

Criteria voor maatschappelijk verantwoord inkopen

Dit document bevat de door u geselecteerde criteria uit de MVI-criteriatool (www.mvicriteria.nl).

Productgroep Criterium		Code
Catering	Secundaire/tertiaire verpakking van gerecycled materiaal, voedingsproduct	014.03
Catering	Verplichte toelichting op verpakkingskeuze volgens Essentiële Eisen	014.10
Catering	De inschrijver levert een exploitatie- en verbeterplan	014.11
Catering	Minimaal 5% social return is vereist	014.17
Catering	Een veganistische en een vegetarische optie in het standaardmenu zijn verplicht en staan als eerste in de banqueting map	014.20
Catering	50% van de enkelvoudige dierlijke producten voldoen aan milieu- en dierenwelzijnsriteria	014.22
Catering	Van de niet-dierlijke producten van buiten Europa voldoet 50% aan milieueisen	014.24
Catering	Koffie, thee, cacao, palmolie en soja voldoen aan duurzaamheidseisen	014.27
Catering	Gezonder aanbod en uitstraling: 60% betere keuzes	014.29
Catering	Aanbieden gratis kraanwater voor de gasten	014.32
Catering	Biobased en/of gerecyclede disposables	014.33

1 Catering / Secundaire/tertiaire verpakking van gerecycled materiaal, voedingsproduct

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.03

Omschrijving

Wanneer kartonnen dozen worden gebruikt voor secundaire en/of tertiaire verpakkingen, dienen deze voor minstens 80% uit gerecycled karton te bestaan.

Wanneer kunststof folie of -vellen worden gebruikt voor secundaire en/of tertiaire verpakkingen, dienen deze voor minstens 75% uit gerecycled materiaal te bestaan.

Indien gekozen wordt voor biobased kunststof is deze eis niet van toepassing.

Indien het verpakkingsmateriaal direct in contact staat met een verpakt voedingsproduct, geldt deze eis uit veiligheidsoverwegingen niet.

Als er om bepaalde redenen niet kan worden voldaan aan deze eis, moet de leverancier dit onderbouwd toelichten.

Toelichting

Benodigde stapelsterkte, of gekoeld transport zijn twee voorbeelden van een onderbouwing die aangeeft dat bij kartonnen dozen een lager percentage gerecycled materiaal realiseerbaar is, om de nodige sterkte van de doos te waarborgen.

Definities (conform Besluit beheer verpakkingen 2014 §1. Begripsbepalingen, Artikel 1):

1. verpakkingen: alle producten, vervaardigd van materiaal van welke aard ook, die kunnen worden gebruikt voor het insluiten, beschermen, verladen, afleveren en aanbieden van andere producten, van grondstoffen tot afgewerkte producten, over het gehele traject van producent tot gebruiker of consument, wegwerpartikelen die voor dit doel worden gebruikt daaronder begrepen, waarbij verpakkingen uitsluitend omvatten verkoop- of primaire verpakkingen, verzamel- of secundaire verpakkingen en verzend- of tertiaire verpakkingen, en
 - a. waarbij producten als verpakking worden beschouwd indien zij aan het vorenstaande voldoen, ongeacht andere functies die de verpakking ook kan vervullen, tenzij het product integraal deel uitmaakt van een ander product en het nodig is om dat product tijdens zijn levensduur te bevatten, te ondersteunen of te bewaren en alle elementen bedoeld zijn om samen gebruikt, verbruikt of verwijderd te worden;
 - b. waarbij producten die ontworpen en bedoeld zijn om op het verkooppunt te worden gevuld alsmede wegwerpartikelen die in gevulde toestand worden verkocht of die ontworpen en bedoeld zijn om op het verkooppunt te worden gevuld, slechts als verpakking worden beschouwd indien zij een verpakkingsfunctie hebben, en
 - c. waarbij de componenten van een verpakking en de bijbehorende in de verpakking verwerkte elementen worden beschouwd als deel van de verpakking waarin ze verwerkt zijn en waarbij de bijbehorende elementen die aan een verpakt product hangen of bevestigd zijn en die een verpakkingsfunctie hebben, als verpakking worden beschouwd, tenzij zij integraal deel uitmaken van dit product en alle elementen bedoeld zijn om samen verbruikt of verwijderd te worden.
2. verkoop- of primaire verpakking: verpakking die zo is ontworpen dat zij voor de eindgebruiker of consument op het verkooppunt een verkoopheenheid vormt.

3. verzamel- of secundaire verpakking: verpakking die zo is ontworpen dat zij op het verkooppunt een verzameling van een aantal verkoopeenheden vormt, ongeacht of deze als dusdanig aan de eindgebruiker of consument wordt verkocht, dan wel alleen dient om de rekken op het verkooppunt bij te vullen en die van het product kan worden verwijderd zonder dat dit de kenmerken ervan beïnvloedt.
4. verzend- of tertiaire verpakking: verpakking die zo is ontworpen dat het verladen en het vervoer van een aantal verkoopeenheden of verzamelverpakkingen wordt vergemakkelijkt om fysieke schade door verlading of transport te voorkomen, weg-, spoor-, scheeps- of vliegcontainers daaronder niet begrepen.

Gerecyclede grondstoffen zijn grondstoffen die verkregen zijn via opwerking van materiaal, afkomstig van producten die al een eerdere gebruiksfunctie hebben vervuld. De grondstof kan afkomstig zijn van zowel soortgelijke als andersoortige producten dan het doelproduct.

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om bij inschrijving technische gegevens van de verpakkingen te verstrekken, samen met een bijbehorende verklaring waarin staat dat aan dit criterium is voldaan.

2 Catering / Verplichte toelichting op verpakkingskeuze volgens Essentiële Eisen

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.10

Omschrijving

De inschrijver dient een toelichting te geven op de verpakkingskeuze, waarbij hij aansluit bij de Essentiële Eisen die uit de Europese Richtlijn Verpakkingen en het Besluit beheer verpakkingen voortkomen. In de toelichting wordt ingegaan op:

1. de onderbouwing voor de verpakkingskeuze;
2. de wijze waarop u toetst of uw keuze voor verpakkingen de meest optimale is vanuit milieu oogpunt, bijvoorbeeld met behulp van de normen NEN-EN 13427 tot en met NEN-EN 13430 of een eigen beoordelingskader;
3. welke maatregelen zijn uitgevoerd en nog zullen worden genomen, om de het volume en gewicht van de verpakking zo klein mogelijk te laten zijn en daarbij wel aan de functionele eisen op gebied van veiligheid, hygiëne en aanvaardbaarheid voor het verpakte product te blijven voldoen.

Toelichting

Het doel van deze eis is dat de inkopende organisatie inzicht krijgt in de onderbouwing van de leverancier voor de verpakkingskeuze en de rol die de verpakkingsleverancier speelt bij het verduurzamen van de verpakking. De eis stimuleert de keuze voor een verpakking die het meest optimaal is voor het milieu.

Meer informatie over de Essentiële Eisen: <https://www.kidv.nl/6544> en <https://afvalfondsverpakkingen.nl/producenten/essentiele-eisen>.

Verificatieadvies

De inschrijver stuurt met zijn inschrijving zijn toelichting toe. Indien de inschrijver kan aantonen dat hij de normen NEN-EN 13427 tot en met NEN-EN 13430 heeft toegepast, sluit de keuze voor verpakkingen in elk geval aan bij de Essentiële Eisen. Andere gepaste vormen van bewijs, zoals

documenten waaruit blijkt dat een ander of een eigen beoordelingskader is toegepast, worden ook aanvaard.

3 Catering / De inschrijver levert een exploitatie- en verbeterplan

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.11

Omschrijving

De inschrijver zegt toe dat hij, in het geval de opdracht aan hem wordt gegund, binnen drie maanden na gunning een exploitatie- en verbeterplan levert voor het uitvoeren van de opdracht, inclusief de ideeën voor menu-planning. De inhoud van het plan wordt beschreven in de contractbepaling 'De opdrachtnemer levert een exploitatie- en verbeterplan en monitort de daarin genoemde KPI's tijdens de reguliere overlegcyclus'.

4 Catering / Minimaal 5% social return is vereist

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.17

Omschrijving

Social return is voor rijksinkopende organisaties verplicht bij alle opdrachten van diensten met een loonsom van tenminste € 250.000,- (exclusief btw) en een looptijd van tenminste 6 maanden. Rijksinkopende organisaties kunnen onderstaande eis toepassen, of gemotiveerd een andere aanpak kiezen voor social return. Veel gemeenten en andere overheden hebben een eigen beleid voor de toepassing van social return. Voor meer informatie hierover verwijzen wij u naar het beleid van uw eigen organisatie.

De inschrijver hanteert voor de uitvoering van de dienstverlening een norm van 5% social return op het totaal aantal uren. Verder streeft inschrijver er naar dat mensen kunnen doorstromen naar een reguliere baan en dat ook voldoende opleidingsmogelijkheden worden gecreëerd.

De inschrijver dient in zijn exploitatieplan te beschrijven op welke manier hij invulling denkt te geven aan deze eis. De invulling dient een relatie te hebben met de opdracht, maar hoeft niet in alle gevallen op locaties van de inschrijver te geschieden.

Het tewerkstellen van medewerkers uit de doelgroep social return mag niet ten koste gaan van vaste cateringmedewerkers of medewerkers met een tijdelijk contract (verdringing).

Onder social return vallen de hieronder genoemde doelgroepen:

- a. Wet Werk en Bijstand (WWB) gerechtigden, die langer werkloos zijn dan 12 maanden, 50 jaar of ouder zijn en/of die zonder re-integratieondersteuning of andere begeleiding niet zelfstandig aan werk kunnen komen.
- b. Werkloosheidswet (WW) gerechtigden, die langer werkloos zijn dan 12 maanden, en/of 50 jaar of ouder zijn.
- c. Wet Werk en Inkomen naar Arbeidsvermogen (WIA) gerechtigden.
- d. Regeling Werkhervatting Gedeeltelijk Arbeidsgeschikten (WGA) gerechtigden.
- e. Wet Arbeidsongeschiktheid zelfstandigen (WAZ) gerechtigden.
- f. Wet Arbeidsongeschiktheidsvoorziening Jonggehandicapten (WAJONG) gerechtigden.
- g. Wet Inkomensvoorziening Oudere en gedeeltelijk Arbeidsongeschikte Werkloze werknemers

(IOAW) gerechtigden.

h. De Wet Inkomensvoorziening Oudere en gedeeltelijk Arbeidsongeschikte gewezen Zelfstandigen (IOAZ) gerechtigden.

i. Wet Sociale Werkvoorziening (WSW) geïndiceerden.

j. Leer/werkplekken voor niet uitkeringsgerechtigde werkzoekenden (nuggers).

k. Leer/werkplekken voor vroegtijdig schoolverlaters en jongeren met onvoldoende kwalificaties.

l. Leer/werkplekken in het kader van BOL/BBL opleidingen, VSO en/of praktijkscholen.

De inschrijver dient bij de reguliere overlegcyclus te rapporteren op basis van een verantwoordingsformulier conform onderstaande aspecten:

- totaal aantal ingezette SR medewerkers;
- periode van inzet SR medewerkers;
- op welke locatie(s), voor hoeveel uur en voor welke werkzaamheden zijn deze medewerkers ingezet;
- indicatie ingezette medewerkers (bijv. WWB, WSW, WIA etc.);
- wervingskanaal (bijv. gemeente, UWV etc.).

Toelichting

De doelgroepen kunnen per aanbesteding variëren.

Verificatieadvies

De inschrijver licht in zijn exploitatieplan zijn plannen omtrent social return toe.

5 Catering / Een veganistische en een vegetarische optie in het standaardmenu zijn verplicht en staan als eerste in de banqueting map

- **Ambitieniveau:** 2
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.20

Omschrijving

De inschrijver dient te beschrijven wat hij in het standaardmenu voor vergaderlunches (banqueting map) zal serveren. Er dient een vegetarische optie en een veganistische (100% plantaardige) optie te zijn. Indien een bestelsysteem aan de orde is, dient de optie zonder dierlijke eiwitten (de veganistische) als eerste in het bestelsysteem te zijn gepresenteerd. De andere opties volgen met de minste hoeveelheid dierlijke eiwitten als eerste en de meeste hoeveelheid dierlijke eiwitten als laatste.

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om zijn banqueting map toe te sturen.

6 Catering / 50% van de enkelvoudige dierlijke producten voldoen aan milieu- en dierenwelzijnsriteria

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.22

Omschrijving

50% van de enkelvoudige dierlijke producten in het assortiment bestaan uit producten die aantoonbaar voldoen aan milieu- en dierenwelzijnscriteria, die:

- ambitieus zijn: veel verder gaan dan wat gemiddeld is in de branche;
- transparant en concreet zijn: makkelijk te vinden op een website en makkelijk te begrijpen;
- betrouwbaar zijn: voldoen aan deze eisen wordt aantoonbaar en onafhankelijk gecontroleerd.

De inschrijver conformeert zich aan een groeimodel waarbij wordt gewerkt aan het verhogen van het percentage van 50% naar 100% in 4 jaar.

Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht.

Het percentage wordt steeds per jaar, gerekend vanaf aanvang opdracht, genomen over het inkoopvolume (gemeten in euro's) van dat jaar. Onder inkoopvolume wordt verstaan: de ten behoeve van de opdracht ingekochte ingrediënten vermenigvuldigd met de inkoopprijs daarvan (dit is de prijs exclusief BTW maar inclusief eventuele kortingen).

Toelichting

Het gaat om vlees, vis, zuivel en eieren.

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande eis. Producten met een topkeurmerk die goed scoren op milieu- én dierenwelzijns-eisen (zie <https://keurmerken.milieucentraal.nl/wat-zijn-topkeurmerken> en <https://keurmerkenwijzer.nl/alle-categorieen>), of gelijkwaardig, voldoen hier in ieder geval aan.

Let hierbij op dat er ook topkeurmerken zijn die alleen geldig zijn voor dierenwelzijn, in dat geval dient aanvullend bewijs te worden geleverd dat ook wordt voldaan aan milieueisen die ambitieus, transparant en betrouwbaar zijn. Dit kan bijvoorbeeld met een topkeurmerk dat wel milieueisen bevat, of een gelijkwaardig certificeringssysteem.

Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardige verificatieadvies, dient de inschrijver de gelijkwaardigheid met betrekking tot bovenstaand criterium aan te tonen.

Voor bepaalde productgroepen zijn er specifieke certificerings-/ informatiesystemen, waarmee de inschrijver kan aantonen aan dit criterium te voldoen. Dit zijn:

- Vis: groene score op de VISwijzer;
- Varkensvlees: Schema varken van morgen;
- Eieren: Beter Leven-keurmerk: 3 sterren.

De inschrijver kan worden gevraagd om een verklaring waarin hij zich conformeert aan een groeimodel waarbij hij werkt aan het verhogen van het percentage van 50% naar 100% in 4 jaar en waarin de inschrijver aangeeft hoe hij dit groeimodel gaat vormgeven en de 100% gaat realiseren.

7 Catering / Van de niet-dierlijke producten van buiten Europa voldoet 50% aan milieueisen

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.24

Omschrijving

Van alle niet-dierlijke producten in het assortiment van buiten Europa, bestaat 50% uit producten die aantoonbaar voldoen aan milieueisen die:

- ambitieus zijn: veel verder gaan dan wat gemiddeld is in de branche;

- transparant en concreet zijn: makkelijk te vinden op een website en makkelijk te begrijpen;
- betrouwbaar zijn: voldoen aan deze eisen wordt aantoonbaar en onafhankelijk gecontroleerd.

Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht. Van dit criterium zijn uitgezonderd: peulvruchten, frisdranken, bier en wijn (zie hiervoor het betreffende gunningscriterium).

Met 'Europa' wordt hier bedoeld: alle EU-lidstaten en de EVA-landen (Europese Vrijhandelsassociatie).

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met de topkeurmerken (zie <https://keurmerken.milieucentraal.nl/wat-zijn-topkeurmerken> en <https://keurmerkenwijzer.nl/alle-categorieen>), of vergelijkbaar, voldoen hier in ieder geval aan.

Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardige verificatieadvies, dient de inschrijver de gelijkwaardigheid met betrekking tot bovenstaand criterium aan te tonen.

8 Catering / Koffie, thee, cacao, palmolie en soja voldoen aan duurzaamheidseisen

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.27

Omschrijving

Voor (samengestelde) producten voor directe consumptie en ingrediënten (geproduceerd) met palmolie, soja, koffie, thee en cacao in het assortiment geldt dat ze voldoen aan duurzame (milieu-, sociale- en ontbossingsvrije) eisen die:

- verder gaan dan wat gemiddeld is in de branche;
- zijn opgesteld door een organisatie met breed draagvlak onder overheid, bedrijven en NGO's;
- concreet, openbaar en transparant zijn.

Voldoen aan deze eisen is aantoonbaar en onafhankelijk gecontroleerd. Met het assortiment wordt het gehele portfolio aan te consumeren producten bedoeld dat wordt ingekocht ten behoeve van de opdracht.

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Producten met keurmerken die aantonen dat de producten voldoen aan de eisen voor duurzame en ontbossingsvrije producten zijn in ieder geval:

- duurzame palmolie: gecertificeerde RSPO of gelijkwaardig;
- duurzame soja: RTRS of gelijkwaardig;
- duurzame koffie, thee en cacao: UTZ, Rainforest Alliance of gelijkwaardig.

Indien gekozen wordt voor een gelijkwaardige verificatieadvies, dient de inschrijver de gelijkwaardigheid met betrekking tot bovenstaand criterium aan te tonen.

9 Catering / Gezonder aanbod en uitstraling: 60% betere keuzes

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.29

Omschrijving

De inschrijver heeft schriftelijk in beleid vastgelegd dat hij zorgt voor een gezond aanbod en een gezonde uitstraling (tot zover zijn invloed reikt) in eetgelegenheden. Dit geldt voor zowel het restaurant als bij banqueting (vergaderlunches). Hierbij maakt hij gebruik van de Richtlijnen Gezondere Kantines van het Voedingscentrum ¹.

Aanbod: Minstens 60% van het aanbod in de het restaurant en de banqueting bestaat uit betere keuzes, overeenkomstig niveau zilver van de Richtlijnen Gezondere Kantines². Onder betere keuzes wordt verstaan: producten uit de Schijf van Vijf en dagkeuzes ². Ook voor samengestelde producten zoals maaltijden kunnen de criteria van de Richtlijnen Schijf van Vijf worden gebruikt. In elke aangeboden productgroep wordt minstens één betere keuze aangeboden. Verder wordt in de eetgelegenheid ten minste groente of fruit aangeboden.

Uitstraling: De inschrijver conformeert zich aan het schrijven van een plan van aanpak ten aanzien van de uitstraling van de eetgelegenheid, waarin de uitstralingspunten die overeenkomen met niveau zilver van de Richtlijnen Gezondere Kantines herkenbaar zijn verwerkt.

Toelichting

Vanaf 2020 gelden voor de indeling van producten binnen de Richtlijnen Gezondere Kantines, de Richtlijnen Schijf van Vijf. Tot die tijd geldt een overgangsperiode². In de overgangsfase worden soepeler criteria gehanteerd en gelden meer producten als betere keuze. De cateraar geeft aan hoe hij toe werkt naar volledige toepassing van de Richtlijnen Gezondere Kantines en Richtlijnen Schijf van Vijf. Met de ervaring die wordt opgedaan bij het toepassen van de Richtlijnen Gezondere Kantines in bedrijfsrestaurants, kan worden gekeken wat voor bedrijven verder behulpzaam kan zijn om de Richtlijnen Gezondere Kantines nog beter te kunnen toepassen. Het ontwikkelen van extra handvatten gebeurt onder andere samen met Veneca. Cateraars kunnen Veneca en het Voedingscentrum om advies vragen.

Er is een online tool beschikbaar waarmee de stand van zaken in de eetgelegenheid kan worden getoetst aan de Richtlijnen Gezondere Kantines. Deze Kantinescan² geeft aan wat het huidige niveau is en welke stappen kunnen worden gezet om te komen tot de gewenste situatie. De inschrijver kan ook gebruik maken van een gelijkwaardig systeem.

¹ De Richtlijnen Gezondere Kantines kunnen worden gebruikt in verschillende settings waaronder in bedrijven. Waar 'kantines' staat, kan ook '(bedrijfs)restaurant' worden gelezen.

² Voor meer informatie over de Richtlijnen Gezondere Kantines, de Richtlijnen Schijf van Vijf, betere keuzes, de overgangsperiode en de Kantinescan zie: www.voedingscentrum.nl/gezondekantine.

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie te overleggen waarmee wordt aangetoond dat hij voldoet aan bovenstaande criteria. Indien hij voldoet aan niveau zilver van de Richtlijnen Gezondere Kantines voldoet hij in ieder geval aan dit criterium (Niveau 1). De inschrijver kan ook gebruik maken van een gelijkwaardig systeem. Voorwaarde is dat er aan de opdrachtgever kan worden aangetoond dat er aan de Richtlijnen Gezondere Kantines wordt voldaan. Er is hiervoor minimaal een valide toetsing nodig van de gezondheid van het aanbod en een valide toetsing van de uitstralingspunten.

10 Catering / Aanbieden gratis kraanwater voor de gasten

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS

- **Criteriumcode:** 014.32

Omschrijving

In de eetgelegenheid wordt voor de gasten gratis kraanwater aangeboden. Een bestelling voor een lunch, vergaderservice of banquetingservice dient standaard te worden aangevuld met karaffen kraanwater (incl. glazen of papieren wegwerpbekers, die moeten zijn gemaakt van papiervezels uit duurzaam beheerde bossen/gewassen). Ruimtes waar een hygiënisch watertappunt aangesloten op de drinkwaterleiding aanwezig is, zijn uitgezonderd van dit criterium.

Verificatieadvies

De inschrijver levert een verklaring waarin staat dat aan dit criterium wordt voldaan. Bij aanvang van de opdracht zal de opdrachtgever in het bedrijfsrestaurant en bij banquetingservice een controle uitvoeren.

11 Catering / Biobased en/of gerecyclede disposables

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.33

Omschrijving

De inschrijver dient op verzoek van de gasten, bij normaal gebruik, gratis biobased of gerecyclede disposables te verstrekken, denk hierbij aan servetjes, bordjes, vorkjes voor de taart/ gebak, bekers voor de soep. Disposables dienen alleen gebruikt te worden als dit echt noodzakelijk is. Normaal gebruik omvat: het voorkomen dat medewerkers porselein serviesgoed meenemen naar de werkplek, het verstrekken van bordjes en vorkjes indien een medewerker gebak via de cateraar aanschaft. Keukenpapier, servetten, bordjes en bekertjes moeten zijn gemaakt van gerecyclede papiervezels of niet-gerecyclede papiervezels uit duurzaam beheerde bossen/gewassen. Disposable bestek dient te zijn gemaakt van biobased materiaal.

Toelichting

Biobased grondstoffen zijn grondstoffen die bestaan uit biomassa. De biomassa kan direct toepasbaar zijn of gebruikt worden in een (chemisch) proces voor de productie van biobased materialen of producten. Voor de definitie van biomassa sluiten we aan bij de transitieagenda biomassa en voedsel:

Biomassa is een hernieuwbare grondstof die CO₂ uit de lucht vastlegt. Biomassa is geen enkelvoudige grondstof, maar een verzamelnaam voor een scala aan landbouwgewassen, hout, grassen, gewassen die in het water geteeld worden zoals algen en wieren en reststromen die in de keten van oogst tot en met consumptie en eindverwerking ontstaan. Ook producten gewonnen uit dierlijk restmateriaal rekenen we tot biomassa.

Gerecyclede grondstoffen zijn grondstoffen die verkregen zijn via opwerking van afvalmateriaal, afkomstig van producten die al een eerdere gebruiksfunctie hebben vervuld. De grondstof kan afkomstig zijn van zowel soortgelijke als andersoortige producten dan het doelproduct. Brandstoffen uit gerecyclede producten vallen niet onder gerecyclede grondstoffen.

De productie en gebruik van biobased grondstoffen kan gepaard gaan met ongewenste effecten, zoals concurrentie met voedsel. Ongewenste effecten kunnen worden voorkomen door de duurzame herkomst en productie van de toegepaste biomassa te waarborgen. Aan het criterium kan daarom worden toegevoegd dat de toegepaste biobased grondstoffen 'duurzaam' dienen te zijn. Voor meer informatie zie: <https://www.pianoo.nl/nl/themas/maatschappelijk-verantwoord-inkopen-mvi-duurzaam-inkopen/mvi-thema-s/biobased-inkopen/aan-slag-met-biobased-inkopen/4>

Aan het criterium kan worden toegevoegd dat de toegepaste producten biologisch afbreekbaar of composteerbaar dienen te zijn voor producten waar dat co-benefits heeft. Aan dit criterium kan ook worden toegevoegd dat het toepassen van gerecycled biobased materiaal extra punten oplevert.

Verificatieadvies

De inschrijver kan worden gevraagd om bij levering een verklaring af te geven waaruit blijkt dat wordt voldaan aan dit criterium. De inkopende organisatie zal zelf moeten nadenken over mogelijke andere passende verificatieadviesmethodes. Mogelijkheden zijn:

- De inschrijver kan worden gevraagd om documentatie aan te leveren betreffende de samenstelling en gebruikte grondstoffen/materialen voor (de onderdelen van) het product.
- De inschrijver kan worden gevraagd om certificaten te overhandigen waaruit dat en welk aandeel biobased grondstoffen zijn gebruikt. Bekende certificaten zijn 'OK biobased' en 'DIN Geprüft Bio-based'. Een rapport dat is opgesteld door een onafhankelijke derde, dat aantoonst dat het gebruikte materiaal biobased is, voldoet ook.

Rapport 16721:2014 van CEN (European Committee for Standardization), geeft een overzicht van verschillende beschikbare methoden om de biobased fractie te bepalen. De biobased content kan ook worden bepaald met de ASTM D6866 methode of gelijkwaardig.

'Groencertificaten' bieden ook de mogelijkheid om voor bepaalde productiemethoden, de biomassa fractie van een biobased product rekenkundig te bepalen via een gecertificeerde massabalans. Voor meer informatie zie: <https://www.pianoo.nl/nl/themas/maatschappelijk-verantwoord-inkopen-mvi-duurzaam-inkopen/mvi-thema-s/biobased-inkopen/aan-slag-met-biobased-inkopen/4>