



## OVERHEIDSOPDRACHT VOOR DE BEREIDING EN HET BEHEER VAN MAALTIJDEN MET DUURZAME VOEDING

### *De ervaring van de gemeente Anderlecht*

Een gevarieerde en evenwichtige voeding is de basis voor een goede gezondheid. Maar voeding heeft een belangrijke impact op het leefmilieu. Om die impact te beperken hebben alle spelers van de voedselketen een rol te spelen. Zo heeft de gemeente Anderlecht er een prioriteit van gemaakt om in schoolkantines en in sociale restaurants duurzamere maaltijden aan te bieden die tegelijk ook gezond en betaalbaar blijven. De gemeente heeft hiervoor dus verscheidene criteria ingelast in het lastenboek, inclusief zelfs een luik om het publiek te sensibiliseren. In 2013, tijdens de vernieuwing van deze opdracht, stelde de gemeente met plezier vast dat die beslissing er ook voor heeft gezorgd dat het aanbod van bepaalde leveranciers is geëvolueerd naar meer duurzaamheid. Dit is dus een mooi voorbeeld van hoe een overheidsadministratie een hefboomfunctie kan vervullen!



### VAN EEN PROJECT MET GEZONDE TUSSENDOORTJES TOT EEN AMBITIEUZE OPDRACHT VOOR DUURZAME VOEDING

In 2006 ontmoet de Bestuurssecretaris Sociale Zaken, belast met de opdracht maaltijdbeheer voor de gemeentelijke scholen en sociale restaurants, een cardioloog die bezorgd is om het fenomeen van obesitas bij kinderen in de scholen. Onder de indruk van deze ontmoeting beslist hij met het departement gezondheid om een project op te starten voor gezonde tussendoortjes.

Toen stond de gemeente Anderlecht zelf in voor het bereiden van de maaltijden. Maar gezien de kosten verbonden met het onderhoud van de centrale keuken en de nieuwe hygiënenormen werd beslist om deze service uit te besteden. De denkoefening werd verdergezet en, na verscheidene opleidingen over duurzame voeding en een ontmoeting met Bioforum, mondde dit uit in een duurzaam lastenboek. Dit bevat niet enkel criteria inzake gezondheid maar ook inzake leefmilieu.

In 2009 gunt de gemeente de eerste opdracht voor maaltijden met milieugebonden criteria voor een periode van drie jaar. Zo wil het de impact beperken gegenereerd door de dagelijkse productie van 1350 warme maaltijden, in de koude en de warme lijn<sup>1</sup>. Deze aanbesteding is een van de eerste aanbestedingen waarvoor ook hulp werd gevraagd aan Leefmilieu Brussel, meer bepaald via de Helpdesk "duurzame overheidsaankopen".

Na deze eerste ervaring werd het lastenboek opnieuw aangepast en werd de opdracht in 2013 opnieuw gelanceerd. Deze bevat meer doorgedreven technische clausules, de weging van het milieugebonden criterium in de gunningscriteria werd verfijnd en er is ook een sociaal criterium toegevoegd.

Al deze beslissingen worden sinds 2010 ondersteund door de lokale Agenda 21. Die bevat 18 verbeteringsassen goedgekeurd door het College. De eerste van deze assen betreft de versterking van de voorbeeldrol van de gemeente bij het interne beheer en het aankoopbeleid.

<sup>1</sup> In de warme lijn moeten de maaltijden minstens op 63°C gehouden worden tussen het moment van de bereiding en het moment van de bediening. In de koude lijn worden de maaltijden onmiddellijk ingevroren na het maken ervan, de bewaring en het vervoer gebeuren op een temperatuur tussen 0°C en 3°C.



## MILIEUGEBONDEN VEREISTEN EN LASTENBOEK

Om het milieugebonden karakter van de opdracht nog een niveau hoger te tillen, heeft de gemeente beslist op meerdere niveaus van het lastenboek milieuvriendelijke eisen in te voegen.

### Bij de technische clausules wordt het volgende opgelegd:

- de invoering van biologische producten voor groenten, aardappelen, fruit, eieren, oliën en vetstoffen, graanproducten, vlees en gevogelte. Om de verhoging van de kostprijs van de maaltijden te vermijden, wordt een zeker percentage bio opgelegd. Die verhouding is verschillend afhankelijk van het betrokken voedingsproduct en ligt tussen 5% (bv.: aardappelen) en 50% (bv.: eieren). Die verhouding werd in de eerste opdracht elk jaar verhoogd;
- vis die voor de helft afkomstig is van duurzame visvangst;
- wanneer het niet mogelijk is om het te vermijden, gebruik van duurzaam geproduceerde en gecertificeerde palmolie Greenpalm;
- bananen voor 80% afkomstig van duurzame handel;
- vlees afkomstig van veehouderijen waar het vee gevoed wordt met graanproducten of bijproducten zonder antibiotica noch groeibevorderaars;
- verse groenten en fruit met respect voor de seizoenen;
- twee vegetarische schotels en twee schotels met minder vlees per maand. Die maatregel is ingevoerd om de negatieve impact op de gezondheid en het leefmilieu van overmatig vleesgebruik te beperken maar ook om een budgettaire marge in te lassen. Omdat vlees een vrij kostelijke post is bij voedingsopdrachten, kan het beperken ervan eventuele meerkosten voor het invoeren van bio compenseren;
- herbruikbare bakken in inox. Die bakken vervangen in de tweede opdracht de wegwerpbakjes in aluminium (gebruikt om voedingsmiddelen uit te stallen en te vervoeren);
- opleiding en sensibilisering van het personeel. Het is de bedoeling om voedselverspilling te vermijden, het sorteren van afval aan te sporen, enz. Omdat goede voedingsgewoonten vanaf de kinderjaren worden verworven, is de inschrijver ook gevraagd om een sensibiliseringsprogramma voor kinderen uit te werken. Het respect voor de seizoenen en het leefmilieu via duurzame methoden van landbouwproductie zijn enkele thema's die met de kinderen worden aangekaart.



### Wat betreft de gunningscriteria

Bij de gunningscriteria zijn er milieugebonden overwegingen in twee domeinen. Enerzijds voorstellen tot educatieve animatie rond duurzame voeding, en anderzijds het kiezen voor korte distributietrajecten.

Wat dit laatste punt betreft, willen vele gemeenschappen in de overheidssector het lokale aspect bevorderen. Maar het gemeenschapsrecht verbiedt elke discriminatie gebaseerd op de locatie van ondernemingen, dit zelfs in het kader van een opdracht voor voeding. De gemeente zal dus haar toekomstige opdrachten aanpassen om de keuze voor korte trajecten niet meer te vermelden bij de gunningscriteria.



## OPVOEDEN TOT DUURZAME VOEDING EN SMAAK: LOGISCHE AANVULLING

Verscheidene animaties hebben plaatsgevonden in het kader van de tweede opdracht in 2013. Die waren bedoeld om kinderen en senioren te sensibiliseren tot duurzame smaak en duurzame voeding. Klassen uit het kleuter- en lager onderwijs konden zo een twintigtal animaties bijwonen gevolgd door een debat over lokale en seizoensgroenten en -fruit. Er waren ook een keer per maand proeverijen, vier moestuinbakken werden geïnstalleerd en kookworkshops voor senioren werden georganiseerd.



## MOEILIJKE CONTROLE BIJ DE UITVOERING VAN DE OPDRACHT

Om de milieugebonden vereisten te garanderen verplicht de gemeentelijke administratie de leverancier om een aankooplijst bij te houden. Die is bedoeld om te garanderen dat deze aankopen bestemd zijn voor de productie van maaltijden in het kader van het lastenboek. Ze moet de gemeentelijke administratie ook het bewijs leveren dat de aangekochte goederen wel degelijk "biologisch" gecertificeerd zijn of afkomstig zijn "uit eerlijke handel".

Hoewel de gemeentelijke administratie maatregelen oplegt om ervoor te zorgen dat de uitvoering van de opdracht de startvoorwaarden respecteert, is het toch niet altijd evident om alle garanties te verkrijgen... Via de controle van de aankoopfacturen of de analyse van de geleverde maaltijden kan deels gegarandeerd worden dat de richtlijnen zijn nageleefd. Verder moet toch ook een zeker vertrouwen gegeven worden aan de inschrijvers. Het is onmogelijk om alles te controleren, vooral wanneer de scholen het nalaten om gebreken te melden.

## DE PRIJZENKWESTIE

Als je de opdracht 2009-2012, die ook milieugebonden beschouwingen bevatte, vergelijkt met de laatste opdracht gegund in 2013, dan wordt een prijsverhoging van 15% vastgesteld. Volgens het gemeentebestuur kan dit prijsverschil op verschillende manieren gerechtvaardigd worden. Of het nu bio is of niet, de prijs van voedingswaren is sinds 2009 gestegen. De prijs van de maaltijden is dus ook geëvolueerd... Bovendien had het gemeentebestuur er ook voor gekozen om de prijs te wegen met 30 punten om een meerwaarde te bieden op milieu-, educatief en kwalitatief vlak. De huidige leverancier wiens aanbod duurder was dan de drie ontvangen offertes, heeft dit prijsverschil dus gecompenseerd door een offerte te doen die perfect overeenstemde met de andere vereisten in het lastenboek.

## POSITIEVE IMPACT OP HET MARKTAANBOD

Voor de twee opdrachten duurzame voeding gegund sinds 2009, konden telkens drie offertes vergeleken en geëvalueerd worden. Het gemeentebestuur heeft beseft dat duurzame overheidsopdrachten een echte impact kunnen hebben op de praktijken en prestaties voorgesteld door ondernemingen. Zo is een van de inschrijvers, die niet werd gekozen in 2009 omdat hij niet beantwoordde aan de milieugebonden vereisten, wel diegene die de laatste opdracht heeft behaald. Zijn aanbod was verbeterd op het vlak van duurzaamheid!



## AANPASSINGEN EN PERSPECTIEVEN

De opdracht voor voeding bevat een mooie waaier aan criteria waarmee de gemeente Anderlecht kan bijdragen tot een duurzamere voeding. Door de meeste criteria toe te voegen aan de minimale voorwaarden van de opdracht, verlangt de gemeente van haar inschrijvers een echt duurzame offerte. Op het terrein blijft het echter moeilijk om alles te controleren. De fase van de controle van de offertes die voorafgaat aan de gunning van de opdracht, is dus onontbeerlijk.

Ondanks een prijsstijging, deels te wijten aan de algemene verhoging van de kostprijs van voeding, wil de gemeente niet afzien van de inlassing van duurzame criteria. Ze overweegt om in de toekomst zelfs nog een stap verder te gaan (bv. verhoging van het aandeel biologische producten) en ook de kinderkribbes er mee van te laten genieten.

**Type opdracht:** dienstverleningsopdracht

**Gunningswijze van de opdracht:** algemene aanbesteding

**Duur van de laatste opdracht:** 14 maanden

**Bedrag van de opdracht:** 800.000 euro

**Contactpersoon:** Marc Bernard, Bestuurssecretaris, Sociale Zaken

