

Opdrachtomschrijving voor de toewijzing van een concessieovereenkomst voor de uitbating van een horecagelegenheid (brasserie), een zomerbar aan het zwembad en de catering van maaltijden voor het verblijfscentrum in het sportcomplex in het provinciaal domein Puyenbroeck in Wachtebeke



Aanbestedende overheid	Provinciebestuur Oost-Vlaanderen
Omschrijving van de opdracht	Concessieovereenkomst voor de uitbating van een horecagelegenheid (brasserie), een zomerbar aan het zwembad en de catering van maaltijden voor het verblijfcentrum in het sportcomplex in het provinciaal domein Puyenbroeck in Wachtebeke
Gunningswijze en timing	Gunning volgens de principes van een vereenvoudigde onderhandelingsprocedure met bekendmaking met ruimte voor dialoog met de kandidaten. Streefdatum gunning: september/oktober 2024
Gunningscriteria	<ul style="list-style-type: none"> - Financieel plan (50 punten) - Technisch plan (50 punten) - Operationeel plan (50 punten) - Ervaring in de sector (50 punten)
Duur van de overeenkomst	Minimaal negen jaar, maximaal achttien jaar
Projectleider - bijkomende inlichtingen in te winnen bij:	Frank Rommelaere - Dienst Patrimonium 09/267 79 16 – frank.rommelaere@oost-vlaanderen.be
Inhoudstabel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Algemene omschrijving <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Situering en context van de uitbating 1.2 Personeel 1.3 Duur overeenkomst 1.4 Concessievergoeding 1.5 Waarborg 1.6 Huisstijl, rookbeleid en imago 1.7 Vergunningen, attesten, taksen en abonnenmenten 2. Specifieke bepalingen m.b.t. de uitbating <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Openingsdagen en -uren 2.2 Aanbod 2.3 Duurzaamheid 2.4 Voorwerp van de concessie 2.5 Afspraken beheer en onderhoud 3. Procedure <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Indienen businessplan 3.2 Kwalitatieve selectie 3.3 Eerste beoordeling op basis van de gunningscriteria 3.4 Eventueel indienen aangepast businessplan 3.5 Gunning 3.6 Ondertekening overeenkomst

1. Algemene omschrijving

1.1 Situering en context van de concessie/uitbating

De provincie wil een samenwerking aangaan met een enthousiaste en ondernemende uitbater voor een horecagelegenheid (brasserie), een zomerbar aan het zwembad en de catering van maaltijden voor het verblijfcentrum in het sportcomplex in het provinciaal domein Puyenbroeck in Wachtebeke. Het gebouw, de directe omgeving en de activiteiten op het domein bieden diverse mogelijkheden voor een duurzame, kwaliteitsvolle en betaalbare service voor een breed publiek.

Puyenbroeck is een dynamisch provinciaal recreatiedomein van 510 ha. Het is een groeipool voor ontspanning, beweging en overnachting in een uniek landschappelijk kader. Puyenbroeck combineert een activiteitenzone met een gebied voor zuivere natuurbeleving. De bezoekers kunnen het domein op een actieve en speelse wijze ontdekken.

De toegang is het hele jaar door gratis. De openingsuren en meer info over de werking van het domein zijn terug te vinden op:

<https://oost-vlaanderen.be/ontspannen/recreatiedomeinen/puyenbroeck.html>.

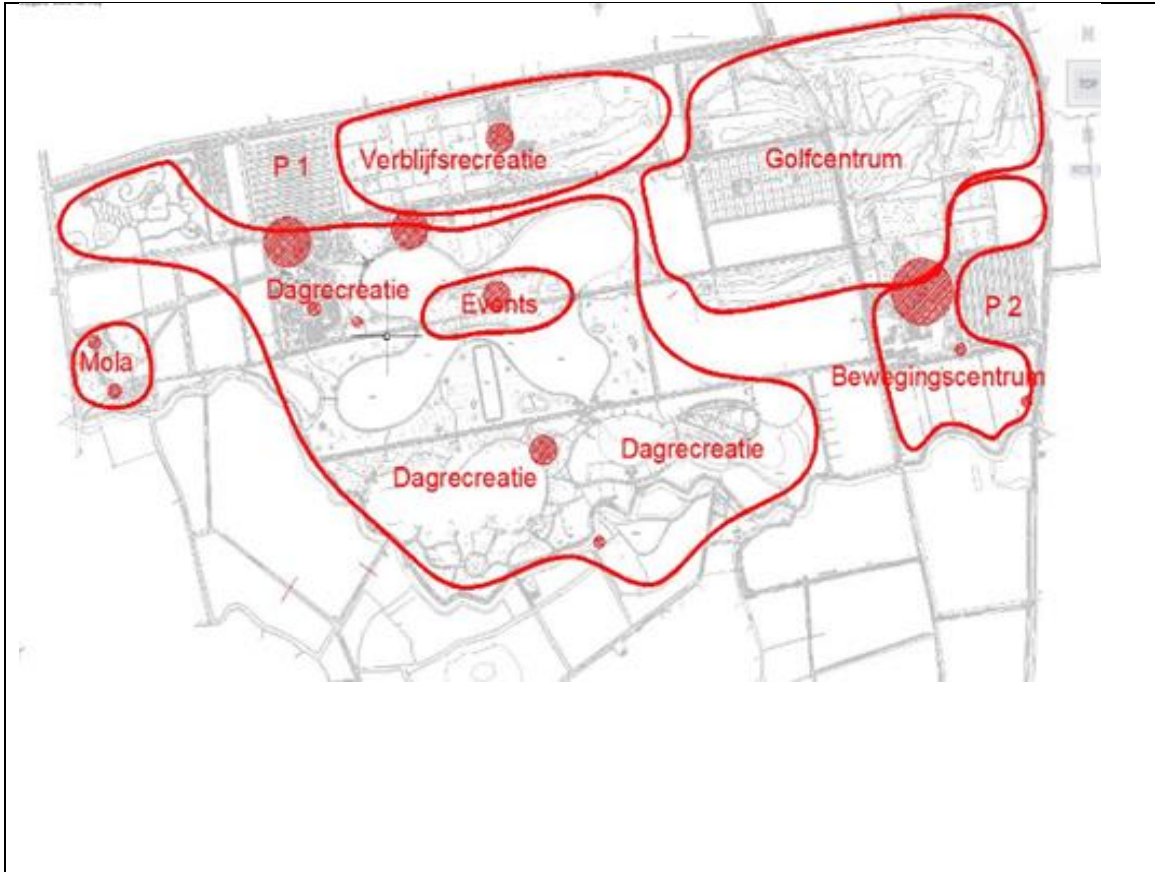
Het gemiddeld aantal bezoekers per jaar is 518 000 i.f.v. dagrecreatie, 45 000 voor het golfcentrum en 286 000 voor de sportsite. Hierbij zijn de zomermaanden (mei t.e.m. september) de drukste periode. De uitbater kan dus rekenen op een ruim potentieel cliënteel.

Er worden op het domein tal van evenementen georganiseerd, zowel in eigen beheer (bv. Popeiland) als door externen (bv. Strong Viking Run, The Qontinent, ...). Daarnaast vinden er ook talrijke kleinere activiteiten plaats zoals schoolspordagen, sportkampen, zwem- en golfwedstrijden, wandelingen, teamdagen, ...

Het domein heeft verschillende clusters, elk met een eigen doel:

- De cluster dagrecreatie bevat de speeltuinen, een waterspeeltuin, een verkeerspark, het landschapspark met levend erfgoedpark en een evenementenweide voor de organisatie van eigen of externe evenementen.
- De cluster verblijfsrecreatie richt zich op het overnachten in het domein op de camping.
- De cluster sport die reeds een ruim aanbod kon voorschotelen werd uitgebreid door de herlocalisatie van de golf (driving ranges, oefenholes en 9 holesbaan). In deze cluster bevinden zich een zwembad, sporthal, sportterreinen binnen en buiten en een sportverblijf. Er worden geregeld golf- en zwemwedstrijden georganiseerd. Hier ligt de focus op een lokaal en bovenlokaal aanbod dat inspeelt op de noden van de (sportieve) recreant.

De concessie situeert zich in de laatste cluster. Er is nu reeds een ruim en divers publiek: golfers, zwemmers, andere sporters, wandelaars, gezinnen, verenigingen, ondernemers uit de omgeving, ... De gekozen uitbater kan bijkomende (specifieke) doelgroepen aantrekken. De overeenkomst beperkt zich tot de site van het sportcomplex. De concessie heeft geen exclusiviteitsrecht voor catering van evenementen die buiten het sportcomplex plaatsvinden. De organisatoren van externe evenementen op het domein worden wel gestimuleerd om voor hun catering offerte op te vragen aan de concessionarissen die op het domein actief zijn, maar zonder verplichting.



Linkse blauwe cirkel= The New Four Seasons Rechtse rode cirkel= Site Sport

De horecagelegenheid bevindt zich op het gelijkvloers van het sportcomplex met terrassen aan de kant van de golf en de inkom van het zwembad. De brasserie is toegankelijk voor diverse doeleinden: het nuttigen van een drankje of snack na het sporten, een koffie/ijsje/pannenkoek na een activiteit op het domein, het nuttigen van een (zaken)lunch, ... De inrichting en het aanbod dient kwaliteitsvol afgestemd te zijn op een divers doelpubliek en hun verwachtingen. De inrichting moet het tevens ook mogelijk maken dat groepen/clubs tegelijk samenkomen in de horecagelegenheid zonder elkaar te storen. Er wordt gemikt op verschillende sferen: familiaal en rustig, kleinere en grotere groepen, mogelijkheid om sportwedstrijden te volgen op scherm(en).

Het voorgestelde plan van inrichting wordt gekoppeld aan de de focus op verschillende doelgroepen. Verschillende groepen moeten tegelijk in de verbruiksruimte – die zich leent tot compartimentering - kunnen samenkomen.

Er mogen TV-toestellen/schermen geplaatst worden, dit kan een meerwaarde betekenen voor het beleven van het gegeven “sportbar”.

Extra inzet op duurzaamheid (duurzame samenstelling menu, biologische producten, duurzaam materiaalgebruik, energiebesparende maatregelen, ...) is een pluspunt.

De gekozen inschrijver is in principe de uitbater. Exploitatie door een (zelfstandig) gerant is toegelaten na voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de concessiegever.

1.2 Personeel

De concessionaris dient steeds over voldoende opgeleid personeel te beschikken (bv. via een mix van ervaring 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. Van personeel dat in contact komt met het publiek wordt verwacht dat ze 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. Er kan onderhandeld worden over een klantvriendelijke selfservice. De zomerbar werkt op basis van afhaal. Bestellen en bediening aan tafel is hier geen vereiste.

1.3 Duur overeenkomst

De concessie wordt afgesloten voor een periode van minimaal negen en maximaal achttien jaar. De inschrijver doet in zijn businessplan een voorstel van termijn gekoppeld aan de geplande investeringen. Hierover kan onderhandeld worden. Het gebouw wordt in principe ter beschikking gesteld in de loop van de maand januari 2025. De uitbating dient volledig operationeel te zijn op 1 april 2025, tenzij de door de provincie uit te voeren werken dit niet toelaten. In dat geval wordt in onderling overleg een nieuwe startdatum vastgelegd. Een vroegere opstartdatum is bespreekbaar indien de omstandigheden dit toelaten.

1.4 Concessievergoeding

De concessionaris maakt een financieel plan op. Daarin wordt een concessievergoeding voorgesteld die bestaat uit een vaste maandelijkse vergoeding die gekoppeld wordt aan de gezondheidsindex, vastgelegd door de overheid.

1.5 Waarborg

De concessionaris dient een waarborg te stellen van 15 000 EUR ter garantie van de concessievergoeding en de contractuele verplichtingen (betaling concessievergoeding/mogelijke schade, ...).

1.6 Huisstijl, imago en rookbeleid

De concessionaris zorgt er – in samenwerking met de opdrachtgever – voor dat de provincie Oost-Vlaanderen een herkenbare factor is in de uitbating.

De verbruiksruimte en inrichting van de terrassen hebben een kwalitatieve uitstraling. Er wordt gebruik gemaakt van duurzaam meubilair met een uniformiteit van kleur en materiaal. Er wordt ingezet op maximale toegankelijk. Binnen het horecapunt is reclame toegelaten voor de producten en diensten die worden verdeeld door de concessionaris. Het gebruik van neon/lichtreclame en gesponsorde artikelen wordt beperkt.

Het 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.

Er worden in onderling overleg afspraken gemaakt over het rookbeleid van de provincie Oost-Vlaanderen waarbij gestreefd wordt naar rookvrije domeinen.

De concessionaris en zijn personeel dienen zich te onthouden van iedere vorm van discriminatie.

De inschrijver doet een voorstel voor de naam voor de horecazaak. De uiteindelijke naam komt er na overleg met de Provincie.

1.7 Vergunningen, attesten, taksen en abonnementen

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.

2. Specifieke bepalingen m.b.t. de uitbating

De Provincie Oost-Vlaanderen gaat voor een duurzaam, kwaliteitsvol en betaalbaar aanbod, zowel qua aanbod als qua dienstverlening.

2.1 Openingsdagen en -uren

Over de openingsdagen en -uren kan onderhandeld worden zodat er een optimale verhouding is tussen service naar het publiek toe en rendabiliteit van de uitbating.

Vanuit het opdrachtgevend bestuur wordt op basis van ervaringen uit het verleden volgende aanzet gegeven:

- Zomer (1 maart tot 31 oktober): de brasserie is 7 dagen op 7 geopend.
- Buiten zomerseizoen (1 november tot en met eind februari): de brasserie is 6 dagen op 7 geopend.
- Doorheen het jaar mag er op bovenvermelde momenten gewerkt worden met een minimum dienstverlening (drank en kleine kaart) bij ongunstige weersomstandigheden.
- De bar biedt de mogelijkheid om voor en na het sporten iets te drinken. Op weekdays ten laatste vanaf 10 uur tot het einde van de openingstijd van het sportaanbod. In het weekend en op wedstrijd- en evenementendagen ten laatste vanaf 9 uur tot het einde van het sportaanbod (rekening houden met eventuele prijsuitreikingen).
- Voor het diverse aanbod maaltijden/dagschotel/eten van de kaart/businesslunch/broodjes/tearoom werkt de inschrijver een voorstel uit voor weekdays, weekenddagen en dagen met een event.
- De zomerbar is geopend van 12 uur tot 19 uur. In juli en augustus is deze 7/7 geopend. In mei – juni en september is de zomerbar open in het weekend en op woensdagnamiddag als het buitenbad open is.
- Catering voor verblijf wordt voorzien bij reservatie. Reservaties van het verblijf worden tijdig (min. 14 dagen vooraf) doorgegeven aan de concessionaris.
- Bij uitzondering kan er afgeweken worden van de openingsuren mits toestemming van de provincie.
- Bij het hosten van groepen/events kan de horecagelegenheid niet afgesloten worden voor externen tenzij bij uitzonderlijke omstandigheden en mits uitdrukkelijke toestemming vooraf door de provincie.

Over bovenvermelde aanzet kan onderhandeld worden.

2.2 Aanbod

Aanbod basserie:

- Bediening aan tafel geniet de voorkeur. Er kan onderhandeld worden over selfservice met een klantvriendelijke regeling.
- Aanbod dient gevarieerd en vers te zijn.
- Er is steeds een minimumaanbod aanwezig, bv. dagschotel, snacks, vegetarische maaltijden, dranken, pannenkoeken, wafels, ijsjes). Het aanbod mag wel variëren afhankelijk van de dagdelen (voormiddag - middag – namiddag – avond).
- Aandacht voor korte keten, fair trade, biologisch, seizoensgebonden, lokale Oost-Vlaamse producten, evenwicht vegetarisch/niet vegetarisch is een pluspunt.
- In functie van de kwaliteit van de uitbating wordt het plaatsen van automaten (gok-, spel-, sigarettenautomaten) niet toegestaan. Drank- en snoepautomaten zijn wel toegestaan. Indien deze niet voorzien worden, wordt wel voorzien in de mogelijkheid tot meenemen van drankjes en snoep aan automaatprijzen.
- De concessiehouder mag aan het gebruik van de horecagelegenheid een minimale afnameverplichting van één consumptie koppelen.

- Duurzaam materiaalgebruik (herbruikbare recipiënten, placemats, servetten met FSC- of PFEC-label, ...) bij het aanbieden van dranken/versnaperingen: hierbij wordt minimaal de cateringwetgeving nageleefd.

Aanbod zomerbar:

- De zomerbar werkt op basis van afhaal. Bestellen en bedienen aan tafel is geen vereiste.
- Een minimumaanbod van dranken en ijsjes wordt voorzien.
- Duurzaam materiaalgebruik (recipiënten, placemats, servetten,...) bij het aanbieden van dranken/versnaperingen. Hierbij wordt minimaal de cateringwetgeving nageleefd.
- Op de ligweide/golfaccommodatie bij het zwembad is geen glas toegelaten. Hiermee dient rekening gehouden te worden bij de uitbating van de zomerbar.
- In functie van de kwaliteit van de uitbating wordt het plaatsen van automaten (gok-, spel-, sigarettenautomaten) niet toegestaan. Drank- en snoepautomaten zijn wel toegestaan.
- De concessionaris voorziet voldoende recipiënten om het afval gesorteerd in te zamelen en zwerfvuil te vermijden.

Aanbod catering verblijf

- Volgend aanbod moet voorzien worden:
 - Ontbijt in buffetvorm (brood – granen – yoghurt – beleg – fruit)
 - Middagmaal (soep – warme maaltijd - dessert)
 - Avondmaal
 - Bij de maaltijden wordt plat water voorzien
- Aanbod dient gevarieerd en dagvers te zijn. Een vast weekmenu wordt vastgelegd in samenwerking met het sportcentrum. Dit kan per seizoen opgemaakt worden. Vragen van groepen voor afwijkingen op het menu moeten bespreekbaar zijn, eventueel mits een meerprijs.
- Er wordt zoveel als mogelijk ingespeeld op vragen voor vegetarische en varkensvrije maaltijden en andere allergievragen (glutenvrij/lactosevrij/...).
- Verbruik van de maaltijden gebeurt in de horecagelegenheid van de concessie.

De gekozen uitbater kan bijkomende doelgroepen aantrekken en daarvoor een specifiek aanbod uitwerken.

2.3 Duurzaamheid

Extra inzet op duurzaamheid is een pluspunt. Hierbij kan ingezet worden op volgende zaken:

- Duurzame samenstelling van het menu
 - vegetarisch
 - lokale voedingsmiddelen (incl. streekproducten) en korte keten
 - seizoensgebonden voedingsmiddelen
 - biologische producten
 - eerlijke handel
 - dierenwelzijn
- Duurzaam materiaalgebruik (verpakkingen, recipiënten, placemats, servetten, ...), minimaal de basis naleving 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 mbt duurzame cateringdiensten, actief diversiteitsbeleid, ...
- Duurzame infrastructuur: water- en energiebesparing door apparatuur, alsook exploitatie en onderhoud daarvan

2.4 Voorwerp van de concessie

Volgende faciliteiten zijn ter beschikking van de concessionaris:



- Verbruikruimte:
 - Netto oppervlakte: 377,43 m² (zonder veranda) + 123,03 m² (veranda aan inkom)
 - Capaciteit: 140 zitplaatsen

- Wel:
 - Ruimte is gevloerd, afgewerkt met plafond en verlichting en basisstopcontacten
 - Branddetectie en brandhaspel
 - Aansluiting internet en televisie. Eigen internetabonnement te voorzien. Er is een Telenet Sport abonnement ter beschikking van de concessionaris
- Niet (niet-limitatief):
 - Meubilair
 - Toog en toogtoestellen (o.a. wasbakken, frigo's, ...) en servies
 - Schermen
- Terrassen:
 - Netto-oppervlakte terras achteraan: 227,43 m²– terras vooraan ca. 75 m²
 - Capaciteit: ca.100 personen achteraan en ca.30 personen vooraan
 - Er moet rekening gehouden worden met een doorgang voor de brandweer. De afbakening wordt weergegeven op een plan
- Keuken (warm en koud)
 - Netto-oppervlakte van 54,71 m²
 - Wel:
 - Verlichting
 - Keuken afgewerkt met gecementeerde muren
 - Stopcontacten afgemonteerd op kabelgoot
 - Af-en toevoerleidingen
 - Ventilatiesysteem- en kanalen
 - RF-plafond
 - Dampkappen en vetfilters
 - Keukenruimtes zijn volledig gecompartmenteerd in functie van de brandveiligheid
 - Niet (niet limitatief):
 - Keukeninrichting (werkblad, kasten, rekken, spoeltafels, handwasbakjes)
 - Keukentoestellen
 - Keukenfaience
 - Automatisch blussysteem
 - De nodige lichte tussenwanden
 - Wand- en plafondafwerking waar nodig
 - Geschilderd
- Berging keuken
 - Netto oppervlakte (42,4 m²)
 - Wel: afgewerkte (met verlichting) lege berging
 - Niet (niet-limitatief): koelcellen
- Berging dranken
 - Netto oppervlakte (15,53 m²)
 - Wel
 - Afgewerkte (met verlichting), lege berging
 - Niet (niet-limitatief):
 - Koelcellen

- Bureau concessionaris

- Netto oppervlakte (8,27 m²)
- Wel
 - Gepleisterde wanden
 - Plafond
 - Verlichting
 - stopcontacten
- Niet (niet-limitatief):
 - Meubilair

- Sanitair personeel

- Wel:
 - Afgewerkte toiletten: één voor de dames, één voor de heren
 - Toiletten
 - Lavabo
 - verlichting
- Niet (niet-limitatief):
 - Douche

- Sanitair bezoekers

Op het gelijkvloers aan het onthaal van het sportcomplex bevinden zich sanitaire voorzieningen (damestoiletten, herentoiletten en urinoirs, toilet anders-validen) die toegankelijk zijn voor de bezoekers van het domein en de horecagelegenheid. Deze ruimtes vallen niet binnen het beheer van de concessionaris, maar wel binnen het beheer van de concessiegever die dus ook instaat voor het onderhoud. De concessionaris mag geen veranderingen aanbrengen aan de scheidingswand tussen zijn uitbating en de bovenvermelde zone.

Een meer gedetailleerde beschrijving in de vorm van een plaatsbeschrijving wordt opgemaakt voor de opstart van de concessie en ondertekend wordt door beide partijen.

2.5 Afspraken beheer en onderhoud

Volgende afspraken worden gemaakt met betrekking tot de voorzieningen water, elektriciteit en gas en de lastenverdeling beheer/onderhoud:

- Nutsvoorzieningen:
 - De concessionaris heeft een afzonderlijke teller voor water. De kosten worden doorgefactureerd op basis van de aankoopprijs van het contract van de concessiegever. Tarief van de aankoopprijs van het contract van de concessiegever kan worden meegegeven bij de onderhandelingen of gunning van de concessionaris.
 - De concessionaris heeft een afzonderlijke teller voor elektriciteit. De kosten worden doorgefactureerd op basis van de aankoopprijs van het contract van de concessiegever. Het tarief kan worden meegegeven bij de onderhandelingen of de gunning van de concessionaris.

- De concessionaris heeft voor het koken een eigen teller met EA-nummer voor gas. Indien de concessionaris wenst te koken op gas, gaat hij zelf een contract aan met een leverancier.
- Verwarming maakt deel uit van de klimaatregeling van het sportcomplex. Hiervoor wordt geen vergoeding aangerekend.

- Beheersing (milieu)risico's en afval(water)

De concessionaris heeft oog voor de beheersing van (milieu)risico's (o.a. afvalwater) en staat in voor het verzamelen en sorteren van het afval dat voortvloeit uit zijn concessie en sluit een contract af voor de ophaling.

- Inrichting van de zaak

De concessionaris richt de zaak verder in volgens de bepalingen vermeld in bovenvermeld artikel 2.4 "Voorwerp van de concessie". Alle inrichting en afwerking dient conform de HACCP-reglementering te worden voorzien.

De concessionaris staat in voor:

- Het dagelijks beheer en onderhoud van het horecapunt zowel voor de goederen die hem ter beschikking worden gesteld als voor de door hem aangebrachte goederen.
- De (bijkomende) investeringen voor de inrichting en opfrissing van de zaak indien nodig (toeg, stoelen, tafels, keukentoeestellen, borden, glazen, bestek, edm. ...).
- Het herstel en zo nodig vervangen van de eigen goederen en de kleine huurherstellingen van de andere goederen. Voor een omschrijving van de kleine huurherstellingen zie: <https://www.vlaanderen.be/onderhoud-en-herstellingen-aan-huurwoningen>.
- 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.
- Het reinigen van de ramen: wassen van ramen aan binnen- en buitenkant is ten laste van de concessionaris die de mogelijkheid krijgt om te participeren in het contract van de opdrachtgever.
- 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

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.

3. Procedure

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 mail:

L01-vastgoed@oost-vlaanderen.be

Inschrijvers dienen voor het indienen van hun businessplan deel te nemen aan een plaatsbezoek/infomoment. Zij ontvangen hiervoor een attest. Daarna worden volgende stappen doorlopen:

3.1 Indienen businessplan

Geïnteresseerden dienen hun businessplan (inclusief de stukken voor de kwalitatieve selectie) in te dienen tegen uiterlijk 17 juni 2024 via een aangetekende zending te versturen naar: Provinciebestuur Oost-Vlaanderen – Provinciehuis, Charles de Kerckhovelaan 189, 9000 Gent - Dienst Patrimonium – t.a.v Frank Rommelaere.

3.2 Kwalitatieve selectie

De kandidaten dienen hun technische en beroepsbekwaamheid (toegangsrecht en kwalitatieve selectie) en het voldoen aan de verplichting tot plaatsbezoek aan te tonen via volgende stukken:

- een lijst met controleerbare (contactpersoon, 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 businessplan op basis van de gunningscriteria en in te dienen stukken door de inschrijver - onderhandelingen

Bij de beoordeling van de inschrijvingen die de kwalitatieve selectie doorstaan wordt vervolgens rekening gehouden met de inhoud van het businessplan dat 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.

Aan elk criterium wordt een gewicht toegekend. Op basis van de afweging van al deze criteria zal de opdracht gegund worden worden aan de inschrijver die de meest gunstige regelmatige offerte, vanuit het oogpunt van de opdrachtgevende overheid, heeft ingediend. De opdrachtgever kan ook verder onderhandelen met meerdere kandidaten die gunstig werd beoordeeld.

Volgende criteria zijn van toepassing bij de gunning van de opdracht:

FINANCIEEL PLAN (50 punten)

Kwaliteit van het financieel plan:

- voorgestelde concessievergoeding (20 punten)
- haalbaarheid van de ingeschatte omzet afgewogen met de ingeschatte kosten (alle factoren

opnemen: personeel, inkoop spijzen en dranken, onderhoudskosten, vergunningen en keuringen, ...) – kwaliteit financiële risico-inschatting (30 punten)

TECHNISCH PLAN (50 punten)

In dit opdrachtdocument is aangegeven aan welke kenmerken de inrichting van de horecagelegenheid minimaal moet voldoen. De inschrijver neemt in zijn businessplan het volgende op:

- welke investeringen (bedragen vermelden) zullen er gedaan worden voor de inrichting, afwerking, sfeer en functionaliteit van het horecapunt (keuken, meubilair, toestellen, materialen...) gekoppeld aan een timing. (voeg waar mogelijk foto's en inrichtingsplannen toe)
- de inrichting van het terras (met aandacht voor het rookbeleid van de provincie)
- plan voor verwerking afval

OPERATIONEEL PLAN (50 punten)

De inschrijver geeft het volgende op:

- de visie op de uitbating van de horecagelegenheid (o.a. aanbod spijzen en dranken met prijslijst) en interactie met het provinciaal domein: wat is het uitbatingsconcept en hoe speelt dit in op de noden van het domein?
- systeem bediening binnen en buiten
- de inzet van personeel: type personeel (vast, jobstudenten, flex, ...) , hoeveel (flexibiliteit bij drukke periodes, wanneer, taken, ...)
- voorgestelde duur van de overeenkomst en openingsuren
- de wijze waarop de maaltijden worden bereid: vers, voorverpakt, diepvries, ...
- de wijze waarop binnen de horecagelegenheid wordt omgegaan met duurzaamheid: hygiëne, netheid, voedselveiligheid, aanbod spijzen en dranken, voorkomen afval en duurzaam verwerken, initiatieven om zuinig om te springen met elektriciteit, gas en water, ...

ERVARING IN DE SECTOR (50 punten)

De inschrijver geeft aan welk relevante ervaring hij heeft in de horeca, als uitbater en/of als bedrijfsleider. Deze gegevens moeten gestaafd worden met een omschrijving van vorige uitbatingen en de daaraan verbonden omzetcijfers voor een periode van drie jaar.

3.4 Eventuele onderhandelingen en indienen bijgestuurd businessplan

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 aangepast businessplan wordt dan afgesproken.

3.5 Gunning

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

3.6 Ondertekening concessieovereenkomst

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