
Anlage A
RAHMENVERTRAG
zur Lebensmittellieferung

Zwischen

KREISKLINIKEN REUTLINGEN gGMBH
Steinenbergstraße 31
72764 Reutlingen

Vertreten durch: den Geschäftsführer Dominik Nusser

- im Folgenden „Auftraggeber“ genannt -

Vertragsnummer/Kennung Auftraggeber:

und der

Bietername

_____ -

Straße Hs. Nr.

PLZ ORT

_____ -

Vertragsnummer/Kennung Auftragnehmer: _____

- im Folgenden „Auftragnehmer“ genannt -

wird folgender Vertrag geschlossen:

§ 1 Gegenstand des Vertrags

1. Der Auftraggeber überträgt dem Auftragnehmer durch diesen Vertrag die:

Lieferung von Lebensmitteln für den Klinikbetrieb, zur Versorgung von Patienten, Gästen und Mitarbeitern

für:

☐ **Los 1:** Frischobst, Frischgemüse

☐ **Los 2:** Trockenlagerartikel

☐ **Los 3:** Molkereiartikel

2. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die vom Auftraggeber betriebene(n) Einrichtung(en) mit den festgelegten Produkten gemäß dem Preisblatt und Artikelliste für das jeweilige Los zu den verhandelten Konditionen fristgerecht zu beliefern. Neben den gelisteten Produkten ist es dem Auftragnehmer nicht gestattet, ohne vorherige Genehmigung durch die Abteilung Servicecenter 3 - Einkauf und Logistik des Auftraggebers, zusätzliche Produkte oder Warensortimente zu liefern.
3. Die Seitens des Auftraggebers beauftragten Personen bestellen die Waren im Rahmen dieser Vereinbarung selbständig.
4. Die Rechnungslegung erfolgt direkt an die unter § 3 Ziffer 4 genannten Rechnungsstellen des Auftraggebers.

§ 2 Vertragsbestandteile

1. Es gelten als Vertragsbestandteile (Vertragsanlagen) in der absteigenden Rangfolge:

Anlagen-Nr.	Anlagenbezeichnung:
1	Preisblatt und Artikelliste für das jeweiligen Los
2	Leistungsbeschreibung
3 u. 3.1 (zuvor 7 und 7.1)	Eigenerklärung zu MiLog, AentG und SchwarzArbG
4 (zuvor 8)	Eigenerklärung zum Nichtvorliegen von Ausschlussgründen (§§ 123, 124 GWB, 31, 35 UvGO, 42, 48 VgV)
5 (zuvor 9)	Lieferantenvereinbarung
6 (zuvor 10)	Corporate Governance externe Partner

Vorstehende Vertragsanlagen sind für die Vertragsparteien verbindlich. Bei Widersprüchen und Abweichungen zwischen diesem Rahmenvertrag und den Vertragsanlagen, gehen die Regelungen in diesem Hauptvertrag den Regelungen in den Vertragsanlagen vor.

Bei Abweichungen oder eventuellen Widersprüchen zwischen den einzelnen Vertragsbestandteilen hat der jeweils ranghöhere Vertragsbestandteil Gültigkeit.

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers gelten nicht, auch wenn der Auftraggeber ihrer Geltung nicht ausdrücklich widersprochen hat. Sie werden einvernehmlich auch für künftig zwischen den Vertragsparteien zu vereinbarenden Nachträgen oder Zusatz-/Sonderleistungen des Auftragnehmers, auch für den Fall, dass sie durch den Auftragnehmer in einem Angebot oder einer entsprechenden Auftragsbestätigung als Vertragsgrundlage genannt sein sollten, ausgeschlossen.

§ 3 Leistungen der Vertragsparteien

1. Sortiment

Das Artikelsortiment ist entsprechend der Anlage Preisblatt und Artikelliste zum jeweiligen Los definiert. Grundlage des Sortiments und optionaler Erweiterungen ist das vom Auftragnehmer angebotene Artikelsortiment.

Eine Aufnahme von neuen Artikeln in das Sortiment erfolgt ausnahmslos nach vorheriger Genehmigung durch die Abteilung Servicecenter 3 - Einkauf und Logistik des Auftraggebers. Das diesbezügliche Preisangebot sowie alle notwendigen Informationen um den Artikel, wie genaue Artikelbezeichnung, Gebindegröße, Gewicht, evtl. Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene gemäß LMIV werden via Schnittstelle auf das Warenwirtschaftssystem des Auftraggebers oder in digitaler Form (PDF-Datei oder Excel-Datei) vor Lieferbeginn durch den Auftragnehmer übermittelt.

2. Warenwirtschaftssystem

Der Auftraggeber setzt für die Bestellungen sowie die Warenwirtschaft das Warenwirtschaftssystem der Firma Pro-Care-Management GmbH ein. Der Auftraggeber behält sich vor, erforderlichen Falls einen alternativen Vertragspartner für das Warenwirtschaftssystem einzusetzen. Der Auftragnehmer stellt alle benötigten Produktinformationen für das Warenwirtschaftssystem digital (per Schnittstelle oder Excel-Tabelle) zur Verfügung und ermöglicht die Warenbestellung über eine digitale Anbindung per DV-Schnittstelle oder Datentabellen per E-Mail.

3. Lebensmittelinformations- Verordnung (LMIV)

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, dem Auftraggeber für sämtliche von ihm gelieferten Artikel und Produkte - sofern diese den Bestimmungen der jeweils gültigen LMIV unterliegen -sämtliche Produktspezifikationen, Nährwerte und Inhaltsstoffe - insbesondere Allergene - in der von der LMIV und der LMIDV geforderten Spezifikation vor Lieferbeginn mitzuteilen respektive diese in dem Warenwirtschaftssystem des Auftraggebers bereitzustellen und diese Verpflichtung seinerseits sämtlichen seiner Vorlieferanten und Herstellern aufzuerlegen. Kommt es zu Artikel oder Produktveränderungen, so ist der Auftragnehmer rechtzeitig vor Lieferbeginn verpflichtet, den Auftraggeber über die Veränderungen schriftlich zu informieren bzw. diese in dem Warenwirtschaftssystem des Auftraggebers bereitzustellen.

Im Falle fehlerhaft deklarierter Artikel oder Produkte geht die Haftung auf den Auftragnehmer über. Dieses gilt nicht, sofern der Auftraggeber trotz vollständiger und richtiger Deklaration gemäß BMIV durch den Auftragnehmer, Artikel oder Produkte seinerseits gegenüber Dritten fehlerhaft deklariert hat.

4. Lieferanschriften:

a. Anlieferung jeweils bis zur „Küchentür“:

Kreiskliniken Reutlingen gGmbH
Klinikum am Steinenberg Reutlingen
Steinenbergstr. 31
72764 Reutlingen
Anlieferung über Küchenrampe / Eb. 01 (Küchentüre /Ebene 1)

Kreiskliniken Reutlingen gGmbH
Albkl. Münsingen
Lautertalstr. 47
72525 Münsingen
Anlieferung über Warenwirtschaftshof (EG)

b. Rechnungslegung:

Rechnungsanschrift:
KR Dienstleistungen gGmbH
Steinenbergstraße 31
72764 Reutlingen

Jede Rechnung des Lieferpartners ist digital je Standort grundsätzlich einmal monatlich bis zum 3. Werktag zu erstellen und an: rwia-rechnung@kliniken-reutlingen.de zu übermitteln. Sie hat neben den gesetzlichen Vorgaben mindestens die folgenden Angaben zu enthalten:

- den Leistungsumfang und Leistungsart,
- den Abrechnungszeitraum,
- die Lieferscheinnummer,
- die Bestellnummer des Kreiskliniken Reutlingen,
- den Lieferort,
- die Einzelpreise der Artikel konsolidiert in Kostenarten (Artikelgruppen) und
- die Gesamtrechnungssumme.

c. Die Rechnung muss übersichtlich und aus der Sicht eines objektiven Dritten nachvollziehbar sein. Die Preise sind ohne MwSt. anzugeben, diese ist auf der Rechnung separat auszuweisen.

Die Erstellung von Einzelrechnungen ist nach schriftlicher Vereinbarung zwischen den Parteien möglich. Im Falle der Vereinbarung einer monatlichen Rechnungsstellung muss der Rechnungsbeleg bis zum vierten Arbeitstag des Folgemonats dem Auftraggeber vorliegen. Andernfalls kommen andere Rechnungszeiträume nach Absprache in Betracht.

Für die Berechnung der gelieferten Waren ist ausschließlich die beim Empfang festgestellte Stückzahl bzw. das kg-Gewicht maßgebend. Änderungen sind auf dem Lieferschein aufzunehmen und vom Beauftragten des Rahmenvertragspartners gegenzuzeichnen.

Belege zu **Gutschriften, Reklamationen, Umtauschlieferungen** o. ä. **sind grundsätzlich separat und einzeln auszustellen**. Auf allen Belegen, auch auf den Lieferscheinen, ist grundsätzlich die Bestellnummer der Kreiskliniken Reutlingen zwingend anzugeben.

d. Zahlung:

Die Zahlung des Rechnungsbetrages erfolgt bargeldlos frühestens 14 Tage nach Eingang der prüfbar und korrekten Rechnung beim Rechnungsempfänger (vgl. Punkt 4 a).

Bei Vorlage einer nicht prüffähigen Rechnung beginnt die Zahlungsfrist erst nach Eingang sämtlicher prüffähigen Unterlagen. (Skonto kann angeboten werden, wird aber bei den Preisen zur Bewertung der Angebote

nicht berücksichtigt)

e. Bankverbindungen:

Die Bankverbindungen des Auftragnehmers sind dem Auftraggeber schriftlich vor Vertragsbeginn mitzuteilen

5. Pflichten und Zusicherungen des Lieferanten:

Der Auftragnehmer hat die Lieferungen kostenfrei und entsprechend den mit dem Auftraggeber verhandelten / festgelegten Spezifikationen an die in der Bestellung genannte Lieferadresse zu dem vereinbarten Zeitpunkt anzuliefern.

Zu jeder ausgelieferten Sendung hat der Auftragnehmer den dazugehörigen Lieferschein beizufügen. Gibt es unterschiedliche Lieferstellen (Kostenstellen), so ist ein Lieferschein pro Lieferstelle (Kostenstelle) auszustellen.

Bei der Lieferung von Lebensmitteln garantiert der Lieferant, dass er ein der EG-Richtlinie 43193 (und dem deutschen Ausführungsgesetz) - sowie gegebenenfalls entsprechenden Folgebestimmungen - entsprechendes HACCP-Konzept erarbeitet hat und dieses Konzept ständig realisiert, kontrolliert und dokumentiert. Im Falle der Lieferung von gekühlten Lebensmitteln garantiert der Auftragnehmer insbesondere, dass bei ihrer Lagerung und bei ihrem Transport ständig die gesetzlich vorgeschriebene Temperatur eingehalten wird und eine Unterbrechung der Kühlkette ausgeschlossen ist.

Die Einhaltung der durchgehenden Kühlkette ist ständig zu kontrollieren und zu dokumentieren. Der Auftragnehmer garantiert weiter, dass sich alle Transport- und Kühlfahrzeuge sowie die Transportbehältnisse, auch bei vom Auftragnehmer beauftragten Dritten, stets in einem hygienisch einwandfreien und den gesetzlichen Vorgaben entsprechendem Zustand befinden.

Werden dem Auftragnehmer Abweichungen zu den vorgenannten Bestimmungen bekannt, hat er den Auftraggeber hierüber unverzüglich und vollständig zu informieren. Kommt es zu einer Unterbrechung der Kühlkette, so darf die entsprechende Ware nicht mehr an den Auftraggeber ausgeliefert werden. Der Auftragnehmer haftet diesbezüglich gegenüber den Kunden des Auftraggebers sowie etwaigen Dritten.

Der Auftraggeber hat das Recht, die unverzügliche Vorlage der vorgenannten Dokumentation jederzeit vom Auftragnehmer zu verlangen.

6. Mangeluntersuchung / Gewährleistung / Produkthaftung:

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die gelieferte Ware zeitnah nach Erhalt durch den Lieferanten oder von diesem beauftragte Dritte auf etwaige Qualitäts- und/oder Quantitätsabweichungen zu prüfen und gegebenenfalls gegenüber dem Auftragnehmer anzuzeigen / zu rügen.

Sofern die Überprüfungen nicht durch den Lieferanten und den Auftraggeber gemeinsam erfolgen kann, gelten die vom Auftraggeber angezeigten Abweichungen als vom Auftragnehmer akzeptiert. Akzeptiert der Auftragnehmer die Abweichungen nicht, so hat er dies unverzüglich schriftlich anzuzeigen und aktiv für eine umgehende Abstimmung / gemeinsame Überprüfung vor Ort zu sorgen.

7. Artikelverfügbarkeit:

Der Auftragnehmer gewährleistet die Verfügbarkeit der von ihm angebotenen Artikel. Sollte der Lieferant einzelne Artikel nicht mehr liefern können (z.B. durch Auslistung) und der Auftraggeber dem vom Auftragnehmer genannten Ersatzartikel, aus berechtigten Gründen jedoch nicht zugestimmt hat, kann der Auftraggeber den geforderten Artikel über einen anderen Lieferanten beziehen (Ersatzvornahme). Sollten sich aus dieser Ersatzvornahme gegenüber dem bisher bezogenen Artikel Mehrkosten ergeben, so gehen diese zulasten des Auftragnehmers bzw. sind von diesem auszugleichen.

8. Dokumente und Vorgaben:

Der Auftragnehmer muss alle im Zusammenhang mit der Lieferung von Lebensmitteln und deren Aufbewahrung und Transport im Zusammenhang stehenden behördlich / gesetzlich vorgegebenen Dokumente erbringen bzw. die notwendigen Genehmigungen einholen, auf dem aktuellen Rechtsstand halten und diese bei erstmaligem Verlangen durch den Auftraggeber unverzüglich vorlegen.

Für alle gelieferten Produkte und Artikel sind die behördlich / gesetzlich vorgegebenen Dokumente / Produktspezifikationen beizufügen und die Nährwerte, Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe in der jeweils aktuellsten Fassung vollständig und den Bestimmungen des LMIV entsprechend aufzuführen und unaufgefordert digital zur Verfügung zu stellen.

§ 4 Versicherung

Der Auftragnehmer unterhält eine Betriebshaftpflichtversicherung mit den folgenden Mindestsummen:

- Personenschäden: 5.000.000,00 €
- Sach- und Vermögensschäden: 3.000.000,00 €

Die Deckungssumme ist über die gesamte Vertragslaufzeit pro Schadensfall uneingeschränkt erhalten. Die Haftungssumme je Schadensfall steht mit jeweils zweifacher Maximierung pro Versicherungsjahr zur Verfügung.

Der Auftragnehmer hat das Bestehen einer o. g. Betriebshaftpflichtversicherung auf Verlangen des Auftraggebers binnen 14 Kalendertagen nachzuweisen.

§ 5 Vergütungen

Der angebotene Preis basiert auf zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe gültigen Preisen für Lebensmittel und – soweit relevant – aller Personal- und Betriebskosten sowie den derzeit gültigen Umsatzsteuersätzen. Die angebotenen Preise sind grundsätzlich (ausgenommen Los 1 und 3) Festpreise, die bis zum 30.06.2027 gelten.

1. Preisgleitklausel

Nach Ablauf der Preisbindung können die Preise wie folgt angepasst werden:

Los-Nr.	Artikelgruppe:	Preisanpassung frühestens nach:	Danach:
1	Frischobst, Frischgemüse	frühestens nach 4 Wochen	Einmal wöchentlich
2	Trockenlagerartikel Haltbare Brotaufstriche	3 Monaten ab Vertragsbeginn	alle drei Monate
3	Molkereiartikel	frühestens nach 8 Wochen	Einmal monatlich

Die Preise für das Los 2 ändern sich entsprechend der Änderungen des „Index der Großhandelsverkaufspreise Nahrungs- und Genussmitteln, Getränken und Tabakwaren (WZ 46.3)“ [Basis 2021 = 100] Stand 28.10.2026.

Die Preise für das Los 3 ändern sich entsprechend der Änderungen der Artikelgruppen bezogenen Indexe:

- Los 3 WZ 46.33: Großhandel mit Milch, Milcherzeugnissen, Eiern, Speiseöl und Nahrungsfetten

[Basis 2021 = 100] Stand 28.10.2026.

Darüber hinaus können Änderungen im Bereich der Warenkosten geltend gemacht werden, wenn eine Veränderung im Mehrwertsteuersatz eintritt und bei relevanten Veränderungen des Leistungs-

profils, z.B. deutliche Veränderung der Abnahmemengen, wesentliche Änderungen des Qualitätsniveaus.

Der Auftragnehmer muss den Auftraggeber frühzeitig über anstehende Preisanpassungen informieren und kann nur mit Bestätigung des Auftraggebers eine Preisanpassung vornehmen.

2. Rückvergütung

Jegliche gegebenenfalls zu gewährenden Rückvergütungen sind in den Angebotspreisen integriert. Eine gesonderte Vergütung in Form umsatzabhängiger Jahresausschüttungen erfolgt nicht.

§ 6 Vertragslaufzeit

1. Der Liefervertrag beginnt am 01.01.2027 und wird für den Zeitraum von 24 Monaten fest abgeschlossen. Der Vertrag kann optional um einmal 12 Monate verlängert werden, sofern der Auftraggeber dies 3 Monate vor Laufzeitende schriftlich ankündigt.
2. Der Vertrag kann von beiden Partnern außerordentlich aus wichtigem Grund gekündigt werden, sofern eine weitere Zusammenarbeit nicht mehr zumutbar ist. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn:
 - a. der Auftraggeber oder Auftragnehmer wesentliche für die Geschäftsbeziehung relevante Geschäftszweige aufgibt
 - b. der Auftraggeber seine Zahlungen einstellt und/oder dauernd zahlungsunfähig ist oder wird
 - c. oder über das Vermögen des Auftragnehmers oder Auftraggebers die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens beantragt ist
 - d. der Auftragnehmer oder Auftraggeber wesentliche Vertragspflichten trotz Abmahnung wiederholt verletzt hat
 - e. die Warenkreditversicherung des Lieferanten das Kreditlimit des Kunden streicht oder erheblich reduziert
 - f. andere Umstände eintreten, die zu nachhaltigen Zweifeln an der künftigen Leistungsfähigkeit des Lieferanten zur Erfüllung seiner Lieferverpflichtungen auf der Grundlage dieses Vertrages berechtigen.

Die im Falle der Vertragsbeendigung bis zum Vertragsablauf eingehenden Abrufbestellungen werden von dem Lieferanten noch auf Basis des vorliegenden Liefervertrages mit den eventuellen Nachträgen und Anlagen durchgeführt, ohne dass damit eine stillschweigende Verlängerung des Vertrages erfolgt.

3. Die Kündigung bedarf der Schriftform.

§ 7 Geheimhaltung

1. Die Parteien verpflichten sich wechselseitig, alle im Laufe des Vertragsverhältnisses erlangten Informationen und Mitteilungen, die üblicherweise als Betriebs- und Geschäftsgeheimnis gelten, während und auch nach Beendigung dieses Vertrages geheim zu halten und nicht an Dritte weiterzugeben. Sie verpflichten sich, auch ihren Mitarbeitern eine entsprechende Geheimhaltungsverpflichtung aufzuerlegen.

-
2. Diese Geheimhaltungsverpflichtung gilt insbesondere für Liefermengen, Preise und andere Daten sowie etwa besonders vereinbarte Rezepturen, Spezifikationen und Herstellungsvorschriften.

§ 8 Datenschutz und Vertrauensschutz

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, alle im Rahmen des Vertragsverhältnisses bekannt gewordenen mündlichen und schriftlichen Informationen, Unterlagen, Daten jeder Art sowie gewonnene Kenntnisse gemäß der DSGVO zu behandeln bzw. die sich daraus ergebenden Verpflichtungen einzuhalten.

§ 9 Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform.
2. Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, berührt dies die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht. Die Parteien verpflichten sich, in einem derartigen Fall eine wirksame oder durchführbare Bestimmung an die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren zu setzen, die dem Geist und dem Zweck der zu ersetzenden Bestimmung soweit wie möglich entspricht; dasselbe gilt für etwaige Lücken im Vertrag.
3. Gerichtsstand ist Reutlingen

Datum ____:____:2026, Reutlingen

Datum ____:____:2026; Ort:_____

Kreiskliniken Reutlingen

Auftragnehmer