

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

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

*Bijlage II.2 bij de technische specificaties
Bepalingen ten laste van de contractant*

Inhoudsopgave

1.	Algemene bepalingen.....	3
1.1.	Wijziging van het aantal eetgelegenheden tijdens de looptijd van het contract	3
1.2.	Bijzondere bepalingen voor de consumptieruimten.....	4
2.	KWALITEIT, HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID, EMAS (<i>Eco-Management and Audit Scheme</i>)	4
2.1.	Kwaliteitscriteria en milieuaspecten	4
2.2.	Kwaliteit.....	4
2.3.	Hygiëne en voedselveiligheid	4
2.4.	Organisatie van de prestaties.....	5
2.5.	EMAS	5
2.6.	Gedrag en dienstkleding.....	6
3.	ZELFBEDIENINGSRESTAURANTS	6
3.1.	Beschrijving van de infrastructuur en activiteiten	6
3.2.	Werking	7
3.3.	Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden	7
4.	STANDAARDCAFETARIA'S EN CAFETARIA'S PLUS	7
4.1.	Beschrijving van de infrastructuur	7
4.2.	Werking van de standaardcafetaria's.....	7
4.3.	Werking van de cafetaria's plus.....	9
4.4.	Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden	9
5.	DRANKDIENSTEN VOOR VERGADERINGEN	9
5.1.	Beschrijving van de infrastructuur en activiteiten	9
5.2.	Werking	9
5.3.	Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden	10
6.	TRANSPORTDIENSTEN	10
7.	ONDERSTEUNENDE DIENSTVERLENERS	11

8.	TERBESCHIKKINGSTELLING VAN LOKALEN EN INSTALLATIES.....	11
8.1.	Onderhoud, reparaties en aanpassingen	11
8.2.	Informatieverplichting.....	12
8.3.	Bewaking	12
9.	Uitvoeringsvoorschriften van het raamcontract voor diensten.....	12
9.1.	Algemene bepalingen.....	12
9.2.	Toegang tot de gebouwen van de Commissie	13
10.	TOEZICHT DOOR DE COMMISSIE.....	13

1. ALGEMENE BEPALINGEN

De algemene beschrijving van de verlangde diensten is te vinden in de technische specificaties. Dit document is een gedetailleerde aanvulling op de verplichtingen van de contractant, waarin de diensten zo goed mogelijk worden omschreven.

Zoals aangegeven in de technische specificaties, verricht de contractant alle prestaties die nodig zijn met het oog op het goede verloop van de activiteiten in alle ter beschikking gestelde eetgelegenheden die worden opgesomd in bijlage I.1.a bij de technische specificaties alsook op alle in bijlage I.1.b genoemde locaties wat de drankdiensten voor vergaderingen en de transportdiensten betreft. Alles wat in het bestek en in de bijlagen daarbij niet uitdrukkelijk als ten laste van de Commissie wordt aangemerkt, wordt geacht ten laste van de contractant te komen.

De op vaste bedragen gebaseerde prestaties omvatten de volgende taken:

- het bereiden van de maaltijden (rechtstreekse productie in de warme keten);
- de bereiding en afwerking, mise-en-place en bediening in de eetgelegenheden;
- het periodiek reinigen en het dagelijks onderhouden van huishoudtoestellen, het in goede staat houden van meubilair en apparatuur in de productie-, bereidings-, presentatie-, opslag- en bedieningszones, het schoonmaken van de productieruimten;
- het exclusieve beheer van de dienstverleners (met name aanwerving, opleiding, coördinatie, toezicht, leiding en de levering en onderhoud van dienstkleding/uniformen);
- de contractant ziet erop toe dat de door hem na te leven wettelijke rusttijden afgestemd zijn op de productieplanning;
- naleving en controle met betrekking tot kwaliteit, hygiëne en veiligheid (procedures, HACCP-plan);
- de integratie van normen met betrekking tot het milieubeheer- en milieuauditsysteem (EMAS);
- de logistieke ondersteuning met meer in het bijzonder transport en leveringen tussen de eetgelegenheden (transportdiensten) conform de voorwaarden in de technische specificaties en met inbegrip van de apparatuur om de prestaties uit te voeren.

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

De Commissie behoudt zich het recht voor het aantal en type te wijzigen van de in de bijlagen II.1.a en II.1.b opgesomde eetgelegenheden, waar ook de prestaties van de contractant moeten worden uitgevoerd. Deze wijzigingen worden vastgesteld in een aanhangsel bij het basisraamcontract.

In geval van wijziging moet de contractant in de nieuwe eetgelegenheden dezelfde prestaties onder dezelfde contractuele voorwaarden uitvoeren.

In bijlage II.1.a bij de technische specificaties wordt ter indicatie algemene informatie gegeven over de openingstijden van de eetgelegenheden en over de ontwikkeling van

de diensten. De dienstperioden zijn in het algemeen en indicatief gebaseerd op de openingstijden van de cafetaria's van 8.30 tot 16.00 uur of tot 16.30 uur wat de drankdiensten voor vergaderingen betreft en van 12.00 tot 14.15 uur voor de zelfbedieningsrestaurants.

1.2. Bijzondere bepalingen voor de consumptieruimten

Wat de prestaties in het kader van drankdiensten voor vergaderingen betreft, moet de contractant zo nodig meubilair overbrengen en opstellen, en de lokalen achteraf weer in de oorspronkelijke staat brengen.

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

2.1. Kwaliteitscriteria en milieuaspecten

De contractant verbindt zich ertoe de geldende hygiënevoorschriften na te leven en efficiënt om te gaan met de voor de contractuele prestaties benodigde ingrediënten, producten, gerechten en bereidingen teneinde voedselverspilling tot een minimum te beperken.

Onverkochte producten die na de dienstprestatie niet meer kunnen worden verkocht, worden beheerd door de Europese Commissie.

De contractant mag uitsluitend de door de Europese Commissie verstrekte onderhoudsmiddelen gebruiken.

2.2. Kwaliteit

Wat kwaliteit betreft, verbindt de contractant zich ertoe een hoogwaardige dienstverlening te waarborgen die voldoet aan de beschrijving in het bestek en in de bijlagen daarbij.

2.3. Hygiëne en voedselveiligheid

De contractant verbindt zich ertoe de gezondheid van de consumenten te beschermen voor het gedeelte van de eisen die betrekking hebben op de verlangde dienstprestaties. De contractant verbindt zich tot naleving van de Belgische en EU-wetgeving inzake hygiëne en HACCP die van toepassing is op de uitvoering van het contract.

De voedingsmiddelen worden getransporteerd naar en geleverd op decentrale locaties (bv. in het Europees Interinstitutioneel Centrum (EIC) of tussen eetgelegenheden) met strikte inachtneming van de ter zake geldende Belgische en EU-wetgeving alsook van alle nieuwe wetgeving of richtlijnen die van kracht worden tijdens de uitvoering van het contract. De contractant verstrekt de Commissie alle informatie en uitleg over de geldende procedures.

De voedingsmiddelen worden in geschikte houders getransporteerd door koelwagens en/of andere passende hulpmiddelen met strikte inachtneming van de koudeketen. De voertuigen moeten zijn uitgerust met een systeem voor permanente temperatuurregistratie en -controle tijdens het transport.

De contractant vraagt de Commissie op voorhand advies over elke wijziging van werkmethoden die gevolgen heeft voor het HACCP-plan en de voedselveiligheid. Telkens wanneer de Commissie daarom verzoekt, verstrekt de contractant haar alle informatie en uitleg over de geldende procedures.

De contractant is aansprakelijk voor schade te wijten aan een tekortkoming in de nakoming van zijn verplichtingen. Hij kan geen verhindering of beletsel invoeren om zich aan zijn verplichtingen te onttrekken. In geval van overmacht wordt de contractant niet ontheven van zijn verplichtingen, maar kan hij die op een later tijdstip nakomen.

De contractant doet al het nodige om schade aan gebouwen en installaties te voorkomen en ziet erop toe dat de goede werking van de diensten van de Commissie niet wordt gehinderd. Hij stelt de beheerder van dit contract onverwijld (via een intern noodnummer) in kennis van alle onregelmatigheden die hij vaststelt en die schade kunnen berokkenen aan welke personen en/of goederen ook.

De contractant is verantwoordelijk voor de toepassing van maatregelen ter voorkoming van elk gevaar van diefstal, brand, water- of glasschade in de te zijner beschikking gestelde lokalen, alsook voor de naleving van alle door de Commissie vastgestelde voorschriften en instructies met betrekking tot veiligheid en beveiliging.

De contractant verbindt zich ertoe alle schade te herstellen die tijdens de uitvoering van het contract wordt toegebracht aan de Commissie, haar personeel of haar roerende en onroerende goederen. De contractant moet een beroep doen op zijn wettelijke en beroepsaansprakelijkheidsverzekering.

2.4. Organisatie van de prestaties

De prestaties van de contractant worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een of meer coördinatoren die hij ter uitvoering van het contract heeft aangesteld. Zij fungeren als eerstelijns gesprekspartner van de Commissie voor de uitvoering van het contract, onverminderd de mogelijkheid voor de Commissie om contact op te nemen met de verantwoordelijken die de contractant in zijn inschrijving heeft aangewezen.

De coördinator van de contractant is belast met de leiding van de activiteiten en het toezicht op de dienstverleners en contactpersonen. Zijn functieprofiel wordt nader omschreven in punt 8.6 van de technische specificaties en zijn taken worden in detail toegelicht in punt 4.2 van bijlage II.6 bij de technische specificaties. De vergoeding van de coördinator(en) is begrepen onder de in de inschrijving opgenomen prijzen.

Elke werknemer die wordt ingezet voor de prestaties waarop dit contract betrekking heeft, moet een arbeidsovereenkomst met de contractant (of diens subcontractant) hebben gesloten voordat de prestaties worden aangevat. De contractant ziet erop toe dat alle dienstverleners die voor de dienstprestatie worden ingezet, in de Europese Unie mogen werken en over de nodige documenten beschikken om dit te bewijzen.

2.5. EMAS

De algemene opzet van dit contract is gebaseerd op een visie van gezonde en duurzame voeding, en past in een logica die milieuzorg centraal plaatst.

De contractant houdt zich aan de voorschriften van het milieubeheer- en milieuauditsysteem (EMAS – *Eco-Management and Audit Scheme*)¹. EMAS is een zich

¹ Verordening (EG) nr. 1221/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 25 november 2009.

ontwikkeld beheersysteem dat tot doel heeft de milieuprestaties van een organisatie voortdurend te verbeteren. Aansluitend op haar EMAS-registratie past de Commissie een follow-upprogramma toe om de milieueffecten van haar activiteiten te toetsen, te controleren, te verminderen en te verbeteren.

In dit verband verbindt de contractant zich tot naleving van de milieuwetgeving die van kracht is op het gebied van deze opdracht. De contractant moet ervoor zorgen (via opleidings-, voorlichtings-, bewustmakingsacties e.d.) dat zijn dienstverleners op de hoogte zijn van de door de Commissie verstrekte informatie over het EMAS-programma in het algemeen alsook van de concrete maatregelen om de milieudoelstellingen te bereiken, en dat zij die toepassen.

De contractant houdt bij de uitvoering van zijn opdracht rekening met alle milieuaspecten. De dienstverleners van de contractant moeten de afvalscheidingsbakken in de afwasruimte van de zelfbedieningsrestaurants (bij de afruimbanden) en in de bedieningszaal van de cafetaria's gebruiken.

De contractant moet zijn dienstverleners voortdurend bewustmaken voor de bij de Europese Commissie geldende procedures inzake energiebesparing en milieubeheer, en moet er nauwlettend op toezien dat die in acht worden genomen.

De dienstverleners van de contractant zetten zich in om de EMAS-doelstellingen te bereiken en nemen deel aan eventuele audits en inspectiebezoeken die op verzoek van de Commissie in het kader van EMAS in de diverse eetgelegenheden plaatsvinden.

2.6. Gedrag en dienstkleding

De contractant ziet erop toe dat de kleding en het gedrag van de dienstverleners onberispelijk zijn. De dienstverleners moeten een verzorgd uiterlijk hebben (met name kortgeknipt of samengebonden haar), beleefd zijn en blijk geven van diplomatie in contacten met klanten, meer bepaald door zich dienstvaardig, vriendelijk en gewillig te gedragen.

Zonder af te doen aan het door de Europese Commissie geëiste niveau van vertrouwelijkheid, geven de dienstverleners van de contractant blijk van discretie jegens het personeel van de Commissie, prominenten en gasten op door de Europese Commissie georganiseerde evenementen. Tijdens hun diensturen dragen de dienstverleners een gepast uniform dat in overleg met de Europese Commissie wordt bepaald. Dit uniform bestaat met name uit een hoofddekseel en veiligheidsschoenen voor wie in de keuken werkt.

In elk geval (of wanneer de dienstverlener in contact komt met klanten) moeten uniformen die zichtbaar vuil zijn, slecht ruiken of gekreukt zijn, onmiddellijk worden vervangen.

De contractant neemt alle kosten op zich voor het leveren en schoonmaken van de uniformen van de dienstverleners.

3. ZELFBEDIENINGSRESTAURANTS

3.1. Beschrijving van de infrastructuur en activiteiten

De lijst van zelfbedieningsrestaurants is ter indicatie opgenomen in bijlage I.1.a bij de technische specificaties. De keukens van de zelfbedieningsrestaurants zijn uitgerust met

de nodige installaties voor de contractuele prestaties. Ook de consumptieruimten worden van meubels en uitrusting voorzien door de Commissie.

De contractant ziet erop toe dat de prestaties van hoge kwaliteit zijn wat betreft de collectieve dienstverlening. De bereidingen zijn gevarieerd en evenwichtig samengesteld, zien er appetijtelijk uit en smaken lekker. De gerechten worden verzorgd gepresenteerd en zijn bereid volgens de regels van het vak. De dienstverleners dragen uniforme dienstkleding die afgestemd is op de uit te voeren taak.

3.2. Werking

De dienstverlener is in de eetgelegenheden met zelfbediening verantwoordelijk voor de bereiding van de gerechten op basis van de door de Europese Commissie voorgestelde menu's en technische informatiebladen alsook voor de bediening (presentatie, verdeling, betalingsontvangst voor rekening van de Commissie enz.).

De tafels worden gewoonlijk door de klanten afgeruimd via daartoe bestemde dienbladwagens. Als dat niet het geval is, moet de contractant in uitzonderlijke gevallen de tafels zo nodig zelf afruimen tijdens de bediening.

3.3. Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

De menu's en technische informatiebladen betreffende de contractuele prestaties worden door de Commissie opgemaakt. De contractant moet zich aanpassen aan elke geplande of onverwachte verandering van menu en brengt de Commissie in voorkomend geval op de hoogte van elk uitvoeringsprobleem. Hierover wordt overleg gepleegd met de coördinator van de Europese Commissie.

De contractant maakt uitsluitend gebruik van de door de Europese Commissie ter beschikking gestelde grondstoffen.

De contractant houdt zich aan het minimumgewicht in gram dat door de Commissie wordt opgegeven (via de technische informatiebladen).

De contractant stelt alles in het werk om verspilling tegen te gaan en de algemene opzet van dit contract qua milieuzorg te respecteren, niet alleen in het natraject, maar ook in het voortraject van de maaltijdbereiding.

4. STANDAARDCAFETARIA'S EN CAFETARIA'S PLUS

4.1. Beschrijving van de infrastructuur

De lijst van standaardcafetaria's en cafetaria's plus is ter indicatie opgenomen bijlage I.1.a bij de technische specificaties.

4.2. Werking van de standaardcafetaria's

De cafetaria's bieden een assortiment warme en koude dranken, broodjes of sandwiches, verse salades, fijne bakkerswaren, nagerechten, banketbakkers-, fairtrade- en bioproducten, bestemd voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en/of om mee te nemen.

De voedingsmiddelen en dranken kunnen door de dienstverleners worden geserveerd of in zelfbedieningsbuffets of -kasten worden aangeboden.

Op basis van de door de Commissie verstrekte technische informatiebladen is de contractant met name verantwoordelijk voor het volgende:

- smeren en beleggen van broodjes of sandwiches (stokbrood, brood op oude wijze, ciabatta, belegde boterhammen enz.) in de productiezone en die verkopen in de consumptiezone;
- serveren van verse huissalades en verse vruchtensalades;
- serveren van door de Commissie geleverde banketbakkersproducten, nagerechten, fijne bakkerswaren en vruchten;
- serveren van warme en koude dranken;
- beheren, klaarmaken en/of verdelen van dranken voor vergaderingen in het gebouw;
- zorgen voor de algemene inrichting van de eetgelegenheid;
- zorgen voor de mise-en-place in de toonbanken;
- opmaken van de aan de Commissie te verstrekken ontvangst- en controleoverzichten van voedingsmiddelen, drank en apparatuur;
- discreet en beleefd onthalen en bedienen van klanten;
- bedienen en beheren van een kasregister;
- afwassen en schoonmaken van alle apparatuur in de productie- en distributiezone, zoals kasten, ovens, ijskasten, toonbanken, koelvitrites, werkbladen, aanrechten enz.;
- gescheiden inzamelen van afval op de vloeren en muren in de productiezone en dit afvoeren naar door de Europese Commissie ter beschikking gestelde recyclingruimten;
- naleven van alle hygiëne- en kwaliteitsprocedures (de contractant moet een HACCP-plan opstellen voor het onderdeel waarvoor hij verantwoordelijk is).

Overige bepalingen

De contractant doet al het nodige om een bediening zonder ongewone wachttijden te waarborgen en ervoor te zorgen dat de klant zo snel mogelijk wordt bediend tussen het moment waarop hij in de cafetaria arriveert en het moment waarop hij aan de kassa afrekent.

De bedienings- en consumptiezones moeten onberispelijk schoon worden gehouden. De contractant brengt de Commissie zo spoedig mogelijk op de hoogte van de behoeften voor de bediening (vaatwerk, bestek, servetten enz.).

Voor de consumptie ter plaatse wordt duurzaam tafelgerei gebruikt (borden, glazen, kopjes, koffielepels, messen, vorken en eetlepels).

Voor meeneemproducten gebruikt de contractant het door de Europese Commissie ter beschikking gestelde vaatwerk.

4.3. Werking van de cafeteria's plus

Naast de bepalingen die van toepassing zijn op de standaardcafeteria's, gelden de volgende bepalingen voor de cafeteria's plus:

- opwarmen, afwerken en presenteren van maaltijden op basis van de door de Europese Commissie vastgestelde menu's en technische informatiebladen;
- bereiden van koude schotels;
- klaarmaken van eenvoudige gerechten in de productiezone en die verkopen in de consumptiezone.

4.4. Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

De prestaties zijn van hoge kwaliteit wat betreft de collectieve dienstverlening. De bereidingen zijn gevarieerd, zien er appetijtelijk uit en smaken lekker. De gerechten worden verzorgd gepresenteerd.

Niet alleen om gezondheidsredenen, maar ook om gastronomische redenen moeten de voedingsmiddelen van zowel de warme als de koude gerechten bij het serveren een optimale temperatuur hebben. In verband met de sterk wisselende temperatuur in de vitrines (als gevolg van het openen en sluiten) moet bijzondere aandacht worden besteed aan de meest gevoelige producten om ze in goede staat van conservering te houden (bv. broodjes of sandwiches met tartaar, mozzarella, vis/garnalen enz.). De vitrines worden geleidelijk aangevuld en de producten worden zodanig uitgesteld dat het assortiment goed zichtbaar is (etiket, producttype enz.).

5. DRANKDIENSTEN VOOR VERGADERINGEN

5.1. Beschrijving van de infrastructuur en activiteiten

De infrastructuur van de cafeteria's wordt ook gebruikt voor 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 prestaties in het kader van drankdiensten voor vergaderingen omvatten het leveren, plaatsen en afruimen van warme of koude dranken, fijne bakkerswaren, broodjes of sandwiches enz.

De contractant verricht de drankdiensten onder de volgende voorwaarden:

- de dranken worden op basis van de bestelbon geleverd of geserveerd door specifiek zaalpersoneel;
- de prestaties worden uitgevoerd in de dienstperiode van 8.00 tot 20.00 uur.

5.2. Werking

De contractant zorgt voor de logistieke middelen die nodig zijn voor het transport (met name in gekoelde toestand) en de verpakking van de voedingsmiddelen.

Afhankelijk van de door de Commissie bestelde prestaties is de contractant in voorkomend geval verantwoordelijk voor de follow-up van de bestellingen, het

gereedmaken, inrichten en opruimen van de vergaderzaal alsook voor het verdelen en leveren van producten.

Bij het verlenen van een dienstprestatie moet de bestelbon voor ontvangst worden ondertekend door de organisator van de vergadering, van wie de contactgegevens op de bestelbon vermeld staan. Als de organisator afwezig is, wordt de bestelbon ter plaatse achtergelaten met een bericht waarin hem wordt gevraagd het document te ondertekenen. Bij het opruimen neemt de dienstverlener de ondertekende bestelbon mee.

Als de dienstverlener geen toegang heeft tot de zaal om producten te leveren, neemt de contractant contact op met de baliemedewerker om het lokaal te laten openen zodat de dienstverlener de bestelde producten daar kan leveren.

De Europese Commissie beheert de bestelbonnen en stelt de contractant daarvan in kennis.

5.3. Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden

De besteltermijn voor de levering van dranken voor vergaderingen bedraagt doorgaans 24 uur, maar de contractant moet in staat zijn bestellingen zo nodig binnen een kortere termijn af te handelen.

De contractant moet in staat zijn prestaties te verrichten die incidenteel de in de bijlagen vermelde hoeveelheden te boven gaan.

De contractant zorgt ervoor dat alle benodigdheden om de prestaties uit te voeren te allen tijde beschikbaar zijn.

Alle prestaties worden aangevraagd via een bestelbon die door de betrokken dienst van de Commissie wordt opgesteld en aan de contractant in de eetgelegenheden wordt verstrekt.

De Commissie levert de producten en bepaalt de na te leven hoeveelheden voor de bereidingen.

De contractant houdt zich aan de hem verstrekte planning met de vergadertijden waarvoor hij drankdiensten voor vergaderingen moet verlenen.

6. TRANSPORTDIENSTEN

De contractant moet over de nodige voertuigen beschikken om de hem opgedragen transportdiensten tussen eetgelegenheden uit te voeren. Het transport met motorrijtuigen vindt plaats met inachtneming van de koudeketen (als bedoeld in bijlage II bij de technische specificaties).

De contractant kan de door de Commissie ter beschikking gestelde lichtere logistieke middelen, zoals koelboxen, verplaatsbare koelmeubels, ijskasten op wieltjes, trolleys, thermosflessen, drankenautomaten enz., gebruiken voor het transport over korte afstand en binnen gebouwen, alsook voor het transport van voedingsmiddelen, apparatuur en/of vaatwerk.

Alle logistieke middelen die worden ingezet om de transportdiensten uit te voeren, voldoen aan de ter zake geldende wetgeving, meer in het bijzonder inzake de conservering van voedingsmiddelen in de koudeketen.

De transportdiensten worden uitgevoerd volgens de door de Commissie verstrekte plannings.

7. ONDERSTEUNENDE DIENSTVERLENERS

De contractant verbindt zich ertoe op uitdrukkelijk verzoek van de Commissie aanvullende prestaties te verrichten naargelang van de behoeften in de eetgelegenheden. Deze prestaties vinden plaats op basis van de vaste eenheidsprijzen die zijn vastgesteld in het financieel inschrijvingsformulier bij het contract en/of op basis van een naar behoren door de Commissie goedgekeurde kostenraming voor aanvullende ondersteunende prestaties.

Het uurtarief voor ondersteunende prestaties wordt bepaald door de vaste prijzen die in het inschrijvingsformulier voor de betrokken dienstverlener zijn vastgesteld te delen door de tijdsduur van de desbetreffende prestatie.

De Commissie kan ondersteunende prestaties verlangen om te voorzien in de behoeften in de eetgelegenheden. Deze aanvullende prestaties worden geregeld in een specifiek contract.

De contractant voert de ondersteunende dienstprestaties onder dezelfde contractuele voorwaarden uit.

8. TERBESCHIKKINGSTELLING VAN LOKALEN EN INSTALLATIES

De contractant gebruikt de te zijner beschikking gestelde lokalen en installaties uitsluitend voor de onder deze opdracht voor diensten vallende prestaties.

8.1. Onderhoud, reparaties en aanpassingen

De contractant is verantwoordelijk voor de dagelijkse huishouding en de reiniging van de productiezones; hij moet ervoor zorgen dat het meubilair in perfecte staat wordt gehouden en onberispelijk schoon blijft en dat alle uitrustingen in de productie-, voorbereidings-, presentatie- en bedieningszones zich in gebruiksklare toestand bevinden. Vast afval wordt verzameld/weggenomen en mag nooit via de afvoer worden verwijderd (gootsteen, afvoerput, maar ook vaatwasmachine, kookinstallatie enz.).

Alle apparaten en kranen worden dagelijks aan de binnen- en buitenkant schoongemaakt. Op verzoek van de Commissie moet de contractant in voorkomend geval de keukenapparaten (ovens, vaatwasmachines) aan de binnenzijde ontkalken volgens de voorschriften van de fabrikant.

De dienstverleners ter plaatse volgen de gebruiksaanwijzingen die worden verstrekt door de technici en de technische beheerder van het onderhoudscontract (bv. vullen van koelapparaten, zorgen voor vrije luchtcirculatie onder de verdamper in koelkamers, vullen van afzuimbanden).

Als een technische interventie in de koelkamers noodzakelijk is omdat daar goederen in niet-afgekoelde toestand zijn bewaard, kunnen de kosten daarvan in rekening worden gebracht aan de contractant indien zijn beroepsaansprakelijkheid in het geding is.

Als de koelkamers defect zijn, brengt de Commissie de contractant op de hoogte van de ad-hocprocedure die hij moet volgen. Daartoe verstrekt de contractant een telefoonnummer (of andere contactgegevens) waarop hij dag en nacht bereikbaar is om

de voedingsmiddelen onverwijld te laten overbrengen naar een andere koelkamer in het betrokken gebouw of in een ander gebouw.

De dienstverleners brengen geen affiches aan op de muren en wanden van de lokalen, noch op de apparatuur die te zijner beschikking wordt gesteld.

De contractant zorgt ervoor dat de etiketten met de inventarisnummers van het meubilair in goede staat blijven en deelt de Commissie mee wanneer die aan vervanging toe zijn. Hij mag apparatuur alleen verplaatsen als de Commissie daartoe van tevoren toestemming heeft gegeven.

8.2. Informatieverplichting

Zodra hij die vaststelt, moet de contractant alle beschadigingen, verdwijningen, defecten en benodigde revisies, reparaties en vervangingen van de aan de Commissie toebehorende goederen die hem ter beschikking zijn gesteld, kenbaar maken aan de Commissie volgens de toepasselijke procedures.

De contractant moet de verantwoordelijke van de Commissie zo spoedig mogelijk (uiterlijk binnen 24 uur en in spoedeisende gevallen terstond) in kennis stellen van alle onregelmatigheden, storingen of defecten die verband houden met de apparatuur en/of de algemene goede werking van de keukens en cafetaria's (bv. elektriciteit, waterlek, verf enz.). Hij bewaart de kapotte of gedemonteerde onderdelen en bezorgt die aan de met de interventie belaste technicus.

8.3. Bewaking

De contractant treft alle nodige bewakingsmaatregelen om te voorkomen dat de aan de Commissie toebehorende goederen die hem ter beschikking zijn gesteld, verloren gaan of beschadigd raken. De contractant neemt ook alle toezichthoudende maatregelen ter voorkoming van diefstal van de ter beschikking gestelde goederen en apparatuur (vaatwerk, bestek alsook klein materieel en keukengerei dat nodig is voor de productie). Bij aanvang van het contract wordt hiervan op tegenspraak een begininventaris opgemaakt en bij afloop van het contract een eindinventaris. De Commissie behoudt zich het recht voor indien nodig en met de hulp van de contractant aanvullende tussentijdse inventarisaties op tegenspraak uit te voeren. De contractant doet al het nodige om ervoor te zorgen dat zijn dienstverleners zich bewust zijn van de oordeelkundige aanwending en het normale gebruik van de apparatuur die ter beschikking van de contractant wordt gesteld, onder meer door regelmatig te reinigen en goed op te ruimen.

9. UITVOERINGSVOORSCHRIFTEN VAN HET RAAMCONTRACT VOOR DIENSTEN

9.1. Algemene bepalingen

De contractant is en blijft gedurende de hele looptijd van het contract de werkgever van zijn dienstverleners. Er bestaat geen enkele contractuele band tussen de Europese Commissie en de dienstverleners van de contractant. De door de Europese Commissie gestelde eisen worden nageleefd door daartoe gekwalificeerde dienstverleners die van onbesproken gedrag zijn en zich in alle omstandigheden correct gedragen. Bijzonderheden over de relaties tussen de Commissie en de contractant zijn te vinden in bijlage II.6 (Bepalingen inzake de relaties tussen de partijen).

Zoals gezegd, verbindt de contractant zich ertoe gekwalificeerde dienstverleners in te schakelen, rekening houdend met de door de Commissie bestelde, op vaste bedragen gebaseerde prestaties, en met als doel zijn contractuele verplichtingen na te komen door het personeelsverloop tot een minimum te beperken, met name in de vakantieperiode, en zodoende de kwaliteit en duurzaamheid van zijn prestaties te waarborgen.

De contractant moet de Belgische wetgeving volledig naleven, met name wat betreft de belastingwetgeving, de arbeidswetgeving en de socialezekerheidswetgeving.

De contractant is verplicht zijn dienstverleners te onderwerpen aan elke vorm van onderzoek dat door de veiligheidsdienst van de Commissie wordt verlangd.

De contractant ziet erop toe dat een geheimhoudingsplicht geldt voor elke dienstverlener aan wie hij prestaties in het kader van het dienstencontract opdraagt.

De contractant draagt er zorg voor dat iedere dienstverlener schriftelijk de verbintenis aangaat om de geheimhouding te eerbiedigen van alle informatie die hij ter gelegenheid van de uitvoering van de prestaties heeft verkregen, en om gedurende een periode van vijf jaar geen enkel document of gegeven dat niet eerder openbaar is gemaakt, aan derden te verstrekken of ten eigen bate dan wel ten bate van derden aan te wenden, ook niet wanneer hij niet langer bij de contractuele prestaties is betrokken.

9.2. Toegang tot de gebouwen van de Commissie

De contractant ziet erop toe dat de door de Commissie vastgestelde procedure voor verzoeken om toegang voor dienstverleners wordt gevolgd.

10. TOEZICHT DOOR DE COMMISSIE

De door de Commissie uitgevoerde controles doen niets af aan de verantwoordelijkheid van de contractant op het gebied van hygiëne. De Commissie bezorgt de contractant de door de erkende instantie gedane bevindingen en opmerkingen waarvoor zijn verantwoordelijkheid in het geding is.

De contractant moet binnen dertig kalenderdagen gevolg geven aan de geformuleerde opmerkingen en verzoeken.

De Commissie behoudt zich het recht voor tijdens de looptijd van het contract alle controles aan te passen of controles toe te voegen wanneer zulks naar haar oordeel noodzakelijk is.

De contractant deelt de Commissie mee welke technologische middelen (fax, e-mail e.d.) naar zijn oordeel het meest geschikt zijn om alle nodige informatie permanent (uiterlijk binnen 24 uur) door te geven. Indien uit analyses van het door de Commissie gemachtigde laboratorium blijkt dat een product bedorven is (klasse 5 en 6), stelt de Commissie de contractant in kennis van alle nodige maatregelen om dit product niet langer voor consumptie aan te bieden.

Op verzoek van de Commissie moet de contractant zich onderwerpen aan de controles van de Interne Dienst voor Preventie en Bescherming op het werk (IDPB) van de Commissie en, in voorkomend geval, van elke door de Commissie aangewezen instantie. Het Comité voor Preventie en Bescherming op het Werk (CPBW) van de Commissie kan op ad-hocbasis extra steekproefcontroles verrichten.

De contractant verbindt zich ertoe de instructies na te leven die de Commissie hem in voorkomend geval geeft om verpakkings- en voedselafval gescheiden in te zamelen.

De onder deze opdracht voor diensten vallende prestaties worden door de contractant uitgevoerd volgens de in de horecasector erkende regels van het vak en in overeenstemming met het bestek.

De contractant verbindt zich ertoe de voorschriften voor de uitvoering van de prestaties na te leven zoals die in deze specificaties en in zijn inschrijving zijn vastgesteld.

De Commissie kan de contractant tijdens de looptijd van het contract verzoeken nadere inlichtingen te verstrekken over de onderstaande aspecten.

Kwaliteit, hygiëne en veiligheid
Dienstverleners

- Medisch attest waaruit blijkt dat zij geschikt zijn om hun taak uit te voeren (bij aanwerving en eenmaal per jaar);
- gegevens waaruit blijkt dat de dienstverleners de geschikte opleidingen en instructies hebben gekregen die inherent zijn aan de activiteit van de onderneming en dat zij een opleiding hebben gevolgd met betrekking tot de veiligheid en hygiëne van het personeel (bij aanwerving en minstens eenmaal per jaar) en de voedselveiligheid.
