

<p style="text-align: center;">ADMINISTRATION COMMUNALE de SCHAERBEEK <u>APPEL A PROJET</u> PROJET HORECA « LA LAITERIE » - PARC JOSAPHAT Service Gestion Immobilière</p>

Appel à projet concernant l'exploitation de « La Laiterie », établissement HORECA et sa salle polyvalente situés dans le Parc Josaphat

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE I - INFORMATIONS GENERALES	2
I. Description du bien	2
II. Plan et cadastre	3
III. Particularité des lieux	3
CHAPITRE II. - APPEL A PROJET	5
I. Description du projet	5
II. Caractéristiques minimales du projet	5
a) Choix de type d'établissement HO.RE.CA	5
b) Salle polyvalente	6
c) Toilettes	7
III. Quant aux conditions minimales de la future concession	7
a) Durée et heures d'ouverture	7
b) Tarif de la redevance	8
c) Frais à charge du concessionnaire	9
d) Garanties à charge du preneur	9
e) Transfert de la concession	9
IV. Comité de Coordination (ComCoord)	10
CHAPITRE III - SELECTION DES CANDIDATS, CONTENU ET FORME DE L'OFFRE	11
I. Critères	11
1.1 Critères d'exclusion	11
1.2 Critères de sélection	11
1.3 Critères d'attribution	12
1.3.1 Critères de qualité	12
1.3.1.1 Pour l'exploitation de l'espace HORECA	12
1.3.1.2 Pour l'exploitation des toilettes	12
1.3.1.3 Pour l'exploitation de la salle polyvalente	12
1.3.2 Critères financiers	13
1.3.2.1 Concernant l'ensemble du projet	13
1.3.2.2 Pour l'exploitation de l'espace HORECA	13
1.3.3 Critères « atmosphère »	13
1.3.3.1 Pour l'exploitation de l'espace HORECA	13
1.3.3.2 Pour l'exploitation de la salle polyvalente	13
1.3.4 Critères divers	14
1.3.4.1 Concernant l'ensemble du projet	14
1.3.4.2 Pour l'exploitation de l'espace HORECA	14
1.3.4.3 Pour l'exploitation de la salle polyvalente	14
2. Contenu des offres	15
2.1 Contenu de l'offre à projet	15
2.2 Forme des offres	15
2.3 Délai de dépôt des offres	15
2.4 Délai d'engagement des offres	15
2.5 Langue des offres	15
Chapitre IV – FORMULAIRE	16

CHAPITRE I. INFORMATIONS GENERALES

La Laiterie a toujours été un établissement HORECA, jusqu'en 2006, date à laquelle elle a été ravagée par un incendie. La volonté de la Commune de Schaerbeek est de retrouver, au sein du parc, un établissement HORECA, qui soit un point névralgique d'activités, un lieu de rencontre pour les visiteurs habituels ou occasionnels du parc.

Située au cœur du parc Josaphat, véritable poumon vert et lien social dans le tissu urbain schaarbeekois, *la Laiterie* constitue depuis toujours un bâtiment emblématique dans l'univers des habitants de la Commune.

L'occupation aura lieu sur base d'une concession domaniale. En effet, le bâtiment en construction se trouve dans le parc Josaphat et il fait partie du domaine public.

I. Description du bien :

La Commune de Schaerbeek a entamé la reconstruction d'un immeuble dans le Parc Josaphat. Il s'agit du bâtiment appelé *La Laiterie*. Ce bâtiment va être entièrement reconstruit par la Commune de Schaerbeek à ses frais. La date de fin de travaux est prévue pour +/- juin 2017 (les travaux de terrassement viennent de commencer).

Le projet de reconstruction prévoit notamment d'offrir aux visiteurs du Parc, tel qu'à l'origine, un lieu où ils trouveront un établissement HORECA de qualité ainsi que des toilettes publiques.

Afin d'assurer une mixité des activités, mais aussi la convivialité des lieux, le bâtiment abritera également une salle polyvalente.

II. Plan et cadastre

Les plans sont disponibles auprès du service de la Gestion immobilière (pour simple information, voyez le projet de l'architecte : <http://www.delgoffe-architecture.be/Reconstruction-de-la-Laiterie.html>).

L'aménagement de la salle principale et de la mezzanine présenté dans les plans du permis d'urbanisme (cf. annexe) prévoit 88 places assises.

Les surfaces :

- Niveau R-1 :
 - salle polyvalente : 40 m² + rangement : 5,5 m²
 - toilettes dames : 13 m²
 - toilette PMR : 4 m²
 - toilettes hommes : 15 m²
- Niveau 0 :
 - salle : 78 m²
 - cuisine : 39 m²
 - toilette PMR : 3,5 m²
- Niveau R+1 :
 - mezzanine : 47 m²
- Terrasse extérieure pavée : 60m² (devant une esplanade)

III. Particularité des lieux

- *La Laiterie* est un bâtiment répondant au critère passif. C'est donc une construction favorisant le « durable ». Il fait partie du parc Josaphat qui est lui-même classé ;
- Ce parc a été rénové récemment et la Commune y développe une politique zéro émission¹ ;
- Le bâtiment en construction ne contient aucun aménagement HORECA (tables, chaises, four, piano, armoire, ...). Seuls les branchements et prises pour le matériel adéquat sont prévus (livraison CASCO). Le futur concessionnaire devra donc installer son propre équipement. Toutefois, il est à préciser qu'il n'y a pas de possibilité d'accès au gaz de ville ;
- Les toilettes seront des toilettes publiques accessibles par les clients de *La Laiterie* et par les visiteurs du parc, chacun disposant d'entrée séparée ;
- Une salle polyvalente est attenante à la partie strictement HORECA. Celle-ci sera gérée par l'établissement avec un pourcentage d'occupation garanti pour la Commune. Elle possède deux entrées : l'une par *La Laiterie*, l'autre par le parc. Le bâtiment est

¹ La récolte des ordures du parc s'effectue par exemple par une asinomobile, voiture tirée par des ânes, symboles de la Commune de Schaerbeek

certes conçu de manière à garantir une isolation acoustique performante entre la salle principale et l'espace polyvalente. Toutefois une fenêtre permettra les échanges visuels entre les deux locaux tout en garantissant le respect des exigences de sécurité, ce qui diminue légèrement le niveau d'isolation acoustique ;

- L'installation d'une terrasse est prévue devant l'établissement sur la terrasse pavée. L'extension occasionnelle jusqu'à l'esplanade du parc Josaphat (au sud-est de l'établissement) peut être envisagée ;
- S'agissant d'un espace vert classé *historiquement* (Arrêté Royal du 31 décembre 1974), certaines règles doivent être respectées :
 - Selon le PRAS, le bien se trouve en zone de Parc et en zone d'intérêt culturel, Esthétique ou d'Embellissement ;
 - Il est interdit de circuler dans le Parc avec un véhicule à moteur, ni même à vélo (sauf pour les enfants de moins de 11 ans – art 102 RGP). La Commune délivre des autorisations pour les livraisons uniquement (limitées à certaines heures). Tout stationnement est interdit.
L'administration communale favorise des véhicules électriques ou même des carrioles tirées par des animaux ;

L'enlèvement des déchets issus de l'activité HORECA est effectué conformément à la législation en vigueur (AE du 21/06/2012).

Dans l'attente de leur enlèvement, le concessionnaire veillera à les entreposer de manière à ce qu'ils ne constituent aucune gêne esthétique ou sanitaire pour les usagers du Parc.

Cela suppose notamment qu'ils soient placés dans des conteneurs adaptés, fermés et étanches et rangés et hors de la vue du public. L'entreposage devra se faire en accord avec le service de l'urbanisme et le service propreté et espaces verts.

- Le parc Josaphat est ouvert au public du « lever au coucher du soleil » (article 95 & 97 du règlement de police) ;
- Enfin, le nom de l'établissement sera obligatoirement *La Laiterie* pour des raisons historiques et parce que ce nom fait partie de l'inconscient collectif des Schaerbeekois.

CHAPITRE II. APPEL A PROJET

I. Description du projet

Le soumissionnaire déposera un projet qui définira le type de commerce HORECA convenant pour *La Laiterie*, y compris un plan financier. Le projet doit permettre l'établissement du futur contrat de concession domaniale.

Il devra également établir des propositions quant aux aménagements intérieurs de la cuisine. Actuellement, seules les arrivées techniques sont prévues, laissant au futur concessionnaire la possibilité d'aménager le site selon ses besoins.

Tenant compte de ces éléments, le soumissionnaire présentera un projet financier précisant les critères de rentabilité et de viabilité de son projet.

II. Caractéristiques minimales du projet

a) Choix de type d'établissement HO.RE.CA

En fonction des précisions ci-après et de la description des lieux, le projet présentera le choix de commerce le mieux adapté en raison de la clientèle possible et l'environnement du Parc Josaphat, dont les autres commerces dans et autour de ce dernier. Ce projet devra tenir compte du projet architectural du futur bâtiment *La Laiterie* et être en accord avec la situation du parc Josaphat.

Il sera précisé le nombre de couverts en salle, en terrasse et au comptoir afin d'avoir une vue quant à la rentabilité et au nombre maximum de personnes présentes dans et autour de l'établissement.

Le projet devra préciser les aménagements intérieurs de la cuisine et de la terrasse, tenant compte des contraintes précisées dans cet appel d'offre.

A titre indicatif, avec sa terrasse, *La Laiterie* peut proposer jusqu'à +/- 100 couverts selon l'aménagement des lieux.

b) Salle polyvalente

Une salle polyvalente est adjacente à l'emplacement HORECA. Elle est accessible tant par la salle HORECA que directement de l'extérieur.

L'occupation de la salle vise des activités culturelles et associatives. Les activités proposées doivent respecter les impératifs de sécurité et d'absence de nuisance pour les commerces du Parc et ses visiteurs. Elles auront lieu à l'initiative du gestionnaire de *La Laiterie* ou à la demande d'un service administratif, d'une école, ou encore d'un groupe d'habitants (activité ne causant aucuns troubles au voisinage, activité culturelle,...).

Cette salle ne peut en aucun cas devenir l'équivalent d'une « salle des fêtes ». En effet, bien que bénéficiant d'une isolation acoustique, une partie de cette salle sera constituée d'une baie vitrée en vitrages de sécurité simples en verre feuilleté. En conséquence, une activité produisant plus de bruit qu'une activité avec des enfants (activité citée à titre indicatif) créera des inconvénients sonores aux clients de l'établissement HORECA.

Le rapport précisera la méthode de gestion de cette salle par le concessionnaire en respectant certaines lignes directrices de la Commune. Toutefois, l'utilisation par les services communaux est prioritaire avec une garantie minimale d'une occupation (par jour ou demi-jour) équivalente à 30 jours sur l'année ; sous réserve et en concordance des agendas dans le cadre du Comité de coordination (IV).

La salle pourra donc être occupée soit par l'exploitant lui-même, soit loué ponctuellement par des tiers, soit par des services communaux. Cette location aura lieu à un tarif non prohibitif. La Commune doit bénéficier d'un tarif préférentiel (par jour ou demi-jour) quant à ses occupations et un tarif social doit être prévu pour (liste non exhaustive) :

- les activités d'association organisant une activité en collaboration avec la Commune ;
- Activité organisée par une fondation d'utilité publique ou d'une association caritative ;
- Comités ou groupements à vocation sociale ou de quartier schaarbeekoï ;
- Activité organisée par un groupe schaarbeekoï composé de personnes en dessous de 21 ans ;
- Des activités sociales, culturels ou d'informations visant le développement de la jeunesse.

c) Toilettes

La Laiterie disposera de toilettes accessibles au public par le commerce HORECA mais aussi par l'extérieur pour les visiteurs du Parc. Ces toilettes seront gérées par l'occupant HO.RE.CA.

Pendant ses heures d'ouvertures, le concessionnaire est en charge de la surveillance et de la propreté des toilettes, à ses frais.

III. Quant aux conditions minimales de la future concession

L'occupation se fera sur base d'une concession domaniale soumise à un régime spécifique, dérogoire au droit commun, qui est défini à l'article 537, alinéa 2 du Code civil.

Elle est régie tant par les règles du droit civil qui gouvernent les contrats, que par les principes généraux du droit administratif, dont il découle notamment :

- que les dits biens échappent à l'application des dispositions relatives au bail commercial contenues dans la loi du 30 avril 1951 sur la protection du fonds de commerce, et ;
- qu'ils échappent à l'application des dispositions légales relatives aux baux à loyer des biens immeubles, conformément à l'article 1712 du Code civil.

La concession sera conclue et élaborée en fonction des projets déposés. Elle sera négociée après sélection du candidat à l'exploitation du commerce HORECA.

Au vu de la localisation future du commerce et des contraintes y afférent (Parc Josaphat), une collaboration étroite sera demandée entre le concessionnaire et la Commune, particulièrement pour la gestion de la salle polyvalente ; toutefois, cette collaboration ne s'apparentera pas à une « tutelle financière » sur la gestion de l'établissement.

a) Durée et heures d'ouverture

- La concession aura une durée de 9 années avec tacite reconduction. Une éventuelle clause de résiliation triennale peut être conclue sous condition. Toutefois, une résiliation au premier triennat est au minimum prévue sans indemnité afin de tester la viabilité du projet.

La Commune se réserve le droit de réclamer une indemnité au concessionnaire en cas d'une résiliation pour non-respect caractérisé par ce dernier de ses obligations légales ou contractuelles

- Le candidat présentera dans son offre les heures d'ouvertures de son futur établissement. Ce dernier devra être ouvert tous les jours de la semaine, sauf un jour éventuel de fermeture hebdomadaire. En outre, tenant compte du public familial du parc Josaphat, les ouvertures les weekends et après-midi doivent être favorisées.

La commune accueillera favorablement l'ouverture en soirée à la belle saison ainsi que, éventuellement, tout au long de l'année.

En outre, la Commune ne s'oppose nullement à une clause couvrant l'ouverture de jours supplémentaires lors de tout weekend et jour férié ensoleillé.

b) Tarif de la redevance

Le tarif de la redevance sera proposé dans l'offre du candidat. Elle sera fixée après négociation en fonction du projet, du type de commerce choisi et du rendement possible de celui-ci. Une clause de révision trimestrielle est éventuellement possible dans le futur contrat de concession.

Le candidat présentera dans son projet une proposition de tarif de la redevance tenant compte de sa projection financière du projet. Elle sera soumise à négociation lors de la sélection finale des candidats concessionnaires et de la conclusion de la concession.

Toutefois, la redevance sera fixée de manière progressive sur le premier triennat. Elle tiendra compte du montant de l'installation de l'exploitant. Elle sera soumise à indexation à partir de la quatrième année d'occupation.

La consommation d'eau et d'électricité sera établie sur base de compteurs de passage :

- 2 compteurs d'eau sont prévus (1 pour les toilettes et 1 pour l'espace HORECA) ;
- 1 seul compteur d'électricité est prévu pour tout le bâtiment.

c) Frais à charge du concessionnaire

Le concessionnaire devra notamment prendre à sa charge :

- le coût des assurances, frais du personnel, consommation gaz & électricité ;
- les frais d’abonnement et de consommation d’eau, de gaz, d’électricité, de téléphone, de télédistribution ainsi que l’entretien qualifié de « locatif » au sens de l’article 1754 du Code Civil ;
- les taxes frappant les débits de boisson ainsi que toutes taxes, impositions ou contributions quelconques mises ou à mettre sur les biens concédés ;
- le coût des permis d’exploitation ainsi que de tous permis nécessaires à l’exploitation du bien ;
- le coût de l’enlèvement des déchets. Celui-ci est effectué tous les jours par les services communaux et la redevance de la concession doit tenir compte de ce coût.

d) Garanties à charge du preneur :

Concernant la concession domaniale, une garantie couvrant l’exécution des obligations du futur concessionnaire sera exigée. Elle sera au minimum constituée sous la forme d’une garantie locative de six mois de loyers et elle sera déposée sur un compte bloqué auprès de l’institution financière du choix du preneur lors de la réception des travaux.

La Commune se réserve le droit d’exiger en la concession toute garantie qu’elle estimerait idoine

En cas de sous-location, le concessionnaire garantit aussi l’exécution des obligations du sous-locataire auprès de la Commune.

En outre, le concessionnaire souscrira une assurance auprès d’un organisme assureur agréé en Belgique couvrant les risques de responsabilité civile et d’incendie de son exploitation ainsi que des activités de la salle polyvalente. Dans l’exploitation de cette dernière, il sera responsable vis-à-vis de la Commune pour tout dégât commis aux biens ou aux personnes par les occupants de cette salle.

e) Transfert de la concession :

Le concessionnaire ne peut pas céder ses droits et obligations résultant de la concession, sans l’accord préalable et écrit de la Commune.

La Commune ne peut en aucun cas être tenue d’accepter un transfert de concession. Il est exclu d’office tout transfert qui aurait pour effet de fractionner la concession.

IV. Comité de Coordination (ComCoord)

Un Comité de Coordination (ci-après ComCoord) sera créé et inclus dans le contrat de concession.

Le ComCoord sera constitué de représentants de l'exploitant HORECA et de la Commune.

Il aura pour but :

1. De suivre le projet d'installation de l'exploitant HORECA dès l'entrée en vigueur de la concession ;
2. De permettre le respect des conditions de la concession en bonne entente sans pour autant se transformer en une autorité de tutelle de gestion ;
3. De permettre la coordination des agendas quant à l'occupation de la salle polyvalent ;
4. De trouver des solutions aux éventuels problèmes qui pourraient se poser soit dans l'organisation de la salle polyvalente, soit avec le voisinage, soit avec les services communaux ;
5. De servir accessoirement « d'organe de résolution de conflit » entre la Commune et l'exploitant HORECA sans porter atteinte aux droits de recours légaux de chacun.

CHAPITRE III. SELECTION DES CANDIDATS, CONTENU ET FORME DE L'OFFRE

Un projet peut être subdivisé en activité « principale » et « accessoire » selon les périodes *été/hiver* ou selon les jours d'ouverture (p.ex. : une activité différente en semaine et le weekend mais compatible).

Le(s) candidat(s) sélectionné(s) participe(ront) à la négociation du contrat de concession domaniale.

La Commune se réserve le droit de demander des renseignements complémentaires et des précisions aux soumissionnaires.

Au cas où deux offres sont identiques ou similaires, le Collège se réserve de convoquer les candidats et de retenir l'offre la plus intéressante.

1. Critère de sélection des candidats

1.1. Critère d'exclusion des candidats

Les candidats concessionnaires qui ne remplissent pas les critères cumulatifs suivants sont exclus de l'accès à la procédure de choix du concessionnaire :

- 1) être règle avec ses obligations relatives au paiement de ses cotisations de sécurité sociale sur les deux dernières années écoulées, s'il y est soumis ;
- 2) ne pas être en état de faillite, de cessation d'activité, de liquidation ou de réorganisation judiciaire ou l'avoir été dans les trois années qui précèdent le dépôt de l'offre ;
- 3) un extrait de casier judiciaire vierge de moins de six mois de l'exploitant/gérant personne physique ou de(s) administrateur(s) de la personne morale. Le candidat doit ainsi démontrer qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation par un jugement affectant sa moralité professionnelle ou ses capacités de gestion.
- 4) être en règle de paiement en matière de TVA et d'impôts directs sur les six derniers mois, en transmettant la preuve idoine fournie par le SPF FINANCES TVA .

1.2. Critère de sélection

Le candidat doit démontrer une expérience probante et/ou une formation HORECA ou en gestion (avec document justificatif). A défaut, il doit démontrer qu'un membre de son personnel remplit ces conditions.

CRITERES D'ATTRIBUTION

L'ordre dans lequel les critères (et les sous-critères) sont énoncés n'est pas déterminant

1. L'étendue et la diversité des services offerts

Sous-critère a) - Périodes d'ouverture

Nombre de jours d'ouverture par an, par semaine, nombre moyen d'heures d'ouverture quotidienne, extras éventuels

Sous-critère b) - Carte

étendue et diversité des consommations (mets et boissons) proposées

Sous-critère c) - Places

Nombre de couverts/places assises en salle (en ce compris la mezzanine) , au comptoir et en terrasse

Sous-critère d) - Equipements

étendue et diversité des équipements proposés pour l'espace Horeca (en ce compris la terrasse) et la salle polyvalente

Sous-critère e) - Salle polyvalente

étendue des services proposés pour la salle polyvalente

2. Qualité de l'offre

Sous-critère a) - Concept

Qualité du projet et de son intégration en terme d'image dans le site du Parc Josaphat (thème, déco, atmosphère)

Sous-critère b) - Produits

Qualité des produits proposés à la consommation

Sous-critère c) - Equipements

qualité des équipements proposés (mobilier, rangement, accessoires)

Sous-critère d) - Occupation de la salle polyvalente

Qualité des services proposés et de l'organisation de l'occupation de la salle polyvalente

Sous-critère e) - Toilettes publiques

LA LAITERIE – projet 2.2

Qualité de l'organisation prévue pour la gestion des toilettes publiques

Sous-critère f) - Communication

Qualité du plan et du projet de communication

3. Proposition financière

Sous-critère a)- Redevance

Redevance proposée pour la concession (celle-ci pouvant être progressive pendant le premier triennat)

sous-critère b) - Prix des consommations

Fourchette de prix de la carte

sous-critère c)- Occupation de la salle polyvalente

Tarifs proposés pour l'occupation de la salle polyvalente :

- pour les services communaux (cf p.6)
- pour les tiers
- pour les associations schaerbeekoises (cf page 6)

sous-critère d) - Occupation des toilettes

Tarif (éventuel) proposé pour l'emploi des toilettes par les visiteurs du parc

4. Délai de mise en service

Délai prévu pour l'ouverture de La Laiterie, exprimé en jours de calendrier, à compter de la mise à disposition des lieux par la Commune en suite de la réception provisoire des travaux (prévue en juin 2017) et de la conclusion de la concession

I) Contenu des offres

a) Contenu de l'offre à projet

L'offre doit répondre aux critères d'exclusion, de sélection et d'attribution du présent appel à projet.

Elle doit être accompagnée de tous documents probants dont les justificatifs légaux *ad hoc*, s'ils existent, ou de ceux demandés par la Commune dans le présent appel d'offre.

La Commune se réserve le droit d'exiger tout renseignement complémentaire ou précision quant au projet.

b) Forme des offres

- L'offre est établie en 3 exemplaires, un original et deux copies ;
- Elle est établie conformément au modèle ci-joint ;
- Les montants seront exprimés en euros ;
- L'offre est établie sous l'entière responsabilité du soumissionnaire.

c) Délai de dépôt des offres

Les offres devront être déposées en copie papier au plus tard le 1^{er} février 2017 à 14h à l'adresse suivante :

Collège des Bourgmestre et Echevins de la Commune de Schaerbeek

Gestion Immobilière – Madame R. SALENS

CTR – Local : 6.15

Avenue Georges Rodenbach, n°29

1030 Bruxelles

Téléphone 02/244.77.10

Courriel : rsalens@schaerbeek.irisnet.be

d) Délai d'engagement des offres

Les soumissionnaires restent engagés par leur offre pendant un délai de 180 jours calendrier, suivant le dernier jour de dépôt des offres.

e) Langue des offres

Les offres peuvent être établies en français ou en néerlandais.

CHAPITRE IV. FORMULAIRE

ADMINISTRATION COMMUNALE DE SCHAERBEEK

Je , soussigné : (Nom , prénom)

- Mr et/ou Mme :
- Lieu et date de Naissance :
- Nationalité :
- Domicilié :

- Numéro National :

A compléter le cas échéant pour représentant d'une société :

Agissant en qualité de représentant de l'association suivante :

- -Dénomination :

- Numéro d'entreprise (BCE) :
- Siège social à
 - Statuts en date du 00/00/0000 (en annexe)
 - pouvoirs de représentation du soussigné

Déclare(nt) souscrire à l'appel à projet concernant l'occupation d'un établissement HORECA et sa salle polyvalente dans le bâtiment en cour de construction, dit La Laiterie, se trouvant dans le parc Josaphat.

à compléter impérativement : projet

Le soumissionnaire dépose l'offre de projet suivant, il choisit comme

1. Type d'établissement HORECA :
2. Projet d'occupation de la salle polyvalente :

A compléter impérativement :

Par document séparé, nous joignons au projet paraphés et signés les réponses aux éléments suivants correspondant au descriptif précisé en l'appel à projet et rappelé ci-après²

Les documents et renseignements énumérés en page 11 établissant d'une part que le candidat preneur ne se trouve pas dans une situation d'exclusion et d'autre part, qu'il dispose de la capacité d'exploiter un espace Horeca

2. Une présentation générale du concept et des services offerts
3. Une description et des illustrations du projet d'aménagement des lieux incluant le mobilier de chaque espace
- 4.. Une note assortie d'un plan indiquant le nombre de couverts en salle (y compris en mezzanine), au comptoir et en terrasse ainsi que leur répartition
5. Un calendrier d'occupation des lieux et un planning des périodes, jours et heures d'ouverture
6. Un projet de carte (des consommations) indiquant les mets/boissons et les tarifs projetés, accompagné d'une note concernant le niveau de qualité et l'origine des principaux produits, la proportion de produits frais/surgelés et de produits préparés sur place ou du 'fait maison', ...
7. Une note concernant l'organisation de la salle polyvalente et le mode de gestion de son occupation
8. Un plan financier du projet démontrant sa viabilité et sa rentabilité. Celui-ci précisera en outre, notamment, le volume d'investissement prévu, son mode de financement, le personnel nécessaire à l'exploitation
9. Une grille tarifaire dissociée pour l'occupation de la salle polyvalente, par jour et par demi-journée
- 10 Une note concernant le mode de gestion des toilettes publiques y compris le tarif éventuel appliqué
11. Une note concernant le plan et le projet de communication
12. Le planning prévisionnel d'installation et d'ouverture des lieux

Document à dater et à signer

(à précéder de la mention « *Lu et approuvé* » et de l'identification de l'administrateur pour une association)

² Accompagné des justificatifs légaux ad hoc s'ils existent ou de ceux demandés par la Commune en le présent appel d'offre

LA LAITERIE – projet 2.2

Les renseignements, visite des lieux et compléments d'informations peuvent être obtenus auprès du service :

Gestion Immobilière – Madame R. SALENS

CTR – Local : 6.15

Avenue Georges Rodenbach, n°29

1030 Bruxelles

Téléphone 02/244.77.10

Courriel : rsalens@schaerbeek.irisnet.be