



PROVINCE
de **NAMUR**
Administration

Province de Namur
Service Assurances et Patrimoine
Rue Henri Blès 190C
5000 Namur

Cahier des charges :

**Concession relative à
l'exploitation des cuisines des
établissements scolaires du
Campus et de la HEPN**

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 102 997,5€ par an, chiffre établi sur base du chiffre d'affaires du concessionnaire précédent (2019-2022), soit 514 987,5€ pour cinq ans.

PREAMBULE

La Province de Namur dispose de deux établissements scolaires situés à Salzines :

1. Le campus provincial, sis Rue Henri Blès 188 à Namur regroupant les établissements scolaires suivants : la Haute Ecole (temporairement jusqu'à la fin des travaux de rénovation de l'immeuble repris au point 3) , les Ecoles de sécurité, l'Académie de police, l'Ecole provinciale de soins infirmiers, l'Institut provincial de formation sociale, l'Ecole provinciale d'administration et de pédagogie ainsi que les services administratifs suivants : le service des archives provinciales, le centre de ressources documentaires, l'administration provinciale de l'enseignement et de la formation ;
2. La Haute école de la Province de Namur, sise Rue Henri Blès 192 à Namur. Ce site est actuellement en cours de rénovation. Il ne serait accessible qu'à l'issue des travaux prévue le 1^{er} septembre 2026.

Ce site est actuellement fréquenté par un nombre de visiteurs variant entre 1 500 et 2 000 par jour.

Outre les activités pédagogiques classiques liées aux établissements scolaires présents sur ce site, diverses manifestations, formations et réunions de travail sont organisées dans ces locaux, pendant la semaine durant la journée et soirée ainsi que le week-end (remises des diplômes, journées portes-ouvertes, cours le samedi...).

Les locaux sont, par ailleurs, proposés à la location pour des personnes extérieures.

CLAUSES ADMINISTRATIVES

A. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1. Réglementation et dispositions applicables à la présente concession

- a) Loi du 29 juillet 1991 relative à la motivation formelle des actes administratifs ;
- 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 Henri Blès 190C à 5000 Namur.

Article 3 : Objet et durée

3.1. Objet

La concession porte sur l'exploitation exclusive **de deux cuisines, une située dans l'immeuble « Campus provincial » sise Rue Henri Blès 188 à 5000 Namur opérationnelle immédiatement et l'autre sise dans l'immeuble « Haute Ecole » Rue Henri Blès 192 à Namur, devant être opérationnelle à partir du 1^{er} septembre 2026, dans lesquelles seront préparés les produits proposés dans l'offre :**

- En vue d'être livrés, pour une consommation personnelle durant la journée de travail/ d'école ou durant les réunions ou formations internes organisées au sein des immeubles :
- aux professeurs, élèves et agents administratifs fréquentant l'immeuble sis Rue Henri Blès 188 et notamment un espace cafétéria connexe à la cuisine de cet immeuble ;
 - aux élèves, professeurs et agents administratifs fréquentant les autres sites d'enseignement provinciaux situés à proximité et notamment l'Ecole hôtelière (EHPN), située avenue de l'Ermitage 61 à Namur, et la Haute Ecole située dans l'immeuble dit « Citadine » sis rue Eugène Thibaut à Namur, l'EMAP située Place du Théâtre, 3 à 5000 Namur et l'Ecole industrielle et commerciale située rue Pépin, 2B à 5000 Namur ;
 - A partir du 1er septembre 2026, aux professeurs, élèves et agents administratifs fréquentant l'immeuble sis Rue Henri Blès 192 à Namur, et notamment un espace cafétéria connexe à la cuisine. Avant le 1^{er} septembre 2026, ce public est relogé dans

la Maison Administrative provinciale, pour le personnel administratif et au Campus et dans des containers situés sur le site pour les élèves et professeurs.

→ En vue de proposer un service « catering » : (service de restauration qui englobe la préparation, la livraison, la présentation et le service) pour les personnes extérieures et les services provinciaux occupant les espaces de la Haute Ecole de la Province de Namur et du campus provincial, pour organiser une réunion de travail, une formation, ou une manifestation diverse.

3.2. Description des biens concédés

Les biens concédés sont constitués de deux cuisines destinées à la production de plats relevant de la « petite restauration ». Les biens concédés continuent à appartenir au domaine public de la Province et demeurent donc sa propriété.

Vous trouverez ci-joint un plan avec les superficies ainsi qu'un inventaire du mobilier mis à disposition.

3.3. 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 25 août 2025.

La durée réelle de la concession sera fixée par la Province en concertation avec le candidat dans le cadre des négociations. Le candidat peut proposer une durée supérieure à cinq ans si des investissements nécessitent un amortissement plus long. 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 recouvrer les investissements réalisés dans l'exploitation de l'établissement, tout en assurant un retour sur les capitaux investis et en tenant compte des investissements nécessaires à la réalisation des objectifs contractuels spécifiques ».

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

3.4. Renseignements

Les personnes de contact pour toute information complémentaire sont :

- Madame Gwendolyn Nuydt (assurance@province.namur.be)
- Madame Muriel Feron (muriel.feron@province.namur.be)

3.5. Visite des lieux

Il est obligatoire, pour tout candidat, avant de remettre offre, de faire une visite de l'établissement en contactant Madame Feron (muriel.feron@province.namur.be). Seule la cuisine du campus provincial sera accessible. La cuisine de la Haute Ecole sera accessible à partir du 1^{er} janvier 2026.

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 à la Province de Namur de vérifier les déclarations.

La Province de Namur pourra demander au candidat, 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 candidat 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 candidat 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 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.

La Province de Namur exclut le candidat 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.

- **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 €. Le candidat devra fournir une attestation à la Province de Namur.

Lorsque l'attestation en possession de la Province de Namur 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 la Province de Namur peut démontrer, par tout moyen approprié, que le candidat a manqué aux obligations applicables dans les domaines du droit environnemental, social et du travail ;
- 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 la Province de Namur peut démontrer par tout moyen approprié que le candidat a commis une faute professionnelle grave qui remet en cause son intégrité ;
- 4) lorsque la Province de Namur 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 ;
- 5) lorsqu'il ne peut être remédié à un conflit d'intérêts par d'autres mesures moins intrusives ;
- 6) 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 ;
- 7) 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;

- 8) lorsque le candidat a entrepris d'influer indûment sur le processus décisionnel de la Province de Namur 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 : Recevabilité de l'offre

Seules les offres des candidats qui contiendront les documents suivants seront régulières et seront comparées sur la base des critères d'attribution repris ci-dessous.

L'offre doit indiquer, sous peine d'irrecevabilité :

- ✓ **Pour les personnes morales :**
 - une copie de ses statuts publiés au Moniteur Belge ;
 - L'objet social du candidat ;
 - La forme juridique sous laquelle le candidat a été constitué ;
 - La raison sociale ou la dénomination du candidat ;
 - Le siège social du candidat ;
 - Le numéro d'entreprise du candidat ;
 - L'identité de(s) personne(s) ayant mandat pour représenter et engager la personne morale.

- ✓ **Pour les opérateurs économiques en formation :**
 - Le nom de la ou des personne(s) physique(s) engagée(s) par l'offre en cas de non constitution de la société;
 - Le futur objet social du candidat ;
 - La forme juridique sous laquelle le candidat sera constitué;
 - La future raison sociale ou la future dénomination du candidat ;
 - Le futur siège social du candidat ;
 - L'identité de(s) personne(s) ayant mandat pour représenter et engager la future personne morale.

- ✓ **Pour les personnes physiques :**
 - La qualité ou profession du candidat ;
 - Les noms et prénoms du candidat
 - La nationalité du candidat;
 - Le domicile du candidat

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

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'inviter les candidats à compléter les documents concernés à quelque stade que ce soit de la procédure.

Le pouvoir adjudicateur attire l'attention du candidat sur le fait que lorsque le candidat est un groupement d'opérateurs économiques ou qu'il fait appel à la capacité de tiers pour répondre aux

conditions de sélection, les motifs d'exclusion s'appliquent dans le chef de chaque membre du groupement et des tiers identifiés pour répondre aux conditions de sélection.

Si la personne qui remet offre n'est pas celle qui détient la capacité professionnelle pour tenir l'établissement, le candidat précisera l'identité de la personne ayant l'accès à la profession, dans le cas d'une société commerciale, en transmettant les attestations prouvant cet accès, ainsi que, le cas échéant, l'identité des associés.

Article 6 : Sélection qualitative

1. Capacité technique

Le candidat devra remettre pour apprécier sa capacité technique :

- Pour les personnes morales, la preuve de son inscription à la BCE, sous les codes NACEBEL 55 et/ou 56 ;
- Pour le futur opérateur économique, la preuve qu'il remplit toutes les conditions pour s'inscrire à la BCE, sous les codes NACEBEL 55 et/ou 56 ; Le candidat précisera l'identité de la personne ayant l'accès à la profession en transmettant les attestations prouvant cet accès, ainsi que, le cas échéant, l'identité des associés ;
- Si la personne physique n'est pas encore inscrite à la BCE, la preuve qu'elle remplit toutes les conditions pour s'inscrire sous les codes NACEBEL 55 et/ou 56 dont les attestations prouvant qu'elle répond aux conditions imposées par la législation belge concernant l'accès à la profession en vigueur dans le secteur de l'HoReCa.

2. Capacités économique et financière

Le candidat joindra à son offre **une attestation bancaire de notoriété** complétée par sa banque ou un autre organisme financier ainsi qu'**un business plan** couvrant la totalité de la durée de la concession.

Si la durée proposée par le candidat est supérieure à cinq ans, les preuves d'investissements et le business plan adapté à la durée proposée.

Article 7 : L'offre

7.1. 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.

7.2. Dépôt des offres

a) Envoi par mail

L'offre, signée et datée, doit être remise par mail : assurance@province.namur.be

b) Remise par porteur

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

Province de Namur
Administration Provinciale Centrale
Rue Henri Blès 190C
5000 NAMUR

Horaires : le Service est ouvert de 9h à 16h du lundi au vendredi.

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

7.3. Présentation des offres

Sauf urgence/Sauf 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 désignés par le Collège provincial, pendant laquelle, le candidat présentera son offre. Les dates seront ultérieurement communiquées aux candidats.

7.4. 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.

7.5. 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 8 : Critères d'attribution

L'examen des offres se fait selon les critères d'attribution suivants : **(TOTAL = 90 points)**

1. Le montant de l'intervention financière mensuelle versée par la Province de Namur, sachant que le montant maximum sera de 4.100€ HTVA. Le candidat offrant le montant le moins élevé, recevra le plus de points, les autres se verront attribuer des points fixés proportionnellement **(30 points)**.
2. Prix des produits repris dans un « panier type » qui seront préparés dans la cuisine et livrés sachant que le candidat remettant le meilleur prix par produit emportera 4 points par produit. La seconde meilleure offre emportera 3 points par produit, la troisième offre, 2 points par produit, la quatrième offre, 1 point par produit. Les autres n'auront pas de points. **(40 points) :**
 - Demi-baguette (pain blanc): Dagobert jambon/fromage crudités de saison (4 points)
 - Demi-baguette (pain blanc) : Dagobert végétarien (4 points)
 - Cornet pâtes bolognaise (dans un cornet de 450ML) (4 points)

- Salade froide de saison type salade César 500 gr(4 points)
 - Croissant (4points)
 - Pain chocolat (4 points)
 - Soupe (1 bol de 250ml) (4 points)
 - Panini jambon italien mozzarella (4 points)
 - Menu étudiant (dago + boissons + dessert) (4 points)
 - Fruits (4 points)
3. Concept de restauration « catering » : le candidat proposant une ou plusieurs offres supplémentaires que celles prévues à l'article 6 des clauses contractuelles, recevra 5 points **(5 points)**.
4. Procédure(s) de réservation mise(s) en place pour la livraison des produits (application, sms, téléphone, physique,) qui devra.ont être complète(s), intuitive(s) et facile(s) d'accès **(15 points)**.

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

Pour évaluer ces critères, le candidat devra joindre à son offre présentant le service livraison et le service catering :

- Le montant de l'intervention financière mensuelle versée par la Province de Namur ;
- Prix des produits repris dans un « panier type » qui seront préparés dans la cuisine et livrés ;
- Détail du concept de restauration « catering », avec précision des formules proposées en plus que celles reprises à l'article 6 des clauses contractuelles ;
- Procédure(s) de réservation mise(s) en place pour la livraison des produits (application, sms, téléphone, physique,).

C. DISPOSITIONS RELATIVES À L'EXÉCUTION

Article 9 : 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 L2222-2 septies §1 du Code de la démocratie locale et de la décentralisation, le collège provincial est le seul organe compétent habilité à contrôler l'exécution de la concession. La direction et le contrôle de l'exécution de la concession sont confiés, par le Collège provincial, à Monsieur Verdonck (jean-alexandre.verdonck@province.namur.be).

Article 10 : 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.

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.

CLAUSES CONTRACTUELLES

Article 1 : Destination des biens concédés

Le concessionnaire ne pourra exercer dans les biens concédés que les activités développées dans son offre.

Les cuisines ne pourront être utilisées à une autre destination que la présente concession.

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

Le concessionnaire devra proposer à ses clients un moyen de paiement électronique de type « bancontact », et « chèques-repas ».

Article 2 : Exclusivité

Le concessionnaire aura l'exclusivité pour le service « catering », lors de l'organisation de réunions de travail, de formations ou des manifestations diverses organisées à la Haute Ecole de la Province de Namur et sur le site du campus provincial, sachant que les produits doivent être conformes à l'offre et devront être **préparés** dans les cuisines concédées.

Si le concessionnaire ne peut répondre aux desideratas des demandeurs, ceux-ci pourront faire appel à un tiers.

En aucun cas, le concessionnaire ne pourra sous-traiter le service.

Article 3 : Dénomination

Le concessionnaire ne pourra modifier la dénomination actuelle des biens concédés « Cafétéria du Campus provincial » et « Cafétéria HEPN » sans l'accord préalable et écrit du Collège provincial. Cette dénomination présente (ou future) restera propriété de la Province.

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 Collège provincial.

Article 4 : Ouverture – Horaire

Les cuisines ne seront accessibles que durant les heures d'ouverture des différents sites.

➔ La livraison des produits devra se faire, au minimum :

- Pour le site du Campus : du lundi au vendredi, tout au long de l'année, entre 7h30 à 15h, sauf entre la période du 25 décembre au 1^{er} janvier inclus (site fermé).
Le concessionnaire peut interrompre le service entre le 15 juillet au 15 août inclus.
- La Haute école du lundi au vendredi, tout au long de l'année, de 12h à 14h, hors congés scolaires

- Pour les autres établissements scolaires : du lundi au vendredi, tout au long de l'année, de 12h à 14h, hors congés scolaires.

➔ L'offre de catering devra être accessible toute l'année sauf entre la période du 25 décembre au 1^{er} janvier inclus (sites fermés). Le concessionnaire peut interrompre le service entre le 15 juillet au 15 août inclus.

Le concessionnaire pourra solliciter une dérogation de ces périodes d'ouverture et de fermeture auprès de l'Inspecteur général de l'Enseignement et de la Formation.

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/ou téléphone, Administration Provinciale de l'Enseignement et de la Formation dans les plus brefs délais, et en toute hypothèse **avant 7h** de la journée de fermeture.

En cas de fermeture des cuisines, le concessionnaire n'aura plus aucune exclusivité, la Province restant libre de faire appel à des tiers.

Article 5 : Service livraison

Le concessionnaire est tenu de proposer, tout au long de la concession, les produits qui sont présentés dans son offre.

La Province de Namur souhaite réduire son empreinte carbone de l'alimentation en garantissant une alimentation saine et durable, ainsi qu'une diversité alimentaire et des goûts. Sa volonté est de veiller à :

- promouvoir les produits frais et de saison ;
- éviter le recours aux acides gras saturés graisses hydrogénées et aux colorants et arômes artificiels ;
- préférer les aliments complets riches en fibres aux aliments raffinés ;
- réduire les apports de sucres simples éviter les abus d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;
- soutenir les produits à base de fruits, fruits secs et/ou de fruits oléagineux (graines et fruits à coques) ;
- réduire la consommation de protéines animales au profit des protéines végétales
- soutenir la production agricole locale et le circuit court ;
- Soutenir l'agriculture biologique ;
- Soutenir le commerce équitable pour les produits exotiques ;

1. Le concessionnaire est libre dans le choix des produits, cependant, il devra proposer une offre alimentaire qui satisfait aux critères suivants (les critères sont inspirés de l'initiative de Manger Demain en Région Wallonne – radius 1 – disponibles sur le site <https://www.mangerdemain.be/label-cantines-durables/>):

- Le grammage pour les sandwiches/tartines/wraps : maximum 80g de viande/poisson/volaille/œuf et minimum 100g de légumes (utiliser des tartinades, ...)
- Les préparations grasses (aliments frits ou pré-frits et panures – style fish sticks ou poulets panés) sont interdites sauf pour un maximum de deux fois/semaine.
- Les soupes sont faites à partir de légumes frais ou surgelés.
- En permanence, l'offre de sandwiches doit proposer une garniture végétarienne à base de protéines végétales (ex. : houmous, ...) – un sandwich fromage n'est donc pas suffisant.
- En permanence, l'offre de sandwiches propose un pain complet ou semi complet.
- Le sandwich végétarien et le pain complet ne peuvent être plus chers que les autres sandwiches et offres de pains blancs.
- Le salade bar contient au minimum une source de protéine végétale et permet de composer une salade végétarienne complète.
- L'origine des pommes, poires et carottes est connue (Belgique ou étranger) et communiquée (sous forme de %) auprès des usagers de la cantine via des affiches (mise à jour trimestrielle). De telles affiches sont disponibles sur le site de Manger Demain.
- Les légumes proposés dans le potage, au salade bar, dans les sandwiches et autres plats proposés doivent respecter les % minimums de saisonnalité et de fraîcheur suivants :
 - Avril : $\geq 20\%$ dont $\geq 5\%$ de légumes frais
 - Janvier, février, mars, mai, décembre : $\geq 30\%$ dont $\geq 7.5\%$ de légumes frais
 - Juin, octobre, novembre : $\geq 45\%$ dont $\geq 12.5\%$ de légumes frais
 - Juillet, août, septembre : $\geq 70\%$ dont $\geq 20\%$ de légumes frais
- Pour les sandwiches et le salade bar : les tomates, la salade et les concombres ne peuvent être utilisés qu'en saison selon le calendrier des légumes et fruits de saison du Label Cantines Durables (les salades doivent donc être adaptées en fonction de la saison).
- En permanence, au moins un fruit de saison est proposé comme dessert.
- 5 produits utilisés par la cuisine doivent être exclusivement bio.

- Les œufs utilisés sont exclusivement issus d'élevages en plein air (code 1) ou bio (code 0).
- Le poisson utilisé est labélisé MSC.

Définitions utiles :

Définition d'un repas végétarien : *un repas composé d'ingrédients ne provenant pas d'animaux tués (et ne contenant donc pas de viande (y compris du poulet), de poisson, de fruits de mer, de gélatine ou de fromage caillé animal). Un repas végétarien est considéré comme complet lorsqu'il prévoit assez de sources de protéines "de substitution à la viande" (de 75g à 100g par repas). Voici des exemples de bonnes sources de protéines végétales: seitan, tofu, légumineuses (lentilles, haricots...), Quorn, burgers végétariens à base des produits précités, noix ou produits contenant des noix, etc.)*

Légumes frais et de saison : <https://www.mangerdemain.be/2020/01/01/calendrier-des-fruits-et-legumes-de-saison-en-wallonie/>

Un légume acheté en saison par la cantine, conservé (congélation, lactofermentation, etc.) et servi hors saison n'est plus considéré de saison.



MSC : Le MSC est également conçu pour permettre aux consommateurs de choisir facilement des produits de la mer issus de pêche durable, en rendant les produits certifiés durables faciles à repérer dans les magasins ou sur les menus. Lorsque vous voyez le label « MSC Pêche Durable » du MSC, vous pouvez être sûr que les produits de la mer proviennent de pêcheries gérées de manière durable qui travaillent dur pour maintenir des populations de poissons en bonne santé.

2. L'assortiment de boissons froides, proposées devra respecter :
 - un assortiment d'eau plate et pétillante, dans tous les cas minérale et naturelle ;
 - des eaux légèrement aromatisées, exclusivement avec des arômes naturels, et très faiblement ou pas sucrées (sous les 40 kcal par litre) ;
 - La présence d'une boisson de type cola devra s'accompagner obligatoirement avec la présence d'un cola labélisé bio.
3. Les boissons chaudes, tous les produits proposés par le concessionnaire sont:
 - Soit des produits biologiques : reconnaissables au label bio européen ou biogarantie belgium ;
 - Soit des produits issus du commerce équitable : qui garantissent de bonnes conditions de travail, un prix minimum et une prime aux communautés locales. Les produits issus du commerce équitable sont reconnaissables au label fair trade FLO (ou un autre label fair trade ou le sigle d'Oxfam).

- Les obligations reprises au point 3 ne seront pas imposées aux produits suivants : le sucre ajouté aux boissons chaudes, les soupes et le café noisette. Ces produits n'existent en effet pas actuellement sur le marché. Le concessionnaire devra adapter son offre et respecter les obligations reprises au point 3 si pareils produits devaient apparaître sur le marché.
4. Les boissons alcoolisées, les snacks salés (type chips, cacahuètes, apéritifs salés, ect), les sucreries et confiseries sont interdits.
 5. Les matériaux utilisés seront en matériaux recyclables et doivent garantir une résistance suffisante à la chaleur.

En cas de changements dans les services proposés dans son offre 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 de la Province de Namur.

Article 6: Service « Catering »

Le concessionnaire devra proposer au minimum, dans son offre catering :

- Une formule petit-déjeuner ;
- Une formule « walking dinner » ;
- Une formule pause-café ;
- Une formule buffet froid ;
- Une formule réception (style « cocktail »).

Le concessionnaire est tenu de respecter, tout au long de la concession, les formules telles que détaillées dans son offre .

L'ensemble des formules doit être préparé exclusivement dans l'une ou l'autre cuisine concédée.

En cas de changements dans les services proposés dans son offre 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 de la Province de Namur.

Article 7 : Tarification

Le concessionnaire sera tenu de respecter, tout au long de la concession, les tarifs proposés dans son offre tant pour le service livraison que catering. Il n'y a pas de révision des prix pour cette concession, les tarifs de l'offre seront d'application pour toute la durée de la concession.

Une réévaluation du prix sera possible, maximum deux fois au cours de la concession, tant à la demande de la Province qu'à la demande du concessionnaire. Cette réévaluation s'effectuera sur la base d'une étude de marché. De plus, cette révision des prix ne sera effective que lorsque l'analyse de marché démontre une différence globale des prix de plus de 5 % par rapport à la situation initiale de la concession au moment de l'attribution de celle-ci. Cette analyse de marché devra être conduite

par une entité externe aux parties, désignée de commun accord entre elles, les coûts associés à cette analyse étant à charge de celui qui la demande.

Le concessionnaire s'alignera sur les tarifs pratiqués pour des produits identiques, par le concessionnaire des distributeurs. Aucune distorsion de concurrence entre les concessionnaires n'est autorisée.

En cas de changements dans les services proposés dans son offre et pour autant que les modifications ne changent pas de manière substantielle la présente concession, les tarifs appliqués devront recevoir l'agrément préalable et écrit de la Province de Namur

Article 8 : Charges

Le concessionnaire prendra à sa charge **les frais d'électricité** relatifs à l'exploitation des cuisines sur base de la consommation réelle.

Le concessionnaire prendra à sa charge la **consommation d'eau**, sur base de la consommation réelle pour la cuisine de la Haute Ecole, un décompte étant installé .

Une provision fixée à 1500 €/par trimestre sera payée par le concessionnaire, un décompte se faisant lors de la réception de la facture annuelle.

Lors de la mise en fonction de la seconde cuisine sise dans l'immeuble « Haute Ecole » Rue Henri Blès 192 à Namur, devant être opérationnelle à partir du 1^{er} septembre 2026, la provision pourra le cas échéant être adaptée.

Pour la consommation d'eau de la cuisine du Campus, aucun décompte n'étant placé, le concessionnaire sera redevable d'un forfait de 200€ par trimestre. Ce forfait sera facturé en même temps que la provision prévue à l'alinéa 3 du présent article.

Article 9 : Etat des lieux

Un état des lieux et un inventaire contradictoires des espaces concédés 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.

Pour la cuisine de la HEPN : lors de la prise en possession des lieux.

Article 10 : Investissements mobiliers

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

Article 11 : Investissements immobiliers

11.1. Transformations structurelles de l'immeuble

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

11.2. Aménagements de l'immeuble

Les investissements liés au remplacement ou à l'adaptation des biens immobiliers qui s'avèrent nécessaires à la réalisation et/ou la continuation de l'activité ne pourront se faire sans l'accord préalable de la direction de l'Administration de l'Enseignement et seront réalisés aux frais du concessionnaire.

Après accord sur ces investissements, les cas échéant, les travaux se feront aux frais et sous l'entière responsabilité du concessionnaire, la Province déclinant toute responsabilité.

Toutefois avant toute exécution de travaux, le concessionnaire devra soumettre à l'avis du Service technique immobilier, un projet détaillé des travaux prévus. La Province devant s'assurer d'obtenir auprès des autorités compétentes toutes les autorisations ou permis requis.

Si les travaux devaient nécessiter le recours à un architecte, le concessionnaire devra obtenir un accord préalable de l'architecte agréé par la Province et les travaux seront réalisés sous son contrôle.

Article 12 : Réparations et entretien

12.1. 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 concédés et procédera à toutes les réparations et réfections qui seraient nécessaires au respect de son obligation légale d'entretien.

Ces obligations d'entretien et de réparation incombent au concessionnaire durant toute l'année civile.

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 de l'ancien 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.

En aucun cas le concessionnaire ne peut faire appel personnellement aux agents provinciaux pour effectuer des réparations.

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 de manière prudente et diligente les biens meubles qui lui sont concédés, y compris les biens meubles immobilisés.

Aucune réparation des meubles n'est à charge du concessionnaire, si celle-ci est due à la vétusté ou un cas de force majeure.

En cas de faute ou de mauvais entretien imputable au concessionnaire, celui-ci sera tenu, pendant toute la durée de la concession, au remplacement des biens meubles, en ce compris ceux incorporés, repris dans l'inventaire, le remplacement devant se faire uniquement par des meubles de même qualité ou de qualité supérieure.

Le concessionnaire informera par mail l'Inspecteur général 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. Le bien ne sera remplacé par la Province que s'il est nécessaire à l'exploitation et dans les limites des crédits disponibles.

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.

12.2. 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.

Le concessionnaire avertira la Province de tous les entretiens et/ou réparations lui incombant qui paraissent nécessaires, via un mail adressé à la Province 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 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 tels qu'elle avait été établie par la Province de Namur.

Article 13 : Sécurité du bien

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 bâtiment est équipé d'un système d'alarme anti-intrusion.

La Province prendra à sa charge le placement, l'entretien et le contrôle des équipements et des installations des locaux (électricité, alarme, moyen de lutte contre incendie, ...) qui seront réalisés conformément aux législations belges et aux normes généralement conseillées en Belgique.

Article 14 : Assurances

La Province a souscrit sur les biens concédés une assurance Tous risques sauf étendue 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 les assurances demandées ci-dessus ou en cas de résiliation de celles-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.

Article 15 : 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 déprédations qui seraient causées aux biens concédés de la faute de ses fournisseurs.

Article 16 : 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 17 : 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 18 : 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.

Le concessionnaire 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 la Province de Namur, 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 la Province de Namur.

Article 19 : 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 20 : 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 21 : Garanties de bonne exécution de la concession

21.1. 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 à compter de 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 la Province de Namur, 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.

21.2. 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, la Province de Namur préviendra, le concessionnaire, au minimum 48h à l'avance de son entrée dans les lieux. En cas d'urgence, la Province de Namur 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 la Province de Namur.

Article 22 : Modifications à la concession

22.1. 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.

22.2. 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.

22.3. 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.

22.4. 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 la Province de Namur 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 23: Résiliation de la concession

23.1. Cas de force majeure (article 5.226 du nouveau Code civil)

Il y a force majeure en cas d'impossibilité pour le débiteur, qui ne lui est pas imputable, d'exécuter son obligation. A cet égard, il est tenu compte du caractère imprévisible et inévitable de l'obstacle à l'exécution.

Le débiteur est libéré lorsque l'exécution de l'obligation est devenue définitivement impossible par suite de la force majeure.

L'exécution de l'obligation est suspendue pendant la durée de l'impossibilité temporaire.

Dès que l'une des parties à la présente convention a connaissance ou doit avoir connaissance d'une cause d'impossibilité d'exécution, il doit en informer le créancier dans un délai raisonnable.

Si le débiteur manque à ce devoir, il est tenu de réparer le dommage qui en résulte.

23.2. Clause résolutoire expresse (article 5.92 Code civil)

A. Résiliation de plein droit

Dans les hypothèses suivantes, la concession sera résiliée de plein droit, sans envoi de mise en demeure, les manquements constatés dans le chef du concessionnaire dénaturant de manière substantielle les conditions initiales de la concession, la résiliation prenant de plein droit effet à dater de l'envoi du courrier notifiant la résiliation :

- Faillite, mise en liquidation ;
- non-respect des dispositions reprises aux articles 50 à 52 de la loi du 17 juin 2016

B. Résiliation de plein droit avec modalités

Dans les hypothèses suivantes, la concession sera résiliée de plein droit, les manquements constatés dans le chef du concessionnaire dénaturant de manière substantielle les conditions initiales de la concession :

- Tout retard de paiement de la redevance ou des charges ;
- Défaut d'assurances ;
- Non-respect des procédures reprises à l'article 22 «Modifications de la concession» ;
- Affectation des lieux à un autre objet que celui repris à l'article 1 des clauses contractuelles;
- Non-respect des normes, législation ou règlements relatifs à la sécurité salubrité de l'exploitation ;
- Cession de la concession à un tiers.

Dans toutes ces hypothèses, une mise en demeure est envoyée, par courrier recommandé, au concessionnaire l'invitant à mettre fin au manquement dans un délai de 30 jours calendrier à dater de l'envoi du recommandé. 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 le gestionnaire; la non-réception du recommandé par le destinataire n'interrompt pas le délai.

A moins que le manquement ait cessé dans ce délai, la concession sera résiliée de plein droit.

23.3. Résolution par notification du créancier (article 5.93 du nouveau Code civil)

Après l'envoi d'une mise en demeure laissant au débiteur un ultime délai pour s'exécuter, le créancier pourra résoudre le présent contrat par une notification écrite, envoyée au débiteur par courrier recommandé. Ce courrier indiquera les manquements qui lui sont reprochés.

Article 24 : Théorie de l'imprévision – clause expresse de risque assumé (art. 5.74 du nouveau Code civil)

Si l'ouverture de la cuisine de la Haute Ecole prévue le 1er septembre 2026 devait être postposée le concessionnaire ne pourra, en aucun cas, réclamer une indemnité pour ce retard et/ou demander la dissolution du contrat.

Article 25 : Clauses indemnitaires (article 5.88 du nouveau Code civil)

En cas d'inexécution imputable à une des parties, la partie défaillante devra verser à l'autre partie un montant forfaitaire fixée à 5.000€.

Article 26 : 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.

La Province de Namur pourra poursuivre le recouvrement des frais qu'elle aura avancés en prélevant notamment ceux-ci sur la garantie bancaire déposée par le concessionnaire.

Article 27 : Sort des investissements

27.1. 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 de la Province, resteront en fin de concession la propriété de la Province, sans aucune indemnité.

27.2. Investissements mobiliers

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

27.3. 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 28 : 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.

La Province de Namur 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, la Province de Namur doit réaliser des travaux de nettoyage, d'évacuation de matériaux divers ou de réparation qui auraient dû incomber au concessionnaire, la Province de Namur 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, la Province de Namur 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 29 : 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 30 : Précédent et nullité

Le non-exercice par la Province de Namur 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.

La Province de Namur 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.

Annexe 1 : Liste des documents à fournir

Cahier spécial des charges signé

Déclaration sur l'honneur indiquant que le candidat ne se trouve pas dans une situation d'exclusion (et, le cas échéant, les mesures correctrices prises)

Personne morale : une copie des statuts publiés au Moniteur Belge

Pour les opérateurs économiques en formation :

- Le nom de la ou des personne(s) physique(s) engagée(s) par l'offre en cas de non constitution de la société
- Le futur objet social du candidat
- La forme juridique sous laquelle le candidat sera constitué
- La future raison sociale ou la future dénomination du candidat
- Le futur siège social du candidat
- L'identité de(s) personne(s) ayant mandat pour représenter et engager la future personne morale

Pour les personnes physiques :

- La qualité ou profession du candidat
- Les coordonnées complètes du candidat

Preuve d'inscription à la BCE sous les codes NACEBEL 55 et/ou 56 (pour les personnes morales) ou preuve d'éligibilité à s'inscrire à ces codes NACEBEL 55 et/ou 56 ,pour les opérateurs futurs

Documents relatifs à l'accès à la profession (personne physique)

Attestation de notoriété bancaire.

Business plan couvrant toute la durée de la concession, avec les preuves d'investissements si la durée proposée est supérieure à cinq ans.

Description détaillée de l'offre HoReCa (livraison et catering) incluant :

- Le respect des critères de l'article 5 et 6 des clauses contractuelles
- Les tarifs appliqués (toute la carte)
- Les tarifs proposés dans le panier type

- Les tarifs proposés pour le catering
- Les formules de catering

Procédures de réservation mises en place pour la livraison des produits (application, téléphone, etc.), avec détails sur la facilité d'accès

Montant de l'intervention financière mensuelle que le candidat propose à la Province de Namur.