

Criteria voor maatschappelijk verantwoord inkopen

Dit document bevat de door u geselecteerde criteria uit de MVI-criteriatool (www.mvicriteria.nl), onderverdeeld naar productgroep en type criterium (selectiecriteria, eisen, gunningscriteria, suggesties en contractbepalingen). Deze kunt u overnemen in uw aanbestedingsdocumenten. Let op: sommige criteria moeten nader gespecificeerd worden, bijvoorbeeld de punttoekenning van gunningscriteria. Het document sluit af met een tabel met het unieke nummer van elk criterium, welke te gebruiken zijn voor uw eigen referentie en ingevuld kunnen worden in de invulvelden van uw aanbestedingssysteem. Het invullen van dit nummer in het aanbestedingssysteem draagt bij aan analyse van het gebruik van deze criteria.

Deze tabel toont het unieke nummer van elk criterium in dit document.

Catering

Code	Criterium	Onderwerp	Ambitieniveau
014.03	Secundaire/tertiaire verpakking van gerecycled materiaal	Verpakkingen	1
014.11	De opdrachtnemer levert een exploitatie- en verbeterplan en monitort de daarin genoemde KPI's tijdens de reguliere overlegcyclus	Exploitatieplan en rapportage	1
014.29	Aanbod en presentatie: 60% betere keuzes	Richtlijn Eetomgevingen	1
014.32	Aanbieden gratis kraanwater voor de gasten	Gratis kraanwater	1
014.45	Kennis van de afvalverwerking van disposables en medewerking aan afvalverwerkingsplan	Afvoer en verwerking disposables	2

1 Catering / Secundaire/tertiaire verpakking van gerecycled materiaal

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

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

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

Bij dit criterium gaat het om materiaal dat afkomstig is van producten die al een eerdere gebruiksfunctie hebben vervuld, zoals consumentenafval (post-consumer fase).

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

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 verpakkingfunctie 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 verpakkingfunctie 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 verkoopheenheden 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 verkoopenheden of verzamelverpakkingen wordt vergemakkelijkt om fysieke schade door verlading of transport te voorkomen, weg-, spoor-, scheeps- of vliegcontainers daaronder niet begrepen.

Definitie gerecycled of secundair materiaal :

materiaal dat verkregen is via opwerking van afvalmateriaal. Dit kan een afvalstroom in een productieproces zijn (Pre-consumer fase) of afkomstig van producten die al een eerdere gebruiksfunctie hebben vervuld, zoals consumentenafval (Post-consumer fase).

- Pre-consumer materiaal (of: postindustriële restmateriaal) is restmateriaal dat geen afval wordt in een productieproces. Uitgesloten is hergebruik zoals nabewerking en schroot, dat gegenereerd wordt in een proces en kan worden teruggewonnen binnen hetzelfde proces. Het gaat om materiaal gegenereerd door de industrie en niet is gebruikt door de consument;
- Post-consumer materiaal is restmateriaal dat door huishoudens of door commerciële, industrieën institutionele voorzieningen wordt geproduceerd in hun rol als eindgebruikers van het product en dat niet langer voor het beoogde doel kan worden gebruikt. Dit omvat retouren van materiaal uit de distributieketen.
Het gaat om materiaal afkomstig uit eerder gebruik of uit reststromen en dat primaire materialen vervangt. Het materiaal kan afkomstig zijn van zowel soortgelijke als andersoortige producten dan het doelproduct. Kenmerkend voor recycling is dat het materiaal gescheiden wordt tot een zo zuiver mogelijke grondstof en aan het begin van een productieproces wordt heringevoerd. Op voorhand van het recyclingproces is doorgaans niet bekend in welk eindproduct het materiaal terecht komt. Er is een bewerking nodig om de materialen opnieuw in te kunnen zetten in de oorspronkelijke of andere toepassing.

Toelichting voor de inkopende organisatie

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.

Mogelijke bewijsmiddelen

- Technische productspecificaties van de verpakkingen of andere documentatie waaruit blijkt dat aan dit criterium is voldaan.
- Of gelijkwaardig.

2 Catering / De opdrachtnemer levert een exploitatie- en verbeterplan en monitort de daarin genoemde KPI's tijdens de reguliere overlegcyclus

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.11
- **Onderwerp:** Exploitatieplan en rapportage

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, inclusief de ideeën voor menu-planning, waaruit blijkt hoe in het kader van de uitvoering van de opdracht verbetering wordt gerealiseerd op de in het contract beschreven indicatoren (KPI's).

Bijbehorende contractbepaling

De opdrachtnemer levert binnen drie maanden na gunning een exploitatie- en verbeterplan, inclusief de ideeën voor menu-planning, waaruit blijkt hoe in het kader van de uitvoering van de opdracht verbetering wordt gerealiseerd op de hieronder beschreven indicatoren (KPI's). Dit plan, dat zal worden uitgevoerd ten tijde van de opdracht, dient te voldoen aan de volgende eisen:

- Minimaal voor de onderstaande indicatoren (KPI's) wordt de beginsituatie waar mogelijk gekwantificeerd en worden verbeterplannen beschreven. Waar dat niet mogelijk is, geeft opdrachtnemer aan waarom dat niet mogelijk is.
- De opdrachtnemer beschrijft SMART in het plan hoe hij tijdens de contractduur met deze KPI's zal omgaan en hoe hij continue verbetering realiseert: hoe hij monitort, wat zijn bedrijfsvoering is, wat hij nodig heeft van de opdrachtgever en hoe hij werkt aan het realiseren van de doelen.

De opdrachtnemer monitort de KPI's en rapporteert op elke KPI tijdens de reguliere overlegcyclus, zoals vastgelegd in het PVE. De opdrachtgever kan deze rapportages naar eigen inzicht gebruiken.

De voortgang van de KPI's en de communicatie over duurzame catering wordt gedurende de contractperiode besproken tijdens het reguliere strategisch overleg.

De opdrachtnemer voert het in het kader van het gunningscriterium aangeleverde exploitatie- en verbeterplan uit gedurende de looptijd van het contract.

Inhoud exploitatie- en verbeterplan

Het exploitatie- en verbeterplan omvat een beschrijving van:

- de milieubelasting van het beginniveau (nulsituatie), waar mogelijk gekwantificeerd;
- de doelstellingen aan het einde van de contractperiode;
- de tussenstappen;
- de maatregelen om de doelstellingen te realiseren.

De beschrijving gaat in op elk van de volgende onderwerpen: Samenstelling assortiment, Eiwittransitie, Gezondheid, Derving, Opleiding personeel, Verpakkingen, middels de hieronder beschreven indicatoren.

Indicatoren (KPI's)

Het gaat bij de meeste indicatoren om het gehele ingekochte assortiment (zoals aangeboden in het restaurant en via de banqueting map, inclusief vergaderservice). Bij sommige indicatoren is aangegeven dat het alleen gaat om alle enkelvoudige producten uit het assortiment of juist alleen om de meervoudige producten uit het assortiment. Ook wordt de rekenmethode (op basis van jaarlijkse hoeveelheden) beschreven. Onder de toelichting aan het eind van dit criterium wordt voor elke indicator de richtlijn voor de doelstelling vanuit de Rijksoverheid *cursief* weergegeven.

Samenstelling assortiment

Het doel bij onderstaande indicator is om inzicht te krijgen welk aandeel van de inkoop bestaat uit enkelvoudige producten en welk aandeel bestaat uit meervoudige producten. Dit omdat voor de eiwittransitie de KPI's verschillen voor enkelvoudige en voor meervoudige producten.

- Aandeel enkelvoudige en meervoudige producten (percentage op basis van totale inkoopwaarde)

Enkelvoudige producten: producten die bij inkoop voor minimaal 95% uit één grondstof bestaan.
Meervoudige producten: producten die bij inkoop uit minimaal twee grondstoffen bestaat, waarbij geen van de grondstoffen op gewichtsbasis meer dan 95% van het product uitmaakt. Het gaat niet om producten die op locatie worden samengesteld.

Samen tellen enkelvoudige en meervoudige producten op tot 100% van de inkoopwaarde.

Eiwittransitie

De KPI voor eiwittransitie is opgedeeld in indicatoren voor enkelvoudige en voor meervoudige producten.

Voor de inkoop van enkelvoudige producten:

- **Hoeveelheid dierlijke eiwitten (gram per euro inkoopwaarde van de enkelvoudige producten)**
- **Hoeveelheid plantaardige eiwitten (gram per euro inkoopwaarde van de enkelvoudige producten)**

Het doel van deze indicatoren is om inzicht te krijgen in de verhouding dierlijk eiwit en plantaardig eiwit in de inkoop van de enkelvoudige producten en inzicht in de hoeveelheid eiwitten in de enkelvoudige producten ten opzichte van het totale volume.

De rekenmethode voor rapportage op de KPI's is als volgt: Van alle ingekochte enkelvoudige producten worden de jaarlijkse hoeveelheden aan dierlijke/plantaardige eiwitten gedeeld door het totaal van de inkoopwaarde van de enkelvoudige producten. Zo ontstaat per KPI de hoeveelheid in gram/euro.

Voor de inkoop van meervoudige producten:

- **Bevat vlees/vis (percentage van inkoopwaarde van de meervoudige producten)**
- **Bevat geen vlees/vis, wel (dierlijk) vegetarisch (percentage van inkoopwaarde van de meervoudige producten)**
- **Veganistisch: 100% plantaardig (percentage van inkoopwaarde van de meervoudige producten)**

Doel van deze indicatoren is om inzicht te krijgen in de verhouding dierlijke en plantaardige producten in de inkoop van de meervoudige producten.

De rekenmethode voor rapportage op de KPI's is als volgt: Van alle ingekochte meervoudige producten worden de jaarlijkse inkoopwaardes van de groepen 'Bevat vlees/vis', 'Bevat geen vlees/vis', 'Veganistisch (100% plantaardig)' gedeeld door het totaal van de inkoopwaarde van de meervoudige producten. Zo ontstaat per KPI het percentage. Hierbij wordt bij een meervoudig product dat vlees of vis bevat de totale inkoopwaarde meegerekend in het percentage 'Bevat vlees/vis'. Producten zonder vlees of vis, die wel andere dierlijke ingrediënten bevatten (bijvoorbeeld kaas of ei) zijn vegetarisch, producten zonder dierlijke ingrediënten zijn veganistisch.

De percentages 'Bevat vlees/vis', 'Bevat geen vlees/vis' en 'Veganistisch (100% plantaardig)' zijn bij elkaar opgeteld 100% (= de totale inkoopwaarde van de meervoudige producten).

Indien de opdrachtnemer gebruik maakt van hybride vleesproducten (waarin een deel van het dierlijk product is vervangen voor een alternatief) kan hij dit beschrijven in zijn plan. Hij kan deze groep eventueel los benoemen, of indien eiwitgehalten voor dierlijk en plantaardig bekend zijn gebruik maken van de methode voor enkelvoudige producten en deze producten in de groep enkelvoudige producten meerekenen (ook in de te behalen doelen).

Gezondheid

Voor het gehele ingekochte assortiment:

- **Zout (gram per kg inkoop)**
- **Verzadigd vet (gram per kg inkoop)**
- **Suikers (gram per kg inkoop, uitgezonderd fruit dat per stuk wordt verkocht en groenten)**
- **Kilocalorieën (kcal per kg inkoop)**

De rekenmethode voor rapportage op de KPI's is als volgt: De jaarlijkse hoeveelheid zout, verzadigd vet, suiker, kilocalorieën per materiaalsoort wordt gedeeld door het totaal aan gewicht van ingekochte producten. Zo ontstaat per KPI de hoeveelheid in gram/kcal per kg inkoop.

Het doel van het bijhouden van de hoeveelheden zout, vet, suiker en kilocalorieën is dat op basis van ervaringscijfers doelstellingen kunnen worden besproken en vastgesteld tijdens het reguliere overleg.

Indien de opdrachtnemer kiest voor leveranciers die deelnemen aan het Akkoord Verbetering Productsamenstelling, kan dit ondersteuning bieden aan het verlagen van deze hoeveelheden.

Derving

- Dervingspercentage van de inkoop bij eetgelegenheden (percentage van inkoop, in euro's)

Het dervingspercentage wordt als volgt berekend: totale inkoopbedrag van onverkochte producten gedeeld door het totale inkoopbedrag. Het niet eetbare deel van keukenafval en bordafval zijn dus uitgezonderd. Vanwege verschil in schaalgrootte kan de uitkomst per locatie verschillen. Indien mogelijk worden bij voorkeur de KPI's uitgesplitst naar een getal voor banqueting en een getal voor de verkoop in het restaurant.

Opleiding personeel

- Opleiding (type, inhoud en aantal uren per medewerkersfunctie per jaar)

Het doel van de opleiding is tweeledig: goed kunnen adviseren naar klanten en het eigen gedrag zo aanpassen dat duurzaamheid in praktijk wordt gebracht.

Alle cateringmedewerkers krijgen minimaal 1x per jaar een opleiding of werkinstructie over gezond en duurzaam eten en duurzaam gedrag in de dienstverlening (bijv. energie- en watergebruik, verspilling). Hieronder vallen ook interne trainingen of opleidingen in samenwerking met de sector.

Verpakkingen

- Rapportage afvalfonds (kg én afdracht in euro aan afvalfonds per materiaalsoort per kg inkoop)

Het streven is om de hoeveelheid verpakkingsmateriaal dat wordt gerapporteerd aan het afvalfonds gedurende de looptijd van het contract te verminderen. Op basis van ervaringscijfers kunnen doelstellingen worden besproken en vastgelegd tijdens het reguliere overleg.

De rekenmethode is als volgt: De cijfers per materiaalstroom (in kg en euro's afdracht) die de opdrachtnemer aan het afvalfonds rapporteert, worden gedeeld door de jaarlijkse inkoop van het assortiment (in kg). Dit zijn de cijfers op bedrijfsniveau. Om te komen tot cijfers per locatie worden de cijfers op bedrijfsniveau vermenigvuldigd met het aandeel (%) van de locatieomzet ten opzichte van de totale bedrijfsomzet. Dit aandeel wordt verkregen door de locatieomzet in euro's te delen door de totale bedrijfsomzet in euro's.

Aan het Afvalfonds worden alle producten voor eenmalig gebruik om iets in mee te nemen als verpakking gerapporteerd. Een bekertje of saladebakje wordt wel gerapporteerd. Bestek wordt niet gerapporteerd.

Groente en fruit

Daarnaast beschrijft de leverancier in het exploitatieplan hoe hij rekening houdt met seizoensgebonden milieubelasting bij groente en fruit. De tips van Milieu Centraal, het Voedingscentrum en de kalenders van Kokswereld kunnen hierbij ondersteunen.

Toelichting bij de contractbepaling voor de inkoopende organisatie

Afhankelijk van de omvang van de opdracht kan een meer of minder uitgebreid plan worden gevraagd.

Richtlijn voor de doelstellingen vanuit de Rijksoverheid:

- *Eiwittransitie: Het doel bij de indicatoren voor eiwittransitie is in 2030 een zo hoog mogelijk gehalte aan plantaardige eiwitten, ten opzichte van de totale hoeveelheid ingekochte eiwitten in het complete assortiment, te behalen (minimaal 60%). De cateraar maakt een plan met acties en tussendoelen waarmee de verschuiving wordt gerealiseerd.*
- *Derving: Het streefniveau is een dervingspercentage van maximaal 5% van de inkoop, gerekend in euro's.*

Houd bij de KPI's 'derving' en 'verpakkingen' de onderlinge relatie goed in de gaten. De milieubelasting van een verpakking is doorgaans lager dan de milieuwinst die de verpakking oplevert indien met de verpakking derving wordt tegengegaan.

De score op de KPI's is mede afhankelijk van de inzet van de cateringmedewerkers.

De GPP-criteria EU-criteria voor groene overheidsopdrachten inzake levensmiddelen, cateringdiensten en verkoopautomaten bevat beste praktijken voor voedselverspilling, afvalpreventie, minimaliseren van energie en watergebruik.

Denk bij plantaardige eiwitrijke producten aan: granen, peulvruchten (kikkererwten, bonen, linzen) paddenstoelen, noten en algen (inclusief zeewier).

3 Catering / Aanbod en presentatie: 60% betere keuzes

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.29
- **Onderwerp:** Richtlijn Eetomgevingen

De inschrijver heeft schriftelijk in beleid vastgelegd dat hij zorgt voor een gezond aanbod en een gezonde presentatie in eetgelegenheden volgens het Overheidsniveau Gezonde Catering aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen van het Voedingscentrum. Dit geldt voor zowel het restaurant als bij banqueting (vergaderlunches).

Aanbod: Het aanbod in het restaurant en de banqueting voldoet aan het Overheidsniveau Gezonde Catering aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen¹. De Richtlijn Eetomgevingen heeft zes productcategorieën: dranken, snacks, belegde broodjes, losse broodsoorten, los beleg, gerechten. Elke productcategorie moet afzonderlijk bestaan uit minimaal 60% gezondere keuzes. Gezondere keuzes zijn producten uit de Schijf van Vijf en dagkeuzes.²

In een gezondere eetomgeving bied je water, en groente en fruit aan.

Presentatie- en verkooptechnieken: De eetgelegenheid past de volgende presentatie- en verkooptechnieken toe volgens Overheidsniveau Gezonde Catering aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen:

- op (vrijwel) alle opvallende plaatsen staan alleen gezondere keuzes
- groente en fruit bieden we aan op een manier dat ze makkelijk te eten zijn
- (in de wachtrij) bij de kassa/ bar staan alleen gezondere keuzes of bieden we geen eten en drinken aan
- afbeeldingen, reclamematerialen, merknamen en logo's vooral van Schijf van Vijf producten

De inschrijver levert een plan van aanpak ten aanzien van presentatie- en verkooptechnieken van de eetgelegenheid. Dit plan van aanpak toont aan dat de bovengenoemde presentatie- en verkooptechnieken volgens Overheidsniveau Gezonde Catering herkenbaar zijn verwerkt in de eetgelegenheid.

Cateraars kunnen Veneca en het Voedingscentrum om advies vragen bij het gezonder maken van het aanbod en de presentatie- en verkooptechnieken³.

Voetnoten:

¹Zie voor meer informatie over het Overheidsniveau Gezonde Catering aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen op de website van het voedingscentrum.

² Meer informatie over de Richtlijnen Schijf van Vijf en gezondere keuzes is te vinden op de website van het Voedingscentrum.

³ Adviseurs Eetomgevingen van het Voedingscentrum staan klaar om cateraars te begeleiden.

Mogelijke bewijsmiddelen

- Het plan van aanpak ten aanzien van presentatie- en verkooptechnieken inclusief valide toetsing van het aanbod en de presentatie volgens Overheidsniveau Gezonde Catering aan de hand van de Richtlijn Eetomgevingen in de eetgelegenheid. Een cateraar kiest zelf voor een methode waarmee zij aantoonbaar in elke productcategorie minimaal 60% gezondere keuzes te presenteren.
- Of gelijkwaardig.

Bijbehorende contractbepaling

Het voldoen aan de eis wat betreft gezonder aanbod en presentatie wordt gedurende de contractperiode jaarlijks aangetoond.

4 Catering / Aanbieden gratis kraanwater voor de gasten

- **Ambitieniveau:** 1
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.32
- **Onderwerp:** Gratis kraanwater

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.

5 Catering / Kennis van de afvalverwerking van disposables en medewerking aan afvalverwerkingsplan

- **Ambitieniveau:** 2
- **Criteriumtype:** EIS
- **Criteriumcode:** 014.45
- **Onderwerp:** Afvoer en verwerking disposables

De inschrijver dient aan te geven op welke manier de door hem gekozen disposables na gebruik kunnen worden ingezameld en verwerkt, bijvoorbeeld via recyclen, vergisten, composteren of verbranden. De inschrijver zegt toe medewerking te verlenen aan het afvalverwerkingsplan van de opdrachtgever.

Toelichting voor de inkopende organisatie

De inkopende organisatie dient bij de aanvraag duidelijk te maken wat dit afvalverwerkingsplan inhoudt en welke inspanningen worden geleverd van de inschrijver.