



BESTEK

Controle inzake de duurzaamheidscriteria van de catering van collectiviteiten

INLEIDENDE OPMERKING TOT HET BESTEK

Dit lastenboek heeft als doel de aanbestedende overheid de mogelijkheid te geven de controle van de duurzaamheidscriteria uit te besteden aan een externe partner. Het bestek focust op de controle van deze criteria en het streven naar meer duurzaamheid in grootkeukens. De administratieve bepalingen van de opdracht komen niet aan bod in dit document.

Dit bestek is gebaseerd op de criteria inzake duurzame voeding opgenomen in het voorbeeldlastenboek voor de bereiding en de levering van maaltijden voor kinderen in overeenstemming met de principes van de [Good Food-strategie](#) van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Enkele voorbeelden van criteria zijn het gebruik van biologische producten, een evenwichtige samenstelling van de maaltijden, het gebruik van seizoensproducten, aanbieden van vegetarische alternatieven, ...

Ervaringen uit het verleden hebben geleerd dat wanneer geen of onvoldoende controle wordt uitgeoefend op de (duurzaamheids)criteria opgenomen in het lastenboek inzake catering, de criteria in vele gevallen niet of slechts gedeeltelijk worden gerespecteerd. Daarom is een regelmatige controle van groot belang voor opdrachten inzake het aanleveren en bereiden van maaltijden.

In vele gevallen beschikt de aanbestedende overheid niet over de tijd en ervaring om deze controle snel en correct uit te voeren. Daarom kan het uitbesteden van de controle een goede keuze zijn. Daarenboven kunnen de controle-organisaties tips geven om meer duurzaamheid in de werking te introduceren.

In dit bestek wordt een onderscheid gemaakt tussen de criteria die betrekking hebben op de kantines waar de maaltijden ter plaatse worden bereid en die welke gelden voor kantines waar de maaltijden worden geleverd in warme/koude lijn.

Het externaliseren van de controle van uw lastenboek zal kunnen garanderen dat de duurzaamheidscriteria uit uw lastenboek zullen worden gerespecteerd en een extern controlerapport zal het makkelijker maken de opdrachtnemer te wijzen op eventuele tekortkomingen, aanpassingen te vragen en/of boetes te innen.

Opmerking: het lastenboek is gebaseerd op het voorbeeldlastenboek voor leveren en bereiden van warme maaltijden van Leefmilieu Brussel. Dit lastenboek houdt enkel rekening met de controle van de elementen vermeld in het voorbeeldlastenboek. U kan vanzelfsprekend bijkomende controlepunten opnemen in het lastenboek voor de controle, maar houd er rekening mee dat dit de kostprijs van de controle kan verhogen.

Kostprijs

De prijs van de controle hangt af van een aantal factoren zoals

- het aantal geserveerde menu's
- het type keuken (bereiding ter plekke of koude/warme lijn)
- de gewenste frequentie
- het aantal te controleren criteria
- type controle: administratieve controle / in situ controle
- ...

Voor een keuken (200-300 maaltijden) die jaarlijks 4x in situ moet worden gecontroleerd moet je rekenen op een kostprijs tussen de 3.000€ en 5.000€. Dit betekent dat deze opdracht kan worden gegund via de procedure van de "aanvaarde factuur" of een vereenvoudigde onderhandelingsprocedure (voor meerjarencontracten van grotere keukens).

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.

1. PROCEDURE

Deze opdracht wordt gegund bij aanvaarde factuur (**geraamd bedrag van de opdracht <30.000 euro excl. btw**)

OF

- **vereenvoudigde onderhandelingsprocedure zonder voorafgaande (Europese) bekendmaking (ongeacht het bedrag)**

Dit betekent eveneens dat u kan kiezen welke opdrachtnemers de offertevraag ontvangen. Hierdoor kan u zelf een selectie maken en de meest geschikte opdrachtnemers selecteren. Het is dus niet noodzakelijk om minimale selectiecriteria op te stellen.

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.

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

De opdracht bestaat uit de uitvoering van regelmatige controles inzake de werking van de grootkeuken (naam invullen)

3. GUNNINGSCRITERIA

Voor de gunning in een onderhandelingsprocedure of een procedure van aanvaarde factuur is het niet noodzakelijk alle gunningscriteria in detail te beschrijven en een gewicht aan de gunningscriteria toe te kennen. U kan eenvoudigweg aangeven welke gunningscriteria u in rekening zal brengen zonder hierbij dieper in te gaan op de details.

Op die manier kunnen de indieners hun offerte aanpassen aan uw prioriteiten en kan tegelijkertijd de gunning vlot verlopen.

Voor de prijs beschikt u over twee mogelijkheden:

- 1. U kan de prijs van de opdracht vastleggen en vragen hoeveel controles per jaar kunnen worden uitgevoerd binnen dit budget.*
- 2. U kan een prijs per controle vragen en het aantal controles laten fluctueren in functie van uw noden en budget.*

De eerste mogelijkheid heeft als voordeel dat de maximumprijs vastligt en u niet voor financiële verrassingen zal komen te staan. In dit geval kan u het aantal controles als extra gunningscriterium vermelden.

De tweede mogelijkheid laat toe een vaste prijs per controle te bedingen en vervolgens het aantal controles af te stemmen op uw wensen.

Naast de prijs is de kwaliteit van de offerte van doorslaggevend belang. Belangrijke aandachtspunten hierbij zijn een gedetailleerd plan voor het uitvoeren van de controle en de wijze van rapportering.

2.1. De prijs (30-70 punten)

Afhankelijk van welk scenario u kiest kan u één van beide clausules introduceren.

Scenario 1: opdracht tegen maximumprijs.

De aanbestedende overheid beschikt over een maximumbudget van XXX€ voor de uitvoering van deze opdracht:

De volgende taken zijn in de prijs inbegrepen:

- **administratieve controle**
- **in situ controle**
- **rapportering**
- ...

De opdrachtnemer geeft in zijn offerte duidelijk aan hoeveel controles zullen worden uitgevoerd.

Scenario 2: Opdracht tegen prijslijst

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.

Prijslijst:

- **administratieve controle**
- **in situ controle**
- **rapportering**
- ...

Niet vergeten een gedetailleerde prijslijst toe te voegen aan uw bestek.

2.2. Kwaliteit

Voor de kwaliteit kan u het volgende gunningscriterium introduceren:

De indiener zal een nota van max. 4 pagina's indienen waarin hij omschrijft hoe de controle zal worden uitgevoerd. De aanbestedende overheid zal deze nota beoordelen aan de hand van de volgende niet-exhaustieve lijst van criteria:

- **aantal uitgevoerde controles (enkel indien u werkt met een maximumprijs)**
- **omschrijving van de diverse controlepunten**
- **wijze van rapportering**
- ...

4. TECHNISCHE BEPALINGEN

De controle kan meerdere punten omvatten. Voor een grondige controle van de conformiteit van het aanbod aan het lastenboek, zijn een administratieve controle gevolgd door een controle ter plekke onmisbaar. Het laatste controlepunt, het nemen van stalen voor een analyse op vlak van voedselveiligheid, is enkel aangewezen indien u vermoedens heeft van problemen op het vlak van hygiëne.

Daarnaast is een duidelijke rapportering, die geen marge voor interpretatie laat, onmisbaar.

4.1. Administratieve controle

De administratieve controle omvat meerdere luiken. Allereerst kunnen de nodige certificaten (Biologische landbouw, FAVV, MSC/ASC, ...) worden gecontroleerd.

Daarnaast kan een administratieve controle van de menu's gebeuren. Dit laat toe de menu's te controleren op vlak van het gebruik van seizoensproducten, aanwezigheid van vegetarisch aanbod, afwezigheid van niet-duurzame vissoorten, aanbod vers fruit, ... Aanvullend kunnen de resultaten van de meting van de voedselverspilling worden gecontroleerd.

Tenslotte kan een controle gebeuren aan de hand van de facturen van bijvoorbeeld biologische producten, producten uit korte keten, ASC/MSC vis, fair trade producten, ...

Vergeet niet in het lastenboek voor de bereiding/levering van de maaltijden te vermelden welke gegevens driemaandelijks moeten worden aangeleverd opdat de controle-organisatie de administratieve controle kan uitvoeren. Indien u dit niet vermeld in het lastenboek, kan de opdrachtnemer weigeren toegang te geven tot bepaalde gegevens (bijv. facturen van leveranciers) waardoor de controle niet kan worden uitgevoerd.

Houd er rekening mee dat voor maaltijden in warme en koude lijn een controle van de facturen niet mogelijk is aangezien hiervoor een audit van de volledige productie-eenheid noodzakelijk is.

In het bestek op te nemen clausule:

De opdrachtnemer verbindt zich ertoe elke 3 maanden de volgende punten te controleren of ze in overeenstemming zijn met de criteria uit het lastenboek en/of de offerte van cateraar (schrappen wat niet past):

- **aanwezigheid en geldigheid van de diverse certificaten (FAVV, Bio, ASC/MSC, ...)**
- **overzicht menu:**
 - **seizoensgebondenheid**
 - **vegetarisch alternatief**
 - **afwezigheid van vis van de rode lijst**
 - **aanbod vers fruit**
 - ...
- **percentage van duurzame producten (bio, MSC/ASC, fair trade, korte keten, ...)**
- **meting voedselverspilling**
- **aanwezigheid van communicatiecampagnes.**
- ...

4.2. In situ controle

Naast de administratieve controle is een in situ controle een noodzakelijk aanvulling om een grondige controle te doen van het aanbod.

De in situ controle omvat diverse aandachtspunten. Om te beginnen kan er worden gekeken naar het respect van de hygiënenormen in de keuken.

Verder zal worden gekeken of de grammages van de maaltijden worden gerespecteerd (enkel bij in situ bereiding).

Daarnaast zal worden gekeken naar de aanwezigheid van “verboden” producten (niet-biologische producten, vissen van de rode lijst, ...)

Tenslotte zal de audit kijken of de criteria inzake communicatie uit het lastenboek worden gerespecteerd. Hierbij zal in ieder geval worden gekeken naar de verplichte aanduiding van de allergenen.

Indien bepaalde maatregelen moeten worden genomen om de voedselverspilling te vermijden, zullen deze eveneens worden geanalyseerd.

In het bestek op te nemen clausule:

De opdrachtnemer verbindt zich ertoe elke 3 maanden een onaangekondigd controlebezoek uit te voeren. Tijdens dit bezoek moeten de volgende punten worden gecontroleerd:

- **respect regelgeving FAVV**
- **respect van de grammages van de maaltijden**
- **aanwezigheid van verboden producten in de stockruimtes**
- **communicatie volgens de regels van het lastenboek**
- **verificatie van de maatregelen inzake voedselverspilling**
- ...

4.3. Rapportering

Na het uitvoeren van de controle is het belangrijk dat een overzichtelijk rapport wordt gepresenteerd. Uit dit rapport moet blijken welke criteria werden gecontroleerd en aanvullend welke punten niet gerespecteerd werden.

Hierbij is het belangrijk dat de controle-organisatie voor elk controlepunt de link legt met het criterium zoals omschreven in het lastenboek.

Daarnaast is het belangrijk dat de opdrachtnemer bewijsmateriaal aanvoert voor de geconstateerde non-conformiteiten. Eventueel kan het rapport worden aangevuld met maatregelen om de non-conformiteiten in orde te maken.

Indien gewenst kan aan de controle-organisatie eveneens worden gevraagd welke mogelijke stappen nog kunnen worden gezet naar meer duurzaamheid.

In het bestek op te nemen bepaling:

Na iedere administratieve en in situ controle maakt de opdrachtnemer een rapport op dat de volgende punten omvat:

- **gecontroleerde punten**
- **niet-conformiteiten (met bijhorend bewijsmateriaal: foto's, facturen, ...)**
- **samenvatting met oplossingen/aanbevelingen om de non-conformiteiten op te lossen.**
- **Aanbevelingen om meer duurzaamheid in de werking te introduceren.**
- ...

Voor elk van de gecontroleerde punten wordt de link gelegd met het lastenboek voor de levering/bereiding van de maaltijden.

Alle controlepunten worden in een overzichtelijke tabel gepresenteerd en de non-conformiteiten worden samengevat aan het einde van het rapport.