

# Duurzame overheidsopdracht met focus op lokaal

## Hoe houd ik rekening met duurzaamheid in mijn bestek?

---

### Inleiding: Waarom duurzaam? Waarom lokaal?

Ons voedingssysteem komt meer en meer onder druk te staan door de groeiende bevolking, de klimaatverandering, toenemende grondstoffen schaarste, veranderende consumptiepatronen en prijsdruk doorheen de keten. Hierdoor stijgt de nood naar een duurzamer voedingssysteem.

Duurzame voeding is tot op vandaag echter nog beperkt tot een niche, een grote uitdaging blijft daarom om duurzame voeding van deze niche naar de mainstream te brengen. Grootkeukens spelen, omwille van hun grote impact op onze maatschappij, een belangrijke rol in deze transitie.

Zo kunnen grootkeukens meer aandacht geven aan duurzame voeding door duurzaamheidseisen in hun bestek opnemen. Enkele voorbeelden hiervan zijn: minder vlees en vis, meer lokale en seizoensgebonden producten, het vergroten van het dierenwelzijn, belang hechten aan biologisch geteeld eten en eerlijke handel.

Met 'Lokaal. Lekker. Natuurlijk' willen we de focus vooral leggen op de aankoop van lokale producten, dit zijn producten die in de omgeving (hier: provincie) geproduceerd zijn met grondstoffen die hoofdzakelijk in de omgeving (hier: provincie) geteeld zijn. Geregistreerde streekproducten of streekgebonden producten (van de provincie) vallen onder lokale producten. Naast het ondersteunen van de lokale economie, hebben lokale producten ook het voordeel dat ze over minder lange afstand getransporteerd worden en dat ze vers of ultra-vers geleverd worden.

Het opnemen van lokale producten of streekproducten in een bestek is echter vaak een belemmering voor grootkeukens omdat deze producten volgens de mededingingswet niet specifiek in een bestek aangevraagd mogen worden. Plaatselijke of regionale ondernemingen mogen niet bevoorrecht worden op basis van hun locatie, enerzijds om de concurrentie tussen bedrijven te verzekeren om een zo goed mogelijke kwaliteit en prijs te krijgen, anderzijds om de aanbieders gelijk te behandelen en een algemene toegang te geven tot de overheidsmarkt<sup>1</sup>. Ook verwijzing naar specifieke gebieden en/of merken (zoals '100% West-Vlaams' en 'West-Vlaams Rood') is daarom niet toegelaten.

De enige uitzondering waar lokale producten wel specifiek aangevraagd mogen worden in het bestek is wanneer deze producten aansluiten bij de aard van de opdracht<sup>2</sup>. Zo mag je bijvoorbeeld bij de organisatie van themadag rond lokale producten een receptie of maaltijd aanbieden met lokale producten.

Andere mogelijkheden om lokale producten 'indirect' in een bestek op te nemen, worden hier opgesomd.

### Tips om toch lokaal in bestek op te nemen:

1. Je kan je aanbesteding opdelen in kleinere modules. Zo voldoe je aan de onderhandelingsprocedure voor kleine opdrachten.
  - a. Bij opdrachten van minder dan 30 000 euro (excl. BTW), raadpleeg je verschillende mogelijke deelnemers (bekijken van website, catalogi of

---

<sup>1</sup> Mededingingswet, artikel 17, lid 1, onder a.

<sup>2</sup> Mededingingswet, artikel 17, lid 1, onder b.

telefonische conversatie). De factuur (samen met bestelbon) is voldoende bewijs dat de opdracht gesloten is. Opmerking: de aanbestedende overheid dient een objectieve keuze te maken en mag niet steeds dezelfde aanbieder kiezen.

- b. Bij opdrachten van 30-85 000 euro (excl. BTW) voldoe je aan de onderhandelingsprocedure zonder bekendmaking. Hierbij dien je minstens 3 offertes op te vragen bij leveranciers naar keuze uit de regio.

*Voorbeeld: Deel je aanbesteding met groenten en fruit op in één aanbesteding met groenten en één met fruit om contracten te kunnen afsluiten van > 30 000 euro.*

2. Door **seizoensgebonden** producten (fruit & groenten, vis) in bestek op te nemen, impliceer je ook dat ze uit de streek komen. Hiervoor neem je best een seizoenskalender als leidraad bij het opmaken van je aanbesteding.

#### **Technische bepalingen :**

##### **a. Groenten en fruit:**

*Voorbeeld: "De broodjes worden enkel met seizoensgebonden groenten belegd.<sup>3</sup>"*

Verwijs naar de seizoenskalender voor fruit en groenten van [VELT](#) als leidraad bij je keuze en voeg deze toe als bijlage om discussie over wat wel en niet seizoensgebonden is te vermijden. Neem daarom ook volgende tekst op bij de technische specificaties:

*"Seizoensgebonden producten voldoen aan de richtlijnen die vermeld worden in de seizoenskalender voor fruit en groenten van VELT."*

##### **b. Vis- en andere zee-producten:**

*Voorbeeld: "De vis moet seizoensgebonden zijn.<sup>4</sup>"*

Verwijs naar de [seizoenskalender](#) voor vis- en zeeproducten als leidraad bij je keuze en voeg deze toe als bijlage om discussie over wat wel en niet seizoensgebonden is te vermijden. Neem ook volgende tekst op bij de technische specificaties:

*"Seizoensgebonden producten voldoen aan de richtlijnen die vermeld worden in de seizoenskalender voor vis- en zeeproducten van Visinfo.be."*

**Gunningscriteria:** Indien je de milieuvriendelijkste offerte hoger wilt waarderen, kun je het gebruik van seizoensgebonden producten ook opnemen in de gunningscriteria.

*Voorbeeld: "Indien de geleverde vis- en zeeproducten in het seizoen bevist worden, wordt dit hoger gewaardeerd bij de gunning."*

Hou er wel rekening mee dat gunningscriteria ook beoordeeld moeten worden en deze het ingewikkelder maken voor de inschrijver.

3. **Dagverse producten** mogen aangevraagd worden in een bestek. Hierbij moet ook een toelichting gegeven worden wat hieronder verstaan wordt. In deze toelichting mag je zeggen dat ..., zodat dit er uiteindelijk op neerkomt dat dit enkel lokale producten kunnen zijn.

---

4. **Lokaal geproduceerde producten** kan je enkel in de technische **bepaling** van het bestek opnemen in combinatie met een ander duurzaam product (bijvoorbeeld biologisch, eerlijk of seizoensgebonden), zodat de inschrijvers mogen kiezen of ze een lokaal of een ander product aanbieden:

*Voorbeeld: "De appelsap is biologisch of lokaal geproduceerd, of een combinatie van beiden<sup>5</sup>."*

Neem ook volgende tekst op in de technische specificaties:

"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 gebruikte/geleverde product lokaal geproduceerd is."

Let op: Criteria voor lokale producten kun je niet opnemen in gunningscriteria!

Verder worden er ook nog enkele tips gegeven voor het schrijven van een duurzame overheidsopdracht.

#### **Tips voor het schrijven van duurzame overheidsopdracht**

- Duurzaamheidseisen worden best zowel bij de technische specificaties (minimumvereisten) als bij de gunningscriteria (extra punten toekennen aan duurzame leveranciers) opgenomen. Maar lokale producten mogen enkel in de technische specificaties opgenomen worden!
- Zorg dat het gunningscriterium in verband met duurzaamheid voldoende doorweegt ten opzichte van de andere gunningscriteria.
- Stel duidelijke criteria op, deze dienen steeds in direct verband te staan met het voorwerp van de opdracht.
- Zorg voor voldoende draagkracht binnen de organisatie, zowel in het aankoopbeleid als bij de uitvoering. Zo is het noodzakelijk om het personeel van grootkeukens te betrekken bij de behoefteanalyse die vooraf gaat aan het uitschrijven van een bestek.

#### **Bronnen:**

Bond Beter Leefmilieu (2012). Wegwijzer milieuverantwoorde overheidsopdrachten voor lokale overheden. Geraadpleegd van

[http://www.vvsg.be/Werking\\_Organisatie/Overheidsopdrachten/Pages/Voorbeeldbestekkend\\_uurzameoverheidsopdrachten.aspx#voeding%20en%20drank](http://www.vvsg.be/Werking_Organisatie/Overheidsopdrachten/Pages/Voorbeeldbestekkend_uurzameoverheidsopdrachten.aspx#voeding%20en%20drank)

Provincie Antwerpen (2013). Gids voor duurzame aankopen, Voeding. (<https://www.provincieantwerpen.be/aanbod/dlm/duurzame-organisatie/duurzaam-aankopen0.html>)

Vredeseilanden (2017). Duurzame voeding in alle grootkeukens. Geraadpleegd op 20 oktober 2017, op <https://www.duurzamecatering.be/nl>

---

VVSG (2017). Duurzaam aankopen van voeding en catering. Geraadpleegd op 30 september 2017, op <http://www.vvsg.be/stadenplatteland/Pages/LokaleVoedseldag-presentaties.aspx>

#### Nuttige links:

- **VVSG:**  
[http://www.vvsg.be/Werking\\_Organisatie/Overheidsopdrachten/Pages/duurzame\\_oveheidsopdrachten.aspx](http://www.vvsg.be/Werking_Organisatie/Overheidsopdrachten/Pages/duurzame_oveheidsopdrachten.aspx)
- **Vredeseilanden:** <https://www.duurzamecatering.be/nl/home/hoe>
- **Streekkantine uit Groningen:** <http://dutch-cuisine.nl/2017/06/01/dutch-cuisine-event-wint-dutch-design-week-award/>

**Interreg**  
North Sea Region  
**REFRAME**  
European Regional Development Fund

