**

**CONCESSION DE SERVICES POUR L’EXPLOITATION D’UN RESTAURANT DANS LE JARDIN DU LUXEMBOURG**

**NOvembre 2025**

**D.C.E.**

**Cahier des réponses attendues**

*SENAT\_DLMG\_2025\_12*

INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

Ce document constitue le cadre de réponse qui doit être utilisé par le candidat pour structurer la présentation de son offre à la présente consultation.

Il constitue une partie de l’offre technique et deviendra contractuel après signature du contrat de concession.

Le candidat peut éventuellement joindre une annexe pour compléter sa réponse. Cette annexe ne saurait toutefois remplacer le présent cahier des réponses attendues.

Le présent document servira à l’analyse des offres conformément au règlement de la consultation.

**NOM DU SOUMISSIONNAIRE :**

Indiquer l’adresse électronique à laquelle pourra être adressé le courrier notifiant l’attribution du marché ou le rejet de l’offre.

Indiquer ci-dessous les noms, prénoms et coordonnées précises (téléphone, adresse électronique) du responsable mandaté par le titulaire pour être l’interlocuteur permanent du Sénat et veiller à l’exécution de la concession*.*

1. Projet de restauration (30 %)

Les éléments de réponse attendus comprennent la carte détaillée proposée par le candidat, élaborée dans l’esprit mentionné à l’article 1er du projet de contrat de concession, accompagnée des prix correspondants, ainsi que tous éléments relatifs à la qualité, la provenance et la saisonnalité des produits sélectionnés, avec une attention particulière portée au recours au bio et aux circuits d’approvisionnement des denrées.

|  |
| --- |
|  |

1. Organisation de l’activité (10 %)

Les éléments de réponse attendus comprennent :

la description des moyens déployés par le candidat pour assurer une haute qualité d’accueil à la clientèle (et notamment l’organisation de l’accueil, la gestion des temps d’attente, la fluidité des circulations, le confort des mobiliers), pour 5 % ;

la description de la stratégie de communication, des modalités de prise de réservations et du dispositif de mesure de la satisfaction des clients, concourant à atteindre le public le plus large possible, pour 5 %.

|  |
| --- |
|  |

1. Qualité environnementale du projet (10 %)

Les éléments de réponse attendus comprennent l’ensemble des actions proposées par le candidat sur toute sa chaîne de production (notamment la mise en œuvre de l’objectif de réduction des déchets plastiques, les véhicules utilisés pour les livraisons, les consommations énergétiques, le recyclage du mobilier), à l’exception de celles déjà décrites au titre du projet de restauration, mentionné au point 1, et qui seront prises en compte au titre du critère dédié à cet aspect (saisonnalité, provenance, bio…).

|  |
| --- |
|  |

1. Aménagement des lieux mis à disposition (25 %)

Les éléments de réponse attendus comprennent le projet d’aménagement de la dalle de béton attenante à l’édifice abritant la cuisine et l’espace de service de vente à emporter (y compris ses modalités de retrait) ainsi que le projet d’aménagement intérieur de l’espace.

Des éléments visuels (plans et projections) sont attendus.

|  |
| --- |
|  |

1. Intérêt financier de l’offre (25 %)

Conformément au 2° de l’article 10.1.2 du règlement de la consultation, le soumissionnaire présente son plan d’exploitation prévisionnel pendant toute la durée de la concession qu’il a retenue. À cette fin, il utilise obligatoirement le modèle de compte d’exploitation prévisionnel joint en annexe au DCE.

Il est rappelé qu’en cas de proposition d’une durée d’exploitation supérieure à cinq ans, le soumissionnaire doit remettre à l’appui de son offre la note justificative prévue à l’article 12.2.1 du règlement de la consultation.

Conformément à l’article 12.2.1 du règlement de la consultation, il tient compte uniquement des activités obligatoires (principale et accessoire) mentionnées à l’article 1er du projet de contrat.

L’appréciation de ce plan d’exploitation compte pour 15 % de la note.

Conformément au 2° de l’article 10.1.2 du règlement de la consultation, le soumissionnaire présente le ou les pourcentages qu’il propose pour la fixation de la part variable de redevance assise sur le chiffre d’affaires hors taxes qu’il réalise au titre de l’exploitation.

Leur appréciation compte pour 10 % de la note.