



BESTEK

Catering voor vergaderingen/evenementen

INLEIDENDE OPMERKING TOT HET BESTEK

Dit document stelt de duurzaamheidscriteria voor die overheden kunnen opnemen in hun overheidsopdrachten inzake occasionele catering voor evenementen en vergaderingen. Voor de dagelijkse levering van maaltijden verwijzen we naar het lastenboek inzake [dagelijkse catering](#). De administratieve bepalingen van de opdracht komen niet aan bod in dit document.

Onder occasionele catering verstaan we zowel het leveren van broodjes voor vergaderingen als de organisatie van koude en warme buffetten en het serveren van diners voor speciale gelegenheden (nieuwjaarsdiners, ...)

In vele gevallen wordt de keuze van de gerechten bij het uitschrijven van een opdracht inzake occasionele catering aan de opdrachtnemer overgelaten. De meeste lastenboeken omvatten omschrijvingen als broodjesmaaltijd of koud/warm buffet zonder in detail te gaan welke producten gewenst worden.

Dit is een verloren kans om enerzijds de milieu-impact van de catering opdracht te verkleinen maar anderzijds om de catering beter af te stemmen op de wensen van uw medewerkers. Dit lastenboek zal daarom vooral focussen op het afstemmen van de catering op uw noden en het maken van milieubewuste keuzes.

Inzake milieucriteria zal het lastenboek de focus leggen op de volgende prioriteiten: seizoensgebondenheid, gezonde voeding, biologische en fair trade ingrediënten, duurzame vis, vegetarische alternatieven, ...

Voor sociale criteria wordt in dit lastenboek de mogelijkheid aangekaart de opdracht de reserveren voor de sociale economie.

Naast een focus op de keuze van de catering zal dit lastenboek ingaan op de communicatie naar de gebruiker. Evenementencatering is bij uitstek een mogelijkheid om uw duurzaam imago in de kijker te plaatsen.

Tenslotte zal het lastenboek focussen op het vermijden van voedselverspilling aangezien die sterk kan oplopen (vooral bij grotere evenementen) en een grote milieu en financiële impact met zich meebrengt.

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 leveringen van catering zonder controle alleen maar slechte resultaten opleveren. 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 voor occasionele catering te organiseren is het noodzakelijk een controle uit te voeren bij levering van de producten en/of na het opzetten van het buffet.

Hiervoor kan u best een checklist opmaken en deze laten invullen door de verantwoordelijke voor de bestelling van de catering.

Bij elk van de criteria in het lastenboek zal worden aangegeven hoe de controle kan worden uitgevoerd zodat u zelf uw checklist kan opmaken.

Aangezien het onmogelijk is de producten terug te sturen (tenzij u uw gasten zonder catering wil achterlaten), is het aangewezen boetes te voorzien in geval van non-conformiteiten. Standaard kan een boete van 10-20% worden vermeld in het lastenboek in geval van non-conforme levering van de producten.

Voor lange termijn contracten, is het aangewezen eerst de opdrachtnemer te wijzen op de problemen en samen naar een oplossing te zoeken. Als dit niet het gewenste effect heeft en de catering blijkt na remediëringsoogingen nog steeds niet te voldoen, moet worden overgegaan tot het innen van de boetes. Bij aanhoudende problemen, is het aangewezen het contract te verbreken.

1. PROCEDURE

De keuze van de procedure hangt af van de keuze of u éénmalig catering wil bestellen of dat u kiest voor een langdurig contract waarbij op regelmatige basis catering wordt voorzien.

In het eerste geval kan u kiezen voor een opdracht via "aanvaarde factuur". Voor dit soort opdrachten is het belangrijk in detail te definiëren welk soort catering gewenst is. Kies dus niet voor een algemene omschrijving als broodjesmaaltijd, maar detailleer volgens de principes beschreven in het hoofdstuk technische specificaties welk soort broodjes met welk soort ingrediënten/dranken u wenst.

Voor langdurige contracten: indien u onder de drempelwaarde zit voor een onderhandelingsprocedure, is het aangeraden te kiezen voor een onderhandelingsprocedure. Op deze manier kan u tijdens de onderhandelingen bepaalde bereidingen toevoegen, vervangen of verwijderen.

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)

OF

- aanvaarde factuur (< 30.000 euro excl. BTW))

Reserveren van de opdracht voor de sociale economie.

Sociale inschakelingsbedrijven zijn bedrijven die langdurig werklozen en andere kansengroepen kansen geven op de arbeidsmarkt.

Om het inschakelen kansengroepen in de arbeidsmarkt te bevorderen biedt de wetgeving inzake overheidsopdrachten reeds lange tijd de mogelijkheid opdrachten onder de Europese drempelwaarde te reserveren voor sociale inschakelingsbedrijven.

In de nieuwe wetgeving op de overheidsopdrachten werd deze mogelijkheid verder uitgebreid en sindsdien is het mogelijk opdrachten te reserveren ongeacht het bedrag van de opdracht. Hierdoor kunnen enkel erkende sociale inschakelingsbedrijven een offerte indienen. De erkenning van deze bedrijven is in handen van de gewesten.

Diverse van deze bedrijven zijn actief in de cateringsector. Een volledige lijst van erkende bedrijven kan worden teruggevonden op de volgende websites:

- Brussel: <https://www.febisp.be/fr/nos-membres>
- Wallonie: <http://www.saw-b.be/spip/spip.php?page=annuaire-es>
- Vlaanderen: <http://www.socialeconomie.be/ondernemingen/>

Wenst u een opdracht te reserveren voor de sociale inschakelingsbedrijven, zorg er dan voor dat biologische certificatie niet opgenomen is in de technische specificaties. Er zijn niet veel sociale inschakelingsbedrijven die biologische gecertificeerd zijn. U kan dit wel als gunningscriterium gebruiken. De overige milieucriteria kan u wel gewoon opnemen in uw lastenboek.

In het bestek op te nemen bepaling om de opdracht te reserveren voor de sociale economie:

In overeenstemming met art. 15 van de wet van 17 juni 2016 betreffende overheidsopdrachten, wordt de toegang tot de gunningsprocedure gereserveerd voor sociale inschakelingsondernemingen zoals gedefinieerd in artikel 59 van de wet van 26 maart 1999.

De onderneming die een offerte indient (of zich kandidaat stelt) moet bij zijn offerte (of kandidatuurstelling) het bewijs leveren van zijn erkenning als sociale inschakelingsonderneming zoals bedoeld in artikel 59 van de wet van 26 maart 1999

betreffende het Belgisch actieplan voor de werkgelegenheid 1998 en houdende diverse bepalingen of aantonen dat de onderneming aan gelijkaardige voorwaarden voldoet, indien de betrokken onderneming afkomstig is uit een ander land binnen de Europese Unie.

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 clause 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 voor leveren van occasionele catering (broodjesmaaltijden, warme/koude buffetten, diners) (schrappen wat niet van toepassing is) volgens de principes van duurzame voeding:

3. GUNNINGSCRITERIA

Bij wijze van voorbeeld vindt u hierna een weging van de gunningscriteria. De aanbestedende overheid stelt de definitieve weging van de gunningscriteria vast.

In functie van haar prioriteiten kan de aanbestedende overheid andere gunningscriteria verwijderen en/of toevoegen.

Enkele algemene regels voor de weging:

1. Heeft u een maximumprijs per maaltijd vastgesteld, dan kunt u aan het criterium "prijs" een weging van 30 % van de punten toekennen daar alle offertes een prijs in de buurt van de maximumprijs zullen voorstellen. Zo kunt u een onderscheid maken met de offertes die gebaseerd zijn op de andere (duurzame) gunningscriteria. Door zelf een prijs te bepalen kunt u ook vermijden dat u voor financiële verrassingen komt te staan.

Heeft u geen maximumprijs per maaltijd vastgesteld, dan bevelen we u aan ten minste 70 % van de punten toe te kennen aan het criterium "prijs".

We hebben na elk gunningscriterium twee percentages opgegeven. Het eerste cijfer geeft het gewicht van de criteria aan indien u een maximumprijs heeft bepaald. Het tweede cijfer is toepasselijk indien u geen maximumprijs heeft vastgesteld.

2. Alle gunningscriteria kunnen enkel worden gecontroleerd tijdens de uitvoering van de opdracht. Om deze reden is het noodzakelijk de gunningscriteria voor de volledige duur van de opdracht te controleren en een aantal boetes vast te stellen voor het geval waarin de in de offerte van de inschrijver beschreven beloftes niet worden nagekomen.

We hebben voor elk criterium aangegeven hoe de controle moet worden uitgevoerd en welke boete er kan worden opgelegd.

Bij de beoordeling van de offerte wordt er met de volgende elementen rekening gehouden:

3.1. De prijs (30-70 punten)

De eenheidsprijzen van de maaltijden 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.

Wenst u een maximumprijs vast te stellen, dan kunt u onderstaande bepaling invoegen onder de titel "prijsbepaling":

Dit is een opdracht tegen prijslijst, i.e. enkel de eenheidsprijzen van de prestaties zijn forfaitair. De te betalen prijs wordt verkregen door de eenheidsprijzen te vermenigvuldigen met de hoeveelheden van de verrichte prestaties.

De aanbestedende overheid stelt een maximum (totaal incl. belastingen) vast voor de prijzen:

- **Broodjes: broodjeslunch: X€ per persoon**
- **Eenvoudig buffet: soep – broodjes – salad bar: X€ per persoon**
- **Luxe buffet: soep – broodjes – salad bar – dessert: X€ per persoon**
- **Super de luxe: soep – voorgerechten – salad bar – dessert: X€ per persoon**

Zijn meer bepaald in de prijs inbegrepen:

- de aankoop en de levering van de voedingsartikelen en producten die nodig zijn om de opdracht uit te voeren;
- de bereiding van de maaltijden en het serveren van de maaltijden;
- de personeelskosten evenals alle lasten en heffingen in verband daarmee;
- de afschrijving van het materieel en de kosten voor reparatie en onderhoud van het materieel;
- de kosten voor afvalverwijdering

3.2. Maatregelen genomen op het vlak van de milieu-impact (70-30 punten) (bv. §E)

De technische specificaties bevatten al een reeks milieucriteria maar de onderstaande criteria laten toe extra punten te winnen door de nadruk te leggen op het milieu.

Certificaat biologische producten

Door te kiezen voor een verplichte biologische certificering is het voor de aanbestedende overheid mogelijk het gebruik van de biologische ingrediënten te garanderen.

Daarenboven wordt op deze manier de controle van de biologische ingrediënten uitbesteed aan een onafhankelijke derde. Zelf de controle uitvoeren is in de praktijk niet mogelijk wegens te tijdrovend.

Er bestaan 4 types certificatie:

- Voor een bepaald aantal ingrediënten.
- Voor één of meer maaltijden.
- Voor minimum 15 %.
- 100 % biologisch.

U vindt [hier](#) meer informatie over de certificering. Om de ontvangen offertes op correcte wijze te kunnen vergelijken, is het belangrijk aan te geven, hoeveel punten u aan de verschillende types certificering zal geven.

Diverse cateraars beschikken reeds over een biologische certificering. Slechts enkelen

beschikken zelfs over een 100% biologisch certificaat.

Opgelet: indien u niet gecertificeerd bent, mag u niet communiceren over de biologische ingrediënten.

De MSC-certificering

Net zoals bij de certificering voor biologische producten is het gebruik van het MSC-label in de communicatie over de maaltijden verboden wanneer de cateraar niet over dit label beschikt. Om de certificering te verkrijgen moeten de gerechten ten minste 95 % gecertificeerde vis bevatten.

U vindt [hier](#) meer informatie over de certificering.

Op dit ogenblik zijn er zeer weinig cateraars met een MSC certificatie en is het enkel aangewezen dit als gunningscriterium te gebruiken.

Gebruik van seizoensproducten

Het gebruik van seizoensproducten is één van de sleutelementen van duurzame voeding. Om deze reden is het nodig dit element op te nemen in de gunningscriteria en de inschrijvers te belonen die extra inspanningen leveren om het aantal seizoensproducten dat ze aanbieden te verhogen.

Het criterium "seizoensgebondenheid" is hetzelfde als het criterium dat wordt gebruikt in de technische specificaties. Voor meer informatie verwijzen we naar de technische specificaties.

Om de seizoensgebondenheid te kunnen controleren moet men vragen dat de groenten steeds in detail worden beschreven in de bestellijst. Bij de controle wordt het aantal seizoensgebonden groenten op de bestellijst geteld en gedeeld door het totale aantal groenten. Het verkregen percentage moet hoger zijn dan het percentage dat in de technische specificaties wordt gevraagd.

Preventie van voedselverspilling

De preventie van voedselverspilling inzake catering is mogelijk op meerdere niveaus: just-in-time bereiding (ter plekke bereiding van de maaltijden in functie van de vraag), een beschrijving van de oplossingen voor het beheer van de overschotten van niet opgediende maaltijden, mogelijkheid tot vlak voor het evenement wijzigingen van de bestelling ...

De keuze van de goede maatregel om verspilling tegen te gaan is verschillend in functie van de werking / omvang van de opdracht. Indien het vorige contract al voorzorg in doeltreffende en efficiënte maatregelen, dan kunt u diezelfde maatregelen opnemen in de technische specificaties van het nieuwe bestek.

Voor de administraties die geen ervaring hebben met de preventie van voedselverspilling in catering bevelen we aan gebruik te maken van de algemene clausule beschreven in dit voorbeeldlastenboek

Vanuit een ecologische invalshoek is afvalpreventie belangrijker dan afvalbeheer; om die reden bevelen we aan te voorzien in meer punten betreffende de preventie van voedselverspilling dan betreffende de ophaling van organische afvalstoffen.

Om de beoordeling van deze milieumaatregelen mogelijk te maken dient de inschrijver de volgende zaken voor te stellen:

1. De cateraar beschikt over een biologische certificatie (25-11 punten) gedurende de volledige looptijd van het contract:
 1. Minimaal 10 ingrediënten of 15% biologische ingrediënten (3 punten)¹
 2. Minimaal 30 ingrediënten of 30% biologische ingrediënten (5 punten)
 3. Volledig biologisch gecertificeerd (10 punten)

Controle gebeurt aan de hand van het bijgeleverde certificaat inzake biologische landbouw.

2. De cateraar beschikt over een MSC certificatie voor de volledige looptijd van het contract (10-3 punten):

Controle gebeurt aan de hand van het bijgeleverde MSC/ASC certificaat.

3. Een plan voor preventie en beheer van de voedselverspilling (2 blz. A4) met inbegrip van de lijst van prioritaire maatregelen die worden genomen om de voedselverspilling voortdurend te verminderen (25-11punten);
De aanbestedende overheid stelt vooral belang in efficiënte systemen voor het bestellen van maaltijden en voor porties die aangepast zijn aan de eetlust van de klanten, oplossingen voor de continue monitoring van de voedselverspilling, een beschrijving van de oplossingen voor het beheer van de overschotten van niet opgediende maaltijden en eender welke andere oplossing die kan helpen om de voedselverspilling te verminderen.

Controle gebeurt door op regelmatige wijze steekproeven te organiseren om te kijken of de indiener zijn voorgestelde maatregelen respecteert.

4. Indien de inschrijver enkel met seizoensgroenten werkt, uitgezonderd in de maanden april en mei, (volgens de kalender van Leefmilieu Brussel) kan hij dit vermelden in zijn offerte.

Opdrachtnemers die enkel met seizoensproducten werken, krijgen de maximale score voor dit criterium (10-5 punten).

Controle gebeurt tijdens de uitvoering van de opdracht aan de hand van de menukaart en/of bestellijst.

Boetes

U vindt hierna een overzicht van de straffen:

Voor de milieucriteria:

- 10 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand bij gebrek aan conformiteit inzake biologisch en/of MSC certificatie met een maximum gelijk aan het aantal gegeven punten aan het gunningscriterium.
- 10 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand vertraging in geval van gebrek aan conformiteit met de planning tegen voedselverspilling met een maximum gelijk aan het aantal gegeven punten aan het gunningscriterium.
- 5 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand tijdens dewelke de percentages van de seizoensproducten niet in acht worden genomen met een maximum gelijk aan het

¹ Dit valt weg indien certificatie werd opgenomen in de technische specificaties.

aantal gegeven punten aan het gunningscriterium.

4. TECHNISCHE BEPALINGEN

4.1. Hygiëne van de voedingsmiddelen

De opdrachtnemer verbindt zich ertoe de FAVV-regelgeving nauwgezet in acht te nemen.

In geval van verwittiging of proces-verbaal van het FAVV tijdens één van de cateringopdrachten zal deze opdracht niet kunnen worden gefactureerd.

De aanbestedende overheid kan op eender welk ogenblik beslissen om aan een extern orgaan te vragen om een audit van de hygiëne uit te voeren. De bij deze audit vastgestelde tekortkomingen moeten worden verholpen binnen de door het extern orgaan vastgestelde termijnen.

De regelgeving inzake allergenen zal ten alle tijden worden gerespecteerd. Voor alle geleverde broodjes zal informatie worden aangeleverd inzake de aanwezigheid van allergenen (zowel op de bestellijst als bij levering).

De controle gebeurt door bij bestelling en levering na te kijken of de communicatie inzake allergenen in orde is. Bij twijfel inzake het respect van de regels van de voedselveiligheid kan een externe audit worden besteld.

4.2. Aanbod en hoeveelheden maaltijden

Het aanbod en de hoeveelheden moeten worden aangepast in functie van het doelpubliek. Vooral inzake het aanbod is het belangrijk zich af te vragen welk soort catering gewenst is.

Er kan worden gekozen voor broodjes. Hierbij is het belangrijk aan te geven welke soort brood en welk beleg aanwezig moet zijn. Enkele voorbeelden:

- één groot broodje per persoon (met de mogelijkheid het beleg te bestellen) of meerdere kleine broodjes
- beleg rijk aan dierlijke eiwitten (vlees, kaas, ...) of plantaardig broodbeleg (humus, ...)
- met of zonder groenten / gebruik van seizoensgroenten (bv. geraspte kool in plaats van tomaat in de winter)

Indien u kiest voor een warm/koud of diner buffet zijn de volgende keuzes belangrijk:

- keuze voor vegetarische alternatieven / vermijden van grote kaas en vleeschotels
- dessert op basis van fruit
- gebruik van seizoensgroenten in de salad bar

Inzake catering zit de grootste milieuwinst in de keuze voor plantaardig broodbeleg. Vlees en kaas bezitten beiden een erg grote ecologische voetafdruk. Overige belangrijke criteria zijn het gebruik van seizoensproducten en het vermijden van verpakkingsafval.

Verder moet u er rekening mee houden geen verspilling in de hand te werken. Indien de bezoekers de catering links laten liggen, genereert dit verspilling wat eveneens een grote ecologische voetafdruk met zich meebrengt. U moet dus een evenwicht zoeken tussen ecologische criteria en de smaak van de bezoekers.

Zo is de keuze om broodjes te laten bestellen bij aanvang van de vergadering een goede optie (maar niet alle aanbieders laten toe de bestelling 's ochtends door te geven) en niet

alle administraties beschikken over het personeel om de bestelling op te nemen en door te geven.

Deze oefening moeten alle organisaties intern maken alvorens het lastenboek op te stellen. Het is in deze fase dat u de ecologische voetafdruk van uw catering het sterkst kan terugdringen. Voor langlopende contracten kan u best bijsturing voorzien tijdens de uitvoering van de opdracht.

Voor éénmalige catering maakt u best een gedetailleerde omschrijving van het aanbod dat u wenst. Voor langlopende contracten kan u gebruik maken van de criteria uit dit voorbeeldlastenboek. Wees redelijk en vraag niet naar een te grote keuze inzake beschikbare gerechten op de bestellijst.

De controle wordt vereenvoudigd door de keuze van absolute cijfers in de clausules. U kan deze vervangen door percentages maar hierdoor moeten er tijdens de controles steevast enkele berekeningen worden uitgevoerd.

In het bestek op te nemen bepaling voor broodjes:

Broodjes (aan maximum X€/ persoon)

Per persoon (schrappen wat niet past):

- 1 belegd broodje met beleg en/of garnituur naar keuze.
- 3-4 belegde mini-broodjes/sandwiches met verschillende soorten beleg en/of garnituur

De aanbieder beschikt over een bestellijst met de keuze tussen X soorten broodbeleg. Minimaal X soorten veganistisch broodbeleg worden aangeboden. Minimaal X soorten broodbeleg zijn gemaakt met vis. Minimaal X soorten broodbeleg geschikt voor personen met lactoseintolerantie.

In ieder geval moet de volgende soorten broodbeleg in het aanbod worden opgenomen: [martino](#), [kaas/hesp](#), ...

De indiener voegt de bestellijst van de [maand](#) voor de broodjes toe aan zijn offerte.

In het bestek op te nemen bepaling voor koude en warme buffetten

Buffet

De aanbieder kan de volgende buffetten aanleveren (eventueel aanpassen aan uw wensen):

- Eenvoudig buffet: soep – broodjes – salad bar (aan maximum X€/ persoon)
- Luxe buffet: soep – broodjes – salad bar – dessert (aan maximum X€/ persoon)
- Super de luxe: soep – voorgerechten – hoofdgerechten – salad bar – dessert (aan maximum X€/ persoon)

Op de bestellijst waaruit de opdrachtgever kan kiezen staan minimaal de volgende gerechten (schrappen wat niet past):

- **X** koude of warme soepen
- **X** koude/warme voorgerechten waarvan minimaal **1** vegetarisch en/of **1** veganistisch alternatief en **1** op basis van vis (bijv. zalmousse, vegetarische paté, mini quiche ...)
- saladbar bestaande uit **X** verschillende salades. **X** salades worden aangeboden zonder dressing. De overige salades zijn enkel op smaak gebracht met olie, azijn en kruiden. Industriële sauzen zijn verboden. **X** salades mogen geen vis of vlees bevatten. **X** van de salades bevatten plantaardige eiwitbronnen zoals linzen, kikkererwten, volkoren graanproducten of rijst, ... Samen met de saladbar worden twee soorten huisgemaakte dressing of een assortiment van olie en azijn aangeboden.
- belegde mini-broodjes: de aanbieder biedt de keuze tussen **X** soorten broodbeleg. Minimaal **X** soorten veganistisch broodbeleg worden aangeboden. Minimaal **X** soorten broodbeleg zijn gemaakt met vis. In ieder geval moeten de volgende soorten broodbeleg worden aangeboden: **martino, kaas/hesp, ...**
- **X** warme vleesgerechten, **X** warme visgerechten en **X** vegetarisch alternatieven en **X** éénpansgerechten (pasta, paëlla, ...). Daarnaast worden er **X** soorten warme seizoensgroenten aangeboden en **X** soorten zetmeelhoudende producten.
- **X** desserts waarvan minimaal **X** op basis van vers fruit (fruitsalade, yoghurt met fruit, fruittaartje, ...).

Voor elk buffet kan de opdrachtgever kiezen welk soort buffet en welke bereidingen hij wenst. Indien voor bepaalde gerechten een supplement wordt aangerekend moet dit steeds duidelijk vermeld worden op de bestellijst.

De indiener voegt de bestellijst van de **maand** voor de broodjes toe aan zijn offerte.

De controle gebeurt door regelmatig de bestellijst van de opdrachtnemer te screenen en te controleren of aan alle eisen werd voldaan. Daarnaast moet bij levering en/of buffetten een systematische controle worden uitgevoerd in functie van de bestelling.

Belangrijke opmerking: indien meerdere personen gebruik kunnen maken van de bestellijst, is het belangrijk hen te wijzen op de impact van hun keuzes. Indien geen vegetarisch gerechten gevraagd worden, systematisch meer besteld wordt dan er aanwezig zijn, ... zal de milieu-impact van de catering niet dalen.

4.3. Duurzaamheidscriteria

De kwaliteit van de ingrediënten is één van de belangrijkste vectoren van duurzame voeding. Dit deel van het bestek biedt u vele mogelijkheden om duurzame criteria op te nemen in het bestek: seizoensgebonden karakter, biologisch, eerlijke handel, rode lijst van vissoorten ...

De moeilijkheid ligt in de controle van de criteria en de tijd die eraan besteed moet worden. Daar moet dus voldoende tijd voor worden voorzien.

Een deel van de criteria kan worden gecontroleerd via de bestellijst en certificaten, maar andere criteria vereisen een regelmatige controle van de productiezone. Dit is moeilijk in het geval van catering. Aangezien het vragen naar niet-controleerbare criteria vaak slechte resultaten oplevert, werden in dit voorbeeldlastenboek enkel criteria opgenomen die kunnen worden gecontroleerd.

In dit hoofdstuk wordt de wijze waarop het criterium moet worden gecontroleerd steeds beschreven. Zijn uw controlemiddelen beperkt, dan is het beter u te concentreren op enkele criteria die u gemakkelijk kunt controleren. Deze aanpak geeft betere resultaten.

4.3.1. Ingrediënten afkomstig van de biologische landbouw

Biologische ingrediënten is één van de typische kenmerken van duurzame voeding. Het promoot een landbouw zonder synthetische pesticiden en kunstmest met aandacht voor dierenwelzijn.

Voor catering bestaat de enige manier om garanties te krijgen met betrekking tot de biologische producten erin een certificering te vragen. Het is onmogelijk zelf audits te gaan uitvoeren in de productiezone van de opdrachtnemer.

U kan certificering opnemen in de technische specificatie. Dit kan de prijs van de catering verhogen. Er zijn in Brussel wel voldoende aanbieders die (deels) biologisch gecertificeerd zijn. Om het aanbod van biologische cateraars te kennen kan u terecht bij [Biowallonie](#) (FR) (email toevoegen) of op <http://www.bioforumvlaanderen.be/nl/zoekformulier> (NL).

U kan ook kiezen om biologische certificering op te nemen in de gunningscriteria (zie hoofdstuk gunningscriteria).

U heeft de keuze tussen verschillende types van certificering:

- Voor een bepaald aantal ingrediënten.
- Voor één of meer maaltijden.
- Voor minimum 15 %.
- 100 % biologisch.

Opgelet: *Het is wettelijk verboden over het gebruik van biologische producten te communiceren bij gebrek aan certificering.*

Er bestaan verschillende mogelijkheden om het biologisch aspect op te nemen in de technische specificaties. Dit gebeurt in functie van uw prioriteiten. Verplichte certificering voor alle ingrediënten wordt afgeraden. De beste keuze is te vragen dat de cateraar minimaal gecertificeerd is voor 10 ingrediënten of een bepaald percentage biologische producten:

De cateraar beschikt over één van de volgende biologische certificaties:

- **minimaal 10 ingrediënten**
- **percentage van biologische producten**
- **volledige certificatie**

Een kopie van het certificaat wordt meegezonden met de offerte.

Controle gebeurt aan de hand van het certificaat inzake biologische landbouw.

Dit criterium kan tot gevolg hebben dat de prijs van de maaltijden lichtjes stijgt, maar biedt het voordeel dat u aan de consumenten kan laten weten welke biologische ingrediënten er worden gebruikt.

4.3.2. 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 zijn bedreigd. Daarvoor kunt u gebruik maken van de lijst die in het kader van het Good Food-label wordt gebruikt.

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.

Dit criterium wordt gecontroleerd via een regelmatige controle van de menu's. Het is ook belangrijk te eisen dat de naam van de vis steeds wordt vermeld in het menu (zie criteria communicatie). Het criterium heeft niet tot gevolg dat de prijs van de maaltijden stijgt.

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.

Jammer genoeg zijn er momenteel te weinig cateraars op de Belgische markt met een MSC/ASC certificatie en is het quasi onmogelijk zelf controles uit te voeren bij de cateraar. Hierdoor is het niet mogelijk dit op te nemen in de technische criteria van het lastenboek.

Opgelet: Het is wettelijk verboden over het gebruik van MSC/ASC-producten en biologische producten te communiceren bij gebrek aan certificering.

Controle gebeurt aan de hand van de menu's.

U heeft verschillende mogelijkheden om duurzame vissoorten op te nemen in de technische specificaties:

Verbod om vissoorten op de bestellijst te zetten die met uitsterven zijn bedreigd.

De onderstaande vissoorten mogen niet worden aangeboden in de kantine:

- **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, Grize garnalen, Krab, Kreeft, Wijting, Tongchar, Staartvis, Zeebaars, Zwaardvis, Zeewolf.**

De naam van de vissoorten moet steeds op het menu worden vermeld.

De controle van dit criterium gebeurt aan de hand van de bestellijst.

4.3.3. Groenten

Voor de groenten zijn drie criteria belangrijk in het kader van duurzame voeding: lokaal, seizoensgebonden en vers.

Lokaal

De wetgeving betreffende de overheidsopdrachten verbiedt het gebruik van geografische criteria. Het is bijgevolg niet mogelijk dit geografisch criterium op te nemen in het bestek van een overheidsopdracht.

Seizoensgebonden

Voor het gebruik van seizoensproducten is het mogelijk een minimum percentage

seizoensgroenten per maand vast te stellen.

De kostprijs van de maaltijden stijgt niet onder invloed van het criterium inzake seizoensgebondenheid.

Om de seizoensgebondenheid te kunnen controleren moet men vragen dat de groenten steeds in detail worden beschreven in het menu. Bij de controle wordt het aantal seizoensgebonden groenten op het menu geteld en gedeeld door het totale aantal groenten. Het verkregen percentage moet hoger zijn dan het percentage dat in onderstaande tabel wordt vereist.

Verse producten

Het gebruik van verse producten in catering lijkt een evidentie maar voorgesneden diepvriesproducten duiken meer en meer op in de bereidingen. Het is daarom aangewezen het gebruik van diepvriesproducten en/of conserven voor de bereiding van de saladbar en/of garnituur te verbieden.

Voor de warme maaltijden en soepen kan u dit eveneens doen, maar dit is veel moeilijker te controleren.

De controle gebeurt aan de hand van de saladbar en de garnituur. Een getraind oog kan eenvoudig het onderscheid maken tussen verse producten en diepvries/conserven. Voor de warme bereiding is dit onderscheid vaak niet te maken waardoor de controle sterk bemoeilijkt wordt.

Hieronder verschillende clausules voor seizoensgebondenheid en gebruik van verse producten

Seizoensgebondenheid

Alle groenten die gebruikt worden voor de garnituur van de broodjes en de saladbar zijn seizoensgroenten uitgezonderd in de maanden april en mei. Als referentie wordt de [seizoenskalender van Leefmilieu Brussel](#) gebruikt.

Voor de warme bereidingen en voorgerechten moeten de volgende percentages worden gerespecteerd:

Maand	Minimale percentage
Januari	50 %
Februari	45 %
Maart	45 %
April	30 %
Mei	50 %
Juni	70 %
Juli	90 %
Augustus	100 %
September	100 %
Oktober	80 %
November	55 %
December	50 %

De seizoensgroenten worden onder de aandacht gebracht (kleur, vetjes gedrukt ...) op de bestellijst. Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie bovenstaande tabel) moet maandelijks worden bereikt.

De berekening van het percentage gebeurt aan de hand van de groenten aangeduid op het bestellijst. Alle seizoensgroenten in de bestellijst worden geteld en gedeeld door het totale aantal groenten op de bestellijst.

Verplichting op het vlak van de communicatie

Alle groenten in de maaltijd / soep worden vermeld op de bestellijst en de communicatie bij het buffet (behalve de groenten die minder dan 15 % van het totale gewicht in groenten van het recept vertegenwoordigen).

Controle gebeurt aan de hand van de menu's volgens het hierboven beschreven schema.

Verse producten

Alle groenten (uitgezonderd mais en erwten) gebruikt voor de bereiding van de salad bar, warme groenten en garnituur van de broodjes zijn verse groenten.

Controle aan de hand van regelmatige steekproeven van de broodjes en het buffet.

4.3.4. Fruit

In het ideale geval verplicht u de inschrijver ertoe om altijd seizoensfruit te serveren als dessert. Helaas is het fruitseizoen in België kort en valt het samen met de jaarlijkse vakantieperiode in de zomer.

Om deze reden is het moeilijker om zeer strenge criteria betreffende het seizoensgebonden

karakter gedurende het hele jaar op te nemen in het bestek.

Een alternatief bestaat in het gebruik van exotisch fruit. Er bestaan labels om slechte arbeidsvoorwaarden op het niveau van de productie te vermijden, maar jammer genoeg is het zeer moeilijk hierop controle uit te voeren. Daarom wordt het afgeraden dit op te nemen in het lastenboek.

In het bestek op te nemen bepalingen:

In de maanden juli tot november worden de desserts op basis van fruit exclusief bereid met vers seizoensfruit,(conserven en/of diepvriesfruit zijn verboden). Voor de periode december tot en maart is er steeds minimaal één dessert aanwezig op basis van seizoensfruit.

Controle gebeurt aan de hand van de bestellijst.

4.3.5. Broodjes

Brood maakt meestal een groot deel uit van de catering die u bestelt. In veel gevallen worden geen vereisten gesteld aan het brood waardoor u vaak wit brood van bedenkelijke kwaliteit geserveerd krijgt.

U kan in het lastenboek opnemen dat een deel van de broodjes volkoren moeten zijn.

Controle gebeurt bij levering aan de hand van het aanbod.

In het bestek op te nemen bepalingen:

Minimaal X% van de broodjes zijn volkoren. Volkoren en witte broodjes worden op aparte schotels geserveerd.

Indien u werkt met individuele bestelling van de broodjes.

Op de bestellijst moet het mogelijk gemaakt worden minimaal één soort volkoren brood te bestellen.

Controle aan de hand van regelmatige steekproeven van de broodjes en/of de bestellijst

4.3.6. Drank

De soorten drank bieden veel mogelijkheden om duurzame clausules op te nemen in het bestek.

Er bestaan diverse soorten biologische en/of fair trade wijnen, frisdranken en sappen en veel soorten biologische bier.

Het drankenbuffet kan dan ook gezien worden als een afspiegeling van uw prioriteiten op vlak van duurzaamheid. Zo kan u kiezen voor een aanbod aan fair trade dranken of eerder de nadruk leggen op het biologische karakter van het aanbod.

Opgelet: u mag enkel over biologische dranken communiceren indien u de dranken ongeopend serveert. Aangezien dit meestal niet het geval is, mag u dus niet communiceren over het biologisch aanbod (voor fair trade is dit wel toegestaan).

Een elegante oplossing is te vragen enkele flessen uit te stellen bij het drankenbuffet zodat de bezoekers zelf kunnen zien welke duurzame dranken ze kunnen nuttigen. Zo kan u uitpakken met uw aandacht voor duurzaamheid bij uw gasten.

Vergeet ook niet kraantjeswater aan te bieden aan uw gasten. Hiermee vermijdt u een hele hoop verpakkingsafval.

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)

In functie van uw prioriteiten kunt u gebruik maken van de onderstaande clausules:

Drankenaanbod

De volgende dranken worden aangeboden tijdens het buffet (schrappen wat niet past):

- 1 biologische/ fair trade witte wijn.
- 1 biologische/ fair trade rode wijn.
- X soorten biologisch/fair trade fruitsap
- X soorten biologische frisdranken
- Biologische/fair trade koffie en thee
- Kraantjeswater geserveerd in elegante glazen karaffen

De indiener voegt de lijst van dranken toe aan zijn offerte.

Controle gebeurt bij levering of voor aanvang van het buffet.

4.4. Presentatie – Communicatie

De presentatie van het buffet is erg belangrijk. Een goede presentatie laat zien welke punten

belangrijk zijn voor uw organisatie.

Bijkomend zorgt een goede communicatie voor een betere voedselveiligheid. Wanneer de broodjes niet vergezeld zijn van een indicatie van het beleg, hebben bezoekers de neiging de broodjes te openen om te kijken welk beleg er tussen zit. Hetzelfde gebeurt vaak bij salades waar de deelnemers even proeven of ze het lekker vinden met hun vingers.

Tenslotte leiden goede regels inzake presentatie tot minder voedselverspilling. Het gebruik van surprisebroden of groenten als decoratie is een zuivere vorm van verspilling.

In het bestek op te nemen bepaling:

Bij alle gerechten staat een duidelijke aanduiding van de hoofdingrediënten. De inschrijver mag in de communicatie gebruik maken van vermeldingen van het type "Provençaalse groenten", maar hij zal gehouden zijn de volgende zaken te vermelden:

- groenten die meer dan 15 % van het gewicht van het recept vertegenwoordigen
- alle dierlijke en plantaardige eiwitbronnen
- eventuele allergenen aanwezig in het gerecht.

Vegetarische en veganistische gerechten worden duidelijk zichtbaar gemaakt in het aanbod.

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

Het gebruik van surprisebroden is ten strengste verboden. Ook het gebruik van voedingsmiddelen als decoratie (bv. decoratie m.b.v. groenten) is verboden.

Controle gebeurt voor aanvang van het buffet.

4.5. Voedselverspilling

Voedselverspilling is één van de grootste uitdagingen bij het organiseren van catering. Er bestaan diverse mogelijkheden om de voedselverspilling terug te dringen. Een groot deel ervan heeft betrekking op de interne werking van uw organisatie. Enkele tips:

- Voorzie een systeem van verplichte inschrijving voor uw workshop en laat de genodigden aangeven of ze blijven voor de lunch en/of ze speciale wensen hebben (vegetarisch, ...)
- Bestel niet 10% meer dan het aantal inschrijvers. Dit leidt enkel tot verspilling.
- Communiceer de dag van het evenement het aantal deelnemers aan de cateraar. Op deze manier kan hij ervoor kiezen een deel van de productie in de keuken te laten en weg te geven of te hergebruiken. Producten die werden geserveerd moeten volgens de regels van het FAVV worden vernietigd.
- Geef een boete van X€ aan personen die zijn ingeschreven maar niet komen opdagen.
- Sluit een akkoord af met een voedselbank voor de ophaling van uw overschotten (<https://www.bourseauxdons.be/>)

Daarnaast zijn er ook een reeks van mogelijkheden die men kan opnemen in het lastenboek:

- Voorzie het doorgeven van het exacte aantal inschrijvingen één week voor aanvang van het evenement

- Vraag dat niet alle producten onmiddellijk worden geserveerd. Laat een deel in de keuken en open niet onmiddellijk alle drankflessen.
- Vraag dat de cateraar [Rest-O-Pack](#) voorziet zodat deelnemers hun overschotten kunnen meenemen.

Controle gebeurt voor aanvang (geserveerde producten) en op het einde ([Rest-O-Pack](#)) van het buffet.

Hiervoor kan u de volgende clausules opnemen in uw lastenboek:

De opdrachtgever zal het definitieve aantal inschrijvingen voor de catering 6 werkdagen op voorhand doorgeven aan de opdrachtnemer. Op deze manier kan een goede inschatting worden gemaakt van het aantal aanwezigen en kan voedselverspilling zoveel mogelijk worden vermeden.

In functie van het aantal aanwezigen zal de opdrachtnemer een deel van de productie in de keuken laten staan. Hij zal max. 80% van de productie op voorhand in de zaal uitstallen. Indien er veel afwezigen zijn kan dit cijfer naar beneden worden bijgesteld in overleg met de opdrachtgever. De overige 20% zal worden aangevuld in functie van consumptie.

Dranken zullen niet op voorhand worden geopend of geserveerd worden om voedselverspilling te vermijden. Er wordt minimaal één persoon voorzien die de bediening van de dranken op zich neemt.

De opdrachtnemer voorziet, in het geval van overschotten, [Rest-O-Pack](#) op het einde van de dienst zodat geïnteresseerden de overschotten kunnen meenemen.

Controle gebeurt voor aanvang en op het einde van het buffet.

4.6. Verpakkingsmaterialen

Wegwerpverpakkingen moeten zoveel mogelijk worden vermeden. Kies daarom in de mate van het mogelijke voor afwasbaar servies en bestek.

Voor langlopende contracten met de levering van broodjesmaaltijden, kan u makkelijk vragen dat de indiener enkel gebruikt maakt van herbruikbare dienborden voor het serveren. Hij zal toch op regelmatige tijdstippen terugkeren voor een volgende levering en kan dan de dienborden opnieuw meenemen.

Controle gebeurt voor aanvang van het buffet en bij de levering van de broodjes.

Hiervoor kan u de volgende clausules opnemen in uw lastenboek:

Het buffet wordt geserveerd in afwasbaar servies. Het gebruik van wegwerpverpakking is ten strengste verboden en kan enkel in uitzonderlijke gevallen en mits expliciete goedkeuring van de opdrachtgever.

Broodjes worden geleverd op herbruikbare dienbladen die worden opgehaald door de opdrachtnemer bij de volgende levering.

Controle gebeurt bij levering of voor aanvang van het buffet.

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, dan 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 seizoenen
- niet respecteren van de verplichte communicatieactie
- niet respecteren van de aanbevelingen inzake voedselverspilling
- niet respecteren van het gebruik van duurzame ingrediënten (bio, fair trade, ...)
- niet respecteren van de regels inzake vegetarisch/veganistisch aanbod

Voor het niet-respecteren van de regels inzake wegwerpverpakkingen wordt een boete van 200€ voorzien.

Indien tijdens een controle van het FAVV blijkt dat de hygiëneregels niet gevolgd zijn, zal de opdrachtgever de levering niet betalen.

Het verliezen van de biologische certificatie zal leiden tot een boete van 10% per maand dat de certificatie niet in orde gebracht is.

5. VERPLICHTINGEN VAN DE OPDRACHTNEMER

5.1. Inachtneming van de toepasselijke regelgeving

De opdrachtnemer gaat de verbintenis aan om de prestaties inzake catering die het voorwerp zijn van deze opdracht uit te voeren volgens de geldende regelgeving.

Bovendien verbindt de opdrachtnemer zich ertoe de aanbestedende overheid te informeren over:

- Elke tekortkoming, leemte of onregelmatigheid;
- Elke toevoeging aan of wijziging van de geldende regels en voorschriften, van welke aard ook;
- De praktische gevolgen van het bovenstaande voor de centrale keuken en de organisatie van het opdienen van de maaltijden.

5.2. Rapportering

Om de zes maanden, 30 dagen na de verjaardag van deze opdracht, bezorgt de inschrijver aan de aanbestedende overheid een rapport dat omvat:

- Het aantal geserveerde maaltijden/broodjes
- In geval van controle of vernieuwing: alle certificaten en/of controleverslagen (FAVV, bio, MSC ...) in verband met het contract.

Om de zes maanden moet een vergadering worden gepland om het rapport voor te stellen.

De aanbestedende overheid behoudt zich het recht om verrassingscontroles uit te voeren in de keuken van de opdrachtnemer om technische specificaties zoals vermeld in dit bestek te controleren evenals alle andere elementen die werden aangegeven in de offerte van de opdrachtnemer.

5.3. Bestelling van de maaltijden

Het is belangrijk dat het menu wordt aangepast in functie van de seizoenen. Daarom vraagt u best aan de opdrachtnemer het menu om de 1,2 of 3 maanden aan te passen. Indien u veel cateringopdrachten uitbesteed, kan u best het menu maandelijks laten variëren. Is dit niet het geval dan volstaat om de 3 maanden.

Daarnaast is het belangrijk dat u termijnen afspreekt voor de bestelling. Dit is erg afhankelijk van de werking van uw organisatie. Hieronder vindt u een voorstel van formulering die u kan aanpassen aan uw werking.

De opdrachtnemer maakt een menu/broodjeskaart op in functie van de seizoenen. Iedere **1-2-3** maanden (schrappen wat niet past) past de opdrachtnemer het menu aan. Deze nieuwe menukaart wordt **1** maand voor ingang van de nieuwe kaart gecommuniceerd aan de opdrachtgever.

Voor buffetten van maximaal **100** personen wordt de bestelling minimaal **2** weken op voorhand geplaatst. Voor buffetten met meer dan 100 deelnemers wordt de bestelling **4** weken op voorhand geplaatst. De opdrachtgever geeft het uiteindelijke aantal deelnemers van het evenement door **6** werkdagen voor het evenement .

Broodjes tot **50** stuks kunnen steeds **3** dagen op voorhand worden besteld.

Broodjes tot **20** stuks kunnen één dag op voorhand (voor **9u's** morgens) worden besteld.

5.4. Afvalbeheer

De opdrachtnemer is gehouden, op eigen verantwoordelijkheid en op zijn kosten, alle huidige en toekomstige verplichtingen inzake milieubescherming in acht te nemen.

Volgens de informatie van de aanbestedende overheid staat de opdrachtnemer in voor de selectieve afval ophaling: glas, karton, plastic verpakkingen, groenafval, huishoudelijk chemisch afval zoals (op niet-exhaustieve wijze): recipiënten van detergents, papier enzovoort.