



Schola Europaea
Europese School Bergen

OPENBARE AANBESTEDING nr. 2022-01

VOOR DE UITBATING VAN DE KANTINE EN

HET VERLENEN VAN CATERINGDIENSTEN

BESTEK

Deel 2 : Technische bepalingen

INHOUDSOPGAVE

0.	Inleiding.....	4
1.	Clausules betreffende maaltijden	6
1.1	Hygiëne van de voedingsmiddelen.....	6
1.2	Veiligheid en risicobeheersing.....	6
1.3	Smaakeducatie	6
1.4	Aanbod en hoeveelheid maaltijden	7
1.5	Dranken.....	11
1.6	Kwaliteit en herkomst van de voedingswaren.....	11
1.7	Communicatie.....	14
1.8	Noodmenu's en menu's in geval van lockdown	15
1.9	Aanvullende cateringdiensten	15
2.	Verplichtingen van de geselecteerde inschrijver.....	17
2.1	Organigram	17
2.2	Diëtist(e)	17
2.3	Account manager	17
2.4	Bepalingen van sociale aard.....	18
2.5	Taal van de werkzaamheden	18
3.	Verplichtingen van de geselecteerde inschrijver.....	19
3.1	Naleving van de toepasselijke regelgeving	19
3.2	Opleidingsplan.....	19
3.3	Rapporten die aan de aanbestedende dienst moeten worden voorgelegd.....	19
3.4	Aankopen	20
3.5	Informatie aan de aanbestedende dienst	20
3.6	Informatie aan de ouders, leerlingen en personeelsleden.....	20
3.7	Afvalbeheer	21
4.	Financiële bepalingen.....	22
3.1.	Hoe schoolmaaltijden bestellen, factureren en betalen.....	22
3.2.	Hoe uitzonderlijke maaltijden bestellen, factureren en betalen (catering).....	23
3.3.	Prijsherziening	24
3.4.	Aanvullende bepalingen met betrekking tot de overheidsopdracht	24

4. Technische bepalingen	27
4.1. Terbeschikkingstelling van uitrusting of diensten die eigendom zijn van de aanbestedende dienst	27
4.2. Verlies of beschadiging van materiaal, onderdelen, toestellen, schetsen, monsters, goederen, modellen, patronen, mallen en software die eigendom zijn van de aanbestedende dienst en in het bezit zijn van de geselecteerde inschrijver.....	27
5. Personeel	28
5.1. Algemene bepalingen	28
5.2. Sociale bepalingen.....	28
5.3. Opdienen van maaltijden.....	29
6. Gebouwen, uitrusting en meubilair	30
6.1. Rechten en verplichtingen van de geselecteerde inschrijver	30
6.2. Uitrusting ter beschikking gesteld van de geselecteerde inschrijver	30
6.3. Gebruik van de lokalen	30
6.4. Gebruik van meubilair, vaste installaties en apparatuur.....	31
6.5. Gebruik van kleine apparatuur.....	31
7. Schoonmaak en hygiëne	32
8. Verdeling van de taken.....	33
8.1. Ten laste van de geselecteerde inschrijver.....	33
8.2. Ten laste van de aanbestedende dienst.....	33
8.3. Andere kosten.....	33
9. Naleving van wetten, verordeningen en politiebevelen - controles	34

0. Inleiding

Het hoofddoel van deze overheidsopdracht is de bereiding en het beheer van levensmiddelen, de verpakking en het vervoer van maaltijden die voldoen aan de criteria van duurzame ontwikkeling, met gezonde en duurzame maaltijden voor kinderen van 3 tot 18 jaar voor de Europese School Bergen (ESB).

De ESB heeft drie afdelingen: een kleuterschool, primair onderwijs en voortgezet onderwijs.

Meer specifiek beoogt dit contract :

- De bereiding, het beheer en het vervoer van de maaltijden voor de school volgens het "hot link"-principe. De keuken van ESB is een keuken voor directe productie, waar de maaltijden ter plaatse worden bereid voor de eigen locatie.
- Aanvullende cateringdiensten: De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor om bij wijze van uitzondering cateringdiensten te bestellen voor bepaalde evenementen die door de school worden georganiseerd. Deze diensten moeten op verzoek beschikbaar zijn - ten minste één week voor het begin van de cursus, en één week na het einde van de cursus. Voor informatiedoeleinden kan het gaan om evenementen zoals ouderavonden, lerarenvergaderingen, enz. Ook voor de festiviteiten van het 60jarig bestaan van de ESB zal de aanbestedende dienst beroep doen op deze cateringdiensten.

Deze markt heeft verschillende doelstellingen:

- Het aanbieden van een gezonde en evenwichtige dagelijkse maaltijd¹ aan schoolkinderen en personeel;
- Het aanbieden van duurzame maaltijden met oog voor verse, biologische seizoensgroenten, de ecologische voetafdruk en fair trade;
- Duurzame gedragsverandering stimuleren bij jongeren op het gebied van smaak en eetplezier, met name door hen kennis te laten maken met nieuwe smaken.

De aanbestedende dienst wenst deze doelstellingen als volgt na te streven

- Toegankelijk: de prijs van de maaltijden mag de aankoop ervan niet belemmeren;
- Duurzaam: de aanbestedende dienst wenst de gevolgen van deze opdracht voor het milieu te beperken o.a. door zoveel mogelijk lokale, biologische en plantaardige producten op te dienen en te promoten;
- Inclusief : de aanbestedende dienst hecht belang aan het respecteren van diëten, ongeacht of deze gestoeld zijn op ethische, levensbeschouwelijke of gezondheidsargumenten
- Educatief: de aanbestedende dienst wil kinderen bewust maken van meerdere manieren om naar hun voeding te kijken, met name door vraagtekens te plaatsen bij het overheersende gebruik van voeding op basis van vlees.
- Zo ecologisch mogelijke omkadering o.a. voor wat betreft afvalbeheer en schoonmaakmiddelen.

¹ Voor het begrip gezonde voeding verwijst de aanbestedende dienst naar de aanbevelingen vervat in de Richtlijnen goede voeding van de Nederlandse Gezondheidsraad (laatste versie 2015) en de aanbevolen dagelijkse hoeveelheden bepaald door het Voedingscentrum (www.voedingscentrum.nl). De specificiteit van de aanbestedende dienst maakt dat ook de voedingscentra van de andere Lidstaten als referentie voor gezonde voeding kunnen dienen.

1. Clausules betreffende maaltijden

1.1 Hygiëne van de voedingsmiddelen

De inschrijver aan wie wordt gegund, verbindt zich ertoe de HACCP hygiënecode voor de catering als ondergrens strikt na te leven.

Tenminste twee maal per jaar controleert onaangekondigd een onafhankelijk bureau, in opdracht en op kosten van geselecteerde inschrijver, of aan de eisen in de hygiënecode voor de catering wordt voldaan. De aanbestedende dienst ontvangt de rapportages van het onafhankelijk bureau binnen een week nadat die beschikbaar zijn. De tijdens deze controle vastgestelde tekortkomingen moeten worden verholpen binnen de door het onafhankelijk bureau vastgestelde termijnen.

De aanbestedende dienst kan te allen tijde een externe instantie verzoeken een hygiënecontrole uit te voeren. De tijdens deze audit vastgestelde tekortkomingen moeten worden verholpen binnen de door de externe instantie vastgestelde termijnen.

In geval van een waarschuwing of een ingebrekestelling door de overheid, zal een boete van respectievelijk 2% en 4% van de contractwaarde worden toegepast.

1.2 Veiligheid en risicobeheersing

De inschrijver moet beschikken over:

- een ISO 9001- en ISO 22000-certificaat, indien van toepassing in scholen,
- een *Hazard Analysis and Critical Control Point* plan of HACCP plan.
- Bovendien moet de inschrijver een ISO 14001-certificering hebben.

De aannemer is verantwoordelijk voor de organisatie van de werkzaamheden en de veiligheid van zijn personeel op het terrein. Hij zal de algemene veiligheids- en risicopreventieregels naleven die in de binnen de school geldende protocollen zijn opgenomen.

De Europese School is niet verantwoordelijk voor het onderhoud en de controle van arbeidsmiddelen.

1.3 Smaakeducatie

De overeenstemming van de voorlichtingsacties maakt deel uit van de gunningscriteria van deze opdracht.

Met het oog op smaakeducatie moeten de bereide en opgediende maaltijden niet alleen voldoen aan de eisen op het vlak van dieetkunde en voeding en aan andere bijzondere voorwaarden van dit bestek, maar ook worden klaargemaakt met smakelijke grondstoffen waarvan de voedings- en organoleptische eigenschappen worden gerespecteerd door passende kookwijzen; bovendien moeten ze de passende natuurlijke smaakbrengers (kruiden, specerijen ...) en begeleiding bevatten met als doel de smaak van de opgediende voedingsartikelen duidelijk tot uiting te laten komen en/of te benadrukken.

1.4 Duurzaamheid

De geselecteerde inschrijver biedt duurzame maaltijden aan met oog voor verse, biologische seizoensgroenten, de ecologische voetafdruk en fair trade, door zoveel mogelijk lokale, biologische en plantaardige producten te gebruiken.

Zonder prijstoeslag en in overleg met de canteen committee van de aanbestedende dienst biedt de geselecteerde inschrijver:

- Minstens om de twee maanden een "ecologische" menumaaltijd, geïntegreerd in het voedselplan van de maaltijden, al dan niet ter gelegenheid van een evenement rond het thema duurzame voeding (week van de biologische/eerlijke handel, week van de smaak,...) volgens een specifiek thema (in overleg met de aanbestedende dienst). De ecologische menumaaltijd zal maximaal inzetten op het verkleinen van de ecologische voetafdruk door het gebruik van plantaardige, lokale en biologisch geteelde producten. Zie ook 1.6.1 voor de bepaling van het begrip biologisch.
- De inschrijver aan wie de opdracht wordt gegund, bereidt een keer per maand een culinaire specialiteit die het culinaire erfgoed van een lidstaat van de Europese Unie belicht en die elke maand verschilt.

1.5 Aanbod en hoeveelheid maaltijden

Het aanbod moet worden aangepast aan de leeftijdsgroep van de verschillende leerlingen. De aanbevelingen zijn gebaseerd op de *Richtlijnen goede voeding* van de Nederlandse Gezondheidsraad (laatste versie 2015) en de aanbevolen dagelijkse hoeveelheden bepaald door het Voedingscentrum (www.voedingscentrum.nl).

Bij de te serveren maaltijden wordt in de ESB onderscheid gemaakt tussen menu- en zelfbedieningsmaaltijden. Menumaaltijden bevatten:

- 1 dagverse groentensoep of rauwkost;
- 1 hoofdgerecht bestaande uit een portie eiwitbronnen, een portie rauwe of gekookte groenten, en een portie zetmeelhoudende producten.
- 1 dessert

Zelfbedieningsmaaltijden moeten de volgende specificaties hebben

- Een dagverse groentensoep;
- Een hoofdgerecht (in klein of normaal formaat)
- Een broodjesbar, met op maat of kant-en-klare belegde broodjes;
- Een saladebar met een verscheidenheid aan rauwkost en kant-en-klare salades;
- Een dessertbar met verschillende soorten fruit en yoghurt.

Er moet elke dag een plantaardig menumaaltijd worden aangeboden. Indien de inschrijver niet in staat is elke dag een plantaardig alternatief aan te bieden, stelt hij een plan op om dit zo spoedig mogelijk in voege te laten treden. Een "allergeen" alternatief moet ook elke dag beschikbaar zijn, maar op bestelling uiterlijk één dag op voorhand.

Plantaardig betekent dat er geen andere dierlijke producten worden gebruikt zoals melkproducten (inclusief het klontje boter voor het bakken) of eieren.

Een vegetarische maaltijd is een maaltijd die bestaat uit ingrediënten die niet afkomstig zijn van gedode dieren (d.w.z. geen rood of wit vlees, geen kippenvlees, vis, schaal- en schelpdieren, gelatine of dierlijke wrongel, geen bouillons op basis van dierlijke producten, geen kazen met dierlijk stremsel). Een vegetarische maaltijd wordt als compleet beschouwd als er voldoende "vleesvervangende" eiwitbronnen aanwezig zijn (75 tot 100 g per maaltijd). Voorbeelden van goede plantaardige eiwitbronnen zijn seitan, tofu, peulvruchten (linzen, bonen, enz.), quorn, veggieburgers gemaakt van de bovengenoemde producten, noten of producten die noten bevatten, enz.

De automaat dient ook aangevuld te worden met gezonde dranken en snacks, die beantwoorden aan de criteria vervat in deze aanbesteding. De automaat is vrij van commerciële reclame en bevat geen vermelding van een frisdrankmerk of een producent van snacks.

1.4.1. Gewicht van de maaltijden

De geselecteerde inschrijver neemt voor de bereiding van de maaltijden de volgende grammages en frequenties strikt in acht. Hiervan afwijken is maar mogelijk mits voorafgaandelijke en schriftelijke goedkeuring van de aanbestedende dienst.

Tabel 1 : gewicht van de hoofdmaaltijden. Alle gewichten zijn uitgedrukt in ruw gewicht en eetbare delen.

Voedingsmiddel	Kleuterschool	PO	VO & volwassenen
Groentensoep	150 ml	200 ml	250 ml
Brood	30 g	30 g	30 g
Diverse rauwkost	20 tot 50 g	100 g	150 g
Magere en vette vis	30 g	75 g	100 g
Rood vlees			
Gevogelte, eieren			
Wit vlees			
Peulvruchten, quorn, tofu,...	Min 30 g	Min. 75 g	Min. 100 g
Aardappelen, aardappelpuree	125 g	200 g	250 g
Pasta, rijst, griesmeel, tarwe, quinoa,...	30 g	50 g	60 g
Groenten	Min. 125 g	Min. 150 g	Min. 250 g
Fruitmoes	125 g	150 g	250 g
Vers fruit	100 g	140 g	140 g
Yoghurt en zuiveldesserts	100 g	125 g	125 g
Gebak	Max. 10 g	Max. 50 g	Max. 50 g
Ijsjes	Max. 60 ml	Max. 120 ml	Max. 120 ml

De controle zal in de eerste plaats worden verricht via de receptenfiches van de inschrijver en in de tweede plaats door toezicht te houden op de bereiding van de maaltijden ter plaatse.

1.4.2. Maaltijdplan

De frequenties worden vastgesteld voor 20 maaltijden over een cyclus van 5 weken, exclusief woensdag, of van 4 weken van 5 dagen indien de woensdag is inbegrepen. Het menu bevat elke dag een plantaardig alternatief en elke week een vegetarische maaltijd.

Tabel 2 : Aanbevolen frequenties

	Aanbevolen frequenties voor 20 dagen maaltijden a rato van 4 weken van 5 dagen
Groentensoep	Minimum 17 x
Volkorenbrood	17 x
Diverse rauwkost	3 x
Olie voor vinaigrette	3 x

Magere en vette vis	4 x
Rood vlees	Max. 2 x
Gevogelte	3 x
Eieren	1 x
Wit vlees	4 x
Peulvruchten, seitan, tofu, quorn, ...	4 x
Aardappelen, aardappelpuree	10 x
Pasta	4 x waarvan 1x volkoren pasta
Rijst, griesmeel, tarwe, quinoa, ...	4 x
Groenten	17 x
Vruchtenmoes	1 x
Diverse rauwkost	2 x
Vers fruit	11 x
Yoghurts	2 x
Smoothies	2 x
Melkhoudende bijgerechten	3 x
Gebak	Max. 1 x
Ijsjes	Max. 1 x

Per cyclus van 20 maaltijden zijn er ten minste:

- 13 verschillende bereidingen van groenten,
- 4 verschillende types peulvruchten,
- 4 verschillende bereidingen van aardappelen,
- 3 verschillende types volkorenbrood.

De inschrijver vermeldt in de menu's de gedetailleerde voedingsmiddelen om de controle door de aanbestedende dienst te vergemakkelijken.

1.4.3. Voedingswaarde

Tabel 3 : Aanbevolen voedingswaarde voor jongens en meisjes

	2 tot 6 jaar	6 tot 8 jaar	8 tot 12 jaar	12 tot 15 jaar	15 tot 18 jaar	Volwassenen
Energie Kcal/j	851 tot 1456	1320 tot 1679	1537 tot 2316	2123 tot 2957	2430 tot 3396	
Eiwitten 8% TEI (g/dag)	17 tot 29	26 tot 33	30 tot 46	42 tot 59	48 tot 68	59 tot 61
Totaal vetgehalte (30 tot 35% TEI (g/dag)	28 tot 56	44 tot 65	51 tot 90	70 tot 114	81 tot 132	66 tot 97
Verzadigde vetzuren 10% TEI (g/dag)	8 tot 12	14 tot 18	17 tot 25	23 tot 32	27 tot 37	22 tot 27

Totaal koolhydraten > 55% TEI (g/dag)	117 tot 200	181 tot 230	211 tot 318	291 tot 406	334 tot 466	275 tot 343
Toegevoegde suikers < 10% TEI (g/dag)	21 tot 36	33 tot 41	38 tot 58	53 tot 73	60 tot 85	50 tot 62
Voedingsvezels (g/dag)	15 tot 20	20	20 tot 25	25 tot 30	30	>30
Water (ml/dag)	810 tot 1576	1209 tot 1920	1514 tot 2744	2344 tot 3228	2344 tot 4068	2500
Natrium (mg/dag)	225 tot 700	700 tot 1200	400 tot 1400	450 tot 1600	500 tot 1600	600 tot 2000
Calcium (g/dag)	500 tot 700	700 tot 900	900 tot 1200	1200	1200	900
Magnesium (mg/dag)	80 tot 130	130 tot 200	200 tot 370	370 tot 410	370 tot 410	360 tot 420
Ijzer (mg/dag)	3.9 tot 4.2	4.2 tot 5.9	5.9 tot 21.8	9.7 tot 21.8	12.5 tot 20.7	9.1 tot 19.6
Zink (mg/dag)	4 tot 6	6	6 à 9	9	9	8
Iodium (mg/dag)	901	90 tot 120	90 tot 120	120 tot 200	200	200
Vit. A (mg/dag)	400 tot 450	450 tot 500	500 tot 600	600	600	500
Vit. C (mg/dag)	60 tot 75	75 tot 90	90 tot 100	100 tot 110	110	110
Vit. B9 (mg/dag)	100 tot 130	130 tot 150	150 tot 180	180 tot 200	200	200

In verband met tabel 4 vraagt de aanbestedende dienst om de voedingswaarde van de maaltijden zoals opgegeven in tabel 5 in acht te nemen.

Tabel 5 : Voedingswaarde voor de volledige maaltijd

Energie – 40 % van de Totale Energie-Inname (TEI)
Eiwitten = +/- 60 % van de totale eiwitten
Vetstoffen = +/- 50 %
Koolhydraten = +/- 30 %
Calcium = +/- 30 %
Ijzer = +/- 30 %
Vitamine C = +/- 60 %

Op verzoek (van de afgevaardigden) van de aanbestedende dienst, verbindt de geselecteerde inschrijver zich ertoe de technische fiches over te leggen met de evaluatie van de voedingswaarde van de gerechten op het menu die zijn bedacht door de diëtist(e) ingeschreven in het kwaliteitsregister Paramedici en lid van de Nederlandse Vereniging van Dietisten.

De evaluatie van de voedingswaarde omvat:

- Een analyse van de technische fiches van de bereide recepten (gebruikte voedingswaren, voorziene hoeveelheden, kooktechnieken ...);
- Een kwaliteitsanalyse van de menu's (frequenties, variëteiten ...);
- Een kwantitatieve analyse van de menu's in functie van de betrokken leeftijdscategorieën (Cf. tabel 1: "Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid per dag voor jongens en meisjes" van dit bestek).

Indien de evaluatie van de voedingswaarde toont dat de recepten niet conform zijn, heeft de aanbestedende dienst het recht ze van het menu uit te sluiten.

1.4.4. Presentatie

De maaltijden moeten van een onberispelijke kwaliteit zijn en dienen op aangename wijze te worden gepresenteerd zodat ze in de smaak vallen van het doelpubliek.

Voor alle leeftijdscategorieën wordt aanbevolen om te zorgen voor kleurafwisseling in het bord en om hedendaagse vormen van presentatie van bepaalde bereidingen te gebruiken (wraps enz.).

De maaltijden moeten gevarieerd en evenwichtig zijn. De geselecteerde inschrijver is gehouden alle nuttige maatregelen te nemen om tegelijk een passend aantal dagelijkse maaltijden en voldoende porties voor alle onderdelen van de maaltijden te garanderen. Dit alles volgens de tabellen met voedingswaarde, gramsgewicht en frequenties zoals vermeld in de volgende punten van het bestek.

1.6 Dranken

Er wordt voldoende fris water, afkomstig van het distributienet, ter beschikking van de kinderen gesteld. Minimum 1 liter water per 8 kinderen wordt in het begin van de maaltijd ter beschikking gesteld.

Er mogen aan de balie en via drankautomaten geen suikerhoudende, alcoholische of lichtdranken noch vruchtensappen worden verkocht. Er mag alleen bruiswater, versgeperste sappen en smoothies worden verkocht.

1.7 Kwaliteit en herkomst van de voedingswaren

1.7.1. Ingrediënten afkomstig van de biologische landbouw

De geselecteerde inschrijver biedt duurzame maaltijden aan met oog voor verse, biologische seizoensgroenten, de ecologische voetafdruk en fair trade, door zoveel mogelijk lokale, biologische en plantaardige producten te gebruiken.

Het eerste jaar dienen minimum 4 ingrediënten gedurende het hele jaar afkomstig te zijn van de biologische landbouw. Het tweede jaar dienen minimum 8 ingrediënten gedurende het hele jaar afkomstig te zijn van de biologische landbouw. Het derde jaar dienen minimum 12 ingrediënten gedurende het hele jaar afkomstig te zijn van de biologische landbouw. Het vierde jaar dienen minimum 16 ingrediënten gedurende het hele jaar afkomstig te zijn van de biologische landbouw.

Biologische producten zijn herkenbaar aan de volgende keurmerken op het etiket:

- EKO
- Europees biologisch

- Demeter.

De leveranciers moeten de biologische ingrediënten in hun offerte vermelden. Voor de producten die als biologisch worden vermeld, is het verboden hun conventioneel (niet-biologisch) equivalent te gebruiken voor de volledige duur van het contract. De ingrediënten moeten ten minste zesmaal per jaar worden gebruikt. Geen enkel(e) kruid of specerij noch oliën en azijn voor het op smaak brengen van de gerechten worden aanvaard als gebruik van een biologisch ingrediënt. Indien er systematisch biologische olie wordt gebruikt voor het koken, kan dit wel tellen als biologisch ingrediënt.

1.7.2. Vissen

De naam van de vissoorten moet steeds op het menu worden vermeld in vier talen (Nederlands, Frans, Duits en Engels).

Het is verboden om vissoorten op het menu te zetten die met uitsterven zijn bedreigd. Het verbod betreft op datum van schrijven:

- Paling (*Anguilla anguilla*), Griet (*Scophthalmus rhombus*), Haai (*Selachimorpha*), Zwarte marlijn (*Aphanopus carbo*), Rode tonijn (*Thunnus thynnus*), Rog (*Atlantoraja castelnaui*), Roodstaartsnapper (*Etelis carbunculus*), Roodbaars (*Sparus aurata*), Nijlbaars (*Lates niloticus*), Keizerbaars (*Hoplostethus atlanticus*), Diepzeeroodbaars (*Sebastes marinus*); Heilbot (*Hippoglossus*), (blauwe) Leng (*Molva dypterygia*), Blauwe grenadier (*Coryphaenoides rupestris*) (of hoki), Steur (kaviaar) (*Acipenser baeri*, *sturio*, *huso huso*), Zeebarbeel (*Mullus surmuletus*). Deze staan vermeld op de rode lijst.
- Pijlinktvis (*Teuthida*), Grijze garnalen (*Crangon crangon*), Krab (*Cancer pagurus* en *Callinectes sapidus*), Kreeft, Tongschar (*Solea solea*), Staartvis (*Lophius piscatorius*), Zeebaars (*Dicentrarchus labrax*), Zwaardvis (*Xiphias gladius*), Zeewolf (*Dicentrarchus labrax*). Deze staan vermeld op de oranje lijst.

Het gebruik van de vis op de bovenstaande lijst is enkel toegelaten indien hij van duurzame afkomst is. De labels MSC en ASC of de afkomst van biologische landbouw worden als bewijs aanvaard, tenzij er redenen zijn om deze niet toe te laten.

Ten minste eenmaal per maand zal de kantine duurzame vis serveren.

1.7.3. Aardappelen en olijfolie

De aardappelen zijn plaatselijk geteelde aardappelen.

Olijfolie in koude bereidingen is extra vierge, waar mogelijk met bescherming van oorsprongsbenaming.

1.7.4. Groenten

De geselecteerde inschrijver vermeldt alle in de maaltijd en soep aanwezige groenten op de menu's of informatieborden.

Het verplichte percentage seizoensgroenten staat vermeld in de onderstaande tabel en moet maandelijks worden bereikt. Het te bereiken percentage stijgt elk jaar.

Alle groenten in de maaltijd / soep worden vermeld op de menu's (behalve de groenten die worden gerecupereerd in het kader van de strijd tegen de voedselverspilling of de groenten die minder dan 15 % van het totale gewicht in groenten van het recept vertegenwoordigen).

Minimale percentages seizoensgroenten

Maand	Jaar 1	Jaar 2	Jaar 3
Jan	25%	30%	40%
Feb	20%	25%	35%
Mar	20%	25%	35%
Apr	15%	20%	25%
Mei	25%	30%	40%
Jun	40%	50%	60%
Jul	n/a	n/a	n/a
Aug	n/a	n/a	n/a
Sep	70%	80%	90%
Okt	50%	60%	70%
Nov	30%	35%	45%
Dec	25%	30%	40%

De seizoensgroenten worden onder de aandacht gebracht (kleur, vetjes gedrukt ...) op de kaart / het menu of in de kantine zelf. Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie bovenstaande tabel) moet maandelijks worden bereikt. Denk ook aan het diversifiëren van de groenten door de volgende groenten regelmatig (ten minste eenmaal per maand) te gebruiken: koolrabi, pastinaak, kardoer, topinamboer, schorseneren, snijbiet, wortelpeterselie, raapstelen, postelein, radijs, patisson, boerenkool, andijvie, zeekraal, tuinbonen, waterkers, butternut, spaghettipompoen.

De groenten zijn vers. Bereide ingevroren of conservegroenten worden niet gebruikt. Onbereide ingevroren groenten kunnen gebruikt worden voor de noodmenu's.

Dit geldt ook voor de dagsoep. Enkel groentebouillons zijn toegelaten voor zover deze zoutarm zijn en geen additieven bevatten.

1.7.5. Producten van het 5de gamma

Producten van het 5de gamma zijn bereide gerechten die op voorhand worden klaargemaakt en vervolgens vacuüm worden verpakt; ze worden bewaard in de koelkast.

De producten van het 5de gamma worden enkel gebruikt in noodgevallen of om te depanneren (gebrek aan levering). De inschrijver brengt de aanbestedende dienst op de hoogte van het gebruik van producten van het 5de gamma en legt de reden voor hun gebruik uit.

1.7.6. Fruit

Van september tot en met maart moet per week minimaal één stuk vers seizoensfruit worden aangeboden.

Voor het bereiden van fruitsalade mag enkel vers fruit worden gebruikt.

Voor alle bananen gelden de volgende bepalingen:

- Ze worden geproduceerd in goede arbeidsomstandigheden. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label evenals het label Rain Forest Alliance.
- Ze zijn afkomstig van de eerlijke handel. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label.

1.7.7. Chocolade en cacao

Chocolade en/of cacao moeten:

- worden geproduceerd in goede arbeidsomstandigheden. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label, UTZ Certified evenals het label Rain Forest Alliance.
- afkomstig zijn van de eerlijke handel. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label.

1.7.8. Jodiumzout

In de keuken mag alleen jodiumzout worden gebruikt (met een concentratie van maximum 15 ppm jodium, i.e. 15 mg jodium per kg zout).

1.7.9. Oliën

Voor koude bereidingen zijn de volgende oliën toegelaten: sojaolie, koolzaadolie of olijfolie.

Om te koken zijn de volgende oliën toegelaten: aardnotenolie of olijfolie.

1.7.10. Andere

De volgende voedingsmiddelen worden niet opgediend en aangeboden: gehakte vleeswaren, kippen- en vleesbouillons, gefrituurde voedingsmiddelen, gevriesdroogde puree, energiedranken en alcohol.

De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor aan deze lijst voedingsmiddelen toe te voegen.

1.8 Communicatie

De hoofdingrediënten moeten steeds worden vermeld in het menu.

De inschrijver mag in het menu van de maand gebruik maken van vermeldingen van het type "Provençaalse groenten", maar hij zal gehouden zijn de volgende zaken te vermelden: alle groenten die meer dan 15 % van het gewicht van het recept vertegenwoordigen, het vlees/de vis (de naam van de geserveerde vis moet eveneens worden vermeld in het menu) / het plantaardig eiwit en het zetmeel die voorkomen in het menu van de dag.

De inschrijver stelt een mededeling op betreffende het seizoensfruit en de seizoensgroenten. Hij kan ze onder de aandacht brengen in het menu of voorzien in affichering van het fruit en de groenten van de maand op informatieborden.

De allergenen en niet plantaardige ingrediënten (inclusief boter, melk, bouillon en gelatine) worden steeds opgegeven in het menu of via een ander communicatiesysteem dat in de kantine aanwezig is. Elke smaakversterker en voedseladditief die worden beschouwd als potentieel allergeen, zijn verboden.

Ten minste viermaal per jaar moeten diverse communicatieacties worden opgezet om te sensibiliseren voor smaak en milieu. Bv. proeverijen, deelnemen aan de bioweek, de week van de eerlijke handel, bepaalde thema's in de schijnwerpers plaatsen zoals seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten enzovoort, door informatie in de vorm van affiches, brochures, folders, goodies ... in het restaurant, een pedagogisch project rond duurzame voeding enzovoort.

Enkel plantaardige producten vormen het voorwerp van promoties, met uitzondering van de gerechten ter illustratie van het Europees culinair erfgoed (zie hierboven).

Op het bovenstaande staan de volgende administratieve boetes :

- Voor het gebrek aan inachtneming van de seizoenen en/of het gebruik van verse producten:
 - o 0,1 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand tijdens dewelke de percentages van de seizoensproducten niet in acht worden genomen met een maximum gelijk aan het aan het gunningscriterium gegeven aantal punten.
 - o 50€ per vastgestelde inbreuk van niet-gebruik van verse groenten.
- Voor het gebrek aan inachtneming van de verplichte ingrediënten en/of het gebruik van de verboden ingrediënten:
 - o 50€ per vastgestelde inbreuk. Voor het gebrek aan inachtneming van de gramsgewichten, frequenties ...
 - o Max. 1 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand.

1.9 Noodmenu's en menu's in geval van lockdown

De geselecteerde inschrijver moet zorgen voor een aan de leeftijd van de kinderen aangepast noodmenu. Deze dient in geval van onvoorziene omstandigheden, zoals het niet kunnen leveren van een of meer ingrediënten, technische storingen of een andere crisissituatie. Om rekening te houden met scenario's zoals stroomuitval, stroomstoringen of gebrek aan water, kan de noodmaaltijd bestaan uit artikelen die op kamertemperatuur worden bewaard en geserveerd en/of die niet hoeven te worden gekookt. De aanbestedende dienst valideert dit noodmenu en mag bij wijze van uitzondering vrij van eiwitten zijn.

Als onderdeel van het noodplan, moet de geselecteerde inschrijver een menu ter beschikking stellen dat aan de kinderen kan worden uitgedeeld in geval van een lockdown.

1.10 Aanvullende cateringdiensten

Zoals hierboven beschreven behoudt de aanbestedende dienst zich het recht voor om cateringdiensten te bestellen voor bepaalde evenementen die door de school worden georganiseerd. Het kan dan gaan om evenementen zoals ouderavonden, lerarenvergaderingen, enz. Ook voor de festiviteiten van het 60jarig bestaan van de ESB zal de aanbestedende dienst beroep doen op deze cateringdiensten.

Deze diensten zijn ook buiten de schoolkalender beschikbaar – met name ten minste één week voor het begin van de cursus, en één week na het einde van de cursus, 's avonds of in het week-end.

Deze diensten zijn op verzoek beschikbaar. De school zal in dat geval een offerteaanvraag naar de aannemer sturen. De school behoudt zich evenwel het recht voor de offerte van de contractant te weigeren en de opdracht en het gebruik van de keuken, buiten de periode waarin de school de keuken gebruikt, aan een andere inschrijver te gunnen, indien diens offerte economisch voordeliger is.

2. Verplichtingen van de geselecteerde inschrijver

2.1 Organigram

De dienstverlener heeft voldoende gekwalificeerd personeel in dienst om de continuïteit van de kantinedienst en een vlotte en correcte dienstverlening te waarborgen. Dit personeel moet zich, rekening houdend met het wisselende gebruik van de kantine, te allen tijde correct en beleefd gedragen en een vlotte service verlenen.

Daartoe zal de inschrijver moeten voldoen aan de hieronder beschreven minimumeisen inzake het voor de opdracht ingezette personeel:

Minimum organigram ter plaatse (diëtist en account manager niet inbegrepen) :

- 1 leidinggevende kok
- 2 personeelsleden voor het opdienen en de afwas

Om na te gaan of de inschrijver aan de minimumeisen voldoet, voegt de inschrijver bij zijn inschrijving een organigram toe met het personeel dat bij de dienstverlener in dienst is en dat voor de opdracht zal worden ingezet, met vermelding van hun functie en ervaring. De inschrijver vermeldt hun volledige identiteit, werkvergunning en kwalificaties bij de inschrijving. De aanbestedende dienst voorziet een toegangspasje voor de duur van hun werkzaamheden. Deze pasjes blijven eigendom van de school. Om veiligheidsredenen zal de dienstverlener de opdrachtgever onmiddellijk schriftelijk in kennis stellen van elke personeelswijziging.

Omwille van pedagogische redenen strekt het tot aanbeveling het aantal verschillende personeelsleden die de geselecteerde inschrijver in de school tewerk wil stellen, en het personeelsverloop, tot het minimum te beperken.

Ten minste één lid van het kantinepersoneel is verplicht tijdens het eerste jaar van het contract een opleiding van minimaal 4 uur over "duurzame voeding" te volgen.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe rekening te houden met de richtlijnen en opmerkingen van de aanbestedende dienst en zijn personeel onmiddellijk op de hoogte te brengen indien bepaalde maatregelen noodzakelijk blijken.

Het personeel moet te allen tijde onberispelijk gekleed zijn. Het dragen van een koksmuts of pet is verplicht. Roken is niet toegestaan op het grondgebied van de school, op welk tijdstip dan ook. Het dragen van juwelen en nagellak is verboden.

2.2 Diëtist(e)

De geselecteerde inschrijver wijst een diëtist(e) ingeschreven in het kwaliteitsregister Paramedici en lid van de Nederlandse Vereniging van Dietisten aan. Deze is belast wordt met de voorbereiding van de menu's van de Europese School Bergen. De voedingsdeskundige moet gespecialiseerd zijn in kindardiëtetiek of ten minste drie jaar ervaring hebben met de bereiding van gezonde en houdbare maaltijden voor kinderen van 3 tot 18 jaar.

Bij zijn inschrijving, vermeldt de inschrijver de naam van de diëtist(e) en voegt hij er een kopie van zijn, haar of hun registratie, specialisatie, en bij gebreke van de specialisatie, het bewijs van de 3 jaar ervaring.

2.3 Manager

De geselecteerde inschrijver benoemt een manager die verantwoordelijk is voor het contract en die contact onderhoudt met de vertegenwoordiger van de aanbestedende dienst. Hij/zij zal de kennis en ervaring hebben om de milieu- en arbeidswelzijnsaspecten van de opdracht te behandelen. Hij/zij zal verantwoordelijk zijn voor het toezicht op en het beheer en de uitvoering van het contract en de correcte uitvoering ervan.

Deze persoon neemt op verzoek van de aanbestedende dienst deel aan de geplande vergaderingen en/of voert de nodige inspecties uit om toe te zien op de uitvoering van de overeenkomst. De manager neemt deel als waarnemer van de canteen committee ingesteld door de directeur van de school.

Tijdens de eerste vergadering na de ondertekening van het contract bevestigt de geselecteerde inschrijver de identiteit van de persoon die verantwoordelijk is voor het beheer van het contract (met inbegrip van eventuele vervangers).

2.4 Bepalingen van sociale aard

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe tijdens de uitvoering van het contract de voorschriften inzake de bescherming van werknemers en de arbeidsvoorwaarden die gelden op de plaats waar het contract moet worden uitgevoerd, na te leven.

De dienstverlener verbindt zich ertoe zijn personeel te betalen overeenkomstig de geldende sociale wetgeving (met inbegrip van collectieve arbeidsovereenkomsten, sociale zekerheid, arbeidsongevallenverzekering, enz.). Al deze financiële kosten zijn inbegrepen in de door de dienstverlener opgegeven prijzen.

De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor om rechtstreeks bij de geselecteerde inschrijver de nodige verificaties en controles uit te voeren om te waarborgen dat de toepasselijke sociale bepalingen en bepalingen inzake gelijke kansen worden nageleefd. Deze verificaties en controles kunnen geheel of gedeeltelijk worden verricht door een externe instantie die hiertoe door de aanbestedende dienst is gemachtigd.

Wanneer blijkt dat de geselecteerde inschrijver niet aan de betrokken eisen voldoet of weigert de aanbestedende dienst of de gemachtigde externe instantie toestemming te geven om de controles uit te voeren, kan de aanbestedende dienst het contract kostenloos verbreken.

2.5 Taal van de werkzaamheden

De geschreven communicatie is viertalig (Nederlands, Frans, Duits en Engels). Mondelinge communicatie gebeurt bij voorkeur minstens in het Nederlands.

3. Verplichtingen van de geselecteerde inschrijver

3.1 Naleving van de toepasselijke regelgeving

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe de cateringdiensten, de diensten van het schoolrestaurant, de bewaring in thermische containers, de levering van maaltijden en de onderhoudsdiensten die onder deze opdracht vallen, uit te voeren overeenkomstig de geldende regelgeving.

Bovendien verbindt de geselecteerde inschrijver zich ertoe de aanbestedende dienst in kennis te stellen van:

- eventuele tekortkomingen, gebreken of onregelmatigheden
- welke aanvulling of wijziging dan ook van de geldende regels en voorschriften;
- de praktische gevolgen van het bovenstaande voor de centrale keuken en de organisatie van de maaltijdvoorziening.

Het personeel moet in zijn optreden en in zijn werkkleding strikte hygiënische normen in acht nemen. De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor te eisen dat een personeelslid niet langer op de school wordt tewerk gesteld in geval van ernstig wangedrag of om veiligheidsredenen.

Personeelsleden van de dienstverlener hebben alleen toegang tot de ruimten waar hun aanwezigheid om strikt professionele redenen gerechtvaardigd is, en alleen als de eetzaal open zijn. Voor elke aanwezigheid die niet om dienstredenen gerechtvaardigd is, is de voorafgaande toestemming van de aanbestedende dienst vereist. Het personeel heeft toegang tot de lokalen met zijn toegangsbadge, en alleen via de hoofdingang.

3.2 Opleidingsplan

Binnen 3 maanden na de gunning van de opdracht moet de geselecteerde inschrijver een opleidingsplan voor het keukenteam indienen over evenwichtige voeding in een duurzaam perspectief, met inbegrip van kookmethoden. Deze opleiding moet permanent zijn en ten minste 4 uur per jaar omvatten per persoon die betrokken is bij koken en voedselbereiding. De inschrijver aan wie is gegund, deelt systematisch de data mee waarop het personeel wordt opgeleid.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe de aanbestedende dienst zijn knowhow ter beschikking te stellen, zoals

- het gebruik van de beste werkmethoden
- toezicht op de goede uitvoering van de diensten
- het zoeken naar oplossingen voor ondervonden problemen;
- de ontwikkeling van de kwaliteit van de verleende diensten.

Zoals hierboven vermeld, is ten minste één lid van het kantinepersoneel verplicht tijdens het eerste jaar van het contract een opleiding van minimaal 4 uur over "duurzame voeding" te volgen.

3.3 Rapporten die aan de aanbestedende dienst moeten worden voorgelegd

Om de zes maanden dient de inschrijver bij de aanbestedende dienst een verslag in met

- het aantal geserveerde maaltijden
- de cijfers voor de in het plan voorgestelde maatregelen ter bestrijding van voedselverspilling.
- in geval van inspectie of vernieuwing: alle certificaten en/of inspectieverslagen met betrekking tot het contract
- een volledige lijst van menu's
- een schema van toekomstige menu's

- de lijst van voorlichtingsacties die in de afgelopen drie maanden zijn ondernomen en de lijst van acties voor de komende drie maanden.

Op basis van de resultaten van de controle op voedselverspilling en/of voedingsanalyse en/of enquêtes/klachten van klanten, behoudt de aanbestedende dienst zich het recht voor bepaalde maaltijden die niet geschikt zijn voor leerlingen te verbieden. De aanbestedende dienst behoudt zich tevens het recht voor om bepaalde communicatieacties te weigeren wanneer de boodschappen niet in overeenstemming zijn met haar visie.

Om de drie maanden plant de aanbestedende dienst een vergadering in waarop de geselecteerde overheid het driemaandelijks verslag indient en voorstelt.

De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor onaangekondigde controles in de kantine uit te voeren ter verificatie van :

- naleving van verboden ingrediënten,
- de receptenbladen (de inschrijver stelt de receptenbladen voor alle bereidingen op verzoek ter beschikking)
- de naleving van de mededeling (allergenen, plantaardig, seizoensgebondenheid, enz.),
- alle andere technische specificaties die in hier worden genoemd.

In opdracht en voor rekening van de geselecteerde inschrijver stelt een erkend diëtist een jaarverslag op waarin aan de hand van een door de aanbestedende dienst gekozen steekproef van 10 maaltijden wordt aangegeven hoe de voedingsanalyse van de maaltijden eruitziet en of de maaltijden voldoen aan de bijzondere specificaties en de behoeften van de betrokken leeftijdscategorieën.

3.4 Aankopen

De geselecteerde inschrijver koopt in eigen naam en voor eigen rekening, en bewaart onder eigen verantwoordelijkheid, alles wat nodig is voor de uitvoering van zijn opdracht, te weten, en niet limitatief

- de voedingsmiddelen, voedingsproducten, dranken en ingrediënten die nodig zijn voor de bereiding van maaltijden;
- de producten die nodig zijn voor de reiniging die onder zijn verantwoordelijkheid of onder die van het personeel van de aanbestedende dienst valt;
- wasmiddelen die nodig zijn voor de gebruikte wasapparatuur;
- de papieren servetten die de gasten bij de maaltijden krijgen;
- keuken- en dienstlinnen (eigen leveringen en diensten: ter beschikking te stellen door de aanbestedende dienst);
- zijn eigen administratief drukwerk en kantoorbenodigdheden.

3.5 Informatie aan de aanbestedende dienst

De geselecteerde inschrijver maakt de ontwerpmenu's ten minste één maand van tevoren ter goedkeuring over aan de aanbestedende dienst.

De geselecteerde inschrijver kan worden verzocht het menu te wijzigen indien de behoeften van het aanbod dit noodzakelijk maken. De geselecteerde inschrijver is echter verplicht de aanbestedende dienst in kennis te stellen zodra hij van een dergelijke belemmering kennis heeft gekregen.

3.6 Informatie aan de ouders, leerlingen en personeelsleden

Aan het begin van elk schooljaar, bij het eerste menu, presenteert de geselecteerde inschrijver een nota, voorzien van zijn logo en dat van de aanbestedende dienst, waarin hij, met het oog op de bewustmaking, beschrijft welke doelstellingen inzake duurzame ontwikkeling hij nastreeft, zoals bepaald in dit bijzonder bestek en zoals opgenomen in de verbintenissen.

3.7 Afvalbeheer

De geselecteerde inschrijver zal op eigen verantwoordelijkheid en op eigen kosten voldoen aan alle geplande en toekomstige verplichtingen met betrekking tot de bescherming van het milieu.

Volgens de door de aanbestedende dienst verstrekte informatie zal de geselecteerde inschrijver het volgende afval sorteren: glas, karton, plastic verpakkingen, groenafval, en huishoudelijk chemisch afval zoals verpakkingen van detergents, papier, enz.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe de voorkeur te geven aan de meest milieuvriendelijke verpakkingen en wikkels, en, waar mogelijk, de voorkeur te geven aan producten die in grote hoeveelheden zijn verpakt.

Ook organisch afval zal dagelijks worden opgehaald en gesorteerd. Het gewicht van het organisch afval, die de school weegt bij inlevering, zal de school registreren in een maandelijkse tabel. Deze tabel vormt een analyse-element voor het toezicht op het beleid ter voorkoming van voedselverspilling.

4. Financiële bepalingen

4.1 Hoe schoolmaaltijden bestellen, factureren en betalen

4.1.1. Kantineregistratie

De inschrijving voor de kantine is gratis. Uitsluitend ter informatie en zonder enige verbintenis van de zijde van de aanbestedende dienst, bedraagt het aantal leerlingen dat momenteel in de kantine haar maaltijden bestelt:

Primair onderwijs	77
Voortgezet onderwijs	68
Volwassenen	2

De geselecteerde inschrijver beheert de registratie rechtstreeks met de ouders en op afstand (online).

4.1.2. Facturatie

De aanbestedende dienst is niet betrokken bij de facturatie van schoolmaaltijden. Ouders kunnen zich via internet inschrijven en het bedrag van de maaltijden betalen voor een periode van één semester. De ESB werkt aan een systeem waarbij het betaalde bedrag op een gepersonaliseerde badge wordt geladen en de dagelijkse betaling toelaat.

4.1.3. Betaling

De aanbestedende dienst is niet betrokken bij de betaling van schoolmaaltijden.

De schoolmaaltijden worden betaald door de ouders van de geregistreerde leerlingen.

De aanbestedende dienst kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele vertragingen bij de betaling of voor andere moeilijkheden die de geselecteerde inschrijver ondervindt.

De aanbestedende dienst betaalt geen voorschot of provisie voor verleende of te verlenen diensten in verband met schoolmaaltijden of cateringdiensten.

De geselecteerde inschrijver maakt betalingen mogelijk door te pinnen en via cash.

4.1.4. Uitschrijving

De geselecteerde inschrijver staat toe dat een leerling wordt uitgeschreven (uitschrijving) met een opzegtermijn van 7 kalenderdagen, zonder compensatie en zonder opgave van redenen. De annulering kan betrekking hebben op één of meer maaltijden, of zelfs op het hele halfjaar.

De geselecteerde inschrijver vermeldt in zijn inschrijving de regeling voor de terugbetaling aan de ouders in geval van terugtrekking. In ieder geval moet de geselecteerde inschrijver voorzien in de terugbetaling van de niet begonnen maanden.

4.2 Hoe uitzonderlijke maaltijden bestellen, factureren en betalen (catering)

4.2.1. Uitzonderlijke maaltijden bestellen

De bestelling van uitzonderlijke maaltijden gebeurt via gedetailleerde bestelbon met de beschrijving van de prestatie, de prijs en de termijn voor uitvoering (datum van het evenement). De geselecteerde inschrijver zendt een medeondertekend exemplaar van de bestelbon ter bevestiging terug.

De partijen kunnen gedetailleerde voorwaarden voor het verrichten van diensten overeenkomen. Deze worden opgenomen in een overeenkomst die als bijlage aan het contract tussen de aanbestedende dienst en de geselecteerde inschrijver wordt gehecht. De samenstelling van het menu maakt het voorwerp uit van een dergelijk addendum.

4.2.2. Facturatie van uitzonderlijke maaltijden

De geselecteerde inschrijver zendt de factuur voor uitzonderlijke maaltijden na afloop van het evenement toe aan de betrokken school, ter attentie van de boekhouding (nafacturering): ber-invoice@eursc.eu

De aanbestedende dienst beschikt over 30 kalenderdagen vanaf de ontvangst van de factuur om de inhoud ervan te controleren en, in voorkomend geval, opmerkingen naar de geselecteerde inschrijver te sturen (per aangetekende brief of per e-mail met ontvangstbevestiging). Indien de geselecteerde inschrijver wordt verzocht de factuur te corrigeren of aanvullende informatie te verstrekken (binnen 20 kalenderdagen), heeft de aanbestedende dienst nog eens 30 dagen de tijd om de nieuwe factuur te controleren. Indien de aanbestedende dienst binnen deze termijn geen opmerkingen maakt, wordt de factuur stilzwijgend aanvaard.

Op de factuur dient ten minste te worden vermeld :

- de naam en het adres van de school (Europese School Bergen)
- de referentie en/of datum van de bestelbon
- de beschrijving van de verleende dienst
- de prijzen vermeld in euro's
- de bankgegevens van de geselecteerde inschrijver, met vermelding van zijn IBAN- en BIC-codes en zijn BTW-nummer.

4.2.3. Betaling van de uitzonderlijke maaltijden

De betaling van uitzonderlijke maaltijden geschiedt uiterlijk binnen 30 dagen na het verstrijken van de controletermijn van de factuur, welke termijn kan worden verlengd in geval van een correctie van de factuur.

De betaling wordt overgemaakt op de rekening van de geselecteerde inschrijver zoals vermeld in zijn offerte.

In geval van betalingsachterstand heeft de geselecteerde inschrijver recht op betaling van achterstandsrente. Deze rente wordt berekend op basis van de door de Europese Centrale Bank op haar basisherfinancieringstransacties toegepaste rentevoet die geldt op de eerste dag van de maand waarin de betaling verschuldigd is. Deze referentierentevoet wordt bekendgemaakt in het Publicatieblad van de Europese Unie, serie C. De rente is verschuldigd over de periode die ingaat op de dag volgende op de laatste dag van de betalingstermijn en eindigt op de dag van de feitelijke betaling, met inbegrip van de laatste dag. Indien de interest voor betalingsachterstand minder dan 200 euro bedraagt, wordt deze slechts aan de geselecteerde inschrijver betaald indien hij binnen twee maanden na ontvangst van de betaling uitdrukkelijk daarom verzoekt.

De geselecteerde inschrijver is als enige verantwoordelijk voor de naleving van de toepasselijke fiscale bepalingen. De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe de op hem van toepassing zijnde BTW-bepalingen na te leven.

De geselecteerde inschrijver erkent dat de aanbestedende dienst, als Europese instelling, is vrijgesteld van de betaling van alle rechten en belastingen, met name BTW, krachtens artikel 3 van het Protocol betreffende de voorrechten en immuniteiten van de Europese Unie.

4.3 Prijsherziening

De in het aanbod van de geselecteerde inschrijver vermelde prijzen zijn gekoppeld aan de consumentenprijsindex (CPI). Zij worden geïndexeerd als de CPI met ten minste 2% is gestegen of gedaald ten opzichte van het basisjaar 2022.

De herziene prijs is van toepassing vanaf het schooljaar (september-december of januari-juni) volgend op het schooljaar waarin de verhoging of verlaging met 2% is bereikt, op voorwaarde dat de geselecteerde inschrijver de aanbestedende dienst uiterlijk een maand voor het einde van het schooljaar waarin de verhoging of verlaging is bereikt, hiervan per aangetekende brief in kennis heeft gesteld. De aanbestedende dienst moet in staat zijn deze prijsherziening aan de ouders van de leerlingen bekend te maken.

4.4 Aanvullende bepalingen met betrekking tot de overheidsopdracht

4.4.1. Bekendmaking en vertrouwelijkheid

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de aanbestedende dienst niet direct of indirect aan derden bekend te maken, noch voor reclamedoeleinden, noch voor enig ander doel, dat hij dit contract uitvoert. Hij kan het echter als referentie voor andere overeenkomsten gebruiken.

Zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de aanbestedende dienst mag de geselecteerde inschrijver geen gebruik maken van binnen- of buitenaanzichten van de gebouwen van de aanbestedende dienst voor commerciële of reclamedoeleinden. De toestemming van de aanbestedende dienst kan bijzondere voorwaarden omvatten en kan in de tijd beperkt zijn.

Behoudens voorafgaande schriftelijke toestemming van de aanbestedende dienst, is de geselecteerde inschrijver gehouden tot geheimhouding van alle feiten, inlichtingen, kennis, documenten of andere elementen die hem door de aanbestedende dienst van een niet-gekwalificeerde persoon als vertrouwelijk zijn medegedeeld. De geselecteerde inschrijver is verplicht dit te doen, zelfs nadat de diensten zijn voltooid. Deze verplichting blijft gelden voor alle informatie totdat deze naar behoren openbaar is gemaakt.

De geselecteerde inschrijver verplicht zijn vertegenwoordigers, personeelsleden, werknemers en eventuele onderaannemers ertoe deze vertrouwelijkheid in acht te nemen.

De geselecteerde inschrijver verplicht zichzelf en zijn personeel geen gebruik te maken van of mededeling te doen aan derden van feiten, informatie, documenten of andere zaken die hem in het kader van de uitvoering van het contract zijn medegedeeld of te zijner kennis zijn gekomen, noch van enig resultaat van zijn diensten, wanneer dit niet noodzakelijk is voor de uitvoering van het contract. Deze verplichting blijft ook na het einde van de uitvoering van de overeenkomst bestaan.

Dit artikel doet geen afbreuk aan de verplichtingen van de geselecteerde inschrijver die voortvloeien uit de toepasselijke regelgeving of uit bevelen van gerechtelijke instanties of bevoegde autoriteiten.

4.4.2. Gegevensbescherming

Persoonsgegevens die in het kader van de uitvoering van het contract worden gegenereerd, zullen worden verwerkt overeenkomstig Verordening (EG) nr. 45/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2000 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens door de communautaire instellingen en organen en betreffende het vrije verkeer van die gegevens. Deze verwerking van gegevens is alleen toegestaan ten behoeve van de uitvoering van het contract en de controle daarop door de dienst die verantwoordelijk is voor de verwerking van de gegevens, onverminderd een eventuele delegatie aan organen die belast zijn met controle- en inspectietaken uit hoofde van het recht van de Europese Unie. De geselecteerde inschrijver heeft recht op toegang tot en wijziging van de hem betreffende persoonsgegevens. Voor alle vragen in verband met de verwerking van persoonsgegevens neemt de geselecteerde inschrijver contact op met de dienst die verantwoordelijk is voor de gegevensverwerking. De geselecteerde inschrijver heeft altijd het recht contact op te nemen met de Europese Toezichthouder voor gegevensbescherming.

Indien deze overheidsopdracht de verwerking van persoonsgegevens door de geselecteerde inschrijver ten behoeve van de aanbestedende dienst omvat, mag de geselecteerde inschrijver alleen handelen namens de dienst die verantwoordelijk is voor de gegevensverwerking, d.w.z. met betrekking tot de doeleinden van de verwerking, de categorieën gegevens die kunnen worden verwerkt, de ontvangers van deze gegevens en de middelen waarmee de betrokkenen hun rechten kunnen doen gelden.

De persoonsgegevens die door de geselecteerde inschrijver in het kader van deze overheidsopdracht worden verwerkt, zijn vertrouwelijk. De geselecteerde inschrijver die toegang heeft tot dergelijke gegevens, moet de toegang tot die gegevens beperken tot personeel dat strikt noodzakelijk is voor de uitvoering, de controle en het toezicht op de uitvoering van het contract.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe de technische en organisatorische maatregelen te nemen die noodzakelijk zijn gelet op de risico's die inherent zijn aan de verwerking en de aard van de betrokken persoonsgegevens.

Wanneer persoonsgegevens geautomatiseerd worden verwerkt, worden maatregelen genomen indien dit, gelet op de risico's, noodzakelijk is, met name om

- Voorkomen dat onbevoegden toegang krijgen tot computersystemen waarin persoonsgegevens worden verwerkt;
- Voorkomen dat opslagmedia door onbevoegden worden gelezen, gekopieerd, gewijzigd of verwijderd;
- Voorkoming van ongeoorloofde invoer van gegevens in het geheugen en van ongeoorloofde bekendmaking, wijziging of verwijdering van opgeslagen persoonsgegevens;
- Voorkomen dat onbevoegden gebruik maken van gegevensverwerkingssystemen door middel van datatransmissievoorzieningen;
- ervoor te zorgen dat bevoegde gebruikers van een gegevensverwerkingssysteem alleen toegang hebben tot de persoonsgegevens die zij krachtens hun recht van toegang mogen raadplegen
- bij te houden welke persoonsgegevens zijn verstrekt, wanneer en aan wie;
- ervoor te zorgen dat achteraf kan worden nagegaan welke persoonsgegevens wanneer en door wie zijn verwerkt;
- Ervoor zorgen dat persoonsgegevens die voor rekening van derden worden verwerkt, alleen kunnen worden verwerkt op de wijze die door de aanbestedende dienst is bepaald;
- Ervoor zorgen dat wanneer persoonsgegevens worden meegegeeld en opslagmedia worden vervoerd, de gegevens niet zonder toestemming kunnen worden gelezen, gekopieerd of gewist;

- De interne organisatiestructuur van een instelling of orgaan zo opzetten dat deze voldoet aan de eisen inzake gegevensbescherming.

Het bovenstaande lid doet geen afbreuk aan de verplichtingen van de geselecteerde inschrijver die voortvloeien uit de nationale voorschriften tot omzetting van Richtlijn 95/46/EG van het Europees Parlement en de Raad van 24 oktober 1995 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens en betreffende het vrije verkeer van die gegevens.

De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor na te gaan of de geselecteerde inschrijver de bovengenoemde maatregelen heeft genomen en zich daaraan houdt. De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe de aanbestedende dienst alle inlichtingen te verstrekken die deze in dit verband nodig heeft.

4.4.3. Gebruik, verspreiding en publicatie van informatie

De geselecteerde inschrijver stemt in met de verwerking, het gebruik, de verspreiding en de bekendmaking door de aanbestedende dienst van contractgegevens of gegevens over het contract, ongeacht het medium, met name de naam van de contractant, het voorwerp en de duur van het contract, de contractwaarde en de verslagen. In het geval van persoonsgegevens zijn de bepalingen van de bijzondere voorwaarden van toepassing.

Indien de geselecteerde inschrijver informatie betreffende de opdracht wenst te verspreiden of te publiceren, moet de aanbestedende dienst vooraf zijn schriftelijke toestemming verlenen. Om zijn toestemming te geven kan de aanbestedende dienst de geselecteerde inschrijver opdragen de waarde van de opdracht te vermelden of kan hij andere voorwaarden stellen. In de verspreide of bekendgemaakte informatie moet in ieder geval worden vermeld dat de standpunten uitsluitend de mening van de geselecteerde inschrijver weergeven en niet het formele standpunt van de aanbestedende dienst vormen.

Behoudens voorafgaande schriftelijke toestemming van de aanbestedende dienst mag de geselecteerde inschrijver de informatie waarvan hij kennis heeft gekregen niet voor enig ander doel gebruiken dan voor de uitvoering van het contract.

4.4.4. Mededelingen tijdens de opdracht

Alle mededelingen in verband met het contract moeten schriftelijk worden gedaan, onder vermelding van het referentienummer van het contract. Eenvoudige post wordt geacht door de aanbestedende dienst te zijn ontvangen op de dag waarop deze door de bevoegde dienst wordt geregistreerd. Mededelingen moeten worden gericht aan het volgende adres

t.a.v. Adjunct Directeur Financien en Administratie
Europese School Bergen
Molenweidjtje 5
1862 BC Bergen
ber-procurement@eursc.eu

5. Technische bepalingen

5.1 Terbeschikkingstelling van uitrusting of diensten die eigendom zijn van de aanbestedende dienst

Het bedrijf moet zelf voor computerapparatuur zorgen, de school stelt alleen een internetlijn en een telefoonlijn ter beschikking.

De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor om, met inachtneming van de regels inzake de bescherming van de persoonlijke levenssfeer en van zakengeheimen, te allen tijde toezicht te houden op het gebruik dat door de geselecteerde inschrijver of diens personeel van deze uitrusting en/of diensten wordt gemaakt. De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe zijn personeel schriftelijk in kennis te stellen van dit recht van de aanbestedende dienst.

In geval van niet-professioneel of ander oneigenlijk gebruik wordt een waarschuwing aan de geselecteerde inschrijver gegeven. Indien het probleem aanhoudt, moet de apparatuur en/of de toegang tot de dienst worden ingetrokken. Indien zich een ernstig probleem voordoet, kan de aanbestedende dienst het materiaal en/of de toegang tot de dienst zonder voorafgaande kennisgeving intrekken.

5.2 Verlies of beschadiging van materiaal, onderdelen, toestellen, schetsen, monsters, goederen, modellen, patronen, mallen en software die eigendom zijn van de aanbestedende dienst en in het bezit zijn van de geselecteerde inschrijver

De geselecteerde inschrijver is aansprakelijk voor het verlies van of de beschadiging aan materiaal, onderdelen, uitrusting, schetsen, monsters, goederen, modellen, patronen, mallen en software die toebehoren aan de aanbestedende dienst en die hij ten gevolge van de uitvoering van de overeenkomst in zijn bezit heeft, ongeacht of deze hem door de aanbestedende dienst zijn toevertrouwd dan wel of hij deze zelf in het kader van de normale bedrijfsuitoefening voor rekening van de aanbestedende dienst heeft aangeschaft.

De vergoeding voor verlies of beschadiging wordt, naar keuze van de aanbestedende dienst en na overleg met de geselecteerde inschrijver, betaald in natura (vervanging of reparatie) of in de vorm van een vergoeding van de vervangingsprijs op de datum van het verlies of de beschadiging, vermeerderd met de rechten en belastingen die eventueel door de nationale autoriteiten op die prijs worden toegepast.

6. Personeel

6.1 Algemene bepalingen

De geselecteerde inschrijver heeft voldoende gekwalificeerd personeel in dienst om de continuïteit van de kantinedienst en een vlotte en correcte dienstverlening te waarborgen. Dit personeel dient zich, gelet op het wisselende gebruik van de kantine, te allen tijde correct en beleefd te gedragen en een vlotte dienstverlening te waarborgen.

De geselecteerde inschrijver zorgt ervoor dat het personeel dat in contact staat met de leerlingen Engels, Frans of Nederlands spreekt. Zij moeten beleefd en hoffelijk zijn tegen alle leerlingen. Indien dit niet het geval is, kan de aanbestedende dienst weigeren dit personeel te aanvaarden.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe rekening te houden met de richtlijnen en opmerkingen van de aanbestedende dienst en zijn personeel onmiddellijk op de hoogte te brengen indien bepaalde maatregelen noodzakelijk blijken

Het personeel moet zich strikt houden aan de hygiënische normen, zowel in hun handelingen als in hun werkkleding. De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor te eisen dat een personeelslid wordt ontslagen in geval van ernstig wangedrag of om veiligheidsredenen.

Een lijst van het door de geselecteerde inschrijver tewerkgestelde personeel, met vermelding van hun volledige identiteit en, in voorkomend geval, hun werkvergunningen en kwalificaties, wordt aan de aanbestedende dienst medegedeeld vóór de aanvang van de diensten, met het oog op het verstrekken van een toegangsbadge voor de duur van hun diensten.

Om veiligheidsredenen zal de geselecteerde inschrijver de aanbestedende dienst onmiddellijk schriftelijk in kennis stellen van elke wijziging in het personeelsbestand. Hij zal de toegangspasjes teruggeven.

Personeelsleden van de geselecteerde inschrijver hebben alleen toegang tot de ruimten waar hun aanwezigheid om strikt professionele redenen gerechtvaardigd is, en alleen als de eetzalen open zijn. Voor elke aanwezigheid die niet om dienstredenen gerechtvaardigd is, is de voorafgaande toestemming van de aanbestedende dienst vereist. Het personeel heeft toegang tot de lokalen met zijn toegangsbadge, en alleen via de hoofdingang.

Het personeel moet te allen tijde onberispelijk gekleed zijn. Het dragen van een koksmuts of pet is verplicht. Roken is niet toegestaan in de ruimten waar voedsel wordt bereid, opgediend of bewaard, noch in de afwasruimten op welk tijdstip dan ook. Het dragen van juwelen en nagellak is verboden.

6.2 Sociale bepalingen

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe tijdens de uitvoering van het contract de voorschriften inzake de bescherming van werknemers en de arbeidsvoorwaarden die gelden op de plaats waar het contract moet worden uitgevoerd, na te leven.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe zijn personeel te betalen overeenkomstig de geldende sociale wetgeving (met inbegrip van collectieve arbeidsovereenkomsten, sociale zekerheid, arbeidsongevallenverzekering, enz.) Al deze financiële kosten zijn inbegrepen in de door de geselecteerde inschrijver opgegeven prijzen.

De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor om rechtstreeks bij de geselecteerde inschrijver de nodige verificaties en controles uit te voeren om ervoor te zorgen dat de toepasselijke sociale bepalingen en

bepalingen inzake gelijke kansen worden nageleefd. Deze verificaties en controles kunnen geheel of gedeeltelijk worden verricht door een externe instantie die hiertoe door de aanbestedende dienst is gemachtigd.

Wanneer blijkt dat de geselecteerde inschrijver niet aan de betrokken eisen voldoet of weigert de aanbestedende dienst of de gemachtigde externe instantie toestemming te geven om de controles uit te voeren, kan de aanbestedende dienst het contract verbreken.

6.3 Opdienen van maaltijden

Het zelfbedieningsrestaurant heeft +/- 144 zitplaatsen. Studenten bedienen zichzelf aan het buffet. De dienbladen worden door de leerlingen opgeborgen.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe een snelle dienst te verlenen voor 70 à 80 personen per uur.

7. Gebouwen, uitrusting en meubilair

7.1 Rechten en verplichtingen van de geselecteerde inschrijver

De door de concessieverlenende instantie aan de geselecteerde inschrijver verleende toestemming om de lokalen te gebruiken en te exploiteren, houdt geen enkel recht in om de lokalen te verwerven zoals beschreven in de reglementering betreffende professionele, administratieve of commerciële huur, en scheidt evenmin enig commercieel eigendomsrecht.

De geselecteerde inschrijver mag geen bezwaar maken tegen, noch een vergoeding overeenkomen voor de variabiliteit die voortvloeit uit de exploitatie van de school, de uitvoering van werken in het gebouw of een toevallige onderbreking van de levering van water, gas, elektriciteit of verwarming, de werking van liften of enige andere dienst of installatie.

De geselecteerde inschrijver mag geen afstand doen van rechten of verplichtingen in verband met dit contract, noch deze geheel of gedeeltelijk overdragen, onderverhuren of inbrengen in een onderneming of een andere derde, op straffe van onmiddellijke beëindiging van het contract door de aanbestedende dienst, zonder enig recht op schadevergoeding.

De geselecteerde inschrijver mag niets uitstellen of tentoonstellen in de lokalen van het contract. De aanbestedende dienst kan op deze plaatsen alle inlichtingen en instructies aanbrengen die hij noodzakelijk acht.

7.2 Uitrusting ter beschikking gesteld van de geselecteerde inschrijver

De ruimten, vaste installaties, uitrusting en meubilair die nodig zijn voor de werking van de kantine, worden gratis ter beschikking gesteld van de geselecteerde inschrijver. Zij maken het voorwerp uit van een gemeenschappelijke inventaris van de inrichtingen vóór de aanvang van de werkzaamheden en van een gemeenschappelijke inventaris van de inrichtingen aan het einde van de werkzaamheden.

Voor zover nodig wordt eraan herinnerd dat de inschrijver, door het certificaat van controle van de lokalen bij zijn offerte te voegen, verklaart kennis te hebben genomen van deze infrastructuur en het definitieve karakter ervan.

7.3 Gebruik van de lokalen

De geselecteerde inschrijver is verplicht de lokalen, vaste installaties, uitrusting en meubilair als een goed huisvader te gebruiken en te onderhouden. Hij stelt de aanbestedende dienst onmiddellijk in kennis van alle gebreken of beschadigingen die hij aantreft.

De aanbestedende dienst is verantwoordelijk voor het onderhoud en de reparatie van de keukenfaciliteiten. De geselecteerde inschrijver is echter verantwoordelijk voor het klein onderhoud van deze installaties (ventilatorroosters, motoren van koelkasten, filters van airconditioning, roosters van afzuigkappen, ontkalken van huishoudelijke apparaten). Elk defect of elke schade ten gevolge van de niet-naleving van deze verplichting, abnormaal gebruik van de apparatuur of ernstig wangedrag van een personeelslid van de geselecteerde inschrijver, zal op kosten van de geselecteerde inschrijver worden hersteld.

De geselecteerde inschrijver ziet tevens toe op de strikte naleving van de hygiënevoorschriften die in de ruimten van het cateringcomplex in acht moeten worden genomen, met name die welke betrekking hebben op de HACCP-normen.

De geselecteerde inschrijver dient de hem ter beschikking gestelde ruimten in perfecte staat van reinheid te houden. Daartoe draagt hij op eigen kosten zorg voor het normale onderhoud en de normale ontsmetting van deze lokalen.

Hij is verantwoordelijk voor het onderhoud van de kantine, de keuken, de opslagruimten, de toiletten en kleedkamers in de kantine, de toegangen tot het restaurantcomplex en de andere lokalen waarover hij beschikt.

Het opknappen van muurbekledingen en het schoonmaken van ramen en gordijnen vallen onder de verantwoordelijkheid van de aanbestedende dienst, die deze taken kan laten uitvoeren wanneer hij dat nodig acht. Indien de schade aan de lokalen is veroorzaakt door het personeel van de geselecteerde inschrijver (bv. stoten tegen de muren, deurposten of deuren), is de geselecteerde inschrijver verantwoordelijk voor het herstel en de opfrissing ervan.

De geselecteerde inschrijver is verantwoordelijk voor de hygiëne van de hem ter beschikking gestelde ruimten. De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe om de drie maanden het cateringcomplex te laten desinfecteren en alle lokalen grondig te laten reinigen. De geselecteerde inschrijver verbindt zich er tevens toe elk kwartaal preventief te controleren op ongedierte (ongedierte en knaagdieren) en zich ertoe te verbinden onmiddellijk op te treden indien ongedierte wordt aangetroffen (een kopie van de facturen betreffende deze interventies moet aan de aanbestedende dienst worden toegezonden).

7.4 Gebruik van meubilair, vaste installaties en apparatuur

De geselecteerde inschrijver is verplicht het meubilair, de vaste installaties, het zware materieel en alle andere uitrusting die hem ter beschikking worden gesteld, in perfecte staat van netheid te houden. Hij verbindt zich ertoe het met de nodige zorgvuldigheid te gebruiken.

De aanbestedende dienst is verantwoordelijk voor het onderhoud en de reparatie van de vaste installaties en uitrusting. Elk defect of elke beschadiging ten gevolge van een abnormaal gebruik van de uitrusting, een gebrek aan onderhoud of een grove nalatigheid van een personeelslid van de geselecteerde inschrijver, zal op kosten van de geselecteerde inschrijver worden hersteld. De aanbestedende dienst is verantwoordelijk voor deze kosten (die door de geselecteerde inschrijver moeten worden vergoed); hij beslist naar eigen goeddunken over deze kosten en kan, indien de geselecteerde inschrijver het daar niet mee eens is, een deskundigenonderzoek laten instellen indien hij dat wenselijk acht.

Het onderhoud van de branddetectie- en brandbeveiligingsinstallaties en van de evacuatie- en ventilatiesystemen, alsmede de vervanging ervan wegens de ouderdom van de uitrusting, vallen onder de verantwoordelijkheid van de aanbestedende dienst, behalve in geval van schade die aan de geselecteerde inschrijver kan worden toegeschreven; in dat geval komen de kosten van reparatie of vervanging ten laste van laatstgenoemde.

7.5 Gebruik van kleine apparatuur

Het serviesgoed, glaswerk, bestek en kleine dienbladen worden door de aanbestedende dienst ter beschikking gesteld. De geselecteerde inschrijver zal deze op eigen kosten en in overleg met de aanbestedende dienst onderhouden en vernieuwen. In onderling overleg kan de aanbestedende dienst maximaal 10% van de vervangingskosten voor zijn rekening nemen.

Voor de aanvang en aan het einde van de diensten worden gezamenlijk een inventaris en een inventaris van de uitrusting opgemaakt. In juli van elk jaar wordt door de geselecteerde inschrijver een tussentijdse inventaris opgemaakt. Eventuele verschillen tussen de inventaris aan het begin en de tussentijdse inventaris

moeten door de geselecteerde inschrijver worden aangevuld. Beschadigde, kapotte of versleten apparatuur mag niet worden geïnventariseerd. Eventuele overschrijdingen worden niet in aanmerking genomen en mogen in geen geval worden verwijderd.

8. Schoonmaak en hygiëne

De geselecteerde inschrijver ziet erop toe dat de wettelijke voorschriften inzake hygiëne die in de kantineruimte in acht moeten worden genomen, strikt worden nageleefd.

De aanbestedende dienst benadrukt dat de exploitatie van de kantine door de geselecteerde inschrijver een voorbeeld moet zijn van de toepassing van de strengste en meest actuele hygiënenormen en dat dit moet worden bereikt door middel van een constructieve en positieve dagelijkse houding, in nauwe samenwerking met de aanbestedende dienst.

In de eerste maand van de exploitatie moet de geselecteerde inschrijver de volgende documenten ter goedkeuring voorleggen aan de aanbestedende dienst

- Een HACCP document voor het restaurant, inclusief
 - o Een diagram van de productstroom, per producttype
 - o Een tabel met potentiële gevaren, voorzorgsmaatregelen, kritische grenzen, controleprocedures en -frequentie, corrigerende maatregelen en registratie van resultaten per producttype
- Een onderhoudsplan
- Een model voor maandelijkse interne hygiëneaudits.

De goedkeuring van deze documenten ontslaat de geselecteerde inschrijver niet van zijn verplichtingen in dit verband.

De aanbestedende dienst kan te allen tijde inzage krijgen in de controledocumenten met betrekking tot HACCP en onderhoud. De aanbestedende dienst behoudt zich het recht voor de kwaliteit en de hygiëne van het cateringcomplex te controleren (de wijze waarop de diensten worden verleend, de medewerking van het keukenteam en het personeel, de staat en het onderhoud van de uitrusting en de lokalen, de opslag van de goederen, de controle van het vaatwerk, enz.)

Externe controles: De geselecteerde inschrijver verbindt zich er bovendien toe maandelijks vier monsters microbiologisch te laten analyseren door een erkend extern bedrijf en elk kwartaal op eigen kosten hygiëneaudits te laten uitvoeren, waarvan hij de resultaten onverwijld aan de aanbestedende dienst zal voorleggen.

Het schoonmaken van de kantineruimte na gebruik zal worden gedaan door de externe schoonmaakdienst.

9. Verdeling van de taken

9.1 Ten laste van de geselecteerde inschrijver

Onverminderd zijn verplichtingen uit hoofde van de andere bepalingen van het bestek, is de geselecteerde inschrijver verantwoordelijk voor

- alle aankopen van goederen, waarvoor hij een beroep doet op leveranciers die de beste prijs-kwaliteitverhouding en service bieden, rekening houdend met eventuele aanwijzingen van de aanbestedende dienst, zoals nabijheid of flexibiliteit; elke leverancier die niet aan de hygiëne- of kwaliteitseisen voldoet, kan door de aanbestedende dienst worden geweigerd; de lijst van leveranciers, en elke wijziging van deze lijst, wordt schriftelijk aan de aanbestedende dienst meegegeed; de aanbestedende dienst zich het recht voorbehoudt om (tijdens de looptijd van het contract) van de geselecteerde inschrijver een open boekhouding te verlangen en een overzicht te krijgen van de facturen van zijn leveranciers in verband met dit contract; de geselecteerde inschrijver is als enige en exclusief verantwoordelijk voor de betaling van de facturen van zijn leveranciers en kan op geen enkele wijze een beroep doen op de aanbestedende dienst;
- Kosten voor schoonmaak- en onderhoudsproducten, kosten voor schoonmaak- en onderhoudsapparatuur en kosten in verband met wegwerpartikelen (papieren handdoeken, papieren servetten, zeep, wegwerp- en/of biologisch afbreekbare kopjes, borden en bestek, toiletpapier, lampen, wegwerpschorten en -mutsen voor bezoekers, enz;)
- De kosten van contracten voor microbiologische analyses, ongediertebestrijding en de verwijdering van gebruikt vet;
- De installatie van zeepdispensers, ontsmettingsgel, dispensers voor eenmalig gebruik van papier (met inbegrip van de regelmatige bevoorrading daarvan) in de keuken en de bijvertrekken, de installatie van dispensers voor zeep en schoonmaakmiddelen bij de ingang van de afwasmachine, de installatie van waterslangen en de steunen daarvan voor het onderhoud;
- De kosten voor de huur en het onderhoud van tafellinnen, handdoeken, werkkleding van het personeel en handdoeken (gekozen in overleg met de aanbestedende dienst, in overeenstemming met de inrichting van het restaurant en met een regelmatige vervanging).

9.2 Ten laste van de aanbestedende dienst

De aanbestedende dienst zal betalen voor :

- De kosten van verwarming (of airconditioning), warm en koud waterverbruik, gas en elektriciteit, alsmede telefoongesprekken voor de dienst, internetaansluiting en abonnement. Deze bepalingen houden voor de aanbestedende dienst geen enkele verplichting in om een bepaalde kwaliteit van het water te leveren. De aanbestedende dienst verbindt zich er alleen toe het water te leveren dat hij van het waterbedrijf ontvangt.
- De kosten voor de installatie van zeep-, ontsmettingsgel- en wegwerppapierautomaten in de kleedkamers en toiletten (inclusief de regelmatige bevoorrading ervan).

9.3 Andere kosten

Alle andere exploitatiekosten en -uitgaven komen ten laste van de geselecteerde inschrijver.

10. Naleving van wetten, verordeningen en politiebevelen - controles

De geselecteerde inschrijver voldoet aan alle formaliteiten en verplichtingen die hij in de uitoefening van zijn beroep heeft op grond van de wetten, verordeningen en politiebevelen. Hij moet in het bezit zijn van alle wettelijk vereiste vergunningen. Hij moet zich houden aan de administratieve voorschriften betreffende de drankenhandel en de hygiënische normen en voorschriften voor grootkeukens.

De geselecteerde inschrijver verbindt zich ertoe op eigen kosten een beroep te doen op een erkende organisatie voor de uitvoering van regelmatige hygiëne-inspecties, die om de drie maanden plaatsvinden en waarvan de verslagen onmiddellijk aan de aanbestedende dienst worden toegezonden.

De geselecteerde inschrijver moet microbiologische analyses en kwaliteits- en hygiëne-audits laten uitvoeren door een erkende instantie.