu'il a obtenu l'accès à la profession de restaurateur.

Le candidat ayant pris la forme juridique de personne morale précisera l'identité de la personne ayant l'accès à la profession de restaurateur ainsi que l'identité des associés.

Seules les offres des soumissionnaires qui satisfont aux critères de sélection sont prises en considération pour participer à la comparaison des offres sur la base des critères d'attribution repris ci-dessus, dans la mesure où ces offres sont régulières.

Lorsque le soumissionnaire fait appel à la capacité d'autres entités et que cette capacité est déterminante pour sa sélection, il mentionne obligatoirement pour quelle part de la concession il fait appel à cette capacité ainsi que l'engagement du ou des tiers à lui mettre à disposition les moyens visés.

La cession totale ou partielle du contrat est interdite, sauf accord express et écrit de l'asbl.

Visite préalable des locaux : une visite préalable des locaux par le soumissionnaire est exigée avant dépôt de son offre. Un certificat de visite sera remis par l'adjudicateur.

---

## I.6 Forme et contenu des offres

Le soumissionnaire établit son offre en français et complète l'inventaire sur le modèle annexé au cahier des charges. Si le soumissionnaire établit son offre sur d'autres documents que le formulaire prévu, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et le formulaire.

Tous les documents établis ou complétés par le soumissionnaire ou son mandataire sont datés et signés par celui-ci.

Lorsque l'offre est signée par un mandataire, celui-ci mentionne clairement son (ses) mandant(s). Le mandataire joint à l'offre l'acte authentique ou sous seing privé qui lui accorde ses pouvoirs ou une copie de la procuration.

Toutes ratures, surcharges et mentions complémentaires ou modificatives, tant dans l'offre que dans ses annexes, qui seraient de nature à influencer les conditions essentielles du marché, telles que les prix, les délais, les conditions techniques, doivent également être signées par le soumissionnaire ou son mandataire.

Les prix doivent toujours être exprimés en euro TVA comprise.

---

## I.7 Dépôt des offres

L'offre, signée et datée, doit être remise en trois exemplaires (1 original et 2 copies, dont une sur clé USB) par lettre ou par porteur.

Les autres modes de transmission ne seront en aucun cas pris en considération.

L'offre doit être placée dans une enveloppe scellée et doit porter les mentions suivantes :

- Nom et adresse du soumissionnaire
- Concession « Service de restauration Maison du Parc Botrange »

a) Envoi par courrier (ordinaire ou recommandé)

Le pli scellé contenant l'offre doit être glissé dans une seconde enveloppe fermée portant comme indication l'adresse visée ci-dessous et la mention « Concession - Service de restauration à Maison du Parc Botrange »

b) Remise par porteur

L'offre peut être remise à l'adresse suivante :

Maison du Parc Botrange  
Route de Botrange 131  
4950 Waimes

En cas de dépôt, l'enveloppe sera remise contre accusé de réception.

**La limite d'introduction des offres est fixée au 31 juillet 2022 à 12h00.**

Par l'introduction d'une offre, les soumissionnaires acceptent sans condition le contenu du cahier des charges et des autres documents relatifs au marché, ainsi que le respect de la procédure de passation telle que décrite dans le cahier des charges et acceptent d'être liés par ces dispositions. Lorsqu'un soumissionnaire formule une objection à ce sujet, il doit communiquer les raisons de cette objection au pouvoir adjudicateur par écrit et par courrier recommandé dans les 7 jours calendrier après la réception du cahier des charges.

Un soumissionnaire ne peut remettre qu'une offre.

---

## I.8 Ouverture des offres

Il n'y a pas d'ouverture des offres en séance publique.

---

## I.9 Délai de validité

Le soumissionnaire reste lié par son offre pendant un délai de 60 jours de calendrier, à compter de la date limite de réception des offres.

---

## I.10 Critères d'attribution

Les offres régulières (ayant satisfait au critère de sélection qualitative) seront examinées sur base **des critères d'attribution**.

Ces derniers sont d'application lors de l'attribution de ce marché. Une certaine valeur a été attribuée à chaque critère. Sur base de l'évaluation de tous ces critères, tenant compte de la valeur attribuée à chacun, le marché sera attribué à l'offre la plus avantageuse suivant cette évaluation.

- **Loyer en euros : 60 points**  
Pondération : règle de 3 ; score offre = (prix de l'offre la plus basse / prix de l'offre) \* poids du critère prix)
- **Réduction au personnel en pourcentage : 20 points**  
Pondération : règle de 3 ; score offre = (pourcentage le plus bas / pourcentage le plus haut) \* poids du critère prix)
- **Qualité et respect des produits locaux repris aux plats et menus proposés : 20 points**

---

## I.11 Révisions de prix

Il n'y a pas de révision des prix pour ce marché.

---

## I.12 Variantes

Aucune variante exigée n'est prévue. Le soumissionnaire peut proposer des variantes libres dans son offre. Ces variantes doivent toutefois être mentionnées à part et être motivées. Il est obligatoire de présenter une offre pour la solution de base.

---

## I.13 Choix de l'offre

Le pouvoir adjudicateur choisit l'offre qui obtiendra le maximum de points.

Par la présentation de son offre, le soumissionnaire accepte toutes les clauses du Cahier des Charges et renonce à toutes les autres conditions. Si le pouvoir adjudicateur constate, lors de l'analyse des offres, que le soumissionnaire a ajouté des conditions qui rendent l'offre imprécise ou si le soumissionnaire émet des réserves quant aux conditions du Cahier des Charges, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de considérer l'offre comme substantiellement irrégulière.

## **II. Dispositions contractuelles**

Cette deuxième partie fixe la procédure relative à l'exécution du marché.

Pour autant qu'il n'y soit pas dérogé, l'arrêté royal du 14 janvier 2013 et ses modifications ultérieures établissant les règles générales d'exécution des marchés publics est d'application.

---

### **II.1. Fonctionnaire dirigeant**

L'exécution des services se déroule sous le contrôle de :

Nom : Monsieur Michael Guebel

Adresse : Maison du Parc Route de Botrange 131 4950 Waimes

Téléphone : +32 80 44 03 00

E-mail : [michael.guebel@botrange.be](mailto:michael.guebel@botrange.be)

---

### **II.2. Assurances**

L'adjudicataire contracte les assurances couvrant sa responsabilité en matière d'accidents de travail, ainsi que sa responsabilité civile vis-à-vis des tiers et sa responsabilité civile subjective lors de l'exécution du marché.

Dans un délai de trente jours à compter de la conclusion du marché, l'adjudicataire justifie qu'il a souscrit ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie requise par les documents du marché.

À tout moment durant l'exécution du marché, l'adjudicataire produit cette attestation, dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande du pouvoir adjudicateur.

---

### **II.3. Cautionnement**

L'exploitant, à titre de garantie de bonne et entière exécution de ses obligations, déposera sur un compte en banque bloqué en faveur de l'a.s.b.l. 3 mois de loyer.

L'exploitant devra justifier de l'accomplissement de cette obligation dans les quinze jours à dater de la signature du contrat.

Cette garantie lui sera restituée après l'expiration du dernier terme du contrat et pour autant que bonne et entière exécution aura été constatée par l'a.s.b.l.

En cas de non-exécution par l'exploitant des obligations résultant du présent contrat, l'a.s.b.l. pourra récupérer toutes les sommes qui lui sont dues en les prélevant d'office sur le cautionnement.

---

## **II.4. Durée**

Trois ans, renouvelable 3 fois. Début d'activité au plus tard le 01/10/2022. Le contrat sera automatiquement reconduit pour une durée de 3 ans, avec un maximum de trois reconductions, sauf dénonciation par une des deux parties par envoi d'un courrier recommandé à l'autre partie avant le 30 septembre de l'année précédant la période concernée. Si aucune dénonciation n'intervient, le contrat se terminera de plein droit le 01/09/2031.

---

## **II.5. Délai de paiement**

Les factures, établies selon les modalités précisées dans le point III, seront payées dans un délai de 30 jours calendrier. Le défaut de paiement de toutes sommes dues dans les trente jours de la date de leur exigibilité entraînera, de plein droit et sans mise à demeure, la débiton par l'exploitant d'un intérêt fixé au taux légal en vigueur au moment de l'exigibilité.

---

## **II.6. Ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal**

Lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant reçoit copie de la notification visée à l'article 49/2, alinéa 4, du Code pénal social, dans laquelle il est informé qu'il occupe en Belgique un ou plusieurs ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal, cet adjudicataire ou sous-traitant s'abstient, avec effet immédiat, de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, et ce jusqu'à ce que l'autorité adjudicatrice donne un ordre contraire.

Il en va de même lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant est informé :

- soit par l'adjudicataire ou par l'autorité adjudicatrice selon le cas de ce qu'ils ont reçu la notification, visée à l'article 49/2, alinéas 1er et 2, du Code pénal social, concernant cette entreprise ;
- soit via l'affichage prévu par l'article 35/12 de la loi du 12 avril 1965 relative à la protection de la rémunération des travailleurs, qu'il occupe en Belgique un ou plusieurs ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal.

Par ailleurs, l'adjudicataire ou sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance qu'il conclurait éventuellement, une clause stipulant que :

- 1° le sous-traitant s'abstient de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, lorsqu'une notification établie en exécution de l'article 49/2 du Code pénal social révèle que ce sous-traitant occupe un ressortissant d'un pays tiers en séjour illégal ;
- 2° le non-respect de l'obligation visée au point 1° est considéré comme un manquement grave dans le chef du sous-traitant, à la suite duquel l'entreprise est habilitée à résilier le contrat ;
- 3° le sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance, une clause analogue à celle visée aux points 1° et 2° et d'assurer que de telles clauses soient également insérées dans les contrats de sous-traitance ultérieurs.

## II.7. Rémunération due à ses travailleurs

Lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant reçoit copie de la notification visée à l'article 49/1, alinéa 3, du Code pénal social, par laquelle il est informé d'un manquement grave à son obligation de payer dans les délais, à ses travailleurs, la rémunération à laquelle ceux-ci ont droit, cet adjudicataire ou sous-traitant s'abstient, avec effet immédiat, de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, et ce jusqu'à ce qu'il présente la preuve à l'autorité adjudicatrice que les travailleurs concernés ont reçu l'intégralité de leur rémunération.

Il en va de même lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant est informé :

- soit par l'adjudicataire ou par l'autorité adjudicatrice selon le cas de ce qu'ils ont reçu la notification visée à l'article 49/1, alinéa 1er, du Code pénal social, concernant cette entreprise ;
- soit via l'affichage prévu par l'article 35/4 de la loi du 12 avril 1965 relative à la protection de la rémunération des travailleurs.

Par ailleurs, l'adjudicataire ou sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance qu'il conclurait éventuellement, une clause stipulant que :

1° le sous-traitant s'abstient de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, lorsqu'une notification établie en exécution de l'article 49/1 du Code pénal social révèle que ce sous-traitant manque gravement à son obligation de payer dans les délais, à ses travailleurs, la rémunération à laquelle ceux-ci ont droit ;

2° le non-respect de l'obligation visée au point 1° est considéré comme un manquement grave dans le chef du sous-traitant, à la suite duquel l'adjudicataire est habilité à résilier le contrat ;

3° le sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance, une clause analogue à celle visée aux points 1° et 2° et d'assurer que de telles clauses soient également insérées dans les contrats de sous-traitance ultérieurs.

## III. Description des exigences techniques

### III.1. "Concession du restaurant "

#### Objet :

Assurer la gestion d'un service de restauration et des équipements nécessaires à sa mise en œuvre à la Brasserie-restaurant, Route de Botrange 131 – 4950 Waimes, selon les modalités suivantes :

**1.1)** L'objectif premier est d'y permettre à la clientèle touristique du site de découvrir la région à travers sa gastronomie. Le deuxième objectif est d'attirer sur le site une clientèle locale dans le but de renforcer les liens entre Maison du Parc et la population des environs.

**1.2)** L'exploitant assumera, notamment, les tâches suivantes :

- . Service à la clientèle, en ce qui concerne la fourniture des repas;
- . Commande et réception des marchandises;
- . Tenue de la caisse, de la comptabilité et des stocks;
- . Maintien des locaux et du matériel en bon état de propreté et d'entretien;
- . Paiement des factures selon les modalités précisées ci-après;
- . Police et sécurité des locaux et mobiliers pendant les heures d'ouverture ;
- . Sécurité des clients et du personnel ;
- . Lutte contre l'incendie ;
- . Non-dégradation du matériel (notamment en cas de gel) ;
- . Lutte contre les nuisibles ;

- . Promotion régionale et développement de la clientèle ;
- . Diffusion dans son établissement des folders et informations concernant les activités touristiques de l'asbl.

**1.3)** Destination des lieux : il est interdit à l'exploitant de changer la destination des lieux ainsi que leur aménagement, sauf accord exprès et écrit de l'asbl. Il pourra faire usage dans sa promotion du logo « Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel » représentant la restauration, dans le respect de la charte graphique du Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel.

**2.1)** L'exploitant disposera du mobilier et du matériel existant.

**2.2)** Un inventaire et un état des lieux auront lieu contradictoirement au début et à la fin de la convention.

**3.1)** L'exploitant agira vis-à-vis des tiers en son nom propre, en qualité de commerçant indépendant. Il disposera de l'autonomie la plus large pour effectuer en bon père de famille toutes les tâches nécessaires au titre de sa gestion.

Il ne pourra toutefois souscrire aucun contrat d'exclusivité dont la portée dépasserait la durée du contrat, sans l'accord exprès et écrit de l'asbl.

Il s'engage, à conditions égales, à privilégier les fournisseurs locaux dans ses approvisionnements.

**3.2) HORAIRES :**

Le restaurant pour individuels sera accessible le midi, entre minimum 12h00 et 14h00, et le soir les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés, entre minimum 18h00 et 20h00, ces heures constituant la période minimale pour l'acceptation d'un client, temps de service non compris.

Le restaurant pour groupes sera accessible pour tout groupe de minimum 15 personnes de 12h00 à 20h00, au minimum.

Le restaurant pour individuels et le restaurant pour groupes seront au moins accessibles durant les périodes d'ouverture pour ces publics respectifs. Les horaires peuvent toutefois être adaptés aux nécessités du service en fonction des heures effectives d'arrivée et de départ des visiteurs. Un jour de fermeture peut également être prévu pour le restaurant pour individuels, en dehors des vacances scolaires, et des jours fériés.

**3.3) PERSONNEL :**

L'exploitant devra recruter le personnel nécessaire à la bonne exécution de ses obligations en quantité suffisante et d'un niveau de qualification adapté aux nécessités du service. A cette fin, il sera seul responsable du recrutement du personnel.

Les besoins en personnel et la formation de celui-ci seront définis en accord avec l'asbl.

Le(s) gestionnaire(s) du restaurant sera (seront) titulaire(s) d'un brevet ONDB.

Il(s) en appliquera (ont) les règles et les fera(ont) respecter par le personnel.

**3.4) TARIFS :**

Les prix de vente des repas et consommations seront fixés en tenant compte des prix généralement pratiqués dans des installations similaires, ils s'entendent TVA et service compris. L'offre comprendra un certain nombre de propositions fixes détaillées ci-après. Un prix préférentiel sera accordé au personnel en activité sur le site.

**3.5) ENTRETIEN DU MATERIEL :**

L'exploitant assure l'entretien du matériel. Il assure, notamment, la vidange du dégraisseur tous les mois ou plus si nécessaire, l'entretien du décalcarisateur, des pompes à bière, des machines à café, des hottes, et de façon plus générale le respect des normes légales en matière d'hygiène et de sécurité.

Les entretiens exécutés par l'exploitant seront consignés dans un carnet ou sur une fiche propre à chaque appareil.

L'exploitant fournira sur demande à l'a.s.b.l. les preuves des entretiens du matériel mis à sa disposition.

L'a.s.b.l. assure, sauf faute de l'exploitant, les réparations.

L'exploitant devra permettre, pendant la durée du contrat, l'exécution de toutes les réparations sans pouvoir réclamer de ce chef aucune indemnité, ni diminution de redevance.

L'exploitant signalera à l'a.s.b.l., sans délai et par écrit ou par e-mail à l'adresse [direction@botrange.be](mailto:direction@botrange.be), avec accusé de réception, la nécessité de toutes réparations lui incombant, sous peine d'être tenu responsable des dégradations qui en résulteraient et de toutes conséquences dommageables.

**3.6)** L'exploitant établira lui-même et à son nom les factures à recevoir vis-à-vis des tiers et encaissera les recettes y afférents, dont il poursuivra éventuellement la récupération. D'autre part, il fera établir à son nom les factures à payer vis-à-vis des tiers et en assurera le paiement.

Il veillera à s'équiper d'un système de paiement par cartes électroniques (débit et crédit).

**3.7)** L'achat et la vente des produits sont organisés comme suit :

- . L'exploitant veillera à maintenir en permanence un stock de marchandises en quantité suffisante et en qualité constante.
- . La carte du restaurant pour individuels sera majoritairement composée de plats régionaux et de propositions mettant en évidence les produits régionaux.
- . Des plats et menus « fraîcheur » seront proposés lorsque le temps sera estival.
- . La terrasse sera accessible chaque fois que les conditions climatiques le permettront dans de bonnes conditions.  
Les offres de restauration seront éditées en Fr, All et NI.
- . Demandes particulières : le restaurateur proposera également, des plats végétariens et végétaliens.

### **3.9) QUALITE - CONTROLE**

L'a.s.b.l. se réserve le droit d'effectuer elle-même ou de faire effectuer par une société spécialisée des contrôles de qualité et d'hygiène.

L'a.s.b.l. aura un droit de regard et de conseil sur la qualité et la diversité des produits vendus à la clientèle. Les clients seront servis à table, excepté lorsque la demande porte sur un buffet.

## **4) Obligations de l'a.s.b.l.**

**4.1)** L'a.s.b.l. prendra à sa charge les taxes d'ouverture et les frais de Sabam liés à la sonorisation de base, à l'exclusion des droits connexes, ainsi que le précompte mobilier sur la redevance, pour autant que le gestionnaire tienne compte dans sa déclaration des charges supportées par l'asbl.

Les autres taxes sont à charge de l'exploitant.

**4.2)** L'a.s.b.l. fera assurer à ses frais les bâtiments et leur contenu avec abandon de recours y compris la responsabilité civile "bâtiment".

**4.3)** L'a.s.b.l. est responsable de la sécurité des lieux en dehors des heures d'ouverture. Aucune responsabilité ne pourra néanmoins lui être imputée en matière de vol ou d'effraction en cas de négligence de la part de l'exploitant (portes ou fenêtres mal fermées, ... permettant l'accès aux locaux ou à une partie de ceux-ci sans effraction). En outre, en ce qui concerne les vols éventuels de marchandises ou de matériel appartenant à l'exploitant, les franchises imposées par l'assurance seront portées au compte de l'exploitant.

**4.4)** L'a.s.b.l. effectuera à ses frais tous les aménagements nécessaires au comptage et relevé des charges de l'exploitant (compteurs, ...).

**4.5)** L'a.s.b.l. indiquera dans ses folders publicitaires l'existence de son restaurant. Des renseignements précis sur le restaurant seront également donnés à chaque réservation de groupe. L'a.s.b.l. pourra effectuer des réservations pour le compte de l'exploitant, selon des modalités à définir de commun accord.

## **5) Charges de l'exploitant**

Outre ce qui est dit aux articles précédents en matière de personnel et de taxes, l'exploitant prendra à sa charge les tâches suivantes :

- . l'entretien des locaux et du matériel et des abords
- . l'entretien et l'approvisionnement des toilettes ;
- . les frais de téléphone, fax, internet et paiement électronique, y compris les frais d'installation.

L'exploitant prendra à sa charge les frais d'enlèvement des immondices du restaurant, les frais de chauffage, de gaz, d'eau et d'électricité, ainsi que les boissons et repas à offrir aux autocaristes et responsables de groupes, lorsque le groupe qu'ils véhiculent ou encadrent mange au restaurant.

L'exploitant se conformera aux normes d'hygiène exigées par l'Inspection Générale des Denrées Alimentaires et supportera le coût des demandes d'autorisation.

## **6) Rémunération de l'a.s.b.l.**

**6.1)** L'exploitant paiera à l'a.s.b.l. une redevance forfaitaire annuelle fixée dans l'offre, payable mensuellement selon le tableau suivant :

Mois	%
janvier	1,8%
2	2,0%
3	3,5%
4	6,8%
5	10,2%
6	13,6%
7	15,3%
8	15,3%
9	13,5%
10	6,2%
11	5,9%
12	5,9%
	100,0%

Elle sera adaptée d'année en année sur base de l'évolution de l'indice santé du mois d'octobre de l'année antérieure. L'indice de départ est celui d'octobre 2022.

**6.2)** L'a.s.b.l. établira mensuellement une facture représentant le montant de la commission forfaitaire établi selon la proportionnalité définie ci-dessus, des commissions variables et des charges payées par l'asbl pour compte de l'exploitant. Cette facture est payable à 30 jours fin de mois.

## 7) **Menus :**

### **Il est demandé de privilégier les produits locaux et du terroir.**

Suivants les saisons, l'offre des plats doivent être adaptées en conséquence.

La carte doit comporter au minimum une offre de :

- 1 potage frais (30 cl)
- 2 entrées (choix entrées froide/chaude – un poisson et une viande minimum avec crudités ou légumes chauds et féculents)
- 2 plats classiques (viande et poisson : 200 gr – légumes frais : 120 gr – féculent : 150 gr)
- 2 plats végétariens
- 1 plat végan
- 2 desserts et/ou fromages
- 2 plats/menus enfants (viande et poisson : 100 gr – légumes frais : 60 gr – féculent : 75 gr)
- Offre plats brasserie à avoir à la carte :
  - o Croques monsieur
  - o vol-au-vent
  - o boulettes frites
  - o Spaghetti - Lasagne
- Assiette/planche charcuterie
- Assiette/planche fromage

Toute dérogation à cette liste doit faire l'objet d'un accord préalable par la direction du Parc Naturel et devra faire l'objet d'une offre de remplacement équivalent ou supérieure.

Une offre en boissons doit comporter des bières régionales et belges (minimum 10 marques) différentes.

## 8) **Tarif personnel :**

Un tarif préférentiel sera accordé au personnel de la Maison du Parc sous forme d'un pourcentage (min 30%) en ce qui concerne les repas et les boissons hors alcool >22° et vins

## **IV. Responsabilité - Concertation**

- Dans le cadre de sa mission, l'exploitant s'engage à atteindre un résultat de qualité dans l'accomplissement de sa mission dans le strict respect de toutes les obligations mises à sa charge.
- Chaque fois que cela s'avèrera nécessaire, les parties se concerteront pour trouver de commun accord une solution aux problèmes qui se poseraient lors de l'exécution par l'exploitant de sa mission de gestion. Les tâches confiées à l'exploitant pourront notamment être modifiées ou précisées conformément aux nécessités du service à la clientèle.
- Pendant toute la durée de la présente convention, les parties s'engagent à respecter la confidentialité de toutes les informations, documents ou résultats liés à l'exécution de la présente convention.

## **V. Loi sur le bien-être au travail**

En application de la loi du 04 août 1996 relative au bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail, l'exploitant s'engage à respecter les dispositions sur le bien-être propres à l'a.s.b.l. En cas de constat de non-respect par l'exploitant de ses obligations, l'a.s.b.l. se réserve la possibilité de prendre ces mesures elle-même et aux frais de l'exploitant.

## **VI. Résiliation**

Conformément à l'article 1183 C.C., la présente convention sera résiliée de plein droit en cas de dépôt de concordat par l'exploitant ou de faillite de ce dernier.

En outre, par application de l'article 1184 C.C., l'a.s.b.l. pourra solliciter la résiliation de la convention aux torts de l'exploitant en cas de violation par lui des clauses de la présente convention.

En cas de résiliation de la présente convention aux torts de l'exploitant, celui-ci paiera à l'a.s.b.l., à titre de clause pénale, une somme équivalente à trois mois de redevance, cette somme ne représentant que les indemnités de résiliation et d'indisponibilité des lieux à l'exclusion des indemnités qui pourraient être dues pour dégâts d'occupation et autres dégradations imputables à l'exploitant.

## **VII. Contrôle**

- L'a.s.b.l. se réserve le droit à tout moment de contrôler la bonne exécution de la présente convention par l'exploitant. Dans ce cadre, celui-ci s'engage à mettre immédiatement à disposition des délégués de l'a.s.b.l. toutes les pièces souhaitées.
- Toute visite de l'a.s.b.l. sur le site fera l'objet d'un rapport de visite qui sera communiqué à l'exploitant. Celui-ci disposera de 48 heures maximum pour remédier à d'éventuelles remarques, sauf urgence nécessitant un délai plus bref.

## VIII. Litiges

- En cas de litige, sauf urgence, les parties auront l'obligation de se concerter à la demande de la partie la plus diligente.
- Une réunion de concertation devra être organisée au plus tard dans les 5 jours de la demande, sauf urgence nécessitant un délai plus bref.
- A défaut de parvenir à un accord, la partie la plus diligente pourra porter le litige devant les tribunaux de l'ordre judiciaire.
- Les tribunaux de l'arrondissement judiciaire de Verviers seront seuls compétents.

## IX. Remise en état

Un état des lieux et un inventaire du matériel du restaurant pourra être effectué contradictoirement entre le 1er et le 30 novembre de chaque année, à l'initiative de l'asbl.

Les dégradations ou manquements constatés devront être réparés par l'exploitant dans un délai d'un mois. Le mobilier manquant devra être remplacé dans le même délai.

A défaut, l'a.s.b.l. sera habilitée à effectuer elle-même les réparations et achats nécessaires, aux frais de l'exploitant.

Les éventuels défauts d'entretien seront constatés contradictoirement et si des interventions du personnel de La Maison du Parc sont nécessaires, elles seront portées en compte.

Pour le restaurant, un état des lieux et un inventaire contradictoires de sortie seront effectués. Les éventuels remises en ordre et achats de matériel qui n'auraient pas été opérés seront effectués par l'asbl aux frais de l'exploitant.

Pour le centre d'hébergement, les éventuelles casses et les dégradations seront signalées au gestionnaire ou constatées par celui-ci. Elles feront l'objet d'une facturation au cas par cas.

## X. Solidarité

Les obligations du présent contrat sont indivisibles et solidaires à l'égard des héritiers ou des ayants droits de l'exploitant à quelque titre que ce soit.

## **ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE**

OFFRE DE PRIX POUR LE MARCHÉ AYANT POUR OBJET  
"CONCESSION D'UN SERVICE DE RESTAURATION"

Procédure négociée sans publication préalable

*Important : ce formulaire doit être complété dans son intégralité, et signé par le soumissionnaire. Le montant total de l'offre doit être complété en chiffres ET en toutes lettres.*

### Personne physique

Le soussigné (nom et prénom) :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Domicile (adresse complète) :

Téléphone :

GSM :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

### **Soit (1)**

### Personne morale

La firme (dénomination, raison sociale) :

Nationalité :

ayant son siège à (adresse complète) :

Téléphone :

GSM :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

représentée par le(s) soussigné(s) :

(Les mandataires joignent à leur offre l'acte authentique ou sous seing privé qui leur accorde ses pouvoirs ou une copie de la procuration. Ils peuvent se borner à indiquer le numéro de l'annexe du Moniteur belge qui a publié l'extrait de l'acte concerné.)

### **Soit (1)**

### Société momentanée

Les soussignés en société momentanée pour le présent marché (nom, prénom, qualité ou profession, nationalité, siège provisoire) :

S'ENGAGE(NT) À EXÉCUTER LE MARCHÉ CONFORMÉMENT AUX CLAUSES ET CONDITIONS DU  
CAHIER DES CHARGES DU MARCHÉ PUBLIC SUSMENTIONNÉ :

**« Concession d'un service de restauration »**

pour :

**1. Un loyer d'un montant annuel en euros de :**

(en chiffres, TVA comprise)

.....

(en lettres, TVA comprise)

.....

.....

% TVA

.....

**2. Une réduction au personnel en pourcentage :**

(en chiffres)

..... %

(en lettres)

..... pour cent.

**3. Qualité et respect des produits locaux repris aux plats et menus proposés**

Proposition de plats répondants aux critères de qualité et de respect de produits locaux repris à la future carte :

- Type de potage frais (30 cl) :

.....

- 2 entrées (choix entrées froide/chaude – un poisson et une viande minimum avec crudités ou légumes chauds et féculents)

.....

.....

- 2 plats classiques (viande et poisson : 200 gr – légumes frais : 120 gr – féculent : 150 gr)

.....

.....

- 2 plats végétariens

.....  
.....

- 1 plat végan

.....  
.....

- 2 desserts et/ou fromages

.....  
.....

- 2 plats/menus enfants (viande et poisson : 100 gr – légumes frais : 60 gr – féculent : 75 gr)

.....  
.....

Informations générales

Numéro d'immatriculation à l'ONSS :  
Numéro d'entreprise (en Belgique uniquement) :

Sous-traitants

Il sera fait appel à des sous-traitants : OUI / NON (*biffer les mentions inutiles*)

Personnel

Du personnel soumis à la législation sociale d'un autre pays membre de l'Union européenne est employé :

OUI / NON (*biffer les mentions inutiles*)

Cela concerne le pays membre de l'UE suivant :

Paiements

Les paiements seront effectués valablement par virement ou versement sur le compte :

- IBAN : .....
- BIC : .....
- ouvert au nom de : .....

Amélioration proposée par le soumissionnaire en cas de réunion de plusieurs lots :

.....

Documents à joindre à l'offre

À cette offre, sont également joints :

- les documents datés et signés, que le cahier des charges impose de fournir ;
- les modèles, échantillons et autres informations, que le cahier des charges impose de fournir.
- une annaexe éventuelle reprenant le détail des plats repris au 3<sup>ème</sup> critère d'attribution.

Fait à .....

Le .....

Le soumissionnaire,

Signature : .....

Nom et prénom : .....

Fonction : .....

**(1) Biffer les mentions inutiles**