

Leistungsbeschreibung/ Leistungsverzeichnis
Vergabe 52.2.005.26

Vergabenummer: 52.2.005.26

Maßnahme:

Beschaffung von 24 Wärmewagen (Kinder-Buffer-Wagen) und 7 passende Kaltbuffets (Kinder-Kaltbuffetwagen) für Grundschulmensen

Leistung:

Lieferung von 24 Wärmewagen (Kinder-Buffer-Wagen) und 7 passende Kaltbuffets (Kinder-Kaltbuffetwagen) für Grundschulmensen

1) Auftraggeberin

Auftraggeberin ist das Amt Schulen der Landeshauptstadt Kiel. Die Geräte werden in mehreren Grundschulmensen eingesetzt und sind für den täglichen intensiven Betrieb in der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen. Die Beschaffung erfolgt im Rahmen eines öffentlichen Vergabeverfahrens gemäß den einschlägigen vergaberechtlichen Bestimmungen. Ziel ist die Beschaffung langlebiger, qualitativ hochwertiger und betriebssicherer Geräte für den Einsatz im Schulbetrieb. Lieferung erfolgt an die auszustattenden Schulen in Kiel, die jeweils ein bis drei Geräte nach den Positionen 01 bis 04 erhalten.

Die Lieferung hat frei Verwendungsstelle zu erfolgen. Vor Ort stehen keine Flurförderfahrzeuge zur Entladung zur Verfügung. Lieferdatum und Anlieferung sind mit dem jeweiligen Hausmeister der Schule oder dem Sekretariat abzustimmen. Eine entsprechende Liste wird nach Erteilung des Zuschlags zur Verfügung gestellt.

2) Auftragsgegenstand

Gegenstand der Ausschreibung ist die Lieferung von insgesamt 31 mobilen Buffetwagen für die Speisenausgabe in Grundschulmensen. Der Auftrag umfasst die Lieferung von 24 Wärmewagen (Kinder-Buffer-Wagen) zur Ausgabe warmer Speisen sowie 7 Kaltbuffets zur Ausgabe gekühlter Speisen wie Salate, Rohkost und kalte Beilagen. Die Geräte sind vollständig montiert, betriebsbereit und einschließlich aller zum Betrieb notwendigen Komponenten zu liefern. Die Geräte müssen für die Selbstbedienung durch Grundschulkinder geeignet sein und eine entsprechend niedrige und ergonomische Ausgabehöhe aufweisen.

• **Position 1 - Lieferung von 24 mobilen Wärmewagen (Kinder-Buffer-Wagen) für die Speisenausgabe in Grundschulmensen.**

Menge ohne Sonderausstattung nach Position 3:	16
Menge mit Sonderausstattung nach Position 3:	8

- o Bauform und Abmessungen müssen zum Kaltbuffet kompatibel sein, sodass ein einheitliches Buffetbild entsteht.
- o Die Wärmewagen müssen für den professionellen Einsatz in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung geeignet sein und speziell für den täglichen Einsatz in Grundschulmensen konzipiert sein. Die Konstruktion muss eine kindgerechte Nutzung ermöglichen.

Technische Anforderungen

- o Die Wärmewagen müssen für drei GN-Behälter im Format GN 1/1 geeignet sein, vorzugsweise bis ca. 200 mm Tiefe.
- o Die Ausgabehöhe der GN-Behälter muss im Bereich von ca. 750 mm bis maximal 800 mm liegen, um eine ergonomische Nutzung durch Grundschulkinder zu gewährleisten.
- o Richtwerte für die Geräteabmessungen
Länge ca. 1200 mm
Breite ca. 680 mm
Gesamthöhe ca. 1150 mm
- o Die Wärmewagen müssen geeignet sein für den kontinuierlichen Buffetbetrieb.
- o Die Warmhaltewannen müssen als tiefgezogene Edelstahlwannen ausgeführt sein und für Nass- und Trockenbetrieb geeignet sein.
- o Der Heizbereich muss ungefähr zwischen ca. +30 °C und ca. +95 °C liegen.
- o Der Buffetwagen muss über eine Oberhitzeeinrichtung zur Warmhaltung der Speisen verfügen. Die Oberhitze muss unabhängig von der Beleuchtung separat ein- und ausgeschaltet werden können.
- o Die Konstruktion muss allseitig isoliert sein.
- o Material und Bauweise
Die Konstruktion muss vollständig aus Edelstahl (Werkstoffqualität mindestens 1.4301 oder gleichwertig) bestehen.
- o Die Bauweise muss hygienerecht und reinigungsfreundlich sein. Oberflächen müssen leicht zu reinigen sein und den Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel ermöglichen. Holzverkleidungen oder dekorative Verkleidungen aus nicht hygienerechten Materialien sind nicht zulässig.
- o Ausstattung
Die Wärmewagen müssen ausgestattet sein mit einem Lichtaufsatz zur besseren Sichtbarkeit der Speisen.
Ein transparenter Spuckschutz muss vorhanden sein und eine Nutzung von beiden Seiten ermöglichen.
Die Wärmewagen müssen über beidseitige klappbare Abstellborde verfügen, mit einer durchgehenden und leicht zu reinigenden Fläche. Diese müssen jeweils als durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl ausgeführt sein. Rohr- oder Stangenkonstruktionen sind nicht zulässig.
- o Mobilität und Schutz
Der Wagen muss mit vier Rollen ausgestattet sein.
Der Rollendurchmesser muss 100 mm betragen. Abweichungen von diesem Nennmaß von bis zu $\pm 5 \%$ sind zulässig.

Zwei Rollen müssen als Lenkrollen und zwei als Lenkrollen mit Feststeller ausgeführt sein.

Die Wärmewagen müssen über einen stabilen Schiebegriff verfügen.

Zum Schutz vor Beschädigungen im täglichen Betrieb müssen Stoßbecken als Rammschutz vorhanden sein.

Die Schaltereinheit muss stoßgeschützt ausgeführt sein. Der Buffetwagen muss so ausgeführt sein, dass sämtliche Schalter durch eine Abdeckung (Blende) verdeckt werden können.

o Reinigung

Ein integrierter Abflusshahn muss vorhanden sein, um eine schnelle Entleerung und Reinigung zu ermöglichen.

Die Wannenabdeckung muss abgekantet und umlaufend verkröpft ausgeführt sein, um das Eindringen von Schmutz und Wasser zu verhindern.

o Elektrischer Anschluss

Die Wärmewagen müssen für den Anschluss an das 230-V-Netz geeignet sein.

Die elektrische Ausführung muss über einen Schutzkontaktstecker (Typ F) verfügen.

Nennspannung 230 V bei 50–60 Hz.

Anschlussleistung ca. 1,5 kW.

o Das Anschlusskabel muss als Spiralkabel ausgeführt sein.

• **Position 2 - Lieferung von 7 passenden mobilen Kaltbuffets (Kinder-Kaltbuffetwagen) für Grundschulmensen**

Menge ohne Sonderausstattung nach Position 4: **5**

Menge mit Sonderausstattung nach Position 4: **2**

o Bauform und Abmessungen müssen zum Wärmewagen kompatibel sein, sodass ein einheitliches Buffetbild entsteht.

o Die Kaltbuffets müssen für die Ausgabe gekühlter Speisen im Selbstbedienungsbetrieb geeignet sein.

Technische Anforderungen

o Die Geräte müssen für drei GN-Behälter im Format GN 1/1geeignet sein, vorzugsweise bis ca. 200 mm Tiefe.

Die Kaltbuffets müssen geeignet sein für den kontinuierlichen Buffetbetrieb.

o Die Ausgabehöhe der GN-Behälter muss im Bereich von ca. 750 mm bis maximal 800 mm liegen, um eine ergonomische Nutzung durch Grundschulkinder zu gewährleisten.

o Richtwerte für die Geräteabmessungen

Länge ca. 1200 mm

Breite ca. 680 mm

Gesamthöhe ca. 1150 mm

o Kühlsystem

Die Geräte müssen über eine integrierte aktive Kühlung verfügen.

Der Temperaturbereich muss ungefähr zwischen +2 °C und +10 °C liegen. Die Kühlung muss eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Bereich der GN-Behälter gewährleisten. Sowohl eine Umluftkühlung als auch eine stille Kühlung sind zugelassen.

- o Material und Bauweise
Die Konstruktion muss vollständig aus Edelstahl bestehen.
Die Bauweise muss hygienegerecht, stabil und reinigungsfreundlich sein. Oberflächen müssen leicht zu reinigen sein und den Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel ermöglichen.
- o Ausstattung
Spuckschutz
Lichtaufsatz
Die Geräte müssen über beidseitige klappbare Abstellborde aus Edelstahl verfügen, mit einer durchgehenden und leicht zu reinigenden Fläche. Diese müssen jeweils als durchgehende Ablagefläche ausgeführt sein. Rohr- oder Stangenkonstruktionen sind nicht zulässig.
- o vier Rollen mit Feststellfunktion
Stoßecken als Rammschutz
Schiebegriff
- o Elektrischer Anschluss
Die Geräte müssen für den Anschluss an das 230-V-Netz geeignet sein. Die elektrische Ausführung muss über einen Schutzkontaktstecker (Typ F) verfügen.
Nennspannung 230 V bei 50–60 Hz.
- o Das Geräte müssen so ausgeführt sein, dass sämtliche Schalter durch eine Abdeckung (Blende) verdeckt werden können.
- o Das Anschlusskabel muss als Spiralkabel ausgeführt sein.
- **Position 3 - Sonderausstattung Stromversorgung von oben (Option)**
 - o Ein Teil der mobilen Wärmewagen nach Position 1 muss zusätzlich für eine Stromversorgung von oben vorbereitet sein.
 - o Hierfür müssen die Geräte ausgestattet sein mit einem etwa zwei Meter langen stabilen Kabelkanal aus nichtleitendem Metall.
Der Kabelkanal muss mittig an der schmalen Stirnseite der Geräte angebracht sein. Der Kabelkanal muss eine sichere und geschützte Kabelführung nach oben ermöglichen. Die Konstruktion muss eine unfall- und verletzungssichere Führung des Stromkabels gewährleisten.
 - o Zusätzlich muss ein oben ausgehendes Spiralkabel vorhanden sein.
- **Position 4 - Sonderausstattung Stromversorgung von oben (Option)**
 - o Ein Teil der Kaltbuffets nach Position 2 muss zusätzlich für eine Stromversorgung von oben vorbereitet sein.
 - o Hierfür müssen die Geräte ausgestattet sein mit einem etwa zwei Meter langen stabilen Kabelkanal aus nichtleitendem Metall.
Der Kabelkanal muss mittig an der schmalen Stirnseite der Geräte angebracht sein. Der Kabelkanal muss eine sichere und geschützte Kabelführung nach

- oben ermöglichen. Die Konstruktion muss eine unfall- und verletzungssichere Führung des Stromkabels gewährleisten.
- o Zusätzlich muss ein oben ausgehendes Spiralkabel vorhanden sein.

3) Mindestanforderungen zu Ersatzteilverfügbarkeit, Garantie- und Serviceleistungen (Kurzfassung)

- Ersatzteilverfügbarkeit

Der Bieter hat sicherzustellen, dass für die angebotenen Geräte eine Ersatzteilversorgung für einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren ab Lieferung gewährleistet ist. Dies gilt insbesondere für funktionsrelevante Komponenten wie Heiz- und Kühlaggregate, elektrische Bauteile, Steuer- und Bedienelemente, Rollen sowie mechanische Bauteile. Die Ersatzteile müssen über den Hersteller oder autorisierte Servicepartner verfügbar sein. Der Bieter hat mit dem Angebot eine entsprechende Erklärung zur Ersatzteilverfügbarkeit vorzulegen.

- Garantie

Für die angebotenen Geräte ist eine Garantie von mindestens 24 Monaten ab Lieferung zu gewähren. Die Garantie muss sämtliche funktionsrelevanten Bauteile einschließlich elektrischer Komponenten sowie Heiz- bzw. Kühltechnik umfassen. Während der Garantiezeit auftretende Mängel sind vom Auftragnehmer kostenfrei zu beseitigen, sofern diese nicht auf unsachgemäße Bedienung zurückzuführen sind. Hierzu gehören insbesondere Ersatzteile, Arbeitsleistung und gegebenenfalls anfallende Anfahrtskosten.

Serviceleistungen

Der Bieter muss einen technischen Kundendienst für Wartung und Reparatur der Geräte sicherstellen. Nach Eingang einer Störungsmeldung hat spätestens innerhalb eines Arbeitstages eine qualifizierte technische Rückmeldung zu erfolgen. Kritische Störungen, die den Ausfall des Gerätes oder der Anlage verursachen, sind innerhalb von zwei Werktagen zu beheben oder durch geeignete provisorische Maßnahmen bzw. eine Ersatzlösung so zu kompensieren, dass der bestimmungsgemäße Betrieb sichergestellt ist. Sonstige Störungen sind innerhalb einer Woche zu beseitigen, sofern die Verzögerung nicht auf eine erforderliche Ersatzteilbeschaffung oder die Mitwirkung Dritter zurückzuführen ist.

4) Gleichwertigkeitsregelung

Soweit in der Leistungsbeschreibung funktionale oder technische Eigenschaften beschrieben sind, handelt es sich um Mindestanforderungen. Hiervon abweichende Angebote mit technisch gleichwertigen Lösungen sind grundsätzlich zulässig und deutlich als Nebenangebote auszuweisen. Die Gleichwertigkeit muss vom Bieter nachgewiesen werden. Der Nachweis hat durch geeignete technische Unterlagen, Datenblätter oder Herstellerdokumentationen zu erfolgen. Produkte gelten insbesondere dann nicht als gleichwertig, wenn die Bauweise nicht für den dauerhaften professionellen Einsatz in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung geeignet ist, die Materialqualität oder Stabilität unterhalb des beschriebenen Qualitätsniveaus liegt, eine hygienegerechte Reinigung eingeschränkt ist, die Geräte

nicht für den intensiven täglichen Betrieb in Schulen oder vergleichbaren Einrichtungen konzipiert sind.

Der Auftraggeber behält sich vor, Angebote auszuschließen, wenn die Gleichwertigkeit nicht eindeutig nachgewiesen wird.

Regelung zur Vermeidung von Billigangeboten

Um einen wirtschaftlichen und nachhaltigen Betrieb der Schulmensen sicherzustellen, werden ausschließlich Geräte akzeptiert, die eine nachweislich hohe Verarbeitungs- und Materialqualität aufweisen und für den professionellen Dauereinsatz in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ausgelegt sind. Der Auftraggeber kann Angebote ausschließen, wenn die technische Ausführung offensichtlich für den professionellen Dauerbetrieb ungeeignet ist, die Verarbeitung oder Materialqualität deutlich unter dem marktüblichen Qualitätsniveau professioneller Gastronomiegeräte liegt, keine ausreichenden technischen Unterlagen oder Nachweise zur Qualität vorgelegt werden. Der Auftraggeber kann im Rahmen der Angebotsprüfung zusätzliche technische Informationen anfordern.

5) Bieter-Nachweisliste

Mit dem Angebot sind folgende Unterlagen einzureichen.

- Technische Datenblätter der angebotenen Geräte
- Produktbeschreibungen oder Herstellerunterlagen
- Angaben zu Garantie- und Serviceleistungen

6) Zuschlagskriterien

Der Zuschlag erfolgt auf das wirtschaftlichste Angebot.

Leistungsverzeichnis

Nr.	Artikel	Menge/ Stück	Einzelpreis in EUR netto	Gesamtpreis in EUR netto
1	Lieferung eines mobilen Wärmewagens (Kinder-Buffer-Wagen) gemäß Leistungsbeschreibung, <u>ohne</u> Sonderausstattung nach Pos. 3, einschließlich Lieferung, betriebsfertiger Montage, sowie sämtlicher zum Betrieb erforderlicher Komponenten	16	€	€
2	Lieferung eines mobilen Kaltbuffets (Kinder-Kaltbuffetwagen) gemäß Leistungsbeschreibung, <u>ohne</u> Sonderausstattung nach Pos. 4, einschließlich Lieferung, betriebsfertiger Montage sowie sämtlicher zum betrieb erforderlicher Komponenten	5	€	€
3	Lieferung eines mobilen Wärmewagens (Kinder-Buffer-Wagen) gemäß Leistungsbeschreibung, <u>mit</u> Sonderausstattung nach Pos. 3, bestehend aus Kabelkanal und oberem Spiralkabel, einschließlich Lieferung, betriebsfertiger Montage, sowie sämtlicher zum Betrieb erforderlicher Komponenten	8	€	€
4	Lieferung eines mobilen Kaltbuffets (Kinder-Kaltbuffetwagen) gemäß Leistungsbeschreibung, <u>mit</u> Sonderausstattung nach Pos. 4, bestehend aus Kabelkanal und oberem Spiralkabel, einschließlich Lieferung, betriebsfertiger Montage sowie sämtlicher zum Betrieb erforderlicher Komponenten	2	€	€
			Gesamtsumme netto	€
			Umsatzsteuer	€
			Gesamtsumme brutto	€