

MEDEDINGINGSPROCEDURE MET ONDERHANDELING
nr. OIB/2021/CPN/0065

**“Cateringdiensten voor de Europese Commissie in het Brussels Hoofdstedelijk
Gewest en Overijse”**

Bijlage II.3

Bepalingen ten laste van de Commissie

Inhoudsopgave

1.	Algemene bepalingen	2
1.1.	Wijziging van het aantal eetgelegenheden tijdens de looptijd van het contract	2
2.	KWALITEIT, HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID, EMAS (<i>Eco-Management and Audit Scheme</i>)	3
3.	ZELFBEDIENINGSRESTAURANTS	3
3.1.	Werking	3
3.2.	Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden	4
4.	STANDAARDCAFETARIA'S EN CAFETARIA'S PLUS	5
4.1.	Beschrijving van de infrastructuur	5
4.2.	Werking van de standaardcafetaria's en cafetaria's plus	5
4.3.	Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden	5
5.	DRANKDIENSTEN VOOR VERGADERINGEN	5
5.1.	Beschrijving van de infrastructuur	5
5.2.	Werking	6
5.3.	Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden	6
6.	TRANSPORTDIENSTEN	6
7.	ONDERSTEUNENDE DIENSTVERLENERS	6

1. ALGEMENE BEPALINGEN

Voor rekening van de Europese Commissie komen de kosten en prestaties die direct of indirect verband houden met de benodigde infrastructuur ter uitvoering van de in het contract vastgestelde prestaties alsook de volgende leveringen, diensten en werkingsuitgaven:

- alle aankopen van grondstoffen en andere benodigdheden voor de uitvoering van de dienstprestaties;
- het onderhoud van de infrastructuur, de consumptieruimten en free-flow-zelfbedieningsruimten;
- het leveren en onderhouden van productieapparatuur en -installaties;
- het leveren van onderhoudsproducten, ook voor de vaatwasmachines;
- het beheren van bestellingen en voorraden;
- het opmaken van menu's, met inbegrip van technische informatiebladen en het beoordelen van de hoeveelheid, kwaliteit en voedingswaarde van de gerechten;
- het plannen van de transportdiensten;
- het verwijderen van gebruikte oliën en vetten conform de geldende wetgeving; hergebruik, recycling en andere vormen van nuttige toepassing van afval in voedsel enz.;
- het reinigen van vloeren en muren in de productie- en consumptieruimten;
- de algemene administratie (met name procedures, bestellingen van prestaties, coördinatie, controle enz.);
- het financieel-administratieve beheer (met name het beheren van betaalterminals, de boekhouding, zo nodig het plaatsen van brandkasten, de facturering, het opmaken van exploitatierekeningen en verslagen enz.);
- het verschaffen van algemene informatie voor bekendmaking in de eetgelegenheden en/of de communicatie- en informatiehulpmiddelen van de Commissie (intranet, elektronische nieuwsbrieven enz.), met name menu's en tarieven, kwaliteitscontrole/klanttevredenheidsonderzoek, openings- en sluitingstijden van eetgelegenheden, redactie van specifieke pagina's, uitvoeren van thematische acties op ad-hocbasis, bijdragen aan bewustmakingsacties om de aandacht voor duurzaam handelen bij het personeel te bevorderen enz.;
- het beheren van suggesties en klachten van klanten;
- tijdens de looptijd van het contract kan de Europese Commissie een klanttevredenheidsenquête houden.

1.1. Wijziging van het aantal eetgelegenheden tijdens de looptijd van het contract

De Commissie behoudt zich het recht voor tijdens de looptijd van het contract meer eetgelegenheden te openen of bepaalde onder deze opdracht vallende eetgelegenheden te sluiten zonder een minimumaantal prestaties voor de contractant te waarborgen. De verwachte bezoekersaantallen worden louter ter indicatie opgegeven.

2. KWALITEIT, HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID, EMAS (*Eco-MANAGEMENT AND AUDIT SCHEME*)

De Commissie ziet erop toe dat de voorschriften van de hygiëne- en kwaliteitscontroleprocedures in acht worden genomen. Zij zorgt voor de controle van leveranciers en behoudt zich het recht voor op ad-hocbasis kwaliteits- en hygiëne-inspecties te laten uitvoeren door haar personeel.

Bij het beheer van de dienstprestaties houdt de Commissie rekening met alle milieuaspecten, meer in het bijzonder door:

- het water- en energieverbruik te controleren;
- het gebruik van wegwerpartikelen te controleren;
- gebruik te maken van wegwerpartikelen op basis van herbruikbare en/of biologisch afbreekbare grondstoffen (servetten, verpakkingen enz.);
- gebruik te maken van was- en reinigingsmiddelen met betere milieuprestaties;
- het gebruik te verbieden van bakers uit polystyreen of soortgelijk materiaal.

De Commissie verbindt zich ertoe de doelstellingen van het milieubeheer- en milieuauditsysteem (EMAS) te halen en aan eventuele audits deel te nemen. In het kader van EMAS organiseert zij ook inspectiebezoeken in de diverse eetgelegenheden. De Commissie zet zich bovendien in om het milieueffect van haar dagelijkse werkzaamheden te verminderen en haar milieuprestaties voortdurend te verbeteren door:

- maatregelen te nemen die tot doel hebben verontreiniging te voorkomen en de natuurlijke hulpbronnen (energie, water, papier) efficiënter te gebruiken;
- al het nodige te doen om minder CO₂ uit te stoten;
- afvalpreventie aan te moedigen door recycling en hergebruik van afvalstoffen te maximaliseren en de verwijdering van afvalstoffen te optimaliseren;
- milieucriteria te integreren in de aanbestedingsprocedures en in de regels om evenementen te organiseren;
- de relevante wet- en regelgeving op milieugebied in acht te nemen.

3. ZELFBEDIENINGSRESTAURANTS

De Europese Commissie stelt alle installaties ter beschikking die nodig zijn voor de goede werking van de zelfbedieningsrestaurants, waarvan de lijst is opgenomen in bijlage I.1.a bij de technische specificaties.

3.1. Werking

De consumptieruimten worden van meubels en uitrusting voorzien door de Commissie.

De zelfbedieningsrestaurants bieden het personeel van de Commissie een ruime keuze aan koude en warme bereidingen, in het algemeen bestaande uit vleesgerechten, visgerechten, vegetarische of soortgelijke gerechten, kipgerechten, diverse gegrilde vleesgerechten, diverse (warme en koude) voorgerechten, individuele porties groenten

en andere zetmeelproducten, soepen, diverse deegwaren en sauzen, pokebowls, saladbar, diverse koude schotels, banketbakkersproducten, nagerechten enz.

Deze gerechten worden in de zelfbedieningsrestaurants bereid op basis van technische informatiebladen en volgens de door de Commissie samengestelde menu's. De technische informatiebladen en de menu's worden aan de contractant bezorgd bij aanvang en tijdens de uitvoering van het contract.

De Commissie is verantwoordelijk voor het volgende:

- verstrekken aan de contractant van de technische informatiebladen en de menu's die nodig zijn om de maaltijden te bereiden;
- ter beschikking stellen van kleine en grote productiemiddelen alsook van tafelgerei;
- beheren van de voorraad voedingsmiddelen (bijvoorbeeld volgens de fifo-methode);
- beheren van de voorraad productiemiddelen, grote machines en vaatwerk;
- beheren van de verkoopprijzen en de communicatie met de klanten;
- voorbereiden en afhandelen van bestellingen (behoefteprognoses, statistieken, doorzenden naar leveranciers enz.);
- bestellen, in ontvangst nemen en controleren van voedingsmiddelen, drank en apparatuur;
- op ad-hocbasis voorstellen doen voor thematische acties, zoals speciale nationale menu's, kerstmenu, biomenu enz.
- controleren van de instroom van kasmiddelen, beheren van betalingsontvangsten;
- inventariseren en beheren van de voorraad;
- erop toezien dat alle kwaliteits- en hygiëneprocedures in acht worden genomen;
- beoordelen van de kwaliteit/voedingswaarde van de opgediende gerechten door het enquêtebureau.

Een algemenere beschrijving van de werking van de zelfbedieningsrestaurants is samen met andere bepalingen te vinden in bijlage II.2 (Bepalingen ten laste van de contractant).

3.2. Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

De menu's worden **minstens vier weken** van tevoren samengesteld door de Commissie. De productie wordt uitgevoerd met strikte inachtneming van de menu's en technische informatiebladen. De Commissie brengt de contractant op de hoogte van elke verandering in het menu.

De Europese Commissie verstrekt de contractant alle grondstoffen die nodig zijn om de prestaties naar behoren uit te voeren.

De Commissie bepaalt het gewicht in gram van de te gebruiken ingrediënten.

4. STANDAARDCAFETARIA'S EN CAFETARIA'S PLUS

4.1. Beschrijving van de infrastructuur

De Commissie stelt standaardcafetaria's en cafetaria's plus ter beschikking. De indicatieve lijst van deze eetgelegenheden is te vinden in bijlage II.1.a.

De standaardcafetaria's en cafetaria's plus zijn uitgerust met de nodige installaties voor de contractuele prestaties. Ook de consumptieruimten worden van meubels en uitrusting voorzien door de Commissie.

In de standaardcafetaria's en cafetaria's plus krijgt het personeel van de Commissies diensten aangeboden die in het algemeen bestaan uit een assortiment warme en koude dranken, broodjes of sandwiches, verse salades, fijne bakkerswaren, suikerwaren, nagerechten, banketbakkers-, fairtrade- en bioproducten, bestemd voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en/of om mee te nemen. In de cafetaria's plus worden eenvoudige warme maaltijden bereid, opgewarmd, afgewerkt en gepresenteerd op basis van de door de Europese Commissie samengestelde menu's en productiebladen.

4.2. Werking van de standaardcafetaria's en cafetaria's plus

De Commissie is verantwoordelijk voor het volgende:

- idem als onder 3.1;
- het beheer van bestellingen met behulp van computersoftware.

Een algemenere beschrijving van de werking van de standaardcafetaria's en cafetaria's plus is samen met andere bepalingen te vinden in bijlage II.2 (Bepalingen ten laste van de contractant).

4.3. Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

Alle recipiënten en verpakkingen voor meeneemproducten worden ter beschikking gesteld door de Commissie.

5. DRANKDIENSTEN VOOR VERGADERINGEN

5.1. Beschrijving van de infrastructuur

De infrastructuur van de standaardcafetaria's en cafetaria's plus wordt ook gebruikt ter voorbereiding van de drankdiensten voor de in de gebouwen van de Commissie gehouden vergaderingen (de gebouwen die onder deze specificaties vallen worden opgesomd in bijlage II.1.b – Lijst van gebouwen van de Commissie).

De voor deze prestaties benodigde infrastructuur wordt ter beschikking gesteld door de Europese Commissie. Onderhoud en reparaties vallen onder de verantwoordelijkheid van de Commissie.

De drankdiensten voor vergaderingen worden aangeboden aan het personeel en de gasten van de Commissie, en bestaan in het algemeen uit een assortiment warme en koude dranken, broodjes of sandwiches en andere levensmiddelen naargelang van de behoeften.

5.2. Werking

De contractant wordt door zijn coördinator op de hoogte gesteld van de behoefte aan drankdiensten voor vergaderingen via bestelbonnen met de nodige aanwijzingen voor de uitvoering van de prestaties. Deze bestellingen worden 24 uur van tevoren doorgegeven.

Een algemenere beschrijving van de werking van de drankdiensten voor vergaderingen is samen met andere bepalingen te vinden in bijlage II.2 (Bepalingen ten laste van de contractant).

5.3. Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

De Commissie beheert de besteltermijnen op basis van de aan de contractant verstrekte planning.

De Commissie levert de producten en hulpmiddelen die nodig zijn om de prestaties uit te voeren. Zij voldoen aan alle geldende normen op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid, zijn naar behoren verpakt en verkeren in perfecte staat van bewaring.

Ter informatie zij opgemerkt dat de Commissie een minimumassortiment biedt bestaande uit koffie, thee, water, vruchtensap, koekjes, fijne bakkerswaren, broodjes of sandwiches, salades en andere voedingsmiddelen, zoals vermeld in bijlage II.2 (Bepalingen ten laste van de contractant).

De Commissie zorgt voor de kleine duurzame hulpmiddelen (thermosflessen, dienbladen, vaatwerk enz.) die nodig zijn voor de drankdiensten voor vergaderingen. De schoonmaak van de vergaderzalen valt onder de verantwoordelijkheid van de Commissie.

6. TRANSPORTDIENSTEN

De contractant wordt door zijn coördinator op de hoogte gesteld van de behoefte aan transportdiensten via bestelbonnen met de nodige aanwijzingen voor de uitvoering van de prestaties. Deze bestellingen worden 24 uur van tevoren doorgegeven.

Een algemenere beschrijving van de werking van de transportdiensten is samen met andere bepalingen te vinden in bijlage II.2 (Bepalingen ten laste van de contractant).

De Commissie stelt de lichtere logistieke middelen ter beschikking, zoals koelboxen, verplaatsbare koelmeubels, rolcontainers enz.

7. ONDERSTEUNENDE DIENSTVERLENERS

De behoefte aan ondersteunende dienstverleners wordt doorgegeven aan de coördinator van de contractant. Deze extra prestaties worden geregeld in een specifiek contract op basis van een onderling afgesproken kostenraming.

De contractant krijgt een voorafgaande prestatieplanning. Niettemin kunnen ook 24 uur op voorhand prestaties van ondersteunende dienstverleners worden aangevraagd.

Een algemenere beschrijving van de werking van de prestaties van ondersteunende dienstverleners is samen met andere bepalingen te vinden in bijlage II.2 (Bepalingen ten laste van de contractant).