

Informationen für Bieter

Baumaßnahme: Neubau des KinderCampus in Mutterstadt
Leistung: Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen
Vergabenummer: 26-07-21-1000

- ✓ Wir stellen Ihnen sämtliche Formulare, die Sie in Abhängigkeit Ihres Angebotes ausfüllen und wieder über die Vergabeplattform zurücksenden (hochladen) müssen, im Word-Format (*.docx) zur Verfügung.
- ✓ Das Leistungsverzeichnis stellen wir Ihnen als GAEB-Datei im XML-Format „*.X83“ zur Verfügung. Tragen Sie Ihre Preise und evtl. geforderte Bieterangaben in die GAEB-Datei ein und laden Sie diese Datei als „*.X84“ wieder hoch.*)
- ✓ Zudem stellen wir einen Komplettsatz der Vergabeunterlagen inkl. Leistungsbeschreibung/Leistungsverzeichnis (Langtext) sowie weitere zusätzliche Unterlagen (Pläne, Gutachten etc.) im PDF-Format ein.
- ✓ **Hinweise zur elektronischen Angebotsabgabe**

Die kompletten Vergabeunterlagen einschließlich der als Angebot zurückzugebenden Dateien finden Sie beim Download der Vergabeunterlagen im Verzeichnis „Anschreiben“. Bitte füllen Sie diese auf Ihrem PC aus und laden Sie Ihre vollständigen Angebotsdokumente im Bietertool im Menüpunkt „Dokumente zum Angebot“ unter dem Reiter „Eigene Dokumente“ als Angebot hoch.

Sie können sämtliche Angebotsunterlagen wahlweise einzeln – oder im Paket als ZIP-Datei – hochladen. Lediglich das Angebotsschreiben (Formblatt 213) sollte separat hochgeladen werden, da es als einziges Dokument bei der Angebotseröffnung verlesen wird. *)

- ✓ Sofern Sie zugelassene Nebenangebote, Sondervorschläge, Referenzunterlagen etc. abgeben, können diese in allen gängigen Dateiformaten (z.B. WORD, EXCEL, TXT, JPG, PDF etc.) hochgeladen werden.)*
- ✓ **Zur Abgabe eines vollständigen Angebotes beachten Sie bitte die Angaben im Formblatt 216 - Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen.**
- ✓ Bieteranfragen zu den Vergabeunterlagen müssen elektronisch über die Vergabeplattform oder per Mail gestellt werden und werden grundsätzlich über die Vergabeplattform beantwortet.
- ✓ Zugelassene schriftliche Angebote müssen auf dem Formblatt 213 eine Unterschrift ausweisen. Bei elektronisch übermittelten Angeboten in Textform muss der Bieter erkennbar sein.
- ✓ **In diesem Vergabeverfahren ist die Einreichung eines Angebotes ausschließlich elektronisch, verschlüsselt über die Vergabeplattform zulässig. Die Einreichung schriftlicher Angebote (Postweg oder persönliche Abgabe) ist nicht zugelassen! Ebenso sind Bieter und deren Bevollmächtigte zum Eröffnungstermin nicht zugelassen.**
- ✓ Nach Angebotseröffnung erhalten Sie per E-Mail eine Benachrichtigung der Vergabeplattform, dass die Zusammenstellung der Angebote mit den protokollierten Angaben zur Verfügung steht.
- ✓ Bieter, die die Vergabeunterlagen anonym (ohne Bieterregistrierung) bei der Vergabeplattform herunterladen, müssen sich fortlaufend über eventuelle Bieterinformationen oder Aktualisierungen der Vergabeunterlagen während der Angebotsfrist bei der Plattform informieren.
- ✓ **Service-Hotline der Vergabeplattform**
Beratung und Hilfe bei allen Fragen zur Bedienung der Vergabeplattform steht von Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr zur Verfügung. Sie erreichen den Support kostenpflichtig unter der Service-Telefonnummer **0900 – 3 24 38 37**.

Ihre Vergabestelle
Gemeindeverwaltung Mutterstadt

Im Auftrag
VBS Vergabeberatungsstelle GmbH
Tel.: 02602 / 99 73 89 – 0, E-Mail: mutterstadt@bieteranfrage.de

*) bei elektronisch übermitteltem Angebot

Vergabestelle
Gemeindeverwaltung Mutterstadt

Oggersheimer Straße 10
67112 Mutterstadt
E-Mail mutterstadt@bieteranfrage.de
Tel. 06234 / 94 64 - 0

Vergabeart

- ☒ Offenes Verfahren
☐ Nichtoffenes Verfahren
☐ Verhandlungsverfahren mit
Teilnahmewettbewerb
☐ Verhandlungsverfahren ohne
Teilnahmewettbewerb
☐ Wettbewerblicher Dialog
☐ Innovationspartnerschaft

Ablauf der Angebotsfrist

Datum **21.07.2026** | Uhrzeit **10:00 Uhr**

Bindefrist endet am **03.09.2026**

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

(Vergabeverfahren gemäß Abschnitt 2 der VOB/A)

Bezeichnung der Bauleistung

Maßnahmennummer Baumaßnahme

Neubau des KinderCampus in Mutterstadt

Vergabenummer

26-07-21-1000

Leistung

Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Anlagen

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

- ☒ 212EU Teilnahmebedingungen EU
☐ Hinweise zur Handhabung von Bauablaufstörungen
☒ 216 Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen
☐ 226 Mindestanforderungen an Nebenangebote
☐ 227 Zuschlagskriterien
☐ 242 Instandhaltung
☒ Informationen zur Datenerhebung
☒ 219 Regelung Datenübermittlungen
☒ 02 Einrichtungsplan Küche.pdf
☐

B) die beim Bieter verbleiben und Vertragsbestandteil werden:

- ☒ Teile der Leistungsbeschreibung: (Baubeschreibung, Pläne, sonstige Anlagen)
☒ 214 Besondere Vertragsbedingungen
☐ 217 Ergänzung der Besonderen Vertragsbedingungen – Mehrkosten COVID-19-Pandemie
☐ 225 Stoffpreisgleitklausel
☐ 228 Nichteisenmetalle
☐ 241 Abfall
☐ 244 Datenverarbeitung
☐ Vertragsformular für Instandhaltung
☐
☐
☐
☐
☐

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

- ☒ 213 Angebotsschreiben
- ☒ Teile der Leistungsbeschreibung: Leistungsverzeichnis/Leistungsprogramm
- ☐ Angebotsteil Instandhaltung: je nach Vorgabe als Bestandteil des o.g. LVs oder als separates LV
- ☒ 124 Eigenerklärungen zur Eignung
- ☐ 224 Angebot Lohngleitklausel
- ☒ 234 Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft
- ☒ 235 Verzeichnis der Leistungen anderer Unternehmen
- ☐ 236 Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen
- ☐ 248 Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten
- ☐ Erklärung zur Vermeidung des Erwerbs von Produkten aus ausbeuterischer Kinderarbeit
- ☒ 217A Eigenerklärung zu EU-Sanktionen gegen Russland
- ☒ 218 Vereinbarung Tariftreue/Mindestentgelt Rheinland-Pfalz
- ☐
- ☐

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

- ☒ 221/222 Preisermittlung
- ☒ 223 Aufgliederung der Einheitspreise
- ☒ 236 Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen
- ☐
- ☐
- ☐

1 Es ist beabsichtigt, die in beiliegender Leistungsbeschreibung bezeichneten Leistungen im Namen und für Rechnung zu vergeben von:**Gemeinde Mutterstadt****Oggersheimer Straße 10, 67112 Mutterstadt****Es ist beabsichtigt, die in beigegefügtm Vertragsformular bezeichneten Instandhaltungsleistungen im Namen und für Rechnung zu vergeben von:****- entfällt -****2 Kommunikation**

Die Kommunikation kann wahlweise erfolgen

- ☒ elektronisch über die Vergabeplattform
- ☐ auf andere Weise (schriftlich/Textform)
- ☒ in Kombination: bis zum Ablauf der Angebotsfrist elektronisch über die Vergabeplattform; danach in Textform unter nachstehenden Kontaktdaten:
- Name VBS Vergabeberatungsstelle GmbH
- Anschrift Auf dem Kalk 5, 56410 Montabaur
- Fax _____ E-Mail mutterstadt@bieteranfrage.de
- ☒ Anfragen zu den Vergabeunterlagen sind bis zum Ablauf der Angebotsfrist auch per E-Mail möglich unter mutterstadt@bieteranfrage.de. Die Beantwortung von Anfragen erfolgt ausschließlich über die Vergabeplattform.

Die Regelungen zur Angebotsabgabe (Ziffer 8) bleiben unberührt.

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

- ☒ siehe Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

3.2 frei**3.3 Nachforderung**

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

- ☒ nachgefordert.
☐ teilweise nachgefordert, und zwar folgende Unterlagen:

☐ nicht nachgefordert.

3.4 Folgende Unterlagen sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle vorzulegen:

- ☒ siehe Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen
☒ Urkalkulation (ohne Sperrvermerk zur Möglichkeit der Überprüfung im Vergabeverfahren)
☐
☐

4 Losweise Vergabe

- ☒ nein
☐ ja, Angebote sind möglich
☐ nur für alle Lose (alle Lose müssen angeboten werden)
☐ für eine maximale Anzahl an Losen: siehe Bekanntmachung oder Aufforderung zur Interessenbestätigung
☐ nur für ein Los

Bei zugelassener Angebotsabgabe für mehr als ein Los:

- ☐ Beschränkung der Zahl der Lose, für die ein Bieter den Zuschlag erhalten kann
Höchstzahl: siehe Bekanntmachung bzw. Aufforderung zur Interessensbestätigung
Bedingungen zur Ermittlung derjenigen Lose, für die ein Bieter den Zuschlag erhält, falls sein Angebot in mehr Losen das wirtschaftlichste ist als der angegebenen Höchstzahl an Losen:

5 Mehrere Hauptangebote

Die Abgabe von mehr als einem Hauptangebot ist

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

6 Nebenangebote

- 6.1** ☒ Nebenangebote sind nicht zugelassen; Nr. 4 der Teilnahmebedingungen EU gilt nicht.
6.2 ☐ Nebenangebote sind zugelassen (siehe auch Formblatt 226 sowie Nr. 4 der Teilnahmebedingungen EU), ausgenommen Nebenangebote, die ausschließlich Preisnachlässe mit Bedingungen beinhalten
☐ für die gesamte Leistung
☐ nur für nachfolgend genannte Bereiche:

☐ mit Ausnahme nachfolgend genannter Bereiche:

- ☐ unter folgenden weiteren Bedingungen
☐ nur in Verbindung mit einem Hauptangebot
☐

7 Angebotswertung

Kriterien für die Wertung der Haupt- und ggf. Nebenangebote

- ☒ Zuschlagskriterium Preis
Der Preis wird aus der Wertungssumme des Angebotes ermittelt.
Die Wertungssummen werden ermittelt aus den nachgerechneten Angebotssummen, insbesondere unter Berücksichtigung von Nachlässen, Erstattungsbetrag aus der Lohngeitklausel, Instandhaltungsangeboten.
- ☐ Mehrere Zuschlagskriterien gemäß Formblatt 227 Zuschlagskriterien

8 Zugelassene Angebotsabgabe

- ☒ Elektronisch
☒ in Textform ☐ mit fortgeschrittener/m Signatur/Siegel ☐ mit qualifizierter/m Signatur/Siegel
Bei elektronischer Angebotsübermittlung in Textform muss der Bieter zu erkennen sein; falls vorgegeben, ist das Angebot mit der geforderten Signatur/dem geforderten Siegel zu versehen.
Das Angebot ist zusammen mit den Anlagen bis zum Ablauf der Angebotsfrist über die Vergabeplattform verschlüsselt der Vergabestelle zu übermitteln.
- ☐ Schriftlich
- ☒ Schriftliche Angebote sind nicht zugelassen.

9 Behörde, an die sich der Bewerber oder Bieter zur Nachprüfung behaupteter Verstöße gegen die Vergabebestimmungen wenden kann:

Vergabekammer (§156 GWB, § 21 EU VOB/A):

Vergabekammer Rheinland-Pfalz, Stiftstraße 9, 55116 Mainz, Mail: vergabekammer.rlp@mwwlvw.rlp.de

10 (frei)

Teilnahmebedingungen für die Vergabe von Bauleistungen

Einheitliche Fassung

Das Vergabeverfahren erfolgt nach der "Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen", Teil A "Allgemeine Bestimmungen für die Vergabe von Bauleistungen" (VOB/A, Abschnitt 2).

1 Mitteilung von Unklarheiten in den Vergabeunterlagen

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Unternehmens Unklarheiten, Unvollständigkeiten oder Fehler, so hat er unverzüglich die Vergabestelle vor Angebotsabgabe in Textform darauf hinzuweisen.

2 Unzulässige Wettbewerbsbeschränkungen

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

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

3 Angebot

3.1 Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen.

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

3.3 Eine selbstgefertigte Abschrift oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses ist zulässig.

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

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

3.5 Alle Eintragungen müssen dokumentenecht sein.

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

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

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

Es werden nur Preisnachlässe gewertet, die

- ohne Bedingungen als Vomhundertsatz auf die Abrechnungssumme gewährt werden und

- an der im Angebotsschreiben bezeichneten Stelle aufgeführt sind.

Nicht zu wertende Preisnachlässe bleiben Inhalt des Angebotes und werden im Fall der Auftragserteilung Vertragsinhalt.

4 Nebenangebote

4.1 Nebenangebote müssen die geforderten Mindestanforderungen erfüllen; dies ist mit Angebotsabgabe nachzuweisen.

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

Nebenangebote müssen alle Leistungen umfassen, die zu einer einwandfreien Ausführung der Bauleistung erforderlich sind.

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

- 4.3 Nebenangebote sind, soweit sie Teilleistungen (Positionen) des Leistungsverzeichnisses beeinflussen (ändern, ersetzen, entfallen lassen, zusätzlich erfordern), nach Mengenansätzen und Einzelpreisen aufzugliedern (auch bei Vergütung durch Pauschalsumme).
- 4.4 Nebenangebote, die den Nummern 4.1 bis 4.3 nicht entsprechen, werden von der Wertung ausgeschlossen.

5 Bietergemeinschaften

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

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

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

6 Kapazitäten anderer Unternehmen (Unteraufträge, Eignungsleihe)

Beabsichtigt der Bieter, Teile der Leistung von anderen Unternehmen ausführen zu lassen oder sich bei der Erfüllung eines Auftrages im Hinblick auf die erforderliche wirtschaftliche, finanzielle, technische oder berufliche Leistungsfähigkeit anderer Unternehmen zu bedienen, so muss er die hierfür vorgesehenen Leistungen/Kapazitäten in seinem Angebot benennen. Der Bieter hat auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle zu einem von ihr bestimmten Zeitpunkt nachzuweisen, dass ihm die erforderlichen Kapazitäten der anderen Unternehmen zur Verfügung stehen und diese Unternehmen geeignet sind. Er hat den Namen, den gesetzlichen Vertreter sowie die Kontaktdaten dieser Unternehmen anzugeben und entsprechende Verpflichtungserklärungen dieser Unternehmen vorzulegen.

Nimmt der Bieter in Hinblick auf die Kriterien für die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit im Rahmen einer Eignungsleihe die Kapazitäten anderer Unternehmen in Anspruch, müssen diese gemeinsam für die Auftragsausführung haften; die Haftungserklärung ist gleichzeitig mit der „Verpflichtungserklärung“ abzugeben.

Der Bieter hat andere Unternehmen, bei denen Ausschlussgründe vorliegen oder die das entsprechende Eignungskriterium nicht erfüllen, innerhalb einer von der Vergabestelle gesetzten Frist zu ersetzen.

7 Eignung

- 7.1 Offenes Verfahren

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

Nicht präqualifizierte Unternehmen haben als vorläufigen Nachweis der Eignung für die zu vergebende Leistung mit dem Angebot

- **Entweder** die ausgefüllte „Eigenerklärung zur Eignung“, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise
 - **Oder** eine Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE)
- vorzulegen.

Bei Einsatz von anderen Unternehmen gemäß Nummer 7 sind auf gesondertes Verlangen die Eigenerklärungen auch für diese abzugeben ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Sind die anderen Unternehmen präqualifiziert, reicht die Angabe der Nummer, unter der diese in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V.

(Präqualifikationsverzeichnis) geführt werden ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

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

7.2 Nichtoffene Verfahren, Verhandlungsverfahren

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

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

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

8 Mehrere Hauptangebote

8.1 Werden mehrere Hauptangebote abgegeben, muss jedes aus sich heraus zuschlagsfähig sein.

8.2 Es muss mit Angebotsabgabe erkennbar sein, worin sich die Hauptangebote inhaltlich (technisch) unterscheiden. Mehrere Hauptangebote, die sich in ihren Inhalten ausschließlich im Angebotspreis unterscheiden, werden von der Wertung ausgeschlossen.

8.3 Liegen mehrere Hauptangebote, die sich weder in ihren Inhalten noch im Angebotspreis unterscheiden vor, wird die zuletzt auf der Vergabepattform eingestellte Angebotsfassung in die Wertung einbezogen.

9 Urkalkulation

Aus der Urkalkulation müssen zu jeder Position des Leistungsverzeichnisses folgende wesentliche Werte schlüssig hervorgehen (auch für eventuelle Nachunternehmer-Leistungen):

- Lohnkosten
- Materialkosten mit Einzelangaben der in den Positionen beinhalteten Materialien
- Gerätekosten mit Einzelangaben zu den für die Leistungserbringung in den Positionen erforderlichen Geräte
- Transport- und Logistikkosten
- allgemeine Verwaltungskosten
- Kalkulationsposten Wagnis und Gewinn.

Name und Anschrift des Bieters
(Firmenname lt. Handelsregister)

Ort:
Datum:
Tel.:
Fax:
E-Mail:
HR-Nr.:
Registergericht:
USt.-ID-Nr.:

(Name und Anschrift der Vergabestelle)

Gemeindeverwaltung Mutterstadt

Oggersheimer Straße 10
67112 Mutterstadt

Angebotsschreiben

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer

Baumaßnahme

Neubau des KinderCampus in Mutterstadt

Vergabenummer

Leistung

26-07-21-1000

Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Anlagen¹, die Vertragsbestandteil werden

- | | | |
|--------------------------|------|---|
| <input type="checkbox"/> | | Leistungsverzeichnis/Leistungsprogramm (Kurz- oder Langfassung) mit den Preisen sowie den geforderten Angaben und Erklärungen |
| <input type="checkbox"/> | | Vertragsformular für Instandhaltung mit den Preisen sowie den geforderten Angaben und Erklärungen |
| <input type="checkbox"/> | 224 | Lohnleitklausel - Berechnung des Änderungssatzes |
| <input type="checkbox"/> | 233 | Nachunternehmerleistungen |
| <input type="checkbox"/> | 234 | Bieter-/Arbeitsgemeinschaft |
| <input type="checkbox"/> | 235 | Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen |
| <input type="checkbox"/> | 218 | Verpflichtungserklärung LTTG Rheinland-Pfalz |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | 217A | Eigenerklärung zu EU-Sanktionen gegen Russland |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | | |

Anlagen², die der Angebotserläuterung dienen, ohne Vertragsbestandteil zu werden

- | | | |
|--------------------------|-----------|--|
| <input type="checkbox"/> | 124 | Eigenerklärung zur Eignung |
| <input type="checkbox"/> | | Einheitliche Europäische Eigenerklärung |
| <input type="checkbox"/> | | Sonstige Unterlagen/Nachweise zur Eignung |
| <input type="checkbox"/> | 221 / 222 | Angaben zur Kalkulation |
| <input type="checkbox"/> | 223 | (Preisermittlung, Aufgliederung Einheitspreise, Urkalkulation) |
| <input type="checkbox"/> | | |

¹ vom Bieter anzukreuzen und beizufügen

² vom Bieter anzukreuzen und beizufügen

- 1 Ich/Wir biete(n) die Ausführung der oben genannten Leistung zu den von mir/uns eingesetzten Preisen an.
An mein/unser Angebot halte(n) ich/wir mich/uns bis zum Ablauf der Bindefrist gebunden.
- 2 Die Angebotsendsumme des Hauptangebotes gem. Leistungsbeschreibung einschl. Umsatzsteuer beträgt €
-
- 2.1 Die Gesamtsumme der Vergütung gem. Instandhaltungsvertrag³ beträgt einschl. Umsatzsteuer
- | | |
|----------|----|
| entfällt | €* |
|----------|----|
-
- * nur ausfüllen, wenn den Vergabeunterlagen ein Instandhaltungsvertrag beiliegt
- 3 Anzahl der Nebenangebote
- | | |
|------------------|-----|
| nicht zugelassen | St. |
|------------------|-----|
-
- 4 Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote⁴ sowie auf die Preise für angeordnete Leistungen, die auf Grundlage der Preisermittlung für die vertragliche Leistung zu bilden sind
- | |
|---|
| % |
|---|
-
- 5 Bestandteil meines/unseres Angebots sind neben diesem Angebotsschreiben und seinen Anlagen:
- Allgemeine Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B), Ausgabe 2016,
 - Unterlagen gem. Aufforderung zur Angebotsabgabe, Anlagen – Teil B
- 6 ☐ Ich bin/Wir sind für die zu vergebende Bauleistung präqualifiziert und im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen unter Nummer:
- | | |
|-------------|------------------|
| Name: _____ | PQ_Nummer: _____ |
| Name: _____ | PQ_Nummer: _____ |
| Name: _____ | PQ_Nummer: _____ |
- ☐ Ich bin/Wir sind kleines oder mittleres Unternehmen – KMU – (< 250 Beschäftigte und ≤ 50 Mio. EURO Jahresumsatz bzw. ≤ 43 Mio. EURO Jahresbilanzsumme)⁵
- 7 Ich/Wir erkläre(n), dass
- ich/wir die Leistungen, die nicht im Verzeichnis Nachunternehmerleistungen (FB 233) bzw. Verzeichnis der Leistungen anderer Unternehmer (FB 235) aufgeführt sind, im eigenen Betrieb ausführe(n).
 - ich/wir alle Leistungen im eigenen Betrieb ausführen werde(n), falls meinem/unserem Angebot kein Verzeichnis Nachunternehmerleistungen (FB 233) bzw. kein Verzeichnis der Leistungen anderer Unternehmer (FB 235) beigelegt ist.

³ Bei mehreren Instandhaltungsverträgen ist die Summe der Vergütungen einzutragen.

⁴ Preisnachlass gilt nicht für Instandhaltungsangebot.

⁵ Bietergemeinschaften gelten nur dann als KMU, wenn der überwiegende Teil des Auftrages von (einem) Partner(n) der Bietergemeinschaft erbracht wird, der/die als KMU einzustufen ist/sind.

8 Ich/Wir erkläre(n), dass

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

9 Ich/wir erkläre(n), dass

ich/wir die in **Formblatt 219** getroffenen Regelungen zur Datenübermittlung - hier: Datenaustausch mit Hilfe von GAEB-Dateien (Ziffer 1 und Ziffer 2) - bei Abweichungen zwischen Textfassungen im PDF Format und GAEB-Dateien anerkenne(n).

Vor- und Zuname des Erklärenden

Ist

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

Vergabenummer	26-07-21-1000
---------------	---------------

Baumaßnahme

Neubau des KinderCampus in Mutterstadt

Leistung

Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**BESONDERE VERTRAGSBEDINGUNGEN****1 Ausführungsfristen (§ 5 VOB/B)**

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

Mit der Ausführung ist zu beginnen

- ☒ am: **02.11.2026**.
- ☐ spätestens Werktagen nach Zugang des Auftragsschreibens.
- ☐ in der KW , spätestens am letzten Werktag dieser KW.
- ☐ innerhalb von 12 Werktagen nach Zugang der Aufforderung durch den Auftraggeber (§ 5 Abs. 2 Satz 2 VOB/B); die Aufforderung wird Ihnen voraussichtlich bis zum zugehen. Ihr Auskunftsrecht gemäß § 5 Absatz 2 Satz 1 VOB/B bleibt hiervon unberührt.
- ☐ nach der im beigefügten Bauzeitenplan ausgewiesenen Frist für den Ausführungsbeginn.

Die Leistung ist zu vollenden (abnahmereif fertig zu stellen)

- ☒ am: **04.12.2026**.
- ☐ innerhalb von Werktagen nach vorstehend angekreuzter Frist für den Ausführungsbeginn.
- ☐ in der KW , spätestens am letzten Werktag dieser KW.
- ☐ in der im beigefügten Bauzeitenplan ausgewiesenen Fertigstellungsfrist.

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

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

2 Vertragsstrafen (§ 11 VOB/B)

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

- ☐ € (ohne Umsatzsteuer)
- ☒ **0,1** Prozent der Abrechnungssumme in ihrer objektiv richtigen Höhe ohne Umsatzsteuer; Beträge für angebotene Instandhaltungsleistungen bleiben unberücksichtigt. Die Bezugsgröße zur Berechnung der Vertragsstrafe bei der Überschreitung von als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen ist der Teil dieser Abrechnungssumme in ihrer objektiv richtigen Höhe, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht.

- 2.2 Die Vertragsstrafe wird auf insgesamt **5,0** Prozent der Abrechnungssumme in ihrer objektiv richtigen Höhe (ohne Umsatzsteuer) begrenzt. Bei der Überschreitung von als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen ist die Vertragsstrafe auf den in Satz 1 genannten Prozentsatz des Teils der Abrechnungssumme in ihrer objektiv richtigen Höhe (ohne Umsatzsteuer) begrenzt, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht.
- 2.3 Verwirkte Vertragsstrafen für den Verzug wegen Nichteinhaltung als Vertragsfrist vereinbarter Einzelfristen werden auf eine durch den Verzug wegen Nichteinhaltung der Frist für die Vollendung der Leistung verwirkte Vertragsstrafe angerechnet.
- 3 Zahlung (§ 16 VOB/B)**
Aufgrund der besonderen Natur oder Merkmale der Vereinbarung wird die Frist für die Schlusszahlung gem. § 16 Absatz 3 Nummer 1 VOB/B und den Eintritt des Verzuges gem. § 16 Abs. 5 Nr. 3 VOB/B nicht verlängert.
- 4 Sicherheitsleistung für die Vertragserfüllung (§ 17 VOB/B)**
- ☐ Auf Sicherheit für die Vertragserfüllung wird verzichtet.
 - ☒ Soweit die Auftragssumme mindestens 250.000 Euro ohne Umsatzsteuer beträgt, ist Sicherheit für die Vertragserfüllung in Höhe von fünf Prozent der Auftragssumme (inkl. Umsatzsteuer, ohne Nachträge) zu leisten.
- 5 Sicherheitsleistung für Mängelansprüche**
- ☐ Auf Sicherheit für die Mängelansprüche wird verzichtet.
 - ☒ Die Sicherheit für Mängelansprüche beträgt drei Prozent der Summe der Abschlagszahlungen zum Zeitpunkt der Abnahme (vorläufige Abrechnungssumme).
- 6 Bürgschaften (§ 17 VOB/B)**
- Wird Sicherheit durch Bürgschaft geleistet, ist dafür das jeweils einschlägige Formblatt des Auftraggebers zu verwenden, und zwar für
- | | |
|---|--|
| - die Vertragserfüllung das Formblatt | „Vertragserfüllungsbürgschaft“ |
| - Mängelansprüche das Formblatt | „Mängelansprüchebürgschaft“ |
| - vereinbarte Vorauszahlungen und Abschlagszahlungen gem. § 16 Absatz 1 Nummer 1 Satz 3 VOB/B das Formblatt | „Abschlagszahlungs-/ Vorauszahlungsbürgschaft“ |
- 7 Technische Spezifikationen**
- Soweit im Leistungsverzeichnis auf Technische Spezifikationen (z.B. nationale Normen, mit denen europäische Normen umgesetzt werden, europäische technische Bewertungen, gemeinsame technische Spezifikationen, internationale Normen) Bezug genommen wird, werden auch ohne den ausdrücklichen Zusatz: "oder gleichwertig", immer gleichwertige Technische Spezifikationen in Bezug genommen.
- 8 Werbung**
- Werbung auf der Baustelle ist nur nach vorheriger Zustimmung des Auftraggebers zulässig.

9 Weitere Bedingungen**9.1 Verbot der illegalen Beschäftigung**

Der Auftragnehmer ist vertraglich verpflichtet, Arbeitnehmer/-innen nicht illegal zu beschäftigen.

9.2 Hauptunternehmer, Nachunternehmer

Im Falle der Weitervergabe von Aufträgen an Nachunternehmer hat der Auftragnehmer (Hauptunternehmer)

- a) bei der Einholung von Angeboten für Nachunternehmeraufträge nach wettbewerblichen Gesichtspunkten zu verfahren und dabei kleinere und mittlere Unternehmen nicht zu benachteiligen,
- b) rechtzeitig vor der Übertragung dem Auftraggeber Namen und Anschriften der Nachunternehmer sowie deren Berufsgenossenschaften mitzuteilen hat,
- c) nur solche Nachunternehmer zu beauftragen, die die gewerbe- und handwerksrechtlichen Voraussetzungen für die Ausführung des zu vergebenden Unterauftrages erfüllen,
- d) den Nachunternehmer davon in Kenntnis zu setzen, dass seine Leistung der Erfüllung eines öffentlichen Auftrages dient und
- e) auf Verlangen des öffentlichen Auftraggebers die Einhaltung vorstehender Verpflichtungen sowie Art und Umfang der zur Weitervergabe vorgesehenen Leistungen nachzuweisen.

10 Weitere Besondere Vertragsbedingungen

Inhaltsverzeichnis:

10.1	Beschreibung der örtlichen Verhältnisse	2
10.2	Parkplätze	4
10.3	Firmenbezeichnung und Namenschilder für Mitarbeiter des AN	4
10.4	Baustelleneinrichtungsplan / Lager- und Arbeitsplätze	5
10.5	Strom- und Wasserversorgung	5
10.6	Baufristenplan.....	5
10.7	SiGe Koordination	5
10.8	Versicherung.....	6
10.9	Haftung	6
10.10	Jour Fixe / Personal / Bauleitung des AN	6
10.11	Bautagesberichte	7
10.12	Rechnungstellung.....	7
10.13	Planunterlagen.....	7
10.14	Baustellenreinigung	7
10.15	Emissionswerte Baustellenbetrieb.....	8
10.16	Nachbarschaftsrecht / Grenzen.....	8
10.17	Videoüberwachung / Baustellen-Kamera	8
10.18	Veröffentlichungen	8

WEITERE BESONDERE VERTRAGSBEDINGUNGEN [WBV]
- FORTFÜHRUNG –

10.1 Beschreibung der örtlichen Verhältnisse

Als Ersatz für einen 1969 errichteten Kindergarten beabsichtigt die Gemeinde Mutterstadt den Neubau einer 7-gruppigen Kindertagesstätte mit Mensa auf dem Gelände des ehemaligen Bauhofs an der Pestalozzistraße in 67112 Mutterstadt. Zudem soll die schräg gegenüberliegende Pestalozzi-Grundschule um 4 Klassenräume und 4 Betreuungsräume in einem Neubau erweitert werden. Die Grundschule und die dazugehörige Turnhalle wurden kürzlich saniert.

Die Zugänge der Neubauten erfolgen über den Schulhof, der dadurch die Funktion als zentrale Mitte einnimmt. Der Neubau von Mensa und Kindertagesstätte wird entlang der Pestalozzistraße situiert und schafft eine klare Trennung zwischen Straßenraum und Gartenbereich und gliedert sich in zwei Teile: Die Mensa / Aula liegt zwischen bestehender Turnhalle und Kita, orientiert sich zum Schulhof und wird von da aus auch erschlossen. Der Kindergarten passt sich der kleinteiligen Umgebungsbebauung mit drei „Häusern“ an und orientiert sich mit seinen Gruppenräumen zum Grünraum hin.

Für das Holen und Bringen der Kinder und die Anlieferung der Küche wird auf dem Eckgrundstück Fußgönheimer Straße / Schillerstraße eine PKW-Haltezzone eingerichtet. Dort befinden sich auch die Mitarbeiterstellplätze für die Kindertagesstätte.

Es ist unbedingt der laufende Schulbetrieb in der benachbarten Grundschule und im benachbarten Turnhallengebäude zu beachten!

Gebäude Kita

Im Gebäude der Kita ist im östlichen Bauteil im Erdgeschoss die Mensa und die Wirtschaftsküche mit den dazugehörigen Nebenräumen untergebracht.

Die Mensa wird vom Schulhof aus über einen Windfang erschlossen. Der große Mensaraum wird für Schul- und Kindergartenveranstaltungen zur Aula, im Normalbetrieb kann der Raum für die Speisenversorgung der Schulkinder und der Kindergartenkinder geteilt werden. Die Ausgabe erfolgt über die im rückwärtigen Bereich liegende Wirtschaftsküche. Die Anlieferung der Küche erfolgt von Süd-Osten über die PKW-Haltezzone.

Die Kindergartenkinder erreichen ihren Mensabereich direkt über das zentrale Treppenhaus der Kita, die Schulkinder nutzen den externen Zugang vom Schulhof aus.

Durch die Zusammenlegung der Essbereiche Kita und Schule wird ein großer, flexibel trennbarer Raum geschaffen, der für Feste und Veranstaltungen sowohl von der Schule als auch der Kita genutzt werden kann.

In der Küche wird das tägliche Mittagessen der Kita- und Schulkinder zubereitet (Frischküche) und das gelieferte Essen verteilt.

Um einen gemeinsamen Raum für Begegnungen zwischen Kindergartenkindern und Schulkindern zu haben, besteht die Möglichkeit, einen dritten Raum abzutrennen.

Der Eingang der Kita liegt westlich der Mensa an der Pestalozzi-Straße. Das Gebäude wird über zwei Geschosse in „Häusern“ organisiert: Je Haus und Geschoss gibt es einen Gruppenraum mit Ruheraum und Sanitärbereich, der sich zum Garten nach Süd-Osten

orientiert. Gegenüberliegend befinden sich die dazugehörigen Funktions- und Nebenräume. Die Fugen zwischen den Häusern ermöglichen angenehme, helle Spielfläche mit hoher Aufenthaltsqualität. Über außenliegende Treppen hat das obere Geschoss eigene Gartenzugänge.

Im Erdgeschoss befindet sich direkt am Eingang das Büro der Kindergartenleitung.

Im OG über der Mensa sind die Essräume, der Personalraum und mit Ausrichtung zum Garten noch zwei Gruppenräume untergebracht.

Gebäude Schulneubau

Der Schulneubau ist nord-westlich des Schulhofs an der Goethestraße situiert und wird vom Schulhof über einen Windfang erschlossen.

Im Erdgeschoss sind zwei Betreuungsräume, ein teilbarer Mehrzweckraum und Nebenräume wie Arzt-/Elternsprechzimmer, Schulsozialarbeit, Lehrmittelraum, WC-Anlage und Technikraum untergebracht.

Im 1. OG sind vier Klassenzimmer und zwei Betreuungsräume untergebracht.

Konstruktion / Materialkonzept

Die Konstruktion des Gebäudes wird mit lastverteiler Bodenplatte, Stahlbeton-Flachdecken und tragenden Außen- und Innenwänden in Stahlbeton vorgesehen.

Die geschlossenen Fassadenflächen werden mit einer Fassadenbekleidung aus Riemchen auf Dämmung ausgeführt.

Die transparenten Fassadenflächen aus Holz-Alu-Pfosten-Riegel-Fassade bzw. Holz-Alu-Fensterelementen erhalten einen sonnenstandsgeführten, außenliegenden Sonnenschutz und teilweise innenliegende Verdunkelung.

Nichttragende Wände werden als Trockenbau ausgeführt. Die abgehängten Decken sind als Trockenbaudecken mit Akustikbekleidungen vorgesehen. Die Dachflächen werden mit Gefälledämmung und extensiver Dachbegrünung ausgeführt.

Technikkonzept

Der Schulaltbau und die Turnhalle haben bereits eine neue Heizung erhalten. Für die beiden Neubauten ist deshalb eine eigene, gemeinsame Heizungsanlage vorgesehen.

Die Wärmeversorgung ist mit einer zentralen Geothermie-Wärmepumpenanlage vorgesehen.

Die zentrale Geothermie-Heizungsanlage ist auf eine Wärmeentnahme von ca. 170 kW ausgelegt. Im Sommer wird die Anlage zum passiven Kühlen genutzt.

Die Stromversorgung erfolgt zum Teil über eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach.

In der Kita ist eine Fußbodenheizung vorgesehen, punktuell werden Heizkörper zur Unterstützung eingesetzt. Im Schulneubau wird ein schnell reagierendes Heizsystem mit Heizkörpern umgesetzt.

Die Warmwasserversorgung erfolgt mittels dezentral angeordneter elektrischer Durchlauferhitzer.

Es ist eine Belüftung der Räume mit ausreichendem Außenluftanteil vorgesehen. Die Luftzufuhr wird über CO₂-Sensoren gesteuert und führt nur so viel Luft wie notwendig zu. Die Lüftungsgeräte werden auf dem Dach angeordnet. Für die Ausgabeküche und die Mensa wird eine separate RLT-Anlage auf dem Dach vorgesehen.

Um die Barrierefreiheit zu gewährleisten, ist ein Aufzug je Gebäude vorgesehen.

Freianlagen

Die Freianlagen teilen sich auf in drei unterschiedliche Bereiche:

Garten Kita	ca. 1.610 qm Fläche
Schulhof	ca. 2.230 qm Fläche
Straßen- und Parkplatzflächen	ca. 2.120 qm Fläche

Die gemeinsame Erschließungszone besteht aus der Fortführung der Pestalozzistraße, die als Zugang von Osten und Westen auf das umzäunte Gelände des Kindercampus und zu den Eingängen Schulgebäude und Kita führt. Außerdem wird für die Anfahrt mit PKW an der Ecke Schiller- und Fußgönheimer Straße eine Kiss+Ride-Zone und 10 Stellplätze für die Mitarbeiter der Kita eingerichtet. Von dieser Haltezone bzw. den Stellplätzen erfolgt der Zugang zu den Eingängen über einen Durchgang zwischen Turnhalle und Kita, auf dem die Fahrradabstellplätze für Kita und Schule untergebracht werden. Über den Parkplatz erfolgt auch die Anlieferung der Mensaküche und die Entsorgung des Mülls.

Der Gartenbereich der Kita wird in verschiedene Spielbereiche mit befestigten Flächen für Fahrzeuge, Sandkasten mit Sonnensegel und altersgerechten Spielgeräten gegliedert. Zur umgebenden Bebauung wird der Garten mit einer Mauer abgegrenzt. Bäume bilden eine natürliche Verschattung der Spielbereiche.

Auf dem Schulhof der Pestalozzi-Grundschule wird der große, bestehende Baum mit Sitzbereich erhalten. Es werden verschiedene Bereiche für Bewegung, Ballspiel und Ruhe vorgesehen. Zwischen dem Neu- und dem Altbau ist eine Überdachung vorgesehen.

10.2 Parkplätze

Im Baustellenbereich stehen nur wenige Parkplätze für Firmenfahrzeuge zur Verfügung. Ein Anspruch auf kostenlose Zurverfügungstellung von Parkplätzen seitens des Auftraggebers besteht nicht. Privatfahrzeuge der Mitarbeiter des Auftragnehmers oder seiner Nachunternehmer dürfen im Baustellenbereich, bzw. im Gelände des Auftraggebers nicht parken und werden gegebenenfalls von dort kostenpflichtig zu Lasten des Halters entfernt.

Im Bereich Ecke Fußgönheimer Straße / Schillerstraße südlich der Turnhalle befindet sich eine Fläche auf dem Baugrundstück, wo ausschließlich Fahrzeuge geparkt werden können, siehe beigefügten Baustelleneinrichtungsplan. Dauerparken, Abstellen von Anhängern, Container oder/und Material ist nicht gestattet.

10.3 Firmenbezeichnung und Namenschilder für Mitarbeiter des AN

Der Auftragnehmer hat zu veranlassen, dass seine eigenen Mitarbeiter und Mitarbeiter seiner Nachunternehmer an der Baustelle und im Gelände des Auftraggebers von Anfang an mit gut lesbaren Namensschildern und Firmenkennzeichnungen ausgestattet werden.

Die Kosten hierfür sind in die Einheitspreise einzurechnen.

10.4 Baustelleneinrichtungsplan / Lager- und Arbeitsplätze

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber vor Beginn der Baustelleneinrichtung einen Baustelleneinrichtungsplan vorzulegen.

Der Auftragnehmer hat keinen Anspruch darauf, dass ihm für seine Belegschaft bzw. zur Lagerung von Materialien und Werkzeuge ein verschließbarer Raum zur Verfügung gestellt wird. Es ist Sache des AN, die zum Einbau kommenden Teile auf der Baustelle so organisieren und einzulagern, dass der Arbeitsablauf der übrigen beschäftigten Firmen nicht gestört wird. Nicht eingebaute Teile sind durch den AN so zu sichern, dass eine Beschädigung ausgeschlossen ist.

Sanitärcontainer werden vom Auftraggeber zur Verfügung gestellt. Dies ist bei der Bepreisung zu berücksichtigen.

10.5 Strom- und Wasserversorgung

Strom- und Wasserversorgungseinrichtungen (Verteiler/Wasserzapfstelle) sind bauseits vorhanden.

Die Verbrauchskosten für Bauwasser und Baustrom trägt der Auftraggeber.

10.6 Baufristenplan

Der Auftragnehmer hat einen detaillierten Baufristenplan über alle seine vertraglichen Leistungen zu erstellen, anhand dessen die Einhaltung der Vertragsfristen nachgewiesen und überwacht werden kann. Der Plan ist entsprechend dem Baufortschritt fortzuschreiben und nach Aufforderung durch den Auftraggeber bzw. Bauüberwachung überarbeitet vorzulegen. Der Plan ist dem Auftraggeber spätestens 12 Werktage nach Auftragserteilung, bei Überarbeitung unverzüglich jeweils in 2-facher Fertigung zu übergeben. Der Terminplan muss auch angemessene Zeiträume für Abnahmebegehungen und Mängelbeseitigung berücksichtigen.

Die Kosten hierfür sind in die Einheitspreise einzurechnen.

10.7 SiGe Koordination

Eine Vorankündigung ist nach §3 BaustellV sowie ein Koordinator ist nach §3(1) BaustellV erforderlich. Der Auftraggeber hat die Aufgabe nachfolgendem Büro übertragen:

GefAS.SÜD

Herr Schmidt

Tel: 0621 - 71792536

Email: buero@gefas-sued.de

Festlegungen im SiGe-Plan bezüglich zu treffender Maßnahmen orientieren sich ausschließlich am Arbeitsschutzgesetz, der Baustellenverordnung und den Vorschriften der Berufsgenossenschaften, wodurch keine Mehrforderungen durch den Auftragnehmer abgeleitet werden können.

Die verwendeten Materialien und Geräte müssen grundsätzlich dem Stand der Technik entsprechen, betriebssicher und wo erforderlich mit Prüfplakette, Betriebsanweisung etc. versehen sein. Den Anweisungen des Koordinators und den Vorgaben aus dem Sicherheits- und Gesundheitsschutzplan ist Folge zu leisten, ohne dass daraus eine Zusatzvergütung abzuleiten ist.

10.8 Versicherung

Eine Bauleistungsversicherung nach ABN wurde vom Bauherrn abgeschlossen. Mitversichert sind die Risiken aller am Bau beteiligten Unternehmen. Die **Selbstbeteiligung je Schadensfall beträgt 10 % der Entschädigungssumme, mind. jedoch 250 €.**

Vom Auftragnehmer wird ein anteiliger Prämienbetrag von 0,20% der Bruttoabrechnungssumme gefordert (oder spätestens bei der Schlusszahlung verrechnet).

10.9 Haftung

Der AN hat innerhalb von 14 Tagen nach Auftragserteilung das Bestehen einer Haftpflichtversicherung mit mindestens einer Regeldeckungssummen von

- 2.000.000 EUR für Personenschäden,
- 1.000.000 EUR für Sachschäden und
- 100.000 EUR für Vermögensschäden

nachzuweisen.

Die vorgenannten Mindestdeckungssummen müssen mind. zweifach pro Versicherungsjahr zur Verfügung stehen.

Die Kosten dieser Versicherung sind in die Einheitspreise einzukalkulieren.

10.10 Jour Fixe / Personal / Bauleitung des AN

Während der laufenden Arbeiten wird ein wöchentlicher Jour-Fixe-Termin auf der Baustelle geplant. Die Anwesenheit des verantwortlichen Projektbearbeiters / Bauleiters ist obligatorisch. Bei Bedarf können auch Zusatztermine vereinbart werden. Protokolle gelten als anerkannt, wenn innerhalb von einer Woche kein Widerspruch erfolgt.

Der verantwortliche Vertreter des Auftragnehmer muss die deutsche Sprache in Wort und Schrift beherrschen. Ist der Bauleiter des Auftragnehmers bei einem Baustellenbesuch des Auftraggebers nicht zugegen, so ist der anwesende Polier zur Vertretung des Auftragnehmers bevollmächtigt.

Die Kosten hierfür sind in die Einheitspreise einzurechnen.

10.11 Bautagesberichte

Der AN hat ein **Bautagebuch** gemäß „Richtlinien zur Führung eines Bautagebuches“ (Vergabehandbuch BUND 411) arbeitstäglich mit Angabe der eingesetzten Arbeitskräfte zu führen und dem Auftraggeber oder dem mit der Bauüberwachung beauftragten Architekt / Ingenieur spätestens wöchentlich zu übergeben. Die Kosten hierfür sind in die Einheitspreise einzurechnen.

10.12 Rechnungstellung

Die Abschlags- und Schlussrechnungen sind wie folgt zu **adressieren**:

Gemeindeverwaltung Mutterstadt
Projekt Kindercampus
Oggersheimer Straße 10
67112 Mutterstadt

Übermittlung der Rechnungen einschl. Aufmaße:

- a) Original (1-fach auf Papier):
- an die Bauüberwachung

und zusätzlich

- b) Digital (per E-Mail im Format pdf und -soweit möglich- im GAEB-Format als *.X89 und *.X11):
- an die Bauüberwachung und
- an den Bauherrn (kindercampus@mutterstadt.de)

10.13 Planunterlagen

Die freigegebene Ausführungsplanung wird dem AN einmalig in einfacher Ausfertigung auf Papier sowie als PDF-Datei kostenfrei zur Verfügung gestellt.

10.14 Baustellenreinigung

Auf die ständige Sauberhaltung der Baustelle wird hingewiesen. Anfallende Verschmutzungen der Baustelle und der Transportwege sind umgehend zu beseitigen. Hierauf wird besonderer Wert gelegt.

Bauschutt und Verunreinigungen sind mindestens 1 x wöchentlich zu sammeln und von der Baustelle zu entfernen. Bei Unterlassung ist die örtliche Bauleitung berechtigt, diese Leistungen anderweitig zu vergeben und dem Auftragnehmer die Kosten zu berechnen. Die Baustelle muss an jedem Freitag der Woche besenrein sein.

Ungeachtet dessen dürfen Verpackungsmaterialien, Abfälle, Wertstoffe etc. nicht in den Container befördert werden, sondern sind vom AN täglich von der Baustelle zu entfernen. Die Kosten hierfür sind in die Einheitspreise einzurechnen.

Die öffentlichen Straßen dürfen nicht durch Baustellenfahrzeuge verunreinigt werden. Sollte es durch den AN zu einer Verunreinigung der öffentlichen Verkehrsflächen kommen, ist er als Verursacher in der Pflicht, diese unverzüglich zu entfernen. Sollte der Verursacher dieser Pflicht nicht nachkommen, so obliegt es dem AG, dies auf Kosten des Verursachers zu erledigen.

10.15 Emissionswerte Baustellenbetrieb

Für sämtliche Arbeiten auf der Baustelle dürfen nur Baumaschinen eingesetzt werden, die den Lärmschutzanforderungen des RAL-UZ 53 entsprechen. Abweichungen durch spezielle Sondermaschinen sind dem AG anzukündigen und zu begründen. Grundsätzlich sind lärmreduzierte Arbeitsweisen lärmintensiven Arbeitsweisen vorzuziehen. Die gesetzlichen Vorschriften nach Bundesimmissionsschutzgesetz sind einzuhalten.

Auf den Schulbetrieb der Grundschule ist Rücksicht zu nehmen. Sehr lärmintensive Arbeiten sollten nach Möglichkeit erst nach 12 Uhr erfolgen.

10.16 Nachbarschaftsrecht / Grenzen

Der Auftragnehmer hat die einschlägigen Bestimmungen des Nachbarschaftsrechts zu beachten. Er ist verpflichtet, die Grenzen lage- und höhenmäßig genau nachzuprüfen und einzuhalten.

Im Zweifelsfall ist die Festlegung der Grenzen beim zuständigen Vermessungsamt vor Arbeitsbeginn zu veranlassen.

10.17 Videoüberwachung / Baustellen-Kamera

Die Baustelle wird während der Schließzeiten (21 Uhr bis 06 Uhr, an Sonn- und Feiertagen) videoüberwacht.

Zur Dokumentation des Baustellenfortschrittes wird zusätzlich eine Zeitrafferkamera installiert.

10.18 Veröffentlichungen

Veröffentlichungen sind nur mit Zustimmung des AG zulässig. Dies gilt auch nach Abschluss der Leistungen.

Ende der Weiteren Besonderen Vertragsbedingungen

**Informationen wegen der Erhebung personenbezogener Daten nach Artikeln 14
Datenschutz-Grundverordnung (Verordnung (EU) 2016/679 vom 27. April 2016)**

Namen und Kontaktdaten des für die Verarbeitung der personenbezogenen Daten Verantwortlichen:	Gemeindeverwaltung Mutterstadt Oggersheimer Straße 10 67112 Mutterstadt Telefon: 06234 / 94 64 - 0
Kontaktdaten der/des Datenschutzbeauftragten:	Gemeindeverwaltung Mutterstadt Datenschutzbeauftragte(r) Frau Dr. Christina Wolf Oggersheimer Straße 10 67112 Mutterstadt Telefon: 06234 / 94 64 - 0 E-Mail: datenschutz@mutterstadt.de
Betroffene Personen	Bieter und ggfs. deren Mitarbeiter/innen
Kategorien personenbezogener Daten	Folgende Kategorien personenbezogener Daten werden verarbeitet: Adressdaten einschl. E-Mail-Anschriften und Telefonnummern, ggf. Qualifikation eingesetzter Mitarbeiter/innen der Bieter
Zweck und Rechtsgrundlage für die Verarbeitung personenbezogener Daten:	<u>Zweck der Verarbeitung:</u> Durchführung eines Vergabeverfahrens, u.a. zur Bereitstellung der Vergabeunterlagen, Beantwortung von Bieterfragen, Prüfung der Eignung <u>Rechtsgrundlagen:</u> Art. 6 Abs. 1 Buchstabe c) DSGVO § 22 Gemeindehaushaltsverordnung Rheinland-Pfalz, VV Öffentliches Auftragswesen in Rheinland-Pfalz, VOB/A, UVgO, VgV, Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB). Sollten die erforderlichen Angaben nicht bereitgestellt werden, kann das Angebot / der Teilnahmeantrag vom weiteren Vergabeverfahren ausgeschlossen werden.
Kriterien für die Festlegung der Dauer der Speicherung personenbezogener Daten	Die Speicherung der personenbezogenen Daten erfolgt nur so lange, wie dies unter Beachtung der vertraglichen und gesetzlichen Pflichten erforderlich ist. Die Aufbewahrungsfristen ergeben sich aus den vergabe-, vertrags- und förderrechtlichen Regelungen. Sind die Daten für die Erfüllung vertraglicher oder gesetzlicher Pflichten nicht mehr erforderlich, werden diese regelmäßig gelöscht.
Empfänger von personenbezogenen Daten	Personenbezogene Daten dürfen an andere Personen oder Stellen weitergegeben werden, wenn Sie dem zustimmt haben oder die Weitergabe gesetzlich zugelassen ist: <u>Interne Empfänger:</u> die jeweiligen Fachabteilungen, die für die Vergabe und Auftragsausführung zuständig sind; <u>Externe Empfänger:</u> <ul style="list-style-type: none"> • im Rahmen des Vergabeverfahrens unterstützende Beschaffungsdienstleister • mit der Ausschreibung und Bauüberwachung betraute freiberuflich Tätige • unterlegene Bieter, die einen Antrag nach § 62 Abs. 2 VgV stellen bzw. nach § 46 UVgO, § 19 Abs. 2 VOB/A über den Namen des erfolgreichen Bieters zu unterrichten sind; • Bundeskartellamt zur Einholung von Auskünften aus dem Wettbewerbsregister bei einer Auftragssumme ab 30.000 Euro (netto); • bei Liefer- und Dienstleistungen werden bei Beschränkten Ausschreibungen ohne Teilnahmewettbewerb und Freihändigen Vergaben ohne Teilnahmewettbewerb ab einem Auftragswert von jeweils 25.000 Euro (netto) für die Dauer von 3 Monaten der Name des beauftragten Unternehmens oder der natürlichen Person bekanntgegeben; • bei Bauleistungen werden bei Beschränkten Ausschreibungen ohne Teilnahmewettbewerb ab einem Auftragswert von 25.000 Euro (netto) und bei Freihändigen Vergaben ab einem Auftragswert von 15.000 Euro (netto) für die Dauer von 6 Monaten der Name des beauftragten Unternehmens oder der natürlichen Person bekanntgegeben;

Informationen zur Datenerhebung

	<ul style="list-style-type: none"> • bei EU-weiten Vergabeverfahren werden der Name und die Anschrift deserfolgreichen Bieters an das Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union zur Bekanntmachung übermittelt; • die Stelle zur Nachprüfung behaupteter Verstöße gegen Vergabebestimmungen • Gerichte im Falle von Klagen. <p>Es erfolgt grundsätzlich keine Übermittlung von Daten an ein Land außerhalb des Geltungsbereichs der DSGVO.</p>
Betroffenenrechte	<p>Jede von einer Datenverarbeitung betroffene Person hat nach der Datenschutz-Grundverordnung insbesondere folgende Rechte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recht auf Auskunft über die zu ihrer Person gespeicherten personenbezogenen Daten und deren Verarbeitung (Art. 15 DSGVO) • Recht auf Berichtigung, soweit sie betreffende Daten unrichtig oder unvollständig sind (Art. 16 DSGVO) • Recht auf Löschung der zu ihrer Person gespeicherten Daten, soweit eine der Voraussetzungen nach Art. 17 DSGVO zutrifft. Art. 17 Abs. 3 DSGVO enthält Ausnahmen vom Recht auf Löschung z. B. zur Erfüllung rechtlicher Speicherpflichten, für öffentliche Archivzwecke, statistische Zwecke sowie zur Durchsetzung von Rechtsansprüchen. • Recht auf Einschränkung der Verarbeitung nach Art. 18 DSGVO, insbesondere soweit die Richtigkeit der Daten bestritten wird, für die Dauer der Überprüfung der Richtigkeit; <ul style="list-style-type: none"> - wenn die Daten unrechtmäßig verarbeitet werden, die betroffene Person aber statt der Löschung die Einschränkung der Verarbeitung verlangt; - wenn die betroffene Person die Daten zur Geltendmachung oder Ausübung von Rechtsansprüchen oder zur Verteidigung gegen solche benötigt und deshalb nicht gelöscht werden können, oder - wenn bei einem Widerspruch nach Art. 21 Abs. 1 DSGVO noch nicht feststeht, ob die berechtigten Interessen des Verantwortlichen gegenüber denen der betroffenen Person überwiegen. • Recht auf Widerspruch nach Art. 21 DSGVO gegen die Verarbeitung personenbezogener Daten aus persönlichen Gründen, soweit kein zwingendes öffentliches Interesse an der Verarbeitung besteht, dass die Interessen, Rechte und Freiheiten der betroffenen Person überwiegt, oder die Verarbeitung der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen dient. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass uns eine Bearbeitung nur dann möglich ist, wenn wir Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten dürfen.
Beschwerderecht bei der Datenschutzaufsichtsbehörde	<p>Die zuständige Datenschutzaufsichtsbehörde im Land Rheinland-Pfalz ist:</p> <p>Der Landesbeauftragte für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Rheinland-Pfalz Hintere Bleiche 34 55116 Mainz E-Mail poststelle@datenschutz.rlp.de</p> <p>Jede betroffene Person hat das Recht auf Beschwerde beim Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Rheinland-Pfalz, wenn sie der Ansicht ist, dass ihre personenbezogenen Daten rechtswidrig verarbeitet werden.</p>

Eine Informationspflicht bei der Erhebung personenbezogener Daten bei Dritten (bspw. Eignungsnachweise dritter Personen) besteht nach Artikel 14 Abs. 5 Buchstabe c) Datenschutz- Grundverordnung nicht, da die Datenerhebung im Rahmen des Vergabeverfahrens ausdrücklich geregelt ist und dort zum Schutz der Interessen der betroffenen Personen eine vertrauliche Behandlung der Daten vorgesehen ist.

	Vergabenummer	Maßnahmennummer
	26-07-21-1000	
Maßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Ergänzung der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

Regelung der elektronischen Datenübermittlungen zwischen Ausschreibender Stelle und Bieter

1 Format digitaler Vergabeunterlagen zur Angebotsanforderung (Ausschreibende Stelle an Bieter)

Die digitalen Vergabeunterlagen werden von der Ausschreibenden Stelle dem Bewerber ausschließlich über die Vergabeplattform in folgenden Formaten zur Verfügung gestellt:

- **Verbindliche Textfassung der Vergabeunterlagen:**
Formblätter inkl. Leistungsbeschreibung/-verzeichnis (LV) in Textfassung, Planunterlagen, Fotos, Statiken, etc. **PDF-Format**
- Zusätzlich: Angebotsanlagen (Formblätter), die vom Bieter ausgefüllt zurückzugeben sind docx-Format
- Zusätzlich: Leistungsverzeichnis alternativ in einem der nachfolgenden Formate
 - als GAEB-Datei , Datenaustauschphase 83 X83-Format
 - als Word-Datei docx-Format oder
 - als Excel-Datei xlsx-Format

Wichtiger Hinweis zur GAEB-Datei:

Die bereitgestellten GAEB-Dateien (*.X83) gelten als Hilfsmittel zum Datenaustausch. Die in den Vergabeunterlagen des Auftraggebers übermittelten Angaben (Leistungsbeschreibung, Vertragsbedingungen, etc.) gelten ausschließlich in der im PDF-Format vorgelegten Textfassung der Vergabeunterlagen. Sollte es Abweichungen zwischen der bereitgestellten GAEB-Datei (*.X83) und der PDF-Datei geben, **gilt die Textfassung der Vergabeunterlagen**.

2 Format digitaler Angebotsunterlagen zur Angebotsabgabe (Bieter an Ausschreibende Stelle)

Vom Bieter einzureichende digitale Angebotsunterlagen (Angebotsschreiben, Leistungsverzeichnis in Textfassung, Leistungsverzeichnis als GAEB-Datei – *.X84, Angebotsanlagen, Nebenangebote, etc.) müssen zwingend verschlüsselt über die Vergabeplattform abgegeben werden, um einen vorzeitigen, unbefugten Zugriff auf die Vergabeunterlagen sicher ausschließen zu können. Die Übermittlung eines digitalen Angebotes via Mail oder über die Kommunikationsfunktion der Vergabeplattform ist nicht zulässig und führt zum Ausschluss des Angebotes von der Wertung.

Die Angebotsdateien sind in einem der nachfolgend aufgelisteten, von der Vergabestelle lesbaren Dateiformate einzureichen:

- MS Office-Formate (docx, xlsx) oder MS-Office-kompatible Formate
- txt- oder rtf-Formate
- PDF-Formate oder JPG-Formate
- Übergabe des Angebotsleistungsverzeichnisses als GAEB-Datei nach Datenaustauschphase 84 (*.X84)

Wichtiger Hinweis zur GAEB-Datei:

Die GAEB-Dateien (*.X84) gelten als Hilfsmittel zum Datenaustausch. Sofern der Bieter sein Angebot zu Preis- und Bieterangaben sowohl in einer Textfassung (bspw. im PDF-Format) als auch im GAEB-Format (*.X84) übermittelt, gelten bei widersprüchlichen Abweichungen zwischen der übermittelten GAEB-Datei (*.X84) und der vom Bieter vorgelegten Textfassung **seine diesbezüglichen Angaben der Textfassung**.

3 Service-Hotline der Vergabeplattform

Beratung und Hilfe bei allen Fragen zur Bedienung der Vergabeplattform steht von Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr zur Verfügung. Sie erreichen den Support kostenpflichtig unter der Service-Telefonnummer **0900 – 1 26 74 63**.

Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen

	Vergabenummer	
	26-07-21-1000	
Maßnahme Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Angebot für Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Folgende Unterlagen sind ausgefüllt mit dem Angebot einzureichen:

*) bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot



<input checked="" type="checkbox"/>	213 - Angebotsschreiben *)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Leistungsbeschreibung/Leistungsverzeichnis mit den geforderten Preisangaben *)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Verlangte Angaben zu Positionen z.B. Produkt-/Herstellerangaben, Maße etc. – wenn gefordert	
<input checked="" type="checkbox"/>	bei mehreren Hauptangeboten: Nachweis der Unterschiedlichkeit der Angebote über den Angebotspreis hinaus z.B. durch Produktdaten, technische Produktdatenblätter etc. – wenn erforderlich	
<input checked="" type="checkbox"/>	Nachweis der Einhaltung von Mindestanforderungen bei zulässigen Nebenangeboten, mehreren Hauptangeboten oder wenn ausdrücklich verlangt, wie z.B. technischen Produktdatenblätter, Muster – wenn erforderlich	
<input checked="" type="checkbox"/>	124 - Eigenerklärungen zur Eignung gemäß Formblatt 124 (siehe Vergabeunterlagen), alternativ Vorlage einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung (EEE) oder vergleichbarer Eignungsnachweis durch Eintrag in ein Präqualifikationsregister (PQ-Nummer)	
<input checked="" type="checkbox"/>	217A -Eigenerklärung zu Sanktionen gegen Russland	
<input checked="" type="checkbox"/>	218 - Verpflichtungserklärung nach Landestariftreuegesetz Rheinland-Pfalz (LTTG)	
<input checked="" type="checkbox"/>	234 - Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft *) – bei Angebot als Bieter-/Arbeitsgemeinschaft	
<input checked="" type="checkbox"/>	235 - Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen*) – soweit Leistungen auf Nachunternehmer übertragen werden sollen	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen

Folgende Unterlagen sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle vorzulegen:

		✓
<input checked="" type="checkbox"/>	221 - oder 222 - Angaben zur Preisermittlung	
<input checked="" type="checkbox"/>	223 - Aufgliederung der Einheitspreise	
<input checked="" type="checkbox"/>	236 - Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen	
<input checked="" type="checkbox"/>	Urkalkulation ohne Sperrvermerk (Die Urkalkulation wird bei Bedarf für die Prüfung der Preise geöffnet, im Anschluss wieder verschlossen.)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Nachweise zur Eigenerklärung zur Eignung gemäß Auftragsbekanntmachung, insbesondere: - Referenznachweise, - Angaben zu Arbeitskräften - Gewerbeanmeldung, Handelsregistrauszug, Eintragung in die Handwerksrolle bzw. bei der IHK - rechtskräftig bestätigter Insolvenzplan – soweit erforderlich - Unbedenklichkeitsbescheinigungen der tarifl. Sozialkassen, des Finanzamtes, der Berufsgenossenschaft - Freistellungsbescheinigung nach § 48b EStG	
<input checked="" type="checkbox"/>	124 – NU Eigenerklärungen zur Eignung gem. Formblatt 124 <u>von Nachunternehmern</u> – alternativ Vorlage einer Einheitlichen Europäischen Eigenerklärung (EEE) oder vergleichbarer Eignungsnachweis durch Eintrag in ein Präqualifikationsregister (PQ-Nummer) sowie ggf. weitere Nachweise/Erklärungen von Nachunternehmern zur Eignung (gemäß Auftragsbe- kanntmachung)	
<input checked="" type="checkbox"/>	218 - Verpflichtungserklärung nach Landestariftreuegesetz Rheinland-Pfalz (LTTG) <u>von Nachunternehmern</u> (ab einer Nachunternehmerleistung > 10.000 EUR netto)	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

Eigenerklärung für nicht präqualifizierte Unternehmen in folgendem Vergabeverfahren

Maßnahmennummer

Vergabenummer

26-07-21-1000

Vergabeart

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

Baumaßnahme

Neubau des KinderCampus in Mutterstadt

Leistung

Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Name und Adresse des Unternehmens

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bewerber | <input type="checkbox"/> Kleinst-,
<input type="checkbox"/> Klein- oder
<input type="checkbox"/> Mittleres Unternehmen ² |
| <input type="checkbox"/> Bieter | |
| <input type="checkbox"/> Mitglied der Bewerber- bzw. Bietergemeinschaft | |
| <input type="checkbox"/> Nachunternehmer | |
| <input type="checkbox"/> anderes Unternehmen ¹ | |

Umsatz des Unternehmens in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren, soweit er Bauleistungen und andere Leistungen betrifft, die mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sind unter Einschluss des Anteils bei gemeinsam mit anderen Unternehmen ausgeführten Leistungen

Jahr	_____ €
Jahr	_____ €
Jahr	_____ €

Eintragung in das Berufsregister ihres Sitzes oder Wohnsitzes

- ☐ Ich bin/Wir sind im **Handelsregister** eingetragen unter der Nummer _____ beim Amtsgericht _____ (Ort).
- ☐ Ich bin/Wir sind nicht zur Eintragung in das **Handelsregister** verpflichtet.
- ☐ Ich bin/Wir sind für die auszuführenden Leistungen in der **Handwerksrolle** unter der Betriebsnummer _____ bei der Handwerkskammer _____ (Ort) eingetragen.
- ☐ Ich bin/Wir sind nicht zur Eintragung in die **Handwerksrolle** verpflichtet.
- ☐ Ich bin/Wir sind bei der **Industrie- und Handelskammer** eingetragen unter der Nummer _____.

Ich/Wir erkläre(n), dass

ich/wir in den letzten 5 Kalenderjahren bzw. dem in der Auftragsbekanntmachung angegebenen Zeitraum³ vergleichbare Leistungen ausgeführt habe/haben.

mir/uns die für die Ausführung der Leistungen erforderlichen Arbeitskräfte zur Verfügung stehen.

ich/wir meine/unsere Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung, soweit sie der Pflicht zur Beitragszahlung unterfallen, ordnungsgemäß erfüllt habe/haben.

Für mich/uns zuständiges Finanzamt: _____

USt-Identnummer: _____

¹ Zutreffendes bitte ankreuzen² <https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Unternehmen/Kleine-Unternehmen-Mittlere-Unternehmen/Glossar/kmu.html>³ Der in der Auftragsbekanntmachung angegebene Zeitraum ist maßgebend.

Angabe zur Mitgliedschaft bei der Berufsgenossenschaft

- ☐ Ich bin/Wir sind Mitglied der Berufsgenossenschaft. Mitgliedsnummer: _____.
- ☐ Es besteht keine Verpflichtung zur Mitgliedschaft in der Berufsgenossenschaft.

Angaben, dass keine Gründe für einen Ausschluss vom Vergabeverfahren vorliegen

Ich/Wir erkläre(n), dass

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

Angabe zu Berufsverboten oder Gewerbeuntersagung

- ☐ Ich/Wir erkläre(n), dass kein wirksames Berufsverbot (§ 70 StGB), kein wirksames vorläufiges Berufsverbot (§ 132a StPO) und keine wirksame Gewerbeuntersagung (§ 35 GewO) gegen mich /uns vorliegt.

Ab einer Auftragssumme von 30.000 Euro wird der Auftraggeber für den Bieter, auf dessen Angebot der Zuschlag erteilt werden soll, einen Auszug aus dem Wettbewerbsregister beim Bundeskartellamt anfordern.

Angabe zu Insolvenzverfahren und Liquidation

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

Anforderung von Bestätigungen und Nachweisen

Falls mein/unser Teilnahmeantrag/Angebot in die engere Wahl kommt, können durch die Vergabestelle zur Bestätigung dieser Eigenerklärungen weitere Eignungsnachweise angefordert werden. Dies können insbesondere folgende Nachweise sein:

- für 3⁴ Referenzen je einen Referenznachweis mit folgenden Angaben
Ansprechpartner; Art der ausgeführten Leistung; Auftragssumme; Ausführungszeitraum; stichwortartige Benennung des mit eigenem Personal ausgeführten maßgeblichen Leistungsumfanges einschl. Angabe der ausgeführten Mengen; Zahl der hierfür durchschnittlich eingesetzten Arbeitnehmer; stichwortartige Beschreibung der besonderen technischen und gerätespezifischen Anforderungen bzw. (bei Komplettleistung) Kurzbeschreibung der Baumaßnahme einschließlich eventueller Besonderheiten der Ausführung; Angabe zur Art der Baumaßnahme (Neubau, Umbau, Denkmal); Angabe zur vertraglichen Bindung (Hauptauftragnehmer, ARGE-Partner, Nachunternehmer); ggf. Angabe der Gewerke, die mit eigenem Leitungspersonal koordiniert wurden; Bestätigung des Auftraggebers über die vertragsgemäße Ausführung der Leistung
- die Zahl der in den letzten 3 abgeschlossenen Geschäftsjahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräfte gegliedert nach Lohngruppen mit extra ausgewiesenem Leitungspersonal angeben,
- Gewerbeanmeldung, Handelsregistrauszug, Eintragung in der Handwerksrolle oder bei der Industrie- und Handelskammer,
- eine Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse⁵, eine Unbedenklichkeitsbescheinigung bzw. Bescheinigung in Steuersachen des Finanzamtes⁶ sowie eine Freistellungsbescheinigung nach § 48b EStG oder
- eine qualifizierte Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft des für mich zuständigen Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen.

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

⁴ Die in der Auftragsbekanntmachung angegebene Anzahl ist maßgebend.

⁵ soweit mein Betrieb beitragspflichtig ist

⁶ soweit das Finanzamt derartige Bescheinigungen ausstellt

Ausschluss wegen falscher Erklärungen

Mir/Uns ist bekannt, dass die Nichtabgabe oder Unrichtigkeit der vorstehenden Erklärungen dieses Formblatts zu meinem/unserem Ausschluss vom Vergabeverfahren sowie zur fristlosen Kündigung eines etwa erteilten Auftrags wegen Verletzung einer vertraglichen Nebenpflicht aus wichtigem Grund führen kann.

Des Weiteren ist mir/uns bekannt, dass ein Ausschluss infolge unrichtiger Angaben oder aufgrund einer fristlosen Kündigung Schadenersatzansprüche des Auftraggebers zu Lasten meines/unseres Unternehmens auslösen kann.

Ort, Datum, Unterschrift/Signatur

(Nur erforderlich, wenn diese Eigenerklärung nicht Bestandteil eines unterschriebenen Angebotes ist.)

	Vergabenummer	
	26-07-21-1000	
Baumaßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Eigenerklärung zur Verordnung EU 2022/576 – EU-Sanktionen gegen Russland Verbot der Auftragsvergabe an russische Unternehmen

Die nachfolgende Erklärung gebe/n ich/wir verbindlich ab (ggf. zugleich in Vertretung für die laut Teilnahmeantrag / Angebot Vertretenen auch für diese):

- 1 Der / die Bewerber / Bieter gehört / gehören nicht zu den
in **Artikel 5 k)** Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 833/2014 in der Fassung des Art. 1 Ziff. 23 der Verordnung (EU) 2022/576 des Rates vom 8. April 2022 über restriktive Maßnahmen angesichts der Handlungen Russlands, die die Lage in der Ukraine destabilisieren,
genannten Personen oder Unternehmen, die einen Bezug zu Russland im Sinne der Vorschrift aufweisen,
 - a) durch die russische Staatsangehörigkeit des Bewerbers/Bieters oder die Niederlassung des Bewerbers/Bieters in Russland,
 - b) durch die Beteiligung einer natürlichen Person oder eines Unternehmens, auf die eines der Kriterien nach Buchstabe a zutrifft, am Bewerber/Bieter über das Halten von Anteilen im Umfang von mehr als 50%,
 - c) durch das Handeln der Bewerber/Bieter im Namen oder auf Anweisung von Personen oder Unternehmen, auf die die Kriterien der Buchstaben a) und/oder b) zutrifft.
- 2 Die am Auftrag als **Unterauftragnehmer, Lieferanten oder Unternehmen, deren Kapazitäten im Zusammenhang mit der Erbringung des Eignungsnachweises in Anspruch genommen werden**, beteiligten Unternehmen, auf die mehr als 10 % des Auftragswerts entfällt, gehören ebenfalls nicht zu dem in der Vorschrift genannten Personenkreis mit einem Bezug zu Russland im Sinne der Vorschrift.
- 3 Es wird bestätigt und sichergestellt, dass auch während der Vertragslaufzeit keine als **Unterauftragnehmer, Lieferanten oder Unternehmen, deren Kapazitäten im Zusammenhang mit der Erbringung des Eignungsnachweises in Anspruch genommen werden**, beteiligten Unternehmen eingesetzt werden, auf die mehr als 10 % des Auftragswerts entfällt.

Ort, Datum, Unterschrift

Artikel 5k der Verordnung (EU) Nr. 833/2014 in der Fassung des Art. 1 Ziff. 23 der Verordnung (EU) 2022/576 des Rates vom 8. April 2022 lautet wie folgt:

(1) Es ist verboten, öffentliche Aufträge oder Konzessionen, die in den Anwendungsbereich der Richtlinien über die öffentliche Auftragsvergabe sowie unter Artikel 10 Absatz 1, Absatz 3, Absatz 6 Buchstaben a bis e, Absatz 8, Absatz 9 und Absatz 10 und die Artikel 11, 12, 13 und 14 der Richtlinie 2014/23/EU, unter die Artikel 7 und 8, Artikel 10 Buchstaben b bis f und h bis j der Richtlinie 2014/24/EU, unter Artikel 18, Artikel 21 Buchstaben b bis e und g bis i, Artikel 29 und Artikel 30 der Richtlinie 2014/25/EU und unter Artikel 13 Buchstaben a bis d, f bis h und j der Richtlinie 2009/81/EG fallen, an folgende Personen, Organisationen oder Einrichtungen zu vergeben bzw. Verträge mit solchen Personen, Organisationen oder Einrichtungen weiterhin zu erfüllen:

- a) russische Staatsangehörige oder in Russland niedergelassene natürliche oder juristische Personen, Organisationen oder Einrichtungen,*
- b) juristische Personen, Organisationen oder Einrichtungen, deren Anteile zu über 50 % unmittelbar oder mittelbar von einer der unter Buchstabe a genannten Organisationen gehalten werden, oder*
- c) natürliche oder juristische Personen, Organisationen oder Einrichtungen, die im Namen oder auf Anweisung einer der unter Buchstabe a oder b genannten Organisationen handeln,*

auch solche, auf die mehr als 10 % des Auftragswerts entfällt, Unterauftragnehmer, Lieferanten oder Unternehmen, deren Kapazitäten im Sinne der Richtlinien über die öffentliche Auftragsvergabe in Anspruch genommen werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 können die zuständigen Behörden die Vergabe oder die Fortsetzung der Erfüllung von Verträgen genehmigen, die bestimmt sind für

- a) den Betrieb ziviler nuklearer Kapazitäten, ihre Instandhaltung, ihre Stilllegung, die Entsorgung ihrer radioaktiven Abfälle, ihre Versorgung mit und die Wiederaufbereitung von Brennelementen und die Weiterführung der Planung, des Baus und die Abnahmetests für die Indienststellung ziviler Atomanlagen und ihre Sicherheit sowie die Lieferung von Ausgangsstoffen zur Herstellung medizinischer Radioisotope und ähnlicher medizinischer Anwendungen, kritischer Technologien zur radiologischen Umweltüberwachung sowie für die zivile nukleare Zusammenarbeit, insbesondere im Bereich Forschung und Entwicklung,*
- b) die zwischenstaatliche Zusammenarbeit bei Raumfahrtprogrammen,*
- c) die Bereitstellung unbedingt notwendiger Güter oder Dienstleistungen, wenn sie ausschließlich oder nur in ausreichender Menge von den in Absatz 1 genannten Personen bereitgestellt werden können,*
- d) die Tätigkeit der diplomatischen und konsularischen Vertretungen der Union und der Mitgliedstaaten in Russland, einschließlich Delegationen, Botschaften und Missionen, oder internationaler Organisationen in Russland, die nach dem Völkerrecht Immunität genießen.*
- e) den Kauf, die Einfuhr oder die Beförderung von Erdgas und Erdöl, einschließlich raffinierter Erdölerzeugnisse, sowie von Titan, Aluminium, Kupfer, Nickel, Palladium und Eisenerz aus oder durch Russland in die Union, oder*
- f) den Kauf, die Einfuhr oder die Beförderung von Kohle und anderen festen fossilen Brennstoffen, die in Anhang XXII aufgeführt sind, bis 10. August 2022.*

(3) Der betreffende Mitgliedstaat unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission über jede nach diesem Artikel erteilte Genehmigung innerhalb von zwei Wochen nach deren Erteilung.

(4) Die Verbote gemäß Absatz 1 gelten nicht für die Erfüllung — bis zum 10. Oktober 2022 — von Verträgen, die vor dem 9. April 2022 geschlossen wurden.

	Vergabenummer	Maßnahmennummer
	26-07-21-1000	
Maßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Erklärung nach § 4 Abs. 1 des rheinland-pfälzischen Landesgesetzes zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG), zuletzt geändert durch Gesetz vom 26. November 2019 (GVBl. 334)

Ich/Wir habe/n alle Bestimmungen des rheinland-pfälzischen Landesgesetzes zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG) in seiner jeweils geltenden Fassung zur Kenntnis genommen.

Ich/Wir erkläre/n hierzu folgendes:

Die Beschäftigten meines/unseres Unternehmens werden vollständig/teilweise vom Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG) erfasst.

Ich/Wir **verpflichtete/n** mich/uns:

1. meinen/unseren Beschäftigten bei der Ausführung der Leistung ein Entgelt zu zahlen, das in Höhe und Modalitäten mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entspricht, an den ich/wir/mein/unser Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes gebunden ist - Tariftreueerklärung gemäß § 4 Abs. 1 LTTG -;
2. meinen/unseren Beschäftigten, die nicht dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz unterfallen oder auf die der Tarifvertrag nach dem AEntG keine Anwendung findet, bei der Ausführung der Leistung gemäß § 4 Abs. 2 LTTG mindestens den jeweils geltenden Mindestlohn nach dem Mindestlohngesetz und der gemäß § 1 Abs. 2 Satz 2 MiLoG erlassenen Rechtsverordnung (ab 1.1.2021: 9,50 €; ab 1.7.2021: 9,60 €; ab 1.1.2022: 9,82 €; ab 1.7.2022: 10,45 €; ab 1.10.2022: 12,00 €; ab 1.1.2024: 12,41 €; ab 1.1.2025: 12,82 €; ab dem 1.1.2026: 13,90 € brutto je Zeitzunde) zu zahlen – Mindestentgelterklärung gemäß § 4 Abs. 2 LTTG –.

Dies gilt nicht für eine Leistungserbringung durch Auszubildende und nicht, wenn ein Bieter/Bewerber mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedsstaat beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme dort beschäftigter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer auszuführen;

3. Nachunternehmen sorgfältig auszuwählen und insbesondere deren Angebote daraufhin zu überprüfen, ob sie auf der Basis des zu zahlenden Mindestentgelts kalkuliert sein können;
4. im Falle der Auftragsausführung durch Nachunternehmer, deren Nachunternehmen, Beschäftigte eines Verleihers sowie Beschäftigte des Verleihers des beauftragten Nachunternehmens die Verpflichtungen nach § 4 LTTG sicherzustellen und dem öffentlichen Auftraggeber Mindestentgelt- und Tariftreueerklärungen sämtlicher Nachunternehmer und Verleiher vorzulegen.

Dies gilt nicht, falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind;

5. vollständige und prüffähige Unterlagen über die eingesetzten Beschäftigten bereitzuhalten, diese dem Auftraggeber auf dessen Verlangen hin vorzulegen und die Beschäftigten auf die Möglichkeit von Kontrollen durch den Auftraggeber hinzuweisen.

Datum, Firma, Name Erklärender im Sinne des § 126b BGB

Erklärung nach § 4 Abs. 2 des rheinland-pfälzischen Landesgesetzes zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG), zuletzt geändert durch Gesetz vom 26. November 2019 (GVBl. S. 334)

Ich/Wir habe/n alle Bestimmungen des rheinland-pfälzischen Landesgesetzes zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG), in seiner jeweils geltenden Fassung zur Kenntnis genommen.

Ich/Wir **verpflichtete/n** mich/uns:

1. meinen/unseren Beschäftigten, die nicht dem AEntG unterfallen oder auf die der Tarifvertrag nach dem AEntG keine Anwendung findet, bei der Ausführung der Leistung gemäß § 4 Abs. 2 LTTG mindestens den jeweils geltenden Mindestlohn nach dem Mindestlohngesetz und der gemäß § 1 Abs. 2 Satz 2 MiLoG erlassenen Rechtsverordnung (ab 1.1.2021: 9,50 €; ab 1.7.2021: 9,60 €; ab 1.1.2022: 9,82 €; ab 1.7.2022: 10,45 €; ab 1.10.2022: 12,00 €; ab 1.1.2024: 12,41 €; ab 1.1.2025: 12,82 €; ab dem 1.1.2026: 13,90 € brutto je Zeitstunde) zu zahlen.

Dies gilt nicht für eine Leistungserbringung durch Auszubildende und nicht, wenn ein Bieter/Bewerber mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedsstaat beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme dort beschäftigter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer auszuführen;

2. Nachunternehmen sorgfältig auszuwählen und insbesondere deren Angebote daraufhin zu überprüfen, ob sie auf der Basis des zu zahlenden Mindestentgelts kalkuliert sein können;
3. im Falle der Auftragsausführung durch Nachunternehmer, deren Nachunternehmen, Beschäftigte eines Verleihers sowie Beschäftigte des Verleihers des beauftragten Nachunternehmens die Verpflichtungen nach § 4 LTTG sicherzustellen und dem öffentlichen Auftraggeber Mindestentgelt- und Tariftreuerklärungen sämtlicher Nachunternehmer und Verleiher vorzulegen.

Dies gilt nicht, falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind;

4. vollständige und prüffähige Unterlagen über die eingesetzten Beschäftigten bereitzuhalten, diese dem Auftraggeber auf dessen Verlangen hin vorzulegen und die Beschäftigten auf die Möglichkeit von Kontrollen durch den Auftraggeber hinzuweisen.

Datum, Firma, Name Erklärender im Sinne des § 126b BGB

Bieter	Vergabenummer	Datum
	26-07-21-1000	
Baumaßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Angaben zur Kalkulation mit vorbestimmten Zuschlägen

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

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

¹ Wagnis für das allgemeine Unternehmensrisiko

² Mit der Ausführung der Leistung verbundenes Wagnis

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

eventuelle Erläuterungen des Bieters:

³ Auf Verlangen sind für diese Leistungen die Angaben zur Kalkulation der(s) Nachunternehmer(s) dem Auftraggeber vorzulegen.

Bieter	Vergabenummer	Datum
	26-07-21-1000	
Baumaßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Angaben zur Kalkulation über die Endsumme

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

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

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

eventuelle Erläuterungen des Bieters:

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

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

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

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

Bezeichnung der Leistung

Maßnahmennummer	Maßnahme Neubau des KinderCampus in Mutterstadt
Vergabenummer 26-07-21-1000	Leistung Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Erklärung der Bieter-/Arbeitsgemeinschaft

Wir, die nachstehend aufgeführten Unternehmen einer Bietergemeinschaft,

Bevollmächtigter Vertreter

Mitglied

USt-ID

Weitere Mitglieder

Mitglied

USt-ID

Mitglied

USt-ID

Mitglied

USt-ID

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

Ort

Datum

Unterschrift

Ort

Datum

Unterschrift

Ort

Datum

Unterschrift

Ort

Datum

Unterschrift

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

Bieter	Vergabenummer	Datum
	26-07-21-1000	
Maßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Ergänzung des Angebotsschreibens

Verzeichnis über Art und Umfang der Leistungen, für die sich der Bieter der Kapazitäten anderer Unternehmen bedienen wird

Zur Ausführung der im Angebot enthaltenen Leistungen benenne ich Art und Umfang der Teilleistungen, für die ich mich/wir uns anderer Unternehmen bedienen werde(n).

OZ/Leistungsbereich	Beschreibung der Teilleistungen

In Hinsicht auf meine/unsere wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit

Name des Unternehmens	Angabe zu der von diesem Unternehmen überlassenen Eignung

Bieter	Vergabenummer	Datum
	26-07-21-1000	
Maßnahme		
Neubau des KinderCampus in Mutterstadt		
Leistung		
Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen		

Name, gesetzlicher Vertreter, Kontaktdaten des sich verpflichtenden Unternehmens

Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns gegenüber dem Auftraggeber, im Falle der Auftragsvergabe an den o.g. Bewerber/Bieter diesem mit den erforderlichen Kapazitäten meines/unseres Unternehmens für den/die nachfolgenden Leistungsbereich(e) zur Verfügung zu stehen.

OZ/Leistungsbereich	Beschreibung der Teilleistungen

(Ort, Datum, Unterschrift)

- ☐ Der Bewerber bzw. Bieter nimmt zum Nachweis seiner Eignung die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit meines/unseres Unternehmens in Anspruch. Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns gegenüber dem Auftraggeber, im Falle der Auftragsvergabe an den o.g. Bewerber/Bieter mit diesem gemeinsam für die Auftragsausführung zu haften. ¹

(Ort, Datum, Unterschrift)

Anmerkung: Sofern Verpflichtungserklärungen in Kopie oder als Telefax vorgelegt werden, behält sich die Vergabestelle vor, die Originale zu verlangen.

¹ Diese Erklärung muss abgegeben werden, wenn sie in den Teilnahmebedingungen gefordert ist.



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext
Inhaltsverzeichnis

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Titel	Bezeichnung	Seite
1.	Grossküchenausstattung.....	8
1.1.	Küche gesamt.....	8
2.	ZUSATZAUSSTATTUNG.....	54
2.1.	AUFSTELLUNG.....	54
	Zusammenstellung.....	58



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)
LV: 28 Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

TECHNISCHE MINDESTANFORDERUNGEN
TECHNISCHE BEMERKUNGEN UND
ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE VERTRAGSBEDINGUNGEN
GEWERK KÜCHENTECHNISCHE ANLAGEN

1. Werkstoffspezifikation

1.1 Werkstoff CNS

Alle Geräte und Einrichtungsgegenstände sind,
wenn in den Einzeltexten dieses Leistungsverzeichnisses nicht
anders angegeben, komplett aus CNS 1.4301 gefertigt.

1.2 Sonstige Werkstoffe

Nicht besonders spezifizierte Werkstoffe und konstruktive Merkmale
sind so auszuwählen, dass sie den schweren Betriebsbedingungen,
den hygienischen Erfordernissen und den lebensmitteltechnologischen
Anforderungen einer Großküche entsprechen.
Einschlägige Vorschriften von Gesundheits- und Überwachungsbehörden
sind zu berücksichtigen.

1.3 Blechstärken

Sofern im Leistungsverzeichnis nichts anderes gefordert wird,
sind folgende CNS-Blechstärken mindestens
auszuführen **HOLZ ODER HOLZWERKSTOFFE SIND NICHT ERLAUBT:**
Arbeitstische und Tischplatten 1,50 mm
mit Profilverstärkung und Antidröhnbelag,
beheizte Deckplatten 2,50 mm
Schrankgehäuse 1,50 mm
Borde mit Antidröhnbelag und Profilverstärkung 1,50 mm
Spülbecken/Abtropffläche 1,50 mm mit Antidröhn

2. Grundsätzliche-Ausführungsvorgaben

2.1 Arbeitshöhe

Die Arbeitshöhe bei allen Arbeits- und Schranktischen,
Anbaublock- Gargeräten beträgt einheitlich 900 mm ab Oberkante Fertigfußboden,
sofern im Leistungsverzeichnis nichts anderes festgelegt ist.

2.2 Gastronorm

Soweit nichts anderes gefordert, sind die Geräte und Einbauten
entsprechend der einheitlichen Gastronorm (GN) auszuführen.

2.3 Schubladen

Sofern nicht anders gefordert, sind Schubladen grundsätzlich als
Kastenschublade mit kugelgelagertem Schwerlast Teleskopauszug
(Vollauszug aus CNS 1.4301) und herausnehmbarem
Gastronorm Einsatz Größe 1/1 mit möglicher Tiefe zu liefern.
Die Einsatzbehälter sind immer Lieferbestandteil des Auftragnehmers der
Kücheneinrichtung und bestehen aus premium Linie Chromnickelstahl 1.4301.

2.4 Einschweiß-Spülbecken

Spülbecken sind nahtlos in die Abdeckung mit Schwallrand,
vertieft einzuschweißen. Die Nähte sind glatt zu schleifen und zu polieren.
Alle Ecken der Becken abgerundet, mit Bodengefälle zum Ablauf und grundsätzlich



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

von unten mit feuchtigkeitsunempfindlichem Dämmstoff beschichtet.
Abdeckungen von Spültischen/Doppelspülen und Ausgüssen sind mit umlaufendem Wulstrand und hinterer, wandschlüssiger Aufkantung für die Abdichtung auszuführen; Abtropfflächen in gerillter Ausführung mit Gefälle zum Becken und Profilrand.
Wenn im Leistungsverzeichnis nicht anderes gefordert, sind alle Spülen und Spülbecken mit schwerer Edelstahl Standbatterie DN 15 (Gewerbeausführung) und Schwenkauslauf für Warm- und Kaltwasser, sowie mit Standrohrventil DN 50 und Schutzsieb auszustatten.

2.5 Tischplatten

Soweit im Leistungsverzeichnis nicht anders gefordert, sind Tischplatten mit Wand- und Geräteanschluss (hohe Seite) min. 50mm aufzukanten. Alle übrigen Kanten sind einheitlich 50 mm abzukanten und nach innen ein zu kanten. Werkstattnähte, Baustellennähte, sowie Eckstoßstellen an Auf- und Abkantungen sind grundsätzlich durchgehend zu verschweißen und so zu bearbeiten, dass sie vom einheitlichen Schliffbild (240 oder 320er) nicht abweichen. Alle Abkantungen, Ecken und Schnittkanten sind so nachzuarbeiten, dass Verletzungen ausgeschlossen sind. Der Übergang zwischen Tischplatten und anderen Geräten ist höhengleich und stufenlos auszuführen. Punktgeschweißte oder gelötete Nähte werden auf keinen Fall akzeptiert. Bei Tischplatten, die einer hohen Beanspruchung unterliegen, sind Rahmenverstärkungen vorzusehen. Alle Tischplatten und Abdeckungen sind mit Tropfnase auszuführen.

2.6 Rohrbeine/Rohrrahmengestell

Bei Tischen, Spülen und Unterbauten mit der Aufstellung auf Füßen, sind die Rohrbeine aus CNS Quadratrohr 40 x 40 x 1,5 mm herzustellen, und mit höhenverstellbaren Fußstollen auszustatten.
Niveaueausgleich mindestens 25 mm.
Bei offenen Unterbauten sind Querverstrebungen aus gleichem Querschnitt vorzusehen.

2.7 Geräteaufstellung

Die Geräte und Einrichtungen werden mit höhenverstellbaren Füßen und Sockelblenden ausgestattet.

2.8 Schiebetüren

Komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, 20 mm dick. Die Schiebetüren sind front- und/oder rückseitig angeordnet, doppelwandig, fugendicht und mit schalldämmender Einlage hergestellt. Sie sind oben aufgehängt und laufen leicht auf Rollen in Führungsschienen mit Einrastung in geschlossener Stellung. Unten unsichtbare Stiftführung, dadurch vollkommen glatter Boden (ohne Laufschiene). Die eingeformten Griffleisten der Türen sind so gestaltet, dass Schmutzablagerungen nicht entstehen können. Jede Tür muss mit einem Zylinderschloss ausgestattet sein, sowie 3 Stück Schlüssel.

2.9 Flügeltüren

Komplett aus CNS 1.4301, 1,50 mm dick.
Die Flügeltüren mit Magnetverschluss sind doppelwandig, fugendicht und mit schalldämmender Einlage hergestellt. Die eingeformten Griffleisten der Türen sind so gestaltet, dass Schmutzablagerungen nicht entstehen können. Ausführung mit stabilen, wartungsfreien verdeckt montierten Scharnieren. Jede Tür muss mit einem Zylinderschloss ausgestattet sein,



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)
LV: 28 Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

sowie 3 Stück Schlüssel.

2.10 Schrankunterbausektionen und Wandschränke

Alle Schrankunterbauten und Wandschränke sind aus CNS herzustellen. Bei der Ausführung ist die leichte Reinigungsmöglichkeit sicherzustellen. Daher sind schwer zugängliche Ecken, Fugen und Winkel, desgleichen Hohlkanten, nicht zugelassen. Schmal- und Längsseiten sind geschlossen und entsprechend der Einzelspezifikation an der Bedienungsseite offen, mit Flügel- oder Schiebetüren auszustatten. Schrankinnenräume bei Installationsdurchführungen (auch unter Becken etc.) sind mit Verblendblechen dicht geschlossen. Die Ausführung der Schrankinnenräume (Ausbildung der Fugen etc.) ist gemäß DIN 18865-9 mind. nach Ausführungsmerkmal H1 (Hygieneausführung) vorzusehen, sofern in den LV-Einzelpositionen keine anderen Angaben gemacht sind. Wenn in den LV Positionen keine Angaben stehen, gilt H1.

2.11 Wand- und Aufsatzborde

Wand- und Aufsatzborde sind an den wand- und geräteanliegenden Seiten auf-, sonst abzukanten, schalldämmend zu unterfüttern, und an der Unterseite mit CNS-Blech komplett abgedeckt (geschweißt), sofern im LV nicht anders gefordert.

2.12 Regale und Regalanlagen

Bei Regalaufstellungen in Winkel- oder U-Form ist darauf zu achten, dass die Regalständer die Beschickung nicht erschweren, d.h. dass an den Winkelstößen die Regalböden- oder Roste einzuhängen sind und störende Ständer an diesen Stellen vermieden werden müssen. Alle Regale sind gegen Umkippen durch geeignete Wand- oder Deckenbefestigung zu sichern. Die Tragfähigkeit und Standfestigkeit der Regale sind durch dauerhafte Beschilderung an den Regalen deutlich kenntlich zu machen.

2.13 Transportwagen

Alle Servier-, Ausgabe- und sonstige Transportwagen sowie fahrbare Geschirrspender müssen ringsum bzw. an allen Ecken einen massiven, 3-5 cm starken, geschlossenen Wandabweiser aus Gummi oder elastischem Kunststoff haben.

2.14 Lenk- und Bockrollen

Alle Lenk- und Bockrollen von fahrbaren Geräten und Einrichtungsgegenständen sind als Transportgeräterollen / Schwerlastrollen entsprechend der vorgesehenen Belastbarkeit in vollständig korrosionsfreier Ausführung (CNS) zu liefern. Die Rollen besitzen mind. gegen Strahlwasser gekapselte, wartungsfreie Lager. Die Lauffläche (Bereifung) besteht aus hochabriebfestem Kunststoff oder gleichwertigem Material, welches gegen alle Reinigungs- und sonstige Flüssigkeiten eines Küchenbetriebes in ausreichendem Maße resistent ist. Bei fahrbaren Einrichtungsgegenständen mit Lenkrollen sind 2 Lenkrollen mit Totfeststeller für Fußbedienung (Radlauf und Schwenkung werden gleichzeitig blockiert) auszustatten.

2.15 Installationshinweise (Sanitär)

Alle Kühl- und Tiefkühlgeräte mit Tauwasserablauf (Kühltische, Kühlschränke), sowie alle Kalt- und Warmspeisenausgabeelemente sind mit eingebautem,



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)
LV: 28 Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

revisionsfähigem Geruchverschluss ausgestattet. Zu allen Wasch-, Ausguss- und Spülbecken sind die erforderlichen Armaturen für Warm- und Kaltwasserzulauf, Ablaufventil, Überlauf, Siphon sowie Zu- und Abwasserverrohrung zum bauseitigen Anschlusspunkt und Eckventile für Kalt- und Warmwasser mit in die Einzelpreise einzuschließen, auch wenn in den Einzelpositionen des Leistungsverzeichnis nicht besonders darauf hingewiesen wird. Alle Verbindungsleitungen innerhalb der Geräte sind grundsätzlich auf kürzestem Wege unter Beachtung der notwendigen Zugänglichkeit und Funktion anzuordnen. Aufputz Verlegung von Rohrleitungen ist ausgeschlossen. Die Anschlüsse sind so weit wie möglich als Wandanschluss auszuführen.

2.16 Material der Rohrleitungen

Alle wasserführenden Leitungen innerhalb der Geräte sind in Kupfer oder Chromnickelstahl auszuführen. Leitungen, die mit enthärtetem oder demineralisiertem Wasser beaufschlagt werden, sind in Chromnickelstahl oder ggf. in geeignetem Kunststoffrohr auszuführen.

3. Standardbeschreibungen (STB) für Gargeräte und Zubehör

3.1 Allgemeine Technische Ausführungsmerkmale (detailliert),
entsprechend der technischen Vorbemerkungen, sofern in den folgenden Spezifikationen nicht anders gefordert.

3.1.1 Aufbau

Stabile, unfallsichere Ausführung für höchste hygienische Anforderungen, Schutzart mindestens IP X5. Rahmen, Gestell Teile, Abdeckungen, Schrankräume, Auflageböden, Blenden, Fettfilter, Heizkörper und dergleichen sowie alle Teile, die mit Speisen in Berührung kommen, sind aus CNS Werkstoff Nr. 1.4301 hergestellt. Alle übrigen Teile sind aus nichtrostendem Material. Die mechanischen, chemischen und hygienischen Eigenschaften müssen den Bedingungen des gewerblichen Küchenbetriebes entsprechen. Emaillierte Verkleidungsteile und verzinkte Metallteile sind nicht zugelassen.

Geräte in Leichtbauweise werden nicht berücksichtigt.

Die Verarbeitung von Hohnieten ist nicht zulässig.

Fugen zwischen Verkleidungsteilen, Verkleidung und Sockel,

Verkleidung und Abdeckung sind so auszuführen,

dass kein Wasser in das Gerät gespritzt werden kann.

Abdeckplatten sind mind. 2 mm dick vorzusehen.

Rahmenkonstruktionen sind geschweißt auszuführen.

Schraubverbindungen sind nicht statthaft. Blockgruppen sind mit einheitlichen Maßen

(L, B, H) auszuführen, sofern im LV nicht anders gefordert.

Alle Schrankräume sind mit Bodenblech ausgeführt.

3.1.2 Frontverkleidung

Mind. 1,50 mm dick, sind so auszuführen,

dass ein Minimum an Einzelblenden (Gerätekanten) vorhanden ist. Bei schmalen Geräten (bis ca. 1,5 m) sind die Blenden zusammenzufassen und mit Verstärkungsprofilen auszustatten.

Achsdurchführungen müssen der Geräteschutzart entsprechen.

3.1.3 Armaturen, Rohrleitungen

Sofern nicht anders ausgeführt, Zulaufarmatur (Mischbatterie)

DN 20 in schwerer Edelstahl oder Messingverchromter Ausführung

mit Schwenkauslauf als Standbatterie (Kunststoffteile nicht zugelassen).

Alle Rohrleitungen aus Kupfer oder CNS 1.4301.



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

3.1.4 Elektroinstallation

Bedienungselemente sind vorzugsweise direkt am Gerät funktionsgünstig anzuordnen. Kontrolllampen zeigen den Betriebszustand und das Regelspiel an. Sofern abgesetzte Schalt- und Steuereinrichtungen benötigt werden, sind diese vom Auftragnehmer zu liefern und für den Anschluss durch das Gewerk Elektro und/oder Einbau in eine Elektro- Verteilung vorzusehen. Dies gilt auch für gemäß VDE erforderliche Notausschalter, Reparaturschalter. Schutzart mind. IP X5. Sämtliche Gargeräte, die elektrisch beheizt sind, werden mit potentialfreien Signalkontakten für eine abgesetzte Betriebszustandsanzeige und Kontakten für den Anschluss an eine Leistungsoptimierungsanlage ausgestattet. Jedes Gerät erhält eine Klemmschraube für den Anschluss einer Potentialausgleichsleitung. Sind Gargeräte zusätzlich mit Steckdosen (WS oder DS) ausgestattet (z.B. an Anbaublockgeräten), sind diese in Feuchtraumausführung auszuführen. Der Einbau der Steckdosen erfolgt vertieft min 65 mm, so dass stoßbedingte Beschädigungen ausgeschlossen sind.

3.1.5 Arbeitssicherheit

Die Prüfung der elektrischen und mechanischen Sicherheit ist durch Bescheinigung der zugelassenen Prüfstelle (GS-Zeichen) bzw. durch einen anerkannten Sachverständigen nachzuweisen. Hierbei anfallende Gebühren sind in die Einheitspreise einzurechnen.

3.2 Anbaublockgeräte

Anordnung von anbaufähigen Geräten, seitlich aneinandergereiht, Rücken an Rücken oder auch zur Wandaufstellung geeignet. Die Aufstellung (Füße, Sockel, Installationswand etc.) erfolgt gemäß Angabe im LV. Ggf. notwendige Passstücke sind in die Einheitspreise einzurechnen. Passstücke gleich/größer als 350 mm sind als Arbeitstisch mit Schrankraum und Führungssicken von GN Einsätzen auszubilden.

3.2.1 Zusammenbau/Gerätetöße

Der Zusammenbau der Anbaublockgeräte muss eventuelle Reparaturen problemlos ermöglichen und eine hygienisch einwandfreie Reinigung gewährleisten. Die Abdeckung der montierten Anbaublockgeräte sind an der Rückseite und ggf. seitlich ca. 20 mm aufzukanten und mit einer unförmigen Leiste aus CrNiStahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, dicht zu verschließen. Die seitlichen Verbindungen sind mit einer tieferliegenden unförmigen Verbindungsrinne von mind. 30 mm Breite, oder einer dicht schließenden Verbindungsschiene aus CNS 1.4301 herzustellen. Überlaufendes Kochgut und Reinigungswasser darf nicht zwischen oder hinter die Geräte gelangen. Senkrechte Fugen zwischen Geräten, Verkleidungen sind durch Blenden entsprechend der Geräteoberflächen frontbündig und dicht zu schließen. Versorgungsanschlüsse müssen gut zugänglich angeordnet sein und einen fachgerechten, unaufwendigen Anschluss der Geräte ermöglichen. Alle Abdeckleisten sind mit Silikondichtmasse absolut dichtend zu montieren.

3.2.2 Schrankinnenräume

Schrankräume allseitig dicht geschlossen, mit Türen gem. Angabe im Einzel-LV-Text. Installationsdurchführungen sind so anzuordnen, dass die Funktion der Schrankräume nicht beeinträchtigt wird und vollständig mit Verblendblechen dicht geschlossen. Grundsätzlich alle Schrankräume in Hygieneausführung H1.

3.2.3 Aufstellungsart



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt:	26-07-21-1000	Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)
LV:	28	Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Die Aufstellung erfolgt auf höhenverstellbaren Füßen von 10 -25 mm Höhe ab OKFB. Die im LV angegebenen
Geräte-Höhenmaße gelten ab OKFB, inkl. Füße, bis Oberkante.



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
1.	Grossküchenausstattung				
1.1.	Küche gesamt				
1.1.1.	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1				
	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1				
	Ausführung: steckerfertig mit: 1 Tür, 3 Roste, 3 Paar Auflageschienen Bruttoinhalt: ca. 650 l Temperatur: +2 bis +12°C Energieeffizienzklasse: C Klimaklasse: 5 Nettonutzinhalt: ca. 460 l Jahresverbrauch: ca. 620 kWh Material: Edelstahl Außen: weiß Anschlusswert: 230V 0,26kW ABM: B 695 T 810 H 2020 mm				
		1,000	Stck
1.1.2.	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1				
	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1				
	Ausführung: steckerfertig mit: 1 Tür, 3 Roste, 3 Paar Auflageschienen Bruttoinhalt: ca. 650 l Temperatur: +2 bis +12°C Energieeffizienzklasse: C Klimaklasse: 5 Nettonutzinhalt: ca. 460 l Jahresverbrauch: 621 kWh Material: Edelstahl Außen: weiß Anschlusswert: 230V 0,26kW ABM: B 695 T 810 H 2020 mm				
		1,000	Stck
1.1.3.	ARBEITSTISCH FAHRBAR				
	ARBEITSTISCH FAHRBAR				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Ausführung: elektrohydraulisch höhenverstellbar Platte: alls. 50 mm abgekantet Nutzlast: 240 kg mit: 4 Lenkrollen, Durchmesser 125 mm, davon 2 feststellbar Zur Individualkonfiguration bitte an den Hersteller wenden Anschlusswert: 230V 0,24kW ABM: B 1600 T 700 H 850-1150mm	1,000	Stck
1.1.4.	ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN Ausf.: abnehmbarer Deckel mit Griff, Behälter mit zwei Hand- griffen Inhalt: 95 Liter Material: Edelstahl ABM: B 450 H 685 mm mit 4 Stück Laufrollen	1,000	Stck
1.1.5.	HANDWASCHBECKEN AUSGUSSKOMBI HANDWASCHBECKEN AUSGUSSKOMBI mit: Füßen und Klapprost Becken mit Sensormischbatterie als 230 Volt Anschluss, sowie Batteriebetrieben vorsehen 1/2", manuell bedienbar Ausgußbecken: 370x340x160 mm mit: Stopfenventil u. Überlauf Füße: höhenverstellbar Material: CNS 1.4301 Anschlusswert: 230V ABM: B 500 T 700 H 850 mm Front Handwaschbecken geschraubte Reviblende vorne	1,000	Stck
1.1.6.	ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER Besteht aus: ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER und				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Untergestell für Turmset				
	ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER 10 1/1 GN				
	Leistungsverzeichnis Kombi-Gargerät				
	1. Allgemeine Beschreibung				
	Lieferung und Montage eines elektrischen Kombi-Gargeräts für				
	den				
	Großküchenbereich mit 10 × GN 1/1 Kapazität und				
	automatischer				
	Dampferzeugung (Injektionssystem).				
	Das Gerät dient zur thermischen Zubereitung von Speisen				
	mittels Dampf, Heißluft und Mischbetrieb.				
	2. Technische Spezifikation				
	2.1 Abmessungen und Kapazität				
	Parameter			Wert	
	Nennkapazität			10 × GN 1/1	
	Speisekapazität (Personenmengen)			151 250	
	Einschubabstand			70 mm	
	Max. Kapazität pro Einschub			15 kg	
	Max. Kapazität pro Beschickung			55 kg	
	Breite			932 mm	
	Höhe			1082 mm	
	Tiefe			810 mm	
	Gewicht (ohne Verpackung)			152 kg	
	2.2 Anschluss und Energieverbrauch				
	Parameter		Wert		
	Anschlussleistung		18,7 kW		
	Heizleistung		18 kW		
	Absicherung		32 A		
	Spannung		3N~/400V / 5060 Hz		
	Anschlussleistung Heizung		18 kW		
	Geräuschpegel		≤ 70 dB(A)		
	2.3 Wasser- und Druckanschlüsse				
	Parameter			Wert	
	Wasserzuführung/-ablauf			G 3/4" 50 mm	



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Eingangsdruckbereich			2,0 6,0 bar	
	Wasserdurchflussrate (Weichwasser)			max. 0,45 l/min	
	Wasserdurchflussrate (Hartwasser)			max. 7 l/min	
	Durchschnittlicher Wasserverbrauch (ohne Reinigung)			3 l/Std.	
	Durchschnittlicher Wasserverbrauch (mit Reinigung)			8 l/Std.	
2.4 Wasserqualität					
	Parameter	Anforderung			
	Wasserhärte	≤ 5°dH			
	Leitwert	40 150 ppm			
	pH-Wert	7,0 8,5			
	Freies Chlor	< 0,1 ppm			
	Gesamtchlor	< 0,1 ppm			
	Chloride	< 40 ppm			
	Eisen	< 0,1 ppm			
	Silizium Dioxid	< 13 ppm			
2.5 Garraumtemperatur					
	Parameter	Wert			
	Temperaturbereich	30 260 °C			
3. Ausführung Garraum					
Fugenloser Garraum aus 316L-Edelstahl (V4A)					
Minimaler Kunststoffanteil in der Konstruktion					
Tropfrinne und Luftfilter aus Edelstahl					
Dreifachverglasung der Frontscheibe					
LED-Beleuchtung mit 1 Leiste					
Doppelt verglaste Frontscheibe					
4. Dampferzeugungssystem					
Injektionssystem für Dampferzeugung					
Hocheffiziente Dampferzeugung mit minimiertem Verbrauch					
Optimierte Heizelemente des Garraums					
Zweistufiges Vorheizsystem					
Effiziente Wasserverteilung					
Maximale Dampfsättigung					
5. Lüftungssystem und Wärmezirkulation					
9 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten					
Autoreverse-Lüfter für gleichmäßige Wärmeverteilung					
Getakteter Lüfter für schonende Zubereitung					
Sofortiger Lüfterstopp beim Türöffnen					
Hocheffiziente aktive Entfeuchtung					
Regelbare Wrasenklappe für Feuchtigkeitskontrolle					



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR								
	<p>6. Steuerungssystem Kapazitives 8" SmartTouch Display Schnelle Reaktionszeit auch mit nassen Händen oder Handschuhen bedienbar Kerntemperaturfühler mit DeltaT-Funktion Prozentgenaue Feuchtigkeitsregelung mit automatischer Entfeuchtung</p> <p>6.1 Programmfunktionen Speicherbarkeit bis zu 500 Programme mit bis zu 20 Garschritten Regenerierklima- und Warmhalt-Schnelleinstellung Vorheizsystem mit aktiver Abkühlmöglichkeit Multitasking-Funktion: Vollständiger Zugriff auf Funktionen während laufender Prozesse Kalenderfunktion für Wartungserinnerungen und zeitversetzte Prozesssteuerung</p> <p>7. Reinigung und Wartung Automatisches Reinigungssystem Phosphatfreier Feststoffreiniger Mindestens 7 bedarfsgerechte Reinigungsprogramme (Normal, Eco, Kurzprogramm) Einfacher Servicezugang von vorne Luftfilter aus Edelstahl (spülmaschinenfest) Gesteckte Türdichtung für schnellen Wechsel Überwachung des Pflegezustands Aufzeichnung von Fehlermeldungen mit Klartextanzeige, Uhrzeit und Datum Integrierter Wasserzähler mit programmierbarem Hinweis</p> <p>8. Sicherheit und Dokumentation Quereinschub zur Risikominderung von Verbrennungen und Verbrühungen HACCP-Datenaufzeichnung über die komplette Betriebsdauer Protokolliertes abrufen von Gerätedaten über Display, USB-Anschluss oder Online-Anbindung Erfassung aller Betriebsdaten und Verbrauchswerte</p> <p>9. Energieeffizienz Integrierte Wärmerückgewinnung 50 mm Isolierung Aufzeichnung und Darstellung der Energieverbrauchsdaten</p> <p>10. Sicherheitsabstände und Stellplatzanforderungen</p> <table><tr><td>Position</td><td>Abstand</td></tr><tr><td>Hinten</td><td>50 mm</td></tr><tr><td>Links</td><td>50 mm</td></tr><tr><td>Rechts</td><td>50 mm</td></tr></table>	Position	Abstand	Hinten	50 mm	Links	50 mm	Rechts	50 mm				
Position	Abstand												
Hinten	50 mm												
Links	50 mm												
Rechts	50 mm												



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

11. Automatische Entkalkung des Injektionssystems

12. Leistungen

Lieferung Transport zur Baustelle
 Auspackung und Überprüfung auf Transport- und
 Lagerschäden
 Aufstellung am Bestimmungsort
 Wasserzuführung und Ablauf an bereitgestellte Anschlüsse
 Stromanschluss nach DIN VDE 0100
 Funktionsprüfung und Schulung des Betriebspersonals

13. Reinigungsmittel Zubehör

inklusive 5 Eimer Reinigungspulver je 50 Einheiten
 2 Eimer Entkalker zu je 50 Einheiten

14. Schnittstelle Din TS 18898 sowie DIN 18875 für die
 Verbindung /

Vernetzung an die Energieoptimierung / smart Aktivierung

1,000 Stck

1.1.7. **ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER** **ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER**

Besteht aus:

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
 und

Untergestell für Turmset

Leistungsverzeichnis: Elektro-Dampfgargerät 6 1/1 GN

1. Allgemeine Beschreibung

Lieferung und Montage eines Elektro-Dampfgargerätes
 mit Injektionssystem für professionelle Großküchennutzung.
 Ausführung als Standgerät mit Quereinschiebsystem.

2. Kapazität und Abmessungen

Parameter	Angabe
Garraum-Kapazität	6 × GN 1/1
Speisekapazität	51 150 Portionen
Einschubabstand	70 mm
Maximale Kapazität pro Einschub	15 kg
Maximale Kapazität pro Beschickung	33 kg
Abmessungen (B × H × T)	932 × 822 × 810 mm



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Betriebsgewicht	119,5	kg		
	3. Technische Leistungsdaten				
	Parameter Angabe				
	Anschlussleistung 11,0 kW				
	Heizleistung 10,3 kW				
	Stromversorgung 3N~/400V / 5060 Hz				
	Absicherung 16 A				
	Steuerung Temperaturregelung 30260 °C				
	Geräuschpegel ≤ 70 dBa				
	Dampferzeugung Injektionssystem				
	4. Garraumausstattung				
	Garraum aus hochwertigem Edelstahl V4A / 316L				
	Fugenlose Verarbeitung				
	Doppelt verglaste Panorama-Fronttür mit breiter Sichtstrecke				
	LED-Beleuchtung im Garraum				
	Tropfrinne aus Edelstahl				
	Edelstahl-Luftfilter (spülmaschinentauglich)				
	5. Lüftung und Wärmeverteilung				
	9 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten				
	Autoreverse Lüfterfunktion für gleichmäßige Wärmeverteilung				
	Schonlüfterbetrieb für Niedertemperaturverfahren				
	Automatischer Lüfterstop bei Türöffnung				
	Präzise Feuchtigkeitsregelung (prozentgenau)				
	Entfeuchtung durch regulierbare Wrasenklappe				
	6. Dampferzeugung				
	Optimierte Garraumheizelemente				
	Zweistufiges Vorheizsystem				
	Effiziente Wasserverteilung				
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit DeltaT-Funktion				
	7. Steuerung				
	Kapazitives Touchdisplay (mind. 8 Zoll)				
	Problemlos bedienbar mit nassen Händen und Handschuhen				
	Bis zu 500 speicherbare Programme / 20 Garschritte				
	MultiTasking-Betrieb (Gerätezugriff während laufender Prozesse möglich)				
	Schnelleinstellung für Regenerierklima und Warmhalten				
	Schnelle Vorheiz- und Abkühlungsfunktion				
	Kalenderfunktion für Wartungserinnerungen				
	Echtzeit-Überwachung des Pflegezustands				
	8. Automatische Reinigung und Wartung				
	Automatisches Reinigungssystem mit Feststoffreiniger				
	Normale und Eco-Reinigungsprogramme				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Kurzprogramm für Schnellreinigung Mindestens 7 bedarfsgerechte Reinigungsprogramme HACCP-Datenaufzeichnung: Protokollierung aller Gerätedaten über tausend Betriebsvorgänge Zugriff auf Daten via Gerätedisplay, USB-Anschluss oder Online-Portal Einfacher Servicezugang von vorne Gesteckte Türdichtung für schnellen Austausch Wasserzähler (Flowmeter) mit programmierbaren Verbrauchswarnschwellen				
	9. Sicherheitsausstattung Quereinschiebsystem zur Reduktion von Verbrennung-, Verbrühungs- und Belastungsrisiken Doppelt verglaste Sicherheitstür Automatischer Lüfterstop bei Türöffnung Sicherheitsabstände: mind. 50 mm an allen Seiten erforderlich				
	10. Energieeffizienz Integrierte Wärmerückgewinnung 3-fach verglaste Türkomponenten 50 mm Isolierung Garraum Aufzeichnung und Anzeige von Energieverbrauchsdaten Minimierter Energie- und Wasserverbrauch durch Optimierung				
	11. Wasser- und Energieanschlüsse				
	Parameter	Angabe			
	Wasserzu-/ablauf	G 3/4" (50 mm)			
	Anschlussschlauch	1/2"			
	Wasserdruck	2,06,0 bar			
	Eingangsdruck	200600 kPa			
		H07RN-F 5G2,5			
	12. Wasserqualitätsanforderungen				
	Parameter	Anforderung			
	Wasserhärte	≤ 5 °dH			
	Leitwert	40150 ppm			
	pH-Wert	7,08,5			
	Freies Chlor	< 0,1 ppm			
	Gesamtchlor	< 0,1 ppm			
	Chloride	< 40 ppm			
	Eisen	< 0,1 ppm			
	Silizium Dioxid	< 13 ppm			
	13. Wasserverbrauch				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Betriebszustand		Verbrauch		
	Durchschnitt ohne Reinigung (Weichwasser)		4 l/h		
	Durchschnitt mit Reinigung (Weichwasser)		6 l/h		
	Durchschnitt ohne Reinigung (Hartwasser)		2 l/h		
	Max. Durchflussrate Weichwasser		0,4 l/min		
	Max. Durchflussrate Hartwasser		7 l/min		
	14. Bedienungskomfort				
	Ausrollbare Handbrause für Befüllung und Ausspülung				
	Ergonomische Quereinschubgestaltung				
	Quereinschiebsystem für sichere und effiziente Arbeitsweise				
	15. Konnektivität und Datenmanagement				
	LAN-Anschluss für Online-Portal-Verbindung				
	Umfassende Fernsteuerung und Remote-Diagnostik				
	Automatische Software-Updates				
	Vollständige Aufzeichnung aller Betriebsdaten und Verbrauchswerte				
	16. Zubehör				
	Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten				
	17. Installationsanforderungen				
	Raumzugang von vorne erforderlich				
	Sicherheitsabstände beachten: 50 mm hinten, links und rechts				
	Elektrischer Festanschluss 3N~/400V / 5060 Hz				
	Wasseranschluss mit entsprechender Qualität				
	18. Wartung und Service				
	Einfache Wartungszugänglichkeit von vorne				
	Alle Serviceparameter und Diagnoseinformationen zugänglich				
	Umfassende Fehlerprotokolle mit Klartextanzeige, Zeit und Datum				
	Onlinezugriff auf Servicedokumentation				
	19. Reinigungszubehör				
	inklusive 5 Eimer Reinigungspluver je 50 Einheiten				
	inklusive 2 Eimer Entkalker zu je 50 Einheiten				
	20. Schnittstelle Din TS 18898 sowie DIN 18875 für die Verbindung / Vernetzung an die Energieoptimierung / smart Aktivierung				
		1,000	Stck

1.1.8. ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Besteht aus: ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER und Untergestell für Turmset Leistungsverzeichnis: Elektro-Dampfgargerät 6 1/1 GN 1. Allgemeine Beschreibung Lieferung und Montage eines Elektro-Dampfgargerätes mit Injektionssystem für professionelle Großküchennutzung. Ausführung als Standgerät mit Quereinschiebsystem. 2. Kapazität und Abmessungen Parameter Angabe Garraum-Kapazität 6 × GN 1/1 Speisekapazität 51 150 Portionen Einschubabstand 70 mm Maximale Kapazität pro Einschub 15 kg Maximale Kapazität pro Beschickung 33 kg Abmessungen (B × H × T) 932 × 822 × 810 mm Betriebsgewicht 119,5 kg 3. Technische Leistungsdaten Parameter Angabe Anschlussleistung 11,0 kW Heizleistung 10,3 kW Stromversorgung 3N~/400V / 5060 Hz Absicherung 16 A Steuerung Temperaturregelung 30260 °C Geräuschpegel ≤ 70 dBa Dampferzeugung Injektionssystem 4. Garraumausstattung Garraum aus hochwertigem Edelstahl V4A / 316L Fugenlose Verarbeitung Doppelt verglaste Panorama-Fronttür mit breiter Sichtstrecke LED-Beleuchtung im Garraum Tropfrinne aus Edelstahl Edelstahl-Luftfilter (spülmaschinentauglich) 5. Lüftung und Wärmeverteilung 9 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten Autoreverse Lüfterfunktion für gleichmäßige Wärmeverteilung				

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Druckdatum: 15.06.2026



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Wasserzu-/ablauf	G 3/4" (50 mm)			
	Anschlussschlauch	1/2"			
	Wasserdruck	2,06,0 bar			
	Eingangsdruck	200600 kPa			
		H07RN-F 5G2,5			
12.	Wasserqualitätsanforderungen				
	Parameter	Anforderung			
	Wasserhärte	≤ 5 °dH			
	Leitwert	40150 ppm			
	pH-Wert	7,08,5			
	Freies Chlor	< 0,1 ppm			
	Gesamtchlor	< 0,1 ppm			
	Chloride	< 40 ppm			
	Eisen	< 0,1 ppm			
	Silizium Dioxid	< 13 ppm			
13.	Wasserverbrauch				
	Betriebszustand		Verbrauch		
	Durchschnitt ohne Reinigung (Weichwasser)		4 l/h		
	Durchschnitt mit Reinigung (Weichwasser)		6 l/h		
	Durchschnitt ohne Reinigung (Hartwasser)		2 l/h		
	Max. Durchflussrate Weichwasser		0,4 l/min		
	Max. Durchflussrate Hartwasser		7 l/min		
14.	Bedienungskomfort				
	Ausrollbare Handbrause für Befüllung und Ausspülung				
	Ergonomische Quereinschubgestaltung				
	Quereinschiebsystem für sichere und effiziente Arbeitsweise				
15.	Konnektivität und Datenmanagement				
	LAN-Anschluss für Online-Portal-Verbindung				
	Umfassende Fernsteuerung und Remote-Diagnostik				
	Automatische Software-Updates				
	Vollständige Aufzeichnung aller Betriebsdaten und Verbrauchswerte				
16.	Zubehör				
	Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten				
17.	Installationsanforderungen				
	Raumzugang von vorne erforderlich				
	Sicherheitsabstände beachten: 50 mm hinten, links und rechts				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Elektrischer Festanschluss 3N~/400V / 5060 Hz Wasseranschluss mit entsprechender Qualität				
	18. Wartung und Service Einfache Wartungszugänglichkeit von vorne Alle Serviceparameter und Diagnoseinformationen zugänglich Umfassende Fehlerprotokolle mit Klartextanzeige, Zeit und Datum Onlinezugriff auf Servicedokumentation				
	19. Reinigungszubehör inklusive 5 Eimer Reinigungspluver je 50 Einheiten inklusive 2 Eimer Entkalker zu je 50 Einheiten				
	20. Schnittstelle Din TS 18898 sowie DIN 18875 für die Verbindung / Vernetzung an die Energieoptimierung / smart Aktivierung				
		1,000	Stck

1.1.9. ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER

Besteht aus:
ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
und
Untergestell für Turmset

ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER 10 1/1 GN

Leistungsverzeichnis Kombi-Gargerät
1. Allgemeine Beschreibung
Lieferung und Montage eines elektrischen Kombi-Gargeräts für
den
Großküchenbereich mit 10 × GN 1/1 Kapazität und
automatischer
Dampferzeugung (Injektionssystem).
Das Gerät dient zur thermischen Zubereitung von Speisen
mittels Dampf, Heißluft und Mischbetrieb.

2. Technische Spezifikation

2.1 Abmessungen und Kapazität

Parameter	Wert
Nennkapazität	10 × GN 1/1
Speisekapazität (Personenmengen)	151 250
Einschubabstand	70 mm
Max. Kapazität pro Einschub	15 kg



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Max. Kapazität pro Beschickung			55 kg	
	Breite			932 mm	
	Höhe			1082 mm	
	Tiefe			810 mm	
	Gewicht (ohne Verpackung)			152 kg	
2.2 Anschluss und Energieverbrauch					
	Parameter	Wert			
	Anschlussleistung	18,7 kW			
	Heizleistung	18 kW			
	Absicherung	32 A			
	Spannung	3N~/400V / 5060 Hz			
	Anschlussleistung Heizung	18 kW			
	Geräuschpegel	≤ 70 dB(A)			
2.3 Wasser- und Druckanschlüsse					
	Parameter	Wert			
	Wasserzuführung/-ablauf	G 3/4" 50 mm			
	Eingangsdruckbereich	2,0 6,0 bar			
	Wasserdurchflussrate (Weichwasser)	max. 0,45 l/min			
	Wasserdurchflussrate (Hartwasser)	max. 7 l/min			
	Durchschnittlicher Wasserverbrauch (ohne Reinigung)	3 l/Std.			
	Durchschnittlicher Wasserverbrauch (mit Reinigung)	8 l/Std.			
2.4 Wasserqualität					
	Parameter	Anforderung			
	Wasserhärte	≤ 5°dH			
	Leitwert	40 150 ppm			
	pH-Wert	7,0 8,5			
	Freies Chlor	< 0,1 ppm			
	Gesamtchlor	< 0,1 ppm			
	Chloride	< 40 ppm			
	Eisen	< 0,1 ppm			
	Silizium Dioxid	< 13 ppm			
2.5 Garraumtemperatur					



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Parameter		Wert		
	Temperaturbereich		30 260 °C		
	3. Ausführung Garraum				
	Fugenloser Garraum aus 316L-Edelstahl (V4A)				
	Minimaler Kunststoffanteil in der Konstruktion				
	Tropfrinne und Luftfilter aus Edelstahl				
	Dreifachverglasung der Frontscheibe				
	LED-Beleuchtung mit 1 Leiste				
	Doppelt verglaste Frontscheibe				
	4. Dampferzeugungssystem				
	Injektionssystem für Dampferzeugung				
	Hocheffiziente Dampferzeugung mit minimiertem Verbrauch				
	Optimierte Heizelemente des Garraums				
	Zweistufiges Vorheizsystem				
	Effiziente Wasserverteilung				
	Maximale Dampfsättigung				
	5. Lüftungssystem und Wärmezirkulation				
	9 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten				
	Autoreverse-Lüfter für gleichmäßige Wärmeverteilung				
	Getakteter Lüfter für schonende Zubereitung				
	Sofortiger Lüfterstopp beim Türöffnen				
	Hocheffiziente aktive Entfeuchtung				
	Regelbare Wrasenklappe für Feuchtigkeitskontrolle				
	6. Steuerungssystem				
	Kapazitives 8" SmartTouch Display				
	Schnelle Reaktionszeit auch mit nassen Händen oder Handschuhen bedienbar				
	Kerntemperaturfühler mit DeltaT-Funktion				
	Prozentgenaue Feuchtigkeitsregelung mit automatischer Entfeuchtung				
	6.1 Programmfunktionen				
	Speicherbarkeit bis zu 500 Programme mit bis zu 20 Garschritten				
	Regenerierklima- und Warmhalt-Schnelleinstellung				
	Vorheizsystem mit aktiver Abkühlmöglichkeit				
	Multitasking-Funktion: Vollständiger Zugriff auf Funktionen während laufender Prozesse				
	Kalenderfunktion für Wartungserinnerungen und zeitversetzte Prozesssteuerung				
	7. Reinigung und Wartung				
	Automatisches Reinigungssystem				
	Phosphatfreier Feststoffreiniger				
	Mindestens 7 bedarfsgerechte Reinigungsprogramme (Normal, Eco, Kurzprogramm)				
	Einfacher Servicezugang von vorne				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Luftfilter aus Edelstahl (spülmaschinenfest) Gesteckte Türdichtung für schnellen Wechsel Überwachung des Pflegezustands Aufzeichnung von Fehlermeldungen mit Klartextanzeige, Uhrzeit und Datum Integrierter Wasserzähler mit programmierbarem Hinweis 8. Sicherheit und Dokumentation Quereinschub zur Risikominderung von Verbrennungen und Verbrühungen HACCP-Datenaufzeichnung über die komplette Betriebsdauer Protokolliertes abrufen von Gerätedaten über Display, USB-Anschluss oder Online-Anbindung Erfassung aller Betriebsdaten und Verbrauchswerte 9. Energieeffizienz Integrierte Wärmerückgewinnung 50 mm Isolierung Aufzeichnung und Darstellung der Energieverbrauchsdaten 10. Sicherheitsabstände und Stellplatzanforderungen Position Abstand Hinten 50 mm Links 50 mm Rechts 50 mm 11. Automatische Entkalkung des Injektionssystems 12. Leistungen Lieferung Transport zur Baustelle Auspackung und Überprüfung auf Transport- und Lagerschäden Aufstellung am Bestimmungsort Wasserzuführung und Ablauf an bereitgestellte Anschlüsse Stromanschluss nach DIN VDE 0100 Funktionsprüfung und Schulung des Betriebspersonals 13. Reinigungsmittel Zubehör inklusiv 5 Eimer Reinigungspulver je 50 Einheiten 2 Eimer Entkalker zu je 50 Einheiten 14. Schnittstelle Din TS 18898 sowie DIN 18875 für die Verbindung / Vernetzung an die Energieoptimierung / smart Aktivierung				
		1,000	Stck



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

1.1.10. ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER

Besteht aus:
 ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
 und

Untergestell für Turmset

Leistungsverzeichnis: Elektro-Dampfgargerät 6 1/1 GN

1. Allgemeine Beschreibung
 Lieferung und Montage eines Elektro-Dampfgargerätes
 mit Injektionssystem für professionelle Großküchennutzung.
 Ausführung als Standgerät mit Quereinschiebsystem.

2. Kapazität und Abmessungen

Parameter	Angabe
Garraum-Kapazität	6 × GN 1/1
Speisekapazität	51 150 Portionen
Einschubabstand	70 mm
Maximale Kapazität pro Einschub	15 kg
Maximale Kapazität pro Beschickung	33 kg
Abmessungen (B × H × T)	932 × 822 × 810 mm
Betriebsgewicht	119,5 kg

3. Technische Leistungsdaten

Parameter	Angabe
Anschlussleistung	11,0 kW
Heizleistung	10,3 kW
Stromversorgung	3N~/400V / 5060 Hz
Absicherung	16 A
Steuerung	Temperaturregelung 30260 °C
Geräuschpegel	≤ 70 dBa
Dampferzeugung	Injektionssystem

4. Garraumausstattung

Garraum aus hochwertigem Edelstahl V4A / 316L
 Fugenlose Verarbeitung
 Doppelt verglaste Panorama-Fronttür mit breiter Sichtstrecke
 LED-Beleuchtung im Garraum
 Tropfrinne aus Edelstahl
 Edelstahl-Luftfilter (spülmaschinentauglich)



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>5. Lüftung und Wärmeverteilung</p> <p>9 steuerbare Lüftergeschwindigkeiten</p> <p>Autoreverse Lüfterfunktion für gleichmäßige Wärmeverteilung</p> <p>Schonlüfterbetrieb für Niedertemperaturverfahren</p> <p>Automatischer Lüfterstop bei Türöffnung</p> <p>Präzise Feuchtigkeitsregelung (prozentgenau)</p> <p>Entfeuchtung durch regulierbare Wrasenklappe</p> <p>6. Dampferzeugung</p> <p>Optimierte Garraumheizelemente</p> <p>Zweistufiges Vorheizsystem</p> <p>Effiziente Wasserverteilung</p> <p>Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit DeltaT-Funktion</p> <p>7. Steuerung</p> <p>Kapazitives Touchdisplay (mind. 8 Zoll)</p> <p>Problemlos bedienbar mit nassen Händen und Handschuhen</p> <p>Bis zu 500 speicherbare Programme / 20 Garschritte</p> <p>MultiTasking-Betrieb (Gerätezugriff während laufender Prozesse möglich)</p> <p>Schnelleinstellung für Regenerierklima und Warmhalten</p> <p>Schnelle Vorheiz- und Abkühlungsfunktion</p> <p>Kalenderfunktion für Wartungserinnerungen</p> <p>Echtzeit-Überwachung des Pflegezustands</p> <p>8. Automatische Reinigung und Wartung</p> <p>Automatisches Reinigungssystem mit Feststoffreiniger</p> <p>Normale und Eco-Reinigungsprogramme</p> <p>Kurzprogramm für Schnellreinigung</p> <p>Mindestens 7 bedarfsgerechte Reinigungsprogramme</p> <p>HACCP-Datenaufzeichnung: Protokollierung aller Gerätedaten über tausend Betriebsvorgänge</p> <p>Zugriff auf Daten via Gerätedisplay, USB-Anschluss oder Online-Portal</p> <p>Einfacher Servicezugang von vorne</p> <p>Gesteckte Türdichtung für schnellen Austausch</p> <p>Wasserzähler (Flowmeter) mit programmierbaren Verbrauchswarnschwellen</p> <p>9. Sicherheitsausstattung</p> <p>Quereinschiebsystem zur Reduktion von Verbrennungs-, Verbrühungs- und Belastungsrisiken</p> <p>Doppelt verglaste Sicherheitstür</p> <p>Automatischer Lüfterstop bei Türöffnung</p> <p>Sicherheitsabstände: mind. 50 mm an allen Seiten erforderlich</p> <p>10. Energieeffizienz</p> <p>Integrierte Wärmerückgewinnung</p> <p>3-fach verglaste Türkomponenten</p> <p>50 mm Isolierung Garraum</p> <p>Aufzeichnung und Anzeige von Energieverbrauchsdaten</p>				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Minimierter Energie- und Wasserverbrauch durch Optimierung				
	11. Wasser- und Energieanschlüsse				
	Parameter	Angabe			
	Wasserzu-/ablauf	G 3/4" (50 mm)			
	Anschlussschlauch	1/2"			
	Wasserdruck	2,06,0 bar			
	Eingangsdruck	200600 kPa			
		H07RN-F 5G2,5			
	12. Wasserqualitätsanforderungen				
	Parameter	Anforderung			
	Wasserhärte	≤ 5 °dH			
	Leitwert	40150 ppm			
	pH-Wert	7,08,5			
	Freies Chlor	< 0,1 ppm			
	Gesamtchlor	< 0,1 ppm			
	Chloride	< 40 ppm			
	Eisen	< 0,1 ppm			
	Silizium Dioxid	< 13 ppm			
	13. Wasserverbrauch				
	Betriebszustand		Verbrauch		
	Durchschnitt ohne Reinigung (Weichwasser)		4 l/h		
	Durchschnitt mit Reinigung (Weichwasser)		6 l/h		
	Durchschnitt ohne Reinigung (Hartwasser)		2 l/h		
	Max. Durchflussrate Weichwasser		0,4 l/min		
	Max. Durchflussrate Hartwasser		7 l/min		
	14. Bedienungskomfort				
	Ausrollbare Handbrause für Befüllung und Ausspülung				
	Ergonomische Quereinschubgestaltung				
	Quereinschiebsystem für sichere und effiziente Arbeitsweise				
	15. Konnektivität und Datenmanagement				
	LAN-Anschluss für Online-Portal-Verbindung				
	Umfassende Fernsteuerung und Remote-Diagnostik				
	Automatische Software-Updates				
	Vollständige Aufzeichnung aller Betriebsdaten und Verbrauchswerte				
	16. Zubehör				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten				
	17. Installationsanforderungen Raumzugang von vorne erforderlich Sicherheitsabstände beachten: 50 mm hinten, links und rechts Elektrischer Festanschluss 3N~/400V / 5060 Hz Wasseranschluss mit entsprechender Qualität				
	18. Wartung und Service Einfache Wartungszugänglichkeit von vorne Alle Serviceparameter und Diagnoseinformationen zugänglich Umfassende Fehlerprotokolle mit Klartextanzeige, Zeit und Datum Onlinezugriff auf Servicedokumentation				
	19. Reinigungszubehör inklusive 5 Eimer Reinigungsplur je 50 Einheiten inklusive 2 Eimer Entkalker zu je 50 Einheiten				
	20. Schnittstelle Din TS 18898 sowie DIN 18875 für die Verbindung / Vernetzung an die Energieoptimierung / smart Aktivierung				
	Diesen Kombidämper mit anbieten. Kann aber möglich sein, dass dieser ersatzlos gestrichen wird. Ist zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht restlos geklärt.				
		1,000	Stck

1.1.11. ARBEITSSCHRANKKOMBINATION

ARBEITSSCHRANKKOMBINATION

mit: Antidröhnmaterial unterfütterte 1,5 mm Platte hinten 50
mm aufgekantet
Unterbau: 4-seitig geschlossen
mit Boden
li. Schubladenblock softclose Schwerlastauszüge
mit 3 geschlossenen Kastenschubladen GN 1/1
rechts Flügeltürenschränk rechts Anschlag
hinten mit Ausschnitt für durchführung der Panzerschläuche
Wasseraufbereitungspatronen
hier Lagerplatz für die Patronen der Kombidämpfer
Material: CNS 18/10
ABM: B 1400 T 800 H 9000 mm
In die Tischplatte wird ein Loch mit Durchmesser 80 mm
gebohrt.
Die Tischplatte leicht angekröpft, dass kein Wasser in das Loch
gelangen kann.
Das Loch mit einer Platte verschließbar,
falls Kombidämpfer Pos.10 nicht zum Einsatz kommen soll.



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

Inklusiv 5 Stück Wasseraufbereitungspatronen
Kapazität 5.000 Liter
inklusive Panzerschläuche zu jedem Kombidämpfer
digitaler Filterkopfanlage

zudem 5 Stück Reserve Kartuschen selbe Kapazität

1,000 Stck

1.1.12. ELEKTRO-INDUKTIONSSHERD
ELEKTRO-INDUKTIONSSHERD

Besteht aus:
Elektro-Herd Induktion 4

Ausführung:

Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Abdeckung vorne 30 mm nach unten und hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position. Verbindung und Abdichtung mittels Verbindungstechnik. Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20). Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50). Beheizung durch leistungsstarke



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung. Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad. Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem schon ab 12 cm Bodendurchmesser. Überhitzungsschutz. Progressive Kennlinie. Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone und Kontrollleuchte je Kochzone ein Schalter. Quatratische Induktionsspulen.</p> <p>Gerätedaten:</p> <p>Abmessungen Länge: 800 mm Breite: 700 mm Höhe: 900 mm</p> <p>Materialien: Gewicht: 67 kg</p> <p>Abm: Nutzflächen/Volumen</p> <p>Länge: 700 mm Breite: 540 mm</p> <p>Leistungsdaten</p> <p>Anschlusswert je Heizzone: 3,5 kW Anschlusswert elektro: 14,0 kW Spannung: 400 V 3 NPE AC empfohlene Absicherung: 3 x 25 A</p> <p>Wärmeabgaben</p> <p>Sensibel: 980 W Latent: 1120 W Schutzart IPX4</p> <p>Inklusiv Norm DIN 18875 Norm DIN 18898 Anschluss an die bauseitige Energieoptimierung, sowohl auch Gesamtheitliche Vernetzung der Geräte</p>				
		1,000	Stck
1.1.13.	MULTIFUNKTIONS-GARGERÄT GR.1+1				
	Multifunktionsgarsystem				
	Betriebsart		Elektro	Kapazität	



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

2 x 30 dm², 2 x 80 Liter

Kurzbeschreibung

- Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten gemäß DIN 18857 ohne Fritierfunktion
- Algorithmus zum Kochen, Schmoren, Niedertemperaturgaren, Grillen, Rösten, Anbraten, Konfieren, Sous-Vide Garen, Kochen über Nacht
- Automatisches und manuelles Garverfahren für in der gewerblichen Küche angewendete Garmethoden.
- geeignet für Kochen, Braten
- Zwei unabhängig zu betreibende Tiegel
- Temperaturbereich: 30 °C-250 °C

Arbeitssicherheit

- Farbiges 12" Touchscreen Display mit Bildschirm mit chemisch gehärtetem Glas für Sicherheit
- Automatischer Abfluss im Wannenboden für eine einfachere Entleerung ohne Kippen oder Abwasserkanal im Boden
- Übersichtliche Darstellung des Garverlaufs auf dem Display
- Anzeige von Betrieb und Warnanzeige auf dem Display
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer
- Dank der Isolierung des Tiegels erreicht die Temperatur der Oberfläche nicht mehr als max 65 °C.

Garverfahren

Funktion: - 8 - Garalgorithmen
 Fleisch, Fisch, Geflügel, Saucen, Suppen,
 Beilagen-gemüse, Eier-Nachspeisen, Regeneration

Manueller - Modus

Kochen: 30°C - 100°C
 Braten: 30°C - 250°C

Serienausstattung

Ausstattung

- Heizsystem mit vollflächiger Heizverteilung durch Heizkörper aus Edelstahl
- elektromechanische Tiegelkipfung
- Automatisches Tiegeleinlasssystem mit präziser, litergenauer Wasserdosierung
- Sicherheitsverriegelung des Wasserzulaufs während dem Frittieren
- Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten und



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Kerntemperaturfühlerhalterung auf der Deckelinnenseite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigkeitspegel - Prägung • Ein / Aus-Taste • Möglichkeit, ohne Aufsicht zu kochen. • Integrierter Ablass im Tiegelboden mit elektrischem Verschluss • Sicherheitsfühler zur Erkennung des Hebearmes • Automatische Korbhebung durch den Hebearm - Verbleib des Korbhebearmes auch bei geschlossenem Deckel möglich • Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und stufenloser Strahldosierung • Integrierte Steckdose 230 V / 16 A • USB-Schnittstelle für Datenspeicherung und Übertragung • Verschiedene Fremdsprachen für Gerätemeldungen • Digitale Temperaturanzeige mit Informationen zum Erreichen der gewünschten Temperatur • Temperatur in °C und °F einstellbar • Anzeige von Soll- und Istwerten • Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. • Maschinengrundrahmen - Material CNS (DIN 1.4301), Mindestdicke 2 mm • Rahmengehäuse Material CNS (DIN 1.4301) • Tiegel - Material CNS (DIN 1.4401) • Fugenfreier und beiderseits geschweißter Hygientiegel mit gerundeten Ecken • Spritz- und Strahlwasserschutz IPX5 • Anschlussmöglichkeit an SicoTronic Energieoptimierungssystem nach DIN 18875 • Ventil in der Deckelmitte zum Ablassen von überschüssigem Dampf <p>Bedienung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farbiges 12" Touchscreen Display mit intuitiver Bedienung • Ergonomische Anordnung des Bedienpanels auf der rechten Seite • Helligkeit des Displays einstellbar • Informationen zu den Garalgorithmen können auf dem Display abgerufen werden • Technologische Garverfahren können auf dem Display abgerufen werden • Option zum Sperren des Displays • Speicherplatz für bis zu 800 Programme mit bis zu 12 Schritten • Automatisches und manuelles Garverfahren • Automatisches Garen mit voreingestellten Programmen und Garparametern • Vorschau auf den technologischen Prozess • Einfügen von Notizen und Benutzerinformationen 				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>in das Garprofil möglich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitung ist auf dem Display verfügbar • akustisches Signal und visuelle Anzeige, wenn ein Eingreifen des Benutzers erforderlich ist <p>Zusatzfunktionen</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB-Schnittstelle oder über das Internet • Automatische, zeitlich einstellbare Korbhebung und -senkung durch den Hebearm mit eigenem Motor - (für Körbe zum Kochen und Frittieren) • Speicherplatz für bis zu 800 Programme mit bis zu 12 Schritten • Wi-Fi • Ethernet Anschluss • Spezielle Tiegeloberfläche reduziert das Ankleben von Lebensmitteln und erleichtert die Reinigung • Einfache, manuelle Reinigung des Tiegels mit Spülmittel und einem Schwamm möglich • Energieverbrauchsanzeige <p>Installation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufstellung ohne Bodenablaufrinne möglich • Höhenverstellbare Gerätefüße 110 bis 260 mm aus Edelstahl • Optional Ausführung für die Aufstellung auf einem Sockel <p>Service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service-Diagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen • Service-Bedienoberfläche mit der Möglichkeit zur Ansteuerung einzelner Aktoren • Wartungszugang von vorne • Heizelement separat austauschbar <p>Zubehör</p> <p>Je Tigel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spachtel • Omelett Spachtel • Korbhebearm • Koch • Rost 1/1 für NT-Garen • Transportgestellwagen • 10 Stück Putzschwamm <p>Technische Daten</p> <p>Technische Daten Spezifikation</p> <p>Tiegelvolumen: 2 x 80 Liter</p> <p>Kapazität: GN: 2 x GN 1/1</p>				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

Tiegelbodenmasse: 2 x 540 x 557 mm
Tiegeltiefe: 280 mm
Tiegelnutzfläche: 2 x 30 dm²
Kapazität Körbe: 1 x 4 kg
Breite: 1756 mm
Tiefe: 850 mm
Höhe: 1050 mm
Gewicht: 395 kg

Gesamtanschlusswert: 36,9 kW
Spannung: 3 N AC 400 V
Sicherung: 50 A
Wasserzulauf Kaltwasseranschluss:
R3/4 Wasserdruck (Fließdruck):
150 bis 600 kPa Wasserablauf: DN - 50
Anschluss an Warmwasser bis zu 50°C möglich

Inklusiv
Norm DIN 18875
Norm DIN 18898
Anschluss an die bauseitige Energieoptimierung,
sowohl auch Gesamtheitliche Vernetzung der Geräte

1,000 Stck

1.1.14. ARBEITSSCHRANKKOMBINATION

Arbeitsschrankskombination

mit: Antidröhnmaterial unterfütterte 1,5 mm Platte hinten und
links 50 mm aufgekantet
Unterbau: 4-seitig geschlossen
mit Boden
li. Schubladenblock softclose Schwerlastauszüge
mit 3 geschlossenen Kastenschubladen GN 1/1
rechts offenes Schrankfach mit Grundboden

Material: CNS 18/10
ABM: B 1400 T 800 H 900 mm

1,000 Stck

1.1.15. ARBEITSSCHRANKKOMBINATION

ARBEITSSCHRANKKOMBINATION

mit: Antidröhnmaterial unterfütterte 1,5 mm Platte hinten 50 mm
aufgekantet
Unterbau: 4-seitig geschlossen
mit Boden
li. Schubladenblock softclose Schwerlastauszüge



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

mit 3 geschlossenen Kastenschubladen GN 1/1
rechts offenes Schrankfach mit Grundboden
und höhenverstellbarem Zwischenboden

ABM: B 1300 T 700 H 850 mm

mit: Antidröhn unterfütterter 1,5 mm Platte hinten 50 mm
aufgekantet durchgehend,
inklusive Spülbeckenabdeckung mit Becken Pos 16 Pos 18

ABM: B 4700 T 700 H 50 mm Aufkantung hinten 50 mm
links, rechts, vorne 50 mm Abkantung

Tischplatte in 2 Teilen geliefert, mit Stecknaht zu Spülentisch,
sauber verschweißt verschliffen ohne sichtbare Spuren.

1,000 Stck

1.1.16. SPÜLBECKEM MIT MISCHBATTERIE
SPÜLBECKEM MIT MISCHBATTERIE

Besteht aus:

2 Becken je 400x500x250 mm
mit: Aufkantung hinten, umlau-
fender Verkröpfung, Abtropffl. Antidröhn
Unterbau: 4-seitig geschlossen
mit Boden
Flügeltürenschränk links
Material: CNS 18/10
ABM: B 1600 T 700 H 850 mm

GESCHIRRSPÜLBRAUSE

Bohrung sowie Einhebel-Bedienung aus Edelstahl
schwere Ausführung 1/2 Zoll
inkl. Anschlussmaterial und Montage

1,000 Stck

1.1.17. WANDHÄNGESCHRANK

WANDHÄNGESCHRANK

Ausf.: 4-seitig geschlossen
mit: Boden und höhenverstell-
barem Zwischenfach u. Schiebetüren



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Bodenseite geschlossen Material: Edelstahl ABM: B 1600 T 400 H 550 mm	1,000	Stck
1.1.18.	ARBEITSSCHRANKKOMBINATION ARBEITSSCHRANKKOMBINATION Unterbau: 4-seitig geschlossen mit Boden und Zwischenfach und Flügeltüren, li.+re. Schubladenblock m. je 3 Kastenschubladen GN 1/1 softclose Material: CNS 18/10 ABM: B 1800 T 700 H 850 mm	1,000	Stck
1.1.19.	WANDHÄNGESCHRANK WANDHÄNGESCHRANK Ausf.: 4-seitig geschlossen mit: Boden und höhenverstell- barem Zwischenfach u. Schiebetüren Bodenseite geschlossen Material: Edelstahl ABM: B 2000 T 400 H 550 mm	1,000	Stck
1.1.20.	ARBEITSSCHRANKKOMBINATION ARBEITSSCHRANKKOMBINATION Unterbau: 4-seitig geschlossen mit Boden und Zwischenfach und Flügeltüre, li.+re. Schubladenblock m. je 3 Kastenschubl. Schwerlastauszügen Material: CNS 18/10 ABM: B 1400 T 700 H 850 mm ABM: B 5200 T 700 H 50 mm Aufkantung hinten 50 mm links, rechts, vorne 50 mm Abkantung				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

mit: Antidröhn unterfütterter Platte

Tischplatte in 3 Teilen geliefert, mit Stecknaht zu Spülentisch,
sauber verschweißt verschliffen ohne sichtbare Spuren.

1,000 Stck

1.1.21. ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN

ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN

Ausf.: abnehmbarer Deckel mit
Griff, Behälter mit zwei Hand-
griffen

Inhalt: 95 Liter

Material: Edelstahl

ABM: Y 450 H 685 mm
mit 4 Stück Laufrollen

1,000 Stck

1.1.22. WANDHÄNGESCHRANK

WANDHÄNGESCHRANK

Ausf.: 4-seitig geschlossen
mit: Boden und höhenverstell-
barem Zwischenfach u. Schiebe-
türen

Bodenseitig geschlossen

Material: Edelstahl

ABM: B 1600 T 400 H 550 mm

1,000 Stck

1.1.23. SPÜLBECKEN MIT MISCHBATTERIE
SPÜLBECKEN MIT MISCHBATTERIE

2 Becken je 400x500x250 mm hier Becken beschrieben, sind
in Pos 20

Arbeitsplatte mitbeinhaltet.

mit: Aufkantung hinten, umlau-
fender Verkröpfung, Abtropfl. Antidröhn

Unterbau: 4-seitig geschlossen
mit Boden

Flügeltürenschränk links

Material: CNS 18/10

ABM: B 1600 T 700 H 850 mm



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>GESCHIRRSPÜLBRAUSE</p> <p>Bohrung sowie Einhebel-Bedienung aus Edelstahl schwere Ausführung 1/2 Zoll inkl. Anschlussmaterial und Montage</p>	1,000 Stck
1.1.24.	<p>ARBEITSSCHRANKKOMBINATION</p> <p>ARBEITSSCHRANKKOMBINATION</p> <p>mit: Antidröhn unterfütterter Platte hinten 50 mm aufgekantet bereits in Pos 20 beinhaltet Unterbau: 4-seitig geschlossen mit Boden und Zwischenfach und Flügeltüren, li.+re. GN 1/1 Schubladenblock je 3 Kastenschubladen softclose und Schwerlastauszügen Material: CNS 18/10 ABM: B 2200 T 700 H 850 mm</p>	1,000 Stck
1.1.25.	<p>WANDHÄNGESCHRANK</p> <p>WANDHÄNGESCHRANK</p> <p>Ausf.: 4-seitig geschlossen mit: Boden und höhenverstell- barem Zwischenfach u. Schiebetüren Bodenseitig geschlossen Material: Edelstahl ABM: B 2000 T 400 H 550 mm</p>	1,000 Stck
1.1.26.	<p>ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN</p> <p>ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN</p> <p>Ausf.: abnehmbarer Deckel mit Griff, Behälter mit zwei Hand- griffen Inhalt: 95 Liter</p>			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)
LV: 28 Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Material: Edelstahl ABM: B 450 H 685 mm mit 4 Stück Laufrollen			
		1,000 Stck
1.1.27.	SERVIERWAGEN			
	SERVIERWAGEN			
	Ausführung: Gestell aus Rund- rohr, 3 Borde mit umlaufender Verkröpfung mit: 4 Lenkrollen 125 mm, 2 feststellbar Material: Edelstahl ABM: B 900 T 600 H 950 mm geschweißte Konstruktion Borde mit Antidröhn unterfüttert Schwerelast Ausführung			
		9,000 Stck
1.1.28.	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN			
	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN			
	Felder: 2 x 1200 mm Anzahl Auflagen pro Feld: 4 Feldlast: max. Belastung 1.200 kg Höhenrastermaß: 165 mm Material: Edelstahl ABM: B 2375 T 500 H 1800 mm			
		1,000 Stck
1.1.29.	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN			
	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN			
	Felder: 2 x 800 mm Anzahl Auflagen pro Feld: 4 Feldlast: max. Belastung 1.200 kg Höhenrastermaß: 165 mm Material: Edelstahl ABM: B 1575 T 500 H 1800 mm			
		1,000 Stck
1.1.30.	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN			
	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Felder: 1 x 1000 u. 1 x 900 mm Anzahl Auflagen pro Feld: 4 Feldlast: max. Belastung 1.200 kg Höhenrastermaß: 165 mm Material: Edelstahl ABM: B 1875 T 500 H 1800 mm	1,000 Stck
1.1.31.	SERVIERWAGEN SERVIERWAGEN Ausführung: Gestell aus Rund- rohr, 3 Borde mit umlaufender Verkröpfung mit: 4 Lenkrollen 125 mm, 2 feststellbar Material: Edelstahl ABM: B 900 T 600 H 950 mm geschweißte Konstruktion Borde mit Antidröhn unterfüttert Schwerelast Ausführung	9,000 Stck
1.1.32.	Leerposition	1,000 Stck
1.1.33.	Leerposition	1,000 Stck
1.1.34.	SPEISETRANSPORT SPEISETRANSPORT Besteht aus: Ausf.: zuheizbar mit: 20 Paar Auflageschienen, 2 Bock/2 Lenkstoprollen 125mm Inhalt mit GN Einsätzen: 89,7 l Temperatur: max. +100°C Material: Chromnickelstahl Anschlusswert: 230V 0,763kW ABM: B 492 T 769 H 1078 mm			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Diese Speisetransportboxen können evtl. wegfallen Entscheidung noch nicht getroffen				
		5,000	Stck
1.1.35.	HANDWASCHBECKEN KOMBI WARENANNAHME HANDWASCHBECKEN AUSGUSSKOMBI				
	mit: Füßen und Klapprost Becken mit Sensormischbatterie als 230 Volt Anschluss, sowie Batteriebetrieben vorsehen 1/2", manuell bedienbar Ausgußbecken: 370x340x160 mm mit: Stopfenventil u. Überlauf Füße: höhenverstellbar Material: CNS 1.4301 Anschlusswert: 230V ABM: B 500 T 700 H 850 mm Front Handwaschbecken geschraubte Reviblende vorne				
		1,000	Stck
1.1.36.	WANDWAAGE MIT ANZEIGEGERÄT WANDWAAGE MIT ANZEIGEGERÄT				
	Ausf.: eichfähig-Eichung mit: Anzeigegerät Wiegefläche: 550 x 450 mm mit Anschlagleiste Höchstlast: 150 kg Ziffernschritt: 50 g Material: Edelstahl Wiegezelle: Edelstahl, IP68 Anschlusswert: Netzbetrieb und Akkubetrieb ABM: B 550 T 450 H 300 mm				
		1,000	Stck
1.1.37.	REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN REGALSYSTEM ARS MIT BÖDEN				
	Felder: 1 x 1500 u. 1 x 1200 mm Anzahl Auflagen pro Feld: 4 Feldlast: max. Belastung 1.200 kg Höhenrastermaß: 165 mm				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Material: Edelstahl ABM: B 2675 T 600 H 1800 mm inkl. Verschraubung an Wnad			
		1,000 Stck
1.1.38.	NASS/-KONFISKATMÜLLKÜHLBOX			
	NASS/-KONFISKATMÜLLKÜHLBOX			
	Ausf.: Maschinenfach rechts mit steckerfertigem Aggregat Temperatur: +4 bis +10°C Kapazität: 3x 240 Liter Material: CNS 1.4301 Anschlusswert: 230V 0,63kW ABM: B 2510 T 920 H 1140 mm			
		1,000 Stck
1.1.39.	DOPPELKAMMER-ENTHÄRTUNGSANLAGE			
	DOPPELKAMMER-ENTHÄRTUNGSANLAGE			
	Der Wasserenthärter wird an Trinkwasser angeschlossen und tauscht die im Wasser befindlichen Calciumionen und Magnesiumionen gegen Natriumionen aus. Dieser Vorgang findet in zwei speziellen Einkammersystemen im Inneren der Enthärtungsanlage statt. Calciumionen und Magnesiumionen setzen sich an speziellem Kunstharz fest, während vom Kunstharz Natriumionen an das Wasser abgegeben werden. Die Regeneration des Enthärtergranulates wird vollautomatisch durchgeführt. Der Regenerationszeitpunkt kann individuell mittels einer integrierten Zeitschaltuhr festgelegt werden. Im Regenerationsprozess, der zu einem speziellen Zeitpunkt stattfindet, lagern sich Natriumionen aus dem Salzvorratsbehälter wieder am Enthärtergranulat an. Die Enthärtungs-Anlage stellt der Maschine weiches Wasser zur Verfügung und schützt Maschine, Heizstäbe und Spülgut vor dem Verkalken. Wasserenthärtung Vollautomatische, mengengesteuerte Doppelkammer-Enthärtungs-Anlage, Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK), Salzvorratsbehälter (Soletank) aus Kunststoff (PE) mit Salzsoleventil. Kapazität bei 2° dKH (GH) 1.140 Liter Max. Härtebereich 30°dH Durchflussleistung kontinuierlich:20 l/min.			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Durchflussleistung maximal: 25 l/min. Salzverbrauch / Regeneration: 0,5 kg</p> <p>Salzvorrat im Soletank: 20 kg Wasserdruck min./max.: 3 bar/6 bar Betriebstemperatur max.: 65 °C Maße (B x T x H) 360x360x585 mm Zubehör Panzerschlauch ¾", 1.500mm Sicherungseinrichtung bestehend aus Rückflussverhinderer und Rohrbelüfter Das Wasseraufbereitungssystem muss mit einer nach DIN EN 1717 konformen Sicherungseinrichtung an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden.</p>	1,000 Stck
1.1.40.	<p>SPÜLTISCH GESCHIRR ANNAHME Spültisch Geschirr Annahme</p> <p>Besteht aus: Handbrausekombination 1/2 Zoll Edelstahlarmatur inklusive Anschlussmaterial</p> <p>Spülentisch mit profilintegriertem Spritzblech 300 mm hoch und dreiseitig Korbführungsprofil Antidröhn unterfüttert und integriertem Gefälle zur Maschine Becken: 500 x 400 x 250 mm Tischposition rechts Material: Edelstahl ABM: B 1200 mm x T 635/742 mm x H 900 mm</p>	1,000 Stck
1.1.41.	<p>ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN</p> <p>Oberplatte: 50mm, schallisoliert Unterbau: 40x40mm Vierkantrohr 4 Standbeine: höhenverstellbare Füße Material: Chromnickelstahl unten offen für Platzierung von Mülleimer Durchwurfschacht ABM: B 1960 T 600 H 850 mm Inklusiv Müllauswurf Loch mit 250 mm Durchmesser,</p>			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	durch Tischplatte gummierter Abwurfschacht für leichte Reinigung				
		1,000	Stck
1.1.42.	Leerposition				
		1,000	Stck
1.1.43.	SERVIERWAGEN				
	SERVIERWAGEN				
	Ausführung: Gestell aus Rundrohr, 3 Borde mit umlaufender Verkröpfung mit: 4 Lenkrollen 125 mm, 2 feststellbar Material: Edelstahl ABM: B 900 T 600 H 950 mm geschweißte Konstruktion Borde mit Antidröhn unterfüttert Schwerelast Ausführung				
		1,000	Stck
1.1.44.	KORBTRANSPORTSPÜLMASCHINE MIT WÄRMEPUMPE UND WÄRMERÜCKGEWINNUNG				
	Korbtransport-Geschirrspülmaschine Die Maschine muß die Anforderungen gemäß der DIN EN 17735 erfüllen. Hinweis auf bauseitig Medien: Elektroenergie Drehstrom 400V/50Hz WarmWasserWeich, 0-3°dH, 150-400ms, ca. 50-65°C Zulauftemperatur für die Tankfüllung, Fließdruck min. 2,5 bar, max. 6 bar KaltWasserWeich, 0-3°dH, 150-400ms, max. 25°C Zulauftemperatur für die Frischwasserklarspülung. Fließdruck min. 2,5 bar, max. 6 bar Medien von unten kommend, Medienpunkte sind in der Werkszeichnung anzugeben. Ablauf der Maschinen über zu definierende Ablaufpunkte im Fußboden oder Wand. Reiniger- und Klarspül-Dosiergeräte inkl. 2 Kanister á 25 Liter Spülmittel nach Herstellerangaben 2 Kanister á 25 kg Klarspüler nach Herstellerangaben. inklusive Anschlussmaterial und Anschluss an Maschine Chemiekanister, sowie Enthärtungsanlage unter dem				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Zulauf Tisch</p> <p>Leistung</p> <p>Transportgeschwindigkeit I 100 Körbe/h</p> <p>Transportgeschwindigkeit II 150 Körbe/h</p> <p>Tellerleistung Stufe I 1800 Teller/h</p> <p>Tellerleistung Stufe II 2700 Teller/h</p> <p>Ausstattung</p> <p>Die Waschsyste me von oben und unten sorgen durch ihre spezielle Düsengeometrie für optimale Beaufschlagung und Waschleistung in der Maschine.</p> <p>Die im Block einfach zu entnehmenden und zu reinigende Wascharme sind sehr robust und erleichtern die Arbeit. Inspektionstüren doppelwandig und 40 mm dick FCKW-frei schaumisoliert Modularer, verschraubter Maschinen aufbau Untergestell der Anlage mit abnehmbaren Seitenverkleidungen.</p> <p>Ausführung</p> <p>Sämtliche Blechteile und metallische Bauteile wie Sieb systeme, Gestell, Gehäuse, Tanks, Türen, Verkleidungen aus CrNi Stahl 1.4301, Kunststoffteile aus recycelbarem, waschmittelfestem Polypropylen. Kunststoffteile mit erhöhter mechanischer Belastung aus PP 30% glasfaserverstärkt.</p> <p>Folgende Richtlinien, Vorschriften und Bestimmungen sind für die angebotene Maschine einzuhalten: DVGW, CE, VDE, EN</p> <p>Beschreibung der einzelnen Module:</p> <p>Zulaufhaube</p> <p>300mm Vorabräumzone</p> <p>Zur Entfernung grober Speisereste und zum Einweichen des Waschgutes muss der Waschzone eine separate Vorabräumzone vorgeschaltet sein. Der Tank muss von einem einteiligen Edelstahlsieb vollständig abgedeckt sein. Ein Siebkorb muss zum Auffangen der groben Verschmutzungen vorhanden sein.</p> <p>Modullänge ca. 500 mm</p> <p>Hauptwaschzone</p> <p>Zum gründlichen Reinigen des Waschgutes unter Zusatz von Reiniger. Ein großflächiges Sieb mit Gefälle zum tiefen Siebkorb hin deckt den Waschtank vollständig ab.</p> <p>Modullänge ca. 850 mm</p> <p>Neutralzone</p> <p>Zur Vermeidung von Wasserverlust sowie Wasserverschleppung beim Spülen großer Behälter zwischen</p>			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>den Waschzonen. Eine Fronttür muss freien Zugang zum Reinigen ermöglichen.</p> <p>Modullänge ca. 500 mm</p> <p>Klarspülzone</p> <p>Eine 3-fach-Klarspülung bestehend aus Vorspüldüse, Pumpenspülung und Frischwasserspülung stellt das Spülergebnis sicher.</p> <p>Modullänge ca. 650 mm</p> <p>Trockenzone gerade</p> <p>Die Trocknung leitet die Luft gezielt an das Spülgut. So wird ein einwandfreies Trocknungsergebnis erzielt.</p> <p>Modullänge ca. 850 mm</p> <p>Wärmerückgewinnungssystem</p> <p>Abluftwärmerückgewinnung</p> <p>Das kalte Frischwasser wird vorgeheizt und als Klarspülwasser verwendet.</p> <p>Der Kondensator der Wärmerückgewinnung ist zur Reinigung frei zugänglich.</p> <p>Abluftmenge gesamte Maschine bei Voll-Auslastung max. 280 m³/h</p> <p>Eine Abluftöffnung zur zentralen Abführung der gesamten Maschinenabluft</p> <p>Pressung des Ventilators 0 Pa</p> <p>Ablufttemperatur ca. 25-28 °C</p> <p>relative Luftfeuchtigkeit ca. 95%</p> <p>Einsparung durch Wärme-Rückgewinnung ca. 7,5 kWh</p> <p>Werte bei Zulufttemperatur gem. den Annahmen der VDI 2052</p> <p>Automatisierte Leerfacherkennung</p> <p>Automatische Erkennung von leeren Abschnitten in der Spülmaschine. Die Leerfacherkennung reduziert den Frischwasserverbrauch in den betreffenden Abschnitten auf das notwendige Minimum.</p> <p>Vollelektronische Steuerung zur Hygieneüberwachung</p> <p>Eine interaktive, elektronische Steuerung mit drei Transportgeschwindigkeiten, übersichtlich und einfach, auch für ungeschultes Personal verständlich.</p> <p>Das Farbdisplay stellt alle wichtigen Informationen rund um Betriebsmodus, Fehlermeldungen, Betriebszustände und Temperaturen klar dar.</p> <p>Reinigersparsystem</p> <p>Die Trübung der Waschlauge wird mithilfe eines Trübungssensors gemessen. Regeneration des Waschtanks mit Frischwasser nur nach Bedarf, wenn der Trübungssensor feststellt, dass die Qualität der Waschlauge nicht</p>				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

mehr ausreichend ist. Reinigerdosierung
entsprechend der Waschlaugenregeneration.
Transport und Antrieb
Der automatische Korbtransport muss durch
Transportnocken an einem
Schwingrahmen erfolgen,
die beidseitig in die Mitnehmerleisten der
Geschirrkörbe einrasten und die
Körbe
sicher durch die Maschine transportieren.
Das Transportsystem wird von einem Getriebemotor mit
Überlastungsschutz angetrieben werden.
Technische Daten:
Maschinen-Baulänge 3350 mm
Laufriechtung: rechts/links
Durchlaufbreite 510 mm
Durchlaufhöhe 440 mm
Korpusbreite 775 mm
Inkl. Schaltschrank 872 mm
Korpushöhe 1961 mm
inkl. Aufbauten 2150 mm
Beheizungsart elektrisch
Anschlusswert ca. 27,7 kW
Elektrischer Verbrauchswert ca. 18,5 kW
Tankvolumen in bei Erstbefüllung ca. 125 l
Befüllung der Maschine WWW
Frischwasserverbrauch/h 150 l/h
Tankablauf DN50
Abluftmenge 280 m3/h

Inklusiv
Norm DIN 18875
Norm DIN 18898
Anschluss an die bauseitige Energieoptimierung,
sowohl auch Gesamtheitliche Vernetzung der Geräte

inklusive:
8 Spülkörbe Universal/ Besteck
6 Spülkörbe Teller
4 Spülkörbe Gläser / Plastikbecher

fahrbarer Transportwagen für Spülkörbe

1,000 Stck

1.1.45. ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN

ABFALLEIMER FAHRBAR AUF ROLLEN

Ausf.: abnehmbarer Deckel mit



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Griff, Behälter mit zwei Handgriffen Inhalt: 95 Liter Material: Edelstahl ABM: 450 H 685 mm mit 4 Stück Laufrollen	1,000 Stck
1.1.46.	WANDHÄNGESCHRANK WANDHÄNGESCHRANK Ausf.: 4-seitig geschlossen mit: Boden und höhenverstellbarem Zwischenfach u. Schiebetüren Boden geschlossen Material: Edelstahl ABM: B 1200 T 350 H 550 mm	1,000 Stck
1.1.47.	BESTECK- / TABLETTAUSGABEWAGEN BESTECK- / TABLETTAUSGABEWAGEN mit: Serviettenspender 1 Bord: 800 x 500 mm Kapazität: inklusiv 120 Tablett und 500 Besteckteile Schulkind gerechte Größe 4 Lenkrollen: 125mm, davon 2 feststellbar, stahlverzinkt Luftidentische Leichtlaufrollen Material: Chromnickelstahl ABM: B 900 T 700 H 1270 mm	2,000 Stck
1.1.48.	KALTBUFFET KALTBUFFET Besteht aus: Kaltbuffet, Kühlwanne 210 (Unterschrank, offen) mit klappbarer Tabletrutsche gästeseitig Abmessungen Länge: 1770 mm Breite: 820/330 mm Breite: 890 mm (mit abgeklappter Tabletrutsche) Höhe: 750 mm			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Ausführung</p> <p>Abdeckung Die Abdeckung, 1770 x 820 mm, glatt, aus 2 mm dickem Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr.: 1.4301 (CNS), matt geschliffen. Abkantung 50 mm. Unterseite mit CNS-Profilen verstärkt. Zwischen den Profilen sind Antidröhnplatten aufgeklebt. Unter der Abdeckung umlaufender, 40 mm hoher, zurückgesetzter CNS-Rahmen mit Bohrungen an den Längs- und Stirnseiten, zum Anschrauben der Tabletrutsche und der Kupplung.</p> <p>In die Abdeckung eingebaut 1 Kühlwanne Größe 4 x 1/1 GN, 210 mm tief. Wanne doppelwandig, berohrt und mit PU-Schaum isoliert. Mit eingelegtem Lochblech. Ohne Tauwasserablauf (Kühlwanne nicht für Flocken-/Crusheis geeignet). Inkl. Tauwasserverdunsterschale</p> <p>Unterbau Stirnseitig je 1 CNS-Wange (Werkstoff-Nr.: 1.4301) 160 mm lang, 650 mm hoch. Rechts als Installationsfach ausgebildet mit abschraubarer Funktionsblende zum vertieften Einbau der Schalterelemente und 1 Stück 230 V Schukosteckdose. Rechts am Geräteboden Anschlussmöglichkeit für Elektro-Zuleitung. Links am Geräteboden Elektro-Kupplung ca. 300 mm lang mit Buchsenteil.</p> <p>Zwischen den Wangen eingebaut: Unterschrank, offen, in CNS, 900 mm lang, Korpushöhe 445 mm. Oben mit Längsprofil, 41 mm hoch. Boden 25 mm abgekantet. Nutzhöhe im Licht: ca.: 380 mm.</p> <p>Rechts angeordnet 1 Kühlmaschinenfach, 500 mm lang, 650 mm hoch, zur Abdeckung isoliert. Das Kühlmaschinenfach aus CNS mit steckerfertig montierter Kühlmaschine für die beschriebene Kühlwanne. An der Bedienungsseite abschraubbare Lüftungsblende.</p> <p>Tabletrutsche Die Tabletrutsche aus Rundrohr, 330 mm breit, komplett aus CNS. Die Tabletrutsche bestehend aus 4 CNS-Rundrohren ∅ 25 mm, längs laufend angebracht. Die Rohrenden stirnseitig mit CNS-Drehteil verschlossen.</p>				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Die Tabletrutsche abklappbar. Die Rundrohre auf 2-teiligen, 4 mm dicken CNS-Konsolen aufliegend, hälftig eingelassen. Die Konsolen mit dem 40 mm hohen CNS-Rahmen des Buffets verschraubt. Scharnier im waagrechten Zustand arretiert, im abgeklappten Zustand gesichert gegen Berührung mit der Verkleidung des Buffets.</p> <p>Stirnseitige Verkleidung Die Stirnseiten mit einer MDF-Verkleidung versehen. Die Verkleidung mit abgerundeten Ecken, Radius ca. 4 mm. Verkleidung grau lackiert, RAL 7036.</p> <p>Gästeseitige Verkleidung Die gästeseitige Verkleidung zwischen die beschriebenen CNS-Wangen eingebaut, so dass die Wangen gästeseitig sichtbar sind. Die Verkleidung an der gästeseitigen Längskante unterhalb der Tabletrutsche angeordnet. Die Verkleidung bestehend aus Spanplatte mit Furnier belegt. Furnier Esche (wird noch geklärt vor Ausführung) Verkleidung ohne Werkzeug ein- und aushängbar. Im Bereich der Kühlmaschine die Verkleidung mit Lüftungslamellen.</p> <p>Aufstellung Buffet fahrbar. Rostfreie Rollenausstattung gem. DIN 18867, Teil 8. 4 Doppel-Lenkstopprollen, kugelgelagert Raddurchmesser: 125 mm Tragkraft pro Rolle: 150 kg</p> <p>Technische Daten Elektrischer Anschlusswert: 0,285 kW Nennspannung: 3N AC 400 V 50 Hz Kälteleistung: 290 W bei -10 °C Verdampfungstemperatur Kühlbereich: 2 bis 10 °C Kältemittel: R 290</p> <p>Aufsatz Hustenschutz gekrümmt LED Beleuchtungsband seitlich schaltbar, 2etagig, Durchreiche geschlossen</p> <p>inklusive Streben für den Einsatz von 1/2 GN sowie 1/3 GN aus Edelstahl</p>			

2,000 Stck



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

1.1.49. WARMHALTEMODUL
WARMHALTEMODUL

Ausführung: fahrbar
mit: Licht-Aufsatz LED
Abdeckung: 17mm abgekantet
mit: 3 Systemträger GN 1/1-200
Unterbau: geschlossenes Vierkantrohr-
gestell mit werkzeuglosem Blenden, wie in Position 48
Motiv Esche, (wird jedoch noch geklärt)
Material: CNS 1.4301 Holz Furnier
Anschlusswert: 400V
ABM: B 1180 T 780 H 900 mm

AUFSATZ LICHT
Infrarot-Licht mit Sensorerkennung
jedes GN Fach mit Sensor im Unterbereich, sowie in der
Wärmebrücke.
Diese schalten die IR Lichtstrahler nur bei detektion von
Speisen ein.
Dadurch enorme Energieeinsparung möglich

TABLETTRUTSCHE
wie in Position 48

Ausführung: längsseitig
mit: 3 Auflagesicken
Material: CNS
ABM: B 1172 T 330 H 150 mm

STECKERFERTIG - CEE-STECKER
Anschlusswert: 400V 10,500kW

1,000 Stck

1.1.50. WARMHALTEMODUL
WARMHALTEMODUL

Ausführung: fahrbar
mit: Licht-Aufsatz LED
Abdeckung: 17mm abgekantet
mit: 3 Systemträger GN 1/1-200
Unterbau: geschlossenes Vierkantrohr-
gestell mit werkzeuglosem Blenden, wie in Position 48
Motiv Esche, (wird jedoch noch geklärt)
Material: CNS 1.4301 Holz Furnier



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	<p>Anschlusswert: 400V ABM: B 1180 T 780 H 900 mm</p> <p>AUFSATZ LICHT Infrarot-Licht mit Sensorerkennung jedes GN Fach mit Sensor im Unterbereich, sowie in der Wärmebrücke. Diese schalten die IR Lichtstrahler nur bei detektion von Speisen ein. Dadurch enorme Energieeinsparung möglich</p> <p>TABLETTRUTSCHE wie in Position 48</p> <p>Ausführung: längsseitig mit: 3 Auflagesicken Material: CNS ABM: B 1172 T 330 H 150 mm</p> <p>STECKERFERTIG - CEE-STECKER Anschlusswert: 400V 10,500kW</p>	1,000	Stck
1.1.51.	<p>Servierwagen für Schüsselservice SERVIERWAGEN</p> <p>Ausführung: Gestell aus Rund- rohr, 3 Borde mit umlaufender Verkröpfung mit: 4 Lenkrollen 125 mm, 2 feststellbar Material: Edelstahl ABM: B 900 T 600 H 950 mm geschweißte Konstruktion Borde mit Antidröhn unterfüttert Schwerelast Ausführung</p>	8,000	Stck
1.1.52.	<p>HOT CARS SPEISETRANSPORT Hot Cars Speisentransport</p> <p>Besteht aus:</p> <p>5 Stck: FRONTLADER zuheizbar mit 20 Paar Auflageschienen</p>				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	2 Bock/2 Lenkstopprollen 125 mmDurchmesser Inhalt mit GN Einsätzen ca. 90 Liter Temperatur: max 100 °C Material: Chromnickelstahl Anschlusswerte: 230 V 0,77 kW ABM: ca. B 490 mm x T 770 mm x H 1080 mm	5,000	Stck
1.1.53.	Leerposition	1,000	Stck
1.1.54.	Leerposition	1,000	Stck
1.1.55.	ARBEITSTISCH FAHRBAR Mobiler höhenverstellbarer Arbeitstisch Arbeitstisch aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise mit hydraulischem Höhenverstellsystem zur ergonomischen Anpassung an unterschiedliche Körpergrößen. Stabile Konstruktion aus Vierkantrohren und Arbeitsplatte mit allseitiger Abkantung. Unterseite der Tischplatte durch Profile verstärkt sowie mit einer Edelstahlwanne versehen, in deren Schutz das Hydraulik-System zur Höhenverstellung angeordnet ist. Hubzylinder fest auf einem Fahrradrahmen mit Verstrebung montiert. Stufenloses hydraulisches Höhenverstellsystem zur Anpassung an unterschiedliche Körpergrößen der Nutzer. Fahrradrahmen mit vier Füßen bei Arbeitsplatten unter 2000 mm Länge, sechs Füßen bei den größeren Längen, fahrbar auf Lenkrollen mit Rückenlochbefestigung, davon zwei mit Totalfeststeller. Dreiseitige Verstrebungen im Unterbau zur Stabilisierung und zum optionalen Einhängen von Auflageböden. Technische Informationen Nutzmaß: 1600 × 700 mm Stärke Arbeitsplatte: 1,5 mm Abkantung: 50 mm Abmessungen Unterbau: 1450 × 600 mm Vierkantrohr Unterbau: 40 × 40 mm Nutzlast: ca. 240 kg				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

Rollenausstattung: 4 Lenkrollen, 2 m. Feststeller,
 125 mm
 Hauptbauweise: mit Grundboden
 Leistung: 240 W
 Anschluss-Spannung: 230 V AC
 Nennstrom: 1,04 A
 Schutzklasse: IPX4
 Frequenz: 50 Hz
 Gewicht: ca. 60 kg
 Breite: 1600 mm
 Tiefe: 700 mm
 Höhe: 850 mm

2,000 Stck

1.1.56. **BESTECK- / TABLETTAUSGABEWAGEN**

BESTECK- / TABLETTAUSGABEWAGEN

mit: Serviettenspender
 1 Bord: 800 x 500 mm
 Kapazität: inklusiv 120 Tablette in Standardfarben
 werden noch Bemustert vor Einbau
 und 500 Besteckteile Schulkind gerechte Größe
 4 Lenkrollen: 125mm, davon 2
 feststellbar, stahlverzinkt Luftidentische Leichtlaufrollen
 Material: Chromnickelstahl
 ABM: B 900 T 700 H 1270 mm

1,000 Stck

1.1.57. **HANDWASCHBECKENAUSGUSSKOMBI**

HANDWASCHBECKENAUSGUSSKOMBI

mit: Füßen und Klapprost
 Becken mit Sensormischbatterie
 für 230 Volt sowie Batteriebetrieb
 1/2", manuell bedienbar
 Ausgußbecken: 370x340x160 mm
 mit: Stopfenventil u. Überlauf
 Handwaschbecken Front mit Schrauben abnehmbare Blende
 Füße: höhenverstellbar
 Material: CNS 1.4301



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	Anschlusswert: 230V ABM: B 500 T 700 H 850 mm inklusive Panzerschläuche und Anschluss				
		1,000	Stck
Summe 1.1.	Küche gesamt			
Summe 1.	Grossküchenausstattung			
2.	ZUSATZAUSSTATTUNG				
2.1.	AUFSTELLUNG				
2.1.1.	STUNDENLOHNARBEITEN ANGELERNTER MITARBEITER Stundenlohnarbeiten angelernter Mitarbeiter Leistungen im Stundenlohn (für unvorhergesehene Arbeiten) Stundenlohnarbeiten dürfen nur auf Anordnung durch den Auftraggeber ausgeführt werden und sind täglich von der Bauleitung bestätigen zu lassen. Auf den Stundenzetteln sind einzutragen: Namen, Vornamen Berufsgruppe Datum Uhrzeit (Montagebeginn, Montageende) Beschreibung der Arbeiten Materialverbrauch Verrechnungssätze für Löhne: Die Verrechnungssätze für die nachstehenden Lohn- und Berufsgruppen sind unaufgegliedert anzubieten. In ihnen sind enthalten: Lohn- und Gehaltskosten Lohn- und Gehaltsnebenkosten Sozialkosten einschließlich Sozialkassenbeiträge Gemeinkostenanteile Gewinn Zuschläge zu den Verrechnungssätzen für vom Auftraggeber angeordnete oder zu vertretende Nacht-, Sonntags-, Feiertags- und Mehrarbeit (Überstunden) sind gesondert nachzuweisen; Sie werden in Höhe der tariflichen Vereinbarung vergütet. Für Nacht-, Sonntagsund				



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

Feiertagsarbeit
wird als Zuschlag nur der Beitrag zur gesetzlichen
Unfallversicherung
vergütet. Für Mehrarbeit
werden zusätzlich die Sozialkosten vergütet. Beschäftigt der
Bieter bei einer
der nachstehenden
Lohn-/ Berufs- gruppen keine Arbeitskräfte, hat er dies
anzugeben und
stattdessen den Einsatz
möglichst gleichwertiger Arbeitskräfte anzubieten.
Verrechnungssatz angelernter Arbeitnehmer 10,000 h

10,000 Stck

2.1.2.

STUNDENLOHNARBEITEN FACHARBEITER

Stundenlohnarbeiten Facharbeiter
Leistungen im Stundenlohn (für unvorhergesehene Arbeiten)
Stundenlohnarbeiten dürfen nur auf Anordnung durch den
Auftraggeber
ausgeführt werden und sind täglich von der Bauleitung
bestätigen zu lassen.
Auf den Stundenzetteln sind einzutragen:
Namen, Vornamen
Berufsgruppe
Datum
Uhrzeit (Montagebeginn, Montageende)
Beschreibung der Arbeiten
Materialverbrauch
Verrechnungssätze für Löhne:
Die Verrechnungssätze für die nachstehenden Lohn- und
Berufsgruppen
sind unaufgegliedert
anzubieten.
In ihnen sind enthalten:
Lohn- und Gehaltskosten
Lohn- und Gehaltsnebenkosten
Sozialkosten einschließlich Sozialkassenbeiträge
Gemeinkostenanteile
Gewinn
Zuschläge zu den Verrechnungssätzen für vom Auftraggeber
angeordnete
oder zu vertretende
Nacht-, Sonntags-, Feiertags- und Mehrarbeit (Überstunden)
sind gesondert
nachzuweisen; Sie
werden in Höhe der tariflichen Vereinbarung vergütet. Für
Nacht-,
Sonntagsund
Feiertagsarbeit
wird als Zuschlag nur der Beitrag zur gesetzlichen
Unfallversicherung



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
--------------	-----------------------	----------	-------------------------	------------------------

vergütet. Für Mehrarbeit
werden zusätzlich die Sozialkosten vergütet. Beschäftigt der
Bieter bei einer
der nachstehenden
Lohn-/ Berufs- gruppen keine Arbeitskräfte, hat er dies
anzugeben und
stattdessen den Einsatz
möglichst gleichwertiger Arbeitskräfte anzubieten.
Verrechnungssatz Facharbeiter 10,000 h

10,000 Stck

2.1.3.

STUNDELOHNARBEITEN VORARBEITER

Stundenlohnarbeiten Vorarbeiter
Leistungen im Stundenlohn (für unvorhergesehene Arbeiten)
Stundenlohnarbeiten dürfen nur auf Anordnung durch den
Auftraggeber
ausgeführt werden und sind täglich von der Bauleitung
bestätigen zu lassen.
Auf den Stundenzetteln sind einzutragen:
Namen, Vornamen
Berufsgruppe
Datum
Uhrzeit (Montagebeginn, Montageende)
Beschreibung der Arbeiten
Materialverbrauch
Verrechnungssätze für Löhne:
Die Verrechnungssätze für die nachstehenden Lohn- und
Berufsgruppen
sind unaufgegliedert
anzubieten.
In ihnen sind enthalten:
Lohn- und Gehaltskosten
Lohn- und Gehaltsnebenkosten
Sozialkosten einschließlich Sozialkassenbeiträge
Gemeinkostenanteile
Gewinn
Zuschläge zu den Verrechnungssätzen für vom Auftraggeber
angeordnete
oder zu vertretende
Nacht-, Sonntags-, Feiertags- und Mehrarbeit (Überstunden)
sind gesondert
nachzuweisen; Sie
werden in Höhe der tariflichen Vereinbarung vergütet. Für
Nacht-,
Sonntagsund
Feiertagsarbeit
wird als Zuschlag nur der Beitrag zur gesetzlichen
Unfallversicherung
vergütet. Für Mehrarbeit
werden zusätzlich die Sozialkosten vergütet. Beschäftigt der
Bieter bei einer



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext

Projekt: 26-07-21-1000 **Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)**
LV: 28 **Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis in EUR	Gesamtbetrag in EUR
	der nachstehenden Lohn-/ Berufs- gruppen keine Arbeitskräfte, hat er dies anzugeben und stattdessen den Einsatz möglichst gleichwertiger Arbeitskräfte anzubieten. Verrechnungssatz Vorarbeiter 10,000 h	10,000	Stck
2.1.4.	BESTANDSUNTERLAGEN REVISIONSUNTERLAGEN Bestandsunterlagen Revisionsunterlagen Für den gesamten Leistungs- und Lieferumfang. Lieferung der Unterlagen: 2fach als Stick mit Plotdateien zur Vervielfältigung und Daten als DWG, PDF Dateien Maßstab 1:50 Details/Schnitte 1:20 (komplett in Ursprung zerlegt, keine Blöcke) Erstellung der Bestandsunterlagen im Ordner (2-fach) mit Checkliste und den technischen Unterlagen der installierten Teile, Betriebsanleitungen, allen Prüfprotokollen und den Prüfungszeugnissen sowie den Bestandsplänen. diese sind unaufgefordert 2 Wochen vor Abnahme vorzulegen.	1,000	psch
2.1.5.	MONTAGE UND WERKPLANUNG Montage und Werkplanung ist 3 Wochen nach Auftragseingang fertigzustellen und an den Bauherren, sowie Fachplaner zu übermitteln. Als pdf, sowie dwg. Diese müssen im Bedarfsfall fortgeschrieben werden. Diese Leistung ist mit einzukalkulieren.	1,000	psch
Summe 2.1.	AUFSTELLUNG			
Summe 2.	ZUSATZAUSSTATTUNG			



Leistungsverzeichnis Kurz- und Langtext Zusammenstellung

Projekt: 26-07-21-1000 Neubau Kindercampus Mutterstadt (P14)
LV: 28 Los 28 - (Groß-)Küchentechnische Anlagen

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Betrag in EUR
1.	Grossküchenausstattung	
1.1.	Küche gesamt
	Summe 1. Grossküchenausstattung
2.	ZUSATZAUSSTATTUNG	
2.1.	AUFSTELLUNG
	Summe 2. ZUSATZAUSSTATTUNG
LV	28	
1.	Grossküchenausstattung
2.	ZUSATZAUSSTATTUNG
	Summe LV 28 Los 28 - (Groß-)Küchentechni..
	Zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer aus EUR
	in Höhe von 19,00 % EUR
	 EUR