

Vergabestelle
Staatliches Bau- und Liegenschaftsamt Rostock

Wallstr. 2
18055 Rostock
Deutschland
Tel.: 0385 58814854 Fax.: 0385 5884585

Datum der Versendung

Vergabeart

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

Ablauf der Angebotsfrist

Datum 19.08.2020 | Uhrzeit 23:59

Eröffnungstermin

Datum 20.08.2020 | Uhrzeit 00:00

Ort (Anschritt wie oben)

Raum

Bindefrist endet am 18.09.2020

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

(Vergabeverfahren gemäß Abschnitt 1 der VOB/A)

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer Baumaßnahme
21007-C3-0289 Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche
FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich

Vergabenummer Leistung
20A0205R Küchentechnik - bauseitiges Gerät

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 COVID19 Pandemie 0320.pdf

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: _____
- Eintragung in das Berufsregister
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der BG mind. gültig / oder nicht älter als bis zum Eröffnungstermin
- 217 COVID 19 bedingte Mehrkosten

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

Bundesanstalt für Immobilienaufgaben (BlmA)

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

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

Wallstraße 2, 18055 Rostock

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 0385 5884585
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 zum Datenschutz
-

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:
 Heißluft- und Dämpfgeräte, Multifunktionale Gargeräte, Schnellkochkessel,
 Elektroherd Induktion

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: 21007-C3-0289	Baumaßnahme: Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche
Vergabenummer: 20A0205R	Leistung: Küchentechnik - bauseitiges Gerät

” 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, RG 42 (Bundesbau), Referat 422 (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

Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche
FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich

20A0205R

Leistung

Küchentechnik - bauseitiges Gerät

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 / oder nicht älter als bis zum Eröffnungstermin
- Eintragung Berufsregister (z.B. Gewerbeanmeldung, HR-Auszug, Eintrag in der Handwerksrolle oder bei der IHK)
- 125 – Sicherheitsauskunft und Verzichtserklärung Bieter

1.3. leistungsbezogene Unterlagen

- Leistungsverzeichnis mit den Preisen
- Produktangaben in folgenden Positionen:
bei allen Positionen in denen Fabrikats- und Typabfrage enthalten ist
- 217 COVID 19 bedingte Mehrkosten

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 Berufsgenossenschaft des zuständigen Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen
-
-

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)
-
-

Die mit Erlass des BMI BW I 7 – 70406/21#1 vom 23.03.2020 herausgegebenen Hinweise zur Handhabung von Bauablaufstörungen werden auf den abzuschließenden Vertrag entsprechend angewendet:

„II. Handhabung von Bauablaufstörungen

Die sich ausbreitende Corona-Pandemie kann Auswirkungen auf die Bauabläufe haben. Zum vertragsrechtlichen Umgang mit Bauablaufstörungen gebe ich folgende Hinweise:

Die Corona-Pandemie ist grundsätzlich geeignet, den Tatbestand der höheren Gewalt im Sinne von § 6 Abs. 2 Nr. 1 lit. c VOB/B auszulösen. Höhere Gewalt ist ein unvorhersehbares, von außen einwirkendes Ereignis, das auch durch äußerste, nach der Sachlage zu erwartende Sorgfalt wirtschaftlich vertretbar nicht abgewendet werden kann und auch nicht wegen seiner Häufigkeit hinzunehmen ist.

Das Vorliegen dieser strengen Voraussetzungen kann auch in der jetzigen Ausnahmesituation nicht pauschal angenommen werden, sondern muss im Einzelfall geprüft werden. Grundsätzlich muss derjenige, der sich darauf beruft, die die höhere Gewalt begründenden Umstände darlegen und ggf. beweisen. Beruft sich der Unternehmer also auf höhere Gewalt, müsste er darlegen, warum er seine Leistung nicht erbringen kann. Das kann z.B. der Fall sein, weil

- ein Großteil der Beschäftigten behördenseitig unter Quarantäne gestellt ist und er auf dem Arbeitsmarkt oder durch Nachunternehmer keinen Ersatz finden kann,
- seine Beschäftigten aufgrund von Reisebeschränkungen die Baustelle nicht erreichen können und kein Ersatz möglich ist,
- er kein Baumaterial beschaffen kann.

Kostensteigerungen sind dabei nicht grundsätzlich unzumutbar.

Die Darlegungen des Auftragnehmers müssen das Vorliegen höherer Gewalt als überwiegend wahrscheinlich erscheinen lassen, ohne dass sämtliche Zweifel ausgeräumt sein müssen. Auf Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Bescheinigungen und Nachweisen ist mit Blick auf die Überlastung von Behörden und die stark reduzierte Geschäftstätigkeit der Privatwirtschaft Rücksicht zu nehmen. Dies bedeutet, die vom Auftragnehmer geforderten Darlegungen im Einzelfall mit Augenmaß, Pragmatismus und mit Blick auf die Gesamtsituation zu handhaben.

Der bloße Hinweis auf die Corona-Pandemie und eine rein vorsorgliche Arbeitseinstellung erfüllt den Tatbestand der höheren Gewalt aber nicht. Ebenso bitte ich um besonderes Augenmerk, falls der Auftragnehmer schon bei der bisherigen Leistungserbringung Schwierigkeiten hatte und sich nun auf die Corona-Pandemie beruft.

Höhere Gewalt kann auch auf Seiten des Auftraggebers eintreten, beispielsweise, weil die Projektleitung unter Quarantäne gestellt wird. Dabei wäre dann – entsprechend der

an die Auftragnehmer gestellten Anforderungen und nach denselben Maßstäben – zu dokumentieren, dass und warum die Projektleitung nicht aus dem Homeoffice erfolgen kann, oder dass und warum keine Vertretung organisiert werden kann.

Falls das Vorliegen höherer Gewalt im Einzelfall angenommen werden kann, verlängern sich Ausführungsfristen automatisch um die Dauer der Behinderung zzgl. eines angemessenen Zuschlags für die Wiederaufnahme der Arbeiten (§ 6 Abs. 4 VOB/B).

Beruft sich der Auftragnehmer nach den o.g. Maßstäben zu recht auf höhere Gewalt, entstehen gegen ihn keine Schadens- oder Entschädigungsansprüche.

Bei höherer Gewalt gerät auch der Auftraggeber nicht in Annahmeverzug; die Voraussetzungen des § 642 BGB liegen nicht vor (vgl. BGH, Urteil vom 20.4.2017 – VII ZR 194/13; die dortigen Ausführungen zu außergewöhnlich ungünstigen Witterungsverhältnissen sind nach hiesiger Ansicht – erst recht – auf eine Pandemie übertragbar). Das gilt insbesondere auch für Fallkonstellationen, in denen ein Vorgewerk aufgrund höherer Gewalt nicht rechtzeitig erbracht werden kann und nun das nachfolgende Gewerk deswegen Ansprüche wegen Behinderung gegen den Auftraggeber erhebt.“

Elektr. • bearbeitbar*

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 Rostock

Wallstr. 2
18055 Rostock
Deutschland

Angebotsschreiben

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
21007-C3-0289	Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche

FP Laage, Unterkunfts- und Basisbereich

Vergabenummer	Leistung
20A0205R	Küchentechnik - bauseitiges Gerät

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.

Eigenerklärung für nicht präqualifizierte Unternehmen in folgendem Vergabeverfahren

Maßnahmennummer **21007-C3-0289**Vergabenummer **20A0205R**

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

Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche**FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich**

Leistung

Küchentechnik - bauseitiges Gerät

- | | |
|---|--|
| <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
	20A0205R	
Baumaßnahme Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich		
Leistung Küchentechnik - bauseitiges Gerät		

Ergänzung der Besonderen Vertragsbedingungen**Erstattung von Mehrkosten für Hygiene- und Gesundheitsschutzmaßnahmen im räumlichen Kontext zur Baustelle, die durch die COVID-19-Pandemie verursacht wurden**

Kosten, die aufgrund der COVID-19-Pandemie für die nachfolgenden Maßnahmen auf der Baustelle zusätzlich anfallen, werden nicht über die Preise, sondern auf Nachweis erstattet:

Unmittelbare persönliche Hygienemaßnahmen:

- Erweitern von sanitären Anlagen (z.B. zusätzliche Sanitärcontainer auf der Baustelle), einschließlich erhöhter Verbrauchskosten für Strom und Wasser, soweit der Verbrauch von Strom und Wasser nicht ohnehin vom Auftraggeber getragen wird
- Lokale Desinfektionsvorrichtungen
- Hygienebedingte persönliche Schutzbekleidung (Masken, Handschuhe, u.ä.)
- Hygienemittel

Hygiene unterstützende Maßnahmen:

- Hinweise und Warntafeln
- Anpassen der Sozialbereiche (z.B. zusätzliche Wohncontainer auf der Baustelle)
- Mehraufwand (Anmieten) von Fahrzeugen für den täglichen Personentransport zur Baustelle sowie die Mehrkosten für die Fahrten

Zum Nachweis der entstandenen zusätzlichen Kosten sind vorzugsweise die Rechnungen für die vorgenommenen Maßnahmen, die ggf. auch bei Nachunternehmern erforderlich waren, vorzulegen. Zur Erläuterung der Kausalität zwischen Mehrkosten und COVID-19-Pandemie und des Bezugs der entstandenen Mehrkosten zur konkreten Baustelle genügt im Zweifel eine Eigenerklärung des Auftragnehmers.

Es werden nur solche Kosten erstattet, die sich im marktüblichen Rahmen halten. Hinsichtlich der Erforderlichkeit der Hygienemaßnahmen wird im Zweifelsfall auf die Informationen der Berufsgenossenschaft der Bauwirtschaft (BG BAU) und/oder RKI zurückgegriffen.

Erklärung des Bieters

- Kosten für die o.g. COVID-19-Pandemie bedingten Maßnahmen sind NICHT Bestandteil meiner oder der von den Nachunternehmern kalkulierten Einheits- oder Pauschalpreise.

Bieter	Vergabenummer	Datum
	20A0205R	
Baumaßnahme Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche FP Laage, Unterkunfts- und Basisbereich		
Leistung Küchentechnik - bauseitiges Gerät		

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

3. Ermittlung der Angebotssumme				
		Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten €	Gesamtzuschläge gem. 2.4 %	Angebotssumme €
3.1	Eigene Lohnkosten Verrechnungslohn (1.6) x Gesamtstunden			X
	x			
3.2	Stoffkosten (einschl. Kosten für Hilfsstoffe)			
3.3	Gerätekosten (einschließlich Kosten für Energie und Betriebsstoffe)			
3.4	Sonstige Kosten (vom Bieter zu erläutern)			
3.5	Nachunternehmerleistungen ³			
Angebotssumme ohne Umsatzsteuer				

eventuelle Erläuterungen des Bieters:

Bieter	Vergabenummer	Datum
	20A0205R	
Baumaßnahme Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich		
Leistung Küchentechnik - bauseitiges Gerät		

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



Bieter	Vergabenummer	Datum
	20A0205R	
Baumaßnahme Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich		
Leistung Küchentechnik - bauseitiges Gerät		

Verzeichnis der Nachunternehmerleistungen

Zur Ausführung der im Angebot enthaltenen Leistungen benenne ich Art und Umfang der durch Nachunternehmer auszuführenden Teilleistungen der Leistungsbeschreibung und auf Verlangen der Vergabestelle die Namen der Nachunternehmer:

Die Namen der Nachunternehmer sind bereits bei Angebotsabgabe anzugeben.

OZ/Leistungsbereich	Beschreibung der Teilleistungen	Name des Unternehmens	Mein/Unser Betrieb ist auf die Leistung eingerichtet
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
21007-C3-0289	Geb.U04, Inst. Fußboden Truppenküche
	FP Laage, Unterkunfts-und Basisbereich
Vergabenummer	Leistung
20A0205R	Küchentechnik - bauseitiges Gerät

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.

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

A. Allgemeine Vorbemerkungen

A. Allgemeine Vorbemerkungen

Beschreibung des Bauvorhabens

Bei den auszuführen den Leistungen handelt es sich um die Instandsetzung des

Fußbodens im Gebäude U04 Truppenküche. Dieses Gebäude befindet

auf der Liegenschaft des Flugplatzes Laage.

Angaben zur Örtlichkeit:

Das Baugelände befindet sich auf dem Gelände des Fliegerhorstes in Laage,

Autobahnabfahrt der A 19 Laage in Richtung Laage westlich der B 103, Zufahrt über die Daimler-Benz-Allee.

Die Baustelle befindet sich im Unterkunftsbereich des Flugplatzes.

Für den gesamten Flugplatzbereich besteht Melde- und Ausweispflicht.

Durch den Auftragnehmer (AN) sind vor Beginn der Arbeiten für alle auf

der Baustelle tätigen Arbeitskräften, einschl. Nachauftragnehmer (NAN)

Anträge auf Zutrittsberechtigungen/Ausweisanträge beim Auftraggeber

(AG) vorzulegen. Antragsformulare können persönlich oder digital angefordert werden.

Folgende Angaben werden erforderlich: Name, Vorname

Wohnsitz

Personalausweis-Nr.:

ggf. KFZ Kennzeichen

Zu beachten ist, dass keine Person eine Zutrittsberechtigung erhält, die

ihre Herkunft nach aus einem Land mit besonderen Sicherheitsrisiko

stammen. (Staatenliste des BMI)

Öffnungszeiten der Ausweisstelle:

Montag bis Donnerstag von 07:00 bis 15:30 Uhr

Freitags von 07:00 bis 12:00 Uhr

Arbeitszeit des AN:

Montag bis Freitag von 6:00 bis 18:00 Uhr (Abweichungen davon sind rechtzeitig

beim AG zu beantragen.)

Lieferzeiten:

Lieferungen nach 16:00 Uhr sind beim zuständigen Wachpersonal frühzeitig anzumelden.

Bei Nichtankündigung von Lieferungen erfolgt kein Einlass durch die Objektwache. An

Wochenenden und Feiertagen sind Materiallieferungen ausgeschlossen.

Auf dem Flugplatzgelände gilt grundsätzliches Fotografie- und Filmverbot. Für

erforderliche Baudokumentationen muss eine Fotoerlaubnis beantragt werden.

Der Aufenthalt des Firmenpersonals ist auf dessen Arbeitsbereich und den un-

mittelbaren Zuweg dorthin begrenzt. Der Aufenthalt in der militärischen Anlage

außerhalb der täglichen Arbeitszeit ist untersagt.

Verstöße gegen die Melde- und Ausweispflicht können zum Kasernenverbot führen.

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

Für die Auswirkungen auf die vertraglichen Pflichten des AN ist dieser verantwortlich.

Örtliche Verhältnisse:

Die Baumaßnahme befindet sich innerhalb der Liegenschaft im geschlossenen Gelände im Unterkunftsbereich links neben der Hauptwache bzw. Kasernenzufahrt.

Abnahmen, Prüfungen und Proben:

Alle zu erfüllenden Anzeigen, Aufzeichnungen, Abnahmen, Prüfungen und Kontrollen sind vom AN rechtzeitig und unaufgefordert zu veranlassen bzw. durchzuführen.

Bei der Abnahme sind notwendige Protokolle, bzw. Fachunternehmer-erklärungen zu übergeben.

Eine gesonderte Vergütung für die vorbeschriebene Leistung erfolgt nicht.

Baustelleneinrichtung:

Die zu benutzenden Straßen/Baustraßen bis zur Baustelle werden vom AG zugewiesen.

Die eigene Baustelleneinrichtung, außer ausgeschriebene Positionen, wird nicht gesondert vergütet. Sämtliche Kosten hierfür, An- und Abtransport, Räumung sowie Vorhalten bis zur Beendigung der Baumaßnahme, gehen zu Lasten des Auftragnehmers und sind in die Einheitspreise einzukalkulieren. Ausnahmen werden gesondert ausgewiesen. Veränderungen an der Baustelleneinrichtung sind mit den Einheitspreisen abgegolten.

Für seine Baustelleneinrichtung haftet der Auftragnehmer während der Zeit der Aufstellung, der Vorhaltung und des Abbauer für die Sicherheit und die Standfestigkeit.

-Baustellengelände

Baustrom liegt am Gebäude U04 an.

Bauwasser liegt am Gebäude U04 an.

Der Baustellenbereich /angrenzende Straßen sind ständig im sauberen Zustand zu halten.

Sämtliche anfallenden Abfälle gehen in das Eigentum des AN über und sind fachgerecht zu entsorgen.

Auflagen:

Vor Beginn der Arbeiten und mit Übergabe der Zutrittsausweise erfolgt eine Unterweisung / Belehrung durch die Bundeswehr/Ausweisstelle für das Verhalten im Kasernenbereich für alle einzusetzenden Mitarbeitern.

Weitere Auflagen:

Alle Bereiche sind arbeitstäglich im sauberen Zustand zu halten

Maßnahmen für Lärmschutz (Gehörschutz) sind zu beachten.

Für das gesamte Bauvorhaben gilt das Rauchverbot.

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

Die Arbeitsstättenverordnung ist in Verbindung mit den Arbeitsstättenrichtlinien einzuhalten.

Die Baustellenverordnung in neuster Fassung ist zu beachten und einzuhalten.

Vom Auftragnehmer sind dem AG ständig auf der Baustelle befindliche Ersthelfer zu benennen (10 % der Beschäftigten)

Jede auf der Baustelle befindliche Firma muss mindestens 1 betriebsbereites Mobiltelefon vorhalten.

Je Bauwagen oder Tagesunterkunft sind je 1 Feuerlöscher und ein Verbandskasten vorzuhalten.

Alle Kosten, die sich aus dieser oder den folgenden Vorbemerkungen ergeben, sind mit den Einheitspreisen der Leistungsbeschreibung abgegolten.

Bautageberichte:

Der AN ist verpflichtet, tägliche Bautagesberichte über seine Leistungen und die wesentlichen Ereignisse auf der Baustelle anzufertigen und diese Berichte dem AG bzw. seinem Vertreter auf der Baustelle auf Verlangen, spätestens jedoch wöchentlich zur Kenntnis vorzulegen. Der AG bzw. sein Vertreter hat die Kenntnisnahme durch seine Unterschrift zu bestätigen. Es steht ihm frei, eine vom Inhalt des Berichtes abweichende Sachdarstellung vorzunehmen und im Bautagebericht zu kommentieren.

Aus dem Bautagebericht muss Folgendes hervorgehen:

- Anzahl der Beschäftigten, deren Qualifikation,
- tägliche Arbeitszeit vor Ort,
- maximale und minimale Temperatur, Wetterlage, Witterungsverlauf,
- genaue Bezeichnung der ausgeführten Arbeiten (nach Leistungsart und -ort, Zuordnung zu Pos. des LV),
- eingesetzte Großgeräte, Leistungsfortschritt, Unterbrechungen,
- Unfälle bzw. Sonstige besondere Ereignisse,
- die Bautageberichte sind gemäß der Titeltabelle des LV's zu gliedern,
- der erste Bautagesbericht ist dem AG als Entwurf zur Genehmigung in Bezug auf Form, Format, Inhalt etc. vorzulegen.

0. ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE VORSCHRIFTEN KÜCHENTECHNIK

0. ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE VORSCHRIFTEN KÜCHENTECHNIK

UND KÜHLZELLEN

0.1 Spezielle technische Vorschriften

Die Anlagen und Geräte müssen dem Gesetz über technische Arbeitsmittel (G+A) sowie den sonstigen einschlägigen Gesetzen, Verordnungen und Vorschriften entsprechen.

Einschlägige DIN - Vorschriften und die DGUV-Regel 110-003 (GUV-R 111) sind einzuhalten.

0.2 Montage- und Installationspläne, Werkspläne

Die Erstellung der für die Ausführung seiner eigenen Leistungen und zur Koordinierung mit

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

anderen am Bau Beteiligten erforderlichen Unterlagen (Montage- und Installationspläne und -unterlagen, Detailzeichnungen, Ansichten, Werkstattpläne usw.) ist Sache des Auftragnehmers.

Dazu hat der Auftragnehmer die Ausführungspläne fortzuführen.

Alle Maße, Gegebenheiten am Bau und Umgebungsbedingungen sind vom Auftragnehmer verantwortlich zu prüfen und aufzunehmen.

0.3 Abnahme / Bestandsunterlagen

Der AN liefert 14 Tage vor der Abnahme die Bestandsunterlagen in 3-facher Ausfertigung (einschließlich Pläne, diese auch digital auf Datenträger).

Neben sämtlichen Bedienungs- und Wartungsanweisungen, sowie Anlagenbeschreibungen und Bestandszeichnungen sind folgende Unterlagen zu liefern:

Errichtererklärung,

EG-Konformitätserklärungen,

Ersatzteillisten,

Abnahmebescheinigungen von Sachverständigen (soweit erforderlich),

Protokoll zur Funktionsprüfung,

Bestätigung der geforderten Materialqualitäten,

Nachweis des Spritzwasserschutzes im Sinne der VDE 0470 § 22 durch GS- VDE - Zeichen - Genehmigung,

Verzeichnis der Geräte, die einer wiederkehrenden Prüfung zu unterziehen sind,

Liste der Wartungsarbeiten und Wartungsintervalle für die einzelnen Geräte,

Nachweis erfolgreicher Probetrieb und Einweisung

0.4 Zeichnerische Unterlagen

entfällt

0.5. Abgrenzung der Leistungen

0.5.1 Schnittstellen zu den Haustechnikgewerken

.1 Die Geräte und Anlagen sind frei

Aufstellungsort zu liefern, aufzustellen, auszurichten und betriebsfertig zu montieren.

Der Anschluss der Geräte und Anlagen mit

Festanschluss erfolgt durch die am Bau tätigen Unternehmer unter fachlicher Aufsicht

durch den Auftragnehmer. Die Verantwortung für die

Inbetriebnahme und Funktion verbleibt beim

Auftragnehmer der Küchentechnik.

Alle Geräte und Anlagen sind mit für den Anschluss an die bauseitigen Übergabestellen (i.d.R. Außengewinde Cr-Ni-Stahl) angepassten Verbindungselementen zu liefern, entsprechend Abstimmung mit dem Gewerk HLS.

Erforderliche flexible Anschlussschläuche (Druckschläuche) für die Geräte und Anlagen der Küchentechnik aus diesem Leistungsverzeichnis gehören zum Leistungsumfang des Auftragnehmers Küchentechnik und sind entsprechend mit einzukalkulieren.

Bei Geräten und Anlagen/Armaturen mit Anschluss an das

Trinkwassernetz (kalt und/oder warm) gehören die not-

wendigen Sicherungseinrichtungen nach DIN 1717 zum

Leistungsumfang des AN Küchentechnik.

.2. Bei den Spülen, Geräten Anlagen usw. ist die Entwässerung bis einschließlich Syphon Leistung des Auftragnehmers

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
	.3	Kaltwasser		
		Druck mind. 1 bar am Gerät		
		Temperatur ca. 10 °C		
	.4	Kaltwasser, weich		
		Temperatur: ca. 8°C - 12°C		
		Härte: 0 - 3° dH, 3 - 7°dH		
	.5	Warmwasser		
		Druck mind. 1 bar am Gerät		
		Temperatur ca. 60°C		
	0.5.2	Schnittstelle zu ELT		
	.1	Der elektrische Hauptanschluss der Geräte und Anlagen (d.h., Steckdosen, freie Leitungsenden, Anschlussdosen, Schnurauslässe etc.) wird bauseits gestellt.		
	.2	Interne Verdrahtung der Geräte ist Sache des Auftragnehmers.		
	.3	Die Potentialausgleichsleitungen werden bauseits erstellt.		
	.4	Bei Festanschluss: Der Anschluss der Geräte und Anlagen mit Festanschluss erfolgt durch die am Bau tätigen Unternehmer unter fachlicher Aufsicht durch den Auftragnehmer. Die flexiblen Anschlussleitungen von den Anschlussdosen zu den Geräten sowie der Anschluss dieser Leitungen an den Geräten gehört ebenfalls zum Leistungsumfang des Auftragnehmers der Küchentechnik. Die Verantwortung für die Inbetriebnahme und Funktion verbleibt beim Auftragnehmer.		
	0.6	Inbetriebnahme und Einweisung		
		Für alle im Leistungsverzeichnis aufgeführten Positionen ist eine Einweisung des technischen Personals und des Bedienpersonals des Nutzers vorzusehen. Dieses gilt unabhängig davon, ob in der jeweiligen Position eine diesbezügliche Forderung enthalten ist oder nicht.		
		Die Einweisung wird vom Auftraggeber koordiniert und beinhaltet nach vorher durchgeführter Funktionsprüfung durch den Auftragnehmer insbesondere folgende Schritte:		
		Erläuterung der Gerätefunktion und Wirkungsweise,		
		Fahren der Geräteprogramme mit mehreren Durchgängen, wobei das Personal des Nutzers zur aktiven Teilnahme heranzuziehen ist,		
		Selbständiges Bedienen der Geräte durch das Nutzerpersonal, unter Aufsicht und Verantwortung der Fachkraft des Auftragnehmers, um ein Fehlbedienen auszuschließen,		
		Einweisung in die erforderlichen Routinearbeiten		
		Protokoll/Niederschrift über die erfolgte Einweisung durch den Auftragnehmer auf einem Formblatt des Auftraggebers, mit Gegenzeichnung		
		Serviceeinweisung mit Fehlercheckliste		
	0.7	Beistellgeräte		
		Es werden auch diverse Geräte, Einrichtungsteile und Anlagen (nachfolgend als Geräte bezeichnet) durch den Nutzer/Auftraggeber beigestellt (als Bestands-Geräte oder Neugeräte). Diese sind durch den Auftragnehmer gemäß Spezifikation in den entsprechenden Positionen mit zu verwenden. Weiterhin sind diese Geräte durch den Auftragnehmer in seine Werks- und Montageplanung (inkl. Installationplanung) mit zu übernehmen und in diese zu integrieren. Gleiches gilt für die Bestand- und Revisionspläne sowie für die Bestands- und Revisionsunterlagen.		
	0.8	Reinigung		
		In die Einheitspreise mit einzukalkulieren ist die Endreinigung der Geräte und Anlagen vor der Abnahme zur Erzielung des betriebsfertigen Zustandes.		

***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
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

0.9 Kosten

Die Kosten für die Erbringung von Leistungen, die sich aus Forderungen dieser ZTV ergeben sind in die einzelnen Einheitspreise der Positionen des Leistungsverzeichnisses mit einzukalkulieren und mit diesen abgegolten. Eine gesonderte Vergütung hierfür erfolgt nicht.

0.10 Bautagebuch

Der Auftragnehmer hat über den gesamten Zeitraum der Auftragsausführung ein Bautagebuch zu führen.

0.11 Abnahmen etc.

Es erfolgen keine Teilabnahmen.

Die VOB-Abnahme der Leistungen des Auftragnehmers durch den Auftraggeber erfolgt erst, wenn die Funktion und Leistung der Geräte durch einen Probetrieb im Beisein eines von der jeweils zuständigen BAIUDBw bzw. des BVDLZ zu benennenden Sachkundigen nachgewiesen wurde und wenn die komplette Dokumentation sowie der Nachweis der Einweisung vorliegen.

I. Erläuterungsbericht

I. Erläuterungsbericht

Im Rahmen der Fußbodensanierung der Küche müssen die küchentechnischen Geräte und Anlagen im Erdgeschoss demontiert werden, um Baufreiheit für die übrigen Gewerke zu schaffen. Für die Zwischenlagerung der Geräte ist eine Lagerung innerhalb des Gebäudes vorgesehen. Nach Abschluss der bauseitigen Sanierungsarbeiten sind die Geräte und alle Ausstattungen wieder zurück zu transportieren und aufzubauen.

Diverse Geräte, hier insbesondere die thermischen Geräte (Großkochgeräte) und die Bandtransportpülmaschine sollen nach der Demontage verschrottet und entsprechende neue Geräte beschafft und eingebaut werden.

Die räumliche Struktur der Küche bleibt im Wesentlichen erhalten. Änderungen gegenüber dem Bestand gibt es im Bereich des Speisesaales.

Die Speisenausgabe erfolgt über eine Kombination aus einer Linien- und einer Free-flow - Ausgabe, in der sich die Essenteilnehmer die Speisen und Getränke zum Teil selbst entnehmen.

Planungsdaten

Zentralküche (Truppenküche)

Auslegungsgröße der Küche 1200 VT

Versorgungsumfang Frühstück

Mittagessen

(incl. Getränkeversorgung)

Conveniencegrad sehr hoch

Systembeschreibung

Warenanlieferung, Leergutlager, Putzmittelraum, Brot-/TK-Lager, Materiallager, Fern-Verpflegung, Tagesvorrat, Abfallraum

In diesen Räumen erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte.

TK- und Kühllager

In diesen Räumen erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte.

Auspackraum

In diesem Raum erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte. Der neben dem Handwaschbecken befindliche Wandhängeschrank und das Bord werden nicht wieder montiert.

Die Tischanlage wird der jetzigen Nutzung entsprechend ergänzt/verlängert.

Kalte Küche

In diesen Räumen erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte.

Eine Arbeitstischanlage mit Spüle wird durch eine neue Anlage ersetzt (Holzwerkstoffunterfütterung im Bestand).

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

Fleischvorbereitung/Salattvorbereitung

In diesem Raum erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte.

Ein fahrbarer Arbeitstisch wird durch ein neues Gerät ersetzt (Holzwerkstoffunterfütterung im Bestand).

Koch- und Bratküche

In der Koch- und Bratküche werden die vorbereiteten Waren bzw. die Convenienceprodukte entsprechend dem Speiseplan zubereitet.

Es erfolgt der Rückbau der bestehenden Kochblöcke mit Sockel. Die Kochgeräte sollen nach der Demontage entsorgt werden und müssen daher neu beschafft werden.

Bezüglich der Art und Anzahl der Großkochgeräte werden die Forderungen der Musterplanung VT1200 umgesetzt. Die Großkochgeräte sind Rahmenvertragsgeräte. Derzeit existieren keine gültigen Rahmenverträge für diese Geräte, daher wurden für diese Rahmenvertragspreise Annahmen getroffen. Gegebenenfalls sind später Anpassungen gemäß dem Ergebnis der Rahmenvertragsausschreibungen erforderlich.

Die Aufstellung der horizontalen Kochgeräte (Kochkessel (fahrbar), Herd (fahrbar), Braisieren) und einiger Heißluft- und Dämpfgeräte erfolgt wandständig an zwei entsprechenden Installationswänden, in der die Installationen für die davor angeordneten Geräte verlegt werden sollen. Die Aufstellung der übrigen Heißluft- und Dämpfgeräte erfolgt an bauseitigen Wänden (wie bisheriger Standort).

Ansonsten erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte (Regale, Dosieranlage etc.). Weiterhin sind als Neugeräte zwei fahrbare Arbeitstische vorgesehen (Ersatz für Geräte mit Holzwerkstoffunterfütterung im Bestand).

Geschirrrückgabe

In diesen Räumen erfolgt die Demontage und Remontage der Bestandsgeräte.

Geschirrspüle / Topfspüle

Die bestehende Geschirrspülmaschine wird durch eine neue Bandtransport-Geschirrspülmaschine ersetzt.

Die Topf- und Behälterspülmaschine (diese als Granulatspülmaschine) wird nach der Baumaßnahme wieder remontiert.

Neben der Remontage verschiedener Bestandsgeräte sind als Neugeräte zwei fahrbare Arbeitstische vorgesehen (Ersatz für Geräte mit Holzwerkstoffunterfütterung im Bestand).

Die zentrale Spülmitteldosieranlage wird demontiert und entsorgt. Es werden dezentrale Dosieranlagen bei den Spülmaschinen vorgesehen (Beschaffung durch den Nutzer).

Speisenausgabe

Die Speisenausgabe ist eine Kombination aus einer Linien- und einer Free-flow-Ausgabe. Dabei bleibt die aus den Anfahrwänden bestehende Ausgabeeinrichtung erhalten. Sie wird nicht demontiert sondern während der Baumaßnahme geschützt.

Im Speisesaal erfolgt eine Neuorganisation und Umverlegung des Kassenbereiches um den Personenfluss und die Organisation zu optimieren. In dem Zusammenhang werden auch die mobilen Kaltausgaben und Tablettausgaben etc. neu positioniert.

In die bestehende Ausgabeeinrichtung (Anfahrwand) werden eine Kaltausgabe für Desserts und eine Kaltausgabe für Vorspeisen nachträglich eingebaut.

Die Heiß- und Kaltgetränkeausgaben sind wandständig nach der Kassenanlage (im Speisesaal) angeordnet.

Die dazu erforderliche Leistungen sind Bestandteil dieses Leistungsverzeichnisses.

II. Vorbemerkungen zur Bauausführung

II. Vorbemerkungen zur Bauausführung

1.0 BAUAUSFÜHRUNG

.1 Werkstoffauswahl und Verarbeitung

Alle in der Anlage verwendeten

Werkstoffe sind so auszuwählen oder mit solchen Methoden des Oberflächenschutzes zu behandeln, daß sie den hygienischen und technologischen Erfordernissen eines Großküchen- und Lebensmittelbetriebes entsprechen und gegen Korrosion dauerhaft geschützt sind. D.h., daß alle

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

Anlagenteile, die nicht aus Edelstahl rostfrei oder einem anderen, nicht korrodierenden Werkstoff hergestellt sind, einen dauerhaften Oberflächenschutz erhalten sollen. Anlagenteile, die später isoliert oder anders verkleidet werden, sollen einen geeigneten und dauerhaften Voranstrich erhalten.

Alle Geräte, Anlagen und Einrichtungsteile dürfen keine scharfen Ecken und Kanten haben, damit eine Verletzungsgefahr (z.B. beim Reinigen) ausgeschlossen werden kann.

.2 Geräte

Sämtliche Maschinen und Geräte müssen mit

dem CE - Zeichen versehen sein.

Alle Geräte sind mit korrosionsbeständigem Typenschild dauerhaft zu versehen, auf dem die Angaben einzugravieren sind.

.3 Materialqualitäten

Wenn im Leistungsverzeichnis der Begriff "Edelstahl rostfrei" oder "Chromnickelstahl" genannt ist, so muß dieses Material mindestens dem Werkstoff Nr. 1.4301 entsprechen.

.4 Verarbeitungsstandard

Alle Geräte müssen robust und sauber verarbeitet sein, um den harten Betriebsbedingungen und den hygienischen Anforderungen in jeder Hinsicht gerecht zu werden. Dabei sind alle einschlägigen Vorschriften, insbesondere die Bestimmungen der Gesundheits- und Überwachungsbehörde sowie die einschlägigen Unfallverhütungs- und Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Schliffe und Körnungen sowie Oberflächenbeschaffenheit und evtl. Anstriche sind mit dem Auftraggeber abzustimmen und entsprechend vorhandener DIN bzw. Farben im NCS-System auszuführen.

Verkleidungen, Tische etc. aus Chromnickelstahl sind matt geschliffen auszuführen.

Verarbeitung:

- Schweißnähte entzundert und frei von Verfärbungen
- Oberfläche der sichtbaren Schweißnähte glatt, porenfrei und ohne Hohlräume
- flächenbündig mit angrenzendem Material verschliffen, so daß kein Übergang sichtbar ist
- Schnittkanten von Blechen usw. sind zu entgraten. Es darf keine Verletzungsgefahr an Kanten usw. bestehen. Dazu sind geeignete Maßnahmen z.B. Umkantungen, zu treffen.
- Rohrenden sind durch Verschweißen oder durch Kunststoffkappen zu verschließen
- Oberflächen sollen glatt sein. Alle sichtbaren Oberflächen müssen ein einheitliches mattes Schliffbild aufweisen
- Arbeitsplatten, Rückwände, Borde und Rohre sind mit Längsschliff auszuführen, Türen sind mit senkrechtem Schliff auszuführen
- Auf- und Abkantungen sind in den Ecken vollständig zu verschweißen, zu schleifen und zu runden
- Die Forderungen beziehen sich auch auf gegebenenfalls

auf der Baustelle zu erstellende Schweißnähte. Falls es sich zur Erzielung eines einheitlichen Schliffbildes als erforderlich erweist, ist jeweils die gesamte Fläche nachzuschleifen. Fertigungsbedingte Hohlräume sind dauerhaft zu verschließen.

.5 Abmessungen und Materialstärken

Die entsprechend der Planung angebotenen Abmessungen

sind ca. - Werte, die vom künftigen Auftragnehmer anhand

der tatsächliche Verhältnisse am Bau überprüft

werden müssen. Die evtl. notwendig werdenden Änderungen

sind mit dem Auftraggeber und dem zuständigen

Fachplaner abzustimmen.

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

Für den Bau und die Ausführung der Geräte und Einrichtungsteile sind die nachfolgend aufgeführten Mindest- Materialstärken für die Konstruktion aus Chromnickelstahl nicht zu unterschreiten.

Gerät Materialstärke in mm

Verkleidungen 1,25

Tragkonstruktionen 2,00

Arbeitsplatten/Abdeckungen 2,00

ohne Unterfütterung

Bord ohne 1,50

Unterfütterung

Diese Werte entsprechen Mindestforderungen, die tatsächlichen Materialstärken sind vom Bieter in die Spalte "angeboten" einzutragen.

1.1 Ausführung der Einrichtungsteile

.1 Bei der Ausführung von Tischen und Spülen sind Verstärkungsprofile aus Chromnickelstahl und eine Anti- Dröhnbeschichtung vorzusehen.

- Unterfütterungen aus Spanplatten oder Holz sind nicht zulässig.

.2 Becken und Abtropfflächen sind fugenlos in die Arbeitstischplatten einzuschweißen, wobei die Schweißnaht wie o. g. behandelt werden muß.

.3 Wenn unter den einzelnen Positionen Abdeckungen mit rückseitiger Aufkantung gefordert werden, so gilt diese Aufkantung mit 50 mm Höhe als wandständig, d.h. bei Nischenaufstellung auch jeweils seitlich. Der verbleibende Zwischenraum zwischen Aufkantung und Wand ist durch CNS-Profile mit Gummilippendichtungen, die an den Wänden mittels Schrauben befestigt werden, zu verschliessen. Die Oberkante dieser Profile soll wegen des Fliesenspiegels im montierten Zustand 1000 mm OKFF sein.

.4 An Metallflächen (Spülen, Tischplatten u.s.w.) sind für den Potentialausgleich Anschlußfahnen vorzusehen, an denen CU- Leiter mit Schrauben (M 5 - M 8) direkt angeschlossen werden können. Die Anschlüsse müssen dauerhaft durch entsprechende Symbole gekennzeichnet werden.

.5 Die Arbeitshöhe von Arbeitstischen und Arbeitstischanlagen muß, wenn nicht funktionelle Gründe dagegen sprechen, einheitlich 900 mm OKFF betragen.

.6 Verarbeitung siehe Punkt 7 bis 17

.7 Abdeckungen/Arbeitsplatten

- Aufkantung mit Umschlag an der Rückseite; übrige 3

Seiten mit Abkantung

- Abkantung nach innen (schräg nach oben) eingekantet

oder als Tropfkante ausgebildet

- Unterseite schalldämmend unterlegt

- Unterseite mit Profilen als Verstärkung

- Spanplatten als Unterfütterung werden nicht

zugelassen, es sei denn, sie sind allseitig von

dicht verschweißten CNS-Blechen umgeben

.8 Gestelle

- offene Untergestelle aus Vierkantrrohr

- unten vierseitig mit Vierkantrrohr verbunden

- Fußfreiheit muß gewährleistet sein (mind. 150 mm)

- das Einlegen von Ablagerosten, bei

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Arbeitstischen lt. Spezifikation, muß möglich sein		
		- gegebenenfalls sind Borde oder Roste fest zu verschweißen (nach Spezifikation)		
		- bei Bedarf sind die Untergestelle mit einem Spritzschutz an der Stirnseite auszustatten. Damit soll verhindert werden, daß der Bereich der Ablage verschmutzt wird (nach Spezifikation).		
		- Fußenden entweder aus CNS- oder mit Kunststoffstollen versehen, verstellbar zum Ausgleich von Höhendifferenzen des Bodens (Verstellbereich min +/-20mm).		
		- Gestell/Füße für Schränke wie vor, jedoch ohne Ablageroste		
		- An Verbindungsstellen der Möbel dürfen keine Füße unmittelbar nebeneinander stehen. Hier muß ein zentraler Fuß angeordnet werden (Vermeidung von Schmutzstellen).		
		.9 Wandborde		
		- 3-seitige Abkantung mit Unterkantung oder Umschlag		
		- hinten Aufkantung		
		- fest montierte Borde mit Konsolen und erforderlichen Wandschienen		
		.10 Schrankkorpus		
		- gilt für Schränke, Wandschränke, Schrankunterbauten, Schrankkorpusse, Geschirrschränke, Putzmittelschränke, Arbeitsschränke, Schrankräume und jede sonstige Art von Schränken bzw. Schrankkorpusen (nachfolgend Schrank bzw. Schränke genannt).		
		- stabile, selbsttragende Ausführung bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden		
		- Boden mit Profilen verstärkt		
		- mit Verstellmöglichkeiten für gegebenenfalls vorhandenes Zwischenbord,		
		wenn nicht in den einzelnen Positionen ausdrücklich anders festgelegt:		
		- Ausführung in H1 gemäß DIN 18865-9		
		- Oberseite mit CNS-Abdeckung,		
		- werden Schränke zwischen zwei Wände gestellt, so sind beidseitig Paßblenden (Breite anzupassen an die		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		jeweiligen Gegebenheiten) anzubringen (durchgängig geschweißt).		
		In diesen Fällen muß die (ggf. vorgesehene) Arbeitsplatte		
		paßgenau zwischen den Wänden ausgeführt werden.		
		Analog ist bei der Aufstellung des Schrankes an einer Wand zu verfahren, d.h. einseitige Paßblende und		
		Arbeitsplatte wandbündig.		
		- an den wandständigen Rückseiten von einzelnen Schränken Wandanschlüsse dauerelastisch verfugt bzw. mit Passblende ausgeführt; Dabei gilt: Fugen > 5 mm mit Passblende schließen. Dieses gilt auch für offen stehende Stirnseiten von Schränken, die Teil einer Anlage (z.B. Arbeitstischanlage) sind. Dieses gilt auch für ggf. wieder einzubauende Bestandsgeräte.		
		.11 Wandhängeschränke		
		- Ausführung wie Schränke, jedoch Boden doppelwandig		
		- mit Material zur Wandmontage (Aufhängeleisten ...)		
		.12 Zwischenborde		
		- soweit Zwischenborde gefordert werden, sollen diese eine glatte Oberfläche aufweisen.		
		- Borde sind in ausreichendem Maße stabil, umlaufend abgekantet an der Unterseite mit Profilen verstärkt (Profile nach unten geschlossen) auszuführen		
		- Borde müssen höhenverstellbar eingesetzt werden können		
		.13 Flügeltüren		
		- doppelwandig, mit flächenbündig eingekanteter Griffleiste		
		- auf den Korpus aufgesetzt, d.h. mit außenliegenden Scharnieren		
		- Scharniere wartungsfrei		
		- innen schalldämmend ausgefüttert		
		- mit Magnetverschluß		
		- Türen fluchtend ausgeführt		
		.14 Schiebetüren		
		- doppelwandig, mit flächenbündig, senkrecht eingebauter Griffleiste		
		- Türen oben aufgehängt mit kugelgelagerten		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Rollenführungen		
		- Laufrollen höhenjustierbar		
		- Laufschiene oben aus CNS		
		- Raststellung im geschlossenen Zustand		
		- verdeckte Führung unten		
		- der Schrankboden soll glatt sein		
		- Türen innen schalldämmend ausgefüttert		
		.15 Schubladenblöcke		
		- mit Schubladen lt. Spezifikation		
		- Schubladen ausgelegt für GN 1/1		
		- Rollenführung aus CNS mit leichtem Gefälle zum Korpus		
		mit Anschlag gegen ungewolltes Herausziehen		
		- Schubladen aushängbar		
		- Blenden doppelwandig mit eingebauter Griffleiste (waagerecht)		
		- Kastenschublade mit gekanteter Wanne/Kasten verschweißt und zur Blende hin abgedichtet		
		- für GN - Behälter (Tiefe nach Spezifikation)		
		.16 entfällt		
		.17 Spülen		
		- Abdeckungen mit umlaufendem Schwallrand		
		- Abtropfflächen profiliert in Längsrichtung und mit Gefälle zum Becken		
		- Becken mit großen Radien an allen Ecken sowie senkrechten und waagerechten Kanten		
		- Gefälle zum Auslauf, die restlose Entleerung des Beckens muß gewährleistet sein		
		- Ablaufventil bodenbündig eingebaut		
		.18 Sockelaufstellung		
		- Bei Geräten, Anlagen, Möbeln etc. (nachfolgend Geräte genannt) in Sockelaufstellung gilt: mit dauerelastischer Verfugung zwischen den Geräten und dem Sockel, Fugen > 5 mm sind mit Passblende zu schließen.		
		- Dieses gilt auch für ggf. wieder einzubauende Bestandsgeräte.		
		1.2 Ausführung der fahrbaren Geräte		
		.1 Allen fahrbaren Geräte sind, sofern die Einzeltexte nichts anderes aussagen, mit Rädern Durchmesser >=125 mm auszustatten.		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		.2 Für die Bereifung muß ein Material zum Einsatz kommen, das säuren- und laugenbeständig ist, gegenüber den aggressiven Reinigungsmitteln und Speisesäuren absolut widerstandsfest und außerdem abriebfest ist.		
		.3 Die Rollen mit Gabel, Drehkranz, Aufhängung und Befestigungen sind aus Chromnickelstahl sowie Kunststofflagern wartungsfrei auszuführen.		
		Die Vollgummibereifung ist farblich in Abstimmung mit dem Architekten zu liefern.		
		.4 Soweit möglich, sollen Rollen leicht auswechselbar sein.		
		.5 Borde, Schiebegriffe etc. sind mit Hilfe von angeschweißten Knotenblechen aus Chromnickelstahl zu befestigen.		
		1.3 Ausführung der Kochblöcke		
		.1 Die Fugenabdeckungen, Seitenverkleidungen und Abdeckungen sind aus dem selben Material wie die Geräte an der Installationswand/Kochblock selbst, aus Chromnickelstahl, zu fertigen.		
		.2 Arbeitshöhe nach Spezifikation in den einzelnen Positionen.		
		.3 Eventuelle Reparaturen und Wartungen an den Geräten müssen problemlos möglich sein.		
		Versorgungsanschlüsse müssen gut zugänglich sein.		
		Die Ausführung muß so erfolgen, daß eine hygienische Reinigung problemlos möglich ist.		
		.4 Alle Geräte und Geräteverkleidungen sind so auszuführen, daß überlaufendes Kochgut und Wasser nicht zwischen/hinter/in die Geräte oder zwischen die Geräte und die Wand gelangen kann.		
		1.4 Schallschutz		
		Bei der Ausführung der Geräte und Anlagen sind die gültigen Gesetze, Vorschriften und Auflagen einzuhalten.		
		Achtung: Bitte beachten Sie, daß (programmbedingt) die Seitenumbrüche in den einzelnen LV-Positionen z. T. innerhalb der Tabellen mit den technischen Daten angeordnet sein können.		
01		Remontage von Bestandsgeräten		
01.01		Remontage von Bestandsgeräten		
01.01.1		Demontage und Entsorgung der Sensormischbatterie		
		Demontage und Entsorgung der Sensormischbatterie		
		Demontage und Entsorgung der Sensormischbatterie des in der nachfolgenden LV-Position beschriebenen Handwaschbeckens,		
01.01.2	7,00	Stk	_____	_____
		Handwaschbecken mit Sensorarmatur		
		Handwaschbecken mit Sensorarmatur		
		Pos. Nr.1.01, 16.01, 17.01, 17.01, 18.01, 21.01, 24.01		
		Raum Wareneingang, Aupack-Gemüsevorbereitung, Kalte Küche, Fleischvorbereitung, Koch- und Bratküche, Spüle, Topfspüle, Speisenausgabe		
		Vorreinigung, Transport und Neumontage inkl. Funktionstest eines bereits im Bestand des Auftraggebers befindlichen Gerätes		
		- hier eines Handwaschbeckens mit Sensorarmatur,		
		Handwaschbecken aus CNS,		
		Ausführung		
		Vorreinigung des Gerätes vor dem Wiedereinbau,		
		Transport vom Zwischenlager zum Remontageort/zum neuen Einsatzort,		
		Wiedermontage des Gerätes,		
		inklusive aller Transportarbeiten und Gestellung erforderlicher Transportmittel, Transporthilfsmittel und Verpackungsmittel, Klein- und Befestigungsteile usw.		
		Für Geräte und Anlage mit Elektroanschluss oder elektrischen Komponente inkl. Prüfung vor der Wiedereinbetriebnahme gemäß DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) und DGUV Vorschrift 4 (ehem. GUV-V		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
	A3)			
01.01.3	7,00	Stk	_____	_____
	<p>Wandwaage Wandwaage</p> <p>Pos. Nr.1.02 Raum Wareneingang,</p> <p>Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch einer mechanischen Wandwaage mit klappbarem Tisch und Fleischhaken</p> <p>Fabrikat ADE</p>			
01.01.4	1,00	Stk	_____	_____
	<p>Schlauchhalter Schlauchhalter</p> <p>Pos. 1.06, 9.04, 16.14, 17.17, 17.17, 18.16, 21.02, 24.02</p> <p>Raum Warenanahme, Müllsammelraum, Auspackraum, Vorbereitungsraum Kalte Küche, Vorbereitungsraum Salatvorbereitung, Garküche, Geschirr-Spülraum Speisen- und Getränkeausgabe</p> <p>Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Schlauchhalters aus CNS Blech</p> <p>inkl. Schlauch und Spritzpistole</p> <p>Fabrikat/Typ:</p>			
01.01.5	8,00	Stk	_____	_____
	<p>Wandhängeschrank Wandhängeschrank</p> <p>Raum: Auspack-/Vorbereitungsraum/Vorbereitung Kalte Küche/Vorbereitung Salatvorbereitung/ Speisen- und Getränkeausgabe</p> <p>Pos. 16.10, 17.13, 17.20, 24.30</p> <p>Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Wandhängeschrankes</p>			
01.01.6	4,00	Stk	_____	_____
	<p>Arbeitstisch mit Spüle Arbeitstisch mit Spüle</p> <p>Raum: Auspack-/Vorbereitungsraum</p> <p>Pos. 16.11</p> <p>Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Arbeitstisches mit Spülbecken</p>			
01.01.7	1,00	Stk	_____	_____
	<p>Wandbord Wandbord</p> <p>Raum: Auspack-/Vorbereitungsraum</p> <p>Pos. 16.12, 17.18</p>			

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Wandbordes		
01.01.8	2,00	Stk	_____	_____
		Spültisch mit Doppelspüle und Abtropffläche		
		Spültisch mit Doppelspüle und Abtropffläche		
		Raum: Vorbereitungsraum/Salatvorbereitung		
		Pos. 17.02		
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Spültisches mit 2 Spülbecken und		
		Abtropffläche links, mit Ablageboden		
01.01.9	1,00	Stk	_____	_____
		Dosieranlage		
		Dosieranlage		
		Raum: Garküche, Geschirrspülraum		
		Pos. 18.24, 21.02a		
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch einer Dosieranlage (Schrank) CNS für Reinigungs- und Desinfektionsmittel, inkl. Schlauchaufroller CNS mit Wand- und Schwenkconsole und		
		Schlauch mit Spritzpistole		
		Fabrikat/Typ: ERVE Schuster/ Ervemmat 500 OS		
01.01.10	2,00	Stk	_____	_____
		Wandregal		
		Wandregal		
		Raum: Garküche		
		Pos. 18.25, 18.26		
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Wandregales		
01.01.11	3,00	Stk	_____	_____
		Granulat-Topf- und Behälterspülmaschine		
		Granulat-Topf- und Behälterspülmaschine		
		Raum: Geschirrspüle		
		Pos. 22.02		
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch einer Granulat-Topf- und Behälterspülmaschine		
		Fabrikat/Typ: Wexiödisk/ WD 90 Duo		
01.01.12	1,00	Stk	_____	_____
		Spültisch mit Doppelspüle und Abtropffläche		
		Spültisch mit Doppelspüle und Abtropffläche		
		Raum: Topfspüle		
		Pos. 22.03		
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Spültisches mit 2 Spülbecken und		
		Abtropffläche links, rechts mit Ausgussbecken		
		Fabrikat/Typ:		
	1,00	Stk	_____	_____

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

Gesamtbetrag: _____

Unterlagen nicht elektr. bearbeitbar*

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
02		Edelstahlmöbel und Geräte		
02.01		Edelstahlmöbel		
02.01.1		Arbeitstzisanlage mit einem Spülbecken		
		Arbeitstzisanlage mit einem Spülbecken		
		Pos. Nr. 17.16		
		Raum Vorbereitungsraum Kalte Küche		
		Arbeitstisch für die Vor- und Zubereitung kalter Speisen,		
		Liefern und betriebsfertig montieren, einschließlich		
		systembedingtem und sonstigen Zubehör, Klein- und		
		Befestigungsteilen usw.		
		Ausführung		
		ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten		
		Material CNS,		
		Anlage mit Abdeckung,		
		Abdeckung/Arbeitsplatte über die gesamte Anlage durchgehend fugenlos,		
		In die Abdeckung ca. mittig fugenlos eingeschweißt ein Spülbecken 400 x 400 x250 mm.		
		Das Becken mit dreiseitiger Beckenverkleidung.		
		Hinter dem Becken montiert eine 3/4" Zweigriff-Standmischbatterie mit Schwenkauslauf,		
		Auslaufweite 300 mm, Auslaufhöhe 250 mm,		
		links und rechts neben dem Spülbecken Einlegemulden		
		für Schneidbretter 700 x 400 x 20 mm. Die Einlegemulden		
		mit Sicherung gegen Herausrutschen der Schneidbretter.		
		Ein Herausnehmen der Schneidbretter aus der Mulde muss		
		ohne Hilfsmittel möglich sein.		
		Links und rechts unter der Abdeckung montiert eine Kastenschublade 1/1GN. Die Kastenschrubladen mit		
		Schwerlastauszügen.		
		Unterbau		
		Der Unterbau offen mit herausnehmbaren Ablagerosten		
		Zubehör 2 Schneidbretter aus PE 500, 700 x 400 20 mm		
		Rammschutz aus CNS zum Schutz der Installationen		
		Technische Daten		
		Länge, gesamt ca. 3500 mm		
		Breite ca. 800 mm		
		Arbeitshöhe ca. 900 mm		
	1,00	Stk		
02.01.2		Sensormischbatterie		
		Sensormischbatterie		
		Pos. Nr. 1.01a		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Raum Wareneingang		
		Sensor-Mischbatterie steckerfertig, Sensorsteuerung für Netzbetrieb zur Montage auf im Bestand des Bauherrn befindliche und dort eingelagerte Handwaschbecken. Lieferrn, und betriebsfertig montieren, einschließlich systembedingtem und sonstigen Zubehör, Klein- und Befestigungsteilen usw. Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten Material Messing verchromt berührungslos, sensorgesteuerte 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.) Gerät mit Hygienspülung/Stagnationsspülung, Elektroanschluss an bauseitige Schukosteckdose, Technische Daten bauseits vorhandene Installationen: Kaltwasser/Warmwasser DN 15 Abwasser DN 40 Elektro 230V/50Hz Angeboten wird <u>Fabrikat / Typ '.....'</u> (vom Bieter einzutragen)		
02.01.3	7,00	Stk		
		Spültisch-Zweigriff-Mischbatterie DN 20 Spültisch-Zweigriff-Mischbatterie DN 20 Raum Topfspüle, Vorbereitungsraum, Auspackraum Pos. 16.11a, 17.02a, 22.03b zur Montage an einem Spülbecken aus dem Bestand des Bauherrn (Position Nr. 16.11, 17.02) als Standarmatur liefern, montieren und betriebsfertig anschließen Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		die Einrichtungspläne beachten		
		Material Messing verchromt,		
		Geräuschverhalten entsprechend DIN 4109, Gruppe I,		
		Durchfluss 38 Liter bei 3 bar,		
		mit Keramikscheibentechnik,		
		Auslauf schwenkbar mit nachziehbarer Stopfbuchse, Schwenkwinkel begrenztbar,		
		Ausladung 300 mm,		
		mit Luftsprudler und Durchflussbegrenzer,		
		Technische Daten		
		bauseits vorhandene Installationen:		
		Kaltwasser/Warmwasser DN 20		
		Angeboten wird		
		Fabrikat / Typ <u>'.....'</u>		
		(vom Bieter einzutragen)		
02.01.4	3,00	Stk	_____	_____
		Schlauchpendelbrause DN 20		
		Schlauchpendelbrause DN 20		
		Pos. 22.03a		
		Raum Topfspüle		
		Schlauchpendelbrause mit Handbrause, diese mit separater Mischbatterie mit Schwenkauslauf,		
		Handbrause mit Handgriff und Betätigungsgriff,		
		Schlauchpendelbrause als Standardmatur zur Montage bei dem Spülbecken (Bestand Position 22.03),		
		Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		
		Ausführung		
		Material Messing verchromt,		
		Geräuschverhalten entsprechend DIN 4109, Gruppe I,		
		Durchfluss 38 Liter bei 3 bar,		
		mit Keramikscheibentechnik,		
		als Schlauchpendelbrause		
		mit Luftsprudler und Durchflussbegrenzer,		
		angeboten wird:		
		Fabrikat / Typ <u>'.....'</u>		
		(vom Bieter einzutragen)		
	1,00	Stk	_____	_____

Gesamtbetrag: _____

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
03		Spültechnik		
03.01		Geschirrspüle		
03.01.1		Bandgeschirrspülmaschine		
		Bandtransportspülmaschine		
		Pos. 21.09		
		Raum Geschirrspülraum		
		Maschine zum Spülen von Porzellangeschirr, Edelstahlbestecks (in Besteckkörben), Trinkgefäßen und Kunststofftablets,		
		als Maschine mit mehrfachem Waschverfahren (Hochleistungs-Pumpen-Vorabräumzone/Vorwaschung, Reiniger-Umwälztanks, Klarspülung),		
		Beheizung mittels Elektroenergie		
		Maschine einschließlich anschlussfertiger Elektro-, Wasser- und Abwasserinstallation,		
		einschließlich Steuerung sowie allen für die ordnungsgemäße Funktion erforderlichen Einrichtungen, Materialien, Zubehör und Leistungen,		
		inklusive Koordinierung von Leistungen des Lieferanten der Spülmitteldosieranlage bzgl. der Steuerung und der Montage von Anlagenteilen innerhalb, an und unter der Spülmaschine,		
		Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		
		Die Einweisung des Personals des Nutzers soll mindestens an einem kompletten Arbeitstag mit Früh-, Mittag- und Abendspülschicht erfolgen.		
		Die Anliefer- und Eintransportmöglichkeiten vor Ort sind anhand der Planunterlagen vom Bieter vor Angebotsabgabe zu prüfen. Die bauseitig vorgegebenen Bodendurchdringungen für die Medienver- und -entsorgung sind zu benutzen.		
		Spülleistung mindestens 560 Gedecksätze/Stunde, bei 15% Reserve, wobei:		
		-Geschirrsätze bzw. -Gedecke (Mittagsmahlzeit: großer Teller (240 mm Dmr.) oder Eintopfschale, Trinkbecher, Salatschälchen, Dessertschale, Kunststofftablett (GN 1/1), Bestecksatz vierteilig).		
		Maschine mit Prüfzertifikat für GS- Zeichen, für VGG-Zeichen und für DVGW-Zeichen		
		Die Maschine soll die Forderungen der DIN 10510 erfüllen.		
		Ein Einsatz von Reinigern mit Desinfektionskomponenten ist nicht vorgesehen.		
		Ausführung der Maschine		
		Gehäuse , Tanks, Gestelle, Türen, Geschirrführungen, Verkleidungen, Schaltkasten, sämtliche Inneneinrichtungen wie Waschsysteme, Heizkörper, usw. aus Chrom-Nickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301), Pumpen aus CNS oder GFK,		
		Maschine mit Vollverkleidung (Rückseite ebenfalls verkleidet), diese Verkleidungen im Bereich der Tunnelstrecke und Türen doppelwandig isoliert (zur Reduzierung des Schallpegels sowie der Wärmeabstrahlung)		
		Die Armaturen für den Wasserzulauf sind wie die übrigen Installationen hinter leicht abnehmbaren Verkleidungen anzubringen.		
		Zugänglichkeit zu Pumpen, Heizungen, Aggregaten u.s.w. von der Frontseite her durch werkzeuglos zu öffnende		
		bzw. abnehmbare Verkleidungen, Türen oder dergleichen		
		Zugänglichkeit zu Reiniger-, Klarspül-,Trocknungs- und Siebssystemen bzw. -zonen über große gewichtsentslastete Hubtüren von der Maschinenfront aus auf voller Breite		
		Türen mit Türsicherheitsschalter		
		Frischwasserinstallation für die Klarspülung DVGW-gerecht mit Rücksaugeverhinderungseinrichtung		
		Bodenfreiheit der Maschine von mindestens 150mm, Waagerechte Rohrleitungen sind oberhalb des Freiraumes zu verlegen.		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Maschine mit zentraler Ablaufverrohrung ,		
		Die Tankabläufe sind über ein Rohrleitungssystem zu einem zentralen Ablaufpunkt zusammenzufassen.		
		Automatische Tankfüllung darf nur bei geschlossenem/n Zentralablauf/ Tankabläufen möglich sein.		
		Maschine mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten		
		Der Zulauf ist an der Stirnseite mit einer Abstellfläche zu versehen.		
		Zur Reinigung muss die Wanne im Zulaufbereich leicht zugänglich sein.		
		Maschinenzulauf mit einer geeigneten Vorrichtung zum Zurückhalten von grobem Schmutz		
		Flüssige Schmutzpartikel sind direkt in das Ablaufsystem abzuleiten.		
		Maschine weiterhin mit Vorrichtung zum automatischem Schmutzaustrag,		
		Reinigungsklappen über der gesamten Auslauflänge der Maschine. Eine einfache Reinigungsmöglichkeit der Wanne muss gegeben sein (einfache Zugänglichkeit unterhalb des Transportbandes).		
		Der Auslauf der Maschine ist mit einer Ablage auszustatten.		
		Inbetriebnahme der Maschine soll einfach durch Betätigen eines Schalters möglich sein.		
		mit Anzeige der Betriebsbereitschaft		
		Maschine mit Automatikschaltung: Einschalten der Waschzonen und der Trocknung, wenn Geschirteile in der Maschine befindlich; Abschalten, mindestens der Klarspülung wenn keine Geschirteile mehr in der Maschine sind		
		Pumpen sind vor Trockenlauf geschützt und mit Ansaugschutz versehen auszuführen		
		Maschine mit verschiedenen abrufbaren Reinigungsprogrammen		
		Bandgeschwindigkeit stufenlos regelbar, Bandgeschwindigkeiten am Display abrufbar/schaltbar		
		Die Medienzuführung (Wasser, Elektroenergie) soll von unten erfolgen.		
		Transportband		
		Endloses Transportband mit Verbindungsstäben aus Chrom-Nickelstahl sowie Bandfingern und Zwischengliedern aus Polypropylen als Vielzwecktransportband,		
		Das Transportband ist so zu gestalten, dass das gesamte Waschgut in waschtechnisch günstiger Lage eingestellt werden kann.		
		Fingerteilung ca. 54 mm).		
		Sicherheitsendschalter für das Transportband am Ende des Auslaufs, mindestens der Transport und die Frischwasserklarspülung müssen sofort unterbrochen werden, wenn das Waschgut nicht rechtzeitig abgenommen wird.		
		Antrieb des Transportbandes mittels Elektro-		
		Motor mit Überlastungsschutz durch elektrische Abschaltung		
		Antrieb mit mindestens drei schaltbaren/programmierbaren Transportgeschwindigkeiten, diese müssen stufenlos den Gegebenheiten des Nutzers angepasst werden können,		
		mit automatischer Transportbandspanneinrichtung		
		mit durchgehend geschlossener Spülgutführung beidseitig des Bandes in allen Wasch-, Spül- und Trockenzonen		
		Waschzonen (Pumpenvorabräumung/Vorwaschung und Hauptwaschzonen)		
		Die verschiedenen Waschzonen bestehen aus dem entsprechenden Waschsysteem sowie einem eigenen Tank mit entsprechender Pumpe.		
		In den einzelnen Waschzonen muss das Waschgut von oben und unten sowie ggf. auch seitlich durch ein Vielstrahl-Waschsysteem gewaschen werden.		
		Das Waschsysteem muss leicht zu reinigen sein.		
		Die Tanks müssen voneinander separiert sein und müssen unterschiedliche Wasserstände haben, so		

***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>dass die Waschlauge kaskadenförmig überläuft und Schaum abgeführt wird (oder alternativ mit Niveauregulierung über Pumpen).</p>				
<p>Das Regenerieren der Waschlauge/des Wassers in den Tanks/Zonen der Vorabräumung bzw. Vorabspülzone soll zum Zwecke der Einsparung von Reiniger teilweise durch Zuführen von Waschlauge/Wasser aus nachgeschalteten Zonen insbesondere aus der Klarspülzone über Rohrleitungen, Sprühdüsen oder dgl. erfolgen.</p>				
<p>Die Tanks sollen gut einsehbar und zu reinigen sein.</p>				
<p>Durch Öffnungen hinter den doppelt geführten Schiebetüren ist von vorne eine optimale Zugänglichkeit zur Reinigung der Waschtanks zu gewährleisten.</p>				
<p>Durch geeignete Einrichtungen muss das Umwälzwasser der Waschzonen gefiltert werden, d.h. der grobe Schmutz muss z.B. durch Siebe zurückgehalten werden.</p>				
<p>Die leichte Reinigung des Siebsystems bzw. der Schmutzsammelvorrichtung muss möglich sein.</p>				
<p>Maschine mit automatischer Tankwasserniveauregelung</p>				
<p>Pumpen und Waschsyste-me müssen selbstentleerend sein.</p>				
<p>Hochleistungs-Pumpenvorabräumzone/Vorwaschzone</p>				
<p>als Grobschmutz-Abraumsystem mit Düsen von oben und unten, mit nicht verstopfendem Düsensystem,</p>				
<p>Regenerierung eines Teiles des Wassers durch Wasser aus der Klarspülzone, welches durch Rohrleitungen aus diesem Bereich herangeführt wird</p>				
<p>Hauptwaschzonen</p>				
<p>Ablösung von Speiseresten mit Hilfe von chemischen Reinigern (ohne Desinfektionskomponente),</p>				
<p>Reinigung des Geschirrs von oben, unten und ggf. auch seitlich, mit nicht verstopfendem Düsensystem</p>				
<p>Pumpenumwälz- und</p>				
<p>Frischwasser-Klarspülung</p>				
<p>Schlusspülung der Geschirrteile mit Frischwasser, welches in einer Wanne aufgefangen wird und mittels Pumpe über ein (oder mehrere) vorgeschaltetes Klarspül-system das Waschgut von Reinigerresten befreit.</p>				
<p>Trennung der Klarspülzone zur Hauptwaschzone durch Trennvorhänge</p>				
<p>Die Klarspülung muss von vorne durch eine Schiebetür frei zugänglich sein.</p>				
<p>Die Klarspülung muss, wie die übrigen Funktionen der Maschine, unabhängig vom bauseitigem Wasserdruck des Netzes Kaltwasser weich sein.</p>				
<p>Trockenzone</p>				
<p>Niedertemperatur-Trockenzone über der Auslaufbahn der Maschine, bestehend aus Trockentunnel und Trockenaggregat.</p>				
<p>Auf den Trockentunnel aufzubauen ist das Trockenaggregat, bestehend aus einem Heizregister mit Gebläse.</p>				
<p>Die zur Trocknung erforderliche Luft ist in dem Heizregister aufzuheizen und durch das Gebläse mit sehr hoher Geschwindigkeit von oben, unten und seitlich auf das durchlaufende Waschgut zu blasen.</p>				
<p>Abluftwärmerückgewinnungssystem</p>				
<p>Abluft-Wärmerückgewinnungssystem zum Abkühlen und Entfeuchten der Maschinenabluft und zum Vorheizen des Klarspülwassers,</p>				
<p>Ein Anschluss der Maschine an eine bauseitige Abluftfassungseinrichtung ist nicht vorgesehen! Die Maschinenabluft soll direkt in den Raum ausgeblasen werden.</p>				
<p>Durch geeignete konstruktive Maßnahmen, wie z.B. Wärmerückgewinnungssysteme oder auch zusätzliche Wärmepumpe(n) muss sicher gestellt sein, dass die Ablufttemperatur maximal 25°C beträgt (direkt am Abluftstutzen der Maschine).</p>				
<p>Der Wrasen soll über ein zentrales (maschineneigenes) Gebläse abgesaugt werden und über einen Kondensator seine Wärme an das kalte Klarspülwasser abgeben. Gleichzeitig soll dabei eine teilweise Entfeuchtung der Abluft stattfinden.</p>				

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>Eine der Abluftwärmerückgewinnung vorhergehende oder nachgeschaltete Erwärmung des Frischwassers mit Abwärme aus anderen Maschinenzonen (z.B. Abwasserkühlung oder Kühlung von Reinigerflotte) ist ebenfalls möglich.</p> <p>Der Kondensator muss zugänglich sowie einfach durchspülbar und zu reinigen sein.</p> <p>Wärmepumpenanlage (soweit vorhanden) mit Verdichter, Verdampfer, Kältemittelsammler allen erforderlichen Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, Anlagenteilen usw.,</p> <p>Das durch die Abluftwärmerückgewinnung (und ggf. die Wärmepumpenanlage) vorgewärmte Wasser soll anschließend in einem Wärmetauscher auf die erforderliche (Klarspül-) Temperatur von ca. 85°C erwärmt werden.</p> <p>Das direkte Ausblasen der Maschinenabluft an die Decke ist nicht vorgesehen. Es sind maschinenseitig entsprechende Luftleiteinrichtungen vorzusehen und in diese Position kostenmäßig einzukalkulieren.</p> <p>Auslaufstrecke</p> <p>mit Endschalteinrichtung und Ablageplatte</p> <p>Heizungssystem in der Maschine</p> <p>Folgende Heizelemente müssen vorhanden sein:</p> <p>In den Waschzonen (Reiniger-Umwälzzonen)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Heizung mit Heizkörper zum Aufheizen bzw. um die Tanklaugentemperatur konstant zu halten <p>Für die Klarspülzone - Durchlauferhitzer mit elektronischer Temperaturregelung zum Aufheizen des Klarspülwassers</p> <p>Alle Heizungen mit Trockengehschutz und automatischer Temperaturregelung</p> <p>In der Trockenzone - Trockenaggregat zur Lufterwärmung</p> <p>Alle Regel- und Steuerorgane sind im Heizungssystem der Maschine zu integrieren.</p> <p>Die Maschine ist so auszulegen, dass die Betriebsbereitschaft innerhalb von 25 Minuten nach dem Einschalten erreicht wird (beim Anschluss an Kaltwasser).</p> <p>Elektrische Schaltung</p> <p>Maschinensteuerung</p> <p>Elektronische Steuerung der Maschine,</p> <p>Die Bedienung der Maschine soll mittels Touchscreen als Anzeige - und Bedieneinheit erfolgen.</p> <p>Maschine mit Selbstreinigungsfunktion/-programm,</p> <p>Die Temperatur der einzelnen Wasch- und Spülzonen ist übersichtlich mit digitaler Temperaturanzeige anzuzeigen.</p> <p>Die verschiedenen Bandgeschwindigkeiten auf der Anzeige und Bedieneinheit abrufbar/schaltbar.</p> <p>Zur Gewährleistung der Betriebssicherheit der Maschine und der Hygienesicherheit ist die Steuerung mit entsprechenden Kontrollfunktionen auszustatten.</p> <p>Die Einhaltung der geforderten Mindesttemperaturen in den Wasch- und Spülzonen ist sicherzustellen.</p> <p>Steuerung mit Überwachung (und Anzeige bei Störungen) der Klarspülwassermenge, Wasserstandsüberwachung mit Meldung von Wasserverlust, Kontrolle der Motoren, Kontrolle und Anzeige der Prozeßtemperaturen und sonstiger erforderlicher Parameter, Registrierung des Wasserverbrauches</p> <p>Maschine mit potentailfreiem Kontakt zur Ansteuerung der bauseitigen Lüftungsanlage,</p> <p>Die gesamte Elektroinstallation muss den einschlägigen Normen, Verordnungen u.s.w. (z.B. DIN) und den Vorschriften des VDE entsprechen und ist nach den Richtlinien VDE 0100 und 0113 auszuführen. Alle elektrischen Schaltgeräte und Bedienungsschalter müssen in einem strahlwasserdichten Schaltkasten untergebracht sein.</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
-------------------	-------	---------	----------------------	--------------------

Der Schaltkasten ist zentral mit der Bedienerseite an der Maschinenvorderfront anzubringen.

Maschine mit Hauptschalter sowie Not-Aus-Schalter (auch am Zulauf und Auslauf)

Zur Ausführung der Steuerung weiterhin beachten:

Die Spülmaschine muss so ausgestattet sein, dass der Betreiber in die Lage versetzt wird, ein Betriebshandbuch entsprechend DIN 10510 zu führen.

Maschine einschließlich integriertem System zur automatischen Führung von

1. einem elektronischen Betriebshandbuch entsprechend DIN 10510 innerhalb der Maschine/ Maschinensteuerung und 2. zur Registrierung und Anzeige aller hygiene relevanten Maschinen- und Prozeßdaten (im Sinne des HACCP).

Weiterhin soll die Steuerung den Anschluss einer registrierenden EDV ermöglichen, die

1. ein solches Betriebsbuch automatisch führt und

2. alle hygiene relevanten Maschinen- und Prozeßdaten

(im Sinne des HACCP) überwacht und registriert.

Diese Schnittstelle ist im Gerät auf Klemmen oder Steckverbinder zu führen und soll auch bei Leitungslängen >50m zwischen Gerät und PC funktionsfähig sein.

Die Funktion und Leistung der Maschine ist im

Rahmen eines Abnahmeverfahrens nachzuweisen. Dazu ist es erforderlich, dass während einer Hauptmahlzeit (Mittagstisch) im Beisein des Auftragnehmers und des Spülmittellieferanten (Terminvereinbarung erfolgt durch den Auftraggeber) anhand der angebotenen Leistungsdaten und nach Vorgaben durch den Auftragnehmer ein einwandfreies Spülergebnis erzielt wird.

Zubehör:

8 Stück Besteckkörbe, gelocht (5 mm),

Größe ca. 320 x 230 x 130 mm mit zwei

Klappgriffen. Die Körbe sind in 8 bis 12

Fächer unterteilt.

Technische Daten

Material

Gehäuse, Verkleidungen, tragende Konstruktionen, Waschtanks, Waschsysteme, Siebsysteme, Türen und Blechteile, Heizelemente, Antriebswellen, Durchläuferhitzer etc. CNS 1.4301

Konstruktionsmerkmale

Pumpenvorabräumung/

Vorwaschung vorhanden

Anzahl der Reiniger-Umwälztanks min. 2

Anzahl der Waschverfahren min. 4

Tellerleistung nach DIN 10510 bei min. 2 Minuten Kontaktzeit (Teller/h) min. 3900

bei angebotener Bandteilung (Fingerteilung in mm !.....!)

(vom Bieter einzutragen)

Abmessungen

Gesamtlänge 7000 - 7200mm

Gesamtbreite ca. 900 mm

Länge freier Einlauf (freie Bandstrecke) min. 500 mm

Länge Pumpen-Vorabräumzone/Vorwaschzone ca. 800-900 mm

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Länge Reiniger-Umwälzzone	ca. 800-900 mm	
		Länge Klarspülzone	ca. 600 mm	
		Länge Trockenzone	ca. 1400 - 1600 mm	
		Länge freier Auslauf (freie Bandstrecke)	ca. 650 mm	
		nutzbare Durchfahrthöhe	>= 400 mm	
		nutzbare Durchfahrtbreite (Bandbreite)	min. 570mm	
		Arbeitshöhe für Beschickung und Entnahme des Spülgutes	ca. 900 mm	
		Allgemeine Merkmale		
		Bodenfreiheit unter der Maschine	ca. 150 mm	
		Schiebetüren	doppelt geführt	
		Wärmeisolation	doppelwandig	
		Stärke der Isolation	min. 20 mm	
		Bandantrieb	Drehstrom-Motor	
		Anzahl der direkt abrufbaren Bandgeschwindigkeiten/Spülprogramme	>=3	
		Elektronische Steuerung	programmierbar	
		Prozeßtemperaturen	gemäß DIN 10510	
		Kontaktzeit nach DIN 10510 bei Einhaltung der erforderlichen Spülkapazität	>= 2 min	
		Frischwasser-Klarspülung		
		Frischwasserverbrauch bei ununterbrochenem Betrieb	ca. 180 l/h	
		Regenerationswassermenge	ca. 75 l/h	
		Abluft	ca. 150 - 200 m3/h	
		Bauseitige Medienanschlüsse:		
		Elektroenergie	400V/50Hz	
		Abwasser	DN 70	
		Kaltwasser	weich DN 20	
		Wasserhärte	0 - 3°dH	
		Temperatur	ca. 12°C	
		Mindestfließdruck	ca. 1 bar	
		Reiniger- und Klarspülerdosieranlage		
		Maschine	vorbereitet	
		für Anschluss an baus. Anlage		
		Gesamtanschlusswerte:		
		Elektroenergie [kW]	ca. 41	

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Schutzart min. IP 54		
		angeboten wird:		
		Fabrikat / Typ <u>!.....!</u>		
		(vom Bieter einzutragen)		
	1,00	Stk		

Gesamtbetrag: _____

Unterlagen nicht elektr. bearbeitbar*

*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
04	Thermische Geräte			
04.01	Installationswände			
04.01.1	Installationswand Kochgruppe 1			
	Installationswand Kochgruppe 1			
	Nummer in der Geräteliste 18.22			
	Raum Garküche			
	als Anstellwand und als Installationskanal für die Aufstellung der unten aufgeführten Koch- und Bratgeräte,			
	in selbsttragender, stabiler Ausführung,			
	für beidseitige Anordnung der Geräte			
	Installationswand komplett liefern,			
	eintransportieren und betriebsfertig montieren,			
	einschließlich aller erforderlichen Klein- und			
	Montagematerialien, systembedingte Zubehörteile, Verkleidungen, Befestigungsteile, Materialien und Leistungen für die Gerätemontage und			
	Geräteanschluss u.s.w..			
	Ausführung			
	ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Vorbemerkungen und			
	Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne			
	beachten			
	Material CNS,			
	Die Wand soll nicht als tragende Konstruktion für die Geräte dienen sondern lediglich als Verlege- und Installationsraum für die Medienleitungen. Die Wand soll auf einem bauseitigen Betonsockel aufgestellt werden.			
	Befestigung auf dem Sockel in verdeckter Form,			
	Tragekonstruktion/Unterkonstruktion der Installationswand als Gerüst mit Horizontal- und Vertikalprofilen, in ausreichendem Maße biege- und torsionssteif,			
	Tragekonstruktion mit Abdeckung an der Oberseite über die gesamte Länge und mit Außenverkleidungen an allen übrigen Sichtseiten,			
	Abdeckungen, sowie die Verblendungen leicht demontierbar ausgeführt, Hohlrieten sind unzulässig,			
	Verkleidungen mit Überstand zum Sockel,			
	Anschlüsse zum Baukörper dauerelastisch versiegelt,			
	In den senkrechten Verkleidungen vertieft (in Mulden/vertieften Kästen) angeordnet die steckbaren Medienanschlüsse und Durchführungen für Elektro und Sanitär für die nachstehenden Koch- und Bratgeräte. Die Anschlüsse sind so angeordnet, dass eingesteckte Medienstecker (z.B. CEE-Stecker) nicht über die Wand heraus stehen und die nachstehenden			
	Geräte bündig an die Wand angeschoben werden können.			
	Installationswand komplett sanitärseitig bis zu den			
	bauseitigen Anschlusspunkten verrohrt, mit entsprechenden Halterungen oder Kabelkanal für die			
	Elektroverkabelung in der Installationswand,			
	inkl. Installationsgeräte (CEE-Steckdosen etc.)			
	Zusätzliche Ausstattung:			
	- Halterungen für Medienleitungen und ggf. Armaturen,			

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		- Befestigungsmöglichkeiten für Zugsicherungen der fahrbaren Geräte (ebenfalls vertieft angebracht)		
		- an jeder Stirnseite je eine Steckdose CEE 400V/16A und zwei Schukosteckdosen 230V/16A		
		Vorgesehene Geräte (alle elektrobeheizt):		
		Anzahl Gerät		
		2 Kochkessel 60 L, fahrbar,		
		2 Kochkessel 80 L, fahrbar,		
		1 Herd mit 4 Kochfeldern, fahrbar,		
		3 Druckgarbraisiere 2x GN1/1 (Rational/iVarioProL), stationär		
		Technische Daten		
		Länge ca. 4270 mm		
		Breite ca. 500 mm		
		Höhe über OKFF ca. 1000 mm		
		Sockelhöhe ca. 150 mm über OKFF		
		Materialstärke für Abdeckungen und Verkleidungen >= 2 mm		
04.01.2	1,00	Stk		
		Installationswand Kochgruppe 2		
		Installationswand Kochgruppe 2		
		Nummer in der Geräteliste 18.22		
		Raum Garküche		
		als Anstellwand und als Installationskanal für die Aufstellung der unten aufgeführten Koch- und Bratgeräte,		
		in selbsttragender, stabiler Ausführung,		
		für beidseitige Anordnung der Geräte		
		Installationswand komplett liefern,		
		eintransportieren und betriebsfertig montieren,		
		einschließlich aller erforderlichen Klein- und		
		Montagematerialien, systembedingte Zubehörteile, Verkleidungen, Befestigungsteile, Materialien und Leistungen für die Gerätemontage und		
		Geräteanschluss u.s.w..		
		Ausführung		
		ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Vorbemerkungen und		
		Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne		
		beachten		
		Material CNS,		
		Die Wand soll nicht als tragende Konstruktion für die Geräte dienen sondern lediglich als Verlege- und Installationsraum für die Medienleitungen. Die Wand soll auf einem bauseitigen Betonsockel aufgestellt werden.		
		Befestigung auf dem Sockel in verdeckter Form,		
		Tragekonstruktion/Unterkonstruktion der Installationswand als Gerüst mit Horizontal- und		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
	1,00	Stk		
<p>Vertikalprofilen, in ausreichendem Maße biege- und torsionssteif,</p> <p>Tragekonstruktion mit Abdeckung an der Oberseite über die gesamte Länge und mit Außenverkleidungen an allen übrigen Sichtseiten,</p> <p>Abdeckungen, sowie die Verblendungen leicht demontierbar ausgeführt, Hohlknoten sind unzulässig,</p> <p>Verkleidungen mit Überstand zum Sockel,</p> <p>Anschlüsse zum Baukörper dauerelastisch versiegelt,</p> <p>In den senkrechten Verkleidungen vertieft (in Mulden/vertieften Kästen) angeordnet die steckbaren Medienanschlüsse und Durchführungen für Elektro und Sanitär für die nachstehenden Koch- und Bratgeräte. Die Anschlüsse sind so angeordnet, dass eingesteckte Medienstecker (z.B. CEE-Stecker) nicht über die Wand heraus stehen und die nachstehenden</p> <p>Geräte bündig an die Wand angeschoben werden können.</p> <p>Installationswand komplett sanitärseitig bis zu den</p> <p>bauseitigen Anschlusspunkten verrohrt, mit entsprechenden Halterungen oder Kabelkanal für die Elektroverkabelung in der Installationswand,</p> <p>inkl. Installationsgeräte (CEE-Steckdosen etc.)</p> <p>Zusätzliche Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halterungen für Medienleitungen und ggf. Armaturen, - Befestigungsmöglichkeiten für Zugsicherungen der fahrbaren Geräte (ebenfalls vertieft angebracht) - an jeder Stirnseite je eine Steckdose CEE 400V/16A und zwei Schukosteckdosen 230V/16A <p>Vorgesehene Geräte (alle elektrobeheizt):</p> <p>Anzahl Gerät</p> <p>1 Druckgarbraisiere 2x GN1/1 (Rational/iVarioProL), stationär</p> <p>4 Heißluft- und Dämpfgerät 10 x 1/1 GN auf Untergestell/Unterschrank</p> <p>Technische Daten</p> <p>Länge ca. 4270 mm</p> <p>Breite ca. 500 mm</p> <p>Höhe über OKFF ca. 1000 mm</p> <p>Sockelhöhe ca. 150 mm über OKFF</p> <p>Materialstärke für Abdeckungen und Verkleidungen >= 2 mm</p>				

Gesamtbetrag: _____

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

04.02 **Thermisch Geräte**

04.02.1 **Heißluft- und Dämpfgerät**

Heißluft- und Dämpfgerät

Nummer in der Geräteliste 18.06

Raum Garküche

zum Garen, Regenerieren und Auftauen,

Für folgende Garmethoden: Dämpfen, Backen, Schmoren, Braten, Kurzbraten, Grillen, Gratinieren,

Garmedien trockene Heißluft und Satt-Dampf (drucklos),

Garmedien einzeln, kombiniert oder nacheinander einsetzbar,

Garung durch Umwälzung von Heißluft und/oder Dampf mittels Gebläse,

Das Gargut soll unabhängig von der Ebene und der Lage im Garraum gleichmäßig gegart werden.

mit 20 Einschubebenen für je 1/1 GN,

als Standgerät, oberster Einschub bei max. 1,60 m,

Beheizung elektrisch.

Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers

Ausführung

Achtung: Punkt "Vorbemerkungen" ist bei der Kalkulation, Angebotsabgabe und Ausführung der Leistungen zu beachten!

Material für Außenverkleidung, Garraum, Einschübe u.s.w. CNS 1.4301,

Gerät mit höhenverstellbaren Gerätefüßen,

Garraum dampfdicht verschweißt bzw. tiefgezogen,

Garraum mit Innenbeleuchtung,

Tür mit Raststellungen, doppelwandig, wärmeisoliert, mit großer hitzebeständiger Sichtscheibe (Dreifachverglasung mit LED-Lichtleisten), mit Kondensat-Auffangvorrichtung an der Tür

Gerät mit geräteinterner (druckloser) Dampferzeugung (bedarfsgesteuert), die sich außerhalb des Garraums befindet, Dampferzeugungseinrichtung gemäß DIN 18866-2, das Gerät kann mit normalem Trinkwasser ohne Enthärtung betrieben werden.

mit automatischer Wrasenwaschanlage,

mit integrierter Schlauchbrause.

Betriebsarten: Heißluft, Dämpfen, Kombinationsgaren mittels Dampf und Heißluft, mittels Dampf oder Heißluft, Regenerieren,

Energiezufuhr bedarfsgesteuert,

mit Kerntemperaturfunktion, mit 6 Messpunkten,

mit Beschwädung.

Steuerung

über Mikroprozessor,

Garzeit und Temperatur stufenlos einstellbar, mit

digitaler Anzeige (Soll/Ist),

Garzeit mit minutengenauer Einstellung und

Dauerstellung,

direkter Wechsel der Betriebsarten soll ohne

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		<p>Wartezeiten und ohne eine Unterbrechung des Garprozesses jederzeit möglich sein.</p> <p>Gerät weiterhin mit Anzeige über Betriebszustand und Gerätefunktionen,</p> <p>Display mit grafischer Benutzerführung und weiterhin mit alternativer Klartextanzeige der Programme etc.,</p> <p>mit diversen werkseitig voreingestellten/programmierten Garprogrammen,</p> <p>Gerät mit kundeneigenen Programmen individuell programmierbar,</p> <p>mit Kundendienst - Diagnose - System</p> <p>Gerät mit Datenschnittstelle, mindestens zur Ausgabe der HACCP-relevanten Geräte- und Prozessdaten,</p> <p>mit USB-Schnittstelle, LAN- oder WLAN-Schnittstelle, zur Übertragung von kundeneigenen Programmen</p> <p>Gerät weiterhin mit allen erforderlichen Regel- und Sicherheits- Armaturen, mit Sicherheitstemperaturbegrenzer und mit allen für den ordnungsgemäßen Betrieb erforderlichen Einrichtungen, Zubehör u.s.w.,</p> <p>Gerät für Elektroanschluss mittels CEE-Stecker, inkl. Stecker,</p> <p>Gerät strahlwassergeschützt ausgeführt</p> <p>Gerät mit Selbstreinigungssystem, Reinigung mit Feststoffreiniger.</p> <p>Das Gerät soll u.U. an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage angeschlossen werden. Das Gerät muss jedoch auch ohne Anschluss an die Leistungsoptimierungsanlage voll funktionsfähig sein.</p> <p>Gerät mit entsprechender Schnittstelle nach DIN 18875</p> <p>Anschluss an die bauseitigen Anschlüsse mittels Kabel/Leitung und Steckverbinder, Gerät inkl. dieses/dieser Kabel/Leitung und des Steckverbinders,</p> <p>Anschlussmöglichkeit an eine Betriebsanzeigevorrichtung,</p> <p>Gerät anschlussfertig mit erforderlichen Anschlussschläuchen und Anschlussleitungen,</p> <p>Der Abwasseranschluss ist mittels Ablaufrohr aus CNS bis zu einem bauseitigen Bodeneinlauf/ Bodenrinne (links neben dem Gerät) zu führen.</p> <p>Ausführung des Gerätes so, dass auch bei Fußbodengefälle bis zu ca. 2% eine problemlose Beschickung und Durchführung der Garvorgänge gewährleistet ist.</p> <p>Zubehör:</p> <p>1 Stück Hordengestellwagen für o.g. Gerät, (max. Einschubhöhe 1,60 m), einfahrbar und fest arretierbar,</p> <p>Material CNS</p> <p>1 Stück Griffhalter für den Griff des Hordengestellwagens;</p> <p>je ein Gebinde Reiniger-Tabs und Klarspül/Entkalker-Tabs (je 150 Stück)</p> <p>Technische Daten</p>		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Abmessungen		
		Länge ca. 877 mm		
		Breite ca. 900 mm		
		Höhe ca. 1807 mm		
		Material f. Gehäuse, Garraum und dgl. CNS 1.4301		
		Temperaturregelbereich min. 50°C - 250°C		
		Zeit einstellbar 0-120 min		
		Anschlusswert ca. 37 kW		
		Schutzart IPx5		
		Bauseitige Medien		
		Elektroanschluss 400V 3N AC		
		Kaltwasser DN 15, Gew. 3/4"		
		Abwasser Bodenrinne		
		Fabrikat/Typ: Rational / ICombi Pro 20 x 1/1 GN		
04.02.2	3,00	Stk		
		Heißluft- und Dämpfgerät		
		Heißluft- und Dämpfgerät		
		Nummer in der Geräteliste 18.02; 18.03		
		Raum Garküche		
		zum Garen, Regenerieren und Auftauen,		
		Für folgende Garmethoden: Dämpfen, Backen, Schmoren, Braten, Kurzbraten, Grillen, Gratinieren, Garmedien trockene Heißluft und Satt-Dampf (drucklos), Garmedien einzeln, kombiniert oder nacheinander einsetzbar, Garung durch Umwälzung von Heißluft und/oder Dampf mittels Gebläse, Das Gargut soll unabhängig von der Ebene und der Lage im Garraum gleichmäßig gegart werden. mit 10 Einschubebenen für je 1/1 GN (Hordengestellwagen), als Tischgerät/Standgerät, oberster Einschub 1,60 m bei Aufstellung auf einem original Unterbau, Beheizung elektrisch. Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		
		Ausführung		
		Achtung: Punkt "Vorbemerkungen" ist bei der Kalkulation, Angebotsabgabe und Ausführung der Leistungen zu beachten!		
		Material für Außenverkleidung, Garraum, Einschübe u.s.w. CNS 1.4301, Gerät mit höhenverstellbaren Gerätefüßen, Garraum dampfdicht verschweißt bzw. tiefgezogen, Garraum mit Innenbeleuchtung,		

***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>Tür mit Raststellungen, doppelwandig, wärme gedämmt, mit großer hitzebeständiger Sichtscheibe (Dreifachverglasung mit LED-Lichtleisten) , mit Kondensat-Auffangvorrichtung an der Tür</p> <p>Gerät mit geräteinterner (druckloser) Dampferzeugung (bedarfsgesteuert), die sich außerhalb des Garraums befindet,</p> <p>Dampferzeugungseinrichtung gemäß DIN 18866-2, das Gerät kann mit normalem Trinkwasser ohne Enthärtung betrieben werden.</p> <p>mit automatischer Wrasenwaschanlage,</p> <p>mit integrierter Schlauchbrause.</p> <p>Betriebsarten: Heißluft, Dämpfen, Kombinationsgaren mittels Dampf und Heißluft, Niedertemperaturgaren mittels Dampf oder Heißluft, Regenerieren, Auftauen, Cook- and Hold</p> <p>Energiezufuhr bedarfsgesteuert,</p> <p>mit Kerntemperaturfunktion, mit 6 Messpunkten,</p> <p>mit Beschwadung.</p> <p>Steuerung</p> <p>über Mikroprozessor,</p> <p>Garzeit und Temperatur stufenlos einstellbar, mit digitaler Anzeige (Soll/Ist),</p> <p>Garzeit mit minutengenaue Einstellung und Dauerstellung,</p> <p>direkter Wechsel der Betriebsarten soll ohne Wartezeiten und ohne eine Unterbrechung des Garprozesses jederzeit möglich sein.</p> <p>Gerät weiterhin mit Anzeige über Betriebszustand und Gerätefunktionen,</p> <p>Display mit grafischer Benutzerführung und weiterhin mit alternativer Klartextanzeige der Programme etc.,</p> <p>mit diversen werkseitig voreingestellten/programmierten Garprogrammen,</p> <p>Gerät mit kundeneigenen Programmen individuell programmierbar,</p> <p>mit Kundendienst - Diagnose - System</p> <p>Gerät mit Datenschnittstelle, mindestens zur Ausgabe der HACCP-relevanten Geräte- und Prozessdaten,</p> <p>mit USB-Schnittstelle, LAN- oder WLAN-Schnittstelle zur Übertragung von kundeneigenen Programmen,</p> <p>Gerät weiterhin mit allen erforderlichen Regel- und Sicherheits- Armaturen, mit Sicherheitstemperaturbegrenzer und mit allen für den ordnungsgemäßen Betrieb erforderlichen Einrichtungen, Zubehör u.s.w.,</p> <p>Gerät für Elektroanschluss mittels CEE-Stecker, inkl. Stecker,</p> <p>Gerät strahlwassergeschützt ausgeführt</p> <p>Gerät mit Selbstreinigungssystem. Reinigung mit Feststoffreiniger</p>				

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

Das Gerät soll u.U. an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage angeschlossen werden. Das Gerät muss jedoch auch ohne Anschluss an die Leistungsoptimierungsanlage voll funktionsfähig sein.

Gerät mit entsprechender Schnittstelle nach DIN 18875

Anschluss an die bauseitigen Anschlüsse mittels Kabel/Leitung und Steckverbinder, Gerät inkl. dieses/dieser Kabel/Leitung und des Steckverbinders,

Anschlussmöglichkeit an eine Betriebsanzeigevorrichtung.

Gerät anschlussfertig mit erforderlichen Anschlussschläuchen und Anschlussleitungen,

Anschluss an bauseitige Abwasserleitung,

Zubehör:

Unterschrank für o.g. Gerät,

mit Einschüben für Behälter GN 1/1,

auf der Oberseite mit Aufnahmen/Führungen für die Gerätefüße des Heißluft- und Dämpfgerätes,

mit Flügeltüren,

Unterschrank mit höhenverstellbaren Füßen,

Material CNS

je ein Gebinde Reiniger-Tabs und Klarspül/Entkalker-Tabs (je 150 Stück)

Technische Daten geplant

Abmessungen

Länge ca. 850 mm

Breite ca. 775 mm

Höhe ca. 1014 mm

Material f. Gehäuse, Garraum

und dgl. CNS 1.4301

Temperaturregelbereich min. 50°C - 300°C

Zeit einstellbar 0-120 min

Anschlusswert ca. 18,9 kW

Schutzart IPx5

Bauseitige Medien

Elektroanschluss 400V 3N AC

Fabrikat/Typ: Rational / ICombi Pro 10 x 1/1 GN inkl. Unterschrank US IV

5,00 Stk

04.02.3

Heißluft- und Dämpfgerät

Heißluft- und Dämpfgerät

Nummer in der Geräteliste 18.02

Raum Garküche

Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, jedoch hier inklusive weiterem Zubehör:

ein Stück Hordengestelltransportwagen

Fabrikat/Typ: Rational / ICombi Pro 10 x 1/1 GN inkl. Unterschrank US IV

1,00 Stk

04.02.4

Multifunktionales Gargerät 1001

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Multifunktionales Gargerät 1001		
		Nummer in der Geräteliste 18.08		
		Raum Garküche		
		Elektrisch beheizt, als frei stehendes Gerät, mit Wasserfülleinrichtung, Gerät mit BG/GS-Prüfzeichen		
		Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		
		Gerät zur Verwendung als Universalgargerät zum Kontaktbraten, Schmoren, Backen, Dünsten, Rösten, Frittieren, Kochen u.s.w., einsetzbar als Druckkochgerät, mit automatischem Ablauf des Garens unter Druck bzw. drucklos		
		Ausführung		
		Tiegel kippbar gelagert, Drehpunkt vorn liegend, Tiegel elektromotorisch bis zur vollständigen Entleerung kippbar, Tiegel		
		Tiegel ausgelegt für 2x1/1 GN		
		Tiegel innen mindestens aus CNS, mit innen angeformter Auslauffülle (Tiegel an der Bedienseite glatt ausgeführt)		
		Tiegelboden soll verzugfrei sein und für das Ablöschen mit kaltem Wasser geeignet sein, gleichmäßige Wärmeverteilung soll am Tiegelboden sichergestellt werden		
		Tiegel wärmegeklämt, Tiegel mit integriertem Wasserablauf zum Entleeren des Tiegels ohne Tiegelbewegung, Die Heizflächen im Tiegelboden sind frei wählbar, damit Lebensmittel mit unterschiedlichen Kontakt-Temperaturen gebraten werden können.		
		Gerät mit federentlastetem ausbalanciertem Klappdeckel, Klappdeckel doppelwandig, wärmegeklämt, dicht verschweißt, Deckel mit Sicherheitsverriegelung für das Druckgaren Das Öffnen des Deckels unter Druck muss ausgeschlossen sein. verschleißfeste druckdichte Deckeldichtung		
		Beim Druckgaren: mit automatischem Druckabbau nach Prozessende bzw. beim Abbruch des Garprozesses (zum schnellen Abbau des Garraum-Innendruckes) Druckabbau manuell oder automatisch auslösbar, Gerät mit Festanschluss für das Abwasser		
		Beheizung Tiegel: elektrisch über unterhalb des Tiegelbodens liegende Heizkörper		
		Gerät mit erforderlichen Sicherheitstemperaturbegrenzern als Überhitzungsschutz Gerät weiterhin mit		
		- Hebe- und Senkvorrichtung für die Garkörbe (beim Frittieren und Nudelkochen) inkl. entsprechendem Zubehör		
		- integrierter Schlauchbrause, mit Schlauchaufrollautomatik		
		- Kerntemperaturfühler (6 Messpunkte)		
		- Wasserfülleinrichtung, diese für automatische litergenaue Dosierung,		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Steuerung:		
		<ul style="list-style-type: none"> . elektronische Steuerung des Gerätes (Mikroprozessor) . Ein-Ausschalter . Touchscreen . Klartextanzeige für die Garvorgänge/-programme . zentrales Einstellrad zur Anwahl und Einstellung der Funktionen/Programme . stufenlose Temperatureinstellung . digitale Anzeige von Soll- und Isttemperatur . zeitabhängige Steuerung mindestens zur Abschaltung der Heizung für alle Garprozesse und Auslösung der Druckabbauvorrichtung beim Garen unter Druck . manuelle Auslösung der Druckabbauvorrichtung möglich . optische und akustische Signalisierung des Prozessendes . automatische Erkennung der Garmedien im Tiegel . automatischer oder wahlweise manuell geführter Ablauf der Garprozesse . im manuellen Modus entsprechend dem Garverfahren manuell anwählbare Flüssigkeits-, Tiegelboden- bzw. Öltemperatur . im automatischen Modus automatischer Ablauf der Garprozesse entsprechend der gewählten Betriebsart, angepasst an Gargut, Beschickungsmenge etc. . Delta-T-Garen . Erfassung und Speicherung HACCP-relevanter Prozessdaten, Ausgabe der Daten über USB-Schnittstelle, LAN- oder WLAN-Schnittstelle, . spezielles Programm zum Garen von empfindlichem Gargut wie z.B. Milchspeisen etc. . Speicherung von nutzereigenen individuellen Prozessen . Anzeigen am Gerät für Betriebsanzeige, Servicemeldungen etc. 		
		Gerät für Elektroanschluss mittels CEE-Stecker, inkl. Stecker,		
		Gerät mit eingebauten erforderlichen Schaltschützen,		
		Gerät ausgestattet mit einer Schuko-Steckdose und FI-Schutzschalter dafür,		
		Gerät strahlwassergeschützt		
		Gerät mit allen erforderlichen Sicherheitsarmaturen und -einrichtungen		
		Das Gerät soll u.U. an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage angeschlossen werden. Das Gerät muss jedoch auch ohne Anschluss an die Leistungsoptimierungsanlage voll funktionsfähig sein.		
		Gerät mit entsprechender Schnittstelle nach DIN 18875,		
		Anschlussmöglichkeit an eine Betriebsanzeigevorrichtung,		
		Anschluss an die bauseitigen Anschlüsse mittels Kabel/Leitung und Steckverbinder, Gerät inkl. dieses/dieser Kabel/Leitung und des Steckverbinders		
		Gerät anschlussfertig mit erforderlichen Anschlussschläuchen und Anschlussleitungen,		
		Anschluss an bauseitige Abwasserleitung,		
		System-Zubehör:		
		- Spachtel		
		- Arm für Hebe- und Senkautomatik		
		- 2 Reis- und Pastakörbe		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Technische Daten geplant		
		Nenninhalt 100 l		
		Abmessungen		
		Länge ca. 1030 mm		
		Breite ca. 894 mm		
		Höhe ca. 1078 mm		
		Material (Werkstoff-Nr.)		
		Abdeckung, Gehäuse,		
		Tragekonstruktion, Deckel,		
		Tiegel etc. mind. 1.4301		
		Tiegel:		
		Beheizung elektrisch		
		Nennheizleistung ca. 28 kW		
		Tiegeltemperaturen		
		Kochen ca. 30 - 100 °C		
		Braten ca. 30 - 250 °C		
		Frittieren ca. 140 - 180 °C		
		Schutzart IPx5		
		Fabrikat/Typ: Rational / IVario L		
04.02.5	3,00	Stk		
		Multifunktionales Gargerät 1001		
		Multifunktionales Gargerät 1001		
		Nummer in der Geräteliste 18.08		
		Raum Garküche		
		Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, jedoch hier inklusive weiterem Zubehör:		
		- 1 Stück Transportwagen mit variabler Höheneinstellung zum bequemen Entleeren und Portionieren größerer Speisemengen, Höhenverstellung inkl. Positionssicherung,		
		Wagen mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar,		
		Fabrikat/Typ: Rational / IVario L		
04.02.6	1,00	Stk		
		*** Grundposition 1.0		
		Schnellkochkessel, rund, 60l, fahbar		
		Schnellkochkessel 60 l, rund, fahbar		
		Nummer in der Geräteliste 18.10		
		Raum Garküche		
		elektrobeheizt,		
		Nutzfüllmenge 60 l,		
		mit Wasserfülleinrichtung,		
		Gerät nach DIN 18 855,		
		mit BG/GS-Prüfzeichen,		
		fahrbare Ausführung,		

***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
		Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		
		Gerät zum drucklosen Garen in Wasser, zum Garen mit bzw. ohne Kocheinsätze geeignet		
		Ausführung		
		verwindungssteife, selbsttragende, geschlossenen Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden,		
		Abdeckung vorn mit Abkantung, hinten mit Aufkantung,		
		Durch geeignete konstruktive Maßnahmen (z.B. Entwässerungsprofile oder dgl.) soll an der Oberseite auftretendes Wasser und überlaufendes Kochgut gezielt abgeführt werden.		
		In die Abdeckung fugenlos eingeschweißt:		
		Schnellkochkessel, doppelwandig, dampfdicht verschweißt		
		mit federentlastetem ausbalanciertem Klappdeckel, Klappdeckel lose aufliegend, doppelwandig, dicht verschweißt, wärmegeklämt		
		Beheizung durch elektrische Widerstandsheizung des Wasserbades zur Erzeugung von Dampf (Heizmedium) im Zwischenkessel,		
		Heizsystem wartungsfrei oder wartungsarm, manuelles Wassernachfüllen oder manuelles Be- oder Entlüften sollen nicht erforderlich sein,		
		Heizung mit Sicherheitstemperturbegrenzer,		
		Druckregelung im Kesselzwischenraum durch entsprechende Druckschalter im Gerät, Gerät mit erforderlichen Sicherheitsarmaturen gegen Drucküberschreitungen,		
		stufenlose oder mehrstufige Regulierung der Heizleistung		
		Gerät wärmegeklämt		
		Gerät mit automatischen Be- und Entlüftern,		
		mit Manometer/Druckanzeige und Betriebs- und Funktionsanzeige		
		Kochguttemperaturregelung kombiniert mit Leistungswahlschalter mit Kontrollleuchte für Ankoch- (100%), Fortkoch- (40%) und Warmhaltevorgang (22%). Ausgleich der Wärmeabgabe für stilles Sieden,		
		Kesselentleerung über Sicherheitsentleerhahn an der Gerätefront		
		Wasserfülleinrichtung (DN 20) mit deckelbetätigtem Schwenkeinlauf,		
		mit Absperrventilen für Warm- und Kaltwasser,		
		Gerät mit zusätzlichem potentialfreien Kontakt für Betriebsanzeige auf bauseitiger Kontrolltafel, Kontakt innerhalb des Gerätes auf Klemmen geführt		
		Das Gerät soll u.U. an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage angeschlossen werden. Das Gerät muss jedoch auch ohne Anschluss an die Leistungsoptimierungsanlage voll funktionsfähig sein.		
		Gerät mit entsprechender Schnittstelle nach DIN 18875		
		Anschluss an die bauseitigen Anschlüsse mittels Kabel/Leitung und Steckverbinder, Gerät inkl. dieses/dieser Kabel/Leitung und des Steckverbinders		
		Gerät in fahrbarer Ausführung, mit vier Lenkrollen, davon zwei feststellbar,		
		an der Frontseite mit Schiebegriff aus CNS (Rundrohr Dmr. 25 mm),		
		an der Rückseite mit Rammschutz/Abstandshaltern (zur Wand hin),		
		Gerät für Elektroanschluss mittels CEE-Stecker, inkl. Stecker,		
		Kabelausschluss aus vertieft in die Rückwand eingebauter Mulde, Kabllänge 3m,		
		zum Anschluss an die bauseitige Wasserversorgung vorbereitet, inklusive Anschlussschläuchen für Warm- und Kaltwasser, Anschlussschläuche mit Schnellkupplungen und Stecknippel		
		Schlauchauslass aus vertieft in die Rückwand eingebauter Mulde, Schlauchlänge 2m,		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Gerät mit Aufwickelvorrichtung für die Anschlussleitungen/ schläuche, Gerät anschlussfertig mit erforderlichen Anschlussschläuchen und Anschlussleitungen, Länge der Zugesicherung kleiner als die kürzeste Leitungslänge/Schlauchlänge des Gerätes, Technische Daten Nutzfüllmenge 60 l Abmessungen Länge ca. 800 mm Breite ca. 850 mm Breite mit Bügelgriff und Rammschutz ca. 1000 mm Arbeitshöhe 900 mm Material (Werkstoff-Nr.) Abdeckung mind. 1.4301 Gehäuse mind. 1.4301 Tragekonstruktion mind. 1.4301. Deckel mind. 1.4301 Außenkessel mind. 1.4301 Innenkessel mind. 1.4404 Beheizung elektrisch Anschlusswert, Nennheizleistung ca. 16 kW Elektroanschluss 400V 3NPE AC Bauseitig vorhandene Medien Warmwasser DN 20 Kaltwasser DN 20 Elektroenergie 400V 3N AC Sicherheitsentleerhahn min. DN 40. Schutzart IPx5 Fabrikat/Typ: MKN / Optima 850 "Bundeswehrausführung"		
04.02.7	2,00	Stk		
		*** Grundposition 1.0 Schnellkochkessel 80 l, rund, fahbar Schnellkochkessel 80 l, rund, fahbar		
		Nummer in der Geräteliste 18.11 Raum Garküche elektrobeheizt, Nutzfüllmenge 80 l, mit Wasserfülleinrichtung, Gerät nach DIN 18 855, mit BG/GS-Prüfzeichen, fahrbare Ausführung, Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation,		

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
		Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		
		Gerät zum drucklosen Garen in Wasser, zum Garen mit bzw. ohne Kocheinsätze geeignet		
		Ausführung		
		verwindungssteife, selbsttragende, geschlossenen Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden,		
		Abdeckung vorn mit Abkantung, hinten mit Aufkantung,		
		Durch geeignete konstruktive Maßnahmen (z.B. Entwässerungsprofile oder dgl.) soll an der Oberseite auftretendes Wasser und überlaufendes Kochgut gezielt abgeführt werden.		
		In die Abdeckung fugenlos eingeschweißt:		
		Schnellkochkessel, doppelwandig, dampfdicht verschweißt		
		mit federentlastetem ausbalanciertem Klappdeckel, Klappdeckel lose aufliegend, doppelwandig, dicht verschweißt, wärmegeklämt		
		Beheizung durch elektrische Widerstandsheizung des Wasserbades zur Erzeugung von Dampf (Heizmedium) im Zwischenkessel,		
		Heizsystem wartungsfrei oder wartungsarm, manuelles Wassernachfüllen oder manuelles Be- oder Entlüften sollen nicht erforderlich sein,		
		Heizung mit Sicherheitstemperaturbegrenzer,		
		Druckregelung im Kesselzwischenraum durch entsprechende Druckschalter im Gerät, Gerät mit erforderlichen Sicherheitsarmaturen gegen Drucküberschreitungen,		
		stufenlose oder mehrstufige Regulierung der Heizleistung		
		Gerät wärmegeklämt		
		Gerät mit automatischen Be- und Entlüften,		
		mit Manometer/Druckanzeige und Betriebs- und Funktionsanzeige		
		Kochguttemperaturregelung kombiniert mit Leistungswahlschalter mit Kontrollleuchte für Ankoch- (100%), Fortkoch- (40%) und Warmhaltevorgang (22%). Ausgleich der Wärmeabgabe für stilles Sieden,		
		Kesselentleerung über Sicherheitsentleerhahn an der Gerätefront		
		Wasserfülleinrichtung (DN 20) mit deckelbetätigtem Schwenkeinlauf,		
		mit Absperrventilen für Warm- und Kaltwasser,		
		Gerät mit zusätzlichem potentialfreien Kontakt für Betriebsanzeige auf bauseitiger Kontrolltafel, Kontakt innerhalb des Gerätes auf Klemmen geführt		
		Das Gerät soll u.U. an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage angeschlossen werden. Das Gerät muss jedoch auch ohne Anschluss an die Leistungsoptimierungsanlage voll funktionsfähig sein.		
		Gerät mit entsprechender Schnittstelle nach DIN 18875		
		Anschluss an die bauseitigen Anschlüsse mittels Kabel/Leitung und Steckverbinder, Gerät inkl. dieses/dieser Kabel/Leitung und des Steckverbinders		
		Gerät in fahrbarer Ausführung, mit vier Lenkrollen, davon zwei feststellbar,		
		an der Frontseite mit Schiebegriff aus CNS (Rundrohr Dmr. 25 mm),		
		an der Rückseite mit Rammschutz/Abstandshaltern (zur Wand hin),		
		Gerät für Elektroanschluss mittels CEE-Stecker, inkl. Stecker,		
		Kabelausschluss aus vertieft in die Rückwand eingebauter Mulde, Kabllänge 3m,		
		zum Anschluss an die bauseitige Wasserversorgung vorbereitet, inklusive Anschlusschläuchen für Warm- und Kaltwasser, Anschlusschläuche mit Schnellkupplungen und Stecknippel		
		Schlauchauslass aus vertieft in die Rückwand eingebauter Mulde, Schlauchlänge 2m,		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Gerät mit Aufwickelvorrichtung für die Anschlussleitungen/ schläuche, Gerät anschlussfertig mit erforderlichen Anschlussschläuchen und Anschlussleitungen, Gerät mit an der Rückseite befestigter Zugsicherung (Kette oder Drahtseil aus CNS), Zugsicherung mit Karabinerhaken zur Befestigung an der bauseitigen Installationswand, Länge der Zugesicherung kleiner als die kürzeste Leitungslänge/Schlauchlänge des Gerätes, Technische Daten Nutzfüllmenge >=80 l Abmessungen Länge ca. 800 mm Breite ca. 850 mm Breite mit Bügelgriff und Rammschutz ca. 1000 mm Arbeitshöhe 900 mm Material (Werkstoff-Nr.) Abdeckung mind. 1.4301 Gehäuse mind. 1.4301 Tragekonstruktion mind. 1.4301. Deckel mind. 1.4301 Außenkessel mind. 1.4301 Innenkessel mind. 1.4404 Beheizung elektrisch Anschlusswert, Nennheizleistung ca. 21 kW Elektroanschluss 400V 3NPE AC Bauseitig vorhandene Medien Warmwasser DN 20 Kaltwasser DN 20 Elektroenergie 400V 3N AC Sicherheitsentleerhahn min. DN 40. Schutzart IPx5 Fabrikat/Typ: MKN / Optima 850 "Bundeswehrausführung"		
04.02.8	2,00	Stk		
		Elektroherd, Induktion, fahrbar Elektroherd, Induktion, fahrbar Nummer in der Geräteliste 18.12/13 Raum Garküche Elektrisch beheizt mit Glaskeramik-Großkochfeld mit 4 Heizzonen, fahrbare Ausführung, Gerät nach DIN 18 851 Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Ausführung		
		Achtung: Punkt "Vorbemerkungen" und Einrichtungsplan sind bei der Kalkulation, Angebotsabgabe und Ausführung der Leistungen zu beachten!		
		verwindungssteife, selbsttragende, geschlossenen Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden,		
		Abdeckung vorn mit Abkantung, hinten mit Aufkantung,		
		Durch geeignete konstruktive Maßnahmen (z.B. Entwässerungsprofile oder dgl.) soll an der Oberseite auftretendes Wasser und überlaufendes Kochgut gezielt abgeführt werden.		
		Abdeckung vorn mit Abkantung, hinten mit Aufkantung,		
		Durch geeignete konstruktive Maßnahmen (z.B. Entwässerungsprofile oder dgl.) soll an der Oberseite auftretendes Wasser gezielt abgeführt werden.		
		in die Abdeckung eingebaut Glaskeramik-Großkochfeld mit 4 Kochzonen, diese Platten mit 7-Takt-Schalter, oder stufenlos thermostatisch geregelt, Kochzonen mit Überhitzungsschutz und elektronischer Topferkennung		
		Im Unterbau:		
		Schalter für Herd in der Frontblende		
		Anzeigen der Betriebszustände mit Leuchten,		
		offener Schrankraum (H2) mit höhenverstellbarem Ablagebord,		
		Gerät inklusive aller erforderlicher Schaltschütze.		
		Gerät für Elektroanschluss mittels CEE-Stecker, inkl. Stecker,		
		Kabelausschluss aus vertieft in die Rückwand eingebauter Mulde, Kabllänge 3m,		
		Gerät strahlwassergeschützt ausgeführt		
		Gerät in fahrbarer Ausführung, mit vier Lenkrollen, davon zwei feststellbar,		
		an der Frontseite mit Schiebegriff aus CNS (Rundrohr Dmr. 25 mm),		
		an der Rückseite mit Rammschutz/Abstandshaltern (zur Wand hin),		
		Gerät mit an der Rückseite befestigter Zugsicherung (Kette oder Drahtseil aus CNS), Zugsicherung mit Karabinerhaken zur Befestigung an der bauseitigen Installationswand,		
		Länge der Zugsicherung kleiner als die kürzeste Leitungslänge des Gerätes,		
		Technische Daten		
		Abmessungen		
		Länge ca. 800 mm		
		Breite ca. 850 mm		
		Breite mit Bügelgriff und Rammschutz ca. 1000 mm		
		Arbeitshöhe 900 mm		
		Material (Werkstoff-Nr.)		
		Abdeckung mind. 1.4301		
		Gehäuse mind. 1.4301		
		Tragekonstruktion mind. 1.4301.		
		Kochfeld Glaskeramik		
		Beheizung elektrisch		
		Anzahl der Kochzonen 4		
		Leistung je Kochzone 5 k		

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Anschlusswert 20 kW		
		Elektroanschluss 400V 3NPE AC		
		Schutzart IPx5		
		Fabrikat/Typ: MKN / Optima 850 "Bundeswehrausführung"		
	1,00	Stk		

Gesamtbetrag: _____

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

05 **Sonstige Leistungen**

05.01 **Stundenlohnarbeiten**

STUNDENLOHNARBEITEN

STUNDENLOHNARBEITEN

Stundenlohnarbeiten werden nach Stundenverrechnungssätzen, in denen Lohn- und Gehaltskosten, Lohn- und Gehaltsnebenkosten, Sozialkassenbeiträge, Vermögenswirksame Leistungen und Gewinn enthalten sind, vergütet.

Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit sowie Erschwerniszuschläge sind nicht in die Stundenverrechnungssätze mit einzubeziehen, sondern - sofern sie nicht schon als Teilleistungspositionen im Leistungsverzeichnis enthalten sind - im Bedarfsfall zu vereinbaren und gesondert nachzuweisen.

Der Bieter erklärt, dass der Stundenverrechnungssatz unter Beachtung der preisrechtlichen Vorschriften ermittelt wurde und unabhängig von der Anzahl der abgerechneten Stunden gilt.

Stundenlohnarbeiten werden nur vergütet, wenn deren Ausführung von der Bauleitung angeordnet wurde (zu § 2

Nr. 10 VOB/B).

05.01.10 **Stundenlohn Obermonteur**

Stundenlohn Obermonteur

Im Stundenlohn sind Arbeiten nur auf besondere Anordnung des AG auszuführen.

Die Leistungen sind mit einem ca. Arbeits- und Materialaufwand bei der Bauleitung vor Ausführung einzureichen.

Es sind Verrechnungssätze anzubieten, in denen unaufgegliedert Lohnkosten, anteilige Sozialkosten, Wagnis und Gewinn, Lohnnebenkosten sowie allgem.

Geschäftskosten (Fahrkosten, Wegegelder u. ä.) enthalten sind.

Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags und Feiertagsarbeit sind nicht einzubeziehen.

Verrechnungssatz für: Obermonteure

1,00 h

05.01.20 **Stundenlohn Monteure/Facharbeiter**

Stundenlohn Monteure/Facharbeiter

Im Stundenlohn sind Arbeiten nur auf besondere Anordnung des AG auszuführen.

Die Leistungen sind mit einem ca. Arbeits- und Materialaufwand bei der Bauleitung vor Ausführung einzureichen.

Es sind Verrechnungssätze anzubieten, in denen unaufgegliedert Lohnkosten, anteilige Sozialkosten, Wagnis und Gewinn, Lohnnebenkosten sowie allgem.

Geschäftskosten (Fahrkosten, Wegegelder u. ä.) enthalten sind.

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
		Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags und Feiertagsarbeit sind nicht einzubeziehen. Verrechnungssatz für: Facharbeiter/Monteure		
05.01.30	5,00	h Stundenlohn Hilfskräfte Stundenlohn Hilfskräfte Im Stundenlohn sind Arbeiten nur auf besondere Anordnung des AG auszuführen. Die Leistungen sind mit einem ca. Arbeits- und Materialaufwand bei der Bauleitung vor Ausführung einzureichen. Es sind Verrechnungssätze anzubieten, in denen unaufgegliedert Lohnkosten, anteilige Sozialkosten, Wagnis und Gewinn, Lohnnebenkosten sowie allgem. Geschäftskosten (Fahrkosten, Wegegelder u. ä.) enthalten sind. Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags und Feiertagsarbeit sind nicht einzubeziehen. Verrechnungssatz für: Helfer/Hilfskräfte	_____	_____
	5,00	h	_____	_____

Gesamtbetrag: _____

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

05.02 **Dokumentation**

05.02.10 **Dokumentation**

Dokumentation

Umfang und Format:

Die Zeichnungen sind in Papierform farbig _3_-fach zu übergeben, die restlichen Unterlagen in Papierform schwarz/ weiß _3_-fach.

Neben der Papierform sind alle genannten, durch den AN

erstellten Unterlagen als Dateien in einem Austauschformat (digital, gemäß Vorgabe des AG) dem AG zur Verfügung zu stellen.

Die Dokumentation ist parallel zur Ausführung der Bauleistung zu erstellen und fortzuschreiben.

Bis spätestens 21 Tage vor Abnahme der Bauleistung ist die Bestandsdokumentation komplett vom Auftragnehmer an den Auftraggeber zu übergeben.

Für fertig gestellte Anlagenteile/ -bereiche, die in Betrieb genommen werden können, hat der Auftragnehmer 7 Tage nach Aufforderung durch den Auftraggeber diesen Teil der Dokumentation zu übergeben.

Hinweis:

Diese Position beinhaltet auch Grund- und Nebenleistungen

nach der VOB/ Teil C, die bei der Bildung des EP entsprechend

zu berücksichtigen sind.

Neben sämtlichen Bedienungs- und Wartungsanweisungen, sowie Anlagenbeschreibungen und Bestandszeichnungen sind folgende Unterlagen zu liefern:

Errichtererklärung,

EG-Konformitätserklärungen,

Ersatzteillisten,

Abnahmebescheinigungen von Sachverständigen (soweit erforderlich),

Protokoll zur Funktionsprüfung,

Bestätigung der geforderten Materialqualitäten,

Nachweis des Spritzwasserschutzes im Sinne der VDE 0470 § 22 durch GS- VDE - Zeichen - Genehmigung,

Verzeichnis der Geräte, die einer wiederkehrenden Prüfung zu unterziehen sind,

Liste der Wartungsarbeiten und Wartungsintervalle für die einzelnen Geräte,

Nachweis erfolgreicher Probetrieb,

1,00 Psch

Gesamtbetrag: _____

Pos-Nr. (Pos-Nr.)	Menge	Einheit	Einheitspreis in EUR	Gesamtpreis in EUR
05.03	Einweisung, Probekochen			
05.03.1	Einweisung, Probekochen			
	Einweisung, Probekochen			
	Beteiligung am "Probekochen"			
	Die Abnahme der Küchentechnik durch den Auftraggeber erfolgt gemäß ZTV erst, wenn die Funktion und Leistung der Geräte durch einen Probetrieb im Beisein eines von der jeweils zuständigen Wehrbereichsverwaltung bzw. des BVDLZ zu benennenden Sachkundigen nachgewiesen wurde (siehe ZTV).			
	Für diesen Probetrieb im Beisein des Sachkundigen hat der Auftragnehmer unabhängig von sonstigen Festlegungen in diesem Leistungsverzeichnis und zusätzlich dazu seine Beteiligung personell sicherzustellen.			
	1,00	Psch	_____	_____

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

Zusammenstellung

01		Remontage von Bestandsgeräten		
01.01		Remontage von Bestandsgeräten		
02		Edelstahlmöbel und Geräte		
02.01		Edelstahlmöbel		
03		Spültechnik		
03.01		Geschirrspüle		
04		Thermische Geräte		
04.01		Installationswände		
04.02		Thermisch Geräte		
05		Sonstige Leistungen		
05.01		Stundenlohnarbeiten		
05.02		Dokumentation		
05.03		Einweisung, Probekochen		

Summe:

USt 0,00 %:

Summe Brutto (ohne Nachlass): _____

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