

Cahier des Charges

Concession HoReCa « L'Aquarium »

Domaine provincial de Chevetogne

TABLE DES MATIERES

I. <u>PREAMBULE</u>	5
II. <u>CLAUSES ADMINISTRATIVES</u>	
A. <u>DISPOSITIONS GÉNÉRALES</u>	
<i>Article 1 : Réglementation et dispositions applicables à la présente concession</i>	
<i>Article 2 : Pouvoir adjudicateur</i>	
<i>Article 3 : Objet et durée</i>	6
3.1. <i>Objet</i>	
3.2. <i>Durée de la concession</i>	
3.3. <i>Renseignements</i>	
B. <u>DISPOSITIONS RELATIVES À LA PASSATION</u>	
<i>Article 4 : Dispositions relatives au droit d'accès et à la sélection</i>	
4.1. <i>Déclaration sur l'honneur</i>	
4.2. <i>Critères d'exclusion</i>	7
a) <i>Motifs d'exclusion obligatoires</i>	
b) <i>Motifs d'exclusion facultatifs</i>	8
<i>Article 5 : Sélection qualitative</i>	
5.1. <i>Critères de sélection relatifs à la compétence technique du soumissionnaire</i>	
5.2. <i>Capacités économique et financière</i>	9
<i>Article 6 : L'offre</i>	
6.1. <i>Généralités</i>	
6.2. <i>Dépôt des offres</i>	

a) Envoi par courrier (ordinaire ou recommandé)	
b) Remise par porteur	
6.3. Ouverture des offres	10
6.4. Présentation des offres	
6.5. Délai de validité des offres	
6.6. Négociations	
<u>Article 7 : Critères d'attribution</u>	
C. <u>DISPOSITIONS RELATIVES À L'EXÉCUTION</u>	11
<u>Article 8 : Fonctionnaire dirigeant</u>	
<u>Article 9 : Modalités de conclusion de la concession</u>	
III. <u>CLAUSES CONTRACTUELLES</u>	12
I. <u>PREAMBULE</u>	
<u>Article 1 : Destination des biens concédés</u>	13
1.1. Commerce de boulangerie et repas traiteur à emporter	
1.2. Organisation de banquets et réceptions pour groupes	
1.3. Création d'événements	
1.4. Food-trucks et stands décentralisés	14
1.5. Incentives et Family Days organisés par le Domaine	
1.6. Généralités	
<u>Article 2 : Dénomination</u>	
<u>Article 3 : Ouverture – Horaire</u>	15
<u>Article 4 : Concept de restauration</u>	
<u>Article 5 : Concept d'exploitation du cabanon de la zone piscines</u>	16
<u>Article 6 : Tarification</u>	
<u>Article 7 : Politique commerciale – Communication et marketing</u>	
<u>Article 8 : Redevance</u>	17
8.1. Montant	
8.2. Modalités de facturation et de paiement	18
8.3. Indexation	
<u>Article 9 : Charges</u>	
9.1. Montant	
9.2. Modalités de facturation et de paiement	
9.3. Indexation	
<u>Article 10 : Etat des lieux</u>	
<u>Article 11 : Investissements mobiliers</u>	
<u>Article 12 : Investissements immobiliers</u>	19

12.1. Transformations structurelles de l'immeuble	
12.2. Aménagements de l'immeuble	
<u>Article 13 : Réparations et entretien</u>	
13.1. Obligations du concessionnaire	
13.2. Obligations de la Province	20
<u>Article 14 : Sécurité du bien</u>	21
14.1. Sécurité incendie : Matériel de lutte et de détection incendie et éclairages de sécurité	
14.2. Sécurité du bien concédé	
<u>Article 15 : Plantations et abords</u>	
<u>Article 16 : Enseignes</u>	22
<u>Article 17 : Garantie</u>	
<u>Article 18 : Imputation des paiements</u>	23
<u>Article 19 : Assurances</u>	
<u>Article 20 : Responsabilité</u>	24
<u>Article 21 : Fiscalité</u>	
<u>Article 22 : Clause relative au personnel</u>	
<u>Article 23 : Clause relative à la sécurité et salubrité</u>	
<u>Article 24 : Règlement d'ordre intérieur du site et enlèvement des déchets</u>	25
<u>Article 25 : Droit d'entrée au Domaine</u>	
<u>Article 26 : Normes environnementales</u>	
<u>Article 27 : Règlement général sur la Protection des Données (RGPD)</u>	
<u>Article 28 : Cession à des tiers</u>	
<u>Article 29 : Garanties de bonne exécution de la concession</u>	
29.1. Obligation générale d'informer	
29.2. Visite des lieux concédés	26
29.3. Rapport d'activité annuel	
<u>Article 30 : Modifications à la concession</u>	
30.1. Travaux et services complémentaires	
30.2. Evènements imprévisibles dans le chef de l'adjudicateur	
30.3. Article 66 de l'AR du 25 juin 2017- Remplacement du concessionnaire initial suite à une opération « corporate»	27
30.4. Modifications affectant le statut juridique du concessionnaire	
<u>Article 31 : Résiliation des concessions</u>	
31.1. Cas fortuit, force majeure, expropriation pour cause d'utilité publique	
31.2. Résiliation unilatérale de la concession	
a) Faillite, mise en liquidation	
b) Non-respect des dispositions reprises aux articles 50 à 52 de la loi du 17 juin 2016	
c) Défaut d'assurances ou de garantie bancaire	

- d) Non-respect des procédures reprises à l'article 30 « Modifications de la concession » et
28
- e) Modifications des conditions de la concession qui auraient dû, en réalité, donner lieu à
une nouvelle procédure de passation de concession

Article 32 : Pénalité

32.1. Clause pénale en cas de résiliation unilatérale pour manquement

32.2. Non – production des documents dans les délais impartis

Article 33 : Travaux indispensables et urgents

Article 34 : Sort des investissements

29

34.1. Investissements et aménagements immobilisés

34.2. Investissements mobiliers

34.3. Communication Internet

Article 35 : Modifications au niveau de l'aménagement et du fonctionnement du Domaine

Article 36 : Libération des lieux

Article 37 : Législation et juridictions

30

Article 38 : Précédent et nullité

I. PREAMBULE

Valeur de la concession :

Conformément à l'article 35 de la loi du 17 juin 2016, la valeur de la présente concession a été estimée à 70.000€/an, chiffre établi sur base du chiffre d'affaire des concessionnaires précédents tiré des comptes annuels déposés à la Banque Nationale et des comptes des autres établissements Horeca du Domaine.

II. CLAUSES ADMINISTRATIVES

A. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1. Réglementation et dispositions applicables à la présente concession

- a) 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 ;
- b) le code sur le bien-être au travail, ainsi que ses modifications ultérieures ;
- c) le règlement général pour la protection du travail ainsi que ses modifications ultérieures ;
- d) La loi du 4 août 1996 relative au bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail ainsi que ses modifications ultérieures ;
- e) L'arrêté royal du 27 mars 1998 relatif à la politique du bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail, ainsi que ses modifications ultérieures ;
- f) les prescriptions du présent cahier spécial des charges ;
- g) Règlement général 2016/679 du 27/04/16 sur la protection des données (GDPR).

Article 2 : Pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur est

La PROVINCE DE NAMUR, rue du Collège 33 à 5000 Namur

Article 3 : Objet et durée

3.1. Objet

La concession porte sur :

- l'exploitation et la gestion d'un espace Horeca, équipé selon inventaire repris en annexe, avec terrasse dénommé « L'AQUARIUM » situé au sein du Domaine provincial de Chevetogne. Cet espace est situé à cheval sur le site des piscines et l'Esplanade du Domaine provincial ;
- L'exploitation d'un espace de vente de collations et boissons sur le site de la piscine. Cet espace est équipé selon l'inventaire repris en annexe ;
- L'occupation d'un appartement situé au premier étage de l'immeuble du restaurant.

Un plan ci-joint détaille la superficie du bâtiment abritant la brasserie, de la partie « appartement » et de l'aubette de vente de la piscine ainsi qu'un inventaire reprenant le mobilier concédé dans les espaces.

3.2. Durée de la concession

La durée de la concession sera au **minimum de 5 ans**, sachant que l'ouverture de l'établissement concédé au public devra avoir lieu au plus tard le **30 mars 2019**. L'ouverture de l'établissement pourra toutefois être postposée de commun accord entre le candidat et le pouvoir concédant sans excéder toutefois la date du **4 mai 2019**. La durée réelle de la concession sera déterminée par l'adjudicateur et le concessionnaire dans le cadre des négociations, sachant que le candidat peut proposer une durée plus importante. Conformément à l'article 37 de la loi du 17 juin 2016, « la *durée ne peut toutefois excéder le temps raisonnablement escompté par le concessionnaire pour qu'il recouvre les investissements réalisés pour l'exploitation de l'établissement avec un retour sur les capitaux investis, compte tenu des investissements nécessaires pour réaliser les objectifs contractuels spécifiques* ».

Chacune des parties peut par ailleurs résilier la convention à tout moment, moyennant le respect d'un préavis de 9 mois, envoyé par lettre recommandée avant le 1^{er} avril de chaque année.

3.3. Renseignements

La personne de contact pour toute information complémentaire est :

Madame Sophie Vuidar, Chef de Division administratif au Domaine provincial de Chevetogne Tel. : 083/687.205 email : info.chevetogne@province.namur.be

B. DISPOSITIONS RELATIVES À LA PASSATION

Article 4 : Dispositions relatives au droit d'accès et à la sélection

4.1. Déclaration sur l'honneur

Le candidat devra joindre à son offre une déclaration sur l'honneur selon laquelle il affirme qu'il ne se trouve pas dans l'une des situations qui doivent ou peuvent entraîner son exclusion, fait état le cas échéant des mesures correctrices qu'il a prises et mentionne les éléments qui permettent au pouvoir adjudicateur de vérifier les déclarations.

Le pouvoir adjudicateur pourra demander au soumissionnaire, si nécessaire, à tout moment de la procédure, de fournir tout ou partie des documents justificatifs, si cela est nécessaire pour assurer le bon déroulement de la procédure.

A l'exception des motifs d'exclusion relatifs aux dettes fiscales et sociales, le soumissionnaire qui se trouve dans l'une des situations d'exclusion obligatoires ou facultatives peut fournir des preuves qu'il a pris des mesures correctives afin de démontrer sa fiabilité. A cette fin, le soumissionnaire prouve d'initiative qu'il a versé ou entrepris de verser une indemnité en réparation de tout préjudice causé par l'infraction pénale ou la faute, qu'il a clarifié totalement les faits et circonstances en collaborant activement avec les autorités chargées de l'enquête et qu'il a pris des mesures concrètes de nature technique et organisationnelle et en matière de personnel propres à prévenir une nouvelle infraction pénale ou une nouvelle faute.

4.2. Critères d'exclusion

a) Motifs d'exclusion obligatoires

- **Motifs d'exclusion obligatoires liés à une condamnation pénale :**

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**

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'informerá. 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

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.

Article 5 : Sélection qualitative

Les soumissionnaires sont évalués sur la base des critères de sélection repris ci-après.

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 a l'intention de sous-traiter, il doit préciser la part de la concession qui est concernée ainsi que les données relatives au(x) sous-traitant(s) proposé(s).

5.1. Critères de sélection relatifs à la compétence technique du soumissionnaire

Le candidat joindra à son offre les attestations prouvant qu'il a obtenu l'accès à la profession de restaurateur et qu'il remplit les conditions pour pouvoir s'inscrire à la Banque-Carrefour comme 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, en transmettant les attestations prouvant cet accès, ainsi que, le cas échéant, l'identité des associés.

Si le candidat est indépendant ou constitué en société commerciale, le candidat transmettra la preuve de son inscription à la Banque-carrefour et à une caisse d'assurance sociale.

5.2. Capacités économique et financière

Le candidat joindra à son offre un engagement de l'établissement de crédit de fournir la garantie telle que prévue à l'article 17 des clauses contractuelles du présent cahier des charges.

L'attestation de constitution de cette garantie devra être remise au Directeur du Domaine, le jour de la signature de la convention de concession. Dans le cas où le candidat est déjà concessionnaire d'un autre établissement du Domaine, il pourra la garantie bancaire souscrite auprès de sa banque pour l'établissement qui lui est concédé.

Article 6 : L'offre

6.1. Généralités

Les offres doivent être rédigées en français.

Elles doivent être signées par la personne habilitée à engager le candidat.

Tous les textes, documents et échanges de correspondance ainsi que les contacts concernant la concession devront s'effectuer en français.

6.2. 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 Horeca L'Aquarium – Domaine provincial de Chevetogne
- La date limite prévue pour le dépôt des offres

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 Horeca L'Aquarium – Domaine provincial de Chevetogne » :

Province de Namur
Administration Provinciale Centrale
Services Juridiques - cellule Assurances et patrimoine
Rue du Collège, 33
5000 NAMUR

b) Remise par porteur

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

Province de Namur
Administration Provinciale Centrale
Services Juridiques - cellule Assurances et patrimoine
Rue Fumal, 10
5000 NAMUR

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

Le présent cahier spécial des charges dûment signé par le candidat doit impérativement être joint à l'offre.

6.3. Ouverture des offres

L'ouverture des offres aura lieu le **20 mars 2019**, dans les locaux de la Province de Namur, sans séance publique.

6.4. Présentation des offres

Sauf urgence et/ou si une seule offre recevable a été rendue dans les délais, sera organisée une réunion de présentation devant un jury composé au minimum de représentants de la Province et du monde de l'Horeca, désignés par le Collège provincial, pendant laquelle, le candidat présentera son offre.

Les dates seront ultérieurement communiquées aux candidats.

6.5. Délai de validité des offres

Les candidats restent engagés par leur soumission pendant un délai de 180 jours calendrier prenant cours le lendemain du jour de l'ouverture des offres. Il n'est pas permis au candidat de fixer lui-même un autre délai.

6.6. Négociations

Une négociation pourra être entamée avec les candidats dans le respect des principes de transparence, égalité et mise en concurrence, sachant que ni l'objet, ni les critères d'attribution ne peuvent être modifiés.

Article 7 : Critères d'attribution

L'examen des offres se fait selon les critères d'attribution suivants :

1. Qualité de l'offre de restauration proposée (40 points) :

- 15 points : Qualité de la carte et des produits utilisés pour la Brasserie ;
- 15 points : Qualité du concept et originalité du projet « gastronomique » global ;
- 5 points : Rapport qualité/prix ;
- 5 points : Qualifications et/ou expérience du candidat, moyens humains mobilisés ;

2. Qualité de l'offre de vente de collations et boissons sur le site de la piscine (8 points) :

- 3 points : Qualité des produits proposés : 3 points
- 3 points : Originalité de l'offre de vente en adéquation avec le site de la piscine : 3 points
- 2 points : Rapport qualité/prix

3. Concordance avec le projet de touristique du Domaine (20 points) :

- 10 points : Adéquation du concept de restauration à la philosophie et aux objectifs du Parc ;
- 10 points : Adéquation du concept de restauration aux différents types de public et aux d'événements du Parc (touristes d'un jour, riverains, abonnés, familles, aînés, campeurs, groupes...);

4. Capacité en terme de ressources, promotion et développement propre (20 points) :

- 10 points : Moyens prévus pour développer une clientèle propre, complémentaire à celle générée par les activités du Parc ;
- 10 points : Stratégie de communication et de marketing ;

5. Modalités économiques, financières et techniques de l'offre (10 points) :

- 10 points : pertinence du business plan et sécurité financière dont dispose le candidat.

Les cotations pour les critères d'attribution seront additionnées. La concession sera attribuée au candidat qui obtient la cotation finale la plus élevée.

Le candidat sera donc tenu de joindre à son offre les documents suivants afin que l'adjudicateur puisse comparer utilement les offres :

- la description de ses qualifications, de son expérience dans le milieu Horeca ;
- la description des moyens humains qu'il compte mobiliser ;
- les motivations du candidat à développer un projet Horeca dans le cadre d'une concession de service public au Domaine provincial de Chevetogne ;
- une description de l'identité « gastronomique » qu'il compte développer dans son établissement (concept de l'offre de restauration, choix des produits, tenue des serveurs, etc.) ;

- une description du concept du point de vente de produits sur le site de la piscine ;
- les cartes et tarifs qui seront appliqués dès l'ouverture de l'établissement;
- la liste des produits qui seront proposés à la vente dans l'aubette de la piscine et les tarifs appliqués ;
- les offres particulières qu'il compte développer (groupes, repas d'entreprises, events...)
- le projet de communication et le plan marketing
- un business plan tenant compte du chiffre d'affaire minimum espéré pour l'établissement
- un projet d'équipement des terrasses (mobilier)

C. DISPOSITIONS RELATIVES À L'EXÉCUTION

Article 8 : Fonctionnaire dirigeant

Le Collège provincial est le fonctionnaire dirigeant de la concession conformément aux dispositions du Code de la démocratie locale et de la décentralisation.

En application des dispositions de l'article L2222-2bis du Code de la démocratie locale et de la décentralisation, le collège provincial est le seul organe compétent habilité à contrôler l'exécution du marché public.

La direction et le contrôle de l'exécution du marché sont confiés, par le Collège provincial, à Madame Hicguet, Inspecteur général de l'Administration de la Santé Publique, de l'Action Sociale et Culturelle, rue Martine Bourtonbourt, 2 à 5000 Namur.

Tél. : 081/77.52.66

E-Mail : dominique.hicguet@province.namur.be

Article 9 : Modalités de conclusion de la concession

L'accomplissement de cette procédure de passation n'implique pas l'obligation d'attribuer ou de conclure la concession. L'adjudicateur peut soit renoncer à attribuer ou à conclure la concession, soit recommencer la procédure, au besoin d'une autre manière (article 56 de la loi du 17 juin 2016).

La conclusion de la concession se réalisera à dater du lendemain de la notification officielle de l'attribution de la concession. Un contrat de concession conforme au présent cahier spécial des charges, approuvé par le Collège provincial, sera par ailleurs conclu entre la Province et le candidat sélectionné.

III. CLAUSES CONTRACTUELLES

I. PREAMBULE

Le Domaine provincial de Chevetogne est un domaine public ayant appartenu successivement à plusieurs familles aristocratiques, et acheté par la Province de Namur en 1970. Lors de l'achat du Domaine, la Province de Namur s'est engagée à y développer un tourisme social, accessible au plus grand nombre.

Les premières infrastructures et activités voient le jour : aménagement d'un caravaning, d'une grande plaine de jeux avec un mini-golf et d'une piscine de plein air. Des pédalos étaient accessibles sur un plan d'eau, une piste de karting près des parkings actuels.

Sur les 20 dernières années, il n'a cessé de se développer sous la houlette de son très connu directeur, Bruno Belvaux, qui en a fait le plus beau parc de loisirs de Belgique. Grâce à l'ultime qualité des projets proposés, il est parvenu à s'octroyer le soutien inconditionnel de l'Europe, de la Région et de la Province, et a fait du Parc un des fleurons de la Province de Namur.

Les 600 hectares du Domaine (dont 400 hectares de parties boisées) comptent à présent 14 plaines de jeux dont certaines sont uniques en Europe, 14 jardins thématiques, des terrains de sport, des activités saisonnières telles que barques, canoës, mini-golf, une zone de piscines de plein air entièrement rénovée, 2 musées, des sentiers de promenade... Le site des classes de forêt accueille tous les ans 4000 enfants en séjours de 3 à 5 jours. Le château compte à présent des salles de réception « prestige » augmentant ainsi les possibilités de développement et d'accueil de groupes variés. Et comme il est impossible d'en faire le tour en une ou deux journées, 400 lits d'hébergement (caravaning, logements pour familles et groupes, motel) sont disponibles à l'attention du public.

Le détail des infrastructures du parc est disponible sur le site www.domainedechevetogne.be.

Le Domaine se visite majoritairement en famille mais également entre amis et en groupes (scolaires, institutions ou autres). Situé idéalement à égale distance de Marche-en-Famenne, Ciney et Rochefort et à 30 minutes seulement de la Ville de Namur, il attire majoritairement les habitants de la région, de la Province de Namur ou des provinces limitrophes. Son aura s'étend toutefois au-delà de ce territoire pour rayonner également vers Bruxelles, la Flandre mais aussi le nord de la France, la Hollande, l'Allemagne... La fréquentation engendrée par les activités propres au Domaine, même si elle varie en fonction de la météo, promet environ 400 000 visiteurs chaque saison.

Le Domaine est payant des vacances de Pâques à la mi-octobre. En-dehors de cette période, l'entrée est gratuite. Les tarifs pratiqués à l'entrée restent des tarifs de « service public » puisqu'on paie en saison payante, pour une journée de loisir actif, 10€ par personne, les enfants de moins de 6 ans en famille entrant gratuitement.

Depuis plus de 10 ans, le Domaine a réussi à fidéliser 5000 familles en mettant sur pied un système d'abonnement : grâce à un autocollant d'une valeur de 100€ apposé sur le pare-brise du véhicule familial, l'accès au Domaine est illimité pour toute une famille pendant une saison. Afin d'inciter les namurois à faire du Domaine de Chevetogne leur destination-loisirs préférée, cet abonnement est vendu avec une réduction de 40€ au siège des Administrations communales de la Province. Des partenariats sont également conclus avec d'autres communes limitrophes qui vendent désormais l'abonnement à leurs administrés au tarif préférentiel de 80€.

Plusieurs établissements Horeca sont répartis au sein du Domaine, certains ouvrant toute l'année et d'autres uniquement en saison :

- Le motel-restaurant « Les Rhodos », situé en contre-bas du manège, ouvert toute l'année ;
- La brasserie « Le Héron », située au bord des étangs, du sentier PMR, de la future zone humide, ouverte toute l'année ;
- La taverne-snack « La Cabane du Bout du Monde », située sur le troisième plan d'eau, ouverte uniquement en saison, à remettre en 2019 ;
- La friterie « La Pause de Noé », située près des terrains de sport et du mini-golf, ouverte uniquement en saison ;
- La brasserie « L'Aquarium », située sur l'Esplanade, à côté du site des piscines, à remettre en 2019.

Nous avons l'habitude de dire aux candidats-concessionnaires qu'attendre la clientèle du Parc n'est pas suffisant. Nous cherchons de réels partenaires qui auront à cœur de se constituer une clientèle propre en mettant en place un projet qui attirera le public tant par son concept, son identité que par le dynamisme de son gérant.

Nous attendons un partenaire fort qui saura également mettre son énergie et sa créativité dans des moyens de communication modernes afin de développer son business au-delà des opportunités offertes par le Domaine.

Article 1 : Destination des biens concédés

Le concessionnaire ne pourra exercer dans les biens concédés aucune industrie ou aucun commerce autre que les activités de restauration et de vente de collations et boissons sur le site de la piscine, telles que décrites dans le présent document, à l'exception des activités suivantes :

1.1. Commerce de boulangerie et repas traiteur à emporter

Le concessionnaire pourra, s'il le souhaite, développer dans les biens concédés un commerce de repas conditionnés et boulangerie à destination notamment des visiteurs du parc en hébergement. Avant de mettre le projet sur pied, il rentrera, pour accord à la Direction du Domaine la liste des produits qu'il souhaite vendre et les tarifs qu'il souhaite appliquer.

1.2. Organisation de banquets et réceptions pour groupes

Le concessionnaire pourra organiser au sein de son établissement des banquets ou réceptions. Pour autant qu'il s'agisse d'événements familiaux (mariages, communions, anniversaires ou autre événement du même type), et si le groupe est composé de 15 personnes au moins, il pourra solliciter la gratuité d'entrée au Domaine pour le groupe. Il remettra pour ce faire le formulaire « Demande de banquet » disponible auprès de la Direction du Domaine, au minimum un mois avant la manifestation ou au plus tard le jour qui suit la demande formulée au concessionnaire par le client. Cette gratuité ne sera accordée que pour les groupes sollicitant l'organisation de l'évènement directement auprès du concessionnaire, sans passer préalablement par la Direction du Domaine. Les groupes qui sollicitent, auprès du Domaine, l'organisation d'une journée avec repas, seront soumis au droit d'entrée.

L'établissement devant être prioritairement affecté à la clientèle du Domaine, les jours présumés de forte affluence (congés scolaires, fériés, events, météo estivale), la Direction du Domaine se réserve le droit de refuser une demande de banquet, aucun recours n'étant possible en cas de refus.

1.3. Création d'événements

Le concessionnaire pourra, s'il le souhaite, organiser des événements ponctuels dans son établissement. Il devra informer la Direction du Domaine de son projet d'événement au plus tard un mois avant l'organisation de celui-ci. La direction du Domaine se réserve le droit de refuser l'organisation d'un événement qui ne serait pas en concordance avec la philosophie du Parc.

1.4. Food-trucks et stands décentralisés

Lors de certaines manifestations organisées par le Domaine, le concessionnaire peut être sollicité pour ouvrir un point de vente Horeca à l'extérieur à son établissement. Il devra soumettre son projet pour accord à la Direction du Domaine, 6 semaines avant la date prévue pour la manifestation, dans le respect de la procédure appliquée par le secteur Event, procédure qui sera expliquée au concessionnaire sur simple demande. La Direction du Domaine remettra sa décision sur ce projet, par écrit, au plus tard 2 semaines avant la manifestation. Cette décision relève du pouvoir discrétionnaire du Directeur du Domaine qui agira dans l'intérêt général et du service au public. Le concessionnaire ne pourra introduire aucun recours contre cette décision.

1.5. Incentives et Family Days organisés par le Domaine

Lors des Incentives ou Family Days organisés par le Domaine pour des entreprises et groupes variés, le candidat pourra être consulté pour un service de réception ou de catering, sans toutefois bénéficier d'exclusivité.

1.6. Généralités

Le concessionnaire ne pourra installer dans les biens concédés de machines à sous ou autres appareils de type « luna park », de distributeurs de bonbons ou distributeurs automatiques de boissons et/ou cigarettes.

Le concessionnaire devra disposer au sein de son établissement d'un moyen de paiement électronique de type « bancontact » et « cartes de crédit »

En cas d'intempérie, le concessionnaire sera tenu d'autoriser les groupes d'enfants visitant le Domaine, en dehors du contexte familial, à s'abriter et à prendre leur pique-nique sans aucune consommation, et ce dans les limites des tables disponibles, la priorité pouvant être donnée aux clients consommant les produits proposés en restauration.

La Province n'est nullement tenue d'organiser des manifestations au sein du Domaine, le concessionnaire ne pouvant introduire de réclamation ou de demande de réduction de redevance en cas de diminution, déplacement ou suppression de manifestations.

La Direction du Domaine est seule compétente pour localiser les activités des manifestations au sein du Domaine, dans le respect des aléas de sécurité, des plans d'urgence et des recommandations de la Police et des Pompiers. La présence du concessionnaire sur les manifestations organisées par des tiers devra être directement sollicitée auprès du tiers organisateur et les modalités devront être réglées avec celui-ci.

1.7. Appartements

Pour l'appartement mis à disposition, si le concessionnaire le souhaite, il peut pendant la durée de la concession occuper personnellement cet appartement ou le mettre gratuitement à disposition d'un tiers. Pour ce faire, la Direction du Domaine devra marquer son accord écrit et préalable sur le choix de ce tiers, celui-ci devant participer à l'exploitation de l'établissement Horeca concédé. Le concessionnaire restera garant à l'égard de la Province, du respect de la présente convention par le tiers occupant. Les conditions de cette mise à disposition à un tiers devront être transmises à la Direction du Domaine, au plus tard une semaine avant le début de l'occupation. A défaut, cette occupation par un tiers ne pourra être opposable à la Province, ce tiers occupant les lieux sans titre ni droit.

Article 2 : Dénomination

Cet espace provincial est dénommé « L'Aquarium ». Cette dénomination présente et future restera propriété de la Province mais pour des choix commerciaux ou de marketing, le concessionnaire pourrait proposer un changement de nom de cet espace.

La demande de nouvelle dénomination devra être introduite, par écrit, au Directeur du Domaine qui devra agréer au préalable et par écrit cette nouvelle dénomination.

En cours de concession, pour des raisons commerciales ou de marketing, la dénomination pourra être changée par la volonté de l'une ou l'autre partie. Tout changement de dénomination devra recevoir l'agrément du pouvoir adjudicateur. Dans cette hypothèse, les publications diverses du Domaine devront néanmoins être totalement épuisées avant de mentionner la nouvelle appellation.

Article 3 : Ouverture - Horaire

Le candidat devra, dans son offre, préciser les horaires d'ouverture qu'il compte appliquer à l'établissement sachant que les conditions minimales suivantes devront être respectées :

- Du 1^{er} juin au 31 août : ouverture 7 jours sur 7. La restauration sera possible en continu toute la journée du repas de midi au repas du soir.
- Pour le reste de l'année, le concessionnaire devra ouvrir obligatoirement les week-ends, les mercredis, jours fériés et congés scolaires. La restauration sera possible en continu toute la journée du repas de midi au repas du soir (inclus).

Le concessionnaire sera également tenu d'ouvrir son établissement deux jours supplémentaires par semaine durant lesquels la restauration devra au minimum être ouverte de 12h à 17h. Ces jours d'ouverture devront être arrêtés conjointement avec la Direction du Domaine, afin qu'au minimum un établissement Horeca soit ouvert chaque jour au sein du Parc.

- Durant les mois de novembre, décembre de l'année en cours et janvier, février et mars de l'année suivante, le candidat pourra solliciter auprès de la Direction du Domaine et ce pour le 30 septembre de l'année en cours, jusqu'à deux mois de fermeture annuelle, consécutifs ou non. Cette fermeture sera décidée conjointement avec la Direction du Domaine qui devra à veiller à ce que durant toute cette période, un établissement Horeca du Parc au minimum reste accessible aux visiteurs.

Le concessionnaire assurera l'effectivité de son service malgré l'arrivée de la clientèle juste avant l'heure de fermeture. Il appliquera le principe selon lequel « le client est roi ».

Le concessionnaire affichera à l'entrée de son établissement, de manière visible, les jours et heures d'ouverture au moyen d'un support adéquat. Il s'engage également à communiquer les horaires d'ouverture mis à jour, sur tous les supports Internet ou autres prévus dans son plan de communication.

En cas de **fermeture extraordinaire** due à un cas de **force majeure**, étant entendu que par force majeure, on entend des circonstances qui se sont produites en raison de faits d'un caractère imprévisible et insurmontable, et qui ne peuvent être empêchés par le concessionnaire et notamment la maladie subite, les catastrophes naturelles, guerre, insurrection, incendie..., le concessionnaire s'engage à **avertir**, par mail et par téléphone, la Direction du Domaine dans les plus brefs délais, et en toute hypothèse **avant 11h** de la journée de fermeture.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à communiquer, via ses différents canaux de publicité, les horaires de l'établissement, sachant qu'en cas de modification de dernière minute due à un cas de force majeure, le pouvoir adjudicateur ne pourra garantir la transmission de cette information.

En cas de maladie de l'exploitant, celui-ci est tenu de trouver le personnel nécessaire pour ouvrir, dans les plus brefs délais, son établissement.

L'espace de vente sur la zone des piscines devra être ouvert au minimum de 12h à 19h, les jours où la température extérieure atteint au minimum 20°, et ce durant la période d'ouverture des piscines. Les horaires d'ouverture de l'espace de vente devront être clairement affichés, à l'aide d'un support adéquat. Ces horaires devront également apparaître sur le site Internet du concessionnaire.

Article 4 : Concept de restauration

Dans son offre, ainsi que tout au long de la concession, le candidat veillera à être attentif, dans l'élaboration de sa carte, aux points suivants :

- adéquation des plats proposés au public du Parc (touristes d'un jour, riverains, abonnés, familles, aînés, campeurs, groupes...), au personnel provincial travaillant sur le site mais également aux habitants et entreprises de la région, qui constituent une clientèle potentielle importante à fidéliser ;
- Adéquation du concept de restauration à la philosophie et aux objectifs du Parc ;
- variété des plats, la carte variant en fonction des produits de saison, en privilégiant les produits frais ainsi que les producteurs locaux, ou à tout le moins en privilégiant le circuit court ;
- bon rapport qualité-prix, dont minimum trois plats à tarif démocratique ;
- recherche d'une identité « gastronomique » permettant de distinguer cet établissement des autres établissements du Parc.

Le concessionnaire pourra choisir librement son brasseur mais devra proposer à la vente la bière de Chevetogne.

Le concessionnaire sera tenu de respecter tout au long de la concession les lignes directrices du projet de restauration présenté dans son offre.

En cas de changements importants dans son concept de restauration, et pour autant que les modifications ne changent pas de manière substantielle la présente concession, ceux-ci devront être motivés et recevoir l'agrément préalable et écrit du pouvoir adjudicateur.

Article 5 : Concept d'exploitation du cabanon de la zone des piscines

Dans l'espace vente du site de la piscine, le concessionnaire pourra vendre toutes collations et boissons telles que glaces, gaufres, crêpes, fruits, smoothies, boissons, biscuits.... Il pourra en outre proposer des en-cas salés cuisinés ou réchauffés sur place, le détail de ce qu'il propose faisant partie de l'offre.

Les produits non préemballés devront être servis dans un emballage à usage unique, en carton recyclable.

L'alcool et les cigarettes sont interdits à la vente.

Article 6 : Tarification

Les tarifs des consommations, que ce soit pour l'espace restauration et pour l'espace de vente sur le site de la piscine, devront être constamment affichés de façon visible dans les locaux ouverts au public ainsi que sur le site internet que le concessionnaire aura réalisé.

La Direction du Domaine se réserve le droit de contrôler la totalité des tarifs pratiqués, en regard des tarifs proposés ailleurs dans le secteur Horeca ou vente, pour le même type de produits. En cas de distorsions importantes de ces tarifs, la Direction fera un rapport au Collège qui tranchera, aucun recours n'étant possible contre cette décision, celle-ci relevant du pouvoir discrétionnaire du Collège.

Article 7 : Politique commerciale – Communication et marketing

Afin d'attirer la clientèle, tant celle fréquentant le site que la clientèle extérieure, le concessionnaire assurera d'une manière dynamique la promotion de son établissement.

Il sera tenu de remettre dans son offre un projet « Communication et marketing » qui devra inclure au minimum :

- la création d'un site Internet propre à l'établissement, mis à jour régulièrement ;
- une page Facebook régulièrement mise à jour, où la rapidité de réponse sera de rigueur ;
- un compte Tripadvisor avec suivi régulier.

Ces dispositions devront être effectives à l'ouverture **de l'établissement HORECA**, soit au plus tard pour le 4 mai 2019.

Le concessionnaire et le pouvoir adjudicateur s'engagent mutuellement à faire la promotion de leurs services et événements sur leurs sites et tous autres canaux de promotion.

Article 8 : Redevance

8.1. Montant

En contrepartie du droit d'exploiter cette concession, le concessionnaire devra verser au pouvoir adjudicateur une redevance annuelle qui sera de **18.000 € HTVA**. Dans le cas où le contrat de concession débute ou se termine en cours d'année, la redevance annuelle sera adaptée au prorata des mois d'occupation, sachant que tout mois entamé sera dû. En cas de résiliation à la demande du concessionnaire en cours d'année, l'année complète sera due.

8.2. Modalités de facturation et de paiement

Une facture annuelle sera adressée au concessionnaire, celle-ci prévoyant 12 échéances mensuelles. Le concessionnaire est tenu de respecter les échéances fixées dans la facture. Pour ce faire, il établira auprès de l'organisme financier de son choix un ordre permanent.

8.3. Indexation

A partir du 1^{er} avril 2020, la redevance sera, chaque année, liée à l'indice des prix à la consommation publié par le Service public fédéral économie et classes moyennes et ajustée automatiquement, sans mise en demeure, suivant la formule d'indexation ci-dessous :

$$\text{Redevance adaptée} = \frac{\text{redevance de base} \times \text{indice du mois de mars de l'année d'adaptation}}{\text{Indice mars 2019}}$$

En aucun cas, l'application de la règle d'indexation ne peut avoir pour effet de faire diminuer le montant de la redevance. En cas de modification de la méthode de calcul de l'indice ou du remplacement de l'indice en vigueur par un autre indice équivalent, la nouvelle méthode ou le nouvel indice est mutatis mutandis pris en considération.

Dans l'hypothèse où l'indice des prix à la consommation ou un autre indice officiel qui le remplacerait ne serait pas publié, les parties conviendraient amiablement du choix d'une nouvelle base d'indexation.

Le concessionnaire ne pourra réclamer aucun dédommagement, indemnité ou diminution de sa redevance en cas de réduction de l'activité pour quelque raison que ce soit.

Article 9 : Charges

9.1. Montant

Le concessionnaire supportera tous les frais et charges résultant de la concession.

L'enlèvement des immondices, les consommations d'électricité et d'eau seront facturés selon un forfait annuel de **200€ TVAc** pour l'enlèvement des immondices, **10 000€ TVAc** pour l'électricité et **1200€ TVAc** pour l'eau, soit un total annuel de **11 400€ TVAc**. Les forfaits d'électricité et eau ont été établis en se basant sur la moyenne des consommations annuelles de 2006 à 2018.

Pour le gaz, le téléphone et Internet, le concessionnaire conclura directement un contrat avec un fournisseur.

9.2. Modalités de facturation et de paiement

Une facture annuelle sera adressée au concessionnaire, celle-ci prévoyant 12 échéances mensuelles fixées au dernier jour du mois, la première échéance étant fixée au dernier jour du 1^{er} mois d'exploitation. Le concessionnaire est tenu de respecter les échéances fixées dans la facture. Pour ce faire, il établira auprès de l'organisme financier de son choix un ordre permanent.

Dans le cas où le contrat de concession débute ou se termine en cours d'année, le montant du forfait électricité + eau sera adapté au prorata des mois d'occupation, sachant que tout mois entamé sera dû.

9.3. Indexation

A partir du 1^{er} avril 2020, le forfait pour la consommation d'eau et d'électricité sera, chaque année, lié à l'indice des prix à la consommation publié par le Service public fédéral économie et classes moyennes et ajusté automatiquement, sans mise en demeure, suivant la formule d'indexation ci-dessous :

Forfait charges adapté =
$$\frac{\text{Forfait de base X indice du mois de mars de l'année de l'adaptation}}{\text{Indice du mois mars 2019}}$$

En aucun cas, l'application de la règle d'indexation ne peut avoir pour effet de faire diminuer le montant du forfait. En cas de modification de la méthode de calcul de l'indice ou du remplacement de l'indice en vigueur par un autre indice équivalent, la nouvelle méthode ou le nouvel indice est mutatis mutandis pris en considération.

Dans l'hypothèse où l'indice des prix à la consommation ou un autre indice officiel qui le remplacerait ne serait pas publié, les parties conviendraient amiablement du choix d'une nouvelle base d'indexation.

Le concessionnaire ne pourra réclamer aucun dédommagement, indemnité ou diminution du forfait en cas de réduction de l'activité pour quelque raison que ce soit.

Article 10 : Etat des lieux

Un état des lieux et un inventaire contradictoires des espaces concédés et des parties attenantes (en ce compris les abords) seront réalisés à la signature et au terme de la convention de concession. Ces états des lieux et inventaires seront réalisés, pour la Province, par un agent provincial.

Article 11 : Investissements mobiliers

Les choix relatifs à l'aménagement intérieur et à la décoration (peinture, éclairage, textiles, signalétique, mobilier, tentures, stores, décoration murale, charte graphique, papeterie, cartes et menus) sont à charge et du ressort du concessionnaire. Dans son choix, le concessionnaire veillera au respect du concept et de l'esthétique du lieu ainsi que des prescriptions en matière de réaction au feu des matériaux.

Le concessionnaire joindra à son offre le projet d'aménagement mobilier.

Tout au long de la concession, tout investissement mobilier, y compris les parasols et le mobilier de terrasse devra recevoir l'accord préalable de la Direction du site. Le concessionnaire soumettra à la Direction du site, via un courrier et/ou mail, la proposition de ses choix avant de procéder aux achats et/ou travaux.

L'esthétique, l'uniformité et la qualité seront la référence ultime.

La thématique de décoration « en liaison conceptuelle » avec l'esthétique du lieu sera soumise à l'approbation de la Direction du site et proposera un concept global que l'on retrouvera au choix du décorateur :

- sur les murs,
- sur le mobilier, la vaisselle,
- sur les cartes et les menus,
- dans des éléments scénographiques.

Les investissements mobiliers réalisés par le concessionnaire qui n'auraient pas été avalisés par la Direction du site devront être enlevés sur-le-champ s'ils sont jugés non-conformes à l'esthétique de l'établissement.

L'établissement concédé constitue, par sa définition architecturale et son aménagement, un attrait du Domaine. En conséquence, le concessionnaire veillera à ne pas entreposer à ses alentours du mobilier ou des matériaux tels que frigos, matériel publicitaire, tréteaux, tables, guirlandes, ... de nature à porter atteinte à l'environnement immédiat de l'établissement.

Article 12 : Investissements immobiliers

12.1. Transformations structurelles de l'immeuble

Le bâtiment, tel que concédé, ne peut faire l'objet d'aucune transformation structurelle du chef du seul concessionnaire.

12.2. Aménagements de l'immeuble

Si le concessionnaire souhaite réaliser des travaux d'aménagement ou de transformation, ceux-ci devront être autorisés préalablement, expressément et par écrit, par la Province. Les documents à joindre à la demande seront fixés par les services provinciaux en fonction de l'importance des travaux envisagés. Ces travaux restent à charge du concessionnaire.

Article 13 : Réparations et entretien

13.1. Obligation du concessionnaire

Pendant toute la durée de la convention, le concessionnaire devra, à ses frais, entretenir en bon état de propreté, d'aspect, de sécurité et de fonctionnement les surfaces et les meubles concédées et procédera à toutes les réparations et réfections qui seraient nécessaires au respect de son obligation légale d'entretien.

a) Entretien Immeuble

Le concessionnaire supportera notamment les réparations locatives ou menus entretiens dont les locataires sont tenus, en vertu de l'article 1754 et suivant du Code civil, sachant qu'aucune réparation réputée « locative » n'est à charge du concessionnaire si elle occasionnée uniquement par la vétusté ou la force majeure.

Le concessionnaire conservera les locaux en état permanent d'exploitation réelle et normale.

Le concessionnaire supportera notamment, sans que cette liste soit limitative :

- l'entretien du système de chauffage et le ramonage de la cheminée et transmettra spontanément une fois par an à la Direction du Domaine l'attestation d'entretien fournie par la firme agréée qu'il aura mandatée ;
- l'entretien des gouttières, des conduites externes d'eau de pluie ainsi que des caniveaux. Il veillera également à l'entretien régulier des dégraisseurs dont il fournira une attestation d'entretien, au minimum une fois par an ;
- l'entretien des abords des biens meubles et immeubles dont l'exploitation lui a été concédée notamment en veillant à la vidange régulière des poubelles attenantes à l'établissement ainsi qu'à l'espace de vente du site de la piscine. Concernant l'espace de vente sur la zone piscine, il s'assurera également le ramassage des déchets liés à l'exploitation de celui-ci ;
- l'entretien de la terrasse en bois exotique attenante à l'établissement (nettoyage, démoussage). Cet entretien sera réalisé chaque fois que nécessaire, pour des raisons d'esthétique ou de sécurité, selon les directives sollicitées auprès du responsable technique du Domaine ;
- le nettoyage des surfaces vitrées de l'espace concédé, et ce au minimum 1 fois par mois : le cas échéant, le contrat de nettoyage sera transmis.

En aucun cas le concessionnaire ne peut faire appel personnellement aux agents du Domaine pour effectuer des réparations. Si le concessionnaire le souhaite, il peut adresser par mail au Directeur du Domaine une demande afin que le personnel ouvrier du Domaine réalise les travaux d'entretien. En fonction des disponibilités de son personnel et du type du travail demandé, le Directeur du Domaine accédera par écrit à cette demande ou la refusera. En cas de réponse favorable, le matériel sera acheté directement par le concessionnaire auprès d'un fournisseur du Parc et la main d'œuvre sera facturée selon un tarif horaire calqué sur celui accepté par notre assureur Incendie, en cas de dommages.

b) Entretien meubles

Les biens meubles ou immeubles (par incorporation) concédés seront repris dans l'inventaire et l'état des lieux d'entrée.

Pendant toute la durée de la concession, le concessionnaire entretiendra en bon père de famille les biens meubles qui lui sont concédés, y compris les biens meubles immobilisés. Il effectuera les réparations nécessaires de toute espèce à l'exception des réparations expressément mises à charge de la Province (cfr. 13.2.) et veillera en tout temps au bon état de fonctionnement, de propreté, et de sécurité selon la législation applicable en matière d'hygiène et de salubrité.

En cas de panne d'un bien meuble concédé, il veillera à effectuer les réparations nécessaires à ses frais et dans les plus brefs délais. Il avertira par mail la Direction du Domaine des pannes éventuelles et des réparations ayant dû être effectuées.

Le remplacement des biens meubles en ce compris ceux immobilisés par incorporation (comme par exemple les fours, les fourneaux, les frigos, les éléments de cuisine ...), repris dans l'inventaire d'entrée se fera uniquement par des biens meubles de même qualité ou de qualité supérieure.

Le concessionnaire informera par mail la Direction du Domaine de tout meuble ou immeuble par incorporation qui deviendrait obsolète et/ou inutilisable au cours de la concession afin que la Province puisse le récupérer ou le déclasser. Ce bien sera alors sorti de l'inventaire contradictoire établi le jour de la signature de la convention de concession.

Si ce meuble devenu obsolète devait être absolument indispensable pour la poursuite de l'exploitation Horeca, le caractère « indispensable » relevant du pouvoir discrétionnaire de la Province, le concessionnaire sera tenu de le remplacer par un bien au moins équivalent dans les plus brefs délais. La chambre froide sera d'office considérée comme un bien indispensable à l'exploitation de l'établissement.

A défaut de respecter cette procédure de déclassement, le concessionnaire est tenu au terme de la convention de restituer le matériel tel que repris dans l'inventaire, conformément à l'alinéa 1 du présent paragraphe.

c) Climatisation

Nonobstant le paragraphe précédent, le concessionnaire assurera l'entretien une fois par an du système de climatisation dont notamment le changement des filtres. Il remettra chaque année l'attestation d'entretien à la Direction du Domaine directement après le passage du technicien.

d) Chambre froide

Le concessionnaire est tenu d'entretenir et d'utiliser cette chambre froide en bon père de famille. Il prendra donc en charge les frais liés à l'entretien de la chambre froide.

En cas de panne, le concessionnaire devra avertir, **dans les plus brefs** délais, la Direction du Domaine, par courrier recommandé, et ce dès le constat de la panne. La Province prendra en charge les grosses réparations liées à cette panne.

Cependant, à défaut d'avoir averti la Province dans les meilleurs délais, il pourrait être tenu responsable des dommages dus à sa négligence et le cas échéant, devra assumer le surcoût des travaux de réparation.

S'il devait s'avérer que la panne est due à un mauvais entretien et/ou négligence et/ou mauvaise utilisation de la part du concessionnaire, celui-ci sera tenu d'indemniser la Province, le dommage étant fixé à dire d'expert.

Le concessionnaire est tenu, à l'échéance de la présente concession, de restituer à la Province la chambre froide dans un état conforme à l'inventaire et l'état des lieux eu égard à un état d'usure normale. En cas de dommages constatés au terme de la convention, une indemnisation serait due, celle-ci étant fixée à dire d'expert.

13.2. Obligations de la Province

La Province entretiendra et réparera à ses frais la résistance structurelle des sols et des murs, des assises, ainsi que les toitures et murs extérieurs des biens concédés.

La Province assumera, le cas échéant, les réparations structurelles de la terrasse en bois exotique attenante à l'établissement.

Le concessionnaire avertira la Province de tous les entretiens et/ou réparations lui incombant qui paraissent nécessaires, via un mail adressé à la Direction du site, et ce, dès le constat des réparations ou des entretiens nécessaires. A défaut de respecter cette obligation, il sera tenu responsable des dommages dus à sa négligence et le cas échéant, il devra assumer le surcoût des travaux d'entretien et/ou de réparation.

Le concessionnaire ne pourra prétendre à aucune indemnité ni aucune diminution de la redevance du fait des travaux exécutés par la Province, quels que soient les inconvénients résultant de ces travaux.

La Province s'efforcera de réduire les troubles de jouissance que ces travaux pourraient porter à l'exploitation concédée. Si ces troubles peuvent être réduits par des mesures rendant l'exécution des travaux plus onéreuse, le concessionnaire pourra les proposer à charge d'en supporter les suppléments de prix qui en résultent par rapport à l'exécution initiale des travaux telle qu'elle avait été établie par la Province de Namur.

Article 14: Sécurité du bien

14.1. Sécurité incendie : Matériel de lutte et de détection incendie et éclairages de sécurité

Le bâtiment est équipé du matériel nécessaire à la lutte contre l'incendie et à la détection incendie qui sera en ordre d'entretien à l'entrée dans les lieux du concessionnaire.

Le concessionnaire sera tenu de procéder à l'entretien et au remplacement des extincteurs et autres matériels visant la détection et la lutte contre l'incendie repris dans l'inventaire ci-joint, ceux-ci devant être réalisés par une firme extérieure et spécialisée. Une attestation confirmant l'entretien annuel de ce matériel devra être transmise à la Direction du Domaine, pour le 31 décembre de chaque année.

A défaut pour le concessionnaire de procéder à ces entretiens et au remplacement du matériel de lutte contre l'incendie, il sera tenu personnellement responsable des dommages qui pourraient être occasionnés du fait du retard ou d'absence d'entretien de ce matériel de lutte contre l'incendie, l'assurance incendie pouvant refuser d'intervenir.

A la signature de la convention, le concessionnaire remettra copie du contrat d'entretien avec une firme agréée.

14.2. Sécurité du bien concédé

Le bâtiment est équipé d'un système d'alarme anti-intrusion. Le concessionnaire est tenu de procéder à l'entretien et aux réparations éventuelles de ce système d'alarme par une firme agréée. Une attestation confirmant l'entretien annuel de ce matériel devra être transmise à la Direction du Domaine, pour le 31 décembre de chaque année.

A défaut pour le concessionnaire de procéder à ces entretiens et réparations éventuelles, il sera tenu personnellement responsable des dommages qui pourraient être occasionnés, les assurances pouvant refuser d'intervenir en cas d'effraction ou de vol.

Article 15: Plantations et abords

Le concessionnaire ne pourra toucher aux arbres du Domaine et devra s'abstenir de tout ce qui serait de nature à nuire aux plantations, sous peine de dommages et intérêts, du remboursement de la dépense faite pour remplacer les plantations détériorées et sous réserve des peines portées par la loi.

En outre, l'aménagement des espaces verts et des plantes en pot étant réalisé par le Domaine de Chevetogne, le concessionnaire ne pourra **ni ajouter, ni retirer de plantes**, ce qui contrarierait l'effet visuel voulu par le concepteur.

La tonte des pelouses, des espaces verts et l'entretien des plantations jouxtant le bâtiment seront assurés par le personnel provincial.

Toutefois, le concessionnaire étant chargé de la propreté aux abords de son établissement, il sera tenu de procéder à l'arrachage des mauvaises herbes éventuelles apparaissant à proximité de celui-ci, entre deux passages de l'équipe d'entretien de la Province.

Article 16 : Enseignes

Le concessionnaire ne pourra placer sur les constructions dépendant de l'exploitation, ni ailleurs dans le site, aucun placard, affiche, enseigne sans l'autorisation préalable et écrite de la Direction du site.

Le concessionnaire pourra toutefois apposer sur les façades de l'espace concédé des documents reprenant la carte, les tarifs et horaires, ainsi que les promotions, conformément à l'usage et sous sa seule responsabilité. Le visuel de ces documents sera toutefois soumis pour approbation à la Direction du site.

Pour toute autre installation, la demande devra spécifier la forme, le libellé, la couleur, l'aspect et les dimensions des enseignes, qui ne pourront être placées que suivant, le cas échéant, les instructions que donnerait la Direction du site.

De même, aucun poteau ni rampe d'éclairage ni fils électriques aériens, même provisoires, pour « éclairage », « sonnerie » ou « téléphone » ni appareils automatiques ne pourront être placés dans l'enceinte de l'établissement, ou à son entrée, ou ailleurs dans le site, sans la même autorisation.

Si celle-ci lui est accordée, le concessionnaire devra prendre l'engagement de payer, s'il y a lieu, les taxes et impôts y afférents.

Si un accord est donné pour le placement spécifique de placard, affiche, enseigne, le concessionnaire prendra à sa charge, l'entretien, la réparation ou le remplacement éventuel des enseignes durant toute la durée de concession.

Article 17 : Garantie

Afin de garantir les obligations du concessionnaire relatives à l'exploitation Horeca pendant toute la durée de la convention, celui-ci devra fournir un cautionnement fixé à **8000€**.

Le cautionnement devra être constitué par un établissement de crédit satisfaisant au prescrit de la législation relative au statut et au contrôle des établissements de crédit ou par une entreprise d'assurances satisfaisant au prescrit de la législation relative au contrôle des entreprises d'assurances et agréée pour la branche 15 (caution).

Le pouvoir adjudicateur pourra prélever ce cautionnement, par simple demande unilatérale écrite adressée à l'établissement ayant constitué la caution, en cours ou au terme de la présente concession.

Avant de demander un prélèvement sur la caution, le pouvoir adjudicateur enverra, par courrier recommandé avec accusé de réception, une mise en demeure sommant le concessionnaire de respecter ses obligations contractuelles, dans un délai déterminé, cette sommation précisant qu'à défaut de respecter ce délai, une demande de prélèvement sur la caution sera sollicitée.

En aucun cas, la caution ne sera admise à intervenir directement ou indirectement et de quelque manière que ce soit, dans les discussions, contestations et litiges qui pourraient survenir entre le pouvoir adjudicateur et le concessionnaire.

L'établissement ayant constitué la caution s'engagera à informer dans les plus brefs délais, par lettre recommandée, toute dénonciation ou modification du contrat de garantie par elle ou par le concessionnaire. Le contrat de garantie ne pourra avoir une durée inférieure à la durée de la concession. L'établissement informera également le pouvoir adjudicateur de tout changement dans le contrat de garantie par l'envoi d'une copie certifiée conforme de la nouvelle convention intervenue depuis lors, et ce par lettre recommandée.

En cas de résiliation unilatérale de la concession à l'initiative du concessionnaire, la caution sera d'office acquise au pouvoir adjudicateur à titre de clause pénale.

A l'arrivée du terme de la concession, telle que prévue dans le présent cahier des charges, le cautionnement sera libéré à la demande conjointe des parties, après l'état des lieux de sortie et vérification du respect par le concessionnaire de ses obligations contractuelles.

Le concessionnaire devra remettre au pouvoir adjudicateur l'original de l'acte d'engagement établi par l'établissement de crédit ou l'entreprise d'assurances accordant la garantie, dans les 30 jours ouvrables suivant la conclusion de la concession. Ces documents, signés par le déposant, indiquent au profit de qui le cautionnement est constitué, son affectation précise par l'indication sommaire de l'objet de la concession et de la référence des documents de concession, ainsi que le nom, les prénoms et l'adresse complète du concessionnaire.

A défaut de constituer cette garantie ou en cas de résiliation ou diminution de celle-ci, après envoi d'une mise en demeure par recommandé l'invitant à respecter ses obligations dans un délai de 15 jours ouvrables courant à la date de l'envoi du recommandé, la concession sera purement et simplement résiliée et la clause pénale prévue ci-dessous appliquée.

Article 18 : Imputation des paiements

Lors de chaque paiement par le concessionnaire, ceux-ci seront imputés en priorité sur la dette dont l'échéance initialement prévue est la plus ancienne. Entre dettes pareillement échues, le paiement sera imputé en priorité sur les factures de redevances.

Cette règle d'imputation des paiements vaut dans tous les cas, les éventuelles communications précisées lors du versement ne pouvant déroger à cette règle.

Article 19 : Assurances

La Province a souscrit sur les biens concédés une assurance Tous risques sauf étendues au risque électrique, les catastrophes naturelles, les frais supplémentaires, frais d'expertise et pertes indirectes, auprès de la Cie Ethias. Cette assurance prévoit un abandon de tout recours que la Cie serait en droit d'exercer contre toute personne physique ou morale, le cas de malveillance excepté, et sauf si les intéressés ont fait couvrir leur responsabilité.

Le concessionnaire sera donc tenu de souscrire :

- une assurance RC exploitation, ou autres assurance liée à leurs activités pour un montant minimal de 2.500.000€ en dommages corporels et 1.000.000€ en dommages matériels, avec extension de cette garantie au profit de la Province.
- une assurance Rc occupant de locaux (pour les risques non couverts par l'assurance incendie)

Dans tous les cas, les contrats d'assurance stipuleront obligatoirement l'abandon de tout recours contre la Province et mentionneront également l'engagement de l'assureur de ne pas suspendre ou mettre fin aux conventions d'assurance sans en avoir avisé la Province, par lettre recommandée, au moins trente jours avant la suspension ou la résolution.

Le concessionnaire remettra une copie des polices d'assurance au pouvoir adjudicateur et peut être tenu de lui fournir à tout moment la preuve que les primes dues ont été payées.

Le concessionnaire doit adresser au pouvoir adjudicateur dans les 30 jours calendrier qui suivent la notification de la conclusion de la concession, les preuves (attestations) de souscription à ces contrats d'assurance.

Il est conseillé au concessionnaire de souscrire une assurance incendie couvrant le contenu de son exploitation, l'assurance souscrite par la Province ne couvrant pas celui-ci.

A défaut de constituer cette assurance ou en cas de résiliation de celle-ci, après envoi d'une mise en demeure par recommandé l'invitant à respecter ses obligations dans un délai de 15 jours ouvrables courant à la date de l'envoi du recommandé, la concession sera purement et simplement résiliée avec application de la clause pénale prévue ci-dessous. La caution sera d'office acquise au pouvoir adjudicateur, celle-ci étant déduite de la clause pénale prévue ci-après.

Article 20 : Responsabilité

Le concessionnaire assume seul, à l'entière décharge de la Province, la responsabilité de tout accident et dommage survenant à l'occasion de l'occupation et l'exploitation des biens concédés et frappant notamment, sa personne et ses biens, la personne et les biens de son personnel, les biens appartenant à la Province et la clientèle de l'établissement.

Cette responsabilité s'appliquera que ces dommages soient causés par son propre fait, le fait des personnes qui dépendent de lui ou des choses dont il a la garde.

Le candidat choisi est seul responsable des dégradations qui seraient causées aux biens concédés de la faute de ses fournisseurs.

Article 21 : Fiscalité

Le concessionnaire devra supporter seul tous les impôts, taxes et redevances afférents à l'exploitation de la concession, et ce nonobstant la finalité d'utilité publique du site concédé.

Si ces taxes ou autres devaient être facturées au pouvoir adjudicateur, celui-ci les répercutera au concessionnaire qui devra les acquitter dans les 15 jours ouvrables de l'envoi de la facture.

Article 22: Clause relative au personnel

Le concessionnaire veillera à engager du personnel qualifié pour exploiter la concession dans le respect des diverses dispositions relatives à la loi sur le travail et les conventions collectives régissant son secteur d'activité.

Le concessionnaire pourra mettre en place des partenariats avec des Centres d'Insertion socio-professionnelle et des institutions de formation.

Article 23 : Clause relative à la sécurité et la salubrité

Le concessionnaire devra se conformer à tous les règlements, normes ou injonctions d'administration ou de police, tant écrits que verbaux, édictés dans l'intérêt de l'ordre, la salubrité, la propreté et la sécurité des biens concédés et ses abords.

Le concessionnaire devra disposer de tous les permis, autorisations et licences nécessaires à l'exercice de l'activité exercée dans le bien concédé. Il lui incombe notamment de satisfaire, pour l'exercice de son activité, à ses frais, aux conditions imposées par l'AFSCA, en ce compris les normes HACCP.

Il devra également se conformer à tous les règlements, normes ou injonctions d'administration ou de police, tant écrits que verbaux, faits ou à faire, dans l'intérêt de l'ordre, de la salubrité, de la propreté, de la conservation et de la bonne tenue de l'établissement et de ses abords, ceci sans préjudice des obligations particulières auxquelles le concessionnaire pourrait être tenu, soit envers l'administration de police, soit envers celle de l'administration fiscale ou de l'agence fédérale pour la protection de la chaîne alimentaire en raison de la nature même de l'établissement.

Le concessionnaire prendra le cas échéant, sans tarder, toutes mesures pour exécuter, à ses frais et sans recours contre le pouvoir adjudicateur, tous travaux prescrits par les services incendie ou d'hygiène, et ce pour autant que ceux-ci ne touchent pas à la structure des biens concédés.

Le concessionnaire veillera au respect, tant par lui et ses préposés que par le public fréquentant les lieux concédés, du Règlement d'ordre intérieur édicté par le pouvoir adjudicateur.

Article 24 : Règlement d'ordre intérieur du site et d'enlèvement des déchets

Le concessionnaire ne devra jamais jeter, aux alentours de l'établissement mis à sa disposition, les eaux ménagères et les liquides quelconques provenant de l'exploitation. Il devra, en outre, se conformer aux règlements en vigueur applicables sur le Domaine de Chevetogne concernant l'enlèvement des détritiques et ordures ménagères et appliquera le plan de tri sélectif des déchets établi par la Direction du Domaine. Tous les restes de repas et graisses usagées devront être enlevés par une firme agréée aux frais du concessionnaire qui devra fournir au Domaine une copie du contrat d'enlèvement lors de la signature de la convention de concession.

Article 25 : Droit d'entrée au Domaine

La clientèle de l'établissement concédé reste soumise au paiement du droit d'entrée au Domaine.

Afin de récompenser sa clientèle fidèle, le concessionnaire recevra gratuitement en début de saison, 60 Pass Loisirs destinés à sa clientèle d'habités. Cet avantage ne pourra faire l'objet d'aucune publicité, ce pass ne pouvant devenir un outil marketing pour attirer de nouveaux clients, mais pour fidéliser une clientèle existante.

Le concessionnaire sera tenu de fournir à chaque membre de son personnel permanent un des Pass loisirs issu du stock qui lui est octroyé gratuitement en début de saison et ce afin de lui permettre l'accès libre et gratuit au Domaine.

Pour le personnel occasionnel, le concessionnaire devra fournir à la Direction du Domaine la liste reprenant l'identité et la durée du contrat de chaque personne, dans les plus brefs délais et au minimum 3 jours ouvrables avant le début du contrat afin qu'un Pass à durée limitée puisse leur être délivré.

A défaut de respecter ce délai ou encore de se limiter à transmettre aux agents de l'accueil l'identité du personnel, le personnel sera tenu de payer le droit d'entrée.

Article 26 : Normes environnementales

Le concessionnaire veillera, dans l'exploitation du bien concédé, à inscrire ses actions dans une démarche de protection de l'environnement et de diminution des consommations énergétiques (équipement classe A, utilisation de leds, etc.)

Le concessionnaire sera par exemple tenu d'appliquer pour l'exploitation de l'établissement concédé une gestion qui minimise le gaspillage de récipients non réutilisables. Il lui est interdit, dans l'espace de restauration, de vendre des boissons en canettes d'aluminium.

Article 27 : Règlement général sur la Protection des Données (RGPD)

Le candidat est tenu de respecter, dans le cadre de la présente concession, les dispositions en matière de protection des données.

Article 28 : Cession à des tiers

Au vu de la nature « intuitu personae » de la présente concession, le concessionnaire ne pourra céder ou apporter tout ou partie des droits et obligations du présent contrat à des tiers.

Article 29 : Garanties de bonne exécution de la concession

29.1. Obligation générale d'informer

Le concessionnaire s'engage à répondre aux demandes de renseignements et de documents se rapportant à la gestion de la concession dans un délai de 5 jours ouvrables courant à la réception de la demande qui lui sera envoyée par écrit, via un courrier recommandé avec AR.

Le concessionnaire transmettra spontanément et systématiquement au pouvoir adjudicateur, dans un délai de 5 jours, tous procès-verbaux établis par le service de sécurité, d'hygiène et de l'inspection du travail.

Si ces délais ne peuvent être respectés, le concessionnaire est tenu de prévenir par écrit le pouvoir adjudicateur, des raisons de ce retard et du délai dans lequel l'information et/ou le document sera transmis.

A défaut, outre une pénalité par jour de retard, le concessionnaire sera, le cas échéant, tenu personnellement responsable des conséquences liées à ce retard.

Le concessionnaire sera tenu, pour le 31 janvier de chaque année civile, de communiquer au pouvoir adjudicateur, le détail de son chiffre d'affaires de l'année précédente sachant que cette information sera transmise à titre informatif dans le respect du principe de confidentialité, ces chiffres ne pouvant être communiqués à des tiers, sans l'accord préalable du concessionnaire.

Le concessionnaire sera informé de toute remarque, plainte ou tout commentaire... adressé à la Province au sujet de son établissement et sera tenu d'en assurer le suivi dans les plus brefs délais. De même toutes les plaintes, remarques ou

commentaires transmis directement au concessionnaire via les réseaux sociaux, internet, ... , devront être gérés par lui les plus brefs dans les délais.

29.2. Visite des lieux concédés

Afin de permettre au pouvoir adjudicateur de contrôler le respect par le concessionnaire de ses obligations et notamment la qualité du service rendu au public, et d'exécuter ses propres obligations, le concessionnaire est tenu de lui donner accès aux biens concédés, à tout moment.

Sauf en cas d'urgence, le pouvoir adjudicateur préviendra, le concessionnaire, au minimum 48h à l'avance de son entrée dans les lieux. En cas d'urgence, le pouvoir adjudicateur pourra entrer dans les lieux sans préavis, un rapport étant alors transmis, par mail, au concessionnaire dans les 48h de la raison de cette intrusion.

Une visite contradictoire des lieux sera réalisée une fois par an, à une date à déterminer entre le concessionnaire et le pouvoir adjudicateur.

29.3. Rapport d'activité annuel

Au minimum une fois par an, lors du quatrième trimestre de l'année, une réunion entre les représentants de la province et le concessionnaire aura lieu durant laquelle le concessionnaire présentera son rapport d'activité de la saison écoulée.

Article 30 : Modifications à la concession

30.1. Travaux et services complémentaires

Les concessions peuvent être modifiées pour y adjoindre des travaux ou services complémentaires non prévus initialement à deux conditions :

- le changement de concessionnaire est impossible ou très difficile et/ou onéreux ;
- l'augmentation qui résulte de la modification ne dépasse pas 50% du montant de la concession initiale.

30.2. Evènements imprévisibles dans le chef de l'adjudicateur

Les concessions peuvent être modifiées lorsque la modification est rendue nécessaire par des circonstances imprévisibles dans le chef de l'adjudicateur pour autant que :

- la modification ne change pas la nature globale de la concession ;
- l'augmentation qui résulte de la modification ne dépasse pas 50% du montant de la concession initiale.

30.3. Remplacement du concessionnaire initial suite à une opération « corporate »

Dans le cas du remplacement du concessionnaire initial suite à une opération « corporate » impliquant une succession universelle ou partielle qui inclut la cession/le transfert de la concession, le transfert n'est acceptable qu'après approbation du pouvoir adjudicateur et pour autant que :

- le concessionnaire réponde aux conditions de sélection établies initialement, pour autant qu'elles soient encore pertinentes au moment où le transfert opère ;
- le transfert n'entraîne pas d'autres modifications substantielles de la concession et ne vise pas à se soustraire à l'application de la loi.

30.4. Modifications affectant le statut juridique du concessionnaire (changement de contrôle ou tout autre mouvement dans l'actionariat du concessionnaire)

Tout changement affectant durablement la situation juridique ou sociale du concessionnaire, tels que notamment, des modifications aux statuts, à la liste des associés, à la répartition des parts, nomination d'un nouveau gérant, co-gérant ou responsable d'établissement, ou en cas de changement affectant, d'une manière majeure, l'assise financière du

concessionnaire, n'est acceptable qu'après approbation par le pouvoir adjudicateur et pour autant que ces changements n'entraînent pas une modification substantielle de la concession.

A défaut de respecter ces procédures, les modifications resteront inopposables au pouvoir adjudicateur qui pourra solliciter la résiliation unilatérale de la concession.

Article 31: Résiliation de la concession

31.1. Cas fortuit, force majeure, expropriation pour cause d'utilité publique

La concession prendra fin de plein droit par disparition totale ou partielle des biens concédés par cas fortuit ou force majeure rendant impossible la continuation de la concession, et ce sans recours contre le pouvoir adjudicateur. Il en ira de même en cas d'expropriation pour cause d'utilité publique.

31.2. Résiliation unilatérale de la concession

a) Faillite, mise en liquidation

En cas de faillite, ou de mise en liquidation du concessionnaire, la convention pourra être résiliée unilatéralement par le pouvoir adjudicateur, et ce sans mise en demeure, tous droits saufs du pouvoir adjudicateur.

b) Non-respect des dispositions reprises aux articles 50 à 52 de la loi du 17 juin 2016

En cas de non-respect des dispositions reprises aux articles 50 à 52 de la loi du 17 juin 2016 : la convention pourra être résiliée unilatéralement par le pouvoir adjudicateur, et ce sans préjudice des mesures correctrices ou de régularisation prévues dans ces articles.

c) Défaut d'assurances ou de garantie bancaire

A défaut de constituer la garantie ou de souscrire aux assurances ou en cas de résiliation ou diminution de celles-ci en cours de concession, après envoi d'une mise en demeure par recommandé l'invitant à respecter ses obligations dans un délai de 15 jours ouvrables courant à la date de l'envoi du recommandé, la concession pourra être résiliée par le pouvoir adjudicateur

d) Non-respect des procédures reprises à l'article 30 «Modifications de la concession»

Un procès-verbal de manquement sera envoyé par recommandé au concessionnaire l'invitant à mettre fin au manquement dans un délai de 15 jours ouvrables. Si le dernier jour de ce délai devait tomber un jour férié ou un week-end, le délai expirera le lendemain du week-end ou jour férié. Ce délai court à dater de l'envoi du recommandé par la Province ; la non-réception du recommandé par le destinataire n'interrompt pas ce délai.

e) Modifications des conditions de la concession qui auraient dû, en réalité, donner lieu à une nouvelle procédure de passation de concession :

Dans les hypothèses suivantes, le pouvoir adjudicateur pourra décider unilatéralement la résiliation de la concession, les manquements constatés dans le chef du concessionnaire dénaturant de manière substantielle les conditions initiales de la concession :

- changement de destination des lieux concédés ;
- perte des autorisations dites « d'accès à la profession » ;
- non-respect des normes, législation ou règlements relatifs à la sécurité, incendie, salubrité de l'exploitation ;
- changements dans l'offre HORECA ou dans les horaires d'ouverture qui dénatureraient le concept de restauration tel que proposé dans l'offre initiale, et ce à moins que la Direction du site n'ait autorisé ce changement de concept ;
- non-paiement de la redevance et des charges dues par le concessionnaire ;
- manquements répétés aux clauses contractuelles constatés par écrit,
- Cession à un tiers.

Dans toutes ces hypothèses, un procès-verbal de manquement sera envoyé par recommandé au concessionnaire l'invitant à mettre fin au manquement dans un délai de 15 jours ouvrables. Si le dernier jour de ce délai devait tomber un jour férié ou un week-end, le délai expirera le lendemain du week-end ou jour férié. Ce délai court à dater de l'envoi du recommandé par la Province ; ni la non-réception du recommandé par le destinataire, ni la proposition d'un plan d'apurement n'interrompant ce délai.

Article 32 : Pénalité

32.1. Clause pénale en cas de résiliation unilatérale pour manquement

En cas de résiliation unilatérale, une clause pénale équivalente à deux fois la redevance annuelle payée lors de l'année d'exploitation en cours sera due.

32.2. Non – production des documents dans les délais impartis

Après une mise en demeure adressée par recommandé incitant la partie en défaut à respecter ses engagements dans un délai de 15 jours ouvrables, une pénalité de 150 € par jour de retard sera appliquée de plein droit. Cette pénalité pourra être déduite de la garantie bancaire.

Article 33 : Travaux indispensables et urgents

Dans le cas où, 30 jours ouvrables après une mise en demeure faite par lettre recommandée avec accusé de réception, le concessionnaire n'aurait pas fait les diligences nécessaires pour exécuter les réparations et travaux d'entretien qui lui incombent, la Province pourra, après lui en avoir donné avis 24 heures (vingt-quatre heures) seulement à l'avance, faire exécuter lui-même d'office lesdits travaux aux frais, risques et périls du concessionnaire.

Le pouvoir adjudicateur pourra poursuivre le recouvrement des frais qu'elle aura avancés en prélevant notamment ceux-ci sur la garantie bancaire déposée par le concessionnaire.

Article 34 : Sort des investissements

34.1. Investissements et aménagements immobilisés

Tous travaux, embellissements et améliorations quelconques immobilisés, réalisés par le concessionnaire en début ou en cours de concession, même avec l'autorisation du pouvoir adjudicateur, resteront en fin de concession la propriété du pouvoir adjudicateur. Sauf convention contraire, le pouvoir adjudicateur pourra exiger en fin de concession la remise du bien loué dans son état primitif aux frais du concessionnaire.

Pour les travaux et aménagements ayant reçu l'autorisation du pouvoir adjudicateur, il sera déterminé conjointement, avant travaux, le sort de ces travaux à l'issue de la présente convention, et ce en fonction de l'opportunité des travaux par rapport à l'utilisation que la Province pourrait en faire. A défaut d'accord,

34.2. Investissements mobiliers

Le concessionnaire reprendra, en fin de concession, l'ensemble des investissements mobiliers qu'il aura réalisé durant la concession.

34.3. Communication Internet

Le concessionnaire sera tenu, au terme de la concession, de clôturer tous les comptes qu'il aura ouverts dans le cadre de sa communication Internet.

Article 35 : Modification au niveau de l'aménagement et du fonctionnement du Domaine

Le concessionnaire ne pourra en aucun cas revendiquer une résiliation anticipée du contrat ou une réduction de la redevance à la suite de modifications qui seraient apportées par la Province, au sein du Domaine, en ce qui concerne notamment :

- les règles de circulation routière (modification du sens de circulation, des mouvements piétonniers,...) ;
- l'affectation de certains sites ;
- le droit d'entrée
- l'organisation d'évènements,...

Article 36 : Libération des lieux

Le concessionnaire devra restituer les biens concédés en parfait état d'entretien et de propreté, libre de tout meuble et marchandise, dans un état conforme à l'état des lieux d'entrée, et ce dans un délai de 30 jours, week-ends et jours fériés compris, à dater de l'issue de la concession, que celle-ci soit arrivée par expiration du terme, résiliation ou tout autres motifs.

A défaut d'exécution dans le délai imparti, les biens abandonnés sur le site seront réputés propriété de la Province, et ce sans qu'aucune indemnité ne soit due au concessionnaire.

Le pouvoir adjudicateur pourra donc exercer tout acte qu'il jugera utile par rapport aux biens abandonnés dans les lieux, et ce aux frais, risques et périls du concessionnaire.

Si lors de la remise du bien concédé, le pouvoir adjudicateur doit réaliser des travaux de nettoyage, d'évacuation de matériaux divers ou de réparation qui auraient dû incomber au concessionnaire, le pouvoir adjudicateur les réalisera au frais du concessionnaire. Ce dernier étant, par ailleurs, redevable d'une indemnité égale à la redevance et aux charges, calculée prorata temporis, pendant le temps d'immobilisation du bien.

Durant la période de préavis, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire visiter le bien concédé, et ce même durant les heures d'ouverture, pour les montrer à des candidats exploitants. Le concessionnaire sera averti de cette visite au minimum 48h à l'avance, par mail.

Article 37 : Législation et juridictions

Cette concession est soumise à la législation belge.

Les Cours et Tribunaux de l'arrondissement judiciaire de Namur sont seuls compétents pour connaître des litiges relatifs à la présente concession.

Article 38 : Précédent et nullité

Le non-exercice par le pouvoir adjudicateur d'un droit, en cas de manquement du concessionnaire à l'une ou l'autre de ses obligations contractuelles ne constitue pas une renonciation à ce droit.

Le pouvoir adjudicateur reste à tout moment libre d'exiger du concessionnaire la pleine observance des stipulations et obligations de la présente concession, nonobstant le fait qu'il aurait antérieurement toléré ou accepté la dérogation, même partielle, à l'une ou l'autre obligation du concessionnaire.

La nullité d'une clause de la présente concession n'affecte pas la validité des autres clauses de la concession.

La version informatique constitue le document de référence