

FREIE UND HANSESTADT HAMBURG

BEHÖRDE FÜR STADTENTWICKLUNG UND UMWELT

Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt, Hochschulbau – HSB <hr/> Firma Cramer GastronomieSysteme GmbH Hauptstr. 3 24649 Fuhlsdorf	Vergabe- / Auftrags -Nr.: OV - BSU / HSB - 372 / 12/11 Vergabeart: <input type="checkbox"/> Öffentliche Ausschreibung <input type="checkbox"/> Beschränkte Ausschreibung <input type="checkbox"/> Freihändige Vergabe <input checked="" type="checkbox"/> Offenes Verfahren <input type="checkbox"/> Nichtoffenes Verfahren <input type="checkbox"/> Verhandlungsverfahren <input type="checkbox"/> Öffentlicher Teilnahmewettbewerb Finanzposition / Titel: 03.2.3660.702.03 Mittelbindungs - Nr.: B 085.12 Projekt - Nr.: 2008 - 0003 Bearbeiter: Telefon: 040 / 42863 - Fax: 040 / 42863 - Verteiler: 1. <input type="checkbox"/> Firma 2. <input type="checkbox"/> Rechnung 3. <input type="checkbox"/> Bauakte 4. <input type="checkbox"/> 2 x HSB-V 5. <input type="checkbox"/> ZVA (> 50 Tsd€) 6. <input checked="" type="checkbox"/>
--	---

AUFTRAG – VOB

Baumaßnahme:

Neubau auf dem Kunst- und Mediocampus Finkenau

Angebot für:

Küchenausstattung

Angebotsdatum:

19.12.2011

Anlagen: Zweifertigung dieses Auftragschreibens

Aufgrund Ihres Angebots erhalten Sie im Namen und für Rechnung der Freien und Hansestadt Hamburg, diese vertreten durch
 die Behörde für Wissenschaft und Forschung

diese(r) vertreten durch
 die Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt, Leitung der Dienststelle ABH 57 – Hochschulbau – HSB,
 Weidestraße 122 C, 22083 Hamburg

den Auftrag zur Ausführung der oben bezeichneten Leistungen.

Auftragssumme
732.347,42 EURO

Fristen (sind keine Daten eingetragen, gelten die Nm. 2.1 bis 2.3 der Besonderen Vertragsbedingungen)
 Gemäß Nr. 2.4 der Besonderen Vertragsbedingungen werden die Fristen datumsmäßig festgelegt:

Beginn der Arbeiten am:	Anfang April 2014
Fertigstellung d. Arbeiten am:	Ende Juli 2014
Ende der Einzelfristen:	gemäß Details aus Terminplan

Datum: Hamburg, den 8.10.2012

Unterschriften:



Name und Anschrift des Bieters



Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt
 ABH57 – Hochschulbau - HSB

22083 Hamburg

Vergabe Nr.: OV - BSU / HSB - 372/11
Vergabeart <input checked="" type="checkbox"/> Offenes Verfahren <input type="checkbox"/> Nichtoffenes Verfahren <input type="checkbox"/> Verhandlungsverfahren <input type="checkbox"/> Wettbewerblicher Dialog
Zuschlagsfrist endet am: 29.06.2012

EG - ANGEBOT - VOB -

Baumaßnahme
 Neubau auf dem Kunst- und Mediacampus Hamburg

Angebot für
 Küchentechnische Einrichtung

Handwritten signature and stamp. The stamp contains the text '2011' and 'HSB'.

Anlagen:

- Leistungsbeschreibung/Leistungsverzeichnis
- Angaben zur Preisermittlung ^{?)} - EFB-Preis 1a, 1b ^{*)}
- Aufgliederung wichtiger Einheitspreise - EFB-Preis 2 - ^{*)}
- Verzeichnis und Erklärung betr. Bietergemeinschaft (vgl. Bewerbungsbedingungen Nr. 6) ^{*)}
- Antrag zum Nachunternehmereinsatz - NU - (vgl. Bewerbungsbedingungen Nr. 7) ^{*)}
- _____
- _____
- _____
- Pläne/Zeichnungen Nr. _____
- _____
- _____
- _____

^{?)} Zutreffendes ankreuzen
^{*)} Zutreffendes vom Bieter ankreuzen

- 1 Ich/Wir biete(n) die Ausführung der beschriebenen Leistungen zu den von mir/uns eingesetzten Preisen und mit allen den Preis betreffenden Angaben in Nr. 9 des Vordruckes an. An mein/unser Angebot halte ich mich/halten wir uns bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist gebunden.
- 2 Ich/Wir habe(n) die Bewerbungsbedingungen beachtet, insbesondere
- BwB Nr. 9 (Verbot der gewerbsmäßigen Arbeitnehmerüberlassung)
 - BwB Nr. 7 (Nachunternehmereinsatz)
- 3 Bestandteil meines/unseres Angebotes sind neben diesem Angebotsschreiben (einschl. Anlagen) folgende Unterlagen:
- Leistungsbeschreibung
 die Besonderen Vertragsbedingungen - BVB - H05/2011,
 die Zusätzlichen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen ZVB - H05/2011,
 die Allgemeinen Technischen Vertragsbedingungen für Bauleistungen (VOB/C), Ausgabe 2009
 die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B), Ausgabe 2009

4 freibleibend

5 freibleibend

6

6.1 Ich bin/Wir sind bevorzugte(r) Bewerber (§ 56 + 58 Schwerbehindertengesetz) laut beigefügtem(n) Nachweis(en).

6.2 Ich bin/Wir sind in der Liste des Vereins für Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) eingetragen unter Nummer:

6.3 Eigenerklärungen zur Eignung gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 2 VOB/A (für nicht präqualifizierte Unternehmen)¹

- zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 a) und c) VOB/A

Ich/wir erkläre(n), dass wir ausreichend leistungsfähig sind, um die ausgeschriebene Leistung zu erbringen und der Umsatz meiner/unseres Unternehmens für vergleichbare Leistungen aus den letzten drei Geschäftsjahren unter Einschluss des Anteils bei gemeinsam mit anderen Unternehmen ausgeführten Aufträgen sowie die Zahl und die Struktur der bei mir/uns beschäftigten Arbeitskräfte und des technischen Personals dieses ausweist. Auf Verlangen werde ich zur Bestätigung entsprechende Unterlagen vorlegen.

- Zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 b) VOB/A

Ich/wir erkläre(n), dass ich/wir in den letzten drei Geschäftsjahren Leistungen erbracht habe, die mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar sind. Entsprechende drei Referenzen, die vom jeweiligen Auftraggeber schriftlich als auftragsgemäß erbracht bestätigt wurden, werde ich auf Verlangen vorlegen.

- Zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 e) und f) VOB/A

Weiterhin erkläre(n) ich/wir, dass über mein/unser Vermögen

ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren beantragt wurde

ja nein

ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren eröffnet wurde

ja nein

ein Antrag auf Eröffnung gestellt wurde oder mangels Masse abgelehnt

ja nein

ein Insolvenzplan rechtskräftig bestätigt wurde.

ja nein

Falls ein rechtskräftiger Insolvenzplan bestätigt wurde, werde ich diesen auf Verlangen vorlegen.

Mein / Unser Unternehmen befindet sich in Liquidation

ja nein

- zu § 6 Abs.3 Nr. 2 d) und g) bis i) VOB/A

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir meinen/unseren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung der Steuern, der Beiträge zu den Sozialversicherungen, der Beiträge zu der Sozialkasse des Baugewerbes² und der Beiträge zu der Berufsgenossenschaft nachgekommen bin/sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen (Eintragung in Berufsregister) für die Ausführung der angebotenen Leistung erfülle(n). Aktuelle Nachweise gemäß Nr. 8 Ziffer 1 Bewerbungsbedingungen bringe(n) ich/wir auf Verlangen bei.

Ferner erkläre(n) ich/wir, dass ich/wir in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder § 21 Abs. 1 Arbeitnehmer-Entsendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden bin/sind.

¹ Nur bei öffentlichen Ausschreibungen einschlägig

² Gilt nur für Bieter, die Beiträge zu den Sozialkassen zu entrichten haben.

Weiterhin erkläre(n) ich/wir hiermit, dass keine Verfehlungen³ vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss vom Wettbewerb rechtfertigen könnten.

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir von der Finanzbehörde der Freien und Hansestadt Hamburg nicht nach § 6 Abs. 3 g) VOB/A wegen schwerer Verfehlungen, die meine Zuverlässigkeit in Frage stellen, von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen bin/sind.⁴

- 7 Ich/Wir werde(n) die Leistung im eigenen Betrieb ausführen.
 Ich/Wir beabsichtigen, die in der beigefügten Erklärung aufgeführten Leistungen an Nachunternehmer zu übertragen.

Mir/Uns ist bekannt, dass ich/wir Leistungen nur auf Nachunternehmer übertragen darf/dürfen, wenn der Auftraggeber im Einzelfall schriftlich zugestimmt hat und dass die nachträgliche Einschaltung oder der Wechsel eines Nachunternehmers ebenfalls der Zustimmung durch den Auftraggeber bedarf.

8

- 8.1 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns im Fall der Auftragserteilung, den in meinem/unserem Unternehmen mit der Ausführung der beauftragten Bauleistung beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern die Mindestentgelte zu zahlen, die in Höhe und in Bezug auf den Zahlungzeitpunkt mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entsprechen, an den mein/unser Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes (Mindestlohn) oder aufgrund von gesetzlichen Bestimmungen über Mindestentgelte gebunden ist. Soweit Leistungen auf Nachunternehmen übertragen werden sollen, habe(n) ich/wir auch die Nachunternehmen entsprechend zu verpflichten.

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von mir/uns eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten. Auf Verlangen des Auftraggebers werde(n) ich/wir diesem die Entgeltabrechnungen vorlegen und Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen sowie die zwischen mir/uns und den Nachunternehmern abgeschlossenen Werkverträge gewähren. Meine/unsere Beschäftigten habe ich auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hingewiesen.

- 8.2 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, meinen/unseren Nachunternehmern die für mich/uns geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tariftreue gemäß Nr. 8.1, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch meine/unsere Nachunternehmer zu kontrollieren.

Ich/Wir werde(n) die vorstehenden Erklärungen mit den Anträgen zum Nachunternehmereinsatz NU auch von meinen/unseren Nachunternehmern abfordern und dem Auftraggeber vorlegen.

³ Verfehlungen, die in der Regel zum Ausschluss der Bewerberin oder Bieterin bzw. des Bewerbers oder Bieters von der Teilnahme am Vergabeverfahren führen, sind – unabhängig von der Beteiligungsform, bei Unternehmen auch unabhängig von der Funktion der Täterin bzw. des Täters oder der bzw. des Beteiligten – insbesondere:

– Straftaten, die im Geschäftsverkehr oder im Bezug auf diesen begangen worden sind, u.a. Betrug, Untreue, Urkundenfälschung, Diebstahl, Erpressung;

das Anbieten, Versprechen oder Gewähren von Vorteilen an Amtsträger oder an nach dem Gesetz über die förmliche Verpflichtung nichtbeamteter Personen besonders Verpflichtete oder an Personen, die für den öffentlichen Dienst besonders Verpflichteten nahe stehen (Bestechung / Vorteilsgewährung);

Verstöße gegen das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), u.a. Beteiligung an Absprachen über Preise oder Preisbestandteile, verbotene Preisempfehlungen, Beteiligung an Empfehlungen oder Absprachen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, sowie die Leistung von konkreten Planungs- und Ausschreibungshilfen;

Verstöße gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, Arbeitnehmerüberlassungsgesetz, Arbeitnehmerentsendegesetz;

falsche Erklärung zum Einsatz von Nachunternehmen / unerlaubter Einsatz von Nachunternehmen, falsche Erklärung zur Tarifreueerklärung / Verstoß gegen die Tarifreueerklärung Nr. 8.1 und 8.2;

andere vergleichbar schwerwiegende Verstöße.

⁴ Nur einschlägig bei einer Angebotssumme mit einem Gesamtwert von mehr als 25.000 EUR (brutto).

9

9.1	Hauptangebot ⁷⁾ (keine Vergabe nach Losen)	Endbetrag einschl. Umsatzsteuer (ohne Nachlass) in Euro	Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
	Summe Angebot	732.347,42	/ %

9.2	Hauptangebot ⁷⁾ (bei vorbehaltener losweiser Vergabe)	Endbetrag einschl. Umsatzsteuer (ohne Nachlass) in Euro	Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
	Summe Los 1	/	/ %
	Summe Los 2	/	/ %
	Summe Los 3	/	/ %
	Summe Los 4	/	/ %
	Summe Gesamtangebot	/	/ %
Zusätzliche Preisermäßigung bei Zusammenfassung			Zusätzlicher Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
<input type="checkbox"/>	aller angebotenen Lose		/ %
<input type="checkbox"/>	der Lose Nr.:		/ %

9.3 Nebenangebote zum Hauptangebot

Anzahl:

- 11 Ich/Wir erkläre(n), dass das im Leistungsverzeichnis genannte Fabrikat als angeboten gilt, wenn im Leistungsverzeichnis bei einer Teilleistung eine Bezeichnung für ein bestimmtes Fabrikat mit dem Zusatz „oder gleichwertiger Art“ verwendet worden ist und ich/wir dort keine Angabe gemacht habe(n).
- 12 Der von mir/uns zu benennende Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung und dessen Stellvertreter verfügen über ausreichende berufliche und arbeitsschutzfachliche Kenntnisse und darüber hinaus mehrjährige Berufserfahrung, um die nach der Baustellenverordnung übertragenen Aufgaben fachgerecht zu erfüllen. Entsprechende Referenzen werden bei der Auftragserteilung vorgelegt.
- 13 Ich/wir erkläre(n) weiter, dass ich/wir bei Verwendung einer selbstgefertigten Kopie oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses das vom Auftraggeber verfasste Leistungsverzeichnis (Langtext) als allein verbindlich anerkenne(n).
- 14 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir bei Weitergabe von Vertragsleistungen, die von Preisgleitklauseln betroffen sind, eine entsprechende Regelung in meine Verträge mit etwaigen Nachunternehmern bzw. anderen Unternehmen aufnehmen(n).
- 15 Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine falsche Erklärung in diesem Vordruck meinen/unsere Ausschluss von künftigen Vergabeverfahren zur Folge haben kann.

Ort, Datum, Stempel und Unterschrift:	 CRAMER Gastronomiesysteme GmbH 24570 Ba Postfach 1214/
Fuhlenberg, 19.12.2011	

Wird dieser Vordruck an dieser Stelle nicht unterschrieben, gilt das Angebot als nicht abgegeben.

⁷⁾ In Abhängigkeit von der Festlegung in Nr. 6. der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes auszufüllen

Nachunternehmereinsatz

Anlage zum Angebot
OV - BSU / HSB - 372/11

Baumaßnahme **Neubau auf dem Kunst- und Medien-campus Hamburg**.....
 Küchentechnische Einrichtung
 (wie Aufforderung zur Angebotsabgabe)

1 Antrag des Bieters zum Einsatz von Nachunternehmern – Vertragsbestandteil
 (vgl. auch Nr. 7 Bewerbungsbedingungen und Nr. 9 Zusätzliche Vertragsbedingungen)

- 1.1 Mir/Uns ist bekannt, dass ich/wir die angebotene Leistung im Falle der Auftragserteilung entsprechend § 4 Abs. 8 VOB/B grundsätzlich im eigenen Betrieb auszuführen habe(n).
- 1.2 Als Nachunternehmer werde ich/werden wir nur Firmen beauftragen,
- die fachkundig, leistungsfähig und zuverlässig sind (§ 2 VOB/A),
 - die sich verpflichten, die übertragenen Leistungen grundsätzlich im eigenen Betrieb auszuführen,
 - die ihre Pflichten aus den §§ 3, 5 und 10 Abs. 2 des Hamburgischen Vergabegesetzes erfüllen,
 - die Nachweise gemäß § 7 Abs. 2 des Hamburgischen Vergabegesetzes beibringen,
 - die ihren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben nachgekommen sind, bei denen die gewerberechtlichen Voraussetzungen für die zur Übertragung vorgesehenen Leistungen vorliegen.
- 1.3 Zur Ausführung der im Angebot enthaltenen Leistungen benenne(n) ich/wir folgenden Nachunternehmer mit den von ihm auszuführenden Teilleistungen und beantrage(n) hiermit die Zustimmung zu seinem Einsatz:

Nachunternehmer:

 (Name und Anschrift)

Pos.-Nr.	Bezeichnung der Teilleistungen

Begründung für die Weitergabe:

Der Nachunternehmer ist im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen unter Nummer:

Der Nachunternehmer hat erklärt, dass er

- die oben bezeichnete Leistung vollständig im eigenen Betrieb ausführen wird.
- die nachstehend bezeichneten Leistungsteile weitervergeben wird
 an die Firma

Für diese Firma hat der Bieter einen gesonderten Antrag nach diesem Vordruck „Nachunternehmereinsatz“ vorzulegen.

.....
Ort, Datum, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Bieters

2 Erklärung von Nachunternehmern über die Einhaltung tarifvertraglicher Bestimmungen und den Nichtausschluss von öffentlichen Aufträgen der Freien und Hansestadt Hamburg sowie Verpflichtungserklärung

- 2.1 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/meinen/wir unseren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung der Steuern, der Beiträge zu den Sozialversicherungen, der Beiträge zu der Sozialkasse des Baugewerbes*) und der Beiträge zu der Berufsgenossenschaft nachgekommen bin/sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen für die Ausführung der angebotenen Leistung erfülle(n). Aktuelle Nachweise gemäß Nr. 7 Bewerbungsbedingungen bringe(n) ich/wir bei bzw. habe(n) ich/wir beigebracht.
- 2.2 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder gem. § 21 Abs. 1 Arbeitnehmerentendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als 3 Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden bin/sind.**)
- 2.3 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns im Fall der Auftragserteilung, den in meinem/unserem Unternehmen mit der Ausführung der beauftragten Bauleistung beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern jeweils mindestens das Entgelt zu den tarifvertraglich vorgesehenen Zeitpunkten zu bezahlen, das allgemeinverbindliche Tarifverträge als Mindestentgeltsätze nach dem Arbeitnehmerentendegesetz am Ort der Ausführung vorsehen.
- 2.4 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von mir/uns eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten. Auf Verlangen des öffentlichen Auftraggebers werde(n) ich/wir diesem die Entgeltabrechnungen vorlegen und Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen sowie die zwischen mir/uns und den Nachunternehmern abgeschlossenen Werkverträge gewähren. Meine/unsere Beschäftigten habe ich auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hingewiesen.
Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, meinen/unseren Nachunternehmern die für mich/uns geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tariftreue gemäß Nr. 2.3, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuzeigen und die Beachtung dieser Pflichten durch meine/unsere Nachunternehmer zu kontrollieren. Ich/Wir werde(n) die vorstehenden Erklärungen mit den Anträgen zum Nachunternehmer-Einsatz – NU – auch von meinen/unseren Nachunternehmern abfordern und dem öffentlichen Auftraggeber vorlegen.
- 2.5 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir von der Finanzbehörde der Freien und Hansestadt Hamburg nicht nach § 16 Absatz 1 Nr. 2 c) VOB/A von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen bin/sind. Weiterhin erkläre(n) ich/wir hiermit, dass keine Verfehlungen***) vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss vom Wettbewerb rechtfertigen könnten.
- 2.6 Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine falsche Erklärung zu 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 und 2.7 den Ausschluss künftiger Nachunternehmer-Einsätze bei Aufträgen der Freien und Hansestadt Hamburg sowie von Auftragserteilungen der Freien und Hansestadt Hamburg zur Folge haben kann.
- 2.7 Ich verpflichte mich / Wir verpflichten uns die unter 1.3 genannten Leistungen im Falle der Auftragsvergabe an den Bieter zu erbringen

Ort, Datum, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Nachunternehmers

Anmerkung: Von jedem weiteren Nachunternehmen ist ebenfalls ein entsprechender Antrag mit Erklärung über die Einhaltung der tarifvertraglichen Bestimmungen nach diesem Vordruck beizufügen. Angebote, die solche Erklärungen der Nachunternehmer nicht enthalten, können von der Wertung ausgeschlossen werden.

- *) Gilt nur für Bieter, die Beiträge zu den Sozialkassen zu entrichten haben
- **) Sofern der Wert des Leistungsanteils des Nachunternehmers 10.000,00 € übersteigt, wird die Vergabestelle, zur Bestätigung der Eigenerklärung, von den Nachunternehmern des Bieters, der den Zuschlag erhalten soll und dessen Auftragssumme 30.000,- € übersteigt, einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister (§150 a Gewerbeordnung) beim Bundeszentralregister anfordern.
- ***) Verfehlungen, die in der Regel zum Ausschluss der Bewerberin oder Bieterin bzw. des Bewerbers oder Bieters von der Teilnahme am Vergabeverfahren führen, sind – unabhängig von der Beteiligungsform, bei Unternehmen auch unabhängig von der Funktion der Täterin bzw. des Täters oder der bzw. des Beteiligten – insbesondere:
- Straftaten, die im Geschäftsverkehr oder im Bezug auf diesen begangen worden sind, u.a. Betrug, Untreue, Urkundenfälschung, Diebstahl, Erpressung;
 - das Anbieten, Versprechen oder Gewähren von Vorteilen an Amtsträger oder an nach dem Gesetz über die förmliche Verpflichtung nichtbeamteter Personen besonders Verpflichtete oder an Personen, die für den öffentlichen Dienst besonders Verpflichteten nahe stehen (Bestechung / Vorteilsgewährung);
 - Verstöße gegen das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), u.a. Beteiligung an Absprachen über Preise oder Preisbestandteile, verbotene Preisempfehlungen, Beteiligung an Empfehlungen oder Absprachen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, sowie die Leistung von konkreten Planungs- und Ausschreibungshilfen;
 - Verstöße gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, Arbeitnehmerüberlassungsgesetz, Arbeitnehmerentendegesetz; falsche Erklärung zum Einsatz von Nachunternehmern / unerlaubter Einsatz von Nachunternehmern, falsche Erklärung zur Tariftreuerklärung / Verstoß gegen die Tariftreuerklärung gemäß Nr. 2.3;
 - andere vergleichbar schwerwiegende Verstöße.
- ****) Nur einschlägig bei einer Angebotssumme des Hauptunternehmers mit einem Gesamtwert von mehr als 25.000 EUR (brutto).
- *****) Gilt nur für andere Unternehmen im Sinne des § 6a Abs. 10 VOB/A bzw. Nachunternehmern, die gemäß Nr. 13 der EG-Aufforderung zur Angebotsabgabe (unmittelbar und direkt vom Bieter beauftragte Nachunternehmern) eine Verpflichtungserklärung beizubringen haben.

2 Auskünfte werden erteilt, nicht beigefügte Verdingungsunterlagen können eingesehen werden

Ort: [Redacted]

Tel.-Nr.: 0 40 / 4 28 63 [Redacted]

Zimmer Nr.: 350

Fax-Nr.: 0 40 / 4 28 63 [Redacted]

werktags (außer Samstag)

in der Zeit von 09:00 bis 15:00 Uhr

Nicht beigefügte Verdingungsunterlagen:

.....

3 Es gelten die beigefügten Bewerbungsbedingungen.

4 Vorlage von Nachweisen und Angaben

4.1 Die Vergabestelle wird ab einer Auftragssumme von 30.000,00 € für den Bieter, der den Zuschlag erhalten soll, zur Bestätigung der Erklärung (siehe Angebotsschreiben Nr. 6.3) einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister (§ 150a Gewerbeordnung) beim Bundeszentralregister anfordern (zum Umgang mit Nachunternehmern siehe auch Vordruck NU).

4.2 Auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle sind Angaben und Nachweise nach Ziffer 8 des Angebotsvordruckes gemäß § 6 Abs. 3 VOB/A durch nachfolgende Angaben bzw. Bescheinigungen zu bestätigen.

- § 6 Abs. 3 Nr. 2 a): ~~Benennung~~ und Bestätigung des Umsatzes der letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahre durch einen vollqualifizierten Wirtschaftsprüfer/Steuerberater oder entsprechend testierter Jahresabschluss oder entsprechend testierter Gewinn- und Verlustrechnung.
- § 6 Abs. 3 Nr. 2 b): Benennung von drei mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbaren Referenzobjekten aus den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren mit schriftlicher Bestätigung des Auftraggebers, dass die Leistungen auftragsgemäß erbracht wurden.
- § 6 Abs. 3 Nr. 2 c): Benennung der Zahl der in den letzten drei abgeschlossenen Geschäftsjahren jahresdurchschnittlich beschäftigten Arbeitskräften, gegliedert nach Lohngruppen mit gesondert ausgewiesenem technischen Leitungspersonal.
- § 6 Abs. 3 Nr. 2 d): gültige Gewerbeanmeldung und Handelsregisterauszug sowie Eintragung in der Handwerksrolle oder bei der Industrie- und Handelskammer. Ausländische Bieter haben vergleichbare Nachweise / Bescheinigungen vorzulegen.
- § 6 Abs. 3 Nr. 2 e) Insolvenzplan, wenn dieser rechtskräftig bestätigt wurde
- § 6 Abs. 3 Nr. 2 h) Nachweise über die vollständige Entrichtung von Steuern und Beiträgen nach Nummer 8 Ziffer 1 BwB
- § 6 Abs. 3 Nr. 2 i) qualifizierte Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft bzw. Bescheinigung des Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen nach Nummer 8 Ziffer 1 BwB

4.3 Weitere Nachweise und Angaben

4.3.1 Mit dem Angebot vorzulegende weitere Nachweise und Angaben:

- Angaben zur Kalkulation mit vorbestimmten Zuschlägen (EFB Preis 1a) oder Angaben zur Kalkulation über die Endsumme (EFB Preis 1b)
- Aufgliederung wichtiger Einheitspreise (EFB Preis 2)

.....

4.3.2 Weitere auf gesondertes Verlangen vorzulegende Nachweise und Angaben:

- Angaben und Nachweise nach § 6 Abs. 3 Nr. 2 VOB/A für andere Unternehmen und Nachunternehmer
- siehe Ziffer 10.3 Besondere Vertragsbedingungen (BVB) zur sozialverantwortlichen Beschaffung
-
-

4.4 Präqualifizierte Unternehmen können anstelle der Unterlagen nach § 6 Abs. 3 Nr. 2 VOB/A bzw. Ziffer 4.2 im Angebotsschreiben unter Ziffer 6.2 die Nummer angeben, unter der sie in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) eingetragen sind.

5 Vorlage von mit dem Angebot auf gesonderter Anlage vorzulegenden Unterlagen zu den in Nr. 8.2 genannten bzw. angekreuzten Wertungskriterien:

.....

6 Unterteilung in Lose vorgesehen:

- ja nein

Angebote können abgegeben werden für

- ein Los ein oder mehrere Lose alle Lose

Näheres siehe Leistungsbeschreibung.

7 Nebenangebote

7.1 Nebenangebote zugelassen

Nebenangebote zugelassen für:

.....

Nebenangebote nicht zugelassen; Nr. 5 der Bewerbungsbedingungen gilt nicht.

Nebenangebote nicht zugelassen für:

.....

.....

.....

7.2 Mindestanforderungen für Nebenangebote, soweit in Nr. 7.1 zugelassen

- Nebenangebote müssen in technischer und funktionaler Hinsicht mindestens die Vorgaben und Anforderungen der Leistungsbeschreibung erfüllen sowie den vorgesehenen Planungsvorgaben entsprechen.
- Weitere Mindestanforderungen sind gegebenenfalls in der Baubeschreibung benannt.

8 Angebotswertung

Maßgebende Kriterien für die Angebotswertung der Haupt- und Nebenangebote:

8.1 Kriterium Preis (alleiniges Wertungskriterium)

Der Preis (in €, netto) wird aus der Wertungssumme des Angebotes ermittelt.

Die Wertungssummen (in €, netto) werden ermittelt aus den nachgerechneten Angebotssummen, insbesondere unter Berücksichtigung von Nachlässen, Gleitklauseln, Wahl- und Bedarfspositionen.

Der Zuschlag erfolgt auf das Angebot, welches unter Berücksichtigung vorstehender Regelungen die niedrigste Wertungssumme aufweist.

8.2 Kriterien gemäß nachfolgend aufgeführter Gewichtung:

	Wichtung in v. H.
<input type="checkbox"/> Preis
<input type="checkbox"/> Technischer Wert
<input type="checkbox"/> Gestaltung

Summe: 100 v. H.

Die Angebotswertung erfolgt über eine Punktwertematrix gemäß nachfolgenden Regelungen:

Kriterium Preis:

Der Preis (in €, netto) wird aus der Wertungssumme des Angebotes ermittelt:

Die Wertungssummen (in €, netto) werden ermittelt aus den nachgerechneten Angebotssummen, insbesondere unter Berücksichtigung von Nachlässen, Gleitklauseln, Wahl- und Bedarfspositionen.

Für die Angebotswertung wird der Preis (in €) wie folgt in eine Punkteskala von 0 bis 10 Punkten normiert:

- 10 Punkte erhält das Angebot mit dem niedrigsten Preis.
- 0 Punkte erhält ein fiktives Angebot mit dem 2-fachen des niedrigsten Preises. Alle Angebote mit darüber liegenden Preisen erhalten ebenfalls 0 Punkte.

Die Punktermittlung für die dazwischen liegenden Preise erfolgt über eine lineare Interpolation mit bis zu drei Stellen nach dem Komma.

Kriterium Technischer Wert:

Im Kriterium Technischer Wert werden folgende Unterkriterien mit jeweils gleicher Wichtung berücksichtigt:

- Bauverfahren,
- Bauablauf,
- Qualitätssicherung,
- Geräteinsatz,
- Umwelt,
-
-

Kriterium Gestaltung:

Im Kriterium Gestaltung werden folgende Unterkriterien mit jeweils gleicher Wichtung berücksichtigt:

- Harmonie, Klarheit des Entwurfs,
- Form, Erscheinungsbild,
- Einfügung in das Umfeld,
- Farbgebung, Licht-Schatten-Spiel,
-
-

Die Bewertung der von den Bietern zu den jeweiligen Unterkriterien mit dem Angebot vorzulegenden Unterlagen gemäß Nr. 5 erfolgt über eine Punkteskala von 5, 7,5 bzw. 10 Punkten:

- 10 Punkte erhält ein Bieter, wenn die Angaben im Angebot des Bieters eine optimale Erfüllung erwarten lassen,
- 7,5 Punkte erhält ein Bieter, wenn die Angaben im Angebot des Bieters eine durchschnittliche Erfüllung erwarten lassen,
- 5 Punkte erhält ein Bieter, wenn die Angaben im Angebot des Bieters eine unterdurchschnittliche Erfüllung erwarten lassen.

Bei zusammengefasster Fachlosvergabe gelten die genannten Unterkriterien für folgende Leistungsteile des Angebots mit folgenden Wichtungen:

Leistungsteil:	v. H.
Leistungsteil:	v. H.
Leistungsteil:	v. H.
Leistungsteil:	v. H.
Summe:	100	v. H.

Ist nichts angegeben, gelten die genannten Unterkriterien für das Gesamtangebot.

Zuschlagserteilung

Der Zuschlag erfolgt auf das Angebot, welches unter Berücksichtigung vorstehend genannter Kriterien und Wichtungen insgesamt den höchsten Punktwert erreicht. Bei Punktgleichheit erfolgt der Zuschlag auf das Angebot mit der niedrigsten Wertungssumme.

- 9 Die Zuschlagsfrist beginnt mit dem Eröffnungstermin; bis zu ihrem Ablauf ist der Bieter an sein Angebot gebunden.
- 10 Zahlung und Finanzierungsbedingungen gemäß Verdingungsunterlagen.
- 11 Falls Sie bereit sind, die Leistungen zu übernehmen, werden Sie gebeten, beiliegendes Angebotsschreiben nebst Anlagen ausgefüllt und rechtsverbindlich unterschrieben in verschlossenem Umschlag bis zum Eröffnungs-/ Einreichungstermin an die umseitig bezeichnete Stelle einzusenden oder dort abzugeben. Der Umschlag ist außen mit anliegendem Kennzettel zu versehen sowie mit Ihrem Namen (Firma), Ihrer Anschrift und der Angabe „Angebot für“ (Bezeichnung der Baumaßnahme und der Leistungen wie oben) zu bezeichnen.
Zum Eröffnungstermin sind nur Bieter und ihre Bevollmächtigten zugelassen.
- 12 Nachunternehmereinsatz und Verpflichtungserklärung
Siehe Nr. 7 Bewerbungsbedingungen (BwB)
- 13 Nachprüfstelle:
 Vergabekammer (Nachprüfungsbehörde gem. § 104 GWB, § 21a VOB/A):
Vergabekammer bei der Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt
Düsternstraße 10
20355 Hamburg

14 Datenaustausch

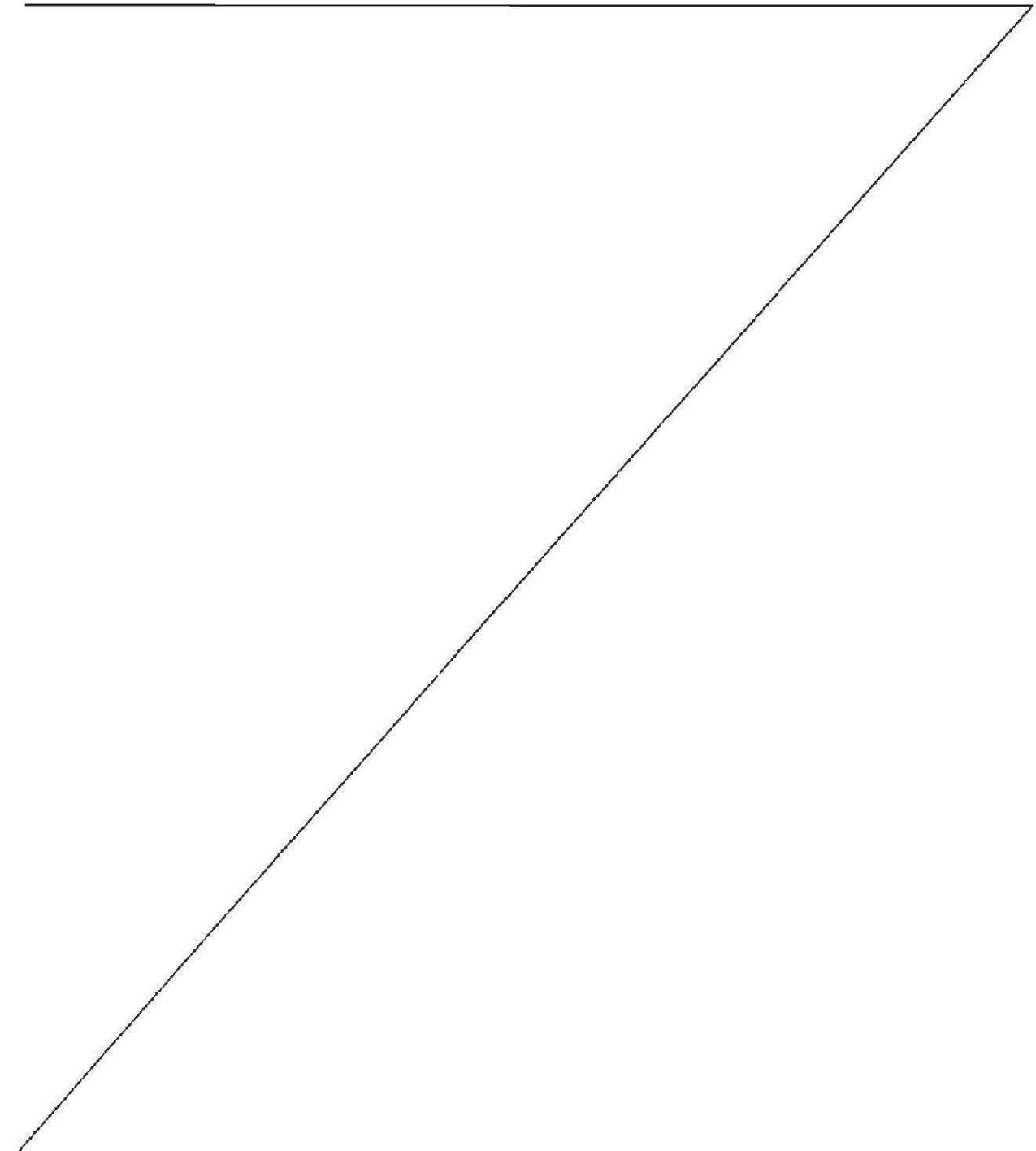
Sofern Daten der Ausschreibung auch im digitalem GAEB-Format (D83, P83 oder X83) zur Verfügung gestellt werden, sollte der Bieter vom digitalen Datenaustausch Gebrauch machen und das Leistungsverzeichnis im digitalem GAEB-Format (D84, P84 oder X84) einreichen. Sollte die hierfür erforderliche Software-Ausstattung nicht zur Verfügung stehen, kann ein entsprechendes Programm mit dem Namen „Offerte L“ kostenfrei von der Internetseite

<http://hamburg.de/ausschreibungen-vob>

heruntergeladen werden.

Die Notwendigkeit der Einreichung des vollständigen Angebotes in Papierform bleibt unberührt (vgl. auch Ziffer 3.5 BwB).

- 15 Nebenangebote, die einen Verzicht auf eine Stoffpreisgleitklausel Stahl beinhalten, werden von der Wertung ausgeschlossen.



FREIE UND HANSESTADT HAMBURG

Zum Verbleib beim Bieter bestimmt, nicht mit dem Angebot zurückgeben!

EG Bewerbungsbedingungen

für die Vergabe von Bauleistungen im Hochbau sowie im Garten- und Landschaftsbau

Hinweis

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 Bieters/Bewerbers Unklarheiten, so hat er 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 Wettbewerbsbeschränkungen hat der Bieter auf Verlangen Auskünfte darüber zu geben, ob und auf welche Art der Bieter wirtschaftlich und rechtlich mit Unternehmen verbunden ist..

3 Angebot

3.1 Das Angebot ist in deutscher Sprache abzulassen.

3.2 Für das Angebot sind die von der Vergabestelle vorgegebenen Vordrucke zu verwenden; das Angebot ist an der dafür vorgesehenen Stelle zu unterschreiben.

Eine selbstgefertigte Kopie oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses ist zulässig. Das von der Vergabestelle vorgegebene Leistungsverzeichnis ist allein verbindlich.

3.3 Unterlagen, die von der Vergabestelle nach Angebotsabgabe verlangt werden, sind zu dem von der Vergabestelle bestimmten Zeitpunkt einzureichen. Werden die Unterlagen nicht vollständig fristgerecht vorgelegt, wird das Angebot ausgeschlossen.

3.4 Enthält die Leistungsbeschreibung bei einer Teilleistung eine Produktangabe mit dem Zusatz „oder gleichwertig“ und wird vom Bieter dazu eine Produktangabe verlangt, ist das Fabrikat (insbesondere Herstellerangabe und genaue Typenbezeichnung) auch dann anzugeben, wenn der Bieter das vorgegebene Fabrikat anbieten will. Dies kann unterbleiben, wenn er im Angebotsschreiben erklärt, dass er das in der Leistungsbeschreibung benannte Produkt anbietet.

3.5 Alle Eintragungen müssen dokumentenecht sein.

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 im Sinne von im Sinne von § 13 Abs. 1 Nr. 3VOB/A. Deshalb werden Angebote, bei denen der Bieter die Einheitspreise einzelner Leistungspositionen in „Mischkalkulation“ auf andere Leistungspositionen umlegt, grundsätzlich von der Wertung ausgeschlossen (§ 16 Abs. 1 Nr.1c) 1. Halbsatz VOB/A).

Kurzfassungen müssen die Ordnungszahlen (Positionen) des vom Auftraggeber übersandten Leistungsverzeichnisses vollzählig, in der gleichen Reihenfolge und mit den gleichen Nummern enthalten; sie müssen für jede Teilleistung nacheinander die Ordnungszahl, die Menge, die Einheit, den Einheitspreis und den Gesamtbetrag, darüber hinaus den jeweiligen Kurztext sowie die dem Leistungsverzeichnis entsprechenden Zwischensummen der Leistungsabschnitte, die Angebotssumme und alle vom Auftraggeber geforderten Textergänzungen enthalten.

Die Kurzfassung ist zusammen mit dem vom Auftraggeber übersandten Leistungsverzeichnis Bestandteil des Angebots.

Muster und Proben müssen als zum Angebot gehörig gekennzeichnet sein.

3.6 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 Angebots hinzuzufügen.

Es werden nur Preisnachlässe gewertet, die

- ohne Bedingungen als Vorhinderersatz 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.

- 3.7 Digitale Angebote mit Signatur im Sinne des Signaturgesetzes dürfen nur abgegeben werden, wenn dies in der Bekanntmachung oder in den Vergabeunterlagen ausdrücklich zugelassen ist.

Andere auf elektronischem Wege übermittelte Angebote sind nicht zugelassen.

4 Unterlagen zum Angebot

Der Bieter hat auf Verlangen der Vergabestelle die Urkalkulation und/oder die von ihr benannten Formblätter mit Angaben zur Preisermittlung (EFB 1a / EFB 1b) sowie die Aufgliederung wichtiger Einheitspreise (EFB 2) ausgefüllt zu dem von der Vergabestelle bestimmten Zeitpunkt vorzulegen. Dies gilt auch für Nachunternehmerleistungen.

5 Nebenangebote

- 5.1 Sind Nebenangebote zugelassen, müssen sie die geforderten Mindestanforderungen erfüllen; dies ist mit Angebotsabgabe nachzuweisen.

- 5.2 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.

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

- 5.4 Nebenangebote die den Nummern 5.1 bis 5.3 nicht entsprechen, werden von der Wertung ausgeschlossen.

6 Bietergemeinschaften

- 6.1 Die Bietergemeinschaft hat mit ihrem Angebot eine von allen Mitgliedern unterzeichnete Erklärung abzugeben,
- in der die Bildung einer Arbeitsgemeinschaft im Auftragfall 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.

- 6.2 Sofern nicht im Offenen Verfahren ausgeschrieben wird, werden Angebote von Bietergemeinschaften, die sich erst nach der Aufforderung zur Angebotsabgabe aus aufgeforderten Unternehmen gebildet haben, nicht zugelassen.

7 Nachunternehmer und Verpflichtungserklärung

- 7.1 Beabsichtigt der Bieter bei der Erfüllung des Auftrages sich der Fähigkeit und Kapazitäten von Nachunternehmern¹⁾ bzw. anderen Unternehmen i.S.d. § 6a Abs. 10 VOB/A zu bedienen, hat er mit seinem Angebot Art und Umfang der Leistungen (Positionsnummer und Bezeichnung der Teilleistung) mit dem Vordruck Nachunternehmern (NU) zu benennen und die Zustimmung zum Einsatz zu beantragen. Das gilt auch, wenn von einem Nachunternehmer nur unwesentliche Teile der Leistung ausgeführt werden sollen.

- 7.2 Auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle hat der Bieter zwingend die Unternehmen namentlich zu benennen und die Zustimmung einzuholen, an die er (Teil-) Leistungen unmittelbar, als direkte Nachunternehmer, weitervergeben will. Die Benennung erfolgt ebenfalls mit dem Vordruck NU. Als Nachweis, dass ihm die erforderlichen Mittel dieser Unternehmen zur Verfügung stehen, hat der Bieter eine Verpflichtungserklärung dieser Unternehmen vorzulegen. Mit der Verpflichtungserklärung muss das benannte Unternehmen erklären, dass es sich verpflichtet, die Teilleistung im Falle der Auftragserteilung an den Bieter zu erbringen. Eine Verpflichtungserklärung ist in Nummer 2.7 des Vordrucks NU bereits enthalten.

- 7.3 Soweit ein vom Bieter unmittelbar und direkt beauftragtes Nachunternehmen seinerseits weitere Nachunternehmer (Nach-Nachunternehmer) einzusetzen beabsichtigt, sind auch diese Teilleistungen mit dem Vordruck NU nach Art und Umfang (Positionsnummer und Bezeichnung der Teilleistung) anzugeben (siehe 7.1). Auf gesondertes Verlangen der Vergabestelle sind auch diese mit dem Vordruck (NU) namentlich zu benennen und die Zustimmung ist einzuholen. Sofern diese Nach-Nachunternehmer noch nicht benannt werden können, hat der Bieter den Auftraggeber unverzüglich mit dem Vordruck Nachunternehmerereinsatz (NU) in Kenntnis zu setzen und seine Zustimmung einzuholen, sobald die Benennung möglich ist.

- 7.4 Der Bieter hat die Zustimmung mit einem vollständig ausgefüllten Vordruck Nachunternehmerereinsatz (Vordruck NU) zu beantragen. Er ist verpflichtet, die im Vordruck NU enthaltenen Erklärungen vom Nachunternehmen un-

¹⁾ Nachunternehmer, sind alle Unternehmen, welche Teilleistungen / Leistungen vom Bieter / Auftragnehmer übertragen bekommen unabhängig von ihrem Unterordnungsgrad. Dazu zählen ebenfalls Unternehmen, die mit dem Auftragnehmer verbunden sind, jedoch wirtschaftlich und rechtlich selbstständige Unternehmen sind (bzw. Tochter-, Schwester- oder Konzerngesellschaften oder Konzernverbundene Unternehmen etc.)

terzeichnen zu lassen.

Er hat die Angebote etwaiger Nachunternehmer darauf hin zu überprüfen, ob sie unter Einhaltung der Tarif-treue kalkuliert worden sind.

Leistungen dürfen nur an Nachunternehmer übertragen werden, die fachkundig, leistungsfähig und zuverlässig sind; dazu gehört auch, dass sie ihren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben nachkommen, dass sie in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder gem. § 21 Abs. 1 Arbeitnehmer-Entsendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als 3 Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen erfüllen.

7.5 Nach Zuschlagserteilung beantragtem Einsatz von Nachunternehmern : anderen Unternehmen für noch nicht angegebene Teilleistungen wird nur zugestimmt, wenn besondere Umstände dies erfordern.

7.6 Für die Nachunternehmer sind entsprechend den Regelungen in Nr. 8 Ziffer 8.5 und 8.6 vorzulegen

- eine Freistellungsbescheinigung nach § 48b EStG; ausländische Unternehmen haben eine gleichwertige Bescheinigung vorzulegen,
- qualifizierte Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft bzw. Bescheinigung des Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen, die nicht älter als 12 Monate sein darf, zum Nachweis, dass die Beiträge zur Berufsgenossenschaft ordnungsgemäß abgeführt werden; ausländische Unternehmen haben vergleichbare Nachweise zu erbringen. Und
- eine Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse (SOKA - Bau oder anderer Sozialkassen) des Baugewerbes, die nicht älter als 12 Monate sein darf, über die vollständige Entrichtung von Beiträgen; ausländische Unternehmen haben einen vergleichbaren Nachweis zu erbringen.

Bei fremdsprachigen Bescheinigungen ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen. Sofern Arbeitsgemeinschaften als Nachunternehmer beauftragt werden, hat jedes ihrer Mitglieder die entsprechenden Nachweise vorzulegen.

Soweit dies mit der vertragsmäßigen Ausführung der Leistung vereinbar ist, hat der Auftragnehmer für den Fall der Weitergabe von Leistungen an Nachunternehmer bevorzugt kleine und mittlere Unternehmen als Nachunternehmer zu beteiligen.

Der Bieter hat die Nachunternehmer bei Anforderung eines Angebots davon in Kenntnis zu setzen, dass es sich um einen öffentlichen Auftrag handelt. Er darf den Nachunternehmern keine ungünstigeren Bedingungen – insbesondere hinsichtlich der Zahlungsweise und der Sicherheitsleistungen – auferlegen, als zwischen ihm und dem Auftraggeber vereinbart sind; auf Verlangen des Auftraggebers hat er dies nachzuweisen. Die Vereinbarung der Preise bleibt hiervon unberührt.

Es sind als Nachunternehmer grundsätzlich nur solche Firmen vorzusehen, die die ihnen übertragenen Leistungen im eigenen Betrieb ausführen und sich verpflichten, die unumgängliche Weitervergabe ihnen übertragener Leistungen an andere Unternehmer beim Auftraggeber zu beantragen.

8 Eignungsnachweis

8.1 Die Erteilung des Auftrags ist zudem von der Vorlage aktueller Nachweise über die vollständige Entrichtung von Steuern und Beiträgen abhängig. Bietergemeinschaften haben für jedes ihrer Mitglieder die entsprechenden Nachweise beizubringen. Im Einzelnen sind dies:

- aktuelle Freistellungsbescheinigung nach § 48b EStG. Ausländische Bieter haben eine gleichwertige Bescheinigung vorzulegen.
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der tariflichen Sozialkasse (SOKA - Bau oder anderer Sozialkassen) des Baugewerbes über die vollständige Entrichtung von Beiträgen. Ausländische Bieter haben einen vergleichbaren Nachweis zu erbringen.
- qualifizierte Unbedenklichkeitsbescheinigung der Berufsgenossenschaft bzw. Bescheinigung des Versicherungsträgers mit Angabe der Lohnsummen

Bei fremdsprachigen Bescheinigungen ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen.

Die Bescheinigung der Berufsgenossenschaft und die Unbedenklichkeitsbescheinigung der Sozialkasse dürfen nicht älter als 12 Monate sein.

8.2 Die Nachweise nach Ziffer 1 sind vorzulegen bei

- Öffentlicher Ausschreibung oder Offenem Verfahren, Beschränkter Ausschreibung, Freihandiger Vergabe oder Verhandlungsverfahren ohne Öffentliche Vergabebekanntmachung nach besonderer Aufforderung von den in die engere Wahl kommenden Bietern;
- Beschränkter Ausschreibung nach Öffentlichem Teilnahmewettbewerb, Nichtoffenem Verfahren, Verhandlungsverfahren mit Öffentlicher Vergabebekanntmachung bzw. Wettbewerblichen Dialog mit dem Antrag auf Teilnahme.

Die nicht rechtzeitige Vorlage der Nachweise nach Ziffer 1 führt zum Ausschluss des Angebots von der Wertung.

8.3 Die Nachweise nach Ziffer 1 sind von den in die engere Wahl kommenden Bietern nach besonderer Aufforderung auch für die vorgesehenen Nachunternehmer vorzulegen. Sofern Nachunternehmer erst später benannt werden können, sind die Nachweise mit der Benennung der Nachunternehmer beizubringen.

8.4 Der Auftraggeber behält sich vor, weitere Eignungsnachweise, die vom Bieter entsprechend der Bekanntmachung bzw. der Vergabungsunterlagen gefordert werden, sich auch für andere Unternehmen im Sinne des § 6

a Abs. 10 VOB/A bzw. für Nachunternehmer durch den Bieter vorlegen zu lassen.

- 8.5 Für Bieter und Nachunternehmer, die in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen (Präqualifikationsverzeichnis) eingetragen sind, kann anstelle dieser Nachweise die Nummer im Angebot bzw. im Nachunternehmervordruck angegeben werden, unter der sie im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen sind.

9 Beschäftigung von Leiharbeitskräften

Es wird darauf hingewiesen, dass nach § 1b Satz 1 Arbeitnehmerüberlassungsgesetz (AÜG) die gewerksmäßige Arbeitnehmerüberlassung in Betriebe des Baugewerbes für Arbeiten, die üblicherweise von Arbeitern verrichtet werden, grundsätzlich unzulässig ist.

10 Tariftreue

Bieter erhalten einen Auftrag nur dann, wenn sie sich bei der Angebotsabgabe verpflichten, ihren Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Ausführung der Leistung die Mindestentgeltsätze zu zahlen, die in Höhe und in Bezug auf den Zahlungszeitpunkt mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entsprechen, an den das Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes (Mindestlohn) oder aufgrund von gesetzlichen Bestimmungen über Mindestentgelte gebunden ist.

Soweit Leistungen auf Nachunternehmer übertragen werden sollen, haben die Bieter bzw. Auftragnehmer auch die Nachunternehmer entsprechend zu verpflichten. Die Bieter geben solche Erklärungen in Nr. 8.2 des Angebotsschreibens ab.

FREIE UND HANSESTADT HAMBURG

Zusätzliche Vertragsbedingungen

für die Ausführung von Bauleistungen im Hochbau sowie im Garten- und Landschaftsbau

Hinweis

Die Paragraphen beziehen sich auf die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B).

1 frei

2 **Wahlpositionen, Bedarfspositionen (§ 1)**

Sind im Leistungsverzeichnis für die wahlweise Ausführung einer Leistung Wahlpositionen (Alternativpositionen) oder für die Ausführung einer nur im Bedarfsfall erforderlichen Leistung Bedarfspositionen (Eventualpositionen) vorgesehen ist der Auftragnehmer verpflichtet, die in diesen Positionen beschriebenen Leistungen nach Aufforderung durch den Auftraggeber auszuführen. Die Entscheidung über die Ausführung von Wahlpositionen trifft der Auftraggeber in der Regel bei Auftragserteilung, über die Ausführung von Bedarfspositionen nach Auftragserteilung.

3 **Preisermittlungen (§ 2)**

3.1 Der Auftragnehmer hat auf Verlangen die Preisermittlung für die vertragliche Leistung (Urkalkulation) dem Auftraggeber verschlossen zur Aufbewahrung zu übergeben.

3.2 Sind nach § 2 Abs. 3, 5, 6, 7 und/oder 8 Abs. 2 Preise zu vereinbaren, hat der Auftragnehmer seine Preisermittlungen für diese Preise einschließlich der Aufgliederung der Einheitspreise (Zeitansatz und alle Teilkostenansätze), spätestens mit dem Nachtragsangebot vorzulegen sowie die erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

3.3 Nrn. 3.1 und 3.2 gelten auch für Nachunternehmerleistungen.

4 frei

5 frei

6 **Ausführungsunterlagen (§ 3)**

Der Ausführung dürfen nur Unterlagen zugrunde gelegt werden, die vom Auftraggeber als zur Ausführung bestimmt gekennzeichnet sind.

7 **Werbung (§ 4 Abs. 1)**

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

8 **Umweltschutz (§ 4 Abs. 2 und 3)**

Zum Schutz der Umwelt, der Landschaft und der Gewässer hat der Auftragnehmer die durch die Arbeiten hervorgerufenen Beeinträchtigungen auf das unvermeidbare Maß einzuschränken.

Behördliche Anordnungen oder Ansprüche Dritter wegen der Auswirkungen der Arbeiten hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich mitzuteilen.

9 **Nachunternehmer¹ (§ 4 Abs. 8)**

Der Auftragnehmer darf Leistungen nur an Nachunternehmer übertragen, die fachkundig, leistungsfähig und zuverlässig sind; dazu gehört auch, dass sie ihren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben nachgekommen sind, dass sie in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder gem. § 21 Abs. 1 Arbeitnehmer-Entsendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als 3 Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt wurden und sie die gewerberechtlichen Voraussetzungen erfüllen.

Jeder beabsichtigte Einsatz und Wechsel von Nachunternehmern bedarf der schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers. Der Auftragnehmer hat die Zustimmung mit einem vollständig ausgefüllten Nachunternehmervordruck (Vordruck NU) zu beantragen. Er ist verpflichtet, die im Vordruck NU, Nr. 2.3 enthaltene Tariftreuerklärung sowie die Erklärung über den Nichtausschluss von öffentlichen Aufträgen der FHH des Nachunternehmers von diesem an der dafür vorgesehenen Stelle unterzeichnen zu lassen. Er hat die Angebote etwaiger Nachunternehmer daraufhin zu überprüfen, ob sie unter Einhaltung der Tariftreue kalkuliert worden sind.

Zusammen mit dem Antrag sind für den Nachunternehmer vorzulegen

- eine Freistellungsbescheinigung nach § 48 b EStG, ausländische Unternehmen haben eine gleichwertige Bescheinigung vorzulegen,

¹ Nachunternehmer sind alle Unternehmen, welche Bauleistungen (Leistungen nach VOB) / Auftragnehmer (Leistungsnehmer) vollständig zu ihrer Verantwortung für die Ausführung der Bauleistungen ausführen, die nicht in der Ausschreibung enthalten sind. Dies schließt die Ausführung von Bauleistungen durch Unternehmen ein, die unter der Aufsicht eines Auftragnehmers arbeiten, jedoch nicht die Ausführung von Bauleistungen durch Unternehmen, die unter der Aufsicht eines Auftraggebers arbeiten.

- Bescheinigung der Berufsgenossenschaft, die nicht älter als 12 Monate sein darf, zum Nachweis, dass die Beiträge zur Berufsgenossenschaft ordnungsgemäß abgeführt werden; ausländische Unternehmen haben vergleichbare Nachweise zu erbringen, und
- eine Unbedenklichkeitsbescheinigung der Sozialkasse (SOKA - Bau oder anderer Sozialkassen) des Baugewerbes, die nicht älter als 12 Monate sein darf, über die vollständige Entrichtung von Beiträgen; ausländische Unternehmen haben einen vergleichbaren Nachweis zu erbringen.

Für Nachunternehmer, die in der Liste des Vereins für die Präqualifikation von Bauunternehmen (Präqualifikationsverzeichnis) eingetragen sind, kann anstelle dieser Nachweise die Nummer im Nachunternehmer-vordruck angegeben werden, unter der sie im Präqualifikationsverzeichnis gelistet sind.

Bei fremdsprachigen Bescheinigungen ist eine Übersetzung in die deutsche Sprache beizufügen. Sofern Bietergemeinschaften als Nachunternehmer beauftragt werden, hat jedes ihrer Mitglieder die entsprechenden Nachweise vorzulegen.

Soweit dies mit der vertragsmäßigen Ausführung der Leistung vereinbar ist, hat der Auftragnehmer für den Fall der Weitergabe von Leistungen an Nachunternehmer bevorzugt kleine und mittlere Unternehmen als Nachunternehmer zu beteiligen.

Der Auftragnehmer hat die Nachunternehmer bei Anforderung eines Angebots davon in Kenntnis zu setzen, dass es sich um einen öffentlichen Auftrag handelt. Er darf den Nachunternehmern keine ungünstigeren Bedingungen – insbesondere hinsichtlich der Zahlungsweise und der Sicherheitsleistungen – auferlegen, als zwischen ihm und dem Auftraggeber vereinbart sind; auf Verlangen des Auftraggebers hat er dies nachzuweisen. Die Vereinbarung der Preise bleibt hiervon unberührt.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, seinen Nachunternehmern die für ihn geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tariftreue, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch die Nachunternehmer zu kontrollieren. Der Auftragnehmer hat sich überdies die Rechte vertraglich einräumen zu lassen, die er benötigt, um die Einhaltung der Vorschriften über die Bekämpfung illegaler Beschäftigung von Arbeitskräften nach dem Sozialgesetzbuch Drittes Buch (SGB III) und dem Arbeitnehmerüberlassungsgesetz (AÜG), über die Bekämpfung der Schwarzarbeit nach dem Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz (SchwarzArbG) und des Arbeitnehmerentsendegesetzes (AEntG) auch bei den Nachunternehmern überprüfen und überwachen zu können.

Es sind als Nachunternehmer grundsätzlich nur solche Firmen vorzusehen, die die ihnen übertragenen Leistungen im eigenen Betrieb ausführen. Die unumgängliche Weitervergabe ihnen übertragener Leistungen an andere Unternehmer ist ebenfalls beim Auftraggeber zu beantragen.

Der Auftragnehmer hat die Nachunternehmer darauf hinzuweisen, dass nach § 1 b Satz 1 Arbeitnehmerüberlassungsgesetz (AÜG) die gewerbmäßige Arbeitnehmerüberlassung in Betrieben des Baugewerbes für Arbeiten, die üblicherweise von Arbeitern verrichtet werden, grundsätzlich unzulässig ist.

Soweit die vorgesehene Übertragung von Teilleistungen solche betrifft, die nicht in dem Antrag zum Einsatz von Nachunternehmern (Vordruck NU) nach Nr. 7 der Bewerbungsbedingungen (BwB-H) enthalten sind, hat der Auftragnehmer die Notwendigkeit der beabsichtigten Weitervergabe zu begründen. Dem Einsatz wird nur zugestimmt, wenn besondere Umstände dies erfordern.

10 Ausführung der Leistung (§ 4 Abs. 10)

Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber rechtzeitig zu informieren, wenn durch die weitere Ausführung Teile der Leistung der Prüfung und Feststellung entzogen werden.

11 Kündigung aus wichtigem Grund (§ 8)

Der Auftraggeber ist berechtigt, den Vertrag zu kündigen, wenn der Auftragnehmer

- gegen Nr. 25 (Mitteilung jeder Änderung in der Zugehörigkeit zur Berufsgenossenschaft) verstößt,
- die Pflichten aus Nr. 9 (Übertragung von Leistungen auf geeignete Nachunternehmer und Beantragung jeglichen Nachunternehmereinsatzes) verletzt,
- unrichtige Erklärungen in Nrn. 2, 6, 7 oder 8 des Angebotsschreibens (2: Beachtung der Bewerbungsbedingungen, insbes. zum Nachunternehmereinsatz (Nr. 7 BwB-H) und zur Arbeitnehmerüberlassung (Nr. 9 BwB-H); 6 5: Erfüllung der gesetzlichen Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben, Nichtausschlussklärung; 7: Ausführung der Leistung im eigenen Betrieb; 8: Tariftreueerklärung abgibt oder gegen eine Erklärung in Nrn. 2, 6, 7 oder 8 des Angebotsschreibens verstößt.
- gegen seine Verpflichtungen aus Nr. 27 (vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von ihm eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und sie auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen) verstößt.
- gegen Ziffer 10.3 Besondere Vertragsbedingungen (Sozial Verantwortliche Beschaffung) verstößt

Vor der Kündigung erhält der Auftragnehmer Gelegenheit, zu dem Kündigungsgrund Stellung zu nehmen. Bei einer solchen Kündigung gilt § 8 Abs. 3,5,6 und 7 entsprechend.

12 Wettbewerbsbeschränkungen (§ 8 Abs. 4)

Wenn der Auftragnehmer aus Anlass der Vergabe nachweislich eine Abrede getroffen hat, die eine unzulässige Wettbewerbsbeschränkung darstellt, hat er 15 v.H. der Auftragssumme an den Auftraggeber zu zahlen, es sei denn, dass ein Schaden in anderer Höhe nachgewiesen wird.

Dies gilt auch, wenn der Vertrag gekündigt wird oder bereits erfüllt ist.

Sonstige vertragliche oder gesetzliche Ansprüche des Auftraggebers, insbesondere solche aus § 8 Abs. 4, bleiben unberührt.

13 Mitteilung von Bauunfällen (§ 10)

Der Auftragnehmer hat Bauunfälle, bei denen Personen- oder Sachschaden entstanden ist, dem Auftraggeber unverzüglich mitzuteilen.

14 Abnahme (§ 12)

Der Auftragnehmer verlangt die förmliche Abnahme ab einer Auftragssumme von 10.000,- € (ohne Umsatzsteuer).

15 Abrechnung (§ 14)

15.1 Zu den für die Abrechnung notwendigen Feststellungen auf der Baustelle siehe auch Nr. 10.

15.2 Aus Abrechnungszeichnungen oder anderen Aufmaßunterlagen müssen alle Maße, die zur Prüfung einer Rechnung nötig sind, unmittelbar zu ersehen sein.

15.3 Die Originale der Aufmaßblätter, Wiegescheine und ähnlicher Abrechnungsbelege erhält der Auftraggeber, die Durchschriften der Auftragnehmer.

15.4 Bei Abrechnungen sind Längen und Flächen auf zwei Stellen nach dem Komma, Rauminhalte und Gewichte mit drei Stellen nach dem Komma zu berechnen.

16 Preisnachlässe (§§ 14 und 16)

Soweit nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart ist, wird ein als v.H.-Satz angebotener Preisnachlass bei der Abrechnung und den Zahlungen von den Einheits- und Pauschalpreisen abgezogen, auch von denen der Nachträge, deren Preise auf der Grundlage der Preisermittlung für die vertragliche Leistung zu bilden sind.

Änderungssätze bei vereinbarter Lohngleitklausel sowie Erstattungsbeträge bei vereinbarter Stoffpreisgleitklausel werden durch den Preisnachlass nicht verringert.

17 Rechnungen (§§ 14 und 16)

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

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

17.3 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.

17.4 In jeder Rechnung sind Umfang und Wert aller bisherigen Leistungen und die bereits erhaltenen Zahlungen mit getrenntem Ausweis der dann ermittelten Umsatzsteuerbeträge anzugeben.

18 Stundenlohnarbeiten (§ 15)

Der Auftragnehmer hat über Stundenlohnarbeiten arbeitstäglich Stundenlohnzettel in zweifacher Ausfertigung einzureichen. Diese müssen außer den Angaben nach § 15 Abs. 3

- das Datum,
- die Bezeichnung der Baustelle,
- die genaue Bezeichnung des Ausführungsortes innerhalb der Baustelle,
- die Art der Leistung,
- die Namen der Arbeitskräfte und deren Berufs-, Lohn- oder Gehaltsgruppe,
- die geleisteten Arbeitsstunden je Arbeitskraft, ggf. aufgegliedert nach Mehr-, Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit, sowie nach im Verrechnungssatz nicht enthaltenen Erschwernissen und
- die Gerätekenngößen

enthalten.

Stundenlohnrechnungen müssen entsprechend den Stundenlohnzetteln aufgegliedert werden.

Die Originale der Stundenlohnzettel behält der Auftraggeber, die bescheinigten Durchschriften erhält der Auftragnehmer.

19 Zahlungen (§ 16)

19.1 Alle Zahlungen werden bargeldlos in Euro geleistet.

19.2 Bei Arbeitsgemeinschaften werden Zahlungen mit befreiender Wirkung für den Auftraggeber an den für die Durchführung des Vertrags bevollmächtigten Vertreter der Arbeitsgemeinschaft oder nach dessen schriftlicher Weisung geleistet.

Dies gilt auch nach Auflösung der Arbeitsgemeinschaft.

20 Überzahlungen (§ 16)

20.1 Bei Rückforderungen des Auftraggebers aus Überzahlungen (§§ 812 ff. BGB) kann sich der Auftragnehmer nicht auf Wegfall der Bereicherung (§ 818 Abs. 3 BGB) berufen.

20.2 Im Falle der Überzahlung hat der Auftragnehmer den überzahlten Betrag zu erstatten.

Leistet er innerhalb von 14 Kalendertagen nach Zugang des Rückforderungsschreibens nicht, befindet er sich ab diesem Zeitpunkt mit seiner Zahlungsverpflichtung in Verzug und hat Verzugszinsen in Höhe von 8 % über dem Basiszinssatz des § 247 BGB zu zahlen.

Auf einen Wegfall der Bereicherung kann sich der Auftragnehmer nicht berufen.

21 frei

22 frei

23 Bürgschaften (§§ 16 und 17)

23.1 Wird Sicherheit durch Bürgschaft geleistet, sind die Formblätter des Auftraggebers zu verwenden.

23.2 Die Bürgschaft ist von einem

- in den Europäischen Gemeinschaften oder
- in einem Staat der Vertragsparteien des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder
- in einem Staat der Vertragsparteien des WTO-Abkommens über das öffentliche Beschaffungswesen zugelassenen Kreditinstitut bzw. Kredit- oder Kautionsversicherer zu stellen.

23.3 Die Bürgschaftsurkunden enthalten folgende Erklärung des Bürgen:

- „Der Bürge übernimmt für den Auftragnehmer die selbstschuldnerische Bürgschaft nach deutschem Recht.
- Auf die Einreden der Antefchtbarkeit und der Aufrechnungenbarkeit sowie der Vorausklage gemäß §§ 770, 771 BGB wird verzichtet. Der Verzicht auf die Einrede der Aufrechnenbarkeit gilt nicht für unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Gegenforderungen des Hauptschuldners.
- Die Bürgschaft ist unbefristet, sie erlischt mit der Rückgabe dieser Bürgschaftsurkunde.
- Die Bürgschaftsforderung verjährt nicht vor der gesicherten Hauptforderung. Nach Abschluss des Bürgschaftsvertrages getroffene Vereinbarung über die Verjährung der Hauptforderung zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer sind für den Bürgen nur im Falle seiner schriftlichen Zustimmung bindend.
- Gerichtsstand ist der Sitz der zur Prozessvertretung des Auftraggebers zuständigen Stelle.“

23.4 Die Bürgschaft ist über den Gesamtbetrag der Sicherheit in nur einer Urkunde zu stellen.

23.5 Die Urkunde über die Abschlagszahlungsbürgschaft wird zurückgegeben, wenn die Stoffe und Bauteile, für die Sicherheit geleistet worden ist, eingebaut sind.

23.6 Die Urkunde über die Vorauszahlungsbürgschaft wird zurückgegeben, wenn die Vorauszahlung auf fällige Zahlungen angerechnet worden ist.

24 Verträge mit ausländischen Auftragnehmern (§ 18)

Bei Auslegung des Vertrages ist ausschließlich der in deutscher Sprache abgefasste Vertragswortlaut verbindlich. Erklärungen und Verhandlungen erfolgen in deutscher Sprache. Für die Regelung der vertraglichen und außervertraglichen Beziehungen zwischen den Vertragspartnern gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

25 Berufsgenossenschaft (§ 4)

Solange der Vertrag nicht erfüllt ist, hat der Auftragnehmer jede Änderung in seiner Zugehörigkeit zur Berufsgenossenschaft unverzüglich dem Auftraggeber mitzuteilen. Auf Verlangen des Auftraggebers hat er eine Bescheinigung der Berufsgenossenschaft darüber vorzulegen, dass er seiner Beitrags- und Vorschusspflicht nachgekommen ist.

26 frei

27 Kontrollen des Auftraggebers

Der Auftraggeber ist berechtigt, Kontrollen durchzuführen, um die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen und vom Auftragnehmer abgegebenen Erklärungen insbesondere im Hinblick auf die Einhaltung der Tariftreue und den Einsatz von Nachunternehmern zu überprüfen.

Der Auftragnehmer ist verpflichtet,

- vollständige und prüfungsgeeignete Entgeltabrechnungen über die von ihm eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzustellen,
- auf Verlangen des öffentlichen Auftraggebers diese Entgeltabrechnungen vorzulegen,

- dem öffentlichen Auftraggeber auf Verlangen Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen und in die zwischen ihm und seinen Nachunternehmern abgeschlossenen Verträge zu gewähren, und
- die Beschäftigten auf die Möglichkeit von Kontrollen hinzuweisen.

Der Auftragnehmer hat seinem Nachunternehmer die Verpflichtung aufzuerlegen, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen. Er hat die Beachtung dieser Verpflichtung zu kontrollieren.

28 Ausführungsfristen (§ 5) / Behinderung und Unterbrechung der Ausführung (§ 6)

28.1 Bei Ausführungsfristen nach Werktagen, werden Werktage, an denen aus zwingenden witterungsbedingten Gründen Bauleistungen nicht erbracht oder bei denen die Ausführung der Bauleistungen spätestens 3 Stunden nach Beginn des Arbeitstages abgebrochen und an diesem Tag nicht wieder aufgenommen wurden, nicht auf die Ausführungszeit angerechnet.

Diese Unterbrechung muss dem Auftraggeber am selben Tag angezeigt werden, bei einer zu erwartenden mehrtägigen Unterbrechung auch deren voraussichtliche Dauer.

28.2 Für Ausführungsfristen, die in den Besonderen Vertragsbedingungen nach Datum festgelegt sind, gilt Nr. 1 nicht.

29 Steuerabzug bei Bauleistungen (Freistellungsbescheinigung)

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

30 Vertragsstrafenregelung für Verstöße gegen die gesetzlichen Vorschriften über die illegale Beschäftigung von Arbeitskräften, der Schwarzarbeit und des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes, zur Absicherung von Tariftreue, die Regelungen zum Nachunternehmereinsatz, die Regelungen zur sozial verantwortlichen Beschaffung und weitere Verpflichtungen aus dem Hamburgischen Vergabegesetz

30.1 Der Auftragnehmer verpflichtet sich, dafür zu sorgen und einzustehen, dass bei der Ausführung der übertragenen Leistungen illegale Beschäftigung von Arbeitskräften, Schwarzarbeit und Verstöße gegen das Arbeitnehmerentsendegesetz unterbleiben und die Regelungen zum Nachunternehmereinsatz, die Regelungen zur sozial verantwortlichen Beschaffung und die Tariftreueerklärungen eingehalten werden

Die Einstandspflicht des Auftragnehmers bezieht sich auch auf das Verhalten Dritter, die von ihm als Nachunternehmen beauftragt oder ihrerseits von beauftragten Nachunternehmern (Nachnachunternehmern) – gleich in welchem Unterordnungsgrad – mit der Ausführung von vertraglich geschuldeten Leistungen betraut worden sind.

30.2 Begeht der Auftragnehmer bzw. sein Erfüllungsgehilfe oder eine sonstige in Nr. 30.1 genannte Person bzw. deren Erfüllungsgehilfe bei der Ausführung der übertragenen Leistung

- eine Straftat nach
 - §§ 10,11 SchwarzArbG (Beschäftigung von Ausländern ohne Genehmigung und zu ungünstigeren Arbeitsbedingungen)
 - § 266a Abs. 1, 2 und 4 StGB (Vorenthaltung von Beiträgen des Arbeitnehmers zur Sozialversicherung und zur Bundesanstalt für Arbeit, Einbehaltung von Teilen des Arbeitsentgelts)
 - §§ 15, 15a AÜG (Verleih von ausländischen Arbeitnehmern ohne erforderliche Arbeitsgenehmigung durch Verleiher ohne Verleiherlaubnis, Entleih ausländischer Arbeitnehmer ohne Arbeitgebergenehmigung zu "ausbeutenden" Bedingungen oder in größerer Zahl oder beharrlich wiederholt)
- oder eine Ordnungswidrigkeit nach
 - § 404 Abs. 1 SGB III (Einsatz von Nachunternehmern, die Ausländer ohne Arbeitsgenehmigung beschäftigen)
 - § 404 Abs. 2 Nr. 3 SGB III (Beschäftigung ohne Arbeitsgenehmigung)
 - § 16 Abs. 1 Nr. 1 und Nr. 1a AÜG (Verleih ohne Verleiherlaubnis oder Arbeitnehmerentleihe von Verleihern ohne Verleiherlaubnis)
 - § 16 Abs. 1 Nr. 1b AÜG (Unzulässigkeit gewerbsmäßiger Arbeitnehmerüberlassung im Baugewerbe)
 - § 16 Abs. 1 Nr. 2 AÜG (Entleih von ausländischen Arbeitnehmern ohne Arbeitsgenehmigung)
 - § 8 SchwarzArbG (Beauftragung mit Schwarzarbeit)
 - § 5 AEntG (Nichtgewährung zwingender Arbeitsbedingungen),
- oder wird die Tariftreueerklärung (vgl. Ziffer 8 Ang-H) nicht eingehalten,
- oder wird gegen die Regelungen zum Nachunternehmereinsatz (vgl. Nr. 7 BwB-H und Nr. 9 ZVB-H) verstoßen,
- oder wird gegen die Verpflichtung verstoßen, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die vom Auftraggeber eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber unverzüglich vorzulegen (vgl. Nr. 27 ZVB-H),

- oder wird gegen die Regelungen zur sozial verantwortlichen Beschaffung verstoßen (siehe Ziffer 10.3 BVB-H), so kann der Auftraggeber für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe in Höhe von 1 % der Auftragssumme je Verstoß, höchstens jedoch 5 % der Auftragssumme verlangen.

Die Vertragsstrafe ist auch dann zu entrichten, wenn vom Auftragnehmer beauftragte Nachunternehmer oder ihrerseits von beauftragten Nachunternehmern mit der Ausführung von vertraglich geschuldeten Leistungen betraute Nachunternehmer – gleich in welchem Unterordnungsgrad – gegen die in Nr. 2 genannten Vorschriften verstoßen und dem Auftragnehmer diese Verstöße bekannt waren oder hätten bekannt sein müssen oder diesem über § 278 BGB (Erfüllungsgehilfen) zugerechnet werden können.

- 30.3 Der Auftragnehmer hat bei Abnahme des Werkes eine Erklärung darüber abzugeben, ob gegen ihn bzw. seinen Erfüllungsgehilfen oder eine sonstige in Nr. 30.2 Satz 1 genannte Person bzw. deren Erfüllungsgehilfe bei der Ausführung der übertragenen Leistung ein Ordnungswidrigkeitenverfahren, Ermittlungsverfahren oder Strafverfahren anhängig ist bzw. ob und wie dieses rechtskräftig zum Abschluss gekommen ist.
- 30.4 Die Vertragsstrafe ist auch dann zu entrichten, wenn der Auftragnehmer die in Nr. 3 genannte Erklärung nicht abgibt bzw. nicht beibringt.
- 30.5 Der Anspruch auf Zahlung der Vertragsstrafe verjährt in 5 Jahren von der Abnahme des Werkes an.
- 30.6 Wird der Vertrag aus Gründen, die die Verwirkung der Vertragsstrafe begründen, angefochten oder gekündigt, so bleibt die Wirksamkeit der Vertragsstrafenvereinbarung davon unberührt.
- 30.7 Sollte die Vereinbarung über die Vertragsstrafe oder Teile der Vereinbarung unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit des Hauptvertrages nicht berührt.

FREIE UND HANSESTADT HAMBURG

Vergabe - Nr.: **OV - BSU / HSB - 372 / 11**

Baumaßnahme

NEubau auf dem Kunst- und Medien-campus Hamburg

Angebot für

Küchentechnische Einrichtung

BESONDERE VERTRAGSBEDINGUNGEN - VOB -

Die §§ beziehen sich auf die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B)

1 Objekt-, Bauüberwachung (§ 4 Abs. 1)

Die Objekt-, Bauüberwachung obliegt der Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt
– Hochschulbau– Baumanagement

Dieses hat den Architekten/Ingenieur, der im Falle des Auftrages bekannt gegeben wird,
mit der Wahrnehmung beauftragt.

Anordnungen Dritter dürfen nicht befolgt werden.

2 Ausführungsfristen (§ 5)

2.1 Mit der Ausführung ist zu beginnen

- unverzüglich nach Erteilung des Auftrages
- nach besonderer schriftlicher Aufforderung durch den Auftraggeber, die spätestens
..... Werktagen nach Auftragserteilung erfolgt
- spätestens 12 Werktagen nach Aufforderung
Späteste Aufforderung am: Mitte 2013 (Datum)

2.2 Die Leistung ist fertig zu stellen

- innerhalb von Werktagen nach dem vereinbarten Beginn der Ausführung
- Mitte 2014

2.3 Folgende Einzelfristen sind Vertragsfristen:

-

2.4 Der Auftraggeber behält sich vor, im Auftragschreiben den Beginn und das Ende der Ausführungsfrist und etwaiger Einzelfristen datumsmäßig festzulegen.

3 Vertragsstrafen bei Überschreitung von Fristen (§ 11)

Der Auftragnehmer hat als Vertragsstrafe für jeden Werktag des Verzugs zu zahlen:

3.1 bei Überschreitung der Ausführungsfrist

- EUR
- vom Hundert
des Endbetrages der Abrechnungssumme.

3.2 bei Überschreitung von Einzelfristen

.....

3.3 Die Vertragsstrafe wird auf insgesamt v.H. der Abrechnungssumme begrenzt.

4 Rechnungen (§ 14)

- 4.1 Alle Rechnungen sind bei Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt – Hochschulbau-fach und zugleich bei dem im Auftragsfall bekannt gegebenen Büro-fach einzureichen.
- 4.2 Die notwendigen Rechnungsunterlagen (z.B. Mengenberechnungen, Abrechnungszeichnungen, Handskizzen) sind einfach einzureichen.

5 Sicherheitsleistung (§ 17)

- 5.1 Als Sicherheit für die Vertragserfüllung hat der Auftragnehmer ab einer Auftragssumme von 250.000 EUR eine Bürgschaft nach dem Formblatt Bürg 1 in Höhe von 5 v.H. der Auftragssumme zu stellen

Leistet der Auftragnehmer die Sicherheit nicht binnen 18 Werktagen nach Vertragsabschluss (Zugang des Auftragschreibens), so ist der Auftraggeber berechtigt, die Abschlagszahlungen einzubehalten, bis der Sicherheitsbetrag erreicht ist.

Nach Empfang der Schlusszahlung und Erfüllung aller bis dahin erhobenen Ansprüche kann der Auftragnehmer verlangen, dass die Bürgschaft in eine Mängelansprüche-Bürgschaft gemäß Formblatt Bürg 2 in Höhe von 3 v.H. der Abrechnungssumme umgewandelt wird.

- 5.2 Als Sicherheit für Mängelansprüche werden
 ab einer Auftragssumme von 250.000 EUR
 unabhängig von der Höhe der Auftragssumme
 3 v.H. der Abrechnungssumme einbehalten.
 Sind noch festgestellte Mängel zu beseitigen, erhöht sich die Sicherheit um den dreifachen Betrag der voraussichtlichen Aufwendungen für die Mängelbeseitigung.
 Der Auftragnehmer kann stattdessen eine Mängelansprüche-Bürgschaft nach dem Formblatt Bürg 2 stellen.
- 5.3 Für Abschlagszahlungen nach § 16 Abs. 1 Nr. 1 Satz 3 und für vereinbarte Vorauszahlungen ist Sicherheit durch eine Bürgschaft nach Nr. 23 ZVB gemäß dem Formblatt Bürg 3 zu leisten.

6-9 - frei -

10 Weitere Besondere Vertragsbedingungen

10.1 Lohnänderungen

- werden nicht berücksichtigt
- werden bei Erfüllung der in Nr. 1 der beigefügten Lohngleitklausel genannten Voraussetzungen berücksichtigt.

10.2 Stoffpreisänderungen Stahl

- werden nicht berücksichtigt.
- werden bei Erfüllung der in Nr. 1 der beigefügten Stoffpreisgleitklausel Stahl genannten Voraussetzungen berücksichtigt.
 Für die Berechnung des Selbstbehalts der Stoffpreisgleitklausel Stahl für die im „Verzeichnis für Stoffpreisgleitklausel Stahl“ angegebenen Stoffe wird zu Grunde gelegt:
- die Gesamtabrechnungssumme,
 - die Abrechnungssumme des Abschnitts
 - die addierten Abrechnungssummen der Abschnitte

Ist vorstehend keine Angabe zur Berechnung des Selbstbehalts angekreuzt, gilt für die Berechnung des Selbstbehalts die Gesamtabrechnungssumme

- 10.3 Sozial verantwortliche Beschaffung (gilt bei der Verwendung von Natursteinen)
 Die Internationale Arbeitsorganisation (IAO oder auch ILO, eine Sonderorganisation der Vereinten Nationen) haben die sogenannten ILO-Kernarbeitsnormen¹ definiert. Die ILO-Kernarbeitsnormen enthalten die folgenden Übereinkommen:

¹ Nähere Informationen über die ILO und die ILO-Kernarbeitsnormen und ihre Reichweite siehe www.ilo.org/public-german/region/euro/bor...

Übereinkommen Nr. 29 und Nr. 105 zur Abschaffung der Zwangs- und Pflichtarbeit in allen ihren Formen, Übereinkommen Nr. 87 über die Vereinigungsfreiheit und den Schutz der Vereinigungsrechte, Übereinkommen Nr. 98 über die Anwendung der Grundsätze des Vereinigungsrechts und des Rechts zur Kollektivverhandlung, Übereinkommen Nr. 100 über gleiche Entlohnung, Übereinkommen Nr. 111 über Nichtdiskriminierung am Arbeitsplatz, Übereinkommen Nr. 138 über das Mindestalter der Zulassung zur Beschäftigung, Übereinkommen Nr. 182 über das Verbot und unverzügliche Maßnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit.

Bei der Ausführung der Leistung dürfen keine Natursteine verwendet werden, die unter Verstoß gegen die ILO-Kernarbeitsnormen gewonnen, hergestellt oder verarbeitet worden sind.

1.)

Der Bieter/Auftragnehmer hat daher auf gesondertes Verlangen

- anzugeben, wo die Natursteine, die verwendet werden sollen, hergestellt, gewonnen bzw. verarbeitet wurden
- und
- durch Vorlage einer unabhängigen Zertifizierung nachzuweisen, dass das Produkt nicht unter Verletzung der ILO-Kernarbeitsnormen gewonnen, hergestellt oder verarbeitet wird bzw. worden ist.

2.)

Sofern eine unabhängige Zertifizierung nicht vorgelegt werden kann, ist folgende verbindliche Erklärung abzugeben:

„Ich/wir versichern, dass die Natursteine ohne Verletzung der ILO-Kernarbeitsnormen gewonnen, hergestellt und/oder verarbeitet werden bzw. wurden.“

3.)

Kann auch diese Erklärung nicht abgegeben werden, ist folgende Zusicherung notwendig:

„Ich/wir erklären verbindlich, dass mein/unser Unternehmen oder meine/unsere Lieferanten Ziel führende Maßnahmen zur Beachtung der ILO-Kernarbeitsnormen im Zusammenhang mit der Verwendung von Natursteinen ergriffen haben.“ Entsprechende Selbstverpflichtungs- oder Verhaltenskodizes meines/unsere Unternehmens bzw. meiner/unsere Lieferanten, die die Ergreifung der zielführenden Maßnahmen dokumentieren, habe ich beigefügt.

4.)

Kann auch diese Erklärung nicht abgegeben werden, weil die Leistung, bei der Natursteine verwendet werden, durch Nachunternehmer erbracht wird, ist folgende Zusicherung erforderlich:

„Ich/wir erklären verbindlich, dass die von mir/uns benannten Nachunternehmer bzw. deren Lieferanten zumindest eine der oben unter 1.) bis 3.) genannten Nachweise bzw. Erklärungen mir/uns gegenüber abgegeben haben/abgegeben können. Auf Verlangen werde/n ich/wir entsprechende verbindliche Nachweise bzw. Erklärung von den von mir/uns eingesetzten Nachunternehmern bzw. deren Lieferanten vorlegen.“

Sofern die Nachunternehmer zum Zeitpunkt der Auftragserteilung noch nicht namentlich benannt werden können, erkläre/n ich/wir, dass wir nur Nachunternehmer einsetzen werde/n, die selbst oder deren Lieferanten zumindest eine der oben unter 1.) bis 3.) genannten Nachweise bzw. Erklärungen mir/uns gegenüber abgegeben haben/abgegeben können. Mit der Benennung der Nachunternehmer werde/n ich/wir entsprechende verbindliche Nachweise bzw. Erklärungen und etwaige Selbst- bzw. Verhaltenskodizes für die von mir/uns eingesetzten Nachunternehmer bzw. deren Lieferanten vorlegen.

Mir/uns ist bekannt, dass falsche, unvollständige oder unterlassene Angaben zum Ausschluss vom Vergabeverfahren führen können (siehe auch Zusätzliche Vertragsbedingungen 11 sowie 30).

Der Auftragnehmer ist zur Einhaltung dieser Besonderen Vertragsbedingungen auch während der Ausführung der Arbeiten verpflichtet. Er ist verpflichtet, dafür zu sorgen und einzustehen, dass bei der Ausführung der übertragenen Leistungen die Regelungen zur sozial verantwortlichen Beschaffung eingehalten werden. Der Auftraggeber ist berechtigt die Angaben zu überprüfen.

Hinweis: Weitere Bedingungen sind zu nummernieren, werden keine weiteren Bedingungen aufgenommen, ist zu schreiben: Keine. Der Rest der Seite ist so zu sperren, dass keine Eintragungen vorgenommen werden können.

10.4 Die Auftragserteilung ist abhängig von der Freigabe des Vorhabens durch die Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg.....

Name und Anschrift des Bieters

Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt
 ABH57 – Hochschulbau - HSB



22083 Hamburg

Vergabe Nr.: OV - BSU / HSB - 372/11
Vergabeart <input checked="" type="checkbox"/> Offenes Verfahren <input type="checkbox"/> Nichtoffenes Verfahren <input type="checkbox"/> Verhandlungsverfahren <input type="checkbox"/> Wettbewerblicher Dialog
Zuschlagsfrist endet am: 29.06.2012

EG - ANGEBOT - VOB -

Baumaßnahme

Neubau auf dem Kunst- und Medien-campus Hamburg

Angebot für

Küchentechnische Einrichtung

Anlagen:

- Leistungsbeschreibung/Leistungsverzeichnis
- Angaben zur Preisermittlung ¹⁾ - EFB-Preis 1a, 1b ²⁾
- Aufgliederung wichtiger Einheitspreise - EFB-Preis 2 - ²⁾
- Verzeichnis und Erklärung betr. Bietergemeinschaft (vgl. Bewerbungsbedingungen Nr. 6) ²⁾
- Antrag zum Nachunternehmerersatz - NU - (vgl. Bewerbungsbedingungen Nr. 7) ²⁾
-
-
-
-
- Pläne/Zeichnungen Nr.
-
-
-

¹⁾ Zutreffendes ankreuzen
²⁾ Zutreffendes vom Bieter ankreuzen

- 1 Ich/Wir biete(n) die Ausführung der beschriebenen Leistungen zu den von mir/uns eingesetzten Preisen und mit allen den Preis betreffenden Angaben in Nr. 9 des Vordruckes an. An mein/unser Angebot halte ich mich/halten wir uns bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist gebunden.
- 2 Ich/Wir habe(n) die Bewerbungsbedingungen beachtet, insbesondere
- BwB Nr. 9 (Verbot der gewerbsmäßigen Arbeitnehmerüberlassung)
 - BwB Nr. 7 (Nachunternehmereinsatz)
- 3 Bestandteil meines/unseres Angebotes sind neben diesem Angebotsschreiben (einschl. Anlagen) folgende Unterlagen:
- Leistungsbeschreibung
 - die Besonderen Vertragsbedingungen - BVB – H05/2011,
 - die Zusätzlichen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen - ZVB – H05/2011,
 - die Allgemeinen Technischen Vertragsbedingungen für Bauleistungen (VOB/C), Ausgabe 2009
 - die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B), Ausgabe 2009

4 freibleibend

5 freibleibend

6

- 6.1 Ich bin/Wir sind bevorzugte(r) Bewerber (§ 56 + 58 Schwerbehindertengesetz) laut beigefügtem(n) Nachweis(en).
- 6.2 Ich bin/Wir sind in der Liste des Vereins für Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) eingetragen unter Nummer:
- 6.3 Eigenerklärungen zur Eignung gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 2 VOB/A (für nicht präqualifizierte Unternehmen)¹

- zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 a) und c) VOB/A

Ich/wir erklären, dass wir ausreichend leistungsfähig sind, um die ausgeschriebene Leistung zu erbringen und der Umsatz meiner/unseres Unternehmens für vergleichbare Leistungen aus den letzten drei Geschäftsjahren unter Einschluss des Anteils bei gemeinsam mit anderen Unternehmen ausgeführten Aufträgen sowie die Zahl und die Struktur der bei mir/uns beschäftigten Arbeitskräfte und des technischen Personals dieses ausweist. Auf Verlangen werde ich zur Bestätigung entsprechende Unterlagen vorlegen.

- Zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 b) VOB/A

Ich/wir erklären, dass ich/wir in den letzten drei Geschäftsjahren Leistungen erbracht habe, die mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar sind. Entsprechende drei Referenzen, die vom jeweiligen Auftraggeber schriftlich als auftragsgemäß erbracht bestätigt wurden, werde ich auf Verlangen vorlegen.

- Zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 e) und f) VOB/A

Weiterhin erkläre(n) ich/wir, dass über mein/unser Vermögen

- ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren beantragt wurde ja nein
- ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren eröffnet wurde ja nein
- ein Antrag auf Eröffnung gestellt wurde oder mangels Masse abgelehnt ja nein
- ein Insolvenzplan rechtskräftig bestätigt wurde. ja nein

Falls ein rechtskräftiger Insolvenzplan bestätigt wurde, werde ich diesen auf Verlangen vorlegen.

- Mein / Unser Unternehmen befindet sich in Liquidation ja nein

- zu § 6 Abs.3 Nr. 2 d) und g) bis i) VOB/A

- Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir meinen/unseren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung der Steuern, der Beiträge zu den Sozialversicherungen, der Beiträge zu der Sozialkasse des Baugewerbes² und der Beiträge zu der Berufsgenossenschaft nachgekommen bin/sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen (Eintragung in Berufsregister) für die Ausführung der angebotenen Leistung erfülle(n). Aktuelle Nachweise gemäß Nr. 8 Ziffer 1 Bewerbungsbedingungen bringe(n) ich/wir auf Verlangen bei.

- Ferner erkläre(n) ich/wir, dass ich/wir in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder § 21 Abs. 1 Arbeitnehmer-Entsendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden bin/sind.

¹ Nur für öffentlichen Ausschreibungen einschlägig

² Gilt nur für Bieter, die Beiträge zu den Sozialkassen zu entrichten haben.

- Weiterhin erkläre(n) ich/wir hiermit, dass keine Verfehlungen³ vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss vom Wettbewerb rechtfertigen könnten.
- Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir von der Finanzbehörde der Freien und Hansestadt Hamburg nicht nach § 6 Abs 3 g) VOB/A wegen schwerer Verfehlungen, die meine Zuverlässigkeit in Frage stellen, von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen bin/wird.⁴

- 7 Ich/Wir werde(n) die Leistung im eigenen Betrieb ausführen.
 Ich/Wir beabsichtigen, die in der beigelegten Erklärung aufgeführten Leistungen an Nachunternehmer zu übertragen.

Mir/Uns ist bekannt, dass ich/wir Leistungen nur auf Nachunternehmer übertragen darf/dürfen, wenn der Auftraggeber im Einzelfall schriftlich zugestimmt hat und dass die nachträgliche Einschaltung oder der Wechsel eines Nachunternehmers ebenfalls der Zustimmung durch den Auftraggeber bedarf.

8

- 8.1 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns im Fall der Auftragserteilung, den in meinem/unserem Unternehmen mit der Ausführung der beauftragten Bauleistung beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern die Mindestentgelte zu zahlen, die in Höhe und in Bezug auf den Zahlungszeitpunkt mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entsprechen, an den mein/unsere Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes (Mindestlohn) oder aufgrund von gesetzlichen Bestimmungen über Mindestentgelte gebunden ist. Soweit Leistungen auf Nachunternehmer übertragen werden sollen, habe(n) ich/wir auch die Nachunternehmer entsprechend zu verpflichten.

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von mir/uns eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten. Auf Verlangen des Auftraggebers werde(n) ich/wir diesem die Entgeltabrechnungen vorlegen und Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen sowie die zwischen mir/uns und den Nachunternehmern abgeschlossenen Werkverträge gewähren. Meine/unsere Beschäftigten habe ich auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hingewiesen.

- 8.2 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, meinen/unseren Nachunternehmern die für mich/uns geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tarifrechte gemäß Nr. 8.1, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch meine/unsere Nachunternehmer zu kontrollieren.

Ich/Wir werde(n) die vorstehenden Erklärungen mit den Anträgen zum Nachunternehmereinsatz – NU – auch von meinen/unseren Nachunternehmern abfordern und dem Auftraggeber vorlegen.

³ Verfehlungen, die in der Regel zum Ausschluss der Bewerberin oder Bittwerber bzw. dem Bewerber oder Bitters von der Teilnahme an Vergabeverfahren führen sind unabhängig von der Behördengattung bei Unternehmen nach Durchführung von der Funktion der Führung bzw. des Täters oder der bzw. des Beteiligten **insbesondere:**

- Straftaten, die im Geschäftsverkehr oder im Bezug auf diesen begangen worden sind, u.a. Betrug, Untreue, Urkundenfälschung Diebstahl Erpressung;
- das Anstreben, Verstreuen oder Gewahren von Vorteilen an Amtsträger oder an nicht dem Gesetz über die föderale Verpflchtung nichtbeamteter Personen besonders Verpflichtete, deren Personen, die für den öffentlichen Dienst besonders Verpflichteten nahe stehen (Bestechung / Vorteilsgewährung)
- Verstöße gegen das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), u.a. Beteiligung an Absprachen über Preise oder Preisbestandteile, vertikale Preisempfehlungen, Häufung an Empfehlungen oder Absprachen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, sowie die Leistung von konkreten Planungs- und Ausschreibungshilfen;
- Verstöße gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, Arbeitnehmerüberlassungsgesetz, Arbeitnehmerentsendegesetz;
- falsche Erklärung zum Einsatz von Kapitaleignern / unerlaubter Einsatz von Nachunternehmern, falsche Erklärung zur Tarifreueerklärung / Verstoß gegen die Tarifreueerklärung Nr. 8.1 und 8.2;
- andere vergleichbar schwerwiegende Verstöße

⁴ Nur einschlägig bei einer Angebotssumme mit einem Gesamtwert von mehr als 25.000 EUR (brutto).

9

9.1	Hauptangebot ¹⁾ (keine Vergabe nach Losen)	Endbetrag einschl. Umsatzsteuer (ohne Nachlass) in Euro	Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
Summe Angebot			%

9.2	Hauptangebot ¹⁾ (bei vorbehaltener losweiser Vergabe)	Endbetrag einschl. Umsatzsteuer (ohne Nachlass) in Euro	Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
Summe Los 1			%
Summe Los 2			%
Summe Los 3			%
Summe Los 4			%
Summe Gesamtangebot			
Zusätzliche Preisermäßigung bei Zusammenfassung			Zusätzlicher Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
<input type="checkbox"/> aller angebotenen Lose			%
<input type="checkbox"/> der Lose Nr.:			%

- 9.3 Nebenangebote zum Hauptangebot Anzahl:
- 11 Ich/Wir erkläre(n), dass das im Leistungsverzeichnis genannte Fabrikat als angeboten gilt, wenn im Leistungsverzeichnis bei einer Teilleistung eine Bezeichnung für ein bestimmtes Fabrikat mit dem Zusatz „oder gleichwertiger Art“ verwendet worden ist und ich /wir dort keine Angabe gemacht habe(n).
- 12 Der von mir/uns zu benennende Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung und dessen Stellvertreter verfügen über ausreichende baufachliche und arbeitsschutzfachliche Kenntnisse und darüber hinaus mehrjährige Berufserfahrung, um die nach der Baustellenverordnung übertragenen Aufgaben fachgerecht zu erfüllen. Entsprechende Referenzen werden bei der Auftragserteilung vorgelegt.
- 13 Ich /wir erkläre(n) weiter, dass ich/wir bei Verwendung einer selbstgefertigten Kopie oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses das vom Auftraggeber verfasste Leistungsverzeichnis (Langtext) als allein verbindlich anerkenne(n).
- 14 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir bei Weitergabe von Vertragsleistungen, die von Preisgleitklauseln betroffen sind, eine entsprechende Regelung in meine Verträge mit etwaigen Nachunternehmern bzw. anderen Unternehmen aufnehme(n).
- 15 Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine falsche Erklärung in diesem Vordruck meinen/unseren Ausschluss vom künftigen Vergabeverfahren zur Folge haben kann.

Ort, Datum, Stempel und Unterschrift:

Wird dieser Vordruck an dieser Stelle nicht unterschrieben, gilt das Angebot als nicht abgegeben.

¹⁾ In Abhängigkeit von der Festlegung in Nr. 6. der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes auszufüllen

Nachunternehmereinsatz

Anlage zum Angebot
OV - BSU / HSB - 372/11

Baumaßnahme **Neubau auf dem Kunst- und Mediocampus Hamburg**.....
 Küchentechnische Einrichtung
 (wie Aufforderung zur Angebotsabgabe)

1 Antrag des Bieters zum Einsatz von Nachunternehmern – Vertragsbestandteil –
 (vgl. auch Nr. 7 Bewerbungsbedingungen und Nr. 9 Zusätzliche Vertragsbedingungen)

1.1 Mir/Uns ist bekannt, dass ich/wir die angebotene Leistung im Falle der Auftragserteilung entsprechend § 4 Abs. 8 VOB/B grundsätzlich im eigenen Betrieb auszuführen habe(n).

- 1.2 Als Nachunternehmer werde ich/werden wir nur Firmen beauftragen,
- die fachkundig, leistungslähig und zuverlässig sind (§ 2 VOB/A),
 - die sich verpflichten, die übertragenen Leistungen grundsätzlich im eigenen Betrieb auszuführen,
 - die ihre Pflichten aus den §§ 3, 5 und 10 Abs. 2 des Hamburgischen Vergabegesetzes erfüllen,
 - die Nachweise gemäß § 7 Abs. 2 des Hamburgischen Vergabegesetzes beibringen,
 - die ihren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben nachgekommen sind,
 - bei denen die gewerblichen Voraussetzungen für die zur Übertragung vorgesehenen Leistungen vorliegen.

1.3 Zur Ausübung der im Angebot enthaltenen Leistungen benenne(n) ich/wir folgenden Nachunternehmer mit den von ihm auszuführenden Teilleistungen und beantrage(n) hiermit die Zustimmung zu seinem Einsatz:

Nachunternehmer:

 (Name und Anschrift)

Pos.-Nr.	Bezeichnung der Teilleistungen

Begründung für die Weitergabe:

Der Nachunternehmer ist im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen unter Nummer:

- Der Nachunternehmer hat erklärt, dass er
- die oben bezeichnete Leistung vollständig im eigenen Betrieb ausführen wird,
 - die nachstehend bezeichneten Leistungsteile
 weitervergeben wird
 an die Firma

Für diese Firma hat der Bieter einen gesonderten Antrag nach diesem Vordruck „Nachunternehmereinsatz“ vorzulegen.

.....
Ort, Datum, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Bieters

2 Erklärung von Nachunternehmern über die Einhaltung tarifvertraglicher Bestimmungen und den Nichtausschluss von öffentlichen Aufträgen der Freien und Hansestadt Hamburg sowie Verpflichtungserklärung

- 2.1 Ich/Wir erkläre(n) dass ich/meinen/wir/unsere gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung der Steuern, der Beiträge zu den Sozialversicherungen, der Beiträge zu der Sozialkasse des Baugewerbes¹⁾ und der Beiträge zu der Berufsgenossenschaft nachgekommen bin/sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen für die Ausführung der angebotenen Leistung erfüllt(n) Aktuelle Nachweise gemäß Nr. 7 Bewerbungsbedingungen bringe(n) ich/wir bei bzw. habe(n) ich/wir beigebracht.
- 2.2 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder gem. § 21 Abs. 1 Arbeitnehmerentendengesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als 3 Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden bin/sind.²⁾
- 2.3 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns im Fall der Auftragserteilung, den in meinem/unserem Unternehmen mit der Ausführung der beauftragten Bauleistung beschäftigten Arbeitnehmenden und Arbeitnehmern jeweils mindestens das Entgelt zu den tarifvertraglich vorgesehenen Zeitpunkten zu bezahlen, das allgemeinverbindliche Tarifverträge als Mindestentgeltwerte nach dem Arbeitnehmerentendengesetz am Ort der Ausführung vorsehen.
- 2.4 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von mir/uns eingesetzten Arbeitnehmenden und Arbeitnehmer bereitzuhalten. Auf Verlangen des öffentlichen Auftraggebers werde(n) ich/wir diesem die Entgeltabrechnungen vorlegen und Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen sowie die zwischen mir/uns und den Nachunternehmern abgeschlossenen Werkverträge gewähren. Mein/unsere Beschäftigten habe ich auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hingewiesen.
Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, meinen/unseren Nachunternehmern die für mich/uns geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tarifrechte gemäß Nr. 2.3, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch meine/unseren Nachunternehmer zu kontrollieren. Ich/Wir werde(n) die vorstehenden Erklärungen mit den Anträgen zum Nachunternehmereinsatz – NU – auch von meinen/unseren Nachunternehmern abfordern und dem öffentlichen Auftraggeber vorlegen.
- 2.5 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir von der Finanzbehörde der Freien und Hansestadt Hamburg nicht nach § 16 Absatz 1 Nr. 2 c) VOB/A von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen bin/sind. Weiterhin erkläre(n) ich/wir hiermit, dass keine Verfehlungen³⁾ vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss vom Wettbewerb rechtfertigen könnten.
- 2.6 Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine falsche Erklärung zu 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 und 2.7 den Ausschluss künftiger Nachunternehmereinsätze bei Aufträgen der Freien und Hansestadt Hamburg sowie von Auftragserteilungen der Freien und Hansestadt Hamburg zur Folge haben kann.
- 2.7 Ich verpflichte mich / Wir verpflichten uns die unter 1.3 genannten Leistungen im Falle der Auftragsvergabe an den Bieter zu erbringen⁴⁾

.....
Ort, Datum, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Nachunternehmers

Anmerkung: Von jedem weiteren Nachunternehmen ist ebenfalls ein entsprechender Antrag mit Erklärung über die Einhaltung der tarifvertraglichen Bestimmungen nach diesem Vordruck beizufügen. Angebote, die solche Erklärungen der Nachunternehmer nicht enthalten, können von der Wörtung ausgeschlossen werden.

¹⁾ Gilt nur für Bieter, die Beiträge zu den Sozialkassen zu entrichten haben

²⁾ Sofern der Wert des Leistungsanteils des Nachunternehmers 10.000,00 € übersteigt, wird die Vergabestelle, zur Festätigung der Eigenerklärung, von den Nachunternehmern des Bieters, der den Zuschlag erhalten soll und dessen Auftragssumme 30.000,- € übersteigt, eine Ausfertigung aus dem Gewerkezentralregister (§ 150 a Gewerbeordnung, beim Bundesgewerkeverband anfordern.

³⁾ Verfehlungen, die in der Regel zum Ausschluss der Bewerberin oder Bieterin bzw. des Bewerbers oder Bidders von der Teilnahme am Vergabeverfahren führen, sind unabhängig von der Befähigungsart, bei Unternehmen auch unabhängig von der Funktion der Täterin, bzw. des Täters, oder der bzw. des Beteiligten – **insbesondere:**

- Straftaten, die im Geschäftsverkehrs- oder im Bezug auf diesen begangen worden sind, u.a. Betrug, Untreue, Urkundenfälschung, Diebstahl, Erpressung;
- die Anfertigung, Versprechen oder Erweilen von Vorkasse an Amtsträger oder Amtmann beim Scheitern der tatsächlichen Verpflichtung nicht-beamteter Personen besonders Vorgesetzte oder an Personen, die für den öffentlichen Dienst besonders verpflichteten Rollen stehen (Bürokratie- / Vorgesetztenbezug);
- Verstöße gegen das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), u.a. Beteiligung an Absprachen über Preise oder Preisbestandteile, verbotene Preisempfehlungen, Beteiligung an Empfehlungen oder Absprachen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, sowie die Bildung von künstlichen Planpreisen und Ausschließungskriterien;
- Verstöße gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, Arbeitnehmerüberlassungsgesetz, Arbeitnehmerentendengesetz;
- falsche Erklärung zum Einsatz von Nachunternehmern, und/oder Einsatz von Nachunternehmern, falsche Erklärung zur Tarifunterstützung, Verstöße gegen die Tarifunterstützung gemäß Nr. 2.3;
- andere vergleichbar schwerwiegende Verstöße.

⁴⁾ Nicht erforderlich bei einer Angebotssumme des Hauptunternehmers mit einem Gesamtwert von nicht mehr als 25.000 EUR (brutto)

⁵⁾ Gilt nur für andere Unternehmen im Sinne des § 6a Abs. 10 VOB/A bzw. Nachunternehmer, die gemäß Nr. 13 der EG Auftragsvergabe zur Angebotsabgabe (teilweise) und direkt vom Bieter beauftragte Nachunternehmer, mit Verpflichtungserklärung beauftragt haben.

ANGABEN ZUR KALKULATION MIT VORBESTIMMTEN ZUSCHLÄGEN

Bieter

Vergabenummer Datum
OV - 372/11

Baumaßnahme

Neubau auf dem Kunst- und Mediacampus Hamburg

Angebot für

Küchentechnische Einrichtung

1.	Angaben über den Verrechnungslohn	Zuschlag %	€/h
1.1	Mittellohn ML einschl. Lohnzulagen u. Lohnerhöhung, wenn keine Lohngleitklausel vereinbart wird		
1.2	Lohnzusatzkosten Sozialkosten, Soziallöhne u. lohnbezogene Kosten, 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 EFB-Preis 2 berücksichtigen)		

2.		Zuschläge auf die Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten				
		Zuschläge in % auf				
		Lohn	Stoffkosten	Geräte- kosten	Sonstige Kosten	Nachunter- nehmenleist.
2.1	Baustellengemeinkosten					
2.2	Allgemeine Geschäftskosten					
2.3	Wagnis und Gewinn					
2.4	Gesamtzuschläge					

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:			%	€
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 ¹⁾			x	
Einzelkosten der Teilleistungen (Summe 2)				noch zu verteil- en	

3.	Baustellengemeinkosten, Allgemeine Geschäftskosten, Wagnis und Gewinn				
3.1	Baustellengemeinkosten (soweit hierfür keine besonderen Ansätze im Leistungsverzeichnis vorgesehen sind)				
3.1.1	Lohnkosten einschließlich Hilfslohne				
	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)				
Umlage auf die Einzelkosten (Summe 3)					
Angebotssumme ohne Umsatzsteuer (Summe 2 u. 3)					

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

Name und Anschrift des Bieters

Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt
 ABH57 – Hochschulbau - HSB

22083 Hamburg

Vergabe Nr.: **OV - BSU / HSB - 372/11**

Vergabeart

- Offenes Verfahren
- Nichtoffenes Verfahren
- Verhandlungsverfahren
- Wettbewerblicher Dialog

Zuschlagsfrist endet am: 29.06.2012

EG - ANGEBOT - VOB -

Baumaßnahme

Neubau auf dem Kunst- und Mediacampus Hamburg

Angebot für

Küchentechnische Einrichtung

Anlagen:

- Leistungsbeschreibung/Leistungsverzeichnis
- Angaben zur Preisermittlung ¹⁾ - EFB-Preis 1a, 1b ²⁾
- Aufgliederung wichtiger Einheitspreise - EFB-Preis 2 - ¹⁾
- Verzeichnis und Erklärung betr. Bietergemeinschaft (vgl. Bewerbungsbedingungen Nr. 6) ²⁾
- Antrag zum Nachunternehmereinsatz - NU - (vgl. Bewerbungsbedingungen Nr. 7) ²⁾
-
-
-
- Pläne/Zeichnungen Nr.

¹⁾ Zutreffendes ankreuzen

²⁾ Zutreffendes vom Bieter ankreuzen

- 1 Ich/Wir biete(n) die Ausführung der beschriebenen Leistungen zu den von mir/uns eingesetzten Preisen und mit allen den Preis betreffenden Angaben in Nr. 9 des Vordruckes an. An mein/unser Angebot halte ich mich/halten wir uns bis zum Ablauf der Zuschlagsfrist gebunden.
- 2 Ich/Wir habe(n) die Bewerbungsbedingungen beachtet, insbesondere
- BwB Nr. 9 (Verbot der gewerbsmäßigen Arbeitnehmerüberlassung)
 - BwB Nr. 7 (Nachunternehmereinsatz)
- 3 Bestandteil meines/unseres Angebotes sind neben diesem Angebotsschreiben (einschl. Anlagen) folgende Unterlagen:
- Leistungsbeschreibung
 - die Besonderen Vertragsbedingungen - BVB – H05/2011,
 - die Zusätzlichen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen - ZVB – H05/2011,
 - die Allgemeinen Technischen Vertragsbedingungen für Bauleistungen (VOB/C), Ausgabe 2009
 - die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Bauleistungen (VOB/B), Ausgabe 2009

4 freibleibend

5 freibleibend

6

6.1 Ich bin/Wir sind bevorzugte(r) Bewerber (§ 56 + 58 Schwerbehindertengesetz) laut beigefügtem(n) Nachweis(en).

6.2 Ich bin/Wir sind in der Liste des Vereins für Präqualifikation von Bauunternehmen e.V. (Präqualifikationsverzeichnis) eingetragen unter Nummer:

6.3 Eigenerklärungen zur Eignung gemäß § 6 Abs. 3 Nr. 2 VOB/A (für nicht präqualifizierte Unternehmen)¹

- zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 a) und c) VOB/A

Ich/wir erklären, dass wir ausreichend leistungsfähig sind, um die ausgeschriebene Leistung zu erbringen und der Umsatz meiner/unseres Unternehmens für vergleichbare Leistungen aus den letzten drei Geschäftsjahren unter Einschluss des Anteils bei gemeinsam mit anderen Unternehmen ausgeführten Aufträgen sowie die Zahl und die Struktur der bei mir/uns beschäftigten Arbeitskräfte und des technischen Personals dieses ausweist. Auf Verlangen werde ich zur Bestätigung entsprechende Unterlagen vorlegen.

- Zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 b) VOB/A

Ich/wir erklären, dass ich/wir in den letzten drei Geschäftsjahren Leistungen erbracht habe, die mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar sind. Entsprechende drei Referenzen, die vom jeweiligen Auftraggeber schriftlich als auftragsgemäß erbracht bestätigt wurden, werde ich auf Verlangen vorlegen.

- Zu § 6 Abs. 3 Nr. 2 e) und f) VOB/A

Weiterhin erkläre(n) ich/wir, dass über mein/unser Vermögen

- ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren beantragt wurde ja nein
- ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares Verfahren eröffnet wurde ja nein
- ein Antrag auf Eröffnung gestellt wurde oder mangels Masse abgelehnt ja nein
- ein Insolvenzplan rechtskräftig bestätigt wurde. ja nein

Falls ein rechtskräftiger Insolvenzplan bestätigt wurde, werde ich diesen auf Verlangen vorlegen.

- Mein / Unser Unternehmen befindet sich in Liquidation ja nein

- zu § 6 Abs.3 Nr. 2 d) und g) bis i) VOB/A

- Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir meinen/unseren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung der Steuern, der Beiträge zu den Sozialversicherungen, der Beiträge zu der Sozialkasse des Baugewerbes² und der Beiträge zu der Berufsgenossenschaft nachgekommen bin/sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen (Eintragung in Berufsregister) für die Ausführung der angebotenen Leistung erfülle(n). Aktuelle Nachweise gemäß Nr. 8 Ziffer 1 Bewerbungsbedingungen bringe(n) ich/wir auf Verlangen bei.

- Ferner erkläre(n) ich/wir, dass ich/wir in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder § 21 Abs. 1 Arbeitnehmer-Entsendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als drei Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden bin/sind.

¹ Nur bei öffentlichen Ausschreibungen einschlägig

² Gilt nur für Bieter, die Beiträge zu den Sozialkassen zu entrichten haben.

- Weiterhin erkläre(n) ich/wir hiermit, dass keine Verfehlungen³ vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss vom Wettbewerb rechtfertigen könnten.
- Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir von der Finanzbehörde der Freien und Hansestadt Hamburg nicht nach § 6 Abs. 3 g) VOB/A wegen schwerer Verfehlungen, die meine Zuverlässigkeit in Frage stellen, von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen bin/sind.⁴

- 7 Ich/Wir werde(n) die Leistung im eigenen Betrieb ausführen.
 Ich/Wir beabsichtigen, die in der beigelegten Erklärung aufgeführten Leistungen an Nachunternehmer zu übertragen.

Mir/Uns ist bekannt, dass ich/wir Leistungen nur auf Nachunternehmer übertragen darf/dürfen, wenn der Auftraggeber im Einzelfall schriftlich zugestimmt hat und dass die nachträgliche Einschaltung oder der Wechsel eines Nachunternehmers ebenfalls der Zustimmung durch den Auftraggeber bedarf.

8

- 8.1 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns im Fall der Auftragserteilung, den in meinem/unsarem Unternehmen mit der Ausführung der beauftragten Bauleistung beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern die Mindestentgelte zu zahlen, die in Höhe und in Bezug auf den Zahlungszeitpunkt mindestens den Vorgaben desjenigen Tarifvertrages entsprechen, an den mein/unsere Unternehmen aufgrund des Arbeitnehmer-Entsendegesetzes (Mindestlohn) oder aufgrund von gesetzlichen Bestimmungen über Mindestentgelte gebunden ist. Soweit Leistungen auf Nachunternehmern übertragen werden sollen, habe(n) ich/wir auch die Nachunternehmern entsprechend zu verpflichten.

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von mir/uns eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten. Auf Verlangen des Auftraggebers werde(n) ich/wir diesem die Entgeltabrechnungen vorlegen und Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen sowie die zwischen mir/uns und den Nachunternehmern abgeschlossenen Werkverträge gewähren. Meine/unsere Beschäftigten habe ich auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hingewiesen.

- 8.2 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, meinen/unseren Nachunternehmern die für mich/uns geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tariftreue gemäß Nr. 8.1, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch meine/unsere Nachunternehmer zu kontrollieren.

Ich/Wir werde(n) die vorstehenden Erklärungen mit den Anträgen zum Nachunternehmereinsatz – NU – auch von meinen/unseren Nachunternehmern abfordern und dem Auftraggeber vorlegen.

³ Verfehlungen, die in der Regel zum Ausschluss der Bewerberin oder Bewerber bzw. des Bewerbers oder Bewerbers von der Teilnahme am Vergabeverfahren führen, sind – unabhängig von der Beteiligungsform, bei Unternehmen auch unabhängig von der Funktion der Täterin bzw. des Täters oder der bzw. des Beteiligten – insbesondere:

- Straftaten, die im Geschäftsverkehr oder im Bezug auf diesen begangen worden sind, u.a. Betrug, Untreue, Urkundenfälschung, Diebstahl, Erpressung;
- das Anbieten, Versprechen oder Gewähren von Vorteilen an Amtsträger oder an nach dem Gesetz über die förmliche Verpflichtung nichtbeamteter Personen besonders Verpflichtete oder an Personen, die für den öffentlichen Dienst besonders Verpflichteten nahe stehen (Bestechung / Vorteilsgewährung);
- Verstöße gegen das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), u.a. Beteiligung an Absprachen über Preise oder Preisbestandteile, verbotene Preisempfehlungen, Beteiligung an Empfehlungen oder Absprachen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, sowie die Leistung von konkreten Planungs- und Ausschreibungshilfen;
- Verstöße gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, Arbeitnehmerüberlassungsgesetz, Arbeitnehmerentsendegesetz;
- falsche Erklärung zum Einsatz von Nachunternehmern / unerlaubter Einsatz von Nachunternehmern, falsche Erklärung zur Tariftreuerklärung / Verstoß gegen die Tariftreuerklärung Nr. 8.1 und 8.2;
- andere vergleichbar schwerwiegende Verstöße.

⁴ Nur einschlägig bei einer Angebotssumme mit einem Gesamtwert von mehr als 25.000 EUR (brutto).

9

9.1	Hauptangebot ¹⁾ (keine Vergabe nach Losen)	Endbetrag einschl. Umsatzsteuer (ohne Nachlass) in Euro	Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
	Summe Angebot		%

9.2	Hauptangebot ¹⁾ (bei vorbehaltener losweiser Vergabe)	Endbetrag einschl. Umsatzsteuer (ohne Nachlass) in Euro	Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
	Summe Los 1		%
	Summe Los 2		%
	Summe Los 3		%
	Summe Los 4		%
	Summe Gesamtangebot		
	Zusätzliche Preisermäßigung bei Zusammenfassung		Zusätzlicher Preisnachlass ohne Bedingung auf die Abrechnungssumme für Haupt- und alle Nebenangebote
	.. aller angebotenen Lose		%
	.. der Lose Nr.:		%

- 9.3 Nebenangebote zum Hauptangebot Anzahl:
- 11 Ich/Wir erkläre(n), dass das im Leistungsverzeichnis genannte Fabrikat als angeboten gilt, wenn im Leistungsverzeichnis bei einer Teilleistung eine Bezeichnung für ein bestimmtes Fabrikat mit dem Zusatz „oder gleichwertiger Art“ verwendet worden ist und ich /wir dort keine Angabe gemacht habe(n).
- 12 Der von mir/uns zu benennende Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung und dessen Stellvertreter verfügen über ausreichende baufachliche und arbeitsschutzfachliche Kenntnisse und darüber hinaus mehrjährige Berufserfahrung, um die nach der Baustellenverordnung übertragenen Aufgaben fachgerecht zu erfüllen. Entsprechende Referenzen werden bei der Auftragserteilung vorgelegt.
- 13 Ich /wir erkläre(n) weiter, dass ich/wir bei Verwendung einer selbstgefertigten Kopie oder Kurzfassung des Leistungsverzeichnisses das vom Auftraggeber verfasste Leistungsverzeichnis (Langtext) als allein verbindlich anerkenne(n).
- 14 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir bei Weitergabe von Vertragsleistungen, die von Preisgleitklauseln betroffen sind, eine entsprechende Regelung in meine Verträge mit etwaigen Nachunternehmern bzw. anderen Unternehmen aufnehmen(n).
- 15 Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine falsche Erklärung in diesem Vordruck meinen/unseren Ausschluss von künftigen Vergabeverfahren zur Folge haben kann.

Ort, Datum, Stempel und Unterschrift:

Wird dieser Vordruck an dieser Stelle nicht unterschrieben, gilt das Angebot als nicht abgegeben.

Nachunternehmereinsatz

Anlage zum Angebot
OV - BSU / HSB - 372/11

Baumaßnahme Neubau auf dem Kunst- und Mediocampus Hamburg.....
Küchentechnische Einrichtung
(wie Aufforderung zur Angebotsabgabe)

1 Antrag des Bieters zum Einsatz von Nachunternehmern – Vertragsbestandteil –
(vgl. auch Nr. 7 Bewerbungsbedingungen und Nr. 9 Zusätzliche Vertragsbedingungen)

1.1 Mir/Uns ist bekannt, dass ich/wir die angebotene Leistung im Falle der Auftragserteilung entsprechend § 4 Abs. 8 VOB/B grundsätzlich im eigenen Betrieb auszuführen habe(n).

- 1.2 Als Nachunternehmer werde ich/werden wir nur Firmen beauftragen,
- die fachkundig, leistungsfähig und zuverlässig sind (§ 2 VOB/A),
- die sich verpflichten, die übertragenen Leistungen grundsätzlich im eigenen Betrieb auszuführen,
- die ihre Pflichten aus den §§ 3, 5 und 10 Abs. 2 des Hamburgischen Vergabegesetzes erfüllen,
- die Nachweise gemäß § 7 Abs. 2 des Hamburgischen Vergabegesetzes beibringen,
- die ihren gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung von Steuern und Sozialabgaben nachgekommen sind,
- bei denen die gewerberechtlichen Voraussetzungen für die zur Übertragung vorgesehenen Leistungen vorliegen.

1.3 Zur Ausführung der im Angebot enthaltenen Leistungen benenne(n) ich/wir folgenden Nachunternehmer mit den von ihm auszuführenden Teilleistungen und beantrage(n) hiermit die Zustimmung zu seinem Einsatz:

Nachunternehmer:
.....
.....
(Name und Anschrift)

Table with 2 columns: Pos.-Nr., Bezeichnung der Teilleistungen

Begründung für die Weitergabe:

Der Nachunternehmer ist im Präqualifikationsverzeichnis eingetragen unter Nummer: []

- Der Nachunternehmer hat erklärt, dass er
[] die oben bezeichnete Leistung vollständig im eigenen Betrieb ausführen wird.
[] die nachstehend bezeichneten Leistungsteile weitervergeben wird
an die Firma

Für diese Firma hat der Bieter einen gesonderten Antrag nach diesem Vordruck „Nachunternehmereinsatz“ vorzulegen.

Ort, Datum, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Bieters

2 Erklärung von Nachunternehmern über die Einhaltung tarifvertraglicher Bestimmungen und den Nichtausschluss von öffentlichen Aufträgen der Freien und Hansestadt Hamburg sowie Verpflichtungserklärung

- 2.1 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/meinen/wir/unsere gesetzlichen Verpflichtungen zur Zahlung der Steuern, der Beiträge zu den Sozialversicherungen, der Beiträge zu der Sozialkasse des Baugewerbes*) und der Beiträge zu der Berufsgenossenschaft nachgekommen bin/sind und die gewerberechtlichen Voraussetzungen für die Ausführung der angebotenen Leistung erfülle(n). Aktuelle Nachweise gemäß Nr. 7 Bewerbungsbedingungen bringe(n) ich/wir bei bzw. habe(n) ich/wir beigebracht.
- 2.2 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir in den letzten 2 Jahren nicht gem. § 21 Abs. 1 Satz 1 oder 2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz oder gem. § 21 Abs. 1 Arbeitnehmerentsendegesetz mit einer Freiheitsstrafe von mehr als 3 Monaten oder einer Geldstrafe von mehr als 90 Tagessätzen oder einer Geldbuße von wenigstens 2.500 € belegt worden bin/sind.¹⁾
- 2.3 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns im Fall der Auftragserteilung, den in meinem/unserem Unternehmen mit der Ausführung der beauftragten Bauleistung beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern jeweils mindestens das Entgelt zu den tarifvertraglich vorgesehenen Zeitpunkten zu bezahlen, das allgemeinverbindliche Tarifverträge als Mindestentgeltsätze nach dem Arbeitnehmerentsendegesetz am Ort der Ausführung vorsehen.
- 2.4 Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die von mir/uns eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten. Auf Verlangen des öffentlichen Auftraggebers werde(n) ich/wir diesem die Entgeltabrechnungen vorlegen und Einblick in die Unterlagen über die Abführung von Steuern und Beiträgen sowie die zwischen mir/uns und den Nachunternehmern abgeschlossenen Werkverträge gewähren. Meine/unsere Beschäftigten habe ich auf die Möglichkeit solcher Kontrollen hingewiesen. Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, meinen/unseren Nachunternehmern die für mich/uns geltenden Pflichten im Hinblick auf die Einhaltung der Tariftraue gemäß Nr. 2.3, den Einsatz von (Nach-) Nachunternehmern und die Verpflichtung, vollständige und prüffähige Entgeltabrechnungen über die eingesetzten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bereitzuhalten und diese auf Verlangen dem öffentlichen Auftraggeber vorzulegen, ebenfalls aufzuerlegen und die Beachtung dieser Pflichten durch meine/unsere Nachunternehmer zu kontrollieren. Ich/Wir werde(n) die vorstehenden Erklärungen mit den Anträgen zum Nachunternehmereinsatz – NU – auch von meinen/unseren Nachunternehmern abfordern und dem öffentlichen Auftraggeber vorlegen.
- 2.5 Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir von der Finanzbehörde der Freien und Hansestadt Hamburg nicht nach § 16 Absatz 1 Nr. 2 c) VOB/A von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen bin/sind. Weiterhin erkläre(n) ich/wir hiermit, dass keine Verfehlungen²⁾ vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss vom Wettbewerb rechtfertigen könnten.
- 2.6 Ich bin mir/Wir sind uns bewusst, dass eine falsche Erklärung zu 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 und 2.7 den Ausschluss künftiger Nachunternehmereinsätze bei Aufträgen der Freien und Hansestadt Hamburg sowie von Auftragserteilungen der Freien und Hansestadt Hamburg zur Folge haben kann.
- 2.7 Ich verpflichte mich / Wir verpflichten uns die unter 1.3 genannten Leistungen im Falle der Auftragsvergabe an den Bieter zu erbringen³⁾

.....
Ort, Datum, Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift des Nachunternehmers

Anmerkung: Von jedem weiteren Nachunternehmen ist ebenfalls ein entsprechender Antrag mit Erklärung über die Einhaltung der tarifvertraglichen Bestimmungen nach diesem Vordruck beizufügen. Angebote, die solche Erklärungen der Nachunternehmer nicht enthalten, können von der Wertung ausgeschlossen werden.

¹⁾ Gilt nur für Bieter, die Beiträge zu den Sozialkassen zu entrichten haben

²⁾ Sofern der Wert des Leistungsanteils des Nachunternehmers 10.000,00 € übersteigt, wird die Vergabestelle, zur Bestätigung der Eigenerklärung, von den Nachunternehmern des Bieters, der den Zuschlag erhalten soll und dessen Auftragssumme 30.000,- € übersteigt, einen Auszug aus dem Gewerbezentralregister (§150 a Gewerbeordnung) beim Bundeszentralregister anfordern.

³⁾ Verfehlungen, die in der Regel zum Ausschluss der Bewerberin oder Bieterin bzw. des Bewerbers oder Bieters von der Teilnahme am Vergabeverfahren führen, sind – unabhängig von der Beteiligungsform, bei Unternehmen auch unabhängig von der Funktion der Täterin bzw. des Täters oder der bzw. des Beteiligten – insbesondere:

- Straftaten, die im Geschäftsverkehr oder im Bezug auf diesen begangen worden sind, u.a. Betrug, Untreue, Urkundenfälschung, Diebstahl, Erpressung;
 - das Anbieten, Versprechen oder Gewähren von Vorteilen an Amtsträger oder an nach dem Gesetz über die förmliche Verpflichtung nichtbeamteter Personen besonders Verpflichtete oder an Personen, die für den öffentlichen Dienst besonders Verpflichteten nahe stehen (Bestechung / Vorteilsgewährung);
 - Verstöße gegen das Gesetz gegen Wettbewerbsbeschränkungen (GWB), u.a. Beteiligung an Absprachen über Preise oder Preisbestandteile, verbotene Preisempfehlungen, Beteiligung an Empfehlungen oder Absprachen über die Abgabe oder Nichtabgabe von Angeboten, sowie die Leistung von konkreten Planungs- und Ausschreibungshilfen;
 - Verstöße gegen das Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz, Arbeitnehmerüberlassungsgesetz, Arbeitnehmerentsendegesetz;
 - falsche Erklärung zum Einsatz von Nachunternehmern / unerlaubter Einsatz von Nachunternehmern, falsche Erklärung zur Tariftraueerklärung / Verstoß gegen die Tariftraueerklärung gemäß Nr. 2.3;
- andere vergleichbar schwerwiegende Verstöße.

⁴⁾ Nur einschlägig bei einer Angebotssumme des Hauptunternehmers mit einem Gesamtwert von mehr als 25.000 EUR (brutto).

⁵⁾ Gilt nur für andere Unternehmen im Sinne des § 6a Abs. 10 VOB/A bzw. Nachunternehmern, die gemäß Nr. 13 der EG-Aufforderung zur Angebotsabgabe (unmittelbar und direkt vom Bieter beauftragte Nachunternehmern) eine Verpflichtungserklärung beizubringen haben.

ANGABEN ZUR KALKULATION MIT VORBESTIMMTEN ZUSCHLÄGEN

Bieter _____

Vergabenummer Datum
OV - 372/11 _____

Baumaßnahme _____

Neubau auf dem Kunst- und Mediocampus Hamburg

Angebot für _____

Küchentechnische Einrichtung

1.	Angaben über den Verrechnungslohn	Zuschlag %	€/h
1.1	Mittellohn ML einschl. Lohnzulagen u. Lohnerhöhung, wenn keine Lohngleitklausel vereinbart wird		
1.2	Lohnzusatzkosten Sozialkosten, Soziallöhne u. lohnbezogene Kosten, 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 EFB-Preis 2 berücksichtigen)		

2.		Zuschläge auf die Einzelkosten der Teilleistungen = unmittelbare Herstellungskosten				
		Zuschläge in % auf				
		Lohn	Stoffkosten	Geräte- kosten	Sonstige Kosten	Nachunter- nehmerleist.
2.1	Baustellengemeinkosten					
2.2	Allgemeine Geschäftskosten					
2.3	Wagnis und Gewinn					
2.4	Gesamtzuschläge					

ANGABEN ZUR KALKULATION ÜBER DIE ENDSUMME

Bieter _____

Vergabenummer _____ Datum _____
 OV - 372/11 _____

Baumaßnahme
 Neubau auf dem Kunst- und Mediocampus Hamburg

Angebot für
 Küchentechnische Einrichtung

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

Berechnung des Verrechnungslohnes nach Ermittlung der Angebotssumme (vgl. Seite 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	
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 ¹⁾			x	
Einzelkosten der Teilleistungen (Summe 2)					noch zu verteil- len

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. Ausführungs- bearbeitung, objektbezogene Versicherungen usw.				
Baustellengemeinkosten		(Summe 3.1)			
3.2	Allgemeine Geschäftskosten	(Summe 3.2)			
3.3	Wagnis und Gewinn	(Summe 3.3)			
Umlage auf die Einzelkosten		(Summe 3)			
Angebotssumme ohne Umsatzsteuer			(Summe 2 u. 3)		

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

Leistungsverzeichnis

Leistungsbeschreibung

Projekt

30008

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik

Bauverhaben

Neubau auf dem Kunst- und Medien-campus HH

Finkenau 35
22081 Hamburg

Leistung (LV)

T8 Küchentechnik

MwST
19,00 %

Währung
EUR

Seiten o. Anlage(n)
Seiten: 174

Leistungsverzeichnis

Projekt (30008)

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik

Leistung (L.N)

T8 Küchentechnik

Bauvorhaben

Neubau auf dem Kunst- und Mediacampus HH

Finkenau 35

22061 Hamburg

Standort

Freie und Hansestadt Hamburg

Behörde für Wissenschaft- und Forschung

Vertritten durch

Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt

Hochschulbau HSB



Planverfasser / Ausschreibung

Bauleitung

Inhaltsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik	Seite
Nr.		Bezeichnung	
		Deckblatt des Leistungsverzeichnisses	1
01	Titel	KG 471 Küchentechnik	14
01.10	Untertitel	Küchenmöbel	18
01.20	Untertitel	Gartechnik	44
01.30	Untertitel	Spültechnik	71
01.40	Untertitel	Thakenanlage	91
01.50	Untertitel	Kühlzellen	113
01.60	Untertitel	Kältetechnik	121
01.70	Untertitel	Cafeteria	143
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen	167
02.01	Untertitel	Sonstiges	167
		Zusammenfassung der Gliederungspunkte	174

T8 LV Küchentechnik

I. Vorbemerkungen

1. Vorbemerkungen

1.1 Lage der Baustelle

Das Grundstück grenzt im Nord-Osten an das Gebiet mit dem abgängigen Wohnheim "Pflegen und Wohnen" und im Süd-Osten an die den Eilbekkanal flankierende Uferstraße.

Im Nord-Westen ist der Neubau direkt an das bereits bestehende Studiogebäude mit dem Sitz von Tide TV angebunden.

Zum Süd-Westen befindet sich der denkmalgeschützte Altbau der ehemaligen Frauenklinik Finkenau.

Der Bereich im Süd-Osten des Neubaus wird als innenliegender Campus für die Hochschule genutzt, von dem aus die Gebäude erschlossen werden können.

Das bebauungsgelände weist einen Höhenversprung von ca. 1,50m zwischen der Uferstraße und dem Hof des Campusgeländes auf.

Das Grundstück gehört zur
Gemarkung Barmbek
Flur 5574 / 6272
Belegenheit Finkenau 35

1.1.1 Erschließung der Baustelle und Zuwegung

Die Zufahrt erfolgt über die Baustellenzufahrt "Richardstraße".

Alle öffentlichen Straßen, Gehwege sowie Straßen innerhalb des Geländes des Mediacampus sind frei zu halten.

Der AG hat auf dem Baufeld folgende Arbeiten veranlasst:

- Anlegen von Baustraßen
- Umverlegungearbeiten von Ver- und Versorgungsleitungen
- Abstecken der Hauptachsen und Festlegen der Höhenpunkte gem. VOB (Alle weiteren Einmessarbeiten oder Kontrollmessungen, die zur Leistungserfüllung des AN erforderlich sind, sind Sache des AN.
- Eine Sondierung auf Kampfmittel erfolgte durch den

T8 LV Küchentechnik

1. Vorbemerkungen

Bauherrn und liegt beim Bauherren zur Einsicht aus.
Soweit entgegen den vorliegenden Erkenntnissen im Zuge der Bauarbeiten doch ein kampfmittelverdächtiger Gegenstand gefunden werden sollte, ist der Kampfmittelräumdienst unverzüglich zu verständigen, die Arbeiten sind zu unterbrechen und der Fundort ist umgehend abzusichern. Unterbrechungen hierdurch führen nicht zu Mehrkosten.
Die Kosten für eine ggf. erforderliche Bergung und Entsorgung von Kampfmitteln werden vom AG übernommen.

1.2 Baustellensicherung

1.2.1 Verkehrssicherungspflicht

Die Baustelle ist mit einem Bauzaun gesichert.

Schutz der Vegetation:

Der Baumbestand ist bauseitig geschützt. Dieser Baumschutz darf nicht beschädigt werden.
Es wird hier auch auf die RAS-LG4 (neu: RAS-LP4) - Richtlinie für die Anlage von Straßen, insbes. Abschnitt 4 "Schutz von Bäumen und Sträuchern im Bereich von Baustellen" verwiesen.

1.3 Baustelleneinrichtung

1.3.1 Baucontainer

Der AG stellt für den AN im Rahmen der baustellenbedingten und aus den Vergabeunterlagen ersichtlichen technischen Möglichkeiten den für die Baustelleneinrichtung erforderlichen Platz zur Verfügung.

Der Sanitärcontainer wird durch den AG gestellt.

1.3.1 Baustelleneinrichtungsplan

Die Baustelleneinrichtung hat gemäß Baustelleneinrichtungsplan zu erfolgen. Die Feuerwehrzufahrtsflächen sind ständig freizuhalten.

1.3.3 Koordination

Der AG wird wöchentlich Baubesprechungen durchführen, um die Ausführungsfristen zu kontrollieren und das Zusammenwirken der verschiedenen Unternehmen zu regeln.
Der AN hat zu jeder Baubesprechung zwingend einen bevollmächtigten Vertreter zu entsenden.

1.3.4 Medienversorgung der Baustelle

Es werden Bauwasser und Baustrom bauseitig durch den AG gestellt.

T8 LV Küchentechnik

1. Vorbemerkungen

1 Entnahmestellen Bauwasser außen sowie
4 St Baustromverteiler je Geschoss, Anschlussleistung:
22 kW.

Anfallendes Wasser ist in die vorhandenen
Abwasserkanäle einzuleiten. Der AN hat rechtzeitig die
Genehmigung zur Einleitung bei der zuständigen
Wasserbehörde zu beantragen. Der AG trägt die Gebühren
der Genehmigung sowie die anfallenden
Wassereinleitgebühren (Tag- und Grundwasser).

1.3.5 Müllentsorgung

Die Arbeitsbereiche sind arbeitstäglich
eigenverantwortlich von jedem Auftragnehmer von Schutt
und Unrat freizuhalten.

Die Bauleitung ist berechtigt, auf die sofortige
Beseitigung von Arbeits-, Verpackungs- und
Montageabfällen, die vom Auftragnehmer herrühren, zu
bestehen.

Bei Nichtbefolgung dieser Anweisung wird der AG die
Reinigung zu Lasten des AN vornehmen. Die Kosten für
die Übernahme, einschl. der damit verbundenen Kosten
für Anfahrt, Abfallbeseitigung und
Überstundenzuschläge, werden dem AN einbehalten.

Hier wird auch auf die VOB/C § 18299 verwiesen.

2. Hinweis zum Bauablauf

2.1 Montagezeiten, lärmfreie Zeiten

Es ist grundsätzlich von einer 5-tage-Woche auszugehen.

Bauzeiten sind:

Montag bis Freitags von 7.00 bis 20.00 Uhr

Die gesetzlichen Feiertage Hamburgs sind einzuhalten.

3. Sicherheit auf der Baustelle

3.1 Baustellenverordnung

Diese Baustelle unterliegt der Baustellenverordnung
(BaustellV). Diese wird Vertragsbestandteil und ist von
jedem Auftragnehmer durch Unterschrift anzuerkennen.

Die Belehrung aller am Bau beteiligten Personen ist
durch den AN vor Beginn der Arbeiten und später im
monatlichen Turnus durchzuführen und gegenüber der
Bauleitung nachzuweisen.

3.2 Gerüste

Bei der Verwendung von Fassadenaufzügen oder sonstigen
Fördereinrichtungen ist die Fassade einschließlich der
Öffnungen vor Verschmutzung / Beschädigung zu schützen.
Der Einsatz von Aufzügen ist von der Bauleitung zu

T8 LV Küchentechnik

1. Vorbemerkungen

genehmigen.

Die bauseitig vorhandenen Gerüste dürfen nur in Abstimmung mit der Bauleitung verändert oder umgebaut werden. Nach Beendigung der Arbeiten sind diese wieder in den ursprünglichen Zustand zu versetzen.

3.3 Technische Betriebsmittel, Maschinen und Geräte

Alle durch den AN eingesetzten elektrischen Betriebsmittel (Maschinen, Kabel, Verteiler, Leuchten etc.) müssen gemäß den einschlägigen Vorschriften für den Baustelleneinsatz in gem. Vorschrift genannten Zeiträumen durch eine Fachkraft geprüft sein. Der Nachweis hierzu ist auf der Baustelle vorzuhalten und bei Bedarf dem AG, der örtlichen Bauleitung oder dem SiGeKo vorzulegen. Sämtliche Installationen, Reparaturen von und an elektrischen Betriebsmitteln dürfen nur durch Elektrofachkräfte durchgeführt werden.

Die Baustelle ist gemäß einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften und nach Anzahl der Beschäftigten auszustatten. Dies betrifft u.a. die BGV A5 "Erste Hilfe", Arbeitsstättenverordnung bzw. Arbeitsstättenrichtlinie.

Bei Arbeiten mit Schussapparaten gilt die UVV (VGB 45) uneingeschränkt. Die Arbeiten dürfen nur nach Genehmigung durch die Bauleitung durchgeführt werden. Die Genehmigung soll schriftlich erteilt werden; sie ist auf bestimmte Bauteile, Räume und Zeiten zu beschränken.

4. Baubeschreibung allgemein

4.1 Zweck der Maßnahme

Im Stadtteil Barmbek-Uhlenhorst errichtet die Behörde für Wissenschaft und Forschung einen Mediacampus für die "Hochschule für Angewandte Wissenschaften" (HAW), Hamburg. Die Neubaumaßnahme des Mediacampus wird von zentraler Bedeutung sein, da diese neben Lehrbereichen mit Video- und Tonlaboren auch einen multifunktionalen Veranstaltungsraum, die Bibliothek für den HAW-Standort Finkenau, sowie eine Mensa und ein Café aufnehmen wird. Städtebaulich wird durch die Bauskulptur der Campusblock der Finkenau im Osten geschlossen.

4.2 Baukörper

4.2.1 Gebäudestruktur

Das Gebäude besteht aus vier Obergeschossen, einem Erdgeschoss und einem Untergeschoss. Der L-förmige

TS LV Küchentechnik

1. Vorbemerkungen

Grundriss mit jeweils etwa 55 m Schenkellänge ist in zwei Bereiche unterteilt.

Der südwestlich ausgerichtete Schenkel ist eingeschossig (nur EG) und wird als Mensa genutzt.

Der nordöstliche Schenkel inkl. des Überschneidungsbereichs wird als Hauptgebäude bezeichnet und beherbergt Labore, einen Multifunktionsraum, Büros und die Bibliothek. Das Hauptgebäude ist teilunterkellert.

Der Hauptzugang in das Gebäude erfolgt über den Hof in den Foyerbereich, der sich über Lichthöfe und die einläufige Treppe mit den Obergeschossen des Gebäudes verbindet.

BRI ca. 29.000 m³

BGF ca. 6.900 m²

Geschosshöhen bis ca. 4,57 m

4.2.2 Konstruktion

Es handelt sich um einen Stahlbetonbau aus Stützen und Deckenplatten mit aussteifenden Kernbereichen. Die Fassade bildet eine Verklinkerung. Im Wesentlichen bestehen alle primären Elemente des Tragwerks aus Stahlbeton. Das Gebäude wird in Ortbetonbauweise erstellt.

Die Gründung der gesamten Baumaßnahme erfolgt als Tiefgründung mit Pfählen.

5.1 Küchentechnische Anlagen

Die küchentechnische Anlage ist für eine Frischkostküche und zur Bewirtschaftung durch das Studierendenwerk (STW) Hamburg für ca. 900 Essensteilnehmern zur

- a) Mittagsversorgung im Erdgeschoß mit der Mensa sowie
- b) Pausenversorgung im 1. Obergeschoß mit dem Café,

der Studenten und Hochschullehrer vorgesehen. Das Café kann auch im Rahmen der Bewilligung für die öffentliche Gastronomie genutzt werden.

Die küchentechnische Anlage erfordert, dass die einzelnen Speisenkomponenten weitestgehend vorbereitet angeliefert werden, weil keine gesonderten Vorbereitungsräume vorgesehen sind.

Da kein separater Küchenraum für das Waschen und Putzen

T8 LV Küchentechnik

5.1 Küchentechnische Anlagen

von Gemüse (unreiner Bereich) vorgesehen ist, muss auf schon vorbereitetes Gemüse (Dosen, TK-Ware, bereits geputzte Ware) orientiert werden. Die angelieferten Produkte müssen so vorbereitet sein, dass diese direkt in die Gargeräte eingegeben werden. Der Lieferrhythmus ist deshalb täglich. Die Waren werden in der Warenannahme kontrolliert. In der Küche stehen verschiedene Lagerräume für die Waren zur Verfügung.

Ein Kühlzellenkomplex ermöglicht die getrennte Lagerung von

Obst und Gemüse,
Fleisch und Wurstwaren,
Molkereiprodukte und
tiefgekühlte Produkte.

Darüber hinaus stehen Lagerräume für Food, Getränke / Leergut und Non-Food zur Verfügung.

Für die Zubereitung in der Produktionsküche sind folgende Küchengeräte eingeplant:

- 1 x Heißluft-Dämpfer 20 x GN 1/1
- 2 x Heißluft-Dämpfer á 10 x GN 1/1
- 3 x Kochkessel á 60 Liter mit Innenkessel, rund
- 1 x Kippbratpfanne GN 3/1
- 1 x Herd mit 4-Platten
- 1 x Großfriteuse 115 Liter

Darüber hinaus sind verschiedene Arbeitstische, gekühlt und ungekühlt sowie Kühlschränke eingeordnet. Es sind ausreichend Ausgussbecken und Handwaschbecken vorgesehen.

Die Fußbodenentwässerung erfolgt über Bodeneinläufe und Bodenrinnen.

Das Angebot der Speisen und Getränke zur Mittagsversorgung erfolgt über einen gesonderten Free-Flow-Bereich. Hier stehen folgende Theken bereit:

- 1 x Aktionstheke mit Grill/ Wok zur frischen Zubereitung vor dem Gast zur Ausgabe
- 1 x Theke für Pasta / Pizza / Gemüsebar mit frischer Zubereitung vor dem Gast in Selbstentnahme
- 2 x Menütheke für fertige Speisen zur Ausgabe
- 1 x Salatbuffet zur Selbstentnahme
- 1 x Kaltgetränketheke zur Selbstentnahme
- 1 x Heißgetränketheke mit Kuchenvitrine zur Selbstentnahme
- 1 x Kühlwanne für eingepackte Portionsware zur Selbstentnahme

T8 LV Küchentechnik

5.1 Küchentechnische Anlagen

Für die frische Zubereitung im Free-Flow-Bereich ist entsprechende Gerätetechnik eingeordnet:

Tablets und Besteck werden zur Selbstentnahme vor dem Free-Flow-Bereich bereitgestellt.
Insgesamt stehen 3 getrennte Kassenboxen zur Verfügung.
Das Café im 1.OG wird grundsätzlich von der Küche im EG mit Waren versorgt.

Im EG ist eine zentrale Spüle mit
1 x Bandspülmaschine für das Geschirr, Tablets und Bestecks sowie 1 x Behälterdurchschubmaschine mit Haube und dem dazu nötigen Zubehör vorgesehen.

Das Geschirr etc. wird von den Gästen mittels Tablett auf ein Förderband zurückgegeben.
Die Geschirrlagerung erfolgt in fahrbaren Spendern.
Das schmutzige Geschirr im 1.OG wird generell im Rückraum des Café gespült.
Die Geschirrspülmaschinen erhalten direkt vorgeschaltet eine gerätespezifische Osmoseanlage für die Aufbereitung des Wassers. Das zugeführte enthärtete Wasser wird zentral aufbereitet.

Abfälle, Speisenreste, Wertstoffe werden gesammelt und in die entsprechenden Räume absortiert. Für Speisereste steht ein gekühlter Raum zur Verfügung.

Für das Küchenpersonal sind im Untergeschoss die Umkleieräume mit Dusche, WC und Waschtisch, getrennt nach Damen und Herren, vorgesehen. Die Küchenkräfte haben gemäß Auflage beim Betreten/Verlassen der Küche das Schuhwerk zu wechseln.

Die Küchenplanung ist mit dem zuständigen Veterinäramt abgestimmt.

5.2 Lärmintensive Arbeiten

Aufgrund der Nähe zu Ton- und Videostudios des TIDE-Senders, sind besonders Lärmintensive Arbeiten (z. B. Stemmarbeiten) möglichst auf die frühen Morgenstunden, ab 6:00 Uhr bis 8:30 Uhr oder am späten Nachmittag zwischen 17:00 Uhr und 22:00 Uhr durchzuführen.

Eine Abweichung von diesen Zeiten ist nur nach Abstimmung mit der Bauleitung zulässig. Hierzu müssen die Arbeiten rechtzeitig angezeigt werden.

T8 LV Küchentechnik

5. Leistungsgrenzen/Schnittstellen

6. Leistungsgrenzen/Schnittstellen

Eindichten von Küchentechnik-Bauteilen in Dachhaut

Lieferung, Montage und Befestigung AN-Küchentechnik;
Eindichten der Einbauteile erfolgt durch
AN-Dachdecker

Anzeichnen von Positionen auf dem Dach durch
AN-Küchentechnik

Brandschutzabschottungen für Küchentechnik-Bauteilen bei Wand-/Decken-Durchbrüchen

Lieferung und Montage durch AN-Küchentechnik

Verlegen der Kälteleitungen Incl. der dazu gehörenden Elektro-/Steuerleitungen für Küchentechnik-Bauteile

Lieferung und Montage durch AN-Küchentechnik

Verlegen der Sanitär- und Elektro-/Steuerleitungen innerhalb der Küchentechnik-Bauteile

Lieferung und Montage durch AN-Küchentechnik

Bodenrinnen und gerätebezogene Bodenabläufe

Vorgabe der Größe und Lage vom AN-Küchentechnik

Lieferung und Montage von AN-Sanitär

Abdichtung und Verfugen durch AN-Rohbau

Trockenbau / Rohbau

Öffnungen für Rohrdurchführungen werden durch
AN-Trockbau bzw. AN-Rohbau geöffnet und nach erfolgter
Montage geschlossen

Angabe der Größe und Lage der Wandverstärkungen bei
Hohlwänden zur Befestigung der Küchentechnik-Bauteile
vom AN-Küchentechnik;
Ausführung der Wandverstärkungen durch
AN-Trockenbau bzw. AN-Rohbau

T8 LV Küchentechnik

6. Leistungsgrenzen/Schnittstellen

Bauseitiger Vollsockel unter dem Küchengerät
Vorgabe der Größe, Lage und Oberfläche vom
AN-Küchentechnik
Fertigstellung von AN-Rohbau/fliesenleger

Schachtverkleidungen

Freimeldung durch AN-Küchentechnik unter der Regie der
Bauleitung an AN-Trockenbau bzw. AN-Rohbau

Küchentechnik

Angaben zu haustechnischen Anschlüssen für
Küchentechnik-Bauteile vom AN-Küchentechnik an
AN-Elektro, AN-Sanitär, AN-Lüftung und MSR-Technik mit
allen notwendigen Angaben - z.B. Dimension, Leistung,
Kabelanzahl und -querschnitt, Anschlußart, Wärmewerte,
Potentialausgleich, Kabel Dosen, Schalter, Reservelängen
usw., einschließlich der Vermaßung des Montageortes (auch Höhe)

Verlegung der sanitärseitigen Leitungen durch
AN-Sanitär mit Bauverschluss; Anschluß an die
Küchentechnik-Bauteile durch AN-Küchentechnik

Verlegung der elektroseitigen Leitungen mit
Kennzeichnung der Gerätezugehörigkeit durch AN-Elektro;
Anschluß an die Küchentechnik-Bauteile durch
AN-Küchentechnik

Freischaltung der Sanitär- bzw. Elektronetze durch die
AN-Sanitär bzw. AN-Elektro

Koordination Probebetrieb, Inbetriebnahme und Abnahme
unter der Regie der Bauleitung

Der Bauherr / Betreiber ist angemessen in die
Küchentechnik-Bauteile einzuweisen. Die Einweisung
erfolgt unter der Regie der Bauleitung innerhalb von 2
Einweisungstagen.

7. Genehmigungen, Abstimmungen

Alle durch Rechts-, Verwaltungsvorschriften oder
technische Normen sowie für die behördlichen
Genehmigungen erforderlichen Nachweise sind so
rechtzeitig dem AG vorzulegen, dass sich etwaige
Änderungen und Ergänzungen, die sich aus der Prüfung
der Nachweise ergeben, bei der Ausführung der Leistung

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	TLW	KG 471 Küchentechnik
Technische Vorbemerkungen		

Technische Vorbemerkungen

1. Materialeinsatz für Küchenmöbel,
Gartechnik, Spültechnik
und Thekenanlage, Cafeteria

1.1 Die Geräte sind weitestgehend aus CNS mit der
Werkstoffnummer 1.4301 zu fertigen.

Verkleidete, nicht sichtbare Konstruktionselemente
sind, soweit sie nicht konstruktionsbedingt aus CNS
sein können, korrosionsgeschützt, d.h.
feuerverzinkt, pulverbeschichtet oder mit Grund-
und Decklackierung versehen.

Bei Verzinkung ist in Naßbereichen das Material
vom CNS-Blech zu isolieren (Potentialkorrosion).
Konstruktionsbedingt kann auch ein
höherwertiger Werkstoff verwendet werden.

1.2 Verwendung von Chromstahl ist nicht zulässig.

1.3 Materialstärken, mindestens

- Arbeitsplatten/ Abdeckplatten	2,0 mm
- Zwischenböden	2,0 mm
- Verkleidungsbleche	1,2 mm
- Spülbecken	1,0 mm
- Spülabdeckungen	1,2 mm
- Schrankkorpus	1,0 mm
- Türen	1,25 mm
- CNS-Rohr mindestens	40x40x1,25 mm

2. Ausführungsdetails

2.1 Arbeitshöhe 900 mm

2.2 Sockel-/Fußhöhen

- Theken 100mm
- Küchenmöbel 200mm
- Kochblockgeräte 200mm

2.3 Bauseitige Sockel

Sockelhöhe 200 mm mit einem Sockelrücksprung
von 200 mm. Die Sockelgeräte müssen deshalb
mit einem durchgängigem Bodenblech ausgestattet
sein.

2.4 Schweißnähte

Schweißnähte glatt ohne Hohl- und Fehlstellen.
Sichtbare Schweißnähte sind sauber
zu verschleifen, so daß kein Übergang zu sehen ist.
Verfärbungen sind zu beseitigen.

2.5 Arbeitsplatten

Baunähte sind verschweißt - nicht verschweißte

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
Technische Vorbemerkungen		

Plattenstöße sind nicht zulässig !
Arbeitsplatten, Abdeckungen sind schalldämmend unterfüttert. Die Unterfütterung mit Holzwerkstoffen ist nicht zulässig (Metallprofile). Die Metallprofile sind auf engstem Abstand (ca. 500 mm) zu setzen. Zwischen den Profilen sind Antidröhnplatten aufgeklebt. Arbeitsplatten sind von unten mit CNS-Blech geschlossen. Die Fugen sind zu verschweißen. Abdeck- und Arbeitsplatten allseitig 50 mm abgekantet, die Vorderseite erhält eine Tropfnase mit Einkantung unter 45° (von unten geschlossen). Wandseitig erhalten die Platten eine Aufkantung von 50 mm. Aufkantung verwindungssteif und wandseitig eingedichtet, gegen Einwanderung von Feuchtigkeit gesichert. Seitenabschlüsse der Arbeitstische mit CNS-Blech verschlossen.

2.6 Durchbrüche in Küchenmöbel / Theken
Durchbrüche für Installationen in Abdeck-/ Bodenplatten mit 10 mm Aufkantung, gebördelt. Seitliche Durchbrüche mit dauerhaftem Kantenschutz. Alle Schnittkanten sind zu entgraten.

2.7 Schrankfächer in Küchenmöbel / Theken
Schrankschrankfächer mit Innenmuffel. Innenmuffel in der Ausführung H 1 gemäß DIN 18865-9 dicht verschweißt. Übergänge zwischen Seitenwänden und Boden sind mit Radius 3 mm ausgebildet. Der Übergang zwischen Rückwand und Seitenwand ist durchgehend geschlossen
Der Schrankboden ist mit Profilen verstärkt und antidröhn behandelt. Die Seitenwände der Innenmuffel bei Einschubschränken werden mit 6 bis 8 angeschweißten Auflageschienen ausgebildet (keine Nähte, keine Hohlräume zulässig). Schienenabstand 75 bis 115 mm, 1. Schiene bei ca. 85 mm Höhe.

2.8 Zwischenböden in Küchenmöbel / Theken
Zwischenböden allseitig 40 mm abgekantet, mit Metallprofilen gegen Durchbiegen unterfüttert und mit geklebten Antidröhnplatten schalldämmend. Zwischenböden doppelwandig (unten geschlossen) verschweißt.

2.9 Türen in Küchenmöbel / Theken
Türen doppelwandig, sauber verschweißt mit austauschbaren Magnetverschlüssen (geschraubt an Deckenblech).
Türen erhalten stabile Scharniere oder Drehzapfen. Schiebetüren, leichtlaufend, hängend auf Rollen geführt, Konstruktion geräuscharm bei Betätigung. Drehtüren mit Öffnungswinkel = 180°.

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik

Technische Vorbemerkungen

Satz komplett fertig zum Anschluß an die zentrale Kleinkälteanlage. (Verbundkälteanlage).
Anzeigen digital: mit Soll - Ist - Werten.

2.15 Räder am Küchenmöbel / Cafeteria

Alle Räder von fahrbaren Geräten sind kugelgelagert mit elastischen Bandagen und farbecht. Die Lenkrollenblöcke sind ebenfalls im Drehlager kugelgelagert. Die Räder sind mit Flanschplatten und Maschinenschrauben, sowie Kontermutter zu befestigen. Alle Metallteile komplett aus CNS. Rollendurchmesser mindestens 125 mm. Radbandagen sind hellgrau und farbecht in CWR/VLI-Qualität, Kugellager spritzwassergeschützt und wartungsfrei.

2.16 Steckdosen und Unterverteiler in Geräten der Küchentechnik

Einrichtungssteckdosen werden über FI-Schutzschalter, Nennfehlerstrom 30 mA, geschützt. Bei eingebauten Unterverteilungen, werden die Steckdosen dort über FI-Schutzschalter gesichert. Eingebaute Unterverteilungen müssen leicht zugänglich sein.

2.17 Reinigung der Küchentechnik

Die Küchengeräte sind im sauberen Zustand (ohne Desinfektion) zu übergeben; in der Montagezeit eigenständig zu schützen.
Kurz vor der Abnahme sind erst die Schutzfolien vollständig zu entfernen und fachgerecht zu entsorgen.

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr		Leistungsbeschreibung	Menge/ Einn	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

01.10 Untertitel Küchenmöbel

01.10.0010 Handwaschbecken

Handwaschbecken komplett aus CNS; incl. Montagematerial zur Wandmontage
 Abdeckung und Becken nahtlos tiefgezogen.
 Becken ca. 50x30x15 cm; Becken mit Auslauf 1½" und Überlaufsicherung.
 Abdeckung allseitig 30 mm abgekantet, wandseitige Aufkantung 40mm, mit Wasser-einlaufarmatur ½" (Standhahn) optoelektrisch und netzbetrieben. Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung ca.300 mm hoch, mit Installation, Thermostat auf +38°C voreingestellt, vorwählbare Wasserlaufzeit zwischen 5 und 40 Sekunden (Selbstschluß).
 Lieferung und Montage der Geräte.

Montagestandorte:

- 1 x Anlieferung
- 1 x Spüle
- 1 x Thekenanlage (mit Spritzblech)

Zubehör:

- 1 x Handtuchspender CNS für ca. 300 gefaltete Papierhandtücher
- 1 x Papierkorb CNS-Draht 400x280x630mm, aushängbar, zu befestigen.
- 1 x Flüssigseifenspender CNS wandhängend für 1 l und Nachfüllseifenspender mit Hebelbetätigung.
- 1 x Gummistopfen mit Edelstahlkette.
- 1 x Ab- und Überlaufgarnitur inkl. Geruchsverschluss.
- 2 x Eckventil verchromt 1/2"
- 1 x Spritzblech 20 cm hoch, wandseitig

Gerät betriebsfertig montiert.

Techn. Daten	geplant
Breite	550 mm
Tiefe	450 mm
Höhe(Korpus)	300 mm

3 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/Enth.	Preis (EP)		Gesamt (GP)

Übertrag:

01.10.0020 Handwasch- Ausgussbeckenkombination

Gerät komplett aus CNS, Becken übereinander; mit 2 Mischbatterien, Auslaufventilen, Geruchsverschluss, sowie Klapprost und Installationsfach. Im Beckenbereich entsprechende CNS-Verkleidungen, wandseitige Aufkantung 50 mm analog dem danebenstehenden Arbeitstisch; mit höhenverstellbaren Füßen und CNS-Sockverblendung.

Handwaschbecken ca. 34x24x15 cm mit Misch-Standarmatur 1/2 " für Kalt- und Warmwasser montiert. Wasser thermostatisch regelbar (voreingestellt auf + 38 °C). Funktion optoelektrisch und netzbetrieben. Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, mit Installation, Thermostat auf +38 °C voreingestellt, vorwählbare Wasserlaufzeit zwischen 5 und 40 Sekunden (Selbstschluß). Elektrokabel mit Schuko-Stecker ca. 1.00 m Länge; Elektroanschluss 230 V; elektrische Bauteile- und Leitungen reversibel eingebaut.

Abgesetztes Ausgussbecken mit tiefgezogenem, naht- und fugenlosem Becken ca. 37x34x15 cm nkl. Überlaufsicherung (Stopfen/Überlaufventil 1 1/2 "), umlaufend erhöhter Schwallrand, mit CNS-Klapprost, darüber am Handwaschbeckens 1 manuelle Mischbatterie 1/2 " mit Schwenkauslauf (kalt/warm) befestigt, wärmeisolierte Drehgriffe mit dauerhafter Markierung KW und WW.

Zubehör:

- 1 x Handtuchspender CNS für ca. 300 gefaltete Papierhandtücher
- 1 x Papierkorb CNS-Draht ca. 400x280x630mm, aushängbar, zu befestigen.
- 1 x Flüssigseifenspender CNS wandhängend für 1 l und Nachfüllspender mit Hebelbetätigung.
- 1 x Desinfektionsmittelspender CNS wandhängend für 1 l und Nachfüllspender mit Hebelbetätigung.
- 1 x Gummistopfen mit Edelstahlkette.
- 1 x Ab- und Überlaufgarnitur inkl. Geruchsverschluss.
- 2 x Eckventil verchromt 1/2"

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

Spender seitlich unter der Brüstung montiert.
Gerät betriebsfertig montiert.
Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Küche

Techn. Daten geplant

Breite 500 mm
Tiefe 700 mm
Gerätehöhe 900 mm

1 Stk EP..... GP

01.10.0030 Augendusche

Kompaktes Gerät mit Gehäuse und Klappschutzdeckel aus schlagfestem Kunststoff; medienführende Teile aus Edelstahl; incl. wandmontierter Befestigungselemente; Becken mit Auslauf 1 1/2" mit Überlauf; Augendusche gemäß Vorschriften EN 15154-2 mit DVGW Zulassung bzw. Empfehlungen der Berufsgenossenschaft

Auslösung durch Herunterschwenken des Klapp-/Schutzdeckel als Auslöse-/Bedieneinheit oder Betätigen eines großen Auslöseknopfes mit Anschlussmaterial incl. Rückflussverhinderer
Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:
1 x Ab- und Überlaufgarnitur
1 x Armaturen 1/2"
Eckventile

Standort: Raum Reinigungsmittel

Techn. Daten geplant

Breite 350 mm
Tiefe 270 mm
Gerätehöhe 250 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.10 Untertitel Küchenmöbel

Nr. Leistungsbeschreibung Menge/ Einh. Preis (EP) Gesamt (GP)
 Übertrag:

01.10.0040 Mischarmatur für Schlauchanschluss

Mischwandarmatur mit Zweigriffmischer 3/4" gewerbliches Fabrikat verchromt, wärmeisolierte Griffoliven, mit dauerhafter farblicher Markierung für Warm- und Kaltwasser, mit Rückschlagventil und Rückflußverhinderer sowie Belüfter. Mittiger Auslauf zum Anschluß für einen lebensmittelechtem Reinigungsschlauch vom Betreiber geeignet. Lieferung und Montage der Geräte.

Montagestandorte:
 2 x Küchenflur
 1 x Spüle

3 Stk EP..... GP

01.10.0050 Wand-Schreibpult

Schreibbord komplett aus CNS, Oberfläche geschliffen. Wandpult mit schräger Auflage, Innenfach, hochklappbarem Pultdeckel und Schreibmulde CNS-Blech 1,0 mm dick Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:
 Komplettes Wandbefestigungsmaterial

Standort: Anlieferung

Techn. Daten geplant

Länge 500 mm
 Tiefe 500 mm
 Höhe(Korpus) 250 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01 10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsb	beschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.10.0060

Arbeitstisch, U-förmig

Arbeitstisch (Paßmaß)
 bestehend aus Unterbau-Schrank H 1
 und Abdeckplatte gemäß technischen
 Vorbemerkungen; komplett aus CNS,
 in selbsttragender Bauweise, Arbeitstisch
 steht auf bauseitigem Sockel mit Höhe 200 mm
 und Tiefe 600 mm. Sockelrücksprung 200mm.
 Maße des Bausockels ist vom Küchenausstatter
 anzugeben. Schrank ist gegen Kippen an der
 Wand nicht sichtbar zu sichern.
 Korpus mit Bodenblech verkleidet.
 Abdeck-/Arbeitsplatte nach vorn abgekantet mit
 Tropfnase; nach hinten gemäß 50 mm
 aufgekantet, schalldämmend und
 mit Metallprofilen unterfüttert (kein Holzwerkstoff);

Arbeitsplatte durchgängig ohne Stecknaht - nur
 verschweißt.

Unterbau-Schrank bedienseitig von links nach
 rechts bestehend aus:

1 x Schubladenschrank ca. 0.40 m Länge mit
 4 x Schubladen übereinander;
 Vollteleskop-Auszüge
 mit Blende und 4 x GN 1/1 - 150

1 x Offenen Unterbausschrank ca. 1.90 m Länge
 mit höhenverstellbarem Bord bis in die
 Ecke

1 x Offenen Unterbausschrank ca. 2.70 m Länge
 mit höhenverstellbarem Bord an der
 Küchenseite

1 x Offenen Unterbausschrank ca. 1.15 m Länge
 mit höhenverstellbarem Bord bis in die
 Ecke

1 x Kühltsch mit 3 x Kühlfächer GN 1/1 á 7 Paar
 Auflageschienen und eingebautem Kälteaggregat
 ca. 1.75 Länge; mit Bodenwanne in
 Hygieneausführung; Kältemittel R 134 a.
 Geräteinnenraum wird durch bewegte Kälte gekühlt.
 Innen- und Außenverkleidung, sowie die Türen
 komplett aus CNS. Gerät PU-druckgeschäumt;
 FCKW-frei. Gerät auf einem 200mm hohen
 bauseitigen Sockel. Die Türbeschläge sind
 verchromt, Türverschluß ist mit Sicherheitsschloß

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.10 LHMittel Küchenmöbel

Nr. _____ Leistungsbeschreibung _____ Meng[e] Ein[heit] Preis (EP) _____ Gesamt (GP) _____
 Übertrag:

abschließbar auszubilden. Die Kühlschranksüren mit fettsäureresistenter Magneldichtung. Die Temperaturen des Kühlschranks werden über Thermostate eingestellt und geregelt. Kälteanlage, bestehend aus vollhermetischen, luftgekühltem Motorverdichtersatz und Hochleistungsverdämpfern mit Gebläse für bewegte Kühlung. Abtauung erfolgt elektrisch und wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Das Tauwasser wird aufgefangen und mittels Heißgas automatisch verdunstet. Gerät mit allen erforderlichen Schalt- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet. Die Kühlschrankinnentemperatur ist jeweils von außen am Thermometer ablesbar. Digitale Anzeige. Einstellbarer Sollwert, ablesbare Istwerte. Temperaturen regelbar von +2°C bis +8°C; Kältebedarf 350W bei tv= -10°C; geeignet für tv= +43°C; Klimaklasse T = +18°C bis +43°C Elektroanschluß erfolgt über Stecker mit ca. 2,0m Anschlußkabel. Gerät mit Betriebs- und Störmeldeleuchte.

1 x Arbeitstisch mit Spülbecken ca. 0.70 Länge mit 1 Becken 50x50x25 cm in Schwaltrand fugenlos; vorn und seitlich ca. 30 cm hohe Beckenverkleidung; darunter Installationsfach; auf Arbeitsplatte eingebauter 2-Griff-Auftisch-Mischarmatur 3/4" für Warm- und Kaltwasser; gewerbliches Fabrikat

verchromt, wärmeisolierte Griffoliven, mit dauerhafter farblicher Markierung, mit Rückschlagventil und Rückflußverhinderer sowie Belüfter. incl. Standrohr, herausnehmbar und Geruchsverschluss sowie Installationsmaterial

Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Küche

Techn.Daten geplant

Länge 2.300/2.700/3.600 mm
 Tiefe 800 mm
 Höhe 700 mm

1 Stk EP GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01 10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge:	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	Übertrag:

01.10.0070	<p>Arbeitstisch, verfahrbar</p> <p>Arbeitstisch aus einer allseitig 50 mm abgekanteter CNS-Abdeckplatte mit Untergestell; Aussteifungsprofile aus CNS verhindern ein Durchbiegen der Arbeitsplatte unter normalen Arbeitsbedingungen.</p> <p>Arbeitsplatte schalldämmend mit Antidröhnplatten unterfüttert (kein Holzwerkstoff).</p> <p>3 Ablageflächen - oberes Bord, mittleres Bord und Bodenbord. Borde von unten verschlossen. Zwischraum der Borde ca. 40 cm.</p> <p>Gestell und Borde miteinander verschweißt</p> <p>Keine Hohlräume.</p> <p>Untergestell mit 4 Lenkrollen aus CNS, alle Rollen feststellbar, Räder kugelgelagert, Lauffläche dauerelastisch und gegen die anfallenden aggressiven Medien in der Küche beständig und farbecht.</p> <p>Raddurchmesser mindestens 125 mm.</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Standort: Küche</p> <p>Techn.Daten geplant</p> <p>Länge 1.500 mm Tiefe 600 mm Höhe 900 mm Traglast 200 kg</p>	3 Stk	EP.....	GP
------------	--	-------	---------	----------

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik					
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01 10	Untertitel	Küchenmöbel					
Nr.		Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Prais (€)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.10.0080

Kühlschrank 600 ZK

Geräteinnenraum GN 2/1 durch bewegte kalte Luft gekühlt. Innenraum in Hygieneausführung.

Verdampfer außerhalb des Innenraumes. Innen- und Außenverkleidung, sowie mit Glastür. Gerät PU-druckgeschäumt ; mit höhenverstellbaren CNS-Füßen; Tür mit integrierter Griffleiste und fettsäurebeständiger Magnetsichtung. Türanschlag rechts, CNC-Sockelblende.

Kälteanlage zum Anschluß an Zentralkühlung vorgerüstet; Kältemittel R 404 A (Verbundanlage) incl. Expansionsventil. oberhalb des Kühlschranks aufgesetzt und mit einer dreiseitigen Sichtblende verkleidet. Die Temperatur des Kühlschranks wird über Thermostat eingestellt und geregelt. Kälteanlage bestehend aus Hochleistungsverdampfer mit Gebläse für bewegte Kühlung. Abtauung erfolgt elektrisch und wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Das Tauwasser wird rechts seitlich bauseitig abgeführt. Gerät mit allen erforderlichen Schalt- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet. Die Kühlschrankinnentemperaturen von +2° bis + 10 °C sind von außen am Thermometer digital ablesbar. Kältebedarf ca. 500 Watt. Gerät mit Betriebs- und Störmeldeleuchten. Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör für GN 2/1 aus CNS:
6 Paar Auftrageschienen
6 Tragrost

Standort: Küche

Techn.Daten geplant

Länge 800 mm
Tiefe 800 mm
Höhe 2.100 mm
Kälteleistung 0,45 kW

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 C1.10 Unterteil Küchenmöbel

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Ein.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------------	------------	-------------

Übertrag:

Type:

ist auszufüllen.

2 Stk	EP.....	GP
-------	---------	----------

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TR	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.10.0090 Kühlschrank 400 ZK
 Geräteinnenraum durch bewegte kalte Luft gekühlt. Innenraum in Hygieneausführung.

Verdampfer außerhalb des Innenraumes. Innen- und Außenverkleidung, sowie die Türe komplett aus CNS. Gerät PU-druckgeschäumt ; mit höhenverstellbaren CNS-Füßen; Tür mit integrierter Griffleiste und fettsäurebeständiger Magnetsichtung. Türanschlag rechts, CNC-Sockelblende.

Kälteanlage zum Anschluß an Zentralkühlung vorgerüstet; Kältemittel R 404 A (Verbundanlage) incl. Expansionsventil. oberhalb des Kühlschranks aufgesetzt und mit einer dreiseitigen Sichtblende verkleidet. Die Temperatur des Kühlschranks wird über Thermostat eingestellt und geregelt. Kälteanlage bestehend aus Hochleistungsverdampfer mit Gebläse für bewegte Kühlung. Abtauung erfolgt elektrisch und wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Das Tauwasser wird rechts seitlich bauseitig abgeführt. Gerät mit allen erforderlichen Schalt- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet. Die Kühlschranksinnentemperaturen von +2° bis + 12° C sind von außen am Thermometer digital ablesbar. Kältebedarf ca. 350 Watt. Gerät mit Betriebs- und Störmeldeleuchten. Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör für 53x47 cm aus CNS:
 6 Paar Auflageschienen
 6 Tragrost

Standort: Thekenanlage

Techn.Daten geplant

Länge 650 mm
 Tiefe 600 mm
 Höhe 1.900 mm
 Kälteleistung 0,50 kW

Geplant:

Fabrikat: cool-compact

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 **LV** **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.10 Untertitel Küchenmöbel
 Nr. Leistungsbeschreibung

Menge Einr Preis (EP) Gesamt (GP)
 Übertrag:

Type: Baureihe 400

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		
01.10.0100	CNS-Regal 2.000 kg Feldlast				Übertrag:	
	<p>Regal nach Baukastenprinzip, bestehend aus Regalständern, Auflagen und Kreuzverstrebrungen. Verstellbare Rasterhöhe ca. 150 mm in angeschweißten Auflagebolzen. Aufstellung freistehend ohne Wandbefestigung. Regalständer mit höhenverstellbaren selbsthemmenden Schraubfüßen. Aussteifungsverbinder, Verschlusskappen sind im Lieferumfang enthalten. Regal leicht zu reinigen, Hohlräume sind geschlossen. Regallängen nach örtlichem Aufmaß.</p> <p>Geschlossene Auflagen: aus 1,0 mm Blech, Längsseiten 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, Stirnseiten 30 mm abgekantet. Gratfreie Schnittkanten; ab 1.200 mm Breite zusätzlich mit einem U- Profil an der Unterkante verstärkt. Durch Ausstanzung an den Außenseiten lässt sich die Auflage leicht und mühelos in die Regalständer einhängen. Übereckbau durch Eckverbindungsklammern möglich.</p> <p>Aufstellung mit dauerhafter Regalkennzeichnung pro Aufstellraum /Regal (gemäß Vorschrift) mit Hersteller/Typbezeichnung/Baujahr/zulässige Fach- und Feldlasten. Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Montageorte: 1 x Küche 2,0 lfdm. 1 x Spüle 2,0 lfdm.</p> <p>Techn.Daten ca. geplant</p> <p>Länge 1 Laufmeter Tiefe 600 mm Höhe 1.800 mm Auflagen 4 Stck Bodenfreiheit 150 mm Fachlast 250 kg Feldlast 2.000 kg</p>					

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Geplant:

Fabrikat: Hupfer

Type: Norm 35

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

4 lfm EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.10	Untertitel	Küchenmöbel			
Nr		Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.10.0110 CNS-Regal 1.200 kg Feldlast-60 cm
 Regal nach Baukastenprinzip, bestehend aus Regalständern, Auflagen und Kreuzverstrebrungen.
 Verstellbare Rasterhöhe ca. 150 mm in angeschweißten Auflagebolzen.
 Aufstellung freistehend ohne Wandbefestigung.
 Regalständer mit höhenverstellbaren selbsthemmenden Schraubfüßen.
 Aussteifungsverbinder, Eckverbinder und Verschlusskappen sind im Lieferumfang enthalten.
 Eckverbindungen ohne zusätzliche Rahmen.
 Regal leicht zu reinigen, Hohlräume sind geschlossen. Regallängen nach örtlichem Aufmaß.
 Einzel stehende Regale mit Kreuzverstrebrung.

Abrechnung erfolgt nach Einheitspreis pro laufenden Meter.

Geschlossene Auflagen:
 aus 1,0 mm Blech, Längsseiten 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, Stirnseiten 30 mm abgekantet. Gratfreie Schnittkanten; ab 1.200 mm Breite zusätzlich mit einem U- Profil an der Unterkante verstärkt.
 Durch Ausstanzung an den Außenseiten lässt sich die Auflage leicht und mühelos in die Regalständer einhängen. Übereckbau durch Eckverbindungsklammern möglich.

Aufstellung mit dauerhafter Regalkennzeichnung pro Aufstellraum /Regal (gemäß Vorschrift) mit Hersteller/Typbezeichnung/Baujahr/ zulässige Fach- und Feldlasten.

Montageorte:
 Getränkelager 3,5 x lfdm.
 Non Food 8,0 x lfdm.
 Café / Küche 1,0 x lfdm.
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant

Länge 1 Laufmeter
 Tiefe 600 mm
 Höhe 1.800 mm

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.10	Unterteil	Kücheneinmöbel
Nr.	Leistungsbeschreibung	—

Menge/ Einh. Preis (EP) Gesamt (GP)
 Übertrag:

Auflagen 4 Stck
 Bodenfremheit 150 mm
 Fachlast 150 kg
 Feldlast 1.200 kg

Geplant:

Fabrikat: Hupfer

Type: Norm 5

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

11,5 lfm EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Preis (EPI)	Gesamt (GPI)	

Übertrag:

01.10.0120 CNS-Regal 1.200 kg Feldlast-50 cm
 Regal nach Baukastenprinzip, bestehend aus Regalständern, Auflagen und Kreuzverstrebrungen.
 Verstellbare Rasterhöhe ca. 150 mm in angeschweißten Auflagebolzen.
 Aufstellung freistehend ohne Wandbefestigung.
 Regalständer mit höhenverstellbaren selbsthemmenden Schraubfüßen.
 Aussteifungsverbinder, Eckverbinder und Verschlusskappen sind im Lieferumfang enthalten.
 Eckverbindungen ohne zusätzliche Rahmen.
 Regal leicht zu reinigen, Hohlräume sind geschlossen. Regallängen nach örtlichem Aufmaß.

Abrechnung erfolgt nach Einheitspreis pro laufenden Meter.

Geschlossene Auflagen:
 aus 1,0 mm Blech, Längsseiten 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, Stirnseiten 30 mm abgekantet. Gratfreie Schnittkanten; ab 1.200 mm Breite zusätzlich mit einem U- Profil an der Unterkante verstärkt.
 Durch Ausstanzung an den Außenseiten lässt sich die Auflage leicht und mühelos in die Regalständer einhängen. Übereckbau durch Eckverbindungsklammern möglich.

Aufstellung mit dauerhafter Regalkennzeichnung pro Aufstellraum /Regal (gemäß Vorschrift) mit Hersteller/Typbezeichnung/Baujahr/ zulässige Fach- und Feldlasten.

Montageorte:
 Trockenlager 14,5 x lfdm.
 Gemüse-KR 5,3 x lfdm.
 Mopro-KR 3,6 x lfdm.
 Fleisch-KR 2,3 x lfdm.
 Tief-KR 6,3 x lfdm.
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant
 Länge 1 Laufmeter
 Tiefe 500 mm
 Höhe 1.800 mm

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.10	Untertitel	Küchenmöbel

Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (FP)	GRUND (GP)
----	-----------------------	--------------	------------	------------

Auflagen 4 Stck
 Bodenfreiheit 150 mm
 Fachlast 150 kg
 Feldlast 1.200 kg

Geplant:
 Fabrikat: Hupfer
 Type: Norm 5

Vom Bieter angebotenes
 Fabrikat:
 Type:

ist auszufüllen.

32 lfm EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.10	Untertitel	Küchenmöbel			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.10.0130	<p>Schuhregal</p> <p>CNS-Regal als Schuhregal nach Baukastenprinzip, bestehend aus Regalständern, Auflagen und Kreuzverstrebungen. Verstellbare Rasterhöhe ca. 150 mm in angeschweißten Auflagebolzen. Aufstellung freistehend ohne Wandbefestigung. Regalständer mit höhenverstellbaren selbsthemmenden Schraubfüßen. Aussteifungsverbinder und Verschlusskappen sind im Lieferumfang enthalten. Regal leicht zu reinigen, Hohlräume sind geschlossen. Regallänge nach örtlichem Aufmaß.</p>				
------------	---	--	--	--	--

Abrechnung erfolgt nach Einheitspreis pro laufenden Meter.

Geschlossene Auflage:
 aus 1,0 mm Blech, Längsseiten 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, Stirnseiten 30 mm abgekantet. Gratfreie Schnittkanten;
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant

Länge 1.100 mm
 Tiefe 400 mm
 Höhe 1.800 mm
 Borde 6 Stck

Geplant:

Fabrikat: Hupfer

Type: Norm 5

Vom Bieter angebotener

Fabrikat:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)		Gesamt (GP)
	Type:					Übertrag:

ist auszufüllen.

1 Stk EP..... GP

01.10.0140

Wandbord

CNS-Wandbord, zwei-etagig; Borde bestehend aus Abdeckplatte, vorn und wandseitig mit min. 40 mm Auf- bzw. Abkantung. Borde werden auf Konsolen aufgelegt, mit Arretierung. Die Konsolen werden in eine CNS-Verstellschiene eingesteckt. Die Verstellschiene ermöglicht eine mehrfache Höhenverstellung in Stufen von ca. 8 cm.

Verstellschiene ca. 65 cm lang

Geeignetes Wand-Befestigungsmaterial ist vorzuhalten und einzukalkulieren.

Bei Hohlwänden/Trockenbauwände sind zusätzliche Verstärkungen anzugeben.

Tragkraft pro Verstellschiene mindestens 30 kg. Anzahl der Verstellschienen mindestens 2 Stck. auf 1 lfdm. Lieferung und Montage der Geräte. Lieferung und Montage der Geräte.

Montagestandort: Küche

Techn.Daten geplant

Länge	1.600 mm
Tiefe	300 mm
Borde	2 Stck
Konsolen	6 Stck
Schienen	3 Stck

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.10	Untertitel	Küchenmöbel

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------	-------	------------	-------------

Übertrag:

01.10.0150 Bodenwaage
 Bodenwaage bestehend aus Plattform und Bedien- und Anzeigegerät.
 Plattform aus Edelstahl in IP 65, mit höhenverstellbaren Füßen; Integriertes Netzteil; Bedien- und Anzeigegerät mit Folientastatur; Zahlenanzeige digital; Messeintrag mit Tarafunktion; Netzbetrieb Eit-Anschluß 230 V; komplett funktionfähig montiert.

Höchstlast: 300 kg
 Ziffernschrift: 100 g

Zubehör:
 1 x Eichnachweis
 1 x Wandhalterungen, komplett
 1 x Messkabel, komplett
 1 x Eit-Zuleitung, komplett mit Stecker 230 V
 2 x Auffahrrampe, kurz
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant

Plattform
 Breite 800 mm
 Tiefe 800 mm
 Höhe 90 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.10	Untertitel	Küchenmöbel			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
					Übertrag:
01.10.0160	<p>Küchenmaschine</p> <p>Mehrzweckküchenmaschine aus CNS bestehend aus Küchenmotor, CNS-Aufsteckteilen mit Zubehör und fahrbarem CNS-Untergestell. Gehäuse Vorder- und Rückteil aus CNS.</p> <p>Abdeckhaube und stabile Schnellwechselkupplung aus Edelstahl rostfrei. Drehstromgetriebemotor mit zwei Geschwindigkeiten, 1,4/1,8 kW, Spannungen 400 V 50 Hz. Gerät wartungsfrei und feuchtigkeitsgeschützt, tropenisoliert.</p> <p>Mit Sicherheitsabschaltung, wenn während des Betriebes ein Aufsatz vom Grundgerät abgenommen wird, mit eingebautem Motorschutz gegen Phasenausfall und Überlastung. Stufenschalter mit übersichtlicher Darstellung der Arbeitsgänge.</p> <p>Gerät steckerfertig mit ca. 3 bis 4 m langen Kabel, entspricht den VDE- und BG-Richtlinien und hat das GS-Zeichen.</p> <p>Zubehör:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fahrgestell Universalgrundgerät Universalaufsatz Reibeflügel Reibezyylinder fein und zwei Größen Schnitzelzyylinder fein und zwei Größen Passierzyylinder 1,5 mm Pürierzyylinder Schneideaufsatz mit 7 Standardmessern Bogenmesserscheibe, verstellbar Zweikammeraufsatz Sichelmesserscheibe 4 mm Würfelschneideeinrichtung komplett Fleischwolfsatz, komplett d = 82 mm (2 Messersätze) <p>Rührwerkskessel 40 Liter mit Zubehör (2xBesen, Kneter etc.)</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte. Standort: Küche</p>				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.10	Untertitel	Küchenmöbel

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------	-------	------------	-------------

Übertrag:

Techn. Daten geplant

Motor (BxTxH) 300x500x350 mm
 Anschlußwert 1,4/1,8 kW
 Spannung 400 V, 50 Hz
 Fahrgestell (BxTxH) 750x800x650mm

Geplant:

Fabrikat: Alexander/Solia

Type: M 40

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (zP)	Gesamt (zP)	Übertrag:	

01.10.0170 Arbeitstisch Thekenanlage
 Arbeitstisch Thekenanlage (Paßmaß) bestehend aus Unterbau-Schränken in H 1 und Abdeckplatte gemäß technischen Vorbemerkungen; komplett aus CNS, in selbsttragender Bauweise, Arbeitstisch steht auf Füßen ca. 150 mm Höhe mit allseitiger CNS-Sockelverblendung.

Abdeck-/Arbeitsplatte nach vorn 50mm abgekantet mit Tropfnase; wandseitig 50 mm aufgekantet, schalldämmend und mit Metallprofilen unterfüttert (kein Holzwerkstoff); In die Arbeitsplatte eingearbeitete Durchbrüche für die darauf stehenden Geräte.

Alle Unterbauschränke mit Türen und Griffleisten.

Arbeitsplatte durchgängig ohne Stecknaht - nur verschweißt.
 Arbeitsplatte rechts ca. 2.10 m 80 cm tief für den Steamer und den Heißluftdämpfer;
 danach ca. 1.50 m ca. 85 cm tief für den Pizzaofen und zusätzlich wärme gedämmt sowie weiterführend 70 cm tief.

Unterbau-Schrank bedienseitig von rechts nach links bestehend aus:

- 1 x Unterbausschrank ca. 0.50 m Länge mit Gestell zum Einschub von GN-Behältern; 15 Paar Aufлагeschienen
- 1 x Unterbausschrank ca. 1.00 m Länge mit Bodenblech, 2 Türen; ohne Rückwand für die Installation des Zubehörs für den Steamer und Heißluftdämpfer
- 1 x Unterbausschrank ca. 1.00 m mit höhenverstellbaren Bord gemäß Vorbemerkungen und 2 Türen
- 1 x Kühlisch mit 1 x Kühlfäch GN 1/1 á 7 Paar Aufлагeschienen und 2 Kühlfächer mit 2 x 3 Vollteleskop-Schubladen; zum Anschluss an Zentralkälte ca. 1.65 m Länge; Kältemittel R 404 A

(Verbundanlage) mit Bodenwanne in Hygieneausführung;
 Geräteinnenraum wird durch bewegte Kälte gekühlt. Innen- und Außenverkleidung, sowie die Türen komplett aus CNS. Gerät PU-druckgeschäumt; FCKW-frei. Die Türbeschläge sind

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.10	Untertitel	Küchenmöbel			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh	Preis /FP:	Gesamt: /GP)	
	<p>verchromt, Türverschluß ist mit Sicherheitsschloß abschließbar auszubilden. Die Kühlschranksüren mit fettsäureresistenter Magnetsichtung. Die Temperaturen des Kühlschranks werden über Thermostate eingestellt und geregelt. Kälteanlage, bestehend aus vollhermetischen, luftgekühltem Motorverdichtersatz und Hochleistungsverdämpfern mit Gebläse für bewegte Kühlung. Abtauung erfolgt elektrisch und wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Tauwasser wird abgeführt. Gerät mit allen erforderlichen Schalt- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet. Die Kühlschrankinnentemperatur ist jeweils von außen am Thermometer ablesbar. Digitale Anzeige. Einstellbarer Sollwert, ablesbare Istwerte. Temperaturen regelbar von +2°C bis +8°C; Kältebedarf 500W Gerät mit Betriebs- und Störmeldeleuchte.</p> <p>1 x Unterbauschrank ca. 0.85 mit höhenverstellbaren Bord gemäß Vorbemerkungen und 2 Türen Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Standort: Thekenanlage</p> <p>Techn.Daten geplant</p> <p>Länge 5.000 mm Tiefe 700/850 mm Höhe 900 mm</p>	1 Stk	EP..... GP		

Übertrag:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.10	Untertitel	Küchenmöbel				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge: Ein*	Preis (EP)	Gesamt (GP)		Übertrag:

01.10.0180 Tischwaage
 Gehäuse und Wägeplatte der Tischwaage aus Edelstahl, für den Foodbereich geeignet. Folientastatur; Anzeigeelement auf Stativ Netzbetrieb 230 V; mit Tarafunktion; höhenverstellbare Füße; Niveuanzeige; zum Aufstellen an Kasse und Salat- sowie Gemüsetheke incl. Fußhöhe auf Tabletrutsche geeignet;

Zubehör:
 1 x Eit-Zuleitung ca. 1 m, komplett mit Stecker 230 V
 1 x Untersetzplatte für Tischwaage auf Tabletrutsche
 Lieferung und Montage der Geräte.

Standort:
 3 x Kassentisch
 2 x Salattheke
 1 x Gemüsetheke (Tabletrutsche)

Techn.Daten geplant

Breite 300 mm
 Tiefe 260 mm
 Höhe 120 mm
 Höchstlast 3 kg
 Ziffernschritt,max. 5 g

Geplant:

Fabrikat: Bizerba
 Typ: CS 300

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

6 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.10	Untertitel	Küchenmöbel			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
					Übertrag:
01.10.0200	<p>Putzmittelschrank</p> <p>Putzmittelschrank komplett aus CNS; mit 2 gleichschenkligen Flügeltüren und integrierter Griffleiste auf höhenverstellbaren Füßen; ca. 15 cm hoch Innenraum mit Bodenblech und Ecken geschlossen und 2 Schrankfächern - links oben ein Ablagefach und darunter Haken zum Aufhängen für Besen etc. und rechts 3 Borde als Ablagefach. Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Techn.Daten geplant</p> <p>Länge 600 mm Tiefe 600 mm Höhe 1.800 mm</p>				
		1	Stk	EP.....	GP
Summe Untertitel 01.10					
				Küchenmöbel, Netto

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
T8	LV	Küchentechnik		
01	Titel	KG 471 Küchentechnik		
01.20	Untertitel	Gartechnik		

01.20	Untertitel Gartechnik			
--------------	------------------------------	--	--	--

Vorbemerkungen

Vorbemerkungen

1. Zur Sicherung der Paßfähigkeit der einzelnen Kochblockgeräte ist nur ein Fabrikat vorzusehen.

Dies gilt für die Positionen 01.20.0010 bis 01.20.0060 und die Position 01.20.0080.

Geplant:
Zeile Kochkessel:
Fabrikat: MKN - Optima 700

Vom Bieter angeboten:

Geplant:
Zeile Herd, Kippbratpfanne, Friteuse:
Fabrikat: MKN - Optima 850

Vom Bieter angeboten:

2. Zur einheitlichen Bedienbarkeit sind bei den Heißluftdämpfer der Positionen 01.20.0090 bis 01.20.110 nur ein Fabrikat und eine Modellreihe vorzusehen.

Geplant:
Fabrikat: Rational - Modellreihe SCC

Vom Bieter angeboten:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.20	Untertitel	Gartechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.20.0001 **Blocktisch 400**
Blocktisch 400

Komplett aus CNS; wandseitig 50 mm aufgekantet;
Deckenplatte dicht verschweißt;
CNS-Deckplatte hochbelastbar, mit CNS-Profilen statisch unterlegt und mit Antidröhnplatten beschichtet. An vorderen Blende eine EIT-Schukosteckdose 230V in Feuchtraumausführung eingebaut. Schrankraum in H 1 mit höhenverstellbaren Bord.
Bodenblech auf Geräteunterseite zum Verschluß des Rücksprungs.

Gerät wird auf einen bauseitigen Sockel 200 mm Höhe gesetzt und hat einen Sockelrücksprung von 20 cm von der Vorderkante.
Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Küche
Zubehör: Spezialklemmstege zum Nachbargerät.

Techn. Daten geplant

Breite 400 mm
Tiefe 850 mm
Gerätehöhe 700 mm
Arbeitshöhe 900 mm

2 Stk EP..... GP.....

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.20 Untertitel Gartetechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

01.20.0002 Blocktisch 500

Blocktisch 500

analoge Ausführung gemäß Blocktisch 400,
 aber andere Maße und ohne Steckdose
 Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Küche
 Zubehör: Spezialklemmstege zum Nachbargerät.

Techn. Daten geplant

Breite 500 mm
 Tiefe 850 mm
 Gerätehöhe 700 mm
 Arbeitshöhe 900 mm

1 Stk EP..... GP

01.20.0003 Blocktisch 1000

Blocktisch 1000

analoge Ausführung gemäß Blocktisch 400,
 aber andere Maße und ohne Steckdose
 Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Küche
 Zubehör: Spezialklemmstege zum Nachbargerät.

Techn. Daten geplant

Breite 1.000 mm
 Tiefe 700 mm
 Gerätehöhe 700 mm
 Arbeitshöhe 900 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
N:	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

01.20.0004

Herd

Gehäuse und Abdeckung des Herds sind komplett aus CrNi-Stahl.
Das Gerät ist Strahlwasser geschützt (IP X5).

Material / Materialdicken:
Bauteil: Werkstoff-Nr.: Dicke:
Abdeckung 1.4301 1,5 mm
Gehäuse 1.4301 1,0 mm
Kochplatten Grauguss

Abdeckung

Die Abdeckung ist vorn und an den Seiten 50 mm abgekantet, hinten 50 mm aufgekantet. Vorn ist die Abdeckung rechtwinklig abgekantet und an der Unterseite

als Tropfnase ausgeführt. Der Deckplattenüberstand beträgt 50 mm und ist bis zum Korpus geschlossen. Seitlich ist die Abdeckung mit dicht verschweißten Ablaufrinnen ausgestattet, die zur leichteren Reinigung

hinten gerundet sind (R 30).

In die Abdeckung nahtlos eingeschweißt eine geschlossene Kochmulde mit vier rechteckigen, nicht hochklappbaren Kochplatten 300 x 300 mm aus Grauguß, in Schottersitz eingebaut.

Elektrische Ausrüstung:

Vier rechteckige, nicht hochklappbare Überfallrand-Kochplatten (2 x 2,5 kW, 2 x 4,0 kW) mit Protektoren, Regelung über Siebentaktschalter.

Korpus

Dreiseitig geschlossen, selbsttragende Konstruktion aus CNS (kein Traggerüst), vorn offen.

Die Aufstellung erfolgt auf einen bauseitigen, 200 mm hohen Sockel. Der Sockelrücksprung beträgt 200 mm. Hierfür ist das Gerät mit einem Sockelschließprofil versehen, welches die Unterseite bis zum Sockel dicht verschließt.

Das Gerät komplett elektrisch verdrahtet, für bauseitigen Elektro-Festanschluss.

Lieferrn und Montieren

Standort: Küche

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 **LV** **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.20 Untertitel Gartetechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einr.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Zubehör: Spezialklemmstege zum Nachbargerät.			
	Techn.Daten: geplant:			
	Abmessungen:			
	Länge 800 mm			
	Breite 850 mm			
	Gerätehöhe 700 mm			
	Arbeitshöhe: 900 mm			
	Anschlusswert: 13,0 kW			
	Spannung: 400 V			
	Kochplatten: Grauguss, 300 x 300 mm			
	Schutzart: IP X5			
		1 Stk	EP.....	GP.....

Übertrag:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30009)

T8	LV	Küchentechnik	Menge/Einheit	Preis / E ²	Gesamt / GP:
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.20	Untertitel	Gartechnik			
	Leistungsbeschreibung				
Übertrag:					

01.20.0005 Bratpfanne GN 3/1, kippbar
 Bratpfanne GN 3/1, kippbar

Elektro Kippbratpfanne 3/1 GN mit Seitenholmen mit Handkippung, CrNi-Stahl Tiegel mit PowerBlock-Bratboden und doppelwandigem Klappdeckel

Ausführung

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl. Das Gerät ist Strahlwasser geschützt (IP X5).

Material / Materialdicken

Bauteil: Werkstoff-Nr.: Dicke:
 Abdeckung 1.4301 1,5 mm
 Gehäuse 1.4301 1,0 mm
 Tiegelboden 1.4404 3,0 mm
 1.5415 12,0 mm
 Tiegelwandung 1.4404 3,0 mm
 Deckel 1.4301 1,5 mm

Die Abdeckung ist vorn und an den Seiten 50 mm abgekantet, hinten 50 mm aufgekantet. Vorn ist die Abdeckung rechtwinklig abgekantet und an der Unterseite als Tropfnase ausgeführt.

Der Deckplattenüberstand beträgt 50 mm und ist bis zum Korpus geschlossen. Seitlich ist die Abdeckung mit dicht verschweißten Ablaufrinnen ausgestattet, die zur leichteren Reinigung hinten gerundet sind (R 30).

Der Kippbratpfannen-Tiegel ist links und rechts in den Seitenholmen drehbar gelagert. Die Kippung erfolgt über eine Handkurbel -Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff. Der Tiegel ist mit erhöhtem Rand (ca. 25 mm herausragend) und optimierter Ausgießschnaupe versehen, die kürzeste Ausgießzeiten ermöglichen. Der Pfannenboden aus Spezial-Sandwichmaterial mit extremer Korrosionsbeständigkeit. 3 mm dick mit unterplattiertem hochwärmfestem Stahl 12 mm dick.

Der Tiegel hat einen Nenninhalt von 116 Litern bzw. eine Nutzfüllmenge von 94 Litern. Das Tiegelinnenmaß beträgt 1020 x 540 mm, 210 mm hoch für GN 3/1. Die Ecken der Pfanne sind gerundet.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30006)

Nr.	Bestandsbeschreibung	Menge	Einheit	Preis (EUR)	Gesamt (EUR)
-----	----------------------	-------	---------	-------------	--------------

Übertrag:

Der doppelwandige, dicht verschweißte und wärmegeädämte

Deckel ist mittels ausbalanciertem Deckeldrehgelenk auf dem Gerätekorpus aufgebaut.

Unter dem Bratboden sind Aluminiumplatten flächenbündig untergebaut. In diesen Platten sind die CrNi-Stahl-Rohrheizkörper in passgenau gefrästen Aufnahmenuten eingeklemmt. Die Bratplatte in Verbindung mit dem Beheizungssystem gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine hohe Wärmespeicherkapazität.

Gleichmäßige Temperaturregelung mit zwei getrennt regelbare Heizzonen über Präzisionsthermostate. Gelber Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheitstemperaturbegrenzer. Leistungsschütze eingebaut

Unterbau
Allseitig geschlossene, selbsttragende Konstruktion (kein Traggerüst).

Die Aufstellung erfolgt auf einen bauseitigen, 200 mm hohen Sockel. Der Sockelrücksprung beträgt 200 mm. Hierfür ist das Gerät mit einem Sockelschließprofil versehen, welches die Unterseite bis zum Sockel dicht verschließt.

Das Gerät ist komplett verdrahtet zum bauseitigen Elektro-Festanschluss.

Die Lage der und Größe der bauseitigen Bodenrinne ist im Montageplan vermaßt anzugeben.
Lieferung und Montage der Geräte.
Standort: Küche

Zubehör:
1 Mischbatterie DN 20 für Kalt- und Warmwasser
Spezialklemmstege zum Nachbargerät

Techn.Daten: geplant:

Abmessungen:
Länge 1600 mm
Breite 850 mm
Höhe 700 mm
Arbeitshöhe: 900 mm
Anschlusswert: 14,4 kW

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einr.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Spannung: 400 V

Übertrag:

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30006)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01 20	Untertitel	Gartechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.20.0006 **Großfriteuse**
Großfriteuse

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl
Das Gerät ist Strahlwasser geschützt (IPX5).

Material / Materialdicken
Bauteil Werkstoff-Nr. Dicke
Abdeckung 1.4301 1,5 mm
Gehäuse 1.4301 1,0 mm
Wanne 1.4301 1,0 mm

Die Abdeckung ist vorn und an den Seiten 50 mm abgekantet, hinten 50 mm aufgekantet. Vorn ist die Abdeckung rechteckig abgekantet und an der Unterseite als Tropfnase ausgeführt. Der Deckplattenüberstand beträgt 50 mm und ist bis zum Korpus geschlossen. Seitlich ist die Abdeckung mit dicht verschweißten Ablaufrinnen ausgestattet, die zur leichteren Reinigung hinten gerundet sind (R 30).

In die Abdeckung nahtlos eingeschweißt eine Wanne 800 x 600 mm, 270 mm tief aus CrNi-Stahl für 55 bis 115l Fett mit großer Überschäummulde. Der Wannensboden mit Auslaufgefälle und

eingeschweißtem Stutzen mit Ablassventil DN 25 nach unten.

Wanne mit einer tiefen, kühlen Fettzone unter den Heizkörpern.

Darunter passgenauer Fettkläreinsatz. In der Wanne eingeprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle der Fettfüllung.

Beheizung durch niedrig belastete, herausschwenkbare Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl (spezifische Oberflächenbelastung 4,6 W/m²) mit Schwenkhebel, Arretierung

und Drehwinkel-Endschalter; Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit gelber Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer. Kapillare werden in Schutzrohren geführt.

Zeitgesteuerte Hubvorrichtung, Drehschalter für Automatik-Steuerung, Drehschalter für Heben/ Senken, Kontrollthermometer, Steuersicherung, Schaltschutz.

Das Gerät mit Klemmen zum Anschluss an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage, incl. potentialfreiem Kontakt,

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
	<p>Steuerschütze bauseits und mit einem "Feuerlöschkontakt" (potentialbehaftet) zum Ansteuern einer Feuerlöscheinrichtung.</p>					Übertrag:
	<p>Unterbau der Fritteuse frontseitig mit 2 Flügeltüren verschlossen, selbsttragende Konstruktion (kein Traggerüst).</p>					
	<p>Die Aufstellung erfolgt auf einen bauseitigen, 200 mm hohen Sockel. Der Sockelrücksprung beträgt 200 mm. Hierfür ist das Gerät mit einem Sockelschließprofil versehen, welches die Unterseite bis zum Sockel dicht verschließt.</p>					
	<p>Lieferung und Montage der Geräte.</p>					
	<p>Standort: Küche</p>					
	<p>Zubehör: 1 Fettkläreinsatz aus CrNi 1 Deckel aus CrNi 2 Backkörbe 1 Schwenkauslauf für Fettablass Spezialklemmstege zu den Nachbargeräten</p>					
	<p>Techn.daten: geplant:</p>					
	<p>Abmessungen: Länge 1000mm Breite 850 mm Gerätehöhe 700 mm Arbeitshöhe: 900 mm Anschlusswert: 32,0 kW Spannung: 400 V Entleerventil: DN 25</p>					
		1 Stk		EP.....	GP	

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.20	Untertitel	Gartechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

01.20.0007 Anullöschanlage
Anullöschanlage

Löschanlage für 1 x Großfriteuse bis zu 115 Liter Fettbehälter mit Installationsschrank, Leitungen und zusätzlicher manueller Auslöseeinheit.
Anlage am Installationselement endständig eingebaut.
Löschmittel Ansul R 102. Anlage bestehend aus mechanischem Auslösemechanismus;
Löschmittelbehälter mit eingestelltem Regulator, Metallgehäuse verchromt.
Doppelmicro- Schalter als Wechsler potentialfrei, eingebaut in mechanischem Auslösemechanismus, Löschmittel, 2 Stck Kanister 11,4 Liter Inhalt, Treibgasflasche gefüllt mit Stickstoff, Druck 14500 kPa, TÜV geprüft, für Einzeltankanlagen.
Gerätedüsen, Messing verchromt, komplett mit Schutzkappe.
End- Auslöseelement mit Ösen zur Befestigung der Schmelzlot-Schmelzlotglied 100 °C, GEM- Nr. 1247, 212 °F.
Die Auslöseelemente bzw. Schmelzlot werden in Galgen über der Friteuse installiert. Die Galgen aus CNS, L- förmige Konstruktion sind wandseitig befestigt. Abdeckplatte stabil unterfüttert. Galgen sehr schmal und filigran mit Erweiterung für das Schmelzlot.
Achs- Abstand der Galgen zueinander ca. 400 mm
Löschmittelschrank als Installationsschrank, ca. 160 mm lang, bedient ausschließlich die Friteusen mit Strom und im Brandfall mit Löschmittel.
Der Installationsschrank hängt an der Wand fliesten Sockel.

Handauslösestation einschließlich Befestigungsmaterial.
Montage am Installationselement zu sicherer Entfernung.
Spannhebel und Auslöseblockierung zum Spannen des Auslösemechanismus. Edelstahlrahmen zur Aufnahme der Düsen- und Detectorenleitung, einschl. Wärmestaublech, montiert an den Galgen.
6 m Rohr- und Seilverbindungen bestehend aus Rohrleitung 3/8 " CNS, geschweißt, 17,2 x 2,3 mm, verlegt zwischen Löschmittelbehälter und Düsen.
Auslöseleil, 1,5 mm, CNS (6 m), einschließlich Klemmen und Befestigungsmaterial.
Schutzrohr 18 x 1 mm, CNS (6 m), einschließlich Befestigungsmaterial.

Aufbau hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen.
Keine unkontrollierbaren Hohlräume. Gerät VdS- zugelassen, betriebsfertig, abgenommen, System und

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.20	Untertitel	Gartech

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Früheisenhersteller abgestimmt. Lieferung und Montage der Geräte.			
	Techn. Daten geplant			
	Installationsschrank			
	Länge 400 mm			
	Tiefe 250 mm			
	Höhe 600 mm			
		1 Stk	EP.....	GP

Übertrag:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01 20 Untertitel Gartechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

01.20.0008 **Rundkochkessel 60 l**
 Rundkochkessel 60 l

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl.
 Das Gerät ist Strahlwasser geschützt (IPX5).

Material / Materialstärken

Bauteil: Werkstoff-Nr.: Dicke:
 Abdeckung 1.4301 1,5 mm
 Gehäuse 1.4301 1,0 mm
Kesselmantel
 innen 1.4404 2,5 mm
 außen 1.4301 2,5 mm
 Deckel 1.4301 1,5 mm

Die Abdeckung ist vorn und an den Seiten 50 mm abgekantet, hinten 50 mm aufgekantet. Vorn ist die Abdeckung rechtwinklig abgekantet und an der Unterseite als Tropfnase ausgeführt.

Der Deckplattenüberstand beträgt 50 mm und ist bis zum Korpus geschlossen. Seitlich ist die Abdeckung mit dicht verschweißten Ablaufrinnen ausgestattet, die zur leichteren Reinigung hinten gerundet sind (R 30).

In die Abdeckung nahtlos und dicht eingeschweißt der doppelwandige Chromnickelstahl-Schnellkochkessel, 15 mm herausragend. Der Schnellkochkessel mit Deckeldrehgelenk aus Messing verchromt und doppelwandigem, federentlastetem Klappdeckel, in den Kessel fassend. (Kondensat gelangt nicht auf die Abdeckung).

Beheizung mit eingebauten Rohrheizkörpern für den eigenen, wartungsfreien, separaten Dampferzeuger VAPRO mit nahezu geschlossenem System. Druckbehälter gegen unzulässigen Überdruck gesichert, unterdruckfest bis 0 bar zum Ankochen aus dem Unterdruckbereich, mit Betriebswasserüberwachung und automatischer Nachspeisung.

Als Heizmedium wird Wasser, wobei die Wasserhärte keine

Rolle spielt, empfohlen. Thermostatische Kochguttemperaturregelung mit gelber Kontrollleuchte.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.20	Untertitel	Gartechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag:	
	Energiewahlschalter für Ankoch-(100%), Fortkoch- (40%) und Warmhaltevorgang (22%). Automatische Druckregelung im Dampfraum bis 0,8 bar Überdruck (Betriebsüberdruck max.0,9 bar) mit Manometer und Dampf-Überdruckventil. Extra großer Sicherheits-Kesselentleerhahn 1 1/2" mit Auslaufsieb.				
	Rohrheizkörper, Thermostat mit Kontrollleuchte, Schutztemperaturbegrenzer, Leistungs-Wahlschalter, Betriebswasser-Niveauwächter mit Sicherheitsschalter und Störungsleuchte, Hauptschalter, Druckregler und Steuersicherung. Leistungsschutz eingebaut.				
	Allseitig geschlossen, selbsttragende Konstruktion (kein Traggerüst). Im unteren Bereich eine abnehmbare Frontblende für die Installation.				
	Die Aufstellung erfolgt auf einen bauseitigen, 200 mm hohen Sockel. Der Sockelrücksprung beträgt 200 mm. Hierfür ist das Gerät mit einem Sockelschließprofil versehen, welches die Unterseite bis zum Sockel dicht verschließt.				
	Gerät komplett elektrisch verdrahtet, fertig für bauseitigen Elektro-Festanschluss und zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz vorbereitet.				
	Lieferung und Montage der Geräte.				
	Standort: Küche				
	Zubehör 1 Mischbatterie DN 20 1 Auslaufsieb 1 Messstab Spezialklemmstege zum Nachbargerät				
	Techn.daten: geplant:				
	Abmessungen: Länge 800 mm Breite 700 mm Gerätehöhe 700 mm Arbeitshöhe 900 mm Anschlusswert: 15,8 kW Spannung: 400 V Kesselform: innen rund Kesselinhalt				
				Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik					
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01_20	Untertitel	Gartechnik					
Nr.	Leistungsbeschreibung			Menge	Einr	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	nach DIN: bis 60 Liter Ankochzeit: 21 min Mischbatterie: DN 20						Übertrag:
				3 Stk		EP.....	GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.20	Untertitel	Gartechnik
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge Einh. Preis (EP) Gesamt (GP)

Übertrag:

01.20.0009 Heißluftdämpfer 20 x GN 1/1

Heißluftdämpfer 20 x GN 1/1 zum vollautomatischen Garen für folgende Betriebsarten:

- Dämpfen (drucklos), bis 130 °C
- Heißluft, bis 300 °C
- Heißluftdämpfen, bis 300 °C
- Niedrigtemperaturgaren mit Heißluft, von 30 °C bis 99 °C
- Niedrigtemperaturdämpfen, von 30 °C bis 99 °C
- Regenerieren, von 120 °C bis 160 °C
- sowie einzeln, nacheinander oder deren Kombinatione.

Gleichmäßiges Garergebnis für alle Gararten auf allen Ebenen. Garraum mit gerundeten Ecken, fugenfrei, dampfdicht, Ausführung reinigungsfreundlich, geeignet zum Einfahren des Hordengestellwagens, Innenbeleuchtung einschl. Abdeckung, sicher auch bei raschem Temperaturwechsel, alle Gummidichtungen ohne Werkzeug austauschbar, fett- und säurebeständig, Lüfterrad im Garraum, abgedeckt, Abdeckung abklappbar, Gerät auf 4 höhenverstellbaren Füßen, Tür mit Sichtfenster, Sicherheitsglas, 2-lagig, innere Scheibe abklappbar zu Reinigungszwecken, Konstruktion der Tür so, dass Oberflächentemperatur reduziert ist, unten an Tür Kondensatrinne, die die Feuchtigkeit auffängt und in den Garraum abführt, Griff von Türverschluss, hitzeabweisend, verschießarm, mit berührungslosem Türmagnetschalter.

Bedarfsgesteuerter Frischdampferzeuger, drucklos arbeitend, bis 0,1 bar Betriebsüberdruck zulässig, offene oder geschlossene System, einschl. aller Sicherheitsarmaturen und Reglern, Wasserstandregulierung automatisch, Zuführung des Dampfes automatisch, Produkt- und Mengenbezogen, automatisches Spülen des Dampferzeugers, automatische Wrasenreinigung und Niederschlagseinrichtung, automatisches Messen und Anzeigen des Verkalkungszustandes, menuegesteuertes Entkalkungsprogramm, schnelles Abkühlen des Garraumes mittels Lüfterrad.

Bedienblende in Gerätefront mit Folientastatur, für mikroprozessorgesteuerte Garvorgangregelung, Hauptschalter, Display mit Klartextanzeige über alle Betriebszustände, digitale Anzeigen für Soll- und Ist-Kochguttemperatur, Betriebsartanzeige, akustisches und optischen Signal für Kochprozessende, Vorwahl der Startzeit und Endzeit, Fehlermeldeanzeige, Sicherheitstemperaturbegrenzer für Garraum und

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge / Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

Dampferzeuger, genaue Ist- und Soll-Temperaturanzeige, automatisch ablaufende, speicherbare Garprogramme, individuell programmierbar, wobei Garungsphasen in Folge programmiert werden können, manuelles Beschwaden, Kerntemperaturreglereinrichtung, Entfeuchtungsfunktion, Memofunktion, Reduzierung der Lüftergeschwindigkeit, Selbstdiagnoseprogramm für Betriebsstörungen.

Alle elektrischen Teile und Schütze sind strahlwassergeschützt im Installationfach untergebracht. Die Elektro-Installation ist nach vorne ausziehbar im Installationfach angeordnet, die Kabelabgänge sind auf Klemmleisten zu verdrahten.

Ausführung gemäß ZTV, gemäß DIN 18866, DVGW-geprüft, entspricht VDE, Innen- und Außenverkleidung komplett aus CNS; Schutzart IP X5

Der Standort des Bodeneinlaufs ist vermaßt anzugeben.
Lieferung und Montage der Geräte.
Standort: Küche

Zubehör:

- Einfahrhilfe für Hordenwagen (ebener Stand)
- 1 x Kerntemperaturfühler, mit mehreren Messstellen, sichere Aufbewahrungsstelle am Gerät,
- 1 x Handbrause, Schlauch mit automatischer Rückrollautomatik, mit Durchflussmengenregulierung,
- 2 x Hordengestellwagen mit 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar, aus CNS, 20 x Einschleibeleisten mit Kippsicherung und gegen Durchschieben der Bleche gesichert; Einschub längs
- 1 Anschluss-Set für alle Medien,
- 1 Satz potentialfreie Kontakte
- 1 automatisches Reinigungssystem und Entkalkungsprogramm

Techn. Daten geplant

Länge: 900 mm
Breite : 800 mm
Höhe : 1.800 mm
Anschluss (400V): 38,0 kW

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung	Menge / m³	Preis (EP)		Gesamt (IGP)

Übertrag:

01.20.0010 Heißluftdämpfer 10 x GN 1/1

- Heißluftdämpfer 10 x GN 1/1
zum vollautomatischen Garen für folgende Betriebsarten:
- Dämpfen (drucklos), bis 130 °C
 - Heißluft, bis 300 °C
 - Heißluftdämpfen, bis 300 °C
 - Niedrigtemperaturgaren mit Heißluft, von 30 °C bis 99 °C
 - Niedrigtemperaturdämpfen, von 30 °C bis 99 °C
 - Regenerieren, von 120 °C bis 160 °C
 - sowie einzeln, nacheinander oder deren Kombinationen.

Gleichmäßiges Garergebnis für alle Gararten auf allen Ebenen. Garraum mit gerundeten Ecken, fugenfrei, dampfdicht, Ausführung reinigungsfreundlich, geeignet zum Einfahren des Bordengestellwagens, Innenbeleuchtung einschl. Abdeckung, sicher auch bei raschem Temperaturwechsel, alle Gummidichtungen ohne Werkzeug austauschbar, fett- und säurebeständig, Lüfterrad im Garraum, abgedeckt, Abdeckung abklappbar, Gerät auf 4 höhenverstellbaren Füßen, Tür mit Sichtfenster, Sicherheitsglas, 2-lagig, innere Scheibe abklappbar zu Reinigungszwecken, Konstruktion der Tür so dass Oberflächentemperatur reduziert ist, unten an Tür Kondensatrinne, die die Feuchtigkeit auffängt und in den Garraum abführt, Griff von Türverschluss, hitzeabweisend, verschleißarm, mit berührungslosem Türmagnetschalter, Bedarfsgesteuerter Frischdämpferzeuger, drucklos arbeitend, bis 0,1 bar Betriebsüberdruck zulässig, offene oder geschlossene System, einschl. aller Sicherheitsarmaturen und Reglern, Wasserstandregulierung automatisch, Zuführung des Dampfes automatisch, Produkt- und Mengenbezogen, automatisches Spülen des Dämpferzeugers, automatische Wrasenreinigung und Niederschlagseinrichtung, automatisches Messen und Anzeigen des Verkalkungszustandes, menuegesteuertes Entkalkungsprogramm, schnelles Abkühlen des Garraumes mittels Lüfterrad, Bedienblende in Gerätefront mit Folientastatur, für mikroprozessorgesteuerte Garvorgangregelung, Hauptschalter, Display mit Klartextanzeige über alle Betriebszustände, digitale Anzeigen für Soll- und Ist-Kochguttemperatur, Betriebsartanzeige, akustisches und optisches Signal für Kochprozessende, Vorwahl der Startzeit und Endzeit, Fehlermeldeanzeige,

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.20	Untertitel	Gartechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------	-------	------------	-------------

Übertrag:

Sicherheitstemperaturbegrenzer für Garraum und Dampferzeuger, genaue Ist- und Soll-Temperaturanzeige, automatisch ablaufende, speicherbare Gar-Programme, individuell programmierbar, wobei Garungsphasen in Folge programmiert werden können, manuelles Beschwaden, Kerntemperaturreglereinrichtung, Entfeuchtungsfunktion, Memofunktion, Reduzierung der Lüftergeschwindigkeit, Selbstdiagnoseprogramm für Betriebsstörungen.

Alle elektrischen Teile und Schütze sind strahlwassergeschützt im Installationsfach untergebracht. Die Elektro-Installation ist möglichst nach vorne ausziehbar im Installationsfach angeordnet, die Kabelabgänge sind auf Klemmleisten zu verdrahten.

Ausführung gemäß ZTV, gemäß DIN 18866, DVGW-geprüft, entspricht VDE, Innen- und Außenverkleidung komplett aus CNS. Schutzart IP X5
Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Küche

Zubehör:

- 1 x Hordengestell für 10x1/1GN CNS; 5 Stück
1/1GN Auflageroste, hochglanzvernickelt.
- 1x Untergestellschrank ganz aus CNS mit Boden und Deckplatte, mit 2x7 Paar Auflageschienen für 1/1 GN-Bleche, allseitig geschlossen, frontseitig offen. Innenmuffel H 1 gemäß Vorbemerkungen; höhenverstellbare CNS-Füße. Füße ca. 15 cm wegen bauseitigen Bodenkanal eingerückt angeschweißt.
- 1 x Entlüftungrohr und Fettfilter.
- 1 x Kerntemperaturfühler, mit mehreren Messstellen, sichere Aufbewahrungsstelle am Gerät,
- 1 x Handbrause, Schlauch mit automatisch Rückrollautomatik, mit Durchflussmengenregulierung,
- 1 Anschluss-Set für alle Medien,
- 1 Satz potentialfreie Kontakte
- 1 automatisches Reinigungssystem und Entkalkungssystem

Techn. Daten geplant

Länge: 850 mm
Breite: 770 mm
Höhe: 1.020 mm
(ohne Untergestellschrank)

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 **LV** **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.20 Untertitel Gartechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Enh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------	------	------------	-------------

Übertrag:

Anschluss (400V): 19,0 kW

2 Stk EP..... GP

01.20.0011 **Heißluftdämpfer 6 x GN 1/1**
 Heißluftdämpfer 6 x GN 1/1

analoge Ausführung Heißluftdämpfer 10 x GN 1/1
 aber ohne Untergestellschrank
 Lieferung und Montage.

Standort: Thekenbereich

Techn. Daten ca. geplant

Länge: 850 mm
 Breite : 770 mm
 Höhe : 760 mm
 (ohne Untergestellschrank)
 Anschluss (400V): 10,0 kW

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr.	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.20	Untertitel	Gartechnik			
Übertrag:					

01.20.0012

Steamer

Steamer als Druckdampf-Gerät aus Chromnickelstahl mit eingebauten Frischdampferzeuger. Wahlweiser Einsatz in den Gararten Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Regenerieren sowie zum Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln. Kapazität der Garkammer: 3 x 1/1 GN 65 mm tief. Gerät mit höhenverstellbaren Füßen.

Vollelektronische Programmsteuerung mit Folientastatur, Digitalanzeige für stufenlose Garzeiten von 5 Sekunden bis 59 Minuten bei 1 bar oder 0,5 bar. Maximale Zeiteinstellung bei 0 bar sowie im Niedertemperaturprogramm bis 9 Stunden 59 Minuten. Der Betriebsdruck wird über einem Manometer angezeigt.

Die Dampftemperatur beim Niedertemperaturprogramm in der Garkammer wird über ein Thermostat geregelt und digital angezeigt. Nach Ablauf der Garzeit wird der Kammerdruck automatisch abgebaut. Ein Signal ertönt und die Garkammertür kann geöffnet werden.

Eine integrierte Auftauautomatik sorgt für konstante Garzeiten unabhängig von der Temperatur und Menge der zu garenden Lebensmittel.

Die bedarfsgesteuerte Wasserregulierung für den Frischdampfgenerator erfolgt über ein Magnetventil sowie einem sichtbaren Schwimmerschalter.

Die automatische Abdampfvernichtung kondensiert nach Ablauf der eingestellten Garzeit das Kondensat im Ablauf.

Nach Betriebsende wird der Dampferzeuger automatisch entleert, sowie der Abdampfvernichter ausgespült.

Gerät CE-konform. Entspricht den Richtlinien des DVGW. Schutzklasse IP X5
Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Thekenanlage

Zubehör:

- 1x kompletter Satz Anschlußarmaturen einschließlich Absperrhahn
- 1x Kerntemperaturfühler
- 1 x integrierter Wasserenthärter

Techn. Daten geplant

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.20 Untertitel Gartetechnik

Nr. _____ Leistungsbeschreibung _____

Menge/ Einh. _____ Preis (EP) _____ Gesamt (GP) _____
 Übertrag:

Länge 630 mm
 Tiefe 730 mm
 Höhe 720 mm
 Elektr. Anschluß 400V 16,0 kW

Geplant:

Fabrikat: Palux

Type: Druck-Steamer

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.20.0013

Pizzaofen

Pizzaofen als Durchlaufofen aus CNS mit Transportkettenband 1065 x 457 mm als Countergerät; Heiße Luft kommt senkrecht von oben und unten auf das durchlaufende Produkt, dazu werden Luftleitbleche zur Justierung der Strömungshitze eingesetzt..

Gerät mit elektronischer Temperatur- und Zeiteinstellung sowie digitaler Anzeige; Bandaufrichtung wahlweise einstellbar Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung herausnehmbar. Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Thekenanlage

Zubehör:
je 1x Auslaufverlängerung für links und rechts
je 1x Krümelschublade und Stopblech
1 x Satz höhenverstellbare Füße

Techn. Daten geplant

Länge 1070 mm
Tiefe 980 mm
Höhe 540 mm
Elektr. Anschluß 400V 8,3 kW

Geplant:

Fabrikat: Middleby Marshall / TDS

Type: PS 520 E

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik					
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01.20	Untertitel	Gartechnik					
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)			

Übertrag:

01.20.0014 Pastatisch

Pastatisch als Arbeitstisch (Paßmaß) bestehend aus Unterbau-Schränken in H 1 und Abdeckplatte gemäß technischen Vorbemerkungen; komplett aus CNS, in selbsttragender Bauweise, Arbeitstisch steht auf Füßen ca. 150 mm Höhe mit allseitiger CNS-Sockelverblendung.

Abdeck-/Arbeitsplatte nach vorn 50mm abgekantet mit Tropfnase; wandseitig 50 mm aufgekantet, schalldämmend und mit Metallprofilen unterlüftet (kein Holzwerkstoff); In die Arbeitsplatte eingearbeitete Durchbrüche für die darauf stehenden Geräte.

Alle Unterbauschränke mit Türen und Griffleisten.
 1x für Bainmarie und Pastakocher
 1x für Kochmarie und Zapfstelle
 Installationen im Unterbau rückseitig aus der Wand.
 Durchbrüche sind vorzusehen.

In die Arbeitsplatte bedienseitig von rechts nach links folgende Geräte aus CNS eingebaut:

1 x Bainmarie für 1 x GN 1/1 200mm tief geeignet; indirekte Beheizung thermostatische Regelung Maße 40x70x27 cm; Elt 230 V 2,0 kW mit Entleerungshahn und Einlegeboden

1 x Pastakocher aus CNS für und mit 4 Körbe à d = 15 cm geeignet; indirekte Beheizung thermostatische Regelung und stufenlose Einstellung; Temperaturregler; mit Wasserzulaufhahn, Sicherheits-Temperaturbegrenzer; hinter der Kochwanne; Standrohr, gelochtem Abdeckblech Maße 50x70x27 cm; Elt 400 V 7,2 kW mit Entleerungshahn

1 x Kochmarie für 1 x GN 1/1 200mm tief geeignet; indirekte Beheizung thermostatische Regelung Maße 40x70x27 cm; Elt 230 V 7,2 kW mit Entleerungshahn

1 x Wasserbecken ca. 20x30 cm; hinter der Wanne eine Aufsatzmischarmatur Wanne tiefgezogen mit Ablauf und Überlauf, Kette mit Verschlußstopfen

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Ech.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
T8	LV	Küchentechnik		
01	Titel	KG 471 Küchentechnik		
01.20	Untertitel	Gartechnik		

Übertrag:

Lieferung und Montage der Geräte.

Standort: Thekenanlage

Zubehör:

- 1 x wandseitiges Spritzblech 20 cm hoch mit Installationsmaterial
- 2 x Wandmischarmaturen DN 20 mit verlängertem Auslauf für Bainmarie und Kochmarie
- 2 x Satz Syphon mit Trichterauslauf für die Geräte
- 1 x CNS-Schiene zum Abdichten der Fuge zum angrenzenden Arbeitstisch

Techn.Daten geplant

Länge 1.700 mm
 Tiefe 700 mm
 Höhe 900 mm

Geplant:

Fabrikat: MKN - Counter

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		
					Übertrag:	
01.20.0015	Friteuse im Arbeitstisch Elt.-Friteuse aus CNS im Arbeitstisch (Paßmaß) mit einer elektromechanischen Vorrichtung wird der Frittierkorb in das Fettbad abgesenkt und nach Ablauf der Garzeit wieder aus dem Fettbad ausgefahren und bleibt in Abtropfposition stehen; Frittierautomatik und digitale Anzeige. Fettbecken mit Entleereinrichtung und leicht ausschwenkbaren elektrischen Heizkörpern sind so in die Abdeckplatte eingearbeitet, daß eine Fettrinne entsteht. Einstellung der Fett-Temperatur stufenlos regelbar; elektronische Temperaturregelung, mit digitaler Vorwahl, Frittier-Temperaturanzeige, Schmelzstufe, mit Zeiteinstellung und Summer. Ausformung des Fettbeckens mit Sicherstellung einer Krumen- und Sinkstoffabscheidung. Gerät mit Zubehör betriebsbereit liefern. Boden- und Seitenbleche aus CNS und spritzwasserdicht. Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile, sowie Abdeckung, Außenverkleidung und Fettauffangbehälter aus CNS. Tragekonstruktion aus korrosionsfestem Material. Sämtliche Schaltgeräte in einem leicht zugänglichen Schaltkasten, sämtliche Bedienungselemente und Signallampen in einem Steuerkasten in handlicher Höhe. Verdrahtung aller Kabelzugänge auf einer Klemmleiste Geeichte Sicherheitsthermostate; Schrank-Arbeitstisch mit 2 Türen; 50 mm wandseitig aufgekantet und Arbeitsplatte abgekantet mit Tropfnase; höhenverstellbare Füße; umlaufende Sockelverblendung; Bodenblech Lieferung und Montage der Geräte. Standort: Thekenanlage Zubehör: 1x Elektronische Temperatur- und Garzeitregelung und Folientastatur 2x Fettauffangbehälter 30 Liter mit Kläreinsatz aus CNS 2x Deckel aus CNS 2x Backkörbe mit wärmegeädämmtem Griff und Einhängenvorrichtung. 1x wandseitiges Spritzblech 20 cm hoch und ca. 150cm lang / über Eck.					
					Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.20	Untertitel	Gartechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung		Menge: Einm	Preis :EP, _____	Gesamt: (GP) _____

Übertrag:

Techn. Daten geplant

Anzahl Fettbecken 2 Stck.
 Inhalt Fettbecken á 12,5 Liter
 Spannung 400 V
 Heizleistung 20 kW

Abmessungen
 Breite 800 mm
 Tiefe 700 mm
 Höhe 900 mm

Geplant:
 Fabrikat: MKN - London II

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

1 Stk EP..... GP

Summe Untertitel 01.20

Gartechnik, Netto

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
T8	LV Küchentechnik			
01	Titel KG 471 Küchentechnik			
01.30	Untertitel Spültechnik			
01.30	Untertitel Spültechnik			

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spültechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (€)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.30.0010

Tablettrückgabe

Tablettrückgabe 1.OG

Tabletgröße: 530 x 325 mm (GN 1/1)

Der horizontale Transport des Tablett erfolgt als Rundriemenförderer. Die Tablettförderung erfolgt durch 2 seitlich laufende, endlose Rundriemen aus Polyurethan.

Die Tablettrückgabe besteht aus kompletten CNS-Bandkorpus (Paßmaß) förmiger Wanne; Wanne ca. 200 mm tief; Wanne mit herausnehmbarer Sichtblende. Tablettförderung erfolgt durch seitlich laufende Rundriemen. Die Endlosrundriemen mit innen liegender Polyesterseele, sind über die Sichtblende mittels Profilen sicher zu führen. Die Wanne ist maßlich der Tabletttiefe anzupassen, um das Tablett beim Aufsetzen sicher zu zentrieren. Bandkorpus lagert auf stabil sicheren CNS-Profilen ca. 40x40 mm, mit höhenverstellbaren Füßen.

An die Tablettrückgabe wird im gesamten Bereich eine ca. 250 mm tiefe Verbreiterung vorgebaut. In die Verbreiterung sind 3 rechteckige Abwurftrichter ca. 250 x 140 mm einzuarbeiten, durch welche die Gäste die Papierservietten einwerfen sollen. Die Abwurfschächte sind in das Nischenmaß mit Abständen zu zentrieren, damit mindestens 3 Gäste gleichzeitig das Tablett aufgeben können. Diese Abwurfschächte aus CNS sind schräg abgewinkelt, damit mittig der darunterstehende Kunststoffbehälter ca. 80 Liter mit Fahrgestell den Abwurf aufnimmt. Abwurfschacht zur Reinigung herausnehmbar.

Die Tablettrückgabe wird in eine Wandnische eingebaut. Wandverkleidung erfolgt bauseitig. Der Korpus ist maßlich und gestalterisch anzupassen; mit dreiseitiger umlaufender CNS-Leiste 100 mm hoch. Unterhalb sind 3 verwindungssteife Türen und Verblendungen mit Linoleum NCS - S 2040 - G50Y auf Tischlerplatte. Türen oben und unten schließfest sowie mit 100 mm hoher eingerückter CNS-Sockelblende. Hinter den Türen ist jeweils der Kunststoffbehälter.

Tischlerplatte nicht sichtbar auf CNS-Tür und Zwischenwände befestigt und gegen Verformung geschützt; Kanten erhalten einen Hartholzabschluß; farblich passend zum Linoleum; links und rechts je eine

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spüntechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

feststehende Holzverkleidung und mittig 3 Türen

Bandkorpus, Antriebsmotoren und Untergestell sind aus CNS zu fertigen. Die Antriebs- und Spannscheiben aus Kunststoff sind auf durchgehenden, kugelgelagerten CNS-Achsen zu lagern. Der Antrieb erfolgt durch ein wartungsfreies Regelgetriebe, stufenlos von 5 bis 25 m/min mit Frequenzumformer automatisch einstellbar.

Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:
 3 x Abfalltonne aus Kunststoff, mit fahrbarem Untersatz
 1 x Notastaster (Standort in Abstimmung mit Architekt)
 1 x Verkabelung zum Steuerschrank

Techn. Daten: geplant

Tablettrückgabe
 Breite 2.700 mm
 Tiefe 750 mm
 Höhe 900 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spüntechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.30.0020 **Bandstrecke in Spüle**
Bandstrecke in Spüle

Nach der Tabletrückgabe führt das Band durch die Wand und weiterführend durch einen Tunnel über dem Band. Am Tunneleinlauf ist eine Lichtschranke als Höhenbegrenzer vorzusehen. Tunnel mit hochklappbarer arretierbarer Revisionsklappe und Endschalter gesichert. Tunnelelement auf CNS-Untergestell. Tunnel schallgedämmt. Weiter ist ein Zwangsabwurf mit darunter befindlicher Auffangwanne in den Bandkorpus zu integrieren, damit falsch aufgegebene Geschirteile den Betrieb nicht beeinträchtigen und heruntergefallene Teile ausgeworfen werden. Die Auffangwanne in herausnehmbarer Ausführung und aus CNSgefertigt. Bandkorpus, Antriebsmotoren und Untergestell sind aus CNS zu fertigen. Die Antriebs- und Spansscheiben aus Kunststoff sind auf durchgehenden, kugelgelagerten CNS-Achsen zu lagern. Der Antrieb erfolgt durch ein wartungsfreies Regelgetriebe, stufenlos von 5 bis 25 m/min mit Frequenzumformer automatisch einstellbar.

Als horizontale Bandstrecke wird das Rundriemenförderband von der Tabletrückgabe bis zur Tablettabstapelung bezeichnet. Der gesamte Korpus ist mit offenem CNS-Untergestell und höhenverstellbaren Füßen.

Der Weg des Tablett und Bandkorpus wird wie folgt beschrieben:

- 1 x gerades Förderband ca. 3.00 m; mit CNS-Tunnel und abnehmbarem Deckel
- 1 x Kurve mit ca. 90° Umlenkung
- 1 x gerades Förderband ca. 3.50 m;
- 1 x Kurve mit ca. 90° Umlenkung
- 1 x gerades Förderband ca. 0.80 m; mit automatischer Tablettabstapelung

Bandunterseite offen; Bandtisch durchgehend mit seitlicher Führung 50 mm aus CNS, Band ausgestattet mit automatischer Tablettabstapelung am Bandende; Höhenbegrenzungsschalter; Ein-Aus und Not-Aus-Taster im Abräumbereich.

Steuerung automatisch durch Steuerschrank.

Notwendige Antriebe unter dem Band angeordnet.

Korpusbreite: 500 mm

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik	Menge: Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.30	Untertitel	Spültechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung				
	<p>Korpushöhe: 200 mm</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Zubehör: 1 x Verkabelung mit Schaltschrank 2 x Besteckkorbhalterungen mit je 8-Gefachkörben aus CNS; einhängbare Konsole mit Körben</p>				Übertrag:
			1 Stk	EP.....	GP

01.30.0030	<p>Wandbord für Geschirrkörbe</p> <p>CNS-Wandbord für Geschirrkörbe zwei-etagig; Borde bestehend aus Abdeckplatte, vorn und wandseitig mit min. 40 mm Auf- bzw. Abkantung. Borde werden auf Konsolen aufgelegt, mit Arretierung. Die Konsolen werden in CNS-Verstellschienen eingesteckt. Die Verstellschiene ermöglicht eine mehrfache Höhenverstellung in Stufen von ca. 8 cm. Die Geschirrkörbe sind unten schräg aufzulegen zum Absortieren von Kleinteilen und oben hochkant zur Lagerung der Körbe.</p> <p>Geeignetes Wand-Befestigungsmaterial ist vorzuhalten und einzukalkulieren.</p> <p>Bei Hohlwänden/Trockenbauwände sind zusätzliche Verstärkungen anzugeben.</p> <p>Tragkraft pro Verstellschiene mindestens 30 kg. Anzahl der Verstellschienen mindestens 2 Stck. auf 1 lfdm.</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Techn.Daten geplant</p> <table border="0"> <tr> <td>Länge</td> <td>3.000 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>Borde</td> <td>2 Stck</td> </tr> <tr> <td>Konsolen</td> <td>6 Stck</td> </tr> <tr> <td>Schienen</td> <td>3 Stck</td> </tr> </table>		Länge	3.000 mm	Tiefe	300 mm	Borde	2 Stck	Konsolen	6 Stck	Schienen	3 Stck	1 Stk	EP.....	GP
Länge	3.000 mm														
Tiefe	300 mm														
Borde	2 Stck														
Konsolen	6 Stck														
Schienen	3 Stck														

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spültechnik				
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge	Einr	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.30.0040

Bandtransport-Geschirrspülmaschine

Bandtransport-Geschirrspülmaschine

Ausgeführt als Mehrtankmaschine mit vielfachen Wasch- und Klarspülverfahren zum Reinigen von Spülgut gemäß Anforderung nach DIN 10510.
 Vorabräumung: 40° - 50°C
 Hauptwaschzonen: 55° - 65°C
 Pumpenklarspülung: 60° - 70°C
 Frischwasserklarspülung: 80° - 85°C

- Maschine zum Spülen geeignet von :
- Tablett, Teller, Schalen, Tassen, Bestecken und Trinkgläser
 - Spülgut auf Band einzeln und auch in Körben
 - Spülkapazität für 900 Essen mit Mensatablett GN 1/1

Reiniger und Klarspüler aus zentraler Dosierungsanlage, die vom Betreiber installiert wird.

Medien

- Elektroenergie
- Enthärtetes Kaltwasser (Demiwasser ist in der Maschine selbstständig herzustellen).

Zuführung von oben aus der Zwischendecke, deshalb Maschinenkorpus mit verkleidetem Schacht angepaßt. CNS-Schacht ca. 60x20cm bis 10 cm über OK abgehängene Decke; Schacht revisierbar

Die Maschinenkonstruktion ist so auszulegen, dass auf einen festen Abluftanschluss an die Raumlufttechnische Anlage verzichtet werden kann. Die Ablufttemperatur der Maschine darf max. 25°C betragen. Gerät als selbsttragende CNS-Konstruktion, allseitig verkleidet, bestehend aus einzelnen leicht trennbaren Geräteelementen, die vor Ort zusammengebaut werden können. Modulbauweise; Grundkonstruktion Werkstoff Nr. 1.4301, voll verkleidet; höhenverstellbare Füße; Wascharme mit nichtverstopfenden Düsen; sämtliche Wasch- und Spülarme sowie Düsen aus Edelstahl; Kunststoffteile aus spülmittelbeständigem Material; Waschpumpen, Laufräder und Steigleitungen aus Edelstahl; CNS-Bandachsen mind. Ø 8mm; Reinigungstüren ausgeführt als doppelwandig isolierte Schiebetüren für Zugänglichkeit zum Maschineninneren sowie Türsicherheitsschalter, der bei unbeabsichtigtem Öffnen die Pumpen abschaltet; Türen mit

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spültechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Gewichtsausgleich;
 Sämtliche Abläufe, Wasserleitungen sowie die Elektroleitungen innerhalb der Spülanlage sind jeweils auf einen Anschlusspunkt zu führen; Durchgängige Bodenfreiheit 150mm;
 Unterbau mit höhenverstellbaren Fußstollen aus CNS. Pumpen, Laufräder, Tanks, Tankheizungen, Waschsyste-me, Zuführungsleitungen, Boiler, Seitenführungen, Reinigungstüren und Achsen komplett aus CNS. Bandfinger und Zwischenglieder aus Polypropylen. Wärmedämmung aus Polyurethan, hochdruckgeschäumt. Reinigungs-, Nachspül- und Trocknungs-zonen, sowie Sieb-systeme und Tanks zugänglich hinter Türen, dicht verschlossen und zwar so, dass eine glatte leicht reinigbare Fläche erzielt wird.
 Steuerschrank ist in den Automaten integriert auf Höhe der Trockenzone. Alle Funktionen von Programmen werden zentral gesteuert. Schaltschrank entspricht den VDE-Richtlinien und ist mit Sicherungsautomaten und Schutzschalter für alle Verbraucher ausgerüstet. Die Tanktemperaturen werden über Fernthermometer am Steuerschrank angezeigt. Ebenso der Betriebszustand des Automaten.
 Steuerung des Automaten mit elektronischer Unterstützung. Alle elektrischen Schaltgeräte, Schütze, Relais und Steuerungen im spritzwassergeschütztem Schaltkasten aus CNS. Sämtliche Maschinenfunktionen werden durch die Steuerung automatisch erfasst, sowie geprüft und müssen am Display angezeigt werden. Aufgrund der Hygienesicherheit und Langlebigkeit ist ein Bedienelement aus Sicherheitsglas mit einem TFT Farbdisplay und grafischer Darstellung zu verwenden. Neben der allgemeinen Bedienungsebene sind noch mind. zwei passwortgeschützte Zugriffsebenen vorzuhalten. Über das Display muss das vollständige Führen eines Betriebsbuches nach DIN 10510 gewährleistet sein. 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-Aus-Funktion
 Tankablaufüberwachung mit Wasserverlustsicherung
 Automatische Tankentleerung
 Türüberwachungsschalter
 Bandendschalter

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spültechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

Automatische Tankfüllung und Wasserstandskontrolle.
 Leckageanzeige beim Füllvorgang.
 Thermostatische Regelung der Tank- und Boilerheizung,
 sowie der Trocknung.
 Vollautomatisches Anlaufen der Maschine.
 Automatische Betriebsbereitschaftsmeldung.
 Automatische Inruhestellung der Maschine.
 Störmeldung mit Hinweis auf Verursacher.
 Prüfmodus für Einzelschaltung der Motoren und Pumpen.
 Elektrische Verkettung mit Geschirrförderanlage.
 Abrufbare Wasch-, Spül- und Trockentemperaturen sowie
 Betriebsstunden.

Zulaufstrecke mit Abstellfläche, den Erfordernissen der
 Gesamtanlage angepasst, jedoch mindestens so lang und
 frei zugänglich, dass zu spülende Geschirr und Körbe
 manuell bequem eingesetzt werden können. Zur Reinigung
 sind die Verkleidungsbleche ohne Werkzeug zu entfernen.
 Im Unterbau befindet sich eine herausziehbare
 Schmutzsielschublade zum Sammeln der
 Speisereste aus dem Zulauf und der nachfolgenden
 Pumpenvorabräumung. Flüssige Abfälle werden über den
 Ablauf entsorgt.

Vorabräumzone
 Verstärkte Pumpenvorabräumung und Schmutzabscheidung
 mit
 großem Schmutzsieb und Siebkasten. Zone mit
 Spezialwaschsystem von oben und unten. Wascharme ohne
 Werkzeug herausnehmbar. Die Konstruktion schließt ein
 Verstopfen der Düsen aus. Im Waschsystem ist eine
 wirksame Waschlaugenreinigung eingebaut, wobei ein
 Teilstrom der umgewälzten Lauge
 über einen Zyklon oder ein Feinfiltersystem geführt
 wird. Die Flotte der Vorabräumzone wird teilweise vom
 Überlauf der Waschzonen regeneriert. Der andere Teil
 kommt über eine By-Pass-Leitung aus dem Tank der
 Pumpenklarspülung.

Waschzonen
 Waschzone bestehend aus mehreren Waschtanks in einer
 kombinierten Baueinheit. Waschzonen mittels
 Tankheizungen beheizt. Zonen mit Spezialwaschsystem mit
 nicht verstopfenden Schlitzdüsen unter, über und
 seitlich vom Transportband. Schmutzabscheidung mit
 großen Schmutzsieben und Ausschwemmen der Schmutzreste
 in einen Siebkasten. Wascharme ohne Werkzeug
 herausnehmbar. Umwälzung der Waschlauge mittels Pumpe.

Chemie-Spar-Schaltung:
 Durch geeignete Maßnahmen und sinnvolle Führung von

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.30	Untertitel	Spültechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt KGP	
	Medien ist der Einsatz von Spülmittel auf das Mindeste zu reduzieren.			Übertrag:	
	<p>Neutralstrecke Zwischen letztem Waschtank und Nachspülzone ist eine zusätzliche Neutralstrecke vorzusehen, um das Verschleppen von Waschlauge in die Nachspülzone zu verhindern.</p> <p>Pumpen-Klarspülzone Bestehend aus Doppel- Pumpenumwälz- und Frischwasser-Klarspülung. Von oben und unten doppelt wirkende Sprühsysteme, Feinsieb im Umwältzank. In der Nachspüleinheit wird das zur Klarspülung verwendete Frischwasser in einem getrennten Tank aufgefangen und mittels getrennten Pumpenumwälzungen und Düsensystemen vor der Frischwassernachspülung auf das durchlaufende Geschirr gespritzt. Die Frischwassernachspülung ist auf die Mindestmenge zu reduzieren. Als Medium kommt Demiwasser zum Einsatz. Die Beheizung erfolgt aus einem drucklosen, beheizten Vorratsspeicher aus CNS. Klarspülersystem zur optimalen Durchmischung des Klarspülers mit dem Frischwasser zur Reduzierung des Klarspülerverbrauchs.</p> <p>Trockenzone mit Auslaufstrecke Trockenzone, bestehend aus Trockentunnel und Trockenaggregat zur Unterstützung des Trockenvorganges. Die zur Trocknung erforderliche Luft wird aus der Trockenzone angesaugt, im Heizregister erhitzt und über das Spülgut geblasen, mit dem Ziel, Wasserreste vom Geschirr mechanisch zu entfernen, um die nachfolgende Trocknung wirksam zu unterstützen.</p> <p>Maschinenauslauf Auslaufstrecke mit Abstellfläche den Erfordernissen im allgemeinen so angepasst, dass die Geschirrtteile trocken entnommen werden können. Mit Endschalter für automatisches Abschalten des Transportbandes, wenn Geschirrtteile nicht abgenommen werden.</p> <p>Geschirrband und Antrieb Robuste Bandkonstruktion zum Transport des Spülgutes. Transportband besteht aus einem endlosen Spezialfingerband mit CNS-Verbindungstragstäben. Seitliche Zugketten aus CNS gewähren hohe Verschleißfestigkeit und Zugkraft. Antrieb über stufenlos regelbare Getriebemotoren. Eine Einrichtung verhindert bei Überlast das Reißen des Bandes bzw. die Zerstörung des Antriebes. Im Ein- und Anlaufbereich des</p>			Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik	Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01.30	Untertitel	Spültechnik					

Übertrag:

Bänder sind die seitlichen Ketten gegen Eingriff verkleidet. Umlenkstation mit Selbstspannvorrichtung am Bandanfang, Antrieb und Lagerung am Bandende. Verschleiß- und wartungsfreie Lagerung der Achsen. Ausführung komplett in CNS. Antrieb über Drehstrom-Getriebemotoren.

Wärmerückgewinnungssystem

Durch die Ausstattung der Maschine mit einem Wärmerückgewinnungssystem ist die Abluft abzukühlen und zu entfeuchten. Die Abluft ist hierbei auf unter 25°C abzukühlen. Abluft max. 150 m³ bei 22° C. Gleichzeitig wird das Kaltwasser für die Frischwasserklaarspülung vorerwärmt. Verrohrung der wasserführenden Leitungen aus CNS, Lamellen aus Aluminium. Abluftgebläse und Antriebsmotor: außerhalb emissionsbelasteter Bereiche.

Ablaufverrohrung

Die Maschine ist mit einer zentralen Abluftverrohrung ausgestattet, die die einzelnen Tankabläufe über ein Rohrsystem zusammenfasst. Geruchsverschluss unter der Maschine, zu Revisionszwecken zugänglich. Ablauf mit Syphon über dem bauseitigen Fertigfußboden.

Frischwassernetztrennung

Freier Auslauf mit Speicherbehälter und Drucksteigerungspumpe. Dadurch höchste Betriebs- und Hygienesicherheit durch konstante Wassermengen und gleichbleibendes Sprühbild der Frischwasserklaarspülung. Die freien Ausläufe für die Frischwasserklaarspülung und die Tankbefüllung sind EN 1717 konform auszuführen.

Verrohrung

Kalt-, Warm-, Weichwasser- und Abwasserrohr in nahtlosem und spülmittelbeständigem Kunststoffrohr verlegt mit einer verrottungssicheren und gegen Loslösen gesicherten Dämmung. Rohrtrenner. Die gesamte Frischwasserinstallation der Maschine, incl. der wasserführenden Leitungen beim Kondensator der Abluftwärmerückgewinnungsanlage muss, für die Frischwasser-Klaarspülung mit reinem Demi- / Osmosewasser (Leitwert ca. 10-15 µS), in demiwasserbeständigem Material ausgeführt sein. Abluftwärmerückgewinnung - wasserführende Leitungen aus CNS 18/10.

Schall- und Wärmedämmung:

Eine Oberflächentemperatur von max. 30°C ist sicherzustellen. Die Maschinen sind an folgenden

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.30	Untertitel	Spültechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

Abschnitten wärmegeklämmt:

- Tanks
- Maschinen Vor-und -Rückseite
- Trocknungszone
- Heizregister

Der Ein- und Auslauf der Maschine ist mit Trennvorhängen abzuschirmen.

Temperaturen:
Schnittstellen für HACCP sind bereitzustellen.

Spülmitteldosierung
Automat vorgerüstet für bauseitig beizustellende Zentraldosierung.

Bandausführung:
Bänder aus Kunststoff mit CNS-Stäben entsprechend den Anforderungen und speziell wie im folgenden beschrieben.

Gerät ist mit allen Einrichtungen und Armaturen ausgerüstet, die einen störungsfreien und sicheren Betrieb des Gerätes sicherstellen. Die Hubtüren der Waschtanks haben eine Selbsthalterung in jeder Stellung und können in geöffneter Stellung gehalten werden. Revisionstüren müssen einen Öffnungswinkel von mind. 150° haben. Alle Schweißungen an CNS-Teilen sind mit materialgerechten Elektroden auszuführen. Angetriebene Teile sind wirkungsvoll gegen Schmutz und Metallteile wie Besteck bzw. anderen Kleinteilen zu schützen.

Selbstreinigung
Der Einlaufboden ist während des gesamten Spülvorganges mit Prozesswasser zu spülen, um ein Festsetzen von Speiseresten zu verhindern. Speisereste werden in einem herausnehmbaren Auffangsieb gesammelt. Über speziell angeordnete 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

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.30	Untertitel	Spültechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einm	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------------	------------	-------------

Übertrag:

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.

Die Maschine erhält am Maschinenanfang und Maschinenende einen Notausschalter.

Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:

- 8 Stück Spülmaschinenkörbe für Kleinteile, Gläser, Tassen.
- 4 Stück Besteckkörbe CNS
- 1 Stück Tischbrücke, komplett aus CNS, ca. 40x73cm passend zu den Geräten; Tischplatte ist mittels Auflegewinkeln zwischen der Bandgeschirrspülmaschine und dem Abräumband zu befestigen. Die Tischbrücke muss in einem Stück herausnehmbar sein. In die Tischbrücke sind 2 Speisereste-Abwurfschächte ø 190 mm einzuarbeiten.
- 2 x fahrbare Abfallbehälter aus CNS, passend unter die Tischbrücke
- 1 Fahrbarer Sortiertisch für Kleinteile mit Lochabdeckung 1.110x610x910 mm
- 1 x Osmoseanlage, integriert zum Anschluß an bauseitiges Kaltwasser 0-3 °dH.
- 1 x Medienschacht aus CNS 600x200x 3.000 mm für die Medienleitungen (Frischwasser, Elektro, Reiniger und

Nachspüler) aus der abgehängenen Decke

Techn. Daten: geplant

Leistung/Teller 3.100 Stck./h
 Bandgeschwindigkeit 1,38 m/min
 Bandnutzbreite: 570 mm
 Durchfahrtshöhe 465 mm
 Maschinenlänge 6.100 mm
 Elektro(400 V) 40,0 kW
 Einlaufstrecke 1.200 mm
 Vorwaschzone 800 mm
 Hauptwaschzone 800 mm
 Freistrecke 200 mm
 Klarspülzone 800 mm
 Trocknung 1.100 mm

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge*	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------	-------	------------	-------------

T8 **LV** **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.30 Untertitel Spültechnik

Übertrag:

Auslaufstrecke 1.200 mm
 Wasserverbrauch 165 l/h

Geplant:

Fabrikat: Meiko

Type: M-iQ 8-M54

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.30	Untertitel	Spültechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
					Übertrag:
01.30.0050	Geschirrstapler				
	<p>Geschirrstapler für die Vorhaltung von runden Tellern, d= 250 mm, Gerät komplett aus CNS, fugenlos tiefgezogener Boden und doppelwandig isoliert. Leichtgängige Plattform, geführt mittels 6 Rollen, kipp- und verkantsicher. Tellerdurchmesser zwischen 190 und 260 mm frei wählbar. Wagen mit 4 Lenkrollen, wovon 2 feststellbar sind, kugelgelagert, wartungsfrei, säure- und fettbeständig, d= 125 mm. Wagen mit Schubstange sowie 4 Stoßschutzecken. Beheizung durch seitlich senkrecht eingebaute Heizelemente aus CNS, Temperatur thermostatisch von +20 bis +110°C regelbar. Arretierbare Kunststoffröhrendeckel. Pro Wagen 2 Stück Stapelröhren mit Haubendeckel. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern kann die Federspannung entsprechend dem Stapelgut reguliert werden, damit eine gleichbleibende Ausgabehöhe gewährleistet ist. Gerät mit Kontrollleuchte, Thermostat. Schalterelement stoßgeschützt, günstig im Sicht- und Griffbereich angelegt. Wagen steckerfertig mit 2,0 m langem Spiralkabel. Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Techn. Daten geplant</p> <p>Länge 900 mm Breite 460 mm Höhe 930 mm</p> <p>Fassungsvermögen 60-70 Stck./Röhre Anschlußwert (230 V) 0,9 kW</p>				
		8 Stk		EP.....	GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik	Menge/Enh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.30	Untertitel	Spültechnik			
		Leistungsbeschreibung			
Übertrag:					

01.30.0060 Uni-Stapler
 Uni-Stapler
 komplett aus CNS gefertigt. Robuste, rahmenlose
 Konstruktion in selbsttragender Bauweise Die Ecken sind
 mit
 Stoßschutzleisten aus Kunststoff versehen. Zwei
 ergonomisch
 geformte Schiebegriffe. Federplatte. Gelochte
 Plattform aus
 CNS mit 6 Führungsstäben, verstellbar. Plattform
 geeignet
 für runde und rechteckige Geschirteile,
 Stapelhöhe mit Haube ca. 675mm.

Ein einstellbares Zugfedersystem sorgt bei
 unterschiedlichen
 Tablettgewichten für eine gleichbleibende Aufnahmehöhe.
 Wagen mit 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar.
 Die Rollen sind aus rostfreiem Material.
 Korrosionsbeständige und wartungsfreie Kunststoffrollen

gemäß DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus
 schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus
 thermoplastischem
 Gummi.

Hochwertige Lagerung mittels
 Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.
 Jeweils 2 Lenkrollen mit Totalfeststeller, sowie 2
 Lenk- oder 2 Bockrollen.
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Plattform	570x280mm
Länge	750mm
Breite	510mm
Höhe	900mm
Tragkraft	100 kg
Rollendurchmesser	125mm

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.30	Untertitel	Spüntechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge / Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	---------------	------------	-------------

Übertrag:

01.30.0070 **Tablettstapler**
 Tablettstapler
 für die automatische Tablettabstapeleinrichtung am
 Förderbandendesind Tablettstapler passend für Tablett
 GN 1/1 vorzusehen.

Die Tablettabstapelung erfolgt auf eine Grundplatte,
 die mit einem Federmechanismus ausgestattet ist, der
 sich in der Höhe an die Tablettabstapelung durch
 Gewicht anpasst. Federmechanismus ist leicht zugänglich
 zur Reinigung und Revision. Untergestell mit 4
 Lenkrollen
 aus CNS, davon 2 Rollen feststellbar, Räder
 kugelgelagert, Lauffläche dauerelastisch und gegen die
 anfallenden aggressiven Medien in der Küche
 beständig und farbecht.
 Raddurchmesser mindestens 125 mm.
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant

Länge 700 mm
 Tiefe 500 mm
 Höhe 900 mm

4 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Soütechnik				
Nr	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)		Gesamt (GP)

Übertrag:

01.30.0080 Behälterspülmaschine
 Behälterspülmaschine
 geeignet zum Spülen von Kleingerät, Pfannen, Töpfe, GN- Behältern und diversen Küchenarbeitsgerät. Maschine gemäß den DIN 10512 und 10522. Beheizung - Elektro.

Eintank-Automat aus CNS; als selbsttragende Blechkonstruktion mit Einbauten. Zulaufanlage sowie Auslaftisch im Doppel-Korb-Betrieb. Blechteile wie Tank, Haube, Durchlauferhitzer, Siebe, Waschkörbe sowie Steigleitungen, Wasch- und Klarspülsysteme, Pumpe, Laufrad und Heizkörper komplett aus CNS. Gerät steht auf höhenverstellbaren Füßen. Tank und Haube doppelwandig isoliert. Der Automat ist mit allen Einrichtungen und Armaturen ausgerüstet, die einen störungsfreien und sicheren Betrieb des Gerätes sicherstellen. Die Hubtüre hat eine Selbsthaltung in jeder Stellung und kann in geöffneter Stellung arretiert werden.

Gerät mit vollautomatisch, elektronisch geregeltem Programmablauf sowie manueller Haubenöffnung und -schließung. 3 Waschprogramme für 2,4 und 6 min; automatischer Tankfüllung, elektronischer Kontrolle der Reiniger- und Klarspülkonzentrationen, Tank mit selbstentleerendem Siebsystem, Kontrollen der Wasch- und Klarspültemperaturen. Selbstreinigungsprogramm; Störmeldungen Bedienung des Gerätes über Bediendisplay mit zusätzlichem Start-Taster

Waschsystem:
 bzw. Klarspülsystem (je 2 Systeme). Systeme ohne Werkzeug herausnehmbar. Die Konstruktion schließt ein Verstopfen der Düsen aus.
 Beheizung des Tanks mit Tauchheizkörper.
 Aufheizung des Nachspülwassers durch Boiler.
 Wasch- und Klarspülarme aus CNS
 Laugenpumpe
 Drucksteigerungspumpe

Zulaftisch (Paßmaß)
 1x Tischgestell mit Platte, Bodenrost als Ablage höhenverstellbaren Füßen, 2 x eingeschweißten Becken 700x600x300 mm, mit Spritzwand 300 mm hoch, komplett aus CNS, Galgenbrause 1/2"; Abdeckplatte geeignet zum Rollen des Korbes; mit Gefälle zur Maschine und mit Verbreiterung bis zur Wand. CNS-Füße dem Bodenkanal angepasst zurückgesetzt

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.30 Untertitel: Spültechnik

Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

angeschweißt.

Auslaufsich (Paßmaß)
 1 x Tischgestell mit Spritzwand 300 mm hoch, längs;
 analog Zulaufsich ohne Becken und Brause;

Schutzart IP 55.

Spülmitteldosierung:
 Automat vorgeüstet für bauseitig beizustellende
 Zentraldosierung.

Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:
 - 1 Körbe CNS 1.310x690 mm mit Rollen
 - 1 komplettes Anschlußset

Techn. Daten: geplant

Elektro(400 V) 23,0 kW

Zulaufsich
 Länge 1.700 mm
 Tiefe 960 mm
 Höhe 850 mm

Maschine
 Länge 1.500 mm
 Tiefe 960 mm
 Höhe 1.800 mm
 Höhe,geöffnet 2.560 mm

Ablaufsich
 Länge 1.400 mm
 Tiefe 960 mm
 Höhe 850 mm

Geplant:

Fabrikat: Meiko

Type: DV 270.2

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.30	Untertitel	Spültechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Type:

ist auszufüllen

1 Stk EP..... GP.....

01.30.0090

Arbeitstisch, niedrig

Arbeitstisch, niedrig (Paßmaß)
 bestehend aus Abdeckplatte gemäß
 Vorbemerkungen; komplett aus CNS,
 in selbsttragender Bauweise; auf höhenverstellbaren
 CNS-Füßen.
 Abdeck-/Arbeitsplatte nach vorn 50mm
 abgekantet mit Tropfnase; wandseitig 300mm aufgekantet,
 schalldämmend und mit Metallprofilen unterfüttert (kein
 Holzwerkstoff);

Arbeitstisch von links nach rechts ausgeführt:

1x Arbeitstisch mit gerilltem Tropfblech
 ca. 1.00 m lang; Wasser zum Becken ablaufend;
 oberhalb des Tisches ein Wandbord ca. 25 cm tief
 incl. Installationsmaterial; gerillte Abtropffläche
 ist
 fugenlos in die Abdeckplatte mit Gefälle zum
 Becken
 eingeschweißt. Die Fläche ist antidröhn behandelt
 und mit Metallprofilen unterfüttert.

1 x Ausgußbeckentisch ca. 0.50 m lang; Becken ca.
 30x50x25 cm mit Klapprost;
 darüber eine wandseitig befestigte
 Galgen-Pendel-Mischbrause DN 20 incl.
 Installationsmaterial

Abdeckplatte in einem Stück ohne Fuge.

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant

Länge 1.500 mm
 Tiefe 700 mm
 Höhe 600 mm

1 Stk EP..... GP.....

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.30	Untertitel	Spültechnik
Nr.		Leistungsbeschreibung

Menge	Ein	Preis (EF)	Gesamt (GP)
			Übertrag:

Summe Untertitel 01.30

Spültechnik, Netto

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik					
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01.40	Untertitel	Thekenanlage					
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GPI)		
01.40	Untertitel Thekenanlage						
	Ausführungsvorbemerkungen gültig für alle Positionen						
	Ausführungsvorbemerkungen gültig für alle Positionen der Thekenanlage.						
	Korpi für Thekenteile						
	Unterbaukonstruktion, bestehend aus verschweißten CNS-Profilen, stabil ausgesteift. Unterkonstruktion ist von der Tabletrutsche nicht zurückgesetzt; Die Unterkonstruktion ist geeignet zum Anschweißen, Anschrauben oder Einbauen aller Aufbau-, Abdeck- oder Einbauelemente. Die Korpi werden auf den Fertigfußboden aufgesetzt. Korpus mit höhenverstellbaren Füßen. Hinter oder in den Korpus werden die Einbauten, vor den Korpus die gästeseitige Verkleidung angesetzt.						
	Grundsätzlich sind alle Holz- und Spanplattenelemente auf der Gästeseite außen mit CNS-Blech zu kaschieren und gegen Feuchtigkeit zu versiegeln.						
	Keine Holzteile in Korpi und Unterschränken !						
	Abdeckplatten						
	Abdeckplatte mit untersetzter Tabletrutsche aus CNS und planer Unterkonstruktion 50 mm dick; Korn 220; Abdeckplatte von unten mit CNS-Blech geschlossen. Die CNS-Einbauten in der Abdeckplatte, wie Bain-Maries etc. sollen bis unter die Abdeckung eingebaut werden. Dabei ist darauf zu achten, daß alle Anschlüsse in CNS wasser- und dampfdicht erfolgen. Durchführungen von Quadratrohrstehern sind sauber auszuführen. Lochbohrungen für Geräte sind vorzusehen. Die Stirnseiten der Abdeckungen sind allseitig senkrecht ausgeführt.						
	Tabletrutsche mit planer Unterkonstruktion aus CNS; stabil ausgesteift ca. 4 cm mit Aufkantung dick; Unterkonstruktion mit Korpi stabil verbunden (verschweißt); von unten mit CNS geschlossen; von vorn nicht sichtbar. Alle Kanten ohne Grat. In die Tabletrutsche 3 x CNS-Aufkantung 5 x 10 mm als Winkel nach oben zur Tabletaufgabe aufgekantet; ohne Schweißnaht; Aufkantung einheitlich nur jeweils bis ca. 5 cm vor Plattenende; Seitenteile der Tabletrutsche mit CNS-Blech verschweißt; Tabletrutsche soweit abgesetzt, dass die Vorderkante der Abdeckplatte für das Tablett GN 1/1 als Führungskante dient.						

- E -

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Alle Ein- und Aufbauten sind an die Thekenabdeckung sorgfältig anzuarbeiten und zwar so, daß eine negative Beeinflussung der Unterkonstruktionen zuverlässig ausgeschlossen ist. In der Abdeckplatte sind keine Stecknähte oder sichtbare Fugen.

Gästeseitiger Verkleidung

Senkrechte gerade Verkleidung unterhalb der Tabletrutsche

ca. 20 mm eingerückt. Unter der Tabletrutsche als sichtbare Verkleidung eine beschichtete Tischlerplatte ca. 20 mm. Seitlich, oben und unten erhält die Verkleidung einen Hartholzabschluß. Die Holzverkleidung ist in der Regel aus mehreren Feldern, h = ca. 690 mm hergestellt und gästeseitig beschichtet.

Beschichtung so, daß kein Verzug erfolgen darf. Die Verkleidung ist gerade. Durch geeignete Maßnahmen ist dafür zu sorgen, daß die Verkleidung ohne sichtbare Teile (Schrauben etc.) sicher in Position bleibt und zu Revisionszwecken für die Medieninstallation jederzeit abnehmbar ist.

Die Verkleidung folgt der Kontur der Abdeckplatte. Eckelemente ca. 20 cm werden mit den Seitenteilen fest an den Korpl angesetzt; Trägerplatten auf Gehrung mit zusätzlichen innenliegendem Verbindungselement und Massivleimer verbunden.

Beschichtung:

Linoleum 2,0 bis 2,5 mm dick

Free-Flow-Bereich EG: NCS / S 2040 - G 50 Y

Die Verkleidung fügt sich in die Teilung der Aufbauten/Hustenschutz an. Teilung max. 900 mm bis 1.300 mm. Fugenbreite max. 2 mm. Gehrungsschnitte bzw. Endstöße der Verkleidung sind immer verklebt, Schattenfugen zwischen den einzelnen Elementen. Die Schattenfugen sind mit CNS lichtdicht hinterlegt. Stirnseitig wird die Verkleidung auf die CNS-Einbauten aufgebracht. Von OKFB bis 100 mm ÜOKFB ist eine CNS-Blende. Die Sockelverkleidung ist gästeseitig zurückversetzt. Sichtbarer Teil des Sockels bis max. 100 mm hoch. Stirnseitig ist der Sockel ebenfalls 100 mm hoch, von den beplankten CNS-Einbaumöbeln zurückversetzt.

Bedienungsseitige Verkleidung

Die bedienungsseitige Verkleidung ist komplett in CNS-Blech ausgeführt. Sockelhöhe 100 mm. Aufgrund der verschiedenen Funktionen der Ein- und Anbauten sind unterschiedliche Verkleidungen erforderlich. Die

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr	Leistungsbeschreibung		Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	<p>Verkleidungsart ist aus den Schnitten ersichtlich. Korpus mit CNS-Blende verschlossen. Sockelverkleidung aus CNS, verwindungssteif und gegen Durchfedern hinterlegt, geschliffen und mit Gummilippendichtung gegen den Bodenbelag abgedichtet. Schalter und Steckdosen sind durch Einmulden (mind. 65 mm tief, z.B. mittels GN-Behälter) vor Beschädigungen geschützt.</p> <p>Installationsfach mit Innenraumverkleidung In die bedienungsseitige Verkleidung sind wasserdichte Revisionsöffnungen für das Installationsfach einzuschneiden und mit einer abschließbaren Türe mit Gummidichtung zu versehen. Die Medien Wasser, Abwasser und Elektro sowie Kälte werden bis in das Installationsfach herangeführt und Elektro mit entsprechender Überlänge nach Angabe des Auftragnehmers. Der Boden des Installationsfaches besteht aus CNS und erhält für die Mediendurchführung einen Kragen 50 mm hoch aus CNS. Das Installationsfach erhält eine Innenraumverkleidung aus CNS.</p> <p>Sanitär: keine besonderen Vorgaben bezüglich Dimensionierung. Medienleitungen innerhalb der Theke und der Anschluß sind Bestandteil der Leistungen des Auftragnehmers.</p> <p>Elektro: Klemmleiste mit Zu- und Abgangsreihenklammern, komplett verdrahtet, Sammelschienen mit getrennt geführtem M0- und Schutzleiter, abgedeckt geführt, installiert in Isokasten mit Klarsichtdeckel. Im Isokasten sind 10 % Reserveflächen vorzuhalten. Alle Sicherungsautomaten im Installationsfach eingebaut. Steckdosen sind mit FI-Schutzschalter zu schützen (30mA). Isokasten Schutzart: IP 65. Medienleitungen und Unterverteiler innerhalb der Theke und der Anschluß sind Bestandteil der Leistungen des Auftragnehmers. Isokasten leicht zugänglich; auf Teleskopschienen herausziehbar.</p> <p>Verrohrung und Verkabelung Verrohrung aus Kunststoff oder Edelstahl (Bain-Maries), ausreichend wärme gedämmt und alle Abläufe siphoniert. Für elektrische Leitungen Thekenkabelkanal aus Kunststoff, U-förmig offen, Theken komplett verkabelt und verdrahtet. Die durch die Zeichnung vorgegebene Kontur der Theken ist deshalb mit geringem Spiel einzuhalten. Die Sicherungsautomaten sind in der Verteilung unterzubringen. Bei den Theken wird jede Gruppe elektroseitig nur einmal eingespeist und zwar so oft wie im Grundriß angegeben. Die Sicherungsautomaten</p>					
					Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik					
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01.40	Untertitel	Thekenanlage					
Nr.		Leistungsbeschreibung		Menge	Einheit	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

sind ebenso wie FI-Schutzschalter Lieferbestandteil und sind in der Verteilung im Installationsfach einzubauen. Elektrokabel dürfen nur im Kabelkanal verzogen werden. Der gesamte Sockelbereich ist von Kabel frei zu halten. Die vorgegebenen Durchbrüche sind einzuhalten. Medienleitungen innerhalb der Korpi vom Installationsfach/Anschluß/Verteiler bis zu den Verbrauchern durchgängig ohne Zwischenverbindungen, aber befestigt - verrutschsicher.

Beleuchtung + Heizstrahler

Die Thekenbeleuchtung ist von der Theke aus gruppenweise zu schalten. Heizstrahler und Beleuchtung getrennt schalt- und regelbar (Dimmer). Als Heizstrahler sind Flächen-Quarzstrahler ca. 250x60x50 mm mit niedriger Bauhöhe, 120 V und ca.400 bis 500 W pro Bainmarie zu verwenden. Diese erzeugen bei Vollast ausreichend Wärme und zusätzlich gleisend weißes Licht. Trafos sind in die UV einzubauen. Die Heizstrahler und die Halogenbeleuchtung sind berührungssicher in belüftete CNS-Profile einzubauen. Für die Beleuchtung sind Kätlightspiegelleuchten mit Reflektor, Durchmesser max. 50 mm, und UV-Schutzglas zu verwenden und zwar 3 x 20 W Leuchten pro Meter. Es können auch fertige Lichtleisten niedriger Bauhöhe gemäß den Abständen zwischen den Rohrstehern zum Einsatz kommen; aber keine sichtbare Kabelführung; Befestigung an den Rohrstehern mit Werkzeug zur Reinigung und Wartung abnehmbar; einzelne Lichtquellen austauschbar. Fertige Lichtleisten sind zu bemustern. Elt-Anschluß über Trafo für Kleinvolt sowie für den gewerblichen Einsatzzweck geeignet, fett- und dampfdicht. Heizstrahler einzeln und Beleuchtung gruppenweise dimmbar; von den Theken aus schaltbar

Theken-Aufbauten:

Vitrinen, Hustenschutz, Glasaufsätze und Besteckaufsätze sind in einem einheitlichen Design auszuführen, bestehend aus CNS-Rechteckrohr ca. 40x40mm, D =1,25 mm, geschliffen Korn 220, geschweißte Konstruktion, Die Rechteckrohre sind vertikal und horizontal umlaufend um die einzelnen Glaselemente sowohl längs vorn als auch längs hinten - sowie seitlich links und rechts; Enden mit Kappen zugeschweißt, geschliffen, poliert. In den Rohrstehern werden die elektrischen Leitungen geführt. Borde, Scheiben und Hustenschutz 8 mm Einscheiben-Sicherheitskristallglas, weiß - die Kanten geschliffen, angefast und die Ecken leicht gerundet, R = 5mm. Die CNS-Rohrsteher sind auf der Abdeckplatte

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.40	Unterstitel	Thekenanlage			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

gästeseitig eingerückt. Die Glasborde und Glasscheiben werden mit dafür passenden CNS-Schienen, die verdeckt an den CNS-Rechteckrohrstehern verschraubt sind, verrutschsicher befestigt, aber auch jederzeit zur Reinigung/Reparatur abnehmbar. Glasborde bilden mit den CNS-Rohrstehern eine ebene Oberfläche. Senkrechte Glasscheibe mit offener, ca. 3 cm, Wischkante zur Abdeckung.

Eventuell notwendige Glasklammern sind an den Rohrstehern rutschfest befestigt. Glasklammern aus CNS poliert, nach bestätigter Mustervorlage. Der Hustenschutz entspricht den behördlichen Auflagen und ist leicht zu reinigen.

Unter dem Glasbord, jeweils zwischen zwei Rechteckrohren fest eingebaut, befindet sich ein U-Profil aus CNS-Blech, in das die Halogenstrahler berührungssicher eingebaut sind. Bei mittigen vertikalen Rohrstehern ist die Lichtleiste zu befestigen. Im Bereich der Bain-Maries der Menütheke ist zusätzlich ein weiteres offenes CNS-Blech-Profil eingebaut. Dieses Profil enthält dimmbare Heizstrahler. Die Enden der Profile sind zu schließen.

Bain-Maries

Die Bain-Maries sind unter der Abdeckplatte eingesetzt. Jedes Becken mit Ablauf ¾" mit herausnehmbarem Überlaufrohr, sowie Sammelablauf.

Wasserzulauf ½" mit automatischer, elektrischer Regulierung des Wasserstandes mit Magnetventil und Sensor in der Frontblende für maximal 2 Bainmarie kombiniert eingebaut. Wasserzulauf darf nicht spritzen. Heizelemente unsichtbar

eingebaut. Jedes Becken thermostatisch einzeln regelbar, Drehschalter und Kontrollämpchen. Temperatur von +30°C bis +95°C, Heizleistung je Becken (230 V) mind. 1,0 kW. Beheizungsart: naß mit Trockengehschutz. Bei Beschickungsklappen sollen diese mit Scharnier festangeschlagen und für Belastung mit stabilem Anschlag ausgeführt sein. Wassertropfen an der Klappeninnenwand müssen beim Öffnen in das Wasserbad fließen. Bainmaries zum Einsatz für GN-Behälter 1/1-200 geeignet. Fugen an den Klappen so minimal, dass kein Auslaufen von Wasser möglich ist.

GN-Behälter ohne Neigung ein- und ausschiebbar. CNS-Steg zwischen den Bain-Maries maximal 60 mm breit.

Gekühlte Einbauten

Alle Kühlkomponenten wie Kühlwannen, Kühlvitrienen erhalten Anschluß an die zentrale Verbundanlage Kältemittel R 404 A (Verbundanlage).

Alle hierfür erforderlichen Anlagenkomponenten wie

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr	Leistungsbeschreibung		Menge	Enh.	Preis (EF)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Absperrventile, Magnetventile, Expansionsventile, Abtauzeitschaltuhren, Abtauautomatik usw. sind im Installationsfach einzubauen. Gerät komplett mit Hauptschalter und je einer Störmelde- und Kontrollleuchte. Je Kühlkomponente ein von außen ablesbares, eingebautes Thermometer (Kühlwanne, Kühlvitrine); digitale Anzeige; Soll-Ist-Werte. Thermostatische Temperaturregelung von +2 °C bis +10 °C, in Vitrinen +4 °C bis +8 °C. Das Installationsfach ist mit Flügeltür auszuführen. Kühlvitrine GN 3/1 mit bündig eingebauter CNS-Wanne ca. 260 mm tief mit Bodenverdampfer, Umluftkühlsystem; mit Gefälle zum Ablauf mit Geruchsverschluss. Wanne ausreichend isoliert; Gerät zum Anschluss an Zentralkälte. Zum Reinigen der Wannen ist der Bodenverdampfer hochklappbar. Die Luftführungen in der Wannenabdeckung aus CNS sind mit CNS-Gitter abgedeckt. In die Abdeckung aufgesetzte Ganzglas-Kühlvitrine mit 3 Ablageböden, davon 2 aus ESG 10 mm. Glasscheiben der Vitrinen werden beidseitig von CNS-Rechteckrohrrahmen gehalten. Vitrinen 3-seitig mit Isolierglas ausgestattet. Bedienungsseitig Isolierglas-Schiebetüren, leichtlaufend, aushängbar. Gastseite senkrecht - nicht schräg. Gästeseitig 9 Stck Entnahmeklappen aus farblosem klarem Acrylglas, Griffleiste angeformt. Es ist sorgfältig darauf zu achten, dass nur geprüfte und bewährte Kombinationen von Bodenverdampfern und Kühlvitrinen, die kein Kondensat am Vitrinenglas bilden zum Einsatz kommen. Die Vitrinen erhalten eine blendfreie vertikale Beleuchtung aus Kaltlichtröhren. Die hier beschriebenen Geräteteile gelten für die nachstehenden Thekenelemente. Diese Beschreibung wird in den Thekenelementen nicht noch einmal wiederholt. Nach Installation sind die Theken elektroseitig gemäß Vorschrift zu prüfen und Messprotokolle sind vorzulegen.

Zur Sicherung der einheitlichen Gestaltung sind die einzelnen Theken gemäß den Positionen 01.40.0010 bis 01.40.0100 nur mit einem Fabrikat vorzusehen.

Angebotsfabrikat:.....
(vom bieter aus zufüllen)

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

01.40.0001 Station 1 - Aktionstheke
Station 1 - Aktionstheke

Allgemeiner Teil

Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte aus CNS, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung; Tabletrutsche, Installationsfächer, einetagiger Glasaufsatz mit Beleuchtung und Heizstrahler. Theke mit Kühlwanne.

Spezieller Teil

Wandseitige Theke mit Abdeckung und Tabletrutsche an der vorderen Längsseite bestehend aus

Hustenschutz ca. 2.700 mm lang mit durchgehender Beleuchtung; Heizstrahler nur über den Bainmaries; vorderem vertikalen Glasschutz; Glasschutz 1 x seitlich zur Station 2;

Einbauten in der Abdeckplatte bedienseitig von rechts nach links:

1 x Kühlwanne 1/1 - 200 besteht aus isolierter, berohrter und entwässerter (Syphon) CNS-Wanne; höhenverstellbarem Lochblech; Schalterelemente in außenliegender Schalterblende mit Kontrollampe und Thermostat, regelbar von +5 °C bis +10 °C
Digitale Temperaturanzeige. Tauwasser und Reinigungswasser wird über Abwasserleitung geführt.

1 x abgesenkte Einstellnische ca. 1.200x600x200 mm passend für mobile Counter-Geräte. Im hinteren Teil der Nische angeordnet die Steckdosen für die Geräte. Die CEE-Steckdosen werden um 90° verdreht platzsparend eingebaut.

Folgende Counter-Geräte mit höhenverstellbaren Füßen sind Lieferbestandteil für die Einstellnische:

- 1 Stück Elektro- Griddleplatte, hartverchromt, mit Stecker; CNS-Gehäuse, Abmessung 500x700x250 mm, Anschlusswert (400V) 6,0 kW
- Zubehör:
 - 1 Stück Spritzschutz aus CNS-Blech
 - 1 Stück Ceekonsteckdose (400V)
- 1 Stück Wok / Induktion; Ceran-Kochfeld kugelförmig; mit Stecker; CNS-Gehäuse, Abmessung 600x700x250 mm, Anschlusswert (400V) 8,0 kW,
- Zubehör:
 - 2 Stück Wok-Pfannen mit 2 Griffen

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.40	Untertitel	Thekenanlage			
Nr.	Leistungsbeschreibung				
	<p data-bbox="376 483 759 510">1 Stück Caekonsteckdose (400V)</p> <p data-bbox="360 539 798 567">2 x Klappen-Bainmarie á GN 1/1 - 210</p> <p data-bbox="360 598 979 771">Unterhalb der Einbauten sind bedienseitig jeweils links und rechts ein Installationsfach für Kälte und Sanitär bzw. Elektro mit Unterverteiler; mittig ein offener Unterschrank ca. 1.700 mm lang. an der linken Seite eine Steckdosen für den mobilen Tellerspender.</p> <p data-bbox="360 802 762 830">Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p data-bbox="360 891 632 918">Techn. Daten geplant</p> <p data-bbox="360 950 671 1061">Länge 2.700 mm Höhe: (ohne Aufsatz) 900 mm Tiefe: 1.100 mm</p>				
			1 Stk	EP.....	GP.....
					Übertrag:
					Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.40 Untertitel Thekenanlage

Nr. Leistungsbeschreibung Menge Einh. Preis (EP) Gesamt (GP)

Übertrag:

01.40.0002 Station 2 - Pasta/Pizza/Gemüse

Station 2 - Pasta/Pizza/Gemüse

Allgemeiner Teil

Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung; Tabletrutsche, Installationsfächer, einetagiger Glasaufsatz mit Beleuchtung. Theke geeignet zur Selbstentnahme von warmen Speisen.

Spezieller Teil

Freistehende Theke mit Abdeckung Tabletrutsche ist nur an der vorderen Längsseite bestehend aus:

Hustenschutz ca. 3.000 mm lang mit durchgehender Beleuchtung; 2 x vertikalen seitlichen Glasschutz; Glasschutz zur Selbstentnahme nach vorn offen.

Einbauten in die Abdeckplatte sind 3 x CNS-Heizflächen á 80 x 50 cm, zur Abdeckplatte stufenlos eingearbeitet; fugen verschlossen; Heizplatten werden getrennt mit je 2 Heizzonen stufenlos geregelt; Heizung ausreichend für aufgestellte Koketten oder anderes Präsentationsgeschirr mit Speisen;

Unterhalb der Einbauten ist bedienseitig die Elt-Schalterleiste sowie darunter ein Installationsfach für Elt mit Unterverteiler, ansonsten zur Hälfte ein offener Unterbauschrank und ein Wärmeschrank mit Türen eingebaut.

An den Seiten jeweils 1 x Steckdose für mobile Tellerspender

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Länge 3.000 mm
 Höhe:
 (ohne Aufsatz) 900 mm
 Tiefe: 1.100 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.40	Untertitel	Thekenanlage			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.40.0003 **Station 3 - Menü 1**
Station 3 - Menü 1

Allgemeiner Teil
Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Tabletrutsche, Installationsfächer, einetagiger Glasaufsatz mit Beleuchtung und Heizstrahler. Theke mit Bain Maries geeignet zur Ausgabe von Speisen auf Tellern.

Spezieller Teil
Freistehende Theke mit Abdeckung; Tabletrutsche ist nur an der vorderen Längsseite bestehend aus: Hustenschutz ca. 2.100 mm lang mit durchgehender Beleuchtung über den Bainmaries und dem Ausschnitt für den Tellerspender bis zur Kühlvitrine; über den Bainmaries Heizstrahler; 1 x seitlich Glasschutz;

Ein- und Aufbauten in der Abdeckplatte:
1 x Bainmarie-Kombination von 4 Becken á GN 1/1-210 mit Beschickungsklappen;
daneben eine Einstellnische für den mobilen Tellerspender;
daneben eine Kühlvitrine GN 2/1 gemäß Ausführungsvorbemerkungen mit Anschluss an Verbundanlage;

unterhalb der Abdeckplatte bedienseitig rechts 3 x Wärmeschränke in H 1 mit 5 x eingedrückten Auflagen für GN 1/1; ansonsten Installationsfächer; für Elektro mit Unterverteiler; unterhalb der Bainmarie ein offener Schrank; in der Schalterleiste links eine Steckdose für den mobilen Tellerspender;
unterhalb der Kühlvitrine das Kälte-Installationsfach und ein Kühlschränk GN 1/1 mit Tür, abschließbar; an Verbundanlage; mit 7 Paar Aufhängeschienen.
Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Länge 4.350 mm
Höhe: (ohne Aufsatz) 900 mm
Tiefe: 1.100 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

01.40.0004 Station 4 - Kaltgetränke
Station 4 - Kaltgetränke

Allgemeiner Teil
Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Tabletrutsche.

Spezieller Teil
Freistehende Theke mit Abdeckung; Tabletrutsche ist nur an der vorderen Längsseite bestehend bedienseitig von rechts nach links aus:

1 x berohrte Kühlwanne für GN 3/1 - 200 mit höhenverstellbarem und in GN 1/1 geteilten Lochblechen; Wanne mit Syphon; über der Wanne ein Glasaufsatz als Hustenschutz; bestehend aus 2 mittig vertikalen und darauf angeschweißten CNS-Rohrstehern mit Konsolen für das obere Glasbord zwischen den Rohrstehern; mit dreiseitiger Reling aus CNS-Vierkant = 5 mm und untersetzter Beleuchtung; Oberes Glasbord ca. 60 x 105 cm geeignet zum Abstellen von Gläsern; Höhe ca. 45 cm über OK Abdeckplatte; Hustenschutz nach rechts mit vertikalem Glasschutz;

daneben ein analoger Glasaufsatz ca. 60x60 cm mit 3 Ebenen für Gläser; 1 x Abdeckplatte und 2 übereinander angeordnete Gläsflächen mit dreiseitiger Reling aus CNS;

daneben eine Abstellfläche mit 2 Bohrungen (80 und 20 mm) für nutzerseitiges Zapfgerät und syphonierter Tropfwanne ca. 50 cm lang;

Der Unterbau ist ohne Bodenblech; rechts Installationsfach für Kälte, Sanitär und Elektro; Eit mit Unterverteiler für Beleuchtung und nutzerseitigem Zapfgerät (Steckdosen); mittig ist im Unterbau eine Doppeltür für den Lafettenwagen ca. 90 x 65 x 50 cm für Getränkecontainer und CO²Flasche; Wagen mit Wanne und Flaschenkette und umlaufender Aufkantung; Räder dimensioniert ausgelegt; Führungsstange zum Fahren; Türen mit Schleppsockel und Gummilippendichtung, abschließbar; links im Unterbau eine Tür für das nutzerseitige Getränkekühlgerät; in eine Blende ein eingebautes Druckmanometer; Bedienelemente für Elektro des Zapfgerätes mit Schlüsselschalter in der hinteren Blende unterhalb der Abdeckung; Wasserventile im Korpus sind Lieferbestandteil

- Endpreis (EP) (Netto) =

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.40	Untertitel	Thekenanlage

Nr. _____ Leistungsbeschreibung

Menge/ Einh. _____

Preis (EP) _____

Gesamt (GP) _____

Übertrag:

Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:

1 x Lafettenwagen

Techn. Daten geplant

Länge 2.600 mm

Höhe (ohne Aufsatz): 900 mm

Tiefe: 1.100 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Trinkenanlage				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/Einr.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.40.0005 Station 5 - Warmgetränke
Station 5 - Warmgetränke

Allgemeiner Teil
Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Tabletrutsche, Installationsfächer,

Spezieller Teil
Freistehende Theke mit Abdeckung; Tabletrutsche ist nur an der vorderen Längsseite; bestehend bedienseitig von rechts nach links aus:

In der Abdeckplatte bedienseitig von rechts nach links
1 Wanne für GN 2/1 - 65 ungekühlt; über der Wanne ein Glasaufsatz als Hustenschutz; bestehend aus 2 mittig vertikalen und darauf angeschweißten CNS-Rohrstehern mit Konsolen für das obere Glasbord zwischen den Rohrstehern; mit dreiseitiger Reling aus CNS-Vierkant = 5 mm und untersetzter Beleuchtung; Oberes Glasbord ca. 60 x 75 cm geeignet zum Abstellen von Tellern; Höhe ca. 45 cm über OK Abdeckplatte; Hustenschutz nach rechts mit vertikalem Glasschutz;

danach ein Kühlvitrine GN 2/1 gemäß Ausführungsbedingungen; Anschluß Verbundanlage

danach ein Glasaufsatz ca. 60 x 60 cm mit 3 Etagen für Tassen, analog dem Gläserregal bei Station 4 Kaltgetränke

danach eine Abstellfläche mit 3 Bohrungen Durchmesser ca. 50 mm für die nutzerseitigen Kaffeemaschinen.

Im Unterbau sind bedienseitig von rechts nach links:
- unterhalb der Wanne ein Unterbau-Schrank H 1 ca. 80 cm

Länge mit 2 höhenverstellbaren Borden
- danach ein Kühlschrank GN 1/1 mit Tür, abschließbar und mit

7 Paar Auflageschienen; Kältefach an Verbundkälteanlage

- danach ein offener Unterbau-Schrank ca. 60 cm mit 2 höhenverstellbaren Borden, geeignet für 3 Geschirrkörbe

á 50x50 cm

- danach ein 2-türiger Schrank mit Bodenblech, abschließbar für

die Installation der Medien Sanitär und EIT incl. der

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einn.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Ansperrventile und Anschlußdosen sowie
Elt-Unterverteiler

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Länge 3.300 mm
Höhe:
(ohne Aufsatz) 900 mm
Tiefe: 1.100 mm

1 Stk EP..... GP.....

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.40.0006 Station 6 - Menü 2 / Kasse 1
Station 6 - Menü 2 / Kasse 1

Allgemeiner Teil

Theke mit Kassenbox gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Tabletrutsche, Installationsfächer, ..

Spezieller Teil

Freistehende Theke mit Kassenbox; Tabletrutsche ist nur an der vorderen Längsseite; bestehend bedienseitig von rechts nach links aus:

Hustenschutz ca. 2.100 mm lang mit durchgehender Beleuchtung über den Bainmaries und dem Ausschnitt für den Tellerspender bis zur Kühlvitrine; über den Bainmaries Heizstrahler; 1 x seitlich Glaschutz;

Ein- und Aufbauten in der Abdeckplatte:

1 x Bainmarie-Kombination von 4 Becken á GN 1/1-210 mit Beschickungsklappen; daneben eine Einstellnische für den mobilen Tellerspender; daneben eine Kühlvitrine GN 2/1 gemäß Ausführungsvorbemerkungen mit Anschluss an Verbundanlage;

unterhalb der Abdeckplatte bedienseitig Installationsfächer; für Elektro mit Unterverteiler; unterhalb der Bainmarie ein offener Schrank; in der Schalterleiste links eine Steckdose für den mobilen Tellerspender; unterhalb der Kühlvitrine das Kälte-Installationsfach und ein Kühlschrankschrank GN 1/1 mit Tür, abschließbar; an Verbundanlage; mit 7 Paar Auflageschienen. daneben ein Schrank mit Tür, abschließbar und mit Bodenbord und Lüftungsschlitzen zur Installation der Medien für die nutzerseitige Kasentechnik; mit - 5 x Schuko Steckdosen für Kassen über Elt-Unterverteiler; Zugänglichkeit ist zu sichern ; Lüftungsschlitze (CNS-Blech) in Türen; über diesen Schrank ein offenes CNS-Warenregal mit 3 Borden, die schräg zum Gast angeordnet sind; als Angebotsfläche für abgepackte Kleinartikel; mit Preisschienen; Borde sind in der Höhe verstellbar

danach eine Aufstellfläche mit 5 Bohrungen zum Durchführen der Kabel für die nutzerseitigen Kassengeräte;

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr.		Leistungsbeschreibung	Menge/	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

danach ein Kassenplatzausschnitt, abgesenkt muß in der Länge 1000 mm und in der Breite 800 mm; Beinfreiheit muß für den Sitzplatz mindestens 70 cm betragen; Die inneren Wände sind mit Linoleum analog der gästeseitigen Verkleidung;

danach eine Holz-/Glaswand; bis 90 cm ÜOKFB aus Holz (Tischlerplatten); beidseitig mit Linoleum gemäß gästeseitiger Verkleidung; darüber stabil in Holzfeldern ESG-Glas 8 mm eingerahmt; nach oben offen; Höhe 45 cm; Länge ca. 3.00 m über einen Winkel von 90° an bauseitige Wand angeschlossen.
Lieferung und Montage der Geräte.

Kassenstuhl, nutzerseitig

Zubehör:
Fußstütze, in Höhe und Winkel verstellbar

Techn. Daten geplant

Länge 5.800 mm
Höhe (ohne Aufsatz) 900 mm
Tiefe: 1.200 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.40	Untertitel	Thekenanlage			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
				Übertrag:	
01.40.0007	<p>Station 7 - Kasse 2 + 3 Station 7 - Kasse 2 + 3</p> <p>Allgemeiner Teil Kassenbox gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Tabletrutsche.</p> <p>Spezieller Teil Kassenbox freistehend, rechteckig, geschlossener Körper mit Kassenplatz, Tür, Tabletrutsche auf den seitlichen Längsseiten, Kasse vorgerüstet zum Einsatz eines nutzerseitigem Kassensystems bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zur Rückseite über eine Länge von ca. 1.80 m eine Holz-/Glaswand mit einer Tür; lichte Türbreite ca. 75 cm; bis 90 cm ÜOKFB aus Holz (Tischlerplatten); beidseitig mit Linoleum gemäß gästeseitiger Verkleidung; darüber stabil in Holzfeldern ESG-Glas 8 mm eingerahmt; nach oben offen; Höhe 45 cm; - danach ein doppelter Kassenplatzausschnitt, nicht unterteilt ca. Länge 1000 mm und in der Breite 1.600 mm; Beinfreiheit muß für jeden Sitzplatz mindestens 70 cm betragen; die inneren Wände sind mit Linoleum analog der gästeseitigen Verkleidung; - dannach vor beiden Kassenplätzen eine Aufstellfläche mit 5 Bohrungen zum Durchführen der Kabel für die nutzseitigen Kassengeräte; - unterhalb der Aufstellflächen auf beiden Seiten ein Schrank mit Bodenbord und Lüftungsschlitzen (CNS-Blech) in den Türen, abschließbar zur Installation der Medien für die nutzerseitige Kasentechnik; mit 2 x 5 Stck. Schukosteckdosen für Kassen über Elk-Unterverteiler sowie 1 x Elk 230 V für Kälteaggregat Kühlwanne; Zugänglichkeit ist zu sichern ; über diesen Schrank auf der Abstellfläche ein offenes CNS-Warenregal mit 3 Borden, die schräg zum Gast angeordnet sind; als Angebotsfläche für abgepackte Kleinartikel; Borden sind in der Höhe verstellbar; mit Preisschiene; Ausführung des Warenregals analog Kasse 1 - zur Vorderseite eine berohrete und syphonierte Kühlwanne für GN 3/1-200 quer; ca. 1700 x 400 x 250 mm an Verbundkälteanlage angeschlossen Schalterelemente in außen liegende Schalterblende 				
				Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.40 Untertitel Thekenanlage

Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (FP)	Gesamt (GP)
----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

mit Kontrolllampe und Thermostat, regelbar
 + 5 °C bis + 10 °C; digitale Temperaturanzeige
 Soll/Ist;
 - über der Kühlwanne ein Glasaufsatz mit CNS-Stehern
 und Glasbord und untersetzer Beleuchtung

Kassenstuhl, nutzerseitig

Zubehör:
 Fußstütze, in Höhe und Winkel verstellbar

Techn. Daten geplant

Länge 3.000 mm
 Höhe (ohne Aufsatz) 900 mm
 Breite: 2.400 mm

1 Stk	EP.....	GP.....
-------	---------	---------

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (FP)	Gesamt (GP)	
					Übertrag:	
01.40.0008	<p>Station 8 - Salate</p> <p>Station 8 - Salate</p> <p>Allgemeiner Teil Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Tabletrutsche.</p> <p>Spezieller Teil Freistehende Eck-Theke mit Abdeckung; Kühlwannen zur Selbstbedienung von Salaten; Tabletrutsche ist nur an den inneren Eckseiten bestehend gästeseitig von rechts nach links aus:</p> <p>Rechter Korpuschenkel: 1 x Ausschnitt mit herausnehmbarer CNS-Wanne zur Reinigung; für den Einsatz von nutzerseitigen Saucen-Dosierspendern; Wannen-Innenmaß 50x20x15 cm; - daneben eine Stellfläche für die Waage; - daneben 1 x berohrte Kühlwanne für GN 3/1 - 200 mit höhenverstellbarem und in GN 1/1 geteilten Lochblechen; Wanne mit Syphon; über der Wanne ein Glasaufsatz als Hustenschutz; bestehend aus 2 mittig vertikalen und darauf angeschweißten CNS-Rohrsteuern mit Konsolen für das obere Glasbord zwischen den Rohrsteuern; mit dreiseitiger Reling aus CNS-Vierkant = 5 mm und untersetzter Beleuchtung; Oberes Glasbord ca. 60 x 105 cm geeignet zum Abstellen von Gläsern; Höhe ca. 45 cm über OK Abdeckplatte; Hustenschutz nach rechts mit vertikalem Glasschutz;</p> <p>Linker Korpuschenkel 1 x berohrte Kühlwanne für GN 3/1 - 200 mit höhenverstellbarem und in GN 1/1 geteilten Lochblechen; Wanne mit Syphon; über der Wanne ein Glasaufsatz als Hustenschutz; bestehend aus 2 mittig vertikalen und darauf angeschweißten CNS-Rohrsteuern mit Konsolen für das obere Glasbord zwischen den Rohrsteuern; mit dreiseitiger Reling aus CNS-Vierkant = 5 mm und untersetzter Beleuchtung; Oberes Glasbord ca. 60 x 105 cm geeignet zum Abstellen von Gläsern; Höhe ca. 45 cm über OK Abdeckplatte; Hustenschutz nach rechts mit vertikalem Glasschutz; - daneben eine Stellfläche für die Waage; - daneben 1 x Ausschnitt mit herausnehmbarer CNS-Wanne zur Reinigung; für den Einsatz von nutzerseitigen Saucen-Dosierspendern; Wannen-Innenmaß 50x20x15 cm;</p> <p>Mittig zwischen beiden Glasaufsätzen im Eckteil eine in analoger Höhe und Ausführung angeordnete Glasfläche;</p>					
					Übertrag:	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.40	Untertitel	Thekananlage			
	Leistungsbeschreibung				
Übertrag:					

01.40.0009 Besteckstand
 Besteckstand als Schrank mit gästseitiger Verkleidung; vorn mit abschließbarer Tür; in der Abdeckplatte eine Besteckbox á incl. 4 Besteckbehälter eingelassen und 1 x 4 incl. Besteckbehälter darüberliegend in einem schrägen Aufsatz mit Rechteckrohrstehern; unterhalb des Aufsatzes jeweils links und rechts eine Vorrichtung zur Aufnahme von 2 Serviettenpendern; Besteckbehälter und Serviettenpenderteile aus CNS zur Reinigung und Bestückung herausnehmbar; im Schrank ein höhenverstellbares Bord; Schrank mit 4 korrosionsgeschützten, kugelgelagerten Lenkrollen, davon 2 Stück feststellbar; Durchmesser 125 mm; Sockelblende aus CNS, dreiseitig
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Länge 900 mm
 Höhe:(ohne Aufsatz) 900 mm
 Tiefe: 500 mm

3 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.40	Untertitel	Thekenanlage				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
						Übertrag:
01.40.0010	Tablettstand Tablettstand als Ablageschrank mit gästseitiger Verkleidung; Schrank nach vorn offen; im Schrank ein CNS-Fach zum Stapeln von 3 x GN 1/1 Tablets nebeneinander; Fach ist leicht nach hinten geneigt, damit die Tablets nicht nach vorn rutschen können; mit vertikaler Tablettunterteilung von stabilen CNS-Vierkantstäben; Schrank mit 4 korrosionsgeschützten, kugelgelagerten Lenkrollen, davon 2 Stück feststellbar; Durchmesser 125 mm; Sockelblende aus CNS, dreiseitig Lieferung und Montage der Geräte. Techn. Daten: geplant Länge: 1.100 mm Höhe: 900 mm Tiefe: 600 mm					
		2 Stk		EP.....	GP	
Summe Untertitel 01.40						
				Thekenanlage, Netto	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
01 Titel KG 471 Küchentechnik
01.50 Untertitel Kühlzellen

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01.50	Untertitel Kühlzellen			

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.50	Untertitel	Kühlzellen			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einheit	Preis (FP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.50.0010 Kühl- und Tiefkühlzellenkombination
Kühl- und Tiefkühlzellenkombination bestehend aus:

Gemüse Kühlraum 0 °C bis + 6 °C
Mopro-Kühlraum 2 °C bis + 6 °C
Fleisch Kühlraum 0 °C bis + 6 °C
Tiefkühlraum -22 °C bis -24 °C

Kühlzellen aus vorgefertigten, freitragenden Bauelementen im Sandwich-System mit Exzenterverbindung; Nut-Federsystem mit eingeschäumten Spannschlössern; in völlig holzfreier Ausführung, für Böden, Wände und Decken. Wände mit Türen. Fugen sind zu versiegeln.

Isolierung:
Polyurethan-Hartschaum, hochdruckverschäumt.
Dichte des Schaumes min. 400 N/m³.
Wärmeleitfähigkeitsgruppe 025 nach DIN 4108;
k-Wert = 0,20W/m²K

Elementstärke: 100 mm.

Brandverhalten:
Sandwichelementverbindung, schwerentflammbar nach DIN 4102, Klasse B1

Außenverkleidung:
Kunststoffbeschichtetes, schwerverzinktes Stahlblech, Stärke mind. 0,6 mm, weiß-RAL 9010 mit Schutzfolie versehen, Oberfläche glatt und mit antimikrobieller Beschichtung.

Innenverkleidung:
wie Außenverkleidung. (ohne Wandfliesen)

Anschlüsse:
Der Spalt an allen Stellen zwischen Rohbauwand und Zellelement ist mit CNS-Blenden zu hinterlegen und zu schließen und derart zu glätten, dass bauseitig überfließt werden kann.
Die Wandfliesen stehen dann am Zellelement an.

Innere Begehtüren Typ 1 Drehtür:
1 Stück nach außen zu öffnende, aufliegende Drehtür. Ausführung analog Innenverkleidung der Elemente; Drehtür mit Spezialdichtungsprofil und Schließhilfe, Türgriff mit Zylinderschloß und Notauslösevorrichtung.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.50	Untertitel	Kühlzellen			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Extr.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

Äußere Begehtüren Typ 2 Drehtür:
3 Stück analoge Ausführung, aber Türstock und Türblatt außen mit CNS, kreismattiert;
Türtunnelanbausegment - zum Planeinbau mit äußerer Küchenfliesenwand geeignet;
beim Öffnen mit äußerem Anschlagselement; mit Zertifikat für T 30-Türen bei F 90 Wänden.
Der darüberliegende Freiraum ist mit CNS-Blech, kreismattiert zu verschließen.

Türgrößen:
Lichte Breite 1.000 mm
Lichte Höhe 1.800 mm
Türblattstärke 100 mm
Türanschlag DIN links o. rechts

mit Druckausgleichsventil, Türblatt und Rahmen aus Stahlblech; mit CNS-Schwellenanschlußblech zum Küchenboden.

Türen mit äußerem Anschlagselement beim Öffnen.

Beim Tiefkühlraum beheiztes Druckausgleichsventil sowie Rahmenheizung.

Boden:
Wannen - Edelstahlböden, mit angeformten Radius als Übergang zu den Zellelementen; auch mit Eckradien;
Bodenelement mit wasserfester Druckverteilerplatte und Edelstahlboden min. 2 mm CNS-Blech,
Rutschsicherheitsklasse R 11;
Radlasten bis 400 kp/m²;
Bodenelemente auf Betonfliesen 30 x 30 cm zur Unterlüftung;
Böden sind ca. 3 mm über Küchenfliesenfußboden mit CNS-Winkel aufzubauen

Elementverbindungen:
Stoßkanten in Nut-/Federsystem geformt. Die einzelnen Teile sind durch eingeschäumte Exzenterverschlußtechnik miteinander hermetisch zu verbinden. Fugen sind nach erfolgter Montage innen zu versiegeln.
Die Lichtmaße am Bau sind zu überprüfen.
Zwischenraum zwischen Robauwand und äußerem Kühlzellenelement mindestens 50 bis maximal 80 mm.
Zum Küchentür sind die Öffnungen zur Decke und zu den Wänden mit Zellenblech zu verschließen.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.50	Untertitel	Kühlzellen				
Nr.	Leistungsb	beschreibung	Menge/	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten ca.geplant

Gesamtaußenmaße:

Länge: 8,20 m

Breite: 3,90 m

Höhe: 2,45 m

Innenmaße Gemüse-KR

Breite: 3,70 m

Länge: 2,30 m

Lichte Höhe: 2,25 m

Innenmaße Mopro-KR:

Breite: 3,70 m

Länge: 1,95 m

Lichte Höhe: 2,25 m

Innenmaße Fleisch-KR

Breite: 3,55 m

Länge: 1,60 m

Lichte Höhe: 2,25 m

Innenmaße Tiefkühlraum:

Breite: 3,55 m

Länge: 2,00 m

Lichte Höhe: 2,25 m

Zubehör:

a) Trennwände

2 Stück Trennwand 3,70 x 2,45 m

Elementstärke 100 mm,

1 Stück Trennwand 3,55 x 2,45 m

Elementstärke 100 mm, mit 1 Drehtür

b) Im Eingangsbereich der Kühlzellen eingebaute

Feuchtraumkontrollschalter für die

Zellenbeleuchtung für jeden Raum,

1 Stück.

c) Elektr. beheiztes Luftausgleichsventil für die

Tiefkühlzelle, Auslegung des Ventils gemäß

Raumvolumen.

d) 1 Stück Türkontaktschalter für jede Zellentür

zum Ausschalten der Verdampferventilatoren,

beim Öffnen der Zellentür.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.50	Untertitel	Kühlzellen				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis [EP]	Gesamt (GP)	
	e) Die 3 Stück Begehtüren zum Flur mit CNS-Blech gemäß Vorbemerkungen;					
	f) Notrufeinrichtung für Tiefkühlraum.					
	g) Zertifikat einer zugelassenen Materialprüfanstalt für B1.					
	h) 4 Stück digitale Temperaturanzeige mit CNS-Haltekasten über den äußeren Kühlraumtüren befestigt					
	i) Dauerhafte Bezeichnung der Kühlräume auf den Türen und an den Temperaturanzeigen					
	j) Kühlraum mit weißem Rammschutz aus Kunststoff ca. 11.000 x 200 x 10 mm; Befestigungshöhe 20mm über OK FB					
	k) Wand- und Deckenbohrungen für die Befestigung der Kältrasse, Verdampfer, Beleuchtungskörper etc.					
		1 Stk		EP.....	GP	

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30006)

T8	LV	Küchentechnik					
01	Titel	KG 471 Küchentechnik					
01.50	Untertitel	Kühlzellen					
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh	Preis (EP)	Gesamt (GP)	Übertrag:		

01.50.0020 Kühlzelle Naßmüll
Kühlzelle Naßmüll
Kühltemperaturen + 4 °C bis + 12 °C

Ausführung gemäß Position Kühl- und Tiefkühlzellenkombination

Elementstärke: 80 mm.

Techn.Daten ca.geplant

Gesamtaußenmaße:
Länge: 3,30 m
Breite: 1,55 m
Höhe: 2,45 m

Innenmaße
Länge: 3,15 m
Breite: 1,40 m
Lichte Höhe: 2,25 m

Zubehör:

- a) 1 Stück Drehtür zum Flur mit Tunnel-element und CNS-Blech gemäß Vorbemerkungen; mit Anschlagselement
- b) Im Eingangsbereich der Kühlzellen in den Türrahmen eingebaute Feuchtraumkontrollschalter für die Zellenbeleuchtung für den Raum,
- c) Türkontaktschalter für jede Zellentür zum Ausschalten der Verdämpferventilatoren, beim Öffnen der Zellentür.
- d) 1 Stück digitale Temperaturanzeige mit CNS-Haltekasten
- e) Dauerhafte Bezeichnung des Kühlraumes auf der Tür
- f) Kühlraum mit umlaufendem weißem Rammschutz aus Kunststoff ca. 10.000x200x10mm; Befestigungshöhe 20mm OK FB;
- g) Wand- und Deckenbohrungen für die Befestigung der Kältrasse, Verdämpfer,

.....

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.50	Untertitel	Kühlzellen			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge: Einr	Preis (EP)	Gesamt (GP)
	Beleuchtungskörper etc.				
			1 Stk	EP.....	GP

Übertrag:

01.50.0030 Unterfrierschutz für Tiefkühlzelle

Unterfrierschutz für Tiefkühlzelle bestehend aus Heizkabel mit PVC-Umhüllung. Die Verlegung der Heizmatten erfolgt auf die Belüftungsprofile. Die Heizleistung soll ca. 30 Watt/m² betragen. Betriebsspannung: 220/380 V.

Temperaturmeßeinrichtung, bestehend aus Geberelementen (Widerstandsfernmeßelementen) komplett eingebaut und mit Anschlußkabel auf das Anzeigegerät zu führen. Einbau in den Schaltschrank. Lieferung und Montage der Geräte.

1 Stk EP..... GP

01.50.0040 Tauwasserleitung

Tauwasserleitung von den Verdampfern (Luftkühlern) in den Kühlzellen bis zu den Abflusssammelleitungen, welche bauseitig erstellt werden.

Werkstoff:
Cu-Rohr, nahtlos Dimension: DN 28
Dämmung: Armaflex (oder gleichwertig)

Bei Wanddurchbrüchen mit Abdichtung und Rosetten.

Lieferung und Montage der Geräte.

15 lfdm EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.50	Untertitel	Kühlzellen				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.50.0050 Spezialbeleuchtungskörper Kühlzellen

Spezialbeleuchtungskörper Kühlzellen

Leuchten kältefest bis -15°C, strahlwassergeschützt, staubdicht, Schutzart: IP 65, Schutzklasse II, nach VDE 0710, für 230 Volt/50 Hz, für Feuchträume. Beleuchtungsstärke 300 Lux.

Leuchte aus Kunststoff, weiß, korrosionsfest, säure- und laugenbeständig, allseitig geschlossener Kunststoff-Rohrkörper (Polyesterglas - faserverstärkt), Endkästen mit Druckhebelassungen, Dichtungen aus Silicon-Kautschuk, Schutzrohr-Reflektor aus Plexiglas farblos, allseitig geschlossen, inkl. Leuchtmittel, Lichtfarbe 25 (universal weiß), CNS-Befestigung

Materialnachweis für Einsatzzweck..

Lieferung und Montage der Geräte.

4 Stk EP..... GP

01.50.0060 Spezialbeleuchtungskörper Tiefkühlzelle

Spezialbeleuchtungskörper Tiefkühlzelle

Leuchten wie vor, jedoch für tiefe Temperaturen, kältefest bis -35°C

Materialnachweis für Einsatzzweck..

1 Stk EP..... GP

Summe Untertitel 01.50

Kühlzellen, Netto

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.60	Untertitel	Kältetechnik
Nr.	Leistungsbeschreibung	
01.60	Untertitel	Kältetechnik

Menge/Einh. Preis (€) Gesamtpreis

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untertitel	Kältetechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.60.0010 Verbundkälteanlage

Verbundkälteanlage

Anlage für Plus- und Minusbereich von Kühlzellen und Kühlmöbeln der Küchen- und Thekenanlagen; Anlage in einem Maschinengestell aus Profilstahl, verzinkt und angestrichen komplett in geräuschgedämmter Ausführung
zusammengebaut. Durch die erforderlichen Aggregate darf keine Lärmbelastung von mehr als 30 dB. Fußgestell mit Schwingungsdämpfer. Erstbefüllung mit Kältemittel und Esteröl. Motorverdichter, bestehend aus luft- oder sauggasgekühltem, semihermetischem Kolbenverdichter mit Thermistor-Vollschutz, Kurbelgehäuseheizung und vollautomatisches Öldruckführungssystem. Motorverdichter mit eingebautem Ölschauglas. Die Verdichter sind mit Ölfüllung, druck- und saugseitigen Absperrventilen mit Manometeranschlüssen und einem Sieb in der Ansaugkammer auszurüsten. Sauggasgekühlte Verdichter müssen außerdem Ölpumpe, Ölsieb und Schraderventil für die Öldruckmessung besitzen. Verdichter und Antriebsmotor sind in einem gemeinsamen, hermetisch stopfbuchslosen Gehäuse unterzubringen. Antriebsmotor muß mit Wicklungsvollschutz ausgerüstet sein. Ein Flüssigkeitsventil und eine Schutzgasfüllung gehören ebenfalls zum Lieferumfang. Ölsumpfheizung für Kälteverdichter. Die Kurbelwannenheizgeräte müssen komplett montiert sein. Für einen einwandfreien Wärmeübergang ist zu sorgen.

Ölreguliersystem vollautomatisch für Verbundanlage, bestehend aus Ölspiegelregulatoren zur Regelung der Sollhöhe in den einzelnen Kurbelgehäusen mit je 2 Rückschlagventilen, Ölfilter, Kugelventil, Flüssigkeitsabscheider und anteilmäßig Ölsammelgefäß zur Vermeidung von zeitlichem Ölmenge und zur Entgasung des Rücköles (Druckgasentspannung), sowie zur Verwendung von Betriebsschwankung; mit Heißgas-Bypassregelung, einschl. aller erforderlichen Schalt- und Regelgeräte sowie anteiliger Rohrinstallation für Verbundkälteanlage.

Flüssigkeits- und Sauggas-Filtertrockner mit auswechselbaren Einsätzen. Manometerstation zur Kontrolle von Saug- und Verflüssigungsdruck. Kältemittelsammler mit auswechselbaren

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.60	Untertitel:	Kältetechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung	Menge	Enh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Flüssigkeitsstandanzeiger. Elektronische Kältemittel-Niveauüberwachung. Öldruckdifferenzschalter bei sauggasgekühlten Motorverdichtern. Saugdruckschalter, Druckwächter, Druckbegrenzer und Sicherheitsdruckbegrenzer. Elektronisches Verdichter-Stufenschaltwerke mit umlaufender Grundlastumschaltung und Vorrichtung zur Vermeidung von Kurzzeitbetrieb, zur Anpassung an den Leistungsbedarf. Stufenschaltwerke als elektronischer Thermoprozessor über einen potentialfreien Umschalter mit Mittelstellung im Pressostaten auf Vorlauf, Rücklauf oder Beharungszustand steuerbar. Stufenschaltwerk schaltet die Verdichter nach Leistungsanforderung mit jeweiliger Zeitverzögerung ein und aus. Alle Stufen sind mit Betriebsstundenzähler ausgerüstet. Durch Aufsummierung und Vergleich der Betriebszeiten erfolgt gleiche Laufzeit für jeden Verdichter. Der Verdichter mit der größten Laufzeit wird in der Prioritätsreihenfolge immer als letzter Verdichter geschaltet. Verflüssigungsdruckregelung mit Winterbetriebsicherung. Regler als druckgesteuertes 3-Wege-Ventil zur Aufrechterhaltung des optimalen Verflüssigungsdruckes liefern und einbauen;

Technischer Zusammenbau mit allen Schalt- und Regelteile für Kühlzellen und Kühlmöbelanschlüsse. Gestell aus Profilstahl, feuerverzinkt, geräuschkämmende Ausführung sowohl für das Gestell wie auch für die Rohrleitungen, welche am Gestell gehalten werden. Gestell und eingebaute Geräte dürfen keine Schwingungsübertragungen auf den Baukörper übertragen. Füße des Gestells auf Schwingungsdämpfer. Das Gestell muß mind. eine zusätzliche Punktlast von 100 kg ohne Verformung tragen. Anordnung der Aggregate muß so erfolgen, dass Kontroll-, Wartungs- und Reinigungsarbeiten ohne vorherige Demontagen erfolgen können. Gestell liefern und einbauen.

Thermisches Expansionsventil
Mit eingebauter Druckbegrenzung zur Regelung der Flüssigkeitszufuhr zum Verdampfer der Kälteanlage. Der am Austritt des Verdampfers angebaute Fühler des Kapillarrohres stellt den Öffnungsgrad des Ventils ein. Die Bemessung ist entsprechend der Kälteleistung auszulegen. Im Bedarfsfall sind thermische Expansionsventile mit äußerem Druckausgleich einzubauen.

Pressostat - baumustergeprüft / Hochdruck entsprechend den Unfallverhütungsvorschriften für

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.60	Untertitel	Kältetechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------	-------	------------	-------------

Kälteanlagen (VBG 20, Schutzart IP 33)
 - Umgebungstemperatur: -25 °C bis +80 °C
 - Hochdruckseite: 33 bar max. zul. Druck
 - Gerät muß mit Wiedereinschaltsperr
 - und Alarmkontakt ausgerüstet sein.
 Pressostat - baumustergeprüft / Niederdruck
 Ausführung wie oben beschrieben, jedoch
 Niederdruckseite 20 bar bis max. zul. Druck.

Kältemittel-Feststofftrockner
 zum Entfernen des Wassergehaltes sowie
 Schmutzpartikel des umlaufenden Kältemittels der
 Kälteanlage. Füllung als Dauerfüllung mit hartem
 und verschleißfestem Trockenstoff. Ausführung mit
 Lötenden und einschraubbarer Trockenfilterpatrone.

Schauglas
 Das Schauglas soll die Beschaffenheit und den
 Zustand des durchströmenden Kältemittels der
 Kälteanlage anzeigen. Es ist mit einem
 Farbindikator versehen, der den Feuchtigkeitsgehalt des
 Kältemittels außerhalb der zulässigen Grenzen anzeigt.
 Ausführung als Bördelanschluß mit Überwurfmutter.

Magnetventil
 als Durchgangsventil mit Lötanschluß zum Einbau
 in die Kältemittel-Flüssigkeitsleitung, ausgeführt als
 Servo-Ventil mit vorgebautem, auswechselbaren
 Spulen und mit Klemmdose.

Handabsperrventil
 als Durchgangsventil mit Bördelanschluß bzw.
 Lötstutzen, hergestellt aus Pressmessing mit
 Kunststoffhandrad.

Schaltvorgang
 öffnet bei Abnahme der Druckdifferenz, max. zul.
 Druck (kurzzeitig) 23 kg/cm².
 Schaltleistung mind. 5 A induktiv bei 230 V, bei
 Relaissteuerung = 750 V.

Aufstellung der Verbundkälteanlage ist im Untergeschoß.
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Plusbereich
 Kälteleistung 15,0 kW
 Verdampfungstemperatur -10 °C
 Verflüssigungstemperatur +45 °C
 Verflüssigungsmedium Luft

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.60	Untertitel	Kältetechnik
Nr.	Leistungsbeschreibung	

Menge: Eur.h. Preis (EP) Gesamt (GP)
Übertrag:

Minusbereich
Kälteleistung 3,0 kW
Verdampfungstemperatur -30 °C
Verflüssigungstemperatur +45 °C
Verflüssigungsmedium Luft

Verdichter
Kältemittel R 404 A
Kälteverdichter 4 Stck
Nennleistung 4 x 2,5 kW

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.60	Untertitel	Kältetechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge / Einheit	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

01.60.0020 Hochleistungsverdampfer 1,4 kW
 Hochleistungsverdampfer 1,4 kW

Zuordnung:
 Naßmüllkühlraum
 Fleischkühlraum

Temperatur: +/- 0 bis + 8 °C

Hochleistungs-Deckenflachverdampfer in Hygieneausführung für Deckenmontage, max. Bauhöhe 280 mm. Verdampfergehäuse aus Rein-Aluminium, weiß gespritzt, Tropfwanne in Doppelausführung zur Vermeidung von Schwitzwasserbildung, mit Tauwasserablaufanschluß; eingebaute, direktgekuppelte Hochleistungsventilatoren, Einsatzbereich bis -45 °C, mit eingebautem Motorvollschutz sowie Schutzgitter aus nichtrostendem Material, mit elektrischer Abtauheizung (auswechselbar) und Schalt- und Regelementen; Verdampfer aus Cu-Rohr mit aufgepreßten Alu-Lamellen und angebautem Mehrfachverteiler,

Korrosionsschutz für Verdampferblock und Lamellen beständig gegen Frucht- und Fettsäurepartikel in der Luft.
 Komplette Verdampferaufhängung in nichtrostender Ausführung.

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Kälteleistung 1,4 kW
 Lamellenabstand 4,5 mm
 Ventilatoren 2 Stück
 Spannung 230 V

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untertitel	Kältetechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.60.0030 Hochleistungsverdampfer 1,7 kW

Hochleistungsverdampfer 1,7 kW

Zuordnung:
Gemüse Kühlraum
Moprodukt Kühlraum

Temperaturen: + 4 bis + 8 °C

Hochleistungsverdampfer analoger Ausführung wie Pos.
01.60.0020.

2 Stk EP..... GP

01.60.0040 Hochleistungsverdampfer 2,7 kW

Hochleistungsverdampfer 2,7 kW

Zuordnung:
Tiefkühlraum

Temperaturen: - 22 bis - 24 °C

Hochleistungsverdampfer analoger Ausführung wie Pos.
01.60.0020.

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.60 Untertitel Kältetechnik

Nr. Leistungsbeschreibung Menge/ EINH. Preis (EP) Gesamt (GP)
 Übertrag:

01.60.0050 Kühlmöbelanschlüsse

Anschlüsse im Verbundsystem für Kühlmöbel mit separaten Temperaturbereichen der Kühlmöbel in der Küchen- und Thekenanlage, für Temperaturen von +2° bis +10 °C regelbar, einschließlich aller erforderlichen Materialien und Schalt- und Regelgeräte sowie kältetechnischer Verrohrung in den Kühlfachern Lieferung und Montage der Geräte.

Folgende Kühlmöbelanschlüsse sind:

Erdgeschoß - Küche
 2 x Kühlschrank á 450 W

Erdgeschoß - Thekenanlage
 Station 1 - Kühlwanne 250 W
 Station 3 - Kühlvitrine mit Kühlfach 550 W
 Station 4 - Kühlwanne 700 W
 Station 5 - Kühlvitrine mit Kühlfach 550 W
 Station 6 - Kühlvitrine mit Kühlfach 550 W
 Station 7 - Kühlwanne 250 W
 Station 8 - 2 x Kühlwanne 1.400 W
 2 x Kühlschrank á 350 W 700 W
 Kühtisch 500 W

1.Obergeschoß - Café
 Kühlvitrine mit Kühlfach 550 W
 Panorama-Kühlvitrine 480 W

19 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untermittel	Kältetechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GPI)	

Übertrag:

01.60.0060	Verflüssiger Verflüssiger				
	Verflüssiger werden auf dem Dach des Gebäudes aufgestellt.				
	Verflüssiger in luftgekühlter und sehr leiser Ausführung, Rahmenprofil und Gehäuse aus sendzimierte verzinktem, zusätzlich lackiertem Stahlblech, Lamellenkörper aus Cu-Rohr mit Alu-Lamellen, unterteilt in Kältekreisläufe entsprechend der Leistung der einzelnen Kälteanlagen, einschl. Flüssigkeitsbehälter, Sicherheitsventile, Sammel- und Verteilerrohre, körperschall- und schwingungsarm befestigte Axialgebläse mit ausgewuchteten Flügelrädern, Keilriemenantrieb, Drehstrommotore je Gebläse polumschaltbar; Kältemittel R404A.. Betriebsfertig eingebaut.				
	Zur Gewährleistung des Schalldruckpegels sind die Verflüssiger so zu steuern, dass der genehmigte Schalldruckpegel immer mit einer Reserve von mindestens 10 % unterschritten wird.				
	Verflüssiger in wetterfester Ausführung zur Aufstellung im Freien auf dem Dach mit einem Untergestell aus Stahl, feuerverzinkt und lackiert; keine Schwingungsübertragung auf das Bauwerk.				
	Lieferung und Montage der Geräte.				
	Techn. Daten	ca.geplant			
	Verflüssigungstemperatur		+45 °C		
	Verflüssigerleistung, gesamt		32,0 kW		
	Leistung / Gerät, mindest	15,0 kW			
	Ventilator pro Gerät	2 Stück			
	Schalldruckpegel in 10 m = 31 dB(A)				
	Ausführung: sehr leise				
	Länge	700 mm			
	Breite	300 mm			
	Höhe	500 mm			
	Fabrikat der Planung:				

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
T8	LV			
01	Titel			
01.60	Untertitel			
	Fabrikat: Güntner Typ: GVM S.040			
	Vom bieter angebotenes Fabrikat: Fabrikat:..... Typ:.....			
		3 Stk	EP.....	GP
				Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.60	Untertitel	Kältetechnik				
Nr.		Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)		Gesamt (GP)

Übertrag:

01.60.0070 Elektroschalt- und Steuerschrank Kleinkälteanlage
 Elektroschalt- und Steuerschrank für Kleinkälteanlage

Ausführung als Standschrank, allseitig geschlossen, Schutzart IP 54, vorderseitige Türen mit den erforderlichen Ausschnitten, herausnehmbare Montageplatten einschl. Abdeckflanschplatten zur Aufnahme der Kabelverschraubungen, Türen gummigedichtet, vernickelter Vorreiber mit Schlüssel, elektrische Ausführung nach VDE 0113.

- Betriebsspannung 400 / 230 V / 50 Hz/3 PH
- Steuerspannung 230 / 24 V / 50 Hz
- Schutzmaßnahmen: Nullung (MP)

Der Schaltschrank als Stahlblechgehäuse, verzinkt in lackierter Ausführung einschließlich sämtlichem Zubehör, wie Sammelschienen, Befestigungsmaterial, Verdrahtungsmaterial, Schaltanlagen-Reihen-klemmen und Bezeichnungsschildern. In dem Schaltschrank sind Schaltplattaschen zur Aufnahme der auf DIN A 4 gefalteten Pläne anzubringen. Zum Lieferumfang gehören das Einstellen des Schrankgehäuses, Sammelschienen, MP- und SI-Schienen einschl. Klein- und Befestigungsmaterial, Bezeichnungsschilder, Beschriftung, Zeichnungen, Transport und betriebsfertige Montage an Ort und Stelle.

Der Schaltschrank soll mit folgenden Bauteilen bestückt werden:

- Hauptschalter
- 1 Stück für Einspeisung als Leistungselbstschalter, 3-polig, Nennspannung 500 V nach VDE 0660, Schutzart IP 00, mit Front / Handbetrieb,
- drei einstellbaren Bimetallauslösern, Hilfsschalter 2 S + 2 Ö zur freien Verfügung
- aufklemmen, verdrahten,
- 2 Relativkontakte für Meldung, Schalterfall,
- Kabelanschlußschiene dimensioniert entsprechend der Schalterleistung und Kabelquerschnitte,
- einschl. allem erforderlichen Zubehör.

NH-Sicherungen
 ein- oder dreipolig, Nennspannung 550 V, Phasentrennwände für dreipolige Ausführung oder Aneinanderreihung einpoliger Elemente einschl. NH-Sicherungseinsatz mit trägflinker Charakteristik.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik	Menge: Einr.	Preis (GP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untertitel	Kältetechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung				
					Übertrag:
	<p>Sicherungselemente ein- oder dreipolig für Schalttafeleinbau, Nennspannung 500 V, mit Paßschraube, Schmelzeinsatz und Schraubkappe.</p>				
	<p>Sicherungsautomaten ein- oder mehrpolig, mit Überstrom- und Kurzschlußschnellauslösung, zur Absicherung von Hauptstrom-, Steuer- und Regelkreisen, mit einem Hilfsschaltkontakt.</p>				
	<p>Transformator in offener Bauweise, mit Selbstkühlung, geprüft nach VDE 0550, mit schraubbaren Anschlüssen auf Isolierstoffleiste, Leistung und Spannung nach Angabe.</p>				
	<p>Meldeleuchten mit den Abmessungen ca. 12 x 12, 24 x 24 oder 48 x 24 mm, für unmittelbaren Fronttafeleinbau über- oder nebeneinander (ohne sichtbaren Steg), Farbe, Beschriftung nach Angabe, Lampenspannung 24 V, einschl. Zubehör.</p>				
	<p>Steuerschalter ein- oder mehrpolig, Boden- und Frontplattenbefestigung, Frontabmessungen quadratisch, Anzahl der Schaltstufen nach Angabe.</p>				
	<p>Not-/Ausschalter als Schalttaster mit rotem Pilzknopf und Schlüsselentriegelung, für Schalttafeleinbau, 2 Umschaltkontakten 230 V / 6 A, und Schlüssel.</p>				
	<p>Melderelais-Kombination in Einheiten zum Anschluß von Arbeitskontakt-Störmeldungen (Anzahl im LV), komplett verdrahtet, die Einheiten in beliebiger Anzahl aneinander reihbar, einschl. Hupenrelais, mit folgenden Betriebsmerkmalen: - eintreffende Störmeldungen, - Blinklicht und Sammelmeldung potentialfrei, - nach Quittierung, - Ruhelicht - Anschluß von Alarm-Abstelltaste und Lampenprüftaste - Zur Verfügungstellung eines potentialfreien Kontaktes zur Weiterleitung der Sammelstörmeldung an die Pforte.</p>				
	<p>Lampenprüfschaltung</p>				
					Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 **LV** **Küchentechnik**

01 Titel KG 471 Küchentechnik

01.60 Untertitel Kältetechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

Auf diese Schaltung werden alle Meldeleuchten gruppenweise nach Angabe aufgelegt, bestehend aus: Taster, Diodenklemmen oder Hilfsrelais.

Betriebsstundenzähler mit Kontakt mit Synchronmotor, 230 V / 50 Hz, mit quadratischen Frontmaßen, mit fünfstelligem Zählwerk, Schutzart IP 23, einschl. Stundenvorwahl und Kontaktaufgabe nach Ablauf der eingestellten Stunden.

Zeitschaltuhr mit 36 h Gangreserve, Antrieb durch Synchronmotor, selbstanlaufend, Betriebsspannung 230 V / 50 Hz, mit Tages- und Wochenscheibe, Lastschalter 10 A und Blockiereinrichtung.

Blinkrelais mit elektronischer Innenausschaltung und Kontaktausgang, belastbar bis 16 A, Blinkfrequenz 1 bis 1 Hz, für beliebige Einbaulage.

Motorvollschutzrelais mit Kaltleiter-Fühirelementen zum therm. Schutz der Motorwicklung des Ventilormotors einschl. Wiedereinschaltsperr, Signallampe, Entriegelungstaste und Umschaltkontakt 230 V / 50 Hz.

Aufstellung des Schaltschranks ist im UG. Es sind 20 % Reservefläche vorzuhalten. Das Einspeisefeld ist getrennt auszubilden. Die Bedienungs- und Anzeige-Elemente sind auf der Außentür einzubauen. Für die Beschriftung aller Schalt- und Steuer- sowie Signal- und Sicherungsorgane sind in den Schaltanlagen und Verteilern angeschraubte Resopalschilder zu verwenden.

Elektronischer Kühlstellenregler in Modulbauweise mit hochintegrierter Microprozessortechnik zur Temperatur- und Feuchteregelung, -steuerung und -überwachung. Mit integrierter Grenzwertüberwachung, Betriebsstundenzähler für jede Kühlstelle, Uhr mit zwei Jahren Laufreserve, einstellbare Alarmverzögerungszeiten, Verdampferabtauung wählbar zwischen Umluft, Zwangsabtauung (Heizung), wahlweise Sparabtauung oder Bedarfsabtauung, Digital-Anzeige, frei programmierbar

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TB	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untertitel	Kältetechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

über Programmier Tasten, PC oder Fernüberwachung.
Das Elektronikmodul soll alle wesentlichen Funktionen einer aus mehreren unabhängig voneinander arbeitenden Kühlstellen bestehenden Kühlanlage übernehmen.

- messen, regeln und überwachen der Temperatur
- steuern der Abtauung, des Magnetventils und des Ventilators

- alle wichtigen Parameter frei programmierbar
- Zugang nur über Paßwort.

Das Gerät soll ständig die Funktion der Anlage kontrollieren und bei Abweichungen akustischen und optischen Alarm schalten, wenn folgende Unregelmäßigkeiten festgestellt werden:

- Temperatur zu hoch oder zu niedrig
- Türen zu lange geöffnet
- Abschaltung oder Kurzschluß eines Fühlers
- Hochdruckpressostat mehr als 3 mal pro Stunde eingeschaltet oder 1 Stunde lang im Überdruck stehend
- Fehlen einer Phase.

Jeder Unregelmäßigkeit der Funktion ist ein Fehlercode zuzuordnen. Im Fall einer Störung ist der Code, das Datum und die Zeit (Stunde und Minute) im Speicher des Systems zu speichern. Zwei Alarmvorrichtungen, eine akustische

(Summer) und eine optische (Blinken der Anzeige), sind in das Gerät zu integrieren. Durch diese Ausführung muß sichergestellt sein, daß nur im warmen Bereich der Halbleiterfühler montiert ist. Alle für die Wartung notwendigen Einstellungen müssen vom Schaltschrank-Aufstellungsort bedienbar sein.

Außerhalb der Kühlräume, dem jeweiligen Kühlraum zugeordnet, zeigt eine elektrische Fernanzeige die Kühlraumtemperatur an. Elektrische Fernanzeige mit Temperaturfühler liefern und montieren. Das Gerät muß selbstüberwachend bzw. eigensicher aufgebaut sein.

Vorsicherung, Steuertrafo, Schaltschützen, Betriebsstundenzähler für jeden Verdichter, Sicherungselemente mit Zubehör.

Abtauvollautomatik für sämtliche Kühlstellen, elektrische Synchronzeitschaltuhren mit Gangreserve zur automatischen Schaltung der Abtauheizungen der Kühlzellen, Verzögerungsrelais für den verzögerten Anlauf der Ventilatoren nach erfolgter Abtauung.

Handautomatik-Ausschalter für Verdichter und Ventilatoren, Kontrollleuchten für alle

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.60 Untertitel Kältetechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (FP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:

Sicherheitseinrichtungen. Verdrahtung als Kanalverdrahtung. Sämtliche Abgänge und Zuleitungskabel sind auf Klemmleiste zu führen, Steuerleitungen sind separat abzuspeichern.

Zur Weiterleitung der Störmeldung (Tiefkühlzelle, je Kühlzelle, Unterfrierschutz und Gaswarnanlage) sind potentialfreie Kontakte zur Verfügung zu stellen. Störmeldung soll zum Küchenleiterbüro und GLT weitergeleitet werden.

Je Kühlstelle ist eine digitale Temperaturanzeige mit entsprechender Regelung und Kennzeichnung der Kühlstelle einzubauen. Serielle Schnittstelle RS 232 (Vorhaltung für Temperaturprotokollierung für Kühlstellen). Temperaturprotokollierung und -speicherung im Schrank Automatische digitale Datenerfassung auch bei Stromausfall . Temperaturabruf der Kühlzellen vom PC im Küchenleiterbüro und dortiger zusätzlicher Speicherung.

Kompressorlaufzeiten für alle Verdichter..
 Aussteuerung von Wärmespeicher bzw. Mehrkreisverflüssiger

Notrufeinrichtung für Tiefkühlräume,

Messeinrichtung und Temperaturanzeige für Unterfrierschutz der Tiefkühlzelle.

Schaltschrank mit vorgenannten kompletten Steuer- und Regelungen betriebsfertig. Schaltschrank komplett, mit Schaltplan und Tasche. Türschloß mit 3 Satz Schlüssel.

Lieferung und Montage der Geräte.
 Standort: Untergeschoß

Techn. Daten geplant

separate
 Temperaturbereiche je Kühlstelle: 24 Stck
 Kabeleinführung von oben
 Bauart Standschrank
 Länge: 1.200 mm
 Breite: 400 mm
 Höhe: 1.500 mm
 Anschlusswert: 20,0 kW

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.60	Untertitel	Küchentechnik				
Nr	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	Übertrag:

01.60.0080 Kältetrasse

Kältetrasse

Leitungstrasse bestehend aus

- Saug- und Flüssigkeitsleitung für die Kältemittel und deren Dämmung einzeln abgehängt
- Elektro- und Steuerleitungen auf gelochten Kabelrinnen aus feuerverzinktem Stahl
- Rohr- und Kabelträgern und deren Befestigungs- und Installationsmaterial

zwischen der Verbundkälteanlage, Steuerschrank und den Verdampfern von Kühlzellen und deren Steuer- und Regeleinrichtungen und den Kühlmöbeln sowie die Lichtverkabelung in Kühlzellen einschließlich der Verflüssiger auf dem Dach.

Kältemittelleitungen

Kältemittelleitungen aus Kupfer in Kühlschranksqualität zu

verwenden. Leitungen, Formteile sind mit Silberlot oder anderem geeigneten Lot unter Schutzgas zu löten, die Aggregate mit Ester-Öl zu schmieren, Spezialdichtungen ohne Gummi zu verwenden und beim Evakuieren zweistufig (>5 Torr) vorzugehen. Für tragende Dübelverbindungen sowie für Decken dürfen nur feuerverzinkte Dübel mit Zwangsspreizung verwendet werden. Dübel müssen gebohrt werden. Rohrleitungen sind elastisch zu lagern, so daß eine Geräuschübertragung auf das Gebäude vermieden wird. Die gebündelte Leitungsführung von Kältemittelleitungen ist nicht zulässig. Die Dämmung der Sauggasleitungen muß mit halogenfreien Armaflex NH oder gleichwertig, schwer entflammbar, nach DIN 4102, Klasse B 1, auf voller Länge mit gleichbleibender Stärke, erfolgen. Die Verwendung von längsgeschlitztem Material ist nicht zulässig. Die Leitungen sind auf voller Länge mit gleichbleibender Stärke zu dämmen. Durchdringt die Rohrleitung einen Brandabschnitt, so ist die Durchführung der Rohrleitung durch den feuerbeständigen Bauteil ca. 1000 mm vor und 1000 mm nach diesem Bauteil mit nichtbrennbarer Dämmung (DIN 4102 A1) auszubilden (z. B. Foamglas, zweischalig, mit Aluminium-Dünnblechummantelung). Kältemittelleitungen zum Dach mit Schlupfbögen.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
01 Titel KG 471 Küchentechnik
01.60 Untertitel Kältetechnik

Nr _____ Leistungsbeschreibung _____ Menge/ Einh. Preis (EP) _____ Gesamt (GP)

Übertrag:

Saugleitung

Saugleitung diffusionsdicht aus Cu-Rohr mit mind. 1,0 mm Wanddicke und so zu dimensionieren, daß ein Druckabfall von 2 K nicht überschritten wird. Die Rohrleitungen sind mittels wärmeisolierenden Rohrschellen, körperschallfrei, elastisch aufzuhängen. Form- und Verbindungsstücke sind hart zu löten. Die Leitung ist in der gesamten Länge mit schwer entflammbarem und halogenfreiem Armaflex NH in ausreichender Stärke zu isolieren. Im nicht zugänglichen Verlegebereich sind Verbindungsstellen auszuschließen. In sichtbaren Verlegebereichen ist ausschließlich Stangenrohr mit Form- und Verbindungsstücken zu verlegen.

Flüssigkeitsleitung

Flüssigkeitsleitung diffusionsdicht ist aus Cu-Rohr mit mind. 10,0 mm Außendurchmesser und 1,0 mm Wanddicke herzustellen. Die Rohrleitungen sind mittels wärmeisolierenden Rohrschellen, körperschallfrei, elastisch aufzuhängen. Form- und Verbindungsstücke sind hart zu löten. Im nicht zugänglichen Verlegebereich sind Verbindungsstellen auszuschließen. In sichtbaren Verlegebereichen ist ausschließlich Stangenrohr mit Form- und Verbindungsstücken zu verlegen.

Schwingungsdämpfer für Kältemittelleitungen aus schwingungsbeständigen Materialien, Wellrohr und Geflecht nahtlos, Material schwingungsbeständige Zinnbronze 98,75 % Cu, 1,25 % Sn), Anschlußteile mit Innenlötanschluß.

Elektro-Leitungen in halogenfreier Ausführung; in Fluren (Rettungsweg) sind die Leitungen brandtechnisch zu schützen (Promatmantel).

Kältetrasse kommt

- a) im Installationsschacht vom Untergeschoss und führt in die
Zwischendecke des Erdgeschosses für die Kühlzellen und die Kühlschränke in der Küche
- b) von der Decke im Untergeschoss abgehangen durch den Fußboden ins Erdgeschoss zu den einzelnen Theken und Kühlschränken / Kühltisch im Rückteil der Theke
- c) von der Decke im Untergeschoss abgehangen in dem Installationsschacht in die Zwischendecke des Erdgeschosses und von dort durch den Fußboden zum 1.Obergeschoß

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untertitel	Kältetechnik			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

für den Anschluß an die Theke / Vitrinen
 d) von der Decke im Untergeschoss abgehängen in dem
 Installationschacht bis zum Dach und von dort zu
 den
 Verflüssigern

Die Verbraucher werden über verschiedene Einspeisepunkte
 von oben über den Deckenhohlraum und von unten über das
 EG angeschlossen.

Freie Leitungsführung ist nicht möglich.

Entfernungen und Höhenunterschiede:

Kühlzellen im Erdgeschoß von der Verbundanlage bis
 zu den Einspeisepunkten

Höhe: von OK FB im UG bis
 UK RD im EG: 6.70 m

Entfernungen:

- Tiefkühlzelle 17 m
- Fleischzelle 10 m
- Moproduktkühlzelle 17 m
- Gemüsekühlzelle 12 m
- Naßmüllkühlzelle 30 m
- 2 x Kühlschranks Theke 35 m
- 2 x Kühlschranks Küche 15 m

Kühlmöbel im Erdgeschoß von der Verbundanlage bis
 zu den Einspeisepunkten

Höhe: von OK FB im UG
 bis OK FB im EG 3.50 m

Entfernungen

- Station 1 - Kühlwanne 30 m
- Station 3 - Kühlvitrine mit Kühlfach 16 m
- Station 4 - Kühlwanne 15 m
- Station 5 - Kühlvitrine mit Kühlfach 12 m
- Station 6 - Kühlvitrine mit Kühlfach 10 m
- Station 7 - Kühlwanne 15 m
- Station 8 - 2 x Kühlwanne 20 m
- Kühltisch 22 m

Kühlmöbel im 1.Obergeschoß von der Verbundanlage bis
 zu den Einspeisepunkten

Höhe: von OK FB im UG
 bis OK FB im 1.OG 7.50 m

Entfernungen

- Kühlvitrine mit Kühlfach 35 m
- Panorama-Kühlvitrine 40 m

Verflüssiger von der Verbundanlage bis auf das Dach;
 incl Schlupfbögen

.....

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.60	Untertitel	Kältetechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

Höhe: von OK FB im UG
 bis OK Dach 23 m
 Entfernung 60 m

Im Erdgeschoß wird die Leitungstrasse in der Zwischendecke montiert. Dazu ist es erforderlich die Leitungstrasse wegen Durchführungen bei F 90 Wänden in Brandschutzabdichtung (4 Stck.) zu installieren:

Die Elektro-Leitungen im Küchenflur des EG müssen brandschutztechnisch ca. 15 m abgeschottet werden;

Für die Leitungen sind Boden-/Decken- und Wanddurchbrüche bereits eingeplant. Diese sind einzuhalten. In der Montageplanung ist vom Kälteanlagenbauer die Lage und Dimensionierung der Rohrdurchführung anzugeben.

Lieferung und Montage der Geräte.

1 Stk EP..... GP

01.60.0090 Notrufeinrichtung für Tiefkühlzelle

Notrufeinrichtung für Tiefkühlzelle ausgeführt gemäß Vorschrift einschl. Steuergeräte mit eingebautem Akku, Signalanlage sowie der erforderlichen Alarmtasten der Tiefkühlraumtür.

Versorgungsspannung: 230 V/50-60 Hz
 Lieferung und Montage der Geräte.

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.60	Untertitel	Kältetechnik

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

01.60.0100 Gaswarnanlage

Gaswarnanlage
für Leckage vom Kältemittel
R 404a im Kältemaschinenraum im Untergeschoß, Optische
Anzeige sowie akustisches Warnsignal.

Kontakte zur Weiterleitung der Störmeldung auf das
Meldetableau des Küchenleiters und der GLT sind
vorzuhalten.
Lieferung und Montage der Geräte.

1 Stk EP..... GP

01.60.0110 Kältemittel R 404 A
Kältemittel R 404 A
zur Erstfüllung der Anlage.

Lieferung und Montage

1 Stk EP..... GP

01.60.0120 Esteröl

Esteröl
zur Erstfüllung der Kälteanlage.
Esteröl verträglich mit Kältemittel R 404 A.

Lieferung und Montage

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.60	Untertitel	Kältetechnik				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		Übertrag:
01.60.0130	<p>Kälteschema</p> <p>Kälteschema</p> <p>Schema der Anlage, Blattgröße nach DIN, farbig angelegt, unter Glas, gerahmt, liefern und neben der Verbundanlage im Untergeschoß stabil aufhängen.</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte.</p>	1 Stk	EP.....	GP		
01.60.0140	<p>Brandabschnittsdurchdringungen</p> <p>Brandabschnittsdurchdringungen</p> <p>Durchdringt die Kältetrasse einen Brandabschnitt (vom UG zum EG sowie zum 1.OG), so ist die Durchführung mit CNS-Rohrdurchführung und mit nichtbrennbarer Dämmung (DIN 4102 A 1) auszubilden (z.B. Foamglas,zweischalig). Fußbodendicke (Rohdecke + Aufbau) ca. 55 cm</p> <p>Diese Maßnahme wird je Übergangsstelle abgerechnet. Lieferung und Montage der Geräte.</p>	13 Stk	EP.....	GP		
01.60.0150	<p>Bezeichnungsschilder</p> <p>Bezeichnungsschilder</p> <p>Schild bzw. Schildleiste nach DIN 825 für alle Anlagenteile; aus mehrschichtigem Kunststoff</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte.</p>	25 Stk	EP.....	GP		

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.60	Untertitel	Kältetechnik			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.60.0160 Kennzeichnung von Rohrleitungen

Kennzeichnung von Rohrleitungen

Kennzeichnung von Rohrleitungen an Kälteanlagen nach DIN 2405 durch farbige Schilder mit schwarzem Rand und einseitiger Schildspitze.

Farbe des Schildes entsprechend dem Durchflußmedium zu kennzeichnen.

Lieferung und Montage der Geräte.

1 psch

GP

Summe Untertitel 01.60

Kältetechnik, Netto

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.70	Untertitel	Cafeteria				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einr	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

01.70 Untertitel Cafeteria

Die Ausführungsvorbemerkungen sind gültig für die
Die Ausführungsvorbemerkungen sind gültig für die
Positionen 01.70.0080 bis 01.70.0120.

Korpi für Thekenteile

Unterbaukonstruktion, bestehend aus verschweißten
CNS-Profilen, stabil ausgesteift. Unterkonstruktion ist
von der Tabletrutsche nicht zurückgesetzt; Die
Unterkonstruktion ist geeignet zum Anschweißen,
Anschrauben oder Einbauen aller Aufbau-, Abdeck- oder
Einbauelemente. Die Korpi werden auf den Fertigfußboden
aufgesetzt. Korpus mit
höhenverstellbaren Füßen. Hinter oder in den Korpus
werden die Einbauten, vor den Korpus die gästeseitige
Verkleidung angesetzt.

Grundsätzlich sind alle Holz- und Spanplattenelemente
auf der Gästeseite außen mit CNS-Blech zu kaschieren
und gegen Feuchtigkeit zu versiegeln.

Keine Holzteile in Korpi und Unterschränken !

Abdeckplatten

Abdeckplatte mit untersetzter Tabletrutsche aus CNS
und planer Unterkonstruktion 50 mm dick; Korn 220;
Abdeckplatte von unten mit CNS-Blech geschlossen.
Die CNS-Einbauten in der Abdeckplatte, wie Bain-Maries
etc. sollen bis unter die Abdeckung eingebaut werden.
Dabei ist darauf zu achten, daß alle Anschlüsse in CNS
wasser- und dampfdicht erfolgen.
Lochbohrungen für Geräte sind vorzusehen. Die
Stirnseiten der Abdeckungen sind allseitig senkrecht
ausgeführt.

Alle Ein- und Aufbauten sind an die Thekenabdeckung
sorgfältig anzuarbeiten und zwar so, daß eine negative
Beeinflussung der Unterkonstruktionen zuverlässig
ausgeschlossen ist. In der Abdeckplatte sind keine
Stecknähte oder sichtbare Fugen.

Gästeseitiger Verkleidung

Senkrechte gerade Verkleidung unterhalb der
Abdeckplatten ca. 20 mm eingerückt. Unter der
Abdeckplatte als sichtbare Verkleidung eine
beschichtete Tischlerplatte ca. 20 mm. Seitlich, oben
und unten erhält die Verkleidung einen
Hartholzabschluß. Die Holzverkleidung ist in der Regel
aus mehreren Feldern, h = ca. 690 mm hergestellt und
gästeseitig beschichtet. Beschichtung so, daß kein

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

Verzug erfolgen darf. Die Verkleidung ist gerade. Durch geeignete Maßnahmen ist dafür zu sorgen, daß die Verkleidung ohne sichtbare Teile (Schrauben etc.) sicher in Position bleibt und zu Revisionszwecken für die Medieninstallation jederzeit abnehmbar ist.

Die Verkleidung folgt der Kontur der Abdeckplatte. Eckelemente ca. 20 cm werden mit den Seitenteilen fest an den Korpi angesetzt; Trägerplatten auf Gehrung mit zusätzlichen innenliegendem Verbindungselement und Massiveimer verbunden.

Beschichtung:

Linoleum 2,0 bis 2,5 mm dick

Cafeteria - 1.OG: lichtgrau

Die Verkleidung ist geteilt, teilweise entsprechend der Türen; Teilung bis max. 1.100 mm. Fugenbreite max. 2 mm. Gehrungsschnitte bzw. Endstöße der Verkleidung sind immer verklebt, Schattenfugen zwischen den einzelnen Elementen.

Die Schattenfugen sind mit CNS lichtdicht hinterlegt. Stirnseitig wird die Verkleidung auf die CNS-Einbauten aufgebracht. Von OKFB bis 100 mm ÜOKFB ist eine CNS-Blende. Die Sockelverkleidung ist gästeseitig zurückversetzt. Sichtbarer Teil des Sockels bis max. 100 mm hoch. Stirnseitig ist der Sockel ebenfalls 100 mm hoch, von den beplankten CNS-Einbaumöbeln zurückversetzt.

Bedienungsseitige Verkleidung

Die bedienungsseitige Verkleidung ist komplett in CNS-Blech ausgeführt. Sockelhöhe 100 mm. Aufgrund der verschiedenen Funktionen der Ein- und Anbauten sind unterschiedliche Verkleidungen erforderlich. Die Verkleidungsart ist aus den Schnitten ersichtlich.

Korpus mit CNS-Blende verschlossen. Sockelverkleidung aus CNS, verwindungssteif und gegen Durchfedern hinterlegt, geschliffen und mit Gummilippendichtung gegen den Bodenbelag abgedichtet.

Schalter und Steckdosen sind durch Einmulden (mind. 65 mm tief, z.B. mittels GN-Behälter) vor Beschädigungen geschützt.

Installationfach mit Innenraumverkleidung

In die bedienungsseitige Verkleidung sind wasserdichte Revisionsöffnungen für das Installationfach einzuschneiden und mit einer abschließbaren Türe mit Gummidichtung zu versehen. Die Medien Wasser, Abwasser und Elektro sowie Kälte werden bis in das Installationfach herangeführt und Elektro

Preis in € (Netto) für

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.70	Untertitel	Cafeteria				
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge	Einm.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

mit entsprechender Überlänge nach Angabe des Auftragnehmers. Der Boden des Installationsfaches besteht aus CNS und erhält für die Mediendurchführung einen Kragen 50 mm hoch aus CNS. Das Installationsfach erhält eine Innenraumverkleidung aus CNS.

Sanitär:

keine besonderen Vorgaben bezüglich Dimensionierung. Medienleitungen innerhalb der Theke und der Anschluß sind Bestandteil der Leistungen des Auftragnehmers.

Elektro:

Klemmleiste mit Zu- und Abgangsreihenklappen, komplett verdrahtet, Sammelschienen mit getrennt geführtem M- und Schutzleiter, abgedeckt geführt, installiert in Isokasten mit Klarsichtdeckel. Im Isokasten sind 10 % Reserveflächen vorzuhalten. Alle Sicherungsautomaten im Installationsfach eingebaut. Steckdosen sind mit FI-Schutzschalter zu schützen (30mA). Isokasten Schutzart: IP 65. Medienleitungen und Unterverteiler innerhalb der Theke und der Anschluß sind Bestandteil der Leistungen des Auftragnehmers. Isokasten leicht zugänglich; auf Teleskopschienen herausziehbar.

Verrohrung und Verkabelung

Verrohrung aus Kunststoff oder Edelstahl (Bain-Maries), ausreichend wärmeisoliert und alle Abläufe siphoniert. Für elektrische Leitungen Thekenkabelkanal aus Kunststoff, U-förmig offen, Theken komplett verkabelt und verdrahtet. Die durch die Zeichnung vorgegebene Kontur der Theken ist deshalb mit geringem Spiel einzuhalten. Die Sicherungsautomaten sind in der Verteilung unterzubringen. Bei den Theken wird jede Gruppe elektroseitig nur einmal eingespeist und zwar so oft wie im Grundriß angegeben. Die Sicherungsautomaten sind ebenso wie FI-Schutzschalter Lieferbestandteil und sind in der Verteilung im Installationsfach einzubauen. Elektrokabel dürfen nur im Kabelkanal verzogen werden. Der gesamte Sockelbereich ist von Kabel frei zu halten. Die vorgegebenen Durchbrüche sind einzuhalten. Medienleitungen innerhalb der Korpi vom Installationsfach/Anschluß/Verteiler bis zu den Verbrauchern durchgängig ohne Zwischenverbindungen, aber befestigt - verrutschsicher.

Theken-Aufbauten:

Vitrinen, Hustenschutz, Glasaufsätze und Besteckaufsätze sind in einem einheitlichen Design auszuführen, bestehend aus CNS-Rechteckrohr ca. 40x40mm, D = 1,25 mm, geschliffen Korn 220, geschweißte Konstruktion,

Preisangaben sind Netto

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
					Übertrag:

Die Rechteckrohre sind vertikal und horizontal umlaufend um die einzelnen Glaselemente sowohl längs vorn als auch längs hinten - sowie seitlich links und rechts; Enden mit Kappen zugeschweißt, geschliffen, poliert. In den Rohrstehern werden die elektrischen Leitungen geführt.

Borde, Scheiben und Hustenschutz 8 mm
Einscheiben-Sicherheitskristallglas, weiß - die Kanten geschliffen, angefast und die Ecken leicht gerundet, R = 5mm. Die CNS-Rohrstehrer sind auf der Abdeckplatte gästeseitig eingerückt. Die Glasborde und Glasscheiben werden mit dafür passenden CNS-Schienen, die verdeckt an den CNS-Rechteckrohrstehern verschraubt sind, verrutschsicher befestigt, aber auch jederzeit zur Reinigung/Reparatur abnehmbar. Glasborde bilden mit den CNS-Rohrstehern eine ebene Oberfläche. Senkrechte Glasscheibe mit offener, ca. 3 cm, Wischkante zur Abdeckung.

Eventuell notwendige Glasklammern sind an den Rohrstehern rutschfest befestigt. Glasklammern aus CNS poliert, nach bestätigter Mustervorlage. Der Hustenschutz entspricht den behördlichen Auflagen und ist leicht zu reinigen.

Unter dem Glasbord, jeweils zwischen zwei Rechteckrohren fest eingebaut, befindet sich ein U-Profil aus CNS-Blech, in das die Halogenstrahler berührungssicher eingebaut sind. Bei mittigen vertikalen Rohrstehern ist die Lichtleiste zu befestigen. Im Bereich der Bain-Maries der Menütheke ist zusätzlich ein weiteres offenes CNS-Blech-Profil eingebaut. Dieses Profil enthält dimmbare Heizstrahler. Die Enden der Profile sind zu schließen.

Gekühlte Einbauten
Kühlvitrienen erhalten Anschluß an die zentrale Verbundanlage.
Alle hierfür erforderlichen Anlagenkomponenten wie Absperrventile, Magnetventile, Expansionsventile, Abtauzeitschaltuhren, Abtauautomatik usw. sind im Installationsfach einzubauen. Gerät komplett mit Hauptschalter und je einer Störmelde- und Kontrollleuchte. Je Kühlkomponente ein von außen ablesbares, eingebautes Thermometer (Kühlwanne, Kühlvitrine); digitale Anzeige; Soll-Ist-Werte. Thermostatische Temperaturregelung von +2°C bis +10°C, in Vitrinen +4°C bis +8°C. Das Installationsfach ist mit Flügeltür auszuführen. Kältemittel R 404 A (Verbundanlage). Kühlvitrine GN 3/1 mit bündig eingebauter CNS-Wanne ca. 260 mm tief mit Bodenverdampfer,

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01,70 Untertitel Cafeteria

Menge/ EINH	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Leistungsbeschreibung		
Übertrag:		

Umluftkühlsystem; mit Gefälle zum Ablauf mit Geruchsverschluss. Wanne ausreichend isoliert; Gerät zum Anschluss an Zentralkälte. Zum Reinigen der Wannen ist der Bodenverdampfer hochklappbar. Die Luftführungen in der Wannenabdeckung aus CNS sind mit CNS-Gitter abgedeckt. In die Abdeckung aufgesetzte Ganzglas-Kühlvitrine mit 3 Ablageböden, davon 2 aus ESG 10 mm. Glasscheiben der Vitrinen werden beidseitig von CNS-Rechteckrohrrahmen gehalten. Vitrinen 3-seitig mit Isolierglas ausgestattet. Bedienungsseitig Isolierglas-Schiebetüren, leichtlaufend, aushängbar. Gastseite senkrecht - nicht schräg. Es ist sorgfältig darauf zu achten, dass nur geprüfte und bewährte Kombinationen von Bodenverdampfern und Kühlvitrinen, die kein Kondensat am Vitrinenglas bilden zum Einsatz kommen. Die Vitrinen erhalten eine blendfreie vertikale Beleuchtung aus Kaltlichtröhren. Die hier beschriebenen Geräteteile gelten für die nachstehenden Thekenelemente. Diese Beschreibung wird in den Thekenelementen nicht noch einmal wiederholt. Nach Installation sind die Theken elektroseitig gemäß Vorschrift zu prüfen und Messprotokolle sind vorzulegen.

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.70.0010

Handwaschbecken

Handwaschbecken komplett aus CNS; incl. Montagematerial zur Wandmontage
 Abdeckung und Becken nahtlos tiefgezogen. Becken ca. 50x30x15 cm; Becken mit Auslauf 1½" und Überlaufsicherung.
 Abdeckung allseitig 30 mm abgekantet, wandseitige Aufkantung 40mm, mit Wasser-einflaufarmatur ½" (Standhahn) optoelektrisch und netzbetrieben. Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung ca.300 mm hoch, mit Installation, Thermostat auf +38 °C voreingestellt, vorwählbare Wasserlaufzeit zwischen 5 und 40 Sekunden (Selbstschluß).

Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:

- 1 x Handtuchspender CNS für ca. 300 gefaltete Papierhandtücher
- 1 x Papierkorb CNS-Draht 400x280x630mm, aushängbar, zu befestigen.
- 1 x Flüssigseifenspender CNS wandhängend für 1 l und Nachfüllseifenspender mit Hebelbetätigung.
- 1 x Gummistopfen mit Edelstahlkette.
- 1 x Ab- und Überlaufgarnitur inkl. Geruchsverschluss.
- 2 x Eckventil verchromt 1/2"
- 1 x Spritzblech 20 cm hoch

Gerät betriebsfertig montiert.

Techn. Daten	geplant
Breite	550 mm
Tiefe	450 mm
Höhe(Korpus)	300 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung				
	Übertrag:				
01.70.0020	<p>Kühlschrank 620 EG</p> <p>Geräteinnenraum wird durch bewegte Kälte gekühlt. Innenraum in Hygieneausführung.</p> <p>Innen- und Außenverkleidung, sowie die Türen komplett aus CNS. Gerät PU-druckgeschäumt; FCKW-frei. Gerät auf 150mm hohen Füßen, höhenverstellbar. Türbeschläge sind verchromt, Türverschluß ist mit Sicherheitsschloß abschließbar auszubilden. Die Einschubleisten sind im Abstand von ca. 80 mm anzuordnen. Die Kühlschranktüren mit fettsäureresistenter Magnetdichtung. Motorverdichtersatz ist auf dem Kühlschrank aufgesetzt und mit einer Sichtblende verkleidet. Die Temperaturen des Kühlschranks werden über Thermostate eingestellt und geregelt. Kälteanlage, bestehend aus vollhermetischen, luftgekühltem Motorverdichtersatz und Hochleistungsverdämpfern mit Gebläse für bewegte Kühlung oben aufgebaut. Abtauung erfolgt elektrisch und wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Das Tauwasser wird aufgefangen und mittels Heißgas automatisch verdunstet.</p> <p>Gerät mit allen erforderlichen Schalt- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet. Die Kühlschrankinnentemperatur ist jeweils von außen am Thermometer ablesbar. Digitale Anzeige. Einstellbarer Sollwert-ablesbare Istwerte. Der Elektroanschluß erfolgt über Stecker mit ca. 2,0 m Anschlußkabel. Die komplette Elektroanlage muß den VDE-Vorschriften entsprechen. Gerät mit Betriebs- und Störmeldeleuchte.</p>				
	Lieferung und Montage der Geräte.				
	<p>Zubehör:</p> <p>6 Stck. CNS-Drahtroste mit dazugehörigen kipp sicheren Auflageschienen</p>				
	Techn. Daten geplant				
	Übertrag:				

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.70 Untertitel Cafeteria

Nr. Leistungsbeschreibung

Menge/ Einh.

Preis (EP)

Gesamt (GP)

Übertrag:

Bruttoinhalt 620 Liter
 Temperaturbereich 2 bis 12°
 Verdampfungstemp. -10°C
 Spannung 230 V
 Elektroanschluß 0,45 kW
 Kälteleistung
 tV = -10°C, tU = +43°C 0,44 kW
 Klimaklasse T
 Kältemittel 134a

Breite 720 mm
 Tiefe 790 mm
 Höhe 2.050 mm

Geplant:

Fabrikat: cool-compact

Type: Saureihe 620

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.70 Untertitel Cafeteria

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einb	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------------	------------	-------------

Übertrag:

01.70.0030 **Tiefkühlschrank 620 EG**
 analog Position Kühlschrank 620 EG, aber tiefere
 Temperatur und 2 Türen.

Techn. Daten geplant

Temperaturbereich -18 bis -22°C
 Verdampfungstemp. -30°C
 Kälteleistung
 tU = +43°C 0,5 kW

Geplant:

Fabrikat: cool-compact

Type: Baureihe 620

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Type:

ist auszufüllen.

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.70	Untertitel	Cafeteria				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (FP)	Gesamt (FP)	

Übertrag:

01.70.0040 Flaschen-Kühlschrank EG
 Geräteinnenraum durch bewegte kalte Luft gekühlt.
 Zum paßgerechten Einstellen in die Thekennische des Rückbuffet geeignet.
 Verdampfer außerhalb des Innenraumes. Innen- und Außenverkleidung, sowie die Türe komplett aus CNS. Gerät PU-druckgeschäumt ; mit höhenverstellbaren CNS-Füßen; Tür mit integrierter Griffleiste und fettsäurebeständiger Magneldichtung. Türanschlag rechts.
 Kälteanlage mit Kälteaggregat; Klimaklasse T; Motorverdichtersatz ist auf dem Kühlschrank aufgesetzt und mit einer Sichtblende verkleidet. Die Temperaturen des Kühlschranks werden über Thermostate eingestellt und geregelt. Kälteanlage, bestehend aus vollhermetischen, luftgekühltem Motorverdichtersatz und Hochleistungsverdämpfern mit Gebläse für bewegte Kühlung oben aufgebaut. Abtauung erfolgt elektrisch und wird über eine Zeitschaltuhr gesteuert. Das Tauwasser wird aufgefangen und mittels Heißgas automatisch verdunstet.
 Gerät mit allen erforderlichen Schalt- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet. Die Kühlschrankinnentemperaturen von +2° bis + 12° C sind von außen am Thermometer digital ablesbar.
 Kältemittel R 134 a.
 Gerät mit Betriebs- und Störmeldeleuchten.
 Lieferung und Montage der Geräte.
 Zubehör für 53x47 cm aus CNS:
 6 Paar Auflageschienen
 6 Tragrost
 Techn.Daten ca. geplant
 Länge 650 mm
 Tiefe 600 mm
 Höhe 1.900 mm
 Kälteleistung 0,40 kW

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 **LV** **Küchentechnik**
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.70 Untertitel Cafeteria

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:				

Geplant:
 Fabrikat: cool-compact
 Type: Baureihe 400
 Vom Bieter angebotenes
 Fabrikat:
 Type:
 ist auszufüllen.

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einr	Preis (zP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

01.70.0050 CNS-Regal 1.200 kg Feldlast-60 cm
 Regal nach Baukastenprinzip, bestehend aus Regalständern, Auflagen und Kreuzverstrebrungen.
 Verstellbare Rasterhöhe ca. 150 mm in angeschweißten Auflagebolzen.
 Aufstellung freistehend ohne Wandbefestigung.
 Regalständer mit höhenverstellbaren selbsthemmenden Schraubfüßen.
 Aussteifungsverbinder, Eckverbinder und Verschlusskappen sind im Lieferumfang enthalten.
 Eckverbindungen ohne zusätzliche Rahmen.
 Regal leicht zu reinigen, Hohlräume sind geschlossen. Regallängen nach örtlichem Aufmaß.
 Einzel stehende Regale mit Kreuzverstrebrung.

Abrechnung erfolgt nach Einheitspreis pro laufenden Meter.

Geschlossene Auflagen:
 aus 1,0 mm Blech, Längsseiten 40 mm abgekantet und nach innen gefalzt, Stirnseiten 30 mm abgekantet. Gratfreie Schnittkanten; ab 1.200 mm Breite zusätzlich mit einem U- Profil an der Unterkante verstärkt.
 Durch Ausstanzung an den Außenseiten lässt sich die Auflage leicht und mühelos in die Regalständer einhängen. Übereckbau durch Eckverbindungsklammern möglich.

Aufstellung mit dauerhafter Regalkennzeichnung pro Aufstellraum /Regal (gemäß Vorschrift) mit Hersteller/Typbezeichnung/Baujahr/ zulässige Fach- und Feldlasten.

Montageorte:
 Getränkelager 3,5 x lfdm.
 Non Food 8,0 x lfdm.
 Café / Küche 1,0 x lfdm.
 Lieferung und Montage der Geräte.

Techn.Daten geplant

Länge 1 Laufmeter
 Tiefe 600 mm
 Höhe 1.800 mm

- Einheitspreis (zP) in EUR -

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.70	Untertitel	Cafeteria

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Ent.	Preis /EP/	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------------	------------	-------------

Auflagen 4 Stck
 Bodenfreiheit 150 mm
 Fachlast 150 kg
 Feldlast 1.200 kg

Übertrag:

1 lfm EP..... GP

01.70.0060

Tablettwagen

Transportwagen der Tablettwagen bestehend aus einer Rahmenkonstruktion aus eloxierten Leichtmetallprofilen mit einem Fach á 9 Auflagen für GN 1/1; Seiten- und Rückwand aus melaminharzbeschichteten Platten vierseitig in einem U-Profil eingefasst. Vorderseite offen.

Farben der Wände : Standardfarbe
 Farbauswahl bei Beauftragung

Die Tablettauflagen sind aus verchromtem Rundmaterial. CNS-Bodenbord je Fach.
 Wagen mit 4 korrosionsgeschützten, kugelgelagerten Lenkrollen, davon 2 Stück feststellbar;

Durchmesser 125 mm; mit Gummistoßabweiser.

Zubehör:
 Aufsatz mit dreiseitiger Relling, geschlossener Boden

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant
 Tablettauflagen 2 x 9
 Tablettgröße 530 x 325 mm
 Länge 470 mm
 Breite 640 mm
 Höhe
 (ohne Aufsatzkorb) 1.450 mm

2 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

FB	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge / Einh.	Preis (GP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.70.0070 Spültisch mit Spülmaschine
Spültisch mit Spülmaschine

Spültisch (Paßmaß) bestehend aus Abdeckplatte gemäß Vorbemerkungen; komplett aus CNS, in selbsttragender Bauweise; auf höhenverstellbaren CNS-Füßen ; Abdeck-/Arbeitsplatte nach vorn 50mm abgekantet mit Tropfnase; wandseitig 300mm aufgekantet, schalldämmend und mit Metallprofilen unterfüttert (kein Holzwerkstoff);

Tischfläche bestehend aus:
1x Arbeitsfläche mit gerilltem Tropfblech
ca. 0.70 m lang; Wasser zum Becken ablaufend;
1 x Spülbecken ca. 0.50 m lang;
Becken ca. 40x50x25 cm und einer Wandmischarmatur

Unterhalb dem gerillten Tropfblech eine Unterbau-Spülmaschine für Geschirr, Bestecks, Gläser mit vorgeschaltetem und mitgeliefertem Osmose-Umkehr-Systemmodul; Frontlader;
Vollautomatisch arbeitende Nachspülmaschine mit frontaler
Beschickung. Körbe 500x500mm. Eintankmaschine mit Umwälzwäsche und Frischwassernachspülung.
Automatischer Wassereinlauf, Tank- und Boilerheizung sind
gegeneinander verriegelt. Türenscharter.
Das Waschsystem ist unterhalb des Korbes angeordnet.
Die eingebaute Umwälzpumpe ist stoffbuchsenlos mit einem
Wechselstrommotor zusammengebaut. Motor in Schutzart IP X5,
Waschtemperatur und Nachspültemperaturen gemäß DIN.
Das Klarspülssystem ist ober- und unterhalb des Spülkorbes angeordnet.
Frischwasserezufuhr über Elektromagnetventil gesteuert.
Elektrotankheizung
zum Aufheizen und Warmhalten des Waschwassers,
thermostatisch
geregelt und mit Niveauregler gegen Trockengehen gesichert.
Tank und Verkleidung aus Chromnickelstahl,
doppelwandig. Steigrohre,
Wascharme und Waschdüsen aus hochwertigem Kunststoff.
Nachspülleitungen aus Chromnickelstahl. Elektroboiler zum Aufheizen
des Nachspülwassers einschließlich Thermostat.
Boilermantel aus

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.70 Untertitel Cafeteria

Menge/ Einh	Preis (FP)	Gesamt (GP)
Übertrag:		

Chromnickelstahl. Eingebaute Spezialgeräte für die Dosierung flüssiger Wasch- und Entspannungsmittel. Rechts beistehendes CNS-Umkehr-Osmose-Systemmodul. Maschine und Osmosemodul auf mitgeliefertem CNS-Fußgestell mit höhenverstellbaren Füßen.

Lieferung und Montage der Geräte.

Zubehör:

- 1 integriertes Osmose-Umkehr-Systemmodul
- 3 Körbe 500 x 500mm mit passenden Besteckköchern
- Installationsmaterial
- 1 x Wandbord (Paßmaß) auf Konsolen ca. 120x25 cm

Montagestandort:
 Cafeteria - Küche

Techn.Daten geplant
 Länge 1.200 mm
 Tiefe 700 mm
 Höhe 900 mm

Spülleistung 22/15/10 Körbe/h
 Korbmaß 500x500mm
 Programmabläufe 90/120/240sec.
 Elt-Anschlußwert 9,5 kW

Maschine
 Länge 600 mm
 Breite 600 mm
 Höhe 700 mm

Osmose-Modul
 Länge 150 mm
 Breite 550 mm
 Höhe 600 mm

Geplant:

Fabrikat: Meiko

Type: FV 40.2

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat:

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
01 Titel KG 471 Küchentechnik
01.70 Untertitel Cafeteria

Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Ein.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
----	-----------------------	-------------	------------	-------------

Übertrag:

Type:

ist auszufüllen

1 Stk EP..... GP

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	

Übertrag:

01.70.0080 Tresen Café
Tresen Café

Allgemeiner Teil

Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Installationsfächer, Aufsätzen

mit Beleuchtung.

Theke mit Angebot von Imbißartikeln, Kuchen usw. Süßwaren, Kaffee und Kaltgetränke sowie Sofortkassierung.

Spezieller Teil

Wandseitige Theke mit Abdeckung, Kühlvitrienen bestehend aus bedienseitig von rechts nach links:

In oder auf der Abdeckplatte:

- 1 x Aufsatz-Torten-Kühlvitrine ca. 80x60x70 cm mit Kälteaggregat; Kältemittel R 134a; automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung; Gerätefarbe lichtgrau angepasst;
- daneben eine Kühlvitrine GN 2/1 gemäß Ausführungsvorbemerkungen; Anschluß Verbundanlage
- daneben eine Tischfläche ca. 1.50 m zum Aufstellen der nutzerseitigen Kasse, dafür 1 x Durchführung 50 mm für Kassenkabel; als Produktübergabe, zum Aufstellen einer ungekühlten Glasvitrine mit 3 höhenverstellbaren Glasflächen und Tür, abschließbar; ca. 50x50x70 cm
- daneben eine Kühlvitrine GN 3/1 mit Kühlwanne; ansonsten gemäß Ausführungsvorbemerkungen; Anschluß an Verbundanlage; Kühlwanne mit höhenverstellbaren Lochblech geteilt in GN 1/1; Maße ca. 1.150x700x700/1300mm

Im Unterbau:

- Installationsfach Elektro mit Unterverteilung;
- daneben ein Schrankfach ca. 60 cm mit höhenverstellbarem Bord;
- daneben Installationsfach für Kälte und Sanitär;
- 5 x Elektro-Schukosteckdosen für Kasse;
- daneben ein Schrank mit 4 Schubladen übereinander; ca. 40 cm; Schubladen als Vollteleskopauszüge zum

Preisangaben in EUR netto

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

- Einsatz
- von mitgelieferten GN-Behältern; abschließbar
 - daneben ein Schrank mit 2 Türen und höhenverstellbaren Bord; abschließbar; ca. 1.20 m Länge
 - daneben ein Installationsfach für Kälte;
 - daneben Ablagefächer

Seitenteil analog der gästeseitigen Verkleidung.

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Länge 4.500 mm
Höhe:
(ohne Aufsatz) 900 mm
Tiefe: 900 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.70	Untertitel	Cafeteria				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
01.70.0090	<p>Rückbuffet Café Rückbuffet Café</p> <p>Allgemeiner Teil Rückbuffet gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung, Installationsfläch, Aufsätzen</p> <p>Spezieller Teil Wandseitig eingebauter Arbeitstisch mit Abdeckung (Paßmaß), Geräten auf Wandborden bestehend bedienseitig von rechts nach links:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 x Schranktisch mit höhenverstellbarem Bord, 2 Türen; ca. 1.30 Länge- 1 x Schranktisch mit höhenverstellbarem Bord, 2 Türen; ca. 1.10 Länge- 1 x Schranktisch für die Medieninstallation der nutzerseitigen Kaffeemaschinen; ohne Rückwand, 2 Türen; ca. 1.10 Länge- 1 x Wandbord aus Vollholz 40 mm dick; beschichtet analog gästeseitiger Verkleidung , Befestigung in der Wand mit nicht sichtbaren Trägern; gegen Verrutschen gesichert; Belastung 100 kg/ lfdm.; Wandbordlänge ca. 2.00x0,20 m gemäß Aufmaß. <p>Links auf mitgelieferten CNS-Konsolen oder CNS-Untergestell in ca. 1.30 cm Höhe OK FB von UK folgende Geräte:</p> <ul style="list-style-type: none">1 x Ladenbackofen mit Kondensathaube; 3 mitgelieferte Einschübe; ca. 60x62x65cm; 230 V / 3,5 kW Im Unterbau mitgelieferter Wasserenthärter installier;1 x gewerbliche Mikrowelle GN 1/1; 44 Liter Garraum; ca. 65x53x47cm; Zeitschaltuhr; programmierbare Tasten;230 V / 3,2 kW Lieferung und Montage der Geräte.					

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Ein.	Preis (EP)	Gesamt (GP)

Übertrag:

Techn. Daten geplant

Länge 3.500 mm
 Höhe:(ohne Aufsatz) 900 mm
 Tiefe: 700 mm

Geplant:

Backofen Eloma EB 30

Mikrowelle Panasonic NE 1880

Vom Bieter angebotenes

Fabrikat/Typ Backofen

Fabrikat/Typ Mikrowelle

ist auszufüllen

1 Stk EP..... GP.....

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
01	Titel	KG 471 Küchentechnik				
01.70	Untertitel	Cafeteria				
Nr	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		
					Übertrag:	
01.70.0100	Schrantisch mit Aufsatz Schrantisch mit Aufsatz					
	<p>Allgemeiner Teil Tisch gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, umlaufender (alle 4 Seiten) gästeseitiger Verkleidung</p> <p>Spezieller Teil Freistehender Tisch mit Abdeckung bestehend aus:</p> <p>1 x Schrantisch mit höhenverstellbarem Bord, 2 Türen; ca. 1.20 Länge</p> <p>1 x auf dem Tisch rückseitig aufgesetztem Bord mit Ausschnitt zum Einsatz von 7 Stck. mitgelieferten GN 1/6-150 CNS-Behältern; Behälter müssen schräg nach vorn geneigt eingesetzt werden; unterhalb des Einsatzes eine freie Fläche mit einer Höhe von ca. 20 cm</p> <p>Lieferung und Montage der Geräte.</p> <p>Techn. Daten geplant</p> <p>Länge 1.200 mm Höhe 900 und 1.300 mm Tiefe 600 mm</p>					
		1 Stk	EP.....	GP		

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

TS	LV	Küchentechnik	Menge: Fm	Preis (EP)	Gesamt (GP)
01	Titel	KG 471 Küchentechnik			
01.70	Untertitel	Cafeteria			
Nr.	Leistungsbeschreibung				
					Übertrag:

01.70.0110 **Bartheke**
Bartheke

Allgemeiner Teil
Theke gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung einschl. Seitenteile, Aufsatzbord

Spezieller Teil
Freistehende Theke mit Abdeckung, verfahrbar; Unterbau mit 2 Schränken á 1,25 m, abschliessbar mit höhenverstellbaren Bord; auf max. 6 Stck korrosionsgeschützten, kugelgelagerten Lenkrollen, davon 3 Stück bedienseitig feststellbar; Räder für Fußbodenbelag geeignet; Durchmesser 125 mm; Sockelblende aus CNS, dreiseitig; Tragfähigkeit der Räder dem Gewicht der Bartheke angepasst

Auf dem Schrank Tresenbord aus Vollholz 40 mm dick; beschichtet analog gästeseitiger Verkleidung, Befestigung mit 4 Stck. CNS-Rohren á 5 cm Durchmesser; fest verbunden mit Unterbau; Belastung 100 kg/ lfdm.; Höhe UK ca. 0.30m ÜOK Tischplatte. Tischplatte gästeseitig mir Radius, bedienseitig gerade; an den Enden ca. 25 cm breit; in der Tresenbordmitte ca. 35 cm breit.

Lieferung und Montage der Geräte.

Barhocker nutzerseitig

Techn. Daten geplant

Länge	2.500 mm
Höhe	900/1.300 mm
Tiefe	700 mm

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 LV Küchentechnik
 01 Titel KG 471 Küchentechnik
 01.70 Untertitel Cafeteria

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

01.70.0120 **Schranktisch mit Spülbecken**
 Schranktisch mit Spülbecken
 Schranktisch mit Spülbecken

Allgemeiner Teil

Schranktisch gemäß Ausführungsvorbemerkungen bestehend aus Korpi, Abdeckplatte, Einbauten, gästeseitiger Verkleidung einschl. Seitenteile, Installationsfach, Wandbord

Spezieller Teil

Wandseitig angebauter Arbeitstisch mit Abdeckung bestehend bedienseitig von rechts nach links:

- 2 x Unterbau-Umluft-Kühleinbauschränke á ca. 160 Liter ca. 60x60x83cm;abschließbar; Kältemittel R 134 a

- 1 x Schubladenblock mit 4 Stck. Teleskopschubladen zum Einsatz 4 mitgelieferte GN-Behälter GN 1/1-150 mm; abschließbar; ca. 400 mm Länge

- 1 x Unterbau mit Spülbecken 50x50x20cm incl. Aufsatzmischarmatur KW+WW; ohne Rückwand, mit Syphon; mit Tür; Ablageboden; ca. 0.70 Länge

- über dem Schrankteil auf die Arbeitsplatte aufgesetzt 1 x Aufsatzbord aus Vollholz 40 mm dick; beschichtet analog gästeseitiger Verkleidung, mittig unterstützt; ohne Rückwand; gegen Verrutschen gesichert. Belastung 100 kg/ lfdm. Höhe UK ca. 1.30m ÜOKFB

Lieferung und Montage der Geräte.

Techn. Daten geplant

Länge	3.300 mm
Höhe:(ohne Aufsatz)	900 mm
Tiefe:	700 mm

Geplanter Kühlschrank: Gram Compact K 200 CNS

Vom Bieter angebotener Kühlschrank

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
01	Titel	KG 471 Küchentechnik
01.70	Untertitel	Cafeteria
Nr.		Leistungsbeschreibung

Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
Übertrag:		

Fabrikat/Typ

ist auszufüllen

1 Stk	EP.....	GP
-------	---------	----------

Summe Untertitel 01.70

Cafeteria, Netto

Summe Titel 01

KG 471 Küchentechnik, Netto

MwSt. (19,0 %)

Gesamtsumme, Brutto

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik			
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen			
02.01	Untertitel	Sonstiges			
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)	
02.01	Untertitel Sonstiges				
02.01.0010	<p>Baustelleneinrichtung zur Durchführung der aufgeführten Leistungen, Baustelleneinrichtung</p> <p>zur Durchführung der aufgeführten Leistungen, einschl. aller Sicherheitsvorkehrungen, Bauüberwachung und Organisation, Reinigung der Verkehrswege auch während der Bauzeit ohne besondere Aufforderung durch die Bauleitung.</p> <p>Aufladen und Abfuhr einschl. der Frachtkosten, Abladen und Einbau aller notwendigen Einrichtungen und Geräte und zwar für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tagesaufenthaltsräume für eigenes Baupersonal als Container - Lagerräume für Baustoffe als Container <p>Die Aufstellung Baustellen-Container erfolgt im Containerdorf in Abstimmung mit dem Nutzer und der Bauleitung.</p> <p>Räumen der Baustelle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einschl. Verladen aller Baugeräte, Lagergebäude, Materialreste, Absperrungen und Zubehör - Herstellen des ursprünglichen Zustandes des Baugeländes, Reinigen des Baugeländes von Verpackungsmaterialien und Materialresten <p>Vorhaltung der Personal- und Lagercontainer bis zum Ende der Arbeiten</p>				
		1 Stk	EP.....	GP	

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen
02.01	Untertitel	Sonstiges

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	-------	-------	------------	-------------

Übertrag:

02.01.0020 **Montageplanung**
Montageplanung

Planunterlagen
Vom Auftraggeber werden die Ausführungspläne zur Verfügung gestellt.
Vom Auftragnehmer sind die für die Montage und Fertigung erforderlichen Montage- und Werkstattpläne, in 2-facher Ausfertigung auf Papier zur Freigabe einzureichen.
Ausserdem ist eine CAD-Datei (dwg-Datei-AutoCAD 2004) zu übergeben.
Nach Prüfung / Freigabe sind die Pläne in 5-facher Ausfertigung zu übergeben incl. CAD (je 1 x für Elektro, Sanitär, Lüftung, Bau und Bauleitung)
Zu den Montage- und Werkstattplänen gehören auch Fließ-, Strang- und Schaltschemata. In die Fließschemata sind alle Leistungsdaten einzutragen.
Die Unterlagen sind nach Terminplan zu erstellen, damit der Auftraggeber alle technischen Daten zur Erstellung der Gesamtanlage rechtzeitig für alle beteiligten Firmen erhält.
Dieses gilt u.a. für die Lage von Anschlußpunkten für andere Firmen.

Die Montage- und Werkstattpläne bestehen aus:
- Übersichtsplan M 1:50
- Montage- und Werkstattplan mindestens M 1:20
- Kälteberechnung

Übersichtspläne enthalten alle Grobdetails, die zur Koordination notwendig sind. Abmessungen, Anschlußwerte und Wärmeabgabe. Der Auftragnehmer koordiniert mit den übrigen haustechnischen Gewerken und Ausbaugewerken.

Montage- und Werkstattpläne enthalten alle Details, gegebenenfalls in größerem Maßstab, so daß Vorleistungen anderer Gewerke zweifelsfrei dargestellt sind.

Die Pläne enthalten Grundriß, Ansichten, Schnitte, Bauhöhen, Sockeldetails, Wand-, Boden- und Deckendurchbrüche, sowie alle Medienanschlüsse mit klarer Kennzeichnung der Liefergrenze gemäß LV.

In den Plänen müssen enthalten sein:
- Anschlußleistung/ -leitungen (Kabelanzahl und -querschnitte sowie Kabellängen und Angaben zur

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen
02.01	Untertitel	Sonstiges

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
-----	-----------------------	--------------	------------	-------------

Übertrag:

- Anschlussart**
- Erdungs-, Null- und Potentialausgleichanschlüsse
 - Medienverbräuche
 - Abluft (Temperatur, relative Feuchte, Volumenstrom)
 - Wärmeabgabe (sensibel und latent mit Angabe Geschirrwärme bei Spülmaschinen)
 - Schallemission (Spülmaschinen, Verflüssiger, Verdichter, ansonsten nach Anforderung)
 - Art der Vorabspernung bei Sanitär

Für elektrobetriebene Geräte sind Schaltpläne mit Kennzeichnung der Klemmen und Angaben über Kabelanzahl, Leitungsquerschnitt, Phasenbelastung, Steuer- und Signalleitungen, Sicherungen, Lage der Schütze und Sicherungen, sowie korrekte Angaben der Leistung beizubringen.

Termine bezüglich der Montage- und Werkstattpläne werden bei der Auftragserteilung vergeben

Der Planung liegen die im LV angegebene Geräteabmessung zugrunde. Im Zuge der Koordinationsplanung können sich die Geräteabmessungen ändern. Da Maßabweichungen am Bau nicht ausgeschlossen werden können, sind Aufmaße an Bau (Fertigmaß) zu machen. Im LV ausgewiesene Positionen mit Paßmaß sind dem Baukörper kostenneutral anzupassen; wenn notwendig in Abstimmung mit Bauleitung mit CNS-Blende. Der Aufwand dazu ist in den Einheitspreisen einzukalkulieren.

Gerätefertigung

Die Gerätefertigung kann erst nach Freigabe der Montagezeichnungen erfolgen. Die Prüfung des Auftraggebers entbindet den Auftragnehmer nicht von seiner Produktgewährleistung.

1 Stk	EP.....	GP
-------	---------	----------

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik				
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen				
02.01	Untertitel:	Sonstiges				
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		
				Übertrag:		
02.01.0030	<p>Inbetriebnahme und Probetrieb Inbetriebnahmen und Probetrieb</p> <p>Für die Thekenanlagen ist eine Vorabnahme beim Hersteller.</p> <p>Alle Geräte und Anlagenteile sind in Abstimmung mit den Fachgewerken und der Bauleitung in Funktion vorzuführen. Vorher erfolgt keine Abnahme.</p> <p>Die Art des Probetriebes ist mit der Bauleitung abzustimmen.</p> <p>Küchentechnische Geräte werden ohne Speisen im Probetrieb naß und trocken getestet.</p> <p>Kältetechnik beinhaltet die Inbetriebnahme der Schaltschränke, elektrischer Anlagenteile, Funktionskontrollen, Einstell- und Angleicharbeiten der Schalt-/Regelgeräte.</p> <p>Der Probetrieb ist unterteilt möglich für Kühlzellen und Kühlmöbel.</p> <p>Die Kleinkälteanlage muß 10 Tage im Probetrieb fehlerfrei mit Temperaturnachweis für die Kühlzellen nachgewiesen werden. Nach dem Probelauf kann die Abnahme beantragt werden.</p> <p>Spültechnik mit Förderband mindestens 5 Stunden einwandfreie Funktion im Probetrieb. 20 Tablett mit je einem Gedecksatz.</p> <p>Erst nach dem Probetrieb mit störungsfreier Funktion erfolgt die Einweisung des Bedienpersonals.</p> <p>Der Bauherr / Betreiber ist angemessen in die Küchentechnik-Bauteile einzuweisen. Die Einweisung erfolgt unter der Regie der Bauleitung innerhalb von 2 Einweisungstagen.</p> <p>Schlüssel für Küchengeräte und Kühlzellen Pro Schloß 3 Schlüssel, einzeln mit gekennzeichneten und bemusterten Schlüsselanhänger. Übergabe an Bauherrn mit Empfangsnachweis.</p>	1 Stk	EP.....	GP		

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik					
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen					
02.01	Untertitel	Sonstiges					
Nr.	Leistungsbeschreibung		Menge/ Einr	Preis (EP)	Gesamt (GP)		

Übertrag:

02.01.0040 Technische Dokumentationen
 Technische Dokumentationen

Die Unterlagen sind im DIN A 4-Ordner mit Inhaltsverzeichnis zusammenzufassen. Der Rücken der Ordner ist eindeutig mit Projektangabe, Anlagenbeschreibung und Gewerk zu beschriften. Sind mehrere Ordner pro Satz vorhanden, so sind diese durchnummerieren und mit Deckblatt und Inhaltsverzeichnis auszustatten. Soweit in den Vortexten nichts weiteres angegeben, zählen nachstehende Bedingungen.

Satzanzahl: min. 4-fach

Die Unterlagen sollen soweit vorhanden folgende Gliederung haben:

1. Vorblatt mit Anlagenbezeichnung
 Leistungsangabe (bei Maschinen), genaue Typ-Angabe der Position, Baujahr, Herstellerangabe und falls abweichend vom Hersteller die Kundendienstadresse mit Ansprechpartner, Telefon und Fax-Nummer
2. technisches Datenblätter
3. Bedienungsanleitung einschl. Bedeutung und Ortsangabe von Bedienungs-, Regel- und Steuerorganen,
 Bedienungsreihenfolge, Sicherheitseinrichtungen, Verriegelungen und Entriegelungen
4. Fehlersuchanweisungen und Fehlersuchtabellen
5. Wartungsanleitungen mit Checklisten Schmier- und Dichtungsarbeiten, Spezialwerkzeuge, Eigenschaften von Ölen und anderen Hilfsstoffen, vorgeschriebenen Kontrollen und Überwachungen in Art und Zeitfolge, Wartungszeiten.
6. Ersatzteillisten mit Angaben wie:
 - Typbezeichnung
 - Stückzahl
 - Bestell- bzw. Indent-Nummer
 - Hersteller (Hauptwerk)
 - Auslieferungslager bzw. Kundendienststützpunkt (Anschrift und Telefonnummer)

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8 **LV** **Küchentechnik**
 02 Titel KG 479 Küchentechnische Anlagen
 02.01 Untertitel Sonstiges

Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge/ Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)
				Übertrag:

- Größe, Leistung und weitere Bestelldaten -
- Revisionszeichnungen
- Montagezeichnungen

7. Schalt-, Verkabelungs-, Belegungs- und Klemmplan mit Angaben von Klemmstellen/Kästen in Anlagenzeichnungen, Stromlaufpläne und für Kleinkälteanlagen mit Schaltschrank-Frontansichten mit Einbauteilen
 Außer den Klemmstelle/Kästen sind in der bzw. einer zusätzlichen Anlagendarstellung wichtige Bauteile einzuzeichnen und zu kennzeichnen. Dies sind z. B.
 Pneumatikbauteile, Sensoren, Ventile, Endschalter, Fühler und weitere für die Funktion der Anlage wichtige Bauteile, die nicht sichtbar im Anlagen / Maschinenkörper montiert sind.
8. Herstellerbescheinigung, wichtige Zertifikate, Protokolle über durchgeführte Messungen, behördliche Prüfbescheinigungen und TÜV-Abnahmen, Elektroprüfung der Theken
9. Geräte
 - Anlagenbeschreibung der Arbeitsgeräte, Kühl- und Wärmeschränke sowie der Sanitärarmatur
 - Art der Nutzung
10. Bestandszeichnungen
 Die zur Ausführung der Leistungen des Auftragnehmers angefertigten Pläne werden mit den Technischen und funktionalen Angaben versehen. Sie erfassen den Zustand der ausgeführten Anlage zum Zeitpunkt der Abnahme
 Die Pläne sind vom Auftragnehmer zu unterschreiben und einmal als Papierpause und zusammen auf CD pro Satz der Bestandsunterlagen beizufügen.

1 Stk EP..... GP

Übertrag:

Leistungsverzeichnis

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik					
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen					
02.01	Untertitel	Sonstiges					
Nr.	Leistungsbeschreibung	Menge	Einh.	Preis (EP)	Gesamt (GP)		
							Übertrag:
***Bedarfspos.							
02.01.0050	Wartung Wartung						
Wartungsvertrag innerhalb der Verjährungsfrist für Mängelansprüche (gem. VOB/B § 13: 4 Jahre).							
Der Einheitspreis ist für ein Jahr anzugeben.							
Wartungsleistungen gemäß Herstellerangaben für nachstehende Positionen:							
01.20.0060 Großfriteuse							
01.20.0090 Heißumluftdämpfer 20 x GN 1/1							
01.20.0120 Steamer							
01.20.0130 Pizzaofen							
01.30.0040 Bandtransport-Geschirrspülmaschine							
01.30.0080 Behälterspülmaschine							
01.60.0010 Verbundkälteanlage							
Die Wartung wird nach Abnahme der Anlage durch den Betreiber beauftragt.							
In die Wertung des Gesamtangebotes fließt der Angebotspreis für 4 Jahre ein.							
		1 Stk		EP.....	- Nur EP -		
02.01.0060	Bemusterung Thekenverkleidung						
Für die vertikale gästeseitige Verkleidung der Thekenanlagen im Erdgeschoß und 1.Obergeschoß sind Mustertafeln in der Größe 30x30 cm mit der entsprechenden Ausführung und Beschichtung vorzulegen.							
		4 Stk		EP.....	GP		
Summe Untertitel 02.01							
				Sonstiges, Netto		
Summe Titel 02							
				KG 479 Küchentechnische Anlagen , Netto		
				MwSt. (19,0 %)		
				Gesamtsumme, Brutto		

LV-Zusammenfassung

Kunst- und Medienkampus Hamburg-Küchentechnik (30008)

T8	LV	Küchentechnik		
Nr		Bezeichnung		Gesamt in EUR
01	Titel	KG 471 Küchentechnik	14
01.10	Untertitel	Küchenmöbel	18
01.20	Untertitel	Gartechnik	4
01.30	Untertitel	Spültechnik	
01.40	Untertitel	Thekenanlage	31
01.50	Untertitel	Kühlzellen	113
01.60	Untertitel	Kältetechnik	121
01.70	Untertitel	Cafeteria	143
02	Titel	KG 479 Küchentechnische Anlagen	167
02.01	Untertitel	Sonstiges	
Summe LV T8 Küchentechnik				
			Gesamtsumme, Netto	EUR
			MwSt. (19,0 %)	EUR
			Gesamtsumme, Brutto	EUR
Anbieter - Untertitel =				