

BESTEK

Betreft: gezonde en duurzame maaltijden bereiden en leveren aan collectiviteiten met kinderen van 3 tot 18 jaar

INLEIDENDE OPMERKING TOT HET BESTEK

Dit document stelt de criteria inzake duurzame voeding voor die overheden mogen opnemen in hun opdracht 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. Er werden ook criteria inzake gezondheid, preventie en verpakingsbeheer toegevoegd, ook al maken die geen deel uit van de Good Food-strategie; ze worden echter als belangrijk beschouwd in het kader van opdrachten inzake voeding voor collectiviteiten. De administratieve bepalingen van de opdracht komen niet aan bod in dit document.

Dit bestek is gebaseerd op de criteria van het Good Food-label van het Brussels Gewest. De meeste criteria van dit bestek zijn bijgevolg ook opgenomen in het bestek van het Good Food-label¹.

Voorrang geven aan lokale producten is een belangrijk Good Food-principe en is van essentieel belang om de milieu-impact van de maaltijden te verminderen. De wetgeving betreffende de overheidsopdrachten verbiedt echter om offertes van elkaar te onderscheiden volgens een geografisch criterium (principe van niet-discriminatie tussen Europese leveranciers). Om deze reden bevat dit bestek geen enkele bepaling betreffende de plaats van oorsprong van de producten.

Om de leesbaarheid van het bestek te verhogen en toelichting te geven bij de duurzame keuzes gaat elk criterium vergezeld van een verklarende tekst.

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.

¹ Sommige criteria van het label behoren tot de bevoegdheid van de aanbestedende overheid of vereisen dat een infrastructuur ter beschikking van de inschrijver wordt gesteld. Om die reden vindt u ze niet terug in dit bestek: de tevredenheidsenquête van de gebruikers en het actieplan dat werd aangenomen in functie van de resultaten van deze enquête, de terbeschikkingstelling van kraantjeswater, het gebruik van aromatische kruiden uit de moestuin van de aanbestedende overheid, de compostering en/of de biomethanisatie van fruit- en groenteafval

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 dan wel in koude lijn.

Stijgt de prijs van de maaltijden als gevolg van de maatregelen, dan wordt dit steeds vermeld in het bestek.

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 cateringopdracht zonder controle alleen maar slechte resultaten oplevert. Controles zijn noodzakelijk om de inachtneming van de technische specificaties en de beloften in verband met de gunningscriteria te verzekeren.

Het bestek bevat enkel Good Food-criteria die de aanbestedende overheid kan controleren. In vergelijking met de vorige versie van het modelbestek hebben we bepaalde criteria geschrapt, daar we van mening zijn dat het voor de aanbestedende overheid te moeilijk is om ze te controleren en ze te weinig in acht worden genomen.

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. Noodzakelijke controles:
 - administratieve controle
 - controle ter plaatse
2. Controle in geval van probleem: externe audit

Onderstaand hoofdstuk beschrijft hoe de controle kan worden georganiseerd.

Noodzakelijke controle

1. Driemaandelijke administratieve controle op basis van de documenten die de inschrijver heeft ingediend (zie 3.5. Rapportering):

- Controle van de attesten (FAVV, bio, MSC ...).
- Controle van de menu's (seizoensgebonden, frequentie van de ingrediënten, rode lijst van vissoorten, communicatie over seizoensgebonden karakter en allergenen ...).
- Controle van de communicatieacties en goedkeuring van de toekomstige acties.
- Controle van de verkoopcijfers en van de meting van de voedselverspilling.

Deze controle duurt ca. 8 uur per kwartaal.

2. Verrassingscontrole (een- of tweemaal per maand) op de productieplaats (alleen in geval van productie ter plaatse)

- Voorraadcontrole om de afwezigheid van verboden producten te controleren (5de gamma, vissoorten op de rode lijst ...).
- Aanwezigheid van biologische en verse producten.
- Afvalverwerking.
- Verkoop van dranken.

Deze controle duurt ca. 2 tot 3 uur per maand.

De noodzakelijke controles mogen intern worden uitgevoerd, maar er dient een verantwoordelijke voor de organisatie van deze controles te worden aangewezen. Heeft u geen tijd om de controle intern uit te voeren, dan verdient het aanbeveling een afzonderlijke opdracht te organiseren om een externe controleur aan te werven.

De kosten van de controle zijn afhankelijk van het aantal gewenste controles en de omvang van uw kantine. Voor grote kantines wordt de kostprijs van de controle geraamd op max. 5.000 € per jaar.

Controle in geval van problemen

De derde controle is enkel noodzakelijk in geval van twijfel met betrekking tot een eventueel probleem.

De volgende problemen kunnen zich voordoen tijdens de uitvoering van de opdracht:

- Gebrek aan inachtneming van de hygiënische normen.
- Gebrek aan inachtneming van de gramsgewichten of de voedingswaarde van de maaltijden.
- Klachten van leerlingen of ouders.

Dit type controle vereist een zeer goede kennis van de FAVV-regelgeving en/of van dieetkunde. Om deze reden is het beter deze controle uit te besteden met als doel te beschikken over onweerlegbare bewijzen van het gebrek aan inachtneming van het bestek.

1. Procedure

Deze opdracht wordt gegund bij: [kiezen](#)

- onderhandelingsprocedure zonder voorafgaande bekendmaking (geraamd bedrag van de opdracht <750.000 euro excl. btw)

OF

- vereenvoudigde onderhandelingsprocedure met voorafgaande (Europese) bekendmaking (ongeacht het bedrag)

Openbare procedure, niet openbare procedure en mededingingsprocedure met onderhandeling zijn ook mogelijk (aangezien het hier om sociale diensten gaat, gelden geen maximum bedragen).

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 bestaat in het [bereiden \(en leveren in warme lijn en/of in koude lijn\)](#) van gezonde en duurzame maaltijden in collectiviteiten met kinderen van 3 tot 18 jaar.

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 mogen 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:

Maaltijd 3-6 jaar: € XXX

Maaltijd 6-12 jaar: € XXX

Maaltijd 12-18 jaar: € XXX

Warme maaltijd volwassene: € XXX

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, hun distributie aan de kantines en/of het feit ze in thermische containers te plaatsen;
- de kosten die nodig zijn om gevolg te geven aan de voedingsvereisten;
- 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 exploitatiekosten met inbegrip van de brandstof en de opleidingskosten;
- de kosten van onderhoud en desinfectie van de keukens.

3.2. Bijkomende maatregelen genomen op het vlak van de milieu-impact (30-15 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

De criteria betreffende de certificering voor biologische producten van de kantine maken het voor de aanbestedende overheid mogelijk om de inspanning van controle van de technische specificaties in verband met het gebruik van de biologische ingrediënten te verminderen. Is de kantine gecertificeerd, dan wordt de controle van de biologische ingrediënten uitbesteed aan een onafhankelijke derde.

Er bestaan 4 types certificatie:

1. Voor een bepaald aantal ingrediënten.
2. Voor een of meer maaltijden.
3. Voor minimum 15 %.
4. 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 welk type certificering gewenst is. Het is het meest realistisch om een certificering per ingrediënt of per maaltijd te vragen.

In het ideale geval wordt de certificering voor biologische producten een technische specificatie voor alle kantines.

Momenteel kan dit enkel worden overwogen voor opdrachten met een hoge financiële waarde (van lange duur en met minimum enkele honderden maaltijden per dag).

Voor de eerste kantines is het proces van certificering al aan de gang en in de nabije toekomst zal het waarschijnlijk mogelijk zijn om de certificering voor biologische producten te vragen voor alle kantines.

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 kantine 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.

Preventie van voedselverspilling

De preventie van voedselverspilling in de scholen is mogelijk op meerdere niveaus: porties aangepast aan de eetlust van de klanten, oplossingen van continue monitoring van de voedselverspilling, een beschrijving van de oplossingen voor het beheer van de overschotten van niet opgediende maaltijden ...

De keuze van de goede maatregel om verspilling tegen te gaan is verschillend in functie van de werking / omvang van de school, de leerlingen en een groot aantal andere factoren. Zo 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 kantines die geen ervaring hebben met de preventie van voedselverspilling bevelen we u aan gebruik te maken van de onderstaande clausule voor een eerste benadering.

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.

Organische afvalstoffen

De ophaling en de verwerking van organische afvalstoffen kunnen gelden als gunningscriteria. Om ze op te nemen in een bestek is het belangrijk te weten wie verantwoordelijk is voor de ophaling van het afval.

Is de inschrijver verantwoordelijk voor de ophaling van het afval, dan verdient het aanbeveling het criterium op te nemen in de gunningscriteria.

Is de aanbestedende overheid verantwoordelijk voor de ophaling, dan kunt u de inschrijver ertoe verplichten gebruik te maken van het voorziene systeem (ophaling of composteren/biomethaniseren ter plaatse). In dit geval is het beter om dit criterium op te nemen in de technische specificaties.

Opgelet: Dit criterium is niet toepasselijk indien u ervoor heeft gekozen de maaltijden te laten leveren.

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

- **Een plan inzake de certificering voor biologische producten (10-5):**
 - o De inschrijver stelt een plan op met een gedetailleerde timing (4-2 punten, hoe sneller de certificering er komt, hoe hoger het aantal punten dat de inschrijver krijgt)
 - o **het aantal biologische ingrediënten of biologische maaltijden dat per maand wordt opgediend of het percentage ingrediënten (6-3 punten, hoe hoger het aantal ingrediënten / maaltijden / percentage / de frequentie, hoe hoger het aantal punten dat de inschrijver krijgt).**

- **Een plan voor MSC-certificering (4-2):**
 - o De inschrijver stelt een plan op met een gedetailleerde timing (2-1 punt(en), hoe sneller de certificering er komt, hoe hoger het aantal punten dat de inschrijver krijgt)
 - o Het aantal maandelijks opgediende maaltijden met MSC-vis (2-1 punt (en), hoe hoger de frequentie, hoe hoger het aantal punten dat de inschrijver krijgt).

- **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 (10-5 punten);**
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.

- Een plan om organische afvalstoffen te composteren of te biomethaniseren. De inschrijver legt uit hoe hij de ophaling en de verwerking van de organische afvalstoffen zal uitvoeren met inachtneming van de normen van het FAVV (6-3 punten)²

- ...

3.3. Informatieacties in verband met duurzame voeding en smaak (16-5 punten) (§ D)

Het is zeer belangrijk om het educatieve aspect op te nemen in het kader van een overheidsopdracht. Alle cateringbedrijven kunnen voor uw leerlingen bewustmakingscampagnes leveren. Om deze reden verdient het aanbeveling om in de technische specificaties de verplichting op te nemen om elk jaar 4 bewustmakingsacties te organiseren (zie technische specificaties). Zo krijgen de leerlingen een minimum aan informatie over duurzame voeding.

Het is ook mogelijk om op dit vlak nog verder te gaan. Het kan noodzakelijk zijn om meer communicatieacties te organiseren, om communicatiemiddelen ter beschikking te stellen van leerlingen en ouders (folder, affiches ...).

Om deze reden stelt dit typebestek voor de informatiecampagnes op te nemen in de gunningscriteria.

De inschrijver stelt een lijst op van de communicatieacties die hij jaarlijks voorziet in het kader van het contract.

Dit criterium wordt geanalyseerd in functie van de voorstellen voor informatie aan de ouders en het personeel, via regelmatige communicatiecampagnes die tot doel hebben de ouders/leerlingen te informeren over de aangewende praktijken (op de keerzijde van de maandelijkse presentaties van de menu's, borden op de tafels, affichering, proeverijen, communicatieacties ...)

Om ze te beoordelen stelt de inschrijver voor wat volgt:

- een nota van maximum 3 blz. in A4-formaat, die de voorgestelde acties voor de ouders en het personeel beschrijft (inhoud, actie, publiek, regelmaat ...). Hij dient ook een voorbeeld van een informatieactie bij te voegen.

3.4. Gebruik van verse producten en seizoensproducten (24-10 punten)

Het gebruik van verse producten en seizoensproducten is een 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 verse en/of 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 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 de technische specificaties wordt gevraagd.

Bij het gebruik van verse producten is de controle van de inachtneming van het criterium essentieel.

²

Dit criterium is niet toepasselijk indien u ervoor heeft gekozen de maaltijden te laten leveren.

Helaas is het niet mogelijk dit criterium te controleren voor kantines met levering in warme of koude lijn. Om deze reden raden we af om het criterium in deze gevallen te gebruiken.

Voor de andere kantines is een regelmatige controle van de kantine noodzakelijk om de inachtneming te controleren van het gebruik van de verse groenten die in de offertes worden genoemd. Om de controle vlotter te laten verlopen schrijft het gunningscriterium voor dat de 10 groenten die het meest worden gebruikt in de schoolkantines vers moeten zijn en verbiedt het criterium het gebruik van andere producten dan die welke afkomstig zijn van het eerste gamma. Door het criterium in deze vorm te formuleren (veeleer dan als een percentage), kan de controle veel vlotter plaatsvinden.

Stelt u bij het bezoek aan een keuken vast dat er niet-conforme groenten aanwezig zijn, dan moet u niet aarzelen om boetes op te leggen.

De aanbestedende overheid wenst het gebruik van verse en seizoensproducten te bevorderen.

Seizoensproducten

Zo de inschrijver meer seizoensgroenten (volgens de kalender van Leefmilieu Brussel) kan leveren dan de percentages zoals opgegeven in de technische specificaties, dan mag hij dit vermelden in zijn offerte. Hoe hoger het jaarlijks percentage seizoensgroenten, hoe meer punten de inschrijver krijgt (12-5 punten). De berekening van de percentages seizoensgroenten wordt nader toegelicht in de technische specificaties.

Verse producten

De inschrijver geeft aan welke verse groenten (eerste gamma) hij gedurende het hele jaar zal gebruiken bij de bereiding van soepen, gerechten en desserts. Voor elke groente zoals opgegeven in de onderstaande tabel krijgt de inschrijver 1,2 - 0,5 punt. (12-5 punten). Voor deze groenten is het gebruik van andere producten dan die van het eerste gamma ³niet toegelaten.

3 De voedingsartikelen van het eerste gamma zijn verse landbouwproducten, in de staat waarin ze zich bevinden.

Tabel van de groenten

Producten	Vers (ja/nee)
Broccoli	
Bloemkool	
Wortelen	
Ui	
Paprika	
Champignons	
Courgette	
Pompoen	
Selder	
Prei	

Strafbepalingen

U vindt hierna een overzicht van de straffen:

Voor de milieucriteria:

- 0,1 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand vertraging of gebrek aan conformiteit met de planning met een maximum gelijk aan het aantal gegeven punten aan het gunningscriterium.
- 0,2 % 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.
- 0,2 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand in geval van gebrek aan conformiteit met de planning tegen voedselverspilling met een maximum gelijk aan het aantal gegeven punten aan het gunningscriterium.

Voor de informatieacties:

- € 200 per informatieactie die niet is uitgevoerd.

Voor de verse producten en de seizoensproducten:

- 0,1 % 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 aan het gunningscriterium gegeven aantal punten.
- € 50 per vastgestelde inbreuk van niet-inachtneming van het gebruik van verse groenten.

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 wordt een boete van respectievelijk 2 en 4 % van de waarde van het contract opgelegd.

De aanbestedende overheid kan op eender welk ogenblik beslissen om aan een extern orgaan te vragen 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.

4.2. Smaakeducatie

Het is zeer belangrijk om het educatieve aspect op te nemen in het kader van een overheidsopdracht. Alle cateringbedrijven kunnen voor uw leerlingen bewustmakingscampagnes leveren. Om deze reden verdient het aanbeveling om in de technische specificaties de verplichting op te nemen om elk jaar 4 bewustmakingsacties te voeren. Zo krijgen de leerlingen een minimum aan informatie over duurzame voeding.

Het is ook mogelijk om op dit vlak nog verder te gaan. Het kan noodzakelijk zijn om meer communicatieacties te organiseren, om communicatiemiddelen ter beschikking te stellen van leerlingen en ouders (folder, affiches ...).

Om deze reden stelt dit typebestek voor de informatiecampagnes op te nemen in de gunningscriteria.

Dit criterium wordt gecontroleerd bij vergaderingen om de vier maanden die samen met de inschrijver worden georganiseerd.

In het bestek op te nemen bepaling:

De overeenstemming "met de informatieacties (cf. 2.3.)" maakt deel uit van de gunningscriteria van deze opdracht.

Met het oog op smaakeducatie moeten de bereide en opgediende maaltijden niet alleen voldoen aan de eisen op het vlak van dieetkunde en voeding en aan andere bijzondere voorwaarden van dit bestek, maar ook worden klaargemaakt met smakelijke grondstoffen waarvan de voedings- en organoleptische eigenschappen worden gerespecteerd door passende kookwijzen; bovendien moeten ze de passende natuurlijke smaakbrengers (kruiden, specerijen ...) en begeleiding bevatten met als doel de smaak van de opgediende voedingsartikelen duidelijk tot uiting te laten komen en/of te benadrukken.

Zonder prijstoeslag stelt de opdrachtnemer voor:

a) Eenmaal om de vier maanden, een "ecologische" maaltijd die aansluit bij het voedingsplan, ter gelegenheid van een gebeurtenis rond het thema van duurzame voeding (week van de bio/de eerlijke handel, week van de smaak ...) met een welbepaald thema (eventueel op verzoek van de afgevaardigden van de aanbestedende overheid en/of elke persoon die voor deze opdracht wordt aangewezen).

b) Eenmaal per maand bereidt de opdrachtnemer een culinaire specialiteit die het gewestelijk of nationaal culinair erfgoed onder de aandacht brengt.

4.3. Aanbod en hoeveelheden maaltijden

Natuurlijk moet het aanbod worden aangepast in functie van de leeftijdscategorie van de verschillende leerlingen. De aanbevelingen in dit bestek zijn gebaseerd op de voedingseisen die specifiek zijn opgenomen in de publicatie van de Hoge Gezondheidsraad Advies 9285 - Voedingsaanbevelingen voor België – 2016

Het bestek steunt op de logica volgens dewelke een evenwichtige voeding de beste weg is naar een gezonde voeding. Het stelt de frequenties en gramsgewichten van de voedingswaren voor de maaltijden vast via een menucyclus van 4 of 5 weken. Deze elementen kunnen gemakkelijk worden gecontroleerd en staan borg voor een gezonde voeding.

Deze visie sluit niet uit dat bepaalde ongezonde maaltijden worden verboden. Om de uitsluiting van dergelijke maaltijden mogelijk te maken bevat het bestek het artikel 2.3.2. Dit artikel maakt een analyse en een verbod mogelijk in geval van niet-inachtneming van de individuele maaltijden op basis van de gezondheidscriteria.

In het bestek op te nemen bepaling:

Op te dienen maaltijden:

- 1 soep of rauwkost;
- 1 hoofdgerecht met een portie -vlees, gevogelte, vis, een eierproduct, een plantaardige vervanger of een combinatie graangewas-peulvrucht, - een portie rauwe of gekookte groenten, - een portie zetmeelhoudende producten;
- 1 dessert.

Type maaltijd	Vermoedelijke hoeveelheden
Maaltijd "Kleuter" (2,5 tot 6 jaar)	
Maaltijd "Klein lager" (6 tot 8 jaar)	
Maaltijd "Groot lager" (8 tot 12 jaar)	
Maaltijd "Jonge adolescenten" (12 tot 15 jaar)	
Maaltijd "Adolescenten" (15 tot 18 jaar)	
Maaltijd "Volwassenen"	

4.3.1. Gramsgewicht van de maaltijden

In het bestek op te nemen bepaling:

Bij de bereiding van de maaltijden dienen de onderstaande gramsgewichten en frequenties strikt in acht te worden genomen. De aanbestedende overheid moet elke afwijking ten opzichte van de tabellen goedkeuren.

Tabel 12: gramsgewicht en frequentie van de componenten van de hoofdmaaltijd en de tussendoortjes

	Kleuterklas	Klein lager	Groot lager	Adolescenten	Volwassenen
Groentesoepen	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml	250 ml
Brood				30 g	30 g
Diverse rauwkost	Min. 20 tot 50 g	Min. 30 tot 50 g	Min. 30 tot 100 g	Min. 50 tot 150 g	Min. 50 tot 150 g
Magere en vette vis	30g	50g	75g	100g	100g
Rood vlees	30g	50g	75g	100g	100g
Gevogelte, eieren	30g	50g	75g	100g	100g
Wit vlees	30g	50g	75g	100g	100g
Gehakt vlees	30g	50g	75g	100g	100g
Peulvruchten, tofu, quorn, ...	Min. 30 g	Min. 50 g	Min. 75 g	Min. 100 g	Min. 100 g
Aardappelen, aardappelpuree	125 g	150 g	200 g	250 g	250 g
Pasta	30 g	35 g	50 g	60 g	60 g
Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa ...	30 g	35 g	50 g	60 g	60 g
Frituur (frietten, kroketten ...) (gekookt gewicht)	100 g	100 g	150 g	200 g	200 g
Groenten	Min. 125 g	Min. 150 g	Min. 150 g	Min. 250 g	Min. 250 g
Vruchtenmoes	125 g	150 g	150 g	250 g	250 g
Diverse rauwkost	Min. 20-50 g	Min. 50 g	Min. 100 g	Min. 150 g	Min. 150 g
Vers fruit	100 g	140 g	140 g	140 g	140 g
Yoghurt	100 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Melkhoudende bijgerechten	100 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Gebak	Max. 10 g	Max. 30 g	Max. 50 g	Max. 50 g	Max. 50 g
IJsjes	Max. 60 ml	Max. 60 ml	Max. 120 ml	Max. 120 ml	Max. 120 ml

- Alle gewichten zijn uitgedrukt op basis van het rauw gewicht en de eetbare delen

Dit criterium wordt enkel gecontroleerd in geval van twijfel na een visuele controle of op basis van klachten van de leerlingen of de ouders.

De controle vindt om te beginnen plaats aan de hand van de receptenfiches van de inschrijver. Bij twijfel wordt aanbevolen om regelmatig receptenfiches te vragen om dit criterium te controleren.

Voor kantines waar de maaltijden ter plaatse worden bereid, is het ook mogelijk het bereidingsproces van de maaltijden te volgen.

4.3.2 Voedingsplan van de maaltijden

In het bestek op te nemen bepaling:

De frequenties worden vastgesteld voor 20 maaltijden over een cyclus van 5 weken, exclusief woensdag, of van 4 weken van 5 dagen indien de woensdag is inbegrepen. Het menu bevat elke week een vegetarische maaltijd.

Tabel 13: Aanbevolen frequenties

	Aanbevolen frequenties voor 20 dagen maaltijden a rato van 4 weken van 5 dagen	Aanbevolen frequenties voor 20 dagen maaltijden a rato van 5 weken van 4 dagen
Groentesoepen	Minimum 17 x	Minimum 17 x
Volkorenbrood*	17 x	17 x
Diverse rauwkost	3 x	3 x
Olie voor vinaigrette	3 x	3 x
Magere en vette vis (max. 1x gefrituurde vis)	4 x	5 x
Rood vlees	Max. 2 x	Max. 2 x
Gevogelte	3 x	4 x
Eieren	1 x	1 x
Wit vlees	4 x	3 x
Gehakt vlees	Max. 2 x	Max. 2 x
Peulvruchten, tofu, quorn, ...	4 x	5 x
Aardappelen, aardappelpuree	10 x	10 x
Pasta	4 x waarvan eenmaal volkorenpasta	4 x waarvan eenmaal volkorenpasta
Rijst, griesmeel, zachte tarwe, quinoa ...	4 x	4 x
Frituur (frietten, kroketten ...) (gekookt gewicht)	Max. 2 x	Max. 2 x
Groenten	17 x	17 x
Vruchtenmoes	1 x	1 x
Diverse rauwkost	2 x	2 x
Vers fruit	11 x	12 x
Yoghurt	4 x	4 x
Melkhoudende bijgerechten	3 x	2 x
Gebak	Max. 1 x	Max. 1 x
IJsjes	Max. 1 x	Max. 1 x

* Maandelijks worden minimum drie verschillende soorten brood aangeboden. Het soort brood wordt vermeld in het menu.

Definitie van een vegetarische maaltijd

Een maaltijd samengesteld uit ingrediënten die niet afkomstig zijn van gedode dieren (en die dus geen vlees (incl. kip), vis, zeevruchten, gelatine of dierlijk gestremde kaas bevatten). Een vegetarische maaltijd wordt hierbij beschouwd als volwaardig wanneer ze voorziet in voldoende "vleesvervangende" eiwitbronnen (75 g tot 100 g per maaltijd). Voorbeelden van goede plantaardige eiwitbronnen zijn seitan, tofu, peulvruchten (linzen, bonen ...), quorn, veggieburgers op basis van voorgaande producten, noten of producten met noten, enzovoort.

Per cyclus van 20 maaltijden moeten er ten minste zijn:

- 13 verschillende bereidingen van groenten,
- 2 verschillende types peulvruchten,
- 4 verschillende bereidingen van aardappelen,
- 3 verschillende types volkorenbrood.

De inschrijver vermeldt in de menu's de elementen die in de bovenstaande tabel zijn opgenomen om de controle door de aanbestedende overheid te vergemakkelijken.

Dit criterium wordt elke maand gecontroleerd op basis van de menu's. Om de controle vlotter te laten verlopen is het belangrijk om van de leverancier te eisen dat hij alle bereidingen en de ingrediënten van de menu's op gedetailleerde wijze beschrijft (bv.: de vermelding "groentewok" vermijden en de groenten in het gerecht nauwkeurig beschrijven).

4.3.3. Voedingswaarde

In het bestek op te nemen bepaling:

Tabel 1: Aanbevolen voedingswaarde voor jongens en meisjes

	2 tot 6 jaar	6 tot 8 jaar	8 tot 12 jaar	12 tot 15 jaar	15 tot 18 jaar	Volwassenen
Energie Kcal/j	851 tot 1456	1320 tot 1679	1537 tot 2316	2123 tot 2957	2430 tot 3396	
Eiwitten (1) 8 % TEI (g/dag)	17 tot 29	26 tot 33	30 tot 46	42 tot 59	48 tot 68	59 tot 61
Totaal vetgehalte (2) (30 tot 35 % TEI (g/dag)	28 tot 56	44 tot 65	51 tot 90	70 tot 114	81 tot 132	66 tot 97
Verzadigde vetzuren (3) 10 % TEI (g/dag)	8 tot 12	14 tot 18	17 tot 25	23 tot 32	27 tot 37	22 tot 27
Totale koolhydraten (4) > 55 % TEI (g/dag)	117 tot 200	181 tot 230	211 tot 318	291 tot 406	334 tot 466	275 tot 343
Toegevoegde suikers < 10 % TEI (g/dag)	21 tot 36	33 tot 41	38 tot 58	53 tot 73	60 tot 85	50 tot 62
Voedingsvezels (5) (g/dag)	15 tot 20	20	20 tot 25	25 tot 30	30	>30
Water (ml/dag)	810 tot 1576	1209 tot 1920	1514 tot 2744	2344 tot 3228	2344 tot 4068	2500
Natrium (mg/dag)	225 tot 700	700 tot 1200	400 tot 1400	450 tot 1600	500 tot 1600	600 tot 2000
Calcium (g/dag) (6)	500 tot 700	700 tot 900	900 tot 1200	1.200	1.200	900
Magnesium (mg/dag)	80 tot 130	130 tot 200	200 tot 370	370 tot 410	370 tot 410	360 tot 420
IJzer (mg/dag) (7)	3.9 tot 4.2	4.2 tot 5.9	5.9 tot 21.8	9.7 tot 21.8	12.5 tot 20.7	9.1 tot 19.6
Zink (mg/dag)	4 tot 6	6	6 tot 9	9	9	8
Jodium (mg/dag) (8)	901	90 tot 120	90 tot 120	120 tot 200	200	200
Vit. A (mg/dag)	400 tot 450	450 tot 500	500 tot 600	600	600	500
Vit. C (mg/dag) (9)	60 tot 75	75 tot 90	90 tot 100	100 tot 110	110	110
Vit. B9 (uitgedrukt in mg/dag) (10)	100 tot 130	130 tot 150	150 tot 180	180 tot 200	200	200

In verband met tabel 1 vraagt de aanbestedende overheid om de voedingswaarde van de maaltijden zoals opgegeven in tabel 2 in acht te nemen.

Tabel 2: Voedingswaarde voor de volledige maaltijd

Energie – 40 % van de Totale Energie-Inname (TEI)
Eiwitten = +/- 60 % van de totale eiwitten
Vetstoffen = +/- 50 %
Koolhydraten = +/- 30 %
Calcium = +/- 30 %
IJzer = +/- 30 %
Vitamine C = +/- 60 %

Op verzoek van de afgevaardigden van de aanbestedende overheid en/of eender welke persoon die zij voor deze opdracht aanwijst, verbindt de opdrachtnemer zich ertoe de technische fiches over te leggen met de evaluatie van de voedingswaarde van de gerechten op het menu die zijn bedacht door de diëtist(e) die is erkend door de federale overheidsvdienst Volksgezondheid.

De evaluatie van de voedingswaarde omvat:

- Een analyse van de technische fiches van de bereide recepten (gebruikte voedingswaren, voorziene hoeveelheden, kooktechnieken ...);
- Een kwaliteitsanalyse van de menu's (frequenties, variëteiten ...);
- Een kwantitatieve analyse van de menu's in functie van de betrokken leeftijdscategorieën (Cf. tabel 1: "Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid per dag voor jongens en meisjes" van dit bestek).

Indien de evaluatie van de voedingswaarde toont dat de recepten niet conform zijn, heeft de aanbestedende overheid het recht ze van het menu uit te sluiten.

4.3.4. Presentatie

In het bestek op te nemen bepaling:

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.

Voor alle leeftijdscategorieën wordt aanbevolen om te zorgen voor kleurafwisseling in het bord en om hedendaagse vormen van presentatie van bepaalde bereidingen te gebruiken (wraps enz.).

De maaltijden moeten gevarieerd en evenwichtig zijn. De opdrachtnemer is gehouden alle nuttige maatregelen te nemen om tegelijk een passend aantal dagelijkse maaltijden en voldoende porties voor alle onderdelen van de maaltijden te garanderen. Dit alles volgens de tabellen met voedingswaarde, gramsgewicht en frequenties zoals vermeld in de volgende punten van het bestek.

Deze opdracht heeft betrekking op **invullen** aantal maaltijden per maand. De aangeduide hoeveelheden maaltijden zijn indicatieve hoeveelheden.

4.4. Drank

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

Wilt u de nadruk leggen op het gezondheidsaspect, dan kunt u vragen om kruiken met water gratis ter beschikking van de leerlingen te stellen.

U kunt nog verder gaan en de verkoop van suikerhoudende drank (met inbegrip van de lightversies) door de inschrijver verbieden. Een tussenoplossing bestaat erin om enkel de verkoop van vruchtensappen toe te staan.

Wilt u de verkoop van suikerhoudende drank toestaan, dan zijn dit ideale dragers om de biologische landbouw en de eerlijke handel te promoten. Bovendien maakt de verkoop van op voorhand verpakte drank het mogelijk om te communiceren over de biologische producten zonder certificering.

Deze maatregelen hebben enkel zin indien het verbod/de verkoop geldt voor de hele school, niet alleen voor de cafetaria.

De controle vindt plaats via inspecties ter plaatse in de kantine.

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

Kraantjeswater

Er wordt voldoende fris water, afkomstig van het distributienet, ter beschikking van de kinderen gesteld. Minimum 1 liter water per 8 kinderen wordt in het begin van de maaltijd ter beschikking gesteld.

Suikerhoudende drank (een van de drie clausules kiezen)

- 1. Er mogen geen suikerhoudende, alcoholische of lichtdranken worden verkocht aan de kinderen. Er mag alleen vruchtensap en bruiswater worden verkocht.**
- 2. Er mogen geen suikerhoudende, alcoholische of lichtdranken noch vruchtensappen worden verkocht aan de kinderen. Er mag alleen bruiswater worden verkocht.**
- 3. De verkoop van suikerhoudende drank is toegestaan op voorwaarde dat de drank een certificering "eerlijke handel" heeft of afkomstig is van de biologische landbouw.**

4.5. Kwaliteit en herkomst van de voedingswaren

De kwaliteit van de ingrediënten is een 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 moet worden besteed. Daar moet dus voldoende tijd voor worden voorzien.

Een deel van de criteria kan worden gecontroleerd via de menu's, maar de meeste criteria vereisen een regelmatige controle van de productiezone.

Deze controle is echter niet mogelijk indien de maaltijden worden geleverd in warme of koude lijn. In dit geval wordt afgeraden om in een bestek clausules op te nemen die niet 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.

4.5.1. Ingrediënten afkomstig van de biologische landbouw

De mogelijkheid om te vragen gebruik te maken van biologische ingrediënten is sterk afhankelijk van het type functioneren van de kantine.

Voor scholen met levering in koude of warme lijn bestaat de enige manier om garanties te hebben met betrekking tot de biologische producten erin een certificering te vragen. Momenteel wordt afgeraden om de certificering op te nemen in de technische specificaties van dit type opdrachten. Het is beter om gebruik te maken van de gunningscriteria om de biologische certificering in te voegen.

Andere scholen hebben twee mogelijkheden om het biologisch criterium in te voegen. De eerste bestaat erin te vragen dat een beperkt aantal producten het hele jaar door van de biologische landbouw afkomstig zou zijn. Met minder dan 10 ingrediënten oefent dit criterium geen invloed uit op de prijs.

De controle vindt plaats door middel van regelmatige inspecties van de keuken en de voorraden teneinde na te gaan of men er niet het conventionele equivalent vindt van de producten die in de offerte worden aangewezen als producten die afkomstig zijn van de biologische landbouw.

Grote kantines die bereid zijn om meer te betalen voor biologische producten kunnen vragen om een biologische certificering over te leggen.

Het voordeel van de certificering bestaat erin dat de controle wordt uitgevoerd door een derde orgaan en dat uw rol beperkt blijft tot de controle van de aanwezigheid van de certificering. Bovendien kunt u over de biologische ingrediënten communiceren met uw leerlingen.

U heeft de keuze tussen verschillende types van certificering. U kunt vragen dat een bepaald aantal ingrediënten voor de duur van het contract van biologische afkomst zou zijn, dat de soep biologisch zou zijn of dat een of meer maaltijden per week biologisch zouden zijn. Hoe meer biologische producten u vraagt, hoe hoger de prijs zal oplopen.

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 in functie van de wijze van functioneren en de grootte van uw kantine.

Clausule 1: zonder certificering

- **Het eerste jaar: minimum X ingrediënten moeten gedurende het hele jaar afkomstig zijn van de biologische landbouw.**
- **Het tweede jaar: minimum 2X ingrediënten moeten gedurende het hele jaar afkomstig zijn van de biologische landbouw.**

De leveranciers moeten de biologische ingrediënten in hun offerte vermelden. Voor de producten die als biologisch worden vermeld, is het verboden hun conventioneel (niet-biologisch) equivalent te gebruiken voor de volledige duur van het contract. De ingrediënten moeten ten minste zesmaal per jaar worden gebruikt. Geen enkel(e) kruid of specerij noch oliën en azijn voor het op smaak brengen van de gerechten worden aanvaard als gebruik van een biologisch ingrediënt. Indien er systematisch biologische olie wordt gebruikt voor het koken, kan dit wel tellen als biologisch ingrediënt.

Clausule 2: met certificering

Maximum 4 maanden na de start van het contract krijgt de kantine een biologische certificering voor minimum 10 ingrediënten, alle soep, 1 maaltijd per week.

De inschrijver moet het label aanvragen, verkrijgen en ervoor betalen. De prijs van de certificering is opgenomen in zijn offerte.

Bij gebrek aan inachtneming van dit criterium kunt u dezelfde boetes toepassen zoals bepaald in het hoofdstuk betreffende de gunningscriteria.

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

4.5.2. 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.

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.

Het eerste criterium wordt gecontroleerd via een regelmatige controle van de menus's en de voorraden. Kantines met levering in koude of warme lijn moeten voor zichzelf het recht voorbehouden stalen te nemen in geval van twijfel over het type vis. Dit criterium heeft niet tot gevolg dat de prijs van de maaltijden stijgt.

Het is ook belangrijk te eisen dat de naam van de vis steeds wordt vermeld in het menu.

Het tweede criterium kan niet worden gecontroleerd in een kantine met levering in koude of warme lijn. In dit geval dient men een label te eisen, maar dan gaan de prijzen gevoelig de lucht in. In de andere kantines is controle mogelijk door middel van de inspectie van de voorraden.

Het tweede criterium kan leiden tot een prijsstijging indien er een hoog percentage duurzame vissoorten wordt gevraagd. Eist u slechts eenmaal per maand het gebruik van een duurzame vissoort, dan heeft dit geen weerslag op de prijzen.

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

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

Verbod om vissoorten op het menu te zetten die met uitsterven zijn bedreigd.

De onderstaande vissoorten mogen niet worden aangeboden in de kantine:

- **Rode lijst:** Paling (*Anguilla anguilla*), Griet (*Scophthalmus rhombus*), Haai (*Selachimorpha*), Zwarte marlijn (*Aphanopus carbo*), Rode tonijn (*Thunnus thynnus*), Rog (*Atlantoraja castelnaui*), Roodstaartsnapper (*Etelis carbunculus*), Roodbaars (*Sparus aurata*), Nijlbaars (*Lates niloticus*), Keizerbaars (*Hoplostethus atlanticus*) Diepzeeroodbaars (*Sebastes marinus*); Heilbot (*Hippoglossus*), blauwe Leng (*Molva dypterygia*), Blauwe grenadier (*Coryphaenoides rupestris*) (of hoki), Steur (kaviaar) (*Acipenser baeri*, *sturio*, *huso huso*), Zeebarbeel (*Mullus surmuletus*)
- **Oranje lijst:** Pijlinktvis (*Teuthida*), Grijze garnalen (*Crangon crangon*), Krab (*Cancer pagurus* en *Callinectes sapidus*), Kreeft, Tongschar (*Solea solea*), Staartvis (*Lophius piscatorius*), Zeebaars (*Dicentrarchus labrax*), Zwaardvis (*Xiphias gladius*), Zeewolf (*Dicentrarchus labrax*).

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

Voor kantines waar de maaltijden ter plaatse worden bereid, kunt u de volgende paragraaf toevoegen:

Het gebruik van de vis op de bovenstaande lijst is enkel toegelaten indien hij van duurzame afkomst is. De labels MSC, ASC of de afkomst van biologische landbouw worden als bewijs

aanvaard. Gelijkwaardige labels worden eveneens aanvaard. Het label GlobalGap wordt niet als gelijkwaardig beschouwd en wordt dus niet als bewijs aanvaard.

Voor kantines met levering in koude of warme lijn kunt u de volgende paragraaf toevoegen:

De kantine behoudt zich het recht voor het type vis te testen in geval van twijfel. In geval van niet-conformiteit wordt een boete van 0,1 % van het totaalbedrag van de opdracht gevorderd.

Vis afkomstig van duurzame visvangst

Clausule voor de kantines waar de maaltijden ter plaatse worden bereid:

Ten minste eenmaal per maand zal de kantine duurzame vis serveren. De labels MSC, ASC of de afkomst van biologische landbouw worden als bewijs aanvaard. Gelijkwaardige labels worden eveneens aanvaard. Het label GlobalGap wordt niet als gelijkwaardig beschouwd en wordt dus niet als bewijs aanvaard.

Opmerking: u kunt de frequentie duurzame vis ook verhogen, maar dan zal ook de prijs van de opdracht stijgen.

Clausule voor kantines met levering in warme/koude lijn

De kantine verkrijgt het label **MSC en/of bio en er wordt ten minste tweemaal per maand duurzame vis geserveerd. De labels MSC, ASC of de afkomst van biologische landbouw worden als bewijs aanvaard. Gelijkwaardige labels worden eveneens aanvaard. Het label GlobalGap wordt niet als gelijkwaardig beschouwd en wordt dus niet als bewijs aanvaard.**

Opmerking: deze clausule doet de prijzen stijgen, maar laat u toe te communiceren over de vis met een MSC/ASC-label en/of van biologische afkomst.

4.5.3. Aardappelen

In het kader van het gebruik van producten die zo weinig mogelijk zijn bewerkt, bevelen we aan om het gebruik van gevriesdroogde puree te verbieden.

Bij gebrek aan controlemiddelen mag dit criterium niet worden opgenomen in het bestek van de kantines met levering in koude of warme lijn.

Dit criterium heeft niet tot gevolg dat de prijs van de opdracht stijgt.

In het bestek op te nemen bepaling:

Het gebruik van gevriesdroogde puree is verboden.

4.5.4. 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.

In het kader van de smaakeducatie voor kinderen is het ook mogelijk om vergeten groenten op te

nemen in het menu.

De kostprijs van de maaltijden stijgt niet onder invloed van het criterium inzake seizoensgebonden en/of vergeten groenten.

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 een kantine is afhankelijk van vele criteria zoals het type maaltijden, de ervaring die in het verleden is opgedaan ...

Voor kantines met levering in koude of warme lijn is het niet mogelijk dit criterium te controleren en dus is het beter om het niet op te nemen in het bestek.

Voor de andere kantines is het gebruik van verse producten afhankelijk van de grootte van uw kantine en van uw budget.

Voor kantines die geen ervaring hebben met verse producten, bevelen we aan het gunningscriterium van de verse groenten te gebruiken. Dit criterium zal toelaten na te gaan hoeveel verse groenten de inschrijvers kunnen aanbieden. Na deze eerste ervaring kunt u, in functie van de verkregen antwoorden, het gebruik van bepaalde verse producten eisen.

Voor kantines die al ervaring hebben met het gebruik van verse producten, is het mogelijk om bepaalde groenten te eisen in de technische specificaties en de lijst van de groenten te wijzigen in het gunningscriterium.

De controle gebeurt via een regelmatige inspectie van de voorraden (zie gunningscriterium). Vermijd vooral een percentage verse producten te vragen, want in werkelijkheid kunt u dit niet controleren.

Het criterium "gebruik van verse producten" heeft als gevolg dat de kosten van de maaltijden stijgen (in functie van het gevraagde aantal en de infrastructuur van uw keuken).

Er bestaan verschillende manieren om duurzame vissoorten op te nemen in de technische specificaties

Seizoensgebondenheid

Het verplichte percentage seizoensgroenten staat vermeld in de onderstaande tabel en moet maandelijks worden bereikt. Het te bereiken percentage stijgt elk jaar.

Dit criterium is niet van toepassing voor de menu's voor baby's (<2 jaar).

Het percentage wordt berekend op basis van de in het menu vermelde groenten. Het percentage verschilt van maand tot maand. Het percentage wordt berekend op basis van de [seizoenskalender van Leefmilieu Brussel](#).

Verplichting op het vlak van de communicatie:

Alle groenten in de maaltijd / soep worden vermeld op de menu's (behalve de groenten die worden gerecupereerd in het kader van de strijd tegen de voedselverspilling of de groenten die minder dan 15 % van het totale gewicht in groenten van het recept vertegenwoordigen).

Minimale percentages seizoensgroenten

	Jaar 1	Jaar 2	Jaar 3
Maand			
Januari	25 %	30 %	40 %
Februari	20 %	25 %	35 %
Maart	20 %	25 %	35 %
April	15 %	20 %	25 %
Mei	25 %	30 %	40 %
Juni	40 %	50 %	60 %
Juli	60 %	70 %	80 %
Augustus	70 %	80 %	90 %
September	70 %	80 %	90 %
Oktober	50 %	60 %	70 %
November	30 %	35 %	45 %
December	25 %	30 %	40 %

De seizoensgroenten worden onder de aandacht gebracht (kleur, vetjes gedrukt ...) op de kaart / het menu of in de kantine zelf. Het verplichte percentage seizoensgroenten (zie bovenstaande tabel) moet maandelijks worden bereikt. Denk ook aan het diversifiëren van de groenten door de volgende groenten regelmatig (ten minste eenmaal per maand) te gebruiken: koolrabi, pastinaak, kardoer, topinamboer, schorseneren, snijbiet, wortelpeterselie, raapstelen, postelein, radijs, patisson, boerenkool, andijvie, zeekraal, tuinbonen, waterkers, butternut, spaghettipompoen.

Verse producten

Kantines die al ervaring hebben met het gebruik van verse groenten, kunnen de volgende clausule in het bestek opnemen:

De inschrijver is verplicht enkel groenten van de beste kwaliteit te gebruiken voor de volgende maaltijden: **in te vullen voor de inschrijver.**

Er wordt geen enkele uitzondering toegestaan.

4.5.5. Producten van het 5^{de} gamma

Producten van het 5de gamma zijn bereide gerechten die op voorhand worden klaargemaakt en vervolgens vacuüm worden verpakt; ze worden bewaard in de koelkast.

In het kader van een gezonde voeding die gericht is op het gebruik van verse producten moet het gebruik van producten afkomstig van het 5^{de} gamma tot het strikte minimum worden beperkt.

Voor keukens zonder levering in koude of warme lijn bevelen we aan om producten afkomstig van het 5de gamma te verbieden. Voor de andere kantines kan het criterium onmogelijk worden gecontroleerd en dus heeft het geen zin het op te nemen in het bestek.

Dit criterium heeft niet tot gevolg dat de prijzen van de maaltijden stijgen.

In het bestek op te nemen bepaling:

De producten van het 5^{de} gamma worden enkel gebruikt in noodgevallen of om te depaneren (gebrek aan levering). De inschrijver brengt de aanbestedende overheid op de hoogte van het gebruik van producten van het 5de gamma en legt de reden voor hun gebruik uit.

4.5.6. Fruit

Het bestek verplicht de inschrijver ertoe om regelmatig fruit te serveren als dessert. Helaas is het fruitseizoen in België kort en valt het samen met de jaarlijkse schoolvakantie 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 kan bestaan in het gebruik van exotisch fruit. Om slechte arbeidsvoorwaarden op het niveau van de productie te vermijden wordt aanbevolen om een beroep te doen op duurzame labels voor ten minste een deel van het exotisch fruit.

In de labels van exotisch fruit moet er een onderscheid worden gemaakt tussen het label Rain Forest Alliance, dat garanties biedt inzake goede arbeidsvoorwaarden, en de labels inzake eerlijke handel die boven op deze criteria een minimumprijs garanderen.

Dit criterium heeft niet tot gevolg dat de prijs van de maaltijden stijgt.

De controle vindt plaats door regelmatige inspecties van de voorraad (op basis van de genoemde labels) en op basis van het menu.

In het bestek op te nemen bepalingen:

Van september tot en met maart moet per week minimaal één stuk vers seizoensfruit uit de seizoenskalender van Leefmilieu Brussel worden aangeboden.

Voor het bereiden van fruitsalade mag enkel vers fruit worden gebruikt.

Voor alle bananen gelden de volgende bepalingen:

- 1. Ze worden geproduceerd in goede arbeidsomstandigheden. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label evenals het label Rain Forest Alliance.**
- 2. Ze zijn afkomstig van de eerlijke handel. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label.**

4.5.7. Chocolade en cacao

Chocolade is een exotisch product dat vaak onder slechte arbeidsvoorwaarden wordt geproduceerd. Om deze reden bevelen we aan om enkel te werken met chocolade die onder goede arbeidsvoorwaarden wordt geproduceerd.

Er moet een onderscheid worden gemaakt tussen de labels die garanties bieden inzake goede arbeidsvoorwaarden (Rain Forest Alliance en UTZ Certified) en de labels inzake eerlijke handel die boven op deze criteria een minimuminkomen voor de producent garanderen.

De eerste labels hebben niet tot gevolg dat de prijs van de opdracht stijgt. Het gebruik van chocolade afkomstig van de eerlijke handel kan ertoe leiden dat de prijs lichtjes stijgt.

Kantines met levering in koude of warme lijn kunnen dit criterium onmogelijk controleren en het heeft dan ook geen zin het op te nemen in het bestek voor dit type kantine.

In het bestek op te nemen bepaling:

Chocolade en/of cacao moeten:

- 1. Worden geproduceerd in goede arbeidsomstandigheden. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label, UTZ Certified evenals het label Rain Forest Alliance.**
- 2. Afkomstig zijn van de eerlijke handel. De volgende labels worden aanvaard als bewijs: Max Havelaar of eender welk ander Fair Trade-label.**

4.5.8. Jodiumzout

De gemiddelde Belg eet en krijgt onvoldoende jodium binnen en loopt dus bepaalde risico's voor eventuele tekorten. Dit probleem valt gemakkelijk op te lossen door gebruik te maken van jodiumzout.

Dit criterium heeft niet tot gevolg dat de prijs van de maaltijden stijgt.

De controle vindt plaats door inspecties van de voorraden.

Voor kantines met levering in koude/warme lijn valt dit criterium moeilijk te controleren.

In het bestek op te nemen bepaling:

In de keuken mag alleen jodiumzout worden gebruikt (met een concentratie van maximum 15 ppm jodium, i.e. 15 mg jodium per kg zout).

4.5.9. Oliën

Het gebruik van oliën in de bereidingen is afhankelijk van het type olie en het type bereiding (koud/warm).

Sommige oliën verliezen hun voordelen voor de gezondheid wanneer ze worden verwarmd.

Bij andere oliën stellen zich milieuproblemen (ontbossing enz.) en bijgevolg wordt hun gebruik om deze reden afgeraden.

Het verdient aanbeveling om de soorten oliën die in de keuken zijn toegelaten evenals hun gebruik nader te bepalen.

Dit criterium heeft niet tot gevolg dat de prijs van de maaltijden stijgt. De controle vindt plaats door inspecties van de voorraden.

Voor kantines met levering in koude/warme lijn valt dit criterium moeilijk te controleren.

In het bestek op te nemen bepaling:

Voor koude bereidingen zijn de volgende oliën toegelaten: sojaolie, koolzaadolie of olijfolie.

Om te koken zijn de volgende oliën toegelaten: zonnebloemolie, aardnotenolie of olijfolie.

4.6. Communicatie

De hoofdingrediënten moeten steeds worden vermeld in het menu.

De inschrijver mag in het menu van de maand gebruik maken van vermeldingen van het type "Provençaalse groenten", maar hij zal gehouden zijn de volgende zaken te vermelden: alle groenten die meer dan 15 % van het gewicht van het recept vertegenwoordigen, het vlees/de vis (de naam van de geserveerde vis moet eveneens worden vermeld in het menu) / het plantaardig eiwit en het zetmeel die voorkomen in het menu van de dag.

De inschrijver stelt een mededeling op betreffende het seizoensfruit en de seizoensgroenten. Hij kan ze onder de aandacht brengen in het menu of voorzien in affichering van het fruit en de groenten van de maand op informatieborden.

De allergenen worden steeds opgegeven in het menu of via een ander communicatiesysteem dat in de kantine aanwezig is. Elke smaakversterker en voedseladditief die worden beschouwd als potentieel allergeen, zijn verboden.

Ten minste viermaal per jaar moeten diverse communicatieacties worden opgezet om te sensibiliseren voor smaak en milieu. Bv. proeverijen, deelnemen aan de bioweek, de week van de eerlijke handel, bepaalde thema's in de schijnwerpers plaatsen zoals seizoensproducten, voedselverspilling, lokale producten enzovoort, door informatie in de vorm van affiches, brochures, folders, goodies ... in het restaurant, een pedagogisch project rond duurzame voeding enzovoort.

U vindt hierna een overzicht van de straffen:

Voor het gebrek aan inachtneming van de seizoenen en/of het gebruik van verse producten:

- 0,1 % 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 aan het gunningscriterium gegeven aantal punten.
- 50€ per vastgestelde inbreuk van niet-gebruik van verse groenten.

Voor het gebrek aan inachtneming van de verplichte ingrediënten en/of het gebruik van de verboden ingrediënten:

- 50€ per vastgestelde inbreuk.

Voor het gebrek aan inachtneming van de gramsgewichten, frequenties ...

- Max. 1 % van het totaalbedrag van de opdracht per maand

5. VERPLICHTINGEN VAN DE OPDRACHTNEMER

5.1. Inachtneming van de toepasselijke regelgeving

De opdrachtnemer gaat de verbintenis aan om de prestaties inzake restauratie, bediening in het schoolrestaurant, het plaatsen in thermische containers, de levering van maaltijden en onderhoud 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. Opleidingen en knowhow

Binnen de 3 maanden die volgen op de gunning van de opdracht moet de opdrachtnemer een plan voorleggen betreffende de opleiding van het keukenteam inzake evenwichtige voeding met een duurzaam perspectief, meer bepaald inzake de bereidingswijzen. Het moet om een permanente opleiding gaan van ten minste 8 uur per jaar en per persoon die betrokken is bij het koken en bereiden van de voedingswaren. De opdrachtnemer geeft stelselmatig kennis van de opleidingsdata van het personeel.

De opdrachtnemer verbindt zich ertoe de aanbestedende overheid te laten profiteren van zijn knowhow zoals:

- het gebruik van de beste werkmethoden;
- de controle van de goede uitvoering van de prestaties;
- het zoeken naar oplossingen voor de problemen die zich voordoen;
- het ontwikkelen van de kwaliteit van de geleverde diensten.

Ten minste één medewerker van de kantine is verplicht om tijdens het eerste jaar van het contract een opleiding in het kader van 'duurzame voeding' van minimaal 8u te volgen.

De controle van het opleidingsplan kan plaatsvinden aan de hand van de facturen van de opleidingen (indien de opleidingen worden uitbesteed) of via regelmatige bezoeken indien de opleidingen plaatsvinden in de kantine van de opdrachtnemer.

Het volgen van de opleidingscyclus wordt gecontroleerd aan de hand van het certificaat dat wordt afgegeven aan de deelnemers die ten minste 50 % van de opleidingen hebben gevolgd.

5.3. Rapportering

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

- Het aantal geserveerde maaltijden.
- De cijfers van de metingen die worden voorgesteld in het kader van het plan tot bestrijding van de voedselverspilling.
- In geval van controle of vernieuwing: alle certificaten en/of controleverslagen (FAVV, bio, MSC ...) in verband met het contract.
- Een volledige lijst van de menu's.
- De lijst van de tijdens de laatste drie maanden ondernomen informatieacties en de lijst van de acties voor de komende 3 maanden.

Op basis van de resultaten van de monitoring inzake voedselverspilling en/of de voedingsanalyses en/of de enquêtes/klachten van de klanten behoudt de aanbestedende overheid zich het recht voor om bepaalde maaltijden te verbieden die niet geschikt zijn voor de leerlingen. Tevens behoudt de aanbestedende overheid zich het recht voor bepaalde communicatieacties te weigeren wanneer de mededelingen niet stroken met haar visie.

Om de drie maanden moet een vergadering worden gepland om het kwartaalverslag voor te stellen.

De aanbestedende overheid behoudt zich het recht voor verrassingscontroles uit te voeren in de kantine om de volgende zaken te controleren:

- de inachtneming van de verboden ingrediënten,
- de receptenfiches (de inschrijver stelt de receptenfiches van alle bereidingen op aanvraag ter beschikking),
- de conformiteit van de communicatie (allergenen, seizoensgebonden karakter ...),
- alle andere technische specificaties zoals vermeld in dit bestek.

Er moet een jaarlijkse rapportering worden georganiseerd die, op basis van een bemonstering van 10 door de aanbestedende overheid gekozen maaltijden, de voedingsanalyse van de maaltijden en de overeenstemming daarvan met het bestek en met de behoeften van de betrokken leeftijdscategorieën beschrijft. Het geheel wordt opgesteld en gecertificeerd door een voedingsdeskundige / diëtist(e) die is erkend door de federale overheidsdienst Volksgezondheid.

Dit werk wordt verricht met het oog op de inachtneming van de Belgische aanbevelingen inzake voeding.

5.4. Incidenten

De opdrachtnemer verbindt zich ertoe de aanbestedende overheid kennis te geven van elk incident dat de goede uitvoering van deze opdracht belemmert. Zodra de opdrachtnemer er kennis van krijgt, moet hij deze informatie schriftelijk meedelen.

5.5. Informatie van de aanbestedende overheid en bestelling van de maaltijden

De ontwerpmenu's worden ten minste één maand op voorhand ter goedkeuring verzonden naar de aanbestedende overheid en/of naar om het even welke voor deze opdracht aangewezen persoon.

De opdrachtnemer kan nu en dan genoodzaakt zijn een menu te wijzigen als gevolg van dwingende omstandigheden op het vlak van de bevoorrading. Hij is echter verplicht de aanbestedende overheid en/of om het even welke voor deze opdracht aangewezen persoon daarvan op de hoogte te brengen zodra hij zelf kennis heeft van de betrokken omstandigheid.

Volgens een agenda die tijdens de maand juni wordt overeengekomen voor het volgende schooljaar, na advies van de Commissie Maaltijden, krijgen de scholen telkens op het einde van de maand, vanwege de opdrachtnemer, een menu per leerling, opgesteld op gerecycleerd papier op kosten van de firma, met een voorstelling van de maaltijden voor de volgende maand voor distributie met de maandelijkse bestelbon. In ruil daarvoor verbinden de scholen zich ertoe het overzicht van de bestellingen van de leerlingen door te sturen op de data zoals vastgesteld in de agenda. Eén dag op voorhand, ten laatste om 13.00 uur, belt de opdrachtnemer naar de scholen om de bestellingen aan te passen in functie van de prognoses.

5.6. Informatie van de begunstigten van de maaltijden en de ouders

De keerzijde van het menu, zoals bedoeld in het vorige punt, dient als informatie-instrument voor de gerechtigden van de maaltijden en de ouders.

Bij aanvang van elk nieuw schooljaar stelt de opdrachtnemer, samen met het eerste menu, een nota voor, met zijn logo en dat van de aanbestedende overheid, waarin hij met het oog op bewustmaking de doelstellingen inzake duurzame ontwikkeling voorstelt die hij nastreeft en zoals die worden vastgesteld in dit bestek en opgenomen zijn in zijn verbintenissen.

5.7. 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 afvalophaling: glas, karton, plastic verpakkingen, groenafval, huishoudelijk chemisch afval zoals: (op niet-exhaustieve wijze) frituurvet, recipiënten van detergents, papier enzovoort.