

Leistungsverzeichnis

Leistungsbeschreibung



Projekt

P22-04

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp

Bauvorhaben

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp

Am Grünen Kamp 25

27749 Delmenhorst

-

Leistung (LV)

6192

Kücheneinrichtung

Ausführungsbeginn

k.A.

Ausführungsende

k.A.

Angebotsaufforderung

Sollten Sie an der Ausführung folgender Leistungen interessiert sein, bitten wir um die termingerechte Abgabe Ihres Angebotes.

Abgabetermin

k.A.

Abgabezeit

k.A.

Abgabeort

Zuschlagsfrist

k.A.

MwSt.

19,00 %

Währung

EUR

Seiten ohne Anlage(n)

Seiten: 60

Leistungsverzeichnis (ohne Unterschriftenzeilen) anonym

Inhaltsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung	
Nr.		Bezeichnung	Seite
		Deckblatt des Leistungsverzeichnisses	1
		Angaben zur Baustelle nach VOB/ ATV DIN 18299	3
		Besondere Erschwernisse	5
		Allgemeine Vorbemerkungen	6
		Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis	7
		Technische Vorbemerkungen Ausgabeanlagen	15
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung	17
1. 1	Titel	Warenannahme / Anlieferung	17
1. 2	Titel	Lager / Stellfläche	18
1. 3	Titel	Regeneration / Ausgabe	22
1. 4	Titel	Geschirr-Reinigung	44
1. 5	Titel	PUMI	52
1. 6	Titel	Einweisung und Dokumentation	54
1. 7	Titel	Wartungsarbeiten	56
		Zusammenfassung der Gliederungspunkte	60

6192 LV Kücheneinrichtung

Angaben zur Baustelle nach VOB/ ATV DIN 18299

0.1 Angaben zur Baustelle

0.1.1 Lage der Baustelle, Umgebungsbedingungen, Zufahrtsmöglichkeiten und Beschaffenheit der Zufahrt sowie etwaige Einschränkungen bei ihrer Benutzung.

Die Adresse der Baustelle lautet Am Grünen Kamp 25 27749 Delmenhorst. Die Erschließung der Baustelle erfolgt über die Straße Am Grünen Kamp. Die Straße ist eine schmale Wohn- und Nebenstraße. Die Haupteinschließung erfolgt über die zweispurige Cramerstraße in die Straße Am Grünen Kamp. Die Straße ist für den Verkehr in beide Richtungen nutzbar.

Die Arbeiten werden im laufenden Schulbetrieb ausgeführt. Einschränkungen, die durch diesen Sachverhalt entstehen, sind bei der Kalkulation zu berücksichtigen, siehe Pkt. 0.2.2.

Die Besichtigung der Baustelle vor Angebotsabgabe wird empfohlen. Evtl. Erschwernisse sind bei der Preisgestaltung zu berücksichtigen.

0.1.2 Besondere Belastungen aus Immissionen sowie besondere klimatische oder betriebliche Bedingungen.

Wegen der Lage der Baustelle ist bei der Ausführung unbedingt zu berücksichtigen, dass durch die Arbeiten jegliche Immissionen wie Staub, Gase und Gerüche, Lärm, Erschütterungen usw. auf das technisch mögliche Mindestmaß beschränkt werden. Immissionsrichtwert für Lärm ist Tags (7 bis 20 Uhr) 60dB / nachts (20 bis 7 Uhr) 45dB, jeweils 50 cm vor dem geöffneten Fenster der benachbarten Gebäude gemessen! Die Sicherheit auf der Baustelle ist weitestmöglich zu fördern und jegliche von der Baustelle ausgehende Gefahren für Passanten und benachbarte Gebäude auszuschließen. Darüber hinaus sind schulbetriebliche Interessen wie ungehinderter Zuwegung, Belichtung, Vermeidung von Verschmutzungen, von Erschütterungen und von Lärmbelästigung besondere Rücksicht einzuräumen.

0.1.3 Art und Lage der baulichen Anlagen, z.B. auch Anzahl und Höhe der Geschosse.

Bei dem Erweiterungsbau für die Grundschule Am Grünen Kamp handelt es sich um ein zweigeschossiges Schulgebäude mit Dachgeschoss als Technikzentrale. Im nördlichen Gebäudeteil befindet sich eine Einfeldhalle mit einer lichten Geschosshöhe von ca. 7,20m. Das Erdgeschoss weist eine lichte Raumhöhe von ca. 3,20m, das 1. Obergeschoss von ca. 3,00m und die Technik-/ Lüftungszentrale, die sich auf dem Dach des 1. Obergeschosses befindet, von ca. 3,35m auf.

Zur Verbesserung der Belichtung gibt es ein längliches Dachoberlicht, das als Lichtschacht bis ins Erdgeschoss hinunter reicht. Es gibt eine begehbare Dachfläche, die begrünt und mit einer Photovoltaik-Anlage ausgestattet wird.

Der Neubau passt sich an die vorhandene Bebauungsstruktur an. Er setzt sich aus zwei rechteckigen Gebäudeteilen zusammen. Die Äußeren Abmessungen der zusammenhängenden Gebäudeteile (Breite x Tiefe) liegen bei ca. 29,33m x 28,74m und ca. 42,79m x 15,50m. Die Fassade wird mit Verblendmauerwerk gestaltet.

Im Erdgeschoss liegt ein großer Speiseraum, eine Schulbücherei sowie eine Sporthalle mit Umkleiden und Geräteraum. Der Sporthallenbereich und der Speiseraum haben jeweils einen eigenen Zugang nach außen. Das 1. Obergeschoss enthält eine Lernlandschaft, Unterrichtsräume und Lehrerräume. Im 2. Obergeschoss werden die Lüftungsgeräte untergebracht.

0.1.6 Art, Lage, Maße und Nutzbarkeit von Transporteinrichtungen und Transportwegen, z.B. Montageöffnungen.

Es wird ein Aussenaufzug am Gerüst für die Ausbaugewerke bereitgestellt. Die Gerüststellung erfolgt schrittweise, dem Baufortschritt entsprechend. Kräne und Hebefahrzeuge für eigene Arbeiten sind Sache des AN und in die Einheitspreise mit einzukalkulieren.

0.1.7 Lage, Art, Anschlusswert und Bedingungen für das Überlassen von Anschlüssen für Wasser, Energie und Abwasser.

Baustrom und Bauwasser werden dem AN kostenlos zur Verfügung gestellt. Der Transport der Medien von

6192 LV Kücheneinrichtung

Angaben zur Baustelle nach VOB/ ATV DIN 18299

dem Anschluss zu den eigentlichen Verwendungsstellen muss der Auftragnehmer als Nebenleistung in seine Preise einkalkulieren.

0.1.8 Lage und Ausmaß der dem Auftragnehmer für die Ausführung seiner Leistungen zur Benutzung oder Mitbenutzung überlassenen Flächen und Räume.

Die Lagerflächen und die Aufstellflächen für die Container innerhalb der Baustelle sind dem Baustelleneinrichtungsplan zu entnehmen und mit der Bauleitung abzustimmen. Die Ausstattung mit Containern für Aufenthalt und Büronutzung (z.B. Polier oder Baubesprechungen) sowie die Versorgung mit notwendigen Medien sind Sache des Auftragnehmers. Die Container müssen geordnet und entsprechend dem Baustelleneinrichtungsplan auf dem Grundstück aufgestellt werden. Änderungen sind im Vorfeld von der Bauleitung genehmigen zu lassen.

0.1.14 Art und Umfang des Schutzes von Bäumen, Pflanzenbeständen, Vegetationsflächen, Verkehrsflächen, Bauteilen, Bauwerken, Grenzsteinen und dergleichen im Bereich der Baustelle.

Der Schutz der vorhandenen Bäume wurde im Rahmen einer Begehung mit der Stadt festgelegt und entsprechende Ergebnisse im LV berücksichtigt.

0.1.18 Bestätigung, dass die im jeweiligen Bundesland geltenden Anforderungen zu Erkundungs- und gegebenenfalls Räumungsmaßnahmen hinsichtlich Kampfmitteln erfüllt wurden.

Bei den Arbeiten auf dem Gelände, speziell bei den Erdarbeiten sowie den Arbeiten zur Gründung wird kein Kampfmittelräumdienst zugegen sein, um die Arbeiten überwachen. Sondierungen sind abgeschlossen und es besteht hierzu kein Handlungsbedarf.

0.1.19 Gemäß der Baustellenverordnung getroffene Maßnahmen.

Der Auftraggeber hat für das Bauvorhaben einen Arbeits- und Gesundheitsschutzkoordinator eingesetzt, der die Einhaltung der Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften überwacht.

6192	LV	Kücheneinrichtung
Besondere Erschwernisse		
0.2.2 Besondere Erschwernisse während der Ausführung, z. B. Arbeiten in Räumen, in denen der Betrieb weiterläuft, Arbeiten im Bereich von Verkehrswegen oder bei außergewöhnlichen äußeren Einflüssen. Die Arbeiten werden im laufenden Schulbetrieb ausgeführt. Einschränkungen durch diesen Sachverhalt sind bei der Kalkulation zu berücksichtigen. Es ist sicherzustellen, dass Schulnutzer nicht versehentlich in den Baustellenbereich geraten können. Wird vom AN der Bauzaun geöffnet, sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen, dass Unbeteiligte nicht in den Baustellenbereich gelangen. Während der nachfolgenden Schulunterrichtszeiten sind lärmintensive Arbeiten, wie Abbrechen, Stemmen, Bohren usw. nach Möglichkeit zu vermeiden. Die Anlieferung oder Abfuhr von Baumaterial hat außerhalb der Pausenzeiten, außerdem nicht zu Schulende oder Schulbeginn zu erfolgen. Diese Zeiten sind bei allen Arbeiten einzukalkulieren. Anlieferungen dürfen generell nur mit Einweisung erfolgen. Alle Arbeiten im Außenbereich sowie alle Arbeiten in den Pausenzeiten sind mit besonderer Wachsamkeit auszuführen. Auf den Betrieb der Grundschule Am Grünen Kamp sowie auf den Betrieb der nahe gelegenen Tagesgruppe Am Grünen Kamp ist besondere Rücksicht zu nehmen. Unterrichtszeiten Grundschule (teilgebundene Ganztagschule) Mo-Fr: Schulbeginn ist um 07:45 Uhr. 07:45 Uhr bis 09:45 Uhr Unterricht 09:45 Uhr bis 10:15 Uhr Pause 10:15 Uhr bis 11:45 Uhr Unterricht 11:45 Uhr bis 12:45/13:30 Uhr Pause 13:30 Uhr bis 15:45 Uhr Unterricht Am Nachmittag (ab 14:15 Uhr bzw. 15:00 Uhr) finden ggf. kurze Wechselferien und AG Pausen statt. Schulschluss ist in der Regel um 15:45 Uhr Betreuungszeiten Tagesgruppe (gegenüberliegende Straßenseite) Mo-Fr: 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr Weiter ist, je nach Baustellenfortschritt, mit Arbeitsunterbrechungen und mehreren Anfahrten zu rechnen. Dieser Umstand ist in die Einheitspreise mit einzukalkulieren. Erneute Anfahrten und Arbeitsunterbrechungen, die aus einem normalen Baustellenablauf resultieren, werden nicht gesondert vergütet. Bei gestörtem Bauablauf besteht ein Anspruch auf Vergütung erneuter Anfahrten und Bauzeitverlängerung nur, wenn dieser vor Ausführung der betreffenden Arbeiten angemeldet und vom AG bestätigt wurde. Nachträgliche Forderungen werden nicht akzeptiert.		

6192 LV Kücheneinrichtung

Allgemeine Vorbemerkungen

Allgemeine Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

In die Angebotspreise sind einzurechnen:

Aufstellungs- und Ansichtszeichnungen des Lieferumfangs im Maßstab 1:20, sowie Erstellen und Liefern der von der Bauleitung geforderten Zeichnungen, Anschlusspläne, Schaltpläne, Schnittzeichnungen, Ansichten, Bedienungsanweisungen und sonstiger Unterlagen, sowie die Revisionsunterlagen.

Installationspläne sind innerhalb 2 Wochen nach Auftragserteilung dem Auftraggeber zur Verfügung zu stellen.

In den Ausführungsplänen müssen alle Energiewerte, Wasserverbrauch und Wärmeabstrahlung und Raumbelastung, sowie erforderliche ca. - Abluftwerte angegeben werden.

Überprüfung der Raummaße, Aussparungen, bauseitiger Installationen. Berücksichtigung der teilweisen vorhandenen Installationen bei Auslegung der Geräte. Vorhandene Aussparungen und Durchbrüche sind zu verwenden.

Lieferung frei Verwendungsstelle, einschließlich Verpackung, Transport und Zwischenlagerung

Rücktransport und Entsorgung der Verpackungsmaterialien

Eintransport und Montage der Geräte durch Fachmonteure

Endmontage und Einweisung des Bedienungspersonals

Alle zur Ausführung notwendigen Nebenmaterialien wie Pässeleisten, Fugendichtungen etc.

Verlassen der Baustelle nach erbrachter Teil- bzw. Gesamtleistung in besenreinem Zustand, Schutzfolien sind vor Abnahme zu entfernen.

Die Anlieferung der Einbauten ist mit der Bauleitung abzustimmen.

Weiterhin sind in den Einheitspreisen enthalten:

Baustelleneinrichtung, Bereitstellung, Transport von Werkzeug, Gerüste und Hebezeuge

Schutz der bereits ausgeführten Leistungen vor Verschmutzung, Diebstahl, Beschädigung bis zur Abnahme

Der Auftragnehmer macht der Bauleitung einen verantwortlichen Techniker namhaft, der während der vorbereitenden Arbeiten zur Verfügung steht.

Die Geräteabmessungen des Leistungsverzeichnisses liegen der zeichnerischen Planung zugrunde. Die Maße am Bau müssen von den Anbietern selbstverantwortlich überprüft werden.

Eintransportmöglichkeiten sind vom Auftragnehmer am Bau zu prüfen. Entsprechende Teilung und Zusammenbau (Schweißen) sind im Angebot zu berücksichtigen.

Die terminliche Abwicklung und zeitl. Kontrolle der Baudurchführung erfolgt mittels der vom Architekten bzw. Küchenplaner erstellten Vorgaben und Pläne. Der Auftragnehmer erkennt diese Vorgaben als für ihn verbindlich an.

Bei zeitlich abschnittsweiser Durchführung der Leistungen, insbesondere bei Leistungen auch geringeren Umfangs in Abhängigkeit anderer Leistungen, kann vom Auftragnehmer kein Anspruch auf zusätzliche Vergütung abgeleitet werden.

6192 LV Kücheneinrichtung

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

Die in der Ausschreibung angegebenen Gerätemessungen lagen der Planung zugrunde und müssen genau eingehalten werden. Alle Geräte, Anlagen und Einrichtungen sind aus Chromnickelstahl Werkstoff Nr. 1.4301 herzustellen, sofern nichts Gegenteiliges in den Einzelspezifikationen des Leistungsverzeichnisses benannt ist.

Alle Geräte, Anlagen und Einrichtungen sind fabrikneu gefordert. Gebrauchtgeräte oder Ausstellungsstücke werden nicht akzeptiert.

Die Geräte und Einrichtungen sind so auszuführen, dass sie in ihren Abmessungen der Gastronorm entsprechen. Bleche, Einsätze usw. Müssen ebenfalls der Gastronorm entsprechen und austauschbar sein. Die Geräte und Einrichtungen sind gegebenenfalls den unregelmäßigen Abmessungen und Maßabweichungen der Räume anzupassen. Es ist Sache der Firma, hierfür Schablonen bzw. Aufmaße am Bau zu nehmen.

Einzurechnen sind in die Einzelpreise ferner Öffnungen in Tischflächen, an Rückwänden bzw. Seitenwänden für eventuelle Leitungs- oder Rohrdurchführungen.

Das Anschließen der herangeführten Elt.-Leitungen gehört zum Leistungsumfang des Auftragnehmers. Anschlussklemmen und Anschlussvorrichtungen für Potentialausgleich sowie die erforderliche Kabeleinführungsöffnung sind an den Geräten vorzubehalten. Dieses gilt für alle zum Auftrag gehörenden Positionen. Zum Rangieren der Kabeladern ist jeweils ein ausreichender Rangierraum anzubringen. Die notwendigen flexiblen Anschlusskabel vom bauseitigen Übergabepunkt (Anschlussdose) bis zum Anschlusspunkt des jeweiligen Gerätes sind Lieferumfang AN Küche.

Medien, die aus Sicherheitsventilen o.ä. Einrichtungen austreten, sind gefahrlos abzuleiten. Die dazu erforderlichen Abblase- und Ablaufleitungen bis zu einer Länge von ca. 5 m gehören zum Leistungsumfang des Anbieters.

Sämtliche Geräteteile, die regelmäßigen Betriebskontrolle und Wartungsintervallen unterliegen, müssen gut zugänglich angebracht sein. Eine leichte Austauschbarkeit aller Verschleißteile ist zu gewährleisten. Diese Forderung bezieht sich auch sinngemäß auf den Einsatz von Betriebsmitteln jeglicher Art.

Alle Geräteanschlüsse Sanitär sind durch den AN Küche herzustellen. Vom Übergabepunkt (Eckventil oder Geräteanschlussventil, Ablaufmuffe) zum Geräteanschluss sind nur edelstahummantelte Druckschläuche für die Lebensmittelindustrie zugelassen.

Folgende Angaben sind gültig, wenn in den Einzelspezifikationen nicht ausdrücklich anderes verlangt wird.

1.0 Gerätebeschreibung:

Werkstoffangaben

Wird in der Leistungsbeschreibung der Ausdruck Chromnickelstahl, abgekürzt CNS, verwandt, so ist hiermit immer Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 auszuführen.

Spülen		1,0 mm
Arbeitsflächen		2,0 mm
Wandborde	1,5 mm	
Zwischenborde		1,0 mm
Schrankkorpus		1,0 mm
Tablettrutsche		1,0 mm
Abzugshauben		1,0 mm
Gerätesockel		2,0 mm

6192	LV	Kücheneinrichtung
Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis		
Sockelblenden		1,5 mm
Untergestelle		40/40/1,2 mm
Türen und Blenden	1,0 mm	
Borde, Roste von Rohrgestellen	1,5 mm	
Schliffbild Für die gesamte Einrichtung wird ein aufeinander abgestimmtes äußeres Erscheinungsbild gefordert. Alle sichtbaren CNS-Flächen sind mit einem einheitlichen, gleichmäßigen Schliffbild Korn 400 und zusätzlich gebürstet auszuführen. Die Rückseiten kaltgewalzt. Abdeckungen in Längsrichtung geschliffen. Korpusse waagerecht geschliffen. Türen von Unterschränken und Oberschränken waagerecht geschliffen. Türen und Schrankkorpus von Hochschränken senkrecht geschliffen. Normung Grundsätzlich sind alle nachstehend aufgeführten Geräte entsprechend der einheitlichen Gastronorm auszuführen.		
Tischplatten-Ausführung Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidrönmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Alle Tischplatten erhalten an den wandliegenden Seiten eine 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen betragen 50 mm und sind mit Tropfnase auszuführen. Alle Tischplatten sind in einem Stück gefertigt, falls erforderlich sind diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist. Bei Montage auf Schränken oder Tischanlagen ist der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil verschlossen. Alle aneinander grenzenden Tischplatten sind, falls nicht ausdrücklich anders gefordert, miteinander zu verschweißen.		
Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen. Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten. Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurchführungen auszurüsten.		
Werkstattnähte sowie Eck- und Stoßstellen an Auf- und Abkantungen sind grundsätzlich durchgehend zu verschweißen, glatt		

6192 LV Kücheneinrichtung

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

zu verschleifen und sauber zu polieren, so dass die Übergangsstelle nicht von dem einheitlichen Schliffbild abweicht. Alle Anlagen sind so zu bearbeiten, dass scharfe Kanten ausgeschlossen sind.

Baunähte

Alle aus fertigungstechnischen und/oder eintransporttechnischen Gründen erforderlichen Baunähte sind an Ort und Stelle durchgehend zu verschweißen und, wie unter Werkstattnähten beschrieben, zu behandeln. Punktgeschweißte oder gelötete Nähte werden auf keinen Fall abgenommen.

Bei Schweißarbeiten ist ein ausreichender Brandschutz vom Auftragnehmer sicherzustellen, geeignete Löschgeräte sind in erforderlichem Umfang vom Auftragnehmer bereitzustellen.

Befestigung der Unterbauten

dürfen nicht mittels Nieten, Schrauben, Bolzen usw., die durch die Arbeitsplatte geführt werden, erfolgen. Es ist, soweit erforderlich, Gewindebolzen aus CNS an den Unterkanten der Tischplatten anzuschweißen. Die Schweißnähte oder Punktschweißstellen dürfen an der Oberfläche der Tischplatten nicht sichtbar werden.

Rohrbeine und Rahmen

Alle Rohrbeine für Tische und Spülen mit offenen Unterbauten sind einheitlich aus CNS Quadratrohr 40/40/1,25 mm herzustellen. Das Rohr ist so zu verschweißen, dass an keiner Stelle unkontrolliert Wasser eindringen kann. Sofern konstruktiv erforderlich, sind zwischen den Beinen Querstreben aus gleichem Material und gleichen Querschnitt, Rahmenverbindungen und Verstärkungen vorzusehen.

Schränke

Thermische und nichtthermische Geräte (offene Schränke, Flügeltürschränke, Schiebetürschränke) sind in Hygieneausführung H1, DIN 18865-9 zu liefern.

Schubladenblöcke sind in Hygieneausführung H1 DIN 18865-9 und Installationsschränke sind in Hygieneausführung HS DIN 18865-9 zu liefern.

Schrankskorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,00 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt und hinten 50 mm aufgekantet, darauf aufgesetzt eine Rückwand. Alle Schränke sind mit einem höhenverstellbaren Zwischenbord glatt, mit Profilen verstärkt auszustatten.

Wandhängeschränke

Schrankskorpus in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS 18/10 in Hygieneausführung H1, DIN 18865-9. Schrank bestehend aus doppelwandigem Boden, Seitenwänden und Rückwand. Mit Aufhängeleiste zur Wandmontage. Materialdicke mind. 1,00 mm.

Wandborde

Wandborde aus CNS, 3-seitig 30 mm ab- und 15 mm eingekantet, hinten 40 mm gerade hochgekantet. Die Unterseite mit CNS-Blech verschlossen. Die Borde sind auf Konsolen in ausreichender Anzahl zu montieren, welche direkt an der bauseitigen Wand zu befestigen sind.

Ab einer 2. Etage sind in Schlitzschienen zu montieren, an denen die Wandborde flexibel einzuhängen sind.

6192 LV KÜCHENEINRICHTUNG

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

(Anzahl der Borde in der Einzelspezifikation)

Borde

Die Borde aus CNS sind an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekanthet. Feste Borde in Schränken sind hinten 20 mm hoch, stirnseitig 20 mm abgekanthet, an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekanthet und mit einem U-förmigen Gegenprofil zur Vermeidung von Verletzungen versehen. Bord mit Profilen verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen.

Verstellbare Borde in Schränken sind allseitig wie oben beschrieben 40 mm abgekanthet mit Gegenprofil an den Längsseiten versehen. Borde für Wandbefestigung sind auf Konsolen aus CNS in ausreichender Anzahl montiert, welche direkt an der Wand befestigt werden oder verstellbar in Schlitzschienen eingehängt werden.

Schubladen

Die Schubladen aus Chromnickelstahl 18/10 ausgelegt für GN 1/1 bzw. GN 2/1. Bei 700 mm tiefem Korpus sind die Schubladen für GN 1/1 ausgelegt. Bei 800 mm tiefem Korpus Schubladengröße GN 2/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündigen waagrecht angekantheter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen.

Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert.

Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Schiebetüren

Schiebetüren aus CNS sind doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekantheter Griffleiste ausgeführt, Schiebetüren allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Türen sind oben aufgehängt und laufen auf kunststoffummantelten kugelgelagerten Rollen. An der Unterseite werden Türen durch einen U-förmigen Halter geführt. Bei geöffneter Türe ist der Schrankboden im offenen Türbereich absolut glatt.

Flügeltüren

Flügeltüren aus CNS sind doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekantheter Griffleiste ausgeführt, Flügeltüren allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreien 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnetverschluss.

Installationsschränke

Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Korpusbreite mind. 120 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorgesehen.

Sockel

6192 LV Kücheneinrichtung

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

Küchenmöbel mit untergebaute Fußgestell, mit höhenverstellbaren Fußstollen aus Kunststoff, mit Sockelblende in gekanteter Ausführung, magnetisch abnehmbar, da wo im LV gefordert.

Einschweißbecken

Becken tiefgezogen mit großen Radien in den Ecken und am Boden. Mit Gefälle zum Auslauf, eine restlose Entleerung ist gewährleistet. Ventilausstattung gemäß den Einzelspezifikationen. Becken nahtlos eingeschweißt. Die Schweißnaht so verschliffen, dass die Oberfläche der Spülen- bzw. Arbeitstischplatte ein einheitliches Bild ergeben. Die Becken sind innen gebürstet und unten mit Antidröhnmaterial behandelt.

Armaturen

Bei allen Wasser-Zulaufarmaturen für Kochanlagen, Spültische, Wasserbäder, Spülbecken usw. ist das gleiche Fabrikat vorzusehen. Grundsätzlich gilt, bei Wasserbecken bis zu einer Oberfläche von 2000 qcm Armaturen mit einem Querschnitt von DN 15. Alle Becken und Behälter mit einer größeren Oberfläche erhalten Armaturen mit DN 20. Alle Spülbecken bzw. Spülen erhalten eine schwere messingverchromte Standbatterie für Kalt- und Warmwasser. Generell sind Einhebel-Mischbatterien Fabrikat KWC oder gleichwertig vorzusehen.

Laufwerke an Fahrzeugen

Gerät jeweils mit vier Lenkrollen, davon zwei mit Feststeller. Rollendurchmesser mindestens 125 mm. Rostfreie Rollenausstrahlung gemäß DIN 18867 Teil 8. Laufrolle nicht kreischend, lebensmittelbständig, geräuschkämpfend. Bereifung für die speziellen Anforderungen eines Großküchenfußbodens geeignet. Rollen und Räder müssen auswechselbar sein. Lager mit wartungsfreier Dauerschmierung, strahlwassergeschützt. Tragfähigkeit der Laufwerke entsprechend den jeweiligen Anforderungen ausgelegt, Mindesttragfähigkeit je Laufwerk 130 kg.

Korrodierte Teile, wie verchromt oder feuerverzinkt, sind nicht zugelassen.

Kühlschränke und Kühltische

Schrankschrank und Flügeltüren (Schubladen) in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm, bei Tiefkühlung 50 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9, so dass leichte Reinigungsmöglichkeit gegeben ist. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichtungsrahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und wartungsfrei. Bei Kühltisch Schubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikationen (Flaschenschubladen, Rahmenschubladen für GN-Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 60 150 kg.

Tiefkühlschränke mit Rahmenheizung für die Türen. Kühlschrank mit Verdampfer und Ventilator für Umluftkühlung. Kühlschrank mit Beleuchtung.

Die Verdampfer sind ausgelegt für den Anschluss an eine interne Kälteanlage mit R290

Handwaschbecken für Wandmontage

Ganz aus Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 14301 gefertigt, für die Montage vor der Wand. Die Abdeckung ist dreiseitig abgekantet, hinten 30 mm aufgekantet, mit umlaufendem Wulstrand. Das Handwaschbecken 400 x 300 x 150 mm fugenlos eingeschweißt. Das Becken mit Beckenblende dreiseitig geschlossen. Das Becken komplett mit Ablaufventil DN 40. Kette und Kettenhalter sowie Röhrengeruchsverschluss DN 40 und Rosette aus Messing verchromt. Konsolen und Befestigungsmaterial sind aus Chromnickelstahl, Werkstoff

6192	LV	Kücheneinrichtung
Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis		
Nr. 1.4301. und so gestaltet, dass das Handwaschbecken an den Stehbolzen eines handelsüblichen Installationsgestelles montiert werden kann. Alle Kanten werden so ausgeführt, dass Schnittverletzungen ausgeschlossen sind. Eine Siphongarnitur gehört mit zum Lieferumfang. Zubehör: Berührungslose Waschtischarmatur - Electronic Armatur mit integrierter Temperaturvoreinstellung mit handelsüblicher Lithiumbatterie 6V mit flexiblen Anschlussschläuchen R3/8 mit zwei Schmutzsieben und Rückflussverhinderer nach DVGW mit Perlator einschl. Durchflussbegrenzer mit Befestigungsmaterial Zulassung: DIN / DVGW geprüft Schutzart: IP 64 Batteriespannung: 6 Volt Fließdauer: max. 60 Sekunden, einstellbar Durchflussmenge: 9 l/min begrenzt Temperaturbegrenzung einstellbar Farbe: verchromt Handwaschbecken Ausgusskombination Ausführung gemäß DIN 18 861. Das Handwasch- und Ausgussbecken ist aus platzsparenden Gründen übereinander angeordnet. Bestehend aus einer kompakten, selbsttragenden Bauweise, auf vier Vierkantrohrfüßen je 40 x 40 x 1,25 mm stehend, durch Kunststoffschraubstollen höhenverstellbar. Beide Becken mit 3-seitigen CNS-Blenden. Die Becken sind tiefgezogen und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt, 3-seitig 30 mm abgekantet und nur beim Handwaschbecken hinten 30 mm aufgekantet mit Umschlag. Ausgestattet mit Stopfen-Überlaufventil 1 1/2" und der Ausguss mit montiertem Klapprost. Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm. Das Handwaschbecken mit berührloser Armatur 1/2". Zubehör: Berührungslose Waschtischarmatur - Electronic Armatur mit integrierter Temperaturvoreinstellung mit handelsüblicher Lithiumbatterie 6V mit flexiblen Anschlussschläuchen R3/8 mit zwei Schmutzsieben und Rückflussverhinderer nach DVGW mit Perlator einschl. Durchflussbegrenzer mit Befestigungsmaterial Zulassung: DIN / DVGW geprüft Schutzart: IP 64 Batteriespannung: 6 Volt Fließdauer: max. 60 Sekunden, einstellbar Durchflussmenge: 9 l/min begrenzt Temperaturbegrenzung einstellbar Farbe: verchromt Die manuelle regelbare Mischbatterie 1/2" für das Ausgussbecken ist ebenfalls auf dem Handwaschbecken		

6192 LV Kücheneinrichtung

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

montiert.

Eine Siphongarnitur gehört mit zum Lieferumfang

Schlauchhalter

Der Schlauchhalter aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 und ist elektrolytisch poliert, Materialstärke 2,0 mm, komplett mit Befestigungsmaterial. Die Schlauchauflage gebogen, mit der Befestigungsplatte und einer gerundeten Frontplatte verschweißt. Das Gerät ist vorgesehen zur Wandmontage.

Das Befestigungsmaterial, Schrauben aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301 nach DIN 7983 5,5 x 50 mm sowie Dübel S6 und Rosette, gehören zum Lieferumfang.

Zubehör:

- x lfdm. (siehe Einzelposition) PVC-Schlauch lebensmittelecht, bis 60° C, Betriebsdruck 14 bar

1 einstellbare Spritzpistole (einstellbar Strahl/Gießen) gummiummantelt

Wandarmatur 3/4", mit Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer, wird in Absprache mit dem Gewerk Sanitär montiert.

Für alle an die Wasserversorgung angeschlossene Geräte ist ein gültiges DIN-DVGW Prüfzertifikat vorzulegen, sollten Geräte oder Apparate kein gültiges Prüfzeichen ausweisen, so sind die Geräte oder Apparate entsprechend der DIN 1988 Technische Regeln für Trinkwasser Installation (TRWI)- Teil 4 oder nach der parallel gültigen DIN EN 1717 Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigung in Trinkwasserinstallationen und allgemeinen Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserunreinigungen durch Rückfließen, Ausgabe Mai 2001 (oder neueste Regelung), gegenüber der restlichen Trinkwasserinstallationen abzusichern.

Für alle Geräte ist das VDE Prüfzeugnis abzugeben.

Kundendienst

Der Auftragnehmer unterhält einen eigenen Kundendienst.

Standort des Kundendienstes ist anzugeben

Die Reaktionszeit für einen Kundendienstesatz innerhalb der Betriebszeiten von 7:00 bis 16:00 darf 3 Stunden nicht überschreiten, um die Produktionsnotwendigkeit der Küche nicht zu gefährden.

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung
------	----	-------------------

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis
--

6192 LV Kücheneinrichtung

Technische Vorbemerkungen Ausgabeanlagen

Zusätzliche technische Vorbemerkungen Ausgabeanlagen

Alle fertigungs- oder lieferbedingten Teilsegmente sind über die Gesamtlänge der Anlage miteinander naht- und fugenlos zu verschweißen und zu verbinden. Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 1,25 mm auszuführen entsprechend den Vorbedingungen. Sofern im nachfolgenden Text oder in den beigefügten Plänen nichts anderes vermerkt ist, sind alle Thekenanlagen grundsätzlich immer aus CNS 1.4301 herzustellen.

Dies betrifft alle sichtbaren wie unsichtbaren Konstruktionen im Unterbau der Theken. Für alle Unterbauten wie Schränke, Ablagen, Wärmeschränke, Installationsfächer, Kühlauszüge usw. gelten insbesondere die Grundlagen und Leitlinien der Vorbedingungen dieser Ausschreibung. Die gesamten Innenbereiche der Theken sind mit Funktionselementen ausgestattet. Diese sind alle abschließbar auszuführen. Zwischen den Funktionselementen sind ggf. Freiflächen, welche als Schalterblenden, Steckdosenelemente zu verwenden sind oder mit CNS-Blindblechen zu belegen sind.

Alle Befestigungen, dauerelastische Verfugungen sowie weiterführenden Details sind dem Fachplaner zur Genehmigung vorzulegen. Grundsätzlich sind alle dauerelastischen Verfugungen nur mittels lebensmittelgeeigneten Silikons herzustellen.

Sämtliche gastseitig sichtbaren und oberhalb der Tischplatte aufgebauten CNS-Teile sind 400K geschliffen auszuführen. Dies betrifft alle Ein- und Aufbauten wie Hustenschutzauflagen, Tellerspender, Vitrinen und CNS-Aufbauten und Verkleidungen.

Ausführungsmerkmale:

Ausführung der Abdeckungen:

Die Abdeckungen der Ausgabeanlagen, glatt, aus 2 mm dickem Chromnickelstahl 18/10, matt geschliffen (Korn 220/240). Schliff in Längsrichtung. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm, Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abdeckung unten an freistehenden Seiten 30 mm nach innen gekantet. Unterfütterung mittels CNS-Hutprofile und Antidröhnbeschichtung dazwischen, sowie Unterfütterung (Unterseite verschließen) mit CNS-Blech mit einer Materialstärke von mindestens 0,6 mm. Bei Anlagen mit entsprechender Länge sind Baunähte (Schraub- oder Schweißnähte) vorzusehen.

Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn.

In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen und alle Einbauten, welche bauseits gestellt werden, notwendig sind.

Alle wandanliegenden Seiten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch.

Eine Bemusterung aller Materialien ist erforderlich. Die Bemusterung ist in den Einheitspreis einzukalkulieren.

Ausführung der Atemschutzaufsätze über den Warmausgaben:

6192 LV Kücheneinrichtung

Technische Vorbemerkungen Ausgabeanlagen

Der Hustenschutz Aufsatz besteht aus einem Nur-Glas-Aufsatz, 10 mm stark, mit oberer Ablage, Seiten und gastseitige Hustenschutzscheibe 100 mm hoch, komplett UV-verklebt, alle offenen Glaskanten mit einem Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 5 mm stark, ebenfalls UV-verklebt und mit hitzebeständigem Silikon abgedichtet, unterhalb des Aufsatzes eine Stellage in filigraner Ausführung, mit 2 Stehern aus Rechteckrohr 20/40 mm, zwischen den Stehern eingebaut ein CNS-Gehäuse 130 mm tief, 70 mm hoch, in das CNS-Gehäuse eingebaut pro Warmhaltewanne ein Infrarotstrahler je 300 W, Infrarotstrahler über untern liegende Warmhaltewanne schaltbar.

CNS-Gehäuse an beiden Schmalseiten mit Lüftungsblechen für Be- und Entlüftung, Oberflächentemperatur des Gehäuses unter Einhaltung der DIN 18871-2, Punkt 6.7 Temperaturen von Oberflächen zufällig berührbarer Teile, ohne zusätzlich aufgesetzten Verbrühschutz.

Nur-Glas-Aufsatz mit Stehern aus Rechteckrohr verschraubt, Glasaufsatz auf der Abdeckung mit transparentem hitzebeständigem Silikon verfugt.

Tiefe des Aufsatzes 600 mm, Höhe des Aufsatzes 530 mm.

Ausführung der Glasaufsätze für die Kaltausgaben:

Die Glasaufsätze sind vorgesehen zur Bereitstellung von Salaten, Desserts und Molkereiprodukten während der Ausgabezeit.

Gastseitig sind die Ebenen des Glasaufsatzes offen und an der Front mit Atemschutzstreifen versehen.

Der Rahmen der Vitrine ist aus CNS-Flachstahl 20 X 40 mm Korn 400 geschliffen herzustellen.

Bedienungsseitig sind die Ebenen offen.

Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

Die liegenden Glasscheiben sind aus min. 10 mm ESG-Glas auszuführen, ebenso die als Hustenschutz dienenden Frontscheiben ca. 100 mm hoch.

Die Aufsätze haben zwei Glasebenen, die Auflagehalter sind am Rahmen angeschweißt. Eine Halterung der Scheiben im vorderen Bereich ist nicht vorgesehen. Auf eine entsprechend belastbare Konstruktion ist zu achten.

Tablettrutsche

Tablettrutsche aus Chromnickelstahl, für die nicht sichtbare Befestigung auf flachen Konsolen sind entsprechende Verstärkungen an der Abdeckung der Ausgabeanlage vorzusehen.

Die Tablettrutsche ausgeführt mit 3 Rundrohren (25 mm) aus Chromnickelstahl, auf schräg verlaufenden Konsolen mit Halbrundausschnitten zur Aufnahme der Rohre. Die Rohrenden sind halbkugelförmig verschlossen und verschweißt. Das äußere Rundrohr wird am Ende einer Tablettrutsche unter 45° bis an den Möbelkorpus herangeführt.

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1 Abschnitt Kücheneinrichtung				
1.1 Titel Warenannahme / Anlieferung				
1.1.10	Handwaschbecken Handwaschbecken (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen: 400 x 300 x 150mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl 1x Drahtpapierkorb, Edelstahl Hersteller / Typ: , ...' vom Bieter einzutragen	1 St	EP	GP
1.1.20	Schlauchhalter Schlauchhalter (Zeichen-Pos. 2) Abmessungen 400 x 400 x 100mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Schlauchlänge 5m Hersteller / Typ: , ...' vom Bieter einzutragen	1 St	EP	GP
Summe Titel 1.1 Warenannahme / Anlieferung , Netto:				

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1. 2	Titel	Lager / Stellfläche		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1. 2	Titel Lager / Stellfläche			
1.2.10	Gewerbekühlschrank Gewerbekühlschrank (Zeichnungs-Pos.1) passend für Gastronorm 2/1 Abmessungen: 710 x 837 x 2050 mm Tiefe bei geöffneter Tür: 1480 mm Bruttoinhalt: 670 Liter Kälteleistung: 278 W / VT -10° Temperatur: -2°C bis +10°C UT/RF: +43°C / 60% Kältemittel: R 290 Außenmaterial: Sichtseiten CNS DIN 1.4301 Innenmaterial: CNS Kühlungsart: umluftgekühlt Ausführung: Umluftgekühlter Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung mit Volltür. Der Kühlschrank ist innen und außen aus CNS verkleidet. Die selbstschließende Volltür mit 180°-Öffnung, die ergonomisch geformte Griffleiste und das Schloss steigern den Komfort und die Sicherheit dieser Kühlschränke. Gewerbekühlschrank service- und reinigungsfreundlich durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche. Gewerbekühlschrank im technischen Bereich: digitale Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle, automatischen Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, verdampferfreier Innenraum - dadurch höheres Lagervolumen - und wartungsfreier Kondensator. steckerfertig, mit Umluftkühlung und einer Volltür sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301 Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken einfache Innenraumreinigung durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche Isolierung aus bis zu 75 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum (HCFC & CFC frei) selbstschließende Tür mit 180°-Öffnung, ergonomisch geformter Griffleiste und Schloss Türanschlag rechts, wechselbar spezielle 3 Kammern Ballondichtung, deren Aufnahme im Türrahmen integriert ist, um Energieverluste zu minimieren energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen			
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.2	Titel	Lager / Stellfläche		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Kompressor, hocheffizientem Lüfter und großflächigem Verdampfer Ausstattung mit einer, digitalen Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis verdampferfreier Innenraum, dadurch höheres Lagervolumen auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolation zwischen Maschine und Kühlzelle sockelbaufähig, höhenverstellbare CNS-Füße (-20/ +35 mm) wartungsfreier Kondensator Anschlusswert: 250 W / 230 V Zubehör: 5 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert 5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar) Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.2.20	Gewerbetiefkühlschrank Gewerbetiefkühlschrank (Zeichnungs-Pos. 2) Art und Ausführung wie unter der vorhergehenden Pos. beschrieben. Abmessungen: 710 x 837 x 2050 mm Bei geöffneter Tür 1480 mm Bruttoinhalt 670 l Temperaturbereich -15 bis -22 °C bei 43 °C UT und 60 % RF Kälteleistung 526 W / VT -30 °C Klimaklasse T (+18 bis +43 °C) Kältemittel R 404 a / 220 g Steuerung digital Energieverbrauch 5,0 kWh/ 24h Ausführung: Umluft-Gewerbe-Tiefkühlung; innen und außen aus Chromstahl DIN 1.4301; Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken;			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.2	Titel	Lager / Stellfläche		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	einfache Innenraumreinigung durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem; Isolierung bis zu 75 mm stark; selbstschließende Tür mit 180°-Öffnung, ergonomisch geformter Griffleiste und Schloss; Türanschlag rechts, wechselbar; spezielle 3 Kammern Ballondichtung im Türrahmen zur Energieeinsparung; energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmem Kompressor, hocheffizientem Lüfter und großflächigem Verdampfer; digitale Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle; automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis; verdampferfreier Innenraum, dadurch höheres Lagervolumen; sockelbaufähig, höhenverstellbare CNS-Füße (-20/ +35 mm); wartungsfreier Kondensator Anschlusswert 560 W / 230 V Zubehör: 5 Paar Auflageschienen / 5 Stück Auflageroste Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.2.30	Servierwagen Servierwagen (Zeichnungs-Pos. 4) Abmessungen: 895 x 595 x 960 mm Bordmaß: 800 x 500 mm Anzahl Borde: 3 Flächenbelastung pro Bord: 40 kg Nutzhöhe zwischen den Borden: 278 mm Höhe des obersten Bordes: 851 mm Fahrgestell: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm Ausführung: Servierwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robuste Konstruktion aus zwei Rundrohr-Schiebebügeln, Ø 25 mm, dazwischen eingeschweißt tiefgezogene Borde mit rings			Übertrag:

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.2	Titel	Lager / Stellfläche		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: umlaufendem, erhöhten Profilrand. Ablageflächen mit großen, reinigungsfreundlichen Radien, gegenüber dem Profilrand um ca. 10 mm abgesenkt. Borde allseitig 35 mm abgekantet, mit flachem Sicherheitsumschlag nach innen und schalldämmend unterfüttert. Servierwagen durch vier, jeweils direkt über den Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell austauschbar. Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus Kunststoff, Radkörper aus schlagfestem, säure- und fettbeständigen Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststeller, Ø 125 mm. Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar, Zapfenbefestigung. Gesamt-Tragkraft: 120 kg bei gleichmäßig verteilter Last Hersteller / Typ: , ...', vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
Summe Titel 1.2		Lager / Stellfläche , Netto:		

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1. 3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1. 3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
1.3.10	Heißluftdämpfer 6x1/1 GN mit Untergestell Heißluftdämpfer 6x GN 1/1 (Zeichnungs-Pos. 6) Abmessungen: 850 x 775 x 850 mm Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich. Der oberste Schub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten			
- Fortsetzung auf nächster Seite -		Übertrag:		

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Betrieb zugelassen. Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können. Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen. Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken.			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit. Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standardmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen. Integriertes Kartuschen-Reinigungssystem für autonome Reinigung als Feststoffreinigung Anschluss an Energieoptimierungsanlage Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen Technische Daten: Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN Temperaturbereich: +30°-300°C Heizleistung Umluft: ca. 10 kW Dampfgenerator: ca. 10 kW Anschlusswert: ca. 11 kW Nennspannung: 3 NAC 400 V Wasseranschluss 3/4" Wasserablauf: DN 50 - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: Zubehör: Unterschrank in Hygieneausführung Abmessungen: 860 x 703 x 699 mm Beschreibung Unterbau in Hygieneausführung, aus CNS 1.4301 Schienenabstand 65 mm Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm Freiraum oberster Einschub bis Rahmen 20 mm Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen Seitenwände Höhenverstellbare Füße Tiefgezogene Sickenwände, 14 Paar (Kapazität) 1/1 GN Rost x 14 1/1 GN 20 mm tief x 14 1/1 GN 40 mm tief x 14 1/1 GN 65 mm tief x 14 1/1 GN 100 mm tief x 6 Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.3.20	Heißluftdämpfer, 10x GN 1/1 mit Untergestell Heißluftdämpfer 10x GN 1/1 (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen: 850 x 775 x 1014 mm Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung. Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert. Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüfterradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüfterräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung für eine leichte Reinigung und einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet. Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet. Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhänggestell (Schienenabstand mind. 68mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. Voreingestellte regionale Kochpräferenzen, welche unabhängig zur Spracheinstellung des Gerätes sind. Einfache Sprachumstellung, auch während des laufenden Betriebes. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen. Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Garen von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen			
	Übertrag:			

- Fortsetzung auf nächster Seite -

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenaue Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter. Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind. Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion. Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können. Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte) mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen. Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken. Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste Reinigungsprogramm (Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor. Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standardmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle ohne externe Antenne und Ethernet-Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware. Integriertes Hygienemanagement per Cloud-Lösung mit der Anzeige von Reinigungs- und Pflegezustand, Service- und Fehlermeldungen. Zubehör: Unterschrank in Hygieneausführung Abmessungen: 860 x 703 x 699 mm Beschreibung Unterbau in Hygieneausführung, aus CNS 1.4301 Schienenabstand 65 mm Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm Freiraum oberster Einschub bis Rahmen 20 mm Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen Seitenwände Höhenverstellbare Füße Tiefgezogene Sickenwände, 14 Paar (Kapazität) 1/1 GN Rost x 14 1/1 GN 20 mm tief x 14 1/1 GN 40 mm tief x 14 1/1 GN 65 mm tief x 14 1/1 GN 100 mm tief x 6 Integriertes Kartuschen-Reinigungssystem für autonome			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Reinigung als Feststoffreinigung			Übertrag:
	Anschluss an Energieoptimierungsanlage Schnittstelle zur direkten Anbindung des Kochsystems an Energieoptimierungsanlagen			
	Technische Daten: Fassungsvermögen: 10 Einschübe 1/1 GN Temperaturbereich: +30°-300°C Heizleistung Umluft: ca. 18 kW Dampfgenerator: ca. 18 kW Anschlusswert: ca. 19 kW Nennspannung: 3 NAC 400 V Wasseranschluss 3/4" Wasserablauf: DN 50			
	Hersteller / Typ: , ...', vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.3.30	Ablufthaube als Wandhaube Ablufthaube als Wandhaube (Zeichnungs-Pos. 7) Abmessungen: 2600 x 1500 x 500 mm Ausführung: Die Haube komplett gefertigt aus CNS 1.4301, Materialstärke 1-1,25 mm. Der Haubenkörper besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion und ist voll verschweißt, nicht durchgeschraubt oder genietet und mit Korn 240 beidseitig geschliffen. Am unteren Haubenrand angekantet eine Fettsammelrinne. Entsprechend der Haubengröße ausreichende Fettablasshöhe an der Fettsammelrinne angebracht. Der Innenraum wird durch eine V-förmige Filtertrennwand in einen Auffangraum und einen Absaugraum unterteilt. Für den nicht durch Filter belegten Raum sind Ausgleichbleche angeordnet. Die Ausgleichbleche mit Anschlag gekantet damit ein vorbeiströmen der Abluft verhindert wird. An der Längsseite der Haube sind Beleuchtungskörper unsichtbar befestigt.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Als Schutz vor Verschmutzung und Kratzern ist die Haube außen mit einer abziehbaren Kunststoffolie beschichtet. Filtertyp : Flammenschutzfilter aus CNS, gemäß DIN 18869-5, Bauart „A“ Abmessungen: 500 x 500 x 25 mm Befestigungsmaterial und Abluftstutzen werden beigelegt. Größe und Anzahl der Abluftstutzen sind mit der Lüftungsplanung abzustimmen und die Anschlussstutzen sind bei der Montage vor Ort nach Aufnahme der Lüftungskanäle einzuschneiden. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.3.40	Schrantisch mit Handwaschbecken und Schubladenblock Schrantisch mit Handwaschbecken und Schubladenblock (Zeichnungs-Pos. 8) Abmessungen: 1700 x 700 x 900 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen Deckplatte nahtlos mit nebenstehendem Möbel verbunden. Ausstattung von links nach rechts: Linksseitig nahtlos eingeschweißt ein Handwaschbecken, 345 x 245 x 120 mm, mit berührungsloser Armatur und Ausstattung wie in den Vorbemerkungen beschrieben. Unterbau Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher. ca. 400 mm Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen: 2 Stück 325 x 535 x 100 mm 1 Stück 325 x 535 x 200 mm ca. 450 mm dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front offen, mit			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: einem höhenverstellbaren Zwischenboden ca. 250 mm dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front offen für den Einbau eines Backofens, restlicher Schrankraum mit Blende geschlossen ca. 600 mm Schrantisch mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm. Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl Hersteller / Typ: '' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.3.50	Einbau-Induktionsherd mit Backofen Einbau-Induktionsherd mit Backofen (Zeichen-Pos. 9) für den Einbau in die Arbeitsfläche der Pos. 01.03.0010 Einbau-Kochfeld mit Glaskeramikoberfläche, Flachrahmen-Design 580 x 510 mm mit 4 High-Speed Kochzonen und Restwärmanzeige Bedienung über touchControl auf der Glasfläche Kombinations-Induktion: zwei Induktionszonen können zu einer großen Kochfläche zusammengeschaltet werden Kochzone vorne links: 190 / 210 mm, 2,5kW (max. 3,7kW) Kochzone hinten links: 190 / 210 mm, 2,5kW (max. 3,7kW) Kochzone hinten rechts: 145 mm, 1,6kW (max. 2,2kW) Kochzone vorne rechts: 180 mm, 2,0kW (max. 3,1kW) 17 Leistungsstufen einstellbar, mit Warmhaltefunktion			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Abschalttimer Wecker Power-Boost für alle Kochzonen mit maximal 50% mehr Leistung 2-stufige Restwärmeanzeige Kindersicherung Einbaubackofen als Einbaugerät (Edelstahl) Backofen mit 5 Heizarten: 3D Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Umluft-Grill-System, Großflächengrill, Heißluft sanft Temperaturregelung von 50° bis 275°C Schnellaufheizung Garraumvolumen 71L 5 Einschubebenen mit Auszug Halogen-Innenbeleuchtung Aufheizkontrolle Vollglasinnentür Drehwähler, versenkbar Griff aus massivem Edelstahl Abmessungen: 595 x 594 x 548 mm Anschluss: 400V / 11,4 kW Zubehör: 2x Backblech emailliert 1x Kombirost 1x Universalpfanne Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.3.60	Wandbord Wandbord (Zeichnungs-Pos. 10) Abmessungen: 1100 x 300 x 150 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.3.70	Schranktisanlage mit SLB und Becken Schranktisanlage mit SLB und Becken (Zeichnungs-Pos. 11) Abmessungen: ca. 1700 x 700 x 900 mm Ausführung wie unter den Vorbemerkungen beschrieben. bestehend aus (von links nach rechts): Deckplatte nahtlos mit der Deckplatte der nebenstehenden Position verbunden (durchgehende Deckplatte). Aufkantungen: hinten In die Deckplatte nahtlos eingeschweißt ein Becken 500 x 500 x 250 mm, mit Einhebel-Einloch-Mischbatterie ½" und Schwenkauslauf. Im Unterbau ein dreiseitig geschlossener Schrank mit einer Flügeltüren an der Front. Länge ca. 600 mm Unterschrank dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbarem Zwischenboden und mit doppelwandiger Flügeltür verschlossen. Länge ca. 600 mm Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen: 2 Stück 325 x 535 x 100 mm 1 Stück 325 x 535 x 200 mm ca. 450 mm Mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.3.80	Schranktisch mit Handwaschbecken und Schubladenblock Schranktisch mit Handwaschbecken und Schubladenblock (Zeichnungs-Pos. 12) Abmessungen: 2100 x 700 x 900 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen Deckplatte nahtlos mit nebenstehendem Möbel verbunden. Ausstattung von links nach rechts: Linksseitig nahtlos eingeschweißt ein Handwaschbecken, 345 x 245 x 120 mm, mit berührungsloser Armatur und Ausstattung wie in den Vorbemerkungen beschrieben. Unterbau Geschlossener Schrankraum mit Flügeltür Die Flügeltür mit Abwurfklappe und innen einhängbarem CNS-Auffangbehälter für Papierhandtücher. ca. 400 mm Schubladenblock mit drei Auszügen und folgenden Abmessungen: 2 Stück 325 x 535 x 100 mm 1 Stück 325 x 535 x 200 mm ca. 450 mm dreiseitig geschlossener Schrankraum, an der Front mit zwei doppelwandigen Flügeltüren geschlossen, mit einem höhenverstellbaren Zwischenboden ca. 1250 mm Schranktisch mit höhenverstellbaren Füßen aus rostbeständigem Metall zum Ausgleich von Bodenunebenheiten. Die Bodenfreiheit beträgt 150 mm. Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Hersteller / Typ: ' ' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.3.90	Wandhängeschrank Wandhängeschrank (Zeichnungs-Pos. 13) Abmessungen: 1650 x 365 x 650 mm Ausführung und Ausstattung gemäß den technischen Vorbemerkungen. Hersteller / Typ: ' ' vom Bieter einzutragen			
		2 St	EP	GP
1.3.100	Gewerbekühlschrank Gewerbekühlschrank (Zeichnungs-Pos.14) passend für Gastronorm 2/1 Abmessungen: 710 x 837 x 2050 mm Tiefe bei geöffneter Tür: 1480 mm Bruttoinhalt: 670 Liter Kälteleistung: 278 W / VT -10° Temperatur: -2°C bis +10°C UT/RF: +43°C / 60% Kältemittel: R 290 Außenmaterial: Sichtseiten CNS DIN 1.4301 Innenmaterial: CNS Kühlungsart: umluftgekühlt Ausführung: Umluftgekühlter Gewerbekühlschrank in steckerfertiger Ausführung mit Volltür. Der Kühlschrank ist innen und außen aus CNS verkleidet. Die selbstschließende Volltür mit 180°- Öffnung, die ergonomisch geformte Griffleiste und das Schloss steigern den Komfort und die Sicherheit dieser Kühlschränke.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Gewerbekühlschrank service- und reinigungsfreundlich durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche. Gewerbekühlschrank im technischen Bereich: digitale Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle, automatischen Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis, energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, verdampferfreier Innenraum - dadurch höheres Lagervolumen - und wartungsfreier Kondensator. steckerfertig, mit Umluftkühlung und einer Volltür sichtbare Seiten aus CNS DIN 1.4301 Schrankinnenraum mit tiefgezogenem Boden und abgerundeten Ecken einfache Innenraumreinigung durch ein ohne Werkzeug herausnehmbares Schienenaufnahmesystem und Luftleitbleche Isolierung aus bis zu 75 mm starkem Cyclopentan-Hartschaum (HCFC & CFC frei) selbstschließende Tür mit 180°-Öffnung, ergonomisch geformter Griffleiste und Schloss Türanschlag rechts, wechselbar spezielle 3 Kammern Ballondichtung, deren Aufnahme im Türrahmen integriert ist, um Energieverluste zu minimieren energieeffizientes Kältesystem mit verbrauchsarmen Kompressor, hocheffizientem Lüfter und großflächigem Verdampfer Ausstattung mit einer, digitalen Crio Smart Steuerung und HACCP Kontrolle automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf Heißgasbasis verdampferfreier Innenraum, dadurch höheres Lagervolumen auf dem Gerät montiertes Kältesystem mit speziell energieeffizienter Isolation zwischen Maschine und Kühlzelle sockelbaufähig, höhenverstellbare CNS-Füße (-20/ +35 mm) wartungsfreier Kondensator Anschlusswert: 250 W / 230 V Zubehör: 5 x Tragrost GN 2/1 grau rilsaniert 5 x Auflageschienen höhenverstellbar, kippsicher, CNS (Paar) Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.3.110	Regalwagen			
	Regalwagen			
	Abmessungen: 459 x 624 x 1667 mm			
	Anzahl Abteile: 1			
	Einschubmaß: GN 1/1 geeignet für GN 2/3, GN 1/2 und GN 1/3			
	Einschubart: Längseinschub			
	Anzahl der Auflagenpaare: 18			
	Kapazität: 18 x GN 1/1			
	Ausführung:			
	Universell einsetzbarer Regalwagen, für eine Vielzahl von			
	Einsätzen, z.B. Behälter, Bleche, Roste und Tabetts.			
	Wagen komplett aus hochwertigem Edelstahl. Robustes			
	Rahmengestell aus geschliffenem Vierkantrrohr 25 x 25 mm mit			
	fest eingeschweißten Auflageschienen-Paaren. Geräte mit			
	beidseitiger Durchschubsicherung gemäß DIN 18867-2			
	Bei dem Regalwagen in hoher Ausführung sind die aus			
	Stabilitätsgründen notwendigen Querstreben aus			
	Edelstahl-Rechteckprofil 20 x 10 mm um eine Ebene			
	höhenversetzt mittig eingeschweißt, so dass auch diese			
	Einschubebenen mit der maximalen Höhe von 75 mm genutzt			
	werden können. Regalwagen durch vier, jeweils direkt über den			
	Rollen angebrachte Abweiserrollen gegen Beschädigungen			
	geschützt. Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem			
	Kunststoff, im Bedarfsfall durch Lösen der Rollen schnell			
	austauschbar.			
	Korrosionsgeschützte und wartungsfreie Rollen. Gehäuse aus			
	verzinkt-chromatisiertem Stahl, Radkörper aus schlagfestem,			
	säure- und fettbeständigem Kunststoff, Bereifung aus			
	thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels			
	Gleitlager. 4 Lenkrollen, davon 2 Totalfeststeller, Ø125 mm.			
	Rollen im Bedarfsfall problemlos austauschbar.			
	Zapfenbefestigung.			
	Tragkraft: 90 kg			
	Nettogewicht: 22 kg			
	Hersteller / Typ:			
	'			
	'			
	vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.3.120	Ausgabenanlage als Anfahrwand mit Kaltausgaben Ausgabenanlage als Anfahrwand mit Kaltausgabe (Zeichnungs-Pos. 15) Abmessungen: ca. 4300 x ca. 350/800 x 900/1430 mm Ausführung: wie unter den Technischen Vorbemerkungen Ausgabeanlagen beschreiben. Die Ausgabe als Aufsatz einer bauseitigen Mauerwerkswand (Brüstungswand) die ca. 850 mm hoch ausgeführt ist. Die Abdeckung ist nicht sichtbar auf der Brüstungswand zu befestigen und mittels front- und bedienseitigem Profil an der Brüstungswand verschraubt. Anlage bestehend aus (bedienseitig von links nach rechts): Schrankschelement mit nahtlos verbundener Abdeckung zur Brüstungsabdeckung, Unterbau dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbarem Zwischenablageboden und an der Front offen, Unterbau ca. 700 x 500 x 850 mm der Glasaufsatz für die Kaltausgabe in den Abmessungen: ca. 680 x 600 x 530 mm (Aufstellung 2x GN 1/1 längs) Brüstungsabdeckung (Breite ca. 350 mm) mit Atemschutzaufsatz für Warmausgabe Länge ca. 3600 mm Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.3.130	Speisenausgabewagen Speisenausgabewagen (Zeichnungs-Pos. 17) Abmessungen: 1260 x 677 x 900 mm Beckenanzahl: 3 Beckengröße: für GN 1/1 – 200 und deren Unterteilungen Kapazität: 80 Personen			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Thermostateinstellung: 30 – 95 °C Nettogewicht: 41,5 kg Ausführungen: Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten Becken, nass beheizbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt, jeweilige Einstellung auch aus der Distanz leicht erkennbar. Beheizung durch energieeffiziente Folienheizungen mit optimaler Wärmeleitung. Reduzierung der Aufheizzeit für eine Wassertemperatur von 90° C auf max. 30 Minuten bei einer Abstrahlwärme am Außengehäuse von ca. 35° C. Heizungen stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und separat thermostatisch regelbar durch stufenlose und ergonomisch geformte Temperaturregler, die auch aus der Distanz gut erkennbar sind, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker und Aufhängevorrichtung an der Rückseite. Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Polyethylen unten sowie zwei Stoßecken aus Polymer an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände besonders effektiv vor Beschädigungen. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit Zapfenbefestigung. Anschlußsert: 2,1 kW Anschlusswerte: 230 V 1N AC 50 Hz Schutzart: IPX5 Thermische Isolierung: Spezialdämmung Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		2 St	EP	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.3.140	Tellerstapler Tellerstapler mit Heizung (Zeichnungs-Pos. 16) Abmessungen: ca. 460 x 935 x 1072 mm Tellerstapler für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern ø 180 bis 330 mm in zwei statisch beheizten Stapelschächten. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch hochwertige Spezialdämmung. Innenverkleidung rundum mit hochwertigen Spiegelblechen für eine optimierte Energienutzung. Offene Stapelschächte und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, ohne Werkzeug variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Leichte Reinigung der Stapelschächte von oben sowie über je eine Reinigungsöffnung in der Bodenplatte. Reduzierung von Temperaturverlusten sowie Verkürzung der Aufheizzeit durch Abdeckhauben aus Polycarbonat mit 3-Punkt-Verschlussmechanismus. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen und ergonomisch geformten Temperaturregler, der auch aus der Distanz gut erkennbar ist, mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier massive Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten, ergonomisch geformten Schiebegriffen, dienen als Anfahrschutz, schützen sowohl das Gerät rundum als auch bauseitige Wände vor Beschädigungen. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø 125 mm, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt. Technische Informationen Nutzmaß: ø 180 bis 330 mm Geschirrmaß Kapazität: bis zu 106 Teile o. Haube, 122 m. Haube Stapelhöhe: 740 mm (mit Haube) Kapazität: bis zu 122 Teller (mit Hauben) Max. Geschirrttemperatur: 70° C			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Anschlusskabelänge: 1800 mm Thermoelektrische Versorgung: Rohrheizkörper Temperaturbereich: analog, stufenlos von 30 bis 115 °C Nutzlast: 140 kg Rollenausstattung: 4 Lenkrollen, 2 m. Feststeller, ø 125 Hauptbauweise: geschlossen, doppelwandig, zweiteilig Leistung: 1500 W Anschluss-Spannung: 230 V Nennstrom: 6,5 A Schutzart: IPX5 Frequenz: 50 Hz Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		5 St	EP	GP
1.3.150	Tablett- und Besteckwagen Besteck- und Tablettwagen (Zeichnungs-Pos. 18) Abmessungen: 900 x 600 x 1270 mm Kapazität: 500 Besteckteile; 120 Tablett (Gastro- oder Euronorm) Ausführung Der Besteck- und Tablettwagen ist mit einem pultförmigem Besteckaufsatz inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS versehen. Beide Stirnseiten sind durch Kunststoff-Formschlusssteile geschlossen. Das Fahrgestell ist aus stabilem 25 x 25 mm Vierkantröhre gebogen, dazwischen befindet sich ein Bord für die Tablettaufnahme. Das Bord ist eingeschweißt und hinten 50 mm aufgekantet (Durchschiebungssicherung). Aus hygienischen Gründen sind alle Besteckbehälter mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung ausgeführt. Der Behälterboden ist für ein gutes Greifen der Besteckteile entsprechend abgeschrägt. Speziell für Kuchengabeln und Kaffeelöffel ist der letzte Besteckbehälter mit senkrechter Unterteilung. Im rechten Bereich direkt unter dem Aufsatz ist ein Serviettenspender für			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: die Größe 125 x 90 mm aus CNS montiert, dieser ist von vorne beschickbar. Der Besteck- und Tablettwagen ist fahrbar mittels rostfreien Kunststoffrollen gemäß DIN 18867-8 (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Ø 125 mm). An allen vier Ecken befinden sich runde Wandabweiser. Werkstoff: CNS 18/10 Gewicht: 24 kg Zubehör: Servietten-Spender unter dem Aufsatz Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		2 St	EP	GP
1.3.160	Abräumwagen Abräumwagen (Zeichnungs-Pos. 19) Abmessungen: 1100 x 700 x 1030 mm Bordmaß: 1000 x 600 mm Bordanzahl: 2 Nutzhöhe zwischen den Borden: 591 mm Höhe des oberen Bordes: 853 mm Ausführungen Aufbau: Abräumwagen aus CNS 1.4301. Ausführungsdetails: Stabile Konstruktion aus Rundrohr-Schieberahmen Ø 25 mm, fest eingeschweißte, tiefgezogene Auflagen mit Profilrand, schallgedämmt unterfüttert, hygienisch abgekantet um 35 mm, nach innen gefalzt, leichte Reinigung. Oberes Bord ausgeführt mit 3-seitiger CNS Schürze, 100 mm über Bordoberfläche hoch, 1,5 mm stark, fest mit Schwallrand verschweißt, zum Schutz vor herausfallendem Transportgut. Ergonomie: 4 Abweiserrollen am Fahrwerk dienen als Anfahrerschutz. Beidseitige Schiebevorrichtung im Rohrrahmen integriert. Fahrwerk:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.3	Titel	Regeneration / Ausgabe		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, Zapfenbefestigung. Rollen in korrosionsgeschütztem Gehäuse, Ø 125 mm, mit Gleitlager. Abmessungen entsprechend DIN 18867 Teil 8.			
	Nettogewicht: 20 kg Gesamttragkraft: 80 kg bei gleichmäßig verteilter Last			
	Zubehör: 1 GN Behälter zum Anhängen für Restmüll 1 GN Behälter zum Anhängen für Besteckabwurf			
	Hersteller / Typ: , ...', vom Bieter einzutragen			
		3 St	EP	GP
Summe Titel 1.3		Regeneration / Ausgabe , Netto:		

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1. 4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1. 4	Titel Geschirr-Reinigung			
1.4.10	Handwaschbecken-Ausguß-Kombination Handwaschbecken-Ausguß-Kombination (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen: 500 x 700 x 850mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Zubehör: 1x Seifenspender, Edelstahl, 500ml 1x Desinfektionsspender, Edelstahl, 500ml 1x Handtuchspender für Faltpapier, Edelstahl 1x Drahtpapierkorb, Edelstahl Hersteller / Typ: ', ...', vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.4.20	Schlauchhalter Schlauchhalter (Zeichnungs-Pos. 2) Abmessungen 400 x 400 x 100mm Ausführung gemäß der technischen Vorbemerkungen Schlauchlänge 5m Hersteller / Typ: ', ...', vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.4.30	Zulauf-tischanlage mit Becken Zulauf-tischanlage mit Becken (Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: ca. 1300 x 740 x 900mm Ausführung: Die Tischbreite beträgt 742 mm bei einer Korblauftiefe von 540 mm. Die Tischhöhe beträgt 900 mm. Tischplatten in 1,5 mm Materialstärke. Ausführung komplett in CrNi-Stahl (1.4301). Unterbau aus Vierkantprofil mit höhenverstellbaren Kunststoffschraubstollen. Tische mit dreiseitigem 47,5 mm breitem Korbführungsprofil. Mit Einschweißbecken 600 x 400 x 250 mm, Ablauf 1 ½ ", incl. Stopfventil. Wandanschluss mit Spritzblech 360 mm aufgekantet. Bohrungen für Anschluss der Handbrause vorgesehen. Tisch für die Montage des Eckezuges der Spülmaschine wie in Pos. 01.04.0040 beschrieben. Geschirrspülbrause mit Standmischbatterie, inklusive Umstellung für Brause und Schwenkauslauf. Zum Anschluss an Warm- und Kaltwasser je 1/2" Integriertes Gefälle zur Maschine inkl. Siebeinsatz für Becken Spritzblech über gesamte Tischlänge Seitliche Abschlüsse am Spritzblech Beckenablauf rückseitig angebracht Ablagerost im Unterbau Hersteller / Typ: , ...', vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.4.40	Korbtransportspülmaschine Korbtransportspülmaschine (Zeichnungs-Pos. 4) Abmessungen: ca. 3500 x 900 x 2100 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis gemäß der DIN EN 17735. Leistung Transportgeschwindigkeit I 100 Körbe/h Transportgeschwindigkeit II* 135 Körbe/h Transportgeschwindigkeit III 200 Körbe/h Tellerleistung Stufe I 1800 Teller/h Tellerleistung Stufe II* 2430 Teller/h Tellerleistung Stufe III 3600 Teller/h Ausstattung Die Waschsysteeme von oben und unten sorgen durch ihre spezielle Düsengeometrie für optimale Beaufschlagung und Waschleistung in der Maschine. Die im Block einfach zu entnehmenden und zu reinigende Wascharme sind sehr robust und erleichtern die Arbeit. Das Energiemanagement reduziert Verdampfungsverluste. Die Anordnung der Düsen und die Ausrichtung der Wascharme reduziert die Luftbewegung innerhalb der Maschine. Um das System im Gleichgewicht zu halten, muss weniger Luft/Wasserdampf abgesaugt werden. Das Abluftvolumen wird reduziert. Eine Duo-Klarspülung bestehend aus der Pumpenspülung und der Frischwasserspülung stellt das Spülergebnis sicher. Eine Trocknung leitet die Luft gezielt über Düsen an das Spülgut. So wird ein einwandfreies Trocknungsergebnis erzielt. Die bis zu 35% reduzierte Abluftmenge bleibt als Wärme in der Maschine enthalten und reduziert die notwendige Frischluftzuführung in den Raum nach VDI 2052. Inspektionstüren doppelwandig und 40 mm dick FCKW-frei schaumisoliert Modularer, verschraubter Maschinenaufbau Untergestell der Anlage mit abnehmbaren Seitenverkleidungen. Ausführung Werkstoffe Sämtliche Blechteile und metallische Bauteile wie Siebssysteme, Gestell, Gehäuse, Tanks, Türen, Verkleidungen aus CrNi Stahl 1.4301, Kunststoffteile aus recycelbarem, waschmittelfesten Polypropylen. Kunststoffteile mit erhöhter mechanischer			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Belastung aus PP 30% glasfaserverstärkt. Folgende Richtlinien, Vorschriften und Bestimmungen sind für die angebotene Maschine einzuhalten: DVGW; CDE; VDE; EN Beschreibung der einzelnen Module: Vorabräumzone Zur Entfernung grober Speisereste und zum Einweichen des Waschgutes muß der Waschzone eine separate Vorabräumzone vorgeschaltet sein, um je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs, ein manuelles Vorabräumen überflüssig zu machen. Die Zone ist mit einer Inspektionstür über die gesamte Länge auszustatten. Der Tank muss von einem einteiligen Edelstahlsieb vollständig abgedeckt sein. Ein Siebkorb muss zum Auffangen der groben Verschmutzungen vorhanden sein. Gesamtlänge der Zone 650 mm Tankinhalt 55 l Anzahl der Spülarms oben 4 Anzahl der Spülarms unten 3 Hauptwaschzone Zum gründlichen Reinigen des Waschgutes unter Zusatz von Reiniger. Ein großflächiges Sieb mit Gefälle zum tiefen Siebkorb hin deckt den Waschtank vollständig ab. Modullänge 1350 mm Tankinhalt 105 l Anzahl der Spülarms oben 4 Anzahl der Spülarms unten 3 Klarspülzone Eine Duo-Klarspülung bestehend aus der Pumpenspülung und der Frischwasserspülung stellt das Spülergebnis sicher. Tankinhalt 5 l Anzahl der Spülarms oben 2 Anzahl der Spülarms unten 2 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 muss von einem Getriebemotor mit Überlastungsschutz angetrieben werden.			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Trockenzone Die Trocknung leitet die Luft gezielt an das Spülgut. So wird ein einwandfreies Trocknungsergebnis erzielt. Baulänge Trockenzone Trockenzone 900 x 900 mm Abluftsystem mit Ventilator Das kalte Frischwasser wird vorgeheizt und als Klarspülwasser verwendet. Der Kondensator der Wärmerückgewinnung ist zur Reinigung frei zugänglich. Abluftmenge gesamte Maschine bei Voll-Auslastung max. 280 m³/h Eine Abluftöffnung zur zentralen Abführung der gesamten Maschinenabluft Pressung des Ventilators 0 Pa Ablufttemperatur ca. 25-28 °C relative Luftfeuchtigkeit ca. 95% Einsparung durch Wärme-Rückgewinnung ca. 6,5 kWh Werte bei Zulufttemperatur gem. den Annahmen der VDI 2052 Steuerung Die Maschine ist einfach durch Tasten zu bedienen. Alle Motoren müssen separat mit Schutzschaltungen abgesichert sein. Die gesamte Elektroinstallation muss den Vorschriften des VDE entsprechen. Die Schutzart muss mindestens IP X5 entsprechen. Not-Halt Drucktaster an Zulaufhaube Hauptschalter an der Maschinenseite Einfache Inbetriebnahme durch Schalter Geschwindigkeit über manuellen Regelschalter Einfache Tankentleerung durch Schalter Transportstop über EIN-AUS Schalter Permanente Anzeige der Temperaturen für Waschtank und Klarspülung an der Maschine Automatische Spülabschaltung Potentialfreie Kontakte für externe Abluft Technische Daten: Maschinen-Baulänge: ca. 2900 mm Laufrichtung: links/rechts Durchlaufbreite 510 mm Durchlaufhöhe 440 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Korpusbreite 773 mm Inkl. Schaltschrank 872 mm Korpushöhe 1475 mm inkl. Aufbauten 2115 mm Beheizungsart elektrisch Anschlusswert ca. 32,8 kW Elektrischer Verbrauchswert gesamte Maschine bei Vollauslastung ca. 24,6 kW Tankvolumen in bei Erstbefüllung ca. 160 l Befüllung der Maschine Warm Wasser weich Frischwasserverbrauch/h gesamte Maschine 200 l/h Frischwasserverbrauch/h in der Klarspülzone 200 l/h Tankablauf DN50 Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.4.50	Enthärtungsanlage			
	Doppelkammer-Enthärtungs-Anlage			
	Abmessungen: 360 x 360 x 585 mm			
	Funktion 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			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK), Salzvorratsbehälter (Soletank) aus Kunststoff (PE) mit Salzsoleventil. Kapazität bei 8° dKH (GH) = ca.1.140 Liter Max. Härtebereich ca.30°dH Durchflussleistung kontinuierlich: 20 l/min. Durchflussleistung maximal: 25 l/min. Salzverbrauch / Regeneration: 0,5 kg Salzvorrat im Soletank: 20 kg Wasserdruck min./max.: 3 bar/6 bar Betriebstemperatur max.: 65 °C Zubehör Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 zum Anschluss an die Trinkwasserversorgung. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.4.60	Auslaufrollenbahn Auslauf-Rollenbahn (Zeichnungs-Pos. 5) Abmessungen: ca. 1400 x 740 x 900 mm Rollenbahn mit durchgehenden Kunststoffrollen mit dreiseitigem 47,5 mm breitem Korbführungsprofil. Die Bahnbreite beträgt 635 mm mit 1,5mm Materialstärke. Ausführung komplett in CrNi-Stahl (1.4301). Die Rollen sind einzeln entnehmbar. Unterbau aus Vierkantprofil mit höhenverstellbaren Kunststoffschraubstollen. Endschalter optisch, stoppt Maschine wenn Rollenahn voll. Abstellbord im Unterbau Hersteller / Typ: ' ' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.4	Titel	Geschirr-Reinigung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.4.70	Abluffthaube als Wandhaube Abluffthaube als Wandhaube (Zeichnungs-Pos. 6) Abmessungen: 1000 x 800 x 500 mm Ausführung: Die Haube komplett gefertigt aus CNS 1.4301, Materialstärke 1-1,25 mm. Der Haubenkörper besteht aus einer selbsttragenden Konstruktion und ist voll verschweißt, nicht durchgeschraubt oder genietet und mit Korn 240 beidseitig geschliffen. Am unteren Haubenrand angekantet eine Fettsammelrinne. Entsprechend der Haubengröße ausreichende Fettablasshöhe an der Fettsammelrinne angebracht. Der Innenraum wird durch eine V-förmige Filtertrennwand in einen Auffangraum und einen Absaugraum unterteilt. Für den nicht durch Filter belegten Raum sind Ausgleichbleche angeordnet. Die Ausgleichbleche mit Anschlag gekantet damit ein vorbeistreichen der Abluft verhindert wird. An der Längsseite der Haube sind Beleuchtungskörper unsichtbar befestigt. Als Schutz vor Verschmutzung und Kratzern ist die Haube außen mit einer abziehbaren Kunststoffolie beschichtet. Filtertyp : Flammenschutzfilter aus CNS, gemäß DIN 18869-5, Bauart „A“ Abmessungen: 500 x 500 x 25 mm Befestigungsmaterial und Abluftstutzen werden beigelegt. Größe und Anzahl der Abluftstutzen sind mit Lüftungsplanung abzustimmen. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		2 St	EP	GP
Summe Titel 1. 4		Geschirr-Reinigung , Netto:		

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1. 5	Titel	PUMI		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1. 5	Titel PUMI			
1.5.10	Ausgußbecken Ausgußbecken (Zeichnungs-Pos. 1) Abmessungen: 500 x 600 mm Randhöhe: 50 mm Aufkantung: 50 mm Becken-Abmessungen: 400 x 400 x 200 mm Ausführung: Die Abdeckung tiefgezogen, dreiseitig 50 mm ab- und an der Rückseite, 50 mm, aufgekantet. Die Aufkantung mit Umschlag nach außen. Das naht- und fugenlos eingeschweißte, tiefgezogene Becken mit Auslaufprägung 2“, inkl. Standrohrventil. Die Beckenoberfläche ist komplett gebürstet. Ringsumlaufen ein erhöhter Profilrand (Schwallrand). Becken schallgedämmt mit Antidröhnplatte. Montiert auf Wandkonsolen Werkstoff: CNS 18/10, mit mikrolierter Oberfläche Werkstoff-Nr. 1.4301 Zubehör: 1 Wandmischbatterie, 1/2“ Hersteller / Typ: , ...', vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
1.5.20	Regalanlage Regalanlage (Zeichnungs-Pos. 2) Abmessungen: 2500 x 500 x 1800 mm Ausführung: Regal nach dem Baukastenprinzip aus Aluminium Natur eloxiert. Regalständer aus 25 x 25 mm Spezial-Vierkantrohr mit Aufgelaschen im Abstand von 150 mm. In diesen Abständen lassen sich die Auflagen einhängen. Vierkantrohre mit Aufgelaschen sind nahtlos in einem Stück gefertigt.			
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.5	Titel	PUMI		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Schraubfüße höhenverstellbar. Die oberen Abschlusskappen aus Kunststoff. Querverbindungen aus Profilrohr 40 x 7 mm zur Stabilisierung der Regalständer. Regal mit 4 geschlossenen Auflagen aus 1,5 mm starkem Blech, längsseitig 40 mm ab- und umgekantet, stirnseitig 30 mm abgekantet. Gratfreie, eloxierte Schnittkanten. Kreuzverstreben aus Flachmaterial 20 x 5 mm einschließlich Befestigungsmaterial. Max. Feldlast: 1200 kg Max. Fachlast: 150 kg/100 kg je nach Regallänge, bei gleichmäßig verteilter Last. Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			Übertrag:
		1 St	EP	GP
1.5.30	Hakenleiste Hakenleiste (Zeichnungs-Pos. 3) Abmessungen: 700 x 120 x 50 mm Ausführung Material aus Stahl, pulverbeschichtet in weißaluminium RAL 9006 mit 10 robusten Haken aus Kunststoff, außen angebracht Leiste mit 100 mm Wandabstand montiert, verschraubbar Hersteller / Typ: '.....' vom Bieter einzutragen			
		1 St	EP	GP
Summe Titel 1. 5			PUMI , Netto:	

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1. 6	Titel	Einweisung und Dokumentation		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1. 6	Titel Einweisung und Dokumentation			
1.6.10	Einweisung der Küchen- und Spültechnik Einweisung der Küchen- und Spültechnik Das Personal des Nutzers ist in die gesamte Bedienung und Handhabung der kompletten Anlagentechnik einzuweisen. Alle Funktionsabläufe sind zu üben und zu erläutern. Die Einweisung ist vollumfänglich zu dokumentieren. Für die Einweisung sind mindestens zwei Arbeitstage zu kalkulieren, um mit dem Nutzer die Funktion der Geräte in der Praxis zu erproben. Die Termine sind im Vorfeld mit dem späteren Betreiber abzustimmen. Es besteht kein Anspruch darauf, dass die Termine an zwei aufeinanderfolgenden Tagen stattfinden.			
		1 psch		GP
1.6.20	Revisionsunterlagen Revisionsunterlagen Die Revisionsunterlagen sind getrennt nach den Gewerken aufzuteilen. Die Übergabe erfolgt 2-fach in digitaler Form auf jeweils einem USB-Stick und 2-fach in Papier in Aktenordnern mit Inhaltsverzeichnis und sortiert in Registern. Spätestens zum Abnahmetermine sind dem Auftraggeber folgende Unterlagen zu übergeben: 1. Planunterlagen 2. Betriebs- und Instandhaltungsanleitungen 3. Ersatzteillisten 4. Hersteller- und Lieferantennachweise / Fabrikatsliste 5. Angaben zu regelmäßigen Prüfungen und Wartung nach VDMA und Sicherheits- -vorschriften 6. Bestätigung der geforderten Materialqualitäten 7. Protokolle und Abnahmebescheinigungen 8. Fotodokumentationen Alle Daten müssen im PDF-Format übergeben werden. Dabei			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.6	Titel	Einweisung und Dokumentation		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	sind folgende Funktionen zu gewährleisten: - Volltextrecherchierbar auch bei gescannten Dokumenten - Kein Kennwortschutz, kein Kopierschutz, Drucken muss erlaubt sein. Bei Plänen im PDF-Format ist zusätzlich erforderlich: - maßstabgetreue Konvertierung / Darstellung - Messfunktionen (Streckenmessung, Längen-/Umfangmessung) müssen erlaubt sein. - Layerschaltung - Keine SHX-Texte in Kommentaren (TrueType-Schriften verwenden oder PDF-SHX-Funktion ausschalten). Grundrisszeichnungen sind als PDF- und als DWG-Datei entsprechend des CAD Standards und der Layerstruktur des BLB NRW zu übergeben. Die digitale Übergabe erfolgt auf einem Speicherstick in der Dokumentenablage. Zur Prüfung der Revisionsunterlagen ist spätestens 14 Tage vor Abnahme ein vollständiges Exemplar dem AG digital auf der Projektplattform als Vorabzug zu übergeben.			
		1 psch		GP
Summe Titel 1. 6		Einweisung und Dokumentation , Netto:		

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1. 7	Titel	Wartungsarbeiten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
1. 7	Titel Wartungsarbeiten			
	Wartung, Inspektion, Instandsetzungsarbeiten Wartung, Inspektion, Instandsetzungsarbeiten 1. Dem Auftragnehmer werden die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten für die im Vertrag beschriebenen Anlagen und Anlagenbauteile, welche Einfluss auf Sicherheit und Funktionsfähigkeit haben übertragen. Die Verjährungsfrist für Mängelansprüche beträgt dann 4 Jahre. Es ist von jährlichen Wartungsintervallen auszugehen, d. h. 4 Wartungen in 4 Jahren. Die Leistungen und Pflichten des Auftragnehmers zur Durchführung der Arbeiten sind im beigefügten Wartungs- Inspektions- und Instandhaltungsvertrag beschrieben. Der Wartungs- Inspektions- und Instandhaltungsvertrag ist Bestandteil der Ausschreibung, vom Bieter vollständig auszufüllen und mit dem Angebot einzureichen. Die für die Wartung angebotenen Preise werden in die Wertung der Angebote einbezogen. Die Wartungsarbeiten werden ergänzend zum Hauptauftrag separat beauftragt. 2. Der Auftragnehmer hat die Wartungsleistungen nach einer Arbeitskarte durchzuführen. Die Arbeitskarte ist vor Beginn der Leistung vom Auftragnehmer zu erstellen unter Berücksichtigung der angebotenen Produkte und Fabrikate und den anlagenspezifischen Wartungsangaben der Hersteller.			
1.7.10	Wartungskosten für 1. Wartung, Instandhaltung und Inspektion Wartungskosten / Vergütung Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.			
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.7	Titel	Wartungsarbeiten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden			
	Wartungskosten für 1. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
		1 Stk	EP	GP
1.7.20	Wartungskosten für 2. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
	Wartungskosten / Vergütung			
	Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.			
	Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden			
	Wartungskosten für 2. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
		1 Stk	EP	GP
1.7.30	Wartungskosten für 3. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
	Wartungskosten / Vergütung			
	Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-, inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten.			
	Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden			
	Wartungskosten für 3. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
		1 Stk	EP	GP
1.7.40	Wartungskosten für 4. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
	Wartungskosten / Vergütung			
	Für die Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsarbeiten der Anlage(n) wird eine Jahrespauschale vereinbart. Die Arbeiten für die im Leistungsverzeichnis bzw. in den Bestandslisten des Vertrages aufgeführten, wartungs-,			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung
1.7	Titel	Wartungsarbeiten

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	inspektions- und instandhaltungsbedürftigen Anlagen werden wie folgt angeboten. Anmerkung: Die Preiseintragungen im Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungsvertrag und in den nachfolgenden Wartungskosten für 4. Wartung, Instandhaltung und Inspektion			
		1 Stk	EP	GP
	Stundensätze und Fahrtkosten Stundensätze und Fahrtkosten Der Auftragnehmer ist - auch außerhalb der regelmäßigen Wartungs-, Inspektions- und Instandhaltungstermine - verpflichtet, Störungen, die die Funktions- und Anlagensicherheit beeinträchtigen oder die Gebäudenutzung gefährden, nach Aufforderung zu beseitigen. Er hat die Arbeiten unverzüglich auch außerhalb der betriebsüblichen Arbeitszeit (z. b. nachts und an Sonn- und Feiertagen) auszuführen und zwar zwischen 08:00 und 20:00 Uhr Die zuvor beschriebenen Leistungen werden wie folgt angeboten (netto) vom Bieter auszufüllen: Stundenverrechnungssatz Obermonteur: € Monteur:€ Helfer: € Zuschlag für Leistungen außerhalb der betriebsüblichen Arbeitszeit: Überstunden			

- Fortsetzung auf nächster Seite -
Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung		
1.7	Titel	Wartungsarbeiten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	 %			
	Nacht-/Schichtarbeit			
	 %			
	Sonn-/Feiertagsarbeit			
	 %			
	Fahrtkosten (An- und Abfahrt):			
	 €/Auftrag			
	Entfernung Einsatzort nächstgelegene			
	Niederlassung..... km			
	km-Pauschale pro Fahrtkilometer			
	 €/km			
	Für die Fahrtzeit werden keine Arbeitsstunden vergütet			
Summe Titel 1.7			Wartungsarbeiten , Netto:	
Summe Abschnitt 1			Kücheneinrichtung , Netto:	

LV-Zusammenfassung

Erweiterung Grundschule Am Grünen Kamp (P22-04)

6192	LV	Kücheneinrichtung		
Nr.	Bezeichnung		Seite	Gesamt in EUR
1	Abschnitt	Kücheneinrichtung	17	
1. 1	Titel	Warenannahme / Anlieferung	17	
1. 2	Titel	Lager / Stellfläche	18	
1. 3	Titel	Regeneration / Ausgabe	22	
1. 4	Titel	Geschirr-Reinigung	44	
1. 5	Titel	PUMI	52	
1. 6	Titel	Einweisung und Dokumentation	54	
1. 7	Titel	Wartungsarbeiten	56	
Summe LV 6192 Kücheneinrichtung				
Angebotssumme, Netto:			EUR	
zzgl. MwSt. (19,0 %):			EUR	
<u>Angebotssumme, Brutto:</u>			EUR	<u>.....</u>