

Grundlegende Beschreibung des Leistungsinhalts der Vergabe des Speiseverteilsystems für die Städtische Klinikum Karlsruhe gGmbH

Gegenstand der vorliegenden Ausschreibung im Rahmen eines wettbewerblichen Dialogs ist die

Beschaffung eines zum Cook&Chill-Verfahren geeigneten Speiseverteilsystems für die Städtische Klinikum Karlsruhe gGmbH als Mitglied der Dienstleistungs- und Einkaufsgemeinschaft Kommunaler Krankenhäuser eG im Deutschen Städtetag, kurz GEDKK eG. Administrativ wird die Ausschreibung über die eVergabe Lösung der GDEKK abgewickelt. Auftraggeber wird das Klinikum und nicht die GDEKK.

Kurzbeschreibung der Beschaffungsmaßnahme:

Auf dem Gelände des Städtischen Klinikums Karlsruhe ist derzeit die Cook&Serve-Zentralküche im Haus F untergebracht. Im Rahmen der Umsetzung der Zielplanung für das Gesamtareal des Städtischen Klinikums Karlsruhe erfolgt eine Umstellung der Speiseverpflegung vom Cook&Serve- auf das Cook&Chill-Verfahren. Die künftige Unterbringung der neuen Cook&Chill-Produktionsküche, welche spätestens im März 2020 in Betrieb genommen werden soll, erfolgt im Bestandsgebäude Haus T der ehemaligen Wäscherei.

Für das Projekt der neuen Produktionsküche im Haus T besteht der Bedarf der Beschaffung eines zum Cook&Chill-Verfahren geeigneten Speiseverteilsystems, welches die Stationswagen, dessen notwendigen Steuerungen zur Regenerationen und etwaiges Systemzubehör (z. Bsp. Geschirr / Porzellan) beinhaltet.

Aufgrund der Umsetzung im Klinikum und den damit verbundenen notwendigen Eingriffen in den Gebäudebestand muss die Regeneriertechnik „Heißluft“ ausgeschlossen werden. Eine nachträgliche Installation für die Regeneriertechnik der „Heißluft“ notwendigen Zu-

und Abluftsysteme, welche im Gebäudebestand (in Summe 77 mit Speisen zu versorgenden Stationen im gesamten Klinikums-Gelände) nicht vorhandenen sind, wäre aufgrund der notwendigen bauliche Maßnahmen im laufenden Klinikbetrieb wirtschaftlich nicht abbildbar.

Das Haus T liegt an der südwestlichen Ecke des Klinikgeländes und ist über ein System von Logistiktunneln an das Gesamtareal des Klinikums angebunden. Es ist davon auszugehen dass der Transport der Speiseverteilwagen vorerst mittels Elektroschleppfahrzeugen in einem spurtreuen 3-Wagen-Verbund-System erfolgen muss. Da es im Rahmen der Umsetzung der Zielplanung für das Gesamtareal mittelfristig nicht ausgeschlossen ist den Transport der Speiseverteilwagen mittels eines fahrerlosen Transportsystems (FTS) zu realisieren, muss das zu beschaffende Speiseverteilssystem FTS-tauglich sein.

Im Zuge der Umstellung der Speiseverpflegung vom Cook&Serve- auf das Cook&Chill-Verfahren wird die Größe des Speisetabletts auf ca. ½ Euronorm reduziert. Aufgrund der logistischen Zwänge sowie der beengten Platzverhältnisse der neuen Produktionsküche im Bestandsgebäude Haus T und in den Pflegestationen muss ein einheitliches Wagensystem für alle Mahlzeiten zum Einsatz kommen.

Die Stellfläche für einen Speiseverteilwagen inklusive Regeneriertechnik ist aufgrund der örtlichen Gegebenheiten auf den Stationen auf eine maximale Länge und Breite von jeweils 1,30 Meter begrenzt. Die Verortung der zentralen Regeneriertechnik soll möglichst dauerhaft auf den einzelnen Stationen und nicht im Speiseverteilwagen erfolgen. Es muss sichergestellt sein dass sich die Speisetabletts während des Regeneriervorgangs nicht wesentlich erwärmen, sodass die Tablettverteilung durch das Personal nach dem Regenerationsprozess ohne einen zusätzlichen Wärmeschutz für die Hände erfolgen kann.

In der neuen Produktionsküche wird eine Wagenwaschanlage zur Reinigung der Speiseverteilwagen zum Einsatz kommen. Dies gilt es bei der Auslegung der Speiseverteilwagen zu beachten. Die Grundfläche der Speiseverteilwagen ist aufgrund der

Nutzfläche in der Wagenwaschkabine auf eine maximale Länge von 1,20 Metern und eine maximale Breite von 0,98 Metern bei einer offenen Türstellung der Wagen begrenzt. Im Rahmen des wettbewerblichen Dialoges sind die Bieter / Teilnehmer im ersten Schritt aufgefordert zum Nachweis der Eignung ein Erstkonzept vorzulegen, welches die oben genannten Anforderungen an das Speiseverteilsystem erfüllt.

