

Cahier des charges – Concession de service public horeca ambulante (Été 2026 – Cœur de l’Hileau)

1. Objet de la concession

La présente concession de service public situé au « Cœur de l’Hileau » à pour objet l’exploitation d’une activité horeca ambulante durant la période estivale 2026, dans le respect du caractère naturel, touristique et familial du site.

Le concessionnaire exploite l’activité de manière autonome et sous sa responsabilité exclusive

2. Durée de la concession

La concession est accordée du 15 juin 2026 au 15 septembre 2026 et peut être renouvelée une fois, par décision du Collège communal, pour la même période en 2027.

3. Conditions d’implantation et de fonctionnement

3.1. Type d’exploitation

Exploitation exclusivement via un foodtruck mobile autonome

Installation strictement temporaire, sans infrastructure fixe

Un raccordement électrique communal pourra être mis à disposition par la commune

Le concessionnaire reste responsable de son matériel, de ses équipements techniques et du respect des normes de sécurité applicables

3.2. Mobilier autorisé

Le concessionnaire peut installer un mobilier limité, léger et non intrusif :

- Tables et chaises simples, pliantes ou mobiles
- Mange-debout

Sont interdits :

- Parasols, drapeaux ou supports publicitaires de marques commerciales
- Toute signalétique excessive ou non intégrée au site

Le mobilier doit être retiré quotidiennement après exploitation.

Le type, la quantité et les couleurs du mobilier devront être précisés dans l’offre et validés par le Collège communal avant installation.

4. Horaires d’exploitation

- Mercredi : 11h00 à 18h00
- Samedi et dimanche : 11h00 à 18h00
- Jours fériés : 11h00 à 18h00

La présence du concessionnaire est obligatoire durant ces plages horaires, sauf cas de force majeure ou autorisation préalable du Collège communal.

Toute exploitation en dehors de ces horaires est autorisée moyennant une demande écrite préalable à la Bourgmestre.

5. Offre autorisée

La vente est limitée aux produits suivants :

- Glaces
- Snacks et en-cas légers (exemples : chips, biscuits, gaufres, crêpes, paninis, croque-monsieur, hot-dogs)
- Petite restauration (exemples : sandwiches garnis, pâtes froides, salades, burgers simples, wraps)
- Boissons non alcoolisées (exemples : eaux, softs, jus, café, thé, chocolat chaud, limonades)
- Boissons alcoolisées titrant moins de 5.5° et à consommer sur place.

L'offre devra rester adaptée au caractère familial, touristique et naturel du site.

6. Obligations liées à l'exploitation et à l'ordre public

6.1. Tranquillité et environnement

- Aucune diffusion de musique n'est autorisée
- Respect du calme et du caractère naturel du site

6.2. Propreté et gestion des déchets

Le concessionnaire assure :

- La gestion complète de ses déchets
- La mise à disposition d'au minimum une poubelle accessible au public
- Le nettoyage complet de la zone exploitée après chaque journée

6.3. Circulation et sécurité

Le concessionnaire veille à :

- Ne pas entraver les voiries, chemins, accès secours ou RAVeL
- Respecter les consignes de sécurité et de circulation applicables sur le site

Ces obligations pourront être complétées par arrêté de police du Bourgmestre.

7. Rôle d'accueil et d'information

Le concessionnaire assure un rôle d'accueil touristique de base et s'engage à :

- Adopter une attitude accueillante envers les visiteurs
- Orienter les visiteurs vers l'Office du tourisme, les services communaux ou les services

d'urgence si nécessaire

- Relayer les bonnes pratiques relatives au respect du site
-

8. Obligations administratives et réglementaires

Le concessionnaire devra être en ordre avec :

- L'inscription à la Banque-Carrefour des Entreprises
 - Les obligations AFSCA liées à l'activité alimentaire
 - Une assurance responsabilité civile exploitation
 - Les normes sanitaires et de sécurité applicables
-

9. Redevance

Le candidat remet une offre financière exprimée en euros TVAC par mois.

La redevance mensuelle minimale est fixée à 100 EUR TVAC/mois.

La redevance due sera celle proposée par le soumissionnaire retenu.

Les modalités de paiement seront précisées dans la convention de concession.

10. Procédure de passation

La présente concession fait l'objet d'une procédure de mise en concurrence avec publicité.

L'avis de concession sera publié :

- Sur le site internet communal
- Par tout autre moyen de publicité électronique jugé utile par la commune

La commune se réserve le droit de négocier avec un ou plusieurs soumissionnaires ayant remis une offre régulière.

Le Collège communal pourra également décider de ne pas attribuer la concession.

11. Critères de sélection qualitative

Les candidats devront démontrer les capacités minimales suivantes :

11.1. Capacité administrative

Le candidat doit :

- Être inscrit à la BCE
- Être en règle au niveau des obligations légales liées à son activité

11.2. Capacité technique et professionnelle

Le candidat doit disposer :

- D'un foodtruck ou équipement mobile adapté à l'activité proposée
 - D'une autonomie technique suffisante pour exploiter le site sans infrastructure fixe
-

12. Critères d'attribution

Les offres régulières seront départagées sur base des critères suivants :

1. Redevance mensuelle proposée – 60 points

Minimum requis : 100 EUR TVAC/mois.

2. Qualité et présentation du projet – 40 points

Le candidat devra transmettre :

- Une description claire du projet horeca proposé
 - Une ou plusieurs photos du foodtruck et du mobilier envisagé
 - Une présentation démontrant une bonne intégration dans le cadre naturel et touristique du site
 - Une offre adaptée à un public familial
-

13. Contenu de l'offre

Les soumissionnaires transmettront :

- Une description détaillée du foodtruck et du mobilier envisagé
- La présentation de l'offre horeca et des prix pratiqués
- L'offre financière exprimée en EUR TVAC/mois
- Les documents administratifs utiles (AFSCA, assurance, etc.)
- Les références ou expériences similaires
- Toute documentation utile permettant d'apprécier la qualité du projet