

APPEL D'OFFRE
EXPLOITATION DU COFFEE CORNER, BAR, RESTAURANT
DU THEATRE NATIONAL WALLONIE BRUXELLES

1 – Objet

La Fondation d'Utilité Publique Théâtre National Wallonie Bruxelles (ci-après le TNWB) occupe l'immeuble situé au 111-115 boulevard Emile Jacqmain à 1000 Bruxelles. Cet immeuble a pour destination l'exploitation d'un théâtre.

Dans le but d'offrir des services de restauration et boissons de qualité d'une part à son personnel et d'autre part à son public à l'occasion des spectacles, expositions et événements, le TNWB recherche une société spécialisée du secteur Horeca (ci-après le Prestataire) pour exploiter et gérer les espaces suivants :

- coffee corner (rez-de-chaussée)
- bar et restaurant (mezzanine),

sous réserve du respect des conditions ci-après et de l'approbation par la direction du TNWB d'un business plan relatif à l'activité décrite dans l'appel d'offre.

Le TNWB confiera au Prestataire la mission d'assurer, en son nom et pour son compte, sous les vocables « Café National » et « Marché National », une activité de restauration et boissons à l'attention des spectateurs, des équipes artistiques et techniques présentes en ses murs et du personnel du TNWB, conformément aux dispositions décrites ci-après.

Pour permettre au prestataire d'assurer sa mission, le TNWB met à sa disposition les surfaces, locaux et équipements décrits ci-après.

2 – Durée et période d'activité

Durée du contrat : 3 ans renouvelable

Période d'activité minimale du Prestataire : 10 mois par an (du 1^{er} septembre au 30 juin)

Entrée en service : 13/09/2021.

3 – Modalités financières

Le TNWB fera bénéficier le Prestataire de son image, de sa notoriété et de sa fréquentation publique ainsi que de la mise à disposition de l'ensemble des surfaces, locaux et équipements tels que définis en annexe en contrepartie d'un pourcentage prélevé par le TNWB sur l'ensemble du chiffre d'affaires (HTVA) réalisé dans le cadre des services de bar et restaurant réalisés par le Prestataire. Ce pourcentage doit être négocié entre les parties.

Le TNWB ne peut garantir en aucun cas au Prestataire un nombre minimum de spectateurs/visiteurs pour un spectacle/événement, ni la perception d'un revenu minimum. Le Prestataire est par conséquent seul responsable du montant des revenus qu'il percevra.

L'utilisation de l'image et du nom du TNWB seront soumis à une autorisation préalable du TNWB.

4 – Cahier des charges

4.1. Valeurs

Le Prestataire aura un souci constant d'entrer en accord avec l'exigence du projet artistique et de médiation culturelle du TNWB.

La cuisine proposée par le Prestataire fera appel aux notions de créativité, d'inventivité et de variété dans les menus.

Le Prestataire privilégiera les principes d'alimentation durable :

- utilisation de produits locaux, frais et de saison
- utilisation de produits issus de l'agriculture biologique
- prévention et gestion du gaspillage alimentaire
- gestion et collecte des déchets organiques

Être en possession du label *Good Food* est un atout.

Le TNWB sera également sensible à la dimension d'économie sociale et d'insertion socio-professionnelle, sans que cela ne constitue un élément essentiel d'attribution.

4.2. Activités

4.2.1. *Bar et restaurant en soirée*

L'ouverture du restaurant et du bar se fait tous les soirs de représentations ou d'activités au TNWB sur base d'un planning remis au Prestataire selon une périodicité convenue au préalable par les Parties.

Horaires estimatifs :

- Bar : 18h – 01h
- Restaurant : 18h – 23h

Les horaires précis de ces services seront à convenir entre les Parties.

Le TNWB se réserve la possibilité d'utiliser sans indemnités les locaux spécifiés dans le cadre d'un festival, de locations de salles ou d'espaces à des tiers, moyennant un préavis de 10 jours.

4.2.2. *Restaurant le midi et coffee corner*

En plus des services de bar et de restaurant en soirée, le Prestataire devra offrir - tous les jours du lundi au vendredi - un service de restauration le midi et un service « coffee corner », à l'exception des périodes de fermetures du TNWB (jours fériés, et fermeture annuelle du 15 juillet au 15 août).

Horaires estimatifs :

- Coffee corner : 8h30 – 15h
- Restaurant : 12h – 15h

Les horaires précis de ces services seront à convenir entre les Parties.

Le TNWB se réserve la possibilité d'utiliser sans indemnités les locaux spécifiés dans le cadre d'un festival, de locations de salles ou d'espaces à des tiers, moyennant un préavis de 10 jours.

4.2.3. *Catering et service traiteur*

Le TNWB s'engage à proposer en priorité au prestataire de réaliser les réceptions (Premières, accueil de personnalités, événements de prestige, etc.) ainsi que le catering des équipes artistiques et techniques présentes en ses murs et/ou dans le cadre de locations ponctuelles des espaces du Théâtre.

4.3. Espaces et équipements

Le TNWB met à la disposition du Prestataire les accès et les espaces bar-restaurant situés en mezzanine, la cuisine (5ème), la cuisine de réchauffe (mezzanine), le local du 4e étage, la réserve de boissons, la chambre froide et le local poubelle.

Ces emplacements sont pourvus des électros et du matériel de base nécessaire à leur exploitation.

Le Prestataire devra prendre en charge l'ensemble des équipements complémentaires nécessaires à la fourniture de ses services de restauration et boissons, en ce compris les équipements qui seraient imposés par la loi, et sera responsable en tout état de cause de son entretien et remplacement.

Le TNWB ne fournit pas le petit matériel de cuisine et de table (casseroles, assiettes, verres, couverts, plats, etc.). Le Prestataire doit fournir l'ensemble de la vaisselle à destination du public ainsi que les petits ustensiles de cuisine.

Le Prestataire devra prendre en charge le coût de la décoration des surfaces et locaux mis à disposition, hormis ce qui relève de l'infrastructure.

La décoration et le mobilier à renouveler (tables, chaises, etc.) sera choisi en concertation entre le TNWB et le Prestataire.

Un inventaire du matériel et de l'équipement sera établi et joint à la convention liant le TNWB et le Prestataire.

Le Prestataire s'engagera à utiliser le matériel et l'équipement propriétés du TNWB en personne prudente et raisonnable, et supportera tous les frais d'entretien et de réparation à l'exception des grosses réparations et de celles dues à la vétusté.

4.4. Carte & Tarifs

Le Prestataire proposera une carte variée de snacks, plats et boissons dont les tarifs appliqués pourront convenir à tout type de public (étudiants, 30>50 ans, seniors, demandeurs d'emploi, public fragilisé, travailleurs du quartiers, etc.). La carte devra être modifiée – en partie et a minima – toutes les deux semaines. Le Prestataire devra proposer à sa carte une option « protéine animale » et une option « végétarienne ».

Le personnel du TNWB, permanent ou occasionnel, bénéficiera d'un tarif réduit pour le coffee corner, le bar et le restaurant.

Les produits et prix de vente devront obtenir l'accord préalable du TNWB.

4.5. Fournitures

Le Prestataire commandera sous sa seule responsabilité et à son nom les fournitures et produits nécessaires à l'activité du coffee corner, du bar et du restaurant, sous réserve le cas échéant des dispositions du contrat de brasserie conclu par le TNWB.

4.6. Qualité des produits et du service

- Les produits servis ainsi que la manière de les présenter doivent correspondre à la carte proposée et être conformes aux tendances actuelles ;
- Les demandes du public doivent être satisfaites dans un délai raisonnable, notamment au bar lors des sorties de salle (entracte ou fin de la représentation) ;
- Le service et l'attention aux clients et au personnel du TNWB sont primordiaux. Convivialité et professionnalisme sont de rigueur ;
- Tous les produits utilisés doivent être frais et de qualité, préparés avec soin et agréablement présentés ;
- Tous les produits doivent être pointés et tous les tickets de caisse et souches TVA délivrés au public ;
- Les quantités de produits prévues doivent être suffisantes au regard de la demande ;

4.7. Engagement de personnel

Le Prestataire fera son affaire exclusive d'engager, d'assurer, de diriger et de contrôler le personnel nécessaire au bon fonctionnement du coffee corner, du bar et du restaurant dans le respect des normes légales et réglementaires applicables au secteur Horeca. De même, en sa qualité d'employeur, le Prestataire assumera seul, à l'entière décharge du TNWB, le paiement de la rémunération du personnel en ce compris le paiement de toutes cotisations sociales et fiscales obligatoires.

Le TNWB souligne l'importance de la représentativité de la diversité dans les équipes engagées par le Prestataire.

4.8. Assurances, licences, taxes, autorisations et législation

Le Prestataire sera tenu de souscrire personnellement, en son nom exclusif, toutes assurances obligatoires pour couvrir son personnel et son matériel. Il souscrira de même, à l'entière décharge du TNWB, une assurance couvrant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une police globale incendie.

Le Prestataire respectera la législation au sens large et en particulier, les dispositions relatives à la sécurité et à l'hygiène de la chaîne et des denrées alimentaires, les dispositions sociales, commerciales et fiscales applicables à son activité ainsi que les règles qui régissent les événements. Il obtiendra et conservera pour toute la durée du contrat toutes autorisations, licences et accréditations nécessaires à son activité.

Le Prestataire sera seul responsable de l'obtention des autorisations nécessaires à l'exercice de son activité ainsi que du respect de la législation en matière d'hygiène alimentaire et d'exploitation de débit de boissons alcoolisées. La Société supportera toutes redevances et taxes généralement quelconques relatives ou exigées en raison de l'exploitation du coffee corner, du bar et du restaurant.

4.9. Sécurité & Nuisances

D'une façon générale, le fonctionnement du bar, restaurant et coffee corner, en ce compris les activités de préparation de repas, ne pourront en aucun cas engendrer de perturbations vis-à-vis des activités du TNWB en général et plus particulièrement des répétitions et représentations de spectacle. En aucun cas le bruit généré par les activités des comptoirs-bars et/ou du restaurant ne pourra être audible dans les salles de spectacles.

Le Prestataire veille à respecter strictement les normes de sécurité requises en vue de l'installation des équipements et de la fourniture de ses services de restauration et boissons dans le cadre son contrat. Il s'engage notamment à respecter le « Règlement de sécurité » du TNWB.

Tout raccordement à des bonbonnes de gaz et l'utilisation de friteuses sont strictement interdits à l'intérieur des infrastructures du TNWB.

4.10. Entretien

Le Prestataire prendra en charge l'entretien et la maintenance du coffee corner, du comptoir-bar, de la cuisine (nettoyage méticuleux du matériel : fours, lave-vaisselle, hotte, surface de cuisson, ...), de l'office, du local poubelles, de la chambre froide et de la réserve boissons ainsi que de tout autre local qui serait mis à sa disposition. De même, il prendra en charge l'entretien des surfaces de vente, à savoir les foyers et s'occupera avec diligence du tri et de l'évacuation des déchets.

5. Choix de l'adjudicataire / Critères d'attribution

Pour l'attribution du marché, les offres seront comparées sur base de la grille suivante de critères d'attribution :

- Qualité des plats et boissons, inventivité et variété de la carte, recours aux principes d'alimentation durable.
Pondération: 25 %
- Disponibilité, nombre et qualité du personnel assurant les services, et souci constant d'être en accord avec l'exigence du projet artistique et culturel du TNWB.
Pondération: 25 %
- Gamme des prix de la carte et réduction de prix pour le personnel du TNWB
Pondération: 15 %
- Faisabilité et rentabilité économiques
Pondération: 20 %
- Proposition d'un pourcentage de chiffre d'affaires pour la contrepartie financière
Pondération : 15%

6. Dossier de candidature

Le dossier de candidature devra comporter au minimum :

- Une note d'intention exposant la philosophie du projet et son adéquation avec le projet artistique et culturel du TNWB ;
- Des menus exemplatifs sur une période de deux mois ;
- La liste des fournisseurs envisagés pour les matières premières des repas et pour les boissons ;
- Les tarifs des boissons et repas pour le public et pour le personnel du TNWB ;
- Un business plan global sur une période minimale d'activité de 10 mois (de septembre à juin).
- Les documents suivants :
 - Les comptes et bilan des deux derniers exercices du Prestataire candidat ;
 - Une attestation ONSS certifiant qu'il est en règle concernant le paiement de la sécurité sociale ;
 - Les certificats de bonne vie et mœurs des porteurs de projets.

Les dossiers des candidat.e.s intéressé.e.s par cet appel d'offres doivent être adressés par mail au plus tard le lundi 16 août à 12h à l'attention du directeur général délégué : M. Nicolas Dubois – ndubois@theatrenational.be

Possibilité de visiter les lieux avant le mercredi 21 juillet 2021 – Demande à adresser à Caroline de Poorter – cdepoorter@theatrenational.be

Les candidat.e.s sélectionné.e.s seront rencontré.e.s entre le 23 et le 31 août 2021.

7. Annexes fournies par le TNWB

- Annexe 1 – Projet artistique de Pierre Thys, Directeur artistique et général
- Annexe 2 – Calendrier des activités (saison 2021-2022)
- Annexe 3 – Salles & Jauges
- Annexe 4 – Plans des espaces
- Annexe 5 – Liste des équipements
- Annexe 6 – Photos

8. Informations

Toute demande d'information complémentaire doit être adressée avant le 21 juillet 2021 par mail à Caroline de Poorter – cdepoorter@theatrenational.be