

**OPDRACHTOMSCHRIJVING VOOR EEN
CONCESSIE
MET ALS VOORWERP
CATERING VAN EVENEMENTEN
GEORGANISEERD DOOR
RECREATIEDOMEINEN VAN DE PROVINCIE
OOST-VLAANDEREN**

mei 2024-2028

twee maal verlengbaar met 1 jaar

Bestek	<p>Catering evenementen 2024-2028</p> <p>Twee maal verlengbaar met 1 jaar</p>
Aanbestedende overheid	<p>Provinciebestuur Oost-Vlaanderen Directie Recreatiedomeinen Gouvernementstraat 1 te 9000 Gent</p> <p><u>Vestigingsadressen:</u></p> <p>Puyenbroeck - Puyenbrug 1a te 9185 Wachtebeke - tel. 09-342 42 42</p> <p>De Gavers – Onkerzelestraat 280, 9600 Geraardsbergen - tel. 054-41 63 24</p> <p>De Ster – Lange Rekstraat 30, 9100 Sint-Niklaas - tel. 03-777 69 50</p>
Voorwerp van de opdracht	<p>Catering ten behoeve van de eigen evenementen georganiseerd door één van volgende provinciale domeinen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De Gavers - Geraardsbergen - Puyenbroeck - Wachtebeke - De Ster – Sint-Niklaas
Gunningswijze	<p>Procedure met onderhandelingsmogelijkheid – het opdrachtgevend bestuur kan na indiening van de offertes vrij onderhandelen met de inschrijvers</p>
Gunningscriteria	<ul style="list-style-type: none"> - Prijs nl. de financiële vergoeding door de externe concessionaris te betalen (20 punten) - Organisatorische aanpak (45 punten) - Kwaliteit en prijs van de aangeboden producten (25 punten)

	<ul style="list-style-type: none"> - Duurzaamheid (5 punten) - Ervaring (5 punten)
Uitvoeringstermijn	01/05/2024 – 31/12/2028 (looptijd van 4 jaar, twee maal verlengbaar met 1 jaar)
Leidend ambtenaar-bijkomende inlichtingen in te winnen bij	Alien.Vanhee@oost-vlaanderen.be Directie recreatiedomeinen

DEEL I – opdrachtomschrijving – Catering van evenementen georganiseerd door de recreatiedomeinen van de Provincie Oost-Vlaanderen

1) Omschrijving en duur van de opdracht

De provinciale domeinen De Gavers, Puyenbroeck en De Ster van de Provincie Oost-Vlaanderen wensen de opdracht "leveren, faciliteren en verzorgen van de catering voor de door haar georganiseerde grote evenementen (zie overzicht in punt 2)" uit te besteden.

De duur van de opdracht bedraagt 4 jaar, twee maal verlengbaar met 1 jaar, en is jaarlijks opzegbaar door beide partijen uiterlijk op 1 december. Bij aanvang van elk jaar kunnen in geval van bijkomende of weggevallen evenementen de door de externe concessionaris te betalen financiële vergoeding aangepast worden à rato van het aandeel van het evenement in het totale aanbod op basis van het aantal bezoekers van de evenementen.

Bij opzeg kan het opdrachtgevend bestuur opnieuw gaan onderhandelen met de overige inschrijvers voor de verderzetting van de opdracht.

De openingsuren variëren per event (zie gedetailleerde beschrijving hieronder) en worden in samenspraak met het domein concreet vastgelegd per evenement.

De concessionaris dient zich op voorhand te vergewissen van de concrete situatie van het terrein en de locatie ter plaatse.

2) Overzicht evenementen en gedetailleerde beschrijving

Domein	Datum/periode	Naam event	korte beschrijving van het event	verwacht aantal bezoekers
De Ster	Paasmaandag (vanaf 2025)	Eieren na Pasen	Activiteiten voor kinderen	4.500
Puyenbroeck	Voorjaar (april-mei)	Shownamiddag	optredens van 3 Vlaamse artiesten	1.000
Puyenbroeck	laatste woensdag van juni	Popeiland	popfestival voor kinderen met veel randanimatie	10.000
Puyenbroeck	Najaar (september)	Shownamiddag	optredens van 3 Vlaamse artiesten	1.000
De Gavers	Eind oktober	Halloween	geanimeerde wandeling rond de vijver	6.500

De Ster	2 ^e helft november	Putteke Winter	Spektakel avondwandeling	8.000
---------	-------------------------------	----------------	--------------------------	-------

* De bezoekerscijfers zijn gebaseerd op objectieve gegevens. Huidige bezoekerscijfers kunnen nooit gegarandeerd worden voor de toekomst.

Bovenstaande activiteiten zijn vaste waarden in de evenementenkalender van de provinciale domeinen. Afwijkingen zijn mogelijk. Er kunnen nieuwe evenementen bijkomen of er kunnen evenementen geschrapt worden. In beide gevallen wordt dit overlegd met de concessionaris.

In de tabel in bijlage wordt een eerste insteek gegeven van de behoeftes per evenement. Voor elk van de evenementen worden de behoeftes aan aantal drink- en eetstanden, technische infrastructuur en andere specifieke vereisten, 2 maand voorafgaand aan het event in overleg met het domein vastgelegd in een concreet plan van aanpak.

3) Vergoeding

Algemene vergoeding

De concessionaris doet in zijn offerte een voorstel van concessievergoeding per jaar. Deze vergoeding wordt jaarlijks geïndexeerd op basis van de gezondheidsindex.

De aanpassing gebeurt op elke verjaardag van de inwerkingtreding van de overeenkomst en dit volgens de formule :

$$\frac{\text{basisvergoeding} \times \text{nieuwe indexcijfer}}{\text{aanvangsindexcijfer}}$$

De basisvergoeding is de concessievergoeding zoals die door het opdrachtgevend bestuur bij aanvang van het contract wordt vastgesteld op basis van de inschrijving. Het nieuwe indexcijfer is het indexcijfer van de maand die de verjaardag van inwerkingtreding voorafgaat.

Het aanvangsindexcijfer is het indexcijfer van de maand die de inwerkingtreding voorafgaat.

De financiële vergoeding moet jaarlijks na het einde van het laatste evenement en binnen de 30 dagen op de rekening van het provinciebestuur gestort worden.

Water en elektriciteit

Daar waar de concessionaris, voor de exploitatie van de cateringpunten, voor water en elektriciteit kan aansluiten op reeds bestaande aansluitpunten (ev. met plaatsing van tussentellers voor het monitorren en sensibilisatie m.b.t. het verbruik), valt het verbruik van water en elektriciteit ten laste van de Provincie Oost-Vlaanderen. Indien dit niet mogelijk is, voorziet de concessionaris zelf in elektrische groepen en/of watervoorziening. De huur, keuring en het verbruik van de elektrische groepen valt ten laste van de concessionaris.

4) Verwachtingen van de concessionaris

De concessionaris staat in voor:

- De logistieke opbouw en inrichting van de cateringpunten.
De inrichting bevat ten minste:
 - De technische installaties
 - De barunits
 - De catering- en andere standen (bv. kassa-unit, bonnenstand, stand inlevering bekertjes, ...)
 - Duidelijke signalisatie die visueel leesbaar en zichtbaar is voor de bezoeker.

Bij elk evenement dienen de verschillende standen duidelijk aangeduid en bewegwijzerd te zijn met panelen van voldoende grootte op de daken of d.m.v. een ander systeem.

- Eventuele herbruikbare decoratie/verfraaiing
- Indien beschikbaar kan bijkomende infrastructuur gehuurd worden bij het provinciaal domein tegen de gangbare tarieven

Vóór ieder evenement is voorafgaand overleg tussen de organisator en het provinciaal domein nodig. Op dit overleg komen volgende zaken aan bod: de inplanting van de cateringpunten, het aanbod van catering, datum opbouw/afbouw, voorzien afzonderlijke stand catering medewerkers, afspraken opbouw en afbouw, ... Van dit overleg wordt een verslag gemaakt waarin de afspraken duidelijk opgenomen worden.

De kosten voor de volledige uitrusting en het materiaal vereist voor de exploitatie zijn voor de uitbater.

Voorstellen van mogelijke inrichtingen worden bij de offerte gevoegd.

- De uitbating van de cateringpunten en de kosten en baten die voortvloeien uit deze uitbating. Dat betekent concreet de uitbating en het onderhoud van de cateringpunten met respect voor alle wettelijke verplichtingen ter zake. Hygiëne is prioritair en er moet gewerkt worden met hoogwaardig duurzaam materiaal en producten. Bij de offerte wordt een lijst van gebruikte producten en eventueel label toegevoegd.
- De onafgebroken opening van de cateringpunten tijdens de evenementen volgens de afspraken die hierover gemaakt werden met het provinciaal domein. Tijdens de opbouw/afbraak van een evenement, kan er ook gevraagd worden om één eet- en drankunit vroeger te openen/later te sluiten voor medewerkers.
- Een gevarieerd basisaanbod afgestemd op de noden per event. Dit aanbod is
 - Kwalitatief
 - Drinkstanden: een gevarieerd basisaanbod van warme en koude dranken, niet-alcoholische (bv. water, appelsap/fruitsap; frisdranken, 0% bieren, ...) en alcoholische dranken (bvb. bier, wijn, ...). Aan min zestienjarigen wordt geen alcohol verkocht.
 - Eetstanden: bij het aanbieden van snacks wordt ook een gevarieerd vegetarisch/veganistisch aanbod voorzien (minstens 1 optie)
 - Aandacht voor duurzaamheid (korte keten¹, fair trade, biologisch, seizoensgebonden, streekproducten, evenwicht vegetarisch/niet-vegetarisch,...) is een pluspunt. Voor elk evenement wordt de duurzame productenlijst voorgelegd aan het domein.
 - Drank en eten dient ten alle tijde voldoende gekoeld te zijn (ook voor medewerkers). Koelingen dienen voorzien te zijn, alsook voldoende stock.

Eén week voor het evenement zal de concessionaris een lijst van de te verkopen producten met prijzen doorgeven aan het provinciaal domein.

Een uitgewerkt voorstel wordt bij de offerte toegevoegd. Hierbij worden prijzen opgenomen.

De provincieraad van 7 september 2022 besliste om op eigen evenementen, zeker bij warm weer, steeds gratis drinkwater te voorzien. Dit wordt voorzien voor door de Provincie Oost-Vlaanderen en moet mogelijk blijven.

- Democratische, marktconforme prijzen

¹ Overzicht streek- en hoeveproducenten uit Oost-Vlaanderen: [Producenten - Lekker Oost-Vlaams \(lekkeroostvlaams.be\)](http://lekkeroostvlaams.be)

- Aanwezigheid van voldoende personeel bij de opbouw en afbouw. Tijdens de duurtijd van het event wordt voldoende personeel (Nederlandstalig) voorzien voor het bemannen van de cateringpunten en inzamelpunten van herbruikbaar cateringmateriaal. Dit volgens het aantal bezoekers om hen een goede en vlotte service te verzekeren.
- Het vermijden van leveringen/bevoorradingen of andere vormen van gemotoriseerd verkeer tijdens de duur van het event. Een voldoende grote voorraad aan eten en drinken wordt voorzien zodat tijdens het evenement geen voorraadtekorten ontstaan (vb. bij warm weer).
- Een vlot georganiseerde bonnenverkoop. Bonnen moeten per stuk kunnen aangekocht worden. Er wordt in onderling overleg bepaald hoeveel verkooppunten voorzien moeten worden. Ook moet er per verkooppunt digitaal betaald kunnen worden.
- Het serveren van drank en eten in recipiënten voor eenmalig gebruik is verboden. De concessionaris dient in te zetten op herbruikbare recipiënten. Bij het gebruik van herbruikbare recipiënten en herbruikbaar cateringmateriaal, is het verplicht om een systeem te voorzien dat garandeert dat 90% ervan wordt ingezameld voor hergebruik.
- Een efficiënt, praktisch en klantvriendelijk systeem van inzameling van herbruikbaar cateringmateriaal
- Het naleven van alle toepasselijke wetgeving en het in orde brengen van de nodige vergunningen, verzekeringen, ...
Dit betreft onder andere regelgeving mbt (voedsel)veiligheid; afvalwetgeving, arbeidswetgeving maar ook alle verplichte vergunningen en verzekeringen, keuringsattesten, aansprakelijkheid bij schade, ...
(Zie ook deel II punt 7)
De door de gemeente vereiste keurings- en veiligheidsattesten, verzekering, etc. worden tijdig aan de gemeente, die bevoegd is voor de veiligheid, bezorgd zodat alles in orde is voor de veiligheidsronddgang.
Indien de vereiste vergunningen, keurings- en veiligheidsattesten en verzekeringen niet tijdig in orde zijn, dan kan de Provincie Oost-Vlaanderen, onder voorbehoud van al haar rechten op schadeloosstelling, de exploitatie ambtshalve verder zetten op kosten van de concessionaris.
- Voor het verwijderen van het zwerfvuil op het terrein, het afruimen en schoonmaken van tafels en andere horeca-infrastructuur en het netjes achterlaten van het terrein en/of tent(en). Aangezien de concessionaris volledig verantwoordelijk is voor het bovenstaande, zal het provinciaal domein een externe firma op zijn kosten inschakelen, indien de concessionaris nalaat dit te doen.
- Voor het verwijderen van het afval volgens het principe van gescheiden afvalstromen. In ieder geval dient het afval zoveel mogelijk beperkt te worden.
De concessionaris staat zelf in voor het meenemen en verwerken van het afval voor de exploitatie van de cateringpunten (verpakkingsmaterialen, ...).
De acties rond afvalpreventie en de wijze waarop afval ingezameld, afgevoerd en verwerkt wordt, worden beschreven in een afvalplan.

De afvoer van het afval van bezoekers achtergelaten in de vuilnisbakken gebeurt door het provinciaal domein die ook instaat voor de kost van de verwerking van dit afval.

Er is geen lozing van afval/vuil water op oppervlakte water toegestaan.

- Voor het naleven van de HACCP-normen bij de exploitatie van de cateringstanden. Hierbij neemt de concessionaris volgende 7 kernpunten van de HACCP-normen in acht:
 - Inventariseer alle potentiële gevaren;
 - Stel de kritische controlepunten (CCP's) vast, de punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen of beperkt;
 - Geef per CCP de kritische grenzen aan;
 - Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel gemonitord worden;
 - Leg per CCP de correctieve acties vast die moeten leiden tot herstel van de veiligheid;
 - Pas verificatie toe - een periodieke check om na te gaan of de HACCP-aanpak goed werkt;
 - Houd documentatie en registraties bij - vastleggen wat je hebt aangepast en hoe.

Extra inzet op duurzaamheid is pluspunt:

- duurzame samenstelling van het aanbod (eerlijke handel producten, Oost-Vlaamse producten, seizoensproducten, biologische producten, aandacht voor dierenwelzijn, vis met MSC-label,...);
- duurzaam materiaalgebruik (herbruikbare verpakkingen, recipiënten, placemats, servetten met FSC- of PEFC-labels, ...);
- actief management op vlak van voedselverspilling/voedseloverschotten;
- actief management ter voorkoming, scheiding en verwijdering van afval;
- duurzame schoonmaakproducten met labels (zie punt 4) en reinigingsprocedures;
- sociale duurzaamheid: opleiden van personeel m.b.t. duurzame cateringdiensten; actief diversiteitsbeleid, inschakelen van maatwerkbedrijven, verenigingen, goede doelen,...;
- duurzame infrastructuur: water- en energiebesparing door apparatuur, alsook exploitatie en onderhoud daarvan;
- communicatie over duurzame acties naar de bezoekers van het evenement

Extra voor evenementen georganiseerd door De Ster:

Voor de Ster is het een meerwaarde als de concessionaris kan voorzien in logistieke ondersteuning:

- een plankenvloer (2 x 300m²) en montage hiervan
- een kadertent (8 x 12m)
- receptietafels (± 48)
- sanitaire voorzieningen (toiletten (17) - plaszuilen (4) – G-toilet (3))
- ...

De specifieke nodige logistieke ondersteuning per event wordt mee bepaald in het voorafgaand overleg tussen de concessionaris en het provinciaal domein. Bovenstaande aantallen zijn richtinggevend op basis van afgelopen events.

Indien bovenstaande logistieke ondersteuning voorzien kan worden door de concessionaris, kan de waarde hiervan als optie mee opgenomen worden in de offerte. Bij gunning van deze optie in de opdracht, wordt deze waarde dan in mindering van de concessievergoeding gebracht.

De Provincie Oost-Vlaanderen voorziet:

- een terrein (al dan niet verhard afhankelijk van het evenement en de eventlocatie) voor het plaatsen van de cateringstanden
- Sanitaire voorzieningen voor bezoekers en personeel, met uitzondering van domein De Ster
- Aansluitpunten op nutsvoorzieningen (elektriciteit en water) waar infrastructuur mogelijk
- Een tijdige doorgave van de raming van het aantal bezoekers, medewerkers, artiesten en entourage en sponsors: een week op voorhand een raming en daags voordien de definitieve aantallen.

5) Andere afspraken

De provinciale domeinen hebben de keuze om al dan niet een beroep te doen op de diensten van de concessionaris voor het verzorgen van de catering van het personeel, de medewerkers en de artiesten. De manier waarop kan verschillen per event (werken met drank-/eetbonnen, het voorzien van lunchpakketten, ...). Dit wordt per event in voorafgaand overleg vastgelegd. Een raming van de vraag op basis van voorafgaande events werd meegegeven in het behoefteoverzicht. Indien een beroep wordt gedaan op de concessionaris, dient deze een substantiële korting op de publieksprijzen toe te staan. In de offerte doet de concessionaris hiervoor een voorstel.

Indien de concessionaris of het provinciaal domein een sponsorovereenkomst voor catering wil afsluiten, kan dit enkel na onderling overleg.

Indien er beroep gedaan wordt op onderaannemers, dan dienen deze alle bepalingen van de concessieovereenkomst na te leven. De onderaannemers kunnen op hun beurt geen verdere onderaannemers aanstellen. De concessionaris blijft de verantwoordelijke tegenover de Provincie Oost-Vlaanderen voor het naleven van alle bepalingen van de concessieovereenkomst.

6) Duurtijd

De duur van de opdracht bedraagt 4 jaar, twee maal verlengbaar met 1 jaar en gaat in op 1 mei 2024 en is jaarlijks opzegbaar door beide partijen uiterlijk op 1 december. De effectieve duurtijd van de exploitatie van de cateringstanden is afhankelijk van het event (zie punt 2 hierboven).

7) Opbouw en afbraak

Afspraken met betrekking tot afbouw en afbraak van het tijdelijke cateringpunt dient ruim op voorhand en in onderling overleg tussen het recreatiedomein en de concessionaris te gebeuren.

Alle leveringen en plaatsingen op het domein gebeuren in samenspraak met het domein. Alle installaties, standen, etc dienen minstens 1 dag voor het evenement aanwezig te zijn.

8) Schade

Het domein is niet verantwoordelijk voor de bewaking van het tijdelijke cateringpunt en eventuele schade of diefstal van goederen door derden

DEEL II – TECHNISCHE BEPALINGEN EN CONTRACTUELE VERPLICHTINGEN

1) Wijze van toekennen concessie

De concessie wordt (na eventuele onderhandelingen) naar analogie met een onderhandelingsprocedure toegewezen aan de best scorende offerte op basis van de hieronder vermelde gunningscriteria.

2) Indienen offertes

De offertes worden ingediend tegen vrijdag 11 maart 2024 – 9u via alien.vanhee@oost-vlaanderen.be

Plaatsbezoeken van de locaties zijn mogelijk op aanvraag:

- Puyenbroeck: Ann.Helderweirt@oost-vlaanderen.be
- De Gavers: Jo.Petrus@oost-vlaanderen.be
- De Ster: Anneke.Elskens@oost-vlaanderen.be

3) Toegangsrecht en kwalitatieve selectiecriteria

Kunnen van deelneming worden uitgesloten, de inschrijver:

- o die zich in een situatie van insolventie (faillissement, gerechtelijke reorganisatie, beslag, ...) bevindt of die een aanvraag heeft ingediend om te worden toegelaten tot een insolventieprocedure;
 - o die is veroordeeld tot een correctionele of criminele straf;
 - o die fiscale of sociale schulden heeft;
 - o die onder voorlopig bewind is geplaatst;
 - o die is toegelaten tot de procedure collectieve schuldenregeling of die een aanvraag heeft ingediend om te worden toegelaten tot de procedure collectieve schuldenregeling.
- De inschrijver bezorgt samen met het inschrijvingsformulier een verklaring op eer, waarin hij verklaart:
 - o zich niet in een situatie van insolventie (faillissement, gerechtelijke reorganisatie, beslag, ...) te bevinden en geen aanvraag te hebben ingediend om te worden toegelaten tot een insolventieprocedure;
 - o geen fiscale of sociale schulden te hebben;
 - o niet onder voorlopig bewind te zijn geplaatst;
 - o niet te zijn toegelaten tot de procedure collectieve schuldenregeling en geen aanvraag te hebben ingediend om te worden toegelaten tot de procedure collectieve schuldenregeling.

4) Verbintenistermijn

De inschrijver blijft gedurende 60 kalenderdagen gebonden aan zijn offerte, te rekenen vanaf de uiterste datum van indiening.

5) Gunningscriteria

Bij de gunning wordt rekening gehouden met volgende criteria (samen 100 punten):

- Prijs nl. de financiële vergoeding door de externe concessionaris te betalen (20 punten)
De inschrijver met de hoogste vergoeding krijgt de maximale score. Zijn prijs wordt als referentiepunt genomen om de score van de anderen pro rata te berekenen.
- Organisatorische aanpak (45 punten)
De inschrijver licht in een plan van aanpak zijn visie toe op de concrete uitbating van de cateringstanden, de bonnenverkoop en de werking met herbruikbaar

cateringmateriaal toe. Hierbij worden alle belangrijke aspecten van de exploitatie toegelicht en toont de inschrijver aan voldoende situationele kennis te hebben van het recreatiedomein. Gaande van beschikbare infrastructuur, inrichting catering, opbouw catering event, inzet personeel, afvalverwerking tot onderhoud van het cateringpunt. Hierbij wordt aangetoond dat de inschrijver inzet op kwaliteit van dienstverlening en beleving van de bezoekers. (max. 5 A4)

- **Kwaliteit en prijs van de aangeboden producten (25 punten)**
De inschrijver geeft een concreet uitgewerkt voorstel (inclusief prijs en merk) van de dranken en etenswaren die in het mobiele cateringpunt kunnen worden aangeboden. In het voorstel wordt ook weergegeven welke korting voorzien wordt voor de Provincie Oost-Vlaanderen indien zij een beroep doen op de concessionaris voor het verzorgen van de catering van het personeel, de medewerkers en artiesten. (Max. 2 A4).
- **Duurzaamheid (5 punten)**
De Provincie Oost-Vlaanderen kiest voor een circulaire, klimaatbestendige en sociale toekomst. Ook bij de organisatie van evenementen door de Provincie Oost-Vlaanderen, is duurzaamheid een belangrijk punt. Bijgevolg is extra inzet op duurzaamheid is een pluspunt. De inschrijver voegt aan zijn offerte een concrete toelichting toe hoe deze wenst in te zetten op duurzaamheid. (Max. 2 A4).
- **Ervaring (5 punten)**
De inschrijver toont zijn ervaring met soortgelijke opdrachten aan door minstens 5 referenties van gelijkaardige opdrachten met betrekking tot de voornaamste diensten die gedurende de laatste 3 jaar werden verricht. (Max. 2 A4).
- **Optioneel: logistieke ondersteuning De Ster (5 punten bonus)**
Naast de opname van het voorstel tot concessievergoeding, kan de concessionaris ook optioneel een opgave doen van de waarde (per jaar) voor het leveren van logistieke ondersteuning voor de events in De Ster. Hiervoor kunnen 5 extra punten toegekend worden.
Indien hierop wordt ingegaan, licht de inschrijver toe welke logistieke ondersteuning hij kan bieden en wat de gedetailleerde waarde hiervan is per onderdeel (plankenvloer, receptietafels, sanitaire voorzieningen, etc) (max. 1 A4)
Bij gunning van deze optie in de opdracht, wordt deze waarde in mindering gebracht van de opgegeven concessievergoeding.

De Provincie Oost-Vlaanderen kan na indiening van de offertes vrij onderhandelen met de inschrijvers

6) Wettelijke en andere verplichtingen uitbater - verzekeringen

Alle installaties van de concessionaris dienen aan de wettelijke veiligheidsvereisten te voldoen. De (brand-)veiligheid moet gegarandeerd zijn. De concessionaris moet de nodige veiligheidsattesten kunnen voorleggen en de veiligheidskeuring door de brandweer en andere bevoegde diensten toelaten.

Verplichte attesten, door concessionaris voor te leggen bij indienen offerte:

- Toelating/erkenning/registratie van het FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de Voedselketen) met vermelding van:
 - de activiteiten in de voedselketen die de concessionaris mag uitoefenen;

- het toelatingsnummer.
- Geldig keuringsattest/verslag van onderzoek, door een Externe Dienst voor Technische Controle, van de elektrische en gasinstallatie. Het betreft o.a. controle van de installaties volgens de voorschriften van het A.R.E.I. en de controle van de gebruikte gasinstallaties met o.a. minimaal een dichtheidscontrole van de gasleidingen;
- Geldig keuringsattest/verslag van onderzoek door een gecertificeerd bevoegd bedrijf voor het nazicht en onderhoud van brandblusuitrusting;
- Geldig brandveiligheidsattest van de horecawagen;
- Ondernemingsnummer of erkend btw-nummer;
- Tapvergunning;
- Machtiging ambulante handel (leurkaart);
- Eventuele andere wettelijk verplichte attesten.

De concessionaris verbindt er zich toe de bestaande en toekomstige wetgeving en reglementen die aan de exploitatie van dergelijke inrichtingen verbonden zijn, inzonderheid de reglementering van de eetwareninspectie, de handelsbedrijvigheid en de sociale wetgeving te eerbiedigen. De concessionaris draagt hiervoor alleen, ter volledige bevrijding van het provinciebestuur van Oost-Vlaanderen, de gehele verantwoordelijkheid.

De concessionaris alleen, ter volledige bevrijding van de provincie, is verantwoordelijk voor eender welke schade veroorzaakt ter gelegenheid van de exploitatie van de concessie:

- Hetzij aan zijn persoon of zijn goederen;
- Hetzij aan de persoon of aan de goederen van zijn aangestelde in wier contract hij moet bepalen dat zij generlei verhaal kunnen nemen tegen de provincie;
- Hetzij aan de provincie of aan de personeelsleden van de provincie of aan derden;
- Hetzij aan de goederen die aan de provincie toebehoren of aan deze waarvan de provincie het genot of het toezicht heeft.

Om zich in te dekken tegen bovenstaande aangehaalde risico's zal de concessionaris, van zodra hij de exploitatie begint, de aangepaste verzekeringen afsluiten bij een in België erkende verzekeringsmaatschappij.

Het gebruik van ecologisch afbreekbare zeep is verplicht. Er is geen lozing in oppervlakte water toegestaan.

De firma dient zich te houden aan de nieuwe wetgeving omtrent gebruik van cateringmateriaal opgenomen in het koninklijk besluit van 22 maart 2019 zoals verschenen in het Belgisch Staatsblad op 7 juni 2019.

Aansprakelijkheid: de concessionaris is als leverancier van zijn infrastructuur volledig verantwoordelijk voor de juiste aanwending ervan. Het provinciebestuur kan onder geen enkel beding aansprakelijk gesteld worden voor de beschadiging of incorrect gebruik van kramen, installaties, wagens en toebehoren.

Personeelsaangelegenheden: de concessionaris zorgt voor de nodige verzekeringen en voorzieningen voor zijn personeel en zorgt ervoor dat hij in regel is met de sociale wetten en alle andere wettelijke voorschriften. Inbreuken op deze bepaling worden beschouwd als grove nalatigheid die aanleiding kan geven tot verbreking van de overeenkomst.

De concessionaris dient over alle noodzakelijke machtigingen, verzekeringen en vergunningen te beschikken.

De dienstverlening is uit te voeren volgens de regels van goed vakmanschap

7) Verbreking concessie

Bij herhaaldelijke of zware inbreuken op deze overeenkomst kan de opdrachtgever de concessie éézijdig verbreken via een gemotiveerd schrijven waarbij de overtredingen worden aangegeven.

In dit geval is er geen vermindering voor de opvorderbare vergoedingen, noch schadevergoeding.

8) Geschillen

Geschillen met betrekking tot de uitvoering van deze concessie behoren exclusief tot de bevoegdheid van de Gentse rechtbanken.

Bijlage – behoefteoverzicht per event

Domein	Datum/periode	Naam event	korte beschrijving van het event
De Ster	Paasmaandag en vanaf 2025	Eieren na Pasen	Diverse activiteiten voor families met kinderen
Puyenbroeck	Voorjaar (april-mei)	Shownamiddag	Optredens van 3 Vlaamse artiesten
Puyenbroeck	laatste woensdag van juni	Popeiland	Popfestival voor kinderen met veel randanimatie
Puyenbroeck	Najaar (september)	Shownamiddag	Optredens van 3 Vlaamse artiesten
De Gavers	laatste zaterdag van oktober	Halloween	Geanimeerde wandeling rond de vijver
De Ster	2de helft november	Putteke Winter	Spektakel avondwandeling rond licht

Domein	Naam event	Uren event	Richtprijs inkom	Verwacht aantal bezoekers	Doelgroep
De Ster	Eieren na Pasen	13u30 – 18u00	Gratis (enkel toegang domein te betalen)	4500	Gezinnen/groepen met kinderen tot 12 jaar
Puyenbroeck	Shownamiddag	13u30 tot 18u	12 EUR	1.000	Senioren en zorgcentra
Puyenbroeck	Popeiland	13u tot 19u	15 EUR	10.000	Familie/groepen met kinderen tot 14 jaar
Puyenbroeck	Shownamiddag	13u30 tot 18u	12 EUR	1.000	Senioren en zorgcentra
De Gavers	Halloween	18 u tot 22.30 u	7à9 euo	6.500	iedereen
De Ster	Putteke Winter	17u30 tot 23u30	7 - 10 EUR	8.000	iedereen

Domein	Naam event	Drank- standen	Aantal	Eetstanden		Extra's te voorzien: zitgelegenheid, podium, ...	Opmerking drink- en eetstanden	Raming aantal artiesten en medewerkers	Vereisten catering medewerkers/artiesten	Andere opmerkingen
				Zoet: pannenkoek, ijsje, wafel, chips, ...	Snacks: pasta/pizza/frie- ten /hamburger					
De Ster	Eieren na Pasen	1 grote	2	ja	ja	nee		50	Drankjes (of drankbonnen) + lunchpakket (of eetbonnen) voor medewerkers	Vegetarisch aanbod + halal (gezien de culturele diversiteit)
Puyenbroeck	Shownamiddag	1 grote	1	ja	Ja – belegde broodjes, hapjes (kaas & salami)	nee	dranken in glas	20	drankjes voor medewerkers (10), drankjes en belegde broodjes voor artiesten en personeel klank & licht (8)	nood aan gevarieerd aanbod afgestemd op specifieke doelgroep (meestal senioren)- voldoende gevarieerd vegetarisch alternatief
Puyenbroeck	Popeiland		Min. 5	Ja – ijs, fruit	Ja, friet, hamburger, hotdog, pizza, wok, belegde broodjes	zitbanken, picknickbanken of tafels/stoelen, parasols	afzonderlijke drink/eetsta- nd te voorzien voor 500-tal medewerkers	500	Medewerkers: vers stokbrood met kaas of hesp én groenten, friet+vlees+saus Artiesten: volgens de riders, eetstand (vb. Pastakraam) en drankstand	voldoende gevarieerd vegetarisch alternatief voorzien. Jeugdendiensten hebben in ruil voor inzet vrijwilligers toelating om chips en snoep te verkopen
Puyenbroeck	Shownamiddag	1 grote	1	ja	Ja – belegde broodjes, hapjes (kaas & salami)	nee	dranken in glas	20	drankjes voor medewerkers (10), drankjes en belegde broodjes voor artiesten en personeel klank & licht (8)	nood aan gevarieerd aanbod afgestemd op specifieke doelgroep (meestal senioren)- voldoende gevarieerd vegetarisch alternatief
De Gavers	Halloween	2 of 3		ja	ja	groepen voor elektriciteit	vuilnisbakken te voorzien	500		

De Ster	Putteke Winter	6 (3 warme en 3 koude)	9	ja	ja	Plankenvloer + montage (2x300m ²), kadertent (8x12m), receptietafels (48), toiletten* (17) - plaszuil (4) - G- toilet* (3), stroomgeneratore n	afvalruimers	350	100 lunchpakketten 100 eetbonnen 400 drankbonnen	*chemische toiletten met spoelsysteem
---------	----------------	---------------------------------	---	----	----	--	--------------	-----	--	--