

Location d'un espace commercial pour une cafétéria au Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye, site de Waremme

Adresse:

Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye
Site de Waremme
Avenue de la Résistance 2
4300 WAREMME

Personne de contact :

Valérie Bernard
v.bernard@chba.be
04/3387044

Espace donné en location par le CHBA:

Local situé dans le hall principal du site de Waremme du Centre hospitalier Bois de l'Abbaye, sis à Waremme, Avenue de la Résistance 2.

Ce local comprend une surface de vente pour une **superficie totale de 80 m²** et un local de **réserve** situé en face de la cafétéria dans le hall principal à une distance de 15 mètres (**12 m²**).

La cafétéria comprend actuellement 34 places assises composées de :

- 1 table haute (6 tabourets)
- 5 tables de 4 personnes (20 chaises)
- 4 tables de 2 personnes (8 chaises)

Le bail n'est pas un bail commercial, le CHBA n'étant pas soumis à l'impôt foncier.

Durée de la location:

9 ans, résiliable tous les trois ans

Loyer et charges

Loyer indicatif : **2000 €** (à indexer annuellement suivant l'indice des prix à la consommation), payable par anticipation. Cependant, ce montant reste adaptable suivant le projet proposé.

Charges supportées par le preneur:

- Eau, électricité, gaz, internet, etc ;
- Estimation : **300 €/mois** (à indexer annuellement suivant l'indice des prix à la consommation).

Caution : 3 mois de loyer hors charges.

Assurance responsabilité civile et incendie à souscrire – justificatif à fournir au CHBA.

Liste des produits autorisés à la vente:

Les locaux sont destinés à l'usage de débit de boissons et de produits comestibles :

- froids : tels que sandwiches divers, assiettes froides, saucissons, chips, ...
- chauds : tels que les spaghettis, lasagnes, panini, croque-monsieur,...

Alcools autorisés : bières et vins

Hygiène et qualité

Au vu du contexte hospitalier, nécessité de présenter des garanties strictes en termes d'hygiène et de respect des législations et règles édictées par l'AFSCA.

Obligation de respecter rigoureusement la séparation de la zone propre de la zone sale.

Marchandises de première qualité exigées.

Pour les plats réchauffés, seul l'usage d'un four à micro-ondes et/ou d'un appareil à croque-monsieur est autorisé. L'usage de plaques de cuisson ou d'un four est rigoureusement interdit, en ce compris dans la réserve.

Tout nouvel appareil électrique doit être agréé préalablement par le service technique du CHBA et accepté par la Direction du département hôtelier du CHBA.

L'usage d'allonges électriques est interdit et le preneur doit s'engager à débrancher les prises électriques des appareils mobiles à la fermeture de la cafétéria.

Affichage des prix

Les prix des marchandises vendues doivent être affichés de façon apparente et accessible au public.

Distributeurs

Le droit d'exploiter des appareils distributeurs automatiques de marchandises ou de boissons appartient exclusivement au CHBA.

Frais à charge du preneur

Notamment:

- les frais résultant des dégâts occasionnés par sa faute aux locaux et au matériel;
- tous les frais d'entretien ordinaire du bien loué;
- les frais de nettoyage journalier du local loué (à l'exception des vitres situées en hauteur qui sont entretenues par le service technique du CHBA);
- le maintien en état de propreté de la réserve ;
- les frais d'élimination des déchets et poubelles résultant de l'exploitation du local loué;
- le paiement de l'abonnement téléphonique et internet;
- les charges (cfr supra).

Travaux

Tous les travaux réalisés par le preneur sont acquis au propriétaire sans indemnité, en ce compris les installations d'éclairage électrique, de sonneries et d'eau, et toutes autres installations fixées au bâtiment et placées par les soins du preneur.

Surveillance

Les locaux loués sont soumis à la surveillance permanente des délégués du CHBA pour permettre le contrôle du respect des obligations visées par la convention conclue entre le CHBA et le preneur. Le libre accès doit leur être garanti et le preneur doit se conformer aux instructions et directives qui lui seront données par ces délégués.

Heures d'ouvertures et de fermeture.

Ces heures sont fixées, eu égard à la vocation de l'établissement principal, en accord avec la direction qui peut les modifier si les circonstances l'exigent :

Lundi au samedi : ouverture à partir de 8h jusqu'à 19h30 (52 semaines par an)

Documents à disposition des candidats intéressés :

Plan des lieux.

Visite possible des lieux (rendez-vous à l'accueil dans le hall principal):

- Jeudi 9 février 2023 à 10h

Inscription obligatoire à l'adresse mail suivante: v.bernard@chba.be

Procédure de sélection:

1) Remise des candidatures **pour le 28 février 2023** au plus tard avec

- Curriculum vitae et lettre de motivation,
- Dossier complet (en ce compris un plan financier - bilan et compte de résultat prévisionnel sur 3 ans),

par mail à l'adresse suivante: v.bernard@chba.be

ou dépôt au CHBA, site de Seraing, Secrétariat général (Madame Valérie Bernard), Rue Laplace 40 à 4100 Seraing

2) Entretien de présélection en présence de :

- **Vincent Lacroix**, Directeur des services achats et logistiques ;
- **Joëlle Leruth**, Directeur Financier Adjoint ;
- **Pierre Rorive**, Directeur du Département Hôtelier ;
- **Aude Vervoir**, Juriste.

Si nécessaire, demande de communication de pièces complémentaires et seconde entrevue.

3) Sélection du candidat par les membres du Comité Directeur A.