

Vergabestelle
Staatliches Bau- und Liegenschaftsamt Neubrandenburg

Neustrelitzer Straße 121
17033 Neubrandenburg
Deutschland
Tel.: Fax.:

Datum der Versendung

Vergabeart

- Öffentliche Ausschreibung
 Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb
 Beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb
 Freihändige Vergabe
 Internationale NATO-Ausschreibung

Ablauf der Angebotsfrist

Datum 14.04.2023 | Uhrzeit 23:59

Eröffnungstermin

Datum 17.04.2023 | Uhrzeit 00:00

Ort

Raum

Bindefrist endet am 12.05.2023

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

(Vergabeverfahren gemäß Abschnitt 1 der VOB/A)

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer Baumaßnahme

41004-C2-0001 Trukft Tollense Kaserne

TRUKFT Tollense Kaserne

Vergabenummer Leistung

23A0013N Kücheneinrichtung

Anlagen**A) die beim Bieter verbleiben und im Vergabeverfahren zu beachten sind:**

- 212 Teilnahmebedingungen (Ausgabe 2019)
 216 Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen
 227 Zuschlagskriterien
 242 Instandhaltung
 Informationen zur Datenerhebung
 Hinweis für den Umgang mit Bauablaufstörungen
 Wichtige Hinweise zum elektronischen Vergabeverfahren

B) die beim Bieter verbleiben und Vertragsbestandteil werden:

- Teile der Leistungsbeschreibung: Baubeschreibung, Pläne, sonstige Anlagen
 214 Besondere Vertragsbedingungen
 225 Stoffpreisgleitklausel
 228 Nichteisenmetalle
 241 Abfall
 244 Datenverarbeitung
 246 Aufträge für Gaststreitkräfte
 247 Aufträge mit besonderen Anforderungen aufgrund Geheimschutz oder Sabotageschutz
 247 MIL Bauaufträge in militärisch genutzten Liegenschaften
 625 NATO Infrastrukturbauten

C) die, soweit erforderlich, ausgefüllt mit dem Angebot einzureichen sind:

- 213 Angebotsschreiben
- Teile der Leistungsbeschreibung: Leistungsverzeichnis/Leistungsprogramm
- 124 Eigenerklärung zur Eignung
- 125 Sicherheitsauskunft und Verpflichtungserklärung Teilnehmer
- 221/222 Angaben zur Preisermittlung entsprechend Formblatt 221 oder 222
- 224 Angebot Lohngleitklausel
- 233 Nachunternehmerleistungen
- 234 Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft
- 248 Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten
- Vertragsformular für Instandhaltung: _____
- Erklärung zum Datenschutz
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der BG mind. gültig bis zum Eröffnungstermin o.nicht älter als 6 Monate
- Nachweis für die Eintragung in das Berufsregister (i. d. R. Handwerkskarte oder IHK-Bescheinigung)

D) die ausgefüllt auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle einzureichen sind:

- 126 Sicherheitsauskunft und Verpflichtungserklärung – Nachunternehmer/Unterauftragnehmer
- 223 Aufgliederung der Einheitspreise entsprechend Formblatt 223
-
-

1 Es ist beabsichtigt, die in beigefügter Leistungsbeschreibung bezeichneten Bauleistungen im Namen und für Rechnung

Bundesrepublik Deutschland

d.v.d. die Referatsgruppe 42 im Finanzministerium des Landes M-V

d.v.d. die Leitung des Staatlichen Bau- und Liegenschaftsamtes Neubrandenburg

Neustrelitzer Str.121, 17033 Neubrandenburg

zu vergeben.

Es ist beabsichtigt, die in beigefügtem Vertragsformular bezeichneten Instandhaltungsleistungen im Namen und für Rechnung

zu vergeben.

2 Kommunikation

Die Kommunikation erfolgt

- elektronisch über die Vergabeplattform
- auf andere Weise (schriftlich/Textform)
- in Kombination: bis zur Angebots(er)öffnung elektronisch über die Vergabeplattform; danach schriftlich oder in Textform

Stelle Finanzministerium Mecklenburg-Vorpommern
Abteilung IV, Referat 450 (Zentrale Vergabestelle)

Straße Schloßstraße 9-11
PLZ/Ort 19053 Schwerin

Fax
E-Mail zvs@fm.sbl-mv.de

3 Unterlagen (Erklärungen, Angaben, Nachweise)**3.1 Folgende Unterlagen sind mit dem Angebot einzureichen:**

- siehe Formblatt Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen
- Erklärung nach § 9 Abs. 4 bis 6 VgG M-V und Vereinbarung nach § 10 VgG M-V
-

3.2 - frei -

3.3 Nachforderung

Fehlende Unterlagen, deren Vorlage mit dem Angebot gefordert war, werden

- nachgefordert.
 teilweise nachgefordert, und zwar folgende Unterlagen:

nicht nachgefordert.

3.4 Folgende Unterlagen sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle vorzulegen:

- siehe Formblatt Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen

4 Losweise Vergabe

- nein
 ja, Angebote sind möglich
 nur für ein Los
 für ein Los oder mehrere Lose

nur für alle Lose (alle Lose müssen angeboten werden)

5 Mehrere Hauptangebote

Die Abgabe von mehr als einem Hauptangebot ist

- zugelassen.
 Werden mehrere Hauptangebote abgegeben, muss jedes aus sich heraus zuschlagsfähig sein.
 § 13 Absatz 1 Nummer 2 VOB/A gilt für jedes Hauptangebot.
 nicht zugelassen.

6 Nebenangebote

- 6.1 Nebenangebote sind nicht zugelassen, Nummer 4 der Teilnahmebedingungen gilt nicht.
 6.2 Nebenangebote sind zugelassen (siehe auch Nummer 4 der Teilnahmebedingungen) - ausgenommen Nebenangebote, die ausschließlich Preisnachlässe mit Bedingungen beinhalten -
 für die gesamte Leistung
 nur für nachfolgend genannte Bereiche:

mit Ausnahme nachfolgend genannter Bereiche:

unter folgenden weiteren Bedingungen:

- nur in Verbindung mit einem Hauptangebot

7 Angebotswertung

Kriterien für die Wertung der Haupt- und ggf. Nebenangebote

- Zuschlagskriterium Preis

Der Preis wird aus der Wertungssumme des Angebotes ermittelt.

Die Wertungssummen werden ermittelt aus den nachgerechneten Angebotssummen, insbesondere unter Berücksichtigung von Nachlässen, Erstattungsbetrag aus der Lohngleitklausel, Instandhaltungsangeboten.

- Mehrere Zuschlagskriterien gemäß Formblatt Zuschlagskriterien

Werkstätten für Behinderte wird bei der Berechnung der Wertungssumme ein Bonus von 15 Prozent eingeräumt.

Ist ein Angebot, das von einer Werkstatt für Behinderte abgegeben wurde, ebenso wirtschaftlich wie ein anderes Angebot, so wird der Zuschlag auf das Angebot der Werkstatt für Behinderte erteilt.

Der Nachweis der Eigenschaft als Werkstatt für Behinderte ist mit dem Angebot zu führen.

8 Zugelassene Angebotsabgabe

- Elektronisch

- in Textform mit fortgeschrittener/m Signatur/Siegel mit qualifizierter/m Signatur/Siegel

Bei elektronischer Angebotsübermittlung in Textform muss der Bieter zu erkennen sein; falls vorgegeben, ist das Angebot mit der geforderten Signatur/dem geforderten Siegel zu versehen.

Das Angebot ist zusammen mit den Anlagen bis zum Ablauf der Angebotsfrist über die Vergabeplattform der Vergabestelle zu übermitteln.

- Schriftlich

Das beigefügte Angebotsschreiben ist zu unterzeichnen und zusammen mit den Anlagen in verschlossenem Umschlag bis zum Ablauf der Angebotsfrist an folgende Anschrift zu senden oder dort abzugeben:

- siehe Briefkopf
 Stelle:

Der Umschlag ist außen mit Namen (Firma) und Anschrift des Bieters und der Angabe „Angebot für

Maßnahmennummer: 41004-C2-0001	Baumaßnahme: Trukft Tollense Kaserne
Vergabenummer: 23A0013N	Leistung: Kücheneinrichtung

” zu versehen, ggf. unter Verwendung eines bereit gestellten Kennzettels.

9 Stelle, an die sich der Bewerber oder Bieter zur Nachprüfung behaupteter Verstöße gegen die Vergabebestimmungen wenden kann (Nachprüfungsstelle nach § 21 VOB/A):

Finanzministerium MV, Abt. IV, Referat 450 (Vergabe u. Vertragsrecht)

Schloßstraße 9-11

19053 Schwerin

10

Teilnahmebedingungen für die Vergabe von Bauleistungen Einheitliche Fassung

Das Vergabeverfahren erfolgt nach der "Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen", Teil A "Allgemeine Bestimmungen für die Vergabe von Bauleistungen" (VOB/A, Abschnitt 1).

1 Mitteilung von Unklarheiten in den Vergabeunterlagen

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Unternehmens Unklarheiten, Unvollständigkei-ten oder Fehler, so hat es unverzüglich die Vergabestelle vor Angebotsabgabe in Textform darauf hin-zuweisen.

2 Unzulässige Wettbewerbsbeschränkungen

Angebote von Bietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligen, werden ausgeschlossen.

Zur Bekämpfung von Wettbewerbsbeschränkungen hat der Bieter auf Verlangen Auskünfte darüber zu geben, ob und auf welche Art er wirtschaftlich und rechtlich mit Unternehmen verbunden ist.

3 Angebot

3.1 Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen.

3.2 Für das Angebot sind die von der Vergabestelle vorgegebenen Vordrucke zu verwenden. Das Angebot ist bis zu dem von der Vergabestelle angegebenen Ablauf der Angebotsfrist einzureichen. Ein nicht form- oder fristgerecht eingereichtes Angebot wird ausgeschlossen.

3.3 Eine selbstgefertigte Abschrift oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses ist zulässig.

Die von der Vergabestelle vorgegebene Langfassung des Leistungsverzeichnisses ist allein verbindlich.

3.4 Unterlagen, die von der Vergabestelle nach Angebotsabgabe verlangt werden, sind zu dem von der Vergabestelle bestimmten Zeitpunkt einzureichen.

3.5 Alle Eintragungen müssen dokumentenecht sein.

3.6 Ein Bieter, der in seinem Angebot die von ihm tatsächlich für einzelne Leistungspositionen geforderten Einheitspreise auf verschiedene Einheitspreise anderer Leistungspositionen verteilt, benennt nicht die von ihm geforderten Preise. Deshalb werden Angebote, bei denen der Bieter die Einheitspreise einzelner Leistungspositionen in „Mischkalkulationen“ auf andere Leistungspositionen umlegt, von der Wertung ausgeschlossen.

3.7 Alle Preise sind in Euro mit höchstens drei Nachkommastellen anzugeben.

Die Preise (Einheitspreise, Pauschalpreise, Verrechnungssätze usw.) sind ohne Umsatzsteuer an-zugeben. Der Umsatzsteuerbetrag ist unter Zugrundelegung des geltenden Steuersatzes am Schluss des Angebotes hinzuzufügen.

Es werden nur Preisnachlässe gewertet, die

- ohne Bedingungen als Vomhundertsatz auf die Abrechnungssumme gewährt werden

und

- an der im Angebotsschreiben bezeichneten Stelle aufgeführt sind.

Nicht zu wertende Preisnachlässe bleiben Inhalt des Angebotes und werden im Fall der Auftrags-erteilung Vertragsinhalt.

4 Nebenangebote

4.1 Soweit an Nebenangebote Mindestanforderungen gestellt sind, müssen diese erfüllt werden; im Übr-igen müssen sie im Vergleich zur Leistungsbeschreibung qualitativ und quantitativ gleichwertig sein. Die Erfüllung der Mindestanforderungen bzw. die Gleichwertigkeit ist mit Angebotsabgabe nachzuweisen.

4.2 Der Bieter hat die in Nebenangeboten enthaltenen Leistungen eindeutig und erschöpfend zu be-schreiben; die Gliederung des Leistungsverzeichnisses ist, soweit möglich, beizubehalten.

Nebenangebote müssen alle Leistungen umfassen, die zu einer einwandfreien Ausführung der Bauleis-tung erforderlich sind.

Soweit der Bieter eine Leistung anbietet, deren Ausführung nicht in Allgemeinen Technischen Ver-tragsbedingungen oder in den Vergabeunterlagen geregelt ist, hat er im Angebot entsprechende Anga-ben über Ausführung und Beschaffenheit dieser Leistung zu machen.

4.3 Nebenangebote sind, soweit sie Teilleistungen (Positionen) des Leistungsverzeichnisses beeinflussen (ändern, ersetzen, entfallen lassen, zusätzlich erfordern), nach Mengenansätzen und Einzelpreisen aufzugliedern (auch bei Vergütung durch Pauschalsumme).

- 4.4 Nebenangebote, die den Nummern 4.1 bis 4.3 nicht entsprechen, werden von der Wertung ausgeschlossen.

5 Bietergemeinschaften

- 5.1 Die Bietergemeinschaft hat mit ihrem Angebot eine Erklärung aller Mitglieder in Textform abzugeben,
- in der die Bildung einer Arbeitsgemeinschaft im Auftragsfall erklärt ist,
 - in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der für die Durchführung des Vertrags bevollmächtigte Vertreter bezeichnet ist,
 - dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber rechtsverbindlich vertritt,
 - dass alle Mitglieder als Gesamtschuldner haften.

Auf Verlangen der Vergabestelle ist eine von allen Mitgliedern unterzeichnete bzw. fortgeschritten oder qualifiziert signierte/mit Siegel versehene Erklärung abzugeben

- 5.2 Sofern nicht öffentlich ausgeschrieben wird, werden Angebote von Bietergemeinschaften, die sich erst nach der Aufforderung zur Angebotsabgabe aus aufgeförderten Unternehmen gebildet haben, nicht zugelassen.

6 Nachunternehmen

Beabsichtigt der Bieter Teile der Leistung von Nachunternehmen ausführen zu lassen, muss er in seinem Angebot Art und Umfang der durch Nachunternehmen auszuführenden Leistungen angeben und auf Verlangen die vorgesehenen Nachunternehmen benennen.

7 Eignung

- 7.1 Öffentliche Ausschreibung

Präqualifizierte Unternehmen führen den Nachweis der Eignung durch den Eintrag in die Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) und ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Bei Einsatz von Nachunternehmen ist auf gesondertes Verlangen nachzuweisen, dass diese präqualifiziert sind oder die Voraussetzung für die Präqualifikation erfüllen, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

Nicht präqualifizierte Unternehmen haben als vorläufigen Nachweis der Eignung mit dem Angebot die ausgefüllte „Eigenerklärung zur Eignung“ vorzulegen, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Bei Einsatz von Nachunternehmen sind auf gesondertes Verlangen die Eigenerklärungen auch für diese abzugeben ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Sind die Nachunternehmen präqualifiziert, reicht die Angabe der Nummer, unter der diese in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) geführt werden ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

Gelangt das Angebot in die engere Wahl, sind die Eigenerklärungen (auch die der benannten Nachunternehmen) auf gesondertes Verlangen durch Vorlage der in der „Eigenerklärung zur Eignung“ genannten Bescheinigungen zuständiger Stellen zu bestätigen. Bescheinigungen, die nicht in deutscher Sprache abgefasst sind, ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen.

- 7.2 Beschränkte Ausschreibungen/Freihändige Vergaben

Ist der Einsatz von Nachunternehmen vorgesehen, müssen **präqualifizierte Unternehmen** der engeren Wahl auf gesondertes Verlangen nachweisen, dass die von ihnen vorgesehenen Nachunternehmen präqualifiziert sind oder die Voraussetzung für die Präqualifizierung erfüllen, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

Gelangt das Angebot **nicht präqualifizierter Unternehmen** in die engere Wahl, sind auf gesondertes Verlangen die in der „Eigenerklärung zur Eignung“ genannten Bescheinigungen zuständiger Stellen vorzulegen. Ist der Einsatz von Nachunternehmen vorgesehen, müssen die Eigenerklärungen und Bescheinigungen auch für die benannten Nachunternehmen vorgelegt bzw. die Nummern angegeben werden, unter denen die benannten Nachunternehmen in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) geführt werden, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Bescheinigungen, die nicht in deutscher Sprache abgefasst sind, ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen.

Die Verpflichtung zur Vorlage von Eigenerklärungen und Bescheinigungen entfällt, soweit die Eignung (Bieter und benannte Nachunternehmen) bereits im Teilnahmewettbewerb nachgewiesen ist.



Baumaßnahme	Vergabenummer
Trukft Tollense Kaserne TRUKFT Tollense Kaserne	23A0013N
Leistung	
Kücheneinrichtung	

Ergänzung der Aufforderung zur Angebotsabgabe

Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen (Erklärungen, Angaben, Nachweise)

1 Unterlagen, die mit dem Angebot abzugeben sind

1.1 Formblätter

- Angebotsschreiben (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- Angaben zur Preisermittlung entsprechend den Formblättern 221 oder 222 (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- 224 - Angebot Lohngleitklausel (wenn ein Änderungssatz angeboten wird; bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot, zu dem ein Änderungssatz angeboten wird)
- 233- Verzeichnis der Nachunternehmerleistungen (wenn Teile der Leistung an Nachunternehmer vergeben werden sollen; bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot, in dem Teile der Leistung an Nachunternehmer vergeben werden sollen)
- 234- Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft (wenn das Angebot von einer Bietergemeinschaft abgegeben wird; bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot einer Bietergemeinschaft)
- 235- Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen (wenn sich der Bieter der Kapazitäten anderer Unternehmen bedienen wird; bei Abgabe mehrere Hauptangebote für jedes Hauptangebot, in dem sich der Bieter der Kapazitäten anderer Unternehmen bedient)
- 248 - Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- Vertragsformular/e Instandhaltung (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- Erklärung und Vereinbarung §§ 9, 10 VgG M-V
- Erklärung zum Datenschutz

1.2. Unternehmensbezogene Unterlagen

- Angabe der PQ-Nummer im Angebotsschreiben oder Formblatt Eigenerklärung zur Eignung oder Einheitliche Europäische Eigenerklärung
-
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der BG mind. gültig bis zum Eröffnungstermin oder nicht älter als 6 Monate
- Eintragung Berufsregister (z.B. Gewerbeanmeldung, Handelsregisterauszug, Eintrag in der Handwerksrolle oder bei der Industrie- und Handelskammer)

1.3. leistungsbezogene Unterlagen

- Leistungsverzeichnis mit den Preisen
- Produktangaben in folgenden Positionen:
- 125 – Sicherheitsauskunft und Verzichtserklärung Bieter

1.4. sonstige Unterlagen

- Erfüllung von Mindestanforderungen, z.B. Datenblätter, Muster, spezielle Nachweise
-
-

2 Unterlagen, die auf Verlangen der Vergabestelle vorzulegen sind

2.1 Formblätter

- 126 - Sicherheitsauskunft und Verpflichtungserklärung Nachunternehmer/Unterauftragnehmer
- 236 - Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen
- 223 - Aufgliederung der Einheitspreise
-
-

2.2 Unternehmensbezogene Unterlagen (Bestätigungen der Eigenerklärungen)

- 444 – Referenzbescheinigung, mind. **3** max. **5** Referenzen der letzten **3** Jahre (vom AG bestätigt)
- Erklärung zur Zahl der in den letzten 3 Jahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräfte, gegliedert nach Lohngruppen, mit extra ausgewiesenem Leitungspersonal
- Gewerbeanmeldung, Handelsregisterauszug und Eintragung in der Handwerksrolle (Handwerkskarte) bzw. bei der Industrie- und Handelskammer
- rechtskräftig bestätigter Insolvenzplan (falls eine Erklärung über das Vorliegen eines solchen Insolvenzplanes angegeben wurde)
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse, falls das Unternehmen beitragspflichtig ist
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes bzw. Bescheinigung in Steuersachen, falls das Finanzamt eine solche Bescheinigung ausstellt
- Freistellungsbescheinigung nach § 48b Einkommensteuergesetz
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der BG mind. gültig bis zum Eröffnungstermin oder nicht älter als 6 Monate
-
-

2.3 leistungsbezogene Unterlagen

- Produktdatenblätter benannter Fabrikate
-
-

2.4 sonstige Unterlagen

- Urkalkulation (die Urkalkulation wird für die Prüfung der Preise geöffnet, im Anschluss wieder verschlossen)
-
-

Vergabenummer	23A0013N
---------------	----------

Baumaßnahme

Trukft Tollense Kaserne**TRUKFT Tollense Kaserne**

Leistung

Kücheneinrichtung**BESONDERE VERTRAGSBEDINGUNGEN****1 Ausführungsfristen (§ 5 VOB/B)**

1.1 Fristen für Beginn und Vollendung der Leistung (=Ausführungsfristen):

Mit der Ausführung ist zu beginnen

- am **am 15.05.2023**
- spätestens _____ Werktagen nach Zugang des Auftragschreibens.
- in der _____ KW _____, spätestens am letzten Werktag dieser KW.
- innerhalb von 12 Werktagen nach Zugang der Aufforderung durch den Auftraggeber (§ 5 Absatz 2 Satz 2 VOB/B). Die Aufforderung wird Ihnen voraussichtlich bis zum _____ zugehen; Ihr Auskunftsrecht gemäß § 5 Absatz 2 Satz 1 VOB/B bleibt hiervon unberührt.
- nach der im beigefügten Bauzeitenplan ausgewiesenen Frist für den Ausführungsbeginn.

Die Leistung ist zu vollenden (abnahmereif fertig zu stellen)

- am **am 31.03.2024**
- innerhalb von _____ Werktagen nach vorstehend angekreuzter Frist für den Ausführungsbeginn.
- in der _____ KW _____, spätestens am letzten Werktag dieser KW.
- in der im beigefügten Bauzeitenplan ausgewiesenen Fertigstellungsfrist.

1.2 Verbindliche Fristen (=Vertragsfristen) gemäß § 5 Absatz 1 VOB/B sind:

- vorstehende Frist für den Ausführungsbeginn
- vorstehende Frist für die Vollendung (abnahmereife Fertigstellung) der Leistung
- folgende als Vertragsfrist vereinbarte Einzelfristen
- aus dem beigefügten Bauzeitenplan:

ohne Bauzeitenplan werden ausdrücklich als Vertragsfristen vereinbart:

2 Vertragsstrafen (§ 11 VOB/B)

2.1 Der Auftragnehmer hat bei Überschreitung der unter 1. als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen oder der Frist für die Vollendung als Vertragsstrafe für jeden Werktag des Verzugs zu zahlen:

- 0.00** _____ € (ohne Umsatzsteuer)
- 0.00** Prozent der im Auftragschreiben genannten Auftragssumme ohne Umsatzsteuer; Beträge für angebotene Instandhaltungsleistungen bleiben unberücksichtigt. Die Bezugsgröße zur Berechnung der Vertragsstrafe bei der Überschreitung von als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen ist der Teil dieser Auftragssumme, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht.

2.2 Die Vertragsstrafe wird auf insgesamt _____ Prozent der im Auftragschreiben genannten Auftragssumme (ohne Umsatzsteuer) begrenzt. Bei der Überschreitung von als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen ist die Vertragsstrafe auf den in Satz 1 genannten Prozentsatz des Teils der Auftragssumme (ohne Umsatzsteuer) begrenzt, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht.

- 2.3 Verwirkte Vertragsstrafen für den Verzug wegen Nichteinhaltung als Vertragsfrist vereinbarter Einzelfristen werden auf eine durch den Verzug wegen Nichteinhaltung der Frist für die Vollendung der Leistung verwirkte Vertragsstrafe angerechnet.

3 Zahlung (§ 16 VOB/B)

Aufgrund der besonderen Natur oder Merkmale der Vereinbarung wird die Frist für die Schlusszahlung gem. § 16 Absatz 3 Nummer 1 VOB/B und den Eintritt des Verzuges gem. § 16 Absatz 5 Nummer 3 VOB/B verlängert auf _____ Tage.

4 Sicherheitsleistung für die Vertragserfüllung (§ 17 VOB/B)

- Auf Sicherheit für die Vertragserfüllung wird verzichtet.
 Soweit die Auftragssumme mindestens 250.000 Euro ohne Umsatzsteuer beträgt, ist Sicherheit für die Vertragserfüllung in Höhe von fünf Prozent der Auftragssumme (inkl. Umsatzsteuer, ohne Nachträge) zu leisten.

5 Sicherheitsleistung für Mängelansprüche

- Auf Sicherheit für die Mängelansprüche wird verzichtet.
 Die Sicherheit für Mängelansprüche beträgt drei Prozent der Summe der Abschlagszahlungen zum Zeitpunkt der Abnahme (vorläufige Abrechnungssumme).

6 Bürgschaften (§ 17 VOB/B)

Wird Sicherheit durch Bürgschaft geleistet, ist dafür das jeweils einschlägige Formblatt des Auftraggebers zu verwenden, und zwar für

- | | |
|---|--|
| - die Vertragserfüllung das Formblatt | „Vertragserfüllungsbürgschaft“ |
| - die Mängelansprüche das Formblatt | „Mängelansprüchebürgschaft“ |
| - vereinbarte Vorauszahlungen und Abschlagszahlungen gem. § 16 Absatz 1 Nummer 1 Satz 3 VOB/B das Formblatt | „Abschlagszahlungs-/ Vorauszahlungsbürgschaft“ |

7 Technische Spezifikationen

Soweit im Leistungsverzeichnis auf Technische Spezifikationen (z.B. nationale Normen, mit denen europäische Normen umgesetzt werden, europäische technische Bewertungen, gemeinsame technische Spezifikationen, internationale Normen) Bezug genommen wird, werden auch ohne den ausdrücklichen Zusatz: "oder gleichwertig", immer gleichwertige Technische Spezifikationen in Bezug genommen.

8 Werbung

Werbung auf der Baustelle ist nur nach vorheriger Zustimmung des Auftraggebers zulässig.

9 frei

10 Weitere Besondere Vertragsbedingungen



Name und Anschrift des Bieters
(Firmenname lt. Handelsregister)

Ort:
Datum:
Tel.:
Fax:
e-mail:
USt.-ID-Nr.:
HR-Nr.:
Registergericht:
BlmA-Nummer:

(Name und Anschrift der Vergabestelle)

Staatliches Bau- und Liegenschaftsamt Neubrandenburg

Neustrelitzer Straße 121
17033 Neubrandenburg
Deutschland

Angebotsschreiben

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
41004-C2-0001	Trukft Tollense Kaserne

TRUKFT Tollense Kaserne

Vergabenummer	Leistung
23A0013N	Kücheneinrichtung

Anlagen¹, die Vertragsbestandteil werden

- Leistungsverzeichnis/Leistungsprogramm (Kurz- oder Langfassung) mit den Preisen sowie den geforderten Angaben und Erklärungen
- Vertragsformular für Instandhaltung mit den Preisen sowie den geforderten Angaben und Erklärungen
- 224 Lohngleitklausel - Berechnung des Änderungssatzes
- 233 Nachunternehmerleistungen
- 234 Bieter-/Arbeitsgemeinschaft
- 235 Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen
- 248 Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten
- Nebenangebot(e)
-
-
-
-
-
-

Anlagen¹, die der Angebotserläuterung dienen, ohne Vertragsbestandteil zu werden

- 124 Eigenerklärung zur Eignung
- Einheitliche Europäische Eigenerklärung
- 221 oder 222 Angaben zur Preisermittlung
-
-

¹ vom Bieter anzukreuzen und beizufügen

1 Ich/Wir biete(n) die Ausführung der oben genannten Leistung zu den von mir/uns eingesetzten Preisen an.
An mein/unser Angebot halte(n) ich/wir mich/uns bis zum Ablauf der Bindefrist gebunden.

2 Die Angebotsendsumme des Hauptangebotes gem. Leistungsbeschreibung beträgt einschl. Umsatzsteuer _____ Euro

2.1 Die Gesamtsumme der jährlichen Vergütung gem. Instandhaltungsvertrag² beträgt einschl. Umsatzsteuer _____ Euro*

* nur ausfüllen, wenn den Vergabeunterlagen ein Instandhaltungsvertrag beiliegt

3 Anzahl der Nebenangebote _____ St.

4 Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote³ sowie auf die Preise für angeordnete Leistungen, die auf Grundlage der Preisermittlung für die vertragliche Leistung zu bilden sind _____ %

5 Bestandteil meines/unseres Angebots sind neben diesem Angebotsschreiben und seinen Anlagen:

- Allgemeine Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B), Ausgabe 2016,
- Unterlagen gem. Aufforderung zur Angebotsabgabe, Anlagen – Teil B

6 Ich bin/Wir sind für die zu vergebende Bauleistung präqualifiziert und im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen unter Nummer:

Name: _____	PQ_Nummer: _____
Name: _____	PQ_Nummer: _____
Name: _____	PQ_Nummer: _____
Name: _____	PQ_Nummer: _____

Ich bin/Wir sind kleines oder mittleres Unternehmen – KMU - (< 250 Beschäftigte und ≤ 50 Mio Euro Jahresumsatz bzw. ≤ 43 Mio Jahresbilanzsumme).⁴

7 Ich/Wir erkläre(n), dass

- ich/wir alle Leistungen im eigenen Betrieb ausführen werde(n).
- ich/wir die Leistungen, die nicht im Verzeichnis Nachunternehmerleistungen bzw. Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmer aufgeführt sind, im eigenen Betrieb ausführen werde(n).

² Bei mehreren Instandhaltungsverträgen ist die Summe der jährlichen Vergütungen einzutragen.

³ Preisnachlass gilt nicht für Instandhaltungsangebot

⁴ Bietergemeinschaften gelten nur dann als KMU, wenn der überwiegende Teil des Auftrags von (einem) Partner(n) der Bietergemeinschaft erbracht wird, der/die als KMU einzustufen ist/sind.

8 Ich/Wir erkläre(n), dass

- ich/wir den Wortlaut der vom Auftraggeber verfassten Langfassung des Leistungsverzeichnisses als alleinverbindlich anerkenne(n).
- mir/uns zugegangene Änderungen der Vergabeunterlagen Gegenstand meines/unseres Angebotes sind.
- ein nach der Leistungsbeschreibung ggf. zu benennender Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung und dessen Stellvertreter über die nach den „Regeln zum Arbeitsschutz auf Baustellen; geeigneter Koordinator (Konkretisierung zu § 3 BaustellV) (RAB 30)“ geforderte Qualifikation verfügen, um die nach Baustellenverordnung übertragenen Aufgaben fachgerecht zu erfüllen.
- das vom Auftraggeber vorgeschlagene Produkt Inhalt meines/unseres Angebotes ist, wenn Teilleistungsbeschreibungen des Auftraggebers den Zusatz „oder gleichwertig“ enthalten und von mir/uns keine Produktangaben (Hersteller- und Typbezeichnung) eingetragen wurden.
- falls von mir/uns mehrere Nebenangebote abgegeben wurden, mein/unser Angebot auch die Kumulation der Nebenangebote, die sich nicht gegenseitig ausschließen, umfasst.
- ich/wir einen pauschalen Schadensersatz in Höhe von 15 Prozent der Bruttoabrechnungssumme dieses Vertrages entrichten werde, falls ich/wir aus Anlass der Vergabe nachweislich eine Abrede getroffen habe(n), die eine unzulässige Wettbewerbsbeschränkung darstellt, es sei denn, ich/wir weise(n) einen geringeren Schaden nach.
- ich/wir jede vom zuständigen Finanzamt vorgenommene Änderung in Bezug auf eine vorgelegte Freistellungsbescheinigung (§ 48b EStG) dem Auftraggeber unverzüglich in Textform mitteile/n.

Unterschrift (bei schriftlichem Angebot)

Ist

- bei einem elektronisch übermittelten Angebot in Textform der Bieter nicht erkennbar,
 - ein schriftliches Angebot nicht an dieser Stelle unterschrieben oder
 - ein elektronisches Angebot, das signiert/mit elektronischem Siegel versehen werden muss, nicht wie vorgegeben signiert/mit elektronischem Siegel versehen,
- wird das Angebot ausgeschlossen.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
470 Nutzungsspezifische Anlagen				
470 Nutzungsspezifische Anlagen				
471 Küchentechnische Anlagen				
Die Planung der Küche erfolgt gemäß Vorgaben des Verpflegungsamtes der Bundeswehr sowie der Abstimmung mit dem Bauherrn. Die komplette Ausstattung sowie die peripheren Komponenten sind im Küchenplan dargestellt.				
Geräteausstattung				
Die Geräteausstattung setzt sich im Wesentlichen zusammen aus:				
Raum 0.35 ANNAHME / STAURAUM				
Handwaschbecken komplett mit Armatur LxBxH 400x320x200				
Wandwaage mit Anzeigegerät LxBxH 550x450x300 mm				
Stehtpult LxBxH 600x500x1185 mm				
Tischplatte Stärke 2,0 mm LxBxH 1200x700x800 mm				
Arbeitstisch mit Untergestell LxBxH 1195x650x800 mm				
Raum 0.34 MÜLL / ENTSORGUNG				
Abfalltonnenkühler LxBxH 1020x720x1060 mm				
Raum 0.33 Tagesvorräte				
Regal NORM 5 Geschl., Regalböden 600 KG, LxBxH 1200x500x1800 mm				
Raum 0.32 Küche				
Elektro-Bainmarie LxBxH: 800x850x700 mm				
Elektro-Infra-Warmhaltewanne LxBxH: 400x850x700 mm				
Elektro-Fritteuse LxBxH: 600x850x700 mm				
Elektroherd LxBxH: 800x850x700 mm				
Elektro-Combi-Dämpfer LxBxH: 850x842x1064 mm				
Untergestell II LxBxH: 860x703x699 mm einschl. CNS-Frontblende LxBxH: 24x920x700 mm				
Arbeitsschrank offen mit Beckenblende LxBxH: 995x650x700 mm				
Einloch-Standmischbatterie 3/4" LxBxH: 200x340x294 mm				
Dunstabzugshaube mit Filter LxBxH: 5000x1100x400 mm				
Dunstabzugshaube mit Filter LxBxH: 1500x1400x400 mm				
Elektro-Pizzaofen, LxBxH: 850x921x660 mm				
Untergestell, LxBxH: 850x840x1000 mm				
GESCHIRRSCHRANK M. FLÜGELTÜREN				
Mikrowellenherd, LxBxH: 650x525x473 mm				
Einschweißbecken LxBxH: 520x520x855 mm				
Schubladenblock GN 1/1 LxBxH: 400x650x700 mm				
Arbeitsschrank mit Flügeltüren LxBxH: 795x650x850 mm				
Tischplatte Stärke 2,0 mm LxBxH: 2620x800x50 mm				
Tischplatte Stärke 2,0 mm LxBxH: 3000x800x50 mm				
Handwaschbecken Abmessungen: LxBxH: 400x320x200				
Wärmeschrank mit Schiebetüren LxBxH: 850x840x1000				
Oberplatte Stärke 1,5-2,0mm LxBxH: 2000x800x50 mm				
Aufsatzbord mit Wärmebrücke LxBxH:1600x350x700 mm				
Kühltisch steckerfertig LxBxH:1745x650x700 mm				
Arbeitsschrank offen mit Beckenblende LxBxH: 800x650x700 mm				
Wandhängeschrank LxBxH 1200x400x650 mm				
Umluft-Kühlschrank GN2/1 LxBxH 720x840x1900 mm				
1x Normalkühlung und 1x Tiefkühlung				
Raum 0.31 Spülküche				
Geschirrspülautomat LxBxH 635x750x1470 mm				
Standtisch mit Becken LxBxH 940x700x890 mm				
Brause mit Standmischbatterie LxBxH 2 50x500x1102 mm				
Standardtisch LxBxH 1100x700x850 mm				
Handwaschbecken LxBxH 400x320x200 mm				
Dunstabzugshaube m. Filter				
Abfallbehälter LxBxH 519x460x701 mm				
Geschirrschrank mit Flügeltüren LxBxH 800x600x1950				
10x Tablettwagen, 1 Abteil geschlossen LxBxH 470x640x1650 mm				
Raum 0.30 Flur unrein				
Schlauchaufroller LxBxH 322x488x842 mm				
Chemiemittel-Lager-Dosierschrank LxBxH 470x640x1650				
Getränke-Leergut-Raum 0.29				
Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1200x500x1800 mm				
Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1000x600x1800 mm				
Getränke-Kühlraum 0.28				
Kühlzelle komplett als Getränke-Kühlraum 0.28				
Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1200x500x1800 mm				
Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1000x500x1800 mm				
Raum 0.26 PUTZMITTEL LAGER				
Putzmittelschrank LxBxH 600x500x1950 mm				

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Raum 0.16 Ausschank
 BARBEREICH TRESEN komplett
 ohne Holzverkleidung besteht aus:

- Tischplatte Stärke 2,0 mm, LxBxH 5300x900x50 mm
- Oberplatte Stärke 2,0 mm LxBxH 4500x800x50 mm
- Kompakttheke gekühlt mit Türen + Auszügen
LxBxH 2200x643x930 mm
- Kühltisch für Zentralkühlung LxBxH 1645x650x850 mm
- Arbeitsschrank mit Flügeltüren LxBxH 600x650x850 mm
- Kompakttheke Bierfasskühler LxBxH 1100x643x930 mm
- Arbeitsschrank mit Schiebetüren LxBxH 860x750x850 mm
- Trockentheke Einbaurahmen f. Geräte
LxBxH 800x600x890 mm
- Arbeitsschrank m. Schiebetüren LxBxH 860x750x850 mm
- Trockentheke Einbaurahmen f. Geräte
LxBxH 800x600x890 mm
- Trockentheke "B-C" (HTT) LxBxH 800x600x890 mm
- Trockentheke Einbaurahmen für Geräte
LxBxH 600x600x890 mm
- Trockentheke "B-C" (HTT), LxBxH 600x600x890 mm
- Oberplatte Stärke 2,0 mm, LxBxH 3079x700x50 mm
- Tischplatte Stärke 2,0mm, LxBxH 2870x900x50 mm
- Arbeitsschrank mit Flügeltür LxBxH 450x650x850 mm
- Arbeitsschrank mit Flügeltür LxBxH 435x650x850 mm
- Installationsfach "B-C", "RRG" LxBxH 500x600x890 mm
- Einschweißbecken, LxBxH 500x300x855 mm
- Einloch-Standbatterie 1/2" LxBxH 172x242x150 mm
- Schanksäule, LxBxH 885x159x575 mm
- Einlassschranke (HES) LxBxH 1200x320x700 mm
- Installationsfach "B-C", "RRG" LxBxH 500x600x890 mm
- Aufsatzbord mit Wärmebrücken LxBxH 2000x350x700 mm
- Tischplatte Stärke 2,0 mm LxBxH 3200x800x50 mm
- Arbeitsschrank m. Schiebetüren LxBxH 1195x650x900
- Arbeitsschrank m. Schiebetüren LxBxH 1195x750x900
- Tischplatte Stärke 2,0 mm, LxBxH 3200x900x50 mm
- Tischplatte Stärke 2,0 mm, LxBxH 1200x600x50 mm
- Arbeitsschrank m. Flügeltüren LxBxH 1195x550x800 mm
- Wandhängeschrank LxBxH 1200x400x650 mm
- Einbaukühlvitrine LxBxH 800x770x1240 mm
- Vollautom. Kaffeemaschine LxBxH 500x625x700 mm
- Gläserpülmaschine LxBxH 600x600x820 mm
- Würfelisbereiter LxBxH 633x506x940 mm
- Spirituosen - Tiefkühlbox LxBxH 553x600x630 mm

Gasträume

Tablettwagen, 1 Abteil geschlossen LxBxH 470x640x1650 mm
 Umluft - Wandkühlregel LxBxH 960x635x1950 mm
 SCHANKTECHNIK

Kühlräume

Kühlzelle komplett als Tiefkühlraum 0.36
 Kühlzelle komplett als Vorkühlraum /MoPro 0.38
 Kühlzelle komplett als Kühlraum Fleisch 0.37
 Kühlzelle komplett als Kühlraum Gemüse 0.37
 Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1200x500x1800 mm
 Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1000x600x1800 mm
 Regal NORM 5 Geschl., Aufl. Regalböden 600 KG LxBxH1400x500x1800 mm

477 Prozesswärme-, kälte-, und luftanlagen

Es wird eine Kälteanlage für 5 Kühlzellen mit Wärmerückgewinnung für die Kälteanlage einschl. Installationsmaterial/-aufwendung mit Rohrleitungen und deren Dämmung sowie dafür vorzunehmende Regelung und Steuerung, einschließlich der dazu notwendigen Verkabelung, errichtet.

479 Sonstiges

Im Bereich des Tresens werden elektrisch betriebene Rollläden mit dazugehöriger Verkabelung und Installationsaufwendung (Schalter, Bedienelemente, Steuerungszentrale usw.) installiert.

ROLLLADEN LxBxH 1200x100x340 mm
 ROLLLADEN LxBxH 1200x100x340 mm
 ROLLLADEN LxBxH 1200x100x340 mm
 ROLLLADEN LxBxH 1200x100x340 mm

1. Technischen Vorbemerkungen

1. Technischen Vorbemerkungen

1.1 Kostengrundlage - Preisermittlung

Im Leistungsverzeichnis ist kein besonderer Titel für allgemeine Kosten enthalten.

Alle Kosten zur Erfüllung des Vertrages über die Lieferung und Montage einer betriebsfertigen und wirtschaftlichen Anlage, soweit diese unter "Liefergrenze - Angebotsgrenze" nicht ausdrücklich als bauseits erwähnt

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

werden, sind in die Netto-Angebotspreise einzukalkulieren.

In die Einheitspreise sind somit u.a. einzurechnen:

- Lieferung frei Verwendungsstelle, einschl. Verpackung, Transport und Zwischenlagerung
- Rücktransport und Entsorgung der Verpackungsmaterialien
- Eintransport und Montage der Geräte durch Fachmonteure
- Endmontage, Inbetriebnahme und Einweisung des Bedienungspersonals
- Passleisten und Fugenmaterial

Alle Bau-, Bauhilfs- und Baubetriebsstoffe, die für die Ausführung der Arbeiten bzw. den funktionsfähigen Einbau einschl. der Zubehörteile erforderlich sind sowie alle Nebenleistungen im Sinne der VOB(C)

Baustelleneinrichtung, Gerüste und Hebezeuge

- Schutz der bereits ausgeführten Leistungen vor Verschmutzung, Diebstahl, Beschädigung bis zur Abnahme
- Überwachung der kompl. bauseitigen Endreinigung aller Geräte und Einrichtungen nach Abschluss der Arbeiten
- Teilnahme an den Bauberatungen, sofern Belange der Küchentechnik behandelt werden

Eine gesonderte Vergütung erfolgt nicht, die Kosten dafür sind in den Einheitspreisen zu berücksichtigen.

Die im Leistungsverzeichnis genannten Abmessungen sind Cirka-Maße und müssen den baulichen Gegebenheiten angepasst werden. Konstruktiv bedingte Abweichungen sind zulässig, jedoch darf hier durch die Gesamtkonzeption nicht beeinträchtigt werden.

Grundlage des Angebotes sind neben den vorangestellten Vertragsbedingungen die folgend aufgeführten Unterlagen:

- Allgemeine Technische Vorbemerkungen
- Zusätzliche Technische Vorbemerkungen
- Technische Leistungsbeschreibung mit Speziellen Ausführungsmerkmalen

Leistungspositionen

Die Allgemeinen und die Zusätzlichen Technischen Vorbemerkungen gelten übergreifend für die gesamte beschriebene Leistung, nur Abweichungen davon werden in den Leistungspositionen extra erwähnt.

1.2 Liefergrenze - Angebotsgrenze

Die Verlegung aller Installationsleitungen bis zu den Übergabepunkten der Installationbrücken bzw. der Installationbalken erfolgt bauseits. Sofern es sich nicht um einen Festanschluss von Geräten handelt sind die Endpunkte dieser Leitungen, bis zum Wand- bzw. Fußbodenaustritt vom Auftragnehmer in einem detaillierten Installationsplan anzugeben. Für Geräte mit Festanschluss sind die entsprechenden Geräteanschlüsse Lage und Dimensionen im Installationsplan darzustellen. Vor Beginn der Montage der Geräte und der Anschlussarbeiten sind die installierten Anschlusspunkte durch den Auftragnehmer zu prüfen und zu dokumentieren.

1.2.1 Geräte und Einrichtungen mit Elektroanschluss

Die im Leistungsverzeichnis ausgeschriebenen Geräte sind stecker- bzw. anschlussfertig zu liefern. Sofern im Einzelbeschreibung nicht anders vermerkt sind alle erforderlichen Schalt- und Steuer- und Regeleinrichtungen sowie ggf. notwendige Unterverteilungen Gerätebestandteil. Das Aufkleben der Geräte erfolgt bauseits.

1.2.2 Geräte und Einrichtungen mit Sanitäranschluss

Die im Leistungsverzeichnis ausgeschriebenen Geräte sind komplett ausgestattet zu liefern. Sollten für bestimmte Geräte und Einrichtungen Druckminderer, Rückschlagventile, Schmutzfänger, Rohrbelüfter etc. erforderlich sein, so sind diese in der Installationszeichnung anzugeben und bauseits zu liefern bzw. montieren. Das Anschließen der Geräte an die definierten Punkten erfolgt bauseits.

1.3 Mitwirkungspflicht des Bieters

Sollte der Bieter bei der Angebotsausarbeitung feststellen, dass im Leistungsverzeichnis Forderungen beschrieben sind, die konstruktiv nicht durchführbar sind bzw. den örtlichen Vorschriften widersprechen, so hat er spätestens mit der Angebotsabgabe darauf hinzuweisen. (Nebenangebot) Änderungen im Leistungsverzeichnis dürfen nicht erfolgen und die dafür im Text vorgesehenen Stellen sind auszufüllen.

Vor Beginn seiner vertraglichen Leistung hat der Auftragnehmer die ihm von der Bauleitung des Auftraggebers übergebenen Zeichnungen sorgfältig

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

auf evtl. Unklarheiten zu überprüfen.

Abmessungen geplanter Bauteile, die von vorhandenen Anlagen bestimmt werden, sind örtlich vom Auftragnehmer zu kontrollieren.

Der Auftragnehmer ist allein dafür verantwortlich, dass die in den Bauzeichnungen und Vertragsunterlagen vorgeschriebenen Maße und Höhenangaben eingehalten werden.

1.4 Werk- und Montagepläne

Für die Ermittlung bauseits noch zu erbringender Leistungen und zur Unterrichtung anderer Gewerke sind spätestens 30 Tagen nach Auftragserteilung Ausführungszeichnungen und Installationszeichnungen im Maßstab 1:20 dem Auftraggeber zu übergeben.

Dazu werden dem AN vom AG Grundrisse als CAD-Datei übergeben.

Die Ausführungszeichnungen sind dem Auftraggeber 3-fach, gefaltet, in beschrifteten Ordnern und eine Diskette bzw. CD als CAD-Datei, mit den Ausführungszeichnungen zu übergeben.

Das Datenaustauschformat wird als DXF-Datei festgelegt.

Die Zeichnungen im Papierformat und die CAD-Zeichnungen sind identisch.

Es werden nur Ausführungsunterlagen akzeptiert, die eine zusammenhängende Darstellung eines Bauabschnittes erkennen lassen, z.B. der Hauptküche (Darstellungen, die die Formatgröße A 0 überschreiten würden, sind auf mehreren Blättern möglich).

Die Angaben zu den jeweiligen Versorgungsgewerken sind sowohl farblich hervorgehoben als auch farblich differenziert für die unterschiedlichen Gewerke angelegt.

Die Werkpläne für die Ausführung der Anlagen bzw. Anlagenteile spätestensstens 3 Wochen nach Auftragserteilung dem Bauherren 5-fach zur Genehmigung vorzulegen. Die Anlagenteile, sind im Maßstab Details mit 1:5, darzustellen.

1.5 Revisionsunterlagen

Für das gesamte Projekt sind zur Abnahme die kompletten Bestandsunterlagen gem. den Vorschriften zu übergeben.

Die Bestandsunterlagen müssen u.a. enthalten:

- Anlagenbeschreibung
- Betriebsanleitung
- Technische Dokumentationen
- Bezeichnung der Anlagenbauteile
- Schaltschemata
- Ersatzteilkatalog
- Montagepläne
- EG-Konformitätserklärung
- Bestätigung nach §5(4) der UVV BGV A3

Die Unterlagen sind 3-fach in Ordnern DIN A4 spätestens am 1 Woche vor der Übergabe vorzulegen.

1.6 Einweisung und Übergabe

Die Einweisung des Bedienungspersonals erfolgt durch geschultes Personal an einem Arbeitstag, welcher mit dem Betreiber abgestimmt wird.

Das einzuweisende Personal wird vom Bauherrn benannt.

Wenn erforderlich, sind Teileinweisungen schon während der Bauzeit durchzuführen.

Über die erfolgten Einweisungen sind Protokolle anzufertigen.

Herstellen des Übergabeprotokolls, welches den ordnungsgemäßen Zustand thermischer Anlagen dokumentiert.

Das Übergabeprotokoll muß vom Bauherrn gegengezeichnet werden und dient als Grundlage für die Abnahme der Anlagen.

2. Zusätzliche Technische Vorbemerkungen für gastronomisch technische

2. Zusätzliche Technische Vorbemerkungen für gastronomisch technische Einrichtungen

2.1 Ausführungsbestimmungen

Alle Geräte und Einrichtungen müssen den anerkannten Regeln der Technik entsprechen, die für die Großküchengeräte gelten.

Für die Erstellung sämtlicher im Leistungsverzeichnis und in den jeweiligen Vorbemerkungen geforderten Leistungen sind die jeweils gültigen bzw. neuesten Vorschriften - z. B. die TÜV- und DIN-Normen und Richtlinien - zu beachten, des weiteren wird auf die Vertragsbedingungen verwiesen.

Die örtlichen bauaufsichtlichen Vorschriften sowie die Vorschriften der Berufsgenossenschaften und des Gewerbeaufsichtsamtes sowie des Amtes für Arbeitsschutz sind der Geräteausführung und den Installationsanschlüssen zugrunde zu legen.

Neben den vorgenannten gelten noch folgende weitere Vorschriften:

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

- Elektroarbeiten nach den gültigen Vorschriftengem. DIN(VDE) und BGV A3
- Wasser-/Abwasser-Installationsarbeiten nach DIN 18381 und DIN 1988
- Isolierarbeiten nach DIN 1966
- Wärmeschutz (Berechnung der Isolierung) nach DIN 4108
- Schreinerarbeiten nach DIN 18355
- Arbeiten in Küchenbetrieben BGR 111

3. Technische Leistungsbeschreibung

3. Technische Leistungsbeschreibung

3.1 Grundsätzliche Ausführung

Alle Geräte und Einrichtungen müssen den anerkannten Regeln der Technik entsprechen, die für Großküchengeräte gelten, insbesondere den einschlägigen DIN-Normen §§ 3 und 4 der Allgemeinen Vorschrift zum Gesetz über technische Arbeitsmittel (G+A).

A) Insbesondere ist zu achten auf:

- Funktionalität
- Servicefreundlichkeit
- Einhaltung der Hygieneanforderungen
- Reinigungsfreundlichkeit
- Unfallschutz der angebotenen Ausrüstungen und Geräte.

B) Die einheitliche Arbeitshöhe beträgt 900 mm sofern im Einzelbeschrieb nicht anders gefordert.

C) Auf ein einheitliches Bild in Bezug auf:

- Auf- und Abkantungen,
 - Plattenüberständen,
 - Sockelrücksprünge,
 - Gerätefüßen,
 - Verarbeitung
- ist zu achten.

D) Wenn im Einzelbeschrieb eine Sockelaufstellung von Geräten gefordert ist, so sind die über den Sockel hinausstehenden Korpusteile mit Blechen aus CNS, Werkstoff 1.4301 zu schließen.

E) Die Ausführung der Geräte läßt ein Absprühen mit Reinigungs- und Desinfektionsgeräten zu.

Blockgeräte sind dazu strahlwassergeschützt ausgeführt und durch geeignete Geräteverbindungen abgedichtet.

F) Grundlage der Geräte- und Anlagenausführung ist die Gastro-Norm.

Insbesondere sind die nachfolgend aufgeführten Geräte in Gastro-Norm auszuführen:

- Heißluft-Gargeräte
- Speiseausgabebecken
- Schubladen und Schubladenblöcke
- Norm-Unterschränke
- Kühlschränke
- Kühltische
- Hordenwagen
- Bankettwagen

G) Es ist ein in Form und Aussehen einheitliches Geräteprogramm anzubieten.

Alle Geräte in Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: DIN 1.4301 (CNS), ausgeführt.

Die unter A) bis G) aufgeführten Ausführungen sind im Leistungsumfang enthalten, auch wenn dies nicht ausdrücklich im Einzelbeschrieb gefordert wird.

Mehrpreise werden nicht akzeptiert.

Folgende Punkte sind aus dem Gespräch mit dem Hygieneamt zu

Folgende Punkte sind aus dem Gespräch mit dem Hygieneamt zu berücksichtigen.

Aufstellung Geräte an den Wänden wie z.B. Topfspüle, Kombidämpfer usw.: Geräte so aufstellen das problemloses Reinigen hinter den Geräten möglich ist. (Ca. 10cm) bzw. direkt an der Wand.

Übergänge Tischkombination an Wand:

Tische die mit der Wand fest verbunden sind (z.B. mit Wasser und Abwasseranschlüsse) sollten mit einer Silikonfuge ausgestattet werden. Tische ohne Anschlüsse sollen frei stehen so dass diese für Reinigungszwecke vor gezogen werden können.

Anzahl der Handwasch-Ausgüßkombination (HWK) ist wie im Bestand auskömmlich.

Mischarmaturen an den HWK's sind in Ordnung.

Elektronische Armaturen brauchen nicht verwendet werden.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Seifen- und Desinfektionsspender können als Kombispender verwendet werden.

vorhandene Dosierstation ist auskömmlich
vorhandene Anzahl an Schlauchhaltern ist auskömmlich.

Die Küchengeräte auf den Sockeln werden mit einem Überstand ausgebildet. Sodass tropfendes Wasser in die Abflusssrinne fließen kann.

1

Kücheneinrichtung

Ausführungsbeschreibung 1:

Ausführungsbeschreibung

Anlieferung

StLK-Nr. :

EDELSTAHLVERBAUTEN

Werkstoffangaben

Es ist ein in Form und Aussehen einheitliches

Geräteprogramm anzubieten. Alle Geräte in

Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: DIN 1.4301 (CNS),

ausgeführt, Materialstärken wie folgt:

Abdeckungen: 2,0 mm

Verkleidungen: 1,0 mm

Spülen: 1,0 - 1,25 mm

Wandborde: 1,5 mm

Zwischenborde: 1,0 mm

Schrankkorpus: 1,0 mm

Untergestelle: 40/40/1,25 mm

Türen: 1,0 mm

Blenden: 1,5 mm

Borde, Roste: 1,5 mm

(bei Rohrgestellen)

Sockelblenden: 1,5 mm

Alle sichtbaren Flächen matt geschliffen (Korn 320).

VERARBEITUNG

Rohre:

Die Rohre in Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301

(CNS), ausgeführt, längsgeschweißt und geschliffen

(Korn 320). Rundrohre mit Durchmesser 25 mm, 30 mm

oder 40 mm.

Quadratrohre 25/25/1,25 mm oder 40/40/1,25 mm.

Oberflächen

Alle Oberflächen glatt; sichtbare Teile wie Abdeckungen, Türen, Wandborde, Korpusaußen-seiten mit einheitlichem Schliff (Korn 320) versehen.

Alle Ab- und Aufkantungen verschweißt und verschliffen, so dass ein homogenes Gesamtbild entsteht. Abdeckungen in Längsrichtung geschliffen.

Korpus und Türen von Unterbauschränken waagrecht, Türen von Hochschränken senkrecht geschliffen.

Schweißnähte

Schweißnähte frei von Verfärbungen und entzündert.

Bei sichtbaren Schweißnähten Oberfläche glatt, ohne Hohl- oder poröse Stellen und so verschliffen, dass kein Übergang sichtbar ist.

Spülbecken fugenlos eingeschweißt, so dass eine einheitliche Oberfläche entsteht.

Schweißnähte (auch Baunähte) so verschliffen, dass die Oberfläche dem allgemeinen Bürstenschliff angepasst ist.

ROLLEN

Ausführung als 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller oder als 2 Lenk- und 2 Bockrollen. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8.

Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen D = 125

mm, Gehäuse aus verzinkt- chromatisiertem Stahl,

Radkörper aus schlagfestem, säure- und festbeständigem

Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi,

(leise laufend). Hochwertige Lagerung mittels

Gleitlager, Rollen im Bedarfsfall leicht auszutauschen,

Plattenbefestigung

AUSFÜHRUNG VON EDELSTAHLVERBAUTEN

Abdeckung von Edelstahlverbauten

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Abdeckungen glatt, aus 2 mm dickem Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), matt geschliffen (Korn 320). Schliff in Längsrichtung. Die Maße für die Auf- und Abkantungen betragen grundsätzlich 50 mm, wobei die Abkantungen an den freien und die Aufkantungen an den wandseitigen Tischseiten erfolgen soll. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen.
 Unterseite mit CNS-Profilen verstärkt und schalldämmend unterfüttert (keine Holzunterfütterung). An den freien Seiten ist die Abdeckung mit Tropfnase ausgeführt, der Hohlraum zwischen Tropfnase und Korpus ist mit Edelstahlprofil geschlossen. Verbindungen mittels Steck- oder Schraubnaht (Haarfuge) sind unzulässig.
 Die Platten sind in einem Stück zu fertigen, ggf. durch verschweißen auf der Baustelle. Alle Aufkantungen sind durch eine Wandanschlusszarge mit oberliegender Gummilippendichtung zu den senkrechten Anschlussflächen abzudichten.

SPÜLTISCHABDECKUNGEN

Die Deckplatte ist 3-seitig 50 mm ab- und bei Abschluß an senkrechte Anschlussflächen 50 mm hochgekantet. An den freien Seiten ist eine Tropfnase auszuführen. Die Unterseite, sowie die vordere Längsseite mit CNS-Profilen verstärkt. Die Platte ist mit einem umlaufenden Wulstrand welcher die Spülbecken und/oder die Abtropffläche umfasst zu versehen. Die Becken sind von unten mit Antidröhnmaterial zu versehen. Abtropffläche gerillt, mit Gefälle zum Becken/zum Becken. Die Becken sind durch eine Beckenblende unterhalb der Abdeckung abzudecken. Die Beckenblende ist in Höhe und Art (ggf. 3-seitig) so auszuführen, dass das bzw. die Becken komplett abgedeckt ist bzw. sind.
 Alle Aufkantungen sind durch eine Wandanschlusszarge mit oberliegender Gummilippendichtung zu den senkrechten Anschlussflächen abzudichten.

ROHRRAHMENGESTELLE

Rohrrahmengestelle aus Quadratrohr, 40/40/1,25 mm, die Profilverbindungen sind vollumlaufend verschweißt. Die Rohrrahmengestelle sind mit höhenverstellbaren Fußstollen aus CNS +/- 15 mm, Bodenfreiheit 200 mm, Werkstoff 1.4301 ausgestattet.

Rohrrahmengestelle mit eingeschweißtem Bord
 Bord allseitig 50 mm ab- und ca. 20 mm eingekantet, mit Ausklinkungen zum außenbündigen Verschweißen mit dem Rohrgestell. Bord mit CNS-Profilen verstärkt.

Rohrrahmengestelle mit eingeschweißtem Rost
 Rost längsseitig 50 mm abgekantet und ca. 20 mm eingekantet, bestehend aus einem umlaufenden, 40 mm breiten CNS-Profil. Dazwischen eingeschweißt U-förmige Querprofile, 30 mm breit. Längenabstand zwischen den Querprofilen ca. 70 mm.

Rohrrahmengestelle mit herausnehmbaren Rost
 Mittels Quer- und Längsstreben aus dem gleichen Material waagrecht verbunden.
 Darin eingelegt Rostelemente, spülmaschinengerecht, herausnehmbar.
 Rostelemente bestehend aus 40 mm breiten Längsprofilen, beidseitig 15 mm abgekantet. Dazwischen eingeschweißt U-förmige Querprofile, 30 mm breit.
 Längenabstand zwischen den Querprofilen ca. 70 mm.

Rohrrahmengestelle fahrbar
 Rohrgestelle, wenn in den Einzelspezifikationen angegeben, fahrbar. Fahrbare Rohrgestelle ausgestattet mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar.
 Rollen in rostfreier Ausführung, gemäß DIN 18867, Teil 8; Raddurchmesser 125 mm.
 Die Rollen mit Zapfenbefestigung.

Rohrrahmengestelle unterfahrbar
 Wenn im Einzelbescrieb die Unterfahrbarkeit der Arbeitstischanlage gefordert wird, so ist das vordere waagerechte Profil so anzulegen, dass ein Unterfahren mit fahrbaren Geräten mit einer Höhe von 820 mm problemlos möglich ist.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Schrankräume		
		Schrankräume sind in CNS, Werkstoff 1.4301, selbsttragend, 3-seitig geschlossen, entweder vorne offen, durch Schiebe-/Flügeltüren, Kipp-/Schubladen oder Blenden geschlossen auszuführen. Die Rückwände der Schrankräume sind für erforderliche Sanitärinstallationen, wie Absperr-/Eckventile, Geruchsverschlüsse und dgl. sind paßgenau auszustanzen.		
		Standardausführung		
		Gem. Leistungsspezifikation. Die Schränke sind in Standardausführung, gemäß DIN 18865-9, Geräteaußenseiten einwandig, ausgeführt. Außenkorpus matt geschliffen. Wenn im Einzelbeschrieb gefordert, sind die Schränke mit höhenverstellbarem Zwischenbord auszustatten. Dazu befinden sich in den Schränken vier herausnehmbare Schlitzschienen mit je einem Aufschlagwinkel, die eine Höhenverstellung des Zwischenbordes im Raster von 30 mm ermöglichen. Seitenwände bei freistehenden Seiten doppelwandig. Gemäß Leistungsspezifikation Aufstellung auf bauseitigem Sockel oder auf höhenverstellbaren Füßen +/- 15 mm, Bodenfreiheit 200 mm.		
		Schrankräume als neutrale Schrankunterbauten		
		Wie zuvor beschrieben jedoch:		
		- Boden mit Verstärkungsprofilen		
		- nach oben zur Abdeckung mit Deckblech aus CNS abgedeckt		
		- 5-fache Verstellmöglichkeit eines im Einzelbeschrieb geforderten Zwischenbordes (Standardausführung)		
		- 3-fache Verstellmöglichkeit in Form von Sicken eines im Einzelbeschrieb geforderten Zwischenbordes (Ausführung H1)		
		Schrankräume als Schubladenblock		
		Schubladenausführung gem. Spezifikation 01.3.6. Schubladenzahl und -art gem. Leistungsspezifikation. Schubladen auf CN-Rollenauszügen laufend, min. 40 kg belastbar. Alle Schubladen sind mit Schliessösen zum verschliessen mit einem handelsüblichen Vorhängeschloß auszuführen. Ausstattung der Schubladenblöcke mit GN-Behältern:		
		2-er Schubladenblock mit 2xGN-1/1-100		
		3-er Schubladenblock mit 2xGN-1/1-100 und 1xGN 1/1-200		
		4-er Schubladenblock mit 4xGN 1/1-100		
		Schrankräume als Wärmeschränke		
		Wie zuvor beschrieben jedoch:		
		- Boden mit Verstärkungsprofilen		
		- nach oben zur Abdeckung mit Deckblech aus CNS abgedeckt.		
		- Zwischenbord glatt, gelocht		
		- Schrank mit Installationsfach, Umluftgebläse ca. 2 kW		
		- vertieft eingebauter Thermostatregler, einstellbar von +30 bis +85°C, Ein-/Ausschalter beleuchtet		
		Kippladenschrank		
		Als dreiseitig geschlossener Schrankraum; Frontseite mit einer doppelwandigen Blende mit angekanteter Griffleiste; unten mit Bügelgriff aus CNS und angepunktetem Kippbehälter aus CNS; Blende mit Kippbehälter herausnehmbar und im geöffneten Zustand arretierend.		
		Schrankräume als Wandhängeschrank		
		Wie zuvor beschrieben jedoch:		
		- mit durchgehender Aufhängeleiste an der Rückwand		
		- 3-fache Verstellmöglichkeit eines im Einzelbeschrieb geforderten Zwischenbordes		
		TÜREN		
		Schiebetüren		
		Schiebetüren aus CNS, doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger, senkrecht angekanteter Griffleiste. Die Türen oben aufgehängt und auf 2 kugelgelagerten, höhenjustierbaren Kunststoffrollen in einem CNS-Profil laufend. Kugellager stabil und wartungsfrei. Türen unten U-förmig gekantet, zur unsichtbaren Führung in einem Kunststoff-Halter. Schrankboden absolut glatt.		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Türen innen mit Dämm-Material verstärkt.		
		Flügeltüren Flügeltüren aus CNS, doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger, senkrecht angekanteter Griffleiste, oben mit grauem Kunststoffprofil geschlossen. Die Türen fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit Spezialscharnieren mit außenliegendem Drehpunkt angeschlagen. Scharniere stabil und wartungsfrei. Öffnungswinkel 180°. Mit Magnetverschluss. Türen innen mit Dämm-Material verstärkt.		
		SCHUBLADEN Kastenschubladen Schubladen mit Vollauszug aus CNS gefertigt. Schubladen bei Größe GN 1/1-100 mm bis GN 1/1-200 mm mit einer tiefgezogenen Wanne, ansonsten ausgestattet mit einer gekanteten Wanne. Wannen geeignet zum Einhängen von Gastronormbehältern. Alle Oberkanten nach außen gekantet. Ohne Löt- oder anderes Material zum Ausfüllen von Ecken. Schubladendoppel zweischalig, 20 mm dick, mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste. Das Schubladendoppel mit dem Innenteil so verbunden, dass außen keine Schrauben oder Nieten sichtbar sind. Schubladen mit Vollauszug auf stabilen CNS-Rollauszügen laufend, mit Anschlag, bei Bedarf aushängbar. Tragkraft pro Schublade min. 50 kg. Anzahl Schubladen und Abmessungen gemäß Angaben in den Einzelspezifikationen.		
		Kastenschublade zum Unterbauen Wie zuvor beschrieben jedoch: - mit U-förmigem Unterbaurahmen aus CNS		
		Rahmenschubladen Schubladen mit Vollauszug aus CNS gefertigt. Schubladen als Rahmenschubladen ausgebildet, geeignet zum Einhängen von Gastronormbehältern. Alle Oberkanten nach außen gekantet. Ohne Löt- oder anderes Material zum Ausfüllen von Ecken. Schubladendoppel zweischalig, 20 mm dick, mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste. Das Schubladendoppel mit dem Rahmen so verbunden, dass außen keine Schrauben oder Nieten sichtbar sind. Schubladen mit Vollauszug auf stabilen CNS-Rollauszügen laufend, mit Anschlag, bei Bedarf aushängbar. Tragkraft pro Schublade min. 50 kg. Anzahl Schubladen, Abmessungen und Ausstattung mit GN-Behältern gemäß Angaben in den Einzelspezifikationen.		
		Rahmenschublade zum Unterbauen Wie zuvor beschrieben jedoch: - mit U-förmigem Unterbaurahmen aus CNS		
		Schubladen mit Schwerlast Differenzialauszüge Führung der Schubladen als Differenzialauszüge, bis 68 kg bzw. 120 kg belastbar. Gemäß Angaben in den Einzelspezifikationen.		
		Schubladen abschliessbar Schubladen einzeln abschliessbar mit einem Geräteschloss. Pro Schloss sind dem Betreiber 3 Schlüssel zu übergeben. In diesem Falle entfallen die Schliessösen. Gemäß Angaben in den Einzelspezifikationen.		
		Schubladenaufteilung - Bei 2 Schubladen 1/2-1/2 für je GN1/1 - 200 tief - Bei 3 Schubladen oben für 2x GN1/1 - 100 tief, darunter 1x GN1/1 - 200 tief - Bei 4 Schubladen für je GN1/1 - 100 tief		
		WANDBORDE Wandborde gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), 3-seitig 40 mm ab- und 12 mm eingekantet, hinten 40 mm gerade aufgekantet, mit CNS Profilen verstärkt. Die Ecknähte an den Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Sichtbare Außenseiten matt geschliffen (Korn 320), Unterseite mit CNS abgedeckt. Die Borde auf Konsolen in ausreichender Anzahl montiert, welche direkt an der bauseitigen Wand befestigt oder höhenverstellbar in Schlitzschienen eingehängt sind, gemäß Angaben in den		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Einzelpezifikationen.

AUFSATZBORDE

Aufsatzborde gefertigt aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), allseitig 40 mm abgekantet, bei Wärmebrücken allseitig 80 mm abgekantet. Die Ecknähte an den Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Sichtbare Außenseiten matt geschliffen (Korn 320), Unterseite mit CNS abgedeckt. Belastbarkeit pro Bord / lfd. Meter 50 kg.

Befestigung auf der Deckplatte

Auf der Deckplatte werden Polyamid- Kloben befestigt über diesen Kloben wird ein Vierkantrohr 40/40 oder 30/30 (gemäß Angaben in den Einzelpezifikationen) gestülpt und von aussen mit einer Senkkopfschraube versenkt angeschraubt.

Aufsatzborde 1- oder 2-etagig

gemäß Angaben in den Einzelpezifikationen.

Aufsatzbord 1- oder 2-etagig mit Wärmebrücke

gemäß Angaben in den Einzelpezifikationen.

Die Wärmebrücke nur im unteren Bord! Abdeckung

allseitig 80 mm abgekantet. Wärmebrücke mit untergebaute keramischen Heizkörper, Halogenstrahlern und Ein- / Ausschalter. Kabel im Steher in den Unterbau geführt zur Klemmdose.

KÜHLTISCHE

Unterbau-Kühlschränke/Tiefkühlschränke, umluftgekühlt in doppelwandiger Ausführung, innen und außen aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS) gefertigt. Innen und außen matt geschliffen (Korn 320). Druckgeschäumte Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethanschaum. Isolierstärke 45 mm. Übergang zwischen Boden, Seitenwänden und Rückwand mit Radius R = 3 mm ausgebildet.

Tauwasser im Boden oder wahlweise in der Rückwand seitlich links oder rechts aus dem Korpus herausgeführt. Unterbau-Kühlschränke ausgestattet mit Flügeltür oder Schubladen, Anordnung und Ausführung der Kühlteile gemäß Angaben in den Einzelpezifikationen.

Unterbau-Tiefkühlschränke generell mit Flügeltüren ausgestattet, mit Rahmenheizung, um ein Festfrieren der Türen zu verhindern. Gemäß Leistungsspezifikation Aufstellung auf bauseitigem Sockel oder auf höhenverstellbaren Füßen.

Kühlteile mit Flügeltüren

Flügeltüren in doppelwandiger Ausführung aus CNS, mit senkrecht angekanteter Griffleiste. Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethanschaum, Isolierstärke 43 mm. Isolierung im Profilrahmen mit dicht schließender und leicht auswechselbarer Hohlkammer-Magnet-Profil-dichtung. Stabile und wartungsfreie Türscharniere.

Kühlteile mit Schubladen

Schubladen in doppelwandiger Ausführung aus CNS, mit waagrecht angekanteter Griffleiste. Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethanschaum, Isolierstärke 43 mm. Isolierung im Profilrahmen mit dicht schließender und leicht auswechselbarer Hohlkammer-Magnet-Profil-dichtung. Schubladen mit Teleskopauszügen ausgestattet, Tragkraft 60 kg bei GN 1/1.

Kühlmaschinenfach für Unterbau-Kühlschränke, steckerfertig

Das Kühlmaschinenfach 400 mm lang, mit abschraubarer Lüftungsblende aus CNS. Die Kühlmaschine mit Umluftverdampfer, auf Schienen geführt, zu Wartungszwecken herausziehbar. (Verdampfer im Kühlschrank eingebaut). Elektronische Steuerung mit Thermostat, Digitalanzeige und Ein-/Ausschalter in Frontblende installiert. Steckerfertige Kühlschränke, entweder mit Heißgasabtauung und automatischer Tauwasserverdunstung oder mit Tauwasserablauf, vorbereitet zum Anschluss an siphonierten Ablauf, je nach Einzelbeschriftung.

Installationsfächer für Unterbau- Kühlschränke, Zentralkühlung

Das Installationsfach 200 mm lang, mit abschraubarer CNS-Frontblende. Im Installationsfach Raum für Kälteinstallationen. Komplette vorgerüstet für Anschluss an Zentralkühlung. Kühlschrank mit Tauwasserablauf, vorbereitet zum Anschluss an siphonierten Ablauf.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>Kälteleitungen, für den Anschluß an eine Zentralkühlung vorbereitet mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektronischer Steuerung mit Thermostat - Temperaturfühler - digitaler Temperaturanzeige - Ein-/und Ausschalter - Umluftverdampfer - Expansionsventil - Tauwasserablauf 		
		<p>VERBLENDUNGEN</p> <p>Sockelblenden Sockelblenden gefertigt aus Chromnickelstahl, d = min. 1,5 mm, auf Trägerplatte verleimt. Die Sockelblenden sind an den Fußstollen nicht sichtbar befestigt.</p> <p>Haubenverblendungen Verblendungen gefertigt aus Chromnickelstahl, d = min. 1,5 mm, auf Trägerplatte verleimt. Die Verblendungen sind oberhalb der Haube mit einer Schattenfuge nicht sichtbar befestigt. Ausreichende Revisionsöffnungen sind einzuplanen.</p>		
		<p>HANDWASCHBECKEN, AUSGUSS</p> <p>Handwaschbecken Handwaschbeckenabdeckung 3-seitig 50 mm abgekantet, hinten 50 aufgekantet mit glatt eingeschweißtem Becken inkl. Stopfenab- und -überlaufventil 1 1/2". Becken mit Edelstahl verkleidet. Ausführungsvarianten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wandhängend, incl. Wandbefestigungsmaterial - mit geschlossenem Unterbau, Frontseite mit Flügeltür und Papierkorb gem. Leistungsspezifikation wandhängend oder auf Fußgestell aus CNS-Vierkantrrohr 40 x 40 x 1,25 mm - sensorgesteuert mit batteriebetriebener Mischbatterie - sensorgesteuert mit Netzteil 230 V <p>Handwasch- und Ausgußkombination; übereinanderliegend Komplette aus Edelstahl. Handwaschbeckenabdeckung 3-seitig 50 mm abgekantet, hinten 50 mm aufgekantet mit glatt eingeschweißtem Becken inkl. Stopfenab- und -überlaufventil 1 1/2" Ausgussbeckenabdeckung mit vertieft eingeschweißtem Becken inkl. Standrohrventil 1 1/2" und Klapprost. Beide Becken mit Edelstahl verkleidet. Mit anschlussfertig montiertem Wasseranschluß 1/2" für Kalt- und Warmwasser und mit fertig montierter gemeinsamer Ablaufverbindung incl. Geruchverschluss 1 1/2". Vorn rechts auf der Handwaschbeckenabdeckung eine Standmischbatterie 1/2"-1 Loch-Ausführung, Installation im Korpus integriert Ausführungsvarianten</p> <ul style="list-style-type: none"> - wandhängend incl. Wandbefestigungsmaterial - auf Fußgestell aus CNS-Vierkantrrohr 40x40x1,25 mm, mit Fußsätzen aus Kunststoff, höhenverstellbar +/- 15mm - sensorgesteuert mit batteriebetriebenen Mischbatterie - sensorgesteuert mit Netzteil 230 V <p>Handwasch- und Ausgußkombination; nebeneinanderliegend Komplette aus Edelstahl. Handwaschbecken wahlweise rechts oder links, Beckenabdeckung 3-seitig 50 mm abgekantet, hinten 50 mm aufgekantet mit glatt eingeschweißtem Becken inkl. Stopfenab- und -überlaufventil 1 1/2" Abdeckung des Ausgußbeckens gegenüber der Handwaschbecken abgestuft mit Aufkantung hinterer Aufkantung von 250 mm. Ausgussbeckenabdeckung mit vertieft eingeschweißtem Becken inkl. Standrohrventil 1 1/2" und Klapprost. Beide Becken mit Edelstahl verkleidet. Ausgußbecken mit 1-Loch-Säulenmischbatterie 1/2", mit Schwenkauslauf Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 400 mm ausgestattet. Mit anschlussfertig montiertem Wasseranschluß 1/2" für Kalt- und Warmwasser und mit fertig montierter gemeinsamer Ablaufverbindung incl. Geruchverschluss 1 1/2". Ausführungsvarianten</p> <ul style="list-style-type: none"> - wandhängend, auf Konsolen - offenes Untergestell mit Fußsätzen aus Kunststoff, höhenverstellbar +/- 15mm - mit geschlossenem Unterbau, Frontseite mit Flügeltüren und Papierkorb, gem. 		

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

		<p>Leistungsspezifikation wandhängend oder auf Fußgestell aus CNS-Vierkantrohr 40 x 40 x 1,25 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - sensorgesteuert mit batteriebetriebenen Mischbatterie - sensorgesteuert mit Netzteil 230 V <p>ELEKTROINSTALLATION Unterverteilungen Gemäß Einzelspezifikation angeordnetes Elektro-Installationsfach als Unterverteilung für den jeweiligen Anlagenbereich konzipiert (vorwiegend bei Ausgaben). Ausgestattet mit Hauptschalter und den erforderlichen elektrotechnischen Ausrüstungen wie Klemmleisten, Sicherungen, FI-Schutzschalter, Schütze und Relais. Hauptschalter mit potentialfreiem Kontakt zur Meldung des Einschaltzustandes.</p> <p>Anlieferung / Entsorgung</p> <p>0.35 Annahme 0.34 Abfall/Müll/Entsorgung</p>		
--	--	--	--	--

1.10		<p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 1: Handwaschbecken 340x240x150mm Handwaschbecken 340x240x150mm Wandhängend, sensorgesteuerte Mischbatterie, mit 230 V Netzteil und Standmischbatterie</p> <p>Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II. 1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten Material CNS, tiefgezogen und fugenlos eingeschweißt, 3-seitig abgekantet, hintere Aufkantung ca. 40 mm, mit Umschlag oder vergleichbarem Überschlag, mit Siebventil 1 ½ , mit berührungsloser, sensorgesteuerter Armatur mit individueller Temperaturvorwahl (Wenn sich die Hände unter der Armatur befinden, soll automatisch das Wasser fließen. Abschalten entweder durch Zeitschaltuhr oder beim Wegziehen der Hände.)</p> <p>Unterbau so ausgeführt, dass die Wasser-, Abwasser- und Elektroinstallation für das Gerät mit verkleidet ist, Elektroanschluss an bauseitige Schukosteckdose,</p> <p>Technische Daten Abmessungen: Handwaschbecken: min. 340x240x150mm Länge: 500 mm Breite: ca. 500 mm Arbeitshöhe: ca. 900 mm</p> <p>bauseits vorhandene Installationen: Kaltwasser/ Warmwasser DN 15 Abwasser DN 40 Elektro: 230V/50Hz</p> <p>Aufstellort: Raum 0.31 Raum 0.32 Raum 0.35</p> <p>sowie mit lebensmittel- und trinkwasserneutralem Silikon an der Wand versiegeln. Farbe des Silikons nach Rücksprache mit dem Bauherrn. liefern und montieren</p>		
------	--	--	--	--

1.20	3,000	St		
		<p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 1: Wand-Digitalwaage Wand-Digitalwaage Waage für Wägungen zur Wareneingangskontrolle, Gehäuse und klappbarer Klapptisch aus nicht rostendem Stahl, Mit Digitalanzeige im Edelstahlgehäuse für Wandbefestigung (inkl. flexibler Wandhalterung), - Große, deutlich ablesbare LED-Ziffern, Folientastatur mit akustischer Quittierung, - Schutzart IP65, - Tara 100% des Wägebereiches (subtraktiv),</p>		

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		- Brutto-/Nettogewichtsanzeige, - Über-/Untergewichtskontrolle, - Serielle Datenschnittstelle RS 232 für Anschluss an Drucker oder PC, - Anschluss 230 Volt Wechselstrom. Digital-Wandwaage Technische Daten: Gesamtlänge: 550 mm Wiegefläche: 550 x 450 mm Höchstlast: 60 kg Ziffernschritt: 20 g Anschluss: 230V/50Hz Aufstellort: Raum 0.35 Annahme/Stauraum einschl. aller erforderlichen Befestigungsmaterialien sowie mit lebensmittel- und trinkwasserneutralem Silikon an der Wand versiegeln. Farbe des Silikons nach Rücksprache mit dem Bauherrn. liefern und montieren 1,000 St		
1.30		Gemäß Ausführungsbeschreibung 1: Steh-Schreibpult, Steh-Schreibpult, stehend auf höhenverstellbaren Füßen, hochklappbare Schreibablage leicht abgeschrägt, mit Innenfach und unterer Stoßkante zum Halten der Schreibunterlagen. Technische Daten : Länge: 600 mm Breite: 500 mm Höhe: 1185 mm Aufstellort: Raum 0.35 Annahme/Stauraum sowie mit lebensmittel- und trinkwasserneutralem Silikon an der Wand versiegeln. Farbe des Silikons nach Rücksprache mit dem Bauherrn. liefern und montieren 1,000 St		
1.40		Gemäß Ausführungsbeschreibung 1: Arbeitstisch mit Bodenbord Arbeitstisch mit Bodenbord höhenverstellbaren 150 mm hohen Füßen Rohrrahmengestell mit eingeschweißtem Bord Technische Daten Länge: 1200 mm Breite: 700 mm Höhe: 900 mm Aufstellort: Raum 0.35 Annahme/Stauraum sowie mit lebensmittel- und trinkwasserneutralem Silikon an der Wand versiegeln. Farbe des Silikons nach Rücksprache mit dem Bauherrn. liefern und montieren 1,000 St		
1.50		Gemäß Ausführungsbeschreibung 1: Abfallkühler Abfallkühler zur Aufnahme von fahrbaren Müll-Behältern, Innen und außen aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), Sichtseiten matt geschliffen, Korpus und Türen doppelwandig, 50 mm isoliert, FCKW-frei hochdruckgeschäumt, Je nach Ausführung eine oder mehrere Einfüllklappen auf der Abdeckung montiert, darunter jeweils ein runder Einwurf, Boden in Hygieneausführung, Rückwand mit Tauwasserrinne und Rammschutz, Flügeltüren mit integrierter Griffleiste und gepreßtem Umschlag,		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>wartungsfreie Scharniere, schimmelresistente Hohlkammer Magnetdichtung ist gesteckt und leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar,</p> <p>Zentralgekühlte Ausführung Verdampferfreier Innenraum mit eingeschäumten Verdampfer, Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasserablauf, Installationsfach für Kälteanschluß, Expansionsventil für Kältemittel R134a oder R404a, gem. Einzelbeschrieb. Kühlstellen-Regler mit Ein- und Ausschalter, Digitalanzeige, RS485-Schnittstelle für Datenübertragung, Energiespartaste (ECO), HACCP-Protokoll sowie optisches- und akustisches Alarmsystem bei Übertemperatur und Fühlerfehler. Abfallkühler 1 x 240, steckerfertig - für 1 Mülltonne á 240 l - mit elektronischer Regelung</p> <p>Technische Daten Temperaturbereich: +2°C bis +15°C Isolation: 50 mm Kälteleistung: 380 W -15°C VT/+32°C UT Anschlusswert: 440 W / 230 V Länge: 1000 mm Tiefe: 900 mm Höhe: 1200 mm Aufstellort: Raum 0.34 Abfall/Müll/Entsorgung</p> <p>liefern und montieren</p>		
	1,000	St		

Zubereitung

0.32 Küche

Ausführungsbeschreibung 3:

Ausführungsbeschreibung

Leitbeschreibung Thermik

StLK-Nr. :

Leitbeschreibung Thermik

Die anzubietende Kochtechnik soll den folgend aufgeführten Mindestanforderungen genügen:

Allgemein

Blockgeräte in einer schweren robusten Bauart, Geräte für Fuß- und Sockelaufstellung geeignet, Füße mit Schraubstollen aus CNS, höhenverstellbar bis +/- 15 mm.

Gerätekorpus

selbsttragend oder Rahmenbauweise, Tragende Teile, Schraubverbindungen sowie Boden, Decken und Wände komplett aus Chrom-Nickelstahl, Werkstoff 1.4301, Korpus je nach Geräteart drei- oder allseitig mit CNS-Blech, mindestens 1,0 mm stark, geschlossen.

Geräteabdeckung

Geräteabdeckung mindestens 1,5 mm stark, Wasser- und fettdichte Hygieneverleistung zwischen den Geräten (eine Geräteverleistung mit Silikon- Wartungsfugen oder ähnlichem ist nicht zugelassen), Ausreichender Deckplattenüberstand, der gegebenenfalls überlaufendes Kochgut nicht auf die Bedienelemente tropfen läßt, Vorn an der Unterseite mit Tropfnase ausgeführt,

Medienanbindung

Medienzuführung von unten und hinten möglich, Alle Geräte sind elektrobeheizt/-betrieben anzubieten, Geräte komplett elektrisch verdrahtet, Alle erforderlichen Schaltgeräte sind im jeweiligen Gerät eingebaut, einschließlich Hauptschalter, Vorgerüstet zum Anschluß an eine Energieoptimierungsanlage und zur Temperaturdokumentation mittels einer RS-485-Schnittstelle, Potenzialfreier Kontakt zur

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Meldung des Einschaltzustandes, Wasserfüllarmaturen mit Restwasserentleerung, Flexible Anschlußschläuche bis zur Medieneinführung an der Rückwand.		
1.60		Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:		
		Arbeitstisch (LxBxH) 300x700x700		
		Arbeitstisch (LxBxH) 300x700x700		
		<p>Arbeitstisch hergestellt nach DIN 18860. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt.</p> <p>50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19). Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung). Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.</p> <p>Gerätedaten: Abmessungen Länge: 300 mm Breite: 700 mm Höhe: 700 mm</p> <p>Materialien: Gewicht: 33 kg Abm: Nutzflächen/Volumen 1 Länge: 300 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
	2,000	St		
1.70		Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:		
		Arbeitstisch (LxBxH) 150x700x700		
		Arbeitstisch (LxBxH) 150x700x700		
		<p>Gerätedaten: Abmessungen Länge: 150 mm Breite: 700 mm Höhe: 700 mm</p> <p>Materialien: Gewicht: 33 kg Abm: Nutzflächen/Volumen 1 Länge: 300 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
	1,000	St		
1.80		Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:		
		Elektro-Bainmarie 2/1 GN für Festwasseranschluss		
		Elektro-Bainmarie 2/1 GN für Festwasseranschluss		
		<p>Ausführung: Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.</p> <p>Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19). Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

einfachen und kostengünstigen Servicezugang.
 Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung).
 Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.
 Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) nahtlos und fett dicht eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung. Wanne vorbereitet zum Einsetzen von GN-Behältern, 200 mm tief. Wannboden mit Auslauf in den Unterbau führend. Ablassventil DN 20 senkrecht nach unten zum bauseitigen Abwasseranschluß.

Indirekte Beheizung durch Rohrheizkörper, mit thermostatischer Temperaturregelung. Integrierter Geräteschalter, Kontrollleuchte, Trockengehschutz.

inklusive Zubehör (Sonderausstattung):
 schwenkbarer Wasserzulaufhahn 1/2" für bauseitigen Festwasseranschluß
 Einlegeboden Bainmarie (2 Stück erforderlich)
 Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt.

Gerätedaten:
 Abmessungen
 Länge: 800 mm
 Breite: 700 mm
 Höhe: 700 mm

Materialien:
 Gewicht: 49 kg

Abm: Nutzflächen/Volumen 1

Länge: 630 mm
 Breite: 510 mm
 Höhe: 200 mm

Leistungsdaten
 Kapazität: 2x GN 1/1-200

geplantes Fabrikat:
 MKN

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St

Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:

1.90

Elektro-Infra-Warmhaltewanne 1/1 GN

Elektro-Infra-Warmhaltewanne 1/1 GN

Ausführung:
 Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.
 Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.
 Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19). Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

1.100		<p>Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung). Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.</p> <p>Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.</p> <p>Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) nahtlos und fett dicht eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung. Herausnehmbarer Einsatzbehälter GN 1/1 mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heißhalten.</p> <p>Beheizung über Keramik-Strahlungsheizkörper, Ansteuerung über Geräteschalter.</p> <p>Inklusive Zubehör (Sonderausstattung): Pommes frites Schaufel Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt.</p> <p>Gerätedaten: Abmessungen Länge: 400 mm Breite: 700 mm Höhe: 700 mm</p> <p>Materialien: Gewicht: 36 kg Abm: Nutzflächen/Volumen 1 Länge: 305 mm Breite: 510 mm Höhe: 200 mm</p> <p>Leistungsdaten Anschlusswert elektro: 1,0 kW Spannung: 230 V 1 NPE AC empfohlene Absicherung: 1 x 16 A</p> <p>Wärmeabgaben Sensibel: 700 W Latent: 175 W Schutzart: IPX5</p> <p>geplantes Fabrikat: MKN</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>Hersteller / Typ: _____ vom Bieter einzutragen</p> <p>liefern und montieren</p> <p>1,000 St</p> <p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 3: Elektro-Fritteuse Doppelbecken 20 kW Elektro-Fritteuse Doppelbecken 20 kW</p>		
-------	--	---	--	--

Ausführung:
 Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19). Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

einfachen und kostengünstigen Servicezugang.
 Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung).
 Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.
 Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.
 Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inklusive Schaltschütz.
 Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer 20mm Überschäummulde nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt. In der Wanne eingeprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle der Fettfüllung.
 Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwabeteilen mit passgenauem Fettkläreinsatz.
 Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten.
 Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper.
 Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter.
 Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Geräteschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer. Leistungsschutz eingebaut.

inklusive Zubehör (Sonderausstattung):
 Fettaufangbehälter: 30 L
 Spritzschutz
 Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2.
 Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien R20.
 Ecken als Kugelecken ausgeführt.

Gerätedaten
 Abmessungen
 Länge: 600 mm
 Breite: 700 mm
 Höhe: 700 mm

Materialien:
 Gewicht: 50 kg
 Abm: Nutzflächen/Volumen 2
 Länge: 180 mm
 Breite: 400 mm
 Höhe: 235 mm

Leistungsdaten
 Nenninhalt: 2 x 12,5 l
 Anschlusswert elektro: 20,0 kW
 Spannung: 400 V
 3 NPE AC
 empfohlene Absicherung: 3 x 32 A

Wärmeabgaben
 Sensibel: 1800 W
 Latent: 14000 W
 Schutzart: IPX5

geplantes Fabrikat/Typ:
 MKN / London-II

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St
Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:
Elektro-Herd-4-Platten
 Elektro-Herd-4-Platten

1.110

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Ausführung:
 Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrippen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19). Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position. Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung). Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Kochmulde nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt. Rechteckige Kochplatten 220 x 220 mm aus Grauguss, in Schultersitz abgedichtet eingebaut. Beheizung über Massekochplatten. Überhitzungsschutz durch automatische Leistungsrückschaltung. Heizleistung über Taktschalter in 7 Stufen fein einstellbar.

inklusive Zubehör (Sonderausstattung):
 Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2. Übergang vom Grundboden zu den Seiten- und Rückwänden gekantet mit Eckradien R20. Ecken als Kugelecken ausgeführt.

Gerätedaten:
 Abmessungen
 Länge: 800 mm
 Breite: 700 mm
 Höhe: 700 mm

Materialien:
 Gewicht: 78 kg
 Abm: Nutzflächen/Volumen 4
 Länge: 220 mm
 Breite: 220 mm

Leistungsdaten
 Anschlusswert je Heizzone: 2,6 kW
 Anschlusswert elektro: 10,4 kW
 Spannung: 400 V
 3 NPE AC
 empfohlene Absicherung: 3 x 20 A

Wärmeabgaben
 Sensibel: 2080 W
 Latent: 832 W
 Schutzart: IPX5

geplantes Fabrikat:
 MKN

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St

Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:

1.120

Arbeitstisch (LxBxH) 1400x700x700 mit 14 Stück 1/1GN Einschubschienen

Arbeitstisch (LxBxH) 1400x700x700 mit 14 Stück 1/1GN Einschubschienen

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Ausführung:
 Arbeitstisch hergestellt nach DIN 18860. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt.
 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrippen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 19). Verbindung und Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung). Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Sonderausstattung
 Schrankraum mit 2 Einhängestellen mit je 7 Auflageschienen 1/1 GN

Gerätedaten:
 Abmessungen
 Länge: 1400 mm
 Breite: 700 mm
 Höhe: 700 mm

Materialien:
 1/1 Einschubschienen 14 Stück
 Abm: Nutzflächen/Volumen
 Länge: 1400 mm
 Breite: 700 mm
 Höhe: 850 mm

liefern und montieren

1,000 St

1.130

Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:

Heißluftdämpfer Elektro

Heißluftdämpfer Elektro
 Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungs-entfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärme-reflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen.
 Beschickung des Innenraumes über festes Einhängestell (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind.
Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt.
Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten:
- Dämpfen,
- Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit,
- Regenerieren,
- Niedertemperaturgaren,
- Delta-T-Garen,
- Pasteurisieren,
- Kerntemperaturregelung,
- Cool-Down,
- sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren.

Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes.

In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter.

Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.

Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich.

Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können. Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.

Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte.

Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.

Service Diagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit.
 Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten.
 Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor.
 Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standartmodus durchgeführt werden.
 Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.
 Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung.
 Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich.
 Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann.
 HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware.
 Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen.

Technische Daten
 Gesamtgerät mit Griff etc.
 {BxHxT}: ca. 850 x 1.100 x 850 mm
 Fassungsvermögen: 10 Einschübe 1/1 GN
 Temperaturbereich: +30°-300°C
 Heizleistung Umluft: ca. 18 kW
 Dampfgenerator: ca. 18 kW
 Anschlusswert: ca. 19 kW
 Nennspannung (ggf. Vorgabe 3 NAC 400 V Aufstellungssituation)
 Wasseranschluss: ¾ " Wasserablauf: DN 50

geplantes Fabrikat/Typ:
 Rational / iCombi-Pro-10-1/1 GN

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St

Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:

1.140

Arbeitsschrankanlage Produktionsküche (LxBxH) 2650x800x900 in Hygieneausführung HS auf bauseitigem Sockel H = 150 mm

Arbeitsschrankanlage Produktionsküche (LxBxH) 2650x800x900 in Hygieneausführung HS bzw H2 auf Sockel H = 200 mm
 Anlage ist mit vorgenannter Anlage mittels Bauschweißnaht zu verbinden

Oberbau
 1 Abdeckung L 2650 mm in die Abdeckung eingearbeitet
 1 Einschweißbecken 500/500/250 mm verkröpft eingeschweiß

Unterbau v.li.n.re. in H2 gemäß DIN 18865-9
 1 Schrankraum offen L 1000 mm mit Beckenblende
 1 Schrankraum mit Flügeltüren L 800 mm mit höhenverstellbarem Zwischenboden in H2 gemäß DIN 18865-9
 1 Schubladenblock 400 mm GN 1/1
 3 Schwerlastschubladen, tiefgezogen

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

		Zubehör: 1 Zweiloch-Standbatterie 3/4" 1 Standrohrventil 2", Ventilsitz messing-verchromt Standrohr aus CNS mit Metallkonus 1 Geruchsverschluss 2" 2 Druckschläuche L 500 mm, CNS umflochten 3/4"		
		Technische Daten Länge Tischplatte: 2650 mm Breite Tischplatte: 800 mm Breite Unterbauten: 750 mm Höhe gesamt: 900 mm		
		liefern und montieren		
	1,000	St		

1.150		Gemäß Ausführungsbeschreibung 3: Arbeitsschrankanlage mittig freistehend Produktionsküche (LxBxH)1600x800x900 Arbeitsschrankanlage mittig freistehend Produktionsküche (LxBxH) 1600x800x900 in Hygieneausführung HS bzw H2 auf Sockel H = 200 mm		
		Oberbau 1 Abdeckung L 1600 mm 2 Plattenabschrägungen an der Stirnseite		
		Unterbau Wärmeschrank mit Schiebetüren Ausführung.: Schiebetüren beidseitig Unterschrank: HS, DIN 18865-9, Installationsfach li., B 170mm mit: gelochten Zwischenboden Umluftheizung: 35-85°C Anschlusswert: 230 V 2,1kW ABM: B 1600 T 500 H 750 mm		
		Oberbau Aufsatzbord mit Wärmebrücke Ausführung: 2-etagig untere Wärmebrücke: 55-60°, Halogenstrahler 5 Stück Bord: allseitig 90mm abgekantet Gestell: Vierkantrohr 30x30mm belastbar p.lfm. 50 kg; P=400W Anschlusswert: 230V 2,0kW ABM: B 1600 T 350 H 700 mm		
		Technische Daten Länge Tischplatte: 1600 mm Breite Tischplatte: 800 mm Breite Unterbauten: 750 mm Höhe gesamt: 900 mm		
		liefern und montieren		
	1,000	St		

1.160		Gemäß Ausführungsbeschreibung 3: Elektro-Pizzaofen Elektro-Pizzaofen mit zwei Backkammern für 4 + 4 Pizzen mit Ø 30 cm hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat, je Backkammer mechanisch regelbar Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer mechanische Steuerung für Start / Stopp, Licht, Ober- / Unterhitze stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestütztem Türöffnungssystem Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen		
		Außenmaße: Breite: 850 mm Tiefe: 921 mm Höhe: 660 mm		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Innenmaße:
 Breite: 610 mm
 Tiefe: 660 mm
 Höhe: 140 mm

Anschlusswert Elektro: 8,4 kW / 3N / 50 Hz / 400 V
 Energieverbrauch 24h: 4,2 kWh pro Betriebsstunde

geplantes Fabrikat / Typ:
 NordCap / iDeck 60.60

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St

Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:
Untergestell für vorgenannten Pizzaofen
 Untergestell für vorgenannten Pizzaofen

für max. 18 Backbleche 600 x 400 mm,
 mit 5 Paar Backblechtragschienen (max. 9 Paar möglich),

Länge Untergestell: 850 mm
 Breite Untergestell: 840 mm
 Höhe gesamt: 1005 mm

geplantes Fabrikat / Typ:
 NordCap / S-PT-60.60./100

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:
Mikrowellenherd
 Mikrowellenherd

Hochwertiges LC Display
 Garraumbeleuchtung
 1800 Watt Mikrowellenleistung
 Garraumvolumen: 44 Liter
 Maße: B 535 x T 330 x H 250 mm
 mit automatischer Fehlerdiagnose
 mit akustischem Signal
 Edelstahlgehäuse
 Edelstahlgarraum mit Keramikboden
 Zeiteinstellung: bis 60 Minuten
 zwei Etagen-Betrieb möglich
 4 Mikrowellenleistungsstufen: Hoch (1800W), Mittel (900W), Niedrig (340W), Auftauen (170W)
 Anzahl der Magnetronen: 4 Speisen werden schnell & gleichmäßig erhitzt
 1 x Keramikplatte

Länge Gerät: 650 mm
 Breite Gerät: 581 mm
 Höhe gesamt: 471 mm

geplantes Fabrikat / Typ:
 Panasonic / NE-1840

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		liefern und montieren		
	1,000	St		
1.190		Fundamente aus Edelstahl *** Bezugsbeschreibung Fundament aus Edelstahl für Kochblock4850x600x200 mm Fundament aus Edelstahl für Kochblock 4850x600x200 mm Ausführung: Es ist beabsichtigt die weiterfolgend genannten Möbel und Geräte auf Edelstahlsockel zu stellen und zu befestigen, hierzu sind die u.g. Edelstahlsockel,-Fundamente zu liefern und zu montieren, Fundamente komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301) mind. 3mm. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion als U-Profil, Gesamthöhe 200mm, unten 100 mm Bodenauflage, gekantet nach oben mit 200mm Gesamthöhe, nach innen gekantet mit 100mm oberere Geräteauflage. Mit höhenverstellbarer Schraubmöglichkeit in den Ecken zum ausnivellieren des Sockels. Zur weiteren Festigkeit und Stabilität, alle 1000mm, mit Zwischenstreben gleiche Ausführung wie oben beschrieben, diese Zwischenstreben mit der Außenkonstruktion durchgehend verschweißt. In den Zwischenstreben jeweils Medienöffnungen zur Verlegung von Elektro, Wasser und Abwasser Abmessungen Länge: 4850 mm Breite: 600 mm Höhe: 200 mm liefern und montieren		
1.200		1,000 St *** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 1.190 Fundament aus Edelstahl für Vorbereitung(links vom Kochblock)2550x600x200 mm Fundament aus Edelstahl für Vorbereitung (links vom Kochblock) 2550x600x200 mm Abmessungen Länge: 2550 mm Breite: 600 mm Höhe: 200 mm liefern und montieren		
1.210		1,000 St *** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 1.190 Fundament aus Edelstahl für Vorbereitung3100x600x200 mm Fundament aus Edelstahl für Vorbereitung 3100x600x200 mm Abmessungen Länge: 3100 mm Breite: 600 mm Höhe: 200 mm liefern und montieren		
1.220		1,000 St *** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 1.190 Fundament aus Edelstahl für Ausgabebereich1650x500x200 mm Fundament aus Edelstahl für Ausgabebereich 1650x500x200 mm Abmessungen Länge: 1650 mm Breite: 500 mm Höhe: 200 mm		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		liefern und montieren		
	1,000	St		
1.230		<p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 1.190</p> <p>Fundament aus Edelstahl für Ausgabebereich im Tresenbereich 3100x1500x200 mm</p> <p>Fundament aus Edelstahl für Ausgabebereich im Tresenbereich 3100x1500x200 mm</p> <p>Abmessungen Länge: 3100 mm Breite: 1500 mm Höhe: 200 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
	1,000	St		
1.240		<p>Vorbereitung</p> <p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:</p> <p>Arbeitsschrankanlage Vorbereitung (LxBxH) 3000x800x900 in Hygieneausführung HS, auf bauseitigem Sockel H = 150 mm</p> <p>Arbeitsschrankanlage Vorbereitung (LxBxH) 3000x800x900 in Hygieneausführung HS bzw H2 auf Sockel H = 200 mm</p> <p>1 Abdeckung L 3000 mm Abdeckung und Unterbauten mittig um ca 150mm versetzt mit Rücksprung hier ist eine Bauschweißnaht vorzusehen</p> <p>Unterbau v.li.n.re. 1 Kühlisch L 1750 mm in H2 gemäß DIN 18865-9 steckerfertig, ausgestattet mit 3 Kühlteile mit Flügeltür 1 Installationsfach 1 Schrankraum offen L 800 mm mit Beckenblende und Zwischenboden 1 Schubladenblock GN 1/1L 400 mm 3 Schwerlastschubladen, tiefgezogen</p> <p>Zubehör 1 Zweiloch-Standbatterie 3/4" 1 Standrohrventil 2", Ventilsitz messing-verchromt Standrohr aus CNS mit Metallkonus 1 Geruchsverschluss 2" 2 Druckschläuche L 500 mm, CNS umflochten 3/4"</p> <p>Technische Daten Länge Tischplatte: 3000 mm Breite Tischplatte: 800 mm Breite Unterbauten: 750 mm Höhe gesamt: 900 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
	1,000	St		
1.250		<p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:</p> <p>Wandhängeschranke Vorbereitung (LxBxH) 1800x400x650 in Hygieneausführung H2, gemäß DIN 18865-9, wandhängend mit Schiebetüren</p> <p>Wandhängeschranke Vorbereitung (LxBxH) 1800x400x650 in Hygieneausführung H2, gemäß DIN 18865-9, wandhängend mit Schiebetüren</p> <p>Technische Daten Länge Tischplatte: 1800 mm Breite Tischplatte: 400 mm Höhe gesamt: 650 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
	1,000	St		
1.260		<p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 3:</p> <p>Tiefkühlschrank gemäß DIN 18865-9</p> <p>Tiefkühlschrank gemäß DIN 18865-9</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Komplett innen und außen aus CNS, Werkstoff 1.4301 gefertigt, Kühlkorpus aus einem Stück mit FCKW-freiem Polyurethanschäum hochdruckgeschäumt, Boden als Wanne mit Hygieneradien ausgeführt, Selbstschließende Tür mit gesteckter und von Hand auswechselbarer Magneträhmendichtung, Tür wahlweise aus CNS oder Glas, Türanschlag wechselbar, abschließbar, Geeignet für Fuß-, Rollen oder Sockelaufstellung, Ausführung gem. Einzelbeschreibung, Herausnehmbare Rasterleisten zur Aufnahme von Auflageschienen, Auflageschienen U-förmig, kippsicher, ausgeführt, Tiefkühlschrank gem. Einzelbeschreibung steckerfertig. Steckerfertige Ausführung mit frontseitig zugänglichem Kälteaggregat, Tauwasserverdunstung mittels Heißgas, Verdampferfreier Innenraum, Umluftkühlung durch Gebläsetechnik,

Elektronische Regelung mit:
 - Abtauautomatik
 - Energiespartaste
 - integriertes HACCP-Protokoll-System
 - Alarm-System bei Temperaturabweichungen
 - RS485-Schnittstelle.

Tiefkühlschrank GN2/1, steckerfertig,
 Hochkühlschrank für Fußaufstellung, Türanschlag links, Elektronische Regelung, HACCP-Protokoll

Zubehör
 5 Paar Auflageschienen
 5 CNS-Tragrost GN 2/1 Technische Daten - geplant

Abmessungen:
 Breite: 720 mm
 Tiefe: 840 mm
 Höhe: 2050 mm
 Gastronorm: GN 2/1
 Isolierstärke: 60 mm
 Inhalt, brutto: 425 l
 Temperaturbereich: -2 bis +12°C
 Kälteleistung: 340 W bei -10° VT
 Anschlusswert: 280 W/ 230V

geplantes Fabrikat:
 Cool Compact / HKMN057-MS

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
 vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St

Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform

*** Bezugsbeschreibung

1.270

Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform für Kochblock

Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform für Kochblock

Induktion Wandhauben System für beheizte Zuluft bis zu 20 % der beheizten Zuluft werden durch das speziell dafür entwickelte Regulierungssystem in die Hauben direkt eingeblasen, die restlichen 80 % der temperierten Zuluft wird an der Hauben Längsseite durch Spezialquellochlässe direkt in die Küche eingebracht.

Die Raumtemperatur darf durch Einbringung der Zuluft nicht wesentlich unterschritten werden. I50nfolge dessen ist die Zuluft entsprechend zu temperieren.

Die Haube ist eine selbsttragende, einreihige Konstruktion, die vollständig aus V2A - CrNi Stahl 18/10 (Werkstoff - Nr. 1.4301) gefertigt wird. Die Oberfläche ist einseitig gebürstet. Um Beschädigungen der Oberfläche und des Schlifffbildes zu vermeiden werden die Bleche vor der Verarbeitung folienbeschichtet.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Der Hauben Körper wird mit einer Materialstärke von mind. 1,0 mm und die Seitenteile aus mind. 1,5 mm gefertigt. Alle Schnittkanten werden maschinell entgratet und mit Umschlag versehen. Die Haube ist an den sichtbaren Stellen vollverschweißt (Luft-, Kondensat- und Fettdicht).

Alle sichtbaren Stoß- und Verbindungsstellen werden nach Bedarf vollständig und Punktgeschweißt. Anschließend werden bestimmte Bereiche mit einem Schattenschliff versehen und sind dadurch von außen nicht mehr erkennbar.

Die übergangslose Fettfangrinne wird zum Erreichen einer hohen Stabilität und zum Schutz vor Verletzungen doppelt gekantet. Alle Eckpunkte werden kondensat- und fettdicht verschweißt und mit verchromten Ablasshähnen mit der Abmessung 3/8" in den tiefgezogenen Mulden ausgerüstet.

Um eine sichere Wand- und Deckenmontage der Küchenablufthaube zu gewährleisten, wird in die Haube an den statisch bestimmten Punkten nach Bedarf ein Edelstahl L-Profilwinkel für die Hauben Montage eingesetzt.

Die Fettabscheider werden in einem durchlaufenden U-Profil in der erforderlichen, der Luftmenge entsprechenden Anzahl schräg eingesetzt und mit Ausgleichsblechen aus Edelstahl ergänzt.

Alle Teile sind zur Reinigung in Geschirrspülmaschinen geeignet.

Anordnung:
2 V-förmig angeordnete Filterreihen an der Hauben Längsseite

Aerosolabscheider
E-WV/W3 3-Stufenfettabscheider aus V2A, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN EN 16282-6:2020, Bauart F-1

E-WV/FV 3-Stufenfettabscheider aus V2A, flammdurchschlagsicher geprüft nach DIN EN 16282-6:2020, Bauart F-1

Technische Daten Typ E-WV/FV
Geprüfte Luftmenge (TÜV Süd): 550 m³/h
Druckverlust: ca. 40 pa
Abscheidegrad: bis zu ca. 98%
Geräusch: ca. 51 dB(A)

Beleuchtung LED-Lichtsystem für Dunstabzugshauben Einbaubeleuchtung in 21, 32 bzw. 47 Watt Systemleistung. Aus statistischen Erfordernissen in einem Edelstahlgehäuse verbaut. Die Ausführung erfolgt mind. in Schutzart IP 54 (mit Prüfzertifikat) und als durchgehendes Leuchtenband mit integrierten Einzelleuchten, in Verteilerdose auf Haubendach verdrahtet. Verkabelung mit Silikon ummantelten Stromleitungen gemäß 16282-2:2016, 5.9 in Verbindung mit EN 50525-2.

LED Lichtsystem speziell entwickelt für den Einsatz in Lebensmittel verarbeitenden Bereichen, abgestimmt auf die Reflexionsminderung in Verbindung mit Edelstahloberflächen.

In den Bereichen der Sehaufgaben wird aufgrund der Anordnung der Leuchten eine gleichmäßige Beleuchtungsstärke von mind. 500 lx gewährleistet. Abdeckung aus Sekuritglas mit speziellen Dichtungsaufgaben, und/oder seitliche Begrenzungsbleche und/oder Schnellverschlüsse leicht entfernbar. Mit eingebautem Vorschaltgerät; hohe Lebensdauer: ca. 50.000 h, entspricht ca. 15 - 20 Jahren in Abhängigkeit von der Nutzung; Farbwiedergabe RA > 80; reinigungsfreundlich

Aufhängematerial für Wandbefestigung bestehend aus

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Dübeln, Stockschrauben und Muttern.

Deckenbefestigung bestehend aus Gewindestangen M10 und geprüften Metallspreizdübeln inkl. Verkleidung aus V2A Vierkantrohr 35/35 mm.

Die vorhandene Folienbeschichtung sollte erst nach der Montage entfernt und die Haube gereinigt werden.

Rechtliche und Sicherheitstechnische Prüfungen:
CE Konformitäts- und Funktionsprüfung nach DIN EN 16282, DIN EN 60335-1 alle gültigen Konstruktions- und Verarbeitungsvorschriften.

Hygieneprüfung VDI 2052 und DIN EN 16282

Sicherheitstechnische Festlegungen für raumluft-technische Anlagen Standard. VDI 2052 und DIN EN 16282

Montage

inclusive Montage

Achtung Elektroanschluss bauseits, Ausführung nur durch eine Elektro Fachfirma.

Technische Daten:

Abluftmenge: m³/h

Luftwiderstand: 120 PA

Zuluftmenge: m³/h

Luftwiderstand: 80 PA

Fettabscheider: Typ E-WV-W3 Bauart F-1

Stück

Breite: 500 mm

Höhe: 400 mm

Tiefe: 40 mm

Sekuritglasbeleuchtung: 1 x 1 x 21 Watt

LED-Ausführung

Lichtfarbe: 4000 K

Anschluss: 230 V - IP 54

Lichtschalter: 1 Stück

inklusive Befestigungsmaterial

Abmessungen

Länge: 3500 mm

Breite: 1000 mm

Höhe: 500 mm

liefern und montieren

1,000 St

***** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 1.270**

1.280

Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform für Kochblock incl. Combidämpfer

Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform für Kochblock incl. Combidämpfer

Technische Daten:

Abluftmenge: m³/h

Luftwiderstand: 120 PA

Zuluftmenge: m³/h

Luftwiderstand: 80 PA

Fettabscheider: Typ E-WV-W3 Bauart F-1

Stück

Breite: 500 mm

Höhe: 400 mm

Tiefe: 40 mm

Sekuritglasbeleuchtung: 1 x 1 x 21 Watt

LED-Ausführung

Lichtfarbe: 4000 K

Anschluss: 230 V - IP 54

Lichtschalter: 1 Stück

inklusive Befestigungsmaterial

Abmessungen

Länge: 1500 mm

Breite: 1400 mm

Höhe: 500 mm

liefern und montieren

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
1.290	1,000	St		
<p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 1.270</p> <p>Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform für Geschirrspülmaschine</p> <p>Induktion Dunstabzugs Küchenhaube in Kastenform für Geschirrspülmaschine</p> <p>Technische Daten: Abluftmenge: m³/h Luftwiderstand: 120 PA Zuluftmenge: m³/h Luftwiderstand: 80 PA Fettabscheider: Typ E-WV-W3 Bauart F-1 Stück Breite: 500 mm Höhe: 400 mm Tiefe: 40 mm Sekuritglasbeleuchtung: 1 x 1 x 21 Watt</p> <p>LED-Ausführung Lichtfarbe: 4000 K Anschluss: 230 V - IP 54 Lichtschalter: 1 Stück</p> <p>inklusive Befestigungsmaterial</p> <p>Abmessungen Länge: 1200 mm Breite: 1200 mm Höhe: 500 mm</p> <p>liefern und montieren</p>				
1.300	1,000	St		
<p>Spülküche</p> <p>Haubenspülmaschine</p> <p>Haubenspülmaschine</p> <p>Die Maschine ist zur Reinigung von Geschirr bzw. Spülgut gemäß allen Anforderungen der DIN SPEC 10534 auszuführen.</p> <p>Gutachten Gutachten für das angebotene Produkt zur Einhaltung der Wirksamkeit gegen behüllte Viren, insbesondere gegen das Coronavirus. Der Nachweis ist in Form eines Gutachtens mit entsprechender Fachexpertise den Ausschreibungsunterlagen beizulegen.</p> <p>Haubenautomatik Automatisches Öffnen und Schließen der Haube (durch manuelles Antippen oder am Bediendisplay). Notfallfunktion manueller Haubenantrieb mit geringem Kraftaufwand bei defekter Haubenautomatik möglich.</p> <p>Automatische Korberkennung Selbstständiges Schließen und Öffnen der Haube sowie automatischer Spülstart.</p> <p>Steuerung Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay. Elektronische Regelung der Waschleistung mit drei Druckstufen zur optimalen Anpassung an Waschgut und Verschmutzungsgrad (optional).</p> <p>Konstruktion Aufbau und Inneneinrichtung aus Edeltahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen. Dreharwasch- und Klarspülssystem aus Edelstahl. Einteiliges Edelstahl-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen. Steigleitungen außerhalb der Waschkammer aus Edelstahl. Dosierleitungen aus Edelstahl. Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen. Aktives Laugen-Feinfiltersystem. Tank und Haube doppelwandig isoliert. Schrägdecke mit innen umlaufender Wasserrinne. Leckwassersicherung (Bodenwanne)</p>				

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je 1,8 m ab Maschine) Freier Auslauf Typ AA gemäß EN1717		
		Applikation zum Einsehen und Exportieren von Maschinen- und Hygienedaten Applikation für Smartphone, Tablet oder Laptop zum Einsehen und Exportieren (PDF) aller maschinen- und hygiene relevanten Daten der Spülmaschine:		
		Hygienestatus und -Dokumentation Spülstatistik Verbrauchsdaten (Wasser, Reiniger und Klarspüler) Fehler- & Infomeldungen Wartungsmanagement		
		Verbindung zur Maschine erfolgt via Bluetooth keine Internetverbindung notwendig.		
		Zusätzliche Ausstattung Kundenspezifische Einstellungen (Laufzeit, Waschdruck, Temperatur, Dosierung) jederzeit möglich (Service) Selbstreinigungsprogramm Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur Laugenpumpe für Ablaufhöhen bis 700 mm Rückwandverkleidung aus Edelstahl		
		Abmessungen Länge der Maschine: 635 mm Tiefe der Maschine: 750 mm Höhe der Maschine: 1.520 mm Höhe (bei geöffneter Haube): 2.080 mm Einschubhöhe: 505 mm Korbmaß: 500 x 500 mm Bodenfreiheit: 150 mm		
		Maschinenausstattung: - Steuerung - Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay - Bediendisplay aus Sicherheitsglas - Farbgeführtes Bedienkonzept - Programmfortschrittsanzeige - Automatischer Energiesparmodus - Selbstreinigungsprogramm - Waschkammer Entkalkungsprogramm - Bluetooth-Schnittstelle		
		Tankinhalt: 22 Liter Klarspülmenge pro Spülgang: 2,4 Liter		
		Anschlusswerte Waschpumpe: 0,75 kW Tankheizung: 4,0 kW Boiler: 8,0 kW Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt		
		Heizmedium Drehstrom: 3NPE 400V~, 50 Hz Schutzart: IP X5		
		Dosiertechnik Klarspüler-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter Flüssigreiniger-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter		
		Bediendisplay Bediendisplay zur Montage rechts oder links an der Maschine		
		Korbausstattung Vollkunststoff-Universalkorb 500 x 500 mm für flache und tiefe Teller Tassen, Untertassen: 2 Vollkunststoff-Kleinteilekorb 500 x 500 mm (flacher Boden): 1		
		Inklusive Sonderausstattung: Power Wash Elektronische Regelung der Waschleistung mit drei Druckstufen inkl. Sanftanlauf zur optimalen Anpassung an Waschgut und Verschmutzungsgrad		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Anschlusswerte
Waschpumpe: 1,5 kW

Vollintegrierte Umkehr-Osmoseanlage

Technische Daten:
Reinheitsgrad der Entsalzung
(Osmosewasserqualität): ca. 98 %
Frischwassertemperatur min./max.: 1 - 35 °C
Leitfähigkeit: 70 - 1.000 µS/cm
Eisen/Chlor: < 0,1 mg/l
Mangan: < 0,04 mg/l
Kaliumpermanganat/Kieselsäure: < 10 mg/l
Gesamtwasserhärte: max. 28° dH
Reinstwasser-Ausbeute
(abhängig v. Rohwasser): ca. 50 %
Anschluss-Wert
GiO-Modul: 0,11 kW

Abluftwärmerückgewinnung
Integrierte Abluftwärmerückgewinnung für
Durchschub-Geschirrspülmaschinen

Gesamthöhe der Maschine: 2.180 mm
Reduzierung der Wärmeabgabe: 1,3 kW
Ablufttemperatur: ca. 25 °C
(Bei 12°C Wasserzulauftemperatur)

Wärmerückgewinnung
Selbstreinigung
Integrierte Kondensatabführung
Spülprogramm-gesteuertes Anlaufen der Absaugung
Zeitgesteuerter Nachlauf

Wärmetauscher Wärmerückgewinnung aus Edelstahl
(Bei Option Umkehr-Osmoseanlage)

Automatische Korberkennung
Selbstständiges Schließen und Öffnen der Haube sowie
automatischer Spülstar

geplantes Fabrikat/Typ:
Meiko / M-iClean HM

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

.....
vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1,000 St

Ausführungsbeschreibung 4:

Ausführungsbeschreibung

StLK-Nr. :

Generelle Materialbeschaffenheit und Ausführung gemäß
Ausführungsbeschreibung Edelstahlverbauten

Abdeckung von Zu- und Ablauftischen
Abdeckungen glatt, aus 2 mm dickem Chromnickelstahl,
Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS),
matt geschliffen (Korn 320).
Schliff in Längsrichtung. Abdeckung mit 3-seitiger
Korbführung, 540 mm breit, für 500x500 Körbe, 3-seitig
40 mm abgekantet und geprägtem Gefälle zur
Spülmaschine. Links oder rechts zum Einhängen in die
Spülmaschine, die Einhängung so konstruiert, dass keine
zusätzliche Abdichtung (kein Silikon) zwischen
Abdeckung und Spülmaschine notwendig ist.
Über die gesamte Länge rückseitig ein Wandabschluss-
profil bei dem Zulauftisch mit Spritzblech H 300 mm,
bei dem Ablauftisch mit 40 mm Aufkantung.

Zulauftisch mit Becken

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche
-bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Abdeckung wie unter Vorbemerkungen beschrieben.
 Das Becken in der Korbführung nahtlos eingeschweißt, mit den Abmessung 500 x 400 x H=250 mm oder Abmessung 650 x 450 x H=350 mm, gemäß Leistungsspezifikation. Der Beckenabstand beträgt von der Maschine 350 mm, solange nicht anders in der Leistungsspezifikation beschrieben. Das Becken ist von unten mit Antidröhnmaterial zu versehen. Das Becken ist durch eine Blende unterhalb der Abdeckung abzudecken. Die Beckenblende ist in Höhe und Art (ggf. 3-seitig) so auszuführen, dass das Becken komplett abgedeckt ist. Über die gesamte Länge rückseitig eine Wandabschlussprofil mit Spritzblech H 300 mm zur Wand, links und rechts im Bereich des Wandabschlussprofil 200 mm aufgekantet. Mittig des Beckens auf dem Wandabschlussprofil sind die entsprechenden Bohrung für die 2-Loch Geschirrbrause gesetzt.

Auslaufrollenbahn
 Mit durchgehenden Kunststoffrollen, segmentweise abnehmbar zur leichten Reinigung.
 Incl. Auffangwanne mit Gefälle zum Ablauf, in der Deckplatte ein Ablauf DN 40 mit Sieb eingearbeitet, Profilabschluss am Ende, Endschalter für Transportende, Muldentief 100 - 120 mm Mit Wandabschlussprofil 40 mm aufgekantet.

Unterbau Rohrrahmengestelle
 Rohrrahmengestelle aus Quadratrohr, 40/40/1,25 mm, die Profilverbindungen sind vollumlaufend verschweißt. Die Rohrrahmengestelle sind mit höhenverstellbaren Fußstollen aus CNS +/- 15 mm, Bodenfreiheit 150-200 mm, Werkstoff 1.4301 ausgestattet.

Rohrrahmengestelle mit eingeschweißtem Bord
 Bord allseitig 50 mm ab- und ca. 20 mm eingekantet, mit Ausklinkungen zum außenbündigen Verschweißen mit dem Rohrgestell. Bord mit CNS-Profilen verstärkt.

Rohrrahmengestelle mit eingeschweißtem Rost
 Rost längsseitig 50 mm abgekantet und ca. 20 mm eingekantet, bestehend aus einem umlaufenden, 40 mm breiten CNS-Profil. Dazwischen eingeschweißt U-förmige Querprofile, 30 mm breit. Längenabstand zwischen den Querprofilen ca. 70 mm.

Rohrrahmengestelle mit herausnehmbaren Rost
 Mittels Quer- und Längsstreben aus dem gleichen Material waagrecht verbunden. Darin eingelegt Rostelemente, spülmaschinengerecht, herausnehmbar. Rostelemente bestehend aus 40 mm breiten Längsprofilen, beidseitig 15 mm abgekantet. Dazwischen eingeschweißt U-förmige Querprofile, 30 mm breit. Längenabstand zwischen den Querprofilen ca. 70 mm.

Rohrrahmengestelle unterfahrbar
 Wenn im Einzelspezifikation die Unterfahrbarkeit der Tischanlage gefordert wird, so ist das vordere waagerechte Profil so auszulegen, dass ein Unterfahren mit fahrbaren Geräten mit einer Höhe von 820 mm problemlos möglich ist.

Rohrrahmengestelle mit Korbbregister
 Mit Korbladeschienen zur Aufnahme von min. 4 Körben 500 x 500 mm, Schienen hinten leicht aufgekantet, sodass ein Durchschieben der Körbe nach hinten vermieden wird.

Schrankräume
 Schrankräume sind in CNS, Werkstoff 1.4301, selbsttragend, 3-seitig geschlossen, entweder vorne offen oder durch Flügeltüren geschlossen auszuführen. Die sonstige Ausführung wie unter der Ausführungsbeschreibung Edelstahlverbauten beschrieben.

Gemäß Ausführungsbeschreibung 4:
Zulauftisch mit Beckenauf höhenverstellbaren Füßen
 Zulauftisch mit Becken auf höhenverstellbaren Füßen

Oberbau
 1 Abdeckung L 950 mm,

1.310

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		durchgängig mit Wandabschlussprofil, H 300, Korbgleitbahn und Gefälle in Richtung Spülmaschine, vorge richtet zum rechtsseitigen Eingängen in die Spülmaschine. in die Abdeckung eingearbeitet 1 Einschweißbecken 500/400/250 mm.		
		Unterbau 1 Rohrrahmengestell L 950 mm mit herausnehmbarem Bodenrost incl. Zubehör 1 Zweiloch-Mischbatterien 1/2", schwere Gewerbeanführung, mit Schwenkauslauf und Galgen-schlauchbrause, umstellbar 1 Standrohrüberlaufventil 2", Ventilsitz messing-verchromt Standrohr aus CNS mit Metallkonus 1 gelochte Eckschutzsiebe, viertelkreisförmig, 1 Kunststoff-Geruchsverschlüsse 2" 2 Druckschläuche CNS umflochten 1/2" 1 Einlegesiebe für die Becken Technische Daten Länge: 950 mm Breite: 743 mm Höhe: 850/1150 mm Beckengrößen: 500/400/250 mm liefern und montieren		
1.320	1,000	St		
		Gemäß Ausführungsbeschreibung 4: Ablaftisch Ablaftisch auf höhenverstellbaren Füßen, Rohrrahmengestell, mit herausnehmbaren Abstellrost 1 Abdeckung L 1100 mm, mit Wandabschlussprofil, 40 mm aufgekantet Unterbau 1 offener Unterbau L 1100 mm, Rohrrahmengestell, ? mit herausnehmbarem Abstellrost ? mit mobiler dichtgeschweißte Auffangwanne zur sicheren Aufbewahrung von Chemiebehälter (Flüssigreiniger) Maße für 2 x 10Ltr Gebinde CNS ca : 400x300x100 mm Technische Daten Länge: 1100 mm Breite: 743 mm Höhe: 850 mm liefern und montieren		
	1,000	St		
1.330		Bartresenanlage Bartresenanlage Bartresenanlage Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet, bedienungsseitig von links nach rechts: 1 Stück Business Class Korpus für 4 Kühlteile, Innenkorpus in Edelstahl (1.4301), Kühlmöbel mit tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne, fugenlose Druckschäumung. Mehrfach-Hohlkammerprofil mit integriertem Leitungskanal und drei Mittelstegen 110 mm, schlag- und kratzfest. Außenkorpus komplett in verzinktem Stahlblech, Abmessungen: 2200 x 890 x 600 mm (BxHxT) Ausstattung bedienungsseitig v. links nach rechts: 2 Stück Abteillbreite 550 mm, 2 Rollenauszüge übereinander, abschließbar,		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		nutzb. Innenmaße: 401 x 345 mm oben, 350 mm unten x 525 mm (BxHxT), Designergriff Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet, mit 4 Trennstäben pro Auszug		
	1 Stück	Abteillbreite 550 mm, Drehtür DIN links, abschließbar, mit Fasskantenschutz, nutzbare Innenmaße: 440 x 780 x 560 mm, (BxHxT) Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	Abteillbreite 550 mm, Drehtür DIN rechts, abschließbar, mit Fasskantenschutz, nutzbare Innenmaße: 440 x 780 x 560 mm, (BxHxT) Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	gerades Passstück, Edelstahl (1.4301) gebürstet, z. Einhängen mit Befestigung u. Griffbohrung 20 mm Abmessungen: 100 x 890 mm 2,3 lfm 1 Paar Sockelschienen 30 x 40 mm Alu-Vierkantröhr		
	1 Stück	Umluftverdampfer 450 Watt mit Axiallüfter, beidseitige Blasrichtung, Kältemittel: zentrale Kälte! Glykol-Wasser-Gemisch 35%Glykol, Vorlauftemperatur: - 8°C Rücklauftemperatur: - 3°C und Kondensatschale, im Kühlmöbel installiert, Spannung 24 V/50 Hz.		
	1 Stück	Kälteleitung rechts aus dem Kühlmöbel herausgeführt mit Verdampferanschluss		
	1 Stück	Quadratrohrgestell (HRG), Sonderanfertigung. Mit höhenverstellbaren Kunststoff-Fußstollen. Material: Edelstahl (1.4301) Oberfläche : gebürstet Quadratrohrgestell (HRG), Sonderanfertigung. inkl. 40 mm Sockelschiene als Einbau Modul für Eiswürfelbereiter IM1000 CLE Material: Edelstahl (1.4301) Oberfläche: gebürstet Abmessungen: 1040 x 890 x 600 mm		
	1 Stück	Business Class Korpus für 2 Kühlabteile, Innenkorpus in Edelstahl (1.4301), Kühlmöbel mit tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne, fugenlose Druckschäumung. Mehrfach-Hohlkammerprofil mit integriertem Leitungskanal und einem Mittelsteg 110 mm, schlag- und kratzfest. Außenkorpus komplett in verzinktem Stahlblech, Abmessungen: 1100 x 890 x 600 mm (BxHxT)		
		Ausstattung bedienungsseitig v. links nach rechts:		
	1 Stück	Abteillbreite 550 mm, Drehtür DIN links, abschließbar, mit Fasskantenschutz, nutzbare Innenmaße: 440 x 780 x 560 mm, (BxHxT) Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	Abteillbreite 550 mm, Drehtür DIN rechts, abschließbar, mit Fasskantenschutz, nutzbare Innenmaße: 440 x 780 x 560 mm, (BxHxT) Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1,1 lfm	1 Paar Sockelschienen 30 x 40 mm Alu-Vierkantröhr		
	1 Stück			

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Umluftverdampfer 330 Watt mit Axiallüfter, beidseitige Blasrichtung, mit Kältemittel: zentrale Kälte! Glykol-Wasser-Gemisch 35%Glykol, Vorlauftemperatur: - 8°C Rücklauftemperatur: - 3°C und Kondensatschale, im Kühlmöbel installiert, Spannung 24 V/50 Hz.		
	1 Stück	Kälteleitung rechts aus dem Kühlmöbel herausgeführt mit Verdampferanschluss		
	1 Stück	Kombiblock, 2-leitig für 7 mm Bierleitungen, mit Zulaufschlauch, inkl. Tauwasserschale im Kühlmöbel montiert. Abm.: 350 x 220 x 101 mm (BxHxT) 1. Leitung, 30 Ltr./h - bei Delta T = 10K. 2. Leitung, 15 Ltr./h - bei Delta T = 10K. Kältemittel: zentrale Kälte! Glykol-Wasser-Gemisch 35%Glykol, Vorlauftemperatur: - 8°C Rücklauftemperatur: - 3°C (Das anfallende Tauwasser des Kombiblocks muss bauseits in einen Abfluss geführt werden)		
	1 Stück	Winkelpassstück, Edelstahl (1.4301) gebürstet Schenkellänge 1: ca. 100 mm Schenkellänge 2: ca. 100 mm Höhe: ca. 900 mm		
	1 Stück	Installationsfach (RRG), 400 x 890 x 600 mm (BxHxT) oben Beckenblende geschlossen (demonierbar), unten offen Öffnungsmaß: 360 x 390 mm (BxH) Korpus: Rohrrahmengestell, Edelstahl (1.4301) geb. Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	Drehtür DIN links für Installationsfach (RRG), mit Einlegeboden. Bauhöhen : 790/890 mm Korpustiefe : 600 mm Korpusbreiten : 400/800 mm Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	Elektronische 3-fach Komfortsteuerung (First Class) mit digitalen Temperaturanzeigen einzeln zugewiesen durch Tastenanordnung, Alarmfunktion und Hauptschalter, frontseitig spritzwassergeschützt (IP 65), werkseitig jeweils auf 6 °C Kühlraumtemperatur programmiert, mit Abtauautomatik, ST-BUS-Schnittstelle für Vernetzung (Datenaufzeichnung HACCP), 3 Fühlern und 3 Magnetventilen. Rückseitig mechanisch und farblich codierte Steckverbinder. Spannung 230 V/50 Hz/16 A, Typ 60, montiert (2x Typ 32).		
	1 Stück	Trockentheke, 600 x 890 x 600 mm (BxHxT) Offenes Rohrrahmengestell für Tiefkühlbox mit Lüftungsblenden und Auflageschienen nutzbare Innenmaße: 569 x 635 x 570 mm (BxHxT) Korpus: Edelstahl (1.4301) gebürstet Blenden: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	Trockentheke, 650 x 890 x 600 mm (BxHxT), Offenes Rohrrahmengestell mit Lüftungsblenden in Edelstahl (1.4301) gebürstet und Auflageschienen für Einbaugeräte, für Gläserpülmaschine nutzbare Innenmaße: 619 x 830 x 585 mm Korpus: Edelstahl (1.4301) gebürstet Blenden: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück			

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Trockentheke, 400 x 890 mm x 600 mm (BxHxT) Abfallkipper 35 Ltr. mit ganzer Front Korpus: Edelstahl (1.4301) gebürstet Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 Stück	Installationsfach (RRG), 400 x 890 x 600 mm(BxHxT) oben Beckenblende geschlossen (demontierbar), unten offen Öffnungsmaß: 360 x 390 mm (BxH) Korpus: Rohrrahmengestell, Edelstahl (1.4301) geb. Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet		
	1 stück	Drehtür DIN rechts für Installationsfach (RRG), mit Einlegeboden. Bauhöhen: 790/890 mm Korpustiefe: 600 mm Korpusbreiten: 400/800 mm Front: Edelstahl (1.4301) gebürstet 2,55 lfm 1 Paar Sockelschienen 30 x 40 mm Alu-Vierkantrrohr		
	1 Stück	Winkel-Schankdeck-Abdeckung (HSD) Material: Edelstahl (1.4301) Oberfläche: gebürstet Abmessungen: 5165/3175 x 700 mm hinten Teils rund 2 tlg mit Stoßnaht Schankbett: 1260 x 560 mm Mulde: 1260 x 350 mm mit Prismenlochplatten Schankbett: 1470 x 560 mm Mulde: 1050 x 560 mm mit Prismenlochplatten Spülbecken: 1 Stück 300 x 500 x 300 mm mit Edelstahl-Standrohr und -Ventil 1 1/4" Abkantung: 50 mm Wandanschluss: 37 mm / gastseitig Trägerplatte: Spanplatte E1 P3/Massivholz		
	1 Stück	Ablaufgarnitur für 1 Spülbecken, Siphon mit Tropfmuldenanschluss		
	1 Stück	Gläserdruckspüler mit seitlichem Wasserzulauf in Tropfmulde eingebaut, Anschluss Schlauch 1000 mm lang, 3/8" Ü-Mutter, Betriebsdruck 1 - 3,5 bar (ggf. Wasserdruckminderer vorsehen)		
	1 Stück	Absperrhahn f. Gläserdruckspüler o. Muldenspülung in der Beckenblende montiert m. Anschluss Schlauch 1000 mm lang, 3/8" Ü-Mutter, 6,5 lfm lfm. Werksmontage von einzelnen Modulen zu einer Einheit nach Kundenwunsch.		
	1 Stück	Schanksäule (HSS) T-Line mit 2 Schankhahnbohrungen 24 mm Durchmesser, angeformter Distanzhülse u. Revisionsblende oben, Außendurchmesser: 76,2 mm (3") Material: Edelstahl Oberfläche: gebürstet Abmessungen: lt. Zeichnung, Befestigung: Gewindestangen		
	2 Stück	Kolben-Schankhahn mit Kompensator und Schaumtaste Modell 1709, Gewindestutzen R 5/8" - Gewindelänge 55 mm, mit Rosette und Befestigungsmutter, Normal-Auslaufbogen 10 mm in Edelstahl mit Überwurfmutter, Material: Edelstahl Oberfläche: poliert		
	1 Stück	Durchbruch im Kühlmöbel, für Säulen-Befestigungssystem 76,3 mm (3") Stanzdurchmesser in der Abdeckung: 68 mm, nutzbarer Durchmesser im Kühlmöbel: 70 mm		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
	2 Stück	Distanzhülse 20 mm für Schankhahn 24 mm Durchmesser, Material: Edelstahl Oberfläche: gebürstet		
	1 Stück	Schankanlage 2-leitig montiert, für Thekenanstich, 7 mm Bierleitung, bestehend aus: - Druckminderer - Kontrollmanometer - Zwischendruckregler - Halterung für CO ² - Betriebsanweisung (Schild) - Betriebsbuch - CO ² -Maulschlüssel - Schellen - Schlauchtüllen - Bierschlauch ca.2 m pro Leitung - CO ² -Schlauch ca. 2 m pro Leitung Abnahme sowie die Grundreinigung der Schankanlage vor Ort durch eine befähigte Person (Prüfer). geplants Fabrikat / Typ: Stolpen oder gleichwertig Hersteller / Typ: vom Bieter einzutragen		
		liefern und montieren		
1.340	1,000	St Tresen Verkleidungen Tresen Verkleidungen		
		Die Verkleidung umschließt den jeweiligen Thekenkorpus gast- und stirnseitig, Verkleidung aus 19 mm Trägerplatte mit Melaminharzbeschichtung Trägerplatte oben und unten mit 2 mm ABS-Kante, Verkleidung mittels Einhängbeschlägen reversibel an dem vorgebauten Rohrgerüst der Korpen befestigt, 8 mm CNS-Schattenfuge zwischen den Paneelen, Unterhalb der Abdeckung waagerechte, 100 mm hohe CNS-Schattenfuge, Rücksprung gegenüber der Verkleidung 35 mm, Umlaufende 100 mm hohe CNS-Sockelblende, Rücksprung gegenüber der Verkleidung 50 mm. bestehend aus: 1 Stück Bartresen-Frontverkleidung : 10m/2 Holzverkleidung des Bartresens, wie vorgenannt beschrieben, auf einer entsprechenden vorgestellten Unterkonstruktion, zur verdeckten und revisionierbaren Medieninstallation, Dekor und Design nach Vorgabe durch den Bauherrn, für die Kalkulation ist Egger Dekor PG2 o.glw. zu berücksichtigen 1 Stück Barbrett 3,5 m/2 Barbrett aus Corian auf einer entsprechenden Unterkonstruktion, verbunden als eine dekorative Einheit, mit der Frontverkleidung und der Tischabdeckung Dekor und Design nach Vorgabe durch den Bauherrn, die Unterkonstruktion ist doppelwandig auszuführen, damit 6 Stück Arbeitssteckdosen als Unterputzsteckdosen eingebaut werden können. 6 Stück 230V Steckdosen gehören mit zum Lieferumfang, genaue Position nach Vorgabe des Bauherrn Baranlage - Außenmaße: Breite A : ca 5.500 mm Breite B : ca 4.050 mm Höhe: ca 900/1200 mm		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		liefern und montieren		
1.350	1,000	St		
		Arbeitsschrankanlage (Ausgabe am Tresen)		
		Arbeitsschrankanlage (Ausgabe am Tresen) auf Gerätefüßen H=150 mm		
		Oberbau 1 Abdeckung L 3200 mm B 1750 mm H 50 mm (aus 2,5mm CNS) Tischplatte komplett verschweißt aus einem Stück 1 x Ausschnitt für Panoramakühlvitrine		
		Oberbau Aufsatzbord mit Wärmebrücke und Installationsschacht Ausführung: 2-etagig untere Wärmebrücke: 55-60°, Halogenstrahler 5 Stück Bord: allseitig 90mm abgekantet Gestell: Vierkantrohr 30x30mm belastbar p.lfm. 50 kg; P=400W Anschlusswert: 230V 2,0kW ABM: B 2000 T 400 H 700 mm -Rückseite vom Aufsatzbord geschlossen ! -Rückseite mit 100 mm Installationsschacht aus CNS, gesamte Breite für versteckte Medienzuführung von der Decke		
		Installationsschacht voll verschlossen mit Revisionsblenden und 2 Stück 230V Unterputzsteckdosen Maße: 2000x100x2000mm		
		Unterbau v.li.n.re. Bedienerseitig: 2 Stück Arbeitsschrank mit Schiebetüren L 1200 mm T 700 mm mit Zwischenbord		
		Serviceseitig: 1 Stück Arbeitsschrank mit Schiebetüren L 1200 mm T 700 mm mit Zwischenbord		
		1 Stück Geschirrhochschrank mit Schiebetüren L 1200 T 650mm H 1950mm		
		1 Unterschrank muss für den technischen Unterbau der die zu installierenden Panoramakühlvitrine technisch angepasst werden, diese Anpassungen sind preislich mit zu berücksichtigen!		
		Technische Daten Länge: 3200 mm Breite: 1750 mm Arbeitshöhe: 900 mm		
		geplantes Fabrikat / Typ: Stolpen		
		oder gleichwertig		
		Hersteller / Typ:		
	 vom Bieter einzutragen		
		liefern und montieren		
1.360	1,000	St		
		Einbau Panorama Kühlvitrine		
		Einbau Panorama Kühlvitrine		
		zum Einbau im Möbel Ausgabe am Tresen, zentralgekühlte Einbaukühlvitrine mit Umluftkühlung außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, innen CNS 1.4301 870 mm hoher, eckiger Glasaufbau Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

höhenverstellbaren Einlegeböden
 Panorama-Glaseinblick, bedienseitig mit Drehtüren aus Isolierglas, kundenseitig offen, Seitenscheiben aus Isolierglas
 LED-Innenbeleuchtung waagrecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
 elektronische Steuerung, Digitalanzeige, Abtauregelung, Temperaturregelung, Bedienblende abnehmbar zur Montage in Möbelfront (2 m Leitung), regelbare Lüfterdrehzahl für hohe / niedrige Luftfeuchte
 automatische Abtauung, externer Anschluss mit Expansionsventil R 513A und Steuerung, Leitungen herausgeführt
 beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar
 Lüfter in Niederspannung, ermöglicht ein gefahrenfreies Abspülen / Reinigen des Verdampfers, des Lüfters und der Innenwanne
 Innenwanne (155 mm tief) dicht verschweißt
 Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
 elektrisches Nachtrollo, abschließbar

Außenmaße:
 Breite: 800 mm
 Tiefe: 770 mm
 Höhe: 870 / 1240 mm

Innenmaße:
 Breite: 655 mm
 Tiefe: 610 mm
 Höhe: 155 mm

Ausstellfläche: 1,70 m²
 Temp.-Bereich:
 bei 25 °C UT und 60 % RF: +5 bis +12 °C
 rel. Luftfeuchte: 70 bis 85 %
 Kältemittel: Expansionsventil R 513A vorinstalliert
 Anschlusswert: 396 W / 230 V

geplantes Fabrikat / Typ:
 NordCap / HCO-80-87-Z

oder gleichwertig

Hersteller / Typ:

vom Bieter einzutragen

liefern und montieren

1.370 1,000 St **Vollautomatische Kaffeemaschine**
 Vollautomatische Kaffeemaschine

Kaffeefullautomat
 Mikroprozessorgesteuerter Kaffeefullautomat mit zwei Präzisionskaffeemøhlen für die individuelle Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten wie Ristretto, Espresso und Café Crème. Durch die Verarbeitung von Frischmilch können weitere Produkte wie Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee mit warmer Milch und warmem Milchschaum in Baristaqualität sowie Spezialitäten mit kalter Milch und kaltem Milchschaum zubereitet werden. Der eingebaute Pulverdosierer bietet die Möglichkeit der Zubereitung von Schoko-, Milchoder Mixgetränken. Über einen separaten Auslauf ist der dosierte oder undosierte Bezug von Heißwasser möglich.

Ausführung
 Gehäuseteile und Produktbehälter sind aus pflegeleichtem Kunststoff, die Fronttür ist aus Aluminium und das Tropfblech ist aus Edelstahl rostfrei hergestellt. Tassenablage auf der Geräteoberseite.
 Alle sicherheitsrelevanten Komponenten sind durch die entsprechenden Prüfstellen zertifiziert.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>Touchbedienfolie Gesamte Bedienerführung, Einstellungen und Status-funktionsanzeigen erfolgen auf dem mit einem umlaufenden Aluminiumrahmen geschützten 8" Touchscreen. 6 individuell definierbaren Menükarten mit je 5 Seiten für die Darstellung von 4, 6, 9, 12, 16 oder 20 Produkt-tasten pro Seite. Die Menükarten bieten die Möglichkeit, z. B. die saisonalen Sommer- und Wintergetränke oder die Getränke der Unterscheidung nach Rezepturen separat darzustellen. Sprachumschaltung und Auswahl aus bis zu 7 vordefinierten Sprachen durch den Benutzer sowie Einblendung von Nährwert und Allergen-Informationen möglich. Die Produkt-bezeichnungen können individuell mit vordefinierten oder per USB-Schnittstelle mit kundeneigenen Bildern und Texten dargestellt werden. Der integrierte Mediapool bietet auch die Möglichkeit Bilder und Werbebotschaften in Bedienpausen einzublenden. Im Abrechnungsmodus erfolgt die Produktpreis- und eine evtl. Guthabenanzeige. Die Kantenbeleuchtung ist individuell programmierbar. Ereignisse und Informationen wie z. B. das Fehlen von Kaffeebohnen werden farbig angezeigt oder können von dem hinter der Produktebene liegenden Dashboard aufgerufen werden. Das funktionelle Beleuchtungskonzept bietet die Möglichkeit diese Meldungen durch eine z. B. rote, optional blinkende Kantenbeleuchtung von weitem sichtbar zu machen.</p> <p>Kaffeemühle Zwei geräuscharme Präzisionskaffeemühlen mit Keramik-mahlscheiben und Direktmahlung. Transparenter Doppel-kammer-Bohnenbehälter für 2 unterschiedliche Bohnen-sorten mit je 1200 g Inhalt. Abnehmbar durch Zentral-verschluss für die Entriegelung mit gleichzeitigem Bohnen-trichter-verschluss. Mahlgradverstellmöglichkeit bei abgenommenem Bohnenbehälter. Überwachung für Bohnenmangel und Behälteranwesenheit mit Meldungen auf dem Display.</p> <p>Pulverdosierer Ein Dosierer für Schoko- oder Milchpulver mit einem Behälterinhalt von 1000 bis 1200 g. Bei Pulvermangel oder fehlendem Behälter erfolgt die Meldung auf dem Display und der Produktbezug wird gesperrt. Das spezielle Mixersystem mit leistungsstarkem Motor gewährleistet die Zubereitung von homogenen Schoko-, Milch- und in Verbindung mit Kaffeeprodukten auch Kombinationen daraus. Eine spezielle Mechanik verhindert die Tunnelbildung des Pulvers im Behälter. Das fertige Getränk wird über den Kaffeeauslauf als Einzelprodukt ausgegeben.</p> <p>Brühsystem Das Brühsystem mit Kunststoffbrühgruppe mit einer Füllmenge für bis zu 22 g und Vorbrüfung ist mit entsprechendem Brüheinsatz für die Zubereitung von klassischem Espresso, Café Crème und anderen Kaffeespezialitäten geeignet. Die jeweilige Frischmahlung der Kaffeebohnen erfolgt automatisch nach Betätigen einer Produkttaste. Es können Kaffeespezialitäten in Einzel- oder Doppeltassen frisch und bedarfsgerecht zubereitet werden. Handeinwurf zur manuellen Kaffeepulverdosierung für die Zubereitung von z.B. entkoffeinierten Kaffee. Nach der Brüfung wird der trockene Kaffeesatz in der integrierten Satzschublade (bis zu 80 Portionen) gesammelt. Überwachung für Überfüllung. Werkzeuglose Brühgruppenentnahme z. B. zur Reinigung, mit Anwesenheitsüberwachung.</p> <p>Kaffeeauslauf Automatische Höhenverstellung von 85 mm bis 180 mm für die Verwendung aller gängigen Tassen und Trinkgefäße bis zu einer max. Höhe von 180 mm. Neben dem Einzelbezug ermöglicht der Doppelauslauf auch den gleichzeitigen Bezug von 2 Kaffeespezialitäten wie z. B. klassischem Espresso oder Café Crème. LED-Beleuchtung für den Ausgabebereich während der Produktausgabe. Tassenpositionierhilfe im Tropfgitter.</p> <p>Milchsystem Für die Zubereitung von warmer Milch und warmem</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>Milchschaum sowie kalter Milch und kaltem Milchschaum. Das in der Kühleinheit integrierte FoamMaster Modul mit Hochleistungsmilchpumpe sorgt für eine optimale Dosierung der Milchmenge. Die Frischmilch wird mit der FoamMaster-Technology erhitzt und über den im Kaffeeauslauf integrierten Milchschaumer aufgeschäumt und mit dem Kaffee in einem Arbeitsgang ausgegeben. Neben dem Einzelbezug ist auch der gleichzeitige Bezug von 2 Kaffeespezialitäten mit kalter und/oder warmer Milch sowie kaltem und/oder warmem Milchschaum in Baristaqualität wie z.B. Cappuccino und Latte Macchiato möglich. Der Zeitpunkt der Milchausgabe vor, mit oder nach der Kaffeeausgabe und die gewünschte Schaumkonsistenz von grob/flüssig bis fein/steif ist individuell programmierbar.</p> <p>Milchkühleinheit Die Kühleinheit ist dem Design des Kaffeefullautomaten angepasst, wird an der linken Seite der Kaffeemaschine installiert und kann mit einer Schiene an dieser fixiert werden. Transparenter 5 l Kunststoffbehälter mit Tragegriff und Deckel zu Milchbevorratung. Schnelles, zeitsparendes Hineinstellen oder Herausnehmen des Behälters ohne zusätzliche Handgriffe durch das integrierte Schnellkupplungssystem für den Anschluss an die Milchansaugung in der Kühleinheit. Das manuelle Einführen des Milchsaugschlauchs in den Milchbehälter entfällt. Die Leermeldung, die Produktsperre bei Milchmangel und ein Restmengenbezug von Milch-/Milchkaffeeprodukten nach der Leermeldung sind an der angeschlossenen Kaffeemaschine programmierbar. Die stufenlose Temperaturregelung und die Temperaturmessung direkt im Medium gewährleisten eine optimale Milchtemperatur von +3°C bis +8°C die in der Kühleinheit und auf dem Display der Kaffeemaschine angezeigt wird. Für die automatische Milchreinigerdosierung ist die Kühleinheit mit einer Reinigerkartusche ausgestattet. Parameter wie z. B. für Leermeldung, Produktsperre und Restmengenbezug sind an der angeschlossenen Kaffeemaschine programmierbar. Separater Geräte Hauptschalter, beheizte Tassenablage auf der Oberseite, abschließbare, lackierte Aluminiumtür mit auswechselbarer Profildichtung.</p> <p>Reinigungssystem Das integrierte, automatische Spül- und Reinigungssystem für den gesamten Zubereitungsbereich erleichtert mit einer Durchlaufzeit von nur ca. 12 Minuten die Pflege des Gerätes. Die speziellen Systemreiniger (DDAC und BAC- frei) sorgen für maximale Reinigungsqualität, optimale Hygiene und gleichbleibende Produktqualität. Visuelle Bedienerführung und Anzeige aller Reinigungsschritte auf dem Touchscreen. Der Milchbehälter wird einfach mit dem mitgelieferten Reinigungsbehälter getauscht und über das Schnellkupplungssystem an die Kühleinheit angeschlossen. Die erforderliche Wassermenge wird automatisch nach starten des Reinigungsprogramms von der angeschlossenen Kaffeemaschine hinzudosiert. Die Milchreinigerdosierung erfolgt automatisch aus der in der Kühleinheit integrierten Reinigerkartusche. Somit verringert sich der Zeitaufwand für die Reinigung erheblich. Programmierbarer Startzeitpunkt der Spülung für die Milchleitung auch bis in die Kühleinheit und für den Schäumerkopf z. B. direkt nach jedem Produktbezug mit Milch oder z. B. 3 Minuten nach dem letzten Bezug. LED-Beleuchtung des Ausgabebereichs während des Reinigungsvorgangs.</p> <p>Technische Daten Abmessung Länge: 610 mm Breite: 600 mm Höhe: 754/796 mm</p> <p>Tassenleistung /h (einzelbezug) gemäß DIN 18873 Espresso: 150 Café-Creme: 100 Cappuccino: 98 Latte-Macchiato: 102 Heiße Schokolade: 111</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Milchkaffee: 124 Warme Milch: 108 Kalte Milch: 122 Heißwasser: 164 Behälterkapazität: 12,5 kg		
		Anschlusswert Kaffeemaschine: 2,8 kW/ 230V Milchkühler: 0,1 kW/ 230V		
		geplantes Fabrikat / Typ: Melitta / Cafina-Alpha-12CM-2G		
		oder gleichwertig		
		Hersteller / Typ:		
	 vom Bieter einzutragen		
		liefern und montieren		
1.380	1,000	St		
		Gläserspülmaschine Gläserspülmaschine integriert in Einbaumodul in den Barunterbauten unterbaufähige Gläserspülmaschine mit integrierter Trocknung. Kein Dampfaustritt aus der Maschine. Spülleistung bis 60 Körbe/h / 2160 Gläser/h. Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßen Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis analog der DIN10512 und DIN Spec 10534. Alle Blechbauteile sind aus CrNi-Stahl 1.4301. Alle außenliegenden und sichtbaren Front- und Seitenflächen sind geschliffen und gebürstet. Alle Kunststoffteile sind aus recycelbarem und als solchem gekennzeichneten Polypropylen. Teile mit mechanischer Belastung sind mit 30% Glasfaser verstärkt. Farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay Elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür Integrierte Trocknung für ein einwandfreies Trocknungsergebnis Integriertes WLAN-Modul Vernetzung und Überwachung der Spülmaschine mithilfe einer APP. Sämtliche Informationen, wie z.B. allgemeine Maschineninformationen, aktueller Maschinenstatus, Betriebskosten- und Auslastungsübersicht, sowie Unterstützung bei der Fehlerbehebung, auf einem Blick auf der APP. Permanente Überwachung des korrekten Einsatzes des Tankabdecksiebes durch Steuerung Mit einer Hand einklipsbare Wasch- und Klarspülarne Tür stoßgefedert mit Gasdruckdämpfern Automatisches Selbstreinigungsprogramm der Maschine Reiniger - und Klarspülmitteldosiergeräte eingebaut Klarspülpumpe (Drucksteigerung) eingebaut Ablaufpumpe eingebaut Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern leitet Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel nach 10 sec. Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt Feinfiltersystem, das Rest-Schmutzpartikel vor Beginn der Klarspülung direkt aus der Maschine pumpt Doppelwandige Bauweise zur Schall- und Wärmeisolation FCKW-freie Türisolierung Der Herstellerbetrieb ist zertifiziert nach ISO 9001 CE-Kennzeichnung der Maschine Maschine entspricht der VDE Maschine entspricht UVV Maschine entspricht DIN 10512 und DIN Spec 10534 Schutzart IP X4		
		Technische Daten: Breite 600 mm Tiefe 603 mm Tiefe bei geöffneter Tür 1048 mm		

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
1.390	1,000	St		
<p>Eiswürfelbereiter</p> <p>Maschinen-Höhe 825 mm Einschubhöhe 425 mm Programmzeiten 60 sec. / 90 sec. / 120 sec. und Sonderprogramme 1 Intensiv-Nachspülung für formkritisches Spülgut 1 Kaltwasser-Nachspülung zur Abkühlung des Spülgutes in der Maschine 1 Hygieneprogramm zur Intensiv-Reinigung der Maschine 1 Grundreinigungsprogramm für Gläser 1 Besteckprogramm zur Reinigung von Besteck 1 Entkalkungsprogramm zum Abbau von Kalk in der Waschkammer Waschttemperatur 55 °C Heiß-Klarspültemperatur 65 °C Tankinhalt 10,6 l Frischwasserverbrauch/Korb 2,0 l Gesamtanschlusswert (werkseitig): 6.8 kW/16A Gesamtanschlusswert (reduzierbar): 3,3 kW/16A Nennspannung (werkseitig): 400/50/3 Nennspannung (reduzierbar): 230/50/1 Maschine für 230 als auch 400 V anschließbar</p> <p>Korbausstattung Universalgläserkorb mit 4 Stellreihen</p> <p>geplantes Fabrikat / Typ: Hobart / PREMAX-GP-10A</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>Hersteller / Typ:</p> <p>..... vom Bieter einzutragen</p> <p>liefern und montieren</p> <p>integriertem Vorratsbehälter Gewicht, netto: 53 Kg Gewicht, brutto: 61 Kg</p> <p>Außenmaße:</p> <p>Produktionskapazität (kg/24h),: ca. 56 Kg Kapazität (kg): ca. 26 Kg Elektrischer Anschluss: 1/220 - 240V/50Hz Anschlussleistung (kW): 0.4 Eiswürfeltyp Würfel: 25mm x 25mm x 23mm Kältemittel R134a CO2 Äquivalent (kg): 286 Kältesystem: Luftgekühlt</p>				

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Breite: 633 mm Tiefe: 506 mm Höhe: 840 mm		
		geplantes Fabrikat / Typ: Hoshizaki / IM-65NE		
		oder gleichwertig		
		Hersteller / Typ:		
	 vom Bieter einzutragen		
		liefern und montieren		
1.400	1,000	St		
		Spirituosen-Tiefkühlbox		
		Spirituosen-Tiefkühlbox integriert in Einbaumodul in den Barunterbauten Spirituosentiefkühlbox mit statischer Kühlung, außen schlag- und stoßfest pulverbeschichtetes Stahlblech außen in silber innen Kunststoff in weiß (RAL 9003) Volltür, Magnetdichtung(en), Türanschlag rechts, wechselbar elektronische Steuerung, Digitalanzeige, außen in der Frontblende, Alarmfunktion Griffmulde Flaschen- und Gläserinsatz für bis zu 10 liegende Spirituosen-Flaschen mit aufgesetztem Ausgießer (max. Länge 310 mm) und ca. 48 Gläser tiefgezogener Innenbehälter aus hochfestem Kunststoff, ohne Schmutzfugen manuelle Abtauung		
		Temp.-Bereich: bei 32 °C UT und 60 % RF: -7 bis -18 °C Kältemittel: R-600a Anschlusswert: 90 W / 230 V Energieverbrauch: 0,35 kWh / 24h		
		Außenmaße: Breite: 553 mm Tiefe: 624 mm Höhe: 631 mm		
		Innenmaße: Breite: 430 mm Tiefe: 440 mm Höhe: 380 mm Bruttoinhalt: 70 l		
		geplantes Fabrikat / Typ: NordCap / Helsinki-B-W		
		oder gleichwertig		
		Hersteller / Typ:		
	 vom Bieter einzutragen		
		liefern und montieren		
	1,000	St		

Gesamtbetrag: _____

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

2		Kühlzellenkombinationen		
---	--	-------------------------	--	--

Ausführungsbeschreibung 2:**Ausführungsbeschreibung****Kühlzellenkombinationen****StLK-Nr. :**

Kühlzellenkombinationen

Lieferung und Montage von Kühl- und Tiefkühlzellen (nachfolgend Kühlzelle, Zelle oder Zellen genannt) Es sollen Zellen in Fertigelementbauweise eingesetzt werden. Die Einbaufäche der Zellen wird teilweise durch gemauerte Wände/Betonwände bzw. Trockenbauwände abgegrenzt.

Diese sind bei der Erbringung der Leistungen zu berücksichtigen (Einrichtungsplan beachten). Zwischen Zelle und Mauerwerk muss mind. 100 mm Abstand eingehalten werden.

Für die Einführung und Verlegung der Kältemittelleitungen, Elektroleitungen etc. sind die erforderlichen Aussparungen, Befestigungsmöglichkeiten etc. herzustellen.

Aussparungen sind fachgerecht zu schließen.

Die Fuge zwischen außenliegendem Fertigfußboden und dem Zellenboden, Zellenwänden etc. ist mit Edelstahl-Winkelprofil abzudecken und dauerhaft, dauerelastisch zu schließen.

Das Eindringen von Feuchtigkeit in die Bereiche unterhalb der Zelle muss absolut ausgeschlossen sein. Zwischenräume zwischen Zelle und bauseitigen Wänden und Decken sind durch geeignete Wand- und Deckenanschlussblenden abzuschließen. Die Fugen zwischen den Wand- und Deckenblenden und der Kühlzelle/ den Wänden sind dauerhaft, dauerelastisch zu schließen. Der Bieter soll die Zellenkombination nach einem vor Ort gefertigtem Aufmaß fertigen, um die bestmögliche Ausnutzung der vorhandenen Fläche zu gewährleisten! Zum Leistungsumfang des Auftragnehmers gehören u.a. Lieferung, betriebsfertige Montage und Inbetriebnahme.

Zellenaufbau

Die Verbindung der Zellenelemente (Böden, Wände, Decken) erfolgt durch ein selbstzentrierendes Nut- und Federsystem. In den Elementen sind Exzenterspannschlösser mit Kunststoffgehäuse und korrosionsgeschützten Spannhaken eingeschäumt. Die Oberflächen der Wand-, Decken und Türelemente innen sowie außen bestehen aus CNS Edelstahl (1.4301)

Wandaufbau

Elementverbindung durch selbstzentrierendes Nut/Feder-Dichtsystem, Stöße der Wandelemente innen und außen mit Überlappung und 10 mm Radius in den Ecken.

Eingeschäumte, korrosionsgeschützte Spannschlösser zur kraftschlüssigen Verbindung der Elemente untereinander. Die Exzenterspannschlösser sind in kältebrückenfreien Kunststoffgehäusen fest eingeschäumt.

Die Oberflächen der Wand-, Decken und Türelemente innen sowie außen bestehen aus CNS Edelstahl (1.4301), Bei Verwendung von pulverbeschichteter Oberfläche, weiß (bleifrei) mit antimikrobieller Pulverbeschichtung SmartProtec®.

Die SmartProtec® Pulverbeschichtung bietet einen aktiven und nachhaltigen Schutz vor Mikroorganismen. SmartProtec® verhindert auf natürliche Art und Weise die Ansiedlung und Ausbreitung von potentiell gefährlichen Keimen, was letzten Endes zum Absterben von Bakterien und Pilzen führt. SmartProtec® wirkt nicht nur antibakteriell sondern auch antimikrobiell. Für Menschen völlig unbedenklich, gewährleistet SmartProtec® ein absolut sicheres Umfeld für die Lagerung von Lebensmitteln und empfindlichen Gütern und ist eine ideale Ergänzung herkömmlicher Reinigungsverfahren

Wandoberfläche

STA

Oberflächen der Wand-, Decken und Türelemente innen

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		sowie außen bestehen aus CNS Edelstahl (1.4301), EST Austenitischer Edelstahl (Werkstoff 1.4301)		
		Bodenaufbau Die Edelstahlböden sind fugenfrei und stufenlos unterlappt ausgeführt. Sie zeichnen sich durch extreme Belastbarkeit, erschütterungsfreies fahren und höchsten Hygieneanforderungen aus. Bodenelemente Innenseite Edelstahl (1.4301), rutschfest verpresst, verklebt auf wasserfest verleimter Span-/Multiplexplatte, Überlappung am Stoß der Bodenelemente.		
		Bodenoberfläche Bodenelement Innenseite Edelstahl (1.4301), kreisverpresst/ rutschfest verpresst, verklebt auf wasserfest verleimter Span-/Multiplexplatte, unterlappung am Stoß der Bodenelemente. T13 Wannens-Edelstahlboden Stärke 87 mm (100 mm) Spezialausführung der am Übergang zu den Zellenwänden mit einem an geformten Radius ausgeführt ist. Der umlaufende Radius unterstützt eine einfache und hygienisch optimale Reinigung. alle Bodenstöße sind vor Ort zu verschweißen!		
		Rutschfestigkeitsklasse: R11 Brandklasse: B3 zul. Belastung N/Rad: 4000 N Lastfläche: >4cm ² zul. Flächenlast N/m ² : 40.000 alle Bodenstöße werden vor Ort verschweißt		
		Rammschutz: Alle nach vollständigem Einbau der Zelle sichtbaren Außenwände und Außentüren sind auf der gesamten Länge mit zweifachem Rammschutz (unterer Rammschutz und in ca. 900 mm Höhe) zu versehen (oberer Rammschutz aus Polypropylen oder dgl., mindestens 20x200 mm), unterer Rammschutz an Zellenwänden bestehend aus CNS-Blech mit unterer Abwinkelung (z-förmig) zur Überdeckung des senkrechten Schenkels des nachfolgend beschriebenen CNS-Blechwinkels, Z-Blech mit elastischer Dichtung (Verfugung oder Kompriband) zur Abdichtung zum Blechwinkel am Boden, Höhe unterer Rammschutz ca. 200 mm, Montagehöhe UK=100 mm OKFF, in den nicht wandständigen Bereichen (nach der Montage sichtbare Außenwände) - im Bereich der Bodenabsenkung CNS-Blechwinkel (Blechwinkel: Winkel ca. 200x300 mm, Blechstärke min. 2 mm) zur Einbindung der bauseitigen Feuchtesperre und des bauseitigen Bodens, Winkel unten auf dem Rohfußboden aufsitzend, oben an Zellenwand anliegend, im Türschwellerbereich senkrechter Schenkel des Winkels entsprechend Schwellenhöhe ausgeführt, dort dieser Winkel durch Schwellenblech überdeckt, CNS-Blechwinkel über die Zellenwände hinaus bis zu den bauseitigen Wänden geführt Zelle mit Dichtungsband (z.B. Kompriband) zur Abdichtung zwischen Zellenelementen und CNS-Blechwinkel		
		2 Stück Fliesenanschlussprofil Edelstahl glatt 2,0 mm Abmessung: 3600 mm mit Bodenanker dauerelastische Dichtband (15x15 mm)		
		Unterbodenbelüftung Kunststoffgitterroste 30 mm dick zur Unterbelüftung der Zelle Ausgleichsmaterial LAMILUX Ausgleichsmaterial (50kg) Unterlegplatte 300 x 300 mm (Materialstärke: 1,0-2,0mm) Deckenaufbau		
		Unterfrierschutzheizung TK Zelle 5m² Unterfrierschutz elektrisch für Verlegung zwischen den Unterlüftungsplatten bis 12 m ² Grundfläche. Mit Reservekreis, 2 Stück Heizleitungen mit 10 m Anschlussleitung 2 Stück Temperaturfühler 10 m lang (Positionierung unter dem kältesten Raum). 1 Stück Digital-Steuerkasten		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Distanzstege Stromanschluss 230 V Die Heizkreise sind mittels Kaltenden über den Steuerkasten bauseits an das Stromnetz anzuschließen.		
		Türaufbau Nach außen zu öffnende, aufliegende, einflügelige Drehtür mit Magnetdichtung sowie aushängbaren, steigenden und dreidimensional nachstellbaren Türscharnieren. Drehhebel-Türverschluss mit federbelasteter Falle und Zylinderschloss, sowie Notöffner zum Öffnen der abgeschlossenen Tür von innen. Türanschlag wahlweise DIN rechts oder links Türblatt mit Cyclo-/Isopentan-Gemisch geschäumtem Polyurethan-Hartschaum. Türschwellen-Abdeckblech aus Edelstahl bei Zelle mit wärmegeprägten Bodenelementen. Im Türstock außen eingebaut: Bedientableau mit elektronischen Thermometer und Druckausgleichsventil, mit oder ohne Beheizung (IP44). Das Druckausgleichsventil ist für eine Kälteleistung des Kältesatzes bis max. 5 kW ausgelegt. Bei höherer Kälteleistung muss ein größeres oder mehrere Druckausgleichsventile eingebaut werden. Am Türrahmen innen angebaute: Türstock LED Leuchte (IP65) und Abzweigdose (IP 66). Bauseits muss ggf. für eine ausreichende Beleuchtung gemäß Arbeitsstättenverordnung gesorgt werden. Alle Leitungen sind im Türelement eingebaut und verdrahtet. Nach außen zu öffnende einflügelige Drehtüren, aufliegend, mit Magnetrahmen-Dichtprofil und steigenden, nachstellbaren Scharnieren, Preßhebelverschluss mit federbelasteter Falle, abschließbar, innen mit Notöffner, Türanschlag wahlweise DIN links oder rechts. Am Türrahmen innen angebaute: LED-Leuchte 10 Watt (IP65) (entspricht ca. der Leistung einer 100 Watt Glühlampe) und Abzweigdose (IP66). Am Türrahmen außen Bedientableau mit elektronischen Thermometer und Druckausgleichsventil, im TK-Bereich mit Türrahmenheizung und beheiztem DA-Ventil. Alle Türen ausgestattet mit Bewegungsmelder innen angebaute: Bewegungsmelder, IP44, Farbe weißmattig am Türstockquerteil auf der Innenseite angebaute. Bedienfeld mit Blindabdeckung anstelle Lichtschalter.		
		Technische Daten: Reichweite: max. 12 m Dämmerungsregler Schaltzeit: 10 sek - 7 min Vertikal verstellbar Wandmontage: Aufputz Erfassungsweite: einstellbar Spritzwassergeschützt: IP 44 3-Draht-Technik 230 V~, 50 Hz, 1200 W (300 VA)		
		Einflügelige Drehtür Lichte Weite: 800 x 2000mm, Oberfläche: Edelstahl 1.4301 Türanschlag: DIN links Türrahmenheizung: ohne MoPro / Fleisch / Gemüse/ mit Tiefkühlung Griff: Einhebeldrehgriff Bedienfeld Türstock (inkl. Licht) Am Türrahmen innen angebaute: LED-Leuchte 10 Watt (IP65) (entspricht ca. der Leistung einer 100 Watt Glühlampe) mit integrierter Abzweigdose (IP66).		
		Am Türrahmen innen angebaute: LED-Leuchte 10 Watt (IP65) (entspricht ca. der Leistung einer 100 Watt Glühlampe) mit integrierter Abzweigdose (IP66). Am Türrahmen außen Bedientableau mit integriertem Lichtschalter, Thermometer und Druckausgleichsventil, mit oder ohne Beheizung (IP65). Das Druckausgleichsventil ist für eine Kälteleistung des Kältesatzes bis max. 5 kW ausgelegt. Bei höherer Kälteleistung muss ein größeres oder mehrere Druckausgleichsventile eingebaut werden.		
		Trennwand		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Ausführung: Tecto Standard Plus Trennwand Breite: 2 x 2550 mm , 1 x 3400 mm Wandhöhe: 2250 mm Wandstärke: 100 mm starke Wärmedämmung		
	4 Stück	Deckenleuchte Temperaturbereich: -40 bis +40°C Schutzart: IP 65, Schutzklasse: 2, Gehäuse: Polycarbonate, Diffusor: Polycarbonat opal, Netzanschluss: 100 bis 277 V, 50 / 60 Hz, Lichtfarbe: 5.000K, Lichtquelle: High-Power LED-Einheit (24 W/? 130 lm/W) Abmessungen: 600 x 52,2 x 54,9 mm Verkabelung und Elektroanschluss sind bauseitige Leistung		
	1 Stück	Personalalarm Alarmverteilerkasten mit Leucht-, Sirenenalarm und Pufferbatterie. Notleuchtdruckknopf innerhalb des Kühlraums mit roter Diode 12Vdc. Betriebstemperatur: -25 bis +70°C Stromanschluss: 230 V / 50 Hz Pufferbatterie: 12 VDC Ni-MH 1300 mAh Leuchtalarm: Blinkleuchte rot 12 Vdc Pegelstärke: 90 dB in 1 m Entfernung		
	2 Stück	Wandanschlussblenden Zum Verkleiden der Hinterlüftung der Wandabstände Zelle / bauseitige Wand L- Form 30 x 130 mm, Länge 3013 mm, Edelstahl 1.4301		
		Deckenanschlussblende Frontseite der Kühlzellenkombination Länge 3600mm, Höhe 750 mm aus 80 mm starken Wandelementen, Edelstahl 1.4301, mit selbsttragenden Stützen		
		Wandstärke 100 mm (U-Wert = 0,20 W/m² gemäß DIN EN 13165), für Temperaturdifferenzen bis $\Delta T = 45 \text{ K}$ nach DIN 2055 Temperaturbereich -25°C bis +60°C"		
		Alle Rohrdurchführungen (Kälte , Tauwasser) durch Wand oder Deckenflächen sind zu erbringen und dauerelastisch abzudichten. Alle Kabeldurchführungen sind zu erbringen und mit PG-Verschraubungen zu verschließen, Aggregate, welche Körperschall auf das Bauwerk übertragen könnten, sind schwingungsgedämpft aufzustellen, zu montieren bzw. anzuschließen.		
2.10		Gemäß Ausführungsbeschreibung 2: Kühlzellenkombination Gesamtaußenmaß Kühlzellenkombination Gesamtaußenmaß Breite: 3400 mm Tiefe: 5400 mm Höhe: 2480 mm inkl. 30 mm Unterlüftung		
		Raum 1: MoPro 2700 x 1750 x 2450 mm Temperaturbereich +6°C 1 Tür 800 x 2000 mm i. L. DIN Links		
		Raum 2: Tiefkühlung 2700 x 1750 x 2450 mm Temperaturbereich -18°C 1 Tür 800 x 2000 mm i. L. DIN Links		
		Raum 3: Gemüse 1650 x 2700 x 2450 mm Temperaturbereich +3°C 1 Tür 800 x 2000 mm i. L. DIN Links		
		Raum 4: Fleisch 1650 x 2700 x 2450 mm Temperaturbereich +3°C 1 Tür 800x2000 mm i. L. DIN Links		
		zul. Belastung N/Rad: 4000 N Lastfläche: >4cm² zul. Flächenlast N/m²: 40.000		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		alle Bodenstöße sind vor Ort zu verschweißen		
		geplantes Fabrikat: Viessmann		
		oder gleichwertig		
		Hersteller / Typ:		
	 vom Bieter einzutragen		
		liefern und montieren		
	1,000	St		
2.20		Gemäß Ausführungsbeschreibung 2: Getränke-Kühlzelle Gesamtaußenmaß		
		Getränke-Kühlzelle Gesamtaußenmaß Technische Ausführung wie vorherige Position jedoch mit		
		1 Stück Türleibungsverkleidung Edelstahl H=1100 mm Bedienfeld Türstock (inkl. Licht) Am Türrahmen innen angebaut: LED-Leuchte 10 Watt (IP65) (entspricht ca. der Leistung einer 100 Watt Glühlampe) mit integrierter Abzweigdose (IP66). Am Türrahmen außen Bedientableau mit integriertem Lichtschalter, Thermometer und Druckausgleichsventil, mit oder ohne Beheizung (IP65). Das Druckausgleichsventil ist für eine Kälteleistung des Kältesatzes bis max. 5 kW ausgelegt. Bei höherer Kälteleistung muss ein größeres oder mehrere Druckausgleichsventile eingebaut werden.		
		2 Stück Deckenleuchte Temperaturbereich: -40 bis +40°C Schutzart: IP 65, Schutzklasse: 2, Gehäuse: Polycarbonate, Diffusor: Polycarbonat opal, Netzanschluss: 100 bis 277 V, 50 / 60 Hz, Lichtfarbe: 5.000K, Lichtquelle: High-Power LED-Einheit (24 W/? 130 lm/W) Abmessungen: 600 x 52,2 x 54,9 mm Verkabelung und Elektroanschluss sind bauseitige Leistung		
		Wandanschlussblenden zum Verkleiden der Hinterlüftung der Wandabstände Zelle / bauseitige Wand 2 Stück L- Form 30 x 130 mm, Länge 3013 mm, Edelstahl 1.4301,		
		Deckenanschlußblende Frontseite der Kühlzellenkombination Länge: 1270mm, Höhe: 750 mm aus 80 mm starken Wandelementen, Edelstahl 1.4301, mit selbsttragenden Stützen		
		Rammschutz aus PVC, Dicke 10 mm, Höhe 200 mm Rechte Seitenwand, Rückwand und innenliegende Ecke, passgenau zugeschnitten		
		Wandstärke 100 mm (U-Wert = 0,20 W/m² gemäß DIN EN 13165), für Temperaturdifferenzen bis ?T = 45 K nach DIN 2055 Temperaturbereich -25°C bis +60°C"		
		Außenabmessung Breite: 2000 mm Tiefe: 4800 mm Höhe: 2480 mm inkl. 30 mm Unterlüftung		
		Raum 1: Getränke 2000 x 4800 x 2450mm Temperaturbereich +6°C 1 Tür 800x2000 mm i. L. DIN Rechts 1 Stück innenliegende Ecke im Raster zul. Belastung N/Rad: 4000 N Lastfläche: >4cm²		

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		zul. Flächenlast N/m ² : 40.000 alle Bodenstöße sind vor Ort zu verschweißen		
		geplantes Fabrikat: Viessmann		
		oder gleichwertig		
		Hersteller / Typ:		
	 <u>vom Bieter einzutragen</u>		
		liefern und montieren		
2.30	1,000	St Revisionsluke ca. 600x600 mm Revisionsluke ca. 600x600 mm als Luke im Deckenelement im Bereich des Vorkülraumes, bzw Getränkeköhlzelle	_____	_____
		Ausführung (Material, Beschichtung etc.) wie Zellenelemente bzw. Türen, mit Türverschlussmechanismus, mit Fallsicherung, lichte Weite , Wandstärke wie Zelle, liefern und montieren		
2.40	2,000	St Tauwasserablaufschränk, 400x500x200 mm Tauwasserablaufschränk, 400x500x200 mm Für den Tauwasserablauf ist als Revisionsmöglichkeit, im Nebenraum eine Schränk ähnliche Lösungen zu liefern und montieren	_____	_____
		Schränk incl. Flügeltür ohne Rückwand Tür verschließbar mit techn. Bauvierkant Breite: 400 mm Tiefe: 200 mm ohne Rückwand, nach bauseitigen Aufmaß in der Bauphase Höhe: 500 mm Material: CNS liefern und montieren		
	3,000	St	_____	_____

Gesamtbetrag: _____

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
3		Sonstiges		
3.10		<p>Regale</p> <p>*** Bezugsbeschreibung</p> <p>Regale (LxBxH) 1200x500x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Regale (LxBxH) 1200x500x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Aufstellung nach BGR 234 Pkt. 2.1 Ausführung nach Einzelspezifikation mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lochauflagen - Geschlossenen Auflagen <p>Regalständer aus Vierkantrohr mit stabilisierenden Querverbindungen aus Profilrohr, Ausgestattet mit höhenverstellbaren Schraubfüßen und oberer Abschlusskappe, Im Ständerprofil eingearbeitete Auflagelaschen für Regalauflagen, Auflagen können mindestens in einem Abstand von 150 mm verstellt werden, Geschlossene Auflagen aus min. 1,5 mm Blech, längs- und stirnseitig abgekantet und nach innen gefalzt, Fachlasten bei Einsatz von geschlossenen Auflagen bei gleichmäßiger Belastung <= 1000 mm breit: 150 kg > 1000 mm breit: 100 kg, Lochauflagen aus min. 1,5 mm Blech mit Langlöchern in den Maßen 45 x 10 mm, längs- und stirnseitig abgekantet und nach innen gefalzt, Fachlasten bei Einsatz von Lochauflagen bei gleichmäßiger Belastung <= 1000 mm breit: 150 kg > 1200 mm breit: 100 kg, Regal mit den erforderlichen Kreuzverbindungen zur Standstabilisierung ausgestattet. Edelstahl 1.4301, geschlossene Auflagen</p> <p>TechnischeDaten Länge: 1200 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk</p> <p>Aufstellort: Raum 0.28 Raum 0.33</p> <p>liefern und montieren</p>		
3.20	5,000	St		
		<p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10</p> <p>Regale (LxBxH) 1250x350x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Regale (LxBxH) 1250x350x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>TechnischeDaten Länge: 1250 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk</p> <p>Aufstellort: Raum 0.36 Raum 0.37 Raum 0.38</p> <p>liefern und montieren</p>		
3.30	4,000	St		
		<p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10</p> <p>Regale (LxBxH) 1150x350x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Regale (LxBxH) 11150x350x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Länge: 1150 mm Breite: 350 mm Höhe: 1800 mm</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk		
		Aufstellort: Raum 0.36 Raum 0.37 Raum 0.38		
		liefern und montieren		
	5,000	St		
3.40		*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10 Regale (LxBxH) 950x350x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, Regale (LxBxH) 950x350x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, TechnischeDaten Länge: 950 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk Aufstellort: Raum 0.37 liefern und montieren		
	1,000	St		
3.50		*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10 Regale (LxBxH) 1200x500x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, Regale (LxBxH) 1200x500x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, TechnischeDaten Länge: 1200 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk Aufstellort: Raum 0.29 liefern und montieren		
	3,000	St		
3.60		*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10 Regale (LxBxH) 1200x600x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, Regale (LxBxH) 1200x600x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, TechnischeDaten Länge: 1200 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk Aufstellort: Raum 0.29 liefern und montieren		
	1,000	St		
3.70		*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10 Regale (LxBxH) 900x500x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, Regale (LxBxH) 900x500x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand, TechnischeDaten Länge: 900 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
3.80	3,000	St		
	<p>Aufstellort: Raum 0.29</p> <p>liefern und montieren</p> <p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.10</p> <p>Regale (LxBxH) 900x600x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Regale (LxBxH) 900x600x1800 aus Edelstahl 1.4301, für freien Stand,</p> <p>Technische Daten Länge: 900 mm Breite: 1800 mm Tragkraft pro Auflage: max. 150 kg Feldlast: 1200 kg Regalfelder: 1 Stck Anzahl der Auflagen je Feld: 4 Stk</p> <p>Aufstellort: Raum 0.29</p> <p>liefern und montieren</p>			
3.90	1,000	St		
	<p>Wandbefestigungen für die v.g. Regalständer.</p> <p>Wandbefestigungen für die v.g. Regalständer. einschl. min. 50mm Abstandshalter wegen Verlegung von AP-E-Leitungsführungskanal</p> <p>passend für vorgenannte Regalständer</p> <p>bestellen nach Rücksprache mit dem Elektriker liefern und montieren</p>			
3.100	40,000	St		
	<p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 2:</p> <p>Putzmittelschrank (LxBxH) 600x500x1950, eintürig</p> <p>Reinigungsmittelschrank, (LxBxH) 600x500x1950, eintürig in Hygieneausführung H3 für Gefahrgüter (Chemie) gemäß DIN 18865-9</p> <p>H3: Boden, Wände und Deckblech sind dicht und fugenfrei verschweißt. Der Übergang zwischen Boden, Seitenwänden, Rückwand und Decke wird mit Radius R = 20 mm ausgebildet. Die hinteren unteren Ecken werden als "Kugelecken" ausgeformt.</p> <p>auf höhenverstellbaren 150 mm hohen Füßen Hochschrank allseitig geschlossen, einteilig mit doppelwandiger Flügeltür verschließbar, Boden und 4 Zwischenböden fest eingeschweißt, unter dem oberen Zwischenboden sind 4 Besenhaken angebracht, darunter liegende 3 Zwischenböden sind ca. 150 mm zurückgesetzt</p> <p>Technische Daten Länge: 600 mm Breite: 500 mm Höhe: 1950 mm</p> <p>liefern und montieren</p>			
3.110	1,000	St		
	<p>Gemäß Ausführungsbeschreibung 4:</p> <p>Geschirrschrank geschlossen</p> <p>Geschirrschrank geschlossen</p> <p>Ausführung: 2 Schrankräume übereinander, bedienseitig: 4 Flügeltüren doppelwandig, mit Griffleiste Türen im Winkel 180° zu öffnen pro Schrankraum 1 Boden HS-Ausführung nach DIN 18865-9 Material: CNS 1.4301 Fußsätze: Zinkdruckguss</p> <p>Technische Daten Länge: 800 mm</p>			

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
	Breite: 600 mm Höhe: 1800 mm			
	Aufstellort: Raum 0.31			
	liefern und montieren			
	2,000	St		
3.120	Mobile Geräte Tablett-Abräumwagen, 12 GN Tablett-Abräumwagen, 12 GN			
	Ausführung Der Tablett-Abräumwagen ist einteilig und komplett in CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301 ausgeführt. Die Rahmenkonstruktion besteht aus stabilem Vierkantrohr (25x25 mm und 40x20 mm) und ist komplett verschweißt. Die Tablettauflagen aus Rundmaterial Ø 6 mm sind als Gestelle ausgeführt, die innerhalb des Rahmens eingehängt und sicher verschraubt sind. Dadurch sind die Auflagegestelle bei Bedarf komplett entnehmbar. Durch die schräg angeschweißten Bügel sind die Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung ausgeführt. Der Tablett-Abräumwagen wird von vorn beschickt und hat eine Kapazität von 12 Tabletts im GNFormat (530x325 mm). Der Auflagenabstand beträgt 100 mm. Der Wagen ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867, Teil 8 (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm). Runde Wandabweiser aus Kunststoff (Polyamid) an allen vier Ecken schützen vor Beschädigungen. - Verkleidung 3-seitig aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, - Tür aus Feinblech, zweiwandig für mehr Stabilität, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben (Vorgabe durch den Bauherrn) - mit Glaseinsatz aus Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) erhältlich. - Wagendach aus Edelstahl inkl. umlaufender Galerie. Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10, Polyamid (PA) Gewicht: ca. 21 kg Tragfähigkeit Wagen: 150 kg Tragfähigkeit/ Auflagenpaar: 4,5 kg Anzahl der Auflagenpaare: 12 Kapazität: 12 GN Tabletts, 530x325 mm Auflagenabstand: 100 mm Technische Daten Länge: 468 mm Breite: 673 mm Höhe: 1550 mm			
	liefern und montieren			
	10,000	St		
3.130	Reinigung Schlauchaufroller Bereich Entsorgung Schlauchaufroller Bereich Entsorgung			
	Gehäuse in offener Bauweise aus Edelstahl, für Wand-, Decken- oder Bodenmontage, schwere Gewerbeausführung, mit DVGW zugelassenem Rückflussverhinderer im Leitungswasseranschluss 1/2" AG, ohne eigenes Absperrventil, Schlauchführung mittels 4 voneinander unabhängig gelagerten Teflonrollen, Aufrollstopper auf individuelle Schlauchrolle fixierbar, Schnellkupplung aus Edelstahl mit Knickschutz am Molkereidampf drehbare Schlauchverschraubung für Brause, Betriebsdruck schlauchabhängig bis 25 bar, Temperaturbereich schlauchabhängig bis 90°C, fertig			

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>konfektioniert mit Molkerei-Dampf- Gummischlauch blau (gewebeverstärkt, Innenseele aus heller Spezialkautschukqualität, FDA geprüft, Wasserbetriebsdruck 10 bar bis +90°C, Dampfdruck 6 bar bis +164°C, Platzdruck 60 bar) und Verschraubungen, - mit PowerJetReinigungsbrause, - mit vier Schrauben aus V2A, 8,0/60 und Dübeln,</p> <p>Technische Daten Schlauchlänge: 25 m Länge: 322 mm Breite: 590 mm Höhe: 570 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
3.140	1,000	St		
		<p>Chemie Reiniger Dosierschrank in H3 Ausführung gemäß DIN 18865-9 Chemie Reiniger Dosierschrank in H3 Ausführung gemäß DIN 18865-9 Kombination aus 3-Produkt-System in einem Edelstahl-Dosierschränke Das 3-Produkt-System besteht aus zwei Reinigern und einem Desinfektionsmittel, die gesamte Routinereinigung und -desinfektion in der Großküche wird abdeckt. Die Reinigungs- und Desinfektionskonzentrate sind sicher und hygienisch in den abschließbaren Hygienecentern untergebracht An den Produktauslässen stehen die Reinigungs- und Desinfektionslösungen jeweils in der richtigen Mischung und mit der korrekten Wassertemperatur zur Verfügung und können wahlweise in einen Behälter abgefüllt oder mit Schlauch und Pistole direkt auf den Boden aufgetragen werden. Der Warmwasser-Auslass ermöglicht das schnelle Nachspülen mit Klarwasser. Mittels Edelstahl-Schnellkupplungen an den Produktauslässen kann der Schlauch schnell umgesteckt werden. Alle technischen Komponenten sind fest integriert. Die Hygienecenter arbeiten ohne Elektrik, bieten Ø 40 % weniger Die Hygienecenter arbeiten mit leistungsfähigen Präzisionspumpen: - das Reinigungs- oder Desinfektionskonzentrat wird stets proportional und millilitergenau zur einlaufenden Wassermenge gemischt. - der Dosierschrank ist unabhängig von Durchsatz- oder Druckschwankungen und benötigt keine störanfällige Elektrik.</p> <p>Technische Daten Edelstahl 1.4301 gegen Säureeinwirkung beständig Schrank in Hygiene H3 Ausführung gemäß DIN 18865-9 passend für 3 x 5 kg-Kanister</p> <p>Zulauf: Mitte unten Edelstahl 1.4301 Außengewinde G 3/4? flachdichtend</p> <p>Auslauf: Gewindeanschluss, Edelstahl Außengewinde G 3/4? flachdichtend</p> <p>Länge: 600 mm Breite: 320 mm Höhe: 800 mm</p> <p>liefern und montieren</p>		
	1,000	St		
3.150		<p>Rollladen *** Bezugsbeschreibung Rollladen-Anlage im Bar Bereich Rollladen-Anlage im Bar Bereich 3 teilige Rollladenanlage zum vollständigen schließen der Bar-Anlage bei Nicht-Betrieb</p> <p>Tressenrollladen Pento P. stranggepresst Kasten und Führungsschienen - nach RAL</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>Rollladenprofil PU 52 ? Aluminium ummantelt, doppelwandig Ausgeschäumt (FCKW-frei) - Farbe nach Herstellerfarbkarte Oberfläche aus hochwertigen mehrfach einbrennlackierten und abriebfester Polyester-Eurodicklack-beschichtung. Alle Stäbe sind untereinander mit Arretierungen aus hochwertigen Polyamid gesichert. Der Abschlussstab ist ebenfalls aus Aluminiumhohlkammerprofil, Sicherung unklusive Abrollsicherung gem. UVV und BG. Spezialsicherungsfedern mit Teflonbeschichtung gegen unbefugtes Hochschieben. Der Rollkasten ist aus rollgeformten Aluminium, allseitig geschlossen und einbrennlackiert. Die Vorderblende ist angeschrägt, die seitlichen Endkappen bestehen aus einer Aluminiumlegierung. Die Stahlwelle ist verzinkt und in dauerhaft geschmierten Spezialkugellagern gelagert. Der Antriebsmotor ist in die Stahlwelle eingeschoben und schraubenlos befestigt. Endlagenschalter sorgen für eine hohe Abschaltgenauigkeit. Der Antrieb läuft geräuscharm und ist mittels eines Bimetallschalters gegen Überhitzung geschützt. Die Führungsschienen bestehen aus stangengepressten Hohlkammerprofilen, die an bauseitigen Stützen befestigt werden, diese sind mit Bürstenkedereinlagen versehen.</p> <p>Bedienung Elektroantrieb drahtgebundene Schlüsselschalter Rollladenkombination mit zwei Motoren</p> <p>Technische Daten Einzelanlage: 1250 mm x 3200 mm</p> <p>liefern und montieren</p> <p>2,000 St</p> <p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.150</p>		
3.160		<p>Rollladen-Anlage im Bar Bereich Rollladen-Anlage im Bar Bereich</p> <p>Technische Daten Einzelanlage: 3850 mm x 2400 mm</p> <p>liefern und montieren</p> <p>1,000 St</p> <p>*** Wiederholungsbeschreibung zu Bezugs-OZ 3.150</p>		
3.170		<p>Rollladen-Anlage im Bar Bereich Rollladen-Anlage im Bar Bereich</p> <p>Technische Daten Doppelanlage: 2775 mm + 2775 mm x 2400 mm</p> <p>liefern und montieren</p> <p>1,000 St</p>		
3.180		<p>Installation Installationkanal vertikal 350 x 250 x ca. 3000 mm Installationkanal vertikal 350 x 250 x ca. 3000 mm senkrechter voll geschlossener Medienkanal aus CNS zur Verkleidung von Versorgungsleitungen. Medienkanal aus CNS für Medien die über Deckenführung installiert werden, mit Halterungen für Elektro, Wasser, bis in die Decke. Verbindung mit vorgenannter Aufsatzwärmebrücke 350 x 250 x ca. 3000 mm.</p> <p>einschl. Revisionsblenden aus CNS , 2 Stück eingebauter 230V Unterputz Steckdosen 1 Stück 400V Unterputz CEE Steckdose</p> <p>Technische Daten Länge: 350 mm Breite: 250 mm</p>		

***Elektronisch bearbeitbare Vergabeunterlagen erhalten Sie über die Schaltfläche -bewerben-. Achtung: Es wird ausschließlich die elektronische Angebotsabgabe zugelassen.**

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Höhe: 3000 mm		
		liefern und montieren		
	2,000	St		
3.190		Installationkanal vertikal 250 x 250 x ca. 3000 mm		
		Installationkanal vertikal 250 x 250 x ca. 3000 mm senkrechter voll verschlossener Medienkanal aus CNS zur Verkleidung von Versorgungsleitungen. Medienkanal aus CNS für Medien die über Deckenführung installiert werden, mit Halterungen für Elektro, Wasser, Kälteleitungen) bis in die Decke.		
		Technische Daten Länge: 250 mm Breite: 250 mm Höhe: ca. 3000 mm		
		einschl. Revisionsklappe aus CNS bis 200x200mm, liefern und montieren		
	4,000	St		
3.200		Sachverständerabnahme, Techn. Abnahmeprüfung, einsch. Funktionsprüfung für alle Anlagen durch das Hygieneamt,		
		Sachverständerabnahme, Techn. Abnahmeprüfung, einsch. Funktionsprüfung für alle Anlagen durch das Hygieneamt,		
		Kosten für die Abstimmung der Planungsunterlagen mit dem Hygieneamt einschl. Gebühren der Sachverständiger-Abnahme der Küchenanlagen und der Installation gemäß Baufortschritt		
	1,000	psch		
3.210		Bauschweißnähte		
		Bauschweißnähte Bauschweißnähte sind vor Ort fachgerecht zu verschweißen, schleifen, polieren mit gleicher Körnung für einheitliche Gesamtoptik		
		Länge Tischplatte: 800 mm		
	2,000	St		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Zusammenstellung

1		Kücheneinrichtung		
2		Kühlzellenkombinationen		
3		Sonstiges		

Summe:

USt 19,00 %:

Summe Brutto (ohne Nachlass):

Der Nachlass wird nur gewertet, wenn er an der im Angebotsschreiben bezeichneten Stelle aufgeführt ist.

Eigenerklärung für nicht präqualifizierte Unternehmen in folgendem Vergabeverfahren

Maßnahmennummer **41004-C2-0001**Vergabenummer **23A0013N**

Vergabeart

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Öffentliche Ausschreibung | <input type="checkbox"/> Offenes Verfahren |
| <input type="checkbox"/> Beschränkte Ausschreibung | <input type="checkbox"/> Nichtoffenes Verfahren |
| <input type="checkbox"/> Freihändige Vergabe | <input type="checkbox"/> Verhandlungsverfahren |
| <input type="checkbox"/> Internationale NATO-Ausschreibung | <input type="checkbox"/> Wettbewerblicher Dialog |

Baumaßnahme

Trukft Tollense Kaserne**TRUKFT Tollense Kaserne**

Leistung

Kücheneinrichtung

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bewerber*) | |
| <input type="checkbox"/> Bieter*) | |
| <input type="checkbox"/> Mitglied der Bewerber- bzw. Bietergemeinschaft*) | |
| <input type="checkbox"/> Nachunternehmer*) | |
| <input type="checkbox"/> anderes Unternehmen*) | |

Umsatz des Unternehmens in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren, soweit er Bauleistungen und andere Leistungen betrifft, die mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sind unter Einschluss des Anteils bei gemeinsam mit anderen Unternehmen ausgeführten Leistungen

Euro

Euro

Euro

Angaben zu Leistungen, die mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sind

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir in den letzten fünf Kalenderjahren bzw. dem in der Auftragsbekanntmachung angegebenen Zeitraum¹ vergleichbare Leistungen ausgeführt habe/haben.

Bei einem Teilnahmewettbewerb füge(n) ich/wir meinem/unserem **Teilnahmeantrag** eine Referenzliste bei.

Falls mein/unser Teilnahmeantrag/Angebot in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir drei Referenznachweise mit mindestens folgenden Angaben vorlegen:

Ansprechpartner; Art der ausgeführten Leistung; Auftragssumme; Ausführungszeitraum; stichwortartige Benennung des mit eigenem Personal ausgeführten maßgeblichen Leistungsumfanges einschl. Angabe der ausgeführten Mengen; Zahl der hierfür durchschnittlich eingesetzten Arbeitnehmer; stichwortartige Beschreibung der besonderen technischen und gerätespezifischen Anforderungen bzw. (bei Komplettleistung) Kurzbeschreibung der Baumaßnahme einschließlich eventueller Besonderheiten der Ausführung; Angabe zur Art der Baumaßnahme (Neubau, Umbau, Denkmal); Angabe zur vertraglichen Bindung (Hauptauftragnehmer, ARGE-Partner, Nachunternehmer); ggf. Angabe der Gewerke, die mit eigenem Leitungspersonal koordiniert wurden; Bestätigung des Auftraggebers über die vertragsgemäße Ausführung der Leistung

*) zutreffendes ankreuzen

¹ Der längere Zeitraum ist maßgebend.

Angaben zu Arbeitskräften

Ich/Wir erkläre(n), dass mir/uns die für die Ausführung der Leistungen erforderlichen Arbeitskräfte zur Verfügung stehen.

Falls mein/unser Teilnahmeantrag/Angebot in die engere Wahl gelangt, werde ich/werden wir die Zahl der in den letzten drei abgeschlossenen Kalenderjahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräfte gegliedert nach Lohngruppen mit extra ausgewiesenem Leitungspersonal angeben.

Registereintragungen

Ich bin/Wir sind

- im Handelsregister eingetragen.
- für die auszuführenden Leistungen in die Handwerksrolle eingetragen.
- bei der Industrie- und Handelskammer eingetragen.
- zu keiner Eintragung in die genannten Register verpflichtet.

Falls mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir zur Bestätigung meiner/unserer Erklärung vorlegen:

Gewerbeanmeldung, Handelsregisterauszug und Eintragung in der Handwerksrolle (Handwerkskarte) bzw. bei der Industrie- und Handelskammer

Angabe zu Insolvenzverfahren und Liquidation

- Ich/Wir erkläre(n), dass ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzlich geregeltes Verfahren weder beantragt noch eröffnet wurde, ein Antrag auf Eröffnung nicht mangels Masse abgelehnt wurde und sich mein/unser Unternehmen nicht in Liquidation befindet.
- Ein Insolvenzplan wurde rechtskräftig bestätigt, auf Verlangen werde ich/werden wir ihn vorlegen.

Angabe, dass nachweislich keine schwere Verfehlung begangen wurde, die die Zuverlässigkeit als Bewerber oder Bieter in Frage stellt

Ich/Wir erkläre(n), dass

- für mein/unser Unternehmen keine Ausschlussgründe gemäß § 6e EU VOB/A vorliegen.
- ich/wir in den letzten zwei Jahren nicht aufgrund eines Verstoßes gegen Vorschriften, der zu einem Eintrag im Gewerbezentralregister geführt hat, mit einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von mehr als 2.500 Euro belegt worden bin/sind.
- für mein/unser Unternehmen ein Ausschlussgrund gemäß § 6e EU Absatz 6 VOB/A vorliegt.
- zwar für mein/unser Unternehmen ein Ausschlussgrund gemäß § 6e EU Absatz 1 bis 4 VOB/A vorliegt, ich/wir jedoch für mein/unser Unternehmen Maßnahmen zur Selbstreinigung ergriffen habe(n), durch die für mein/unser Unternehmen die Zuverlässigkeit wieder hergestellt wurde.

Ab einer Auftragssumme von 30.000 Euro wird der Auftraggeber für den Bieter, auf dessen Angebot der Zuschlag erteilt werden soll, einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister gem. § 150a GewO beim Bundesamt für Justiz anfordern.

Angaben zur Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen zur Sozialversicherung

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir meine/unsere Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur Sozialversicherung, soweit sie der Pflicht zur Beitragszahlung unterfallen, ordnungsgemäß erfüllt habe/haben.

Falls mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir eine Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse², eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes bzw. Bescheinigung in Steuersachen³ sowie eine Freistellungsbescheinigung nach § 48b EStG vorlegen.

² soweit mein Betrieb beitragspflichtig ist

³ soweit das Finanzamt derartige Bescheinigungen ausstellt

Angabe zur Mitgliedschaft bei der Berufsgenossenschaft

Ich bin/Wir sind Mitglied der Berufsgenossenschaft.

Falls mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir eine qualifizierte Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft des für mich zuständigen Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen vorlegen.

Mir/Uns ist bekannt, dass die jeweils genannten Bestätigungen/Nachweise zu den Eigenerklärungen auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle innerhalb der gesetzten angemessenen Frist vorgelegt werden müssen und mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag ausgeschlossen wird, wenn die Unterlagen nicht vollständig innerhalb dieser Frist vorgelegt werden.

(Ort, Datum, Unterschrift)⁴

⁴ nur erforderlich, wenn diese Eigenerklärung nicht Bestandteil eines unterschriebenen Angebotes ist

Bieter	Vergabenummer	Datum
	23A0013N	
Baumaßnahme Trukft Tollense Kaserne TRUKFT Tollense Kaserne		
Leistung Kücheneinrichtung		

Angaben zur Kalkulation mit vorbestimmten Zuschlägen

1	Angaben über den Verrechnungslohn	Zuschlag %	€h
1.1	Mittelohn ML einschl. Lohnzulagen u. Lohnerhöhung, wenn keine Lohngleitklausel vereinbart wird		
1.2	Lohngebundene Kosten Sozialkosten und Soziallöhne, als Zuschlag auf ML		
1.3	Lohnnebenkosten Auslösungen, Fahrgelder, als Zuschlag auf ML		
1.4	Kalkulationslohn KL (Summe 1.1 bis 1.3)		
1.5	Zuschlag auf Kalkulationslohn (aus Zeile 2.4, Spalte 1)		
1.6	Verrechnungslohn VL (Summe 1.4 und 1.5, VL im Formblatt 223 berücksichtigen)		

2	Zuschläge auf die Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten	Zuschläge in % auf				
		Lohn	Stoffkosten	Gerätekosten	Sonstige Kosten	Nachunternehmerleistungen
2.1	Baustellengemeinkosten					
2.2	Allgemeine Geschäftskosten					
2.3	Wagnis und Gewinn					
2.3.1	Gewinn					
2.3.2	betriebsbezogenes Wagnis¹					
2.3.3	leistungsbezogenes Wagnis²					
2.4	Gesamtzuschläge					

¹ Wagnis für das allgemeine Unternehmensrisiko

² Mit der Ausführung der Leistungen verbundenes Wagnis

Bieter	Vergabenummer	Datum
	23A0013N	
Baumaßnahme Trukft Tollense Kaserne TRUKFT Tollense Kaserne		
Leistung Kücheneinrichtung		

Angaben zur Kalkulation über die Endsumme

1.	Angaben über den Verrechnungslohn	Lohn €/h
1.1	Mittellohn ML einschl. Lohnzulagen u. Lohnerhöhung, wenn keine Lohngleitklausel vereinbart wird	
1.2	Lohngebundene Kosten Sozialkosten und Soziallöhne	
1.3	Lohnnebenkosten Auslösungen, Fahrgelder	
1.4	Kalkulationslohn KL (Summe 1.1 bis 1.3)	

Berechnung des Verrechnungslohnes nach Ermittlung der Angebotssumme (vgl. Blatt 2)

1.5	Umlage auf Lohn (Kalkulationslohn x v.H. Umlage aus 2.1)	€/h	v.H.	
1.6	Verrechnungslohn VL (Summe 1.4 und 1.5)			

eventuelle Erläuterungen des Bieters:



(Preisermittlung bei Kalkulation über die Endsumme)

Ermittlung der Angebotssumme		Betrag €	Gesamt €	Umlage Summe 3 auf die Einzelkosten für die Ermittlung der EH-Preise	
2	Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten			%	€
2.1	Eigene Lohnkosten Kalkulationslohn (1.4) x Gesamtstunden: x			x	
2.2	Stoffkosten (einschl. Kosten für Hilfsstoffe)			x	
2.3	Gerätekosten (einschl. Kosten für Energie und Betriebsstoffe)			x	
2.4	Sonstige Kosten (Vom Bieter zu erläutern)			x	
2.5	Nachunternehmerleistungen ¹			x	
Einzelkosten der Teilleistungen (Summe 2)				noch zu verteilen	

Zusammensetzung der Umlagesummen				
	Umlage gesamt (€)	Anteil BGK (€)	Anteil AGK (€)	Anteil W+G (€)
2.1 eigene Lohnkosten				
2.2 Stoffkosten				
2.3 Gerätekosten				
2.4 Sonstige Kosten				
2.5 Nachunternehmerleistungen				

3	Baustellengemeinkosten, Allgemeine Geschäftskosten, Wagnis und Gewinn			
3.1	Baustellengemeinkosten (soweit hierfür keine besonderen Ansätze im Leistungsverzeichnis vorgesehen sind)			
3.1.1	Lohnkosten einschließlich Hilfslöhne Bei Angebotssummen unter 5 Mio €: Angabe des Betrages Bei Angebotssummen über 5 Mio €: Kalkulationslohn (1.4) x Gesamtstunden: x			
3.1.2	Gehaltskosten für Bauleitung, Abrechnung Vermessung usw.			
3.1.3	Vorhalten u. Reparatur der Geräte u. Ausrüstungen, Energieverbrauch, Werkzeuge u. Kleingeräte, Materialkosten f. Baustelleneinrichtung			
3.1.4	An- u. Abtransport der Geräte u. Ausrüstungen, Hilfsstoffe, Pachten usw.			
3.1.5	Sonderkosten der Baustelle, wie techn. Ausführungsbearbeitung, objektbezogene Versicherungen usw.			
Baustellengemeinkosten (Summe 3.1)				
3.2	Allgemeine Geschäftskosten (Summe 3.2)			
3.3	Wagnis und Gewinn (Summe 3.3)			
3.3.1.	Gewinn			
3.3.2	Betriebsbezogenes Wagnis (Wagnis für das allgemeine Unternehmensrisiko)			
3.3.3	Leistungsbezogenes Wagnis (mit der Ausführung der Leistungen verbundenes Wagnis)			
Umlage auf die Einzelkosten (Summe 3)				
Angebotssumme ohne Umsatzsteuer (Summe 2 und 3)				

¹ Auf Verlangen sind für diese Leistungen die Angaben zur Kalkulation der(s) Nachunternehmer(s) dem Auftraggeber



Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
41004-C2-0001	Trukft Tollense Kaserne
	TRUKFT Tollense Kaserne
Vergabenummer	Leistung
23A0013N	Kücheneinrichtung

Erklärung der Bieter- /Arbeitsgemeinschaft

Wir, die nachstehend aufgeführten Unternehmen einer Bietergemeinschaft,

Bevollmächtigter Vertreter

Mitglied _____

USt-ID: _____

Weitere Mitglieder

Mitglied _____

USt-ID: _____

Mitglied _____

USt-ID: _____

Mitglied _____

USt-ID: _____

beschließen, im Falle der Auftragserteilung eine Arbeitsgemeinschaft zu bilden und erklären¹, dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber rechtsverbindlich vertritt, zur Entgegennahme der Zahlungen mit befreiender Wirkung berechtigt ist und alle Mitglieder als Gesamtschuldner haften.

Ort Datum Unterschrift

Ort Datum Unterschrift

Ort Datum Unterschrift

Ort Datum Unterschrift

¹ Die Bietergemeinschaft hat mit ihrem Angebot eine Erklärung aller Mitglieder in Textform abzugeben, Auf Verlangen der Vergabestelle ist eine von allen Mitgliedern unterzeichnete bzw. fortgeschritten oder qualifiziert signierte Erklärung abzugeben.