

**OPDRACHTOMSCHRIJVING VOOR DE TOEWIJZING VAN EEN
 CONCESSIEOVEREENKOMST VOOR DE UITBATING VAN EEN
 HORECAGELEGENHEID EN EEN MOBIELE BAR IN HET PROVINCIAAL DOMEIN
 NIEUWDONK IN BERLARE.**

Aanbestedende overheid	Provinciebestuur Oost-Vlaanderen, Gouvernmentstraat 1 te 9000 Gent <u>Vestigingsadres</u> : Dendermondsesteenweg 13A, 9290 Berlare (Overmere).
Voorwerp van de opdracht	Concessieovereenkomst voor de uitbating van een horecagelegenheid (brasserie) en een buitenbar/mobiele bar in het provinciaal domein Nieuwdonk in Berlare.
Gunningswijze	De opdracht wordt gegund volgens de principes van een vereenvoudigde onderhandelingsprocedure met bekendmaking. Er is ruimte voor dialoog met de kandidaten
Gunningscriteria	<ul style="list-style-type: none"> - Concept & uitstraling (25 punten) - Financieel plan (25 punten) - Technisch plan (20 punten) - Operationeel plan (20 punten) - Ervaring in de sector (10 punten)
Duur overeenkomst	6 jaar met ingang van 1 januari 2025, verlengbaar met 3 jaar, nadien telkens verlengbaar met 1 jaar in functie van de herinrichting opstellen van het domein.
Projectleider - bijkomende inlichtingen in te winnen bij	Jo Ruyssinck – dienst Patrimonium e-mail: jo.ruyssinck@oost-vlaanderen.be

INHOUD

Deel 1: Algemeen

1. Omschrijving opdracht
2. Duur overeenkomst
3. Domein
4. Gedetailleerde bepalingen opdracht
 - 4.1 Visie concessie
 - 4.2 Omschrijving huidige toestand
 - 4.3 Voorwerp van de concessie
 - Technische informatie
 - Afspraken beheer en onderhoud
 - 4.4 Inhoudelijke informatie
 - 4.5 Extra informatie

Deel 2: Procedure en procedureverloop

1. Indienen offerte
2. Kwalitatieve selectie
3. Eerste beoordeling op basis van de gunningscriteria
4. Eventueel indienen aangepaste offerte
5. Gunning
6. Ondertekening overeenkomst



DEEL 1: ALGEMEEN

1. Omschrijving opdracht

De Provincie Oost-Vlaanderen (hierna ook "POV") wil een samenwerking aangaan met een enthousiaste en ondernemende uitbater voor een horecagelegenheid (brasserie) in het inkomgebouw van het domein Nieuwdonk en een buitenbar/mobiele bar (geen vast cateringpunt) voor bezoekers van andere delen van het domein, zoals bijvoorbeeld de strandzone in de zomer.

2. Duur overeenkomst

6 jaar met ingang van 1 januari 2025, verlengbaar met 3 jaar. Nadien telkens verlengbaar met 1 jaar in functie van de herinrichting opstallen van het domein.

3. Domein

Nieuwdonk is een provinciaal recreatiedomein van ongeveer 175ha gelegen in de gemeente Berlare. Het is een plek waar jong en oud terecht kan om te ontspannen in de natuur en te genieten van het water. Het uitgangspunt van Nieuwdonk is dan ook "In het Rivierpark Scheldevallei focust Nieuwdonk op actieve ontspanning, openwater- en natuurrecreatie."

Vandaag is het domein een afgesloten geheel, verborgen in de natuur, gelegen op en langs het wandel- en fietsknooppuntennetwerk. In de toekomst moet Nieuwdonk één geheel vormen met de grotere recreatiepool 'Donk'. Water- en grondgebonden recreatie gaan er samen met natuurontwikkeling en -beleving. Omdat open water in Vlaanderen schaars is, zal er blijvend ingezet worden op de watergebonden activiteiten die nog meer geclusterd worden in het noorden van het domein om de ecologische kwetsbaarheid van het gebied te respecteren.

Het domein beschikt over een grote speeltuin voor diverse leeftijden, een strand, een petanquebaan, een ruime fietsenparking, een afgebakende zwemzone met strand en een cafetaria gevestigd in het inkomgebouw. Een groot deel van het domein bestaat uit de waterplas met errond een wandelpad met wandelknooppunten.

Op de waterplas kunnen in clubverband verschillende watersporten worden uitgeoefend: openwaterzwemmen, duiken, zeilen, roeien, suppen en surfen.

Verder is een deel van het domein ook bestemd als natuurgebied waar wordt ingezet op natuurbeleving en natuureducatieve activiteiten.

worden bij de Provincie Oost-Vlaanderen met een maximum van 12 keer per jaar. Nadien kan de zaal worden gehuurd tegen de gangbare prijzen.

Het gebruik van de zaal voor recepties, babyborrels, communiefeest, ... moet door de organisator aangevraagd te worden bij de Provincie Oost-Vlaanderen. Alle georganiseerde activiteiten moeten voldoen aan de bepalingen van de passende beoordeling (m.b.t. soort activiteit en geluidsoverlast) en binnen de openingsuren van het domein plaatsvinden.

De concessionaris krijgt de exclusiviteit van levering van dranken/catering voor gebruikers (exclusief interne diensten van de Provincie Oost-Vlaanderen) van de polyvalente vergaderzaal. In de polyvalente zaal wordt een minitoog met frigo voorzien.

Verder worden organisatoren van externe evenementen op het domein aangeraden om offerte op te vragen aan de concessionaris, maar ze worden niet verplicht tot afname van de concessionaris voor drank/catering. De zone van de concessie beperkt zich tot de brasserie en het bijhorende terras, het mobiele horecapunt en de polyvalente zaal-voor wat betreft de exclusiviteit van catering.

De brasserie dient toegankelijk te zijn voor diverse doeleinden: het nuttigen van een drankje in gezellige sfeer, een koffie/ijsje/pannenkoek tijdens of na een activiteit of wandeling op het domein, het nuttigen van een lunch of een snack 's middags en 's avonds. Het doelpubliek bestaat voornamelijk uit families met kinderen, senioren, scholen en groepen. Er heerst een familiale, gemoedelijke, rustige sfeer.

De inrichting en het aanbod dienen bijgevolg afgestemd te zijn op dit divers doelpubliek en hun verwachtingen. Bovendien dient de inrichting ook kwaliteitsvol en duurzaam aangepakt te worden. Alle inrichting dient toegankelijk te zijn voor mensen met een beperking.

4.2 Omschrijving huidige toestand

De brasserie bevindt zich bij de ingang van het recreatiedomein in het inkomgebouw. Naast de brasserie bevinden zich in het gebouw ook de toiletten voor domeinbezoekers, het kantoor voor het domeinpersoneel en een multifunctionele zaal met privétuin (capaciteit 153 personen – 183,64 m²). Deze beschikt over een afzonderlijk sanitair. Alle accommodatie bevindt zich op het gelijkvloers. Het beheer van deze multifunctionele zaal gebeurt door het domeinpersoneel.

De brasserie met terras ligt aan het hoofdwandelpad ter hoogte van de speeltuin. Ze kijkt met het terras uit op de speeltuin en de vijver.



- op reservatie: gebruik polyvalente zaal ± 183.64 m², capaciteit polyvalente zaal: 153 personen;
- sanitair dames: 19.27m²;
- sanitair heren: 14.45 m²;

Technisch:

- keuken afgewerkt inclusief toestellen (combisteamer, friteuse, ...);
- verbruiksruimte – volledig afgewerkt incl. basisverlichting;
- de keukenruimtes vormen samen met de verbruiksruimtes en het sanitair afzonderlijke brandcompartimenten.

Ten laste van de concessionaris:

- los meubilair/decoratie voor verbruiksruimte en keuken en sanitair personeel en klanten;
- toog (kan eventueel overgekocht worden van de huidige concessionaris);
- mobiele bar;
- verdere inrichting en toebehoren sanitair (zeepdispensers, WC-rolhouders, ...);
- het onderhoud van het sanitair;
- alle inrichting en afwerking dient conform de HACCP reglementering te worden voorzien.

Voorzien door de Provincie Oost-Vlaanderen:

- keukentoeestellen (oven, fornuis, combisteamers, bakplaat, friteuse, afwasmachine, ...);
- koel- en diepvriescel (voeding);
- koelcel dranken
- verwarmingsinstallatie;
- elektrische voedingen: er wordt een aparte verdeelkast (voor de volledige concessie: keuken en verbruiksruimte) voorzien door de Provincie Oost-Vlaanderen met het nodige vermogen en kringen voor de aansluiting van de elektrische voorzieningen van de keuken en de verbruiksruimte;
- aan- en afvoerleidingen water tot en met aansluiting van de toestellen;
- dampkap met bijhorende motoren/ventilatoren inclusief verse luchttoevoer;
- automatische blusinstallatie boven de friteuses;
- branddetectie in de keukenruimtes, verbruiksruimte en sanitair;
- basisverlichting voor de keuken – bergingen - verbruiksruimte – sanitair – terras – trap
- tellers om verbruiken door te rekenen (water, elektriciteit, verwarming, ...);
- noodverlichting.

Terras:

De concessionaris krijgt de keuze om de toegang tot zijn terras te verhinderen buiten de openingsuren van de concessie. Indien hij dit wil doen dient de concessionaris een kwalitatieve, duurzame afbakening te plaatsen in lijn met het DNA van het domein en na goedkeuring door de domeinbeheerder.

b. Afspraken beheer en onderhoud

Volgende afspraken worden gemaakt met betrekking tot de energievoorzieningen, het beheer en de verdeling van de lasten:

- Energie

- De concessionaris heeft afzonderlijke tellers voor elektriciteit en water. Kosten worden doorgefactureerd op basis van de prijs van het contract van de POV. Deze tarieven worden meegegeven bij gunning van de concessie.
 - De verwarming gebeurt op gas uit een afzonderlijke gastank. De concessionaris sluit een eigen contract af voor gas.
- Afvalverwerking
De concessionaris staat zelf in voor het verzamelen en sorteren van zijn afval. Verder staat hij ook in voor het afsluiten van een contract voor ophaling van het afval.
- Onderhoud & logistieke taken
De concessionaris staat in voor:
 - het dagelijks beheer en onderhoud van het horecapunt (verbruiksruimte, keuken, bergingen, vetvangers, sanitair en terras) zowel voor de goederen die hem ter beschikking worden gesteld als voor de door hem aangebrachte goederen.
 - het onderhoud en de wettelijk verplichte keuringen van de eigen technische installaties en arbeidsmiddelen en het (dagelijks) onderhoud van de technische installaties van de provincie
 - de vergunningen en keuringsattesten waarvoor de concessionaris moet instaan moeten binnen een termijn van 30 kalenderdagen na ontvangst worden ingediend bij de domeinverantwoordelijke.
 - de provincie staat in voor het periodiek onderhoud en de wettelijk verplichte keuringen van haar eigen installaties en het eventueel herstellen/vervangen ervan als het geen kleine huurherstellingen zijn, tenzij kan worden aangetoond dat de concessionaris door onzorgvuldigheid de schade heeft veroorzaakt
 - het reinigen van de ramen: wassen van ramen aan binnen- en buitenkant is ten laste van de concessionaris. Indien wenselijk kan de concessionaris intekenen op een reinigingsbeurt (2 keer per jaar) door de POV die doorgefactureerd wordt;
 - De concessionaris geeft de Provincie Oost-Vlaanderen en haar aangestelden steeds toegang tot het horecapunt i.f.v. het controleren van de tellers, noodzakelijke werken en om de bestemming/wijze van exploitatie van het horecapunt en de staat van de in concessie gegeven zaken te controleren.
 - Verzekeringen
De concessiegever heeft voor het gebouw een algemene verzekering (brand, stormschade, waterschade, elektriciteitsrisico, ...) afgesloten. De concessionaris sluit de nodige verzekeringen af voor minimaal volgend risico's:
 - BA uitbating ondernemingen
 - huurdersaansprakelijkheidsverzekering gebouw
 - brand en aanverwante risico's voor de inboedel
 - burgerlijke aansprakelijkheid en objectieve aansprakelijkheid brand en ontploffing.

4.4 Inhoudelijke informatie

De Provincie Oost-Vlaanderen stelt voor de uitbating van de concessie volgende doelstellingen voorop: een duurzaam, kwaliteitsvol, betaalbaar horeca-aanbod & dienstverlening voor de diverse doelgroepen van bezoekers in onze recreatiedomeinen.

De concessionaris geeft in de offerte bij de uitwerking van het concept, financieel plan, operationeel en technisch plan aan hoe hij hieraan zal voldoen.

Richtinggevend voor de uitwerking van de offerte, geeft de Provincie Oost-Vlaanderen hieronder haar visie op bepaalde deelaspecten van de uitbating.

a. **Type uitbating:** brasserie.

b. **Doelpubliek:** ruim en divers, nl. families/gezinnen met kinderen, wandelaars en fietsers, verenigingen/groepen, scholen en gepensioneerden.

c. **Openingsdagen en -uren**

Over de openingsdagen en -uren kan onderhandeld worden zodat er een optimale verhouding is tussen dienstverlening naar het publiek toe en rendabiliteit van de uitbating. Vanuit de Provincie Oost-Vlaanderen wordt op basis van ervaringen uit het verleden volgende aanzet gegeven:

- van oktober tot en met april: in het weekend en op woensdag van 11u tot 18u of tot sluitingstijd van het domein.
- de maanden mei, juni en september: van 11u tot 18u en max. 1 sluitingsdag per week (niet in het weekend of op woensdag).
- de maanden juli en augustus: 7 dagen op 7 en van 11u tot 20u.
- tijdens schoolvakanties en op feestdagen: elke dag open.

De buitenbar/mobiele bar dient in de periode april tot en met september in schoolvakanties, op woensdag en in het weekend minimaal geopend te zijn tussen 14u en 17u bij mooi weer.

De sluitingsuren en -dagen dienen duidelijk gecommuniceerd te worden, fysiek aan de brasserie, online via website/sociale media en aan de Provincie Oost-Vlaanderen. Het gebruik van de brasserie blijft beperkt tot de openingsuren van het domein. Bij uitzondering kan er afgeweken worden van de openingsuren. Dit enkel voor niet verstorende en gebiedsgerelateerde activiteiten die de reguliere gebiedsdraagkracht niet overstijgen en mits voorafgaandelijke toestemming van de domeinverantwoordelijke.

Bij het ontvangen van groepen/events kan de horecagelegenheid niet geheel afgesloten worden voor externen tenzij bij uitzonderlijke omstandigheden en mits uitdrukkelijke en voorafgaandelijke toestemming van de domeinverantwoordelijke.

d. **Aanbod:**

- Een gevarieerd en vers aanbod wordt voorzien waarbij er een minimumaanbod is van:
 - dagschotel
 - vegetarische maaltijd
 - snacks
 - dranken
 - pannenkoek/wafels/ijsjes
- Het aanbod kan variëren afhankelijk van de dagdelen (middag – namiddag – avond).
- Aanbieden van korte keten, fair trade, biologisch, seizoensgebonden, lokale Oost-Vlaamse producten, evenwicht vegetarisch/niet-vegetarisch is een pluspunt.
- In functie van de beoogde kwaliteit van de uitbating wordt het plaatsen van automaten (gok-, snoep-, sigarettenautomaten) niet toegestaan. Een drankautomaat is toegelaten, deze dient ook te werken met bancontact.
- De concessiehouder mag aan het gebruik van de horecagelegenheid een minimale afnameverplichting van één consumptie koppelen.
- Er mag geen glas gebruikt worden buiten terraszone van de concessie (in lijn met het algemeen reglement van het domein). Hiermee dient rekening gehouden te worden bij de uitbating van de brasserie en buitenbar/mobiele bar.

- Er is aandacht voor duurzaam materiaalgebruik (herbruikbare recipiënten, placemats, servetten met FSC- of PEFC-label, ...) bij het aanbieden van dranken/versnaperingen. Hierbij wordt minimaal de cateringwetgeving nageleefd.
- Het is een meerwaarde indien de concessionaris een aanbod kan doen aan klanten van formules voor bijv. verjaardagsfeestjes, babyborrels, ... of de link kan maken met activiteiten in domein. Elk jaar worden er een aantal activiteiten in het domein georganiseerd waaraan de concessionaris bijv. een ontbijt, brunch, ... kan koppelen.

e. **Personeel**

De concessionaris dient steeds over voldoende opgeleid personeel te beschikken (bijv. via een mix van ervaren personeel en jobstudenten/flexi-jobs/andere systemen) om de goede en voldoende snelle uitbating van het horecapunt te kunnen garanderen. Er dient zoveel mogelijk een ervaren leidinggevende aanwezig te zijn. Iedere vorm van illegale tewerkstelling is verboden en zal gesanctioneerd worden.

Het personeel moet steeds een klantvriendelijke houding aannemen. Personeel dat in contact komt met het publiek moet zich vlot kunnen uitdrukken in het Nederlands.

De concessionaris voorziet een goed en gebruiksvriendelijk bestelsysteem. Bij voorkeur is er bediening aan tafel binnen de brasserie en op de terrassen. Een klantvriendelijke selfservice is bespreekbaar. De zomerbar werkt op basis van afhaal. Bestellen en bediening aan tafel is hier geen vereiste.

f. **Communicatie**

De verbruiksruimte en de inrichting van het terras hebben een kwalitatieve uitstraling. Er wordt gebruikgemaakt van kwalitatief, toegankelijk, duurzaam meubilair met een uniformiteit van kleur/materiaal. Hierbij wordt ingezet op een maximale toegankelijkheid. Het gebruik van neon/lichtreclame en gesponsorde artikelen wordt beperkt.

Elk gebruik van logo en signalisatie dient in de huisstijl van het provinciebestuur te gebeuren. Beeldvorming/reclame beperkt zich tot de concessie en niet ruimer. Signalisatie buiten de concessie gebeurt in onderling overleg met de domeinverantwoordelijke en conform de huisstijl van de Provincie Oost-Vlaanderen.

De naam voor de horecazaak kan gekozen worden in overleg met de Provincie Oost-Vlaanderen.

g. **Duurzaamheid**

De geluidsnormen (Vlarem II richtlijnen), Sabam wetgeving wordt gevolgd. Muziek afspelen op het terras kan. Geluidsniveau is in dat geval in overeenstemming met de passende beoordeling en conform de richtlijnen van de domeinbeheerder.

Extra inzet op duurzaamheid is pluspunt, bijv.:

- duurzame samenstelling van het menu;
- vegetarisch/veganistisch;
- lokale voedingsmiddelen (incl. streekproducten) en korte keten;
- seizoensgebonden voedingsmiddelen;
- biologische producten;
- eerlijke handel;
- oog voor dierenwelzijn;

- duurzaam materiaalgebruik (verpakkingen, herbruikbare recipiënten, placemats, servetten met FSC- of PEFC-label, ...) bij het aanbieden van dranken/versnaperingen/voedingsmiddelen met als basis de naleving van de cateringwetgeving;
- actief management op vlak van voedselverspilling/voedseloverschotten;
- actief management ter voorkoming, scheiding en verwijdering van afval;
- duurzame schoonmaakproducten en reinigingsprocedures;
- sociale duurzaamheid: opleiden van personeel m.b.t. duurzame cateringdiensten; actief diversiteitsbeleid, ...;
- duurzame infrastructuur: water- en energiebesparing door apparatuur, en exploitatie en onderhoud daarvan.

4.5 Extra informatie

Gevolgen passende beoordeling voor uitbating concessie

Momenteel bestaat de horecaconcessie uit een cafetaria, een feestzaal met aansluitende tuin en een ruim buitenterras dat uitgaat op een strandzone met een klassieke speeltuin. De passende beoordeling voor het domein bepaalt dat de uitbating van het domein verdergezet kan worden, maar zich meer dient toe te spitsen op gebiedseigen aspecten en bezoekers. De passende beoordeling oordeelde dat bepaalde gebruiksvormen, zoals de uitbating van een feestzaal en organisatie van evenementen, gepaard gaan met geluids-, zicht- en/of lichthinder. Dit moet dus vermeden of beperkt worden in de toekomst. In het algemeen dient de brasserie zich te richten op domeinbezoekers en zullen niet-gebiedsgerelateerde activiteiten (bijv. uitbating als feestzaal) en alle activiteiten tussen zonsopgang en zonsondergang niet meer mogelijk zijn.

Leveringen en parkeren personeel en bezoekers concessie

Het bevoorraden van de brasserie dient te gebeuren op de parking van het domein, aan de brug. Van daaruit dienen de leveranciers de bestellingen te voet af te leveren aan de concessie. In de mate van het mogelijke worden de beleveringmomenten van de cafetaria voorzien voor 11u en na 18u.

Personeel van de concessie dient te parkeren op de voorziene plaatsen op de parking. Er kan niet geparkeerd worden aan de concessie zelf.

Op dit ogenblik is er een onvergunde parking aan de horecagelegenheid. Deze huidige parkeergelegenheid biedt geen garantie voor de toekomst. Bezoekers kunnen steeds parkeren op de grote parking aan de Dendermondsesteenweg, gelegen op een 800m van de horecagelegenheid. Er wordt geen afzonderlijke parking voor de horecagelegenheid voorzien. Toekomstige beslissingen betreffende parkeren voor het recreatiedomein Nieuwdonk dienen gevolgd te worden en geven geen aanleiding tot wijziging van de concessievoorwaarden.

Rookbeleid

De concessionaris volgt het rookbeleid van de Provincie Oost-Vlaanderen waarbij maximaal gestreefd wordt naar rookvrije domeinen.

Vergunningen, attesten, taksen,...

Behoudens andersluidende overeenkomst zijn alle vergunningen, attesten, taksen, lasten, abonnementen of vergoedingen – van welke aard ook – die verbonden zijn aan de exploitatie van zijn verkooppunt, ten laste van de concessionaris, waaronder (niet-limitatief): de gebruikskosten en de betaling van rechten die verbonden zijn aan het gebruik van apparaten/voorzieningen die in zijn horecapunt zijn geplaatst bv. abonnementen, SABAM, auteursrechten, licenties, ...). De onroerende voorheffing is ten laste van de concessiegever.

DEEL 2: PROCEDURE EN PROCEDUREVERLOOP

Het tot stand komen van de concessieovereenkomst gebeurt in verschillende stappen waarbij er maximaal ruimte wordt voorzien voor onderhandelingen. Geïnteresseerde kandidaten kunnen deelnemen aan een plaatsbezoek/infomoment. De aanvraag kan gebeuren via e-mail: L01-vastgoed@oost-vlaanderen.be.

Inschrijvers moeten voor het indienen van hun offerte deelnemen aan een plaatsbezoek/infomoment. Zij ontvangen hiervoor een attest dat zij moeten kunnen voorleggen. Daarna worden volgende stappen doorlopen:

3.1 Indienen offerte

Geïnteresseerden moeten hun offerte, inclusief de stukken voor de kwalitatieve selectie, indienen ten laatste op 17 juni 2024 om 23u59 via een e-mail naar: L01-vastgoed@oost-vlaanderen.be.

3.2 Kwalitatieve selectie

De kandidaten dienen hun technische en beroepsbekwaamheid (toegangsrecht en kwalitatieve selectie) aan te tonen via volgende stukken:

- een lijst met controleerbare (contactpersoon, e-mail en telefoonnummer) referenties;
- een curriculum vitae met relevante diploma's/certificaten en ervaring in de sector;
- een recent (maximaal zes maanden oud) uittreksel uit het strafregister (model 1);
- attest van plaatsbezoek/infomoment.

Het ontbreken van één of meerdere bovenvermelde documenten kan leiden tot het uitsluiten van de inschrijver.

3.3 Eerste beoordeling offerte op basis van de gunningscriteria en in te dienen stukken door de inschrijver – onderhandelingen

Na de beoordeling van de inschrijvingen die de kwalitatieve selectie doorstaan wordt vervolgens rekening gehouden met de inhoud van de offerte die de hieronder beschreven elementen bevat waaraan de beschreven gunningscriteria gekoppeld worden. Het niet behandelen van één of meerdere van de onderstaande elementen heeft een negatieve impact op de beoordeling.

De opdrachtgever kan ook verder onderhandelen met meerdere kandidaten die gunstig werden beoordeeld.

De opdracht wordt toegewezen op basis van onderstaande gunningscriteria (100 punten). De gunningscriteria vormen een coherent geheel waarbij de kandidaat-concessionaris elk van de criteria dient uit te werken in een offerte. Elk criterium mag maximaal op 2 A4-pagina's tekst worden beschreven. Al wat dit overschrijdt wordt niet mee in rekening gebracht of beoordeeld. Het aantal pagina's beeldmateriaal is onbeperkt.

- Concept & uitstraling (25 punten)
 - Kwaliteit van visie uitbating/inhoudelijk concept – link met DNA/noden - toevoegen van beeldplan/moodboard/referenties voor inrichting.
 - Kwaliteit aanbod

- Kwaliteit en efficiëntie waarmee de concessie in de markt gezet wordt en (nieuw) publiek zal aantrekken (communicatie-aspect)
- Financieel plan (25 punten)
 - Concessievergoeding
 - Kwaliteit financieel plan (ingeschatte omzet t.o.v. ingeschatte kosten/investeringen)
 - Aantonen financiële draagkracht aan de hand van stavingsstukken (deze stavingsstukken worden niet in rekening gebracht van het maximum aantal pagina's)
 - Prijs van aanbod aan maaltijden, drank, versnaperingen
- Technisch plan (20 punten)
 - Overzicht investeringen + timing
 - Plan inrichting terras
 - Uitwerking mobiele bar
 - Plan verwerking afval en afvalbeleid
- Operationeel plan (20 punten)
 - Personeel
 - Openingsuren
 - Bedieningssysteem
 - Onderhoudsbeleid
 - Inzet op duurzaamheid
- Ervaring in de sector (10 punten)
 - Aantonen en motiveren relevante ervaring in de horeca of gelijkaardig, als uitbater en/of bedrijfsleider;
 - Toevoegen stavingsstukken, zoals bijv. cv, jaarrekeningen vorige uitbatingen, opleidingsattesten, ...

3.4 Eventuele onderhandelingen en indienen bijgestuurde offerte

Indien ervoor gekozen wordt om niet direct te gunnen maar verder te onderhandelen met één of meerdere inschrijvers dan zullen die hiervoor een uitnodiging krijgen met als uiterste datum 5 juli 2024. De uiterste datum voor het indienen van een aangepaste offerte wordt dan afgesproken.

3.4 Gunning

De Provincie Oost-Vlaanderen gunt de opdracht aan de inschrijver die volgens haar de meest voordelige offerte indiende en legt hierbij de noodzakelijke verdere afspraken (timing, inrichting, ...) vast. Er wordt gestreefd naar een gunning in september/oktober 2024.

3.5 Ondertekening concessieovereenkomst

De bepalingen van de opdrachtschrijving en de goedgekeurde offerte worden samen gebracht in een concessieovereenkomst die door beide partijen ondertekend wordt.