

BIJLAGE III.A

Aanbesteding nr. OIB/2021/CPN/0065

FORMULIER INZAKE TECHNISCHE CONFORMITEIT

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

Dit formulier inzake technische conformiteit is bindend voor de inschrijver.

De inschrijver kan elk item toevoegen dat hij nuttig acht ter ondersteuning van de vereiste documentatie.

Inschrijvende onderneming
 met rechtsvorm
 waarvan het hoofdkantoor gevestigd is te (stad, land)
 vertegenwoordigd door (naam)
 handelend in hoedanigheid van (functie)
 verbindt zich tot het verrichten van de onder aanbesteding nr. OIB/2021/CPN/0065 vallende diensten onder de voorwaarden die zijn opgenomen in de technische specificaties (bijlage II).

In dit formulier zijn de verplichte technische criteria vastgesteld die worden gebruikt voor de analyse van de inschrijvingen van de inschrijvers.

De inschrijvers wordt verzocht voor elk van de onderstaande punten een duidelijke en gedetailleerde toelichting te voegen bij de oplossingen/suggesties/innovaties die worden toegepast voor het beheer van het contract indien dit aan hen wordt gegund (maximaal twee A4-pagina's voor elk van de subpunten).

Het is raadzaam de volgorde van nummering van de punten in acht te nemen en duidelijk te vermelden op welke pagina elk antwoord te vinden is.

Algemene opmerking

De inschrijvers moeten in hun inschrijvingen **absoluut** rekening houden met de in de technische specificaties vastgestelde minimumeisen. Zij verbinden zich ertoe het milieubeleid en het concept *good food* en de *green deal* na te leven zoals die bij de Europese Commissie worden toegepast.

Punt 1 – Milieu en duurzame catering

	Referentie van de bijlagen
<p>Gelieve een plan te verstrekken van het door de onderneming gevoerde milieubeschermingsbeleid (verbintenis en opleidingen), waaronder meer in het bijzonder:</p>	
A. Kennis van goede praktijken op het gebied van duurzaam verpakken en inpakken; als bewijsmiddel worden aanvaard de gevolgde opleidingen of elk ander ter zake dienend leerproces	
B. Een bewijs van opleidingen inzake maatregelen ter beperking van het verbruik van stroom (kookplaten, ovens, wasemkappen e.d.) en water	
C. Een bewijs van opleidingen in methoden ter bestrijding van voedselverspilling	
D. Een bewijs van het opleidingsplan voor afvalbeheer en gescheiden afvalinzameling	
E. Een transport- en leveringsstrategie die erop gericht is het effect van CO ₂ -emissies te verminderen, bijvoorbeeld door elektrische voertuigen in te zetten	
F. Een plan voor verdeling en transport van voedingsmiddelen rekening houdend met de specifieke kenmerken daarvan	

Punt 2 – Hygiëne en voedselveiligheid

Geef een beschrijving van de procedures en opleidingen die het personeel moet volgen ter beheersing van de risico's bij het hanteren van voedingsmiddelen en met betrekking tot de voorschriften inzake voedingsmiddelenhygiëne	Referentie van de bijlagen
---	----------------------------

Punt 3 – Personele middelen en opleiding

	Referentie van de bijlagen
A. Gelieve de functionele organisatiestructuur te verduidelijken (zonder naamsvermelding) en voor alle dienstverleners die ter plaatse actief zijn een taakbeschrijving per dienstprestatie te geven met inbegrip van de kwalificaties volgens de functieclassificatie in de horeca	
B. Geef een beschrijving van het beleid dat u voert om de loyaliteit en motivatie van dienstverleners te bevorderen, en leg meer in het bijzonder uit hoe u ervoor zorgt dat de dienstverleners tijdens de	

duur van het contract gemotiveerd, vakbekwaam en dienstvaardig blijven	
C. Geef een beschrijving van uw plan om dienstverleners op te leiden in het kader van de technische specificaties van de aanbesteding, meer in het bijzonder op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid en met als doel de opdracht op milieubewuste wijze uit te voeren	
D. Beschrijf welke regeling u toepast om afwezige leden van de keukenbrigade te vervangen en leg uit hoe wordt omgegaan met onvoorziene omstandigheden	
E. Maak duidelijk welke controles voorhanden zijn om ervoor te zorgen dat de dienstverleners een onberispelijke persoonlijke hygiëne betrachten en op adequate wijze (beleefd en vriendelijk) omgaan met klanten, dat ze tijdens de prestaties geen mobiele telefoon gebruiken, dat ze de rustperiodes in acht nemen, dat ze op tijd en in geschikte kleding op het werk komen	