

Administration communale de Molenbeek St Jean

## Appel à candidatures : exploitation du restaurant-bar de la piscine Louis Namèche,

Rue Van Kalck 93, 1080 Molenbeek-St-Jean



### Contact:

Arnaud VANHORENBEKE,

T: 02/563 13 47 – [avanhorenbeke@molenbeek.irisnet.be](mailto:avanhorenbeke@molenbeek.irisnet.be)

Commune de Molenbeek-Saint-Jean / Gemeentebestuur van Sint-Jans-Molenbeek

Service des propriétés communales / Dienst gemeentelijke eigendommen

## 1 Table des matières

2	Préambule .....	3
2.1	Contact .....	3
2.2	Informations pratiques.....	3
2.3	Profil d'occupation .....	3
3	Objet du bail .....	4
3.1	Situation géographique .....	4
3.2	Descriptif des locaux .....	4
3.3	Plans .....	5
3.3.1	Premier étage : salle et cuisine.....	5
3.3.2	Rez-de-chaussée : cave.....	6
3.4	Photos.....	7
3.5	Relations avec la commune.....	9
3.6	Loyer.....	9
3.7	État des lieux .....	9
4	Candidature.....	10
4.1	Contenu de la candidature .....	10
4.2	Candidat .....	10
4.3	Visite et renseignements.....	10
4.4	Dépôt de la candidature.....	10
4.5	Documents et permis à fournir .....	10
4.6	Critères de sélection.....	11
4.6.1	Critères financiers.....	11
4.6.2	Critères horaires .....	11
4.6.3	Critère de qualité des produits et critères environnementaux.....	11
4.6.4	Critère de complémentarité et d'originalité .....	11
4.7	Critères d'exclusion .....	12
4.7.1	Motifs liés au paiement d'impôts et taxes ou de cotisations de sécurité sociale.....	12
5	Procédure de sélection.....	12
5.1	Jury .....	12
5.2	En cas de non-sélection.....	12

6	Formulaire de candidature.....	13
6.1	Informations.....	13
6.1.1	Porteur – porteuse de la candidature .....	13
6.1.2	Entreprise .....	13
6.1.3	Affiliation à la sécurité sociale.....	13
6.2	Annexes .....	14
6.2.1	Administratif.....	14
6.2.2	Business plan .....	14
6.2.3	Description du projet.....	14

---

## 2 Préambule

La Commune de Molenbeek-Saint-Jean lance un appel à candidatures pour l'exploitation du restaurant-bar de la piscine Louis Namèche, sise Rue Van Kalck 93 à 1080 Molenbeek.

### 2.1 Contact

Arnaud VANHORENBEKE

T: 02/563 13 47 – [avanhorenbeke@molenbeek.irisnet.be](mailto:avanhorenbeke@molenbeek.irisnet.be)

Commune de Molenbeek-Saint-Jean / Gemeentebestuur van Sint-Jans-Molenbeek

Service des propriétés communales / Dienst gemeentelijke eigendommen

### 2.2 Informations pratiques

- La durée du bail est de 9 ans ;
- Une visite des locaux sera organisée sur rendez-vous (du lundi au vendredi entre 9h et 17h) ;
- Les réponses aux questions seront transmises à tous les candidats ;
- Le dossier de candidature doit être remis pour le 18 juillet 2022 à midi ;
- Seuls les dossiers complets et remis avant la date limite seront pris en compte.

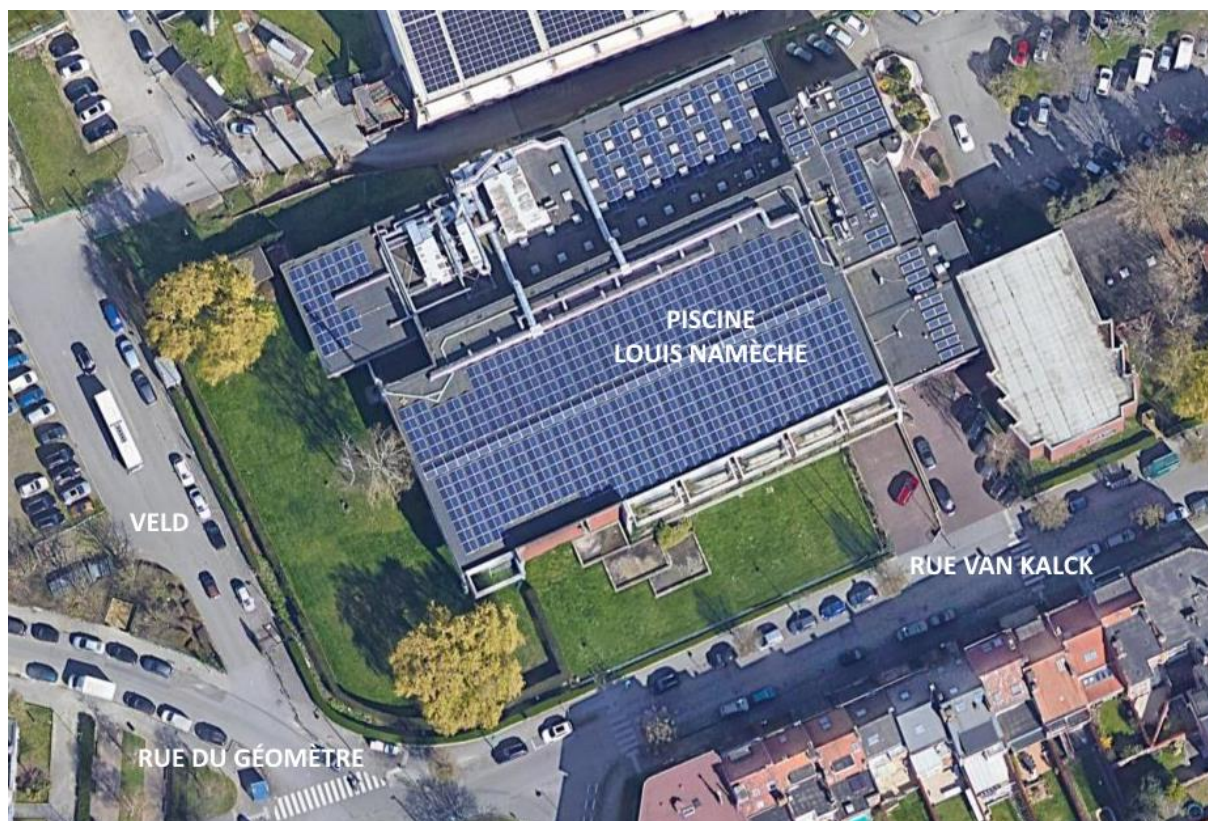
### 2.3 Profil d'occupation

La commune souhaite relancer une occupation HORECA. Un profil de restaurateur capable d'assurer un service de petite et de grande restauration est recherché.

## 3 Objet du bail

### 3.1 Situation géographique

Le bâtiment est situé Rue Van Kalck 93, 1080 Molenbeek.



### 3.2 Descriptif des locaux

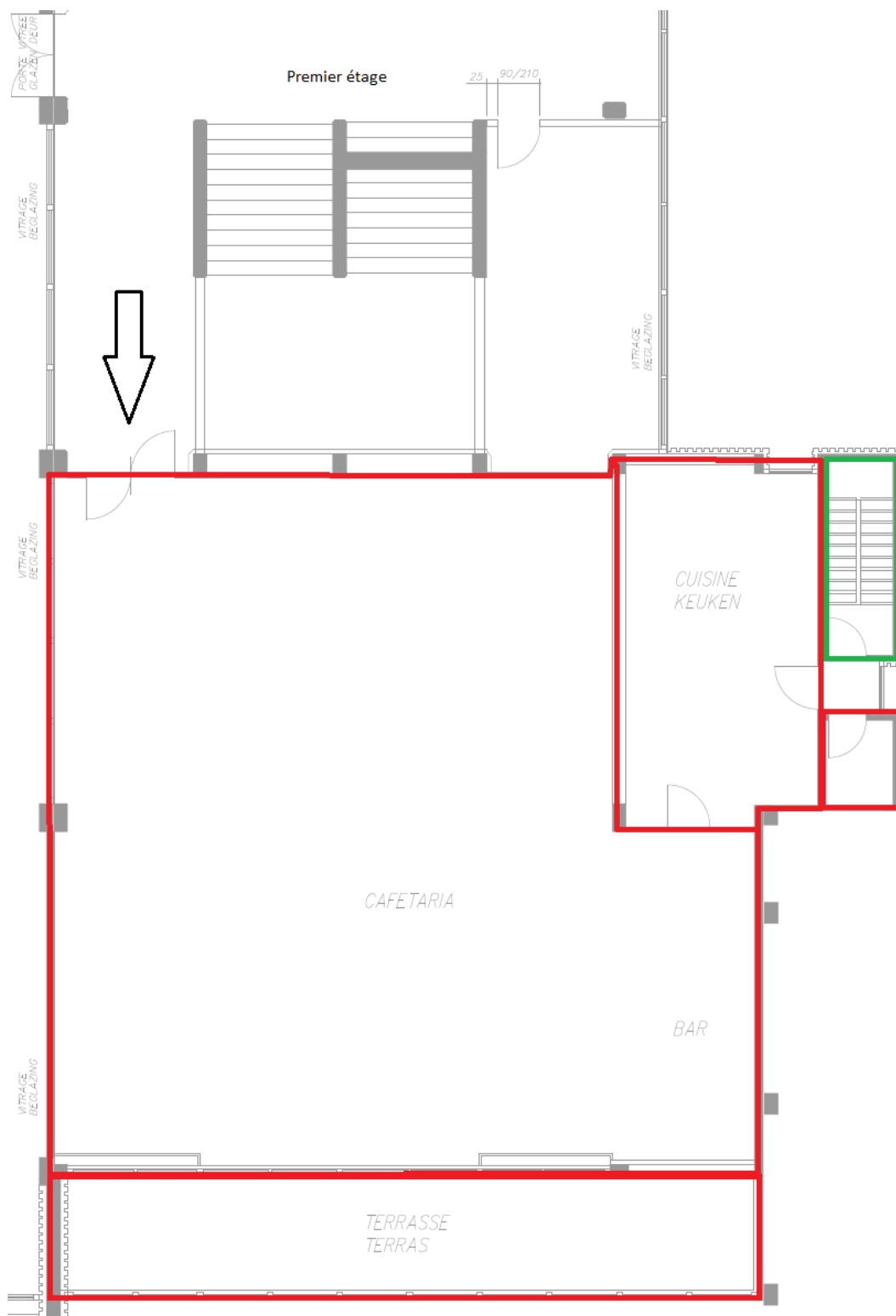
Le bail d'occupation porte sur un restaurant - bar dans l'état où il se trouvera au moment de la visite des lieux - mobilier non compris. Il est composé de :

- Au 1<sup>er</sup> étage : 259m<sup>2</sup>
  - Une salle ( 174m<sup>2</sup> - 12m \* 14,5m ), avec un espace bar ( 21 m<sup>2</sup> - 7m \* 3m )
  - Une cuisine équipée ( 28 m<sup>2</sup> - 4m \* 7 m ) (voir liste du matériel)
  - Une petite réserve
  - Une terrasse fermée ( 36m<sup>2</sup> )
- À la cave (rez-de-chaussée)
  - Une grande réserve ( 20m<sup>2</sup> - 4m \* 5m )
  - Un accès pour sortir les déchets

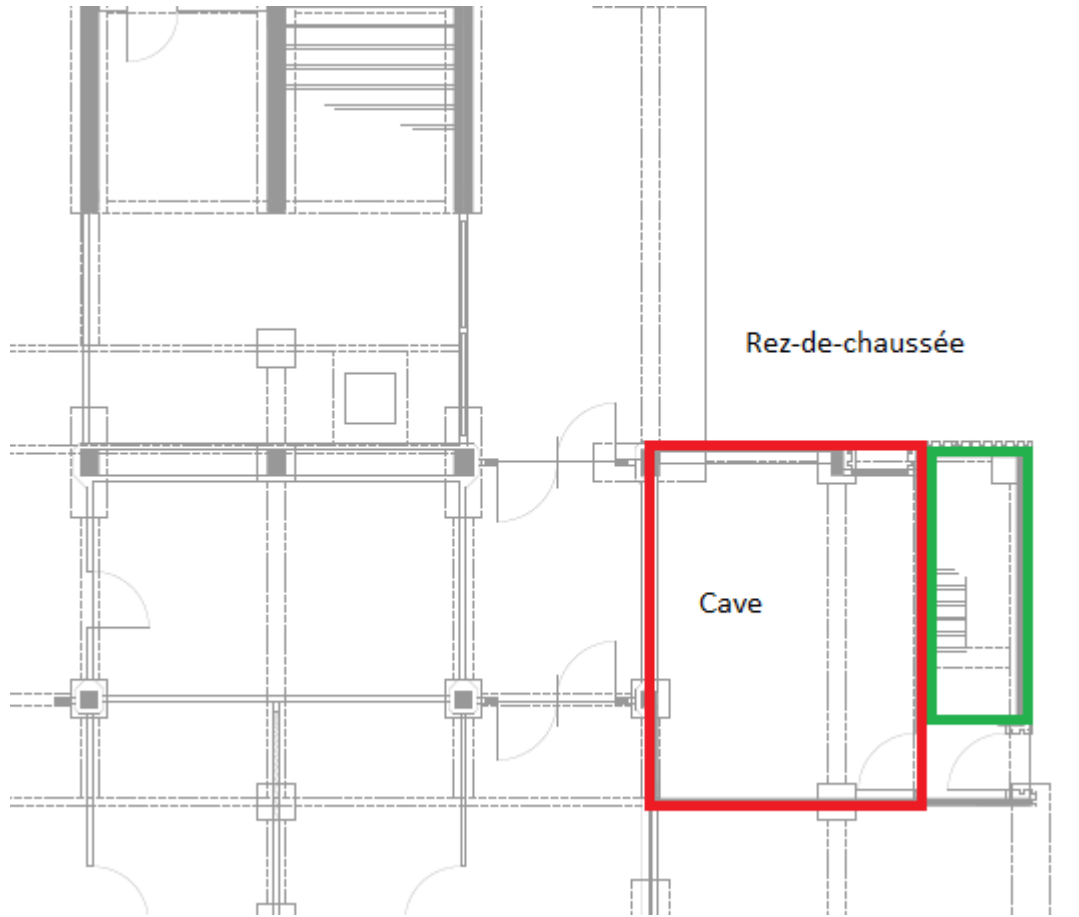
Les lieux seront libres et le candidat aménagera le restaurant en fonction de son projet.

### 3.3 Plans

#### 3.3.1 Premier étage : salle et cuisine



### 3.3.2 Rez-de-chaussée : cave



### 3.4 Photos







### 3.5 Relations avec la commune

La Commune de Molenbeek-Saint-Jean est propriétaire du bâtiment. Elle établira avec l'exploitant un bail commercial pour une durée de 9 ans dont les termes seront approuvés par le conseil communal.

La période d'occupation sera effective à la signature du bail commercial.

### 3.6 Loyer

Sans préjudice d'indemnités, le loyer de base de l'immeuble est fixé à **€ 2768,80** ; soit € 128,28 par m<sup>2</sup> par an.

Une offre de loyer supérieure sera prise en compte positivement dans la décision d'attribution.

Ce loyer sera, de plein droit, adapté proportionnellement à l'évolution de l'indice santé, chaque année au 1<sup>er</sup> du mois anniversaire de la signature du bail.

L'indice du mois précédant l'échéance de révision sera pris en considération pour le calcul du nouveau loyer, qui s'effectuera dès lors selon la formule suivante :

Exemple pour une entrée en location en septembre 2022

$$\text{Loyer} = \frac{\text{loyer de base} * \text{indice d'Août 2023}}{\text{indice d'Août 2022}}$$

A partir de son entrée en jouissance, le locataire s'engage à s'acquitter du paiement de toutes les charges dues pour la consommation de gaz et d'électricité, ainsi que les charges relatives à l'entretien et à la location des compteurs pour la consommation de gaz et d'électricité, ainsi que les charges relatives à l'entretien et à la location des compteurs à ouvrir à son nom ou à celui de l'exploitant.

### 3.7 État des lieux

Un état des lieux contradictoire sera établi entre la commune et le bailleur au plus tard pour l'entrée dans les lieux. Les clés seront remises après la signature de l'état des lieux par le bailleur et la commune.

À la fin du bail, un état des lieux contradictoire de sortie sera établi entre la commune et le bailleur. Les clés seront rendues après la signature de l'état des lieux par le bailleur et la commune.

Les parties relèveront les index de tous les compteurs durant ces visites.

## 4 Candidature

### 4.1 Contenu de la candidature

Voir le formulaire de candidature en fin de document.

### 4.2 Candidat

Peut faire acte de candidature :

- Soit une personne physique, titulaire d'un numéro de TVA et ayant l'accès à la profession « restaurateur ou traiteur-organisateur de banquets » ;
- Soit une personne morale dont l'objet social porte, entre autres, sur l'exploitation d'un établissement HORECA, titulaire d'un numéro TVA et dont le ou les administrateurs gérants ont l'accès à la profession « restaurateur ou traiteur-organisateur de banquets » et seront les exploitants en personne du restaurant mis en concession.

### 4.3 Visite et renseignements

Une visite des locaux sera organisée, individuellement avec chaque candidat potentiel, avant la remise des dossiers de candidature.

La visite se fera sur rendez-vous (du lundi au vendredi entre 9h et 17h).

Les candidats potentiels recevront tous les mêmes renseignements, ainsi que les réponses à toutes les questions posées.

### 4.4 Dépôt de la candidature

Le dépôt du dossier de candidature doit parvenir à la commune **pour le 18 juillet 2022 à 12h**.

Le dossier de candidature pourra :

- Être établi sur papier et sera glissé sous pli définitivement scellé mentionnant la référence : *Service des Propriétés communales – A. Vanhorenbeke – Bureau 41 – Appel à candidature pour l'occupation du restaurant Louis Namèche.*

Le pli sera envoyé, posté ou déposé à l'accueil de l'administration communale, à l'adresse :

*Administration communale de Molenbeek-Saint-Jean  
20, rue du comte de Flandre, 1080 Bruxelles  
A l'attention de M. A. VANHORENBEKE*

- Être envoyé numériquement à l'adresse de contact : [avanhorenbeke@molenbeek.irisnet.be](mailto:avanhorenbeke@molenbeek.irisnet.be) .  
Avec comme référence : *Service des Propriétés communales – A. Vanhorenbeke – Bureau 41 – Appel à candidature pour l'occupation du restaurant Louis Namèche.*

### 4.5 Documents et permis à fournir

Avant l'exploitation du commerce, le locataire devra fournir les documents et attestations suivants :

- Le formulaire de candidature, présent en fin de document, dûment complété ;
- Extrait complet du guichet d'entreprise (attestation de gestion) ;
- Documents d'enregistrement / d'autorisation AFSCA délivrés avant le début de l'activité ;

- Permis d'exploitation ;
- Documents de réception des installations de gaz et d'électricité rédigés par un organisme agréé (à renouveler) ;
- Certificat d'hygiène ;
- Attestation de sécurité incendie du SIAMU ;
- Déclaration pour la surveillance par caméras ;
- Attestation contrôle extincteurs (annuellement) ;
- Attestation légale RC Objective Incendie émanant de la compagnie d'assurance ;
- Contrat enlèvement des détritrus ;
- Certificat de moralité ;
- Autorisation de vente d'alcool : patente pour le débit de boisson alcoolisée ;
- Attestation SABAM le cas échéant

## 4.6 Critères de sélection

### 4.6.1 Critères financiers

- La capacité financière du porteur de projet : viabilité économique du projet sur une durée de 9 ans ;
- Une offre de loyer supérieure sera une plus-value dans la décision d'attribution ;
- La pertinence des motivations avancées.
- Une expérience dans l'HORECA sera prise en compte.

### 4.6.2 Critères horaires

- L'exploitant devra être ouvert les midis, les soirs et les week-ends ;
- Une proposition de plage horaire étendue sera prise en compte positivement.

### 4.6.3 Critère de qualité des produits et critères environnementaux

La qualité et la diversification des produits proposés seront pris en compte dans le choix de l'exploitant. Par exemple :

- Privilégier des aliments sains - de gamme 1 - et les circuits d'approvisionnement courts ;
- Proposer un menu diversifié et équilibré qui comprendra une offre dédiée aux enfants et aux végétariens / végétariens ;
- Privilégier le bio ;
- Utilisation de nappage réutilisable, ne pas utiliser de la vaisselle, des couverts, pailles et autres contenants en plastique jetables ;
- Diminution des déchets en mettant à disposition des clients du sucre, sel, poivre, condiments et autres compléments de plats en vrac et non en dosettes préconditionnées ;

### 4.6.4 Critère de complémentarité et d'originalité

Le jury privilégiera un projet proposant un concept original et différent des offres de restauration déjà existantes dans la commune.

## 4.7 Critères d'exclusion

### 4.7.1 Motifs liés au paiement d'impôts et taxes ou de cotisations de sécurité sociale

Par le seul dépôt de son offre, le candidat atteste être en règle avec ses obligations sociales et fiscales.

## 5 Procédure de sélection

Les notes seront analysées par le Service des Propriétés communales qui transmettra un rapport au Collège des Bourgmestre et Echevins qui prendra in fine la décision d'attribution.

### 5.1 Jury

La date de délibération et la composition du jury seront communiquées ultérieurement à chaque candidat.

### 5.2 En cas de non-sélection

Toutes les informations contenues dans le dossier de candidature peuvent être consultées par l'administration pour établir des statistiques, des études, des publications et des communications.

Les candidats non-retenus marquent leur accord sur le fait de figurer dans un registre des demandes d'occupations. Les candidats non-retenus marquent leur accord sur le fait qu'ils peuvent être sollicités par la Commune en cas de désistement d'un autre candidat ou en cas d'autres possibilités d'occupation.

## 6 Formulaire de candidature

### Candidature pour l'occupation en qualité de restaurant-bar de l'immeuble sis au 93 Rue Van Kalck, à 1080 Molenbeek-Saint-Jean

#### 6.1 Informations

##### 6.1.1 Porteur – porteuse de la candidature

Nom : Prénom : Mme. / M. :

Adresse :

Localité :

Code postal : Pays :

Nationalité : Date de naissance :

Courriel : Téléphone :

##### 6.1.2 Entreprise

Représentant.e.s :

Nom :

Adresse du siège social :

Pays :

Téléphone : Fax :

Courriel :

Secteur d'activité :

Code Banque-Carrefour des entreprises :

Numéro de TVA et d'enregistrement :

##### 6.1.3 Affiliation à la sécurité sociale

Immatriculation O.N.S.S :

## 6.2 Annexes

Sont annexés à la présente candidature :

### 6.2.1 Administratif

- Un inventaire des pièces fournies et numérotées ;
- Un extrait complet du guichet d'entreprise (attestation de gestion) ;
- Certificat de moralité ;
- Une Autorisation de vente d'alcool : patente pour le débit de boisson alcoolisée ;
- Une déclaration datée et signée d'engagement à la vente de boisson alcoolisée.

### 6.2.2 Business plan

Un business plan comportant :

- Une analyse du projet ;
- Une étude financière pour l'exploitation projetée ;
- La stratégie commerciale ;
- Le loyer proposé ;
- La plage horaire proposée.

### 6.2.3 Description du projet

Une description du projet comprenant :

- Une description du concept ;
- Une présentation de l'aménagement intérieur envisagé ;
- Vos motivations ;
- Vos atouts ;
- Les démarches éventuelles que vous devez entreprendre avant l'ouverture.

---

Fait à :

Le :

Signature(s) :