



APPEL À CANDIDATURES POUR L'EXPLOITATION EN QUALITE DE TAVERNE/BRASSERIE DE L'IMMEUBLE SIS AU 108, RUE MARTIN SANDRON A 5680 DOISCHE

CAHIER DES CHARGES

BAIL COMMERCIAL

Approuvé par le Conseil communal de Doische

en séance du 02 juillet 2026

Par le Conseil,

Le Directeur général,
Sylvain Collard



Le Bourgmestre,

Pascal Jacquiez

1. Présentation générale - Description du projet

L'appel à candidatures lancé par la Commune de Doische a pour objet l'exploitation en qualité de taverne/brasserie de cet établissement pendant la durée d'un bail commercial à établir, selon le modèle annexé.

Il est proposé de développer une activité de restauration de moyenne gamme, de préférence de type taverne/brasserie*. Outre les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat, l'originalité et la plus-value pour le centre du village, l'intégration de l'offre de restauration dans le tissu économique de Doische et de ses villages et les périodes d'ouverture de l'établissement feront partie des critères de sélection du candidat.

Le bâtiment réservé à la future offre de restauration, objet de l'appel à candidatures, est une partie intégrante d'un immeuble sis au 108, rue Martin Sandron à 5680 Doische et est donc propriété de la Commune de Doische depuis quelques années et est situé en plein centre du village de Doische, à proximité de la Maison communale, parfaitement visible de l'axe principal de circulation automobile et très accessible du fait de la présence d'une offre de stationnement conséquente dans l'environnement immédiat du site.

Le candidat s'engage

- à exploiter l'établissement au minimum 4 jours par semaine dont le samedi et le dimanche ainsi que les jours fériés.
- à proposer au minimum 1 menu comprenant 1 entrée, 1 plat et un dessert réalisés avec des produits du terroir.
- à proposer également à proposer un menu familial simple de qualité pour un prix acceptable

* Carte proposant une cuisine traditionnelle, généreuse et accessible, servie dans une ambiance conviviale. Un menu de brasserie comprend généralement :

- **Entrées** : soupe à l'oignon, croquettes de fromage ou de crevettes, salade, carpaccio, etc...
- **Plats** : steak-frites, moules-frites, vol-au-vent, boulettes sauce tomate ou liégeoise, burger, poisson du jour, etc...
- **Desserts** : mousse au chocolat, dame blanche, crème brûlée, tarte aux pommes, profiteroles, etc...
- **Boissons** : bières, vins, boissons fraîches, cafés et digestifs.

2. L'exploitation effective du projet pendant la durée du bail commercial

Le candidat retenu prendra possession des locaux en l'état. L'immeuble a été remis à neuf et a fait l'objet de travaux d'aménagement et de réhabilitation réalisés il y a quelques années tels que gros-œuvre, menuiserie intérieure et extérieure, plafonnage et isolation, carrelage, toiture, peintures intérieures, chauffage-sanitaires, électricité (mise en conformité électrique)

Les travaux d'aménagement intérieurs et extérieurs éventuels seront soumis pour accord préalable de la Commune. Il s'agit notamment des travaux de décoration, de l'équipement en mobilier, etc. Une cuisine professionnelle ainsi que les frigos nécessaires sont fournis. Néanmoins, le futur locataire aura à financer les équipements et travaux éventuels nécessaires à la mise en œuvre de son activité dans l'enceinte qui lui sera livrée mais équipée des réseaux électriques, de gaz et téléphonique. L'exploitant aura la charge de réaliser et d'installer son enseigne en concertation avec la commune. L'aspect extérieur du bâtiment ne sera pas modifié.

Pendant toute la durée du bail, le preneur ne pourra pas céder le bail commercial sans l'accord préalable et écrit de la Commune de Doische.

3. Caractéristiques du bail

Nature du bail

Il s'agit d'un bail soumis au statut des baux commerciaux tels que prévus par les dispositions de la loi du 30 avril 1951, reprise au Livre III, Titre VIII, Chapitre II, Section 2 bis du Code civil.

Durée

Sans préjudice des articles 13 et 14 de la loi sur les baux commerciaux, reproduits ci-dessous in extenso, à laquelle est soumis le présent appel à projet, le bail est consenti pour une durée de neuf années consécutives, prenant cours le jour de la signature. Le bail sera signé le premier jour du mois qui suit le choix, par le Collège communal, de la candidature retenue.

Article 13 de la loi sur les baux commerciaux : Le preneur a le droit d'obtenir, par préférence à toute autre personne, le renouvellement de son bail pour la continuation du même commerce, soit à l'expiration de celui-ci, soit à l'expiration du premier ou à l'expiration du deuxième renouvellement, pour une durée de neuf années, sauf accord des parties constaté par un acte authentique ou par une déclaration faite devant le juge. Ce droit est limité à trois renouvellements. Toutefois, si le bailleur ou l'un des bailleurs est mineur au moment du renouvellement du bail, la durée de celui-ci peut être restreinte à la période restant à courir jusqu'à sa majorité.

Article 14 de la loi sur les baux commerciaux : Le preneur désireux d'exercer le droit au renouvellement doit, à peine de déchéance, le notifier au bailleur par exploit d'huissier de justice ou par lettre recommandée dix-huit mois au plus, quinze mois au moins, avant l'expiration du bail en cours. La notification doit indiquer, à peine de nullité, les conditions auxquelles le preneur lui-même est disposé à conclure le nouveau bail et contenir la mention qu'à défaut de notification par le bailleur, suivant les mêmes voies et dans les trois mois, de son refus motivé de renouvellement, de la stipulation de conditions différentes ou d'offres d'un tiers, le bailleur sera présumé consentir au renouvellement du bail aux conditions proposées. A défaut d'accord entre parties, le sous-locataire qui, en vue de sauvegarder ses droits à l'égard du bailleur, comme prévu à l'article 11, II, alinéa 2, lui a dénoncé sa demande, cite le locataire principal et le bailleur dans les trente jours de la réponse négative reçue de l'un d'entre eux, ou si l'un ou l'autre se sont abstenus de répondre, dans les trente jours qui suivent l'expiration du délai de trois mois. Le bailleur qui n'a pas pris attitude à l'égard du sous-locataire peut, en cours d'instance, dans les délais qui lui sont impartis par le juge, invoquer son droit de reprise ou subordonner le renouvellement à des conditions différentes. Si le preneur, forclos du droit au renouvellement, est, après l'expiration du bail, laissé en possession des lieux loués, il s'opère un nouveau bail d'une durée indéterminée, auquel le bailleur pourra mettre fin moyennant un congé de dix-huit mois au moins, sans préjudice du droit, pour le preneur, de demander le renouvellement. Dès le début du dix-huitième mois qui précède l'expiration du bail en cours, le preneur doit autoriser la visite des lieux par les amateurs éventuels conformément aux usages.

Loyer

Le loyer sera adapté annuellement sur base des variations de l'indice santé suivant la formule :

$$\text{Nouveau loyer} = \text{Loyer de base} \times \text{nouvel indice}$$

Indice de départ

Le loyer de base est de (montant à préciser dans le dossier de candidature) et l'indice de départ est celui du mois qui précède l'entrée en vigueur du bail. Le nouvel indice est celui du mois qui précède l'adaptation. L'adaptation se fera à la date anniversaire de l'entrée en vigueur du contrat. Le fait, pour le bailleur, de ne pas demander l'adaptation du loyer ne pourra pas être considéré comme constituant une renonciation au droit de l'obtenir ultérieurement et rétroactivement.

Garantie locative

En garantie de la bonne et entière exécution de la présente convention, le preneur constituera, à la signature du bail, une garantie bancaire représentant quatre mois de loyer. Cette garantie sera

maintenue pendant toute la durée du bail. Cette garantie ne pourra en aucun cas être affectée au paiement des loyers ou des charges.

Impôts et taxes

Tous les impôts et charges quelconques, fédéraux, régionaux, provinciaux, communaux existants ou à venir, se rapportant au commerce exploité, sont à charge du preneur. Le preneur doit pouvoir justifier des paiements de ces impôts. Le précompte immobilier est à charge du preneur.

Charges

Le preneur prendra directement à sa charge toutes les dépenses imputables aux locaux :

- Les frais ou travaux occasionnés par l'entretien ordinaire.
- Toutes les réparations, travaux ou renouvellement des ouvrages ou des éléments composant les locaux qui ne relèvent pas des travaux prescrits par l'article 606 du code civil
- Les travaux résultant de la mise en conformité avec les normes de la réglementation actuelle ou future (hygiène, sécurité, environnement)
- Les frais de vérification électrique, de gaz et de moyens de secours

4. Dépôt des offres

L'offre doit être envoyée par lettre recommandée ou déposée contre accusé de réception au secrétariat communal, rue Martin Sandron 114 à 5680 Doische, **pour le (voir avis)**.

Le soumissionnaire établit son offre en 5 exemplaires, dont l'un porte la mention « ORIGINAL » et les autres la mention « COPIE ».

En cas de discordance entre les exemplaires de l'offre, celui portant la mention « ORIGINAL » fait foi.

L'offre est glissée sous un pli scellé, portant l'intitulé du présent appel d'offres.

En cas d'envoi par la poste, l'offre est glissée dans une seconde enveloppe fermée portant comme indications l'adresse suivante : « Administration Communale de Doische, Secrétariat communal, rue Martin Sandron 114 à 5680 Doische » et la mention « **Offre 2026 pour le projet d'exploitation de l'immeuble sis au 108, rue Martin Sandron à 5680 Doische** ».

5. Contenu de l'offre

Afin que l'offre soit recevable et puisse être évaluée, elle doit comporter :

- un inventaire des pièces fournies et numérotées;
- le formulaire d'offre complété ;
- une description du projet (type d'activité prévue, clientèle visée, ...);
- une description de la décoration du bâtiment;
- le projet de bail commercial complété ;
- Un extrait récent de son casier judiciaire ou un document équivalent délivré par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance. La date de délivrance de l'extrait ne peut être antérieure de plus de 3 mois par rapport à la date limite de réception des offres ;
- un plan financier pour l'exploitation projetée ;
- une attestation bancaire montrant la capacité financière du preneur ;
- pour les sociétés existantes, une présentation des bilans ou des comptes annuels des trois dernières années (y compris les annexes) ;
- des attestations récentes de l'ONSS, de la TVA et des contributions établissant que le preneur a satisfait à ses obligations ;
- un dossier démontrant que le preneur dispose des capacités d'exploitation (accès à la profession) de l'établissement HORECA

6. Modalités d'examen et de jugement des candidatures

Avant de procéder à l'examen des candidatures, la complétude du dossier sera vérifiée. S'il est constaté que certaines des pièces listées dans le dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, il pourra être demandé à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai de 10 jours. L'ensemble des candidats sera informé de la possibilité qui leur est donnée de compléter leur candidature dans le même délai. La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes de transparence et d'égalité des candidats.

7. Critères d'attribution

Les critères retenus pour le jugement des propositions de reprise sont pondérés de la manière suivante :

Prix de la location proposé	25 %
<i>Ce critère représente le montant de la location mensuelle proposée, étant entendu qu'un loyer annuel inférieur à 12.000,00 € (1.000 €/mois) vaut exclusion de la</i>	

<i>procédure. Les points seront attribués aux seuls soumissionnaires offrant un loyer équivalant ou dépassant cette limite. Le soumissionnaire ayant proposé le loyer le plus élevé se verra attribuer la cote maximale de 25 points. Le deuxième se verra attribuer 20 points, le troisième se verra attribuer 15 points, le quatrième se verra attribuer 10 points, les autres soumissionnaires ne se verront attribuer aucun point.</i>	
Motivation	20 %
<i>Le soumissionnaire détaillera au mieux son goût d'entreprendre et son désir d'affronter de nouveaux défis.</i>	
Intégration des produits locaux	15 %
<i>La Commune de Doische sera sensible à la proposition d'intégrer des produits locaux par le soumissionnaire</i>	
Concept : originalité, plus-value apportée au village, offre de restauration, périodes d'ouverture, etc.	15 %
<i>Le soumissionnaire devra développer la qualité de son projet.</i>	
Expérience professionnelle	10 %
<i>Le soumissionnaire détaillera son expérience positive dans le secteur de l'HORECA</i>	
Comment le soumissionnaire compte-t-il s'y prendre pour fidéliser la clientèle locale ? Expliquez	15 %

8. Délai d'engagement

Les candidats restent engagés par leur offre pendant un délai de 150 jours de calendrier, prenant cours le lendemain de la date limite d'introduction des offres

9. Visite des lieux

Les candidats sont vivement invités à visiter les lieux. Du fait de leur offre, ils sont censés l'avoir fait et ne peuvent donc prétendre à aucun supplément ou modification de l'offre lié à la non-connaissance des lieux.

10. Modalités de présentation

Il pourra être demandé aux candidats d'expliquer et de détailler l'offre remise lors d'une séance de présentation.

Annexes

1. Description du bâtiment
2. Listing des équipements fournis
3. Plan du bâtiment
4. Convention de bail commercial
5. Attestation de visite
6. Formulaire d'offre

Annexe 1 : Description du local

Le bâtiment comporte 4 niveaux intérieurs reliés par des escaliers. La superficie totale des plateaux actuellement disponibles est de 210 m², approximativement.

Le niveau -1 comprend une cave voûtée.

Le niveau 0 situé de plain-pied (ht 2,45 m) de 34 m², comprend une salle de bar (entrée) d'une superficie approximative de 16 m² ainsi que la salle n°1 du restaurant/brasserie d'une superficie de 18 m² pour 10 couverts. Un wc est présent sur ce niveau ainsi qu'un escalier

Le niveau 0bis (hy 2,99 m) d'une superficie approximative de 30m² comprenant la cuisine et l'arrière-cuisine est relié au niveau 0 par un escalier de 2 marches.

A l'étage, le niveau 1 (ht 2,30 m) comprend la salle n°2 du restaurant/brasserie d'une superficie de 30m² pour 20 couverts. Un 2ème wc est également présent sur ce niveau.

A l'extérieur, une cour d'une superficie de +/- 110 m² peut être aménagée en terrasse pour augmenter la capacité d'accueil.

Les plans d'architecte ayant servis au permis d'urbanisme sont joints à la présente consultation.

Annexe 2 : Cuisine - Listing des équipements fournis (+ plans)

1. Four vapeur 5 niveaux électrique

- Construction tout inox intérieur et extérieur
- Tri 400V
- Intérieure en +-600x400 avec possibilité d'utiliser des grilles GN 1/1
- Thermostat +- 280°C
- 9 programmes de cuissons.
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Sur support inox avec glissières

2. Plancha

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de +- 100°C à +- 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en pour un meilleur confort d'utilisation
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de +-1,5 litre
- +- 400 x 700 x 280
- Puissance gaz +- 7 kW

3. Élément neutre

- Plan neutre à poser sur soubassement avec porte
- Tout inox
- +- 400 x 700 x 280
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse

4. Plaque coup de feu sur soubassement

- Plaque de cuisson de +- 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De +- 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de +- 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple.
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure
- Dimensions +- 800x700x280 – puissance totale +- 10 kW – alimentation gaz

5. Brûleurs sur soubassement

- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Puissance totale +/- 15 kW
- Dimensions +/- 400 x 700 x 280

6. Armoire chauffante inox

- Porte coulissante
- Dimensions +/- L 900 x 700 x 870 mm
- Pied réglable
- +/- 2500W
- Monophasé 230 V
- Construction inox +/- 18/10
- +/- 30/70°C

7. Saladette

- Dimension +/- 903x700x876
- 2 portes
- +/- 240 litres
- Compresseur en base pied réglable
- Réfrigérant R290
- T +2 / +8°C

8. Lave vaisselle sur support inox

- Avec support – type frontal
- Alimentation mono 230V
- Panier carré +/- 50*50
- Doseur produit de rinçage
- Tout inox aisi 304
- Porte double paroi
- Commande mécanique
- Dimension +/- 600 x 600 x 850
- Puissance +/- 3200 Watts
- Pompe de vidange intégrée

9. Friteuse double bacs

- 2x10 litres minimum
- À poser
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C

- Dimension +/- 800x700x280 mm
- Puissance 20 kW gaz

10. Hotte

- Hotte industriel tout inox
- Entièrement équipée
- Filtre à chicane
- Moteur interne
- Y compris gainage et sortie vers l'extérieur
- 230V mono – y compris électrovanne gaz
- L min +/- 2400mm
- Q min +/- 2500 m³/h

11. Table

- Table tout inox avec dossier et tablette
- Pieds réglables
- Longueur min +/- 1200mm P 700 mm

12. Plonge cuisine

- Tout inox – le tout formant un ensemble robuste et solide
- 1 bac et un égouttoir
- Y compris robinetterie, et évacuation
- Y compris transformation inox pour une finition parfaite dans la niche
- Dimensions +/- 1200x 700

13. Plonge arrière cuisine

- Tout inox
- Dimensions +/- 1200x 700
- Avec robinetterie pro de type douchette et col de cygne
- Habillage 3 faces
- Inox 18/10
- Crépine et bondes

14. Lave main

- Petit lave main – tout inox avec commande fémorale
- Dimension minimaliste

15. Frigo double

Évaporateur traité

- Frigo double 2 portes
- 230V
- +2°C+8°C
- R290
- Froid ventilé
- Dimensions +/- 1450x 830 x 2000 mm
- Volume +/- 1400 Litres
- Sur roulettes
- Inox tropicalisé

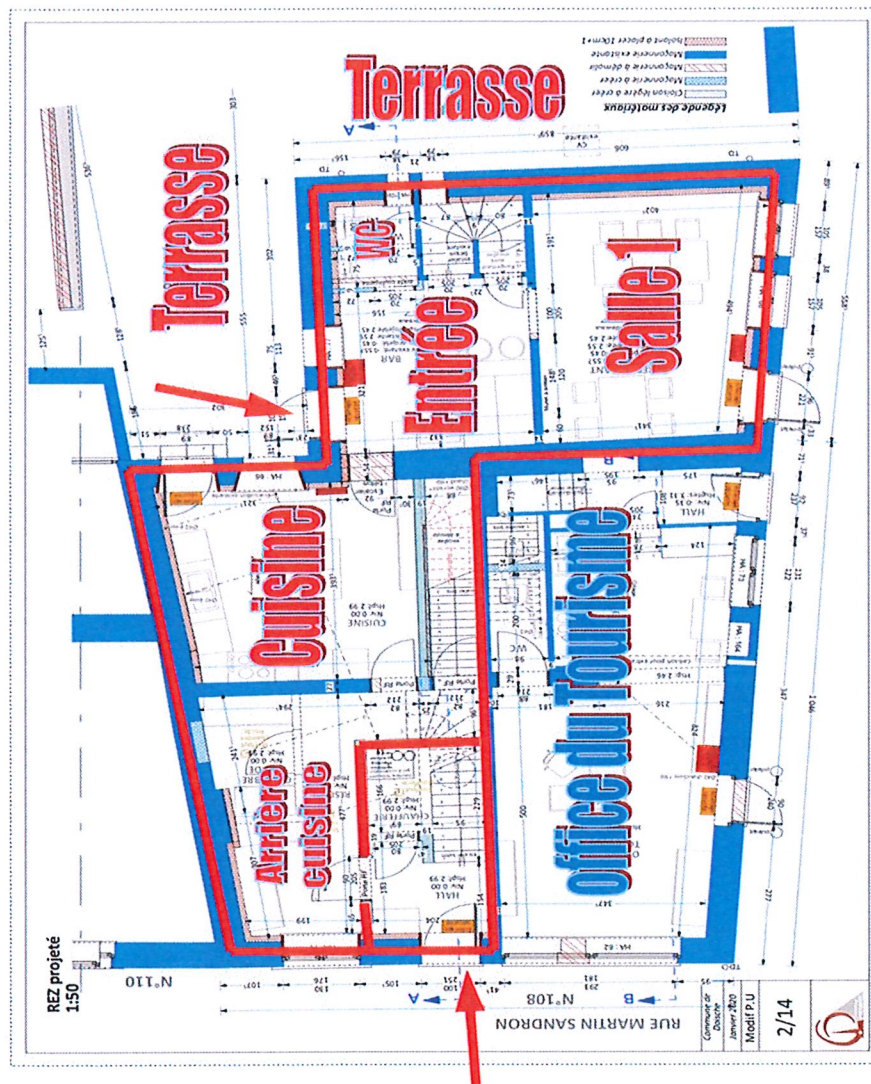
16. Congélateur

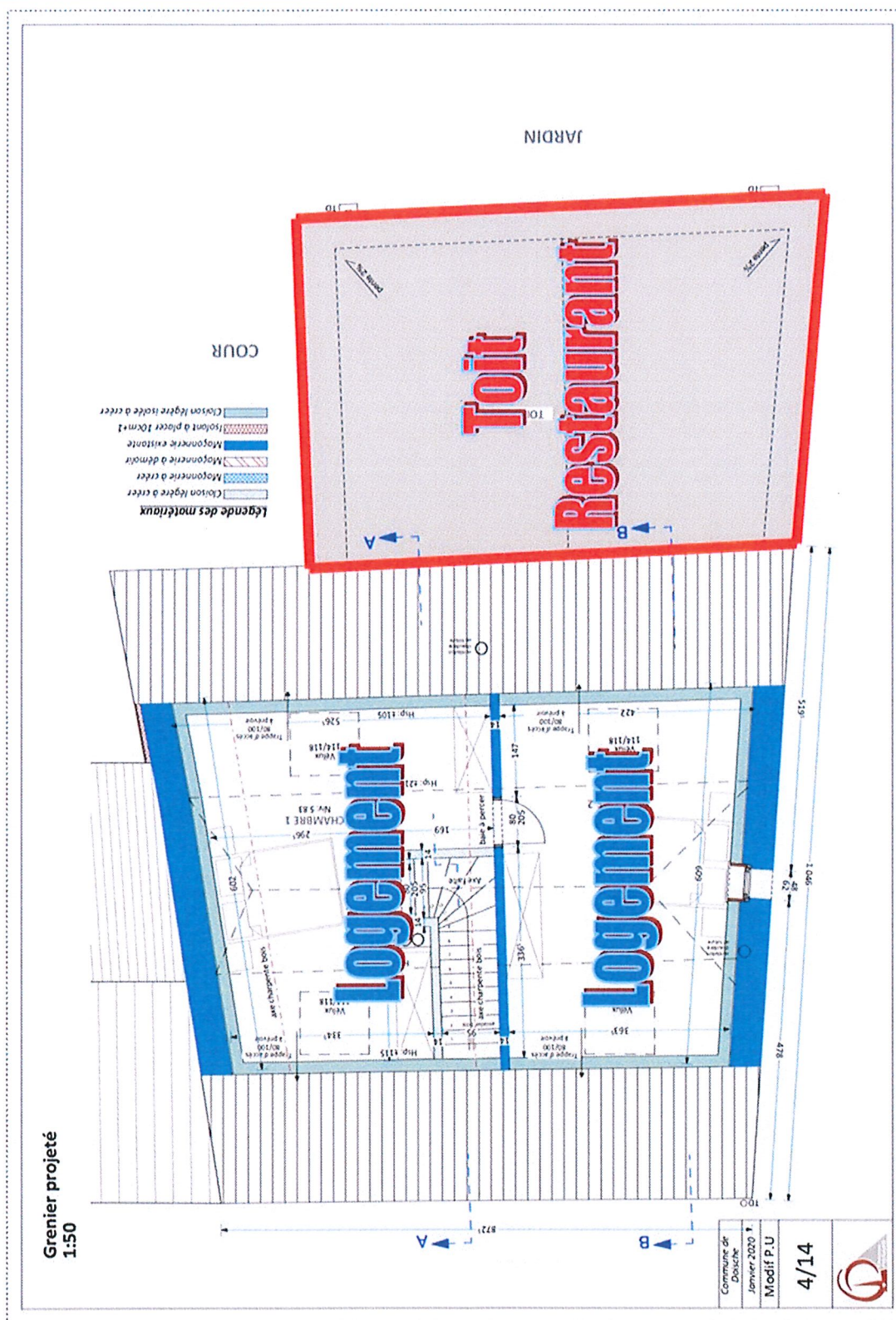
Evaporateur traité

- Simple porte
- +- 700L
- Inox
- Dimensions environ +- 740x830x2000 mm
- -18°C – 22°C

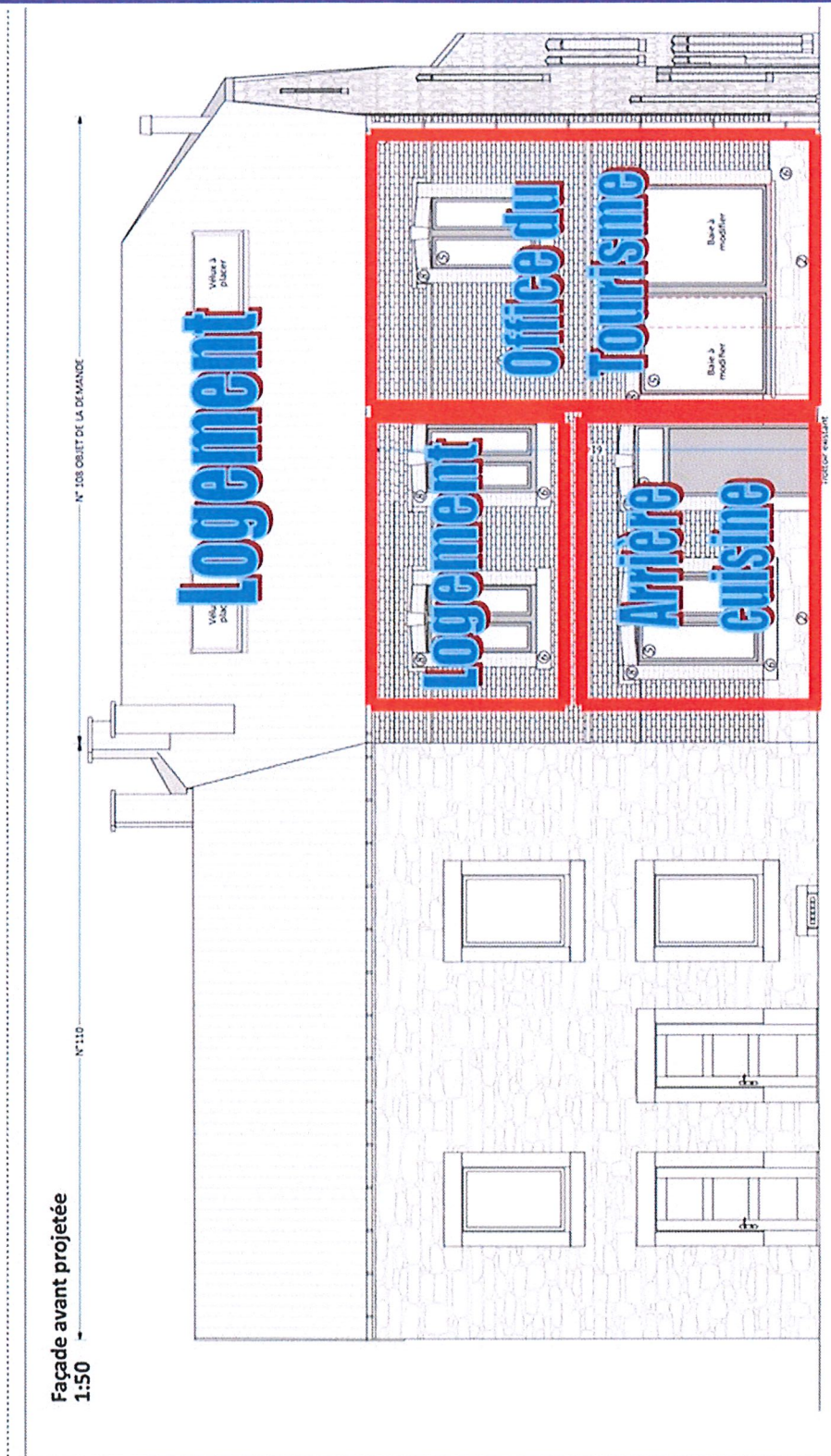
APPEL À CANDIDATURES POUR L'EXPLOITATION EN QUALITE DE TAVERNE/BRASSERIE DE L'IMMEUBLE SIS AU 108,
RUE MARTIN SANDRON A 5680 DOISCHE

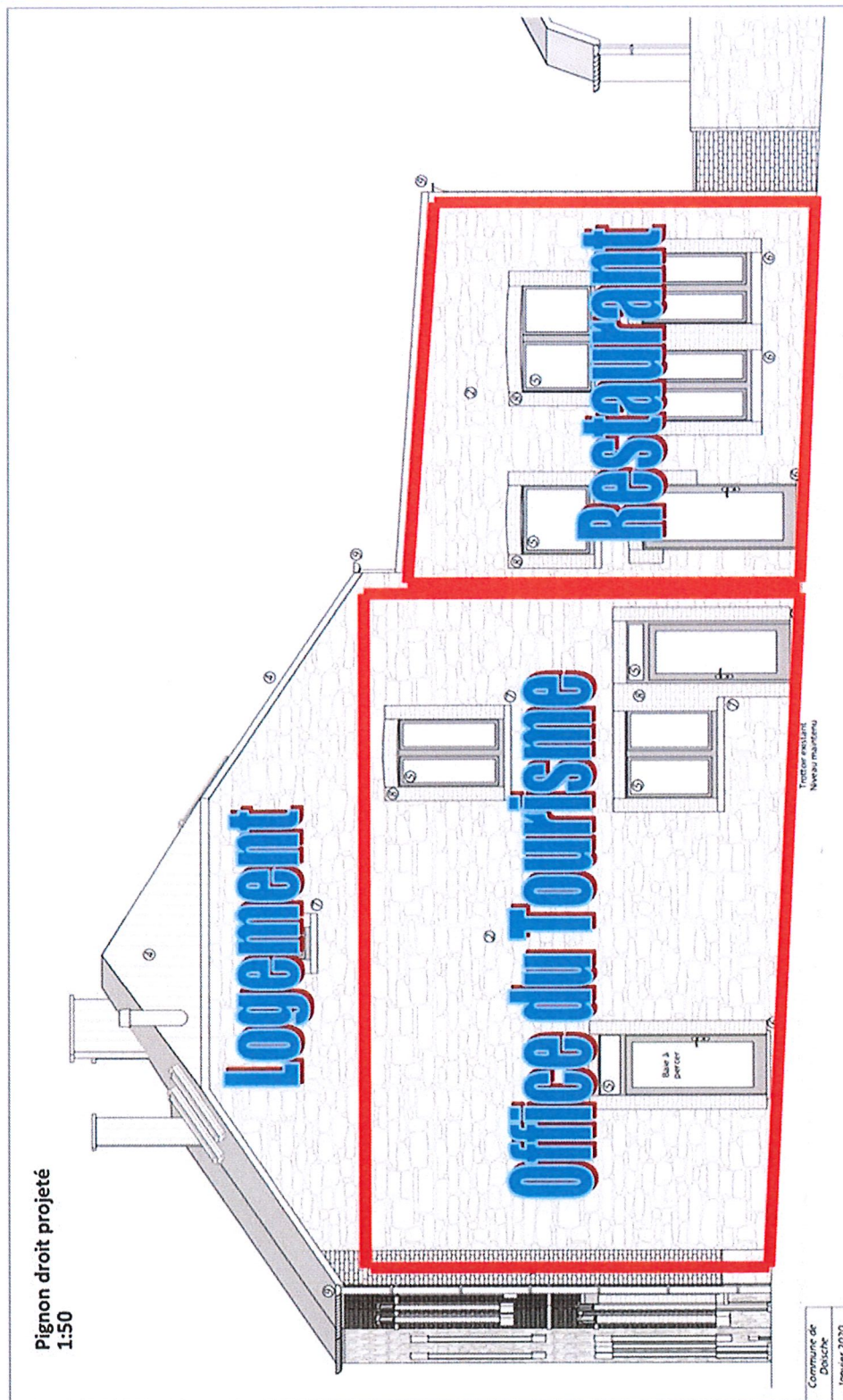
Annexe 3 : Plans

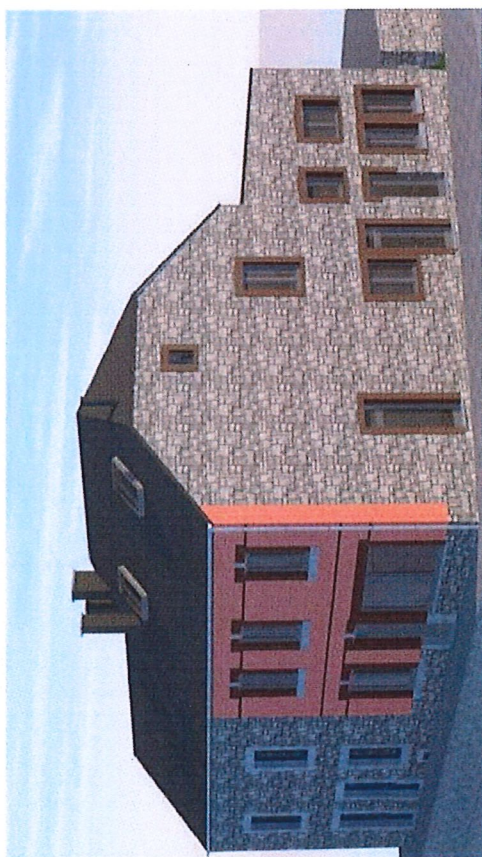




APPEL À CANDIDATURES POUR L'EXPLOITATION EN QUALITE DE TAVERNE/BRASSERIE DE L'IMMEUBLE SIS AU 108,
RUE MARTIN SANDRON A 5680 DOISCHE







Projeté



Projeté

Annexe 4 : Convention de bail commercial

Entre

La Commune de Doische, représentée par le Collège communal agissant en exécution d'une décision du Conseil communal du 02 juillet 2026,

ci-après dénommé le Bailleur

Et

(Nom, prénom)

Domicilié à

(adresse).....

Ci-après dénommé le Preneur.

Il a été convenu et accepté ce qui suit :

Art. 1 – OBJET

Le bailleur donne à titre de bail commercial au preneur, qui accepte, le bâtiment communal situé 108a rue Martin Sandron à 5680 Doische, parfaitement connu du preneur qui déclare l'avoir visité.

Le bien est loué en vue d'y

.....

.....

Il appartient au preneur de proposer une affectation.

Cette destination ne pourra être modifiée sans l'autorisation écrite et préalable du bailleur qui n'aura pas à justifier d'un refus.

Art. 2 – DURÉE

Le présent contrat est consenti pour une durée de 9 années consécutives prenant cours le
et se terminant de plein droit le

La présente location est soumise à la législation sur les baux commerciaux ; elle comporte le droit pour le preneur :

- de mettre fin au bail à l'expiration de chaque période triennale, moyennant préavis de six mois notifié dans les formes légales ;
- d'obtenir les renouvellements prévus par la législation sur les baux commerciaux aux conditions prévues par ladite réglementation.

Le bail sera signé le premier jour du mois qui suit le choix, par le Collège communal, de la candidature retenue.

Art. 3 – LOYER

Le loyer s'élève à EUR par mois, payable par anticipation le dernier jour ouvrable précédant le 1er de chaque mois sur le compte n° BE95 091000526758 de la Recette communale de la Commune de Doische.

Art. 4 – INDEXATION

Le loyer sera adapté annuellement sur base des variations de l'indice santé suivant la formule :

$$\text{Nouveau loyer} = \text{Loyer de base} \times \text{nouvel indice}$$

Indice de départ

Le loyer de base est de EUR et l'indice de départ est celui du mois qui précède l'entrée en vigueur du bail. Le nouvel indice est celui du mois qui précède l'adaptation. L'adaptation se fera se fera à la date anniversaire de l'entrée en vigueur du contrat. Le fait, pour le bailleur, de ne pas demander l'adaptation du loyer ne pourra pas être considéré comme constituant une renonciation au droit de l'obtenir ultérieurement et rétroactivement.

Art. 5 – GARANTIE

En garantie de la bonne et entière exécution de la présente convention, le preneur constituera, à la signature du bail, une garantie bancaire représentant **quatre mois de loyer**, soit un montant de EUR. Cette garantie sera maintenue pendant toute la durée du bail.

Le preneur a le choix

SOIT

Le preneur verse la garantie en question sur un compte individualisé, bloqué à son nom. Les intérêts sont capitalisés au profit du preneur. Le bailleur dispose d'un privilège sur l'actif du compte pour tout montant résultant de l'inexécution totale ou partielle des obligations du preneur (arriérés de loyer ou de charges, dégâts locatifs, ...) ;

SOIT

Le preneur obtient de la banque, où sont versés ses revenus professionnels ou de remplacement, la garantie en question. La banque garantit cette somme au bailleur. Le preneur rembourse à la banque le montant de la garantie bancaire par des versements mensuels endéans la durée du

bail, et dans un délai maximum de trois ans. Une fois totalement constituée, la garantie locative produit des intérêts.

Il est interdit au preneur d'affecter la garantie au paiement des loyers ou des charges.

SOIT

Le preneur verse la garantie en question sur le compte n° BE96 0910 1227 7805 ouvert au nom du bailleur.

Cette garantie ne pourra en aucun cas être affectée au paiement des loyers ou des charges. Elle ne sera libérée en fin de bail que sous déduction des sommes encore dues et après que la bonne et entière exécution de toutes les obligations du preneur aura été constatée.

En cas d'abandon du projet avant exploitation du bâtiment, la garantie bancaire sera conservée par le bailleur.

Art. 6 – CONSOMMATIONS

Les abonnements aux réseaux de distribution d'eau, de gaz, d'électricité, de télédistribution, de radiotélévision, d'internet et autres sont entièrement à charge du preneur ainsi que tous les frais qui s'y rapportent tels que location des compteurs, coûts des consommations, de la facturation et taxes.

Art. 7 – IMPÔTS

Tous les impôts et charges quelconques, fédéraux, régionaux, provinciaux, communaux existants ou à venir, se rapportant au commerce exploité, y compris les terrasses, sont à charge du preneur. Le preneur doit pouvoir justifier des paiements de ces impôts.

Art. 8 – ASSURANCE

Le preneur assurera, à leur valeur de remplacement, ses meubles et autres objets se trouvant dans les lieux loués. Il fera assurer sa responsabilité civile en matière d'incendie, dégâts des eaux et des tempêtes, recours des tiers et bris de glace. Il devra justifier du paiement des primes à toute demande du bailleur.

Art. 9 – ETAT DES LIEUX

Un état des lieux contradictoire sera établi et acté avant le début de l'exploitation. Il servira de base à l'état des lieux en fin de bail.

Art. 10 – AMÉNAGEMENT DES LIEUX LOUÉS

Tous travaux relatifs à l'exploitation du commerce et en particulier ceux qui se rapportent aux normes de sécurité, hygiène et incendie sont à charge du preneur

En cours de bail, aucune transformation ne peut être effectuée sans l'accord exprès, préalable et écrit de la Commune de Doische. Toute demande de modification doit être accompagnée de plans. Le coût des transformations est entièrement à charge du preneur.

Art. 11 – DESTINATION

Les lieux loués seront affectés à l'exploitation visée à l'article 1. Le preneur ne pourra changer cette affectation, sous-louer en tout ou partie, ni céder ses droits sur ceux-ci qu'avec l'accord écrit du bailleur, hormis le cas prévu par l'article 10, 1^{er} alinéa de la loi du 30.04.1951.

Le preneur occupera les lieux en bon père de famille. Il s'engage à tenir les lieux constamment garnis de meubles suffisants pour garantir un an de loyer. Il signalera immédiatement au bailleur les dégâts à la toiture et au gros-œuvre de l'immeuble dont les réparations incombent à ce dernier.

Art. 12 – OUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT

Le preneur s'engage

- à exploiter l'établissement au minimum 4 jours par semaine dont le samedi.
- à proposer au minimum 1 menu comprenant 1 entrée, 1 plat et un dessert réalisés avec des produits du terroir.

Art. 13 – ENTRETIEN ET REPARATION

Le preneur supportera toutes les réparations. Le bailleur n'est tenu que de la réparation de la toiture et des murs et peintures extérieurs. Le preneur est responsable des dégradations qui surviendraient de son fait ou par sa négligence. Il supportera tous les frais de travaux relatifs aux égouts et alimentation en eau. Le preneur laissera exécuter les travaux de réparation à charge du bailleur sans prétendre à une indemnité ni diminution du loyer, même si la durée des travaux est de plus de quarante jours.

Le preneur s'engage notamment, mais non limitativement, à :

- maintenir en bon état et propres les vitrages, carreaux et glaces, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Sauf pour ce qui concerne la verrière, il s'engage à remplacer ceux qui pourraient être fêlés ou brisés par des vitrages, carreaux et glaces de même qualité et identiques à ceux existants ;
- faire nettoyer et curer les chenaux toutes les fois que nécessaire et au moins deux fois l'an, et déboucher, le cas échéant, les descentes de gouttières ;
- faire contrôler le bon fonctionnement des installations de chauffage par un technicien qualifié, sous sa seule responsabilité, autant de fois que nécessaire et au moins une fois l'an, conformément aux dispositions légales en la matière ;

- faire contrôler le bon fonctionnement des installations électriques par un technicien qualifié, sous sa seule responsabilité, autant de fois que nécessaire et au moins une fois l'an, conformément aux dispositions légales en la matière, et de remplacer celles-ci si nécessaire ;
- entretenir les peintures, tapisseries, revêtements et recouvrements de tous genres et les remplacer si nécessaire.

Art. 14 – RETARD DE PAIEMENT

Tout retard de paiement de plus d'un mois portera de plein droit un intérêt de 12% l'an, sans mise en demeure. De plus, tout retard de paiement de plus d'un mois peut entraîner la résiliation du présent bail aux torts et griefs du preneur, laquelle entraînera une indemnité de rupture de six mois de loyer, en sus de toutes les sommes dues.

Art. 15 – DÉGÂTS

La réparation de tout dégât et dégradation au bien suite à un vol ou à une tentative de vol ou à un acte de vandalisme est à charge du preneur.

Art. 16 - Droit applicable et résolution des litiges

Le présent contrat est régi par le droit belge. Tout différend relatif au présent contrat sera soumis aux tribunaux de l'arrondissement de Namur. Les Parties peuvent convenir, après la naissance d'un litige, de soumettre celui-ci à un arbitre.

Annexe 5 : Attestation de visite



Visite des lieux en date du :

Nom, prénom et signature du responsable ayant effectué la visite :

Nom, Prénom et signature du candidat-soumissionnaire ayant suivi la visite :

Par sa signature, le candidat-soumissionnaire reconnaît avoir pu se rendre compte de la situation exacte de la concession.

Annexe 6 : Formulaire d'offre



DOSSIER DE CANDIDATURE

APPEL À CANDIDATURES POUR L'OCCUPATION EN QUALITE DE TAVERNE/BRASSERIE DE L'IMMEUBLE SIS AU 108, RUE MARTIN SANDRON A 5680 DOISCHE

A. Engagement (compléter une des trois possibilités suivantes)

- Le soussigné :

(Nom, prénoms et qualité)

Nationalité :

Domicilié à :

(Pays, localité, rue, n°)

ou bien

- La Société :

APPEL À CANDIDATURES POUR L'EXPLOITATION EN QUALITE DE TAVERNE/BRASSERIE DE L'IMMEUBLE SIS AU 108,
RUE MARTIN SANDRON A 5680 DOISCHE

(Raison sociale ou dénomination, forme, nationalité, siège)

représentée par le(s)

soussigné(s) :

(Nom(s), prénoms et qualité(s))

ou bien

- Les soussignés :

(pour chacun, mêmes indications que ci-dessus)

en société momentanée, représentés par (nom du représentant)

.....

s'engage(-nt) sur ses (leurs) biens meubles et immeubles, à exécuter, conformément aux

clauses et conditions de l'appel à candidatures et du bail précités, l'occupation de l'immeuble sis
au 108, rue Martin Sandron à 5680 Doische et à y exploiter

.....

.

Montant du loyer annuel proposé :€ / an, soit...../ an.

B. Renseignements complémentaires

(pour chaque société si société momentanée)

a) n° T.V.A. et d'enregistrement

b) n° belge BE – (9 chiffres) (6 chiffres pour enregistrement)

ou

- n° étranger

- adresse du domicile ou du siège social (pays, code postal, localité, rue, n°, téléphone, fax,
e-mail)

.....

C. Affiliation à la sécurité sociale : renseignements supplémentaires

Immatriculation(s) O.N.S.S. : n°(s).....

D. Annexes

Sont annexés à la présente offre et en 5 exemplaires :

- un inventaire des pièces fournies et numérotées;
- le formulaire d'offre complété ;
- une description du projet (type d'activité prévue, clientèle visée, ...);
- une description de la décoration du bâtiment;
- le projet de bail commercial complété ;
- Un extrait récent de son casier judiciaire ou un document équivalent délivré par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance. La date de délivrance de l'extrait ne peut être antérieure de plus de 3 mois par rapport à la date limite de réception des offres ;
- un plan financier pour l'exploitation projetée ;
- une attestation bancaire montrant la capacité financière du preneur ;
- pour les sociétés existantes, une présentation des bilans ou des comptes annuels des trois dernières années (y compris les annexes) ;
- des attestations récentes de l'ONSS, de la TVA et des contributions établissant que le preneur a satisfait à ses obligations ;
- un dossier démontrant que le preneur dispose des capacités d'exploitation (accès à la profession) de l'établissement HORECA.

Fait à, le

Le(s) soumissionnaire(s)