

Datum 14.07.2026

Leistungsverzeichnis (LV)/ Rahmenvereinbarung Kombidämpfer

Gegenstand

Rahmenvereinbarung über Lieferung, Demontage, Montage, Anschlussunterstützung, Inbetriebnahme und Dokumentation von Kombidämpfern

Maximaler Auftragswert:

216.000 EUR netto, ohne Umsatzsteuer

Abrufe nach Bedarf und Budgetfreigabe (keine Abrufverpflichtung)

Laufzeit:

24 Monate

Leistungsbeschreibung

Der Auftraggeber beabsichtigt, wiederkehrende Beschaffungen von Kombidämpfern über eine Rahmenvereinbarung abzuwickeln.

Ziel ist eine kurzfristige, wirtschaftliche und technisch einheitliche Versorgung der relevanten Küchen- und Verpflegungsbereiche. Die Rahmenvereinbarung umfasst insbesondere Kombidämpfer unterschiedlicher Leistungsklassen, Kondensationshauben, Untergestelle, Montage- und Anschlussleistungen sowie bei Bedarf ergänzende Thermiktechnik.

Es besteht bereits ein konkreter Bedarf für einzelne Geräte. Hierfür ist ein kurzfristiger Abruf geplant.

Standorte und aktuelle Bedarfe

Bereich	Menge	Hinweis
Orthopädie - Zentralküche	1 Stück	Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Elektro als Ersatz; Leistungsklasse und Einbausituation im Abruf zu bestätigen; Medienprüfung vor Ausführung erforderlich
Orthopädie - Mitarbeitendenverpflegung / Casino	2 Stück	Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Elektro als Ersatz/Ergänzung der Regeneriertechnik; Türanschlag nach Planung, 1x rechts / 1x links soweit erforderlich
UMM/ KMD – Küche MA	Nach Abruf	Technische Referenz aus Anlagen: Rational i-Combi Pro 20 x GN 2/1 mit UltraVent sowie MKN Schnellkochkessel 500 L / Thermikkomponenten
Weitere Küchenbereiche	Nach Abruf	Kombidämpfer, Zubehör, Montage- und Anschlussleistungen innerhalb der Rahmenvertragssumme

Alle Geräte sind inkl. Lieferung, Montage, Anschluss und Inbetriebnahme und Einweisung anzubieten

Geräteanforderungen

Kombidämpfer 10 x GN 1/1 Elektro:

Kriterium	Anforderung
Leitfabrikat	Rational iCombi Pro 10-1/1 Elektro
Kapazität	Mind. 10 x GN 1/1 bzw. 20x GN 1/2
Richtmaß	Genaue Maße im Datenblatt anzugeben
Elektro	Absicherung nach Herstellerangabe; RCD Typ F oder B, sofern vom Hersteller gefordert
Medien	Frischwasseranschluss 3/4 Zoll; Wasserdruck ca. 1,0-6,0 bar; Abwasser nach Herstellerangabe
Ausstattung	Kerntemperaturfühler, automatische Reinigung, HACCP-Dokumentation, USB-/Netzwerkschnittstelle, Mehrpunkt-Kerntemperaturmessung, Mehrfachgarung, automatische Beschwadung, Energieverbrauchsanzeige
Bauform	Edelstahl, CE-konform; Türanschlag nach Planung; Untergestell / Auflageschienen als Position anzubieten
Zubehör	Option Kondensationshaube / UltraVent ohne Außenanschluss; Option Autodose / Reinigerzubehör; Anschlusset

Kombidämpfer 20 x GN 2/1 Elektro:

Kriterium	Anforderung
Leitfabrikat	Rational iCombi Pro 20-2/1 Elektro
Kapazität	Mind. 20 x GN 2/1 bzw. Längseinschub für GN 2/1 und GN 1/1; geeignet für Produktionsküchen
Richtmaß	Genaue Maße im Datenblatt anzugeben
Elektro	Absicherung nach Herstellerangabe; RCD Typ F oder B, sofern vom Hersteller gefordert
Medien	Frischwasseranschluss 3/4 Zoll; Wasserdruck ca. 1,0-6,0 bar; Abwasser nach Herstellerangabe
Ausstattung	Touch-Display, LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung, 6-Punkt-Kerntemperaturfühler, dynamische Luftverwirbelung, max. Garraumtemperatur ca. 300 Grad C, Handbrause, Frischdampfgenerator, Energieverbrauchsanzeige, programmierbare Garprogramme
Bauform	Edelstahl, CE-konform; Türanschlag nach Planung; Untergestell / Auflageschienen als Position anzubieten
Zubehör	Option Kondensationshaube / UltraVent ohne Außenanschluss; Option Autodose / Reinigerzubehör; Anschlusset; Hordengestellwagen 20-2/1 optional

Montage-, Anschluss- und Nebenleistungen

- Demontage vorhandener Geräte, Trennung vorhandener Medien, Abtransport und fachgerechte Entsorgung, sofern im Abruf beauftragt.
- Einbringung, Schutz angrenzender Einrichtungen, Montage und Ausrichtung am vorgesehenen Standort.
- Anschluss Elektro und Sanitär an bauseits vorhandene, den Herstellervorgaben entsprechende Übergabepunkte; notwendige bauseitige Anpassungen sind vor Ausführung anzuzeigen.
- Prüfung der Anschlussvoraussetzungen einschließlich FI/RCD-Typen, Leitungsquerschnitten, Absicherung, Wasserqualität, Wasserdruck, Abwasser und Dampfableitung.
- Inbetriebnahme, Funktionsprüfung, Probetrieb, Einweisung und Übergabe der Dokumentation.

Mindestanforderungen

- geeignet für GN-Behälter
- Eignung für gewerbliche Produktions-, Regenerier- und Ausgabeküchen im Klinikbetrieb.
- Hygienegerechte, reinigungsfreundliche Ausführung; Edelstahl-/CNS-Ausführung an relevanten Komponenten.
- Betrieb mit Dampf, Heißluft und Kombibetrieb; reproduzierbare Gar- und Regenerationsprogramme.
- Automatische bzw. programmierbare Reinigungssysteme, soweit gerätebezogen verfügbar.
- HACCP-Dokumentation bzw. Export-/Netzwerkschnittstelle für Betriebs- und Temperaturdaten.
- Schnittstellen: Wasserzulauf, Abwasser, Elektroanschluss, ggf. Abluft / Kondensationshaube gemäß Geräteklasse.
- Einweisung des Bedien- und Technikpersonals sowie Übergabe von Reinigungs-, Wartungs- und Revisionsunterlagen.
- Vor Ausführung sind Einbringwege, Türanschlüsse, Anschlusspunkte, FI/RCD-Anforderungen und Dampfableitung standortbezogen zu prüfen.

Angaben und Konditionen

Angebotsfrist	13.08.2026 10:00 Uhr
Bindefrist	12.11.2026

Der schnellstmögliche Liefertermin ist zwingend mit anzugeben und bindend, da eine Umsetzung schnellstmöglich angestrebt wird.

Angebotsinhalte des Bieters

- Ausgefülltes Preisblatt mit Einzel- und Gesamtpreisen netto.
- Datenblätter der angebotenen Geräte und Zubehörkomponenten.
- Lieferzeiten je Geräteklasse ab Abruf.
- Beschreibung Montage-/Servicekonzept, Reaktionszeiten und Verfügbarkeit von Ersatzteilen.
- Benennung bauseitiger Voraussetzungen und Anschlüsse.
- Gewährleistungsbedingungen
- Bestätigung, dass der maximale Rahmenvertragswert von 216.000 EUR netto beachtet wird.

Wertung

Kriterium	Gewichtung	Erläuterung
Preis	80%	Gesamtwertung anhand ausgefülltem Preisblatt / bewerteter Warenkorb
Lieferzeit	20%	Kurzfristigkeit der Lieferung im Vergleich zu anderen Anbietern

Vertragliche und kaufmännische Mindestbedingungen

- Preise sind netto, zuzüglich gesetzlicher Umsatzsteuer, frei Verwendungsstelle / Lieferort inklusive Verpackung und Einbringung auszuweisen, sofern nicht anders angegeben.
- Zahlung nach funktionsfähiger Lieferung, Inbetriebnahme und prüffähiger Rechnung, sofern im Auftrag keine abweichende Zahlungsregelung vereinbart wird.
- Eigentumsvorbehalte, Anzahlungen oder abweichende Zahlungsbedingungen sind ausdrücklich kenntlich zu machen und werden nur Vertragsbestandteil, wenn sie vom Auftraggeber akzeptiert werden.
- Sämtliche angebotenen Leistungen müssen die einschlägigen öffentlich-rechtlichen, sicherheitstechnischen, hygienischen und herstellerseitigen Anforderungen erfüllen.

- Bieter haben technische Bedenken, unklare Schnittstellen oder nicht enthaltene Leistungen im Angebot gesondert und eindeutig auszuweisen.
- Der Rahmenvertrag begründet keinen Anspruch des Auftragnehmers auf Abrufe und keine Mindestabnahmemenge.
- Abrufe erfolgen objekt-, standort- und bedarfsbezogen durch Einzelbestellung des Auftraggebers.
- Der maximale Gesamtwert aller Abrufe aus der Rahmenvereinbarung beträgt 216.000 EUR netto. Nach Erreichen dieses Werts sind keine weiteren Abrufe aus diesem Vertrag zulässig.
- Die im Preisblatt angebotenen Einheitspreise gelten für die Vertragslaufzeit.
- Alle angebotenen Geräte müssen neu, fabrikneu, CE-konform und für den gewerblichen Küchenbetrieb geeignet sein.
- Alle Nebenleistungen, die für eine funktionsfähige Übergabe erforderlich sind, sind einzukalkulieren oder als gesonderte Position auszuweisen