Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Vorbemerkungen / Allgemeine Bedingungen u. Hinweise

Vorbemerkungen / Allgemeine Bedingungen u. Hinweise

0. Erläuterungen zum Verfahren / Vergaberechtliche Einordnung / Allgemeine Bemerkungen

Im Rahmen des Modernisierungs- und Ausstattungsvorhabens des Bildungszentrums Rostock der Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern (HWK OM-V) wird das Los 661 „Ausstattung Bäckerei / Konditorei“ ausgeschrieben. Nach den vorliegenden Projektunterlagen erfolgt die Finanzierung des Ausstattungsvorhabens anteilig aus Bundesmitteln über BAFA und BIBB, Landesmitteln des Landes Mecklenburg-Vorpommern sowie Eigenmitteln des Auftraggebers.

Gegenstand dieses Loses ist die Lieferung von Ausstattungsgegenständen einschließlich Zubehör sowie der zugehörigen gerätebezogenen Nebenleistungen, insbesondere Transport, Einbringung, Aufstellung, Montage, Anschlussvorbereitung, Inbetriebnahme, Prüfung und Einweisung, für die Lehrwerkstätten des Bäcker- und Konditorhandwerks im Haus 1000, 1. Obergeschoss, insbesondere in den Räumen 1103 und 1119. Vergaberechtlich ist das Los damit als Lieferauftrag mit untergeordneten Dienstleistungsanteilen einzuordnen.

Die Wahl des EU-weiten offenen Verfahrens nach § 15 VgV beruht auf mehreren Gesichtspunkten. Maßgeblich sind die Einbindung des Loses in das Gesamt-Ausstattungsprojekt des Bildungszentrums Rostock und die hierbei zugrunde gelegte 80/20-Systematik, wonach der überwiegende Teil des Gesamtbeschaffungswertes im EU-weiten Wettbewerb auszuschreiben ist. Hinzu kommen der für dieses Los zu erwartende Auftragswert im Bereich der Schwellenwertnähe, das nicht auszuschließende Risiko höherer Angebotspreise im Wettbewerb sowie der Umstand, dass der Beschaffungsgegenstand typischerweise von einem überregionalen bzw. europäischen Anbietermarkt abgedeckt wird und aufgrund der Lage des Auftraggebers im Ostseeraum auch ein grenzüberschreitendes Anbieterinteresse nicht fernliegt. Das Verfahren wird daher im Interesse eines transparenten, diskriminierungsfreien und hinreichend offenen Wettbewerbs als EU-weites offenes Verfahren durchgeführt.

Die zu beschaffenden Produkte werden in der beruflichen Aus- und Weiterbildung sowie in ÜLU-Kursen eingesetzt und sollen unter diesen Bedingungen über einen langen Zeitraum zuverlässig, sicher, wirtschaftlich und wartungsfreundlich genutzt werden können. Voraussetzung für die Zuschlagserteilung ist, dass die angebotenen Produkte den einschlägigen Unfallverhütungs- und Arbeitsschutzvorschriften sowie den allgemein anerkannten sicherheitstechnischen, elektrotechnischen und hygienischen Regeln entsprechen.

Erkennt ein Bietender Unklarheiten im Wortlaut der Ausschreibung, so hat er sich vor Abgabe des Angebotes Klarheit zu verschaffen. Nach Angebotsabgabe erhobene Einwände und Nachforderungen, die hierauf gestützt werden, bleiben unberücksichtigt.

1. DIN-Vorschriften, DVGW-Richtlinien, VDE-Bestimmungen

Mit der Abgabe des Angebotes garantiert der Anbieter, dass die angebotenen Produkte den geltenden EU-Normen, DIN-Normen, technischen Vorschriften, Richtlinien und Regeln entsprechen und im Auftragsfalle entsprechend zu liefern sind.

Soweit in den Vergabeunterlagen auf Normen, technische Spezifikationen, Gütezeichen, Zertifizierungen oder Fabrikate Bezug genommen wird, gilt dies jeweils sinngemäß mit dem Zusatz „oder gleichwertig“. Die Gleichwertigkeit ist vom Bieter mit der Angebotsabgabe nachvollziehbar nachzuweisen.

Produkte, für die eine CE-Kennzeichnung vorgeschrieben ist, dürfen nur mit CE-Zeichen angeboten werden. Sofern für einzelne Produkte weitere Konformitäts- oder Hygienenachweise einschlägig sind, sind auch diese einzuhalten und auf Verlangen vorzulegen.

Soweit für einzelne Produkte energie- oder medienbezogene Anforderungen bestehen, sind die positionsbezogenen Angaben im Leistungsverzeichnis sowie die in Anlage 1 ausdrücklich genannten Nachweise maßgeblich. Sofern bei kältetechnischen Geräten Kältemittel eingesetzt werden, sind Art des Kältemittels und, soweit verfügbar, der GWP-Wert anzugeben. Weitergehende produktbezogene Angaben sind nur insoweit vorzulegen, als sie in den einzelnen Positionen oder in Anlage 1 ausdrücklich gefordert werden.

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Vorbemerkungen / Allgemeine Bedingungen u. Hinweise

2. Sicherheit / Qualität

Der Auftraggeber kann zur Prüfung der Einhaltung der technischen, sicherheitsbezogenen, hygienischen und qualitativen Anforderungen produktbezogene Nachweise verlangen, soweit diese für die jeweilige Position erforderlich und einschlägig sind. Hierzu zählen insbesondere Produkt- und Datenblätter, Herstellererklärungen, CE- bzw. Konformitätserklärungen, Bedienungs- und Sicherheitsunterlagen sowie sonstige produktspezifische Hersteller- oder Prüfnachweise.

Die vorstehenden Nachweise dienen grundsätzlich der Prüfung der Übereinstimmung des Angebots mit den Vergabeunterlagen sowie, soweit erforderlich, der eindeutigen Identifizierung der angebotenen Produkte. Soweit Angaben oder Unterlagen für diese Prüfung im Einzelfall unvollständig, widersprüchlich oder klärungsbedürftig sind, kommt eine Anforderung bzw. Nachforderung nur im Rahmen der vergaberechtlich zulässigen Angebotsaufklärung in Betracht, nicht im Rahmen der Zuschlagswertung.

Alle angebotenen Produkte müssen für den vorgesehenen gewerblichen und schulischen Dauerbetrieb geeignet sein. Produkte, für die lebensmittelrechtliche Anforderungen einschlägig sind, müssen hygienegerecht ausgeführt, leicht zu reinigen und für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein.

Bei kühl- oder kältetechnischen Geräten sind - soweit produktbezogen relevant – auch Angaben zu Kältemittel, Energieeffizienz, Temperaturbereichen, Abtauverfahren, Wasser- oder Reinigungsverbrauch und vergleichbaren betriebsrelevanten Merkmalen einzureichen

3. Leistungsabgrenzungen

3.1 Definition

AG = Auftraggeber (HWK OM-V)
AN = Auftragnehmer (Bieterfirma)

3.2 Lieferung / Montage

Lieferungen erfolgen frei Verwendungsstelle inklusive kostenloser Packstoffentsorgung (siehe Punkt 7). Der Auftragnehmer hat sämtliche für die vollständige und betriebsbereite Übergabe erforderlichen Fach- und Hilfskräfte, Geräte, Werkzeuge, Hilfsmittel und Montagematerialien zu stellen, soweit im Leistungsverzeichnis nichts Abweichendes geregelt ist.

Die Leistung umfasst – soweit im Leistungsverzeichnis nichts Abweichendes geregelt ist – insbesondere Transport, Abladen, Vertragen, Einbringen, Montage, Aufstellung, Ausrichten, Zusammenbau, betriebsbereite Übergabe, Inbetriebnahme, Funktionsprüfung, Verpackungsentsorgung sowie die Übergabe der betriebsbereiten Geräte. Hierzu wird ergänzend auf den allgemeinen Hinweistext “Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang” vor LV-Pos.1 verwiesen.

Die Anschlüsse der Geräte an Trinkwasser, Abwasser und Stromnetz werden durch die bauseitig bzw. gewerkeübergreifend beauftragten Haustechnikfirmen vor Ort ausgeführt. Der Auftragnehmer hat jedoch alle für die Anschlüsse notwendigen technischen Angaben, Anschlusswerte, Medienanforderungen und Aufstellbedingungen rechtzeitig vor Lieferung anzugeben und mit den beteiligten Gewerken bzw. dem AG abzustimmen.

Die Geräte sollen nach den vom Nutzer bzw. AG erstellten Einrichtungs- und Aufstellungsplänen aufgestellt werden. Die in den Aufstellungsplänen angegebenen Maße sind vom Auftragnehmer auf Plausibilität und Verwendbarkeit zu prüfen. Erforderliche Hinweise auf Abweichungen, Mindestabstände, Revisionsflächen oder sonstige technische Voraussetzungen sind dem AG rechtzeitig vor Lieferung mitzuteilen.

3.3 Einregulierung

Zum ggf. erforderlichen Einregulieren der gelieferten Produkte und Systeme hat der AN alle erforderlichen Fach- und Hilfskräfte sowie ggf. erforderliche Werkzeuge und Messgeräte zu stellen.

Die Installation von ggf. notwendiger Software, Parametrierungen, Steuerungs- oder Programmeinstellungen sowie die Einweisung in die ordnungsgemäße Nutzung der gelieferten Geräte sind – soweit im Leistungsverzeichnis gefordert – Bestandteil der Leistung.

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Vorbemerkungen / Allgemeine Bedingungen u. Hinweise

4. Grundsätzliche Ausführungsfestlegungen

Der AG behält sich vor, die Einhaltung des Leistungsverzeichnisses, insbesondere auf Material, Konstruktion, Ausführung, technische Merkmale, Lieferumfang sowie auf den Angebotsunterlagen beruhende Leistungsdaten, zu überprüfen.

Es dürfen nur fabrikneue, ungebrauchte Produkte angeboten werden.

Gebrauchtgeräte, Vorführgeräte oder generalüberholte Geräte sind nicht zulässig, soweit nicht im Leistungsverzeichnis ausdrücklich etwas anderes angegeben ist.

Alle vor Ort eingesetzten Personen des Auftragnehmers müssen sich in deutscher Sprache verständigen können. Auf die besonderen Bedingungen eines laufenden Bildungs- und Baustellenbetriebs ist Rücksicht zu nehmen.

5. Auftragsabwicklung

5.1 Lieferung / Auftragsbesprechung

Voraussichtlicher Ausführungsbeginn für das Los 661 ist ab Juni 2026 bzw. nach Zuschlagserteilung und Absprache mit dem Auftraggeber.

Anlieferungs- und Verwendungsstelle:

Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern
Bildungszentrum Rostock
Schwaaner Landstraße 8
18055 Rostock

Die konkreten Verwendungsstellen sind in den Positionen angegeben. Für das Los 661 betreffen diese im Wesentlichen die Räume 1103 und 1119 im Haus 1000.

Ggf. abweichende Zeiten und den konkreten Anlieferungsort sowie eventuelle weitere, für eine ordnungsgemäße Ausführung relevante Auftragsdetails sind unmittelbar nach der Auftragserteilung, spätestens aber 10 Tage danach und mindestens 10 Tage vor Anlieferung bzw. Installation in Form einer Auftragsbesprechung (vor Ort, telefonisch oder elektronisch / online) mit dem AG bzw. dessen Projektverantwortlichen abzustimmen.

In dieser Besprechung muss der AN auf ggf. noch erforderliche Voraussetzungen (z. B. besondere Bedingungen hinsichtlich Anschlüssen, Medienbereitstellung, Aufstellung, Einbringung, Lüftung, Kälteaußeneinheiten, Wandbefestigungen oder ähnliches), die für die einwandfreie und vorschriftsmäßige Funktionstüchtigkeit der gelieferten Produkte notwendig sind, hinweisen und mit dem AG geeignete Lösungen abstimmen.

Lieferungen und Montagen sind grundsätzlich innerhalb der vom AG abgestimmten Zeiten durchzuführen. Es ist immer darauf zu achten, dass der laufende Dienst- bzw. Lehrbetrieb und parallele Bauleistungen nicht unnötig behindert werden.

5.2 Voraussetzung zur Abnahme, Unterlagen, Einweisung

Vollständige Betriebssicherheit und mängelfreie Funktion aller gelieferten bzw. installierten Produkte.

Ordnungsgemäßes Aufräumen des Montageplatzes nach Beendigung aller Arbeiten sowie das Entsorgen evtl. anfallender Verpackungen, Gerätesicherungen usw. ist gefordert.

Übergabe der Unterlagen gemäß Punkt 6.

Bei der Lieferung und dem Einbau verursachte Beschädigungen an Aufzügen, Wänden, Decken, Türen, Böden, Oberflächen oder sonstigen Bauteilen werden dem Verursacher angelastet. Benutzte Flächen und Wege müssen entsprechend dem ursprünglichen Zustand wieder ordnungsgemäß hergerichtet werden. Die Kosten sind bei der Kalkulation zu berücksichtigen (siehe Punkt 7).

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Vorbemerkungen / Allgemeine Bedingungen u. Hinweise

Soweit in den Positionen eine Einweisung des Lehr- oder Betriebspersonals gefordert wurde, ist diese spätestens 10 Tage nach Lieferung bzw. betriebsbereiter Übergabe der Ausstattung durchzuführen. Besonderheiten sind zu erklären; dazu sind die wesentlichen Bedien-, Sicherheits-, Pflege- und Wartungshinweise praxisnah vorzuführen.

5.3 Rechnungsstellung

1. Rechnungen sind grundsätzlich elektronisch über eine OZG-konforme Rechnungseingangsplattform im Format XRechnung einzureichen. Die Leitweg-ID der Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern lautet: 13-S00HWKOMV000-96. Für die Dauer der geltenden Übergangsfristen können Rechnungen im PDF-Format unter rechnung@hwkomv.de eingereicht werden.

2. Zur Beschleunigung der Bearbeitung sind in der Rechnung anzugeben:

• Rechnungsdatum,
• Rechnungsnummer,
• Auftragsnummer (Vergabenummer): HWKOMV-202x-xxx,
• Bezeichnung Bauvorhaben und Losnummer: BV BZ Rostock / Los 661,
• Art der Rechnung, gekennzeichnet als:
ER = Einzelrechnung, AR = Abschlagsrechnung, SR = Schlussrechnung,
• International Bank Account Number (IBAN) und Bank Identifier Code (BIC).

Hinsichtlich der Rechnungslegung und deren Übersendung weisen wir darauf hin, dass die Prüfung und Freigabe von Abschlags- oder Schlussrechnungen beschleunigt wird, wenn Sie diesen Rechnungen Aufmaßblätter beifügen, die durch die zuständige Objektüberwachung bereits geprüft und freigegeben wurden.

3. Ihr Ansprechpartner der Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern:

Projektleitung Bauvorhaben
Herr Jan Proskawetz
Tel.: 0381 / 45 49 155
proskawetz.jan@hwk-omv.de

6. Betriebsunterlagen

Folgende Unterlagen (in deutscher Sprache) sind dem AG bei der Übergabe / Abnahme zu übergeben, soweit sie für den Auftrag relevant sind:

• Niederschriften über sämtliche stattgefundenen Abnahmen, Inbetriebnahmen, Prüfungen und Einregulierungen
• aktuelle Produkt-, Sicherheits-, Bedien-, Wartungs-, Reinigungs- und Pflegeunterlagen
• Produktdatenblätter, CE-/Konformitätserklärungen und ggf. weitere gerätespezifische Nachweise
• Ersatzteil- bzw. Zubehörlisten, soweit verfügbar
• Einweisungsprotokolle
• digitale PDF-Fassung der vorstehenden Unterlagen auf geeignetem elektronischenDatenträger oder als Download

7. Preise, Textergänzungen

Die Preise sind bei jeder geforderten Position des LVs auszuweisen. Die Angabe erfolgt in Euro (€).

Kosten für Lieferung und Installation (sofern gefordert), Packstoffentsorgung und Reinigung sind bei der Kalkulation zu berücksichtigen.

Der Angebotspreis beinhaltet sämtliche Nebenkosten, soweit für diese Beschaffung relevant, insbesondere Transport einschließlich aller Nebenkosten, Abladen, Aufstellung vor Ort, Montage, Inbetriebnahme, Schulung in deutscher Sprache, Reisezeit, Reisekosten, Verpackungsentsorgung, Abstimmung mit beteiligten Gewerken sowie die betriebsbereite Übergabe.

Sofern im Text vorhanden, sind die geforderten Textergänzungen (z. B. bezüglich Fabrikat, Typ,

Vorbemerkungen / Allgemeine Bedingungen u. Hinweise

Artikelnummer, Gewährleistung, Lieferzeit, Bestätigungen, technische Daten und Merkmale) zur Identifizierung der angebotenen Produkte vorzunehmen.

Wurde kein Text eingetragen und gehen die angebotenen Produkte und deren Daten und Eigenschaften auch nicht aus den mitzuliefernden Produkt- und Datenblättern oder einem beigefügten formlosen Angebot hervor, behält sich der AG vor, das Angebot von der Wertung auszuschließen oder eine klärende Recherche bzw. Nachprüfung zu veranlassen.

8. Qualitätsmanagementsystem

Es wird empfohlen, dass Produkte angeboten werden, deren Hersteller nach DIN EN ISO 9001 zur Qualitätssicherung zertifiziert sind. Entsprechende Nachweise können mit dem Angebot eingereicht oder auf Verlangen nachgereicht werden.

9. Gewährleistung

Vom AG wird eine Mindestgewährleistung von 2 (zwei) Jahren erwartet, soweit nicht Hersteller weitergehende Zusatzgarantien gewähren. Diese sind gesondert anzugeben.

10. Benennung von Herstellern

Der Bieter hat die Hersteller von Erzeugnissen, die nicht aus seiner eigenen Produktion stammen, zu benennen.

11. Bewertung der Angebote (Zuschlagskriterien)

Die Bewertung der Angebote erfolgt nach der beigefügten Anlage 1 „Gewichtung der Zuschlagskriterien / Bewertungsmatrix“.
Soweit für einzelne Kriterien positionsbezogene Nachweise erforderlich sind, sind diese zusammen mit dem Angebot vorzulegen. Maßgeblich sind insoweit die Vorgaben in Anlage 1 sowie die positionsbezogenen Anforderungen im Leistungsverzeichnis.

12. Nebenangebote, gleichwertige Produkte

Nebenangebote sind nicht zugelassen.
Als gleichwertig werden Produkte mit geringen, nachweisbar funktions- und qualitätsgleichen Abweichungen im Vergleich zur LV-Vorgabe angesehen. Die abweichenden technischen und / oder qualitativen Merkmale sind im Angebot auf gesondertem Blatt (z. B. in einem formlosen Anschreiben oder durch entsprechende Kennzeichnung / Kommentierung in den beigefügten Produkt- und Datenblättern oder auf einer Kopie des relevanten LV-Textes) den geforderten Daten und Merkmalen gegenüberzustellen.

13. Hinweise zur „Allgemeinen Leistungsbeschreibung“ (Anlage 2) und zu diesen LV-Vorbemerkungen; Vorrang Vertragsbedingungen

Weitere wichtige Informationen zur Ausschreibung und zum Gesamtprojekt entnehmen Sie bitte der beigefügten Anlage 2 „Allgemeine Leistungsbeschreibung“ (Allg. LB).

Die Allg. LB ergänzt und erläutert die Bestimmungen dieser LV-Vorbemerkungen, welche für das Angebot und den potenziell daraus hervorgehenden Auftrag als vorrangig rechtsverbindlich zu erachten sind. Demnach liefert die Allg. LB zusätzliche Informationen u.a. zu den vorhandenen Rahmenbedingungen sowie zu weiteren allgemeinen Anforderungen bezüglich der anzubietenden Produkte und Leistungen. Die besonderen Anforderungen (detaillierte Merkmale, technische Daten, Menge, Lieferumfang etc.) gehen aus dem im Folgenden aufgeführten Leistungsverzeichnis hervor.

Die LV-Vorbemerkungen stellen – zusammen mit dem vom Bieter auszufüllenden LV – im Auftragsfall Vertragsbestandteile dar, während die Allgemeine Leistungsbeschreibung weitgehend informatorischen Charakter besitzt und als Projekt- Orientierungshilfe für Bieter bzw. Auftragnehmer dienen soll. Im Übrigen gelten die im Hinweistext “Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang” vor LV-Pos.1 beschriebenen Anforderungen ergänzend.

Die Vertragsbedingungen des Auftraggebers haben Vorrang. Liefer-, Vertrags- und Zahlungsbedingungen des Bieters, die den Vergabeunterlagen entgegenstehen, werden nicht Vertragsbestandteil, selbst wenn der Auftraggeber ihnen nicht ausdrücklich widerspricht.

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Anlage 1 - Zuschlagskriterien / Bewertungsmatrix

Die nachfolgende Bewertungsmatrix legt die Zuschlagskriterien und deren Gewichtung für Los 661 fest. Sie dient zugleich der nachvollziehbaren Dokumentation der Angebotswertung. Sie baut auf den im Leistungsverzeichnis sowie in den LV-Vorbemerkungen geforderten Mindestanforderungen auf.

Die Zuschlagserteilung erfolgt auf das wirtschaftlichste Angebot auf Basis der höchsten Gesamtpunktzahl. Grundlage der Wertung ist eine Kombination aus Preis sowie Energieeffizienz / Medienverbrauch.

Für die Bewertung des Preiskriteriums werden ausschließlich die wertbaren Angebotspreise zueinander ins Verhältnis gesetzt; ein fiktiver Vergleichswert wird nicht verwendet. Das wertbare Angebot mit dem niedrigsten Gesamtpreis brutto bildet den Referenzwert („Bestpreis“). Die Punktzahl der übrigen wertbaren Angebote wird im Verhältnis zu diesem Bestpreis nach der unten angegebenen Formel berechnet.

Soweit für einzelne Positionen energie- oder medienbezogene Angaben in Herstellerunterlagen nicht oder nicht in belastbar vergleichbarer Form vorliegen, erfolgt die Bewertung innerhalb des Kriteriums „Energieeffizienz / Medienverbrauch“ auf Grundlage der jeweils verfügbaren und für die betreffende Position einschlägigen Herstellerangaben. Maßgeblich sind insoweit nur diejenigen Angaben und Nachweise, die in den Vergabeunterlagen ausdrücklich gefordert werden.

Kriterium	***Gewich-tung***	***Abfrage / Nachweis***	***Bewertungslogik***
Preis	80 %	Gesamtpreis brutto gemäß gewertetem Angebot	Für die Angebotswertung wird der Preis in eine Punkteskala bis 10 Punkte normiert. Das wertbare Angebot mit dem niedrigsten Gesamtpreis brutto („Bestpreis“) erhält 10 Punkte. Alle höheren Angebotspreise erhalten eine im Verhältnis dazu nach folgender Formel errechnete niedrigere Punktzahl: P = (Bestpreis / Angebotspreis) x 10 Dabei gilt: Bestpreis = niedrigster wertbarer Gesamtpreis brutto Angebotspreis = Gesamtpreis brutto des jeweils zu wertenden Angebots Das Ergebnis wird kaufmännisch auf zwei Nachkommastellen gerundet.

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Anlage 1 - Zuschlagskriterien / Bewertungsmatrix

Energieeffizienz / Medienverbrauch	20 %	Aktuelles Produktdatenblatt bzw. Herstellerangaben; je nach Gerät insbesondere jährlicher Energieverbrauch, Energieeffizienz-klasse, Energieverbrauch pro Normzyklus, Nennleistung, Standby- bzw. Ruhemodus, Wasserverbrauch je Spül-, Reinigungs- oder Betriebszyklus oder sonstige ausdrücklich geforderte energie- bzw. medienbezogene Herstellerangaben	Bewertet werden die für die jeweilige Position einschlägigen und vergleichbaren energie- bzw. medienbezogenen Eigenschaften der angebotenen Geräte. Vergleichsmaßstab ist, soweit vorhanden, der spezifische oder normierte Verbrauch bzw. die sonstige für die jeweilige Position einschlägige und belastbar vergleichbare Herstellerangabe. Liegen für einzelne Positionen keine belastbar vergleichbaren Energie- oder Medienangaben vor, werden nur die jeweils verfügbaren und ausdrücklich geforderten energie- bzw. medienbezogenen Herstellerangaben berücksichtigt; nicht nachgewiesene Mehrwerte bleiben unberücksichtigt.

Punktebewertung für das Nicht-Preiskriterium „Energieeffizienz / Medienverbrauch“

- **10 Punkte**:
  Die Angaben des Angebots weisen im Vergleich zur jeweiligen Gerätegruppe überdurchschnittlich günstige und nachvollziehbar nachgewiesene Energie- bzw. Medienverbrauchswerte auf.
- **7,5 Punkte:**
  Die Angaben des Angebots entsprechen schlüssigen, marktüblichen und gut nachvollziehbar nachgewiesenen Werten.
- **5 Punkte:**
  Die Angaben erfüllen die Mindestanforderungen, ohne darüber hinausgehende nachgewiesene energetische oder medienbezogene Vorteile.

Mit Angebotsabgabe vorzulegende Unterlagen für die Wertung:

- aktuelles Produkt- bzw. Datenblatt, soweit für die betreffende Position wertungsrelevante Energie- oder Medienangaben gefordert werden
- ergänzendes Beiblatt mit energie- oder medienbezogenen Herstellerangaben, soweit diese nicht vollständig aus dem Produkt- bzw. Datenblatt hervorgehen
- bei kältetechnischen Geräten: Angabe des Kältemittels und, soweit verfügbar, des GWP-Wertes, sofern diese Angaben für die betreffende Position ausdrücklich gefordert werden

Der Auftraggeber behält sich vor, die für die Wertung herangezogenen Angaben anhand der eingereichten Unterlagen zu verifizieren und bei Unklarheiten im Rahmen der vergaberechtlich zulässigen Angebotsaufklärung Aufklärung zu verlangen. Nicht nachgewiesene, widersprüchliche oder nicht belastbar zuordenbare wertungsrelevante Angaben können in der Wertung unberücksichtigt bleiben

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Anlage 1 - Zuschlagskriterien / Bewertungsmatrix

Beispiel für Ermittlung der Gesamtpunktzahl / Arbeitstabelle (3 Bieter):

Kriterium	**Gewich--tung**	**Eingabe / Nachweis**	**Bieter 1**	**Bieter 2**	**Bieter 3**
Preis (€ brutto)	80 %	Gesamtpreis in € brutto (gem. gewertetem Angebot)	34.587,00	29.456,00	32.000,00
Preis-Punkte (0–10)		wird automatisch berechnet; 10 Punkte = niedrigster Preis	8,52	10,00	9,21
Energieeffizienz / Medienverbrauch	20 %	Punkte manuell eintragen: 5 / 7,5 / 10	5,0	5,0	7,5
Gesamtpunkte, gewichtet	100 %	wird automatisch berechnet (Höchstpunktzahl entspricht Rang 1)	**7,82**	**9,00**	**8,87**
Rang		1 = punktbestes Angebot	**3**	**1**	**2**

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Anlage 2 - Allgemeine Leistungsbeschreibung

Anlage 2 - Allgemeine Leistungsbeschreibung

Zusätzliche Informationen zum Vorhaben Ausstattung Bäckerei / Konditorei Bildungszentrum Rostock der HWK OMV

1. Allgemeine Angaben

1.1 Auftraggeber und Maßnahme

Die Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern (Auftraggeber - AG) beabsichtigt, das Bildungszentrum Schwaaner Landstraße 8 in 18055 Rostock umzustrukturieren, im Bestand zu modernisieren und mit einem Teilneubau einer Kfz- und Karosseriewerkstatt zu ergänzen.

Das Gesamtbauvorhaben ist in zwei Teilvorhaben gegliedert:

1. Teilvorhaben: Modernisierung Bestand

2. Teilvorhaben: Neubau Kfz- und Karosseriewerkstatt

Das 1. Teilvorhaben umfasst auf einer Gesamt-Geschossfläche von ca. 25.600 m² die Modernisierung, den Umbau und die Ausstattung der Bestandsgebäude. Der zu modernisierende Gebäudebestand gliedert sich in ein 3-geschossiges Hauptgebäude (Haus 1000) mit Tiefgarage im Kellergeschoss (115 Stellplätzen) und drei zweigeschossige Werkstattgebäude (Häuser 2200, 2300 und 2400 - auch "Finger" genannt), die jeweils über einen verglasten Korridor vom Hauptgebäude erschlossen sind. Hier sind insgesamt 26 Übungs- und Ausbildungseinheiten verschiedener Gewerke untergebracht.

Im Hauptgebäude (Haus 1000) befindet sich zudem die Verwaltung des Bildungszentrums und die Bildungsabteilung der Handwerkskammer. In Verlängerung des Hauptgebäudes ist im Erdgeschoss eine Mensa (Haus 4200) sowie ab dem 1. Obergeschoss das Internat (Haus 4100) mit 38 Einzelzimmern und 46 Doppelzimmern angeordnet.

Der Gebäudebestand wurde Mitte der 1990er Jahre erbaut und 1998 in Betrieb genommen.

Die Bestandsgebäude sollen für die zukünftige Nutzung in Teilen umstrukturiert und somit umgebaut, modernisiert und ausgestattet werden.

Überwiegend handelt es sich im Hauptgebäude Haus 1000 um die Modernisierung der sanitären Anlagen, eine energetische Modernisierung des Daches (Teilerneuerung) und der Südfassade, Umstrukturierungen in verschiedenen Ausbildungsbereichen und die baukonstruktive Modernisierung der vorhandenen Tiefgarage.

Im Haus 2200 erfolgen Umstrukturierungen der Schweißwerkstatt, im Haus 2300 die Umnutzung von Teilen der Tischlerwerkstatt und des Trockenbau-Bereichs und im Haus 2400 Umstrukturierungen des Kfz- und Malerbereichs. Weiterhin erfolgt bei allen drei Häusern der Einbau einer neuen Pfosten-Riegel-Glasfassade inkl. Sonnenschutz.

Im Übrigen erfolgen Modernisierungsmaßnahmen im Haus 4100 (Internat): Umbau von zwei barrierefreien Zimmern (Türen, Sanitäranlagen, Aufzug), Strangsanierung der bestehenden Sanitär-Steigleitungen zu den Bädern der Zimmer sowie die Modernisierung des Sonnenschutzes.

Die Technischen Anlagen werden auf einen modernen Stand der Technik ertüchtigt: Modernisierung des Trinkwassernetzes kalt, der zentralen Sicherheitsbeleuchtung, der Brandmeldeanlage (BMA) und der Aufzugsanlagen, Erneuerung der Beleuchtungsanlagen im gesamten Gebäude (Umrüstung auf LED), Herstellen von E-Ladestationen auf den Außenparkplätzen, Installation eines Energiemanagements.

1.2 Gebäudestruktur / Übersichtsangaben

(siehe auch "Schematische Darstellung der Gebäude" in Pkt. 4)

- Haus 1000: Hauptgebäude HBZ, Werkstätten, Unterrichtsräume und Büros
- Haus 2200: Schweißen, Werkstätten und Unterrichtsräume
- Haus 2300: Holzbearbeitung, Werkstätten und Unterrichtsräume
- Haus 2400: KFZ und Maler, Werkstätten und Unterrichtsräume
- Haus 3000: Halle 1, Karosseriebau und Trockenbau, Werkstätten und Unterrichtsräume
- Haus 4100: Internat
- Haus 4200: Speisesaal / Mensa
- Haus 5100: Verwaltung
- Haus 5200: Freizeitbereich Internat

- Haus 5300: Verwaltung
- Haus 6000: Neubau, Karosseriebau

1.3 Allgemeine Angaben zur Baustelle

Lage der Baustelle (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort): Schwaaner Landstraße 8, 18055 Rostock.

Das Bildungszentrum befindet sich ca. 1,5 km südlich des Stadtzentrums der Hanse- und Universitätsstadt Rostock und liegt in der Nähe zum Hauptbahnhof.

Das gesamte Grundstück wird im Westen von der Schwaaner Landstraße, im Norden und Osten durch den Dalwitzhofer Weg und im Süden durch mehrere gewerbliche Grundstücke begrenzt.

Das Baugrundstück umfasst die Bestandsgebäude, zugehörige Freiflächen sowie das Baufeld für den zukünftigen Neubau der Kfz- und Karosseriewerkstatt (dieses wurde bis zum Baubeginn durch den AG als Parkplatz genutzt).

Das Baufeld ist teilweise durch einen Stabgitterzaun bzw. wird durch einen Bauzaun eingezäunt. Das Gelände ist relativ eben und liegt auf einer Höhenlage von ca. 16,21 NHN (+/- 0,00).

Im Vorfeld der Baumaßnahme wurden Baumfällungen inkl. Wurzelrodungen und Baumschnittmaßnahmen ausgeführt.

1.4 Förder- und Projektbezug des Ausstattungsprojekts

Das Ausstattungsvorhaben wird im Rahmen der Modernisierung der Ausstattung im Bildungszentrum Rostock verfolgt. In einem im Zusammenhang mit diesem Vorhaben erstellten HPI-Gutachten wird darauf hingewiesen, dass die vorgesehene Ausstattung dem zum Zeitpunkt der Beschaffung geltenden Stand der Technik entsprechen soll. Nach der förderseitigen Projektlogik werden insbesondere die Ausstattungen berücksichtigt, die bereits während des Bauablaufs benötigt werden. Hierzu zählen ausdrücklich auch die Ausstattungen für den Konditoreibereich und die Bäckerwerkstatt.

2. Projektbezogene Einordnung von Los 661
2.1 Ausstattungsbereich Haus 1000 Bäckerwerkstatt / Konditoreibereich 1103

Die Werkstattbereiche Konditorei und Bäckerei werden modernisiert. Im Zuge dessen wird die Versorgung der thermischen Geräte von Gas- auf Stromversorgung umgebaut. Die derzeit vorhandene technische Ausstattung stammt vornehmlich aus 1998, dem Jahr der Inbetriebnahme des Gebäudes. Die Ausstattung und Fertigstellung der Bäckerwerkstatt ist zum Ende des Jahres 2025 geplant. Die Ausstattung des Konditoreibereiches ist für 2026 geplant.

Die nachfolgend zu beschaffenden Geräte und das Mobiliar kommen in den ÜLU-Kursen des Bäcker- und Konditorenhandwerks zum Einsatz. Für den Konditoreibereich umfasst dies insbesondere den Etagenofen, den Gärschrank, die kombinierte Speiseeismaschine mit Pasteurisator, die Tisch-Softeismaschine, den Sahneklimaschrank, den Backwarenlagerfroster, die Universalspülmaschine, den Elektroherd mit Unterbau, die Rühr- und Schlagmaschine, die Spiralknetmaschine mit Elektroheizung, die Baumkuchenmaschine, das elektrobeheizte Abflämmgerät, den Wandhängeschrank sowie den Gärvollautomaten.

Aus den fachlichen Beschreibungen des HPI ergibt sich insbesondere, dass die neuen Geräte die älteren Bestandsgeräte ersetzen, die heutigen technischen und energetischen Standards abbilden und für die Ausbildung eine verbesserte Prozesssicherheit, Ergonomie und Energieeffizienz gewährleisten sollen.

2.2 Ausstattungsbereich Haus 1000 Bäckerwerkstatt 1119

Für den Ausstattungsbereich Haus 1000 Bäckerwerkstatt 1119 sind nach Beschaffungsplan und aktuellem LV insbesondere Positionen wie Profimischer / Rühr- und Schlagmaschine, Elektroheizung / Leistungsregler, Fettbackgerät für 36 Berliner mit 10 Kipptrögen, Abflämmgerät, Sahneklimaschrank, Backwarenlagerfroster, Universalspülmaschine, 4-Platten-Elektroherd mit Unterbauschrank, Laugengerät bzw. Handbelaugungsgerät, Wassermisch- und Messgerät, Kühlgerät zum Wassermischgerät, Gefriertruhe, mehrere Spiralknetmaschinen als Tischgeräte, Stikkenöfen, Gärraum für 2 Wagen, Stikkenwagen, Gärwagen, Tuchabziehapparat und die Demontage alter Öfen vorgesehen.

Die Geräte dienen der Ausbildung und Unterweisung im Bäckerhandwerk. Auch hier steht der

Leistungsverzeichnis

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Anlage 2 - Allgemeine Leistungsbeschreibung

Ersatz älterer Bestandsgeräte durch technisch zeitgemäße, wartungsfreundliche und energieeffiziente Ausstattungen im Vordergrund.

3. Projektbezogene Rahmenbedingungen für die Leistungserbringung

Die Leistungserbringung erfolgt in einem bestehenden Gebäudekomplex mit laufendem Bildungs- und teils parallel fortschreitendem Modernisierungsbetrieb. Daraus ergeben sich erhöhte Anforderungen an Abstimmung, Einbringung, Aufstellung und Koordination mit den bauseitig bzw. gewerkeübergreifend tätigen Firmen.

Im Bestandsgebäude 1000 sind im 1. Obergeschoss die Lehrwerkstätten für Bäcker- und Konditorhandwerk vorhanden. Wegen bautechnischer Mängel sind in beiden Werkstätten die keramischen Wand- und Bodenbeläge sowie die abgehängten Decken zu erneuern. Im Zuge der Modernisierungsarbeiten wird auch die Ausstattung der Lehrwerkstätten mit Backgeräten erneuert und erweitert.

Mit der Ausschreibung werden Lieferung, Aufstellung und Inbetriebnahme der für den Lehrbetrieb notwendigen Geräte angefragt. Die Geräte sollen nach dem vom Nutzer erstellten Einrichtungsplan aufgestellt werden. Die Anschlüsse der Geräte an das Trinkwasser-, Abwasser- und Stromnetz werden durch die Haustechnikfirmen vor Ort durchgeführt. Der Auftragnehmer hat alle nötigen Angaben für die notwendigen Anschlüsse vor der Lieferung anzugeben und mit den Gewerken abzustimmen.

Alle Geräte müssen die in Deutschland gültigen Normen und Auflagen für den gewerblichen Betrieb erfüllen.

4. Schematische Darstellung der Gebäude der HWK OMV Rostock

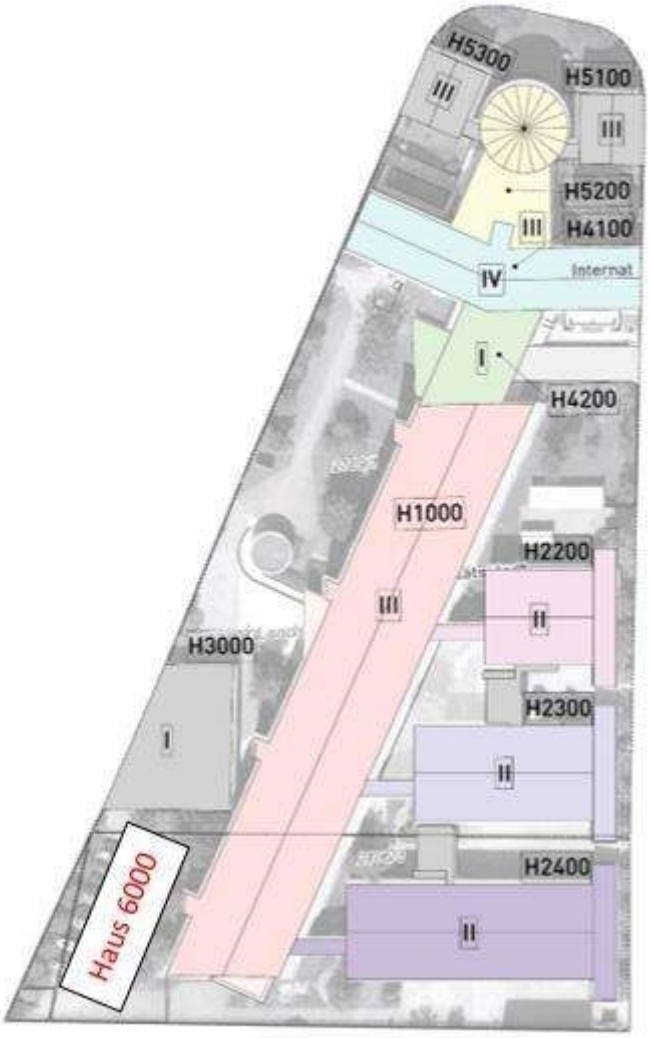
Siehe nächste Seite.

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Anlage 2 - Allgemeine Leistungsbeschreibung



Schematische Darstellung des Bildungszentrums Rostock (Ausschnitt)

- Haus 1000: Hauptgebäude HBZ, Werkstätten, Unterrichtsräume und Büros
- Haus 2200: Schweißen
- Haus 2300: Holzbearbeitung
- Haus 2400: KFZ und Maler
- Haus 3000: Karosseriebau und Trockenbau
- Haus 4100: Internat
- Haus 4200: Speisesaal / Mensa
- Haus 6000: Neubau Karosseriebau

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

01 Titel Bäckerei/Konditorei

Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- u. Leistungsumfang

Die folgenden allgemeingültigen Hinweise und Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang beziehen sich auf sämtliche Positionen dieses Loses.

Produkt-/Datenblätter:
- Für jede Position sind dem Angebot bebilderte Produkt- bzw. Datenblätter beizulegen.

Lieferung und Transport:
- Lieferung der Produkte zur Verwendungsstelle (siehe Angaben in den jeweiligen Positionen)
- Organisation und Durchführung des Transports unter Berücksichtigung aller erforderlichen Sicherheits- und Schutzmaßnahmen
- soweit erforderlich: Bereitstellung und Einsatz geeigneter Hub- und Transporthilfen (z. B. Kräne, Gabelstapler)

Aufstellung und Montage:
- fachgerechte und gebrauchsfertige Aufstellung und Montage der gelieferten Produkte und Komponenten an der Verwendungsstelle
- Bereitstellung sämtlichen Montagematerials und Werkzeugs
- Durchführung aller notwendigen Montagearbeiten gemäß technischen Vorgaben und Sicherheitsbestimmungen

Inbetriebnahme:
- Durchführung der Inbetriebnahme inklusive Funktionsprüfung und Übergabe an den Auftraggeber
- Einweisung des Bedienpersonals

Verpackungsentsorgung und Reinigung
- Abtransport und umweltgerechte Entsorgung sämtlicher Verpackungsmaterialien und Aufstell-/Montageabfälle
- Reinigung der Arbeitsbereiche nach Abschluss der Aufstell-/Montagearbeiten

Zusätzliche spezifische Anforderungen sind ggf. den einzelnen Positionen zu entnehmen.

Sämtliche hier und ggf. in den Positionen zusätzlich beschriebenen Leistungen sind in die Kalkulation des jeweiligen Angebotspreises mit einzubeziehen.

01.1 Kombinierte Speiseeismaschine (Pasteurisierer u. Gefrierteil)

Interne Zuordnung: 1 x 7/3

Kombinationsgerät zur Herstellung von Speiseeis (Pasteurisation, Reifung und Gefrieren in einem Gerät)

Merkmale und Funktionen:
- Erhitzung/Pasteurisation (bis mind. 85 °C)
- Abkühlung/Reifung (bis mind. +4 °C)
- Bedieneinheit mit Display

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Übertrag: .....

- Programmspeicher sowie Personalisierung der Gefrierprogramme
- laufende Kontrolle der Eiskonsistenz
- Kühlung: wassergekühlt
- Material: Edelstahlgehäuse
- alle produktberührenden Teile lebensmittelecht und leicht zu reinigen

Technische Daten:
- Kapazität pro Produktionszyklus: ca. 1,5–10 kg
- Produktionsleistung pro Stunde: ca. 10–70 kg
- Nennleistung: ca. 12 kW
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen (B x T x H): ca. 600 × 750 × 1500 mm
- Gewicht (netto): ca. 400 kg
- Sicherheit: CE-Kennzeichnung, Konformität mit der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Kältemittel: '.....'

Kapazität pro Produktionszyklus: '.....' kg

Produktionsleistung pro Stunde: '.....' kg

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.2 **Softeismaschine**

Interne Zuordnung: 1 x 7/4

Softeismaschine (Tischgerät) zur Herstellung von Softeis, Sorbets und Frozen Yoghurt

Merkmale und Funktionen:
- 2 Sorten + 1 Mix
- Mischverteilungssystem: Pumpe

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

- mit elektrischem Steuerrungsystem zum Einstellen der Konsistenz
- unabhängig voneinander arbeitende Zylinder für unterschiedliche Konsistenzen
- Rührwerk im Behälter mit einstellbarer Geschwindigkeit
- einstellbare Dosiergeschwindigkeit
- automatisches Hebelverriegelungssystem
- programmierbare modulare Geschwindigkeit
- Material: Edelstahlgehäuse
- alle produktberührenden Teile lebensmittelecht und leicht zu reinigen
- automatisches Selbstpasteurisierungsystem für intervalle bis ca. 40 Tagen
- Kühlung: luftgekühlt

Technische Daten:
- Stundenproduktion: ca. 300 Portionen (je ca. 75 g)
- Behälterinhalt: ca. 5 + 5 Liter
- Zylinderkapazität: ca. 1,3 Liter
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen (B x T x H): ca. 450 x 750 x 850 mm
- Gewicht: ca. 170 kg
- Sicherheit: CE-Kennzeichnung

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Kältemittel: '.....'

Stundenproduktion: '.....' Portionen (je ca. 75 g)

Behälterinhalt: '.....' Liter

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

01.3 **Sahneklimaschrank**

Interne Zuordnung: 1 x 7/5, 1 x 8/5

Gewerblicher Sahneklimaschrank in Schrankbauweise

Merkmale und Funktionen:
- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl, leicht zu reinigen
- Tür: selbstschließend, umschlagbar, Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar, abschließbar
- 2-fache LED-Beleuchtung
- für Blechmaße von ca. 600 x 400 mm (Quereinschub)
- inklusive ca. 20 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen
- digitale Temperaturanzeige
- Filterwechselanzeige
- elektronische Steuerung inkl. Sicherheitsfunktion

Technische Daten:
- Brutto-/Nutzinhalt: ca. 600 / 415 Liter
- Temperaturbereich: ca. -5 bis +12 °C
- Kälteleistung: ca. 410 W bei -10 °C
- elektrischer Anschluss; 230 V / 50 Hz
- Abmessungen außen (H x B x T): ca. 2000 x 800 x 750 mm
- Abmessungen innen (H x B x T): ca. 1400 x 700 x 600 mm
- Gewicht: ca. 130 kg
- Sicherheitsstandards: CE-Kennzeichnung, Konformität mit EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und einschlägigen Hygienevorschriften

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Kältemittel: '.....'

Energieeffizienzklasse: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Stromverbrauch: '.....' kWh/a

Nutzinhalt: '.....' Liter

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

2 St EP..... GP .....

01.4 **Backwarenlagerfroster**

Interne Zuordnung: 1 x 7/6, 1 x 8/6, 1 x 8/13

Gewerblicher Lagerfroster in Schrankbauweise

Merkmale und Funktionen:
- Umluftsystem mit ansaugender Luftführung
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl, leicht zu reinigen
- Tür: selbstschließend, umschlagbar, Türanschlag rechts und Türdichtung wechselbar, abschließbar
- 2-fache LED-Beleuchtung
- für Blechmaße von ca. 600 x 400 mm (Quereinschub)
- inklusive ca. 20 Paar höhenverstellbarer Auflageschienen
- digitale Temperaturanzeige
- Filterwechselanzeige
- elektronische Steuerung inkl. Sicherheitsfunktion

Technische Daten:
- Brutto-/Nutzinhalt: ca. 600 / 415 Liter
- Temperaturbereich: ca. -25 bis -5 °C
- Kälteleistung: ca. 500 W bei -25 °C
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen außen (H x B x T): ca. 2000 x 800 x 750 mm
- Abmessungen innen (H x B x T): ca. 1400 x 700 x 600 mm
- Gewicht: ca. 130 kg
- Sicherheitsstandards: CE-Kennzeichnung, Konformität mit EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und einschlägigen Hygienevorschriften

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
3 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Artikelnummer: '.....'

Kältemittel: '.....'

Energieeffizienzklasse: '.....'

Stromverbrauch: '.....' kWh/a

Nutzinhalt: '.....' Liter

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

4 St EP..... GP .....

01.5 **Universalspülmaschine**

Interne Zuordnung: 1 x 7/7, 1 x 8/7

Universalspülmaschine für den gewerblichen Einsatz, mit Kondensathaube und eingebauter Enthärtung

Merkmale und Funktionen:
- Fronttür-Gerät mit Gehäuse, Tank, Gestell und Wascharmen
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Touch-Steuerung: Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige in Kombination mit Text- und Grafikdisplay
- erhöhter Waschdruck für das Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen
- Waschsystem: Kreuzwascharme und Impuls-Düsen
- Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion
- farblich gekennzeichnet Bauteile, die zur Reinigung entnommen werden müssen
- integrierter Enthärter
- ausgestattet mit Rollenkorb und Blecheinsatz
- inklusive Kondensathaube zur Vermeidung von Dampfaustritt beim Öffnen der Gerätetür
- Abluftwärmerückgewinnung
- inklusive Erstbefüllung mit Reinigungsmitteln und Körben

Technische Daten:
- Einschubhöhe: ca. 850 mm
- Tankinhalt: ca. 80 Liter
- Wasserverbrauch: ca. 4,5 Liter je Spülgang
- Leistung:
  - ca. 30 Körbe/Stunde
  - ca. 120 Transportkörbe/Stunde
  - ca. 60 EN-Kisten/Stunde
  - ca. 60 GN 1/1-Schalen/Stunde
- Nennleistung: ca. 15 kW (adaptierbar: ca. 12,5 kW)
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen (H x B x T): ca. 2200/2400 x 800 x 950/1350 mm
- Gewicht: ca. 220 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Tankinhalt: '.....' Liter

Wasserverbrauch: '.....' Liter je Spülgang

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

2 St EP..... GP .....

01.6 **Elektroherd**

Interne Zuordnung: 1 x 7/8, 1 x 8/8

Elektroherd (Tischgerät) mit 4 runden Platten, geeignet für den gewerblichen Einsatz in Küchen und Bäckereien

Merkmale und Funktionen:
- CNS-Front- und -Deckplatte
- einteilige Kochfläche, tiefgezogen, wasserdicht und hermetisch versiegelt
- Kochplatten: 4 runde Gusseisenplatten
- 7-Stufen-Schalter je Heizzone
- 4 justierbare Füße
- Verkleidung außen: Seiten- und -Rückwandverkleidung aus Edelstahl, umseitig abgerundete Kanten

Technische Daten:
- Stärke Front- und -Deckplatte: ca. 1,5 mm
- Kochfelder:
  - Leistung: 4 x ca 2,5 kW (insg. ca. 10 kW)
  - Durchmesser: ca. 230 mm
- Schutzart: IPX4, spritzwassergeschützt
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen (B x T x H): ca. 800 × 700 × 350 mm
- Gewicht: ca. 40 kg
- Sicherheit: CE-Kennzeichnung, Konformität mit EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Liefer- und Leistungsumfang:

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Anzahl der Schaltstufen je Heizzone: '.....'

Leistung Kochfelder insgesamt: '.....' kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

2 St EP..... GP .....

01.7 **Unterbauschank für Elektroherd**

Interne Zuordnung: 1 x 7/9 / 1 x 8/9

Unterbauschrank aus Edelstahl, passend zu dem in der Vorposition beschriebenen Elektroherd, geeignet für den gewerblichen Einsatz in Küchen und Bäckereien

Merkmale und technische Daten:
- ungekühlt
- 3-seitig geschlossen, bedienseitig offen (offene Front)
- Standgerät mit 4 höhenverstellbare Füße (ca. 150–250 mm)
- Seiten- und Rückwandverkleidung aus Edelstahl
- umseitig abgerundete Kanten
- Abmessungen außen (B x T x H): ca. 800 x 560 mm x 600 mm (passend zum
- Gewicht :ca. 15 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
- Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"
- Einbau des in der Vorposition beschriebenen Elektroherds in den Unterbauschrank

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

2 St EP..... GP .....

01.8 **Rühr- und Schlagmaschine**

Interne Zuordnung: 1 x 7/10, 1 x 8/1

Rühr- und Schlagmaschine für den professionellen Einsatz in Bäckerei/Konditorei/Küche

Merkmale und Funktionen:
- aus V2A Edelstahl
- Kessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- stufenlose, elektronische Drehzahlregelung
- geräuscharm
- mechanische Kesselhöhenverstellung
- LED-Kesselausleuchtung
- digitale Zeit- und Drehzahlanzeige
- elektrische Abschaltautomatik
- elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- freistehender Maschinenfuß
- inklusive folgendem Zubehör: 1 Kessel, 1 Schlagbesen, 1 Mixbesen, 1 Wendering für kleinere Kessel, 1 Befestigungsset, Fettpresse, Fett

Technische Daten:
- Drehzahl: 50–650 U/min
- Kesselvolumen: 32 Liter (aufrüstbar auf 40 l Kesselvolumen)
- Füllmenge:
  - Teig: ca. 0,5–6 Liter
  - Masse: ca. 1–24 kg
  - Creme: ca. 1–15 kg
- Antriebsmotor: ca. 3 kW / ca. 1400 U/min
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen (H x B x T): ca. 1600 x 650 x 700 mm
- Gewicht: ca. 280 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Drehzahl: '.....' U/min

Kesselvolumen: '.....' Liter

Leistung des Antriebsmotors: '.....' kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

2 St EP..... GP .....

01.9 **Spiralknetmaschine (Tischgerät)**

Interne Zuordnung: 4 x 8/15

Tisch-Spiralknetmaschine für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien

Merkmale und Funktionen:
- Geschwindigkeit stufenlos verstellbar
- gemäß DGUV V3 geprüft
- Schutzgitter mit Abschaltung

Technische Daten:
- Kapazität: ca. 6 kg Teig
- Leistung: ca. 550 W
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen: ca. 280 x 490 x 490 mm
- Gewicht ca. 40 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
4 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Kapazität: '.....' kg Teig

Leistung: '.....' W

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

4 St EP..... GP .....

01.10 **Spiralknetmaschine (fahrbar)**

Interne Zuordnung: 1 x 7/12

Fahrbarer Spiralkneter mit installiertem Bottich für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien

Merkmale und Funktionen:
- Gehäuse und Haube gegossen, gespachtelt und geschliffen
- produktberührende Teile aus rostfreiem, mattglanz geschliffenem Edelstahl
- Knetwerkzeug spiralförmig (hochbelastbare Spirale für intensive Knetung von Hefe- und Weizenteigen)
- hochschwenkbare Bottichabdeckung ohne Ankratzöffnung aus schlagfestem Kunststoff
- Flanschmotor (Bauform V1)
- Motorschutz durch Überstromrelais
- elektrische Schalt- und Steuereinheit in der Maschine
- Bedienung: Drucktaste
- Knetprozess-Steuerung
- Automatikbetrieb mit Zeitsteuerung über 2 digitale Schaltuhren
- kapazitive Einstellungen und automatischer Um- und Abschaltung
- Maschine fahrbar auf Rollen (Polyamid) mit Feststellern

Technische Daten:
- Knetzeitwert: ca. 90 W / kg Teig
- Bottichvolumen: ca. 45 Liter
- Füllmenge (max. Charge): 15 kg Mehl (24 kg Teig)
- Leistung: ca.1,2 kW bei 750 U/min, ca. 2,6 kW bei 1500 U/min
- Schutzart: IP 54
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen (H x B x T): ca. 1100 x 500 x 800 mm
- Gewicht: ca. 280 kg
- Sicherheitsstandards: CE-Kennzeichnung, Konformität mit der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und einschlägigen lebensmittelrechtlichen Normen

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich)

Angebotenes Produkt:

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Knetzeitwert: '.....' W / kg Teig

Bottichvolumen: '.....' Liter

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.11 **Elektrischer Rohrheizkörper (für fahrbare Spiralknetmaschine)**

Interne Zuordnung: 1 x 7/11, 1 x 8/2

Elektrischer Rohrheizkörper zur direkten Wärmeerzeugung, für den gewerblichen Einsatz in Bäckerei- oder Gastronomieanlagen, passend zu der in der Vorposition beschriebenen fahrbaren Spiralknetmaschine: Verwendung zum Erwärmen verschiedener Massen und zur Beeinflussung der Knetfähigkeit

Merkmale und technische Daten:
- mit Anschlusskabel (Silikonkabel, Länge mind. 1800 mm) und vormontiertem Steckverbinder
- mit Leistungsregler
- Anschluss beidseitig, Durchmesser: 8,5 mm
- Mantelmaterial: Edelstahl 1.4571
- Einsatztemperatur: ca. 750 °C
- Nennleistung: ca. 2,5 kW
- Spannung: 230 V / 50 Hz
- Sicherheit: CE-Kennzeichnung, Konformität mit EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstellen:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich),
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Nennleistung: '.....' kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

2 St EP..... GP .....

01.12 **Baumkuchenmaschine**

Interne Zuordnung: 1 x 7/13

Elektrisch beheizte Einwalzen-Baumkuchenmaschine mit einer Walzenlänge von 750 mm für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien

Merkmale und Funktionen:
- Edelstahlgehäuse
- infrarot-elektrobeheizt: Heizelemente
- Walzendrehzahlen stufenlos regulierbar
- feuerfeste Sichtscheibe
- Edelstahl-Untergestell:
  - fahrbar: mit 4 Lenkrollen (davon 2 mit Feststeller), Ø ca. 100 mm
  - inklusive Ablageboard

Technische Daten:
- Walzenlänge: 750 mm
- Abmessungen (B x T x H): ca. 1200 x 700 x 1500 mm
- Schutzart: IP54
- Leistungsaufnahme: ca. 9 kW
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Sicherheitsstandards: CE-Kennzeichnung, Konformität mit der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und einschlägigen lebensmittelrechtlichen Normen

Enthaltenes Zubehör:
- 2 x Stahlwelle
- 2 x Aluwalze (Durchmesser 60 mm)
- 1 x Tauchwanne
- 1 x Schöpflöffel (rund, Länge: ca. 430 mm, ca. 0,25 Liter, Durchmesser: 100 mm)
- 1 x Ringeinteiler
- 1 x Ablage für Ringeinteiler

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Leistungsaufnahme: '.....' kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.13 **Gastro-Salamander (1 Heizzone)**

Interne Zuordnung: 1 x 8/4

Elektrischer Gastro-Salamander mit 1 Heizzone, geeignet für den gewerblichen Einsatz in Küche, Gastronomie und Bäckerei

Merkmale und Funktionen:
- geeignet als Auftischgerät oder zur Wandmontage (Aufhängung an der Rückseite)
- Gehäuse aus Edelstahl
- Wärmequelle: Infrarot-Strahlungsheizkörper
- 1 Heizelement / 1 Heizzone
- manuelle Zeiteinstellung (Timer bis ca. 15 min)
- Aufheiz-Kontrollleuchte
- inklusive Rost (höhenverstellbar und herausnehmbar)
- inklusive Fettauffangwanne (herausnehmbar)
- Leistungsregulierung: Dauerbetrieb, stufenlos
- steckerfertig

Technische Daten:
- Abmessungen Grillrost (L x B): ca. 450 x 250 mm
- Leistungsaufnahme: ca. 2 kW
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen (B x T x H): ca. 600 x 300 x 300 mm
- Gewicht: ca. 15 kg
- Sicherheitsmerkmale: CE-Kennzeichnung, Konformität mit der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Artikelnummer: '.....'

Leistungsaufnahme: '.....' kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.14 **Gastro-Salamander (2 Heizzonen)**

Interne Zuordnung: 1 x 7/14

Elektrischer Gastro-Salamander mit 2 Heizzonen, geeignet für den gewerblichen Einsatz in Küche, Gastronomie und Bäckerei

Merkmale und Funktionen:
- geeignet als Auftischgerät oder zur Wandmontage (Aufhängung an der Rückseite, inkl. Konsole)
- Gehäuse aus Edelstahl
- Wärmequelle: Infrarot-Strahlungsheizkörper
- 3 Heizelemente (höhenverstellbar)
- 2 Heizzonen (getrennt regelbar)
- manuelle Zeiteinstellung
- Aufheiz-Kontrollleuchte
- Warmhaltefunktion
- inklusive Rost (höhenverstellbar und herausnehmbar)
- inklusive Fettauffangwanne (herausnehmbar)
- elektronische Energieregelung
- Steuerung: elektronisch, Knebel

Technische Daten:
- Abmessungen Grillrost (L x B): ca. 570 x 360 mm
- Leistungsaufnahme: ca. 4,5 kW
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen (B x T x H): ca. 600 x 600 x 500 mm
- Gewicht: ca. 60 kg
- Sicherheitsmerkmale: CE-Kennzeichnung, Konformität mit der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Artikelnummer: '.....'

Leistungsaufnahme: '.....' kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.15 **Wandhängeschank**

Interne Zuordnung: 1 x 7/15

Robuster Wandhängeschrank aus Edelstahl mit einer Breite von 1900 mm, geeignet für den gewerblichen Einsatz in Küchen und Bäckereien

Merkmale und technische Daten:
- Frontseite mit 2 Schiebtüren
- Material: Edelstahl
- inklusive
  - 1 Ablageboden
  - 1 höhenverstellbarer Zwischenboden
  - Wandbefestigungsmaterial
- Abmessungen (B x T x H): 1900 x 400 x 660 mm

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1103 (Bäckerwerkstatt/Konditoreibereich)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.16 **Siedebackgerät**

Interne Zuordnung: 1 x 8/3

Fahrbares Siedebackgerät mit befahrbarem Gärschrank für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien, geeignet für die

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Herstellung von Siedegebäck (z. B. Berliner)

Merkmale und Funktionen:
- Kapazität: Fettwanne für 36 Stück Berliner pro Charge
- Material: Edelstahl
- fahrbar, 4 Rollen (davon 2 mit Feststeller)
- integrierter, befahrbarer Gärschrank mit isoliertem Gärraum:
  - 2 Flügeltüren
  - separat thermostatgeregelte Heizung
  - Schwadenwanne und optimierter Luftzirkulation
  - inklusive Gärwagen
  - inklusive 10 Kipptrögeln (ca. 580 x 580 mm)
- Klappdeckel für die Fettwanne für offenes oder geschlossenes Backen
- Hebe-, Wende- und Absetzvorrichtung
- Entnahmevorrichtung mit Abtropfblech (befestigt an der linken Seite) und Auffanggitter
- Mikroprozessor-Temperaturregler für exakte Fettsteuerung
- integriertes Fettreinigungsmodul mit Aufnahmetank
- inklusive Zubehör:
  - Spritzgebäckbeschicker
  - Tauchkorb
  - Heberahmen

Technische Daten:
- Stundenleistung (bei 6 min Backzeit): ca. 360 Stück
- Nennleistung Heizung Fettwanne: ca. 6 kW
- Leistungsaufnahme: ca. 7 kW
- elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Abmessungen, geschlossen (H x T x B): ca. 1100 x 800 x 1000 mm
- Breite, Arbeitsstellung: ca. 1600 mm
- Sicherheit: CE-Kennzeichnung, Konformität mit EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Stundenleistung (bei 6 min Backzeit): ca. '.....' Stück

Nennleistung Heizung Fettwanne: ca. 6 kW

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

HBZ Rostock (26HRO)

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.17 **Schwabenschwenker (Belaugungsgerät)**

Interne Zuordnung: 1 x 8/10

Schwabenschwenker (Handbelaugungsgerät, Tischgerät) für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien

Merkmale und Funktionen:
- passend für folgende Blechgrößen:
  - 600 x 400 mm
  - 530 x 650 mm
  - 580 x 780 mm
  - max. Randhöhe: 15 mm
- inklusive Abtropfblech und Deckel für Laugenwanne
- mechanischer Schwenk-/Tauchmechanismus für Bleche
- Material: Edelstahl

Technische Daten:
- Abmessungen (B x T x H): ca. 550 x 600 x 120 mm
- Abmessungen mit Schwenkhebel (B x T x H): ca. 550 x 700 x 120 mm
- max. Breite in Arbeitsstellung: ca. 650 mm
- Breite Schwenkgitter: ca. 130 mm
- Sicherheitsmerkmale: CE-Kennzeichnung, Konformität mit der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

01.18 **Wassermisch- und Dosiergerät**

Interne Zuordnung: 1 x 8/11

Digital gesteuertes Wassermisch- und Dosiergerät mit automatisch geregeltem Kühlwasseranschluss für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien,
passend zu dem in der nachfolgenden Position beschriebenen Einwasserkühlgerät

Merkmale und Funktionen:
- Gehäuse aus Edelstahl
- Mischen und Dosieren auch ohne Vorlauf möglich
- übersichtliche Bedienungstastatur
- Wiederhol-Automatik
- Dosier- und Temperaturgenauigkeit über die Elektronik einstellbar
- automatisch geregelter Kühlwasseranschluss
- anschlussfertig mit Ventilen und Sieben

Technische Daten:
- Dosierbereich: 0,1–999,9 Liter
- Mischtemperaturbereich: + 1 bis + 80 °C
- Wasserdurchlauf bei ca. 3 bar: ca. 25 l/min
- empfohlener Zulaufdruck: 2–4 bar
- gepr. Wasserdruck: 16 bar
- Zulauftemperarur max.: +80 °C
- Dosiergenauigkeit ab 5 Liter: +/- 1 %
- Temperaturgenauigkeit ab 5 Liter: +/- 1 °C
- Wasseranschluss: 3/4" Außengewinde
- Rohrzuleitung: min. 15 mm
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen (B x H x T): ca. 350 x 400 x 150 mm
- Gewicht: ca. 17 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Mischtemperaturbereich: '.....' °C

Wasserdurchlauf bei ca. 3 bar: '.....' l/min

Dosiergenauigkeit ab 5 Liter: +/- '.....' %

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Temperaturgenauigkeit ab 5 Liter: +/- '.....' °C

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.19 **Eiswasserkühlgerät**

Interne Zuordnung: 1 x 8/12

Eiswasserkühlgerät im Durchlaufsystem für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Konditoreien,
passend zu dem in der vorhergehenden Position beschriebenen Wassermisch- und Dosiergerät

Merkmale:
- Gehäuse aus Edelstahl
- für die Installation an der Wand (inkl. sämtlichem benötigten Befestigungsmaterial)

Technische Daten:
- Kapazität: ca. 40–150 l/h
- Abkühlung: ca. 13 – 15 °C unter Einlauftemperatur
- Temperatur: 1,5–3 °C
- Wasserdruck: 1–5 bar
- max. Testdruck: 16 bar
- Inhalt Behälter: ca. 90 Liter
- Wasseranschluss: 3/4", min. 15 mm
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen (H x B x T): ca. 850 x 500 x 550 mm
- Gewicht (netto): ca. 70 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Kapazität: '.....' l/h

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Abkühlung: '.....' °C unter Einlauftemperatur

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

01.20 **Gefriertruhe**

Interne Zuordnung: 1 x 8/14

Merkmale und Funktionen:
- Gehäusematerial: Stahl
- Gehäusefarbe: weiß
- Innenbehälter aus vorbeschichtetem Stahl
- Deckel aus Edelstahl
- Griffmulde zum Öffnen
- LED-Innenbleuchtung
- mit statischem Kühlsystem und manuellem Abtauverfahren
- System zur Reduzierung der Bereifung der Produkte und der Abtauhäufigkeit
- Temperaturanzeige außen
- abschließbar
- fahrbar, mit 4 gummierten Lenkrollen
- inklusive 8 kunststoffbeschichteter Körbe

Technische Daten:
- Nutzinhalt: ca. 520 Liter
- Temperaturbereich: ca. -10 bis -24 °C
- Luftschallemissionen: ca. 33 dB(A)
- elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz / ca. 1,5 A
- Abmessungen außen (H x B x T): ca. 800 x 1900 x 700 mm
- Gewicht: ca. 90 kg

Liefer- und Leistungsumfang:
Siehe Hinweistext "Allgemeingültige Hinweise/Anforderungen zum Liefer- und Leistungsumfang"

Verwendungsstelle:
Haus 1000, 1. OG,
1 x Raum 1119 (Bäckerwerkstatt)

Angebotenes Produkt:

Hersteller: '.....'

Typ/Modell: '.....'

Artikelnummer: '.....'

Kältemittel: '.....'

Energieeffizienzklasse: '.....'

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Leistungsverzeichnis

21	**LV**	**Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei**
01	Titel	Bäckerei/Konditorei

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag: .....

Nutzinhalt: '.....' Liter

Produkt wie oben beschrieben angeboten (ja/nein): '.....'
(Abweichungen von den Vorgaben sind auf einem gesonderten Beiblatt aufzulisten.)

1 St EP..... GP .....

Summe Titel 01

Bäckerei/Konditorei , Netto: .....

LV-Zusammenfassung

HBZ Rostock (26HRO)

21 LV Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Nr.	Bezeichnung	Seite	Gesamt in EUR
01	**Titel Bäckerei/Konditorei**	13	**.....**

Summe Titel 01 Bäckerei/Konditorei

Angebotssumme, Netto:	EUR	.....
zzgl. MwSt. (19,0 %):	EUR	.....
Angebotssumme, Brutto:	EUR	**.....**

Summe LV 21 Los 661 Ausstattung Bäckerei, Konditorei

Angebotssumme, Netto:	EUR	.....
zzgl. MwSt. (19,0 %):	EUR	.....
Angebotssumme, Brutto:	EUR	**.....**

Stempel

..... Anbieter - Unterschrift