

---

**Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung**

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

**Inhaltsverzeichnis**

	<b>Seite</b>
1. Küchentechnik	11
1.1. Küchentechnik - feste Einbauten	11
1.2. Nebenarbeiten / Stundenlohnarbeiten	29
1.3. Wartung / Instandhaltung küchentechnischer Anlagen	32
Zusammenstellung	35

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

### Baubeschreibung

Es handelt sich um die Einrichtung eines Schulkiosk am Hittorf Gymnasium in Münster.  
Im Kiosk sollen frische Brötchen, Getränke, sowie Snacks verkauft werden

Die Kücheneinrichtung besteht aus Anlagen und Geräten zur gewerblichen Nutzung in Großküchen.  
Im wesentlichen sind dies Heißluftdämpfer, Geschirrpülmaschine, Speisenausgabeeinrichtung,  
CNS Tisch- und Schrankanlagen.

### Ausführungsfristen

Mit der Werkplanung ist unmittelbar nach Auftragserteilung zu beginnen.  
Die prüffähigen Pläne sind 3 Wochen nach Auftragserteilung zur Freigabe vorzulegen.

Ein verantwortlicher deutschsprachiger Projektleiter ist zu benennen.

Nach Auftragserteilung ist der Auftragnehmer zur Teilnahme an regelmäßigen  
(14-tägigen) Baubesprechungen verpflichtet.

Technische Vorbemerkungen zum Leistungsverzeichnis

### Gerätebeschreibungen

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

Die Maßangaben sind Mindestanforderungen.

#### 1.0 Werkstoffangaben

Alle Geräte sind in Chromnickelstahl 18/10,  
Werkstoff Nr. DIN 1.4301, auszuführen

#### Koch- und Bratgeräte

Abdeckung	1,5 mm	
Verkleidungen		1,25 mm
Innenkessel	2,5 mm	
	(CrNiMo	Ti ; 1.4404)
Außenkessel		2,5 mm
Geräterahmen		4,0 - 5,0 mm
Spülen		1,0 - 1,2 mm
Arbeitsflächen		1,5 mm
Wandborde	1,5 mm	
Zwischenborde		1,25 mm
Schrankkorpus		1,25 mm
Tablettrutsche		1,5 mm
Abzugshauben		1,25 mm
Gerätesockel		1,25 mm
Untergestelle	40/40/1,25 mm	
Türen und Blenden	1,25 mm	
Borde, Rost von Rohrgestellen	1,5 mm	

Alle sichtbaren Flächen sind mit Bürstenschliff

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

Korn 180 - 240 herzustellen.

Rollen in rostfreier Ausführung gemäß DIN 18867,  
Teil 8; Raddurchmesser 125mm.  
Rollenausstattung gemäß Einzelspezifikationen.

### 1.1 Normung

Grundsätzlich sind alle nachstehend aufgeführten Geräte  
entsprechend der einheitlichen Gastronorm auszuführen.

Rechteckkochkessel, Brat- und Backöfen,  
Heißluft-Kombinationsgeräte,  
Speisenausgabebecken, sowie Transportgeräte,  
Hordenwagen, Schubladen, Norm-Unterschränke,  
Kühlschränke und Kühlische.

### 2.0 Verarbeitung

#### 2.1 Schweißnähte

Schweißnähte frei von Verfärbungen und entzündert.  
Bei sichtbaren Schweißnähten ist die Oberfläche glatt,  
ohne Hohl- oder poröse Stellen auszuführen und so zu  
verschleifen, dass kein Übergang sichtbar ist.  
Spülbecken sind fugenlos einzuschweißen, so dass eine  
einheitliche Oberfläche entsteht.

Baunähte sind zu verschweißen und so zu verschleifen,  
dass die Oberfläche dem allgemeinen Bürstenschliff  
angepaßt ist.

#### 2.2 Oberflächen

Alle Oberflächen glatt; sichtbare Teile, wie Abdeckungen,  
Türen, Wandborde, Korpusaußenseiten sind mit  
einheitlichem Schliff ( Korn 220 ) zu versehen.  
Alle Tischplatten in Längsrichtung geschliffen.  
Korpus waagrecht geschliffen.  
Alle Ab- und Aufkantungen verschweißt und verschliffen,  
so dass ein homogenes Gesamtbild entsteht.

#### 2.3 Rohre

Die Rohre in Chromnickelstahl 18/10,  
Werkstoff- Nr. 1. 4301, ausgeführt,  
längsgeschweißt und geschliffen ( Korn 220 ).  
Rundrohre mit Durchmesser 25 mm, 30 mm oder 40 mm,  
gemäß Einzelspezifikationen.  
Biegungen ohne Querschnittsveränderung; Radien in der  
neutralen Faser:

Rohr Durchmesser 25:	62,5 mm
Rohr Durchmesser 30:	75 mm
Rohr Durchmesser 40:	100 mm

Quadratrohre 25/25/1,25 mm oder 40/40/1,25 mm.

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

<b>Projekt:</b>	<b>623</b>	<b>Wilhelm-Hittorf-Gymnasium</b>
<b>LV:</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Küchentechnik</b>

---

Die Rohrenden verschweißt , oder mit CN- oder PVC - Kappen verschlossen, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

### 3. 0 Abdeckungen, Spülen

#### 3. 1 Abdeckungen im Küchenbereich

Abdeckungen glatt, aus 1,5 mm dickem Chromnickelstahl 18/10, matt, geschliffen ( Korn 220 ). Schliff in Längsrichtung. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sauber verschweißt und verschliffen. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm, vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm, inkl. Anschraubzarge. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Die Profile mit der Abdeckung verschraubt und abgedichtet. Zwischen den Profilen sind Antidröhnplatten aufzukleben. Bei Tischanlagen mit entsprechender Länge sind Baunähte (Schweißnähte) vorzusehen. Von unten sichtbare Tischplatten sind mit CN-Blech abzudecken.

#### 3. 2 Spülen

Materialstärke gemäß Punkt 1.0. Abkantungen und Aufkantungen wie unter Punkt 3. 1 beschrieben. Die Spülenabdeckung ist mit einem umlaufenden Wulstrand, welcher die Spüle und die Abtropffläche umfasst, zu versehen.

Die Abtropffläche profiliert. Die Unterseite, sowie die vordere Längsseite mit CN- Profilen verstärkt.Becken tiefgezogen, innen gebürstet, mit großen Radien und zur restlosen Entleerung mit Gefälle zum Auslauf. Becken nahtlos eingeschweißt, unten mit Antidröhnmaterial beschichtet.

Becken mit einer Wasseroberfläche bis zu 2000 cm<sup>2</sup> erhalten ½ "-Einloch-Standmischbatterien mit Schwenkauslauf, darüber ¾ " - Zweiloch-Standmisch-batterien mit Schwenkauslauf. Wandbatterien sind bauseitige Leistung, wenn in den Einzelspezifikationen nichts anderes angegeben ist.

#### 4. 0 Schränke

gemäß DIN 18860.Schrankkorpus in stabiler Ausführung aus CN 18/10 (Werkstoff Nr. 1.4301). Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Materialdicken siehe Punkt 1.0. Außen- und Innenseiten geschliffen (Korn 220). Der Boden glatt, mit Verstärkungsprofilen versehen. Die

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

<b>Projekt:</b>	<b>623</b>	<b>Wilhelm-Hittorf-Gymnasium</b>
<b>LV:</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Küchentechnik</b>

---

Geräteaußenseiten sind doppelwandig und glatt auszuführen.  
Korpusoberseite zur Abdeckung hin mit CNS abgedeckt.

Schränke, die zwischen zwei Wände gestellt werden,  
erhalten beidseitig eine ca. 25 mm lange Paßblende.  
Die Tischplatte paßgenau von Wand zu Wand.

Die Schränke sind, wenn in den Einzelspezifikationen angegeben,  
mit einem Zwischenbord auszustatten. Das Zwischenbord glatt  
(geschliffen, Korn 220), aus CNS 18/10, allseitig abgekantet,  
mind. 3-fach in der Höhe verstellbar auf Gewinde-Bolzen aus  
CNS-Rundmaterial.

Die Schränke sind offen oder geschlossen auszuführen,  
gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

Flügeltüren siehe Punkt 4. 2.

Schiebetüren siehe Punkt 4. 3.

Schubladen siehe Punkt 4. 4.

Kippbehälter siehe Punkt 4. 5.

Die Schränke auf Füßen (siehe Punkt 4.6), bauseitigem Sockel  
(siehe Punkt 4.7) oder CN-Sockel (siehe Punkt 4.) aufgestellt.

#### 4. 1 Zwischenborde

Zwischenborde sind allseitig 40 mm ab- und 12 mm einzukanten  
und sind auf der Vorderseite zur Vermeidung von Verletzungen  
mit einem Gegenprofil auszustatten.

Alle Borde mit Profilen verstärkt, höhenverstellbar.

#### 4. 2 Flügeltüren

Flügeltüren, doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger,  
senkrecht angekanteter Griffleiste, oben mit Kunststoffprofil  
geschlossen. Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung  
zu fertigen und mit CN-Scharnieren anzuschlagen.  
Scharniere mit außen liegendem Drehpunkt; Öffnungswinkel  
180°. Türen innen mit stabilisierendem Dämmmaterial gefüllt.  
Türen mit Magnetverschluss. Scharniere stabil und wartungsfrei.

#### 4. 3 Schiebetüren

Schiebetüren doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger,  
senkrecht angekanteter Griffleiste. Die Türen oben aufgehängt  
und auf 2 kugelgelagerten höhenjustierbaren Kunststoffrollen in  
einem CNS- Profil laufend. Türen unten unsichtbar in einem  
U-förmigen Kunststoffhalter so geführt, dass der Schrankboden  
im offenen Türbereich absolut glatt ist.  
Türen innen mit stabilisierendem Dämmmaterial gefüllt.

#### 4. 4 Schubladen/ Schubladenblöcke

Schubladen geeignet zum Einhängen von Gastronom-Behältern.  
Alle Oberkanten sind nach außen zu kanten; Löt- oder anderes  
Material zum Ausfüllen von Ecken wird nicht anerkannt.  
Das Schubladendoppel mit dem Innenteil so verbunden, dass  
außen keine Schrauben oder Niete sichtbar sind. Der Griff  
ist als waagrecht angekantete Griffleiste auszuführen. Die Schubladen

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

sind mit CNS-Teleskopauszügen, welche so konstruiert sein müssen, dass ein unbeabsichtigtes Herausziehen unmöglich ist, die Schublade bei Bedarf jedoch ganz ausgehängt werden kann. Schublade vorgesehen für GN- Behälter Größe 1/1 oder 2/1, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

Schubladenblöcke mit 4 Schubladen sind für 100 mm tiefe GN- Behältervorsehen.

Schubladenblöcke mit 3 Schubladen sind oben mit 2 Schubladen für 100 mm tiefe GN-Behälter, unten mit 1 Schublade für 200 mm tiefe GN- Behälter auszustatten.

### 4. 5 Kippbehälter

Kippbehälter bestehend aus einer doppelwandigen Blende, oben mit waagrecht angekanteter Griffleiste, unten mit Bügelgriff.

An der Blende angepunkteter Abfallbehälter, in geöffnetem Zustand arretierend. Blende komplett mit Abfallbehälter herausnehmbar.

### 4. 6 Füße

Sollen Schränke mit Füßen ausgerüstet werden, sind diese aus CNS-Quadratrohr 40/40 mm, mit stabiler Halteplatte und Kunststoff-Fußstollen, verstellbar +/- 15 mm, zu fertigen.

Die Füße sind mit den Bodenprofilen der Schrankkorpusse zu verschrauben bzw. zu verschweißen.

### 4. 7 Bauseitige Sockel

Sollen Schränke auf einem bauseitigen Sockel aufgestellt werden, sind die Schrankböden unten bis zum bauseitigen Sockel mit CNS zu schließen.

### 4. 8 Sockel aus CNS

Sockel aus Chromnickelstahl sind bei Einzelgeräten umlaufend, bei aneinandergereihten Geräten ist die vordere Blende durchgehend zu montieren.

Materialstärke siehe Punkt 1.0.

Werden unter den Geräten Leitungen verlegt, muss die Sockelblende abnehmbar sein, d.h. die Geräte auf Füßen stehend; die Sockelblende mit Blechschrauben an den Füßen befestigt. Füße siehe Punkt 4. 6.

Feste CNS-Sockel sind gegen den bauseitigen Fertigfußboden mit dauerelastischem (silikonfreiem) Material abzudichten.

### 5. 0 Rohrgestelle

Rohrgestelle für Tische mit offenem Unterbau oder Spülen sind aus Vierkantrrohr gemäß Punkt 1.0 herzustellen. Die Fußenden sind mit Kunststoff- Fußstollen, welche in der Höhe um +/- 15 mm verstellbar sind, auszustatten. Die Gestellfüße sind im unteren Bereich mit Rohrstreben aus Vierkantrrohr 40/40 mm zu verbinden (offenes

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

Rohrgestell), oder es ist ein Bord (siehe Punkt 5.1) oder ein Rost (siehe Punkt 5.2) einzuschweißen, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

Wenn in den Einzelspezifikationen angegeben, ist das Rohrgestell mit in Segmenten herausnehmbarem Rost ( siehe Punkt 5.3 ) bzw. mit Beckenblende (siehe Punkt 5.4) auszustatten. Rohrstreben und Gestellfüße längsgeschweißt.

### 5.1 Eingeschweißte Borde

Borde allseitig 50 mm ab- und ca. 20 mm eingekantet, mit entsprechenden Ausklinkungen zum außenbündigen Verschweißen mit dem Rohrgestell.

### 5.2 Eingeschweißte Roste

Roste längsseitig 50 mm abgekantet und ca. 20 mm eingekantet, bestehend aus einem umlaufenden, 50 mm breiten CNS- Profil; dazwischen quer eingeschweißte Stege aus CNS-Profilen, ca. 40 mm breit , beidseitig 15 mm abgekantet. Abstand zwischen den Querstegen ca. 60 mm.

### 5.3 Herausnehmbare Roste

Herausnehmbare Roste in Elementen, max. 500 mm lang, gefertigt, Ausführung wie unter Punkt 5.2 beschrieben, jedoch Längsprofile 55 mm breit, beidseitig 15 mm abgekantet. Rostelemente zum Einlegen in die in Längsrichtung laufenden Rohrstreben eines offenen Rohrgestells.

### 5.4 Beckenblenden

Beckenblenden unter die Abdeckung zwischen die Rohrgestellfüße geschweißt.

Wenn in den Einzelspezifikationen angegeben, ist auch an den Stirnseiten eine Beckenblende zu montieren.

Die Höhe so ausgelegt, dass das entsprechende Becken komplett abgedeckt ist.

### 6.0 Wandborde, Wandhängeschränke

#### 6.1 Wandborde

Wandborde aus CNS 18/10, 3-seitig 40 mm ab- und 12 mm eingekantet, hinten 40 mm gerade hochgekantet. Materialstärke siehe Punkt 1.0. Die Borde sind auf Konsolen in ausreichender Anzahl zu montieren, welche direkt an der bauseitigen Wand zu befestigen sind oder verstellbar in Schlitzschienen einzuhängen sind, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

#### 6.2 Wandhängeschränke

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

Schränke in stabiler, selbsttragender Ausführung aus CNS 18/10, bestehend aus 2 Seitenwänden, Rückwand und doppelwandigem Boden. Aufhängeleiste für Wandmontage lose beigelegt; Materialdicke 1,0 mm. Sichtbare Außenseiten geschliffen. Schränke innen blank. Die Schränke sind offen oder geschlossen auszuführen, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

Flügeltüren siehe Punkt 4. 2; Schiebetüren siehe Punkt 4. 3.  
Die Schränke sind, wenn in den Einzelspezifikationen angegeben, mit einem Zwischenbord auszustatten;  
Zwischenbord siehe Punkt 4. 1

### 7.0 Kühlgeräte

Kühlgeräte müssen allseitig isoliert sein, d.h. mit FCKW- freiem Polyurethanschaum in ausreichender Stärke ausgeschäumt sein. Jedes Gerät ist mit einem von außen sicht- und schaltbaren Temperaturregler- und anzeige auszustatten. Verdampfer sind grundsätzlich mit einem Ventilator für Umluft auszustatten; Tauwasseranschluss an bauseitigen Ablauf oder Tauwasserverdunstung, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

Schaltbereich der Thermostate:  
Kühlschrank Normalkühlung + 2 bis + 25 ° C  
Kühlschrank Tiefkühlung - 10 bis - 25 ° C  
Kühlvitriolen + 6 bis + 12 ° C  
Kältemittel Normalkühlung: R 513 a  
Kältemittel Tiefkühlung R 449 a

Alle Türen und Schubladen von Kühlgeräten abschließbar, mit auswechselbarem Magnetdichtungsrahmen.

Die Kühlgeräte ausgestattet mit:

Kühlschränke Normalkühlung:	Thermostat mit Digitalanzeige Ein-/ Ausschalter Verdampfer Ventilator Tauwasserablauf
Kühlwannen:	Thermostat ohne Anzeige Ein-/ Ausschalter Tauwasserablauf
Kühlvitriolen:	Thermostat mit Digitalanzeige Ein-/ Ausschalter Verdampfer Ventilator Schalter für Beleuchtung Tauwasserablauf
Tiefkühlwannen :	Thermostat mit Digitalanzeige Ein-/ Ausschalter Tauwasserablauf
Tiefkühlschränke:	Thermostat mit Digitalanzeige digitale Temperaturanzeige Störmeldeleuchte rot

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

Ein-/Ausschalter  
Tauwasserablauf

### 7. 1 Külschränke

Külschränke 3- seitig geschlossen, mit Boden. Schrankkorpus und Flügeltüren/Schubladen in doppelwandiger Bauweise aus CNS 18/10, mit FCKW freiem PU- Schaum ausgeschäumt.

Griffe von Schubladen sind als waagrecht angekantete, von Türen als senkrecht angekantete Griffleisten auszuführen. Türscharniere stabil und wartungsfrei.

Der Kühlraum ausgestattet:

- bei Flügeltüren: mit 2 Paar höhenverstellbaren Auflageschienen für Gastronormbehälter bzw. Roste pro Fach. Roste aus CN; Größe und Anzahl pro Fach gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen. Die Stellschienen für die Auflageschienen fest eingebaut.

- bei Külschubladen: gemäß Einzelspezifikationen.

- bei Tiefkühltschränken mit Rahmenheizung für die Türen.

Külschränke vorgesehen für GN 1/1 oder 2/1, gemäß Angabe in den Einzelspezifikationen.

### 8. 0 Wärmeschränke

Schränke in stabiler, selbsttragender Ausführung, aus CNS 18/10, bestehend aus Boden, Deckel, Rückwand und Seitenwänden, doppelwandig, isoliert. Schiebe- bzw. Flügeltüren ebenfalls isoliert. Boden mit Profilen verstärkt; Materialdicken siehe Punkt 1.0. Sichtbare Außenseiten geschliffen.

Im Innenraum ein Zwischenbord, glatt, mit Profilen verstärkt, höhenverstellbar.

Das Installationsfach 200 mm lang, durch eine Zwischenwand vom Wärmefach getrennt.

Im Installationsfach eingebaut Umluftgebläse mit Heizung.

An der Frontseite eine abschraubbare CN- Blende mit vertieft eingebautem thermostatischem Regler 30 ° bis 110 ° C und beleuchtetem Ein-/Ausschalter.

Ausführung Zwischenbord siehe Punkt 4.1;

Ausführung Flügeltüren siehe Punkt 4.2;

Ausführung Schiebetüren siehe Punkt 4.3.

### 9. 0 Elektroinstallation/ Wirkungsgrad

#### 9. 1 Elektro- Hezelemente

Geräte, welche elektrisch beheizt werden, sind mit Hezelementen mit ausreichender Heizleistung auszustatten. Bei trocken beheizten Geräten ist das Hezelement direkt unter den Boden zu installieren und mit einer Kontaktfläche für gleichmäßige Wärmeverteilung zu

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

---

versehen.

Bei nass beheizten Geräten dto. Jedes Gerät ist mit thermostatischem Regler, sowie beleuchtetem Ein-/ Ausschalter auszustatten. Alle Verdrahtungen sind ordnungsgemäß nach den VDE- Vorschriften zu verlegen. Es sind nur bewährte Markenfabrikate einzubauen, die den Anforderungen des gewerblichen Küchenbetriebs gerecht werden.

### 9.2 Leitungsführung

Die Geräte sind steckerfertig bzw. intern bis zu einem Anschlußklemmkasten zu verdrahten.

Ein Anschluss pro Gerät. Kabeleinführungen sind mit Verschraubungen und Zugentlastung zu installieren.

Geräte zum Anschluss an baus. Einzelanschlußkabel bzw. baus. Steckdose.

### 9.3 Wärmeisolierung/Wirkungsgrad

Um die Belastung der Klimaanlage so gering wie möglich zu halten, sind Geräte auszuwählen, bzw. Maßnahmen zu treffen, die einen hohen Wirkungsgrad gewährleisten.

### 10.0 Sonstiges

#### 10.1 Inbetriebnahme, Funktionsnachweis

Die Inbetriebnahme der Geräte kann u.U. zu einem von der Montage abweichenden Termin stattfinden und ist in die Einheitspreise einzukalkulieren.

#### 10.2 Anschlußarbeiten

Das Anschließen der Geräte an die bauseitig zur Verfügung gestellten Medienanschlusspunkte erfolgt durch den Auftragnehmer.

#### 10.3 Dauerelastische Verfugung

Die im Lieferumfang des Auftragnehmer befindlichen Anlagen sind nach Anweisung der Bauleitung mit dauerelastischer Verfugung zur Wand abzudichten. Notwendige Stoßfugen an Arbeitsplatten o.ä. sind ebenfalls fachgerecht zu verfugen

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

**1. Küchentechnik**

**1.1. Küchentechnik - feste Einbauten**

**1.1.10 Handwasch-Ausgussbecken-Kombination  
sensorgesteuert und wandhängend  
Abm.: 500 x 700 x 570 mm  
(Zg.Pos. 1.01)**

Abmessungen:

Länge:	500 mm
Breite:	700 mm
Höhe:	570 mm

Beckengröße:

Länge:	340 mm
Breite:	240 mm
Höhe:	150 mm

Länge:	370 mm
Breite:	340 mm
Höhe:	150 mm

Technische Daten:

Werkstoff:	CNS 18/10
Werkstoff-Nr.:	1.4301

Elektr.Anschlusswert:	230V/ 50HZ
-----------------------	------------

Ausführung:

Handwasch- und Ausgussbecken sind aus platzsparenden Gründen übereinander angeordnet. Bestehend aus einer kompakten, selbsttragenden Bauweise.

Mittels integrierten Konsolen mit Schlüsselochbefestigung wandhängend montierbar.

Beide Becken sind mit dreiseitigen CNS-Blenden versehen, wobei die schräg angeordnete Verkleidung des Waschbeckens abnehmbar ist. Die Becken sind im Einstückverfahren tiefgezogen und naht- und fugenlos in die Abdeckung eingeschweißt. Die Abdeckungen sind dreiseitig 50 mm abgekantet. Das Handwaschbecken ist hinten 50 mm aufgekantet mit Umschlag nach außen. Das Ausgussbecken ist umlaufend mit einem erhöhten Profilrand (Schwallrand) versehen.

Die Handwasch-Ausgussbecken-Kombination ist mit Stopfen-Überlaufventilen 1 1/2" und mit einem Auflagerost aus stabilem Kunststoff (Material: ASA) ausge-

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

stattet.  
 Das Handwaschbecken ist mit einer berührungslosen Armatur 1/2" versehen. Die Temperatur ist mittels seitlich angeordnetem Hebel individuell von kalt bis warm einstellbar. Sobald die Hände unter die Armatur gehalten werden, fließt automatisch das Wasser in der vorgewählten Temperatur, bei Wegziehen stoppt der Wasserfluss automatisch. Der Trafo wird im Unterbereich mit Netzanschluss von 230 V/ 50 HZ und entsprechendem Anschlusskabel eingebaut.  
 Die manuell regelbare Einhebel-Mischbatterie 1/2" für das Ausgussbecken ist ebenfalls zur Montage auf dem Handwaschbecken vorgesehen.

Liefern und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.20 Seifen- und Desinfektionsmittelspender  
 Abm.: ca. 93 x 197 x 302mm**

Seifen- und Desinfektionsmittelspender 1000 ml aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise zur Wandmontage. Stabile Konstruktion aus matt geschliffenem Gehäuse und Rückwand aus Edelstahl. Gehäuse mit optischer Füllstandskontrolle sowie mit Kunststoff-Leerflasche zur freien Befüllung mit Flüssigseife, Waschlotion oder Desinfektionsmittel. An der Oberseite bügelförmiger Dosierhebel zur besonders hygienischen Bedienung per Ellenbogen ohne Handkontakt.

Liefern und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

Typ:

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

Projekt: 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
 LV: Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

.....  
 ,  
 ,

vom Bieter einzutragen

2,000 St ..... .....

**1.1.30 Handtuchspender mit Schloss**  
**Abm.: ca. 300 x 126 x 308 mm**

Handtuchspender aus hochwertigem Edelstahl in hygienischer Bauweise zur Wandmontage. Stabile Konstruktion aus matt geschliffenem Gehäuse und Rückwand aus Edelstahl. Abschließbares Gehäuse mit optischer Füllstandskontrolle für gefaltete Papierhandtücher. Frontseite zur Befüllung um ca. 50° abklappbar.

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 ,  
 ,  
 ,

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 ,  
 ,  
 ,

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.40 Spültisch mit 1 Becken und Abtropffläche**  
**Abm.: 1.200 x 700 x 900 mm**  
**(Zg.Pos. 1.04)**

Spültisch aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Hintere Aufkantung 50 mm hoch. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm. Der Unterbau offen, verwindungssteife und stabile Konstruktion aus Vierkantrohr 40 x 40 mm mit Ablageboden. Oben 3-seitige Beckenblende bis zur Beckenunterkante. In der Spülenabdeckung links ein fugenlos eingeschweißtes Spülbecken 500 x 500 x 300 mm mit Standrohrventil R 1 1/2" und mess.-verchromter Mischbatterie 3/4" mit Schwenkauslauf. links eine Abtropffläche.

Der Unterbau ist geeignet zur Aufnahme der unter Pos. 01.01.0050 beschriebenen Geschirrspülmaschine.

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

.....  
 vom Bieter einzutragen  
 Typ:  
 .....  
 vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.50 Untertisch-Geschirrspülmaschine, Frontlader**  
**Abm.: ca. 600 x 600 x 850mm**  
**(Zg.Pos. 1.05)**

Ausführung  
 Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi-Stahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen  
 Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen inkl. integrierten Korbführungen  
 Doppelwandiger Aufbau  
 Kombiniertes Dreharmwasch- und Klarspülsystem aus CrNi  
 CrNi-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen  
 Elektronische Spüalarm- und Filterüberwachung (korrekter Sitz bzw. Funktion)  
 Aktives Laugen-Feinfiltersystem  
 Vollelektronische Steuerung mit Touch-Bediendisplay  
 Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur  
 Laugenpumpe für Ablaufhöhen bis 700mm  
 Leckwassersicherung (Bodenwanne)  
 Kundenspezifische Einstellungen (Laufzeit, Waschdruck, Temperatur, Dosierung) jederzeit möglich (Service)  
 Anschluss-Set (Wasser, Abwasser, Elektro)  
 Rückwandverkleidung CrNi

Allgemeine Merkmale  
 DIN EN ISO 9001  
 CE-Zeichen  
 GS-geprüft  
 Gemäß den Hygieneanforderungen DIN EN 17735

Bediendisplay aus Sicherheitsglas  
 Farbgeführtes Bedienkonzept  
 Programmfortschrittsanzeige  
 Türgriff mit Funktionsbeleuchtung  
 Türgriff thermisch entkoppelt  
 Tür mit Arretier-Funktion  
 Innenraumbelichtung  
 Automatischer Energiesparmodus  
 Selbstreinigungsprogramm  
 Waschkammer Entkalkungsprogramm  
 Wasch- und Klarspülarne aus CrNi  
 Versorgungsleitungen der Wasch- und Klarspülarne aus CrNi

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Dosierleitungen aus CrNi  
 Bluetooth-Schnittstelle  
 Programmierbare Waschrücke  
 Sanftanlauf Laugenpumpe  
 Laugenpumpen-Laufrad ohne Werkzeug zugänglich  
 Drucksteigerungspumpe  
 Freier Auslauf Typ AA gemäß EN1717

#### Technische Daten

Länge der Maschine: 600 mm  
 Tiefe der Maschine: 600 mm  
 Höhe der Maschine: 850 mm

Tankheizung 2,0 kW  
 Tankinhalt 11 Liter  
 Boiler 6,0 kW  
 Klarspülmenge pro Spülgang 2.4 Liter

Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt

Waschpumpe  
 Waschpumpe mit Frequenzumrichter,  
 Leistung 0,50 kW  
 Drehstrom 3NPE 400 V 50  
 Hz  
 Gesamtanschlusswert: 6,7 kW

Schutzart IP X4

Programmlaufzeiten  
 Laufzeiten: 90 / 120 / 240 Sekunden

Leistungsmerkmale  
 Körbe pro Stunde (theoretisch) 40 Körbe/h  
 Teller pro Stunde 720 Teller/h  
 Gläser pro Stunde 1440 Gläser/h

Dosiertechnik  
 Klarspüler-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter  
 Flüssigreiniger-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter

Umkehrosmoseanlage im Sockel eingebaut

Reinheitsgrad der Entsalzung (Osmosewasserqualität): ca. 98 %  
 Frischwassertemperatur: min. 1 max.- 35 °C  
 Leitfähigkeit: 70 - 1.000 µS/cm  
 Eisen/Chlor: < 0,1 mg/l  
 Mangan: < 0,04 mg/l  
 Kaliumpermanganat/Kieselsäure: < 10 mg/l  
 Gesamtwasserhärte: max. 28° dH  
 Reinstwasser-Ausbeute(abhängig v. Rohwasser): ca. 50 %  
 Anschluss-Wert GiO-MODUL: 0,11 kW

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Filter 10 µm mit Aktivkohle (in separatem Modul integriert)

Integrierte Abluftwärmerückgewinnung für  
Durchschub-Geschirrspülmaschinen

Selbstreinigung  
Integrierte Kondensatabführung  
Spülprogramm-gesteuertes Anlaufen der Absaugung  
Zeitgesteuerter Nachlauf

Korbausstattung  
2 St. Vollkunststoff-Universalkorb  
500 x 500 mm für flache und tiefe  
Teller Tassen, Untertassen  
2 St. Vollkunststoff-Kleinteilekorb  
500 x 500 mm für Kleinteile  
und Besteck  
2 St. Vollkunststoff Besteckkorb  
mit 4 Fächern  
1 St. Tassenkorbeinsatz  
2 St. Gläserkorb (Ausführung nach Absprache  
Nutzer)

Liefern und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
'.....  
,

vom Bieter einzutragen  
Typ:  
'.....  
,

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... ..

**1.1.60**      **Wandhängeschrank**  
**Abm.: ca. 1.650 x 400 x 650 mm**  
**(Zg.Pos. 1.05.1)**

Wandhängeschrank in stabiler, selbsttragender  
Ausführung aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301,  
matt geschliffen, bestehend aus 2 Seitenwänden,  
Rückwand, obere Abdeckung, Boden und höhenverstellbarem

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Zwischenbord.

Bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren, oben in CNS-Führungsschienen leicht laufend aufgehängt, eingearbeitete, senkrechte Griffleisten.

Ausführung gem DIN 18865-9 in HS

Liefern und fachgerecht montieren.

Hersteller:

'.....  
'

vom Bieter einzutragen

Typ:

'.....  
'

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.70 Arbeitsschrankanlage in L-Form**  
**Abm.: ca. 4.900/2.600 x 900/700 x 900mm**  
**(Zg.Pos. 1.06)**

Arbeitsschrank aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen. Tischplatte 1,5 mm stark. Unterseite mit CN-Profilen verstärkt. Aufkantung an wandanliegenden Seiten 50 mm. Abkantung an freistehenden Seiten 50 mm und vorn mit Tropfnase und CNS-Verblendung bis zum Korpus. Zu den Wandseiten mit Anschraubzarge ausgestattet. Notwendige Fugen sind zu verschweißen.

In der Tischplatte rechts ein fugenlos vertieft mit Schwallrand eingeschweißte Spülbecken  
 Abm.: 400 x 400 x 250mm mit Standrohrventil R 2" und mess.-verchromter 2-Loch-Mischbatterie 1/2" mit Schwenkauslauf. DVGW zertifiziert.

Im Bereich der Kasse und der Kühlvitrine erhält die Tischplatte je eine Kabeldurchführung, Durchm. ca. 70mm

Unterbau v.R.n.L.:

- geschlossener Schrankraum.

Frontseitig Flügeltür, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft. Rückwand ca. 150mm hoch, inkl. Mittelwand zur Abdeckung der Medienanschlüsse. Ausführung gem DIN 18865-9 in HS  
 Länge: ca. 500mm

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

- Schubladenblock mit 3 untereinander angeordneten Rahmenschubladen zur Aufnahme von 2x GN 1/1-100mm und 1x GN 1/1-200mm, auf CNS-Teleskopvollauszügen, Frontseitig eingearbeitete Griffleisten, Endstücke geschlossen um Quetschgefahr auszuschließen.  
Länge: ca. 400mm  
inkl. GN-Behälter Ausstattung
- geschlossener Schrankraum.  
Frontseitig Flügeltüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.  
Ausführung gem DIN 18865-9 in HS  
Länge: ca. 1.000mm
- Eckblende ca. 50x50mm
- geschlossener Schrankraum als Kassenplatz  
Frontseitig Flügeltüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Tür mit 2 Stk. Beschlägen, im Endbereich selbstschließend, gedämpft.  
Oberhalb der Flügeltüren befindet sich eine Schublade, abschließbar.  
Ausführung gem DIN 18865-9 in HS  
Länge: ca. 800mm
- geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden.  
Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere Führung aus CNS oder KSt.  
Ausführung gem DIN 18865-9 in HS  
Länge: ca. 1.500mm
- Schubladenblock mit 3 untereinander angeordneten Rahmenschubladen zur Aufnahme von 2x GN 1/1-100mm und 1x GN 1/1-200mm, auf CNS-Teleskopvollauszügen, Frontseitig eingearbeitete Griffleisten, Endstücke geschlossen um Quetschgefahr auszuschließen.  
Länge: ca. 400mm  
inkl. GN-Behälter Ausstattung
- geschlossener Schrankraum mit Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden.  
Frontseitig Schiebetüren, doppelwandig mit vertikalen Griffleisten. Türen oben auf Rollenlager gleitend, untere Führung aus CNS oder KSt.  
Ausführung gem DIN 18865-9 in HS  
Länge: ca. 1.500mm

Die Anlage zur Aufstellung auf höhenverstellbaren Füßen H=150mm, inkl. Sockelblende in L-Form, abnehmbar mittels Magneten.

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
.....  
,

vom Bieter einzutragen

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Typ:  
,  
.....  
,

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.80**            **Wandhängeschrank**  
**Abm.: ca. 1.650 x 400 x 650 mm**  
**(Zg.Pos. 1.07)**

Wandhängeschrank in stabiler, selbsttragender Ausführung aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301, matt geschliffen, bestehend aus 2 Seitenwänden, Rückwand, obere Abdeckung, Boden und höhenverstellbarem Zwischenbord.

Bedienseitig mit doppelwandigen Schiebetüren, oben in CNS-Führungsschienen leicht laufend aufgehängt, eingearbeitete, senkrechte Griffleisten.

Ausführung gem DIN 18865-9 in HS

Liefern und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
,  
.....  
,

vom Bieter einzutragen

Typ:  
,  
.....  
,

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.90**            **Aufsatzkühlvitrine 2x GN1/1, steckerfertig**  
**Abm.: ca. 1.110 x 510 x 545 mm**  
**(Zg.Pos. 1.08)**

- für Take-Away-Kühlprodukte und -Getränkekühlung
- Aufsatzgerät
- 3-seitige Verglasung und Isolierglasfrontscheibe, kundenseitig geschlossen, Isolierglas-Seitenteile
- kundenseitig Zuluft / bedienseitig Abluft
- Isolierglas-Schiebetüren (bedienseitig)
- LED-Innenbeleuchtung, splittergeschützt, gesondert schaltbar, 4000 K
- elektronische Steuerung
- Digitalanzeige
- automatische Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

- Maschinenfach links
- Lamellenverdampfer, beschichtet
- Glas-Zwischenbord, höhenverstellbar

Nettoinhalt: 160 Ltr.  
 Kühlungsart: Umluftkühlung  
 Kältemittel: R-290  
 Anschlußwert: 230V / 0,17kW  
 Temperaturbereich: +6° bis +12°C bei 25°C UT

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 ;  
 ;

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 ;  
 ;

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... ..

**1.1.100 Umluft-Gewerbetiefkühlschrank, GN 2/1, steckerfertig  
 Abm.: ca. 720 x 840 x 2.050mm  
 (Zg.Pos. 1.10)**

**Abmessungen**

Länge: 720 mm  
 Tiefe: 840 mm  
 Höhe: 2050 mm

**Ausführung**

Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso wie Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kanten sowie mit tiefgezogener Bodenwanne, ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage).

Der Innenraum ist frei von Stell- und Auflageschienen, dadurch einfachste Reinigung und maximale Hygiene. Auf die 23 tiefgezogenen Auflagerippen, sind Roste und GN-Behälter in einem Abstand von 55 mm kippstabil einzuschieben.

**Eigenkühlung**

Verdampferfreier Innenraum. Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert, dadurch Hygienevorteil und lange Lebensdauer. Die Kältemaschine ist als Compact-Kälteblock mit Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas ausgeführt. Das Aggregat ist mit verbrauchs-optimiertem Kompressor sowie hocheffizienten Lüftern für Verdampfer und Verflüssiger ausgestattet.

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Optimale Luftführung über die Geräte-Rückwand. Der Luft-Leit-Kanal ist zu Reinigungszwecken leicht und ohne Werkzeug demontierbar.

Der Compact-Kälteblock ist durch eine klappbare Medienblende für Wartungs- u. Reinigungszwecke leicht zugänglich.

#### Elektronik-Regler

Der Regler ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem 3 Zoll LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet. Optional (ohne Mehrpreis) mit RS 485 Schnittstelle.

Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen im Innenraum gibt der elektronische Regler bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte Kompressor-Laufzeiten vor.

In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. in der Nacht, an Ruhetagen oder im Urlaub, schaltet sich automatisch der ECO-Modus ein. Im ECO-Modus kann bis zu 30 % Energie gespart werden.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

#### Isolierung

90 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt. Dadurch optimale Isolation und Energieeffizienz.

#### Flügeltüre

Die selbstschließende Flügeltüre arretiert bei Öffnung über 90°, ist doppelwandig, komplett aus Chrom-nickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt und ohne sichtbare Griffleiste. Isolations-stärke 80 mm. Die Innenseite der Tür ist bombiert, dadurch wird der Magnetrahmen verdeckt und der Kälteverlust minimiert.

#### Füße

Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 40 x 40 x 150 mm, verstellbar 10/+30 mm, und für Sockelaufstellung. Die Sockelaufstellung ist ohne zusätzliche Teile realisierbar.

#### Technische Daten

Kapazität:	23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-15°C bis -22°C
Kälteleistung: VT/+32°C UT	560 Watt -30°C
Anschlusswert: W	230 V / 50 Hz / 2,0 A / 450

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Kältemittel: R290  
 Energieverbrauch: 5,5 kWh / 24 h  
 Energieeffizienzklasse: B

5 Roste GN 2/1 aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304)  
 LED-Beleuchtung

5 Roste GN 2/1 aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304)  
 LED-Beleuchtung

Liefern und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.110 Heißluft-Dämpfer 6x 1/1 GN - Elektro**  
**Abm.: ca. 850 x 850 x 850 mm**  
**(Zg.Pos. 1.11)**

Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät zur hygienischen flächenbündigen, rückseitig wandbündigen Aufstellung.

Das Gerät besteht innen und außen aus Edelstahl DIN 1.4301 und verfügt über einen nahtlosen Innenraum mit gerundeten Ecken, einer optimierten Luftströmung und ist gegen Wärmeabstrahlung isoliert.

Elektronischer Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampfgenerator, sowie integrierte Lüferradbremse, eine aktive Hochleistungsentfeuchtung gewährleistet selbst bei Vollbeschickung ein perfektes Garergebnis. Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei unabhängig modulierende und reversierende Lüferräder mit 5 Geschwindigkeiten, situationsabhängig angesteuert und manuell programmierbar.

Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenkbare Innenscheiben mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung sowie mit einer steckbaren Tüрдichtung für eine leichte Reinigung und

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

einen leichten Wechsel der Dichtung ohne Servicetechniker ausgestattet.

Die Tür ist mit einem Einhand-Türgriff mit Zuschlagsfunktion versehen. Darüber hinaus ist es mindestens mit einem 10 Zoll TFT-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen ausgestattet.

Der Garraum verfügt über eine energiesparende, langlebige LED Beleuchtung, mit automatischer, akustischer und visueller Signalisierung von Prozessschritten auf den einzelnen Einschubebenen. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell (Schienenabstand mind. 68mm) oder durch Hordengestell (mind. 64mm) zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (1/1 GN) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich.

Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz oder freien Auslauf. Ein Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage gemäß DIN 18875 ist möglich.

Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe/Siedepunkt) durch Gerätekalibrierung. 2 Jahre Garantie inklusive Teile, Arbeitszeit und Anfahrt. Folgende oder vergleichbare Deklarationen, Zulassungen und Prüfzeichen sind gefordert: IPX 5, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, NSF, HKICert, RED. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Das Gerät ist ausgestattet mit den Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft sowie Kombidampf mit freier Regelung der Feuchtigkeit, Regenerieren, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Pasteurisieren, Kerntemperaturregelung, Cool-Down, sowie einer Beschwadungsfunktion mit der Einstellung der Wassermenge in Millilitern und Einstellung zum Gären von Backwaren. Einstellbare Garraumtemperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion zum schnellen Abkühlen des Gerätes. In 6 Lebensmittelkategorien (Geflügel, Fleisch, Fisch, Eierspeisen und Nachtisch, Gemüse und Beilagen, sowie Backen) oder 4 traditionellen Garverfahren (Braten, Kochen, Backen, Grillen) erkennt das Gerät automatisch Größe, Zustand und Menge des zugegebenen Garguts und wählt automatisch die optimalen Einstellungen, um das gewünschte Garergebnis schnellstmöglich zu erreichen. Intelligente Garabläufe die sich auf die Art und den Ausgangszustand der Lebensmittel einstellen, sowie die aktuellen Garparameter und die Restzeit anzeigen. Änderung des gewünschten Garergebnisses während des laufenden

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

intelligenten Betriebsmodus möglich. Wechsel zu anderen manuellen oder automatischen Modi während eines laufenden Programmes. Sekundengenau Überwachung und Berechnung des Bräunungsgrades und Anpassung der entsprechenden Garparameter.

Vorbereitete Speisen können unter Taupunkterkennung und Regelung des Garraumklimas erwärmt und zu Ende gegart werden, auch wenn sie bereits auf Tellern angerichtet sind.

Das Gerät verfügt über eine selbstlernende Bedienung, die sich an das individuelle Nutzerverhalten anpasst.

Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen.

Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Intelligentes, unterstützendes System zur Optimierung von Mischbeschickungen nach Garzeit oder Energieverbrauch in der Produktion und im À-la-carte-Betrieb. Durch intelligentes Zielzeitgaren ist ein gleichzeitiges Garen von mehreren Lebensmitteln zur selben Zeit oder alternativ auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin möglich. Im Display wird angezeigt, welche Lebensmittel gleichzeitig gegart werden können.

Das Gerät ist frei programmierbar (inkl. Bildern, Zubehör und Texte)

mit mindestens 1.000 Garprogrammen. Umfangreiche Suchfunktion

in allen Handbuchinhalten und Rezepten auf dem Gerät, kontextsensitive Anzeige von Hilfe-Informationen.

Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungsprogramm sowie automatischer Entkalkung und Pflege, unabhängig von der eingestellten Wasserhärte.

Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken. Getrennte Anschlüsse für Trinkwasser und Weichwasser sind möglich.

Servicediagnosesystem mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen und Selbsttestfunktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen.

Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungssystem mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Verwendung von phosphor- und phosphatfreien Feststoffreinigern in Tab-Form zur Arbeitssicherheit.

Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, auch unbeaufsichtigt über Nacht sowie über eine ultraschnelle Reinigung in maximal 12 Minuten. Das Gerät erkennt automatisch

den Verschmutzungs- und Verkalkungszustand abhängig von der

bisherigen Art der Nutzung und schlägt daraufhin das effizienteste

Reinigungsprogramm

(Bestes Verhältnis von Entkalker/Reiniger/Wasser/Energie) vor.

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Die vorgeschlagenen Reinigungsprogramme können wahlweise in einem ressourcensparenden Eco-Modus oder zeitsparenden Standardmodus durchgeführt werden. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion. HACCP Datenspeicher und Ausgabe über USB.

Technische Spezifikation:

Abm.: ca. 850 x 850 x 850 mm  
 Fassungsvermögen: 6 Einschübe 1/1 GN  
 Temperaturbereich +30°-300°C  
 Heizleistung Umluft ca. 11 kW  
 Dampfgenerator: ca. 9 kW  
 Anschlusswert: ca. 11 kW  
 Nennspannung 3 NAC 400 V  
 Wasseranschluss ¾"  
 Wasserablauf DN 50

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 .....

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 .....

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.120 Kondensationshaube für Heißluftdämpfer**  
**Abm.: ca. 850 x 890 x 310mm**  
**(Zg.Pos. 1.12)**

Wrasenkondenstionshaube als System-Aufsatzhaube für unter Pos. 01.01.0080beschriebenen Heißluft-Dämpfer.

Die Haube bindet zuverlässig entstehende Dämpfe und leitet diese ab. Ein sep. Aussenluftanschluß ist nicht notwendig.

Die Funktion der Haube wird automatisch durch den Heißluft-Dämpfer gesteuert. Automatisches An- und Nachlaufen beim Öffnen der Gerätetür.

Elt. Anschluß: 230V/ 50Hz

Fabrikat der Planung: Rational, MKN, o.glw.

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

Projekt: 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
 LV: Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

,  
 .....  
 ,  
 vom Bieter einzutragen

Typ:  
 ,  
 .....  
 ,  
 vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.130 Untergestell für Heißluftdämpfer**  
**Abm.: ca. 860 x 700 x 945 mm**  
**(Zg.Pos. 1.13)**

Beschreibung  
 Standard-Hygieneausführung  
 20 Paar geprägte Auflageschienen  
 Schienenabstand 65 mm  
 Freiraum unterster Einschub bis Bodenblech 57 mm  
 Decke, Zwischenboden, tiefgezogene Auflagen  
 Höhenverstellbare Füße  
 Tiefgezogene Sickenseitenwänden

Material  
 CNS 1.4301

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 ,  
 .....  
 ,

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 ,  
 .....  
 ,

vom Bieter einzutragen

1,000 St ..... .....

**1.1.140 Umluft-Gewerbekühlschrank, GN 1/1, steckerfertig**  
**Abm.: ca. 650 x 590 x 1.900mm**  
**(Zg.Pos. 1.14)**

Abmessungen  
 Länge: 650 mm  
 Tiefe: 590 mm  
 Höhe 1.900 mm

Ausführung  
 Der Korpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso wie Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.  
 Der Innenkorpus in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kanten sowie mit Bodenwanne, ist komplett aus

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage). Die Rasterleisten für die Auflageschienen sind zur Reinigung herausnehmbar. Die kippsicheren Auflageschienen für Gastronormbehälter bzw. Roste sind in einem Raster von 54 mm höhenverstellbar.

### Eigenkühlung

Der Verdampfer ist mit Umluft, mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas. Im oben angeordneten Maschinenfach ist das Kälte-aggregat verbaut. Dieses ist durch eine klappbare Medienblende für Wartungs- und Reinigungszwecke leicht zugänglich.

### Elektronik-Regler

Der Regler ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem 3 Zoll LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet. Optional (ohne Mehrpreis) mit RS 485 Schnittstelle.

Über ständigen Abgleich der Tür-Öffnungsfrequenzen sowie der Temperaturveränderungen im Innenraum gibt der elektronische Regler bedarfsgerechte Abtauzyklen und energieoptimierte Kompressor-Laufzeiten vor.

In Phasen, in denen das Kühlmöbel wenig oder nie geöffnet wird, z.B. in der Nacht, an Ruhetagen oder im Urlaub, schaltet sich automatisch der ECO-Modus ein. Im ECO-Modus kann bis zu 30 % Energie gespart werden.

Die flach angebrachte Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54 und ist gegen das Eindringen von Staub und Spritzwasser geschützt.

### Isolierung

50 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt. Dadurch optimale Isolation und Energie-effizienz.

### Flügeltüre

Die selbstschließende Flügeltüre arretiert bei Öffnung über 90°, ist doppelwandig, komplett aus Chrom-Nickelstahl 1.4301 (AISI 304), FCKW-frei hochdruckgeschäumt und ohne sichtbare Griffleiste. Isolationsstärke 50 mm.

### Füße

Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 40 x 40 x 150 mm, verstellbar 10/+30 mm. Die Sockelaufstellung ist ohne zusätzliche Teile realisierbar.

### Technische Daten

Kapazität:	21 x GN 1/1
Temperaturbereich:	+2°C bis +12°C
Kälteleistung:	360 Watt -10°C
VT/+32°C UT	
Anschlusswert:	230 V / 50 Hz /
1,6 A / 260 W	

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Kältemittel:			R290
Energieverbrauch:		1,42 kWh/24 h	
Energieeffizienzklasse			C

5 Roste GN 2/1 aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304)  
 LED-Beleuchtung

Liefen und fachgerecht montieren.

Hersteller:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

Typ:  
 '.....  
 '

vom Bieter einzutragen

	1,000	St	.....	.....
--	-------	----	-------	-------

	Summe	1.1.	Küchentechnik - feste Einbauten	.....
--	-------	------	---------------------------------	-------

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

### 1.2. Nebenarbeiten / Stundenlohnarbeiten

1. Grundlage und Durchführung der Stundenlohnarbeiten:

- a) Einer Stundenlohnabrechnung wird der bei Angebotsabgabe verhandelte Verrechnungssatz zugrundegelegt.
- b) Die im Preisverzeichnis abgegebenen Mengensätze sind unverbindlich.  
Vergütet werden nur tatsächlich ausgeführte und anerkannte Leistungen.
- c) Die Ausführung angehängter Stundenlohnarbeiten kann der Auftragnehmer nicht ablehnen. Ungeeignete Arbeitskräfte können von AG abgelehnt werden.
- d) Die Gestellung und der Betrieb von Kleingeräten und Werkzeugen sind in die Stundenlohnsätze mit einzukalkulieren.
- e) Kleingeräte sind Geräte, die nicht zum persönlichen Werkzeug des betreffenden Arbeitnehmers gehören. Zu den Kleingeräten gehören beispielweise: Kleinmaschinen, die an die Stromleitung (230 V) angeschlossen werden können.  
Leitern, Transportkarren, Hebebäume, Meßgeräte, Petromaxlampen, evtl. Handlampen und Gummikabel, Gummistiefel, Schutzkleidung, Gerüste bis 2 m Höhe.
- f) Werkzeuge in diesem Sinne sind: Hämmer, Pickel, Zangen, Messer, Sägen, Scheren, Steinbearbeitungswerkzeuge, Bohrer, Feilen, Brecheisen, die für die Bohrmaschine nötigen Bohrer, Fräser, Aufreiber, Schleifer, das Schärfen usw.
- g) Vorhaltekosten werden nicht berechnet für Geräte, die zur Baustelleneinrichtung gehören und sich auf der Baustelle befinden.
- h) Vorhaltekosten für Bauhilfsstoffe werden höchstens bis zur Höhe des Zeitwertes vergütet.
- i) Stundenlohnarbeiten werden nur vergütet, wenn sie vorher vom Auftraggeber ausdrücklich angeordnet sind und entsprechende Stundenberichte spätestens am folgenden Arbeitstag der Bauleitung des Auftraggebers zur Anerkennung vorgelegt werden. Stellt sich bei einer späteren Prüfung heraus, daß die im Stundenlohn berechneten Arbeiten bei Vertragsleistung berücksichtigt sind oder zu deren Nebenleistungen gehören, so werden die Kosten trotz unterschriftlicher Anerkennung der Stundenlohnberichte nicht vergütet.

#### 1.2.10 Obermonteurstunden

Obermonteurstunden  
einschließlich aller anfallenden Nebenkosten  
wie z.B. Fahrtkosten, Auslösung etc.

1,000	Std	.....	.....
-------	-----	-------	-------

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

**1.2.20 Monteurstunden**

Monteurstunden  
 einschließlich aller anfallenden Nebenkosten  
 wie z.B. Fahrtkosten, Auslösung etc.

1,000 Std ..... ..

**1.2.30 Helferstunden**

Helferstunden  
 einschließlich aller anfallenden Nebenkosten  
 wie z.B. Fahrtkosten, Auslösung etc.

1,000 Std ..... ..

**1.2.40 Revisionsunterlagen + Revisionszeichnungen,  
 sämtlicher Anlagen.**

Sämtliche Revisionspläne ( Grundrisse, Schnitte,  
 Details etc. ), Anlagen- und Strangschemen,  
 Gerätekonstruktionspläne, Schaltpläne sind  
 1- fach auf Datenträger (CD) im DWG-, sowie PDF- Format  
 und  
 3-fach als Papierexemplar, sortiert in einem DinA4 Ringordner  
 mit Inhaltsverzeichnis

dem Fachplaner 4 Wochen vor der VOB Abnahme zu  
 überreichen.

1,000 Stk ..... ..

**1.2.50 Einweisung Betreiber**

Die Einweisung des Betreibers (Küchenpersonal) in die  
 vorstehend  
 beschriebenen Anlagen und Geräte muß gemäß  
 Herstellervorgaben  
 durchgeführt werden.

Die Einweisung wird nach der Abnahme in einem separaten,  
 mit dem Auftraggeber abgestimmten Termin durchgeführt.

Für die Einweisung sind 1/2 Werktag vorzusehen.  
 Die Einweisung ist zu dokumentieren.

1,000 psch ..... ..

**1.2.60 Einweisung Haustechnik**

Die Einweisung der Haustechnik in die vorstehend  
 beschriebenen Anlagen und Geräte muß gemäß Hersteller-  
 vorgaben durchgeführt werden.

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

Projekt: 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
 LV: Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Die Einweisung wird nach der Abnahme in einem separaten,  
 mit dem Auftraggeber abgestimmten Termin durchgeführt.

Für die Einweisung sind 1/2 Werktag vorzusehen.  
 Die Einweisung ist zu dokumentieren.

	1,000	psch	.....	.....
--	-------	------	-------	-------

Summe	1.2.	Nebenarbeiten / Stundenlohnarbeiten	.....	
-------	------	-------------------------------------	-------	--

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

<b>Projekt:</b>	<b>623</b>	<b>Wilhelm-Hittorf-Gymnasium</b>
<b>LV:</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Küchentechnik</b>

---

<b>OZ</b>	<b>Leistungsbeschreibung</b>	<b>Menge</b>	<b>Einheit</b>	<b>Einheitspreis in Euro</b>	<b>Gesamtbetrag in Euro</b>
-----------	------------------------------	--------------	----------------	----------------------------------	---------------------------------

---

### 1.3. **Wartung / Instandhaltung küchentechnischer Anlagen**

\*\*\* Ausführungsbeschreibung 1

#### **Ausführungsbeschreibung**

#### **Wartung küchentechnischer Einrichtungen**

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

Die angebotene Leistung wird jährlich beauftragt. Falls die Wartung einzelner Anlagenteile oder der gesamten Betrachtungseinheit mehrmals im Jahr durchgeführt werden muss, ist dieses im Einheitspreis einzukalkulieren. Ebenfalls müssen die Kosten für die An- und Abreise sowie für den Einsatz erforderlicher Werkzeuge und Hilfsmittel wie z.B. Reinigungs-, Desinfektions- und Schmiermittel enthalten sein.

Die Arbeiten werden ausschließlich von geeignetem und fachkundigem Personal ausgeführt, welches die notwendigen Fachkenntnisse, Fähigkeiten und gegebenenfalls Zulassungen besitzt.

Erforderliche Reparaturen sowie Ersatzteile die einen Nettowert von 200,-€ überschreiten werden nach Rücksprache mit der Bauleitung getrennt beauftragt und vergütet.

Für einen sicheren und störungsfreien Betrieb werden erforderlichen Ersatzteile als Originalersatzteile der Hersteller oder entsprechend als zugelassene Ersatzteile verwendet.

Gibt es für die verbauten Anlagenteile Updates, Firmware Updates oder neue Treiber, werden diese im Rahmen der Wartung installiert.

Die Wartungen sind zeitgerecht (in Abstimmung mit dem jeweiligen örtlichen Nutzer/Betreiber) durchzuführen und zu dokumentieren.

Eine Auftragsvergabe zur Wartung erfolgt durch die Stadt Münster nach erfolgter vollständiger Leistungserbringung durch den Auftragnehmer und Abnahme durch den Auftraggeber oder im Angebotsverfahren für bauseits vorhandene bzw. bestehende Geräte.

Die Wartung gemäß VOB/B §13 muss alle Arbeiten umfassen, die zur Aufrechterhaltung der Sicherheit und Funktionsfähigkeit der Anlagen erforderlich sind. Die Wartungen sind zeitgerecht (in Abstimmung mit den jeweiligen örtlichen Betreiber) durchzuführen und zu dokumentieren.

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

**Projekt:** 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
**LV:** Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

Die Wartungsunterlagen müssen enthalten:

- Standortbezeichnung
- Geräte- und Wartungsplanaufstellung (mit Gerätebezeichnung, Hersteller, Gerätetyp, Serien- Nr., Standort, Hinweis auf Wartungs-Checkliste)
- Wartungs-Checkliste (herstellerabhängig und gerätebezogen,

Das Wartungsprotokoll wird als separates PDF Dokument mit zwingend vorgegebener Dateibezeichnung zwecks Archivierung elektronisch zur Verfügung gestellt. Folgende Dateibezeichnung ist zu verwenden:

Jahr-Monat-Tag-Standort-RegisterNr.-Beschreibung  
 Beispiel  
 2021-06-29-006-04-Wartung Lüftungstechnik.pdf  
 Standort ist dem Auftragsschreiben zu entnehmen und RegisterNr. beim SB abzufragen

**1.3.10**            \*\*\* Bedarfsposition mit GB  
**Wartungspauschale Großküchentechnik 1. Jahr**

Wartungspauschale für das 1. Jahr  
 -DGUV-Prüfung / VdE-Funktionsprüfung

1,000    Stk            .....            .....

**1.3.20**            \*\*\* Bedarfsposition mit GB  
**Wartungspauschale Großküchentechnik 2. Jahr**

wie oben beschrieben, jedoch für das 2. Jahr

1,000    Stk            .....            .....

**1.3.30**            \*\*\* Bedarfsposition mit GB  
**Wartungspauschale Großküchentechnik 3. Jahr**

wie oben beschrieben, jedoch für das 3. Jahr

1,000    Stk            .....            .....

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

Projekt: 623 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium  
 LV: Küchentechnik Küchentechnik

OZ	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Einheitspreis in Euro	Gesamtbetrag in Euro
----	-----------------------	-------	---------	--------------------------	-------------------------

**1.3.40**      \*\*\* Bedarfsposition mit GB  
**Wartungspauschale Großküchentechnik 4. Jahr**

wie oben beschrieben, jedoch für das 4. Jahr

	1,000	Stk	.....	.....
--	-------	-----	-------	-------

Summe	1.3.	Wartung / Instandhaltung küchentechnis..	.....
-------	------	--	-------

Summe	1.	Küchentechnik	.....
-------	----	---------------	-------

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

<b>Projekt:</b>	<b>623</b>	<b>Wilhelm-Hittorf-Gymnasium</b>
<b>LV:</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Küchentechnik</b>

---

### Zusammenstellung

<b>1.</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Euro</b>
<hr/>		
1.1.	Küchentechnik - feste Einbauten	_____ Euro
1.2.	Nebenarbeiten / Stundenlohnarbeiten	_____ Euro
1.3.	Wartung / Instandhaltung küchentechnischer Anlagen	_____ Euro
<hr/>		
<b>Gesamt</b>	<b>Küchentechnik</b>	_____ Euro

## Amt 23 - E-Vergabe Leistungsbeschreibung

---

<b>Projekt:</b>	<b>623</b>	<b>Wilhelm-Hittorf-Gymnasium</b>
<b>LV:</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Küchentechnik</b>

---

<b>LV</b>	<b>Küchentechnik</b>	<b>Euro</b>
-----------	----------------------	-------------

---

1.	Küchentechnik	_____ <b>Euro</b>
----	---------------	-------------------

---

<b>Gesamt</b>	<b>Küchentechnik Küchentechnik</b>	_____ <b>Euro</b>
---------------	------------------------------------	-------------------

Zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
in Höhe von 19,00 %

\_\_\_\_\_ **Euro**

**Bruttoangebotssumme:**

\_\_\_\_\_ **Euro**