

Germany-Augsburg: Sausage products

OJ S 90/2018 12/05/2018

Contract notice

Supplies

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Klinikum Augsburg

Postal address: Stenglinstr. 2

Town: Augsburg

NUTS code: DE271 Augsburg, Kreisfreie Stadt

Postal code: 86156

Country: Germany

Contact person: Vergabestelle

E-mail: vergabestelle@klinikum-augsburg.de

Telephone: +49 8214004280

Fax: +49 8214003300

Internet address(es):

Main address: www.klinikum-augsburg.de

Address of the buyer profile: www.staatsanzeiger-eservices.de

I.2. Information about joint procurement

The contract is awarded by a central purchasing body

I.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: https://www.staatsanzeiger-eservices.de/aJs/EuBekVuUrl?z_param=137152

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

I.4. Type of the contracting authority

Body governed by public law

I.5. Main activity

Health

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement

II.1.1. Title

Belieferung von Wurstwaren und Fleisch

II.1.2. Main CPV code

15131120 Sausage products

II.1.3.

Type of contract

Supplies

II.1.4. Short description

Tägliche Belieferung von Wurstwaren und Fleisch für die Zubereitung von ca. 7 500 Mahlzeiten pro Tag an zwei Standorten des Klinikums Augsburg.

II.1.5. Estimated total value

Value excluding VAT: 800 000,00 EUR

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: no

II.2. Description

II.2.2. Additional CPV code(s)

03140000 Animal products and related products, 03142000 Animal products

II.2.3. Place of performance

NUTS code: DE271 Augsburg, Kreisfreie Stadt

Main site or place of performance: Klinikum Augsburg, 86156 Augsburg, Deutschland.

II.2.4. Description of the procurement

— das Klinikum Augsburg sucht einen Lieferanten für Wurstwaren und Fleisch (in Folge kurz Bieter genannt) für 2 Jahre,

— es wird durch zwei Bereiche eine Bestellung vom Klinikum Augsburg aus getätigt,

— aus der Zentralküche wird täglich an Werktagen eine Bestellung von Wurstwaren und Fleisch vorgenommen. Es ist somit auch eine tägliche Belieferung der Zentralküche notwendig. In Ausnahmefällen wie Feiertage muss auch eine Belieferung am Wochenende oder an Feiertagen möglich sein,

— aus dem Betriebsrestaurant wird in der Regel zwei Mal pro Woche eine Bestellung getätigt. Die Belieferung erfolgt in der Regel ebenso zwei Mal pro Woche. Auch hier muss in Ausnahmefällen, wie Feiertage oder Sonderveranstaltungen eine Belieferung an weiteren Tagen möglich sein,

— die Lieferung hat inhaltlich und optisch in einwandfreiem Zustand zu erfolgen. Es wird vom Bieter zugesichert, dass die Waren bis zum Ende der Vertragslaufzeit in Fabrikat, Qualität und Ausführung geliefert werden. Generell erfolgt bei der Warenannahme eine intensive Prüfung der Waren nach Artikel, Artikelnummer, Menge und Optik gemeinsam durch den Auftraggeber und den Lieferanten. Vorgegebene Kalibrierungen sind vollständig einzuhalten,

— eine entsprechende einwandfreie Lieferung wird nach der Prüfung auf dem in doppelter Ausfertigung zu übergebenden Lieferschein dokumentiert. Lieferengpässe bei einzelnen Artikeln sind der Küchenleitung 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 sein. Eine entsprechende Dokumentation ist täglich mit dem Lieferschein zu gewährleisten und muss durch eine entsprechende Protokollierung/Prozessbeschreibung gemäß HACCP nachgewiesen werden. Auf Anfragen des Auftraggebers muss jederzeit ein Ausdruck dessen möglich sein,

- das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Wurstwaren muss zum Zeitpunkt der Anlieferung mindestens 14 Tage vor Verfallsdatum liegen. Bei einer Unterschreitung der Frist ist zwingend Kontakt mit der Küchenleitung der Zentralküche und des Betriebsrestaurant aufzunehmen,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei Fleisch muss zum Zeitpunkt der Anlieferung mindestens 5 Tage vor Verfallsdatum liegen. Bei einer Unterschreitung der Frist ist zwingend Kontakt mit der Küchenleitung der Zentralküche und des Betriebsrestaurant aufzunehmen,
- die Ware muss über Rollcontainer angeliefert werden. Pfand für Rollcontainer, Zwischenböden oder Transportkisten wird nicht berechnet,
- transportkisten und sämtliche Transportmittel wie Rollcontainer usw. sind zu jederzeit in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. Die Waren werden in abgedeckten Transportkisten angeliefert. Der Auftraggeber ist berechtigt den LKW jederzeit bezüglich Sauberkeit /Hygiene zu überprüfen,
- schädlingsbefall ist beim Lieferanten und Vorlieferanten auszuschließen – dies ist durch eine entsprechende lückenlose Dokumentation eines vom Lieferanten/Vorlieferanten beauftragten externen zertifizierten Fachunternehmens nachzuweisen,
- der Auftragnehmer genehmigt nicht angesagte Audits seiner Produktions- bzw. Lagerräume durch den Auftraggeber bzw. ein von ihm beauftragtes Institut,
- die Zentralküche und das Betriebsrestaurant benötigen eine komplette Analyse der Inhalts- und deklarationspflichtige Zusatzstoffe von allen Wurstwaren und von Fleischwaren/-gerichten,
- die Fleischwaren sind ohne Sehnen, Bänder, Knorpelreste und Knochensplitter zu liefern. Vakuumverpacktes Fleisch muss mit vorschriftsmäßiger Verpackung (geprüftes und zugelassenes Verpackungsmaterial, luftdicht verschlossen) und mit Etiketten versehen sein,
- die Wurstwaren sind geschnitten, gefächert, portioniert in der jeweiligen Gewichtseinheit je Frischeverpackungen zu liefern. Die genaue Kalibrierung ist einzuhalten. Wurstanschnitte und –enden dürfen nicht geliefert werden. Nähere Details sind aus der Anlage zu entnehmen.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: Logistikanforderungen / Weighting: 3

Quality criterion - Name: Qualitätskriterien und Qualifikation / Weighting: 17

Quality criterion - Name: Äußeres, Aussehen Konsistenz, Geruch, Geschmack / Weighting: 20

Price - Weighting: 60

II.2.6. Estimated value

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 16/08/2018 End: 15/08/2020

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:

- Eintragung im Handels- oder Berufsregister,
- Erfüllung des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis and Critical Control Points),
- ISO Zertifizierung oder eine vergleichbare Qualitätszertifizierung,
- Transport über eigenen Fuhrpark (insbesondere Kühlfahrzeuge,...).

III.1.2. Economic and financial standing

List and brief description of selection criteria:

- Umsatzentwicklung der letzten drei Jahren muss über 800 000 Mio. (netto) pro Jahr liegen,
- mindestens einen vergleichbaren Auftrag über 250 000 EUR (netto) p.a. in den letzten 5 Jahren,
- Notfallkonzept bei Produktionsausfall.

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

- Anlieferung um 5:45 Uhr (+ max. 15 Minuten) des Betriebsrestaurants bzw. 6.00 (+ max. 15 Minuten) der Zentralküche,
- Warenanlieferung mittels Rollcontainer,
- Anlieferung an allen 5 Werktagen,
- Belieferung bis in Lagerräume,
- Sonderanlieferungen an Feiertagen oder bei Sonderveranstaltungen,
- Auflistung sämtlicher inhalts- und deklarationspflichtiger Zusatzstoffe aller Wurstwaren und Fleisch/-gerichte,
- Ware wie vorgeschrieben verpackt,
- Wurstware fächrig gelegt,
- Einhaltung der Kalibrierung,
- Lieferung ohne Wurstanschnitte und -enden,
- Lieferung der Fleischwaren ohne Sehnen, Bänder, Knorpelreste, Knochensplitter,
- MHD bei Wurstwaren zum Zeitpunkt der Anlieferung mindestens 14 Tage vor Verfallsdatum,
- MHD bei Fleisch zum Zeitpunkt der Anlieferung mindestens 5 Tage vor Verfallsdatum.

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.8. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: yes

IV.2. Administrative information

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 13/06/2018 Local time: 13:59

IV.2.3.

Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.2.4. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

German

IV.2.6. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Tender must be valid until: 10/08/2018

IV.2.7. Conditions for opening of tenders

Date: 13/06/2018 Local time: 14:00

Place:

Klinikum Augsburg,

Stenglinstr. 2,

86156 Augsburg – Technikgebäude (siehe Vergabeunterlagen).

Information about authorised persons and opening procedure: Nicht zulässig

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.3. Additional information

Bieterfragen werden grundsätzlich nur beantwortet, wenn sie maximal 7 Kalendertage vor Ablauf der Angebotsfrist gestellt werden. Die Beantwortung später eingehender Bieterfragen liegt im Ermessen der Vergabestelle.

— Die übersandten Vergabeunterlagen sind vertraulich zu behandeln und dürfen nur im Rahmen dieses Vergabeverfahrens verwendet werden,

— Anträge sind in Papier schriftlich einzureichen. Elektronische Anträge sind nicht zugelassen.

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Vergabekammer Südbayern

Town: München

Postal code: 80534

Country: Germany

Telephone: +49 892176-2411

Fax: +49 892176-2847

VI.4.2. Body responsible for mediation procedures

Official name: VOB-Stelle Regierung von Schwaben

Postal address: Fronhof 10

Town: Augsburg

Postal code: 86152

Country: Germany

E-mail: vob-stelle@regierung.schwaben.bayern.de

Telephone: +49 821327-2660

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

a) Fristen für die Einlegung von Rechtsbehelfen und Rügen ergeben sich aus § 160 Abs. 3 GWB:

b) Der Antrag ist unzulässig, soweit:

- Oder Antragsteller den geltend gemachten Verstoß gegen Vergabevorschriften vor Einreichen des Nachprüfungsantrags erkannt und gegenüber dem Auftraggeber nicht innerhalb einer Frist von 10 Kalendertagen gerügt hat; der Ablauf der Frist nach § 134 Absatz 2 bleibt unberührt,
- Verstöße gegen Vergabevorschriften, die aufgrund der Bekanntmachung erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der in der Bekanntmachung benannten Frist zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden,
- Verstöße gegen Vergabevorschriften, die erst in den Vergabeunterlagen erkennbar sind, nicht spätestens bis zum Ablauf der Frist zur Bewerbung oder zur Angebotsabgabe gegenüber dem Auftraggeber gerügt werden,
- mehr als 15 Kalendertage nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, einer Rüge nicht abhelfen zu wollen, vergangen sind,
- Satz 1 gilt nicht bei einem Antrag auf Feststellung der Unwirksamkeit des Vertrags nach § 135 Absatz 1 Nummer 2. § 134 Absatz 1 Satz 2 bleibt unberührt,
- Für die Einlegung von Rechtsbehelfen gelten im Übrigen die Regelungen der §§ 134, 135, 160 GWB.

VI.4.4. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: VOB-Stelle Regierung von Schwaben

Postal address: Fronhof 10

Town: Augsburg

Postal code: 86152

Country: Germany

VI.5. Date of dispatch of this notice

09/05/2018