



Technische gids

voor de opstelling van clausules inzake 'duurzame voeding' bij openbare aanbestedingen in verband met de levering van grootkeukendiensten

Michel BOULANGER (*), Vinciane de MOFFARTS en Mélanie DEMONCEAU (**)

(*) consultant (**) verantwoordelijken 'Duurzame grootkeukens' vzw BioForum Wallonie

Eerste editie – juni 2009

Dit document kwam tot stand met de financiële steun van Leefmilieu Brussel.



Bijdragen

Dit document kwam tot stand dankzij de waardevolle en vaak vrijwillige hulp van de volgende personen:

Nicolas GUGGENBÜHL, Marcel BUELENS, Jeanne SPIRLET, Jean CAMBIER, Xavier DELWARTE, Philippe RENARD, Wim BOMMEREZ, Renaat DAEM, Jean-Claude MOYSON, Philippe HOCEPIED, Éric VAN POELVOORDE, Joëlle VAN BAMBEKE, Robert DERNONCOURT, Philippe VANDERPUTTEN, Martine VANDERVENNET, Jean-François VAN HAELEST, Catherine CLOSSON, Laurent VERHEYLESOÏNE, Paul VANKEERBERGHEN, Olivier DEVOS, Claire MASSON, Nanou CARELS, Marc MARTENS, Raphaël DUGAILLEZ, Dominique MEREMANS, Bruno SNAPPE, Patrick DUPRIEZ en Blaise HOMMELEN.

Dat neemt echter niet weg dat de auteurs als enige verantwoordelijk zijn voor de opstelling van dit document.

Opgelet

- Het opstellen van clausules inzake 'duurzame voeding' voor een oproep tot indiening van offertes kan niet zonder een goede **kennis van de betrokken voedingsmiddelensector** en de praktijken en verplichtingen van grootkeukens.

Bovendien mag zoiets niet als een afzonderlijk gegeven beschouwd worden, maar moet een dergelijke aanpak absoluut deel uitmaken van een (ten minste) **op het niveau van de grootkeuken uitgewerkt plan** en veronderstelt het ook een stevig verankerde progressieve methodologie, waarin de verschillende betrokken schakels geïntegreerd werden. Voormeld plan zal daarbij tevens de vereiste bepalingen van de inschrijver dienen te vermelden, die in de oproep tot indiening van offertes opgenomen werden.

Het hulpmiddel dat de auteurs met deze gids hebben proberen uit te werken, werd opgesteld met een erg specifiek doel voor ogen: gebruikers van de gids een houvast bieden bij de formulering van clausules inzake 'duurzame voeding' voor oproepen tot indiening van offertes voor de levering van grootkeukendiensten. Daarbij hebben de auteurs hun uiterste best gedaan om, met behulp van een groot aantal experts, zowel met de complexiteit en de enorme waaier aan mogelijke situaties, als met de huidige staat en evolutie van de ketens voor de productie/verwerking/distributie van duurzame voedingsmiddelen rekening te houden.

Zowel in België als in het buitenland hebben tal van verenigingen recentelijk hulpmiddelen en begeleidingsprogramma's voor grootkeukens geïmplementeerd met het oog op de ontwikkeling van een project ter bevordering van een evolutie naar duurzamere praktijken op het vlak van restauratie. Zo biedt BioForum Wallonie ter zake bv. begeleidingsdiensten aan en ontwikkelde deze vzw al verschillende bruikbare hulpmiddelen, waaronder een Praktische Gids (zie www.bioforum.be en www.restaurationcollectivedurable.be). Het is trouwens op deze laatste website dat u een heleboel hulpmiddelen kunt downloaden, waarnaar we in dit document herhaaldelijk verwijzen en die u ook op de website van Leefmilieu Brussel kunt terugvinden (zie 'Bronnen').

Zie hoofdstuk 2 ('Voorwerp van de opdracht').

Zie de inleidende teksten op de website www.restaurationcollectivedurable.be

Zie 'Andere bronnen' aan het einde van dit document.

- Het gebruik van dit hulpmiddel veronderstelt niet alleen een zekere vertrouwdheid met, maar ook de implementatie in de betrokken grootkeuken van een groot aantal begrippen in verband met het **'duurzame voeding'-concept**.
- Dit document wil zijn gebruikers een zo exact en concreet mogelijke houvast bieden voor de formulering van **specifieke clauses met betrekking tot duurzame voeding** bij de opmaak van bestekken. Deze gids gaat er dan ook van uit dat alle algemene bepalingen ter zake al voorzien werden en herhaalt deze bijgevolg niet. Met voormelde algemene bepalingen wordt gedoeld op de geldende veiligheids- en hygiëneregels of de bepalingen van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan. Dat geldt ook voor de wettelijke bepalingen die doorgaans voor openbare aanbestedingen van kracht zijn.
- De op de volgende pagina's gegeven tips moeten telkens beschouwd worden als potentiële hefboomen die u kunt gebruiken om het duurzaamheidsaspect van uw bestek voor de levering van grootkeukendiensten verder uit

Onderstaande pictogrammen werden gebruikt om uw aandacht op bepaalde passages te vestigen:



duidt op iets wat een aanzienlijke budgettaire impact kan hebben.



duidt op bepalingen die erg geleidelijk aan of progressief geïmplementeerd zouden moeten worden.

te diepen. Het is daarbij aan de verantwoordelijken van elk project om vóór de formulering van hun oproep tot indiening van offertes uit te maken, aan welke elementen ze bij de realisatie van hun project **voorrang** willen geven en welke (met name financiële) **middelen** ze daarvoor willen uittrekken.

- Verder is het eveneens aan de verantwoordelijke(n) van het project om goed de te voorziene **communicatie** te bestuderen, opdat de gebruikers op de juiste manier geïnformeerd zouden worden over de doorgevoerde veranderingen met betrekking tot hetgeen ze op hun bord krijgen en de redenen hiervoor.
- Voor het overige dient gesteld dat de op de volgende pagina's voorziene bepalingen uitsluitend verband houden met het **voedingsaspect** (met inbegrip van de preventie en het beheer van het met de bereiding van de gerechten gepaard gaande afval). Het niet-voedingsaspect van een grootkeuken (bv. lokalen, materiaal, reinigings- en ontsmettingsproducten, enz.) wordt in deze gids niet

Uw eventuele correcties en suggesties kunnen bijdragen tot de realisatie van een nieuwe verbeterde versie van dit document. Mocht u dus dergelijke correcties en suggesties hebben, mag u deze altijd naar catering@bioforum.be doormailen.

behandeld.

- Wanneer technische clausules het over percentages hebben, is het wenselijk om deze op een gewichtsbasis te berekenen.
- Ten slotte dient nog opgemerkt dat, hoewel alles in het werk werd gesteld om ervoor te zorgen dat deze gids volledig en relevant zou zijn en geen fouten bevat, de auteurs niettemin hopen dat ze ter zake op het begrip van de lezer kunnen rekenen, gezien de moeilijkheid van hun taak en het feit dat deze gids een eerste dergelijk initiatief in België vormt.

Bioforum Wallonie vzw

Chaussée de Namur 47 B-5030 Gembloux

Tel.: 00.32.(0)81.61.46.55 Fax: 00.32.(0)81.61.01.45

www.bioforum.be wallonie@bioforum.be

TIPS VOOR DE FORMULERING VAN CLAUSULES		OPMERKINGEN
<p>0. Type van opdracht Opdracht voor de levering van diensten (maaltijden) of goederen (voedingsmiddelen).</p> <p>1. Titel en duur van de opdracht Het is beter om in de titel naar het 'duurzame voeding'-aspect te verwijzen.</p> <p>Verder is het ook beter als de voorziene opdracht voor een termijn van enkele jaren (3 à 5 jaar) geldt, omdat de voorziene bepalingen in dat geval zowel op het niveau van de inschrijver als op het niveau van diens leveranciers geïmplementeerd kunnen worden.</p>		<p>A priori zullen deze pagina's de afhandeling van een opdracht voor de levering van diensten bespreken (levering van min of meer kant-en-klare maaltijden). Dat neemt echter niet weg dat een deel van de verderop geformuleerde tips, in het bijzonder bij deel 5 ('Technische clausules'), gebruikt zal kunnen worden voor de opstelling van clausules met betrekking tot 'duurzame voeding' voor oproepen tot indiening van offertes voor de levering van voedingsmiddelen, bv. in het kader van een restauratieactiviteit in eigen beheer.</p> <p>Mocht de opdracht echter louter verband houden met pure milieueisen (bv. door van de hiernavolgende bepalingen alleen degene in verband met het seizoensgebonden karakter van de voedingsmiddelen te harnemen), is het misschien beter om in de titel naar 'milieuvriendelijke' in plaats van 'duurzame' voeding te verwijzen.</p> <p>De inschrijver kan in zijn offertes ook in de tijd gespreide bepalingen opnemen (bv. plan voor de opleiding van het personeel). De ketens voor de productie/verwerking/distributie van duurzame producten hebben immers tijd nodig om zich te ontwikkelen, wat evenwel niet wegneemt dat ook een zekere 'zicht' op toekomstige bestellingen niet mag ontbreken.</p>
<p>2. Voorwerp van de opdracht Het voorwerp van de opdracht moet verwijzen naar duurzame ontwikkeling en/of duurzame voeding. Dat moet bovendien op een exacte en operationele manier gebeuren. Daarom</p>		<p>De gehanteerde criteria voor de gunning van de opdracht en de technische specificaties die verderop nog aan bod zullen komen, moeten afgestemd zijn op het voorwerp van de opdracht.</p> <p>Over het algemeen wordt doorgaans afgesproken dat duurzame ontwikkeling op drie pijlers gebaseerd dient te zijn, nl. een milieu-, een sociale en een economische pijler (zie onderstaande schematische weergave). Dat geldt natuurlijk ook voor duurzame voeding.</p>

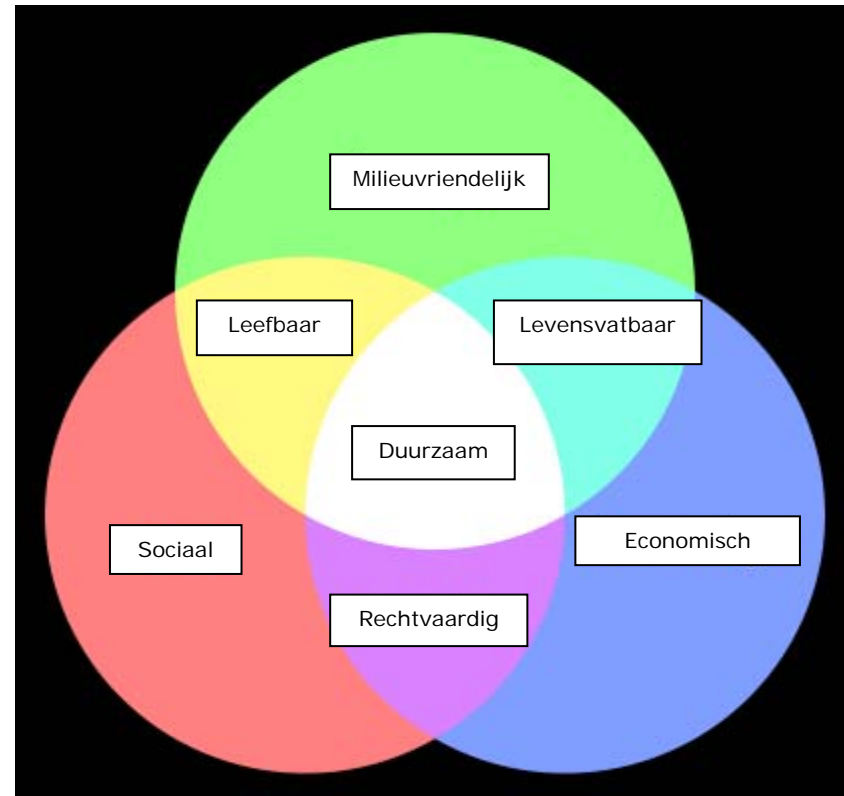
stellen we de volgende formulering voor: "zoals bepaald bij de technische voorwaarden van de opdracht".

Daarnaast kan er ook verwezen worden naar 'officieel' erkende internationale evenementen, zoals het Kyoto-protocol (1998), de Top van Rio de Janeiro (1992) of de Top van Johannesburg over duurzame ontwikkeling (2002).

De meest gangbare definitie van het begrip 'duurzame ontwikkeling' luidt als volgt: "*Duurzame ontwikkeling is een ontwikkeling die tegemoetkomt aan de noden van het heden zonder de behoeftievoorziening van de toekomstige generaties in het gedrang te brengen.*" (uit het 'Brundtlandrapport', 1987)

U doet er ten slotte eveneens goed aan om bij het voorwerp van de opdracht, naast de verwachte hoofddienst (d.w.z. de levering van duurzame gerechten), ook de vereiste bijkomende diensten te vermelden, met name bij de gunningscriteria (bv. opleiding van het personeel).

Dat neemt echter niet weg dat, gezien het onderwerp, het in de praktijk ook vaak gebeurt dat hier nog een vierde 'voedingspijler' aan toegevoegd wordt.



Schematische weergave van duurzame ontwikkeling – Bron: Wikipedia

De problemen die behandeld worden in de hiernavolgende voorstellen, weerspiegelen deze vier pijlers van duurzame ontwikkeling, zij het dat de voedingspijler daarbij natuurlijk wel primeert. De milieupijler zal echter eveneens sterk vertegenwoordigd zijn, omdat de wetgeving en de communautaire rechtspraak ons op dit vlak de meeste vrijheid bieden om

		<p>tussen te komen bij oproepen tot indiening van offertes. De economische pijler is verder eveneens overal een must, omdat deze doorgaans een cruciale factor vormt. Ten slotte komen ook de sociale aspecten zonder meer aan bod via de aspecten in verband met de opleiding van het personeel voor het noorden en eerlijke handel voor het zuiden.</p> <p>Zie ter zake ook het handvest van het Netwerk van Brusselse Actoren voor Duurzame Voeding (R.A.B.A.D.) (zie 'Bronnen').</p>
<p><u>3. Gehanteerde criteria voor de selectie van de dienstverleners</u> (Dit deel is facultatief).</p> <p>Het zou geen goede zaak zijn om de selectie hier te beperken tot operatoren die over een vergelijkbare ervaring of speciaal opgeleid personeel beschikken, omdat er op dit ogenblik nog maar weinig zulke operatoren zijn.</p> <p>Wat wel mogelijk is, is de uitsluiting van een operator te voorzien, die veroordeeld zou zijn voor iets wat er bij de technische clausules voorzien werd (bv. voor een inbreuk op de geldende reglementering met betrekking tot producten afkomstig van de biologische landbouw).</p> <p>Deze lijst is echter zeker niet uitputtend bedoeld.</p>		<p>Een verwijzing naar artikel 45 van het KB van 8 januari 1996 zou hier nuttig kunnen zijn.</p>
<p><u>4. Gehanteerde criteria voor de gunning van de opdracht</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedingsplan 		<p>BioForum Wallonie ontwikkelde een standaard voedingsplan en een tabel met gewichtsbepalingen in gram per leeftijdscategorie. Deze documenten kunnen, als dusdanig of in de door u aangepaste versie, volgens twee strategieën gebruikt worden:</p>

<p>Het door de inschrijver voorgestelde voedingsplan zal niet alleen geëvalueerd moeten worden op het vlak van de diversiteit, de evenwichtigheid van de maaltijden, de frequentie en het gewicht in gram van de voedingsmiddelen, enz., maar ook met betrekking tot de opname van de in de technische clausules voorziene bepalingen (zie hoofdstuk 5).</p> <p>Het kan verder eveneens verstandig zijn om aan te geven dat van de inschrijver verwacht wordt dat deze zoveel mogelijk teruggrijpt naar bereidingsprocedés die verenigbaar zijn met een duurzame manier van werken (beperkte impact op het milieu en/of grotere voedingswaarde): gebruik van de stoomoven, geringer gebruik van frituurvet, bereiding bij lage temperatuur, enz.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Als referentiedocumenten voor de analyse van het aanbod van de inschrijver of • Als bijlagen bij het bestek (waarbij het voedingsplan dan integraal deel uitmaakt van de technische clausules). <p>BioForum Wallonie stelt ook een analyse van de bereidingsprocedés van de maaltijden voor, in functie van de mate waarin deze oog hebben voor de voedingswaarde van de levensmiddelen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Getroffen maatregelen met betrekking tot de impact op het milieu 		<p><i>"Milieugerichte gunningscriteria kunnen worden toegepast als ze:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Verband houden met het voorwerp van de opdracht;</i> • <i>Geen onbeperkte keuzevrijheid verlenen aan de aanbestedende dienst;</i> • <i>Uitdrukkelijk worden vermeld in de aankondiging van de opdracht en het bestek;</i> • <i>In overeenstemming zijn met de basisbeginselen van het EU-recht."</i> <p>(uit 'Groen kopen! Een handboek inzake milieuvriendelijke overheidsopdrachten', Europese Commissie, 2005)</p>

<ul style="list-style-type: none"> ○ Bevoorrading met lokaal geproduceerde producten of producten afkomstig van korte circuits: Dit criterium mag u, wettelijk gezien, niet in uw bestek opnemen. 		<p><i>“Hetzelfde (n.v.d.r.: discriminerende karakter van de bepaling) geldt voor een uitvoeringsbepaling die mogelijke contractanten benadeelt/uitsluit louter en alleen op basis van de afstand die ze moeten afleggen om de goederen te leveren.”</i> (uit ‘Groen kopen! Een handboek inzake milieuvriendelijke overheidsopdrachten’, Europese Commissie, 2005)</p> <p>Dit belet de opdrachtgever natuurlijk geenszins om na de gunning van de opdracht ‘in der minne’ met de inschrijver afspraken te maken, die stellen dat deze zich bij lokale of regionale producenten dient te bevoorraden. Verderop in dit document stellen we overigens ook een aantal ‘handigheidjes’ voor, waarmee u indirect, in zekere mate, de aankopen in de richting van lokaal geproduceerde producten kunt sturen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ Plan voor een geleidelijke vermindering van de voedselverspilling ○ Plan voor een geleidelijke vermindering en/of sortering van het verpakkingsafval 		<p>Voor te stellen door de inschrijver.</p> <p>Voor te stellen door de inschrijver.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Sociaalprofessionele prestaties <p>Dit criterium mag u, wettelijk gezien, niet in uw bestek opnemen, tenzij via de technische bepalingen.</p>		<p>Duurzame ontwikkeling omvat ook een sociale en ethische pijler. Dat mag echter niet vertaald worden naar de gunningscriteria toe, maar mag wel uit de technische clausules blijken.</p> <p><i>“De Europese Commissie is van oordeel dat ethische en sociale criteria niet als gunningscriteria voor overheidsopdrachten aangewend mogen worden, aangezien deze veeleer betrekking hebben op het gedrag van de economische operator dan op het voorwerp van de opdracht.”</i> (uit de ‘Rondzendbrief betreffende de opname van ecologische criteria en duurzame ontwikkelingscriteria in de overheidsopdrachten voor leveringen en diensten’ – Brussels Hoofdstedelijk Gewest)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Opleidingsplan voor het personeel <p>Plan voor de opleiding inzake duurzame voeding van het bereidings- en/of bedieningspersoneel</p>		<p>Een opleidingsplan voor het personeel kan een essentiële rol spelen bij het teweegbrengen van verandering ten gunste van een duurzamere voeding.</p> <p>Dit door de inschrijver voor te stellen plan zou een voldoende aantal aangekaarte thema’s moeten omvatten, bestemd voor de verschillende categorieën van personeelsleden (bereiding, bediening, afvalbeheer). De opleidingen in kwestie zouden ook regelmatig herhaald moeten worden (rotatie van het personeel).</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Technische fiches Door de inschrijver getroffen maatregelen met betrekking tot het gebruikte materiaal, de gevolgde recepten en de gehanteerde bereidingstechnieken ten gunste van de kwaliteit van de producten, de diversiteit, de smaak en de evenwichtigheid van de maaltijden. 		<p>Om hiervoor te zorgen, kan de inschrijver naar een bestaande methodologie teruggrijpen, zoals degene die door BioForum Wallonie ontwikkeld werd, met name in haar '<i>Guide Pratique pour la mise en place d'un projet de restauration collective durable</i>' ('praktische gids voor de realisatie van een duurzaam grootkeukenproject').</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Animatie- / communicatieproject, bestemd voor de gebruikers Het is nuttig om de kwalificaties van de medewerkers na te gaan, aan wie de inschrijver deze taak zal toevertrouwen. <p>U kunt ook een minimale (maar niet beperkende) inhoud voorschrijven met betrekking tot de in de technische clausules voorziene bepalingen, bv.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smaken; • Diversiteit van de producten en biodiversiteit; • Voedingsevenwicht; • Impact van de maaltijden op het milieu; • Eerlijke handel; • Gebruikte 		<p>Door de inschrijver voor te stellen project.</p> <p>Hoewel een goede communicatie met een publiek van volwassen gebruikers erg nuttig kan blijken, zijn pedagogische animaties van essentieel belang voor de implementatie van een project in verband met duurzame voeding in een school- of gelijkwaardige omgeving.</p> <p>In een schoolomgeving waar het informeren van de ouders van essentieel belang is voor de ondersteuning van de getroffen maatregelen met betrekking tot de voor de kinderen bestemde restauratie, kunnen beide formules elkaar ook aanvullen.</p>

<p>landbouwproductiemethoden, enz.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Coherentie van het globale voedingsaanbod Als de inschrijver naast het door het bestek gedekte aanbod ook nog een parallel voedingsaanbod voorstelt (snacks, automaten, enz.), kan het opportuun zijn om hem te vragen om zijn projecten ter zake eveneens voor te stellen en de coherentie van het geheel vanuit het 'duurzame voeding'-standpunt te evalueren. 		<p>Alternatief: Neem dit volledige aanvullende aanbod of een deel ervan (bv. automaten) bij het voorwerp en de technische clausules van het bestek op (zie hoofdstuk 5).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Rapporteringssysteem Als de opdrachtgever geen bijzonder rapporteringsplan met betrekking tot de in het bestek voorziene bepalingen inzake duurzame voeding wenst op te leggen, kan hij aan de inschrijver vragen om de maatregelen voor te stellen, die deze laatste van plan is om ter zake te treffen. De aldus beoogde bepalingen kunnen daarbij verband houden met: de preventie van afval en verpakkingen, de voor de voedingsmiddelen gebruikte landbouwproductiemethode, het seizoensgebonden karakter van groenten en fruit, enz. (zie 		<p>Over het algemeen doet u er goed aan om voor een daadwerkelijke opvolging van de implementatie van de specifieke bepalingen van uw oproep tot indiening van offertes te zorgen, zelfs al zou dit maar (steekproefsgewijs) op min of meer regelmatige tijdstippen gebeuren. Een systeem dat in een rapportering in quasi realtime voorziet (bv. een tabel die wekelijks of maandelijks door de dienstverlener moet worden ingevuld en door de opdrachtgever of diens vertegenwoordiger gecontroleerd wordt) kan de opvolging echter aanzienlijk vergemakkelijken en tegelijkertijd ook voor het ontstaan van een zekere vertrouwensrelatie zorgen.</p> <p>Het is evenwel beter om het rapporteringssysteem bij de gehanteerde criteria voor de gunning van de opdracht te voorzien, omdat de inschrijver op die manier de kans krijgt om eigen voorstellen ter zake te formuleren. Als de opdrachtgever toch een controlesysteem wenst op te leggen, dan moet dit via de technische clausules gebeuren (zie einde van hoofdstuk 5).</p>

hoofdstuk 5).		
<p><u>5. Technische clausules</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedingsevenwicht 		<p>Op twee niveaus kunnen er hieromtrent specifieke maatregelen getroffen worden: op het vlak van het gewicht in gram en op het vlak van de frequentie. Het hiermee beoogde doel is om de nadruk te leggen op afwisseling, om voor een evenwicht tussen plantaardige en dierlijke eiwitten te zorgen, om voorrang te geven aan slechts gedeeltelijk of niet-geraffineerde voedingsmiddelen, om het gebruik van producten te beperken, die teveel vetten, toegevoegde suikers en zout bevatten, om het aandeel van groenten en fruit te vergroten en om voorrang te geven aan verse producten.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Gewicht in gram</u> 		<p>Bioforum Wallonie ontwikkelde een tabel met gewichtsbepalingen in gram per leeftijds categorie die in voedingsopzicht gevalideerde en erg 'realistische' indicaties bevat.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Vlees: <p>Mogelijkheid om het gewicht aan vlees in meer of mindere mate te beperken, iets wat echter wel geleidelijk aan dient te gebeuren. (Deze geleidelijkheid is immers van essentieel belang voor de aanvaarding van deze</p>		<p>Het voorziene gewicht aan vlees of bereidingen op basis van vlees wordt bijna altijd onnodig overdreven in verhouding tot onze behoeften. Theoretisch gezien zouden we dit gewicht zelfs tot nul kunnen herleiden. In dat geval is het echter moeilijker om voor een evenwichtige voeding te zorgen. Bovendien is de aanvaarding van een dergelijke maatregel door de gebruiker op dit ogenblik nog erg onzeker. Behalve in eventuele specifieke gevallen raden we een dergelijke herleiding tot nul in de praktijk dan ook af.</p> <p>Veeleer dient de voorkeur gegeven te worden aan een aanpak gebaseerd op de regelmatige terugkeer van vegetarische gerechten (of het aanbieden van een keuze tussen vegetarische gerechten en een vleesgerecht, wanneer het aanbod aan de gebruiker dit toelaat) en/of een min of meer frequente (of zelfs permanente) vermindering van het gewicht aan vlees in elk gerecht, mits de implementatie van een aantal procedés en recepten, zoals deze in de bij BioForum Wallonie beschikbare methodologie beschreven worden.</p>

maatregel).



Voor de dagen waarop men een gerecht wil aanbieden dat een meer 'klassiek' aanbod aan vlees omvat, stelt BioForum Wallonie een 'V.V.P.O.'-tabel met gewichtsbepalingen in gram voor (identiek aan de tabel die door het Plateforme Alimentation et Promotion de la Santé voorgesteld wordt).

Het aandeel van groenten en fruit moet dan weer gemaximaliseerd worden. Om verwerpsgedrag bij de gebruikers en een toename van de hoeveelheid afval te vermijden, kan het echter nodig blijken om het vereiste gewicht geleidelijk aan te verhogen, alsook recepten te gebruiken die het aandeel van groenten 'verhullen', met name in een school- of gelijkaardige omgeving. Ook hiervoor ontwikkelde BioForum Wallonie samen met haar kookadviseurs fiches met voorbeeldrecepten.

- Groenten en fruit:

Nastreving van de doelstellingen van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan, met, waar nodig, de inachtneming van de vereiste geleidelijkheid.

- Frequentie

- Vlees

Verhoog de frequentie van gevogelte (en varkensvlees, indien mogelijk) en verlaag de frequentie van rundvlees (alsook van kalfs- en lamsvlees).

Eén keer per week kan er bv. voor een vegetarisch alternatief gezorgd worden (althans om te beginnen, om deze frequentie dan later bv. te verhogen), waarbij eieren als vervangmiddel wel uitgesloten

BioForum Wallonie ontwikkelde indicatieve frequentietabellen en voorbeelden van maandelijks menu's.

Hierbij dient opgemerkt dat de vermindering van het gewicht aan vlees en meer nog de vermindering van de frequentie van vleeshoudende gerechten ervoor zorgt dat er financieel heel wat meer manoeuvreerruimte ontstaat voor de aankoop van voedingsmiddelen afkomstig van de ketens van gedifferentieerde kwaliteit, die vaak duurder zijn.

Maak ook een onderscheid tussen verschillende soorten vlees in functie van hun impact op het milieu (waarbij rundvlees, ecologisch gezien, een grotere impact heeft dan gevogelte of varkensvlees).



Tal van al dan niet traditionele gerechten, van bij ons of elders, bieden overigens een perfect voedingsevenwicht in combinatie met een geringer gewicht aan vlees.

Ten slotte dient nog opgemerkt dat, vanuit milieustandpunt bekeken, vis steeds vaker een impact op ons milieu heeft, die vergelijkbaar is met die van vlees. Dat neemt niet weg dat, vanuit voedingsstandpunt bekeken, er beter via een vermindering van het aandeel aan vlees voor een vermindering van de hoeveelheid dierlijke eiwitten gezorgd kan worden dan via een vermindering van de hoeveelheid vis.

moeten worden.

Ook kan er een gerecht met een kleiner gehalte aan vlees geïntroduceerd worden, bv. één keer per week tijdens het 1^{ste} jaar en daarna twee keer, enz.

Beperk eveneens zoveel mogelijk de frequentie van gehaktvlees, alsook gefrituurde en gepaneerde voedingsmiddelen. (Deze zijn immers rijker aan vetten.)

En als er al regelmatig vis op het menu staat, kan de frequentie ervan beter niet verhoogd worden als compensatie voor de verlaging van de frequentie aan vlees.

<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit en herkomst van de voedingsmiddelen 		<p><i>“Zoals eerder gezegd staan de Richtlijnen 2004/17/EG, 2004/18/EG en de voorafgaande richtlijnen u toe om eisen inzake productiemethoden op te nemen in de specificaties voor groene aanbestedingen.”</i> (uit ‘Groen kopen! Een handboek inzake milieuvriendelijke overheidsopdrachten’, Europese Commissie, 2005)</p> <p><i>“Het bijzonder lastenboek kan dus ethische clausules bevatten en vooropstellen dat de voorgestelde producten moeten beantwoorden aan bijzondere specificaties inzake eerlijke handel en kan daartoe onder meer verwijzen naar de overeenkomsten van de Internationale Arbeidsorganisatie, naar het sociaal label dat ingevoerd werd door de wet van 27 februari 2002 ter bevordering van sociaal verantwoorde productie of naar een Europees of nationaal fair trade-label, dat toegekend werd hetzij door een overheidsinstelling, hetzij door een onafhankelijke en door de overheid erkende instelling zoals de IFTA (International Fair Trade Association), de EFTA (European Free Trade Association) of de FLO (Fairtrade Labelling Organizations, zijnde een keurmerkorganisatie die FLO-labels toekent, zoals Max Havelaar of Fair Trade). Toch moet erop toegezien worden dat de inschrijvers door middel van ieder ander nuttig geacht middel kunnen aantonen dat hun producten aan de vereiste specificaties beantwoorden.”</i> (uit de ‘Rondzendbrief betreffende de opname van ecologische criteria en duurzame ontwikkelingscriteria in de overheidsopdrachten voor leveringen en diensten’ – Brussels Hoofdstedelijk Gewest)</p> <p>Een precieze en strikte definitie kan u ervoor behoeden dat de dienstverlener gebruik zou maken van levensmiddelen afkomstig van een productie-/distributiesysteem dat niet aan alle principes van Eerlijke Handel voldoet, en die bijgevolg maar een geringe meerwaarde zouden bieden op het vlak van duurzaamheid.</p>

De termen **'Eerlijke Handel'** of **'Fair Trade'** die u in uw oproep tot indiening van offertes zou gebruiken, kunnen als volgt ook het voorwerp uitmaken van een definitie:

"In de hiernavolgende regels gebruiken we de termen 'Eerlijke Handel' of 'Fair Trade' op basis van de volgende betekenissen:

- Wanneer er gesproken wordt over een systeem, verwijst de term 'Eerlijke Handel' naar een aantal objectieve, internationaal erkende en in het Handvest van de principes van Eerlijke Handel bepaalde definities;
- Wanneer het over een voedingsmiddel gaat, gaat het om een product dat in het kader van voormeld systeem (van het F.L.O.-type) gelabeld werd en drager is van een gepast label ('Fair Trade'- of gelijkwaardig label)."



De termen **'bio'** en **'biologische landbouw'** (en andere



Internationaal 'Fair Trade'-label

"Als aanbestedende dienst kunt u de eisen van uw technische specificaties zelfs nog strenger maken dan die van Verordening nr. 2092/91/EEG (intussen zijn dat verordeningen 834/2007 en 889/2008 geworden) (in verband met producten afkomstig van de biologische landbouw) van de Raad. U kunt eisen dat een dienstenovereenkomst voor een kantine voorziet dat een bepaald percentage van het voedsel biologisch is of dat bepaalde levensmiddelen biologisch geproduceerd zijn. Tot slot kunnen overheidsdiensten de gevolgen voor het milieu beperken door bij hun aankopen rekening te houden met de seizoenen, d.w.z. door in hun kantines alleen fruit en groenten van het seizoen aan te bieden." (uit 'Groen kopen! Een handboek inzake milieuvriendelijke overheidsopdrachten', Europese Commissie, 2005).
Hierbij dient opgemerkt dat de grootkeukensector uitdrukkelijk uitgesloten werd van het toepassingsgebied van deze reglementering. *"Deze verordening is evenwel niet van toepassing op grootkeuken-diensten. Ten aanzien van de etikettering van en de controle op producten van oorsprong van grootkeuken-diensten kunnen de lidstaten nationale voorschriften, of, bij ontstentenis daarvan, particuliere normen toepassen, voor zover deze voorschriften in overeenstemming zijn met het Gemeenschapsrecht."* (Verordening 834/2007, art. 1 par. 3). Op dit ogenblik wordt er volop gewerkt aan dergelijke 'nationale voorschriften' (in werkelijkheid gaat het in ons gefederaliseerde België echter om gewestelijke voorschriften). Een particulier systeem voor de certificering van producten afkomstig van de biologische landbouw bestaat echter al. Dat is het 'Biogarantie'-label (zie www.biogarantie.be).

Deze beperking geldt alleen voor het gebruik van de benaming 'biologische landbouw',

<p>gelijkwaardige termen) worden sinds het begin van de jaren '90 door een Europese Verordening beschermd. Het volstaat dus dat u in uw oproep tot indiening van offertes duidelijk naar deze termen teruggrijpt en hen eventueel definieert door naar de verordeningen 834/2007 en 889/2008 te verwijzen.</p>		<p>waarbij verwezen wordt naar de aan de gebruikers aangeboden maaltijden. In elk geval zal de dienstverlener er wettelijk toe gehouden zijn om voedingsmiddelen afkomstig van de biologische landbouw te gebruiken in de mate dat u dat in de door u voorziene technische clausules bepaalde.</p>
<p>Er zijn twee strategieën mogelijk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofwel kan er globaal genomen (d.w.z. voor de totaliteit van de in het kader van de opdracht gebruikte voedingsmiddelen) een bepaald percentage voedingsmiddelen afkomstig van ketens die een meerwaarde bieden, bepaald worden, zoals de keten van de biologische landbouw en/of de eerlijke handel (voor de uit het zuidelijke halfrond afkomstige producten, waarvoor er in onze contreien geen equivalenten bestaan); • Ofwel kan er geëist worden dat 		<p>De ervaring leert ons dat tot een percentage van ongeveer 15 % aan voedingsmiddelen afkomstig van de biologische landbouw op het totaal van alle aankopen, de financiële impact (zonder ingrijpende compenserende maatregelen met betrekking tot het gewicht, de menu's, enz.) erg beperkt blijft. Boven deze grens is het beter om een groter budget te voorzien of op alle niveaus maatregelen te treffen, die deze meerkost verkleinen of neutraliseren. (Zie bv. de methodologie die door BioForum Wallonie ontwikkeld werd.)</p> <p>Met deze tweede benadering kunnen bepaalde productgroepen bevoordeeld worden (bv. groenten en fruit, waarvan men de consumptie zou willen doen toenemen met vermindering van de almaar actuelere problematiek van de pesticidenresten in deze producten).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;">     </div>

<p>een in functie van bepaalde productgroepen variabel percentage voedingsmiddelen afkomstig is van ketens die een meerwaarde bieden, zoals de keten van de biologische landbouw en/of de eerlijke handel: zie verderop.</p> <p>Onderzoek van de mogelijkheden per productgroep</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Graangewassen en producten op basis van graangewassen (met uitzondering van brood) en peuldragers</u> <ul style="list-style-type: none"> U kunt een bepaald percentage (tot 100 %) producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien. U kunt het verplichte gebruik van een bepaalde soort van graangewassen en peuldragers voorzien, maar ook van volledig of gedeeltelijke 		<p>Overvloedig beschikbare producten, met een vaak sterker gevarieerd aanbod dan in de traditionele sector, waarbij het verschil in prijs doorgaans beperkt blijft.</p> <p>Het draagt niet alleen bij tot het voedingsevenwicht, maar ook tot de aantrekkelijkheid van gerechten.</p>

geraffineerde producten.		
U kunt de uitsluiting van genetisch gemodificeerde maïs en soja voorzien.		Het gebruik van genetisch gemodificeerde organismen in de landbouw is onverenigbaar met het streven naar duurzame ontwikkeling.
<ul style="list-style-type: none"> <u>Aardappelen</u> In 2009 zijn er geen aardappelen uit de biologische landbouw beschikbaar, tenzij de keuken ruwe producten kan verwerken. <p>Voorzie een geleidelijk toenemend aandeel vanaf 2010 (met een groei van 10 of 20 % per jaar).</p>		<p>Het overgrote merendeel van de uitbaters van grootkeukens beschikt niet over de technische mogelijkheden om 'ruwe' (ongewassen en niet-geschilde) aardappelen te verwerken. De hier geformuleerde tips houden daar rekening mee. Als de opdrachtnemer een dergelijke verwerking toch kan voorzien, moeten de technische clausules dienovereenkomstig aangepast worden.</p> <p>Op dit ogenblik is er geen echt aanbod aan aardappelen van het '4^{de} gamma' (gewassen, geschild en eventueel in stukken gesneden) afkomstig van de ketens van gedifferentieerde kwaliteit. Deze situatie evolueert echter erg snel en we mogen ons dan ook aan een aanzienlijke evolutie van het aanbod vanaf de herfst van 2010 verwachten, met name met betrekking tot de van de biologische landbouw afkomstige producten.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <u>Zuivelproducten</u> UHT melk: overvloedige beschikbaarheid van producten afkomstig van de biologische landbouw Melkhoudende yoghurt en desserts: overvloedige beschikbaarheid van producten afkomstig van de biologische landbouw Kazen: U kunt een beperkt (maar eventueel toenemend) 		<p>Middelgroot verschil in prijs (naar rato van 20 à 30 %) ten opzichte van traditionele melk Vrij middelgroot verschil in prijs ten opzichte van traditionele melk</p> <p>Grote variëteit met de noemenswaardige uitzondering van de voorgesneden kazen van het type 'Gouda' die maar in beperkte mate beschikbaar zijn en waarvoor het verschil in prijs vrij sterk kan oplopen.</p>

<p>percentage kazen afkomstig van de biologische landbouw voorzien.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Vlees</u> 		<p>Over het algemeen biedt de productie van biovlees een op het vlak van duurzaamheid erkende gedifferentieerde kwaliteit. Voor het overige voorziet in Wallonië het decreet van 2 december 2002 betreffende de bevordering van de landbouw en de ontwikkeling van landbouwproducten van gedifferentieerde kwaliteit de erkenning van bestekken per sectorale keten.</p> <p>Tot op heden werden echter alleen de minimale criteria voor de varkenssector officieel erkend (Ministerieel Besluit van 2 februari 2004 tot vaststelling van de minimale criteria voor de erkenning van de gedifferentieerde kwaliteit in de varkenssector en het wijzigingsbesluit van 16 juli 2007). Verschillende ketens waarvan de productie bestekken respecteert, die ten minste deze minimale criteria omvatten, worden evenwel bij Ministerieel Besluit als zijnde van gedifferentieerde kwaliteit erkend (zie de website van de Filière porcine wallonne www.fpw.be).</p> <p>Wat de gevogelte- en rundersector betreft, is men volop bezig met de officiële erkenning van de erkenningscriteria.</p> <p>Hoewel de productie van biovlees in België dus verre van verwaarloosbaar genoemd kan worden, neemt dat niet weg dat deze sector zich nog wel moet structureren om een voldoende grote beschikbaarheid van producten te kunnen aanbieden met een aan grootkeukens aangepaste logistiek. Dat verklaart overigens meteen ook het belang van de geleidelijkheid in de toename van de aankoopvolumes.</p> <p>In het algemeen is het verschil in prijs ten slotte ook niet erg groot te noemen en wordt dat verschil bovendien deels goedgemaakt door het geringere verlies tijdens de bereiding.</p>

- Rundvlees: Voorzie een geleidelijk toenemend aandeel biovlees (met een groei van 10 of 20 % per jaar).
- Varkensvlees: Voorzie een geleidelijk toenemend aandeel biovlees (met een groei van 10 of 20 % per jaar). Voor het overige verwijzen we naar de (krachtens het Ministerieel Besluit van 02/02/04) door het Waals Gewest erkende of gelijkwaardige ketens.
- Gevogelte: Voorzie een geleidelijk toenemend aandeel biovlees (met een groei van 10 of 20 % per jaar).

- Vis

Voorzie de verplichting om een bepaald percentage vis met een 'M.S.C.'-label (wat staat voor 'Marine Stewardship Council') aan te kopen (dat tot 100 % kan gaan).

Sluit overbeviste soorten uit door voor een lijst te

Hier kan het verschil in prijs groter zijn (vaak meer dan 50 %).



De producten met een 'M.S.C.'-label zijn overvloedig beschikbaar, waarbij het verschil in prijs over het algemeen vrij beperkt blijft. Voor meer informatie en een overzicht van de beschikbare producten verwijzen we u graag naar de volgende website: www.msc.org/fr.


Zie bv. de door de Seafood Choices Alliance uitgegeven (en onlangs geactualiseerde) 'Guide des Espèces' ('gids van de verschillende soorten'): (in het Frans) http://www.seafoodchoices.org/resources/documents/FrenchSpeciesGuide_RevisedFinal.pdf

Verder is er ook steeds meer van biologische visteelt afkomstige vis beschikbaar. Het verschil in prijs met traditionele vis kan hier echter wel aanzienlijk zijn.



<p>zorgen, die als referentiedocument gebruikt kan worden (voorzie eventueel bepalingen om de lijst na verloop van tijd aan te passen, vooral in het geval van een meerjarencontract).</p> <p>Voorzie een bepaald percentage producten afkomstig van de biologische visteelt.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Eieren</u> Voorzie een bepaald percentage eieren afkomstig van de biologische sector. 		<p>Op regionaal niveau zijn bio-eieren als verse eieren beschikbaar. Daarnaast zijn ze ook industrieel verpakt in vloeibare vorm verkrijgbaar. Ook hier kan het prijsverschil aanzienlijk zijn.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • <u>Vleeswaren</u> U kunt een geleidelijk toenemend percentage biovleeswaren voorzien. 		<p>Op dit ogenblik is er maar weinig biokwaliteit beschikbaar. Het verschil in prijs kan eveneens aanzienlijk zijn.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Brood</u> Minimale kwaliteitscriteria (zie graangewassen): volledig of gedeeltelijk geraffineerd. Voorzie een zekere variatie, met name wat de gebruikte meelsoorten betreft. Voorzie een bepaald percentage biobrood, als er lokale distributiemogelijkheden bestaan. Alternatief: Laat de inschrijver zelf een percentage voorstellen (gunningscriterium). 		<p>Het draagt niet alleen bij tot het voedingsevenwicht, maar ook tot de aantrekkelijkheid van gerechten.</p> <p>De huidige situatie met betrekking tot de distributie van biobrood in België laat niet toe om ervan uit te gaan dat dergelijk brood dagelijks beschikbaar kan zijn, met name in bepaalde landelijke regio's. Voorgebakken biobrood kan hier een alternatief voor zijn, maar deze optie vergt wel een aanzienlijke opslagcapaciteit en de nodige ovens om het bakproces te voltooien.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Groenten</u> U kunt een bepaald percentage verse groenten eisen. 		<p>Het overgrote merendeel van de uitbaters van grootkeukens beschikt niet over de technische mogelijkheden om 'ruwe' (ongewassen, ongeschilde, ongeraspte of onversneden) groenten te verwerken. De hier geformuleerde tips houden daar rekening mee. Als de opdrachtnemer een dergelijke verwerking toch kan voorzien, moeten de technische clausules dienovereenkomstig aangepast worden.</p> <p>Zoiets mag u echter alleen verwachten, als de technische omstandigheden dit toelaten (wasvoorzieningen, personeel). Bovendien kan dit soms ook een aanzienlijke impact op de prijs hebben (personeel). Het effent echter wel het pad voor kleine regionale productieketens van gedifferentieerde kwaliteit.</p>

<p>Voorzie een bepaald percentage seizoensgroenten (ten minste 50 %). Dit percentage kan stijgen. Zorg voor een referentiekader: voor de lokaal in volle grond of in onverwarmde serres geteelde seizoensgewassen.</p>		 <p>Door te eisen dat 50 % (of meer van juni tot september) van alle groenten, seizoensgroenten zijn, beschikt u nog over een voldoende uitgebreide waaier aan producten om uit te kiezen. Het voldoende hoog leggen van de lat zet aan tot het herontdekken van vergeten groenten (wat de afwisseling ten goede komt) en vermindert het aandeel van de groenten die in verwarmde serres geteeld werden of die aanzienlijke afstanden aflegden.</p> <p>Zelfs al zou men opteren voor diepgevroren groenten, dan nog kan het interessant zijn om rekening te houden met de seizoensgebondenheid (coherentie van de informatie aan de gebruiker).</p> <p>BioForum Wallonie beschikt overigens over een kalender van lokaal geproduceerde seizoensgroenten die in volle grond of in onverwarmde serres geteeld werden.</p>
<p>Vermijd het gebruik van groenten uit blik, tenzij in uitzonderlijke gevallen. Vaak voorkomende uitzonderingen: tomaten en champignons voor de bereiding van sauzen, alsook korrelmaïs.</p> <p>U kunt een (toenemend) percentage groenten afkomstig van de biologische landbouw voorzien, bv. van 20</p>		<p>De beschikbaarheid van groenten uit de biologische landbouw, met voldoende afwisseling in het aanbod, is vaak groter dan uit de traditionele landbouw (regionale variëteiten of vergeten groenten). De prijsverschillen kunnen bovendien erg beperkt zijn en soms kunnen de prijzen voor producten uit de biologische landbouw tijdens het seizoen zelfs lager liggen dan de prijzen voor dezelfde producten uit de traditionele landbouw. Op andere momenten is dat dan weer niet het geval. Verder zijn er ook assortimenten diepgevroren (en voorgesneden) producten beschikbaar, maar voor deze producten kan het prijsverschil</p>

<p>naar 40 % over een tijdsspanne van 3 jaar, als de inschrijver met groenten van het 4^{de} gamma of diepgevroren groenten moet werken (als hij over de mogelijkheden beschikt om met 'ruwe' groenten te werken, mag u deze percentages verdubbelen).</p>		<p>oplopen (tot 30 % meer). Op dit ogenblik zijn er echter maar weinig producten van het 4^{de} gamma in bulk beschikbaar, maar dat zou vanaf 2010 moeten veranderen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Fruit</u> <p>Vermijd het gebruik van fruit uit blik (tenzij in uitzonderlijke gevallen).</p> <p>Voorzie een bepaald percentage seizoensfruit (bv. 50 % op jaarbasis). Zorg voor een referentiedocument in verband met lokaal geproduceerd seizoensfruit. Van september tot maart kan dit percentage hoger liggen (meer regionale producten beschikbaar).</p> <p>Voorzie een bepaald percentage fruit afkomstig van de</p>		<p>Bij de ketens van gedifferentieerde kwaliteit vinden we fruit afkomstig van de geïntegreerde fruitteelt (uitsluitend appels en peren) en fruit afkomstig van de biologische landbouw terug. De beschikbaarheid van de producten van beide ketens neemt ook almaar toe. Het verschil in prijs varieert dan weer sterk in functie van het product en het seizoen in kwestie (zij het in minder mate voor de producten die van de geïntegreerde fruitteelt afkomstig zijn).</p> <p>BioForum Wallonie beschikt overigens over een kalender van lokaal geproduceerd seizoensfruit die u als referentiebijlage kunt bijvoegen.</p> <p>Voor seizoensfruit is het verschil in prijs beperkt.</p> <p>Een groot deel van het op de Belgische markt beschikbare fruit afkomstig van eerlijke handel (en alle bananen) is ook biogecertificeerd.</p>

<p>biologische landbouw (met inbegrip van een jaarlijkse groei, van bv. 50 naar 70 % op drie jaar tijd, maar dat percentage kan echter ook opgetrokken worden tot 100 %). U kunt de factoren bioproductiewijze en seizoensgebondenheid echter ook combineren (bv. een bioappel of -peer per week van september tot en met maart).</p> <p>Voorzie een bepaald percentage fruit afkomstig van eerlijke handel en dat in elk geval voor 'exotisch' fruit (waarvoor er geen noemenswaardige productie in Europa is), bv. 50 %. Voor bananen kan dit percentage 80 % of zelfs meer bedragen.</p>		<p>Het verschil in prijs (in het bijzonder voor bananen) is eerder klein.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Drank</u> <p>Geef de voorkeur aan leidingwater (karaffen, drinkfonteinen).</p> <p>Als er fruitsap voorzien is, kunt u eisen dat een bepaald percentage van het fruitsap afkomstig is</p>	<p>[Ø]</p>	<p>Het verschil in prijs kan aanzienlijk zijn.</p>

<p>van de biologische landbouw en/of Fair Trade.</p> <p>U kunt ook voorzien dat een wezenlijk deel (bv. 50 %) van het geserveerde fruitsap appelsap is.</p> <p>Voor thee en koffie kunt u een aanzienlijk percentage (bv. 70 % of meer) producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien.</p> <p>Voor cacao kunt u een bepaald percentage (bv. 50%) producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Overige</u> Voor koekjes en gebakjes kunt u een geleidelijk toenemend percentage producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien (bv. van 10 naar 30 % over een tijdsspanne van 3 jaar). Voor chocolade kunt u een 		<p>In principe zal het bij ons beschikbare appelsap een minder grote afstand afgelegd hebben dan het fruitsap van citrus- of exotische vruchten. (Dat is echter verre van altijd zo!). Deze producten zijn ook overvloedig beschikbaar. Het verschil in prijs is dan ook veeleer beperkt.</p> <p>Droge producten zijn er voldoende beschikbaar. Voor verse producten is dat minder het geval. De prijsverschillen kunnen aanzienlijk zijn.</p> <p>Dit maakt het mogelijk om het gebruik van bepaalde additieven en gehydrogeneerde vetten te beperken. De van de biologische landbouw afkomstige oliën kunnen niet chemisch gewonnen, noch gehydrogeneerd worden. Alle soorten zijn evenwel niet noodzakelijkerwijs beschikbaar en het verschil in prijs kan soms vrij groot zijn.</p> <p>Het van de biologische landbouw en/of eerlijke handel afkomstige droge fruit is overvloedig beschikbaar. Het verschil in prijs varieert, maar is vaak niet verwaarloosbaar.</p> <p>Ook hier is een uitgebreid assortiment beschikbaar. Het verschil in prijs varieert.</p>
--	--	---

bepaald percentage (bv. 50%) producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien.

Voor **oliën en vetten** kunt u een bepaald percentage producten afkomstig van de biologische landbouw voorzien (bv. 30 of 40 %), met name voor koude bereidingen. Dring daarnaast eveneens aan op de nodige afwisseling met betrekking tot de gebruikte oliën en vetten.

Voor **droog fruit** (dat als dusdanig geserveerd of als ingrediënt gebruikt wordt) kunt u een bepaald percentage producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien.

Voor **kruiden, specerijen en tuinkruiden** kunt u een bepaald percentage producten afkomstig van de biologische landbouw voorzien

- **Automaten**

U kunt een bepaald percentage producten afkomstig van de biologische landbouw en/of eerlijke handel voorzien.

U kunt de installatie van apparaten die fruit verdelen, aanbevelen, maar nog niet opleggen.

- **Controle**

U kunt een controle van (eventueel louter) de specifiek in de technische clausules opgenomen (hoofd)bepalingen voorzien (bv. percentage producten afkomstig van de biologische landbouw). Vermijd echter een nodeloze vermenigvuldiging van het aantal te controleren parameters om een te hoge kostprijs te voorkomen.

De inschrijver zal regelmatig een controlerapport of een attest moeten voorleggen (bv. jaarlijks, dertig dagen na de afsluiting van het boekjaar of twee keer per jaar).

Sommige operatoren die instaan voor de terbeschikkingstelling en bijvulling van automaten ('vending'), staan geen vermenging van de in hun automaten aangeboden producten toe, terwijl dat voor anderen wel kan.

Uit ervaring weten we dat het doeltreffender is om traditionele producten enerzijds en producten afkomstig van de duurzame handel en/of biologische landbouw anderzijds te combineren en dat ofwel binnen één en dezelfde automaat, ofwel in afzonderlijke, naast elkaar geplaatste automaten.

Op dit ogenblik is en blijft het echter nog erg moeilijk om een fruitautomaat te installeren en voor de opvolging ervan te zorgen.

Het is beter om erop toe te zien dat de verplichte bepalingen, zoals degene die in deze gids opgenomen zijn, het voorwerp van een daadwerkelijke controle uitmaken en dat zowel voor de geloofwaardigheid van de opdrachtgever, als om te vermijden dat de operatoren die de door hen aangegane verbintenissen niet zouden nakomen, daar niet indirect van zouden profiteren en hierdoor een goedkopere offerte zouden kunnen indienen.

Deze controles kunnen door de opdrachtgever zelf verricht worden, als hij hiertoe over de nodige capaciteiten, met name op technisch vlak, beschikt. Ze kunnen echter ook aan een derde toevertrouwd worden. In dat laatste geval is het wenselijk dat het daarbij om een onafhankelijke en EN 45011 geaccrediteerde instantie gaat. De keuze van controleinstantie moet aan de inschrijver overgelaten worden. U kunt ook de voorlegging van een rapport of verklaring van overeenstemming op regelmatige tijdstippen en eventueel vóór de betaling van de laatste factuur eisen.

--	--	--

Andere bronnen

1. Publicaties (al deze documenten kunnen probleemloos geraadpleegd worden op het internet)

- BioForum Wallonie vzw. 'Guide Pratique pour la mise en place d'un projet de restauration collective durable'. 2008. (Tegen eind 2009 wordt een nieuwe, aanzienlijk verbeterde editie verwacht).
- Plateforme Alimentation et Promotion de la Santé. 'Pour une alimentation « santé » à l'école fondamentale – Bases pour l'établissement d'un cahier des charges'. 2001.
- Europese Commissie. 'Groen kopen! Een handboek inzake milieuvriendelijke overheidsopdrachten'. 2005.
- Brussels Hoofdstedelijk Gewest. 'Rondzendbrief betreffende de opname van ecologische criteria en duurzame ontwikkelingscriteria in de overheidsopdrachten voor leveringen en diensten'. 2009.
- Eurocities. 'Guide Carpe – Le guide de l'achat public responsable'. 2005.
- Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan voor België 2005-2010. 2005.

2. Websites

Downloadbare hulpmiddelen (seizoenskalender, tabel met gewichtsbepalingen in gram, enz.):

- www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Professionnels/niveau2.aspx?&id=3374.
- www.restaurationcollectivedurable.be

Algemene informatie:

- www.bioforum.be

- www.afsca.be
- www.maxhavelaar.be

3. Netwerkinitiatieven

- **Netwerk van Brusselse Actoren voor Duurzame Voeding (R.A.B.A.D.)** (Brussels Gewest): <http://fr.observ.be/rabad.php>. In Wallonië wordt op dit ogenblik een vergelijkbaar netwerk opgericht.