

# Cateringdiensten

## SCOPE

---

Cateringdiensten omvat onder meer het bereiden en leveren van maaltijden en andere voedingsproducten, de huur van vending machines en waterfonteinen en hun bevoorrading, alsook catering voor evenementen en het beheer van (eigen) restaurants.

Relevante CPV-codes: 555XXXXX\_X

## RISICO'S

---

### MENSENRECHTEN: GEMIDDELD

In België en Europa lopen horecamedewerkers algemene risico's, waaronder sociale fraude, veiligheidsproblemen en gezondheidsrisico's. Bovendien zijn er specifieke risico's verbonden aan de toeleveringsketen van cateringdiensten, met name in de productie van voeding en drank. Deze productieprocessen brengen diverse risico's met zich mee voor de naleving van mensenrechten. Raadpleeg de fiches over voedingsproducten voor meer gedetailleerde informatie.

### MILIEU: GEMIDDELD

Restaurants en cateringdiensten genereren aanzienlijke hoeveelheden afval, zowel organisch (voedselafval) als niet-biologisch (zoals verpakkingen en wegwerpservies en -bestek). Daarnaast zijn er risico's verbonden aan de toeleveringsketen van cateringdiensten. Naast emissies in deze keten, bijvoorbeeld tijdens de productie van voeding, is er ook een aanzienlijk energieverbruik binnen restaurants en cateringdiensten zelf. De koelvloeistoffen die in de cateringsector worden gebruikt, dragen bij aan de klimaatimpact. Daarnaast kunnen er bij de productie aanzienlijke effecten zijn op biodiversiteit, uitputting van visstocks, landgebruik, gebruik van kunstmest en pesticiden en dierenwelzijn.

## MARKTMATURITEIT

---

### CIRCULARITEIT: HOOG

Bij het selecteren van catering zijn er talrijke mogelijkheden om circulaire principes toe te passen. Het aanbieden van voornamelijk biologisch, lokaal en seizoensgebonden plantaardig/vegetarisch voedsel kan aanzienlijke voordelen opleveren ter bevordering van milieu, klimaat, biodiversiteit en dierenwelzijn. Men kan kiezen voor gespecialiseerde cateraars op dit gebied, maar het is eveneens mogelijk om

conventionele cateringbedrijven te vragen rekening te houden met duurzaamheidsaspecten. Bovendien kan bij de cateringinspanningen worden geleverd om voedselverspilling en het gebruik van wegwerpmateriaal tot een minimum te beperken.

## DUURZAME TOELEVERINGSKETENS: HOOG

Als een gevolg van toenemende druk vanuit de wetgever, de markt, en investeerders, worden cateringdiensten de laatste jaren alerter voor risico's doorheen hun keten, waarbij het aankopen van producten die bepaalde (bio) labels dragen alsook het wegschenken of verwerken van voedseloverschotten een centrale rol vervullen. Ondanks deze positieve evoluties blijven er echter belangrijke verschillen bestaan tussen bedrijven.

- **Individuele cateringdiensten** beschikken steeds vaker over een beleid inzake verantwoord ondernemen of duurzaam aankopen. Plantaardige-alternatieven worden in toenemende mate op het menu gezet. Producten met duurzaamheidslabels worden in toenemende mate aangekocht. Er is ook een stijgende aandacht om seizoensgebonden en lokaal te kopen. Al zijn er ook voorbeelden van cateraars die oog hebben op een inclusieve werkomgeving.
- Naast individuele acties zien we ook steeds meer actie op sectorniveau. **Too Good To Go** is een vooraanstaand online initiatief dat voedselverspilling binnen de sector probeert aan te pakken. Het brengt consumenten, restaurants maar ook supermarkten en andere zelfstandigen zoals bakkerijen samen om voedseloverschotten te verkopen aan een verminderde prijs. **Foodsavers** is een gelijkaardig initiatief maar verzamelt voedseloverschotten om ze dan te verdelen onder mensen in armoede met de hulp van sociale organisaties. Daarnaast zet Foodsavers mensen die moeilijkheden ondervinden om de arbeidsmarkt te betreden in bij het verzamelen en verdelen van overschotten.
- Binnen de dienstensector zijn over het algemeen certificeringen voor duurzaam bedrijfsbeheer beperkt ontwikkeld. In principe is het echter mogelijk om naar ISO 14001 en het EMAS milieuzorgsysteem te verwijzen. In België zijn er wel enkele bedrijven in de cateringsector actief die beschikken over het label **Brussels Ecodynamische Onderneming** van Brussel Leefmilieu. Cateringdiensten kunnen echter keurmerken integeren in hun aankopen door voor voedingsproducten te kiezen die (bio of fairtrade) labels dragen, waarvoor er verschillende keurmerken bestaan. Deze zijn opgenomen in de bijhorende fiche binnen de categorie voeding en drank.

## VERDUURZAMING VAN HET AANKOOPBELEID

---

In deze sectie worden een aantal pistes voorgesteld om te komen tot een duurzamere aankooppraktijk. Deze lijst is niet exhaustief. Bij de selectiecriteria, technische specificaties, gunningscriteria en uitvoeringsvoorwaarden beperken we ons tot een aantal (courante) voorbeelden. Voor bijkomende inspiratie kunnen we u verwijzen naar de volgende bronnen:

- ✓ EU Green Public Procurement Criteria voor voeding, cateringdiensten en vending machines (<https://circabc.europa.eu/ui/group/44278090-3fae-4515-bcc2-44fd57c1d0d1/library/9cd7f542-d33c-43f6-91af-b3838c08c395/details>)
- ✓ De MVI-criteriatool.

## GEBRUIK VAN CERTIFICATEN EN KEURMERKEN

Keurmerken kunnen geïntegreerd worden in eisen, of kunnen als bewijs dienen dat voldaan wordt aan bepaalde eisen. Dit op voorwaarde dat andere, gelijkwaardige keurmerken en bewijsmiddelen worden aanvaard, en dat de keurmerkeisen betrekking hebben op criteria die verband houden met het voorwerp van de opdracht. Verwijzingen naar keurmerken kunnen zowel opgenomen worden in de technische specificaties als in de gunningscriteria en de uitvoeringsvoorwaarden. Zoals eerder aangegeven zijn certificeringen op bedrijfsniveau binnen de dienstensector slechts in beperkte mate ontwikkeld. Het is daarom aangeraden om reeds minimaal te verwijzen naar keurmerken voor voedingsproducten en dranken in het bestek. Meer informatie is te vinden in de voeding- en drankfiches.

### Gecertificeerde keurmerken voor voedings- en drankproducten

- **Als technische specificatie:** De door de cateraar aangeleverde voedings- en drankproducten dienen op het moment van levering cumulatief te voldoen aan de eisen van één of meerdere keurmerken [zie lijst keurmerken].
- **Als gunningscriterium:** Offertes die door de cateraar aangeleverde producten omvatten die voldoen aan de eisen van één of meerdere keurmerken [zie lijst keurmerken] worden hoger gewaardeerd.
- **Als uitvoeringsvoorwaarde:** De door de cateraar aangeleverde voedings- en drankproducten dienen op het moment van levering, of binnen de zes maanden na de levering, cumulatief te voldoen aan de eisen van één of meerdere keurmerken [zie lijst keurmerken].

## MILIEU: KWALITATIEVE SELECTIECRITERIA

Selectiecriteria hebben geen betrekking op de inhoud van de offerte, maar op de geschiktheid van (eventuele) inschrijvers om de opdracht uit te voeren. Selectiecriteria kunnen niet enkel betrekking hebben op de economische en financiële draagkracht van de inschrijver, maar ook op hun technische en beroepsbekwaamheid. Hiertoe behoren ook de mogelijkheid om criteria te stellen inzake milieumanagementsystemen, maar bijvoorbeeld ook inzake systemen voor het beheer van de toeleveringsketen (en daaraan gerelateerde traceersystemen).

### Deskundigheid en Duurzaamheidseisen (bron: EU GPP criteria)

*De inschrijvers moeten beschikken over relevante deskundigheid en ervaring op elk van de volgende gebieden waarvoor zij op basis van het contract verantwoordelijk zouden zijn [selecteer waar relevant voor het specifieke contract]*

*methodeverklaringen voor:*

- *de planning van menu's, met inachtneming van de toenemende consumptie van plantaardig voedsel indien van toepassing*
- *het voorkomen van voedselverspilling*
- *de veilige herverdeling van voedseloverschotten indien/waar van toepassing*
- *het voorkomen van ander afval, hoe dit gesorteerd en afgevoerd moet worden*
- *het meten van de voorgestelde milieu-indicatoren van cateringdiensten, waaronder ten minste de hoeveelheid plantaardig voedsel, voedselafval dat op verschillende punten van de ketenwaarde wordt geproduceerd, ander afval dat per afvalstroom wordt gegenereerd, energieverbruik, waterverbruik en brandstofverbruik indien van toepassing*
- *water- en energiebesparing in apparatuur en bediening en onderhoud van de apparatuur (voor het personeel dat hiervoor verantwoordelijk is)*
- *de juiste dosering en behandeling van schoonmaakproducten en reinigingsprocedures*
- *afvalbeheer, inclusief gevaarlijk afval, monitoring en traceerbaarheidsdocumentatie*
- *milieubewust rijden door inzet van tweewielers of driewielers, hybride en elektrische wagens enz. voor het personeel dat betrokken is bij de voedsellevering*
- *personeelsopleidingen over milieuaspecten die jaarlijks moeten worden vernieuwd/herzien beleid en ondersteunende beheersystemen om voedselverspilling en ander afval tot een minimum te beperken,*

de herverdeling van voedseloverschotten te maximaliseren als/waar van toepassing en waar dit veilig kan gebeuren, hergebruik of recycling van verpakking en/of ander afval te maximaliseren en te zorgen voor een veilige verwijdering ervan.

Verificatie:

- *Bewijs in de vorm van informatie en referenties (zoals gedocumenteerde feedback van klanten) met betrekking tot de relevante contracten in de afgelopen 5 jaar waarin de bovenstaande elementen zijn uitgevoerd. Dit moet worden ondersteund door verslagen van opleidingsactiviteiten.*

## **MILIEU: TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Onder technische specificaties worden kenmerken of eigenschappen beschreven waaraan het product of de dienst dient te voldoen. Bij technische specificaties kan gebruik gemaakt worden van normen of keurmerken, hetzij voor de specificaties, of als bewijs dat aan die specificaties voldaan is.

### **Voedselinkoop (bron: EU GPP criteria)**

*Het voedsel dat wordt gebruikt om het cateringcontract uit te voeren, moet worden aangekocht volgens de GPP-voedselaankoopcriteria van de EU. (zie verder voedsel- en drankfiches van de federale overheid)*

*Deze criteria voor de aankoop van producten hebben betrekking op:*

- *Levensmiddelen uit biologische productie*
- *Levensmiddelen uit zee en aquacultuur*
- *Dierenwelzijn*
- *Producten van eerlijke en ethische handel*
- *Meer gebruik van plantaardige vetten*

### **Afvalpreventie van voedsel en dranken (bron: EU GPP criteria)**

*De inschrijver moet over schriftelijke procedures beschikken die de beste praktijken beschrijven om het ontstaan van voedselafval te voorkomen. Deze beste praktijken omvatten [te selecteren]:*

- *het opzetten van een nauwkeurig voorraadinventarisatie- en bestelsysteem om overbestellingen en bederf van voorraad te voorkomen*
- *het ontwikkelen van een voedselafvalinventarisatie: dit houdt in dat alle processen worden geïnventariseerd om de soorten en bronnen van ter plekke geproduceerd afval te identificeren, inclusief vloeibaar voedselafval (bijv. dranken)*
- *het continu of periodiek meten van de hoeveelheid voedselafval*
- *een back-to-front (first-in-first-out) beleid hanteren voor de opslag van voedingsmiddelen en regelmatig de vervaldatum controleren*
- *voedsel direct gebruiken in de buurt van de vervaldatum (flexibele maaltijdplanning)*
- *erfor zorgen dat het voedsel onder de juiste omstandigheden wordt opgeslagen*
- *vermijden dat vlees, vis of hele groenten in bulk te veel wordt bijgesneden of dat te veel bijgesneden groenten opnieuw worden gebruikt*
- *een langetermijnanalyse van verkochte maaltijden uitvoeren om voedselbestellingen aan te passen (aan weekdag, seizoen en externe factoren zoals feestdagen of grote evenementen) en een analyse van het gebruik van voedselresten of voedsel waarvan de houdbaarheidsdatum nadert*
- *ontwikkelen van strategieën tegen overproductie van maaltijden (bijv. invriezen)*
- *efficiënt bestellen en opslaan: bestel bederfelijke producten regelmatig in de vereiste hoeveelheden*
- *bederfelijke producten onder de juiste omstandigheden opslaan (bijv. correct afgestelde koelingen)*
- *voorkomen van bereidingsverliezen en opleiden van medewerkers*
- *voedsel snel afkoelen om groei van micro-organismen te voorkomen*
- *maaltijden niet alleen voor presentatiedoeleinden bereiden (gebruik in plaats daarvan foto's)*
- *de maaltijdporties aanpassen en de hoeveelheden aanpassen aan de klanten of meer dan één portie verstrekken*
- *een verpakking kiezen (rekening houdend met aspecten zoals formaat, bescherming, bewaring, porties, enz.*

- het gebruik van doggy bags en/of interne routines voor het personeel om niet-verkocht voedsel op te eten en om de veilige herverdeling van overtollig voedsel voor te bereiden indien/waar van toepassing
- niet eisen dat het volledige assortiment menuopties beschikbaar is van het begin tot het einde van de service
- klanten bewust maken van voedselverspilling en de oorzaken ervan (bijv. met posters)
- de acceptatie van duurzaamheidsmaatregelen door klanten vergroten door middel van communicatie
- een systeem implementeren waarmee klanten feedback kunnen geven over voedselporties en de kwaliteit van bereide maaltijden (bijv. onderzoek doen naar de redenen van bordenverspilling met behulp van feedbackvellen) en vervolgens passende acties uitvoeren.

De inschrijver moet de belangrijkste onderdelen van het voedselafvalpreventiebeleid aan de gasten communiceren.

Verificatie:

- De inschrijver moet bewijs leveren in de vorm van standaard werkprocedures voor inkoop, opslag, koken, menuplanning en serveren. Het bewijs moet worden ingevuld door een beschrijving van de kanalen via welke het beleid ter preventie van voedselverspilling aan de gasten wordt gecommuniceerd.

### Plantaardig menu (bron: EU GPP criteria)

De aangeboden menu's moeten keuzes bevatten om de consumptie van peulvruchten, groenten, fruit, volkoren granen en noten te verhogen, terwijl de aanbevolen inname van voedingsstoffen voor de cliënten gelijk blijft, inclusief [te selecteren]:

- X vegetarische of plantaardige dag(en)/per week
- X vegetarische of plantaardige gerechten dagelijks of Z dagen per week
- dagschotel moet een vegetarisch of plantaardig gerecht zijn
- Y gram plantaardige eiwitten of peulvruchten per [week of dag].
- een opeenstapeling (V%) van vleesgerechten met bonen, granen of groenten.

Verificatie:

- De inschrijver moet de menuplanning voorzien van de alternatieven die de consumptie van peulvruchten, groenten en fruit bevorderen. Dit moet duidelijk gespecificeerd worden, in overeenstemming met de vastgestelde vereisten

## GUNNINGSCRITERIA

Gunningscriteria kunnen gebruikt worden om innovatie op het vlak van duurzaamheid aan te moedigen. De wetgeving inzake overheidsopdrachten biedt heel wat opportuniteiten om naast prijs ook kwaliteitscriteria (waaronder duurzaamheid) mee te nemen bij de gunning. Een belangrijke voorwaarde is dat gunningscriteria steeds gelinkt moeten zijn met het voorwerp van de opdracht.

### Meer dan 50% van producten dat voldoet aan alle duurzaamheidscriteria van een keurmerk voor duurzame, eerlijke of biologische landbouw wordt hoger gewaardeerd (bron: MVI-criteriatool)

Naarmate de inschrijver kan aantonen dat meer dan 50% van de plantaardige producten in het assortiment is voorzien van één van de volgende keurmerken voor biologische, duurzame of eerlijke landbouw: Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk, Demeter, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Ecocert, Agriculture Biologique, Soil Association, Naturland, Bioland, V-label (Vegetarian European Union), Marine Stewardship Council (MSC, voor visproducten), Beter Leven (dierenbescherming), ASC Aquaculture Stewardship Council (voor kweekvis), Planet Proof, of gelijkwaardig, wordt de inschrijving hoger gewaardeerd. In geval van een gelijkwaardig keurmerk dient de gelijkwaardigheid te worden aangetoond met een onafhankelijke toetsing. Voor eieren kan verwezen worden naar een stempel code beginnend met cijfer 0: (eieren afkomstig van biologische kippen) of cijfer 1 (eieren afkomstig van kippen met vrije uitloop).

Toelichting voor de inkoopende organisatie:

Een aankooporganisatie dient gelijkwaardige keurmerken te aanvaarden die bewijzen dat het geleverde aan gelijkwaardige keurmerkeisen voldoet. Een aankooporganisatie dient andere geschikte bewijsmiddelen te aanvaarden indien de ondernemer aantoont:

- dat hij het specifiek gevraagde keurmerk niet heeft kunnen behalen binnen de gestelde tijd om redenen die hem niet kunnen worden aangerekend, en
- dat de geleverde producten voldoen aan de specifiek gestelde eisen in het criterium.

Mogelijke bewijsmiddelen:

- Europees Bio-keurmerk, EKO-keurmerk, Demeter, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Ecocert, Agriculture Biologique, Soil Association, Naturland, Bioland, V-label (Vegetarian European Union), Marine Stewardship Council (MSC, voor visproducten), Beter Leven (dierenbescherming), ASC Aquaculture Stewardship Council (voor kweekvis), Planet Proof.
- Of gelijkwaardig.

### **Mogelijkheid tot herbruikbaarheid en recycling verpakkingen wordt hoger gewaardeerd (bron: MVI-criteriatool)**

De inschrijver dient aan te geven:

- welk percentage van de verpakking geschikt is voor hergebruik;
- welk percentage van de verpakking geschikt is voor recycling;
- welk systeem in werking is om de verpakking te hergebruiken (denk bijvoorbeeld aan een poolsysteem of statiegeldsysteem);
- welk systeem in werking is om de verpakking goed te recyclen;
- of multilayers en samengestelde verpakkingen worden gebruikt;
- of kunststoffen 'lager tarief', volgens de definitie van het afvalfonds worden gebruikt.

Naarmate de inschrijver zorgdraagt voor betere mogelijkheid tot hergebruik of recycling van de verpakking wordt dit deel van de inschrijving hoger gewaardeerd. Hergebruik en meervoudig gebruik wordt hoger gewaardeerd dan recycling. De inschrijver kan een hogere waardering verdienen door:

- Hoogste waardering: verpakkingen te gebruiken die geschikt zijn voor hergebruik;
- Gemiddelde waardering: verpakkingen te gebruiken geschikt zijn voor recycling, het gebruik van multilayers, en samengestelde verpakkingen te vermijden en zoveel mogelijk gebruik te maken van kunststoffen 'lager tarief', volgens de definitie van het afvalfonds.

### **Samenwerkingen met de sociale economie**

Naarmate de inschrijver kan aantonen dat hij samenwerkingen opzet met bedrijven uit de sociale economie of zelf inspanningen levert inzake opleiding of socio-professionele inschakeling van laaggeschoolde werkzoekenden, leerlingen, stagiairs of cursisten, personen met een fysieke en/of mentale handicap of personen die het slachtoffer zijn van discriminatie, dan wordt dit hoger gewaardeerd.

**Indien leveranciers werken aan continue verbetering van hun milieu of duurzaamheidsbeleid dan wordt dit hoger gewaardeerd (bron: MVI-criteriatool)**

Naarmate de inschrijver voor meer producten in het assortiment aantoont dat de leveranciers of producenten van deze producten werken aan continue verbetering op het gebied van milieuaspecten en/of mensenrechten en/of, indien relevant, dierenwelzijn, wordt de inschrijving hoger gewaardeerd. De inschrijver dient dit te kwantificeren als percentage van de te verwachten omzet.

Bij deze continue verbetering dienen meerdere partijen in de keten betrokken te zijn. De leverancier/producent dient jaarlijks te rapporteren en verbeterdoelen te stellen.

Mogelijke bewijsmiddelen:

- Label Brussels Ecodynamisch Ondernemen.
- Bewijs van aansluiting bij een platform zoals SAI platform (Sustainable Agriculture Initiative), TSC (The Sustainability Consortium) of een gelijkwaardig initiatief.
- Resultaten van de Farm Sustainability Assessment (FSA), de toegepaste TSC toolkit of een gelijkwaardige vragenlijst.

- Doelen die zijn gesteld op basis van de Farm Sustainability Assessment (FSA), de toegepaste TSC toolkit of een gelijkwaardige vragenlijst.
- Of gelijkwaardig.

## MENSENRECHTEN: GUNNINGSCRITERIA

Bij het bepalen van een passende aanpak voor mensenrechten, moeten inkopers de specifieke aard van de producten en diensten die zij inkopen en de mate van ontwikkeling binnen de betreffende sector in overweging nemen. Voor cateringdiensten kunnen mensenrechtenrisico's (zoals arbeidsrechten) zowel voorkomen bij de geleverde dienst zelf (bv. sociale fraude, veiligheid en gezondheid op het werk) als doorheen de toeleveringsketen van de aangekochte voedingsproducten. Hoewel cateringbedrijven vaak over een beleid beschikken voor risico's verbonden aan hun dienstverlening, ontbreekt dit beleid vaak voor risico's binnen hun toeleveringsketens. Daarom ligt de focus bij onderstaande gunningscriteria op het stimuleren van zulk een beleid. De richtlijnen opgenomen in de [omzendbrief van 10 juli 2017 \(BS 17/07/17\)](#) over de bestrijding van de sociale dumping bij overheidsopdrachten en concessieovereenkomsten dienen te worden toegepast in de bestekken voor cateringdiensten. De FOD Kanselarij van de Eerste Minister ontwierp in 2017 bijkomend een gids "[de strijd tegen de sociale dumping bij overheidsopdrachten en concessieovereenkomsten](#)" met aanbevelingen voor aankopende overheden.

**De inschrijver kan aantonen dat hij een begrip heeft van risico's voor mensenrechten in de waardeketen van ten minste twee aan te leveren producten.**

*De inschrijver levert een kort (max 1 pagina) schriftelijk verslag aan waarin ten minste drie concrete risico's omschreven worden. Desgewenst kan hierbij verwezen worden naar bestaande rapportering (bv. bedrijfswebsite, duurzaamheidsverslag). Waar mogelijk gaat de inschrijver ook dieper in op concrete geografische risico's die samenhangen met de herkomst van producten.*

**De inschrijver kan aantonen dat hij reeds inspanningen levert om deze risico's te beperken.**

*Mogelijke acties (deze lijst is niet exhaustief):*

- *Dialogo of partnerschappen met leveranciers of andere stakeholders (bv. vakbond, NGO, onderzoeksinstituut).*
- *Gebruik van gedragscode voor leveranciers (supplier code of conduct);*
- *Toepassen van tools voor risicobeoordeling en/of opvolging van leveranciers (bv. digitale platformen als Ecovadis, Sedex, Prewave, Assent, Moody's, Integrity Next);*
- *Opleidingen voor werknemers of leveranciers op het vlak van mensenrechten, due diligence, of sociaal verantwoord aankopen;*
- *Certificatie van de door cateraar aangeleverde producten op basis van een standaard die aandacht heeft voor mensenrechten (bv. Fairtrade);*
- *Lidmaatschap van sector- of multi-stakeholderinitiatieven die aandacht besteden aan duurzame waardeketens (bv. Foodsavers)*

*Naarmate de inschrijver beschikt over een meer uitgebreide aanpak gebaseerd op verschillende initiatieven, kunnen hogere punten worden toegekend.*

## TUSSENTIJDSE RAPPORTERING EN KPI'S

De aanbestedende overheid benadrukt dat de in de offerte vermelde inspanningen m.b.t. milieu en sociale aspecten inspanningen zal vragen van de inschrijver, maar tevens de inschrijver in een economisch voordeel zal plaatsen t.a.v. andere inschrijvers. Deze in de offerte vermelde inspanningen dienen ook in de praktijk omgezet te worden tijdens de uitvoering van de opdracht. De inschrijver zal zich daarom bereid verklaren om alle onderstaande Kritieke prestatie-indicator (KPI's) gebaseerd op milieu

en sociale aspecten [verder te omschrijven] jaarlijks met de aanbestedende overheid te bespreken en zo nodig te voorzien van correctieve actie.

**Voorbeelden:**

- **Herbruikbare en gerecycleerde verpakkingen:** Percentage van de aangeleverde verpakkingen die geschikt zijn voor hergebruik en recyclage
- Naleving van de levering van producten die beantwoorden aan de **eisen van keurmerken** zoals vermeld in offerte
- Naleving van eisen rond **voedselinkoop en plantaardige menu** volgens bestek en offerte
- Naleving van de **afvalpreventie problematiek** zoals voorzien in bestek en offerte
- Opvolging van de **mensenrechten problematiek** zoals voorzien in bestek en offerte.
- Opvolging van de **milieumanagement problematiek** zoals voorzien in bestek en offerte
- Naleving van **samenwerking met sociale economie** zoals voorzien in offerte