

Firmenstempel des Bieters

LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Vergabe von: **Brot**

Vertragszeitraum: **01.01.2027** bis **31.12.2027**

Vorwort:

Das Städtische Klinikum Braunschweig gGmbH (SKBS) ist mit 1.499 Planbetten und über 4.000 Mitarbeiter/innen eines der größten Krankenhäuser Niedersachsens. Als Haus der Maximalversorgung und akademisches Lehrkrankenhaus der Medizinischen Hochschule Hannover sichert es eine umfassende und qualitativ hochwertige medizinische Versorgung der Region Braunschweig mit etwa 1 Million Einwohnern.

Als eines der ersten deutschen Krankenhäuser dieser Größenordnung hat das SKBS ein grundlegend neues Arbeitszeitmodell entwickelt und umgesetzt, das nahezu vollständig auf Bereitschaftsdienste verzichtet. Dafür erhielt es vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales den ersten Preis im bundesweiten Wettbewerb „Beschäftigung gestalten“.

Medizinischer Fortschritt genießt am Klinikum Braunschweig einen hohen Stellenwert. Moderne Medizintechnik, innovative diagnostische und therapeutische Verfahren sowie engagierte und qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewährleisten eine hochwertige Patientenversorgung rund um die Uhr.

Rund 50.000 stationäre sowie ca. 200.000 ambulante Patienten werden am SKBS jährlich betreut. 21 Kliniken, zehn selbstständige Abteilungen und sieben Institute decken annähernd alle wichtigen medizinischen Fachrichtungen ab. Das Krankenhaus ist aufgeteilt in drei klinische Standorte.

Mit der Realisierung des Zwei-Standorte-Konzeptes erzielt das SKBS eine medizinische Zentrenbildung, die die Qualität und Effizienz der medizinischen und pflegerischen Versorgung langfristig sicherstellt.

Zum SKBS gehören folgende Standorte:

- GF: Geschäftsführung, Freisestr. 9/10, 38118 Braunschweig
- S2: Fichtengrund 1, 38126 Braunschweig
- S3: Celler Str. 38, 38114 Braunschweig

sowie fünf Tochtergesellschaften:

- Medizinische Versorgungszentren am Städtischen Klinikum Braunschweig GmbH (MVZ)
- Klinikum Braunschweig Klinikdienste GmbH
- Klinikum Braunschweig Textilservice GmbH

Für den o. g. Zeitraum beabsichtigt die Klinikum Braunschweig gGmbH
(im weiteren Auftraggeber genannt) den Bedarf an

Brot

zu beschaffen.

Das Vergabeverfahren ist eine "Öffentliche Ausschreibung", UVgO

Hinweise zum Angebot

Für dieses Vergabeverfahren ist nur die **elektronische** Angebotsabgabe vorgesehen. Das Angebot ist über <https://root.deutsche-evergabe.de> einzureichen.

Bitte melden Sie sich auf der Bekanntmachungsplattform unter <http://root.deutsche-evergabe.de> mit Ihrem Benutzernamen und Ihrem Passwort an. Danach geben Sie auf der Startseite den Titel der Ausschreibung über die Direktsuche als Suchbegriff ein und starten die Abfrage. Klicken Sie auf den Projektsafe des gewählten Verfahrens, um nach erfolgter Aktivierung über den Angebotsassistenten direkt zum eVergabe-System zu gelangen.

Sollten Sie technische Unterstützung im Angebotsverfahren benötigen, wenden Sie sich bitte an die Deutsche eVergabe. Zur Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst wechseln Sie bitte ins Portal (Schaltfläche „zum Portal für Unternehmen“). Dort finden Sie eine Kontakt-Schaltfläche.

Die Angebotspreise gelten als Festpreise.

Die Auftragsabwicklung und Abrechnung sind kostenfrei.

Nebenangebote sind ausgeschlossen.

Dieses Verfahren gliedert sich in folgende Abschnitte:

A: Mindestkriterien

B: Zuschlagskriterien und Angebotsfrist

C: Besondere Vertragsbedingungen

D: Produkte und Preise

Anlagenverzeichnis

A: Mindestkriterien:

Die Beantwortung auch nur einer der dieser Fragen mit "Nein" führt zum Ausschluß aus dem weiteren Vergabeverfahren.

Der Auftragnehmer stellt jederzeit der Leistungsausführung die Einhaltung aller maßgeblichen lebensmittel- und hygienerechtlichen Bestimmungen nach dem einschlägigen Recht der EU und der Bundesrepublik Deutschland sicher. Hinsichtlich Beschaffenheit, Verpackung und Kennzeichnung müssen sämtliche Waren den einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere den lebens- und hygienerechtlichen Bestimmungen, entsprechen. Die Beachtung dieser Bestimmungen gilt auch für die Herstellung, Behandlung, Aufbewahrung, Beförderung und Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel.

☐ Ja

☐ Nein

„Für verzehrfertige Lebensmittel gelten die Anforderungen der Kategorie 1.2 gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005. Listeria monocytogenes darf während der gesamten Haltbarkeitsdauer in 25 g nicht nachweisbar sein.“

☐ Ja

☐ Nein

Der Auftragnehmer stellt gemäß Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eigenverantwortlich sicher, dass an uns veräußerte Produkte, keine nicht als Novel Food zugelassene Inhaltsstoffe enthalten.

☐ Ja

☐ Nein

Hinweis:

Bei Nichtbeachtung wird das Vertragsverhältnis mit sofortiger Wirkung aufgelöst. Eine Information, dass solche Lebensmittel veräußert wurden, wird der zuständigen Landesbehörde übermittelt.

B: Zuschlagskriterien und Angebotsfrist:

- Preis 100%

- Angebotsbindefrist 14.01.2027

Fragestellungen:

Fragen zum Vergabeverfahren und zur Leistungsbeschreibung sind stets über das Vergabeportal der Deutschen eVergabe (<http://www.deutsche-evergabe.de/>) zu richten.

Die Beantwortung aller Fragen erfolgt **ausschließlich** über das Vergabeportal der Deutschen eVergabe und zwar in Form, dass Frage(n) und Antwort(en) gleichlautend an alle Bieter gleichzeitig versandt werden, jedoch anonym sowie es den/die Fragesteller betrifft.

Fragen können letztmalig am 09.11.2026, 12:00 Uhr gestellt werden. Maßgeblich hierfür ist der zeitgerechte Eingang der Fragen im Vergabeportal der Deutschen eVergabe.

Die Fragen werden bis zum 16.11.2026, 15:00 Uhr in der oben erläuterten Weise beantwortet.

C: Besondere Vertragsbedingungen

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Produkte muss zum Zeitpunkt der Anlieferung mindestens **4** Tag(e) vor Verfallsdatum liegen. Bei einer Unterschreitung der Frist ist zwingend Kontakt mit der Küche, Leitung oder Stellvertretung aufzunehmen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf keinesfalls überschritten sein.
- Pfand für Leergut, Rollcontainer, Zwischenböden oder Transportkisten wird grundsätzlich nicht berechnet.

Es kann beim Lieferanten ein separates Pfandkonto geführt werden. Dieses ist mit dem Küchenleiter abzustimmen.

- Transportkisten und sämtliche Transportmittel wie Rollcontainer usw. sind jederzeit in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. Der Auftraggeber ist berechtigt den LKW jederzeit bezüglich Sauberkeit / Hygiene zu überprüfen.
- Auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe (zum Beispiel Geschmacksverstärker/Glutamat usw.) muss soweit als möglich verzichtet werden. Sie sind nach der ZZVO zu deklarieren.
- Gentechnisch veränderte Lebensmittel dürfen nicht angeboten werden oder müssen ausreichend gekennzeichnet sein.
- Schädlingsbefall ist auszuschließen - dies ist durch eine entsprechende lückenlose Dokumentation eines vom Lieferanten beauftragten externen zertifizierten Fachunternehmens nachzuweisen.
- Der Auftragnehmer genehmigt nicht angekündigte Audits ihrer Produktions - bzw. Lagerräume durch den Auftraggeber bzw. ein von ihm beauftragtes Institut. Die Audits erfolgen unter Berücksichtigung der Betriebsabläufe des Auftragnehmers. Kosten für die Audits trägt der Auftraggeber.
- Die Produkte müssen in Stapelbehälter (Bäckerkiste) aus Plastik geliefert werden.
- Bestellungen:
Regelbestellungen für den Folgetag erfolgen bis 12:00 Uhr per Fax / E-Mail / online.
Bestelleingänge am Freitag gelten für Samstag und Montag.
- **Ware die auf Grund von Mängeln nicht angenommen wurde, ist am gleichen Tag bis 09:30 Uhr nachzuliefern.**
- Das Brot ist geschnitten zu liefern, die Scheiben müssen die Spezifikationen wie in der Anlage "D Produkte und Preise" aufweisen. Es dürfen keine Schweißwassertropfen auf der Innenseite der Tüte sein; Das Brot muss bei Anlieferung mindestens 12 Stunden alt sein, jedoch nicht älter als zwei Tage; Bei Nachwiegen muss es das volle Gewicht haben; Am Verschlussklipp muss das MHD erkenntlich sein; Es dürfen keine unaufgelösten Mahlteile im Brot enthalten sein; Es darf nicht teigig sein, keine Wasserstreifen und keine scharfe Rinde haben. Ferner darf das Brot nicht von der Krume getrennt, abgebacken oder gerissen sein.
- Abgepackte Ware erfordert die Angaben:
 - Name des Herstellers, Abpackers oder Verkäufers
 - Adresse des Herstellers, Abpackers oder Verkäufers
 - Inhalt nach handelsüblicher Verpackungsbezeichnung ggf. Zutatenliste
 - Gewicht zur Zeit der Füllung
 - Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)
 - Angaben der Lagertemperatur (z.B. gekühlt bei +2 C)

- Der Auftragnehmer hat mit dem Angebot für alle Artikel aktuelle Produktspezifikationen vorzulegen. Ändern sich bei einem der Artikel die Zutaten und / oder die Zubereitung, so hat der Auftragnehmer unaufgefordert und unverzüglich das geänderte Produktdatenblatt vorzulegen. Kann ein bestellter Artikel nicht geliefert werden und es wird ein Ersatzprodukt geliefert (nur nach vorheriger Absprache), so muss spätestens mit der Lieferung (idealerweise vorab) das Produktdatenblatt für den Ersatzartikel mitgeschickt werden!
Alternativ können die Produktspezifikationen in Form einer PDF-Datei bereit gestellt werden oder der Bieter gewährt Zugriff auf ein Medium, durch das es dem Auftraggeber gestattet wird, die Produktdatenblätter eigenständig einzusehen, herunterladen und im eigenen Firmennetzwerk zu speichern.
- Die Bestellung erfolgt schriftlich per Fax oder per Mail. Die Ware ist in vollem Lieferumfang anzuliefern. Eine Teillieferung ist nur nach Absprache zulässig.
- Bei EDV Bestellungen werden die Vertragspartner über die erforderlichen Schnittstellen einvernehmliche Regelungen treffen. Es entstehen keine Mehrkosten.
- Die Lieferung hat inhaltlich und optisch in einwandfreiem Zustand zu erfolgen. Es wird zugesichert, dass die Ware grundsätzlich bis zum Ende der Vertragslaufzeit in Fabrikat, Qualität und Ausführung geliefert werden kann. Generell erfolgt eine intensive Prüfung der Ware nach Artikel, Artikelnummer, Menge und Optik gemeinsam durch den Auftraggeber und den Lieferanten. Vorgegebene Kalibrierungen sind zu 100% einzuhalten. Dabei sind die Nettowerte anzugeben.
- Eine entsprechende einwandfreie Lieferung wird nach der Prüfung auf dem in doppelter Ausfertigung zu übergebenden Lieferschein dokumentiert.
- Lieferengpässe/Produktänderungen bei einzelnen Artikeln sind dem Auftraggeber unverzüglich mitzuteilen. Alternativartikel sind nur nach Absprache zulässig. Sämtliche Verpackungen müssen unversehrt sein. Durch Sichtkontrollen beanstandete Ware wird sofort zurückgegeben.
- Die Waren sind so zu kennzeichnen, dass die Rückverfolgbarkeit jederzeit sichergestellt werden kann. Die Anlieferungstemperatur muss den jeweils aktuell geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften nach HACCP entsprechen. Die Kühlkette darf keinesfalls unterbrochen werden. Eine entsprechende Dokumentation ist täglich mit dem Lieferschein zu gewährleisten und muss durch eine entsprechende Protokollierung/Prozessbeschreibung gemäß HACCP nachgewiesen werden.
- **Lieferungen: S2**
Die Lieferungen haben in der Zeit von
06.20 Uhr bis 07.00 Uhr frei Haus zu erfolgen.

Lieferadresse :

Küche, Fichtengrund 1, ehemals Salzdahlumer Str. 90, 38126 Braunschweig
Küchenleitung Herr Picht, Tel.: 0531/595-2376

- **Lieferungen: S3**

Die Lieferungen haben in der Zeit von
06.00 Uhr bis 07.00 Uhr frei Haus zu erfolgen.

Lieferadresse:

**Küche, Celler Str. 38, 38114 Braunschweig
Küchenleitung Herr Picht, Tel.: 0531/595-3205**

- **Anlieferungstage:**

Montag

Mittwoch

Freitag

Haftung:

- Der Auftragnehmer haftet für die Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften sowie der berufsgenossenschaftlichen und fachlichen Bestimmungen o.ä.
- Der Auftragnehmer haftet für die Einhaltung der Betriebs- und Dienstgeheimnisse, die ihm und seinen Mitarbeitern während der Vertragsdauer bekannt werden. Er stellt die Einhaltung des Personendatenschutzes im Rahmen der von ihm übernommenen Aufgaben sicher.
- Der Auftragnehmer stellt sicher, dass von seinen Beschäftigten keine betriebsfremden Personen mitgebracht werden.
- Der Auftraggeber übernimmt keine Haftung für Schäden und Verluste an vom Auftragnehmer/in oder seinen Arbeitskräften eingebrachten Sachen. Ausgenommen Transportmittel und Pfandkisten, die bis zur Rücknahme beim Auftraggeber verbleiben
- Der Auftragnehmer haftet für alle durch ihn und seine Erfüllungsgehilfen schuldhaft verursachten Schäden.
- Der Auftraggeber haftet nicht für die Folgen von Unfällen, die der Auftragnehmer/in oder seine Arbeitskräfte bei der Ausführung ihrer Tätigkeit erleiden.
- Der Haftungsausschluss gilt nicht für grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz sowie für Schäden aus Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Vertragsdauer und Kündigung:

- Dieser Vertrag tritt am **01. Januar 2027** in Kraft
und wird bis zum **31. Dezember 2027** abgeschlossen.

Der Auftraggeber kann fristlos kündigen, wenn:

- Der Auftragnehmer gegen wesentliche Bestimmungen des Vertrages verstößt und trotz schriftlicher Mahnung nach Ablauf der gesetzten angemessenen Frist seinen vertraglichen Verpflichtungen nicht nachkommt.
- Über das Vermögen des Auftragnehmer/in das gerichtliche Vergleichs- oder Konkursverfahren eingeleitet oder mangels Masse abgelehnt oder eingestellt wird.
- Das Recht zur außerordentlichen Kündigung des Auftraggebers aus sonstigen wichtigen Gründen sowie das Recht des Auftragnehmer/ins zur außerordentlichen Kündigung aus wichtigem Grund bleiben unberührt.
- Die Kündigung muss schriftlich erfolgen.
- AGBs des Auftragnehmers sind ausgeschlossen.

Gerichtsstand:

Gerichtsstand für beide Vertragspartner ist Braunschweig.

Salvatorische Klausel

Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein, so berührt es nicht die Wirksamkeit der restlichen Bestimmungen dieses Vertrages. Die Parteien verpflichten sich in einem derartigen Fall oder im Fall einer Vertragslücke in eine Regelung einzuwilligen, die dem wirtschaftlichen Zweck der ungültigen Bestimmung möglichst nahe kommt und die sie vereinbart hätten, wenn sie die Unwirksamkeit gekannt hätten.

D: Produkte und Preise:

- Die jeweiligen Produkte entnehmen Sie bitte der **Anlage D** "Produkte und Preise" und diese ist wie folgt
 - Position
 - jeweilige ca. Bedarfsmenge pro Vertragszeitraum
 - interne Artikelnummer
 - Artikel
 - Packnorm (z.B. 14 Pack pro Kiste / 9 Scheiben pro Pack) / 55g Gewicht pro Scheibe)
 - Angebotener Artikel
 - Artikelnummer Lieferant
 - Einzelpreis pro KG in € netto
 - Gesamtpreis Jahresbedarf in € netto
- **Für die ausgeschriebene Leistung wurde eine Hochrechnung der benötigten Waren erstellt und auf Basis der Beköstigungsteilnehmer kalkuliert. Diese Mengen sind Grundlage der Leistungsbeschreibung.**
- **Ein Anspruch auf Abnahme der angegebenen Mengen kann daraus nicht hergeleitet werden und besteht daher nicht.**

Vom Bieter/in ist einzutragen: (gelb hinterlegt)

- **Packnorm (z.B. 14 Pack pro Kiste / 9 Scheiben pro Pack) / 55g Gewicht pro Scheibe)**
 - **angebotener Artikel**
 - **Artikelnummer Lieferant**
 - **Einzelpreis KG in € netto**
- Wenn vorgegebene Artikel nicht angeboten werden können, dürfen keine Alternativprodukte angeboten werden.

Zahlungsbedingungen: 21 Tage netto Kasse

Preisgestaltung: Die Angebotspreise gelten als Festpreise.
Keine Mindestbestellwerte!
Keine Lieferpauschalen!

Anlagenverzeichnis

Folgende Unterlagen sind mit dem Angebot einzureichen:

Verbindlich geforderte Anlagen

Nachweise, Bescheinigungen, Erklärungen	Bitte dem Angebot beigegeben als Anlage
(Diese) ausgefüllte Leistungsbeschreibung	A
Angebotsschreiben ausgefüllt und unterschrieben	B
Nachweiskatalog Eignung Bieter ausgefüllt	C
Ausgefüllte Anlage D Produkte und Preise	D
Produktspezifikationen der angebotenen Artikel oder Link zur Einsicht/Download	E
Code of suppliers skbs - unterschrieben	F
Versicherungspolice mit ausreichender Deckungssumme	G
Handelsregisterauszug	H

Vom Auftraggeber beigegebene Unterlagen

Lfd.Nr.	Bezeichnung
-	Diese Leistungsbeschreibung
1	Anlage D Produkte und Preise
2	Angebotsschreiben
3	Tariftreueerklärung
4	Nachweiskatalog Eignung Bieter
5	Code of supplier skbs
6	Allgemeine Vertragsbedingungen skbs