

**PROCEDURE CONCURRENTIELLE AVEC NEGOCIATION
n° OIB/2021/CPN/0065**

**« Prestations de services dans le domaine de la restauration pour la Commission
européenne en Région de Bruxelles-Capitale et Overijse »**

*Annexe II.2 aux Spécifications Techniques
« Dispositions à charge du contractant »*

Table des matières

1.	Dispositions générales.....	3
1.1.	Modification du nombre d'exploitations dans le temps	3
1.2.	Dispositions particulières pour les espaces de consommation.....	4
2.	QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, EMAS (Eco-Management and Audit Scheme)	4
2.1.	Critères de qualité, aspects environnementaux	4
2.2.	Qualité	4
2.3.	Hygiène et sécurité alimentaire	4
2.4.	Organisation des prestations.....	5
2.5.	EMAS	5
2.6.	Comportement et tenues de services	6
3.	RESTAURANTS SELF_SERVICE	6
3.1.	Description des infrastructures et de l'activité	6
3.2.	Fonctionnement	7
3.3.	Conditions particulières d'exécution.....	7
4.	CAFETERIAS STANDARD ET CAFETERIAS PLUS	7
4.1.	Description des infrastructures	7
4.2.	Fonctionnement de la cafétéria standard	7
4.3.	Fonctionnement de la cafétéria plus.....	8
4.4.	Conditions particulières d'exécution.....	9
5.	SERVICE « BOISSONS RÉUNIONS »	9
5.1.	Description des infrastructures et de l'activité	9
5.2.	Fonctionnement	9
5.3.	Conditions particulières d'exécution.....	10
6.	CHARROI	10
7.	PRESTATAIRES D'APPOINT.....	10

8.	MISE À DISPOSITION DES LOCAUX ET INSTALLATIONS	11
8.1.	Entretien, réparations et transformations	11
8.2.	Obligation d'information	11
8.3.	Surveillance	12
9.	Modalités d'exécution du contrat cadre de prestations de service.....	12
9.1.	Clauses générales	12
9.2.	Accès aux bâtiments de la Commission	13
10.	SUPERVISION DE LA COMMISSION.....	13

1. DISPOSITIONS GENERALES

La description générale des services requis est reprise dans les spécifications techniques, le présent document est un complément détaillé des obligations du contractant afin de définir au mieux les services.

Le contractant assure, comme mentionné dans les spécifications techniques, toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement des activités dans toutes les exploitations mises à disposition figurant dans l'annexe I.1.a des spécifications techniques, ainsi que toutes les exploitations figurant à l'annexe I.1.b pour le service de boissons réunions et de charroi. Tout ce qui n'est pas explicitement décrit dans le cahier des charges et ses annexes comme étant à charge de la Commission est réputé à charge du contractant.

Les prestations forfaitaires de services comprennent les tâches suivantes :

- La préparation des repas (production directe en liaison chaude);
- La préparation et la finition, la mise en place et le service dans les exploitations;
- Le nettoyage et l'entretien ménager journalier régulier, la bonne conservation du mobilier et du matériel dans les zones de production-préparation-présentation, de stockage, de service, le nettoyage des espaces de production;
- La gestion exclusive des prestataires (notamment : recrutement, formation, coordination, encadrement, direction, fourniture et entretien des tenues de service);
- Le contractant veillera à ce que les pauses légales, qui lui incombent, soient adaptées à la planification de la production ;
- Le respect et le suivi de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité (procédures, plan HACCP);
- L'intégration des normes *EMAS* ;
- La logistique dont notamment les transports et livraisons entre les exploitations (charroi) suivant les conditions prévues dans les spécifications techniques y compris le matériel afférent à l'exécution des prestations.

1.1. Modification du nombre d'exploitations dans le temps

La Commission se réserve le droit de modifier le nombre et le type d'exploitations dont la liste figure en annexe II.1a et II.1b et dans lesquelles les prestations du contractant devront également être exécutées. Ces modifications feront l'objet d'un avenant au contrat cadre de base.

En cas de modification, le contractant devra assurer les mêmes prestations, aux mêmes conditions contractuelles, dans les nouvelles exploitations.

Les généralités concernant les horaires d'ouvertures des exploitations et de mise en place des services sont donnés à titre indicatif à l'annexe II.1.a des spécifications techniques. De manière générale et à titre indicatif, les périodes de service sont basées sur des ouvertures des cafétérias de 8h30 à 16H00, ou 16h30 pour la distribution de boisson pour les réunions. Et pour les selfs services de 12h00 jusqu'à 14H15

1.2. Dispositions particulières pour les espaces de consommation

Pour les prestations « Boissons réunions », le contractant aura la charge du déménagement éventuel du mobilier, de la mise en place, ainsi que la remise en état des lieux.

2. QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, EMAS (Eco-MANAGEMENT AND AUDIT SCHEME)

2.1. Critères de qualité, aspects environnementaux

Le contractant s'engage à respecter les règles d'hygiène en vigueur et à gérer efficacement les ingrédients, les produits, plats et préparations nécessaires aux prestations contractuelles, afin de minimiser le gaspillage alimentaire.

Les invendus qui ne peuvent plus être remis à la vente après le service sont gérés par la Commission européenne.

Le contractant aura l'obligation d'utiliser exclusivement les produits d'entretien fournis par la CE.

2.2. Qualité

En matière de qualité, le contractant s'engage à assurer un service de qualité comme décrit dans le cahier des charges et ses annexes.

2.3. Hygiène et sécurité alimentaire

Le contractant s'engage à assurer la protection de la santé des consommateurs pour la partie des exigences relatives aux prestations de services demandées. Le contractant s'engage à respecter les législations belges et communautaires en vigueur en matière d'hygiène, d'HACCP, pour le volet qui concerne l'application de l'exécution du contrat.

Le transport et la livraison des denrées aux exploitations décentralisées (par exemple au CIE ou entre exploitations) sont effectués dans le strict respect de la législation belge et communautaire en la matière, ainsi que toutes nouvelles législations ou directives venant en application au cours de l'exécution du contrat. Le contractant fournira à la Commission toutes les informations et explications des procédures en vigueur.

Le transport des denrées, par les supports appropriés, est effectué par véhicules réfrigérés et/ou tout autre moyen adéquat, dans le strict respect de la chaîne du froid. Les véhicules doivent être équipés d'un système permanent d'enregistrement et de contrôle de la température durant le transport.

Le contractant demandera l'avis préalable de la Commission pour tout changement dans les méthodes de travail ayant une implication sur le plan HACCP et la sécurité alimentaire. Le contractant fournira à la Commission toutes les informations et explications des procédures en vigueur à chaque demande de la Commission.

Le contractant est responsable des dommages qui proviennent d'un manquement à ses obligations. Il ne peut arguer d'un empêchement pour éluder ses obligations. En cas de force majeure, ses obligations peuvent être différées dans le temps mais non supprimées.

Le contractant prendra toute mesure pour éviter des dommages aux immeubles et installations et n'entravera pas la bonne marche des services de la Commission. Il

signalera sans délai au gestionnaire du présent contrat (via un numéro interne d'urgence), toutes anomalies qu'il constaterait pouvant porter préjudice aux personnes et/ou aux biens quels qu'ils soient.

Le contractant est responsable de l'application de mesures pour prévenir tout risque de vol, d'incendie, de dégât d'eau ou de bris de glace dans les locaux mis à sa disposition, de même que de l'application de toutes les prescriptions et consignes de sûreté et de sécurité édictées par la Commission.

Le contractant s'engage à réparer tous les dommages qui seraient subis par la Commission, son personnel ou ses biens meubles et immeubles, pendant l'exécution du contrat. Le contractant devra faire intervenir son assurance en responsabilité civile et professionnelle.

2.4. Organisation des prestations

Les prestations du contractant sont effectuées sous la responsabilité d'un ou plusieurs coordinateur(s) nommés par ses soins pour l'exécution du contrat. Celui-ci (ceux-ci) est (sont) l'interlocuteur(s) en première ligne de la Commission pour l'exécution du contrat, sans préjudice de la possibilité pour la Commission de s'adresser aux responsables désignés par le contractant dans son offre.

Le coordinateur du contractant est chargé de la direction des opérations, de l'encadrement des prestataires et des contacts. Son profil de poste est décrit au point 8.6 des spécifications techniques et sa fonction détaillée au point 4.2 de l'annexe II.6 des spécifications techniques. La rémunération du(des) coordinateur(s) est incluse dans les prix de l'offre.

Chaque travailleur affecté aux prestations objet du présent contrat doit disposer d'un contrat de travail avec le contractant (ou son sous-traitant) et ce avant commencement des prestations. La responsabilité de s'assurer que l'ensemble des prestataires employé en vue de la prestation du service est autorisé à travailler dans l'Union européenne et dispose des documents permettant de l'attester, incombe au contractant.

2.5. EMAS

La philosophie générale du présent contrat s'inscrit dans une perspective d'alimentation saine et durable et dans la logique du respect de l'environnement.

Le contractant respecte les règles EMAS (Eco-Management and Audit Scheme)¹. Pour rappel il s'agit d'un système de gestion évolutif qui vise à améliorer de façon continue la performance environnementale d'une organisation. Suite à son enregistrement EMAS la Commission met en œuvre un programme de suivi permettant d'évaluer, de mesurer, de contrôler, de réduire et améliorer l'impact environnemental de ses activités.

Dans cette logique, le contractant s'engagera à respecter la législation en vigueur en matière d'environnement dans le domaine du marché. Le contractant devra s'assurer que les informations transmises par la Commission sur le programme EMAS en général, et la mise en œuvre concrète des mesures pour atteindre les objectifs environnementaux, soient connus (par des actions de formation, information, sensibilisation ...) et appliqués par ses prestataires.

¹ "Règlement (CE) N° 1221/2009 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2009."

Le contractant prendra en considération tous les aspects environnementaux dans le cadre de sa mission. Les poubelles pour tri des déchets dans le local plonge des selfs (aux chaînes de débarrassage) et en salle dans les cafétérias devront être utilisées par les prestataires du contractant.

Le contractant devra constamment sensibiliser ses prestataires et faire respecter attentivement les procédures en place à la CE en termes d'économie d'énergie et de gestion environnementale.

Les prestataires du contractant contribueront à atteindre les objectifs EMAS et participer aux éventuels audits et visites dans le cadre EMAS dans les différentes exploitations à la demande de la Commission.

2.6. Comportement et tenues de services

Le contractant veillera à ce que la tenue et le comportement des prestataires de services soient irréprochables. Il devra faire preuve d'une présentation soignée (notamment coupe courte ou cheveux attachés), se montrer courtois et faire preuve de diplomatie dans ses contacts notamment par un comportement à dimension de service à la clientèle aimable, souriant et accommodant avec les clients.

Sans préjudice du niveau de confidentialité exigé par la Commission européenne, les prestataires du contractant feront montre de discrétion vis à vis du personnel de la Commission, des personnalités et hôtes des événements organisés par la Commission européenne. Durant leurs heures de service, les prestataires de services porteront un uniforme approprié déterminé en concertation avec la Commission européenne. Cet uniforme inclura notamment un couvre-chef et des chaussures de sécurité pour les personnes travaillant en cuisine.

Dans tous les cas (/ou dans le cas le prestataire venant en contact avec les clients) les uniformes visiblement souillés, malodorants ou froissés seront immédiatement changés.

L'ensemble des frais relatifs à la fourniture et à l'entretien des tenues des prestataires est intégralement à la charge du contractant.

3. RESTAURANTS SELF_SERVICE

3.1. Description des infrastructures et de l'activité

La liste des restaurants self-services est jointe à l'annexe I.1.a aux spécifications techniques, celle-ci est fournie à titre indicatif. Les cuisines des self-services sont équipées des installations destinées aux prestations contractuelles. Les espaces de consommation sont meublés et équipés également par la Commission.

Le contractant veille à ce que le niveau des prestations correspond à un service de collectivité de qualité. Les préparations sont variées et équilibrées, appétissantes et agréables au goût. La présentation des plats est soignée et réalisée dans le respect des règles de l'art. Les tenues de service des prestataires sont uniformes et adaptées à la fonction

3.2. Fonctionnement

Le prestataire assurera dans les exploitations self-services la préparation des plats en fonction des menus proposés par la Commission européenne, sur la base des fiches

techniques de la Commission, ainsi que le service (présentation, distribution, encaissement pour le compte de la Commission, ...).

Les tables sont normalement débarrassées par la clientèle sur les charriots prévus à cet effet. Si tel ne devait pas être le cas, exceptionnellement, en cas de besoin, le contractant se chargera également du débarrassage durant le service.

3.3. Conditions particulières d'exécution

Les menus et fiches techniques des prestations contractuelles sont établis par la Commission. En cas de modification programmée ou imprévue de menu, le contractant devra se conformer et le cas échéant avertir la Commission de toute difficulté d'exécution qui sera concertée avec le coordinateur de la CE.

Le contractant utilise exclusivement des matières premières mises à disposition par la CE.

Le contractant respectera les grammages minimaux indiqués par la Commission (via les fiches techniques).

Le contractant veillera à éviter les gaspillages ainsi qu'à respecter la philosophie générale du présent contrat sur le respect de l'environnement en aval mais aussi en amont de la préparation des repas.

4. CAFETERIAS STANDARD ET CAFETERIAS PLUS

4.1. Description des infrastructures

La liste des cafétérias standard et cafétérias plus est jointe à l'annexe I.1.a aux spécifications techniques, celle-ci est fournie à titre indicatif.

4.2. Fonctionnement de la cafétéria standard

Les cafétérias offrent un choix de boissons chaudes et froides, sandwiches, salades fraîches, viennoiseries, desserts, pâtisseries et produits bio et fair trade, pour consommation sur place et/ou à emporter.

Les denrées et boissons peuvent être servies par les prestataires ou présentées en libre-service dans les comptoirs et armoires.

Le contractant veillera notamment à assurer sur la base des fiches techniques mises à disposition de la Commission :

- La préparation en zone de production de sandwiches (baguettes, pains à l'ancienne, ciabatta, tartines...) et la vente en zone de consommation,
- Le service de salades fraîches "maison" et salades de fruits frais,
- Le service de pâtisseries, desserts, viennoiseries et fruits approvisionnés par la Commission,
- Le service de boissons chaudes et froides,
- La gestion et la production et/ou distribution de boissons réunions dans l'immeuble,

- La mise en place générale de l'exploitation,
- La mise en place des comptoirs,
- La préparation de relevé de réception et de contrôle des denrées, boissons et matériels à remettre à la Commission,
- L'accueil et le service, avec un comportement discret et poli,
- Utilisation et gestion d'une caisse enregistreuse,
- La plonge et le nettoyage de l'ensemble des matériels en zone de production et distribution tels qu'armoires, fours, frigos, comptoirs, vitrines réfrigérées, plans de travail, ...
- Le ramassage, triage et évacuation vers les espaces de recyclage mis à disposition par la CE, des déchets sur sol et mur de la zone de production,
- Le respect de toutes les procédures d'hygiène et de qualité (le contractant devra établir un plan HACCP pour la partie qui lui incombe).

Autres dispositions

Le contractant prend toutes dispositions afin que le service soit assuré de telle manière que la clientèle n'ait à supporter aucune attente anormale et garantit un service rapide entre le moment d'arrivée dans la cafétéria et le passage à la caisse.

Les zones de service et de consommation doivent être dans un état de propreté impeccable. Le contractant veillera à informer la Commission en besoin de matériel de service (vaisselle, couverts, serviettes, etc.) dès que nécessaire.

Pour la consommation sur place, du matériel durable est utilisé (concerne les assiettes, verres, tasses, petites cuillères, couteaux, fourchettes et cuillères à potage).

Pour les produits à emporter, le contractant utilisera de la vaisselle, mise à disposition par la CE.

4.3. Fonctionnement de la cafétéria plus

En complément des dispositions applicables aux cafétérias standard les modalités ci-après s'ajoutent pour les cafétérias plus:

- La réchauffe, la finition et la présentation des repas sur bases des menus et des fiches de production définies par la CE,
- La préparation d'assiettes froides,
- La préparation en zone de production de plats simples et la vente en zone de consommation,

4.4. Conditions particulières d'exécution

Le niveau des prestations correspond à un service de collectivité de qualité. Les préparations sont variées, appétissantes et agréables au goût. La présentation est soignée.

Tant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des denrées doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. La température dans les vitrines variant beaucoup (ouvertures/fermetures), une attention particulière sera accordée aux produits les plus sensibles afin de veiller à la bonne conservation de ceux-ci (ex : sandwich américain, sandwich mozzarella, sandwich poissons/crevettes, etc.). Les vitrines seront réapprovisionnées au fur et à mesure et l'offre disposée de façon que les différents produits proposés soient bien visibles (étiquette, typologie du produit...). .

5. SERVICE « BOISSONS RÉUNIONS »

5.1. Description des infrastructures et de l'activité

Les infrastructures des cafétérias sont également utilisées pour la préparation des prestations « boissons réunions » pour les réunions se tenant dans les immeubles de la Commission (la liste des immeubles liées aux présentes spécifications est jointe en annexe II.1.b – liste des immeubles de la Commission).

Les prestations « Boissons réunions » consistent à la livraison et la mise en place et débarrassage de boissons chaudes ou froides, viennoiseries, sandwiches...

Le contractant assurera le service aux conditions suivantes :

- Les prestations seront livrées ou servies, suivant le bon de commande, par les prestataires ad-hoc de salle,
- Les horaires de prestation sont compris dans la période de service 08h00 – 20H00.

5.2. Fonctionnement

Le contractant assurera les moyens logistiques nécessaires au transport (notamment réfrigéré), ainsi que le conditionnement des denrées.

Sur la base des commandes de prestations reçues de la Commission le contractant assurera le suivi des commandes, la préparation, la distribution/livraison, mise en place et le débarrassage au lieu de réunion selon le cas.

Lors de la livraison d'une prestation, le bon de commande doit être signé pour réception par l'organisateur de la réunion dont les coordonnées figurent sur le bon de commande. Si celui-ci est absent, le bon de commande sera laissé sur place accompagné d'une information lui demandant de signer le document. Lors du débarrassage, le prestataire de service récupérera le bon de commande signé.

Lorsqu'il n'est pas possible au prestataire de service d'accéder dans une salle pour effectuer la livraison, le contractant s'adressera à la réception pour que le local lui soit ouvert afin d'y déposer la commande.

Les bons de commande sont gérés par la CE qui en informe le contractant.

5.3. Conditions particulières d'exécution

Le délai normal de commande de prestations boissons réunions est de 24 heures, mais le contractant doit être à même de faire face à un délai inférieur en cas de nécessité.

Le contractant doit être en mesure d'assurer des prestations qui dépassent occasionnellement les volumes indiqués dans les annexes.

Le contractant veillera à disposer à temps de tous les matériels nécessaires à l'exécution des prestations.

Toutes les prestations feront l'objet d'une demande par bon de commande qui sera émis par le service de la Commission concerné et transmise au contractant dans les exploitations.

Pour la production, les produits ainsi que les quantités à respecter seront fournies par la Commission.

Le contractant respectera la planification reçue des horaires de réunions pour lesquelles les prestations « Boissons réunions » sont demandées.

6. CHARROI

Le contractant devra disposer du charroi nécessaire à l'exécution de ses prestations de transport entre exploitations. Les transports qui nécessitent un véhicule motorisé seront effectués en respectant la chaîne de froid (tel qu'indiqué à l'annexe II spécifications techniques).

Une logistique plus légère tel que frigo box, armoires réfrigérées mobiles, frigo sur roulettes, trolley, thermos, distributeur de boissons, etc., et mise à disposition par la Commission, pourra être utilisée par le contractant pour les transports courts et intra immeubles y compris pour le transport de denrées alimentaires, matériels et/ou vaisselle.

Tous les moyens logistiques mis en œuvre à l'exécution du charroi seront conformes à la législation en la matière notamment pour la conservation des denrées alimentaires dans la chaîne de froid.

Les prestations de charroi seront effectuées suivant les plannings transmis par la Commission.

7. PRESTATAIRES D'APPOINT

Le contractant s'engage à fournir sur demande expresse de la Commission, des prestations supplémentaires en fonction des besoins dans les exploitations, sur la base des prix unitaires forfaitaires du "Bordereaux de soumission financier" prévus au contrat et/ou sur base d'un devis de prestations d'appoint complémentaires dûment approuvé par la Commission.

Pour les prestations d'appoint, leur tarif horaire sera établi à partir des prix des forfaits du bordereau pour le prestataire considéré en les divisant par la durée horaire de la prestation y correspondant.

La Commission peut demander des prestations d'appoint pour répondre à ses besoins dans les exploitations. Ces prestations complémentaires seront couvertes par un contrat spécifique .

Le contractant assure l'accomplissement de prestations de service d'appoint dans les mêmes conditions contractuelles.

8. MISE À DISPOSITION DES LOCAUX ET INSTALLATIONS

Le contractant n'utilisera les locaux et installations mis à sa disposition qu'aux fins de prestations objet du présent marché de services.

8.1. Entretien, réparations et transformations

Le contractant est responsable des soins ménagers journaliers, du nettoyage des zones de production, du parfait entretien et de la propreté exemplaire du mobilier et de la parfaite utilisation de l'ensemble des équipements dans les zones de production/préparation/présentation et de service. Les déchets solides sont ramassés/retirés et ne sont jamais poussés dans les évacuations (égout, sol mais aussi lave-vaisselle, équipement de cuisson...).

Le nettoyage (intérieur et extérieur) de tout le matériel et des robinetteries sera effectué quotidiennement. Si nécessaire, le détartrage de l'intérieur des appareils (fours, lave-vaisselles) selon les critères du fabricant sera également effectué à la demande de la Commission par le contractant.

Les prestataires de service sur site suivront les conseils d'utilisation donnés par les techniciens et le gestionnaire technique du contrat de maintenance (ex: chargement des appareils réfrigérés, libre circulation de l'air sous l'évaporateur des chambres froides, chargement des hélix de débarrassement).

En cas d'intervention technique sur des chambres froides provoquée par un stockage de marchandises encore chaudes, les frais pourraient être portés à la charge du contractant si sa responsabilité professionnelle est engagée.

En cas de panne des chambres froides la Commission communiquera au contractant une procédure ad hoc à suivre. À cet effet, le contractant fournit un numéro de téléphone (ou tout autre système) joignable 24/7/365 afin d'organiser sans délai le transfert des denrées alimentaires dans une autre chambre froide de l'immeuble concerné ou d'un autre immeuble.

Les prestataires de service éviteront de coller des affiches sur les murs des locaux et sur le matériel mis à sa disposition.

Le contractant veille au bon état des étiquettes d'inventaires du mobilier et informe la Commission en cas de remplacement nécessaire. Il ne déplace pas le matériel sans l'accord préalable de la Commission.

8.2. Obligation d'information

Le contractant doit obligatoirement signaler à la Commission, dès constatation et en respectant les procédures, tous dégâts, disparitions, dysfonctionnements, nécessités de révision, de réparation et de renouvellement pour tout ce qui concerne les biens mis à sa disposition appartenant à la Commission.

Le contractant est tenu d'informer le Responsable Commission, dans les plus brefs délais (jamais plus de 24h et immédiat en cas d'urgence), de toutes anomalies ou pannes en rapport avec le matériel et/ou en rapport avec le bon fonctionnement général des cuisines et cafétérias (ex: électricité, fuite d'eau, peinture, ...). Il conserve les pièces cassées ou détachées et les remet au technicien chargé de l'intervention.

8.3. Surveillance

Le contractant prend toutes les dispositions de surveillance nécessaires afin d'éviter pertes et dégâts pour tout ce qui concerne les biens mis à sa disposition appartenant à la Commission. Le contractant veillera également à mettre en place des mesures de contrôle pour éviter les vols de marchandises et matériels mis à disposition (vaisselle, couverts, ainsi que le petit matériel et les ustensiles de cuisine nécessaire à la production) qui feront l'objet d'un inventaire initial au démarrage du contrat ainsi que d'un inventaire final contradictoire de sortie. En cas de besoin et avec la collaboration du contractant, la Commission se réserve le droit de pratiquer des inventaires contradictoires intermédiaires supplémentaires. Le contractant prendra toutes les mesures nécessaires pour sensibiliser et veiller à ce que ses prestataires respectent la bonne utilisation et un usage normal du matériel mis à la disposition du contractant y compris par un nettoyage régulier et un rangement adéquat.

9. MODALITES D'EXECUTION DU CONTRAT CADRE DE PRESTATIONS DE SERVICE

9.1. Clauses générales

Pendant toute la durée du contrat, le contractant est et demeure l'employeur de ses prestataires. Il n'y a aucun lien contractuel entre la CE et les prestataires de services du contractant. Les exigences requises par la CE sont exécutées par des prestataires qualifiés, de bonne moralité, de tenue et comportement corrects en toutes circonstances. Les détails sur les modalités relationnelles entre la Commission et le contractant sont établis à l'annexe II.6 « Modalités relationnelles ».

Pour rappel, le contractant s'engage à employer des prestataires qualifiés suivant les forfaits commandés par la Commission pour garantir l'exécution de ses obligations contractuelles en minimisant le taux de rotation de ses prestataires, particulièrement pendant la période de congés, afin de garantir la qualité et la stabilité de ses prestations.

Le contractant devra être parfaitement en règle avec la législation belge, notamment pour ce qui concerne la législation fiscale, la législation du travail et la prévoyance sociale.

Le contractant est tenu de soumettre ses prestataires à tous besoins d'enquête exigés par le Service de Sécurité de la Commission.

Pour chaque prestataire qu'il destine à exécuter des prestations dans le cadre du contrat de service, le contractant s'assurera d'une obligation de discrétion de ses prestataires.

Le contractant doit obtenir de tous ses prestataires l'engagement écrit de respecter le secret sur toute information dont ils auraient pris connaissance à l'occasion de l'exécution des prestations et de ne divulguer à des tiers, ou de n'utiliser pour leur profit personnel ou celui d'un tiers, aucun document, ni aucune information qui n'auraient pas été rendus publics, même après qu'ils aient cessé d'être affectés aux prestations contractuelles, et ceci pour une durée de 5 ans.

9.2. Accès aux bâtiments de la Commission

Le contractant veillera à suivre la procédure mise en place par la Commission afin de réaliser les demandes d'accès aux prestataires de service.

10. SUPERVISION DE LA COMMISSION

Les contrôles effectués par la Commission ne déchargent en rien la responsabilité du contractant en matière d'hygiène. La Commission transmet au contractant, les résultats et les observations établies par l'organisme agréé, pour lesquels sa responsabilité est impliquée.

Le contractant est tenu de donner suite aux observations et demandes formulées dans un délai de 30 jours calendrier.

En cours de contrat, la Commission se réserve le droit de modifier ou d'ajouter tout contrôle qu'elle estime nécessaire.

Le contractant communiquera à la Commission les moyens technologiques (fax, e-mail, autres) qu'il jugera les plus appropriés pour assurer en permanence, une transmission (au maximum dans les 24 heures) de toute information nécessaire. Lorsqu'un produit est classé comme « corrompu » (classes 5 et 6) d'après les analyses effectuées par le laboratoire mandaté par la Commission, la Commission communiquera au contractant toutes les mesures nécessaires en vue que ce produit ne soit plus présenté à la consommation.

Sur demande de la Commission, le contractant devra se soumettre aux contrôles du SIPP (Service Interne de Prévention et de Protection au travail) de la Commission et, le cas échéant, de tout autre organisme agréé désigné par la Commission. Le CPPT (Comité de Prévention et de Protection au Travail) de la Commission pourrait également procéder à des contrôles complémentaires ponctuels et aléatoires.

Le contractant s'engage à respecter les instructions qui pourraient lui être données par la Commission pour le tri sélectif des déchets d'emballage et de nourriture.

Le contractant exécute les prestations objet du présent marché de service selon "les règles de l'art" du secteur « Horeca » et en conformité avec le cahier des charges.

Le contractant s'engage à respecter les modalités d'exécution des prestations telles que définies dans les présentes spécifications et dans son offre.

La Commission pourrait en cours de contrat demander au contractant les informations sur les aspects décrits ci-dessous :

Qualité, hygiène et sécurité Prestataires

- Certificat médical d'aptitude à l'exercice des fonctions (à l'embauche et une fois par an),
- Données indiquant que les prestataires ont reçu les formations et les instructions appropriées inhérentes à l'activité de l'entreprise, ainsi que la formation en matière de sécurité et hygiène du personnel (lors de l'embauche et au minimum une fois par an) et sur la sécurité alimentaire.
