



Commando DienstenCentra
Ministerie van Defensie

Divisie Facilitair & Logistiek

IOG/VKAM/Bureau kwaliteitsmanagement

Datum:

19-08-2013

TS- nummer:

104662

TECHNISCHE SPECIFICATIE

Versie:

1

(Oosterse) maaltijden t.b.v. Evenementen/Partycatering

Nato Stock
Number :

NVT

Opgesteld door:

P. de Rooij Mdw Voedingstechniek

Goedgekeurd
door:

K. Herweijer Senior Bureau Kwaliteitsmanagement

Deze Technische Specificatie omvat 16 bladzijden (inclusief voorblad).

Inhoudsopgave

1	<i>Definities van termen, afkortingen en symbolen</i>	3
1.1	Afkortingen	3
1.2	Termen	3
2	<i>Inleiding</i>	3
2.1	Toepassingsgebied	3
2.2	Bijbehorende documenten	3
3	<i>Eisen</i>	4
3.1	Algemene eisen	4
3.2	Grondstofdiseisen	4
3.2.1	Specifieke eisen	4
3.2.2	Specifieke eisen rundvlees, per product	5
	Biefstuk, kogel-	5
3.3	Organoleptische eisen	10
3.4	Chemisch/fysische eisen (voor vlees)	10
3.5	Microbiologische eisen	10
	Vleesproducten met verhittingsstap bv Fricandeau, rollade, rosbief, gehakt ballen etc. (geen vleeswaren!)	11
	Rauw pluimveevlees, wild en gevogelte (vers en diepgevroren)	12
	Gehakt vlees (rauw pluimveevlees, wild en gevogelte)	12
	Gegaarde producten van pluimveevlees, wild en gevogelte	12
	Bereide producten (rauw pluimveevlees, wild en gevogelte met toevoeging van bv kruiden etc.)	13
	Rauwkosten (zonder dressing of dressing niet op yoghurt basis) en voorgesneden fruit	13
	Rauwkosten met dressing op yoghurt basis, feta en/of kaas	13
	Panklare voorgesneden groenten (incl. uien)	14
3.6	Eisen te stellen aan conserveren en verpakken	14
3.6.1	De verpakking	14
3.6.2	De bedrukking	16
3.7	Transport	16
3.8	Kwaliteitsborging	16
3.8.1	Algemeen Onderzoek	16
3.8.2	Grondstoffen onderzoek	16
3.8.3	Organoleptisch onderzoek	16
3.8.4	De verpakking en bedrukking	17
3.8.5	Transport	17

1 Definities van termen, afkortingen en symbolen

1.1 Afkortingen

- TS: Technische Specificatie
- UTP: Uitnodiging Tot Prijsopgaaf;
- THT: Tenminste Houdbaar Tot;
- HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points
- ISO: International Standard Organisation;
- NNI: Nederlands Normalisatie Instituut;
- NVWA: Nederlandse Voedsel Waren Autoriteit;
- EG: Europese Gemeenschap

1.2 Termen

- HACCP-plan: concept voor het op systematische wijze identificeren, evalueren en beheersen van potentiële gevaren met betrekking tot de voedselveiligheid;
- Hygiëne Norm Defensie: Norm waaraan het bedrijf dat de bereide maaltijden gaat leveren dient te voldoen.

2 Inleiding

2.1 Toepassingsgebied

Deze (Oosterse) maaltijden dienen als onderdeel van de maaltijdvoorziening (diner) die tijdens een evenement (warm) aangeleverd worden.

2.2 Bijbehorende documenten

De volgende documenten vormen een onderdeel van dit PVE waarbij die edities van de documenten van kracht zijn, die ten tijde van de overeenkomst gelden:

- de Nederlandse Warenwet;
- ISO 2859-1 Sampling procedures for inspections by attributes;
- Hygiëne Norm Levensmiddelenbedrijven;
- PT kwaliteitsvoorschriften Groenten en Fruit 2000;
- het "Landbouw kwaliteitsbesluit Groenten en Fruit";
- EG verordening (EG) 2073/2005 (microbiologische criteria voor levensmiddelen);
- EG-richtlijnen

Verkrijgbaarheid documenten:

- de Nederlandse Warenwet is verkrijgbaar bij de Koninklijke Vermande BV te Lelystad;
- de ISO norm is verkrijgbaar bij de NNI te Delft;
- Hygiëne Norm Levensmiddelenbedrijven is verkrijgbaar bij de opdrachtgever;
- PT kwaliteitsvoorschriften Groenten en Fruit 2000 is verkrijgbaar bij Kwaliteitscontrolebureau Groenten en Fruit te Den Haag;
- Landbouw kwaliteitsbesluit Groenten en Fruit is verkrijgbaar bij Ministerie van LNV te Den Haag;

Hiërarchie van de documenten:

- indien in voorgeschreven documenten naar andere documenten wordt verwezen dan zijn die documenten van toepassing;
- in geval dat de eisen van één van de genoemde documenten strijdig zijn met de eisen, genoemd in deze Technische Specificatie, dan prevaleren in eerste instantie de eisen vermeld in deze Technische Specificatie;
- de leverancier dient bij het signaleren van een dergelijke tegenstrijdigheid dit direct schriftelijk te melden aan de opdrachtgever.

3 Eisen

3.1 Algemene eisen

- Het bedrijf dient ervaring te hebben met soortgelijke evenementen en dient dit tijdens de offerte met voorbeelden aantoonbaar te maken;
- Het bedrijf dient een plan aan te bieden hoe het een evenement met Oosterse maaltijden voor 10.000 man gaat bereiden, aanbieden en begeleiden, tevens dient personele inzet beschreven te worden;
- De bereide maaltijden kunnen worden aangeboden in: - bakken, - zakken, - overig (over te laten aan leverancier). De opties dienen ter goedkeuring tijdens de offerte en met prijsopgaaf te worden aangeboden;
- Voor order plaatsing dienen 3 x een drietal gekoelde proefmonsters van nasi, groente en vleesgerecht t.a.v. Divisie Facilitair en Logistiek, VKAM, Bureau Kwaliteitsmanagement te worden ingediend. Mogelijkheid tot bijsturing van de maaltijdcomponenten dient in een later stadium mogelijk te zijn;
- De maaltijdcomponenten dienen **vijf** uur na goedgekeurde aflevering nog te voldoen aan een temperatuur van > 75 °C en dienen nog een acceptabele kwaliteit te hebben;
- Bedrijven dienen beoordeeld te worden volgens de Hygiëne Norm voor Levensmiddelenbedrijven;
- Het bedrijf dient in het offertestadium een procesbeschrijving in te dienen over hoe en waar men produceert. Tevens moet men kunnen aantonen dat de HACCP-normen tijdens het gehele proces tot en met afleveren gewaarborgd is.

3.2 Grondstofeisen

- De geur en het uiterlijk van de te gebruiken grondstoffen moeten in eerste instantie kenmerkend zijn voor het product en voorts goed en van constante kwaliteit zijn;
- Voorts conform de eisen genoemd in de Nederlandse Warenwet;
- De dierlijke bestanddelen moeten voldoen aan de eisen gesteld in de Nederlandse Warenwet en voldoen aan de van toepassing zijnde EG-richtlijnen en moeten door de NVWA onvoorwaardelijk zijn goedgekeurd.

3.2.1 Specifieke eisen

Vlees, vis, pluimvee, aardappelen en groenten

- vlees, vis en pluimveevlees is bij levering niet kleverig of uitgedroogd;
- het vlees mag niet slap, klef, stroperig, gemarmerd, of gekwetst zijn;
- het vlees moet normaal van geur, kleur en consistentie zijn;
- varkensvlees afkomstig van mannelijke dieren, tweeslachtige en vlees van zeugen mag niet worden geleverd c.q. verwerkt;
- gehakt moet maximaal 24 uur voor aflevering zijn geproduceerd;
- bij de levering van het product gehakt in de vorm van gehaktballen, moeten deze ballen een ronde vorm en een gesloten structuur hebben. Tevens moeten de gehaktballen gezouten en gekruid zijn;
- het rundvlees moet, binnen het SEUROP - indelingsschema, afkomstig zijn van dieren van tenminste kwaliteit O3, voor wat betreft kogelbiefstuk en entrecote moet de kwaliteit tenminste R2 zijn;
- het varkensvlees moet afkomstig zijn van dieren met de kwaliteitsklasse 50-55A;
- (niet bewerkt) fruit moet minimaal van klasse I kwaliteit zijn;
- bij bewerkt fruit moet het uitgangproduct vers en gezond zijn zonder rot en ander vormen van bederf;
- bij de aflevering moet de maatsortering uniform en van een gemiddeld formaat zijn;
- het fruit moet consumptierijp worden geleverd, tenzij de afnemer anders bepaalt;

- rijpheid van fruit ten behoeve van schepen (van de Koninklijke marine) moet per keer met de afnemer worden afgestemd;
- de levering van valfruit is verboden;
- groente moet minimaal van klasse I kwaliteit zijn;
- bij geschoonde/(on)gesneden groenten moet het uitgangproduct vers en gezond zijn zonder rot en andere vormen van bederf;
- de maatsortering van vuile groente moet uniform en constant zijn;
- geur, uiterlijk, smaak, kookkwaliteit moeten niet afwijkend zijn;
- geschoonde groenten en rauwkost moeten voor aflevering gewassen zijn;
- de geschoonde/(on)gesneden groenten moeten bij aflevering vrij zijn van aanhangend water;
- de geschoonde/gesneden groenten moeten op het tijdstip van levering verse snijranden bezitten.
- de aardappel moet vrij zijn van "pitten" en de schil moet in zijn geheel verwijderd zijn;
- de aardappelen moeten van Nederlandse bodem te zijn en behoren tot het ras Bintje, Gloria, Première, Santé, Accent of van een gelijkwaardige kwaliteit, tenzij tijdelijk in samenspraak met Paresto anders wordt bepaald met uitzondering van sous-vide aardappelen;
- de aardappelen moeten zodanig zijn gesorteerd dat daarin geen knollen voorkomen kleiner dan 40 mm vierkantsmaat of groter dan 55 mm vierkantsmaat gemeten als panklaar product;
- het onderwatergewicht in water van 11°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) van de ongeschilde niet zieke gewassen aardappel moet minimaal 340 gram per 5.000 gram in lucht gewogen zijn.
- van toepassing zijn de verordening PT kwaliteitsvoorschriften Groenten en Fruit 2000, het "Landbouw kwaliteitsbesluit Groenten en Fruit" en de Nederlandse Warenwet normen voor vlees, vis en pluimvee.

3.2.2 Specifieke eisen rundvlees, per product

Biefstuk, kogel-

- van de kogelbovenbil of kogelspierstuk;
- vetcode: V1.

Entrecôte

- van de dunne lende;
- ketting en zenen moeten voldoende zijn verwijderd;
- vetcode: V2.

Gehakt, runder-

- uitsluitend van rundvlees;
- vetcode: V2.

Gehakt, half om half

- hiervoor moet 50% varkensvlees en 50% rundvlees worden gebruikt;
- vetcode: V3.

Goulashvlees/runderpoulet

- van hals en onderrib;
- schenkelvlees mag niet worden verwerkt;
- het vlees moet gesneden zijn in blokjes van minimaal 25 mm en maximaal 35 mm;
- vetcode: V2.

Runderhaas, schoon

- gehele haas zonder ketting;
- de gewichtstolerantie mag niet meer dan 100 gram per stuk zijn;
- vetcode: V1.

Hacheevlees

- borstvlees;
- schenkelvlees mag niet worden verwerkt;
- het vlees moet gesneden zijn in blokjes van minimaal 25 mm en maximaal 35 mm;
- vetcode: V3.

Rosbief

- van het vaste deel van de bovenbil zonder deksel, de achtermuis of platte bil (per levering van dezelfde soort);
- de gewichtstolerantie mag niet meer dan 100 gram per stuk zijn;
- vetcode: V1 of V2.

Braadworst

- 100 % rundvlees;
- vetcode: V3.

Hamburger

- 100 % rundvlees;
- vetcode: V3.

Kalfsoester

- vaste deel van de bovenbil of dikke lende;
- vetcode: V1.

Ribeye

- Van de fijne rib/dunne lende;
- Vetcode: V2

Peperbiefstuk Minute

- kogelbiefstuk van kogelspierstuk of bovenbil;
- vetcode: V1.

Rundervink

- lapje rosbeef (platte bil of achtermuis);
- alléén rundergehakt.

Specifieke eisen varkensvlees, per product**Filet, lapjes**

- van de uitgebeende rib- of haaskarbonade;
- de rugzeen moet voldoende worden verwijderd;
- vetcode: V2.

Filet, -rollade

- van de uitgebeende rib- of haaskarbonade;
- de rugzeen moet worden verwijderd;
- de rollade moet gezouten en gekruid zijn;
- de rollade moet opgebonden zijn of voorzien zijn van een netje van goede kwaliteit;
- bij het verwijderen van het netje na het braden moet de rollade heel blijven;
- de gewichtstolerantie mag niet meer dan 20 gram per stuk zijn;
- vetcode: V2.

Fricandeau

- van de bovenbil of dikke lende;
- de gewichtstolerantie mag niet meer dan 100 gram per stuk zijn;
- vetcode: V2.

Gehakt, varkens-

- vetcode: V3.

Haasje, varkens-

- ketting, vliezen en zenen moeten volledig zijn verwijderd;
- het haasje moet een gemiddeld gewicht van 175 gram per stuk hebben;
- vetcode: V1.

Karbonade, haas-

- inclusief de haas;
- vetcode: V2.

Karbonade, rib-

- moet gehakt c.q. gezaagd worden van dat gedeelte van de karbonadestreng dat begint na de 4e rib vanaf de kop, en voorts alle overige ribben bevat;
- vetcode: V2.

Karbonade, schouder-

- moet gehakt c.q. gezaagd worden van dat gedeelte van de karbonadestreng dat begint na de eerste wervel en eindigt voor de 5e rib;
- vetcode: V3.

Nasivlees

- van varkensvlees;
- schenkelvlees mag niet worden gebruikt;
- het vlees moet gesneden worden in blokjes van minimaal 10 mm en maximaal 15 mm;
- vetcode: V2.

Rolladeschijf

- grof gemalen vlees afkomstig van schouder;
- gemalen door 14 mm plaat;
- vetcode: V 3.

Varkensoester

- vaste deel van de bovenbil, achtermuis;
- vetcode: V 2

Gyros / Shoarma vlees

- reepjes varkensvlees;
- afkomstig van de uitgebeende nek/schouderkarbonade;
- vetcode: V2

Spare Ribs

- dikke varkensribben;
- vetcode: V3/V4.
- twee varianten: 200 g. en 300 g. per stuk

Procureurrollade

- van uitgebeende schouderkarbonade, dat gedeelte dat begint bij de eerste wervel en eindigt vóór de 5e rib;
- de rollade moet gezouten en gekruid zijn;
- de rollade moet opgebonden zijn of voorzien zijn van een netje van goede kwaliteit;
- bij het verwijderen van het netje na het braden moet de rollade heel blijven;
- de gewichtstolerantie mag niet meer dan 100 gram per stuk zijn;
- vetcode: V3.

Satévlees

- van de bovenbil zonder deksel, ontvliesde dikke lende of de kophaas;
- het vlees moet gesneden worden in blokjes van minimaal 20 mm en maximaal 25 mm;
- vetcode: V2.

Schnitzel

- van de bovenbil zonder deksel, ontvliesde dikke lende of uitgebeende varkensrib (per levering van dezelfde soort);
- schnitzels van uitgebeende varkensrib moet ontdaan zijn van "rugzeen";
- de schnitzels moeten geplet zijn;
- bij gepaneerde schnitzels mag de panade niet meer dan 20% van het product zijn;
- vetcode: V2.

Slavink

- het totaal gewicht moet 120 gram zijn;
- **samenstelling:**
 - 80 gram gekruid half om half gehakt;
 - 40 gram vers buikspek 50/50, gevouwen in "hemdsmodel";
- vetcode: V3.

Speklap

- van kantgesneden buik van 25 cm bij 55 cm;
- been, kraakbeen en zwoerd moet zijn verwijderd;
- vetcode: V4.

Verse worst/saucijsje

- vetcode: V2.

Secifieke eisen pluimveevlees, per product**Borststuk, half**

- met vel en been.

Kuikenbout

- de hele poot met rugdeel waarbij het gewicht van het rugdeel niet meer dan 25% van het gewicht van het hele deel mag zijn, vrij van overtollig vet en vel.

Drumstick

- Onderpoot, anatomisch, op het gewricht gesneden.

Filet

- de filet moet gesneden zijn uit de borstfilet;
- de filet heeft zijn natuurlijke vorm;
- huid, bot- en kraakbeen, vet, bindweefsel, schouder vlees en zenen dikker dan 1 mm moeten zijn verwijderd;
- de filet moet uit één stuk spierweefsel bestaan;
- puntvet mag in beperkte mate aanwezig zijn;
- het bindweefsel tussen spiermassa en borstbeen mag niet aanwezig zijn.

Filet, gegaard, gerookt

- kipfilet met rooksmaak;
- buitenkant is goud-bruin gekleurd;
- borst moet uit één spier bestaan;
- in geval er nog haasjes in de filets zitten, haasjes in z'n geheel bevestigd aan de filets.

Braadkuiken, half

- helft van het hele dier, verkregen door een overlangs doorsnede door het borstbeen en de ruggengraat;
- minimaal gewicht 400 gram.

Nasivlees

- Gesneden of gedraaide stukken dijvlees van 10 mm bij 10 mm (+/- 2 mm).
- Maximaal vetgehalte 10%.

Poulet

- Gesneden stukken filet van 20 mm (+/- 3 mm)
- Maximaal vetgehalte 3%

Ragoutvlees

- Gesneden stukken dijvlees van 15 mm (+/- 3 mm).
- Maximaal vetgehalte 10%

Saté

- 3 x 30 gram of 3 x 80 gram, op geweekte houten stokjes;
- gesneden stukken kipfilet van minimaal 15 mm en maximaal 20 mm;
- gemarineerd met droge kruiden en zout;
- uitsluitend op verzoek afnemer ongeregen.

Kipfilet, reepjes (Boemboe Bali)

- Reepjes met een dikte van 0,6 cm (+/- 0,2 cm en een lengte van 8 cm (+/- 2 cm).
- Gesneden in dunne reepjes.
- Eventueel gekruid

Gevulde kipfilet

- De filet moet gesneden zijn uit de borstfilet;
- De filet heeft zijn natuurlijke vorm;
- Huid, bot- en kraakbeen, vet, bindweefsel, schouder vlees en zenen dikker dan 1mm moeten zijn verwijderd;
- De filet moet uit één stuk spierweefsel bestaan;
- Puntvet mag in beperkte mate aanwezig zijn;
- Het bindweefsel tussen spiermassa en borstbeen mag niet aanwezig zijn;

Kippenlever

- Kippenlever zonder galgangen

Kipsaucijs

- 100 % kippenvlees
- Vetcode: V3/2

Schnitzel, gepaneerd

- moet uit de gehele kipfilet bestaan;
- de schnitzels moeten zijn gesneden en/of geplet tot een universele dikte;
- de coating mag niet meer dan 25% van het gewicht zijn.

Kip/Kuikenrollade

- samengesteld uit borst- en pootvlees;
- de rollade moet inwendig gezouten en gekruid zijn;
- de rollade moet opgebonden zijn of voorzien van een netje van goede kwaliteit;
- bij het verwijderen van het netje na het braden moet de rollade heel blijven.

3.3 Organoleptische eisen

- Het product moet een zodanige consistentie bezitten, dat het in warme toestand niet te vloeibaar of te papperig is;
- Smaak, geur, kleur, consistentie en samenstelling van het product moeten in eerste instantie kenmerkend zijn voor het product en voorts blijven;
- Smaak, geur, kleur, consistentie en samenstelling moeten in warme toestand kenmerkend blijven, bij minimaal 3 uur lang warm houden;
- De gehele partij van één maaltijdsort dient homogeen van kwaliteit te zijn.

3.4 Chemisch/fysische eisen (voor vlees)

De vetcodering is als volgt:

Code	Maximaal vetgehalte per 100 gram product.
V1	6 gram
V2	12 gram
V3	18 gram
V4	24 gram
V5	30 gram
V6	36 gram

3.5 Microbiologische eisen

Lams, schapen, kalfs, rund en varkensvlees

Vlees (geen gehakt vlees of vleesbereiding)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel (> matig)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<500.000	>5.000.000
S.aureus	<500	>5.000
E.coli	<500	>5.000
Salmonella spp	Afwezig in 10 gram	Aanwezig in 10 gram

Gehakt vlees (geen gevogelte)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel matig (>)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<500.000	>5.000.000
S.aureus	<500	>5.000
E.coli	<50 (500)*	>500 (5.000)*
Salmonella spp	Afwezig in 10 gram	Aanwezig in 10 gram

Vleesbereiding (rauw vlees met toevoeging, bv kruiden, paneermeel etc.)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel matig (>)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<500.000	>5.000.000
S.aureus	<500	>5.000
E.coli	<500	>5.000
Salmonella spp	Afwezig in 10 gram (1 g)	Aanwezig in 10 gram (1 g)

Vleesproducten met verhittingsstap bv Fricandea, rollade, rosbief, gehakt ballen etc. (geen vleeswaren!)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel matig (>)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<500.000	>1.000.000
E.coli	<100	>1.000
L. monocytogenes	<100	>100
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

Rauw pluimveevlees, wild en gevogelte (vers en diepgevroren)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel (> matig)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<1.000.000	>5.000.000
S.aureus	<500	>1.000
E.coli	<500	>5.000
Salmonella spp	Afwezig in 10 gram	Aanwezig in 10 gram

Gehakt vlees (rauw pluimveevlees, wild en gevogelte)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel (> matig)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<500.000	>5.000.000
S.aureus	<100	>1.000
E.coli	<50	>500
Salmonella spp	Afwezig in 10 gram	Aanwezig in 10 gram

Vlees van wild zwijn moet gecontroleerd zijn op de aanwezigheid van trichinen.

Gegaarde producten van pluimveevlees, wild en gevogelte

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel (> matig)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<10.000	>100.000
S.aureus	<500	>500
Enterobacteriaceae	<100	>1.000
L. monocytogenes	<100	>100
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g	Aanwezig in 25 g
Campylobacter spp.	Afwezig in 25 g	Aanwezig in 25 g

Bereide producten (rauw pluimveevlees, wild en gevogelte met toevoeging van bv kruiden etc.)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel (> matig)	Niet acceptabel
Aëroob mesofiel koloniegetal	<500.000	>5.000.000
S.aureus	<500	>1.000
E.coli	<500	>5.000
Salmonella spp	Afwezig in 10 gram (1 g)	Aanwezig in 10 gram

Rauwkosten (zonder dressing of dressing *niet* op yoghurt basis) en voorgesneden fruit

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel	Niet acceptabel
Aeroob mesofiel koloniegetal ²	<10.000.000	>10.000.000
Lactobacilli	<100.000	>100.000*
Gisten	<100.000	>100.000
S.aureus	<500	>500
E.coli	<100	>1.000
B.cereus	<1.000	>1.000
Listeria monocytogenes	<100	>100
Salmonella spp	Afwezig in 25 gram	Aanwezig in 25 gram

Rauwkosten met dressing op yoghurt basis, feta en/of kaas

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel	Niet acceptabel
Gisten	<100.000	>100.000
S.aureus	<500	>500
E.coli	<100	>1.000
B.cereus	<1.000	>1.000
Listeria monocytogenes	<100	>100
Salmonella spp	Afwezig in 25 gram	Aanwezig in 25 gram

Panklare voorgesneden groenten (incl. uien)

Analyse	Proces richtwaarde tot einde THT (kve/gram)	
	Acceptabel	Niet acceptabel
Aeroob mesofiel koloniegetal	<10.000.000	>10.000.000
Lactobacilli	<100.000	>100.000*
Gisten en schimmels	<100.000	>100.000
S.aureus	<500	>500
E.coli	<100	>1.000
B.cereus	<1.000	>1.000
Listeria monocytogenes	<100	>100
Salmonella spp	Afwezig in 25 gram	Aanwezig in 25 gram

3.6 Eisen te stellen aan conserveren en verpakken

3.6.1 De verpakking

- De verpakking dient bestand te zijn tegen transport in warme toestand;
- De verpakking dient bestand te zijn tegen regenereren;
- De verpakking dient eenvoudig met de hand te openen te zijn;
- De verpakking mag in warme toestand niet doorbuigen;
- De leverancier moet beschadigde verpakkingen verwijderen en niet gebruiken bij de voedingverzorging;
- De verpakking moet een goede bescherming bieden tegen besmetting van de inhoud;
- Op of aan de verpakking mogen geen productresten of verontreinigingen zitten;
- De verpakking dient te voldoen aan de Warenwettelijke norm.
- De maaltijdcomponenten moeten verpakt zijn in een verpakking waarbij geen migratie tussen het verpakkingsmateriaal en de maaltijdcomponenten mogelijk is;
- De verpakking moet bestand zijn tegen de voorgeschreven warmtebehandeling die het product voor bereiding moet ondergaan;
- De verpakking mag niet bol staan;
- De verpakking is hermetisch afgesloten;

- E
Dossier: 218-13-061
Aanbesteding barbecues t.b.v. bedrijfsfeesten
Formulier beantwoording van vragen: **Versie I** Verschijningsdatum: 5 maart 2014.

Nr.		Vraag	Antwoord
0	Opmerking van de aanbestedende dienst.		In verband met het publiceren van de nota van inlichtingen is de sluitingsdatum en tijd voor het indienen van de papieren inschrijving op het adres in Utrecht, genoemd op pagina 7 van de leidraad verplaatst naar 12 maart 2014 om 14:00 uur.
1	Programma van Eisen pagina 5, Personeel	Uit ervaring weten wij, dat er bij de barbecues van Defensie altijd personeel aanwezig is. Bijvoorbeeld om de producten uit de koeling te halen, het buffet aan te vullen en het buffet en de directe omgeving hiervan netjes te houden. Hier worden in het aanbestedingsdocument echter geen minimeisen aan gesteld. Moeten wij voor de prijscalculatie uitgaan van onderstaande personeelsbezetting? 35 tot 100 personen: minimaal 1 medewerker 100 tot 200 personen: minimaal 2 medewerkers 200 tot 300 personen: minimaal 3 medewerkers 300 tot 400 personen: minimaal 4 medewerkers	Het is aan de inschrijver te bepalen wat de personeel inzet dient te zijn.
2	Programma van Eisen pagina 5, Aantal barbecues	Het aantal barbecues dat wij mee dienen te brengen staat niet in het aanbestedingsdocument omschreven, maar is naar onze mening wel van belang voor een goede dienstverlening. Om voor alle partijen een gelijk uitgangspunt te vormen, stellen wij de volgende toevoeging op het PvE voor 35 tot 50 personen: minimaal 2 barbecues 50 tot 75 personen: minimaal 3 barbecues 75 tot 100 personen: minimaal 4 barbecues 100 tot 125 personen: minimaal 5 barbecues Kortom: elke 25 personen extra, houdt in dat het aantal barbecues met 1 verhoogd dient te worden. Kunt u hiermee akkoord gaan?	Het is aan de inschrijver te bepalen hoeveel barbecues men moet meenemen voor een optimale dienstverlening.
3	Programma van Eisen pagina 6, Beschikbaarheid producten	Na 1,5 uur mag het buffet worden ingekort. Tijdens de eerste 1,5 uur zullen daarom alle producten op het eerste verzoek en onbeperkt beschikbaar moeten zijn en is het dus niet toegestaan om op één of meerdere van de producten 'nee' te verkopen?	Alle gerechten zijn gedurende 2 uur beschikbaar. Het is dus niet toegestaan om nee te verkopen. Na 1,5 uur mogen niet meer te gebruiken artikelen na goedkeuring opgeruimd worden.
4	Technische specificatie pagina 18, verpakking en bedrukking	Stelt Defensie nog extra eisen aan de declaratie van ingrediënten en allergenen?	Na 1 januari 2015 is dit wettelijk verplicht u dient hieraan dan te voldoen
5	Aanbestedingsleidraad pagina 36, Punten presentatie	Het is ons niet helemaal duidelijk hoeveel punten wij nu voor de presentatie kunnen scoren. Zijn dat maximaal 161, 170 of 220 punten?	Maximaal 170, met als aantekening dat op pagina 37, vraag 7 maximaal 10 punten gecorrigeerd dient te worden in 20 punten.
6	Aanbestedingsleidraad pagina 36, Fotoreportage	In verband met de noodzakelijke voorbereidingen, vernemen wij graag op korte termijn van welke producten u exact foto's wenst te ontvangen. Gaat het om de zomer- en winterbarbecue, of moeten ook de aanvullende gerechten worden gefotografeerd?	Zomer- en winterbarbecue en de aanvullende gerechten.
7	Aanbestedingsleidraad pagina 36, Fotoreportage	Mogen wij de fotoreportage als bijlage toevoegen, of telt deze mee voor het maximale aantal pagina's?	Ja, telt niet mee voor de maximale aantal pagina's.

r mogen geen productresten of verontreinigingen in de sealnaad van de verpakking zitten.

3.6.2 De bedrukking

3.6.2.1 Verpakking

- Op de verpakking moet duidelijk de productiedatum, de THT-datum, de productnaam, de ingrediëntendeclaratie, de voedingswaarde en het EG-nummer worden vermeld;
- Voor de voedingswaarde dienen de volgende gegevens per 100 gram product op de verpakking aangegeven te worden: Energie (KJ), Energie (kcal), vet (g), koolhydraten (g), eiwit (g), voedingsvezel (g);
- Er dient een duidelijke gebruiksaanwijzing t.b.v. van het product op de verpakking te staan;
- De bedrukking c.q. etikettering moet worden uitgevoerd met zwarte wrijfachte en watervaste drukinkt;
- Voorts conform de eisen gesteld in de Nederlandse Warenwet.

3.7 Transport

- transport moet plaats vinden in schone vervoersmiddelen;
- de leverancier moet waarborgen dat het transport aan de gestelde eisen voldoet.

3.8 Kwaliteitsborging

3.8.1 Algemeen Onderzoek

- de leverancier moet een zodanige maatstaf ten aanzien van de voedselveiligheid waarborgen, dat de producten die zij leveren, geen gevaar kunnen opleveren voor de gezondheid;
- als de producten geheel of gedeeltelijk worden afgekeurd, kunnen de aan de keuring verbonden kosten voor rekening van de leverancier worden doorberekend;
- procesbeschrijving en HACCP-plan dienen aan de gestelde eisen te voldoen
- de artikelen moeten worden getoetst aan de eisen gesteld in deze Technische Specificatie;
- de algemene eisen moeten door meting visueel worden beoordeeld, volgens de methoden van de Nederlandse Warenwet;
- voor overige kwaliteitsborgingseisen wordt verwezen naar de UTP/overeenkomst;
- ten aanzien van de gestelde eisen zijn geen afwijkingen toegestaan.

3.8.2 Grondstoffen onderzoek

- de opdrachtgever kan tijdens productie in het productiebedrijf komen controleren;
- ten aanzien van de gestelde eisen zijn geen afwijkingen toegestaan.

3.8.3 Organoleptisch onderzoek

- de opdrachtgever kan smaak, geur, kleur en consistentie van de diverse producten beoordelen;
- ten aanzien van de gestelde eisen zijn geen afwijkingen toegestaan.

3.8.4 De verpakking en bedrukking

3.8.4.1 De verpakking/bedrukking

- de opdrachtgever kan de verpakking en bedrukking controleren;
- men zal hierbij de ISO 2859-1 hanteren, met keuringsniveau S-4 en aanvaardbaar kwaliteitsniveau (AQL): 0,65 % fouten voor wat betreft de verpakking en 1,5 % fouten voor wat betreft de bedrukking.

3.8.5 Transport

- de temperaturen en de staat van het transportmiddel worden door de opdrachtgever of diens vertegenwoordiger gecontroleerd, conform de eisen gesteld in deze Technische Specificatie;
- ten aanzien van de gestelde eisen zijn geen afwijkingen toegestaan.