

## **Im Angebot sind alle nachfolgend aufgeführten Leistungen und Hinweise zu berücksichtigen:**

- 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.** Gewährleistung gemäß Vorbemerkung.
- 15.** Die Qualitätsvorgaben der technischen Ausführungsbeschreibung und alle Vorgaben der Leistungsbeschreibung.
- 16.** Abweichungen hinsichtlich Abmessungen, Konstruktion und Material sind detailliert mit der zugehörigen Positionsnummer in einem Begleitschreiben anzugeben.
- 17.** Änderungen, durch die Sicherheitsvorschriften VDE und Richtlinien für Schulen GUV 16.3 oder andere Vorschriften nachteilig oder mindernd berührt werden, sind nicht zulässig.

- 18.** Die Projektabrechnung erfolgt in einer Excel-Tabelle. Diese Liste wird dem Auftragnehmer vom Fachplaner zur Verfügung gestellt und muss entsprechend dem Projektverlauf -ggf. mehrfach- angepasst werden. Besonders sind hierin eventuelle Mehr-/Minderkosten mit Angabe der Änderung aufzuführen. Die Vorlage separater Mehr-/Minderkostenaufstellungen ist nicht zulässig. Diese können höchstens zur Erläuterung/Ergänzung eingesetzt werden. Diese Liste ist auch mit Angaben zu gestellten Abschlags-/Schlußrechnungen sowie den gezahlten Abschlagsbeträgen zu versehen. Nach jeder Änderung ist die Liste dem Auftraggeber und dem Fachplaner unaufgefordert zur Prüfung vorzulegen (E-Mail).
- 19.** Vertragsgrundlage bleiben in jedem Fall die Ausschreibung und eventuell freigegebene Änderungen. Freigaben von eigenen Produktbeschreibungen erfolgen nicht.
- 20.** Bei allen vom Auftragnehmer erstellten elektronischen und schriftlichen Dokumenten wird die Nummerierung der Positionen aus der Leistungsbeschreibung übernommen.
- 21.** Mit der elektronischen Abgabe des Angebotes auf dem Vergabemarktplatz NRW gilt dieses als unterschrieben. Auf das Formular 312\_322 wird hingewiesen.

## **Für das Angebot sind alle nachfolgend aufgeführten Termine zu berücksichtigen:**

- A** Die technische und kaufmännische Klärung muss innerhalb  
**10 Tagen**  
nach Auftragserteilung erfolgen
- B** Eventuelle Änderungen sind innerhalb von  
**10 Tagen**  
nach Auftragsklärung in Form einer separaten Mehr-Minder-Kostenaufstellungen wie beschrieben zur Freigabe vorzulegen.
- C** Die Ausführungs- und Installationspläne müssen innerhalb  
**20 Tagen**  
nach Auftragserteilung bzw. Freigabe der Mehr-Minder-Kostenaufstellung als PDF-Datei dem Auftraggeber vorgelegt werden.
- D** Der in dieser Ausschreibung vorgegebene Fertigstellungstermin ist einzuhalten. Bei Terminverschiebungen sind eventuelle Vertragsstrafen zu beachten. In jedem Fall ist der Bauherr rechtzeitig zu informieren.
- E** Schlussrechnungen müssen sich auf die LV.-Positionen beziehen und sind 3-fach spätestens  
**10 Tage**  
nach erfolgter mängelfreier Abnahme dem Auftraggeber vorzulegen.

## **Allgemeine Hinweise zur nachfolgenden TAB (technischen Ausführungsbeschreibung) und zum LV (Leistungsverzeichnis)**

**AG = Auftraggeber    AN = Auftragsnehmer**

- 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, Transporte sowie eventuelle sonstige Kosten berücksichtigt hat, die zur vollständigen und einwandfreien Erstellung des Werkes notwendig sind.
- 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.

### **1. Allgemein**

#### **1.1 Installationen allgemein (Elektro, Sanitär, Kälte, Abluft)**

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.

Die Überprüfung der bauseits erstellten Endpunkte gemäß Installationsplan, in Abstimmung mit der Bauleitung des Auftraggebers, obliegt dem AN.

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.

### **1.2. Elektro-Installation**

Die Elektroarbeiten sind nach VDE auszuführen. Alle Elektrokabel und Einführungen in die Geräte sind zugentlastet auszuführen. Schutzleiteranschlussstellen sind zu bezeichnen.

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. Sämtliche Elektroangaben, auch die Anbindungen der externen Aufsatzgeräte (Kaffeemaschinen, Kassensysteme etc.) sind vom AN im Installationsplan anzugeben.

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. In diese Unterverteilung sind die Anbindungen der externen Aufsatzgeräte (Kaffeemaschinen, Kassensysteme etc.) mit einzurechnen.

Grundsätzlich sind vom AN für alle motorbetriebenen Geräte Motorschutzschalter vorzusehen. Diese sind in die Geräte einzubauen. Ebenso hat durch den AN die Abstimmung die zu liefernden geräteeigenen Schutzkontaktstecker - die grundsätzlich zum Lieferumfang gehören - direkt mit der ausführenden Elektrofirma zu erfolgen.

Sofern Geräte oder Maschinen mit geräteeigenen Sicherungselementen ausgestattet werden bzw. gemäß Leistungsverzeichnis auszustatten sind, werden nur gängige Sicherungsautomaten bzw. Sicherungselemente akzeptiert.

Angaben über Lastschütze:

- Kontaktstellen potentialfrei für Hausleitwarte
- Anschlussklemmen für Leistungsoptimierung

### **1.3. Wasser/Abwasser/Sanitär**

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.

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.

Ein ausreichendes Gefälle zum bauseitigen Anschluss muss vorhanden sein.

Sämtliche Leitungen dürfen nicht auf dem Boden aufliegen.

### **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 selbständig 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.

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.

#### **Kunststofferzeugnisse:**

Falls in der Geräteeinzelbeschreibung nicht anders gefordert, sind Flächenerzeugnisse und Formteile aus duroplastischen, thermoelastischen flüssig aufgetragenen Kunststoffen zulässig. Gütemerkmale:

Die Farbabweichungen der flüssig aufgetragenen oder fest aufgedruckten Kunststoffe dürfen 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.

Kunststoffschränke 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.

#### **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.

#### **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.

### **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

**Der Nachweis der Materialstärken ist zu erbringen und in den Bestandsunterlagen zu dokumentieren!**

### **1.10. Normung**

Alle Geräte sind nach gültigen Normen gemäß Stand der Technik herzustellen.  
Grundsätzlich werden alle Geräte in Gastronorm ausgeführt.

### **1.11. Oberflächenschutz**

Alle Bauteile werden während der gesamten Bauzeit durch Folien, ggf. Holzverschläge u. ä. geschützt.

### **1.12. Schweißverbindungen**

Alle Schweißnähte werden durchgehend verschweißt und sauber poliert. Die Schweißnähte sind an der Oberfläche der Tischplatten nicht sichtbar.

### **1.13. Leuchtmittel:**

Leuchtmittel sind in einheitlicher Beleuchtungsfarbe zu liefern.

## **2. Grundbescrieb EDELSTAHLMÖBEL**

### **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.

## **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.

## **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).

## **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 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).

## **2.5 Schrankkorpen**

Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden, zum Einbau von Schubladen, Kippbehältern und/oder Abfallbehälter hinter Flügeltür.

## **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 – 1.200 mm, offen oder mit Flügeltüren.

## **2.7 Wärmeschränke**

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende 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. Inklusive eines höhenverstellbaren Zwischenbodens. Elektrische Heizung stufenlos regelbar. Das Installationsfach rechts/links wird mit einem Heizgebläse ausgestattet. Frontseitig Bedienblende für alle Regelemente.

## **2.8 Maschinenschränke**

Ausführung wie Schrankunterbauten jedoch ohne Zwischenboden. 2 Auszugswannen mit Schwerlastteleskopauszügen. Längen 800 – 1.200 mm, mit Flügeltüren.

## **2.9 Geschirrhochschränke**

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende 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. 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.



## **2.10 Putzmittelschränke**

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende 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. 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.

## **2.11 Putzmittel- und Besenschränke**

Vierseitig geschlossener Schrankraum, als selbsttragende 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.

## **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.

## **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.

## **2.14 Flügeltüren**

Flügeltüren aus Chromnickelstahl 18/10, doppelwandig vollflächig schalldämmend isoliert, mit senkrecht eingekanteter Griffleiste und Magnetverschluss. Scharniere aus Chromnickelstahl 18/10.

## **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.

## **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.

## **2.17 Zwischenböden**

Zwischenböden aus Chromnickelstahl 18/10, 40 mm hoch mit allseitiger Abkantung mit Umschlag. Unterzug in Längsrichtung.

## **2.18 Kippbehälter**

Herausnehmbarer Kippbehälter mit Griffleiste auf Chromnickelstahl 18/10, ca. 40 l, mit Kipptür verschweißt.

## **2.19 Untergestelle/-schränke für Kombidämpfer**

Offene oder dreiseitig geschlossene selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion, Vierkantrohr (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.

## **2.20 Aufsatzborde**

Aufsatzborde aus Chromnickelstahl 18/10, Vierkantrohr 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

## **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.

## **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 Regelemente 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 Regelemente sowie Digitalanzeige in Schalter- oder Installationsfachblende.

### **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 FCKW-frei ausgeschäumt mit waagrecht eingekanteten Griffleisten. Schubladeninnenseite mit umlaufender Hohlkammermagnetdichtung.

## **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.

### **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.

**2.24 Dunstabzugshauben – Deckenhauben**

Ausführung wie Wandhauben.

Deckenabhängung mit Gewindestangen M8, Spannschloss mit Haken, Ringschraube und Hutmutter M8, Versteifungsscheibe Ø 28mm.

**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.

**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 und seitlich 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.

**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.

**Wandnischen**

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.

**Hinweise:**

Die nachfolgend beschriebenen Einrichtungsgegenstände und Kochgeräte werden in ein Bestandsgebäude eingebracht. 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.

**Allgemeines**

DIN 58 125	„Bautechnische Anforderungen zur Verhütung von Unfällen“
DIN 58 126	„Sicherheitstechnische Anforderungen für Lehr-, Lern- und Ausbildungsmittel“
DIN 31 000	„Sicherheitsgerechtes Gestalten technischer Erzeugnisse“
DIN 31 001	„Schutzeinrichtung“
DIN 4818	„Sicherheitsfarben“

---

DIN 4819	„Sicherheitszeichen und Sicherheitsschilder“
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 energieverseorgte
Baueinheiten“	

- Funktionsmaße - Fettabscheider und Stärkeabscheider, sowie deren Bemessung  
erfolgen bauseits

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“

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

## AUSSCHREIBUNG

0

### Allgemeines

#### Hinweis

Die einzurichtenden Räume befinden sich im Erdgeschoss.

Alle Türen haben eine Durchgangsbreite > 800 mm und eine Durchgangshöhe von min. 2.000 mm.

Die Anlieferung kann mit dem LKW, max. 7,5 Tonnen, direkt bis vor die Tür im Erdgeschoss erfolgen.

0.1

1,000 Stück

#### Projektdokumentation

Die Projektdokumentation beinhaltet folgende Dokumente:

- Einrichtungspläne
  - Installationspläne
  - Kabellisten
  - Messprotokolle Elektro
  - Schaltplan / Stromlaufplan / Klemmplan je Einrichtungsgegenstand mit Festanschluss
  - Schaltplan / Stromlaufplan / Klemmplan je Einrichtungsgegenstand mit Anschlussstecker inkl. Steckerbelegung
  - Lieferschein je Raum / Gruppe
- Alle Dokumente als PDF-Datei auf USB-Stick, Pläne zusätzlich als DWG. Zusätzlich Download-link (passwortgeschützt) für Zip-Datei mit allen Inhalten.

0.2

1,000 Stück

#### Installationsarbeiten Elektro

Betriebfertiges Anschließen des Elektroanschlusses und des Potentialausgleichs bei allen nachfolgenden Positionen, inkl. allem erforderlichem Material. 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. Die Kabelliste ist durch den Bieter zu erstellen.

0.3

1,000 Stück

#### Installationsarbeiten Sanitär

Betriebfertiges Anschließen des Sanitäranschlusses bei allen nachfolgenden Positionen, inkl. allem erforderlichem Material. Die Zuführung der Wasserleitungen 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. Der Installationsplan ist durch den Bieter zu erstellen. Manuelle Absperrventile Wasser bauseits.

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
0.4	1,000 Stück <b>Anzeichnen Installationspunkte &amp; Erläuterung Installationsplan</b> Ortstermin Projektleiter bzw. Techniker zur Anzeichnung der detaillierten Installationspunkte im Gebäude und Erläuterung des Installationsplans (inkl. Kabelaufstellung) an die weiteren Projektbeteiligten.	_____	_____
0.5	1,000 Stück <b>Ortstermin zur separaten Einweisung</b> Einweisung in die Nutzung der gelieferten Einrichtung und Ausstattung zu einem vom Nutzer definierten Termin. 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.  <b>Hinweis:</b> Eine Einweisung der Nutzer in nicht abgenommene Einrichtung und Ausstattung (z. B. montagebegleitend) darf nicht erfolgen!	_____	_____
0.6	4,000 Stück <b>Wartung der Spülmaschinen</b> bestehend aus: 1x Haubenspülmaschine  Durchführung 1x jährlich  Ausführung durch herstellerautorisierten Kundendienst Dokumentation der Wartung und des Wartungsumfangs	_____	_____
0.7	4,000 Stück <b>Wartung der Kochgeräte</b> bestehend aus: 2x Kombidämpfer 10x GN 1/1 1x Induktionsherd 4 Kochfelder 2x Tellerspender, 2 Röhren 2x Tellerspender, 1 Röhre 2x Speiseausgabewagen 4x GN 1/1  Durchführung 1x jährlich  Ausführung durch herstellerautorisierten Kundendienst Dokumentation der Wartung und des Wartungsumfangs	_____	_____
0.8	4,000 Stück <b>Wartung der Kältetechnik</b> bestehend aus: 3x Gewerbekühlschrank GN 2/1 500 l	_____	_____

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	2x Gewerbekühlschrank GN 2/1 500 l 2x Kaltausgabetheke 3x GN 1/1 1x Trinkwasserspender, Standgerät  Durchführung 1x jährlich  Ausführung durch herstellerautorisierten Kundendienst Dokumentation der Wartung und des Wartungsumfangs		
0.9	5,000 Stück <b>Stundenlohnarbeiten Meister o. Obermonteur</b> Meister o. Obermonteurstunden für nicht vorhersehbare Leistungen zum Nachweis nach Aufwand, nur auf besondere Anordnung des Auftraggebers.  Die Position umfasst sämtliche Aufwendungen wie: Lohn-/Gehaltskosten, Lohn-/Gehaltsnebenkosten, Zuschläge, sonstige lohngebundene Kosten, sämtliche Sozialversicherungsbeiträge, Gemeinkosten, Wagnis und Gewinn, Erscherniszulage etc.		
0.10	5,000 Stück <b>Stundenlohnarbeiten Facharbeiter</b> Facharbeiterstunden für nicht vorhersehbare Leistungen zum Nachweis nach Aufwand, nur auf besondere Anordnung des Auftraggebers.  Die Position umfasst sämtliche Aufwendungen wie: Lohn-/Gehaltskosten, Lohn-/Gehaltsnebenkosten, Zuschläge, sonstige lohngebundene Kosten, sämtliche Sozialversicherungsbeiträge, Gemeinkosten, Wagnis und Gewinn, Erscherniszulage etc.		
0.11	5,000 Stück <b>Stundenlohnarbeiten Hilfsarbeiter</b> Hilfsarbeiterstunden für nicht vorhersehbare Leistungen zum Nachweis nach Aufwand, nur auf besondere Anordnung des Auftraggebers.  Die Position umfasst sämtliche Aufwendungen wie: Lohn-/Gehaltskosten, Lohn-/Gehaltsnebenkosten, Zuschläge, sonstige lohngebundene Kosten, sämtliche Sozialversicherungsbeiträge, Gemeinkosten, Wagnis und Gewinn, Erscherniszulage etc.		
<b>Summe 0 Allgemeines</b>			

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
<b>1</b>	<b>Anlieferung (E.1.40)</b>		
<b>1.1</b>	1,000 Stück		
	<b>Geschirrschrank</b> B x T x H = 1.550 x 600 x 2.000 mm bestehend aus: <b>1x Geschirrschrank</b> B x T x H = 1.500 x 600 x 2.000 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, 2-geteilt, oben und unten je 2 abschließbare Schiebetüren, inklusive 4 verstellbaren Zwischen- böden, auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen  <b>2x Passblende</b> , seitlich ca. 25 x 2.000 mm, zum Anbinden des Schrankes an die Wand 2x obere Abdeckung Passblende, ca. 25 x 600 mm, Ausführung in Chromnickelstahl 18/10		
<b>Summe 1 Anlieferung (E.1.40)</b>			
<b>2</b>	<b>Umkleide (E.1.41)</b>		
<b>2.1</b>	1,000 Stück		
	<b>Stahl- Umkleidespind, 5 Abteile</b> B x T x H = 1.500 x 500 x 1.800 mm bestehend aus: Gaderobenschrank mit 100 mm hohem Sockel, komplett verschweißt, aus hochwertigem Stahlblech, Schrankboden hinten mit Lüftungs- öffnungen für optimale Luftzirkulation 5 Abteile, je 300 mm Abteibreite mit Ablageboden darunter eine stabile Kleiderstange, einschlagende Türen mit Drehriegel für Vorhängeschloss, hochwertige Pulverbeschichtung in RAL Farben, nach Bieterpalette  Angebotenes Fabrikat Stahl-Umkleidespind:  '.....' (vom Bieter auszufüllen)  Angebotener Typ Stahl-Umkleidespind:  '.....' (vom Bieter auszufüllen)  <b>Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!</b>		
<b>2.2</b>	1,000 Stück		
	<b>Tisch mit 4- Fußgestell</b>		



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	B x T x H = 700 x 700 x 740 mm bestehend aus: <b>Tischplatte</b> B x T x H = 700 x 700 x 25 mm Hochverdichtete, mehrschichtige Feinspanplatte mit Melaminharzbeschichtung nach DIN EN 14322, Einfassung mit umlaufender 3 mm PP-Schutzkante <b>4-Fußgestell:</b> Stahlrohr pulverbeschichtet, mit Bodengleitern aus Kunststoff, Farbauswahl nach Bieterpalette		
2.3	2,000 Stück <b>Vierbeinstuhl</b> B x T x H = 485 x 530 x 470/830 mm bestehend aus: Gestell aus verschweißtem, pulverbeschichtetem Rundstahlrohr mit Stuhlgleitern für Hart- und Weichböden. Sitz und Lehne aus Buchensperr- holz mit sichtbarer Sitz-Befestigung, Farbauswahl nach Bieterpalette		
Summe 2 Umkleide (E.1.41)			
3	<b>Küche (E.1.38)</b>		
3.1	1,000 Stück <b>Arbeitstisch 68</b> B x T x H = 685 x 700 x 900 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, <b>1x Arbeitsplatte</b> B x T x H = 600 x 700 x 30 mm allseitig abgekantet, die Unterseite ist mit ent- sprechender konstruktiver Verstärkung und Dämmung, inklusive hinterer Aufkantung, wand- ständig montiert und eingedichtet <b>1x Unterbau</b> auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, Schranksraum 3-seitig geschlossener Unterschrank, mit einer Drehtüre und einem verstellbaren Fach- boden, Unterbau auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, frontseitig zurückspringend  <b>1x Passblende</b> , seitlich ca. 85 x 700 mm, zum Anbinden des Korpus an die Wand 1x obere Abdeckung Passblende, ca. 85 x 700 mm, Ausführung in Chromnickelstahl 18/10		
3.2	1,000 Stück <b>Hängeschränk 60</b> B x T x H = 600 x 350 x 650 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	allseitig geschlossen, mit verstellbarem Zwischenboden, und einer Drehtüre, Montagehöhe Unterkante ca. 500 mm über Tischplatte, inklusive Befestigungsmaterial und Montage		
3.3	<p>1,000 Stück</p> <p><b>Gewerbspülentisch 160</b> B x T x H = 1.600 x 700 x 900 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, Tischplatte 3-seitig abgekantet, mit hinterer Aufkantung, mit konstruktiver Verstärkung und Dämmung, wandständig montiert und eingedichtet, einseitig neben den beiden Spülbecken eine Ablauffläche, 2 tiefgezogene Becken B x T x H = 400 x 500 x 250 mm, mit Sieb, Stopfen, Überlauf sowie 1 Geruchsverschluss DN 50, gemäß LV-Plan, Unterbau mit zwei Schiebetüren, auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, frontseitig zurückspringend</p> <p><b>1x Schlauchpendelbrause</b> Einhebelmischbatterie (Zweiloch) mit Schwenkauslauf, inklusive Geschirrbrause, Hochdruck <u>Hinweis:</u> Der Abstand zwischen Oberkante der Tischplatte bis Unterkante des hochliegenden Auslaufes der Mischbatterie muss min. 400 mm betragen</p> <p><b>- Warmwasserversorgung, bauseits -</b></p>		
3.4	<p>1,000 Stück</p> <p><b>Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination</b> B x T x H = 500 x 700 x 900 mm Ausführung in Chromnickelstahl 18/10, als Stand-gerät auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, integrierte Beckenverkleidungen mit Rückwand, Front-/Serviceblende, Handwaschbecken mit Mischbatterie, sensorgesteuert, Ausgußbecken mit schwenkbarer Einhebel-Mischbatterie, Ausgussbecken mit Klapprost, inklusive Ablaufgarnitur</p> <p><b>1 Spritzschutzblech</b> 400 mm hoch, passend zum vorstehenden Handwasch-/Ausgussbecken wandmontiert und eingedichtet</p> <p>Angebotenes Fabrikat Handwasch-/Ausgussbecken:</p> <p>'.....'</p> <p>(vom Bieter auszufüllen)</p> <p>Angebotener Typ Handwasch-/Ausgussbecken:</p>		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

**- Warmwasserversorgung, bauseits -**

3.5

2,000 Stück

**Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1, 500 l**

B x T x H = 710 x 840 x 2.050 mm  
Chromnickelstahl 18/10, mit Umluftkühlung,  
steckerfertig, Volltür mit wechselbaren  
Anschlag und Dichtungen, 180° Öffnung,  
Nettoinhalt ca. 500 l, 3 GN -Tragrost 2/1  
und 3 Paar Auflageschienen, automatische  
Abtauung und Tauwasserverdunstung,  
Stellfüße justierbar

**Technische Daten:**

Temperaturbereich: ca -2°C bis +10°C

Geräuschpegel: 47 dB

Kältemittel: R-290 / 70g

Anschlusswert: 250 W, 230 V

Nettogewicht: 106 kg

Angebotenes Fabrikat Gewerbe-Kühlschrank:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Gewerbe-Kühlschrank:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

3.6

2,000 Stück

**Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1, 500 l**

B x T x H = 710 x 840 x 2.050 mm  
Chromnickelstahl 18/10, mit Umluftkühlung,  
steckerfertig, Volltür mit wechselbaren  
Anschlag und Dichtungen, 180° Öffnung,  
Nettoinhalt ca. 500 l, 3 GN -Tragrost 2/1  
und 3 Paar Auflageschienen, automatische  
Abtauung und Tauwasserverdunstung,  
Stellfüße justierbar

**Technische Daten:**

Temperaturbereich: ca -2°C bis +10°C

Geräuschpegel: 58 dB

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Kätemittel: R-290 / 110g  
Anschlusswert: 620 W, 230 V  
Nettogewicht: 106 kg

Angebotes Fabrikat Gewerbe-Tiefkühlschrank:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Gewerbe-Tiefkühlschrank:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!

3.7	1,000 Stück		
<b>Schrankwand</b> B x T x H = 3.850 x 600 x 2.000 mm bestehend aus: <b>2x Geschirrschrank</b> B x T x H = 1.900 x 600 x 2.000 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, 2-geteilt, oben und unten je 2 abschließbare Schiebetüren, inklusive 4 verstellbaren Zwischenböden, auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen  <b>1x Passblende</b> , seitlich ca. 50 x 2.000 mm, zum Anbinden des Schrankes an die Wand 2x obere Abdeckung Passblende, ca. 50 x 600 mm, Ausführung in Chromnickelstahl 18/10			

3.8	1,000 Stück		
<b>Insektenvernichter aus Edelstahl</b> B x T x H = 520 x 110 x 320 mm gebürsteter Edelstahl, Spannung 230 V, 2x 15 W, UV-Leuchtstoffröhre, herausnehmbare Auffangschale, 100 m² Deckung			
Angebotes Fabrikat Insektenvernichter:			
'.....' (vom Bieter auszufüllen)			
Angebotener Typ Insektenvernichter:			
'.....' (vom Bieter auszufüllen)			

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

3.9	2,000 Stück	_____	_____
-----	-------------	-------	-------

**Schubladenblock mit Arbeitsplatte**

B x T x H = 425 x 700 x 900 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,

**Arbeitsplatte**

B x T x H = 425 x 700 x 30 mm

allseitig abgekantet, die Unterseite ist mit entsprechender konstruktiver Verstärkung und Dämmung, inklusive hinterer Aufkantung, wandständig montiert und eingedichtet

**Unterbau**

auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, Schrankraum 3-seitig geschlossener Unterschrank, mit 3 Auszugsrahmen für GN 1/1 (oben und mitte 100 mm hoch, unten 200 mm hoch), Unterbau auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, frontseitig zurückspringend

3.10	1,000 Stück	_____	_____
------	-------------	-------	-------

**Elektro-Herd Induktion, 4 Kochfelder**

B x T x H = 800 x 700 x 900 mm

Standgerät, aus Chromnickelstahl 18/10, auf höhenverstellbaren Füßen, frontseitig zurückspringend, mit 4 Induktions-Kochstellen, energiesparendes Topferkennungssystem, Drehknebel in Bedienzarge, 1 offener Unterbau mit Ablageboden, Seitenwänden und Decke, fugenlos und abgedichtet

**Technische Daten:**

Anschlusswert je Heizzone: 3,5 kW

Anschlusswert Elektro: 14 kW

Spannung: 400 V

Absicherung: 3x 25 A

Schutzart: IPX5

Gewicht: 90 kg

Angebotenes Fabrikat Elektro-Herd Induktion:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Elektro-Herd Induktion:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

3.11

2,000 Stück

**Kombidämpfer 10x 1/1 GN**

B x T x H ca. 850 x 830 x 1.070 mm  
komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Tür links  
angeschlagen, Bedienfeld aus Sicherheitsglas,  
bestehend aus einem großen, farbigen LCD-  
Touchscreen >9,5", Garraum ausgestattet mit  
Schienen für 10 Einschübe GN 1/1, Schienen-  
abstand 67 mm oder größer, oberster Einschub  
auf max. 1.600 mm üOKFF; reversierendes  
Lüfterrad; halbautomatisches  
Reinigungsprogramm für tägliche, zeitparallele  
Pflege bei optimalen Temperaturen; integrierte  
Handbrause;  
Nivellierfüße

**Technische Daten:**

Heißluft Temperaturwahl: 0 °C bis 300°C  
Niedertemperatur Dampf: 30°C bis 100°C  
überhitzter Dampf: 101°C bis 130°C  
Anschlusswert: 18,2 kW, 3 NAC, 400V  
Kaltwasser Druck: 150/600 kPa (1,5 bar / 6 bar)

Angebotenes Fabrikat Kombidämpfer 10x 1/1 GN:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Kombidämpfer 10x 1/1 GN:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

**1x Untergestell für Kombidämpfer**

B x T x H = 850 x 700 x ca. 700 mm  
Die Höhe des Untergestells ist so zu wählen, dass  
die oberste Einschubschiene bei 1.600 mm üOKFF  
ist. CNS-Rohrrahmen mit höhenverstellbaren  
Gleitern, oben, unten und seitlich geschlossen, mit  
6 Einschüben für GN 1/1 passend für vorgenannten  
Kombidämpfer

Angebotenes Fabrikat Untergestell Kombidämpfer:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Untergestell Kombidämpfer:

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

**1x Teilentsalzung für Kombidämpfer**

DN x H = 300 x 550 mm  
Wasserenthärtung mit Verschneidearmtur und  
Anschlußschläuchen, Zu- und Ablaufschlauch müssen  
beim Kartuschenwechsel nicht entfernt werden,  
verbleibende Kapazität kann über die digitale Anzeige  
im Filterkopf abgelesen werden, inklusive einer  
Wechselkartusche

**Technische Daten:**

Zulauftemperatur: 4-30 °C  
Leistung: 1,7 l/min  
Fließdruck: 2-6 bar  
Wasseranschluss: R 3/4"  
Kapazität: 10.800 l bei 10°dH  
(Karbonathärte)  
Gewicht: 18 kg

Angebotenes Fabrikat Wasserenthärtung:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Wasserenthärtung:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

**1x Starterset GN-Ausstattung**

Grundausrüstung Gastronorm-Behälter  
aus Chromnickelstahl 18/10, inklusive Deckel mit  
Griffmulde aus Chromnickelstahl 18/10 und Gummi-  
Dichtung, bestehend aus:  
5 GN 1/1 x Behälterhöhe 65 mm  
5 GN 1/2 x Behälterhöhe 65 mm  
5 GN 1/1 x Behälterhöhe 150 mm

Angebotenes Fabrikat GN-Ausstattung:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Angebotener Typ GN-Ausstattung:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

**1x Starterset Reinigungskemie**  
Feststoffreiniger für 100 Vorgänge Reinigung und  
Entkalkung

Angebotes Fabrikat Starterset-Reinigung:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Starterset-Reinigung:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

<b>Summe 3 Küche (E.1.38)</b>			
-------------------------------	--	--	--

<b>4</b>	<b>Ausgabe (E.1.37)</b>		
<b>4.1</b>	2,000 Stück		

**Tellerspender, 2 Röhren**  
B x T x H = 950 x 500 x 1.000 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
Korpus mit Schiebegriff und Stoßecken, 2 runde  
Stapelröhren mit verstellbarer Geschirrführung  
für Tellergrößen von 180 mm - 330 mm, statisch  
beheizbar, inkl. Halteclip für Abdeckhauben  
4 Lenkrollen davon 2 feststellbar

**Technische Daten:**  
Kapazität: ca. 160 Teller (mit Hauben)  
Max. Zuladung: 160 kg  
Temperatur regelbar: +30°C bis 110°C  
Elektr. Anschluss: 1,2 kWh, 230 V, 50-60 Hz  
Gewicht: 69 kg

Angebotes Fabrikat Tellerspender, 2 Röhren:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Tellerspender, 2 Röhren:



'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

4.2

2,000 Stück

**Tellerspender, 1 Röhre**  
B x T x H = 950 x 500 x 1.000 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
Korpus mit Schiebegriff und Stoßecken, 1 runde  
Stapelröhre mit verstellbarer Geschirrführung  
für Tellergrößen von 180 mm - 330 mm, statisch  
beheizbar, inkl. Halteclip für Abdeckhauben  
4 Lenkrollen davon 2 feststellbar

**Technische Daten:**  
Kapazität: ca. 80 Teller (mit Haube)  
Max. Zuladung: 80 kg  
Temperatur regelbar: +30°C bis 110°C  
Elektr. Anschluss: 0,9 kWh, 230 V, 50-60 Hz  
Gewicht: 44 kg

Angebotenes Fabrikat Tellerspender, 1 Röhre:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Tellerspender, 1 Röhre:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

4.3

2,000 Stück

**Kaltausgabetheke 130 mit Hustenschutz,  
fahrbar**  
B x T x H = 1.250 x 700 x 1.300 mm  
bestehend aus:  
**1x Kaltausgabetheke 1.300, fahrbar**  
B x T x H = 1.250 x 700 x 900 mm  
Ausführung in Chromnickelstahl 18/10,  
Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest  
integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne,  
das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu  
Reinigungszwecken komplett herausnehmbar, voll  
gekapselte Kältemaschine im Unterbau, für 3  
Gastronorm 1/1-Behälter, steckerfertig installiert,  
Temperaturregler in der bedienseitigen Blende,  
regelbar von +2°C bis +15°C, Korpus

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

(Seitenwagen, Blenden) und Kältemaschienfach pulverbeschichtet, 1 Steckdose 230 V/16 A, Ein-Aus-Schalter, FCKW-frei isoliert, inkl. Frontblende, Farbwahl nach Bieterkarte, 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar, steckerfertig, Anschluss über 1 CEE-Stecker mit 2.000 mm Kabel, Anschlusswert: 250 W/ 400 V

Angebotenes Fabrikat Kaltausgabe:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Kaltausgabe:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!**

**1x Hustenschutz für Ausgabetheke**  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, Ausgabeboard über die volle Breite der Ausgabetheke, gästeseitig geneigt, mit Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG oder VSG), unterhalb des Ausgabeboards integrierte Beleuchtung mit Ein-Aus-Schalter, steckerfertig  
Anschlusswert: 20 W, 230 V

Angebotenes Fabrikat Hustenschutz:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Hustenschutz:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!**

4.4	2,000 Stück		
	<b>Universalausgabetheke, fahrbar</b> B x T x H = 1.000 x 700 x 900 mm Ausführung in Chromnickelstahl 18/10, mit glatter, durchgehender Abdeckung, Korpus 3-seitig geschlossen inkl. Frontblende, Farbwahl nach Bieterkarte, mit zwei 230 V Steckdosen, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seiten-		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

wange eingebaut, inklusive einem 16 A CEE-Stecker 400V, 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar

Angebotenes Fabrikat Universalausgabetheke:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Universalausgabetheke:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!**

4.5	2,000 Stück		
-----	-------------	--	--

**Speisenausgabewagen für 4x GN 1/1**  
B x T x H = 1.600 x 700 x 900 mm  
Ausführung in Chromnickelstahl 18/10,  
mit 4 tiefgezogenen Warmhaltewannen, fugenlos  
eingeschweißt, nass und trocken beheizbar,  
allseitig isoliert, integrierter Ablasshahn für  
schnelle und einfache Reinigung, Schiebegriff,  
unten mit eingeschweißtem Edelstahlbord, Kabel-  
länge 2.500 mm, 4 Lenkrollen davon 2  
feststellbar, 4 Wandabweiser, Leergewicht 55 kg

**Technische Daten:**  
Heizbereich: +30°C bis +110°C  
Nennspannung: 230 V, 50-60 Hz  
Schutzart: IPX4  
Anschlusswert: 1.880 W

Anschlusswert: 1,5 kW/230 V

Angebotenes Fabrikat Speisenausgabewagen  
4x GN 1/1:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Speisenausgabewagen 4x  
GN 1/1:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!**

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
4.6	1,000 Stück <b>Tablettrutsche</b> B x T = 4.600 x 300 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, 4x Rundrohr, DN ca. 25 mm, inklusive aller not- wendigen Halterungen und Verstrebungen, fertig verschweißt und gästeseitig montiert	_____	_____
4.7	2,000 Stück <b>Servierwagen mit 3 Borde</b> B x T x H = 900 x 600 x 950 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, 3 Borde je B x T = 800 x 500 mm mit erhöhtem Profilrand, schallgedämmt, mit Kantenschutz- ecken, Rahmen mit Schiebegriffen an den Stirn- seiten, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, 4 Wandabweiser, Leergewicht 18 kg, Max. Zuladung 120 kg	_____	_____
4.8	1,000 Stück <b>Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1, 500 l</b> B x T x H = 710 x 840 x 2.050 mm Chromnickelstahl 18/10, mit Umluftkühlung, steckerfertig, Volltür mit wechselbaren Anschlag und Dichtungen, 180° Öffnung, Nettoinhalt ca. 500 l, 3 GN -Tragroste 2/1 und 3 Paar Auflageschienen, automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, Stellfüße justierbar  <b>Technische Daten:</b> Temperaturbereich: ca -2°C bis +10°C Geräuschpegel: 47 dB Kältemittel: R-290 / 70g Anschlusswert: 250 W, 230 V Nettogewicht: 106 kg  Angebotenes Fabrikat Gewerbe-Kühlschrank:  '.....' (vom Bieter auszufüllen)  Angebotener Typ Gewerbe-Kühlschrank:  '.....' (vom Bieter auszufüllen)  <b>Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!</b>	_____	_____
4.9	1,000 Stück <b>Handwaschbecken wandhängend</b> B x T x H = 550 x 450 x 700 mm	_____	_____

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

aus Chromnickelstahl 18/10, wandhängend,  
Beckengröße: ca. 500 x 300 x 150 mm,  
mit geschlossenem Unterbau und Rückwand Aus-  
schnitt, Frontseite mit einer Drehtüre, hinten mit  
20 mm Aufkantung, Mischbatterie opto-  
elektronisch gesteuert, Netzbetrieb und Temper-  
aturbegrenzung einstellbar, inkl. Ab- und Über-  
laufgarnitur

4.10

1,000 Stück

**Insektenvernichter aus Edelstahl**

B x T x H = 520 x 110 x 320 mm  
gebürsteter Edelstahl, Spannung 230 V,  
2x 15 W, UV-Leuchtstoffröhre,  
herausnehmbare Auffangschale,  
100 m<sup>2</sup> Deckung

Angebotenes Fabrikat Insektenvernichter:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Insektenvernichter:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

Summe 4 Ausgabe (E.1.37)

5

**Spülraum (E.1.39)**

5.1

2,000 Stück

**Abräumwagen**

B x T x H = 1.305 x 600 x 950 mm

**1x Servierwagen**

B x T x H = 900 x 600 x 950 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
2 Borde je B x T = 800 x 500 mm mit erhöhtem  
Profilrand, schallgedämmt, mit Kantenschutz-  
ecken, Rahmen mit Schiebegriffen an den Stirn-  
seiten, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar,  
4 Wandabweiser, Leergewicht 15 kg, Max.  
Zuladung 120 kg

**1x Abfallbehälter**

B x T x H = 225 x 425 x 250 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
Wanne aus Edelstahl tiefgezogen, mit Hänge-  
vorrichtung, am Schiebgriff ein- und aushhäng-

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

bar, Befüllung max. 13,5 kg

**1x Besteckbehälter**  
B x T x H = 176 x 325 x 150 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
Wanne aus Edelstahl tiefgezogen, mit Hänge-  
vorrichtung, am Schiebgriff ein- und aushhäng-  
bar, Befüllung max. 110 Besteckteile

Angebotenes Fabrikat Abräumwagen:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Abräumwagen:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

5.2	1,000 Stück		
-----	-------------	--	--

**Handwasch-/Ausgussbecken-Kombination**  
B x T x H = 500 x 700 x 900 mm  
Ausführung in Chromnickelstahl 18/10, als  
Stand-gerät auf höhenverstellbaren  
Vierkantfüßen, integrierte Beckenverkleidungen  
mit Rückwand, Front-/Serviceblende,  
Handwaschbecken mit Mischbatterie,  
sensorgesteuert, Ausgußbecken mit  
schwenkbarer Einhebel-Mischbatterie, Ausguss-  
becken mit Klapprost, inklusive Ablaufgarnitur

**1 Spritzschutzblech**  
400 mm hoch, passend zum vorstehenden  
Handwasch-/Ausgussbecken wandmontiert  
und eingedichtet

Angebotenes Fabrikat Handwasch-/Ausguss-  
becken:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Handwasch-/Ausgussbecken:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**- Warmwasserversorgung, bauseits -**

5.3

1,000 Stück

**Zulauftisch 120**

B x T x H = 1.200 x 700 x 900 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
wandständig montiert und eingedichtet, mit  
konstruktiver Verstärkung und Dämmung, für 2  
Körbe, 3-seitig abgekantet, mit tiefgezogenem  
Becken, B x T x H = 600 x 450 x 300 mm, mit  
Sieb, Stopfen, Überlauf sowie 1  
Geruchsverschluss DN 50, angebaut an die  
Durchschubspülmaschine, einem verschweißter  
Grundboden, Unterbau auf höhenverstellbaren  
Vierkantfüßen, umlaufend zurückspringend

**1 Spritzschutzblech**

wie Gesamtbreite 400 mm hoch, passend zum  
vorstehenden Zulauftisch, wandmontiert und ein-  
gedichtet

**1x Schlauchpendelbrause**

Einhebelmischbatterie (Zweiloch) mit  
Schwenkauslauf, inklusive Geschirrbrause,  
Hochdruck

Hinweis:

Der Abstand zwischen Oberkante der Tischplatte  
bis Unterkante des hochliegenden Auslaufes der  
Mischbatterie muss min. 400 mm betragen

**- Warmwasserversorgung, bauseits -**

**1 Müllabstreifer**

Edelstahl 18/10, zur Montage unter den Tisch-  
rahmen, ca. 250 mm breit, mit einer tellerförmig  
gerundeten Gummilippe

**1 Metalleimer, für Essensreste**

Abmessungen: DN / H = 380 x 605 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
inklusive Deckel mit umlaufenden Adichtring und  
Haltegriff, Leergewicht 7 kg, Fassungsvermögen  
50 l, fahrbar

5.4

1,000 Stück

**Durchschub-Geschirrspülmaschine mit  
integrierter Wasserenthärtung und Abwasser-  
Wärmerückgewinnung**

B x T x H = 650 x 750 x 1.550/2.000 mm  
inklusive Abwasser-Wärmerückgewinnung, Abluft-  
Wärmerückgewinnung mittels Wärmepumpe  
Grob-Schmutz-Austragssystem mittels  
Vorabreinigung (Waschlauge wird durch  
ausenliegenden Siebbehalter gepumpt);  
Dampfrückhaltesystem;  
6 Automatikprogramme (Kurz-, Standard-, Intensiv-,

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Dauerwasch-, Hygiene und Stärke-Abbau-Programm),  
wärme- und schallisolierte fünfseitig geschlossene Haube, integriertes WLAN-Modul, Selbstreinigungsprogramm, USB-Schnittstelle, komplett Anschlussfertig (Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer), Haube, Tank, Gestell, Klarspülarme und Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10, inklusive integrierter Wasserenthärtung zum Schutz der Maschine vor Verkalkung, farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay, Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige, permanente Überwachung des Schmutzeintrags in den Tank mit individueller Anpassung der Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad, integrierter Abluft-Energiespeicher, Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion, Vermeidung des Dampfaustritts beim Öffnen der Haube, automatischer Haubenlift öffnet die Haube selbsttätig beim Programmende und schließt sie per Knopfdruck, Sieb-Einsatzkontrolle, Haubendecke und Haubenseitenwände tropfsicher, Überwachung des Füllstandes von Reiniger- und Klarspülmittel

**Technische Daten:**

Programmzeiten min. 60/90/180 sek.  
Leistung bis 60 Körbe/h  
Leistung bis 1.080 Teller/h  
Leistung bis 2.160 Gläser/h  
Waschtemperatur min. 60°C  
Heiß-Klarspültemperatur min. 85°C  
Tankinhalt 23 l  
Frischwasserverbrauch/Korb 2 l  
Waschpumpe 0,7 kW  
Tankheizung 2,5 kW  
Heizleistung Erhitzer 6,2 kW  
Gesamtanschlusswert 7,1 kW  
Nennspannung 400/50/3N

Angebotenes Fabrikat Durchschub-Geschirrspülmaschine:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Durchschub-Geschirrspülmaschine:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt**



Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

**beizulegen!**

**Zubehör für Gewerbespülmaschine:**

bestehend aus:

1 Tellerkorb

1 Universalkorb

1 Besteckkorb mit 8 Besteckboxen

**1 Vollentsalzung**

Patronensystem, druckfest >5 bar, Kapazität bei 10°dH = 5.000l, Durchfluß > 800l/h, Mischbettharzsystem inkl. Anschlußschlauchset mit Metallgewinden, DVGW-zugelassen für Trinkwasser kalt und elektronischer Wassermengenzähler

Angebotenes Fabrikat Vollentsalzung:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Vollentsalzung:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**1 Inbetriebnahme & Einweisung**

Separater Termin mit dem Nutzer, inklusive aller für die Inbetriebnahme und Einweisung erforderlichen Betriebsmittel wie Enthärter/Salz, Spülmittel, Klarspüler etc.

5.5

1,000 Stück

**Ablauftisch 160**

B x T x H = 1.600 x 700 x 900 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, wandständig montiert und eingedichtet, 3-seitig abgekantet, mit konstruktiver Verstärkung und Dämmung, angebaut an die Durchschubspülmaschine, einem verschweißter Grundboden, Unterbau auf höhenverstellbaren Vierkantfüßen, umlaufend zurückspringend

**1 Spritzschutzblech**

wie Gesamtbreite 400 mm hoch, passend zum vorstehenden Ablauftisch, wandmontiert und eingedichtet

5.6

1,000 Stück

**Insektenvernichter aus Edelstahl**

B x T x H = 520 x 110 x 320 mm

gebürsteter Edelstahl, Spannung 230 V, 2x 15 W, UV-Leuchtstoffröhre, herausnehmbare Auffangschale, 100 m<sup>2</sup> Deckung

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Angebotenes Fabrikat Insektenvernichter:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Insektenvernichter:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

Summe 5 Spülraum (E.1.39)

6 **Mensa (E.1.27)**

6.1 2,000 Stück

**Abräumwagen**

B x T x H = 1.305 x 600 x 950 mm

**1x Servierwagen**

B x T x H = 900 x 600 x 950 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
2 Borde je B x T = 800 x 500 mm mit erhöhtem  
Profilrand, schallgedämmt, mit Kantenschutz-  
ecken, Rahmen mit Schiebegriffen an den Stirn-  
seiten, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar,  
4 Wandabweiser, Leergewicht 15 kg, Max.  
Zuladung 120 kg

**1x Abfallbehälter**

B x T x H = 225 x 425 x 250 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
Wanne aus Edelstahl tiefgezogen, mit Hänge-  
vorrichtung, am Schiebgriff ein- und aushhäng-  
bar, Befüllung max. 13,5 kg

**1x Besteckbehälter**

B x T x H = 176 x 325 x 150 mm

Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
Wanne aus Edelstahl tiefgezogen, mit Hänge-  
vorrichtung, am Schiebgriff ein- und aushhäng-  
bar, Befüllung max. 110 Besteckteile

Angebotenes Fabrikat Abräumwagen:

'.....'

(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Abräumwagen:

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

6.2	2,000 Stück	_____	_____
-----	-------------	-------	-------

**Servierwagen mit 2 Borde**

B x T x H = 900 x 600 x 950 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
2 Borde je B x T = 800 x 500 mm mit erhöhtem  
Profilrand, schallgedämmt, mit Kantenschutz-  
ecken, Rahmen mit Schiebegriffen an den Stirn-  
seiten, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar,  
4 Wandabweiser, Leergewicht 15 kg, Max.  
Zuladung 120 kg

6.3	1,000 Stück	_____	_____
-----	-------------	-------	-------

**Trinkwasserspender, Standgerät**

B x T x H = 350 x 540 x 1.435 mm  
Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10,  
gekühltes stilles und kohlensäurehaltiges Wasser  
mit individuell einstellbarer Temperatur,  
programm- ierbare Portionierung, einfache und  
intuitive Be- dienung, CO<sup>2</sup>-, Wassermangel- und  
Wartungsan- zeige, Tropfschale mit  
Abflussanschluss, elektrische Wasseruhr mit  
digitaler Anzeige

**Technische Daten:**

Kühlleistung: 60 l  
Zapfhöhe: 290 mm  
Leistungsaufnahme: 250 W  
Max. Durchfluss: 2 l/min  
Gewicht: 75 kg

Angebotenes Fabrikat Trinkwasserspender:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Trinkwasserspender:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

6.4	2,000 Stück	_____	_____
-----	-------------	-------	-------

**Besteck- und Tablettwagen**

B x T x H = 900 x 600 x 1.050 mm

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
	Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, in reduzierter Höhe <b>oben:</b> 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150) mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 1 Serviettenspender, Kapazität: ca. 500 Besteckteile <b>unten:</b> 1 Bord für ca. 70 Tablett, 4 Lenkrollen davon 2 feststellbar, 4 Wandabweiser  Angebotenes Fabrikat Besteck- und Tablettwagen:  '.....' (vom Bieter auszufüllen)  Angebotener Typ Besteck- und Tablettwagen:  '.....' (vom Bieter auszufüllen)  <b>Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt beizulegen!</b>		
6.5	1,000 Stück  <b>Wertstoffsammler, 3-fach</b> B x T x H = 920 x 425 x 585 mm 3 Kunststoffbehälter, 50 l Inhalt, 2 Tragegriffe, 1 Deckel, je 1x in den Farben gelb, braun, blau. Inklusive 3 passenden Edelstahl-Fahrgestellen mit Lenkrollen und Verbindungsmöglichkeit der Fahrwagen untereinander		
<b>Summe 6 Mensa (E.1.27)</b>			
7	<b>Außenbereich</b>		
7.1	1,000 Stück  <b>Konfiskatkühler</b> B x T x H = 1.710 x 870 x 1.200 mm Ausführung komplett in Chromnickelstahl 18/10, zur Kühlung von Speiseresten, fertig montiert an einem Stück, je Abteil eine Flügeltür mit Schloss, elektronische Steuerung, hinter der Blende montiert mit Spritzwasserschutz, auto- matische Abtauung und Tauwasserverdunstung, inkl. Kühlaggregat und 2x 240 l Mülltonnen aus Kunststoff mit 2 Rollen  <b>Technische Daten:</b> Temperaturbereich: +2°C bis +15°C Kältemittel: R-134a / 650 g Anschlusswerte: 470 W / 230 V		

Position	Menge/Einheit	EP (EUR)	GP (EUR)
----------	---------------	----------	----------

Geräuschpegel: 52 dB  
Energieverbrauch: 6,7 kWh / 24 Std.

Angebotenes Fabrikat Konfiskatkühler:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

Angebotener Typ Konfiskatkühler:

'.....'  
(vom Bieter auszufüllen)

**Dem Angebot ist ein technisches Datenblatt  
beizulegen!**

Summe 7 Außenbereich	
----------------------	--

ZUSAMMENFASSUNG

0 Allgemeines	
1 Anlieferung (E.1.40)	
2 Umkleide (E.1.41)	
3 Küche (E.1.38)	
4 Ausgabe (E.1.37)	
5 Spülraum (E.1.39)	
6 Mensa (E.1.27)	
7 Außenbereich	
GESAMTSUMME (EUR netto)	
19,00 % MEHRWERTSTEUER	
GESAMTSUMME (EUR brutto)	