

Bijlage 2
Kwaliteitsnormen voedingsmiddelen en
kruidenierswaren

Europese Aanbesteding
Food, Non-Food en Beverages

voor

Onderwijsgroep Noord

Vers

Groente	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd.
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18° C. • Gescheiden van andere productgroepen dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C

Fruit	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18 ° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd.
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: gelijk aan of lager dan 18 ° C. • Gescheiden van andere productgroepen, dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: niet beschadigd, vrij van zand, ongedierte, schimmels en overtollig vocht. • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.

Vis	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C. ▪ Gescheiden van andere productgroepen dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt/bereid</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Versheid / uiterlijk ▪ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - producent (naam, adres) - houdbaarheids- af gebruiksdatum
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C. • Gescheiden van andere productgroepen dan wel apart verpakt.

Vlees en Vleeswaren	
<i>Onbewerkt</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk • Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C. • Inhoud van product en de verpakkingseenheid • Soort en merk
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids- of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatuur: 2° C - 4° C, maximaal 7° C ▪ Gescheiden van andere productgroepen, dan wel apart verpakt.

Brood en Banket	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Vrij van ongedierte • Versheid / uiterlijk: • Temperatuur: <ul style="list-style-type: none"> - brood kamertemperatuur 18 – 23° C - bederfelijke producten: 2° C – 4° C, maximaal 7° C (b.v. saucijzenbroodjes.) - gebak: 2° C – 4° C, maximaal 7° C
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres producent - bewaartemperatuur (banket en bederfelijke producten) - houdbaarheids-, gebruiks- af productietemperatuur - lijst van ingrediënten (bij <u>samengesteld product</u>)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: 2° C – 4° C, maximaal 7° C (bij alleen brood 18° C - 23 ° C). • Gescheiden van andere producten, dan wel apart verpakt.

Zuivel	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - lijst van ingrediënten (bij <u>samengesteld product</u>)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C • Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt

Eieren	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: • Gekoeld (direct in Koeling opslaan) • Ongekoeld (direct in koeling opslaan)
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd. • Verpakking en / of eieren voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding - houdbaarheids- of gebruiksdatum
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Gekoeld c.q. ongekoeld • Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt

Kant- en klaarspecialiteiten	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - bereidingsadvies - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C. • Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Salades	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C.
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - bereidingsadvies - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 7° C. • Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Diepvries	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: geen kristalvorming in de verpakking. • Temperatuur: gelijk aan of lager dan - 18° C • Inhoud: per product en verpakkingseenheid
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd. • Tenminste Houdbaar Tot -datum of productiedatum • Ontdooivoorschrift
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur: gelijk aan of lager dan -18° C, maximaal -15° C.

Wild en gevogelte	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C. • Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.
<i>Bewerkt/bereid</i>	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> • Versheid / uiterlijk: • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C. • Inhoud per product en de verpakkingseenheid • Merk en soort
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> • Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd, apart verpakt. • Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaartemperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - netto hoeveelheid - lijst van ingrediënten (bij samengesteld product)
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur 2° C – 4° C, maximaal 4° C • Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Overige Food gerelateerde eisen

Bacteriologische normen

Opdrachtgever hanteert microbiologische richtlijnen (VeNeCa) voor aan te leveren dagverse producten, waarbij de verschillende categorieën als volgt worden beoordeeld.

Categorie 1: productmonster wordt voldoende beoordeeld (geen actie).

Categorie 2: productmonster wordt kritisch bevonden. (verscherpte controle).

Categorie 3: productmonster wordt onvoldoende bevonden. (actie + verscherpt controleren, opstellen actieplan).

Minimale T.H.T.

De tabel hieronder laat de minimaal toelaatbare houdbaarheidsdatum per productsoort zien.

Deze minimale houdbaarheidsdata gelden voor de af te leveren producten.

Indien deze houdbaarheidsdata worden overschreden bij levering, is er sprake van gebrekkige levering.

Productsoort dagvers	Minimale THT / TGT bij ontvangst
Verse melkproducten	4 dagen inclusief afleveringsdag
Zuiveldesserts en yoghurt	4 dagen inclusief afleveringsdag
Zuivel transitoproducten	4 dagen inclusief afleveringsdag
Boter	8 weken
Margarine	4 weken
Eieren en eierproducten	10 dagen inclusief afleveringsdag
Vlees	3 inclusief afleveringsdag
Vis	3 inclusief afleveringsdag
Wild en gevogelte	2 inclusief afleveringsdag
Schaal en schelpdieren	3 inclusief afleveringsdag
AGF-producten: schoon, rauwkost, panklaar	3 inclusief afleveringsdag
AGF-producten: verse vruchtensappen	4 inclusief afleveringsdag
Belegde broodjes	4 inclusief afleveringsdag
Gekoelde maaltijdcomponenten	6 inclusief afleveringsdag
Productsoort overig	
Schepsalade	6 dagen incl. afleveringsdag
Banket, vers gebak	1 dag incl. afleveringsdag
Saucijzenbroodje en soortgelijk product	1 dag incl. afleveringsdag
kruidenierswaren	4 weken
Koffie brandvers	6 maanden incl. afleverdag
Banket koeken	2 weken
Bake-off brood	4 dagen incl. afleverdag
Vers brood	Dagvers
Diepvries	2 maanden

Kruidenierswaren

Droge kruidenierswaren	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> Inhoud per product en verpakkingseenheid Soort en merk Temperatuur: kamertemperatuur (18 - 23° C)
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd (bandage, roest, deuken en droog). Tenminste Houdbaar Tot – datum of productiedatum
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> Temperatuur: kamertemperatuur (18 - 23° C) Gescheiden van schoonmaakmiddelen, dan wel apart verpakt.

Dranken	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> Inhoud per product en verpakkingseenheid Soort en merk Temperatuur: kamertemperatuur 18 – 23 ° C (let ook op temperatuur adviesetiket).
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> Toestand van de verpakking: schoon, en niet beschadigd. Tenminste Houdbaar Tot – datum.
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> Temperatuur: kamertemperatuur 18 – 23 ° C

Verse vruchtensappen	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> Inhoud per product en verpakkingseenheid Soort en merk Temperatuur: gelijk aan of lager dan 7° C (let ook op temperatuur adviesetiket).
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> Toestand van de verpakking: schoon, en niet beschadigd. Etiket voorzien van: <ul style="list-style-type: none"> - aanduiding (productnaam) - naam / adres leverancier - bewaar temperatuur - houdbaarheids-, of gebruiksdatum - netto - hoeveelheid - lijst van ingrediënten
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> Temperatuur: gelijk aan of lager dan 7° C (let ook op temperatuur advies etiket).

Non-food en diensten, disposables

Schoonmaakmaterialen / middelen	
Algemeen: aflevering	<ul style="list-style-type: none"> Inhoud per product en de verpakkingseenheid Soort en merk
Verpakking:	<ul style="list-style-type: none"> Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd Vermelding van toxische stoffen op het etiket en gevarensymbolen Gebruiksaanwijzing in het Nederlands Indien van toepassing THT-datum
Transport:	<ul style="list-style-type: none"> Gescheiden vervoer van levensmiddelen, dan wel apart verpakt.
Overige non-food producten	
Algemeen: aflevering	Inhoud van verpakking Soort en merk
Verpakking:	Toestand van de verpakking: schoon, niet beschadigd.
Transport:	Niet gekoeld