

OPDRACHTOMSCHRIJVING VOOR DE TOEWIJZING VAN EEN CONCESSIEOVEREENKOMST VOOR DE UITBATING VAN HORECAGELEGENHEDEN (TWEË PERCELEN) IN HET PROVINCIAAL DOMEIN DE STER IN SINT-NIKLAAS.

Aanbestedende overheid	Provinciebestuur Oost-Vlaanderen, Charles de Kerckhovelaan 189 – 9000 Gent <u>Adres uitbating:</u> Lange Rekstraat 30, 9100 Sint-Niklaas.
Voorwerp van de opdracht	Concessieovereenkomst voor de uitbating van volgende horecagelegenheden in het provinciaal domein De Ster in Sint-Niklaas: Perceel 1: een brasserie en het beheer van de drankautomaten in de minigolf en petanquehal Perceel 2: uitbating strandgebouw (paviljoen) en mobiele bar (type foodtruck)
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 (15 punten) - Operationeel plan (25 punten) - Duurzaamheid (5 punten) - Ervaring (5 punten)
Duur overeenkomst	Minimaal 9 jaar – maximaal 18 jaar
Leidend ambtenaar-bijkomende inlichtingen in te winnen bij: Info over infomoment en bijhorende rondleiding:	Jo Ruysinck – dienst Patrimonium e-mail: L01-vastgoed@oost-vlaanderen.be Sofie Van Moeffaert – domeinbeheerder e-mail: socie.van.moeffaert@oost-vlaanderen.be

INHOUD

Deel 1: Algemeen

1. Omschrijving opdracht
2. Duur overeenkomst
3. Domein
4. Gedetailleerde bepalingen opdracht

Deel 2: Procedure en procedureverloop

1. Plaatsbezoek – infomoment
2. Indienen offerte
3. Kwalitatieve selectie
4. Eerste beoordeling
5. Eventuele onderhandelingen
6. Gunning
7. Ondertekening concessieovereenkomst
8. Opstart uitbating

DEEL 1: ALGEMEEN

1. Omschrijving opdracht

De Provincie wil een samenwerking aangaan met een enthousiaste en ondernemende uitbater voor een horecaconcessie in het provinciaal domein De Ster.

De horecaconcessie bestaat uit twee percelen:

- Perceel 1: de uitbating van een horecagelegenheid (brasserie) in de nieuwe sporthal en inkomgebouw van het domein en het beheer van de drankautomaten in de minigolf en petanquehal.
- Perceel 2: de uitbating van een horecapunt bij de strandzone in de lente en de zomer gekoppeld aan een mobiel horecapunt in het domein.

De opdracht omvat niet de catering voor het verblijfscentrum Heywijck. Aan de verblijvers zal wel meegegeven worden dat zij de concessionaris van de brasserie kunnen contacteren voor de catering.

2. Duur overeenkomst

Minimaal 9 jaar – maximaal 18 jaar. De uitbating dient volledig operationeel te zijn en opgestart te worden in de periode 1 januari - 1 april 2025. De opstartdatum wordt in onderling overleg bepaald i.f.v. de werken van de nieuwbouw en de afhandeling van de gunningsprocedure.

3. Domein

De Ster is een provinciaal recreatiedomein van ongeveer 100ha gelegen in Sint-Niklaas dat inzet op een recreatieve vrijetijdsbesteding voor een ruim publiek. Het DNA van De Ster is: "In het Waasland komt jong en oud naar De Ster voor ontspanning, spel en waterrecreatie".

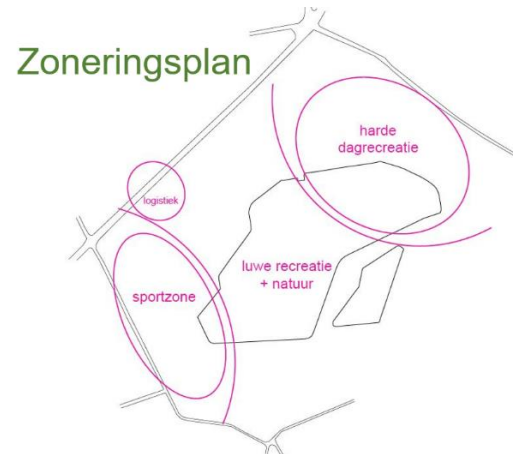
In het domein ligt een roeivijver (20ha) en een kleine visvijver (3ha). Verder beschikt het domein over een strandzone bij de zwembad, speeltuin, kinderboerderij, petanquehal en horecagelegenheid (strandbar). Aan de kant van de sportzone bevindt zich een sporthal, evenemententerrein, aquarena en minigolfterrein. In de buurt bevindt zich ook het verblijfscentrum Heywijck en de atletiekpiste (geen eigendom van de Provincie).

Jaarlijks bezoeken gemiddeld 430.000 bezoekers het domein, waarbij de zomermaanden (april t.e.m. september) de drukste maanden zijn. In de periode vanaf de paasvakantie t.e.m. 15 september is de toegang tot het domein op bepaalde momenten betalend:

	Maandag t/m vrijdag met uitzondering van woensdagnamiddag	Woensdagnamiddag, weekends, feestdagen en schoolvakanties
Vanaf de zaterdag voor de paasvakantie tot en met 15 juni	Gratis	Betalend
Van 16 juni tot en met 31 augustus	Betalend	Betalend
Van 1 september tot en met 15 september	Gratis	Betalend
Van 16 september tot en met de vrijdag voor de paasvakantie	Gratis	Gratis

De brasserie is gelegen in de sportzone en bevindt zich deels op het domein en is vlot bereikbaar voor domeinbezoekers.

Het strandgebouw is gelegen in de zone harde dagrecreatie met strand, speeltuin en attracties en bereikbaar voor domeinbezoekers.



Zie weblink: [De Ster \(oost-vlaanderen.be\)](http://DeSter(oost-vlaanderen.be))

De meeste bezoekers komen langs in het weekend, op woensdagnamiddag of op weekdagen in de schoolvakanties.

Elk seizoen valt er wel wat te beleven in De Ster: er worden tal van evenementen georganiseerd, zowel in eigen beheer (vb. Putteke Winter) als door externen (vb. Ijsberenduik, Steratlon, Circus Barones, ...).

Daarnaast vinden ook nog tal van andere, kleinere activiteiten plaats zoals schoolsportdagen, (water)sportkampen, wandelingen, teamdagen, ...

Dit zorgt voor een grote, diverse groep van bezoekers en dus ook een potentieel voor de horecaconcessie.

4. Gedetailleerde bepalingen opdracht

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

De concessie omvat twee percelen:

- Perceel 1: een brasserie met ruime binnenruimte, terras en het beheer van de drankautomaten in de minigolf en petanquehal
- Perceel 2: uitbating strandgebouw (paviljoen) en mobiel uitbatingspunt (type foodtruck).

4.1 Perceel 1: brasserie en het beheer van drankautomaten in de minigolf en petanquehal

4.1.1 Algemene visie perceel 1

Het gebouw omschreven in perceel 1 zal naast de brasserie ook de toegangspoort, een sporthal en kantoren bevatten. Aan de brasserie wordt ook een vergaderzaal (capaciteit van 40 personen – 80 m²) voorzien die polyvalent ingezet kan worden bij grotere evenementen.

De brasserie is voorzien op de eerste verdieping van de nieuwbouw met zicht op de vijver en de groene omgeving. Dit zicht is één van de troeven van de brasserie. Een ruim

zonnig terras ($\pm 125 \text{ m}^2$) vormt het verlengde van de binnenruimte. Er is een maximale toegankelijkheid (zowel in- als outdoor) van de eerste verdieping voorzien via trappen en een lift. Een grote monumentale trap zorgt voor de verbinding met een afgesloten tuin die toegang geeft tot het domein. Daarnaast heeft de brasserie ook een goede visuele relatie met de sportzaal.

De concessionaris krijgt binnen de concessiezone de exclusiviteit van levering van dranken/catering voor zijn uitbating.

Verder krijgt de concessionaris de exclusiviteit van levering van dranken/catering voor de gebruikers (exclusief de interne diensten van de Provincie) van de polyvalente vergaderzaal.

Organisatoren van externe evenementen op het domein worden aangeraden om offerte op te vragen aan de concessionaris, maar zijn niet verplicht tot afname van de concessionaris voor drank/catering.

Het beheer van de polyvalente zaal, die ter beschikking gesteld kan worden voor vergaderingen/workshops van diverse organisaties/verenigingen uit de buurt of voor eigen (educatieve) activiteiten maakt deel uit van de onderhandelingen. Het partieel gebruik door de concessionaris is bespreekbaar.

Recepties, feesten en andere georganiseerde bijeenkomsten in de in concessie gegeven goederen, mogen enkel worden georganiseerd met voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de concessiegever.

De brasserie dient toegankelijk te zijn voor diverse doeleinden: het nuttigen van een drankje of snack na het sporten, een koffie/ijsje/pannenkoek na een activiteit of wandeling op het domein, het nuttigen van een lunch of lekker tafelen met zicht op de vijver.

De inrichting en het aanbod dienen bijgevolg afgestemd te zijn op dit divers doelpubliek en hun verwachtingen. De concessionaris staat in voor de inrichting van een speelhoek. Bovendien dient de inrichting ook kwaliteitsvol en duurzaam aangepakt te worden. Verschillende sferen dienen gecreëerd te worden: familiaal, gemoedelijk, rustig.

De concessionaris voorziet een goed, gebruiksvriendelijk en vlot bestelsysteem. Bij voorkeur is er bediening aan tafel binnen de brasserie en op de terrassen. Een klantvriendelijke selfservice is bespreekbaar. Het horecapunt in de strandzone werkt op basis van afhaal.

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 zijn visie op bepaalde deelaspecten van de uitbating.

Type uitbating: brasserie met een ruim en divers doelpubliek: sporters, families/gezinnen met kinderen, wandelaars en fietsers, verenigingen/groepen, scholen en gepensioneerden, ondernemers (zakenlunch),

4.1.2 Voorwerp van concessie - perceel 1

Volgende ruimtes in perceel 1 zijn ter beschikking van de concessionaris:

Eerste verdieping brasserie:

- verbruiksruimte met netto oppervlakte van $\pm 276\text{m}^2$ inclusief toegzone en speelhoek - capaciteit verbruiksruimte: 155 à 185 personen
- keukenruimte ($\pm 51\text{m}^2$) → er zijn geen gasvoorzieningen beschikbaar
- ruimte voor koelcel/diepvriescel voor voeding ($\pm 8,5\text{ m}^2$ elk)
- ruimte voor koelcel voor dranken met link naar toog via doorgeeffrigo's ($\pm 11\text{m}^2$)
- berging droge voeding ($\pm 9\text{ m}^2$)
- afwasruimte ($\pm 11\text{ m}^2$)
- afgesloten tuin beneden aan de trap van +/-150 m²
- terras met brede trap voorzien van zitelementen met oppervlakte van $\pm 125\text{ m}^2$ (capaciteit terras: 80 à 100 personen)
- klein onderhoudslokaal met uitgietbak
- optioneel: op reservatie (aan te vragen bij de opdrachtgever): gebruik polyvalente zaal 80 m² met een capaciteit van 40 personen.
- Sanitair bestaande uit een sas, sanitair heren en dames en rolstoeltoegankelijk toilet.

Technisch:

- keuken – technische voorzieningen en nutsleidingen zijn aanwezig. Provincie staat in voor bevoering in samenspraak met de concessionaris;
- verbruiksruimte – volledig afgewerkt incl. basisverlichting;
- de keukenruimtes vormen samen met de verbruiksruimte en het sanitair één brandcompartiment;
- Bij de inrichting van de keukenruimte en bijhorende koel- en diepvriesruimte, afwas en berging droge voeding heeft de concessionaris nog een zekere vrijheid inzake precieze afmetingen en uitwerking tussenwanden (vb. keuze voor een open of een gesloten keuken, uitwerking visuele en functionele relatie tussen de keukenruimtes en de brasserie, uitwerken relatie met de afwasruimte, grootte koel- en diepvriescel...).

Gelijkvloers:

- bergruimte beneden (leveranciers); indien gewenst kan hier een kleine koelcel voorzien worden door de concessionaris ($\pm 14\text{ m}^2$);
- goederenlift met uitwerking als volwaardige personenlift, dus ook te gebruiken door het personeel;
- trap

De goederenlift en trap betreffen gedeeld gebruik door personeel van de horecagelegenheid en personeel De Ster.

Drankautomaten:

- in de minigolf en de petanquehal dient er een drankautomaat geplaatst en beheerd te worden. Praktische uitwerking te bekijken in overleg met de Provincie.

Ten laste van de concessionaris:

- keukeninrichting (werkblad, kasten, rekken, spoeltafels, handwasbakjes ...);
- keukentoeestellen (oven, fornuis, combisteamers, bakplaat, friteuse, afwasmachine, ...);
- koel- en diepvriescel (voeding);
- koelcel dranken met doorgeeffrigo's naar toog;
- wand- en plafondafwerking van de keukenruimte (worden bepleisterd afgeleverd); waar nodig voorziet de concessionaris aparte brandcompartimenteringen rondom kanalen en doorvoeren indien deze contact maken met andere brandcompartimenten (vb. boven het verlaagde plafond);

- de nodige lichte tussenwanden (vb. tussen berging droge voeding en de keuken, tussen de koelcellen, tussen keuken en afwas, tussen keuken en brasserie);
- dampkap met bijhorende motoren/ventilatoren inclusief verse luchttoevoer;
- automatische blusinstallatie boven de friteuses;
- branddetectie in de keukenruimtes – de Provincie voorziet de nodige voorzieningen in de brandcentrale en brandlussen detectoren van het geheel van de brasserie;
- toog;
- los meubilair/decoratie voor verbruiksruimte en keuken en sanitair personeel en klanten;
- beheer drankautomaten minigolf en petanque;

Voorzien door de Provincie:

- ventilatievoorzieningen voor de verbruiksruimte en de keukenruimtes;
- verwarmingsinstallatie;
- elektrische voedingen: er wordt een aparte verdeelkast (voor de volledige concessie: keuken en verbruiksruimte) voorzien door de Provincie met het nodige vermogen en kringen voor de aansluiting van de elektrische voorzieningen van de keuken en de verbruiksruimte; de verdeling in opbouw vanaf de verdeelkast is ten laste van de concessionaris; deze gaat na de concessie om niet over naar de Provincie;
- aan- en afvoerleidingen water: op enkele cruciale punten worden afvoeren voorzien (in onderling overleg nog te bepalen) + toevoer van water; verdere verdeling en aansluiting van de toestellen zelf is ten laste van de concessionaris;
- chape en vloer in overleg met concessionaris;
- aansluitingen water en elektriciteit en dergelijk niet voorzien in design & build, i.f.v. timing nog mogelijk om mee te nemen door aannemer maar ten laste van concessionaris; deze gaat na de concessie om niet over naar de Provincie;
- branddetectie verbruiksruimte en sanitair;
- basisverlichting voor de verbruiksruimte – sanitair – terras - trap, aansluitpunten voor de concessionaris uit te werken ruimtes (zoals keuken/berging);
- tellers om verbruiken door te rekenen (water, elektriciteit, verwarming, ...);
- noodverlichting.

De Provincie kan na het infomoment, de marktbevraging of concurrentiedialoog een bijkomend deel van de investeringslast opnemen. Indien dit het geval is zal in de concessieovereenkomst duidelijk vermeld worden welke kosten voor welk aandeel opgenomen worden. Er zal op dat ogenblik ook vastgelegd worden dat deze bijkomende investeringen eigendom van de Provincie worden.

4.1.3 Afspraken beheer en onderhoud – perceel 1

Volgende afspraken worden gemaakt met betrekking tot het beheer en onderhoud:

- Energie
 - De concessionaris heeft afzonderlijke tellers voor elektriciteit en water. Kosten worden doorgefactureerd op basis van de prijs van het contract van de Provincie Oost-Vlaanderen. Deze tarieven worden meegegeven bij gunning van de concessionaris.
 - De verwarming in de brasserie gebeurt via een warmtepomp. De kosten van het verbruik worden doorgefactureerd op basis van de elektriciteitsteller.
- Afvalverwerking

De concessionaris dient alle wettelijke verplichtingen inzake afvalverzameling en -verwerking na te leven.

De concessionaris staat zelf in voor het verzamelen en sorteren van zijn afval in de

"afvalstraat". 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, koelcellen, vetvangers, sanitair, tuin en terras) zowel voor de goederen die hem ter beschikking worden gesteld als voor de door hem aangebrachte goederen;
- het herstel en zo nodig vervangen van de eigen goederen en de kleine huurherstellingen van de andere 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 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.

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;

- 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 aanverwante risico's.

4.1.4 Inhoudelijke informatie – perceel 1

a. 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.

Ideaal is er een maximale opening in het weekend, op woensdagnamiddag en tijdens vakanties en op feestdagen.

In de maanden mei, juni, september is er maximum 1 sluitingsdag per week en in de periode oktober tem april, maximum 2 sluitingsdagen per week.

De sluitingsuren en -dagen dienen duidelijk gecommuniceerd te worden, fysiek aan de brasserie en online via website/sociale media. Het is voor de bezoeker van belang dat deze consequent gevolgd worden.

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

b. Aanbod:

- Het aanbod dient gevarieerd en vers te zijn, maar kan wel variëren afhankelijk van de dagdelen (middag – namiddag – avond). Minimaal dient voorzien te worden:
 - dagschotel
 - vegetarische maaltijden
 - snacks
 - warme en koude dranken
 - pannenkoek/wafels/ijsjes
- Aanbieden van 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-, 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 de zone 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.
- Duurzaam materiaalgebruik (herbruikbare recipiënten, placematten, servetten met FSC- of PEFC-label, ...) bij het aanbieden van dranken/versnaperingen is een pluspunt (zie punt 5.3). Hierbij wordt minimaal de cateringwetgeving nageleefd.

De in Vlaanderen gehanteerde normen moeten gerespecteerd worden, ongeacht de herkomst van de basisingrediënten.

4.2 Perceel 2: strandgebouw (paviljoen) en mobiel cateringpunt

4.2.1 Algemene visie perceel 2

Perceel 2 betreft de uitbating van een strandgebouw en mobiel cateringpunt voor bezoekers van andere delen van het domein, zoals bijv. de strandzone in de zomer en de speeltuin. De locatie van het mobiel cateringpunt zal worden vastgelegd in overleg met de Provincie en kan verschillen naargelang de periode (bijv. zomermaanden in de zwemzone, voorjaar en najaar nabij speeltuin).

Type uitbating: lente/zomerbar.

4.2.2 Voorwerp van concessie - perceel 2

Het strandgebouw met daaraan gekoppeld een speeltuin en een waterglijbanencomplex is gelegen aan de strandzone op het domein. Naast het strandgebouw is er een afgebakend verhard buitenterras en een graszone waarop ook de nodige tafels en stoelen geplaatst kunnen worden. Het gebouw beschikt over een verbruiksruimte en een keuken (warme en koude keuken) met een berging. De verbruiksruimte betreft een beperkte niet opgedeelde ruimte zonder niveauverschillen in functie van toegankelijkheid. Bij de verbruiksruimte is een afzonderlijk sanitair voorzien. Een ruim zonnig terras vormt het verlengde van de binnenruimte.

Het gebouw dateert van de het jaar 1978 en is zeer verouderd.

Volgende ruimtes zijn ter beschikking van de concessionaris:

- Een overdekte ruimte van 1475 m² onder een stalen dakdraagstructuur met vloer in rode polybeton. De wanden bestaan uit grote glaspartijen tot op de grond.
- Er is een doorgeefluik voor het horecagedeelte voorzien van rolluiken.
- Er is een koelcel voorzien, deze is verouderd maar werkt nog
- Er is een keuken en opberglokaal
- In het gebouw is er een sanitaire ruimte, kleedruimtes en douches voorzien die zowel door de domeinbezoekers als klanten van het strandgebouw gebruikt kunnen worden.
- Er is een grasveld naast het strandgebouw en de waterglijbaan van 1195 m² dat gebruik kan worden als terras.
- Een verhard terras vóór het strandgebouw van 1050 m²
- een mobiel uitbatingspunt kan worden uitgewerkt in samenspraak met de Provincie.

Ten laste van de concessionaris:

- bijkomende keukeninrichting met keukentoeestellen indien vereist
- keukentoeestellen (oven, fornuis, combisteamers, bakplaat, friteuse, afwasmachine, ...);
- doorgeeffrigo's naar toog;
- de nodige lichte tussenwanden;
- dampkap met bijhorende motoren/ventilatoren inclusief verse luchttoevoer;
- automatische blusinstallatie boven de friteuses;
- branddetectie in de keukenruimtes – POV voorzien de nodige voorzieningen in de brandcentrale en brandlussen detectoren van het geheel van de brasserie;
- los meubilair/decoratie voor verbruiksruimte en keuken;
- Alle inrichting en afwerking dient conform de HACCP reglementering te worden voorzien.

Te voorzien door de Provincie:

- ventilatievoorzieningen voor de verbruiksruimte en de keukenruimtes;
- verwarmingsinstallatie;
- elektrische voedingen: er is een aparte verdeelkast waarop 50 Ampère beschikbaar is
- aan- en afvoerleidingen water: op enkele cruciale punten worden afvoeren voorzien (in onderling overleg nog te bepalen) + toevoer van water; verdere verdeling en aansluiting van de toestellen zelf is ten laste van de concessionaris;
- branddetectie verbruiksruimte en sanitair;
- basisverlichting voor de verbruiksruimte – sanitair – terras - trap, aansluitpunten voor de concessionaris uit te werken ruimtes (zoals keuken/berging);
- tellers om verbruiken door te rekenen (water, elektriciteit, verwarming, ...);
- noodverlichting.

Sanitair

- Ten laste van de Provincie: voorzien van vaste sanitaire voorziening incl. toilet en wastafels voor bezoekers en personeel.
- Ten laste van de concessionaris: verdere inrichting en toebehoren (zeepdispensers, WC-rolhouders, ...). In samenspraak met de Provincie dient een poetsschema voor het sanitair opgesteld te worden.

4.2.3 Afspraken beheer en onderhoud – perceel 2

Volgende afspraken worden gemaakt met betrekking tot het beheer en onderhoud:

- Energie

- De concessionaris heeft afzonderlijke tellers voor elektriciteit en water. Kosten worden doorgefactureerd op basis van de prijs van het contract van de Provincie Oost-Vlaanderen. Deze tarieven worden meegegeven bij gunning van de concessionaris.
- De verwarming in de brasserie gebeurt via een warmtepomp. De kosten van het verbruik worden doorgefactureerd op basis van de elektriciteitsteller.

- Afvalverwerking

De concessionaris dient alle wettelijke verplichtingen inzake afvalverzameling en -verwerking na te leven.

De concessionaris staat zelf in voor het verzamelen en sorteren van zijn afval in de "afvalstraat". 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, koelcellen, vetvangers, sanitair en terras) zowel voor de goederen die hem ter beschikking worden gesteld als voor de door hem aangebrachte goederen;
- het herstel en zo nodig vervangen van de eigen goederen en de kleine huurherstellingen van de andere 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 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.

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;

- 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 aanverwante risico's.

4.2.4 Inhoudelijke informatie – perceel 2

a. Openingsdagen en -uren

- opening strandgebouw en mobiel(e) cateringpunt(en) minimaal in de periode paasvakantie t.e.m. eind september. In onderling overleg met de domeinverantwoordelijke zijn uitzonderingen mogelijk;
- maximaal tijdens openingsuren van het domein;
- de horecagelegenheid dient bij voorkeur (kan over onderhandeld worden) 7/7 geopend te zijn van 11u tot 18 uur;
- bij het hosten van groepen/events kan de horecagelegenheid niet volledig afgesloten worden voor externen tenzij bij uitzonderlijke omstandigheden en mits uitdrukkelijke toestemming vooraf door de Provincie.

b. Aanbod

- er dient steeds een minimumaanbod aanwezig te zijn.
- aanbod dient gevarieerd te zijn;
- de concessiehouder heeft in zijn aanbod oog voor korte keten, fair trade, biologisch, seizoensgebonden, bij voorkeur lokale Oost-Vlaamse producten met zo laag mogelijke impact op mens en milieu, evenwicht vegetarisch/niet vegetarisch;
- in functie van de kwaliteit van de uitbating wordt het plaatsen van automaten (gok-, snoep-, drank-, sigarettenautomaten) niet toegestaan.
- de concessiehouder mag aan het gebruik van de horecagelegenheid een minimale afnameverplichting van één consumptie koppelen.
- duurzaam materiaalgebruik (herbruikbare recipiënten, placemats, servietten,...) bij het aanbieden van dranken/versnaperingen is een pluspunt (zie punt 5.3). Hierbij wordt minimaal de cateringwetgeving nageleefd.
- consumptieprijzen volgens gewone, gangbare tarieven (in vergelijking met de reguliere horeca in de omgeving). In functie van toegankelijkheid voor een breed publiek dient het aanbod betaalbaar te zijn.

De in Vlaanderen gehanteerde normen moeten gerespecteerd worden, ongeacht de herkomst van de basisingrediënten

5. Extra informatie voor beide percelen

5.1 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 minimaal een ervaren leidinggevende aanwezig te zijn.

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

5.2 Communicatie

De ruimtes die ter beschikking gesteld worden 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.

De naam voor de brasserie kan vrij gekozen worden mits overleg met de Provincie die streeft naar een binding met het domein en "Stella Nova" voorstelt.

5.3 Duurzaamheid

De geluidsnormen (Vlarem II richtlijnen) en Sabam wetgeving worden gevolgd. Muziek afspelen op het terras kan. Geluidsniveau moet in overeenstemming zijn met de geldende normen.

Extra inzet op duurzaamheid is pluspunt, bijv.:

- duurzame samenstelling van het menu; aandacht voor vegetarisch, lokale voedingsmiddelen (incl. streekproducten) en korte keten, seizoensgebonden voedingsmiddelen, biologische producten, eerlijke handel en 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, alsook exploitatie en onderhoud daarvan.

5.4 Rookbeleid

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

5.5 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.

5.6 Prijsaanpassingen

De concessieovereenkomst zal een bepaling omvatten die vermijdt dat de prijsaanpassing niet marktconform kunnen gebeuren. Prijswijzigingen worden voorgelegd aan en goedgekeurd door de Provincie.

DEEL 2: PROCEDURE EN PROCEDUREVERLOOP

Het tot stand komen van de concessieovereenkomst gebeurt in verschillende stappen waarbij er maximaal ruimte wordt voorzien voor onderhandelingen.

1 Infomoment

Geïnteresseerde kandidaten kunnen deelnemen aan een plaatsbezoek/infomoment. Op dit infomoment worden de concessie en de wensen van de opdrachtgever toegelicht en kunnen bijkomende vragen ter verduidelijking worden gesteld. Dit infomoment vindt plaats op 16 mei 2024 om 10 uur.

2 Indienen offerte

Geïnteresseerden moeten hun offerte, inclusief de stukken voor de kwalitatieve selectie, indienen ten laatste op 30 juni 2024 om 23u59 via een e-mail naar: L01-vastgoed@oost-vlaanderen.be. De opdracht omvat twee percelen. Inschrijvers kunnen kiezen voor één van de twee percelen of de twee samen (zie verder onder 6 Gunning).

3 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);

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

4 Eerste beoordeling offerte 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 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. De vermelde subpunten zijn indicatief en louter verklarend bij de beoordeling van de gunningscriteria.

- 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 uitbating 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)
- Prijs van aanbod aan maaltijden, drank, versnaperingen
- Technisch plan (15 punten)
 - Overzicht investeringen + timing
 - Plan inrichting terras
 - Plan verwerking afval
- Operationeel plan (25 punten)
 - Personeel
 - Openingsuren
 - Bedieningssysteem
 - Onderhoudsbeleid
 - Afvalbeleid
- Duurzaamheid (5 punten)
 - Inzet op duurzaamheid (personeel, afvalbeleid, schoonmaak, aanbod, ...).
- Ervaring in de sector (5 punten)
 - De inschrijver geeft aan welke ervaring hij heeft in de horeca, als uitbater en/of als bedrijfsleider. Deze gegevens moeten gestaafd worden met een omschrijving van de vorige uitbatingen en de daaraan verbonden omzetcijfers voor een periode van drie jaar. De kandidaten geven door in te schrijven op de concessie die concessiegever het recht de ervaring te controleren bij derden.

5 Eventuele onderhandelingen en indiening bijgestuurde offertes

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. De uiterste datum voor het indienen van een aangepaste offerte wordt dan meegedeeld.

6 Gunning

De Provincie 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.

De opdracht omvat twee percelen. Inschrijvers kunnen kiezen voor één van de twee percelen of de twee samen. Indien een inschrijver een offerte indient voor de twee percelen samen kunnen 5 extra punten per perceel toegekend worden bij de beoordeling van de hierboven vermelde gunningscriteria.

7 Ondertekening concessieovereenkomst

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

8 Opstart uitbating

De uitbating dient volledig operationeel te zijn en opgestart te worden in de periode 1 januari - 1 april 2025. De opstartdatum wordt in onderling overleg bepaald i.f.v. de werken van de nieuwbouw en de afhandeling van de gunningsprocedure.