



APPEL D'OFFRES :
EN LIEN AVEC LA CONCLUSION D'UN
CONTRAT DE CONCESSION DE SERVICES
POUR L'EXPLOITATION DE SERVICES DE RESTAURATION

pour les besoins du
Laboratoire national de santé (LNS)

situé au
1, Rue Louis Rech
L-3555 Dudelange

CONTRAT DE CONCESSION

POUR L'EXPLOITATION DE SERVICES DE RESTAURATION

A exécuter pour les besoins du Laboratoire national de santé (LNS).

DATE ET HEURE DE REMISE DES DEMANDES DE PARTICIPATION A LA VISITE DES LIEUX OBLIGATOIRE : 23 mai 2025 8h00

Le début des services est prévu pour le **01/09/2025**.
Les services sont à fournir pour une durée de 3 ans jusqu'au **31/08/2028** renouvelable tacitement 2 fois pour des durées d'1 an.

La visite des lieux est obligatoire et aura lieu : **la semaine du 26 au 30 mai** sur le site du LNS, **date exacte confirmée ultérieurement par mail.**

	A remplir par le soumissionnaire	Réservé au pouvoir adjudicateur
Pourcentage annuel de la redevance pour les services de restauration collective :

Nom du soumissionnaire :	
Adresse :	
Téléphone :	
E-Mail :	
Numéro de l'aut. gouv.	

Formule d'engagement :

Par sa signature, l'opérateur économique déclare avoir pris connaissance de toutes les pièces du présent contrat régissant la présente concession de services de restauration et s'engage à exécuter les services conformément aux conditions du contrat avec le personnel précité, selon les règles de l'art, dans les délais et aux conditions proposées.

Signature du soumissionnaire	Réservé au pouvoir adjudicateur
------------------------------	---------------------------------

N.B. En cas d'association et/ou de sous-traitance, les formulaires listés en Annexes 1 et 2 doivent aussi être complétés.

Avis important – Conditions générales et particulières

Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire accepte que tous les termes et conditions du présent contrat prévalent sur toutes ses conditions générales ou particulières de vente, même si celles-ci sont mentionnées dans son offre ou dans une annexe à celle-ci ou font partie de n'importe quel autre document qu'il serait à même de faire signer par le pouvoir adjudicateur ou de n'importe quel document délivré à n'importe quel membre du pouvoir adjudicateur au cours de l'exécution du marché.

Les conditions générales de vente éventuellement imposées par les Soumissionnaires figurant sur les documents « à entête » de la société sont déclarées nulles et non avenues.

Table des matières

1.	Clauses contractuelles générales	7
1.1.	Textes et documents régissant le marché	7
1.1.1.	Bases légales	7
1.1.2.	Documents de soumission et leurs priorités	7
1.2.	Responsabilité civile délictuelle	8
1.3.	Responsabilité contractuelle.....	8
1.4.	Devoirs spéciaux à la charge du concessionnaire	8
1.5.	Exécution du contrat.....	8
1.6.	Mode de révision des prix.....	9
1.7.	Litiges	9
1.8.	Type de concession	9
1.9.	Contrepartie de la concession	9
1.10.	Critères de sélection qualitative	10
1.10.1.	Renseignements exigés concernant la situation propre du soumissionnaire	10
1.11.	Confidentialité – Protection des données	11
1.12.	Délai pour signaler les erreurs et demande de renseignements supplémentaires dans le dossier de soumission	11
1.13.	Assurances	12
1.14.	Pénalités.....	13
1.15.	Indemnité pour l’élaboration de l’offre	13
1.16.	Visite des lieux	13
2.	Clause contractuelles particulières	14
2.1.	Description générale des prestations attendues	14
2.2.	Conditions minima de participation à la soumission	15
2.2.1.	Chiffre d’affaires et établissement.....	15
2.2.2.	Références	15
2.2.3.	Personnel	15
2.3.	Critères d’attribution du marché	15
2.3.1.	Critère Offre financière (40%).....	16
2.3.2.	Critère Qualité (60%)	17

2.4.	Note importante	19
2.5.	Conditions générales et particulières	20
2.6.	Modification du contrat	20
2.7.	Résiliation anticipée.....	21
2.8.	Sous-Traitance.....	21
2.9.	Pénalités.....	21
2.10.	Documents à remettre par le soumissionnaire	22
3.	Cahier des charges	25
3.1.	Objet du cahier des charges.....	25
3.2.	Conditions générales d'exécution des prestations.....	25
3.2.1.	Définition des prestations.....	25
3.2.2.	Organisation des prestations	27
3.2.3.	Obligations et responsabilités du concessionnaire.....	29
3.2.4.	Obligations du pouvoir adjudicateur	34
3.2.5.	Contrôle des prestations.....	35
3.2.6.	Organisation des relations entre le LNS et l'attributaire	36
3.3.	Confidentialité.....	38
3.4.	Proposition financière.....	38
3.5.	Comptabilité.....	39
3.6.	Garantie bancaire.....	39
4.	Annexes.....	40
	Annexe 1 : Identification du soumissionnaire.....	41
	Annexe 2 : Informations sur l'offre.....	42
	Annexe 3 : Description des locaux mis à disposition	45
	Annexe 4 : Description des installations et matériels mis à disposition.....	46
	Annexe 5 : Prix de vente actuellement pratiqués	47
	Annexe 6 : Données chiffrées actuelles à titre indicatif	48
	Annexe 7 : Propositions de menus à titre indicatif.....	49
	Annexe 8 : Bordereau des prix.....	51
	Annexe 9 : Engagement relatif à l'impartialité, l'indépendance, l'intégrité et la conduite éthique du contractant du LNS et de son personnel.....	53
	Annexe 10 : Liste du personnel du cessionnaire du contrat précédent actuellement en place au LNS.....	55



1. Clauses contractuelles générales

1.1. Textes et documents régissant le marché

La présente soumission ainsi que l'exécution du marché en résultant sont régis par :

1.1.1. Bases légales

- La loi du 23 juillet 1991 ayant pour objet de réglementer les activités de sous-traitance publiée au Mémorial A N° 52 du 8 août 1991 ;
- Les prescriptions du Code du Travail ;
- La loi du 13 décembre 2021 modifiant la loi du 16 mai 2019 relative à la facturation électronique dans le cadre des marchés publics et des contrats de concession ainsi que le règlement grand-ducal du 13 décembre 2021 portant fixation du réseau de livraison commun et des solutions techniques alternatives utilisées pour la facturation électronique dans le cadre des marchés publics et des contrats de concession ;
- Le règlement (UE) 2016/679 du parlement européen et du conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (applicable à partir du 25 mai 2018).

1.1.2. Documents de soumission et leurs priorités

Les prestations à exécuter sont déterminées suivant leurs spécifications et leurs quantités dans le présent contrat.

En cas de contradiction entre les différents documents de soumission, la priorité des documents est la suivante :

1. le bordereau des prix
2. le présent contrat
3. l'offre du concessionnaire

Par conséquent, le présent contrat prime toutes les stipulations contenues dans l'offre du concessionnaire. En particulier, mais non exhaustivement, aucune stipulation de type conditions générales de vente ou autres stipulations similaires émanant du concessionnaire ne peut être opposée au pouvoir adjudicateur, qui déclare expressément les refuser. De même, en cours d'exécution du contrat, le concessionnaire ne peut en aucun cas opposer au pouvoir adjudicateur ses règles d'organisation et/ou de fonctionnement internes pour modifier le prix, les prestations ou les conditions d'exécution des prestations commandées par le pouvoir adjudicateur.

1.2. Responsabilité civile délictuelle

D'une façon générale, la mise en œuvre de la responsabilité délictuelle se fait conformément aux articles 1382, 1383 et suivants du Code Civil luxembourgeois.

Le concessionnaire est responsable des faits et gestes de son personnel. Il s'oblige à tenir le pouvoir adjudicateur quitte et indemne de toute condamnation encourue par celui-ci en vertu de l'article 1384 al. 1er du Code Civil, s'il est établi que le concessionnaire avait effectivement seul la garde au moment des faits. Les dispositions particulières relatives aux responsabilités sont reprises aux clauses contractuelles particulières.

1.3. Responsabilité contractuelle

La mise en œuvre de la responsabilité contractuelle se fait conformément aux dispositions du Code Civil luxembourgeois.

Le concessionnaire ne peut jamais être considéré comme exécutant incompetent et servile quant aux prestations du marché.

1.4. Devoirs spéciaux à la charge du concessionnaire

Le concessionnaire est seul responsable des mesures d'hygiène et de sécurité à prendre dans le cadre de l'exécution du présent marché. Il devra respecter toutes les mesures de santé et de sécurité prescrites par les dispositions légales et réglementaires et se conformera aux règlements relatifs à l'accès, à la sécurité, à la discipline et à l'hygiène en vigueur sur le site du LNS, et plus généralement, à toutes instructions qui lui seraient données par le pouvoir adjudicateur. Il prend le même engagement en ce qui concerne son personnel et ses sous-traitants éventuels auxquels il est tenu de donner toutes instructions.

Le concessionnaire devra respecter dans le cadre de l'exécution des prestations du présent marché les dispositions légales en vigueur et plus spécialement celles du domaine de l'environnement, du transport routier et des établissements dangereux, insalubres et incommodes.

Tous les déchets doivent être collectés séparément suivant la loi du 21 mars 2012 relative à la prévention et la gestion des déchets telle qu'elle a été modifiée.

1.5. Exécution du contrat

Le présent marché prend effet à la date de signature par les parties Contractantes ou à la date définie par les parties contractantes, en principe le **01/09/2025**.

Il est conclu pour une durée de trois (3) ans à compter de la date de son entrée en vigueur, renouvelable deux (2) fois pour des durées d'un (1) an sur décision du pouvoir adjudicateur pour un maximum de cinq

(5) ans. La reconduction expresse sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception à au concessionnaire en respectant un délai minimum de préavis de trois (3) mois avant le terme contractuel.

Les prestations sont à réaliser sans interruption entre le 01/09/2025 et le 31/08/2028 du lundi au vendredi hors jours fériés. Les détails des prestations sont décrits sous l'article 3 du présent contrat.

Le contrat vise la confection des repas et la gestion des services de restauration dans les locaux du LNS.

1.6. Mode de révision des prix

En cas de révision des prix, l'adaptation des prix unitaires se fera en accord avec les dispositions du chapitre XIV du règlement grand-ducal du 8 avril 2018 portant exécution de la loi du 8 avril 2018 sur les marchés publics. Sans préjudice de l'application des dispositions ci-avant, l'adaptation du marché se fera sur base des valeurs et paramètres repris dans le présent contrat.

Les prix sont révisés sur base des conditions économiques aux dates figurant en regard des indices S_0 .

Il est révisé à chaque publication d'un nouvel indice publié par la STATEC selon la formule suivante :

$$P = \frac{S}{S_0} \times P_0$$

P = prix révisé

S = indice des prix à la consommation nationale à la date de la facturation

S_0 = indice des prix à la consommation nationale en date du 01.09.2023 ($S_0 = 944,23$)

P_0 = prix de base

1.7. Litiges

Les différends qui pourraient naître de l'application ou de l'interprétation du présent contrat et pour lesquels il n'est pas possible de trouver un arrangement à l'amiable, sont de la compétence exclusive des tribunaux luxembourgeois. La loi applicable est la loi luxembourgeoise.

1.8. Type de concession

Il s'agit d'une concession de services.

1.9. Contrepartie de la concession

La contrepartie à l'exécution de la concession consiste dans le droit, pour le concessionnaire, d'exploiter les services définis dans l'article 3, à ses frais et risques.

Ce droit est accompagné de l'obligation de verser au pouvoir adjudicateur une redevance.

1.10. Critères de sélection qualitative

1.10.1. Renseignements exigés concernant la situation propre du soumissionnaire

1.10.1.1. Capacité juridique

Le soumissionnaire devra fournir:

- Un certificat d'inscription au registre professionnel dans les conditions prévues par la législation de l'Etat où il est établi (autorisation d'établissement).
- Un extrait du registre de commerce datant de moins de trois (3) mois.
- Un extrait du casier judiciaire ou, à défaut, un document équivalent, renseignant sur la probité de la personne ayant signé le présent contrat, et délivré par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance, datant de moins de trois (3) mois.
- Un certificat de non-inscription d'une décision judiciaire de la société à Luxembourg (ou extrait du casier judiciaire de la personne morale) datant de moins de trois (3) mois.
- Une déclaration concernant les pouvoirs du ou des signataire(s) de l'offre.

1.10.1.2. Capacité économique et financière

Le soumissionnaire devra fournir :

- Les bilans et comptes pertes et profits certifiés ou déposés pour les sociétés ou bilans et comptes pertes et profits annexés à la déclaration fiscale des revenus pour les entreprises individuelles et portant sur les trois (3) dernières années. Le chiffre d'affaires minimum exigé est de 600.000 €.
- Le rapport des réviseurs d'entreprise sur les comptes annuels des trois (3) dernières années, le cas échéant.
- Le rapport de gestion des trois (3) dernières années.
- Les certificats délivrés par les autorités compétentes de l'Etat membre de l'Union européenne où le soumissionnaire est établi selon lesquels le soumissionnaire est en règle avec ses obligations relatives à déclaration et au paiement des cotisations de sécurité sociale et des impôts et taxes.

1.10.1.3. Capacité professionnelle

Le soumissionnaire devra fournir :

- Une liste de prestations comparables exécutées au cours des cinq (5) dernières années accompagnée des certificats de bonne exécution (cf. article 2.2.2 du présent contrat). Ces certificats indiqueront **obligatoirement** : les dates, les montants, le nombre et la nature des plats distribués, le nombre d'employés de l'organisation, le nom d'une personne de contact, le nom de la personne en charge du contrôle des prestations et le lieu d'exécution des prestations. Ces certificats devront également préciser si les prestations ont été effectuées selon les règles de l'art et menées à bonne fin.
- Une déclaration mentionnant les effectifs moyens annuels de l'entreprise par catégorie de personnel (cadre, personnel de service et de supervision, personnel administratif), en équivalents temps plein (calcul à fournir), pendant les trois (3) dernières années. Pour les sociétés multinationales, seule la filiale Luxembourgeoise est à prendre en compte.
- Une déclaration sur la structure de l'entreprise ainsi que sur le(s) lieu(x) d'implantation.

Les dispositions complémentaires relatives aux conditions de participation à la soumission sont reprises aux clauses contractuelles particulières.

1.11. Confidentialité – Protection des données

Le soumissionnaire s'engage à garder strictement confidentiel et à ne pas divulguer ou laisser divulguer ou communiquer à quiconque, par quelque moyen que ce soit, les documents donnés, savoir-faire, informations, outils, transmis par le pouvoir adjudicateur ou dont il aurait eu connaissance à l'occasion de ses relations commerciales ou contractuelles avec le pouvoir adjudicateur.

Le soumissionnaire prendra toutes les mesures nécessaires pour préserver le caractère confidentiel des informations qui lui sont transmises.

En outre, le soumissionnaire s'engage à prendre toutes dispositions pour faire respecter la confidentialité par les membres de son personnel concerné.

Concernant la protection des données, et conformément aux exigences du règlement No 2016/679, dit Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), le soumissionnaire s'engage à signer une convention relative au traitement des données à caractère personnel avant le démarrage de la prestation. En tout état de cause, par la remise de son offre, le soumissionnaire consent à ce que les données personnelles transmises concernant ses dirigeants et ses employés fassent l'objet d'un traitement par le pouvoir adjudicateur, limité aux seuls besoins de la procédure de mise en concurrence.

1.12. Délai pour signaler les erreurs et demande de renseignements supplémentaires dans le dossier de soumission

Le soumissionnaire qui constate dans le dossier de soumission des ambiguïtés, erreurs ou omissions est tenu, sous peine d'irrecevabilité, de les signaler au pouvoir adjudicateur au moins quatorze (14) jours calendaires avant l'ouverture de la soumission.

En cas d'ambiguïtés, erreurs ou omissions dans le dossier de soumission, le délai de soumission des offres pourra être prolongé de manière adéquate.

Les demandes de renseignements relatives à ces ambiguïtés, erreurs ou omissions sont à adresser au pouvoir adjudicateur par email à purchasing@lns.etat.lu.

Les réponses seront transmises à tous les soumissionnaires ayant participé à la visite des lieux obligatoire.

1.13. Assurances

Un certificat de police d'assurance couvrant les responsabilités professionnelles de l'opérateur économique est exigé et doit être établi soit par une compagnie d'assurances agréée au Grand-Duché de Luxembourg, soit par une compagnie d'assurances établie dans l'Espace Economique Européen, autorisée à opérer au Grand-Duché de Luxembourg en application de la loi modifiée du 7 décembre 2015 sur le secteur des assurances. Les garanties exigées sont les suivantes (les garanties indiquées sont des garanties minimales) :

- | | |
|--|-------------|
| a) Assurance Responsabilité Civile « Exploitation » par sinistre | |
| - Dommages corporels : | 2.000.000 € |
| - Dommages matériels et immatériels consécutifs : | 1.250.000 € |
| - Franchise maximale : | 2.500 € |
| b) Assurance Responsabilité Civile « Après livraison » et/ou « Après travaux » par sinistre et par année | |
| - Dommages corporels : | 2.000.000 € |
| - Dommages matériels et immatériels consécutifs : | 1.250.000 € |
| - Franchise maximale : | 2.500 € |
| c) Assurance Responsabilité Civile « Objets confiés et existants » par sinistre : | |
| - Dommages aux objets confiés et existants : | 2.000.000 € |
| - Dommages aux existants pour les garanties FLEXA : | 50.000 € |
| - Franchise maximale : | 5.000 € |
| d) Assurance « Pollution accidentelle » par sinistre et par année : | |
| - Dommages corporels : | 2.000.000 € |
| - Dommages matériels et immatériels consécutifs : | 2.000.000 € |
| - Franchise maximale : | 25.000 € |

Les certificats des polices d'assurance sont à inclure dans le dossier à remettre par le soumissionnaire au pouvoir adjudicateur.

1.14. Pénalités

Pour cette soumission, des pénalités sont prévues et spécifiées dans l'article 2.4 du présent dossier de soumission.

En cas de non-respect par le concessionnaire de ses obligations, hormis cas de force majeure, une peine conventionnelle définie aux clauses contractuelles particulières sera déduite des factures de Le concessionnaire.

En cas de manquement persistant, cinq (5) jours ouvrables après la réception d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse, la pénalité prévue à l'article 2.9 sera exigible, sans préjudice des dommages et intérêts auxquels le pouvoir adjudicateur pourrait prétendre.

L'ensemble des pénalités infligées ne peut dépasser vingt pour cent (20%) du montant total de l'offre.

1.15. Indemnité pour l'élaboration de l'offre

Aucune indemnité n'est accordée pour l'élaboration de l'offre.

1.16. Visite des lieux

La visite des lieux est obligatoire et aura lieu le : **la semaine du 26 au 30 mai** sur le site du LNS, **date confirmée ultérieurement par mail**.

Pour établir leur offre en toute connaissance de cause, les soumissionnaires sont conviés à visiter les installations du LNS. Lors de cette visite, le soumissionnaire pourra analyser les différentes zones d'approvisionnement, de stockage, de production et de distribution.

Toute absence lors de cette présentation disqualifie directement le soumissionnaire en question. Pour prouver leur présence à cette visite, les soumissionnaires devront signer un registre de présence.

Toute visite des lieux obligatoire, à laquelle le soumissionnaire n'aurait pas assisté, entraîne le rejet de son offre.

2. Clause contractuelles particulières

2.1. Description générale des prestations attendues

Les services à prester comprennent notamment :

- Le recrutement, la sélection, la formation et la rémunération du personnel nécessaire ;
- L'achat et l'entreposage des denrées alimentaires, boissons et autres marchandises étant entendu que le soumissionnaire doit favoriser les approvisionnements en circuits courts;
- L'achat et la gestion de consommables écoresponsables (serviettes en papier, produits de nettoyage, sel pour le lave-vaisselle, etc..);
- L'édition et la mise à jour des menus ;
- La préparation journalière de repas chauds et froids ;
- Le service et la distribution des repas et boissons ;
- Le chargement des badges et l'encaissement des recettes du restaurant ;
- Le nettoyage quotidien des locaux des équipements et matériels de cuisine et de restauration (y compris la vaisselle et les plateaux) ;
- La maintenance préventive et curative du matériel de cuisine professionnelle du restaurant d'entreprise du LNS,
- La mise à disposition et gestion de distributeurs boissons froides/chaudes;
- Le respect des obligations réglementaires notamment en matière d'hygiène et de sécurité ;
- La gestion administrative, comptable et financière de la cafétéria.

La définition précise des prestations attendues se trouve dans le cahier des charges du présent dossier de soumission.

Le présent appel d'offres a pour objet l'exploitation **de services de restauration**.

Le pouvoir adjudicateur confie à un tiers spécialisé, dénommé ci-après « Concessionnaire », la gestion des activités de restauration de l'établissement en totalité, et pour lesquelles le Concessionnaire assume les risques d'exploitation.

Il est souligné que le contrat à conclure ne saurait être assimilé à un bail commercial régi par la loi du 3 février 2018 sur le bail commercial et modifiant certaines dispositions du Code civil, de sorte que le pouvoir adjudicateur ne sera redevable, notamment, d'aucune indemnité d'éviction à l'expiration du contrat en faveur du Concessionnaire.

2.2. Conditions minima de participation à la soumission

2.2.1. Chiffre d'affaires et établissement

Chiffre d'affaires annuel minimum dans le métier concerné pour les trois (3) derniers exercices légalement disponible : **600.000 EUR**.

Par ailleurs, le soumissionnaire doit être établi depuis au minimum trois (3) ans.

2.2.2. Références

Nombre minimal de références pour des prestations analogues et de même nature au cours des cinq (5) dernières années : cinq (5) références.

Critères pour la prise en compte des références :

- Références récentes (< 5 ans) des services effectués pour le compte d'établissements de taille similaire ou supérieure au LNS (+/- 150 plats/jour).
- Certificat de bonne exécution : toutes les références doivent être appuyées d'un certificat de bonne exécution dont les éléments à indiquer sont prévus à l'article 1.10.2.3 du présent dossier de soumission.
- Valeur contractuelle : La valeur contractuelle doit être indiquée dans le certificat de bonne exécution.

2.2.3. Personnel

Effectif moyen minimum en personnel du soumissionnaire occupé dans le métier concerné sur les trois (3) dernières années : trente (30) personnes.

2.3. Critères d'attribution du marché

Le contrat est attribué au soumissionnaire qui aura remis l'offre présentant un avantage économique global pour le pouvoir adjudicateur identifié selon les critères définis comme suit :

Critères d'évaluation	Pourcentage de l'évaluation	Nombre de points maximal
Offre financière	40%	80
Qualité	60%	120

2.3.1. Critère Offre financière (40%)

La valeur économique de l'offre entre pour 40% (quarante pour cent) dans la pondération des critères. Elle est estimée à partir de l'offre économique soumise par le soumissionnaire et basée sur :

1. La redevance à payer par le concessionnaire au pouvoir adjudicateur calculée sur le chiffre d'affaires annuel pour les services de restauration déduction faite des coûts de maintenance associés aux services de restauration
2. Le prix unitaire du plat du jour et du plat végétarien

N°	Critère Offre financière	Nombre de points maximal
1	Redevance à payer par le concessionnaire au pouvoir adjudicateur calculée sur le chiffre d'affaires annuel pour les services de restauration déduction faite des coûts de maintenance associés aux services de restauration	20
2	Prix unitaire du plat du jour et du plat végétarien	60

Le calcul des points attribués pour la redevance pour les services de restauration se fera de la façon suivante :

- La redevance la plus élevée (A) remportera 20 points.
- Les autres offres (ex : B, C, etc..) auront les points distribués au prorata selon la règle suivante :
 - 20 points = redevance la plus avantageuse
 - Points B = $(20 \times \text{redevance B}) / \text{redevance A}$
 - Points C = $(20 \times \text{redevance C}) / \text{redevance A}$
 - Etc.

Le calcul des points attribués pour le prix unitaire du plat du jour et du plat végétarien se fera de la façon suivante :

Pour la comparaison des prix unitaires du plat du jour et du plat végétarien, le pouvoir adjudicateur procédera à la somme de :

- prix unitaire du plat du jour indiqué dans le bordereau des prix rempli par le soumissionnaire (cf. Annexe 8) multiplié par 11 719
- prix unitaire du plat végétarien indiqué dans le bordereau des prix rempli par le soumissionnaire (cf. Annexe 8) multiplié par 3 800
- L'offre la plus avantageuse (A) remportera 60 points.
- Les autres offres (ex : B, C, etc..) auront les points distribués au prorata selon la règle suivante :
 - 60 points = somme des prix unitaires la plus faible
 - Points B = $(60 \times \text{somme A}) / \text{somme B}$
 - Points C = $(60 \times \text{somme A}) / \text{somme C}$
 - Etc.

2.3.2. Critère Qualité (60%)

Le soumissionnaire devra être en mesure d'assurer un haut niveau de qualité dans ses prestations, et ce de manière constante.

La valeur technique de l'offre entre pour 60% (soixante pour cent) dans la pondération des critères.

Le soumissionnaire qui proposera la meilleure qualité de projet et de service se verra attribué 120 points.

La valeur technique de l'offre est estimée à partir de l'offre technique soumise par le soumissionnaire et basée sur les différents sous-critères suivants :

N°	Critère Qualité	Nombre de points maximal
1	La qualité et la diversité du projet culinaire	50
2	La qualité de l'organisation des services et des moyens proposés	60
5	Les animations nutritionnelles	5
6	La présentation du dossier	5

1. La qualité et la diversité du projet culinaire (50 points)

La qualité et la diversité du projet culinaire seront appréciées en fonction :

- a) Du choix des menus proposés selon :
 - La variété des repas ;
 - Le respect de l'assortiment minimal journalier ;
 - La garantie de fraîcheur des ingrédients utilisés (y inclus la saisonnalité des produits frais) ;
 - La pertinence et l'efficacité des outils et des méthodes mis en œuvre pour assurer la qualité des ingrédients et des mets.

- b) Du savoir-faire en matière de qualité nutritionnelle selon :
 - La pertinence et l'efficacité des outils et de la méthode mis en œuvre pour assurer le respect de l'équilibre nutritionnel ;
 - La pertinence et l'adéquation des moyens organisationnels et de communication permettant aux consommateurs d'établir un repas équilibré et le cas échéant en fonction de leur régime alimentaire.

L'offre comportera la description détaillée du projet culinaire envisagé par le soumissionnaire. Ce projet se basera sur :

- Une analyse des besoins de la clientèle et des tendances actuelles dans la gastronomie pour les restaurants d'entreprise ;
- L'expérience du restaurateur ;

- Et tiendra compte des informations et contraintes formulées par le présent dossier de soumission.

La rapidité, créativité, flexibilité ainsi qu'un haut niveau de qualité jouent un rôle important dans le bien-être de l'employé au travail et la satisfaction du client. Le concept du Concessionnaire décrira dans quelle mesure l'élaboration de l'offre de mets et de boissons tient compte de cette exigence.

Par ailleurs, le projet culinaire présentera les différentes prestations alimentaires que le soumissionnaire prévoit de mettre en place. Le soumissionnaire y inclura des indications précises concernant :

- Le genre de cuisine envisagé ;
- Les différentes catégories de tarifs envisagés pour les différentes formes de restauration (petit-déjeuner, boissons chaudes, boissons froides, Déjeuner, animation, cf. article 3.2.1) ;
- La variété des menus ;
- L'équilibre alimentaire ;
- La qualité des ingrédients ;
- Le pourcentage de produits frais et de produits bio ;
- La fréquence de service des différentes catégories d'aliments ;
- Le grammage ;
- L'approvisionnement (origine, délais, etc.) ;
- Les délais de réapprovisionnement (en cas d'erreur à la livraison, de quantité insuffisante, etc.) ;
- La fréquence et/ou l'absence éventuelle de l'utilisation de certains produits à risque (œufs frais, abats, etc.).
- Les aliments saisonniers et les aliments de provenance locale, régionale et européennes sont à favoriser.
- Les plats servis et leurs ingrédients devront être de qualité irréprochable et de premier choix, ils sont susceptibles d'être contrôlés par le pouvoir adjudicateur. Les plats seront variés et équilibrés, l'approvisionnement en produits frais est à privilégier.

Le soumissionnaire fournira également à titre d'exemple des propositions de menus. Le pouvoir adjudicateur transmet l'annexe 7 du présent dossier de soumission à titre indicatif afin de servir de modèle pour les propositions de menus.

c) La qualité de l'organisation des services et des moyens proposés (60 points)

Annexé à son offre, chaque soumissionnaire fournira un descriptif détaillant sa conception organisationnelle du service de restauration à réaliser au LNS :

N°	Sous-critères Qualité pour l'organisation des services et des moyens proposés	Nombre de points maximal
2.1	Système d'autocontrôle (hygiène, sécurité, qualité sanitaire, traçabilité, etc.) (cf. art. 3.2.5)	10
<i>Pour l'appréciation de ce critère, le soumissionnaire présentera une note relative aux mesures qu'il s'engage à mettre en place pour le contrôle de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité.</i>		
2.2	Développement durable	10

<p><i>Pour l'appréciation de ce critère, le soumissionnaire présentera une note relative aux mesures qu'il s'engage à respecter en faveur du développement durable dans le cadre de l'exécution du présent marché :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesures visant à réduire l'impact environnemental des repas - Mesures concrètes de réduction ou de prévention du gaspillage alimentaire - Plan de réduction des déchets 		
2.3	Approche organisationnelle	10
<p><i>Pour l'appréciation de ce critère, le soumissionnaire présentera une organisation claire, structurée, de qualité et efficace qui décrira les points suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigramme et organisation de l'équipe en place - Formation continue prévue pour le personnel en place - Organisation de l'équipe de remplacement - Moyens et outils de communication internes et externes (application GSM, newsletter, etc.) pour communiquer les menus, allergènes, présences, ... - Moyens mis à disposition (matériel, véhicules, ...) - Contrôle des procédures, hygiène, communication, traçabilité, etc. 		
2.4	Label	10
<p><i>Le soumissionnaire se verra attribuer 10 points sur présentation du certificat d'obtention du label Superdrëckskëscht (SDK) pour les services de restauration.</i></p>		

d) Les animations nutritionnelles (5 points)

Le Concessionnaire devra proposer des repas à thèmes, des plats régionaux et des animations calendaires classiques (Chandeleur, Pâques, Saint Nicolas, Noël...). Les animations nutritionnelles prévues sont à détailler.

e) La présentation du dossier (5 points)

N°	Sous-critères Qualité pour la présentation du dossier	Nombre de points maximal
6.1	Respect de la structure du dossier	2
6.2	Dossier complet, sans nécessité de demander des pièces complémentaires	2
6.3	Clarté des documentations et des explications	1

2.4. Note importante

Les documents obsolètes ou périmés ne seront pas pris en considération. Les pièces justificatives sont à produire par l'opérateur économique pour sa participation au présent marché. Les preuves à fournir sont à rendre suivant le « Dossier capacité » (voir article 2.10). Cependant, le LNS se réserve le droit de demander une régularisation des documents manquants et/ou des documents qui n'ont pas d'influence au niveau de la notation des offres et qui ne pourront pas aboutir à remettre en cause l'égalité des soumissionnaires ou permettre de déposer des offres hors-délais. Les documents sujets à régularisation sont à fournir dans un délai de 15 (quinze) jours à compter de la réception de la demande y relative par

notification par le pouvoir adjudicateur par email adressé à purchasing@lns.etat.lu. Dans le cas de pièces manquantes ou erronées après ce délai, l'offre sera classée comme étant irrégulière.

2.5. Conditions générales et particulières

Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire accepte que toutes les dispositions du présent contrat prévalent sur toutes ses conditions générales ou particulières de vente, même si celles-ci sont mentionnées dans son offre ou dans une annexe à celle-ci ou font partie de tout autre document où il serait à même de le faire signer par le pouvoir adjudicateur ou de tout document délivré à un membre du pouvoir adjudicateur au cours de l'exécution du marché.

Les conditions générales de vente éventuellement imposées par les soumissionnaires figurant sur les documents « à entête » de la société sont déclarées nulles et non avenues.

2.6. Modification du contrat

Tout changement aux dispositions du présent marché, soit une limitation, soit une extension, nécessitera la forme écrite des deux (2) parties après concertation.

Une extension de services supplémentaires non prévus dans le présent marché pourra être demandée par le pouvoir adjudicateur au Concessionnaire lorsque ces services/fournitures supplémentaires deviennent nécessaires pendant la durée du marché et qu'un changement d'adjudicataire est impossible pour des raisons économiques ou techniques, et qu'un changement d'adjudicataire présenterait un inconvénient majeur ou entraînerait une augmentation substantielle des coûts pour le pouvoir adjudicateur.

En outre, le pouvoir adjudicateur ne peut exclure que le volume total de fourniture de services attribué doive être augmenté, en raison d'exigences externes. Les nouveaux services consisteront en la répétition des services initiaux confiés au Concessionnaire auquel le marché initial aura été attribué (tel qu'il ressort de la présente procédure d'appel d'offres ouverte).

Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur pourra décider de recourir à une procédure négociée sans publication préalable d'un avis de marché, quelle que soit la valeur estimée de la modification éventuelle du présent contrat, mais jusqu'à une augmentation maximale de cinquante pour cents (50 %), à condition que ces nouveaux services soient conformes au projet de base ayant fait l'objet du contrat initial attribué selon cette procédure. Cette possibilité ne peut être utilisée que pendant les trois (3) années suivant la conclusion du contrat initial.

2.7. Résiliation anticipée

Les conditions de résiliation sont fixées par l'article 43 de la loi du 3 juillet 2018.

Dans les circonstances mentionnées aux articles 1.14 et 2.9, et notamment dans les cas suivants, sans que cette liste soit exhaustive :

- Inexécution ou mauvaise exécution par le Concessionnaire des obligations mises à sa charge par le présent contrat,
- Méconnaissance par le Concessionnaire des dispositions du présent contrat,
- Non-paiement par le Concessionnaire des redevances dues au pouvoir adjudicateur,

Le pouvoir adjudicateur peut, à la suite d'une mise en demeure adressée au Concessionnaire par lettre recommandée avec accusé de réception et restée en tout ou en partie infructueuse quinze (15) jours calendaires après son envoi, résilier le marché avec effet immédiat, par simple notification par lettre recommandée avec accusé de réception et sans dédommagement du Concessionnaire.

2.8. Sous-Traitance

En cas de sous-traitance, le soumissionnaire doit indiquer le ou les sous-traitant(s) auxquels il voudra avoir recours, les tâches qui seront sous-traitées, et joindre tous les documents relatifs à la capacité qui sont exigés du soumissionnaire. Les documents sont à joindre dans le « dossier capacité » (voir article 2.10).

Les sous-traitants éventuels seront soumis aux mêmes obligations que Le concessionnaire. Le concessionnaire sera responsable des services effectués par ses sous-traitants. La communication avec des entreprises sous-traitantes éventuelles se fera uniquement par Le concessionnaire, sous son entière responsabilité.

En cas de sous-traitance, le soumissionnaire et son/ses sous-traitant(s) doivent respecter l'intégralité des dispositions du présent contrat. Par exception à ce principe, les dispositions relatives aux assurances ne sont pas applicables aux sous-traitants, le soumissionnaire demeurant seul responsable envers le pouvoir adjudicateur.

Un seul niveau de sous-traitance est accepté dans le cadre du présent marché.

2.9. Pénalités

Le soumissionnaire est tenu et s'engage sans réserve à atteindre les objectifs fixés au présent contrat, c'est à dire qu'il devra assurer une qualité de service de cent pour cent (100%).

Les manquements constatés notamment lors des opérations de contrôle de la prestation pourront donner lieu à l'application des pénalités suivantes :

Cas	Montant
Non-respect des procédures et consignes du LNS (incluant notamment le non-respect des horaires de service)	2% (deux pour cent) du montant mensuel HT du contrat facturé le mois précédent
Utilisation anormale ou non conforme du matériel, défaut de maintenance	2% (deux pour cent) du montant mensuel HT du contrat facturé le mois précédent
Utilisation de produits non validés par le LNS	10% (dix pour cent) du montant Prix du repas HT multiplié par le nombre de repas servis au cours de la semaine précédant la défaillance
Non-conformité des repas aux dispositions en matière de variétés des repas, d'assortiment minimum journalier, de qualité nutritionnelle	10% (dix pour cent) du montant Prix du repas HT multiplié par le nombre de repas servis au cours de la semaine précédant la défaillance
Non-respect des consignes d'hygiène, de Propreté et manquement aux obligations d'encaissement.	10% (dix pour cent) du montant Prix du repas HT multiplié par le nombre de repas servis au cours de la semaine précédant la défaillance
Non-respect des consignes de sécurité (incluant notamment un étiquetage défaillant sur les produits de nettoyage).	10% (dix pour cent) du montant Prix du repas HT multiplié par le nombre de repas servis au cours de la semaine précédant la défaillance

Les pénalités appliquées au Concessionnaire n'ont pas un caractère libératoire. Leur application ne dispense pas le pouvoir adjudicateur de la possibilité de prétendre à une quelconque réparation de la part du concessionnaire dans l'éventualité d'un préjudice causé au pouvoir adjudicateur.

En cas de résiliation du marché, les pénalités pourront s'appliquer jusqu'à la veille du jour de la date d'effet de la résiliation.

L'ensemble des pénalités infligées ne peut dépasser vingt pour cent (20%) du montant total de l'offre.

2.10. Documents à remettre par le soumissionnaire

L'offre doit être élaborée conformément aux bases légales.

L'offre de prix est à établir dans le bordereau des prix conformément à l'Annexe 8 du présent contrat. Toutes les positions doivent être remplies, elles ne peuvent ni être barrées, ni contenir le terme « néant », ni le chiffre zéro (0,-).

Les prix seront indiqués en EURO (€) hors TVA.

L'offre technique est rédigée sur papier libre et comprend obligatoirement les éléments suivants :

- Le projet culinaire proposé accompagné de propositions de menus (annexe 7)
- La description des moyens techniques envisagés afin de mettre en œuvre le projet culinaire,
- La description des moyens humains envisagés,

- La description des moyens envisagés afin de respecter ses engagements en matière de qualité.

L'offre devra contenir obligatoirement tous les documents décrits dans la suite du présent article, classés dans l'ordre correspondant.

L'offre sera valable au moins cinq (5) mois après la date d'ouverture de la soumission.

L'offre devant être envoyée au plus tard pour le **24/06/2025 à 8:00** à l'adresse email purchasing@lns.etat.lu. La séance d'ouverture de la soumission se tiendra le jour-même au siège du pouvoir adjudicateur.

Il n'est tenu compte que des offres déposées avant le jour et l'heure fixés ci-dessus. Les offres arrivées après ce délai, quelle que soit la cause du retard, sont exclues.

Documents à joindre à l'offre

Les documents suivants sont à joindre à l'offre, en respectant la nomenclature et la numérotation suivantes (les documents marqués d'un astérisque (*) sont à produire également par les éventuels sous-traitants) :

- Dossier administratif :
 - a. Une copie de l'autorisation d'établissement
 - b. Un extrait du Registre du commerce et des sociétés datant de moins de trois (3) mois* ;
 - c. Un extrait du casier judiciaire de la personne habilitée à engager l'entreprise dans le cadre du présent marché public datant de moins de trois (3) mois ;
 - d. Un extrait du casier judiciaire de l'entreprise ou un certificat de non-inscription d'une décision judiciaire, datant de moins de trois (3) mois* ;
 - e. Pour les assurances demandées dans le présent contrat (voir clauses contractuelles générales, article 1.13) : la déclaration de prise en charge d'une compagnie d'assurances reconnue au Luxembourg
 - f. L'engagement relatif à l'impartialité, l'indépendance, l'intégrité et la conduite éthique du contractant du LNS et de son personnel (annexe 9) * ;
 - g. Un certificat de paiement des impôts et taxes (directs et indirects) datant de moins de trois (3) mois* ;
 - h. Un certificat de paiement des charges sociales datant de moins de trois (3) mois*.
- Dossier capacité :
 - a. Les bilans des trois (3) dernières années et faisant apparaître le chiffre d'affaires*. Le chiffre d'affaire annuel minimum, sur les trois (3) dernières années, devra – pour rappel – être au minimum de 600.000 EUR (voir article 2.2.1)*.
 - b. Rapport des réviseurs d'entreprise sur les comptes annuels, le cas échéant* ;
 - c. Rapport de gestion* ;
 - d. Description des prestations analogues et de même nature accompagnée de certificats de bonne exécution (voir article 2.2.2)* ;
 - e. Attestation de présence à la visite des lieux obligatoire ;
 - f. Liste des sous-traitants ;
 - g. Présentation de l'entreprise*, comprenant :

- i. Présentation de la société
 - ii. Organisation et système de gestion qualité
 - iii. Organigramme
 - iv. Description de la gestion du personnel de remplacement
- Dossier offre :
- a. Le présent dossier de soumission, complété au niveau de la deuxième page par le pourcentage annuel de la redevance pour les services de restauration collective ainsi que de la formule d'engagement ;
 - b. L'offre technique ;
 - c. Le bordereau des prix (sur la base du modèle en annexe 8) dûment rempli et signé ;
 - d. Le fichier « Identification du soumissionnaire » (annexe 1) ;
 - e. Le fichier « Informations sur l'offre » (annexe 2).

Le soumissionnaire ajoutera tout autre document demandé aux clauses contractuelles et techniques ainsi que dans le bordereau et les annexes.

3. Cahier des charges

3.1. Objet du cahier des charges

Le présent cahier des charges a pour objet de définir le « service de restauration » régulier à mettre en place dans le cadre de l'exploitation de la cafétéria du Laboratoire national de santé, située à l'adresse reprise en page de couverture.

Le concessionnaire retenu, spécialiste et expert dans le domaine du service de restauration, apportera son savoir-faire, concrétisé d'une part par ses méthodes, et d'autre part par l'intervention de son personnel qualifié, son encadrement et par la fourniture de petit matériel.

Le concessionnaire met à disposition des convives une restauration répondant aux attentes du LNS et, en particulier, de qualité tout en garantissant la maîtrise d'un juste prix.

Il est entendu que les prestations devront être effectuées :

- Dans le respect des dispositions législatives et réglementaires ;
- Dans le respect des termes et conditions des présentes ;
- Dans le respect des usages et règles de l'art de la profession.

3.2. Conditions générales d'exécution des prestations

3.2.1. Définition des prestations

a. Utilisateurs de la cafétéria du LNS

La cafétéria est réservée aux personnels, étudiants et stagiaires du LNS et de ses locataires, ainsi qu'à leurs prestataires externes, chercheurs sous convention et visiteurs ponctuels.

b. Horaires de service

La cafétéria est ouverte tous les jours de 07h00 à 15h00. Le service est assuré jusqu'à 14h00.

Les jours d'ouverture de la cafétéria s'entendent sur tous les jours ouvrables de la semaine (du lundi au vendredi) hors jours fériés à l'exception des périodes de fermeture du site annoncés au Concessionnaire suffisamment à l'avance.

c. Description de l'assortiment minimum journalier à proposer

Le Concessionnaire offre **au minimum**, tous les jours ouvrés, les prestations décrites ci-dessous. Une offre plus importante décrite dans son offre permettra au soumissionnaire de se voir attribuer une meilleure notation pour le critère « projet culinaire ».

Petit déjeuner (horaires 7h00-10H00)

Petit-déjeuner	Viennoiseries Pâtisseries Pain, beurre, confiture, miel Muesli/flocons d'avoine
-----------------------	--

Boissons chaudes

Boissons chaudes	Café Cappuccino Thés et infusions Chocolat chaud Lait chaud ou froid Lait végétal (avoine, amande ou soja)
-------------------------	---

Boissons froides

Boissons froides	Eaux minérales Eaux gazeuses Jus de fruits Sodas
-------------------------	---

La vente de boissons alcoolisées est interdite.

Déjeuner (horaires 11h30 – 14h00)

Déjeuner	Restauration rapide	Sandwichs faits sur place y inclus des options végétariennes
	Entrée	En automne et en hiver, potage à base de légumes frais et de saison Assiette froide
	Plat	Plat du jour (3 composantes dont 1 plat végétarien ou vegan par jour) Pâtes Salades
	Dessert	Fruits de saison Produits laitiers (yaourt, fromages, etc.) Dessert du jour

Les menus sont établis trimestriellement et doivent être soumis au LNS à l'avance afin qu'il puisse les modifier s'il le juge nécessaire. Les menus devront tenir compte de la saisonnalité.

Les allergènes à déclaration obligatoire doivent toujours être indiqués sur le menu disponible via l'intranet du LNS. Des pictogrammes devront être utilisés pour mentionner les repas végétariens et ceux vegan.

d. Description des fournitures additionnelles

Le Concessionnaire devra mettre à disposition:

- Une machine à café au sein de la cafétéria du LNS. Cette machine devra proposer différents types de boissons à base de café, cacao ainsi que de l'eau chaude. Les prix sont déterminés par le soumissionnaire et doivent être indiqués dans son offre (cf. point c ci-dessus). Le paiement à la machine à café devra pouvoir se faire par badge, carte chèque repas et/ou carte bancaire,

e. Animation

Le Concessionnaire devra proposer des repas à thèmes, des plats régionaux et des animations calendaires classiques (Chandeleur, Pâques, Saint Nicolas, Noël...).

3.2.2. Organisation des prestations

a. Le système de précommande

Le Concessionnaire proposera dans son offre, l'accès à un portail en ligne offrant la possibilité de réserver un plat de son choix à l'avance. Cette possibilité permet d'éviter les pertes liées à une surproduction et sera appréciée en tant que mesures de réduction ou de prévention du gaspillage alimentaire.

Les commandes pourront être passées la veille avant 15h00 pour les plats du jour et le jour même avant 10h00 pour le reste de la prestation.

La commande en ligne en avance doit rester une option pour les utilisateurs et non le mode de consommation par défaut.

b. Approvisionnement

Le Concessionnaire assurera, à ses risques et périls, l'approvisionnement et le stockage des denrées alimentaires dans les installations qui lui sont confiées, sous réserve du bon fonctionnement des armoires froides mises à sa disposition par le LNS.

Le Concessionnaire s'approvisionnera chez les fournisseurs de son choix. Il doit en tout temps être approvisionné en marchandises et boissons de premier choix, en quantité suffisante pour la consommation normale. L'approvisionnement en produits bruts et frais est à favoriser face aux produits pré-élaborés. Le pouvoir adjudicateur a le droit de contrôler les marchandises, boissons et les plats

destinés à la consommation tant du point de vue de la qualité que du prix. Il est en droit de faire retirer de la vente des comestibles et/ou boissons qui ne correspondraient pas à des critères normaux de qualité et/ou de prix.

Le pouvoir adjudicateur a le droit de faire procéder, par l'entremise de l'Inspection sanitaire de l'Etat, au contrôle de la qualité des aliments.

Les clauses de pénalités et de résiliation du présent dossier de soumission peuvent être invoquées par le pouvoir adjudicateur si les usagers élèvent des critiques justifiées contre la qualité des repas.

Les plaintes ou critiques seront signalées par écrit au pouvoir adjudicateur ainsi qu'au Concessionnaire par les usagers de la cafétéria. Le pouvoir adjudicateur interviendra au sujet de ces plaintes ou critiques auprès du Concessionnaire. En tout état de cause, le pouvoir adjudicateur pourra appliquer les dispositions stipulées aux articles 1.16, 2.7 et 2.9.

c. Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et doivent se rapprocher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Elles doivent être préparés sur place à partir de produits frais d'excellente qualité. La saisonnalité des produits frais est privilégiée.

Il est primordial d'éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. En conséquence, le Concessionnaire doit autant que possible éviter la répétition des plats sur une période d'un (1) mois.

La qualité nutritionnelle et culinaire au meilleur prix doit en permanence être recherchée, par une politique exigeante et une veille permanente en matière d'approvisionnements (les produits frais, les labels, l'utilisation privilégiée de produits bruts) mise en valeur par le savoir-faire de cuisiniers compétents.

La préparation des plats et leur distribution doivent être les plus rapprochées possibles dans le temps, en respectant la procédure *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) par le contrôle des températures.

d. Le système d'encaissement

Le Concessionnaire devra prévoir son propre système d'encaissement qu'il utilisera au sein du LNS et devra être mis en place au plus tard à la date de début des services. Le paiement au restaurant peut se faire par badge, carte chèque repas, carte bancaire, argent liquide. Le rechargement du badge se fait uniquement en caisse. Le Concessionnaire assure la fourniture d'un terminal compatible avec le système d'encaissement afin de permettre notamment l'approvisionnement des badges par cartes bancaires avec l'option sans contact et le paiement par carte ticket restaurant électronique. Il convient de noter qu'un nombre limité d'employés ou visiteurs bénéficient d'une subvention qui sera refacturée au LNS ; et dans ce cadre leur N° de badge devra être enregistré dans le système de caisse afin de garder une traçabilité

Le Concessionnaire est pleinement responsable de la gestion financière de la restauration qui lui est confiée, tant pour ses fournisseurs que pour ses employés.

e. Débarrassage des salles à manger

Les utilisateurs débarrassent eux-mêmes leurs consommations. Les utilisateurs doivent jeter leurs déchets et déposer leur vaisselle sur les chariots de service.

f. Traitement de la vaisselle sale

La vaisselle sale (assiettes, couverts, etc.) est lavée par le Concessionnaire.

3.2.3. Obligations et responsabilités du concessionnaire

a. Obligations générales

Le concessionnaire mettra en œuvre tous les moyens nécessaires pour satisfaire aux obligations du présent dossier de soumission.

Dans ce cadre, il devra notamment :

- Assurer la direction, le contrôle et la coordination de l'exécution des prestations qui lui sont confiées ;
- Assurer le respect des délais, horaires et plannings contractuels ;
- Respecter, pour l'ensemble des prestations qui lui sont confiées, les règles de l'art ;
- Participer aux réunions de suivi avec le LNS (voir article 3.2.6 b) ;
- Proposer au LNS toute amélioration qui se traduirait soit par une diminution des coûts, soit par une augmentation de la qualité des prestations.

Avant toute intervention, le Concessionnaire est réputé avoir pris connaissance du site et des contraintes liées aux prestations à effectuer ainsi que de toutes les difficultés pouvant résulter de leur exécution.

Le concessionnaire est seul responsable de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. Il lui appartient de souscrire à toutes les assurances nécessaires pour couvrir la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait de son personnel (voir article 1.13).

Le Concessionnaire sera responsable de la tenue des dossiers, registres, check-lists, procédures, etc. liés à son activité au LNS. Tous ces documents pourront être consultés par les responsables du LNS à tout moment.

Le Concessionnaire s'engage à reprendre, sans délai et à ses frais, tous les travaux non conformes aux spécifications.

Le Concessionnaire doit prouver sa capacité technique et professionnelle à satisfaire aux aspects environnementaux du contrat par au moins l'un des moyens suivants :

- Un système de gestion environnementale applicable aux services de restauration (p.ex. la norme ISO 14001 ou instrument équivalent) ;
- Une politique environnementale relative à l'opération de restauration et des instructions ou des procédures de travail assurant un mode de prestation des services respectueux de l'environnement.

b. Gestion des déchets

Le Concessionnaire est tenu de mettre en place un tri à la source des déchets et une collecte sélective, notamment du papier, des métaux, des plastiques et du verre. Le Concessionnaire devra également procéder à la collecte des huiles alimentaires usagées.

Les déchets sont à déposer collectivement à un endroit désigné par le LNS.

c. Management des équipes

Le Concessionnaire devra :

- Constituer des équipes de personnel compétentes, c'est-à-dire les former pour répondre à toutes les exigences du présent marché. Le Concessionnaire formera également une équipe de personnel remplaçant ;
- Veiller et contrôler le maintien constant des compétences ;
- Maintenir une forte réactivité ;
- Veiller au strict respect de l'image du LNS.

Par ailleurs, le LNS pourra exiger la substitution de tout membre du personnel de Concessionnaire, au cas où ce dernier ne respecterait pas les règles de sécurité ou les règles de bonne conduite propres sur le site du LNS.

Le Concessionnaire de services veillera à ce que le personnel qui est en contact avec les utilisateurs de la cafétéria parle au minimum français et anglais.

Il est convenu que toute communication orale et écrite entre le LNS et le personnel du Concessionnaire sera faite en langue française.

d. Personnel du Concessionnaire

Le concessionnaire s'engage à reprendre le personnel du concessionnaire du contrat précédent dans les conditions de la convention collective applicable, c'est-à-dire que le concessionnaire a l'obligation de reprendre 100 % des salariés affectés sur les sites repris depuis au moins six (6) mois avant la date officielle

et définitive du transfert de contrat, ainsi que tous les salariés occupés sous contrat à durée déterminée qui remplacent ces derniers. Le concessionnaire a aussi l'obligation de reprendre les salariés qui se trouvent au moment du transfert du contrat notamment en congé de maladie, congé de maternité, congé parental et congé pour raisons familiales, ainsi que les salariés autorisés à travailler au Luxembourg.

La liste du personnel existant, en place au LNS, figure en annexe 10.

Le concessionnaire fait son affaire de réaliser toutes démarches et diligences nécessaires à la reprise effective du personnel avant le début d'exploitation. En tout état de cause, le concessionnaire doit être en mesure d'assurer l'intégralité des services et prestations requis à la date du 1er septembre 2025, sans qu'il ne soit possible de décaler cette date.

Le Concessionnaire est tenu de fournir à son personnel des tenues de travail. Ces tenues seront entretenues à ses frais et seront toujours de présentation impeccable.

Le Concessionnaire sera tenu de fournir un plan détaillé de son dispositif « sécurité au travail » en précisant notamment les EPI (équipement de protection individuelle) qu'il entend mettre en place dans la cafétéria.

Le personnel du Concessionnaire devra se conformer strictement aux règles du LNS (horaires, discipline, sécurité, accès aux locaux, ...). Ces règles seront communiquées au Concessionnaire lors d'une réunion de lancement qui sera tenue préalablement à la date de début du contrat. Le Concessionnaire s'engage à faire respecter auprès de son personnel les règlements intérieurs et de sécurité qui sont propres au site.

Le soumissionnaire :

- Rémunère son personnel et l'emploie sous sa seule responsabilité. Les prestations de services exécutées par le personnel du concessionnaire auprès du LNS ne peuvent en aucun cas conduire à une relation employeur/employé entre ce personnel et le LNS;
- S'engage à respecter tous les textes législatifs et réglementaires applicable en matière de sécurité sociale, législation du travail et règlements fiscaux ;
- S'engage à respecter toutes les dispositions légales, réglementaires ou conventionnelles, dans le secteur de « l'HORECA » au Luxembourg, aussi bien en matière de bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail, qu'en ce qui concerne les conditions générales de travail, que celles-ci résultent de la loi ou d'accords paritaires sur le plan national, y inclus le paiement des cotisations sociales et le cas échéant les obligations de reprise du personnel.
- Soumet son personnel aux visites médicales réglementaires prévues par la législation ;
- Est seul habilité à licencier son personnel ;
- S'engage à faire respecter le règlement interne et les consignes de sécurité du LNS par son personnel.

e. Matériels et entretiens

- Installations

L'attributaire exécute les prestations dans les infrastructures et installations mises à disposition par le pouvoir adjudicateur.

Les installations du LNS mises à disposition sont :

- Une cuisine de production, avec matériels professionnels, réserves et réfrigérateurs / congélateurs ;
- Un restaurant de 80 places;

La liste des installations mise à disposition est décrite en Annexes 3 et 4 du présent cahier des charges. Le LNS met à disposition de l'attributaire les locaux et le matériel nécessaires et adaptés à l'exploitation, en état de conformité avec les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité et en bon état de fonctionnement.

L'utilisation de la salle de restaurant relève de la compétence du LNS. En dehors des heures de repas, ces salles restent à l'entière disposition du LNS pour toutes manifestations organisées par celui-ci, notamment pour des réunions, réceptions, rassemblements, fêtes, présentations, études, etc.

L'exploitation des installations de l'établissement comme centre de production pour des repas vendus à l'extérieur du site est interdite, sauf accord préalable du LNS.

- Matériel de cuisine

Le LNS met, en début de contrat, à disposition de l'attributaire, des articles de batterie de cuisine, de la vaisselle, de la verrerie et des couverts. Les ustensiles et matériels de cuisine ne peuvent quitter les locaux de la cuisine.

Un inventaire initial sera réalisé au début et à la fin du contrat.

En cours d'année, et en particulier à la fin de chaque année calendaire, il incombe à l'attributaire de remplacer, à ses frais, par du matériel de qualité équivalente tout article détérioré ou manquant relevé à la suite d'un inventaire.

L'attributaire assume tout au long de la durée de la concession l'achat ou la mise à disposition de tout nouveau matériel et de toute nouvelle fourniture jugée nécessaire au bon accomplissement des prestations qui lui sont confiées avec accord du LNS.

L'attributaire fournira par ailleurs les matériels adaptés et nécessaires à la réalisation des prestations, y compris le petit matériel (plateaux, vaisselle, couverts, verrerie, autre matériel de service) du restaurant et les tenues et vêtements de travail. Ce matériel devra être maintenu en bon état par l'attributaire.

- Etat des lieux

L'attributaire use en bon père de famille les équipements qui lui sont confiés, et qui font l'objet d'un inventaire détaillé. Celui-ci sera signé entre l'attributaire et le LNS, avant le commencement des prestations.

A la fin de chaque année calendaire, un état des lieux des installations et du matériel confié sera effectué conjointement par le LNS et l'attributaire afin de s'assurer du bon état d'entretien des installations mises à disposition. Tout problème relevé devra être résolu avant la dernière semaine du mois de janvier.

Le LNS se réserve le droit de contrôler l'état des installations et du matériel à d'autres moments de l'année.

f. Exploitation et modification des lieux

Le Concessionnaire s'engage à exploiter les lieux exploités en bon père de famille et de telle manière qu'il n'y sera apporté aucune dégradation par négligence ou par un usage anormal.

Le Concessionnaire ne pourra faire sur les lieux exploités des changements de distribution, percements de murs ou changements quelconques sans le consentement préalable exprès et par écrit du pouvoir adjudicateur.

Tous les changements qu'il aurait faits avec cette autorisation ainsi que tous embellissements et améliorations effectués pendant la durée de l'exploitation aux frais du Concessionnaire, resteront à la fin de l'exploitation au pouvoir adjudicateur, sans qu'il ait à payer de ce chef une indemnité quelconque, à moins qu'il n'ait eu convenance entre les parties, avant l'exécution des travaux, que le pouvoir adjudicateur devra dédommager le Concessionnaire à la fin de l'exploitation de la valeur subsistante qui reste au pouvoir adjudicateur comme résultat de l'amélioration.

Un état des lieux d'entrée sera établi contradictoirement au jour du commencement de l'exploitation de l'exploitation.

Le Concessionnaire s'oblige à rendre les lieux exploités dans l'état tel qu'il les aura reçus. Il sera cependant tenu compte des détériorations normales produites par l'usage et des pertes et dégradations causées par vétusté, sans la faute du Concessionnaire, ou par un cas de force majeure. Un état des lieux de sortie sera établi contradictoirement à la fin de l'exploitation de l'exploitation.

g. Maintenance des locaux, des installations techniques et des matériels

Le concessionnaire sera tenu d'exécuter tous les travaux nécessaires pour maintenir les locaux et les équipements en bon état d'entretien et d'usage (cf. annexes 3 et 4 du présent cahier des charges).

Le concessionnaire sera responsable du maintien en bon état de fonctionnement des matériels et équipements servant de support au service et portés à l'inventaire du marché, ainsi que de leur hygiène et de leur sécurité.

Le concessionnaire sera tenu de maintenir en parfait état les équipements, le mobilier et le matériel dont il devra remplacer, à ses frais, les éléments hors d'usage (pièces et main d'oeuvre dans le cadre de la maintenance préventive et curative).

Le concessionnaire devra fournir au LNS une copie des contrats de maintenance (préventive et curative) des matériels et des équipements servant de support au service.

Le concessionnaire planifiera et exécutera ses prestations d'entretien courant de façon à obtenir pour chaque matériel ou équipement une longévité au moins égale à la durée de vie moyenne indiquée par son fournisseur et à en conserver les performances initiales.

Un tableau de suivi partagé sera mis en place par le concessionnaire afin de suivre pour chaque matériel les maintenances et interventions effectuées.

h. Renouvellement des installations techniques, et des matériels

Le concessionnaire ne supporte pas le coût de renouvellement des équipements mis à sa disposition par le LNS. Il est tenu d'informer le LNS de toute nécessité de renouvellement et de proposer les actions adaptées ; le LNS est seul juge pour décider de la suite à donner.

Toute dégradation causée aux locaux ou aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du concessionnaire devra être réparée aux frais de ce dernier.

i. Enquête de satisfaction

L'opérateur économique réalise une enquête de satisfaction auprès des usagers minimum deux fois par an. A cette fin un formulaire standard est établi de commun accord avec la commission menu. L'enquête est réalisée par l'opérateur économique.

j. Contenu des rapports

L'attributaire s'engage à documenter et justifier toutes les informations contenues dans son rapport trimestriel.

Celui-ci contiendra au minimum les informations suivantes :

- Taux de satisfaction issu de l'enquête de satisfaction visée à l'article précédent (si applicable)
- Une synthèse de fréquentation et des différentes prestations effectuées de la période écoulée depuis la dernière réunion des commissions menu.
- Les résultats des analyses bactériologiques ;
- Le rapport sur les achats de denrées alimentaires
- Le rapport sur le taux de succès des repas proposé pendant la période écoulée depuis le dernier rapport
- Le rapport sur les quantités de déchets recueillis aux meubles de débarrassage (taux de déchet);
- Les incentives du mois ou de la période passée depuis le dernier rapport
- La présentation des éventuelles pénalités et les actions correctives mise en place.
- La répartition des achats (bio, produits frais, produits labellisés, ...)
- Retour sur les différents audits (auto-control, audit LNS, audit concessionnaire extérieur, ...)
- Les KPI liés aux déchets et à l'environnement
- Tous les indicateurs demandés par le LNS pendant la durée du contrat

3.2.4. Obligations du pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur mettra à disposition du Concessionnaire :

- Les locaux qui constituent son domaine d'exploitation comme décrits en annexe 3,
- Les équipements et installations (gros matériel et petit matériel) nécessaires à la bonne exécution des prestations couvertes par les présentes. Cette mise à disposition est faite à titre précaire et sans occupation privative. Un inventaire pour le gros matériel est annexé au présent dossier de soumission à l'annexe 4 ; et l'inventaire du petit matériel se fera conjointement au démarrage du contrat ;
- Des vestiaires et douche aux personnels du Concessionnaire, afin que le Concessionnaire puisse respecter les dispositions légales ;
- Les installations techniques du bâtiment ;
- Les locaux nécessaires au stockage du matériel et des consommables nécessaires aux prestations ;
- Des canalisations d'évacuation des eaux usées ;
- L'électricité, le gaz, l'eau chaude à 60°C, l'eau froide et tous les autres fluides nécessaires à l'exploitation normale ;
- Le chauffage des locaux, la ventilation et le conditionnement d'air ;
- L'enlèvement des déchets depuis le contre de tri du pouvoir adjudicateur, des eaux usées, des eaux grasses, de vidange des bacs à graisse et des séparateurs de féculés ;
- Les moyens de lutte contre les insectes et la dératisation.

Le pouvoir adjudicateur prendra à sa charge :

- Toutes les taxes directes et indirectes inhérentes à l'exploitation d'un service de restauration ou de débit de boissons, telles que : taxe sur les déchets, taxe sur la canalisation ;
- L'assurance des risques locatifs ou d'occupant ;
- Le nettoyage du sol, des murs, des plafonds et des vitres de la salle à manger, de la zone de préparation, de distribution, des locaux annexes, des sanitaires et des vestiaires du personnel du Concessionnaire ;
- L'entretien et le nettoyage des hottes et des filtres.

3.2.5. Contrôle des prestations

Le Concessionnaire a pour responsabilité de garantir la qualité sanitaire de la prestation, de la réception des denrées alimentaires à la distribution des plats. Pour cela, il mettra en place les mesures nécessaires pour garantir la qualité sanitaire des repas préparés, notamment en effectuant des contrôles microbiologiques sur les denrées alimentaires et les surfaces, et en effectuant un audit hygiène annuel.

a. Définition du contrôle

Il y a lieu de prévoir deux niveaux de contrôle, à savoir un **contrôle primaire** à effectuer par un(e) chef d'équipe en permanence sur site dont le rôle sera de coordonner et d'encadrer l'équipe en place. Le (La) chef d'équipe sera l'interlocuteur du LNS pour les problèmes d'ordre courant.

En plus de cette fonction, un représentant du Concessionnaire devra assurer une **inspection régulière** (autocontrôle) des prestations réalisées par l'équipe en place. Ce représentant sera l'interlocuteur privilégié de la direction en cas de problèmes majeurs.

Chaque inspection sera consignée dans un registre d'inspection contradictoires dont le contenu sera défini lors du démarrage des prestations. De plus, des inspections contradictoires en présence d'un représentant du LNS seront organisées au moins une fois par mois.

A la demande du LNS, des réunions de suivi auront lieu entre le manager du Concessionnaire et le représentant du LNS au moins une fois tous les trois mois. Durant ces réunions, les interlocuteurs examineront la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et des actions d'amélioration pourront être définies en cas de problème grave et/ou récurrent.

Le Concessionnaire s'engage à faire réaliser les contrôles microbiologiques réglementaires auprès d'un laboratoire agréé. Les prélèvements porteront sur les analyses suivantes :

- Deux prélèvements alimentaires tous les deux mois,
- Un prélèvement de surface tous les deux mois,
- Une analyse d'eau tous les six mois,
- Un audit des locaux tous les deux mois.

Le Concessionnaire s'engage également à sous-traiter à un Concessionnaire spécialisé la réalisation des contrôles bactériologiques.

Le Concessionnaire prend en charge les frais des contrôles et doit immédiatement communiquer les résultats des analyses effectués au LNS aux adresses indiquées par ce dernier. En cas d'évaluations négatives répétées, le LNS se réserve le droit de résilier le présent marché de plein droit.

b. Hygiène et sécurité alimentaire

Le Concessionnaire assure seul la démarche HACCP complète : élaboration, suivi, contrôle, conseils, formation, pour toutes les étapes (réception, stockage, déconditionnement, préparation, nettoyage etc...).

Le Concessionnaire veillera à l'application stricte des prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité qui doivent être respectées dans les locaux de restauration.

Le LNS peut consulter les documents de contrôles en lien avec l'HACCP à tout moment.

Le soumissionnaire décrira dans son offre ses engagements en matière de qualité ainsi que les moyens qu'il envisage de mettre en œuvre afin de respecter ces engagements.

3.2.6. Organisation des relations entre le LNS et l'attributaire

a. Réunions

- Réunion de cadrage

À une date à fixer par le LNS, postérieurement à l'attribution du contrat, une réunion de cadrage initiale sera organisée entre le pouvoir adjudicateur et l'attributaire en vue de préciser les modalités d'exécution du présent marché.

La réunion fera l'objet d'un procès-verbal rédigé par l'attributaire et signé par le pouvoir adjudicateur.

- Commission « Menu »

La commission menu instituée par le LNS, se réunit 4 fois par an. Les réunions sont organisées par l'attributaire en accord avec le LNS. Les dates des réunions seront communiquées au LNS en début d'année.

Les objectifs des réunions de la commission « Menu » sont les suivants :

- que l'attributaire puisse répondre aux questions des membres de la commission, entendre les critiques et les suggestions ;
- que l'attributaire puisse soumettre au Comité toutes propositions visant à améliorer le fonctionnement du service de restauration ;
- que le pouvoir adjudicateur puisse évaluer le service apporté, prendre connaissance des projets des nouveaux menus, émettre des suggestions sur l'organisation des repas et traiter les éventuelles réclamations ;
- que le pouvoir adjudicateur puisse prendre connaissance des analyses bactériologiques ;
- que le pouvoir adjudicateur puisse émettre son avis préalable sur d'éventuelles demandes de modifications des prestations ;
- que le pouvoir adjudicateur puisse émettre toute proposition visant à améliorer le fonctionnement du service de restauration.

L'attributaire fournit à la commission « Menu », à chaque réunion :

- une synthèse de fréquentation et des différentes prestations effectuées de la période écoulée depuis la dernière réunion ;
- les résultats des analyses bactériologiques ;
- la carte des menus pour les six semaines à venir ;
- les changements proposés à la carte de la cafétéria ~~et aux distributeurs automatiques~~. Aucun nouveau produit ne pourra être mis en vente sans l'accord préalable de la commission sur le produit et son prix ;
- les propositions de menus thématiques ;
- un rapport sur les achats de denrées alimentaires et de boissons avec indication des produits et de leur valeur en euros. Le rapport présente une ventilation des achats en fonction de chaque catégorie de produits (bio, local, produits frais, etc.) ;
- le résultat des enquêtes de satisfaction, conduites depuis la dernière réunion de la commission « Menu » ;
- un rapport sur les quantités de déchets recueillis aux meubles de débarrassage (taux de déchet).

La commission « Menu » est composée :

- de représentants du pouvoir adjudicateur ;
- de représentants de l'attributaire dont, au minimum : le site manager, le chef exécutif et le spécialiste en diététique.

L'attributaire répond sans délai et exhaustivement aux demandes de la commission « Menu ». Si, par exception, l'attributaire ne peut pas répondre immédiatement, il prend position par écrit dans les 24 heures suivant la réunion.

L'attributaire n'est pas autorisé à proposer de nouveaux produits, pas même pour un essai, sans l'autorisation préalable de la direction du LNS ou de la commission menu.

- Rapports

La constatation de l'exécution des prestations est assurée par l'envoi au pouvoir adjudicateur d'un rapport mensuel, trimestriel et annuel couvrant les activités de la période de référence précédente. Chaque rapport contient, au minimum, les informations visées à l'article 3.2.3 j. Indépendamment des rapports ci-dessus mentionnés, l'attributaire fait rapport sans délai au pouvoir adjudicateur de l'exécution des prestations, à chaque fois que le pouvoir adjudicateur le lui demande.

- Déplacements et frais

Les déplacements nécessaires et inhérents à la tenue des réunions de travail, sont inclus dans l'offre proposée par l'attributaire et intègrent tous les frais et charges, notamment les frais de personnels, les frais de transport, hébergement et restauration au siège du pouvoir adjudicateur, ou dans tout autre lieu de réunion décidé par le pouvoir adjudicateur. Aucune rémunération supplémentaire ne peut être demandée par l'attributaire du fait de sa participation aux réunions.

3.3. Confidentialité

Le Concessionnaire s'engage à garder strictement confidentielles toutes les informations qui seront portées à sa connaissance ou dont il aura accès dans le cadre de l'exécution de la prestation objet du présent cahier des charges. Il s'engage également à faire observer par son personnel cette obligation de réserve et ce pendant une durée de dix (10) ans après l'échéance du présent marché pour quelque cause que ce soit.

3.4. Proposition financière

Le Concessionnaire est tenu de payer une redevance au pouvoir adjudicateur qui ne pourra en aucun cas être inférieure à un montant mensuel de 500,00 euro (cinq cents euros).

Le soumissionnaire remettra son offre économique dans le bordereau des prix (sur la base du modèle en annexe 8).

La redevance à payer est établie sur base du chiffre d'affaires annuel hors T.V.A. déduction faite des coûts de maintenance associés aux services de restauration.

).

Un état détaillé établissant le chiffre d'affaires réalisé au cours de l'année pour laquelle la redevance est due sera transmis dans la première quinzaine du mois de janvier qui suit au pouvoir adjudicateur.

La redevance est payable annuellement au 10e jour du mois de février.

Les paiements s'effectueront sur le compte bancaire du pouvoir adjudicateur auprès de la Banque et Caisse d'Epargne de l'Etat dont les coordonnées sont : LU39 1111 7015 7066 0000 - CCPLLULL

Pour toutes les redevances échues mais non payées aux dates convenues, des intérêts de retard au taux d'intérêt légal sont dus après mise en demeure effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet pendant trente (30) jours calendaires, depuis l'échéance jusqu'au paiement effectif.

Faute de paiement dans le délai prévu, le pouvoir adjudicateur est en droit de mettre fin au contrat sans autre notification et de procéder à une nouvelle attribution.

3.5. Comptabilité

Le Concessionnaire s'oblige à tenir une comptabilité régulière, sincère et séparée portant sur toutes les activités commerciales couvertes par le présent marché.

Les documents comptables comprenant, le rapport de caisse, le livre de caisse, copie des factures, les factures de redevance seront communiquées à la fin de chaque trimestre au pouvoir adjudicateur.

Les pièces comptables – factures, tickets de caisse, etc. – à conserver pendant la durée légale pourront être consultées à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou par tout réviseur commis par ce dernier.

Pour toutes les consommations à la cafétéria, des tickets de caisse individuels doivent obligatoirement être remis aux clients qui en font la demande. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de procéder à des contrôles.

3.6. Garantie bancaire

Le Concessionnaire fournira au pouvoir adjudicateur une garantie bancaire à première demande de cinquante mille (50.000) euros.

La preuve de ladite garantie sera fournie au pouvoir adjudicateur au plus tard quinze (15) jours après la date de réception de la lettre d'attribution de l'exploitation. A défaut, le présent marché ne sera pas signé.

Tous les frais bancaires inhérents à cette garantie sont à la charge du contractant.

Le pouvoir adjudicateur est en droit de disposer sans autres formalités de la garantie bancaire aux fins de se tenir indemne des préjudices résultant du non-accomplissement par le Concessionnaire des obligations du présent marché.

La garantie est libérée à la demande du Concessionnaire soixante (60) jours après le terme du contrat. Ce délai est toutefois suspendu si le pouvoir adjudicateur estime nécessaire de conduire des vérifications complémentaires, ou de retarder la libération en raison d'une commande non exécutée au terme du contrat.

4. Annexes

Annexe 1	Identification du soumissionnaire
Annexe 2	Informations sur l'offre
Annexe 3	Description des locaux mis à disposition
Annexe 4	Description des installations et matériels mis à disposition
Annexe 5	Prix de vente actuellement pratiqués
Annexe 6	Données chiffrées actuelles à titre indicatif
Annexe 7	Propositions de menus
Annexe 8	Bordereau des prix
Annexe 9	Engagement relatif à l'impartialité, l'indépendance, l'intégrité et la conduite éthique du contractant du LNS et de son personnel
Annexe 10	Liste du personnel du cessionnaire du contrat précédent actuellement en place au LNS

Annexe 1 : Identification du soumissionnaire

1. Identité
2. Raison sociale.....
3. Capital
4. Adresse (siège social)
.....
.....
.....
5. Téléphone
6. Mail
7. Numéro et date d'inscription au registre de commerce
8. Numéro et date d'inscription au registre professionnel
9. Numéro d'inscription à la TVA
10. Représenté(s) par (nom(s) et fonction(s))
.....
.....
11. Compte bancaire (numéro et établissement)
IBAN
- BIC
12. Le soumissionnaire est une PME : oui / non (**raier la mention inutile**)

Nom :

Fonction :

Signature :

Annexe 2 : Informations sur l'offre

Nom du soumissionnaire / nom du groupement

.....
.....

Le soumissionnaire devra remplir les sections adéquates ci-dessous, selon que le soumissionnaire répond seul ou dans le cadre d'une offre jointe (consortium) ou dans le cas de sous-traitance.

Offre d'une seule société

En cas d'offre d'une seule société, le soumissionnaire doit cocher la case ci-dessous :

- L'offre est portée par une seule société

Nom de la société :

Le soumissionnaire doit remplir toutes les sections du dossier de soumission.

Offre jointe / consortium

En cas d'offre conjointe / consortium, le soumissionnaire doit cocher la case ci-dessous :

- L'offre est portée dans le cadre d'une offre jointe, soumise par un groupement d'entreprises

La société qui sera le point de contact pour le groupement est :

.....

Cette société (point de contact) devra remplir toutes les sections du dossier de soumission :

- Avec les informations la concernant personnellement jusque et y compris la section relative à la capacité économique et financière.
- La section relative à la capacité technique et professionnelle sera remplie avec les informations relatives au groupement.

Les autres sociétés faisant partie du groupement sont :

.....
.....
.....

Un consortium (ou équivalent) existe-t-il déjà ?

- OUI
- NON – Veuillez noter qu’en cas d’adjudication, le pouvoir adjudicateur pourra exiger la constitution d’un consortium

En cas de consortium, le contractant principal devra inclure :

- Les raisons pour lesquelles il envisage le consortium
- Les rôles et activités de chaque membre du consortium, incluant la proportion du projet prise en charge par chacun d’eux

Sous-traitance

Le soumissionnaire devra cocher l’une des cases ci-dessous :

- NON, Il n’y aura pas de sous-traitance d’activité.
- OUI, il y aura sous-traitance d’activité.

Dans ce cas, veuillez lister le(s) sous-traitant(s) ci-dessous :

.....
.....

Le contractant principal devra remplir toutes les sections du dossier de soumission.

Chaque sous-traitant devra remplir le formulaire d’identification et l’engagement relatif à l’impartialité, l’indépendance, l’intégrité et la conduite éthique du contractant du LNS et de son personnel, et fournir les documents relatifs aux critères d’exclusion et de sélection (capacité économique et financière).

En cas de sous-traitance, le soumissionnaire devra **impérativement** inclure dans son offre les éléments décrivant :

- Les raisons pour lesquelles le soumissionnaire envisage la sous-traitance ;
- Les rôles, activités et responsabilités de chaque sous-traitant, incluant la proportion du projet prise en charge par chacun d’eux.
- Une lettre d’intention par le sous-traitant affirmant son intention de collaborer avec le soumissionnaire si celui-ci est retenu dans le cadre du marché.

Nom :
Fonction :
Signature :

Formulaire d'engagement solidaire en cas d'association momentanée / groupement

Date :

Pour les prestations de :

Les personnes énumérées ci-après remettent une offre collective et désignent parmi elles comme mandataire la société

Chacune d'entre elles, y compris le mandataire, s'engage par la présente solidairement pour cette offre.

Nom et adresse de chaque entreprise	Proportion assumée dans l'exécution du marché dans son ensemble et/ou dans chacun de ses éléments	Signature

Annexe 3 : Description des locaux mis à disposition

Les locaux à disposition sont :

- Réfectoire avec 80 places (146 m²)
- Terrasse avec 48 places (165 m²)
- Distribution des plates (37 m²)
- Arrière cuisine (38 m²)
- Locaux de stockage (25 m²)
- Chambre froid (10 m²)



Annexe 4 : Description des installations et matériels mis à disposition

Description	Marque	Modèle	No interne
Four	Bourgeat	Transtherm	TECH02041
Four polycuiseur	Rational	SelfCookingCenter 101E	TECH02042
Plaque Induction	Berner	BI2EG10K	TECH02043
Planche électrique	Berner	BGE50	TECH02044
Friteuse	FriFri	Profi+	TECH02045
Lave-vaisselle à capot	Winterhalter	Gamme PT	TECH02047
Armoire haute réfrigérée	Foster	EP700H	TECH02040
Armoire haute réfrigérée	Foster	EP1440H	TECH02048
Armoire haute congelée	Foster	EP700L	TECH02049
Vitrine chauffée	Ideal		TECH02050
Vitrine réfrigérée	Ideal		TECH02046
Vitrine réfrigérée	Ideal	EKR 100-Z	TECH02055
Vitrine réfrigérée	Ideal	EKR 100-Z	TECH02056
Frigo	Afinox		TECH02053
Frigo	Liebherr	FKUV1660	TECH02051
Congélateur	Liebherr	GGU1550	TECH02052
Chambre froid			

Annexe 5 : Prix de vente actuellement pratiqués

LISTE DES PRIX unitaire en €	
Potage du jour 250 ml	2
Potage du jour 400 ml	4
Petite crudité	2,5
Assiette froide	10,5
Plat du jour	10,5
Plat végétarien	10,5
Pâtes	10,5
Grillade bœuf	10,5
Grillade volaille	10,5
Grillade poisson	12,5
Sandwich ½ baguette	4,05
Sandwich spécial	4,55
Viennoiserie	1
Fruits frais	1
Dessert du jour	2
Eau minérale 50 cl	0,7
Eau minérale 1 l	0,9
Soft 33cl	0,7
Jus de fruits 33 cl	1
Solero	1,8
Magnum et Cornetto	2,8
Café, espresso, capuccino	0,7
Thé infusion	0,7

Annexe 6 : Données chiffrées actuelles à titre indicatif

2023	
Mois	Nbre de plats
Janvier	3746
Février	1609
Mars	2564
Avril	3013
Mai	3111
Juin	3393
Juillet	3320
Août	3108
Septembre	2912
Octobre	2822
Novembre	2258
Décembre	1420
TOTAL	33 276

2024	
Mois	Nbre de plats
Janvier	2598
Février	3007
Mars	2274
Avril	2406
Mai	2226
Juin	2332
Juillet	2612
Août	2096
Septembre	2332
Octobre	2525
Novembre	2891
Décembre	2549
TOTAL	29 848

2023	
Article	Quantity
MENU JOUR	18 298
PLAT VEGE	7 268
ASSIETTE FROIDE	3 862
GRILLADE VOLAILLE	1 626
PÂTE	1 406
GRILLADE DE BŒUF	674
PLAT SANS VIANDE	142
TOTAL	33 276

2024	
Article	Quantity
MENU JOUR	12 492
DEJEUNER (mixte plat du jour/plat végété)	8 447
PLAT VEGE	4 051
ASSIETTE FROIDE	2 005
GRILLADE VOLAILLE	1 222
PÂTE	1 030
GRILLADE DE BOEUF	449
PLAT SANS VIANDE	152
TOTAL	29 848

Note : mise en place d'un système de tickets restaurant en remplacement d'un système de subventionnement du prix des repas durant la fin de l'année 2023.

Annexe 7 : Propositions de menus à titre indicatif

Proposition menu semaine automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage					
Salade					
Assiette froide					
Plats du jour à 3 composants					
Plat du jour végétarien					
Pâtes					
Pizzas					
Desserts					

Proposition menu semaine hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage					
Salade					
Assiette froide					
Plats du jour à 3 composants					
Plat du jour végétarien					
Pâtes					
Pizzas					

Proposition menu semaine printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage					
Salade					
Assiette froide					
Plats du jour à 3 composants					
Plat du jour végétarien					
Pâtes					
Pizzas					

Proposition menu semaine été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage					
Salade					
Assiette froide					
Plats du jour à 3 composants					
Plat du jour végétarien					
Pâtes					
Pizzas					

Annexe 8 : Bordereau des prix

Dans l'hypothèse d'une année avec 28 000 repas consommés, avec une répartition comme suit :

Mois	Nbre de plats
Janvier	2 437
Février	2 821
Mars	2 133
Avril	2 257
Mai	2 088
Juin	2 188
Juillet	2 450
Août	1 966
Septembre	2 188
Octobre	2 369
Novembre	2 712
Décembre	2 391
TOTAL	28 000

Article	Quantity
MENU JOUR	11719
DEJEUNER (mixte plat du jour/plat végété)	7924
PLAT VEGE	3800
ASSIETTE FROIDE	1881
GRILLADE VOLAILLE	1146
PÂTE	966
GRILLADE DE BOEUF	421
PLAT SANS VIANDE	143
TOTAL	28 000

Veuillez nous compléter la redevance annuelle potentielle, ainsi que la liste de prix ci-dessous.

⇒ **Redevance à payer par le concessionnaire au pouvoir adjudicateur**

La redevance **annuelle** à payer par le Concessionnaire au pouvoir adjudicateur est établie sur base du chiffre d'affaires annuel hors T.V.A. réalisé au LNS et est calculée comme suit :

Redevance annuelle = Tr x CA

- Tr : le taux de redevance proposé par l'attributaire dans son offre et accepté par le LNS (en%)
- CA : le chiffre d'affaires généré par l'exécution des services de restauration

No	Description	Pourcentage en chiffres
A	Pourcentage exprimé en toutes lettres du chiffre d'affaires réalisé pour les services de restauration collective pour cent	_____ %

⇒ **Liste de prix individuel**

LISTE DES PRIX	
Potage du jour 250 ml	
Potage du jour 400 ml	
Petite crudité	
Assiette froide	
Plat du jour	
Plat végétarien	
Pâtes	
Grillage bœuf	
Grillage volaille	
Grillade poisson	
Pizza	
Quiche, panini	
Sandwich ½ baguette	
Sandwich spécial	
Viennoiserie	
Fruits frais	
Pâtisserie, gâteau	
Dessert du jour	
Eau minérale 50 cl	
Eau minérale 1 l	
Soft PET 50 cl	
Jus de fruits 33 cl	
Cornetto, Solero	
Magnum	
Café, espresso, capuccino	
Thé infusion	

Note : pour la comparaison des offres suivant le critère prix, le pouvoir adjudicateur procédera à la somme de :

- prix unitaire du plat du jour indiqué dans la liste ci-dessus sera multiplié par la quantité estimative de 11 719
- prix unitaire du plat végétarien indiqué dans la liste ci-dessus sera multiplié par la quantité estimative de 3 800

Annexe 9 : Engagement relatif à l'impartialité, l'indépendance, l'intégrité et la conduite éthique du contractant du LNS et de son personnel

Engagement relatif à l'impartialité, l'indépendance, l'intégrité et la conduite éthique du contractant du LNS et de son personnel

Au vu du statut d'établissement public du Laboratoire national de santé, il est indispensable que le contractant et son personnel puissent effectuer de manière impartiale, indépendante et intègre les tâches qui leur sont attribuées.

La Direction du LNS demande par ailleurs que le contractant et son personnel adhèrent à une conduite éthique visant à protéger et à soutenir les intérêts de l'établissement et de toutes les personnes qui ont décidé d'utiliser les prestations de l'établissement.

Afin de surveiller et de faire appliquer les principes mentionnés, la Direction du LNS exige dans les faits que :

- Il n'existe aucun engagement (écrit ou non écrit) de la part du contractant et son personnel dans toute activité qui réduirait la confiance en la compétence, l'impartialité, le jugement ou l'intégrité opérationnelle de celui-ci,
- Ni le contractant ni son personnel ne subissent une pression ou influence commerciale induue, financière ou autre, susceptible de mettre en cause la qualité de ses travaux,
- Le contractant doit, sans délai, déclarer ouvertement et correctement les éventuels conflits d'intérêts qui le concernent, même en cas de doute,
- La confidentialité des informations soit garantie.
- Le contractant n'a pas conclu d'accords avec d'autres opérateurs économiques en vue de fausser la concurrence,
- Le contractant n'a pas consenti, cherché à obtenir ou accepté d'avantage financier ou en nature, comme des informations confidentielles, susceptible de lui donner un avantage indu lors de la procédure de passation de marché,
- Le contractant cesse, sans délai, de prendre part à la procédure de passation du marché, si le conflit d'intérêts est avéré.

En signant, le/la soussigné(e) reconnaît avoir pris connaissance des éléments susmentionnés et s'engage à les respecter et à les faire respecter par son personnel impliqué dans la prestation à réaliser. En cas de non-respect du présent Engagement, le/la soussigné(e) s'expose à la résiliation du ou des contrats le liant avec le LNS et à des sanctions pécuniaires.

Le/la soussigné(e) déclare sur l'honneur être habilité(e) à engager la société pour le compte de laquelle il/elle agit.



D-DIR Conflict of interest, version 01

Date d'application : 25/08/2023

Fait à _____, le _____

NOM Prénom _____

Signature :

Annexe 10 : Liste du personnel du cessionnaire du contrat précédent
actuellement en place au LNS

- Un responsable de restauration (40h/sem) -> 6h à 14h30
- Un Chef de cuisine (40h/sem) -> 6h à 14h30
- Un Agent de service (40h/sem) -> 6h30 à 15h
- Un Agent de service (20h/sem) -> 11h à 15h