



Verklarende fiche
voor het
duurzaam aankopen
van

voedsel en dranken

Datum: december 2010

Versie: <gevalideerd door de stakeholders>

Deze fiche werd besproken met de stakeholders op 10 mei 2010 en 2 december 2010

Marktonderzoek is geactualiseerd in november 2016

Actualisatie betreffende eerlijke en duurzame handel: juli 2017

inhoud

A	<u>Inleiding tot de gids</u>	<u>3</u>
1	<u>Over deze productfiche</u>	<u>4</u>
2	<u>Voor wie is deze fiche?</u>	<u>5</u>
3	<u>Waarom duurzaam aankopen?</u>	<u>6</u>
4	<u>Stap voor stap</u>	<u>7</u>
B	<u>Duurzaamheidscontext</u>	<u>8</u>
1	<u>Scope voedsel en dranken</u>	<u>9</u>
2	<u>Duurzaamheidstoets</u>	<u>10</u>
3	<u>Trends in de markt</u>	<u>11</u>
C	<u>Criteriadocument</u>	<u>30</u>
1	<u>Nieuw in de wetgeving!</u>	<u>31</u>
2	<u>Voorwerp van de opdracht</u>	<u>33</u>
3	<u>Selectie- & Uitsluitingscriteria</u>	<u>34</u>
4	<u>Gunningscriteria</u>	<u>35</u>
5	<u>Technische specificaties</u>	<u>37</u>
6	<u>Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden</u>	<u>38</u>
7	<u>Sociale aspecten in overheidsopdrachten</u>	<u>39</u>
	<u>Bijlage 1: Criteria</u>	<u>40</u>

deel A

Inleiding tot de gids

	<u>Inleiding tot de gids</u>	<u>3</u>
<u>1</u>	<u>Over deze productfiche</u>	<u>4</u>
<u>2</u>	<u>Voor wie is deze fiche?</u>	<u>5</u>
<u>3</u>	<u>Waarom duurzaam aankopen?</u>	<u>6</u>
<u>4</u>	<u>Stap voor stap</u>	<u>7</u>

1 OVER DEZE PRODUCTFICHE

De Federale overheid wil haar consumptie meer innovatief, sociaal, ethisch en ecologisch verantwoord maken via haar koopkracht. Op die manier wil zij bepaalde beleidsdoelstellingen realiseren en het goede voorbeeld geven. Deze fiches zijn gericht op het inspireren en informeren van publieke aankopers bij het professioneel verduurzamen van overheidsopdrachten

De productfiches vormen een instrument van het federale beleid voor duurzaam aankopen zoals uitgebreid werd beschreven in de [omzendbrief van 16 mei 2014 of de meest recente regelgeving](#).

De federale aanbestedende instanties dienen bij het lanceren van een overheidsopdracht rekening te houden met de impact op milieu-, sociale en economische aspecten. Die beoordeling moet ambitieus maar realistisch zijn en zoeken naar een evenwicht tussen de drie pijlers van duurzame ontwikkeling.

Elke productgroep heeft andere impacten en risico's op vlak van duurzaamheid. Deze productfiche legt het accent op de belangrijkste impact die u als aankoper kan realiseren binnen de specifieke productgroep en bieden u achtergrond over de criteria die impact kunnen creëren

Verder vinden aankopers in deze fiche alle relevante informatie met oog op het verduurzamen van hun bestek: nieuwe trends op de markt, praktische instrumenten en tools,

objectieve criteria voor het integreren van duurzaamheid in bestekken en indicaties over mogelijke bewijsvoering door de leveranciers.

Tot slot wil de federale overheid een krachtige inspiratiebron aanbieden aan alle overheden die duurzaamheid willen integreren in hun aankoopprojecten maar onvoldoende tijd en middelen hebben om dit onderzoek en analysewerk binnen hun eigen diensten te verrichten.

2 VOOR WIE IS DEZE FICHE?

Deze informatie is waardevol voor elke overheidsorganisatie die duurzaamheid stap voor stap wil integreren in haar diverse overheidsopdrachten en aankoopprocessen. De informatie in de fiche is dan ook toegankelijk voor alle professionals actief op vlak van duurzaam aankopen, ongeacht de maturiteit van de organisatie en de rol in het aankoopproces

Deze fiche is in eerste instantie gericht aan alle aankopers binnen de federale overheid, maar biedt tegelijk waarde aan elke institutionele aankoper onderhevig aan de Belgische wetgeving overheidsopdrachten. De doelgroep is ruim en gaat van regionale, provinciale, lokale overheden tot universiteiten, ziekenhuizen, scholengroepen en culturele- of andere gesubsidieerde organisaties.

Meer specifiek is deze fiche toegankelijk voor alle betrokken actoren bij het aankoopproces: beleidsmedewerkers, aankopers,

duurzaamheidsexperten, milieuambtenaren, sociale regisseurs, juristen, etc.

Ook meer en meer commerciële aankopers hebben interesse in duurzaam aankopen. Via deze productfiches kunnen potentiële leveranciers inzichten verwerven in hoe de overheid binnen haar aankoopbeleid inzet op duurzaamheid. Het kan hen uiteraard ook inspireren voor het verduurzamen van hun eigen aankoopbeleid

3 WAAROM DUURZAAM AANKOPEN?



Overheidsaankopen zijn goed voor 14% van het Bruto Nationaal Product in Europa ¹. Met deze gigantische koopkracht dus om duurzame producten, diensten en gebouwen aan te kopen kan de markt doen verschuiven in de richting van innovatie en maatschappelijk verantwoorde productie en consumptie. Wist u dat uw aankoopdossier een hefboom is voor een duurzame transitie van de economie?

Overheden hebben een belangrijke voorbeeldfunctie en zijn vaak de eerste grote aankopers van duurzame producten, diensten en gebouwen. Op die manier steunen zij de verdere ontwikkeling van deze markten.

Duurzaam aankopen helpt overheden ook bij het realiseren van hun strategische doelstellingen. Zo kunnen zij via aankoop bijdragen tot het reduceren van broeikasgassen en negatieve milieuimpacten, kansen bieden aan mensen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt of samenwerking mogelijk maken met bedrijven die personen met beperkingen tewerkstellen. Tenslotte kunnen zij extra zuurstof geven aan kleine- en middelgrote bedrijven, of innovatieve producten en nieuwe (duurzame) business modellen stimuleren als eerste grote klant.

De perceptie dat duurzaam aankopen duurder is vaak niet terecht. Duurzaam aankopen is anders gaan denken over aankoopbehoeften en dit kan leiden tot minder aankopen of anders aankopen, vaak met positieve impact op de totale kost van het aankoopproject

Vanuit al deze invalshoeken (milieu, economie, sociaal en ethisch) wordt duurzaam aankopen ook wel maatschappelijk verantwoord of strategisch aankopen genoemd

Laagste totale kost of prijs?

De kost van de gewenste goederen, diensten en werken reikt meestal verder dan enkel de aankoopprijs. In de nieuwe wet van 17 juni 2016 wordt het ook mogelijk om levenscycluskosten mee te nemen in een procedure. Dit zijn de kosten gedurende de levenscyclus van een product, dienst of werk, zoals de aanschafprijs, de gebruikskosten en de kosten volgend uit het einde van de levenscyclus, zoals inzamelings- en recyclingkosten. Het wordt zelfs mogelijk om nog verder te gaan en de kosten die te wijten zijn aan externe milieueffecten mee te nemen. Dit kan indien ze gelinkt zijn aan het voorwerp van de opdracht én objectief meetbaar zijn.

¹ http://ec.europa.eu/growth/single-market/public-procurement_nl

4 STAP VOOR STAP

Als aankoper staat u voor de grote uitdaging om duurzaamheid mee te nemen in alle stappen van het aankoopproces. Het is een misvatting dat duurzaam aankopen begint en eindigt met het integreren van duurzaamheidscriteria in een bestek. Duurzaam aankopen is eigenlijk een proces en een andere manier van denken over aankopen. Alles begint met een goede voorbereiding! In het schema vindt u de 3 grote stappen voor u begint met speciëren!



Duurzaam aankopen doe je niet alleen

Verschillende aankoopdiensten organiseren het aankoopproces op een verschillende wijze. De term ‘aankoper’ is een overkoepelende term die in de praktijk een samenwerking tussen juridische experts, overheidsopdrachten, interne klanten, milieu – en sociale experts enz. Aan het begin van het aankoopproces is het van belang de juiste competenties te verzamelen om samen na te denken over volgende vragen: Wie zijn de klanten van deze opdracht en wat is hun behoefte? Vanuit welk strategisch kader vertrekken we? Welke interne stakeholders beschikken over de juiste expertise op vlak van duurzaamheid en duurzaam aankopen en hoe creëer je intern draagvlak om hen te betrekken?

Heb je externe expertise nodig om de juiste keuzes te maken en de impact van je aankoop in kaart te brengen?

Wat is de aankoopbehoefte nu écht?

Het is vaak taboe maar duurzaam aankopen start met de vraag: Wat hebben we nu echt nodig? Nodig je (interne) klanten uit en denk

samen met hen na. Staan ze open om de aankoopbehoefte eens ‘out-of-the-box’ te bekijken en misschien te herdefiniëren zodat het makkelijker wordt om duurzaam aan te kopen? Hebben we dit wel nodig? Of kunnen we misschien een alternatief product voorstellen dat én innovatiever én duurzamer is? Wie weet kunnen we het product wel huren inclusief een all-in-one

Hoe veilig in gesprek gaan met een leverancier?

Het wordt jammer genoeg te weinig gedaan maar u kan mag in dialoog gaan met de markt tijdens de voorbereidingen van een aankoopdossier. Dit kan met individuele aanbieders of via een collectieve marktbevraging. Het is een goede praktijk om zoveel mogelijk marktspelers op de hoogte te brengen van uw intentie om de markt te bevragen, zodat zij kunnen deelnemen indien zij dat wensen. Een absolute must is het publiek toegankelijk maken van het resultaat van het marktonderzoek: zorg dat iedereen gelijke toegang heeft tot de informatie die u heeft verkregen tijdens de marktdialoog. Dit kan door bijv. het publiceren van een verslag dat publiek toegankelijk is, of dat bij het bestek wordt toegevoegd

Specifiëren van oplossingen

Aankopers hechten traditioneel veel belang aan “technische specificaties. Deze bieden voor de organisatie de “zekerheid” dat het geleverde product voldoet aan gedetailleerde eisen. Om meer innovatieve en passende oplossingen aan te kopen is het aangewezen meer te denken in functie van een ‘oplossing voor de functionele behoeftes’. Een voorbeeld van functioneel speciëren is het aankopen van licht in plaats van verlichtingsinstallaties.

dienstverlening?

Ken uw markt

Een duurzaam product speciëren zonder marktverkenning is niet zonder risico’s. Het is belangrijk om de ontwikkelingen op de markt te kennen en zicht te krijgen op de oplossingen die reeds beschikbaar zijn bij meerdere leveranciers. Uw potentiële aanbieders kennen de duurzame innovaties in hun eigen sector. Benut deze expertise volop en ga met hen in gesprek.

deel B

Duurzaamheidscontext

<u>Duurzaamheidscontext</u>		<u>8</u>
<u>1</u>	<u>Scope voedsel en dranken</u>	<u>9</u>
<u>2</u>	<u>Duurzaamheidstoets</u>	<u>10</u>
<u>3</u>	<u>Trends in de markt</u>	<u>11</u>

1 SCOPE VOEDSEL EN DRANKEN

De gids voor duurzame aankopen geeft duurzame criteria voor voeding, dranken en catering met specifieke focus op:

1. Voedsel en dranken (en catering) afkomstig van de **geïntegreerde en biologische landbouw** (vaak producten afkomstig uit de Europese Unie)
2. Voedsel en dranken afkomstig van **duurzame productie en handel** (deels producten van buiten de Europese Unie)



2 DUURZAAMHEIDSTOETS

Wat zijn de belangrijkste duurzaamheidsimpacten binnen de productgroep van voedsel en dranken?

Een duurzame overheidsopdracht houdt rekening met verschillende beleidsdoelstellingen. Voor de federale overheid worden ze opgesomd in de omzendbrief van 16 mei 2014 of in de meest recente regelgeving. Deze beleidsdoelstellingen zijn heel ruim en kunnen u als aankoper inspireren bij het zoeken naar de specifieke doelstellingen die u wenst te bereiken met uw aankoopdossier.

Elk product, dienst of werk heeft eigen duurzaamheidsaspecten, dit zijn die aspecten waar je écht impact kan realiseren. Bijv. het is logisch dat u bij de aankoop van koffie impact hebt op eerlijke handel en biologische landbouw, maar geen impact hebt op vlak van sociale economie en kansengroepen. Om heel goed te kiezen uit alle mogelijke duurzaamheidscriteria is het als aankoper belangrijk te weten welke hefboomen tot duurzaamheid je kan activeren door je aankoop. Dit geeft focus en zorgt ervoor dat u niet afgeleid wordt om minder relevante duurzaamheidsaspecten te integreren in een bestek.

Naast relevante duurzaamheidsaspecten die gelinkt zijn aan een product, dienst of werk kan het ook zijn dat de aankoopdienst vanuit haar organisatie eigen accenten legt en die meeneemt in het aankoopproces. Bijv. als kostreductie een belangrijke doelstelling is van de aankoopdienst kan het zijn dat dit primeert doorheen het volledige aankoopproces. Duurzaam aankopen is net het evenwicht zoeken tussen het realiseren van de duurzame beleidsdoelstellingen en de prioriteiten en ambities binnen de aankoopdienst.

U vindt alle informatie over deze duurzaamheidstoets in het aankoopproces op <http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/duurzame-aspecten-nl>

3 TRENDS IN DE MARKT

De markt van voeding in Europa en België

De voedingsindustrie zowel in België, in Europa als in de rest van de wereld is een industrie met complexe en diverse ketens. De weg van productie tot eindgebruiker kan lang zijn en op verschillende manieren verlopen. Eenvoudig voorgesteld produceren de landbouw en de visserij plantaardige en dierlijke grondstoffen voor de voedingsketen, waarna deze grondstoffen worden verhandeld, verwerkt en verpakt voor ze via diverse distributiekanaalen naar de eindgebruiker worden gebracht.

De Belgische Federatie van de Voedingsindustrie (FEVIA) omschrijft de voedingsindustrie als 'de bedrijfstak die producten voortbrengt voor menselijke en dierlijke voeding'

België en Vlaanderen: 'food valley' in Europa?

De economische waarde van de sector is zeer groot. De omzet van de voedingsindustrie bedraagt 48,1 miljard euro in 2015. Dit maakt het tot de grootste industriële sector in België zowel qua omzet, aantal bedrijven als werkgelegenheid. Dankzij zijn innovatieve en performante voedingsindustrie trekt België ook heel wat internationale grondstoffen en intermediaire goederen aan, die tot finale producten worden verwerkt en vervolgens worden verdeeld in België of uitgevoerd. De belangrijkste subsectoren zijn de vleesindustrie, de productie van oliën en vetten, drankenfabrikanten en groenteverwerking.

De Vlaamse voedingsindustrie vertegenwoordigt 2/3 van de totale omzet van de sector. Het belang van de voedingsindustrie binnen de Vlaamse industrie groeit steeds verder. In termen van het aantal arbeidsplaatsen is de voedingsindustrie ondertussen de grootste industriële sector in Vlaanderen. De voedingsindustrie is één van de vijf belangrijke waardeketens in de internationaliseringsstrategie van Flanders Investment and Trade (FIT).

Sterk lokaal verankerd

Voeding is een lokale en Europese industrie. De producten die worden geïmporteerd zijn hoofdzakelijk vis, exotische producten zoals tropisch fruit en specerijen, palmolie, koffie, thee, cacao, sojabonen, gedroogd fruit en noten, etc. (EU, 2013).

Cateringdiensten zijn nog vooral 'in-house'

Er bestaan 2 grote types cateringdiensten bij overheidsorganisaties: cateringdiensten in eigen beheer en cateringdiensten via een dienstverlener (derde partij). België verkiest cateringdiensten in eigen beheer (68%²). Slechts in een derde van de gevallen wordt beroep gedaan op externe cateringbedrijven. Het marktaandeel van de private dienstverleners verschilt in de verschillende EU-landen maar duidelijk is dat enkele grote multinationale cateringbedrijven de markt domineren (Sodexho, ISS, etc.), dit zowel voor het leveren van cateringdiensten als voor het leveren van bv. koffieapparaten. Het succes van deze grote bedrijven is logisch: zij kunnen gigantische economische schaalvoordelen realiseren door grotere procesoptimalisaties en grotere aankoopvolumes. Daardoor kunnen ze maaltijden aanbieden aan een zeer competitieve prijs. Deze grote multinationals zijn volop kleinere bedrijven aan het opkopen om zo nog grotere marktaandelen te verwerven. De 4 grootste cateringbedrijven hebben nu bijna 70% van de markt in België in handen.

De private collectieve catering (bedrijfskantines, scholen, rusthuizen, ziekenhuizen ...) is goed voor 35%, ofwel 13,6% van de totale omzet van de voedingsindustrie in België. Bijna 40% van de maaltijden die voorzien worden door deze private dienstverleners wordt aangekocht door de overheid. De rest is voor bedrijven en industrie. De klassieke klanten zijn onderwijs, gezondheidszorg, administraties, gevangenissen, leger, etc.

² FERCO (2012)

Noodzaak van een duurzaam voedingssysteem?

Het voedingssysteem bestaat uit de consumptie en de productie van voedingsmiddelen en uit alle positieve en negatieve impact die deze activiteiten uitoefenen op mens, economie en milieu. Het omvat de volledige keten vanaf de landbouwproductie over handel, voedingsmiddelenproductie en distributie tot de voedingsconsumptie.

In 2010 heeft de Federale Raad voor Duurzame Ontwikkeling (FRDO) een definitie opgesteld van wat een duurzaam voedingssysteem zou moeten zijn. Deze definitie luidt als volgt:

“Een duurzaam voedingssysteem garandeert het recht op voeding, respecteert het principe van voedselsoevereiniteit, maakt het iedereen ter wereld mogelijk om tegen een redelijke prijs te beschikken over gezonde voeding in afdoende hoeveelheden, en zorgt ervoor dat de eindprijs van een product niet alleen een weergave is van het geheel aan productiekosten, maar daarnaast de externe sociale en ecologische kosten internaliseert. Er wordt gebruik gemaakt van grondstoffen en hulpbronnen (inclusief het werk en de natuurlijke hulpbronnen zoals de bodems, water en biodiversiteit) “at their rate of recovery” en de verschillende componenten van de voedingscultuur worden gerespecteerd. Alle schakels van de voedingsketen moeten bijdragen aan de verwezenlijking van een dergelijk duurzaam voedingssysteem.”

Meer info

<http://www.frdo-cfdd.be/sites/default/files/content/download/files/2010a03n.pdf>

Warme lijn versus koude lijn

De ketens van cateringdiensten zijn extreem complex en divers. Sommige dienstverleners maken de maaltijden ter plaatse terwijl anderen maaltijden leveren die ter plaatse kunnen worden afgewerkt en opgediend. Nog anderen maken gebruik van beide systemen. Naargelang de techniek die gekozen wordt heeft dit natuurlijk een andere duurzaamheidsimpact op vlak van optimaal gebruik van energie, transport en afval. In het algemeen kunnen we twee grote technieken onderscheiden voor de bereiding en de distributie van maaltijden in grootkeukens: de warme en de koude lijn.

In de **warme lijn** is de consumptie gekoppeld aan de productie. Men spreekt van ‘gekoppeld koken’. Tijd is hierbij van groot belang met oog op het behoud van de temperatuur van de maaltijd. Het hele proces van portionering tot distributie en consumptie moet dus zo snel mogelijk gebeuren.

In de **koude lijn** zijn de bereiding en consumptie zijn losgekoppeld van elkaar. Men spreekt van ‘ontkoppeld koken’. De warme, bereide maaltijden worden snel afgekoeld en bewaard. Dit kan in bulk of in individuele porties. Vlak voor de consumptie worden ze vervolgens centraal of decentraal geregenereerd. De bereiding zelf van de maaltijden gebeurt vrijwel identiek aan die in de warme lijn. Toch moet men rekening houden met het (energie-intensieve) proces van koeling en regeneratie dat er op volgt.

In beide gevallen kan de productie en/of distributie gecentraliseerd of gedecentraliseerd georganiseerd worden. Dit is volledig afhankelijk van de context en de specifieke noden van de klant.

Bij een **centrale productie/distributie** gebeurt alles op één centrale plaats. De maaltijden worden individueel geproportioneerd aan de transportband in de centrale keuken. De maaltijd wordt op temperatuur gehouden door gebruik te maken van speciale isolatiesystemen of warmhoudsystemen.

In het geval van **decentrale productie/distributie** worden de klaargemaakte voedingsmiddelen in bulk in transportwagens, bain-mariewagens of andere warmhoudsystemen, naar de verschillende klanten (of afdelingen) gebracht. De warme, bereide maaltijden worden vervolgens per portie naar de consument gebracht.

De bio-landbouw

De discussie over biologische landbouw is vooral van belang op vlak van ecologische productie. Op gebied van menselijke gezondheid van de eindproducten lopen de meningen nogal eens uit elkaar.

De biologische landbouw differentieert zich van de 'gewone' landbouw door de milieueffecten van bodemverbetersaars, voeding (mest) en bestrijdingsmiddelen bewust zo laag mogelijk te houden. Ziekten en plagen worden zo goed als mogelijk preventief vermeden door de keuze van sterke variëteiten, alsook door vruchtwisseling toe te passen (elk seizoen een ander gewas op het perceel). Voor de biologische landbouw gelden strengere voorschriften m.b.t. productiemethodes en m.b.t. dierenwelzijn. De striktere eisen hebben betrekking op de omgang met bestrijdingsmiddelen (of verbod), het gebruik van kunstmest en van genetisch gemodificeerde organismen.

De totale bestedingen van bioproducten in België bedroegen 514 miljoen euro in 2015, een toename met 18% in vergelijking met 2014. De stijging in Wallonië (+18%) is groter dan in Vlaanderen (+11%).

De meest populaire bioproducten zijn vleesvervangers, groenten en fruit, zuivel, eieren, granen en brood, dranken (koffie /thee) en vlees. Bioproducten zijn gemiddeld een derde duurder dan gangbare producten, maar variëren nogal van product tot product. Het grootste verschil zien we bij bio-eieren. Een bio-eitje is bijna dubbel zo duur als een scharrelei. Het kleinste prijsverschil is er bij vleesvervangers.

Meer info:

<http://www.bioforumvlaanderen.be>

<http://www.biowallonie.com>

Producten uit eerlijke handel (fair trade)

Internationale handel slaagt er niet steeds in om boeren in ontwikkelingslanden de middelen te geven voor een waardig bestaan. Daarom hebben verschillende organisaties initiatieven opgezet om de levensomstandigheden van de producenten van (meestal) producten uit verder afgelegen landen te garanderen. Hiervoor zijn inmiddels verschillende certificeringssystemen opgezet (zie verder).

Fairtrade-producten zitten in de lift: de omzet van Fairtrade-producten in België groeide in 2015 met 10.9% in vergelijking met 2014 en in 2016 met 17% ten opzichte van 2015 ³. De voorbije jaren heeft Fairtrade Belgium haar samenwerking versterkt met supermarktketens, met KMO's en met multinationals in de voedingsindustrie. Dit ligt aan de basis van de succesvolle groei. In het brede assortiment van Fairtrade-producten blijven koffie, bananen en chocolade de meest populaire producten die samen voor meer dan de helft van de waarde aan verkochte Fairtrade-producten zorgen.

En dit heeft impact: voor de producentenorganisaties in het Zuiden die wereldwijd onder Fairtrade-voorwaarden verkopen betekent dit een omzet van bijna 1,1 miljard euro per jaar. Meer dan anderhalf miljoen boeren en arbeiders uit 75 landen leveren grondstoffen voor de blauw-groen gelabelde producten en 40% procent onder hen verkoopt vandaag meer dan 50% van hun oogst onder Fairtrade-voorwaarden. ⁴

Meer info:

<http://fairtradebelgium.be/>

Seizoensgebonden productie

Door de logistieke uitbouw en stockage van voedingswaren, en in het bijzonder groenten en fruit, is het mogelijk geworden om op bijna elk moment in het jaar elke groente of fruit te verkrijgen. Bewaring veroorzaakt echter vaak bijkomende milieu-impacten, in het bijzonder toenemend energieverbruik. Vanuit dit milieubewustzijn vragen bewuste consumenten vaker naar seizoensgebonden vruchten. Dit zijn groenten en fruit die typische geoogst kunnen worden in de tijd van het jaar waarin ze ook geconsumeerd worden (zoals

³ Info Fairtrade Belgium, 2017

⁴ Info Fairtrade Belgium, 2017

bijvoorbeeld tomaten in de zomer en witloof in de winter). Door het vermijden van stockage en transport kunnen seizoensgebonden vruchten effecten hebben op vermindering prijzen.

Bedrijven creëren partnerschappen met bioleveranciers voor de aankoop van bio. Dit door de stijgende vraag van overheidsorganisatie naar bio, seizoensgebonden, fairtrade, etc. De bioconsumptie groeit verder maar de sector blijft klein in omvang. Ook voor grootkeukens is het onmogelijk om de volledige overschakeling te maken naar bioproducten. Daar is het aanbod op de markt te klein voor. Zij kunnen wel een belangrijke stimulans bieden en de biomarkt ondersteunen om gestaag te groeien.

Geïntegreerde landbouw

Net als bij de biologische landbouw ligt de focus op ecologische productie en het respect van hoge milieueisen. Bij geïntegreerde teelt worden ziekten en plagen in de eerste plaats bestreden door onder andere een geschikte raskeuze, wisselteelt en natuurlijke vijanden. Slechts in laatste instantie is een selectieve inzet van pesticiden toegestaan. Geïntegreerde teelt is een eerste stap richting meer ecologische duurzaamheid in de landbouw. De ecologische duurzaamheid van geïntegreerde teelt dient verder te worden uitgewerkt. Het concept geïntegreerde teelt zegt niets over de sociale en economische dimensie.



Grote uitdagingen op vlak van duurzaamheid

De mondiale productie en consumptie van voedsel door mens en dier oefent een grote druk uit op het mondiale ecosysteem. De voedselproductie legt een groot beslag op grond, water en grondstoffen en veroorzaakt een aanzienlijk deel van de uitstoot van broeikasgassen en de afname van biodiversiteit. Voedselverliezen door de keten heen hebben een negatieve impact op milieu en economie.

De productie, verwerking en distributie van voedsel vinden in toenemende mate gescheiden plaats, waarbij de activiteiten geografisch op grote afstand van elkaar kunnen liggen. Zij worden verbonden door een complex netwerk van materiaal-, transport- en informatiestromen. Er is dus geen eenvoudig antwoord op de vraag: wat is de duurzaamheidsimpact van voeding? We kunnen wel enkele algemene uitdagingen in kaart brengen die voor de volledige voedingsindustrie relevant zijn. Het gaat meerbepaald om druk op de beschikbare grond in de wereld, de effecten op de biodiversiteit, het grootschalig gebruik van water, erosie, vervuiling van water en bodem, de uitstoot van broeikasgassen en voedselverspilling.

De grootste impacten van de voedingsindustrie zijn:

1. Intensief bodemgebruik en verlies aan diversiteit

In de integrale voedingsketen is landbouw (incl. de visserij) verantwoordelijk voor de grootste ecologische impact. De landoppervlakte die onze voeding in beslag neemt, is enorm. Continu stijgende vraag naar voeding leidt naar meer ontbossing en meer intensieve landbouwpraktijken én naar een overmatige inzet van meststoffen en pesticiden om de gronden toch nog maximaal te laten renderen. Deze landbouwpraktijken putten de bodem uit waardoor één vierde van de grond in de wereld onbruikbaar is geworden voor landbouw. Biologische en geïntegreerde landbouwtechnieken distantiëren zich van de technieken van intensieve landbouw en gebruiken minder meststoffen, minder pesticiden en laten de grond periodes braak liggen om te herstellen.

Het grootste probleem echter vormt de intensieve landbouw voor de productie van veevoer. In totaal neemt de veesector 70% van de beschikbare landbouwgrond in beslag en 30% van de landoppervlakte van onze planeet. Alleen al voor begrazing wordt 26% van de landoppervlakte van onze planeet gebruikt. Ongeveer 20% van 's werelds weiden en weidegronden zijn in meer of mindere mate gedegradeerd door overbegrazing en door erosie. Diezelfde veesector speelt ook een grote rol in het verlies van biodiversiteit, omdat het de grootste veroorzaker is van ontbossing. Verder speelt ze ook een rol in landdegradatie, vervuiling en klimaatsverandering. Ook overbevissing is een groot probleem: 75% van de wereldvisbestanden is uitgeput of wordt overgeëxploiteerd.

2. Energie-efficiëntie van de productie

Na de bouwsector is de voedingsindustrie de tweede grootste verbruiker op vlak van energie. Voedselproductie is verantwoordelijk voor 10 % van het verbruik van niet-hernieuwbare energiebronnen. Eén van de grootste sleutels tot energie-optimalisatie is het verminderen van voedselverspilling. Minder voedselverspilling betekent automatisch minder energieverbruik.

Ook bij het leveren van cateringdiensten (grootkeukens) is energie-efficiëntie relevant. Een grote uitdaging hier is dat de meeste dienstverleners voor catering geen eigenaar zijn van de gebouwen en dus de energie-efficiëntie van de gebouwen en van de installaties 'erven'. Het zijn vaak ook niet de cateringbedrijven die de energiefactuur betalen dus hebben ze niet altijd een 'incentive' om energie-efficiënt te produceren. Als aankoper is het belangrijk hier rekening mee te houden bij de opmaak van het bestek, en doelstellingen op vlak van energie-efficiëntie (bv. energie-efficiënte processen en toestellen) te integreren in de uitvoeringsvoorwaarden.

3. Schadelijke stoffen en vervuiling

De voedingsindustrie is één van de meest vervuilende industrieën ter wereld. De grootste oorzaak van bodem- en grondwatervervuiling is het gebruik van pesticiden en nutriënten. Pesticiden zijn chemisch-synthetische producten die dienen om bepaalde insecten, planten of andere ongewenste organismen te doden. Ze worden onder meer gebruikt in de landbouw. Ook het gebruik van nutriënten (meststoffen) is schadelijk in geval van overmatig gebruik. Ze worden gebruikt om minder vruchtbare grond op korte termijn productiever te maken wat meer en meer nodig is bij intensieve landbouw. Milieuproblemen hebben in hoofdzaak te maken met een overmatig gebruik aan stikstof en fosfor, beide noodzakelijke voedingsstoffen voor de landbouwproducten. De grootste problemen worden veroorzaakt bij verkeerd of overmatig gebruik van (kunstmatige) meststoffen. Daardoor verandert de chemische samenstelling van de bodem en/of worden de nutriënten doorgespoeld naar het grond- en oppervlaktewater. Op die manier worden de toegevoegde nutriënten niet meer optimaal ter beschikking gesteld aan de gewassen en creëren elders milieuproblemen. Dat is nefast voor de natuur en de gezondheid van mens en dier.

Er is een Belgisch beleid gericht op het reduceren van pesticiden en meststoffen. Meer info <http://fytoweb.be/nl/reductieplan>

4. Watervoetafdruk

De watervoetafdruk van voeding is het totaal aan water dat nodig is om de voeding te produceren. Hier kan men een onderscheid maken tussen het produceren van grondstoffen (landbouw) en het bereiden van maaltijden (proces). De vraag naar water vanuit de landbouw is gigantisch: 70% van alle waterbronnen wordt aangesproken voor het cultiveren van landbouwproducten en voor de vleesindustrie. De watervoetafdruk voor 1kg rundvlees is 15.000 liter, voor een ei is dat 3.264 liter en voor groenten is dat gemiddeld 320 liter per kg.⁵

Naast het massieve gebruik van water voor de productie van voedingsgrondstoffen is een nog grotere uitdaging het overmatig gebruik van meststoffen, pesticiden en andere chemische producten die leiden tot watervervuiling van rivieren, meren en kustregio's.

Maar niet enkel waterbesparingsinitiatieven in de landbouw kunnen het verbruik terugschroeven. Ook door voedselverspilling te verminderen zal er minder water verbruikt worden. Want voedselverspilling is equivalent aan waterverlies. Op wereldschaal gezien zal water de limiterende factor worden in voedselproductie, zeker naarmate de opwarming van de aarde vordert.

⁵ <http://waterfootprint.org/en/water-footprint/product-water-footprint/water-footprint-crop-and-animal-products/>

5. Klimaatverandering

Als grote boosdoener voor de klimaatproblematiek wordt vaak wordt gekeken naar de zware industrie en naar de logistiek maar landbouw en de industrie van levende dieren is voor minstens één kwart verantwoordelijk voor de uitstoot van alle schadelijke broeikasgassen in de atmosfeer. Landbouw en veeteelt zijn verantwoordelijk voor het ontbossen en het converteren van natuurlijke ecosystemen in landbouwgronden wat een enorme uitstoot van CO₂ met zich meebrengt (80 ton per hectare). Omgekeerd is de landbouwsector ook één van de grootste slachtoffers van de klimaatverandering. De wereldwijde temperatuurstijging leidt namelijk tot waterschaarste, extreme weeromstandigheden, etc.

Het transport van voeding heeft een relatief beperkte impact over de volledige levensduur gezien de grootste impact op vlak van uitstoot van broeikasgassen (incl. CO₂) aan het begin van de keten wordt gecreëerd (landbouw). Het grootste deel van de voeding (bv. verse groenten en fruit) wordt ook 'lokaal' of 'intra-UE' getransporteerd hetgeen de voedingskilometers beperkt houdt. Indien luchttransport wordt gebruikt kan de impact van transport significant stijgen.

6. Voedselverspilling en afval

Er is niet alleen sprake van voedselverspilling als voeding ongebruikt wordt weggegooid, maar ook als voedselresten niet worden geconsumeerd. Ongeveer één derde tot de helft (!) van het voedsel dat binnen de EU wordt geproduceerd gaat verloren als afval. Het voedselafval is in de periode 2006-2016 bijna verdubbeld! De Europese Commissie schat de gemiddelde voedselafval per capita in op 179 kg per jaar.



Voedselafval heeft niet enkel ethische, nutritionele of sociale gevolgen, ook ecologisch heeft voedselafval een grote impact op de klimaatverandering want het produceert immers methaan, een broeikasgas dat tot 20 x sterker is dan CO₂.

Voedselafval is geschikt voor vergisting. Hierbij wordt een deel van de geïnvesteerde energie teruggewonnen en bovendien spaart dit het gebruik van fossiele brandstof uit. Het omzetten van voedselafval naar compost of energie is slechts de 2de keuze na preventie, want dit

moet opgehaald, vervoerd en behandeld worden, wat weer emissies van schadelijke stoffen veroorzaakt. Het kost bovendien meer energie om het afval te verzamelen en te verwerken. Het verminderen van de vraag naar dierlijke en plantaardige producten (door minder te verspillen), resulteert in zowel verminderde schadelijke neveneffecten van de 'upstream (landbouw)productie' als van de 'downstream afvalverwerking'

Naast het voedselafval zelf is er uiteraard ook de verpakking van het voedsel die een bijkomende milieudruk veroorzaakt.

Meer info

<http://www.ovam.be/sites/default/files/Literatuurstudie%20voedselverspilling.pdf>

7. Respect voor sociale overwegingen in de keten

De voedingsindustrie is een globale industrie en kent hoge sociale risico's in de globale keten. Een groot deel van de voedingsproducten wordt namelijk geproduceerd in niet-EU-landen waar de aanwezigheid en de controle op nationale en internationale wetgeving soms ontbreekt of onvoldoende is. In realiteit is het moeilijk om zicht te krijgen op de volledige keten van grondstoffen en voedingsproducten daar het aantal betrokken leveranciers doorheen de verschillende fases in de keten groot kan zijn. Een verklaring op eer, getekend door de leverancier, dat voldaan is aan de basisconventie van de Internationale Arbeidsorganisatie (IAO) is een minimale eis, maar is vaak onvoldoende om echt te weten te komen wat er in een concrete keten aan de hand is.

Voor aankopers die een stap verder willen gaan en transparantie wensen in de keten van de leverancier biedt het Federaal Instituut voor Duurzame Ontwikkeling de mogelijkheid om een risicorapport te eisen tijdens de uitvoering van de opdracht. Daarbij wordt de sociale (en ecologische) performantie van de leverancier in kaart gebracht.

Meer info:

<http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/studies-en-projecten/ethische-verantwoordelijkheid-2015>

8. Dierenwelzijn

Voor vlees, vis, zuivel en andere producten worden miljarden dieren gedood, meestal na een kort leven en een lange lijdensweg. Ook de visvangst kan leiden tot overbevissing en de meerderheid van de visserijmethoden zijn nog niet duurzaam waardoor gigantische hoeveelheden bijvangst sterven. Een grote uitdaging op vlak van duurzaamheid in de voedingsindustrie is dan ook de lichamelijke én geestelijke welzijn van dieren. Er zijn wettelijke bepalingen rond de huisvesting, het vervoer, het voeden en het slachten van dieren. Het belangrijkste uitgangspunt hierbij is dat dieren geen onnodige pijn lijden en dat ze zorg krijgen als dat nodig is. Toch blijven erg grote uitdagingen op vlak van dierenleed en schrijnende toestanden in de industrie van levende dieren: te weinig ruimte en geen gelegenheid om naar buiten te gaan, leven op roostervloeren zonder liggedeelte met stro, veetransporten duren langer dan 8 uur, er is onvoldoende verdoving in slachthuizen, dieren krijgen te weinig of te eenzijdig voer, etc.

Hoe een dier is gehouden, is niet te zien aan het vlees, het zuivel, de vis of de eieren. Sommige labels geven wel een indicatie over dierenwelzijn, zoals biolabels, het Demeter label, etc. Het vermijden van vlees, vis en zuiver op het menu én het bewust kiezen voor vlees- en zuivelproducten van biologische of biodynamische oorsprong, of duurzame visvangst, is een stap in de goede richting. Voor de aankoop van eieren kan gekozen worden voor scharreleieren of eieren van kippen met vrije uitloop.

Meer info:

http://www.belgium.be/nl/leefmilieu/biodiversiteit_en_natuur/dierenwelzijn

Beschikbare keurmerken op de markt

	Wijdverspreid in de markt. Beïnvloeding van de prijs: =
	Beperkt aanwezig op de markt Beïnvloeding van de prijs: ↗
	Onvoldoende tot niet aanwezig op de markt Beïnvloeding van de prijs: ↑

	Het Scandinavische ecolabel, Nordic Swan, is een vrijwillig ecolabel dat de impact van een product over de volledige levensduur in kaart brengt, met grote focus op de uitstoot van CO₂-emissies tijdens de productie en het gebruik van de verpakking voor voeding. Ondertussen wordt het label toegekend aan meer dan 63 productgroepen. Er is geen Nordic Ecolabel voor voeding of cateringdiensten. Voor (wegwerp) verpakking voor voeding: Voor deze productgroep focust Nordic Swan op het reduceren van de ecologische impact van de productie en het gebruik van wegwerpverpakking zoals bekertjes, zakjes, borden, diepvrieszakjes, bestek, koffiefilters, etc. Het materiaal dient een hoog % hernieuwbare grondstoffen te bevatten en dus geschikt te zijn voor recyclage na gebruik. Gezien het contact met de voeding mag de verpakking geen schadelijke stoffen bevatten. Meer info: http://www.nordic-ecolabel.org/about/	
	Het EU Ecolabel is het officiële Europese milieulabel dat een erkenning geeft over de milieuvriendelijkheid van producten en diensten. Het label heeft tot doel de negatieve effecten van productie en verbruik op het milieu, de volksgezondheid, het klimaat en de natuurlijke hulpbronnen te verminderen. Er wordt een ecolabel voor voeding en cateringdiensten verwacht. Momenteel (december 2016) is onderzoek bezig naar de nodige criteria en eisen voor deze productgroep. Meer info: https://www.ecolabel.be/	
	Het EU Biolabel is een Europees label dat van toepassing op voedingsproducten afkomstig uit de biologische landbouw. In de praktijk wordt het vaak gecombineerd met een (of meerdere) nationale labels, zoals Biogarantie, EKO of AB. Gelabelde producten moeten voor de volle 100 procent van biologisch oorsprong zijn in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 834/2007 voor productie en etikettering van biologische producten. Indien het om verwerkte producten gaat moet minimaal 95 procent van de ingrediënten afkomstig zijn uit de biologische landbouw. Het EU biolabel besteedt aandacht aan dierenwelzijn en aan de algemene principes van milieuzorg. Het geeft echter geen indicatie van eerlijke prijs. Gezien dit label verplicht is op alle Europese biologische voedingsproducten is het label wijdverspreid in Europa. Meer info: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_en	

	Het Biogarantielabel is een Belgisch kwaliteitsmerk. Het label staat voor 'biologisch & duurzaam' en garandeert de link met een Belgische producent of verwerker. Bedrijven die kiezen om het Belgische label Biogarantie® te behalen, hebben extra aandacht voor ecologische, sociale en economische duurzaamheid. voor een eerlijke prijs, zorg voor water, energie, biodiversiteit, transport, verpakking en afval. Het is het meest wijdverspreide biolabel in België, en is populairder dan het EU Biolabel. Meer info: http://www.biogarantie.be	
	EKO is een Nederlands label voor biologische landbouw. Het geeft aan dat de productie gebeurt op een milieuvriendelijke wijze. Het label is enkel van toepassing op voedingsproducten. Het label geeft aan dat de producten voor 100% afkomstig zijn uit biologische landbouw. Bij verwerkte producten geeft het label aan dat minimaal 95% van de ingrediënten uit biologische landbouw afkomstig is. Er is veel aandacht voor dierenwelzijn en voor de algemene principes van milieuzorg. Het label is wijdverspreid in Nederland en op producten afkomstig uit Nederland. Meer info: http://www.eko-keurmerk.nl/	
	AB, Agriculture Biologique, is het Franse label voor biologische landbouw. Het label is enkel van toepassing op voedingsproducten en geeft aan dat de producten voor 100% afkomstig zijn uit biologische landbouw. Het label is wijdverspreid in Frankrijk en op producten afkomstig uit Frankrijk. Meer info: http://www.agencebio.org	
	Demeter is het label voor biodynamische landbouw. Het label geeft producten aan die afkomstig zijn uit de biodynamische landbouw. Die producten moeten voor de volle 100 procent afkomstig zijn uit de biologische landbouw, tenzij het om verwerkte producten gaat: dan moet minimaal 90 procent van de ingrediënten biologisch zijn. Biodynamische landbouw is duurzame landbouw waarin de mens met respect samenwerkt met de natuur. Meer info: http://www.stichtingdemeter.nl	

	Het Flandria label (responsibly fresh) geeft producten aan die geproduceerd worden door familiebedrijven en voldoen aan de principes van geïntegreerde landbouw (zie hoger). Ondertussen dragen meer dan 60 soorten groenten en fruit het Flandria-label. Flandria garandeert een ecologisch verantwoorde teelt volledig in respect met de Europese en Belgische wetgeving. Flandria zet in op een verminderd gebruik van bemesting en chemische middelen maar het gebruik van kunstmest en synthetische pesticiden is wel toegelaten. De eisen zijn dus minder streng dan die voor biologische productie. Flandria is ook een kwaliteitsmerk: voor elk product bestaan er 'productspecificaties' die de kwaliteit (incl. grootte, kleur of vorm) omschrijven. Om deze reden is het ook hét keurmerk voor groenten en fruit dat door de belangrijkste veilingen in België (gegroepeerd onder LAVA) wordt gebruikt. Het label wordt beheerd door het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) Het label is wijdverspreid bij Belgische (Vlaamse) producenten. Meer info: http://flandria.be/nl/over-het-label/	
	Beschermde oorsprongsbenaming is een Europees label voor voedingsproducten. Het geeft aan dat de productie, de verwerking en de bereiding gebeurt in een welomschreven geografische zone. Het label stipuleert dat de productie, de verwerking en de bereiding van het product in een bepaald geografisch gebied moeten geschieden, met erkend en vastgesteld vakmanschap. Meer info: http://www.streekproduct.be/steunpunt/detail.phtml?id=24	
	Streekproduct is een Vlaams label dat gericht is op het promoten van lokale (streek-)producten. Het label garandeert dat de productie op ambachtelijke wijze gebeurt, in eigen streek, op basis van een traditioneel recept. Het label garandeert dat producten voor de volle 100 procent bereid worden in hun streek van oorsprong, met grondstoffen uit die streek tenzij deze niet voorradig zijn. Dat gebeurt op basis van traditionele recepten. Om erkend te worden moeten producten minimaal 25 jaar bestaan. Meer info: http://www.streekproduct.be/	
	De viswijzer is niet echt een label maar een scoresysteem om te beoordelen hoe milieubewust de keuze van een bepaalde vissoort is. De Good Fish Foundation (o.a. met partner WWF) beoordeelt vissen, schaal- en schelpdieren die in Nederland en België te koop zijn op duurzaamheid. De informatie is afkomstig van onafhankelijke bronnen en wordt jaarlijks geactualiseerd. Vissen kunnen vier verschillende kleuren krijgen: Blauw: Kies het MSC keurmerk voor duurzame visserij en het ASC keurmerk voor verantwoorde kweek. Groen: Goede vis, deze vis is niet overbevist of wordt zorgvuldig gekweekt, met minimale schade aan de natuur. Geel: Deze vis is een tweede keus. Er zijn nog problemen met de visserij of kweek. Rood: Koop deze vis niet, ze wordt overbevist of de manier van vangst of kweek is te belastend voor de natuur. Meer info: http://www.goedeviss.nl	

	Alleen vis-, schaal- en schelpdierproducten van visserijen die voldoen aan de MSC-Standaard kunnen worden verkocht met het blauwe MSC-label. MSC gecertificeerde visserijen hebben in een onafhankelijke bedrijfscontrole aangetoond dat zij voldoen aan de MSC-milieustandaard voor duurzame visserij. Deze standaard is gebaseerd op drie basisprincipes: 1. Bescherming van de bestanden 2. Minimale effecten op het ecosysteem 3. Effectief en verantwoord management van de visserij De MSC-Standaard wordt toegekend door een externe adviseur in samenwerking met onafhankelijke experts. In België zijn er bijna 1.000 producten te vinden met het MSC-label. Meer info: https://www.msc.org	
	ASC staat voor Aquaculture Stewardship Council. Het is vergelijkbaar met het MSC-label voor wilde vis, maar dit label is bedoeld voor kweekvis. Het label is te vinden op tilapia en pangasius (Zuid-Oost Azië) en op gekweekte zalm uit Noorwegen. Het heeft als doel de invloed van het kweken van vis op het milieu te verlagen. Het label heeft regels voor minder antibioticagebruik, duurzamer visvoer en betere arbeidsomstandigheden voor het personeel. De criteria zijn opgesteld door het Wereld Natuur Fonds in samenwerking met viskwekers en wetenschappers. Meer info: http://www.asc-aqua.org	
	Fruit met het Fruitnet-label garandeert dat het fruit volgens de principes van geïntegreerde landbouw is geproduceerd, van boomgaard tot klant. Op deze wijze garandeert het label een minimale milieu-impact, een complete traceerbaarheid van de keten van het fruit, en kwaliteitsvol fruit dat wordt gecontroleerd door onafhankelijke organisaties. De Fruitnet coöperatieve beheert dit label. Fruit met dit label is wijdverspreid in België. Meer info: http://www.ecofruits.be/home.aspx	
	Het V-label is een Europees label voor vegetarische producten. Het label geeft producten aan die voor de volle 100 procent vegetarisch zijn en dus geen ingrediënten mogen bevatten van gedode dieren zoals vlees, vis, slachtvetten of gelatine. Ook verbiedt het eieren van kooikippen. Het label wordt beheerd door de Europese Vegetariërs Unie (EVU). De controle in België gebeurt door de vzw EVA. Het label is wijdverspreid in België. Meer info: http://v-label.eu	

	Fairtrade is in hoofdzaak een sociaal (ethisch) label dat focust op eerlijke handelspraktijken en het verbeteren van de werk- en leefomstandigheden van kleine boeren in ontwikkelingslanden, hoewel het daartoe niet beperkt hoeft te blijven. Er worden ook ecologische eisen meegenomen in het label. Het Fairtrade-label wordt aanzien als dé internationale standaard voor producten afkomstig uit eerlijke handel. Alle producten die het Fairtrade-label dragen bieden de garantie dat er een eerlijke prijs is betaald voor de grondstoffen: 'minimum (markt) prijs + een fairtrade-premie'. Er is een Fairtrade-label beschikbaar voor exotische (niet EU) voedings- (en drank) producten zoals rijst, suiker, koffie, cacao, thee, noten, honing, bananen, etc. Er bestaat ook een Fairtrade-label voor bewerkte voedingsproducten zoals chocolade, fruitsap, confituur, koekjes, etc. Een overzicht van alle Fairtrade-producten zijn te vinden via de link http://fairtradebelgium.be/nl/fairtrade-producten Het Fairtrade-label is wijdverspreid in België. Meer info: http://fairtradebelgium.be	
	Rainforest Alliance is een internationaal label voor duurzame landbouw. Het label is enkel van toepassing op voedingsproducten, zoals bananen, koffie, thee, chocolade en palmolie. Producenten moeten voldoen aan 200 eisen op het gebied van natuurbehoud, waterbehoud en bosbeheer. Bovendien moeten werknemers op plantages minstens het minimumloon en goede arbeidsvoorwaarden krijgen. Een belangrijk verschil met het fairtrade-label is dat bij Rainforest Alliance geen prijsgaranties worden gegeven aan boeren. Rainforest Alliance doet beroep op onafhankelijke experts voor de toekenning van het label. Meer info: www.rainforest-alliance.org	
	UTZ Certified is een Nederlands label voor duurzame handel gericht op kleine producenten en plantages. Het keurmerk slaat op koffie, thee en chocolade afkomstig van boeren die oog hebben voor mens en milieu. Alle boeren die gecertificeerd zijn dienen een gedragscode te respecteren waarbij zij de garantie bieden dat zij duurzame productiemethodes hanteren met minimale bestrijdingsmiddelen, traceerbaarheid van de grondstoffen en goede werkomstandigheden. Een premie bovenop de marktprijs (zie fairtrade) wordt echter niet gegarandeerd. UTZ is wijdverspreid in België al is het niet zo populair als fairtrade. Meer info: www.utzcertified.org	

Etikettering:

Naast de informatie over milieu, dieren of gezondheidsmaatregelen die terug te vinden zijn in de lastenboeken van labels, wordt soms ook rechtstreeks verwezen naar de (gereguleerde) informatie op de etiketten van producten. Met betrekking tot dierenwelzijn kan bijvoorbeeld verwezen worden naar de informatie op eieren. Eieren die in de winkel te koop zijn moeten een stempel dragen met een code. Die code is nodig voor de traceerbaarheid. De code begint met een cijfer van 0 tot 3 dat staat voor het soort houderijsysteem voor de leghennen (0 = bio; 1 = vrije uitloop; 2 = scharrel; 3 = verrijkte kooien dierenwelzijn). Daarna volgt de code van het land van herkomst (bv. BE = België; NL = Nederland) en tot slot het registratienummer van de producent (toegekend door het FAVV).

Milieumanagementsystemen

Een milieumanagementsysteem is gericht op het beheersen en verbeteren van prestaties op vlak van de milieu-impact van de organisatie. Indien u aan de uitvoerder vraagt om een milieumanagementsysteem voor te leggen heeft u zekerheid dat er voldaan wordt aan de milieuwetgeving en dat de organisatie streeft naar een continue verbetering van de milieuprestaties. In het kader van deze fiche voor voeding en dranken zullen dergelijke systemen in het bijzonder van belang zijn voor bedrijven die één of andere dienstverlening aanbieden.

De meest gekende milieumanagementsystemen op de Europese markt zijn EMAS en ISO 14001.

	Het Europees Milieumanagement- en Audit Schema (EMAS) is een milieubeheer- en auditsysteem van de EU voor bedrijven en andere organisaties. EMAS biedt een systeem om een organisatie te evalueren en te verbeteren op vlak van milieuprestaties. Het aandeel Belgische producenten en/of distributeurs van landbouw- en voedingsproducten die een EMAS-certificaat kunnen voorleggen is beperkt. Meer info: http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm	
	ISO 14001 is de milieumanagementstandaard van de Internationale Organisatie voor Standaardisatie. ISO 14001 stelt een systematische aanpak voor met oog op het continu verbeteren van de milieu-impact van de activiteiten, producten en diensten van de organisatie. ISO 14001 is in volle expansie in de EU en kent in de markt een verdubbeling over de laatste 8 jaar. Er zijn enkel algemene statistieken per land gekend, nog niet per sector. Het is dus moeilijk in te schatten hoeveel landbouw- en voedingsproducenten dit label hebben. Meer info: http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000.htm	

Let op:

1. Een milieumanagementsysteem is gelinkt aan een organisatie, niet aan een product!
2. Indien deze systemen onvoldoende verspreid zijn op de markt is het een risico om dit te eisen als selectie- of uitvoeringscriterium. Markverkenning biedt hier vaak bijkomende hulp. Er bestaan echter bijkomende technieken om leveranciers te vragen naar hun milieuentgangement. Zie hiervoor de rubriek milieumanagement op www.gidsvoorduurzameaankopen.be

Trends in de markt

Groter bewustzijn over het belang van gezonde voeding

Er is meer en meer vraag naar gezonde maaltijden en dranken, zowel bij consumenten als bij overheidsorganisaties, ziekenhuizen en scholen. De kost van maaltijden in de publieke sector is meestal de doorslaggevende factor voor de gunning van een dossier.

De overheid geeft meer en meer signalen dat voeding (en beweging) een belangrijke drijfveer vormt voor een gezonde levensstijl. Zo wordt ook in personeelsrestaurants meer en meer nadruk gelegd op het aanbieden van gezonde maaltijden of op zijn minst één gezonde optie per dag. De ideale situatie is dat het basisaanbod automatisch gezond is en dat er geen of in beperkte mate ongezonde dranken, maaltijden en desserts aangeboden worden. De meeste cateringbedrijven kunnen deze gezonde menu's perfect aanbieden, de keuze om dit te promoten is de beslissing van de aankopende organisatie.

INNOCAT

INNOCAT is een Europees project waarbij private en publieke aankopers samen experimenteren door opdrachten te lanceren voor het aankopen van eco-innovatieve cateringdiensten. De doelstelling is om innovatieve cateringproducten, diensten en oplossingen te stimuleren door als 'eerste klant' op te treden. Er zijn projecten uitgevoerd met oog op het verduurzamen van de logistieke stromen, waterhergebruik en –recyclage, bio-based producten en energie-efficiënte apparatuur. Zowel de lastenboeken als de resultaten van het onderzoek zijn beschikbaar op de website.

Meer info:

<http://www.sustainable-catering.eu/home/>

Kortere ketens zijn weer in

Er is nog geen echte consensus over wat 'lokale voeding' exact inhoudt. De korte keten in de landbouw is een duurzaam afzetsysteem waarbij een rechtstreekse relatie bestaat tussen de producent en de consument. De korte keten kan beschouwd worden als een belangrijke invulling van lokale voedselsystemen en levert een duurzame bijdrage door de sociale, economisch en ecologische voordelen. Het directe contact met de klant, een minimaal aantal schakels waardoor de afstand die het product aflegt beperkt blijft, en lokale productie zijn belangrijke eigenschappen van de korte keten.

Eén van de trends op vlak van kortere ketens is het verminderen van de tussenschakels tussen de producenten door rechtstreeks te kopen van de producent (hoevekopen), op markten of via collectieve systemen zoals voedselteams, enz.

Ook het beleid stimuleert lokale voedselstrategieën en korte ketens. Sinds 12 oktober 2011 is het korte ketenbeleid in Vlaanderen ingevuld door het Strategisch Plan Korte Keten, een engagementsverklaring tussen de Vlaamse overheid en een aantal actoren in de lokale voedselstrategieën op vlak van de korte keten, geformaliseerd in een Strategisch Platform.

Meer info:

<http://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/strategisch-plan-korte-keten%281%29.pdf>

Donderdag veggiedag in steden, restaurants, scholen en bedrijven

Gent was de eerste stad die van donderdag officieel een veggiedag maakte maar ondertussen is deze campagne een internationaal succes en zijn anderen landen geïnspireerd door het Gentse voorbeeld. De campagne Donderdag Veggiedag wil mensen op een positieve manier stimuleren om van donderdag een vaste vegetarische dag te maken. Door aandacht te schenken aan vleesmatiging kan een stad, gemeente of provinciebestuur werk maken van haar klimaat- en gezondheidsbeleid. Naast verschillende steden kiezen ondertussen ook restaurants, scholen, bedrijven voor één dag vegetarisch eten.

Verschillende vzw's in Wallonië, Vlaanderen en Brussel hebben een volledig professionele dienstverlening en trajectbegeleiding voor grootkeuken uitgebouwd. Aandachtspunten in hun dienstverlening zijn vleesvermindering, vegetarisch eten en koken, duurzame vis, eerlijke handel, lokaal- en seizoensgebonden groenten en fruit, duurzame landbouw en afvalvermindering. Zij bieden begeleiding en workshops aan voor chefs - zowel in de grootkeuken als in de horeca - die hun keuken duurzamer willen maken en meer plantaardige gerechten op hun kaart willen zetten. Zij werken samen met bedrijfskantines, restaurants van publieke instellingen en met onderwijsinstellingen, zorginstellingen en kinderdagverblijven.



Meer info:

<http://www.rabad.be/spip.php?rubrique1&lang=fr>
<http://www.ecoconso.be/fr/L-alimentation-durable>
<http://www.donderdagveggiedag.be>
<http://www.evavzw.be/professionals>
<https://www.duurzamecatering.be/>
<http://www.bioforum.be/>

Duurzame vis verdubbelt op enkele jaren tijd

MSC is de meest erkende en geloofwaardige standaard voor duurzame visserij. Dit initiatief werd bijna 20 jaar geleden opgericht om het probleem van de niet-duurzame visserij aan te pakken en zo visbestanden veilig te stellen voor de toekomst. Sinds 2010 is het volume van wereldwijde MSC-gecertificeerde wilde visvangst bijna verdubbeld van 5% (4.541.358 ton) naar 9,4% (8.821.221 ton) in 2015. Verspreid over 33 landen zijn nu 281 visserijen onafhankelijk gecertificeerd. Samen brengen de visserijen in het MSC-programma bijna 11 miljoen ton aan land. Dit is rond de 12% van de vis die wereldwijd gevangen wordt.

Meer info:

<https://www.msc.org>

Een menu volgens de seizoenen

Om het ganse jaar door aardbeien, tomaten en broccoli te kweken moeten de producenten de ideale klimatologische omstandigheden creëren via energie- en kost-intensieve verwarmde serres of moeten deze producten vanuit het buitenland worden ingevoerd. Zowel de geïntegreerde als de biologische teelt zijn belangrijke leveranciers van seizoensgroenten en -fruit.

Seizoensproducten zijn duurzamer omdat ze op het juiste periode van het jaar (rijpheid en oogstseizoen van het product) op de markt gebracht worden. Zowel aankopers als cateringdienstverleners dienen zich te informeren welke groenten en fruit bij welk seizoen horen en de aangeboden menu's aan passen aan het seizoen. Dit zorgt niet enkel voor een meer gevarieerd aanbod, maar ook voor lagere kosten, minder transport en minder energie. Er is een seizoenskalender beschikbaar voor groenten en fruit en voor vis.

Meer info:

<http://www.velt.nu/sites/files/content/documenten/groentekalender.pdf>
http://visinfo.be/downloads/VLAM_viskalender_NL.pdf

Eerlijke handel in de lift

Fairtrade-producten zitten in de lift: De voorbije jaren heeft Fairtrade Belgium haar samenwerking versterkt met supermarkketens, met KMO's en met multinationals in de voedingsindustrie. Dit ligt aan de basis van de succesvolle groei. In het brede assortiment van Fairtrade-producten blijven koffie, bananen en chocolade de meest populaire producten die samen voor meer dan de helft van de waarde aan verkochte Fairtrade-producten zorgen.

Meer info:

<http://fairtradebelgium.be/>

'Duurzaam inkopen doe je zo!'

Samen met FEVIA, de Boerenbond, The Shift en Fairtrade Belgium heeft Vredeseilanden ook een campagne gelanceerd op vlak van duurzaam inkopen van voeding: 'Duurzaam inkopen doe je zo!'. Deze gids wil supermarkten en voedingsbedrijven inspireren op vlak van duurzaam inkopen. De gids geeft 9 concrete 'to do's' over hoe stappen in de goede richting te zetten op vlak van duurzaam inkopen en ketenbeheer in de voedingssector.

Meer info:

https://vredeseilanden-wieni.netdna-ssl.com/sites/default/files/paragraph/attachments/duurzaam_inkopen.pdf

Slimme en ecologische verpakkingen

Idealiter worden verpakkingen vermeden, maar het gebruik van verpakking voor voeding is noodzakelijk omdat de ecologische impact van voedselverspilling veel hoger ligt dan die van de verpakking. De verpakkingindustrie blijft niet 'bij de pakken zitten' en zet volop in op innovatie. Er zijn nieuwe verpakkingen op de markt die voeding op een actieve en intelligente manier beschermen. Ze verhogen de houdbaarheid, informeren over de reële versheid en laten toe een product in meerdere keren te gebruiken. Dit noemen we slimme of actieve verpakkingen. Ze verlengen de houdbaarheid zonder toevoeging van bewaarmiddelen en vergemakkelijken de distributie van verse producten.

Er is ook een groot aanbod van ecologische alternatieven voor wegwerpvoedingsrecipiënten zoals bекers, borden, bestek, etc. die biologisch afbreekbaar zijn en uit natuurlijke vezels bestaan zoals soya, rietsuiker, mais, etc.

Meer info:

<http://foodvalleyupdate.nl/trends/minder-verspilling-in-de-keten-met-slimme-verpakkingen/>

Opportunities

Duurzaamheid meenemen in aankoopdossiers van voeding en dranken is geen evidentie, daar elk dossier totaal anders kan zijn. Gaat het over het aankopen van melk voor scholen, broodjesmaaltijden voor vergaderingen, hapjes en dranken bij een receptie, cateringdiensten voor het personeelsrestaurant of schoolmaaltijden? Elk van deze dossiers heeft zijn eigen specifieke context en daarmee moet maximaal rekening gehouden worden. Het is dus maatwerk.

Als 10 geboden voor duurzame voeding, dranken en cateringdiensten kan de aankoper onderstaand denkkader hanteren. Afhankelijk van de context, de maturiteit van de markt en de impact op de totale kost kan gekozen worden voor het stimuleren of verplichten van (een deel van) onderstaande principes van duurzame voeding. Er is een opsplitsing gemaakt in de duurzaamheid van de aangeboden producten (voeding, dranken, menu's, etc.) en de duurzaamheid van de dienstverlening (energie- en afvalmanagement, logistiek, etc.)

A. Principes voor duurzaamheid van aangeboden producten en menu's		
Basisregel: Breng uw bestaande behoeften en afvalproductie optimaal in kaart om afvalverspilling zo veel mogelijk te voorkomen		
1.	Seizoensgebonden producten	Verse en/of diepvriesgroenten, fruit en vis worden aangeboden in overeenstemming met de seizoenskalender. <i>Bv. X% van het aanbod bestaat uit seizoensgebonden producten</i>
2.	Biologische producten	Gebruik van producten met biogarantielabel (of gelijkwaardig) <i>Bv. Minstens koffie, thee, melk, brood, 1 fruitsap, 1 frisdrank en 1 dessert zijn van biologische oorsprong</i>
3.	Korte transportafstanden	Er worden zo veel mogelijk producten van korte afstanden aangeboden <i>Bv. X% van het menu bestaat uit lokale producten met korte transporttrajecten</i>
4.	Vegetarisch aanbod	Er wordt een vegetarisch alternatief aangeboden in het menu. <i>Bv. 20% van de maaltijden (of broodbeleg) zijn vegetarisch en/of op één dag in de week is er een exclusief vegetarisch menu ('Donderdag Veggiedag')</i>
5.	Fair Trade-producten	Bij gebruik van niet lokale producten worden bij voorkeur producten uit eerlijke handel gekozen (Fairtrade-label). <i>Bv. X% van de koffie, thee, chocolade en exotisch sap dragen het Fairtrade-label</i>
6.	Dierenwelzijn en ecologie : viskeuze, eieren en andere producten	Er wordt gekozen voor vis uit duurzame visvangst (MSC-keurmerk of gelijkwaardig) en eieren van biokippen of kippen met vrije uitloop. <i>Bv. Er staan geen bedreigde vissoorten op het menu.</i>
B. Principes voor duurzaamheid van de dienstverlening (a)		
7.	Afvalmanagement en recyclage	Er is een afvalmanagement gericht op het vermijden, reduceren en/of sorteren van afval. <i>Bv. Het afval wordt systematisch gesorteerd. X% van het afval wordt gerecycleerd, etc.</i>
8.	Aankoop van schoonmaakmiddelen, papierwaren, werkkledij, keukenapparatuur, etc.	Bij de aankoop van indirecte producten en diensten (niet gerelateerd aan voeding en/of drank) wordt rekening gehouden met de duurzaamheidsimpact. <i>Bv. De aankoop van bio-afbreekbare onderhoudsproducten, PFC-gecertificeerde en/of gerecycleerde papierwaren, ecologisch verpakkingsmateriaal, fair trade-werkkledij, etc.</i>

9.	Energie-efficiëntie en waterefficiëntie	De organisatie investeert in energie-efficiënte apparatuur in de keuken en zet in op gedragsverandering bij het keukenpersoneel en bij de klant op vlak van zuinig omgaan met energie. <i>Bv. Er wordt geïnvesteerd in energie-efficiënte kookapparatuur, koelvoorzieningen, afwasmachines, etc.</i>
10.	Duurzame logistieke stromen (*)	De logistieke stromen worden geoptimaliseerd met oog op het verminderen van het aantal km's en/of het aantal afgelegde trajecten, het optimaliseren van de voorraad en het vergroenen van de vloot. <i>Bv. Het verminderen van het aantal leveringen door het optimaliseren van het bestelgedrag: minder aparte en meer gebundelde bestellingen.</i>

(*) Stimuleer duurzame leveringen

Elke aankoop gaat gepaard met een levering. Als aankoper kan u een grote impact hebben op het vergroenen van de vloot van leverancier. Bovendien kan het inzetten op duurzame leveringen een positieve bijdrage leveren tot de milieu-impact van de voeding, de dranken of de maaltijd over de volledige levensduur. Logistieke stromen hebben namelijk een grote impact door de verbranding van fossiele brandstoffen die verantwoordelijk zijn voor de uitstoot van CO₂ en andere broeikasgassen. Het streven naar duurzame leveringen is een gedeelde verantwoordelijkheid tussen aankoper en leverancier. De aankopende organisatie kan inzetten op het sturen naar een efficiënt bestelgedrag door bestellingen maximaal te bundelen. De leverancier kan aangemoedigd worden om te investeren in een CO₂-efficiënte vloot en gestimuleerd worden om managementsystemen te implementeren zoals 'lean & green' (of gelijkwaardig).

Voor het realiseren van maximale impact op vlak van een CO₂-efficiënte levering kan het aangewezen zijn om de CO₂ -uitstoot van de levering te monitoren met oog op reductie van CO₂ over de looptijd van het contract. Het meten van de uitstoot is namelijk de eerste stap naar een efficiënt en duurzaam beheer van de logistieke stromen die gelinkt zijn met het aankopen van goederen en diensten. Het meten van CO₂ is een complexe materie, er bestaan meetmethodes en calculatoren die u hierbij kunnen inspireren (CO₂logic).

Meer info:

www.co2logic.be

<http://lean-green.nl>

Andere criteriadocumenten

Europa – Green Public Procurement

http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_nl.pdf

Nederland – Pianoo

<https://www.pianoo.nl/sites/default/files/documents/documents/milieucriteriacatering-jan2016.pdf>

deel C

Criteriadocument

<u>Criteriadocument</u>	<u>30</u>
<u>1</u> <u>Nieuw in de wetgeving!</u>	<u>31</u>
<u>2</u> <u>Voorwerp van de opdracht</u>	<u>33</u>
<u>3</u> <u>Selectie- & Uitsluitingscriteria</u>	<u>34</u>
<u>4</u> <u>Gunningscriteria</u>	<u>35</u>
<u>5</u> <u>Technische specificaties</u>	<u>37</u>
<u>6</u> <u>Bijzondere uitvoeringsvoorwaarden</u>	<u>38</u>
<u>7</u> <u>Sociale aspecten in overheidsopdrachten</u>	<u>39</u>
<u>Bijlage 1: Criteria</u>	<u>40</u>

1 NIEUW IN DE WETGEVING!

De Belgische regelgeving overheidsopdrachten is van toepassing op alle overheden in België en gebaseerd op Europese regelgeving. Op 17 juni 2016 werd een nieuwe wet inzake overheidsopdrachten (Wet OO 2016) goedgekeurd. Deze wetgeving zal de wet OO 2006 vervangen van zodra de uitvoeringsbesluiten voorhanden zijn. Dit wordt verwacht in de loop van 2017. Momenteel (november 2016) is de overheidsopdrachtenwet 2006 nog van toepassing! Hieronder krijgt u een overzicht van de meest relevante wijzigingen met oog op het duurzaam aankopen van goederen, diensten en werken. Voor nieuws inzake de uitvoeringsbesluiten en de details in de wet verwijzen wij naar <http://www.publicprocurement.be/nl>



Het naleven van milieu-, sociaal en arbeidsrecht (*art. 7 Wet OO 2016*)

Ondernemers moeten het milieu-, sociaal en arbeidsrecht naleven volgens het Europees Unierecht, nationale recht of collectieve arbeidsovereenkomsten. Nu wordt ook heel expliciet gemaakt dat zij deze wetgeving ook moeten doen naleven door elke persoon die handelt als onderaannemer in welke fase ook, en door elke persoon die personeel tewerkstelt voor de uitvoering van de opdracht. Hierbij wordt rechtstreeks verwezen naar internationale conventies zoals de ILO-conventie. Indien de aanbestedende overheid inbreuken vaststelt kan zij desgevallend maatregelen treffen of een inschrijver uitsluiten. **Zie ook verplichte en facultatieve uitsluitingsgronden in de nieuwe wet OO 2016.**

Het voorbehouden van opdrachten (*art.15 Wet OO 2016*)

De nieuwe wet stelt dat de toegang tot de opdracht voorbehouden kan worden aan sociale werkplaatsen en aan ondernemers die de maatschappelijke en professionele integratie van gehandicapten of kansarmen tot doel hebben, of dat de uitvoering van opdrachten voorbehouden kan worden in het kader van programma's voor beschermde arbeid, mits ten minste dertig procent van de werknemers van deze werkplaatsen, ondernemingen of programma's gehandicapte of kansarme werknemers zijn.

Het grote verschil t.a.v. de vorige wetgeving is dat de verschillende vormen van sociale economie niet

langer gedefinieerd zijn maar dat er hoofdzakelijk met het 30%-criterium wordt gewerkt.

Het gebruik van keurmerken en labels (*art. 54 Wet OO 2016*)

Labels en keurmerken kunnen een efficiënt instrument zijn om overheidsopdrachten te verduurzamen. Het gebruik van labels zal zich in de toekomst niet langer beperken tot de bewijsfase want de nieuwe wet bepaalt dat overheden keurmerken kunnen voorschrijven om besteisen te definiëren. Dit betekent concreet dat de aanbestedende overheid een specifiek label of keurmerk voorschrijft ter definitie van de eisen, op voorwaarde dat andere gelijkwaardige keurmerken en andere geschikte bewijsmiddelen ook worden aanvaard. Belangrijk is dat dit zowel toegelaten is in de technische specificaties als in de gunningscriteria en de uitvoeringsvoorwaarden en dat er hiermee nu ook ingezet zal kunnen worden op sociale of andere kenmerken (momenteel ligt de focus vooral op milieukeurmerken). Belangrijke randvoorwaarde is dat het moet gaan om betrouwbare labels en dat de onderliggende keurmerkeisen van het opgelegde keurmerk alleen betrekking moeten hebben op criteria die verband houden met het voorwerp van de opdracht.

Sociale en ecologische gunningscriteria (*art. 81 Wet OO 2016*)

Ook in de nieuwe wet overheidsopdrachten kunnen sociale aspecten en milieuaspecten via gunningscriteria beoordeeld worden. Daarnaast kan de aanbestedende overheid in de gunningscriteria ook inzetten op een methodologie m.b.t. de bepaling van de

levenscycluskosten. Bijzonder belangrijk m.b.t. sociale overwegingen bij overheidsopdrachten is art. 81, §3 die stelt dat het specifieke productieproces en het specifiek proces voor een andere fase van de levenscyclus kunnen beoordeeld worden op basis van een gunningscriterium. Dit biedt veel kansen met oog op het streven naar eerlijke en duurzame handel en het respect van de arbeidsvoorwaarden en mensenrechten in de keten.

Methodologie voor levenscycluskosten (*art. 82 Wet OO 2016*)

De nieuwe wet stimuleert het gebruik van een methodologie voor het berekenen van de levenscycluskosten. Het basisuitgangspunt is dat het criterium 'prijs' niet enkel verband houdt met de kost van de verwerving, maar met alle kosten die gepaard gaan met het gebruik van het verworven werk/product/dienst, zowel de verwervingskosten als de gebruikskosten, zoals kosten voor verbruik van energie, kosten voor onderhoud en kosten verbonden aan het einde van de levenscyclus, zoals kosten voor ophaling, ontmanteling of recyclage. De wet laat mogelijks ook toe om 'externaliteiten' mee te nemen in de opdracht (CO₂-uitstoot, watervervuilingskosten) voor zoverre deze objectief meetbaar en te monetariseren zijn.

De nieuwe wetgeving stuurt aan op de ontwikkeling van gemeenschappelijke berekeningsmethoden voor levenscycluskosten, bijvoorbeeld op Europees, nationaal of regionaal niveau.

Innovatie en Innovatiepartnerschap (*art. 40 Wet OO 2016*)

In enkele gevallen wenst de overheid specifieke innovatieve oplossingen die nog niet op de markt beschikbaar zijn. In de nieuwe wet is een mogelijkheid opgenomen van 'innovatiepartnerschap' waarbij de aanbestedende overheid aangeeft in de opdrachtdocumenten dat er behoefte is aan innovatieve producten, diensten of werken, en dat met de aanschaf van reeds op de markt beschikbare producten, diensten of werken niet in

die behoefte kan worden voorzien. Een innovatiepartnerschap dient te zijn gericht op de ontwikkeling van innovatieve producten, diensten of werken en dient gevolgd te worden door de aankoop van de daaruit resulterende innovaties, mits deze voldoen aan de prestatieniveaus die tussen de aanbestedende overheid en de deelnemers zijn afgesproken. Let op: het is geen evidentie om prestatieniveau's en maximum prijzen te bepalen voor oplossingen die nog niet bestaan!

Losstaand van het innovatiepartnerschap is het mogelijk om innovatie reeds met meer courante methoden in overweging te nemen. Het marktverkennd onderzoek is wel het meest voor de hand liggend, maar ook onderhandelingsprocedures of het werken met varianten bieden mogelijkheden om innovatie te stimuleren.

Energie-efficiëntieprestaties (*art. 168. Wet OO 2016*)

Via de nieuwe wetgeving overheidsopdrachten wordt het verwerven van producten, diensten en gebouwen met hoge energie-efficiëntieprestaties aangemoedigd en in sommige gevallen verplicht. Belangrijke randvoorwaarde is dat de hoge eisen op vlak van energie-efficiëntie in overeenstemming moeten zijn met de principes van voldoende concurrentie, kosteneffectiviteit, de economische haalbaarheid, de duurzaamheid en de technische geschiktheid. Ook worden aanbestedende overheden gestuurd naar het overwegen van energieprestatiecontracten bij het plaatsen van opdrachten voor diensten met oog op het realiseren van energiebesparingen op de lange termijn. Het KB van 13 juli 2014 breidt de energie-efficiëntie verplichtingen bij overheidsopdrachten van gebouwen uit naar een hele lijst van bijkomende producten en diensten.

Voor meer informatie over de huidige en nieuwe wet overheidsopdrachten ga naar

<http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/juridische-achtergrond>

2 VOORWERP VAN DE OPDRACHT



Het voorwerp van de opdracht is de 'titel' of het 'onderwerp' van de opdracht. Dit moet potentiële inschrijvers overtuigen om de aankondigingsdocumenten en/of het bestek te openen. Reeds hier moet duidelijk gemaakt worden dat het om een duurzame opdracht gaat gezien alle andere bepalingen in het bestek steeds verwijzen naar de omschrijving van het voorwerp van de opdracht

De omschrijving van het voorwerp bij een duurzame opdracht is best zo transparant mogelijk over het duurzame karakter van de opdracht. Zo zijn de potentiële inschrijvers meteen op de hoogte van de doelstellingen van de aanbestedende overheid.

Inkoop van levensmiddelen (of een bepaalde groep levensmiddelenproducten) of catering die ten minste deels van biologische oorsprong zijn

Voorwerp van opdracht in de context van het beleid van de organisatie.

"<.....> (naam van de openbare overheid) hecht belang aan de milieuzorg en de sociale aspecten. Dit wordt verklaard in haar <strategisch beleid>, <missie>, <aankoopbeleid>, ..."

Het werkt sterk sensibiliserend. Door het voorwerp van de opdracht duurzaam te maken nemen overheidsaankopers het voortouw. De markt merkt deze toename in duurzame opdrachten op. Dit signaal kan ervoor zorgen dat de markt meer en meer gaat investeren in duurzame producten en bedrijfsprocessen om zo een goede kans te maken op het binnenhalen van overheidsopdrachten. Hoe

meer bedrijven inzetten op duurzaamheid, hoe groter het aantal inschrijvers wordt en hoe competitiever de markt. Dit heeft dan weer een positief effect op de prijs voor duurzame producten en diensten.

Het is stimulerend voor pioniers. Het integreren van duurzaamheid in het voorwerp van de opdracht is ook een beloning voor deze bedrijven die een pioniersrol opnemen en echte voortrekkers zijn op vlak van duurzaamheid. De kans dat zij de opdracht binnenhalen is namelijk veel groter dan voor bedrijven die zich nog moeten omschakelen naar meer duurzame productiemethodes of die nog aan het begin staan van een integratie van duurzame producten in hun catalogus.

Het is noodzakelijk voor de opmaak van het duurzame bestek. Alle eisen die verder opgenomen worden in het bestek worden gelinkt met het voorwerp van de opdracht. De wetgeving is hier heel duidelijk over: de criteria opgenomen in het bestek dienen verband te houden met het voorwerp van de opdracht.

3 SELECTIE- & UITSLUITINGSCRITERIA

De selectiecriteria hebben uitsluitend betrekking op de leverancier en staan dus los van de eigenschappen van de producten, diensten of werken die worden aangekocht, de wijze van gunning van de opdracht, de uitvoering van de opdracht enz. De grote vraag is hier: welke potentiële leveranciers krijgen toegang tot de opdracht?

Welke selectiecriteria zijn relevant?

Selectiecriteria worden gebruikt om niet geschikte potentiële opdrachtnemers uit te sluiten of om geschikte opdrachtnemers te selecteren die toegang krijgen tot de opdracht. Selectiecriteria zijn echter sterk gereguleerd door de wetgeving overheidsopdrachten, de keuze is dus gelimiteerd. Hieronder volgen enkele opties om duurzaamheid te laten doorwegen bij het selecteren van geschikte leveranciers:

Een overheid kan potentiële opdrachtnemers uitsluiten indien sprake is van ernstige overtreding op vlak van sociale en/of milieuwetgeving.

Verder kunnen eisen opgelegd worden die de geschiktheid van een potentiële opdrachtnemers beoordelen en bepalen of die in staat is de duurzame opdracht uit te voeren. Heeft de potentiële opdrachtnemer al ervaring met duurzame opdrachten? Welke maatregelen neemt de hij op vlak van milieubeheer? Hoe worden de sociale risico's beheerd doorheen de keten?

Voor het bepalen van de geschiktheid van de leverancier kan gevraagd worden naar referenties waarbij duidelijk wordt gepeild naar de duurzaamheidsaspecten van de referentieopdrachten. Zo kan u partijen uitsluiten die nog geen enkele ervaring hebben met duurzaamheid.

Er moet echter telkens nagedacht worden over de relevantie van de selectiecriteria en de proportionaliteit in functie van de grootte en de duurtijd van de opdracht. Zo heeft het geen zin om bewijs te vragen van een milieubeheersysteem in een kleine opdracht, daar de inspanning om het certificaat voor het milieubeheersysteem te verkrijgen disproportioneel zwaar is in vergelijking met de grootte van de opdracht.

Voor gedetailleerde informatie over milieubeheerssystemen, zie

<http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/milieu/milieubeheer>

Voor gedetailleerde informatie over de juridische achtergrond van het integreren van selectiecriteria bij overheidsopdrachten, zie <http://www.publicprocurement.be/nl>

Technische capaciteit (voor catering)

De contractant moet aantonen technisch en professioneel in staat te zijn de milieuaspecten van het contract na te komen met behulp van:

- een milieumanagementsysteem (MMS) voor cateringdiensten zoals EMAS, ISO 14001 of gelijkwaardig, of
- een milieubeleid voor cateringactiviteiten en werkvoorschriften en -procedures voor de milieuvriendelijke uitvoering van de dienst of
- eerdere ervaring met de toepassing van milieubeheermaatregelen in vergelijkbare contracten.

Inkopers worden aangeraden op basis van het geraamde bedrag en op basis van hun marktverkenning in te schatten wat de meest optimale formulering is voor het bestek in kwestie.

Uitsluitingscriteria

De niet-naleving van de milieu- en sociale wetgeving, die het voorwerp is geweest van een definitief vonnis of een beslissing met een gelijkwaardig effect, kan beschouwd worden als een overtreding met betrekking tot het professionele gedrag van de betrokken economische operator, of een ernstig vergrijp dat het mogelijk maakt de betrokken partij uit te sluiten van de mededinging voor het contract.

Ref.: Art. 56 en 57 van Richtlijn 2014/24/EU en Art. 80 van Richtlijn 2014/25/EU

4 GUNNINGSCRITERIA

Gunningscriteria zijn criteria die het mogelijk maken om offertes objectief te vergelijken op basis van bijv. prijs, kwaliteit, esthetiek maar ook op vlak van sociale en ecologische duurzaamheid en innovatie. Gunningscriteria worden beoordeeld via een score of een gewicht en op die manier wordt een objectieve vergelijking gemaakt tussen de aanbieders. Eén belangrijke voorwaarde: gunningscriteria moeten gelinkt zijn met het voorwerp van de opdracht en moeten objectief meetbaar zijn! Het opnemen van 'duurzaamheid' als gunningscriterium is dus niet concreet genoeg én niet objectief meetbaar

Gunningscriteria toegepast in de praktijk

Gunningscriteria voorbeeld	Gewicht
1. Prijs <i>Berekening (bijv.): Laagst opgegeven prijs / opgegeven prijs x 0,60</i>	60%
2. Milieucriteria (De aanbestedende overheid verduidelijkt verder de gewichten die gegeven zullen worden aan de onder deze tabel vermelde criteria) <i>Berekening (bijv.): Totaal gescoorde punten / maximum aantal te scoren punten x 0,35</i>	35%
3. ...	5%

In de hierboven vermelde tabel zal het gewicht dat aan de milieucriteria wordt toegekend vastgesteld worden door de inkoper naar gelang de specifieke aanbesteding. Vertegenwoordigers van diverse sectorfederaties herinneren er vaak aan om dit gewicht niet te onderschatten, om duurzaamheid in de toekenningsfase sowieso een kans te geven.

Gebruik van labels en aanverwante criteria:

Criteria opgenomen in dit document en in een label zijn steeds een momentopname. Deze worden continu gereviseerd om de meest recente marktevoluties te volgen en het wordt bijgevolg aanbevolen om de laatste stand van zaken op vlak van lastenboek te consulteren op de website van het label zelf.

Een keurmerk kan zowel gebruikt worden als (bewijsvoering) voor technische criteria als voor gunningscriteria. In het eerste geval geldt dit als minimale eis, in het tweede geval kunnen extra punten verdiend worden bij het voldoen aan de uitgeschreven onderliggende criteria van het keurmerk. Artikel 54 van de wet overheidsopdrachten van 17 juni 2016 geeft een uitgebreid overzicht van de wijze waarop u naar keurmerken kunt verwijzen in een bestek. De meest algemene en juridisch correcte manier bestaat er in de technische eisen die u wenst te benadrukken (en die verband houden met het voorwerp van opdracht) op te nemen in (een bijlage) aan het bestek. Vervolgens vermeldt u dat een bepaald keurmerk of een set van keurmerken (of gelijkwaardig) als mogelijk bewijs op de naleving van de technische eis(en) voldoet. Neem gelijkwaardig bewijsmateriaal mee in overweging.



Het is ook mogelijk om een kruisverwijzing tussen technische specificaties en gunningscriteria te maken:

Bijvoorbeeld:

Technische eis:

Eventuele papieren handleidingen bij het product zijn gedrukt op papier met minstens 70% gerecycleerde vezels of vezels uit duurzaam beheerde bossen (op basis van aanwijzingen op het FSC of PEFC label of gelijkwaardige labels)

Gunningscriterium:

Indien meer dan 70% van de vezels van de eventuele papieren handleidingen van gerecycleerd oorsprong of uit duurzaam beheerde bossen is (zie technische eis) dan kunt u extra punten krijgen (op basis van aanwijzingen op het FSC of PEFC label of gelijkwaardige labels).

Milieu- en andere criteria en labels die u kunt gebruiken voor deze productgroep kunt u terugvinden onder bijlage 1 van deze fiche. U kunt ze gebruiken in het kader van de gunningscriteria die u vermeldt in uw bestek

5 TECHNISCHE SPECIFICATIES

Onder de technische specificaties worden de kenmerken of eigenschappen beschreven waaraan het product of de dienst minimaal dient te voldoen.. Dit vormt een grote opportuniteit voor duurzaamheid want hier stellen we de duurzame eisen of technische eisen op van het product, dienst of werk. Keurmerken en certificaten zijn een eenvoudige en veelgebruikte methode om aan te tonen dat aan de technische specificaties is voldaan. Ze kunnen ook gebruikt worden als bron voor het zoeken naar technische kenmerken die opgenomen kunnen worden in het bestek.

Wat is een betrouwbaar label? Keurmerken zijn voor aanbestedende diensten een handig instrument om op een snelle manier te oordelen of een product voldoet aan een aantal milieu- of sociale eisen. Nochtans bestaat er een wildgroei aan keurmerken en is het niet toegelaten om zomaar elk keurmerk in te zetten in het kader van overheidsopdrachten. De wetgeving overheidsopdrachten omschrijft daarom de voorwaarden waaraan een keurmerk moet voldoen. Alle in de gids vermelde keurmerken voldoen aan de eisen van de wetgeving. Voor meer informatie over keurmerken, zie <http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/milieu/keurmerken>

Milieu- en andere criteria en labels die u kunt gebruiken voor deze productgroep kunt u terugvinden onder bijlage 1 van deze fiche. U kunt ze gebruiken in het kader van de technische specificaties die u vermeldt in uw bestek



LET OP

Zijn uw verplichte criteria marktconform ?

6 BIJZONDERE UITVOERINGSVOORWAARDEN

Uitvoeringsvoorwaarden dienen door de opdrachtnemer gerespecteerd te worden tijdens de uitvoering van de opdracht. Uitvoeringsvoorwaarden zijn een ideaal instrument om opdrachtnemers aan te zetten om te investeren in duurzaamheid tijdens de volledige duur van de opdracht. Er moet een link zijn met het voorwerp van de opdracht, maar uitvoeringsvoorwaarden kunnen betrekking hebben op de leveringsvoorwaarden, de (sociaal of ecologisch verantwoorde) productiewijze, duurzaam HR-beleid, etc.

“U, als aankoper, heeft een belangrijke hefboom voor duurzaamheid in handen: koopkracht.”

Jo Versteven, expert duurzame overheidsopdrachten, Federaal Instituut voor Duurzame Ontwikkeling

Milieu- en andere criteria en labels die u kunt gebruiken voor deze productgroep kunt u terugvinden onder bijlage 1 van deze fiche. U kunt ze in sommige gevallen gebruiken in het kader van de bijzondere uitvoeringsvoorwaarden die u vermeldt in uw bestek

7 SOCIALE ASPECTEN IN OVERHEIDSOPDRACHTEN

Sociale en ethische aspecten

Aanbestedende diensten kunnen op verschillende manieren rekening houden met sociale en ethische overwegingen in overheidsopdrachten.

Het betreft het respecteren van de nationale, Europese en internationale sociale wetgeving, het bevorderen van gelijke kansen voor mannen en vrouwen en culturele diversiteit, het bepalen van technische eisen die een (betere) toegankelijkheid voor mensen met een handicap toelaten, het inschakelen van minder gekwalificeerde doelgroepen en werklozen (kansengroepen), het respecteren van de conventies van de Internationale Arbeidsorganisatie en van de mensenrechten (fatsoenlijke arbeidsomstandigheden, het rekening houden met aanvaardbare lonen (IAO-conventie nr. 94) bij de gunning van de opdracht, het rekening houden met duurzame handelspraktijken, het rekening houden met de sociale gevolgen van productieprocessen in de hele levenscyclus van een product of een dienst, het treffen van de nodige maatregelen om de deelname van beschutte werkplaatsen (maatwerkbedrijven) en sociale inschakelingsondernemingen aan te moedigen, het zorgen voor voldoende opleiding, veiligheidsinstructies, ... voor het personeel.

Voor aankopers is het echter wel belangrijk om hiermee op een gepaste manier rekening te houden. De overwegingen kunnen namelijk, afhankelijk van hun aard, pas tijdens bepaalde fases van de aanbestedingsprocedure worden meegewogen.

Voor gedetailleerde informatie over deze sociale en ethische aspecten en hun toepassing in overheidsopdrachten, gelieve de website te raadplegen op:
<http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/sociale-aspecten>

BIJLAGE 1: CRITERIA

Criteria opgenomen in dit document en in een label zijn steeds een momentopname. Deze worden continu gereviseerd om de meest recente marktevoluties te volgen en het wordt bijgevolg aanbevolen om de laatste stand van zaken op vlak van lastenboek te consulteren op de website van het label zelf.

Versie bijlage 1: december 2010 !!

Technische specificaties

Het is aan te raden goed het toepassingsgebied van de gewenste producten te overwegen. In dit deel wordt vooral stilgestaan bij voedsel en dranken (en catering) afkomstig van de geïntegreerde en biologische landbouw (vaak producten afkomstig uit de Europese Unie). In bijlage van deze fiche vindt u aanbevelingen voor voedsel en dranken afkomstig van duurzame productie en handel. Ze zijn vaak, maar zeker niet altijd afkomstig van buiten de Europese Unie. Het betreft onder andere koffie, cacao, thee, kokos, suiker, rijst, wijn, honing, fruit, vruchtensappen, kruiden, specerijen en andere producten.

a) Gevarieerde en gezonde voeding

Enkele aanbevelingen voor inkopers in de behoeftebepaling:

- verhoog het aanbod aan groenten en fruit in uw menu's
- naast een wekelijkse (duurzame!) visdag kan u een wekelijkse veggi-dag overwegen. Vegetarische maaltijden dienen wel voldoende gevarieerd te zijn.

Voor meer informatie raden wij u aan om bijvoorbeeld de actieve voedingsdriehoek en het Nationaal Actieplan voor Voeding en Gezondheid te consulteren. Verder zijn er heel wat brochures en websites beschikbaar die u wegwijs kunnen maken in deze materie.

Zie ook: <http://www.leefmilieubrussel.be> m.b.t. duurzame kantines

b) Producten uit de biologische landbouw (GPP Toolkit)

Minstens [X]%⁶ van de producten [hetzij een bepaalde productgroep, zoals zuivel, vlees of groenten, hetzij een lijst specifieke producten, bijv. aardappelen, tomaten, rundvlees of eieren]⁷ moet biologisch zijn geproduceerd in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 834/2007.

Controle:

Alle levensmiddelen die gelabeld of verkocht worden als 'biologische producten' moeten geproduceerd zijn in overeenstemming met EU Verordening (EEC) No 2092/91 en vanaf 1 Januari 2009 moeten deze gemarkeerd worden met het EU-logo voor biologische voeding, uitgezonderd geïmporteerd voedsel van derde landen.

⁶ In Nederland refereert men naar het cijfer 40%; in Frankrijk naar 20%. Voor overheidsopdrachten met kleine bedragen kan het verantwoord zijn om naar 100% te vragen.

⁷ In heel wat bestekken vraagt de aanbestedende overheid naar een totaal pakket van voedingsproducten. Voor opdrachten met hoge prijsramingen is het dan ook niet erg nuttig om voor elk product afzonderlijk naar X% biologische productie te vragen. Beter is het om in het bestek te verduidelijken voor welke producten men 100 % biologisch aanbod wenst en voor welke producten men voedingsmiddelen uit de courante landbouw wenst. Ook zouden alle biologische producten onder een bepaald perceel van het bestek beschreven kunnen worden en alle niet biologische producten onder een ander perceel. Deze laatste methode laat toe dat relatief kleinere marktspelers die een volledig biologisch aanbod hebben ook kunnen meedingen aan een overheidsopdracht. Het marktonderzoek kan meer realistische inschattingen geven op productniveau

c) Voor groenten en fruit: Producten uit de geïntegreerde landbouw (GPP Toolkit)

Voor groenten en fruit moet Y% van de niet-biologische producten (zie criterium b), zijn geproduceerd volgens de criteria van geïntegreerde landbouw of gelijkwaardige productiesystemen.

[Opmerking: tegen 2014 dienen alle groenten en fruit afkomstig uit de Europese Unie geproduceerd te zijn op basis van geïntegreerde productie. Dit criterium blijft vanaf dan nog wel van belang voor import]

Controle:

Producten met een regionaal of nationaal keurmerk van geïntegreerde productie worden geacht te voldoen.

Als de producten niet zijn gecertificeerd, moet de inschrijver middels gepaste documentatie (bijv. een lijst van de bij productie gebruikte chemicaliën.) aantonen dat wordt voldaan aan elk van de eisen die gesteld worden in de regionale en/of nationale normen inzake geïntegreerde productie

d) Voor aquacultuur- en zeeproducten (GPP Toolkit)

Aquacultuur- en zeeproducten zijn tot stand gebracht met duurzame praktijken en methoden.

Controle:

Aquacultuur- en zeeproducten met een keurmerk voor duurzame visserij of aquacultuur worden geacht te voldoen. Hiervoor wordt verwezen naar:

- a) het Mariene Stewardship Council label ;*
- b) de groene kleur op viswijzer of consoguide poissons (zie www.wwf.be)*
- c) de onder criterium 2 beschreven labels voor biologische productie*

Ieder ander bewijs waaruit duidelijk blijkt dat de producten in overeenstemming zijn met de criteria van een relevant keurmerk voor duurzame visserij en aquacultuur, wordt ook aanvaard

e) Voor dierlijke producten: Normen inzake dierenwelzijn (GPP Toolkit)

Dierlijke producten zijn tot stand gebracht met inachtneming van strenge normen voor dierenwelzijn op basis van nationale richtlijnen.

- a) Voor eieren: Afkomstig van dieren die vrije uitloop hebben en / of kunnen scharrelen

Controle:

Voor pluimvee een van de volgende vermeldingen: "Scharrel... binnengehouden"; "Scharrel... met uitloop"; "Boerenscharrel... met uitloop"; "Boerenscharrel...met vrije uitloop";⁸

Voor eieren een van de volgende vermeldingen: „Eieren van hennen met vrije uitloop”; „Scharreleieren”

⁸ Artikel 11(1) van Verordening (EG) nr. 543/2008: 'In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, onder a), van Richtlijn 2000/13/EG mogen ter aanduiding van het houderijsysteem, met uitzondering van de biologische landbouw, geen andere vermeldingen worden gebruikt dan de hierna vastgestelde vermeldingen en de overeenkomstige in bijlage IV opgenomen vermeldingen in de andere talen van de Gemeenschap, en in elk geval mogen zij alleen worden gebruikt voor zover aan de desbetreffende in bijlage V bij deze verordening vastgestelde voorwaarden is voldaan: a) „Gevoerd met ... % ...”; b) „Scharrel ... binnengehouden”; c) „Scharrel ... met uitloop”; d) „Boerenscharrel ... met uitloop”/„Hoeve ... met uitloop”; e) „Boerenscharrel ... met vrije uitloop”/„Hoeve ... met vrije uitloop”. Deze vermeldingen mogen worden aangevuld met verwijzingen naar de bijzondere kenmerken van de verschillende houderijsystemen.

b) Voor dierlijke producten: De producten zijn afkomstig van dieren die diervriendelijk behandeld werden

Controle:

Producten die blijkens gepast bewijs beantwoorden aan relevante nationale vrijwillige normen die strenger zijn dan de verplichte wetgeving, zoals certificering door een erkende organisatie, worden geacht te voldoen. De inschrijver kan ook ander gepast bewijs van naleving van normen voor dierenwelzijn overleggen

f) Catering: Seizoensgebonden producten (GPP Toolkit)

[Indien de contractant de menu's bepaalt]

De belangrijkste fruit-, groente- en zeeproducten die in het kader van de dienst worden gebruikt, moeten zo mogelijk seizoensgebonden zijn.

Zie voor de aanbevolen richtlijnen de seizoenskalender bijlage X [samen te stellen door de aanbestedende dienst].

g) Catering: Papierproducten (GPP Toolkit)

In het kader van de dienst te gebruiken papierproducten, zoals keukenpapier of papieren servetten, moeten gemaakt zijn van gerecycleerde of duurzaam beheerde niet-gerecycleerde vezels.

Controle:

Producten met EU-milieukeur of een nationaal keurmerk worden geacht te voldoen, hoewel andere gepaste documentatie, zoals een technisch dossier van de fabrikant of testverslag, ook wordt aanvaard. Voor meer info zie de productgroep papierproducten uit www.gidsvoorduurzameaankopen.be

h) Catering: Apparatuur (GPP Toolkit)

De apparatuur moet aan de volgende criteria voldoen:

- Voor uitvoering van de dienst te gebruiken koelers en vriezers mogen geen ozonafbrekende stoffen (HCFK's en HFK's) bevatten.
- De gebruikte apparatuur voldoet aan een of meer van de volgende normen voor energiezuinigheid, voor zover bestaand: Energy Star, energie-etiket van de EU (klasse A) of [andere nationale normen] of gelijkwaardig.
- De efficiëntie van het watergebruik van de apparatuur beantwoordt aan het EU-etiket (klasse A) of gelijkwaardige normen.

Controle:

De leveranciers moeten een lijst van voor de uitvoering van de dienst te gebruiken apparaten verstrekken en per apparaat het desbetreffende etiket vermelden, of anderszins aantonen dat aan de criteria wordt voldaan

i) Catering: Schoonmaakproducten (GPP Toolkit)

De voor de uitvoering van de dienst te gebruiken schoonmaakproducten moeten aan de volgende criteria voldoen aan de criteria voor schoonmaakproducten van www.gidsvoorduurzameaankopen.be.

Gunningscriteria

a) Producten uit eerlijke of duurzame handel

Deze producten zijn vaak, maar zeker niet altijd afkomstig van buiten de Europese Unie. Het betreft onder andere koffie, cacao, thee, kokos, suiker, rijst, wijn, honing, fruit, vruchtensappen, kruiden, specerijen en andere producten.

Vele aankopers stellen zich vragen over het juridisch correct gebruik van criteria en keuren m.b.t. eerlijke en duurzame handel. Het arrest C-368/10 met betrekking tot een overheidsopdracht voor levering, installatie en onderhoud van warmedrankautomaten, en levering van thee, koffie en andere ingrediënten in een geschil tussen de Europese Commissie en het Koninkrijk der Nederlanden heeft sinds 10 mei 2012 meer duidelijkheid gecreëerd. Het verduidelijkt dat het o.a. mogelijk is om criteria rond eerlijke en duurzame handel op te nemen in de gunningscriteria. Het arrest kan nagelezen worden op de website van het Hof van Justitie.

De in België meest gebruikte labels die verwijzen naar eerlijke en duurzame handel zijn Fairtrade, UTZ and Rainforest Alliance. Criteria die opgenomen kunnen worden met betrekking tot deze labels zijn te vinden op webpagina's van de hoger vermelde label organisaties (zie tabel met labels onder deel B, 3 van deze fiche).

b) Biologische levensmiddelen (GPP Toolkit)

Meer producten zijn van biologische oorsprong dan minimaal vereist in de technische specificaties

Controle :

Zie technische specificaties

c) Voor groenten en fruit : producten van geïntegreerde landbouw

Meer producten zijn van geïntegreerde landbouw dan minimaal vereist in de technische specificaties

Controle :

Zie technische specificaties

d) Verpakking (GPP Toolkit)

- Verzamel- en/of verzendverpakking (secondary or tertiary packaging) bestaan voor minstens 45% uit gerecycleerd materiaal
- Voedingsproducten worden geleverd in (primaire) verpakking gemaakt met hernieuwbare grondstoffen.
- Er is geen (primaire) verpakking als individuele porties wordt geleverd.⁹

⁹ **Verpakking:** Volgens artikel 3 van Richtlijn 94/62/EG van 20 december 1994 betreffende verpakking en verpakkingsafval, omvat "verpakking" uitsluitend:

(a) verkoop- of primaire verpakking, dat wil zeggen verpakking die zo is ontworpen dat zij voor de eindgebruiker of consument op het verkooppunt een verkoopheenheid vormt;

(b) verzamel- of secundaire verpakking, dat wil zeggen verpakking die zo is ontworpen dat zij op het verkooppunt een verzameling van een aantal verkoopheenheden vormt, ongeacht of deze als dusdanig aan de eindgebruiker of consument wordt verkocht, dan wel alleen dient om de rekken op het verkooppunt bij te vullen; deze verpakking kan van het product worden verwijderd zonder dat dit de kenmerken ervan beïnvloedt;

(c) verzend- of tertiaire verpakking, dat wil zeggen verpakking die zo is ontworpen dat het verladen en het vervoer van een aantal verkoopheenheden of verzamelverpakkingen wordt vergemakkelijkt om fysieke schade

Controle :

De leveranciers moeten in een ondertekende verklaring aangeven aan welke van deze criteria hun producten kunnen voldoen. De aanbestedende dienst ziet tijdens de contractperiode toe op naleving en legt gepaste sancties op in geval van niet-naleving.

Uitvoeringsvoorwaarden

a) Catering : Afvalproductie (GPP Toolkit)

Ter beperking van de afvalproductie moeten levensmiddelen en dranken worden geserveerd met herbruikbaar bestek, glaswerk, servies en tafellinnen of bestek, servies of ander cateringgerei op basis van hernieuwbare grondstoffen.

Bij uitvoering van de dienst geproduceerd afval wordt gescheiden ingezameld in overeenstemming met het inzamelsysteem van de aanbestedende dienst

b) Catering : Vervoer (GPP Toolkit)

De in het kader van de dienst in te zetten voertuigen moeten ten minste voldoen aan de voorschriften voor uitlaatemissies van Euro-4 of -IV.

De leveranciers moeten een overzicht van de in het kader van de dienst in te zetten voertuigen verstrekken en daarin voor elk voertuig de technische gegevens en het desbetreffende emissieniveau opgeven.

c) Catering : Scholing van de medewerkers (GPP Toolkit)

De cateringmedewerkers moeten worden geschoold in beperking, beheer en gescheiden inzameling van afval, evenals in productinformatie (herkomst, milieu- en maatschappelijke aspecten van de producten). Na gunning van het contract presenteert de contractant een scholingsprogramma en na beëindiging van het contract verstrekt hij de aanbestedende dienst een verklaring over de scholing gevolgd door zowel nieuw als vast personeel.

d) Catering : Beheer van de dienst (GPP Toolkit)

De contractant ziet erop toe dat, waar mogelijk, de voor de uitvoering van de dienst gebruikte levensmiddelen op een zo milieuvriendelijk mogelijk wijze zijn geproduceerd. De contractant moet daarom binnen het eerste halfjaar van het contract in elk geval voor de volgende gebieden beschikken over gestructureerde, gedocumenteerde milieuprocedures:

- Beoordeling van de belangrijkste milieuaspecten van de verleende dienst
- Keuze, verwerking en conservering
- Beperking en gescheiden inzameling van afval
- Beperking van energie- en waterverbruik bij bereiding en vervoer van levensmiddelen
- Scholing.

Bewijs : Dat aan alle voor genoemde criteria wordt voldaan kan worden bewezen met de labels vermeld op de productpagina op <http://gidsvoorduurzameaankopen.be/nl/content/voedsel-dranken-catering>

Wanneer de inschrijver dit label kan voorleggen, is verder bewijs niet nodig. Elk geschikt bewijs dat afkomstig is van een erkend organisme kan eveneens worden gebruikt



Referenties

Meer voorbeelden over het
verduurzamen van voedsel en
dranken kan u vinden op
www.gidsvoorduurzaamankopen.be

Verantwoordelijke uitgever