

Leistungsverzeichnis

Leistung (LV)

23 - Cafeteria + Lehrküchen

Bauvorhaben

Neubau Berufskolleg Dinslaken

Bauherr

Kreis Wesel
Der Landrat
Reeser Landstraße 31
46483 Wesel

Angebotssumme in EUR

Angebotssumme (netto):

EUR

zzgl. MwSt. (19,0 %):

EUR

Angebotssumme (brutto):

EUR

Inhaltsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen	
Nr.		Bezeichnung	Seite
		Deckblatt des Leistungsverzeichnisses	1
		Hinweis	4
		1. Allgemeine Projektbeschreibung	5
		2. Zus. Technische Vertragsbedingungen (ZTV)	7
		3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB	11
		4. Technische Ausführungsbeschreibung (TAB) Küche - Holz	21
		5. Allgemeines	24
		6. Grobterminplanung	24
		7. Beigefügte Unterlagen	25
		8. Baustelleneinrichtung	25
		9. BNB-Zertifizierung und QNG Anforderungen	26
1	Gewerk	Cafeteria	28
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)	28
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)	58
1.03	Titel	Sanitär Mitarbeiter Cafe (C00.W01)	62
1.04	Titel	Teamstützpunkt (TuV 169)	63
2	Gewerk	Lehrküche	68
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)	68
2.02	Titel	Speiseraum (B.02.004b)	96
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)	99
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)	102
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)	118
2.06	Titel	Speiseraum (B.02.001b)	121
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)	124
2.08	Titel	Vorrat (B.02.001a)	127
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)	130
2.10	Titel	Empfang Speisen (B.02.002)	146
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure	147
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)	147
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)	151
3.03	Titel	Fachraum Dienstleistungen (B.02.007)	159
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)	161
3.05	Titel	Sammlungsraum Friseure (B.02.008)	170

Inhaltsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen	
Nr.	Bezeichnung		Seite
4	Gewerk	Allgemeines	172
4.01	Titel	Allgemeines	172
5	Gewerk	Wartung	176
5.01	Titel	Wartung	176
		Zusammenfassung der Gliederungspunkte	183
		Bieterangabenverzeichnis	185

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
Hinweis		
<p>Hinweis</p> <p>Im Angebot sind alle nachfolgend aufgeführten Leistungen und Hinweise zu berücksichtigen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Leistungsbeschreibung und alle Maßangaben sind neutral. Programmbedingte Abweichungen können akzeptiert werden, wenn das Planungskonzept, die Passmaße und das Gesamtvolumen gemäß dem beiliegenden LV-Plan nicht verändert wird. 2. Auf Anforderung ist der technische und kaufmännische Inhalt des Angebotes zu erläutern und/oder durch Katalogmaterial darzustellen. 3. Auf Anforderung ist eine Bemusterung zum Nachweis und zur Überprüfung der angebotenen Ausführung durchzuführen. Die Muster werden vom Auftraggeber bestimmt. 4. Die Abstimmung und Koordination der Leistungen mit den anderen Gewerken. 5. Alle für die Montage notwendigen Baumaße sind Vorort aufzunehmen. 6. Die Erstellung von produktbezogenen Möblierungsplänen, sowie Installations- und Systemplänen für Sanitär, Abluft und Elektro. 7. Alle Pläne unterliegen der eigenen vollen Verantwortung. Eine Freigabe durch den Planer oder den Auftraggeber erfolgt nicht. 8. Die Lieferung frei Verwendungsstelle und den Transport zum Montageort. 9. Das Aufstellen, Zusammenfügen, Ausnivellieren und Befestigen der entsprechenden Positionen, sowie deren Montage. 10. Installationsanschlüsse gemäß LV mit Funktionsprüfung. 11. Abnahme und Übergabe der funktionsfertigen Einrichtung. 12. Einweisung der Nutzer. 13. Die Räume sind besenrein zu verlassen und Verpackungsmaterial bleibt Eigentum des Auftragnehmers und ist zu beseitigen. 14. Die Qualitätsvorgaben der technischen Ausführungsbeschreibung und alle Vorgaben der Leistungsbeschreibung. 15. Abweichungen hinsichtlich Abmessungen, Konstruktion und Material sind detailliert mit der zugehörigen Positionsnummer in einem Begleitschreiben anzugeben. 16. Änderungen durch die Sicherheitsvorschriften VDE und DVGW sowie Richtlinien für Schulen GU 16.3 oder andere Vorschriften nachteilig oder mindernd berührt werden, sind nicht zulässig. 17. Vertragsgrundlage bleiben in jedem Fall die Ausschreibung und 		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
Hinweis		
<p>Produktbeschreibungen erfolgen nicht.</p> <p>18. Bei allen vom Auftragnehmer erstellten elektronischen und schriftlichen Dokumenten wird die Nummerierung der Positionen aus der Leistungsbeschreibung übernommen.</p> <p>1. Allgemeine Projektbeschreibung</p> <p>Allgemeines</p> <p>Bei dem geplanten Berufskolleg handelt es sich um einen 5-geschossigen Neubau, in Holzhybridbauweise in der Wiesenstraße, 46535 Dinslaken.</p> <p>Zusätzlich wurde ein Medienkanal unter dem Gebäude geplant, um den technischen Anschluss der Gebäudeteile zu gewährleisten. Die Holzhybridbauweise wird im Bereich der Klassenräume in den Obergeschossen geplant.</p> <p>Das Erdgeschoss soll in Stahlbetonbauweise errichtet werden.</p> <p>Die tragenden und aussteifenden Bauteile in den Obergeschossen im Bereich der Flurzonen werden genau wie die Treppenträume in massiver Bauweise hergestellt.</p> <p>Die vier kompakten Baukörper werden durch die zentrale Magistrale verbunden. Die Abteilungen des Berufskollegs wurden kompakt geplant. Jede Abteilung wurde innerhalb eines Baukörpers so angeordnet, dass die Wege zwischen Unterrichtsräumen, Fachräumen und Werkstätten so kurz wie möglich gehalten werden.</p> <p>Insgesamt werden rd. 2.500 Schülerinnen und Schüler von ca. 120 Lehrkräften begleitet, um sich in den Berufs- feldern Technik, Ernährung- und Versorgungsmanagement, Gesundheit und Soziales sowie Wirtschaft und Verwaltung zu qualifizieren. Zusätzlich arbeiten ca. 46 Personen im Verwaltungsbereich.</p> <p>Der Neubau wird in 2 Phasen errichtet. Der erste Bauabschnitt wird auf dem Gelände der Realschule errichtet, der Zweite nach dem Rückbau des ersten Abschnitts des derzeitigen Berufskollegs. Während der Bauphase wird der Schulbetrieb des Berufskollegs aufrecht erhalten.</p> <p>Städtebau</p> <p>Die vier unterschiedlichen Baukörper sind über die Magistrale verbunden und reagieren auf die städtebauliche Ausgangssituation. Sie formen die Freiflächen und Zugänge</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
1. Allgemeine Projektbeschreibung		
<p>des Gebäudes durch Vor- und Rücksprünge der einzelnen Baukörper.</p> <p>Der Haupteingang wurde an der Stelle des derzeitigen Eingangs geplant, um die Sichtachse von der Saarstraße aus zu verstärken. Die Betonung der Ecke am Haupteingang wird zusätzlich durch eine besondere Gestaltung mit digitalen Farbkreisen herbeigeführt.</p> <p>Neben dem Haupteingang ist ein Vorplatz für die Schüler geplant, um ausreichend Platz und Schutz für die Schüler vor der Schule zu gewährleisten, da die Wiesenstraße verkehrsreich ist.</p> <p>Baukörper A springt etwas von der Wiesenstraße zurück, um die Zufahrt auf das Grundstück zu ermöglichen. Des Weiteren sind die Baukörper A und B von der Hans-Böckler-Straße zurückgesetzt, um Platz für die Außenflächen der Werkstätten zu schaffen.</p> <p>Das Technikgebäude ist an der Ostseite des Gebäudes angeordnet, um kurze Leitungswege vom ELT-Raum in das Hauptgebäude zu schaffen.</p> <p>Auf der Westseite des Gebäudes schließt der große Schulhof an das Gebäude an. Der Schulhof kann von allen anschließenden Gebäudeteilen direkt betreten werden.</p> <p>Während der Bauzeit des zweiten Bauabschnitts wird der Zugang vorübergehend über die Hans-Böckler-Straße erfolgen. Nach der Fertigstellung der Sporthalle wird der Eingang von der Hans-Böckler-Straße aus als Verbindung genutzt werden.</p> <p>Insgesamt ist das Gebäude ca. 115 m auf 82 m lang. Die in allen Baukörpern vorgesehenen Lichthöfe schaffen im Inneren aus den Fluren immer ein Element der Orientierung und Belichtung.</p> <p>Die neuen Zufahrten auf das Grundstück werden von der Wiesenstraße und von der Douvermannstraße aus erfolgen.</p> <p>Erschließung</p> <p>Das Hauptgebäude wird durch sieben Treppenkerne und eine offene Treppe erschlossen. Die offene Treppe befindet sich in der Magistrale und wird durch einen Luftraum aufgeweitet. Im zentralen Eingangsbereich befinden sich der Zugang zum Haupttreppenhaus mit einem der</p>		

23 LV Cafeteria + Lehrküchen

1. Allgemeine Projektbeschreibung

drei Personenaufzüge.

Zwei weitere Aufzüge befinden sich in unmittelbarer Nähe von Baukörper A und Baukörper B. Alle Treppen erschließen alle der oberirdischen Geschosse.

Der Medienkanal wird von zwei Treppenkernen, die bis ins UG führen, erschlossen.

Die Lage der Treppkerne und der offenen Treppe stellt die sichere Entfluchtung der Personen im Gebäude dar.

Außenanlagen

Das Grundstück ist in mehrere Zonen unterteilt: den Vorplatz, den Schulhof, den Parkplatz für Lehrer und Schüler und die Außenbereiche der Werkstätten. Der Vorplatz ist ein zentrales Element des Projekts, da sich viele Schüler in den Pausen oder am Ende des Tages zum Rauchen im Straßenbereich versammeln und es derzeit teilweise zu unsicheren Situationen im Straßenverkehr führt.

Die Aufweitung des öffentlichen Bereiches durch den Vorplatz wird die Sicherheit der Schüler an der Straße verbessern.

Der Schulhof ist in mehrere Abschnitte unterteilt, um verschiedene Aktivitäten für die Schüler zu ermöglichen.

Es wird eine Parkplatzanlage für die Schüler und Lehrer errichtet. Es wird eine Zonierung vorgesehen, um die Parkplätze für die Lehrer abzugrenzen.

Zusätzlich zu den rd. 100 Pkw-Stellplätzen werden ca. 300 Fahrradstellplätze geschaffen.

2. Zus. Technische Vertragsbedingungen (ZTV)

Bei Widersprüchen gilt im Zweifel vorrangig der LV-Positionstext.

2.1 Technische Vorschriften

Neben den in der VOB genannten Vorschriften gelten die einschlägigen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien des Bundeslandes am Ort der Baustelle, der Ver- und Entsorgungsunternehmen sowie die Auflagen des Maschinenschutzgesetzes, der Arbeitsstättenverordnung, die Unfallverhütungsvorschriften und die anerkannten Regeln der Technik.

Ergeben sich bei der Abnahme Zweifel über die Einhaltung der gültigen Normen und Vorschriften, so hat der Auftragnehmer den entsprechenden Nachweis zu erbringen.

23 LV Cafeteria + Lehrküchen

2. Zus. Technische Vertragsbedingungen (ZTV)

2.2 Einheitspreise und Leistungen

Alle nachfolgenden im LV eingesetzten Einheitspreise gelten für die Lieferung bis zur Verwendungsstelle und Montage sowie den betriebsfertigen Anschluss für alle ankommenden und abgehenden Leitungen einschl. aller Klein-, Befestigungs- und Montageteile, es sei denn, es wird ausdrücklich etwas anderes beschrieben.

Jede vom AN gelieferte und eingebaute ELT-Apparatur bzw. jedes ELT-Gerät ist vom AN betriebsfertig an die bauseits verlegten Kabelenden anzuschließen, einschl. Absetzen und Einführen in die Klemmkästen.

Reine Liefer- oder Montagepositionen sind im LV gesondert gekennzeichnet.

Stemm-, Bohr- und Fräsarbeiten für die Befestigung von ausgeschriebenen Konsolen, Halterungen etc. sind in die EPs der entsprechenden Positionen mit einzurechnen.

2.3 Zusammenarbeit mit Fremdgewerken, sonstigen Lieferanten - Allgemein

Wird für die bestimmungsgemäße Fertigstellung des eigenen Gewerkes die Zuarbeit/Vorleistung/Nacharbeit eines anderen Gewerkes oder sonstigen Lieferanten erforderlich, so hat der AN eigenverantwortlich die notwendigen Abstimmungen herbeizuführen.

Bei der Festlegung von Terminplänen und Arbeitsabläufen des AN sind für die Ausführung von Zuarbeiten von sonstigen Gewerken ausreichende Montagezeiten und Zwischenzeiten ohne Berücksichtigung von Akkord-, Nacht- und Feiertagsarbeiten einzurechnen.

Ist die Leistung des AN bestimmungsgemäß erst durch Zu-/ Nacharbeit von sonstigen Gewerken/Lieferanten betriebsfertig, so gilt die Leistung des AN erst nach Ausführung dieser Zuarbeiten als fertig gestellt (z. B. nachträgliche ELT-Anschlüsse usw.).

Hat der AN Zubehörteile zum Einbau in Fremdgewerke/ sonstiger Lieferanten zu liefern, so hat er die notwendige Koordinierung (Techn. Daten, Einbausituation usw.) mit diesem abzustimmen und die Zubehörteile dem Lieferanten der jeweiligen Anlage rechtzeitig vor dessen Montagebeginn - spätestens 4 Wochen im Voraus - komplett zum Einbau zu übergeben.

Sind ELT-Apparaturen/Geräte aus dem Lieferumfang des AN bestimmungsgemäß bauseits zu montieren und anzuschließen, so sind diese spätestens 4 Wochen vor

dem Montagebeginn dem Fremdhandwerk auf der

23 LV Cafeteria + Lehrküchen

2. Zus. Technische Vertragsbedingungen (ZTV)

Baustelle zu übergeben.

2.4 Ausführungsunterlagen

Ausführungszeichnungen werden dem Auftragnehmer 1-fach als Papier und 1-fach als CAD-Datei zur Verfügung gestellt.

Weitere Exemplare können gegen Berechnung ausgehändigt werden.

Firmenzeichnungen sind nur verbindlich, wenn sie den anerkannten Vermerk des Auftraggebers tragen.

2.5 Projektplattform

Vorgaben für den Austausch von Daten auf elektronischem Wege:

Der Datenaustausch der Pläne der Projektbeteiligten erfolgt über die vom Auftraggeber eingerichtete Internetplattform, den Poolarserver. Die Vorgabe der internetbasierten Projektplattform gelten als vereinbart und sind in die Einheitspreise einzukalkulieren. Der AN ist verpflichtet die im gegenständlichen Projekt verwendete internetbasierte Projektplattform zu nutzen und laufend einzusetzen. Insbesondere erfolgt dies für die Planübergabe und das Prozedere der Werk- und Montageplanung (WMP)

- Abruf von Plänen
- Übergabe der AN-seitigen WMP
- Abruf des AG-seitigen Prüfrücklaufs
- bei Erfordernis Einstellen der AN-seitig überarbeiteten bzw. gleichgestellten Pläne

2.6 Werk- und Montageplanung

Der AN hat seine Werk- und Montageplanungen wie vor beschrieben auf der Projektplattform einzustellen.

Für die AG-seitige Prüfung ist mindestens ein Prüfzeitraum von 10 Arbeitstagen vorzusehen - bei umfangreichen Planungspaketen mehr in vorheriger Abstimmung mit der AG-Seite.

Ebenso ist ein ggf. zweiter Korrekturlauf mit Wiedervorlage und erneuter Prüfung zu berücksichtigen. Die Werk- und Montageplanungen sind entsprechend rechtzeitig vorzusehen, zu betreiben und mit dem AG-seitigen Planer im Vorfeld abzustimmen.

2.7 Nachträge

Bei der Einreichung von Nachträgen sind entsprechende Kalkulationsnachweise mit einzureichen. Diese müssen folgende Angaben umfassen:

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2. Zus. Technische Vertragsbedingungen (ZTV)		
<ul style="list-style-type: none"> - Menge - Material-Einkaufspreis - Materialzuschlag - kalkulierter Zeitaufwand-Lohnkostenanteil - Einheitspreis-Gesamtbetrag <p>Entfallende Positionen sind entsprechend abzuziehen.</p> <p>Die Nummerierung erfolgt in Abstimmung mit der Bauleitung als gesonderter Nachtragstitel.</p> <p>2.8 Kommunikation an der Baustelle</p> <p>Der Auftraggeber bzw. die Objektüberwachung des Auftraggeber verwendet zur Qualitätssicherung, Optimierung und Vereinfachung der Koordination und Kommunikation aller Beteiligten eine Baumanagementsoftware (Capmo).</p> <p>Hierzu stellt der AG bzw. die Objektüberwachung des AG dem Auftragnehmer einen kostenfreien Zugang zu dieser Baumanagementsoftware zur Verfügung.</p> <p>Die Software kann über eine kostenfreie App für gängiger Smartphones und/oder über einen Webbrowser jeweils nach einmaliger Registrierung per E-Mail genutzt werden.</p> <p>Hierrüber werden Hinweise, Zustandsfeststellungen, Mängel etc. erfasst und unmittelbar nach der ersten Feststellung dem AN angezeigt.</p> <p>Der Auftragnehmer ist verpflichtet die weitere Verfolgung und Freimeldung zur Mängelbeseitigung über die Managementsoftware vorzunehmen.</p> <p>Vom Auftragnehmer ist ein verantwortlicher Bauleiter / Vorarbeiter zu benennen, der der deutschen Sprache mächtig ist</p> <p>Grundsätzlich ist die Sprache auf der Baustelle Deutsch.</p> <p>2.9 Aufmaß</p> <p>Die Abrechnung erfolgt standardmäßig über ein örtliches Aufmaß. Zur Abgrenzung der Aufmaßabschnitte ist ein entsprechender Aufmaßplan durch den AN vorzuhalten und eingebaute Anlagenteile farblich zu kennzeichnen.</p> <p>Das Aufmaß hat über entsprechende Formblätter zu erfolgen. Die Formblätter müssen folgende Informationen enthalten:</p>		

23 LV Cafeteria + Lehrküchen

2. Zus. Technische Vertragsbedingungen (ZTV)

- Datum
- Name des Erstellers (leserlich)
- Bauvorhaben und aufgemessener Bauabschnitt
- Positionsnummern entsprechend LV

Sollte im Rahmen der Auftragsvergabe ggf. eine Pauschalierung vereinbart werden, so erfolgt die Abrechnung nach Zahlungsplan und Leistungsbewertung.

Nur von der Bauleitung freigegebene Aufmaße sind abrechnungsfähig. Rechnungen ohne geprüfte Aufmaße werden zurückgewiesen.

2.10 Abnahmen

Die ggf. erforderlichen Abnahmen mit Behörden oder Sachverständigen sind von Auftragnehmern zu koordinieren und mit den Teilnehmern abzustimmen. Der Bauherr ist hierüber rechtzeitig zu informieren. Die notwendigen Unterlagen hat der AN in ausreichender Anzahl rechtzeitig zu übergeben.

Eine Abnahme durch den Bauherrn erfolgt erst nach notwendigen Abnahmen durch die Behörde bzw. den Sachverständigen.

3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB (technischen Ausführungsbeschreibung) und zum LV (Leistungsverzeichnis) für CNS-Ausstattung

AG = Auftraggeber AN = Auftragnehmer

- Für alle Lieferungen und Leistungen sind die zum Angebotsabgabetermin gültigen NORMEN maßgebend, sofern nicht in der Ausschreibung anders bestimmt wird.
- Das Angebot ist für den Bieter verbindlich, siehe Bindefrist.
- Eventuelle Geschäfts-, Liefer- und Montagebedingungen des Bieters kommen nicht zur Anwendung.
- Der Bieter erklärt, dass er vereinbarungsgemäß die beigefügten Ausschreibungsunterlagen und Pläne einschließlich der technischen Vorbemerkungen, die örtlichen Verhältnisse einschließlich Bodenbeschaffenheit und alle preisbestimmenden Umstände kennt und hinsichtlich Richtigkeit, Zweckmäßigkeit, Vollständigkeit und Übereinstimmung untereinander genau geprüft hat; alle Maße und Massen geprüft bzw. selbst ermittelt und sich nicht auf die Angaben im Leistungsverzeichnis verlassen hat; trotz eingehender Prüfung keine Bedenken gegen die Art der Ausführung, die ausgeschriebenen Leistungen, Materialien oder Menge hat; keine Preisabsprachen mit anderen Bietern getroffen hat; über die zur termingerechten Erbringung der ausgeschriebenen Leistungen erforderlichen rechtlichen und tatsächlichen Möglichkeiten verfügt;
- bei Kalkulationen der angebotenen Preise alle wie immer gearteten Leistungen, Nebenleistungen, Materialien, Hilfsmaterialien, Geräte,

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Transporte sowie eventuelle sonstige Kosten berücksichtigt hat, die zur vollständigen und einwandfreien Erstellung des Werkes notwendig sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eventuelle Einwendungen hat der Bieter schriftlich innerhalb der Angebotsfrist zu erheben. Werden Einwendungen nicht form- und fristgerecht erhoben, erklärt der Bieter dadurch, dass eine sach- und fachgerechte Leistungserbringung tatsächlich möglich ist. In dieser konkludenten Erklärung liegt auch ein Verzicht auf nachträgliche Einwendungen gegenüber dem AG. • Für technische Anlagen versteht sich der Angebotspreis für eine gelieferte, eingebaute, einregulierte und betriebsbereite Anlage samt allen nötigen behördlichen Genehmigungen oder Abnahmen sowie allem nötigen Zubehör, auch wenn dieses im Leistungsverzeichnis nicht erwähnt sein sollte. Bei Liefergeschäften beinhalten die Angebotspreise die Lieferung "frei Baustelle", d. h. bis zu jener Stelle, an der der endgültige Einbau vorgesehen ist bzw. welche von der örtlichen Bauaufsicht hierfür festgelegt wird. • In den Arbeits- und Montagekosten sind sämtliche Abgaben und Nebenkosten einschließlich Weggelder, Fahrtkosten und Trennungsgelder sowie Mehraufwendungen für durch die Termingestaltung bedingte Überstunden einzurechnen. • Der Bieter übernimmt auf Grund der ihm übertragenen Prüfpflicht die Haftung dafür, dass die Ausschreibung in allen Punkten den einschlägigen NORMEN und den anerkannten Regeln der Technik entspricht. <p>1. Allgemein</p> <p>1.1 Installationen allgemein (Elektro, Sanitär, Kälte, Abluft)</p> <p>Die Verlegung aller Installationsleitungen (Elektro, Sanitär) bis zu einem festen Anschlusspunkt (bauseitiger Endpunkt) erfolgt durch Fachfirmen des AGs, sofern dies nicht ausdrücklich anders vereinbart wird. Diese Anschlusspunkte für sämtliche Leitungen sind vom AN in einem Installationsplan zusammenzufassen.</p> <p>Die Überprüfung der bauseits erstellten Endpunkte gemäß Installationsplan, in Abstimmung mit der Bauleitung des Auftraggebers, obliegt dem AN.</p> <p>Der AN hat sämtliche Installationen (Elektro und Sanitär), vom jeweiligen Endpunkt der bauseitigen Leistung bis zum Gerät selbst zu veranlassen und die Anschlusskosten im LV einzukalkulieren. Die Anschlussarbeiten zwischen dem bauseitigen Endpunkt und den vom AN gelieferten Geräten sind von zugelassenen Fachfirmen oder Facharbeitern des AN auszuführen. Maß- oder Leistungsabweichungen - gegenüber dem Installationsplan/Werkplan des Auftraggebers - sind nach Auftragsvergabe unverzüglich anzuzeigen und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen. Sämtliche vom AN auszuführenden Leitungsverzüge sind mit gleichem Material wie bereits bauseitige Vorleistungen auszuführen. Maß- oder Leistungsabweichungen - gegenüber dem Installationsplan/Werkplan des AN - sind vor Lieferung bzw. Einbau unverzüglich mit der jeweiligen Fachfirma bzw. - falls vorhanden - mit dem zuständigen Bauleiter zu klären und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen. Der AN hat die Abstimmung seiner Leitungsführungen und Übergabepunkte mit anderen Küchengewerken vorzunehmen.</p> <p>1.2. Elektro-Installation</p> <p>Die Elektroarbeiten sind nach VDE auszuführen. Alle Elektrokabel und Einführungen in die Geräte sind zugentlastet auszuführen.</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Schutzleiteranschlussstellen sind zu bezeichnen.</p> <p>Es dürfen nur Keramik-Lüsterklemmen verwendet werden. Zwei oder mehrere Schutzleiter auf einer Klemme sind nicht zulässig. Bei Kabelführung über Kanten ist ein Knickschutz vorzusehen. Kabelverlegungen erfolgen grundsätzlich auf Kabeltrassen aus CNS (auch in den Geräten). Alle Verdrahtungen und Kabelführungen innerhalb der Geräte sind durch CNS-Kabelkanäle zu führen und dürfen nicht lose im Gerät liegen.</p> <p>Sämtliche Elektroangaben,</p> <p>auch die Anbindungen der externen Aufsatzgeräte (Kaffeemaschinen, Kassensysteme etc.) sind vom AN im Installationsplan anzugeben.</p> <p>Außerdem sind für diese Geräte Elektroanschlüsse nach Angaben des Lieferanten vorzusehen. Alle Motoren sind für 230 Volt Wechselstrom (1 Ph/50 Hz) oder für 400 Volt Drehstrom (3 Ph/50 Hz) gemäß den Forderungen des Leistungsverzeichnisses auszulegen. Der AN hat für jedes motorbetriebene oder elektrobeheizte Gerät einen entsprechenden Ein- und Ausschalter gemäß Vorschriften zu liefern, hierbei sind Thermostate als Ein- und Ausschalter nicht zulässig. Alle vom AN mit einer elektrischen Unterverteilung ausgeführten Geräte enthalten eine Kastensicherung, einen Haupt-FI-Schalter sowie die komplette Verdrahtung ab der bauseitigen Anschlussklemme.</p> <p>In diese Unterverteilung sind die Anbindungen der externen Aufsatzgeräte (Kaffeemaschinen, Kassensysteme etc.) mit einzurechnen.</p> <p>Grundsätzlich sind vom AN für alle motorbetriebenen Geräte Motorschutzschalter vorzusehen. Diese sind in die Geräte einzubauen.</p> <p>Ebenso hat durch den AN die Abstimmung die zu liefernden geräteeigenen Schutzkontaktstecker - die grundsätzlich zum Lieferumfang gehören - direkt mit der ausführenden Elektrofirma zu erfolgen.</p> <p>Sofern Geräte oder Maschinen mit geräteeigenen Sicherungselementen ausgestattet werden bzw. gemäß Leistungsverzeichnis auszustatten sind, werden nur gängige Sicherungsautomaten bzw. Sicherungselemente akzeptiert.</p> <p>Angaben über Lastschütze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktstellen potentialfrei für Hausleitwarte • Anschlussklemmen für Leistungsoptimierung <p>1.3. Wasser/Abwasser/Sanitär</p> <p>Für jedes Gerät ist - außer dem nicht zum Lieferumfang gehörenden installierten Hauptabsperrventil - ein Bedienungsventil vorzusehen, das zum Lieferumfang des AN gehört. Das Prüfen bzw. die Koordination der Anschlussarbeiten gemäß Installationsplan, in Abstimmung mit der Bauleitung des AG, obliegt ebenfalls dem AN.</p> <p>Sämtliche Leitungen müssen gegen Kondensatbildung bzw. Wärmeverlust gedämmt werden. In den Leitungen der Geräte sind Siebe als Schmutzfilter zum Schutz vor Verunreinigungen aus dem bauseitigen Leitungssystem vorzusehen. Interne Verrohrungen sind aus CNS auszuführen und mit Rohrschellen zu befestigen. Die Anschlüsse und Komponenten der Geräte dürfen nicht durch enthärtetes bzw. demineralisiertes Wasser beeinträchtigt werden. Der AN hat sich beim AG über die Wasserbeschaffenheit (z. B. Härtegrad) zu informieren und dies bei der Ausführung der Leitungsführungen zu berücksichtigen. Für Geräte, die einen Druckminderer erfordern, ist dieser vom AN einzubauen. Die Anschlüsse aller Abläufe sind mit Siphon auszuführen.</p> <p>Ein ausreichendes Gefälle zum bauseitigen Anschluss muss vorhanden sein.</p> <p>Sämtliche Leitungen dürfen nicht auf dem Boden aufliegen.</p>		

23 LV Cafeteria + Lehrküchen

3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB

1.4. Kälteinstallation:

Die Kälteinstallation wird komplett vom Kältelieferanten ausgeführt, es sei denn es sind steckerfertige Geräte beschrieben. Diese sind gemäß LV zu liefern und in Betrieb zu nehmen. Zu diesem Gewerk gehört der Anschluss an Verflüssiger, Verbundanlage, Schaltschrank, sämtliche Kältestellen und Zusatzgeräte wie Störmeldetableau usw.

Der AN hat seine Kälte- und Steuerleitung auf die von ihm selbst verlegten und mit dem AG abgestimmten Trassen einzubringen. Der AN erstellt einen vom AG zu genehmigenden Trassen- und Aufstellplan, mind. 6 Wochen vor Montagebeginn.

1.5. Ablufttechnik

Die Abluft ist entsprechend den gültigen Vorschriften vorzusehen. Die Planung und Ausführung obliegt den Fachfirmen des AG. Der AN hat die entsprechenden Leistungsangaben und Lage der Küchengeräte zu liefern. Die Koordination mit der HLS-Planung hat der AN selbstständig in Verbindung mit dem Küchenplaner vorzunehmen.

1.6. Maurer- und Fliesenlegearbeiten

Die Erstellung der Wände, Sockel, Wand-, Boden- und Sockelverfliesung erfolgt durch den AG bzw. durch dessen Fachfirmen. Hierfür sind alle Gerätespezifischen Pläne (Sockelpläne, Installationspläne, etc.) vom AN kurzfristig nach Beauftragung und eigenem Aufmaß zu liefern, so dass dem Bauherrn ausreichend Zeit für die Umsetzung verbleibt. Hierfür ist die Abstimmung mit der Bauleitung zur Erstellung eines Bauzeitenplans erforderlich. Bauseitige Wand- und Deckendurchbrüche müssen bezüglich Lage und Dimensionierung vom AN rechtzeitig vor Lieferung geprüft werden.

Nicht vorhandene, zusätzlich benötigte Kernbohrungen und Wanddurchbrüche sind im Angebot als Einheitspreis anzugeben und einzurechnen. Bei wandhängenden Geräten sind Angaben zu den Aufhängelasten vorzulegen. Die bauseitige Ausführung der Wände ist rechtzeitig vor Einbau zu prüfen. Vom AN festgestellte Maß- oder Leistungsabweichungen - abweichend vom Installationsplan/Werkplan des AG - sind vor Lieferung bzw. Einbau unverzüglich mit dem jeweiligen Vorgewerk/Fachfirma bzw. - falls vorhanden - mit dem zuständigen Bauleiter zu klären und dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen.

1.7. Geräteausführung

Alle Geräte und Maschinen sind so auszuführen, dass sie den bestehenden Hygienevorschriften und den Bestimmungen der zuständigen Behörden, den Fachverbänden und Berufsgenossenschaften entsprechen. Sind örtliche TÜV-Abnahmen erforderlich, so hat der AN diese auf eigene Rechnung vor Abnahme der Leistung zu erbringen. Geräte müssen einwandfrei gereinigt werden

können, Stöße und Fugen zwischen Geräten sind so auszuführen, dass keine Feuchtigkeit oder Schmutz eindringen kann. Schweißstellen und Nähte sind nach dem Verschweißen nachzuarbeiten und insbesondere von Blaufärbung zu reinigen bzw. zu polieren. Alle Zubehörmaschinen und sonstige Geräte müssen den jeweiligen Anforderungen der Berufsgenossenschaft entsprechen und unfallsicher ausgeführt werden.

1.8. Werkstoffe

Massivholz:

Es darf nur getrocknetes Holz verwendet werden.

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Alle Hölzer dürfen keine, dem Gesamteindruck negativ beeinträchtigende Merkmale, wie Verfärbung, Wuchsnachteile, Bearbeitungsfehler usw. aufweisen. Bei Plattenstärken unter 30 mm dürfen keine Hohlplatten verwendet werden. Holzwerkstoffe und Furniere nach DIN-Norm.</p> <p>Kunststofferzeugnisse: Falls in der Geräteeinzelbeschreibung nicht anders gefordert, sind Flächenerzeugnisse und Formteile aus duroplastischen, thermoelastischen flüssig aufgetragenen Kunststoffen zulässig.</p> <p>Gütemerkmale: Die Farbabweichungen der flüssig aufgetragenen oder fest aufgedruckten Kunststoffedürfen die nach dem Stand der Kunststofftechnik zulässigen Toleranzen nicht überschreiten. Kunststoffe müssen folgende Eigenschaften aufweisen: Porenfrei, rissfest, abwaschbar, hygienisch, fleckenunempfindlich, antistatisch ausgerüstet (staubabweisend), licht-, feuchtigkeits-, maß- und formbeständig. Kunststoffschubkästen müssen aus gesundheitsverträglichem Material hergestellt werden und verwindungssteif sein. Beschläge nach DIN-Norm. Es dürfen nur nachweisbar gute und funktionsfähige Beschläge, die durch äußere Einflüsse ihr Aussehen bei entsprechender Pflege nicht verändern, verwendet werden.</p> <p>Stahl: Handelsüblicher Baustahl muss mit Korrosionsschutz bzw. aus korrosionsbeständigen Werkstoffen bestehen. Verwendete Anstrichstoffe müssen so hochwertig sein, dass sie gegen Feuchtigkeit, normale und handelsübliche Wasch-, Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel beständig sind, sowie den sonstigen Anforderungen des Küchenbetriebes gewachsen sind.</p> <p>CNS: Es ist Chromnickelstahl 1.4301 mit einem einheitlichen Schliffbild (Korn 240) zu verwenden. Für Schrauben, Muttern und sonstige Teile gilt selbiges. Sichtbare Flächen zusammenhängender Bauteile oder Baugruppen sowie sämtlicher Geräte weisen die gleiche Schliffrichtung auf.</p>		
1.9. Materialstärken		
Arbeitstische, Schränke, Spülen, etc.: 1,0 mm		
Arbeitstischplatten: 2,0 mm		
Arbeitstischabdeckungen beheizt: 2,0 mm		
Ausgabetheken Abdeckung: 2,0 mm		
Spültische Abdeckung: 2,0 mm		
Becken: 1,5 mm		
Aufschraubzargen: 1,5 mm		
Tablettrutschen: 2,0 mm		
Schrankgehäuse: 1,0 mm		
Zwischenborde in Unterbauten: 1,0 mm		
Wandborde: 1,5 mm		
Abtropfflächen: 1,5 mm		
Wand- und Pfeilerverkleidungen: 1,5 mm		
Großkochgeräte Verkleidungen: 1,5 mm		
Abdeckung: 3,0 mm		
Rahmen: 3,0 mm		
Ablufthauben-/Decken: 1,5 mm		
Kühlschränke Verkleidung: 1,5 mm		
Innenraum: 1,2 mm		
Spülmaschinen Verkleidung: 1,5 mm		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Der Nachweis der Materialstärken ist zu erbringen und in den Bestandsunterlagen zu dokumentieren!</p> <p>1.10. Normung Alle Geräte sind nach gültigen Normen gemäß Stand der Technik herzustellen. Grundsätzlich werden alle Geräte in Gastronorm ausgeführt.</p> <p>1.11. Oberflächenschutz Alle Bauteile werden während der gesamten Bauzeit durch Folien, ggf. Holzverschläge u. ä. geschützt.</p> <p>1.12. Schweißverbindungen Alle Schweißnähte werden durchgehend verschweißt und sauber poliert. Die Schweißnähte sind an der Oberfläche der Tischplatten nicht sichtbar.</p> <p>1.13. Leuchtmittel: Leuchtmittel sind in einheitlicher Beleuchtungsfarbe zu liefern.</p> <p>2. Grundbeschrieb EDELSTAHLMÖBEL</p> <p>2.1 Arbeitsplatten Materialstärke 2,0 mm Arbeitsplatte aus Chromnickelstahl 18/10, geschliffen (Korn 240), Unterseite mit Profilen aus Chromnickelstahl 18/10 verstärkt und schalldämmend isoliert. Arbeitsplattenstärke 50 mm, Rückseite Aufkantung 50 mm, rechts-/linksseitige Abkantung 50 mm senkrecht und nach innen bis über den Unterbau, Bedienseite mit Tropfkante. Alle Ecken durchgehend verschweißt und sauber verschliffen. Der Bereich zwischen Tropfkante und Schrankkörper ist mit einem Profil geschlossen. Der Überstand ist vorn 40 mm, hinten 20 mm, seitlich zum Schrankkörper bündig. Zusammengebaute Abdeckungen mit geschliffenen Schweißnähten. Der Übergang der Abdeckung auf den Gerätekörper ist fugenfrei zu verkleiden. Alle wandanliegenden Stellen erhalten eine Wandanschlusszarge.</p> <p>2.2 Spültischabdeckung Ausführung wie Arbeitsplatten. In der Arbeitsplatte ist das Becken fugenlos eingeschweißt und verschliffen. Die Abtropffläche rechts/links wird mit Sicken versehen und ist schalldämmend beschichtet, mit Gefälle zum Becken.</p> <p>2.3 Arbeitstische offen Selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion aus Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Mit umlaufenden Verstärkungsprofilen unter der Arbeitsplatte. Mit Längs- und Querriegeln oder fester Bodenablage oder Ablagerost. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Bis L = 2.000 mm 4 Füße Ab L = 2.100 mm 6 Füße Fußbodenfreiheit 150 mm. Räder (Höhe fix).</p> <p>2.4 Schrankunterbauten Schrankkörper offen oder mit Flügel- bzw. Schiebetüren, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Inklusive eines höhenverstellbaren Zwischenbodens. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Bis L = 2.000 mm 4 Füße Ab L = 2.100 mm 6 Füße Fußbodenfreiheit 150 mm. Räder (Höhe fix).</p> <p>2.5 Schrankkorpen Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden, zum Einbau von Schubladen, Kippbehältern und/oder Abfallbehälter hinter Flügeltür.</p> <p>2.6 Schränke für GN-Behälter Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden. Innen an den Seitenwänden 7 Paar Einschubleisten für GN-Behälter und/oder Tablett. Längen 445 x 1.200 mm, offen oder mit Flügeltüren.</p> <p>2.7 Wärmeschränke Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Inklusive eines höhenverstellbaren Zwischenbodens. Elektrische Heizung stufenlos regelbar. Das Installationsfach rechts/links wird mit einem Heizgebläse ausgestattet. Frontseitig Bedienblende für alle Regelemente.</p> <p>2.8 Maschinenschränke Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden. 2 Auszugswannen mit Schwerlastteleskopauszügen. Längen 800 x 1.200 mm, mit Flügeltüren.</p> <p>2.9 Geschirrhochschränke Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Höhe 1.800 oder 2.000 mm. Mittig mit 1 festen Zwischenboden. Je ein Paar Flügel- oder Schiebetüren für oberes und unteres Schrankfach. Je Schrankfach 1 höhenverstellbarer Zwischenboden. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.</p> <p>2.10 Putzmittelschränke Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Höhe 1.800 oder 2.000 mm. Mit 1 festen Zwischenboden oben, sowie 2 höhenverstellbaren Zwischenböden. Mit 1 oder 2 Flügeltüren. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.</p> <p>2.11 Putzmittel- und Besenschränke Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. Höhe 1.800 oder 2.000 mm. Putzmittelseite mit 1 festen Zwischenboden oben, sowie 3 höhenverstellbaren Zwischenböden. Zweites Schrankfach mit 1 Hakenleiste. Mit 2 Flügeltüren. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.</p> <p>2.12 Wandschränke Schränkkörper offen oder mit Flügel- bzw. Schiebetüren als Ganzmetallkonstruktion (Chromnickelstahl 18/10). Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Die feste Bodenablage wird mit Längsprofilen verstärkt. 1 höhenverstellbarer Zwischenboden. Alternativ mit Tischaufsatzgestell als selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (Chromnickelstahl 18/10) 30 x 30 x 1,25 mm.</p> <p>2.13 Wand- und Stehpulte Pulte aus Chromnickelstahl 18/10 mit geneigter Arbeitsfläche. Geeignet für Wandbefestigung (einschl. Befestigungsmittel) oder als Stehpult (Unterbau offen oder dreiseitig geschlossen, mit höhenverstellbaren Füßen, 1 höhenverstellbaren Zwischenboden und Flügeltür). Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm.</p> <p>2.14 Flügeltüren Flügeltüren aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig vollflächig schalldämmend isoliert, mit senkrecht eingekanteter Griffleiste und Magnetverschluss. Scharniere aus Chromnickelstahl 18/10.</p> <p>2.15 Schiebetüren Schiebetüren aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig vollflächig schalldämmend isoliert, mit senkrecht eingekanteter Griffleiste und Magnetverschluss. Oben eingehangen mit Führungsrollen, unten nicht sichtbare Führung.</p> <p>2.16 Rahmenschubladen mit Teleskopauszug Teleskopauszug aus Chromnickelstahl 18/10, voll ausziehbar, kugellagergeführt. Die Schublade ist gegen ungewolltes Rausziehen gesichert und zum Reinigen herausnehmbar. Schubladenblende doppelwandig mit Griffleiste. Der Auszug ist als Kasten ausgeführt und eignet sich zur Aufnahme eines GN-Behälters GN1/1 bzw. GN2/1 und deren Unterteilung. Bei 600 mm Arbeitsplattentiefe ist die Schublade geeignet zur Aufnahme eines GN-Behälters GN2/3.</p> <p>2.17 Zwischenböden Zwischenböden aus Chromnickelstahl 18/10, 40 mm hoch mit allseitiger Abkantung mit Umschlag. Unterzug in Längsrichtung.</p> <p>2.18 Kippbehälter Herausnehmbarer Kippbehälter mit Griffleiste auf Chromnickelstahl 18/10, ca. 40 l, mit Kipptür verschweißt.</p> <p>2.19 Untergestelle/-schränke für Kombidämpfer</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Offene oder dreiseitig geschlossene selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkanthohr (Chromnickelstahl 18/10) 40 x 40 x 1,25 mm. Alle Blechabschlüsse im Schrankraum werden mit Umschlag versehen. Feste Bodenablage mit Längsprofilen verstärkt. Frontseite offen oder mit Flügeltüren. Höhenverstellbare Füße mit integrierten Schraubstollen aus rostbeständigem Material. Fußbodenfreiheit 150 mm. Ausführung mit oder ohne Einschubleisten (7 Paar) für GN-Behälter und/oder Tablett.</p> <p>2.20 Aufsatzborde Aufsatzborde aus Chromnickelstahl 18/10, Vierkanthohr 30 x 30 x 1,25 mm. Als Steher in obere Abdeckung geschweißt. Obere Abdeckung allseitig 40 mm abgekantet mit Umschlag. 1-etagig und 2-etagig. Bis L = 1.800 mm 4 Füße Ab L = 1.900 mm 6 Füße</p> <p>2.21 Wandborde Ablageflächen aus Chromnickelstahl 18/10 glatt. Vorn und seitlich 40 mm ab-, hinten 40 mm aufgekantet, mit Umschlag. Ecken vollständig verschweißt und sauber verschliffen. Wandmontage mit Dreieckskonsolen aus Chromnickelstahl 18/10. Mehretagige Ausführung mit Schienen und Dreieckskonsolen aus Chromnickelstahl 18/10 vorzusehen.</p> <p>2.22 Kühltische Vierseitig geschlossener Schrankraum für Gastronormgrößen GN 1/1 oder GN 2/1, als selbsttragende Ganzmetallkonstruktion, umlaufend doppelwandig ausgeführt. 5-seitige Isolierung 40 mm dick, FCKW-frei ausgeschäumt. Schrankboden fugenfrei ausgebildet in Hygieneausführung, mit integrierter Tauwasserrinne. Schrankraum ausgestattet mit zu Reinigungszwecken herausnehmbaren Stellprofilen zur Aufnahme von Auflageschienen für GN-Behälter/-Roste und -Bleche. Zur serienmäßigen Ausstattung gehören 3 Paar Auflageschienen je Schrankabteil. Frontseitig Flügeltüren, komplett aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig ausgeführt und FCKW-frei ausgeschäumt mit Griffleisten waagrecht eingekantet. Türinnenseiten mit umlaufender Hohlkammermagnetdichtung. Ausführung mit Kälteaggregat: Installationsfach rechts oder links vom Schrankraum angebaut, mit steckerfertigem Kälteaggregat. Verdampfersystem für Umluftkühlung nicht sichtbar eingebaut. Serienmäßig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung (Verdunsterwanne Chromnickelstahl 18/10). Elektronische Temperaturregelung. Bedien- und Regelelemente sowie Digitalanzeige in Schalter- oder Installationsfachblende. Ausführung mit Anschluss an Zentralkühlung: Installationsfach rechts oder links vom Schrankraum angebaut. Verdampfersystem für Umluftkühlung nicht sichtbar eingebaut. Serienmäßig mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung (Verdunsterwanne Chromnickelstahl 18/10). Elektronische Temperaturregelung. Bedien- und Regelelemente sowie Digitalanzeige in Schalter- oder Installationsfachblende.</p> <p>Kühlschubladen Ausführung als Kastenschubladen aus Chromnickelstahl 18/10. Seitenwände gelocht, mit Teleskopschwerlastauszügen aus Chromnickelstahl 18/10. Gegen ungewolltes Herausziehen gesichert, geeignet zur Aufnahme von GN-Behältern. Schubladenblende doppelwandig</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>FCKW-frei ausgeschäumt mit waagerecht eingekanteten Griffleisten. Schubladeninnenseite mit umlaufender Hohlkammermagnetdichtung.</p> <p>2.23 Dunstabzugshauben, Wandhauben, Kastenhauben Komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Materialstärke Längswände 1,0 mm, Stirnwände 1,5 mm. Längen = 6.000 mm in einem Stück gekantet. Außenflächen matt geschliffen. Sämtliche Verbindungsstellen verschweißt und sauber verschliffen. Fettauffangrinne, 65 mm breit, umlaufend an der Unterseite mit stirnseitigem Ablasshahn. Alle Blechabschlüsse mit Umschlag versehen. Lieferung einschl. Befestigungsmaterial.</p> <p>Filter Flammschutzfilter 500 x 500 mm, als zweischalige Konstruktion aus Chromnickelstahl 18/10, mit 2 Griffen. Durch Schlitzprägungen in den Schalen Abluftverwirbelung im Inneren des Filters. Fettabscheidung von ca. 90 % mit Einleitung in Fettauffangrinne der Dunstabzugshaube. Einbau nach VDI 2052 schräg liegend (Einkippen in Absaugraum wird verhindert). Verteilung auf gesamte Haubenlänge. Abdeckung Restfläche mit Ausgleichsblech aus Chromnickelstahl 18/10. Abluftstutzen aus Chromnickelstahl 18/10, 50 mm hoch. Abgedeckte Beleuchtung mit Acrylglas-, Drahtglas- oder Sicherheitsglasabdeckung. Aus weißem Kunststoff, korrosions-, säure- und laugenbeständig, schockgeprüft. Schutzart IP 65. Temperaturbeständig bis 60°C. Unsichtbar befestigt, Montage nicht durchgeschraubt und/oder genietet. Einbau in Lampenkasten aus Chromnickelstahl 18/10. Abdeckung aus Acryl-, Draht- oder Sicherheitsglas. Für Montage stirnseitig 2 Griffleisten aus Chromnickelstahl 18/10. Temperaturbeständigkeit: Beleuchtung bis 80°C; Acrylglas bis 60°C.</p> <p>2.24 Dunstabzugshauben Deckenhauben Ausführung wie Wandhauben. Deckenabhängung mit Gewindestangen M8, Spannschloss mit Haken, Ringschraube und Hutmutter M8, Versteifungsscheibe Ø 28mm.</p> <p>2.25 Induktionshauben Wand- und Deckenhauben Ausführung wie Wand- und Deckenhauben. Im Haubenkasten eine zusätzliche, thermisch isolierte Kammer aus Chromnickelstahl 18/10. Über die gesamte Haubenlänge. Mit Zuluftverbindung zur Außenluft und Längsschlitzöffnung zum Haubeninnenraum.</p> <p>2.26 Aufstellung Gerät auf Füßen Der Tisch steht auf Füßen aus Vierkantrohr 40 x 40 x 1,25 mm, mit Kunststoff-Fußstollen, +/- 15 mm höhenverstellbar, Bodenfreiheit 150 mm, Füße gegen Schrankkörper längs undseitlich 40 mm zurückgesetzt. Gerät auf bauseitigem Sockel. Der erforderliche Sockel wird bauseits erstellt. Die erforderlichen Sockelmaße sind vom Lieferanten verbindlich anzugeben. Ein Sockelplan mit genauen Maßangaben ist vom AN zu erstellen. Die Abdichtungsnorm DIN 18534 muss zwingend beachtet werden. Verbindung von Geräten/ Modulen. Zur Vermeidung von offenen Fugen ist an allen Stoßkanten eine hygienische einwandfreie Abdeckung/ Verblendung z.B. in Form einer U-Zwischenrinne CNS vorzusehen. Die Kosten hierfür sind in die Einzelpreise einzukalkulieren.</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3. Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB		
<p>Wandnischen</p> <p>Zur Vermeidung von offenen Stellen/Nischen bis zu einer Breite von 100 mm zwischen Geräten/Modulen und Wänden, Säulen, etc. ist eine hygienisch einwandfreie Abdeckung/Verblendung, z. B. in Form einer U-Zwischenrinne CNS vorzusehen. Die Kosten hierfür sind in die Einzelpreise einzukalkulieren.</p> <p>Hinweise:</p> <p>Die Einrichtung ist mit allen erforderlichen Verblendungen/Abdeckungen, sowie allen Passblenden zwischen Einrichtung und Wand, Decke oder Boden zu liefern. Die Einrichtung ist, sofern nicht anders beschrieben, auf Füßen mit Höhenausgleich zu liefern. Die Kosten hierfür sind in die einzelnen Positionen einzukalkulieren. Alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien verbleiben im Eigentum des Lieferanten und sind fachgerecht zu entsorgen. Es darf nur Chromnickelstahl (CNS gemäß DIN 1.4301) verwendet werden, kein Chrom-Stahl! Die Einrichtung muss in gereinigtem Zustand übergeben werden.</p> <p>4. Technische Ausführungsbeschreibung (TAB) Küche - Holz</p> <p>Die bei den ausgeschriebenen Möbeln geforderten Kunststoffe müssen frei von PVC sein. Es sind nur Materialien einzusetzen, die der Formaldehyd-Emissionsklasse E1 entsprechen. Es sind ausschließlich lösemittelfreie Lacke und Beschichtungspulver einzusetzen.</p> <p>Für die angebotenen Produkte/ Möbel müssen dem Angebot Katalog- bzw. Prospektmaterial und/ oder technische Datenblätter beigelegt werden um das Angebot eindeutig darzustellen. Eine Nachkaufgarantie von mindestens 5 Jahren für die Holzfronten ist Bedingung für die Abgabe eines Angebotes. Dem Angebot ist eine Farbkarte beizulegen. Die angebotenen Möbel müssen in mindestens 6 Uni-Farbtönen (darunter Lichtgrau und Vanille) und 6 Holzdekoren (darunter Buche natur), preisneutral erhältlich sein. Die Arbeitsplatten müssen wahlweise farbgleich sein oder in Granit -/ Marmoroptik harmonisieren!</p> <p>FEHLENDE UNTERLAGEN KÖNNEN ZUM AUSSCHLUSS DES ANGBOTS FÜHREN!!!</p> <p>Tischplatten</p> <p>Alle Tischplatten sind in einheitlicher Dicke hergestellt gemäß Angabe im LV</p> <p>Kunststoffplatten</p> <p>Hochverdichtete mehrschichtige Feinspanplatte nach DIN 68 761, beidseitig mit mindestens 0,8 mm Hochdruck-Schicht-Preßstoffplatte - HPL nach DIN EN 438 auf Melaminharzbasis belegt; Unterseite Gegenzug. Vorderkante gerundet, rundum eingefasst zum Schutz vor Feuchtigkeit. Alle Schnittkanten / Ausschnitte sind ebenfalls eingefasst. Alle Plattenverbindungen und Materialien sind einzukalkulieren. Ein Produktdatenblatt des Herstellers mit Angaben zur Materialstärke und Qualität ist dem Angebot beizufügen! Alle Schnittkanten (z. B. von Ausschnitten für Kochfelder, Spülen, sonstige Einbauten) sind wasserfest zu versiegeln.</p> <p>Schränke</p> <p>Korpusse</p> <p>Seitenwände, Böden und Verbinder aus hochverdichteter mehrschichtiger</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
4. Technische Ausführungsbeschreibung (TAB) Küche - Holz		
<p>Feinspanplatte mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765, 19 mm dick. Alle freien Kanten mit 0,5 mm dickem Belag auf Melaminharzbasis; Korpusse gedübelt und mit Spezialschrauben verschraubt. Alle Seitenwände innen mit 3 System-Lochreihenbohrungen 25er-Teilung; für weitgehend kompatible, verstell- und austauschbare Inneneinrichtungen; Korpusvorderkante mit 1 mm PP-Kante belegt. Korpusfarbe nach Wahl anhand der Farbpalette des Bieters.</p> <p>Flügeltüren Aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765, 19 mm; massive Schutzkante aus 2 mm durchgefärbtem PP mit Sicherheitsrundungen, r = 2 mm. Türen stumpf vorschlagend, min. 110 Grad öffnend, mit einstellbaren Winkelbändern angeschlagen. Bänder in schwerer Metallausführung, hochbelastbar durch zweifach kunststoffgelagerte Achse und mit wartungsfreier Federzuhaltung. Ganzmetall-Drehstangenverschluss mit Dreipunkt-Verriegelung und Wechselschließzylinder.</p> <p>Schubkästen, Auszüge und ausziehbare Arbeitsplatten Boden und Rückwand aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765, 16 mm dick. Seitenteile und Führungen aus Stahlblech, 1,5 mm dick, mit Rollenbeschlag; Belastung 20 kg, mit Einziehaufschlag, d.h. der Schubkasten wird über einen Weg von 60 mm selbständig geschlossen. Gegen unbeabsichtigtes Herausziehen gesichert. Vorderstück aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765, 19 mm dick. Massive Schutzkante aus 2 mm dickem durchgefärbtem PP mit Sicherheitsrundungen, r = 2 mm.</p> <p>Auszüge mit Teleskopführungen gemäß LV aus Metall, 20 kg belastbar.</p> <p>Ausziehbare Arbeitsplatten mit Teleskopführungen aus Metall, 60 kg belastbar.</p> <p>Rückwände Aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765, 8 mm dick, Rückwände im Korpus eingenuet und am oberen und unteren Boden verschraubt. Sichrückwände aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte mit beidseitiger Kunststoff-beschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765, 19 mm dick, stumpf aufliegend, von innen verschraubt. Massive Schutzkante aus 2 mm dickem durchgefärbtem PP mit Sicherheitsrundungen, r = 2 mm.</p> <p>Sockelfüße Hochbelastbare Sockelkonstruktion mit höhennivellierbaren Sockelfüßen. Sockelfüße aus Kunststoff, am Unterboden mit großflächigen Ankerplatten und Spreizdübel befestigt.</p> <p>Sockelblenden 13 mm dicker, feuchtigkeitsbeständiger V 100 Platte mit beidseitiger Kunststoff-beschichtung. Mit verdeckt montierten Metallklammern an den Sockelfüßen aufgeklipst. Alle Außenecken mit gerundetem</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
4. Technische Ausführungsbeschreibung (TAB) Küche - Holz		
<p>Kunststoffprofil. Zum Fußboden hin mit U-Profil Sockelschuh mit Weichlippe.</p> <p>Fachböden Aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte, 19 mm dick, mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765. Kanten allseitig belegt. Für Korpusbreiten ab 1.200 mm ist die Vorderkante mit Anschlagleiste verstärkt. Fachbodenvorderkante mit 1 mm-PP-Kante belegt. Höhenvariable Montage mit Bodenträger aus Metall in System-Lochreihenbohrungen mit Auszugssicherung, Belastung bis 60 kg.</p> <p>Ausziehbare Böden (Züge) aus hochverdichteter mehrschichtiger Feinspanplatte, 19 mm dick, mit beidseitiger Kunststoffbeschichtung auf Melaminharzbasis nach DIN 68 765. Kanten belegt. Vorderkante mit Griffleiste, Hinterkante mit Anschlagleiste verstärkt. Züge auf Rollenschubführung für 20 bzw. 60 kg Belastung sind gegen unbeabsichtigtes Herausziehen gesichert.</p> <p>Griffe Alle Dreh-/Flügeltüren und Schubkästen mit Edelstahlbügelgriff, massiv, Lochabstand 128 mm, Materialstärke 10 mm, bei Schubkästen alternativ Kunststoffgriff mit Beschriftungsfeld, Schiebetüren mit Griff-Profilleiste über komplette Höhe; Material: Aluminium.</p> <p>Tischgestelle Alle Stahlrohre (außer Chromnickelstahl) mit säurebeständiger Epoxidharzpulverbeschichtung von ca. 80 Mikrometer.</p> <p>C- oder T-Fuß Konstruktion Seitengestelle und Konstruktionsverbinder aus Stahlrohr mit gerundeten Kanten, alle Verbindungen verschweißt, abgerundete Endkappen aus Kunststoff. Verstellgleiter aus Kunststoff mit Metallgewindeschraube.</p> <p>4-Fuß Konstruktion Umlaufender Zargenrahmen unterhalb der Tischplatte mit 4 Füßen, alle Teile aus gerundeten Stahlrohrprofilen, alle Verbindungen verschweißt. Verstellgleiter aus Kunststoff mit Metallgewindeschraube.</p> <p>Chromnickelstahl - Spülen Becken mit angeformter Ablauffläche aus Chromnickelstahl 18/10, DIN 1886 1. Mit Ab- und Überlaufgarnitur aus Polypropylen, sowie Sieb, versenkbarer Kugelhülle und Stopfen. Geruchsverschluss DN 50 aus Polypropylen.</p> <p>Armaturen Küchenarmatur Messing verchromt, schwere Ausführung. Verschleißarme Dichtungen aus Messing.</p> <p>Fahrbare Tische Fahrbare Gestelle mit vier allseitig schwenkbaren Lenkrollen aus verzinktem Stahlblech. Mit doppelreihigem Schwenkkugellager und Gummikugellagerrad; davon zwei mit Totalfeststeller. Belastung 60 kg pro Rolle.</p>		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen																						
4. Technische Ausführungsbeschreibung (TAB) Küche - Holz																								
<p>Alle angebotenen Tafeln müssen GS-zertifiziert sein. Schreibflächen Stahlmaille grün oder weiß, Lineatur gemäß Vorgabe. Schreibflächen eingefasst mit Aluprofil, Sicherheitsecken aus Kunststoff; Staubfangrinnen, Schwammablagen und Kreideablagen mit seitlichen Sicherheitskappen aus Kunststoff. Kalkulationsbasis feste Wand (Mauerwerk/Beton).</p> <p>Hinweise: Die Einrichtung ist mit allen erforderlichen Verblendungen/ Abdeckungen, sowie allen Passblenden zwischen Einrichtung und Wand, Decke oder Boden zu liefern. Die Einrichtung ist, sofern nicht anders beschrieben, auf Füßen mit Höhenausgleich zu liefern. Die Kosten hierfür sind in die einzelnen Positionen einzukalkulieren. Alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien verbleiben im Eigentum des Lieferanten und sind fachgerecht zu entsorgen. Es darf nur Chromnickelstahl (CNS gemäß DIN 14301) verwendet werden, kein Chrom-Stahl! Die Einrichtung muss in gereinigtem Zustand übergeben werden.</p>																								
5. Allgemeines																								
<p>Die Einrichtungsgegenstände entsprechen den Grundbestimmungen für die Qualität von Schulmöbeln des Fachverbandes der deutschen Schulmöbelindustrie e.V., Wiesbaden. Darüber hinaus sind einzuhalten:</p> <table><tr><td>DIN 58 125</td><td>"Bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen"</td></tr><tr><td>DIN 58 126</td><td>"Sicherheitstechnische Anforderungen für Lehr-, Lern- und Ausbildungsmittel"</td></tr><tr><td>DIN 31 000</td><td>"Sicherheitgerechtes Gestalten technischer Erzeugnisse"</td></tr><tr><td>DIN 31 001</td><td>"Schutzeinrichtung"</td></tr><tr><td>DIN 4818</td><td>"Sicherheitsfarben"</td></tr><tr><td>DIN 4819</td><td>"Sicherheitszeichen und Sicherheitsschilder"</td></tr><tr><td>DIN 18534</td><td>"Abdichtung von Innenräumen"</td></tr><tr><td>Teil 410</td><td></td></tr><tr><td>DIN VDE 0100</td><td>"Schutzmaßnahmen, Schutz gegen gefährliche Körperströme" Teil 540</td></tr><tr><td>DIN VDE 0789</td><td>"Erdung, Schutzleiter, Potentialausgleich" Teil 100</td></tr><tr><td>DIN ISO 5970</td><td>"Sicherheitsbestimmungen für energieverversorgte Baueinheiten"</td></tr></table> <p>- Funktionsmaße - Fettabscheider und Stärkeabscheider, sowie deren Bemessung erfolgen bauseits</p> <p>Arbeitsstättenverordnung § 34 ist einzuhalten Arbeitsstättenverordnung § 53 ist einzuhalten Unfallverhütungsvorschriften und die Vorschriften der Eigenunfallversicherung - EUV - brandschutztechnische Bestimmungen der örtlichen Feuerwehr Richtlinien des GUV - Gemeindeunfallversicherungsverband - "Bau und Ausrüstung von Schulen"</p>			DIN 58 125	"Bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen"	DIN 58 126	"Sicherheitstechnische Anforderungen für Lehr-, Lern- und Ausbildungsmittel"	DIN 31 000	"Sicherheitgerechtes Gestalten technischer Erzeugnisse"	DIN 31 001	"Schutzeinrichtung"	DIN 4818	"Sicherheitsfarben"	DIN 4819	"Sicherheitszeichen und Sicherheitsschilder"	DIN 18534	"Abdichtung von Innenräumen"	Teil 410		DIN VDE 0100	"Schutzmaßnahmen, Schutz gegen gefährliche Körperströme" Teil 540	DIN VDE 0789	"Erdung, Schutzleiter, Potentialausgleich" Teil 100	DIN ISO 5970	"Sicherheitsbestimmungen für energieverversorgte Baueinheiten"
DIN 58 125	"Bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen"																							
DIN 58 126	"Sicherheitstechnische Anforderungen für Lehr-, Lern- und Ausbildungsmittel"																							
DIN 31 000	"Sicherheitgerechtes Gestalten technischer Erzeugnisse"																							
DIN 31 001	"Schutzeinrichtung"																							
DIN 4818	"Sicherheitsfarben"																							
DIN 4819	"Sicherheitszeichen und Sicherheitsschilder"																							
DIN 18534	"Abdichtung von Innenräumen"																							
Teil 410																								
DIN VDE 0100	"Schutzmaßnahmen, Schutz gegen gefährliche Körperströme" Teil 540																							
DIN VDE 0789	"Erdung, Schutzleiter, Potentialausgleich" Teil 100																							
DIN ISO 5970	"Sicherheitsbestimmungen für energieverversorgte Baueinheiten"																							
6. Grobterminplanung																								
<p>Es ist von nachfolgendem, voraussichtlichen ca.-Zeitrahmen auszugehen; dieser dient nur unverbindlich zur Orientierung:</p>																								

23 LV Cafeteria + Lehrküchen

6. Grobterminplanung

Rohinstallationen:

Bauteil B
Beginn Februar 2027

Bauteil C
Beginn April 2027

Feininstallation:

Bauteil B
Mai 2027

Bauteil C
Juni 2027

Inbetriebnahme Bauteil B+C:

Sommer 2027

7. Beigefügte Unterlagen

Die beigefügten Unterlagen verstehen sich als Vorabzug und dienen lediglich der Kalkulation. Für die Ausführung ist die Ausführungsplanung bzw. die Montageplanung bindend.

- Plan-Nr.: FAC_GR_5_E0_C01_1_01_o Grundriss Cafeteria/Kiosk
- Plan-Nr.: FAC_GR_5_E2_B01_1_02_o Grundriss Lehrküchen/Hauswirtschaft

8. Baustelleneinrichtung

Bei der Kalkulation der Einheitspreise der Positionen sind nachfolgende Hinweise zu beachten:

Der AG wird für die Zurverfügungstellung eines Teils der zentralen Baustelleneinrichtungen einen Baulogistiker einsetzen.

Von diesem wird geliefert:

- Umschließung des Baugeländes mit einem Bauzaun
- Baustellen-Zutrittskontrolle und Kamera-Überwachung
- Zentrale Baubeleuchtung sowie Baustrom- und Bauwasserversorgung.
Die Herstellung der Baustromversorgung inkl. Verteilerkästen außerhalb und innerhalb der Gebäude sowie die Herstellung der Baubeleuchtung erfolgt bauseits über den AN Baulogistik. Der AN hat sich eigenständig und mit ausreichendem Vorlauf mit

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
8. Baustelleneinrichtung		
<p>diesem abzustimmen. Arbeitsplatzbeleuchtung ist Sache des AN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anliefermanagement mit Online-Avisierungssystem • Die Entsorgungslogistik mit zentralem Entsorgungshof auf dem Baugelände (Bringsystem) ab Beginn der Ausbauarbeiten • Sanitär-Container • zentrale Vermietung von BE-Containern (Tagesunterkünfte und Büro) • Winterdienstleistungen und Baubeheizung <p>Alle übrigen Baustelleneinrichtungs- und Sicherungsmaßnahmen sind Sache des AN und entsprechend einzukalkulieren.</p> <p>Die Baustelleneinrichtungs-Containern (für Tagesunterkünfte und Büro) werden zentral vom Baulogistiker auf Anforderung vorgehalten und unterhalten. Der AN hat die von ihm benötigten Container und Einrichtungen eigenverantwortlich beim AN Baulogistik anzumieten.</p>		
9. BNB-Zertifizierung und QNG Anforderungen		
<p>Der Neubau Berufskolleg Dinslaken (BKD) wird nach den Anforderungen des BNB-Bewertungssystems für Bildungsbauten zertifiziert. Dabei kommt die Version BNB_UN 2017 zur Anwendung. Gleichzeitig sind die Anforderungen des Qualitätssiegels Nachhaltiges Bauen (QNG) einzuhalten. Die Anforderungen sowie die als Beleg zur Einhaltung der jeweiligen Anforderungen notwendige Dokumentation ist vom Auftragnehmer zu erbringen.</p> <p>An nutzungsspezifische Einrichtungen und Anlagen werden keine produkt- und materialspezifischen Anforderungen gestellt. Die übergreifenden Anforderungen des Kriteriums Baustelle / Bauprozess sind anzuwenden</p>		
Nachhaltige Materialgewinnung		
<p>Für mindestens 95 % der verbauten Hölzer, Holzprodukte und / oder Holzwerkstoffe ist der Nachweis auf Verwendung von Holzprodukten aus nachhaltiger Forstwirtschaft zu führen. Dies wird durch Vorlage eines anerkannten Zertifikates (PEFC oder FSC) und des zugehörigen CoC-Zertifikates nachgewiesen.</p> <p>Zusätzlich sind Zertifikate bzw. alternative Nachweise zur Sicherstellung des Einsatzes von Holzprodukten aus nachhaltiger Forstwirtschaft für die temporär eingesetzten Bauhölzer, Schaltafeln etc. zu erbringen.</p>		
Baustelle / Bauprozess		
<p>Die für diese Vergabeeinheit relevanten BNB-Anforderungen betreffen das Kriterium 5.2.1 Baustelle / Bauprozess</p>		
Kriterium	Anforderung	Dokumentation
5.2.1 Baustelle Bauprozess		

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
9. BNB-Zertifizierung und QNG Anforderungen		
Wertstofforientierte Baustelle	Die gesetzlichen Mindestvorschriften sind einzuhalten. Die Sortierung anfallender Reststoffe mindestens in die Fraktionen mineralische Stoffe, Wertstoffe, gemischte Baustellenstoffe, ist zu dokumentieren	<ul style="list-style-type: none"> • Baustelleneinrichtungsplan • Dokumentation der Sammelstellen (ggf in Abhängigkeit aktueller baulicher Aktivitäten) • Dokumentation der Kontrolle der Sammelstellen • Fotodokumentation der Sammelstellen • Abfall-Lieferscheine
Lärmarme Baustelle	Nachgewiesene Einhaltung der Bundes- und LandesImmissionsschutzgesetze inkl. der zugehörigen Verordnungen und Vorschriften zum Schutz gegen Baulärm	<ul style="list-style-type: none"> • Nachgewiesene Einhaltung der Bundes- und LandesImmissionsschutzgesetze inkl. der zugehörigen Verordnungen und Vorschriften zum Schutz gegen Baulärm • Dokumentation verwendeter Maschinen mit Angabe der Lärmemissionswerte • Dokumentation der Einhaltung von Lärmschutzzeiten • Messungen der Lärmemissionen
Staubarme Baustelle	<ul style="list-style-type: none"> • Nachgewiesene Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen • Erfassung anfallender Stäube möglichst an der Entstehungsstelle • Gefährlose Entsorgung von Stäuben • Verhinderung der Ausbreitung von Staub • Einrichtung zum Abscheiden und Erfassen von Stäuben inkl. regelmäßiger Wartung und Prüfung 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestätigung durch SiGeKo • Dokumentation der Maßnahmen zur Vermeidung, Abscheidung und Entsorgung, textliche Beschreibung des Konzepts, Beschreibung der Maßnahmen, Fotodokumentation der Umsetzung
Bodenschutz auf der Baustelle	<ul style="list-style-type: none"> • Vermeidung chemischer Verunreinigungen • Vermeidung des Bodenkontakts mit "H"-Sätzen markierter Stoffe • Vermeidung schädlicher mechanischer Einflüsse auf Boden und Vegetation (Verdichtung und Vermischung von Bodenschichten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation von Schutzmaßnahmen (Baustraße, Park- und Betankungsflächen, Lagerung und Hantierung von relevanten Stoffen, etc)
Einweisung der am Bau beteiligten	<ul style="list-style-type: none"> • Gezielte Einweisung und Schulung der am Bau beteiligten bezüglich der Anforderungen und Maßnahmen zu Wertstoff-, Lärm-, Staub- und Bodenschutzanforderungen auf der Baustelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation der Schulung (Inhalte und Teilnehmer)

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
9. BNB-Zertifizierung und QNG Anforderungen		
Kontrolle durch die Bauleitung	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen und Maßnahmen zu Wertstoff-, Lärm-, Staub- und Bodenschutzanforderungen auf der Baustelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Benennung der Zuständigkeit • Dokumentation der Kontrolle • Dokumentation der Umsetzung der Maßnahmen
<p>Hinweis zu H-Sätzen:</p> <p>H400 Sehr giftig für Wasserorganismen H410 Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung H411 Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung H412 Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung H413 Kann für Wasserorganismen schädlich sein, mit langfristiger Wirkung H420 Schädigt die öffentliche Gesundheit und die Umwelt durch Ozonabbau in der äußeren Atmosphäre</p> <p>Die Dokumentation als Beleg der Einhaltung der jeweiligen Anforderungen ist vom Auftragnehmer zu erbringen.</p> <p>Die aus den anliegenden BNB-Unterlagen hervorgehenden Hinweise und Vorgaben zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risiken für die lokale Umwelt • Nachhaltige Materialgewinnung • Baustelle / Bauprozess <p>sind im Angebot, bei der Kalkulation und Ausführung zu berücksichtigen; damit verbundener Aufwand ist in die Angebotspreise einzurechnen und abgegolten</p> <p>1 Gewerk Cafeteria</p> <p>1.01 Titel Cafeteria und Kiosk (C.00.010)</p> <p>1.01.10 Theken-Unterbau</p> <p>Theken-Unterbau bestehend aus:</p> <p>Unterschränke: 5x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)</p> <p>Blenden: 1x Korpuseckblende B x T x H = 150/150 x 19 x 780 mm wie Korpusmaterial</p>		
- Fortsetzung auf nächster Seite -		Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Passblende B x T x H = 605 x 25 x 880 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stück	EP.....	GP
1.01.20	Theken-Unterbau CNS			
	Theken-Unterbau CNS bestehend aus:			
	Unterschranke:			
	1x CNS-Installations-Unterschrank Maximalabmessung: B x T x H = 500 x 580 x 870 mm mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Schrankfüße 1x Flügeltür mit Griffschiene 1x Fachboden, höhenverstellbar			
	2x CNS-Schubladenkühler Maximalabmessung: B x T x H = 600 x 600 x 870 mm			
	- Aufnahme von Getränkekästen oder Ein-Liter-Flaschen			
	- einbaufähig			
	- frontseitige Be- und Entlüftung			
	- Standgerät mit zwei Schubladen			
	- werkzeuglos herausnehmbar			
	- Korpus dreiseitig aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	- Innenraum aus Chromstahl und Aluminium			
	- Schubladen mit Stangengriffen			
	- LED-Innenbeleuchtung			
	- Rahmenheizung			
	Technische Daten: Temperaturbereich: mind. 0 °C bis +8 °C Kühlung: Umluft Abtauung: automatisch Tauwasserverdunstung: integriert Kältemittel: R600a (Isobutan), GWP 3 Bruttoinhalt: mind. 140 Liter Anschlusswert: 230 V / max. 0,15 kW			
	Produkt der Planung KBS, UKS 140 oder gleichwertig			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	angeb. Fabrikat für Schubladenkühler			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ für Kaffee-Vollautomat			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.30	Kaffee-Vollautomat			
	Kaffee-Vollautomat			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 350 x 600 x 700 mm			
	bestehend aus:			
	Vollautomat für die Zubereitung von Kaffee-			
	spezialitäten wie Espresso oder Café Crème,			
	sowie einer Heißwasserausgabe.			
	Ausführung:			
	- Präzisionsmühle mit Mahlscheiben aus Werkzeug-			
	stahl			
	- Produktbehälter spülmaschinengeeignet			
	- Zubereitung der Kaffeespezialitäten über			
	Kolbendruckverfahren			
	- Satzschubblade			
	- Kaffeemehlmenge und Mahlgrad individuell			
	einstellbar			
	- Auslauf höhenverstellbar, Unterstellhöhe von			
	60 bis 169 mm			
	- vorgewärmte Tassen			
	- Touchdisplay mit individueller Belegung			
	- Zugangsberechtigung durch PIN-Code			
	- LED-Beleuchtung			
	- automatisches Reinigungsprogramm			
	- Festwasserbetrieb			
	Technische Daten:			
	Tagesleistung:	mind. 120 Tassen		
	Heißwasserleistung:	19 l/h		
	Kapazität Bohnenbehälter:	mind. 0,65 kg		
	Fassungsvermögen Brüher:	mind. 15 g		
	Nennleistung:	220 - 240 V		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Produkt der Planung WMF, 1300 S oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Kaffee-Vollautomat</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ für Kaffee-Vollautomat</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.40	Tischkühlvitrine, steckerfertig			
	<p>Tischkühlvitrine, steckerfertig B x T x H = 800 x 450 x 750 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufsatzgerät - Front-, Rückseiten und innen aus Edelstahl 1.4301 - 4-seitig verglast, Isolierglas - Bedienseitig 2x Glasschiebetür - 4 höhenverstellbare Füße - 2 Abstellflächen - LED-Innenbeleuchtung - elektronische Steuerung - Digitalanzeige - automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung - Maschinenfach oben - Umluftkühlung - Kältemittel R-290 - Anschlusswert max. 0,35 kW, 230 V - Temperaturbereich mind. 4 - 10°C <p>Produkt der Planung KBS, Linus 100 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Tischkühlvitrine</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Tischkühlvitrine			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.50	CNS-Schubladenblock			
	CNS-Schubladenblock Maximalabmessungen: B x T x H = 625 x 580 x 870 mm mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Füße höhenverstellbar 3x Kastenschublade			
		2 Stüc	EP.....	GP
1.01.60	CNS-Ecktischplatte mit Blende			
	CNS-Ecktischplatte mit Blende bestehend aus:			
	Tischplatte: 1x CNS-Eckarbeitsplatte, 3-seitig abgekantet Maximalabmessungen: Langer Schenkel B x T x H = 1.865 x 600 x 50 mm Kurzer Schenkel B x T x H = 225 x 700 x 50 mm Kurzer Schenkel um 55° abgewinkelt 1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm			
	Blende: 1x CNS-Eckblende Maximalabmessungen: Langer Schenkel B x T x H = 455 x 2 x 870 mm Kurzer Schenkel B x T x H = 215 x 2 x 870 mm Kurzer Schenkel um 55° abgewinkelt			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.70	CNS-Belegstation			
	CNS-Belegstation Maximalabmessungen: B x T x H = 1.400 x 700 x 1.050 mm bestehend aus:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abdeckung und Unterbau komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dreiseitig eingeschäumter Verdampfer - 3 Volltüren - elektronische Steuerung - elektronische Digitalanzeige - beleuchteter Ein-/Ausschalter - visuelle Alarmanzeige - Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs - Umluftkühlung - Boden als Wanne ausgebildet - Tauwasserablauf - für GN 1/6 Schalen bis 200 mm Tiefe - 7 Zwischenstege - pro Tür 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippsichere Auflageschienen - herausnehmbarer Fettfilter - abschließbare Maschinenfachblende - wechselbare Türmagnetsteckdichtung <p>Technische Daten:</p> <p>Temperaturbereich: mind. 2 °C bis +8 °C</p> <p>Gesamtanschlusswert: max. 0,3 kW</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>KBS 360, 340124</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Belegstation</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ für Belegstation</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.80	CNS-Arbeitsschrank			
	<p>CNS-Arbeitsschrank</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 550 x 700 x 950 mm</p> <p>Arbeitshöhe = 900 mm</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Tischplatte:</p> <p>1x CNS-Arbeitsplatte, 3-seitig abgekantet</p> <p>Mindestabmessungen:</p> <p>B x T x H = 550 x 700 x 50 mm</p> <p>1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm</p> <p>Unterbau:</p> <p>1x CNS-Arbeitsschrank mit Flügeltür</p> <p>Mindestabmessungen:</p> <p>B x T x H = 500 x 650 x 870 mm</p> <p>mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Schrankfüße</p> <p>1x Flügeltür mit Griffschiene</p> <p>1x Fachboden, höhenverstellbar</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.90	Kontaktgrill			
	<p>Kontaktgrill</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 600 x 500 x 250 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Für die gegrillte Produktion von Paninis, Focaccias, Sandwiches, Toasts, Steaks, Hamburger, Hähnchen und Fisch.</p> <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grillplatte oben gerippt - Grillplatte unten glatt - Aluminiumdruckgussplatten mit eingegossenen Heizelementen - antihaftbeschichtete Teflonbögen - Thermostat - Wahlmöglichkeit zwischen Betriebsmodus "untere Grillplatte aktiv" oder "beide Grillplatten aktiv" - Arretierungsmechanik für die obere Grillplatte bei ca. 45° oder 90° Öffnungswinkel - integrierter Belastungsbegrenzer - Auffangwanne für Flüssigkeiten und Krümel <p>Technische Daten:</p> <p>Leistung: min. 2.990 W</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Roband, GSA815R-F</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>angeb. Fabrikat für Kontaktgrill</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ für Kontaktgrill</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.100	Elektro-Kombidämpfer 10x 1/1 GN			
	<p>Elektro-Kombidämpfer 10x 1/1 GN</p> <p>B x T x H = 950 x 1.100 x 2.200 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>1x Elektro-Kombidämpfer 10x 1/1 GN</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 950 x 800 x 1.100 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Konvektionsbetrieb von 30°C bis 300°C. · Dampfbetrieb von 30°C bis 130°C. · Kombination von Konvektion und Dampf von 30°C bis 300°C. · Dampferzeuger mit automatischer Reinigung und Entkalkung. · Automatisches Kochsystem mit zeit- oder kerntemperaturgesteuerten Prozessen, Beladungserkennung und beladungsabhängiger Anpassung des Kochprozesses. · Automatische Garprozesse für Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen und Schmoren mit automatischer Einzelhaltung. · Individuelle Steuerung jeder Einschubebene mit spezifischem Timer oder Kerntemperatur. · Anzeige der Lebensmittel, die in einer gemischten Ladung gegart werden können. · Prozentgenaue Feuchtemessung, -einstellung und -regelung von 30°C bis 300°C. · Die tatsächliche Luftfeuchtigkeit im Garraum kann über das Bedienfeld eingestellt und abgerufen werden. · Entfeuchtung des Garraums ohne manuellen Eingriff. · Einstellbare Luftgeschwindigkeiten im Garraum mit getaktetem Lüfterrad · Schnelle Befeuchtung des Garraums durch Wassereinspritzung. 			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> · Kerntemperaturfühler mit mindestens 3 Messpunkten und automatischer Fehlerkorrektur bei falscher Positionierung des Kerntemperaturfühlers. · Unterstützungsfunktion zur Ermittlung der richtigen Kerntemperatur für das jeweilige Lebensmittel und Auswahl im Display. · Voreinstellung häufig verwendeter Gartemperaturen und -zeiten zur schnellen Auswahl während des Betriebs. · Individuelle Programmierung von mehr als 1.000 Garprogrammen mit beliebig vielen Schritten und programmierbaren Zwischenmeldungen. · Programmierbarer Gärschritt. · Schnelles Abkühlen des Garraums ohne Öffnen der Tür. · Anpassbares Display mit automatischer, übersichtlicher Anordnung der übrigen Funktionen für verschiedene Benutzer. · Automatisches Reinigungssystem für Garraum und Dampferzeuger, unabhängig vom Hauptdruck. · Anpassung des Reinigungsprozesses je nach Verschmutzungsgrad des Garraums. · Verschmutzungserkennung mit verschmutzungsabhängigen Reinigungsvorschlägen. · Unbeaufsichtigte Reinigung, auch über Nacht. · Anzeige des Verbrauchs von Wasser, Energie und Reinigungskemikalien. · Automatische Anpassung der Siedetemperatur an die Meereshöhe des Aufstellungsortes. · Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliche manuelle Entkalkung. · Belastung in Längsrichtung · Herausnehmbare Scharniergestelle mit Schienenabstand 67 mm. · Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und aufklappbarer Innenscheibe. · Handbrause mit automatischem Rücklauf. · USB-Schnittstelle. · Maximale Einschubhöhe 1,60 m bei Verwendung eines Original-Unterschanks. · Höhenverstellbare Füße zur einfachen Nivellierung des Geräts. · Fester Abwasseranschluss gemäss SVGW bewilligt. · Getrennte Magnetventile für normales und weiches Wasser · Gerät für den unbeaufsichtigten Betrieb nach VDE zugelassen. · Spritz- und Strahlwasserschutz IP X5. 			
	Übertrag:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Material innen und außen Edelstahl DIN 1.4301. · 80-150 Mahlzeiten pro Tag <p>Technische Daten:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anschlussleistung maximal: 18,5 kW · Sicherung: 3x32 A · Spannung: 400V <p>inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes</p> <p>Produkt der Planung HOBART, HICS101E oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Kombidämpfer</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Kombidämpfer</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x steckbarer Kerntemperatur-Messfühler - 1x USB-Anschluss Set - 10x Gitterrost 1/1 GN - 1x Satz Gerätereinigungs-Tabs 100 Stück - 1x Satz Entkalkergranulat, 100 Stück <p>1x Untergestell - 6 Paar Auflageschienen Maximalabmessungen: B x T x H = 950 x 800 x 700 mm</p> <p>Das Untergestell sorgt für eine standsichere Aufstellung des Kombidämpfers.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 Einschübe für 1/1 GN - geschlossene Seitenwände, Rückseite offen - höhenverstellbare Füße <p>Produkt der Planung HOBART, ACIC101PT oder gleichwertig</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	angeb. Fabrikat für Untergestell			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Untergestell			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	1x Kondensationshaube 10x 1/1 GN Maximalabmessungen: B x T x H = 950 x 1.100 x 400 mm			
	Das Gerät bindet austretende Dämpfe ohne Außenanschluss oder die Erweiterung einer bestehenden Abluftanlage.			
	Material: - komplett aus CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301			
	Ausstattung: - 2 Sauggeschwindigkeiten - automatisches Anlaufen der Haube: - mit niedriger Geschwindigkeit beim Einschalten des Kombidämpfers - mit hoher Geschwindigkeit beim Öffnen der Tür - integrierte LED-Beleuchtung - 2 abnehmbare Prallflächenabscheider, spülmaschinengeeignet - elektrischer Anschluss der Haube direkt am Kombidämpfer - Aktivkohlefiltersystem			
	Technische Daten: Anschlusswert Elektro: max. 400 W Spannung: 230 V			
	inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes			
	Produkt der Planung HOBART, ACIC11HCE & ACIC11KFCHC oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Kondensationshaube			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Kondensationshaube</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>1x Wasserteilentsalzungs-Anlage für Gargerät Maximalabmessungen: Ø x H = 220 x 500 mm bestehend aus:</p> <p>Für die Versorgung des Gargerätes wird eine Wasserteilentsalzungs-Anlage zur Wasseraufbereitung benötigt.</p> <p>Aufbau des Systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anschlussset - elektronischer Wassermengenzähler - Wasserteilentsalzung - Testbesteck - Leitfähigkeitsmessgerät <p>Funktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Anschlussset wird zum Anschluss des Gerätes an das Trinkwassernetz und am Verbraucher eingesetzt. - Der elektronische Wassermengenzähler dient zur Überwachung der Durchlaufmenge und/oder des Zeitzyklus. - Die Teilentsalzung wird an Trinkwasser angeschlossen. Dieses wird über das regenerierte Entkarbonisierungsgranulat geführt und aufbereitet. Die Aufarbeitung des Granulates wird durch den Hersteller durchgeführt. - Das Testbesteck dient zur Überwachung der Karbonathärte, um den Erschöpfungsgrad der Teilentsalzung zu ermitteln. - Das Leitfähigkeitsmessgerät ist ein Qualitätskontrollgerät des Produktwassers. <p>Technische Daten/Beschreibung:</p> <p>Anschlussset:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x flexible EPDM Schlaucheinheit 3/4" i - Metallanschlussgewinde (gerade/winkel) - druckbelastbar: bis 15 bar - Platzdruck: 90 bar - Nennweite: DN 10 - temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 3/4" i aus 1/2" i <p>elektronischer Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flowmeter, Rytan, DN 10, G 1/2", separates Display - Zählerwerk aufwärts: <ul style="list-style-type: none"> zeigt die durchgeflossene Menge in Liter an, Messbereich ohne Limitfunktion: 0 bis 99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Limitwert oder das Alarm-Datum erreicht wird - Zählerwerk abwärts: <ul style="list-style-type: none"> zeigt die verbleibende Menge in Liter bis zum Alarm an, Messbereich mit Limitfunktion 99999 bis -99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Wert 0 Liter oder das Alarm-Datum erreicht wird - Momentanwert: <ul style="list-style-type: none"> zeigt den aktuellen Durchfluss in l/min. an, Messbereich: 0 bis 999.99 l/min. mit 2 Nachkommastellen - Zeit/Datum: <ul style="list-style-type: none"> zeigt die Zeit und das Datum an - Alarm-Datum: <ul style="list-style-type: none"> das Alarm-Datum wird angezeigt, Einstellbereich 1-12 Monate - Historie: <ul style="list-style-type: none"> die 5 letzten Historie-Werte werden angezeigt, nacheinander werden diese mit der Speicherebene (1-5) angezeigt, die Daten des letztes Resets sind in Speicherebene 1 abgelegt, folgende Werte werden in Laufschrift angezeigt: HL (Historie Liter) durchgeflossene Menge und Hd (Historie Datum) Reset-Datum <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Verbraucher:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 1/2" i aus 3/4" a <p>Wasserteilentsalzung:</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Ø x H = 220 x 500 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengengesteuerte Einzelanlage - Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) - Kapazität bei 10 °dH: 7.000 l - Durchflussleistung: max. 1.000 l/h - elektr. Leistungsaufnahme: 0 W - Betriebsspannung: 0 V/ 0 Hz - Wasserdruck max.: 6 bar <p>Testbesteck:</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke - Titriergefäß aus Glas - 30-ml-Titrierlösung - zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml 			
	Leitfähigkeitsmessgerät: <ul style="list-style-type: none"> - mit digitaler Anzeige - außenliegende Messzelle - Messbereich 0 - 199 µS/cm - zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) - individuelle Grenzwerteingabe - optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung 			
	inkl. Einweisung des Herstellers in die Bedienung und Anwendung der Wasserteilentsalzungs-Anlage			
	Produkt der Planung EnviroFALK, GAHOtech clean TK 7000 FB oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Wasserteilentsalzungs-Anlage			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ für Wasserteilentsalzungs-Anlage			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	Zubehör:			
	- 1x Erstbefüllung			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.110	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination			
	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 500 x 700 x 1.250 mm			
	Beckenhöhe = ca. 560/900 mm			
	bestehend aus:			
	Mindestabmessungen Handwaschbecken:			
	B x T x H = 340 x 240 x 150 mm			
	Mindestabmessungen Ausgussbecken:			
	B x T x H = 370 x 340 x 150 mm			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompakte bauweise in Stufenform mit Handwaschbecken im oberen hinteren Bereich und Ausgussbecken im unteren vorderen Bereich - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - beide Becken mit 3-seitiger Blende, die schräg angeordnete Verkleidung des Handwaschbeckens ist abnehmbar - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckungen 3-seitig max. 50 mm abgekantet - obere Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profilrand (Schwallrand) - mit Stopfen-Überlaufventile 1 1/2" - Kunststoff-Auflagerost - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb - Einhebel-Standmischbatterie (Ausgussbecken - Montage auf der Abdeckung des Handwaschbeckens) mit Schwenkauslauf, Ausführung für Hochdruck, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Höhe Schwenkauslauf mind. 150 mm, Ausladung Schwenkauslauf mind. 200 mm, mit Keramikkartusche, Durchflussmengenregler, Gewicht ca. 1,5 kg - rückseitig aufgesetzte Spritzwand mind. 300 mm hoch <p>Technische Daten:</p> <p>Elektro-Anschluss: steckerfertig</p> <p>Anschlusswert Elektro: max. 10 W</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Absicherung: 10 A</p> <p>angeb. Fabrikat für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>'.....'</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.120	CNS-Doppelspüle			
	CNS-Doppelspüle			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 1.650 x 700 x 950 mm			
	Arbeitshöhe = 900 mm			
	bestehend aus:			
	Gewerbspülenabdeckung:			
	1x CNS-Gewerbspülenabdeckung,			
	3-seitig abgekantet			
	Mindestabmessungen:			
	B x T x H = 2.200 x 700 x 50 mm, mit Schwallrand			
	2x Becken (eingeschweißt)			
	Mindestabmessungen:			
	B x T x H = 500 x 500 x 250 mm			
	mit Ablaufgarnitur, Sieb und Geruchsver-			
	schluss DN 50			
	1x angeformte Ablauffläche			
	2x Standrohrventil (verchromt)			
	1x hintere CNS-Aufkantung H=50 mm			
	1x seitliche CNS-Aufkantung H=50 mm			
	Unterbauten:			
	1x CNS-Rahmengestell mit Grundboden			
	Mindestabmessungen:			
	B x T x H = 1.550 x 650 x 870 mm			
	verschweißt, mit Beckenverkleidung (3-seitig)			
	Sanitär:			
	1x Geschirrwashbrause mit Einhebelmischer und			
	Schwenkauslauf			
	- Gesamthöhe: max. 1.300 mm			
	- Schlauchlänge: mind. 1.200 mm			
	- Höhe Schwenkauslauf: mind. 500 mm			
	- Ausladung Schwenkauslauf:			
	mind. 250 mm			
	- Ausführung für Hochdruck			
	- aus Edelstahl			
	- Zweilocharmatur, Anschluss 1/2"			
	- wärmeisolierender, seitlicher Griff			
	- Handbrause mit Edelstahlbrausenkopf			
	(Kunststoff-Sieb)			
	- Temperatur- und Mengenregelung mit			
	2-stufiger Keramikkartusche			
	- Stahlfeder aus Edelstahl			
	- Rückflussverhinderer			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>- Wandhalter</p> <p>Produkt der Planung Echtermann, 321-202/270-510-1250 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Geschirrwashbrause</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrwashbrause</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>1x Hygiene-Spülmodul zum zyklischen Spülen von stagnationsgefährdeten Wasserleitungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - einbaufertige Kompletteinheit - integriertes Magnetventil - integrierte programmierbare Steuerelektronik (wählbare Spülzeiten und -intervalle) - Mengenregler 2,5 l/min., 6 l/min. und 9 l/min. - Anschlussgewinde G 1/2B - max. Ruhedruck 8 bar - Spannungsversorgung mit Steckernetzteil <p>Produkt der Planung Novalab, 5001000002 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Hygiene-Spülmodul</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Hygiene-Spülmodul</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.01.130	<p>Geschirrspülmaschine mit Untergestell</p> <p>Geschirrspülmaschine mit Untergestell mit integrierter Wasserenthärtung Maximalabmessungen: Maschinen-Breite: 600 mm Maschinen-Tiefe: 650 mm Maschinen-Tiefe (geöffnete Tür): 1.050 mm Maschinen-Höhe: 825 mm Mindestabmessungen: Einschubhöhe: 425 mm Korbgröße: 500 x 500 mm, 500 x 530 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Unterbaufähige Fronttürmaschine mit integrierter Trocknung. Kein Dampfaustritt aus der Maschine. Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis analog der DIN EN 17735.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle Blechbauteile aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 - alle außenliegenden und sichtbaren Front- und Seitenflächen geschliffen und gebürstet - alle Kunststoffteile aus recycelbarem Polypropylen - Teile mit mechanischer Belastung mit mind. 30% Glasfaser verstärkt <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gleichzeitiges Spülen von 2 bestückten Körben möglich - doppelwandige Bauweise zur Schall- und Wärmeisolation - farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay - elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farb-codierter Statusmeldung und Restlaufanzeige - System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür - integrierte Trocknung - integriertes WLAN-Modul - Vernetzung und Überwachung der Spülmaschine mithilfe einer APP - permanente Überwachung des korrekten Einsatzes des Tankabdecksiebes durch Steuerung - mit einer Hand entnehmbares sowie einsetzbares Wasch- und Klarspülsystem - kombiniertes Wasch- und Klarspülsystem, das <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>bei jedem Spülzyklus den Wascharm von Schmutzpartikeln reinigt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tür stoßgefedert mit Gasdruckdämpfern - automatisches Selbstreinigungsprogramm der Maschine - FCKW-freie Türisolierung - Reiniger- und Klarspülmitteldosiergerät - Klarspülpumpe (Drucksteigerung) - Ablaufpumpe - eingebaute Enthärtungsanlage - automatische Überwachung des Schmutzeintrages in den Tank - Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern leitet - Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel nach 10 sec. Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt - Feinfiltersystem, das Rest-Schmutzpartikel vor Beginn der Klarspülung direkt aus der Maschine pumpt - Echtzeit-Anpassung des Wasserverbrauches an den Schmutzeintrag des aktuellen Waschprogramms <p>Programme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intensiv-Waschprogramm mit integriertem Wasserwechsel zum Spülen von starken Verschmutzungen und anschließender Regeneration des Tankwassers - Hygieneprogramm zur Intensiv-Reinigung der Maschine - Grundreinigungsprogramm zum Stärkeabbau auf Tellern - Besteckprogramm zur Reinigung von Besteck mittels Dampf - Entkalkungsprogramm zum Abbau von Kalk in der Waschkammer - Energiesparprogramm <p>Korbausstattung:</p> <p>1x Tellerkorb für mind. 18 flache oder 12 tiefe Teller</p> <p>1x Universalkorb</p> <p>1x Besteckkorb mit mind. 4 Boxen für 80 Besteckteile</p> <p>Technische Daten:</p> <p>Programmzeiten:</p> <p>mind. 80/150/170 sec. und Sonderprogramme</p> <p>Leistung:</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>mind. 45 Körbe/h mind. 810 Teller/h mind. 1.620 Gläser/h Waschtemperatur: mind. 63 °C Heiß-Klarspültemperatur: mind. 82 °C Tankinhalt: mind. 10 l Frischwasserverbrauch/Korb: max. 0,8 l Gesamtanschlusswert: max. 6,7 kW Spannung: 400 V / 3 / N / PE Absicherung: 3x 16 A Wärmeabgabe latent: max. 200 W Wärmeabgabe sensibel: max. 700 W Schutzart: mind. IPX4</p> <p>inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes</p> <p>Produkt der Planung Hobart, FPS-10C oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x Sauglanzen mit Füllstandsüberwachung für externe Reiniger- und Klarspülkanister - 1x Korbträger für Doppelkorbeinsatz aus CNS - 3x 12 kg Universalreiniger - 1x 10 l Universalklarspüler <p>1x Unterbau für Spülmaschine: 435 mm hoch, mit abnehmbarer Tür, CrNi-Stahl 18/9, Platz für 2 Leerkörbe oder Spülmittel</p> <p>1x Wasservollentsalzungs-Anlage für Spülmaschine Maximalabmessungen: Ø x H = 270 x 650 mm bestehend aus:</p> <p>Für die Versorgung der Spülmaschine wird eine Wasservollentsalzungs-Anlage zur Wasseraufbereitung benötigt.</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Aufbau des Systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anschlussset - elektronischer Wassermengenzähler - Wasservollentsalzung - Testbesteck - Leitfähigkeitsmessgerät <p>Funktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Anschlussset wird zum Anschluss des Gerätes an das Trinkwassernetz und am Verbraucher eingesetzt. - Der elektronische Wassermengenzähler dient zur Überwachung der Durchlaufmenge und/oder des Zeitzyklus. - Die Vollentsalzung wird an Trinkwasser angeschlossen. Dieses wird über das regenerierte Vollentsalzungsgranulat (Mischbettharz) geführt und aufbereitet. Die Aufarbeitung des Granulates wird durch den Hersteller durchgeführt. - Das Testbesteck dient zur Überwachung der Karbonathärte, um den Erschöpfungsgrad der Vollentsalzung zu ermitteln. - Das Leitfähigkeitsmessgerät ist ein Qualitätskontrollgerät des Produktwassers. <p>Technische Daten/Beschreibung:</p> <p>Anschlussset:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x flexible EPDM Schlaucheinheit 3/4" i - Metallanschlussgewinde (gerade/winkel) - druckbelastbar: bis 15 bar - Platzdruck: 90 bar - Nennweite: DN 10 - temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 3/4" i aus 1/2" i <p>elektronischer Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flowmeter, Ryton, DN 10, G 1/2", separates Display - Zählerwerk aufwärts: zeigt die durchgeflossene Menge in Liter an, Messbereich ohne Limitfunktion: 0 bis 99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Limitwert oder das Alarm-Datum erreicht wird - Zählerwerk abwärts: zeigt die verbleibende Menge in Liter bis zum Alarm an, Messbereich mit Limitfunktion 99999 bis -99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Wert 0 Liter oder das Alarm-Datum erreicht wird <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Momentanwert: zeigt den aktuellen Durchfluss in l/min. an, Messbereich: 0 bis 999.99 l/min. mit 2 Nachkommastellen - Zeit/Datum: zeigt die Zeit und das Datum an - Alarm-Datum: das Alarm-Datum wird angezeigt, Einstellbereich 1-12 Monate - Historie: die 5 letzten Historie-Werte werden angezeigt, nacheinander werden diese mit der Speicherebene (1-5) angezeigt, die Daten des letztes Resets sind in Speicherebene 1 abgelegt, folgende Werte werden in Laufschrift angezeigt: HL (Historie Liter) durchgeflossene Menge und Hd (Historie Datum) Reset-Datum <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Verbraucher:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 1/2" i aus 3/4" a <p>Wasservollentsalzung:</p> <p>Maximalabmessungen: Ø x H = 270 x 650 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengengesteuerte Einzelanlage - Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) - Kapazität bei 10 °dH: 5.000 l - Durchflussleistung: max. 1.000 l/h - elektr. Leistungsaufnahme: 0 W - Betriebsspannung: 0 V/ 0 Hz - Wasserdruck max.: 6 bar <p>Testbesteck:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke - Titriergefäß aus Glas - 30-ml-Titrierlösung - zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml <p>Leitfähigkeitsmessgerät:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit digitaler Anzeige - außenliegende Messzelle - Messbereich 0 - 199 µS/cm - zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) - individuelle Grenzwerteingabe - optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung <p>inkl. Einweisung des Herstellers in die Bedienung und Anwendung der Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>Produkt der Planung - Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	EnviroFALK, GAHOtech clean VK 5000 FB oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Wasservollentsalzungs-Anlage			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Wasservollentsalzungs- -Anlage			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	Zubehör:			
	- 1x Erstbefüllung			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.140	Umluft-Getränke-Kühlschrank mit Glastür			
	Umluft-Getränke-Kühlschrank mit Glastür			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 600 x 600 x 1.800 mm			
	bestehend aus:			
	Material:			
	- außen: Stahlblech weiß pulverbeschichtet			
	- innen: ABS Kunststoff weiß			
	Ausführung:			
	- 1x Glastür, Aluminium-Rahmen, mit Schloss, Griffleiste, Türanschlag gemäß LV-Plan			
	- Umluftkühlung			
	- LED-Innenbeleuchtung			
	- mechanische Steuerung			
	- automatische Abtauung			
	- mind. 5x Tragost, weiß rilsaniert, bis zu 50 kg belastbar je Rost			
	- vorne 2 justierbare Füße, hinten 2 Rollen			
	Technische Daten:			
	Bruttoinhalt:	mind. 340 l		
	Nettoinhalt:	mind. 310 l		
	Temperaturbereich:	mind. +2 °C bis +14 °C		
	Elektro-Anschluss:	steckerfertig		
	Anschlusswert:	max. 0,3 kW		
	Spannung:	230 V		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>Produkt der Planung COOL-LINE, CD 350 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Kühlschrank</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Kühlschrank</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		2 Stüc	EP.....	GP
1.01.150	<p>Wertstoffsammler, 3-fach</p> <p>Wertstoffsammler, 3-fach Maximalabmessungen: B x T x H = 950 x 450 x 600 mm bestehend aus:</p> <p>Zum Sammeln und Trennen von Abfällen und Wertstoffen.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - eloxiertes Aluminium <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sammelbehälter mit 3 Fächern - je Fach ein 45 l Kunststoffbehälter, einzeln herausnehmbar - Frontklappe öffnet mittels Fußpedal - Klappe mit Kunststoff-Handgriff - rückseitig eine Flügeltür je Fach - Flügeltüren mit Magnetverschluss - 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar <p>Produkt der Planung Gmöhling, X 2001/3, 026200103 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wertstoffsammler</p> <p>'.....'</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Wertstoffsammler			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.01.160	Satz Getränke-/ Snackautomaten			
	Satz Getränke-/ Snackautomaten bestehend aus:			
	1x Kaffeeautomat			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 700 x 800 x 1.850 mm			
	bestehend aus:			
	Heiß -und Kaltgetränkeautomat mit einer Kapazität von 700 Bechern und bis zu 38, programmierbaren Feldern.			
	Material:			
	- Tür und Außentür in eloxiertem Aluminium, vandalismussichere Türangeln			
	Benutzeroberfläche:			
	- 21,5" Multimedia Touchscreen Tastenfeld			
	- 2 Tasten zur Zuckerdosierung			
	- Tasten mit Quittierton			
	- 32-stellige alphanumerische LCD-Anzeige			
	- vandalismussicherer Münzeinwurf			
	- automatisches und geschlossenes Ausgabe-			
	fach, sowohl im Standby Modus als auch während der Getränkeausgabe			
	- hinterleuchtete Bereiche: Münzeinwurf, Ausgabefach und Münzrückgabefach			
	- kinder- und behindertengerechte Bedienung			
	Eigenschaften:			
	- Zuckerbehälter, Rührstäbchen, Becherspender und Ausgabefach sind auf einem ausschwenkbaren Arm positioniert			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<ul style="list-style-type: none"> - codierbares Schloss - Teewasserwendel - Becherspender mit verstellbarem Durchmesser von 70 bis 74 mm und Rührstäbchen von 90 bis 105 mm - Elektronik vorbereitet zur Aufnahme eines Telemetriemoduls - 2 Boiler, 2 Behälter für Kaffeebohnen, 6 Behälter für Instantprodukte 			
	Zahlungssystem: <ul style="list-style-type: none"> - Wechselgeldrückgabefach, abnehmbares Paneel zum Einbau von verschiedenen Zahlungssystemen und Geldscheinlesersystemen - Elektronik vorbereitet für alle Zahlungssysteme 			
	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee in Bohnen: 3,8/4,5 kg - Doppelmühle, je: 3,5 kg (2x) - Zitronentee: 5,2 kg - Brühe: 3,8 kg - entkoffeinierter Kaffee: 1,4 kg - Gerstenkaffee: 1,4 kg - Kakao: 4,8 kg - Milchpulver: 2,2 kg - Zucker: 5,5 kg - Rührstäbchen: 540 St. - Becher: 700 St. 			
	Technische Daten: Leistungsaufnahme: max. 1,80 kW Netzspannung: 230 V Wasserversorgung: Wasseranschluss 3/4" Wasserdruck: 0,5-6,5 bar			
	Zubehör: <ul style="list-style-type: none"> - Kit Bechererkennung - Behälteraufnahme an der Tür für das Auffüllen der Instantprodukte 			
	Produkt der Planung Bianchi, LEI700 2E S-6 DB T21 oder gleichwertig angeb. Fabrikat für Kaffeeautomat			
 - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Kaffee- automat			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	1x Snackautomat			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 1.000 x 900 x 1.850 mm			
	bestehend aus:			
	Verkauf von Süßwaren, Snacks und frischen Lebensmitteln.			
	Material:			
	- Warenfächer aus pulverbeschichtetem Metall			
	- untere und obere Türdekorblende aus Edelstahl, quer			
	Ausführung:			
	- LED-Dekorstreifen			
	- Wahlen: 63			
	- Warenfächer: 7 Ebenen je 9 Wahlen			
	Technik:			
	- automatische Erkennung der angeschlossenen Motoren und gleichzeitige Zuordnung der Wahlnummern			
	- Synchronisierung von benachbarten Motoren zu breiteren Anwahlen			
	- ohne Werkzeug montierbare Warenfacheinbauteile			
	- elektronisch geregelte Einschubkühlungen			
	- Zentralschalter zur Netztrennung			
	- telemetrierfähig, Daten können per USB und MDB ausgelesen werden			
	- intelligente Überwachung von Kühlung und Strom zur Fehlererkennung			
	- zeigt erkannte Probleme bei Türöffnung dem Operator an			
	- Lift-Technologie			
	- 25 kg Zuladung pro Warenfachebene			
	- lebensmittelgerechte Lagerung von			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>frischennProdukten im Automaten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frischwarenbeleuchtung - Lichtschränke zur Überwachung der Produktausgabe <p>Kühlung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wartungsarmes, hermetisch geschlossenes Kühlsystem, mit elektronisch geregelter Einschubkühlung - HC Kältemittel R-290 mit einem GWP von 3 - Überhitzungsschutz - Bodenfilter und Luftaustrittsöffnung <p>Energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - freie Programmiermöglichkeit der Kühlung und Beleuchtung - Eco-Modus - Isolierverglasung aus Verbundsicherheitsglas - LED-Beleuchtung des Innenraums <p>Ausgabetrommel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verriegelte und manipulationssichere Warenausgabe mit Schleusenfunktion - vollautomatisch motorisch betriebene Ausgabetrommel <p>Touch-Display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7" Touch-Display, mit blickwinkelstabiler Bildqualität, LED-Hintergrundbeleuchtung - Auflösung mind. 800 x 480 Pixel - Anzeige von Produktbildern und -informationen - Speicherkapazität von mind. 200 MB für Bilder, Video-Clips etc., Erweiterung durch USB-Stick möglich - Slide-Show/Video - geführte Wartung und Reinigung mit Bildern - detaillierte Fehlerdarstellung und Unterstützungsfunktion für die Fehlersuche - Warenkorbfunktion, Dealbutton, Produktangaben und Inhaltsstoffe <p>Zahlungssystem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektronik vorbereitet für alle <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Zahlungssysteme			
	Technische Daten:			
	Schalldruck:	max. 70 dB(A)		
	Leistungsaufnahme:	max. 0,40 kW		
	Netzspannung:	230 V		
	Produkt der Planung			
	Sielaff, SiLine Snack M			
	oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Snackautomat			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Snack-			
	automat			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	1x Getränkeautomat			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 1.150 x 900 x 1.850 mm			
	bestehend aus:			
	Verkauf von Glasflaschen, PET-Flaschen und			
	Dosen von 0,2 l bis 0,6 l.			
	Für Produkte von 200 bis 910 Gramm und einem			
	Durchmesser von 53 mm bis zu 72 mm.			
	Max. Flaschenhöhe: 270 mm.			
	Material:			
	- untere und obere Türdekorblende aus			
	Edelstahl,quer			
	Ausführung:			
	- LED-Dekorstreifen			
	- Warenfächer: 8 Ebenen je 9-10			
	Wahlen			
	Kühlung:			
	- wartungsarmes, hermetisch			
	geschlossenes Kühlsystem, mit			
	elektronisch geregelter			
	Einschubkühlung			
	- HC Kältemittel R-290 mit einem GWP			
	von 3			
	- Überhitzungsschutz			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beidseitige Luftführung <p>Energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Isolierverglasung aus Verbundsicherheitsglas - LED-Beleuchtung des Innenraums - Energiesparlüfter <p>Warenkorb:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aus Kunststoff - mit einer Hand entnehmbar - spülmaschinengeeignet <p>Warenfächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geteilte Ebenen aus Metall zur ergonomischen Befüllung mit 8 oder 10 Wahlen möglich - automatische Warenfächererkennung - obere Warenfächer schwenkbar - transparente Produkthaltefedern - First-in-First-out-Prinzip <p>Produktausgabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produktausgabe unter 10 Sekunden - schüttelfreier Transport zur Warenausgabe - Sensor im Produktkorb überwacht den Verkaufsvorgang - beleuchtete Warenausgabe in ergonomischer Höhe - behindertengerechte Entnahme <p>Touch-Display:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7" Touch-Display, mit blickwinkelstabiler Bildqualität, LED-Hintergrundbeleuchtung - Auflösung mind. 800 x 480 Pixel - USB-Anschluss - Anzeige von Produktbildern und Informationen - Speicherkapazität von mind. 200 MB für Bilder, Video-Clips etc., Erweiterung durch USB-Stick möglich - Slide-Show - geführte Wartung und Reinigung mit Bildern - detaillierte Fehlerdarstellung und Unterstützungsfunktion für die Fehlersuche - Deal-Funktion, Produktangaben und <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p> <p>Übertrag:</p>			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Inhaltsstoffe			Übertrag:
	<p>Zahlungssystem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektronik vorbereitet für alle Zahlungssysteme <p>Technische Daten:</p> <p>Schalldruck: max. 70 dB(A)</p> <p>Leistungsaufnahme: max. 0,75 kW</p> <p>Netzspannung: 230 V</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Sielaff, SiLine GF L</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Getränkeautomat</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Getränkeautomat</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 1.01		Cafeteria und Kiosk (C.00.010), Netto:		
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)		
1.02.10	Servierwagen 700 x 500, 3 Borde			
	<p>Servierwagen 700 x 500, 3 Borde</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren, Abräumen oder Befördern.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert - Schiebebügel - Anfahrschutz - 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>Technische Daten: Kapazität: 3 Borde, Mindestabmessungen: B x T = 600 x 400 mm Nutzlast: mind. 120 kg</p> <p>Produkt der Planung Hupfer, SW 6x4/3, 0124012 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Servierwagen</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			
		2 Stüc	EP.....	GP
1.02.20	CNS-Schrankwand mit Schiebetüren			
	<p>CNS-Schrankwand mit Schiebetüren Maximalabmessungen: B x T x H = 1.600 x 600 x 2.000 mm bestehend aus:</p> <p>1x CNS-Schrank, zweigeteilt Mindestabmessungen: B x T x H = 1.590 x 550 x 2.000 mm mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Schrankfüße nivellierbar 1x Festboden zur Unterteilung von Oberfach und Unterfach Oberfach: 2x Schiebetür mit Griffschiene 1x Fachboden, höhenverstellbar Unterfach: 2x Schiebetür mit Griffschiene 1x Fachboden, höhenverstellbar</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
1.02.30	CNS-Lagerregale			
	CNS-Lagerregale bestehend aus:			
	1x CNS-Regalwand Maximalabmessungen: B x T x H = 3.000 x 400/600 x 2.000 mm bestehend aus:			
	1x CNS-Grundregal Mindestabmessungen: B x T x H = 990 x 600 x 1.800 mm Stecksystem ohne Verschraubung mit GS-Zeichen, Fachlast mind. 150 kg, Regalfüße, 4x Fachboden (glatt), höhenverstellbar			
	1x CNS-Grundregal Mindestabmessungen: B x T x H = 990 x 400 x 1.800 mm Stecksystem ohne Verschraubung mit GS-Zeichen, Fachlast mind. 150 kg, Regalfüße, 4x Fachboden (glatt), höhenverstellbar			
	1x CNS-Anbauregal Mindestabmessungen: B x T x H = 890 x 400 x 1.800 mm Stecksystem ohne Verschraubung mit GS-Zeichen, Fachlast mind. 150 kg, Regalfüße, 4x Fachboden (glatt), höhenverstellbar			
	inklusive erforderliche Diagonalkreuze und Wandbe- festigungen			
	1x CNS-Regalwand Maximalabmessungen: B x T x H = 2.000 x 600 x 2.000 mm bestehend aus:			
	1x CNS-Grundregal Mindestabmessungen:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>B x T x H = 990 x 600 x 1.800 mm Stecksystem ohne Verschraubung mit GS-Zeichen, Fachlast mind. 150 kg, Regalfüße, 4x Fachboden (glatt), höhenverstellbar</p> <p>1x CNS-Anbauregal Mindestabmessungen: B x T x H = 990 x 600 x 1.800 mm Stecksystem ohne Verschraubung mit GS-Zeichen, Fachlast mind. 150 kg, Regalfüße, 4x Fachboden (glatt), höhenverstellbar</p> <p>inklusive erforderliche Diagonalkreuze und Wandbefestigungen</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.02.40	CNS-Putzmittelschrank			
	<p>CNS-Putzmittelschrank Maximalabmessungen: B x T x H = 600 x 500 x 2.000 mm bestehend aus:</p> <p>1x CNS-Putzmittelschrank Mindestabmessungen: B x T x H = 590 x 450 x 2.000 mm mit 150 - 200 mm Fußfreiheit, Schrankfüße 1x Flügeltür mit Griffschiene 1x Fachboden (oben), höhenverstellbar, mit Hakenleiste 3x Fachboden, verkürzt um 150 mm, höhenverstellbar</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.02.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung			
	<p>Handwaschbecken, Fußaufstellung Maximalabmessungen: B x T x H = 550 x 450 x 900 mm bestehend aus:</p> <p>Mindestabmessungen Becken: B x T x H = 500 x 300 x 150 mm</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Material: - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung: - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - geschlossener Unterbau, Frontseite mit Flügeltür - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckung 3-seitig max. 50 mm abgekantet - Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Überlaufgarnitur mit Stopfen und Kette - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb			
	angeb. Fabrikat für Handwaschbecken			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwaschbecken			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 1.02		Lager (C.00.010a), Netto:		
1.03	Titel	Sanitär Mitarbeiter Cafe (C00.W01)		
1.03.10	Z-Umkleidespind, 4 Abteile, mit Sitzbank			
	Z-Umkleidespind, 4 Abteile, mit Sitzbank Maximalabmessungen (außen): B x T x H = 850 x 500/850 x 2.150 mm Minstdurchlassmaße je Flügeltür: B x T x H = 330 x 450 x 1.200 mm Sitzhöhe: 450 mm Sitztiefe: mind. 300 mm bestehend aus:			
	Material: - Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.03	Titel	Sanitär Mitarbeiter Cafe (C00.W01)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<ul style="list-style-type: none">- Stahlkonstruktion mit Einbrennbeschichtung- Sitzleisten aus Buche-Hartholz, klarlackiert			
	Ausführung:			
	<ul style="list-style-type: none">- Sitzbank-Untergestell aus Vierkantrohr, mit Niveauregulierung- 4x Flügeltür, Z-förmig, mit Lüftungsöffnungen, abschließbar			
	innen (je Abteil):			
	<ul style="list-style-type: none">- 1x Ablageboden, verschweißt- 1x Garderobenstange mit 3 Doppel-Schiebehaken			
	Farben gemäß Bieterpalette			
	Produkt der Planung			
	C + P, Classic PLUS, 0800537-224			
	oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Z-Umkleidespind mit Sitzbank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Z-Umkleidespind mit Sitzbank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	Zubehör:			
	<ul style="list-style-type: none">- 1x Schuhrost			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 1.03		Sanitär Mitarbeiter Cafe (C00.W01), Netto:		
1.04 Titel Teamstützpunkt (TuV 169)				
1.04.10 Besprechungstisch mit Stühlen				
Besprechungstisch mit Stühlen bestehend aus:				
1x Rechteck-Tisch				
B x T x H = 1.300 x 650 x 740 mm				
bestehend aus:				
1x Kunststoff-Tischplatte				
B x T x H = 1.300 x 650 x 25 mm				
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.04	Titel	Teamstützpunkt (TuV 169)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante 1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und oberem Zargenrahmen angeb. Fabrikat für Rechteck-Tisch '.....' (vom Bieter auszufüllen) angeb. Typ oder Artikelnummer für Rechteck-Tisch '.....' (vom Bieter auszufüllen) 2x Trapez-Tisch B x T x H = 1.300 x 650 x 740 mm bestehend aus: 1x Kunststoff-Tischplatte (trapezförmig) B x T x H = 1.300 x 650 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante 1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und oberem Zargenrahmen angeb. Fabrikat für Trapez-Tisch '.....' (vom Bieter auszufüllen) angeb. Typ oder Artikelnummer für Trapez-Tisch '.....' (vom Bieter auszufüllen) 8x Stuhl, Freischwinger, Luftpolster - Sitzhöhe ca. 460 mm - Freischwing-Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit Kunststoff-Bodengleiter - Formsitz aus Kunststoff mit Luftpolstereffekt - Rückenlehne mit Griffloch - Kantenschutz für Tischplattenaufstuhlung angeb. Fabrikat für Stuhl '.....' - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.04	Titel	Teamstützpunkt (TuV 169)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Stuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
1.04.20	Doppel-PC-Arbeitsplatz			
	Doppel-PC-Arbeitsplatz bestehend aus:			
	2x PC-Tisch B x T x H = 1.600 x 800 x 720-750 mm			
	1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.600 x 800 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante, 2x Kabeldurchführung, mit Kabelrosetten			
	1x C- oder T- Fußgestell, Aluminium eloxiert, drehbare Kunststoff-Stellfüße für Höhenausgleich von 720 - 750 mm			
	1x Quertraverse B x T x H = 1.500 x 150 x 80 mm in L- oder U-Form, Ausführung Metall, zur Stabilisierung und Kabelführung unter der Tischplatte montiert und mit den beiden Fußgestellen verschraubt			
	1x PC Halterung verstellbar, unterhalb der Tischplatte montiert, inkl. Befestigungsmaterial			
	1x Rollcontainer, fahrbar B x T x H mind. 420 x 550 x 550 mm B x T x H max. 450 x 600 x 600 mm 4 Auszüge mit Zentralverschluss (1x Utensilien, 3x Schubkasten) Auszugstiefe mind. 70%, Auszugssperre, Selbsteinzug 4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	2x Bürodrehstuhl - höhenverstellbar mit Gasdruckfeder - Sitzhöhe stufenlos verstellbar von ca. 420 - 550 mm - Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.04	Titel	Teamstützpunkt (TuV 169)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sitz und Rückenlehne gepolstert - Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar - Armlehnen höhenverstellbar <p>angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			Übertrag:
		1 Stüc	EP.....	GP
1.04.30	Schrankwand mit Pantryküche			
	<p>Schrankwand mit Pantryküche</p> <p>B x T x H = 8.200 x 300/600 x 2.050 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>1x Hochschrank</p> <p>B x T x H = 1.200 x 300 x 1.950 mm</p> <p>2 Flügeltüren (30 HT)</p> <p>1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Schrankküche</p> <p>B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm</p> <p>oben und unten je 2 Flügeltüren,</p> <p>oben 2 Ablageböden (ca. 300 mm tief),</p> <p>unterhalb des unteren Ablagebodens</p> <p>1 Doppelsteckdose, LED-Beleuchtung</p> <p>unten 1 Installationsfach</p> <p>1x Spüle mit Mischbatterie inkl. Hygienespülung</p> <p>1x Sideboard</p> <p>B x T x H = 2.600 x 600 x 905 mm</p> <p>1x Kunststoff-Tischplatte</p> <p>B x T x H = 2.600 x 600 x 25 mm</p> <p>mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante,</p> <p>2x Kabeldurchführung, mit Kabelrosetten</p> <p>2x Unterschrank</p> <p>B x T x H = 1.200 x 580 x 780 mm</p> <p>2 Flügeltüren (12 HT)</p>			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
1.04	Titel	Teamstützpunkt (TuV 169)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
	2 verstellbare Fachböden			
	1x Wandtafel B x H = 2.500 x 1.000 mm 1x Schreibfläche magnethaftend, aus weißem Stahl emailliert, mit Aluprofilen und Sicherheitsecken eingefasst, 1x Alu-Stiftablage mit Sicherheitskappen			
	1x Schließfächerschrank B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm 5x Schließfach mit je 1 abschließbaren Flügeltür			
	1x Schließfächerschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 10x Schließfach (2x je 5 übereinander) mit je 1 abschließbaren Flügeltür Schließung gem. Schließplan			
	1x Garderobenschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Mittelwand links: 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden rechts: 1 Garderobenstange 1 oberer Ablageboden			
	Blenden: 2x Passblende B x T x H = 100 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	2x Passblende B x T x H = 100 x 25 x 1.950 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	2x obere Abdeckung B x T x H = 100 x 600 x 25 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm	1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 1.04		Teamstützpunkt (TuV 169), Netto:		

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
1	Gewerk	Cafeteria		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Summe Gewerk 1				
			Cafeteria, Netto:
			zzgl. MwSt. (19,0 %):
			Gesamtsumme, Brutto:
2 Gewerk Lehrküche				
2.01 Titel Lehrküche (B.02.004)				
2.01.10 Kochkoje				
Kochkoje				
B x T x H = 4.850 x 650 x 920 mm				
bestehend aus:				
Arbeitsplatten:				
1x Arbeitsplatte - Edelstahl				
B x T x H = 4.850 x 650 x 40 mm				
aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend				
unterlegt, mit abgerundeten Kanten				
2x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken				
1x Abtropffläche mit freiem Ablauf zum Becken				
1x Tischplattenausschnitt für Kochfeld				
Becken:				
1x Einschweiß-Becken - Edelstahl				
B x T x H = 370 x 370 x 150 mm				
mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr,				
Sieb und Geruchsverschluss DN 50				
1x Einschweiß-Becken - Edelstahl				
B x T x H = 240 x 370 x 150 mm				
mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr,				
Sieb und Geruchsverschluss DN 50				
Unterschranke:				
1x Spülen-Unterschrank				
B x T x H = 600 x 580 x 780 mm				
1 Zarge (2 HT). 1 Flügeltür (10 HT)				
1x Alu-Auflage für Korpusboden				
passend für Spülenunterschrank 600 mm				
1x Unterschrank für Einbauherd				
B x T x H = 600 x 580 x 780 mm				
1 Einbaunische für Elektro-Herd (10 HT),				
1 unterer Schukasten (2 HT)				
2x Unterschrank				
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Besteckeinsatz, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	1x Unterschrank B x T x H = 500 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT) für Elektroinstallation 2 Schukosteckdosen, 230 V 16 A, spritz- wassergeschützt, in Hohlwanddose, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	2x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT) für Elektroinstallation 2 Schukosteckdosen, 230 V 16 A, spritz- wassergeschützt, in Hohlwanddose, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	Blenden: 1x Nischenblende im Bereich des Pfeilers B x T x H = 700 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Seitenblende B x T x H = 650 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Passblende B x T x H = 50 x 25 x 880 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	Sanitär: 1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid) <ul style="list-style-type: none"> - berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor - Messinggehäuse, verchromt - Rückschlagventile und Schmutzsiebe - 360° schwenkbarer Auslauf - Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre - Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand - Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des Beckens durch Drehung 			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienespülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar) <p>Produkt der Planung CONTI+, AP 131.810.11CO oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mischbatterie</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Geräte: 1x Einbau-Induktionskochfeld, autark B x T x H = ca. 620 x 520 x 53 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - schwarzes Glaskeramik-Kochfeld mit Edelstahlrahmen - 4 Induktions-Kochzonen mit Topferkennung - Bedienung über Sensortasten - Abschalt- und Ankochautomatik - Restwärmenutzung - Sicherheitsausschaltung, Verriegelungsfunktion, Inbetriebnahmesperre, Überhitzungsschutz, Restwärmeanzeige - Anschlusswert: max. 7,3 kW / 230 V <p>Produkt der Planung Miele, KM 7361 FR oder gleichwertig - Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>angeb. Fabrikat für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>1x Einbau-Herd, pyrolytische Reinigung B x T x H = ca. 600 x 600 x 600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerätefarbe Edelstahl - Klapptür mit Dämpfung - Garraumvolumen mind. 75 l - Beheizungsarten (mind.): AirFry, Automatikprogramme, Eco-Heißluft, Grillbetriebsarten, Grill, Heißluft Plus, Intensivbacken, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill - Klartextdisplay mit Bedienknebeln - pyrolytisches Selbstreinigungssystem - per WLAN vernetzbar - Sicherheitsausschaltung und Inbetriebnahmesperre - mind. 5 Einschubebenen - Garraumbeleuchtung - Temperaturregelung von mind. 30 °C bis 300 °C - 1x Backblech, 1x Universalblech, 1x Back- und Bratrost, 1 Paar Vollauszug, 1 Paar herausnehmbare Aufnahmegitter - Anschlusswert: max. 3,6 kW / 230 V <p>Produkt der Planung Miele, H 2761 BP oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	
		1 Stüc	EP.....	GP
2.01.20	Universalkoje			
	Universalkoje B x T x H = 4.850 x 650 x 920 mm bestehend aus:			
	Arbeitsplatten: 1x Arbeitsplatte - Edelstahl B x T x H = 4.850 x 650 x 40 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt, mit abgerundeten Kanten			
	Unterschranke: 5x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Besteckeinsatz, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	3x Unterschrank B x T x H = 500 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT) für Elektroinstallation 2 Schukosteckdosen, 230 V 16 A, spritz- wassergeschützt, in Hohlwanddose, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	Blenden: 1x Seitenblende B x T x H = 650 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Passblende B x T x H = 50 x 25 x 880 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		2 Stüc	EP.....	GP
2.01.30	Kochkoje			
	Kochkoje B x T x H = 4.850 x 650 x 920 mm bestehend aus:			
	Arbeitsplatten: 1x Arbeitsplatte - Edelstahl B x T x H = 4.850 x 650 x 40 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -		Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>unterlegt, mit abgerundeten Kanten</p> <p>2x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken</p> <p>1x Abtropffläche mit freiem Ablauf zum Becken</p> <p>1x Tischplattenausschnitt für Kochfeld</p> <p>Becken:</p> <p>1x Einschweiß-Becken - Edelstahl B x T x H = 370 x 370 x 150 mm mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr, Sieb und Geruchsverschluss DN 50</p> <p>1x Einschweiß-Becken - Edelstahl B x T x H = 240 x 370 x 150 mm mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr, Sieb und Geruchsverschluss DN 50</p> <p>Unterschränke:</p> <p>1x Spülen-Unterschrank B x T x H = 1.200 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT), 2 Flügeltüren (10 HT)</p> <p>1x Alu-Auflage für Korpusboden passend für Spülenunterschrank 1.200 mm</p> <p>1x Unterschrank für Einbauherd B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Einbaunische für Elektro-Herd (10 HT), 1 unterer Schukasten (2 HT)</p> <p>2x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Besteckeinsatz, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)</p> <p>3x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT) für Elektroinstallation 2 Schukosteckdosen, 230 V 16 A, spritz- wassergeschützt, in Hohlwanddose, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)</p> <p>Blenden:</p> <p>1x Seitenblende B x T x H = 650 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p> <p>1x Passblende B x T x H = 50 x 25 x 880 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Sanitär:</p> <p>1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid)</p> <ul style="list-style-type: none"> - berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor - Messinggehäuse, verchromt - Rückschlagventile und Schmutzsiebe - 360° schwenkbarer Auslauf - Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre - Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand - Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des Beckens durch Drehung - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar - Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienspülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar) <p>Produkt der Planung CONTI+, AP 131.810.11CO oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mischbatterie</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Geräte:</p> <p>1x Einbau-Induktionskochfeld, autark</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>B x T x H = ca. 620 x 520 x 53 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - schwarzes Glaskeramik-Kochfeld mit Edelstahlrahmen - 4 Induktions-Kochzonen mit Topferkennung - Bedienung über Sensortasten - Abschalt- und Ankochautomatik - Restwärmenutzung - Sicherheitsausschaltung, Verriegelungsfunktion, Inbetriebnahmesperre, Überhitzungsschutz, Restwärmeanzeige - Anschlusswert: max. 7,3 kW / 230 V <p>Produkt der Planung Miele, KM 7361 FR oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>1x Einbau-Herd, pyrolytische Reinigung B x T x H = ca. 600 x 600 x 600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerätefarbe Edelstahl - Klapptür mit Dämpfung - Garraumvolumen mind. 75 l - Beheizungsarten (mind.): AirFry, Automatikprogramme, Eco-Heißluft, Grillbetriebsarten, Grill, Heißluft Plus, Intensivbacken, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill - Klartextdisplay mit Bedienknäbeln - pyrolytisches Selbstreinigungssystem - per WLAN vernetzbar - Sicherheitsausschaltung und Inbetriebnahmesperre - mind. 5 Einschubebenen - Garraumbeleuchtung - Temperaturregelung von mind. 30 °C bis 300 °C - 1x Backblech, 1x Universalblech, 1x Back- und Bratrost, 1 Paar Vollauszug, 1 Paar herausnehmbare <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p> <p>Übertrag:</p>			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>Aufnahmegitter</p> <p>- Anschlusswert: max. 3,6 kW / 230 V</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Miele, H 2761 BP</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		3 Stüc	EP.....	GP
2.01.40	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination			
	<p>Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 500 x 700 x 1.250 mm</p> <p>Beckenhöhe = ca. 560/900 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Mindestabmessungen Handwaschbecken:</p> <p>B x T x H = 340 x 240 x 150 mm</p> <p>Mindestabmessungen Ausgussbecken:</p> <p>B x T x H = 370 x 340 x 150 mm</p> <p>Material:</p> <p>- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301</p> <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompakte bauweise in Stufenform mit Handwaschbecken im oberen hinteren Bereich und Ausgussbecken im unteren vorderen Bereich - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - beide Becken mit 3-seitiger Blende, die schräg angeordnete Verkleidung des Handwaschbeckens ist abnehmbar - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckungen 3-seitig max. 50 mm abgekantet - obere Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profilrand (Schwallrand) - mit Stopfen-Überlaufventile 1 1/2" - Kunststoff-Auflagerost <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb - Einhebel-Standmischbatterie (Ausgussbecken - Montage auf der Abdeckung des Handwaschbeckens) mit Schwenkauslauf, Ausführung für Hochdruck, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Höhe Schwenkauslauf mind. 150 mm, Ausladung Schwenkauslauf mind. 200 mm, mit Keramikkartusche, Durchflussmengenregler, Gewicht ca. 1,5 kg - rückseitig aufgesetzte Spritzwand mind. 300 mm hoch <p>Technische Daten: Elektro-Anschluss: steckerfertig Anschlusswert Elektro: max. 10 W Spannung: 230 V Absicherung: 10 A</p> <p>angeb. Fabrikat für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			Übertrag:
		1 Stüc	EP.....	GP
2.01.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung			
	Handwaschbecken, Fußaufstellung Maximalabmessungen: B x T x H = 550 x 450 x 900 mm bestehend aus: Mindestabmessungen Becken: B x T x H = 500 x 300 x 150 mm Material: - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - geschlossener Unterbau, Frontseite mit Flügeltür - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckung 3-seitig max. 50 mm abgekantet - Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Überlaufgarnitur mit Stopfen und Kette - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur-Auslösung optoelektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb <p>angeb. Fabrikat für Handwaschbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwaschbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stück	EP.....	GP
2.01.60	Lehrerarbeitsplatz			
	<p>Lehrerarbeitsplatz bestehend aus:</p> <p>1x Schreibtisch B x T x H = 1.400 x 700 x 750 mm</p> <p>1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante</p> <p>1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem Zargenrahmen</p> <p>1x Rollcontainer, fahrbar B x T x H mind. 420 x 550 x 550 mm B x T x H max. 450 x 600 x 600 mm 4 Auszüge mit Zentralverschluss (1x Utensilien, 3x Schubkasten)</p>			
	<p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p> <p>Übertrag:</p>			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Auszugstiefe mind. 70%, Auszugssperre, Selbsteinzug 4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	1x Bürodrehstuhl			
	- höhenverstellbar mit Gasdruckfeder			
	- Sitzhöhe stufenlos verstellbar von ca. 420 - 550 mm			
	- Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr			
	mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden			
	- Sitz und Rückenlehne gepolstert			
	- Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar			
	- Armlehnen höhenverstellbar			
	angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.01.70	Elektro-Schnellkochkessel 60 l			
	Elektro-Schnellkochkessel 60 l			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 800 x 700 x 950 mm			
	Arbeitshöhe = 900 mm			
	bestehend aus:			
	Kochkessel nach DIN 18855 zum Kochen in Flüssigkeit, wie Gemüse, Stärkebeilagen, Suppen, Saucen, insbesondere auch säurehaltige Speisen sowie Süßspeisen.			
	Material:			
	- Abdeckung und Unterbau komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	- sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320			
	Abdeckung:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> - Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten mind. 25 mm nach oben gekantet - vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt - 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen - seitlich dicht verschweißte Ablaufrinnen, hinten gerundet <p>Innenkessel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Innenkessel aus CNS (Werkstoff-Nr. 1.4404) mit nach oben gewölbten Boden - nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt - Kessel herausragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen - Sicherheits-Kesselentleerhahn mit Auslaufsieb - Ablaufhahn aus CNS (Werkstoff-Nr. 1.4404) gemäß aktueller EG-Verordnung - doppelwandiger, federentlasteter Klappdeckel mit Deckel-Drehgelenk - gewölbter Außendeckel - Innendeckel mit Doppelwulst zur Ableitung des Kondensats, verschleißfrei ohne Dichtung - Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger, vollständig im Gerät integriert. - unterdruckfestes System mit automatischem Kondensatrücklauf - Betriebswasservolumen < 10 Liter - automatische Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers - mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Manometer und Dampf-Überdruckventil - Dampferzeuger beheizt mit Rohrheizkörpern aus CNS - gleichmäßige Beheizung <p>Unterbau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden - Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für Servicezugang - Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur Erkennung der Position - Unterbaublende abnehmbar von vorne für Servicezugang - 4 Gerätefüße 200 mm hoch, steckbar <p>Temperaturregelung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kochguttemperaturregelung kombiniert mit Leistungswahlschalter mit Kontrollleuchte für Ankoch- (100%), Fortkoch- (40%) und Warmhaltevorgang (22%) <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausgleich der Wärmeabgabe für stilles Sieden - automatische Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck <p>Technische Daten:</p> <p>Nutzfläche/Volumen (min.): Ø x H = 500 x 350 mm</p> <p>Nutzfüllmenge: mind. 60 l</p> <p>Nenninhalt: mind. 70 l</p> <p>Ankochzeit: max. 25 min</p> <p>Sanitär: Mischbatterie</p> <p>Schwenkradius mind. 250 mm</p> <p>Auslaufhöhe mind. 230 mm</p> <p>Durchflussmenge mind. 80 l/min (5 bar)</p> <p>Elektro-Anschluss: Festanschluss</p> <p>Anschlusswert Elektro: max. 16 kW</p> <p>Spannung: 400 V / 3 / N / PE</p> <p>Absicherung: 3x 32 A</p> <p>Wärmeabgabe latent: max. 3.200 W</p> <p>Wärmeabgabe sensibel: max. 600 W</p> <p>Schutzart: mind. IPX6</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>MKN, 2122802C</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Elektro-Schnellkochkessel</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Elektro-Schnellkochkessel</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x Kocheinsatz aus CNS, rund - 1 Paar Aushebehaken - 1x Messstab 	1 Stüc	EP.....	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
2.01.80	<p>Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN, Motorkippung</p> <p>Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN, Motorkippung Maximalabmessungen: B x T x H = 800 x 700 x 950 mm Arbeitshöhe = 900 mm bestehend aus:</p> <p>Multifunktionales Gargerät nach DIN 18857 zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren und Sieden. Zum Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten und Beilagen.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abdeckung und Unterbau komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 - sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320 <p>Abdeckung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abdeckung hinten mind. 25 mm aufgekantet und dicht zum Unterbau verschweißt <p>Tiegel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiegel aus CNS passend für Gastronorm-Behälter - Ecken gerundet - zwei getrennt regelbare Heizzonen - Sandwich-Bratboden bestehend aus 3 mm dickem CNS (Werkstoff-Nr. 1.4404) und 12 mm dickem unterplattiertem hochwarmfestem Stahl (Werkstoff-Nr. 1.5415) zur Wärmespeicherung - Tiegel vorn mit nahtlos eingeschweißter Ausgießschnaupe - Mindest-Ausgießhöhe 440 mm - Kippung über elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter - doppelwandiger, wärmegeämmter, federent- lasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk - Innendeckel mit in den Kessel ragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats, verschleißfrei ohne Dichtung - Flächenbeheizungssystem direkt unter dem Boden, flächenbündig verbunden - 15 mm Aluminiumplatte zur gleichmäßigen Wärmeverteilung mit passgenau gefrästen Nuten zur Aufnahme der CNS-Rohrheizkörper - Rohrheizkörper einzeln verschraubt <p>Unterbau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Rückwand und Boden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für Servicezugang - Unterbaublende abnehmbar von vorne für Servicezugang - 4 Gerätefüße 200 mm hoch, steckbar <p>Temperaturregelung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturregelung über Thermostate mit Kontrollleuchte, Geräteschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer <p>Technische Daten:</p> <p>Nutzfläche (mind.): B x T x H = 700 x 500 x 200 mm</p> <p>Nutzfüllmenge: mind. 60 l</p> <p>Nenninhalt: mind. 75 l</p> <p>Elektro-Anschluss: Festanschluss</p> <p>Anschlusswert Elektro: max. 11 kW</p> <p>Spannung: 400 V / 3 / N / PE</p> <p>Absicherung: 3x 20 A</p> <p>Wärmeabgabe latent: max. 4.400 W</p> <p>Wärmeabgabe sensibel: max. 4.950 W</p> <p>Schutzart: mind. IPX5</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>MKN, 2121402C</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Elektro-Kippbratpfanne</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Elektro-Kippbratpfanne</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Fußschalter für die elektromotorische Kippung - 1x Tiegel-Schaber - 1x Schöpfschaufel, ungelocht - 1x Schöpfschaufel, gelocht 			
		1 Stück	EP.....	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
2.01.90	Spülstraße			
	Spülstraße B x T x H = 2.450 x 700 x 920/2.050 mm bestehend aus:			
	Arbeitsplatten: 1x Arbeitsplatte - Edelstahl B x T x H = 2.450 x 700 x 40 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt, mit abgerundeten Kanten, 3-seitig abgekantet, an Rückseite mit 500mm Aufkantung 1x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken			
	Becken: 1x Einschweiß-Becken - Edelstahl B x T x H = 370 x 370 x 150 mm mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr, Sieb und Geruchsverschluss DN 50			
	Unterschränke: 1x Spülen-Unterschrank B x T x H = 1.200 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT). 2 Flügeltüren (10 HT) abschließbar 1x Alu-Auflage für Korpusboden passend für Spülenunterschrank 1.200 mm 1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	Hängeschränke: 4x Hängeschränk B x T x H = 600 x 350 x 650 mm 1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden 1x Satz Unterbau LED-Leuchten 24V blendfrei unter den Hängeschränken montiert, mit Ein-Aus-Schalter, 1 Leuchte mind. 3W je 60cm Hängeschränk Trafo passend, unsichtbar auf Hängeschränken aufliegend, Gehäuse weiss, Lichtfarbe 4.000K, angeb. Fabrikat für Beleuchtung '.....' (vom Bieter auszufüllen) angeb. Typ oder Artikelnummer für Beleuchtung			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Sanitär:</p> <p>1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid)</p> <ul style="list-style-type: none"> - berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor - Messinggehäuse, verchromt - Rückschlagventile und Schmutzsiebe - 360° schwenkbarer Auslauf - Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre - Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand - Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des Beckens durch Drehung - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar - Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienspülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar) <p>Produkt der Planung CONTI+, AP 131.810.11CO oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mischbatterie</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Geräte:</p> <p>2x Unterbau-Geschirrspülmaschine mit integrierter Wasserenthärtung</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Maschinen-Breite: 600 mm</p> <p>Maschinen-Tiefe: 650 mm</p> <p>Maschinen-Tiefe (geöffnete Tür): 1.050 mm</p> <p>Maschinen-Höhe: 825 mm</p> <p>Mindestabmessungen:</p> <p>Einschubhöhe: 425 mm</p> <p>Korbgröße: 500 x 500 mm, 500 x 530 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Unterbaufähige Fronttürmaschine mit integrierter Trocknung. Kein Dampfaustritt aus der Maschine. Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis analog der DIN EN 17735.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle Blechbauteile aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 - alle außenliegenden und sichtbaren Front- und Seitenflächen geschliffen und gebürstet - alle Kunststoffteile aus recycelbarem Polypropylen - Teile mit mechanischer Belastung mit mind. 30% Glasfaser verstärkt <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gleichzeitiges Spülen von 2 bestückten Körben möglich - doppelwandige Bauweise zur Schall- und Wärmeisolation - farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay - elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige - System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür - integrierte Trocknung - integriertes WLAN-Modul - Vernetzung und Überwachung der <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p> <p>Übertrag:</p>			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Spülmaschine mithilfe einer APP</p> <ul style="list-style-type: none"> - permanente Überwachung des korrekten Einsatzes des Tankabdecksiebes durch Steuerung - mit einer Hand entnehmbares sowie einsetzbares Wasch- und Klarspülsystem - kombiniertes Wasch- und Klarspülsystem, das bei jedem Spülzyklus den Wascharm von Schmutzpartikeln reinigt - Tür stoßgefedert mit Gasdruckdämpfern - automatisches Selbstreinigungsprogramm der Maschine - FCKW-freie Türisolierung - Reiniger- und Klarspülmittel-dosiergerät - Klarspülpumpe (Drucksteigerung) - Ablaufpumpe - eingebaute Enthärtungsanlage - automatische Überwachung des Schmutzeintrages in den Tank - Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern leitet - Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel nach 10 sec. Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt - Feinfiltersystem, das Rest-Schmutzpartikel vor Beginn der Klarspülung direkt aus der Maschine pumpt - Echtzeit-Anpassung des Wasserverbrauches an den Schmutzeintrag des aktuellen Waschprogramms <p>Programme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intensiv-Waschprogramm mit integriertem Wasserwechsel zum Spülen von starken Verschmutzungen und anschließender Regeneration des Tankwassers - Hygieneprogramm zur Intensiv-Reinigung der Maschine - Grundreinigungsprogramm zum Stärkeabbau auf Tellern - Besteckprogramm zur Reinigung von <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Besteck mittels Dampf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entkalkungsprogramm zum Abbau von Kalk in der Waschkammer - Energiesparprogramm <p>Korbausstattung:</p> <p>1x Tellerkorb für mind. 18 flache oder 12 tiefe Teller</p> <p>1x Universalkorb</p> <p>1x Besteckkorb mit mind. 4 Boxen für 80 Besteckteile</p> <p>Technische Daten:</p> <p>Programmzeiten:</p> <p>mind. 80/150/170 sec. und Sonderprogramme</p> <p>Leistung:</p> <p>mind. 45 Körbe/h</p> <p>mind. 810 Teller/h</p> <p>mind. 1.620 Gläser/h</p> <p>Waschtemperatur: mind. 63 °C</p> <p>Heiß-Klarspültemperatur: mind. 82 °C</p> <p>Tankinhalt: mind. 10 l</p> <p>Frischwasserverbrauch/Korb: max. 0,8 l</p> <p>Gesamtanschlusswert: max. 6,7 kW</p> <p>Spannung: 400 V / 3 / N / PE</p> <p>Absicherung: 3x 16 A</p> <p>Wärmeabgabe latent: max. 200 W</p> <p>Wärmeabgabe sensibel: max. 700 W</p> <p>Schutzart: mind. IPX4</p> <p>inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Hobart, FPS-10C</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x Sauglanzen mit Füllstandsüberwachung für <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>externe Reiniger- und Klarspülkanister</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Korbträger für Doppelkorbeinsatz aus CNS - 3x 12 kg Universalreiniger - 1x 10 l Universalklarspüler <p>1x Wasservollentsalungs-Anlage für Spülmaschine</p> <p>Maximalabmessungen: Ø x H = 270 x 650 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Für die Versorgung der Spülmaschine wird eine Wasservollentsalungs-Anlage zur Wasseraufbereitung benötigt.</p> <p>Aufbau des Systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anschlussset 2 Maschinen mit T-Stück - elektronischer Wassermengenzähler - Wasservollentsalung - Testbesteck - Leitfähigkeitsmessgerät <p>Funktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Anschlussset wird zum Anschluss des Gerätes an das Trinkwassernetz und am Verbraucher eingesetzt. - Der elektronische Wassermengenzähler dient zur Überwachung der Durchlaufmenge und/oder des Zeitzyklus. - Die Vollentsalung wird an Trinkwasser angeschlossen. Dieses wird über das regenerierte Vollentsalzungsgranulat (Mischbettharz) geführt und aufbereitet. Die Aufarbeitung des Granulates wird durch den Hersteller durchgeführt. - Das Testbesteck dient zur Überwachung der Karbonathärte, um den Erschöpfungsgrad der Vollentsalung zu ermitteln. - Das Leitfähigkeitsmessgerät ist ein Qualitätskontrollgerät des Produktwassers. <p>Technische Daten/Beschreibung:</p> <p>Anschlussset:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x flexible EPDM Schlaucheinheit 3/4" i - Metallanschlussgewinde (gerade/winkel) - druckbelastbar: bis 15 bar - Platzdruck: 90 bar - Nennweite: DN 10 - temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 3/4" i aus 1/2" i <p>elektronischer Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flowmeter, Rytan, DN 10, G 1/2", separates Display - Zählerwerk aufwärts: <ul style="list-style-type: none"> zeigt die durchgeflossene Menge in Liter an, Messbereich ohne Limitfunktion: 0 bis 99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Limitwert oder das Alarm-Datum erreicht wird - Zählerwerk abwärts: <ul style="list-style-type: none"> zeigt die verbleibende Menge in Liter bis zum Alarm an, Messbereich mit Limitfunktion 99999 bis -99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Wert 0 Liter oder das Alarm-Datum erreicht wird - Momentanwert: <ul style="list-style-type: none"> zeigt den aktuellen Durchfluss in l/min. an, Messbereich: 0 bis 999.99 l/min. mit 2 Nachkommastellen - Zeit/Datum: <ul style="list-style-type: none"> zeigt die Zeit und das Datum an - Alarm-Datum: <ul style="list-style-type: none"> das Alarm-Datum wird angezeigt, Einstellbereich 1-12 Monate - Historie: <ul style="list-style-type: none"> die 5 letzten Historie-Werte werden angezeigt, nacheinander werden diese mit der Speicherebene (1-5) angezeigt, die Daten des letztes Resets sind in Speicherebene 1 abgelegt, folgende Werte werden in Laufschrift angezeigt: HL (Historie Liter) durchgeflossene Menge und Hd (Historie Datum) Reset-Datum <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Verbraucher:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 1/2" i aus 3/4" a <p>Wasservollentsalzung:</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Ø x H = 270 x 650 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengengesteuerte Einzelanlage - Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) - Kapazität bei 10 °dH: 5.000 l - Durchflussleistung: max. 1.000 l/h - elektr. Leistungsaufnahme: 0 W - Betriebsspannung: 0 V/ 0 Hz - Wasserdruck max.: 6 bar <p>Testbesteck:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß aus Glas - 30-ml-Titrierlösung - zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml <p>Leitfähigkeitsmessgerät:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit digitaler Anzeige - außenliegende Messzelle - Messbereich 0 - 199 µS/cm - zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) - individuelle Grenzwerteingabe - optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung <p>inkl. Einweisung des Herstellers in die Bedienung und Anwendung der Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>Produkt der Planung EnviroFALK, GAHOtech clean VK 5000 FB oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Erstbefüllung 			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.01.100	<p>Servierwagen 700 x 500, 3 Borde</p> <p>Servierwagen 700 x 500, 3 Borde Maximalabmessungen: B x T x H = 700 x 500 x 1.000 mm bestehend aus:</p> <p>Der Servierwagen eignet sich zum Transport, Servieren, Abräumen oder Befördern.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff 1.4301 <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 tiefgezogene Ablageborde mit Profilrand und schalldämmend unterfüttert - Schiebebügel - Anfahrschutz - 4 Lenkrollen. davon 2 feststellbar <p>Technische Daten:</p> <p>Kapazität: 3 Borde,</p> <p>Mindestabmessungen:</p> <p>B x T = 600 x 400 mm</p> <p>Nutzlast: mind. 120 kg</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Hupfer, SW 6x4/3, 0124012</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Servierwagen</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Servierwagen</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			Übertrag:
		2 Stüc	EP.....	GP
2.01.110	<p>Wasserteilentsalzungs-Anlage für Gargerät</p> <p>Wasserteilentsalzungs-Anlage für Gargerät</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Ø x H = 220 x 500 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Für die Versorgung des Gargerätes wird eine Wasser-teilentsalzungs-Anlage zur Wasseraufbereitung benötigt.</p> <p>Aufbau des Systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anschlussset - elektronischer Wassermengenzähler - Wasserteilentsalzung - Testbesteck - Leitfähigkeitsmessgerät <p>Funktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Anschlussset wird zum Anschluss des Gerätes an das Trinkwassernetz und am <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Verbraucher eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der elektronische Wassermengenzähler dient zur Überwachung der Durchlaufmenge und/oder des Zeitzyklus. - Die Teilentsalzung wird an Trinkwasser angeschlossen. Dieses wird über das regenerierte Entkarbonisierungsgranulat geführt und aufbereitet. Die Aufarbeitung des Granulates wird durch den Hersteller durchgeführt. - Das Testbesteck dient zur Überwachung der Karbonathärte, um den Erschöpfungsgrad der Teilentsalzung zu ermitteln. - Das Leitfähigkeitsmessgerät ist ein Qualitätskontrollgerät des Produktwassers. <p>Technische Daten/Beschreibung:</p> <p>Anschlussset:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x flexible EPDM Schlaucheinheit 3/4" i - Metallanschlussgewinde (gerade/winkel) - druckbelastbar: bis 15 bar - Platzdruck: 90 bar - Nennweite: DN 10 - temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 3/4" i aus 1/2" i <p>elektronischer Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flowmeter, Ryton, DN 10, G 1/2", separates Display - Zählerwerk aufwärts: zeigt die durchgeflossene Menge in Liter an, Messbereich ohne Limitfunktion: 0 bis 99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Limitwert oder das Alarm-Datum erreicht wird - Zählerwerk abwärts: zeigt die verbleibende Menge in Liter bis zum Alarm an, Messbereich mit Limitfunktion 99999 bis -99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Wert 0 Liter oder das Alarm-Datum erreicht wird - Momentanwert: zeigt den aktuellen Durchfluss in l/min. an, Messbereich: 0 bis 999.99 l/min. mit 2 Nachkommastellen - Zeit/Datum: zeigt die Zeit und das Datum an - Alarm-Datum: das Alarm-Datum wird angezeigt, <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Einstellbereich 1-12 Monate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historie: die 5 letzten Historie-Werte werden angezeigt, nacheinander werden diese mit der Speicherebene (1-5) angezeigt, die Daten des letztes Resets sind in Speicherebene 1 abgelegt, folgende Werte werden in Laufschrift angezeigt: HL (Historie Liter) durchgeflossene Menge und Hd (Historie Datum) Reset-Datum <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Verbraucher:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 1/2" i aus 3/4" a <p>Wasserteilentsalzung:</p> <p>Maximalabmessungen: Ø x H = 220 x 500 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengengesteuerte Einzelanlage - Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) - Kapazität bei 10 °dH: 7.000 l - Durchflussleistung: max. 1.000 l/h - elektr. Leistungsaufnahme: 0 W - Betriebsspannung: 0 V/ 0 Hz - Wasserdruck max.: 6 bar <p>Testbesteck:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke - Titriergefäß aus Glas - 30-ml-Titrierlösung - zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml <p>Leitfähigkeitsmessgerät:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit digitaler Anzeige - außenliegende Messzelle - Messbereich 0 - 199 µS/cm - zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) - individuelle Grenzwerteingabe - optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung <p>inkl. Einweisung des Herstellers in die Bedienung und Anwendung der Wasserteilentsalzungs-Anlage</p> <p>Produkt der Planung EnviroFALK, GAHOtech clean TK 7000 FB oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wasserteilentsalzungs-Anlage</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen) - Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>übertrag:</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Wasserteilentsalzungs-Anlage</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <p>- 1x Erstbefüllung</p> <p style="text-align: right;">1 Stüc EP..... GP</p>			
2.01.120	<p>Installationskorpus zur Verbindung der Kojen und der Spülstraße</p> <p>Installationskorpus zur Verbindung der Kojen und der Spülstraße, L-Form B x T x H = 9.150 x 250 x 920 mm langer Schenkel B x T x H = 330 x 300 x 920 mm kurzer Schenkel bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>1x Arbeitsplatte - Kunststoff B x T x H = 330 x 300 x 40 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und abgerundeten Kanten</p> <p>1x Arbeitsplatte - Kunststoff B x T x H = 9.150 x 250 x 40 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und abgerundeten Kanten</p> <p>1x Ausschnitt für Vorsatzschale</p> <p>1x hintere Abschlusskante mit Silikon abgedichtet</p> <p>8x Befestigungswinkel an der Wand befestigt</p> <p>Blenden:</p> <p>1x Installationskorpus zur Verbindung der Kojen und der Spülstraße in L-Form untereinander B x T x H = 9.150 x 250 x 880 mm langer Schenkel B x T x H = 330 x 300 x 880 mm kurzer Schenkel aus Korpusmaterial mit Sockelleiste, alle Plattenverbindungen auf Gehrung verleimt, mit innen liegenden verleimten Abstandsleisten zur Stabilisierung</p> <p>Unterkonstruktion: Rahmenkonstruktion aus Massivholz, verschraubt</p> <p style="text-align: right;">1 Stüc EP..... GP</p> <p style="text-align: right;">Übertrag:</p>			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Summe Titel 2.01		Lehrküche (B.02.004), Netto:		
2.02	Titel	Speiseraum (B.02.004b)		
2.02.10	Sitzkombination			
Sitzkombination bestehend aus:				
1x Esstisch, stapelbar B x T x H = 1.200 x 700 x 740 mm bestehend aus:				
1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.200 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante				
1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und oberem Zargenrahmen, stapelbar				
angeb. Fabrikat für Esstisch				
'.....'				
(vom Bieter auszufüllen)				
angeb. Typ oder Artikelnummer für Esstisch				
'.....'				
(vom Bieter auszufüllen)				
4x Stuhl, Freischwinger, Holz				
- Sitzhöhe ca. 460 mm				
- Freischwing-Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit Kunststoff-Bodengleiter				
- Sitz und Rückenlehne aus lackiertem Sperrholz				
- Kantenschutz für Tischplattenaufstuhlung				
angeb. Fabrikat für Stuhl				
'.....'				
(vom Bieter auszufüllen)				
abgeb. Typ für Stuhl				
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.02	Titel	Speiseraum (B.02.004b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
		4 Stüc	EP.....	GP
2.02.20	Küchenschrankwand			
	Küchenschrankwand B x T x H = 4.850 x 600 x 920/2.050 mm bestehend aus:			
	Arbeitsplatten: 1x Arbeitsplatte - Edelstahl B x T x H = 3.000 x 600 x 40 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt, mit abgerundeten Kanten			
	Rückwandverkleidung: 1x Spritzschutz-Rückwand aus Vollkern 5 mm B x T x H = 3.000 x 5 x 500 mm wandmontiert und rundum dauerelastisch abgedichtet			
	Unterschranke: 2x Unterschrank B x T x H = 1.200 x 580 x 780 mm 2 Schubkästen (2 HT), 2 Flügeltüren (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Besteckeinsatz, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	Blenden: 1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	Hängeschränke: 1x Hängeschränk B x T x H = 600 x 350 x 650 mm 1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	2x Hängeschränk B x T x H = 1.200 x 350 x 650 mm 2 Flügeltüren (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Unterbau LED-Lichtleiste, 3.000 blendfrei unter den Hängeschränken			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.02	Titel	Speiseraum (B.02.004b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	montiert, mit Ein-Aus-Schalter			
	Hochschränke:			
	3x Hochschrank			
	B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm			
	1 Flügeltür (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Passblende			
	B x T x H = 50 x 25 x 1.950 mm			
	wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x obere Abdeckung			
	B x T x H = 50 x 600 x 25 mm			
	wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.02.30	Lehrerarbeitsplatz			
	Lehrerarbeitsplatz			
	bestehend aus:			
	1x Schreibtisch			
	B x T x H = 1.400 x 700 x 740 mm			
	1x Kunststoff-Tischplatte			
	B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm			
	mit Melaminharz (HPL) belegt und			
	PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem			
	Zargenrahmen			
	1x Unterschrank, fahrbar			
	B x T x H = 450 x 600 x 650 mm			
	4 Schubkästen mit Zentralverschluss			
	4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	1x Bürodrehstuhl			
	- höhenverstellbar mit Gasdruckfeder			
	- Sitzhöhe stufenlos verstellbar von			
	ca. 420 - 550 mm			
	- Gestell aus pulverbeschichtetem			
	Stahlrohr mit 5 Auslegern und Rollen			
	für Hartböden			
	- Sitz und Rückenlehne gepolstert			
	- Rückenlehne in Höhe und Neigung			
	verstellbar			
	- Armlehnen höhenverstellbar			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.02	Titel	Speiseraum (B.02.004b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.02				
		Speiseraum (B.02.004b), Netto:	
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)		
2.03.10	Schrankwand			
	Schrankwand			
	B x T x H = 4.250 x 600 x 2.050 mm			
	bestehend aus:			
	6x Hochschrank			
	B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm			
	1 Flügeltür (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Besenschrank			
	B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm			
	1 Flügeltür			
	2 Aufhängevorrichtungen für			
	Reinigungsgeräte			
	1 oberer Ablageboden			
	1x Passblende			
	B x T x H = 50 x 25 x 1.950 mm			
	wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x obere Abdeckung			
	B x T x H = 50 x 600 x 25 mm			
	wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
2.03.20	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN			
	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN Maximalabmessungen: B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm bestehend aus:			
	Kühlschrank zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung:			
	- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan			
	- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend			
	- Umluftkühlung			
	- Maschinenfach oben			
	- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN- Tragrosten und -Behältern 2/1			
	- 3-Kammer-Ballondichtung			
	- Service-Alarm			
	- Luftleitbleche			
	- Displaysteuerung			
	- Digitalanzeige			
	- HACCP-Kontrollfunktion			
	- RS 485 Schnittstelle			
	- automatische Abtauung			
	- automatische Tauwasserverdunstung			
	- 4x höhenverstellbare CNS-Füße			
	- 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem			
	- 3 Paar CNS-Auflageschienen			
	- 3x CNS-Tragrost 2/1 GN, rilsaniert			
	Technische Daten:			
	Bruttoinhalt:	mind. 660 l		
	Nettoinhalt:	mind. 500 l		
	Kältemittel:	R-290		
	Temperaturbereich:	mind. -2 °C bis +10 °C		
	Elektro-Anschluss:	steckerfertig		
	Anschlusswert:	max. 0,3 kW		
	Spannung:	230 V		
	Produkt der Planung ALPENINOX, KU 702 COMFORT oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Kühlschrank			
	'.....'			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Kühlschrank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		3 Stüc	EP.....	GP
2.03.30	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN			
	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm			
	bestehend aus:			
	Tiefkühlschrank für Tiefkühlkost und Lagerung Von Speisen.			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung:			
	- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan			
	- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend			
	- Umluftkühlung			
	- Maschinenfach oben			
	- verdampferfreier Innenraum			
	- 3-Kammer-Ballondichtung			
	- Service-Alarm			
	- Displaysteuerung			
	- Digitalanzeige			
	- HACCP-Kontrollfunktion			
	- RS 485 Schnittstelle			
	- automatische Abtauung			
	- automatische Tauwasserverdunstung			
	- 4x höhenverstellbare CNS-Füße			
	- 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem			
	- 3 Paar CNS-Auflageschienen			
	- 3x CNS-Tragrost 2/1 GN			
	Technische Daten:			
	Bruttoinhalt:	mind. 660 l		
	Nettoinhalt:	mind. 500 l		
	Kältemittel:	R-290		
	Temperaturbereich:	mind. -15 °C bis -22 °C		
	Elektro-Anschluss:	steckerfertig		
	Anschlusswert:	max. 0,6 kW		
	Spannung:	230 V		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>Produkt der Planung ALPENINOX, TKU 702 COMFORT oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Tiefkühlschrank</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Tiefkühlschrank</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.03		Vorrat (B.02.004a), Netto:		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
2.04.10	Kochkoje			
	<p>Kochkoje B x T x H = 4.850 x 650 x 920 mm bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten: 1x Arbeitsplatte - Edelstahl B x T x H = 4.850 x 650 x 40 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt, mit abgerundeten Kanten 2x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken 1x Abtropffläche mit freiem Ablauf zum Becken 1x Tischplattenausschnitt für Kochfeld</p> <p>Becken: 1x Einschweiß-Becken - Edelstahl B x T x H = 370 x 370 x 150 mm mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr, Sieb und Geruchsverschluss DN 50</p> <p>1x Einschweiß-Becken - Edelstahl B x T x H = 240 x 370 x 150 mm mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr, Sieb und Geruchsverschluss DN 50</p> <p>Unterschränke: - Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	1x Spülen-Unterschrank B x T x H = 1.200 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT). 2 Flügeltüren (10 HT)			
	1x Alu-Auflage für Korpusboden passend für Spülenunterschrank 1.200 mm			
	1x Unterschrank für Einbauherd B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Einbaunische für Elektro-Herd (10 HT), 1 unterer Schukasten (2 HT)			
	2x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Besteckeinsatz, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	3x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT) für Elektroinstallation 2 Schukosteckdosen, 230 V 16 A, spritz- wassergeschützt, in Hohlwanddose, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)			
	Blenden:			
	1x Seitenblende B x T x H = 650 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Passblende B x T x H = 50 x 25 x 880 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	Sanitär:			
	1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid)			
	- berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor			
	- Messinggehäuse, verchromt			
	- Rückschlagventile und Schmutzsiebe			
	- 360° schwenkbarer Auslauf			
	- Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre			
	- Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand			
	- Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Beckens durch Drehung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar - Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienespülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar) <p>Produkt der Planung CONTI+, AP 131.810.11CO oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mischbatterie</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Geräte: 1x Einbau-Herd, pyrolytische Reinigung B x T x H = ca. 600 x 600 x 600 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerätefarbe Edelstahl - Klapptür mit Dämpfung - Garraumvolumen mind. 75 l - Beheizungsarten (mind.): AirFry, Automatikprogramme, Eco-Heißluft, Grillbetriebsarten, Grill, Heißluft Plus, Intensivbacken, Ober-/Unterhitze, Umluftgrill - Klartextdisplay mit Bedienknebeln - pyrolytisches Selbstreinigungssystem - per WLAN vernetzbar - Sicherheitsausschaltung und Inbetriebnahmesperre - mind. 5 Einschubebenen <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> - Garraumbeleuchtung - Temperaturregelung von mind. 30 °C bis 300 °C - 1x Backblech, 1x Universalblech, 1x Back- und Bratrost, 1 Paar Vollauszug, 1 Paar herausnehmbare Aufnahmegitter - Anschlusswert: max. 3,6 kW / 230 V <p>Produkt der Planung Miele, H 2761 BP oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>1x Einbau-Induktionskochfeld, autark B x T x H = ca. 620 x 520 x 53 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - schwarzes Glaskeramik-Kochfeld mit Edelstahlrahmen - 4 Induktions-Kochzonen mit Topferkennung - Bedienung über Sensortasten - Abschalt- und Ankochautomatik - Restwärmenutzung - Sicherheitsausschaltung, Verriegelungsfunktion, Inbetriebnahmesperre, Überhitzungsschutz, Restwärmeanzeige - Anschlusswert: max. 7,3 kW / 230 V <p>Produkt der Planung Miele, KM 7361 FR oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für</p>			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Einbau-Induktionskochfeld			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		5 Stüc	EP.....	GP
2.04.20	Schrankwand			
	Schrankwand			
	B x T x H = 4.800 x 600 x 2.050 mm			
	bestehend aus:			
	8x Hochschrank			
	B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm			
	1 Flügeltür (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.04.30	Lehrerarbeitsplatz			
	Lehrerarbeitsplatz			
	bestehend aus:			
	1x Schreibtisch			
	B x T x H = 1.400 x 700 x 750 mm			
	1x Kunststoff-Tischplatte			
	B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm			
	mit Melaminharz (HPL) belegt und			
	PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem			
	Zargenrahmen			
	1x Rollcontainer, fahrbar			
	B x T x H mind. 420 x 550 x 550 mm			
	B x T x H max. 450 x 600 x 600 mm			
	4 Auszüge mit Zentralverschluss			
	(1x Utensilien, 3x Schubkasten)			
	Auszugstiefe mind. 70%, Auszugssperre,			
	Selbsteinzug			
	4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	1x Bürodrehstuhl			
	- höhenverstellbar mit Gasdruckfeder			
	- Sitzhöhe stufenlos verstellbar von			
	ca. 420 - 550 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden - Sitz und Rückenlehne gepolstert - Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar - Armlehnen höhenverstellbar <p>angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.04.40	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination			
	<p>Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 500 x 700 x 1.250 mm</p> <p>Beckenhöhe = ca. 560/900 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Mindestabmessungen Handwaschbecken:</p> <p>B x T x H = 340 x 240 x 150 mm</p> <p>Mindestabmessungen Ausgussbecken:</p> <p>B x T x H = 370 x 340 x 150 mm</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompakte bauweise in Stufenform mit Handwaschbecken im oberen hinteren Bereich und Ausgussbecken im unteren vorderen Bereich - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - beide Becken mit 3-seitiger Blende, die schräg angeordnete Verkleidung des Handwaschbeckens ist abnehmbar - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckungen 3-seitig max. 50 mm abgekantet - obere Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profil- <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>rand (Schwallrand)</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit Stopfen-Überlaufventile 1 1/2" - Kunststoff-Auflagerost - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperrre, Netzbetrieb - Einhebel-Standmischbatterie (Ausschussbecken - Montage auf der Abdeckung des Handwaschbeckens) mit Schwenkauslauf, Ausführung für Hochdruck, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Höhe Schwenkauslauf mind. 150 mm, Ausladung Schwenkauslauf mind. 200 mm, mit Keramikkartusche, Durchflussmengenregler, Gewicht ca. 1,5 kg - rückseitig aufgesetzte Spritzwand mind. 300 mm hoch <p>Technische Daten:</p> <p>Elektro-Anschluss: steckerfertig</p> <p>Anschlusswert Elektro: max. 10 W</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Absicherung: 10 A</p> <p>angeb. Fabrikat für Handwasch-/Ausschussbecken-Kombination</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwasch-/Ausschussbecken-Kombination</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			Übertrag:
		1 Stüc	EP.....	GP
2.04.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung			
	<p>Handwaschbecken, Fußaufstellung</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 550 x 450 x 900 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>Mindestabmessungen Becken: B x T x H = 500 x 300 x 150 mm</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - geschlossener Unterbau, Frontseite mit Flügeltür - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckung 3-seitig max. 50 mm abgekantet - Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Überlaufgarnitur mit Stopfen und Kette - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb <p>angeb. Fabrikat für Handwaschbecken</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwaschbecken</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.04.60	Küchenschrankwand mit Spülstraße			
	<p>Küchenschrankwand mit Spülstraße B x T x H = 3.025 x 700 x 920/2.050 mm bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>1x Arbeitsplatte - Edelstahl B x T x H = 3.025 x 700 x 40 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt, mit abgerundeten Kanten, 3-seitig abgekantet, an Rückseite mit 500mm Aufkantung</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken			
	Becken:			
	1x Einschweiß-Becken - Edelstahl			
	B x T x H = 370 x 370 x 150 mm			
	mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr,			
	Sieb und Geruchsverschluss DN 50			
	Rückwandverkleidung:			
	1x Spritzschutz-Rückwand aus Vollkern 5 mm			
	B x T x H = 1.800 x 5 x 450 mm			
	wandmontiert und rundum dauerelastisch			
	abgedichtet			
	Unterschränke:			
	2x Unterschrank			
	B x T x H = 600 x 580 x 780 mm			
	1 Schubkasten (2 HT),			
	1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Spülen-Unterschrank			
	B x T x H = 600 x 580 x 780 mm			
	1 Zarge (2 HT). 1 Flügeltür (10 HT) abschließbar			
	1x Alu-Auflage für Korpusboden			
	passend für Spülenunterschrank 600 mm			
	2x Nische für Gewerbe-Spülmaschine			
	Blenden:			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	Hängeschränke:			
	5x Hängeschränk			
	B x T x H = 600 x 370 x 650 mm			
	1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Unterbau LED-Leuchten 24V			
	blendfrei unter den Hängeschränken			
	montiert, mit Ein-Aus-Schalter,			
	1 Leuchte mind. 3W je 60cm Hängeschränk			
	Trafo passend, unsichtbar auf Hängeschränken			
	aufliegend, Gehäuse weiss, Lichtfarbe 4.000K			
	angeb. Fabrikat für Beleuchtung			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Beleuchtung</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Hochschränke:</p> <p>3x Hochschrank</p> <p>B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm</p> <p>1 Flügeltür (30 HT)</p> <p>1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend</p> <p>für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>Sanitär:</p> <p>1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid)</p> <ul style="list-style-type: none"> - berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor - Messinggehäuse, verchromt - Rückschlagventile und Schmutzsiebe - 360° schwenkbarer Auslauf - Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre - Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand - Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des Beckens durch Drehung - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar - Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienspülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar) <p>Produkt der Planung</p> <p>CONTI+, AP 131.810.11CO</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mischbatterie</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Geräte:</p> <p>2x Unterbau-Geschirrspülmaschine mit integrierter Wasserenthärtung</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Maschinen-Breite: 600 mm</p> <p>Maschinen-Tiefe: 650 mm</p> <p>Maschinen-Tiefe (geöffnete Tür): 1.050 mm</p> <p>Maschinen-Höhe: 825 mm</p> <p>Mindestabmessungen:</p> <p>Einschubhöhe: 425 mm</p> <p>Korbgröße: 500 x 500 mm, 500 x 530 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Unterbaufähige Fronttürmaschine mit integrierter Trocknung.</p> <p>Kein Dampfaustritt aus der Maschine.</p> <p>Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis analog der DIN EN 17735.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle Blechbauteile aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 - alle außenliegenden und sichtbaren Front- und Seitenflächen geschliffen und gebürstet - alle Kunststoffteile aus recycelbarem Polypropylen - Teile mit mechanischer Belastung mit mind. 30% Glasfaser verstärkt <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gleichzeitiges Spülen von 2 bestückten Körben möglich - doppelwandige Bauweise zur Schall- und Wärmeisolation - farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay - elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige - System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür - integrierte Trocknung - integriertes WLAN-Modul - Vernetzung und Überwachung der Spülmaschine mithilfe einer APP <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> - permanente Überwachung des korrekten Einsatzes des Tankabdecksiebes durch Steuerung - mit einer Hand entnehmbares sowie einsetzbares Wasch- und Klarspülsystem - kombiniertes Wasch- und Klarspülsystem, das bei jedem Spülzyklus den Wascharm von Schmutzpartikeln reinigt - Tür stoßgefedert mit Gasdruckdämpfern - automatisches Selbstreinigungsprogramm der Maschine - FCKW-freie Türisolierung - Reiniger- und Klarspülmitteldosiergerät - Klarspülpumpe (Drucksteigerung) - Ablaufpumpe - eingebaute Enthärtungsanlage - automatische Überwachung des Schmutzeintrages in den Tank - Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern leitet - Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel nach 10 sec. Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt - Feinfiltersystem, das Rest-Schmutzpartikel vor Beginn der Klarspülung direkt aus der Maschine pumpt - Echtzeit-Anpassung des Wasserverbrauches an den Schmutzeintrag des aktuellen Waschprogramms <p>Programme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intensiv-Waschprogramm mit integriertem Wasserwechsel zum Spülen von starken Verschmutzungen und anschließender Regeneration des Tankwassers - Hygieneprogramm zur Intensiv-Reinigung der Maschine - Grundreinigungsprogramm zum Stärkeabbau auf Tellern - Besteckprogramm zur Reinigung von Besteckmittels Dampf - Entkalkungsprogramm zum Abbau von Kalk in der Waschkammer - Energiesparprogramm <p>Korbausstattung:</p> <p>1x Tellerkorb für mind. 18 flache oder 12 tiefe Teller</p> <p>1x Universalkorb</p> <p>1x Besteckkorb mit mind. 4 Boxen für 80 Besteckteile</p>			
	Übertrag:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Technische Daten:</p> <p>Programmzeiten:</p> <p>mind. 80/150/170 sec. und Sonderprogramme</p> <p>Leistung:</p> <p>mind. 45 Körbe/h</p> <p>mind. 810 Teller/h</p> <p>mind. 1.620 Gläser/h</p> <p>Waschtemperatur: mind. 63 °C</p> <p>Heiß-Klarspültemperatur: mind. 82 °C</p> <p>Tankinhalt: mind. 10 l</p> <p>Frischwasserverbrauch/Korb: max. 0,8 l</p> <p>Gesamtanschlusswert: max. 6,7 kW</p> <p>Spannung: 400 V / 3 / N / PE</p> <p>Absicherung: 3x 16 A</p> <p>Wärmeabgabe latent: max. 200 W</p> <p>Wärmeabgabe sensibel: max. 700 W</p> <p>Schutzart: mind. IPX4</p> <p>inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Hobart, FPS-10C</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x Sauglanzen mit Füllstandsüberwachung für externe Reiniger- und Klarspülkanister - 1x Korbträger für Doppelkorbeinsatz aus CNS - 3x 12 kg Universalreiniger - 1x 10 l Universalklarspüler <p>1x Wasservollentsalzungs-Anlage für Spülmaschine</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Ø x H = 270 x 650 mm</p> <p>bestehend aus:</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Für die Versorgung der Spülmaschine wird eine Wasservollentsalzungs-Anlage zur Wasseraufbereitung benötigt.</p> <p>Aufbau des Systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anschlussset 2 Maschinen mit T-Stück - elektronischer Wassermengenzähler - Wasservollentsalzung - Testbesteck - Leitfähigkeitsmessgerät <p>Funktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Anschlussset wird zum Anschluss des Gerätes an das Trinkwassernetz und am Verbraucher eingesetzt. - Der elektronische Wassermengenzähler dient zur Überwachung der Durchlaufmenge und/oder des Zeitzyklus. - Die Vollentsalzung wird an Trinkwasser angeschlossen. Dieses wird über das regenerierte Vollentsalzungsgranulat (Mischbettharz) geführt und aufbereitet. Die Aufarbeitung des Granulates wird durch den Hersteller durchgeführt. - Das Testbesteck dient zur Überwachung der Karbonathärte, um den Erschöpfungsgrad der Vollentsalzung zu ermitteln. - Das Leitfähigkeitsmessgerät ist ein Qualitätskontrollgerät des Produktwassers. <p>Technische Daten/Beschreibung:</p> <p>Anschlussset:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x flexible EPDM Schlaucheinheit 3/4" i - Metallanschlussgewinde (gerade/winkel) - druckbelastbar: bis 15 bar - Platzdruck: 90 bar - Nennweite: DN 10 - temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 3/4" i aus 1/2" i <p>elektronischer Wassermengenzähler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flowmeter, Ryton, DN 10, G 1/2", separates Display - Zählerwerk aufwärts: zeigt die durchgeflossene Menge in Liter an, Messbereich ohne Limitfunktion: 0 bis 99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Limitwert oder das Alarm-Datum erreicht wird - Zählerwerk abwärts: zeigt die verbleibende Menge in Liter bis zum Alarm <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>an, Messbereich mit Limitfunktion 99999 bis -99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Wert 0 Liter oder das Alarm-Datum erreicht wird</p> <ul style="list-style-type: none"> - Momentanwert: zeigt den aktuellen Durchfluss in l/min. an, Messbereich: 0 bis 999.99 l/min. mit 2 Nachkommastellen - Zeit/Datum: zeigt die Zeit und das Datum an - Alarm-Datum: das Alarm-Datum wird angezeigt, Einstellbereich 1-12 Monate - Historie: die 5 letzten Historie-Werte werden angezeigt, nacheinander werden diese mit der Speicherebene (1-5) angezeigt, die Daten des letztes Resets sind in Speicherebene 1 abgelegt, folgende Werte werden in Laufschrift angezeigt: HL (Historie Liter) durchgeflossene Menge und Hd (Historie Datum) Reset-Datum <p>Anschlussadapter: Wasserhahn - Verbraucher:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 1/2" i aus 3/4" a <p>Wasservollentsalzung:</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Ø x H = 270 x 650 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengengesteuerte Einzelanlage - Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) - Kapazität bei 10 °dH: 5.000 l - Durchflussleistung: max. 1.000 l/h - elektr. Leistungsaufnahme: 0 W - Betriebsspannung: 0 V/ 0 Hz - Wasserdruck max.: 6 bar <p>Testbesteck:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke - Titriergefäß aus Glas - 30-ml-Titrierlösung - zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml <p>Leitfähigkeitsmessgerät:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit digitaler Anzeige - außenliegende Messzelle - Messbereich 0 - 199 µS/cm - zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) - individuelle Grenzwerteingabe - optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung <p>inkl. Einweisung des Herstellers in die Bedienung und - Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Anwendung der Wasservollentsalzungs-Anlage			
	Produkt der Planung EnviroFALK, GAHOtech clean VK 5000 FB oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Wasservollentsalzungs-Anlage			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Wasservollentsalzungs- -Anlage			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	Zubehör:			
	- 1x Erstbefüllung			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.04.70	Installationskorpus zur Verbindung der Kojen			
	Installationskorpus zur Verbindung der Kojen B x T x H = 9.120 x 30 x 860 mm Hinweis: Die Höhe ist an die Fensterbankhöhe anzupassen			
	bestehend aus:			
	Arbeitsplatten:			
	1x Arbeitsplatte - Kunststoff B x T x H = 9.120 x 300 x 40 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und abge- rundeten Kanten			
	1x hintere Abschlusskante mit Silikon abge- dichtet			
	2x seitliche Abschlusskante mit Silikon abge- dichtet			
	5x Befestigungswinkel an der Wand befestigt			
	Blenden:			
	1x Installationskorpus zur Verbindung der Kojen untereinander B x T x H = 9.120 x 300 x 880 mm aus Korpusmaterial mit Sockelleiste, alle Plattenverbindungen auf Gehrung verleimt,			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	mit innen liegenden verleimten Abstands- leisten zur Stabilisierung			Übertrag:
	Unterkonstruktion: Rahmenkonstruktion aus Massivholz, verschraubt			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.04		Lehrküche (B.02.003), Netto:		
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)		
2.05.10	Sitzkombination			
	Sitzkombination bestehend aus:			
	1x Esstisch, stapelbar B x T x H = 1.200 x 700 x 740 mm bestehend aus:			
	1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.200 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und oberem Zargenrahmen, stapelbar			
	angeb. Fabrikat für Esstisch			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Esstisch			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	4x Stuhl, Freischwinger, Holz			
	- Sitzhöhe ca. 460 mm			
	- Freischwing-Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit Kunststoff-Bodengleiter			
	- Sitz und Rückenlehne aus lackiertem Sperrholz			
	- Kantenschutz für Tischplattenaufstuhlung			
	angeb. Fabrikat für Stuhl			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Stuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		4 Stüc	EP.....	GP
2.05.20	Küchenschrankwand			
	<p>Küchenschrankwand</p> <p>B x T x H = 1.500 x 600 x 920/2.050 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>1x Arbeitsplatte - Edelstahl</p> <p>B x T x H = 1.500 x 600 x 40 mm</p> <p>aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt,</p> <p>mit abgerundeten Kanten</p> <p>Rückwandverkleidung:</p> <p>1x Spritzschutz-Rückwand aus Vollkern 5 mm</p> <p>B x T x H = 1.500 x 5 x 500 mm</p> <p>wandmontiert und rundum dauerelastisch</p> <p>abgedichtet</p> <p>Unterschranke:</p> <p>1x Unterschrank</p> <p>B x T x H = 600 x 580 x 780 mm</p> <p>1 Schubkasten (2 HT),</p> <p>1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Unterschrank</p> <p>B x T x H = 900 x 580 x 780 mm</p> <p>1 Schubkasten (2 HT),</p> <p>1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)</p> <p>Blenden:</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend</p> <p>für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>Hängeschränke:</p> <p>1x Hängeschränk</p> <p>B x T x H = 600 x 350 x 650 mm</p> <p>1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Hängeschränk B x T x H = 900 x 350 x 650 mm 2 Flügeltüren (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Unterbau LED-Lichtleiste, 1.500 blendfrei unter den Hängeschränken montiert, mit Ein-Aus-Schalter			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.05.30	Lehrerarbeitsplatz			
	Lehrerarbeitsplatz bestehend aus:			
	1x Schreibtisch B x T x H = 1.400 x 700 x 740 mm 1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem Zargenrahmen			
	1x Unterschränk, fahrbar B x T x H = 450 x 600 x 650 mm 4 Schubkästen mit Zentralverschluss 4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	1x Bürodrehstuhl - höhenverstellbar mit Gasdruckfeder - Sitzhöhe stufenlos verstellbar von ca. 420 - 550 mm - Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden - Sitz und Rückenlehne gepolstert - Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar - Armlehnen höhenverstellbar			
	angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.05				
		Speiseraum (B.02.003b), Netto:	
2.06	Titel	Speiseraum (B.02.001b)		
2.06.10	Sitzkombination			
	Sitzkombination			
	bestehend aus:			
	1x Esstisch, stapelbar			
	B x T x H = 1.200 x 700 x 740 mm			
	bestehend aus:			
	1x Kunststoff-Tischplatte			
	B x T x H = 1.200 x 700 x 25 mm			
	mit Melaminharz (HPL) belegt und			
	PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und			
	oberem Zargenrahmen, stapelbar			
	angeb. Fabrikat für Esstisch			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Esstisch			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	4x Stuhl, Freischwinger, Holz			
	- Sitzhöhe ca. 460 mm			
	- Freischwing-Gestell aus			
	pulverbeschichtetem Stahlrohr mit			
	Kunststoff-Bodengleiter			
	- Sitz und Rückenlehne aus lackiertem			
	Sperrholz			
	- Kantenschutz für			
	Tischplattenaufstuhlung			
	angeb. Fabrikat für Stuhl			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.06	Titel	Speiseraum (B.02.001b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Stuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		4 Stüc	EP.....	GP
2.06.20	Küchenschrankwand			
	<p>Küchenschrankwand</p> <p>B x T x H = 2.100 x 600 x 920/2.050 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>1x Arbeitsplatte - Edelstahl</p> <p>B x T x H = 2.100 x 600 x 40 mm</p> <p>aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend</p> <p>unterlegt, mit abgerundeten Kanten</p> <p>Rückwandverkleidung:</p> <p>1x Spritzschutz-Rückwand aus Vollkern 5 mm</p> <p>B x T x H = 2.100 x 5 x 500 mm</p> <p>wandmontiert und rundum dauerelastisch</p> <p>abgedichtet</p> <p>Unterschranke:</p> <p>2x Unterschrank</p> <p>B x T x H = 600 x 580 x 780 mm</p> <p>1 Schubkasten (2 HT),</p> <p>1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Unterschrank</p> <p>B x T x H = 900 x 580 x 780 mm</p> <p>1 Schubkasten (2 HT),</p> <p>1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)</p> <p>Blenden:</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend</p> <p>für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>Hängeschränke:</p> <p>2x Hängeschränk</p> <p>B x T x H = 600 x 350 x 650 mm</p> <p>1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.06	Titel	Speiseraum (B.02.001b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Hängeschränk B x T x H = 900 x 350 x 650 mm 2 Flügeltüren (10 HT), 2 verstellbare Fachböden 1x Unterbau LED-Lichtleiste, 2.100 blendfrei unter den Hängeschränken montiert, mit Ein-Aus-Schalter			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.06.30	Lehrerarbeitsplatz			
	Lehrerarbeitsplatz bestehend aus: 1x Schreibtisch B x T x H = 1.400 x 700 x 740 mm 1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante 1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem Zargenrahmen 1x Unterschränk, fahrbar B x T x H = 450 x 600 x 650 mm 4 Schubkästen mit Zentralverschluss 4 Rollen, davon 2 feststellbar 1x Bürodrehstuhl <ul style="list-style-type: none"> - höhenverstellbar mit Gasdruckfeder - Sitzhöhe stufenlos verstellbar von ca. 420 - 550 mm - Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden - Sitz und Rückenlehne gepolstert - Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar - Armlehnen höhenverstellbar angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl '.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.06	Titel	Speiseraum (B.02.001b)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.06		Speiseraum (B.02.001b), Netto:		
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)		
2.07.10	Schrankwand			
	Schrankwand			
	B x T x H = 600 x 600 x 2.050 mm			
	bestehend aus:			
	1x Besenschrank			
	B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm			
	1 Flügeltür			
	2 Aufhängevorrichtungen für			
	Reinigungsgeräte			
	1 oberer Ablageboden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.07.20	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN			
	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm			
	bestehend aus:			
	Kühlschrank zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung:			
	- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan			
	- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend			
	- Umluftkühlung			
	- Maschinenfach oben			
	- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	GN-Tragrosten und -Behältern 2/1 - 3-Kammer-Ballondichtung - Service-Alarm - Luftleitbleche - Displaysteuerung - Digitalanzeige - HACCP-Kontrollfunktion - RS 485 Schnittstelle - automatische Abtauung - automatische Tauwasserverdunstung - 4x höhenverstellbare CNS-Füße - 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem - 3 Paar CNS-Auflageschienen - 3x CNS-Tragrost 2/1 GN, rilsaniert Technische Daten: Bruttoinhalt: mind. 660 l Nettoinhalt: mind. 500 l Kältemittel: R-290 Temperaturbereich: mind. -2 °C bis +10 °C Elektro-Anschluss: steckerfertig Anschlusswert: max. 0,3 kW Spannung: 230 V Produkt der Planung ALPENINOX, KU 702 COMFORT oder gleichwertig angeb. Fabrikat für Kühlschrank '.....' (vom Bieter auszufüllen) angeb. Typ oder Artikelnummer für Kühlschrank '.....' (vom Bieter auszufüllen)			
		2 Stüc	EP.....	GP
2.07.30	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN			
	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN Maximalabmessungen: B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm bestehend aus: Tiefkühlschrank für Tiefkühlkost und Lagerung von - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Speisen.			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung:			
	- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan			
	- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend			
	- Umluftkühlung			
	- Maschinenfach oben			
	- verdampferfreier Innenraum			
	- 3-Kammer-Ballondichtung			
	- Service-Alarm			
	- Displaysteuerung			
	- Digitalanzeige			
	- HACCP-Kontrollfunktion			
	- RS 485 Schnittstelle			
	- automatische Abtauung			
	- automatische Tauwasserverdunstung			
	- 4x höhenverstellbare CNS-Füße			
	- 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem			
	- 3 Paar CNS-Auflageschienen			
	- 3x CNS-Tragrost 2/1 GN			
	Technische Daten:			
	Bruttoinhalt:	mind. 660 l		
	Nettoinhalt:	mind. 500 l		
	Kältemittel:	R-290		
	Temperaturbereich:	mind. -15 °C bis -22 °C		
	Elektro-Anschluss:	steckerfertig		
	Anschlusswert:	max. 0,6 kW		
	Spannung:	230 V		
	Produkt der Planung			
	ALPENINOX, TKU 702 COMFORT			
	oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Tiefkühlschrank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Tiefkühlschrank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)
		Gesamt (GP)		
Übertrag:				
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.07				
		Vorrat (B.02.003a), Netto:		
2.08 Titel Vorrat (B.02.001a)				
2.08.10 Schrankwand				
Schrankwand				
B x T x H = 650 x 600 x 2.050 mm				
bestehend aus:				
1x Besenschrank				
B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm				
1 Drehtür				
2 Aufhängevorrichtungen für				
Reinigungsgeräte				
1 oberer Ablageboden				
1x Passblende				
B x T x H = 50 x 25 x 1.950 mm				
wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick				
1x obere Abdeckung				
B x T x H = 50 x 600 x 25 mm				
wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick				
1x Satz Sockelleisten umlaufend				
für eine Sockelhöhe von H = 100 mm				
		1 Stüc	EP.....	GP
2.08.20 Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN				
Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN				
Maximalabmessungen:				
B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm				
bestehend aus:				
Kühlschrank zur Kühlung von Getränken und Lebensmitteln				
Material:				
- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301				
Ausführung:				
- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan				
- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend				
- Umluftkühlung				
- Maschinenfach oben				
- verdampferfreier Innenraum zur Aufnahme von GN-				
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.08	Titel	Vorrat (B.02.001a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>Tragrosten und -Behältern 2/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3-Kammer-Ballondichtung - Service-Alarm - Luftleitbleche - Displaysteuerung - Digitalanzeige - HACCP-Kontrollfunktion - RS 485 Schnittstelle - automatische Abtauung - automatische Tauwasserverdunstung - 4x höhenverstellbare CNS-Füße - 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem - 3 Paar CNS-Auflageschienen - 3x CNS-Tragrost 2/1 GN, rilsaniert <p>Technische Daten:</p> <p>Bruttoinhalt: mind. 660 l</p> <p>Nettoinhalt: mind. 500 l</p> <p>Kältemittel: R-290</p> <p>Temperaturbereich: mind. -2 °C bis +10 °C</p> <p>Elektro-Anschluss: steckerfertig</p> <p>Anschlusswert: max. 0,3 kW</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>ALPENINOX, KU 702 COMFORT</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Kühlschrank</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Kühlschrank</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		2 Stüc	EP.....	GP
2.08.30	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN			
	<p>Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 750 x 850 x 2.100 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Tiefkühlschrank für Tiefkühlkost und Lagerung von</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.08	Titel	Vorrat (B.02.001a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Speisen.			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung:			
	- Volltür, Türanschlag gemäß LV-Plan			
	- Tür inkl. Schloss, selbstschließend, 180° öffnend			
	- Umluftkühlung			
	- Maschinenfach oben			
	- verdampferfreier Innenraum			
	- 3-Kammer-Ballondichtung			
	- Service-Alarm			
	- Displaysteuerung			
	- Digitalanzeige			
	- HACCP-Kontrollfunktion			
	- RS 485 Schnittstelle			
	- automatische Abtauung			
	- automatische Tauwasserverdunstung			
	- 4x höhenverstellbare CNS-Füße			
	- 1x herausnehmbares Schienenaufnahmesystem			
	- 3 Paar CNS-Auflageschienen			
	- 3x CNS-Tragrost 2/1 GN			
	Technische Daten:			
	Bruttoinhalt:	mind. 660 l		
	Nettoinhalt:	mind. 500 l		
	Kältemittel:	R-290		
	Temperaturbereich:	mind. -15 °C bis -22 °C		
	Elektro-Anschluss:	steckerfertig		
	Anschlusswert:	max. 0,6 kW		
	Spannung:	230 V		
	Produkt der Planung			
	ALPENINOX, TKU 702 COMFORT			
	oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Tiefkühlschrank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Tiefkühlschrank			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.08	Titel	Vorrat (B.02.001a)		
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)
		Gesamt (GP)		
Übertrag:				
			1 Stüc	EP..... GP
Summe Titel 2.08				
			Vorrat (B.02.001a), Netto:	
2.09 Titel Lehrküche (B.02.001)				
2.09.10 Kochkoje				
Kochkoje				
B x T x H = 4.850 x 650 x 920 mm				
bestehend aus:				
Arbeitsplatten:				
1x Arbeitsplatte - Edelstahl				
B x T x H = 4.850 x 650 x 40 mm				
aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend				
unterlegt, mit abgerundeten Kanten				
2x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken				
1x Abtropffläche mit freiem Ablauf zum Becken				
1x Tischplattenausschnitt für Kochfeld				
Becken:				
1x Einschweiß-Becken - Edelstahl				
B x T x H = 370 x 370 x 150 mm				
mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr,				
Sieb und Geruchsverschluss DN 50				
1x Einschweiß-Becken - Edelstahl				
B x T x H = 240 x 370 x 150 mm				
mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr,				
Sieb und Geruchsverschluss DN 50				
Unterschranke:				
1x Spülen-Unterschrank				
B x T x H = 1.200 x 580 x 780 mm				
1 Zarge (2 HT). 2 Flügeltüren (10 HT)				
1x Alu-Auflage für Korpusboden				
passend für Spülenunterschrank 1.200 mm				
1x Unterschrank für Einbauherd				
B x T x H = 600 x 580 x 780 mm				
1 Einbaunische für Elektro-Herd (10 HT),				
1 unterer Schukasten (2 HT)				
2x Unterschrank				
B x T x H = 600 x 580 x 780 mm				
1 Schubkasten (2 HT), 1 Besteckeinsatz,				
1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)				
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>3x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT) für Elektroinstallation 2 Schukosteckdosen, 230 V 16 A, spritzwassergeschützt, in Hohlwanddose, 1 Auszug (4 HT), 1 Auszug (6 HT)</p> <p>Blenden: 1x Seitenblende B x T x H = 650 x 25 x 780 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p> <p>1x Passblende B x T x H = 50 x 25 x 880 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>Sanitär: 1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid)</p> <ul style="list-style-type: none"> - berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor - Messinggehäuse, verchromt - Rückschlagventile und Schmutzsiebe - 360° schwenkbarer Auslauf - Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre - Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand - Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des Beckens durch Drehung - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar - Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienspülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) 			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar)			
	Produkt der Planung CONTI+, AP 131.810.11CO oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Mischbatterie			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	Geräte:			
	1x Einbau-Herd, pyrolytische Reinigung			
	B x T x H = ca. 600 x 600 x 600 mm			
	- Gerätefarbe Edelstahl			
	- Klapptür mit Dämpfung			
	- Garraumvolumen mind. 75 l			
	- Beheizungsarten (mind.):			
	AirFry, Automatikprogramme,			
	Eco-Heißluft, Grillbetriebsarten, Grill,			
	Heißluft Plus, Intensivbacken,			
	Ober-/Unterhitze, Umluftgrill			
	- Klartextdisplay mit Bedienknöpfen			
	- pyrolytisches Selbstreinigungssystem			
	- per WLAN vernetzbar			
	- Sicherheitsausschaltung und			
	Inbetriebnahmesperre			
	- mind. 5 Einschubebenen			
	- Garraumbeleuchtung			
	- Temperaturregelung von mind. 30 °C			
	bis 300 °C			
	- 1x Backblech, 1x Universalblech,			
	1x Back- und Bratrost, 1 Paar			
	Vollauszug, 1 Paar			
	herausnehmbare Aufnahmegitter			
	- Anschlusswert: max. 3,6 kW / 230 V			
	Produkt der Planung			
	Miele, H 2761 BP			
	oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Einbau-Herd			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Herd</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>1x Einbau-Induktionskochfeld, autark B x T x H = ca. 620 x 520 x 53 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - schwarzes Glaskeramik-Kochfeld mit Edelstahlrahmen - 4 Induktions-Kochzonen mit Topferkennung - Bedienung über Sensortasten - Abschalt- und Ankochautomatik - Restwärmenutzung - Sicherheitsausschaltung, Verriegelungsfunktion, Inbetriebnahmesperre, Überhitzungsschutz, Restwärmeanzeige - Anschlusswert: max. 7,3 kW / 230 V <p>Produkt der Planung Miele, KM 7361 FR oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Einbau-Induktionskochfeld</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		5 Stüc	EP.....	GP
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
2.09.20	Schrankwand			
	Schrankwand B x T x H = 2.200 x 600 x 2.050 mm bestehend aus:			
	4x Hochschrank B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm 1 Flügeltür (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Hochschrank B x T x H = 1.000 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.09.30	Lehrerarbeitsplatz			
	Lehrerarbeitsplatz bestehend aus:			
	1x Schreibtisch B x T x H = 1.400 x 700 x 750 mm 1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem Zargenrahmen			
	1x Rollcontainer, fahrbar B x T x H mind. 420 x 550 x 550 mm B x T x H max. 450 x 600 x 600 mm 4 Auszüge mit Zentralverschluss (1x Utensilien, 3x Schubkasten) Auszugstiefe mind. 70%, Auszugssperre, Selbsteinzug 4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	1x Bürodrehstuhl - höhenverstellbar mit Gasdruckfeder - Sitzhöhe stufenlos verstellbar von ca. 420 - 550 mm - Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sitz und Rückenlehne gepolstert - Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar - Armlehnen höhenverstellbar <p>angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.09.40	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination			
	<p>Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 500 x 700 x 1.250 mm</p> <p>Beckenhöhe = ca. 560/900 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Mindestabmessungen Handwaschbecken:</p> <p>B x T x H = 340 x 240 x 150 mm</p> <p>Mindestabmessungen Ausgussbecken:</p> <p>B x T x H = 370 x 340 x 150 mm</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompakte bauweise in Stufenform mit Handwaschbecken im oberen hinteren Bereich und Ausgussbecken im unteren vorderen Bereich - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - beide Becken mit 3-seitiger Blende, die schräg angeordnete Verkleidung des Handwaschbeckens ist abnehmbar - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckungen 3-seitig max. 50 mm abgekantet - obere Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profilrand (Schwallrand) - mit Stopfen-Überlaufventile 1 1/2" - Kunststoff-Auflagerost <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<ul style="list-style-type: none"> - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb - Einhebel-Standmischbatterie (Ausgussbecken - Montage auf der Abdeckung des Handwaschbeckens) mit Schwenkauslauf, Ausführung für Hochdruck, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Höhe Schwenkauslauf mind. 150 mm, Ausladung Schwenkauslauf mind. 200 mm, mit Keramikkartusche, Durchflussmengenregler, Gewicht ca. 1,5 kg - rückseitig aufgesetzte Spritzwand mind. 300 mm hoch <p>Technische Daten: Elektro-Anschluss: steckerfertig Anschlusswert Elektro: max. 10 W Spannung: 230 V Absicherung: 10 A</p> <p>angeb. Fabrikat für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.09.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung			
	Handwaschbecken, Fußaufstellung Maximalabmessungen: B x T x H = 550 x 450 x 900 mm bestehend aus: Mindestabmessungen Becken: B x T x H = 500 x 300 x 150 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite - Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - geschlossener Unterbau, Frontseite mit Flügeltür - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckung 3-seitig max. 50 mm abgekantet - Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Überlaufgarnitur mit Stopfen und Kette - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb <p>angeb. Fabrikat für Handwaschbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Handwaschbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
2.09.60	Küchenschrankwand mit Spülstraße			
	<p>Küchenschrankwand mit Spülstraße</p> <p>B x T x H = 3.025 x 700 x 920/2.050 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>1x Arbeitsplatte - Edelstahl</p> <p>B x T x H = 3.025 x 700 x 40 mm</p> <p>aus Edelstahl 1.4301 (V2A), schalldämmend unterlegt, mit abgerundeten Kanten, 3-seitig abgekantet, an Rückseite mit 500mm Aufkantung</p> <p>1x Beckenausschnitt für Einschweiß-Becken</p> <p>Becken:</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Einschweiß-Becken - Edelstahl B x T x H = 370 x 370 x 150 mm mit Ab- und Überlaufgarnitur, Standrohr, Sieb und Geruchsverschluss DN 50			
	Rückwandverkleidung: 1x Spritzschutz-Rückwand aus Vollkern 5 mm B x T x H = 1.800 x 5 x 450 mm wandmontiert und rundum dauerelastisch abgedichtet			
	Unterschränke: 2x Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Schubkasten (2 HT), 1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Spülen-Unterschrank B x T x H = 600 x 580 x 780 mm 1 Zarge (2 HT), 1 Flügeltür (10 HT) abschließbar			
	1x Alu-Auflage für Korpusboden passend für Spülenunterschrank 600 mm			
	2x Nische für Gewerbe-Spülmaschine			
	Blenden: 1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	Hängeschränke: 5x Hängeschränk B x T x H = 600 x 370 x 650 mm 1 Flügeltür (10 HT), 2 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Unterbau LED-Leuchten 24V blendfrei unter den Hängeschränken montiert, mit Ein-Aus-Schalter, 1 Leuchte mind. 3W je 60cm Hängeschränk Trafo passend, unsichtbar auf Hängeschränken aufliegend, Gehäuse weiss, Lichtfarbe 4.000K			
	angeb. Fabrikat für Beleuchtung			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Beleuchtung			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Hochschränke:</p> <p>3x Hochschrank</p> <p>B x T x H = 600 x 600 x 1.950 mm</p> <p>1 Flügeltür (30 HT)</p> <p>1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend</p> <p>für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>Sanitär:</p> <p>1x Einhebel-Mischbatterie (Hybrid)</p> <ul style="list-style-type: none"> - berührungslose Spültischarmatur mit Mischung und IR-Sensor - Messinggehäuse, verchromt - Rückschlagventile und Schmutzsiebe - 360° schwenkbarer Auslauf - Temperatur und Menge frei wählbar über Einhebel mit funktionssicherer Keramikkartusche und einstellbarer Heißwassersperre - Temperaturverstellung für Sensorbetrieb über Position des Hebels in geschlossenem Zustand - Anpassung der Position des Infrarotsensors an die Position des Beckens durch Drehung - Kurz-Aus (Reinigung) und Dauer-Ein (Befüllen), mit Funktionstaste einstellbar - Dauer-Ein-Laufzeit, mit Funktionstaste einstellbar - Wassernachlaufzeit, Sensorempfindlichkeit, mit Funktionstaste einstellbar - 12- oder 24-Stunden-Hygienespülung, mit Funktionstaste aktivierbar - Netzbetrieb 230 V - Betriebsdruck 0,3 - 10,0 bar - Durchflussmenge: Einhebelmischer ca. 11 l/min. (3 bar) Sensor ca. 5 l/min. (1-5 bar) <p>Produkt der Planung</p> <p>CONTI+, AP 131.810.11CO</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mischbatterie</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mischbatterie</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Geräte:</p> <p>2x Unterbau-Geschirrspülmaschine mit integrierter Wasserenthärtung</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Maschinen-Breite: 600 mm</p> <p>Maschinen-Tiefe: 650 mm</p> <p>Maschinen-Tiefe (geöffnete Tür): 1.050 mm</p> <p>Maschinen-Höhe: 825 mm</p> <p>Mindestabmessungen:</p> <p>Einschubhöhe: 425 mm</p> <p>Korbgröße: 500 x 500 mm, 500 x 530 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Unterbaufähige Fronttürmaschine mit integrierter Trocknung.</p> <p>Kein Dampfaustritt aus der Maschine.</p> <p>Die Maschine erfüllt bei ordnungsgemäßigem Betrieb die Anforderungen an das hygienische Spülergebnis analog der DIN EN 17735.</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle Blechbauteile aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 - alle außenliegenden und sichtbaren Front- und Seitenflächen geschliffen und gebürstet - alle Kunststoffteile aus recycelbarem Polypropylen - Teile mit mechanischer Belastung mit mind. 30% Glasfaser verstärkt <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gleichzeitiges Spülen von 2 bestückten Körben möglich - doppelwandige Bauweise zur Schall- und Wärmeisolation - farbiges Touchscreen mit Text-und Grafikdisplay <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> - elektronische Ein-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusmeldung und Restlaufanzeige - System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür - integrierte Trocknung - integriertes WLAN-Modul - Vernetzung und Überwachung der Spülmaschine mithilfe einer APP - permanente Überwachung des korrekten Einsatzes des Tankabdecksiebes durch Steuerung - mit einer Hand entnehmbares sowie einsetzbares Wasch- und Klarspülsystem - kombiniertes Wasch- und Klarspülsystem, das bei jedem Spülzyklus den Wascharm von Schmutzpartikeln reinigt - Tür stoßgefedert mit Gasdruckdämpfern - automatisches Selbstreinigungsprogramm der Maschine - FCKW-freie Türisolierung - Reiniger- und Klarspülmitteldosiergerät - Klarspülpumpe (Drucksteigerung) - Ablaufpumpe - eingebaute Enthärtungsanlage - automatische Überwachung des Schmutzeintrages in den Tank - Feinfiltersystem, das die Waschlauge während des Waschvorgangs permanent durch ein System aus Filtern leitet - Feinfiltersystem, das Schmutzpartikel nach 10 sec. Waschzeit direkt aus der Maschine pumpt - Feinfiltersystem, das Rest-Schmutzpartikel vor Beginn der Klarspülung direkt aus der Maschine pumpt - Echtzeit-Anpassung des Wasserverbrauches an den Schmutzeintrag des aktuellen Waschprogramms <p>Programme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intensiv-Waschprogramm mit <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>integriertem Wasserwechsel zum Spülen von starken Verschmutzungen und anschließender Regeneration des Tankwassers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygieneprogramm zur Intensiv-Reinigung der Maschine - Grundreinigungsprogramm zum Stärkeabbau auf Tellern - Besteckprogramm zur Reinigung von Besteck mittels Dampf - Entkalkungsprogramm zum Abbau von Kalk in der Waschkammer - Energiesparprogramm <p>Korbausstattung: 1x Tellerkorb für mind. 18 flache oder 12 tiefe Teller 1x Universalkorb 1x Besteckkorb mit mind. 4 Boxen für 80 Besteckteile</p> <p>Technische Daten: Programmzeiten: mind. 80/150/170 sec. und Sonderprogramme Leistung: mind. 45 Körbe/h mind. 810 Teller/h mind. 1.620 Gläser/h Waschtemperatur: mind. 63 °C Heiß-Klarspültemperatur: mind. 82 °C Tankinhalt: mind. 10 l Frischwasserverbrauch/Korb: max. 0,8 l Gesamtanschlusswert: max. 6,7 kW Spannung: 400 V / 3 / N / PE Absicherung: 3x 16 A Wärmeabgabe latent: max. 200 W Wärmeabgabe sensibel: max. 700 W Schutzart: mind. IPX4</p> <p>inkl. Einweisung in die Bedienung und Anwendung des Gerätes</p> <p>Produkt der Planung Hobart, FPS-10C oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Geschirrspülmaschine</p>			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Geschirrspülmaschine</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2x Sauglanzen mit Füllstandsüberwachung für externe Reiniger- und Klarspülkanister - 1x Korbträger für Doppelkorbeinsatz aus CNS - 3x 12 kg Universalreiniger - 1x 10 l Universalklarspüler <p>1x Wasservollentsalzungs-Anlage für Spülmaschine</p> <p>Maximalabmessungen: Ø x H = 270 x 650 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Für die Versorgung der Spülmaschine wird eine Wasservollentsalzungs-Anlage zur Wasseraufbereitung benötigt.</p> <p>Aufbau des Systems:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anschlussset 2 Maschinen mit T-Stück - elektronischer Wassermengenzähler - Wasservollentsalzung - Testbesteck - Leitfähigkeitsmessgerät <p>Funktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Anschlussset wird zum Anschluss des Gerätes an das Trinkwassernetz und am Verbraucher eingesetzt. - Der elektronische Wassermengenzähler dient zur Überwachung der Durchlaufmenge und/oder des Zeitzyklus. - Die Vollentsalzung wird an Trinkwasser angeschlossen. Dieses wird über das regenerierte Vollentsalzungsgranulat (Mischbettharz) geführt und aufbereitet. Die Aufarbeitung des Granulates wird durch den Hersteller durchgeführt. - Das Testbesteck dient zur Überwachung der Karbonathärte, um den Erschöpfungsgrad der Vollentsalzung zu ermitteln. <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<ul style="list-style-type: none"> - Das Leitfähigkeitsmessgerät ist ein Qualitätskontrollgerät des Produktwassers. 			
	Technische Daten/Beschreibung:			
	Anschlussset:			
	<ul style="list-style-type: none"> - 2x flexible EPDM Schlaucheinheit 3/4" i - Metallanschlussgewinde (gerade/winkel) - druckbelastbar: bis 15 bar - Platzdruck: 90 bar - Nennweite: DN 10 - temperaturbeständig: -20 °C bis +100 °C 			
	Anschlussadapter: Wasserhahn - Wassermengenzähler:			
	<ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 3/4" i aus 1/2" i 			
	elektronischer Wassermengenzähler:			
	<ul style="list-style-type: none"> - Flowmeter, Ryton, DN 10, G 1/2", separates Display - Zählerwerk aufwärts: zeigt die durchgeflossene Menge in Liter an, Messbereich ohne Limitfunktion: 0 bis 99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Limitwert oder das Alarm-Datum erreicht wird - Zählerwerk abwärts: zeigt die verbleibende Menge in Liter bis zum Alarm an, Messbereich mit Limitfunktion 99999 bis -99999 Liter, Alarmfunktionen: Anzeige blinkt, wenn der Wert 0 Liter oder das Alarm-Datum erreicht wird - Momentanwert: zeigt den aktuellen Durchfluss in l/min. an, Messbereich: 0 bis 999.99 l/min. mit 2 Nachkommastellen - Zeit/Datum: zeigt die Zeit und das Datum an - Alarm-Datum: das Alarm-Datum wird angezeigt, Einstellbereich 1-12 Monate - Historie: die 5 letzten Historie-Werte werden angezeigt, nacheinander werden diese mit der Speicherebene (1-5) angezeigt, die Daten des letztes Resets sind in Speicherebene 1 abgelegt, folgende Werte werden in Laufschrift angezeigt: HL (Historie Liter) durchgeflossene Menge und Hd (Historie Datum) Reset-Datum 			
	Anschlussadapter: Wasserhahn - Verbraucher:			
	<ul style="list-style-type: none"> - 1x Adapter 1/2" i aus 3/4" a 			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>Wasservollentsalzung:</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>Ø x H = 270 x 650 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengengesteuerte Einzelanlage - Druckbehälter aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) - Kapazität bei 10 °dH: 5.000 l - Durchflussleistung: max. 1.000 l/h - elektr. Leistungsaufnahme: 0 W - Betriebsspannung: 0 V/ 0 Hz - Wasserdruck max.: 6 bar <p>Testbesteck:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Titriergefäß mit 5- und 10-ml-Marke - Titriergefäß aus Glas - 30-ml-Titrierlösung - zwei Tropfflaschen von jeweils 15 ml <p>Leitfähigkeitsmessgerät:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit digitaler Anzeige - außenliegende Messzelle - Messbereich 0 - 199 µS/cm - zwei Grenzwerte (20/80 µS/cm) - individuelle Grenzwerteingabe - optisches Signal bei Grenzwertüberschreitung <p>inkl. Einweisung des Herstellers in die Bedienung und Anwendung der Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>EnviroFALK, GAHOtech clean VK 5000 FB</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Wasservollentsalzungs-Anlage</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x Erstbefüllung 			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
		1 Stüc	EP.....	GP
2.09.70	Installationskorpus zur Verbindung der Kojen			
	Installationskorpus zur Verbindung der Kojen B x T x H = 9.090 x 300 x 920 mm Hinweis: Die Höhe ist an die Fensterbankhöhe anzupassen			
	bestehend aus:			
	Arbeitsplatten:			
	1x Arbeitsplatte - Kunststoff B x T x H = 9.090 x 300 x 40 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und abge- rundeten Kanten			
	1x hintere Abschlusskante mit Silikon abge- dichtet			
	2x seitliche Abschlusskante mit Silikon abge- dichtet			
	5x Befestigungswinkel an der Wand befestigt			
	Blenden:			
	1x Installationskorpus zur Verbindung der Kojen untereinander B x T x H = 9.090 x 300 x 880 mm aus Korpusmaterial mit Sockelleiste, alle Plattenverbindungen auf Gehrung verleimt, mit innen liegenden verleimten Abstands- leisten zur Stabilisierung			
	Unterkonstruktion: Rahmenkonstruktion aus Massivholz, verschraubt			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.09				
		Lehrküche (B.02.001), Netto:	
2.10	Titel Empfang Speisen (B.02.002)			
2.10.10	Schrankwand			
	Schrankwand B x T x H = 1.745 x 600 x 2.050 mm bestehend aus:			
	1x Hochschrank B x T x H = 1.000 x 600 x 1.950 mm			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
2	Gewerk	Lehrküche		
2.10	Titel	Empfang Speisen (B.02.002)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	2 Flügeltüren (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
	1x Passblende B x T x H = 115 x 25 x 1.950 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Passblende B x T x H = 630 x 25 x 1.950 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 2.10		Empfang Speisen (B.02.002), Netto:		
Summe Gewerk 2		Lehrküche, Netto:		
		zzgl. MwSt. (19,0 %):		
		Gesamtsumme, Brutto:		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)		
3.01.10	Gewerbe-Waschmaschine			
	Gewerbe-Waschmaschine			
	Maximalabmessungen:			
	B x T x H = 660 x 800 x 940 mm			
	bestehend aus:			
	Ausführung:			
	- Frontlader			
	- Front weiß			
	- Blendenfarbe Edelstahl			
	- Türanschlag rechts			
	- wartungsfreier Synchronmotor			
	- Schontrommel mit gelochter Trommelrückwand			
	- Restzeitanzeige			
	- Programmablaufanzeige			
	- Einspülkasten mit 3 Fächer			
	- Anschlussmöglichkeit für 6 Dosierpumpen			
	- Laugenpumpe			
	- Umwuchtüberwachung			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>- Stoßdämpfer</p> <p>Technische Daten: Beladungsmenge: mind. 8 kg Trommelvolumen: mind. 70 l Wasserverbrauch: max. 6,5 l/kg (Anschluss an Kaltwasser) Energieverbrauch: max. 1,10 kW/h (Anschluss an Kaltwasser) Schleuderzahl: mind. 1.600 U/min. Anschlusswert: max. 5,5 kW Spannung: 400 V</p> <p>Produkt der Planung Miele, PWM 508 DP oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Gewerbe-Waschmaschine</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Gewerbe-Waschmaschine</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.01.20	Gewerbe-Wärmepumpentrockner			
	<p>Gewerbe-Wärmepumpentrockner Maximalabmessungen: B x T x H = 660 x 850 x 940 mm bestehend aus:</p> <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frontlader - Front weiß - Blendenfarbe Edelstahl - Türanschlag links - Flusenfilter in der Tür - wartungsarmes Wärmetauscher-Filtersystem - Kondenswasserableitung - WLAN-fähig <p>Technische Daten: Beladungsmenge: mind. 8 kg Trommelvolumen: mind. 130 l</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen			
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure			
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag:	
	<p> Programmlaufzeit: max. 100 min. Kältemittel: R-290 Jahresenergieverbrauch: max. 240 kWh Anschlusswert: max. 1,5 kW Spannung: 230 V </p> <p> Produkt der Planung Miele, PDR 508 HP oder gleichwertig </p> <p> angeb. Fabrikat für Gewerbe-Wärmepumpentrockner </p> <p> '.....' (vom Bieter auszufüllen) </p> <p> angeb. Typ oder Artikelnummer für Gewerbe-Wärmepumpentrockner </p> <p> '.....' (vom Bieter auszufüllen) </p>				
		1 Stüc	EP.....	GP	
3.01.30	Schrankwand				
	<p> Schrankwand B x T x H = 1.200 x 600 x 2.050 mm bestehend aus: </p> <p> 1x Putzmittelschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden </p> <p> 1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm </p>				
		1 Stüc	EP.....	GP	
3.01.40	Schrankwand				
	<p> Schrankwand B x T x H = 3.600 x 600 x 2.050 mm bestehend aus: </p> <p> 3x Hochschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) </p>				
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.01.50	Ausgussbecken			
	Ausgussbecken Maximalabmessungen: B x T x H = 700 x 700 x 1.050 mm Beckenhöhe = ca. 660 mm bestehend aus:			
	Mindestabmessungen Ausgussbecken: B x T x H = 500 x 500 x 250 mm			
	Material:			
	- komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301			
	Ausführung:			
	- auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen			
	- Becken mit 3-seitiger Blende			
	- Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt			
	- Abdeckung 3-seitig max. 50 mm abgekantet			
	- Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet			
	- Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profilrand (Schwallrand)			
	- mit Standrohrventil 2"			
	- Kunststoff-Auflagerost			
	- inkl. Ablaufgarnitur			
	- Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt,			
	Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb			
	- rückseitig aufgesetzte Spritzwand mind. 300 mm hoch			
	angeb. Fabrikat für Ausgussbecken			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Ausgussbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 3.01		Waschraum (B.02.005), Netto:		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
3.02.10	Hauswirtschaftszeile			
	<p>Hauswirtschaftszeile</p> <p>B x T x H = 1.300 x 700 x 920/2.050 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Wichtiger Hinweis:</p> <p>Hauswirtschaftszeile vorbereitet zur Aufnahme einer Waschmaschine und eines Wärmepumpentrockners (gem. LV-Plan).</p> <p>Diese Positionen werden in einem separaten Leistungsverzeichnis ausgeschrieben.</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>1x Arbeitsplatte - Kunststoff</p> <p>B x T x H = 1.300 x 700 x 40 mm</p> <p>mit Melaminharz (HPL) belegt und abgerundeten Kanten</p> <p>1x hintere Abschlusskante mit Silikon abgedichtet</p> <p>Blenden:</p> <p>2x Seitenwange</p> <p>B x T x H = 600 x 25 x 880 mm</p> <p>wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick, Unterseite der Seitenwange steht in kompletter Breite in einem Wangenschuh mit Endkappen, als Schutz vor Feuchtigkeit / Nässe, der Wangenschuh ist dekorgleich zur Sockelleiste auszuführen, alternativ aus Edelstahl</p> <p>Hängeschränke:</p> <p>1x Hängeschränk</p> <p>B x T x H = 1.200 x 350 x 650 mm</p> <p>2 Flügeltüren (10 HT), 2 verstellbare Fachböden</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Unterbau LED-Lichtleiste, 1.200 blendfrei unter den Hängeschränken montiert, mit Ein-Aus-Schalter			
	Geräte			
	1x Waschmaschine			
	Maximalabmessungen: B x T x H = 600 x 650 x 850 mm bestehend aus:			
	Ausführung:			
	- unterbaufähig			
	- Restzeitanzeige			
	- Programmablaufanzeige			
	- Mengenautomatik			
	- Wassermengenzähler			
	- Schaumregulierung			
	- Wasserschutzsystem			
	- Kindersicherung			
	Technische Daten:			
	Beladungsmenge: mind. 9 kg			
	Trommelvolumen: mind. 64 Liter			
	Schleuderdrehzahl: mind. 1.200 U/min.			
	Schnellwaschgang: max. 30 min.			
	Anschlusswert: max. 1,9 kW			
	Spannung: 230 V			
	Produkt der Planung			
	Whirlpool AWH 912S/PRO			
	oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Waschmaschine			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Waschmaschine			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	1x Wärmepumpentrockner			
	Maximalabmessungen: B x T x H = 660 x 650 x 850 mm bestehend aus:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unterbaufähig - Sensor-Display - Restzeitanzeige - Programmablaufanzeige - LED-Trommelbeleuchtung - Kondensatbehälter - Kondenswasserableitung - wartungsfreier Wärmetauscher - Anzeige "Behälter entleeren" - Anzeige "Filter reinigen" <p>Technische Daten:</p> <p>Beladungsmenge: mind. 9 kg</p> <p>Trommelvolumen: mind. 120 Liter</p> <p>Geräusch im Programm</p> <p>Baumwolle bei voller</p> <p>Beladung: max. 65 dB(A)</p> <p>Anschlusswert: max. 1,1 kW</p> <p>Spannung: 230 V</p> <p>Produkt der Planung</p> <p>Whirlpool AWZ9HPS PRO</p> <p>oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wärmepumpentrockner</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Wärmepumpentrockner</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			Übertrag:
		2 Stüc	EP.....	GP
3.02.20	Wäsche-Falttisch mit Rollcontainer			
	<p>Wäsche-Falttisch mit Rollcontainer</p> <p>bestehend aus:</p> <p>1x Wäsche-Falttisch</p> <p>B x T x H = 1.600 x 800 x 850 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Arbeitsplatten:</p> <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.600 x 800 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante			
	Untergestell: 1x Untergestell aus Vierkantstahlrohr, pulverbeschichtet, verschweißt mit umlaufender Zarge und einem Ablageboden			
	angeb. Fabrikat für Wäsche-Falttisch			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Wäsche-Falttisch			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	1x Rollcontainer Maximalabmessungen: B x T x H = 600 x 600 x 600 mm Mindestabmessungen: B x T x H = 450 x 600 x 600 mm - 1 Utensilienauszug, 3 Schubladen, Zentralverschluss - Schubladen mit Stahlzarge auf Rollenführung - Front und Korpus aus Dreischicht- Gütefeinspanplatte, melaminharzbeschichtet - Front- und Korpuskanten mind. 2 mm Kunststoff - Metallbügelgriffe - 4 Rollen			
	angeb. Fabrikat für Rollcontainer			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Rollcontainer			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
		2 Stüc	EP.....	GP
3.02.30	Theoriebestuhlung mit Schreibtابلar			
	Theoriebestuhlung mit Schreibtابلar			
	- Sitzhöhe ca. 460 mm			
	- Vierbeinstuhl			
	- Gestell aus verschweißtem, pulverbeschichtetem Rundstahlrohr mit Kunststoff-Bodengleiter			
	- Sitzschale aus PP mit Luftpolster-Effekt			
	- klappbares Schreibtابلar rechts			
	angeb. Fabrikat für Theoriebestuhlung			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Theoriebestuhlung			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		16 Stüc	EP.....	GP
3.02.40	Lehrerarbeitsplatz			
	Lehrerarbeitsplatz			
	bestehend aus:			
	1x Schreibtisch			
	B x T x H = 1.400 x 700 x 740 mm			
	1x Kunststoff-Tischplatte			
	B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm			
	mit Melaminharz (HPL) belegt und			
	PP-Kante			
	1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem Zargenrahmen			
	1x Rollcontainer, fahrbar			
	B x T x H mind. 420 x 550 x 550 mm			
	B x T x H max. 450 x 600 x 600 mm			
	4 Auszüge mit Zentralverschluss			
	(1x Utensilien, 3x Schubkasten)			
	Auszugstiefe mind. 70%, Auszugssperre,			
	Selbsteinzug			
	4 Rollen, davon 2 feststellbar			
	1x Bürodrehstuhl			
	- höhenverstellbar mit Gasdruckfeder			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<ul style="list-style-type: none"> - Sitzhöhe stufenlos verstellbar von ca. 420 - 550 mm - Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit 5 Auslegern und Rollen für Hartböden - Sitz und Rückenlehne gepolstert - Rückenlehne in Höhe und Neigung verstellbar - Armlehnen höhenverstellbar <p>angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.02.50	Schrankwand			
	<p>Schrankwand</p> <p>B x T x H = 3.400 x 600 x 2.050 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>2x Hochschrank</p> <p>B x T x H = 1.000 x 600 x 1.950 mm</p> <p>2 Flügeltüren (30 HT)</p> <p>1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Hochschrank</p> <p>B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm</p> <p>2 Flügeltüren (30 HT)</p> <p>1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Satz Sockelleisten umlaufend</p> <p>für eine Sockelhöhe von H = 100 mm</p> <p>2x Passblende</p> <p>B x T x H = 100 x 25 x 1.950 mm</p> <p>wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p>			
		2 Stüc	EP.....	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
3.02.60	Ausgussbecken			
	<p>Ausgussbecken</p> <p>Maximalabmessungen:</p> <p>B x T x H = 700 x 700 x 1.050 mm</p> <p>Beckenhöhe = ca. 660 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>Mindestabmessungen Ausgussbecken:</p> <p>B x T x H = 500 x 500 x 250 mm</p> <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komplett aus CNS, Werkstoff Nr. 1.4301 <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen - Becken mit 3-seitiger Blende - Becken tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt - Abdeckung 3-seitig max. 50 mm abgekantet - Abdeckung hinten max. 50 mm aufgekantet - Ausgussbecken umlaufend mit erhöhtem Profilrand (Schwallrand) - mit Standrohrventil 2" - Kunststoff-Auflagerost - inkl. Ablaufgarnitur - Mischbatterie (Handwaschbecken) mit selektiver Steuerung, berührungslos, elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Messing, verchromt, Anschluss 1/2", Sensor in der Armatur - Auslösung opto-elektronisch, Höhe mind. 150 mm, Ausladung mind. 150 mm, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Netzbetrieb - rückseitig aufgesetzte Spritzwand mind. 300 mm hoch <p>angeb. Fabrikat für Ausgussbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Ausgussbecken</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
3.02.70	<p>Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)</p> <p>Elektro-Hängeampel (Federzugrolle) bestehend aus:</p> <p>1x Kunststoffgehäuse schlagfest, abgerundete Kanten, mit Einhängeöse für Federzug, inklusive großem Kunststoffgriff</p> <p>4x Steckdose KS 230 V 16 A</p> <p>1x Federzugrolle zur stufenlosen Höhenverstellung der Hän- geampel, mit 1,5 m Seilzug, mit Öse zum Einhängen der Hängeampel, Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff, Traglasteinstellung stufenlos 0,5 - 6 kg</p> <p>1x Deckenstab aus Metall mit Deckenbefestigungsplatte, Durch- messer ca. 30 mm, Deckenabhängung ca. 500 mm,</p> <p>1x Kabelführungskette</p> <p>angeb. Fabrikat für Elektro-Hängeampel</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Elektro-Hängeampel</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Die Überlänge der Zuleitung sind oberhalb der abgehängten Decke aufgerollt zu lagern. Montage der Hängeampel an der Rohdecke, inklusive Öffnen der abgehängten Decke, Erstellen einer Durchführung in der Deckenplatte inkl. Kunststoffrosette und Wiederverschließen der Decke, sowie verbinden der Medienleitungen mit den bauseitigen Leitungen.</p>			
		4 Stück	EP.....	GP
Summe Titel 3.02		Wäschepflege (B02.006), Netto:		

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.03	Titel	Fachraum Dienstleistungen (B.02.007)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
3.03	Titel Fachraum Dienstleistungen (B.02.007)			
3.03.10	Schrankwand			
	Schrankwand B x T x H = 3.425 x 600 x 2.050 mm bestehend aus:			
	1x Hochschrank B x T x H = 900 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	2x Hochschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	2x Passblende B x T x H = 65 x 25 x 1.950 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	2x obere Abdeckung B x T x H = 65 x 600 x 25 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.03.20	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)			
	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle) bestehend aus:			
	1x Kunststoffgehäuse schlagfest, abgerundete Kanten, mit Einhängeöse für Federzug, inklusive großem Kunststoffgriff			
	4x Steckdose KS 230 V 16 A			
	1x Federzugrolle zur stufenlosen Höhenverstellung der Hän- geampel, mit 1,5 m Seilzug, mit Öse zum Einhängen der Hängeampel, Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff, Traglasteinstellung stufenlos 0,5 - 6 kg			
	1x Deckenstab aus Metall mit Deckenbefestigungsplatte, Durch- messer ca. 30 mm, Deckenabhängung ca. 500 mm,			
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.03	Titel	Fachraum Dienstleistungen (B.02.007)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x Kabelführungskette			
	angeb. Fabrikat für Elektro-Hängeampel			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Elektro-Hängeampel			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	Die Überlänge der Zuleitung sind oberhalb der abgehängten Decke aufgerollt zu lagern. Montage der Hängeampel an der Rohdecke, inklusive Öffnen der abgehängten Decke, Erstellen einer Durchführung in der Deckenplatte inkl. Kunststoffrosette und Wiederverschließen der Decke, sowie verbinden der Medienleitungen mit den bauseitigen Leitungen.			
		4 Stüc	EP.....	GP
3.03.30	Schrankwand			
	Schrankwand B x T x H = 2.400 x 600 x 2.050 mm bestehend aus:			
	2x Hochschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		2 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 3.03				
		Fachraum Dienstleistungen (B.02.007), Netto:	
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
3.04.10	Frisierplatz			
	Frisierplatz bestehend aus:			
	1x Wandplatz Maximalabmessungen: B x T x H = 850 x 400 x 2.000 mm bestehend aus:			
	Ausführung:			
	- Korpus melaminharzbeschichtet, Farbe gem. Bieterpalette			
	- Spiegel			
	- Ablagebord			
	- integrierte Fußstütze			
	- seitliche Regale			
	- 2x 230 V Steckdose			
	- Beleuchtung			
	Produkt der Planung Pahi, Tok Shelves oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Wandplatz			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Wandplatz			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	1x Friseurstuhl Maximalabmessungen: B x T x H = 600 x 650 x 950 mm bestehend aus:			
	Ausführung:			
	- Fünffuß -Gestell			
	- höhenverstellbar (arretierbare Pumpe)			
	- Bezug gem. Bieterpalette			
	Produkt der Planung Pahi, Henri oder gleichwertig			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
	angeb. Fabrikat für Friseurstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Friseurstuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		2 Stüc	EP.....	GP
3.04.20	Schwenkbare Rückwärtswaschanlage			
	Schwenkbare Rückwärtswaschanlage mit Hygienespülung bestehend aus:			
	Ausführung:			
	- Waschbecken aus Porzellan			
	- Schwenkarme aus Aluminiumguss, lackiert			
	- Gelenke 360° rundum drehbar			
	- Waschbecken 360° rundum dreh- und kippbar			
	- Farbe Gestell gem. Bieterpalette			
	- inkl. Einhebelmischbatterie mit Hygienespülung			
	- inkl. Syphon und Absperrhähne für Warm- und Kaltwasser			
	- mit Wandanschluss			
	Produkt der Planung Jobst, CONTURA SWING WAND oder gleichwertig			
	angeb. Fabrikat für Waschanlage			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Waschanlage			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
3.04.30	Empfangstheke, fahrbar			
	Empfangstheke, fahrbar bestehend aus:			
	1x Sitz-Stehtisch stufenlos höhenverstellbar B x T x H = mind. 900 x 700 x 700 - 1100 mm B x T x H = max. 1.200 x 700 x 700 - 1.200 mm bestehend aus:			
	Tischplatte: 1x Kunststoff-Tischplatte, rechteck Tischplattenform mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante			
	Unterbauten: 1x Tischgestell mit einer Mittelsäule und einem 4-strahligen Kreuzfuß, pulverbeschichtet, Säule mit integrierter Gasfeder und Handschalter an der Plattenkante			
	4x feststellbare Rollen 1x Führungsplatten für Kunststoffboxen 75 mm hoch, inklusive 1 Kunststoffbox 75 mm hoch, max. B x T 310 x 375 mm, unter der Tischplatte montiert			
	Farben gem. Bieterpalette			
	angeb. Fabrikat für Sitz-Stehtisch			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Sitz-Stehtisch			
	'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	<p>1x Sideboard mit Kunststoffboxen, fahrbar B x T x H = mind. 825 x 425 x 825 mm B x T x H = max. 1.000 x 500 x 1.000 mm - Spanplatte, gemäß TAB, Querrollladen - innen 1 vertikale Trennwand - 2 Reihen mit Führungsplatten für je 8 Kunststoffboxen 75 mm hoch - inklusive 16 Kunststoffboxen 75 mm hoch, max. B x T 310 x 375 mm - Sichtrückwand - mit 4 Rollen, davon 2 feststellbar</p> <p>Farbauswahl nach Bieterpalette</p> <p>angeb. Fabrikat für Sideboard</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Sideboard</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>	1 Stüc	EP.....	GP
3.04.40	<p>Verkaufsregal</p> <p>Verkaufsregal Maximalabmessungen: B x T x H = 400 x 300 x 1.800 mm bestehend aus:</p> <p>Ausführung: - 4 Fächer, davon 1x mit Tür</p> <p>Farben gem. Bieterpalette</p> <p>Produkt der Planung Pahi, Bookman 3 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Verkaufsregal</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Verkaufsregal</p>			
	Übertrag:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
'.....'				
(vom Bieter auszufüllen)				
		5 Stüc	EP.....	GP
3.04.50	Lehrerarbeitsplatz			
Lehrerarbeitsplatz				
bestehend aus:				
1x Schreibtisch				
B x T x H = 1.400 x 700 x 740 mm				
1x Kunststoff-Tischplatte				
B x T x H = 1.400 x 700 x 25 mm				
mit Melaminharz (HPL) belegt und				
PP-Kante				
1x Tischgestell mit 4 Füßen und oberem				
Zargenrahmen				
1x Rollcontainer, fahrbar				
B x T x H mind. 420 x 550 x 550 mm				
B x T x H max. 450 x 600 x 600 mm				
4 Auszüge mit Zentralverschluss				
(1x Utensilien, 3x Schubkasten)				
Auszugstiefe mind. 70%, Auszugssperre,				
Selbsteinzug				
4 Rollen, davon 2 feststellbar				
1x Bürodrehstuhl				
- höhenverstellbar mit Gasdruckfeder				
- Sitzhöhe stufenlos verstellbar von				
ca. 420 - 550 mm				
- Gestell aus pulverbeschichtetem				
Stahlrohr				
mit 5 Auslegern und Rollen für				
Hartböden				
- Sitz und Rückenlehne gepolstert				
- Rückenlehne in Höhe und Neigung				
verstellbar				
- Armlehnen höhenverstellbar				
angeb. Fabrikat für Bürodrehstuhl				
'.....'				
(vom Bieter auszufüllen)				
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Bürodrehstuhl</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>	1 Stüc	EP.....	GP
3.04.60	Klassenraummöblierung			
	<p>Klassenraummöblierung</p> <p>bestehend aus:</p> <p>16x Schülertisch</p> <p>B x T x H = 700 x 700 x 720 mm</p> <p>bestehend aus:</p> <p>1x Kunststoff-Tischplatte</p> <p>B x T x H = 700 x 700 x 25 mm</p> <p>mit Melaminharz (HPL) belegt und</p> <p>PP-Kante</p> <p>1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und</p> <p>oberem Zargenrahmen, stapelbar</p> <p>angeb. Fabrikat für Schülertisch</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Schülertisch</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>16x Stuhl, Freischwinger, Luftpolster</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sitzhöhe ca. 460 mm - Freischwing-Gestell aus pulverbeschichtetem Stahlrohr mit Kunststoff-Bodengleiter - Formsitz aus Kunststoff mit Luftpolstereffekt - Rückenlehne mit Griffloch - Kantenschutz für Tischplattenaufstuhlung <p>angeb. Fabrikat für Stuhl</p> <p>'.....'</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	(vom Bieter auszufüllen)			
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Stuhl			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.04.70	Schrankwand			
	Schrankwand			
	B x T x H = 3.600 x 600 x 2.050 mm			
	bestehend aus:			
	3x Hochschrank			
	B x T x H = 1.200 x 600 x 2.000 mm			
	2 Flügeltüren (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.04.80	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)			
	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)			
	bestehend aus:			
	1x Kunststoffgehäuse schlagfest,			
	abgerundete Kanten, mit Einhängeöse für			
	Federzug, inklusive großem Kunststoffgriff			
	4x Steckdose KS 230 V 16 A			
	1x Federzugrolle			
	zur stufenlosen Höhenverstellung der Hän-			
	geampel, mit 1,5 m Seilzug,			
	mit Öse zum Einhängen der Hängeampel,			
	Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff,			
	Traglasteinstellung stufenlos 0,5 - 6 kg			
	1x Deckenstab aus Metall			
	mit Deckenbefestigungsplatte, Durch-			
	messer ca. 30 mm, Deckenabhängung			
	ca. 500 mm,			
	1x Kabelführungskette			
	angeb. Fabrikat für Elektro-Hängeampel			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				
	<p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Elektro-Hängeampel</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Die Überlänge der Zuleitung sind oberhalb der abgehängten Decke aufgerollt zu lagern. Montage der Hängeampel an der Rohdecke, in- klusive Öffnen der abgehängten Decke, Erstel- len einer Durchführung in der Deckenplatte inkl. Kunststoffrosette und Wiederverschließen der Decke, sowie verbinden der Medienleitun- gen mit den bauseitigen Leitungen.</p>	6 Stüc	EP.....	GP
3.04.90	<p>Wandkanal für Rückwärtswaschanlage</p> <p>Wandkanal für Rückwärtswaschanlage B x T x H = 850-1.300 x 150 x 210 mm bestehend aus:</p> <p>Ausführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zur Aufnahme der schwenkbaren Rückwärts- waschanlage - Edelstahlgehäuse - Längenausgleich durch 2-teilung - oben angebrachte Serviceklappe - inkl. notwendiger Ausschnitte für die Rückwärtswaschanlage <p>Produkt der Planung Jobst, Wandkanal für Contura Swing Wand oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Wandkanal</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p>			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
23	LV Cafeteria + Lehrküchen			
3	Gewerk Hauswirtschaft + Friseure			
3.04	Titel Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)			
Übertrag:				
	angeb. Typ oder Artikelnummer für Wandkanal			
	'.....'			
	(vom Bieter auszufüllen)			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.04.100	Schrankwand			
	Schrankwand			
	B x T x H = 2.100 x 600 x 2.050 mm			
	bestehend aus:			
	3x Hochschrank			
	B x T x H = 1.200 x 600 x 2.000 mm			
	2 Flügeltüren (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1 Revisionsöffnung in Rückwand			
	1x Hochschrank			
	B x T x H = 900 x 600 x 1.950 mm			
	2 Flügeltüren (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend			
	für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.04.110	Schrankwand			
	Schrankwand			
	B x T x H = 950 x 600 x 2.050 mm			
	bestehend aus:			
	1x Hochschrank			
	B x T x H = 900 x 600 x 1.950 mm			
	2 Flügeltüren (30 HT)			
	1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	2x Passblende			
	B x T x H = 25 x 25 x 1.950 mm			
	wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			

- Fortsetzung auf nächster Seite -
Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	2x obere Abdeckung B x T x H = 25 x 600 x 25 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.04.120	Schminktisch			
	Schminktisch B x T x H = 1.200 x 700 x 740 mm bestehend aus:			
	1x Kunststoff-Tischplatte B x T x H = 1.200 x 700 x 25 mm mit Melaminharz (HPL) belegt und PP-Kante, 2 versetzt gegenüberliegende, aufklappbare Auschnitte (B x T = 450 x 600 mm) mit innen angebrachten Spiegel (mind. 350 x 500 mm), Gasdruckfedern zur Offenhaltung und darunterliegendem Staufach			
	1x Tischgestell mit 4 gerundeten Füßen und oberem Zargenrahmen			
		2 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 3.04				
		Berufspraxisraum Friseure (B.02.009), Netto:	
3.05	Titel	Sammlungsraum Friseure (B.02.008)		
3.05.10	Mixecke			
	Mixecke Maximalabmessungen: B x T x H = 1.500 x 600 x 2.100 mm bestehend aus:			
	Ausführung:			
	- Arbeitsfläche mit Glasplatte, Farbe gem. Bieterpalette			
	- 1x Edelstahl-Becken			
	- 1x Einhebel-Mischbatterie mit Hygienespülung			
	- 1x Spülenunterschrank			
	- 1x Unterschrank als offenes Regal			
	- 1x Unterschrank mit Einwurfschacht und Handtuchkorb			
	- 1x Sichtrückwand			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.05	Titel	Sammlungsraum Friseure (B.02.008)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<ul style="list-style-type: none"> - 1x Oberschrank mit 2 Farbfächern - inkl. LED-Beleuchtung <p>Produkt der Planung Pahi, Divolo 1500 oder gleichwertig</p> <p>angeb. Fabrikat für Mixecke</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p> <p>angeb. Typ oder Artikelnummer für Mixecke</p> <p>'.....' (vom Bieter auszufüllen)</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.05.20	Schrankwand			
	<p>Schrankwand B x T x H = 7.215 x 600 x 2.050 mm bestehend aus:</p> <p>2x Hochschrank B x T x H = 1.000 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>4x Hochschrank B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm 2 Flügeltüren (30 HT) 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden</p> <p>1x Sichtblende B x T x H = 365x 25 x 1.950 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p> <p>1x obere Abdeckung B x T x H = 365 x 600 x 25 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p> <p>1x Passblende B x T x H = 50 x 25 x 1.950 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick</p>			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure		
3.05	Titel	Sammlungsraum Friseure (B.02.008)		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	1x obere Abdeckung B x T x H = 50 x 600 x 25 mm wie Korpusmaterial jedoch ca. 25 mm dick			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
3.05.30	Regal-Schrankwand			
	Regal-Schrankwand B x T x H = 3.600 x 500 x 2.050 mm bestehend aus:			
	3x Regal B x T x H = 1.200 x 600 x 1.950 mm vorne offen, 1 Festboden, 4 verstellbare Fachböden			
	1x Satz Sockelleisten umlaufend für eine Sockelhöhe von H = 100 mm			
		1 Stüc	EP.....	GP
Summe Titel 3.05		Sammlungsraum Friseure (B.02.008), Netto:		
Summe Gewerk 3		Hauswirtschaft + Friseure, Netto:		
		zzgl. MwSt. (19,0 %):		
		Gesamtsumme, Brutto:		
4	Gewerk Allgemeines			
4.01	Titel Allgemeines			
A0001	Abfrage Küchen Programm			
Ausführungsbeschr.				
	Abfrage Küchen Programm Technische Beschreibung Holzmöbel: (vom Bieter auszufüllen)			
	Angebotenes Fabrikat/Typ der Holzmöbel:			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen			
4	Gewerk	Allgemeines			
4.01	Titel	Allgemeines			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag:	
	'.....'				
	Dicke des Korpus: '.....' mm				
	Dicke der Einlegeböden: '.....' mm				
	Dicke der Rückwände: '.....' mm				
	Anzahl der möglichen kostenneutralen Farben: '.....'				
	Anzahl der möglichen kostenneutralen Griffe: '.....'				
	Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!				
	Alle Holzmöbel sind entsprechend anzubieten.				
	Höhenanteile Unterbauschränke: Die Höhe der Unterschränke ist in 12 Höhenanteile unterteilt (kurz: HT)!				
	Hinweis abschließbare Schränke alle in dem Leistungsverzeichnis aufgeführten Schränke mit Text "abschließbar" in abschließbarer Ausführung:				
	<ul style="list-style-type: none"> • Hoch/Hänge- und Unterschränke bis 600 mm Breite mit 1 Drehtür: 1 Schloss • Hoch-/Hänge- und Unterschränke von 800 bis 1.200 mm Breite mit 2 Drehtüren: 1 Schloss, welches beide Türen verriegelt • Hoch-/Hänge- und Unterschränke mit 1 Schublade und 1 Drehtür: 2 Schlösser: davon 1 für Schublade, 1 für Drehtür • Schubkastenunterschränke mit mehreren Schubladen/Auszügen: je Schublade/Auszug 1 Schloss • Apothekerschrank mit Auszügen: je Auszug 1 Schloss 				
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
4	Gewerk	Allgemeines		
4.01	Titel	Allgemeines		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	<p>Sofern nicht anders angegeben sind alle Möbeleinbauschlösser gleichschließend auszuführen. Abschließbare Geräte sind mit herstellerspezifischem Systemschloss auszurüsten. Zu jedem Schloss sind 2 Schlüssel mitzuliefern.</p> <p>Alle entsprechenden Schlösser inkl. Montage, Befestigung, etc. sind in die jeweiligen Positionen einzukalkulieren.</p>			
4.01.10	 Projektdokumentation			
	Erstellung der Projektdokumentation			
	<p>Zusammenstellung von PDF-Dateien, bestehend aus:</p> <p>1 Einrichtungsplan (ggf. raumweise)</p> <p>1 Installations-/Schnittstellenplan</p> <p>Elektro-Sanitär-Lüftung</p> <p>1 Lieferschein je Raum/Gruppe</p> <p>1 Bedienungsanleitung je Gerät/Maschine</p> <p>Bereitstellung per Download</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
4.01.20	 Installationsarbeiten Sanitär			
	<p>Installationsarbeiten Sanitär</p> <p>Betriebfertiges Anschließen des Sanitäranschlusses bei allen nachfolgenden Positionen, inkl. allem erforderlichem Material.</p> <p>Die Zuführung der Wasser-/ Gasleitungen und Abflußleitungen nach Installationsplan erfolgt bauseitig durch Installateure. Die Verbindung der Einrichtung an diese Leitungen sowie ggf. die Verbindung der Einrichtung untereinander ist hier zu kalkulieren.</p> <p>Der Installationsplan ist durch den Bieter zu erstellen</p> <p>.</p> <p>Manuelle Absperrventile Wasser/ Gas bauseits.</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
4	Gewerk	Allgemeines		
4.01	Titel	Allgemeines		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
4.01.30	Installationsarbeiten Elektro			
	<p>Installationsarbeiten Elektro</p> <p>Betriebfertiges Anschließen des Elektroanschlusses und des Potentialausgleichs bei allen nachfolgenden Positionen, inkl. allem erforderlichem Material.</p> <p>Die Zuführung eines Anschlusskabels nach Kabelliste erfolgt bauseitig durch Elektriker. Die Verbindung der Einrichtung an diese Leitung sowie ggf. die Verbindung der Einrichtung untereinander ist hier zu kalkulieren.</p> <p>Die Kabelliste ist durch den Bieter zu erstellen.</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
4.01.40	Ortstermin zur separaten Einweisung			
	<p>Ortstermin zur separaten Einweisung</p> <p>Einweisung in die Nutzung der gelieferten Einrichtung und Ausstattung zu einem vom Nutzer definierten Termin.</p> <p>In diese Position sind alle erforderlichen Kosten (Anfahrt, Spesen, etc.) einzukalkulieren, jedoch nicht die Kosten für die reine Einweisung selbst. Diese sind in die einzelnen Positionen einzukalkulieren. Bei Durchführung der Einweisung im unmittelbaren Anschluss an die Abnahme kann diese Position nicht berechnet werden.</p> <p>Hinweis:</p> <p>Eine Einweisung der Nutzer in nicht abgenommene Einrichtung und Ausstattung (z.B. montagebegleitend) darf nicht erfolgen!</p>			
		1 Stüc	EP.....	GP
4.01.50	Teilnahme Projektleiter			
	<p>Teilnahme Projektleiter</p> <p>am Ortstermin zur Abstimmung mit bauseitigen Gewerken, bzw. an Baubesprechungen. Anforderung erfolgt durch Bauleitung bzw. Bauherrn, Abrechnung auf Nachweis.</p>			
		5 Stüc	EP.....	GP
4.01.60	Monteurstunde Facharbeiter Kücheneinrichtung			
	<p>Monteurstunde Facharbeiter Kücheneinrichtung</p> <p>für Anpassungen/Zusatzleistungen auf Anforderung durch Bauleitung bzw. Bauherrn, Abrechnung auf Nachweis.</p>			
		20 Std	EP.....	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
4	Gewerk	Allgemeines		
4.01	Titel	Allgemeines		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
4.01.70	Monteurstunde Helfer Kücheneinrichtung			
	Monteurstunde Helfer Kücheneinrichtung für Anpassungen/Zusatzleistungen auf Anforderung durch Bauleitung bzw. Bauherrn, Abrechnung auf Nachweis.			
		10 Std	EP.....	GP
4.01.80	Anschlussmaterial Geräte			
	Anschlussmaterial Geräte Wasseraufbereitung, Spülmodule, Armaturen			
	Für alle Armaturen sind ausreichende Anschlußschläuche und Adapter vorzusehen. Gleiches gilt für eventuelle Anschlüsse/Verlängerungen von Hygienespülmodulen, Gargeräten, Spülgeräten. Die Materialkosten sind in dieser Position als Pauschale zu kalkulieren.			
		1 psch		GP
Summe Titel 4.01			Allgemeines, Netto:
Summe Gewerk 4			Allgemeines, Netto:
			zzgl. MwSt. (19,0 %):
			Gesamtsumme, Brutto:
5	Gewerk	Wartung		
5.01	Titel	Wartung		
	***Bedarfspos.			
5.01.10	Wartung Elektro-Kombidämpfer Kiosk			
	Wartung nach Herstellervorgaben Die Wartung ist als Jahrespreis anzubieten. Die Menge 4 bezieht sich auf die Anzahl der Jahre (Wartung nach 12, 24, 36 und 48 Monaten). Sollte die Wartung auch unterjährig erforderlich sein, ist der Gesamtaufwand für alle Wartungen in den Jahrespreis einzukalkulieren. Im Preis müssen die Kosten für die Wartung, für Verschleißteile inkl. Filter, Schmiermittel und Fahrtkosten enthalten sein. Als Mustervertrag wird das Dokument Wartung 2018 von www.amev-online.de zugrunde gelegt. Die Arbeitskarte ist gemäß entsprechender Herstellervorgabe zu verwenden.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
5	Gewerk	Wartung		
5.01	Titel	Wartung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>1. Allgemeines Die Wartung erfolgt gemäß den aktuellen Herstellervorgaben, technischen Richtlinien sowie den einschlägigen Normen und gesetzlichen Bestimmungen. Ziel der Wartung ist die Sicherstellung der Betriebsbereitschaft, Funktionsfähigkeit und Sicherheit der Anlage bzw. des Geräts.</p> <p>2. Leistungsumfang</p> <p>2.1 Sicht- und Funktionsprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung des allgemeinen Gerätezustands - Kontrolle auf sichtbare Schäden, Verschleiß oder Undichtigkeiten - Funktionsprüfung aller sicherheitsrelevanten Komponenten - Prüfung der Bedienelemente und Anzeigen <p>2.2 Reinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung von Gehäusen, Filtern, Lüftungsöffnungen und zugänglichen Bauteilen - Entfernen von Staub, Schmutz und Ablagerungen - Reinigung gemäß Herstellervorgaben (trocken, feucht, Druckluft etc.) <p>2.3 Austausch von Verschleißteilen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Austausch aller vom Hersteller vorgeschriebenen Verschleiß- und Wartungsteile - Verwendung ausschließlich originaler oder vom Hersteller freigegebener Ersatzteile - Dokumentation aller getauschten Komponenten <p>2.4 Schmierung und Justierung/Kalibrierung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schmierung beweglicher Teile nach Herstellervorgaben - Nachziehen von Schraubverbindungen - Justierung von mechanischen und elektronischen Komponenten <p>2.5 Messungen und Prüfungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durchführung aller vorgeschriebenen Messungen (z. B. elektrische Messwerte, Druck, Temperatur) - Vergleich der Messwerte mit Herstellertoleranzen - Durchführung sicherheitsrelevanter Prüfungen (z. B. Schutzleiterprüfung, Funktionsprüfung Sicherheitseinrichtungen) <p>2.6 Software- und Firmware-Updates (falls zutreffend)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prüfung auf verfügbare Updates - Durchführung von Updates gemäß Herstellervorgaben - Sicherung und Wiederherstellung von Konfigurationen <p>2.7 Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ausfüllen des Wartungsprotokolls gemäß Herstellervorgaben - Dokumentation aller durchgeführten Arbeiten, Messwerte und festgestellten Mängel - Empfehlung weiterer Maßnahmen bei Abweichungen oder Schäden <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
5	Gewerk	Wartung		
5.01	Titel	Wartung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <p>3. Nicht enthaltene Leistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reparaturen außerhalb des Wartungsumfangs - Austausch defekter Bauteile, die nicht als Verschleißteile gelten - Erweiterungen oder Umbauten der Anlage - Anfahrtspauschalen oder Zusatzleistungen außerhalb der regulären Wartung <p>4. Voraussetzungen / Mitwirkungspflichten des Auftraggebers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellung des freien Zugangs zur Anlage - Bereitstellung aller relevanten Unterlagen (Betriebsanleitungen, Wartungspläne) - Information über bekannte Störungen oder Besonderheiten <p>5. Abschluss</p> <p>Nach Abschluss der Wartung wird dem Auftraggeber ein vollständiges Wartungsprotokoll übergeben. Eventuelle Mängel oder notwendige Reparaturen werden schriftlich dokumentiert.</p>			
		4 St	EP.....	- Nur EP -
5.01.20	<p>Wartung Spülautomat Kiosk</p> <p>Wartung nach Herstellervorgaben</p> <p>Die Wartung ist als Jahrespreis anzubieten. Die Menge 4 bezieht sich auf die Anzahl der Jahre (Wartung nach 12, 24, 36 und 48 Monaten). Sollte die Wartung auch unterjährig erforderlich sein, ist der Gesamtaufwand für alle Wartungen in den Jahrespreis einzukalkulieren. Im Preis müssen die Kosten für die Wartung, für Verschleißteile inkl. Filter, Schmiermittel und Fahrtkosten enthalten sein. Als Mustervertrag wird das Dokument Wartung 2018 von www.amev-online.de zugrunde gelegt. Die Arbeitskarte ist gemäß entsprechender Herstellervorgabe zu verwenden.</p> <p>1. Allgemeines</p> <p>Die Wartung erfolgt gemäß den aktuellen Herstellervorgaben, technischen Richtlinien sowie den einschlägigen Normen und gesetzlichen Bestimmungen. Ziel der Wartung ist die Sicherstellung der Betriebsbereitschaft, Funktionsfähigkeit und Sicherheit der Anlage bzw. des Geräts.</p> <p>2. Leistungsumfang</p> <p>2.1 Sicht- und Funktionsprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung des allgemeinen Gerätezustands - Kontrolle auf sichtbare Schäden, Verschleiß oder Undichtigkeiten - Funktionsprüfung aller sicherheitsrelevanten Komponenten <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			
			Übertrag:	

***Bedarfspos.

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
5	Gewerk	Wartung		
5.01	Titel	Wartung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfung der Bedienelemente und Anzeigen 2.2 Reinigung <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung von Gehäusen, Filtern, Lüftungsöffnungen und zugänglichen Bauteilen - Entfernen von Staub, Schmutz und Ablagerungen - Reinigung gemäß Herstellervorgaben (trocken, feucht, Druckluft etc.) 2.3 Austausch von Verschleißteilen <ul style="list-style-type: none"> - Austausch aller vom Hersteller vorgeschriebenen Verschleiß- und Wartungsteile - Verwendung ausschließlich originaler oder vom Hersteller freigegebener Ersatzteile - Dokumentation aller getauschten Komponenten 2.4 Schmierung und Justierung/Kalibrierung <ul style="list-style-type: none"> - Schmierung beweglicher Teile nach Herstellervorgaben - Nachziehen von Schraubverbindungen - Justierung von mechanischen und elektronischen Komponenten 2.5 Messungen und Prüfungen <ul style="list-style-type: none"> - Durchführung aller vorgeschriebenen Messungen (z. B. elektrische Messwerte, Druck, Temperatur) - Vergleich der Messwerte mit Herstellertoleranzen - Durchführung sicherheitsrelevanter Prüfungen (z. B. Schutzleiterprüfung, Funktionsprüfung Sicherheitseinrichtungen) 2.6 Software- und Firmware-Updates (falls zutreffend) <ul style="list-style-type: none"> - Prüfung auf verfügbare Updates - Durchführung von Updates gemäß Herstellervorgaben - Sicherung und Wiederherstellung von Konfigurationen 2.7 Dokumentation <ul style="list-style-type: none"> - Ausfüllen des Wartungsprotokolls gemäß Herstellervorgaben - Dokumentation aller durchgeführten Arbeiten, Messwerte und festgestellten Mängel - Empfehlung weiterer Maßnahmen bei Abweichungen oder Schäden 3. Nicht enthaltene Leistungen <ul style="list-style-type: none"> - Reparaturen außerhalb des Wartungsumfangs - Austausch defekter Bauteile, die nicht als Verschleißteile gelten - Erweiterungen oder Umbauten der Anlage - Anfahrtspauschalen oder Zusatzleistungen außerhalb der regulären Wartung 4. Voraussetzungen / Mitwirkungspflichten des Auftraggebers <ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellung des freien Zugangs zur Anlage - Bereitstellung aller relevanten Unterlagen (Betriebsanleitungen, Wartungspläne) - Information über bekannte Störungen oder Besonderheiten 5. Abschluss 			Übertrag:
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
5	Gewerk	Wartung		
5.01	Titel	Wartung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Nach Abschluss der Wartung wird dem Auftraggeber ein vollständiges Wartungsprotokoll übergeben. Eventuelle Mängel oder notwendige Reparaturen werden schriftlich dokumentiert.			
		4 St	EP.....	- Nur EP -
5.01.30	Wartung Spülautomat Lehrküchen, 6 Stück			
	<p>Wartung nach Herstellervorgaben</p> <p>Die Wartung ist als Jahrespreis anzubieten. Die Menge 4 bezieht sich auf die Anzahl der Jahre (Wartung nach 12, 24, 36 und 48 Monaten). Sollte die Wartung auch unterjährig erforderlich sein, ist der Gesamtaufwand für alle Wartungen in den Jahrespreis einzukalkulieren. Im Preis müssen die Kosten für die Wartung, für Verschleißteile inkl. Filter, Schmiermittel und Fahrtkosten enthalten sein. Als Mustervertrag wird das Dokument Wartung 2018 von www.amev-online.de zugrunde gelegt. Die Arbeitskarte ist gemäß entsprechender Herstellervorgabe zu verwenden.</p> <p>1. Allgemeines</p> <p>Die Wartung erfolgt gemäß den aktuellen Herstellervorgaben, technischen Richtlinien sowie den einschlägigen Normen und gesetzlichen Bestimmungen. Ziel der Wartung ist die Sicherstellung der Betriebsbereitschaft, Funktionsfähigkeit und Sicherheit der Anlage bzw. des Geräts.</p> <p>2. Leistungsumfang</p> <p>2.1 Sicht- und Funktionsprüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfung des allgemeinen Gerätezustands - Kontrolle auf sichtbare Schäden, Verschleiß oder Undichtigkeiten - Funktionsprüfung aller sicherheitsrelevanten Komponenten - Prüfung der Bedienelemente und Anzeigen <p>2.2 Reinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigung von Gehäusen, Filtern, Lüftungsöffnungen und zugänglichen Bauteilen - Entfernen von Staub, Schmutz und Ablagerungen - Reinigung gemäß Herstellervorgaben (trocken, feucht, Druckluft etc.) <p>2.3 Austausch von Verschleißteilen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Austausch aller vom Hersteller vorgeschriebenen Verschleiß- und Wartungsteile - Verwendung ausschließlich originaler oder vom Hersteller freigegebener Ersatzteile - Dokumentation aller getauschten Komponenten <p>2.4 Schmierung und Justierung/Kalibrierung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schmierung beweglicher Teile nach Herstellervorgaben <p>- Fortsetzung auf nächster Seite -</p>			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
5	Gewerk	Wartung		
5.01	Titel	Wartung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Übertrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nachziehen von Schraubverbindungen - Justierung von mechanischen und elektronischen Komponenten 2.5 Messungen und Prüfungen <ul style="list-style-type: none"> - Durchführung aller vorgeschriebenen Messungen (z. B. elektrische Messwerte, Druck, Temperatur) - Vergleich der Messwerte mit Herstellertoleranzen - Durchführung sicherheitsrelevanter Prüfungen (z. B. Schutzleiterprüfung, Funktionsprüfung Sicherheitseinrichtungen) 2.6 Software- und Firmware-Updates (falls zutreffend) <ul style="list-style-type: none"> - Prüfung auf verfügbare Updates - Durchführung von Updates gemäß Herstellervorgaben - Sicherung und Wiederherstellung von Konfigurationen 2.7 Dokumentation <ul style="list-style-type: none"> - Ausfüllen des Wartungsprotokolls gemäß Herstellervorgaben - Dokumentation aller durchgeführten Arbeiten, Messwerte und festgestellten Mängel - Empfehlung weiterer Maßnahmen bei Abweichungen oder Schäden 3. Nicht enthaltene Leistungen <ul style="list-style-type: none"> - Reparaturen außerhalb des Wartungsumfangs - Austausch defekter Bauteile, die nicht als Verschleißteile gelten - Erweiterungen oder Umbauten der Anlage - Anfahrtspauschalen oder Zusatzleistungen außerhalb der regulären Wartung 4. Voraussetzungen / Mitwirkungspflichten des Auftraggebers <ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellung des freien Zugangs zur Anlage - Bereitstellung aller relevanten Unterlagen (Betriebsanleitungen, Wartungspläne) - Information über bekannte Störungen oder Besonderheiten 5. Abschluss <p>Nach Abschluss der Wartung wird dem Auftraggeber ein vollständiges Wartungsprotokoll übergeben. Eventuelle Mängel oder notwendige Reparaturen werden schriftlich dokumentiert.</p> 	4 St	EP.....	- Nur EP -
Summe Titel 5.01			Wartung, Netto:

Leistungsverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
5	Gewerk	Wartung

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
<div> <div>Summe Gewerk 5</div> <div> <div>Wartung, Netto:</div> <div>zzgl. MwSt. (19,0 %):</div> <div>Gesamtsumme, Brutto:</div> </div> </div>				

LV-Zusammenfassung

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen		
Nr.	Bezeichnung		Seite	Gesamt in EUR
1	Gewerk	Cafeteria	28
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)	28
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)	58
1.03	Titel	Sanitär Mitarbeiter Cafe (C00.W01)	62
1.04	Titel	Teamstützpunkt (TuV 169)	63
2	Gewerk	Lehrküche	68
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)	68
2.02	Titel	Speiseraum (B.02.004b)	96
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)	99
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)	102
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)	118
2.06	Titel	Speiseraum (B.02.001b)	121
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)	124
2.08	Titel	Vorrat (B.02.001a)	127
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)	130
2.10	Titel	Empfang Speisen (B.02.002)	146
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure	147
3.01	Titel	Waschraum (B.02.005)	147
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)	151
3.03	Titel	Fachraum Dienstleistungen (B.02.007)	159
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)	161
3.05	Titel	Sammlungsraum Friseure (B.02.008)	170
4	Gewerk	Allgemeines	172
4.01	Titel	Allgemeines	172
5	Gewerk	Wartung	176
5.01	Titel	Wartung	176

LV-Zusammenfassung

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23 LV Cafeteria + Lehrküchen			
Nr.	Bezeichnung	Seite	Gesamt in EUR
Summe LV 23 Cafeteria + Lehrküchen			
	Angebotssumme, Netto:	EUR
	zzgl. MwSt. (19,0 %):	EUR
	<u>Angebotssumme, Brutto:</u>	EUR	<u>.....</u>

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
1	Gewerk	Cafeteria
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)
Nr.	Liste der Positionen mit Biertextergänzung	
1.01.20	Theken-Unterbau CNS	
	'.....'	
	'.....'	
1.01.30	Kaffee-Vollautomat	
	'.....'	
	'.....'	
1.01.40	Tischkühlvitrine, steckerfertig	
	'.....'	
	'.....'	
1.01.70	CNS-Belegstation	
	'.....'	
	'.....'	
1.01.90	Kontaktgrill	
	'.....'	
	'.....'	
1.01.100	Elektro-Kombidämpfer 10x 1/1 GN	
	'.....'	
	'.....'	
- Fortsetzung auf nächster Seite -		

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
1	Gewerk	Cafeteria
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
1.01.110		Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination
		'.....'
		'.....'
1.01.120		CNS-Doppelspüle
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
1.01.130		Geschirrspülmaschine mit Untergestell
		'.....'
		'.....'
- Fortsetzung auf nächster Seite -		

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
1	Gewerk	Cafeteria
1.01	Titel	Cafeteria und Kiosk (C.00.010)
Nr.	Liste der Positionen mit Biertextergänzung	
		'.....'
		'.....'
1.01.140	Umluft-Getränke-Kühlschrank mit Glastür	
		'.....'
		'.....'
1.01.150	Wertstoffsammler, 3-fach	
		'.....'
		'.....'
1.01.160	Satz Getränke-/ Snackautomaten	
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
1.02.10	Servierwagen 700 x 500, 3 Borde	
		'.....'
		'.....'

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
1	Gewerk	Cafeteria
1.02	Titel	Lager (C.00.010a)
Nr. Liste der Positionen mit Bieterextergänzung		
1.02.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung	
	'.....'	
	'.....'	
1.03.10	Z-Umkleidespind, 4 Abteile, mit Sitzbank	
	'.....'	
	'.....'	
1.04.10	Besprechungstisch mit Stühlen	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
1.04.20	Doppel-PC-Arbeitsplatz	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)
Nr.	Liste der Positionen mit Biertextergänzung	
2.01.10	Kochkoje	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
2.01.30	Kochkoje	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
2.01.40	Handwasch-/Aussgussbecken-Kombination	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
2.01.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung	
	'.....'	
	'.....'	
2.01.60	Lehrerarbeitsplatz	
	'.....'	
	'.....'	
2.01.70	Elektro-Schnellkochkessel 60 l	
	'.....'	
	'.....'	
2.01.80	Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN, Motorkippung	
	'.....'	
	'.....'	
2.01.90	Spülstraße	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	- Fortsetzung auf nächster Seite -	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.01	Titel	Lehrküche (B.02.004)
Nr.	Liste der Positionen mit Bieterextergänzung	
		'.....'
		'.....'
		'.....'
2.01.100	Servierwagen 700 x 500, 3 Borde	
		'.....'
		'.....'
2.01.110	Wasserteilentsalzungs-Anlage für Gargerät	
		'.....'
		'.....'
2.02.10	Sitzkombination	
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
2.02.30	Lehrerarbeitsplatz	
		'.....'
		'.....'

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.03	Titel	Vorrat (B.02.004a)
Nr. Liste der Positionen mit Bietertextergänzung		
2.03.20	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN	
	'.....'	
	'.....'	
2.03.30	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN	
	'.....'	
	'.....'	
2.04.10	Kochkoje	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
2.04.30	Lehrerarbeitsplatz	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.04	Titel	Lehrküche (B.02.003)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
2.04.40	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination	
	'.....'	
	'.....'	
2.04.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung	
	'.....'	
	'.....'	
2.04.60	Küchenschrankwand mit Spülstraße	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
2.05.10	Sitzkombination	
	'.....'	
	'.....'	
- Fortsetzung auf nächster Seite -		

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.05	Titel	Speiseraum (B.02.003b)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
		'.....'
		'.....'
2.05.30	Lehrerarbeitsplatz	
		'.....'
		'.....'
2.06.10	Sitzkombination	
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'
2.06.30	Lehrerarbeitsplatz	
		'.....'
		'.....'
2.07.20	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN	
		'.....'
		'.....'

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.07	Titel	Vorrat (B.02.003a)
Nr. Liste der Positionen mit Bieterextergänzung		
2.07.30	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN	
	'.....'	
	'.....'	
2.08.20	Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für 2/1 GN	
	'.....'	
	'.....'	
2.08.30	Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank für 2/1 GN	
	'.....'	
	'.....'	
2.09.10	Kochkoje	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
2.09.30	Lehrerarbeitsplatz	
	'.....'	
	'.....'	
2.09.40	Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination	
	'.....'	
	'.....'	
2.09.50	Handwaschbecken, Fußaufstellung	
	'.....'	
	'.....'	
2.09.60	Küchenschrankwand mit Spülstraße	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	- Fortsetzung auf nächster Seite -	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
2	Gewerk	Lehrküche
2.09	Titel	Lehrküche (B.02.001)
Nr.	Liste der Positionen mit Bieterextergänzung	
		'.....'
3.01.10	Gewerbe-Waschmaschine	
		'.....'
		'.....'
3.01.20	Gewerbe-Wärmepumpentrockner	
		'.....'
		'.....'
3.01.50	Ausgussbecken	
		'.....'
		'.....'
3.02.10	Hauswirtschaftszeile	
		'.....'
		'.....'
		'.....'
		'.....'

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure
3.02	Titel	Wäschepflege (B02.006)
Nr. Liste der Positionen mit Bietertextergänzung		
3.02.20	Wäsche-Falttisch mit Rollcontainer	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
3.02.30	Theoriebestuhlung mit Schreibtablar	
	'.....'	
	'.....'	
3.02.40	Lehrerarbeitsplatz	
	'.....'	
	'.....'	
3.02.60	Ausgussbecken	
	'.....'	
	'.....'	
3.02.70	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure
3.03	Titel	Fachraum Dienstleistungen (B.02.007)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
3.03.20	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.10	Frisierplatz	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.20	Schwenkbare Rückwärtswaschanlage	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.30	Empfangstheke, fahrbar	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure
3.04	Titel	Berufspraxisraum Friseure (B.02.009)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
3.04.40	Verkaufsregal	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.50	Lehrerarbeitsplatz	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.60	Klassenraummöblierung	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.80	Elektro-Hängeampel (Federzugrolle)	
	'.....'	
	'.....'	
3.04.90	Wandkanal für Rückwärtswaschanlage	
	'.....'	
	'.....'	

Bieterangabenverzeichnis

Neubau Berufskolleg Dinslaken

23	LV	Cafeteria + Lehrküchen
3	Gewerk	Hauswirtschaft + Friseure
3.05	Titel	Sammlungsraum Friseure (B.02.008)
Nr.	Liste der Positionen mit Bietertextergänzung	
3.05.10	Mixecke	
	'.....'	
	'.....'	
4.01.0001	Abfrage Küchen Programm	
	'.....'	
	Dicke des Korpus: '.....' mm	
	Dicke der Einlegeböden: '.....' mm	
	Dicke der Rückwände: '.....' mm	
	Anzahl der möglichen kostenneutralen Farben:	
	'.....'	
	Anzahl der möglichen kostenneutralen Griffe:	
	'.....'	