Vergabestelle
LBB Regionale Vergabestelle Kaiserslautern
Rauschenweg 32
67663 Kaiserslautern
Deutschland

LBB RVS Kaiserslautern, Postfach 3260, 67620 Kaiserslautern

Vergabeart
offenes Verfahren (VOB)
Ablauf der Angebotsfrist
Datum **15.09.2026** Uhrzeit **10:00**
Bindefrist endet am **16.11.2026**

Aufforderung zur Abgabe eines Angebots
(Vergabeverfahren gem. Abschnitt 2 VOB/A)

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
500158009	*** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**
	Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau
	Im Fort 7, 76829 Landau in der Pfalz
Vergabenummer	Leistung
25E0352	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**

Anlagen

A) die beim Bieter verbleiben und im Vergabeverfahren zu beachten sind

[x]	212 EU	Teilnahmebedingungen EU (Ausgabe 2019)
[x]	216	Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen
[ ]	226	Mindestanforderungen an Nebenangebote
[ ]	227	Zuschlagskriterien
[x]	242	Instandhaltung
[x]		Informationen zur Datenerhebung
[x]		**Hinweis zum Gesetz zur Eindämmung illegaler Betätigung im Baugewerbe**
[x]		**Merkblatt LTTG**
[ ]		
[ ]		

B) die beim Bieter verbleiben und Vertragsbestandteil werden

[x]		Teile der Leistungsbeschreibung: Baubeschreibung, Pläne, sonstige Anlagen
[x]	214	Besondere Vertragsbedingungen/Weitere Besondere Vertragsbedinungen
[ ]	225	Stoffpreisgleitklausel
[ ]	228	Nichteisenmetalle
[ ]	241	Abfall
[x]	244	Datenverarbeitung
[x]		**Information Lieferanten_eRechnung**
[ ]		
[ ]		
[ ]		
[ ]		
[ ]		

C) die, soweit erforderlich, ausgefüllt mit dem Angebot einzureichen sind

- [x] 213 Angebotsschreiben
- [x] Teile der Leistungsbeschreibung: Leistungsverzeichnis/Leistungsprogramm
- [x] 124 Eigenerklärung zur Eignung
- [x] 221/222 Angaben zur Preisermittlung entsprechend Formblatt 221 oder 222
- [ ] 224 Angebot Lohngleitklausel
- [x] 234 Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft
- [x] 235 Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen
- [ ] 248 Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten
- [x] Vertragsformular für : **Wartung/Instandhaltung/Arbeitskarte**
- [x] **Mustererklärung 1 LTTG**
- [x] **Eigenerklärung zur Verordnung (EU) 2022/576 des Rates vom 08.04.2022**
- [x] **CSX-59 Eigenerklärung Information zum Bieter 1**

D) die ausgefüllt auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle einzureichen sind

- [x] 223 Aufgliederung der Einheitspreise entsprechend Formblatt 223
- [x] 236 Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen
- [ ]
- [ ]

1 Es ist beabsichtigt, die in beigefügter Leistungsbeschreibung bezeichneten Bauleistungen im Namen und für Rechnung
des Landes Rheinland-Pfalz
vertreten durch das Ministerium der Finanzen
vertreten durch den Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung
Niederlassung Landau

zu vergeben.

Es ist beabsichtigt, die in beigefügtem Vertragsformular bezeichneten Instandhaltungsleistungen im Namen und für Rechnung
Universität Koblenz-Landau - Standort Landau -
76829 Landau in der Pfalz

zu vergeben.

2 Kommunikation

Die Kommunikation erfolgt

- [x] elektronisch über die Vergabeplattform
- [ ] auf andere Weise (schriftlich/Textform)
- [ ] in Kombination: bis zur Angebotsöffnung elektronisch über die Vergabeplattform; danach schriftlich oder in Textform

Stelle LBB Regionale Vergabestelle Kaiserslautern Tel. ----
Fax 0631/5357-230
Straße Rauschenweg 32 E-Mail Vergabe.Kaiserslautern@LBBnet.de
PLZ / Ort 67663 / Kaiserslautern

3 Unterlagen (Erklärungen, Angaben, Nachweise)

3.1 Folgende Unterlagen sind - mit dem Angebot einzureichen:

[x] siehe Formblatt Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen

[ ] _____

[ ] _____

[ ] _____

3.2 - frei -

3.3 Nachforderung

Fehlende Unterlagen, deren Vorlage mit dem Angebot gefordert war, werden

[ ] nachgefordert

[x] teilweise nachgefordert, und zwar folgende Unterlagen:

Unterlagen, die mit dem Angebot einzureichen sind (FB 216, Nr. 1), mit Ausnahme von Instandhaltung.

[ ] nicht nachgefordert.

3.4 Folgende Unterlagen sind auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle vorzulegen

[x] Formblatt Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen

[ ]

[ ]

4 Losweise Vergabe

[x] nein

[ ] ja, Angebote sind möglich für

- [ ] alle Lose (alle Lose müssen angeboten werden)
- [ ] eine maximale Anzahl an Losen: siehe Bekanntmachung oder Aufforderung zur Interessensbestätigung
- [ ] nur ein Los

bei zugelassener Angebotsabgabe für mehr als ein Los:

[ ] Beschränkung der Zahl der Lose, für die ein Bieter den Zuschlag erhalten kann

Höchstzahl: siehe Bekanntmachung bzw. Aufforderung zur Interessensbestätigung

Bedingungen zur Ermittlung derjenigen Lose, für die ein Bieter den Zuschlag erhält, falls sein Angebot in mehr Losen das wirtschaftlichste ist als der angegebenen Höchstzahl an Losen

5 Mehrere Hauptangebote

Die Abgabe von mehr als einem Hauptangebot ist

[x] Zugelassen, sofern sich diese nicht nur im Preis unterscheiden

Werden mehrere Hauptangebote abgegeben, muss jedes aus sich heraus zuschlagsfähig sein. § 13 EU Absatz 1 Nummer 2 VOB/A gilt für jedes Hauptangebot.

[ ] nicht zugelassen.

6 Nebenangebote

6.1 [x] Nebenangebote sind nicht zugelassen, Nummer 4 der Teilnahmebedingungen EU gilt nicht.

6.2 [ ] Nebenangebote sind zugelassen (siehe auch Nummer 4 der Teilnahmebedingungen EU) - ausgenommen Nebenangebote, die ausschließlich Preisnachlässe mit Bedingungen beinhalten -

- [ ] für die gesamte Leistung
- [ ] nur für nachfolgend genannte Bereiche:

- [ ] mit Ausnahme nachfolgend genannter Bereiche:

- [ ] unter folgenden weiteren Bedingungen:
- [ ] . nur in Verbindung mit einem Hauptangebot

7 Angebotswertung

Kriterien für die Wertung der Haupt- und ggf. Nebenangebote

[x] Zuschlagskriterium Preis

Der Preis wird aus der Wertungssumme des Angebotes ermittelt.

Die Wertungssummen werden ermittelt aus den nachgerechneten Angebotssummen, insbesondere unter Berücksichtigung von Nachlässen, Erstattungsbetrag aus der Lohngleitklausel, Instandhaltungsangeboten.

[ ] Mehrere Zuschlagskriterien gemäß Formblatt Zuschlagskriterien

Werkstätten für Behinderte wird bei der Berechnung der Wertungssumme ein Bonus von 15 Prozent eingeräumt.

Ist ein Angebot, das von einer Werkstatt für Behinderte abgegeben wurde, ebenso wirtschaftlich wie ein anderes Angebot, so wird der Zuschlag auf das Angebot der Werkstatt für Behinderte erteilt.

Der Nachweis der Eigenschaft als Werkstätte für Behinderte ist mit dem Angebot zu führen.

8 Zugelassene Angebotsabgabe

[x] Elektronisch

[x] in Textform [ ] mit fortgeschrittener/m Signatur/Siegel [ ] mit qualifizierter/m Signatur/Siegel

Bei elektronischer Angebotsübermittlung in Textform muss der Bieter zu erkennen sein; falls vorgegeben, ist das Angebot mit der geforderten Signatur/dem geforderten Siegel zu versehen.

Das Angebot ist zusammen mit den Anlagen bis zum Ablauf der Angebotsfrist über die Vergabeplattform der Vergabestelle zu übermitteln.

[ ] ~~Schriftlich~~

~~Das beigefügte Angebotsschreiben ist zu unterzeichnen und zusammen mit den Anlagen in verschlossenem Umschlag bis zum Ablauf der Angebotsfrist an folgende Anschrift zu senden oder dort abzugeben:~~

[ ] ~~siehe Briefkopf~~

[ ] ~~Stelle:~~

~~Der Umschlag ist außen mit Namen (Firma) und Anschrift des Bieters und der Angabe~~

~~„Angebot für~~

~~Maßnahmennummer:~~	~~Baumaßnahme:~~
~~500158009~~	**~~* RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche~~**
~~Vergabenummer:~~	~~Leistung:~~
~~25E0352~~	**~~Küchentechnik Küche RPTU Landau~~**

~~“~~

~~zu versehen, ggf. unter Verwendung eines bereit gestellten Kennzettels.~~

9 Behörde, an die sich der Bewerber oder Bieter zur Nachprüfung behaupteter Verstöße gegen die Vergabebestimmungen wenden kann:

Vergabekammer (§ 156 GWB, § 21 EU VOB/A):

Vergabekammer RLP beim MWVLW, Stiftsstraße 9, 55116 Mainz

10 (frei)

Teilnahmebedingungen für die Vergabe von Bauleistungen
Einheitliche Fassung

Das Vergabeverfahren erfolgt nach der „Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen“, Teil A „Allgemeine Bestimmungen für die Vergabe von Bauleistungen“ (VOB/A, Abschnitt 2)

1 Mitteilung von Unklarheiten in den Vergabeunterlagen

Enthalten die Vergabeunterlagen nach Auffassung des Unternehmens Unklarheiten, Unvollständigkeiten oder Fehler, so hat es unverzüglich die Vergabestelle vor Angebotsabgabe in Textform darauf hinzuweisen.

2 Unzulässige Wettbewerbsbeschränkungen

Angebote von Bietern, die sich im Zusammenhang mit diesem Vergabeverfahren an einer unzulässigen Wettbewerbsbeschränkung beteiligen, werden ausgeschlossen.

Zur Bekämpfung von Wettbewerbsbeschränkungen hat der Bieter auf Verlangen Auskünfte darüber zu geben, ob und auf welche Art er wirtschaftlich und rechtlich mit Unternehmen verbunden ist.

3 Angebot

3.1 Das Angebot ist in deutscher Sprache abzufassen.

3.2 Für das Angebot sind die von der Vergabestelle vorgegebenen Vordrucke zu verwenden. Das Angebot ist bis zu dem von der Vergabestelle angegebenen Ablauf der Angebotsfrist einzureichen. Ein nicht form- oder fristgerecht eingereichtes Angebot wird ausgeschlossen.

3.3 Eine selbstgefertigte Abschrift oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses ist zulässig.

Die von der Vergabestelle vorgegebene Langfassung des Leistungsverzeichnisses ist allein verbindlich.

3.4 Unterlagen, die von der Vergabestelle nach Angebotsabgabe verlangt werden, sind zu dem von der Vergabestelle bestimmten Zeitpunkt einzureichen.

3.5 Alle Eintragungen müssen dokumentenecht sein.

3.6 Ein Bieter, der in seinem Angebot die von ihm tatsächlich für einzelne Leistungspositionen geforderten Einheitspreise auf verschiedene Einheitspreise anderer Leistungspositionen verteilt, benennt nicht die von ihm geforderten Preise. Deshalb werden Angebote, bei denen der Bieter die Einheitspreise einzelner Leistungspositionen in „Mischkalkulationen“ auf andere Leistungspositionen umlegt, von der Wertung ausgeschlossen.

3.7 Alle Preise sind in Euro mit höchstens drei Nachkommastellen anzugeben.

Die Preise (Einheitspreise, Pauschalpreise, Verrechnungssätze usw.) sind ohne Umsatzsteuer anzugeben. Der Umsatzsteuerbetrag ist unter Zugrundelegung des geltenden Steuersatzes am Schluss des Angebotes hinzuzufügen.

Es werden nur Preisnachlässe gewertet, die

- ohne Bedingungen als Vomhundertsatz auf die Abrechnungssumme gewährt werden und
- an der im Angebotsschreiben bezeichneten Stelle aufgeführt sind.

Nicht zu wertende Preisnachlässe bleiben Inhalt des Angebotes und werden im Fall der Auftragserteilung Vertragsinhalt.

4 Nebenangebote

4.1 Nebenangebote müssen die geforderten Mindestanforderungen erfüllen; dies ist mit Angebotsabgabe nachzuweisen.

4.2 Der Bieter hat die in Nebenangeboten enthaltenen Leistungen eindeutig und erschöpfend zu beschreiben; die Gliederung des Leistungsverzeichnisses ist, soweit möglich, beizubehalten.

Nebenangebote müssen alle Leistungen umfassen, die zu einer einwandfreien Ausführung der Bauleistung erforderlich sind.

Soweit der Bieter eine Leistung anbietet, deren Ausführung nicht in Allgemeinen Technischen Vertragsbedingungen oder in den Vergabeunterlagen geregelt ist, hat er im Angebot entsprechende Angaben über Ausführung und Beschaffenheit dieser Leistung zu machen.

4.3 Nebenangebote sind, soweit sie Teilleistungen (Positionen) des Leistungsverzeichnisses beeinflussen (ändern, ersetzen, entfallen lassen, zusätzlich erfordern), nach Mengenansätzen und Einzelpreisen aufzugliedern (auch bei Vergütung durch Pauschalsumme).

4.4 Nebenangebote, die den Nummern 4.1 bis 4.3 nicht entsprechen, werden von der Wertung ausgeschlossen.

5 Bietergemeinschaften

5.1 Die Bietergemeinschaft hat mit ihrem Angebot eine Erklärung aller Mitglieder in Textform abzugeben,

- in der die Bildung einer Arbeitsgemeinschaft im Auftragsfall erklärt ist,
- in der alle Mitglieder aufgeführt sind und der für die Durchführung des Vertrags bevollmächtigte Vertreter bezeichnet ist,
- dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber rechtsverbindlich vertritt,
- dass alle Mitglieder als Gesamtschuldner haften.

Auf Verlangen der Vergabestelle ist eine von allen Mitgliedern unterzeichnete bzw. fortgeschritten oder qualifiziert signierte/mit Siegel versehene Erklärung abzugeben.

5.2 Sofern nicht im offenen Verfahren ausgeschrieben wird, werden Angebote von Bieter-gemeinschaften, die sich erst nach der Aufforderung zur Angebotsabgabe aus aufgeforderten Unternehmern gebildet haben, nicht zugelassen.

6 Kapazitäten anderer Unternehmen (Unteraufträge, Eignungsleihe)

Beabsichtigt der Bieter, Teile der Leistung von anderen Unternehmen ausführen zu lassen oder sich bei der Erfüllung eines Auftrages im Hinblick auf die erforderliche wirtschaftliche, finanzielle, technische oder berufliche Leistungsfähigkeit anderer Unternehmen zu bedienen, so muss er die hierfür vorgesehenen Leistungen/Kapazitäten in seinem Angebot benennen. Der Bieter hat auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle zu einem von ihr bestimmten Zeitpunkt nachzuweisen, dass ihm die erforderlichen Kapazitäten der anderen Unternehmen zur Verfügung stehen und diese Unternehmen geeignet sind. Er hat den Namen, den gesetzlichen Vertreter sowie die Kontaktdaten dieser Unternehmen anzugeben und entsprechende Verpflichtungserklärungen dieser Unternehmen vorzulegen.

Nimmt der Bieter in Hinblick auf die Kriterien für die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit im Rahmen einer Eignungsleihe die Kapazitäten anderer Unternehmen in Anspruch, müssen diese gemeinsam für die Auftragsausführung haften; die Haftungserklärung ist gleichzeitig mit der „Verpflichtungserklärung“ abzugeben.

Der Bieter hat andere Unternehmen, bei denen Ausschlussgründe vorliegen oder die das entsprechende Eignungskriterium nicht erfüllen, innerhalb einer von der Vergabestelle gesetzten Frist zu ersetzen.

7 Eignung

7.1 Offenes Verfahren

Präqualifizierte Unternehmen führen den Nachweis der Eignung für die zu vergebende Leistung durch den Eintrag in die Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) und ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Bei Einsatz von anderen Unternehmen ist auf gesondertes Verlangen nachzuweisen, dass diese präqualifiziert sind oder die Voraussetzung für die Präqualifikation erfüllen, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

Nicht präqualifizierte Unternehmen haben als vorläufigen Nachweis der Eignung für die zu vergebende Leistung mit dem Angebot

- **Entweder** die ausgefüllte „Eigenerklärung zur Eignung“, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise
- **Oder** eine Einheitliche Europäische Eigenerklärung (EEE)

vorzulegen.

Bei Einsatz von anderen Unternehmen gemäß Nummer 7 sind auf gesondertes Verlangen die Eigenerklärungen auch für diese abzugeben ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Sind die anderen Unternehmen präqualifiziert, reicht die Angabe der Nummer, unter der diese in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) geführt werden ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

Gelangt das Angebot in die engere Wahl, sind die Eigenerklärungen (auch die der benannten anderen Unternehmen) auf gesondertes Verlangen durch Vorlage der in der „Eigenerklärung zur Eignung“ bzw. in der EEE genannten Bescheinigungen zuständiger Stellen zu bestätigen. Bescheinigungen,

die nicht in deutscher Sprache abgefasst sind, ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen.

7.2 Nichtoffene Verfahren, Verhandlungsverfahren

Ist der Einsatz von anderen Unternehmen vorgesehen, müssen **präqualifizierte Unternehmen** der engeren Wahl auf gesondertes Verlangen nachweisen, dass die von ihnen vorgesehenen anderen Unternehmen präqualifiziert sind oder die Voraussetzung für die Präqualifizierung erfüllen, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise.

Gelangt das Angebot **nicht präqualifizierter Unternehmen** in die engere Wahl, sind auf gesondertes Verlangen die in der „Eigenerklärung zur Eignung“ bzw. der EEE genannten Bescheinigungen zuständiger Stellen vorzulegen. Ist der Einsatz von anderen Unternehmen vorgesehen, müssen die Eigenerklärungen und Bescheinigungen auch für die benannten anderen Unternehmen vorgelegt bzw. die Nummern angegeben werden, unter denen die benannten anderen Unternehmen in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) geführt werden, ggf. ergänzt durch geforderte auftragsspezifische Einzelnachweise. Bescheinigungen, die nicht in deutscher Sprache abgefasst sind, ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen.

Die Verpflichtung zur Vorlage von Eigenerklärungen und Bescheinigungen entfällt, soweit die Eignung (Bieter und benannte andere Unternehmen) bereits im Teilnahmewettbewerb nachgewiesen ist.

		Vergabenummer **25E0352**	Datum
Baumaßnahme	*** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau**		
Leistung	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**		

Ergänzung der Aufforderung zur Angebotsabgabe
Verzeichnis der im Vergabeverfahren vorzulegenden Unterlagen (Erklärungen, Angaben, Nachweise)

1. Unterlagen, die mit dem Angebot abzugeben sind

1.1 Formblätter

- [x] Angebotsschreiben (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- [x] Angaben zur Preisermittlung entsprechend den Formblättern 221 oder 222 (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- [ ] 224 - Angebot Lohngleitklausel (wenn ein Änderungssatz angeboten wird; bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot, zu dem ein Änderungssatz angeboten wird)
- [ ] 233 - Verzeichnis der Nachunternehmerleistungen (wenn Teile der Leistung an Nachunternehmer vergeben werden sollen; bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot, in dem Teile der Leistung an Nachunternehmer vergeben werden sollen)
- [x] 234 - Erklärung Bieter-/Arbeitsgemeinschaft (wenn das Angebot von einer Bietergemeinschaft abgegeben wird; bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot einer Bietergemeinschaft)
- [x] 235 - Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen (wenn sich der Bieter der Kapazitäten anderer Unternehmen bedienen wird; bei Abgabe mehrere Hauptangebote für jedes Hauptangebot, in dem sich der Bieter der Kapazitäten anderer Unternehmen bedient)
- [ ] 248 - Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot)
- [x] Vertragsformular/e Instandhaltung (bei Abgabe mehrerer Hauptangebote für jedes Hauptangebot) und Arbeitskarten. Die Angaben sind wertungsrelevant
- [x] CSX-59-Eigenerklaerung-Informationen-zum-Bieter-1
- [x] Mustererklärung 1 LTTG
- [x] Eigenerklärung zur Verordnung (EU) 2022/576 des Rates vom 08.04.2022

1.2 unternehmensbezogene Unterlagen

- [x] Angabe der PQ-Nummer im Angebotsschreiben oder
  Formblatt Eigenerklärung zur Eignung oder
  Einheitliche Europäische Eigenerklärung
- [ ]
- [ ]

1.3 leistungsbezogene Unterlagen

- [x] Leistungsverzeichnis mit den Preisen
- [x] Produktangaben siehe LV:
- [ ]

1.4 sonstige Unterlagen

- [ ] Erfüllung von Mindestanforderungen, z.B. Datenblätter, Muster, spezielle Nachweise
- [x] GAEB XML 3.2 / X84

2 Unterlagen, die auf Verlangen der Vergabestelle vorzulegen sind

2.1 Formblätter

☐ 126 - Sicherheitsauskunft und Verpflichtungserklärung Nachunternehmer/Unterauftragnehmer

☒ 236 - Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen

☒ Aufgliederung der Einheitspreise entsprechend Formblatt 223

☐

☐

2.2 unternehmensbezogene Unterlagen (Bestätigungen der Eigenerklärungen)

☒ Referenznachweise mit den im Formblatt Eigenerklärung zur Eignung genannten Angaben

☒ Erklärung zur Zahl der in den letzten 3 Jahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräfte, gegliedert nach Lohngruppen, mit extra ausgewiesenem Leitungspersonal

☒ Gewerbeanmeldung, Handelsregisterauszug und Eintragung in der Handwerksrolle (Handwerkskarte) bzw. bei der Industrie- und Handelskammer

☒ rechtskräftig bestätigter Insolvenzplan (falls eine Erklärung über das Vorliegen eines solchen Insolvenzplanes angegeben wurde)

☒ Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse, falls das Unternehmen beitragspflichtig ist

☒ Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes bzw. Bescheinigung in Steuersachen, falls das Finanzamt eine solche Bescheinigung ausstellt

☒ Freistellungsbescheinigung nach § 48b Einkommensteuergesetz

☒ Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft des zuständigen Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen

☒ Gemäß § 6a EU Nr. 2 c) VOB/A Nachweis eines Mindestjahresumsatzes in Höhe von 1.000.000,-- Euro brutto in dem vom Auftrag abgedeckten Bereich

☐

2.3 leistungsbezogene Unterlagen

☐ Produktdatenblätter benannter Fabrikate

☐

2.4 sonstige Unterlagen

☐ Urkalkulation (die Urkalkulation wird für die Prüfung der Preise geöffnet, im Anschluss wieder verschlossen).

☐

☐

	Vergabenummer **25E0352 00**	
Baumaßnahme **7P02767** **500158009**	**Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau** *** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**	
Leistung	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**	
Technische Anlage		

Ergänzung der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots
Hier: Angebotsteil Instandhaltung

1 Sie erhalten

☒ beiliegende(s) Vertragsformular(e) .....
☐ beigefügte Arbeitskarten

2 Gegenstand des Angebots sind sowohl die Erstellung der Anlage als auch deren

☒ Inspektion,
☒ Wartung,
☒ Instandsetzung,
☐ .....
☐ .....

3 Im Vertragsformular und

☒ in Anlage ..... zum Vertragsformular
☒ in den Beiblättern des Vertragsformulars

sind die geforderte Vergütung und die dazu geforderten Angaben einzutragen.

Weiterhin sind

☐ in einer gesonderten Aufstellung/Arbeitskarte die von Ihnen vorgesehenen regelmäßigen Leistungen (Inspektions- und Wartungsarbeiten einschließlich Zeitabstände) für die verschiedenen Anlagenteile/Geräte einzutragen.
☐ die beigefügte/n Arbeitskarte/n hinsichtlich der Arbeiten in dem von Ihnen für erforderlich gehaltenen Umfang und/oder Fristen zu ändern.
☒ die in der/den beigefügte/n Arbeitskarte/n beschriebenen Leistungen ohne Änderungen anzubieten.

4 Prüfung und Wertung

Ist der Angebotsteil Instandhaltung nicht wertbar, wird das Angebot insgesamt (und damit auch der Angebotsteil Erstellung der Anlage) ausgeschlossen.

Der Angebotswertung werden die angebotenen Preise für die vertraglich vorgesehene Laufzeit zugrunde gelegt. Bei einer Laufzeit bis zu 5 Jahren erfolgt dies ohne Anwendung eines Barwertfaktors (statische Berechnung: Instandhaltungskosten/Jahr x Laufzeit). Bei einer vertraglich vorgesehenen Laufzeit von mehr als 5 Jahren werden die angebotenen Preise bei der Wirtschaftlichkeits-berechnung mit dem Barwertfaktor für die Kapitalisierung [Anlage 1 zu § 20 der Verordnung über die Grundsätze für die Ermittlung der Verkehrswerte von Grundstücken (Immobilienwertermittlungsverordnung - ImmoWertV) vom 19.05.2010 (BGBl I S. 639 ff)] multipliziert. Der Zinssatz für die Berechnung des Barwertfaktors beträgt _____%[1].

Preisgleitklauseln bleiben bei der Wertung unberücksichtigt. Die Positionen, die nur auf besondere Aufforderung durch den Auftraggeber zur Ausführung kommen, werden nicht gewertet, es sei denn, in den Vergabeunterlagen wird ein Wertungsmodus genannt.

[1] Der Zinssatz ist bei Vertragslaufzeit von mehr als 5 Jahre von der Vergabestelle einzutragen.

INFORMATIONSPFLICHTEN NACH ARTIKEL 13, 14 DS-GVO

Ihre Daten werden beim Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung zum Zwecke der Vergabe öffentlicher Aufträge von Bauleistungen, freiberuflicher Leistungen, Liefer- und Dienstleistungsaufträge sowie aller damit zusammenhängenden vergabe-, vertrags- oder vorvertragsrechtlichen Vorgänge verarbeitet. Grundlage für die Verarbeitung von personenbezogenen Daten ist demnach Art. 6 Abs. 1 lit. b) DS-GVO (zur Erfüllung eines Vertrages). Daneben gibt es auch Fälle, in denen personenbezogene Daten aufgrund von rechtlichen Verpflichtungen (Art. 6 Abs. 1 lit. c) DS-GVO) oder aufgrund der Wahrnehmung einer Aufgabe, die im öffentlichen Interesse liegt oder in Ausübung öffentlicher Gewalt erfolgt (Art. 6 Abs. 1 lit. e) DS-GVO) verarbeiten.

Neben den nachfolgenden Hinweisen können Sie spezielle Anfragen über die Sie betreffenden Datenverarbeitungen an unseren Datenschutzbeauftragten stellen.

Verantwortlicher

Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung (LBB)
Rheinstraße 4E
55116 Mainz
Telefon: +49 (0) 6131 - 20496 – 0
E-Mail: Poststelle.Zentrale@lbbnet.de
Homepage: www.lbb.rlp.de

Datenschutzbeauftragter

Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung (LBB)
Datenschutzbeauftragter
Rheinstraße 4E
55116 Mainz
E-Mail: Datenschutz@lbbnet.de

1 VERARBEITUNGEN BEIM LANDESBETRIEB LIEGENSCHAFTS- UND BAUBETREUUNG (LBB)

1.1 Zwecke und Rechtsgrundlage der Verarbeitung personenbezogener Daten (Art. 13 Abs. 1 lit. c) DS-GVO)

1.1.1 Verarbeitungsgrundlage Art. 6 Abs. 1 lit. b) DS-GVO (Vertrag)

Der Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung verarbeitet personenbezogene Daten zum Zwecke der Vergabe öffentlicher Aufträge von Bauleistungen, freiberuflicher Leistungen, Liefer- und Dienstleistungsaufträge sowie aller damit zusammenhängenden vergabe-, vertrags- oder vorvertragsrechtlichen Vorgänge.

1.1.2 Verarbeitungsgrundlage Art. 6 Abs. 1 lit. c) DS-GVO (Rechtliche Grundlage)

Der Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung verarbeitet personenbezogene Daten zur Erfüllung seiner rechtlichen Verpflichtungen. Dazu gehört zum Beispiel die Wahrnehmung der Bauherrenaufgaben und den Auftrag, die dem Landesbetrieb LBB übertragenen Liegenschaften wirtschaftlich zu verwalten und zu verwerten u.a. gemäß:

- Richtlinie für die Durchführung von Bauaufgaben des Landes Rheinland-Pfalz (RLBau)
- Richtlinie für die Durchführung von Bauaufgaben des Bundes (RBBau)
- Auftragsbautengrundsätze (ABG 75)

1.1.3 Verarbeitungsgrundlage Art. 6 Abs. 1 lit. e) DS-GVO (öffentliches Interesse)

Der Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung verarbeitet personenbezogene zum Zwecke der zielgerichteten Bewerbung der eigenen Dienstleistungen, zur Information und Einladung zu eigenen Angeboten, Messen oder Veranstaltungen.

1.2 Empfänger oder Kategorien von Empfängern (Art. 13 Abs. 1 lit. e) DS-GVO)

Der Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung übermittelt personenbezogene Daten an externe Dienstleister nur insoweit als es unbedingt für die Erbringung der Leistung dieses Dienstleisters notwendig ist. Dazu gehört z. B. die Übermittlung von Kontaktdaten von Bauträgern oder Zulieferern an Auftraggeber und umgekehrt. Alle externen Empfänger sind wo notwendig per Auftragsverarbeitungsvertrag auf den rechtskonformen Umgang mit diesen Daten verpflichtet.

1.3 Übermittlung an Drittland (Art. 13 Abs. 1 lit. f) DS-GVO)

Übermittlungen an Drittländer erfolgen grundsätzlich nicht. Die einzige Ausnahme sind Bauvorhaben, die von Drittländern beauftragt werden, da diese im Verlaufe des Bauprozesses über die sie betreffenden Sachverhalte (z. B. Vergabeinformationen, Auftragnehmer am Bau, Bauleiter, etc.) informiert werden.

1.4 Dauer der Speicherung (Art. 13 Abs. 2 lit. a) DS-GVO)

Die Daten werden gelöscht, sobald sie für die Erreichung des Zweckes ihrer Erhebung nicht mehr erforderlich sind und sobald die rechtliche Aufbewahrungsfrist erlischt. Die Aufbewahrungsfristen z.B. von Bauunterlagen sind im Abschnitt K 10 der RLBau / RBBau geregelt.

1.5 Betroffenenrechte (Art. 13 Abs. 2 lit. b) und d) DS-GVO)

Werden personenbezogene Daten von Ihnen verarbeitet, sind Sie Betroffener i.S.d. DS-GVO und es stehen Ihnen bestimmte Rechte gegenüber dem Verantwortlichen zu. Diese werden nachfolgend zusammengefasst dargestellt, die ausführliche Beschreibung ist einsehbar in Kapitel 3, Art. 12–23 DS-GVO.

Jeder von einer Datenverarbeitung betroffenen Person hat nach der DS-GVO insbesondere folgende Rechte:

1.5.1 Recht auf Auskunft

Recht auf Auskunft über die zu ihrer Person gespeicherten personenbezogenen Daten und deren Verarbeitung (Art. 15 DS-GVO).

1.5.2 Recht auf Berichtigung

Recht auf Berichtigung, soweit die betreffenden Daten unrichtig oder unvollständig sind (Art. 16 DS-GVO).

1.5.3 Recht auf Löschung

Recht auf Löschung der zu ihrer Person gespeicherten Daten. Der Anspruch hängt jedoch u.a. davon ab, ob die betreffenden Daten zur Erfüllung unserer gesetzlichen Aufgaben noch benötigt werden (Art. 17 DS-GVO).

1.5.4 Recht auf Einschränkung der Verarbeitung

Recht unter den in Art. 18 DS-GVO genannten Voraussetzungen eine Einschränkung der Verarbeitung seiner ihn betreffenden Daten zu verlangen, insbesondere soweit die Richtigkeit der Daten bestritten wird, für die Dauer der Überprüfung der Richtigkeit, wenn die Daten unrechtmäßig verarbeitet werden, die betroffene Person aber statt der Löschung die Einschränkung der Verarbeitung verlangt, wenn die Daten zur Geltendmachung oder Ausübung von Rechtsansprüchen oder zur Verteidigung gegen solche benötigt werden und deshalb nicht gelöscht werden können, oder wenn bei einem Widerspruch nach Art. 21 DS-GVO noch nicht feststeht, ob die berechtigten Interessen des Verantwortlichen gegenüber denen der betroffenen Person überwiegen.

1.5.5 Recht auf Widerspruch

Recht nach Art. 21 DS-GVO jederzeit aus Gründen, die sich aus einer persönlichen, besonderen Situation ergeben, gegen die Verarbeitung der ihn betreffenden Daten Widerspruch einzulegen, soweit kein zwingendes öffentliches Interesse an der Verarbeitung besteht, dass die Interessen, Rechte und Freiheiten der betroffenen Person überwiegt, oder die Verarbeitung der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen dient.

1.6 Beschwerderecht (Art. 13 Abs. 2 lit. d) DS-GVO)

Jede betroffene Person hat das Recht auf Beschwerde beim Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Rheinland-Pfalz, wenn sie der Ansicht ist, dass ihre personenbezogenen Daten rechtswidrig verarbeitet werden.

Der Landesbeauftragte für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Rheinland-Pfalz

Hintere Bleiche 34

55116 Mainz

Telefon: +49 (0) 6131 208-2449

Fax: +49 (0) 6131 208-2497

E-Mail: poststelle@datenschutz.rlp.de

Webseite: www.datenschutz.rlp.de

Das Ministerium der Finanzen des Landes Rheinland-Pfalz informiert:

Hinweise zum Gesetz zur Eindämmung illegaler Betätigung im Baugewerbe im Bereich Landeshochbau

Das Land ist als juristische Person des öffentlichen Rechts nach dem Gesetz zur Eindämmung illegaler Betätigung im Baugewerbe vom 30. August 2001 (BGBI. I S. 2267) verpflichtet ab dem 01.01.2002 bei Verträgen über Bauleistungen **15% von jedem vom Auftragnehmer in Rechnung gestellten Bruttoentgelt an das für ihr Unternehmen zuständige Finanzamt** abzuführen, wenn der Auftragnehmer zum Zeitpunkt der Gegenleistung (Zahlung) **keine Freistellungsbescheinigung** seines Finanzamtes vorlegt.

Betroffen sind alle Zahlungen, auch Abschlags- und Vorauszahlungen, wobei es unerheblich ist, ob der Auftrag vor oder nach dem 31.12.2001 erteilt wurde.

Wir bitten Sie auch in Ihrem Interesse um die rechtzeitige Vorlage einer Freistellungsbescheinigung Ihres Finanzamtes. Damit können Sie zusätzliche Verwaltungsarbeit und einen Steuerabzug vermeiden.

Der Auftragnehmer ist nach den Besonderen Vertragsbedingungen verpflichtet, dem Auftraggeber jede vom zuständigen Finanzamt vorgenommene Änderung in Bezug auf die vorgelegte Freistellungsbescheinigung (§ 48b EStG) unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

Das Land als Auftraggeber haftet gegenüber dem Finanzamt für den ordnungsgemäßen Steuerabzug.

Wenn bei der Auszahlung eines Rechnungsbetrages keine Freistellungsbescheinigung vorliegt, werden von der an Sie zu leistenden Zahlung 15 % abgezogen und an das für Ihr Unternehmen zuständige Finanzamt abgeführt. Die Höhe des Steuerabzugs wird Ihnen mitgeteilt.

Der Steuerabzug wird haushaltstechnisch wie eine Abtretung behandelt. Hierzu hat der Auftragnehmer der Vergabestelle die notwendigen Daten über das für ihn zuständige Finanzamt und seine Steuernummer mitzuteilen.

Merkblatt

für die Abgabe einer Tariftreueerklärung und/oder Mindestentgelterklärung nach dem rheinland-pfälzischen Landesgesetz zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG) vom 1. Dezember 2010 (GVBl. S. 426), zuletzt geändert durch das Landes- gesetz zur Änderung haushalts- und vergaberechtlicher Vorschriften vom 26. November 2019 (GVBl. S. 334)

Das Landestariftreuegesetz verpflichtet öffentliche Auftraggeber öffentliche Aufträge ab einem geschätzten Netto-Auftragswert von 20.000 Euro nur an solche Unternehmen zu vergeben, die bei Angebotsabgabe eine Tariftreueerklärung bzw. eine Mindestentgelterklärung vorlegen.

Das Merkblatt soll die betroffenen Unternehmen bei der Abgabe der notwendigen Erklärungen unterstützen. Bitte beachten Sie jedoch, dass dieses Merkblatt sowie die bereitgestellten Mustererklärungen lediglich Arbeitshilfen darstellen, für die keine Haftung übernommen wird.

1. Gelten die Regelungen zur Tariftreue und zum Mindestentgelt für jeden öffentlichen Auftrag?

Nein. § 2 LTTG beschränkt den Anwendungsbereich auf öffentliche Aufträge ab einem geschätzten Netto-Auftragswert von 20.000 Euro. Bei der Schätzung des Auftragswertes gilt § 3 Abs. 1 Vergabeverordnung (VgV). Danach ist von der geschätzten Gesamtvergütung für die vorgesehene Leistung einschließlich etwaiger Prämien oder Zahlungen an Bewerber oder Bieter auszugehen. Dabei sind alle Optionen oder etwaige Vertragsverlängerungen zu berücksichtigen.

Wenn danach das LTTG grundsätzlich anwendbar ist, kann der öffentliche Auftraggeber beim Einsatz von Nachunternehmern oder Beschäftigten eines Verleihers durch den Auftragnehmer oder Nachunternehmer auf die Vorlage von Tariftreue- bzw. Mindestentgelterklärungen verzichten, wenn das Auftragsvolumen eines Nachunternehmers oder Verleihers weniger als 10.000 Euro beträgt. Dieser Verzicht tritt jedoch nicht kraft Gesetzes ein, sondern bedarf einer gesonderten Erklärung des öffentlichen Auftraggebers.

2. Welche Erklärung muss ich/müssen wir als Bieter/Bewerber abgeben?

2.1 Tariftreueerklärung

Es ist vorrangig zu prüfen, ob nach § 4 Abs. 1 oder 3 LTTG eine Tariftreueerklärung abzugeben ist.

a) Tariftreueerklärung nach § 4 Abs. 1 LTTG

Eine Pflicht zur Abgabe einer Tariftreuerklärung besteht nach § 4 Abs. 1 LTTG für solche Unternehmen, die sich um öffentliche Aufträge bewerben, die vom Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG) erfasst werden. Diese Unternehmen müssen sich bei Angebotsabgabe verpflichten, ihren Beschäftigten bei der Ausführung der Leistung ein Entgelt zu zahlen, das in Höhe und Modalitäten mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entspricht, an den das Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes gebunden ist.

Eine Bindung durch das Arbeitnehmer-Entsendegesetz besteht, wenn der Tarifvertrag als Tarifvertrag nach § 4 Abs. 1 Nummer 1 AEntG für allgemeinverbindlich erklärt ist oder eine Rechtsverordnung nach § 7 oder § 7a AEntG vorliegt.

Gemäß § 4 Abs. 1 AEntG können Tarifverträge in folgenden Branchen zwingend Anwendung finden:

- des Bauhauptgewerbes oder des Baunebengewerbes im Sinne der Baubetriebe-Verordnung vom 28. Oktober 1980 (BGBl. I S. 2033), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 1085), in der jeweils geltenden Fassung einschließlich der Erbringung von Montageleistungen auf Baustellen außerhalb des Betriebssitzes,

- der Gebäudereinigung,

- für Briefdienstleistungen,
- für Sicherheitsdienstleistungen,
- für Bergbauspezialarbeiten auf Steinkohlebergwerken,
- für Wäschereidienstleistungen im Objektkundengeschäft,
- der Abfallwirtschaft einschließlich Straßenreinigung und Winterdienst,
- für Aus- und Weiterbildungsdienstleistungen nach dem Zweiten oder Dritten Buch Sozialgesetzbuch,
- für Schlachten und Fleischverarbeitung.

Voraussetzung dafür, dass ein solcher Tarifvertrag Anwendung findet, ist jedoch, dass der Betrieb überwiegend in einer dieser Branchen tätig ist. Dies muss im Einzelfall anhand der tatsächlichen Verhältnisse vom Auftragnehmer geprüft werden.

Für alle anderen als die in § 4 Abs. 1 AEntG genannten Branchen können Tarifverträge nach § 4 Abs. 2 AEntG zwingend Anwendung finden. Auch hier muss eine Einzelfallprüfung durch den Bieter/Bewerber erfolgen.

Ein Muster zur Abgabe der Tariftreuerklärung ist auf den Internetseiten der Servicestelle beim Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung als „**Mustererklärung 1**“ abzurufen.

Eine Aufstellung der tariflichen Mindestlöhne im Sinne des AEntG wird durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) herausgegeben und stichtagsbezogen aktualisiert. Die Übersicht ist über die Internetseite der Servicestelle LTTG unter https://lsjv.rlp.de/themen/arbeit/landestariftreue-nach-dem-lttg/gesetze-und-verordnungen#c75737 über den Link „Mindestlöhne nach dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz“ abrufbar.

Bei der Verwendung der vorgenannten Übersicht ist indes Folgendes zu beachten:

- Da die Allgemeinverbindlichkeit zum Teil mit Rückwirkung ausgesprochen wird, wird der Beginn der Allgemeinverbindlichkeit manchmal erst nachträglich bekannt. Es kann deshalb vorkommen, dass ein Tarifvertrag im Verzeichnis noch nicht aufgeführt ist, obwohl später die Allgemeinverbindlichkeit zu einem früheren Zeitpunkt ausgesprochen wird. Ebenso kann der Fall eintreten, dass ein

Tarifvertrag noch als gültig und allgemeinverbindlich aufgeführt ist, obwohl die Allgemeinverbindlichkeit bereits zu einem früheren Zeitpunkt beendet war.

- Allgemeinverbindlicherklärungen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes ergehen zum Teil mit Einschränkungen oder Ausnahmen vom Geltungsbereich bzw. vom Tarifvertragsinhalt. Führt eine solche Ausnahme dazu, dass im konkreten Fall der öffentliche Auftrag nicht vom Arbeitnehmer-Entsendegesetz erfasst wird, ist keine Tariftreue-, sondern eine Mindestentgelterklärung abzugeben.

- Die vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales stichtagsweise erstellte Übersicht stellt lediglich eine Arbeitshilfe dar, so dass eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden kann. **Dem Bieter obliegt daher weiterhin die jeweils eigenverantwortliche Prüfung, ob ein tariflicher Mindestlohn im Sinne des AEntG für das Unternehmen gilt.**

Es empfiehlt sich deshalb im Einzelfall Auskunft unter Bezeichnung des in Betracht kommenden Tarifvertrages und Zeitraumes beim Bundesministerium für Arbeit und Soziales; Referat IIIa8 in 53107 Bonn einzuholen.

Wichtig: Wird im Rahmen eines öffentlichen Auftrages **nur ein Teil** der eingesetzten Arbeitnehmer bei der Ausführung der Leistung vom AEntG in der jeweils geltenden Fassung erfasst, gilt Folgendes:

Der Bieter/Bewerber hat zu prüfen, ob hinsichtlich der restlichen, von der Tariftreueerklärung nicht erfassten Arbeitnehmer, zusätzlich auch eine Mindestentgelterklärung abzugeben ist.

Keine Verpflichtung besteht vor allem in folgenden Fällen:

- bei der Leistungserbringung durch Auszubildende,

- wenn ein Bieter/Bewerber mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedsstaat beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme dort beschäftigter Arbeitnehmern auszuführen;

- falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme von Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind.

Die „**Mustererklärung 1**“ sieht auch ein Feld für die zusätzliche Mindestentgelterklärung vor.

b) Tariftreuerklärung nach § 4 Abs. 3 LTTG

Nach § 4 Abs. 3 LTTG müssen sich Unternehmen, die sich um öffentliche Aufträge über Dienstleistungen im Bereich des öffentlichen Personenverkehrs auf Straße und Schiene bewerben, zur Tariftreue verpflichten.

Die Tariftreue bei öffentlichen Aufträgen über Dienstleistungen im Bereich des öffentlichen Personenverkehrs auf Straße und Schiene bezieht sich auf einschlägige und repräsentative, mit einer tariffähigen Gewerkschaft vereinbarte Tarifverträge. Diese werden vom öffentlichen Auftraggeber in der Bekanntmachung und den Vergabeunterlagen des öffentlichen Auftrages benannt. Die Liste wird vom Ministerium für Soziales, Arbeit, Gesundheit und Demografie als Verwaltungsvorschrift im Ministerialblatt der Landesregierung von Rheinland-Pfalz veröffentlicht und von der Servicestelle im Inter- net zur Verfügung gestellt.

Beim Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung ist eine Servicestelle eingerichtet, die über das Landestarifreuegesetz informiert und die Entgeltregelungen aus den einschlägigen und repräsentativen Tarifverträgen unentgeltlich zur Verfügung stellt.

Auf der Internetseite der Servicestelle können weitere Informationen entnommen werden: https://lsjv.rlp.de/themen/arbeit/landestariftreue-nach-dem-lttg

Ein Muster zur Abgabe der Tariftreuerklärung ist auf den Internetseiten der Servicestelle beim Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung als „**Mustererklärung 2**“ abzurufen.

2.2 Pflicht zur Abgabe einer Mindestentgelterklärung:

Wenn und soweit nach dem unter 2.1 Gesagten keine Tariftreue gefordert werden kann, müssen sich Unternehmen nach Maßgabe des § 4 Abs. 2 LTTG verpflichten, eine Mindestentgelterklärung abzugeben.

Mindestentgelterklärung nach § 4 Abs. 2 LTTG (ab 01.01.2019)

Da die Höhe des nach dem Mindestlohngesetz (MiLoG) vom 11. August 2014 (BGBl. I S. 1348) in der jeweils geltenden Fassung und der gemäß § 1 Abs. 2 Satz 2 MiLoG erlassenen Rechtsverordnung zu zahlenden Mindestlohns seit 01.01.2019 den Betrag von 8,90 € gemäß § 3 Abs. 2 LTTG übersteigt (Mindestlohn ab 01.01.2019: 9,19 €; ab

01.01.2020: 9,35 €; ab 01.01.2021: 9,50 €; ab 01.07.2021: 9,60 €; ab 01.01.2022: 9,82 €; ab 01.07.2022: 10,45 €; ab 01.10.2022: 12,00 €; ab 01.01.2024:12,41 €; ab 01.01.2025: 12,82 €; ab 01.01.2026: 13,90 €; ab 01.01.2027: 14,60 € brutto

je Zeitstunde), muss sich der Bieter/Bewerber, bei Leistungen, die vom Mindestlohn- gesetz in der jeweils geltenden Fassung erfasst werden, bei Angebotsabgabe ver- pflichten, seinen Beschäftigten, die nicht dem AEntG unterfallen oder auf die der Tarif- vertrag nach dem AEntG keine Anwendung findet, bei der Ausführung der Leistung ein Entgelt zu zahlen, das mindestens den jeweils geltenden Vorgaben des Mindest- lohngesetzes und der gemäß § 1 Abs. 2 Satz 2 MiLoG erlassenen Rechtsverordnung entspricht und Änderungen während der Ausführungslaufzeit gegenüber den Beschäf- tigten nachzuvollziehen.

Keine Verpflichtung besteht in folgenden Fällen:

- bei der Leistungserbringung durch Auszubildende,
- wenn ein Bieter/Bewerber mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedsstaat beab- sichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme dort beschäftigter Arbeitnehmern auszuführen;
- falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme von Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind.

Ein Muster zur Abgabe der Mindestentgelterklärung nach § 4 Abs. 2 LTTG ist auf den Internetseiten der Servicestelle beim Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung als **„Mustererklärung 3“** abzurufen.

3. Gelten die Regelungen zur Tariftreue und zum Mindestentgelt auch für Nachunternehmer bzw. für eingesetzte Leiharbeitnehmer?

§ 5 Abs. 2 LTTG verpflichtet die Bieter/Bewerber, Mindestentgelt- und Tariftreueerklä- rungen auch für Nachunternehmer, deren Nachunternehmen und Beschäftigte eines Verleihers vorzulegen und die Erfüllung der sich hieraus ergebenden Verpflichtungen sicherzustellen. Insbesondere ist/sind Bieter/Bewerber verpflichtet, die Kalkulationen der Nachunternehmer daraufhin zu überprüfen, ob sie auf der Basis der anzuwendenden Tarife bzw. des Mindestentgeltes kalkuliert sein können.

Die Abgabe einer Mindestentgelterklärung kann allerdings nicht gefordert werden, falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die

Inanspruchnahme von Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind.

4. Was geschieht, wenn keine Tariftreueerklärung bzw. Mindestentgelterklärung abgegeben wird?

§ 4 Abs. 6 LTTG ordnet an, dass dann, wenn die Tariftreueerklärung bei Angebotsabgabe fehlt und sie auch nach Aufforderung nicht vorgelegt wird, das Angebot von der Wertung auszuschließen ist.

§ 4 Abs. 2 i. V. m. § 3 Satz 3 LTTG ordnet an, dass dann, wenn die Mindestentgelterklärung bei Angebotsabgabe fehlt und sie auch nach Aufforderung nicht vorgelegt wird, das Angebot von der Wertung auszuschließen ist.

Herausgeber:
Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung – Servicestelle LTTG –
Postfach 54229 Trier
Telefon 0651 1447-210
Telefax 0651 1447-14210
servicestelle-LTTG@lsjv.rlp.de
www.lsjv.rlp.de

Vergabenummer	**25E0352 00**

Baumaßnahme

7P02767	**Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau**
500158009	*** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**
Leistung	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**

BESONDERE VERTRAGSBEDINGUNGEN

1 Ausführungsfristen (§ 5 VOB/B)

1.1 Fristen für Beginn und Vollendung der Leistung (=Ausführungsfristen):

Mit der Ausführung ist zu beginnen

☐ am _____.
☒ spätestens **12** Werktage nach Zugang des Auftragsschreibens.
☐ in der _____ KW _____, spätestens am letzten Werktag dieser KW.
☐ innerhalb von 12 Werktagen nach Zugang der Aufforderung durch den Auftraggeber (§ 5 Absatz 2 Satz 2 VOB/B). Die Aufforderung wird Ihnen voraussichtlich bis zum _____ zugehen; Ihr Auskunftsrecht gemäß § 5 Absatz 2 Satz 1 VOB/B bleibt hiervon unberührt.
☐ nach der im beigefügten Bauzeitenplan ausgewiesenen Frist für den Ausführungsbeginn.
☐ _____

Die Leistung ist zu vollenden (abnahmereif fertig zu stellen)

☐ am _____.
☒ innerhalb von **48** Werktagen nach vorstehend angekreuzter Frist für den Ausführungsbeginn.
☐ in der _____ KW _____, spätestens am letzten Werktag dieser KW.
☐ in der im beigefügten Bauzeitenplan ausgewiesenen Fertigstellungsfrist.
☐ _____

1.2 Verbindliche Fristen (=Vertragsfristen) gemäß § 5 Absatz 1 VOB/B sind:

☒ vorstehende Frist für den Ausführungsbeginn
☒ vorstehende Frist für die Vollendung (abnahmereife Fertigstellung) der Leistung
☐ folgende als Vertragsfrist vereinbarte Einzelfristen
  ☐ aus dem beigefügten Bauzeitenplan:

  ☐

2 Vertragsstrafen (§ 11 VOB/B)

2.1 Der Auftragnehmer hat bei Überschreitung der unter 1. als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen oder der Frist für die Vollendung als Vertragsstrafe für jeden Werktag des Verzugs zu zahlen:

☐ **0,00** € (ohne Umsatzsteuer)
☐ **0,00** Prozent der im Auftragsschreiben genannten Auftragssumme ohne Umsatzsteuer; Beträge für angebotene Instandhaltungsleistungen bleiben unberücksichtigt.
Die Bezugsgröße zur Berechnung der Vertragsstrafe bei der Überschreitung von als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen ist der Teil dieser Auftragssumme, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht.

2.2 Die Vertragsstrafe wird auf insgesamt __**0,00**__ Prozent der im Auftragsschreiben genannten Auftragssumme (ohne Umsatzsteuer) begrenzt. Bei der Überschreitung von als Vertragsfrist vereinbarten Einzelfristen ist die Vertragsstrafe auf den in Satz 1 genannten Prozentsatz des Teils der Auftragssumme (ohne Umsatzsteuer) begrenzt, der den bis zu diesem Zeitpunkt vertraglich zu erbringenden Leistungen entspricht.

2.3 Verwirkte Vertragsstrafen für den Verzug wegen Nichteinhaltung als Vertragsfrist vereinbarter Einzelfristen werden auf eine durch den Verzug wegen Nichteinhaltung der Frist für die Vollendung der Leistung verwirkte Vertragsstrafe angerechnet.

3 Zahlung (§ 16 VOB/B)

Aufgrund der besonderen Natur oder Merkmale der Vereinbarung wird die Frist für die Schlusszahlung gem. § 16 Absatz 3 Nummer 1 VOB/B und den Eintritt des Verzuges gem. § 16 Absatz 5 Nummer 3 VOB/B verlängert auf Tage

Für vereinbarte Abschlagszahlungen (§ 16 Abs. 1 Nr. 1 Satz 3 VOB/B) und für vereinbarte Vorauszahlungen ist Sicherheit durch Bürgschaft zu leisten.

4 Sicherheitsleistung für die Vertragserfüllung (§ 17 VOB/B)

☐ Auf Sicherheit für die Vertragserfüllung wird verzichtet.

☒ Soweit die Auftragssumme mindestens 250.000 Euro ohne Umsatzsteuer beträgt, ist Sicherheit für die Vertragserfüllung in Höhe von fünf Prozent der Auftragssumme (inkl. Umsatzsteuer, ohne Nachträge) zu leisten.

Für die Vertragserfüllung kann Sicherheit wahlweise durch Einbehalt oder Hinterlegung von Geld oder durch Bürgschaft geleistet werden.

5 Sicherheitsleistung für Mängelansprüche

☐ Auf Sicherheit für die Mängelansprüche wird verzichtet.

☒ Die Sicherheit für Mängelansprüche beträgt drei Prozent der Summe der Abschlagszahlungen zum Zeitpunkt der Abnahme (vorläufige Abrechnungssumme).

Für die Mängelansprüche kann Sicherheit wahlweise durch Einbehalt oder Hinterlegung von Geld oder durch Bürgschaft geleistet werden.

Für die Erfüllung der Mängelansprüche kann der Auftragnehmer statt einer Bürgschaft den Abschluss einer Mängelansprüche-Versicherung als gleichwertiges Sicherungsmittel anbieten. Hierzu ist das Formblatt 424 zu verwenden.

Der Auftragnehmer kann die einmal von ihm gewählte Sicherheit durch eine andere der vorgenannten ersetzen.

6 Bürgschaften (§ 17 VOB/B)

Wird Sicherheit durch Bürgschaft geleistet, ist dafür das jeweils einschlägige Formblatt des Auftraggeber zu verwenden, und zwar für

- die Vertragserfüllung das Formblatt	„Vertragserfüllungsbürgschaft“
- die Mängelansprüche das Formblatt	„Mängelansprüchebürgschaft“
- vereinbarte Vorauszahlungen und Abschlagszahlungen gem. § 16 Absatz 1 Nummer 1 Satz 3 VOB/B das Formblatt	„Abschlagszahlungs-/ Vorauszahlungsbürgschaft“

7 Technische Spezifikation

Soweit im Leistungsverzeichnis auf Technische Spezifikationen (z.B. nationale Normen, mit denen europäische Normen umgesetzt werden, europäische technische Bewertungen, gemeinsame technische Spezifikationen, internationale Normen) Bezug genommen wird, werden auch ohne den ausdrücklichen Zusatz: "oder gleichwertig", immer gleichwertige Technische Spezifikationen in Bezug genommen.

8 Werbung

Werbung auf der Baustelle ist nur nach vorheriger Zustimmung des Auftraggebers zulässig.

9 frei

10 Weitere Besondere Vertragsbedingungen

10.1 Gerichtsstand

Liegen die Voraussetzungen für eine Gerichtsstandsvereinbarung nach § 38 ZPO vor, richtet sich der Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem Vertrag nach dem Sitz der für die Prozessvertretung des Auftraggebers zuständigen Stelle.

10.2 Verträge zwischen Mitgliedern von Arbeitsgemeinschaften

In Verträgen zwischen Mitgliedern von Arbeitsgemeinschaften, die sich sowohl aus Unternehmen gemäß Nummer 6.1 der Verwaltungsvorschrift über das Öffentliche Auftrags- und Beschaffungswesen in Rheinland-Pfalz als auch aus anderen Unternehmen zusammensetzen, dürfen kleine und mittlere Unternehmen nicht benachteiligt werden.
Die Verträge sind dem Auftraggeber auf Verlangen vorzulegen.

10.3 Weitergabe von Aufträgen an Unterauftragnehmer

Für die Weitergabe von Aufträgen an Unterauftragnehmer wird bestimmt, dass der Auftragnehmer (Hauptunternehmer)

- Bei der Einholung von Angeboten für Nachunternehmeraufträge nach wettbewerblichen Gesichtspunkte verfährt und dabei kleinere und mittlere Unternehmen nicht benachteiligt.
- Rechtzeitig vor der Übertragung Name und Anschrift der Unterauftragnehmer sowie deren Berufsgenossenschaft mitzuteilen hat.
- Nur solche Unterauftragnehmer beauftragen darf, die die gewerbe- und handwerksrechtlichen Voraussetzungen für die Ausführung des zu vergebenden Unterauftrags erfüllen.
- Den Nachunternehmer in Kenntnis setzt, dass seine Leistungen der Erfüllung eines öffentlichen Auftrags dienen.
- Auf Verlangen des Auftraggebers die Einhaltung vorstehender Verpflichtungen sowie Art und Umfang der zur Weitergabe vorgesehenen Leistungen nachzuweisen hat.

10.4 Ausführungszeichnungen

Die Ausführungszeichnungen werden dem Auftragnehmer spätestens bei der Bauvorbesprechung übergeben.
Der Auftragnehmer erhält vom Auftraggeber die Zeichnungen
- in Papierform, unterschrieben, einfach
- als pdf - Datei
- in dxf - bzw. dwg - Format
  (weiter bearbeitbar für ggf. erf. Werkstatt- und Montagezeichnungen, usw.)

10.5 Werkstatt-, Montage-, Abrechnung-, Bestandszeichnungen, usw.

Der Auftragnehmer hat dem Auftraggeber rechtzeitig vor Ausführungsbeginn alle erforderlichen Werkstattzeichnungen und Montagezeichnungen zur Kenntnisnahme vorzulegen.
Die Abrechnungszeichnungen sind vom Auftragnehmer spätestens mit den Rechnungen beim Auftraggeber einzureichen.
Soweit Bestandszeichnungen vom Auftragnehmer zu liefern sind, sind diese spätestens 2 Monate nach der Abnahme dem Auftraggeber zu übergeben.
Das Format der Planunterlagen wird vom Auftraggeber vorgegeben.
Die Planstempel des Auftraggebers sind nach dessen Anweisung anzuwenden.
Für den Inhalt der Pläne bleibt immer der Aufsteller verantwortlich.
Alle Zeichnungen sind in digitaler Form in den Formaten dxf bzw. dwg zu liefern.
Von der Form kann ausnahmsweise nur mit schriftlicher Zustimmung des Auftraggebers abgewichen werden.

10.6 Technische Unterlagen

Technische Unterlagen, bestehend aus Anlagenbeschreibungen, Bedienungs- und Wartungsanleitungen, Ersatzteillisten und Abnahme- und Messprotokollen sind in dreifacher Ausfertigung in Mappen geordnet mit Inhaltsangabe vor Abnahme der Leistungen zu übergeben.

10.7 Baustellenbesprechungen

Der Auftragnehmer hat zu den Baustellenbesprechungen, die der Auftraggeber regelmäßig durchführt, einen geeigneten bevollmächtigten Vertreter zu entsenden.

10.8 Mittelstandsförderung

Der Auftragnehmer wird sich bemühen, Unter- und Zulieferaufträge an kleine und mittlere Unternehmen in dem Umfang zu vergeben, wie er es mit der vertragsgemäßen Ausführung der Leistungen vereinbaren kann.
Die Bestimmungen von Paragraph 4 Nr. 8 VOB/B sowie Paragraph 5 Nr. 6 VOB/B bleiben unberührt.

10.9 Anordnung von Stundenlohnarbeiten

Mit der Ausführung der im Leistungsverzeichnis vorgesehenen Stundenlohnarbeiten ist erst nach schriftlicher Anordnung des Auftraggebers zu beginnen. Der Umfang der im Einzelfall zu erbringenden Leistungen wird bei Anordnung festgelegt. Die Stundenlohnzettel sind werktäglich einzureichen.

10.10 Wasser-, Strom-, Schuttcontainerstellung

Die Kosten des Verbrauchs für Wasser, Strom, Abwasser trägt der AN. Die Kosten werden mit 0,0% der Abrechnungssumme zum Abzug gebracht.

10.11 Gesetz zur Eindämmung illegaler Betätigung im Baugewerbe

Mit dem Gesetz zur Eindämmung illegaler Betätigung im Baugewerbe vom 30.08.01 wurde zur Sicherung von Steueransprüchen bei Bauleistungen ein Steuerabzug eingeführt. Ab 01.01.2002 müssen danach juristische Personen des öffentlichen Rechts für die in ihrem Namen erbrachten Bauleistungen von dem jeweiligen Rechnungsbetrag einen Steuerabzug in Höhe von 15% vornehmen. Dies gilt nur dann nicht, wenn der Auftragnehmer eine Freistellungsbescheinigung vorlegt oder die Bagatellgrenze von 5.000 € im Kalenderjahr nicht überschreiten wird. Eine Freistellungsbescheinigung nach den §§ 48 ff. EstG. ist vom Auftragnehmer beim

zuständigen Finanzamt zu beantragen.

Einzelheiten enthält das „Merkblatt zum Steuerabzug bei Bauleistungen“. Dieses Merkblatt steht ab sofort auf den Internet-Seiten des Bundesministeriums der Finanzen unter der Rubrik "Steuern und Zölle – Steuern – Veröffentlichungen zu Steuerarten - Einkommensteuer" (www.bundesfinanzministerium.de) bereit.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, jede vom zuständigen Finanzamt vorgenommene Änderung im Bezug auf die vorgelegte Freistellungsbescheinigung (§ 48b ESTG.) dem Auftraggeber unverzüglich mitzuteilen.

10.12 Beschaffung von Holzprodukten

Bei der Anlieferung von Holzprodukten auf der Baustelle oder an der Lieferadresse sind die im Angebot angegebenen Zertifikate oder die gleichwertigen Nachweise vorzulegen.

10.13 Bautagesberichte

Bautagesberichte sind täglich in 1-facher Ausfertigung der Bauleitung einzureichen.

10.14 Bauprodukte

Für Bauprodukte im Geltungsbereich der Bauproduktenverordnung (EU) Nr. 305/2011 können zum Nachweis der Bauwerksanforderungen in Bezug auf Sicherheit und Gesundheitsschutz, ergänzend zur Leistungserklärung und CE-Kennzeichnung (Art. 4-9 BauPVO Nr. 305/2011), weitere Angaben seitens des Auftragnehmers erforderlich werden.
Bauwerksanforderungen in Bezug auf Sicherheit und Gesundheitsschutz sind z.B: mechanische Festigkeit und Standsicherheit, Brandschutz, Hygiene-, Gesundheit- und Umweltschutz, Sicherheit und Barrierefreiheit bei der Nutzung sowie Schallschutz und Wärmeschutz.

Diese „Freiwilligen Hersteller Angaben“ in Form technischer Dokumentationen sind dem Auftraggeber auf Verlangen vorzulegen. Der Nachweis kann während ihrer Geltungsdauer z.B. über eine allgemeine Bauaufsichtliche Zulassung bzw. ein allgemein bauaufsichtliches Prüfzeugnis, eine noch gültige Europäisch technische Zulassung (ETAG) oder eine technische Dokumentation erfolgen. Die Korrektheit der technischen Dokumentation ist je nach Produkt, Einbausituation und Verwendungszweck, anhand der technischen Regeln, die der Prüfung zugrunde gelegt wurden sowie Angaben, welche Stellen zur Prüfung eingeschaltet wurden, darzulegen.

10.15 Rechnungen (§§ 14 und 16 VOB/B)

(1) Rechnungen sind ihrem Zweck nach als Abschlags-, Teilschluss- oder Schlussrechnungen zu bezeichnen; die Abschlags- und Teilschlussrechnungen sind durchlaufend zu nummerieren.

(2) In jeder Rechnung sind die Teilleistungen in der Reihenfolge, mit der Ordnungszahl (Position) und der Bezeichnung - gegebenenfalls abgekürzt - wie im Leistungsverzeichnis aufzuführen.

(3) Die Rechnungen sind mit den Vertragspreisen ohne Umsatzsteuer (Nettopreise) aufzustellen; der Umsatzsteuerbetrag ist am Schluss der Rechnung mit dem Steuersatz einzusetzen, der zum Zeitpunkt des Entstehens der Steuer, bei Schlussrechnungen zum Zeitpunkt des Bewirkens der Leistung gilt.

Beim Überschreiten von Vertragsfristen, die der Auftragnehmer zu vertreten hat, wird die Differenz zwischen dem aktuellen Umsatzsteuerbetrag und dem bei Fristablauf maßgebenden Umsatzsteuerbetrag nicht erstattet.

(4) In jeder Rechnung sind Umfang und Wert aller bisherigen Leistungen und die bereits erhaltenen Zahlungen mit gesondertem Ausweis der darin enthaltenen Umsatzsteuerbeträge anzugeben.

„Ende der Weiteren Besonderen Vertragsbedingungen“

	Vergabenummer **25E0352 00**	
Baumaßnahme **7P02767** **500158009**	**Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau** *** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**	
Leistung	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**	

Ergänzung der Aufforderung zur Abgabe eines Angebots

Bearbeitungsphasen, Datenaustausch, allgemeine Regelungen

1 Bearbeitungsphasen

Datenaustausch ist von der ausschreibenden Stelle / dem Auftraggeber vorgesehen für folgende Bearbeitungsphasen:

- Angebotsanforderung
- Angebotsabgabe
- Abrechnung.

2 Datenaustausch

Werden Angebotsdaten elektronisch ausgetauscht, erfolgt dies nach den Regelungen des Gemeinsamen Ausschusses Elektronik im Bauwesen – GAEB, Schnittstelle DA XML. Der Datenaustausch für die Abrechnung ist nach den Verfahrensbeschreibungen der Regelungen für Elektronische Bauabrechnung durchzuführen. Der Datenaustausch nach anderen Regelungen (z.B. Edifact) ist im Einzelfall zu vereinbaren.

Die Datenträger sind so zu kennzeichnen, dass eine eindeutige Zuordnung zum Vergabeverfahren bzw. zum Vertrag gewährleistet ist.

3 Abweichungen zwischen Datenaustauschdateien und schriftlicher Fassung

Die Datenaustauschdateien gelten als Arbeitsmittel, es sei denn, sie werden im Rahmen eines elektronischen Vergabeverfahrens über eine Vergabeplattform ausgetauscht. Bei Abweichungen zwischen den Datenaustauschdateien und der schriftlichen Fassung der Vergabe- oder Abrechnungsunterlagen gilt die schriftliche Fassung. Inhaltliche Unterschiede gegenüber dem Datenträger sind vom Unternehmer in der schriftlichen Fassung zu kennzeichnen.

Informationen zum Einreichen elektronischer Rechnungen über den zentralen E-Rechnungseingang RLP (ZRE)

Behördenname:	*Landesbetrieb Liegenschafts- und Baubetreuung*
Leitweg-ID:	*07-LBLBBZentr000-89*
Peppol-ID:	**0204:***07-LBLBBZentr000-89*

Sehr geehrte Lieferanten,

wir bitten Sie, uns ab dem 01.04.2025 nur noch elektronische Rechnungen zu senden und dies über den Zentralen E-Rechnungseingang RLP (ZRE) zu tun. Ab dem 01.04.2025 sind Rechnungssteller dazu verpflichtet, für alle Rechnungen aufgrund von öffentlichen Aufträgen und Konzessionen in RLP elektronische Rechnungen zu verschicken. Dies ist in §1 sowie §3 der E-Rechnungsverordnung Rheinland-Pfalz (ERechVORP) geregelt und gilt unabhängig vom Auftragswert. Öffentliche Aufträge sind hier definiert.

Definition E-Rechnung

Eine E-Rechnung ist nicht nur von einer Rechnung auf Papier zu unterscheiden, sondern auch von einer digitalen Rechnung, z. B. im PDF-Format. Allgemeine Informationen und genauere Spezifizierungen dazu, welche Kriterien eine E-Rechnung erfüllen muss, finden sich auf dem E-Rechnungs-Portal RLP.

Registrierung am ZRE

Um den ZRE nutzen zu können, müssen Sie sich – außer beim Versand über Peppol – hier registrieren. Die Registrierung erfolgt mit Hilfe des „Mein Unternehmenskonto“ auf Basis von ELSTER. Genauere Informationen erhalten Sie hier. Sie müssen jede Firma (pro Umsatzsteuer-ID) einzeln registrieren.

Übertragungskanäle

- **E-Mail:** Rechnungen per E-Mail müssen **IMMER** an folgende Mailadresse geschickt werden: **ZRE-rlp@Poststelle.rlp.de**
  Wenn Sie eine Rechnung per Mail einreichen, muss Ihre Absenderadresse in einem ZRE-Benutzerkonto hinterlegt sein. Aktuell kann pro ZRE-Benutzerkonto nur eine Mailadresse hinterlegt werden. Die Rückmeldung des ZRE wird an die Mailadresse gesendet, von der die Rechnung eingereicht wird – sowohl bei Ablehnung als auch bei erfolgreicher Zustellung. Daher bitten wir Sie, keine Rechnungen von einer No-reply- oder einer Bounce-Mailadresse einzureichen. Wenn Sie Rechnungen über Dienstleister bzw. Softwareanbieter versenden, stellen Sie sicher, dass Sie die Absenderadresse kennen.
- **Upload:** Wer eine Rechnung im ZRE selbst hochladen möchte, muss beim ZRE registriert und eingeloggt sein. Nach erfolgreichem Login wird die Möglichkeit zum Upload angeboten. Fehlermeldung und Bestätigung erfolgen hier direkt im Browser.
- **Webformular:** Wer registriert und eingeloggt ist, hat zudem die Möglichkeit, eine Rechnung im Webformular zu erstellen. Dieses Angebot ist mit manuellem Aufwand verbunden und eher auf unkomplizierte Rechnungen ausgelegt. Eine Archivierung im Portal erfolgt nicht, daher müssen Sie die Rechnung über den Download-Button herunterladen, sobald sie erstellt ist.
- **Peppol:** Peppol ist der einzige Übertragungskanal, der für Rechnungsteller keine Registrierung erforderlich macht. Als Rechnungssteller erhalten Sie eine Rückmeldung von Peppol, wenn die Rechnung von Peppol verarbeitet werden kann. Eine automatisierte Rückmeldung vom ZRE erhalten Sie aktuell nicht. Sollte der ZRE die Rechnung allerdings ablehnen, z. B. weil „BT-10“ nicht mit einer korrekten Leitweg-ID befüllt ist, so nimmt der Support des ZRE Kontakt über die Mailadresse auf, die Sie in „BT-43“ der Rechnung hinterlegt haben.
  Um Peppol zu nutzen, benötigen Sie einen Service Provider, der im Peppol-Netzwerk gelistet ist. Eine Übersicht finden Sie hier. Wenn Sie Rechnungen über einen Dienstleister bzw. über einen Softwareanbieter einreichen, kann dieser Ihnen ggf. bei Fragen zu Peppol weiterhelfen. Weitere Informationen erhalten Sie in den FAQs oder bei OpenPeppol.

Mahnungen und sonstiger Schriftverkehr

Da der ZRE lediglich E-Rechnungen verarbeitet (inkl. z. B. Teilrechnungen, Korrekturen und Gutschriften), müssen Sie Mahnungen und sonstigen Schriftverkehr zwingend an die E-Mail-Adresse des Käufers senden (nicht an ZRE-rlp@Poststelle.rlp.de, sondern z. B. an die in „BT-58“ der Rechnung hinterlegte Mailadresse).

Rechnungsformate & Rechnungsbegründende Unterlagen

Sie können Rechnungen einreichen, die der aktuell gültigen Fassung des Standards XRechnung entsprechen. Zusätzlich verarbeitet der ZRE momentan die zuletzt außer Kraft gesetzte Version des Standards. Auch ZUGFeRD-Rechnungen im Profil XRechnung können eingereicht werden, die Profile EN 16931 und Extended befinden sich aktuell in der Testphase. Eine solche ZUGFeRD-Rechnung besteht aus einem PDF mit eingebetteter XML-Datei. Beachten Sie hierbei bitte, dass der ZRE das PDF verwirft und aus der XML-Datei, die die relevante Originalrechnung beinhaltet, wieder eine eigene Visualisierung anfertigt.

Rechnungsbegründende Anlagen müssen Base64-kodiert sein und können in den folgenden Formaten zur E-Rechnung hinzugefügt werden: PDF, PNG, JPG, JPEG, CSV, XLSX, ODS. Alle Anlagen müssen unterschiedliche Namen haben. Dies betrifft auch eingebettete, Base64 codierte Anlagen innerhalb der E-Rechnung. Die Dateinamen dürfen kein @-Zeichen enthalten und werden ggf. abgeschnitten, wenn sie zu lang sind. Es darf nur eine Rechnung pro E-Mail eingereicht werden, die Gesamtgröße inkl. aller Anhänge darf 20 MB nicht überschreiten. Genauere Infos und Angaben dazu, was Sie noch bei der Einreichung beachten sollten, finden Sie hier.

Inhalt der E-Rechnung („BT-Felder“)

Die Pflichtfelder des Standards XRechnung – der nach Beschluss des IT-Planungsrats grundsätzlich maßgebliche Standard für die Verwendung der E-Rechnung in Deutschland – ergeben sich in den meisten Fällen aus dem Umsatzsteuergesetz. Zusätzliche Pflichtangaben sind Zahlungsbedingungen, Bankverbindungsdaten, die Mailadresse des Rechnungsstellers („BT-43“, wichtig für Rückmeldungen) und die Leitweg-ID, deren korrekte Angabe essenziell für die korrekte Zustellung der Rechnung ist. Unsere Leitweg-ID finden Sie am Anfang dieses Dokuments. Bitte achten Sie darauf, dass sie ohne Leerzeichen und im Zeichensatz UTF-8 im Feld „BT-10“ eingetragen wird. „BT“ steht für „Business Term“ und bezeichnet ein Informationselement. Detaillierte Informationen dazu können Sie der Spezifikation der Koordinierungsstelle für IT-Standards (KoSIT) entnehmen.

Zusätzlich zu den Pflichtfeldern befüllen Sie bitte in jeder Rechnung die folgenden BT-Felder, sofern diese Angaben vorliegen:

Name	ID	Eingabe
Project reference	BT-11	Projekt- / Maßnahmennummer
Contract reference	BT-12	Vertragsnummer
Tender or lot reference	BT-17	Vergabe- / Auftragsnummer
Invoiced object identifier	BT-18	Objektkennung/ Wirtschaftseinheit
Actual delivery date	BT-72	Lieferdatum *(alternativ kann in BT-73 und BT-74 der Lieferzeitraum angegeben werden)*

Name und Anschrift des Bieters
(Firmenname lt. Handelsregister)

Ort:	
Datum:	
Tel.:	
Fax:	
e-mail:	
USt.-ID-Nr.:	
HR-Nr.:	
Registergericht:	
BImA-Nummer:	

(Name und Anschrift der Vergabestelle)

LBB Regionale Vergabestelle Kaiserslautern
Rauschenweg 32
67663 Kaiserslautern
Deutschland

Angebotsschreiben

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
500158009	*** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**
	Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau
Vergabenummer	Leistung
25E0352	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**

Anlagen[1], die Vertragsbestandteil werden

☐		Leistungsverzeichnis/Leistungsprogramm (Kurz- oder Langfassung) mit den Preisen sowie den geforderten Angaben und Erklärungen
☐		Vertragsformular für Instandhaltung mit den Preisen sowie den geforderten Angaben und Erklärungen
☐	224	Lohngleitklausel - Berechnung des Änderungssatzes
☐	233	Nachunternehmerleistungen
☐	234	Bieter-/Arbeitsgemeinschaft
☐	235	Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmen
☐	248	Erklärung zur Verwendung von Holzprodukten
☐		Nebenangebot(e)
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		
☐		

Anlagen[1], die der Angebotserläuterung dienen, ohne Vertragsbestandteil zu werden

☐	124	Eigenerklärung zur Eignung
☐		Einheitliche Europäische Eigenerklärung
☐	221 oder 222	Angaben zur Preisermittlung
☐		
☐		

[1] vom Bieter anzukreuzen und beizufügen

1 **Ich/Wir biete(n) die Ausführung der oben genannten Leistung zu den von mir/uns eingesetzten Preisen an.**
An mein/unser Angebot halte(n) ich/wir mich/uns bis zum Ablauf der Bindefrist gebunden.

2 **Die Angebotsendsumme des Hauptangebotes gem. Leistungsbeschreibung beträgt einschl. Umsatzsteuer** _____ **Euro**

2.1 **Die Gesamtsumme der jährlichen Vergütung gem. Instandhaltungsvertrag[2] beträgt einschl. Umsatzsteuer** _____ **Euro***

* nur ausfüllen, wenn den Vergabeunterlagen ein Instandhaltungsvertrag beiliegt

3 **Anzahl der Nebenangebote** _____ **St.**

4 **Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote[3] sowie auf die Preise für angeordnete Leistungen, die auf Grundlage der Preisermittlung für die vertragliche Leistung zu bilden sind** _____ **%**

5 **Bestandteil meines/unseres Angebots sind neben diesem Angebotsschreiben und seinen Anlagen:**
- Allgemeine Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B), Ausgabe 2016,
- Unterlagen gem. Aufforderung zur Angebotsabgabe, Anlagen – Teil B

6 ☐ **Ich bin/Wir sind für die zu vergebende Bauleistung präqualifiziert und im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen unter Nummer:**

Name: _____ PQ_Nummer: _____
Name: _____ PQ_Nummer: _____
Name: _____ PQ_Nummer: _____
Name: _____ PQ_Nummer: _____

☐ Ich bin/Wir sind kleines oder mittleres Unternehmen – KMU - (< 250 Beschäftigte und ≤ 50 Mio Euro Jahresumsatz bzw. ≤ 43 Mio Jahresbilanzsumme).[4]

7 **Ich/Wir erkläre(n), dass**

☐ ich/wir alle Leistungen im eigenen Betrieb ausführen werde(n).

☐ ich/wir die Leistungen, die nicht im Verzeichnis Nachunternehmerleistungen bzw. Verzeichnis der Leistungen/Kapazitäten anderer Unternehmer aufgeführt sind, im eigenen Betrieb ausführen werde(n).

[2] Bei mehreren Instandhaltungsverträgen ist die Summe der jährlichen Vergütungen einzutragen.
[3] Preisnachlass gilt nicht für Instandhaltungsangebot
[4] Bietergemeinschaften gelten nur dann als KMU, wenn der überwiegende Teil des Auftrags von (einem) Partner(n) der Bietergemeinschaft erbracht wird, der/die als KMU einzustufen ist/sind.

8 Ich/Wir erkläre(n), dass

- ich/wir den Wortlaut der vom Auftraggeber verfassten Langfassung des Leistungsverzeichnisses als alleinverbindlich anerkenne(n).
- mir/uns zugegangene Änderungen der Vergabeunterlagen Gegenstand meines/unseres Angebotes sind.
- das vom Auftraggeber vorgeschlagene Produkt Inhalt meines/unseres Angebotes ist, wenn Teilleistungsbeschreibungen des Auftraggebers den Zusatz „oder gleichwertig“ enthalten und von mir/uns keine Produktangaben (Hersteller- und Typbezeichnung) eingetragen wurden.
- falls von mir/uns mehrere Nebenangebote abgegeben wurden, mein/unser Angebot auch die Kumulation der Nebenangebote, die sich nicht gegenseitig ausschließen, umfasst.
- ich/wir jede vom zuständigen Finanzamt vorgenommene Änderung in Bezug auf eine vorgelegte Freistellungsbescheinigung (§ 48b EStG) dem Auftraggeber unverzüglich in Textform mitteile/n.

Unterschrift (bei schriftlichem Angebot)
Ist - **bei einem elektronisch übermittelten Angebot in Textform der Bieter nicht erkennbar,** - **ein schriftliches Angebot nicht an dieser Stelle unterschrieben oder** - **ein elektronisches Angebot, das signiert/mit elektronischem Siegel versehen werden muss, nicht wie vorgegeben signiert/mit elektronischem Siegel versehen,** **wird das Angebot ausgeschlossen.**

Eigenerklärung für nicht präqualifizierte Unternehmen in folgendem Vergabeverfahren

Maßnahmennummer **500158009** Vergabenummer **25E0352**

Vergabeart

☐	Öffentliche Ausschreibung	☒	Offenes Verfahren
☐	Beschränkte Ausschreibung	☐	Nichtoffenes Verfahren
☐	Freihändige Vergabe	☐	Verhandlungsverfahren
☐	Internationale NATO-Ausschreibung	☐	Wettbewerblicher Dialog

Baumaßnahme

7P02767	**Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau**
500158009	*** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**

Leistung

25E0352	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**

☐ Bewerber*) ☐ Bieter*) ☐ Mitglied der Bewerber- bzw. Bietergemeinschaft*) ☐ Nachunternehmer*) ☐ anderes Unternehmen*)	

Umsatz des Unternehmens in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren, soweit er Bauleistungen und andere Leistungen betrifft, die mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sind unter Einschluss des Anteils bei gemeinsam mit anderen Unternehmen ausgeführten Leistungen	Euro
	Euro
	Euro

Angaben zu Leistungen, die mit der zu vergebenden Leistung vergleichbar sind

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir in den letzten fünf Kalenderjahren bzw. dem in der Auftragsbekanntmachung angegebenen Zeitraum[1] vergleichbare Leistungen ausgeführt habe/haben.

Bei einem Teilnahmewettbewerb füge(n) ich/wir meinem/unserem **Teilnahmeantrag** eine Referenzliste bei.

Falls mein/unser Teilnahmeantrag/Angebot in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir drei Referenznachweise mit mindestens folgenden Angaben vorlegen:

Ansprechpartner; Art der ausgeführten Leistung; Auftragssumme; Ausführungszeitraum; stichwortartige Benennung des mit eigenem Personal ausgeführten maßgeblichen Leistungsumfanges einschl. Angabe der ausgeführten Mengen; Zahl der hierfür durchschnittlich eingesetzten Arbeitnehmer; stichwortartige Beschreibung der besonderen technischen und gerätespezifischen Anforderungen bzw. (bei Komplettleistung) Kurzbeschreibung der Baumaßnahme einschließlich eventueller Besonderheiten der Ausführung; Angabe zur Art der Baumaßnahme (Neubau, Umbau, Denkmal); Angabe zur vertraglichen Bindung (Hauptauftragnehmer, ARGE-Partner, Nachunternehmer); ggf. Angabe der Gewerke, die mit eigenem Leitungspersonal koordiniert wurden; Bestätigung des Auftraggebers über die vertragsgemäße Ausführung der Leistung

*) zutreffendes ankreuzen
[1] Der längere Zeitraum ist maßgebend.

Angaben zu Arbeitskräften

Ich/Wir erkläre(n), dass mir/uns die für die Ausführung der Leistungen erforderlichen Arbeitskräfte zur Verfügung stehen.

Falls mein/unser Teilnahmeantrag/Angebot in die engere Wahl gelangt, werde ich/werden wir die Zahl der in den letzten drei abgeschlossenen Kalenderjahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräfte gegliedert nach Lohngruppen mit extra ausgewiesenem Leitungspersonal angeben.

Registereintragungen

Ich bin/Wir sind

- ☐ im Handelsregister eingetragen.
- ☐ für die auszuführenden Leistungen in die Handwerksrolle eingetragen.
- ☐ bei der Industrie- und Handelskammer eingetragen.
- ☐ zu keiner Eintragung in die genannten Register verpflichtet.

Falls mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir zur Bestätigung meiner/unserer Erklärung vorlegen:

Gewerbeanmeldung, Handelsregisterauszug und Eintragung in der Handwerksrolle (Handwerkskarte) bzw. bei der Industrie- und Handelskammer

Angabe zu Insolvenzverfahren und Liquidation

- ☐ Ich/Wir erkläre(n), dass ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzlich geregeltes Verfahren weder beantragt noch eröffnet wurde, ein Antrag auf Eröffnung nicht mangels Masse abgelehnt wurde und sich mein/unser Unternehmen nicht in Liquidation befindet.
- ☐ Ein Insolvenzplan wurde rechtskräftig bestätigt, auf Verlangen werde ich/werden wir ihn vorlegen.

Angabe, dass nachweislich keine schwere Verfehlung begangen wurde, die die Zuverlässigkeit als Bewerber oder Bieter in Frage stellt

Ich/Wir erkläre(n), dass

- ☐ für mein/unser Unternehmen keine Ausschlussgründe gemäß § 6e EU VOB/A vorliegen.
- ☐ ich/wir in den letzten zwei Jahren nicht aufgrund eines Verstoßes gegen Vorschriften, der zu einem Eintrag im Gewerbezentralregister geführt hat, mit einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von mehr als 2.500 Euro belegt worden bin/sind.
- ☐ für mein/unser Unternehmen ein Ausschlussgrund gemäß § 6e EU Absatz 6 VOB/A vorliegt.
- ☐ zwar für mein/unser Unternehmen ein Ausschlussgrund gemäß § 6e EU Absatz 1 bis 4 VOB/A vorliegt, ich/wir jedoch für mein/unser Unternehmen Maßnahmen zur Selbstreinigung ergriffen habe(n), durch die für mein/unser Unternehmen die Zuverlässigkeit wieder hergestellt wurde.

Ab einer Auftragssumme von 30.000 Euro wird der Auftraggeber für den Bieter, auf dessen Angebot der Zuschlag erteilt werden soll, einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister gem. § 150a GewO beim Bundesamt für Justiz anfordern.

Angaben zur Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen zur Sozialversicherung

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir meine/unsere Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur Sozialversicherung, soweit sie der Pflicht zur Beitragszahlung unterfallen, ordnungsgemäß erfüllt habe/haben.

Falls mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir eine Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse[2], eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes bzw. Bescheinigung in Steuersachen[3] sowie eine Freistellungsbescheinigung nach § 48b EStG vorlegen.

[2] soweit mein Betrieb beitragspflichtig ist
[3] soweit das Finanzamt derartige Bescheinigungen ausstellt

Angabe zur Mitgliedschaft bei der Berufsgenossenschaft

Ich bin/Wir sind Mitglied der Berufsgenossenschaft.

Falls mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag in die engere Wahl kommt, werde ich/werden wir eine qualifizierte Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft des für mich zuständigen Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen vorlegen.

Mir/Uns ist bekannt, dass die jeweils genannten Bestätigungen/Nachweise zu den Eigenerklärungen auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle innerhalb der gesetzten angemessenen Frist vorgelegt werden müssen und mein/unser Angebot/Teilnahmeantrag ausgeschlossen wird, wenn die Unterlagen nicht vollständig innerhalb dieser Frist vorgelegt werden.

(Ort, Datum, Unterschrift)[4]

[4] nur erforderlich, wenn diese Eigenerklärung nicht Bestandteil eines unterschriebenen Angebotes ist

Bieter	Vergabenummer	Datum
	25E0352	

Baumaßnahme
7P02767 Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau
500158009 * RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche

Leistung
25E0352 Küchentechnik Küche RPTU Landau

Angaben zur Kalkulation mit vorbestimmten Zuschlägen

1	**Angaben über den Verrechnungslohn**	Zuschlag %	**€/h**
1.1	**Mittellohn ML** einschl. Lohnzulagen u. Lohnerhöhung, wenn keine Lohngleitklausel vereinbart wird		
1.2	**Lohngebundene Kosten** Sozialkosten und Soziallöhne, als Zuschlag auf **ML**		
1.3	**Lohnnebenkosten** Auslösungen, Fahrgelder, als Zuschlag auf **ML**		
1.4	**Kalkulationslohn KL** (Summe 1.1 bis 1.3)		
1.5	**Zuschlag auf Kalkulationslohn** (aus Zeile 2.4, Spalte 1)		
1.6	**Verrechnungslohn VL** (Summe 1.4 und 1.5, VL im Formblatt 223 berücksichtigen)		

2	**Zuschläge auf die Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten**					
		Zuschläge in % auf				
		Lohn	Stoffkosten	Gerätekosten	Sonstige Kosten	Nachunternehmer-leistungen
2.1	**Baustellengemeinkosten**					
2.2	**Allgemeine Geschäftskosten**					
2.3	**Wagnis und Gewinn**					
2.3.1	**Gewinn**					
2.3.2	**betriebsbezogenes Wagnis[1]**					
2.3.3	**leistungsbezogenes Wagnis[2]**					
2.4	**Gesamtzuschläge**					

[1] Wagnis für das allgemeine Unternehmensrisiko

[2] Mit der Ausführung der Leistungen verbundenes Wagnis

3.	**Ermittlung der Angebotssumme**			
		Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten **€**	Gesamt-zuschläge gem. 2.4 **%**	Angebotssumme **€**
3.1	**Eigene Lohnkosten** Verrechnungslohn (1.6) x Gesamtstunden			
	x			
3.2	**Stoffkosten** (einschl. Kosten für Hilfsstoffe)			
3.3	**Gerätekosten** (einschließlich Kosten für Energie und Betriebsstoffe)			
3.4	**Sonstige Kosten** (vom Bieter zu erläutern)			
3.5	**Nachunternehmerleistungen** [3]			
Angebotssumme ohne Umsatzsteuer				

eventuelle Erläuterungen des Bieters:

[3] Auf Verlangen sind für diese Leistungen die Angaben zur Kalkulation der(s) Nachunternehmer(s) dem Auftraggeber vorzulegen.

Bieter	Vergabenummer **25E0352**	Datum
RPTU KL-Landau, Küche, Spülküche		
Leistung **Küchentechnik Küche**		

Angaben zur Kalkulation mit vorbestimmten Zuschlägen

1	Angaben über den Verrechnungslohn	**€/h**
1.1	**Mittellohn ML** einschl. Lohnzulagen u. Lohnerhöhung, wenn keine Lohngleitklausel vereinbart wird	
1.2	**Lohngebundene Kosten** Sozialkosten und Soziallöhne	
1.3	**Lohnnebenkosten** Auslösungen, Fahrgelder	
1.4	**Kalkulationslohn KL** (Summe 1.1 bis 1.3)	

Berechnung des Verrechnungslohnes nach Ermittlung der Angebotssumme (vgl. Blatt 2)

1.5	**Umlage auf Lohn** (Kalkulationslohn x v. H. Umlage aus 2.1)	€/h	v. H.	
1.6	**Verrechnungslohn VL** (Summe 1.4 und 1.5)			

eventuelle Erläuterungen des Bieters:

Ermittlung der Angebotssumme		Betrag **€**	Gesamt **€**		Umlage Summe 3 auf die Einzelkosten für die Ermittlung der EH-Preise	
2	**Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten**				%	€
2.1	**Eigene Lohnkosten** Kalkulationslohn (1.4) x Gesamtstunden:					
	x			**x**		
2.2	**Stoffkosten** (einschl. Kosten für Hilfsstoffe**)**			**x**		
2.3	**Gerätekosten** (einschl. Kosten für Energie und Betriebsstoffe)			**x**		
2.4	**Sonstige Kosten** (Vom Bieter zu erläutern)			**x**		
2.5	**Nachunternehmerleistungen**			**x**		
Einzelkosten der Teilleistungen (Summe 2)					**noch zu verteilen**	

Zusammensetzung der Umlagesummen				
	Umlage gesamt (€)	**Anteil BGK (€)**	**Anteil AGK (€)**	**Anteil W+G (€)**
2.1 eigene Lohnkosten				
2.2 Stoffkosten				
2.3 Gerätekosten				
2.4 Sonstige Kosten				
2.5 Nachunternehmerleistungen[1]				

3	**Baustellengemeinkosten, Allgemeine Geschäftskosten, Wagnis und Gewinn**		
3.1	**Baustellengemeinkosten** (soweit hierfür keine besonderen Ansätze im Leistungsverzeichnis vorgesehen sind)		
3.1.1	Lohnkosten einschließlich Hilfslöhne		
	Bei Angebotssummen unter 5 Mio € : Angabe des Betrages		
	Bei Angebotssummen über 5 Mio € : Kalkulationslohn (1.4) x Gesamtstunden: x		
3.1.2	Gehaltskosten für Bauleitung, Abrechnung Vermessung usw.		
3.1.3	Vorhalten u. Reparatur der Geräte u. Ausrüstungen, Energieverbrauch, Werkzeuge u. Kleingeräte, Materialkosten f. Baustelleneinrichtung		
3.1.4	An- u. Abtransport der Geräte u. Ausrüstungen, Hilfsstoffe, Pachten usw.		
3.1.5	Sonderkosten der Baustelle, wie techn. Ausführungsbearbeitung, objektbezogene Versicherungen usw.		
Baustellengemeinkosten (Summe 3.1)			
3.2	**Allgemeine Geschäftskosten (Summe 3.2)**		
3.3	**Wagnis und Gewinn (Summe 3.3)**		
3.3.1	Gewinn		
3.3.2	Betriebsbezogenes Wagnis (Wagnis für das allgemeine Unternehmensrisiko)		
3.3.3	Leistungsbezogenes Wagnis (mit der Ausführung der Leistungen verbundenes Wagnis)		
Umlage auf die Einzelkosten (Summe 3)			
Angebotssumme ohne Umsatzsteuer (Summe 2 und 3)			

[1] Auf Verlangen sind für diese Leistungen die Angaben zur Kalkulation der(s) Nachunternehmer(s) dem Auftraggeber vorzulegen.

Bieter	Vergabenummer	Datum 03.08.2026
Baumaßnahme 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche		
Leistung VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD		

Aufgliederung der Einheitspreise

[1] OZ des LV	[1] Kurzbezeichnung der Teilleistung	[1] Menge	[1] ME	[2] Zeitansatz	Teilkosten einschl. Zuschläge in € (ohne Umsatzsteuer) je Mengeneinheit [2]				
					[2, 3] Löhne	[2] Stoffe	[2, 4] Geräte	[2] Sonstiges	Angebotener Einheitspreis (= 6+7+8+9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	**Leistungsbeschreibung**								
1.1.	**Kühl-/Tiefkühlzelle EG**								
	Küchentechnische Anlagen								
	Küchentechnische Anlagen								
1.	Regalanlage Kühlraum (Zeichnungs-Position 1.03)	1,000	St						
2.	Regalanlage Tiefkühlraum (Zeichnungs-Position 1.05)	1,000	St						
3.	Konfiskatkühler 3 x 120 L, Eigenkühlung (Zeichnungs-Position 1.10)	1,000	St						
1.2.	**Vorbereitung EG**								
1.	Schranktischanlage mit Becken, Handwaschbecken und Kühlunterbau (Zeichnung-Position 2.01+2.04)	1,000	St						
2.	Einfahr-Kühlschrank, Zentralkühlung (Zeichnung-Position 2.05+2.06)	2,000	St						
1.3.	**Shopverkauf EG**								
1.	Schranktischanlage mit Einbaugeräten, Kühlunterbauten, Kühltischaufsatz und Handwaschbecken (Zeichnungs-Position 3.01)	1,000	St						
2.	Kalt-/Warmausgabe (Zeichnungs-Position 3.02)	1,000	St						
1.4.	**Küche EG**								
1.	Einfahr-Kühlschrank, Eigenkühlung (Zeichnung-Position 4.02+4.03)	2,000	St						
2.	Handwaschbecken, wandhängend (Zeichnung-Position 4.04)	1,000	St						
3.	Schlauchaufroller mit Mischbatterie (Zeichnung-Position 4.05)	1,000	St						
4.	Schranktischanlage mit Becken und Kühlunterbau (Zeichnung-Position 4.07.1)	1,000	St						
5.	Schranktischanlage mit Becken (Zeichnung-Position 4.07.2)	1,000	St						
6.	Elektro-Frittieranlage mit Ölfiltersystem (Zeichnung-Position 4.08)	1,000	St						
7.	Elektro-Multifunktions-Gargerät 150l (Zeichnung-Position 4.09+4.10)	2,000	St						
8.	Elektro-Schnellkochkessel 150l (Zeichnung-Position 4.11)	1,000	St						

[1] Wird vom Auftraggeber vorgegeben.
[2] Ist bei allen Teilleistungen anzugeben, unabhängig davon ob sie der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer erbringen wird.
[3] Sofern der zugrunde gelegte Verrechnungslohn nicht mit den Angaben in den Formblättern 221 oder 222 übereinstimmt, hat der Bieter dies offenzulegen.
[4] Für Gerätekosten einschl. der Betriebsstoffkosten, soweit diese den Einzelkosten der angegebenen Ordnungszahlen zugerechnet worden sind.

Bieter	Vergabenummer	Datum 03.08.2026
Baumaßnahme 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche		
Leistung VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD		

Aufgliederung der Einheitspreise

[1] OZ des LV	[1] Kurzbezeichnung der Teilleistung	[1] Menge	[1] ME	[2] Zeitansatz	Teilkosten einschl. Zuschläge in € (ohne Umsatzsteuer) je Mengeneinheit [2]				
					[2, 3] Löhne	[2] Stoffe	[2, 4] Geräte	[2] Sonstiges	Angebotener Einheitspreis (= 6+7+8+9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9.	Arbeitstisch (Zeichnung-Position 4.12)	1,000	St						
10.	Elektro-Schnellkochkessel 100l (Zeichnung-Position 4.13)	1,000	St						
11.	Elektro-Schnellkochkessel 60l (Zeichnung-Position 4.14)	1,000	St						
12.	Installationswand (Zeichnung-Position 4.15)	1,000	St						
13.	Doppelfritteuse (Zeichnung-Position 4.16)	1,000	St						
14.	Elektro-Heißluftdämpfer 10 x GN 1/1 mit Untergestell (Zeichnung-Position 4.17+4.18)	2,000	St						
15.	Elektro-Multifunktions-Gargerät 100l (Zeichnung-Position 4.19)	1,000	St						
16.	Handwaschbecken mit CNS-Aufsatz (Zeichnung-Position 4.20)	1,000	St						
17.	Elektro-Heißluftdämpfer 20 x GN 1/1 (Zeichnung-Position 4.21+4.22+12.09)	2,000	St						
18.	Trockendampfschnellgarer (Zeichnung-Position 4.23+4.24)	2,000	St						
1.5.	**Speisenausgabe EG**								
1.	Kalt-/Warmausgabe 1 + 2 (Zeichnungs-Positionen 5.01 + 5.02)	2,000	St						
2.	Tablett-/Besteckstation mit Kühlvitrinen (Zeichnungs-Position 5.03)	1,000	St						
3.	Kassenstation mit Kühlvitrine (Zeichnungs-Position 5.05)	1,000	St						
1.6.	**Pizza EG**								
1.	Einfahr-Kühlschrank, Eigenkühlung (Zeichnungs-Position 6.01+6.02)	2,000	St						
2.	Durchlauf-Pizzaofen (Zeichnungs-Position 6.03)	1,000	St						
3.	Warmausgabe und Schranktischanlage mit Handwaschbecken, Kühlaufsatz und Kühlunterbau (Zeichnungs-Position 6.04+6.05)	1,000	St						
1.7.	**Spülküche EG**								
1.	Tablettrückgabe mit Abdeckung Großkeramik (Zeichnungs-Position 7.03)	1,000	St						
2.	Drei Unterbauschränke mit Serviettenabwurfschacht (Zeichnungs-Position 7.03)	1,000	St						

[1] Wird vom Auftraggeber vorgegeben.
[2] Ist bei allen Teilleistungen anzugeben, unabhängig davon ob sie der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer erbringen wird.
[3] Sofern der zugrunde gelegte Verrechnungslohn nicht mit den Angaben in den Formblättern 221 oder 222 übereinstimmt, hat der Bieter dies offenzulegen.
[4] Für Gerätekosten einschl. der Betriebsstoffkosten, soweit diese den Einzelkosten der angegebenen Ordnungszahlen zugerechnet worden sind.

Bieter	Vergabenummer	Datum 03.08.2026
Baumaßnahme 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche		
Leistung VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD		

Aufgliederung der Einheitspreise

[1] OZ des LV	[1] Kurzbezeichnung der Teilleistung	[1] Menge	[1] ME	[2] Zeitansatz	Teilkosten einschl. Zuschläge in € (ohne Umsatzsteuer) je Mengeneinheit [2]				
					[2, 3] Löhne	[2] Stoffe	[2, 4] Geräte	[2] Sonstiges	Angebotener Einheitspreis (= 6+7+8+9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.	Weiterführendes Rundriemenförderband (Zeichnungs-Position 7.03)	1,000	St						
4.	Übertunnelung der Förderstrecke nach der Tablettrückgabe (Zeichnungs-Position 7.03)	1,000	St						
5.	Besteckabhebemagnet (Zeichnungs-Position 7.01)	1,000	St						
6.	Tabletteintaktung (Zeichnungs-Position 7.01)	1,000	St						
7.	Kombinierter Mehrtank-Bandtransportautomat - Tablett- und Besteckspülautomat mit 2 Bandspuren (Zeichnungs-Position 7.01)	1,000	St						
8.	Tablettabstapeleinrichtung (Zeichnungs-Position 7.01)	1,000	St						
9.	Tisch mit 2 Besteckauffangbehältern (Zeichnungs-Position 7.01)	1,000	St						
10.	Tischbrücke herausnehmbar (Zeichnungs-Position 7.02)	1,000	St						
11.	Mehrtank-Bandtransport-Geschirrspülmaschine (Zeichnungs-Position 7.02)	1,000	St						
12.	Handwaschbecken, wandhängend (Zeichnungs-Position 7.04)	1,000	St						
13.	Schlauchaufroller mit Mischbatterie (Zeichnungs-Position 7.05)	1,000	St						
14.	Doppelspülbecken (Zeichnungs-Position 7.06)	1,000	St						
15.	Utensilienspülmaschine (Zeichnungs-Position 7.07)	1,000	St						
16.	Schuh-Hygienestation mit Waschbecken (Zeichnungs-Position 7.08)	1,000	St						
17.	Brandschutzabschluss T90 für Rundriemen-Förderband (Zeichnungs-Position 7.09+7.10)	1,000	St						
1.8.	**Warenannahme EG**								
1.	Schuh-Hygienestation mit Waschbecken (Zeichnungs-Position 8.01)	1,000	St						
2.	Plattformwaage, geeicht (Zeichnungs-Position 8.02)	1,000	St						
1.9.	**Vorbereitung unrein + Topfspüle UG**								

[1] Wird vom Auftraggeber vorgegeben.
[2] Ist bei allen Teilleistungen anzugeben, unabhängig davon ob sie der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer erbringen wird.
[3] Sofern der zugrunde gelegte Verrechnungslohn nicht mit den Angaben in den Formblättern 221 oder 222 übereinstimmt, hat der Bieter dies offenzulegen.
[4] Für Gerätekosten einschl. der Betriebsstoffkosten, soweit diese den Einzelkosten der angegebenen Ordnungszahlen zugerechnet worden sind.

Bieter	Vergabenummer	Datum 03.08.2026
Baumaßnahme 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche		
Leistung VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD		

Aufgliederung der Einheitspreise

[1] OZ des LV	[1] Kurzbezeichnung der Teilleistung	[1] Menge	[1] ME	[2] Zeitansatz	Teilkosten einschl. Zuschläge in € (ohne Umsatzsteuer) je Mengeneinheit [2]				
					[2, 3] Löhne	[2] Stoffe	[2, 4] Geräte	[2] Sonstiges	Angebotener Einheitspreis (= 6+7+8+9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Schranktischanlage in L-Form mit Doppelbecken und Kühlunterbau (Zeichnungs-Position 10.01+10.03)	1,000	St						
2.	Handwaschbecken, wandhängend (Zeichnungs-Position 10.04)	1,000	St						
3.	Schlauchaufroller mit Mischbatterie (Zeichnungs-Position 10.05)	1,000	St						
4.	Utensilienspülmaschine (Zeichnungs-Position 10.07)	1,000	St						
5.	Regalanlage (Zeichnungs-Position 10.08)	1,000	St						
1.10.	**Fahrbare Einrichtungen**								
1.	Regalwagen (Zeichnungs-Position 12.01)	10,000	St						
2.	Universalspender (Zeichnungs-Position 12.02)	5,000	St						
3.	Müllsammler 1-fach (Zeichnungs-Position 12.03)	3,000	St						
4.	Tellerspender 1-fach (Zeichnungs-Position 12.04)	4,000	St						
5.	Servierwagen (Zeichnungs-Position 12.05)	5,000	St						
6.	Arbeitstisch, fahrbar (Zeichnungs-Position 12.06)	4,000	St						
7.	Bankettwagen (Zeichnungs-Position 12.07)	1,000	St						
8.	Tellerspender 2-fach (Zeichnungs-Position 12.08)	5,000	St						
9.	Taplettstapler (Zeichnungs-Position 12.10)	7,000	St						
2.	**Besondere Leistungen**								
2.1.	**Stundenlohnarbeiten**								
1.	Nachweisarbeiten Facharbeiter	10,000	Std						
2.	Nachweisarbeiten Helfer	10,000	Std						
2.2.	**Einweisung**								
1.	Einweisung Küchenpersonal	8,000	Std						
2.	Einweisung Wartungspersonal	8,000	Std						
2.3.	**Wartung und Dichtheitsprüfung**								
	Wartung und Dichtheitsprüfung Spültechnik								
	Wartung und Dichtheitsprüfung Spültechnik								
1.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 1. Jahr	1,000	psch						

[1] Wird vom Auftraggeber vorgegeben.
[2] Ist bei allen Teilleistungen anzugeben, unabhängig davon ob sie der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer erbringen wird.
[3] Sofern der zugrunde gelegte Verrechnungslohn nicht mit den Angaben in den Formblättern 221 oder 222 übereinstimmt, hat der Bieter dies offenzulegen.
[4] Für Gerätekosten einschl. der Betriebsstoffkosten, soweit diese den Einzelkosten der angegebenen Ordnungszahlen zugerechnet worden sind.

Bieter	Vergabenummer	Datum 03.08.2026
Baumaßnahme 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche		
Leistung VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD		

Aufgliederung der Einheitspreise

[1] OZ des LV	[1] Kurzbezeichnung der Teilleistung	[1] Menge	[1] ME	[2] Zeitansatz	Teilkosten einschl. Zuschläge in € (ohne Umsatzsteuer) je Mengeneinheit [2]				
					[2, 3] Löhne	[2] Stoffe	[2, 4] Geräte	[2] Sonstiges	Angebotener Einheitspreis (= 6+7+8+9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 2. Jahr	1,000	psch						
3.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 3. Jahr	1,000	psch						
4.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 4. Jahr	1,000	psch						
	Wartung und Dichtheitsprüfung Thermische Kochgeräte								
	Wartung und Dichtheitsprüfung Thermische Kochgeräte								
5.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 1. Jahr	1,000	psch						
6.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 2. Jahr	1,000	psch						
7.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 3. Jahr	1,000	psch						
8.	Wartung und Dichtheitsprüfung im 4. Jahr	1,000	psch						

[1] Wird vom Auftraggeber vorgegeben.
[2] Ist bei allen Teilleistungen anzugeben, unabhängig davon ob sie der Auftragnehmer oder ein Nachunternehmer erbringen wird.
[3] Sofern der zugrunde gelegte Verrechnungslohn nicht mit den Angaben in den Formblättern 221 oder 222 übereinstimmt, hat der Bieter dies offenzulegen.
[4] Für Gerätekosten einschl. der Betriebsstoffkosten, soweit diese den Einzelkosten der angegebenen Ordnungszahlen zugerechnet worden sind.

Bezeichnung der Bauleistung:

Maßnahmennummer	Baumaßnahme
500158009	*** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**
7P02767	**Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau**
Vergabenummer	Leistung
25E0352	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**

Erklärung der Bieter- /Arbeitsgemeinschaft

Wir, die nachstehend aufgeführten Unternehmen einer Bietergemeinschaft,

Bevollmächtigter Vertreter

Mitglied _____

USt-ID: _____

Weitere Mitglieder

Mitglied _____

USt-ID: _____

Mitglied _____

USt-ID: _____

Mitglied _____

USt-ID: _____

beschließen, im Falle der Auftragserteilung eine Arbeitsgemeinschaft zu bilden und erklären[5], dass der bevollmächtigte Vertreter die Mitglieder gegenüber dem Auftraggeber rechtsverbindlich vertritt, zur Entgegennahme der Zahlungen mit befreiender Wirkung berechtigt ist und alle Mitglieder als Gesamtschuldner haften.

Ort	Datum	Unterschrift
Ort	Datum	Unterschrift
Ort	Datum	Unterschrift
Ort	Datum	Unterschrift

[5] **Die Bietergemeinschaft hat mit ihrem Angebot eine Erklärung aller Mitglieder in Textform abzugeben.**

Auf Verlangen der Vergabestelle ist eine von allen Mitgliedern unterzeichnete bzw. fortgeschritten oder qualifiziert signierte Erklärung abzugeben.

Bieter	Vergabenummer **25E0352**	Datum
Baumaßnahme **7P02767** **Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau** **500158009** *** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**		
Leistung **25E0352** **Küchentechnik Küche RPTU Landau**		

Ergänzung des Angebotsschreibens

Verzeichnis über Art und Umfang der Leistungen, für die sich der Bieter der Kapazitäten anderer Unternehmen bedienen wird

Zur Ausführung der im Angebot enthaltenen Leistungen benenne ich Art und Umfang der Teilleistungen, für die ich mich/wir uns anderer Unternehmen bedienen werde(n).

OZ/Leistungsbereich	Beschreibung der Teilleistungen

OZ/Leistungsbereich	Beschreibung der Teilleistungen

In Hinsicht auf meine/unsere wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit	
Name des Unternehmens	Angabe zu der von diesem Unternehmen überlassenen Eignung

Bewerber/Bieter		Vergabenummer **25E0352**	Datum
Baumaßnahme **7P02767** **500158009**	**Rheinland-Pfälzische Technische Universität (RPTU) Kaiserslautern-Landau** *** RPTU KL-LD, San. u. Modern. d. Küche u.Erw. d. Spülküche**		
Leistung **25E0352**	**Küchentechnik Küche RPTU Landau**		

Name, gesetzlicher Vertreter, Kontaktdaten des sich verpflichtenden Unternehmens

Verpflichtungserklärung anderer Unternehmen

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns gegenüber dem Auftraggeber, im Falle der Auftragsvergabe an den o.g. Bewerber/Bieter diesem mit den erforderlichen Kapazitäten meines/unseres Unternehmens für den/die nachfolgenden Leistungsbereich(e) zur Verfügung zu stehen.

OZ/Leistungsbereich	Beschreibung der (Teil)Leistungen

(Ort, Datum, Unterschrift)

☐ Der Bewerber bzw. Bieter nimmt zum Nachweis seiner Eignung die wirtschaftliche und finanzielle Leistungsfähigkeit meines/unseres Unternehmens in Anspruch. Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns gegenüber dem Auftraggeber, im Falle der Auftragsvergabe an den o.g. Bewerber/Bieter mit diesem gemeinsam für die Auftragsausführung zu haften.[6]

(Ort, Datum, Unterschrift)

Anmerkung: Sofern Verpflichtungserklärungen in Kopie oder als Telefax vorgelegt werden, behält sich die Vergabestelle vor, die Originale zu verlangen.

[6] Diese Erklärung muss abgegeben werden, wenn sie in den Teilnahmebedingungen gefordert ist.

Mustererklärung 1

für öffentliche Aufträge, die vom Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG) vom 20. April 2009 (BGBl. I S. 799) in der jeweils geltenden Fassung erfasst werden,

nach § 4 Abs. 1 des rheinland-pfälzischen Landesgesetzes zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG), zuletzt geändert durch Gesetz vom 26. November 2019 (GVBl. 334)

Auftragsnummer:	
Vergabestelle:	
Leistung:	

Der Bieter/Bewerber hat alle Bestimmungen des rheinland-pfälzischen Landesgesetzes zur Gewährleistung von Tariftreue und Mindestentgelt bei öffentlichen Auftragsvergaben (Landestariftreuegesetz – LTTG) in seiner jeweils geltenden Fassung zur Kenntnis genommen.

Der Bieter/Bewerber **erklärt** hierzu folgendes:

Die Beschäftigten meines/unseres Unternehmens werden vollständig/teilweise vom Arbeitnehmer-Entsendegesetz (AEntG) erfasst.

Ich/Wir **verpflichte/n** mich/uns,

- meinen/unseren Beschäftigten bei der Ausführung der Leistung ein Entgelt zu zahlen, das in Höhe und Modalitäten mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entspricht, an den ich/wir/mein/unser Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes gebunden ist – Tariftreueerklärung gemäß § 4 Abs. 1 LTTG –;

- meinen/unseren Beschäftigten, die nicht dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz unterfallen oder auf die der Tarifvertrag nach dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz keine Anwendung findet (vgl. z. B. § 2 Abs. 4 Zehnte Verordnung über zwingende Arbeitsbedingungen im Baugewerbe), bei der Ausführung der Leistung gemäß § 4 Abs. 2 LTTG mindestens den jeweils geltenden Mindestlohn nach dem Mindestlohngesetz und der gemäß § 1 Abs. 2 Satz 2 MiLoG erlassenen Rechtsverordnung (ab 01.01.2019: 9,19 €; ab 01.01.2020: 9,35 €; ab 01.01.2021: 9,50 €; ab 01.07.2021: 9,60 €; ab 01.01.2022: 9,82 €; ab 01.07.2022: 10,45 €; ab 01.10.2022: 12,00 €; ab 01.01.2024:12,41 €; ab 01.01.2025: 12,82 €; ab 01.01.2026: 13,90 €; ab 01.01.2027: 14,60 € brutto je Zeitstunde) zu zahlen – Mindestentgelterklärung gemäß § 4 Abs. 2 LTTG –.

  Dies gilt nicht für eine Leistungserbringung durch Auszubildende und nicht, wenn ein Bieter/Bewerber mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedsstaat beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme dort beschäftigter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern auszuführen;

- Nachunternehmen sorgfältig auszuwählen und insbesondere deren Angebote daraufhin zu überprüfen, ob sie auf der Basis des zu zahlenden Mindestentgelts kalkuliert sein können;

- im Falle der Auftragsausführung durch Nachunternehmer, deren Nachunternehmen, Beschäftigte eines Verleihers sowie Beschäftigte des Verleihers des beauftragten Nachunternehmens die Verpflichtungen nach § 4 LTTG sicherzustellen und dem öffentlichen Auftraggeber Mindestentgelt- und Tariftreuerklärungen sämtlicher Nachunternehmer und Verleiher vorzulegen.

  Dies gilt nicht, falls ein Bieter/Bewerber beabsichtigt, einen öffentlichen Auftrag ausschließlich durch die Inanspruchnahme von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern auszuführen, die bei einem Nachunternehmen mit Sitz in einem anderen EU-Mitgliedstaat beschäftigt sind;

- vollständige und prüffähige Unterlagen über die eingesetzten Beschäftigten bereitzuhalten, diese dem Auftraggeber auf dessen Verlangen hin vorzulegen und die Beschäftigten auf die Möglichkeit von Kontrollen durch den Auftraggeber hinzuweisen.

Datum, Firma, Name Erklärender im Sinne des § 126 b BGB

Entsprechend der Verordnung (EU) 2022/576 dürfen öffentlichen Aufträge und Konzessionen nach dem 9. April 2022 nicht an Personen oder Unternehmen vergeben werden, die einen Bezug zu Russland im Sinne der Vorschrift aufweisen. Dies umfasst sowohl unmittelbar als Bewerber, Bieter oder Auftragnehmer auftretende Personen oder Unternehmen als auch mittelbar, mit mehr als zehn Prozent, gemessen am Auftragswert, beteiligte Unterauftragnehmer, Lieferanten oder Eignungsverleiher.

Ein **Bezug zu Russland im Sinne der Vorschrift** besteht

a) durch die **russische Staatsangehörigkeit** des Bewerbers/Bieters oder die **Niederlassung** des Bewerbers/Bieters in Russland,

b) durch die Beteiligung einer natürlichen Person oder eines Unternehmens, auf die eines der Kriterien nach Buchstabe a zutrifft, am Bewerber/Bieter über das **Halten von Anteilen im Umfang von mehr als 50 Prozent**,

c) durch das Handeln der Bewerber/Bieter im Namen oder **auf Anweisung von Personen oder Unternehmen**, auf die die Kriterien der Buchstaben a und/oder b zutreffen.

Bereits vor dem 9. April 2022 geschlossene Verträge mit solchen Personen oder Unternehmen mit Bezug zu Russland dürfen nur bis zum 10. Oktober 2022 fortgeführt werden.

Baumaßnahme

Leistung

Ich/Wir erkläre(n), dass für mein/unser Unternehmen **keiner** der in den Buchstaben a) bis c) genannten Fälle zutrifft.

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir zur Ausführung des Auftrags für Teile der Leistung

☐ **nicht** die Kapazitäten der in den Buchstaben a) bis c) genannten Personen oder Unternehmen in Anspruch nehmen werde(n) / genommen habe(n) (Eignungsleihe).

☐ folgende Kapazitäten der in den Buchstaben a) bis c) genannten Personen oder Unternehmen in Anspruch nehmen werde(n) / genommen habe(n) (Eignungsleihe).

☐ Die Leistungen **keines** Eignungsverleihers überschreiten zehn Prozent der Auftragssumme.

☐ Die Beauftragung ist aufgrund einer Ausnahme (Artikel 5k Absatz 2 der Verordnung (EU) 2022/576) zulässig.

☐ Der Vertrag wurde vor dem 9. April 2022 geschlossen und die Zusammenarbeit wird zum 10. Oktober 2022 beendet.

☐ **keine** der in den Buchstaben a) bis c) genannten Personen oder Unternehmen als Nachunternehmen beauftrage(n) / beauftragt habe(n).

☐ folgende der in den Buchstaben a) bis c) genannten Personen oder Unternehmen als Nachunternehmen beauftragen werde(n) / beauftragt habe(n).

- ☐ Die Leistungen **keines** Nachunternehmers überschreiten zehn Prozent der Auftragssumme.
- ☐ Die Beauftragung ist aufgrund einer Ausnahme (Artikel 5k Absatz 2 der Verordnung (EU) 2022/576) zulässig.
- ☐ Der Vertrag wurde vor dem 9. April 2022 geschlossen und die Zusammenarbeit wird zum 10. Oktober 2022 beendet.

☐ **keine** der in den Buchstaben a) bis c) genannten Personen oder Unternehmen als Lieferanten beauftrage(n) / beauftragt habe(n).

☐ folgende der in den Buchstaben a) bis c) genannten Personen oder Unternehmen als Lieferanten beauftragen werde(n) /beauftragt habe(n).

- ☐ Die Leistungen **keines** Lieferanten überschreiten zehn Prozent der Auftragssumme.
- ☐ Die Beauftragung ist aufgrund einer Ausnahme (Artikel 5k Absatz 2 der Verordnung (EU) 2022/576) zulässig.
- ☐ Der Vertrag wurde vor dem 9. April 2022 geschlossen und die Zusammenarbeit wird zum 10. Oktober 2022 beendet.

_____

Datum/Unterschrift (bei elektronischer Übermittlung: Name der erklärenden Person)

Weitere Angaben zum Bieter

Im Zuge der Einführung neuer Anforderungen für EU-weit vergebene Aufträge (sog. eForms) sind öffentliche Auftraggeber ab dem 25.10.2023 verpflichtet, in Vergabebekanntmachungen (bisher Bekanntmachung über vergebene Aufträge) die unten aufgeführten Angaben zu den Auftragnehmern zu veröffentlichen.

Vor diesem Hintergrund sind für jeden Bieter und bei Bietergemeinschaften für jedes Mitglied der Bietergemeinschaft die folgenden Angaben zu machen und mit dem Angebot, im Fall vorgelagerter Teilnahmewettbewerbe mit dem Teilnahmewettbewerb einzureichen.

Nationale Identifikationsnummer

Für **Unternehmen bzw. andere Wirtschaftsteilnehmende** ist grundsätzlich die jeweilige Wirtschafts-Identifikationsnummer einzutragen. Da diese noch nicht eingeführt wurde, ist eine andere eindeutige Identifikationsnummer eindeutig identifizierbar zu benennen, vorzugsweise die jeweilige Umsatzsteuer-ID (z.B. DE124356789) oder ein Registereintrag, in Deutschland vorzugsweise aus dem jeweiligen Handelsregister (z.B. HRA 12345). Nur bei **natürlichen Personen** kann zum Schutz personenbezogener Daten "keine Angabe" eingetragen werden.[1]

Angabe der Nationalen Identifikationsnummer:

Nummer: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Art: Wählen Sie ein Element aus.

Größe des Wirtschaftsteilnehmers

Eine Einordnung der Größe des Wirtschaftsteilnehmers erfolgt gemäß Statistischem Bundesamt über folgende Definition:

- **Kleinstunternehmen**: bis 9 Beschäftigte und bis 2 Millionen Euro Umsatz
- **Kleines Unternehmen**: bis 49 Beschäftigte und bis 10 Millionen Euro Umsatz und kein Kleinstunternehmen
- **Mittleres Unternehmen**: bis 249 Beschäftigte und bis 50 Millionen Euro Umsatz und kein kleines Unternehmen
- **Großunternehmen**: über 249 Beschäftigte oder über 50 Millionen Euro Umsatz

Weitere Informationen finden Sie unter: eForms: Angabe von Unternehmensklassen (https://csx.de/L5om).

[1] Die Hinweise wurden in an Anlehnung an die deutsche eForms-Spezifikation zur Nationalen Identifikationsnummer erstellt.

Angabe der Größe des Wirtschaftsteilnehmers

☐ Kleinstunternehmen

☐ Kleines Unternehmen

☐ Mittleres Unternehmen

☐ Großunternehmen

Nationalität des Eigentümers

Die Angabe der Nationalität des wirtschaftlichen Eigentümers des beauftragten Unternehmens ist verpflichtend, wenn das beauftragte Unternehmen nicht börsennotiert ist.

Die Staatsangehörigkeit (bzw. Staatsangehörigkeiten) des(der) wirtschaftlichen Eigentümer(s) des Gewinners, laut Eintrag in dem(den) gemäß den Rechtsvorschriften zur Bekämpfung der Geldwäsche eingerichteten Register(n). Wenn kein entsprechendes Register vorhanden ist (z. B bei Nicht-EU-Auftragnehmern), Informationen aus anderen Quellen.[2]

Weitere Informationen finden Sie unter: eForms: Angabe der Nationalität der Eigentümer obsiegender Bieter wird pflichtig (https://csx.de/5ej5)

Angaben zur Nationalität des Eigentümers

Das Unternehmen ist börsennotiert: Wählen Sie ein Element aus.

Falls das Unternehmen nicht börsennotiert ist, Angabe der Staatsangehörigkeit(en):

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Mit der elektronischen Abgabe dieser Eigenerklärung über den Vergabemarktplatz zusammen mit dem Teilnahmeantrag oder dem Angebot gilt diese vom Bewerber bzw. Bieter als unterschrieben. Sofern in Ausnahmefällen die Abgabe in Schriftform zugelassen wird, ist die Eigenerklärung zu unterschreiben.

Unterschriftsfeld nur für Bieter / Mitglieder der Bewerber-/Bietergemeinschaft

_____

(Ort, Datum, Unterschrift) Name des Unternehmens

[2] Die Hinweise wurden der deutschen eForms-Spezifikation zur Nationalität des Eigentümers entnommen

Langtextleistungsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis

Projekt: **500158009** **Landau, Universität,San. u. Mod. Küche**
LV: **VV09** **25E0352 Küchentechnik RPTU LD**

Ordnungszahl	Kapitel	Seite
1.	Leistungsbeschreibung	10
1.1.	Kühl-/Tiefkühlzelle EG	10
1.2.	Vorbereitung EG	16
1.3.	Shopverkauf EG	21
1.4.	Küche EG	34
1.5.	Speisenausgabe EG	64
1.6.	Pizza EG	83
1.7.	Spülküche EG	93
1.8.	Warenannahme EG	117
1.9.	Vorbereitung unrein + Topfspüle UG	119
1.10.	Fahrbare Einrichtungen	127
2.	Besondere Leistungen	133
2.1.	Stundenlohnarbeiten	133
2.2.	Einweisung	134
2.3.	Wartung und Dichtheitsprüfung	135
	Zusammenstellung	138

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Allgemeine Vorbemerkungen

Die Küche auf dem Campus der Universität Landau im Fort soll komplett saniert werden. Hierzu ist eine komplette Entkernung der Räumlichkeiten im Bestand notwendig.
Während dieser Zeit wird östlich von den umzubauenden Räumlichkeiten im Aussenbereich eine Containerküche als Provisorium betrieben.
(s. Anlage 1 - Baustelleneinrichtungsplan).

Angaben zur Baustelle:

Das Gelände ist über die östliche Zufahrt über Schrankenanlage zu erreichen.

Diese Zufahrt dient jedoch während der Bauzeit zeitgleich als Anlieferung- / Zufahrtsstraße für die parallel betriebene Interimsküche, die Heizzentrale der UNI LD, als Feuerwehrzufahrt sowie als Zufahrt für die Bürogebäude und Laborgebäude.

Ferner kann die Zufahrt durch parallel laufende Bauarbeiten eingeschränkt sein.

Bei der Ausführung ist zu beachten, dass mit **Unterbrechungen** und mit **Stillstandzeiten** zu rechnen ist. Die Aufgliederung der Arbeiten in verschiedene Bereiche sowohl für die Rohbau-, Rohinstallation, Fertigmontage und Fertigstellung und/oder Inbetriebnahme wird hiermit angekündigt, bleibt dem AG vorbehalten und wird rechtzeitig bekanntgegeben.

1. Ein WC Container steht bauseits zur Verfügung.

2. Es sind nur eingeschränkte Lagerungsmöglichkeiten vorhanden. Diese sind im Vorfeld mit der Bauleitung anhand des Baustelleneinrichtungsplans festzulegen.

3. Art und Umfang der Leistung
Gegenstand dieser Ausschreibung sind Anlagen für Großküchen

4. Entsorgung
Der Transport und die Entsorgung des anfallenden Abfalls ist einzukalkulieren

5. Anlagen

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Folgende Anlagen liegen dem LV als Kalkulationshilfe bei:

- Ausschreibung Ansichten EG KU-008
- Ausschreibung Ansichten EG KU-009
- Ausschreibung Ansichten UG KU-010
- Ausschreibung Einrichtungsplan EG KU-001
- Ausschreibung Einrichtungsplan UG KU-002

6. Schadstoffe:
Funde sind der Bauleitung umgehend anzuzeigen bzw. zu melden.
Bis der Umgang / Vorgehensweise mit den Funden geklärt ist, sind die Arbeiten in diesem Bereich zu unterbrechen und an geeigneter Stelle fortzusetzen.
Schadstoffe werden falls erforderlich durch andere Gewerke fachgerecht ausgebaut.

7. Baustrom
Ein Baustomverteiler steht bauseits zur Verfügung.

8. SIGEKO
Der Auftraggeber (AG) hat gemäß Baustellenverordnung vom 1. Juli 1998, einen Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator (SiGeKo) für das Bauvorhaben bestellt.

Der Auftragnehmer (AN) stellt auf Anforderung durch den SiGeKo die zur Durchführung der Koordination erforderlichen Angaben (Gefährdungsbeurteilung, Aufsichtführender, Ersthelfer, etc.) unverzüglich zur Verfügung.

Der AN stellt dem SiGeKo die gemäß §§ 5 und 6 des Arbeitsschutzgesetzes erstellte Gefährdungsbeurteilung (Gefährdungs- und Belastungsanalyse) zur Verfügung.

Die vom SiGeKo ausgearbeiteten Sicherheits- und Gesundheitsschutzpläne (SiGe- Pläne) werden Vertragsbestandteil und sind vom AN zu beachten. Seine Beschäftigten und Nachunternehmer sind in geeigneter Form über den Inhalt zu informieren.

Die vom AG festgelegte Baustellenordnung wird dem AN nach Auftragserteilung zur Verfügung gestellt und wird Vertragsbestandteil.

Der AN hat den SiGeKo über die von ihm eingesetzten Sicherheitsfachkräfte und die auf der Baustelle eingesetzten Ersthelfer zu unterrichten.

Vor Aufnahme der beauftragten Arbeiten wird der AN durch den SiGeKo in die Baustelle eingewiesen. Ein Termin ist rechtzeitig zu vereinbaren. Eine Arbeitsaufnahme ist ohne eine Einweisung nicht möglich.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Der Umgang mit Gefahrstoffen (z.B. Asbest- / KMF-haltige Materialien, Strahlmittel, Oberflächenbehandlungsmittel, Lösemittel, Klebstoffe) einschließlich ihrer Lagerung hat nach der Gefahrstoffverordnung zu erfolgen und ist u.a. nur zulässig, wenn eine ausreichende Betriebsanweisung vorliegt und ggf. der Gewerbeaufsicht und der zuständigen Berufsgenossenschaft die Tätigkeit angezeigt wurde.
Zur Durchführung von Schweißarbeiten ist eine schriftliche Genehmigung, ein Schweißerlaubnisschein (www.vbg.de/apl/arbhilf/unterw/65_bbs_4.htm), nötig. Alle einschlägigen Vorschriften sind unbedingt zu beachten.

9.Gebäudebeschreibung
Das Gebäude wurde vor ca. 50 Jahren in Betonfertigteilen errichtet.

ZTV - Zusätzliche Technische Vorbemerkungen

1. Art und Lage der baulichen Anlagen

Die vertragliche Leistung umfasst die betriebsfertige Erstellung der im Leistungsverzeichnis beschriebenen Anlagen für Großküchen gemäß den allgemein anerkannten Regeln der Technik, einschließlich der Inbetriebnahme, Einweisung des Bedienungs- und technischen Personals und Übergabe an den Bauherren.

Die Kosten für Projektabwicklung, Bauleitung usw. sind in den Einheitspreisen zu berücksichtigen und werden nicht gesondert vergütet.

Der Auftragnehmer führt den ihm übertragenen Auftrag in eigener Regie und Verantwortung aus. Hat der Auftragnehmer entsprechend den Festlegungen des Leistungsumfangs als Generalunternehmer für einzelne Anlagengruppen oder Lose zu fungieren, obliegt ihm die gesamte organisatorische, sachliche, terminliche und kaufmännische Verantwortung für die Realisierung der beauftragten Gesamtanlage.

Mit Auftragsannahme ist der Auftragnehmer verpflichtet, umgehend und fortlaufend sämtliche für die Planung und Ausführung von tangierten Gewerken notwendige Angaben zu liefern und in eigener Initiative mit den tangierten Gewerken zu koordinieren.

Der AN trägt für alle von ihm gemachten Angaben die volle Verantwortung. Müssen bauliche und/oder gebäudetechnische Änderungen, die vom Auftragnehmer zu verantworten sind, vorgenommen werden, so gehen diese zu seinen Lasten.

Es obliegt dem Auftragnehmer, alle für seine

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Leistungserstellung notwendigen Angaben und Festlegungen rechtzeitig herbeizuführen. Dies betrifft z.B. Entscheidungen zu Bemusterungen sowie Abmessungen, Gewichte und Typen von Betriebsmitteln, etc. Benötigt der AN Referenzteile oder Muster, so hat er diese in eigener Initiative und so rechtzeitig zu beschaffen, dass eine bedarfs- und termingerechte Leistungserbringung sichergestellt ist.

Alle in diesem Leistungsverzeichnis beschrieben Anlagen und Geräte sind in fabrikneuer Ausführung, basierend auf den allgemeinen anerkannten Regeln der Technik anzubieten. Es ist ein in Form und äußerem Aussehen einheitliches Geräteprogramm anzubieten.

Es sind einheitliche Fabrikate anzubieten bei:

- Kochtechnik vertikal und horizontal
- Spülmaschinen
- Speisenausgaben sowie CNS-Einrichtungen und Möbeln

Die Übergabe der Anlagen an den Bauherren erfolgt durch den Auftragnehmer in betriebsbereitem und optisch ansprechendem, gereinigtem Zustand.

Hinweis:
Werden im Leistungsverzeichnis ca.- Angaben aufgeführt, ist eine Abweichung um +/- 3% möglich.

2. Art, Lage, Maß und Nutzbarkeit von Transporteinrichtungen und Transportwegen

Der Transportweg für den Eintransport der Einrichtungen und Geräte an die vorgesehene Verwendungsstelle ist eigenverantwortlich zu prüfen, zu koordinieren sowie örtlich und terminlich rechtzeitig festzulegen.

<u>Erdgeschoss:</u>
Angedacht ist der Eintransport der Einrichtung im EG über die Anlieferung. Es ist zu berücksichtigen, dass die küchentechnischen Einrichtungen sowie sämtliche Geräte in Segmenten zerlegt und auf die Türöffnung angepasst werden müssen.

Minimale Türbreite: ca. 1260 mm
Minimale Türhöhe: ca. 2200 mm

Die entsprechenden Teilungen und der Zusammenbau bzw. damit verbundene Erschwernisse sind in den jeweiligen Positionen zu berücksichtigen und mit den Angebotspreisen abgegolten.

Für die Preiskalkulation sind alle erforderlichen Anschluss- und Reinigungsarbeiten sowie Transportmittel und Montagezubehör (Sanitär, Heizung, Elektro, Kälte und Lüftung) zu berücksichtigen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

3. Im Bereich der Baustelle vorhandene Anlagen, insbesondere Elektro-, Kälte- sowie Abwasser- und Versorgungsleitungen

Der Auftragnehmer hat die Pflicht, die bauseitigen Leistungen (Wandbekleidungen, Sockel, notwendige Lüftungsüberhänge über den von AN zu liefernden Einrichtungen, Medienanschlüsse etc.) nach Fertigstellung und vor Beginn der eigenen Gerätemontagen auf Richtigkeit zu prüfen. Hierüber ist ein Prüfprotokoll zu fertigen. Wird dieses Protokoll nicht erstellt, so geht der Bauherr davon aus, dass alles richtig verlegt ist.

4. Bekannte oder vermutete Hindernisse im Bereich der Baustelle

Verbindliche Einbaumaße sind prinzipiell an der Baustelle aufzunehmen. Abmessungen von zu liefernden Bauteilen, die von vorhandenen Anlagen, baulichen Gegebenheiten oder vorhandenen Installationen bestimmt werden, sind vom Auftragnehmer - rechtzeitig für den eigenen Fertigungsablauf - örtlich zu kontrollieren. Maßliche Unklarheiten, welche sich ggf. aus dem aktuellen Stand der Baustelle bei Auftragserteilung ergeben, sind in eigener Initiative umgehend aufzuzeigen.

Die Einhaltung der vorgegebenen Fertigstellungstermine für die zu erbringenden Leistungen verbleibt grundsätzlich in der Verantwortung des Auftragnehmers. Dieser hat für die rechtzeitige Klärung aller für die vertragsgerechte Fertigstellung seiner Leistung erforderlichen Angaben Sorge zu tragen. Bauseitige Voraussetzungen für die rechtzeitige maßliche Klärung müssen demnach vom Auftragnehmer definiert und mit den für eine vertrags- und termingerechte Fertigstellung letztmöglichen Zeitpunkten schriftlich aufgezeigt werden.

Falls aufgrund des Bauablaufes eine rechtzeitige Schaffung der vom Auftragnehmer geforderten Voraussetzungen für die Aufmaßnahme einzelner Anlagen oder Anlagenteile nicht möglich sein sollte, ist der AN dennoch verpflichtet, alle nicht unmittelbar von örtlichen Aufmaßen abhängigen Bestandteile seines Leistungsumfanges gemäß den vertraglichen oder vereinbarten Terminvorgaben fertig zu stellen, auch wenn dadurch eine zeitliche Entkoppelung im Fertigungsablauf entsteht.

5. Vorgesehene Arbeitsabschnitte, Arbeitsunterbrechungen und Arbeitsbeschränkungen nach Art, Ort und Zeit sowie Abhängigkeiten anderer

- Detaillierte Orts- und Bestandsaufnahme der relevanten/tangierten Bereiche
- Lieferung Werk- und Montageplanung für die geforderten Leistungen inkl. aller Fabrikats- und Typenangaben, Einzelaufstellungszeichnungen,

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Schaltpläne, Wirkschaltpläne und Maßblätter.
- Lieferung und Eintransport frei Verwendungsstelle gem. Baufortschritt
- Betriebsfertige Montage und Medienanschlüsse der auftragsgegenst. Geräte und Maschinen
- Funktionstests, Inbetriebnahmen, Einregulierung der auftragsgegenst. Geräte und Maschinen
- Erarbeitung/Lieferung vollständiger Revisions- und Dokumentationsunterlagen

6. Gesetzliche Vorschriften und Normen

Alle gesetzlichen Bestimmungen sind bindend. Nationale Normen gelten bis zur Ablösung durch entsprechende harmonisierte europäische Normen.

Der AN hat grundsätzlich eine schriftliche und rechtsverbindlich unterzeichnete EU-Konformitätserklärung über die lückenlose Einhaltung der einschlägigen Vorschriften, Richtlinien, Auflagen etc. für alle von ihm gelieferten Einrichtungen, Anlagen, Geräte, Maschinen etc. sowie für alle mitgelieferten Zubehörteile vorzulegen.

7. Vom AN zu erbringende Ausführungsunterlagen

Das Erstellen der Werk- und Montageplanung für die geforderten Leistungen inkl. aller Fabrikats- und Typenangaben, Einzelaufstellungszeichnungen, Schaltpläne, Wirkschaltpläne und Maßblätter gehört zum Leistungsumfang des Auftragnehmers. Diese ist auf Grundlage der Installations- und Ausführungsplanung LPH 5 des Auftraggebers herzustellen. Abweichungen von dieser sind deutlich zu kennzeichnen und schriftlich zu begründen.

Der Bieter wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass Änderungen der Installations- und Ausführungsplanung oder Medienbedarfswerte zu seinen Lasten gehen. Ebenso alle hierdurch entstandenen Planungskosten und notwendigen Änderungen auf der Baustelle (einschließlich Sockel, Aussparungen, Schlitze etc.).

Der Auftragnehmer hat vor Erstellung dieser Zeichnungen die vorhandenen und beabsichtigten baulichen Gegebenheiten zu prüfen und seine Ausführung danach zu richten.

In der Werk- und Montageplanung ist die im Bau tatsächlich vorgesehene Bodenaufbauhöhe zu überprüfen und zu berücksichtigen.

Die Zeichnungen sind ausführlich und eindeutig zu vermaßen und mit den notwendigen Angaben zu beschriften. Als Bezugspunkte am Bau sind Punkte zu wählen, die ein tatsächliches Einmessen mühelos erlauben. Diese Punkte sind gegebenenfalls mit der Bauleitung abzustimmen.

Details, die einer besonderen Darstellung bedürfen, sind im geeigneten Maßstab aufzuzeichnen.

Insbesondere müssen die Zeichnungen sämtliche notwendige Detailangaben enthalten. Darzustellen sind ferner alle Geräte bzw. Schnitte sowie Wandansichten, an denen Geräte zur Aufstellung kommen.

Die Lieferung von Werk- und Montageplanung inkl. aller Fabrikats- und Typenangaben und der technischen Beschreibungen muss innerhalb von 4 Wochen nach Auftragserteilung erfolgen.

Die Zeichnungen sind immer in Papierform 2-fach und digital geschlossen für den gesamten Leistungsumfang vorzulegen. Teillieferungen werden nicht akzeptiert.

Zeichnungsunterlagen von Unterlieferanten müssen vom Auftragnehmer vorgeprüft sein und erreichen den Bauherren oder den beauftragten Fachplaner nur über den Auftragnehmer mit dessen schriftlicher Bestätigung der Einhaltung der im Leistungsverzeichnis geforderten und seitens des Bauherren beauftragten Ausführungen.

Es darf erst nach Sichtung der Werk- und Montageplanung sowie der Installationsplanung durch den Bauherren oder dessen Vertreter mit der Fertigung der Anlagen begonnen werden.

Mit Abgabe des Angebotes bestätigt der Bieter, die Unterlagen eindeutig und vollständig verstanden und bei der Angebotsausarbeitung berücksichtigt zu haben.

8. Revisionsunterlagen

Lieferung von Revisionsunterlagen/Betriebs- und Wartungsanleitungen 21 Tage vor der Abnahme, 3-fach in geschlossenen Hartrückenordnern, mindestens 7 cm einheitlich beschriftet. Sämtliche Unterlagen sind in deutscher Sprache herzustellen, die technischen Angaben haben nach DIN bzw. nach DIN-EN-Norm zu erfolgen.

Als Revisionsunterlagen sind alle Zeichnungen und Unterlagen in Ordner geordnet, mit Inhaltsverzeichnis versehen und durch Register getrennt in folgender Anzahl zu übergeben: 1-fach digital und 3-fach in Papierform. Zeichnungen sind digital jeweils in den Formaten .dxf, .dwg und .pdf auf geeignetem Datenträger zu speichern, alle anderen Unterlagen im Format .pdf. Zeichnungen in Papierform sind in Farbe zu plotten.

Als Deckblatt ist einzufügen:

Projektbezeichnung, Gewerkebezeichnung, Lieferanschrift,

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Telefon-Nr., Email-Adresse, Telefax, Anschrift des zuständigen Kundendienstes.

Die Betriebs- und Wartungsanweisungen sind wie folgt aufgebaut, nach Positions-Nr. geordnet:

Prüfprotokolle der elektrischen Sicherheit nach VDE 0701/0702 gem. UVV/DGUV V3 § 5.

Inbetriebnahmeprotokoll zur Bescheinigung der Funktionsfähigkeit.

Erstprüfung gem. DIN VDE 0100, 0100-600, 0100-610 (Durchführung der Isolations- und Schleifenwiderstandsmessungen, außer Schutz-Kleinspannung)

Werk- und Montagepläne

Anlagenbeschreibung

Anlagencharakterisierung mit Ortsbestimmung

Betriebsdaten

Installationsdaten

Spezialmerkmale

Betriebsanleitungen

Bedeutung und Lage der Bedienungselemente

Bedienungsreihenfolge und Abhängigkeit der Betriebsweise

Anzeige-, Steuer- und Regelgeräte

Schalt-, Schutz- und Steuergeräte

Sicherheitseinrichtungen

Betriebsunterbrechungen

Wirtschaftlichste Betriebsart

Protokolle über die Einweisung des Wartungs- und Bedienungspersonals

Alle Bedienungsvorgänge werden je Anlage in richtiger Reihenfolge aufgeführt und zusammen mit den zugehörigen Funktionskontrollen in einer Checkliste zusammengefasst.

Wartungsanweisungen

Erläuterung der Störmeldungen

Schmier- und Dichtungsarbeiten

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Spezialwerkzeuge

Eigenschaft von Ölen und anderen Hilfsstoffen

Vorgeschriebene behördliche Kontrollen und Überwachungen in Art- und Zeitfolge.

Der jeweilige Wartungsumfang detailliert in Abhängigkeit des Wartungszeitraumes nach Art, in einer sogenannten Inspektionstabelle aufgelistet.

Vorstehende Aufzählung präzisiert und ergänzt die Formulierungen der VOB/C. Die Kosten für die Erstellung der Revisionsunterlagen sind in die Einheitspreise einzukalkulieren.

1. Leistungsbeschreibung

1.1. Kühl-/Tiefkühlzelle EG

*** Ausführungsbeschreibung 1

Die Versorgungsleitungen für die in dieser Ausschreibung aufgeführten Geräte und Anlagen werden nach der vorliegenden Werk- und Montageplanung des Auftrag-nehmers bis zum Übergabepunkt verlegt. Als Basis für die Werk- und Montageplanung ist dieses Leistungsverzeichnis und die vorliegende Ausführungsplanung des Bauherren anzuwenden.

Übergabepunkt Elektrotechnik ist die Anschlussdose, freies Kabel, CEE-Steckdose oder Schukosteckdose aus der Wand oder aus dem Boden/Sockel kommend als Anschlusspunkt zur Versorgung des jeweiligen Küchen-gerätes entsprechend der Angabe in der Werk- und Montageplanung des Auftragnehmers.

Alle Geräte und Einrichtungen in Metallbauweise sind in den Potentialausgleich einzubeziehen und dafür mit fach-gerechten Anschlüssen zu versehen. Die herangeführten Leitungen sind vom Auftragnehmer betriebsfertig aufzulegen. Die Positionierung der Anschlussstellen ist in der vom Auftragnehmer anzufertigenden Werk- und Montageplanung zu vermerken und messtechnisch, protokollarisch nachzu-weisen und festzuhalten.

Sämtliche vom AN verlegten internen und externen Elektroleitungen sind halogenfrei auszuführen.

Anlagen mit Unterverteilungen und/oder Schaltschrank und/oder Geräteanschlussdosen sind nach der Montage und vor der Abnahme durch die Bauherren einer VDE-Abnahme und einer

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

DGUV V3 Prüfung durch den zuständigen TÜV-Sachverständigen zu unterziehen, welche ebenfalls zum Lieferumfang des Auftragnehmers gehört. Die Prüfprotokolle sind 21 Tage vor Abnahme vorzulegen.

Geforderte Einbau-Steckdosen für 230V und 400V sowie Datendosen sind aus CNS mit Klappdeckel zu liefern. Schutzart IP 55. Die beschriebenen Datenbuchsen gehören ebenso mit zum Lieferumfang.

Übergabepunkt Sanitär ist das Absperrventil aus der Wand oder aus dem Boden/Sockel kommend als Anschlusspunkt zur Versorgung des jeweiligen Küchengerätes entsprechend der Angabe in der Werk- und Montageplanung des Auftragnehmers.

Für flexible Geräteanschlüsse Sanitär sind durch den Aufragnehmer nur edelstahlummantelte Druckschläuche zugelassen. Innerhalb der Geräte und Anlagen müssen sämtliche Leitungen (Zu- und Abwasser) für enthärtetes oder demineralisiertes Wasser aus CrNi-Stahl ausgeführt werden. Alle Wasserfülleinrichtungen sind mit einem Rücksaug-verhinderer auszustatten.

Jedes angebotene Gerät darf mit seinem Gewicht die nach DIN 1035 angegebene Verkehrslast von 500 kg/m² (einschließlich Nutzlast) nicht überschreiten.

Bei der Konstruktion ist grundsätzlich das Gebot optimaler hygienischer Voraussetzungen für alle bestimmungsgemäß - mittelbar oder unmittelbar - mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Bauteile, Flächen und Innenräume zu berücksichtigen.

Die Geräte und Einrichtungen sind so auszuführen, dass sie in ihren Abmessungen der Gastronorm entsprechen. Bleche, Einsätze usw. müssen ebenfalls der Gastronorm entsprechen und austauschbar sein.

Sämtliche Bedienungselemente, Steckdosen und Signal-leuchten in den Geräten sind zum Schutz vor Fehlbedienung, Beschädigung oder Verletzungen vollständig versenkt, in umlaufend dicht eingeschweißten oder gekanteten, selbst entleerenden Vertiefungen anzubringen.

Die Temperatur von Geräteaußenflächen darf an keiner Stelle 45°C überschreiten (insbesondere Griffe, berührungs-gefährdete Leitungen, Flächen etc,).

Wird nachfolgend der Ausdruck Chromnickelstahl, abgekürzt CNS, verwendet, so ist hiermit immer Chromnickelstahl, Werkstoff Nr. 1.4301 Nr. oder 1.4401 auszuführen.

Für die gesamte Einrichtung wird ein aufeinander abgestimmtes äußeres Erscheinungsbild gefordert. Alle sichtbaren CNS-Flächen sind mit einem einheitlichen, gleichmäßigen Schliffbild Korn 250 und zusätzlich gebürstet auszuführen. Es ist darauf zu

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

achten, dass die sichtbaren Flächen zusammenhängender Bauteile oder -gruppen insbesondere Unterbauten, Hängeschränke, Blenden, Kühlschränke die gleiche Schliffrichtung haben. Alle mittelbar oder unmittelbar sichtbaren Flächen sind in geschliffener Ausführung ausgeführt. Die Oberflächen aus CNS sind mit einem einheitlichen Längsschliff versehen.

Alle geschweißten Teile porenfrei und frei von Unebenheiten. Alle Schweißarbeiten bei CNS sind geschliffen und die Ausführung der Qualität der übrigen Stahlflächen angepasst auszuführen. Einzelteile von Tischplatten und tragenden Gestellen vor Ort mit Schutzgas zu verschweißen und die Nahtstellen in mehreren Arbeitsgängen so zu verschleifen, dass sie nicht mehr sichtbar sind.
Zur Schalldämmung und Stabilisierung sind alle großflächigen Blechteile (z.B. Abdeckungen, Einfahrnischen, Türflügel, Schubladenfrontblenden, Seiten- und Frontwände etc.) unter Verwendung von verrottungsfesten, asbestfreien Materialien stabil, vollflächig pressverklebt hinterfüttert auszuführen. CNS-Abdeckungen sind grundsätzlich nur mit Verstärkungsprofilen aus CNS auszuführen und mit CNS-Blech von unten zu schließen.

Sämtliche Materialien und Konstruktionen sind geeignet für Großküchen und Feuchträume und den dort üblichen Belastungen. Die Tragfähigkeiten sind entsprechend auszulegen.

Nach der Montage sind die Einrichtungen vollständig gegenüber allen angrenzenden Wand-, Sockel-, Boden oder sonstigen Flächen vertikal und horizontal mit lebensmittel-beständigem, dauerelastischem silikonfreiem Material (physiologisch unbedenklich, Farbe nach Wahl des AG) dicht und fachgerecht zu verfugen.
Vor Abnahme oder Übergabe an die Bauherrschaft sind an allen Oberflächen, innen- und außenseitig die Schutzfolien vollständig abzuziehen, Klebereste und Beschriftungen (z.B. Filzstift) zu entfernen sowie alle CNS-Flächen mit einem Pflegemittel zu behandeln

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

[Das Bild konnte nicht verarbeitet werden]

1.1.1.		1,000 St	.....	.....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Regalanlage in L-Aufstellung bestehend aus:

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:
Breite: ca. 2850 mm

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Tiefe: 400 mm
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene
Auflagen
Auflagen pro Feld: 5 St
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)
Feldlast: max. 1200kg

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:
Breite: ca. 1250 mm
Tiefe: 500 mm
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene
Auflagen
Auflagen pro Feld: 5 St
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)
Feldlast: max. 1200kg

Ständer, Kreuzverstrebungen und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen. Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.

1.1.2. 1,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Regalanlage in L-Aufstellung bestehend aus:

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:
Breite: ca. 1050 mm
Tiefe: 500 mm
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene
Auflagen
Auflagen pro Feld: 5 St
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)
Feldlast: max. 1200kg

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:
Breite: ca. 2850 mm
Tiefe: 400 mm
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene
Auflagen

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
	Auflagen pro Feld: 5 St Auflagenmaterial: CNS (1.4301) Feldlast: max. 1200kg Ständer, Kreuzverstrebungen und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen. Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.				
1.1.3.		1,000	St	.....	.....
	Gemäß Ausführungsbeschreibung 1 Mindestforderungen an die Ausrüstung: <u>Abmessungen:</u> Breite: ca. 2400 mm Tiefe: ca. 720 mm Höhe: ca. 1060 mm <u>Ausführung:</u> Der Korpus ist innen und außen komplett aus Chromnickelstahl 1.4301. Die Sichtseiten sind matt geschliffen. Der Boden ist in Hygieneausführung. In der Rückwand ist die Tauwasserrinne integriert und ein Rammschutz eingeprägt. Konfiskatkühler in abschließbarer Ausführung mit Winterregelung inkl. Ölheizung. Abdeckung Die Abdeckung ist ca. 15 mm stark und aus Chromnickelstahl 1.4301, matt geschliffen. Auf der Abdeckung sind die CNS-Einfüllklappen montiert. Darunter je ein runder Einwurf. Eigenkühlung Der Verdampfer ist in der Rückwand eingeschäumt. Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Heißgas-tauwasserverdunstung. Maschinenfach mit herausziehbarem Kälteaggregat. Die Kältemaschine ist für Umgebungs-temperatur bis +40°C geeignet. Elektronik-Regler Der Elektronik-Regler ist mit Ein- und Ausschalter, Digitalanzeige, optisches- und akustisches Alarmsystem bei Übertemperatur, Fühlerfehler, usw. ausgestattet. Isolierung Mind. 50 mm hochdruckgeschäumt. Flügeltüre Die Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chrom-nickelstahl 1.4301, hochdruckgeschäumt, mit integrierter Griffleiste und gepresstem Umschlag. Die Scharniere sind wartungsfrei. Die schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, faltenfrei und auswechselbar. <u>Technische Daten:</u>				

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: **500158009** **Landau, Universität,San. u. Mod. Küche**
LV: **VV09** **25E0352 Küchentechnik RPTU LD** **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Bruttoinhalt: ca. 1150 Liter
Aufnahmekapazität: 3 x Müllbehälter 120 L
Temperaturbereich: +2℃ bis +15℃
Anschlusswert: ca. 0,4 kW / 230 V
Kältemittel: R290

Mitzulieferndes Zubehör:
3 St 120 L Mülltonne

Summe 1.1. **Kühl-/Tiefkühlzelle EG** .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.2.	**Vorbereitung EG**			
1.2.1.		1,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Im Sockelrücksprung ist der Korpus mit CNS-Blechen zu verschließen. Sichtbare Übergänge oder Öffnungen zwischen Korpus und dem Sockel dürfen nicht entstehen.

In die Tischplatte fugenlos eingeschweißt ein Becken 400 x 400 x 200 mm inkl. Mischbatterie ¾“ mit Überlaufsicherung, Standrohr und mit umlaufendem Profilrand.

In die Tischplatte fugenlos eingeschweißt ein tiefgezogenes Handwaschbecken Ø 350 mm. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, ohne Ventil. Mit berührungsloser Armatur 1/2" für bauseitigen Stromanschluss 230V.

Die Tischplatte ist an eine bauseitige Stütze anzupassen.

In die Einheitspreise sind ggf. notwendige Wandanschlussblenden einzurechnen.

<u>Abmessungen:</u>

Breite:	ca. 3000 / 3145 mm
Tiefe:	ca. 800 mm
Höhe:	700 mm
Arbeitshöhe:	850 mm

Im Unterbau montiert von links:

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Becken, ca. 500 mm breit.

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit zwei Flügeltüren und höhenverstellbarem Zwischenbord, ca. 840 mm breit.

Kühlunterbau 2 x GN 1/1 mit Installationsfach, ca. 1150 mm breit, mit 1 x Kühlelement mit Drehtür und 1 x Kühlelement mit

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

drei Kühlauszügen übereinander. Kühlstelle vorgerichtet zum Anschluss an eine bauseitige, zentrale Kältemaschine.

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Handwaschbecken, mit integrierter Einwurfklappe inkl. dahinter eingehängt und abnehmbarem Kunststoffbehälter für die Papierhandtücher, ca. 500 mm breit.

Mitzuliefernndes Zubehör:

1 St Papierhandtuchspender
Edelstahlgehäuse mit Sichtfenster, für bis zu 200 Falthandtücher, ca. 280x100x260 mm inkl. Erstbefüllung.

1 St Seifenspender
Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.

1 St Desinfektionsspender
Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.

1 St Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

1 St Glasaufsatz als Spritzschutz, ca. 650 mm tief, ca. 400 mm hoch.

Ausführung Kantenschutz Glas:
Generell erhalten alle offenen Glaskanten einen Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial, Stärke 5 mm, Breite wie Glasstärke, Verklebung unsichtbar mit UV-Glaskleber.
Aufgesteckte Kantenschutzleisten werden nicht akzeptiert.

Ausführung Tischplatte:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.
Die Tischplatte an den wandanliegenden / gerätean-liegenden Seiten mit einer 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen sind mit Tropfnase 50 mm sowie Rollkante R 20 auszuführen. Die Tischplatte ist in einem Stück gefertigt, falls erforderlich ist diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.
Der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil ver-schlossen.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen.

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Kühltische mit Schubladen und/oder Türen:
Schrankkorpus und Flügeltüren bzw. Schubladen in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU-Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichtrahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und wartungsfrei. Kühlbereich +2 bis +10 °C. Bei Kühlschubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikation (Flaschenschublade, Rahmenschublade für GN-Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 80-100 kg. Kühlfächer immer mit Umluftkühlung. Kühlfächer mit Türen immer mit Beleuchtung. Ausstattung mit GN-Behältern und Rosten inbegriffen. Umluftverdampfer mit thermostatischem Expansionsventil bzw. Kapillarrohr-einspritzung. Verrohrung und Verkabelung bis zum rechts oder links vom Kühlraum sitzenden Installationsfach, mit Elektroanschlusskasten und Temperaturregler, Tauwasser-verdunstung, Abtauautomatik.
Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

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

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

beschrieben 40 mm abgekantet mit Gegenprofil an den Längsseiten zu versehen.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Steckdosen und Schalter sind vertieft einzubauen. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

1.2.2. 2,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

zur Aufnahme eines Hordenwagens 18 x GN 2/1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 770 mm	
Tiefe:		ca. 800 mm
Höhe:		ca. 2100 mm

Ausführung:
Der Korpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, ebenso wie Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen. Gerät ohne Boden, mit CNS Montagewinkel zur bauseitigen Befestigung am Küchenboden.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301. Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage). An den Seitenwänden sind Kunststoffleisten als Führungs- und Anfahrschutz montiert.

Zentralkühlung
Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Installationsfach montiert. Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Das Installationsfach ist durch eine Blende zugänglich. Lieferung erfolgt ohne E-Ventil.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Elektronik-Regler
Der Regler ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem mind. 3 Zoll LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem für Über- und Untertemperatur, Fühlerfehler, Tür offen etc. ausgestattet. Mit RS 485 / ASCII / RTU Schnittstelle.

Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54.

Isolierung
Mind. 70 mm hochdruckgeschäumt.

Flügeltür
Die Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chrom-nickelstahl 1.4301, hochdruckgeschäumt, ohne sichtbare Griffleiste. Die Scharniere sind aus Chromnickelstahl 1.4301. Die schimmelresistenten Hohlkammer-Magnetdichtungen sind gesteckt, faltenfrei und ohne Werkzeug auswechselbar. An der Unterseite der Tür ist ein Dichtungsprofil für die Abdichtung Tür/Boden angebracht. Türanschlag rechts oder links nach Wahl des Bauherren.

Technische Daten:
Kapazität: mind. 720 l
Temperaturbereich: +2°C bis +12°C
Anschlusswert: 230 V / ca. 0,15 kW

Mitzuliefernde Zubehör:
1 St LED-Beleuchtung
1 St CNS-Front- / Wandanschlussblende ca. 30 - 50 x 2100 mm
1 St Hordenwagen 18 x GN 2/1 mit nach Innen versetzten Rollen

---

Summe 1.2. Vorbereitung EG .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.3.	**Shopverkauf EG**			
1.3.1.		1,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Beschreibung:
Rechteckige an Wand stehende Schranktischanlage im Rückbereich Shopverkauf / Aktion

Die Thekenanlage bestehend aus einem Korpus (CNS-Rahmengestell, Verkleidung und CNS-Sockel), Tischplatte aus Großkeramik, Handwaschbecken mit Armaturen, Glasaufsatz als Spritzschutz, Thekenein- und aufbauten, Kühlaufsatz, darunter CNS-Unterbauten, Kühlunterbau, CNS-Blenden und Installationsfächer.

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 2 mm aus CNS 1.4301 herzustellen.

Für die Anlage ist eine Unterverteilung inkl. aller Regel-, Schalt-, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen vorzusehen. Ebenso sind alle notwendigen Daten- und Medienleitungen, welche für die Anlagen benötigt werden, durch den Auftragnehmer innerhalb der Anlage bis zu den ent-sprechenden Punkten zu verlegen. Für den Elektroanschluss ist eine Lastleitung vorzusehen.

Abmessungen und Ausstattung:
Breite Tischplatte: 3350 mm
Tiefe:
800 mm
Breite Korpus: 3340mm
Tiefe Korpus: 780 mm
Arbeitshöhe:
900 mm

Anzahl Hochleistungs-Grillplatte: 1 Stk
Länge Hochleistungs-Grillplatte: 1000 mm
Breite Hochleistungs-Grillplatte: 600 mm
Höhe Hochleistungs-Grillplatte: 85 mm
Einbaugerät, flächenbündig eingebaut. Gerät mit zwei Heizzonen. Temperatur thermostatisch regelbar. Bratplatte

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

hartchrombeschichtet, mit dreiseitigem Spritzschutz.
Anschlusswert: 400V, ca. 10,0 kW

Anzahl Induktion-Einbaugerät: 2 Stk
Größe Ceranfeld: min. 320 x 320 mm
Hinweis: flächenbündiger Einbau mit Einbaurahmen. Der stufenlose Leistungsregler mit Drehpotentiometer ist in die Frontblende einzubauen
Leistung pro Induktion-Einbaugerät: 5,0 kW
Die notwendige Belüftung der Induktionsfelder ist zu gewährleisten.

Anzahl Kühlaufsatz: 1 Stk
Größe Kühlaufsatz: 3x GN 1/4
Breite Kühlaufsatz: ca. 565 mm
Tiefe Kühlaufsatz: ca. 350 mm
Höhe Kühlaufsatz: ca. 180 mm
Anzahl Gastronorm Behälter GN 1/4 - 150 mit Deckel transparent, Polycarbonat 3 Stk

Anzahl Handwaschbecken unter Tischplatte untergebaut: 1 Stk
Größe tiefgezogenes Becken: Ø ca. 350 mm
Auslaufprägung 1 1/2",
mit Überlaufsicherung,
mit berührungsloser Armatur 1/2"
Anzahl Glasaufsatz als Spritzschutz: 1 Stk
Breite Spritzschutz: ca. 680 mm
Höhe Spritzschutz: 400 mm

Anzahl Unterschrank offen: 1 Stk
Breite Unterschrank offen: ca.1175 mm
Höhe Unterschrank offen: ca. 450 mm

Anzahl Installationsfach einflügelig für UV: 1 Stk
Breite Installationsfach: ca. 500 mm
Höhe Installationsfach: ca. 450 mm

Anzahl Unterschrank mit 2 Schüben: 1 Stk
Breite Unterschrank mit 2 Schüben: 400 mm
Höhe Unterschrank mit 2 Schüben:ca. 450 mm

Anzahl Kühlunterbau: 1 Stk
Breite Kühlunterbau inkl. Installationsfach: ca. 690 mm
Höhe Kühlunterbau: 700 mm
Einteilung Kühlunterbau: 1x GN 1/1: 3 Schubladen übereinander

Anzahl Installationsfach Handwaschbecken mit Mülleinwurf: 1 Stk

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Breite Installationsfach HWB: 600 mm
Höhe Installationsfach HWB: 700 mm

Anzahl Bedien- / Schalterblende: 1 Stk
Breite Bedien- / Schalterblende: ca. 2075 mm
Höhe Bedien- / Schalterblende: ca. 250 mm

Anzahl Einbausteckdosen außen: 2 St
Anzahl Einbausteckdosen innerhalb Installationsfach HWB: 1 Stk

Mitzuliefernndes Zubehör:

1 St Seifenspender Edelstahlgehäuse geschliffen, ca. 95x300x200 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung. Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung.

1 St Desinfektionsspender Edelstahlgehäuse geschliffen, ca. 95x300x200 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung. Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung.

1 St Handtuchspender Edelstahlgehäuse geschliffen, ca. 300x300x120 mm inkl. Erstbefüllung.

1 St Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen. Ausführung mit Kantenschutz.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung Schubladen:
Die Schubladen aus Chromnickelstahl 1.4301 ausgelegt für GN 1/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung Kühltische mit Schubladen und Türen:
Schrankkorpus und Flügeltüren bzw. Schubladen in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU-Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9, so dass leichte Reinigungs-möglichkeit gegeben ist. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichtrahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und wartungsfrei. Kühlbereich +2 bis +10 °C. Bei Kühlschubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikation (Flaschenschublade, Rahmenschublade für GN Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 80 - 100 kg. Kühlfächer immer mit Umluftkühlung. Kühlfächer mit Türen immer mit Beleuchtung. Ausstattung mit GN-Behältern und Rosten inbegriffen. Umluftverdampfer mit thermostatischem Expansionsventil bzw. Kapillarrohreinspritzung. Verrohrung und Verkabelung bis zum rechts oder links vom Kühlraum sitzenden Installationsfach, mit Elektroanschlusskasten und Temperaturregler, Tauwasserverdunstung, Abtauautomatik. Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen.

Ausführung Kühlaufsatz:
Fugenlos auf Theke aufgebaut.
Anschluss an Zentralkälte und elektronische Steuerung mit Digitalanzeige über Installationsfach Schranktischanlage Kühltisch.
Kühlbereich +2 bis +10 °C
Kühltisch-Aufsatz mit statischer Kühlung.
Gerät geeignet zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern 1/2, 1/4, bis 150 mm Höhe.
Außen und innen aus CNS DIN 1.4301.

Ausführung der Blenden:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

Ausführung Füße:
Aufstellung auf Quadratrohrstehern 40/40/1,25 mm mit angeschweißter Halteplatte und CNS-Fußstollen, verstellbar ± 15 mm. Die Füße sind mit dem Bodenprofil verschweißt bzw. verschraubt. Bodenfreiheit 150 mm.

Ausführung der Sockelblende:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen. Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Der Sockel ist 150 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen, stirnseitig 30 mm eingerückt.

Ausführung Tischplatte:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.
Die Tischplatte an den wandanliegenden / gerätean-liegenden Seiten mit einer 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen sind mit Tropfnase 50 mm sowie Rollkante R 20 auszuführen. Die Tischplatte ist in einem Stück gefertigt, falls erforderlich ist diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.
Der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil ver-schlossen.

1.3.2. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Beschreibung:
an bauseitiger Brüstung, zwischen zwei Wänden stehende Ausgabetheke für Kalt- und Warmspeisen.

Die Thekenanlage bestehend aus einem Korpus (CNS-Rahmengestell, Verkleidung und CNS-Sockel), Tischplatte, Tablettrutsche, Einstellnische, Thekenein- und aufbauten, Kassenplatz, Kühlvitrine, Hustenschutzaufsatz, darunter CNS-Unterbauten, CNS-Blenden und Installationsfächer. Tischplatte angepasst an bauseitige Stützen- / Verkleidungssituation

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 2 mm aus CNS 1.4301 herzustellen.

Anlage auf Füßen mit Sockelblende. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.

Für die Anlage ist eine Unterverteilung inkl. aller Regel-, Schalt-, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen vorzusehen. Ebenso sind alle notwendigen Daten- und Medienleitungen, welche für die Anlagen benötigt werden, durch den Auftragnehmer innerhalb der Anlage bis zu den ent-sprechenden Punkten zu verlegen. Für den Elektroanschluss ist eine Lastleitung vorzusehen.

In den Einheitspreis ist die Bereitstellung von Mustern der angebotenen Materialien zu berücksichtigen.

<u>Abmessungen und Ausstattung:</u>
Breite Tischplatte: ca. 4550 mm
Tiefe Tischplatte: 1100 mm
Breite Tablettrutsche: ca. 4550 mm
Breite Korpus: ca. 4550 mm
Tiefe Korpus: ca. 900 mm
Arbeitshöhe: 900 mm

Anzahl Hustenschutz: 1 Stk
Breite Hustenschutz: ca. 2635 mm
Höhe Hustenschutzaufsatz: 500 mm
Breite Hustenschutzaufsatz: 475 mm

Anzahl Einstellnische: 1 Stk
Breite Nische Tellerspender: 600 mm
Tiefe Nische Tellersalspender: 700 mm

Anzahl Kühlvitrine: 1 St
Höhe Kühlvitrine: 700 mm
Größe Kühlvitrine: 3x 1/1 GN

Anzahl Wärmefeld Ausgabe: 4 Stk
Größe Wärmefeld: GN 1/1
Höhe Absenkung: 200 mm

Anzahl Installationsfach UV einflügelig:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

1 Stk
Breite Installationsfach UV: ca. 450 mm
Höhe Installationsfach UV: ca. 450 mm

Anzahl Installationsfach Külvitrine zweiflügelig: 1 Stk
Breite Installationsfach zweiflügelig: ca. 900 mm
Höhe Installationsfach zweiflügelig: ca. 450 mm

Anzahl Installationsfach Kasse einflügelig:
1 Stk
Breite Installationsfach Kasse: ca. 550 mm
Höhe Installationsfach Kasse: ca. 700 mm

Anzahl Unterschrank offen: 2 Stk
Breite Unterschrank offen: ca. 950 mm
Höhe Unterschrank offen: ca. 450 mm

Anzahl Bedien- / Schalterblenden: 2 Stk
Größe Bedien- / Schalterblenden B x H:
1x ca. 1350
x 250 mm
1x ca. 1900
x 250 mm

Anzahl Einbausteckdosen außen: 2 Stk
Anzahl Einbausteckdosen innerhalb Installationsfach Kasse: 5 Stk
Anzahl Datendosen: 2 Stk

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen. Ausführung mit Kantenschutz.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

Ausführung Füße:
Aufstellung auf Quadratrohrstehern 40/40/1,25 mm mit angeschweißter Halteplatte und CNS-Fußstollen, verstellbar ± 15 mm. Die Füße sind mit dem Bodenprofil verschweißt bzw. verschraubt. Bodenfreiheit 150 mm.

Ausführung der Sockelblende:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen. Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.
Bedienseitig:
Sockel 150 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen

Ausführung Aufsatz-Umluft-Schleier-Kühlvitrine:
Kühlvitrine zum Anschluss an die Zentralkälte.

Die Kühlvitrine vorgesehen zur Bereitstellung von Salaten, Molkereiprodukten, Kuchen, Sandwiches etc. im Kühlbereich von +6℃ während der Ausgabezeit.

Die Abmessungen der Vitrinen gemäß den beigefügten Zeichnungen. Die Möglichkeit 3 GN-Tabletts in jede der Glasebenen einzuschieben, muss gegeben sein.

Die gästeseitig offene Umluftkühlvitrine wird auf der Tischplatte

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

aufgebaut. Der Aufbau besteht aus einem dreiseitig geschlossenen Glaselement mit Glasabdeckung und einem CNS-Rahmen mit Flügeltüren bedienseitig, Konstruktion ca. 60 x 20 mm.

Die waagerechte Glasscheibe, die zwei Glasfachböden und die seitlichen, frontseitige und rückseitige Glaswände sind aus 10 mm ESG-Glas auszuführen. Verklebung der Glasscheiben unsichtbar mit UV-Glaskleber.

Die Rückseite kann bedienseitig mittels Flügeltüren geöffnet werden. Die Flügeltüren sind aus Isolierglas 16 mm eingefasst mit einem CNS Rahmen herzustellen.

Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen.

CNS-Rundrohr-Bügelgriffe mit einem Durchmesser von 8 mm und einer Eingriffbreite von 150 mm sind zum Öffnen der Türen anzubringen. Die Griffe sind auf der CNS-Einfassung der Türen aufzuschweißen. Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

Besonders ist darauf zu achten, dass Spalten und Öffnungen sowie Kältebrücken zwischen dem Innenraum der Vitrine und den Türelementen vermieden werden. Die vertikale Luftführung der gekühlten Luft innerhalb der Vitrine nach oben darf nicht gestört oder unterbrochen werden.

Die liegenden Glasscheiben sind aus mind. 10 mm ESG-Glas auszuführen.

Die innenliegenden zwei Glasebenen werden durch CNS Schwerter, welche an den hinteren Rahmen angeschweißt sind, gehalten. Die Schwerter sind ca. 550 mm lang und ca. 20-50 mm hoch auszuführen. Eine Halterung der Scheiben im vorderen Bereich ist nicht vorgesehen. Auf eine entsprechend belastbare Konstruktion ist zu achten.

Unter der Deckplatte sowie den beiden Glasablageebenen befindet sich jeweils ein durchgehendes LED-Beleuchtungselement, Lichtfarbe neutralweiß, Umgebungstemperatur ca. -30℃ bis +30 ℃, Schutzart IP20, Schutzklasse III, Leistung 21 W, Versorgungsspannung: 24 V. Die Kabelführung der Beleuchtungen ist unsichtbar innerhalb des Vitrinen- Grundgestells in den Unterbau zu führen. Die Beleuchtung ist optisch den nebenstehenden Hustenschutzaufsätzen anzugleichen.

Die notwendigen Trafos für die LED - Beleuchtung sind im Installationsfach der Unterverteilung der Anlage eingebaut.

Unter der Kühlvitrine, als Abdeckung für den Flachverdampfer, befindet sich die dreigeteilte gekantete Abdeckung aus CNS 1,5 mm stark, in der die Öffnungen für die Luftzirkulation und je ein Fingerloch ausgespart sind. Die Abdeckung 220 K geschliffen. Unter dieser Abdeckung befindet sich der flachliegende

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Umluftverdampfer, abklappbar für die Kühlvitrine.

Im Unterbau ist ein Installationsschrank für die Kälteinstallation und den Elektroanschlusskasten auszuführen.

Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen. Das Anschließen der Kälteleitungen wird in Abstimmung durch die Kältefirma durchgeführt. Sämtliche Installationen der Kühlvitrinen sind jedoch durch den Lieferanten bis in den Unterbau bzw. in den Installationsbereich vorzuverlegen.

Die Abwasserverrohrung der Verdampferwanne und des Tauwassers muss bis in das Installationsfach geführt werden.

Ausführung Tischplatten:
Die Tischplatten bestehen aus Großkeramik.
Sämtliche Plattenkanten sind mit einer Fase von 2 mm herzustellen. Alle Eckstöße sind dauerhaft auf Gehrung zu verkleben und zu polieren. Für die Klebung der Platten ist nur ein vom Hersteller der Platten empfohlener Kleber zu verwenden.
Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn. In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen und alle Einbauten, welche bauseits gestellt werden, notwendig sind. Kabeldurchführungen für optional vorgesehene Einbauten sind im Tischplattenmaterial flächenbündig abzudecken.

Unterhalb der Tischplatte, als Trennung und Niveauausgleich zwischen Tischplatte und bauseitiger Verkleidung, rückspringend um ca. 35 mm auf bauseitige Verkleidung, ein CNS-Streifen als Schattenfuge, Breite 20 mm.

Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch, Stärke 12 mm, in Abstimmung mit der Bauleitung.

Material:	Großkeramik
Preisgruppe:	mind. 3 von 5
Farbe:	einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche:	nach Wahl des Bauherrn
Ansichtsstärke:	30 mm
Planungsfabrikat:	Dekton Keranium Tech
Collection Farbe:	Dunkelbraun
mit leichter Struktur	

Durch den AN ist eine Arbeitsplatte mit 30 mm Plattenstärke

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

gem. folgenden Spezifikationen herzustellen:

Zur Verwendung dürfen nur keramische Werkstoffe kommen, die frei von Bindemitteln oder anderen organischen Verbindungen hergestellt werden.
Zur Verwendung kommen ausschließlich Materialien die folgenden Anforderungen gerecht werden:

Arbeitsplatte aus Großkeramik

Trockengepresst DIN EN 14411 Gruppe Bla, Blb, mit Stempelpresse und einem Druck von 25.000 Tonnen/Tafel.
Brandverhaltensklasse: A1 gem. DIN EN 13501-1
Ebenheitsabweichungen gem. DIN 18202 Ausgabe 2013-04
Biegezugfestigkeit: gem. EN 10545-4
Wasseraufnahme: < 1 % gem. EN 10545-3
Bestimmung der Abmessungen und Oberflächen-beschaffenheit
Gem. EN 10.545-2 Länge und Breite max: +/- 0,6 %
Dicke max: +/-0,5 mm
Geradheit der Seiten max: +/- 0,5 %
Rechtwinkligkeit max: +/- 0,5 %
Mittige Krümmung max: +/- 0,5 %
Seitliche Krümmung max: +/- 0,5 %
Verzug max: +/- 0,5 %
Bestimmung der Stoßfestigkeit: gem. EN 10.545-5
Bestimmung der linearen Wärmedehnung: gem. EN 10.545-8
Bestimmung der Temperaturwechselbeständigkeit: gem. EN 10.545-9
Bestimmung der Feuchtedehnung: gem. EN 10.545-10 max. 0,1 mm/Meter
Bestimmung der Frostbeständigkeit: gem. EN 10.545-12 ohne Schaden
Bestimmung der chemischen Beständigkeit: gem. EN 10.545-13 ohne Schaden
Bestimmung der Fleckenbeständigkeit: gem. EN 10.545-14
Bestimmung der Farbveränderungen unter Bewitterung und UV-Belastung
Prüfzyklus > 5000 Stunden - Veränderungen Delta E <1
Mohs Härte der Oberfläche min.7 Mohs,
Eindruckhärte min. 1120 kp/mm² gem. Vickers
sichtbare Cradle to Cradle Analyse und technische Dokumentation nachzuweisen.

<u>Ausführung der Tablettrutsche:</u>
Die Tablettrutsche ist in die Tischplatte integriert.
Die Trennung zum Ausgabebereich erfolgt hierbei durch einen CNS-Anschlag für das Tablett. Dieser ragt 25 mm hoch aus der Tischplatte heraus und ist einzukleben. Der Anschlag ist aus CNS-Flachmaterial 5 mm stark und in notwendiger Höhe, welche abhängig ist von der Einklebetiefe, herzustellen.

Als Gleiter für die Tabletts sind 2 CNS-Führungen in die Tischplatte einzukleben. Sie sind aus CNS- Flachmaterial 5 mm stark herzustellen, diese ragen 5 mm aus der Tischplatte heraus, Einklebetiefe mind. 3 mm.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung des waagerechten Hustenschutzaufsatzes:
Der Hustenschutzaufsatz besteht aus einer Steher-konstruktion in L-Form aus CNS-Rechteckrohr 20/40 mm, Übergänge fugenlos verschweißt und geschliffen, ebenso sichtbare Rohrenden. Auf den waagerechten Recht-eckrohren aufgelegt, mit Silikon-Saugnäpfen, eine ESG-Glasscheibe 10 mm stark, Kanten poliert. An den gästeseitigen Längsseiten jeweils untergebaut eine UV-verklebte Scheibe 10 mm stark und 80 mm hoch. Alle Glaskanten mit einem UV-verklebten Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 5 mm stark geschützt, zusätzlich mit hitzebeständigem Silikon abgefugt.

Über der Warmausgabe zwischen den L-Stehern eine Wärmebrücke zur Einhaltung der HACCP-konformen Temperaturen, Wärmebrücke mit einem CNS-Gehäuse, Kanten verschweißt und sauber geschliffen, mit Abstandshaltern aus Rundmaterial aus CNS zwischen den L-Stehern montiert. In dem CNS-Gehäuse pro Wärmefeld ein Infrarot-Strahler je 250 Watt in Reflektor eingebaut, maximale Tiefe 140 mm, maximale Höhe 70 mm. In das CNS-Gehäuse integriert digitale Steuerung, jeder Strahler einzeln schaltbar und dimmbar, CNS-Gehäuse an beiden Schmalseiten mit Lüftungskiemen für Be- und Entlüftung, Oberflächentemperatur des Gehäuses unter Einhaltung der DIN 18871-2, Punkt 6.7 - Temperaturen von Oberflächen zufällig berührbarer Teile, ohne zusätzlichen aufgesetzten Verbrühschutz. In die Wärmebrücke ist die LED-Beleuchtung integriert, Farbtemperatur neutralweiß 4000 Kelvin.

Kantenschutz Glas:
Generell erhalten alle offenen Glaskanten einen Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial, Stärke 5 mm, Breite wie Glasstärke, Verklebung unsichtbar mit UV-Glaskleber.
Aufgesteckte Kantenschutzleisten werden nicht akzeptiert.

Ausführung der Einstellnische für Tellerspender:
Bedienseitig ist dieses Element als Anfahrelement für Tellerspender vorgesehen. Hierfür ist bedienseitig in einer Höhe von ca. 800 mm 1 Stück 230V Schukosteckdose vertieft in eine CNS-Mulde vorzusehen. Diese ist so anzuordnen, dass ein bequemes Einstecken des Gerätes möglich ist. Die Nische komplett mit CNS verkleidet.

Da das Element als Anfahrelement dient, ist besonders auf eine robuste Ausführung zu achten. Hierfür ist die innenliegende CNS-Blende der Nische mit 19 mm Multiplexplatten zu belegen um Verformungen des Bleches durch Anstoßen zu verhindern. Ein Rammschutz im Bereich der Stoßkanten der Spender ist vorzusehen.

Ausführung Wärmefeld:
Die Glaskeramikplatten gemäß Zeichnung, wasser- und öldicht mittels hochtemperaturbeständigem Dichtmaterial mit der CNS-Wanne verbunden und gemäß Einzelspezifikation gegenüber der Tischplatte abgesenkt. Ausführung als Einzelfelder mit Seiten im Tischplattenmaterial. Eine zweiteilige Ausführung wird

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

nicht akzeptiert. Heizkörper unter der Glaskeramik-Platte rundum mit besonders hochwertiger, faserfreier Wärmedämmung isoliert. Beheizung durch extrem schnell aufheizende Glühwendeln auf keramischem Grundmaterial (Strahlungsheizkörper). Jede Warmhaltezone mit Überhitzungsschutz durch Betriebstemperatur-begrenzer. Die notwendige Belüftung ist zu gewährleisten.

Die Revisionierbarkeit der Heizkörper muss gewährleistet sein. Oberflächentemperatur einstellbar zwischen 70 und 115°C Energieübertragung durch Wärmeleitung und Strahlung, Wirkungsgrad bis zu 80%.

Summe 1.3. Shopverkauf EG .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.4.	**Küche EG**			
1.4.1.		2,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

zur Aufnahme eines Hordenwagens 18 x GN 2/1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 770 mm
Tiefe: ca. 800 mm
Höhe: ca. 2100 mm

Ausführung:
Der Korpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, ebenso wie Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen. Gerät ohne Boden, mit CNS Montagewinkel zur bauseitigen Befestigung am Küchenboden.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301. Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage). An den Innen-Seitenwänden sind Kunststoffleisten als Führungs- und Anfahrschutz montiert.

Eigenkühlung
Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert. Umluftkühlung mit Abtauung und Tauwasser-verdunstung. Das Kälteaggregat ist im Maschinenfach verbaut. Das Maschinenfach ist durch eine Blende zugänglich.

Elektronik-Regler
Der Regler ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem ausgestattet. Mit RS 485 Schnittstelle und potential freiem Kontakt.

Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54.

Isolierung
Mind. 70 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt.

Flügeltür
Die Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, FCKW-frei hochdruckgeschäumt und ohne sichtbare Griffleiste.
Die Scharniere sind aus Chromnickelstahl 1.4301. Die schimmelresistenten Hohlkammer-Magnetdichtungen sind gesteckt, faltenfrei und ohne Werkzeug auswechselbar. An der Unterseite der Tür ist ein Dichtungsprofil für die Abdichtung Tür/Boden angebracht. Türanschlag rechts oder links nach Wahl des Bauherren.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Technische Daten:
Kapazität: mind. 720 l
Temperaturbereich: +2°C bis +12°C
Anschlusswert: 230 V / ca. 0,28 kW
Kältemittel: R290

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St LED-Beleuchtung
1 St CNS-Front- / Wandanschlussblende, ca. 30 - 50 x 2100 mm
1 St Hordenwagen 18 x GN 2/1 mit nach Innen versetzten Rollen

1.4.2. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: 550 mm
Tiefe: 450 mm
Höhe: 750 mm
Arbeitshöhe: 900 mm

Mit berührungsloser Armatur 1/2" mit Stromanschluss 230 V.

Angeschweißt 2 Konsolen aus CNS (1.4301) zur Aufhängung.

Unterbau dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Handwaschbecken, mit integrierter Einwurfklappe inkl. dahinter eingehängt und abnehmbarem Kunststoffbehälter für die Papierhandtücher. Rückwand abnehmbar.

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St Papierhandtuchspender
Edelstahlgehäuse mit Sichtfenster, für bis zu 200 Falthandtücher, ca. 280x100x260 mm inkl. Erstbefüllung.
1 St Seifenspender
Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.
1 St Desinfektionsspender
Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.
1 St Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Tischplatten-Ausführung:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Die Tischplatte an den wandanliegenden / geräteanliegenden Seiten 50 mm aufgekantet, alle anderen Seiten mit Abkantung. Darin fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, ohne Ventil.

1.4.3. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Offene Ausführung. Konsole Edelstahl. Schlauchtrommel aus Edelstahl. Drehdurchführung komplett aus Edelstahl mit großem Durchlauf.

Arretierung mindestens siebenfach pro Trommelumdrehung.

Der automatische Schlauchaufroller ist mittels Konsole auf Wand montiert und um einen Winkel von mindestens 120° schwenkbar.

Der Schlaucheinlauf wird über mindestens 4 Kunststoffrollen geführt. Der automatische Schlauchaufroller muss mit einem wartungsfreien Federpaket ausgestattet sein, dessen Federkraft von außen stufenlos einstellbar ist.

Abmessungen:
Trommeldurchmesser: ca. 480 mm
Breite: ca. 200 mm

Mitzuliefernes Zubehör:
1 St Spezialschlauch für Heißwasser 15 m, Schlauchmaterial nicht radierend, PVC-Knick- und Handschutz.
1 St Wasserreinigungspistole, gummiummantelt, Anschluß- tüllen.
1 St Wandmontagekonsole, schwenkbar.
1 St Zwei-Hand-Mischbatterie DN15, Auslauf R3/4.
1 St Spezialschlauch für Heißwasser 1,5 m für den Anschluss an die Mischbatterie, Schlauchmaterial nicht radierend, PVC-Knick- und Handschutz.

1.4.4. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Alle fertigungs- oder lieferbedingten Teilsegmente sind über die Gesamtlänge der Anlage miteinander naht- und fugenlos zu

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

verschweißen und zu verbinden. Sichtbare Übergänge sind zu vermeiden.

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Im Sockelrücksprung ist der Korpus mit CNS-Blechen zu verschließen. Sichtbare Übergänge oder Öffnungen zwischen Korpus und dem Sockel dürfen nicht entstehen.

In die Tischplatte fugenlos eingeschweißt ein Becken 400 x 400 x 200 mm inkl. Mischbatterie ¾“ mit Überlaufsicherung, Standrohr und mit umlaufendem Profilrand.

Die Tischplatte ist an zwei bauseitige Stützen anzupassen.

In die Einheitspreise sind ggf. notwendige Wandanschlussblenden einzurechnen.

Abmessungen:

Breite:	ca. 4600 / 4890 mm
Tiefe:	ca. 800 mm
Höhe:	700 mm
Arbeitshöhe:	850 mm

Im Unterbau montiert von links:

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Becken, ca. 500 mm breit.

Schubladenblock Größe GN 1/1 dreiseitig geschlossen mit drei übereinander angeordneten Rahmenschubladen mit CNS - Teleskop - Vollauszügen inkl. GN-Behälter. Schubladenblenden doppelwandig mit eingearbeiteten waagrechten Griffleisten mit Umschlag, 400 mm breit.

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit zwei Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenbord, ca. 1310 mm breit.

Kühlunterbau 3 x GN 1/1 mit Installationsfach, ca. 1625 mm breit, mit 1 x Kühlelement mit drei Kühlauszügen übereinander, 1 x Kühlelement mit zwei Kühlauszügen (aufgeteilt in 1/3 und 2/3) übereinander und 1 x Kühlelement mit Drehtür. Kühlstelle vorgerichtet zum Anschluss an eine bauseitige, zentrale Kältemaschine.

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig offen mit höhenverstellbarem Zwischenbord, ca. 770 mm breit.

Ausführung Tischplatte:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.
Die Tischplatte an den wandanliegenden / gerätean-liegenden Seiten mit einer 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen sind mit Tropfnase 50 mm sowie Rollkante R 20 auszuführen. Die Tischplatte ist in einem Stück gefertigt, falls erforderlich ist diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.
Der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil ver-schlossen.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen.

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Kühltische mit Schubladen und/oder Türen:
Schrankkorpus und Flügeltüren bzw. Schubladen in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU-Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichtrahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und wartungsfrei. Kühlbereich +2 bis +10 °C. Bei Kühlschubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikation (Flaschenschublade, Rahmenschublade für GN-Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 80-100 kg. Kühlfächer immer mit Umluftkühlung. Kühlfächer mit Türen immer mit Beleuchtung. Ausstattung mit GN-Behältern und Rosten inbegriffen. Umluftverdampfer mit thermostatischem Expansionsventil bzw. Kapillarrohr-einspritzung. Verrohrung und Verkabelung bis zum rechts oder links vom Kühlraum sitzenden Installationsfach, mit Elektroanschlusskasten und Temperaturregler, Tauwasser-verdunstung, Abtauautomatik.
Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt,

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

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

Ausführung Schubladen:
Die Schubladen aus Chromnickelstahl 1.4301 ausgelegt für GN 1/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Ausführung Borde:
Die Borde aus CNS sind an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet. Feste Borde in Schränken sind hinten 20 mm hoch, stirnseitig 20 mm abgekantet, an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet und mit einem U-förmigen Gegenprofil zur Vermeidung von Verletzungen versehen. Bord mit Profilen verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen.
Verstellbare Borde in Schränken sind allseitig wie oben beschrieben 40 mm abgekantet mit Gegenprofil an den Längsseiten zu versehen.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Steckdosen und Schalter sind vertieft einzubauen. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

1.4.5. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Im Sockelrücksprung ist der Korpus mit CNS-Blechen zu verschließen. Sichtbare Übergänge oder Öffnungen zwischen Korpus und dem Sockel dürfen nicht entstehen.

In die Tischplatte fugenlos eingeschweißt ein Becken 400 x 400 x 200 mm inkl. Mischbatterie ¾“ mit Überlaufsicherung, Standrohr und mit umlaufendem Profilrand.

Die Tischplatte ist an eine bauseitige Stütze anzupassen.

In die Einheitspreise sind ggf. notwendige Wandanschlussblenden einzurechnen.

Abmessungen:

Breite:	ca. 2480 / 2625 mm
Tiefe:	ca. 800 mm
Höhe:	700 mm
Arbeitshöhe:	850 mm

Im Unterbau montiert von links:

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit zwei Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenbord, ca. 1570 mm breit.

Schubladenblock Größe GN 1/1 dreiseitig geschlossen mit drei übereinander angeordneten Rahmenschubladen mit CNS - Teleskop - Vollauszügen inkl. GN-Behälter. Schubladenblenden doppelwandig mit eingearbeiteten waagrechten Griffleisten mit Umschlag, 400 mm breit.

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Becken, ca. 500 mm breit.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung Tischplatte:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.
Die Tischplatte an den wandanliegenden / gerätean-liegenden Seiten mit einer 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen sind mit Tropfnase 50 mm sowie Rollkante R 20 auszuführen. Die Tischplatte ist in einem Stück gefertigt, falls erforderlich ist diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.
Der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil ver-schlossen.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen.

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

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

Ausführung Schubladen:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die Schubladen aus Chromnickelstahl 1.4301 ausgelegt für GN 1/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Ausführung Borde:
Die Borde aus CNS sind an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet. Feste Borde in Schränken sind hinten 20 mm hoch, stirnseitig 20 mm abgekantet, an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet und mit einem U-förmigen Gegenprofil zur Vermeidung von Verletzungen versehen. Bord mit Profilen verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen.
Verstellbare Borde in Schränken sind allseitig wie oben beschrieben 40 mm abgekantet mit Gegenprofil an den Längsseiten zu versehen.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Steckdosen und Schalter sind vertieft einzubauen. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

1.4.6. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Elektrische Transferfritteuse zum Frittieren großer Mengen in tiefem Fett.

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: 2000 mm
Tiefe: 900 mm
Höhe: 900 mm

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Beckengröße: ca. 700 x 700 x 270 mm

Technische Daten:
Beckeninhalt: 100 - 120 Liter
Leistung: ca. 10 kg/pro Korb
ca. 100 kg/h
Backzeit: ca. 6 Minuten
Elektrischer Anschluß: ca. 40 kW, 400 V
Material: komplett Edelstahl
Becken: links
Silo: rechts

Ausführung:
Das Frittiergerät besteht aus einer Konstruktion aus Edelstahl, selbsttragend auf verstellbaren Gerätefüßen. Abdeckung, Seitenbleche, Fettbecken, Körbe und Sockel sind vollständig aus Edelstahl. In der Arbeitsplatte ein nahtlos eingeschweißtes Frittierbecken mit großer Fettaufschäumzone. Herausnehmbares Sieb aus CNS. Ölablasshahn mit Sicherheitsgriff in Gerätefront. In der Arbeitsplatte eine trichterförmige Entleeröffnung oberhalb des Silos. Frittierkorb mit Bodenklappen, fahrbar auf Schienen.

Korbhebesystem:
Automatischer Hebe- und Senkmechanismus des Korbes. Der Korb wird mittels elektro-mechanischen Liftarmen in das Becken bzw. aus dem Becken gehoben.

Entleerposition:
Der Korb wird auf den seitlich angebrachten Schienen zur Abwurföffnung über dem Siloteil gefahren, in dem sich GN-Behälter zur Aufnahme des Frittiergutes befinden. Die Bodenklappen des Korbes öffnen sich per Hebel-mechanismus und werden per Hebel wieder geschlossen. Durch die trichterförmige Abwurföffnung fällt das Frittiergut in die GN-Behälter. Der Silo ist dreiseitig geschlossen und frontseitig offen, Boden geschlossen. Silo aus Sickenformteilen, Hygieneausführung für min. 4 Behälter GN 1/1, 150 mm tief.

Heizung:
Beheizung des Beckens durch min. 8 elektrische Heizelemente, je ca. 5 kW. CrNi Heizkörper.

Steuerung:
Die Bedienung der Fritteuse erfolgt über eine Steuereinheit mit Touchscreen, welche auf der Gerätearbeitsplatte montiert ist. Ausgestattet mit Fettschmelzzyklus und min. 8 Backzeitprogrammen. Die Backzeiten sind frei programmierbar. Regelgenauigkeit +/- 1°C. Digitale Anzeige von Soll /Ist-Vergleich.

Funktionen:
Ölüberwachung, mit Fett-Schmelzzyklus. Temperaturüber-wachung, visuelle und akustische Signale für Backzeitende usw. Selbstdiagnosesystem mit Fehler-Code Anzeige. Integrierte Schnittstelle RS485 für Anschluss an Küchenleitsystem.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Das Gerät ist ausgestattet mit Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schütz, Kontrollleuchte, IPX 5.
Der Schutz und die Klemmleisten sind in einem Schalterkasten (IP54) eingebaut.
Das Gerät ist für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage vorbereitet.
Mit einem Feuerlöschkontakt (potentialfrei) zum Ansteuern einer Feuerlöscheinrichtung.
Inkl. Öl-Niveaukontrolle, Heizkörperabschaltung bei Unterschreitung der Mindestfüllmenge.

Automatisches Ölfiltersystem:
System fest eingebaut in den Fritteusenkorpus. Filter-schublade auf Rollen, unter dem Gerät.

Filtersystem/Komponenten:
Elektrischer Ölpumpmotor, 230V. Druckschalter (Ein/Aus für Ölpumpe). Rohrsystem für Öltransport, hin-rück und Abpumpen. Edelstahl-Ölfilterbecken mit Korb und Feinfiltereinsatz, herausnehmbar. Flexibler Thermoschlauch.

Bedienung erfolgt nach dem Abschalten des Frittierbeckens über einen elektrischen Pumpschalter und manuell betätigter Ventile für den Ölablass in das Filterbecken, für das Rückpumpen in das Frittierbecken und das Abpumpen/Entsorgen des Altöles mit flexiblem Thermoschlauch. Beim Ablassen des Öles in das Filterbecken fließt das Öl durch den Feinfilter, in dem alle Sedimente mehlfein zurückgehalten werden. Der Feinfilter ist herausnehmbar. Das Filterbecken ist ausziehbar auf Rollen und kann komplett unter der Fritteuse hervorgezogen werden. Beim Öl-Ablassen in die Filterschublade kann das komplette Frittierbecken entleert werden. Die elektrische Ölpumpe wir nur zum Pumpen des bereits gefilterten Öls eingesetzt und ist dadurch vor Verstopfungen geschützt.

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St Edelstahldeckel für Beckenabdeckung
1 St Edelstahl- Frittierkorb ca. 570 x 520 x 230 mm
1 St Fettkläreinsatz
1 St Feinfiltersiebeinsatz
4 St Behälter GN 1/1-150

1.4.7. 2,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Ausführung:
Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen, Braten und Frittieren, sowie Niedertemperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren, Delta-T Garen, Sensitiv Kochen. Das Gerät ist mit

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

automatischen Garprozessen ausgestattet. Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende. Die Steuerung von Garvorgängen und Energie erfolgt über Mikroprozessoren. Der Tiegelboden kann in flexible Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen aufgeteilt werden. Manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur. Der Tiegelboden muss innerhalb von wenigen Minuten von der Raumtemperatur bis auf +200 °C vorheizen. Das Gerät ist frei programmierbar mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten. Das Gerät verfügt über eine automatische, motorbetriebene und zeitlich einstellbare Hebe- und Senkautomatik zum Kochen und Frittieren mit Garkörben. Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinlauf zum Befüllen des Gartiegels. Der Wassereinlauf ist im Deckel integriert. Temperaturbereich von + 30°C bis +250 °C. Als Überhitzungs-schutz muss ein Sicherheitstemperaturbegrenzer wirken. Gefordert wird ein mindestens 10 Zoll großes Glas-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen, selbst-erklärender Symbolik und zentralem Einstellrad. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Digitale Temperaturanzeigen. Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar. Anzeige von Soll- und Istwerten. Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. Die Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei maximal +70 °C. Das Gerät verfügt über einen reaktionsschnellen, kratzfesten Hochleistungs-Tiegelboden. Der Tiegel ist dabei fugenfrei und verfügt über abgerundete Ecken. Der Tiegel ist durch einen Elektrozylinder kippbar. Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelablauf. Kerntemperatur-fühler mit mindestens sechs Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist. Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel. Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozylinder. Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet. Gerät mit einstellbaren Füßen. Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl. Das Gerät verfügt über eine herausziehbare Schlauchbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion, die eine Wasserzugabe zu den Lebensmitteln und die Reinigung des Gerätes mit Wasser ermöglicht. Integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Übertragung von Garabläufen auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und -Datenausgabe über USB-Schnittstelle und auch per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware möglich. Technik und Elektronik des Gerätes von vorne zugänglich. Strahlwasserschutz: IPX5. Konformitätserklärung: CE. Folgende oder vergleichbare Zulassungen sind gefordert: VDE/Semko Intertek/ETL

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Druckgaren. Das Druckgargerät muss gerätetechnisch so ausgelegt sein, dass es nicht unter die Druckgeräterichtlinie 97/23/EG fällt. Während des Druckgarvorganges muss der Deckel gegen unbeabsichtigtes Öffnen verriegelt sein. Regulierung und Überwachung des Druckes müssen permanent durchgeführt werden. Die Sicherung gegen Überdruck muss mittels eines Sicherheitsventils erfolgen, welches geschützt außerhalb des Deckels angebracht ist.

Gerät aufgestellt auf einen Unterbau mit vier Kunststofffüße.

Zusätzliche Ausstattung:
Gesperrter Frittiermodus.
Ethernet-Anschluss RJ45.
Anschlussvorbereitung an eine Energieoptimierungsanlage.
Potentialfreier Kontakt.
Anschlussvorbereitung SOLAS.
Warmwasseranschluss.

Abmessungen:

Breite Gerät:	ca. 1370 mm
Tiefe Gerät:	ca. 900 mm
Höhe Gerät:	ca. 610 mm
Höhe Unterbau:	ca. 470 mm
Höhe Gerät mit Unterbau:	ca. 1080 mm
Höhe Tiegelrand:	ca. 920 mm

Technische Daten:

Nutzvolumen:	ca. 150 Liter
Anschlusswert:	ca. 41 kW
Nennspannung:	3NAC 400 V

Mitzuliefernes Zubehör:

1 St	Spachtel
1 St	Schaufel ungelocht
1 St	Schaufel gelocht
1 St	Rührspachtel
1 St	Arm für die Anbringung der Körbe bei der Nutzung der Hebe- und Senkautomatik
3 S	Kochkörbe für die Nutzung der Hebe- und Senkautomatik
3 St	Frittierkörbe für die Nutzung der Hebe- und Senkautomatik
1 St	Sieb zum Entleeren des Tiegels
3 St	Rost zur Vermeidung des Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden

1.4.8. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 1000 mm
Tiefe:	ca. 850 mm
Höhe:	ca. 750 mm
Arbeitshöhe:	900 mm

Ausführung:
Kochkessel nach DIN 18855 zum universellen Kochen in Flüssigkeit in der gewerblichen Küche. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, mit Seitenwänden, Rückwand und Boden geschlossene Konstruktion. Abdeckung mit Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich ca. 50 mm abgekantet und hinten ca. 40 mm aufgekantet. Ca. 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen, Ausführung vorne mit Schräge, hinten gerundet. Seitenwände vorbereitet zur Verschraubung von nebenstehenden Geräten. Doppelmantel-kessel mit separatem und integriertem Dampferzeuger-System für schnelle Aufheizzeiten.
Vorbereitet für Medienzuführung über entsprechende Durchführungen. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät intern komplett wassertechnisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz. 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss bauseits vorzusehen. IPX6 - Schutz gegen starkes Strahlwasser. Automatische Wasserfüll-einrichtung für Warm-/Kalt- und Mischwasser, elektronisch, litergenau mit Einlaufkopf (3/4"). EOA-Schnittstelle nach DIN 18875. Potenzialfreier Kontakt. WLAN-Schnittstelle. Cloud-Verbindung zur Überwachung von Hygienedaten (HACCP), Gerätestatus und Softwareupdates. Phasenausfallüber-wachung. Externer SousVide-Fühler. Externer Mehr-punktfühler.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Nutzfläche:
Innenkessel komplett aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404). Nahtlos und fettdicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Entleerung über einen in den Boden eingebauten Sicherheits-Entleerhahn aus CrNi-Stahl (1.4404) in neuster Ausführung mit großem Öffnungs-querschnitt nach vorne. Kessel herauskragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen. Innenkessel mit nach oben gewölbtem Boden. Großer Sicherheits-Kesselentleerhahn aus Chrom-Nickel- Stahl (1.4404) in neuster Ausführung gemäß den gesetzlichen EG-Verordnung Nr. 1935/2004 (Blei- und Nickelmigration) mit Auslaufsieb. Schnelle Energieüber-tragung und Regelung durch geringes Betriebswasser-volumen. Automatische Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Automatische Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck.

Bedienung:
Bedienblende mit Profil, fugenlos und laserverschweißt abnehmbar von vorne. Edelstahl Knebel. Schalterblende um die Knebel nach außen umlaufend geprägt, um das Eindringen von Flüssigkeiten zu minimieren. Display IPX8, mit robustem Sicherheitsglas und großer Anzeige. Gartemperatur gradgenau einstellbar. Kochleistungsstufen einstellbar von 20% bis 100%. Mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und Dampf-Überdruckventil. Einstell-bare Minimaltemperatur. Automatisiertes Garen und bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar. Deckel-Drehgelenk mit stufenloser Bewegung des Deckels. Deckel-Drehgelenk mit integrierter Arretierung, stufenlose Absenkung und Arretierung des Deckels. Doppelwandiger, wärmegedämmter Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit Edelstahlgriff. Innendeckel mit in den Kessel ragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats, verschleißfrei ohne Dichtung.

Beheizung:
Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger; vollständig im Gerät integriert. Dampferzeuger beheizt mit Rohrheizkörpern aus CrNi-Stahl. Geringer Verbrauch bei sehr kurzen Ankochzeiten durch geschlossenes, unterdruckfestes System mit automatischem Kondensat-rücklauf.

Technische Daten:

Nutzfüllmenge:	mind. 150 Liter
Anschlusswert elektro:	max. 25,8 kW
Spannung:	400 V
Schutzart:	IPX6

Mitzuliefernde Zubehör:

1 St	Klemmsteg zur Verbindung und Abdichtung von zwei Geräten
2 St	gelochter Kocheinsatz aus CrNi, rund
1	Paar Aushebehaken
1 St	Messstab

1.4.9. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	1200 mm
Tiefe:	850 mm
Höhe:	750 mm
Arbeitshöhe:	900 mm

Ausführung:
Arbeitstisch hergestellt nach DIN 18860. Gehäuse und

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, mit Seitenwänden, Rückwand und Boden geschlossene Konstruktion. Abdeckung mit Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich ca. 50 mm abgekantet und hinten ca. 40 mm aufgekantet. Ca. 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen, Ausführung vorne mit Schräge, hinten gerundet. Seitenwände vorbereitet zur Verschraubung von nebenstehenden Geräten. Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet. Hygieneschrankraum H2, dreiseitig geschlossen - alle Ecken und Kanten runde ausgeführt.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 Paar Flügeltüren
1 St Zwischenbord

1.4.10. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 800 mm	
Tiefe:		ca. 850 mm
Höhe:	ca. 750 mm	
Arbeitshöhe:		900 mm

Ausführung:
Kochkessel nach DIN 18855 zum universellen Kochen in Flüssigkeit in der gewerblichen Küche. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, mit Seitenwänden, Rückwand und Boden geschlossene Konstruktion. Abdeckung mit Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich ca. 50 mm abgekantet und hinten ca. 40 mm aufgekantet. Ca. 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen, Ausführung vorne mit Schräge, hinten gerundet. Seitenwände vorbereitet zur Verschraubung von nebenstehenden Geräten. Doppelmantel-kessel mit separatem und integriertem Dampferzeuger-System für schnelle Aufheizzeiten.
Vorbereitet für Medienzuführung über entsprechende Durchführungen. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät intern komplett wassertechnisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz. 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss bauseits vorzusehen. IPX6 - Schutz

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

gegen starkes Strahlwasser. Automatische Wasserfüll-einrichtung für Warm-/Kalt- und Mischwasser, elektronisch, litergenau mit Einlaufkopf (3/4"). EOA-Schnittstelle nach DIN 18875. Potenzialfreier Kontakt. WLAN-Schnittstelle. Cloud-Verbindung zur Überwachung von Hygienedaten (HACCP), Gerätestatus und Softwareupdates. Phasenausfallüber-wachung. Externer SousVide-Fühler. Externer Mehr-punktfühler.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Nutzfläche:
Innenkessel komplett aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404). Nahtlos und fettdicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Entleerung über einen in den Boden eingebauten Sicherheits-Entleerhahn aus CrNi-Stahl (1.4404) in neuster Ausführung mit großem Öffnungs-querschnitt nach vorne. Kessel herauskragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen. Innenkessel mit nach oben gewölbtem Boden. Großer Sicherheits-Kesselentleerhahn aus Chrom-Nickel- Stahl (1.4404) in neuster Ausführung gemäß den gesetzlichen EG-Verordnung Nr. 1935/2004 (Blei- und Nickelmigration) mit Auslaufsieb. Schnelle Energieüber-tragung und Regelung durch geringes Betriebswasser-volumen. Automatische Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers. Automatische Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck.

Bedienung:
Bedienblende mit Profil, fugenlos und laserverschweißt abnehmbar von vorne. Edelstahl Knebel. Schalterblende um die Knebel nach außen umlaufend geprägt, um das Eindringen von Flüssigkeiten zu minimieren. Display IPX8, mit robustem Sicherheitsglas und großer Anzeige. Gartemperatur gradgenau einstellbar. Kochleistungsstufen einstellbar von 20% bis 100%. Mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und Dampf-Überdruckventil. Einstell-bare Minimaltemperatur. Automatisiertes Garen und bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar. Deckel-Drehgelenk mit stufenloser Bewegung des Deckels. Deckel-Drehgelenk mit integrierter Arretierung, stufenlose Absenkung und Arretierung des Deckels. Doppelwandiger, wärmegedämmter Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit Edelstahlgriff. Innendeckel mit in den Kessel ragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats, verschleißfrei ohne Dichtung.

Beheizung:
Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger; vollständig im Gerät integriert. Dampferzeuger beheizt mit Rohrheizkörpern aus CrNi-Stahl. Geringer Verbrauch bei sehr kurzen Ankochzeiten durch geschlossenes, unterdruckfestes System mit automatischem Kondensat-rücklauf.

Technische Daten:
Nutzfüllmenge: mind. 100 Liter

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Anschlusswert elektro: max. 20,8 kW
Spannung: 400 V
Schutzart: IPX6

Mitzuliefernes Zubehör:
1 St Klemmsteg zur Verbindung und Abdichtung von zwei Geräten
2 St gelochter Kocheinsatz aus CrNi, rund
1 Paar Aushebehaken
1 St Messstab

1.4.11. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 800 mm
Tiefe: ca. 850 mm
Höhe: ca. 750 mm
Arbeitshöhe: 900 mm

Ausführung:
Kochkessel nach DIN 18855 zum universellen Kochen in Flüssigkeit in der gewerblichen Küche. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, mit Seitenwänden, Rückwand und Boden geschlossene Konstruktion. Abdeckung mit Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich ca. 50 mm abgekantet und hinten ca. 40 mm aufgekantet. Ca. 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen, Ausführung vorne mit Schräge, hinten gerundet. Seitenwände vorbereitet zur Verschraubung von nebenstehenden Geräten. Doppelmantel-kessel mit separatem und integriertem Dampferzeuger-System für schnelle Aufheizzeiten.
Vorbereitet für Medienzuführung über entsprechende Durchführungen. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Gerät intern komplett wassertechnisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz. 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss bauseits vorzusehen. IPX6 - Schutz gegen starkes Strahlwasser. Automatische Wasserfüll-einrichtung für Warm-/Kalt- und Mischwasser, elektronisch, litergenau mit Einlaufkopf (3/4"). EOA-Schnittstelle nach DIN 18875. Potenzialfreier Kontakt. WLAN-Schnittstelle. Cloud-Verbindung zur Überwachung von Hygienedaten (HACCP), Gerätestatus und Softwareupdates. Phasenausfallüber-wachung. Externer SousVide-Fühler. Externer Mehr-punktfühler.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Nutzfläche:
Innenkessel komplett aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404). Nahtlos und fettdicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Entleerung über einen in den Boden eingebauten Sicherheits-Entleerhahn aus CrNi-Stahl (1.4404) in neuster Ausführung mit großem Öffnungs-querschnitt nach vorne. Kessel herauskragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen. Innenkessel mit nach oben gewölbtem Boden. Großer Sicherheits-Kesselentleerhahn aus Chrom-Nickel- Stahl (1.4404) in neuster Ausführung gemäß den gesetzlichen EG-Verordnung Nr. 1935/2004 (Blei- und Nickelmigration) mit Auslaufsieb. Schnelle Energieüber-tragung und Regelung durch geringes Betriebswasser-volumen. Automatische Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers. Automatische Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck.

Bedienung:
Bedienblende mit Profil, fugenlos und laserverschweißt abnehmbar von vorne. Edelstahl Knebel. Schalterblende um die Knebel nach außen umlaufend geprägt, um das Eindringen von Flüssigkeiten zu minimieren. Display IPX8, mit robustem Sicherheitsglas und großer Anzeige. Gartemperatur gradgenau einstellbar. Kochleistungsstufen einstellbar von 20% bis 100%. Mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und Dampf-Überdruckventil. Einstell-bare Minimaltemperatur. Automatisiertes Garen und bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar. Deckel-Drehgelenk mit stufenloser Bewegung des Deckels. Deckel-Drehgelenk mit integrierter Arretierung, stufenlose Absenkung und Arretierung des Deckels. Doppelwandiger, wärmegedämmter Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit Edelstahlgriff. Innendeckel mit in den Kessel ragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats, verschleißfrei ohne Dichtung.

Beheizung:
Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger; vollständig im Gerät integriert. Dampferzeuger beheizt mit Rohrheizkörpern aus CrNi-Stahl. Geringer Verbrauch bei sehr kurzen Ankochzeiten durch geschlossenes, unterdruckfestes System mit automatischem Kondensat-rücklauf.

Technische Daten:

Nutzfüllmenge:	mind. 60 Liter
Anschlusswert elektro:	max. 15,8 kW
Spannung:	400 V
Schutzart:	IPX6

Mitzuliefernndes Zubehör:

1 St	Klemmsteg zur Verbindung und Abdichtung von zwei Geräten
2 St	gelochter Kocheinsatz aus CrNi, rund
1	Paar Aushebehaken
1 St	Messstab

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.4.12.		1,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

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

Abmessungen:
Breite: ca. 10260 mm
Tiefe: ca. 300 mm
Höhe: 1050 mm
Höhe inkl. Sockel: 1200 mm

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Funktion:
Geeignet zum beidseitigen Anstellen von thermischen Geräten und CNS-Einrichtungen sowie zum Aufhängen eines Handwaschbeckens.
In der Installationswand werden alle Medien zur Versorgung der Geräte fachtechnisch und sauber geführt. Eine Hohlraumverschalung ist nicht zugelassen.

Ausführung:
Schwere dauerhaft verzugsfreie Ausführung für den gewerblichen Einsatz:
Gestell aus CNS-Profilen, Werkstoff 1.4301
Verschalung CNS, Werkstoff Nr. 1.4301
Abdeckung CNS, Werkstoff Nr. 1.4301

Die Installationswand besteht aus einem Oberteil, dass auf dem bauseitigen Sockel befestigt wird. Das Oberteil bestehend aus einem CNS-Profilstahl-Gestell, welches allseitig mit CNS-Blechen verschalt ist. Zum besseren Eintransport ist das Installationswandgestell, ab einer Länge von ca. 4000 mm, mehrteilig auszuführen. Der Gestell-rahmen ist vollverschweisst, bestehend aus zwei rechteckigen Grundkonstruktionen, sowie senkrechten Profilen und Quertraversen.

Die CNS-Blechverschalung soll durchgehend, auch hinter den Geräten, auf dem Gestellrahmen satt aufliegend angeschraubt und mittels der Quertraversen stabil unterfüttert sein. Notwendige senkrechte und waagrechte Stoßfugen sind spritzwassergeschützt auszubilden. Alle Seiten sind als Sichtseiten auszuführen.

Die obere Abdeckung der Wand besteht aus einem leicht demontierbarem Deckel mit umlaufend abgekantet und umgeschlagenem Bord und durchgehend verschweißten Eckstößen. Die Bordhöhe beträgt 50 mm und überdeckt allseitig die CNS-Verblendung. Um das Handling im Revisionsfall, bzw.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Reparaturfall zu erleichtern, ist die Abdeckung bei grösseren Wandlängen mehrteilig auszuführen, sodass die Teillängen ein Maß von ca. 2500 mm nicht überschreiten.

An jeder Stirnseite der Installationswand direkt unterhalb der Abdeckplatte eine ca. 80 bis 100 mm tiefe, kastenförmige und dicht eingeschweißte Mulde bestückt mit 3 Hauptabsperrventile für Kalt- und Warmwasser sowie Weichwasser kalt. Die unteren Begrenzungsflächen mit Gefälle nach außen. Alle Muldenkanten sind sauber zu verschweißen und verschleifen (keine GN-Behälter). Die Handabsperrventile und / oder die Steckdosen / einge-steckten Stecker dürfen nicht aus den Mulden herausragen.

In den beiden Längsseiten der Installationswand über den Arbeitsflächen sind Arbeitssteckdosen einzubauen. Insgesamt sind 3 x Doppel-Schukosteckdose 230V, Edel-stahl, IP55 und 2 x CEE-Steckdose 400V - 16A, Edelstahl, IP55 vorzusehen.

Medienleitungen:
Bauseits werden die Sanitärleitungen ca. 300 mm über OK Sockel zugeführt. Die weitere interne Installation zu den Medienanschlusspunkten gehört zum Leistungsumfang des Auftragsnehmers. In der Wand bereits vormontiert sind Medienleitungen für Kalt- und Warmwasser, Weichwasser kalt sowie eine Kabelauflage für bauseitige Elektrokabel.

Mitzuliefernde Zubehör:

1 St	Wandabschlussprofil ca. 550 mm breit und 75 mm hoch
1 St	Wandabschlussprofil ca. 3800 mm breit und 75 mm hoch
1 St	Wandabschlussprofil ca. 600 mm breit und 75 mm hoch
1 St	Wandabschlussprofil ca. 2000 mm breit und 75 mm hoch

1.4.13. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 600 mm
Tiefe:	ca. 850 mm
Höhe:	ca. 750 mm
Arbeitshöhe:	900 mm

Ausführung:
Fritteuse nach DIN 18856 zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken im Fettbad. Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320. Verwindungssteife, selbsttragende, mit Seitenwänden,

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Rückwand und Boden geschlossene Konstruktion. Abdeckung mit ca. 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich ca. 50 mm abgekantet und hinten ca. 40 mm aufgekantet. Ca. 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen, Ausführung vorne mit ca. 45° Schräge - hinten gerundet. Seitenwände vorbereitet zur Verschraubung von nebenstehenden Geräten.
Vorbereitet für Medienzuführung von hinten oder unten. Inklusive einer Verschlussmembran für Medienzuführung. Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. IPX6 - Schutz gegen starkes Strahlwasser. Hygieneschrankraum H2, dreiseitig geschlossen - alle Ecken und Kanten runde ausgeführt. EOA-Schnittstelle nach DIN 18875. Potenzialfreier Kontakt. WLAN. Cloud-Verbindung zur Überwachung von Hygiene-daten (HACCP), Gerätestatus und Softwareupdates.

Aufgestell auf höhenverstellbaren Gerätefüßen, ca. 150 mm hoch.

Nutzfläche:
Wärmegedämmte Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde und Kaltzone. Nahtlos und fettdicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. In Wanne geprägte Füllmarken für Minimum und Maximum zur Kontrolle des Fettfüllstandes. Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilen mit pass-genauem Fettkläreinsatz. Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten.

Bedienung:
Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente. Bedienblende fugenlos, laserverschweißt abnehmbar von vorne. Edelstahl-Knebel. Schalterblende um die Knebel nach außen umlaufend geprägt. Display IPX8, mit robustem 6 mm Sicherheitsglas und großer Anzeige. Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1℃, 5℃ oder 10℃). Fettschmelzstufe einstellbar. Auto-matische Temperaturabsenkung einstellbar. Einstellbarer Temperaturbereich über Minimal- und Maximalwert. Automatisiertes Garen: bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar. Einhandbedienung zum Ein- und Aus-schwenken der Heizkörper mit Drehgelenk zur einhängigen Positionierung der Heizkörper. Automatisierte Garprozesse mittels Programmfunktion, Prozesssicher mit automatischer Hubfunktion. Hebe- und Senkvorrichtung auch manuell über steuerbar.

Beheizung:
Beheizung durch Rohrheizkörper mind. Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung. Heizkörper vollständig herausschwenkbar.

Technische Daten:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Nutzfüllmenge: mind. 2 x 12,5 Liter
Anschlusswert elektro: max. 12 kW
Spannung: 400 V
Schutzart: IPX6

Mitzuliefernes Zubehör:
2 St Fettkläreinsatz
2 St Frittierkorb
2 St Deckel
1 St Spritzschutz, dreiseitig

1.4.14. 2,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Ausführung:
Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Tischgerät. 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 Sicherheits-temperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampf-generator, sowie integrierte Lüfterradbremse und eine aktive Hochleistungsentfeuchtung. Integriertes Fettabscheide-system ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch zwei Lüfterräder mit mind. 5 Geschwindigkeiten. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenk-bare Innenscheiben mit wärmereflektierender Beschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung 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 LED Beleuchtung. Beschickung des Innenraumes über festes Einhängegestell zur Aufnahme von 10 Rosten oder Blechen (GN 1/1) im Längseinschub und für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz. 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. 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. Einstellbare Garraum-temperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

anwählbare Wassereinspritzfunktion. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Gleichzeitiges Garen von mehreren Lebens-mitteln zur selben Zeit oder auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin ist möglich.
Das Gerät ist frei programmierbar mit mindestens 1000 Garprogrammen. Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungs-programm sowie automatischer Entkalkung. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken. Anschluss für Weichwasser. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungs-system mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Das Gerät verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.
Vollintegrierte WLAN Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware.

Abmessungen:
Breite: ca. 850 mm
Tiefe: ca. 850 mm
Höhe: ca. 1100 mm

Technische Daten:
Fassungsvermögen: 10 x GN 1/1
Temperaturbereich: +30° - 300°C
Anschlusswert Elektro: ca. 19,0 kW
Netzanschluss: 3 NAC 400 V
Türanschlag: rechts

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St Untergestell allseitig geschlossen, frontseitig mit 2 Flügeltüren zur Aufnahme von max. 14 x GN 1/1, vollständig aus Edelstahl. Aufgestellt auf höhenver-stellbaren Füßen. Inklusive Befestigungskit zur Fixierung des oben beschriebenen Kombidämpfers 10 x GN 1/1.
Abmessungen ca. B 860 x T 700 x H 700 mm.

1.4.15. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Ausführung:
Multifunktionales Gargerät geeignet zum Kochen, Braten und

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Frittieren, sowie Niedertemperatur Garen, Sous vide Garen, Konfieren, Delta-T Garen, Sensitiv Kochen. Das Gerät ist mit automatischen Garprozessen ausgestattet. Grafische Anzeige des Garablaufs mit allen Garparametern sowie dem errechneten Garzeitende. Die Steuerung von Garvorgängen und Energie erfolgt über Mikroprozessoren. Der Tiegelboden kann in flexible Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen aufgeteilt werden. Manuelles Garen möglich mittels frei einstellbarer Flüssigkeitstemperatur, Tiegelbodentemperatur oder Öltemperatur. Der Tiegelboden muss innerhalb von wenigen Minuten von der Raumtemperatur bis auf +200 °C vorheizen. Das Gerät ist frei programmierbar mit mindestens 1.000 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten. Das Gerät verfügt über eine automatische, motorbetriebene und zeitlich einstellbare Hebe- und Senkautomatik zum Kochen und Frittieren mit Garkörben. Das Gerät verfügt über einen automatischen, litergenauen Wassereinlauf zum Befüllen des Gartiegels. Der Wassereinlauf ist im Deckel integriert. Temperaturbereich von + 30°C bis +250 °C. Als Überhitzungs-schutz muss ein Sicherheitstemperaturbegrenzer wirken. Gefordert wird ein mindestens 10 Zoll großes Glas-Farbdisplay mit einem kapazitiven Touchscreen, selbst-erklärender Symbolik und zentralem Einstellrad. Akustische Aufforderung und visuelle Anzeige bei notwendigen Anwendereingriffen. Digitale Temperaturanzeigen. Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar. Anzeige von Soll- und Istwerten. Zeitschaltuhr digital 0-24 Std. mit Dauerstellungen, wahlweise Einstellung Std./Min. bzw. Min./Sek. Die Berührungstemperaturen der Tiegelverkleidung liegen bei maximal +70 °C. Das Gerät verfügt über einen reaktionsschnellen, kratzfesten Hochleistungs-Tiegelboden. Der Tiegel ist dabei fugenfrei und verfügt über abgerundete Ecken. Der Tiegel ist durch einen Elektrozylinder kippbar. Die Entleerung von Koch- bzw. Reinigungswasser erfolgt direkt durch den integrierten Tiegelablauf. Kerntemperatur-fühler mit mindestens sechs Messpunkten und automatischer Anzeige, wenn der Fühler nicht korrekt gesetzt ist. Magnetische Kerntemperaturfühlerhalterung am Deckel. Deckel öffnet und schließt durch einen Elektrozylinder. Das Gerät ist mit einem USB-Port ausgestattet. Gerät mit einstellbaren Füßen. Innen- und Außenmaterial aus nichtrostendem Edelstahl. Das Gerät verfügt über eine herausziehbare Schlauchbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion, die eine Wasserzugabe zu den Lebensmitteln und die Reinigung des Gerätes mit Wasser ermöglicht. Integrierte Steckdose, 1 NAC 230 V. Vollintegrierte WLAN Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Übertragung von Garabläufen auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und -Datenausgabe über USB-Schnittstelle und auch per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware möglich. Technik und Elektronik des Gerätes von vorne zugänglich. Strahlwasserschutz: IPX5.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Konformitätserklärung: CE. Folgende oder vergleichbare Zulassungen sind gefordert: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. Das Gerät ist zum unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Druckgaren. Das Druckgargerät muss gerätetechnisch so ausgelegt sein, dass es nicht unter die Druckgeräterichtlinie 97/23/EG fällt. Während des Druckgarvorganges muss der Deckel gegen unbeabsichtigtes Öffnen verriegelt sein. Regulierung und Überwachung des Druckes müssen permanent durchgeführt werden. Die Sicherung gegen Überdruck muss mittels eines Sicherheitsventils erfolgen, welches geschützt außerhalb des Deckels angebracht ist.

Gerät aufgestellt auf einen Unterbau mit vier Kunststofffüße.

Zusätzliche Ausstattung:
Gesperrter Frittiermodus.
Ethernet-Anschluss RJ45.
Anschlussvorbereitung an eine Energieoptimierungsanlage.
Potentialfreier Kontakt.
Anschlussvorbereitung SOLAS.
Warmwasseranschluss.

Abmessungen:

Breite Gerät:	ca. 1030 mm
Tiefe Gerät:	ca. 900 mm
Höhe Gerät:	ca. 610 mm
Höhe Unterbau:	ca. 470 mm
Höhe Gerät mit Unterbau:	ca. 1080 mm
Höhe Tiegelrand:	ca. 920 mm

Technische Daten:

Nutzvolumen:	ca. 100 Liter
Anschlusswert:	ca. 27 kW
Nennspannung:	3NAC 400 V

Mitzuliefernes Zubehör:

1 St	Spachtel
1 St	Schaufel ungelocht
1 St	Schaufel gelocht
1 St	Rührspachtel
1 St	Arm für die Anbringung der Körbe bei der Nutzung der Hebe- und Senkautomatik
2 S	Kochkörbe für die Nutzung der Hebe- und Senkautomatik
2 St	Frittierkörbe für die Nutzung der Hebe- und Senkautomatik
1 St	Sieb zum Entleeren des Tiegels
2 St	Rost zur Vermeidung des Kontaktes zwischen Gargut und Tiegelboden

1.4.16. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	550 mm	
Tiefe:		450 mm
Höhe:	750 mm	
Arbeitshöhe:		900 mm

Mit berührungsloser Armatur 1/2" mit Stromanschluss 230 V.

Angeschweißt 2 Konsolen aus CNS (1.4301) zur Aufhängung.

Unterbau dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Handwaschbecken, mit integrierter Einwurfklappe inkl. dahinter eingehängt und abnehmbarem Kunststoffbehälter für die Papierhandtücher. Rückwand abnehmbar.

Mitzuliefernndes Zubehör:

1 St	Abnehmbarer CNS-Aufsatz, welcher auf der Installationswand aufgestellt wird. Er dient den nachfolgend beschriebenen Handtuch-, Seifen- und Desinfektionsspendern als Halterung. Diese sind an dem Aufsatz zu befestigen.
1 St	Papierhandtuchspender Edelstahlgehäuse mit Sichtfenster, für bis zu 200 Falthandtücher, ca. 280x100x260 mm inkl. Erstbefüllung.
1 St	Seifenspender Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.
1 St	Desinfektionsspender Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.
1 St	Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

Tischplatten-Ausführung:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Die Tischplatte an den wandanliegenden / geräteanliegenden Seiten 50 mm aufgekantet, alle anderen Seiten mit Abkantung. Darin fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, ohne Ventil.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.4.17.		2,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Ausführung:
Vernetzbarer Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum automatischen Garen. Elektrisch beheiztes Standgerät. 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 Sicherheits-temperaturbegrenzer für Heißluftheizung und Dampf-generator, sowie integrierte Lüfterradbremse und eine aktive Hochleistungsentfeuchtung. Integriertes Fettabscheide-system ohne zusätzlichen Fettfilter. Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch drei Lüfterräder mit mind. 5 Geschwindigkeiten. Das Gerät ist mit einer hinterlüfteten 3-Scheiben-Garraumtür, davon zwei schwenk-bare Innenscheiben mit wärmereflektierender Beschichtung sowie mit einer steckbaren Türdichtung 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 LED Beleuchtung. Beschickung des Innenraumes durch Horden-gestell zur Aufnahme von 20 x GN 1/1 im Längseinschub für GN-Zubehör möglich. Siphon zum Abwasseranschluss an Festnetz. 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. 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. Einstellbare Garraum-temperatur von +30 °C bis +300 °C. Geräteausstattung mit einer vollautomatischen, prozentgenauen Messung, Regelung und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Garraum. Zusätzlich anwählbare Wassereinspritzfunktion. Eine automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit ist einstellbar. Gleichzeitiges Garen von mehreren Lebens-mitteln zur selben Zeit oder auf einen gemeinsamen Zielzeitpunkt hin ist möglich.
Das Gerät ist frei programmierbar mit mindestens 1000 Garprogrammen. Die Dampferzeugung erfolgt drucklos, mittels eines Frischdampfgenerators mit Selbstreinigungs-programm sowie automatischer Entkalkung. Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken. Anschluss für Weichwasser. Das Gerät ist mit einem vollautomatischen, wasserdruckunabhängigen Reinigungs-system mit mehreren Reinigungsstufen ausgestattet. Das Gerät

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme. Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik und umstellbarer Sprüh- und Einzelstrahlfunktion.
Vollintegrierte WLAN Schnittstelle zum Anschluss an eine cloudbasierte Vernetzungslösung zum Fernzugriff und zur Wartung. Steuerung mehrerer Geräte, Verwaltung von Garprogrammen und Produktionsmanagement, sowie Gerätemanagement ist über eine cloudbasierte Lösung möglich. Energieverbrauchsanzeige für Garabläufe und Ausgabe auch über integrierte USB-Schnittstelle möglich, welche auch zum lokalen Datenaustausch genutzt werden kann. HACCP Datenspeicher und Ausgabe auch über USB oder per Cloud-Lösung ohne spezielle Herstellersoftware.

Abmessungen:
Breite: ca. 900 mm
Tiefe: ca. 950 mm
Höhe: ca. 1900 mm

Technische Daten:
Fassungsvermögen: 20 x GN 1/1
Temperaturbereich: +30° - 300°C
Anschlusswert Elektro: ca. 37,0 kW
Netzanschluss: 3 NAC 400 V
Türanschlag: rechts

Mitzuliefernes Zubehör:
1 St Hordengestellwagen 20 x GN 1/1 aus Edelstahl. Der oberste Einschub darf die von der BGN geforderte Höhe von 1,60 m nicht überschreiten. Wagen ausgestattet mit Schiebegriff und 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern.
Abmessungen ca. B 570 x T 830 x H 1720 mm.

1.4.18. 2,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 600 mm
Tiefe: ca. 700 mm
Höhe: ca. 950 mm
Höhe mit Untergestell: ca. 1700 mm

Kompaktes, elektrisch betriebenes Druckdampf-Gerät aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301) mit eingebautem Frischdampferzeuger für die gewerbliche Küche. Der isolierte Frischdampfdruckerzeuger aus Chromnickelstahl, mit Drucksicherheitsventil, erzeugt über thermostatisch geregelte Heizstäbe den benötigten Dampf bis max. 120° C bei 1 bar Druck.

Ausrüstung:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

- Auftauautomatik
- Vollelektronische Steuerung für Zeiteingabe
- Selbstdiagnose mit Fehleranzeige
- Kammerdruck wird digital angezeigt
- Abdampfvernichtung mit eingebauter Wrasenkondensation
- Automatische Boilerentleerung nach Betriebsende
- Elektronik vorgerüstet für das Garen mit Kerntemperaturfühler
- Potentialfreie Kontakte zum Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage
- Selbstreinigungsprogramm des Abdampfvernichters
- Vollisolierung der Garkammer und des Generators
- Wasserstandsregler mit Anzeige
- Digitale Anzeige des Kammerdrucks
- Sternförmiger Dampfverteiler

<u>Technische Daten:</u>

Elektr. Anschluss	400V, max. 27,2 kW
Schutzart	IPX4
Leistung in Portionen/h	ca. 650
Kapazität:	3 x GN 1/1 bis max. 65 mm Tiefe
	oder 2 x GN 1/1 bis max. 100 mm Tiefe
	oder 1 x GN 1/1 bis max. 200 mm Tiefe
Druckstufen:	drucklos:
ca. 50°C - 99°C	0,5 bar:
ca. 110°C	1 bar:
ca. 120°C	

<u>Mitzuliefernndes Zubehör:</u>

1 St Untergestell zur Aufnahme von 4 x GN 1/1 Behältern, Quereinschub, Bodenplatte
ca. B 600 x T 700 x H 860 mm

Summe 1.4. Küche EG .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.5.	**Speisenausgabe EG**			
1.5.1.		2,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Beschreibung:
an bauseitiger Brüstung, zwischen zwei Wänden stehende Ausgabetheke für Kalt- und Warmspeisen.

Die Thekenanlage bestehend aus einem Korpus (CNS-Rahmengestell, Verkleidung und CNS-Sockel), Tischplatte, Tablettrutsche, Einstellnische, Thekenein- und aufbauten, Kühlvitrine, Hustenschutzaufsatz, darunter CNS-Unterbauten, CNS-Blenden und Installationsfächer. Tischplatte angepasst an bauseitige Stützen- / Verkleidungssituation

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 2 mm aus CNS 1.4301 herzustellen.

Anlage auf Füßen mit Sockelblende. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.

Für die Anlage ist eine Unterverteilung inkl. aller Regel-, Schalt-, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen vorzusehen. Ebenso sind alle notwendigen Daten- und Medienleitungen, welche für die Anlagen benötigt werden, durch den Auftragnehmer innerhalb der Anlage bis zu den ent-sprechenden Punkten zu verlegen. Für den Elektroanschluss ist eine Lastleitung vorzusehen.

In den Einheitspreis ist die Bereitstellung von Mustern der angebotenen Materialien zu berücksichtigen.

Abmessungen und Ausstattung:
Breite Tischplatte: ca. 5065 mm
Tiefe Tischplatte: 1100 mm
Breite Tablettrutsche: ca. 5065 mm
Breite Korpus: ca. 5065 mm
Tiefe Korpus: ca. 815 mm
Arbeitshöhe:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

900 mm

Anzahl Hustenschutz: 1 Stk
Breite Hustenschutz: ca. 3700 mm
Höhe Hustenschutzaufsatz: 500 mm
Breite Hustenschutzaufsatz: 475 mm

Anzahl Kühlvitrine: 1 St
Höhe Kühlvitrine: 700 mm
Größe Kühlvitrine: 3x 1/1 GN

Anzahl Warmausgaben: 6 St
Anzahl Warmausgabe-Gruppe: 2 St

2 x à 3 St
Größe: GN 1/1-200
mm
Anzahl Ceranfelder: 6 St

Anzahl Einstellnische: 1 Stk
Breite Nische Tellerspender: 600 mm
Tiefe Nische Tellersalspender: 700 mm

Anzahl Installationsfach UV
einflügelig:
1 Stk
Breite Installationsfach UV: ca. 450 mm
Höhe Installationsfach UV: mind. 350 mm

Anzahl Installationsfach
Külvitrine zweiflügelig: 1 Stk
Breite Installationsfach zweiflügelig: ca. 1000 mm
Höhe Installationsfach zweiflügelig: mind. 350 mm

Anzahl Installationsfach einflügelig: 1 Stk
Breite Installationsfach einlügelig: ca. 500 mm
Höhe Installationsfach einflügelig: mind. 350 mm

Anzahl Unterschrank offen: 3 Stk
Breite Unterschrank offen: 2x ca. 640 mm

1x ca. 790 mm
Höhe Unterschrank offen: mind. 350 mm

Anzahl Unterschrank offen
mit Einlegeboden: 1 Stk
Breite Unterschrank offen: ca. 400 mm
Höhe Unterschrank offen: ca. 450 mm

Anzahl Bedien- / Schalterblenden: 3 Stk
Größe Bedien- / Schalterblenden B x H:
1x ca. 1480
x ca. 350 mm
1x ca. 220 x
ca. 350 mm
1x ca. 400 x

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

250 mm

Anzahl Einbausteckdosen außen: 4 Stk

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen. Ausführung mit Kantenschutz.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung Füße:
Aufstellung auf Quadratrohrstehern 40/40/1,25 mm mit angeschweißter Halteplatte und CNS-Fußstollen, verstellbar ± 15 mm. Die Füße sind mit dem Bodenprofil verschweißt bzw. verschraubt. Bodenfreiheit 150 mm.

Ausführung der Sockelblende:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen. Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.
Bedienseitig:
Sockel 150 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen

Ausführung der Einstellnische für Tellerspender:
Bedienseitig ist dieses Element als Anfahrelement für Tellerspender vorgesehen. Hierfür ist bedienseitig in einer Höhe von ca. 800 mm 1 Stück 230V Schukosteckdose vertieft in eine CNS-Mulde vorzusehen. Diese ist so anzuordnen, dass ein bequemes Einstecken des Gerätes möglich ist. Die Nische komplett mit CNS verkleidet.

Da das Element als Anfahrelement dient, ist besonders auf eine robuste Ausführung zu achten. Hierfür ist die innenliegende CNS-Blende der Nische mit 19 mm Multiplexplatten zu belegen um Verformungen des Bleches durch Anstoßen zu verhindern. Ein Rammschutz im Bereich der Stoßkanten der Spender ist vorzusehen.

Ausführung Aufsatz-Umluft-Schleier-Kühlvitrine:
Kühlvitrine zum Anschluss an die Zentralkälte.

Die Kühlvitrine vorgesehen zur Bereitstellung von Salaten, Molkereiprodukten, Kuchen, Sandwiches etc. im Kühlbereich von +6°C während der Ausgabezeit.

Die Abmessungen der Vitrinen gemäß den beigefügten Zeichnungen. Die Möglichkeit 3 GN-Tabletts in jede der Glasebenen einzuschieben, muss gegeben sein.

Die gästeseitig offene Umluftkühlvitrine wird auf der Tischplatte aufgebaut. Der Aufbau besteht aus einem dreiseitig geschlossenen Glaselement mit Glasabdeckung und einem CNS-Rahmen mit Flügeltüren bedienseitig, Konstruktion ca. 60 x 20 mm.

Die waagerechte Glasscheibe, die zwei Glasfachböden und die seitlichen, frontseitige und rückseitige Glaswände sind aus 10 mm ESG-Glas auszuführen. Verklebung der Glasscheiben unsichtbar mit UV-Glaskleber.

Die Rückseite kann bedienseitig mittels Flügeltüren geöffnet werden. Die Flügeltüren sind aus Isolierglas 16 mm eingefasst

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

mit einem CNS Rahmen herzustellen.

Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen.

CNS-Rundrohr-Bügelgriffe mit einem Durchmesser von 8 mm und einer Eingriffbreite von 150 mm sind zum Öffnen der Türen anzubringen. Die Griffe sind auf der CNS-Einfassung der Türen aufzuschweißen. Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

Besonders ist darauf zu achten, dass Spalten und Öffnungen sowie Kältebrücken zwischen dem Innenraum der Vitrine und den Türelementen vermieden werden. Die vertikale Luftführung der gekühlten Luft innerhalb der Vitrine nach oben darf nicht gestört oder unterbrochen werden.

Die liegenden Glasscheiben sind aus mind. 10 mm ESG-Glas auszuführen.

Die innenliegenden zwei Glasebenen werden durch CNS Schwerter, welche an den hinteren Rahmen angeschweißt sind, gehalten. Die Schwerter sind ca. 550 mm lang und ca. 20-50 mm hoch auszuführen. Eine Halterung der Scheiben im vorderen Bereich ist nicht vorgesehen. Auf eine entsprechend belastbare Konstruktion ist zu achten.

Unter der Deckplatte sowie den beiden Glasablageebenen befindet sich jeweils ein durchgehendes LED-Beleuchtungselement, Lichtfarbe neutralweiß, Umgebungstemperatur ca. -30℃ bis +30 ℃, Schutzart IP20, Schutzklasse III, Leistung 21 W, Versorgungsspannung: 24 V. Die Kabelführung der Beleuchtungen ist unsichtbar innerhalb des Vitrinen- Grundgestells in den Unterbau zu führen. Die Beleuchtung ist optisch den nebenstehenden Hustenschutzaufsätzen anzugleichen.

Die notwendigen Trafos für die LED - Beleuchtung sind im Installationsfach der Unterverteilung der Anlage eingebaut.

Unter der Kühlvitrine, als Abdeckung für den Flachverdampfer, befindet sich die dreigeteilte gekantete Abdeckung aus CNS 1,5 mm stark, in der die Öffnungen für die Luftzirkulation und je ein Fingerloch ausgespart sind. Die Abdeckung 220 K geschliffen. Unter dieser Abdeckung befindet sich der flachliegende Umluftverdampfer, abklappbar für die Kühlvitrine.

Im Unterbau ist ein Installationsschrank für die Kälteinstallation und den Elektroanschlusskasten auszuführen.

Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen. Das Anschließen der Kälteleitungen wird in Abstimmung durch die Kältefirma durchgeführt. Sämtliche Installationen der Kühlvitrinen sind jedoch durch den Lieferanten bis in den Unterbau bzw. in den Installationsbereich vorzuverlegen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die Abwasserverrohrung der Verdampferwanne und des Tauwassers muss bis in das Installationsfach geführt werden.

Ausführung Tischplatten:
Die Tischplatten bestehen aus Großkeramik.
Sämtliche Plattenkanten sind mit einer Fase von 2 mm herzustellen. Alle Eckstöße sind dauerhaft auf Gehrung zu verkleben und zu polieren. Für die Klebung der Platten ist nur ein vom Hersteller der Platten empfohlener Kleber zu verwenden.
Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn. In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen und alle Einbauten, welche bauseits gestellt werden, notwendig sind. Kabeldurchführungen für optional vorgesehene Einbauten sind im Tischplattenmaterial flächenbündig abzudecken.

Unterhalb der Tischplatte, als Trennung und Niveauausgleich zwischen Tischplatte und bauseitiger Verkleidung, rückspringend um ca. 35 mm auf bauseitige Verkleidung, ein CNS-Streifen als Schattenfuge, Breite 20 mm.

Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch, Stärke 12 mm, in Abstimmung mit der Bauleitung.

Material:	Großkeramik
Preisgruppe:	mind. 3 von 5
Farbe:	einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche:	nach Wahl des Bauherrn
Ansichtsstärke:	30 mm
Planungsfabrikat:	Dekton Keranium Tech
Collection Farbe:	Dunkelbraun
mit leichter Struktur	

Durch den AN ist eine Arbeitsplatte mit 30 mm Plattenstärke gem. folgenden Spezifikationen herzustellen:

Zur Verwendung dürfen nur keramische Werkstoffe kommen, die frei von Bindemitteln oder anderen organischen Verbindungen hergestellt werden.
Zur Verwendung kommen ausschließlich Materialien die folgenden Anforderungen gerecht werden:

Arbeitsplatte aus Großkeramik

Trockengepresst DIN EN 14411 Gruppe Bla, Blb, mit Stempelpresse und einem Druck von 25.000 Tonnen/Tafel.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Brandverhaltensklasse: A1 gem. DIN EN 13501-1
Ebenheitsabweichungen gem. DIN 18202 Ausgabe 2013-04
Biegezugfestigkeit: gem. EN 10545-4
Wasseraufnahme: < 1 % gem. EN 10545-3
Bestimmung der Abmessungen und Oberflächen-beschaffenheit
Gem. EN 10.545-2 Länge und Breite max: +/- 0,6 %
Dicke max: +/-0,5 mm
Geradheit der Seiten max: +/- 0,5 %
Rechtwinkligkeit max: +/- 0,5 %
Mittige Krümmung max: +/- 0,5 %
Seitliche Krümmung max: +/- 0,5 %
Verzug max: +/- 0,5 %
Bestimmung der Stoßfestigkeit: gem. EN 10.545-5
Bestimmung der linearen Wärmedehnung: gem. EN 10.545-8
Bestimmung der Temperaturwechselbeständigkeit: gem. EN 10.545-9
Bestimmung der Feuchtedehnung: gem. EN 10.545-10 max. 0,1 mm/Meter
Bestimmung der Frostbeständigkeit: gem. EN 10.545-12 ohne Schaden
Bestimmung der chemischen Beständigkeit: gem. EN 10.545-13 ohne Schaden
Bestimmung der Fleckenbeständigkeit: gem. EN 10.545-14
Bestimmung der Farbveränderungen unter Bewitterung und UV-Belastung
Prüfzyklus > 5000 Stunden - Veränderungen Delta E <1
Mohs Härte der Oberfläche min.7 Mohs,
Eindruckhärte min. 1120 kp/mm² gem. Vickers
sichtbare Cradle to Cradle Analyse und technische Dokumentation nachzuweisen.

Ausführung der Tablettrutsche:
Die Tablettrutsche ist in die Tischplatte integriert.
Die Trennung zum Ausgabebereich erfolgt hierbei durch einen CNS-Anschlag für das Tablett. Dieser ragt 25 mm hoch aus der Tischplatte heraus und ist einzukleben. Der Anschlag ist aus CNS-Flachmaterial 5 mm stark und in notwendiger Höhe, welche abhängig ist von der Einklebetiefe, herzustellen.

Als Gleiter für die Tabletts sind 2 CNS-Führungen in die Tischplatte einzukleben. Sie sind aus CNS- Flachmaterial 5 mm stark herzustellen, diese ragen 5 mm aus der Tischplatte heraus, Einklebetiefe mind. 3 mm.

Ausführung der Hustenschutzaufsätze über den Warmausgaben:
Der Hustenschutzaufsatz besteht aus einer Steher-konstruktion in L-Form aus CNS-Rechteckrohr 20/40 mm, Übergänge fugenlos verschweißt und geschliffen, ebenso sichtbare Rohrenden. Auf den waagerechten Recht-eckrohren aufgelegt, mit Silikon-Saugnäpfen, eine ESG-Glasscheibe 10 mm stark, Kanten poliert. An den gästeseitigen Längsseiten jeweils untergebaut eine UV-verklebte Scheibe 10 mm stark und 80 mm hoch. Alle Glaskanten mit einem UV-verklebten Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 5 mm stark geschützt,

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

zusätzlich mit hitzebeständigem Silikon abgefugt.

Zwischen den L-Stehern eine Wärmebrücke zur Einhaltung der HACCP-konformen Temperaturen, Wärmebrücke mit einem CNS-Gehäuse, Kanten verschweißt und sauber geschliffen, mit Abstandshaltern aus Rundmaterial aus CNS zwischen den L-Stehern montiert. In dem CNS-Gehäuse pro Wärmefeld ein Infrarot-Strahler je 250 Watt in Reflektor eingebaut, maximale Tiefe 140 mm, maximale Höhe 70 mm. In das CNS-Gehäuse integriert digitale Steuerung, jeder Strahler einzeln schaltbar und dimmbar, CNS-Gehäuse an beiden Schmalseiten mit Lüftungskiemen für Be- und Entlüftung, Oberflächentemperatur des Gehäuses unter Einhaltung der DIN 18871-2, Punkt 6.7 - Temperaturen von Oberflächen zufällig berührbarer Teile, ohne zusätzlichen aufgesetzten Verbrühschutz. In die Wärmebrücke ist die LED-Beleuchtung integriert, Farbtemperatur neutralweiß 4000 Kelvin.

Ausführung Tellerübergabebord:
Über den Warmausgaben zusätzlich lose aufgestellt ein Tellerübergabebord, ausgeführt als Bank, gefertigt aus kompakt verdichteter eingefärbten Faserplatte, 12 mm stark, Oberfläche und Kanten mit HPL belegt, mit geeigneter Unterkonstruktion aus CNS. Kompaktfaserplatte an den Kanten mit einer Fase 4 mm stark als Stoßschutz. Breite ca. 200 mm, Oberkante ca. 145 mm.

Material:	Schichtstoff HPL
D:	0,8 mm, glatt, formaldehydfrei
Farbe:	einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche:	nach Wahl des Bauherrn

Planungsfabrikat:	Resopal
Farbe:	Chocolate 0547

Kantenschutz Glas:
Generell erhalten alle offenen Glaskanten einen Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial, Stärke 5 mm, Breite wie Glasstärke, Verklebung unsichtbar mit UV-Glaskleber.
Aufgesteckte Kantenschutzleisten werden nicht akzeptiert.

Ausführung der Warmhaltebecken Infrarotstrahlern:
Trockenbeheiztes Becken zum Warmhalten von Speisen in Gastronorm-Behältern bis 200 mm Behältertiefe.
Warmhaltebecken komplett aus Edelstahl, Innenraum glattflächig und fugenlos verschweißt. Gesamtes Modul wärmeisoliert, bedienseitig mit einer doppelwandigen Beschickungsklappe mit eingekanteter Griffleiste.
Abnehmbare Beschickungsklappe nach vorne zu öffnen, der geschlossene Zustand erfolgt über eine magnetische Zuhaltung.
Im Beckenboden eine Glaskeramikplatte mit darunter liegender Heizkassette mit Infrarotstrahlern. Eine gleichmäßige Warmhaltung ist zu gewährleisten. Jedes Becken ist separat zu schalten und verfügt über eine separate und stufenlose

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Energieregelung mit einer max. Leistungsaufnahme von 350 Watt.
Die frontseitige Schaltblende mit Ein-/Aus-Schalter und Energieregler müssen zum Schutz vor Beschädigungen gegenüber der Vorderkante des Gerätes zurückgesetzt eingebaut werden.
Heizkassette und elektrische Bauteile müssen durch das Abnehmen der Schaltblende leicht zugänglich sein.

Die Klappenausgaben werden immer als Einheit in die Thekenanlage integriert.
Die Elemente sind so auszuführen, dass die Klappenoberkante und Bauteile zwischen den
einzelnen Becken um 10 mm gegenüber der allgemeinen Tischplatte der Thekenanlage abgesenkt sind. Für jedes Becken ist eine Abdeckplatte aus dem beschriebenen Tischplattenmaterial der Thekenanlage mit Fingerloch zu liefern. Die Stärke der Abdeckplatte ist 10 mm. Die Größe der einzelnen Abdeckplatten ist für die einzelnen Beckenkombinationen mit 1, 2 oder 3 Becken anzupassen.

1.5.2. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Beschreibung:
Selbstbedienungsstation bestehend aus vier Teilen: 2x Tablett-/ Besteckstation und 2x Kaltausgabe mit Kühlvitrinen. Die Kaltausgaben stehen jeweils in Wandnischen, die beiden Selbsbedienungstheken für Ausgabe von Tabletts und Besteck sind einseitig an Pfeiler stehend, beidseitig bedienbar.

Die Kaltausgabetheken bestehend aus einem Korpus (CNS-Rahmengestell, Verkleidung und CNS-Sockel), Tischplatte, Tablettrutsche, Kühlvitrine, Installationsfächer im Unterbau.

Die Tablett-/ Besteckstationen bestehend aus einem verkleideten Korpus, eingelassenen Besteckbehältern sowie Ablageflächen für Tabletts mit Trennhülsen zur Sicherung gegen Verrutschen.

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 2 mm aus CNS 1.4301 herzustellen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Anlage auf Füßen mit Sockelblende. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.

In die Einheitspreise ist die ggf. notwendige technische Klärung einzurechnen und die Bereitstellung von Mustern der angebotenen Materialien zu berücksichtigen.

Abmessungen und Ausstattung:
Tablett-/ Besteckstationen: 2 Stück
Breite:
1360 mm
Tiefe:
1200 mm
Arbeitshöhe:
900 mm
Anzahl Tablettablage: 2 Stk
Länge Tablettablage: 1360 mm
Breite Tablettablage: 390 mm
Höhe Tablettablage: 400 mm
Anzahl Trennhülsen: je 6 Stk
Höhe Trennhülsen: 100 mm
Anzahl Besteckbehälter:
4 Stk
Größe Besteckbehälter
mit beweglichem Hustenschutz: GN 1/4
Anzahl Einbau-Serviettenspender: 2 Stk

Kaltausgaben:
2 Stück
Breite:
ca. 1375 mm
Tiefe:
ca. 1200 mm
Breite Korpus:
ca. 1375 mm
Tiefe Korpus:
ca. 1165 mm
Arbeitshöhe:
900 mm
Anzahl Kühlvitrine:
je 1 St
Höhe Kühlvitrine:
700 mm
Größe Kühlvitrine:
3x 1/1 GN

Ausführung Tischplatten:
Die Tischplatten bestehen aus Großkeramik.
Sämtliche Plattenkanten sind mit einer Fase von 2 mm herzustellen. Alle Eckstöße sind dauerhaft auf Gehrung zu verkleben und zu polieren. Für die Klebung der Platten ist nur ein vom Hersteller der Platten empfohlener Kleber zu verwenden.
Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn. In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen und alle Einbauten, welche bauseits gestellt werden, notwendig sind. Kabeldurchführungen für optional vorgesehene Einbauten sind im Tischplattenmaterial flächenbündig abzudecken.

Unterhalb der Tischplatte, rückspringend um 55 mm, ein CNS-Streifen als Schattenfuge, Breite 20 mm. Die Verkleidung springt frontseitig um 35 mm gegenüber der Tischplattenvorderkante zurück, unterbrochen durch rückspringende Schattenfuge.

Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch, Stärke 12 mm, in Abstimmung mit der Bauleitung.

Material:	Großkeramik
Preisgruppe:	mind. 3 von 5
Farbe:	einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche:	nach Wahl des Bauherrn
Ansichtsstärke:	30 mm
Planungsfabrikat:	Dekton Keranium Tech
Collection Farbe:	Dunkelbraun
mit leichter Struktur	

Durch den AN ist eine Arbeitsplatte mit 30 mm Plattenstärke gem. folgenden Spezifikationen herzustellen:

Zur Verwendung dürfen nur keramische Werkstoffe kommen, die frei von Bindemitteln oder anderen organischen Verbindungen hergestellt werden.
Zur Verwendung kommen ausschließlich Materialien die folgenden Anforderungen gerecht werden:

Arbeitsplatte aus Großkeramik

Trockengepresst DIN EN 14411 Gruppe Bla, Blb, mit Stempelpresse und einem Druck von 25.000 Tonnen/Tafel.
Brandverhaltensklasse: A1 gem. DIN EN 13501-1
Ebenheitsabweichungen gem. DIN 18202 Ausgabe 2013-04
Biegezugfestigkeit: gem. EN 10545-4
Wasseraufnahme: < 1 % gem. EN 10545-3
Bestimmung der Abmessungen und Oberflächen-beschaffenheit
Gem. EN 10.545-2 Länge und Breite max: +/- 0,6 %
Dicke max: +/-0,5 mm
Geradheit der Seiten max: +/- 0,5 %
Rechtwinkligkeit max: +/- 0,5 %

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Mittige Krümmung max: +/- 0,5 %
Seitliche Krümmung max: +/- 0,5 %
Verzug max: +/- 0,5 %
Bestimmung der Stoßfestigkeit: gem. EN 10.545-5
Bestimmung der linearen Wärmedehnung: gem. EN 10.545-8
Bestimmung der Temperaturwechselbeständigkeit: gem. EN 10.545-9
Bestimmung der Feuchtedehnung: gem. EN 10.545-10 max. 0,1 mm/Meter
Bestimmung der Frostbeständigkeit: gem. EN 10.545-12 ohne Schaden
Bestimmung der chemischen Beständigkeit: gem. EN 10.545-13 ohne Schaden
Bestimmung der Fleckenbeständigkeit: gem. EN 10.545-14
Bestimmung der Farbveränderungen unter Bewitterung und UV-Belastung
Prüfzyklus > 5000 Stunden - Veränderungen Delta E <1
Mohs Härte der Oberfläche min.7 Mohs,
Eindruckhärte min. 1120 kp/mm² gem. Vickers
sichtbare Cradle to Cradle Analyse und technische Dokumentation nachzuweisen.

<u>Ausführung der Tablettrutsche:</u>
Die Tablettrutsche ist in die Tischplatte integriert.
Die Trennung zum Ausgabebereich erfolgt hierbei durch einen CNS-Anschlag für das Tablett. Dieser ragt 25 mm hoch aus der Tischplatte heraus und ist einzukleben. Der Anschlag ist aus CNS-Flachmaterial 5 mm stark und in notwendiger Höhe, welche abhängig ist von der Einklebetiefe, herzustellen.

Als Gleiter für die Tabletts sind 2 CNS-Führungen in die Tischplatte einzukleben. Sie sind aus CNS- Flachmaterial 5 mm stark herzustellen, diese ragen 5 mm aus der Tischplatte heraus, Einklebetiefe mind. 3 mm.

<u>Ausführung der Front- und Seitenverkleidungen:</u>
Die Verkleidungselemente mit einer Höhe von 750 mm bestehen aus geeignetem Trägermaterial mit Schichtstoff belegt. Die Verkleidungselemente sind mit einer Schattenfuge von 20 mm unterhalb der Tischplatte anzubringen. Die Schattenfuge selbst ist aus CNS herzustellen.

Der Schichtstoff ist auf die Verkleidungsplatten und auf alle sichtbaren Seiten aufzubringen.
Gesamtstärke der Verkleidungsplatten ca. 20 mm. Die Verkleidungsplatten sind abnehmbar für Revisionszwecke auszuführen. Zum Erreichen von Installationen sind frontseitig Flügeltüren abschließbar mit Drucktastern und Lüftungsgittern pulverbeschichtet nach RAL und Wahl des Bauherren vorzusehen.
Grundsätzlich sind die Verkleidungen unsichtbar zu befestigen.

Material: Schichtstoff HPL
D: 0,8 mm, glatt, formaldehydfrei
Farbe: einfarbig, ggf. dunkelbraun

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche: nach Wahl des Bauherrn

Planungsfabrikat: Resopal
Farbe: Chocolate 0547

Ausführung Sockel:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen. Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.
Der Sockel ist 100 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen.

Ausführung Aufsatz-Umluft-Schleier-Kühlvitrine:
Kühlvitrine zum Anschluss an die Zentralkälte.

Die Kühlvitrine vorgesehen zur Bereitstellung von Salaten, Molkereiprodukten, Kuchen, Sandwiches etc. im Kühlbereich von +6°C während der Ausgabezeit.

Die Abmessungen der Vitrinen gemäß den beigefügten Zeichnungen. Die Möglichkeit 3 GN-Tabletts in jede der Glasebenen einzuschieben, muss gegeben sein.

Die gästeseitig offene Umluftkühlvitrine wird auf der Tischplatte aufgebaut. Der Aufbau besteht aus einem dreiseitig geschlossenen Glaselement mit Glasabdeckung und einem CNS-Rahmen mit Flügeltüren bedienseitig, Konstruktion ca. 60 x 20 mm.

Die waagerechte Glasscheibe, die zwei Glasfachböden und die seitlichen, frontseitige und rückseitige Glaswände sind aus 10 mm ESG-Glas auszuführen. Verklebung der Glasscheiben unsichtbar mit UV-Glaskleber.

Die Rückseite kann bedienseitig mittels Flügeltüren geöffnet werden. Die Flügeltüren sind aus Isolierglas 16 mm eingefasst mit einem CNS Rahmen herzustellen.

Die Türen sind fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen.

CNS-Rundrohr-Bügelgriffe mit einem Durchmesser von 8 mm und einer Eingriffbreite von 150 mm sind zum Öffnen der Türen anzubringen. Die Griffe sind auf der CNS-Einfassung der Türen aufzuschweißen. Sichtbare Übergänge dürfen nicht entstehen.

Besonders ist darauf zu achten, dass Spalten und Öffnungen sowie Kältebrücken zwischen dem Innenraum der Vitrine und den Türelementen vermieden werden. Die vertikale Luftführung der gekühlten Luft innerhalb der Vitrine nach oben darf nicht gestört oder unterbrochen werden.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die liegenden Glasscheiben sind aus mind. 10 mm ESG-Glas auszuführen.

Die innenliegenden zwei Glasebenen werden durch CNS Schwerter, welche an den hinteren Rahmen angeschweißt sind, gehalten. Die Schwerter sind ca. 550 mm lang und ca. 20-50 mm hoch auszuführen. Eine Halterung der Scheiben im vorderen Bereich ist nicht vorgesehen. Auf eine entsprechend belastbare Konstruktion ist zu achten.

Unter der Deckplatte sowie den beiden Glasablageebenen befindet sich jeweils ein durchgehendes LED-Beleuchtungselement, Lichtfarbe neutralweiß, Umgebungstemperatur ca. -30°C bis +30 °C, Schutzart IP20, Schutzklasse III, Leistung 21 W, Versorgungsspannung: 24 V. Die Kabelführung der Beleuchtungen ist unsichtbar innerhalb des Vitrinen- Grundgestells in den Unterbau zu führen. Die Beleuchtung ist optisch den nebenstehenden Hustenschutzaufsätzen anzugleichen.

Die notwendigen Trafos für die LED - Beleuchtung sind im Installationsfach der Unterverteilung der Anlage eingebaut.

Unter der Kühlvitrine, als Abdeckung für den Flachverdampfer, befindet sich die dreigeteilte gekantete Abdeckung aus CNS 1,5 mm stark, in der die Öffnungen für die Luftzirkulation und je ein Fingerloch ausgespart sind. Die Abdeckung 220 K geschliffen. Unter dieser Abdeckung befindet sich der flachliegende Umluftverdampfer, abklappbar für die Kühlvitrine.

Im Unterbau ist ein Installationsschrank für die Kälteinstallation und den Elektroanschlusskasten auszuführen.

Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen. Das Anschließen der Kälteleitungen wird in Abstimmung durch die Kältefirma durchgeführt. Sämtliche Installationen der Kühlvitrinen sind jedoch durch den Lieferanten bis in den Unterbau bzw. in den Installationsbereich vorzuverlegen.

Die Abwasserverrohrung der Verdampferwanne und des Tauwassers muss bis in das Installationsfach geführt werden.

<u>Ausführung Tablett-/ Besteckstation:</u>
Tablettablage aus Tischplattenmaterial, Stärke 30 mm mit darunter liegenden Schattenfuge CNS, wie oben beschrieben, Edelstahlhülsen Æ 20 mm zur Sicherung der Tabletts gegen Verrutschen gemäß Zeichnung.

Ausschnitte in Tischplatte für GN - Besteckbehälter und Einbau-Serviettenspender, allseitig sauber angepasst

1.5.3. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Beschreibung:
Frei im Raum stehende Kassenstation in Rechteck-Form mit Durchgang, Dessertausgabe und Ausgabe Besteck / Servietten

Die Thekenanlage bestehend aus einem Korpus (CNS-Rahmengestell, Verkleidung und CNS-Sockel), Tischplatte, Tablettrutsche, Thekeneinbauten, Hustenschutzaufsatz, abgesenkter Kassenplatz mit Unterbau, Installationsfächer, Schwenktüren

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 2 mm aus CNS 1.4301 herzustellen.

Anlage auf Füßen mit Sockelblende. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.

Für die Anlage ist eine Unterverteilung inkl. aller Regel-, Schalt-, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen vorzusehen. Ebenso sind alle notwendigen Daten- und Medienleitungen, welche für die Anlagen benötigt werden, durch den Auftragnehmer innerhalb der Anlage bis zu den ent-sprechenden Punkten zu verlegen. Für den Elektroanschluss ist eine Lastleitung vorzusehen.

Das nutzerseitige Kassensystem soll in diese Anlage integriert werden. Hierbei sind besonders die Abmessungen, notwendigen Installationsräume und -abstände sowie Passblenden zu berücksichtigen.

Abmessungen und Ausstattung:

Gesamtbreite Tischplatte:	3350 mm
Gesamttiefe Tischplatte:	2500 mm
Gesamtlänge Korpus:	3280 mm
Gesamtbreite Korpus:	2430 mm
Arbeitshöhe:	900 mm
Anzahl Kassenplatz:	2 Stück
Gesamtbreite abgesenkter Kassenplatz:	ca. 1700 mm
Tiefe abgesenkter Kassenplatz:	650 mm
Arbeitshöhe abgesenkter Kassenplatz:	ca. 800 mm

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Anzahl Hustenschutzaufsatz dreiseitig geschlossen: 2 Stk
Länge Hustenschutzaufsatz: ca. 1450 mm
Breite Hustenschutzaufsatz: ca. 565 mm
Höhe Hustenschutz: 500 mm
Anzahl Umluftkühlwannen: 2 Stk
Größe Umluftkühlwannen: 3x GN 1/1
Anzahl Besteckeinsätze: 8 Stück
Größe Besteckeinsätze: 2x 4x GN 1/4
Anzahl Serviettenspender: 2 Stk
Durchgangsbreite Schwenktüren zweiflügelig: 800 mm
Anzahl Einbausteckdosen innerhalb der Installationsschränke: 10 Stk
Anzahl Datendosen: 4 Stk

Ausführung Tischplatten:
Die Tischplatten bestehen aus Großkeramik.
Sämtliche Plattenkanten sind mit einer Fase von 2 mm herzustellen. Alle Eckstöße sind dauerhaft auf Gehrung zu verkleben und zu polieren. Für die Klebung der Platten ist nur ein vom Hersteller der Platten empfohlener Kleber zu verwenden.
Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn. In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen und alle Einbauten, welche bauseits gestellt werden, notwendig sind. Kabeldurchführungen für optional vorgesehene Einbauten sind im Tischplattenmaterial flächenbündig abzudecken.

Unterhalb der Tischplatte, rückspringend um 55 mm, ein CNS-Streifen als Schattenfuge, Breite 20 mm. Die Verkleidung springt frontseitig um 35 mm gegenüber der Tischplattenvorderkante zurück, unterbrochen durch rückspringende Schattenfuge.

Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch, Stärke 12 mm, in Abstimmung mit der Bauleitung.

Material: Großkeramik
Preisgruppe: mind. 3 von 5
Farbe: einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche: nach Wahl des Bauherrn
Ansichtsstärke: 30 mm

Planungsfabrikat: Dekton Keranium Tech

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Collection Farbe: Dunkelbraun
mit leichter Struktur

Durch den AN ist eine Arbeitsplatte mit 30 mm Plattenstärke gem. folgenden Spezifikationen herzustellen:

Zur Verwendung dürfen nur keramische Werkstoffe kommen, die frei von Bindemitteln oder anderen organischen Verbindungen hergestellt werden.
Zur Verwendung kommen ausschließlich Materialien die folgenden Anforderungen gerecht werden:

Arbeitsplatte aus Großkeramik

Trockengepresst DIN EN 14411 Gruppe Bla, Blb, mit Stempelpresse und einem Druck von 25.000 Tonnen/Tafel.
Brandverhaltensklasse: A1 gem. DIN EN 13501-1
Ebenheitsabweichungen gem. DIN 18202 Ausgabe 2013-04
Biegezugfestigkeit: gem. EN 10545-4
Wasseraufnahme: < 1 % gem. EN 10545-3
Bestimmung der Abmessungen und Oberflächen-beschaffenheit
Gem. EN 10.545-2 Länge und Breite max: +/- 0,6 %
Dicke max: +/-0,5 mm
Geradheit der Seiten max: +/- 0,5 %
Rechtwinkligkeit max: +/- 0,5 %
Mittige Krümmung max: +/- 0,5 %
Seitliche Krümmung max: +/- 0,5 %
Verzug max: +/- 0,5 %
Bestimmung der Stoßfestigkeit: gem. EN 10.545-5
Bestimmung der linearen Wärmedehnung: gem. EN 10.545-8
Bestimmung der Temperaturwechselbeständigkeit: gem. EN 10.545-9
Bestimmung der Feuchtedehnung: gem. EN 10.545-10 max. 0,1 mm/Meter
Bestimmung der Frostbeständigkeit: gem. EN 10.545-12 ohne Schaden
Bestimmung der chemischen Beständigkeit: gem. EN 10.545-13 ohne Schaden
Bestimmung der Fleckenbeständigkeit: gem. EN 10.545-14
Bestimmung der Farbveränderungen unter Bewitterung und UV-Belastung
Prüfzyklus > 5000 Stunden - Veränderungen Delta E <1
Mohs Härte der Oberfläche min.7 Mohs,
Eindruckhärte min. 1120 kp/mm² gem. Vickers
sichtbare Cradle to Cradle Analyse und technische Dokumentation nachzuweisen.

<u>Ausführung der Tablettrutsche:</u>
Die Tablettrutsche ist in die Tischplatte integriert.
Die Trennung zum Ausgabebereich erfolgt hierbei durch einen CNS-Anschlag für das Tablett. Dieser ragt 25 mm hoch aus der Tischplatte heraus und ist einzukleben. Der Anschlag ist aus CNS-Flachmaterial 5 mm stark und in notwendiger Höhe, welche abhängig ist von der Einklebetiefe, herzustellen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Als Gleiter für die Tabletts sind 2 CNS-Führungen in die Tischplatte einzukleben. Sie sind aus CNS- Flachmaterial 5 mm stark herzustellen, diese ragen 5 mm aus der Tischplatte heraus, Einklebetiefe mind. 3 mm.

Ausführung der Front- und Seitenverkleidungen:
Die Verkleidungselemente mit einer Höhe von 750 mm bestehen aus geeignetem Trägermaterial mit Schichtstoff belegt. Die Verkleidungselemente sind mit einer Schattenfuge von 20 mm unterhalb der Tischplatte anzubringen. Die Schattenfuge selbst ist aus CNS herzustellen.

Der Schichtstoff ist auf die Verkleidungsplatten und auf alle sichtbaren Seiten aufzubringen.
Gesamtstärke der Verkleidungsplatten ca. 20 mm. Die Verkleidungsplatten sind abnehmbar für Revisionszwecke auszuführen. Zum Erreichen von Installationen sind frontseitig Flügeltüren abschließbar mit Drucktastern und Lüftungsgittern pulverbeschichtet nach RAL und Wahl des Bauherren vorzusehen.
Grundsätzlich sind die Verkleidungen unsichtbar zu befestigen.

Material:	Schichtstoff HPL
D:	0,8 mm, glatt, formaldehydfrei
Farbe:	einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche:	nach Wahl des Bauherrn

Planungsfabrikat:	Resopal
Farbe:	Chocolate 0547

Ausführung Sockel:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen. Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.
Der Sockel ist 100 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen.

Ausführung Kassenplatz:
Abgesenkte Fläche Großkeramik, Stärke 30 mm, wie oben beschrieben. Bedienseite des Kassenplatzes komplett CNS-Ausführung. Im Unterbau sind je Kassenplatz 5 x 230 V Schukosteckdosen und 2 Datendosen vorzusehen. Unter der abgesenkten Kassenplatte zurückgesetzt je Kassenplatz ein abschließbarer CNS-Schrankraum mit Schrankboden aus CNS, die Flügeltüren sind geschlitzt zur Belüftung der Kassencomputer auszuführen. Im Fußraum unter der abgesenkten Tischplatte jeweils seitlich des Schranktisches eine zusätzliche Ablagemöglichkeit. Installationsschrank für UV im Unterbau integriert. Zugang zum Innenraum Kassenplatz durch Schwenktüren, Ausführung wie Front.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung der dreiseitig geschlossenen Hustenschutz-aufsätze Kaltausgaben Dessert:
Der Hustenschutzaufsatz besteht aus einem dreiseitig geschlossenen Glaselement mit Glasabdeckung und einem CNS-Bügel 60 x 30 mm in U-Form mit integrierter LED Beleuchtung und notwendiger Lochung, Farbtemperatur neutralweiß 4000 Kelvin.
Die „Glasbox“ und der CNS Bügel sind unabhängig voneinander zu konstruieren und befestigen. Der Abstand vom Bügel zum Glas beträgt oben 20 mm.
Die waagerechte Glasscheibe und die seitlichen Glaswände sind aus 10 mm ESG-Glas auszuführen.
Verklebung der Glasscheiben unsichtbar mit UV-Glaskleber. Rückwand geschlossen und verspiegelt.
Der CNS - Bügel wird unterhalb der Tischplatte unsichtbar an der Unterkonstruktion befestigt, die Glasscheiben werden in notwendiger Tiefe in die Tischplatte eingenutet und dauerelastisch verfugt.
Die notwendigen Trafos für die LED - Beleuchtung sind im Installationsfach der Unterverteilung der Anlage eingebaut.
Die Elektrozuleitungen müssen unsichtbar verlegt sein, innerhalb des Bügels bis in die Thekeninnenräume. Auf Revisionierbarkeit und Hitzebeständigkeit der Kabel ist besonders zu achten.

Kantenschutz Glas:
Generell erhalten alle offenen Glaskanten einen Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial, Stärke 5 mm, Breite wie Glasstärke, Verklebung unsichtbar mit UV-Glaskleber.
Aufgesteckte Kantenschutzleisten werden nicht akzeptiert

Ausführung von Einbau Umluftkühlwannen:
Die eingebauten Kühlwannen sind immer in GN für 200 mm tiefe Behälter aus CNS auszuführen. Die Wanne erhält eine CNS-Lochblecheinlage in GN-Segmenten mit der Möglichkeit, jedes dieser Einzelsegmente in der Höhe zu verstellen. Die max. Breite der Einzelsegmente ist 350 mm.

Multifunktionale Umluft-Einbau-Kühlwanne, welche die Ware schonend mit einem Luftschleier kühlt, Luftleitbleche kipp- und aushängbar, großflächiger Lamellenverdampfer (beschichtet), zum Reinigen hochklappbar, 3-teilige Innenwanne in Hygieneausführung zur Reinigung herausnehmbar,
Isolierung: Polyurethan Hartschaum, FCKW frei druckgeschäumt, Tauwasserablauf HD Ø 30, Niederspannungs-Ventilatoren.

Die Wannengrößen sind der jeweiligen Einzelspezifikation zu entnehmen.

Summe 1.5. Speisenausgabe EG .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.6.	**Pizza EG**			
1.6.1.		2,000 St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

zur Aufnahme eines Hordenwagens 18 x GN 2/1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 770 mm
Tiefe: ca. 800 mm
Höhe: ca. 2100 mm

Ausführung:
Der Korpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, ebenso wie Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen. Gerät ohne Boden, mit CNS Montagewinkel zur bauseitigen Befestigung am Küchenboden.

Der Innenkorpus in Hygieneausführung ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301. Kältebrücke frontseitig (ohne sichtbare Chromstahleinlage). An den Innen-Seitenwänden sind Kunststoffleisten als Führungs- und Anfahrschutz montiert.

Eigenkühlung
Der Verdampfer ist im oben aufgebauten Maschinenfach montiert. Umluftkühlung mit Abtauung und Tauwasser-verdunstung. Das Kälteaggregat ist im Maschinenfach verbaut. Das Maschinenfach ist durch eine Blende zugänglich.

Elektronik-Regler
Der Regler ist mit Ein- und Ausschalter, beleuchtetem LCD-Display, HACCP-Protokoll-System sowie mit optischem- und akustischem Alarmsystem ausgestattet. Mit RS 485 Schnittstelle und potential freiem Kontakt.

Bedieneinheit entspricht frontseitig IP 54.

Isolierung
Mind. 70 mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt.

Flügeltür
Die Flügeltüre ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, FCKW-frei hochdruckgeschäumt und ohne sichtbare Griffleiste.
Die Scharniere sind aus Chromnickelstahl 1.4301. Die schimmelresistenten Hohlkammer-Magnetdichtungen sind gesteckt, faltenfrei und ohne Werkzeug auswechselbar. An der Unterseite der Tür ist ein Dichtungsprofil für die Abdichtung Tür/Boden angebracht. Türanschlag rechts oder links nach Wahl des Bauherren.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Technische Daten:
Kapazität: mind. 720 l
Temperaturbereich: +2°C bis +12°C
Anschlusswert: 230 V / ca. 0,28 kW
Kältemittel: R290

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St LED-Beleuchtung
1 St CNS-Frontblende, ca. 30 - 50 x 2100 mm
1 St Hordenwagen 18 x GN 2/1 mit nach Innen versetzten Rollen

1.6.2. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Elektro-Durchlaufofen zum gleichmäßigen Erhitzen, Garen und Backen. Garmedium ist Heißluft.

Ausstattung:
- Produktionsleistung: 70 - 80 Pizzen (Ø 26 cm) pro Stunde bei 4 Minuten Backzeit
- Digitalanzeige von Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur
- Stufenlos einstellbare Bandgeschwindigkeit (Durchlaufzeit 1,5 bis 20 Minuten)
- Integriertes Fehlerdiagnosesystem
- Fenster für Beschickung von vorne
- Kontinuierlicher Banddurchlauf
- Temperatur von 120° bis 315° C regelbar
- Edelstahl-Oberfläche

Abmessungen:
Breite: ca. 1430 mm
Tiefe: ca. 990 mm
Höhe: ca. 450 mm

Technische Daten:
Elektro-Anschluss: 3N - 400V
Leistung: max. 12,00 kW

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St fahrbares Untergestell in hoher Ausführung für 1 Gerät

1.6.3. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Beschreibung:
an bauseitiger Brüstung, zwischen zwei Wänden stehende L-förmige Ausgabetheke für Pizza.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die Thekenanlage bestehend aus einem Korpus (CNS-Rahmengestell, Verkleidung und CNS-Sockel), Tischplatte, Tablettrutsche, Einstellnische, Thekenein- und aufbauten, Hustenschutzaufsatz, darunter CNS-Unterbauten, CNS-Blenden und Installationsfächer. Tischplatte angepasst an bauseitige Wand- / Verkleidungssituation

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Der Unterbau und die Grundkonstruktion sind als stabile CNS 4-Kantrohr-Konstruktion 40 x 40 x 2 mm aus CNS 1.4301 herzustellen.

Anlage auf Füßen mit Sockelblende. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.

Für die Anlage ist eine Unterverteilung inkl. aller Regel-, Schalt-, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen vorzusehen. Ebenso sind alle notwendigen Daten- und Medienleitungen, welche für die Anlagen benötigt werden, durch den Auftragnehmer innerhalb der Anlage bis zu den ent-sprechenden Punkten zu verlegen. Für den Elektroanschluss ist eine Lastleitung vorzusehen.

In den Einheitspreis ist die Bereitstellung von Mustern der angebotenen Materialien zu berücksichtigen.

<u>Abmessungen und Ausstattung:</u>

Breite Tischplatte:	ca. 4765 / 3870 mm
Tiefe Tischplatte:	1100 / 800 / 450 mm
Breite Tablettrutsche:	ca. 4535 mm
Breite Korpus:	ca. 4535 / 3860 mm
Tiefe Korpus:	ca. 830/780/430 mm
Arbeitshöhe:	900 mm
Anzahl Hustenschutz:	1 Stk
Breite Hustenschutz:	ca. 4360 mm
Höhe Hustenschutzaufsatz:	500 mm
Breite Hustenschutzaufsatz:	475 mm
Anzahl Handwaschbecken unter Tischplatte untergebaut:	1 Stk
Größe tiefgezogenes Becken:	Ø ca. 350 mm
	Auslaufprägung 1 1/2",

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

mit Überlaufsicherung,
mit berührungsloser Armatur 1/2"

Anzahl Glasaufsatz als Spritzschutz: 1 Stk
Breite Spritzschutz: ca. 650 mm
Höhe Spritzschutz: 400 mm

Anzahl Kühlaufsatz: 1 Stk
Größe Kühlaufsatz: 8x GN 1/4
Breite Kühlaufsatz: ca. 1400 mm
Tiefe Kühlaufsatz: ca. 350 mm
Höhe Kühlaufsatz: ca. 180 mm
Anzahl Gastronorm Behälter
GN 1/4 - 150 mit Deckel transparent,
Polycarbonat 8 Stk

Anzahl Einstellnische: 1 Stk
Breite Nische Tellerspender: 600 mm
Tiefe Nische Tellersspender: 700 mm

Anzahl Wärmefeld Ausgabe Pizza
niveaugleich Tischplatte: 1 Stk
Breite Wärmefeld: 2400 mm
Tiefe Wärmefeld: 570 mm

Anzahl Schubladenblock GN 1/1: 1 Stk
Anzahl Schübe inkl. GN-Behälter: 3 Stk
Breite Unterschrank Schübe: ca. 400 mm
Höhe Unterschrank Schübe: 720 mm

Anzahl Unterschrank offen
mit Einlegeboden: 2 Stk
Breite Unterschrank offen: ca.1000 mm
Höhe Unterschrank offen: 500 mm

Anzahl Installationsfach UV
einflügelig:
1 Stk
Breite Installationsfach UV: ca. 600 mm
Höhe Installationsfach UV: ca. 500 mm

Anzahl Unterschrank offen
mit Einlegeboden: 1 Stk
Breite Unterschrank offen: ca. 500 mm
Höhe Unterschrank offen: 720 mm

Anzahl Pizzakühlunterbau: 1 Stk
Breite Kühlunterbau
inkl. Installationsfach: ca. 2100 mm
Höhe Kühlunterbau: ca. 700 mm
Einteilung Kühlunterbau: 4x GN 1/1:
2x Drehtür,
Ausstattung mit

Sicken für
Einschub Roste
1x 3

Schubladen übereinander

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Anzahl Installationsfach
Handwaschbecken mit Mülleinwurf: 1 Stk
Breite Installationsfach HWB: 550 mm
Höhe Installationsfach HWB: 720 mm

Anzahl Bedien- / Schalterblenden: 1 Stk
Breite Bedien- / Schalterblende: ca. 2600 mm
Höh Bedien- / Schalterblende: ca. 220 mm

Anzahl Einbausteckdosen außen: 3 Stk

Mitzuliefernndes Zubehör:

1 St Seifenspender Edelstahlgehäuse geschliffen, ca. 95x300x200 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung. Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung.

1 St Desinfektionsspender Edelstahlgehäuse geschliffen, ca. 95x300x200 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung. Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung.

1 St Handtuchspender Edelstahlgehäuse geschliffen, ca. 300x300x120 mm inkl. Erstbefüllung.

1 St Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen. Ausführung mit Kantenschutz.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung Schubladen:
Die Schubladen aus Chromnickelstahl 1.4301 ausgelegt für GN 1/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Ausführung Borde:
Die Borde aus CNS sind an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet. Feste Borde in Schränken sind hinten 20 mm hoch, stirnseitig 20 mm abgekantet, an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet und mit einem U-förmigen Gegenprofil zur Vermeidung von Verletzungen versehen. Bord mit Profilen verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen.
Verstellbare Borde in Schränken sind allseitig wie oben beschrieben 40 mm abgekantet mit Gegenprofil an den Längsseiten zu versehen. Borde für Wandbefestigung sind auf Konsolen aus CNS in ausreichender Anzahl montiert, welche direkt an der Wand befestigt werden oder verstellbar in Schlitzschienen eingehängt werden.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

Ausführung Füße:
Aufstellung auf Quadratrohrstehern 40/40/1,25 mm mit angeschweißter Halteplatte und CNS-Fußstollen, verstellbar ± 15 mm. Die Füße sind mit dem Bodenprofil verschweißt bzw. verschraubt. Bodenfreiheit 150 mm.

Ausführung der Sockelblende:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Sockelblende mit evtl. notwendigen revisionierbaren Lüftungsgittern.
Bedienseitig:
Sockel 150 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen

Ausführung Kühltische mit Schubladen und Türen:
Schrankkorpus und Flügeltüren bzw. Schubladen in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU-Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9, so dass leichte Reinigungs-möglichkeit gegeben ist. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichtrahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und wartungsfrei. Kühlbereich +2 bis +10 °C. Bei Kühlschubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikation (Flaschenschublade, Rahmenschublade für GN Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 80 - 100 kg. Kühlfächer immer mit Umluftkühlung. Kühlfächer mit Türen immer mit Beleuchtung. Ausstattung mit GN-Behältern und Rosten inbegriffen. Umluftverdampfer mit thermostatischem Expansionsventil bzw. Kapillarrohreinspritzung. Verrohrung und Verkabelung bis zum rechts oder links vom Kühlraum sitzenden Installationsfach, mit Elektroanschlusskasten und Temperaturregler, Tauwasserverdunstung, Abtauautomatik. Sämtliche Kühlelemente sind an eine zentrale Kleinkälteanlage angeschlossen.

Ausführung Kühlaufsatz:
Fugenlos auf Theke aufgebaut.
Anschluss an Zentralkälte und elektronische Steuerung mit Digitalanzeige über Installationsfach Schranktischanlage Kühltisch.
Kühlbereich +2 bis +10 °C
Kühltisch-Aufsatz mit statischer Kühlung.
Gerät geeignet zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern 1/2, 1/4, bis 150 mm Höhe.
Außen und innen aus CNS DIN 1.4301.

Ausführung der Einstellnische für Tellerspender:
Bedienseitig ist dieses Element als Anfahrelement für Tellerspender vorgesehen. Hierfür ist bedienseitig in einer Höhe von ca. 800 mm 1 Stück 230V Schukosteckdose vertieft in eine CNS-Mulde vorzusehen. Diese ist so anzuordnen, dass ein bequemes Einstecken des Gerätes möglich ist. Die Nische komplett mit CNS verkleidet.

Da das Element als Anfahrelement dient, ist besonders auf eine robuste Ausführung zu achten. Hierfür ist die innenliegende CNS-Blende der Nische mit 19 mm Multiplexplatten zu belegen um Verformungen des Bleches durch Anstoßen zu verhindern. Ein Rammschutz im Bereich der Stoßkanten der Spender ist vorzusehen.

Ausführung Tischplatten:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die Tischplatten bestehen aus Großkeramik.
Sämtliche Plattenkanten sind mit einer Fase von 2 mm herzustellen. Alle Eckstöße sind dauerhaft auf Gehrung zu verkleben und zu polieren. Für die Klebung der Platten ist nur ein vom Hersteller der Platten empfohlener Kleber zu verwenden.
Alle notwendigen Ausschnitte sind im Umfang enthalten. Fugen und Stöße sind nach dem Minimalprinzip auszulegen, in Abstimmung mit dem Fachplaner und dem Bauherrn. In die Einheitspreise sind ferner alle notwendigen Ein- und Ausschnitte einzurechnen. Dies betrifft alle Ein- und Ausschnitte, welche zum Bau der Anlagen und der zum Leistungsumfang gehörenden Einrichtungen und alle Einbauten, welche bauseits gestellt werden, notwendig sind. Kabeldurchführungen für optional vorgesehene Einbauten sind im Tischplattenmaterial flächenbündig abzudecken.

Unterhalb der Tischplatte, als Trennung und Niveauausgleich zwischen Tischplatte und bauseitiger Verkleidung, rückspringend um ca. 35 mm auf bauseitige Verkleidung, ein CNS-Streifen als Schattenfuge, Breite 20 mm.

Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch, Stärke 12 mm, in Abstimmung mit der Bauleitung.

Material:	Großkeramik
Preisgruppe:	mind. 3 von 5
Farbe:	einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche:	nach Wahl des Bauherrn
Ansichtsstärke:	30 mm
Planungsfabrikat:	Dekton Keranium Tech
Collection Farbe: mit leichter Struktur	Dunkelbraun

Durch den AN ist eine Arbeitsplatte mit 30 mm Plattenstärke gem. folgenden Spezifikationen herzustellen:

Zur Verwendung dürfen nur keramische Werkstoffe kommen, die frei von Bindemitteln oder anderen organischen Verbindungen hergestellt werden.
Zur Verwendung kommen ausschließlich Materialien die folgenden Anforderungen gerecht werden:

Arbeitsplatte aus Großkeramik

Trockengepresst DIN EN 14411 Gruppe Bla, Blb, mit Stempelpresse und einem Druck von 25.000 Tonnen/Tafel.
Brandverhaltensklasse: A1 gem. DIN EN 13501-1
Ebenheitsabweichungen gem. DIN 18202 Ausgabe 2013-04
Biegezugfestigkeit: gem. EN 10545-4
Wasseraufnahme: < 1 % gem. EN 10545-3

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Bestimmung der Abmessungen und Oberflächen-beschaffenheit
Gem. EN 10.545-2 Länge und Breite max: +/- 0,6 %
Dicke max: +/-0,5 mm
Geradheit der Seiten max: +/- 0,5 %
Rechtwinkligkeit max: +/- 0,5 %
Mittige Krümmung max: +/- 0,5 %
Seitliche Krümmung max: +/- 0,5 %
Verzug max: +/- 0,5 %
Bestimmung der Stoßfestigkeit: gem. EN 10.545-5
Bestimmung der linearen Wärmedehnung: gem. EN 10.545-8
Bestimmung der Temperaturwechselbeständigkeit: gem. EN 10.545-9
Bestimmung der Feuchtedehnung: gem. EN 10.545-10 max. 0,1 mm/Meter
Bestimmung der Frostbeständigkeit: gem. EN 10.545-12 ohne Schaden
Bestimmung der chemischen Beständigkeit: gem. EN 10.545-13 ohne Schaden
Bestimmung der Fleckenbeständigkeit: gem. EN 10.545-14
Bestimmung der Farbveränderungen unter Bewitterung und UV-Belastung
Prüfzyklus > 5000 Stunden - Veränderungen Delta E <1
Mohs Härte der Oberfläche min.7 Mohs,
Eindruckhärte min. 1120 kp/mm² gem. Vickers
sichtbare Cradle to Cradle Analyse und technische Dokumentation nachzuweisen.

Ausführung der Tablettrutsche:
Die Tablettrutsche ist in die Tischplatte integriert.
Die Trennung zum Ausgabebereich erfolgt hierbei durch einen CNS-Anschlag für das Tablett. Dieser ragt 25 mm hoch aus der Tischplatte heraus und ist einzukleben. Der Anschlag ist aus CNS-Flachmaterial 5 mm stark und in notwendiger Höhe, welche abhängig ist von der Einklebetiefe, herzustellen.

Als Gleiter für die Tabletts sind 2 CNS-Führungen in die Tischplatte einzukleben. Sie sind aus CNS- Flachmaterial 5 mm stark herzustellen, diese ragen 5 mm aus der Tischplatte heraus, Einklebetiefe mind. 3 mm.

Ausführung Hustenschutzaufsatz:
Der Hustenschutzaufsatz besteht aus einer Steher-konstruktion in L-Form aus CNS-Rechteckrohr 20/40 mm, Übergänge fugenlos verschweißt und geschliffen, ebenso sichtbare Rohrenden. Auf den waagerechten Recht-eckrohren aufgelegt, mit Silikon-Saugnäpfen, eine ESG-Glasscheibe 10 mm stark, Kanten poliert. An den gästeseitigen Längsseiten jeweils untergebaut eine UV-verklebte Scheibe 10 mm stark und 80 mm hoch. Alle Glaskanten mit einem UV-verklebten Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial 5 mm stark geschützt, zusätzlich mit hitzebeständigem Silikon abgefugt.

Zwischen den L-Stehern eine Wärmebrücke zur Einhaltung der HACCP-konformen Temperaturen, Wärmebrücke mit einem CNS-Gehäuse, Kanten verschweißt und sauber geschliffen, mit

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Abstandshaltern aus Rundmaterial aus CNS zwischen den L-Stehern montiert. In dem CNS-Gehäuse pro Wärmefeld ein Infrarot-Strahler je 250 Watt in Reflektor eingebaut, maximale Tiefe 140 mm, maximale Höhe 70 mm. In das CNS-Gehäuse integriert digitale Steuerung, jeder Strahler einzeln schaltbar und dimmbar, CNS-Gehäuse an beiden Schmalseiten mit Lüftungskiemen für Be- und Entlüftung, Oberflächentemperatur des Gehäuses unter Einhaltung der DIN 18871-2, Punkt 6.7 - Temperaturen von Oberflächen zufällig berührbarer Teile, ohne zusätzlichen aufgesetzten Verbrühschutz. In die Wärmebrücke ist die LED-Beleuchtung integriert, Farbtemperatur neutralweiß 4000 Kelvin.

Kantenschutz Glas:
Generell erhalten alle offenen Glaskanten einen Kantenschutz aus CNS-Vollmaterial, Stärke 5 mm, Breite wie Glasstärke, Verklebung unsichtbar mit UV-Glaskleber.
Aufgesteckte Kantenschutzleisten werden nicht akzeptiert.

Ausführung Wärmefeld:
Die Glaskeramikplatten gemäß Zeichnung, wasser- und öldicht mittels hochtemperaturbeständigem Dichtmaterial mit der CNS-Wanne verbunden und niveaugleich Tischplatte. Heizkörper unter der Glaskeramik-Platte rundum mit besonders hochwertiger, faserfreier Wärmedämmung isoliert. Beheizung durch extrem schnell aufheizende Glühwendeln auf keramischem Grundmaterial (Strahlungsheizkörper). Jede Warmhaltezone mit Überhitzungsschutz durch Betriebstemperatur-begrenzer. Die notwendige Belüftung ist zu gewährleisten.

Die Revisionierbarkeit der Heizkörper muss gewährleistet sein. Oberflächentemperatur einstellbar zwischen 70 und 115°C Energieübertragung durch Wärmeleitung und Strahlung, Wirkungsgrad bis zu 80%.

Summe 1.6. Pizza EG .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

1.7. Spülküche EG

1.7.1. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Tablettgröße maximal: 530 x 370 mm
Tablettgröße minimal: 425 x 325 mm
Maximales Beladegewicht: min. 5 kg/m

Abmessungen:
Länge: ca. 3600 mm
Korpusbreite,
mit Steinabdeckung: ca. 550 mm
Förderhöhe: ca. 915 mm

Im Tablettrückgabebereich ist die Förderanlage als glatter Bandtisch ausgeführt. Der Bandkorpus wird mit einer mittigen Quarzsteinplatte belegt. Für die Tablettführung wird beidseitig ein Quarzsteinprofil aufgebracht. In den entstehenden Zwischenraum werden die Schmutzgeschirr-tabletts von den Gästen bei der Rückgabe dazwischen-gesetzt und zentriert. Die sichtbare Stirnseite der Tablettrückgabe ist ebenfalls mit Quarzstein zu verkleiden.

Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Quarzstein, 50 mm hoch, Stärke 20 mm.

Der gastseitige CNS-Bandkörper (Front) ist ebenfalls über die gesamte Nischenlänge mit Quarzstein zu verkleiden. Die Platte ist verdeckt zu befestigen.

Die Tablettförderung erfolgt durch 2 schwarze endlose Rundriemen aus Polyurethan. Für die Rundriemen-Auflage werden (anstelle der normalen Führungsclips) in die mittige Quarzsteinplatte Edelstahlbolzen eingelassen.

Material Fördertisch: CNS pulverbeschichtet
nach RAL

Material Platte: Großkeramik
Sämtliche Plattenkanten sind mit einer Fase von 2 mm herzustellen. Alle Eckstöße sind dauerhaft auf Gehrung zu verkleben und zu polieren. Für die Klebung der Platten ist nur ein vom Hersteller der Platten empfohlener Kleber zu verwenden.
Wandanliegende Kanten erhalten eine Aufkantung in Tischplattenmaterial, 50 mm hoch, Stärke 12 mm, in Abstimmung mit der Bauleitung.

Material: Großkeramik
Preisgruppe: mind. 3 von 5

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Farbe: einfarbig, ggf. dunkelbraun nach Wahl des Bauherrn
Oberfläche: nach Wahl des Bauherrn
Stärke: 12 mm

Planungsfabrikat: Dekton Keranium Tech
Collection Farbe: Dunkelbraun
mit leichter Struktur

Durch den AN ist eine Arbeitsplatte gem. folgenden Spezifikationen herzustellen:

Zur Verwendung dürfen nur keramische Werkstoffe kommen, die frei von Bindemitteln oder anderen organischen Verbindungen hergestellt werden.
Zur Verwendung kommen ausschließlich Materialien die folgenden Anforderungen gerecht werden:

Arbeitsplatte aus Großkeramik

Trockengepresst DIN EN 14411 Gruppe Bla, Blb, mit Stempelpresse und einem Druck von 25.000 Tonnen/Tafel.
Brandverhaltensklasse: A1 gem. DIN EN 13501-1
Ebenheitsabweichungen gem. DIN 18202 Ausgabe 2013-04
Biegezugfestigkeit: gem. EN 10545-4
Wasseraufnahme: < 1 % gem. EN 10545-3
Bestimmung der Abmessungen und Oberflächen-beschaffenheit
Gem. EN 10.545-2 Länge und Breite max: +/- 0,6 %
Dicke max: +/-0,5 mm
Geradheit der Seiten max: +/- 0,5 %
Rechtwinkligkeit max: +/- 0,5 %
Mittige Krümmung max: +/- 0,5 %
Seitliche Krümmung max: +/- 0,5 %
Verzug max: +/- 0,5 %
Bestimmung der Stoßfestigkeit: gem. EN 10.545-5
Bestimmung der linearen Wärmedehnung: gem. EN 10.545-8
Bestimmung der Temperaturwechselbeständigkeit: gem. EN 10.545-9
Bestimmung der Feuchtedehnung: gem. EN 10.545-10 max. 0,1 mm/Meter
Bestimmung der Frostbeständigkeit: gem. EN 10.545-12 ohne Schaden
Bestimmung der chemischen Beständigkeit: gem. EN 10.545-13 ohne Schaden
Bestimmung der Fleckenbeständigkeit: gem. EN 10.545-14
Bestimmung der Farbveränderungen unter Bewitterung und UV-Belastung
Prüfzyklus > 5000 Stunden - Veränderungen Delta E <1
Mohs Härte der Oberfläche min.7 Mohs,
Eindruckhärte min. 1120 kp/mm² gem. Vickers
sichtbare Cradle to Cradle Analyse und technische Dokumentation nachzuweisen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Die Tablettrückgabe ist freitragend und auf den in der nachfolgenden Position beschriebenen Unterbauschränken zu lagern. Der Bandkorpus zwischen den Unterbau-schränken ist zur Unfallverhütung von unten mit Chrom-Nickelstahl-Blech zu schließen.

Ein NOT-AUS-Taster zur Wandmontage ist in Abstimmung mit der Bauleitung fachgerecht zu montieren.

1.7.2. 1,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Die zuvor beschriebene Tablettrückgabe ist freitragend auf drei Unterbauschränken aus Chrom-Nickelstahl 18/10 zu lagern.

Frontseitig ist der CNS-Unterbauschrank abzuschrägen und halbrund um 300 mm gegenüber dem Förderbandtisch vorzuziehen. Die Abschrägung ist ebenfalls aus CNS. Hierin ist eine Servietten-Abwurföffnung einzuarbeiten, durch welche die Essensteilnehmer Servietten einwerfen können. Diese fallen in den, unter dem Abwurftrichter stehenden, Abfallbehälter aus Kunststoff.

Die frontseitige Türe sowie der sichtbare Rahmen und die Abdeckung ist aus CNS, pulverbeschichtet nach RAL, gefertigt.

Die frontseitige Türe des Unterbauschrankes ist halbrund auszubilden und mit verdeckten Scharnieren sowie Magnetverschluss auszuführen.

<u>Abmessungen:</u>
Breite: 600 mm
Tiefe: 800 mm
Höhe: 700 / 900 mm
Servietten-Abwurföffnung: Æ 160 mm

Abfallbehälter
Die Abfallbehälter kommen innerhalb des Unterbauschranks unter dem Abwurftrichter für Servietten zur Aufstellung.

<u>Mitzuliefernes Zubehör:</u>
3 St Abfallbehälter aus Kunststoff, Inhalt 60 Liter

1.7.3. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

nach der Tablettrückgabe mit Anbindung an die Tabletteintaktung der nachfolgenden Tablett-/Besteck-spülmaschine

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Abmessungen:
Länge Teilstück 2: ca. 300 mm
Kurve 90°: ca. 620/620 mm
Länge Teilstück 3: ca. 3600 mm
mit Anbindung an die Tabletteintaktung

Stauschaltung:
Das Rundriemenband an der Geschirr-Rückgabe läuft permanent. Das weiterführende Rundriemenband wird durch die am Ende der Aufgabestrecke sitzende Lichtschranke / Lichttaster jeweils um eine Tablettlänge hinzugeschaltet.
Die Stauschaltung kann in den Hauptbetriebszeiten deaktiviert werden.

Ausstattung:
- Material der Rundriemen Polyurethan
- Anzahl der Rundriemen 2 Stück
- Material Fördertisch sowie Unterbau aus Chrom-Nickelstahl 18/10
- Unterbau höhenverstellbar + / - 20 mm
- Bandantriebe unter dem RF-Band angeordnet
- Antriebe mit Frequenzregelung von 6-30 m/min
- Drehstrom-Getriebemotore
- Bandtisch mit beidseitigen Tablettführungen, 50 mm hoch
- Mechanischer Höhenbegrenzungsschalter
- Lichttaster als Notbetriebsfunktion
- EIN-AUS- und NOT-HALT-Taster im Abräumbereich
- 1 x Transportstopp-Taster am Arbeitsplatz im Bereich der Geschirrabräumung. Taster als Leuchtdrucktaster, versenkt in den Bandkorpus eingebaut.

1.7.4. 1,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Die weiterführende Förderbandanlage ist nach der Tablett-rückgabe zu übertunneln. Das Tunnelelement ist aus CNS, pulverbeschichtet nach RAL, zu fertigen.

Abmessungen:
Tunnelbreite: ca. 950 mm
Tiefe: ca. 500 mm
Höhe: ca. 310 mm
Durchfahrtshöhe: ca. 300 mm

Anordnung des Tunnels über der 90° Kurve.

1.7.5. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Abmessungen:
Breite: ca. 980 mm
Tiefe: ca. 440 mm
Abnahme über 1 Band

Anschlusswert: ca. 0,40 kW

- Besteckabhebemagnet für magnetisierbare Besteckteile
- Komplett in Edelstahlausführung
- Permanentmagnetsystem aus hochwertigem Dauermagnetwerkstoff
- Abnahme der Magnetkraft in 10 Jahren weniger als 1%
- Antriebs- und Spannwalze kugelgelagert aus Edelstahl
- Antriebswalze mit integriertem, wartungsfreiem Trommel- motor
- Gurtband aus Kunststoff für den Transport der Besteckteile
- Schutzhaube für Magnetrolle
- Integriertes Plattenentmagnetisiergerät für die Entmagnetisierung der Besteckteile

Anforderungen an das Besteck:
- Besteckteile magnetisch erfassbar (Magnet-Probe)
- Gewicht max. 75g
- Bestecklänge max. 210 mm
- Messergriffe eher flach als rund
- Löffelrand stark gerundet

Entmagnetisiereinrichtung für Besteckteile
Das automatische Abheben der Besteckteile hat die negative Folge, dass die Besteckteile magnetisch werden und sich dadurch gegenseitig anziehen. Dies kann sich eventuell nachteilig auf das Waschergebnis auswirken, wenn z.B. die Besteckteile automatisch auf ein Spülmaschinenband übergeben werden und aneinander kleben.

Um dieses zu verhindern werden die Besteckteile nach dem Abheben durch das Magnetsystem, von einem in dem Edelstahlkorpus integrierten Plattenentmagnetisiergerät entmagnetisiert.

1.7.6. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Die Tabletts werden von der Rundriemenförderanlage übernommen und automatisch von der Tabletteintaktvorrichtung in die Tablettspur der kombinierten Tablett- und Besteckspülmaschine eingetaktet.
Alle Steuereinrichtungen für einen Synchronlauf mit dem Transportband der Maschine sind in dieser Einrichtung

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

enthalten.

Förderhöhe: ca. 915 mm

1.7.7. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Die Maschine ist zur Reinigung von Tabletts und Besteckteilen gemäß allen Anforderungen der DIN EN 17735 auszuführen.

Gedecksatz
Tablettgröße maximal: 530 x 370 mm
Tablettgröße minimal: 425 x 325 mm
Bestecksatz magnetisierbar und automatisch verarbeitbar

Maschinenparameter
Arbeitshöhe: 900-950 mm
Nach DIN SPEC 10534 mit zwei Minuten Kontaktzeit
Leistung Tabletts und Bestecksätze: bis 20 pro Minute
Bandgeschwindigkeit: min. 1,18 m/min
Nutzbare Bandbreite: min. 750 mm
Besteckspur: min. 150 mm
Maschinengesamtlänge: max. 6000 mm
Kontaktstrecke: min. 2350 mm

Konstruktion
Modulbauweise; Grundkonstruktion Werkstoff Nr. 1.4301, voll verkleidet; höhenverstellbare Füße; Wascharme mit nichtverstopfenden Düsen; sämtliche Wasch- und Spülarme sowie Düsen aus Edelstahl; Kunststoffteile aus spülmittebeständigem Material; Waschpumpen, Laufräder und Steigleitungen aus Edelstahl; CrNi Bandachsen mind. Ø 8 mm;
Reinigungstüren ausgeführt als doppelwandig isolierte Flügeltüren für Zugänglichkeit zum Maschineninneren sowie Türsicherheitsschalter, der bei unbeabsichtigtem Öffnen die Pumpen abschaltet; Türen mit Gewichtsausgleich;
Sämtliche Abläufe, Wasserleitungen sowie die Elektro-leitungen innerhalb der Spülanlage sind jeweils auf einen Anschlusspunkt zu führen; Durchgängige Bodenfreiheit 150 mm; Großzügige Reinigungsöffnungen mit auto-matischer Überwachung.

Isolierung und Wärmeabstrahlung
Die Maschinenkonstruktion ist für eine ausreichende Wärmeisolation auszulegen. Türgriffe wärmeisoliert.

Transportband

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Maschine ausgestattet mit einem Transportband für das Einstellen der Tabletts sowie einer Besteckspur in spül- und trocknungstechnisch günstiger Lage.

Einlaufstrecke
Einlauf adaptiert an die Tabletteintaktung
Wanne mit Gefälle zu einem herausziehbaren Siebkorb.
Zonenlänge incl. Tunnel: ca. 1400 mm
Zugänglichkeit über Revisionsöffnungen.

Pumpenvorabräumzone mit aktivem Schmutzaustrag
Vorabräumung der Speisereste mit Blockwaschsystemen von oben und unten.
Zonenlänge: min. 800 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Reinigerumwälzzone I
Umwälzzone mit Blockwaschsystemen von oben und unten.
Zonenlänge: min. 800 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Pumpenklarspülzone
Pumpenklarspülzone mit Spülsystem von oben und unten.
Zonenlänge: ca. 600 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Frischwasserklarspülzone
Die Frischwasserklarspülung erfolgt mit 80°C - 85°C heißem Wasser.
Wasserverbrauch gesamt ca. 275 l/h
davon Frischwasserklarspülung Tablettspur: 175 l/h
davon Frischwasserklarspülung Besteckspur: 100 l/h

Niedertemperatur Trockenzone
Die zur Trocknung erforderliche Luft wird durch einen Lüfter angesaugt, im Heizregister erhitzt und über das Waschgut geblasen.
Zonenlänge: min. 1600 mm
Ausziehbare Luftumlenkwanne.

Auslauf- und Entnahmestrecke
Auslauf mit Bandendschalter. Wanne mit Gefälle zu einem herausziehbaren Siebkorb.
Auslauflänge: ca. 800 mm
Zugänglichkeit über Revisionsöffnungen.

Besteckrutsche
Zur Übergabe der Besteckteile an einen untergestellten Besteckauffangbehälter ist am Bandende eine Besteck-rutsche anzubauen.

Spuranpassung
Die Wasch-, Klarspül- und Trockensysteme sind den einzelnen Bandspuren (Tablett- und Besteckspur) anzupassen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Wärmerückgewinnungssystem
Durch die Ausstattung der Maschine mit einem Wärmerückgewinnungssystem ist die Abluft abzukühlen und zu entfeuchten. Die Abluft ist hierbei auf max. 20°C abzukühlen. Gleichzeitig wird das Kaltwasser für die Frischwasserklarspülung vorerwärmt. Verrohrung der wasserführenden Leitungen aus CNS, Lamellen aus Aluminium.

Frischwasserklarspülung mit demineralisiertem Wasser
Um der Aggressivität des verwendeten Demi-/ Osmosewassers Rechnung zu tragen, ist die gesamte Frischwasserinstallation der Spülmaschine in demiwasserbeständigem Material ausgeführt. Wasserführende Leitungen der Abluftwärmerückgewinnung in CNS (statt Kupfer).

Zu berücksichtigen ist die Aggressivität des verwendeten Demi-/Osmosewassers, deshalb ist die gesamte Frischwasserinstallation der Spülmaschine in demiwasserbeständigem Material ausgeführt. Wasserführende Leitungen der Abluftwärmerückgewinnung in CNS (statt Kupfer).

Die Maschinenkonstruktion ist durch entsprechende Wärmerückgewinnungssysteme wie z.B. Wärmepumpen oder effiziente Wärmerückgewinnung so auszulegen, dass am Abluftstutzen der Maschine die Ausblastemperatur max. 20°C beträgt. Dadurch wird bewusst auf einen separaten Abluftanschluss an die RLT verzichtet.

Beheizung der Maschine: Elektrisch

Reinigersparsystem
Umgehungsleitung von der Pumpenklarspülzone in die Vorabräumung zur Reduzierung des Reinigerverbrauchs.

Klarspülersparsystem
Einrichtung zur optimalen Durchmischung des Klarspülers mit dem Frischwasser zur Reduzierung des Klarspüler-verbrauchs.

Frischwassernetztrennung
Freier Auslauf mit Speicherbehälter und Druck-steigerungspumpe. Dadurch höchste Betriebs- und Hygienesicherheit durch konstante Wassermengen und gleichbleibendes Sprühbild der Frischwasserklarspülung.
Die freien Ausläufe für die Frischwasserklarspülung und die Tankbefüllung sind EN1717 konform auszuführen.

Steuerung / Elektrik
Komplette Elektroinstallation nach VDE. Alle elektrischen Schaltgeräte, Schütze, Relais und Sicherungen müssen in einem spritzwassergeschützten Schaltkasten aus Chrom-nickelstahl untergebracht sein.
Sämtliche Maschinenfunktionen werden durch die Steuerung automatisch erfasst, sowie geprüft und müssen am Display angezeigt werden. Die elektronische Steuerung muss zusätzlich über folgende Funktionen verfügen:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

- Taktautomatik
- Wasseruhr für Klarspülwassermenge
- Betriebsstunden- und Wartungszähler
- Freikontakte für Reiniger- und Klarspülerdosierpumpe
- Zeitschaltuhr für automatische Befüllung
- Eingemuldeter Hauptschalter mit Not-Halt-Funktion
- Tankablaufüberwachung mit Wasserverlustsicherung
- Automatische Tankentleerung
- Türüberwachungsschalter
- Bandendschalter

Der elektrische Anschluss der Tankheizung muss über eine Energieoptimierung steuerbar sein.

Applikation zum Einsehen und Exportieren von Maschinen- und Hygienedaten
Applikation für Smartphone, Tablet oder Laptop zum Einsehen und Exportieren (PDF) aller maschinen- und hygienerelevanten Daten der Spülmaschine:
Hygienestatus und -Dokumentation Spülstatistik
Verbrauchsdaten (Wasser, Reiniger und Klarspüler)
Fehler- & Infomeldungen Wartungsmanagement
Verbindung zur Maschine erfolgt via Bluetooth - keine Internetverbindung notwendig

Selbstreinigung
Die Selbstreinigung reduziert den manuellen Reinigungsaufwand. Dabei wird während des gesamten Spülvorganges der Einlaufboden mit Prozesswasser gespült, um ein Festsetzen von Speiseresten zu verhindern. Speisereste werden in einem herausnehmbaren Auffangsieb gesammelt. Über Düsen sind permanent die Tankdecken, die Tankrückwände und die Türinnenseiten mit Prozesswasser zu reinigen.

Am Ende des Spülprozesses läuft ein automatisches Reinigungsprogramm ab, wofür das vorhandene Tankwasser zu verwenden ist. Dabei ist lediglich eine einzige Füllung der Pumpenklarspülzone zu verwenden. Der Schmutzaustrag findet über ein Filtersystem statt, wobei das Wasser von dem Rein- in den Unreinbereich zu pumpen ist. Dieser Prozess hat so lange getaktet stattzufinden, bis die Maschine komplett entleert ist. Gleichzeitig ist die Wärmerückgewinnung automatisch zu reinigen, damit deren optimaler Wirkungsgrad erhalten bleibt. Manuell zu reinigende Komponenten müssen eindeutig gekennzeichnet und in der Bedienungsanleitung abgebildet sein.

Tankmanagement
Das Wasser ist über ein Filtersystem prozessabhängig in den Tank zu leiten, der es benötigt. Durch Verzicht auf ein unkontrolliertes Kaskadensystem, ist mit einer gesteuerten Niveauregulierung einem Wasserverlust bzw. Überhang entgegenzuwirken.

Flügeltüren
Der Zugang zu den Wasch- und Klarspülzonen ist über 180°

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

schwenkbare Türen zu realisieren.
Damit wird der Zugriff auf die oberen Waschsysteme, sowie die Einsehbarkeit der Türinnenseiten vereinfacht.

Integrierte Umkehrosmoseanlage
Einbau-Umkehrosmoseanlage für vorbeschriebene Spül-technik zum direkten Anschluss an bauseitiges Weich-Kaltwasser 0-3° dH. Permeatleistung auf die Nachspül-wassermenge der Spülmaschine ausgelegt.

Technische Daten:
Mindestfließdruck / Maximaldruck: 3,0 - 6,0 bar
Leitwert Rohwasser: < 1.000 µS/cm
Eisen / Chlor: < 0,1 mg/l
Mangan: < 0,04 mg/l
Kaliumpermanganat / Kieselsäure: < 10 mg/l
Reinheitsgrad der Entsalzung: ca. 98 %

Verkleidung der Medienleitungen
Die Medienleitungen zur Versorgung der Maschine (Strom, Wasser etc…) werden von oben, aus der Zwischendecke kommend, an die Maschine herangeführt und rückseitig im Bereich der Trockenzone nach unten verzogen. Abwasseranschluss als Festanschluss über Ablauf im Fußboden mit bauseitigem Siphon.

Es ist ein Medienkanal in Chrom-Nickelstahl von Oberkante Maschine bis in die Zwischendecke vorzusehen.

1.7.8. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Die Tabletts, welche am Auslaufende der Tablettspur ankommen, sind automatisch auf einen fahrbaren Tablett-stapler abzustapeln.

Der Tablettstapler muss ohne Betriebsunterbrechung gewechselt werden können. Dementsprechend ist eine Zwischenstapeleinrichtung vorzusehen.
Fotoelektronische Abtastelemente sind als Überwachungs-melder vorzusehen.

Abmessungen:
Breite: ca. 1290 mm

1.7.9. 1,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 1200 mm
Tiefe: ca. 350 mm

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
	Arbeitshöhe: ca. 300 mm Material: CNS 18/10 Rohrunterbau höhenverstellbar: +/- 20 mm Tisch für zwei Besteckbehälter: ca. 600x400x220 mm <u>Mitzuliefernes Zubehör:</u> 2 St Besteckbehälter				
1.7.10.	Mindestforderungen an die Ausrüstung: <u>Abmessungen:</u> Breite: ca. 300 mm Tiefe: ca. 730 mm - Materialstärke 1,25 mm - Material aus Chrom-Nickelstahl 18/10 - Tischbrücke auf Konsolen - Tischbrücke mit zwei Abwurfschächten Æ je 190 mm - Abwurfschächte mit Abklopfring - Schachtlänge 100 mm	1,000	St	.....	.....
1.7.11.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 1 Mindestforderungen an die Ausrüstung: Die Maschine ist zur Reinigung von Geschirr bzw. Spülgut gemäß allen Anforderungen der DIN EN17735 auszuführen. **Maschinenparameter** Arbeitshöhe: 900-950 mm Nach DIN SPEC 10534 mit zwei Minuten Kontaktzeit Tellerleistung: min. 4170 Teller/h Bandgeschwindigkeit: min. 1,88 m/min Nutzbare Bandbreite: min. 570 mm Nutzbare Durchfahrtshöhe: min. 465 mm Maschinengesamtlänge: max. 7700 mm Kontaktstrecke: min. 3750 mm **Konstruktion** Modulbauweise; Grundkonstruktion Werkstoff Nr. 1.4301, voll verkleidet; höhenverstellbare Füße; Wascharme mit nichtverstopfenden Düsen; sämtliche Wasch- und Spülarme sowie Düsen aus Edelstahl; Kunststoffteile aus spülmittebeständigem Material; Waschpumpen, Laufräder und Steigleitungen aus Edelstahl; CrNi Bandachsen mind. Ø 8 mm; Flügeltüren ausgeführt als doppelwandig isolierte Schiebe-türen für Zugänglichkeit zum Maschineninneren sowie Türsicherheitsschalter, der bei unbeabsichtigtem Öffnen die Pumpen abschaltet; Türen mit Gewichtsausgleich;	1,000	St	.....	.....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Sämtliche Abläufe, Wasserleitungen sowie die Elektro-leitungen innerhalb der Spülanlage sind jeweils auf einen Anschlusspunkt zu führen; Durchgängige Bodenfreiheit 150 mm; Großzügige Reinigungsöffnungen mit auto-matischer Überwachung.

Isolierung und Wärmeabstrahlung
Die Maschinenkonstruktion ist für eine ausreichende Wärmeisolation auszulegen. Türgriffe wärmeisoliert.

Transportband
Maschine ausgestattet mit einem Transportband für das Einstellen der Geschirrteile in spül- und trocknungstechnisch günstiger Lage. Für Körbe ist das Transportband mit seitlichen Korbauflagen auszustatten.

Einlauf- und Beladestrecke
Einlauf mit abnehmbarer Abstellfläche. Wanne mit Gefälle zu einem herausziehbaren Siebkorb.
Zonenlänge incl. Tunnel: ca. 1200 mm
Zugänglichkeit über Revisionsöffnungen.

Pumpenvorabräumzone mit aktivem Schmutzaustrag
Vorabräumung der Speisereste mit Blockwaschsystemen von oben und unten.
Zonenlänge: min. 800 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Reinigerumwälzzone I
Umwälzzone mit Blockwaschsystemen von oben und unten.
Zonenlänge: min. 800 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Reinigerumwälzzone II
Umwälzzone mit Blockwaschsystemen von oben und unten.
Zonenlänge: min. 800 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Funktionszone
Funktionszone zur Reduzierung von Wasserverschleppung. Zone vorbereitet zur Durchführung der Medienleitungen.
Zonenlänge: min. 400 mm

Pumpenklarspülzone
Pumpenklarspülzone mit Spülsystem von oben und unten.
Zonenlänge: ca. 800 mm
Tank-Siebabdeckung aus Chromnickelstahl.

Frischwasserklarspülzone
Die Frischwasserklarspülung erfolgt mit 80°C - 85°C heißem Wasser.
Wasserverbrauch: ca. 165 l/h

Niedertemperatur Trockenzone I
Die zur Trocknung erforderliche Luft wird durch einen Lüfter angesaugt, im Heizregister erhitzt und über das Waschgut

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

geblasen.
Zonenlänge: min. 1100 mm
Ausziehbare Luftumlenkwanne.

Niedertemperatur Trockenzone II
Die zur Trocknung erforderliche Luft wird durch einen Lüfter angesaugt, im Heizregister erhitzt und über das Waschgut geblasen.
Zonenlänge: ca. 600 mm
Trockenzone über Tür zugänglich
Ausziehbare Luftumlenkwanne.

Auslauf- und Entnahmestrecke
Auslauf mit Bandendschalter. Wanne mit Gefälle zu einem herausziehbaren Siebkorb.
Auslauflänge: ca. 1200 mm
Zugänglichkeit über Revisionsöffnungen.

Wärmerückgewinnungssystem
Durch die Ausstattung der Maschine mit einem Wärmerückgewinnungssystem ist die Abluft abzukühlen und zu entfeuchten. Die Abluft ist hierbei auf max. 20°C abzukühlen. Gleichzeitig wird das Kaltwasser für die Frischwasserklarspülung vorerwärmt. Verrohrung der wasserführenden Leitungen aus CNS, Lamellen aus Aluminium.

Frischwasserklarspülung mit demineralisiertem Wasser
Um der Aggressivität des verwendeten Demi-/ Osmosewassers Rechnung zu tragen, ist die gesamte Frischwasserinstallation der Spülmaschine in demiwasser-beständigem Material ausgeführt. Wasserführende Leitungen der Abluftwärmerückgewinnung in CNS (statt Kupfer).

Die Maschinenkonstruktion ist durch entsprechende Wärmerückgewinnungssysteme wie z.B. Wärmepumpen oder effiziente Wärmerückgewinnung so auszulegen, dass am Abluftstutzen der Maschine die Ausblastemperatur max. 20°C beträgt. Dadurch wird bewusst auf einen separaten Abluftanschluss an die RLT verzichtet.

Beheizung der Maschine: Elektrisch

Reinigersparsystem
Umgehungsleitung von der Pumpenklarspülzone in die Vorabräumung zur Reduzierung des Reinigerverbrauchs.

Klarspülersparsystem
Einrichtung zur optimalen Durchmischung des Klarspülers mit dem Frischwasser zur Reduzierung des Klar-spülerverbrauchs.

Frischwassernetztrennung
Freier Auslauf mit Speicherbehälter und Drucksteigerungs-pumpe. Dadurch höchste Betriebs- und Hygienesicherheit durch konstante Wassermengen und gleichbleibendes Sprühbild der Frischwasserklarspülung.
Die freien Ausläufe für die Frischwasserklarspülung und die

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Tankbefüllung sind EN1717 konform auszuführen.

Steuerung / Elektrik
Komplette Elektroinstallation nach VDE. Alle elektrischen Schaltgeräte, Schütze, Relais und Sicherungen müssen in einem spritzwassergeschützten Schaltkasten aus Chrom-nickelstahl untergebracht sein.
Sämtliche Maschinenfunktionen werden durch die Steuerung automatisch erfasst, sowie geprüft und müssen am Display angezeigt werden. Die elektronische Steuerung muss zusätzlich über folgende Funktionen verfügen:

- Rückwärtslauf
- Taktautomatik
- Wasseruhr für Klarspülwassermenge
- Betriebsstunden- und Wartungszähler
- Freikontakte für Reiniger- und Klarspülerdosierpumpe
- Zeitschaltuhr für automatische Befüllung
- Eingemuldeter Hauptschalter mit Not-Halt-Funktion
- Tankablaufüberwachung mit Wasserverlustsicherung
- Automatische Tankentleerung
- Türüberwachungsschalter
- Bandendschalter

Der elektrische Anschluss der Tankheizung muss über eine Energieoptimierung steuerbar sein.

Selbstreinigung
Die Selbstreinigung reduziert den manuellen Reinigungs-aufwand. Dabei wird während des gesamten Spülvorganges der Einlaufboden mit Prozesswasser gespült, um ein Festsetzen von Speiseresten zu verhindern. Speisereste werden in einem herausnehmbaren Auffangsieb gesammelt. Über Düsen sind permanent die Tankdecken, die Tankrückwände und die Türinnenseiten mit Prozesswasser zu reinigen.

Am Ende des Spülprozesses läuft ein automatisches Reinigungsprogramm ab, wofür das vorhandene Tank-wasser zu verwenden ist. Dabei ist lediglich eine einzige Füllung der Pumpenklarspülzone zu verwenden. Der Schmutzaustrag findet über ein Filtersystem statt, wobei das Wasser von dem Rein- in den Unreinbereich zu pumpen ist. Dieser Prozess hat so lange getaktet stattzufinden, bis die Maschine komplett entleert ist. Gleichzeitig ist die Wärmerückgewinnung automatisch zu reinigen, damit deren optimaler Wirkungsgrad erhalten bleibt. Manuell zu reinigende Komponenten müssen eindeutig gekennzeichnet und in der Bedienungsanleitung abgebildet sein.

Tankmanagement
Das Wasser ist über ein Filtersystem prozessabhängig in den Tank zu leiten, der es benötigt. Durch Verzicht auf ein unkontrolliertes Kaskadensystem, ist mit einer gesteuerten Niveauregulierung einem Wasserverlust bzw. Überhang entgegenzuwirken.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Applikation zum Einsehen und Exportieren von Maschinen- und Hygienedaten
Applikation für Smartphone, Tablet oder Laptop zum Einsehen und Exportieren (PDF) aller maschinen- und hygienerelevanten Daten der Spülmaschine:
Hygienestatus und -Dokumentation Spülstatistik
Verbrauchsdaten (Wasser, Reiniger und Klarspüler)
Fehler- & Infomeldungen Wartungsmanagement
Verbindung zur Maschine erfolgt via Bluetooth - keine Internetverbindung notwendig.

Spülprozess-Optimierung
Spur- und Lückenerkennung
Für niedrigste Wasser- und Chemieverbräuche sind Lücken auf dem Transportband zwischen den Geschirrteilen zu erkennen. Diese Erkennung hat detailliert auf zwei Spuren zu erfolgen. Die Klarspülung ist auf diese Spuren aufzuteilen, und ist nur dort zu aktivieren, wo sich Geschirr befindet.

Feinfilter und Chemiedosierung
Für niedrigste Wasser- und Chemieverbräuche ist ein zusätzliches Filtersystem in der Pumpenklarspülzone einzusetzen, welches allerfeinste Schmutzpartikel austrägt.
Die Maschine hat über die Steuerung die Voraussetzung zu bieten, dass die Reiniger- und Klarspülerdosierung in Abhängigkeit an wechselnde Transportgeschwindigkeiten sowie an unterschiedliche Konzentrationen des Schmutz-eintrages erfolgen kann.

Flügeltüren
Der Zugang zu den Wasch- und Klarspülzonen ist über 180° schwenkbare Türen zu realisieren.
Damit wird der Zugriff auf die oberen Waschsysteme, sowie die Einsehbarkeit der Türinnenseiten vereinfacht.

Integrierte Umkehrosmoseanlage
Einbau-Umkehrosmoseanlage für vorbeschriebene Spül-technik zum direkten Anschluss an bauseitiges Weich-Kaltwasser 0-3° dH. Permeatleistung auf die Nachspül-wassermenge der Spülmaschine ausgelegt.

Technische Daten:
Mindestfließdruck / Maximaldruck: 3,0 - 6,0 bar
Leitwert Rohwasser: < 1.000 µS/cm
Eisen / Chlor: < 0,1 mg/l
Mangan: < 0,04 mg/l
Kaliumpermanganat / Kieselsäure: < 10 mg/l
Reinheitsgrad der Entsalzung: ca. 98 %

Verkleidung der Medienleitungen
Die Medienleitungen zur Versorgung der Maschine (Strom, Wasser etc…) werden von oben, aus der Zwischendecke kommend, an die Maschine herangeführt und über das Neutralelement verzogen. Abwasseranschluss als Festan-schluss über Ablauf im Fußboden mit bauseitigem Siphon.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Es ist ein Medienkanal in Chrom-Nickelstahl von Oberkante Maschine bis in die Zwischendecke vorzusehen.

1.7.12. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	550 mm	
Tiefe:		450 mm
Höhe:	750 mm	
Arbeitshöhe:		900 mm

Mit berührungsloser Armatur 1/2" mit Stromanschluss 230 V.

Angeschweißt 2 Konsolen aus CNS (1.4301) zur Aufhängung.

Unterbau dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Handwaschbecken, mit integrierter Einwurfklappe inkl. dahinter eingehängt und abnehmbarem Kunststoffbehälter für die Papierhandtücher. Rückwand abnehmbar.

Mitzuliefernndes Zubehör:

1 St	Papierhandtuchspender Edelstahlgehäuse mit Sichtfenster, für bis zu 200 Falthandtücher, ca. 280x100x260 mm inkl. Erstbefüllung.
1 St	Seifenspender Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.
1 St	Desinfektionsspender Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.
1 St	Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

Tischplatten-Ausführung:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Die Tischplatte an den wandanliegenden / geräteanliegenden Seiten 50 mm aufgekantet, alle anderen Seiten mit Abkantung. Darin fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, ohne Ventil.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

1.7.13. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Offene Ausführung. Konsole Edelstahl. Schlauchtrommel aus Edelstahl. Drehdurchführung komplett aus Edelstahl mit großem Durchlauf.

Arretierung mindestens siebenfach pro Trommelumdrehung.

Der automatische Schlauchaufroller ist mittels Konsole auf Wand montiert und um einen Winkel von mindestens 120° schwenkbar.

Der Schlaucheinlauf wird über mindestens 4 Kunststoffrollen geführt. Der automatische Schlauchaufroller muss mit einem wartungsfreien Federpaket ausgestattet sein, dessen Federkraft von außen stufenlos einstellbar ist.

Abmessungen:
Trommeldurchmesser: ca. 480 mm
Breite: ca. 200 mm

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St Spezialschlauch für Heißwasser 15 m, Schlauchmaterial nicht radierend, PVC-Knick- und Handschutz.
1 St Wasserreinigungspistole, gummiummantelt, Anschluß- tüllen.
1 St Wandmontagekonsole, schwenkbar.
1 St Zwei-Hand-Mischbatterie DN15, Auslauf R3/4.
1 St Spezialschlauch für Heißwasser 1,5 m für den Anschluss an die Mischbatterie, Schlauchmaterial nicht radierend, PVC-Knick- und Handschutz.

1.7.14. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Doppelbecken auf höhenverstellbaren Füßen, ca. 150 mm hoch, mit Sockelblende.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

In die Tischplatte fugenlos eingeschweißt zwei Becken je ca. 600 x 500 x 300 mm mit Ventilprägung passend für 2"-Standrohr (siehe Zubehör).

In die Einheitspreise sind ggf. notwendige Wandanschluss-blenden einzurechnen.

Abmessungen:

Breite:	1400 mm	
Tiefe:		700 mm
Höhe:		750 mm
Arbeitshöhe:	900 mm	

Im Unterbau montiert:

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit zwei Flügeltüren, als Installationsschrank für die beiden Becken, ca. 1380 mm breit.

Mitzuliefernes Zubehör:

1 St	Zweiloch-Standbatterie DN 20 mit Schwenkauslauf mind. 300 mm lang, einschließlich Strahlbrecher aus Messing verchromt, schwere Gewerbeausführung mit Metallgriffen und Schlauchpendelbrause umschaltbar.
2 St	Standrohr 2" mit Metallkonus
2 St	Eckschutzsieb
2 St	Siebventil
1 St	Anschlussset

Ausführung Tischplatte:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.
Die Tischplatte an den wandanliegenden / gerätean-liegenden Seiten mit einer 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen sind mit Tropfnase 50 mm sowie Rollkante R 20 auszuführen. Die Tischplatte ist in einem Stück gefertigt, falls erforderlich ist diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.
Der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil ver-schlossen.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

Ausführung Füße 150 mm:
Aufstellung auf Quadratrohrstehern 40/40/1,25 mm mit angeschweißter Halteplatte und CNS-Fußstollen, verstellbar ± 15 mm. Die Füße sind mit dem Bodenprofil verschweißt bzw. verschraubt. Bodenfreiheit 150 mm.

Ausführung Sockelblende 150 mm:
Sockelblende aus CNS 1.4301 1,5 mm stark. Alle Sockelelemente sind unsichtbar zu befestigen. Eine Verstärkung der Sockel ist mit Kunststoffelementen vorzusehen. Die gesamte Sockelkonstruktion ist revisionierbar bzw. herausnehmbar zu befestigen. Der Sockel ist 150 mm hoch und 90 mm eingerückt gegenüber der Tischplattenvorderkante herzustellen, stirnseitig an den freistehenden Seiten 30 mm eingerückt, stirnseitig an den wand- und geräteanliegenden Seiten bündig mit Korpus.

1.7.15. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

zum Reinigen von Behältern, Töpfen, Kesseln, Backblechen sowie diversen Arbeitsgeräten

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

- Frontlader mit geteilter Fronttür
- Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi-Stahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen
- Doppelwandiger Aufbau einschl. FCKW-freier Waschraum- tür-Isolierung
- Gerundeter Waschtank
- Reversierendes Flächenwaschsystem aus CrNi Stahl 18/10
- Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen
- Aktiv Plus Laugenfiltersystem
- Vollelektronische Steuerung mit Bediendisplay und

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

zusätzlichem Start Taster
- Digitale Temperaturanzeige für Wasch- und Klarspülwasser
- Selbstreinigungsprogramm
- Trägerkorb aus massivem CrNi-Stahl 18/10 mit leichtgängigen Laufrollen
- Aqua-Stop-System mit Leckwasserkontrolle und Bodenwanne
- Netzdruckunabhängige Frischwasserzuleitung mit freiem Auslauf
- Druckloser Edelstahlboiler
- Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur
- Laugenpumpe
- Boiler- gegen Tankheizung elektrisch verriegelt
- Klarspüler-Dosiergerät
- Anschluss-Set bestehend aus Zulauf-, Ablaufschlauch und Elektrokabel - je 1,8 m ab Maschine

Abmessungen:

Länge der Maschine:	ca. 1490 mm
Tiefe der Maschine:	ca. 895 mm
Tiefe bei geöffneter Tür:	ca. 1320 mm
Höhe der Maschine:	ca. 1935 mm
Höhe bei geöffneter Tür:	ca. 2490 mm
Einschubhöhe:	ca. 890 mm
Korbmaß:	ca. 1310 x 700 mm
Bodenfreiheit:	150 mm

Maschinensteuerung mit Infrarotschnittstelle

Servicedatenaustausch (Dokumentation und Program-mierung)
Analyse des Maschinenzustandes mit „Hilfe“-Funktion
gezielte Ansteuerung und Prüfung einzelner Aktoren (Motoren, Schütze usw.)
automatischer Versand des ausgelesenen Datenspeichers per E-Mail
Neueste Spülparameter per Internet
Programmierbare Infomeldung bei Erschöpfung beigestellter TE-Patrone

Der elektrische Anschluss der Tankheizung muss über eine Energieoptimierung steuerbar sein.

Allgemeine Merkmale
DIN EN ISO 9001:
CE-Zeichen:
GS-Prüfzeichen:
Gemäß den Hygieneanforderungen
DIN EN 17735
Zertifiziertes QM-System
Bedienung über Bediendisplay:
Zusätzlicher Start Taster
Selbstreinigungsprogramm
Doppelwandiger Aufbau einschl. FCKW-freier Waschraumtür-

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
	Isolierung Wasch- und Klarspülarme aus CrNi Steigleitungen aus CrNi Gerundeter Waschtank Sanftanlauf Aqua-Stop-System mit Bodenwanne Laugenpumpe Drucksteigerungspumpe Freier Auslauf Familie A, Typ A, nach EN1717: Rückwandverkleidung <u>Technische Daten:</u> Tankinhalt: ca. 100 Liter Klarspülmenge pro Spülgang: ca. 9,0 Liter Lautstärke: ca. 70 dB(A) Anschlusswerte Edelstahl-Waschpumpe: ca. 2 x 2,2 kW Tankheizung: ca. 9,0 kW Boiler: ca. 18,0 kW Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt Heizmedium Drehstrom: 3NPE 400V~, 50 Hz Schutzart: IP X5 Programmlaufzeiten Laufzeiten: 120 / 240 / 480 Sekunden Leistungsmerkmale Körbe / Stunde (theoretisch): min. 30 Körbe Spülleistung in Korbfläche / Stunde: ca. 27,50 m² Dosiertechnik Klarspüler-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter Programmstarttaste Programmstarttaste rechts <u>Mitzuliefernde Zubehör:</u> 1 St Korb mit Laufrollen ca. 1310 x 700 mm				
1.7.16.		1,000	St	.....	.....
	Gemäß Ausführungsbeschreibung 1 Mindestforderungen an die Ausrüstung: Station bestehend aus: - Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine - Systemtrenner für die Sohlenreinigungsmaschine, einge- baut in Rückwand				

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

- Handwaschbecken mit Sensor in Beckenrückwand
- Seifenspender
- Desinfektionsmittelspender
- CNS-Falthandtuchspender
- CNS-Drahtpapierkorb 35 l
- Wandhalterung für das Reinigungsmittel
- Rohrtrenner zwischen der Sohlenreinigungs-maschine und dem Trinkwassernetz

Ausführung:
Komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.

Als Standgerät ausgeführt.

Die Hygienestation ist komplett elektrisch und sanitär-technisch vorinstalliert.

Funktion:
Eine waagrecht liegende, rotierende Bürste mit 2 seitlich angeordneten Tellerbürsten sorgt für eine Reinigung der Sohlen und Sohlenränder.
Die Bürste säubert zudem das komplette Oberleder von Verunreinigungen.
Die Aktivierung der Maschine erfolgt über einen Schalter im Haltegriff.
Über einen Düsenstock werden gleichzeitig Sohlen- und Ränderbürsten gezielt mit Reinigungsmittel und Wasser besprüht. Die Dosierung des Reinigungsmittels erfolgt über einen einstellbaren Injektor.

Abmessungen:

Breite:	ca. 730 mm
Tiefe:	ca. 460 mm
Höhe:	ca. 1600 mm

Tehnische Daten:

Anschlusswert (Elektro):	230 V / max. 0,20 kW

1.7.17. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Schließrichtung vertikal von oben nach unten, mit motorischer Wiederöffnung

Am Durchtritt des Rundriemenförderbandes in die Spülküche (F90-Wände), muss spülküchenseitig eine Brandschutz-klappe installiert werden. Durch die räumlichen Gegebenheiten muss der Feuerschutzabschluss (FAA) einseitig verschmälert ausgeführt werden.

Das Rundriemenfördersystem verläuft ungetrennt durch den Schließbereich, d. h. der Feuerschutzabschluss (FAA) muss

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

vertikal bis Oberkante Förderbandkorpusse schließen. Der Korpushohlraum selbst ist mit Promaxit-Feuerschutzmaterial abzuschotten und muss diesen im Brandfall gasdicht ausschäumen.

In einem Gehäuserahmen aus verzinktem Stahlblech läuft kugelgelagert vertikal der Schieber. Der Schieber wird über eine Gegengewichtanlage ausgeglichen. Schieber und Gehäuserahmen sind beidseitig über elastische Rauchdichtungen sowie über Palusolstreifen abzudichten.

Der Feuerschutzabschluss (FAA) ist über Haltemagneten offengehalten. Die Wiederöffnung erfolgt motorisch. Die Schließgeschwindigkeit ist über eine Dämpfungsanlage zu reduzieren. Die Oberfläche besteht aus Promatectplatten.

Der Feuerschutzabschluss ist an den Sichtflächen mit geschliffenem Edelstahlblech zu verkleiden.

Für die Raumüberwachung sind im Bereich des Brandschutzabschlusses entsprechende thermische Branderkennungselemente mit Sockel (Wärmedifferenzmelder) zu installieren.

Die Verlegung der Leitungen vom Feuerschutzabschluss (FAA) zu den einzelnen Rauchmeldern, wie auch von der Feststellanlage (FSA) zum Feuerschutzabschluss (FAA), muss im Sichtbereich in CNS-Kabelkanälen erfolgen, welche zum Lieferumfang gehören.

Die steuerungstechnische Verknüpfung für den Signalaustausch zwischen der Fördertechnikanlage und der Brandschutztechnik gehört mit zum Leistungsumfang.

Notstromversorgung (bauseits nicht vorhanden)
Um den Schließbereich des Feuerschutzabschluss im Brandfall freifahren zu können, ist eine passende Notstromversorgung mitzuliefern. Die Förderbandantriebe müssen im Brandfall entsprechend angesteuert werden.

Schaltschrank für die gesamte Brandschutztechnik mit integrierter
- Notstromerzeugung
- Freifahrsteuerung
- Steuerungsanlage für den Feuerschutzabschluss

Schaltschrank aus Chrom- Nickelstahl 1.4301, für Wandmontage.

VDS-Abnahme
Die notwendige VDS-Abnahme nach erfolgter betriebsfertiger Installation des Brandschutzabschluss ist durch den Lieferanten der Anlagentechnik zu veranlassen und kostenmäßig zu tragen.

Die nach der Erstabnahme in regelmäßigen Abständen durchzuführenden Funktionsüberprüfungen (einschließlich Protokollierung) zum Erhalt der Zulassung werden vom Betreiber veranlasst und übernommen.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
Summe 1.7.	**Spülküche EG**				.....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

1.8. Warenannahme EG

1.8.1. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Station bestehend aus:
- Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine
- Systemtrenner für die Sohlenreinigungsmaschine, einge- baut in Rückwand
- Handwaschbecken mit Sensor in Beckenrückwand
- Seifenspender
- Desinfektionsmittelspender
- CNS-Falthandtuchspender
- CNS-Drahtpapierkorb 35 l
- Wandhalterung für das Reinigungsmittel
- Rohrtrenner zwischen der Sohlenreinigungs-maschine und dem Trinkwassernetz

Ausführung:
Komplett aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301.

Als Standgerät ausgeführt.

Die Hygienestation ist komplett elektrisch und sanitär-technisch vorinstalliert.

Funktion:
Eine waagrecht liegende, rotierende Bürste mit 2 seitlich angeordneten Tellerbürsten sorgt für eine Reinigung der Sohlen und Sohlenränder.
Die Bürste säubert zudem das komplette Oberleder von Verunreinigungen.
Die Aktivierung der Maschine erfolgt über einen Schalter im Haltegriff.
Über einen Düsenstock werden gleichzeitig Sohlen- und Ränderbürsten gezielt mit Reinigungsmittel und Wasser besprüht. Die Dosierung des Reinigungsmittels erfolgt über einen einstellbaren Injektor.

Abmessungen:
Breite: ca. 730 mm
Tiefe: ca. 460 mm
Höhe: ca. 1600 mm

Tehnische Daten:
Anschlusswert (Elektro): 230 V / max. 0,20 kW

1.8.2. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Ausführung:
- Wiegefläche und Untergestell aus hochwertigem Edelstahl
- Edelstahlwägezelle – IP65
- Überlastsicherung
- Höhenverstellbare Füße
- Komplett montiert mit Anzeigegerät im Edelstahlgehäuse IP65 (spritzwassergeschützt)
- LCD-Anzeige mit Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 25 mm
- RS232-Schnittstelle
- Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige, zwei programmierbare Funktionstasten, jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
- Ampelfunktion: programmierbarer
- Farbwechsel der Hinterleuchtung in Abhängigkeit zum Zielerreichungsgrad
- Netzbetrieb (Integriertes Netzteil mit 2m-Netzkabel
- Zur Wandmontage inkl. Wandhalterung

Abmessungen:
Breite Wiegefläche: ca. 500 mm
Tiefe Wiegefläche: ca. 400 mm
Höhe Wiegefläche: ca. 150 mm

Höchstlast:
mind. 150 kg
Ziffernschritt: 50 g

Summe 1.8. Warenannahme EG .....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.9.	**Vorbereitung unrein + Topfspüle UG**				
1.9.1.		1,000	St	.....	.....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

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

Sämtliche notwendigen Anlagenbeschriftungen bedienseitig sind einzuätzen, Kunststoff-Aufklebeschilder werden nicht akzeptiert.

Aufstellung auf bauseitigem Sockel, Höhe ca. 150 mm.

Im Sockelrücksprung ist der Korpus mit CNS-Blechen zu verschließen. Sichtbare Übergänge oder Öffnungen zwischen Korpus und dem Sockel dürfen nicht entstehen.

In die Tischplatte fugenlos eingeschweißt zwei Becken je ca. 600 x 500 x 300 mm mit Ventilprägung passend für 2"-Standrohr (siehe Zubehör).

In die Einheitspreise sind ggf. notwendige Wandanschluss-blenden einzurechnen.

Abmessungen:

Breite:	ca. 1070 / 4600 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	750 mm
Arbeitshöhe:	900 mm

Im Unterbau montiert von links:

Schrankraum (Eckschrank) vierseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür und Zwischenbord, ca. 1070 mm x 1070 mm.

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür und höhenverstellbarem Zwischenbord, ca. 490 mm breit.

Schubladenblock Größe GN 1/1 dreiseitig geschlossen mit drei übereinander angeordneten Rahmenschubladen mit CNS - Teleskop - Vollauszügen inkl. GN-Behälter. Schubladenblenden doppelwandig mit eingearbeiteten waagrechten Griffleisten mit Umschlag, 400 mm breit.

Kühlunterbau 2 x GN 1/1 mit Installationsfach, ca. 1250 mm breit, mit 1 x Kühlelement mit Drehtür und 1 x Kühlelement mit drei Kühlauszügen übereinander. Steckerfertige Ausführung.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Schrankraum dreiseitig geschlossen, frontseitig mit zwei Flügeltüren, als Installationsschrank für die beiden Becken, ca. 1400 mm breit.

Mitzuliefernes Zubehör:

1 St	Zweiloch-Standbatterie DN 20 mit Schwenkauslauf mind. 300 mm lang, einschließlich Strahlbrecher aus Messing verchromt, schwere Gewerbeausführung mit Metallgriffen und Schlauchpendelbrause umschaltbar.
2 St	Standrohr 2" mit Metallkonus
2 St	Eckschutzsieb
2 St	Siebventil
1 St	Anschlussset

Ausführung Tischplatte:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen.
Die Tischplatte an den wandanliegenden / gerätean-liegenden Seiten mit einer 50 mm hohe Aufkantung. Alle Abkantungen sind mit Tropfnase 50 mm sowie Rollkante R 20 auszuführen. Die Tischplatte ist in einem Stück gefertigt, falls erforderlich ist diese vor Ort zu verschweißen und sauber zu verschleifen, so dass ein Übergang nicht erkennbar ist.
Der Hohlraum im Abstand zwischen Tropfnase und Schrankkorpus durch ein Chromnickelstahl-Profil ver-schlossen.

Ausführung Installationsschränke H1:
Schrankkorpusse in stabiler selbsttragender Ausführung aus CNS in Hygieneausführung H1 gem. DIN 18865-9 gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt. Alle Installationsschränke sind mit Flügeltür abschließbar und Installationskennzeichnung gefordert. Nach Bedarf sind Lüftungsschlitze in der Flügeltür vorzusehen. An der Rückwand sind Öffnungen für die Installationen vorzusehen.

Ausführung Schränke H2:
Schrankelement in Hygieneausführung H2 gem. DIN 18865-9 herzustellen. Der Schrankkorpus in stabiler selbst-tragender Ausführung aus CNS gegebenenfalls durch Zwischenwände unterteilt. Materialdicke mind. 1,25 mm. Schrank bestehend aus Boden, Rückwand und Seitenwänden. Der Boden ist mit Profilen verstärkt.

Ausführung Kühltische mit Schubladen und/oder Türen:
Schrankkorpus und Flügeltüren bzw. Schubladen in doppelwandiger Bauweise aus CNS. Mit PU-Schaum ausgeschäumt. Bei Normalkühlung 40 mm. Im Innenraum H1 nach DIN 18865-9. Die Flügeltüren bzw. Schubladen mit auswechselbarem Magnetdichtrahmen. Die Griffleiste flächenbündig angekantet. Türscharniere stabil und

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

wartungsfrei. Kühlbereich +2 bis +10 °C. Bei Kühlschubladen Ausstattung gemäß Einzelspezifikation (Flaschenschublade, Rahmenschublade für GN-Einsätze, gekantete Wanne). CNS-Teleskop Vollauszug Tragkraft 80-100 kg. Kühlfächer immer mit Umluftkühlung. Kühlfächer mit Türen immer mit Beleuchtung. Ausstattung mit GN-Behältern und Rosten inbegriffen. Umluftverdampfer mit thermostatischem Expansionsventil bzw. Kapillarrohr-einspritzung. Verrohrung und Verkabelung bis zum rechts oder links vom Kühlraum sitzenden Installationsfach, mit Elektroanschlusskasten und Temperaturregler, Tauwasser-verdunstung, Abtauautomatik.
Sämtliche Kühlelemente sind steckerfertig auszuführen.

Ausführung Flügeltür:
Flügeltür aus CNS ist doppelwandig, 20 mm dick, mit flächenbündiger senkrecht angekanteter Griffleiste ausgeführt, Flügeltür allseitig verschweißt. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Die Tür ist fluchtend und ohne Überlappung gefertigt, mit stabilem wartungsfreiem 180° Scharnier angeschlagen, mit versenktem Magnet-verschluss. Außenliegende Scharniere und Schlösser sowie Nieten werden nicht akzeptiert.

Ausführung Schubladen:
Die Schubladen aus Chromnickelstahl 1.4301 ausgelegt für GN 1/1. Das Schubladendoppel zweischalig 20 mm dick mit flächenbündig waagrecht angekanteter Griffleiste allseitig verschweißt ohne Fugen. Offene Ecken und Kanten werden nicht akzeptiert. Schubladen als Rahmenschublade mit CNS-Teleskop-Vollauszügen inkl. eingehängtem CNS-Behälter 1/1-100 mm.

Ausführung Borde:
Die Borde aus CNS sind an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet. Feste Borde in Schränken sind hinten 20 mm hoch, stirnseitig 20 mm abgekantet, an der Vorderkante 40 mm ab- und 12 mm untergekantet und mit einem U-förmigen Gegenprofil zur Vermeidung von Verletzungen versehen. Bord mit Profilen verstärkt. Die Unterseite vollflächig mit CNS mind. 0,7 mm verschlossen.
Verstellbare Borde in Schränken sind allseitig wie oben beschrieben 40 mm abgekantet mit Gegenprofil an den Längsseiten zu versehen.

Ausführung Leitungsführungen innerhalb der Küchenmöbel:
Wenn bei Tischen mit geschlossenen Unterbauten die Deckplatten oder Anlagenteile Zuleitungen benötigen und diese durch den Unterbau geführt werden müssen, sind diese Leitungen durch eine passende Leitungseinhausung aus CNS zu verlegen.
Diese Leitungseinhausung ist geschlossen, hat aber abnehmbare Paneele, um den Zugang zu den Leitungen jederzeit zu gewähren. Diese Zugangspaneelen sind durch Laschen oder Schrauben gehalten.
Alle Durchführungen sind mit dichten Kunststoffdurch-führungen auszurüsten.

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Ausführung der Blenden:
Sämtliche Blenden der zu verschließenden Räume sind wie folgt auszuführen:
Blende aus CNS, aufgeschraubt, Ausführung mit Falz zum Korpus sowie feuchte- und staubdichter Elastomer-Abdichtung. Steckdosen und Schalter sind vertieft einzubauen. Um Stauwärme vorzubeugen sind bei Bedarf Lüftungsschlitze in den Blenden vorzuhalten.

1.9.2. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	550 mm	
Tiefe:		450 mm
Höhe:	750 mm	
Arbeitshöhe:		900 mm

Mit berührungsloser Armatur 1/2" mit Stromanschluss 230 V.

Angeschweißt 2 Konsolen aus CNS (1.4301) zur Aufhängung.

Unterbau dreiseitig geschlossen, frontseitig mit Flügeltür, als Installationsschrank für das Handwaschbecken, mit integrierter Einwurfklappe inkl. dahinter eingehängt und abnehmbarem Kunststoffbehälter für die Papierhandtücher. Rückwand abnehmbar.

Mitzuliefernes Zubehör:

1 St Papierhandtuchspender
Edelstahlgehäuse mit Sichtfenster, für bis zu 200 Falthandtücher, ca. 280x100x260 mm inkl. Erstbefüllung.

1 St Seifenspender
Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.

1 St Desinfektionsspender
Aluminiumgehäuse, Euro-Norm-Spender mit langem Bedienungshebel geeignet für Hand- und Ellbogenbedienung, für 500 ml Euroflaschen, ca. 80x220x280 mm inkl. Nachfüllbehälter und Erstbefüllung.

1 St Kunststoffbehälter für Papier im Unterbau des Handwaschbeckens.

Tischplatten-Ausführung:
Tischplattenstärke 50 mm, Materialdicke 2,0 mm, vollflächig schalldämmend mit Antidröhnmatten unterlegt und durch Profile

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

aus Chromnickelstahl an der Unterseite verstärkt. Die Ecknähte an den Auf- und Abkantungen sind durchgehend verschweißt und verschliffen. Die Tischplatte an den wandanliegenden / geräteanliegenden Seiten 50 mm aufgekantet, alle anderen Seiten mit Abkantung. Darin fugenlos eingeschweißt 1 tiefgezogenes Waschbecken. Auslaufprägung 1 1/2", mit Überlaufsicherung, ohne Ventil.

1.9.3. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Offene Ausführung. Konsole Edelstahl. Schlauchtrommel aus Edelstahl. Drehdurchführung komplett aus Edelstahl mit großem Durchlauf.

Arretierung mindestens siebenfach pro Trommelumdrehung.

Der automatische Schlauchaufroller ist mittels Konsole auf Wand montiert und um einen Winkel von mindestens 120° schwenkbar.

Der Schlaucheinlauf wird über mindestens 4 Kunststoffrollen geführt. Der automatische Schlauchaufroller muss mit einem wartungsfreien Federpaket ausgestattet sein, dessen Federkraft von außen stufenlos einstellbar ist.

Abmessungen:
Trommeldurchmesser: ca. 480 mm
Breite: ca. 200 mm

Mitzuliefernndes Zubehör:
1 St Spezialschlauch für Heißwasser 15 m, Schlauchmaterial nicht radierend, PVC-Knick- und Handschutz.
1 St Wasserreinigungspistole, gummiummantelt, Anschluß- tüllen.
1 St Wandmontagekonsole, schwenkbar.
1 St Zwei-Hand-Mischbatterie DN15, Auslauf R3/4.
1 St Spezialschlauch für Heißwasser 1,5 m für den Anschluss an die Mischbatterie, Schlauchmaterial nicht radierend, PVC-Knick- und Handschutz.

1.9.4. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

zum Reinigen von Behältern, Töpfen, Kesseln, Backblechen sowie diversen Arbeitsgeräten

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

- Frontlader mit geteilter Fronttür
- Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi-Stahl 18/10

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen
- Doppelwandiger Aufbau einschl. FCKW-freier Waschraum- tür-Isolierung
- Gerundeter Waschtank
- Reversierendes Flächenwaschsystem aus CrNi Stahl 18/10
- Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen
- Aktiv Plus Laugenfiltersystem
- Vollelektronische Steuerung mit Bediendisplay und zusätzlichem Start Taster
- Digitale Temperaturanzeige für Wasch- und Klar-spülwasser
- Selbstreinigungsprogramm
- Trägerkorb aus massivem CrNi-Stahl 18/10 mit leichtgängigen Laufrollen
- Aqua-Stop-System mit Leckwasserkontrolle und Bodenwanne
- Netzdruckunabhängige Frischwasserzuleitung mit freiem Auslauf
- Druckloser Edelstahlboiler
- Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur
- Laugenpumpe
- Boiler- gegen Tankheizung elektrisch verriegelt
- Klarspüler-Dosiergerät
- Anschluss-Set bestehend aus Zulauf-, Ablaufschlauch und Elektrokabel - je 1,8 m ab Maschine

Der elektrische Anschluss der Tankheizung muss über eine Energieoptimierung steuerbar sein.

Abmessungen:

Länge der Maschine:	ca. 1490 mm
Tiefe der Maschine:	ca. 895 mm
Tiefe bei geöffneter Tür:	ca. 1320 mm
Höhe der Maschine:	ca. 1935 mm
Höhe bei geöffneter Tür:	ca. 2490 mm
Einschubhöhe:	ca. 890 mm
Korbmaß:	ca. 1310 x 700 mm
Bodenfreiheit:	150 mm

Maschinensteuerung mit Infrarotschnittstelle

Servicedatenaustausch (Dokumentation und Program-mierung)
Analyse des Maschinenzustandes mit „Hilfe“-Funktion
gezielte Ansteuerung und Prüfung einzelner Aktoren (Motoren, Schütze usw.)
automatischer Versand des ausgelesenen Datenspeichers per E-Mail
Neueste Spülparameter per Internet
Programmierbare Infomeldung bei Erschöpfung beigestellter TE-Patrone

Allgemeine Merkmale
DIN EN ISO 9001:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

CE-Zeichen:
GS-Prüfzeichen:
Gemäß den Hygieneanforderungen
DIN EN 17735
Zertifiziertes QM-System
Bedienung über Bediendisplay:
Zusätzlicher Start Taster
Selbstreinigungsprogramm
Doppelwandiger Aufbau einschl. FCKW-freier Waschraumtür-Isolierung
Wasch- und Klarspülarme aus CrNi
Steigleitungen aus CrNi
Gerundeter Waschtank
Sanftanlauf
Aqua-Stop-System mit Bodenwanne
Laugenpumpe
Drucksteigerungspumpe
Freier Auslauf Familie A, Typ A, nach EN1717:
Rückwandverkleidung

Technische Daten:
Tankinhalt: ca. 100 Liter
Klarspülmenge pro Spülgang: ca. 9,0 Liter

Lautstärke: ca. 70 dB(A)

Anschlusswerte
Edelstahl-Waschpumpe: ca. 2 x 2,2 kW
Tankheizung: ca. 9,0 kW
Boiler: ca. 18,0 kW
Tank- und Boilerheizung gegenseitig verriegelt

Heizmedium
Drehstrom: 3NPE
400V~, 50 Hz
Schutzart: IP X5

Programmlaufzeiten
Laufzeiten: 120 / 240 / 480
Sekunden

Leistungsmerkmale
Körbe / Stunde (theoretisch): min. 30 Körbe
Spülleistung in Korbfläche / Stunde: ca. 27,50 m²

Dosiertechnik
Klarspüler-Dosiergerät, ohne Vorratsbehälter

Programmstarttaste
Programmstarttaste rechts

Mitzuliefernde Zubehör:
1 St Korb mit Laufrollen ca. 1310 x 700 mm

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
1.9.5.		1,000	St	.....	.....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Regalanlage in L-Aufstellung bestehend aus:

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:
Breite: ca. 4100 mm
Tiefe: 500 mm
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene
Auflagen
Auflagen pro Feld: 5 St
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)
Feldlast: max. 1200kg

1 St Standregal aus CNS (1.4301)

Abmessungen:
Breite: ca. 3900 mm
Tiefe: 500 mm
Höhe: 2000 mm

Auflagen: geschlossene
Auflagen
Auflagen pro Feld: 5 St
Auflagenmaterial: CNS (1.4301)
Feldlast: max. 1200kg

Ständer, Kreuzverstrebungen und Anzahl der Felder sind entsprechend den Längen ausreichend vorzusehen. Übereckverbindungen sind ggf. mit einzurechnen.

Summe 1.9. Vorbereitung unrein + Topfsp… **.....**

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

1.10. Fahrbare Einrichtungen

1.10.1. 10,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 460 mm
Tiefe: ca. 620 mm
Höhe: ca. 1670 mm

Ausführung:
Wagen in stabiler und selbsttragender Konstruktion aus Vierkantrohr. 18 Paar fest eingeschweißte U-Auflage-schienen mit beidseitigen Durchschub- und Kippsicherungen gemäß DIN EN 18867-2. Zusätzlich 2 Querstreben aus Rechteckprofil. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen als Anfahrschutz. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern.

Technische Daten:
Werkstoff: CNS (1.4301)
Nutzlast: mind. 90 kg
Einschubart: Längseinschub
Kapazität: 18 x GN 1/1

1.10.2. 5,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 510 mm
Tiefe: ca. 750 mm
Bauhöhe: ca. 900 mm
Höhe: ca. 1020 mm

Ausführung:
Universalstapler mit Umluftheizung zur Aufnahme von runden und rechteckigen Geschirrteilen der Größe 80 bis 280 mm.

Stapler in selbsttragender Konstruktion aus Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung. Innenverkleidung rundum mit Spiegelblechen. Stapelschacht mit Innenschachtverkleidung und herausnehmbarer Stapelbühne aus kunststoffbeschichtetem Edelstahlgitter mit kugelgelagerter Plattformführung. Ausgestattet mit zwei in die Steckplätze der Plattform einsetzbaren Edelstahl-Führungsstäbe. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Mit Abdeckhaube aus Polycarbonat. Beheizung durch Energiemodul mit integriertem Motor, Lüfterrad und Edelstahl-

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Rohrheizkörper für automatischen Umluftbetrieb, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen Temperaturregler und mit Temperatur-begrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Ausgestattet mit Bügelgriff auf der Oberseite des Korpus. Zwei Stoßecken aus Polymer als Anfahrschutz in Fahrtrichtung. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø ca. 125 mm.

Technische Daten:

Elektrischer Anschluss:	230 V
Anschlusswert:	ca. 1,5 kW
Maximale Geschirrtemperatur:	100 °C
Schutzart:	Klasse 1
Kapazität mit Haube:	bis zu 615 Geschirrteile

1.10.3. 3,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 360 mm
Tiefe:	ca. 480 mm
Höhe:	ca. 920 mm

Ausführung:
Aus CNS (1.4301) mit unterer Bodenplatte, mit Standrohre für Halterahmen, Bodenplatte umlaufend abgekantet; oben mit einem angeschweißten rechteckigen Halterahmen und einem Gummilippenring zur Aufnahme von Abfallsäcken. Zusätzlich ausgestattet mit einem Fußhebel zum Öffnen des Deckels.

Das Gerät ist fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellern. Die Rollen sind mit einem Fadenschutz versehen.

Aufnahmekapazität: 1 Abfallsack

1.10.4. 4,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 460 mm
Tiefe:	ca. 610 mm
Bauhöhe:	ca. 900 mm
Höhe:	ca. 1070 mm

Tellerstapler zur Aufnahme von runden Tellern Ø 190 bis 260 mm in einem umluftbeheizten Stapelschacht.

Ausführung:
Stapler in selbsttragender Konstruktion aus Edelstahl.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung. Innenverkleidung rundum mit Spiegelblechen. Offener Stapelschacht und Stapelbühne in kunststoff-beschichteter Stabkonstruktion. Drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Mit Abdeckhaube aus Polycarbonat. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper mit Lüfterrad für automatischen Umluftbetrieb, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen Temperaturregler und mit Temperatur-begrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten Schiebegriffen als Anfahrschutz. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø ca. 125 mm.

Technische Daten:

Elektrischer Anschluss:	230 V
Anschlusswert:	ca. 0,9 kW
Maximale Geschirrtemperatur:	80 °C
Schutzart:	Klasse 1
Kapazität mit Haube:	ca. 80 Teile

1.10.5. 5,000 St ....

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Breite:	ca. 900 mm
Tiefe:	ca. 600 mm
Höhe:	ca. 950 mm

Nutzlast: mind. 120 kg

Ausführung:
Wagen in stabiler und selbsttragender Konstruktion aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Rundrohrrahmen ca. ø 25 mm mit 3 fest eingeschweißten, tiefgezogenen Borden mit Profilrand, schalldämmend unterfüttert, abgekantet und nach innen gefalzt. Beidseitig mit Schiebebügel ausgestattet. 4 Abweiserrollen aus Polyethylen als Anfahrschutz. Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern.

1.10.6. 4,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Länge:	1100 mm
Breite:	600 mm
Höhe:	900 mm

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

CNS-Arbeitstisch in fahrbarer Ausführung mit einem Grund- und einem Zwischenboden, schalldämmend mit Antidröhnbelag unterfüttert. Rohrunterbau mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar, mit Kunststoffstoßkanten.

1.10.7. 1,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 640 mm
Tiefe: ca. 780 mm
Höhe: ca. 1650 mm

Bankettwagen mit Umluftheizung zur Aufnahme von Rosten GN 1/1 oder Behälter GN 1/1.

Wagen komplett aus Edelstahl, selbsttragende Konstruktion. Doppelwandiger, allseitig geschlossener Bankettwagen, Wandung und Türen FCKW-frei wärmegedämmt. Doppelwandige Flügeltür mit Türverschluss, um 270° zu öffnen. Automatische Türarretierung in geschlossenem oder geöffnetem Zustand. Innenraum mit zwei herausnehmbaren Regalleitern mit 20 Auflageschienen. Beheizung durch ein herausnehmbares Wärmemodul, stufenlos regulierbar von +30° C bis +95°C. Umluftheizung mit integriertem Feuchtheißluftsystem, inklusive Befeuchtungswanne. Temperatur-kontrolle durch Thermostat mit analoger Anzeige. Vier senkrecht durchgehende Schubstangen (2 je Seite), zum Manövrieren. Anfahrschutz durch umlaufendem Stoßrahmen unten und oben am Wagen. Wagen fahrbar auf 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern und 2 Bockrollen, ø ca. 125 mm.

Technische Daten:
Nutzmaß: 530 x 325 mm
Kapazität: min. 20 x Roste GN 1/1
oder 20 x Behälter GN 1/1
Einschubart: Längseinschub
Temperaturbereich: 30º - 95º C
Leistung: ca. 1,6 kW
Anschluss-Spannung: 230V AC
Schutzklasse: Klasse 1

1.10.8. 5,000 St ....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 1

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

Breite: ca. 460 mm
Tiefe: ca. 930 mm
Bauhöhe: ca. 900 mm
Höhe: ca. 1070 mm

Tellerstapler zur Aufnahme von runden Tellern Ø 190 bis 260 mm in zwei umluftbeheizten Stapelschächten.

Ausführung:
Stapler in selbsttragender Konstruktion aus Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung. Innenverkleidung rundum mit Spiegelblechen. Offene Stapelschächte und Stapelbühnen in kunststoffbeschichteter Stabkonstruktion. Pro Stapelschacht je drei Geschirrführungen mit Kunststoffbeschichtung, variabel einstellbar. Gleichbleibende Ausgabehöhen durch manuell einstellbare Zugfedersysteme aus Edelstahl. Mit Abdeckhauben aus Polycarbonat. Beheizung durch Edelstahl-Rohrheizkörper mit Lüfterrad für automatischen Umluftbetrieb, bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar durch stufenlosen Temperaturregler und mit Temperatur-begrenzung gemäß VDE. Stromzufuhr über ausziehbares Spiralkabel mit Winkelstecker. Steckerhalterung mittels Blindsteckdose in der Schaltblende. Vier Stoßecken aus Polymer, davon zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten Schiebegriffen als Anfahrschutz. Stapler fahrbar auf 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststellern, ø ca. 125 mm.

Technische Daten:
Elektrischer Anschluss: 230 V
Anschlusswert: ca. 1,5 kW
Maximale Geschirrtemperatur: 80 °C
Schutzart: Klasse 1
Kapazität mit Haube: ca. 165 Teile

1.10.9. 7,000 St ....

Tablettspender geeignet für die Tablett-/Besteckspül-maschine mit Tablettabstapeleinrichtung (Zeichnungs-Position 7.01)

Mindestforderungen an die Ausrüstung:

Abmessungen:
Breite: ca. 500 mm
Tiefe: ca. 700 mm
Höhe: ca. 910 mm

Grundrahmenabdeckung, Plattform, Federkasten Chrom-Nickelstahl 18/10.
Grundplatte mit Eckpuffern aus Kunststoff.
Anpassung Stapelhöhe sowie Gewichtsklasse durch Ein- oder Aushängen von Zugfedern.
Federmechanismus leicht zugänglich.
Tablettspender fahrbar durch 4 Lenkrollen, nicht rostend, davon 2 feststellbar.
Rollendurchmesser ca. 125 mm.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
	Summe 1.10. Fahrbare Einrichtungen				.....
	Summe 1. Leistungsbeschreibung				.....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
2.	**Besondere Leistungen**			
2.1.	**Stundenlohnarbeiten**			
2.1.1.	Unvorhergesehene Arbeiten, welche nicht in den Positionen erfasst sind und gegen Nachweis und auf besondere Anweisung der Bauleitung zur Ausführung kommen.	10,000 Std	.....	.....
2.1.2.	Unvorhergesehene Arbeiten, welche nicht in den Positionen erfasst sind und gegen Nachweis und auf besondere Anweisung der Bauleitung zur Ausführung kommen.	10,000 Std	.....	.....
	Summe 2.1. Stundenlohnarbeiten			.....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
2.2.	**Einweisung**				
2.2.1.	Die Einweisung des Küchenpersonals hat umfassend zu erfolgen.	8,000	Std	.....	.....
2.2.2.	Die technische Einweisung des Wartungspersonals hat umfassend zu erfolgen.	8,000	Std	.....	.....
	Summe 2.2. Einweisung				.....

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag

2.3. Wartung und Dichtheitsprüfung

*** Ausführungsbeschreibung 2

Wartung und Dichtheitsprüfung Spültechnik

dreimal jährlich für den Zeitraum von 4 Jahren

Der AN übernimmt die Wartung der im Leistungsverzeichnis benannten Anlagen gemäß DIN 31051, DIN EN 378, VDMA 24 186 Teil 3, VGB 4, AMEV, DVGW, den Herstellerangaben und den aktuell gültigen Vorschriften und Richtlinien für den Zeitraum von 4 Jahren.

Unter Wartung versteht man die Maßnahmen zur Bewahrung des Soll-Zustandes (Zustand der Funktions-Tauglichkeit im ursprünglichen Neuzustand) von technischen Mitteln eines Systems.

Zu den Wartungsarbeiten gehören Leistungen wie Prüfen, Nachstellen, Reinigen usw. Einzukalkulieren sind die erforderlichen MSR- und Elektrowartungen nach VDMA, etc. sowie die Entsorgung von Teilen, Stoffe und Hilfsmittel.

Die Abrechnung erfolgt nach der Durchführung der Arbeiten auf Vorlage der Wartungsprotokolle und Dichtprüfungs-protokolle.

Der Bieter hat für die angebotene Leistung, abgestimmt auf die vorangegangenen Positionen, die von Ihm angebotenen Tätigkeiten anhand von Wartungschecklisten nachzuweisen. Die Wartungschecklisten sind dem Wartungsangebot beizulegen.

Sämtliche Wartungsarbeiten sind ohne Einschränkungen des laufenden Betriebes und nur in Abstimmung mit der Leitung Gastronomie durchzuführen. Wartungsarbeiten können im Einzelfall auch erst in den Nachtstunden durchgeführt werden.

Hinweis:
Die Wartung wird gesondert beauftragt.

2.3.1. 1,000 psch .....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 2
Wartung und Dichtheitsprüfung im 1. Jahr

2.3.2. 1,000 psch .....

Gemäß Ausführungsbeschreibung 2
Wartung und Dichtheitsprüfung im 2. Jahr

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
2.3.3.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 2 Wartung und Dichtheitsprüfung im 3. Jahr	1,000 psch		.....
2.3.4.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 2 Wartung und Dichtheitsprüfung im 4. Jahr	1,000 psch		.....

*** Ausführungsbeschreibung 3

Wartung und Dichtheitsprüfung Thermische Kochgeräte

einmal jährlich für den Zeitraum von 4 Jahren

Der AN übernimmt die Wartung der im Leistungsverzeichnis benannten Anlagen gemäß DIN 31051, DIN EN 378, VDMA 24 186 Teil 3, VGB 4, AMEV, DVGW, den Herstellerangaben und den aktuell gültigen Vorschriften und Richtlinien für den Zeitraum von 4 Jahren.

Unter Wartung versteht man die Maßnahmen zur Bewahrung des Soll-Zustandes (Zustand der Funktions-Tauglichkeit im ursprünglichen Neuzustand) von technischen Mitteln eines Systems.

Zu den Wartungsarbeiten gehören Leistungen wie Prüfen, Nachstellen, Reinigen usw. Einzukalkulieren sind die erforderlichen MSR- und Elektrowartungen nach VDMA, etc. sowie die Entsorgung von Teilen, Stoffe und Hilfsmittel.

Die Abrechnung erfolgt nach der Durchführung der Arbeiten auf Vorlage der Wartungsprotokolle und Dichtprüfungs-protokolle.

Der Bieter hat für die angebotene Leistung, abgestimmt auf die vorangegangenen Positionen, die von Ihm angebotenen Tätigkeiten anhand von Wartungschecklisten nachzuweisen. Die Wartungschecklisten sind dem Wartungsangebot beizulegen.

Sämtliche Wartungsarbeiten sind ohne Einschränkungen des laufenden Betriebes und nur in Abstimmung mit der Leitung Gastronomie durchzuführen. Wartungsarbeiten können im Einzelfall auch erst in den Nachtstunden durchgeführt werden.

Hinweis:
Die Wartung wird gesondert beauftragt.

Langtextleistungsverzeichnis
Einzelbeschreibung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtbetrag
2.3.5.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 3 Wartung und Dichtheitsprüfung im 1. Jahr	1,000	psch	.....	.....
2.3.6.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 3 Wartung und Dichtheitsprüfung im 2. Jahr	1,000	psch	.....	.....
2.3.7.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 3 Wartung und Dichtheitsprüfung im 3. Jahr	1,000	psch	.....	.....
2.3.8.	Gemäß Ausführungsbeschreibung 3 Wartung und Dichtheitsprüfung im 4. Jahr	1,000	psch	.....	.....
Summe 2.3.	**Wartung und Dichtheitsprüfung**				**.....**
Summe 2.	**Besondere Leistungen**				**.....**

Langtextleistungsverzeichnis
Zusammenstellung

Projekt: 500158009 Landau, Universität,San. u. Mod. Küche
LV: VV09 25E0352 Küchentechnik RPTU LD **Währung: EUR**

Ordnungszahl	Leistungsbeschreibung	Gesamtbetrag
1.	**Leistungsbeschreibung**	
1.1.	Kühl-/Tiefkühlzelle EG	.....
1.2.	Vorbereitung EG	.....
1.3.	Shopverkauf EG	.....
1.4.	Küche EG	.....
1.5.	Speisenausgabe EG	.....
1.6.	Pizza EG	.....
1.7.	Spülküche EG	.....
1.8.	Warenannahme EG	.....
1.9.	Vorbereitung unrein + Topfspüle UG	.....
1.10.	Fahrbare Einrichtungen	.....
	Summe 1. Leistungsbeschreibung	**.....**
2.	**Besondere Leistungen**	
2.1.	Stundenlohnarbeiten	.....
2.2.	Einweisung	.....
2.3.	Wartung und Dichtheitsprüfung	.....
	Summe 2. Besondere Leistungen	**.....**
LV	**VV09**	
1.	Leistungsbeschreibung	.....
2.	Besondere Leistungen	.....
	Summe LV VV09 25E0352 Küchentechni…	**.....**
	Zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19,00%	.....
		.....

Das LV besteht aus den Seiten 1 bis 138