

Algemene Voorwaarden 'contractcatering' voor de leden van Veneca

- 6.2.2. Opdrachtgever zorgt dat de in artikel 6.2.1 genoemde faciliteiten steeds voldoen aan alle wettelijke eisen en zal niet weigeren in te gaan op een redelijk verzoek van opdrachtnemer of de controlerende instanties tot onderhouden en/of vervanging daarvan. Opdrachtgever neemt alle financiële consequenties van eventuele tekortkomingen voor zijn rekening.
- 6.2.3. De eindverantwoordelijkheid voor inrichting en apparatuur die door opdrachtgever aan opdrachtnemer ter beschikking wordt gesteld, berust bij opdrachtgever. Voor eventuele aansprakelijkheden op grond van de wet die op opdrachtnemer rusten als gevolg van tekortkomingen aan inrichting en apparatuur, vrijwaart opdrachtgever opdrachtnemer.
- 6.2.4. Opdrachtgever is als eigenaar van het afval verantwoordelijk voor aanbidding van het afval volgens wettelijke voorschriften. Opdrachtgever kan in overleg nadere afspraken maken in het kader van verduurzaming, met inachtneming van de lokale voorschriften.
- 6.2.5. Opdrachtgever zorgt ervoor dat de voor de dienstverlening te gebruiken grondstoffen, halffabricaten en eindproducten per normale rolcontainer in de dienst ruimten kunnen worden aangevoerd en treft hiervoor de noodzakelijke voorzieningen.
- 6.2.6. Belastingen, Buma/STEMRA/Sena-rechten en retributies alsmede kosten van telecommunicatie, energie en waterverbruik, riolering en afvalverwerking, in verband met de dienstverlening, zijn voor rekening van opdrachtgever en worden zonodig aan het eind van een periode verrekend op basis van werkelijke kosten.
- 6.2.7. Indien en voor zover opdrachtgever ingeval van een zogenaamde "open-boekovereenkomst" inzage wenst in de op de overeenkomst betrekking hebbende administratie van opdrachtnemer, zal deze laatste, eerst na uitdrukkelijk en redelijk verzoek, daartoe de gelegenheid geven aan een extern registeraccountant.
- 6.2.8. Alle schoonmaakwerkzaamheden boven 1.80 meter, alsmede het schoonmaken van vloeren, wanden, afzuigkappen, plafonds, lichtarmaturen en ramen in de ruimte zijn voor rekening en uitvoering van opdrachtgever, evenals de zogenaamde – periodiek uit te voeren – 'dieptereiniging'.
- 6.2.9. Indien de aard van de overeenkomst en daarmee verbonden activiteiten dit vereisen, is opdrachtgever verplicht te voldoen aan de eisen in verband met, en medewerking te verlenen aan het verkrijgen door opdrachtnemer van de benodigde vergunningen in het kader van de Drank- en horecawet ten behoeve van het schenken van alcoholische dranken, dan wel andere vergunningen ten behoeve van de exploitatie of uitvoering van de dienstverlening door opdrachtnemer.
- 6.2.10. Opdrachtgever is verantwoordelijk voor de bevordering van de samenwerking als bedoeld in artikel 19 Arbeidsomstandighedenwet en coördineert in dat kader, onder meer, het opstellen van een gezamenlijk plan met betrekking tot veiligheid, gezondheid en welzijn als bedoeld in de Arbeidsomstandighedenwet.
- 6.2.11. Opdrachtgever is als eigenaar van de apparatuur die aan opdrachtnemer ter beschikking wordt gesteld verantwoordelijk voor de deugdelijkheid en het goed functioneren daarvan binnen de wettelijke normen. Opdrachtnemer zal direct na het signaleren van afwijkingen van de wettelijk vastgestelde normen opdrachtgever daarvan in kennis te stellen, zodat het probleem kan worden opgelost. Het probleem dient binnen redelijke termijn, doch maximaal binnen 20 kalenderdagen na signalering verholpen te zijn. Voldoet opdrachtgever niet aan het gestelde binnen de afgesproken termijn dan is opdrachtnemer gerechtigd de afwijkingen op kosten van opdrachtgever te doen verhelpen, dan wel de werkzaamheden die door de afwijkingen bemoeilijkt worden of niet binnen de wettelijke normen uitgevoerd kunnen worden, op te schorten.

Artikel 7. Kwaliteit

- 7.1. Kwaliteit en voedingswaarde van de grondstoffen en de maaltijden, de variatie in en samenstelling van de menu's, de bereiding en het gereedmaken voor distributie van de maaltijden, de verzorging van de afwas, de afvalverwijdering uit de keuken en de algemene hygiëne dienen te allen tijde te voldoen aan de wettelijke bepalingen, de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering en. Daarnaast zullen voor wat betreft milieuaspecten, voor zover van toepassing op catering, alle verplichtingen worden nageleefd.
- 7.2. Opdrachtnemer is gecertificeerd op basis van het Certificatieschema Contractcatering ("Cercat"). Cercat sluit aan bij NEN-EN-ISO 9001 – de vigerende versie als geaccepteerd door de Raad voor Accreditatie. De door de branche ontwikkelde

Risico Inventarisatie en Evaluatie maakt onderdeel uit van Cercat, evenals van de Hygiëncode.

Artikel 8. Betaling

- 8.1. Betaling van een aan opdrachtgever gezonden factuur dient plaats te vinden binnen 30 kalenderdagen na factuurdatum. Het is opdrachtgever niet toegestaan ter zake van zijn betalingsverplichtingen verrekening of korting toe te passen.
- 8.2. Na afsluiten van de overeenkomst zal opdrachtnemer een voorschot in rekening brengen. Het voorschot bedraagt minimaal 2/12 deel van de begrote jaarkosten bij maandelijkse facturering of minimaal 2/13 deel bij periodieke facturering. Verrekening van het voorschot vindt plaats ofwel aan het eind van het boekjaar ofwel na beëindiging van de overeenkomst, zulks, tenzij anders is overeengekomen, ter keuze van opdrachtnemer.
- 8.3. In geval van beëindiging van de overeenkomst dient de finale afrekening te geschieden. Hiertoe zal, na beëindiging, door opdrachtnemer aan opdrachtgever een factuur worden toegezonden.
- 8.4. Over de betaling die niet tijdig is verricht, brengt opdrachtnemer minimaal de wettelijke handelsrente in rekening vanaf het verstrijken van de betalingstermijn tot de dag van ontvangst van het verschuldigde bedrag.
- 8.5. Indien betaling moet worden bewerkstelligd door derden komen incassokosten voor rekening van opdrachtgever. De incassokosten worden gesteld op 15% van het te vorderen bedrag met een minimum van € 500.
- 8.6. Opdrachtnemer zal op verzoek van opdrachtgever een door de Belastingdienst afgegeven verklaring Betalingsgedrag overleggen die bewijst dat opdrachtnemer tijdig en volledig omzetbelasting, loonbelasting, premies volksverzekeringen en/of premies werknemersverzekering heeft afgedragen.

Artikel 9. Aansprakelijkheid

- 9.1. Opdrachtnemer is aansprakelijk voor schade die door haar personeel wordt veroorzaakt. Deze aansprakelijkheid is evenwel beperkt tot het bedrag waarvoor opdrachtnemer met in achtneming van het bepaalde in lid 2 verzekerd is en voor zover de verzekeraar van opdrachtnemer deze aansprakelijkheid krachtens een betreffende polis heeft erkend.
- 9.2. Opdrachtnemer verklaart dat hij genoegzaam verzekerd is en zich genoegzaam verzekerd zal houden tegen de aansprakelijkheid zoals bedoeld in deze algemene voorwaarden, de overeenkomst en bijbehorende documenten, waarbij de dekking in verhouding staat tot de opdrachtwaarde per kalenderjaar en waarbij geldt:
- Bij een opdrachtwaarde van minder dan € 200.000 bedraagt de dekking tot maximaal € 1.000.000 per kalenderjaar;
 - Bij een opdrachtwaarde van meer dan € 200.000 doch van minder dan € 500.000 bedraagt de dekking tot maximaal € 1.500.000 per kalenderjaar;
 - Bij een opdrachtwaarde van € 500.000 of meer bedraagt de dekking tot maximaal € 3.000.000 per kalenderjaar.
- 9.3. Opdrachtnemer verbindt er zich toe aan opdrachtgever, op diens verzoek, een bewijs van genoegzame verzekeringsdekking over te leggen.
- 9.4. Opdrachtnemer is nimmer aansprakelijk voor enig onrechtstreeks geleden nadeel of enige immateriële schade (zoals verlies van productie, inkomsten- of winstderving, de verhoging van algemene kosten, het verstoren van de planning) zijdens opdrachtgever of door opdrachtgever ingezette derden, contractueel noch buitencontractueel.
- 9.5. Opdrachtgever vrijwaart opdrachtnemer voor eventuele aanspraken van derden. Opdrachtnemer is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door personeel in dienst van opdrachtgever dan wel door derden.
- 9.6. De aansprakelijkheid in geval van verlies van (een) sleutel(s) of keycard(s) van opdrachtgever is beperkt tot de kosten van vervanging van de betreffende sleutel(s) of keycard(s) en/of vervanging van de bijbehorende sloten. De aansprakelijkheid van opdrachtnemer is in alle gevallen beperkt tot een maximum van € 5.000 per gebeurtenis of reeks van samenhangende gebeurtenissen en per kalenderjaar.

Artikel 10. Personeel en behoud werkgelegenheid

- 10.1. Het door opdrachtnemer bij opdrachtgever tewerkgestelde cateringpersoneel valt onder de Cao en zal conform worden beloofd. Opdrachtnemer verbindt zich jegens opdrachtgever zich te gedragen conform het bepaalde omtrent werkgelegenheid bij contractwisseling in de Cao. Opdrachtnemer zal derhalve zowel

Algemene Voorwaarden 'contractcatering' voor de leden van Veneca

bij het aangaan van de overeenkomst met opdrachtgever, alsook bij beëindiging ervan, voor zover er sprake is van contractwisseling, in overleg treden met de andere in het geding zijnde cateringorganisatie, met inachtneming van het bepaalde in de Cao. Teneinde zoveel mogelijk werkgelegenheid te behouden en om uitvoering te geven aan de Cao, rust op verkrijgende opdrachtnemer de verplichting om het cateringpersoneel conform het bepaalde in de Cao over te nemen.

- 10.2. Het is opdrachtgever bekend dat het aan het cateringpersoneel van opdrachtnemer zonder schriftelijke toestemming van die opdrachtnemer niet is toegestaan tijdens de duur van de arbeidsovereenkomst en gedurende zes maanden na beëindiging daarvan bij opdrachtgever in dienst te treden respectievelijk op enigerlei andere wijze direct of indirect ingeschakeld te zijn voor het verrichten van activiteiten van welke aard dan ook, betaald of onbetaald, ten behoeve van opdrachtgever. Indien zonder nadere overeenstemming opdrachtgever een arbeidsverhouding of anderszins soortige verhouding aangaat met cateringpersoneel van opdrachtnemer, is opdrachtnemer gerechtigd tot een direct opeisbare en niet te matigen boete ten laste van opdrachtgever ter hoogte van € 500 per werknemer per dag of dagdeel dat de overtreding voortduurt.
- 10.3. Opdrachtnemer draagt er zorg voor dat het cateringpersoneel zich ter plaatse gedraagt naar de - in redelijkheid gestelde - regels van opdrachtgever. Opdrachtnemer en het cateringpersoneel zijn geheimhouding verschuldigd over alle dienstaangelegenheden met een vertrouwelijk karakter die hen in de gebouwen van opdrachtgever ter kennis komen.
- 10.4. Opdrachtnemer zal een projectmanager aanstellen die, in eerste aanleg, contacten zal houden over de dagelijkse gang van zaken en uitvoering van de overeenkomst met een door opdrachtgever, indien mogelijk aan te wijzen contactpersoon.
- 10.5. Tenzij anders overeengekomen, is het cateringpersoneel in dienst van en werkt derhalve onder toezicht en verantwoordelijkheid van opdrachtnemer. Opdrachtgever heeft de verplichting zorg te dragen voor veilige arbeidsomstandigheden, als bedoeld in artikel 7:658 BW en Arbo-wet.

Artikel 11. Toerekenbare tekortkoming

- 11.1. Opdrachtgever zal de kwaliteit van de uit te voeren werkzaamheden zo spoedig mogelijk controleren.
- 11.2. Indien opdrachtgever van mening is dat de uitvoering van de dienstverlening in belangrijke mate afwijkt van het overeengekomen dienstenpakket of indien opdrachtgever aan de hand van het overeengekomen kwaliteitssysteem constateert dat het resultaat van de dienstverlening beneden het van tevoren afgesproken niveau blijft, zal opdrachtgever opdrachtnemer hiervan onverwijld schriftelijk in kennis stellen.
- 11.3. De onder sub 11.2. bedoelde schriftelijke kennisgeving omvat een omschrijving van tijdstip, plaats en specificatie van de geconstateerde afwijking(en) c.q. tekortkoming(en).
- 11.4. Opdrachtnemer heeft het recht na de in 11.2 bedoelde kennisgeving, hetgeen te herstellen of opnieuw uit te voeren is, binnen de kortst mogelijke tijd te herstellen c.q. uit te voeren. Tot enige verdergaande aansprakelijkheid is opdrachtnemer niet gehouden, met name ook niet tot het betalen van schadevergoeding.
- 11.5. *Indien opdrachtgever zich schuldig maakt aan niet of niet tijdige betaling, of niet of niet tijdige vervulling van andere verplichtingen, kan opdrachtnemer, zonder gerechtelijke tussenkomst en zonder enige ingebrekestelling, de overeenkomst opschorten of ontbinden met inachtneming van 25 kalenderdagen, mits de tekortkoming de opschorting en/of ontbinding rechtvaardigt.* Voor een tekortkoming door cateraar gelden de wettelijke vereisten (waaronder in gebreke stellen).

Artikel 12. Niet toerekenbare tekortkoming c.q. overmacht

- 12.1. Indien levering of uitvoering van werk door overmacht bij één van de partijen geheel of ten dele niet kan plaatsvinden, geeft zulks geen recht tot ontbinding of vermindering van de totaalprijs of schadevergoeding.
- 12.2. Indien overmacht langer dan 90 kalenderdagen duurt, zullen partijen nadere afspraken maken over de (verdere) uitvoering van de overeenkomst.

Artikel 13. Eigendomsvoorbehoud

- 13.1. Opdrachtnemer behoudt zich te allen tijde de eigendom voor van alle in het kader van de overeenkomst gekochte zaken en op locatie aanwezige zaken welke niet uitdrukkelijk in eigendom zijn overgegaan op opdrachtgever.
- 13.2. In geval van beslag door derden, dan wel faillissement van opdrachtgever mag opdrachtnemer alle niet, of niet volledig - met inbegrip van rente en/of kosten - betaalde zaken, of zaken die anderszins niet in eigendom op opdrachtgever zijn overgegaan, meenemen.

Artikel 14. Intellectuele eigendom

Voor zover opdrachtnemer voor de uitvoering van de overeenkomst en ten behoeve van de door hem te verlenen diensten door haar ontwikkelde formules, programmatuur of andere intellectuele eigendomsrechten ten aanzien van (resultaten van) de dienstverlening inzet, berusten alle rechten bij opdrachtnemer.

Artikel 15. Beëindiging door opzegging

- 15.1. Een overeenkomst wordt aangegaan voor minimaal twee (2) jaren en zal daarna stilzwijgend voor onbepaalde tijd worden voortgezet.
- 15.2. Elk van de partijen kan de overeenkomst, door middel van een aangetekend schrijven aan de andere partij, opzeggen met inachtneming van een opzegtermijn van zes (6) maanden tegen het einde van de eerste contracttermijn.
- 15.3. Indien de overeenkomst is voortgezet voor onbepaalde tijd geldt een opzegtermijn van zes (6) maanden.
- 15.4. Opzegging dient uiterlijk de eerste dag van een kalendermaand door de andere partij te zijn ontvangen.

Artikel 16. Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

- 16.1. Het duurzaamheidsbeleid van opdrachtnemer bestaat uit vijf pijlers: mens, welzijn, duurzame inkoop, milieu en samenleving. Opdrachtgever streeft te allen tijde naar verduurzaming en juiste naleving van afspraken in de door de branchevereniging gesloten convenanten of anderszins met samenwerkingsverbanden afgesproken verplichtingen. Het duurzaam ondernemen vloeit voort uit een samenwerking tussen opdrachtgever, opdrachtnemer en leverancier. De prestaties passen bij de duurzaamheidsdoelen die opdrachtgever en opdrachtnemer opstellen en kunnen meetbaar zijn.
- 16.2. Het gezondheidsbeleid van opdrachtnemer wordt in samenwerking met opdrachtgever ingevuld voor betreffende locaties ter bevordering van een gezond eetpatroon van werknemers van opdrachtnemer.
- 16.3. Opdrachtnemer heeft de onafhankelijke Code Verantwoordelijk Marktgedrag ondertekend en handelt conform. Opdrachtgever kan gevraagd worden de Code eveneens te ondertekenen.

Artikel 17. Geschillenregeling

- 17.1. Alle geschillen zullen worden voorgelegd aan de bevoegde rechter in de plaats van vestiging van de opdrachtnemer tenzij door deze een andere plaats wordt gekozen.
- 17.2. Op alle offertes en/of overeenkomsten is Nederlands recht van toepassing.

Artikel 16. Geldigheid

Deze voorwaarden zijn geldig in de relatie tussen opdrachtnemer en opdrachtgever, tenzij partijen overeenkomen (op onderdelen) hiervan af te wijken.

© Veneca – juli 2014