Inhaltsverzeichnis

01 LV Küchentechnische Anlagen

Nr.	Bezeichnung	Seite
	Deckblatt des Leistungsverzeichnisses	
	1.0 Allgemeine Vorbemerkungen	2
	2.0 Funktionsbeschreibung und Anlagen	6
	3.0 Technische Vorbemerkungen Küchentechnik	7
0	**Titel Ausführungsbeschreibungen**	**13**
1	**Titel Anlieferung**	**24**
2	**Titel Vorbereitung**	**25**
3	**Titel Speisenausgabe**	**28**
4	**Titel Spülküche**	**35**
5	**Titel Fahrbare Geräte**	**42**
6	**Titel Ganztagsküche**	**44**
7	**Titel Sonstiges**	**50**
8	**Titel Wartung**	**54**
	Zusammenfassung der Gliederungspunkte	**56**

01 LV Küchentechnische Anlagen

1.0 Allgemeine Vorbemerkungen

1.0 Allgemeines

1.1 Baumaßnahme
Die Stadt Hemmingen erhält für die Wäldchenschule Arnum einen Erweiterungsneubau, der neben Ganztagsräumen auch eine Mensa beinhaltet. Im Zuge dieser Maßnahme wird als Vorabmaßnahme ein separat stehendes Bestandsgebäude komplett abgebrochen. Der eingeschossige Verwaltungstrakt des Schulgebäudes wird in einem 2.Bauabschnitt abgebrochen und erhält einen Neubau. Des Weiteren wird für den Zeitraum der Baumaßnahme eine Interimsanlage errichtet.

1.2 Ausschreibungsunterlagen
Der Bieter ist verpflichtet, die Ausschreibungsunterlagen, Texte und ggf. Zeichnungen lt. Inhaltsverzeichnis auf Vollständigkeit zu überprüfen. Konstruktionsmerkmale und Beschreibungen, die auf bestimmte Hersteller/ Anbieter schließen lassen, auch wenn diese nicht benannt werden, dienen lediglich der Erläuterung des geforderten Konstruktionsprinzips und sind grundsätzlich unter dem Vorbehalt "oder gleichwertiger Art" zu betrachten. Die Gleichwertigkeit ist durch Nachweise und Muster auf Verlangen des Auftraggebers zu belegen. In Ergänzung zu VOB/B §1 gelten die der Ausschreibung beiliegenden Zeichnungen als Vertragsbestandteil und Kalkulationsgrundlage, bei Widersprüchen gilt die Leistungsbeschreibung vorrangig.

2.0 Baubeschreibung

2.1 Bestand
Auf dem Grundstück befinden sich mehrere Bestandsgebäude der Wäldchenschule Arnum. Diese befinden sich im rückwärtigen Bereich des Grundstückes und beinhalten den eingeschossigen Verwaltungstrakt, den zweigeschossigen Klassenraumtrakt, sowie eine eingeschossige Interimsanlage. Im vorderen Bereich des Grundstückes befindet sich das mit dem Klassenraumtrakt verbundene Hortgebäude, ein Mehrfamilienwohnhaus, sowie die Sporthalle, welche für die Kinder zugänglich bleiben muss. Die Baumaßnahme findet parallel zum laufenden Schulbetrieb statt.

2.2 Vorbereitende Maßnahmen
Im rückwärtigen Teil des Grundstücks wird vor Beginn der Sanierungsarbeiten eine Interimsanlage für die temporäre Unterbringung von Horträumen, zzgl. Verwaltung und Nebenräumen errichtet. Im rückwärtigen Teil des Grundstückes hinter dem Verwaltungstrakt wird eine Erweiterung der Pausenfläche mit neuen Wegen und Spielgeräten erstellt.

2.3 Baugrundstück
Lage: Wäldchenschule Arnum, Klapperweg 18, 30966 Hemmingen
Das Baugrundstück befindet sich in nordöstlicher Randlage des Ortsteils Arnum. Die Größe der Liegenschaft beträgt aufgrund einer Vereinigungsbaulast ca. 28.650 m². Die für die Pausenflächen angemietete Pachtwiese umfasst eine Fläche von ca. 1.500 m².

01 LV Küchentechnische Anlagen

1.0 Allgemeine Vorbemerkungen

Bodengutachten:
Es liegt ein Gutachten mit Beurteilung des Baugrundes und der Gründung mit abfalltechnischer Zuordnung vor.

Kampfmittelfreigaben:
Nach durchgeführter Luftbildauswertung wird keine Kampfmittelbelastung vermutet. Ein Bereich ist aufgrund einer Waldfläche nicht auswertbar. Die Betrachtung der Umgebung lässt keine Kampfmittelbelastung vermuten. Es wurde keine Sondierung durchgeführt. Die Fläche wurde nicht geräumt.

Besichtigung:
Eine Besichtigung vor Angebotsabgabe wird dringend empfohlen, Nachforderungen aufgrund von fehlender Ortskenntnis werden ausgeschlossen. Das Gelände ist frei zugänglich. Um Anmeldung beim Schulhausmeister unter Tel. 05101-9277-1 wird gebeten.

3.0 Baustelle

3.1 Zufahrt
Die Erschließung erfolgt über die Straße 'Klapperweg' in den rückwärtigen Teil des Grundstücks. Die Leistung findet parallel zum laufenden Schulbetrieb statt. Anlieferungen sind grundsätzlich mit der örtlichen Bauüberwachung abzusprechen, zu folgenden Zeiten ist wegen des An- und Abfahrtverkehrs der Schüler besondere Vorsicht geboten und es darf kein Lieferverkehr stattfinden
- Schulbeginn von 07:45 bis 08:15 Uhr
- Schulende 12:50 bis 13:20 Uhr
- Ganztagsende 15:50 bis 16:20 Uhr.

Die Zufahrt zur Baustelle ist beengt. Mit Erschwernissen bei der Anfahrt mit größeren Fahrzeugen muss gerechnet werden. Dies ist bei der Kalkulation zu berücksichtigen. Es ist auf dem Baufeld und der Baustelleneinrichtungsfläche mit beengten Platzverhältnissen zu rechnen. Private Fahrzeuge von Handwerkern dürfen auf dem Gelände der Grundschule nicht abgestellt werden.

3.2 Arbeitszeiten
Die Arbeiten dürfen nur werktags in der Zeit von 7.00 - 18.00 Uhr durchgeführt werden. Außerhalb der vorgenannten Zeiten wird die Baustelle videoüberwacht, zur Vermeidung falscher Alarme sind begründete Ausnahmen rechtzeitig, mind. 10 Arbeitstage vorher, bei der vom AG beauftragten Bauüberwachung schriftlich zu melden. Die Kosten aus einem Alarmhandling aufgrund nicht gemeldeter und freigegebener Änderungen werden an den Verursacher weitergegeben.

3.3 Baustelleneinrichtung, Baustrom-/ Bauwasserversorgung / Abwasser

3.3.1 Baustelleneinrichtung
Das Einrichten, Vorhalten und Räumen der Baustelle einschließlich der Geräte und dergleichen für sämtliche in der

01 LV Küchentechnische Anlagen

1.0 Allgemeine Vorbemerkungen

Leistungsbeschreibung enthaltenen Leistungen ist in die Einheitspreise einzukalkulieren.

3.3.2 Baustrom
Die Baustromentnahme erfolgt über eine vom Auftraggeber bereitgestellte Elektrozuleitung. Die Zuleitung ist in der Niederspannungshauptverteilung mit 125A abgesichert, insgesamt stehen für die Baustelle maximal 22 kW zur Verfügung.
Vorhandener Baustromverteiler Baustelle:
1x63A /400V, 4x32A /400V, 2x16A /400V, 6x230A /230V

Die Lage der Verteiler ist dem Baustelleneinrichtungsplan zu entnehmen. Der AN ist dafür verantwortlich, eine eigenständige Baustromunterverteilung zu installieren und zu betreiben. Die Baustrom-Unterverteilung ist täglich zum Feierabend durch den AN zu verschließen. Der AN ist für einen sparsamen Verbrauch in seinem Tätigkeitsbereich verantwortlich. Die Baustromverbräuche sind mittels geeichtem Zähler zu erfassen und wöchentlich der Bauüberwachung schriftlich zu übermitteln. Dies ist eine Teilleistung des AN.

3.3.3 Baubeleuchtung
Der AN ist dafür verantwortlich, eine geeignete und vorschriftsmäßige Beleuchtung im und außerhalb der Gebäude im jeweiligen Arbeitsbereich bereitzustellen und zu unterhalten. Die Kosten hierfür werden nicht gesondert vergütet.

3.3.4 Bauwasserversorgung
Brauchwasser für die Aufbereitung von Baustoffen und zur Reinigung wird bauseits zur Verfügung gestellt. Für das Heranführen an den Arbeitsplatz hat der Auftragnehmer selbst zu sorgen und die Kosten dafür in die Einheitspreise ein zu kalkulieren. Farbreste und Reinigungsflüssigkeiten, Baustoffe, Baumaterialien und kontaminierte Stoffe bzw. Flüssigkeiten dürfen in keinem Fall in das Abwassersystem eingeleitet werden, sondern müssen entsprechend ihres Abfallartenschlüssels fachgerecht gelagert und entsorgt werden. Bei Nichteinhaltung übernimmt der AN die Entsorgungskosten.

3.3.5 Sanitäre Anlagen, Pausenräume
Sanitäre Einrichtungen werden bauseits zur Verfügung gestellt. Material- und Pausenräume sind Sache des AN und werden nicht gesondert vergütet. Die zur Verfügung stehende Stellfläche für Standard Container siehe Baustelleneinrichtungsplan.

3.4 Baustellenreinigung
Die Reinigung und Beräumung der Arbeitsplätze ist ausschließlich Sache der Auftragnehmer. Die Baustelle ist besenrein zu hinterlassen. Wird dieser Verpflichtung zur Baustellenreinigung nicht nachgekommen, ist der AG berechtigt, die Reinigung und Entsorgung auf Kosten des AN durchführen zu lassen. Verunreinigungen, die sich aus dem Baubetrieb ergeben, sind umgehend, d. h. am Tage ihres Entstehens, zu beseitigen. Die als Baustellenzufahrt genutzten Straßen sind täglich gründlich zu reinigen.

01 LV Küchentechnische Anlagen

1.0 Allgemeine Vorbemerkungen

3.5 Musikabspielgeräte
Musikwiedergabegeräte, Rundfunkgeräte etc. sind grundsätzlich auf der Baustelle nicht gestattet. Darunter fällt auch die Nutzung von mobilen Telekommunikationsgeräten (Smartphones etc.) als Abspielgerät. Die Vorgaben der BG zur Arbeitssicherheit sind zu beachten.

3.6 Lärmschutz
Die Vorschriften und Regeln der TA-Lärm sowie der 32. BImSchV (Geräte- und Maschinenlärmschutzverordnung) sind zwingend einzuhalten. Es gilt der Immissionsrichtwert tagsüber 45 dB (A) gem. Ziffer TA-Lärm 6.1f
Die Vermeidung bzw. die Reduzierung von Baulärm ist als vorrangig zu betrachten.

Es ist besondere Rücksicht auf die umgebende Wohnbebauung zu nehmen. Nachweise für die Einhaltung der Emissions- und Immissionsrichtwerte sind von den Auftragnehmern (AN) auf Verlangen vorzulegen.

4.0 Baudurchführung

4.1 Bauleitung des Auftragnehmers
Der Auftragnehmer hat für seine Arbeiten einen deutschsprachigen Projekt- / Bauleiter und eine deutschsprechende Aufsichtsperson schriftlich zu benennen. Die Verkehrssprache auf der Baustelle ist deutsch.

4.2 Bautagesberichte / Arbeitsberichte
Der AN hat arbeitstägliche Bautagesberichte zu führen. Sie müssen alle Angaben enthalten, die für die Ausführung und Abrechnung des Auftrages von Bedeutung sein können. Die Bautagesberichte sind wöchentlich, jedoch spätestens zur Rechnungslegung in Kopie zu übergeben.

5.0 sonstige Allgemeine und technische Unterlagen
Unterlagen, die der AN nach dem Vertrag oder zum Nachweis der vertragsgemäßen Leistungserfüllung beizubringen hat, sind mind. 1 Woche vor der Abnahme vollständig als pdf-Datei bei der Bauleitung des AG einzureichen.
Spätestens zur Schlussrechnungslegung sind die Unterlagen 1-fach in Papierform vorzulegen.
Die termingerechte Übergabe der Unterlagen ist Voraussetzung für die Durchführung der Abnahme.
Hierzu gehören insbesondere:
- Prüfzeugnisse, Zulassungen
- Fachunternehmererklärungen

6.0 Abnahmen
Für die ausgeschriebenen Leistungen wird eine förmliche Abnahme verlangt. Der Abnahmetermin ist mit entsprechendem Vorlauf abzustimmen.

01 LV Küchentechnische Anlagen

2.0 Funktionsbeschreibung und Anlagen

Für die Mittagsversorgung der Schüler wird im Neubau der Grundschule Arnum eine Mensa eingerichtet.
Als Planungsgrundlage wird von max. 360 Verpflegungsteilnehmern ausgegangen, welche in drei Durchgängen versorgt werden sollen.

Die Planung sieht eine Anlieferung von fertigen Speisen (nach Cook & Hold - Verfahren) durch den Caterer vor, welche bis zur Ausgabe in den Transportbehältnissen warmgehalten werden.
Es gibt eine kleine Vorbereitungszeile für kalte Speisen, welche in Kühlschränken aufbewahrt werden können.

Die Versorgung der Verpflegungsteilnehmer erfolgt im Bedienungssystem ohne Tabletts. Neben dem klassischen Bedienungssystem ist auch ein Schüsselsystem möglich. Hierbei wird im Klassenverbund gespeist und die Speisenkomponenten in geeignetem Geschirrgut auf den Tischen gestellt.
Wasser und Besteck werden vom Personal am Tisch eingedeckt.

Die Schüler räumen Ihr schmutziges Geschirr auf Abräumwagen, welche dann zum Transport in die Spülküche verwandt werden. Für die Spülküche ist eine Doppelkorb-Haubenspülmaschine mit Zu- und Ablauftisch vorgesehen.

Für die Speisenabfälle ist kein Nassmüllkühler eingeplant. Die Abfälle werden täglich vom Caterer mitgenommen und in dessen Zentrale entsorgt. Putzmittel finden in einem dafür vorgesehenen Schrank in der Spülküche Platz.

Die beiliegenden Zeichnungen sind Bestandteil der Ausschreibung:

Plan Nr. 00A0499G01D vom 06.10.2026
Plan Nr. 00A0499G02D vom 06.10.2026

01 LV Küchentechnische Anlagen

3.0 Technische Vorbemerkungen Küchentechnik

3.00.00
Die Technischen Vorbemerkungen umfassen die nachfolgend aufgeführten technischen Ausbaugewerke. Grundlage der Ausschreibung ist die VOB, die ohne Einschränkungen Gültigkeit behält. Bei Nachträgen oder Zusatzlieferungen und -leistungen sind diese anzuwenden.

3.01.00 Vorschriften, Richtlinien, Normen

3.01.01
Vertragsbestandteil sind alle auf die Vertragsleistung zu beziehenden Europanormen, nachgeordnete DIN- Normen, VDI- und VDE-Richtlinien, DVGW -Richtlinien, Arbeitsstättenverordnung, Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften, Ministerialerlässe und die DGUV 110-003 und BGV D4 sowie die anerkannten Regeln der Technik.

Die örtlichen bauaufsichtlichen Vorschriften sowie die Vorschriften der Berufsgenossenschaft und des Gewerbeaufsichtsamtes bzw. des Amtes für Arbeitsschutz sind der Geräteausführung und den Installationsanschlüssen zugrunde zu legen. Verbindlich sind die Sicherheitsregeln für Küchen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, die in allen Punkten einzuhalten sind.

Alle Gerätschaften müssen über das CE-Kennzeichen verfügen.

3.01.02
Alle Geräte müssen bei Lieferung dem neuesten Stand der Technik entsprechen und allen Anforderungen der Sauberhaltung und Hygiene genügen. Insbesondere müssen die Geräte einwandfrei gereinigt werden können. Stöße und Fugen zwischen den Teilen sind so auszuführen, dass keine Feuchtigkeit oder Schmutz eindringen kann.

3.01.03
Sollte der Bieter bei der Angebotsausarbeitung feststellen, dass im Leistungsverzeichnis Forderungen beschrieben sind, die konstruktiv oder aus Sicherheitsgründen nicht durchführbar sind bzw. den örtlichen Vorschriften widersprechen, so hat er unverzüglich vor Angebotsabgabe darauf hinzuweisen.

3.01.04
Die in der Projektzeichnung zum Leistungsverzeichnis vorgesehene Platzierung aller beschriebenen Geräte ist verbindlich. Bei allen Circa-Angaben sollen Maßabweichungen vermieden werden. Unabdingbare Maßabweichungen sind vom Bieter vorab als Bieterfrage zu stellen und zu erläutern.

3.01.05
Auswahl der Hersteller
Alle Bauteile sind nach qualitativen und energiewirtschaftlichen Gesichtspunkten auszuwählen und einzubauen. Alle Geräte und Anlagenteile sind mit dem zum einwandfreien Dauerbetrieb notwendigen Zubehör auszurüsten. Für sämtliche Anlagenteile sind Dichtungs- und Befestigungsmaterialien einzukalkulieren.

3.01.06

01 LV Küchentechnische Anlagen

3.0 Technische Vorbemerkungen Küchentechnik

Für tragende Dübelverbindungen sowie für Montagen an Decken dürfen nur Metalldübel mit Zwangsspreizung eingesetzt werden. Es dürfen nur bauaufsichtlich genehmigte Dübel mit Zulassungsbescheid Verwendung finden. In Brandschutzwänden oder -decken dürfen nur Dübel und Schrauben verwendet werden, die für die entsprechende Brandschutzklasse verwendet werden dürfen.
Sämtliche küchentechnische Einrichtungen, wie Wandanschlussschienen etc., die an Wand oder Decke befestigt werden, müssen mit zugelassenen Dübeln passend zu der raumhohen Abdichtung der Architektur (z. B. W3-I mit chemischer Beständigkeit) montiert werden. Die bauaufsichtliche Zulassung des Dübels ist vor Montage dem Auftraggeber nachzuweisen. Eine Abstimmung mit dem Auftraggeber muss zwingend vor der Montage erfolgen.

3.01.07
Der Gebrauch chemischer Baustoffe setzt eine absolute Lebensmittelunbedenklichkeit voraus. Technische Datenblätter sind zur Freigabe vor der Verwendung bei der Fachbauleitung zu hinterlegen.

3.02.00
Ausführungsunterlagen

3.02.01
Die nachfolgend aufgeführten Unterlagen sind vom Auftragnehmer zu liefern. Die Kosten der Unterlagen sind in die Einheitspreise einzurechnen: - Montage-Zeichnungen, dazu gehören z. B. - Detailpläne - Anlagenschemata - Stromlaufpläne - Steuer- und Schaltpläne.

Montagezeichnungen sind innerhalb von 3 Wochen nach Auftragserteilung im Maßstab 1:25 mit allen Angaben und genauer Vermassung beim Auftraggeber vorzulegen. Erforderliche bauseitige Gerätesockel sind deutlich zu kennzeichnen und zu vermaßen. Wandabwicklungen und Schnitte sind auf Anforderung vorzulegen.
Durchbrüche und Sockel sind im Maßstab 1:50 innerhalb 3 Wochen nach Auftragserteilung in die Montagepläne einzutragen und auf Rohwände und Gebäudeachsen zu vermaßen. Werkzeichnungen (Montagepläne), sind - soweit erforderlich gemeinsam mit dem Fachplaner - mit allen beteiligten Gewerken, wie HLS+MSR und ELT, zu koordinieren.

Die Anlage der Zeichnungen mit Layerstruktur, Schriften, Linienstärken und Farben sind gemäß des vom Bauherrn vorgegebenen CAD-Pflichtenheftes auszuführen.

Zeichnungen sind 2-fach und auf CD im Format *.DXF oder *.DWG und *.PDF, zur Prüfung und Freigabe der Ausführung den vom Auftraggeber beauftragten Fachingenieuren und dem Architekten sowie dem Bauherrn vorzulegen. Sie müssen eine vollständige Wiedergabe der vom Auftragnehmer zu liefernden Anlagen einschl. der zur Funktion notwendigen erforderlichen Lieferungen in leicht erkennbarer Form enthalten. Die zu erstellenden Unterlagen müssen das Projekt kennzeichnen, sind zu nummerieren und vom Auftragnehmer zu unterzeichnen. Sie müssen den vereinbarten Verteilerschlüssel ausweisen.

Geänderte Unterlagen sind kenntlich zu machen und mit Index zu versehen.

01 LV Küchentechnische Anlagen

3.0 Technische Vorbemerkungen Küchentechnik

Die eingetragenen Anlagenteile sind mit den Positionsnummern des Leistungsverzeichnisses zu versehen. Sie sind maßstäblich und mit Bezugsmaßen zum Baukörper einzutragen. Es werden nur deutsche Bezeichnungen, genormte Symbole und genormte Farbkennzeichnungen zugelassen. In die Montageunterlagen sind alle Daten einzutragen, die zur Beurteilung der Anlage, zur Identifikation von Bauteilen und zum Erkennen von funktionalen Zusammenhängen erforderlich sind. Die Angaben in den Montageunterlagen sind u. a.: - Anlagenbezeichnung - Gerätetypen, -größen und -bezeichnungen - Leistungen von Geräten und Anlagenteilen - Kennzeichnung der Betriebsmittel - Schwitzwasserabläufe, Überläufe - Abläufe von Geräten.

Die Werkstatt- und Montagepläne des Auftragnehmers werden vor Beginn der Ausführung mit dem Auftraggeber abgestimmt. Hierfür sind zusätzlich 3 Wochen Bearbeitungszeit zu berücksichtigen. Die Haftung für eine einwandfreie Funktion und Bemessung der Anlagen durch den Auftragnehmer wird dadurch jedoch nicht eingeschränkt.

3.03.00 Nebenleistungen
Die aufgeführten Leistungen der Technischen Vorbemerkungen Küchentechnik sind in die Einheitspreise einzukalkulieren, wenn im Leistungsverzeichnis dafür keine gesonderte Position enthalten ist. Vom Auftragnehmer zusätzlich zu erbringende Nebenleistungen im Sinne der VOB/Teil C sind u. a.:

3.03.01
Schallleistungspegel der Maschinenteile sind auf Anforderung dem Akustiker zur Verfügung zu stellen. Eventuelle Messungen vor Ort werden separat abgerechnet.

3.03.02
Leistungen anderer Gewerke
Der Auftragnehmer erstellt alle Vorgaben, die zur Komplettierung seiner angebotenen Leistungen erforderlich sind. Die Arbeiten werden nur dann ausgeführt, wenn die Montageunterlagen dieser Nebenarbeiten genehmigt vorliegen. Im Wesentlichen sind das folgende Arbeiten: - Herstellen von Fundamenten - Heranführen von Kraftstromkabeln - Schließen von Schächten - Herstellen von Trennwänden und Decken - Rohbauarbeiten wie z. B. Schließen von Durchbrüchen - Eindichtarbeiten
unter Berücksichtigung der Brandabschnitte in Decken und Wänden.

3.03.03
Inbetriebnahme, Funktionsnachweis
Der Auftragnehmer führt unmittelbar nach Inbetriebnahme der Anlagen die Funktionskontrollen aller Anlagenteile in Anwesenheit des Auftraggebers bzw. des von ihm abgesandten Bedienungspersonals durch.

3.03.04
Das Anschließen der Geräte an die bauseitig zur Verfügung gestellten Medienanschlusspunkte Sanitär (Eckventil) und Elektro (Anschluss- oder Steckdose) erfolgt durch den Auftragnehmer. Mit den Montage- und Installationsplänen sind dafür Anschlusspläne zu liefern. Der korrekte Anschluss Sanitär, Elektro, Lüftung ist vom Auftragnehmer schriftlich zu bestätigen. Die Gewährleistung für die Geräte verbleibt beim Auftragnehmer.

01 LV Küchentechnische Anlagen

3.0 Technische Vorbemerkungen Küchentechnik

3.04.00
Revisionsunterlagen für Inspektion, Wartung und Bedienung in Ergänzung der VOB Teil C

Wird als gesonderte Position ausgeschrieben.

3.05.00
Angebot, Vorbereitung und Ausführung

3.05.01
Zur Angebotswertung sind nach Aufforderung zu allen offerierten Geräten 1-fach Prospekte, Abbildungen oder Zeichnungen mit genauen technischen Angaben vorzulegen.

3.05.02
Die angebotenen Geräte müssen vollständig und funktionsfähig sein. Evtl. Bietersystembedingte zusätzlich erforderliche Lüftungsgitter, Anschlussleisten, Sockelblenden o. ä. sind in die Angebotspreise einzurechnen. Hierzu gehören auch sämtliche Montagematerialien und Wand- bzw. Deckenabhängungen. Sichtbare Abhängungen sind durch CrNi-Rohre zu verkleiden.

3.05.03
Nachträgliche Forderungen bleiben unberücksichtigt. Das Gleiche gilt für alle in der Beschreibung nicht erwähnten Teile, die für die einwandfreie Funktion der Anlage/Geräte herstellerbedingt erforderlich sind.

3.05.04
Verbindende Kabel- und Rohrleitungen innerhalb von Geräten sind zusammenzuführen und bis ca. 200 mm vor den bauseits verlegten Anschluss zu legen. Rohrleitungen sind mit einer Verschraubung zu versehen. Diese Leistung ist in die Einheitspreise einzurechnen.

3.05.05
Sämtliche Anlagenteile, wie Schalt-, Schutz-, Steuer- und Anzeigegeräte, und Rohrleitungen müssen dauerhaft beschriftet oder beschildert werden. Sie kennzeichnen eindeutig Anlage, Geräte, Leistung, Funktion. Typenschilder sind mit allen erforderlichen Kenndaten zu versehen und so anzubringen, dass sie beim montierten Gerät ohne Demontage von Teilen zu lesen sind. Soweit in der Position nicht anders beschrieben sind Bezeichnungsschilder aus Zweischichtstoff z. B. Resopal herzustellen. Die Befestigung hat durch Schrauben zu erfolgen.

3.05.06
Kontroll- und Steuergeräte, wie Thermometer, Druckanzeiger o. ä., erhalten Markierungen, die den normalen und abnormalen Bereich kennzeichnen.

3.05.07
Alle Geräte oder Teile der Lieferung müssen als Ausführungszeichnung M 1:25 beim Auftraggeber vorgelegt werden. Erst nach Sichtung dieser Zeichnungen kann mit der Fertigung begonnen werden. Für alle Anlagenteile sind auf Anforderung Wandabwicklungen, Ansichten und Schnitte zu erstellen.

01 LV Küchentechnische Anlagen

3.0 Technische Vorbemerkungen Küchentechnik

3.05.08
Auf ein einheitliches Bild der Gesamtanlage wird besonderen Wert gelegt. Auf- und Abkantungen, Plattenüberstände, Sockel und Gerätefüße müssen gleich ausgeführt sein.

3.05.09
Für alle sichtbaren Chromnickelstahlflächen und -kanten wird einheitlich für alle Anlagenteile ein gleichmäßiges mattes Schliffbild gefordert, Körnung 240, Schliffrichtung übereinstimmend.

3.05.10
Sofern im Leistungsverzeichnis nicht anders gefordert, sollen alle aus fertigungstechnischen und/oder transporttechnischen Gründen erforderlichen Baunähte vor Ort durchgehend verschweißt und - wie unter Werkstattnähten beschrieben - behandelt werden. Bei Schweißarbeiten ist ein ausreichender Brandschutz vom Auftragnehmer sicherzustellen, geeignete Löschgeräte sind im erforderlichen Umfang vom Auftragnehmer bereitzustellen. Dies ist mit einem Schweißerlaubnisschein bei einer der ersten Vorort-Besprechungen zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber (bevollmächtigter Vertreter, örtliche Bauleitung) zu dokumentieren.

3.05.11
Evtl. erforderliche runde oder eckige Abluft- oder Abgasführungen aus CrNi sind bis in den abgehängten Deckenbereich zu führen und gehören einschließlich des Befestigungsmaterials zum Lieferumfang.

Konsolen, Befestigungsmaterial: Um kalkulative Irrtümer zu vermeiden, sei darauf hingewiesen, dass das Einsetzen sämtlicher Konsolen und Befestigungsmaterialien an vorgegebenen Konstruktionen und die notwendigen Bohr- und Stemmarbeiten ausschließlich durch die ausführende Firma zu erfolgen hat. Alle Stahlteile müssen mindestens feuerverzinkt sein.

3.05.12
Alle Passstücke, Verkleidungsblenden usw., die zum Schließen von Zwischenräumen zwischen Geräten bzw. Geräten und anderen Bauteilen aus hygienischen oder gestalterischen Gründen notwendig werden, sind in die Einheitspreise einzurechnen (soweit sie nicht gesondert aufgeführt werden). Bei Nischenaufstellung ist die Anpassung an die baulichen Gegebenheiten in den Einheitspreisen enthalten.

3.05.13
Die anzubietenden Geräte sind vorzusehen zum Anschluss an folgende Medien: - Elektrizität 230/400 V, 50 Hz - Trinkwasser kalt und warm, unbehandelt.

3.05.14
Entsprechend den Bestimmungen für das Errichten von Starkstromanlagen mit Nennspannung bis 1000 V nach VDE 0100/5.73 sind alle Betriebsmittel strahlwassergeschützt IP 5 nach DIN 40050 oder in gleichwertiger Schutzart auszuführen.

3.05.15
Elektrische Anschlussleitungen für nicht fest angeschlossene Geräte

müssen nach DIN 49 462 bis 64 ausgeführt sein (CEE-Winkelstecker).

3.05.16
Soweit erforderlich, sind an gut zugänglichen Stellen innerhalb der Geräte vorzuhalten: - Schaltschütze - IP 55-Rückmelder - Wasser-Durchflussmengenzähler - Druckminderer

3.05.17
Für evtl. erforderliche Zusatzarmaturen oder Geräte, wie z. B. Kondensatstauer, sind alle erforderlichen Angaben vom Auftragnehmer beizubringen.

3.05.18
Die vertraglichen Leistungen umfassen die betriebsfertige Erstellung der gesamten ausgeschriebenen Anlage, einschließlich der erforderlichen internen Elektroarbeiten. Es dürfen nur Fabrikate angeboten werden, bei denen der Kunden- und Wartungsdienst sowie die Ersatzteilbeschaffung gewährleistet sind.

3.05.19
Alle Geräte müssen vollständig und mit allen erforderlichen Schaltern, Signallampen, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen, Ventilen, usw. ausgestattet werden. Anschlussverschraubungen und Anschlussformstücke sind vom Auftragnehmer zu liefern und zu montieren.

3.05.20
Beim Eintransport von Anlagenteilen sind fertig gestellte Fußboden-, Wandflächen, Fahrstühle und Schwellen vor Verschmutzung und Beschädigung durch Transportgeräte temporär zu schützen.

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
0	Titel	Ausführungsbeschreibungen

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

0 Titel Ausführungsbeschreibungen

A0001 **Ausführungsbeschreibung Edelstahlmöbel**

Ausführungsbeschr.

Arbeitstische, Schranktische, Wand- und Standschränke, Wand- und Aufsatzborde sowie Spültische etc., soweit im Positionstext nicht anders beschrieben.

Ausführung komplett aus CrNi, Mindestanforderung: Werkstoff-Nr. 1.4301.

Offene Untergestelle aus Vierkantrohr, ca. 40 x 40 mm, nahtlos gezogen, unter der Tischplatte umlaufender allseitig geschlossener Rahmen, seitliche und hintere Verstrebung, ebenfalls allseitig geschlossen, mit ca. 150 mm Bodenfreiheit.

Geschlossene Schrankräume bei Schranktischen und Wandschränken
3-seitig geschlossener Schrankraum mit Grund- und verstellbarem Zwischenbord.
- bis 600 mm Länge: 1 Drehtür (Flügeltür)
- bis 1.000 mm Länge: 2 Drehtüren
- ab 1.100 mm Länge: Schiebetüren

Türen als Ganzmetallkonstruktion, mit Verstärkungsprofilen, Türen doppelwandig, schallgedämmt, Schiebetüren auf Kugellagern laufend, oben aufgehängt, mit Stoppvorrichtung, die beim Öffnen ein Übereinanderschieben der Türen über die Griffleiste verhindert, untere Führungsschienen sind unzulässig, die Türen dürfen nicht vor dem Grundbord laufen. Drehtüren (Flügeltüren) mit CrNi-Stangenscharnier und Magnetverschluss.

Soft-Close-System: alle Drehtüren, Schiebetüren und Schubladen sind mit einem Soft-Close-System ausgestattet. Das Soft-Close-System verfügt über eine Dämpfungstechnik oder Magnetleisten, wodurch Türen und Schubladen beim Schließen abgebremst und sich auch anschließend selbsttätig zuziehen. Das Soft-Close-System ist in Großküchenqualität ausgeführt.

Steckdosen / Datendosen:
Alle Steckdosen / Datendosen sind in Metall-Druckguss und vandalismussicher auszuführen, mit Klappdeckel und feuchtraumgeeignet. Schalterprogramm z. B. Legrand Soliroc, oder gleichwertig.

Wand- und Aufsatzborde:
Borde rückseitig aufgekantet, sonst allseitig abgekantet, Wandborde auf Trapezkonsolen aufgelegt mit Wandbefestigung. Bei Verwendung von Wandschienen dürfen diese nicht mit Schlitzen versehen sein, oberer Abschluss

- Fortsetzung auf nächster Seite -

verschlossen.
Aufsatzborde mit Leitern aus Vierkantrohr ca. 25 x 25 mm. Äußere Leitern mit Stehern vorne und hinten, mittlere Unterstützungen nur mit hinteren Stehern und oberen Auflagekonsolen.

Abstellroste/-böden mit ca. 150 mm Bodenfreiheit, Länge entsprechend dem Lichtmaß zwischen den Rohrfüßen, Roste geteilt herausnehmbar, bis max. 500 mm breit, schalldämmend unterfüttert, mit Verstärkungsprofilen.

Arbeitstischplatten: Materialstärke 2,0 mm, Unterseite mit Profilen aus CrNi verstärkt und schalldämmend unterfüttert; an wand- oder geräteanliegenden Seiten (hohe Geräte) ca. 50 mm auf- sonst allseitig ca. 50 mm abgekantet. Die Tischplatten sind frontseitig mit den Tischunterbauten so zu verbinden, dass kein Hohlraum entsteht. Ecken sind zu verschweißen. Die vordere Kante ist als Tropfkante auszubilden.

Spültische sowie Ausgüsse: Untergestell wie unter "offene Untergestelle" beschrieben, frontseitige Schürze zur Beckenverkleidung, Becken fugenlos eingeschweißt und verschliffen, umlaufender Wulstrand. Soweit Abtropfflächen vorgesehen sind, sind diese profiliert mit Gefälle zum Becken auszuführen mit Auf- und Abkantungen. Abtropfflächen und Beckenunterseite schallgedämmt. Bei Ausgüssen sind rückseitig Spritzwände entsprechend der Aufkantungshöhe nebenstehender Geräte anzubringen. Bei seitlichem Wand- oder Geräteanschluss sind ebenfalls Spritzwände in entsprechender Höhe vorzusehen.

Beckenausstattung: sämtliche Spül- und Ausgussbecken ab ca. 400 x 400 mm sind mit Standrohrventilen und Standrohren DN 50 auszustatten.

Schubladen: ausgeführt als Rahmenschubladen und wenn nicht anders beschrieben mit Edelstahl-GN-Einsatz der Größe 1/1 (530 x 325 mm). Soft-Close-System, abschließbar, gleichschließend pro Raum, mindestens 2 Satz mit je 1 Schlüssel pro Schließzylinder. Jeder Satz ist mit beschrifteten Schlüsselanhänger auszustatten. Der Text der Beschriftung muss eine eindeutige Zuweisung zum Arbeitstisch und /oder -schrank aufweisen.

Schalldämmende Unterfütterungen bei Arbeitstischplatten, Böden, Zwischen- und Wandborden sowie Spülen sind grundsätzlich nicht in Holz, auch nicht in chemisch behandelter Form auszuführen.

Leitungsführungen für Kabel, Wasser, Abwasser und

- Fortsetzung auf nächster Seite -

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

Kältemittel in Tisch- oder Schrankanlagen sind geschützt in CrNi-Kanälen zu verlegen.

Wandanschluss an allen wandseitigen Aufkantungen der Arbeitstische, -schränke, Spülen und Ausgüsse ist mit einer CrNi-Wandanschluss-Schiene herzustellen.

Fußstollen: sämtliche höhenverstellbare Fußstollen an Arbeitstischen und Spülen sind in korrosionssicherer Ausführung zu liefern und sind so anzubringen, dass sie fluchten - auch bei unterschiedlichen Unterbauten.

Die Rollen der fahrbaren Geräte sind mit Gummibereifung auszustatten, die gegen Fett und verdünnte Säuren beständig sind. Alle Rollen sind mit Fadenschutz auszustatten. Die Rollen als VLI-Rollen mit 125 mm Ø müssen einen ruhigen Lauf auf Fliesen der Bewertungsgruppe R 12-V4 gewährleisten. Die Bereifung ist in 2-Komponenten-Ausführung herzustellen, bestehend aus hartem Kern mit in einer unlösbar aufvulkanisierten, weichen Laufgummi-Qualität und einer fettsäurebeständigen, abriebfesten Lauffläche. Alle Metallteile der Rollen bestehen aus Werkstoff-Nr. 1.4301 und sind gegen Herausfallen gesichert.

Nebeneinanderstehende, aber **getrennte Unterbauten** dürfen keinen Zwischenraum aufweisen.

Fugen, auch zum Wandanschluss, müssen durch Blenden abgedeckt werden.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
0	Titel	Ausführungsbeschreibungen

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

Im Leistungsverzeichnis werden nicht bei jeder Position Hersteller und Typ abgefordert.

Auf die unten genannten Einrichtungen und Geräte sind hier einmalig Angaben zu machen.

Angebotener Hersteller Edelstahlmöbel:

'.....'

Angebotener Hersteller Armaturen:

'.....'

Angebotene Serie Armaturen:

'.....'

'.....'

'.....'

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
0	Titel	Ausführungsbeschreibungen

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

A0002 **Ausführungsbeschreibung Holzmöbel**

Ausführungsbeschr.

Alle Schränke und Regale sind komplett mit Sockel, Korpus und den beschriebenen, bzw. in den Anlagen dargestellten Bauteilen zu liefern und montieren.

Als Trägerplatten für Korpusse, Fronten, Deckseiten, Blenden, Einlegeböden, Rückwände etc. kommen generell dreischichtige Gütespanplatten der Emissionsklasse E1 nach DIN EN 14322 mit einer beidseitigen Melaminbeschichtung zur Ausführung, wenn nicht anders angegeben (z.B. Sockel, Arbeitsplatten). Die Gütespanplatten mit einer Dicke von min. 16 mm, werden mit einem 2 mm allseitig umlaufenden ABS-Umleimer, in der Farbe der Platte, versehen. Ausführungen der Umleimer über die ganze Länge ohne Stöße. Alle Bauteile sind in schwerer Ausführung für starke Belastung zu fertigen.

Das Trägermaterial für Arbeitsplatten sind üblicherweise Spanplatten. Da diese bei Einwirkung von Wasser und/oder Dampf zu Quellungen neigen, ist der direkte Einfluss von Wasser und/oder Dampf auf die Trägerplatte unter allen Umständen zu vermeiden. Besonderes Augenmerk muss der Ausführung und Versiegelung der folgenden Bereiche gewidmet werden z.B. bei:

- Plattenstöße und Eckverbindungen
- Ausschnitte und Innenaussparungen
- offene Schnittstellen
- Arbeitsplattenunterkante bei Backöfen und Geschirrspülern

Auch die Beschädigung des Gegenzugs oder der Versiegelung im Bereich der vorderen Kante vor oder während des Einbaus führt zu einer Einschränkung des Gebrauchsnutzens der Arbeitsplatte. Die betroffenen Teile sind daher mit wasserfesten Versiegelungsmaterialien nachzubehandeln. In jedem Fall ist auf hochwertige Versiegelungs- und Dichtungsmaterialien zurückzugreifen. Für das Abdichten von Spanplatten haben sich Dichtungsprofile und vernetzte Dichtungsmassen vor allem aus Silikonkautschuk, Polyurethan und Acryl bestens bewährt. Darüber hinaus können Versiegelungen noch mit folgenden Materialien durchgeführt werden:

- Spezielle Lacksysteme (Ein- oder Zweikomponentenlacke)
- Geschlossenporige Ausschäumungen
- Gießharze
- D3/D4-Klebstoffe (Leime)

Die Oberflächen von Arbeitsplatten bestehen aus dekorativen Schichtstoffplatten nach EN 438 mit den dort beschriebenen Qualitätseigenschaften. Diese beinhaltet auch eine hervorragende Beständigkeit gegen Haushaltschemikalien.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Scharniere
Alle Beschläge als Ganzmetallbeschläge, dreidimensional verstellbar, Öffnungswinkel 110 Grad. Scharniere selbstschließend, mit abgefedertem Zuschlag. Hochschränke mit 6 Scharnieren, Oberschränke mit 2 Scharnieren, Unterschränke ohne Schubkasten mit 3 Scharnieren und mit Schubkasten mit 2 Scharnieren. Alle Scharniere müssen oberflächenbehandelt, rostfrei und für den Dauergebrauch geeignet sein.

Die Beschläge für Türen, Klappen, Schubkästen und Auszüge sind mit integrierten Dämpfungssystemen auszuführen.

Schlösser
Die Schließfunktion aller abschließbar ausgeführten Türen und Schubladen ist mit einem Zentralschlüssel zu ermöglichen.
Im Lieferunfang sind mindestens 5 Schlüssel enthalten.

Materialdicken
Die Materialdicken sind wie folgt auszuführen, wenn nicht in der Position anders angegeben:
Oberboden min 16 mm
Unterboden min. 16 mm
Schrankseiten min. 16 mm
Regalseiten min. 16 mm
Fronten min. 16 mm
Deckseiten min. 16 mm
Rückwände min. 8 mm
Einlegeböden min. 16 mm / über 800 mm Länge: min. 25 mm
Die Materialdicke von Rückwandverblendungen, Wand- und Deckenanschlussblenden, Regalzwischenböden und Eckverbindern beträgt min. 13 mm.

Sockel von Küchenzeilen
justierbare Sockelfüße aus Spezialkunststoff. Der Sockel soll aus Vollkunstoff bestehen. Die Sockelmechanik erzeugt über ein Rastersystem den notwendigen Druck auf die Sockelblende, diese ist entweder per Hand oder durch einen Schraubendreher justierbar.

Korpus
Alle Schränke und Regale sind mit einem Korpus, bestehend aus: Korpusseiten, Ober- und Unterböden, komplett verleimt auf die Baustelle zu liefern. Die eingenutete und verleimte min. 8 mm starke Rückwand ist, beidseitig in Korpusfarbe, auszuführen. Die Schrank- und Regalseiten sind mit Lochreihenbohrungen im 32 mm (ca.) Raster zu versehen. Korpuskanten sind in gleicher Farbe wie die Front auszuführen. Sichtbare Korpusaußenseiten sind in Kunststoff entsprechend

- Fortsetzung auf nächster Seite -

der Frontfarbe zu belegen.

Arbeitsplatten
Arbeitsplatten bestehen aus einer Trägerplatte (Spanplatte min. 38 mm) mit über die Vorderkante geformter HPL-Schichtstoffplatte, Postformingkante oben und unten gerundet, Radius 3 mm, rückseitig kaschiert und wasserabweisend versiegelt. An Wandanschlüssen sind viertelstabförmige Wandanschlussprofile zu montieren. Maße Höhe ca. 15 mm x Breite ca. 15 mm, Trägerprofil Kunststoff, Profilleiste Aluminium, mit 2-facher Dichtung, einschließlich aller notwendigen Zubehörteile wie Ecken und Endkappen. Die Kosten sind einzukalkulieren.

Einlegeböden
Einlegeböden sind generell höhenverstellbar über durchgängige Lochreihenbohrungen im Raster von ca. 32 mm mit min. 4 Stahlbodenträger in den Seiten auszuführen. Die Einlegeböden und Fachböden sind durch entsprechende Ausbildung der Lager gegen unbeabsichtigtes Herausziehen zu sichern. Einlegeböden über 800 mm Länge sind in min. 25 mm Stärke zu fertigen.

Schubkästen / Auszüge
Schubkästen und Auszüge sind als synchronisierte Vollauszüge, mit Selbsteinzug und integrierter Einzugsdämpfung, mit Fronten, Böden (min. d=16 mm), Zargen aus Stahl, pulverbeschichtet, Seitenwände mit Reling, Rückwände etwa in Fronthöhe, Excenter-Höhenverstellung, 3-dimensional verstellbar, einschließlich Sicherung gegen unbeabsichtigtes Herausziehen, auszuführen.
Alle Schubkästen / Auszüge sind mit farblosen Antirutschmatten auszulegen.
Die Kosten sind in die Einheitspreise einzukalkulieren.

Unterbaubeleuchtung
Alle Wandhängeschränke sind mit einer Unterbaubeleuchtung auszustatten.
Material: Aluminium, Kunststoff, Farbe: silber, schwenkbarer Leuchteneinsatz mit klarem Schutzglas, der Kippwinkel der LED-Unterbauleuchte kann angepasst werden. Schutzart min. IP20, Stoßfestigkeitsgrad min. IK08, Leuchtmittel ca. 10 W, 900 Lumen klar Lichtfarbe: warmweiß (ca. 3.000 K), Spannung: 230 Volt, inkl. nicht sichtbar angebrachter Verkabelung durch den Wandhängeschrank, Bedienung über zentral angebrachten Ein-/Ausschalter

Nischenrückwand
Alle freien Wandflächen sind mit einem Küchenrückwandsystem aus kunststoffbeschichteter

- Fortsetzung auf nächster Seite -

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

Flachpressplatte min. 13 mm, entsprechend EN 14322, beidseitig mit Melaminharz direktbeschichtet, zu verkleiden. Hart-Kunststoff-Leiste mit farbiger Weichdichtlippe für die Befestigung der Rückwand. Flexible Querkante. Inklusive der Durchführung von Elektroleitungen für Arbeitssteckdosen sowie deren Montage. Farbe nach Wahl des Auftraggebers.

Sämtliche Materialien und Einbaupositionen sind zur Freigabe dem Bauherrn und Architekten vorzulegen. Dazu gehören auch Front, Arbeitsplatte, Sockelblende, Griffe.
Farben nach Bemusterung und Wahl des Auftraggebers!

Sämtliche erforderlichen Winkelpassstücke, Verblendungen, Wandanschlussprofile sind in die Einzelpreise einzurechnen.

Technische Daten geplant:

Unterschränke:
Sockelhöhe ca.: 80 mm
Korpushöhe ca.: 740 mm
Arbeitshöhe ca.: 860 mm
Korpustiefe
ohne Front ca.: 550 mm
Zubehör: je 2 Einlegeböden

Wandhängeschränke:
Korpushöhe ca.: 650 mm
Korpustiefe ohne Front ca.: 350 mm
Zubehör: je 2 Einlegeböden

Hochschränke:
Sockelhöhe ca.: 80 mm
Korpushöhe ca.: 2020 mm
Korpustiefe ohne Front ca.: 550 mm
Zubehör: je 6 Einlegeböden

Einbaugeräte
Es sind ausschließlich hochwertige Markengeräte, ausgelegt für eine umfangreiche Nutzung und hohe Belastungen, zu berücksichtigen. Aufgrund der Erfordernis einer einheitlichen Bedienbarkeit sind alle Einbaugeräte von einem Hersteller und aus der gleichen Systemreihe anzubieten.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
0	Titel	Ausführungsbeschreibungen

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

Im Leistungsverzeichnis werden nicht bei jeder Position Hersteller und Typ abgefordert.

Auf die unten genannten Einrichtungen und Geräte sind hier einmalig Angaben zu machen.

Angebotener Hersteller Küchenmöbel (Holzmöbel):

'.....'

Angebotene Serie Küchenmöbel (Holzmöbel):

'.....'

Angebotener Hersteller Haushaltsküchen-Armaturen:

'.....'

Angebotene Serie Haushaltsküchen-Armaturen:

'.....'

Angebotener Hersteller Haushaltsküchen-Einbaugeräte:

'.....'

Angebotene Serie Haushaltsküchen-Einbaugeräte:

'.....'

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
0	Titel	Ausführungsbeschreibungen

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

A0003 **Ausführungsbeschreibung fahrbare Geräte**

Ausführungsbeschr.

Die Rollen der fahrbaren Geräte sind mit Gummibereifung auszustatten, die gegen Fett und verdünnte Säuren beständig sind. Alle Rollen sind mit Fadenschutz auszustatten. Die Rollen als VLI-Rollen mit 125 mm Ø müssen einen ruhigen Lauf auf Fliesen der Bewertungsgruppe R 12-V4 gewährleisten. Die Bereifung ist in 2-Komponenten-Ausführung herzustellen, bestehend aus hartem Kern mit in einer unlösbar aufvulkanisierten, weichen Laufgummi-Qualität und einer fettsäurebeständigen, abriebfesten Lauffläche. Alle Metallteile der Rollen bestehen aus Werkstoff-Nr. 1.4301 und sind gegen Herausfallen gesichert.
Abweiserrollen am Fahrwerk dienen als Anfahrschutz.
4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller.

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
0	Titel	Ausführungsbeschreibungen

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

Nur Textinformation - Titel 0

Ausführungsbeschreibungen

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
1	Titel	Anlieferung

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

1 Titel Anlieferung

1.1 **Reinigungsschlauchset mit Wandhalterung**

Zeichnungs-Pos.: 1.1

Schlauchsattel aus CrNi. Die Halterung ist vorgesehen zur Wandmontage. Befestigungsschrauben und Rosette gleichermaßen aus CrNi. Schlauchhalter fertig an der Wand montiert.

Inklusive ca. 15 m Heißwasser-Lebensmittelschlauch DN 15 aus Gummi 2-fach cordarmiert mit weißer Innenseele, temperaturbeständig, bis 0°C und +100°C, nicht färbend, zur Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben geeignet. Druckbelastung bis max.10 bar dauerbelastbar, Platzdruck ca. 30 bar, UV-beständig. Schlauch einschließlich Spritzpistole. Als Qualitätsnachweis für den Schlauch ist im Auftragsfalle ein entsprechendes Zertifikat beizubringen.

Schlauch-Anschlussset zur Verbindung des Schlauchs mittels Schnellkupplungs-Stecksystem ist im Einheitspreis mit einzukalkulieren.

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

Summe Titel 1

Anlieferung, Netto: .....

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

2 Titel Vorbereitung

2.1 **Arbeitsschrankanlage**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnungs-Pos.: 2.1

Arbeitsschrankanlage mit durchgehend verschweißter Abdeckung inkl. Handwaschbecken und Spülbecken

Unterbauten bedienseitig beginnend von links nach rechts beschrieben:

ca. 600 mm Handwaschbecken
mit geschlossenem Schrankunterbau,
frontseitig mit Flügeltür, in die Flügeltür eingelassen ein Einwurfschacht ohne Klappdeckel, der Schacht ist auf der Innenseite der Tür weitergeführt und dient als Papiereinwurf. Der Schacht muss so ausgeführt sein, dass eingeworfenes Papier direkt in den Abfallsammler fällt, der Abfallsammler ist ein geschlossener Behälter mit mind. 15 L Volumen und wird an die Innenseite der Flügeltür eingehängt. Das Einhängen und die Entnahme des Abfallbehälters muss ohne Werkzeug erfolgen können.
In der Abdeckung verkröpft eingeschweißtes Becken ca. 240 x 320 x 150 mm ohne Überlauf, dahinter eine berührungslose Waschtischarmatur mit Hygienespülfunktion, Ablaufventil DN 40.

Zwischen Handwaschbecken und Spülbecken mit Glashaltern auf der Deckplatte verschraubt eine Acrylglasplatte ca. 300 mm hoch, ca. 500 mm tief und ca. 5 mm stark als Spritzschutz, nach vorne und hinten abgerundet.

ca. 600 mm Spülbecken
mit geschlossenem Schrankunterbau, frontseitig mit Flügeltüren, in der Abdeckung verkröpft eingeschweißtes Becken ca. 500 x 500 x 250 mm tief, mit Standrohr und Standrohrventil, dahinter mittig montierte Einlochstandbatterie.

ca. 800 mm Unterfahrbarer Bereich
zum Einfahren von zwei Abfallsammlern (LV-Pos. 01.5.5)

ca. 550 mm offener Arbeitsschrank
mit geschlossenem Schrankraum, Grundboden und höhenverstellbaren Zwischenboden.

ca. 450 mm Schubladenblock mit 4 Rahmenschubladen, abschließbar, 4 x gleichschließend inkl. GN Einsätzen.

Zubehör Spülbecken / Handwaschbecken:
- 1 Standbatterie DN 20, schwere Ausführung, Einlochbatterie,

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Hebelmischer, Hochleistungs-Steuerpatrone mit Keramikscheibentechnik, Auslaufmenge und Temperatur stufenlos einstellbar, Temperaturbegrenzung, Schwenkauslauf mit Strahlbrecher, nachziehbare Stopfbüchse, Leistung bei 3 bar ca. 40 l/min,
Auslauflänge ca. 300 mm, Auslaufhöhe ca. 250 mm.
- 1 Standrohr, 1 Standrohrventil
- Anschluss-Set bestehend aus flexiblen Stahlmantelschläuchen mit Verschraubung und kompletten Ablaufgarnituren einschl. Siphons
- 1 Waschtischarmatur für berührungslose Bedienung, aufgebaut hinter dem Handwaschbecken, bestehend aus: Kompakt-Elektronik DN 15, Standauslauf mit Infrarotstrahl-Elektronik, Magnetventil, Rückflussverhinderer und Durchflussmengenbegrenzer mit Mischeinrichtung und Höchsttemperaturbegrenzung auf max. 40 °C, mit 24 Stunden-Zwangsspülung. Gehäuse und Standauslauf aus Messing verchromt, Auslauf ca. 120 mm, Netzbetrieb durch 230 V Stecker. Möglichkeit der Parametrierung und Kommunikation über bidirektionale Fernbedienung.
- 1 Papierhandtuchspender
frei befüllbar mit ca. 500 Papierhandtüchern in handelsüblicher C- oder Z-Falzung, Papierentnahme aus Kunststoff,
Gehäuse: Edelstahl gebürstet
Technische Daten geplant:
Länge ca.: 280 mm
Breite ca.: 130 mm
Höhe ca.: 350 mm
- 2 Seifen- und Desinfektionsmittelspender
mit nachfüllbarem Kunststoffbehälter, frei befüllbar mit Flüssigseifen, Händewaschlotionen und Desinfektionsmitteln,
Gehäuse: Edelstahl gebürstet
Technische Daten geplant:
Länge ca.: 100 mm
Breite ca.: 150 mm
Höhe ca.: 280 mm

Technische Daten geplant:

Länge ca.: 3.000 mm
Breite ca.: 700 mm
Höhe ca.: 900 mm

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

Übertrag: .....

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
2	Titel	Vorbereitung

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

Übertrag: .....

2.2 **Wandhängeschrank**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnungs-Pos.: 2.2

Korpus allseitig geschlossen, es dürfen keine Verstrebungen sichtbar sein.
Mit Grundboden und höhenverstellbarem Zwischenboden.
Frontseitig Schiebetüren.

Technische Daten geplant:

Länge ca.: 1.000 mm
Breite ca.: 350 mm
Höhe ca.: 600 mm

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

2.3 **Umluftkühlschrank GN 2/1**
(Position entfällt; wird nicht ersetzt; kein Textquerverweis.)

2.4 **Umluftkühl- und Tiefkühlschrank GN 2/1**
(Position entfällt; wird nicht ersetzt; kein Textquerverweis.)

Summe Titel 2

Vorbereitung, Netto: .....

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

3 Titel Speisenausgabe

3.1 Umluftkühlschrank GN 2/1

Zeichnungs-Pos.: 3.1

Steckerfertiges Gerät mit 1 Tür, Umluftkühlung, Komplett aus CrNi, Mindestanforderung: Werkstoff-Nr. 1.4301. Bodenwanne mit Hygieneradien, gerundeten Ecken und Kanten.
Einfache Innenraumreinigung, ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche.
Kältemaschine auf dem Kühlschrank, Verdampfer hinter der Kopfblende angeordnet, automatischer Lüfterstop bei geöffneter Tür, selbstschließende Federscharniere, eingeformte Griffleiste, kein Türüberstand bis 90° Öffnung, höhenverstellbare Roste, stufenlos verstellbare Füße, gleichmäßige Temperaturverteilung, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung,
abschließbar, der Innenraum ist über den Türkontakt mit LED beleuchtet. Elektronische Steuerung mit Alarmsignal, Fühlerfehler, akustischem Alarmsignal,
HACCP-Protokoll-System.
Der Kühlkorpus ist mit einer hochdruckgeschäumten FCKW-freien Isolierung ausgestattet.

Selbstschließende, doppelwandige, abschließbare Flügeltür mit eingeformter Griffleiste.
Die Magnetdichtung ist gesteckt, faltenfrei, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.

Kapazität mind.: 18 Einschübe GN 2/1 mit einem Einschubabstand von mind. 50 mm aufgeteilt auf die gesamte Höhe des Innenkorpus.
Temperaturbereich: ca. 0°C bis +12°C bei 40°C UT und 60 % RF

Zubehör:
- mind. 6 Auflageschienenpaare und 6 Roste GN 2/1 aus Chromnickelstahl 1.4301

Technische Daten geplant:

Energieeffizienzklasse mind.: A

Anschlusswert: 230 V / ca. 0,3 KW

Länge max.: 750 mm
Breite max.: 850 mm
Höhe max.: 2.100 mm

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Angebotener Hersteller:

'.....'

Angebotener Typ:

'.....'

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

3.2 **Handwaschbecken**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnung-Pos.: 3.2

mit geschlossenem Schrankunterbau,
frontseitig mit Flügeltür, in die Flügeltür eingelassen ein Einwurfschacht ohne Klappdeckel, der Schacht ist auf der Innenseite der Tür weitergeführt und dient als Papiereinwurf. Der Schacht muss so ausgeführt sein, dass eingeworfenes Papier direkt in den Abfallsammler fällt, der Abfallsammler ist ein geschlossener Behälter mit mind. 15 L Volumen und wird an die Innenseite der Drehtür eingehängt. Das Einhängen und die Entnahme des Abfallbehälters muss ohne Werkzeug erfolgen können.
In der Abdeckung verkröpft eingeschweißtes Becken ca. 500 x 300 x 150 mm ohne Überlauf, dahinter eine berührungslose Waschtischarmatur mit Hygienespülfunktion, Ablaufventil DN 40.

Zubehör:
- 1 Waschtischarmatur für berührungslose Bedienung, aufgebaut hinter dem Handwaschbecken, bestehend aus: Kompakt-Elektronik DN 15, Standauslauf mit Infrarotstrahl-Elektronik, Magnetventil, Rückflussverhinderer und Durchflussmengenbegrenzer mit Mischeinrichtung und Höchsttemperaturbegrenzung auf max. 40 °C, mit 24 Stunden-Hygiene-Zwangsspülung. Gehäuse und Standauslauf aus Messing verchromt, Auslauf ca. 120 mm, Netzbetrieb durch 230 V Stecker. Möglichkeit der Parametrierung und Kommunikation über bidirektionale Fernbedienung.
- 1 Anschluss-Set bestehend aus zwei flexiblen Stahlmantelschläuchen mit Verschraubung und kompletter Ablaufgarnitur einschl. Siphon.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

-1 Papierhandtuchspender
frei befüllbar mit ca. 500 Papierhandtüchern in handelsüblicher C- oder Z-Falzung, Papierentnahme aus Kunststoff,
Gehäuse: Edelstahl gebürstet
Technische Daten geplant:
Länge ca.: 280 mm
Breite ca.: 130 mm
Höhe ca.: 350 mm
- 2 Seifen- und Desinfektionsmittelspender
mit nachfüllbarem Kunststoffbehälter, frei befüllbar mit Flüssigseifen, Händewaschlotionen und Desinfektionsmitteln,
Gehäuse: Edelstahl gebürstet
Technische Daten geplant:
Länge ca.: 100 mm
Breite ca.: 150 mm
Höhe ca.: 280 mm

Technische Daten geplant:

Anschlusswert: 230 V, ca. 0,1 kW

Länge ca.: 550 mm
Breite ca.: 450 mm
Höhe ca.: 900 mm

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

3.3 **Speisenausgabeanlage**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnung-Pos.: 3.3

Speisenausgabeanlage in gerader Aufstellung, passgenau zwischen zwei Wänden angeordnet
mit bedienseitig offenen Schrankfächern, zwei Heißausgaben je 3x GN 1/1, Tablettrutsche, Hustenschutz inkl. Beleuchtung und gastseitiger Frontverkleidung.

Der Speisenausgabetresen ist optisch als Einheit in den Raum zu integrieren. Einzelgeräte sind passgenau einzufügen und dürfen die Gesamtoptik nicht stören. Materialbeschaffenheit, Schliffrichtung und -ausführung sowie Abkantungen und Randausführungen müssen gleich und durchgängig sein. Notwendige Segmente und Fugen sind in gleichem Raster vorzusehen, Hustenschutzlängen sind darauf abzustimmen. Der Ausgabetresen soll in der Ansicht einen zusammenhängenden Körper bilden, mit durchgehender Linienführung und homogenen Übergängen der Oberflächen. Alle dem Gastbereich zugewandten Flächen dieser Teile werden verkleidet. Die Unterbauten des Tresens bestehen

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

vollständig aus Edelstahl, Werkstoff.-Nr. 1.4301. Die Unterkonstruktion ist nach statischen Erfordernissen und insbesondere nach Gesichtspunkten der Verkleidung auszuführen. Die Unterkonstruktion ist kraftschlüssig mit den umgebenden Bauteilen zu verbinden.

Deckplatte aus Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, in einem Stück durchgehend ohne Fugen oder Nähte. Materialstärke 2,0 mm, Unterseite mit Profilen aus Edelstahl verstärkt und schalldämmend unterfüttert; an wand- oder geräteanliegenden Seiten (hohe Geräte) 50 mm auf- sonst allseitig 50 mm abgekantet. Die Deckplatte ist frontseitig mit den Unterbauten so zu verbinden, dass kein Hohlraum entsteht. Ecken sind zu verschweißen. Die vorderen Kanten sind als Tropfkanten auszubilden.
In der Deckplatte sind, nach Absprache mit dem Bauherrn, Durchführungen für die bauseitigen Kassenelemente auszuführen. Entsprechend sind in den Unterbauten auch Steck- bzw. Datendosen dafür vorzusehen.

Frontverkleidung mit wasserfest verleimten Trägerplatten ca. 19 mm stark und mit HPL-Beschichtung, ABS-Kante, auf Gehrung im Sichtbereich, Einzelne Segmente sind ohne Werkzeug zu Revisionszwecken aushängbar ausgeführt. Farbe nach Wahl des Auftraggebers aus der Standard RAL Farbpalette. Die Fugen zwischen einzelnen Segmenten sind als Schattenfuge ca. 5 mm stark auszuführen und mit CNS-Blech zu hinterlegen.

Sockelblenden bedien- und gastseitig aus Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301.
Die Aufstellung des Tresens erfolgt auf Füßen mit einer Bodenfreiheit von 150 mm.
Das Verziehen sämtlicher Ver- und Entsorgungsleitungen erfolgt innerhalb der Anlage und hinter der Frontverkleidung. Die Installationen können nach Abnahme der Frontverkleidung jederzeit kontrolliert und angepasst werden. Alle nicht durch die Frontverkleidung verdeckten Hohlräume sind durch ungeteilte, lösbare, trittfeste Edelstahl-Blenden zu verkleiden.

Hustenschutz
Material der Steher: Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301
Glas: ESG mit min. 8 mm Stärke
Glasauflage Waagerecht: Silikonpuffer groß
Glashalter Senkrecht: Glashalter mit Gasdruckfeder

Der Hustenschutz besteht aus Stehern in L- Form, gefertigt aus Edelstahl-Vierkantmaterial, mind. 20 x 20 mm, auf Gehrung verschweißt; unten durch die Thekenabdeckung bis in den Thekenunterbau geführt und fest mit dem Konstruktionsrahmen verbunden. Durchführung mittels gefräster Edelstahl-Profilrosette abgedeckt.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Die waagerechte Scheibe liegt auf den Stehern mit Glasabstandshaltern rutschfest auf. Sie ist so auszuführen, dass sie mit einer Gesamtlast von ca. 100kg ohne Durchbiegung belastbar ist.
Die senkrechte Scheibe ist so auszuführen, dass zum Mittagsgeschäft eine Bedienung der Gäste ermöglicht wird. Eine Gasdruckfeder hält die hochgeklappte Scheibe zur Reinigung. Am Steher gibt es einen geschützten Anschlagspunkt, gegen den die Scheibe beim Runterklappen gedrückt werden kann. Gegen Beschädigung sind alle Glaskanten mit Edelstahlschutzschienen versehen. Der Glasaufbau erfolgt in eckiger Ausführung.

Lichtleiste:
Von den Stehern des Hustenschutzes wird an der bedienungsseitigen Längskante mittels CNS- Rundrohrstrebe ein Edelstahl-Gehäuse abgehängt. Das verschweißte rechteckige Gehäuse ist über die gesamte Aufsatzlänge durchlaufend ausgeführt. Unten eingebautes LED-Lichtband über die Gesamtlänge des Hustenschutzes, damit eine gleichmäßige Ausleuchtung gewährleistet ist.
Ein-/Ausschalter im Unterbau.

Warmhaltefelder
1 Warmhaltefeld besteht immer aus einem Systemträger und einem frei einschiebbaren Ceranheizfeld. Der Systemträger mit Beschickungsklappen wird flächenbündig nahtlos in die Abdeckung eingebaut, so dass eine glatte, nicht unterbrochene, einheitliche Fläche entsteht. Steckdosen sind im Systemträger vorzusehen, ausgelegt für einen Anschlusswert von je 0,8 kW. Durch das Heizsystem und die Luftführung wird bei geringstem Energieaufwand ein über lange Zeit gleichbleibendes Warmhalteergebnis erzielt. Eine ausreichende Isolierung gegen Wärmeabstrahlung innerhalb des Thekenunterbaus ist zu berücksichtigen und aus nicht brennbarem Dämmmaterial auszuführen. Sämtliche Heißausgabebecken müssen gewährleisten, dass die Temperatur der Speisen konstant min. 65°C beträgt.
Unterschränke und Warmausgabewannen bilden eine Einheit. Unterhalb jedes Warmhaltefeldes ist die Regel-und Steuereinheit mit Betriebsmeldeleuchte in einer abnehmbaren Blende versenkt untergebracht und dauerhaft gekennzeichnet. Die Becken werden elektrisch, trocken beheizt - mittels höhenverstellbaren Ceranheizfeldern (Leistung mind. 0,8 KW) und sind einzeln thermostatisch regelbar. Die Wärmeplatte ist fugenfrei gearbeitet mit eingedichtetem Heizfeld. Glaskeramikplatte mind. 6 mm stark, hitzebeständig, schocksicher und weitgehend kratzfest. Beständig gegen sämtliche Gewürze und Zucker. Abmessungen je Heizfeld: Länge: ca. 635 mm, Breite: ca. 325 mm, Höhe: ca. 57 mm.
Die einzelnen Warmhaltefelder sind so dicht wie möglich über

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

die Systemträger aneinandergereiht.
Systemträger mit Beschickungsklappen für Behälter GN 1/1 bis 200 mm tief. Die Klappen sind verschleißfrei angebaut und ohne Werkzeug zu Reinigungszwecken aushängbar. Bei geschlossenen Klappen dürfen keine Vorsprünge auftreten. Fest eingebaute Ceranheizfelder sind nicht zulässig.

Steckdosen sind im Unterbau vorzusehen. Sämtliche Elektroleitungen sind innerhalb der Anlage zu verlegen. Der Anschluss der Einzelleitungen an die Steckdosen erfolgt durch das Gewerk Küchentechnik.

Kabeldurchlässe
runde Kabeldurchlässe, passend zur Deckplatte, mit Klappe und Bürstenabdichtung Maße ca. ø50 mm

Die Ausgabeanlage hat, ausgenommen der Aufbauten der Warmausgabestellen, eine durchgehende Höhe von 750 mm.
Die Höhe inkl. Hustenschutz beträgt ca. 1.250 mm.
Gesamtlänge ca. 4.800 mm, Breite ca. 1.000 mm.
Untertritt bedienseitig und gastseitig ca. 100 mm.
Der Hustenschutz ist durchgängig über die komplette Länge ausgeführt.

Beschreibung der Anlage bedienseitig von links beginnend:

ca. 500 mm Neutralteil/ Übergabebereich
im Unterbau mit geschlossenem Schrankraum,
inkl. Einhängegestell mit 9 Auflagenpaaren für Roste oder Behälter GN 1/1.
Im Schrankraum hinten eingebaut eine 230 V – Doppelsteckdose sowie Datendose.
Deckplatte mit Kabeldurchführung – Position nach Absprache mit dem Bauherrn.

ca. 1.450 mm Warmausgabe mit Systemträgern und 3 Stück Warmhaltefeldern
Die Ausgabeeinheit ist erhöht (Arbeitshöhe 900 mm) und fugenlos in die Deckplatte eingelassen. Hierzu wird der Systemträger mit einem 150 mm hohen, 3-seitig umlaufenden Edelstahlkragen gefertigt.
Unterhalb der Systemträger im Unterbau ein 3-seitig geschlossenes Schrankfach, bedienseitig offen.

ca. 900 mm Neutralteil/ Übergabebereich
im Unterbau mit zwei geschlossenen Schrankräumen, jeweils inkl. Einhängegestell mit 9 Auflagenpaaren für Roste oder Behälter GN 1/1.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
3	Titel	Speisenausgabe

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

Übertrag: .....

ca. 1.450 mm Warmausgabe mit Systemträgern und 3 Stück Warmhaltefeldern
Die Ausgabeeinheit ist erhöht (Arbeitshöhe 900 mm) und fugenlos in die Deckplatte eingelassen. Hierzu wird der Systemträger mit einem 150 mm hohen, 3-seitig umlaufenden Edelstahlkragen gefertigt.
Unterhalb der Systemträger im Unterbau ein 3-seitig geschlossenes Schrankfach, bedienseitig offen.

ca. 500 mm Neutralteil/ Übergabebereich
im Unterbau mit geschlossenem Schrankraum,
inkl. Einhängegestell mit 9 Auflagenpaaren für Roste oder Behälter GN 1/1.
Im Schrankraum hinten eingebaut eine 230 V – Doppelsteckdose sowie Datendose.
Deckplatte mit Kabeldurchführung – Position nach Absprache mit dem Bauherrn.

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

Summe Titel 3

Speisenausgabe, Netto: .....

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

4 Titel Spülküche

4.1 **Putzmittelschrank**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnungs-Pos.: 4.1

Korpus 3-seitig geschlossen, mit glattem Ablageboden, innen Schrankfach zweigeteilt, links zur Aufbewahrung von Utensilien mit 4 höhenverstellbaren Zwischenböden, rechts mit 4 Besenhaken oben und ohne weitere Zwischenböden.
Frontseitig doppelwandige Flügeltüren mit eingearbeiteter, senkrechter Griffleiste.

Technische Daten geplant:

Länge ca.: 1.000 mm
Breite ca.: 700 mm
Höhe ca.: 2.000 mm

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

4.2 **Handwaschbecken**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnung-Pos.: 4.2

mit geschlossenem Schrankunterbau,
frontseitig mit Flügeltür, in die Flügeltür eingelassen ein Einwurfschacht ohne Klappdeckel, der Schacht ist auf der Innenseite der Tür weitergeführt und dient als Papiereinwurf. Der Schacht muss so ausgeführt sein, dass eingeworfenes Papier direkt in den Abfallsammler fällt, der Abfallsammler ist ein geschlossener Behälter mit mind. 15 L Volumen und wird an die Innenseite der Drehtür eingehängt. Das Einhängen und die Entnahme des Abfallbehälters muss ohne Werkzeug erfolgen können.
In der Abdeckung verkröpft eingeschweißtes Becken ca. 500 x 300 x 150 mm ohne Überlauf, dahinter eine berührungslose Waschtischarmatur mit Hygienespülfunktion, Ablaufventil DN 40.

Zubehör:
- 1 Waschtischarmatur für berührungslose Bedienung, aufgebaut hinter dem Handwaschbecken, bestehend aus: Kompakt-Elektronik DN 15, Standauslauf mit Infrarotstrahl-Elektronik, Magnetventil, Rückflussverhinderer und Durchflussmengenbegrenzer mit Mischeinrichtung und Höchsttemperaturbegrenzung auf max. 40 °C, mit

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

24 Stunden-Hygiene-Zwangsspülung. Gehäuse und Standauslauf aus Messing verchromt, Auslauf ca. 120 mm, Netzbetrieb durch 230 V Stecker. Möglichkeit der Parametrierung und Kommunikation über bidirektionale Fernbedienung.
- 1 Anschluss-Set bestehend aus zwei flexiblen Stahlmantelschläuchen mit Verschraubung und kompletter Ablaufgarnitur einschl. Siphon.
-1 Papierhandtuchspender
frei befüllbar mit ca. 500 Papierhandtüchern in handelsüblicher C- oder Z-Falzung, Papierentnahme aus Kunststoff,
Gehäuse: Edelstahl gebürstet
Technische Daten geplant:
Länge ca.: 280 mm
Breite ca.: 130 mm
Höhe ca.: 350 mm
- 2 Seifen- und Desinfektionsmittelspender
mit nachfüllbarem Kunststoffbehälter, frei befüllbar mit Flüssigseifen, Händewaschlotionen und Desinfektionsmitteln,
Gehäuse: Edelstahl gebürstet
Technische Daten geplant:
Länge ca.: 100 mm
Breite ca.: 150 mm
Höhe ca.: 280 mm

Technische Daten geplant:

Anschlusswert: 230 V, ca. 0,1 kW

Länge ca.: 550 mm
Breite ca.: 450 mm
Höhe ca.: 900 mm

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

4.3 **Reinigungsschlauchset mit Wandhalterung**

Zeichnungs-Pos.: 4.3

Schlauchsattel aus CrNi. Die Halterung ist vorgesehen zur Wandmontage. Befestigungsschrauben und Rosette gleichermaßen aus CrNi. Schlauchhalter fertig an der Wand montiert.

Inklusive ca. 15 m Heißwasser-Lebensmittelschlauch DN 15 aus Gummi 2-fach cordarmiert mit weißer Innenseele, temperaturbeständig, bis 0°C und +100°C, nicht färbend, zur Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben geeignet. Druckbelastung bis max.10 bar dauerbelastbar, Platzdruck ca. 30 bar, UV-beständig. Schlauch einschließlich Spritzpistole. Als

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Qualitätsnachweis für den Schlauch ist im Auftragsfalle ein entsprechendes Zertifikat beizubringen.

Schlauch-Anschlussset zur Verbindung des Schlauchs mittels Schnellkupplungs-Stecksystem ist im Einheitspreis mit einzukalkulieren.

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

4.4 **Doppelkorb-Durchschubspülmaschine**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnungs-Pos.: 4.4

bestehend aus:
Durchschubspülmaschine mit Zu- und Ablauftisch, Enthärtungsanlage und Korbsortiment.

Aufstellung: Auf höhenjustierbaren Füßen, Höhe 200 mm, mit links angehängtem Zulauftisch, Ablauftisch rechts über Eck.

Zulauftisch
vollständig aus Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Glatte Abdeckung mit eingeprägter Korbgleitbahn, passend für 3 Geschirrkörbe 500 x 500 mm, Gefälle Richtung Vorspülbecken mit nahtlos eingeschweißtem Vorspülbecken 600 x 450 x 300 mm. Beckenblende 3-seitig um das Becken.
Becken mit Standrohrventil und 1 Stk. Geschirrwaschbrause mit Einhebel-Mischbatterie DN15, ganzchrom, Ausladung ca. 250-300 mm, als Standmischbatterie. Galgenbrause (Auslaufhöhe Brause ca. 650 mm) zur Stabilisierung zusätzlich an der Wand befestigt. Geschirrbrause mit Zugautomatik, Einlochbatterie, Ventilsitze aus Edelstahl, Schwenkauslauf mit Strahlbrecher, ohne Auslaufentleerung, Geschirrbrause mit automatischer Öffnung beim Herunterziehen der Handbrause, Nach dem Loslassen der Handbrause wird automatisch der Auslauf geschlossen.

Tisch rechts in die Spülmaschine eingehängt und verschraubt. Unterbau offen, mit eingelegtem Gitterrost als Ablagebord sowie als Einstellfläche für Abfallbehälter und Enthärtungsanlage, somit teilweise unterfahrbar ausgeführt.
Wandseitig fugenlos angearbeitete Spritzschutzwand aus CrNi, 300 mm hoch. Die Spritzschutzwand ist, wie alle übrigen Arbeitstisch-Aufkantungen, mit einer Anschraubzarge an der Wand zu befestigen und zu dichten.

Abmessungen geplant ca.:
Länge ca.: 1.700 mm
Breite ca.: 700 mm
Höhe ca.: 900 mm

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Durchschub-Geschirrspülautomat
mit einer rechnerischen Spülleistung von ca. 120 Körben (500x500 mm) bzw. 2.160 Tellern oder 4.320 Gläsern je Stunde. Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen. Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen, Tank und Haube doppelwandig, isoliert, Haube mit CNS-Haubenbügel dreiseitig, oder 2 Griffen nach oben zu öffnen. Automatisches Schließen und Öffnen der Haube nach Programmende der Haube.

Programmstart durch Niederdrücken des Haubenbügels oder -griffes. CrNi-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen. Schrägdecke mit innen umlaufender Wasserrinne. Laugen-Feinfiltersystem. Vollelektronische Steuerung mit Bediendisplay. verstärkte Pumpenleistung, Digitale Temperaturanzeigen für Wasch- und Klarspülwasser, Selbstreinigungsprogramm, Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur. Spülmittel- und Klarspüler-Dosiergerät inkl. Sauglanzen mit Füllstandsüberwachung. Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je ca. 1,4 m ab Automat), Zulaufschlauch mit Aqua-Stop-System und Leckwassersicherung (Bodenwanne) Wandanschlussprofil zur Rückseite.

Allgemeine Merkmale:
Wasch- und Klarspülarme aus CrNi.
Steigleitungen außerhalb der Waschkammer.
Gerundeter Waschtank.
Laugenpumpe.
Wandanschlussprofil.

Dosiertechnik:
Flüssigreiniger- und Klarspüler-Dosiergerät mit Sauglanze für bauseitige Vorratsbehälter.

Programmlaufzeiten:
Laufzeiten: 60 / 90 / 210 Sekunden.

Integrierte Wrasennachbehandlung, ausgeführt als Wrasenabsaugung, die eine Verringerung von min. 80% der Dampf-Emissionen in den Raum gegenüber dem herkömmlichen Modell ohne Wrasennachbehandlung bewirkt, da die Maschine ohne Dunstabzugshaube im Raum aufgestellt wird. (Spülprogrammgesteuertes Anlaufen, Zeitgesteuerter Nachlauf, Elektroanschluss in Spülautomaten integriert.)

Das Gerät ist darüber hinaus zur Senkung der Energiekosten

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

mit einem Abluftwärmespeicher oder einer Wärmerückgewinnungseinrichtung ausgestattet.
Lautstärke: max. 68 dB(A)
Heizmedium: Drehstrom 3NPE 400 V, 50 Hz

Technische Daten geplant:

Länge min.-max.: 1.175 - 1.270 mm
Breite min.-max.: 720 - 770 mm (ohne Griffe/ Bügel)
Höhe (ungeöffnet) min.-max.: 1.500 - 2.180 mm
Durchschubhöhe min.-max.: 440-510 mm
Anschlusswerte:
Gesamtanschlusswert der Maschine ca: 20,0 kW
Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt.
Tankinhalt max. 80 L
Wasserverbrauch/Waschgang max.: 5,0 L

Zubehör:
- Potentalfreien Kontakt zur Ansteuerung der Lüftung
- Erstausstattung Reiniger, Klarspüler und Regeneriersalz für Enthärtungsanlage
- 5 Stück Vollkunststoff-Universalkorb 500 x 500 mm für flache und tiefe Teller, Tassen, Untertassen, Schalen
- 5 Stück Vollkunststoff-Kleinteilekorb 500 x 500 mm für Kleinteile
- 2 Stück Vollkunststoff-Besteckkorb mit je 8 Fächern und Griffen oder Haltbügel für Besteck
- 5 Stück Vollkunststoff-Gläserkorb 500 x 500 mm, passend zur bauseitig aufzunehmenden Glasgröße

Wasserenthärtung:
Zum Lieferumfang gehört ein, auf die Maschinenleistung ausgelegtes, Wasserenthärtungsgerät mit nachfolgenden Mindest-Anforderungen:
- geeignet für Salztabletten nach DIN 19604
- min. 2 Tanks und/oder Vorratsbehälter
- für permanenten Betrieb, ohne Regenerationspause ausgelegt.
- Wasserhärte Zulauf bis 30° dH, bei einstellbarer Wasserhärte

Ablauftisch in Eckausführung
Auslauftisch aus Edelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301.
Glatte Abdeckung mit eingeprägter Korbgleitbahn, passend für 4 Geschirrkörbe 500 x 500 mm, Gefälle Richtung Spülmaschine.
Tisch links in die Spülmaschine eingehängt und verschraubt.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Unterbau allseits offen mit eingelegten Gitterrosten als Ablageboden.
Wandseitig fugenlos angearbeitete Spritzschutzwand aus CrNi, 300 mm hoch. Die Spritzschutzwand ist, wie alle übrigen Arbeitstisch-Aufkantungen, mit einer Anschraubzarge an der Wand zu befestigen und zu dichten.
Unterbau und Geschirrspülmaschine vorbereitet zum Aufstellen von Originalgebinden für Netz- und Spülmittel einschließlich aller Ausschnitte und Befestigungen zum Verlegen aller Dosiermittelleitungen.

Abmessungen geplant:

Länge ca.: 1.300 + 1.200 mm
Breite ca.: 700 / 600 mm
Höhe ca.: 900 mm

Angebotener Hersteller Spülmaschine:

'.....'

Angebotener Typ Spülmaschine:

'.....'

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

4.5 **Geschirr-Hochschrank**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0001 (Seite 13)
Zeichnungs-Pos.: 4.5

bestehend aus 2 Schrankräumen übereinander,
je 3-seitig geschlossen mit Grundboden und höhenverstellbarem Zwischenboden,
frontseitig doppelwandige Schiebetüren

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
4	Titel	Spülküche

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	.....
	Technische Daten geplant: Länge ca.: 1.800 mm Breite ca.: 700 mm Höhe ca.: 2.000 mm	**1 St**	EP	GP .....

Summe Titel 4

Spülküche, Netto: .....

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

5 Titel Fahrbare Geräte

5.1 **Servierwagen**

(Position entfällt; wird nicht ersetzt; kein Textquerverweis.)

5.2 **Tellerspender (unbeheizt)**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0003 (Seite 22)
Zeichnungs-Pos. 5.2

Der Spenderkorpus ist komplett in Werkstoff-Nr. 1.4301 ausgeführt. Die Oberfläche ist mikroliert. Der Tellerspender ist mit einer Tellerröhre ausgestattet. Die Tellerröhre verfügt über eine besonders flache Stapelplattform, die verkantsicher geführt wird. Mithilfe von rilsanbeschichteten Tellerführungsstäben lässt sich diese über ein Lochraster am Boden flexibel und ohne Werkzeug auf unterschiedliche Tellergrößen und Tellerformen einstellen. In der Tellerröhre können beispielsweise runde Teller mit einem Durchmesser von ca. 180 – 330 mm gestapelt werden.
Zur einfachen Reinigung des Spenders sowie zum einfachen und ergonomischen Einstellen der Federspannung ist die Tellerröhre komplett aus dem Korpus entnehmbar.
Durch Ein- bzw. Aushängen der Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, um eine gleichbleibende Ausgabehöhe zu gewährleisten.
Durch spezielle Aussparungen an den Federhaltern lässt sich diese Einstellung schnell und ohne großen Aufwand durchführen.
Bedienseitig ist ein CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen, robusten Stoßschutzelementen aus Kunststoff angebracht.

Zubehör:
- Transparente Abdeckhaube aus Polycarbonat

Technische Daten geplant:

Kapazität min.-max.: 60-80 Teller

Länge min.-max.: 450-575 mm
Breite min.-max.: 600-700 mm
Höhe min.-max.: 900-1.075 mm

6 St EP ..... GP .....

5.3 **Abräumwagen**

(Position entfällt; wird nicht ersetzt; kein Textquerverweis.)

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
5	Titel	Fahrbare Geräte

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

Übertrag: .....

5.4 **Abfallrolli**

Zeichnungs-Pos. 5.4

rostfrei, kratz- und stoßfest,
kälte- und formbeständiger, bruchfester Kunststoff
verstärkte Ränder für mehr Stabilität und Haltbarkeit
integrierte Griffe für leichtes rutschfestes Anheben
für Temperaturbereiche von ca. -29° bis +60° C geeignet
Material: Polyethylen
Farbe: grau
mit Deckel, grau sowie
Universal-Fahrwagen
Material: Polyethylen / Metall
Farbe: schwarz

Technische Daten geplant:

Behälter:
Volumen: min. 35 Ltr.

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

5.5 **Abfallsammler, fahrbar (Mülltrennung)**

Zeichnungs-Pos. 5.5

Abfallbehälter, Mülltrennung, rollbare Ausführung, mit Deckel.
Behälter mit min. 35 L Inhalt
Material: Edelstahl, Stahlblech lackiert oder Kunststoff.

Die Behälter sind zur Mülltrennung mit verschiedenfarbigen Deckeln ausgeführt. Die Anzahl der jeweiligen Farben sind vor Lieferung mit Bauherrn und Fachplanung abzustimmen.

Technische Daten geplant:

Länge min-max: 300 - 400 mm
Breite min-max: 500 - 650 mm
Höhe max.: 830 mm

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

Summe Titel 5

Fahrbare Geräte, Netto: .....

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

6 Titel Ganztagsküche

6.1 **Küchenzeile (Haushaltsmöbel)**

Ausführung gemäß Ausführungsbeschreibung 0002 (Seite 17)
Zeichnungs-Pos. 6.1
Schrankanlage mit Ober-, Unter- und Hochschränken, Rückwandverkleidung sowie mit Spüle und Einbaugeräten.

Arbeitsplatte Gesamtlänge ca. 4.800 mm mit Ausschnitt für eine Spülenabdeckung sowie zwei Induktionskochfelder und mit Abstufung auf zwei verschiedene Arbeitshöhen.

Die Rückwandverkleidung (Nischenrückwand) deckt alle freien Wandflächen zwischen Arbeitsplatte und Unterkante der Oberschränke ab. Zusätzlich auch die Wandfläche im unterfahrbaren Bereich unterhalb der Arbeitsplatte sowie auf gesamter Länge der Küchenzeile den Bereich oberhalb von Hoch- und Oberschränken bis zu einer Höhe von ca. 2.500 mm.

Abmessungen Küchenzeile gesamt:
Länge ca.: 6.150 mm
Breite ca.: 600 mm
Höhe ca.: 860 / 2.100 mm
Oberkante Wandverkleidung ca. 2.500 mm

Ausführung der Hoch- und Unterschränke von links nach rechts beschrieben:

ca. 75 mm Wandanschluss (nach Aufmaß)

ca. 600 mm Hochschrank
unten zwei abschließbare Auszüge,
darüber Schrankraum ohne Rückwand, zur Aufnahme eines Einbau-Kühlschranks (Zubehör) mit abschließbarer Festtür.
Oben Schrankfach mit Schwingtür.
Der Schrank ist für eine optimale Be- und Entlüftung des Einbau-Kühlschranks mit der entsprechenden Luftführung auszustatten.

ca. 600 mm Einbaunische für Bestandsspülmaschine
(LV-Pos. 01.6.2)

ca. 600 mm Spülbecken-Unterschrank
Schrankraum mit abschließbarer Flügeltür
in der Abdeckung eingelassen eine Spültischabdeckung (im Lieferumfang enthalten, nachfolgend im Zubehör beschrieben), Schrank mit Auschnitt in der Rückwand, damit die Zugänglichkeit zu den Anschlüssen gewährleistet ist sowie Ausschnitt in der Seitenwand zur Durchführung der Medien zur Spülmaschine.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

ca. 600 mm Unterschrank
Schrankraum mit abschließbarer Flügeltür
inkl. 2-fach Abfalltrennung eingebaut.

ca. 600 mm Einbauschrank für Kochfeld und Backofen
in der Abdeckung eingelassen ein Induktionskochfeld (Zubehör)
unten abschließbare Schublade, darüber ein hinten offenes
Schrankfach zur Aufnahme des Einbau-Backofens (Zubehör)

ca. 100 mm Neutralteil
mit frontseitiger Verblendung

ca. 1.000 mm unterfahrbarer Bereich (Sitznische)
Absenkung der Arbeitsplatte von 860 mm auf 720 mm
Arbeitshöhe.
Auskleidung der Nische rechts und links mit einer Verkleidung
im Dekor der Fronten. Rückwand durch Nischenverkleidung
vollständig abgedeckt.

ca. 100 mm Neutralteil
mit frontseitiger Verblendung

ca. 600 mm Unterschrank mit Einbau-Kochfeld
mit zwei abschließbaren Auszügen
in der Abdeckung eingelassen ein Induktionskochfeld (Zubehör)

ca. 600 mm Unterschrank
Schrankraum mit abschließbarer Flügeltür
zwei höhenverstellbare Zwischenböden

ca. 600 mm Hochschrank
unten zwei abschließbare Auszüge, darüber Schrankraum ohne
Rückwand, zur Aufnahme eines Einbau-Backofens (Zubehör)
darüber Schrankraum ohne Rückwand, zur Aufnahme einer
Einbau-Mikrowelle (Zubehör), oben Schrankfach mit Schwingtür

ca. 75 mm Wandanschluss (nach Aufmaß)

Ausführung der Oberschänke von links nach rechts
beschrieben:

ca. 1.200 mm Oberschrank
Schrankraum mit Flügeltüren
inkl. zwei Einlegeböden

ca. 600 mm Oberschrank
Schrankraum mit Flügeltür
inkl. zwei Einlegeböden

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

ca. 600 mm Freifläche für Dunstabzugshaube (Zuebhör)

ca. 1.200 mm Oberschrank
Schrankraum mit Flügeltüren
inkl. zwei Einlegeböden

ca. 600 mm Freifläche für Dunstabzugshaube (Zuebhör)

ca. 600 mm Oberschrank
Schrankraum mit Flügeltür
inkl. zwei Einlegeböden

Zubehör:

Unterbaubeleuchtung gemäß Ausführungsbeschreibung

1 Stück Einbauspüle (ca. 900 x 475 mm) mit Becken
(ca. 400 x 400 mm), Abtropffläche links.
Edelstahl poliert, Ablaufgarnitur 1 1/2"
mit Hahnlochbohrung, Ablauf mittig

1 Stück Mischbatterie
DN 15, schwere Ausführung, Einlochbatterie,
Schwenkauslauf

Anschlussset bestehend aus flexiblen Stahlmantelschläuchen
mit Verschraubung und kompletten Ablaufgarnituren
einschließlich Siphons.

1 Stück Einbau-Kühlschrank (Haushalt, integriert, abschließbar)
mit Gefrierfach, Ausführung vollintegriert, mit Abtauautomatik.
Türanschlag links, wechselbar.
Innenbehälter Kunststoff weiß, mit abgerundeten Ecken.
Abstellflächen aus Sicherheitsglas, höhenverstellbar,
bruchsicher, kratzfest und leicht zu reinigen.
Der Kühlbereich hat eine LED-Beleuchtung.
Das Gerät hat wechselbare Türdichtungen, die leicht
eingesteckt, gereinigt oder ausgetauscht werden können.
Elektronische Temperaturregelung mit LED-Anzeige.
Zubehör:
- Frontblende in Farbe und Struktur einheitlich und
entsprechend den Küchenmöbeln
- alle nicht durch das Gerät verdeckte Hohlräume sind mit
Blenden abzudecken
Technische Daten geplant:
Energieeffizienzklasse: mind. D
Nutzinhalt kühlen mind.: 170 Ltr.
Nutzinhalt gefrieren mind.: 15 Ltr.
Anzahl Ablageflächen Kühlteil: min. 4 Stück

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Anzahl Türabsteller: min. 4 Stück
Schubfächer (Gemüsefach): min. 1 Stück
Anschlusswert: E 230 V / ca. 0,1 kW
Länge ca.: 560 mm
Breite ca.: 550 mm
Höhe ca.: 1.220 mm

2 Stück Einbau-Induktionskochfelder
Glaskeramik-Oberfläche, Ausführung mit 2 flexiblen Zonen für Kochgeschirr unterschiedlicher Form (automatische Kochzonenanpassung), Warmhaltefunktion, Timerfunktion mit automatischer Abschaltung der jeweiligen Kochzone, Laufzeitanzeige der aktiven Kochzonen, Schnellaufheizfunktion (Boost-Funktion) für alle Kochzonen, Automatische Topferkennung, Automatische Zonenkopplung bei Verwendung größerer Töpfe oder Bräter
Kochzonen je ca. 240 mm x 190 mm, Leistung 2,2 bzw. 3,7 kW, Bedienung über Touch am unteren Rand der Kochfläche mit direkter Leistungsanwahl, 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone: Zeigt an, welche Kochzonen noch heiß oder warm sind. Kindersicherung zur Verhinderung einer unbeabsichtigten Aktivierung des Kochfeldes.
Technische Daten geplant:
Anschlussswert: E 230 V, ca. 7,40 kW
Länge ca.: 600 mm
Breite ca.: 520 mm
Höhe ca.: 50 mm

2 Stück Dunstabzugshaube
Schrägesse mit Aktivkohlefilter
2 Einsaugbereiche: Fronseite und Unterseite
Metall-Fettfilter, spülmaschinengeeignet
Bedienung mit Touchpanel
3 Leistungstsufen und 1 Intensivstufe
LED-Anzeige
Beleuchtung mit min 2 LED-Lampen á 1,5 W
Lüfterleistung bis min. 650 m²/h in der Intensivstufe
bei einem Geräschwert von max. 76 dB (A)
Technische Daten geplant:
Anschlusswert: E 230 V, ca. 0,2 kW
Länge ca.: 590 mm
Breite ca.: 430 mm
Höhe ca.: 790 - 1.050 mm

2 Stück Einbau-Backofen
Ausführung mit Heißluftsystem für gleichzeitiges Backen, Braten und Kochen auf bis zu 5 Ebenen, individuell einstellbare Kindersicherung, großer Garraum, Gastür.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Die Reinigungshilfe ermöglicht die pyrolytische und hydrolytische Reinigung des Backofeninnenraums
Zubehör:
1 Stück Backblech emailliert
1 Stück Kombirost
1 Stück Universalpfanne
Technische Daten geplant:
Fassungsvermögen ca.: 70 Ltr.
Temperaturbereich ca. 30° - 275° C
min. 7 Beheizungsarten, u. a. 3D Heißluft, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill, Großflächengrill, Pizzastufe, separate Unterhitze, Heißluft sanft
Energieeffizienzklasse: min. A
Anschlusswert: E 230 V / ca. 3,6 kW
Länge ca.: 600 mm
Breite ca.: 550 mm
Höhe ca.: 600 mm

1 Stück Einbau-Mikrowelle
max. Leistung 800 W,
mind. 5 Mikrowellen-Leistungsstufen 90, 180, 360, 600 und 800 W
mit LED-Display, Elektronik-Uhr
Auftau- und Garprogramme im Mikrowellenbetrieb
LED-Innenbeleuchtung
Drehteller mit Durchmesser min. 270 mm.
Garraumvolumen: ca. 20 l
Technische Daten geplant:
Anschlusswert: E 230 V / ca. 1,3 kW
Länge ca.: 500 mm
Breite ca.: 350 mm
Höhe ca.: 380 mm

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

6.2 **Spülmaschine Bestand**

Miele Professional G 7856
Pauschale für Transport innerhalb der Schule, Montage und Inbetriebnahme

Fabrikat- und Typangabe dienen ausschließlich der Identifikation des vorhandenen Geräts und stellen keine Produktvorgabe für neu zu liefernde Leistungen dar.

1 psch GP .....

Übertrag: .....

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
6	Titel	Ganztagsküche

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

Summe Titel 6

Ganztagsküche, Netto: .....

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

7 Titel Sonstiges

7.1 **Dokumentation**

3 Satz Bestands- und Revisionsunterlagen sind spätestens 2 Wochen vor der Abnahme vorzulegen. Ohne die in den Revisionsunterlagen enthaltenen Bedienungs- und Wartungsanleitungen ist die Inbetriebnahme der Anlage aus sicherheitstechnischen Gründen nicht freigegeben. Das Fehlen der Revisionsunterlagen kann zur Verweigerung der Abnahme führen.

Die Bestands- und Revisionsunterlagen erfassen den Zustand der ausgeführten Anlage zum Zeitpunkt der Abnahme. Die Unterlagen sind in DIN A 4-Stehordnern mit Inhaltsverzeichnis zusammenzufassen.

Der Rücken der Ordner ist eindeutig mit Projektangabe, Anlagenbezeichnung und Gewerk zu beschriften. Sind mehrere Ordner pro Satz vorhanden, so sind diese durchzunummerieren.

Sämtliche Bestands- und Revisionsunterlagen sind auf CD beizufügen. Das Dateiformat ist mit dem Auftraggeber abzustimmen.

Eine Aufstellung in Form einer Tabelle (Dateiformat "Excel"), in welcher alle gelieferten Gerätschaften mit Fabrikat, Typ, Seriennummer und einem Bild vom Typenschild aufgelistet werden ist den Revisionsunterlagen beizulegen sowie ein gerahmtes Bild oder bedrucktes Schild, auf welchem die Servicenummern, Notdienstnummern und Hinweise des Auftragnehmers fixiert sind. Vorgaben sind hierzu von dem Auftraggeber einzuholen.

Jeder Satz Unterlagen besteht aus Deckblatt, Inhaltsverzeichnis, allgemeinen Hinweisen, Unterlagen zu den einzelnen Positionen und Bestandszeichnungen. Zwischen den einzelnen Abschnitten sind eindeutig gekennzeichnete Trennblätter einzulegen. Bei mehreren Ordnern pro Satz sind in jedem Ordner Deckblatt und Inhaltsverzeichnis einzuheften. Das Inhaltsverzeichnis muss Aufschluss über den gesamten Inhalt eines Satzes Revisionsunterlagen geben.

Hinweise zur Aufstellung und Vollständigkeit.
Die Revisionsunterlagen umfassen -soweit erforderlich folgende Inhalte:

Deckblatt
Das Deckblatt enthält die Anlagenbenennung mit Ortsbestimmung, das Gewerk und die ausführliche Kundendienstadresse mit Ansprechpartner, Telefon- und Fax-

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

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

Übertrag: .....

Nummer.

Inhaltsverzeichnis
Im Inhaltsverzeichnis sind die Zeichn.-Positionsnummern des Bestandsplanes in der Reihenfolge des Leistungsverzeichnisses, die Bezeichnung der Positionen und die Registernummern aufgelistet.

Allgemeine Hinweise
Hier sind wichtige Hinweise, Sicherheitshinweise, einzuhaltende Bestimmungen usw. für den Betrieb/ Nutzung der Anlage und Kurzanleitungen sowie die Erstellerbescheinigung abzuheften.
Unterlagen zu den Geräten
Die Unterlagen sollen soweit vorhanden folgende Gliederung haben:

01. Vorblatt mit Anlagenbezeichnung ggf. Leistungsangabe (bei Maschinen), genaue Typ-Angabe der Position, Baujahr, Herstellerangabe und falls abweichend vom Hersteller, die Kundendienstadresse mit Ansprechpartner, Telefon- und Fax-Nummer

02. technisches Datenblatt

03. Anlagenbedienungsanleitung
einschl. Bedeutung und Ortsangabe von Bedienungs- und Steuerorganen, Bedienungsreihenfolge, Bedeutung und Ortsangabe von Steuer- und Regelgeräten, Sicherheitseinrichtungen, Verriegelungen und Entriegelungen.

04. Fehlersuchanweisungen
Fehlersuchtabelle

05. Wartungsanleitungen mit Checklisten
Schmier- und Dichtungsarbeiten, Spezialwerkzeuge, Eigenschaften von Ölen und anderen Hilfsstoffen, vorgeschriebenen Kontrollen und Überwachungen in Art und Zeitfolge, Wartungszeiten.

06. Ersatzteillisten mit Angaben wie:
- Typbezeichnung
- Stückzahl
- Bestell- bzw. Ident-Nummer
- Hersteller (Hauptwerk)
- Auslieferungslager bzw. Kundendienststützpunkt(Anschrift und Telefonnummer)
- Größe/Leistung und weitere Bestelldaten
- Revisionszeichnungen
- Montagezeichnungen

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	.....
	07. Schaltplan, Klemmplan mit Angabe von Klemmstellen/ Kästen in Anlagenzeichnung und Schaltplan Außer den Klemmstellen/Kästen sind in der bzw. einer zusätzlichen Anlagendarstellung wichtige Bauteile einzuzeichnen und zu kennzeichnen. Dies sind z. B. Pneumatikbauteile, Sensoren, Ventile, Endschalter, Fühler und weitere für die Funktion der Anlage wichtige Bauteile, die nicht sichtbar im Anlagen-/Maschinen- körper montiert sind. 08. Herstellerbescheinigung, wichtige Zertifikate, Protokolle über durchgeführte Messungen, behördliche Prüfbescheinigungen und Werkstatttests Bestandszeichnungen Die zur Ausführung der Leistungen des Auftragnehmers angefertigten Zeichnungen werden mit den technischen und funktionellen Angaben versehen. Sie erfassen den Zustand der ausgeführten Anlage zum Zeitpunkt der Abnahme. Die vom Auftragnehmer unterschriebenen Zeichnungen sind als Mutterpause (1-fach) und als gefaltete Lichtpause den Bestandsunterlagen beizufügen.			
		1 psch		GP .....
7.2	**Inbetriebnahme & Einweisung** Bevor der Betrieb in der neuen Anlage durch den Nutzer aufgenommen wird, sind intensive Unterweisungen durch den Auftragnehmer durchzuführen. Es ist eine Unterweisung anzusetzen. Die Termine sind frühzeitig zwischen dem Nutzer und dem Auftragnehmer abzustimmen. Der Einheitspreis ist für einen Unterweisungstermin zu kalkulieren. Während der Unterweisung ist mindestens eine mit der Bedienung der Kücheneinrichtung vertraute Fachkraft des Auftragnehmers anwesend. Dieses Unterweisungspersonal hat vor der Inbetriebnahme zu prüfen, dass bei der Erstellung der Anlage und dem Anschluss der Geräte oder Maschinen die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien beachtet wurden, der Funktionsablauf folgerichtig ist und alle sonstigen Vorgaben übereinstimmen. Bei Nichtbeachtung gehen eventuelle Schäden zu Lasten des Auftragnehmers. Die Betriebsmittel, die der Auftragnehmer für den Probebetrieb und die Einregulierungsarbeiten vor und während der Inbetriebnahme benötigt, sind in den Einheitspreis einzurechnen. Die Unterweisung ist bei Bedarf zu wiederholen.			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
7	Titel	Sonstiges

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	.....
	Über jede erfolgte Unterweisung ist ein Protokoll mit namentlicher Auflistung aller an der Unterweisung beteiligten Personen anzufertigen und dem Fachplaner zu übergeben. Das Protokoll ist ebenfalls den Revisionsunterlagen beizufügen.			
		1 psch		GP .....

Summe Titel 7

Sonstiges, Netto: .....

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

8 Titel Wartung

Wartungsvertrag für die Dauer der Verjährungsfrist
zur Mängelbeseitigung [4 Jahre] gemäß VOB/B § 13:

Die nachfolgend beschriebenen Wartungsleistungen sind für die in diesem Leistungsverzeichnis ausgeschriebenen betriebstechnischen Anlagen bestimmt.

Die Wartung gemäß VOB/B Par. 13 muss alle Arbeiten umfassen, die zur Aufrechterhaltung der Sicherheit und Funktionsfähigkeit der Anlagen erforderlich sind. Dies beinhaltet auch die Dichtigkeitsprüfung der Wärmepumpe (soweit vorhanden), die DGUV V3 (BGV A3) Messungen, etc..

Der Störungsdienst ist in beiliegendem Vertrag geregelt.

Der Auftragsumfang umfasst alle gelieferten Anlagen und Anlagenteile des Auftragnehmers (AN). Sie sind in der vom AN als Bestandteil der Bedienungs- und Wartungsanleitung mitzuliefernden Bestandsliste zu erfassen.

Der Wartungsumfang ergibt sich aus den Wartungs- und Inspektionsanweisungen der jeweiligen Geräte-Hersteller.

Es ist die gemäß den Unterlagen des AN erforderliche Anzahl von Wartungen/Teilwartungen durchzuführen. Dass die erforderlichen Wartungen/ Teilwartungen zeitgerecht durchgeführt werden, ist vom AN zu überwachen und auf Anforderung nachzuweisen.

Der Wartungsvertrag gilt für den Zeitraum der vereinbarten Verjährungsfrist.
Die Verjährungsfrist für Mängelansprüche beträgt 4 Jahre. Die Frist beginnt mit der Abnahme der gesamten Leistung.

Die v.g. Festlegungen sind Bestandteil des abzuschließenden Wartungsvertrags. Der Inhalt des beigefügten Wartungsvertrags wird mit Abgabe des Angebots rechtsverbindlich anerkannt.

Es ist der Einheitspreis pro Jahr anzugeben.

Die Auszahlung der Jahrespauschale erfolgt nach Durchführung der Wartung, aufgrund der jährlichen Rechnungslegung und der Vorlage der Wartungsprotokolle.

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Übertrag: .....

01	**LV**	**Küchentechnische Anlagen**
8	Titel	Wartung

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	.....
	Die Beauftragung erfolgt ggf. zu späterem Zeitpunkt. Es besteht kein Anspruch auf Beauftragung.			
8.1	**Wartungspauschale 1. Jahr**			
		1 psch		GP .....
8.2	**Wartungspauschale 2. Jahr**			
		1 psch		GP .....
8.3	**Wartungspauschale 3. Jahr**			
		1 psch		GP .....
8.4	**Wartungspauschale 4. Jahr**			
		1 psch		GP .....

Summe Titel 8

Wartung, Netto: .....

LV-Zusammenfassung

01 LV Küchentechnische Anlagen

Nr.	Bezeichnung		Seite	Gesamt in EUR
0	**Titel**	**Ausführungsbeschreibungen**	13	nur Textinformation
1	**Titel**	**Anlieferung**	24	.....
2	**Titel**	**Vorbereitung**	25	.....
3	**Titel**	**Speisenausgabe**	28	.....
4	**Titel**	**Spülküche**	35	.....
5	**Titel**	**Fahrbare Geräte**	42	.....
6	**Titel**	**Ganztagsküche**	44	.....
7	**Titel**	**Sonstiges**	50	.....
8	**Titel**	**Wartung**	54	.....

Summe LV 01 Küchentechnische Anlagen

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