



BESTEK

Aankoop van duurzame levensmiddelen

INLEIDENDE OPMERKING TOT HET BESTEK

Dit document stelt de duurzaamheidscriteria voor die overheden kunnen opnemen in hun overheidsopdrachten inzake de aankoop en levering van levensmiddelen. De administratieve bepalingen van de opdracht komen niet aan bod in dit document.

Aangezien u een overheidsopdracht uitschrijft voor het aankopen van levensmiddelen ben u zelf (gedeeltelijk) verantwoordelijk voor de bereiding van de maaltijden. Hiermee heeft u alle sleutels in handen om duurzaamheid in uw keuken te implementeren. Dit voorbeeldlastenboek is een hulpmiddel voor het personeel dat de aankopen doet en/of bereiding klaarmaakt. Het wordt best gecombineerd met het sensibiliseren van het personeel rond de aankoop van lokale seizoensgebonden en duurzame ingrediënten.

Dit lastenboek zal focussen op drie soorten duurzame ingrediënten: biologische producten, fair trade producten en duurzame vis (ASC/MSC)

De aankoop van duurzame ingrediënten kan op twee manieren worden geïmplementeerd in een grootkeuken.

De eerste wijze is een opdracht uitschrijven met 1 lot inzake duurzame producten en een 2de lot met klassieke producten (voor dezelfde producten). Op deze manier heeft de verantwoordelijke de mogelijkheid te kiezen welk van beide producten zijn voorkeur wegdraagt in functie van de prijs, herkomst, verpakkingsmateriaal, kwaliteit, ...

Dit betekent dat u de verantwoordelijke moet sensibiliseren inzake het gebruik van biologische ingrediënten en er op moet toezien dat dit effectief gebeurt. De mogelijkheid geven aan de verantwoordelijken van de keuken om duurzame ingrediënten aan te kopen, betekent niet automatisch dat dit zal gebeuren.

Een tweede mogelijkheid is te kiezen voor een vaste lijst van biologische ingrediënten en hiervoor geen klassiek alternatief te voorzien. Dit kan door sommige verantwoordelijken aanzien worden als een inbreuk op hun keuzevrijheid en moet op voorhand duidelijk worden doorgesproken. Daarenboven zijn er andere risico's verbonden aan deze keuze: hogere prijzen, minder lokale producten, ...

Bij de uitwerking van het lastenboek 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 verantwoordelijke van de keuken (ander bestelsysteem, wijziging receptenfiches, ...) als voor

de bezoekers (eventuele prijsverhoging, andere recepten, ...). Deze weg biedt de grootste kans op succes om het gebruik van biologische en andere duurzame producten blijvend te verankeren in uw werking.

Houd er rekening mee dat u enkel mag communiceren over het gebruik van biologische ingrediënten indien u gecertificeerd bent. Hetzelfde geldt voor de communicatie inzake MSC/ASC vis.

Bijkomend voordeel van de certificatie is dat u beschikt over een extra onafhankelijke controle van de opdrachtnemer. Meer informatie over de biologische certificatie kan u [hier](#) terugvinden. Voor MSC/ASC kan u [hier](#) terecht.

Bij de criteria vindt u ook de nodige uitleg over de wijze waarop de controle dient plaats te vinden. 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. Om deze reden wordt aanbevolen om in uw bestek uitsluitend criteria op te nemen waarvan u weet dat u ze kunt controleren. Zijn uw controlemiddelen beperkt, concentreer u dan op de criteria die u gemakkelijk kunt controleren.

Voor een betere leesbaarheid van het document:

De criteria die de aanbestedende overheid in zijn bestek kan kopiëren/plakken, zijn aangegeven in "**vetgedrukt**". U dient de delen **in blauw** te wijzigen in functie van uw keuze. In de inzet vindt u telkens de nodige uitleg, tips en informatie ter aanvulling van de voorgestelde criteria.

Controle van de opdracht

Uit de ervaring die we in het verleden hebben opgedaan, weten we dat een levering van ingrediënten zonder controle alleen maar slechte resultaten oplevert. Controles zijn noodzakelijk om de inachtneming van de technische specificaties te verzekeren.

Het bestek bevat enkel criteria die de aanbestedende overheid kan controleren. Op die manier konden we de leesbaarheid van het bestek verbeteren en zal het gemakkelijker zijn om toezicht uit te oefenen op de opdracht.

Hoe een efficiënte controle organiseren?

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

1. Controle bij levering
2. 3 maandelijks administratieve controle

Controle bij levering

Biologische producten zijn steeds herkenbaar aan het Europese Biolabel.



Afbeelding: Europees biolabel

Fair trade producten zijn herkenbaar aan het FLO fair trade label (of een ander fair trade label of het Oxfam merkteken)



Afbeelding: FLO fair trade label (rechts) – Oxfam (links)

Duurzame vis kan je herkennen aan de labels MSC (wilde visvangst) en ASC (aquacultuur)



Afbeelding: MSC – ASC

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

Naast de controle van de biologische/fair trade herkomst van de ingrediënten is het noodzakelijk de kwaliteit van de producten te controleren. Indien de producten niet voldoen aan uw standaarden, is het best de producten te weigeren en terug te sturen. Maak steeds een foto van de producten als bewijsmateriaal en communiceer deze aan de leverancier. Voorzie indien gewenst een systeem van boetes voor niet-conforme leveringen.

Administratieve controle

Om op te volgen hoeveel duurzame producten u gebruikt is het wenselijk om de drie maanden een overzicht op te maken van de gebruikte hoeveelheden. U kan de onderaannemer verplichten een overzicht te sturen van de verkochte producten per kwartaal(zie verder).

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

Deze controle is wenselijk aangezien de verantwoordelijke van de keuken over diverse mogelijkheden beschikt om weinig duurzame producten te gebruiken. Hij kan ervoor kiezen om klassieke producten aan te kopen of de ingrediënten waarvoor hij enkel toegang heeft tot biologische ingrediënten weinig of niet in het menu op te nemen. Een regelmatige evaluatie is daarom absoluut aangewezen.

1. PROCEDURE

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 kan u tijdens de onderhandelingen bepaalde producten toevoegen, vervangen of verwijderen uit de productlijst.

Deze opdracht wordt gegund bij: **kiezen**

- offerteaanvraag met Europese bekendmaking (geraamd bedrag van de opdracht >200.000 euro excl. btw);

OF

- offerteaanvraag met Belgische bekendmaking (geraamd bedrag van de opdracht <200.000 en >85.000 euro excl. btw);

OF

- onderhandelingsprocedure zonder bekendmaking (geraamd bedrag van de opdracht <85.000 euro excl. btw).

OF

- onderhandelingsprocedure met bekendmaking (geraamd bedrag van de opdracht <207.000 euro excl. Btw)

2. VOORWERP VAN DE OPDRACHT

De keuze van het voorwerp van de opdracht is belangrijk, daar 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 de benaming van het voorwerp van de opdracht. Dergelijke vermelding laat u toe om eender welk type duurzame clausule op te nemen in het vervolg van het bestek.

Als voorwerp van de opdracht kunt u de volgende titel gebruiken. Vergeet niet te vermelden of het om een warme of een koude lijn gaat.

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

3. GUNNINGSCRITERIA

Voor de aankoop van ingrediënten is er geen meerwaarde om te werken met duurzame gunningscriteria. Zoals in de inleiding beschreven is het de verantwoordelijke van de keuken die zal beslissen welke ingrediënten aan te kopen. U kan dus best de verantwoordelijke aanmoedigen te kiezen voor lokale seizoensproducten met zo weinig mogelijk verpakkingsmateriaal en hem stimuleren zoveel mogelijk duurzame ingrediënten te kiezen.

Gunningscriteria inzake verpakkingsmaterialen, gebruik van milieuvriendelijke voertuigen of andere milieucriteria zijn erg moeilijk te controleren en bemoeilijken de gunning. Daarenboven zijn er weinig leveranciers die innovatieve oplossingen aanbieden op dit vlak.

Dit leidt tot de conclusie dat de opdracht best kan worden gegund met enkel de prijs als gunningscriterium.

De uitzonderingen zijn de aankoop van brood en dranken waar de smaak een zeer belangrijke rol speelt gezien de grote kwaliteitsverschillen tussen de verschillende producten en de geringe smaakverschillen doorheen de tijd. Voor andere producten zijn de kwaliteitsverschillen geringer en is het opnemen van de smaak als criterium niet van toepassing.

3.1. De prijs

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).

De opdracht tegen prijslijst is een opdracht waarbij de eenheidsprijzen voor de verschillende posten forfaitair zijn en de hoeveelheden, voor zover er hoeveelheden voor de posten worden bepaald, vermoedelijk zijn 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 met nauwkeurigheid de hoeveelheden leveringen te bepalen die hij nodig zal hebben. Bijgevolg zijn de vermoedelijke hoeveelheden van deze opdracht uitsluitend ter informatie aangegeven, zij verbinden geenszins het bestuur.

De prijslijst bijgevoegd aan dat bestek, is alléén bestemd om een vergelijking tussen de verschillende inschrijvers te maken de dag van de opening van de offertes, daardoor zal de opdrachtnemer geen enkele vergoeding kunnen eisen in het geval dat de vermoedelijke hoeveelheden niet zouden bereikt zijn.

3.2. Kwaliteit

Voor de loten inzake brood en dranken kan het aangewezen zijn een smaaktest te organiseren. Voor het organiseren werkt u best met een jury van een 5-tal personeelsleden. Ze geven elk onafhankelijk punten aan de verschillende producten. Hiervan wordt een gedetailleerd verslag opgemaakt dat samen met het gunningsverslag wordt doorgestuurd.

Hiervoor kan de volgende clause worden opgenomen in het lastenboek.

Kwaliteit (15-30punten)

Van de volgende producten wordt een staal geleverd die de aanbestedende overheid zal toelaten een smaaktest te organiseren:

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

• ...

De producten zullen worden beoordeeld op hun smaak door een jury samengesteld uit personeelsleden van de aanbestedende overheid.

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

4. TECHNISCHE BEPALINGEN

Het is aangewezen de aankoop van voeding in te delen in verschillende loten. Dit maakt het mogelijk voor gespecialiseerde leveranciers een offerte in te dienen voor één lot. Standaard kan de opdracht worden opgesplitst in volgende loten

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

Voor elk van de loten zal worden omschreven welke mogelijkheden u bezit voor het opnemen van criteria in de technische specificaties.

Daarnaast 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 waarvan het verschil tussen de leveringsdatum en de uiterste houdbaarheidsdatum lager is dan 15 kalenderdagen (uitgezonderd verse vis en vlees)

Voor de verse vruchten en groenten:

- een levering die de frisheid gedurende 48 uur in een ijskast (die aan max 7° wordt gehouden) niet garandeert
- beschadigde groenten en fruit (vlekken, rotte plekken, ...)

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 blijkt, zullen worden afgekeurd en moeten voor rekening van de leverancier binnen de vereiste termijn 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. Daarenboven zijn biologische producten, in geval van een tekort op de markt, vaak afkomstig uit verre landen wat zorgt voor een grote milieu-impact ten gevolge van het transport.

In ieder geval is het noodzakelijk de verantwoordelijke van de keuken een opleiding te geven inzake de verschillende duurzaamheidsaspecten van de aankoop van groenten en fruit. Hierbij denken we aan herkomst, seizoensgebondenheid en verpakkingsmateriaal.

Ter informatie 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 groenten

U kan dus best niet-seizoensgebonden groenten en fruit vermijden. In tweede instantie kijkt u best naar de herkomst van de producten. Tenslotte kan eventueel verpakkingsafval een rol spelen. Hoewel deze laatste factor erg visueel 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.

Omwille van de bovenstaande redenen is het 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.

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

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

Voor bananen en ananas kan u vragen naar fair trade producten. U kan deze opnemen in het lot van biologische producten.

Alle bananen en ananas zijn afkomstig uit eerlijke handel.

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte groenten en fruit.

Indien u toch wenst te werken met een vaste lijst van biologische groenten en fruit, dan kan u dit best op voorhand afspreken met de verantwoordelijke van de keuken. U kan bijvoorbeeld een extra budget voorzien indien de prijzen van bepaalde producten te hoog zijn of hem de flexibiliteit geven de menu's aan te passen in functie van de prijsstijgingen.

Opmerking: leveranciers zijn verplicht de herkomst van groenten en fruit aan te geven op hun website. U kan hen daaraan herinneren door de volgende passage op te nemen in het lastenboek:

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

4.2. Vis

In het kader van de consumptie van vis dient er met twee belangrijke aspecten rekening te worden gehouden. Het eerste bestaat erin het gebruik te verbieden van vissoorten die met uitsterven bedreigd zijn. Daarvoor kunt u gebruik maken van de lijst die in het kader van het Good Food-label wordt gebruikt.

- Rode lijst: Paling, Griet, Haai, Zwarte marlijn, Rode tonijn, Rog, Roodstaartsnapper, Roodbaars, Nijlbaars, Keizerbaars, Diepzeeroodbaars, Heilbot, (blauwe) Leng, Blauwe grenadier (of hoki), Steur (kaviaar), Zeebarbeel
- Oranje lijst: Pijlinktvis, Goudbrasem, Grijs garnalen, Krab, Kreeft, Wijting, Tongchar, Staartvis, Zeebaars, Zwaardvis, Zeewolf.

De lijst van het Good Food-label bestaat uit een rood en een oranje deel. Het is hoe dan ook verboden om de vissoorten van de rode lijst te gebruiken. Tevens wordt aanbevolen om in uw bestek het gebruik van vissoorten van de oranje lijst zoveel mogelijk te verbieden.

U kan best zelf een rode lijst van vissen opstellen aan de hand van bovenstaande informatie en/of de [viswijzer van WWF](#) en de verantwoordelijke van de keuken verbieden deze vissen te gebruiken.

De tweede mogelijkheid bestaat erin de consumptie te bevorderen van vissoorten met een ASC/MSC-label en/of een biologisch label. Alleen deze drie labels bieden ecologische meerwaarde.

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

De meeste leveranciers van vis kunnen zowel duurzame als klassieke vis aanleveren. U kan zich daarom beperken tot één lot voor de aankoop van de vis.

Vermeld wel enkele soorten MSC vis in de prijslijst. Maak eveneens duidelijk het onderscheid tussen verse vis en diepgevroren vis in functie van het soort vis dat u zal gebruiken. U kan de diepgevroren vis eveneens opnemen in het lot van de diepvriesproducten.

Om te garanderen dat steeds duurzame vis wordt aangeboden kan u best de volgende clause opnemen in het lastenboek

Op elk ogenblik gedurende de uitvoering van het contract worden minimaal 5 duurzame vissoorten te koop aangeboden. Onder duurzame vis wordt verstaan vis met één van de volgende labels: MSC, ASC of biolabel. Equivalente labels worden eveneens toegestaan. Vis met het GlobalGap label wordt niet aanzien als duurzame vis.

Op alle facturen wordt duidelijk aangegeven welke vis MSC, ASC of biologische gelabeld is.

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte vis opgesplitst in duurzame vis (MSC, ASC, Bio) en niet-duurzame vis.

4.3. Vlees

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

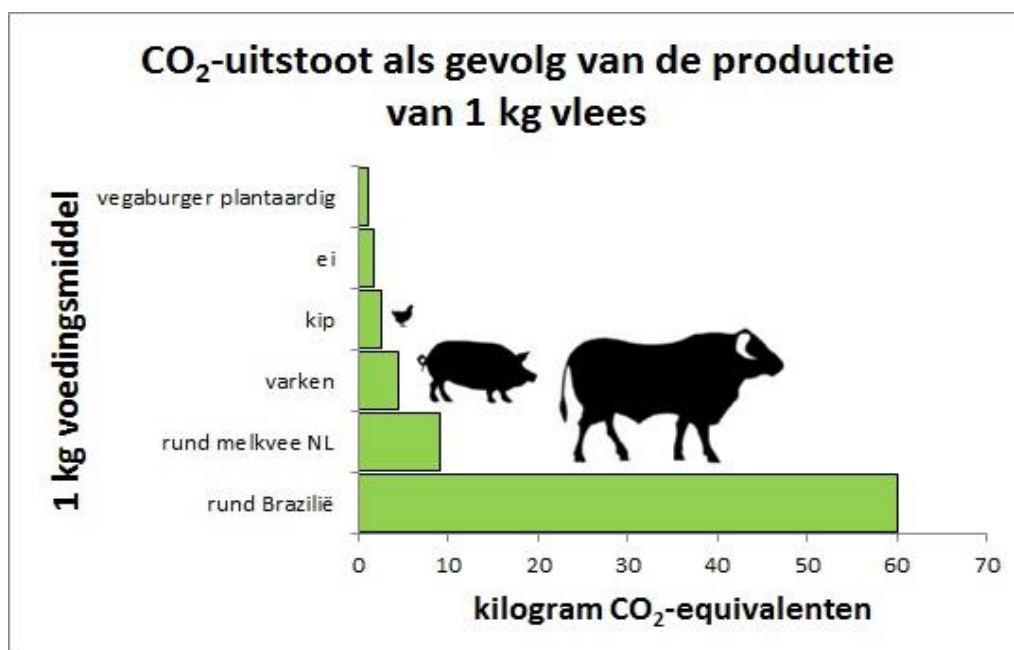
U kan de milieu-impact van uw grootkeuken drastisch verminderen door kleinere vleesporties aan te bieden. Dit kan op diverse manieren: kleinere stukken vlees bestellen, vleesportie reduceren in klassieke gerechten zoals stoofvlees, pasta bolognaise of meer vegetarische recepten op het menu zetten.

Een andere optie is te kiezen voor meer kip en gevogelte op het menu en het verminderen van de frequentie rundsvlees en lamsvlees.

Daarnaast bestaan er diverse “labels” inzake kwaliteitsvlees. De meeste van deze labels hebben geen meerwaarde en het is daarom niet aangewezen ze te gebruiken in uw overheidsopdracht.

Het enige label dat een meerwaarde biedt is het bio label. Hierbij moet worden opgemerkt dat biologisch vlees duurder is dan klassiek vlees. Het is vaak de laatste stap die wordt genomen in het verduurzamen van een grootkeuken.

Hierbij kan worden opgemerkt dat het gebruik van biologisch vlees toelaat de porties te verkleinen waardoor (een deel van) van de meerkost kan worden gecompenseerd.



4.4. Zuivel

Voor zuivel zijn er enkele belangrijke punten die in het oog moeten worden gehouden.

Allereerst wordt vaak yoghurt aangeboden als dessert. Dit kan een goed communicatiemiddel zijn om de aandacht voor bio producten in uw grootkeuken te

benadrukken. Daarenboven mag u communiceren over het biologische aspect van de yoghurt op voorwaarde dat deze in de originele verpakking worden aangeboden aan de klant.

Verder kan het ook interessant zijn vegetarische kazen in de productlijst op te nemen. Het overgrote deel van de kazen worden gemaakt met dierlijk stremsel en kunnen daarom niet gebruikt worden voor het bereiden van een vegetarische maaltijd. Wenst u vegetarische maaltijden met kaas te serveren, vergeet deze dan niet in de productlijst te zetten.

Tenslotte bestaan er diverse biologische zuivelproducten op de markt. Dit gaat van melk tot yoghurt over kazen tot boter en room. De prijzen van deze producten zijn stabiel maar meestal hoger dan deze van klassieke producten.

Klassieke leveranciers beschikken vaak over een basisaanbod aan biologische zuivelproducten. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod aan zuivelproducten kiest u best voor één gemengd lot. Vergeet dan niet om enkele biologische zuivelproducten in de productlijst op te nemen.

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

Indien u een opdracht uitschrijft voor meerdere jaren, houd er dan rekening mee dat de vraag naar biologische producten kan stijgen. Daarom wordt aangeraden om voor langlopende opdrachten eerder twee loten te maken: één biologisch en één klassiek.

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

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

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte zuivelproducten

4.5. Brood

Er zijn diverse leveranciers van biologisch brood op de markt die meermaals per week kunnen leveren aan uw grootkeuken. Biologisch brood wordt meestal gekenmerkt door een vastere textuur waardoor het meestal niet geschikt is voor rusthuizen en ziekenhuizen. Bij andere keukens wordt het biologisch brood meestal sterk geapprecieerd door de klanten.

Om het aantal leveranciers te beperken (en gezien de geringe hoeveelheid brood die wordt geconsumeerd in de meeste grootkeukens) is het aangewezen een keuze te maken voor één soort brood: biologisch of niet-biologisch.

U kan beide soorten bakkers (biologisch en niet-biologisch) met mekaar in concurrentie laten gaan voor hetzelfde lot of kiezen om enkel biologisch brood toe te laten.

Indien u kiest voor enkel biologisch brood, kan u de volgende clausule opnemen in uw lastenboek.

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

In ieder geval is het nuttig de onderstaande clausule in verband met de verkoopcijfers op te nemen.

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte broden.

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

4.6. Diepvriesproducten

Indien uw grootkeuken over de mogelijkheid beschikt te werken met verse producten dragen deze de voorkeur weg. Ze zijn beter van kwaliteit en verhogen de smaak van de maaltijden.

Indien het niet mogelijk is te werken met verse producten zijn diepvriesproducten (of gevacuümde 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 van diepvries- of gevacuümde producten schommelt minder dan deze van 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 van biologische diepvries- en gevacuümde producten. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod van deze producten kiest u best voor één gemengd lot. Vergeet dan niet om enkele biologische producten in de productlijst op te nemen.

Wenst u de keuze voor 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.

Indien u een opdracht uitschrijft voor meerdere jaren, houd er dan rekening mee dat de vraag naar biologische producten kan stijgen. Daarom wordt aangeraden om voor langlopende opdrachten eerder twee loten te maken: één biologisch en één klassiek.

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

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

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte diepvriesproducten

4.7. Droge voeding

Indien u wenst aan te vangen met het gebruik van biologische ingrediënten is het aangeraden te beginnen met droge voeding. Deze producten zijn niet onderhevig aan prijsschommelingen en de biologische varianten zijn in diverse gevallen goedkoper dan de niet-biologische producten.

Goede producten om mee te beginnen zijn pasta, quinoa, linzen, couscous, rijst, ... Overige opties zijn de verschillende soorten groenten in blik die standaard worden gebruikt in een grootkeuken (mais, tomaten, ...).

Bijkomend voordeel is dat droge voeding makkelijk bewaard kan worden. Hierdoor kan u het aantal leveringen beperken.

In droge voeding zijn ook een reeks fair trade producten beschikbaar. Voorbeelden hiervan zijn koffie, thee, rijst, quinoa, chocolade, suiker, diverse snackrepen, ... Deze producten kunnen zowel door leveranciers van klassieke als van biologische producten worden aangeleverd.

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

Wenst u de keuze voor 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.

Indien u een opdracht uitschrijft voor meerdere jaren, houd er dan rekening mee dat de vraag naar biologische producten kan stijgen. Daarom wordt aangeraden om voor langlopende opdrachten eerder twee loten te maken: één biologisch en één klassiek.

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

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

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte producten

Voor de fair trade producten volstaat het de producten op te nemen in uw productlijst en duidelijk te vermelden dat het om fair trade producten gaat.

4.8. Dranken

Indien gewenst kan u dit lot samenvoegen met het lot droge voeding.

Dranken zijn een goed product om uw intenties in het gebruik van biologische producten duidelijk te maken aan de bezoeker aangezien het is toegelaten hierover te communiceren.

Opgelet: u mag enkel communiceren over het gebruik van biologische dranken indien ze

ongeopend in hun originele verpakking worden aangeboden.

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

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

Naast biologische dranken is er aanbod van fair trade dranken op de markt. In diverse gevallen zijn de dranken biologisch en fair trade.

Klassieke leveranciers beschikken vaak over een basisaanbod van biologische dranken. Indien u niet op zoek bent naar een groot aanbod van deze producten kan u kiezen voor één gemengd lot. Vergeet dan niet om enkele biologische producten in de productlijst op te nemen.

Wenst u de keuze voor 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.

Indien u een opdracht uitschrijft voor meerdere jaren, houd er dan rekening mee dat de vraag naar biologische producten kan stijgen. Daarom wordt aangeraden om voor langlopende opdrachten eerder twee loten te maken: één biologisch en één klassiek.

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

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

Elke drie maanden bezorgt de leverancier een overzicht van alle aangekochte producten

Voor de fair trade producten volstaat het de producten op te nemen in uw productlijst en duidelijk te vermelden dat het om fair trade producten gaat.

Boetes

Het is altijd delicaat boetes te geven en voor éénmalige opdrachten is het weinig zinvol een boetesysteem te voorzien. Voor langlopende contracten is het des te belangrijker een systeem van boetes te voorzien.

Dit betekent niet dat bij de eerste inbreuk meteen boetes moeten worden geïnd. De eerste oplossing is steeds een gesprek met de opdrachtnemer om de situatie te verbeteren. Blijkt echter dat deze niet luistert naar uw opmerkingen, kan u best overgaan tot het innen van de boetes.

Hieronder een voorstel voor boetes dat u vanzelfsprekend kan 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 50€ per inbreuk vooropgesteld:

- **niet respecteren van de aanduidingen inzake bio, ASC/MSC, Fair trade, ... op de facturen en/of de bestelwebsite.**
- **niet respecteren van de aanduidingen inzake herkomst**
- **levering met meer dan 2u vertraging (uitgezonderd in gevallen van overmacht)**
- **niet respecteren van de regelgeving van het FAVV (temperatuur transport, ...)**
- **...**

Voor het niet-respecteren van het aanleveren van het trimestrieel rapport wordt een boete van 200€ voorzien.

Producten die niet voldoen aan de kwaliteitsvereisten zullen door de opdrachtgever niet worden betaald.