



Cahier des charges de l'appel à projet de l'espace HoReCa sur le site de LA MENUISERIE



Auteur du projet

Novacitis SCES agréée

Rue de l'Académie 53, 4000 Liège

Personne de contact : Elise Snyders

0492/53.82.47

info@novacitis.be

1. Présentation du projet et des attentes

1.1. Présentation du projet LA MENUISERIE

LA MENUISERIE est le 1^{er} projet de la coopérative Novacitis. Ce sera le premier centre d'entreprises proposant la location d'espaces de bureaux privés et fixes à destination des acteurs de la transition.

Ce bâtiment comprendra :

- des espaces professionnels de bureaux
- des espaces de réunions/formations
- un pôle « alimentation durable » dédié aux acteurs de l'alimentation soutenable (espace de transformation et de cuisine professionnelle)
- un espace HoReCa
- une liaison piétonne joignant le quartier Sainte-Marguerite et le quartier Hocheporte, ouverte au public pendant la journée. L'accès en soirée sera possible via un badge d'accès.

La rénovation a débuté en août 2022 et le centre d'entreprises ouvrira ses portes début 2024.

L'objectif de la coopérative est de constituer un groupe de locataires partageant les objectifs et valeurs du projet de LA MENUISERIE, issus de secteurs et horizons variés, afin de favoriser les échanges. LA MENUISERIE sera un lieu ouvert et inspirant. En vitesse de croisière, elle accueillera chaque jour une petite centaine de travailleurs.

Les passants y trouveront un lieu où se poser dans un bel espace verdurisé, flâner sur l'esplanade, un espace urbain vivant, à la fois paisible et dynamique.

1.2. Rôle de l'espace HoReCa dans le projet LA MENUISERIE

L'espace HoReCa sera un espace de restauration, mais également un lieu de détente et de convivialité. Il doit permettre aux usagers de se restaurer à des tarifs raisonnables. Cet espace fera partie intégrante du site de LA MENUISERIE et participera à son identité. Il contribuera à créer l'image du site comme un lieu de rencontre et de convivialité pour les occupants du site, les visiteurs et les personnes du quartier. La clientèle pourra donc aussi venir de l'extérieur du site.

1.3. Notre offre

Dans le cadre du projet du centre d'entreprises de LA MENUISERIE, la coopérative Novacitis est à la recherche d'un partenaire pour développer et exploiter son espace HoReCa.

Le projet proposé devra s'inscrire dans les valeurs de la coopérative et du lieu. Il intégrera les éléments suivants :

- Proposition d'un(e) carte/menu, à destination des occupants du centre d'entreprises et du public extérieur, comprenant :
 - des petits déjeuners
 - des lunches
 - des en-cas
- Proposition de repas/en-cas à emporter, à destination des occupants du centre d'entreprises et du public extérieur

- Proposition, au choix, de service à table et/ou self-service
- Proposition réalisable avec un espace de stockage limité et une petite cuisine
- Proposition d'une cuisine type « faite maison » basée sur la fraîcheur et la qualité, avec une préférence pour les produits locaux
- Proposition d'un service de catering pour les événements organisés à LA MENUISERIE (locataires et publics externes)
- Collaboration possible avec les occupants des cuisines partagées et accès possible à la cuisine professionnelle (modalités à voir avec la coopérative en création « Les Cuisines »)
- Possibilité de faire ponctuellement usage de la salle polyvalente contiguë à l'espace Horeca
- La convention de concession de gérance précisera les modalités de mise à disposition ponctuelle de Novacitis pour l'organisation d'événements
- Le site pourra ouvrir en soirée à condition de ne pas générer un excès de bruit à l'extérieur (respect du voisinage).

Souplesse, bienveillance et respect seront nos maîtres-mots.

2. Situation de l'espace HoReCa

2.1. Situation et surface du local

Objet de service : concession pour l'espace HoReCa sur le site de LA MENUISERIE.

Cet espace HoReCa se situe dans l'aile droite du bâtiment principal (sur la photo ci-dessous – espace en briques rouges).



Cet espace HoReCa est composé de :

- Un espace de 70m² avec un coin cuisine de 27m² et un lieu de stockage de presque 2m². Les 41m² restants serviront d'espace de consommation pouvant accueillir une cinquantaine de personnes.
- Au R-1 : un local technique de 23m² (partiellement occupé par le groupe de ventilation de LA MENUISERIE) et un local de stockage de 19m² au sous-sol accessible par un escalier extérieur.
- Un espace terrasse entre 25 à 30m² au minimum, idéalement exposée sud-est.
- Les locaux seront mis à disposition sans mobilier.
- Les matériaux seront parquet au sol et mur blanc (peinture lavable HoReCa)
- Un accès à un espace de stockage extérieur situé derrière le bâtiment.
- Un accès aux toilettes de LA MENUISERIE, qui a la charge de l'entretien de ceux-ci. Ces toilettes se situent dans un espace attenant à l'espace de consommation.

Les plans du local avec ses dimensions se trouvent en annexe de ce cahier des charges (Annexe 1).

Il n'y a pas de place réservée de parking dans l'enceinte de LA MENUISERIE ni à l'extérieur pour les clients. Le partenaire HoReCa pourra utiliser durant l'horaire de livraison convenu une place destinée aux déchargements de marchandises. Une place de parking réservée aux PMR est disponible (cercle vert sur la photo ci-avant).

Pour la clientèle, nous tenons à rappeler que le site est situé à proximité d'une offre large de transports en communs (trains et bus) ainsi qu'un parking pour accueillir les cyclistes.

Infrastructure

La coopérative Novacitis met à disposition du partenaire HoReCa, les locaux nécessaires à l'exécution exclusive des prestations demandées : une zone de vaisselle et de préparation (cet équipement sera fourni par Novacitis en accord avec le futur partenaire et en tenant compte de l'espace, des contraintes AFSCA et Pompiers) ainsi qu'une zone de vente comptoirs, et une zone de consommation.

Le partenaire HoReCa s'engage à gérer le matériel mis à sa disposition en « bon père de famille » et à y consacrer tous ses soins et compétences.

Lors de l'agencement de la cuisine, le partenaire HoReCa devra bien suivre toutes les règles en vigueur et prescrites par l'AFSCA, comme par exemple séparer le chaud et le froid.

Le partenaire HoReCa se charge de meubler l'espace ainsi que le mobilier extérieur en corrélation avec son projet. Le mobilier ou les accessoires ne pourront comporter de motifs ou logos publicitaires. Sous certaines conditions, des exceptions à cette règle pourraient être tolérées, mais toujours après accord de Novacitis.

Le partenaire HoReCa équiperait avec du matériel de cuisine qu'il jugerait utile à la réalisation de ces plats. Les aménagements mobiliers acquis par l'exploitant resteront propriété de celui-ci.

Le partenaire HoReCa fournira l'ensemble du matériel utilitaire (verres, couverts, vaisselle, etc..). Ce matériel devra être à tout moment propre et en bon état.

Dans les locaux de stockage (dont le R-1), il ne peut se trouver que ce qui est en rapport avec l'activité. Ces locaux doivent être propres à tout moment et leur accès est réservé exclusivement à l'exploitant. La coopérative Novacitis a un droit de passage.

2.2. Heures d'ouverture

Nous demandons que l'espace HoReCa soit ouvert aux mêmes heures que le centre d'entreprises, soit de 8h à 18h. Une prolongation ou dérogation à ces heures d'ouverture (en soirée ou en week-end par exemple), qu'elles soient ponctuelles ou définitives, devront être décidées de commun accord avec Novacitis, dans le respect des riverains.

Si le partenaire HoReCa pour raison de maladie ou autre ne peut ouvrir cet espace, il doit en informer Novacitis, et faire en sorte, dans la mesure du possible, d'assurer une continuité du service.

La convention autorisera le gérant à se faire remplacer. La convention sera conclue intuitu personae.

Novacitis et le partenaire HoReCa se concertent au moins une fois tous les 3 mois sur la planification des activités. Cette planification est négociée.

2.3. Clientèle potentielle

La clientèle potentielle de l'espace HoReCa sera notamment constituée des locataires des bureaux, des utilisateurs des espaces de coworking, des travailleurs aux alentours (voir liste ci-dessous), des étudiants, des habitants du quartier mais aussi des visiteurs (clients, prestataires, partenaires, ...) et du public utilisant la liaison piétonne. Voici une liste non-exhaustive des clients potentiels :

- Bureaux fixes à LA MENUISERIE > 40 places
- Espace de co-working à LA MENUISERIE > 36 places
- Invités extérieurs, espaces de formation et de réunion > 20 à 30 personnes
- SPW Territoire > Montagne Sainte-Walburge 2, 4000 Liège
- SPF Sécurité sociale > Rue Fond Servais 57, 4000 Liège
- ISoSL > Montagne Sainte-Walburge 4A, 4000 Liège
- CPAS > Rue Hocheporte 2, 4000 Liège
- IRFAM > Rue Agimont 17, 4000 Liège
- Mairie de quartier Sainte-Marguerite > Rue St Séverin 46, 4000 Liège
- École d'Armurerie et Fine Mécanique > Rue Léon Mignon 4, 4000 Liège
- Cabinet dentaire et médical Saint Séverin > Pl. des Bons Enfants 11, 4000 Liège
- La Baraka > Rue Ste Marguerite 51, 4000 Liège
- Laboratoire Cita Sainte Marguerite > Rue Louis Fraigneux 41, 4000 Liège
- Académie Royale des Beaux-Arts > Rue Fond Servais 21, 4000 Liège
- Palais de Justice de Liège > Rue de Bruxelles 2, 4000 Liège
- Plusieurs cabinets d'avocats
- Plusieurs cabinets de kinésithérapie
- Plusieurs cabinets de comptabilité

3. Critères d'attribution

Afin d'aider au choix, la coopérative Novacitis a mis en place une liste de critères qu'elle juge importants pour l'orientation du développement de l'espace HoReCa.

Les projets seront évalués par rapport aux critères suivants (l'ordre des items est aléatoire) :

- L'originalité du projet, comment il se différencie de l'offre existante
- L'offre de services
- La cohérence avec les valeurs de la coopérative Novacitis
- La proposition financière
- Le lien avec des critères sociaux et environnementaux
- Le mode de gouvernance
- La politique de choix des fournisseurs (pourcentage de produits locaux, en circuits courts, issus de la filière bio, du commerce équitable)
- Statut juridique
- Capacité économique et financière
- Compétence professionnelle
- Retour sur son expérience
- Preuve de l'accès à la profession, si nécessaire

4. Dispositifs Administratifs

4.1. Convention de concession de gérance et redevance

La durée de la concession proposée est de 5 ans avec faculté de résiliation annuelle du concessionnaire moyennant un préavis de 9 mois.

De commun accord, la concession pourra être prolongée d'une durée de 5 ans.

La convention vise à gérer le fonds de commerce en contrepartie d'une redevance ou d'une part de bénéfice.

La location de l'espace HoReCa s'élève à 30.000 EUR par an (négociable).

Le partenaire HoReCa devra également assumer l'entièreté des charges courantes dont l'eau, l'électricité, le chauffage, le nettoyage de l'espace, les consommables ainsi qu'assurer l'entretien des locaux mis en concession et des abords directs dont la terrasse.

4.2. Visite des lieux

La coopérative Novacitis organise une visite de présentation du lieu le **lundi 26 juin à 18h**.

4.3. Forme, contenu et dépôt des offres

Le partenaire HoReCa établit son offre en français et veille à répondre aux critères d'attribution pour constituer son projet. L'offre devra reprendre l'idée globale du projet. Le partenaire HoReCa peut choisir le format de présentation de son projet.

L'offre doit être envoyée pour le dimanche 18 juin à minuit au plus tard sur l'adresse générale de la coopérative avec pour objet « Nom-Prénom Appel à projet – Espace Horeca » : info@novacitis.be

L'équipe Novacitis se tient bien entendu à disposition pour toute information ou précision complémentaire.

Un accusé de réception sera envoyé.

Les dépenses encourues dans le cadre de la préparation et de la présentation des candidatures et des offres sont imputables aux partenaires HoReCa et ne peuvent faire l'objet d'un remboursement.

Le partenaire HoReCa reste lié par son offre pendant un délai de 120 jours calendrier, à compter de la date limite de réception des offres.

4.4. Choix de l'offre

La coopérative Novacitis choisira l'offre qui lui semblera la plus avantageuse en se fondant sur le rapport qualité/prix. Dans « qualité » il faut aussi entendre la cohérence avec nos critères et par rapport au projet de LA MENUISERIE. Novacitis n'est pas tenue de justifier son choix.

La réponse sera donnée au plus tard dans les 2 premières semaines de juillet 2023. Novacitis se réserve le droit de prolonger ce délai si elle n'est pas en possession de tous les éléments nécessaires à sa prise de décision.

4.5. Négociation des offres

Après l'analyse des offres, la coopérative Novacitis se réserve le droit de procéder à une négociation avec chacun des partenaires HoReCa retenus.

5. Dispositions contractuelles

5.1. Sous-traitants

Le partenaire HoReCa peut faire valoir les capacités de sous-traitant ou d'autres types de partenariat. Il informera la coopérative Novacitis de ses choix et fournira tous les documents utiles.

La coopérative Novacitis n'établit aucun lien contractuel avec ces sous-traitants ou partenaires.

La coopérative Novacitis se donne le droit de regard sur le choix des sous-traitants ou partenaires.

5.2. Assurances

Le partenaire HoReCa contracte les assurances couvrant sa responsabilité en matière d'accidents de travail et sa responsabilité civile vis-à-vis des tiers. Il s'engage également à souscrire pendant toute la durée de la convention une assurance de type global couvrant toutes les garanties à l'exception du vol de son matériel laissé au libre choix de celui-ci, y compris la couverture de bris de vitres pour quelque raison que ce soit.

Le partenaire HoReCa devra également souscrire une garantie RC Objective en tant qu'exploitant d'une partie des lieux et dans le cadre de l'HoReCa, à partir du moment où c'est accessible au public (règle instaurée par la loi du 30 juillet 1979, pour les cas d'incendie ou d'explosion).

Dans un délai de trente jours à compter de la conclusion de la convention, le partenaire HoReCa justifie qu'il a souscrit ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie requise par des documents du marché.

5.3. État des lieux

L'ensemble des biens donnés en concession fera l'objet d'un état des lieux, à l'entrée des lieux. Il sera accompagné de photos et sera dressé et signé par les parties.

Un constat de l'état des lieux de sortie sera également dressé, au plus tard le dernier jour de l'exploitation, après que le partenaire HoReCa aura entièrement libéré les lieux. Ces états des lieux d'entrée et de sortie seront établis en deux exemplaires originaux dûment signés et destinés à chacune des deux parties.

5.4. Nettoyage et propreté

Le nettoyage quotidien de l'entièreté de l'espace HoReCa est assuré par le partenaire HoReCa, à ses frais. Il assurera l'entretien courant des espaces et équipements concédés (sols, vitres, mobilier, matériels) ainsi que des espaces extérieurs utilisés par l'exploitant (terrasse).

L'ensemble des installations est tenu dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable. Ceci est valable tant pour les zones techniques (stockage, frigos, tables, équipements, etc.) que pour les zones « publiques » (tables, chaises, etc.).

Les poubelles utilisées devront être fermées et en plastique dur.

La coopérative Novacitis est responsable de mettre des portes qui ferment pour empêcher la venue des rongeurs mais n'est pas responsable si l'exploitant laisse ouvert ces portes et qu'en découle la présence de rongeurs.

Le partenaire HoReCa doit être très réactif si des souris, rats ou autres nuisibles sont présentes (achats pièges, appel à une entreprise spécialisée). C'est la responsabilité de l'exploitant de mettre fin à cette nuisance.

5.5. Précompte immobilier, taxes et impositions

Le partenaire HoReCa prendra en charge tous les impôts et taxes quelconques actuels ou à venir, grevant le bien mis à disposition et son exploitation.

Le précompte immobilier restera global et sera enrôlé au nom de Novacitis. Dans la convention, le précompte reste à charge de Novacitis et une redevance sera calculée en conséquence.

5.6. Rupture pour faute

En cas de non-exécution des obligations repris dans la convention par le partenaire HoReCa. La coopérative Novacitis se donne le droit de résilier le contrat sans autre formalité.

5.7. Suspension des obligations des parties

En cas de fermeture temporaire du restaurant pour une raison indépendante des parties, par exemple grève, dégât des eaux, incendie, panne des installations de cuisines, etc., les obligations des parties seront simplement suspendues et reprendront dès que la cause de la suspension aura disparu.

Si le bâtiment requiert des travaux importants, le concessionnaire s'engage à les faire réaliser en période de vacances ou de moindre fréquentation.

5.8. Le cadre réglementaire

Le partenaire HoReCa est le seul redevable des contrôles de l'AFSCA. Il est également responsable du respect de la réglementation applicable au type de restauration qu'il envisage.

La qualité et la fraîcheur des produits doivent être irréprochables et répondre aux normes sanitaires en vigueur.

Les jeux d'argent et de hasard sont interdits.

Le partenaire HoReCa exercera en qualité d'indépendant. Il renonce expressément à invoquer le bénéfice de la loi du 3 juillet 1978 sur les contrats de travail. Aucun lien de subordination n'existe entre le partenaire et la coopérative Novacitis. Il justifiera son affiliation à une caisse d'assurances sociales pour travailleurs indépendants et du respect de toutes les obligations tirées de son statut d'indépendant.

La loi relative aux baux commerciaux ne sera en aucun cas applicable.

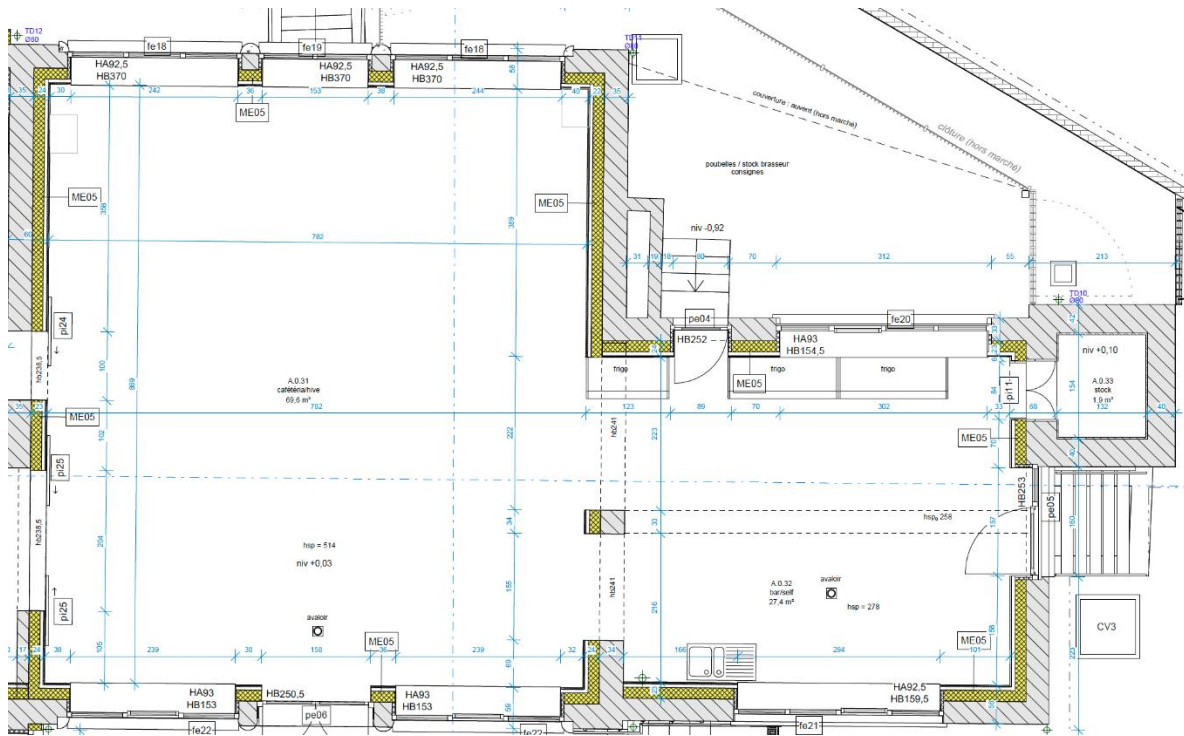
Le partenaire HoReCa ne pourra céder ses droits sans le consentement écrit et préalable de Novacitis.

Le partenaire HoReCa fait son affaire personnelle de tous risques et litiges pouvant survenir du fait de son installation ou de ses activités dans les locaux qui lui sont remis. Novacitis se réserve le droit de contrôler la qualité du service rendu au public et de l'exécution par l'exploitant de son obligation d'assurer une gestion impeccable de l'établissement tant en ce qui concerne la qualité ou la quantité des produits offerts que les conditions d'hygiène ou le service rendu à la clientèle.

Le partenaire HoReCa est responsable du personnel travaillant pour lui à l'espace Horeca et du matériel mis à sa disposition pour l'exercice de l'activité.

Annexe 1

Espace HoReCa



Cave Espace HoReCa

