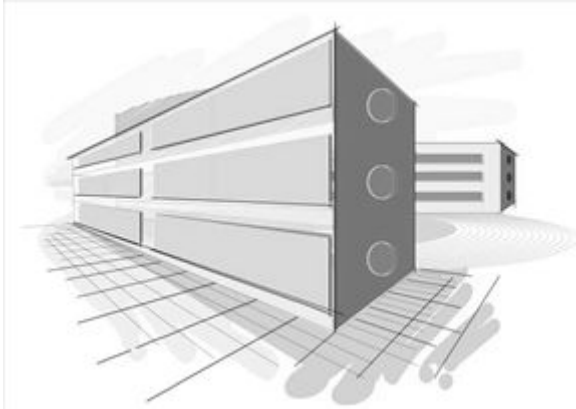


Leistungsverzeichnis

Leistungsbeschreibung



Projekt

2476

Kita Regenbogen

Bauvorhaben

-
-
-
-

Leistung (LV)

48

Küchentechnik Interimsküche

Ausführungsbeginn

k.A.

Ausführungsende

k.A.

Angebotsaufforderung

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

Abgabetermin

k.A.

Abgabezeit

k.A.

Abgabeort

Zuschlagsfrist

k.A.

MwSt.

19,00 %

Währung

EUR

Seiten ohne Anlage(n)

Seiten: 36

Leistungsverzeichnis-geändert

Leistungsverzeichnis

Projekt (2476)

Kita Regenbogen

Leistung (LV)

48 KÜCHENTECHNIK Interimsküche

Bauvorhaben

Bauherr

Telefon

Fax

Planverfasser / Ausschreibung

Telefon

Fax

Bauleitung

Telefon

Fax

Ansprechpartner / Bemerkung

-

Diese Unterlagen sind vollständig auszufüllen und mit Stempel/Unterschrift einzureichen. Bitte sorgen Sie für den termingerechten Eingang Ihres Angebots am Abgabeort (siehe Deckblatt). Sie haben Fragen? Kontaktieren Sie uns.

Angebotssumme in EUR

Angebotssumme, Netto:

.....

.....

zzgl. MwSt. (19,0 %):

.....

.....

Angebotssumme, Brutto:

.....
Angebotsabgabe

.....
Geprüft

.....
Anbieter - Datum, Ort

.....
Ausschreibender - Ort, Datum

Stempel

Stempel

.....
Anbieter - Unterschrift

.....
Angebotssumme nachgeprüft

Inhaltsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche	
Nr.		Bezeichnung	Seite
		Deckblatt des Leistungsverzeichnisses	1
		Allgemeine Vorbemerkungen für nachhaltiges Bauen gemäß DGNB	4
		0. Zusätzliche Technische Vorschriften Küchentechnik	6
		I. Erläuterungsbericht	9
		II. Bauausführung	9
01	Titel	Küchentechnik	15
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte	15
01.02	Bereich	Spültechnik	21
01.03	Bereich	Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte	27
01.04	Bereich	Dokumentation	31
01.05	Bereich	Stundenlohnarbeiten	32
01.06	Bereich	Wartung	34
		Zusammenfassung der Gliederungspunkte	36

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
Allgemeine Vorbemerkungen für nachhaltiges Bauen gemäß DGNB		
1.	Allgemeine Vorbemerkungen für nachhaltiges Bauen gemäß DGNB	
Das Bauvorhaben wird als nachhaltiges Gebäude geplant und ausgeführt. Für den Bauherren sind daher die Umweltverträglichkeit der Bauprodukte, die Qualität der Ausführung, der Verzicht auf Schadstoffe sowie die Minimierung von Umweltbelastungen durch die Baustelle besonders wichtig. Mit Fertigstellung des Gebäudes beabsichtigt der Bauherr eine Zertifizierung nach DGNB durchführen zu lassen. Diese beinhaltet vor allem eine Überprüfung der eingesetzten Bauprodukte sowie umfangreiche Messungen zur Schadstoffbelastung. Die vom Bauherrn in der Planung definierten Vorgaben und Einschränkungen zu Baustoffen und Bauprodukten sind zwingend einzuhalten. Der Bieter ist aufgefordert, möglichst umweltfreundliche und schadstoffarme Baustoffe und Bauprodukte einzusetzen. Die Bauprodukte und -materialien sollen so gewählt werden, dass Dauerhaftigkeit, Instandhaltungsfreundlichkeit, Rückbaufähigkeit und Reinigungsfreundlichkeit gewährleistet werden.		
2.	Deklaration	
Alle Produkte sind mindestens 21 Tage vor Bestellung durch den Unternehmer zu benennen. Die Einreichung hat über die bereitgestellte Deklarationsliste zu erfolgen. Die Nachweise (Sicherheitsdatenblätter oder Herstellererklärungen) sind digital vorzulegen. Produktdatenblätter und Technische Merkblätter sind digital vorzulegen.		
3.	Freigabe	
Es dürfen nur freigegebene Bauprodukte eingesetzt werden. Die Freigabe erfolgt auf Grundlage der vorzulegenden Nachweise: technischen Datenblätter, Sicherheitsdatenblätter (soweit für das Produkt vorhanden) und Umweltdeklarationen (kurz: EPD, soweit für das Produkt vorhanden). Diese sind zur Vermeidung von Verzögerungen spätestens 21 Tage vor der Bestellung einzureichen. Der Anbieter verpflichtet sich, alle Produkte mit Nachhaltigkeitsanforderungen entsprechend der Festlegung zur Deklaration vollständig und gesammelt zu deklarieren und mit den geforderten Unterlagen zu übergeben. Grundsätzlich sind alle Produkte mit Sicherheitsdatenblatt durch den Unternehmer zu benennen und einzureichen. Unvollständig eingereichte Produkte werden nicht bearbeitet. Der AG behält sich vor bei Austauschen einmal freigegebener Produkte eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr zu berechnen. Bei Unklarheiten über den Einsatz eines Produktes ist <u>unbedingt vor dem Einbau</u> Rücksprache mit der Bauleitung zu halten. Sollte der Anbieter nicht freigegebene Produkte verwenden, sind diese Produkte auf eigene Kosten vollständig zu entfernen und auszutauschen.		
4.	Produkte mit Sicherheitsdatenblättern	
Produkte mit Sicherheitsdatenblättern sind grundsätzlich zu deklarieren. Dies gilt auch, wenn keine Anforderung an der Position genannt ist. Zusätzlich gelten mindestens folgende Vorgaben. Sind in den Positionen oder Titeln höhere Anforderungen genannt, gelten jene. • PU-Systeme nicht schlechter als GIS-Code PU10 oder RU1. • RE-Systeme nur GIS-Code RE05, RE 10 und RE20. • Vor Ort eingesetzte Lacke und Farben auf nicht mineralischen Untergründen VOC <10%. • Vor Ort eingesetzte dekorative Farben und Beschichtungen auf nicht mineralischen Untergründen nur mit Blauer Engel DE-UZ 12a oder gleichwertig. • Farben und Beschichtungen auf mineralischen Untergründen mit ELF-Zertifikat.		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
Allgemeine Vorbemerkungen für nachhaltiges Bauen gemäß DGNB		
• Bitumenprodukte haben GIS-Code BBP10. • Kunstschäumstoffe sind ohne (teil)halogenierte Treibmittel und ohne Chlorparaffine (SCCP, MCCP, LCCP) hergestellt. • Kunststoffe ohne Stabilisatoren mit Blei, Cadmium und Zinn-Verbindungen. • Holz-Öle nur GIS-Code Ö10. • Montageschäume sind nur für Fugen in WDVS gemäß abZ zulässig. • Montageschäume für die Fenster- und Türenmontage gemäß Leistungsverzeichnis. • Für Betontrennmittel/Schalöl nur GIS-Code BTM 01 und BTM 05		
5.	Vorgaben zum Einsatz von Holz	
Alle eingesetzten Hölzer, Holzprodukte oder Holzwerkstoffe müssen ein FSC- oder PEFC-Zertifikat sowie das dazugehörige CoC Zertifikat haben. Es ist die gesamte Lieferkette (CoC) bis auf die Bau-stelle gemäß Vorgaben PEFC/FSC sicherzustellen und nachzuweisen. Alle Verarbeiter von Holz- und Holzprodukten haben eine Erklärung abzugeben, dass Sie nur Pro-dukte mit gültigem Zertifikat bestellt und verarbeitet haben. Dies erfolgt auf Firmenpapier mit Nennung der Baustelle, Auflistung der Lieferscheine (Lieferscheinnummer) und Bestätigung, dass nur zertifiziertes Holz eingesetzt wurde.		
6.	Vorgaben zum Einsatz von Naturstein	
Es darf nur Naturstein verwendet werden, der frei von Kinder- und Zwangsarbeit ist. Dies ist erfüllt bei Steinen aus der EU (CE-Kennzeichnung notwendig) und Steinen mit dem WIN=WIN Fair Stone Siegel.		
7.	Vorgaben zum Einsatz von Beton	
Es sollte nach Möglichkeit Beton verwendet werden, der CSC (Concrete Sustainability Council) zerti-fiziert ist. Hier besteht eine Transparenz über den Herstellungsprozess, die Wertschöpfungskette und über die Auswirkungen auf das soziale und ökologische Umfeld.		
8.	Mengennachweise	
Mit Fertigstellung der Arbeiten ist ein Mengen- und Massennachweis zu führen. Dieser dient zur abschließenden Feststellung der real im Gebäude verbauten Produktmengen. Der Mengen- und Massennachweis kann auf Grundlage der LV Mengen und Massen erfolgen, die um Mehr- oder Mindermengen ergänzt werden.		
9.	Vorgaben Baustelle	
• Abfälle auf der Baustelle sind weitgehend zu vermeiden. Die dennoch anfallenden Abfälle sind sortenrein in mineralische Abfälle, Wertstoffe, gemischte Baustellenabfälle, Prob-lemabfälle und asbesthaltige Abfälle zu sortieren. • Eine lärmarme Baustelle ist grundsätzlich anzustreben. Dazu sind soweit technisch möglich lärmarme Baumaschinen und Geräte einzusetzen. In den Schutzzeiten Wochentags 20:00 bis 6:00 Uhr sowie am Wochenende ist Baustellenlärm prinzipiell auszuschließen. Maschinen und Geräte sind mit einer wirksamen Absaugung zu versehen, Stäube sind an der Entstehungsstelle möglichst vollständig zu erfassen und gefahrlos zu entsorgen. Die Ausbreitung des		

48 LV Küchentechnik Interimsküche

Allgemeine Vorbemerkungen für nachhaltiges Bauen gemäß DGNB

Staub auf unbelastete Arbeitsbereiche ist, soweit technisch möglich, zu verhindern. Ablagerungen sind zu vermeiden. Zur Beseitigung von Staub sind Feucht- bzw. Nassverfahren oder saugende Verfahren einzusetzen. Die Einrichtungen zum Abscheiden, Erfassen von Stäuben haben dem Stand der Technik zu entsprechen und sind regelmäßig zu warten.

- Es ist sicherzustellen, dass der Boden nicht durch chemische Verunreinigungen kontaminiert wird. Es ist auszuschließen, dass kein mit folgenden H-Sätzen und dem Gefahrensymbol gekennzeichneteter Stoff in Kontakt mit der Umwelt kommt:

H300, H310, H330	Akute Toxizität
H340	Keimzell-Mutagenität Muta. 1A / 1B
H341	Keimzell-Mutagenität Muta. 2
H350	Karzinogenität Carc. 1A / 1B
H351	Karzinogenität Carc. 2
H360	Reproduktionstoxizität Rep. 1A / 1B
H361	Reproduktionstoxizität Rep. 1A / 1B
H400	akut gewässergefährdend
H400, H410, H411, H412, H413	chronisch gewässergefährdend
H420	Ozonschicht schädigend
H334	Sensibilisierung der Atemwege
H317	Sensibilisierung der Haut
PTB-Eigenschaft	persistent, bioakkumulierend und toxisch
vPvB-Eigenschaft	sehr persistent und sehr bioakkumulierend



- Der Boden auf und um die Baustelle ist soweit technisch möglich vor unnötigen Verdichtungen zu schützen.

10. Anlage Schadstoffvorgaben

GRUNDSÄTZLICHE VORGABE:

maximaler Anteil 0,1 % besonders besorgniserregenden Stoffe nach CLP- / REACH Verordnung mit sensibilisierenden, humantoxischen oder umweltgefährdenden Eigenschaften oder besonders besorgniserregende Stoffe.

0. ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE VORSCHRIFTEN KÜCHENTECHNIK UND KÜHLZELLEN

0.1 Spezielle technische Vorschriften

Die Anlagen und Geräte müssen dem Gesetz über technische Arbeitsmittel (G+A) entsprechen. Die DGUV-Regel 110-003 sind einzuhalten.

0.2 Montage- und Installationspläne, Werkspläne

Die Erstellung der für die Ausführung seiner eigenen Leistungen und zur Koordinierung mit anderen am Bau

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
0. Zusätzliche Technische Vorschriften Küchentechnik		
Beteiligten erforderlichen Unterlagen (Montage- und Installationspläne und -unterlagen, Detailzeichnungen, Ansichten, Werkstattpläne usw.) ist Sache des Auftragnehmers. Dazu hat der Auftragnehmer die Ausführungspläne fortzuführen. Alle Maße, Gegebenheiten am Bau und Umgebungsbedingungen sind vom Auftragnehmer verantwortlich zu prüfen und aufzunehmen. 0.3 Abnahme / Bestandsunterlagen Der AN liefert 14 Tage vor der Abnahme die Bestandsunterlagen in 3-facher Ausfertigung (einschließlich Pläne, diese auch digital auf Datenträger). Neben sämtlichen Bedienungs- und Wartungsanweisungen, sowie Anlagenbeschreibungen und Bestandszeichnungen sind folgende Unterlagen zu liefern: Errichtererklärung, EG-Konformitätserklärungen, Ersatzteillisten, Abnahmebescheinigungen von Sachverständigen (soweit erforderlich), Protokoll zur Funktionsprüfung, Bestätigung der geforderten Materialqualitäten, Nachweis des Spritzwasserschutzes im Sinne der VDE 0470 § 22 durch GS- VDE - Zeichen - Genehmigung, Verzeichnis der Geräte, die einer wiederkehrenden Prüfung zu unterziehen sind, Liste der Wartungsarbeiten und Wartungsintervalle für die einzelnen Geräte, 0.4 Zeichnerische Unterlagen entfällt 0.5. Abgrenzung der Leistungen 0.5.1 Schnittstellen zu den Haustechnikgewerken .1 Die Geräte und Anlagen sind frei Aufstellungsort zu liefern, aufzustellen, auszurichten und betriebsfertig zu montieren. Der Anschluss der Geräte und Anlagen mit Festanschluss erfolgt durch die am Bau tätigen Unternehmer unter fachlicher Aufsicht durch den Auftragnehmer. Die Verantwortung für die Inbetriebnahme und Funktion verbleibt beim Auftragnehmer der Küchentechnik. Alle Geräte und Anlagen sind mit für den Anschluss an die bauseitigen Übergabestellen (i.d.R. Außengewinde Cr-Ni-Stahl) angepassten Verbindungselementen zu liefern, entsprechend Abstimmung mit dem Gewerk HLS. Erforderliche flexible Anschlussschläuche (Druckschläuche) für die Geräte und Anlagen der Küchentechnik aus diesem Leistungsverzeichnis gehören zum Leistungsumfang des Auftragnehmers Küchentechnik und sind entsprechend mit einzukalkulieren. Bei Geräten und Anlagen/Armaturen mit Anschluss an das Trinkwassernetz (kalt und/oder warm) gehören die notwendigen Sicherungseinrichtungen nach DIN EN 1717 zum Leistungsumfang des AN Küchentechnik. .2. Bei den Spülen, Geräten Anlagen usw. ist die Entwässerung bis einschließlich Siphon Leistung des Auftragnehmers .3 Kaltwasser Druck mind. 1 bar am Gerät Temperatur ca. 10 °C		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
0. Zusätzliche Technische Vorschriften Küchentechnik		
.4 Kaltwasser, weich entfällt		
.5 Kaltwasser, entsalzt entfällt		
.6 Warmwasser Druck mind. 1 bar am Gerät Temperatur ca. 60°C		
0.5.2 Schnittstelle zu ELT		
.1 Der elektrische Hauptanschluss der Geräte und Anlagen (d.h., Steckdosen, freie Leitungsenden, Anschlussdosen, Schurauslässe etc.) wird bauseits gestellt.		
.2 Interne Verdrahtung der Geräte ist Sache des Auftragnehmers.		
.3 Die Potentialausgleichsleitungen werden bauseits erstellt.		
.4 Bei Festanschluss: Der Anschluss der Geräte und Anlagen mit Festanschluss erfolgt durch die am Bau tätigen Unternehmer unter fachlicher Aufsicht durch den Auftragnehmer. Die flexiblen Anschlussleitungen von den Anschlussdosen zu den Geräten sowie der Anschluss dieser Leitungen an den Geräten gehört ebenfalls zum Leistungsumfang des Auftragnehmers der Küchentechnik. Die Verantwortung für die Inbetriebnahme und Funktion verbleibt beim Auftragnehmer.		
0.6 Inbetriebnahme und Einweisung		
Für alle im Leistungsverzeichnis aufgeführten Positionen ist eine Einweisung des technischen Personals und des Bedienpersonals des Nutzers vorzusehen. Dieses gilt unabhängig davon, ob in der jeweiligen Position eine diesbezügliche Forderung enthalten ist oder nicht. Die Einweisung wird vom Auftraggeber koordiniert und beinhaltet nach vorher durchgeführter Funktionsprüfung durch den Auftragnehmer insbesondere folgende Schritte: Erläuterung der Gerätefunktion und Wirkungsweise, Fahren der Geräteprogramme mit mehreren Durchgängen, wobei das Personal des Nutzers zur aktiven Teilnahme heranzuziehen ist, Selbständiges Bedienen der Geräte durch das Nutzerpersonal, unter Aufsicht und Verantwortung der Fachkraft des Auftragnehmers, um ein Fehlbedienen auszuschließen, Einweisung in die erforderlichen Routinearbeiten Protokoll/Niederschrift über die erfolgte Einweisung durch den Auftragnehmer auf einem Formblatt des Auftraggebers, mit Gegenzeichnung Serviceeinweisung mit Fehlercheckliste		
0.7 Vorhandene Installationen in der Küche		
Sämtliche Installationen für die Küchentechnik werden durch die TGA- Gewerke bereits vorinstalliert und müssen für die Geräte und Anlagen so verwendet werden. Die Geräte und Anlagen der Küchentechnik müssen entsprechend ausgeführt sein (nach örtlichem Aufmaß).		
0.8 Kosten		

48 LV Küchentechnik Interimsküche

0. Zusätzliche Technische Vorschriften Küchentechnik

Die Kosten für die Erbringung von Leistungen, die sich aus Forderungen dieser ZTV ergeben sind in die einzelnen Einheitspreise der Positionen des Leistungsverzeichnisses mit einzukalkulieren und mit diesen abgegolten. Eine gesonderte Vergütung hierfür erfolgt nicht.

0.9 Bautagebuch

Der Auftragnehmer hat über den gesamten Zeitraum der Auftragsausführung ein kalendertägliches Bautagebuch zu führen. Die Bautageberichte sind wöchentlich der Objektüberwachung zur Gegenzeichnung zu übergeben.

I. Erläuterungsbericht

Das vorliegende Leistungsverzeichnis umfasst die Lieferung und betriebsfertige Montage von für das Betreiben der Interimsküche der Kita Regenbogen in Greifswald erforderlichen Großküchengeräten und -anlagen. Die Räume der Küche befinden sich im Erdgeschoss des Gebäudes.

Eintransportmöglichkeiten für seine Anlagen sind vom Bieter/Auftragnehmer eigenverantwortlich zu überprüfen.

II. Vorbemerkungen zur Bauausführung

1.0 BAUAUSFÜHRUNG

.1 Werkstoffauswahl und Verarbeitung

Alle in der Anlage verwendeten

Werkstoffe sind so auszuwählen oder mit solchen Methoden des Oberflächenschutzes zu behandeln, dass sie den hygienischen und technologischen Erfordernissen eines Großküchen- und Lebensmittelbetriebes entsprechen und gegen Korrosion dauerhaft geschützt sind. D.H., dass alle Anlagenteile, die nicht aus Edelstahl rostfrei oder einem anderen, nicht korrodierenden Werkstoff hergestellt sind, einen dauerhaften Oberflächenschutz erhalten sollen. Anlagenteile, die später isoliert oder anders verkleidet werden, sollen einen geeigneten und dauerhaften Voranstrich erhalten.

Alle Geräte, Anlagen und Einrichtungsteile dürfen keine scharfen Ecken und Kanten haben, damit eine Verletzungsgefahr (z.B. beim Reinigen) ausgeschlossen werden kann.

.2 Geräte

Sämtliche Maschinen und Geräte müssen mit dem CE - Zeichen versehen sein.

Alle Geräte sind mit korrosionsbeständigem Typenschild dauerhaft zu versehen, auf dem die Angaben einzugravieren sind.

.3 Materialqualitäten

Wenn im Leistungsverzeichnis der Begriff "Edelstahl rostfrei" oder "Chromnickelstahl" genannt ist, so muss dieses Material dem Werkstoff Nr. 1.4301 entsprechen.

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
II. Bauausführung		
.4 Verarbeitungsstandard Alle Geräte müssen robust und sauber verarbeitet sein, um den harten Betriebsbedingungen und den hygienischen Anforderungen in jeder Hinsicht gerecht zu werden. Dabei sind alle einschlägigen Vorschriften, insbesondere die Bestimmungen der Gesundheits- und Überwachungsbehörde sowie die einschlägigen Unfallverhütungs- und Sicherheitsbestimmungen zu beachten. Schliffe und Körnungen sowie Oberflächenbeschaffenheit und evtl. Anstriche sind mit dem Architekten abzustimmen und entsprechend vorhandener DIN bzw. Farben im NCS-System auszuführen. Verkleidungen, Tische etc. aus Chromnickelstahl sind matt geschliffen auszuführen. Verarbeitung: - Schweißnähte entzündert und frei von Verfärbungen - Oberfläche der sichtbaren Schweißnähte glatt, porenfrei und ohne Hohlräume - flächenbündig mit angrenzendem Material verschliffen, so dass kein Übergang sichtbar ist - Schnittkanten von Blechen usw. sind zu entgraten. Es darf keine Verletzungsgefahr an Kanten usw. bestehen. Dazu sind geeignete Maßnahmen z.B. Umkantungen, zu treffen. - Rohrenden sind durch Verschweißen oder durch Kunststoffkappen zu verschließen - Oberflächen sollen glatt sein. Alle sichtbaren Oberflächen müssen ein einheitliches mattes Schliffbild aufweisen - Arbeitsplatten, Rückwände, Borde und Rohre sind mit Längsschliff auszuführen, Türen sind mit senkrechtem Schliff auszuführen - Auf- und Abkantungen sind in den Ecken vollständig zu verschweißen, zu schleifen und zu runden - Die Forderungen beziehen sich auch auf gegebenenfalls auf der Baustelle zu erstellende Schweißnähte. Falls es sich zur Erzielung eines einheitlichen Schliffbildes als erforderlich erweist, ist jeweils die gesamte Fläche nach zuschleifen. Fertigungsbedingte Hohlräume sind dauerhaft zu verschließen. .5 Abmessungen und Materialstärken Die entsprechend der Planung angebotenen Abmessungen sind ca. - Werte, die vom künftigen Auftragnehmer anhand der tatsächliche Verhältnisse am Bau überprüft werden müssen. Die evtl. notwendig werdenden Änderungen sind mit dem Auftraggeber und dem zuständigen Fachplaner abzustimmen. Für den Bau und die Ausführung der Geräte und Einrichtungsteile sind die nachfolgend aufgeführten Mindest-Materialstärken für die Konstruktion aus Chromnickelstahl nicht zu unterschreiten.		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
II. Bauausführung		
Gerät	Materialstärke in mm	
	geplant	
Verkleidungen	1,25	
Tragkonstruktionen	2,00	
Arbeitsplatten/Abdeckungen 2,00 ohne Unterfütterung		
Bord ohne Unterfütterung	1,50	
Diese Werte entsprechen Mindestforderungen, die tatsächlichen Materialstärken sind vom Bieter in die Spalte "angeboten" einzutragen.		
1.1 Ausführung der Einrichtungsteile		
.1 Bei der Ausführung von Tischen und Spülen sind Verstärkungsprofile aus Chromnickelstahl und eine Anti - Dröhnbeschichtung vorzusehen. - Unterfütterungen aus Spanplatten oder Holz sind nicht zulässig.		
.2 Becken und Abtropfflächen sind fugenlos in die Arbeitstischplatten einzuschweißen, wobei die Schweißnaht wie o. g. behandelt werden muss.		
.3 Wenn unter den einzelnen Positionen Abdeckungen mit rückseitiger Aufkantung gefordert werden, so gilt diese Aufkantung mit 50 mm Höhe als wandständig, d.h. bei Nischenaufstellung auch jeweils seitlich. Der verbleibende Zwischenraum zwischen Aufkantung und Wand ist durch CNS-Profile mit Gummilippendichtungen, die an den Wänden mittels Schrauben befestigt werden, zu verschliessen. Die Oberkante dieser Profile soll wegen des Fliesenspiegels im montierten Zustand 1000 mm OKFF sein.		
.4 An Metallflächen (Spülen, Tischplatten u.s.w.) sind für den Potentialausgleich Anschlussfahnen vorzusehen, an denen CU- Leiter mit Schrauben (M 5 - M 8) direkt angeschlossen werden können. Die Anschlüsse müssen dauerhaft durch entsprechende Symbole gekennzeichnet werden.		
.5 Die Arbeitshöhe von Arbeitstischen und Arbeitstischanlagen muss, wenn nicht funktionelle Gründe dagegen sprechen, einheitlich 900 mm OKFF betragen.		
.6 Verarbeitung siehe Punkt 7 bis 17		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
II. Bauausführung		
.7 Abdeckungen/Arbeitsplatten - Aufkantung mit Umschlag an der Rückseite; übrige 3 Seiten mit Abkantung - Abkantung nach innen (schräg nach oben) eingekantet oder als Tropfkante ausgebildet - Unterseite schalldämmend unterlegt - Unterseite mit Profilen als Verstärkung - Spanplatten als Unterfütterung werden nicht zugelassen, es sei denn, sie sind allseitig von dicht verschweißten CNS-Bleichen umgeben .8 Gestelle - offene Untergestelle aus Vierkantröhr - unten vierseitig mit Vierkantröhr verbunden - Fußfreiheit muss gewährleistet sein (mind. 150 mm) - das Einlegen von Ablagerosten, bei Arbeitstischen lt. Spezifikation, muss möglich sein - gegebenenfalls sind Borde oder Roste fest zu verschweißen (nach Spezifikation) - bei Bedarf sind die Untergestelle mit einem Spritzschutz an der Stirnseite auszustatten. Damit soll verhindert werden, dass der Bereich der Ablage verschmutzt wird (nach Spezifikation). - Fußenden entweder aus CNS- oder mit Kunststoffstollen versehen, verstellbar zum Ausgleich von Höhendifferenzen des Boden. - Gestell/Füße für Schränke wie vor, jedoch ohne Ablageroste - An Verbindungsstellen der Möbel dürfen keine Füße unmittelbar nebeneinander stehen. Hier muss ein zentraler Fuß angeordnet werden (Vermeidung von Schmutzstellen). .9 Wandborde - 3-seitige Abkantung mit Unterkantung oder Umschlag - hinten Aufkantung - fest montierte Borde mit Konsolen und erforderlichen Wandschienen .10 Schrankkorpus - gilt für Schränke, Wandschränke, Schrankunterbauten, Schrankkorpusse, Geschirrschränke, Putzmittelschränke, Arbeitsschränke, Schrankräume und jede sonstige Art von Schränken bzw. Schrankkorpussen (nachfolgend Schrank bzw. Schränke genannt). - stabile, selbsttragende Ausführung bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden - Boden mit Profilen verstärkt - mit Verstellmöglichkeiten für gegebenenfalls vorhandenes Zwischenbord,		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
II. Bauausführung		
wenn nicht in den einzelnen Positionen ausdrücklich anders festgelegt: - Ausführung in H1 gemäß DIN 18865-9 - Oberseite mit CNS-Abdeckung, - werden Schränke zwischen zwei Wände gestellt, so sind beidseitig Passblenden (Breite anzupassen an die jeweiligen Gegebenheiten) anzubringen (durchgängig geschweißt). In diesen Fällen muss die (ggf. vorgesehene) Arbeitsplatte passgenau zwischen den Wänden ausgeführt werden. Analog ist bei der Aufstellung des Schrankes an einer Wand zu verfahren, d.h. einseitige Passblende und Arbeitsplatte wandbündig. - an den wandständigen Rückseiten von einzelnen Schränken Wandanschlüsse dauerelastisch verfugt bzw. mit Passblende ausgeführt; Dabei gilt: Fugen > 5 mm mit Passblende schließen. Dieses gilt auch für offen stehende Stirnseiten von Schränken, die Teil einer Anlage (z.B. Arbeitstischanlage) sind. Dieses gilt auch für ggf. wieder einzubauende Bestandsgeräte. .11 Wandhängeschränke - Ausführung wie Schränke, jedoch Boden doppelwandig - mit Material zur Wandmontage (Aufhängeleisten ...) .12 Zwischenborde - soweit Zwischenborde gefordert werden, sollen diese eine glatte Oberfläche aufweisen. - Borde sind in ausreichendem Maße stabil, umlaufend abgekantet an der Unterseite mit Profilen verstärkt (Profile nach unten geschlossen) auszuführen - Borde müssen höhenverstellbar eingesetzt werden können .13 Flügeltüren - doppelwandig, mit flächenbündig eingekanteter Griffleiste - auf den Korpus aufgesetzt, d.h. mit außenliegenden Scharnieren - Scharniere wartungsfrei - innen schalldämmend ausgefüllt - mit Magnetverschluss - Türen fluchtend ausgeführt .14 Schiebetüren - doppelwandig, mit flächenbündig, senkrecht eingebauter Griffleiste - Türen oben aufgehängt mit kugelgelagerten Rollenführungen - Laufrollen höhenjustierbar - Laufschiene oben aus CNS - Raststellung im geschlossenen Zustand - verdeckte Führung unten		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
II. Bauausführung		
- der Schrankboden soll glatt sein - Türen innen schalldämmend ausgefüttert .15 Schubladenblöcke - mit Schubladen lt. Spezifikation - Schubladen ausgelegt für GN 1/1 - Rollenführung aus CNS mit leichtem Gefälle zum Korpus mit Anschlag gegen ungewolltes Herausziehen - Schubladen aushängbar - Blenden doppelwandig mit eingebauter Griffleiste (waagerecht) - Kastenschublade mit gekanteter Wanne/Kasten verschweißt und zur Blende hin abgedichtet - für GN - Behälter (Tiefe nach Spezifikation) .16 entfällt .17 Spülen - Abdeckungen mit umlaufendem Schwallrand - Abtropfflächen profiliert in Längsrichtung und mit Gefälle zum Becken - Becken mit großen Radien an allen Ecken sowie senkrechten und waagerechten Kanten - Gefälle zum Auslauf, die restlose Entleerung des Beckens muss gewährleistet sein - Ablaufventil bodenbündig eingebaut .18 Sockelaufstellung - Bei Geräten, Anlagen, Möbeln etc. (nachfolgend Geräte genannt) in Sockelaufstellung gilt: mit dauerelastischer Verfugung zwischen den Geräten und dem Sockel, Fugen > 5 mm sind mit Passblende zu schließen. -Dieses gilt auch für ggf. wieder einzubauende Bestandsgeräte. 1.2 Ausführung der fahrbaren Geräte .1 Allen fahrbaren Geräte sind, sofern die Einzeltexte nichts anderes aussagen, mit Rädern Durchmesser >=125 mm auszustatten. .2 Für die Bereifung muss ein Material zum Einsatz kommen, das säuren- und laugenbeständig ist, gegenüber den aggressiven Reinigungsmitteln und Speisesäuren absolut widerstandsfest und außerdem abriebfest ist. .3 Die Rollen mit Gabel, Drehkranz, Aufhängung und Befestigungen sind aus Chromnickelstahl sowie Kunststofflagern wartungsfrei auszuführen. Die Vollgummibereifung ist farblich in Abstimmung mit dem Architekten zu liefern. .4 Soweit möglich, sollen Rollen leicht auswechselbar sein.		

48	LV	Küchentechnik Interimsküche
II. Bauausführung		
.5 Borde, Schiebegriffe etc. sind mit Hilfe von angeschweißten Knotenblechen aus Chromnickelstahl zu befestigen. 1.3 Ausführung der Kochblöcke .1 Die Fugenabdeckungen, Seitenverkleidungen und Abdeckungen sind aus dem selben Material wie die Geräte an der Installationswand/Kochblock selbst, aus Chromnickelstahl, zu fertigen. .2 Arbeitshöhe nach Spezifikation in den einzelnen Positionen. .3 Eventuelle Reparaturen und Wartungen an den Geräten müssen problemlos möglich sein. Versorgungsanschlüsse müssen gut zugänglich sein. Die Ausführung muss so erfolgen, dass eine hygienische Reinigung problemlos möglich ist. .4 Alle Geräte und Geräteverkleidungen sind so auszuführen, dass überlaufendes Kochgut und Wasser nicht zwischen/hinter/in die Geräte oder zwischen die Geräte und die Wand gelangen kann. 1.4 Schallschutz Bei der Ausführung der Geräte und Anlagen sind die gültigen Gesetze, Vorschriften und Auflagen einzuhalten. Achtung: Bitte beachten Sie, dass (programmbedingt) die Seitenumbrüche in den einzelnen LV-Positionen z. T. innerhalb der Tabellen mit den technischen Daten angeordnet sein können.		
01 Titel Küchentechnik		
01.01 Bereich Edelstahlmöbel und Geräte		
01.01.1	Gewerbekühlschrank 2/1 GN Gewerbekühlschrank 2/1 GN Pos. Nr. 201, 410 Raum Lager, Küche 1-türig, ausgelegt zur Aufnahme von Rosten und GN - Behältern der Größe 2/1 mit automatischer Abtauung und - Tauwasserverdunstung, Maschine steckerfertig, zur Lagerung von Lebensmitteln, cook&chill- Komponenten, Gemüse und Obst Liefern und betriebsfertig montieren, einschließlich - Fortsetzung auf nächster Seite -	
		Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	systembedingtem und sonstigen Zubehör, Klein- und Befestigungsteilen usw.			Übertrag:
	Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten Außen: Material CNS 18/10 Tür mit Griffleiste, umlaufende Magnetrahmendichtung werkzeuglos auswechselbar, selbstschließend, Unterboden glatt, Füße höhenverstellbar zum Ausgleich von Bodenunebenheiten, notwendige Bodenfreiheit muss gewährleistet sein Innen: Material CNS 18/10, glatte Innenflächen mit gerundeten Ecken mindestens am Boden höhenverstellbare Führungen für Roste und GN -Behälter, kippsicher beim Ein- und Herausschieben der Roste und GN - Behälter, Rasterleisten zur Aufnahme der Führungen herausnehmbar, alternativ auch mit gesickten Auflagen möglich, Verdampfer außerhalb des Kühlraumes Isolierung: FCKW - freier Polyurethanschaum Kühlsystem: Maschinenfach oben, steckerfertiges Kühlsystem, auswechselbarer Schmutzfilter vor dem Kondensator, korrosionsgeschützter Verdampfer, Kältesystem hermetisch Regelung : elektronisch, mit digitaler Temperaturanzeige, stufenlos über gesamten Temperaturbereich, mit Selbsttest - und Fehlerdiagnosesystem und Alarmanzeige inklusive 6 Stück Drahtroste aus CNS			
	Technische Daten			
	Temperaturbereich	min. 2°C bis 8°C		
	Abmessungen außen			
	Breite	ca. 800 mm		
	Tiefe	ca. 700 mm		
	Höhe	ca. 2100 mm		
	Stärke der Isolierung	min. 80 mm		
	Kältemittel	R 290		
	Nennspannung	230V AC 50Hz		
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	
	zulässige Umgebungstemperatur	bis 40°C		
	Anzahl der Führungsschienen f. Behälter insgesamt	ca.6 Paar		
	Rasterabstand f. Höhenverstellung der Führungsschienen	<= 60mm		
	angeboten wird: Typ '.....' (vom Bieter einzutragen)			
		3 St	EP	GP
01.01.2	Gewerbetiefkühlschrank 2/1 GN Gewerbetiefkühlschrank 2/1 GN Pos. Nr. 202 Raum Lager 1-türig, ausgelegt zur Aufnahme von Rosten und GN - Behältern der Größe 2/1 mit automatischer Abtauung und automatischer Tauwasserverdunstung, Maschine oben, als steckerfertiges Gerät, Verwendung zur Lagerung von tiefgefrorenen Lebensmitteln Ausführung Außen: Material CNS 18/10 Türen mit Griffleiste, umlaufende Magnetrahmendichtungen werkzeuglos auswechselbar, selbstschließend, Türanschlag nach Wahl des AG Unterboden glatt, Füße höhenverstellbar zum Ausgleich von Bodenunebenheiten, notwendige Bodenfreiheit muss gewährleistet sein Innen: Material CNS 18/10, glatte Innenflächen mit gerundeten Ecken und Bodenwanne, höhenverstellbare Führungen für Roste und GN - Behälter, kippsicher beim Ein- und Herausschieben der Roste und GN - Behälter, Rasterleisten zur Aufnahme der Führungen herausnehmbar, alternativ auch mit gesickten Auflagen möglich, Verdampfer außerhalb des Kühlraumes Isolierung: FCKW - freier Polyurethanschaum Kühlsystem: - Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag:			
	Maschinenfach oben, steckerfertiges Kühlsystem, auswechselbarer Schmutzfilter vor dem Kondensator, korrosionsgeschützter Verdampfer, Kältesystem hermetisch Regelung : elektronisch, mit digitaler Temperaturanzeige, stufenlos über gesamten Temperaturbereich, mit Selbsttest - und Fehlerdiagnosesystem und Alarmanzeige, akustischem Alarmsignal inklusive 6 Stück Drahtroste aus CNS Technische Daten Temperaturbereich min. -10°C bis -25°C Abmessungen Länge ca. 700 mm Breite: ca. 800 mm Höhe: ca. 2100 mm Stärke der Isolierung: 90 mm Kältemittel: R 290 Nennspannung 230V AC 50Hz Kälteleistung ca. 400W bei -23°C VT und 32°C UT zulässige Umgebungstemperatur bis 43°C Anzahl der Führungsschienenmin. für Behälter 11 Paar Rasterabstand für Höhenverstellung der Führungsschienen <= 60mm angeboten wird: Fabrikat / Typ '.....' (vom Bieter einzutragen)			
		2 St	EP	GP
01.01.3	Putzmittelschrank Putzmittelschrank Pos. Nr. 205 Raum Büro als Putzmittelschrank mit Flügeltür, mit Zwischenborden, - Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Aufstellung auf geräteeigenen Füßen, Lieferrn und betriebsfertig montieren, einschließlich systembedingtem und sonstigen Zubehör, Klein- und Befestigungsteilen u.s.w. Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. "Vorbemerkungen" und Punkt II.1. "Bauausführung" sowie die Einrichtungspläne beachten Material CNS, Schranksraum einwandig, dreiseitig geschlossen, Korpus selbsttragend auf einem Fußgestell mit höhenverstellbaren Füßen, frontseitig durch eine abschließbare Flügeltür geschlossen; Inkl. Zylinderschloss mit mind. 3 Schlüsseln; mit 4 übereinander liegenden Zwischenborden, die drei unteren Borde sind gegenüber dem obersten Bord um ca. 140 mm zurückgesetzt. Unter dem oberen Bord 4 Besenhaken angebracht Technische Daten Länge ca. 600 mm Breite ca. 600 mm Höhe ca. 1800 mm angeboten wird: Hersteller/Typ '.....' Vom Bieter einzutragen!			Übertrag:
		1 St	EP	GP
01.01.4	Regal Regal Pos. Nr. 203 Raum Lager als freistehendes Standregal, als Lagerregal für Großküchen zur Lagerung von Lebensmitteln je nach Raumnutzung auch zur Lagerung von Küchengeräten und -utensilien oder Reinigungsmitteln etc., Das Regal soll aus einem Regalsystem nach dem Baukastenprinzip stammen. - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Liefern, und betriebsfertig montieren, einschließlich systembedingtem und sonstigen Zubehör, Klein- und Befestigungsteilen usw. Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten in hygienischer Bauart, die sicherzustellen hat, dass die Reinigung leicht durchzuführen ist, Material CNS Das Regalsystem soll mindestens aus den Elementen Regalständer, geschlossene Borde, Roste und erforderlichem systembedingten Zubehör bestehen. Übereckkonstruktionen müssen mit Standardsystemteilen problemlos möglich sein. Eine Erhöhung der Anzahl der Borde/Roste der fertigen Regale sowie eine Veränderung der Bord-/Rostanordnung muss nachträglich durch den Nutzer problemlos möglich sein. Höhenverstellbarkeit der Borde/Roste entweder stufenlos oder in einem vorgegebenen Raster Höhenraster <=150mm Regale müssen standsicher und stabil sein. Regalsystem TÜV-/GS-geprüft Regalständer Rohr mit oberen Abschlusskappen aus Kunststoff oder Verschluss durch Verschweißen mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleich von Bodenunebenheiten mit den erforderlichen Befestigungselementen zur Montage der Borde Roste als stabile Blechpräge-Konstruktion mit allseitigen Abkantungen oder aus Flachmaterial verschweißt Je nach geforderter Belastbarkeit können auch Drahtroste eingesetzt werden Borde aus Blech allseitig abgekantet, Abkantungen min. 30mm Roste und Borde müssen mindestens in Tiefen 400mm, 500mm, 600mm und in den Breiten 800mm, 900mm 1000mm und 1200mm zur Verfügung stehen. Technische Daten Länge Aussenmaß Länge ca. 2000 mm			
	Übertrag:			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			
	Übertrag:			

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Leiterhöhe	ca. 1800 mm		
	Regaltiefe	ca. 500 mm		
	Auflagenart	Borde		
	Auflagen/Regalfeld	4 Stück		
	Anzahl der Regalfelder	2		
	max. Feldlänge	1000 mm		
	max. Feldlast	>=800 kg		
	max. Fachlast	>= 100 kg		
	angeboten wird:			
	Hersteller/Typ '.....'			
	Vom Bieter einzutragen!			
		1 St	EP	GP
Summe Bereich 01.01		Edelstahlmöbel und Geräte, Netto:		
01.02 Bereich Spültechnik				
01.02.1	Zulauf Tisch mit Becken			
	Zulauf Tisch mit Becken			
	Pos. Nr. 803			
	Raum Spüle			
	Zulauf Tisch als Teil der Spülanlage, Aufstellung auf geräteeigenen Füßen, Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers			
	Ausführung			
	ZTV und die Festlegungen in Punkt I.			
	Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten,			
	Material CNS,			
	Anordnung rechtsseitig der Spülmaschine			
	Standgerät mit Führungen für die Körbe, Abdeckung/Arbeitsplatte durchgehend fugenlos ausgeführt,			
- Fortsetzung auf nächster Seite -				
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche										
01	Titel	Küchentechnik										
01.02	Bereich	Spültechnik										
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)								
	mit 300 mm hohen Spritzblech an der Wandseite über die gesamte Länge der Zulaufbahn, mit in die Zulaufbahn fugenlos eingeschweißtem Spülbecken 600x400x300 mm neben der Spülmaschine, mit dazugehörigem Standrohrventil und Auslaufgarnitur, Becken weiterhin mit Siebeinsatz zur Schmutzrückhaltung, Unterbau Vierkantrohrgestell mit dreiseitiger Beckenblende mit herausnehmbarem Ablagerost, mit Rammschutzbügeln aus CNS für die Sanitärinstallation, zusätzlich ein unterfahrbare Bereich, so dass eine Wasseraufbereitungsanlage und ein Müllbehälter eingefahren werden können mit Galgenbrause/Handbrause gemäß nachfolgender LV-Position, Technische Daten Abmessungen: <table><tr><td>Länge gesamt</td><td>ca. 1700 mm</td></tr><tr><td>davon Länge unterfahrbare Bereich</td><td>ca. 1000 mm</td></tr><tr><td>Breite</td><td>ca. 700 mm</td></tr><tr><td>Arbeitshöhe</td><td>ca. 900 mm</td></tr></table> angeboten wird Fabrikat/Typ '.....' (vom Bieter einzutragen)	Länge gesamt	ca. 1700 mm	davon Länge unterfahrbare Bereich	ca. 1000 mm	Breite	ca. 700 mm	Arbeitshöhe	ca. 900 mm			Übertrag:
Länge gesamt	ca. 1700 mm											
davon Länge unterfahrbare Bereich	ca. 1000 mm											
Breite	ca. 700 mm											
Arbeitshöhe	ca. 900 mm											
		1 St	EP	GP								
01.02.2	Schlauchpendelbrause DN 20 Schlauchpendelbrause DN 20 Pos. Nr. 803a Raum Spüle Schlauchpendelbrause mit Handbrause, diese mit separater Mischbatterie mit Schwenkauslauf, Handbrause mit Handgriff und Betätigungsgriff, Schlauchpendelbrause als Standarmatur zur Montage bei dem Spülbecken, Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers			Übertrag:								
	- Fortsetzung auf nächster Seite -											

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.02	Bereich	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Ausführung Material Messing verchromt, Geräuschverhalten entsprechend DIN 4109, Gruppe I, Durchfluss 38 Liter bei 3 bar, mit Keramikscheibentechnik, als Schlauchpendelbrause mit Luftsprudler und Durchflussbegrenzer, angeboten wird Fabrikat/Typ '.....' (vom Bieter einzutragen)	1 St	EP	GP
01.02.3	Korbdurchschubspülmaschine Korbdurchschubspülmaschine Pos. Nr. 804 Raum Spüle als Korbdurchschubspülmaschine, Maschine zum Reinigen von Geschirr, Bestecken, Tablett, Töpfen, sowie diversen Arbeitsgeräten Beschickung der Körbe in die Maschine seitlich, über den in der vorhergehenden Position beschriebenen Zulauf Tisch, Entnahme der Körbe an der Maschine seitlich links, über einen Ablauf Tisch, Beheizung mittels Elektroenergie Maschine einschließlich anschlussfertiger Elektro-, Wasser- und Abwasserinstallation einschließlich Steuerung sowie allen für die ordnungsgemäße Funktion erforderlichen Einrichtungen, Materialien, Zubehör und Leistungen Maschine mit Klarspüler- und Flüssigreinigerdosieranlage (elektronisch gesteuert) und mit Laugenpumpe, einschließlich Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers Spülleistung ca. 60 Körbe/Stunde Maschine mit Prüfzertifikat für GS- Zeichen, für VGG-Zeichen und für DVGW-Zeichen Ausführung Universalwaschautomat mit stationärem, von oben und unten			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.02	Bereich	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	wirkendem Waschverfahren. Maschine muss so gestaltet sein, dass sie sowohl für das Reinigen von Geschirr, als auch von Behältern, Geräten u.s.w. geeignet ist. Elektronische Steuerung der Programmläufe, Programm für Behälter, Utensilien und Geräte mit gegenüber dem Geschirrspülprogramm erhöhtem Waschdruck (erhöhte Pumpenleistung) Maschine mit doppelwandiger, wärmegeämmter Haube, Bei unbeabsichtigtem Öffnen der Haube/Türen muss der Wasch- bzw. Klarspülvorgang automatisch unterbrochen werden. Mit einer Anzeige der Temperaturen des Wasch- bzw. Klarspülwassers, die das Ablesen der Temperaturen zum Führen einer Dokumentation im Sinne des HACCP ermöglicht. -gesamter Aufbau des Automaten aus Chromnickelstahl 18/10, die Inneneinrichtung, die mit der Waschlauge in Berührung kommt, ebenfalls aus Chromnickelstahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen Maschine mit geeigneten, leicht herausnehmbaren und reinigbaren Schmutzrückhaltevorrichtungen zur Reinigung/Filterung der Lauge. Die jeweils über und unter dem Korb angeordneten Wasch- und Klarspülarme, müssen während des Wasch- bzw. Klarspülprogrammes ein abschattungsfreies Spülen des Spülgutes sicherstellen. Wasch- und Spülarme müssen leicht zu reinigen sein. Der Automat ist mit Rücksaugeverhinderer nach DVGW auszustatten. Maschine komplett anschlussfertig mit Anschlusskabel und flexiblen Zulauf-, Ablauf- und Ansaugschläuchen Maschine für Anschluss an Kaltwasser, der Boiler ist entsprechend auszulegen Achtung: Die Maschine soll in allen Funktionen völlig unabhängig vom bauseitigen Wasserdruck sein. <u>Körbe</u> Das Gerät soll für den Einsatz von Kunststoffgeschirrkörben mit Abmessungen von ca. 500x500 mm geeignet sein. Es sind mitzuliefern: 4 Stück Körbe mit Abmessungen LxB ca. 500x500 mm für Tassen und Teller, 4 Stück Universalkörbe mit Abmessungen LxB ca. 500x500 mm Ggf. erforderliche Einsätze für das Spülen von Besteck usw. sind mitzuliefern. Technische Daten Abmessungen - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.02	Bereich	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
			Übertrag:	
	Breite	ca. 630 mm		
	Tiefe	ca. 800 mm		
	Höhe	ca. 1500 mm		
	Höhe bei geöffneter Haube:	ca. 2000 mm		
	Durchschubhöhe	mind. 400 mm		
	Korbabmessungen	ca. 500x500 mm		
	Anzahl der Spülprogramme	mindestens 3		
	Programmlaufzeit kürzestes	Programm<= 60 s		
	Waschtemperatur	>= 60°C		
	Klarspültemperatur	>= 80°C		
	Wasserverbrauch je Spülgang	ca. 3 l		
	Frischwasserzulauf	Kaltwasser, 0° - 3° dH		
	Heizung			
	Heizleistung Boiler	>= 7,5 kW		
	Heizleistung Tank	ca. 2 kW		
	Elektroanschluss	400V 3N AC		
	Anschlusswert	ca. 12 kW		
	Schutzart	IP54		
	angeboten wird:			
	Fabrikat / Typ '.....'			
	(vom Bieter einzutragen)			
		1 St	EP	GP
01.02.4	Ablauftisch			
	Ablauftisch			
	Pos. Nr. 805			
	Raum Spüle			
	Ablauftisch für die in einer vorhergehenden Position beschriebene Spülmaschine, Lieferung, Eintransport, Aufstellung und betriebsfertige Montage und Installation, Inbetriebnahme, Einweisung des Bedien- und technischen Personals des Nutzers			
	Ausführung			
	ZTV und die Festlegungen in Punkt I.			
	Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten			
	Material CNS, Standgerät			
	Aufstellung laut Plan beachten,			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.02	Bereich	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	Ausführung entsprechend Vorbemerkungen, Anordnung linksseitig der Spülmaschine, Abdeckung mit Korbführung, Unterbau mit herausnehmbarem Ablagerost Technische Daten Länge ca. 1100 mm Tiefe ca. 700 mm Höhe ca. 900 mm angeboten wird: Fabrikat / Typ '.....' (vom Bieter einzutragen)			
		1 St	EP	GP
01.02.5	Enthärtungsanlage für Spülmaschine Enthärtungsanlage für Spülmaschine Pos. Nr. 807 Raum Spüle Das Gerät zur Herstellung von Weichwasser von 0° bis 3° dH für den Betrieb der Geschirrspülmaschine. Anordnung unter dem Zulauf Tisch der Geschirrspülanlage. Liefern, und betriebsfertig montieren, einschließlich systembedingtem und sonstigen Zubehör, Klein- und Befestigungsteilen usw. Ausführung ZTV und die Festlegungen in Punkt I. Erläuterungsbericht und Punkt II.1. Bauausführung sowie die Einrichtungspläne beachten Vollautomatische, mengengesteuerte Doppelkammer-Enthärtungs-Anlage, Die Anlage ist einem fahrbaren Gehäuse untergebracht Die Wasserenthärtung arbeitet nach dem Ionenaustauschverfahren Die Einstellung des geforderten Härtegrades und des Regenerationszeitpunktes erfolgt mechanisch. Eine Unterbrechung des Spülvorganges während - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.02	Bereich	Spültechnik		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	der Regeneration ist nicht erforderlich. Das Gerät mit einem DVGW-geprüften Rücksaugverhinderer nach DIN EN 1717 Betriebsart: mechanisch durch Durchflussmengen- messung. Technische Daten Kapazität bei 8° dH (GH): ca. 1.150 Liter Max. Härtebereich 30°dH Durchflussleistung max.: ca. 25l/min. Wasserdruck mind./max.: 3 bar / 6 bar Betriebstemperatur max.: 60 °C Wasserzu- und Ablauf 3/4". Länge: ca. 360 mm Tiefe: ca. 360 mm Höhe: ca. 580 mm angeboten wird: Fabrikat / Typ '.....' (vom Bieter einzutragen)			Übertrag:
		1 St	EP	GP
Summe Bereich 01.02			Spültechnik, Netto:	
01.03	Bereich Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte			
	Vorbemerkungen Vorbemerkungen zur Demontage, Transport und Wiedermontage Der vorliegende Leistungsverzeichnis-Abschnitt umfasst die Demontage und Neumontage von küchentechnischen Geräten, Anlagen und Einrichtungsteilen (nachfolgend Geräte genannt). Demontage, Transport und Neumontage von Geräten müssen so erfolgen, dass die Geräte nicht beschädigt werden und ihre erneute Montage und bestimmungsgemäße Verwendung ohne zusätzliche Reparaturen möglich ist. Ausgenommen hiervon sind bereits vorhandene Schäden an den Geräten. Die Demontage erfolgt in der vorhandenen Interimsküche. Die Neumontage erfolgt in der neuen Küche. Die Räume beider Küchen befinden sich im Erdgeschoss.			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.03	Bereich	Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Sämtliche Transportmittel und Transporthilfsmittel sind durch den Bieter zu stellen und die Kosten hierfür in die entsprechenden Positionen mit einzukalkulieren. Die Erstellung der für die Ausführung seiner eigenen Leistungen und zur Koordinierung mit anderen am Bau Beteiligten erforderlichen Unterlagen (z.B. Demontagepläne und -unterlagen, Pläne für Einlagerung etc.) ist Sache des Auftragnehmers. Alle Maße, Gegebenheiten am Bau und Umgebungsbedingungen sind vom Auftragnehmer eigenverantwortlich zu prüfen und aufzunehmen.			Übertrag:
01.03.1	Geschirrspülmaschine Geschirrspülmaschine Pos. Nr. 803, 804, 805 Raum Küche Demontage, Umsetzung, Vorreinigung und Neumontage inkl. Funktionstest eines bereits im Bestand des Auftraggebers befindlichen Großküchengerätes - hier einer Geschirrspülmaschine mit Zu- und Ablauftisch mit Armatur sowie einer Enthärtungsanlage - Abmessungen Gesamtanlage ca. L 3300 x T 700 x H 1500 mm Ausführung Gerät einschließlich Zubehör demontieren und für die Remontage vorbereiten, inkl.Sichtprüfung, Bei der Sichtprüfung festgestellte vorhandene Schäden sind zu dokumentieren und dem AG mitzuteilen. Transport vom derzeitigen Standort zum neuen Standort, Vorreinigung des Gerätes vor dem Wiedereinbau, Wiedermontage des Gerätes, inklusive aller Transportarbeiten und Gestellung erforderlicher Transportmittel, Transporthilfsmittel und Verpackungsmittel, Klein- und Befestigungsteile usw. Für Geräte und Anlage mit Elektroanschluss oder elektrischen Komponente inkl.Prüfung vor der Wiederinbetriebnahme gemäß - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.03	Bereich	Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
	DGUV Vorschrift 3 (ehem. BGV A3) und DGUV Vorschrift 4 (ehem. GUV-V A3)			
	Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch einer Geschirrspülmaschine Fronttürmaschine mit Untergestell Fabrikat Winterhalter			
	Abmessungen	ca. 600 x 600 x 1200 mm		
		1 St	EP	GP
01.03.2	Gewerbekühlschrank Gewerbekühlschrank Pos. Nr. 201, 410 Raum Küche			
	Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Gewerbekühlschranks			
	Abmessungen	ca. 800 x 700 x 2100 mm		
		3 St	EP	GP
01.03.3	Gewerbetiefkühlschrank Gewerbetiefkühlschrank Pos. Nr. 202 Raum Küche			
	Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.03	Bereich	Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	eines Gewerbetiefkühlschranks			Übertrag:
	Abmessungen	ca. 800 x 700 x 2100 mm		
		2 St	EP	GP
01.03.4	Putzmittelschrank Putzmittelschrank Pos. Nr. 205 Raum Büro Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Putzmittelschranks Abmessungen	ca. 600 x 600 x 1800 mm		
		1 St	EP	GP
01.03.5	Regal Regal Pos. Nr. 203 Raum Lager Leistung wie zuletzt in vollem Wortlaut beschrieben, hier jedoch eines Regal Abmessungen	ca. 2000 x 500 x 1800 mm		
		1 St	EP	GP
Summe Bereich 01.03				
Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte, Netto:				
01.04	Bereich Dokumentation			

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.04	Bereich	Dokumentation		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:
01.04.1	Erstellung Dokumentation / Revisionsunterlagen Erstellung Dokumentation / Revisionsunterlagen Umfang und Format: Die Zeichnungen sind in Papierform farbig _1_-fach zu übergeben, die restlichen Unterlagen in Papierform schwarz/weiß _1_-fach. Neben der Papierform sind alle genannten, durch den AN erstellten Unterlagen als Dateien in einem Austauschformat (digital, dwg/pdf, gemäß Vorgabe des AG) dem AG _2_-fach auf USB-Stick zur Verfügung zu stellen. Die Dokumentation ist parallel zur Ausführung der Bauleistung zu erstellen und fortzuschreiben. Bis spätestens 14 Tage vor (Teil-) Abnahme der Bauleistung ist die Bestandsdokumentation komplett vom Auftragnehmer an den Auftraggeber zu übergeben. Für fertig gestellte Anlagenteile/ -bereiche, die in Betrieb genommen werden können, hat der Auftragnehmer 7 Tage nach Aufforderung durch den Auftraggeber diesen Teil der Dokumentation zu übergeben. Hinweis: Diese Position beinhaltet auch Grund- und Nebenleistungen nach der VOB/ Teil C, die bei der Bildung des EP entsprechend zu berücksichtigen sind. Neben sämtlichen Bedienungs- und Wartungsanweisungen, sowie Anlagenbeschreibungen und Bestandszeichnungen sind folgende Unterlagen zu liefern (Einstellung als PDF in Poolarserver, Dateibezeichnung nach Vorgabe des AG): • Errichtererklärung, • EG-Konformitätserklärungen, • Ersatzteillisten, • Abnahmebescheinigungen von Sachverständigen (soweit erforderlich), • Protokoll zur Funktionsprüfung, • Bestätigung der geforderten Materialqualitäten, • Nachweis des Spritzwasserschutzes im Sinne der VDE			
	- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.04	Bereich	Dokumentation		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Übertrag: 0470 § 22 durch GS- VDE - Zeichen - Genehmigung, • Verzeichnis der Geräte, die einer wiederkehrenden Prüfung zu unterziehen sind, • Liste der Wartungsarbeiten und Wartungsintervalle für die einzelnen Geräte,			
		1 St	EP	GP
Summe Bereich 01.04			Dokumentation, Netto:	
01.05 Bereich Stundenlohnarbeiten				
	Stundenlohnarbeiten Stundenlohnarbeiten Stundenlohnarbeiten werden nach Stundenverrechnungssätzen, in denen Lohn- und Gehaltskosten, Lohn- und Gehaltsnebenkosten, Sozialkassenbeiträge, Vermögenswirksame Leistungen und Gewinn enthalten sind, vergütet. Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit sowie Erschwerniszuschläge sind nicht in die Stundenverrechnungssätze mit einzubeziehen, sondern - sofern sie nicht schon als Teilleistungspositionen im Leistungsverzeichnis enthalten sind - im Bedarfsfall zu vereinbaren und gesondert nachzuweisen. Der Bieter erklärt, dass der Stundenverrechnungssatz unter Beachtung der preisrechtlichen Vorschriften ermittelt wurde und unabhängig von der Anzahl der abgerechneten Stunden gilt. Stundenlohnarbeiten werden nur vergütet, wenn deren Ausführung von der Bauleitung angeordnet wurde (zu § 2 Nr. 10 VOB/B).			
01.05.1	Stundenlohn Obermonteur Stundenlohn Obermonteur Im Stundenlohn sind Arbeiten nur auf besondere Anordnung des AG auszuführen. Die Leistungen sind mit einem ca. Arbeits- und Materialaufwand bei der Bauleitung vor Ausführung einzureichen. Es sind Verrechnungssätze anzubieten, in denen - Fortsetzung auf nächster Seite -			
			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.05	Bereich	Stundenlohnarbeiten		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	unaufgegliedert Lohnkosten, anteilige Sozialkosten, Wagnis und Gewinn, Lohnnebenkosten sowie allgem. Geschäftskosten (Fahrkosten, Wegegeder u. ä.) enthalten sind. Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit sind nicht einzubeziehen. Verrechnungssatz für: Obermonteure			Übertrag:
		1 h	EP	GP
01.05.2	Stundenlohn Monteure/Facharbeiter Stundenlohn Monteure/Facharbeiter Im Stundenlohn sind Arbeiten nur auf besondere Anordnung des AG auszuführen. Die Leistungen sind mit einem ca. Arbeits- und Materialaufwand bei der Bauleitung vor Ausführung einzureichen. Es sind Verrechnungssätze anzubieten, in denen unaufgegliedert Lohnkosten, anteilige Sozialkosten, Wagnis und Gewinn, Lohnnebenkosten sowie allgem. Geschäftskosten (Fahrkosten, Wegegeder u. ä.) enthalten sind. Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit sind nicht einzubeziehen. Verrechnungssatz für: Monteure/Facharbeiter			
		1 h	EP	GP
01.05.3	Stundenlohn Hilfskräfte Stundenlohn Hilfskräfte Im Stundenlohn sind Arbeiten nur auf besondere Anordnung des AG auszuführen. Die Leistungen sind mit einem ca. Arbeits- und Materialaufwand bei der Bauleitung vor Ausführung einzureichen. Es sind Verrechnungssätze anzubieten, in denen unaufgegliedert Lohnkosten, anteilige Sozialkosten, Wagnis und Gewinn, Lohnnebenkosten sowie allgem. Geschäftskosten (Fahrkosten, Wegegeder u. ä.) - Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche			
01	Titel	Küchentechnik			
01.05	Bereich	Stundenlohnarbeiten			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
	Übertrag:				
	enthalten sind.				
	Zuschläge für Mehr-, Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit sind nicht einzubeziehen.				
	Verrechnungssatz für: Hilfskräfte				
		1 h	EP	GP	
Summe Bereich 01.05					
	Stundenlohnarbeiten, Netto:				
01.06 Bereich Wartung					
	Vortext Wartung				
	Vortext Wartung				
	Der Bauherr behält sich vor, den Titel Wartungsarbeiten zu beauftragen.				
	Die Wartungsarbeiten werden nicht zusammen mit den Bauleistungen beauftragt, stellen jedoch die Grundlage für einen Wartungsvertrag mit dem Bauherrn dar.				
	Der AN ist verpflichtet, sofern nicht anders angegeben, mindestens alle 12 Monate ohne weitere Kostenberechnungen für den Bauherrn eine Wartung der unten genannten Anlagen durchzuführen. Die Wartung beinhaltet die gründliche Durchsicht aller Geräte und Anlagenteile auf Funktion und Zustand sowie Nachschmieren und Justieren aller mechanisch beweglichen Teile und regeltechnischen Einrichtungen einschl. Durchführung aller sich als nötig erweisenden Austausch- und Reinigungsarbeiten von Filtern, Sieben, Düsen usw. sowie das Auswechseln aller defekten erforderlichen Verschleißteile. Alle Verschleißteile werden separat vergütet.				
	Ebenso gehört anlagebedingt der Ölwechsel und Schmierdienst zu den Wartungsarbeiten. Die Kosten der Öl- und Schmierstoffe sind in den Einheitspreis dieser Position einzurechnen.				
	In die Einheitspreise sind Kosten für einen Wartungseinsatz zu kalkulieren.				
	Der AN verpflichtet sich für die Dauer des Wartungsvertrages zu einer Preisbindung. Die für den Wartungsvertrag anzusetzende Laufzeit entspricht der Dauer der Gewährleistungszeit für die zu wartenden				
- Fortsetzung auf nächster Seite -			Übertrag:		

Leistungsverzeichnis

Kita Regenbogen (2476)

48	LV	Küchentechnik Interimsküche		
01	Titel	Küchentechnik		
01.06	Bereich	Wartung		
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Anlagen. Die anrechenbaren Kosten für einen Wartungseinsatz beinhalten die Aufwendungen für: An- und Abfahrt, Reise- und Übernachtungskosten, Kosten für Maschinen wie Staubsauger, Hochdruckreiniger, Dampfplanze etc. sowie Kosten für die Arbeitszeit, Eichkosten und Kosten für Probemessungen. Über jede durchgeführte Wartung ist ein Bericht anzufertigen und dem Bauherrn unverzüglich 2-fach zuzusenden. Die Wartungsarbeiten sind nach dem VDMA-Einheitsblatt 24186, Teil 1 durchzuführen. In die Einheitspreise sind die Kosten für eine jährliche Wartung einzutragen.			Übertrag:
01.06.1	Wartungsvertrag Wartungsvertrag Zum Wartungsumfang gehören alle Geräte, Anlagen, Armaturen, Anlagenkomponenten etc. (nachfolgend Geräte genannt) dieses Leistungsverzeichnisses, die einer regelmäßigen Wartung bedürfen. - inkl. Erstellung der Arbeitskarten für die Wartung der entsprechenden Geräte, Durchführung der Wartungsleistungen, Reisekosten etc. Achtung: Der angebotene Einheitspreis bezieht sich auf die erforderlichen Wartungsarbeiten für jeweils 1 Jahr.			
		4 Stk	EP	GP
Summe Bereich 01.06			Wartung, Netto:	
Summe Titel 01			Küchentechnik, Netto:	
			zzgl. MwSt. (19,0 %):	
			Gesamtsumme, Brutto:	

LV-Zusammenfassung

Kita Regenbogen (2476)

48		LV		Küchentechnik Interimsküche	
Nr.	Bezeichnung		Seite	Gesamt in EUR	
01	Titel	Küchentechnik	15		
01.01	Bereich	Edelstahlmöbel und Geräte	15		
01.02	Bereich	Spültechnik	21		
01.03	Bereich	Umsetzung vorhandener Küchenmöbel und Geräte	27		
01.04	Bereich	Dokumentation	31		
01.05	Bereich	Stundenlohnarbeiten	32		
01.06	Bereich	Wartung	34		
Summe LV 48 Küchentechnik Interimsküche					
			Angebotssumme, Netto:	EUR	
Stempel			zzgl. MwSt. (19,0 %):	EUR	
.....			<u>Angebotssumme, Brutto:</u>	EUR	<u>.....</u>
Anbieter - Unterschrift					