

Vorgaben für Lieferanten des Hospitality Managements am Kantonsspital St.Gallen

Im Rahmen des Qualitätsmanagements verpflichtet das Hospitality Management seine Lieferanten zur Einhaltung der nachfolgenden Vorgaben.

Angaben Lieferant

Name: _____
 Strasse, Nr.: _____
 PLZ, Ort: _____
 Ansprechpartner: _____

Der Lieferant garantiert, dass bei Eingang die gelieferte Ware ohne Mängel ist und die aufgeführten Vorgaben eingehalten werden. Durch die gegenseitig offene Informationspolitik werden allfällige Probleme gemeinsam angegangen und gelöst mit dem Ziel der optimalen Produktequalität.

Lieferumfang (Warengruppen / Produktgruppen):

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Frischfleisch | <input type="checkbox"/> Convenience |
| <input type="checkbox"/> Geflügel | <input type="checkbox"/> Genussfertiges Produkt |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Primärverpackungsmaterial |
| <input type="checkbox"/> Gebäck | <input type="checkbox"/> Hilfsstoffe/-material |

1. Einhaltung gesetzliche Vorschriften

Der Lieferant garantiert, dass die von ihm gelieferten Artikel den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen. Er garantiert insbesondere, dass folgenden Anforderungen/Angaben (keine abschliessende Liste) entsprochen wird:

<input type="checkbox"/>	Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG), (817.0)	<input type="checkbox"/>	VO über Bedarfsgegenstände (817.023.21)
<input type="checkbox"/>	Lebensmittel-und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), (817.02)	<input type="checkbox"/>	VO des EDI über die Kennzeichnung u Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) (817.022.21)
<input type="checkbox"/>	Hygieneverordnung (HyV), (817.024.1)	<input type="checkbox"/>	Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV), (SR817.021.23)
<input type="checkbox"/>	Zusatzstoffverordnung (ZuV), (SR 817.022.31)	<input type="checkbox"/>	Chemikalienverordnung (813.11)
<input type="checkbox"/>	Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (817.022.108)	<input type="checkbox"/>	Umweltgefährdende Stoffe (SR 814.8)

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_F_Lieferantenvorgaben.docx_27.04.2022	Hospitality Management	1 von 3

Ebenso stellt der Lieferant sicher, dass durch sachgerechte Behandlung, Lagerung und Transport qualitätsmindernde Einflüsse jeglicher Art ausgeschlossen werden können. Die entsprechenden Zertifikate und Testergebnisse sind auf Anfrage unverzüglich auszuhändigen.

2. Haltbarkeit/Datierung

Der Lieferant garantiert die im Spezifikationsblatt gemachten Haltbarkeits-/Datierungsangaben bei den bekannten Lagerbedingungen in der geforderten Qualität. Bei Zutaten wird das Verfalldatum auf der Etiketle angebracht.

3. Hygiene

Die angelieferte Ware wird wo notwendig und sinnvoll durch eine Sekundärverpackung geschützt. Primärverpackungsmaterial darf nicht direkt mit der Palettenoberfläche in Kontakt kommen. Für die einzelnen Artikel gelten die im Spezifikationsblatt definierten mikrobiologischen Anforderungen. Der Lieferant legt auf Anfrage die gemachten Untersuchungsergebnisse vor.

4. Rückstände, Kontaminationen

Der Lieferant garantiert, dass er die an Hospitality Management Kantonsspital St. Gallen gelieferten Artikel mindestens einmal pro Jahr auf die im Spezifikationsblatt definierten Rückstände/Kontaminationen überprüft/überprüfen lässt. Die Analysenresultate werden auf Anfrage zur Verfügung gestellt.

5. Materialspezifikation

Die eingesetzten Rohmaterialien sind beim Lieferant genau spezifiziert. Allfällige detaillierte Angaben über Hauptkomponenten oder Zusätze sind jederzeit erhältlich und sofort abrufbar.

6. Anlieferungsart und -form

Die Anlieferung erfolgt an den vom Hospitality Management Kantonsspital St. Gallen bezeichneten Übergabestelle. Wo möglich sind Mehrweggebinde einzusetzen.

7. Lieferantenbewertung

Jeder eingehende Artikel einer Lieferung wird bewertet. Als Bewertungskriterien gelten:

1. Qualität
2. Mengengenauigkeit
3. Termingenauigkeit
4. Preis, Service, Konditionen

Die Bewertungsergebnisse werden alternierend mit dem Lieferanten besprochen und wo notwendig Korrekturmassnahmen eingeleitet. Bei ungenügender Qualität werden während der Bewertungsperiode Sofortmassnahmen eingeleitet.

8. Rechnungsadresse und Lieferadresse

Gerne erwarten wir Ihre Rechnung per E-Mail.

Rechnungsadresse:

Kantonsspital St.Gallen
Departement Finanzen
Abteilung **XXX**
Rorschacherstrasse 111
9007 St.Gallen
E-Mail: kreditoren@kssg.ch

Lieferadresse:

Kantonsspital St.Gallen
Hospitality Management
Abteilung **XXX**
Warenannahme
Lindenstrasse 18
9007 St.Gallen

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_F_Lieferantenvorgaben.docx_27.04.2022	Hospitality Management	2 von 3

Diese Vorgaben gelten bis auf Widerruf oder bis neue Vorgaben erarbeitet werden.
Der Lieferant bestätigt, die aufgeführten Vorgaben ohne Einschränkung einzuhalten.

Ort, Datum

Lieferant:

.....

.....

Dateiname_Erstelldatum	Bereich	Seite
HM_F_Lieferantenvorgaben.docx_27.04.2022	Hospitality Management	3 von 3