



Criteria voor duurzaam inkopen van Catering

Versie: 1.5

Datum: november 2012

Colofon

Dit criteriadocument voor het duurzaam inkopen van Catering is opgesteld in opdracht van het Ministerie van Infrastructuur en Milieu.

Inhoudsopgave

1	Inleiding.....	4
1.1	Afbakening van de productgroep.....	4
1.1.1	Toepassing criteria	4
1.2	Status en relatie tot vernieuwing Duurzaam Inkopen	5
2	Markt en duurzaamheid.....	6
2.1	Marktontwikkelingen	6
2.2	Duurzaamheidsaspecten	6
2.2.1	Milieuaspecten en dierenwelzijn	6
2.2.2	Sociale aspecten	13
2.2.3	Overige duurzaamheidsaspecten	14
2.3	Overzicht van de criteria	15
3	Duurzaamheid in het inkoopproces	16
3.1	Vorbereidingsfase (aandachtspunten).....	16
3.2	Specificatiefase (criteria).....	17
3.2.4	Contract	27
3.4	Gebruiksfase (aandachtspunten)	29
4	Meer informatie.....	30
	Bijlage 1 Wijzigingen ten opzichte van vorige versie	31
	Bijlage 2 Niet toegestane middelen kasproducten	33
	Bijlage 3 Toegestane middelen akkerbouw- en vollegrondproducten en fruit	34
	Bijlage 4 Schema bij criteria assortiment	35

1 Inleiding

De overheid wil concrete stappen zetten naar een duurzame samenleving en geeft zelf het goede voorbeeld. Door als overheid duurzaam in te kopen, krijgt de markt voor duurzame producten een stevige impuls. De verschillende overheden hebben voor zichzelf doelen gesteld ten aanzien van duurzaam inkopen. Om de doelstellingen te bereiken zijn duurzaamheidscriteria ontwikkeld voor een groot deel van de producten, diensten en werken die overheden inkopen. Deze criteria zijn geen regelgeving maar zijn bedoeld als handvat om duurzaam in te kopen.

In dit document vindt u de criteria voor de productgroep Catering. Ook vindt u in dit document aandachtspunten voor de fase vóór en ná de inkopen, achtergrondinformatie, afwegingen bij de criteria, uitwerking van de criteria in bestekteksten en uitwerking van de beoordeling van criteria.

1.1 Afbakening van de productgroep

De productgroep Catering omvat de dienst en het assortiment. Onder deze productgroep valt niet:

- Keukenapparatuur. Criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Grootkeukenapparatuur.
- Automaten voor warme en koude dranken. Criteria voor deze apparatuur vindt u onder de productgroep Drankautomaten. Als de inhoud van de automaten (de dranken) onderdeel is van het cateringcontract, dan wordt dit gezien als onderdeel van het assortiment en valt dit wel binnen de productgroep.

Als evenementencatering onder hetzelfde contract valt, zijn de criteria ook van toepassing op de evenementencatering. In veel gevallen zullen de criteria ook toepasbaar zijn op evenementencatering die niet onder het reguliere contract valt. Hetzelfde geldt voor broodjes die worden besteld buiten het reguliere contract, bijvoorbeeld voor vergaderingen.

Om het de aanbestedende dienst gemakkelijker te maken wordt een selectie van CPV-codes gegeven die van toepassing kunnen zijn op deze productgroep. Deze selectie is niet uitputtend of compleet. Het blijft de verantwoordelijkheid van de aanbestedende dienst om zelf de juiste set van CPV-codes te verzamelen, aansluitend bij de betreffende aanbesteding. De volgende CPV-codes zijn op deze productgroep van toepassing:

55500000-5 Kantine- en cateringdiensten

55510000-8 Kantinediensten

55511000-5 Diensten voor kantines en andere niet-openbare cafetaria's

55512000-2 Kantinebeheer

55520000-1 Cateringdiensten

1.1.1 Toepassing criteria

Dit document is bedoeld voor degene die verantwoordelijk is voor de verwerving van de cateringdienst. Dit kan de inkoper zijn, maar ook een interne opdrachtgever, zoals de afdeling facilitaire zaken.

Bij de overheid komen in het algemeen de volgende contractvormen voor bij de inkoop van catering: openboek contract, vaste aanneemsom en een contract op basis van een semi-commerciële exploitatie.

Het openboekcontract geeft de opdrachtgever volledig inzicht in kosten en opbrengsten, maar de opdrachtgever draagt zelf het risico. Steeds meer opdrachtgevers willen echter dat het risico meer bij de cateraar komt te liggen. Dit is het geval bij een contract op basis van een aanneemsom. Het commerciële contract is echter steeds meer in opmars. Hierbij heeft de opdrachtgever alle vrijheid en ook het risico neergelegd bij de cateraar, er wordt bijvoorbeeld niet gesubsidieerd op prijsstelling. De geformuleerde criteria zijn voor elke contractvorm toepasbaar, de ruimte die de cateraar heeft voor het invullen van het assortiment kan alleen verschillen.

Het grootste deel van de catering bij de overheid vindt plaats in eigen beheer. De verhouding contractcatering versus catering in eigen beheer is 35% versus 65%. De opdrachten voor catering worden in de meeste gevallen gegund op basis van EMVI (economisch meest voordelige inschrijving). Dit betekent dat er naast het meenemen van minimumeisen ook ruimte is voor het meenemen van gunningcriteria in de aanbesteding.

De criteria zijn toepasbaar voor zowel contractcatering als catering in eigen beheer. Bij contractcatering wordt een cateraar gecontracteerd om de catering bij de overheidsorganisatie te verzorgen. Bij catering in eigen beheer voert een dienst binnen de overheidsorganisatie de catering uit en deze koopt producten in bij groothandels.

De hier geformuleerde criteria sluiten het meest aan bij de inkoop van contractcatering, maar zijn met enkele aanpassingen ook toepasbaar bij catering in eigen beheer.

De minimumeis m.b.t. de samenstelling van het assortiment en de aanvullende gunningcriteria kunnen zo worden geformuleerd dat de groothandel wordt gevraagd aan te geven welk percentage kan worden ingekocht. De interne cateringorganisatie dient zelf te zorgen dat het gestelde percentage wordt gehaald, is dus verantwoordelijk voor de monitoring van het percentage en dient zelf te zorgen voor de inkoop van producten die aan de kenmerken voldoen. In het geval van contractcatering zorgt de cateraar hiervoor. Als bewijsmiddel kan een groothandel een verklaring afgeven of een onderbouwing geven van het percentage dat men denkt te kunnen aanbieden. De contractbepalingen betreffen niet de groothandels. Hiervoor moet de dienst die de catering verzorgt zelf plannen opstellen voor het verminderen van de milieubelasting en voor een effectieve communicatie over duurzaamheid naar de medewerkers. Bij catering in eigen beheer is vaak sprake van een dienstovereenkomst tussen de cateringdienst en de interne opdrachtgever. In deze overeenkomst (bijvoorbeeld een SLA) kunnen ook de contractbepalingen worden meegenomen.

1.2 Status en relatie tot vernieuwing Duurzaam Inkopen

Dit document is in november 2012 voor het laatst gewijzigd. Zie bijlage 1 voor een toelichting op de wijzigingen.

In juni 2011 heeft de staatssecretaris van Infrastructuur en Milieu positief gereageerd op een advies van VNO-NCW, MKB-Nederland, MVO-Nederland, De Groene Zaak en NEVI met aanbevelingen voor duurzaam inkopen. Op enkele punten komt dit document al tegemoet aan de aanbevelingen, voor andere voorstellen wordt bekeken op welke wijze deze kunnen worden verwerkt. Om optimaal duurzaam in te kopen is daarom het dringend advies om naast dit document kennis te nemen van de voor inkopers relevante aanbevelingen zoals zijn gebundeld op de website van [PIANOo](#). Het gaat onder meer om het meenemen van duurzaamheid in het hele inkoopproces en het in dialoog treden met de markt. Bij deze aanbevelingen worden in de loop van de tijd meer concrete handvatten geplaatst. Ook het verwerken van de aanbevelingen in de criteriadocumenten wordt ter hand genomen. Op de website van [AgentschapNL](#) staat de planning voor de aanpassing van de criteriadocumenten.

2 Markt en duurzaamheid

In dit hoofdstuk vindt u de inhoudelijke afwegingen die geleid hebben tot de set van criteria voor Catering.

2.1 Marktontwikkelingen

In de gehele keten van catering vinden duurzame ontwikkelingen plaats. Cateraars, groothandels en levensmiddelenindustrie ontplooiën activiteiten om duurzaamheid en verduurzaming een plaats te geven. Maatschappelijk verantwoord ondernemen wordt door steeds meer cateraars opgepakt. Milieubeleid voor de bedrijfsprocessen van de cateraar is bijvoorbeeld onderdeel van het certificeringssysteem van brancheorganisatie VENECA.

Opmerkelijk is dat, ondanks de crisis en de daling in omzet, de inzet op biologisch en verduurzaming onverminderd is doorgezet. Brancheorganisaties VENECA, FNLI en CBL zijn aangesloten bij het convenant Marktontwikkeling Biologische landbouw. Binnen dit convenant wordt gestreefd naar een jaarlijkse marktgroei van 10% voor biologische producten. Catering is de snelste groeier in omzet op biologische producten, in 2009 bedroeg de groei 22 procent (VENECA, 2009).

Daarnaast zijn de brancheorganisaties VENECA, KHN, ZLTO, FNLI en CBL aangesloten bij het platform Verduurzaming voedsel. Binnen dit platform zijn negen thema's benoemd om een handvat te bieden aan de invulling van het thema verduurzaming voedsel: minder waterverbruik, minder energieverbruik, CO₂-reductie, transportreductie, afvalpreventie, dierenwelzijn, duurzame teelt, betrokkenheid medewerkers en eerlijke handel.

Ook binnen het convenant marktontwikkeling verduurzaming dierlijke producten is te zien dat cateraars een bijdrage leveren aan het bevorderen van de keuze voor duurzame producten met een plus op dierenwelzijn.

2.2 Duurzaamheidsaspecten

Wat betreft duurzaamheid binnen de productgroep catering is onderscheid te maken tussen milieu, dierenwelzijn en sociale aspecten. In dit document zijn criteria ontwikkeld voor de milieu- en dierenwelzijnsaspecten. In paragraaf 2.2.2 wordt informatie gegeven over ontwikkelingen rond sociale aspecten.

2.2.1 Milieuaspecten en dierenwelzijn

Bij catering zijn de volgende milieuaspecten relevant:

- Aspecten die horen bij de productie en verwerking van het assortiment
- Aspecten die horen bij de activiteiten van de cateraar (de dienst)

Productie en verwerking van het assortiment

Voor het bepalen van de relevante thema's voor het assortiment is aansluiting gezocht bij een bestaand initiatief, het Platform Verduurzaming Voedsel¹. Er is aangesloten bij de milieuthema's zoals het platform deze heeft gedefinieerd.

Dit zijn:

- Waterverbruik
- Energieverbruik
- CO₂-reductie
- Transportreductie
- Afvalpreventie
- Dierenwelzijn
- Duurzame teelt

Daarnaast heeft het platform ook de betrokkenheid van medewerkers/goed werkgeverschap en eerlijke handel benoemd als thema's. Deze onderwerpen vallen onder de sociale aspecten, zie paragraaf 2.2.2.

Hieronder wordt ingegaan op de genoemde thema's en wordt toegelicht hoe deze thema's zijn uitgewerkt in de criteria met betrekking tot het assortiment.

Aanvullend op het toetsingskader voor Duurzaam Inkopen zijn in het actualisatietraject voor Catering nog enkele aanvullende uitgangspunten benoemd.

Er moet voldoende aanbod van product voorhanden zijn bij de gestelde criteria. Tegelijkertijd wordt als norm genomen dat een duurzaamheidsaspect bij minder dan 50 % van het productievolume van de betreffende productsoort moet zijn ingevoerd. Zodra een bepaald duurzaamheidsaspect bij meer dan 50 % van het productievolume van een productsoort al in de praktijk is toegepast, geldt dit niet meer als duurzamer, maar als 'gebruikelijk'.

In de criteria m.b.t. het assortiment zijn alleen duurzaamheidskenmerken opgenomen waarbij de eisen aan de duurzaamheidsprestaties goed te controleren zijn. Bij de opgenomen duurzaamheidskenmerken wordt voor de bewijsvoering uitgegaan van productie (teelt/veehouderij) volgens een openbaar protocol, waarin de bovenwettelijke duurzaamheidsmaatregel is vastgesteld en waarop een onafhankelijke controle door derden plaatsvindt en waarbij de traceerbaarheid door de keten is geregeld en gecontroleerd. In de criteria worden voorbeelden van keurmerken genoemd die hieraan voldoen, maar ook producten zonder keurmerk die hieraan voldoen kunnen worden aangeboden.

Mede naar aanleiding van het advies van het bedrijfsleven over duurzaam inkopen (juni 2011) is het onderwerp procesgerichte criteria aan de orde geweest. Hoewel niet eenduidig is wat dit inhoudt zijn er verschillende initiatieven die zich richten op een procesbenadering. Deze zijn nu veelal nog in ontwikkeling. Wellicht kunnen deze initiatieven bij een volgende actualisatie verder uitgewerkt worden in criteria. Overigens richten veel van de keurmerken die voldoen aan de geformuleerde criteria zich al op verduurzamingsprocessen bij bedrijven.

¹ De Zuidelijke Land- en Tuinbouw Organisatie (ZLTO), de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en de Koninklijke Horeca Nederland (KHN) ondertekenden met het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) op 28 oktober 2009 een samenwerkingsovereenkomst voor de oprichting van het Platform Verduurzaming Voedsel. In dit Platform spannen zij zich gezamenlijk in voor de versnelling van de verduurzaming van de voedselketen: <http://www.verduurzamingvoedsel.nl/home/>

Op basis van bovenstaande is gekozen voor een minimumeis waarin minimaal 50 % van het assortiment moet voldoen aan een of meerdere van de benoemde duurzaamheidskenmerken (gemeten op inkoopvolume in euro's). Er is ook nagegaan of het percentage hoger zou kunnen zijn, bijvoorbeeld 60%. Echter, gelet op de recente bezuinigingsplannen van overheidsorganisaties die van invloed zullen zijn op de hoogte van subsidies voor de eindgebruiker en de meerkosten die gemoeid gaan met een hoger duurzaamheidspercentage is uiteindelijk gekozen voor 50%.

Waterverbruik

Bij dit verduurzamingsthema gaat het om de hoeveelheid water die per bron wordt gebruikt. Nederland is in absolute, maar ook in relatieve, zin grootverbruiker van water in het buitenland. De belangrijkste verklaring daarvoor is dat Nederland door het geringe grondoppervlak gedwongen is de meeste grondstoffen en landbouwproducten te importeren. Nederlandse ondernemingen verwerken en maken relatief veel producten die afkomstig zijn van 'dorstige' gewassen, zoals cacao, koffie, soja en cassave. Veel van deze producten komen uit gebieden waar (schoon) water een schaars goed is. De enorme vraag naar dit water via de producten voor de export betekent een aanslag op de natuur in deze landen. Voor de plaatselijke bevolking betekent het ook minder water voor eigen gebruik en het verbouwen van voedsel.

Er is onderzocht of er een duurzaamheidskenmerk kon worden geformuleerd ten aanzien van het beperken van watergebruik. Op dit moment blijkt dit echter te ingewikkeld. Wel is het zo dat verschillende keurmerken certificeringsschema's hanteren waarin het zorgvuldig omgaan met het gebruik van water voor de teelt is opgenomen als thema. Voorbeelden van deze keurmerken zijn Milieukeur, Utz Certified, Rain Forest Alliance en Fairtrade.

Energieverbruik en CO₂-reductie

In de landbouw komen verschillende broeikasgassen vrij. De belangrijkste zijn CO₂, methaan en lachgas (stikstofgas, N₂O). De belangrijkste bronnen van broeikasgassen in de land- en tuinbouw zijn de veehouderij (uit mest en bij de vertering van voeding door het vee, energieverbruik) en de glastuinbouw (CO₂-emissie door aardgasgebruik).

Plantaardige producten afkomstig uit kassen

Een manier om de CO₂-uitstoot bij de productie van het cateringassortiment te verlagen is door het verbruik van primaire brandstoffen tijdens het productieproces te verminderen. Hiervoor is aansluiting gezocht bij criteria uit het Milieukeur voor glasgroenten en Groen Label Kassen en de rekenmethode die daarbij gebruikt wordt. Hierbij wordt aangegeven hoe de energievoorziening op een bedrijf geregeld is, hoeveel energie er nodig is en hoeveel er gebruik wordt gemaakt van duurzame energie. Een rekenmodel berekent het aandeel duurzame energie en hoeveel energie er wordt bespaard ten opzichte van verwarming door een conventionele verbrandingsketel en grijze elektriciteit. Voor telers die niet met Milieukeur of Groen Label Kas werken is er de mogelijkheid om het Energiecertificaat op hun bedrijf te laten beoordelen. Op basis hiervan is in minimumeis 1 een duurzaamheidskenmerk opgenomen met een besparingsnorm ten aanzien van primaire brandstof die geldt bij de productie van plantaardige producten in kassen.

Energie en veehouderij

De veehouderij is één van de sectoren die de meeste broeikasgassen uitstoot. De Maatlat Duurzame Veehouderij (MDV) bevordert investeringen in een duurzame veehouderij. Vee stallen die voldoen aan de criteria van de MDV tonen daarmee aan dat zij voldoen aan de duurzaamheidsdoelstellingen van overheidsregelingen zoals MIA en Vamil. Per 1 januari 2010 is de MDV een onderdeel geworden van het certificatieschema Maatlat Duurzame Veehouderij en Aquacultuur.

Hoewel dierlijke producten afkomstig uit een stal die voldoet aan de criteria 'maatlat duurzame veehouderij' bijdragen aan verbeteringen op het gebied van bijvoorbeeld ammoniakemissie en energie, worden deze producten niet onafhankelijk gecontroleerd en vormen onderdeel van de criteria een keuzemogelijkheid. Daarmee is de bruikbaarheid van MDV voor duurzaam inkopen beperkt.

Er zijn verder geen wettelijke minimumeisen rond energieverbruik in de veehouderij. Op basis hiervan is er geen duurzaamheidskenmerk ten aanzien van energie en veehouderij geformuleerd in minimumeis 1.

Vleesvervangers

De productie van plantaardige eiwitbronnen kost minder energie dan dierlijke eiwitbronnen. Bovendien is er bij plantaardige eiwitbronnen geen sprake van broeikasgassen die voortkomen uit mest en bij de vertering van voeding door het vee. Door dierlijke eiwitten te vervangen door plantaardige eiwitten (eiwittransitie), of door dierlijke eiwitten te verminderen, wordt de impact op het milieu beperkt.

Om vrijheid van keuze te waarborgen aan het type producten dat wordt geserveerd aan de eindgebruiker is eiwittransitie niet opgenomen als duurzaamheidskenmerk in minimumeis 1. Wel is een gunningscriterium opgenomen ten aanzien van eiwittransitie, waarbij een hogere waardering kan worden ingesteld wanneer jaarlijks het aandeel dierlijke eiwitten wordt verminderd. De aanbieder kan hiervoor bijvoorbeeld vleesvervangers en hybride producten opnemen in het aanbod. Hybride producten zijn producten waarin een deel van de dierlijke eiwitten is vervangen door plantaardige eiwitten. Ook is dit onderwerp opgenomen in de aandachtspunten voor de inkoper tijdens de voorbereidingsfase in paragraaf 3.1.

Transportreductie

Om energievervalsing en uitstoot van broeikasgassen en andere luchtvervuiling tegen te gaan is het wenselijk dat er zo min mogelijk transportkilometers worden gemaakt. In de keten van het cateringassortiment vindt veel transport plaats. Als oplossing hiervoor wordt door verschillende organisaties ingezet op het gebruik van regio-of streekproducten. Ten aanzien van streekproducten zijn in 2010 ook enkele moties ingediend. Mede naar aanleiding hiervan is onderzocht of er voor het gebruik van regio- of streekproducten een duurzaamheidskenmerk in minimumeis 1 kan worden geformuleerd.

Regio- en streekproducten

In het algemeen geldt bij regio- en streekproducten dat de herkomst, be- en verwerking van grondstoffen zoveel mogelijk plaatsvindt binnen een bepaalde streek of regio.

Een sluitende definitie van deze producten is echter niet te formuleren, vanwege de verscheidenheid aan soorten labels, producten en productiewijzen. Op dit moment is het ook nog niet mogelijk generieke duurzaamheidsaspecten voor regio- en streekproducten te benoemen op basis waarvan één of een set aan objectieve criteria geformuleerd kunnen worden. De duurzaamheidsinspanningen lopen per product erg uiteen. Er is ook geen directe link aan te tonen tussen transportreductie en duurzaamheidswinst, de mogelijke duurzaamheidswinst blijkt van vele variabelen afhankelijk. Dit neemt echter niet weg dat regio- of streekproducten die voldoen aan één of meer van de duurzaamheidskenmerken in de minimumeis wel meegenomen kunnen worden bij het duurzaam inkopen van catering. Dit geldt voor een groot aantal van deze producten.

Seizoensproducten

Seizoensproducten zijn producten die in een bepaald seizoen te verkrijgen zijn, zoals aardbeien in de zomer en boerenkool in de winter. Veel producten zijn ook buiten het seizoen verkrijgbaar maar hebben dan een andere herkomst of productiewijze. Vaak wordt verondersteld dat ook bij seizoensproducten duurzaamheidswinst te behalen is door de beperking van het aantal transportkilometers.

Ook dit aspect is onderzocht. Ook hier is de duurzaamheidswinst echter niet eenduidig vast te stellen omdat veel factoren een rol spelen. Daarom is seizoensproducten geen onderdeel van de minimumeis.

De keuze voor regio-/streekgebonden producten en seizoensproducten is wel opgenomen in de aandachtspunten voor de inkoper tijdens de voorbereidingsfase in paragraaf 3.1.

Voedselverspilling

Het tegengaan van voedselverspilling is een belangrijk onderwerp bij het duurzamer omgaan met voedsel. De productie, bewerking en transport van voedsel vraagt water en energie, door het tegengaan van voedselverspilling kan onnodige milieubelasting worden voorkomen. Dit onderwerp is opgenomen bij de aandachtspunten tijdens de voorbereidingsfase.

Dierenwelzijn²

Dierenwelzijn gaat over de kwaliteit van het leven van een dier. Elk dier dat niet in zijn natuurlijke omgeving leeft, probeert zich aan te passen aan zijn leefomgeving. Een dier voelt zich het best in een omgeving waarin hij zijn natuurlijk gedrag kan vertonen en die hem geen chronische stress, pijn of angst bezorgt. Het Platform Verduurzaming Voedsel volgt hiervoor de zogenaamde vijf vrijheden van Brambell³. Een dier moet vrij zijn:

- van dorst, honger en onjuiste voeding;
- van fysiek en fysiologisch ongerief;
- van pijn, verwondingen en ziektes;
- van angst en chronische stress;
- om het natuurlijke (soorteigen) gedrag te vertonen.

Dierenwelzijn is opgenomen in de criteria m.b.t. het assortiment. Dierenwelzijn is hierbij uitgesplitst in drie duurzaamheidskenmerken: de hoeveelheid binnenruimte, de hoeveelheid ingrepen en de toegang tot een buitenuitloop. Met deze duurzaamheidskenmerken voldoen de belangrijkste ken- en keurmerken in de praktijk en is er voldoende aanbod in de markt beschikbaar. Er is geen concreet percentage benoemd ten aanzien van de bovenwettelijke hoeveelheid binnen- en buitenruimte. In theorie bestaat het risico dat wanneer er slechts 1 % meer binnenruimte is dan wettelijk bepaald, er al aan het criterium wordt voldaan. De verwachting is echter dat dit in de praktijk weinig zal voorkomen.

Duurzame teelt

Bij gangbare teeltwijzen kunnen verschillende vormen van schade worden toegebracht aan het milieu zoals aan biodiversiteit, ecosystemen, water en klimaat. Door een duurzame teeltwijze kan dit worden voorkomen.

Biodiversiteit

Biodiversiteit is een paraplueterm voor alle verschillende soorten op aarde. Variatie is belangrijk voor het evenwicht in de natuur, omdat er verschillende soorten zijn blijft de natuur in evenwicht. Door wereldwijde klimaatverandering, toename van consumptie, vervuiling, introductie van vreemde soorten, overexploitatie van natuurgebieden en natuurlijke hulpbronnen wordt de biodiversiteit ernstig bedreigd. Plant- en diersoorten verdwijnen en ecosystemen raken verstoord.

De wijze waarop visproducten gevangen of gekweekt worden zijn van invloed op de biodiversiteit, bijvoorbeeld de stand van de desbetreffende vissoort. Voor visproducten is een duurzaamheidskenmerk geformuleerd binnen minimumeis 1.

² <http://www.verduurzamingvoedsel.nl/files/publicaties/nota-dierenwelzijn.pdf>

³ <http://www.verduurzamingvoedsel.nl/files/publicaties/nota-dierenwelzijn.pdf>

Het in stand houden van zeldzame rassen draagt ook bij aan biodiversiteit. Hiervoor is een duurzaamheidskenmerk geformuleerd binnen minimeis 1.

Gebruik van chemisch-synthetische middelen

Het gebruik van chemisch-synthetische middelen bij de teelt van plantaardige producten kan schade toebrengen aan natuur en milieu. Om de negatieve impact te verminderen zijn binnen minimeis 1 voor kasproducten, voor akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten en voor uitheemse producten duurzaamheidskenmerken ten aanzien van het gebruik van chemisch-synthetische middelen opgenomen.

Bij kasproducten gaat het om niet toegestane middelen, afkomstig van de zogenaamde 'zwarte lijst' die is samengesteld door maatschappelijke organisaties als Milieudefensie en Stichting Natuur en Milieu, in samenwerking met kastelers. Ze zijn ook opgenomen in het certificeringschema van Milieukeur voor glasproducten.

Bij akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten wordt juist verwezen naar een lijst met middelen die wel zijn toegestaan. Deze lijst geeft een beperking ten opzichte van de wettelijk toegestane middelen en is opgesteld per gewas.

Voor uitheemse producten wordt, op basis van criteria die keurmerken als Utz Certified, Rainforest Alliance en Fairtrade gemeenschappelijk hebben, verwezen naar de 'Dirty Dozen List' van het Pesticide Action Network (PAN).

Plantaardige producten worden ook gebruikt als diervoeder. Daarom is ook voor dierlijke producten die afkomstig zijn van dieren die zijn gevoederd met plantaardige producten een duurzaamheidskenmerk ten aanzien van het gebruik van chemisch-synthetische stoffen opgenomen.

Biologische landbouw

Bij biologische landbouw worden geen milieubelastende producten gebruikt zoals kunstmest en chemisch-synthetische middelen. Binnen minimeis 1 is een duurzaamheidskenmerk opgenomen ten aanzien van samengestelde producten waarvan een deel bestaat uit ingrediënten afkomstig uit biologische, of in omschakeling naar biologische, landbouw. Sinds 2009 is het mogelijk om in de verplichte ingrediëntenlijst van een product aan te geven dat er gecertificeerde biologische ingrediënten zijn gebruikt en voor welk percentage.

Cateringactiviteiten (dienst)

Voor de cateringdienst zijn de volgende duurzaamheidsaspecten van belang:

- Energie- en watergebruik bij de bereiding en opslag van voedsel;
- Derving en afval;
- Milieubelasting door verpakkingsmateriaal;
- Brandstofverbruik, uitstoot van CO₂ en fijnstof als gevolg van transport dat gerelateerd is aan de cateringdienst;
- Emissies van schadelijke stoffen bij de productie en het gebruik van schoonmaakmiddelen;
- Milieubelasting tijdens het productieproces van disposables.

Energie- en watergebruik

De opdrachtgever stelt de apparatuur aan de cateraar ter beschikking en is dus de eerstverantwoordelijke om te zorgen voor zuinige, goed functionerende en niet verouderde apparatuur. De cateraar heeft de verantwoordelijkheid voor het juist en zuinig gebruik van de apparatuur. De cateraar en opdrachtgever kunnen afspraken maken hoe zij samen willen zorgen voor duurzaam gebruik van de middelen om zo tot een zo zuinig mogelijk gebruik van energie en water te komen (bijvoorbeeld apparatuur niet onnodig lang van te voren aanzetten).

Het verbruik van energie en water kan gemeten worden door het plaatsen van meters bij kranen en apparatuur. (Contract-)Caterers hanteren vaak kwaliteitssystemen (vastgelegd in NEN-EN-ISO 9001:2000 norm of het eigen certificatieschema van VENECA) voor de werkwijze van het personeel en hanteren daarbij veelal een meldplicht aan de opdrachtgever bij niet duurzame of ondeugdelijke apparatuur. De opdrachtgever is echter zelf verantwoordelijk voor de juiste kwaliteit van de hardware.

Het verminderen van water- en energieverbruik is in de criteria onderdeel van het milieumanagementsysteem in geschiktheidseis nr. 1 en van de contractbepaling waarin wordt gesteld dat de opdrachtnemer in samenspraak met de opdrachtgever een plan opstelt om de milieubelasting te verminderen. Voor de aanschaf van de hardware door de opdrachtgever is een apart criteriadocument ontwikkeld: Grootkeukenapparatuur⁴, ook voor Drankautomaten⁵ is een apart criteriadocument ontwikkeld.

Derving en afval

Een groot deel van het afval binnen de cateringdienst wordt veroorzaakt door dat er 'eten overblijft'. Organisch afval heeft een relatief hoge milieudruk (vooral vlees en zuivel). Het tegengaan van voedselverspilling kan dus bijdragen aan de verduurzaming van de cateringdienst.

In het landelijk afvalbeheerplan 2009-2021 (LAPII) is een hoofdstuk opgenomen over 'Ketengericht Afvalbeleid'⁶. Bij de ketenaanpak in het afvalstoffenbeleid gaat het om een aanpak waarbij de vermindering van de milieudruk in de afvalfase wordt beïnvloed door maatregelen eerder in de keten. Daarbij wordt dan ook de milieudruk in de hele keten verminderd. Vanwege de relatief hoge milieudruk is organisch afval (vooral vlees en zuivel) een van de prioritaire afvalstromen binnen het LAPII. Vooral preventie (tegengaan van voedselverspilling) biedt kansen voor milieuwinst, omdat dat aangrijpt op de omvang van de stroom.

Voor een beperking van derving en afval is samenwerking tussen opdrachtgever en opdrachtnemer gewenst. Derhalve is dit onderwerp opgenomen in de contractbepaling.

Verpakkingen

Een andere afvalbron binnen de cateringdienst is verpakkingen. Voor afvalpreventie, via bijvoorbeeld dunner verpakkingen, grootverpakkingen, statiegeld en retoursystemen, geldt, dat er sinds januari 2006 in Nederland een volledige producentenverantwoordelijkheid voor verpakkingen is ingevoerd. Eenmalig servies zoals bekertjes, borden, fritesbakjes, schaaltes etc. worden wettelijk gedefinieerd als verpakkingen en vallen eveneens onder voornoemde producentenverantwoordelijkheid.

Voor verpakkingen en eenmalig servies zijn daarom geen criteria geformuleerd. Wel vormt verpakkingen onderdeel van het milieumanagementsysteem zoals opgenomen in de geschiktheidseis en het verbeterplan zoals opgenomen in de contractbepalingen.

⁴ <http://www.pianoo.nl/document/3226/productgroep-grootkeukenapparatuur>

⁵ <http://www.pianoo.nl/document/3217/productgroep-drinkautomaten>

⁶ Landelijk afvalbeheerplan 2009-2021: [http://www.lap2.nl/sn_documents/downloads/01%20Beleidskader/versie%202010-02%20\(1e%20wijziging\)/beleidskader-06-ketengericht-afvalbeleid_2010-02-16.pdf](http://www.lap2.nl/sn_documents/downloads/01%20Beleidskader/versie%202010-02%20(1e%20wijziging)/beleidskader-06-ketengericht-afvalbeleid_2010-02-16.pdf)

Transport

Om energieverstopping en uitstoot van broeikasgassen en andere luchtvervuiling tegen te gaan is het wenselijk dat er zo min mogelijk kilometers gereden worden voor de toelevering van het cateringassortiment en het vervoer van medewerkers.

In de eerder genoemde contractbepaling, waarin de opdrachtnemer in samenspraak met de opdrachtgever een plan dient te maken voor het verminderen van de milieubelasting, is vervoer ook een onderwerp waaraan aandacht besteed moet worden.

Schoonmaakmiddelen

De dagelijkse lichte schoonmaakwerkzaamheden die voortvloeien uit de cateringactiviteiten vallen doorgaans onder het cateringcontract. Schoonmaakmiddelen kunnen stoffen bevatten die schadelijk zijn voor het milieu, ook bij de productie van schoonmaakmiddelen kunnen dergelijke stoffen vrijkomen. De keuze voor het type schoonmaakmiddel is derhalve van invloed op de milieu-impact. Binnen catering is geen eis opgenomen voor schoonmaak. Voor de te gebruiken schoonmaakmiddelen kan de inkoper verwijzen naar de eis voor duurzame schoonmaakmiddelen in het criteriadocument voor het duurzaam inkopen van de productgroep Schoonmaak⁷.

Disposables

Servies en bestek zijn doorgaans eigendom van de opdrachtgevende organisatie. Disposables (zoals papieren servetten, eenmalig bestek) en verpakkingen (waaronder eenmalig servies) worden door de cateraar verzorgd. De milieudruk van het gebruik van disposables wordt in belangrijke mate bepaald door het gedrag van de gebruiker (neemt men 1 servet of pakt men er gelijk 10). Met een enkele uitzondering zijn er weinig studies beschikbaar⁸ die de milieudruk van het gebruik van disposables vergelijken. Om deze reden is er voor disposables geen criterium geformuleerd.

Er is wel een aandachtspunt opgenomen in paragraaf 3.1 ten aanzien van papieren disposables. Bij papieren disposables kan de milieu-impact worden beperkt door te kiezen voor milieuvriendelijke varianten, bijvoorbeeld door gerecycleerd papier of papier afkomstig van hout uit duurzaam beheerde bossen. Ook voor eenmalig servies (wegwerpborden en bekertjes) zijn geen aparte criteria geformuleerd omdat deze vallen onder de wettelijke producentenverantwoordelijkheid van verpakkingen (zie ook Verpakkingen).

2.2.2 Sociale aspecten

Duurzaamheid kent naast milieu ook een sociale invalshoek. Voor Duurzaam Inkopen is het sociale aspect uitgewerkt in enkele generieke instrumenten en daarom niet in dit productgroepspecifieke document opgenomen, zie [de website van PIANOo](#). De afspraken over toepassing van deze instrumenten verschillen per overheidssector.

- Voor de bevordering van internationale arbeidsnormen en mensenrechten in de internationale productieketen zijn sociale voorwaarden opgesteld bedoeld voor toepassing bij aanbestedingen boven de Europese drempelwaarden.
- Voor de bevordering van de arbeidsparticipatie van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (Social Return) zijn handvatten opgesteld.

⁷ <http://www.pianoo.nl/document/3330/productgroep-schoonmaak>

⁸ TNO rapport 2006-A-R0246/B mokken en bekertjes

- Verantwoordelijk marktgedrag kan worden bevorderd door als overheden en marktpartijen ieder voor zich de goede intenties vast te leggen. Voor de schoonmaakbranche is hiervoor medio 2011 een code ontwikkeld, die als inspiratiebron kan dienen en waarvoor verbreding naar andere sectoren wordt onderzocht.

Er zijn nog andere sociale elementen denkbaar binnen Duurzaam Inkopen. Daarvoor zijn momenteel geen landelijke instrumenten beschikbaar.

Goed opdrachtgeverschap

Goed opdrachtgeverschap en goed werkgeverschap zijn voor de aanbestedende dienst altijd van belang. Van aanbestedende overheidsdiensten wordt verwacht dat zij een goede opdrachtgever zijn en op haar beurt mag de aanbestedende dienst van het cateringbedrijf verwachten dat het handelt als een goede werkgever. Meer informatie over deze onderwerpen is bijvoorbeeld te vinden in het bidboek 'Blijvend van waarde' van VENECA.

2.2.3 Overige duurzaamheidsaspecten

C2C

Het 'Triple-P' concept (People, Planet, Profit) is een breed en richtinggevend denkkader voor de duurzame ontwikkeling in de samenleving. Recent is er bovendien veel aandacht ontstaan voor het 'Cradle-to-Cradle' concept. Dit concept zet een uitdagend toekomstbeeld neer, namelijk een menselijke samenleving die een positieve invloed heeft op het ecosysteem. Het accent verschuift daarbij van eco-efficiënt (minimaliseren van het ongewenste) naar ecoeffectief (optimaliseren van het wenselijke). Producten en productiesystemen worden zodanig ontworpen dat ze een nuttige functie vervullen, ook na afloop van het gebruik. Kortom een duurzame kringloopsamenleving waarin materialen telkens hoogwaardig terugkeren in de technosfeer of biosfeer. Een dergelijke benadering daagt uit tot creativiteit en innovatie.

Via Duurzaam Inkopen wil de overheid ontwikkelingen die toewerken naar deze duurzame kringloopsamenleving stimuleren. Meer informatie over hoe de overheid via Duurzaam Inkopen het Cradle-to-Cradle-concept kan stimuleren staat in de brochure die te downloaden is op de website van [PIANOo](#).

Gezondheid

Gezondheid staat op de politieke agenda en ook werkgevers binnen de overheid vinden de gezondheid van hun medewerkers belangrijk. Het stimuleren van gezondere voedselkeuze kan hieraan een bijdrage leveren. Hierbij gaat het vooral om een gebalanceerd assortiment met voldoende gezondere alternatieven en het verstrekken van gezondheidsinformatie.

Het thema valt echter niet onder het beleid voor duurzaam inkopen. Daarom is geen criterium geformuleerd. Het onderwerp is wel opgenomen bij de aandachtspunten in de voorbereidingsfase en bij contractbepaling 1 in het gevraagde communicatieplan.

Sinds 1 maart 2010 zijn het 'Ik kies bewust-logo' en het 'Gezonde Keuze Klavertje' van Albert Heijn samengevoegd tot één nieuw logo: Een groen logo met de tekst 'gezondere keuze'. Met de samenvoeging van beide logo's en de toetreding van Albert Heijn tot de Stichting Ik Kies Bewust, een samenwerkingsverband van supermarktketens, producenten en cateraars, krijgen nu zo'n 6600 producten het nieuwe voedselkeuzelogo. Het uitgangspunt blijft hetzelfde: producten met het logo zijn getoetst op de hoeveelheid vetten, zout, suiker, energie en voedingsvezel. Het groene logo met de tekst 'gezondere keuze' staat voor de gezondere keuze binnen een groep van basisproducten. Het logo kan de inkoper helpen bij het maken van gezondere keuzes.

2.3 Overzicht van de criteria

Op basis van de bovenstaande duurzaamheidsaspecten zijn de volgende criteria geformuleerd voor het duurzaam inkopen van catering.

Tabel 1. Overzichtstabel criteria

Kwalificatie leveranciers	Minimumeisen	Gunningcriteria	Contractbepalingen
Milieumanagement-systeem			
	Samenstelling assortiment		
	Periodieke rapportage		
		Samenstelling assortiment	
			Communicatieplan
			Verbeterplan
			Sociale voorwaarden

3 Duurzaamheid in het inkoopproces

De criteria in dit document zijn verdeeld over de verschillende stappen in het inkoopproces. Meer informatie over de stappen in het inkoopproces en de manier waarop duurzaamheid daarin kan worden meegenomen, vindt u op de website van [PIANOo](#). Het is aan te bevelen deze informatie te bekijken voordat u met de criteria voor deze productgroep aan de slag gaat.

3.1 Voorbereidingsfase (aandachtspunten)

Elke inkoop of aanbesteding begint met het inventariseren van de behoefte van de (interne) klant. Duurzaamheid kan in deze fase meegenomen worden door te onderzoeken of de aanschaf noodzakelijk is en of er een duurzamere oplossing is voor de inkoopbehoefte. Voor de inkoop van de productgroep Catering zijn de volgende aandachtspunten geformuleerd:

- Inventariseer het werkelijke lunchgebruik en de behoefte van medewerkers (afname van warme maaltijden, salades en dergelijke), en in hoeverre medewerkers bereid zijn om meer te betalen voor duurzamere catering. Dit is relevant voor de bepaling van benodigde budgetten en afspraken in de contractfase. Bekijk ook hoe eventuele hogere prijzen in de businesscase ondervangen kunnen worden. Dat wil zeggen dat bijvoorbeeld in het contract een hogere opslag kan worden gezet op producten die niet aan de criteria voldoen en een lagere opslag op de producten die wel voldoen. Een reële inschatting van het werkelijke gebruik beperkt bovendien de hoeveelheid afval.
- Bekijk of er ook aanleiding is voor aanschaf van duurzamere keukenapparatuur of drankenautomaten. Kijk hiervoor bij de productgroep Grootkeukenapparatuur of Drankenautomaten.
- Er kan gekozen worden voor servies dat meerdere malen gebruikt wordt of voor 1-portie verpakking met een relatief lagere milieubelasting (bijvoorbeeld papier, karton, kunststof, of hout). Als u kiest voor zo min mogelijk verpakkingen (en dus voor het gebruik van servies) dient u wel rekening te houden met kosten voor personeel voor extra te verrichten handelingen, bijvoorbeeld voor de bereiding en het beperken van derving.
- Onderzoek de mogelijkheden om met inkoop van seizoensproducten of producten uit de regio de milieubelasting te beperken.
- Dierlijke eiwitten hebben een grote impact op het milieu. Hoe groter het aandeel vegetarische producten in het assortiment, hoe lager de impact op het milieu. Bekijk de mogelijkheden voor een groter aandeel vegetarische producten in het assortiment. Enkele voorbeelden van hoe minder vleesproducten kunnen worden aangeboden:
 - Broodje van de dag. Driemaal in de week zonder vlees (zonder het aan te duiden als vegetarisch).
 - Dagschotel twee dagen in de week zonder vlees (zonder het aan te duiden als vegetarisch).
 - Een dagschotel zonder vlees naast een dagschotel mét vlees.
- Probeer verspilling tegen te gaan. Indien de catering is uitbesteed aan een professionele cateraar kunt u samen met deze cateraar kijken hoe in uw situatie voedselverspilling voorkomen kan worden. Ook in een eigen beheer situatie zijn er mogelijkheden, zoals:
 - Maak afspraken met uw leverancier over kleinere verpakkingseenheden.
 - Koop niet te veel in.
 - Zorg voor optimale opslagomstandigheden.
 - Hanteer een goed voorraadbeheersysteem.
 - Creëer in uw menusysteem ruimte voor restverwerking.
 - Maak niet te veel gerechten (bv. snacks of salades) van te voren klaar.
 - Bereid gerechten tegen sluitingstijd alleen nog op bestelling.
 - Maak porties niet te groot.

- Stimuleer gezondere keuzes door voldoende gezondere alternatieven aan te bieden in het assortiment. Gezondere producten bevatten minder verzadigde vetten, minder toegevoegde suikers, minder zout en meer vezels. De inkoper kan bijvoorbeeld kiezen voor producten met het 'gezondere keuze' of 'bewuste keuze' logo.
- Kies voor duurzame verpakkingen. Er zijn grote verschillen in duurzaamheid bij de keuze van verpakkingen. Om de milieubelasting te beperken kan gekozen worden voor verpakkingen die zoveel mogelijk bestaan uit gerecycleerd materiaal of gemaakt zijn van hernieuwbare grondstoffen, waarbij gedacht kan worden aan de materialen papier/karton of kunststof/biokunststof. Papier/karton kan bijvoorbeeld bestaan uit grondstoffen afkomstig uit duurzaam beheerde bossen of hernieuwbare grondstoffen van de tweede generatie. Ook door waar mogelijk te kiezen voor bulkverpakkingen kan de milieu-impact worden verminderd. In enkele gevallen brengt het gebruik van monoverpakkingen juist minder milieubelasting met zich mee, omdat op deze wijze voedselverspilling kan worden tegengegaan. Hierbij kan gedacht worden aan producten waarbij snel kwaliteitsverlies optreedt.
- Kies voor duurzame papieren disposables zoals keukenpapier en servetten. Kies voor producten die gemaakt zijn van gerecycleerde of duurzaam beheerde niet-gerecycleerde vezels. Duurzaamheid is echter mede afhankelijk van het gedrag van de eindgebruiker (neemt men 1 servet of pakt men er gelijk 10)?
- Afhankelijk van de contractvorm heeft de cateraar meer of minder ruimte om de wensen op het gebied van duurzaamheid in te vullen. Ga daarom na hoe u de invulling van een duurzaam assortiment wilt faciliteren en stimuleren, zowel wat betreft contractvorm als beschikbaarheid van budget.

3.2 Specificatiefase (criteria)

In de specificatiefase wordt de behoefte van de (interne) klant vertaald in een aanbestedingsdocument. In deze fase worden geformuleerd:

- Criteria voor de kwalificatie van leveranciers. Dit kunnen uitsluitingsgronden en geschiktheidseisen zijn, ofwel eisen aan de leverancier en in een niet-openbare aanbesteding eventueel ook selectiecriteria, ofwel wensen ten aanzien van de leverancier.
- Een beschrijving van de minimumeisen die ten aanzien van levering, dienst of werk gesteld worden (het Programma van Eisen).
- Gunningscriteria, ofwel wensen voor levering, dienst of werk. Deze zijn alleen van toepassing als gekozen wordt voor het gunnen op Economisch Meest Voordelige Inschrijving.
- Het contract met daarin contractbepalingen.

De criteria in dit document zijn opgesteld om de inkoper te ondersteunen bij het duurzaam inkopen van Catering. De criteria zijn juridisch getoetst. Elke inkoop en aanbesteding is echter maatwerk. Het opstellen van een aanbestedingsdocument blijft dan ook de verantwoordelijkheid van de inkoper.

3.2.1 Kwalificatie van leveranciers

Milieumanagementsysteem	
Geschiktheidseis nr. 1	<p>De inschrijver beschikt voor zijn organisatie, althans voor dat deel/die delen van de organisatie dat/die betrokken is/zijn bij de uitvoering van de opdracht over een managementsysteem waarin ten minste de volgende onderwerpen zijn opgenomen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de concrete maatregelen die zijn of worden getroffen om de milieubelasting van de bedrijfsprocessen die verband houden met de uitvoering van de opdracht (in elk geval water- en energieverbruik, transport, afval en derving, verpakkingen en schoonmaak) te verminderen of te voorkomen; - de borging van de naleving van de desbetreffende milieuwetgeving; - de aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de competentie van medewerker(s) ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten; - de aandacht die wordt besteed aan de bewustwording en de competentie van toeleverancier(s) ten aanzien van het omgaan met de voor deze opdracht relevante milieuaspecten - het monitoren (als basis voor kwaliteitsgarantie) van de voor deze opdracht relevante milieuaspecten. <p>Inschrijver voldoet in elk geval aan de geschiktheidseis indien hij over een ISO9 14001- of een EMAS10-certificaat beschikt dat ziet op wat in de eis gesteld is.</p>
Toelichting voor inkoper	<p>Op www.sccm.nl is een informatieblad te vinden over milieumanagementsystemen bij kleine organisaties.</p> <p>Ten aanzien van bewustwording en competentie toeleveranciers: wanneer men een meer integrale aanpak (ketenbenadering) van duurzaamheid nastreeft is deelname door toeleveranciers aan het Charter for Sustainable Cleaning relevant.</p> <p>Verificatie: een milieumanagementsysteem zoals ISO 14001 of EMAS toont aan dat een bedrijf of organisatie een systematisch milieumanagementsysteem hanteert voor het behandelen van relevante milieukwesties tijdens dagelijkse activiteiten. Let er daarbij wel op dat het certificaat de in de eis gestelde onderwerpen betreft (concrete maatregelen, borging van naleving milieuwetten, bewustwording personeel, het monitoren). Op de website van SCCM11 is een database te vinden waarin alle ISO 14001-certificaten zijn opgenomen van in Nederland door de Raad voor Accreditatie (RvA) geaccrediteerde certificatie-instellingen. Wanneer een certificaat er onverhoopt niet op mocht staan kan contact worden gezocht met de betreffende certificatie-instelling. Op www.sccm.nl zijn de contactgegevens te vinden.</p> <p>Op de volgende website van EMAS is meer informatie te vinden: http://ec.europa.eu/environment/emas/about/participate/sites_en.htm</p>

⁹ International Organization for Standardization

¹⁰ Eco Management and Audit Scheme

¹¹ Stichting Coördinatie en Certificatie Milieu- en arbomanagementsystemen

3.2.2 Programma van eisen

Handvat voor de inkoper

Ter ondersteuning van de inkoper is een schema opgesteld. Dit schema geeft per categorie producten de keurmerken weer die in ieder geval voldoen aan de duurzaamheidskenmerken in minimumeis 1. Het schema is opgenomen in bijlage 5.

Samenstelling assortiment	
Minimumeis nr. 1	<p>(bij meerjarige overeenkomst):</p> <p>50 % van het assortiment bestaat bij aanvang van de opdracht uit producten met een of meer van de ondergenoemde duurzaamheidskenmerken. Het percentage wordt steeds per jaar, gerekend vanaf aanvang opdracht, genomen over het inkoopvolume (gemeten in euro's) van dat jaar.</p> <p>Onder inkoopvolume wordt verstaan: de ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoop prijs daarvan (dit is de prijs exclusief BTW maar inclusief eventuele kortingen).</p> <p>Het assortiment omvat enkelvoudige producten en samengestelde producten. Onder enkelvoudige producten wordt verstaan: Een product dat op gewichtsbasis voor minimaal 95 % uit één grondstof bestaat. Onder samengestelde producten wordt verstaan: een product dat uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95 % van het product uitmaakt. Van samengestelde producten moet minimaal 75 % van de grondstoffen op gewichtsbasis aan een of meer van de duurzaamheidskenmerken voldoen om te kunnen worden meegerekend in de bovenbedoelde 50 %.</p> <p>Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht. Dat betekent dat de eis niet van toepassing is op hardware, zoals borden en bestek of apparatuur.</p> <p><u>Duurzaamheidskenmerken</u></p> <p>1. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die gedurende de verschillende levensfase meer binnenleefruimte hebben dan wettelijk is vereist.</p> <p>Onder wettelijk vereiste binnenleefruimte wordt verstaan: het minimale oppervlak in de stal per dier, zoals omschreven in artikel 4 van het Legkippenbesluit, artikel 3 van het Vleeskuikenbesluit, artikel 4 van het Varkensbesluit en artikel 4 van het Kalverenbesluit.</p> <p>Toelichting:</p> <p>In 2011 zijn de minimum vereiste oppervlakken binnenleefruimte volgens de genoemde besluiten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Legkippen: 1111 cm² per hen;• Vleeskuikens: 33 kg per m²;

- Voor vleesvarkens, zeugen en beren gelden verschillende normen, gedifferentieerd per gewichtsklasse voor biggen en vleesvarkens. In de wettekst is dit vermeld.
- Vleeskalveren, vleesstierkalveren: 1,5 m2 per dier die minder wegen dan 150 kg, 1,7 m2 per dier bij dieren die tussen de 150 kg en 220 kg wegen, en 1,8 m2 per dier bij dieren vanaf 220kg.

Producten, m.u.v. zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk), Demeter; Beter Leven Keurmerk 1, 2 en 3 sterren (uitgezonderd rund- en kalfsvlees); Graskeurmerk (kip, varken); Scharrel keurmerk van Producert voor varkens; Milieukeur Ei; Label Rouge kip (Fr); Free Range varken (UK); Free Range kip (UK).

2. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren waarop minder of minder vergaande ingrepen zijn toegepast dan bij of krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren zijn toegestaan.

Onder "ingrepen" wordt verstaan: "lichamelijke ingreep bij het dier waarbij een deel of delen van het lichaam wordt of worden verwijderd of beschadigd".

Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn, zoals Skal of EKO-keurmerk (m.u.v. zuivel); Demeter zuivel en rundvlees; Beter Leven Keurmerk varken 1, 2 en 3 sterren; Beter Leven Keurmerk legkip met 3 sterren; Milieukeur varken; Graskeurmerk varken; Scharrel keurmerk van Producert voor varkens en runderen; Free Range varken (UK).

3. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die een vrije buitenuitloop hebben.

Onder buitenuitloop wordt verstaan: een onoverkapt of deels of geheel overkapt buitenuitloop.

Producten, m.u.v. zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Beter Leven Keurmerk: 3 sterren voor alle diersoorten, voor legkip ook 1 en 2 sterren, voor kalf ook 2 sterren, voor varken ook 2 sterren, voor rundvlees ook 1 en 2 sterren; Milieukeur Rundvlees; Milieukeur Ei; Eieren met handelscode 1; Scharrel keurmerk van Producert voor pluimveevlees en varkens; Graskeurmerk; Label Rouge kip (Fr); Free Range kip en Free Range varken (UK).

4. Dierlijke producten zijn afkomstig van zeldzame rassen.

Onder "zeldzame rassen" wordt verstaan rassen die op de lijst staan van Stichting Zeldzame Huisdieren (www.szh.nl/index.php?soorten) en voor minimaal 65 % raszuiver zijn.

5. Visproducten zijn afkomstig van vissen die op duurzame wijze zijn gevangen of gekweekt, zodanig dat geen schade wordt berokkend aan andere diersoorten en aan planten en in zodanige hoeveelheden dat de stand van de vissoort door de vangst niet achteruit gaat.

Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: MSC-vis en 'groene' en 'gele' vis (prima en tweede keuze) van de viswijzer. Voor gekweekte vis: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Naturland; Soil Association; Milieukeur, en eind 2011 het ASC KEURMERK. Zie (www.wnf.nl, www.goedevis.nl)

6. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld in kassen waarin tenminste 25 % primair brandstof bespaard is ten opzichte van de situatie waarin zij zich van energie zouden voorzien door verwarming via een conventionele verbrandingsketel en inkoop van grijze elektriciteit. De besparing wordt berekend volgens de rekenmethode die wordt toegepast bij het Energiecertificaat of een vergelijkbare methode.

Onder primaire brandstoffen worden verstaan brandstoffen die worden geëxtraheerd of direct onttrokken uit natuurlijke hulpbronnen zoals ruwe olie, steenkool en aardgas.

Kasproducten met het Milieukeur voor glasgroenten voldoen hier in ieder geval aan. Andere kasproducten kunnen ook voldoen indien er voor de kas waarin het product is geteeld een Energiecertificaat is verstrekt dat de 25 % besparing op primair brandstof aantoont.

7. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in bijlage 2.

Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en kasproducten met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan.

8. Plantaardige akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten zijn geteeld zonder chemisch-synthetische middelen of slechts met de middelen die zijn opgenomen in bijlage 3.

Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en akkerbouw/vollegrondproducten en fruit met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan.

	<p>9. De volgende plantaardige producten zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in de 'Dirty Dozen List' van het Pesticide Action Network (PAN), http://www.pesticideinfo.org/Search_Chemicals.jsp, section 'Find Chemicals by Toxicity': banaan, sinaasappel, citroen, mango, guava, ananas, koffie, thee, cacao en rijst.</p> <p>Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en producten met de keurmerken Utz Certified, Rainforest Alliance en Fairtrade voldoen hier in ieder geval aan.</p> <p>10. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die zijn gevoederd met producten van plantaardige oorsprong die, voor 95 % van het volumeaandeel in het rantsoen, zijn geteeld zonder het gebruik van chemisch-synthetische middelen.</p> <p>Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk) en Demeter voldoen hier in ieder geval aan.</p>
Toelichting voor inkoper	<p>Tenminste voor een deel van de te leveren artikelen zal de opdrachtnemer pas gedurende de uitvoering van de opdracht kunnen aantonen aan de hand van keurmerken of van controlerapporten van een onafhankelijk deskundige, of aan de duurzaamheidskenmerken wordt voldaan. De wijze van verantwoording hierover dient in de overeenkomst te worden opgenomen.</p> <p>Eieren met handelscode 3 voldoen aan geen van de duurzaamheidskenmerken.</p>

3.2.3 Gunningscriteria

Samenstelling assortiment	
Gunningscriterium nr. 1	<p>Naarmate meer dan 50 % van het assortiment bij aanvang van de opdracht bestaat uit producten met een of meer van de ondergenoemde duurzaamheidskenmerken, wordt dit onderdeel van de inschrijving hoger gewaardeerd. Het percentage wordt steeds per jaar, gerekend vanaf aanvang opdracht, genomen over het inkoopvolume (gemeten in euro's) van dat jaar.</p> <p>Onder inkoopvolume wordt verstaan: de ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoop prijs daarvan (dit is de prijs exclusief BTW maar inclusief eventuele kortingen).</p> <p>Het assortiment omvat enkelvoudige producten en samengestelde producten. Onder enkelvoudige producten wordt verstaan: Een product dat op gewichtsbasis voor minimaal 95 % uit één grondstof bestaat. Onder samengestelde producten wordt verstaan: een product dat uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95 % van het product uitmaakt. Van samengestelde producten moet minimaal 75 % van de grondstoffen op gewichtsbasis aan een of meer van de duurzaamheidskenmerken voldoen om te kunnen worden meegerekend in de bovenbedoelde 50 %.</p> <p>Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht. Dat betekent dat de eis niet van toepassing is op hardware, zoals borden en bestek en apparatuur.</p> <p><u>Duurzaamheidskenmerken</u></p> <p>1. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die gedurende de verschillende levensfase meer binnenleefruimte hebben dan wettelijk is vereist.</p> <p>Onder wettelijk vereiste binnenleefruimte wordt verstaan: het minimale oppervlak in de stal per dier, zoals omschreven in artikel 4 van het Legkippenbesluit, artikel 3 van het Vleeskuikenbesluit, artikel 4 van het Varkensbesluit en artikel 4 van het Kalverenbesluit.</p> <p>Toelichting:</p> <p>In 2011 zijn de minimum vereiste oppervlakken binnenleefruimte volgens de genoemde besluiten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Legkippen: 1111 cm² per hen;• Vleeskuikens: 33 kg per m²;• Voor vleesvarkens, zeugen en beren gelden verschillende normen, gedifferentieerd per gewichtsklasse voor biggen en vleesvarkens. In de wettekst is dit vermeld.• Vleeskalveren, vleesstierkalveren: 1,5 m² per dier die minder wegen dan 150 kg, 1,7 m² per dier bij dieren die tussen de 150 kg en 220 kg wegen, en 1,8 m² per dier bij dieren vanaf 220kg.

Producten, m.u.v. zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk), Demeter; Beter Leven Keurmerk 1, 2 en 3 sterren (uitgezonderd rund- en kalfsvlees); Graskeurmerk (kip, varken); Scharrel keurmerk van Producert voor varkens; Milieukeur Ei; Label Rouge kip (Fr); Free Range varken (UK); Free Range kip (UK).

2. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren waarop minder of minder vergaande ingrepen zijn toegepast dan bij of krachtens de Gezondheids- en welzijnswet voor dieren zijn toegestaan.

Onder "ingrepen" wordt verstaan: "lichamelijke ingreep bij het dier waarbij een deel of delen van het lichaam wordt of worden verwijderd of beschadigd".

Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn, zoals Skal of EKO-keurmerk (m.u.v. zuivel); Demeter zuivel en rundvlees; Beter Leven Keurmerk varken 1, 2 en 3 sterren; Beter Leven Keurmerk legkip met 3 sterren; Milieukeur varken; Graskeurmerk varken; Scharrel keurmerk van Producert voor varkens en runderen; Free Range varken (UK).

3. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die een vrije buitenuitloop hebben.

Onder buitenuitloop wordt verstaan: een onoverkapte of deels of geheel overkapte buitenuitloop.

Producten, m.u.v. zuivel, met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Beter Leven Keurmerk: 3 sterren voor alle diersoorten, voor legkip ook 1 en 2 sterren, voor kalf ook 2 sterren, voor varken ook 2 sterren, voor rundvlees ook 1 en 2 sterren; Milieukeur Rundvlees; Milieukeur Ei; Eieren met handelscode 1; Scharrel keurmerk van Producert voor pluimveevlees en varkens; Graskeurmerk; Label Rouge kip (Fr); Free Range kip en Free Range varken (UK).

4. Dierlijke producten zijn afkomstig van zeldzame rassen.

Onder "zeldzame rassen" wordt verstaan rassen die op de lijst staan van Stichting Zeldzame Huisdieren (www.szh.nl/index.php?soorten) en voor minimaal 65 % raszuiver zijn.

5. Visproducten zijn afkomstig van vissen die op duurzame wijze zijn gevangen of gekweekt, zodanig dat geen schade wordt berokkend aan andere diersoorten en aan planten en in zodanige hoeveelheden dat de stand van de vissoort door de vangst niet achteruit gaat.

Producten met de volgende keurmerken voldoen hier in ieder geval aan: MSC-vis en 'groene' en 'gele' vis (prima en tweede keuze) van de viswijzer. Voor gekweekte vis: keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter; Naturland; Soil Association; Milieukeur, en eind 2011 het ASC KEURMERK. Zie (www.wnf.nl, www.goedevis.nl)

6. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld in kassen waarin tenminste 25 % primair brandstof bespaard is ten opzichte van de situatie waarin zij zich van energie zouden voorzien door verwarming via een conventionele verbrandingsketel en inkoop van grijze elektriciteit. De besparing wordt berekend volgens de rekenmethode die wordt toegepast bij het Energiecertificaat of een vergelijkbare methode.

Onder primaire brandstoffen worden verstaan brandstoffen die worden geëxtraheerd of direct onttrokken uit natuurlijke hulpbronnen zoals ruwe olie, steenkool en aardgas.

Kasproducten met het Milieukeur voor glasgroenten voldoen hier in ieder geval aan. Andere kasproducten kunnen ook voldoen indien er voor de kas waarin het product is geteeld een Energiecertificaat is verstrekt dat de 25 % besparing op primair brandstof aantoont.

7. Plantaardige producten uit kassen zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in bijlage 2.

Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en kasproducten met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan.

8. Plantaardige akkerbouw-, vollegrond- en fruitproducten zijn geteeld zonder chemisch-synthetische middelen of slechts met de middelen die zijn opgenomen in bijlage 3.

Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en akkerbouw/vollegrondproducten en fruit met het Milieukeur voldoen hier in ieder geval aan.

9. De volgende plantaardige producten zijn geteeld zonder de chemisch-synthetische middelen die zijn opgenomen in de 'Dirty Dozen List' van het Pesticide Action Network (PAN), http://www.pesticideinfo.org/Search_Chemicals.jsp, section 'Find Chemicals by Toxicity': banaan, sinaasappel, citroen, mango, guava, ananas, koffie, thee, cacao en rijst.

	<p>Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk); Demeter, "Producten in omschakeling naar biologische landbouw" en producten met de keurmerken Utz Certified, Rainforest Alliance en Fairtrade voldoen hier in ieder geval aan.</p> <p>10. Dierlijke producten zijn afkomstig van dieren die zijn gevoederd met producten van plantaardige oorsprong die, voor 95 % van het volumeaandeel in het rantsoen, zijn geteeld zonder het gebruik van chemisch-synthetische middelen.</p> <p>Producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn (Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk) en Demeter voldoen hier in ieder geval aan.</p>
Toelichting voor inkoper	<p>Tenminste voor een deel van de te leveren artikelen zal de opdrachtnemer pas gedurende de uitvoering van de opdracht kunnen aantonen aan de hand van keurmerken of van controlerapporten van een onafhankelijk deskundige, of aan de duurzaamheidskenmerken wordt voldaan. De wijze van verantwoording hierover dient in de overeenkomst te worden opgenomen.</p> <p>Eieren met handelscode 3 voldoen aan geen van de duurzaamheidskenmerken.</p>

Vermindering dierlijke eiwitten	
Gunningscriterium nr. 2	Naarmate de hoeveelheid dierlijke eiwitten in het assortiment jaarlijks verminderd wordt t.o.v. het jaar daarvoor, met een minimaal verschil van 5%, uitgedrukt in een percentage van het inkoopniveau in euro's, wordt dit onderdeel van de inschrijving hoger gewaardeerd.
Toelichting voor inkoper	Als de opdracht gegund wordt aan een inschrijver die dit in zijn offerte heeft toegezegd moet dit ook vastgelegd worden in het contract.

3.2.4 Contract

Communicatieplan	
Contractbepaling nr. 1	<p>Opdrachtnemer stelt in samenspraak met opdrachtgever binnen een halfjaar na de ingangsdatum van het contract een communicatieplan op waarin hij beschrijft hoe de informatievoorziening over duurzame catering aan de eindgebruiker plaatsvindt en voert dit uit. In dit plan besteedt de opdrachtnemer in ieder geval aandacht aan de volgende onderwerpen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Welke productinformatie wordt gegeven.• De wijze waarop productinformatie wordt gegeven.• De wijze waarop over de doelstellingen rond duurzame catering wordt gecommuniceerd.• De wijze waarop opdrachtnemer duurzame producten promoot.• Verdeling van de taken tussen opdrachtnemer en opdrachtgever.
Toelichting voor inkoper	-

Verbeterplan	
Contractbepaling nr. 2	<p>Opdrachtnemer stelt binnen een half jaar na contractering, in samenspraak met opdrachtgever, een verbeterplan op waarin wordt vastgelegd hoe, gedurende de contractperiode en binnen de kaders van het contract, de milieubelasting van de aan de opdracht gerelateerde werkzaamheden verminderd of voorkomen wordt.</p> <p>In het verbeterplan worden in ieder geval de volgende onderwerpen meegenomen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Energie- en watergebruik;- Afval en afvalscheiding;- Verpakkingen inclusief eenmalig servies;- Derving;- Gebruik van reinigingsmiddelen;- Aan opdracht gerelateerd transport (personeel en middelen);- Opleiding en werkinstructies personeel. <p>Voor de genoemde onderwerpen wordt de milieubelasting gedefinieerd en waar mogelijk gekwantificeerd, worden doelstellingen vastgesteld en worden maatregelen geformuleerd om de doelstellingen te realiseren.</p>

Toelichting voor inkoper	<p>Aanvullende contractbepalingen, voor zover relevant, kunnen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minimaal twee keer per jaar wordt tijdens een overleg tussen opdrachtgever en opdrachtnemer de voortgang besproken. - In de loop van de contractperiode vindt tijdens het periodieke overleg aanscherping van het verbeterplan plaats.
--------------------------	--

Rapportage	
Contractbepaling nr. 3	Opdrachtnemer rapporteert halfjaarlijks aan opdrachtgever welk percentage van het assortiment, genomen over het inkoopvolume van het afgelopen half jaar in euro's, bestond uit producten met een of meer van de duurzaamheidskenmerken genoemd in minimumeis 1.
Toelichting voor inkoper	-

Sociale Aspecten	
Contractbepaling nr. 4	<ul style="list-style-type: none"> • Voor de bevordering van internationale arbeidsnormen en mensenrechten in de internationale productieketen zijn sociale voorwaarden opgesteld bedoeld voor toepassing bij aanbestedingen boven de Europese drempelwaarden. Zie de website van PIANOo over sociale voorwaarden. • Voor de bevordering van de arbeidsparticipatie van mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (Social Return) zijn handvatten opgesteld. Zie de website van PIANOo over Social Return.
Toelichting voor inkoper	Duurzaamheid kent naast milieu ook een sociale invalshoek. Voor Duurzaam Inkopen is het sociale aspect uitgewerkt in enkele generieke instrumenten en daarom niet in dit productgroepspecifieke document opgenomen. De afspraken over toepassing van deze instrumenten verschillen per overheidssector.

3.4 Gebruiksfase (aandachtspunten)

Nadat het inkooptraject is afgerond en een product of dienst is ingekocht, bestaan er mogelijkheden om het product op een duurzame wijze te gebruiken. Specifieke aandachtspunten voor deze productgroep zijn:

- De overheidsorganisatie zelf is over het algemeen verantwoordelijk voor de keukenapparatuur. De goede werking van de apparatuur is van belang voor bijvoorbeeld het energie- en waterverbruik van apparaten. Het is daarom raadzaam om het verbruik van de apparaten te meten. Ook kan worden bekeken of de aanschaf van bijvoorbeeld een energiezuiniger apparaat rendabel is. Kijk voor de duurzaam inkopen criteria van apparatuur bij de productgroep Grootkeukenapparatuur en Drankenautomaten. Stel instructies voor een duurzaam gebruik van de apparatuur ter beschikking aan de cateringmedewerkers.
- Knelpunten bij een duurzaam assortiment catering kunnen onder meer zijn: verpakkingseenheden, beschikbaarheid van convenience producten (maaltijdcomponenten) en communicatie van het succes van biologische producten. Hierover kunnen binnen contracten afspraken gemaakt worden.

4 Meer informatie

Relevante bronnen

- Ministerie van LNV, Beleidsnota biologische landbouwketen 2005 - 2007, oktober 2004
- Ministerie van LNV, Beleidsnota biologische landbouwketen 2008 - 2011, december 2007
- Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (VENECA), Jaarbericht 2009
- Blonk Advies: Milieueffecten van Nederlandse consumptie van eiwitrijke producten, gevolgen van vervanging van dierlijke eiwitten anno 2008.
- Pilkes en Vogelzang: Transportbesparing en verminderde milieubelasting bij de productie en distributie van streekproducten (juli 2005)
- Farm Animal Welfare Council (FAWC): Report on Priorities for Animal Welfare Research and Development, 1993
- Fairtrade eisen op gebied van beperking gebruik type en hoeveelheid middelen: http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/04-10_EN_Generic_Fairtrade_Standards_SPO_Aug_09_EN_amended_version_04-10.pdf
- Rain Forest Certified eisen op gebied van beperking en hoeveelheid middelen: http://www.rainforest-alliance.org/agriculture/documents/sust_ag_standard_july2010.pdf H 8 en 8.4
- Utz Certified List of banned products: http://www.utzcertified.org/index.php?pageID=111&showdoc=111_0_63

Nuttige links

- Ontwikkelingen producten biologische landbouwketen: www.biologischconvenant.nl
- Wetgeving en certificering biologische producten: www.skal.nl
- Branchevereniging van cateraars: www.veneca.nl
- Keurmerken en merken voor levensmiddelen op gebied van duurzaamheid: www.agriholland.nl/dossiers/keurmerken/home.html
- Platform Verduurzaming Voedsel: <http://www.verduurzamingvoedsel.nl/home/>
- Stichting Zeldzame Huisdieren: <http://www.szh.nl>
- Viswijzer: <http://www.goedevis.nl/>
- Milieukeur: <http://www.smk.nl>
- SKAL: <http://www.skal.nl/>
- Fairtrade: www.maxhavelaar.nl of www.Fairtrade.net
- Utz Certified: <http://www.utzcertified.org/>
- Rainforest Alliance: <http://rainforest-alliance.org/>
- Ik kies bewust: <http://www.ikkiesbewust.nl/>
- Streekeigenproducten Nederland: <http://www.erkendstreekproduct.nl/>
- Europese GPP criteria voor catering: http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_nl.pdf
- Vleeswijzer: <http://www.vleeswijzer.nl/wijzer/>
- Beter Leven Kenmerk: <http://beterleven.dierenbescherming.nl/>
- Stichting Weidegang: <http://www.weidegangadvies.nl/stichting.html>
- Caring Dairy: <http://www.caringdairy.nl/>
- Slow Food: : <http://www.slowfood.nl/biodiversiteit-ark-van-de-smaak/>
- Voedingscentrum: <http://www.voedingscentrum.nl/nl.aspx>
- Milieu centraal: <http://www.milieucentraal.nl/>

Algemene informatie over het programma Duurzaam inkopen is te vinden op de website van PIANOo.

Bijlage 1 Wijzigingen ten opzichte van vorige versie

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.0, datum 10 september 2008 zijn:

- De lay-out van het document is aangepast en de algemene teksten zijn geactualiseerd.
Er zijn geen inhoudelijke wijzigingen doorgevoerd in overige toelichtende teksten, aandachtspunten of criteria.
- Dit document is per 3 juli 2009 in bewerking naar aanleiding van bespreking van Duurzaam Inkopen in de Tweede Kamer. U kunt de website van AgentschapNL raadplegen voor meer informatie.

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.1, datum 6 juli 2009 zijn:

- Dit document is per 28 juli gewijzigd naar aanleiding van bespreking van Duurzaam Inkopen in de Tweede Kamer op 2 juli 2009. In minimumeis nummer 1 over het assortiment wordt naast biologische producten ook naar producten met andere duurzaamheidskenmerken gevraagd. Minimumeis nummer 2 over verpakking is vervallen. De wensen ten aanzien van het in te kopen assortiment zijn, in lijn met de minimumeis, samengevoegd tot één wens. De tekst in hoofdstuk 2 is hierop aangepast.
- In de afbakening in paragraaf 1.1 is de zin "Automaten voor warme en koude dranken (behalve als ze worden beheerd door de cateraar). Criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Drankautomaten" veranderd in "Automaten met warme en koude dranken, criteria hiervoor vindt u onder de productgroep Drankautomaten".
- De definitie van biologisch is in de criteria aangepast van 'Met producten van biologische landbouw wordt bedoeld, zoals omschreven in de EU-verordeningen nr. 2092/91 en nr. 843/2007, dat de producten zijn geproduceerd zonder chemische-synthetische bestrijdingsmiddelen en kunstmest, er worden geen genetisch gemodificeerde organismen toegepast en - waar sprake is van producten met dierlijke ingrediënten - waarbij dieren vrije uitloop hebben.' naar 'Onder biologische producten wordt verstaan: producten die zijn geproduceerd met het gebruik van productiemethoden die in overeenstemming zijn met de in EU-verordening nr. 834/2007 vastgestelde voorschriften, in alle stadia van de productie, bereiding en distributie.'

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.2, datum 28 juli 2009 zijn:

- De lay-out is aangepast.
- In hoofdstuk 2 is een passage over Cradle-to-Cradle opgenomen. De toelichting op de sociale aspecten is aangepast. Voorts is een beperkt aantal algemene teksten op details geactualiseerd. Dit heeft niet geleid tot inhoudelijke wijzigingen.

De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.3, datum 21 januari 2010 zijn:

- Naar aanleiding van het advies van VNO-NCW, MKB-Nederland, MVO-Nederland, De Groene Zaak en NEVI over Duurzaam Inkopen, zijn de volgende zaken aangepast:
 - Onder 1.2, Status en relatie met vernieuwing Duurzaam Inkopen, is een toelichting op het advies en de gevolgen voor het huidige document opgenomen.
 - De bewijsmiddelen zijn geschrapt en er is, alleen waar relevant, informatie over verificatie opgenomen in de toelichting voor de inkoper.
- De Sociale Voorwaarden zijn toegevoegd: in hoofdstuk 2 is de paragraaf sociale aspecten aangepast en in hoofdstuk 3 is, onder 3.2.4 Contract, een verwijzing opgenomen naar de generieke handvatten voor sociale aspecten.

- De algemene teksten zijn geactualiseerd. Er zijn verwijzingen naar de website van PIANOo toegevoegd.

De inhoud van dit document is in november 2012 geactualiseerd. De belangrijkste wijzigingen ten opzichte van versie 1.4, oktober 2011, zijn:

- De teksten in hoofdstuk 2 zijn geactualiseerd, de beschrijving van marktontwikkelingen en duurzaamheidsaspecten is bijgewerkt;
- Er is een geschiktheidseis over milieumanagement toegevoegd;
- De minimumeis en het gunningscriterium m.b.t. het assortiment zijn gewijzigd;
- Er is een gunningscriterium toegevoegd m.b.t. de vermindering van dierlijke eiwitten;
- Er zijn contractbepalingen m.b.t. rapportage en een verbeterplan toegevoegd.

Bijlage 2 Niet toegestane middelen kasproducten

Niet toegestane middelen bij de teelt van kasproducten:

- 2,4 D
- Glyfosfaat
- Glyfosfaat-ammonium,
- Linuron
- Maneb
- Mancozeb
- MCPA
- Mecoprop

Bijlage 3 Toegestane middelen akkerbouw- en vollegrondproducten en fruit

Toegestane middelen bij de teelt van akkerbouw- en vollegrondproducten:

Zie het 'certificatieschema Milieukeur plantaardige producten uit de open teelt', versie van 1 februari 2011, code AP&V.2-PP.9, bijlage Ivb, pagina 23 t/m 92

<http://www.smk.nl/files/categories/5/531/def%20Schema%20PP%209%2020012011%20AK%20K.pdf>

Toegestane middelen bij de teelt van fruit:

Zie het 'certificatieschema Milieukeur plantaardige producten uit de open teelt', versie van 1 februari 2011, code AP&V.2-PP.9, bijlage Ivd, pagina 92 t/m 95

<http://www.smk.nl/files/categories/5/532/def%20Schema%20PP%209%2020012011%20FRUIT%20ap%20pe.pdf>

Bijlage 4 Schema bij criteria assortiment

	Dierlijk				Plantaardig		
	1	2	3	4	5	6	7
	Eieren	Vlees(waren)	Zuivel	Vis	AGF vollegrond	Kasproducten	Uitheems*
Kooi ei	uitgesloten						
Scharrel ei	uitgesloten						
Milieukeur ei	voldoet						
Vrije uitloop ei	voldoet						
Biologisch ei**	voldoet						
Beter Leven 1 ster ei	voldoet						
Beter Leven 2 ster ei	voldoet						
Beter Leven 3 ster ei	voldoet						
Gras keurmerk ei	voldoet						
Milieukeur varken		voldoet					
Beter Leven 1 ster varken		voldoet					
Beter Leven 2 ster varken		voldoet					
Beter Leven 3 ster varken		voldoet					
Biologisch varken**		voldoet					
Scharrel (Product) varken		voldoet					
Free Range UK varken		voldoet					
Gras keurmerk varken		voldoet					
Beter Leven 1 ster pluimveevlees		voldoet					

	Dierlijk				Plantaardig		
	1	2	3	4	5	6	7
	Eieren	Vlees(waren)	Zuivel	Vis	AGF vollegrond	Kasproducten	Uitheems*
Beter Leven 2 ster pluimveevlees		voldoet					
Beter Leven 3 ster pluimveevlees		voldoet					
Biologisch pluimveevlees**		voldoet					
Label Rouge kip		voldoet					
Gras keurmerk kip		voldoet					
Free range kip (UK)		voldoet					
Scharrel kip (Producert)		voldoet					
Scharrelkip (EU)		voldoet					
Biologisch kalfsvlees**		voldoet					
Demeter kalfsvlees		voldoet					
Beter Leven 2 ster kalfsvlees		voldoet					
Beter Leven 3 ster kalfsvlees		voldoet					
Beter Leven 1 ster rundvlees		voldoet					
Beter Leven 2 ster rundvlees		voldoet					
Beter Leven 3 ster rundvlees		voldoet					
Milieukeur rundvlees		voldoet					
Biologisch rundvlees**		voldoet					
Scharrel (producert) rundvlees		voldoet					
Frans Limousine		voldoet					
Demeter rundvlees		voldoet					
Biologische zuivel**			voldoet				
Demeter zuivel			voldoet				

	Dierlijk				Plantaardig		
	1	2	3	4	5	6	7
	Eieren	Vlees(waren)	Zuivel	Vis	AGF vollegrond	Kasproducten	Uitheems*
MSC keurmerk				voldoet			
Viswijzer groene vis/1e keuze				voldoet			
Viswijzer gele vis/ 2e keuze				voldoet			
Biologisch**				voldoet			
Naturland				voldoet			
Soil Association				voldoet			
Milieukeur				voldoet			
ASC keurmerk				voldoet			
Biologisch**					voldoet	voldoet	voldoet
In omschakeling naar biologisch					voldoet	voldoet	voldoet
Milieukeur					voldoet	voldoet	
Fairtrade							voldoet
Utz Kapeh							voldoet
Rain Forest Alliance							voldoet

* Onder uitheemse producten worden verstaan: Banaan, sinaasappel, citroen, mango, guava, ananas, koffie, thee, cacao, rijst

** Onder 'biologisch' wordt verstaan: producten met keurmerken die aantonen dat de producten biologisch zijn, zoals Skal of EKO-keurmerk