

Standaard inkoopcontract horeca

Ondergetekenden:

Bedrijf:

Adres:

Postcode en plaats:

(Vertegenwoordigd door):

Hierna genoemd: de afnemer, en

Leverancier:

Adres:

Postcode en plaats:

(Vertegenwoordigd door):

Hierna genoemd: de leverancier.

Overwegende dat,

De afnemer een horecaonderneming drijft waarbij één van de doelstellingen is het te allen tijde leveren of serveren van producten die ten minste voldoen aan de chemische, fysische en microbiologische eisen van de Warenwet. Deze doelstelling valt of staat met de toepassing van een goede kwaliteitsborging. Kritische beslissingen die tijdens het proces moeten worden genomen zijn daarom ondergeschikt gemaakt aan de Hygiëncode voor de horeca, waarin alle noodzakelijke elementen van HACCP verwerkt zijn.

De leverancier kan zich vinden in deze formule met alle daarbij behorende consequenties en stelt zich daar achter door:

- Het accepteren van de eisen van de hygiëncode en de gebruikte HACCP-elementen, voorzover ze hem ter hand zijn gesteld.
- Het tonen van alle bereidheid om te voldoen aan kwaliteitsborgingsaspecten en de gevolgen daarvan voor producten en distributie tot uitvoering te brengen.
- Bovendien de volgende invulling te willen geven aan de rest van het leveranciersdeel van deze overeenkomst:

.....

.....

.....

(in te vullen door leverancier)

komen overeen

- een zakelijke overeenkomst aan te gaan op basis van de algemene inkoopvoorwaarden voor de horeca, en
- deze overeenkomst van kracht te laten zijn voor de bijgevoegde, door beide partijen gearafaerde productspecificaties en acceptatiecriteria, en bekrachtigen deze in tweevoud opgemaakte overeenkomst door ondertekening, en parafering van ieder apart blad van deze overeenkomst.

Waar deze overeenkomst en de bijbehorende inkoopvoorwaarden en genoemde specificaties in tegenpraak zijn met de leveringsvoorwaarden van de leverancier, gelden de inkoopvoorwaarden.

Leverancier:

Naam:

Plaats: Datum:

Afnemer:

Naam:

Plaats: Datum:

Producten

Product	Productspecificatie

Acceptatiecriteria

Temperaturen:	T max °C	T min °C
Zuivel	7°C	0°C
Halffabrikaten en producten	7°C	0°C
Bewerkte groente en fruit	7°C	0°C
Vlees	7°C	0°C
Kip, gevogelte en vis	7°C bij voorkeur 4°C	0°C
Diepvriesproducten	-15°C	-18°C
Consumptie-ijs	-15°C	-18°C

Afwijkende temperaturen

Schrijft een leverancier een lagere bewaartemperatuur voor dan de hierboven genoemde, dan geldt de opgave van de leverancier.

Verpakking

Verpakking en/of fusten verliezen bij beschadigingen hun beschermende functie niet. Bederfelijke producten mogen niet direct aan de omgeving worden blootgesteld, omdat dan niet meer is na te gaan waar de producten mee in aanraking zijn geweest.

Identificatie

Zowel grootverpakkingen als de daarin vervoerde individuele, gesloten, verpakkingen, zijn voorzien van een duidelijke omschrijving van de producten. Gezamenlijk verpakte porties, in een grootverpakking hoeven niet aan deze eis te voldoen.

Transportmiddel

Het transportmiddel waarmee de producten geleverd worden, voldoet aan alle redelijke hygiëne-eisen.

De producten

De producten voldoen stuk voor stuk aan de bestelling.

Tijdstip van aflevering

Komt overeen met de afspraak.