



De <gemeente> zet ambities op vlak van duurzaam aankopen voor de productgroep Cateringdiensten.

Gezien de meeste steden en gemeenten niet over een eigen (duurzame) aankoopstrategie beschikken kan de aankoopstrategie van de Provincie Oost-Vlaanderen gebruikt worden ter inspiratie. Deze kan geraadpleegd worden via [deze link](#).

Er bestaat ook een [strategische nota Globaal Duurzaam Aankopen](#), die specifiek focust op het in kaart brengen van de strategische doelstellingen rond Globaal Duurzaam Aankopen, ter aanvulling van de bestaande en gevalideerde strategie duurzaam aankopen van de Provincie Oost-Vlaanderen.

Op basis van een workshop met steden en gemeenten binnen de Provincie Oost-Vlaanderen hebben we de algemene en overkoepelende prioriteiten bepaald voor het verduurzamen van de overheidsopdrachten voor de productgroep catering.

In deze fiche beschouwen we voornamelijk cateringdiensten, zoals in het geval van (personeels)restaurants of bij evenementen.

Inhoudsopgave

1	Selectiecriteria	4
2	Gunningscriteria	5
2.1	Extra inspanningen op vlak van duurzaamheid van het exploitatie en verbeteringsplan (15 punten).....	5
2.2	Sociale duurzaamheid (5 punten)	6
2.3	De inschrijver beschikt over een milieumanagementsysteem (5 punten).....	6
2.4	OPTIONEEL: Hoger percentage dranken dat voldoet aan de eisen van eerlijke handel wordt hoger gewaardeerd (3 punten).....	6
2.5	OPTIONEEL: Biologische levensmiddelen (3 punten)	7
2.6	OPTIONEEL: Duurzame cateringrecipiënten voor afhaalmaaltijden worden hoger gewaardeerd (3 punten).....	7
2.7	OPTIONEEL: Onderhoudsmiddelen	7
2.7.1	OPTIONEEL: Chemische producten voor het wassen van de handen, het wassen van de vaat en routinematige schoonmaakwerkzaamheden	7
2.7.2	OPTIONEEL: Keukenrollen en keukenpapier	8
2.8	OPTIONEEL: Energie- en waterverbruik in keukens	8
2.8.1	OPTIONEEL: Koeling	8
2.8.2	OPTIONEEL: Kooktoestellen	9
2.8.3	OPTIONEEL: Professionele vaatwasmachines	9
2.9	Aanleveren van een duurzaam exploitatie- en verbeterplan	10
2.9.1	Menu (assortiment)	11
2.9.2	Bedrijfsvoering op locatie opdrachtgever	15
2.10	Aanleveren van een Communicatieplan.....	16
2.11	Duurzame voedingsmiddelen.....	17
2.11.1	Een vegetarische optie in het menu is verplicht en staat als eerste op het menu	17
2.11.2	Duurzame visvangst.....	17
2.12	Afvalstromen: voorkoming, scheiding en verwijdering	17
2.12.1	Voorkoming van voedsel- en drankenverspilling	17
2.12.2	Afvalpreventie	18
2.12.3	Scheiding en verwijdering van afval	19
2.13	Onderhoudsmiddelen en verbruiksgoederen	20
2.13.1	Wegwerpartikelen	20
2.13.2	Chemische producten voor het wassen van de handen en routinematige schoonmaak	20
2.13.3	Papierproducten dragen een milieulabel	20
2.14	OPTIONEEL: Koffie, thee, cacao, palmolie en soja voldoen minstens aan duurzaamheidseisen	21
2.15	OPTIONEEL: Biologische levensmiddelen	21
2.16	OPTIONEEL: Milieumanagementsysteem is verplicht	21
2.17	OPTIONEEL: Composteerbare, biobased en/of gerecyclede cateringrecipiënten	22
2.18	OPTIONEEL: Energie- en waterverbruik in keukens.....	22
3	Uitvoeringsvoorwaarden	25

3.1	<i>Kennis van de afvalverwerking en medewerking aan afvalverwerkingsplan</i>	25
3.2	<i>Maatregelen en praktijken op het gebied van milieubeheer</i>	25
3.3	<i>Verbeteren arbeidsomstandigheden, mensenrechten en leefbaar loon</i>	25
3.4	OPTIONEEL: <i>Medewerking verlenen aan verminderen van CO₂-uitstoot</i>	26
3.5	OPTIONEEL: <i>Aanbieden gratis kraanwater voor de klanten</i>	26
3.6	OPTIONEEL: <i>Herverdeling van levensmiddelen en dranken</i>	26
3.7	OPTIONEEL: <i>Aanschaf van nieuwe keukenapparatuur en voertuigen</i>	27
4	Bijlagen	28
4.1	<i>Bijlage 1 criteria eerlijke handel</i>	28
4.2	<i>Bijlage 2: bestek Stad Brugge inzake voedseloverschotten</i>	30

1 Selectiecriteria

< Maak een selectie van onderstaande criteria >

De inschrijvers beschikken over relevante referenties en ervaring op elk van de volgende gebieden waarvoor hij op grond van de overeenkomst verantwoordelijk is.

Zij geven een korte beschrijving van deze referenties en ervaring op vlak van

- De menusamenstelling, met aandacht voor:
 - A. Seizoensgebonden aanbod;
 - B. Korte keten;
 - C. Lokaal
 - D. Eerlijke handel;
 - E. Gezondheid;
 - F. Eiwittransitie.
- Het voorkomen van voedselverspilling en derving;
- Het management van de sortering, scheiding en verwijdering van afval;
- Het bewust kiezen voor duurzaam transport;
- Het inzetten van duurzame communicatie naar de klanten en gebruikers;
- Het opleiden van personeel met betrekking tot milieuaspecten/én met focus op gewijzigd beleid en het ondersteunen van beheersystemen voor de reductie van voedselverspilling; herverdelen van voedseloverschotten; het optimaliseren van het hergebruik of de recycling en de veilige verwijdering van verpakkingsmateriaal en/of ander afval.

Bewijsmateriaal: Bewijs in de vorm van informatie en referenties (zoals gedocumenteerde feedback van klanten) met betrekking tot de desbetreffende overeenkomsten met voornoemde elementen die in de afgelopen vijf jaar zijn uitgevoerd. Het bewijs moet worden ondersteund met gegevens over opleidingsactiviteiten.

2 **Gunningscriteria**

Nota: Wij stellen voor om volgende gewicht toe te kennen aan gunningscriteria met focus op duurzaamheid: 25 punten.¹ De gunningscriteria leggen de nadruk op de gewenste duurzame aankoopcriteria met specifieke focus op de duurzame exploitatie, aangeboden menu, globale ketens, sociale economie en het beschikken van een milieumanagementsysteem.

2.1 **Extra inspanningen op vlak van duurzaamheid van het exploitatie en verbeteringsplan (15 punten)**

De <gemeente> wenst bij de inschrijving van de opdracht een duurzaam exploitatie- en verbeterplan. Dit plan is *enerzijds* gericht op het **menu** en *anderzijds* op de **bedrijfsvoering** van de organisatie. Een uitgebreide toelichting over de eisen kan teruggevonden worden in *hoofdstuk 3.1 van de technische criteria*.

Indien de inschrijver verder wenst te gaan dan de verplichtingen in dit bestek kan een extra gunningsvoordeel verkregen worden van **15 punten**.

Deze punten worden toegekend op basis van vergelijking tussen de verschillende offertes per criterium.

Een jury van minstens 3 personen zal deze criteria beoordelen.

Volgende **onderwerpen** zullen beoordeeld worden:

- **1. Menu (Assortiment):**
 - A. Seizoensgebonden aanbod;
 - B. Korte keten;
 - C. Lokaal
 - D. Eerlijke handel;
 - E. Gezondheid;
 - F. Eiwit – transitie.

- **2. Bedrijfsvoering op locatie opdrachtgever:**
 - A. Derving en voedselverspilling;
 - B. Afval en afvalscheiding;
 - C. Verpakkingen;
 - D. Duurzaam transport;

Voor ieder onderwerp (1A - 2D) wordt telkens een score toegekend op vlak van **kwaliteit** van de gevraagde informatie (niet de kwantiteit) en **de impact op vlak van duurzaamheid**. Hierbij dienen zij telkens een score toe te kennen van 0 – 3.

- 0 punten – geen extra inspanningen
- 1 punt – gemiddelde meerwaarde ten aanzien van andere inschrijvingen
- 3 punten – hoogste relatieve meerwaarde ten aanzien van andere inschrijvingen.

¹ Het totaal aantal punten en de verdeling ervan zijn in functie van de prioriteiten van de aankopende organisatie

De score wordt herleid naar een totaal van 15 punten. De offerte met de hoogste meerwaarde op vlak van duurzaamheid krijgt een totaalscore van 15 punten, de punten van de andere inschrijvers worden bepaald volgens de regel van 3.

2.2 Sociale duurzaamheid (5 punten)

De inschrijver krijgt punten toegekend indien extra inspanningen worden geleverd op vlak van sociale – economische duurzaamheid. De focus ligt hier op het bieden van kansen aan mensen met een lange afstand tot de arbeidsmarkt via het samenwerken met sociale economie bedrijven, het aanwerven van mensen uit kansengroepen, het bieden van leerkanen, opleiding of arbeidsplaatsen, het voeren van een actief diversiteitsbeleid, ... dit volledig in verhouding met de opdracht en enkel voor het personeel dat wordt tewerkgesteld in deze opdracht.

De inspanningen moeten controleerbaar en concreet worden gemaakt met samenwerkingsakkoorden met sociale economie bedrijven, bewijs van aanwerving, bewijs van opleiding, etc. De door de inschrijver voorgestelde inspanningen worden bindend bij de sluiting van de opdracht.

Indien een structurele samenwerking wordt opgestart met een sociaal economiebedrijf krijgt men 3 punten. Voor elke andere actie (aanwerving, opleiding, etc.) krijgt men 1 punt toegekend met een maximum te verdienen 5 punten.

Bewijsmateriaal: De inschrijver ligt toe op welke manier hij inspanningen levert voor sociale duurzaamheid. De bijkomende inspanningen moeten kaderen binnen de opgegeven plafondprijs.

2.3 De inschrijver beschikt over een milieumanagementsysteem (5 punten)

De inschrijver die bewijst over een milieumanagementsystemen te beschikken die duurzaamheid meenemen in de beleid- en actieplannen (bv. EMAS, ISO 14001 of gelijkwaardig) krijgt 5 punten.

Bewijsmateriaal: De inschrijver kan worden gevraagd om bijvoorbeeld met een ISO 14001-, EMAS-certificaat of een gelijkwaardig certificaat aan te tonen dat hij aan bovenstaande criterium voldoet. De inschrijver kan ook op andere wijze aantonen hoe hij aan de eis voldoet.

LET OP: dit kan ook verplicht worden in de technische criteria.

2.4 **OPTIONEEL:** Hoger percentage dranken dat voldoet aan de eisen van eerlijke handel wordt hoger gewaardeerd (3 punten)

De inschrijver kan meer punten verdienen indien een hoger percentage van dranken, zoals frisdrank, bier, wijn en sap aantoonbaar voldoen aan de eisen op vlak van eerlijke handel.

De inschrijver die de hoogste score heeft op bovenstaande criteria, krijgt 3 punten. De overige inschrijvers krijgen punten berekend volgens de regel van drie (kruislings vermenigvuldigen).

Bewijsmateriaal: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie voor te leggen, waarmee wordt aangetoond dat voldaan wordt aan de eisen van eerlijke handel door een erkend keurmerk van eerlijke handel² voor te leggen. Producten met het fairtrade keurmerk of gelijkwaardig voldoen aan deze eis.

² <https://www.labelinfo.be/>

2.5 **OPTIONEEL:** Biologische levensmiddelen (3 punten)

Hoe hoger het percentage van de totale aankoop van levensmiddelen en dranken voldoen aan biologische vereisten zoals beschrijving verordening (EU) 2018/848³ of latere wijzigingen daarvan, hoe meer punten de inschrijver kan verdienen.

De inschrijver die de hoogste score heeft op bovenstaande criteria, krijgt 3 punten. De overige inschrijvers krijgen punten berekend volgens de regel van drie (kruiselings vermenigvuldigen).

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt de gegevens (hoeveelheid en naam) van de levensmiddelen en dranken die tijdens de uitvoering van de overeenkomst moeten worden geleverd, en vermeldt specifiek de producten die aan de biologische vereisten voldoen volgens Verordening (EU) 2018/848 of latere wijzigingen daarvan.

2.6 **OPTIONEEL:** Duurzame cateringrecipiënten voor afhaalmaaltijden worden hoger gewaardeerd (3 punten)

Naarmate de inschrijver zorg draagt voor betere mogelijkheid tot hergebruik of recycling van de cateringrecipiënten⁴ voor afhaalmaaltijden, wordt dit deel van de inschrijving hoger gewaardeerd. De inschrijver kan punten verdienen door:

- Criteria A: Recipiënten voor afhaalmaaltijden te gebruiken die geschikt zijn voor hergebruik (met waarborgsysteem) (3 punten);
- Criteria B: Recipiënten voor afhaalmaaltijden te gebruiken die geschikt zijn voor compostering Europese Norm EN 13432 (2 punten);
- Criteria C: Recipiënten voor afhaalmaaltijden te gebruiken die bestaan uit natuurlijke materialen zoals biogebaseerde plastics, hout, ... of gerecycleerde plastics (1 punt)

De puntenverdeling wordt berekend aan de hand van bovenstaande criteria ten opzichte van het gewichtpercentage van het volledige aanbod voor afhaalmaaltijden volgens volgende formule: **Aantal punten** = (Gewichts% A x 3) + (Gewichts% B x 2) + (Gewichts% C x 1)

Bewijsmateriaal: De inschrijver wordt gevraagd om bij inschrijving technische gegevens van de recipiënten te verstrekken waarmee volgende aspecten worden aangetoond:

- welk percentage van de recipiënten geschikt is voor meervoudig gebruik;
- welk percentage van de recipiënten geschikt is voor compostering volgens de Europese Norm EN 13432 of gelijkwaardig;
- welk percentage van de recipiënten bestaat uit natuurlijke materialen;
- welk percentage van de recipiënten bestaat uit gerecycleerde plastics materialen volgens de Europese Norm EN 13432 of gelijkwaardig.

2.7 **OPTIONEEL:** Onderhoudsmiddelen

2.7.1 **OPTIONEEL:** Chemische producten voor het wassen van de handen, het wassen van de vaat en routinematige schoonmaakwerkzaamheden

³ Volgens artikel 61 van Verordening (EU) 2018/848 is deze verordening met ingang van 1 januari 2021 van toepassing. Volgens artikel 60 is het toegestaan om producten die vóór 1 januari 2021 overeenkomstig Verordening (EG) nr. 834/2007 zijn geproduceerd, na die datum in de handel te brengen zolang de voorraad strekt.

⁴ Dit zijn bekertjes, kommen, bordjes, bestek, draagzak, servetten, ...

Extra punten worden toegekend aan inschrijvingen waarin:

- Schoonmaakmiddelen en handzeep in de juiste hoeveelheden worden afgegeven door een automatische dispenser of een doseerpomp;
- Andere maatregelen (zoals stoomreinigen) worden genomen om het gebruik van chemische producten fors te verkleinen.

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt een lijst met chemische producten voor het wassen van de handen, het wassen van de vaat en routinematige schoonmaakwerkzaamheden die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zullen worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek welke producten aan het criterium voldoen. De inschrijver verstrekt informatie over de te gebruiken doseersystemen en het eventuele onderhoud daarvan tijdens de uitvoering van de overeenkomst.

2.7.2 **OPTIONEEL:** Keukenrollen en keukenpapier

Extra punten worden toegekend aan inschrijvingen waarin de keuken is voorzien van dispensers voor papieren handdoeken of van rollen met handdoeken van textiel.

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt een lijst met papierwaren die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zullen worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek welke producten aan het criterium voldoen. De inschrijver verstrekt informatie over de tijdens de uitvoering van de overeenkomst te gebruiken dispensers.

2.8 **OPTIONEEL:** Energie- en waterverbruik in keukens⁵

*Dit is enkel relevant in geval van nieuwbouw/nieuwe concessies (dit wordt zelfs meegenomen bij de bouw). Best zo snel mogelijk laten meedenken over keuze installaties. Groot deel van de installaties wordt door <gemeente> zelf gekozen en de facturen voor energie en water vallen vaak ook ten laste van <gemeente>. Hier is het dus overwegen of dit relevant is of niet.

2.8.1 **OPTIONEEL:** Koeling

OPTIE 1: Koeling

Op basis van evenredigheid worden punten toegekend aan inschrijvingen waarin meer dan X % van de koelvitries en koelbewaarkasten een lagere energie-efficiëntie-index (EEI) heeft dan 25 (energieklasse A).

OPTIE 2: Koeling

Op basis van evenredigheid worden punten toegekend aan inschrijvingen waarin meer dan X % van de huishoudelijke koelapparaten een lagere energie-efficiëntie-index (EEI) heeft dan 22.

OPTIE 3: Koeling

Op basis van evenredigheid worden punten toegekend aan inschrijvingen waarin meer dan X % van de apparatuur koelmiddelen gebruikt een GWP kleiner dan 3.

⁵ Deze criteria laten situaties waarin overheidsinstanties overeenkomstig artikel 6 van Richtlijn 2012/27/EU betreffende energie-efficiëntie alleen producten en diensten met hoge energie-efficiëntieprestaties mogen aankopen, onverlet.

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt een lijst met de apparatuur die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zal worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek welke apparaten aan dit criterium voldoen.

De inschrijver verstrekt informatie over de EEL overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2015/1094 betreffende de energie-etikettering van professionele koelbewaarkasten of Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 met betrekking tot de energie-etikettering van huishoudelijke koelapparaten en de koelmiddelen van die apparatuur, of een latere herziening of wijziging daarvan.

In het geval van nieuwe aankopen verstrekt de inschrijver een ondertekende toezegging tot het kopen of huren van de apparatuur binnen de eerste zes maanden van de overeenkomst.

2.8.2 **OPTIONEEL:** Kooktoestellen

Op basis van evenredigheid worden punten toegekend aan inschrijvingen waarin meer dan X % van de kooktoestellen is voorzien van:

- een inductiekookplaat of gaskookplaat met geoptimaliseerde branders, gereguleerd door pannensensoren;
- geïsoleerde voedselverwarmers of
- een heteluchtoven, combi-oven of snelkoker;
- een afzuigkap met een detectieapparaat dat registreert dat het kooktoestel in gebruik is, en het bijbehorende deel van de afzuigkap inschakelt zonder tegelijkertijd de gehele afzuigkap in werking te stellen.

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt een lijst met de apparatuur die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zal worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek welke apparaten aan dit criterium voldoen.

De inschrijver verstrekt informatie over de technologie waarvan de apparatuur gebruikmaakt. In het geval van nieuwe aankopen verstrekt de inschrijver een ondertekende toezegging tot het kopen of huren van de apparatuur binnen de eerste zes maanden van de overeenkomst.

2.8.3 **OPTIONEEL:** Professionele vaatwasmachines

Op basis van evenredigheid worden punten toegekend aan inschrijvingen waarin meer dan X % van de vaatwasmachines is voorzien van:

- een systeem voor warmteterugwinning uit afvoerluchtwarmte, warmteterugwinning uit afvalwater of gedroogd vaatwerk;
- een dubbele wand;
- geoptimaliseerde filtersystemen: centrifugeersystemen (cycloonfilter) of een geïntegreerd systeem voor voorreiniging;
- meerdere spoelzones.

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt een lijst met de apparatuur die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zal worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek welke apparaten aan dit criterium voldoen.

De inschrijver verstrekt informatie over de technologie waarvan de apparatuur gebruikmaakt. In het geval van nieuwe aankopen verstrekt de inschrijver een ondertekende toezegging tot het kopen of huren van de apparatuur binnen de eerste zes maanden van de overeenkomst.

Technische criteria

De <Gemeente> legt volgende eisen op met betrekking tot de realisatie van haar duurzaamheidsdoelstellingen bij de aankoop van cateringdiensten:

- Aanleveren van een duurzaam exploitatie- en verbeterplan.
- Aanleveren van een communicatieplan op vlak van duurzame voeding.
- Duurzaam aanbod van voedingsmiddelen.
- Afvalbeheer: voorkoming, scheiding en verwijdering.
- Onderhoudsmiddelen en verbruiksgoederen.

2.9 Aanleveren van een duurzaam exploitatie- en verbeterplan

De <Gemeente> wenst bij de inschrijving van de opdracht een duurzaam exploitatie- en verbeterplan. Dit plan van aanpak heeft zowel het menu als de bedrijfsvoering van de uitvoerende organisatie in scope.

De inschrijver levert een duurzaam exploitatie- en verbeterplan op, inclusief een voorstel voor een menu-planning, en een plan van aanpak voor het duurzaam uitvoeren van de opdracht.

Het exploitatie- en verbeterplan omvat een beschrijving van:

- De doelstellingen (en voorgestelde resultaten) op vlak van duurzaamheid van de inschrijver
- Het plan van aanpak met een voorstel van concrete acties
- De wijze waarop de resultaten zullen worden gemeten (SMART)
- De naam van de verantwoordelijke medewerkers die zullen instaan voor de uitvoering van dit plan

De beschrijving gaat in op elk van de volgende onderwerpen:

- **1. Menu (Assortiment):**
 - A. Seizoensgebonden aanbod
 - B. Korte keten
 - C. Lokaal
 - D. Eerlijke handel
 - E. Gezondheid
 - F. Eiwittransitie
- **2. Bedrijfsvoering op locatie opdrachtgever:**
 - A. Derving en voedselverspilling
 - B. Afval en afvalscheiding
 - C. Verpakkingen
 - D. Duurzaam transport

Minimaal voor de volgende indicatoren wordt de beginsituatie waar mogelijk gekwantificeerd en worden verbeterplannen beschreven. De inschrijver geeft zelf aan wat wel en niet mogelijk is om te kwantificeren. Het gaat bij de meeste indicatoren om het gehele ingekochte assortiment (zoals aangeboden in de catering-dienstverlening).

Onder de toelichting aan het eind van dit criterium wordt voor elke indicator de richtlijn voor de doelstelling beschreven.

2.9.1 Menu (assortiment)

A. Seizoensgebonden

De menu's dienen opgesteld te worden volgens de 4 seizoenen namelijk lente, zomer, herfst en winter. Met seizoensgebonden wordt bedoeld dat het aangeboden producten gebonden zijn aan een bepaald seizoen; verbonden met, gerelateerd aan, plaatsvindend in een bepaald seizoen. Als geldende richtlijn hanteren wij hier de seizoenskalender van VELT⁶ die rekening houdt met het lokale karakter van het concept "seizoensgebonden". Dit houdt tevens ook in dat de groenten en het fruit niet per vliegtuig mogen getransporteerd worden.

De leverancier dient dit op te nemen in de ingediende offerte en dit moet controleerbaar zijn door de aanbestedende organisatie. De leverancier dient een voorbeeldrapportage aan te bieden zodat de aanbestedende organisatie dit kan controleren hoe er zal gerapporteerd worden gedurende de looptijd van het contract. Gedurende de looptijd van het contract dient rapportage beschikbaar gesteld te worden aan de aanbestedende organisatie.

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat het voorgestelde product X seizoensgebonden wordt aangekocht en gebruikt.

OF

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat minstens x% van <productgroep> (fruit, groenten, vis, etc.) en aan de bovenvermelde principes van seizoensgebonden voeding (zie bijv. de kalender van VELT of WWF).

OF

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat minstens X # keer per week een dagmenu wordt aangeboden waarbij een deel van de ingrediënten voldoet aan de bovenvermelde principes van seizoensgebonden voeding

De indicatoren, rekenmethode en KPI's voor het bepalen van seizoensgebonden producten zijn vormvrij.

B. Korte keten

Het vastleggen van een exacte definitie voor de korte keten is zeer moeilijk. De korte keten is een duurzaam afzetsysteem maar bestaat uit een verscheiden verzameling van bedrijven en initiatieven die moeilijk in één strikte omschrijving zijn vast te leggen. Voor de definitie van de korte keten verwijzen we naar het "Strategisch Plan Korte Keten", opgesteld door de Vlaamse Overheid en organisaties die werken aan lokale voedselstrategieën:

⁶ <https://www.velt.be/velt-kalenders/groentekalender/overzicht-groentekalender>

Basisprincipes Strategisch Plan Korte Keten⁷:

- Een belangrijk aspect van de korte keten is de betrokkenheid van de consument. Er bestaat een rechtstreekse relatie tussen de consument en de producent, vaak vertaald in direct contact. Dit verkleint de afstand in de keten en zorgt voor een persoonlijker en sociale band, een wederzijdse vertrouwensrelatie en een grotere betrokkenheid van de consument. De consument weet wie zijn product gemaakt heeft en de producent weet waar zijn producten naartoe gaan.
- Korte keten wijst op een beperkt aantal schakels. De afstand die het product tussen producent en consument aflegt, wordt beperkt gehouden. Door de transparante keten heeft de consument de mogelijkheid om de tussenschakels te kennen. Actoren uit de grootdistributie en voedselverwerkende industrie waarbij het product niet langer eigendom is van de producent of de producent de prijs niet zelfstandig kan zetten, worden niet als korte keten beschouwd.
- Zeggenschap: de producent is zelfstandig in zijn prijszetting. Hij kan ook zijn productiemethode en zijn aanbod zelf bepalen. De activiteiten worden namelijk autonoom uitgevoerd of in de vorm van een gelijkwaardig partnerschap. De producent kiest er zelf voor om zijn gehele productie of slechts een deel van zijn productie te vermarkten via de korte keten. Daarnaast bekomt de producent een waardering voor zijn producten door het (verwerken en) verkopen van de eigen landbouwproducten. De producent krijgt hierdoor een eerlijke prijs voor zijn producten.
- Het lokale karakter: plaatselijk geteelde producten worden lokaal verkocht. Het lokale karakter van korte keten zorgt voor ondersteuning van de plaatselijke economie. De activiteit is gericht op lokale consumenten, zij kopen de korte-keten-producten aan waardoor een zekere territoriale verbondenheid en betrokkenheid bij de herkomst van het product aanwezig is.
- De korte keten is voor de consument een manier om in contact te komen met de landbouwpraktijk en inzichten te krijgen in de productieprocessen, de seizoenen en in de duurzaamheid van de productie en de afzet. De producent heeft een ambassadeursfunctie en sensibiliseert de consument.

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat het voorgestelde product X lokaal dient geleverd te worden en voldoet aan de bovenvermelde principes van korte keten.

OF

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat minstens x% van <productgroep (fruit, groenten, vlees, etc.)> en aan de bovenvermelde principes van korte keten.

OF

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat minstens X # keer per week een dagmenu wordt aangeboden waarbij een deel van de ingrediënten voldoet aan de bovenvermelde principes van korte keten.

De indicatoren, rekenmethode en KPI's voor het bepalen van lokale producten zijn vormvrij. Ze dienen echter objectief verifieerbaar te zijn door de opdrachtgever (vb.: aantal kilometers).

⁷ <https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/strategisch-plan-korte-keten%281%29.pdf>

D. Eerlijke handel (fair trade)

Eerlijke handel (fair trade) is een commercieel partnerschap gebaseerd op dialoog, transparantie en respect, met als doel een grotere gelijkheid in handel. Het draagt bij tot duurzame ontwikkeling door betere handelsverhoudingen te creëren en door de rechten te vrijwaren van producenten en arbeiders.

De <gemeente> verkiest in de eerste plaats ingrediënten die lokaal beschikbaar zijn of via de korte keten worden verhandeld. Maar voor exotische producten die buiten Europa worden geproduceerd en ingevoerd worden, willen we de garantie dat de principes van eerlijke handel zijn voldaan en willen we het bewijs via labels, zoals fairtrade of gelijkwaardig. Het gaat hierbij om volgende type producten: exotisch fruit, bananen, koffie, thee, rietsuiker, chocolade, rijst

Een product kan beschouwd worden als afkomstig uit “eerlijke handel” indien de productie- en verhandelingswijze minstens aan de volgende kenmerken voldoet⁸:

- 100% van de ingrediënten van het product die Fair Trade kunnen zijn moeten het ook zijn;
- De aankoop prijs moet ten alle tijden de productiekosten dekken, met inbegrip van sociale, milieu- en andere kosten zoals certificatiekosten.
- De producenten ontvangen een extra premie, onafhankelijk van de wereldmarktprijs, op een systematische wijze ingewerkt in het prijszettingssysteem.
- Er worden stabiele handelsrelaties gelegd (contracten tussen koper en verkoper voor een lange periode en recht op voorfinanciering).
- De groep van producenten beschikt over een democratisch georganiseerde structuur.
- Voor arbeiders geldt een verbod op discriminatie (obv ras, religie, seksuele voorkeur,), het recht op vakbondsvrijheid, een betaling van minstens het wettelijke minimumloon, een verbod op gedwongen en kinderarbeid en het recht op veilige, gezonde en menswaardige arbeidsomstandigheden.
- Geen product met verboden agrochemische producten mag gebruikt, verhandeld, of gekocht/verkocht worden door de organisatie. Er wordt voorzichtig omgesprongen met gebruikte agrochemische producten met inbegrip van bufferzones.
- De producentenorganisatie past voor haar productie een milieuplan toe waarbij erosie gereduceerd of voorkomen wordt en de vruchtbaarheid en de structuur van de bodem verbeterd wordt.
- De producentenorganisatie zorgt ervoor dat haar leden geen zaden noch andere gewassen gebruiken die genetisch gemodificeerd zijn.

Het bewijs van eerlijke handel kan aangetoond worden door een label zoals Fair Trade of gelijkwaardig⁹.

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat het voorgestelde product X dient geleverd te worden met naleving van de voorwaarden met betrekking tot eerlijke handel:

OF

⁸ <https://fairtradegemeenten.be/wp-content/uploads/2021/01/Fair-Trade-overheidsopdrachten-voor-alle-producten-aug-2017-2.pdf> of zie bijlage 1.

⁹ <https://www.labelinfo.be/>

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat minstens x% van <productgroep (bv. koffie, suiker, desserts, etc.)> dient geleverd te worden met naleving van de voorwaarden met betrekking tot eerlijke handel: opsomming criteria van eerlijke handel.

OF

De inschrijver verbindt er zich toe ervoor te zorgen dat minstens X # keer per week een dagmenu wordt aangeboden waarbij eerlijke handel producten worden gebruikt.

De indicatoren, rekenmethode en KPI's voor het bepalen van producten uit eerlijke handel zijn vormvrij. Ze dienen objectief verifieerbaar te zijn door de opdrachtgever.

E. Gezondheid

De <gemeente> wenst een menu aan te bieden dat de gezondheid stimuleert. Hierbij hanteren wij de principes die aanbevolen worden door de **voedingsdriehoek** van het Vlaams Instituut Gezond Leven <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek>.

De maaltijden dienen volgens de principes van deze voedingsdriehoek te worden samengesteld.

Verder wensen we transparantie inzake volgende elementen die van toepassing zijn voor het gehele ingekochte assortiment:

- Zout (gram per kg aankoop)
- Verzadigd vet (gram per kg aankoop)
- Suikers (gram per kg aankoop, uitzonderd fruit dat per stuk wordt verkocht en groenten)
- Kilocalorieën (kcal per kg aankoop)

De rekenmethode voor rapportage op de KPI's kan als volgt worden gerapporteerd: De jaarlijkse hoeveelheid zout, verzadigd vet, suiker, kilocalorieën per materiaalsoort wordt gedeeld door het totaal aan gewicht van ingekochte producten. Zo ontstaat per KPI de hoeveelheid in gram/kcal per kg aankoop.

F. Eiwittransitie

De KPI voor eiwittransitie is opgedeeld in indicatoren voor enkelvoudige en voor meervoudige producten. Het doel bij de indicatoren voor eiwittransitie is een zo hoog mogelijk gehalte aan plantaardige eiwitten, ten opzichte van de totale hoeveelheid ingekochte eiwitten in het complete assortiment, te behalen (**vb.: minimaal 50%**).

De cateraar maakt een plan met acties en tussendoelen waarmee periodiek kan opgevolgd worden wat of voldaan wordt aan de vooropgestelde doelstelling van X %.

Voor de aankoop van enkelvoudige producten:

- Hoeveelheid dierlijke eiwitten (gram per euro aankoopwaarde van de enkelvoudige producten)
- Hoeveelheid plantaardige eiwitten (gram per euro aankoopwaarde van de enkelvoudige producten)

Voor de aankoop van meervoudige producten:

- Bevat vlees/vis (percentage van aankoopwaarde van de meervoudige producten)
- Bevat geen vlees/vis, wel (dierlijk) vegetarisch (percentage van aankoopwaarde van de meervoudige producten)
- Veganistisch: 100% plantaardig (percentage van aankoopwaarde van de meervoudige producten)

De rekenmethode voor rapportage op de KPI's is als volgt: Van alle ingekochte meervoudige producten worden de jaarlijkse aankoopwaardes van de groepen 'Bevat vlees/vis', 'Bevat geen vlees/vis', 'Veganistisch (100% plantaardig)' gedeeld door het totaal van de aankoopwaarde van de meervoudige producten. Zo ontstaat per KPI het percentage.

Hierbij wordt bij een meervoudig product dat vlees of vis bevat de totale aankoopwaarde meegerekend in het percentage 'Bevat vlees/vis'.

Producten zonder vlees of vis, die wel andere dierlijke ingrediënten bevatten (bijvoorbeeld kaas of ei) zijn vegetarisch, producten zonder dierlijke ingrediënten zijn veganistisch.

De percentages 'Bevat vlees/vis', 'Bevat geen vlees/vis' en 'Veganistisch (100% plantaardig)' zijn bij elkaar opgeteld 100% (= de totale aankoopwaarde van de meervoudige producten).

Als de inschrijver gebruik maakt van hybride vleesproducten (waarin een deel van het dierlijk product is vervangen voor een alternatief) kan hij dit beschrijven in zijn plan. Hij kan deze groep eventueel los benoemen, of als eiwitgehaltes voor dierlijk en plantaardig bekend zijn gebruik maken van de methode voor enkelvoudige producten en deze producten in de groep enkelvoudige producten meerekenen (ook in de te behalen doelen).

2.9.2 Bedrijfsvoering op locatie opdrachtgever

A. Derving en voedselverspilling

Derving is het aandeel aan inkomstenverlies van niet verkochte artikelen. Het is het verschil tussen de administratieve en werkelijke voorraad en het ontstaat door bijvoorbeeld veroudering, diefstal, beschadiging of bederf. Dit in tegenstelling tot voedselverspilling dat gezien wordt als voeding die reeds bestemd is voor verkoop.

Het dervingspercentage wordt als volgt berekend: totale aankoopbedrag van onverkochte producten gedeeld door het totale aankoopbedrag. Het niet eetbare deel van keukenafval en bordafval zijn dus uitgezonderd. Vanwege verschil in schaalgrootte kan de uitkomst per locatie verschillen. Het dervingspercentage wordt uitgedrukt tijdens de aankoop van de eetgelegenheid (percentage van aankoop, in euro's).

De **verspilling** wordt bijgehouden, zodat op basis van ervaringscijfers doelstellingen kunnen worden besproken en vastgesteld tijdens het reguliere overleg. Voedselverspilling is gedefinieerd als al het voedsel dat bestemd is voor menselijke consumptie maar niet door mensen wordt geconsumeerd. De hoeveelheid verspilling wordt uitgedrukt in kg of aantallen per jaar.

Nota: zie ook inspirerend voorbeeld van de Stad Brugge waarbij via gunningscriteria wordt ingezet op het tegengaan van voedselverspilling. Let op: het schenken aan sociale doelen is juridisch vaak niet mogelijk. Om deze reden hebben wij de clause van Brugge dan ook enkel als inspiratie in bijlage ingesloten.

B. Afval en afvalscheiding

De hoeveelheid afval wordt per materiaalstroom gerapporteerd, zodat op basis van ervaringscijfers doelstellingen kunnen worden besproken en vastgesteld tijdens het reguliere overleg. De hoeveelheden van gft, glas, papier, plastic, metaal en restafval worden gerapporteerd in kg/jaar.

C. Verpakkingen

Het streven is om de hoeveelheid verpakkingsmateriaal dat wordt gerapporteerd aan de afvalverwerker gedurende de looptijd van het contract te verminderen. Op basis van ervaringscijfers kunnen doelstellingen worden besproken en vastgelegd tijdens het reguliere overleg.

De rekenmethode is als volgt: De cijfers per materiaalstroom (in kg en euro's) die de inschrijver rapporteert, worden gedeeld door de jaarlijkse aankoop van het assortiment (in kg). De voortgang van de KPI's en de communicatie over duurzame catering wordt gedurende de contractperiode besproken tijdens het reguliere strategisch overleg. De inschrijver stuurt met zijn inschrijving het exploitatieplan toe, inclusief de scores op de KPI's en de verbeterplannen. De scores op de KPI's dienen te worden onderbouwd, op basis van aangeboden assortiment en kerngetallen voor producten en/of productgroepen.

D. Duurzaam transport

De inschrijver beschrijft op welke manier wordt ingezet op duurzaam transport met het doel de CO²-impact van de leveringen te beperken. De indicatoren, rekenmethode en KPI's voor het beschrijven van de acties op vlak van duurzaam transport zijn vormvrij.

Ze dienen echter objectief verifieerbaar te zijn door de opdrachtgever. Hierbij wordt minstens beschreven welke transportmiddelen worden gebruikt, wat hun impact is (vb.: Euro- normen of gelijkwaardig) en welke CO²- neutrale alternatieven worden ingezet.

Daarnaast wordt ook gevraagd om te beschrijven welke acties of systemen (vb.: Lean & Green-certificaat of gelijkwaardig) worden gebruikt om de efficiëntie van de transportbewegingen te maximaliseren.

Nota: Hier kan ook verwezen worden naar de geldende voorschriften voor lage emissiezone die in jouw stad gelden.

OPTIONEEL: Opleiding personeel

Opleiding (type, inhoud en aantal uren per medewerkersfunctie per jaar)

Het doel van de opleiding is tweeledig: goed kunnen adviseren naar klanten en het eigen gedrag zo aanpassen dat duurzaamheid in praktijk wordt gebracht.

Alle cateringmedewerkers krijgen minimaal 1x per jaar een opleiding of werkinstructie over gezond en duurzaam eten en duurzaam gedrag in de dienstverlening (bijv. energie- en watergebruik, verspilling). Hieronder vallen ook interne trainingen of opleidingen in samenwerking met de sector.

2.10 Aanleveren van een Communicatieplan

De inschrijver dient in een communicatieplan te beschrijven hoe de informatievoorziening over duurzame catering aan de eindgebruiker plaatsvindt en besteedt in ieder geval aandacht aan de volgende onderwerpen:

- welke productinformatie wordt gegeven;
- de wijze waarop productinformatie wordt gegeven;
- de wijze waarop over de doelstellingen rond duurzame en gezonde catering wordt gecommuniceerd;
- de wijze waarop de inschrijver duurzame en gezonde producten promoot;
- verdeling van de taken tussen de inschrijver en de opdrachtgever;
- de relatie tussen de communicatie uitingen en de KPI's uit de eis 'De inschrijver levert een exploitatie- en verbeterplan';
- de uitvoerbaarheid.

De voortgang van de communicatie over duurzame catering wordt gedurende de contractperiode besproken tijdens het reguliere strategisch overleg. De inschrijver stuurt met zijn inschrijving het communicatieplan toe. Het communicatieplan wordt beoordeeld op compleetheid van onderwerpen, uitvoerbaarheid en de koppeling aan de KPI's uit eis 'De inschrijver levert een exploitatie- en verbeterplan'.

2.11 Duurzame voedingsmiddelen

2.11.1 Een vegetarische optie in het menu is verplicht en staat als eerste op het menu

Er dient een vegetarische optie te zijn. Indien een bestelsysteem aan de orde is, dient de vegetarische optie als eerste in het bestelsysteem te zijn gepresenteerd. De andere opties volgen met de minste hoeveelheid dierlijke eiwitten als eerste en de meeste hoeveelheid dierlijke eiwitten als laatste.

OPTIONEEL: Veganistische optie wordt ook verplicht.

2.11.2 Duurzame visvangst

De <gemeente> wenst uitsluitend duurzame vis aan te kopen. Hiervoor dient de inschrijver aan te tonen dat de geleverde producten uitsluitend bestaan uit vis met een duurzaam labels zoals MSC, ASC of gelijkwaardig¹⁰.

2.12 Afvalstromen: voorkoming, scheiding en verwijdering

2.12.1 Voorkoming van voedsel- en drankverspilling

< maak een selectie van onderstaande criteria >

De inschrijver beschikt over schriftelijke procedures waarin de beste praktijken voor het voorkomen van voedselverspilling worden beschreven. Die beste praktijken zijn onder meer:

- een nauwkeurig systeem voor voorraadbeheer en bestellingen opzetten, zodat te grote bestellingen en bederf van voorraden wordt voorkomen;
- een voedselafvalregistratie opzetten: dit betekent het inspecteren van alle processen teneinde soorten en bronnen van lokaal geproduceerd afval in kaart te brengen, waaronder vloeibaar voedselafval (bv. dranken);

¹⁰ <https://www.labelinfo.be/>

- de hoeveelheden voedselafval doorlopend of periodiek meten;
- een “first-in, first-out”-beleid voeren ten aanzien van de opslag van levensmiddelen en de houdbaarheidsdata periodiek controleren;
- levensmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum binnenkort verstrijkt, onmiddellijk gebruiken (flexibele maaltijdplanning);
- ervoor zorgen dat levensmiddelen onder de juiste omstandigheden worden opgeslagen;
- overmatig veel snijresten van grote stukken vlees, vis of ongesneden groenten voorkomen of deze hergebruiken;
- een lange termijn analyse naar de verkochte maaltijden uitvoeren, zodat bestellingen van levensmiddelen kunnen worden aangepast (aan de dag, het seizoen en externe factoren zoals feestdagen en grote evenementen) en een lange termijn analyse naar het gebruik van voedselresten of levensmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum binnenkort verstrijkt;
- strategieën ontwikkelen tegen de overproductie van maaltijden (bv. het invriezen van maaltijden);
- efficiënt bestellen en opslaan: - veelvuldige bestellingen van bederfelijke producten in de benodigde hoeveelheden;
- bederfelijke producten onder de juiste omstandigheden opslaan (o.a. correct afgestelde koeleenheden);
- verspilling tijdens de voedselbereiding voorkomen en personeel opleiden;
- voedsel snel afkoelen om de groei van micro-organismen te voorkomen;
- geen maaltijden bereiden voor uitsluitend visuele doeleinden (gebruik in plaats daarvan foto’s);
- de grootte van de porties aanpassen en de hoeveelheden op de klanten afstemmen of diverse portiegrootten aanbieden;
- verpakkingsmateriaal kiezen (daarbij rekening houdend met aspecten als grootte, bescherming, portiegrootte enz.) dat zo min mogelijk voedselverspilling oplevert;
- meeneembakjes gebruiken en/of interne procedures hanteren voor het consumeren van onverkochte levensmiddelen door het personeel en, waar mogelijk, de veilige herverdeling van voedseloverschotten organiseren;
- de verplichting laten vallen dat alle menuopties van opening tot sluiting beschikbaar moeten zijn;
- klanten bewustmaken van voedselverspilling en de oorzaken daarvan (bv. met behulp van posters);
- door middel van communicatie het draagvlak onder klanten voor duurzaamheidsmaatregelen vergroten;
- een systeem invoeren met behulp waarvan klanten feedback kunnen geven over portiegrootten en de kwaliteit van de maaltijden (bv. feedbackformulieren om te onderzoeken waarom maaltijden niet volledig worden genuttigd) en vervolgens de juiste maatregelen treffen.
- De inschrijver stelt de klanten op de hoogte van de speerpunten van het beleid ter voorkoming van voedselverspilling.

De inschrijver levert bewijs in de vorm van standaardwerkwijzen voor aankoop, opslag, koken, menuplanning en bediening. Dit bewijs moeten worden gecombineerd met een beschrijving van de kanalen via welke de klanten worden geïnformeerd over het beleid ter voorkoming van voedselverspilling.

2.12.2 Afvalpreventie

< maak een selectie van onderstaande criteria >

De inschrijver voert overeenkomstig de afvalhiërarchie van de kaderrichtlijn afvalstoffen (Richtlijn 2008/98/EG) een plan uit voor het terugdringen van de afvalproductie. Dit plan behelst ten minste:

- het opzetten van een afvalregistratie: d.w.z. het inspecteren van alle locaties en processen teneinde soorten en bronnen van lokaal geproduceerd afval in kaart te brengen;
- afval verminderen bij de aankoop van levensmiddelen, dranken, wegwerpartikelen en verbruiksgoederen. Dit houdt in:
 - lang houdbare producten in bulk bestellen, als dat mogelijk en in milieuopzicht zinnig is;
 - geschikt verpakkingsmateriaal kiezen om de hoeveelheid verpakkingsafval te verminderen (grootte, bescherming, conservering, portiegrootte enz.);
 - waar mogelijk recyclebaar verpakkingsmateriaal kiezen, mits met dat materiaal de voedselveiligheid en hygiëne zijn gewaarborgd. Composteerbare verpakkingen zijn een voorbeeld van recyclebaar verpakkingsmateriaal;
 - waar mogelijk verpakkingsmateriaal retourneren voor hergebruik.
- afval verminderen in de catering. Dit houdt in:
 - artikelen met onnodige of overdadige secundaire verpakking vermijden, overeenkomstig de behoeften van de cateringdienst;
 - kruiden en maaltijden in navulbare dozen bewaren indien het gebruik daarvan is toegestaan op grond van overwegingen inzake de voorkoming van voedselverspilling, voedselhygiëne, consumentenveiligheid en de volksgezondheid;
 - mogelijkheden voor hergebruik inventariseren;
 - waar mogelijk en indien in milieuopzicht zinnig verpakkingsmateriaal retourneren voor hergebruik.

De inschrijver dient een afvalpreventieplan in. De inschrijver verstrekt een lijst met wegwerp- en niet-wegwerpartikelen die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zullen worden gebruikt. De inschrijver geeft informatie over het materiaal waarvan de wegwerpartikelen zijn gemaakt, en vermeldt daarbij specifiek of de artikelen volgens EN 13432 recyclebaar of composteerbaar zijn.

2.12.3 Scheiding en verwijdering van afval

De inschrijver voert op basis van de plaatselijk beschikbare behandelingen van afvalstromen een plan uit voor de scheiding en verwijdering van afval. Als het afval wordt opgehaald door een erkende ophaaldienst, sorteert de inschrijver het afval in de door de ophaaldienst bepaalde fracties. Als de erkende ophaaldienst biologisch afval en/of vetten en oliën inzamelt, scheidt de inschrijver biologisch afval en afgedankte vetten en oliën die afkomstig zijn uit de keuken of uit andere door het personeel gebruikte faciliteiten, en levert die in bij het erkende systeem voor inzameling en recycling.

Als er geen systeem voor het inzamelen van vetten en oliën bestaat, deponeert de inschrijver die in een geschikte container en doet die bij het restafval. Vetten en oliën mogen nooit in het riool worden geloosd. Als het afval op locatie wordt behandeld, verstrekt de inschrijver de procedures voor afvalbeheer die zijn opgenomen in het afvalbeheerplan voor afvalstromen, overeenkomstig de afvalhiërarchie in artikel 4 van de kaderrichtlijn afvalstoffen 2008/98/EG.

In de eerste schoonmaakfase van vettige ruimten/apparatuur moeten methoden voor droog reinigen worden gebruikt alvorens de apparatuur nat te reinigen. Als de klanten zelf hun afval scheiden, moeten er duidelijke instructies voor afvalscheiding worden geboden.

De inschrijver beschrijft de categorieën afvalstromen die gescheiden moeten worden en de procedures voor afvalverwijdering die tijdens de uitvoering van de overeenkomst moeten worden gevolgd. Als de klanten zelf hun afval scheiden, moet een voorbeeld van de instructies voor afvalscheiding worden verstrekt.

2.13 Onderhoudsmiddelen en verbruiksgoederen

2.13.1 Wegwerpartikelen

Er moet gebruik worden gemaakt van niet-wegwerpartikelen¹¹. Uitzonderingen:

- tafelgerei voor afhaalmaaltijden;
- vuilniszakken en schoonmaakhandschoenen;
- papieren tafellakens die veelvuldig kunnen worden afgenomen en langdurig worden gebruikt (wegwerptafelkleden voor slechts één maaltijd zijn niet toegestaan);
- tafelgerei voor de catering van grote evenementen.

Alle gebruikte wegwerpartikelen moeten van recycleerbare, biogebaseerde of van composteerbare materialen zijn gemaakt. Voor toepassingen die in aanraking komen met voedsel (bv. bestek en servies), verdienen composteerbare artikelen de voorkeur.

De inschrijver verstrekt een lijst met wegwerp- en niet-wegwerpartikelen die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zullen worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek de wegwerpartikelen. De inschrijver geeft informatie over het materiaal waarvan de wegwerpartikelen zijn gemaakt, en vermeldt daarbij specifiek of de artikelen volgens EN 13432 recycleerbaar of composteerbaar zijn.

2.13.2 Chemische producten voor het wassen van de handen en routinematige schoonmaak

Alle producten die voor het wassen van de handen en routinematige schoonmaakwerkzaamheden¹² worden gebruikt, moeten voldoen aan de voorschriften van het EU-Ecolabel voor dat bepaalde product of een gelijkwaardig alternatief.

De inschrijver verstrekt een lijst met chemische producten voor het wassen van de handen en routinematige schoonmaakwerkzaamheden die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zullen worden gebruikt, en vermeldt daarbij op welke manier de producten aan het criterium voldoen (EU-Ecolabel of gelijkwaardig).

2.13.3 Papierproducten dragen een milieulabel

Alle papierproducten (keukenrollen, keukenpapier, verpakkingen, servieten, onderleggers, menukaarten, communicatiemateriaal) moeten bij voorkeur voldoen aan de voorschriften van het EU-Ecolabel product of een gelijkwaardig alternatief.

Indien dit technisch niet haalbaar is, daar geen enkel van het specifieke type product een ecolabel draagt, dienen deze producten minstens een milieulabel te dragen dat de afkomst van duurzame bosbouw garandeert zoals het FSC, PEFC of gelijkwaardig.

De inschrijver verstrekt een lijst met papierwaren die tijdens de uitvoering van de overeenkomst zullen worden gebruikt, en vermeldt daarbij specifiek welke producten aan het criterium voldoen.

¹¹ Bij wegwerpartikelen gaat het onder meer om tafelgerei, zoals borden, mokken, glazen, bestek, tafelkleden, servetten enz. en andere artikelen, zoals handschoenen, vuilniszakken en dergelijke.

¹² Met "routinematig" wordt bedoeld op naar regelmatige werkzaamheden die ten minste eenmaal per maand worden uitgevoerd. Schoonmaakwerkzaamheden die minder dan eenmaal per maand worden uitgevoerd, vallen buiten het bereik van dit project (glazenwassen uitgezonderd).

2.14 **OPTIONEEL:** Koffie, thee, cacao, palmolie en soja voldoen minstens aan duurzaamheidseisen

Voor (samengestelde) producten voor directe consumptie en ingrediënten (geproduceerd) met palmolie, soja, koffie, thee en cacao in het assortiment geldt dat ze voldoen aan duurzame (milieu-, sociale- en ontbossingsvrije) eisen die:

- verder gaan dan wat gemiddeld is in de branche;
- zijn opgesteld door een organisatie met breed draagvlak onder overheden, bedrijven en NGO's;
- concreet, openbaar en transparant zijn.

Voldoen aan deze eisen is aantoonbaar en onafhankelijk gecontroleerd. Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht.

Bewijsmateriaal: De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie voor te leggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten voldoen aan de eisen voor duurzame en ontbossingsvrije producten zijn in ieder geval:

- duurzame palmolie: gecertificeerde RSPO of gelijkwaardig;
- duurzame soja: RTRS of gelijkwaardig;
- duurzame koffie, thee en cacao: fair trade of gelijkwaardig.

Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardig bewijsmateriaal, dient de inschrijver de gelijkwaardigheid met betrekking tot bovenstaand criterium aan te tonen.

2.15 **OPTIONEEL:** Biologische levensmiddelen

Ten minste **X**% van de totale aankoop van levensmiddelen en dranken moet voldoen aan Verordening (EU) 2018/848¹ of latere wijzigingen daarvan.

Bewijsmateriaal: De inschrijver verstrekt de gegevens (hoeveelheid en naam) van de levensmiddelen en dranken die tijdens de uitvoering van de overeenkomst moeten worden geleverd, en vermeldt specifiek de producten die aan de biologische vereisten voldoen.

2.16 **OPTIONEEL:** Milieumanagementsysteem is verplicht

De inschrijver beschikt voor zijn organisatie, althans voor dat deel/die delen van de organisatie dat/die betrokken is/zijn bij de uitvoering van de opdracht, over een managementsysteem waarin ten minste de volgende onderwerpen zijn opgenomen:

- de concrete maatregelen met betrekking tot het **aangeboden assortiment**, die zijn of worden getroffen om de milieubelasting te verminderen of te voorkomen (in elk geval klimaatemissies; landgebruik; derving/voedselverspilling) en de gezondheid van de medewerkers te verhogen;
- de concrete maatregelen die zijn of worden getroffen om de milieubelasting van de **bedrijfsprocessen** die verband houden met de uitvoering van de opdracht (in elk geval water- en energieverbruik, transport, afval en derving, voedselverspilling, verpakkingen en schoonmaak) te verminderen of te voorkomen;
- de borging van de naleving van de desbetreffende **milieuwetgeving**;
- de aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de **competentie van medewerker(s)** ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten;
- de aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de **competentie van toeleverancier(s)** ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten;
- het **monitoren** (als basis voor kwaliteitsgarantie) van de voor deze opdracht relevante milieuaspecten.

Bewijsmateriaal: De inschrijver kan worden gevraagd om bijvoorbeeld met een ISO 14001- of een EMAS-certificaat of een gelijkwaardig certificaat aan te tonen dat hij aan bovenstaande criterium voldoet. De inschrijver kan ook op andere wijze aantonen hoe hij aan de eis voldoet.¹³

2.17 **OPTIONEEL:** Composteerbare, biobased en/of gerecyclede cateringrecipiënten

De inschrijver dient op verzoek van de klanten, bij normaal gebruik, gratis composteerbare, biogebaseerde of gerecyclede cateringrecipiënten te verstrekken, denk hierbij aan servetjes, bordjes, vorkjes voor taart/gebak, bekertjes voor soep. Cateringrecipiënten dienen alleen gebruikt te worden als dit echt noodzakelijk is. Normaal gebruik omvat: het voorkomen dat medewerkers porselein serviesgoed meenemen naar de werkplek, het verstrekken van bordjes en vorkjes indien een medewerker gebak via de cateraar aanschaft.

Bewijsmateriaal: De inschrijver wordt gevraagd om bij levering een verklaring af te geven waaruit blijkt dat wordt voldaan aan dit criterium. De aankopende organisatie zal zelf het best passende verificatiesysteem moeten aanleveren. Mogelijkheden zijn:

- De inschrijver kan documentatie aanleveren betreffende de samenstelling en gebruikte grondstoffen/materialen voor (de onderdelen van) het product.
- De inschrijver kan certificaten overhandigen waaruit blijkt dat en welk aandeel composteerbare of biogebaseerde grondstoffen zijn gebruikt zoals 'OK Compost', 'OK Compost Home', 'Seedling' of gelijkwaardig.
- De inschrijver geeft informatie over het materiaal waarvan de wegwerpartikelen zijn gemaakt, en vermeldt daarbij specifiek of de artikelen volgens EN 13432 recycleerbaar of composteerbaar zijn.

2.18 **OPTIONEEL:** Energie- en waterverbruik in keukens

De inschrijver beschikt over schriftelijke procedures waarin de beste praktijken worden beschreven voor een zo gering mogelijk verbruik van energie en water door keukenapparatuur, waaronder procedures voor:

Indien gewenst kan dit meegenomen worden in de vorm van een checklist.

Algemene opmerkingen:

- voorzie zo mogelijk elke keuken van afzonderlijke meters voor water en elektriciteit/gas;
- schakel niet alle elektrische apparatuur gelijktijdig in, zodat een piekvraag naar elektriciteit wordt voorkomen;
- schakel in de ruimten waar de maaltijden worden genuttigd, de verlichting en apparatuur alleen in tijdens de openingstijden voor het publiek.

Ovens:

- schakel alleen de ovens in die nodig zijn om aan de vraag te kunnen voldoen;
- ovens die langer dan twintig minuten niet worden gebruikt, moeten worden uitgeschakeld;

¹³ Let er daarbij wel op dat een certificaat de in het selectiecriterium gestelde onderwerpen betreft (concrete maatregelen, borging van naleving milieuwetten, bewustwording personeel, het monitoren).

- benut de ongebruikte oveninhoud voor andere kookactiviteiten en schakel andere apparatuur niet in, of schakel deze uit;
- gebruik voor het warmhouden van voedsel in plaats van een elektrische oven een goed isolerende warmhoudkast en schakel ovens zo snel mogelijk uit;
- houd de ovendeur tijdens het kookproces zoveel mogelijk gesloten.

Kookplaten:

- schakel de branders/kookzones in wanneer dat nodig is, en schakel ze na gebruik weer uit;
- laat 's nachts geen waakvlammen branden;
- gebruik waar mogelijk open branders in plaats van één grote kookzone;
- kook niet langdurig op branders/kookzones, maar gebruik ze korte tijd intensief en schakel ze dan uit;
- benut vrije oveninhoud voor sommige kookactiviteiten die anders op een fornuis worden uitgevoerd (bv. pasta koken).

Overige fornuizen:

- schakel de apparatuur (grillen, frituurpannen enz.) pas in wanneer dat nodig is, en schakel deze na gebruik weer uit;
- gebruik lagere standen om de opwarmtijd te verkorten: grillen en frituurpannen;
- benut vrije oveninhoud voor sommige grill- en bakactiviteiten (roosteren, aanbraden en bakken).

Afzuiging:

- wanneer de afzuiging handmatig wordt bediend, maak dan een medewerker verantwoordelijk voor het uitschakelen ervan;
- als de afzuiging tijdgeschakeld is of via een gebouwenbeheersysteem wordt bediend, zorg dan dat de instellingen beantwoorden aan de bedrijfsuren van de keuken;
- neem beheersingsmaatregelen in het geval van wisselende bedrijfsuren, zodat de afzuigtijden dienovereenkomstig variëren;
- als de afzuiging/luchttoevoer over variabele snelheden beschikt, kies dan de instelling die de juiste luchtstroom genereert. Gebruik een lagere stand tijdens perioden van verminderde activiteit;
- reinig filters en luchtgaten regelmatig om de systeemweerstand te verlagen.

Vaatwasmachines:

- schakel vaatwasmachines indien mogelijk uit om het energieverbruik in de stand-bymodus tot een minimum te beperken;
- belaad de rekken zo vol mogelijk om het energieverbruik per stuk vaatwerk tot een minimum te beperken;
- gebruik voor het voorspoelen koud water om het warmwaterverbruik tot een minimum te beperken;
- spoel couverts en keukengerei niet handmatig af en gooi voedselresten bij het bioafval.

Koeling

- efficiënt gebruik: deuren zo min mogelijk openen;

- onderhoud: onderhoud de afdichtingen en reinig de warmtewisselaars;
- zorg voor voldoende ventilatie voor de warmtewisselaars van de koelkasten;
- plaats koelapparatuur niet in de buurt van warmtebronnen;
- juiste capaciteit: stel onderbenutte eenheden buiten gebruik. Kies voor elke eenheid de juiste capaciteit in plaats van meerdere kleinere eenheden aan te schaffen.

Bewijsmateriaal: De inschrijver legt schriftelijke procedures voor waarin de beste praktijken voor het gebruik van keukenapparatuur worden beschreven.

3 Uitvoeringsvoorwaarden

3.1 Kennis van de afvalverwerking en medewerking aan afvalverwerkingsplan

De opdrachtnemer dient aan te geven op welke manier de door hem gekozen cateringrecipiënten na gebruik kunnen worden ingezameld en verwerkt, bijvoorbeeld via recyclen, vergisten, composteren of verbranden. De opdrachtnemer zegt toe medewerking te verlenen aan het afvalverwerkingsplan van de opdrachtgever.

De opdrachtnemer kan worden gevraagd een verklaring te leveren van zijn leverancier of een afvalinzamelaar, waarin staat op welke manier de cateringrecipiënten kunnen worden verwerkt.

3.2 Maatregelen en praktijken op het gebied van milieubeheer

Tijdens de overeenkomst documenteert en rapporteert de aannemer:

- de resultaten van de controle van indicatoren; en
- de resultaten van de evaluatie en, indien van toepassing, de correctieve en preventieve maatregelen overeenkomstig de schriftelijke procedures voor verificatie van de maatregelen en praktijken op het gebied van milieubeheer.

Deze verslagen moeten voor verificatiedoeleinden beschikbaar worden gesteld aan de aanbestedende organisatie. De aanbestedende organisatie kan regels opstellen voor boeten bij niet-naleving.

3.3 Verbeteren arbeidsomstandigheden, mensenrechten en leefbaar loon

Opdrachtnemer spant zich in om de sociale voorwaarden na te leven conform het onderstaande:

- Risicoanalyse productieketen – uiterlijk **3 maanden** na definitieve gunning van de opdracht wordt een risicoanalyse door de opdrachtnemer aangeleverd ten aanzien van de keten van het productieproces.
- Plan van aanpak mitigeren risico's – uiterlijk **6 maanden** na definitieve gunning van de opdracht wordt een plan van aanpak door de opdrachtnemer verstrekt om de risico's die in de risicoanalyse zijn vermeld te mitigeren.
- Jaarlijkse rapportage – gedurende de contractperiode rapporteert de opdrachtnemer **jaarlijks** ten opzichte van de ingangsdatum van de overeenkomst (of in geval van een korter lopende overeenkomst: bij de afronding daarvan) over zijn inzet ten aanzien van het naleven van de criteria. Hieruit moet blijken dat de opdrachtnemer een 'redelijke inspanning' heeft geleverd om de criteria rond arbeidsomstandigheden, mensenrechten en leefbaar loon na te leven.

De rapportage moet ook gelijktijdig openbaar worden gemaakt, al dan niet als onderdeel van een rapportage die een breder deel van de activiteiten van de opdrachtnemer betreft, zoals een (duurzaamheids)jaarverslag. Openbaarmaking kan worden bereikt door plaatsing op de website van de opdrachtnemer. De door de opdrachtnemer op te stellen bewijsmiddelen bestaan uit:

- **Risicoanalyse**, waarin het volgende is opgenomen:
 - een beschrijving van de keten van het productieproces;
 - een analyse van de risico's op schending van arbeids- en mensenrechten in de keten.
- In het **plan van aanpak** zijn opgenomen:

- een overzicht en beschrijving van de inspanningen die de opdrachtnemer zal leveren om de risico's te mitigeren;
- een planning ten aanzien van de inspanningen die de opdrachtnemer zal leveren;
- **(optioneel)** een toelichting op het tot stand komen van het plan van aanpak, bijvoorbeeld informatie over de betrokkenheid van stakeholders.
- De **rapportage** bevat in ieder geval:
 - een risicoanalyse zoals hierboven beschreven;
 - de maatregelen die in het jaar waarover gerapporteerd wordt zijn genomen om risico's te verminderen en eventuele schendingen van de sociale criteria in de keten te verhelpen;
 - de aanpak en resultaten van de monitoring op naleving van de sociale criteria;
 - informatie over hoe eventueel ontvangen signalen (intern en extern) over schending van de sociale criteria afgehandeld zijn.

De rapportage is vormvrij, maar moet voor de bruikbaarheid ervan in het Nederlands- of Engels opgesteld zijn.

3.4 **OPTIONEEL:** Medewerking verlenen aan verminderen van CO₂-uitstoot

De opdrachtnemer verleent medewerking aan de ontwikkeling van een methode om de CO₂-uitstoot van het assortiment op uniforme wijze te rapporteren. Onderdeel hiervan is het aanleveren van aankoopgegevens volgens een af te spreken format.

Bewijsmateriaal: De opdrachtnemer kan worden gevraagd om een schriftelijke toezegging tot medewerking.

3.5 **OPTIONEEL:** Aanbieden gratis kraanwater voor de klanten

De aannemer stelt op de locatie van de cateringdienst voor consumptie bestemd leidingwater gratis ter beschikking (rechtstreekse toegang tot een kraan of door leidingwater in een kan of automaat aan te bieden) en verstrekt herbruikbare drinkglazen.

Bewijsmateriaal: De inschrijver levert een verklaring waarin staat dat aan dit criterium wordt voldaan. Bij aanvang van de opdracht kan de opdrachtgever in het bedrijfsrestaurant een controle uitvoeren.

3.6 **OPTIONEEL:** Herverdeling van levensmiddelen en dranken

De aannemer zorgt voor de herverdeling van levensmiddelen door:

- contact op te nemen met de organisaties die voedingsmiddelen inzamelen en doneren aan voedselherverdelingsorganisaties;
- de procedures uit te voeren voor het inzamelen van gekoelde en gekookte levensmiddelen die de organisatie met de cateraars overeenkomt (indien de daarvoor benodigde apparatuur beschikbaar is);
- toe te zien op de koude keten voor gekookte producten en deze in stand te houden totdat de producten door de organisatie worden opgehaald¹⁴.

¹⁴ De aanbestedende dienst kan, afhankelijk van de omstandigheden ter plaatse, de temperatuur bepalen die moet worden aangehouden om de koude keten voor gekookte producten te waarborgen.

Bewijsmateriaal: De aannemer houdt een administratie bij van de herverdeling van levensmiddelen. De aanbestedende organisatie kan regels opstellen voor boeten bij niet-naleving. De aanbestedende organisatie wordt verzocht om de EU-richtlijnen inzake voedseldonatie te raadplegen ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025(01))) alsook het FAVV-advies inzake de gevaren van voedseldonatie (nieuwe benadering voor het beheer van voedselveiligheid).

3.7 **OPTIONEEL:** Aanschaf van nieuwe keukenapparatuur en voertuigen

Indien keukenapparatuur of een voertuig van het wagenpark wordt vervangen, moet de nieuwe aanschaf bijdragen aan het in stand houden of verbeteren van de samenstelling en technologieën zoals omschreven in de offerte.

Als voor de levering van de gecontracteerde dienst alle of een deel van de keukenapparatuur nieuw moet worden aangekocht, moet de aannemer apparatuur aanschaffen in de hoogste energieklassen die in de handel beschikbaar is.

De aannemer meldt de aanschaf van nieuwe apparatuur bij de aanbestedende organisatie. De aanbestedende organisatie kan regels opstellen voor boeten bij niet-naleving.

4 Bijlagen

4.1 Bijlage 1 criteria eerlijke handel¹⁵

Een product is afkomstig uit eerlijke handel indien de productiewijze minstens aan de volgende kenmerken in de drie pijlers voldoet:

Economische pijler

- > De aankoopprijs (of verkoopprijs, in hoofde van de producent wereldwijd) moet te allen tijde en op systematische wijze de kosten van een duurzame bedrijfsvoering dekken, met inbegrip van alle sociale, milieu - en andere kosten (waaronder de certificatiekosten).
- > De betaling van de prijs van het product moet gebeuren bij de eerste voorlegging van een volledige set van (handels)-documenten.
- > Producenten ontvangen een extra premie, onafhankelijk van de wereldmarktprijs, op een systematische wijze ingewerkt in het prijszettingssysteem.
- > De aankoop van het product moet zo rechtstreeks mogelijk bij de producenten gebeuren.
- > Er bestaan stabiele handelsrelaties tussen producenten en aankopers. Deze stabiele handelsrelaties vertalen zich o.a. in langdurige en/of meerjarige contracten, en in aankoopplannen (sourcing plans) in hoofde van de aankopers etc. De aankoopplannen moeten min. 3 maand voor de aanvang van elke oogst (of het vervallen van het vorige aankoopplan) vernieuwd worden.
- > In de contracten tussen de producenten en de aankopers van koffie, moet de prijs vastgesteld worden 'at producer's call'.
- > Op vraag van de verkoper (de producenten) moet de aankoper tot 60% van de aankoopprijs via voorfinancieringsmechanismen ter beschikking stellen van de producent. De voorfinanciering moet minimum 8 weken voor de verzending van bijv. de koffie beschikbaar zijn voor de producent.

Sociale pijler

- > De groep van producenten beschikt over een organisatorische structuur die democratische controle door de leden mogelijk maakt (cfr. IAO-aanbeveling R.193) met inbegrip van een Algemene Vergadering (AV) die min 1 x /jaar samenkomt, met een boekhouding die toegankelijk is voor alle leden en op de AV wordt voorgelegd. Over de besteding van de extra premie en andere meerwaarden, die aan de aangesloten producenten wordt toegekend, wordt in de AV op een democratische manier beslist.
- > De groep producenten bestaat voor minimum 50% uit kleine boeren, d.i. boeren die niet structureel afhankelijk zijn van ingehuurde arbeid.
- > Geen discriminatie op basis van ras, kleur, seksuele voorkeur, religie, etnische of politieke voorkeur etc.

¹⁵ Bron: <https://fairtradegemeenten.be/>

- > Geen gedwongen arbeid, geen kinderarbeid (onder de 15jaar).
- > Arbeiders hebben het recht zich aan te sluiten bij een vakbond van hun keuze en collectieve arbeidsovereenkomsten af te sluiten.
- > Lonen zijn gelijk of hoger dan de Collectieve Arbeidsovereenkomsten in de respectievelijke sectoren en/of de regionale gemiddelden of de nationale wettelijke minimumlonen. Alle weddeschalen worden transparant gepubliceerd.
- > Lonen worden op een reguliere manier en op tijd uitbetaald, en transparant gedocumenteerd.
- > Werkplaatsen, arbeidsprocedures, machines, uitrusting worden goed onderhouden en zijn veilig.
- > Personen jonger dan 18 jaar, zwangere vrouwen, vrouwen die borstvoeding geven, mogen geen gevaarlijk werk uitvoeren.
- > De werkgever zorgt voor eerste hulp bij ongevallenkits, voor training en uitrusting zodat ongevallen op een snelle en veilige manier kunnen aangepakt worden.
- > Arbeiders moeten toegang hebben tot drinkbaar water en sanitaire voorzieningen.

Ecologische pijler

- > In de organisatie is een persoon aangesteld verantwoordelijk voor de uitwerking en de toepassing van een plan met betrekking tot het respecteren van de milieucriteria.
- > Geen product met verboden agrochemische producten mag gebruikt, verhandeld, of gekocht/verkocht worden door de organisatie.
- > Gebruikte agrochemische producten worden duidelijk "gemarkt", en enkel gebruikt voor die gewassen waarvoor ze aangekocht waren, op afzonderlijke plaatsen bewaard en na gebruik op een veilige manier verzameld en verwerkt.
- > Bij het gebruik/besproeien van/met agrochemische stoffen vanuit de lucht, worden er bufferzones gerespecteerd ten aanzien van waterlopen en aangrenzende bedrijven.
- > De organisatie past een plan toe waarbij erosie door wind, water, menselijke impact gereduceerd of voorkomen wordt.
- > De organisatie past een plan toe waarbij de vruchtbaarheid en de structuur van de bodem verbeterd wordt.
- > De organisatie zorgt er voor dat haar leden geen zaden noch andere gewassen gebruiken die genetisch gemodificeerd zijn.

4.2 Bijlage 2: bestek Stad Brugge inzake voedseloverschotten

Inhoud en opzet van het criterium

Het OCMW Brugge onderschrijft de SDG12.3: "Tegen 2030 de voedselverspilling in winkels en bij consumenten per capita halveren en voedselverlies reduceren in de productie- en bevoorradingsketens, met inbegrip van verliezen na de oogst."

Het terugdringen van de voedselverspilling is bijgevolg heel belangrijk bij de uitvoering van deze opdracht. Voedselverspilling moet zoveel mogelijk teruggedrongen worden op elke plaats in de keten: van productie over distributie tot cateringfaciliteiten.

We spreken over voedselverlies als voedsel verloren gaat voor menselijke consumptie. De hoogste prioriteit is dit voorkomen.. Die cascade van waardebehoud toont de gewenste prioriteit van de bestemmingen. Hoe hoger op de cascade, hoe hoger het waardebehoud:

De cascade van waardebehoud stelt preventie van voedselverlies en menselijke consumptie voorop. Voedseloverschotten schenken voor sociale doelen staat in de rangorde dan ook op de tweede plaats in de cascade van waardebehoud. Indien dat niet mogelijk is, wordt best gekozen voor een toepassing als dierenvoeding. Als dat niet kan, wordt het gebruikt als materiaal in industriële en landbouwtoepassingen... Tot slot kan er nog energie mee worden opgewekt. Onderstaande figuur geeft de cascade van waardebehoud schematisch weer.



Op te nemen in de offerte

1. De inschrijver voegt bij zijn offerte een beschrijving van de maatregelen die hij zal nemen voor het realiseren van een maximum aan waardebehoud volgens de cascade van waardebehoud.
2. Aangezien voedseloverschotten schenken aan sociale doelen op de tweede plaats in de hiërarchie van het waardebehoud staat, voegt de inschrijver bij zijn offerte een ingevulde bijlage C aan dit bestek in waarin hij zijn bereidheid daartoe en de frequentie hiervan invult.

Beoordelingselementen

De bijdragen van de inschrijvers aan de realisatie van de SDG 12.3 zullen beoordeeld worden aan de hand van inspanningen die zullen geleverd worden voor het maximaliseren van het waardebehoud.

OCMW Brugge wenst inzicht te krijgen in de manier waarop de inschrijver de cascade van waardebehoud in zijn productieproces valoriseert en hanteert hierbij de volgende rangorde:

- 1. Preventie: voorkomen van voedselverlies*
- 2. Toepassing voor humane voeding: bv. voedselbanken*
- 3. Converteren voor humane voeding: be-, ver- en herbewerking van voedsel*
- 4. Toepassen in diervoeding*
- 5. Grondstoffen voor de industrie*
- 6. Verwerken tot meststof door vergisting en/of compostering*
- 7. Toepassing voor duurzame energie: doel is energieopwekking*
- 8. Verbranden als afval (zonder energieopwekking)*
- 9. Storten (verboden in Vlaanderen)*

Hierbij wordt rekening gehouden met de ingevulde Bijlage C aan het bestek, waarin de inschrijver aangeeft of hij al dan niet bereid is voedseloverschotten te schenken aan de voedselbank en in welke mate. Schenkingen aan het Brugs Distributieplatform zullen hoger gequoteerd worden.

De aanbesteder wenst de inspanningen van de inschrijver met betrekking tot voedseloverschotten in zijn geheel te beoordelen. De verschillende aspecten zijn niet onderling compenseerbaar.

Voor dit criterium zal één gemotiveerde score worden toegekend. De inschrijver met de score "zeer goed" krijgt tussen de 100% en 80% van de punten; de inschrijver met de score "goed" krijgt tussen 79% en 51% van de punten; de inschrijver met de score "matig" krijgt 50% van de punten; de inschrijver met de score "zwak" krijgt tussen de 49% en de 25% van de punten én de inschrijver met de score "zeer zwak" krijgt maximaal 25% van de punten.