

Leistungsbeschreibung



KREISKLINIKEN REUTLINGEN gGMBH
Steinenbergstraße 31
72764 Reutlingen

Vergabegegenstand	Ausschreibung zur Vergabe der Lieferung von Lebensmitteln für den Klinikbetrieb, zur Versorgung von Patienten, Gästen und Mitarbeitern
Vergabe-Nr.	2026-0126-BK
Ausschreibende Stelle	Kreiskliniken Reutlingen gGmbH Servicecenter 3 - Einkauf und Logistik Steinenbergstraße 31 72764 Reutlingen

Inhaltsverzeichnis

1.	Angaben zur beschriebenen Leistung	3
2.	Allgemeine Bedingungen	4
2.1.	Rechtliche Vorschriften und Richtlinien	4
2.2.	Havarie-/ Sondersituationsplanung	6
2.3.	Qualitätsmanagement	6
2.4.	Konzept zur Nachhaltigkeit.....	6
3.	Leistungsbeschreibung	7
3.1.	Grundsätzliche Leistungen.....	7
3.2.	Ordersatz für zusätzliche Artikel.....	10

1. Angaben zur beschriebenen Leistung

Die nachfolgende Leistungsbeschreibung bezieht sich auf die mengen-, sortiments- und termingerechte Lieferung von Lebensmitteln in den nachfolgend erläuterten Artikelsortimenten, innerhalb der Vertragslaufzeit.

LOS	Artikelsortiment:
LOS 1	Frischobst, Frischgemüse: Obst, Gemüse, Salate, Kartoffeln etc.
LOS 2	Trockenlagerartikel: Obst-, Sauer- und Gemüsekonserven, Portionsware, Haltbare Konzentrate, Pasten und Fertigsaucen (Ketchup, Senf etc.) Haltbare Brotaufstriche portioniert und Portionswürstchen
Los 3	Molkereiartikel: Milch, Käse (Schnitt-, Weich- und Frischkäse), Joghurt, Fette, Eier bzw. Flüssigeiprodukte, Desserts etc.

2. Allgemeine Bedingungen

2.1. Rechtliche Vorschriften und Richtlinien

Der AN gewährleistet die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben, die jeweils für die Lagerung und den Transport von Speisen und Getränken gelten. Über Änderungen der gesetzlichen Vorgaben hat sich der AN selbst zu informieren und diese laufend in seinen Prozessen umzusetzen.

Insbesondere, aber nicht abschließend, hat der AN folgende Vorgaben zu beachten (Rechtsstand: 15. Oktober 2026):

1. Europäisches Gemeinschaftsrecht

a) EU-Verordnungen

- Lebensmittelinformations-Verordnung“ (EU 1169/2011)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, insbesondere die Implementierung eines HACCP- Konzepts
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- III: Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 992/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen
- Verordnung (EG) Nr. 2076/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004
- Verordnung (EG) Nr. 2160/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Bekämpfung von Salmonellen und bestimmten anderen durch Lebensmittel übertragbaren Zoonoseerregern
- Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien

b) EU-Richtlinien

- I. Richtlinie 2003/99/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. November 2003 zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern und zur

Änderung der Entscheidung 90/424/EWG des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 92/117/EWG des Rates.

2. Nationales Recht

a) Gesetze

- I. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- II. Infektionsschutzgesetz

b) Verordnungen

- I. Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
- II. Bekanntmachung der Begründung zur Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
- III. Bekanntmachung der Grundsätzlichen Ausführungen der Projektgruppe "Erarbeitung risikobasierter Anforderungen an die Zulassung von Betrieben" der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (AFFL)
- IV. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
- V. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV)
- VI. Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV)
- VII. Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern
- VIII. Verordnung über die Durchführung der veterinärrechtlichen Kontrollen bei der Einfuhr und Durchfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aus Drittländern sowie über die Einfuhr sonstiger Lebensmittel aus Drittländern (Lebensmitteleinfuhr-Verordnung – LMEV),
- IX. Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung (LMRStV)
- X. Verordnung mit Übergangsregelungen zur Einführung der Informationen zur Lebensmittelkette

2.1.1. Hygienische Bedingungen

Der beauftragte Lieferant verfügt über geeignete und entsprechend getrennte Lager- und Arbeitsräume. Reine und unreine Transportgerätschaften werden innerhalb der Räumlichkeiten des Lieferanten getrennt gelagert. Die Räume, Maschinen und Geräte auf der unreinen Seite werden täglich gereinigt. Dies ist anhand geeigneter Dokumentationen nachzuweisen und auf Nachfrage seitens des Auftraggebers zu belegen.

Der Lieferant stellt sicher, dass die zu liefernden Artikel in hygienisch einwandfreiem Zustand und gegen Verschmutzung geschützt in die Einrichtungen geliefert werden.

Der Lebensmitteltransport wird ausschließlich in für dieses Ladegut vorgesehenen LKWs mit geschlossenem Aufbau und leicht zu reinigender und desinfizierbarer Innenverkleidung der Laderäume. Soweit die Lieferung von Trocken-, Frisch- und Tiefkühlware gleichzeitig mittels eines Fahrzeuges erfolgt, muss dieses Fahrzeug mindestens mit einer 2-Kammer-Kühlzonentrennung ausgestattet sein. Es erfolgt eine tägliche Reinigung und Desinfektion der Transportmittel und Fahrzeuge.

Bei allen Desinfektionsmaßnahmen werden vom Bundesgesundheitsamt geprüfte und anerkannte oder von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie als wirksam befundene Desinfektionsmittel verwendet.

2.2. Havarie-/ Sondersituationsplanung

Für die Kreiskliniken Reutlingen gGmbH ist eine hohe Liefersicherheit von großer Bedeutung. Insofern erwartet der AG mit Abgabe des Angebotes vom AN ein Konzept zur schlüssigen Havarie-/ Sondersituationsplanung. In diesem ist zu erläutern wie auf die unterschiedlichen Havarie-/ Ausnahmesituationen z.B.:

- Ausfall Transportfahrzeug
- Streik/ erhöhter Personalausfall
- Betriebshavarie (Teilbetrieb/ Komplettbetrieb)
- Pandemie
- Rückweisung der gelieferten Speisen aufgrund von Mängeln (z.B. Temperaturüberschreitung, abgelaufenes MHD, Warenverderb etc.)
- etc.

reagiert wird und evtl. vorgesehene Ersatzlösungen zu benennen bzw. spätestens mit Auftragsstart entsprechende vertragliche Vereinbarungen auf Aufforderung durch den Auftraggeber nachzuweisen. Diese Nachweise sind einmal jährlich zu aktualisieren.

2.3. Qualitätsmanagement

Die Kreiskliniken Reutlingen gGmbH legen einen hohen Wert auf die Sicherstellung einer hohen Produkt-/ Speisenqualität. Insofern erwartet der AG mit Abgabe des Angebotes ausführliche Erläuterungen zu dem Qualitätskonzept des AN. Hierbei sind u.a. nachfolgende Aspekte zu erläutern:

- Grundsätze der Qualitätspolitik des Anbieters
- Maßnahmen zur Gewährleistung eines qualitativ gesicherten Betriebsablaufs
- Maßnahmen zur Identifikation qualitativ hochwertiger Prozess- und Produktqualitäten
- Maßnahmen zur regelmäßigen Prüfung und Absicherung der definierten Qualitätsmaßstäbe
- Erläuterungen zur praktischen Anwendung des PDCA-Zyklus
- etc.

Im Idealfall können die zuvor benannten Qualitätsmanagementmaßnahmen per erfolgreich zugeteilter Zertifikate (z.B. DIN ISO 9000ff, EMAS etc.) belegt werden.

2.4. Konzept zur Nachhaltigkeit

Die Kreiskliniken Reutlingen gGmbH sind daran interessiert, dass die mit ihr kooperierenden Auftragnehmer aktiv Maßnahmen zur Steigerung bzw. Aufrechterhaltung maximal möglichem und nachhaltigem Ressourceneinsatz anwenden. Dies beginnt bereits im Betrieb der Verwaltungsbereiche und erstreckt sich sowohl auf die ressourcenoptimierenden Beschaffungsprozesse als auch auf die Lager- und Lieferprozesse.

Insofern erwartet der AG, mit Abgabe des Angebotes, Erläuterungen zu einem aktiven Nachhaltigkeits- und Umweltschutzkonzept inkl. Angaben zu zukünftig geplanten Maßnahmen bzw. ggf. bereits vorhandene Kennzahlen zu den Themen CO²-Emmission, Abfallvermeidung, Energie- und Logistikoptimierung.

3. Leistungsbeschreibung

3.1. Grundsätzliche Leistungen

Soweit in den nachfolgenden Ziffern keine anderweitigen Regelungen explizit festgelegt werden, sind die Lieferungen unter Berücksichtigung der im **Rahmenvertrag (Anlage A)** aufgeführten Versorgungsstellen

- Gemäß losweise vorgegebenen Lieferhäufigkeiten
- in den definierten Verpackungseinheiten nach Standort zu kommissionieren und
- an die je Standort definierten Lieferstellen (unter Beachtung der „Lieferwegbeschränkungen“) anzuliefern.

Weitere grundsätzliche Leistungen sind, soweit in den nachfolgenden Ziffern keine anderweitigen Regelungen explizit festgelegt werden:

- Lieferung der Artikel in nachhaltigen und (sofern möglich) Recycling fähigen Mehrwegverpackungseinheiten,
- Abholen des Leerguts und ggf. Verpackungs-Rücknahme an den je Standort definierten Abholstelle(n)
- Unzulässig ist die Lieferung in Holz-Verpackungen/ auf Holz-Paletten. Artikel die dennoch in Holzverpackung geliefert werden, werden vom Auftraggeber zurückgewiesen.
- Prüffähige Listung der Lieferartikel in Form eines Lieferscheins
- Gestellung von Transportcontainern. Diese sind als Rollcontainer dergestalt auszuführen, dass sie gleichzeitig als Entsorgungscontainer an den Verbrauchsstellen verwendet werden können.
- Lieferung der Lebensmittel in einer einwandfreien Umverpackung welche die Lebensmittel vollständig umschließt und vor Witterungseinflüssen schützt.
- Gewährleistung der Funktionstüchtigkeit sowie der hygienischen und technischen Sicherheit der eingesetzten Transportcontainer.
- Für Container zum Zwecke der dezentralen Belieferung gilt zusätzlich:
 - 2 Lenkrollen, 2 Bockrollen
 - Rollen aus geräuschkinderndem Material oder Vollgummi.
 - 2 klappbare Zwischenböden
 - Umlaufende Gummilippe als Stoßschutz
- Bereitstellung von digitalen Artikelinformationen inkl. Auflistung aller kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe und Allergene sowie der Nährwertangaben
- Möglichkeit der Bestellauslösung per Warenwirtschafts-Portal des AG

Es können nur jene Artikel bestellt werden, die seitens des Auftraggebers schriftlich zur Auslieferung je Kostenstelle freigegeben wurden. Die Belieferung erfolgt auf Gefahr des Auftragnehmers frei Anlieferungs- bzw. Verwendungsstelle.

3.1.1. Artikeldefinition, Liefermengen und Qualitäten

Für die Kreiskliniken Reutlingen gGmbH werden die gem. Anlage 1.1 – 1.3 als Standardversorgung festgelegten Artikel definiert und sind zu bepreisen.

Soweit im Rahmen der Ausschreibung bei einzelnen Artikeln Mengenangaben als Voraussetzung für die Kalkulation vorgegeben wurden, sind diese während der Vertragslaufzeit gemäß Bedarf anzupassen.

Das Speisenangebot muss aus Lebensmitteln mind. nachfolgender Qualitäts-Klassifizierungen bestehen:

Produktgruppe	Handelsklasse
Obst und Gemüse	Handelsklasse 1
Fleischprodukte: 2. Güte: z. B. Mittelbrust (Rind), Kamm und Bruststück (Schwein), Rücken und Kamm (Kalb), Bug (Schaf)	Rindfleisch: R; 3 Schweinefleisch: U
Geflügel	Handelsklasse A
Eier	Handelsklasse A

3.1.2. Ersatzprodukte:

Ersatzprodukte dürfen nur nach vorheriger Abstimmung mit dem Auftraggeber/Besteller geliefert werden. Sollte dies in Einzelfällen nicht möglich sein (z.B. keine Erreichbarkeit), ist ein vergleichbares Produkt zum gleichen Preis wie das bestellte Produkt zu liefern.

3.1.3. Lebensmittel und Getränkeinsatz

Bei der Verwendung und dem Einsatz von Lebensmitteln und Getränken soll auf eine weitestgehende Vermeidung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen geachtet werden.

3.1.4. Produktqualitäten

In den jeweiligen Spalten zur „Ausschreibungsklassen“ werden die Hinweise „Preiseinstieg“ und „Markenprodukt“ aufgeführt. Diese Unterscheidungen sind insbesondere deshalb von Bedeutung, da der Auftraggeber diese Unterscheidung bei der Produktabgabe an die Abnehmer entsprechend kennzeichnen muss. Insofern müssen von den Anbietern entweder die ausgeschriebenen Markenprodukte angeboten oder im Falle der Substitution qualitativ vergleichbare oder höherwertige Produkte angeboten und bepreist werden.

Eine Abweichung von dem Produktstandard bzw. den Inhaltsstoffen (z.B. Fleischeinwaage, Fettgehalt, Fruchtgehalt etc.) wird als Abweichung von der Leistungsbeschreibung gewertet.

3.1.5. Lieferturnus

Bitte beschreiben Sie in Ihrem Angebot wie die zukünftige Versorgung der Kliniken unter logistischen Gesichtspunkten erfolgt. In diesem Konzept sind für den Auftraggeber die zukünftigen Lieferzyklen detailliert zu beschreiben (Anzahl der Belieferungstage, Zeitfenster, etc.). Der Auftraggeber setzt voraus, dass die benötigten Lebensmittel mindestens in folgendem Rhythmus angeliefert werden:

Übersicht Liefertage zu Losen		Reutlingen				Münsingen				
Los-Nr.:	Fach-Los-Nr. aus vorheriger Ausschreibung :	Lieferung je Woche	Liefer-Zeit	Haupt-Bestell-Fristen	Bestell-Portal	Lieferung je Woche	Liefer-Zeit	Haupt-Bestell-Fristen	Bestell-Portal	Bedingungen:
Los 1	Frischobst, Frischgemüse: Obst, Gemüse, Salate, Kartoffeln etc.	5 Tg./Wo. Mo-fr	6:00-8:30	2 Tg.	online	2 Tg./Wo. di/fr	8:00-11:30	Vortag bis 14:30	online	keine Holzbehältnisse
Los 2	01 Trockenware (Konserven, Feinkost-Conv., Nahrungsmittel, etc.)	3 Tg./Wo. mo/mi/fr	6:00-8:30	2 Tg.	online	2 Tg./Wo. di/fr	8:00-11:30	2 Tg.	online	
Los 3	Getränke	3 Tg./Wo. Mo/mi/fr	6:00-8:30	2 Tg.	online	2 Tg./Wo. di/fr	8:00-11:30	2 Tg.	online	Kühlware/ Tiefkühlware - keine Holzpaletten
Los 4	Frischfleisch und Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	3 Tg./Wo. mo/mi/fr	6:00-8:30	2 Tg.	online	2 Tg./Wo. di/fr	8:00-11:30	2 Tg.	online	Kühlware/ Tiefkühlware - keine Holzpaletten
Los 5	Molkereiartikel: Milch, Käse (Schnitt-, Weich- und Frischkäse), Joghurt, Fette, Eier bzw. Flüssigeiprodukte, Desserts etc.	2-3 Tg./Wo. mo/mi/fr	6:00-8:30	2 Tg.	online	2 Tg./Wo. di/fr	8:00-11:30	2 Tg.	online	gleichwertige Ersatzartikel bei Lieferengpass
Los 6	Frische Brot und Backartikel	7 Tg./Wo. mo-so	5:30-6:15	Vortag bis 14:30	online (Fax)	7 Tg./Wo. mo-so	5:30-6:30	Vortag bis 14:30	online (Fax)	Frische Brötchen Frühanlieferung, Brot und Kuchen etc. kann auch nach 07:00 Uhr angeliefert werden.

Ein ggf. abweichender Lieferrhythmus ist vom Bieter zu erläutern.

In dem Angebot ist der Standort des Lieferbetriebs zu benennen.

3.2. Ordersatz für zusätzliche Artikel

Die Bieter werden gebeten, die über das ausgeschriebene Sortiment zusätzlich lieferbaren Artikel in einem „Ordersatz“ (Gesamtartikelliste) inkl. Preisangaben zu benennen. Sollten die in dem „Ordersatz“ aufgeführten Preise lediglich „Listenpreise“ sein, der Bieter jedoch dem Auftraggeber im Rahmen des Gesamtlieferumfangs gesonderte Konditionen anbieten, ist dies entsprechend deutlich zu kennzeichnen.

Im Zuge der Zusammenarbeit wird der definierte Rahmenvertragspartner dem Auftraggeber seinen allgemeingültigen Ordersatz mit all seinen Artikeln inklusive der allgemeingültigen Listenpreise, regelmäßig im Dateiformat zur Verfügung.

Der eingereichte allgemeine Ordersatz sollte folgende Grunddaten enthalten:

- Artikelnummer (Pflicht)
- Artikelname/-bezeichnung (Pflicht)
- Marke
- Preiseinheit (Pflicht)
- Bestelleinheit (Pflicht)
- Inhalt der Bestelleinheit (Pflicht)
- Artikelgruppe (Pflicht), möglichst nach eCl@ss
- Artikelnummer des Herstellers
- Hersteller
- Mehrwertsteuerausweisung 7% oder 19% (Pflicht)
- Listenpreis /Verkaufspreis (Pflicht)