



Voorbeeldbestek

Aankoop van duurzame voeding



Inhoudsopgave

1. Inleiding tot het bestek	3
2. Algemene strategie	4
2.1. Good Food-strategie	4
2.2. Good Food ingrediënten	5
2.3. Algemene strategie: verse, Belgische en seizoensgebonden ingrediënten	8
2.4. Controle van de opdracht	10
3. Bestek	12
3.1. Keuze van de procedure	12
3.2. Voorwerp van de opdracht	13
3.3. Selectiecriteria	13
3.4. Gunningscriteria	14
3.4.1. Prijs	14
3.4.2. Kwaliteit	16
3.4.3. Dierenwelzijn	17
4. Technische bepalingen	18
4.1. Verse groenten en fruit	19
4.2. Vis	21
4.3. Vlees	21
4.4. Zuivel	22
4.5. Brood	23
4.6. Diepvriesproducten	24
4.7. Droge voeding	24
4.8. Dranken	25
5. Boetes	27

1. Inleiding tot het bestek

Dit document bespreekt duurzaamheidscriteria die overheden kunnen opnemen in overheidsopdrachten voor de aankoop en levering van voeding. De administratieve bepalingen van de opdracht komen hier niet aan bod.

Aangezien u een overheidsopdracht¹ uitschrijft voor de aankoop van voeding, bent u zelf (gedeeltelijk) verantwoordelijk voor de bereiding van de maaltijden. Hiermee heeft u al vele mogelijkheden in handen om duurzaamheid in uw keuken in te voeren.

Dit voorbeeldbestek is een hulpmiddel voor het personeel dat de aankopen doet en/of voeding bereidt. Het wordt best gecombineerd met de sensibilisering van het personeel rond de aankoop van lokale, seizoensgebonden en duurzame ingrediënten.

Dit bestek focust op 3 soorten duurzame ingrediënten:

- biologische producten
- fairtradeproducten
- duurzame vis (ASC/MSC)

Daarnaast besteden we aandacht aan Belgische producten, terwijl we vooral de nadruk leggen op het respecteren van de regelgeving.

Naast de criteria vindt u ook de nodige uitleg over de manier waarop de controle moet plaatsvinden. Het is belangrijk tijd vrij te maken om deze controle op passende wijze uit te voeren. Dit is bepalend voor het eindresultaat van de opdracht.

Daarom bevelen we aan om in uw bestek uitsluitend criteria op te nemen waarvan u weet dat u ze kunt controleren. Zijn uw controlemiddelen beperkt, geef dan de voorkeur aan criteria die u gemakkelijk kunt controleren.

1. <https://besustainable.brussels/nl/guidances/csc-type>

2. Algemene strategie

2.1. Good Food-strategie

Een eerste Good Food-strategie (2016-2020) heeft een impuls gegeven aan concrete verwezenlijkingen. In overeenstemming met de Gewestelijke beleidsverklaring 2019-2024, waarin wordt opgeroepen tot een versterking van deze strategie, en na een participatief co-constructieproces van een jaar waaraan ongeveer 300 actoren hebben deelgenomen, keurt het Brussels Gewest nu een Good Food-strategie 2 (GFS2) goed.

De GFS2 streeft naar een meer structurele verschuiving van het voedselsysteem in de richting van meer duurzaamheid tegen 2030. Het doel is ons voedselsysteem, van productie tot consumptie, te verschuiven naar een model dat de mens en andere soorten respecteert, de biodiversiteit regenereert en kwaliteitsbanen creëert, zoals beschreven in de strategie Shifting economy.

Concreet vertaalt het Good Food-voedingsregime zich in een gezond en smakelijk bord, met een sterke nadruk op fruit, groenten, peulvruchten, noten en volle granen. De Good Food-maaltijd wordt bereid met verse, seizoensgebonden, bij voorkeur biologische en zo veel mogelijk lokale ingrediënten. Het beperkt suikers, zout, vette voedingsmiddelen, dierlijke eiwitten (minder en van betere kwaliteit), alsook voedselverspilling.

Bestekken voor voedsel zouden dus de volgende criteria moeten bevatten: seizoensgebondenheid, biologische of duurzame landbouw, lokaal product (in overeenstemming met de Europese wetgeving), lager gramgewicht van vlees, minder milieubelastend vlees, en preventie van voedselverspilling.

Via het [Good Food-portaal](#) vindt u een hele reeks [hulpmiddelen](#). Zo kunt u een [gids](#) raadplegen van restaurants, traiteurs, distributeurs en andere Good Food-spelers waarmee u kunt samenwerken voor uw overheidsopdrachten.

U vindt er ook de nodige informatie over twee labels voor Good Food: voor [kantines](#) en voor [restaurants](#). Een systeem van [controleattesten](#) helpt u om centrale keukens te vinden die Good Food-maaltijden kunnen leveren. De [lijst van keukens die het controleattest behaalden](#) is beschikbaar op het portaal.

Verder vindt u er een reeks [hulpmiddelen](#) voor aankopers die werken aan opdrachten voor maaltijdbereiding en -levering. Er zijn ook [standaardspecificaties](#) beschikbaar ter inspiratie.

2.2. Good Food ingrediënten

De aankoop van Good Food ingrediënten (biologische, fairtrade of MSC/ASC) kan op drie manieren gebeuren in een grootkeuken.

Optie 1: aparte loten voor biologische producten

De eerste manier is om een bestelling te plaatsen met een lot biologische producten en een tweede lot conventionele producten.

Het lot biologische producten bevat de producten die u wilt kopen (met de mogelijkheid om producten buiten de inventaris te kopen, indien nodig).

Houd er bij het maken van uw inventaris rekening mee dat niet alle producten altijd beschikbaar zijn in biologische versie. Als u zeer specifieke biologische producten in uw inventaris opneemt, kan dit bepaalde leveranciers ontmoedigen en hen ervan weerhouden een offerte in te dienen.

Met het lot niet-biologische producten moet het mogelijk zijn om alle producten te kopen die u nodig heeft. Deze inventaris kan daarom groter zijn dan de inventaris van het lot biologische producten. Op deze manier kan de aankoopverantwoordelijke kiezen welk van de twee producten de voorkeur heeft op basis van prijs, herkomst, verpakkingsmateriaal, kwaliteit, enzovoort.

Als u deze strategie wilt toepassen, moet u controleren of de veronderstelde hoeveelheden van de verschillende loten groot genoeg zijn. Als dit niet het geval is, loopt u het risico dat potentiële inschrijvers geen bod uitbrengen door het geringe volume (zie hoofdstuk 4 over leveringsvoorwaarden voor meer informatie).

Zorg ervoor dat de aankoopverantwoordelijke zich bewust is van het belang van het gebruik van biologische ingrediënten. De aankoop van duurzame ingrediënten mogelijk maken is een essentiële eerste stap. Om aankoopverantwoordelijken aan te moedigen ook daadwerkelijk bestellingen te plaatsen, is het aangeraden om proeverijen te organiseren. Dankzij deze goede praktijk kunnen zij de biologische producten in de inventaris ontdekken.

In uw bestek kunt u een clausule opnemen waarin staat dat de inschrijver minstens één keer per jaar een presentatie en proeverij van het productengamma moet organiseren.

Optie 2: biologische producten en fairtradeproducten opnemen

Een tweede mogelijkheid is een beperkte lijst van biologische en fairtrade-ingrediënten op te nemen in uw bestek. U kunt hiervoor een klassiek alternatief voorzien en de keuze laten aan de aankoopverantwoordelijke om al dan niet Good Food ingrediënten aan te kopen.

Een andere optie is om geen conventioneel alternatief aan te bieden. Sommige keuzes, zoals de aankoop van biologische producten, verhogen de kosten van een maaltijd. Andere verlagen ze dan weer. Gebruikt u meer biologische ingrediënten, overweeg dan minder vaak vlees op het menu te zetten of een lager vleesgewicht te serveren. Gebruik ook andere criteria die voedselverspilling beperken. Een Frans onderzoek naar de impact van de egalim-wet voor kantines had interessante resultaten: als u 50% biologische producten introduceert, bedragen de extra kosten ongeveer 1,3% indien tegelijkertijd de verspilling met 50% daalt en er 2 vegetarische maaltijden per week op het menu komen. Een voedselkostenstudie, uitgevoerd door Leefmilieu Brussel, bevestigde deze bevindingen. Biologische producten invoeren veroorzaakt hogere kosten, maar deze staan in geen verhouding tot de verwachte voordelen op het gebied van leefmilieu, gezondheid en volksgezondheidskosten. Er hangen echter wel beperkingen aan vast, zoals hogere prijzen en een beperkte keuze aan producten. Er zijn ook andere risico's aan verbonden: sommige producten kunnen onbeschikbaar zijn. Bovendien, als de leverancier bepaalde biologische of fairtrade producten niet op voorraad heeft, zal hij geen offerte indienen. Er is voldoende grondig marktonderzoek nodig om er zeker van te zijn dat potentiële leveranciers de gewenste biologische en fairtrade producten kunnen leveren.

Als u dit scenario overweegt, is het sterk aan te raden om uw aankoopverantwoordelijke te raadplegen. Als u dit van tevoren bespreekt en ervoor zorgt dat iedereen de implicaties begrijpt, kunt u mogelijke frustraties voorkomen.

Aankoop fairtrade producten

Geef voor het lot droge voeding bij voorkeur aan welke fairtrade producten u wenst te kopen. Er kan een beperkte meerkost zijn voor de aankoop van deze fairtrade-ingrediënten, maar aangezien ze niet dagelijks op het menu staan, is de impact op de voedingskosten beperkt. Voorzie opnieuw voldoende marktonderzoek om te vermijden dat een potentiële inschrijver niet over alle gevraagde fairtrade producten beschikt en daarom geen offerte indient. Voor koffie, thee, bananen, rijst, chocolade, suiker ... kunt u zonder problemen fairtrade producten vragen.

Optie 3: enkel Good Food ingrediënten aankopen

Voor biologische ingrediënten is dit quasi onmogelijk in te voeren. Enkel biologische ingrediënten aankopen geeft een zeer hoge meerkost. Deze optie raden we af.

Voor diepvriesvis is dit wel de beste oplossing: u vraagt uw leverancier enkel vis met ASC- of MSC-certificering aan te leveren.

Opgelet: dit geldt enkel voor vis, want gecertificeerde zeevruchten zijn veel minder beschikbaar op de markt.

Conclusie

Voor fairtrade-ingrediënten en duurzame vis is het perfect mogelijk te vragen naar uitsluitend Good Food ingrediënten. Voor biologische ingrediënten is het beter te kiezen voor één van de overige opties:

1. een vaste lijst van biologische ingrediënten introduceren in uw bestek (te beginnen met droge voeding gevolgd door groenten en fruit),
2. twee loten maken (één voor biologische ingrediënten en één voor niet-biologische ingrediënten).

Bij de uitwerking van het bestek zullen we hier meer in detail op ingaan.

Welke keuze u ook maakt, u kiest er best voor de invoering van duurzame producten geleidelijk te laten verlopen. Het gaat om een grote verandering voor zowel de verantwoordelijken van de keuken (ander bestelsysteem, wijziging receptenfiches ...) als voor de bezoekers (eventuele prijsverhoging, andere recepten ...). Deze aanpak biedt de grootste kans op succes om het gebruik van biologische en andere duurzame producten blijvend te verankeren in uw werking.

Verplichte certificering in geval van communicatie inzake Good Food ingrediënten

Houd er rekening mee dat u enkel mag communiceren over het gebruik van biologische ingrediënten indien u gecertificeerd bent. Voor biologische certificering heeft u de keuze tussen 4 opties:

- 100% biologisch
- op basis van 100% biologische ingrediënten
- op basis van een percentage aan biologische ingrediënten
- vaste lijst met biologische ingrediënten

De praktijk leert dat de laatste 2 opties het makkelijkst te implementeren zijn in een grootkeuken.

Hetzelfde geldt voor de communicatie rond vis met MSC/ASC-certificering.

Bijkomend voordeel van de certificatie is dat u beschikt over een extra onafhankelijke controle van de opdrachtnemer. Hierdoor moet u zelf deze controle niet meer uitvoeren.

Meer informatie over certificatie kunt u vinden op de [websites van Bioforum](#), [MSC](#) en [ASC](#).

2.3. Algemene strategie: verse, Belgische en seizoensgebonden ingrediënten

Voor de aankoopstrategie van lokale producten is het erg belangrijk een onderscheid te maken tussen verse groenten en fruit enerzijds, en voorverpakte groenten en fruit anderzijds.

Voor voorverpakte diepgevroren en vacuümverpakte voeding is het erg moeilijk de oorsprong te traceren. Hierdoor kunt u dit niet opnemen als criterium in uw bestek. Hier zijn er geen mogelijkheden om te vragen naar lokale producten.

Voor verse groenten en fruit, zuivel en vlees is het voor de leverancier verplicht de oorsprong aan te duiden, waardoor u de herkomst kunt traceren. Dit maakt de verificatie gemakkelijk, maar de wetgeving inzake overheidsopdrachten verbiedt geografische restrictie in bestekken. Gelukkig zijn er oplossingen voorhanden om de voorkeur te kunnen geven aan lokale ingrediënten.

Optie 1: sensibiliseer de aankoopverantwoordelijke

Gezien het wettelijk verplicht is de herkomst van verse groenten en fruit te vermelden, kunt u aan de aankoopverantwoordelijke vragen hiermee rekening te houden. Bij de bestelling kan de voorkeur gaan naar Belgische producten. Hiervoor is flexibiliteit in de opmaak van de menu's nodig, maar deze maatregel kan het percentage aan Belgische seizoensgroenten in uw keuken aanzienlijk doen toenemen.

Door gebruik te maken van een seizoenskalender kunt u eveneens de productie in verwarmde serres en/of lange transportafstanden vermijden.

Lokale en/of seizoensproducten

Seizoensproducten zijn niet altijd Belgische producten. Zorg ervoor dat u de herkomst van de producten controleert voordat u bestelt. Denk eraan dat niet-seizoensgebonden Belgische producten meestal in verwarmde serres worden geproduceerd. Deze producten hebben dus een aanzienlijke ecologische voetafdruk.

Het is ideaal om zoveel mogelijk lokale en seizoensgebonden producten te kopen en vooral de voorkeur te geven aan de optie met de laagste milieu-impact.

Optie 2: specifieke loten

U kunt ervoor kiezen om voor bepaalde producten (zoals appels, peren, yoghurt) aparte opdrachten te maken indien deze opdrachten onder de publicatiedrempel zitten (140.000 euro).

Hierdoor kunt u een reeks lokale leveranciers contacteren en vragen om een offerte in te dienen.

Opgelet: er zijn slechts een beperkt aantal landbouwers die rechtstreeks met grootkeukens willen werken. Onderzoek dus of er interesse is voor de opdracht die u zal

publiceren. Zorg ervoor dat uw opdracht interessant is voor landbouwers, door het aantal leveringen te beperken en voldoende volumes aan te kopen. Anders loopt u het risico geen offertes te ontvangen.

Houd er ook rekening mee dat deze strategie het aantal leveranciers zal verhogen (grote administratieve last) en dat de producten niet altijd beschikbaar zullen zijn om redenen als seizoensgebondenheid, problemen met de oogst ...

Indien u deze strategie wenst toe te passen, kies dan voor typisch Belgische producten zoals in het onderstaande voorbeeld (appels, peren, yoghurt ...).

Uitzondering

Op deze strategie kunt u een uitzondering maken als u een zeer flexibel menu heeft. Als u bereid bent om uw menuplanning aan te passen aan het wekelijkse productieritme van een landbouwer, kunt u een bestelling plaatsen voor de productie van verse groenten en/of fruit.

De landbouwer levert dan de producten en de menu's worden aangepast aan het ritme van de landbouwer. Het [ziekenhuis AZ Zeno](#) bijvoorbeeld werkt volgens dit principe.

Let op: naast een contract met een landbouwer moet u een apart contract afsluiten met een groothandel zodat u het hele jaar door over voldoende groenten en fruit beschikt. Het contract met de landbouwer zal dus betrekking hebben op bepaalde groenten en fruit die niet in de inventaris van het contract met de groothandelaar staan.

Optie 3: herbruikbare verpakkingen (enkel voor groenten en fruit)

U kunt in uw opdracht ervoor kiezen verse groenten en fruit te laten leveren in herbruikbare verpakkingen. Deze verpakkingen worden enkel door de Belgische veilingen gebruikt, waardoor u de garantie heeft Belgische producten te ontvangen.

Opgelet: dit betekent ook dat u buiten het Belgische productieseizoen deze ingrediënten niet kan aankopen. Door deze clausule op te nemen, loopt u dus het risico in bepaalde maanden van het jaar zonder verse groenten en fruit te vallen. Ook is het daardoor niet mogelijk exotische producten zoals bananen en appelsienen aan te kopen. Dit kunt u oplossen door een tweede opdracht met verschillende loten af te sluiten voor de aankoop van verse groenten en fruit, of door in de wintermaanden te kiezen voor diepvries of vacuümverpakte groenten.

Conclusie

Er zijn meerdere opties om met lokale producten te werken. De eenvoudigste is uw aankoper te sensibiliseren en te stimuleren om te kiezen voor Belgische seizoensgebonden producten.

De overige opties vragen extra opdrachten of leveranciers en/of een grote flexibiliteit in het opstellen van uw menu's.

2.4. Controle van de opdracht

Er zijn controles nodig om ervoor te zorgen dat de technische specificaties worden nageleefd. Het bestek moet criteria bevatten die de aanbestedende dienst kan controleren. Dit verbetert de leesbaarheid van het bestek en maakt de controle van de opdracht gemakkelijker. De ervaring leert dat opdrachten zonder controle veel minder succesvol zijn.

Hoe een efficiënte controle organiseren?

Om een efficiënte controle te organiseren dient u twee soorten controles te voorzien:

1. Controle bij levering
2. 3/6/12 -maandelijkse administratieve controle

Controle bij levering

Biologische producten zijn steeds herkenbaar aan het Europese EU Biolabel.



Afbeelding: EU Biolabel

Fairtradeproducten zijn te herkennen aan de volgende 3 labels. Deze worden het meest gebruikt, maar er zijn er nog veel meer. Houd er rekening mee dat Rainforest Alliance geen fairtradelabel is. Het garandeert goede arbeidsomstandigheden, maar geen minimumloon voor de producent.



Afbeelding: fairtradelabels

Duurzame vis kunt u herkennen aan de labels MSC (wilde visvangst) en ASC (aqua-cultuur)



Afbeelding: MSC – ASC

Controleer bij elke levering of alle producten het bijhorende label dragen. Op de factuur of leveringsbon moet eveneens vermeld staan dat het gaat om biologische producten of ASC/MSC-vis.

Naast de controle van de biologische en/of fairtrade herkomst van de ingrediënten, is het noodzakelijk de kwaliteit van de producten te controleren. Indien de producten niet voldoen aan uw standaarden, is het raadzaam de producten te weigeren en terugsturen. Maak steeds een foto van de producten als bewijsmateriaal en communiceer dit alles aan de leverancier.

Voorzie indien gewenst een systeem van boetes voor niet-conforme leveringen ([zie verderop in dit document](#)) en/of vervanging van de niet-geleverde producten.

Administratieve controle

Om op te volgen hoeveel duurzame producten u gebruikt, is het wenselijk om de 3/6/12 maanden een overzicht op te maken van de gebruikte hoeveelheden. U kunt de contractant verplichten een overzicht te sturen van de verkochte producten per kwartaal (zie verder).

Op deze manier kunt u controleren of het percentage aan duurzame producten toeneemt of afneemt. Met deze cijfers in de hand kunt u indien nodig de verantwoordelijke van de keuken eraan herinneren om meer duurzame producten te kopen.

De verantwoordelijke van de keuken beschikt immers over diverse mogelijkheden om weinig of geen duurzame producten te gebruiken: bijvoorbeeld enkel conventionele producten kopen, of maar een paar ingrediënten toevoegen die alleen verkrijgbaar zijn in biologische of fairtrade-versie. Een regelmatige evaluatie is daarom aangewezen.

3. Bestek

Dit hoofdstuk is ingedeeld zoals een bestek en daarom opgedeeld in de volgende secties:

- keuze van de procedure
- voorwerp van de opdracht
- selectiecriteria
- gunningscriteria
- technische specificaties

Voor een betere leesbaarheid van het document

De criteria die de aanbestedende overheid in het bestek kan kopiëren/plakken, zijn “**vetgedrukt**”. U dient de delen in blauw te wijzigen in functie van uw keuze.

In het kader vindt u de nodige uitleg, tips en informatie als aanvulling op de voorgestelde criteria.

3.1. Keuze van de procedure

Optie 1: Onderhandelingsprocedure

Indien u onder de drempelwaarde zit voor een onderhandelingsprocedure, is het aangeraden te kiezen voor een onderhandelingsprocedure bij de aankoop van ingrediënten.

Op deze manier kunt u tijdens de onderhandelingen bepaalde producten toevoegen, vervangen of verwijderen uit de productlijst.

Deze opdracht wordt gegund bij: (kies één van de volgende opties)

offerteaanvraag met Europese bekendmaking

(geraamd bedrag van de opdracht >215.000 euro excl. btw);

of offerteaanvraag met Belgische bekendmaking
(geraamd bedrag van de opdracht <215.000 en >140.000 euro excl. btw);

of onderhandelingsprocedure zonder bekendmaking
(geraamd bedrag van de opdracht <140.000 euro excl. btw);

of overheidsopdracht van beperkte waarde
(geraamd bedrag van de opdracht <30.000 euro excl. btw).

Optie 2: Procedure zonder bekendmaking (<140.000 euro)

Zoals vermeld is het een mogelijkheid te werken met een procedure zonder bekendmaking. Met deze procedure kunt u een beperkt aantal producenten op de hoogte brengen van de opdracht.

Via deze methode kunt u enkel contact opnemen met Belgische producenten en/of distributeurs die werken met lokale producten. Dit zal ervoor zorgen dat u enkel lokale producten ontvangt. Vraag wel eerst of de producenten geïnteresseerd zijn in de opdracht, zodat u minimaal 1 offerte ontvangt.

Als u vragen heeft over biologische producten (prijzen, beschikbaarheid op de Belgische markt, enz.), neem dan gratis contact op met [Bioforum](#). Als u op zoek bent naar lokale producenten, kunt u de [Good Food-gids](#) raadplegen en gratis contact opnemen met de Good Food B2B-dienst via B2B@goodfood.brussels.

Optie 3: Overheidsopdracht van beperkte waarde (<30.000 euro)

Daarnaast is er de procedure op bestelbon. Voor bestellingen onder de 30.000 euro bent u verplicht een marktonderzoek te doen. Nadien kunt u echter met een vereenvoudigde procedure werken.

U kunt dus 3 producenten van pitfruit contacteren met een informele vraag (marktonderzoek) voor levering van appels en peren. De producent met de beste voorwaarden (prijs, kwaliteit, levering ...) kunt u vervolgens vragen een eenvoudige prijsopgave in te vullen. Op deze manier hoeven de producenten geen tijdrovende procedure te doorlopen, maar kunt u wel met lokale producenten werken.

Opgelet: in sommige administraties zijn er interne procedures die deze manier van werken niet toelaten. Vraag dus eerst intern of dit mogelijk is.

3.2. Voorwerp van de opdracht

De keuze van het voorwerp van de opdracht is belangrijk, omdat alle gunningscriteria en technische specificaties verband moeten houden met het voorwerp van de opdracht.

Het verdient aanbeveling het duurzame karakter van de aanvraag onmiddellijk te vermelden in het voorwerp van de opdracht.

Dankzij een dergelijke vermelding kunt u eender welk type duurzame clausule opnemen in het bestek.

Als voorwerp van de opdracht kunt u de volgende titel gebruiken:

De opdracht (opgesplitst in meerdere loten) bestaat uit het leveren van (duurzame) voeding: droge voeding, verse groenten en fruit, zuivel, vlees, vis, diepvriesproducten (schrappen wat niet van toepassing is).

3.3. Selectiecriteria

Er zijn geen duurzame selectiecriteria mogelijk voor dit type opdracht.

3.4. Gunningscriteria

Voor de aankoop van ingrediënten heeft werken met duurzame gunningscriteria geen meerwaarde.

Gunningscriteria rond verpakkingsmaterialen, gebruik van milieuvriendelijke voertuigen of andere milieucriteria zijn erg moeilijk te controleren en maken de gunning onnodig ingewikkeld.

Gunningscriteria die betrekking hebben op de termijnen en de frequentie van leveringen zijn eveneens weinig zinvol. U kunt beter opgeven welke levertermijnen de leveranciers moeten respecteren. Opgelet: wees realistisch in de keuze van uw levertermijnen en bevraag indien nodig de markt hierover. Algemeen wordt een levering binnen de 7 kalenderdagen aangeraden.

Bovendien bieden weinig leveranciers innovatieve oplossingen op dit gebied. Het verdient de voorkeur om het contract te gunnen met alleen de prijs als gunningscriterium.

Er zijn echter twee uitzonderingen: brood en dranken. Voor deze twee producten speelt smaak een grote rol, omdat deze sterk verschilt volgens de kwaliteit van het product.

Daarnaast kunt u een dierenwelzijns criterium hanteren voor vlees. Hiervoor kunt u bepaalde labels gebruiken, zoals « Label Rouge » (alleen voor Franse producten) of « Beter Leven ».

Zoals we in de inleiding al bespraken, zijn het de keukenverantwoordelijken die beslissen over de aankoop van de ingrediënten. U kunt hen aanmoedigen om te kiezen voor lokale, seizoensgebonden producten met zo min mogelijk verpakking en, waar mogelijk, voor duurzame ingrediënten.

Zoekt u meer informatie over verpakkingen dan kunt u een specifieke gids raadplegen, beschikbaar op de [website van Leefmilieu Brussel](#).

3.4.1. Prijs

De impact van de prijs kunnen we opsplitsen in twee categorieën: voorverpakte producten en verse producten, omdat deze categorieën onderhevig zijn aan heel andere prijschommelingen.

Voorverpakte producten

Bij voorverpakte producten zoals dranken, diepvriesgroenten, koffie ... gaat het eerder om schommelingen op jaarbasis. Hierdoor kan het best worden gewerkt met een 1+1+1+1 opdracht waardoor de prijzen jaarlijks aangepast kunnen worden. Dit kan gebeuren op twee manieren: ofwel via indexering, ofwel via een nieuwe prijsopgave. Indien u deze optie niet voorziet, is er een groot risico dat u geen offertes zult ontvangen, want bedrijven kunnen geen stabiele prijs over een periode van 4 jaar garanderen.

Hierdoor kan de opdracht 3x vernieuwd worden indien beide partijen akkoord gaan. Er is dan de mogelijkheid om de prijzen te laten indexeren, of de inschrijver de mogelijkheid te geven een nieuwe prijslijst op te geven.

Verse producten

De prijs is een moeilijk criterium bij de aankoop van vers fruit en groenten. De prijzen van deze producten zijn sterk onderhevig aan wekelijkse schommelingen: seizoenen, goede of slechte oogsten ...

In een ideale wereld zouden de marktprijzen van alle verse producten elke week worden aangepast, op basis van een bepaalde beschikbare index. Helaas is dit niet mogelijk.

Er zijn hier drie verschillende scenario's:

1. **Een vaste prijs:** de prijs blijft het hele jaar door dezelfde. De prijzen zullen het hele jaar door hoog blijven, omdat u geen kortingen krijgt voor seizoensproducten.
2. **Een vaste prijs met een prijsherziening:** u kunt producenten toestaan om hun prijzen om de drie maanden aan te passen. Zo kunnen ze beter rekening houden met prijs-schommelingen.
3. **Een variabele prijs:** hiermee kunnen producenten hun prijzen wekelijks aanpassen om de marktreality beter te weerspiegelen. Aan deze aanpak zijn wel twee nadelen verbonden.

(1) Het is moeilijk om schommelingen in de marktprijzen in te schatten en door te rekenen aan de leverancier.

(2) Het vergt meer werk, omdat u de prijzen regelmatig moet vergelijken. U kunt echter ook extra clausules toevoegen om prijzen te laten schommelen op basis van bepaalde parameters zoals veilingprijzen (wat een betaald abonnement op een site met veilingprijzen impliceert).

De eerste twee scenario's zijn eenvoudig te implementeren en bieden echte financiële voorspelbaarheid. Het derde scenario kan voordeliger zijn, op voorwaarde dat de relatie met de leverancier goed is.

Het verdient ook de voorkeur om een herhaalbare jaarlijkse bestelling te gebruiken.

Prijsclausule in het bestek

De berekening van de totale prijs gebeurt op de volgende manier:

De eenheidsprijzen van de ingrediënten worden vermenigvuldigd met de vermoedelijke hoeveelheden (en tussen de kandidaten zal een regel van drie toepasselijk zijn. De kandidaat met de laagste offerte krijgt het maximum aantal punten).

Clausule vaste prijs

De opdracht tegen prijslijst is een opdracht waarbij de eenheidsprijzen voor de verschillende posten forfaitair zijn. De hoeveelheden, voor zover er hoeveelheden voor de posten worden bepaald, zijn vermoedelijk of worden uitgedrukt binnen een vork. De posten worden verrekend op basis van de werkelijk bestelde en geleverde hoeveelheden.

De opdracht wordt op basis van de in de offerte vermelde eenheidsprijzen toegekend.

Op het moment van het opstellen van de voorwaarden voor deze opdracht, is de aanbestedende overheid niet in staat om nauwkeurig te bepalen welke hoeveelheden nodig zullen zijn. Daardoor zijn de vermoedelijke hoeveelheden van deze opdracht uitsluitend ter informatie aangegeven en verbinden ze geenszins de overheid.

De prijslijst bij dit bestek is alleen bestemd om een vergelijking tussen de verschillende inschrijvers mogelijk te maken op de dag van de opening van de offertes. Daardoor kan de opdrachtnemer geen enkele vergoeding eisen in het geval dat de vermoedelijke hoeveelheden niet bereikt zouden zijn.

Clausule variabele prijs

De opdracht tegen prijslijst is een opdracht waarbij de inschrijver zijn prijslijst invult voor week X.

De hoeveelheden, voor zover er hoeveelheden voor de posten worden bepaald, zijn vermoedelijke hoeveelheden of worden uitgedrukt binnen een vork. De posten worden verrekend op basis van de werkelijk bestelde en gepresteerde hoeveelheden.

De opdracht wordt op basis van de in de offerte vermelde eenheidsprijzen toegekend.

Op het moment van het opstellen van de voorwaarden voor deze opdracht, is de aanbestedende overheid niet in staat om nauwkeurig te bepalen welke hoeveelheden nodig zullen zijn. Daardoor zijn de vermoedelijke hoeveelheden van deze opdracht uitsluitend ter informatie aangegeven en verbinden ze geenszins de overheid.

De prijslijst bij dit bestek is alleen bestemd om een vergelijking tussen de verschillende inschrijvers mogelijk te maken op de dag van de opening van de offertes. Daardoor kan de opdrachtnemer geen enkele vergoeding eisen in het geval dat de vermoedelijke hoeveelheden niet bereikt zouden zijn.

De opdrachtnemer mag zijn prijzen wekelijks aanpassen in functie van de marktprijs. De fluctuaties mogen in geen geval de volgende limiet overschrijden:

- *prijsstijging van meer dan XX% (schrappen wat niet past)*
- *prijsstijging hoger dan de prijsverhoging genoteerd op de website <https://landbouwcijfers.vlaanderen.be> ten opzichte van de prijzen in week X*

3.4.2. Kwaliteit

Bij loten voor brood en dranken kan het aangewezen zijn een blinde smaaktest te organiseren. Daarvoor werkt u het beste met een jury van een vijftal personeelsleden. Criteria bij deze test zijn bijvoorbeeld smaak, textuur en kleur.

Ieder jurylid geeft individueel punten aan de verschillende producten (zonder de naam van de producten te kennen). Van deze evaluatie wordt een gedetailleerd verslag opgesteld dat samen met het gunningsverslag wordt doorgestuurd.

Hiervoor kan de volgende clausule worden opgenomen in het bestek.

Kwaliteit (15-30 punten)

Van de volgende producten wordt een staal geleverd waarmee de aanbestedende overheid een smaaktest kan organiseren:

- *product 1*
- *product 2*
- *...*

De producten zullen worden beoordeeld via een blinde smaaktest, uitgevoerd door een jury van personeelsleden van de aanbestedende overheid.

Leveranciers die geen producten aanleveren voor de smaaktest, krijgen 0 punten voor dit criterium.

3.4.3. Dierenwelzijn

Er zijn enkele labels inzake dierenwelzijn voor vleesproducten op de markt. Zo is er in Frankrijk het « Label Rouge » en in Nederland het label « Beter Leven ». De labels verschillen sterk qua inhoud, maar hebben beide criteria inzake dierenwelzijn.

U kunt het volgende gunningscriterium opnemen in uw bestek:

Dierenwelzijn (15-30 punten)

De aanbestedende overheid hecht een groot belang aan dierenwelzijn. Hoe meer soorten vlees voldoen aan één van de volgende standaarden of labels inzake dierenwelzijn, hoe meer punten de offerte zal ontvangen: "Beter Leven", "Label Rouge".

De score wordt berekend via de regel van 3.

Indien een inschrijver aangeeft dat het geleverde vlees een van deze labels draagt, is hij verplicht gedurende de volledige uitvoering van de opdracht vlees te leveren met het betrokken label.

4. Technische bepalingen

Het is aangewezen verschillende loten te gebruiken voor de aankoop van voeding. Gespecialiseerde leveranciers kunnen daardoor een offerte indienen voor een lot. Standaard kunt u de opdracht opsplitsen in de volgende loten:

- verse groenten en fruit
- verse vis
- vers vlees
- zuivelproducten
- brood
- diepvriesproducten
- droge voeding
- dranken (indien gewenst)

Voor elk van de loten zullen we omschrijven welke mogelijkheden u heeft om de criteria op te nemen in de technische specificaties.

Opgelet: zorg ervoor dat de loten aantrekkelijk zijn voor de inschrijvers. Indien de loten te klein zijn, loopt u een grote kans geen offertes te ontvangen.

Leveringsvoorwaarden

De leveringsvoorwaarden zijn erg belangrijk om goede offertes te ontvangen. In het algemeen geldt de regel dat u een minimale bestelling van 200 euro moet plaatsen. Dit kan sterk verschillen volgens de leveranciers.

Komt u niet aan een minimale bestelling van 200 euro, dan is het raadzaam meerdere loten te groeperen. Zo kunnen dranken en droge voeding makkelijk gecombineerd worden. Ook zijn er verschillende leveranciers die vlees en zuivelproducten samen kunnen leveren.

Daarnaast zijn er vele distributeurs die alle soorten voedingsproducten aanbieden.

Het is belangrijk realistische levertijden op te geven. De meeste leveranciers werken met een levertijd van één week.

De ervaring leert dat wanneer u te veel kleine loten maakt of levertijden vraagt van 24 of 48 uur, de kans erg groot is dat u geen offertes zal ontvangen.

Verder is het aangewezen de volgende clause op te nemen om voedselverspilling tegen te gaan:

De volgende producten zullen geweigerd worden:

- een levering van bederfelijke waren, waarbij het verschil tussen de leveringsdatum en de uiterste houdbaarheidsdatum kleiner is dan 15 kalenderdagen (uitgezonderd verse vis en vers vlees).

Voor verse groenten en fruit:

- *een levering die niet gegarandeerd vers blijft gedurende 48 uur, bewaard in een ijskast die op een temperatuur van maximum 7°C wordt gehouden*
- *beschadigde groenten en fruit (met vlekken, rot...)*

Daarnaast kan het nuttig zijn de volgende clause op te nemen om de kwaliteit van de producten te garanderen:

Alle voedingsmiddelen die niet voldoen aan de kwaliteitseisen van de aanbestedende overheid en die daardoor niet zonder nadeel kunnen gebruikt worden, zelfs wanneer het gebrek slechts tijdens de voorbereiding van de maaltijden duidelijk wordt, zullen worden afgekeurd en moeten voor rekening van de leverancier binnen de X dagen/uren vervangen worden.

4.1. Verse groenten en fruit

De prijzen van verse groenten en fruit fluctueren in functie van de seizoenen en de weersomstandigheden. Goede oogsten zorgen voor lage prijzen en slechte oogsten kunnen de prijzen sterk doen stijgen. Dit geldt voor alle groenten en fruit, maar is meer uitgesproken voor biologische producten. Ook zijn biologische producten, bij een tekort op de markt, vaak afkomstig uit verre landen, met als gevolg een grote milieu-impact door het transport.

Het is dus aangewezen één lot voor klassieke groenten en fruit te maken en één voor biologische producten. Dit geeft u de flexibiliteit om, bij sterke prijsstijgingen van biologische producten, te kiezen voor de goedkopere klassieke producten en steeds te zoeken naar lokale producten.

Het is daarom een goed idee de verantwoordelijke van de keuken een opleiding te geven rond de verschillende duurzaamheidsaspecten van de aankoop van groenten en fruit. Let hierbij op de herkomst van de ingrediënten, hun seizoensgebondenheid en het gebruikte verpakkingsmateriaal. Dit zal de keukenverantwoordelijke helpen om duurzame keuzes te maken.

Een algemene inschatting van de CO₂-uitstoot van diverse groenten en fruit:

- Lokale seizoensgebonden teelt: < 100g CO₂ per kg groenten
- Niet-lokale seizoensgebonden teelt: 250-1000g CO₂ per kg groenten
- Teelt uit verwarmde serres: 1000-10.000g CO₂ per kg groenten²

U kunt dus het beste niet-seizoensgebonden groenten en fruit vermijden. In tweede instantie kijkt u dan naar de herkomst van de producten.

Ook eventueel verpakkingsafval kan een rol spelen. Hoewel deze laatste factor erg zichtbaar is, ligt de milieu-impact veel lager dan voor herkomst en seizoensgebondenheid.

Herinnering: u mag niet communiceren over de biologische afkomst van de groenten en fruit die u aanbiedt in uw grootkeuken zonder gecertificeerd te zijn.

Biologische producten

Voor het lot biologische groenten en fruit volstaat het de volgende passage op te nemen in het bestek:

Alle producten in dit lot zijn geproduceerd en geëtiketteerd volgens Europese reglementering inzake biologische landbouw.

Fairtradeproducten

Voor bananen en ananas kunt u vragen naar fairtradeproducten. U kunt deze opnemen in het lot van biologische producten of een klassiek lot van groenten en fruit. Hiervoor moet u geen apart lot maken. Indien u enkel kiest voor fairtradebananen, kan dit ook worden opgenomen in een lot van niet-biologische producten. Vrijwel alle leveranciers beschikken over fairtradebananen.

U neemt hiervoor de volgende paragraaf op in uw bestek:

Alle bananen en ananas zijn afkomstig uit fair trade (eerlijke handel). De volgende labels worden aanvaard als bewijs voor fair trade: Fair Trade International, WFTO, Ecocert Fair Trade of equivalent. Rainforest Alliance wordt niet aanvaard als fairtradelabel.

Om voldoende statistieken te verzamelen, kunt u de volgende paragraaf opnemen:

Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte groenten en fruit.

Indien u wenst te werken met een vaste lijst van biologische groenten en fruit, spreek dit dan bij voorkeur op voorhand af met de keukenverantwoordelijke en doe grondig marktonderzoek. U kunt bijvoorbeeld een extra budget voorzien indien de prijzen van bepaalde producten te hoog zijn, of aan de keukenverantwoordelijke de flexibiliteit geven de menu's aan te passen in functie van prijsstijgingen. In het bestek vermeldt u gewoon de producten die afkomstig moeten zijn uit biologische landbouw.

Let op: leveranciers geven vaak de herkomst van groenten en fruit aan op hun website. U kunt hen verplichten dit te doen door de volgende passage op te nemen in het bestek:

Voor alle verse groenten en fruit wordt het land van herkomst duidelijk aangeduid op de webpagina waar de producten besteld kunnen worden.

4.2. Vis

Indien u duurzame vis wil aankopen, kies dan voor vis met een van de volgende duurzaamheidslabels:

- MSC (wilde vis)
- ASC (aquacultuur)
- Biologische vis (aquacultuur)

Alleen deze drie labels bieden een ecologische meerwaarde.

Herinnering: het is verboden over het gebruik van MSC/ASC-producten te communiceren bij gebrek aan certificering. Beide logo's zijn beschermd met een copyright.

De meerkost voor de aankoop van diepgevroren MSC/ASC-vis is beperkt. Een marktstudie, uitgevoerd in augustus 2023, heeft aangetoond dat MSC/ASC-diepvriesvis ongeveer 17% duurder is dan niet-gecertificeerde vis. Aangezien vis meestal slechts éénmaal per week op het menu staat, is de totale impact op uw voedingskosten zeer laag.

Vraag daarom in uw bestek alleen naar MSC/ASC-vis.

U kunt de diepgevroren vis eveneens opnemen in het lot van de diepvriesproducten. Dit is vooral voor kleinere keukens een goed idee, omdat anders de kosten voor levering erg hoog zullen oplopen. Ook kunt u mogelijk geen offerte ontvangen omdat uw aankoopvolume van vis te klein is.

Om te garanderen dat enkel duurzame vis wordt aangeboden, kunt u best de volgende clause opnemen in het bestek:

Alle producten zijn afkomstig uit duurzame visvangst of aquacultuur. De volgende labels worden aanvaard als bewijs voor duurzame visvangst: MSC, ASC of EU Biolabel. Equivalente labels worden eveneens toegestaan. Vis met het GlobalGap label wordt niet aanzien als duurzame vis.

Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte vis.

4.3. Vlees

De impact van vleesconsumptie wordt veroorzaakt door twee grote factoren: de hoeveelheid vlees en het type vlees.

U kunt de milieu-impact van uw grootkeuken drastisch verminderen door kleinere vleesporties aan te bieden. Om gezondheidsredenen wordt aangeraden voor volwassenen een maximale vleesportie van 120g te serveren (rauw gewogen).

Een kleinere vleesportie heeft een groot effect op uw kosten. Zo zal een vermindering van 150g naar 120g zorgen voor een kostenverlaging van 20% voor de aankoop van vlees.

Dit kunt u realiseren op verschillende manieren. U kunt kleinere stukken vlees bestellen, de vleesportie reduceren in klassieke gerechten zoals stoofvlees en pasta bolognaise, of meer vegetarische recepten op het menu zetten.

Opgelet: voor sommige stukken vlees zoals kotelet, bloedworst ... zijn gewichten van 120g niet altijd beschikbaar. Voer dus eerst een marktstudie uit. Zo kunt u er zeker van zijn dat de door u gevraagde gewichten beschikbaar zijn op de markt.

Een andere optie is vaker kip en gevogelte op het menu te zetten, vleessoorten die minder milieubelastend zijn, en minder vaak rundvlees en lamsvlees. Een marktstudie, uitgevoerd in augustus 2023, toont aan dat de gemiddelde prijs van kip, kalkoen en varkensvlees 61% lager ligt dan de prijs van rundvlees en lamsvlees. Uit dezelfde studie blijkt dat de kostprijs voor alternatieve eiwitten zoals kikkererwten, bonen en eieren 44% lager is dan voor eiwitten afkomstig uit vlees.

Daarnaast bestaan er diverse « labels » inzake kwaliteitsvlees. De meeste van deze labels bieden weinig tot geen meerwaarde. Het is daarom niet aangewezen ze te gebruiken in uw overheidsopdracht.

Het enige label dat een meerwaarde biedt is het biolabel. Weet wel dat biologisch vlees duurder is dan conventioneel vlees. Het is vaak de laatste stap die wordt genomen in het verduurzamen van een grootkeuken.

Verder is in Nederland het label « Beter Leven » opgestart en bestaat in Frankrijk het « Label Rouge ». Deze labels hebben criteria inzake dierenwelzijn. Jammer genoeg is dit criterium nog onvoldoende aanwezig op de markt. Het kan eventueel wel als gunningscriterium gebruikt worden. Dit verkleint sterk de kans dat u Belgisch vlees aangeboden krijgt, aangezien beide labels vooral bekend zijn in het buitenland.

Denk erom: door de porties verkleinen kunt u de meerkost van biologisch vlees recupereren.

4.4. Zuivel

Om duurzamere zuivel aan te kopen, kunt u kiezen voor biologische zuivelproducten.

Er bestaan diverse biologische zuivelproducten op de markt: zowel melk en yoghurt als kazen, boter en room. De prijzen van deze producten zijn stabiel, maar meestal hoger dan die van conventionele producten. Vele klassieke leveranciers hebben ook een beperkt aanbod aan biologische zuivelproducten.

Tip: kies voor biologische yoghurt als dessert. Dit geeft een groener imago aan uw grootkeuken en u mag hierover communiceren, aangezien het over voorverpakte producten gaat.

Daarnaast kunt u kiezen voor Belgische kazen en ham in plaats van buitenlandse producten. U kunt daarvoor gebruik maken van een clausule voor geografische oorsprong, zoals de beschermde oorsprongsbenaming.

Vraag bijvoorbeeld naar Ardeense ham in plaats van ham uit het Zwarte Woud. Een volledige lijst van producten met een beschermde geografische oorsprongsbenaming of aanduiding kunt u [hier](#) raadplegen.

Klassieke leveranciers beschikken vaak over een basisaanbod aan biologische zuivelproducten. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod aan zuivelproducten, kiest u eerder voor een gemengd lot. Vergeet dan niet om enkele biologische zuivelproducten zoals bijvoorbeeld yoghurt, gouda kaas, boter ... in de productlijst op te nemen.

Mocht u onvoldoende zuivelproducten aankopen om een apart lot hiervoor te maken, kunt u deze samenvoegen met het lot "Vlees" of "Fruit en groenten".

Wenst u een uitgebreid aanbod aan biologische producten, maak dan bij voorkeur twee verschillende loten: één voor biologische producten en één voor klassieke zuivelproducten.

Voor het lot biologische zuivel volstaat het de volgende passage op te nemen in het bestek:

Alle producten in dit lot zijn geproduceerd en geëtiketteerd volgens Europese reglementering inzake biologische landbouw.

Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte zuivelproducten.

4.5. Brood

Biologisch brood heeft meestal een vastere textuur, waardoor het minder geschikt is voor rusthuizen en ziekenhuizen. Voor deze doelgroep is er biologisch toastbrood beschikbaar. In andere keukens wordt biologisch brood meestal sterk geapprecieerd door de klanten.

Er zijn diverse leveranciers van biologisch brood op de markt die meermaals per week kunnen leveren aan uw grootkeuken.

U kunt beide soorten bakkers (biologische en niet-biologische) met elkaar in concurrentie laten gaan voor hetzelfde lot. U kunt ook ervoor kiezen om enkel biologisch brood toe te laten.

Aangezien de smaak en de prijs van het brood sterk kunnen verschillen tussen de leveranciers, is het aangewezen naast de prijs eveneens een proeverij op te nemen als gunningscriterium (zie gunningscriteria).

Wilt u graag met een zeer lokale bakker werken? Kies dan voor een opdracht op factuur (<30.000 euro). Hiervoor is de enige verplichting een marktonderzoek te doen, zoals bijvoorbeeld een smaaktest en een prijsvergelijking tussen 3 lokale bakkers. Nadien kunt u direct de prijs en leveringsvoorwaarden onderhandelen met de door u geselecteerde bakker.

Indien u kiest voor enkel biologisch brood, kunt u de volgende clause opnemen in uw bestek: *Alle producten in dit lot zijn geproduceerd en geëtiketteerd volgens Europese reglementering inzake biologische landbouw.*

In ieder geval is het nuttig de onderstaande clause in verband met de verkoopcijfers op te nemen: *Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte broden.*

4.6. Diepvriesproducten

Indien uw grootkeuken de mogelijkheid heeft om te werken met verse producten, dragen deze de voorkeur weg. Hun kwaliteit is beter en ze geven meer smaak aan de maaltijden.

Indien het niet mogelijk is te werken met verse producten, zijn diepvriesproducten of vacuümverpakte producten een goed alternatief. Zelfs indien u met deze producten werkt, is het aangeraden de seizoenen te respecteren in de menu's. Dit heeft een sensibiliserend effect en is zeker in scholen van groot belang.

De prijzen en beschikbaarheid van diepvries- of vacuümverpakte producten schommelen minder dan die van verse producten. Ook is de meerprijs voor biologische producten kleiner dan bij verse producten. Dit maakt het makkelijker een aantal producten het hele jaar in biologische variant aan te bieden.

Klassieke leveranciers beschikken vaak over een basisaanbod biologische diepvries- en vacuümverpakte producten. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod van deze producten, kiest u best voor een lot met zowel biologische als niet-biologische producten. Vergeet dan niet om duidelijk aan te duiden welke biologische producten u wenst aan te kopen.

Wenst u een uitgebreid aanbod aan biologische producten, dan kiest u best om twee verschillende loten te maken: één voor biologische producten en één voor klassieke producten.

Voor het lot biologische producten volstaat het de volgende passage op te nemen in het bestek:

Alle producten in dit lot zijn geproduceerd en geëtiketteerd volgens Europese reglementering inzake biologische landbouw.

Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte diepvriesproducten.

4.7. Droge voeding

Indien u wenst te beginnen met het gebruik van biologische ingrediënten, is het aangeraden te starten met droge voeding. Voornamelijk met zetmeelbronnen zoals pasta, quinoa ... omdat hier de meerprijs van biologische producten verwaarloosbaar is. Andere opties zijn groenten in blik, vooral de soorten die standaard worden gebruikt in een grootkeuken (maïs, tomaten ...).

Deze producten zijn niet onderhevig aan prijsschommelingen en de biologische varianten zijn in vele gevallen minder duur dan de niet-biologische producten.

Klassieke leveranciers beschikken vaak over een basisaanbod biologische droge voeding. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod, kunt u kiezen voor een gemengd lot. Vergeet dan niet om enkele biologische producten in de productlijst op te nemen.

Wenst u een uitgebreid aanbod aan biologische producten, kies dan eerder om twee verschillende loten te maken: één voor biologische producten en één voor klassieke producten.

Een marktstudie van augustus 2023 leert dat de aankoop van biologische zetmeelbronnen (pasta, rijst, quinoa ...) slechts voor een prijsstijging zorgt van 7% ten opzichte van niet-biologische producten.

In droge voeding zijn ook een reeks fairtradeproducten beschikbaar. Voorbeelden hiervan zijn koffie, thee, rijst, quinoa, chocolade, suiker en diverse snackrepen. Deze producten kunnen zowel door leveranciers van klassieke als van biologische producten worden geleverd. Hiervoor hoeft u geen apart lot te maken. De fairtradeproducten kunnen worden aangekocht via het lot droge voeding.

Bijkomend voordeel is dat droge voeding makkelijk te bewaren is. Hierdoor kunt u het aantal leveringen beperken.

Voor het lot biologische producten volstaat het de volgende passage op te nemen in het bestek:

Alle producten in dit lot zijn geproduceerd en geëtiketteerd volgens Europese reglementering inzake biologische landbouw.

Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte producten.

Voor fairtradeproducten volstaat het de producten op te nemen in uw productinventaris en duidelijk te vermelden dat het om fairtradeproducten gaat.

4.8. Dranken

Dranken zijn een goed product om uw intenties voor het gebruik van biologische producten duidelijk te maken aan de bezoeker: het is immers toegelaten erover te communiceren.

U mag wel enkel communiceren over het gebruik van biologische dranken indien ze ongeopend en in hun originele verpakking worden aangeboden.

Er is een breed gamma biologische dranken op de markt. U vindt in alle prijsklassen bier, wijn, frisdranken, fruitsappen ...

Bijkomend voordeel is dat dranken makkelijk bewaard kunnen worden. Hierdoor kunt u het aantal leveringen beperken.

Naast biologische dranken is er aanbod van fairtradedrankten op de markt. In veel gevallen zijn de fairtradeproducten eveneens afkomstig uit biologische landbouw.

Klassieke leveranciers beschikken vaak over een basisaanbod biologische dranken. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod van deze producten, kunt u kiezen voor een gemengd lot. Vergeet dan niet om enkele biologische en/of fairtradeproducten in de productlijst op te nemen. Indien gewenst, kunt u dit lot samenvoegen met het lot droge voeding.

Wenst u een uitgebreid aanbod aan biologische producten, dan kiest u er bij voorkeur voor om twee verschillende loten te maken: één voor biologische producten en één voor klassieke producten.

Voor het lot biologische producten volstaat het de volgende passage op te nemen in het bestek:

Alle producten in dit lot zijn geproduceerd en geëtiketteerd volgens Europese reglementering inzake biologische landbouw.

Elke 3/6/12 maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte producten.

Voor de fairtradeproducten volstaat het de producten op te nemen in uw productlijst. Vermeld daarbij ook duidelijk dat het om fairtradeproducten gaat.

5. Boetes

Het is altijd delicaat boetes te geven. Voor eenmalige opdrachten is het weinig zinvol een boetesysteem te voorzien. Voor langlopende contracten is het des te belangrijker dit boetesysteem op te zetten.

Dit betekent niet dat u bij de eerste inbreuk meteen boetes moet innen. De eerste oplossing is steeds een dialoog aan te gaan met de opdrachtnemer om zo de situatie te verbeteren. Blijkt echter dat deze niet luistert naar uw opmerkingen, dan kunt u een of meerdere ingebrekestellingen sturen. Indien de situatie niet verandert, en er na 3 ingebrekestellingen geen bevredigend antwoord komt, kunt u er beter toe overgaan boetes te innen of betalingen in te houden.

Hieronder vindt u een voorstel voor boetes dat u vanzelfsprekend kunt aanpassen aan uw noden.

De opdrachtgever kan ten gevolge van non-conformiteiten de levering van de producten weigeren en/of boetes geven in functie van het type inbreuk:

Voor de volgende inbreuken wordt een boete van 100 euro per inbreuk vastgelegd:

- Niet respecteren van de aanduidingen inzake bio, ASC/MSC, Fairtrade ... op de facturen en/of de bestelwebsite.
- Niet respecteren van de aanduidingen inzake herkomst.
- Levering met meer dan 2 uur vertraging (uitgezonderd in gevallen van overmacht).
- Niet respecteren van de regelgeving van het FAVV (temperatuur transport ...).
- ...

Als het trimestrieel rapport niet wordt ingediend, kunt u een boete van 400 euro voorzien.

Producten die niet voldoen aan de kwaliteitsvereisten, zullen door de aanbestedende overheid niet worden betaald.

Leefmilieu Brussel is de openbare instelling die op het vlak van milieu, dierenwelzijn en energiebeleid een uitgebreid gamma aan bevoegdheden beheert. Als antwoord op de uitdagingen van de klimaatverandering, biodiversiteit en de impact van vervuiling, verbeteren we de weerbaarheid van het Gewest en de levenskwaliteit van elke Brusselaar. Als partner van burgers, bedrijven en andere overheden werken we aan een aangename en gezonde leefomgeving, vandaag en morgen.

Verantwoordelijke uitgever

Leefmilieu Brussel

Wettelijk depositonummer

D/2024/5762/08

Publicatiedatum

Februari 2025



bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel
.brussels 🌿