



## Ausschreibungs-Leistungsverzeichnis

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte

Leistungsverzeichnis: StAK-002-03

**Auftraggeber:**

St. Augustinus Krankenhaus gGmbH  
Renkerstraße 45  
52355 Düren

## Inhalt

Vorwort .....	3
1. Allgemeine Hinweise zur Angebotsabgabe .....	5
1.1. Auftraggeber .....	5
1.2. Aufschrift und Form .....	5
1.3. Fristen .....	5
1.4. Bieterfragen .....	5
1.5. Entschädigung für die Bearbeitung des Angebotes .....	5
1.6. Subunternehmen .....	5
2. Inhalt und Aufbau des Angebotes .....	6
2.1. Fachkunde .....	6
2.2. Leistungsfähigkeit .....	6
2.3. Zuverlässigkeit .....	6
3. Inhalt und Aufbau des Angebotes .....	6
4. Prüfung und Wertung .....	7
4.1. Wertungspunkte .....	7
4.2. Preisbewertung .....	7
4.3. Produktqualität .....	7
4.4. Umfang des Angebotes .....	7
5. Zuschlag .....	8
6. Benachrichtigung nicht berücksichtigter Bieter .....	8
7. Anlagen .....	8
Anlage 1 – Leistungsbeschreibung .....	9
Anlage 2 – Eigenerklärung zur Leistungsfähigkeit .....	59
Anlage 3 – Eigenerklärung zum Nachweis der Zuverlässigkeit .....	60
Anlage 4 – Referenzen .....	61

## Vorwort

Die St. Augustinus Krankenhaus gGmbH in Dürren beabsichtigt, das vorhandene Speisenverteilssystem unter Einbeziehung von Edelstahl-Wärmeschüsseln mit Wachsfüllung und vorhandener Porzellan-Norm-Geschirr- und Systemteile, auf ein neues, wirtschaftliches und den Temperaturanforderungen entsprechendem Tablettssystem umzustellen.

Es wird nach wie vor frisch gekocht und im Verfahren Cook, Hold & Serve verteilt. Das anzubietende System muss diesen Anforderungen gerecht werden und die Heiß- und Kalttemperatur beim Frühstück und beim Mittagessen von mindestens jeweils 60 Minuten und die Kalttemperaturen bei der vorgezogenen Abendbrotportionierung mindestens 240 Minuten lang einhalten.

Geplant sind für die Verteilung Tablett-Transportwagen mit thermischer Trennung unter Einsatz von geteilten Euronorm-Tabletts, wobei die Kühlung der Kaltkomponenten mittels spülmaschinenbeständiger eutektischer Platten erfolgt. Hierbei ist zu beachten, dass die eutektischen Platten bei einer konstanten Tiefkühlagertemperatur unterhalb von minus 15°C in maximal 18 Stunden durchgefroren sind und die volle Kühlleistung haben.

Die Stapelgeräte müssen auf die technischen Daten der bereits vorhandenen Geschirr- und Systemteile abgestimmt sein. Sollten für die Unterbringung der Geschirr- und Systemteile mehr als die geplante Anzahl der Stapelgeräte benötigt werden, ist dies auf gesonderter Anlage exakt zu beschreiben. Die dafür entstehenden Mehrkosten werden, wie auch der daraus resultierende erhöhte Stellflächenbedarf, berücksichtigt und fließen bei der Bewertung in Preis und auch in den Bereich Funktion und Wirtschaftlichkeit mit ein.

Zur Lagerung, Transport und Bereitstellung oben genannter Geschirr- und Systemteile sind ausschließlich federgeführte Stapler mit einer einheitlichen Ausgabehöhe von ca. 900 mm vorzusehen / anzubieten, die ergonomisches Arbeiten ermöglichen und optimale Produktschonung garantieren. Der Einsatz von Tellerwagen, Roll- und/oder Regalwagen etc. ist nicht gewünscht / zulässig. Soweit möglich sind Bühnenstapler mit möglichst einheitlichen Außenmaßen vorzusehen. Die Innenschachtverkleidung und die Stapelbühne der Bühnenstapler für die Porzellanteile sind in kunststoffverkleideter und/oder kunststoffummantelter Ausführung anzubieten um einer Schwarzfärbung des Porzellans vorzubeugen. Auf andere Ausführungen ist ausdrücklich hinzuweisen. Der Einsatz von Korbstaplern ist aus ergonomischen, logistischen und Stellplatzgründen nicht gewünscht. Sollten mangels sinnvoller Alternativen für einzelne Teile trotzdem Korbstapler angeboten werden, ist darauf hinzuweisen und zusätzlich auch die dann notwendigen Körbe (diese ausschließlich in kunststoffummantelter Edelstahlausführung in möglichst einheitlicher Größe) und die entsprechend zusätzlich nötigen Edelstahl-Korbroller mit Schubstange für die Spül- und Verteilküchenlogistik anzugeben und anzubieten.

Gemäß Logistik- und Systemanforderung sind im täglichen Betrieb die Porzellan-Kaltspeiseschalen und -platten, sowie ggf. auch die Tabletts (Früh-, Mittag- und Abendtablets) kalt in die mittels eutektischer Platten vorgekühlten Tablett-Transportwagen einzustellen. Die Stapler müssen insofern zum Einstellen in Kühlräume geeignet sein. Das ausgeschriebene, in zwei Bereiche geteilte, Euronorm-Tablett muss eingesetzt in den Tablett-Transportwagen eine funktionsfähige thermische Trennung der Heiß- und Kaltkomponenten gewährleisten. Es muss zudem gewährleistet sein, dass die nachfolgend genannte Bestückungsvorgabe eingehalten wird; d.h. alle unten aufgeführten im Bestand des Hauses befindlichen Porzellan-Norm-Geschirr- und sonstigen Systemteile können gleichzeitig auf die unten beschriebenen Tablettbereiche des angebotenen geteilten Euronorm-Tabletts eingestellt werden.

### Kaltfach

- 2 Stück PN-1/4 Porzellanschalen 11x8 cm inklusive hohen, außenliegenden Abdeckhauben

und

- 1 Stück PN1/2 Porzellanplatte 11x16 cm inklusive hoher, außenliegender Abdeckhaube

### Warm-/Neutralfach

- 1 Isolier-Set (Oberteil/Wärmeschüssel mit Wachsfüllung) für System-Teller ø 260 mm

und

- 1 Isolier-Ober-/Unterteil für System-Porzellan Suppenschale 250 ml mit ø 110 mm

und

- 1 Stück PN ½ Set-Platte 11x16 cm

und

- 1 Stück Trinkbecher auf PN ½ Set-Platte 11x16 cm

und

- 1 Satz Besteck mit Serviette

und

- 1 Stück Kartenhalter mit Patientenkarte

Bitte beachten Sie, dass nur ein Hersteller angeboten wird. Dies ist aufgrund der Nachbeschaffung sowie der Ersatzteilbeschaffung wirtschaftlich notwendig.

Auf Anforderung ist in Rücksprache mit dem Betreiber innerhalb der Zuschlagsfrist eine kostenneutrale Musterstellung zu erbringen, insoweit der angebotene Wagen dem Haus nicht bereits im Rahmen einer Teststellung vorgestellt wurde.

Der Bieter muss an der dafür vorgesehenen Stelle drei Referenzprojekte aufführen, in denen das nachstehend beschriebene System verkauft wurde und angeben, wie die Systemeinführung durchgeführt wurde.

Die gemachten Angaben fließen mit in die Bewertung ein.

### **Leistungsvorgaben**

Die Preise (Einzelpreis und Gesamtpreis) sind in Euro (ohne Umsatzsteuer) anzugeben und beinhalten alle Lieferungen und Leistungen für betriebs- und gebrauchsbereit montierte Produkte.

Hierzu gehören auch:

- Kosten für Verpackungsmaterial
- Fachgerechter Ein- und Zusammenbau
- Die Annahme dieser Lieferungen durch „Dritte“ (z.B. Spedition) ist vom Auftragnehmer „vor Ort“ selbst durchzuführen
- Anlieferung und Einbringung frei Verwendungsstelle (Geschoss/Raum)

### **Ingangsetzung / Inbetriebnahme / Einweisung**

Die Ingangsetzung erfolgt im Anschluss an die Lieferung der Stapler- und Logistikgeräte. Für die Ingangsetzung stellt der Auftraggeber ausreichende Räumlichkeiten zur Verfügung, die zusätzlich zum Stellflächenbedarf der Geräte und Waren über genügend Freiflächen und Verkehrswege verfügen, und in denen die Tätigkeiten gemäß Pos. 1.19 und 2.13 (Systemeinführung 1. bis 8.) ausgeführt werden. Die anfallenden Verpackungsmaterialien sind durch den Auftragnehmer zu trennen / sortieren und in den durch Auftraggeber zur Verfügung gestellten Behältnissen / Rollis / Containern zu sammeln. Die Entsorgung dieser Verpackungsmaterialien gehört nicht zum Leistungsumfang des Auftragnehmers.

Am gleichen Tag erfolgt eine gemeinsame Endkontrolle des Lieferumfanges auf Vollständigkeit, Transportschäden und Funktion, die beiderseitige Unterzeichnung des entsprechenden Lieferscheines und der Gefahrenübergang auf den Auftraggeber. Eine Funktionsprüfung der steckerfertigen elektrischen Geräte erfolgt derart, dass diese vor Ort angeschlossen werden und mittels Handkontrolle deren Heiz- oder Kühlleistung geprüft wird. Fehlmengen, Mängel oder Schäden werden auf dem Lieferschein vermerkt und entsprechend beiderseits quittiert.

Der Inbetriebnahme- bzw. der Einweisungstermin wird vom Auftraggeber mit dem Auftragnehmer rechtzeitig abgestimmt. Mit der ersten Einweisung ist dem Nutzer eine technische Dokumentation (Ordner mit Bedienungsanleitungen/ Pflegehinweise, Federbelegungsaufstellung der Spender etc.) zu übergeben.

## 1. Allgemeine Hinweise zur Angebotsabgabe

### 1.1. Auftraggeber

St. Augustinus Krankenhaus Lendersdorf gGmbH

### 1.2. Aufschrift und Form

Zur Sicherstellung eines ordnungsgemäßen Verfahrens gehen die Angebote an die nachfolgende Adresse. Gleiches gilt für etwaige Nachträge, Änderungen, Berichtigungen und Rücknahmen.

Das Angebot muss unterschrieben adressiert an

**St. Augustinus Krankenhaus gGmbH**  
**z.H. Benjamin Weidner**  
**Renkerstraße 45**  
**52355 Dürren**

rechtzeitig bis zum Ablauf der Angebotsfrist eingegangen sein. Maßgebend hierfür ist der Eingangsstempel des St. Augustinus Krankenhauses.

Nicht rechtzeitig und/oder nicht bei der vorgenannten Adresse eingegangene und/oder nicht richtig gekennzeichnete Angebote werden ausgeschlossen. Eine elektronische Angebotsabgabe per E-Mail an [bweidner@ct-west.de](mailto:bweidner@ct-west.de) ist zulässig.

Das vorliegende Leistungsverzeichnis kann bei Bedarf elektronisch als doc-, docx- oder pdf-.Datei zur Verfügung gestellt werden.

### 1.3. Fristen

Die Veröffentlichung erfolgt zum 01.12.2017.

**Die Angebotsfrist endet am 29.12.2017.**

Das Angebot kann zu den üblichen Öffnungszeiten abgegeben werden. Für die Rechtzeitigkeit des Eingangs ist der Eingangsstempel der oben genannten Angebotssammelstelle maßgebend.

**Der Zuschlag erfolgt bis spätestens 12.01.2018.**

Der Bieter ist bis dahin an sein Angebot gebunden.

### 1.4. Bieterfragen

Sollten im Rahmen der Angebotserstellung maßnahmenbezogene oder verfahrensrechtliche Fragen entstehen, deren Beantwortung sich nicht aus der Leistungsbeschreibung erschließt, können diese Fragen **bis zum 21.12.2017** ausschließlich elektronisch unter [bweidner@ct-west.de](mailto:bweidner@ct-west.de) unter Angabe der Vergabenummer zur Beantwortung gestellt werden. Später eingehende Fragen können nicht berücksichtigt werden.

### 1.5. Entschädigung für die Bearbeitung des Angebotes

Für die Bearbeitung der Verdingungsunterlagen und die Erstellung des Angebotes wird keine Entschädigung gewährt.

### 1.6. Subunternehmen

Ist beabsichtigt die Maßnahme von einem Subunternehmer durchführen zu lassen, sind alle geforderten Nachweise, Erklärungen und Referenzen zusätzlich in Bezug auf den Subunternehmer vorzulegen.

Aus den Angebotsunterlagen muss ersichtlich sein, welche Bestandteile der Ausschreibung an Subunternehmen weitergegeben wurden.

Die Beauftragung von Subunternehmen nach der Zuschlagserteilung ist nicht zulässig.

## 2. Zulassungskriterien

Zur Beurteilung der Eignung sind vom Bieter im Konzept Angaben zur Fachkunde, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit zu machen. Die geforderten Erklärungen und Nachweise sind mit dem Angebot abzugeben.

Bei Bietergemeinschaften genügt hinsichtlich der Fachkunde, dass diese mindestens bei einem Mitglied der Bietergemeinschaft vorliegt. Hinsichtlich der Leistungsfähigkeit kommt es auf die der Bietergemeinschaft insgesamt zur Verfügung stehende Kapazität an. Hinsichtlich der Zuverlässigkeit sowie Gesetzestreue müssen die geforderten Voraussetzungen bei jedem Mitglied der Bietergemeinschaft vorliegen.

Für den Zuschlag kommen nur solche Bieter oder Bietergemeinschaften in Betracht, die die vertraglichen Verpflichtungen aufgrund ihrer Eignung erfüllen können. Wird der Nachweis der Eignung nicht oder nur teilweise erbracht, wird das Angebot von der weiteren Wertung ausgeschlossen.

### 2.1. Fachkunde

Fachkundig ist ein Bieter, der umfassende und aktuelle Erfahrungen, Kenntnisse und Fertigkeiten für die zu erbringende Leistung nachweist, um diese fachgerecht vorzubereiten und auszuführen.

Folgende Nachweise sind vorzulegen:

- Referenzen über bereits durchgeführte Maßnahmen gleichen oder ähnlichen Inhalts der letzten 3 Jahre
- Zertifikat des angebotenen Herstellers, vorzugsweise nach DIN ISO EN 9001

### 2.2. Leistungsfähigkeit

Leistungsfähig ist ein Bieter, der nachweist, dass er den Auftrag fachlich einwandfrei und fristgerecht ausführen kann. Der Nachweis erfolgt über die Eigenerklärung. Der Nachweis erfolgt über die Eigenerklärung in Anlage 2.

### 2.3. Zuverlässigkeit

Zuverlässig sowie gesetzestreu ist ein Bieter, von dem eine ordnungsgemäße Vertragserfüllung und Betriebsführung sowie die Einhaltung der für die Art der Geschäfte geltenden gesetzlichen Vorschriften zu erwarten ist. Der Nachweis erfolgt über die Eigenerklärung in Anlage 3.

## 3. Inhalt und Aufbau des Angebotes

Grundlage für die Erstellung des Angebotes sind ausschließlich die Leistungsbeschreibung und die entsprechenden Anlagen. Die vorgegebenen Anlagen sind zu verwenden und zu unterschreiben, nicht Zutreffendes ist zu streichen.

Das Angebot und sonstiger Schriftverkehr sind in deutscher Sprache abzufassen. Das Angebot ist folgendermaßen aufzubauen:

- I. Anschreiben Bieter
- II. Vorstellung des Bieters
- III. Kostenaufstellung / Leistungsbeschreibung (Anlage 1)
- IV. Eigenerklärungen (Anlage 2 und 3)
- V. Referenzen und Zertifikat (Anlage 4)

Alle eingereichten Seiten des Bieters müssen mit dem Namen des Bieters und der Vergabenummer gekennzeichnet sein. Das Angebot muss die geforderten Angaben/Erklärungen enthalten und jeweils im Original unterschrieben sein. Fehlende Unterschriften führen zum Ausschluss.

Unvollständig ausgefüllte Angebotsblätter, Angebote mit Abweichungen von der Leistungsbeschreibung und Angebote ohne die erforderlichen Nachweise werden ebenfalls vom Vergabeverfahren ausgeschlossen.

Bei Bietern, die sich zu einer Bietergemeinschaft zusammenschließen, wird ausschließlich das gemeinsame Angebot gewertet.

Der Bieter erklärt sich bereit, im Bedarfsfall sein Angebot bei der zuständigen Vergabestelle im angemessenen Umfang kostenfrei zu erläutern.

Nachträge, Änderungen oder Berichtigungen der Angebote sind bis zum Ablauf der Angebotsfrist zulässig. Sie sind ebenfalls in geschlossenen Briefumschlägen gemäß des o.a. Verfahrens zu übersenden. Bis zum Ablauf der Angebotsfrist können Angebote schriftlich zurückgezogen werden.

Änderungen und Ergänzungen in der Leistungsbeschreibung und den weiteren Verdingungsunterlagen, Nebenangebote, wettbewerbsbeschränkende Verhaltensweisen oder nicht zweifelsfrei erkennbare Änderungen an den eigenen Eintragungen sind **unzulässig**.

## 4. Prüfung und Wertung

### 4.1. Wertungspunkte

Es werden insgesamt 100 Wertungspunkte in folgenden Kategorien:

<b>Preis</b>	<b>60 Punkte</b>
<b>Produktqualität</b>	<b>30 Punkte</b>
<b>Umfang des Angebotes</b>	<b>10 Punkte</b>

### 4.2. Preisbewertung

Der Bieter mit dem günstigsten gebotenen Preis erhält 100% der Punkte (60 Punkte), die nachfolgenden Bieter erhalten Punkte entsprechend dem jeweiligen prozentualen Verhältnis ihres angebotenen Preises zum günstigsten Preis.

Bei allen Berechnungen erfolgt eine kaufmännische Rundung auf zwei Dezimalstellen.

### 4.3. Produktqualität

Bewertungskriterien sind Stellplatzbedarf, Qualität, Funktionalität, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit.

30 Punkte werden vergeben, wenn die genannten Anforderungen erfüllt sind, inhaltlich schlüssig dargestellt wurden oder im Hinblick auf die Zielsetzung der Maßnahme/Beauftragung Erfolg versprechen.

15 Punkte werden vergeben, wenn die genannten Anforderungen mit Einschränkungen erfüllt sind, inhaltliche Mängel vorliegen oder im Hinblick auf die Zielsetzung der Maßnahme/Beauftragung insgesamt eine erfolgreiche Durchführung erwarten lassen.

0 Punkten werden vergeben, wenn die genannten Anforderungen nicht erfüllt sind, inhaltlich nicht schlüssig dargestellt wurden oder im Hinblick auf die Zielsetzung der Maßnahme/Beauftragung keinen Erfolg versprechen. Dies gilt auch, wenn die Anforderungen lediglich stichpunktartig ohne weitere konzeptionelle Ausführungen wiederholt werden.

**Die Bewertung mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes.**

### 4.4. Umfang des Angebotes

10 Punkte werden vergeben, wenn das abgegebene Angebot entsprechend den genannten Anforderungen des vorliegenden Leistungsverzeichnisses vollständig ist.

5 Punkte werden vergeben, wenn das abgegebene Angebot fehlerhafte Angaben enthält oder Positionen fehlen.

2,5 Punkte werden vergeben, wenn im abgegebenen Angebot Preisangaben fehlen.

0 Punkte werden vergeben, wenn das abgegebene Angebot nicht unterschrieben ist. Fehlende Unterschriften können, dürfen und werden nicht nachgefordert. **Die Bewertung mit 0 Punkten führt zum Ausschluss des Angebotes.**

## 5. Zuschlag

Den Zuschlag erhält der Bieter mit dem wirtschaftlichsten Angebot und den höchsten Wertungspunkten.

Sollten mehrere Bieter die gleichen Wertungspunkte erreicht haben, entscheidet der günstigere Preis. Die Zuschlagserteilung erfolgt schriftlich.

## 6. Benachrichtigung nicht berücksichtigter Bieter

Die Gründe für die Ablehnung des Angebotes nach § 19 VOL/A werden nur auf schriftlichen Antrag mitgeteilt.

## 7. Anlagen

Anlage 1 – Leistungsbeschreibung

Anlage 2 – Eigenerklärung zur Leistungsfähigkeit

Anlage 3 – Eigenerklärung zum Nachweis der Zuverlässigkeit

Anlage 4 – Referenzen



Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

1.01	<b>2-SÄULEN TABLETTSTAPLER</b> offen	6	Stk.	_____	_____
------	---	---	------	-------	-------

(Hersteller / Modell)

#### Ausführung

Offene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von zwei Stapeln Euronorm-Tabletts 530x370 mm.

Stapler in robuster Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Offene Rohrrahmen-Konstruktion mit stirnseitigen Verkleidungen und herausnehmbarer Plattform aus hochwertigem Edelstahl mit kugelgelagerter Plattform-führung.

Kugelgelagerte beidseitig geführte Plattform:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Plattform herausnehmbar:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Stapler geeignet zum Einstellen in Kühlräume:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den vorderen unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie zwei untere in Fahrtrichtung angebrachte Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

#### Rollen

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.

4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen:  
max. 700x1000x900 mm
- Plattformmaße:

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<ul style="list-style-type: none"> <li>max. 760x550 mm</li> <li>Tablettgröße: Euronorm 530x370 mm geteilt</li> <li>Tragkraft: ca. 240 kg</li> </ul> (technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)				
<b>1.02</b>	<b>BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER</b> geschlossen	4	Stk.		
	_____ (Hersteller / Modell)				
	Für Porzellan-Norm-Porzellanplatten 1/1 PN. Kapazität obige Platten bis Oberkante Stapler geplant: 204 Stück				
	_____ (angebotene Stückzahl)				
	<b>Ausführung</b> Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von vier Stapeln Porzellanplatten 1/1 PN. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschachtverkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben zur Vermeidung von Schwarzfärbung des Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Optimale Geschirrführung durch eine umlaufend aufgekantete Umrandung des Stapelschachts mit verstärkten Stapelecken. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Die im Stapler befindlichen vier Führungswinkel sind mit Lochungen vorbereitet für einen Höhenbegrenzer der Plattform.				
	Vorbereitet für Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>				
	<b>Im Preis enthaltenes Zubehör</b> 1 VE (= 2 Stück) Höhenbegrenzer Die Höhenbegrenzer sind werkzeuglos in den Bühnen-/Plattformstapler einzusetzen. Mit den Höhenbegrenzern kann die Plattform des Bühnen-/Plattformstapler (geschlossen) für Porzellan-Norm, auf ein bestimmtes Aufnahmevermögen an Porzellan-Norm System-Geschirrtellen fixiert werden.				

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

Höhenbegrenzer:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben.  
Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

#### Rollen

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.  
4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen:  
max. 720x550x930 mm
- Plattformmaße:  
max. 470x340 mm
- Plattform:  
aus HPL-Schichtstoffplatte
- Streben der  
Innenschachtverkleidung:  
kunststoffbeschichtet
- Stapelhöhe bis Oberkante:  
max. 700 mm
- Tragkraft: ca. 160 kg

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.03

**BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER**  
geschlossen

2 Stk.

(Hersteller / Modell)

Für stangenbildend stapelnde Porzellan-Norm-Kunststoff-Abdeckhauben 1/1 PN.  
Kapazität obige Kunststoff-Abdeckhauben bis Oberkante Stapler geplant: 208 Stück

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in **EUR**  
 Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

(angebotene Stückzahl)

#### Ausführung

Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von vier Stapeln Kunststoff-Abdeckhauben 1/1 PN.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschachtverkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben zur Vermeidung von Schwarzfärbung des Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Optimale Geschirrführung durch eine umlaufend aufgekantete Umrandung des Stapelschachts mit verstärkten Stapelecken. Gleichbleibende Ausgabe-höhe durch manuell einstell-bares Zugfedersystem aus Edelstahl.

Die im Stapler befindlichen vier Führungswinkel sind mit Lochungen vorbereitet für einen Höhenbegrenzer der Plattform.

Vorbereitet für Höhenbegrenzer:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

#### Rollen

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung austhermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.

4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen:  
max. 720x550x930 mm
- Plattformmaße:

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
 Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
 RA Stephan Prinz, Düren  
 Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
 Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
 Kontonummer 145 946

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in  
Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<ul style="list-style-type: none"> <li>max. 510x370 mm</li> <li>• Plattform: aus gelochtem Edelstahl</li> <li>• Streben der Innenschachtverkleidung: kunststoffbeschichtet</li> <li>• Stapelhöhe bis Oberkante: max. 700 mm</li> <li>• Tragkraft: ca. 50 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.04	<p><b>2-SÄULENSTAPLER/-SPENDER</b> umluftbeheizt</p> <hr/> <p>(Hersteller / Modell)</p> <p>Für halbtiefe System-Porzellanteller mit <math>\varnothing</math> = ca. 258 mm und ca. 25 mm Höhe. Kapazität bis Oberkante Stapler geplant: 104 Stück</p> <hr/> <p>(angebotene Stückzahl)</p> <p><b>Ausführung</b> Gerät in robuster Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch Dämmmaterial. Innenverkleidung rundum mit Spiegelblechen für eine optimale Energienutzung.</p> <p>Spiegelbleche rundum: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stapelschächte offen, Stapelbühnen-/plattformen aus Edelstahl-Blechen oder elektropolierter Edelstahl-Stabkonstruktion. Je Stapelschacht mit 3 oder 4 Geschirrführungen.</p> <p>Geschirrführungen aus elektropoliertem Edelstahl: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Geschirrführungen variabel ohne Werkzeug einstellbar: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Ohne Werkzeug einstellbar. Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben. Mit zwei flachen, arretierbaren Abdeckhauben aus Polycarbonat oder Edelstahl für gleichmäßige Geschirrtemperatur.</p>	4	Stk.	_____	_____

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

Geräte mit hohen Hauben, welche eine Innenhöhe größer als 4 cm aufweisen sind ausdrücklich nicht gewünscht und dürfen nicht in die Staplerkapazität eingerechnet werden.

Das Gerät ist umluftbeheizt, bedienbar über Ein-/Ausschalter. Mit integrierter Kontrollleuchte. Thermostatisch stufenlos regelbar.

Mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.

CEE-Stecker 230V 16A:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

massive Edelstahl-Steckerhalterung:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Beheizung durch Energiemodul mit integriertem Motor, Lüfterrad und Edelstahl-Rohrheizkörper:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Bei bestimmungsgemäß Gebrauch und entsprechender Einstellung des Staplers kann innerhalb von 3 Stunden eine durchschnittliche Temperatur der Geschirteile im Stapel von 90°C erreicht werden:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edel-stahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie zwei untere in Fahrtrichtung angebrachte Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff

#### Rollen

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi.

Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.

4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen:  
max. 510x960x900 mm
- Stapelhöhe bis Oberkante:

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in  
Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<ul style="list-style-type: none"> <li>max. 590 mm</li> <li>• Stapelhöhe mit flacher Haube: max. 620 mm</li> <li>• Tragkraft: ca. 140 kg</li> <li>• Anschlusswert: 2,0 kW</li> <li>• Thermostateinstellung: 30 bis 130°C</li> <li>• Elektrischer Anschluss: 230V 1 N AC 50 Hz</li> <li>• Schutzart: IP X5</li> <li>• EU-Richtlinien-Konformität: CE-Kennzeichnung</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.05	<p><b>BÜHNEN-/PLATTFORMSPENDER/-STAPLER</b> mit zwei Umluftheizungen</p> <hr/> <p>(Hersteller / Modell)</p> <p>Für System-Porzellan-Eintopfschalen mit <math>\varnothing</math> = ca. 194 mm und ca. 62 mm Höhe. Kapazität bis Oberkante Stapler geplant: 252 Stück</p> <hr/> <p>(angebotene Stückzahl)</p> <p><b>Ausführung</b> Gerät in robuster Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch Dämmmaterial. Innenverkleidung rundum mit Spiegelblechen für eine optimale Energienutzung.</p> <p>Spiegelbleche rundum: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stapelschacht offen, herausnehmbare Stapelbühnen-/plattform aus Edelstahl mit kugelgelagerter Führung, mit 4 Geschirrführungen aus Edelstahl zum sicheren Stapeln.</p> <p>Stapelbühne mit kugelgelagerter Führung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Innenschachtverkleidung aus kunststoffbeschichteten Streben: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Ohne Werkzeug einstellbar. Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben.</p>	2	Stk.	_____	_____

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Mit doppelwandiger isolierter Abdeckhaube aus Edelstahl, mit Silikondichtung und Anhängenvorrichtung.</p> <p>Isolierte Abdeckhaube doppelwandig aus CNS: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Das Gerät ist mit 2 Umluftheizungen ausgestattet, bedienbar über Ein-/Ausschalter mit integrierter Kontrollleuchte und thermostatisch regelbar. Mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.</p> <p>CEE-Stecker 230V 16A: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>massive Edelstahl-Steckerhalterung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Beheizung durch zwei Energiemodule mit jeweils integriertem Motor, Lüfterrad und Edelstahl-Rohrheizkörper: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Bei bestimmungsgemäß Gebrauch und entsprechender Einstellung des Staplers kann innerhalb von 3 Stunden eine durchschnittliche Temperatur der Geschirrtelle im Stapel von 90°C erreicht werden: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den vorderen unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p>				

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946



Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen:  
max. 770x1110x900 mm
- Plattformmaß:  
max. 600x600 mm
- Stapelhöhe bis Oberkante:  
max. 590 mm
- mindestens 4 Edelstahl-Führungsstäbe
- Tragkraft: ca. 200 kg
- Anschlusswert: 3,0 kW
- Thermostateinstellung:  
30 bis 130°C
- Elektrischer Anschluss:  
230V 1 N AC 50 Hz
- Schutzart: IP X5
- EU-Richtlinien-Konformität:  
CE-Kennzeichnung

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.06

**2-SÄULENSTAPLER/-SPENDER**  
umluftbeheizt

5 Stk.

(Hersteller / Modell)

Für Heißhaltesystem-Unterteil/ Wärmeschüssel mit Wachsfüllung.  
Kapazität bis Oberkante Stapler geplant: 80 Stück

(angebotene Stückzahl)

**Ausführung**

Gerät in robuster Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.  
Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit thermischer Isolierung durch Dämmmaterial.  
Innenverkleidung rundum mit Leitblechen zur direkten Steuerung des Luftstroms für eine optimale Energienutzung.

Mit Leitblechen:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**  
Stapelschächte offen, Stapelbühnen-/plattformen aus Edelstahl-Blechen oder elektroplierter Edelstahl-Stabkonstruktion.  
Je Stapelschacht mit 4 Geschirrführungen.  
Korpus inklusiv Boden doppelwandig isoliert.

Korpus und Boden doppelwandig isoliert:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Ohne Werkzeug einstellbar.  
Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben.

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Mit 2 flachen, doppelwandig isolierten Scharnierdeckel aus Edelstahl und Dichtungen zur Reduzierung von Temperaturverlusten.</p> <p>Mit doppelwandig isolierten Edelstahldeckeln: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Das Gerät ist umluftbeheizt, Heizung bedienbar über Ein-/Ausschalter mit integrierter Kontrollleuchte. Nicht thermostatisch regelbar. Mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.</p> <p>CEE-Stecker 230V 16A: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>massive Edelstahl-Steckerhalterung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Beheizung durch Energiemodul mit integriertem Motor, Lüfterrad und Edelstahl-Röhrheizkörper: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Bei bestimmungsgemäß Gebrauch und entsprechender Einstellung des Staplers kann innerhalb von 4 Stunden eine durchschnittliche Temperatur des Heißhaltesystem-Unterteile im Stapel von 125°C erreicht werden: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edel-stahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den vorderen unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Platten-befestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p>				

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen:  
max. 1000x630x1050 mm
- Stapelhöhe bis Oberkante:  
max. 590 mm
- Tragkraft: ca. 140 kg
- Anschlusswert: 1,84 kW
- Thermostateinstellung:  
138°C
- Elektrischer Anschluss:  
230V 1 N AC 50 Hz
- Schutzart: IP X5
- EU-Richtlinien-Konformität:  
CE-Kennzeichnung

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.07

**BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER**  
geschlossen

1 Stk.

(Hersteller / Modell)

Für ISO- Clochenoberteile mit  $\varnothing$  = ca. 263 mm und ca. 72 mm Höhe.  
Kapazität obige ISO-Kunststoff-Teile bis Oberkante Stapler geplant: 204 Stück

(angebotene Stückzahl)

**Ausführung**

Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von sechs Stapeln ISO-Clochenoberteilen.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.

Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschachtverkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben.

Herausnehmbare wannenförmige Plattform aus Edelstahl-Lochblech mit kugelgelagerter Plattformführung:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben.

Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen,

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

**Rollen**

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.

4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen:  
max. 760x1200x910 mm
- Plattformmaße:  
max. 850x600 mm
- Plattform: Edelstahl wannenförmig
- Streben der Innenschachtverkleidung:  
kunststoffbeschichtet
- Stapelhöhe bis Oberkante:  
max. 630 mm
- Tragkraft: ca. 160 kg

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.08

**BANKETTWAGEN**  
beheizt, 36 x 1/1 GN quer

1 Stk. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Hersteller / Modell)

Für Ausgabe von Suppen, Wahlleistungs-  
menüs oder Sonderkostformen am Band.

**Ausführung**

Wärme- und Transportwagen zur Aufnahme von Speisenkomponenten auf GN 2/1 und 1/1

Rosten oder Behälter mit Deckel. Bankettwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl, selbsttragende Konstruktion, allseitig isoliert. 2 Stück herausnehmbare Regalleitern mit je 18 Stück L-Profil-Auflageschienen im vertikalen Abstand von 57,5 mm.

Doppelwandige Flügeltür, mit federunterstütztem Türverschluss aus Kunststoff, einhändig um 270° zu öffnen.

Feste automatische Türarretierung im geschlossenen oder geöffneten Zustand.

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Leichte Reinigung der Wagen möglich. Wärmemodul herausnehmbar, automatische Arretierung beim Einsetzen. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stufenlos regulierbar von + 30°C bis + 95°C, maximale Temperatur innerhalb 25 Minuten erreichbar. Effiziente Umluftheizung mit integriertem Feuchtheißluftsystem, Befeuchtungswanne ausreichend für ca.3,5 Stunden Betrieb. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Vermeidung von Wärmeverlusten durch herausnehmbare Spezialdichtungsprofile am Wagenkorpus. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Temperaturkontrolle durch Thermostat mit mechanischer Anzeige in der Flügeltür. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.  CEE-Stecker 230V 16A: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Massive Edelstahl-Steckerhalterung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Vier senkrecht durchgehende Schubstangen (2 je Seite), Anfahrschutz durch stabile umlaufende Stoßleisten an Fahrwerk und Wagendach, beide auch bei geöffneter Tür wirksam, sowie Wagen manövrierbar. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Im Preis enthaltene Rollen in Sonderausführung: Wagen fahrbar auf 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern, 2 Bockrollen, Rad-Ø 200 mm, mehrfach verschraubte Plattenbefestigung, Edelstahlgehäuse, Kunststoffrad mit Edelstahl-Kugellager, entsprechend DIN 18867-8 <b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 800x900x1700 mm</li> <li>• Rostmaße: max. 530x330 mm</li> <li>• Höhenraster: ca. 57,5 mm</li> <li>• Anschlusswert: 1,6 kW</li> <li>• Elektrischer Anschluss: 230V 1 N AC 50 Hz</li> <li>• Nutzlast: ca. 180 kg</li> <li>• Schutzart: IP X4</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
1.09	<b>BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER</b> geschlossen  _____ (Hersteller / Modell)  Für Porzellan-Norm-Porzellanschalen ¼ PN kalte Salat/Dessertschalen. Kapazität obige Schalen bis Oberkante Stapler geplant: 640 Stück  _____ (angebotene Stückzahl)  <b>Ausführung</b> Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von sechzehn Stapeln Porzellanschalen ¼ PN. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschacht-verkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben zur Vermeidung von Schwarzfärbung des Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Optimale Geschirrführung durch eine umlaufend aufgekantete Umrandung des Stapelschachts mit verstärkten Stapelecken. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Die im Stapler befindlichen vier Führungswinkel sind mit Lochungen vorbereitet für einen Höhenbegrenzer der Plattform.  Vorbereitet für Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  <b>Im Preis enthaltenes Zubehör</b> 1 VE (= 2 Stück) Höhenbegrenzer Die Höhenbegrenzer sind werkzeuglos in den Bühnen-/Plattformstapler einzusetzen. Mit den Höhenbegrenzern kann die Plattform des Bühnen-/Plattformstapler (geschlossen) für Porzellan-Norm, auf ein bestimmtes Aufnahmevolumen an Porzellan-Norm System-Geschirteilen fixiert werden.  Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  Stapler geeignet zum Einstellen in Kühlräume: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr	3	Stk.	_____	_____

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

**Rollen**

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.  
4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen:  
max. 700x540x930 mm
- Plattformmaße:  
max. 470x340 mm
- Plattform: HPL-Schichtstoffplatte
- Streben der Innenschachtverkleidung:  
kunststoffbeschichtet
- Stapelhöhe bis Oberkante:  
max. 700 mm
- Tragkraft: ca. 160 kg

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.10

**BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER**  
geschlossen

1 Stk.

(Hersteller / Modell)

Für stangenbildend stapelnde Porzellan-Norm Kunststoff-Abdeckhauben ¼ PN.  
Kapazität obige Kunststoff-Abdeckhauben bis Oberkante Stapler geplant: 1264 Stück

(angebotene Stückzahl)

**Ausführung**

Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Aufnahme von sechzehn Stapeln Kunststoff-Abdeckhauben ¼ PN. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschachtverkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben zur Vermeidung von Schwarzfärbung des Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Optimale Geschirrführung durch eine umlaufend aufgekantete Umrandung des Stapelschachts mit verstärkten Stapelecken. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Die im Stapler befindlichen vier Führungswinkel sind mit Lochungen vorbereitet für einen Höhenbegrenzer der Plattform.</p> <p>Vorbereitet für Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p><b>Im Preis enthaltenes Zubehör</b> 1 VE (= 2 Stück) Höhenbegrenzer Die Höhenbegrenzer sind werkzeuglos in den Bühnen-/Plattformstapler einzusetzen. Mit den Höhenbegrenzern kann die Plattform des Bühnen-/Plattformstapler (geschlossen) für Porzellan-Norm, auf ein bestimmtes Aufnahmevolumen an Porzellan-Norm System-Geschirrtellen fixiert werden.</p> <p>Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Platten-</p>				

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Dürren  
RA Stephan Prinz, Dürren  
Renardo Schiffer, Dürren

Sitz der Gesellschaft: Dürren, Amtsgericht Dürren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Dürren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946



Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>befestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 720x550x930 mm</li> <li>• Plattformmaße: max. 510x370 mm</li> <li>• Plattform: aus gelochtem Edelstahl</li> <li>• Streben der Innenschachtverkleidung: kunststoffbeschichtet</li> <li>• Stapelhöhe bis Oberkante: max. 700 mm</li> <li>• Tragkraft: ca. 50 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.11	<p><b>TABLETTSTAPLER</b> offene, stabile Ausführung</p> <p>_____</p> <p>(Hersteller / Modell)</p> <p>Für Tablett Euronorm 530x370 mm. Kapazität obige Tablett bis Oberkante Stapler: geplant 80 Tablett</p> <p>_____</p> <p>(angebotene Stückzahl)</p> <p><b>Ausführung</b> Offene Ausführung mit einem geschlossenen Bodenblech. Darauf aufgebaut ein geschlossener Federkasten mit einer Plattform mit umlaufender Aufkantung, kugelgelagerter Plattformführung, zur Aufnahme von einem Stapel Euronorm-Tablett 530x370 mm. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den vorderen unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie zwei untere in Fahrtrichtung angebrachte Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen all-seitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p>	1	Stk.	_____	_____

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in EUR  
Status: Veröffentlicht

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Stapler geeignet zum Einstellen in Kühlräume: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 800x520x900 mm</li> <li>• Plattformmaße: max. 540x380 mm</li> <li>• Tablettgröße: 530x370 mm EN</li> <li>• Tragkraft: ca. 120 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.12	<p><b>LUFTSCHLEIER-KÜHLCHRANK</b> fahrbar, umluftgekühlt</p> <p>_____ (Hersteller / Modell)</p> <p>Für 2x11 Stück Euronorm-Tablets, Anordnung nebeneinander (nicht hintereinander). <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p><b>Ausführung</b> Kühlmobil zur Aufnahme von vorportionierten Speisekomponenten auf EN- oder GN 1/1-Tablets Gerät komplett aus hochwertigem Edelstahl, selbsttragende und hygienische Konstruktion. Doppelwandiges, allseitig geschlossenes und isoliertes Gehäuse mit lose eingehängten, höhenverstellbaren Z-Auflageschienen. Übersichtliche Ausleuchtung der Speisekomponenten durch eine indirekte und dadurch blendfreie Innenraumbeleuchtung zwischen den frontseitigen Einschuböffnungen. Umluftkühlung durch komplett verkleidetes, digital gesteuertes Aggregat unterhalb des Innenraums. Gleichmäßig konstante Temperaturen auf allen Ebenen durch gezielte horizontale Luftströme und einen vertikalen Luftschleier im Bereich der Einfahröffnungen, der den gekühlten Innenraum von Außentemperaturen bis zu 25°C trennt. Bei höheren Um-</p>	2	Stk.	_____	_____

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: STAK-002-03

 Alle Beträge in **EUR**  
 Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>gebungstemperaturen kann eine zusätzliche Sicherung der Kühlleistung durch eine serienmäßige Jalousie aus Aluminiumprofilen erreicht werden.</p> <p>Mit Jalousie:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Aggregat mit einem FCKW-freien Kältemittel und Luftleitblechen zur Erreichung einer gleichmäßigen Temperaturverteilung, bedienbar über digital einstellbares und per Display kontrollierbares Thermostat. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.</p> <p>CEE-Stecker 230V 16A:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>massive Edelstahl-Steckerhalterung:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stirnseitig ein Schiebegriff aus ergonomisch geformtem Edelstahl-Rundrohr mit zusätzlich verstärkter Halterung. Eine umlaufende Stoßleiste aus Polyethylen unten sowie eine zusätzliche, rückseitige Stoßleiste aus Vollkunststoff dienen als Anfahrerschutz, schützen das Gerät rund um vor Beschädigungen.</p> <p><b>Rollen</b>                      Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern, 200 mm Ø, in Edelstahlgehäusen, Kunststoffrad mit Edelstahl-Kugellager, entsprechend DIN 18867-8, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 800x1100x2000 mm</li> <li>• Abteile: 2</li> <li>• Auflagenpaare: 22</li> <li>• Höhenabstand: 42 mm</li> <li>• Anschlusswert: 0,9 kW</li> <li>• Kälteleistung: 1,1 kW</li> <li>• Temperaturbereich: +4°C bis +9°C</li> <li>• Schutzart: IP X4</li> <li>• Tragkraft: ca. 165 kg</li> <li>• EU-Richtlinien-Konformität: CE-Kennzeichnung</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
<b>1.13</b>	<b>BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER geschlossen</b>	2	Stk.		

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in **EUR**  
 Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

(Hersteller / Modell)

 Für Porzellan-Norm-Porzellanplatten ½ PN.  
 Kapazität obige Platten bis Oberkante Stapler  
 geplant: 416 Stück

(angebotene Stückzahl)

#### Ausführung

 Geschlossene Ausführung mit an zwei  
 Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur  
 Aufnahme von acht Stapeln Porzellanplatten  
 ½ PN.

 Stapler in selbsttragender und hygienischer  
 Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.  
 Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit  
 einem Stapelschacht ohne Abdeckung.  
 Innenschacht-verkleidung aus vertikalen,  
 kunststoffbeschichteten Streben zur  
 Vermeidung von Schwarzfärbung des  
 Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus  
 HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit ku-  
 gelgelagerter Plattformführung. Optimale  
 Geschirrführung durch eine umlaufend  
 aufgekantete Umrandung des Stapel-  
 schachts mit verstärkten Stapelecken.  
 Gleichbleibende Ausgabehöhe durch  
 manuell einstellbares Zugfedersystem aus  
 Edelstahl.

 Die im Stapler befindlichen vier Führungs-  
 winkel sind mit Lochungen vorbereitet für  
 einen Höhenbegrenzer der Plattform.

Vorbereitet für Höhenbegrenzer:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

#### Im Preis enthaltenes Zubehör

1 VE (= 2 Stück) Höhenbegrenzer

 Die Höhenbegrenzer sind werkzeuglos in  
 den Bühnen-/Plattformstapler einzusetzen.  
 Mit den Höhenbegrenzern kann die Plattform  
 des Bühnen-/Plattformstapler (geschlossen)  
 für Porzellan-Norm, auf ein bestimmtes  
 Aufnahmevermögen an Porzellan-Norm  
 System-Geschirrtellen fixiert werden.

Höhenbegrenzer:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

 Stapler geeignet zum Einstellen in  
 Kühlräume:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

 Leichte Reinigung des Stapelschachts von  
 oben. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus  
 ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr  
 und vier unteren massiven Stoßecken aus  
 Kunststoff an Ecken des Gerätes zum  
 Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei  
 ergonomisch geformten Schiebegriffen mit  
 integrierter Stoßkante welche vor

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 720x550x930 mm</li> <li>• Plattformmaße: max. 470x340 mm</li> <li>• Plattform: aus HPL-Schichtstoffplatte</li> <li>• Streben der Innenschachtverkleidung: kunststoffbeschichtet</li> <li>• Stapelhöhe bis Oberkante: max. 700 mm</li> <li>• Tragkraft: ca. 160 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.14	<p><b>BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER</b> geschlossen</p> <p>_____ (Hersteller / Modell)</p> <p>Für stangenbildend stapelnde Porzellan-Norm-Kunststoff-Abdeckhauben ½ PN. Kapazität obige Kunststoff-Abdeckhauben bis Oberkante Stapler geplant: 608 Stück</p> <p>_____ (angebotene Stückzahl)</p> <p><b>Ausführung</b> Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von acht Stapeln Kunststoff-Abdeckhauben ½ PN. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit</p>	2	Stk.	_____	_____

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschachtverkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben zur Vermeidung von Schwarzfärbung des Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Optimale Geschirrführung durch eine umlaufend aufgekantete Umrandung des Stapelschachts mit verstärkten Stapelecken. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl.</p> <p>Die im Stapler befindlichen vier Führungswinkel sind mit Lochungen vorbereitet für einen Höhenbegrenzer der Plattform.</p> <p>Vorbereitet für Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p><b>Im Preis enthaltenes Zubehör</b> 1 VE (= 2 Stück) Höhenbegrenzer Die Höhenbegrenzer sind werkzeuglos in den Bühnen-/Plattformstapler einzusetzen. Mit den Höhenbegrenzern kann die Plattform des Bühnen-/Plattformstapler (geschlossen) für Porzellan-Norm, auf ein bestimmtes Aufnahmevolumen an Porzellan-Norm System-Geschirrtellen fixiert werden.</p> <p>Höhenbegrenzer: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p>				

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen:  
max. 720x550x930 mm
- Plattformmaße:  
max. 510x370 mm
- Plattform: aus gelochtem Edelstahl
- Stapelhöhe bis Oberkante:  
max. 700 mm
- Tragkraft: ca. 50 kg

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.15	<b>BÜHNEN-/PLATTFORMSTAPLER</b> geschlossen	1	Stk.	_____	_____
------	--	---	------	-------	-------

\_\_\_\_\_  
(Hersteller / Modell)

Für Porzellan-Norm-Porzellansetplatten ½ PN.  
Kapazität obige Platten bis Oberkante Stapler  
geplant: 416 Stück

\_\_\_\_\_  
(angebotene Stückzahl)

**Ausführung**

Geschlossene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von acht Stapeln Porzellan-setplatten ½ PN.

Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossenes, glattes Außengehäuse mit einem Stapelschacht ohne Abdeckung. Innenschacht-verkleidung aus vertikalen, kunststoffbeschichteten Streben zur Vermeidung von Schwarzfärbung des Porzellans. Herausnehmbare Plattform aus HPL-Schichtstoffplatte oder Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung. Optimale Geschirrführung durch eine umlaufend aufgekantete Umrandung des Stapelschachts mit verstärkten Stapelecken. Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl.

Die im Stapler befindlichen vier Führungswinkel sind mit Lochungen vorbereitet für einen Höhenbegrenzer der Plattform.

Vorbereitet für Höhenbegrenzer:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Leichte Reinigung des Stapelschachts von oben.

Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 720x550x930 mm</li> <li>• Plattformmaße: max. 470x340 mm</li> <li>• Plattform: aus HPL-Schichtstoffplatte</li> <li>• Streben der Innenschachtverkleidung: kunststoffbeschichtet</li> <li>• Stapelhöhe bis Oberkante: max. 700 mm</li> <li>• Tragkraft: ca. 160 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
<b>1.16</b>	<p><b>SPEISEAUSGABEWAGEN MIT FOLIENHEIZUNG</b> Mit 3 Einzelbecken zur Aufnahme von Gastronombehältern.</p> <p>_____ (Hersteller / Modell)</p> <p><b>Ausführung</b> Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten nassbeheizbaren Becken, getrennt voneinander regelbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen</p>	2	Stk.	_____	_____



Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in **EUR**  
 Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt. Beheizung durch energieeffiziente Folienheizungen mit optimaler Wärmeleitung:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Reduzierung der Aufheizzeit für eine Wassertemperatur von 90°C auf max. 30 Minuten bei einer Abstrahlwärme am Außengehäuse von ca. 35°C. Aufheizzeit von 2,5 Liter Beckenwasser auf 90°C Betriebstemperatur in maximal 30 Minuten:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Heizungen stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und separat thermostatisch regelbar durch stufenlose geformte Temperaturregler. Mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Stecker-Aufhängevorrichtung aus Edelstahl-draht an der Stirnseite gegenüber den Bedienelementen.</p> <p>CEE-Stecker 230V 16A:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Kunststoff unten, sowie zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten Schiebegriffen aus Kunststoff oder ein durchgehender Einzelgriff an der Stirnseite dienen als Schutz vor Beschädigungen.</p> <p><b>Rollen</b>                      Wagen fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Zapfenbefestigung, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 1300x700x900 mm</li> <li>• Vierkantrohr-Rahmen: 25x25 mm</li> <li>• Becken: 3</li> <li>• Beckengröße: für GN 1/1 – 200 oder kleiner</li> <li>• Anschlusswert: 2,1 kW</li> <li>• Thermostateinstellung:</li> </ul>				

 Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
 Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Dürren  
 RA Stephan Prinz, Dürren  
 Renardo Schiffer, Dürren

 Sitz der Gesellschaft: Dürren, Amtsgericht Dürren HRB 2318  
 Bankverbindung: Sparkasse Dürren BLZ 395 501 10  
 Kontonummer 145 946

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>30°C – 95°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstrahlwärme an Stirn- und Seitenflächen ca. 35°C</li> <li>• Elektrischer Anschluss: 230V 1 N AC 50 Hz</li> <li>• Schutzart: IP X5</li> <li>• Tragkraft: 165 kg</li> <li>• EU-Richtlinien-Konformität: CE-Kennzeichnung</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.17	<p><b>OFFENER SPEISEAUSGABEWAGEN 3 ABTEILE</b></p> <hr/> <p>(Hersteller / Modell)</p> <p>Mit Aufsatz 2xGN 1/1 quer zur Aufnahme von Gastronormbehältern.</p> <p><b>Ausführung</b> Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Fest verschweißtes Rahmengestell aus geschliffenem Rohr 25x25 mm. Eingeschweißte Auflageschienen mit beidseitiger Durchschubsicherung, Schienenabstand 75 mm, zur Aufnahme von 3 x 3 GN 1/1-200 Behältern und deren Unterteilung im Längseinschub (max. 3 x 9 GN 1/1-65). Zusätzlich können drei GN 1/1-65 Behälter von oben in den Rahmen eingehangen werden. Ein Aufsatzgestell zum Einhängen von zwei GN 1/1 Behälter quer nebeneinander ist bündig mit der Wagenaussenkontur fest verschweißt. Aus ergonomischen Gründen ist zur besseren Entnahme der Produkte das Aufsatzgestell um ca. 10° zum Bediener geneigt.</p> <p>Aufsatzgestell bündig mit der Wagenaussenkontur: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Aufsatzgestell um ca. 10° zum Bediener geneigt: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Das Rahmengestell des offenen Speisentransportwagens dient als Schiebebügel und unten angebrachte Abweiserrollen aus elastischem und stoßfestem Kunststoff an den vier unteren Rohrenden des offenen Speisentransportwagens schützen vor Beschädigungen.</p> <p><b>Rollen</b> Wagen fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem.</p>	1	Stk.	_____	_____

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Zapfenbefestigung, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 1200x630x900 mm</li> <li>• Anzahl der Abteile: 3</li> <li>• Längseinschub</li> <li>• Gesamtkapazität Wagen: max. 27 x GN 1/1-65</li> <li>• Aufsatzgestell Gesamtkapazität: max. 2 x GN 1/1-65</li> <li>• Tragkraft: ca. 150 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
1.18	<p><b>KALTSPEISENAUSGABEWAGEN</b> passiv gekühlt</p> <p>_____</p> <p>(Hersteller / Modell)</p> <p>Mit 3 Ausschnitten in der oberen Abdeckung zur Aufnahme von 3 Gastronormbehältern. Mit Aufsatz 2xGN 1/1 quer zur Aufnahme von Gastronormbehältern.</p> <p><b>Ausführung</b> Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion in Modulbauweise mit passiver Kühlung für Transport und Ausgabe von kalten Speisen in flachen GN-Behältern. Doppelwandiger geschlossener Kaltspeisen- ausgabewagen in Modulbauweise, Wandung und Türen FCKW-frei gedämmt.</p> <p>Modulbauweise: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Wandung und Türen FCKW-frei gedämmt: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stapler geeignet zum Einstellen in Kühlräume: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Oberplatte allseitig abgekantet. In der Oberplatte befinden sich drei Ausschnitte zur Aufnahme von je ein GN 1/1-65 Behälter. Direkte Verbindung zwischen Oberplatten- ausschnitt und darunter befindlichen Schrankraum.</p>	1	Stk.	_____	_____

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Unterschranke geeignet zur Bevorratung von Produkten in GN 1/1-Behältern und deren Unterteilung. Je Schrankfach 7 Paar Auflagemöglichkeiten im Abstand von 75 mm. Die obersten Einschübe sind zur Aufnahme von Kältespeicherplatten vorgesehen. Die Schrankräume sind durch 2 Spezialwände zur Aufnahme von je einer Kältespeicherplatte voneinander getrennt. Zusammen mit je einer waagrecht eingeschobenen Kältespeicherplatte pro Schrank, kann gleichzeitig der in der Oberplatte eingehängte und die im Unterbau befindlichen GN-Behälter gleichmäßig gekühlt werden. Die doppelwandigen Türen mit umlaufender Dichtung bewirken, dass die Umgebungswärme nicht in den Unterbau dringen kann.</p> <p>Türen mit umlaufender Dichtung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Ein Aufsatzgestell zum Einhängen von zwei GN 1/1 Behälter quer nebeneinander ist bündig mit der Wagenaussenkontur fest verschweißt. Aus ergonomischen Gründen ist zur besseren Entnahme der Produkte das Aufsatzgestell um ca. 10° zum Bediener geneigt.</p> <p>Aufsatzgestell bündig mit der Wagenaussenkontur: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Aufsatzgestell um ca. 10° zum Bediener geneigt: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie eine umlaufende Stoßleiste, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.</p> <p><b>Im Preis enthaltenes Zubehör</b> 5 Stück eutektische Platten GN 1/1 (530 x 325 mm), (Kältespeicherplatten) zum Einschleiben und Kalthalten der Speisen in den Kältspeiseausgabewagen. Die Kältespeicherplatte ist spülmaschinenfest bis 95°C. Die Phasenübergangstemperatur von fest nach flüssig liegt bei -8 °C. Die notwendige Kühltemperatur liegt bei</p>				

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

mindestens -18°C bei einer Mindestkühl-  
dauer von 18 Stunden.

#### Rollen

Wagen fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.

4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Zapfenbefestigung, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen: max. 1400x700x920 mm
- Anzahl der Schrankfächer: 3
- Kapazität der Schrankfächer: 21 x GN 1/1
- Höhenabstand: 75 mm
- Abdeckplattenausschnitte: 3
- Kapazität Kältespeicherplatten: 5
- Größe Kältespeicherplatte: GN 1/1
- Kapazität Ausschnitte: 3x GN 1/1-65
- Gesamtkapazität Aufsatzgestell: 24 x GN 1/1-65
- Aufsatzgestell Gesamtkapazität: max. 2 x GN 1/1-65
- Tragkraft: ca. 270 kg

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

1.19

#### SYSTEMEINFÜHRUNG

bestehend aus Ingangsetzung  
Punkte 1. bis 8.:

1 psch.

1. Warenannahme und Auspacken der Artikel
2. Kontrolle der Mengen und Ausführung, sowie der Funktionsfähigkeit
3. Entfernung der Folie bei allen Edelstahl-Geräten
4. Bereitstellen der Geschirrstapler
5. Einstellen der Federn aller Geschirrstapler auf das Gewicht der darin einzulagernden Geschirr- und Systemteile
6. Beschriftung aller Geschirrstapler mit hitzebeständigen und abriebfesten Symbol-Etiketten, die neben dem aufzubewahren-den Artikel auch die Anordnung im Stapler aufzeigen
7. Einsortieren der im Haus bereits vorhandenen Geschirr- und Systemteile in die Geschirrstapler
8. Für den Spül- und Küchenbereich

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

- sind zur Stellplatzbeschilderung der Stapelgeräte DIN A4-Folien mit Symbolen oder Zeichnungen, welche die Anordnungen der Geschirr- oder Systemteile in den Staplern darstellen, zur Verfügung zu stellen
9. Besprechung/Optimierung der Ablauf-/ Speiserverteilbandorganisation
  10. Systemvorstellung und Schulung der Mitarbeiter in der Küche
  11. Begleitung der Inbetriebnahme bei allen Mahlzeiten
  12. Anleiten der Küchenmitarbeiter zur Vorbereitung und Vorportionierung der Kaltkomponenten zur Einhaltung der Kühlkette
  13. Schlussbesprechung

Die gesamte Systemeinführung hat vor Ort durch qualifiziertes Fachpersonal zu erfolgen! Die Ingangsetzung obige Punkte 1.ist 8. muss durch den AN nach terminlicher Absprache mit dem AG an ein bis drei aufeinanderfolgenden Werktagen erfolgen und ist im oben aufgeführten Gesamtpreis pauschal enthalten.

Der Inbetriebnahme- und Einweisungstermin (obige Punkte 9. bis 13.) muss durch mindestens zwei Mitarbeiter des AN nach terminlicher Absprache mit dem AG an zwei aufeinanderfolgenden Werktagen erfolgen und ist im oben aufgeführten Gesamtpreis enthalten. Mit der ersten Einweisung ist dem AG/Nutzer eine technische Dokumentation (Ordner mit Bedienungsanleitungen/ Pflegehinweise, Federbelegungsaufstellung der Spender etc.) zu übergeben.

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Eventualposition**  
**2.1**

**LUFTSCHLEIER-KÜHLSCHRANK**

1 Stk.

(Hersteller / Modell)

Für 2x11 Stück Euronorm-Tablets, Anordnung nebeneinander (nicht hintereinander).

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

**Ausführung**

Kühlmobil zur Aufnahme von vorportionierten Speisekomponenten auf EN- oder GN 1/1-Tablets

Gerät komplett aus hochwertigem Edelstahl, selbsttragende und hygienische Konstruktion.

Doppelwandiges, allseitig geschlossenes und isoliertes Gehäuse mit lose eingehängten, höhenverstellbaren Z-Auflageschienen. Übersichtliche Ausleuchtung der Speisekomponenten durch eine indirekte und dadurch blendfreie Innenraumbeleuchtung zwischen den frontseitigen Einschuböffnungen. Umluftkühlung durch komplett verkleidetes, digital gesteuertes Aggregat unterhalb des Innenraums.

Gleichmäßig konstante Temperaturen auf allen Ebenen durch gezielte horizontale Luftströme und einen vertikalen Luftschleier im Bereich der Einfahröffnungen, der den gekühlten Innenraum von Außentemperaturen bis zu 25°C trennt. Bei höheren Umgebungstemperaturen kann eine zusätzliche Sicherung der Kühlleistung durch eine serienmäßige Jalousie aus Aluminiumprofilen erreicht werden.

Mit Jalousie:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Aggregat mit einem FCKW-freien Kältemittel und Luftleitblechen zur Erreichung einer gleichmäßigen Temperaturverteilung, bedienbar über digital einstellbares und per Display kontrollierbares Thermostat. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.

CEE-Stecker 230V 16A:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

massive Edelstahl-Steckerhalterung:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Stirnseitig ein Schiebegriff aus ergonomisch geformtem Edelstahl-Rundrohr mit zusätzlich verstärkter Halterung. Eine umlaufende Stoßleiste aus Polyethylen unten sowie eine zusätzliche, rückseitige Stoßleiste aus Vollkunststoff dienen als Anfahrerschutz,

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>schützen das Gerät rund um vor Beschädigungen.</p> <p><b>Rollen</b> Wagen fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Totalfeststellern, 200 mm Ø, in Edelstahlgehäusen, Kunststoffrad mit Edelstahl-Kugellager, entsprechend DIN 18867-8, mit mehrfach verschraubten Anschraubplatten befestigt.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 800x1100x2000 mm</li> <li>• Abteile: 2</li> <li>• Auflagenpaare: 22</li> <li>• Höhenabstand: 42 mm</li> <li>• Anschlusswert: 0,9 kW</li> <li>• Kälteleistung: 1,1 kW</li> <li>• Temperaturbereich: +4°C bis +9°C</li> <li>• Schutzart: IP X4</li> <li>• Tragkraft: ca. 165 kg</li> <li>• EU-Richtlinien-Konformität: CE-Kennzeichnung</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Größe Kältespeicherplatte: GN 1/1</li> <li>• Kapazität Ausschnitte: 3x GN 1/1-65</li> <li>• Gesamtkapazität Aufsatzgestell: 24 x GN 1/1-65</li> <li>• Aufsatzgestell Gesamtkapazität: max. 2 x GN 1/1-65</li> <li>• Tragkraft: ca. 270 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
<b>2.2</b>	<p><b>2-SÄULEN BÜHNENSTAPLER</b> offen</p> <p>_____</p> <p>(Hersteller / Modell)</p> <p>Schwere, stabile Ausführung für Besteck zur Aufnahme von zwei Stapeln Eurobehältern 600x400 mm ca. 120 mm Höhe. Kapazität obige Eurobehälter Stapler geplant: 12 Stück</p> <p>_____</p> <p>(angebotene Stückzahl)</p> <p><b>Ausführung</b> Offene Ausführung mit an zwei Seiten an Federn aufgehängter Plattform zur Aufnahme von zwei Stapeln Eurobehälter 600x400 mm. Stapler in robuster</p>	2	Stk.	_____	_____



Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Offene Rohrrahmen-Konstruktion mit stirnseitigen Verkleidungen und herausnehmbarer Plattform aus hochwertigem Edelstahl mit kugelgelagerter Plattformführung.</p> <p>Kugelgelagerte beidseitig geführte Plattform: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Plattform herausnehmbar: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfedersystem aus Edelstahl. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformtem Edelstahl-Rundrohr, darunter ein Aufnahmebügel zum Bereithalten eines Transportrollis für bereits entleerte Behälter und unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den vier unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 800x1100x1000 mm</li> <li>• Plattformmaße: max. 850x620 mm</li> <li>• Eurobehältergröße: max. 600x400 mm</li> <li>• Stapelhöhe Oberkante Bühne bis Oberkante Stapler ca. 625 mm</li> <li>• Tragkraft: ca. 240 kg</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
<b>Eventualposition 2.3</b>	<b>SPEISENAUSGABEWAGEN MIT FOLIENHEIZUNG</b>	2	Stk.	_____	_____

(Hersteller / Modell)

Mit 3 Einzelbecken zur Aufnahme von Gastronormbehältern.

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: STAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p><b>Ausführung</b> Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten nass beheizbaren Becken, getrennt voneinander regelbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt. Beheizung durch energieeffiziente Folienheizungen mit optimaler Wärmeleitung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Reduzierung der Aufheizzeit für eine Wassertemperatur von 90°C auf max. 30 Minuten bei einer Abstrahlwärme am Außengehäuse von ca. 35°C. Aufheizzeit von 2,5 ltr. Beckenwasser auf 90°C Betriebstemperatur in maximal 30 min: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Heizungen stirnseitig bedienbar über Ein-/Aus-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte und separat thermostatisch regelbar durch stufenlose geformte Temperaturregler. Mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Stecker-Aufhängevorrichtung aus Edelstahl an der Stirnseite gegenüber den Bedienelementen.</p> <p>CEE-Stecker 230V 16A: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Fest verschweißtes Rahmengestell aus Vierkantrohr mit eingeschweißtem, rundum abgekantetem Bord mit umlaufendem Profilrand im Wagenunterbau. Vier massive Abweiserrollen aus Kunststoff unten, sowie zwei an den oberen Korpusecken mit integrierten Schiebegriffen aus Kunststoff oder ein durchgehender Einzelgriff an der Stirnseite dienen als Schutz vor Beschädigungen.</p> <p><b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Zapfenbefestigung, Raddurchmesser 125 mm.</p>				

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Dürren  
RA Stephan Prinz, Dürren  
Renardo Schiffer, Dürren

Sitz der Gesellschaft: Dürren, Amtsgericht Dürren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Dürren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen: max. 1300x700x900 mm
- Vierkantrohr-Rahmen: 25x25 mm
- Becken: 3
- Beckengröße: für GN 1/1 – 200 oder kleiner
- Anschlusswert: 2,1 kW
- Thermostateinstellung: 30°C – 95°C
- Abstrahlwärme an Stirn- und Seitenflächen ca. 35°C
- Elektrischer Anschluss: 230V 1 N AC 50 Hz
- Schutzart: IP X5
- Tragkraft: 165 kg
- EU-Richtlinien-Konformität: CE-Kennzeichnung

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

**Eventualposition  
2.4**
**BANKETTWAGEN**  
 beheizt, 20 x 1/1 GN längs

1 Stk.

 \_\_\_\_\_  
 (Hersteller / Modell)

**Ausführung**

Wärme- und Transportwagen zur Aufnahme von Speisenkomponenten auf GN 1/1 Rosten oder Behälter mit Deckel.

Bankettwagen komplett aus hochwertigem Edelstahl, selbsttragende Konstruktion, allseitig isoliert. 2 Stück herausnehmbare Regalleitern mit je 10 Stück L-Profil-Auflageschienen im vertikalen Abstand von 57,5 mm.

Doppelwandige Flügeltür, mit federunterstütztem Türverschluss aus Kunststoff, einhändig um 270° zu öffnen.

Feste automatische Türarretierung im geschlossenen oder geöffneten Zustand. Leichte Reinigung der Wagen möglich.

Wärmemodul herausnehmbar, automatische Arretierung beim Einsetzen.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Stufenlos regulierbar von + 30°C bis + 95°C, maximale Temperatur innerhalb 25 Minuten erreichbar.

Effiziente Umluftheizung mit integriertem Feuchtheißluftsystem, Befeuchtungswanne ausreichend für ca. 3,5 Stunden Betrieb.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p>Vermeidung von Wärmeverlusten durch herausnehmbare Spezialdichtungsprofile am Wagenkorpus. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Temperaturkontrolle durch Thermostat mit mechanischer Anzeige in der Flügeltür. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.</p> <p>CEE-Stecker 230V 16A: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Massive Edelstahl-Steckerhalterung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Vier senkrecht durchgehende Schubstangen (2 je Seite), Anfahrschutz durch stabile umlaufende Stoßleisten an Fahrwerk und Wagendach, beide auch bei geöffneter Tür wirksam, sowie Wagen manövrierbar. <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Im Preis enthaltene Rollen in Sonderausführung: Wagen fahrbar auf 2 Lenkrollen mit Totalfeststellern, 2 Bockrollen, Rad-Ø 160 mm, mehrfach verschraubte Plattenbefestigung, Edelstahlgehäuse, Kunststoffrad mit Edelstahl-Kugellager, entsprechend DIN 18867-8</p> <p><b>Technische Vorgaben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 650x800x1700 mm</li> <li>• Rostmaße: max. 530x330 mm</li> <li>• Höhenraster: ca. 57,5 mm</li> <li>• Anschlusswert: 1,6 kW</li> <li>• Elektrischer Anschluss: 230V 1 N AC 50 Hz</li> <li>• Nutzlast: ca. 100 kg</li> <li>• Schutzart: IP X4</li> </ul> <p>(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)</p>				
<b>Eventualposition 2.5</b>	<p><b>SPEISENAUSGABEWAGEN MIT FOLIENHEIZUNG</b> Mit 3 Einzelbecken zur Aufnahme von Gastronormbehältern.</p> <p>_____ (Hersteller / Modell)</p>	2	Stk.	_____	_____

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	<p><b>Ausführung</b></p> <p>Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion mit naht- und fugenlos eingeschweißten und vollisolierten nassbeheizbaren Becken, getrennt voneinander regelbar, mit tiefgezogener Füllstandsmarkierung. Jedes Becken zur Aufnahme eines Behälters GN 1/1-200 oder kleiner. Durch spezielle Neigung des Bodens rückstandslose Entleerung des Beckens über von außen regelbaren Kugelhahn 1/2". Ablaufhahn gegen versehentliches Öffnen geschützt. Beheizung durch energieeffiziente Folienheizungen mit optimaler Wärmeleitung:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Reduzierung der Aufheizzeit für eine Wassertemperatur von 90°C auf max. 30 Minuten bei einer Abstrahlwärme am Außengehäuse von ca. 35°C.</p> <p>Aufheizzeit von 2,5 Liter Beckenwasser auf 90°C Betriebstemperatur in maximal 30 Minuten:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Drei Wärmeschrankfächer im Unterbau mit je 5 Paar Auflagesicken, Abstand 75 mm; für Heißbevorratung von GN 1/1-Behältern. Doppelwandige Schranktüren, Schließmechanik mittels Schnappverschluss, leicht entriegelbar:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Beheizung der der Schrankfächer erfolgt durch Edelstahl Rohrheizkörper:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Becken und Wärmeschränke durch hochwertige Spezialdämmung thermisch voneinander getrennt:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Umlaufende Rahmendichtung, ohne Werkzeug entnehmbar. Durch die thermische Trennung ist eine passive Kühlung der Schrankfächer möglich:  <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b></p> <p>Heizungen stirnseitig bedienbar über stufenlos verstellbare und ergonomisch geformte Temperaturregler. Zuordnung zum Becken oder Wärmeschränke durch geprägte Nummerierung. Mit Temperaturbegrenzung gemäß VDE. Die Stromzufuhr erfolgt über ein formstabiles und ausziehbares Spiralkabel mit CEE-Stecker 230V 16A. Am Gerät ist eine massive Edelstahl-Steckerhalterung.</p>				

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: STAK-002-03

 Alle Beträge in **EUR**  
 Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

CEE-Stecker 230V 16A:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Massive Edelstahl-Steckerhalterung:  
**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Leichte Reinigung der Wagen möglich.  
 Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und vier unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

#### Rollen

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz.  
 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Zapfenbefestigung, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen: max. 700x1350x1000 mm
- Beckengröße: für GN 1/1 – 200 oder kleiner

#### Schrankinnenmaße:

- ca. 560x350x440 mm  
 Thermostateinstellung:  
 30°C – 95°C
- Kapazität: für ca. 50 Personen
- Ablauf je Becken:  
 1 Stück mit Kugelhahn
- Anschlusswert: 3,5 kW
- Heizleistung je Becken:  
 700 Watt
- Thermostat (Becken):  
 getrennte Regelung je Becken  
 zwischen 30°C und 95°C
- Thermostat (Wärmeschrank):  
 getrennte Regelung je Fach  
 zwischen 30°C und 80°C
- Elektrischer Anschluss:  
 230V 1 N AC 50 Hz
- Schutzart: IP X5
- EU-Richtlinien-Konformität:  
 CE-Kennzeichnung

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
 Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
 RA Stephan Prinz, Düren  
 Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
 Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
 Kontonummer 145 946

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: StAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
<b>Eventualposition</b> 2.6	<b>KALTSPEISENAUSGABEWAGEN</b> passiv gekühlt  _____ (Hersteller / Modell)  Mit 2 Ausschnitten in der oberen Abdeckung zur Aufnahme von 2 Gastronormbehältern.  <b>Ausführung</b> Wagen in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Geschlossene Konstruktion in Modulbauweise mit passiver Kühlung für Transport und Ausgabe von kalten Speisen in flachen GN-Behältern. Doppelwandiger geschlossener Kaltspeisen-ausgabewagen in Modulbauweise, Wandung und Türen FCKW-frei gedämmt.  Modulbauweise: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  Wandung und Türen FCKW-frei gedämmt: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  Stapler geeignet zum Einstellen in Kühlräume: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  Oberplatte allseitig abgekantet. In der Oberplatte befinden sich drei Ausschnitte zur Aufnahme von je ein GN 1/1-65 Behälter. Direkte Verbindung zwischen Oberplatten-ausschnitt und darunter befindlichen Schrankraum. Unterschränke geeignet zur Bevorratung von Produkten in GN 1/1-Behältern und deren Unterteilung. Je Schrankfach 7 Paar Auflegemöglichkeiten im Abstand von 75 mm. Die obersten Einschübe sind zur Aufnahme von Kältespeicherplatten vorgesehen. Die Schrankräume sind durch 1 Spezialwand zur Aufnahme von einer Kältespeicherplatte voneinander getrennt. Zusammen mit je einer waagrecht eingeschobenen Kältespeicherplatte pro Schrank, kann gleichzeitig der in der Oberplatte eingehängte und die im Unterbau befindlichen GN-Behälter gleichmäßig gekühlt werden. Die doppelwandigen Türen mit umlaufender Dichtung bewirken, dass die Umgebungswärme nicht in den Unterbau dringen kann.  Türen mit umlaufender Dichtung: <b>ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)</b>  Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr	2	Stk.	_____	_____

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: STAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

und vier unteren massiven Stoßbecken aus Kunststoff an Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie eine umlaufende Stoßleiste, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßbecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

Im Preis enthaltenes Zubehör:

3 Stück eutektische Platten GN 1/1 (530 x 325 mm), (Kältespeicherplatten) zum Einschieben und Kalthalten der Speisen in den Kältespeiseausgabewagen. Die Kältespeicherplatte ist spülmaschinenfest bis 95°C. Die Phasenübergangstemperatur von fest nach flüssig liegt bei -8 °C. Die notwendige Kühltemperatur liegt bei mindestens -18°C bei einer Mindestkühldauer von 18 h.

Hinweis: Die Kältespeicherplatte muss komplett durchgefroren sein, um ihre volle Leistungsfähigkeit entfalten zu können. Flüssige Anteile in der Kühlsole reduzieren die Leistung beträchtlich.

#### Rollen

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisions-kugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

#### Technische Vorgaben

- Außenabmessungen: max. 1000x700x1000 mm
- Anzahl Schrankfächer: 2
- Kapazität der Schrankfächer: 14 x GN 1/1
- Höhenabstand: 75 mm
- Abdeckplattenausschnitte: 2
- Kapazität Kältespeicherplatten: 3
- Größe Kältespeicherplatte: GN 1/1
- Kapazität Ausschnitte: 2 x GN 1/1-65
- Gesamtkapazität: 16 x GN 1/1-65
- Nutzlast: ca. 180 kg
- EU-Richtlinien-Konformität: CE-Kennzeichnung

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)



Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: STAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Eventualposition**  
**2.7**
**SPEISENVERTEILBAND IN GURTAUSFÜHRUNG**

1 Stk.

(Hersteller / Modell)

**Ausführung**

Förderband zum Transport fertiger Speisen auf Tablets oder Einzel-Geschirrtellen.

Hygienische selbsttragende Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl in modularer Bauweise aus einzelnen, an den Nahtstellen stumpf gestoßenen und kraft- und formschlüssig verschraubten Bandsegmenten mit einem elektrisch angetriebenen Fördergurt.

Konstruktion bestehend aus einem Anfangssegment und einem Endantrieb mit Getriebe. Die Anzahl eventueller zusätzlicher Zwischensegmente ist abhängig von der Gesamtlänge der Bandanlage. Segmente auf Fußgestellen aus Edelstahl-Vierkanrohr mit höhenverstellbaren Kunststoff-Schraubfüßen.

Antriebseinheit mit integrierter Reinigungsschublade und Schmutzabstreifer in einem Motorkasten am Bandende, Steuerung mit Hauptschalter in einem unter dem Bandkorpus hängenden und zu Servicezwecken herunterklappbaren Edelstahl-/Kunststoff-Schaltschrank.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Stirnseitiges Bedienfeld mit Start-/ Stop- und Not-Halt-Schalter sowie Potentiometer zur Einstellung der Bandgeschwindigkeit. Antrieb durch Getriebemotor mit Softanlauf, einsetzbar für stationäres 8000 mm langes Speisenverteilband in Gurtausführung. Der Stromanschluss erfolgt beim stationären Band über ein bauseitiges Anschlusskabel.

Im Preis enthaltene Ausstattung:  
 8 Konsolen mit Einzelsteckdose, links oder rechts, 230 V CEE 16A Konsole aus Edelstahl mit einer staub- und spritzwassergeschützten 3-poligen CEE Feuchtraum-Steckdose.

Schutzart: IP 44

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Position der Konsole unterhalb des Förderbandes im Rastermaß 25 mm variabel.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

1 zusätzlicher Start-Stop-Taster nach Angabe des Kunden

1 zusätzlicher Not-Halt-Taster nach Angabe des Kunden

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in  
Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

Bandende ausgestattet mit einer Endschalterwippe aus schwarzem Kunststoff als Magnetschalter-Wippe ausgeführt. Hygienische Konstruktion, Schaltmechanismus allseitig vor Flüssigkeiten und Schmutzpartikeln geschützt.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

An den beiden Längsseiten des Korpus befindet sich ein Anfahr- und Stoßschutz aus elastischem Breitband-Hartgummi, schwarz, an den Enden mit Schutzkappen aus Kunststoff versehen. Stoßschutzbreite 60 mm vom Bandanfang und 90 mm vom Bandende zurückgesetzt. Mittels Trägerschiene aus Aluminium mit dem Bandkorpus verschraubt.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen: max. 800x500x900 mm
- Korpusbreite: ca. 500 mm
- Gurtbreite: ca. 300 mm
- Korpushöhe: ca. 100 mm
- Vierkantrohr Unterbau: 40x40 mm
- Höhenverstellbarkeit: ca. 40 mm
- Nutzlast: ca. 100 N/m

**Motor**

- Geschwindigkeit: 4 – 20 m/min.
- Schutzart: IP X5
- Wärmeklasse F

**Steuerung**

- Elektrischer Anschluss mit Steckdosen: 400V 3 ~ 50 Hz NPE 4 – 20 m/min.
- Schutzart: IP X5
- Gesamtanschlusswert ohne Steckdosen: 0,12 kW

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)

**Eventualposition  
2.8**

**OBEN GENANNTES SPEISENVERTEILBAND IN GURTAUSFÜHRUNG**

1 Stk.

ausgestattet mit :  
12 Konsolen mit Einzelsteckdose, links oder rechts, 230 V CEE 16A Konsole aus Edelstahl mit einer staub- und spritzwassergeschützten 3-poligen CEE Feuchtraum-Steckdose. Schutzart: IP 44

**Eventualposition  
2.9**

**OBEN GENANNTES SPEISENVERTEILBAND IN GURTAUSFÜHRUNG**

1 Stk.

ausgestattet mit :

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in  
Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
	Absicherung (alle Steckdosen) durch allstromsensitiven Fehlerstromschutzschalter (RCCB-Schalter) 8 Konsolen mit Einzelsteckdose, links oder rechts, 230 V CEE 16A Konsole aus Edelstahl mit einer staub- und spritzwassergeschützten 3-poligen CEE Feuchtraum-Steckdose. Schutzart: IP 44				
<b>Eventualposition 2.10</b>	<b>OBEN GENANNTES SPEISENVERTEILBAND IN GURTAUSFÜHRUNG</b> ausgestattet mit : Absicherung (alle Steckdosen) durch allstromsensitiven Fehlerstromschutzschalter (RCCB-Schalter) 12 Konsolen mit Einzelsteckdose, links oder rechts, 230 V CEE 16A Konsole aus Edelstahl mit einer staub- und spritzwassergeschützten 3-poligen CEE Feuchtraum-Steckdose. Schutzart: IP 44	1	Stk.	_____	_____
<b>Eventualposition 2.11</b>	<b>KORBROLLER MIT EDELSTAHLSCHUBSTANGE</b> <b>Ausführung</b> Korbroller als fahrbare Plattform mit Schiebegriff für leere und bestückte Geschirrkörbe 500x500 mm. Hygienische selbsttragende Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl.  Plattform als wannenförmige Konstruktion mit allseitiger Aufkantung zur Aufnahme von Körben und fest verschweißtem Schiebegriff aus Vierkanthrohr. 2 massive Stoßecken an der Frontseite der Wanne dienen als Anfahrerschutz.  <b>Rollen</b> Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller und Zapfenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, 2 mit Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.  <b>Technische Vorgaben</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außenabmessungen: max. 720x600x1100 mm</li> <li>• Abmessung Plattform: Korpusbreite: ca. 520x520 mm</li> <li>• Nutzlast: ca. 80 kg</li> </ul> (technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)	10	Stk.	_____	_____

Projekt: Speisenverteilssystem – Stapel- und Logistikgeräte  
 LV-Nr.: STAK-002-03

 Alle Beträge in  
 Status: **EUR**  
**Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Eventualposition**  
**2.12**
**KORBROLLER**  
 offen

2 Stk.

 Stabile Ausführung für Geschirrstapelkörbe  
 650x530 mm.

**Ausführung**

Offene Ausführung mit einem geschlossenen Bodenblech. Darauf aufgebaut ein geschlossener Federkasten mit einer Plattform mit umlaufender Aufkantung, kugelgelagerter Plattformführung, zur Aufnahme von einem Stapel Geschirrstapelkörben 650x530 mm. Stapler in selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. Der Federkasten und die Plattform sind unten zusätzlich mit je einer Strebe links und rechts verstärkt.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Plattform Edelstahl allseitig aufgekantet und mittels Vierkantrohrbogen verstärkt.

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Gleichbleibende Ausgabehöhe durch manuell einstellbares Zugfeder-system aus Edelstahl. Stirnseitig mit einem Schiebegriff aus ergonomisch geformten Edelstahl-Rundrohr und unteren massiven Stoßecken aus Kunststoff an den vorderen unteren Ecken des Gerätes zum Schutz vor Beschädigungen; oder mit zwei ergonomisch geformten Schiebegriffen mit integrierter Stoßkante welche vor Verletzungen an den Händen schützen, sowie vier untere Stoßecken, welche zusammen mit den zwei Schiebegriffen einen allseitigen Schutz vor Beschädigungen gewährleisten. Griffe und massive Stoßecken aus hochwertigem, stoßfestem Kunststoff.

**Rollen**

Fahrbar auf korrosionsbeständigen und wartungsfreien Kunststoffrollen gem. DIN 18867-8. Gehäuse und Radkörper aus schlagfestem Kunststoff, Bereifung aus thermoplastischem Gummi. Hochwertige Lagerung mittels Präzisionskugellager mit integriertem Fadenschutz. 4 Lenkrollen, 2 mit Totalfeststeller, Plattenbefestigung aus hochwertigem Edelstahl, mehrfach verschraubt, Raddurchmesser 125 mm.

**Technische Vorgaben**

- Außenabmessungen: max. 800x720x900 mm
- Korbmaß: ca. 650x530 mm
- Tragkraft: ca. 240 kg

(technische Daten des angebotenen Produkts sind beizufügen)



Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Menge	ME	Einheitspreis	Gesamtpreis
----------------	-----------------------	-------	----	---------------	-------------

**Eventualposition  
2.13**

**SYSTEMEINFÜHRUNG**

Aufschlag Tag  
Mehrpreis je weiterer beauftragter  
Inbetriebnahme- und Einweisungstermin.  
Preis für 2 Personen pro Werktag

1 psch. \_\_\_\_\_



Projekt: Speiserverteilsystem – Stapel- und Logistikgeräte  
LV-Nr.: StAK-002-03

Alle Beträge in **EUR**  
Status: **Veröffentlicht**

Ordnungsziffer	Leistungsbeschreibung	Gesamtpreis
Pos. 01	Stapel- und Logistikgeräte	_____
Pos. 02	Eventualpositionen	_____
	Angebotssumme Netto	_____
	+ Umsatzsteuer 19%	_____
	<b>Angebotssumme Brutto</b>	_____

Gewährleistung 24 Monate

Lieferung frei Haus (die Wagen sind von der Folie zu befreien)

Lieferzeit (nach Vorlage und bau- / kundenseitiger Freigabe der technischen Unterlagen) für das Gesamtvolumen in Wochen:

\_\_\_\_\_ (bitte angeben)

**Produktionsort und -land:** \_\_\_\_\_ (bitte einsetzen)

**Zuständiger Kundendienst** für Reparatur und Wartung der angebotenen Leistungen:

Name \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Es wurde anforderungsgemäß - aus Gründen der Nachbeschaffung, sowie der Ersatzteilbeschaffung - ein einheitliches Fabrikat bzw. nur ein Hersteller angeboten: **ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

**Gesamtflächenbedarf**

Der Gesamtflächenbedarf der aufgeführten Stapler und Logistikgeräte (relevante Positionen exklusive Eventualpositionen siehe unten) ist unter Berücksichtigung einer ggf. notwendigen Erhöhung/Reduzierung der jeweiligen Stückzahlen bei kompletter Verortung der in den einzelnen Positionen angegebenen Mengen anzugeben.  
Erhöhungen/Reduzierungen der Stapler und Logistikgeräte sind mit separatem Begleitschreiben anzuzeigen.

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946



Gesamtflächenbedarf in m<sup>2</sup> der Positionen 1.01 – 1.18:

---

(Fläche in m<sup>2</sup>)

**Ersatzteilversorgung**

Es muss gewährleistet werden, dass der Hersteller über den Zeitraum von 10 Jahren gewährleistet, dass Ersatzteile nachgeliefert werden. Der Nachweis ist beizufügen.

---

(Ort)

---

(Datum)

---

(rechtsgültige Unterschrift)

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946



## Eigenerklärung zur Leistungsfähigkeit

Firmenname:

Vergabenummer:

Ich erkläre / Wir erklären,

dass ich/wir die personellen, kaufmännischen, technischen und finanziellen Mittel besitze/n, die erforderlich sind, um den Auftrag ausführen zu können.

---

(Ort)

---

(Datum)

---

(rechtsgültige Unterschrift)

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946



## Eigenerklärung zum Nachweis der Zuverlässigkeit

Firmenname:

Vergabenummer:

Ich/Wir erkläre(n), dass ein Insolvenzverfahren oder ein vergleichbares gesetzliches Verfahren weder beantragt noch eröffnet wurde, noch ein Antrag mangels Masse abgelehnt wurde und sich mein/unser Unternehmen nicht in Liquidation befindet.

Mir/Uns ist bekannt, dass seitens der Vergabestelle noch keine Informationen hinsichtlich etwaiger früherer Ausschlüsse meines/ unseres Unternehmens von Vergabeverfahren oder Verfehlungen, die zu Eintragungen in das Vergaberegister des Landes NRW führen können, eingeholt wurden.

Ich/Wir versichere(n) hiermit, dass keine schweren Verfehlungen vorliegen, die meinen/unsere Zuverlässigkeit als Bewerberin/Bewerber in Frage stellt bzw. Verfehlungen vorliegen, die meinen/unseren Ausschluss von der Teilnahme am Wettbewerb rechtfertigen oder zu einem Eintrag in das Vergaberegister führen könnten. Mir/Uns ist bekannt, dass die Unrichtigkeit vorstehender Erklärung zu meinem/unserem Ausschluss vom Vergabeverfahren sowie zur fristlosen Kündigung eines etwa erteilten Auftrages wegen Verletzung einer vertraglichen Nebenpflicht aus wichtigem Grunde führen und eine Meldung des Ausschlusses und der Ausschlussdauer an die Informationsstelle/das Vergaberegister nach sich ziehen kann.

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir meiner/unserer Verpflichtung zur Zahlung von Steuern und Abgaben sowie der Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung ordnungsgemäß erfüllt habe(n).

Ich/Wir erkläre(n), dass ich/wir im Vergabeverfahren keine unzutreffenden Erklärungen in Bezug auf die Eignung abgegeben habe(n).

Ich/Wir verpflichte(n) mich/uns, die vorstehenden Erklärungen auch von Nachunternehmern zu fordern und vor Vertragsschluss vorzulegen.

---

(Ort)

---

(Datum)

---

(rechtsgültige Unterschrift)

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Burkard Schröders, Mönchengladbach  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Bernd Koch, Düren  
RA Stephan Prinz, Düren  
Renardo Schiffer, Düren

Sitz der Gesellschaft: Düren, Amtsgericht Düren HRB 2318  
Bankverbindung: Sparkasse Düren BLZ 395 501 10  
Kontonummer 145 946

## Referenzen

### Referenzobjekte

Bitte geben Sie uns mindestens 3 Referenzobjekte an, die in den letzten drei Jahren mit den Tablettwagen mit thermischer Trennung beliefert wurden:

1: \_\_\_\_\_

2: \_\_\_\_\_

3: \_\_\_\_\_

Hat der Bieter die das komplette Gesamtsystem (Tablettwagen mit thermischer Trennung und das zugehörige Logistikgerät) auf eigene Rechnung geliefert:

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Wurde die System Einführung überwiegend durch Mitarbeiter des Herstellers ausgeführt

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

Wurde die System Einführung überwiegend mit eigenen Mitarbeitern des Bieters durchgeführt

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**

wenn ja, wurde die die System Einführung zusätzlich durch Mitarbeiter des Herstellers begleitet

**ja/nein (Unzutreffendes bitte streichen)**