

Appel d'offres n° OIB/2021/CPN/0065

BORDEREAU DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

Ce bordereau de conformité TECHNIQUE constitue un engagement de la part du soumissionnaire.

Le soumissionnaire peut ajouter tout élément qu'il jugerait utile à l'appui de la documentation requise.

Société soumissionnaire
 de nature juridique
 dont le siège social est établi à (Ville, Pays)
 représentée par (Nom)
 agissant en qualité de (Titre)
 s'engage à exécuter les services faisant l'objet de l'appel d'offres OIB/2021/CPN/0065 aux conditions énoncées dans les spécifications techniques (Annexe II).

Le présent bordereau définit les critères techniques exigés qui seront utilisés pour l'analyse des offres des soumissionnaires.

Il est demandé aux soumissionnaires de joindre, pour chacun des points exposés ci-après, une explication claire et détaillée des solutions/suggestions/innovations qui seront mises en œuvre pour gestion du contrat en cas d'attribution de celui-ci (maximum deux pages A4 pour chacun des sous-points).

Il vous est conseillé de respecter l'ordre de numérotation des points et de préciser clairement la page à laquelle se trouve chacune des réponses.

Remarque générale

Les offres des soumissionnaires tiendront **impérativement** compte des requis minimums imposés dans les spécifications techniques. Ils s'engageront à respecter la politique environnementale, la notion de « *good food* » et le « *green deal* » mis en œuvre à la CE.

Point 1 – Environnement et restauration durable

	Référence des annexes
Veillez fournir un plan sur la politique de protection de l'environnement (engagement et formations) mise en œuvre au sein de la société, dont notamment :	
A. Connaissances des « bonnes pratiques » en matière d'emballage et conditionnement durable, comme moyen de preuve sont admises les formations suivies, ou tout autre type d'apprentissage dans le domaine ;	
B. Une preuve concernant les formations aux mesures afin de limiter la consommation électrique (plaques, fours, hottes, autres) et d'eau ;	
C. Une preuve concernant les formations sur les modalités de lutte contre le gaspillage alimentaire,	
D. Une preuve concernant le plan de formation pour la gestion et le tri des déchets ;	
E. Une stratégie concernant le transport et les livraisons pour être en ligne avec la réduction de l'impact des émissions de CO ₂ , par exemple au moyen de véhicule électrique ;	
F. Un plan de distribution et transport des denrées suivant leurs spécificités	

Point 2 – Hygiène et sécurité des aliments

Veillez décrire les procédures et formations, applicables au staff, en ce qui concerne la maîtrise des risques sur la manipulation des aliments et les règles sanitaires d'hygiène dans le domaine alimentaire.	Référence des annexes
---	-----------------------

Point 3- Ressources humaines et formation

	Référence des annexes
A. Veillez fournir la structure organisationnelle des fonctions (non nominative), avec les descriptions de postes par prestations de service, incluant les qualifications selon la classification HORECA, pour l'ensemble des prestataires amenés à travailler sur le site :	
B. Veillez décrire votre politique en matière de fidélisation et motivation des prestataires, notamment comment garder des prestataires, compétents, motivés et services orientés pendant la durée du contrat ;	

C. Veuillez décrire votre plan de formation des prestataires en lien avec les spécifications techniques de l'appel d'offres, en particulier en matière d'hygiène et de sécurité des aliments et en vue d'exécuter le marché de façon respectueuse de l'environnement ;	
D. Veuillez décrire comment sont élaborés les suppléances en cas d'absence d'un membre de la brigade ; de quelle manière sont gérés les aléas ?	
E. Quels sont les contrôles mis en place afin que les prestataires de service : disposent d'une hygiène personnelle irréprochable, ainsi que d'un comportement adéquat avec les clients (courtois et souriant), n'utilisent pas le téléphone mobile pendant les prestations, respectent les périodes de pauses, arrivent à l'heure sur le lieu du travail et avec une tenue propre.	