

Germany-Berlin: Laboratory building construction work**OJ S 184/2020 22/09/2020****Contract award notice****Works****Legal Basis:**

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung, in Vertretung des Bundesministeriums des Innern, für Bau und Heimat

Postal address: Straße des 17. Juni 112

Town: Berlin

NUTS code: DE300 Berlin

Postal code: 10623

Country: Germany

Contact person: Referat A 4.1 – Vergabesachgebiet

E-mail: jeannette.gnauck@bbr.bund.de

Telephone: +49 30-184010

Fax: +49 30-184018450

Internet address(es):

Main address: <http://www.evergabe-online.de>

I.4. Type of the contracting authority

Ministry or any other national or federal authority, including their regional or local subdivisions

I.5. Main activity

General public services

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement**II.1.1. Title**

Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM) – Haus 30 – Küchentechnik – 1179 /2019

Reference number: 1179/2019

II.1.2. Main CPV code

45214610 Laboratory building construction work

II.1.3. Type of contract

Works

II.1.4. Short description

Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM), Haus 30, Innensanierung des Labor- und Bürogebäudes, Küchentechnik – VE 37.

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: no

II.1.7. Total value of the procurement

Value excluding VAT: 497 096,60 EUR

II.2. Description

II.2.2. Additional CPV code(s)

45214620 Research and testing facilities construction work

II.2.3. Place of performance

NUTS code: DE300 Berlin

Main site or place of performance: Unter den Eichen 87 12205 Berlin

II.2.4. Description of the procurement

Die Kantine ist für die Versorgung von ca. 400 Tischgästen konzipiert, sowie die Bewirtung bei Veranstaltungen, Tagungen.

Für eine ordnungsgemäße, warenkundliche getrennte Lagerung sind in einem Kühlzellenkomplex folgende Kühllagerbereiche vorgesehen:

- Kühlzelle Gemüse und Obst (ca. 8 m²);
- Vorkühlraum (ca. 13 m²);
- Kühlzelle Fleisch/ Wurstwaren (ca. 7 m²);
- Tiefkühlzelle (ca. 8 m²).

Für Trockenware ist ebenfalls ein Lager (27 m²) inkl. Ausstattung (Regale, Gewürzschrank, Brotschrank) vorgesehen.

Vorbereitung

Folgende Arbeitsstufen werden manuell oder teilmechanisiert ausgeführt:

- Waschen, -Putzen, -Zerkleinern, -Pürieren, – Auslösen, Hacken, -Belegen/ Vorportionieren
- Kalte Küche

Die Kalte Küche realisiert die Produktion von Desserts, Sandwiches u. a. für die Bestückung der Ausgabeeinrichtung sowie arbeitsteilig mit der Warmen Küche die Bankettversorgung.

Warme Küche

In der Warmen Küche sind die für die Herstellung der notwendigen Portionen erforderlichen Gargeräte angeordnet:

- 2 St. Heißluft – Dämpfer 10 x GN 1/1;
- 1 St. Friteuse mit 2 Becken;
- 2 St. Frittenwanne;
- 1 St. Multibräter;
- 1 St. Nudelkocher;
- 1 St. Ceranherd mit 4 Kochstellen;
- 1 St. Braisiere 2 x GN 1/1;
- 3 St. Blockarbeits Tisch;
- 5,7 m Installationswand.;
- 1 St. Stand-Bratpfanne 2 x GN 1/1.

Die Ausrüstung wird ergänzt durch fahrbare Arbeitstische.

Speisenausgabe

Zum Speisenausgabebereich gehören eine fest installierte Speisenausgabetheke, mobile Ausgabegeräte sowie separat angeordnete Automaten für Heiß- und Kaltgetränke, Snacks und Handelsware.

Über die Speisenausgabetheke erfolgt die Ausgabe des Mittagessens in freier Komponentenwahl. Die Entnahme von Kaltkomponenten, Desserts, Salaten, sowie von Heiß- und Kaltgetränken erfolgt in Selbstbedienung.

Die Kassierung ist an 1 Kassenstand sowohl bargeldlos als auch mit der Möglichkeit der Barzahlung vorgesehen.

Die Speisenausgabetheke soll eine durchgehende (fugenfreie) Abdeckung mit integrierter Tabletrutsche erhalten. Sie besteht aus:

- Nische mit fahrbarem Tablettstapler;
- 2 St. gekühlter Unterbau mit Kühlwanne und Aufsatzkühlvitrine (z.B. für Dessert und Molkereiprodukte)

— Geräteträger für Wechselgeräte als Front-Cooking-Station.

Der „Front-Koch“ kann im Rückbereich der Front-Cooking- Station bei Bedarf Geräte des Kochblocks (z. B. Heißluft-Dämpfer, Ceranherd, Fritteuse) nutzen.

— Anfahrwand mit Hustenschutz und Ausgabebord als Warmausgabe;

— Neutralteil als Suppenstation (zur Selbstentnahme);

— Kassenplatz mit Besteckaufsatz;

— Ausgabeschränk für Heiß- und Kaltgetränke zur Selbstentnahme

(Kaffeeautomat für Kaffee, Kaffeespezialitäten, Heißwasser/Zapfanlage Premix-Station für Kaltgetränke)

— Saladette;

— Tablettstapler.

Die Reinigung von Küchengerät, Behältern, Tablett, Geschirr, Gläsern und Besteck erfolgt im Bereich Geschirreinigung.

Vorgesehen ist eine Korbtransport-Geschirrspülmaschine mit folgenden Merkmalen:

- Beheizung mit Elektroenergie;
- 3-Tank-Maschine;
- Frischwasser-Klarspülung mit Demi-Wasser für Gläser und Besteckteile;
- Abluftwärmerückgewinnung;
- 180° – Kurve mit Trocknung;
- Auslaufrollentisch schwenkbar;
- Integrierte Umkehrosmoseanlage.

Die Spülmaschine wird für den Klarspülgang mit demineralisiertem Wasser aus einer maschineninternen Umkehrosmoseanlage versorgt. Reinigungs- und Klarspülmittel werden als Kompaktreiniger in fester Form der Spülmaschine zugeführt.

Ein Geschirrlager mit Geschirr- Hochschränken zur Aufbewahrung von Reservegeschirr, Sondergeschirr u.a. befindet sich im „Lager Eigenbedarf“.

Entsorgung Nassmüll und Trockenmüll

Die Entsorgung der Speisereste aus dem Spülbereich sowie der organischen Küchenabfälle aus den Vorbereitungsbereichen erfolgt mittels fahrbarer Abfallbehälter mit Deckel. Nach Beendigung der Speisenzubereitung werden die Abfälle in den Abfallraum transportiert und in einem Nassmüllkühler bis zur Entsorgung zwischengelagert.

Zentralkälteanlage 1 Kältemittelverdichter und incl. Verdichter, Verflüssiger im Außenbereich des Treppenabganges EG/ UG

Weitere Küchentechnik

- Küchenmaschine fahrbar;
- Spültisch m. Becken u. Abtropffläche;
- Arbeitstisch-Kombination m. Schubladenblock;
- Arbeitstisch m. Ablageboden;
- Wandbord mit untergebauten Gewürzschütten;
- Umluft-Kühlschrank;

- Handwaschbecken-Ausguss- Kombination m. Hygieneset u. Spritzschutz;
- Arbeitsschrank m. Schiebetür;
- Arbeitsschrank m. Schubladenblock;

Kundendienstnähe

Die anbietende Firma hat nachzuweisen, dass der Kundendienst für die angebotenen und bei Auftragserteilung zu liefernden Anlagen und Geräte sichergestellt ist.

Ausführungszeit: Januar 2021 bis September 2021

Instandhaltungsleistungen sind Bestandteil der Ausschreibung – Laufzeit: 4 Jahre.

II.2.5. Award criteria

Price

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

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

II.2.14. Additional information

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Open procedure

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

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

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: yes

IV.2. Administrative information

IV.2.1. Previous publication concerning this procedure

Notice number in the OJ S: [2020/S 069-163064](#)

IV.2.8. Information about termination of dynamic purchasing system

IV.2.9. Information about termination of call for competition in the form of a prior information notice

Section V: Award of contract

Contract No: 1179/2019

Title:

Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM) – Haus 30 – Küchentechnik – 1179 /2019

A contract/lot is awarded: yes

V.2. Award of contract

V.2.1. Date of conclusion of the contract

08/09/2020

V.2.2. Information about tenders

Number of tenders received: 7

The contract has been awarded to a group of economic operators: no

V.2.3. Name and address of the contractor

Official name: Püschel GmbH & Co. KG

Town: Dresden

NUTS code: DED2 Dresden

Country: Germany

The contractor is an SME: no

V.2.4. Information on value of the contract/lot

Total value of the contract/lot: 497 096,60 EUR

V.2.5. Information about subcontracting**Section VI: Complementary information**

VI.3. Additional information

Die Vergabestelle weist darauf hin, dass zur Gewährleistung eines zügigen Verfahrens nur rechtzeitig bei der Vergabestelle eingegangene Bieteranfragen beantwortet werden können.
Fristende: 30.4.2020

Das Angebotsschreiben Formblatt 213 wird nicht nachgefordert (§ 16a EU Abs. 3 VOB/A).
Informationen zur Datenerhebung gemäß Artikel 13 Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) sind den Vergabeunterlagen aus dem beiliegenden Informationsblatt zu entnehmen.

Die Vergabeunterlagen können unentgeltlich, uneingeschränkt, vollständig und direkt unter www.evergabe-online.de abgerufen werden.

Bitte beachten Sie, dass der freie Download von Teilnahme- und Vergabeunterlagen nur einer ersten Ansicht dient.

Um an der Ausschreibung teilnehmen zu können (z. B. um Teilnahmeanträge bzw. Angebote abzugeben, müssen Sie die Teilnahme im Angebotsassistenten beantragen.

Nur wenn Sie fristgerecht die Teilnahme an der Ausschreibung beantragen, werden Sie über etwaige Änderungen der Vergabeunterlagen aktiv informiert und können Bieterfragen zur Ausschreibung stellen bzw. die Antworten hierzu erhalten.

Seit dem 1.1.2017 werden alle EU-Verfahren nur noch über die e-Vergabe abgewickelt. Die Angebotsabgabe erfolgt dann ausnahmslos als elektronisches Angebot.

Der Eröffnungstermin findet in EU-weiten offenen Verfahren nicht mehr in Anwesenheit der Bieter statt. Eine Teilnahme an der Submission ist nicht mehr möglich.

VI.4. Procedures for review**VI.4.1. Review body**

Official name: Bundeskartellamt – Vergabekammern des Bundes

Postal address: Villemombler Str. 76

Town: Bonn

Postal code: 53123

Country: Germany

Fax: +49 228-9499163

VI.4.3. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures:

Zuständig für die Nachprüfung von Vergabeverfahren ist das

Bundeskartellamt- Vergabekammern des Bundes, Villemombler Str. 76, 53123 Bonn,

Tel: +49 228/9499-0

Fax: +49 228/9499-163

Gemäß § 160 Abs. 3 Nr. 1 GWB müssen erkannte Verstöße gegen Vergabevorschriften innerhalb einer Frist von 10 Kalendertagen bei der Vergabestelle des Bundesamtes für Bauwesen und Raumordnung, Referat A 4, Straße des 17. Juni 112 in 10623 Berlin, gerügt werden, Verstöße gegen Vergabevorschriften, die sich aus diesem Bekanntmachungstext oder aus den Vergabeunterlagen ergeben, müssen innerhalb der Angebots- bzw.

Bewerbungsfrist gerügt werden, § 160 Abs. 3 Nr. 2 GWB.

Hilft die Vergabestelle der Rüge nicht ab, kann ein Antrag auf Nachprüfung beim Bundeskartellamt unter der o. g. Anschrift innerhalb von 15 Kalendertagen nach Eingang der Mitteilung des Auftraggebers, der Rüge nicht abhelfen zu wollen, gestellt werden. Der Nachprüfungsantrag ist unzulässig, soweit die Voraussetzungen von § 160 Abs. 3 GWB vorliegen.

Die Vergabestelle weist ferner auf die Vorschriften der §§ 134, 135 GWB hin. Insbesondere sind die Fristenregelungen in § 135 Abs. 2 GWB zur Geltendmachung der in § 134 Abs. 1 GWB genannten Verstöße zu beachten.

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

Official name: Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung – A 4.1 – Vergabe

Town: Berlin

Country: Germany

Fax: +49 30-184018450

VI.5. Date of dispatch of this notice

17/09/2020