

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

Spécifications techniques

TABLE DES MATIERES

1. INFORMATIONS GENERALES	2
2. CONTEXTE	2
3. . OBJET ET VOLUME DU MARCHE	3
4. RESTAURATION DURABLE ET ENVIRONNEMENT	3
5. MODALITES D'EXECUTION DU CONTRAT	4
6. DISPOSITIONS GENERALES	7
7. MOYENS MIS EN OEUVRE	7
8. DESCRIPTION DES TACHES	9
9. INDEMNITES	9
10. PRESTATIONS D'APPOINT	10
11. PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES	10
12. ETABLISSEMENT DE L 'OFFRE	11
13. EVALUATION DES OFFRES	11
14. ATTRIBUTION	12
15. ANNEXES	12

1. INFORMATIONS GENERALES

La Commission européenne envisage la conclusion d'un contrat de prestations de service dans le domaine de la restauration dans la Région de Bruxelles-Capitale et Overijse pour une durée de 4 ans maximum.

La Commission européenne souhaite une restauration viable sur le plan économique et social, respectueuse de l'environnement, de la santé et de la diversité culturelle

En effet, la Commission européenne accorde une attention particulière à l'aspect durable et environnemental des prestations de services de restauration et autres services connexes. À ce sujet, un ensemble de critères environnementaux pour des procédures d'appel d'offre dans le domaine de l'alimentation, de la restauration ont été publiée sous le volet du *Green Public Procurement*, ci-après « GPP ».

La Commission européenne a adopté et applique un règlement¹ qui lui permet d'évaluer, d'améliorer et de rendre compte de ses performances environnementales dans un Système de Management Environnemental et d'Audit (SMEA ou EMAS en anglais).

La Commission européenne est également attachée à la promotion d'un mode d'alimentation durable dénommé « *good food* », à la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets, à l'interdiction de vaisselle en plastique, à la mesure et la réduction des consommations d'énergie et d'eau. Ces divers éléments guident le présent cahier des charges.

2. CONTEXTE

La Commission européenne emploie environ 25.000 personnes à Bruxelles, réparties sur un parc de bâtiments évolutif, situé principalement dans le quartier européen (abords de la rue de la Loi, rue Montoyer, rue Belliard et rue Joseph II, près de la station multimodale Schuman). La Commission européenne dispose de plusieurs installations de restauration collective dans ses bâtiments, cantines et cafétérias qui sont accessibles à son personnel et aux participants aux travaux de la Commission européenne (délégués et experts des états membres, personnel des divers contractants tels que l'informatique, le nettoyage, etc.).

Suite au contexte sanitaire de 2020 et 2021, le taux moyen programmé de travail présentiel du personnel de la Commission dans les bâtiments devrait se situer à l'avenir aux alentours de 40%. Une liste des sites de restauration (cantines et cafétérias) potentiels à la date de publication du présent appel d'offre est donc présentée à titre indicatif, en annexe II.1.a du présent document. Le nombre d'exploitations ainsi que la taille des forfaits ont été estimés dans le cadre d'une nouvelle normalité. Ces données sont fournies à titre indicatif et reflète une situation normalisée escomptée. L'ouverture progressive des sites d'exploitation ainsi que le développement du volume d'activité de chaque site seront analysés par le contractant et la Commission afin d'adapter les forfaits prédéfinis à chaque situation.

Le contrat a ainsi pour objet principal des prestations de services forfaitaires dans le domaine de la restauration dans les self-services et cafétérias qui pourraient être gérés par la Commission dans

¹ Règlement (CE) N° 1221/2009 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2009 concernant la participation volontaire des organisations à un système communautaire de management environnemental et d'audit (EMAS) (JOCE L 342, du 22.12.2009, p. 1-45).

ses bâtiments (ou dans les bâtiments de l'EEAS et de certaines Agences exécutives à Bruxelles). La finalité principale du marché est de fournir un service de restauration collective durable. Le marché couvre également à titre secondaire des prestations de service de boissons réunions ainsi que le charroi organisé entre les bâtiments de la Commission. Ces prestations peuvent se dérouler sur plusieurs immeubles, voir en ce sens la liste des bâtiments en annexe II.1.b.

3. . OBJET ET VOLUME DU MARCHÉ

Les prestations à couvrir seront calculées sur base de forfaits journaliers par type d'exploitations et selon le type de prestations. Ces types de prestations et les indicateurs de fréquentation par type d'exploitations sont donnés à titre indicatif et aux fins de valoriser l'offre, en annexe III.B « Bordereau de soumission financier ». Durant l'exécution du contrat-cadre, ces chiffres pourraient fluctuer en fonction de l'évolution des besoins. Ils sont fournis à titre indicatif et sont modifiables à tout moment par la Commission, sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant au contrat pour ce seul motif.

Les prestations du contrat couvrent principalement:

- Des prestations de restauration dans les selfs et cafétérias ;
- Des services de repas et de boissons pour les réunions ;
- Des prestations de charroi entre les différentes exploitations ;
- Des prestations d'appoint.

Les prestations forfaitaires décrites dans les présentes spécifications techniques correspondent aux prestations par poste et réalisées pendant l'horaire d'ouverture des exploitations de restauration indiqué à l'annexe II.1.a « Listes des exploitations et périodes de service » et pour les prestations de boissons réunions également dans les immeubles de la Commission occupés à Bruxelles et Overijse (annexe II.1.b liste des immeubles de la Commission, de l'EEAS et de certaines Agences exécutives).

Des prestations d'appoint pourraient être requises pendant ou en dehors des horaires d'ouverture.

Si une majoration devait être appliquée pour prestations d'heures supplémentaires, d'heures de travail en soirée, le samedi ou le dimanche, vu leur caractère non récurrent, ces majorations seront convenues entre le contractant et la Commission quand la situation se présente.

4. RESTAURATION DURABLE ET ENVIRONNEMENT

Pour faire face aux défis écologiques, la restauration de la Commission européenne se doit d'être plus vertueuse et ce, à chaque niveau de toutes les activités en lien avec la fourniture des boissons et denrées, du choix des parties prenantes, et indirectement de leurs fournisseurs, à la gestion des déchets.

Le contractant exécutera les prestations de services en conformité avec :

- La législation en vigueur en matière d'environnement, dans l'Union européenne et en Belgique ;
- Les permis d'environnement et les conditions d'exploitation des bâtiments de la Commission européenne ;

- La politique environnementale de la Commission européenne (dont les critères du GPP), qui pourraient évoluer en cours de contrat ;
- Le système de gestion environnementale EMAS de la Commission européenne.

5. MODALITES D'EXECUTION DU CONTRAT

5.1 Contrat

Le contractant sera rémunéré par la Commission européenne, par un montant forfaitaire en contrepartie des prestations prévues dans le présent cahier des charges. Pour ces prestations, la Commission européenne passera commande, suivant les prix établis dans l'offre du contractant. Ce prix couvrira l'ensemble de ses charges, sujétions et prestations, nécessaires à l'exécution du contrat.

Ces prestations de services seront commandées à l'avance par bon de commande ou contrat spécifique.

Les prix sont calculés en exonération des droits, impôts et taxes.

5.2 Calendrier des prestations

Les prestations seront exécutées pendant les jours ouvrables de la Commission, qui peuvent être différents de ceux appliqués dans le secteur privé en Belgique. L'activité de la Commission européenne se déroule pendant les 12 mois de l'année sur un calendrier d'environ 240 jours ouvrables. La Commission européenne fournit chaque année au contractant la liste des jours fériés et de fermeture des bureaux, au minimum 3 mois avant le 1^{er} janvier de l'année concernée et pour la première fois au démarrage du contrat.

L'activité de la Commission européenne étant réduite au mois d'août et suspendue entre Noël et Nouvel An, la fréquentation des espaces de restauration collective est sensiblement réduite autour de ces périodes et certaines exploitations pourraient être fermées suivant un planning prédéterminé à l'avance.

Les périodes d'ouverture des exploitations sont détaillés en annexe II.1.a du présent document. Cependant des prestations de services pourraient avoir lieu en dehors des périodes de service précités. Dans ce cas, la Commission avertira le contractant comme énoncé au point 10 « Prestations exceptionnelles » du présent document.

5.3 Obligations du contractant

Le contractant respecte toutes les dispositions légales, réglementaires ou conventionnelles, dans le secteur de « l'HORECA » en Belgique, aussi bien en matière de bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail, qu'en ce qui concerne les conditions générales de travail, que celles-ci résultent de la loi ou d'accords paritaires sur le plan national, régional ou local y inclus le paiement des cotisations sociales. Les prestations de services exécutées par le personnel du contractant auprès de la Commission ne peuvent en aucun cas conduire à une relation employeur/employé entre ce personnel et la Commission.

La Commission a le droit de veiller au respect des dispositions réglementaires par le Contractant et ses éventuels sous-traitants en mettant en place, en cours de Contrat, une plateforme locale d'échange d'informations et d'alerte sur le dumping social entre ses services et ceux du SIRS (Service d'information et de recherche sociale). La Commission pourra à tout moment et sans

préavis convier les services du SIRS à faire procéder à des contrôles ponctuels dans les bâtiments de la Commission et/ou aux sièges du Contractant et de ses sous-traitants éventuels, situés en Belgique.

Le contractant veille également à respecter les consignes des autorités belges en matière de santé publique particulièrement dans le cadre du contexte sanitaire du COVID-19, ou dans tout autre contexte sanitaire exigeant le respect de protocoles déterminés par les autorités belges. Le contractant s'engage à communiquer à la Commission tout élément susceptible d'avoir une influence sur la santé ou sur la collectivité en général.

Le contractant doit souscrire toutes les assurances qui lui incombent pour l'exécution des prestations prévues et notamment une assurance risques professionnels couvrant ses activités.

Le contractant s'engage à fournir la preuve de souscription aux assurances susmentionnées, avant la signature du premier contrat spécifique et également sur demande de la CE, pendant toute la durée de l'exécution du contrat.

Les principales langues véhiculaires utilisées dans les exploitations de restauration de la Commission sont le français et/ou l'anglais (voir annexe II.4). Le contractant s'engage donc à assurer que ces langues soient les langues véhiculaires des prestataires de services affectés à l'exécution du contrat, conformément à l'annexe II.4.

Le contractant doit obligatoirement signaler à la Commission, dès constatation, les 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 CE (notamment la vaisselle et les couverts, l'équipement et matériel de cuisine, denrées alimentaires et consommables, etc).

Le non-respect de cette obligation entraîne automatiquement et de plein droit la reconnaissance par le contractant de la prise en charge des dommages subis.

Le conseiller en prévention du contractant aura l'obligation de se mettre en rapport avec le service SIPP de la Commission, au démarrage du contrat, pour la mise en place des dispositions suivantes :

- Pour l'exécution des prestations, les prestataires du contractant portent des vêtements de travail adaptés et portent systématiquement des équipements de protection individuelle ;
- Le charroi réfrigéré nécessaire au transport des denrées entre les exploitations est conforme aux règles d'hygiène et de chaîne de froid et est équipé de tout système sonore utile pour réduire les risques d'accidents ainsi que d'une signalisation pour la voirie. Le charroi réfrigéré devra permettre la lecture et le traçage des températures de transport à tout moment.
- Pour éviter ou diminuer les risques et les éventuels accidents de travail, la vigilance sera apportée concernant la sécurité au travail et en particulier la coordination entre la Commission et les prestataires de service. Chacun devra recevoir les formations et les informations nécessaires, et les limites et le cadre des responsabilités sera défini ;
- Le Plan de Santé et Sécurité et l'analyse des risques du contractant devront être fournis avant les opérations de mise en place de l'exécution du contrat.

En matière de suivi médical le contractant devra disposer de sa propre médecine du travail et remplacer tout prestataire affecté suivant les règles applicables en matière de prévention et de protection du travail.

A la première demande de la Commission, le contractant transmettra les détails suivants sur le personnel affecté à l'exécution du contrat - détail par exploitation: le nombre de personnes, le nombre d'heures et d'équivalents temps plein (ETP), la masse salariale avec le détail par personne (la catégorie de fonction, l'ancienneté, le nombre d'heures prestées par jour, le coût salarial tout compris). Le non-respect de cette obligation engage la responsabilité du contractant jusqu'à concurrence du préjudice pouvant être subi par la Commission.

Les dispositions complémentaires à charge du contractant se trouvent à l'annexe II.2 des présentes spécifications.

Les dispositions complémentaires à charge de la Commission se trouvent à l'annexe II.3 des présentes spécifications.

5.4 Relevés des prestations à compléter et transmettre par le contractant

Les forfaits applicables aux prestations sont vérifiés sur base des relevés de prestations dont le modèle est joint en annexe II.5 Ces fiches mentionnent pour chaque exploitation si elle a été ouverte et relève les éventuelles absences de prestataires (à déduire lors de la facturation).

Les fiches sont complétées par le contractant et systématiquement mise à disposition du coordinateur de la Commission pour son approbation. Dans le cas de prestations d'appoint (et uniquement pour celles-là, les prestations principales étant forfaitaires), la fiche identifie les prestataires présents, leurs fonctions, et leur horaire. Ces fiches seront obligatoirement jointes à la facturation mensuelle des prestations. Seuls les forfaits réellement prestés seront payés par la Commission.

Chaque jour, les relevés de prestations sont signés par le coordinateur du contractant. À la fin de chaque période le coordinateur du contractant rassemble toutes les fiches de toutes les exploitations pour pouvoir préparer la facturation.

Par ailleurs :

- La Commission se réserve le droit de contrôler ou de faire contrôler à tout moment la bonne exécution des prestations ;
- Au cours de l'exécution du contrat, chacune des parties peut demander l'organisation de réunions en vue d'assurer le suivi des prestations, dans un but d'amélioration continue.

L'unité de l'OIB en charge de la restauration à la Commission européenne sera chargée de la gestion de ce contrat de service.

5.5 Obligations de la Commission européenne

Dans le cadre de ce contrat, la Commission assure, sous sa responsabilité, toutes les dispositions nécessaires au bon fonctionnement des activités dans toutes les exploitations/lieux de vente figurant dans l'annexe II.1.a, y inclus l'entretien et le dépannage des caisses enregistreuses et des terminaux de paiement électronique durant toute la durée du contrat.

En outre, la Commission prend en charge le gardiennage et les contrôles d'accès dans son ensemble, la maintenance et le remplacement de tout le matériel, le nettoyage des locaux autres que les zones de production et de leurs dépendances, l'évacuation des poubelles et la dératisation, ainsi que la fourniture et les installations électriques pour le bon fonctionnement des activités de restauration.

Toutes les dispositions à charge de la Commission sont reprises à l'annexe II.3 des présentes spécifications techniques.

6. DISPOSITIONS GENERALES

6.1 Accès aux immeubles et respect des consignes de sécurité et confidentialité

La Commission permet l'accès à ses locaux aux prestataires de service du contractant, y compris ses éventuels cotraitants ou sous-traitants, chargé de l'exécution des prestations. Le contractant veille au respect scrupuleux des consignes établies par la Commission, notamment en matière de sécurité ainsi que de santé et sécurité au travail. Le nom de la société doit apparaître clairement sur la tenue de travail des prestataires de service. Le contractant veillera à ce que le titre ou badge d'accès fourni par la Commission soit porté de façon visible, et qu'il soit présenté à toute réquisition des services de la Commission. Afin d'obtenir les autorisations d'accès, le contractant fournit la liste complète de ses prestataires affectés au contrat et les renseignements exigés par le service de sécurité de la Commission, au début du contrat ainsi qu'à chaque modification de ladite liste. Le contractant doit restituer à la Commission tous les titres d'accès utilisés par les prestataires n'agissant plus au titre du contrat. (Art. I.14 du Contrat cadre).

Le contractant s'assurera:

- Du respect de l'interdiction d'emporter un objet quelconque, même reconnu inutile appartenant à la Commission ou à tout autre utilisateur des bâtiments;
- De l'interdiction de prendre connaissance et/ou de communiquer toute information ou document interne de la Commission;
- De prévenir tout accident pouvant mettre en péril l'intégrité physique des prestataires, de celui de ses sous-traitants, de celui de la Commission et de tout tiers présent dans les locaux de celle-ci.

6.2 Respect de la réglementation

Le contractant est seul responsable de toutes obligations légales qui lui incombent. Le contractant, de même que ses éventuels cotraitants ou sous-traitants respectent tous les textes législatifs et réglementaires applicables durant toute la durée du contrat, notamment en matière de sécurité sociale, de législation du travail, de législation fiscale, de sécurité, d'hygiène et d'environnement.

La Commission se réserve le droit de refuser toutes les prestations dont l'exécution ne respecterait pas la législation.

7. MOYENS MIS EN OEUVRE

7.1 Prestataires de service - Compétences et formation

Le contractant veillera à ce que les prestataires prenant part à l'exécution du contrat disposent des qualifications et de l'expérience professionnelle requises pour l'accomplissement des tâches qui lui sont contractuellement assignées.

Il est précisé que les prestataires du contractant doivent répondre aux exigences de la législation belge pour être considérés en tant que « salarié qualifié ». Cette disposition s'applique également pour les prestataires d'appoint.

Le contractant s'engage à n'affecter au contrat que des prestataires ayant suivi au moins une sensibilisation et/ou une formation dans les domaines suivants:

- À l'hygiène dans le domaine de la restauration collective ;
- Aux risques du métier et à la sécurité dans l'accomplissement de ses tâches.

Ces sensibilisations et/ou formations doivent faire l'objet d'un recyclage annuel régulier.

Dès l'entrée en vigueur du contrat, le contractant fournit le plan de formation spécifique prévu pour les prestataires pour toute la durée du contrat. Ces sensibilisations et/ou formations sont à la charge du contractant.

7.2 Remplacement ou déplacement de prestataires

Le contractant doit être en mesure d'adapter toute modification de sa brigade, équipe ou prestataire absent et fournir, sans délais, le personnel nécessaire à l'exécution des prestations. Les prestataires de remplacement doivent avoir le même niveau de compétence et une compréhension suffisante du français (et de l'anglais sur base des descriptions de l'annexe II.4) afin de comprendre les instructions qui lui sont données. Toute modification doit être immédiatement signalée au coordinateur de la CE.

En cas de nécessité la Commission peut demander au contractant le remplacement d'un prestataire dont les prestations ou comportement professionnel ne correspondent pas aux dispositions contractuelles ou aux attentes, ou si celui-ci ne possède pas l'expertise requise pour fournir les services, ou a causé des perturbations dans les locaux de la CE.

7.3 Moyens techniques

Le contractant devra disposer de ses propres tenues de service habituellement exigées par les règlements d'hygiène en vigueur (blouse ou veste de couleur claire, tablier de couleur claire, pantalon de cuisine, chaussures de sécurités, gants, bonnet, bouchons pour les oreilles) en quantité suffisante, portant la dénomination du contractant et de manière à ce que ses prestataires soient toujours vêtu proprement. Le contractant assure également l'entretien de ces tenues. Le contractant fournira la fiche de données de sécurité du(des) produit(s) utilisé(s) pour le nettoyage des tenues de service.

Les prestataires disposent des moyens de communication nécessaires à l'accomplissement des prestations. Les coûts des communications ainsi que les déplacements de ceux-ci ne sont pas pris en charge par la Commission.

Les équipements et matériel de cuisine, denrées alimentaires et consommables utilisés en cuisine sont fournis par la Commission (Annexe II.3 Dispositions à charge de la Commission).

En outre, la Commission :

- Met à disposition des locaux servant de vestiaires équipés d'armoires, tables, chaises et si possible de douches, sur chaque site concerné. Pour les sites qui ne disposent pas des locaux nécessaires, une solution ad hoc sera trouvée d'un commun accord entre les parties ;
- Met à disposition du coordinateur nommé par le contractant un espace de travail meublé dont l'entretien est assuré par la Commission ;
- Conformément à l'usage, fournira le repas à midi aux prestataires du contractant affectés le jour concerné.

La Commission ne peut garantir l'usage exclusif des vestiaires et locaux par le seul contractant.

8. DESCRIPTION DES TACHES

La description des prestations par poste de prestations forfaitaire est définie en annexe II.4 et est complétée pour autant que de besoin, par les règles de l'art. Cette description non-exhaustive est donnée à titre informatif, et pourrait être sujette à des modifications dans le cadre présent du marché.

8.1 Coordinateur de la Commission

La Commission nommera un ou plusieurs coordinateur (s) comme point de relation contractuelle pour la coordination des prestations self-services et cafétérias et autres prestations forfaitaires. Il(s) est (sont) chargé(s) de la coordination des opérations, de la vérification des prestations et des contacts pour l'ensemble du suivi du contrat de prestations de service suivant les modalités relationnelles contractuelles établies en annexe II.6 « Dispositions relationnelles » du présent document.

Le coordinateur de la Commission est habilité à prendre toutes les décisions au nom de la Commission et sera le point de contact pour le contractant (incidents, renforcement d'un dispositif, prestations d'urgence particulières, etc. Voir annexe II.3 Disposition à charge de la Commission).

8.2 Coordinateur du contractant

Le contractant nommera un ou plusieurs coordinateur (s) comme point de relation contractuelle pour la coordination des prestations self-services et cafétérias et autres prestations forfaitaires dont les modalités relationnelles contractuelles sont établies en annexe II.6. Il(s) est (sont) chargé(s) de la coordination des opérations, de la vérification des prestations et des contacts pour l'ensemble du suivi du contrat de prestations de service suivant les dispositions prévues à l'annexe II.6

Le contractant dispose de l'initiative de nomination de coordinateurs supplémentaires nécessaires à l'exécution des prestations contractuelles. Ces nominations seront préalablement communiquées à la Commission et soumises aux mêmes règles relationnelles à l'annexe II.6.

La rémunération du (des) coordinateur(s) du contractant est incluse dans les prix de l'offre.

9. INDEMNITES

En cas de manquement aux dispositions contractuelles, la Commission le notifie au(x) coordinateur(s) et se réserve le droit d'appliquer des dommages et intérêts dont le montant sera fixé suivant les modalités du contrat cadre et sur la base de la valeur des prestations forfaitaires définies dans le bordereau de soumission financier.

La Commission pourra imposer le paiement d'indemnité chaque fois que le contractant n'exécutera pas, pour toute autre raison que le cas de force majeure, les prestations décrites dans le cahier des charges et ses annexes. L'imposition d'indemnités ne diminue en rien l'obligation du contractant d'exécuter les prestations en question. En cas de manquement constaté par la Commission et notifié au contractant par écrit, les indemnités forfaitaires suivantes peuvent être appliquées :

- Toute absence, ou retard constaté au-delà d'une heure après le début de la période de service contractuelle établie dans les spécifications techniques, constitue un manquement et est

notifié au coordinateur. Ce manquement peut conduire à l'application de dommages et intérêts correspondant à 150€ par évènement et par personne concernée.

La Commission se réserve également le droit en cas de retard de prestations supérieur à une heure, le jour de la prestation, de refuser la prestation tardive sans que cela puisse donner lieu à une quelconque réclamation de la part du contractant ou indemnité. Les dommages et intérêts feront l'objet d'une note de crédit et seront déduits du montant du paiement dû au contractant.

Les dommages et intérêts sont applicables par le seul fait du non-respect par le contractant de ses obligations contractuelles. Ils sont communiqués au contractant par lettre recommandée et déduits d'office de tout paiement à effectuer au contractant, sans préjudice de tout recours direct en cas d'insuffisance des montants disponibles.

La Commission et le contractant reconnaissent expressément que toute somme payable au titre du présent article correspond à des dommages et intérêts et non à une sanction, et qu'elle représente une compensation raisonnable des pertes susceptibles d'être occasionnées par l'inexécution des obligations.

La répétition de ces dommages peut constituer un relevé de manquements graves aux obligations contractuelles.

10. PRESTATIONS D'APPOINT

La Commission peut demander au contractant de fournir des prestations supplémentaires en fonction des besoins dans les exploitations, sur 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 approuvé par la Commission. Ces prestations sont plus amplement décrites au point 7. *Prestataires d'appoint* de l'annexe II.2 et au point 13. *Evaluation des offres* ci-dessous.

11. PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

Des prestations exceptionnelles, en rapport avec l'objet du contrat, qui s'avéreraient nécessaires, peuvent être confiées au contractant. Elles font l'objet, avant exécution, d'un devis établi par un échange entre parties qui sera traduit par un bon de commande ou un contrat spécifique (envoi par courrier électronique) émis par la Commission et établi sur base des prix unitaires du "Bordereaux de soumission financier" du contrat ou d'un devis approuvé par la Commission.

Dans le délai préalablement convenu et imparti par la Commission, à compter de l'envoi du courrier électronique servant de commande, le contractant le renvoie à l'émetteur (par courrier électronique), dûment signé et daté pour confirmation de commande.

Peuvent être considérées comme prestations exceptionnelles les forfaits demandés au contractant et non prévus dans les prestations forfaitaires du « Bordereau de soumission financier ».

À l'issue des prestations, ces prestations exceptionnelles sont payées sur base du bon de commande ou contrat spécifique établi suivant les dispositions qui précèdent. Les modalités de facturation sont précisées à l'article I.5 du contrat.

Les fiches de relevé des prestations doivent être jointes à chaque facture (annexe II.5 du présent document).

12. ETABLISSEMENT DE L'OFFRE

L'offre doit être établie, **lors de la deuxième phase de la procédure d'appel d'offres**, par les seuls candidats ayant été retenus au terme de la première phase. Elle devra contenir les documents ci-dessous, joints à la lettre d'invitation à soumissionner et dûment complétés:

- Annexe I – Checklist des documents à compléter et à fournir (partie 2) ;
- Annexe III.A – Bordereau de conformité technique ;
- Annexe III.B – Bordereau de soumission financier.

En ce qui concerne l'Annexe III.B, tous les prix offerts doivent:

- Être exprimés en euros et peuvent comporter au maximum deux décimales après l'unité,
- Être établis en tenant compte des prescriptions décrites dans le cahier des charges,
- Comprendre tous les frais relatifs ou exposés par le soumissionnaire dans le cadre de l'exécution de ses prestations conformément au cahier des charges.
- Être exprimés hors TVA. La Commission européenne est exonérée de tous droits et taxes, notamment de la TVA, en application des dispositions des articles 3 et 4 du protocole n° 7 sur les privilèges et immunités de l'Union européenne figurant dans le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

13. EVALUATION DES OFFRES

L'évaluation économique des offres sera établie sur base des prix forfaitaires indiqués dans le bordereau de soumission financier pour chaque mission des prestataires. Il est rappelé que les volumes estimatifs sont communiqués de bonne foi et à titre purement indicatif afin de permettre la valorisation des offres. Ils n'engagent aucunement la Commission européenne.

Le soumissionnaire complète les différents onglets du bordereau. **Seules les cellules en jaune du bordereau de prix doivent être complétées par le soumissionnaire. Toutes les autres cellules s'adaptent automatiquement et ne peuvent pas être modifiées par le soumissionnaire.** Chaque onglet correspond à un service et un prix forfaitaires couvrant l'ensemble des prestations. Pour établir ces forfaits, le soumissionnaire indique un prix pour chaque prestataire pour la plage horaire indiquée (au-delà de 4 heures de travail, la plage horaire inclut une pause d'1/2h (p.e. plage horaire de 5h correspond à 4h30 de travail et une pause d'1/2h)).

A l'exécution du contrat, ce sont les forfaits de chaque service (onglet du bordereau) qui sont utilisés. Si un service nécessitait l'adaptation de son forfait que ce soit au niveau du nombre de prestataires ou des plages horaires, de manière générale ou pour une exploitation en particulier, un accord entre parties sera établi sur base des prix détaillés au bordereau financier.

Les prix forfaitaires des différents services sont repris automatiquement dans l'onglet "Total OFFRE" où le montant "Total/4ans" servira à l'évaluation financière de l'offre.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de vérifier les calculs. En cas d'incohérence ou d'erreur manifeste, le prix unitaire forfaitaire fait foi. Les prix doivent être exprimés en euros, hors droits impôts et taxes, tout compris.

14. ATTRIBUTION

Le présent appel d'offres est passé sous forme d'une procédure concurrentielle avec négociation et avec attribution de marché par adjudication. Dès lors, l'attribution se fera à l'offre présentant le prix le plus bas, pour autant qu'elle soit reconnue administrativement et techniquement conforme. Le présent marché sera attribué sous la forme d'un contrat-cadre d'une durée initiale de 2 ans, qui pourra être prolongée à son issue par une seconde période d'un an et, enfin, d'une dernière d'un an. La durée maximale du contrat est de 4 ans.

15. ANNEXES

- II.1.a - Liste des exploitations et périodes de services
- II.1.b - Liste des bâtiments de la Commission
- II.2 - Dispositions à charge du contractant
- II.3 - Dispositions à charge de la Commission
- II.4 - Descriptions des prestations par poste
- II.5 - Fiche de relevés de prestations
- II.6 - Dispositions relationnelles