



Duurzaam aankopen is niet moeilijk! Door rekening te houden met een handvol simpele tips help ook jij onze organisatie te verduurzamen. Stuur jij soms prijsvragen of een bestek uit? Weet dat wij als organisatie bepaalde duurzaamheidseisen stellen voor heel wat producten en diensten. In deze gids lees je welke eisen je moet én kan opnemen voor catering en hoe je dat doet en vind je ook stukken tekst terug die je kunt kopiëren naar jouw offertevraag. Zo hoef jij je het hoofd niet te breken over hoe je bepaalde eisen formuleert!

Deze gids helpt je bij het duurzaam aankopen van het (laten) uitvoeren van recepties, lunches, buffetten, ... (met bediening). Voor de aankoop van voeding, drank en servies en bestek zijn er aparte gidsen die gevolgd moeten worden.

Een vraag of opmerking? Neem dan contact op met het team overheidsopdrachten via 03 240 67 09 of overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be

1 Raamcontract

Er is een raamcontract voor het laten uitvoeren van recepties of lunches in de congreszone van het Provinciehuis.

2 Verplichte duurzaamheidscriteria

- Herbruikbaar drank- en eetservies en -bestek (of -bij uitzondering in horeca voor bezoekers- hernieuwbaar materiaal)
- Indien meer dan één gerecht aangeboden: minstens één plantaardig gerecht
- afvalarme verpakking
- koffie en thee: fairtrade
- fruitsap: ofwel fairtrade, ofwel lokaal of biologisch geproduceerd

Lees in de [voorbeeldmail](#) of het [voorbeeldbestek](#) hoe je deze criteria opneemt.

2.1 Herbruikbaar bestek en servies (of -bij uitzondering- hernieuwbaar materiaal)

REGULIERE WERKING – PERSONEELSCATERING – GROOT- EN KLEINSCHALIGE EVENEMENTEN EN VORMINGSMOMENTEN

Zoals de wet het voorschrijft worden dranken en bereide voeding standaard aangeboden in herbruikbare producten.

HORECA VOOR BEZOEKERS

Dranken en bereide voeding worden aangeboden in herbruikbare producten. Indien het niet haalbaar is om met herbruikbaar materiaal te werken (bv. ovw veiligheidsoverwegingen), kan gekozen worden voor wegwerpmateriaal op basis van hernieuwbare materialen.

Kies a.d.h.v. de keuzewijzer de gewenste toepassing.

	Verplicht Herbruikbaar materiaal	Enkel in horeca voor bezoekers indien het niet haalbaar is om met herbruikbaar materiaal te werken: Wegwerpmateriaal op basis van hernieuwbare materialen.	Niet toegelaten Ander wegwerpmateriaal
--	--	--	--

Bestek (ook roerstaafjes)	Herbruik, bij voorkeur uit één materiaal (verplicht bij dranken)	Bioplastic (bijvoorbeeld cellulose) Hout	Klassiek wegwerpplastic (bijvoorbeeld polystyreen)
Eetservies	Porselein, aardewerk Glas Kunststof (bijvoorbeeld polypropreen, copolyester, polycarbonaat,...)	Palmladeren Op basis van suikerriet Kartonnen bakjes of borden (niet geïmpregneerd en/of zonder plastic coating en bij voorkeur uit gerecycleerd of FSC-gelabeld papier)	Klassiek wegwerpplastic (bijvoorbeeld polystyreen) Aluminium
Drankservies	Porselein, aardewerk Glas Polypropreen Polycarbonaat	Karton met een PLA-coating Op basis van suikerriet PLA	Klassiek wegwerpplastic (bijvoorbeeld polystyreen) Isomo
Serveer-materialen (plateaus, schotels, lepeltjes en bordjes voor kleine hapjes ...)	Porselein, aardewerk Glas Metaal, ... Polypropreen Polycarbonaat	Palmladeren Op basis van suikerriet Hout	Klassiek wegwerpplastic (bijvoorbeeld polystyreen) Aluminium

2.2 Plantaardig gerecht

Als er meer dan één gerecht aangeboden wordt, is hier minstens één plantaardig gerecht bij.

Provinciale evenementen

- ✓ minstens één plantaardig gerecht bij een buffet
- ✓ minstens één standhouder die ook een plantaardig gerecht verkoopt
- ✓ minstens één soort plantaardig broodje bij een broodjeslunch

Personeelsrestaurants:

- ✓ minstens één plantaardig gerecht

Horeca voor bezoekers uitgebaat door de provincie:

- ✓ minstens één plantaardig gerecht in elke gang (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert, ...)
- ✓ indien er een buffet aangeboden wordt voor gasten, wordt hier standaard één plantaardig gerecht in opgenomen (uiteraard kunnen de gasten beslissen om dit door iets anders te vervangen)

Horeca uitgebaat door concessiehouders

Probeer de concessiehouder te stimuleren om ook een aantal plantaardige gerechten aan te bieden.

2.3 Afvalarme verpakking

Alle voeding en dranken moeten met zo weinig mogelijk afval verpakt zijn. Onderstaande lijst helpt je om te kiezen voor afvalarme verpakking.

	Te verkiezen	Tweede keuze	Niet toegelaten
Voeding	<ul style="list-style-type: none"> - Onverpakte voedingsmiddelen - Retourverpakkingen (statiegeld) - Herbruikbare recipiënten 	<ul style="list-style-type: none"> - Grootverpakkingen - Recycleerbare, eenmalige verpakkingen: brik, karton, blik - Enkelvoudige verpakkingen - Hernieuwbare verpakkingen - Polyetheen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine verpakkingen (incl. dosisverpakkingen) - Eenmalig glas - Samengestelde verpakkingen - PVC (Polyvinylchloride) - Aluminium

		- Polypropeen	
Waterfonteinen	- Drinkwaterfonteintjes - Kannen met kraantjeswater	- Waterkoelers met kraantjeswater, eventueel met grote bussen	
Flessen / portieverpakking	- Retourflessen	- Recycleerbare eenmalige verpakkingen in blik, brik en kunststof - Partyverpakking (bv. wijn of fruitsap)	Eenmalige verpakkingen in glas, uitgezonderd wijn en sterke dranken
Tapsystemen voor frisdranken / bieren	- Postmix/premix ¹ in herbruikbare verpakkingen	- Postmix/premix in recycleerbare verpakkingen	Postmix/premix in eenmalige verpakkingen
Andere (bijvoorbeeld koffie)	- grootst mogelijke herbruikbare verpakking voor de benodigde hoeveelheid	- grootst mogelijke recycleerbare (desnoods eenmalige) verpakking voor de benodigde hoeveelheid	

2.4 Koffie en thee: fairtrade

Als Fair Trade Provincie bieden we steeds minstens drie fairtrade producten aan: koffie, thee en een product naar keuze.

2.5 Fruitsap: ofwel fairtrade, ofwel lokaal of biologisch geproduceerd

Geef zelf aan waar je voorkeur ligt of laat de keuze aan de leverancier.

3 Optionele duurzaamheidscriteria

Om een extra steentje bij te dragen kan je ook **optionele** criteria opnemen.

- seizoensgebonden producten
- fairtrade
- lokaal geproduceerd
- biologisch geproduceerd
- duurzame vis
- duurzamer vlees
- criteria met sociale impact zoals het bevorderen van sociale rechtvaardigheid, gelijke kansen en behandeling, evenredige participatie en diversiteit, de creatie van duurzame werkgelegenheid en de promotie van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Zie voor aanpak <https://www.socialeconomie.be/nieuws/praktijkids-sociaal-aankopen>

4 Tips

- ✓ Voedselverlies vermijden: probeer de hoeveelheid aangekochte voeding zo goed mogelijk af te stemmen op het reële verbruik. Een goede inschatting van de afname is daarbij cruciaal.
 - Geef het correcte aantal deelnemers door aan de cateraar en vraag hem niet te ruim in te schatten.
 - Vermijd valse inschrijvingen: Bij gratis activiteiten met catering (bv. sportdag voor provinciepersoneel) zijn er vaak meer inschrijvingen dan effectieve deelnemers. Dit zorgt vaak voor heel wat overschot dat rechtstreeks de vuilnisbak ingaat. Bekijk hoe je dit in de toekomst eventueel kan vermijden:
 - Vraag een waarborg bij het inschrijven, die je terugbetaalt op het evenement/vorming zelf.
 - Stuur de inschrijvers een paar dagen voor het evenement/vorming een herinnering. Laat hen hierbij de mogelijkheid om hun inschrijving te annuleren

- Broodjes voor een vergadering bestel je bijvoorbeeld best pas de dag zelf, zo kan een exact aantal deelnemers doorgegeven worden. Een andere tip is minder broodjes te bestellen maar aanvullend wel een fruitmand. Fruit kan in de dagen nadien nog genuttigd worden.
 - Vraag de cateraar om gemiddeld kleinere porties.
- ✓ Maak bij inschrijving van veggie de standaardkeuze. Deelnemers moeten met andere woorden aanvinken dat ze iets anders willen.

LUNCH

We voorzien voor iedereen een vegetarische lunch.

Wens je een niet-vegetarische lunch, vink dan onderstaand vakje aan.

Ik wens een niet-vegetarische lunch

- ✓ Staat er een broodjesmaaltijd op het menu? Bestel dan meer broodjes met groentjes dan broodjes met vlees of kaas.
- ✓ De mogelijkheden voor plantaardig belegde broodjes zijn uitgebreid: champignon à la grecque, hummus, tapenade, guacamole, rauwkost, gegrilde groentjes, confituur, appelstroop, speculaaspasta, pindakaas, notenpasta, choco, banaan, sojakazen, groentenpaté, wortelpreparé, allerlei spreads, marmite, falafel, ... **Vissalades kunnen bijna ongemerkt vervangen worden door 'zeesalades', plantaardige versies met producten uit de zee, zoals wieren.**
- Komkommersalade, lentesalade, seldersalade, aardappelsalade, ... zijn gewoonlijk bereid met mayonaise die ei bevat, maar we kunnen de hoofdbestanddelen beschouwen als plantaardig.
- ✓ Kies bij voorkeur geen carnivore vis (zoals zalm, zeebaars, forel, dorade, paling) die moet gevoed worden met visolie of vismeel (herbivore vis is bv pangasius, karper, tilapia)
- ✓ Wil je graag seizoensgebonden of biologische producten? Doe dit dan vooral bij zichtbare producten: een stuk seizoensfruit, een bio-appeltje, soep van het seizoen, biobrood bij de soep, echte seizoensgerechten, ... Dit maakt het makkelijker om het product/gerecht in de schijnwerpers te zetten.
- ✓ Ook een **koffiebuffet** kan afvalarm:
- **Melk** serveer je in een kannetje (liefst met een deksel). Eens de melk uit de ijskast is, kan ze 3 à 4 uur bewaard worden. Nadien moet je het restje melk weggieten. Geef dus geen te grote hoeveelheden in 1 keer.
 - **Suiker:** serveer losse suiker in een suikerstrooier of suikerklontjes zonder papiertje in een potje met een tangetje. Suiker in strooiers en klontjes mét een tangetje kun je meerdere keren aanbieden, aangezien suiker een slechte voedingsbodem is voor bacteriën of schimmels.
 - **Koekjes:** koop je koekjes aan in grotere verpakkingen (of bak een cake) en serveer de benodigde hoeveelheid op een bord. Wat op tafel is geweest, kan je na de activiteit niet meer aanbieden bij een volgende gelegenheid.
- ✓ Schenk **kraantjeswater** i.p.v. water uit flessen.

✓

- ✓ De provincie wil het goede voorbeeld geven. Plaats daarom bijvoorbeeld een bordje met wat uitleg over de duurzaamheid van de voeding om ook bezoekers te informeren.
- ✓ Bij grote **evenementen** zijn **taps** gemakkelijk en –in combinatie met herbruikbare bekeraanbieders– duurzaam. **Kleine flesjes aanbieden zoals de grote brouwers een tijdlang meer en meer verplichtten op evenementen, is bij wet verboden op onze evenementen. Meer leveranciers bieden opnieuw taps aan vaak ook lokale brouwers. Door brouwers in de eigen omgeving aan**

te spreken, bespaar je meteen ook op transportkilometers. Wanneer je met flessen werkt, denk er dan aan dat deze correct gesorteerd en afgevoerd moeten worden.

- ✓ Normaalgezien kun je voor **herbruikbare bekertjes** ook terecht bij de brouwerij of drankhandelaar. Wil je dit ook? Voorzie dan ook voorwaarden rond herbruikbare bekertjes in je bestek. Meer info vind je in [W_ALG_GidsDuurzameAankopen_BestekServies](#).
- ✓ Lokale besturen kunnen terecht bij **OVAM** voor 50% **subsidie** van investeringen in herbruikbare bekertjes, wasinstallaties, opbergboxen voor bekertjes en mobiele tapinstallaties. (indiening tot 31 mei 2022)
- ✓ Om jouw opdracht een extra duurzaam karakter te geven, loont het beslist de moeite om ook sociale economie organisaties aan te schrijven voor een offerte. Op deze wijze ondersteun je hun inspanningen om personen met een afstand tot de arbeidsmarkt terug te integreren. Een eenvoudige vraag zonder te moeten inboeten aan kwaliteit! Voor meer informatie over de sociale economie organisaties in uw buurt, contacteer uw regisseur sociale economie.

5 Voorbeelden

Deze *cursief* getypte stukken tekst kun je kopiëren naar jouw offertevraag of bestek.

5.1 Voorbeeldmail voor kleine overheidsopdracht (< 30.000 euro)

Volgens de wetgeving overheidsopdrachten moet je ook voor deze kleine opdrachten mededinging organiseren en dus meerdere cateraars aanschrijven, bijvoorbeeld per mail. Het is niet nodig om een bestek op te maken. Schrijf bedrijven aan die duurzame catering kunnen leveren.

Hieronder vind je een voorbeeldmail voor de aankoop van duurzame catering. De punten in het **blauw** zijn verplicht volgens de Gids duurzame aankopen, die in het **groen** optioneel.

VOORBEELDMAIL - DUURZAME LUNCH MET BROODJES EN DRANK

☒ *Kan u ons een offerte bezorgen voor de levering van broodjes, fair trade koffie & thee en duurzaam fruitsap voor xx personen:*

Er wordt minstens één soort plantaardig belegde broodjes voorzien.

De koffie en thee is fairtrade geproduceerd.

Het fruitsap is biologisch, fairtrade en/of lokaal geproduceerd.

De drank is bij voorkeur verpakt in retourflessen (statiegeld). De tweede keuze gaat uit naar recycleerbare eenmalige verpakkingen (brik, blik en kunststof). Eenmalige glazen verpakkingen zijn niet toegelaten¹.

De catering is afvalarm waar mogelijk²:

- De melk, suikertjes en eventueel koekjes zijn niet verpakt. (Melk in een kannetje, suiker in een suikerverdeler of een kommetje met een tang.)

- De broodjes zijn niet individueel verpakt.

- Het gebruikte serveermateriaal is herbruikbaar.

Gelieve bij de offerte zo duidelijk mogelijk te omschrijven hoe er aan de gevraagde voorwaarden voldaan wordt.

Dit verstaat de provincie Antwerpen onder biologisch, fairtrade en lokaal geproduceerd:

¹ Hier werd de keuzewijzer drankverpakkingen toegepast op de opdracht.

² Hier werden de keuzewijzers bestek en servies en verpakkingen voedingsmiddelen toegepast op de opdracht.

Een product is **biologisch** indien het geproduceerd wordt in overeenstemming met Verordening (EG) nr 834/2007. Dit kan gestaafd worden aan de hand van het Europees biolabel, of eender welk ander nationaal erkend label voor organische voedingsproductie, of gelijkwaardige certificaten.

Een product is **lokaal** geproduceerd indien het in de omgeving geproduceerd wordt uit grondstoffen die in hoofdzaak in de omgeving geteeld werden. De inschrijver dient te omschrijven waarom het geleverde product lokaal geproduceerd is. Op www.rechtvanbijdeboer.be/provincie-antwerpen vind je een niet-limitatief overzicht van streekproducten en streekgebonden producten.

Een product is conform de **fairtrade**criteria geproduceerd

- of wanneer je minstens 1 keurmerk van eerlijke handel erkent door de campagne **FairTradeGemeente/Provincie** op de verpakking ziet. Deze labels voldoen aan de 10 beginselen van het **International Fair Trade Charter**.
- of als het productie-, verwerking- en verkoopproces beantwoorden de 10 beginselen van het **International Fair Trade Charter**.

5.2 Voorbeeldbestek >30.000 en < 140.000 euro

Volgens de wetgeving overheidsopdrachten moet je hier een bestek maken en versturen aan meerdere ondernemingen. Kies dus zeker voor potentiële cateraars die duurzame catering kunnen voorzien (bijvoorbeeld sociale economie organisaties).

De punten in het **blauw** zijn verplicht volgens de Gids duurzame aankopen, die in het **groen** optioneel.

TECHNISCHE SPECIFICATIES IN VERBAND MET DUURZAAMHEIDSCRITERIA

BUFFET

- ⌘ *Minstens één voor-, één hoofdgerecht en één dessert is plantaardig (geen vlees, vis of schaalproducten, zuivel of andere dierlijke producten).*

SERVEERMATERIAAL

- ⌘ *De inschrijver is verplicht met herbruikbaar bestek, servies en serveermaterialen te werken.*
- ⌘ *De cateraar werkt zoveel mogelijk met wasbaar tafellinnen. Ook eventuele versiering van de tafels wordt herbruikt. Papierproducten, zoals keukenrol of papieren servetten, die gebruikt worden bij het uitvoeren van de diensten, moeten gemaakt zijn van gerecycleerd materiaal.*
- ⌘ *Vis, schaal- en schelpdieren moet gevangen of geproduceerd zijn volgens duurzame praktijken en methodes. Vis, schaal- en schelpdieren moeten daarom minimaal voldoen aan de vereisten uit de derde kolom ("tweede keuze") van de "Viswijzer van WWF". [Neem deze viswijzer op als bijlage in je bestek.] Producten uit de vierde kolom ("liever niet") moeten worden vermeden. Indien je verder wil gaan, kun je ook vis vragen die minstens voldoet aan de tweede kolom.*

GEBRUIKTE DRANKEN

- ⌘ *De geserveerde koffie en thee zijn fairtrade*.*
- ⌘ *Het geserveerde fruitsap is biologisch**, fairtrade* OF lokaal*** geproduceerd, of een combinatie van deze vereisten.*
- ⌘ *De cateraar omschrijft duidelijk welke dranken geserveerd worden en in welke mate deze voldoen aan bovenstaande voorwaarden. Meer info over wat verstaan wordt onder biologische, lokale en eerlijke producten worden verderop toegelicht.*

*Neem voor **fairtrade** producten ook volgende tekst op:

Een product is conform de **fairtrade**criteria geproduceerd:

- of wanneer je minstens 1 keurmerk van eerlijke handel erkent door de campagne **FairTradeGemeente/Provincie** op de verpakking ziet. Deze labels voldoen aan de 10 beginselen van het **International Fair Trade Charter**.

- of als het productie-, verwerking- en verkoopproces beantwoorden de 10 beginselen van het *International Fair Trade Charter*.

Neem voor **biologische producten ook volgende tekst op:

- ⊗ *Een product is biologisch indien het geproduceerd wordt in overeenstemming met Verordening (EG) nr 834/2007. Dit kan gestaafd worden aan de hand van het Europees biolabel, of eender welk ander nationaal erkend label voor organische voedingsproductie, of gelijkwaardige certificaten van de leverancier.*

***Neem voor **lokale** producten ook volgende tekst op:

- ⊗ *Een product is lokaal geproduceerd indien het in de omgeving geproduceerd wordt uit grondstoffen die in hoofdzaak in de omgeving geteeld werden. De inschrijver dient te omschrijven waarom het geleverde product lokaal geproduceerd is. Op www.rechtvanbijdeboer.be/provincie-antwerpen vind je een niet-limitatief overzicht van korte keten verkoopkanalen ().*

****Neem voor **seizoensgebonden** producten ook volgende tekst op:

- ⊗ *Een product is seizoensgebonden indien het volgens de seizoenskalenders (voor groenten en fruit de lijst van Velt – voor vis de lijst van visinfo.be) tot het seizoen behoren. [Stuur de lijsten mee in bijlage.]*

Ook andere gerechten en dranken dan koffie, thee en fruitsap kunnen fairtrade, biologisch en/of lokaal aangekocht worden. Vergeet niet ook de relevante tekst hierboven op te nemen:

- ⊗ *De [voeding/drank] is fairtrade.*
- ⊗ *De [voeding/drank] is biologisch geproduceerd*
- ⊗ *De [voeding/drank] is lokaal geproduceerd.*

Wil je bijvoorbeeld vers fruitsap of smoothies van seizoensfruit en -groenten bestellen, verwijst dan naar de **seizoenskalender voor fruit en groenten** of maak zelf je keuze:

- ⊗ *Het geleverde fruitsap is gemaakt van seizoensfruit zoals dat bepaald wordt in de **seizoenskalender voor fruit en groenten van Velt**.*

Voeg eventueel de seizoenskalender voor fruit en groenten toe als bijlage bij het bestek.

Je kan ook het fruit specificeren, bijvoorbeeld in november:

- ⊗ *Het geleverde verse fruitsap is gemaakt van appels, bananen, druiven, mandarijnen, peren en/of sinaasappelen.*

SENSIBILISERING

- ⊗ *De provincie zet in op duurzame catering en wil hier ook graag een voorbeeld mee stellen. De cateraar voorziet een oplossing zodat de aanwezigen kunnen zien dat ze eerlijke koffie en duurzaam fruitsap drinken (bv. het fruitsap niet in kannen maar in de oorspronkelijke fles, de verpakking van de koffie naast de koffie plaatsen, bordjes bij de broodjes voorzien waardoor de aanwezigen duidelijk kunnen lezen wat ze aangeboden krijgen)*

AFVALARM

- ⊗ *De voedingsmiddelen waarmee de cateraar werkt, zijn afvalarm verpakt. Dit wil zeggen dat de producten minimaal voldoen aan de vereisten uit de tweede kolom van onderstaande "keuzewijzer verpakking voedingsmiddelen". Producten uit de derde kolom ("niet duurzaam") moeten worden vermeden.*

	Te verkiezen	Tweede keuze	Niet toegelaten
Voeding	<ul style="list-style-type: none"> - Onverpakte voedingsmiddelen - Retourverpakkingen (statiegeld) - Herbruikbare recipiënten 	<ul style="list-style-type: none"> - Grootverpakkingen - Recycleerbare, eenmalige verpakkingen: brik, karton, blik - Enkelvoudige verpakkingen - Hernieuwbare verpakkingen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine verpakkingen (incl. dosisverpakkingen) - Eenmalig glas - Samengestelde verpakkingen - PVC (Polyvinylchloride)

		- Polyetheen - Polypropreen	- Aluminium
--	--	--------------------------------	-------------

⊗ *De dranken die geschonken worden, moeten **verpakt** zijn in*

[Kies zelf het verpakkingsvolumes en het soort verpakking, aan de hand van de keuzewijzer verpakkingen hieronder. Bijvoorbeeld: "Het appelsap is verpakt in 1l retourflessen." Wil je de cateraar zelf laten beslissen? Voeg dan hier de keuzewijzer toe en vermeld dat enkel producten uit de eerste twee kolommen toegelaten zijn.]

	Te verkiezen	Tweede keuze	Niet toegelaten
Waterfonteinen	- Drinkwaterfonteintjes - Kannen met kraantjeswater	- Waterkoelers met kraantjeswater, eventueel met grote bussen	
Flessen / portieverpakking	- Retourflessen	- Recycleerbare eenmalige verpakkingen in blik, brik en kunststof - Partyverpakking (bv. wijn of fruitsap)	Eenmalige verpakkingen in glas, uitgezonderd wijn en sterke dranken
Tapsystemen voor frisdranken / bieren	- Postmix/premix ⁱⁱ in herbruikbare verpakkingen	- Postmix/premix in recycleerbare verpakkingen	Postmix/premix in eenmalige verpakkingen
Andere (bijvoorbeeld koffie)	- grootst mogelijke herbruikbare verpakking voor de benodigde hoeveelheid	- grootst mogelijke recycleerbare (desnoods eenmalige) verpakking voor de benodigde hoeveelheid	

GUNNINGSCRITERIA

Door duurzaamheid op te nemen als gunningscriterium kan je de milieuvriendelijkste offerte meer punten geven. Opgelet: Als je in de technische specificaties van je bestek al duidelijke duurzaamheidseisen hebt opgelegd, heeft het soms geen zin om bijvoorbeeld duurzaamheid nog als gunningscriterium te gebruiken.

Hou er rekening mee dat veel gunningscriteria het bestek onnodig ingewikkeld kunnen maken. De inschrijver moet een uitgebreid verslag opmaken en de provincie moet dit alles afwegen en beoordelen, wat niet altijd even eenvoudig is. Het is voor beide partijen makkelijker om zoveel mogelijk op te nemen in de technische specificaties.

Voorbeeld:

⊗ *In het kader van ons ISO 14001-certificaat willen we graag een duurzame catering voorzien. Dit houdt in dat we bij voorkeur kiezen voor:*

- *Plantaardig (minstens één) en/of*
- *Seizoensgebonden (het merendeel van de ingrediënten is seizoensgebonden) en/of*
- *Lokaal (het merendeel van de ingrediënten is lokaal geproduceerd) en/of*
- *Biologisch (het merendeel van de ingrediënten is biologisch geproduceerd) en/of*
- *Fair Trade (het merendeel van de ingrediënten is eerlijk geproduceerd) of*
- *een combinatie van deze eisen*

De cateraar geeft een duidelijke omschrijving van de voorgestelde menu en geeft weer of het gerecht plantaardig, seizoensgebonden, lokaal, biologisch of fairtrade is.

Voor de beoordeling van het gunningscriterium duurzaamheid wordt rekening gehouden met de mate waarin gerechten en dranken voldoen aan deze voorwaarden.

BIJZONDERE UITVOERINGSVOORWAARDEN

[Behoud hier enkel de uitvoeringsvoorwaarden die zinvol zijn voor de gevraagde dienst.]

AFVALPRODUCTIE

- ✘ *Afval geproduceerd tijdens het uitvoeren van de diensten wordt apart verzameld door de cateraar volgens het ophaalsysteem van de publieke overheid, met inbegrip van de onderdelen PMD, GFT, glas [bepaal hier de specifieke afvalonderdelen die selectief moeten worden ingezameld].*

5.3 > 140.000 euro

Vraag advies aan het team overheidsopdrachten:

T 03 240 67 09 of overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be

6 Meer info

- Voor meer info over **overheidsopdrachten** kun je terecht bij Laurens Smaers (Team Overheidsopdrachten, T 03 240 67 09, overheidsopdrachten@provincieantwerpen.be)
- Voor meer info over de **milieucriteria** kun je terecht bij Liesbeth Taverniers (DMN, T 03 240 57 55, ISO14001@provincieantwerpen.be).
- Voor meer info over de **criteria m.b.t. fairtrade** kun je terecht bij Liesbeth Andries (MB T 03 240 56 53, liesbeth.andries@provincieantwerpen.be).
- Voor meer info over **korte ketenproducten** kan je terecht bij [Lien Vloeberg](mailto:Lien.Vloeberg@provincieantwerpen.be), Dienst Landbouw- en Plattelandsbeleid (DLP, T 03 240 67 49, lien.vloeberg@provincieantwerpen.be <mailto:lekkersmetstreken@provincieantwerpen.be>).
- Voor meer info rond algemene **levensmiddelenhygiëne** kun je terecht bij de dienst grootkeukenhygiëne van het Provinciaal Instituut voor Hygiëne. (T 03 259 12 80).
- Voor meer info over de criteria m.b.t. **sociale economie** kun je terecht bij het [team inclusieve economie](mailto:team.inclusieve.economie@provincieantwerpen.be) (DESE, T 03 240 58 38 inclusieve_economie@provincieantwerpen.be)