

## AUSSCHREIBUNGS - LEISTUNGSVERZEICHNIS

### GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE

LV-Bezeichnung	R-00		
LV-Code	LV\QUELLENHOF\GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE		
Dokumentnummer			
Vorhaben	<b>Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage</b> A 6105 Leutasch, Weidach 288		
Ausführungszeitraum	Fertigstellung 04.05.2018		
Datum Preisbasis	05.03.2018		
Angebotsfrist	15.03.2018    Zeit: 12:00		
Abgabeort	TB Planquadrat		
Angebotsöffnung			
Auftraggeber	<b>Hotel Quellenhof GmbH.</b> 6105 Leutasch, Weidach 288		
Vergebende Stelle	<b>Hotel Quellenhof GmbH.</b> 6105 Leutasch, Weidach 288		
LV-Ersteller	<b>TB Planquadrat Gerhart &amp; Gerhart TB Planquadrat GmbH Ing. Büro für Gastronomie &amp; Kältetechnik</b> 8967 Haus, Weißenbach 251 Herr Moritz Gerhart		
Planer	<b>TB Planquadrat Gerhart &amp; Gerhart TB Planquadrat GmbH Ing. Büro für Gastronomie &amp; Kältetechnik</b> 8967 Haus, Weißenbach 251 Herr Ing. Heinz Gerhart		
			geprüfte Summen
Summe LV	..... EUR		..... EUR
Aufschl./Nachl. ....	..... EUR		..... EUR
Gesamtpreis	..... EUR		..... EUR
zuzüglich ... % USt.	..... EUR		..... EUR
<b>Angebotspreis</b>	<b>..... EUR</b>		<b>..... EUR</b>

Ort und Datum

Rechtsgültige Unterfertigung

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**00 Allgemeine Bestimmungen****0001 Allgemeine Vertragsbedingungen****000101 Vertragsbedingungen**

Allgemeines:

Der Bieter bleibt drei Monate an sein Angebot gebunden. Bei Abgabe des Angebotes erklärt sich der Bieter ausdrücklich bereit, auf Verlangen des Auftraggebers mit anderen Firmen Arbeitsgemeinschaften einzugehen.

Der Auftraggeber behält sich freie Wahl unter den Angeboten vor. Er ist berechtigt, die Ausschreibung ganz aufzuheben oder die Arbeiten nach Losen zu vergeben.

Geschäfts- oder sonstige Bedingungen des Auftragnehmers haben keine Gültigkeit.

Durch Abgabe eines Angebotes erkennt der Auftragnehmer die Bedingungen für dieses Bauvorhaben für sich und seine Subunternehmer als verbindlich an. Die Bedingungen haben auch Gültigkeit für eventuelle Nachtragsangebote auch wenn sie bei den Nachtragsangeboten nicht extra erwähnt sind.

Bei sämtlichen Korrespondenzen ist im Betreff das Bauvorhaben zu bezeichnen; sollte eine Bezeichnung fehlen kann eine Zuordnung und somit die Bearbeitung durch den Auftraggeber nicht erfolgen.

## § 1 Grundlagen des Vertrages

Allen vom Auftraggeber zur Errichtung des gegenständlichen Bauprojektes erteilten Aufträge liegen in nachstehender Reihenfolge zugrunde:

1.1. Der Auftrag und diese Bedingungen (Allg. Vertragsbedingungen)

1.2. Die Leistungsverzeichnisse und -beschreibungen

1.3. Die Bedingungen des ABGB, insbesondere jene über den Werkvertrag

1.4. Das Angebot des Auftragnehmers

1.5. Bau- und Konstruktionspläne samt technischen Unterlagen, Bescheide der Behörden mit den jeweiligen Auflagen

1.6. Die Einschlägigen technischen u. rechtlichen Ö - Normen, insbesondere A 2050 und B 2110, subsidiär die DIN. Sofern in den Bestell- und Ausführungsgrundlagen Widersprüche aufscheinen sollten, gelten die jeweiligen Vertragsbestandteile in zuvor angeführter

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Reihenfolge, sowie zeitlich später getroffene  
Vereinbarungen vorrangig gegenüber früheren.

## § 2 Umfang des Vertrages

2.1. Der Auftragnehmer erkennt an, dass

2.1.1. er die Baustelle besichtigt hat und mit den örtlichen  
Verhältnissen genau vertraut ist, insbesondere die öffentlichen  
oder privaten Wasser-, Gas-, Strom- und  
Kanalisationsanschlüsse, Fernwärmeleitungen u. dgl.  
festgestellt hat, dass ihm alle Leistungen in Art und Qualität  
und Umfang klar sind. Spätere Forderungen aus diesem Titel  
werden nicht anerkannt.

2.1.2. er alle Maße unter seiner eigenen Verantwortung und auf seine  
Rechnung am Bau bzw. nach den Bauzeichnungen kontrolliert  
und bei Abbruch, An- und Erweiterungsbauten alle Höhen und  
Einzelheiten der bestehenden Teile genau aufgenommen hat,  
so dass eine Berufung auf Planfehler oder falsche Angaben in  
der Leistungsbeschreibung oder in anderen Unterlagen  
ausgeschlossen ist.

2.1.3. sein Betrieb für den Umfang und die Art des ausgeschriebenen  
Auftrages ausreichend befugt (Konzession) und geeignet ist,  
so dass für die fristgerechte Ausführung alle betrieblichen  
Voraussetzungen gegeben sind.

2.1.4. Der Auftragnehmer verzichtet im voraus auf den späteren  
Einwand, dass er die Vertragsunterlagen nicht rechtzeitig oder  
nicht vollständig erhalten hat.

2.1.5. Er ist verpflichtet bei Ungenauigkeiten, Widersprüchen oder in  
Zweifelsfragen rechtzeitig vor Legung des Angebotes die  
erforderlichen Auskünfte einzuholen, so dass aus dem Titel  
Unwissenheit keine wie immer geartete Nachforderung verlangt  
werden kann.

Vor Arbeitsdurchführung hat sich der Auftragnehmer  
rechtzeitig über den tatsächlichen Leistungsumfang zu  
informieren.

2.1.6. Der AN hat mit dem zuständigen Architekten die Pläne  
besprochen und überprüft. Der AN bestätigt und garantiert,  
dass die angegebenen Mengen und Positionen dem  
tatsächlichen Ausmaß entsprechen, sein Angebot vollständig  
ist und es zu keinen Nachforderungen kommt.

2.1.7. Sicherheit und Gesundheitsschutz:

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

In Umsetzung der Bestimmungen des Baukoordinationsgesetzes (BauKG) besteht die Ausschreibung aus dem LV, etwaigen Beilagen und aus dem Sicherheits- und Gesundheitsschutzplan (SiGe-Plan) sowie der Unterlagen für spätere Arbeiten.

Maßnahme im SiGe-Plan verbindlich:

Im SiGe-Plan sind die vom Plankoordinator koordinierten gemeinsamen Einrichtungen und Maßnahmen festgelegt sowie die Einteilung der Arbeiten welche gleichzeitig oder nacheinander durchgeführt werden, die voraussichtliche Dauer für die Durchführung der Arbeiten die mit besonderen Gefahren für Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer verbunden sind. Aus dem SiGe-Plan ist auch ersichtlich, welches Gewerk mit der Durchführung der einzelnen Maßnahmen beauftragt wird. Der SiGe Plan ist bei der Kalkulation des Angebotes zu berücksichtigen.

Kalkulationsgrundlage:

Kosten für die Maßnahmen die der Bieter gemäß SiGe-Plan durchzuführen hat sind - soweit das LV dafür keine Positionen der Unterleistungsgruppe Baustellengemeinkosten im Einzelnen enthält - in den allgemeinen Sammelpositionen der Unterleistungsgruppe Zusammenfassung der Baustellengemeinkosten einkalkuliert. Ebenso sind darin Kosten enthalten, die für die Sicherheit und Gesundheitsschutz von eigenen Arbeitnehmern auf Grund rechtlicher Vorschriften erforderlich sind, wenn diese nicht als Nebenleistungen in anderen Positionen einkalkuliert sind. Ist aus der Sicht des Bewerbers oder Bieters eine Berichtigung der Ausschreibung (dazu zählt auch der SiGe-Plan) erforderlich, so hat dieser, grundsätzlich 7 Tage vor Ende der Angebotsfrist, dies dem AG mitzuteilen.

Rahmentermin und Ausführungsfristen:

Die im SiGe - Plan oder im LV festgelegten Rahmentermin sind für das Angebot verbindliche Vorgaben. Die genaueren Ausführungsfristen werden vom AG in Abstimmung mit dem Baustellenkoordinator und im Einvernehmen mit den ausführenden Firmen festgelegt. Etwaige Erschwernisse aus

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

solchen Terminfestlegungen innerhalb des Rahmenterminplanes sind einkalkuliert und werden nicht gesondert abgerechnet.

Bei Änderung der Rahmentermine, (z.B. bei erforderlichen Änderungen des SiGe-Planes) werden etwaige Mehr- oder Minderkosten unter Beachtung des Verursacherprinzips und Übereinstimmung mit den vereinbarten Vertragsgrundlagen geregelt.

### § 3 Auftragspreis

3.1. Der Auftragspreis ist ein Festpreis, der durch keinerlei Umstände geändert werden kann. Infolgedessen finden sämtliche Veränderungen in den Materialpreisen, Löhnen, Soziallasten, Steuern usw. die nach Abgabe des Angebotes eintreten, keine Berücksichtigung. Ebenso werden tarifliche oder außertarifliche Sondervergütungen, wie beispielsweise Trennungsgelder, Auslösen, Heimfahrten, Wegegelder, An- und Rückreisekosten der Arbeitskräfte, Überstunden oder Feiertagszuschläge nicht besonders vergütet. Der Auftragspreis beinhaltet auch die Mehrwertsteuer, wobei der Mehrwertsteuersatz, der zur Anwendung gelangt, ausgewiesen wird.

3.2. Absatz 1 gilt entsprechend, wenn der Auftrag nach Ausmass abgerechnet wird. In diesem Fall ist der Einheitspreis der Festpreis.

3.3. Im Festpreis enthalten sind die Kosten für die Errichtung und Räumung der Baustelle, die Vorhaltung sämtlicher Gerüste, Geräte, Baumaschinen und Baubaracken sowie - falls erforderlich - die Gestellung eines Bauzaunes, die Herstellung und Unterhaltung der Baustraßen die Vornahme aller von der Baubehörde, der Baupolizei und der örtlichen Polizeibehörde vorgeschriebenen Sicherheitsvorkehrungen, die Einhaltung der Dienstnehmerschutzverordnung, die Kosten der Wasser- und Stromversorgung und der Entwässerung, ferner die Kosten für die Beleuchtung und Bewachung der Baustelle und für die Säuberung während und nach Beendigung der Arbeiten, soweit nicht in der Leistungsbeschreibung besondere Positionen hierfür vorgesehen sind. Bei Inanspruchnahme von öffentlichem

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

oder fremden Gut sind Antrag, Genehmigung und Kostenregelung allein Angelegenheit des Auftragnehmers.

Alle abgegebenen Preise verstehen sich für vollständige, fertige bedingungsgemässe Arbeit und beinhalten alle Nebenleistungen, welche dazu notwendig sind, auch wenn dieselben in Plänen und Leistungstext nicht einzeln vermerkt sind.

Winterarbeit wird nicht gesondert vergütet. Alle hiefür notwendigen Maßnahmen und Einrichtungen, sowie die Beigabe von Materialien (Frostschutzmittel) sind in die Einheitspreise einzukalkulieren.

Der Auftragnehmer kann bei extrem schlechten Witterungsbedingungen (Fröste) in Abstimmung mit der Bauleitung des Auftraggebers die Baustelle vorübergehend stilllegen, wenn die Fertigungstermine dadurch nicht überschritten werden.

Für das Bauhauptgewerbe gelten die Bestimmungen der Ö-Norm A 2060. Die örtliche Bauaufsicht des Auftraggebers ist berechtigt Ausweicarbeiten, welche vom Schlechtwetter nicht abhängig sind, anzuordnen, ohne dass daraus dem Auftragnehmer zusätzliche Ansprüche auf Vergütung entstehen.

Die Unternehmer des Bauhauptgewerbes bzw. der Generalunternehmer haben kostenlos den Unternehmen anderer Gewerke, die am Bau beschäftigt sind, ihre Rüstungen bis zur Beendigung aller Arbeiten zur Verfügung zu stellen. Zusätzliche Rüstungen, Ergänzungen bzw. Umrüstungen haben die Unternehmer anderer Gewerke im Rahmen ihres Auftrages selbst zu stellen bzw. vorzunehmen. Die Unternehmen des Bauhauptgewerbes bzw. der Generalunternehmer haben ferner ein entsprechendes Bauleitungsbüro mit Schreibtisch, Stuhl, Schrank, Waschtisch, Ofen und Telefon der Bauleitung kostenlos zur Verfügung zu stellen und alle dafür anfallenden Betriebskosten zu tragen.

3.4. Im Auftragspreis sind weiterhin alle Nebenkosten, wie z.B.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

unbedeutende bauliche Veränderungsarbeiten,  
Versicherungskosten von Material, Arbeit und Arbeitern,  
Kosten für die vom Unternehmer selbst anzufertigenden  
Spezialzeichnungen und Berechnungen, sowie die Kosten, die  
durch Unterbrechung oder Verzögerung der Arbeiten  
entstehen, enthalten.

3.5. Der Auftragnehmer erklärt, dass seinem Angebot nur die  
eigenen Preisermittlungen zugrunde liegen, dass weder  
Vereinbarungen über Preisbildungen oder  
Ausfallsentschädigungen mit anderen Bietern getroffen  
wurden, noch Preisbildungen oder Kartellabreden vorliegen.

Es ist dem Auftragnehmer bekannt, dass bei derartigen  
Verabredungen entsprechend den Allgemeinen  
Vertragsbedingungen für Bauleistungen Ö-Norm B 2110 dem  
Auftragnehmer der Auftrag entzogen werden kann und erklärt  
sich damit einverstanden, alle wie immer gearteten Schäden,  
auch solche die Dritte treffen einschließlich entgangenem  
Gewinn, dem Bauherrn zu ersetzen, wenn durch eine derartige  
Verletzung der Angebotsbedingungen eine Neuausschreibung  
oder eine Neuvergabe erfolgt.

3.6. Weiters sind sämtliche Nebenkosten sowie alle Maßnahmen  
zum Schutze und zur Behebung von Schäden an benachbarten  
Anlagen oder sonstigen aus der Bauführung mittelbar oder  
unmittelbar entstandenen Schäden inbegriffen.

3.7. Die Kosten für sämtliche Genehmigungs- und  
Abnahmebescheide, für die Durchführung der Einreichung der  
Statikunterlagen sofern von der Behörde verlangt, die Kosten  
der Befunde für die vom AN erbrachten Leistungen sind in die  
Angebotspreise einzukalkulieren. Ausgenommen davon sind  
nur die Abgaben im Zusammenhang mit der bau- und  
gewerbebehördlichen Genehmigung.

#### § 4 Abweichungen vom Vertrag

4.1. Es werden nur die im Rahmen des Vertrages tatsächlich  
ausgeführten vergütungsfähigen Arbeiten bezahlt. Wenn daher  
vom Auftraggeber, wozu er berechtigt ist, aus irgendeinem  
Grunde das Bauvorhaben verkleinert oder zeitweise stillgelegt  
wird, mildert sich im ersten Falle der Gesamtpreis  
entsprechend und in beiden Fällen hat der Auftragnehmer  
keinen Anspruch auf Ersatz von eventuellen Schäden

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

<b>LGPosNr.</b>	<b>Z</b>	<b>Beschreibung der Leistung</b>				<b>W</b>
<b>PZZV</b>		<b>Lohn</b>	<b>Sonstiges</b>	<b>Einheitspreis</b>	<b>Menge EH</b>	<b>Positionspreis</b>
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

einschließlich eines entgangenen Gewinns.

Ferner ist der Auftraggeber berechtigt, einzelne Positionen aus dem Angebot bzw. aus dem Vertrag herauszunehmen oder zu kürzen, ohne dass eine Neufestsetzung der Einheitspreise erfolgt.

4.2. Gelangt der Auftragnehmer zu der Ansicht, dass die von ihm verlangten Leistungen von seinen vertraglichen Verpflichtungen abweichen und glaubt er demzufolge Mehrforderungen zu stellen oder Einwände erheben zu können, so hat er sie vor Inangriffnahme der in Frage kommenden Leistungen oder Lieferungen der Bauleitung so rechtzeitig schriftlich mitzuteilen, dass dem Auftraggeber eine angemessene Entscheidungsfrist zur Verfügung steht und sodann die verlangten Lieferungen und Leistungen unverzüglich ausgeführt bzw. fortgesetzt werden müssen und aus diesen Einwendungen keine Verzögerungen im gesamten Bauvorhaben entstehen können.

4.3. Abweichungen vom Auftrag die Vornahme von Änderungen in der Ausführung und von Mehrarbeiten durch den Auftragnehmer sind nur dann für den Auftraggeber verbindlich, wenn er ihnen vor Inangriffnahme schriftlich zugestimmt hat.

Die Einheitspreise der Angebote über zusätzliche Arbeiten sind zu gliedern in:

L - Lohnkosten

M - Materialkosten

4.4. Nachtragsangebote sind auf Basis des Hauptangebotes zu legen und werden gegebenenfalls zu den Konditionen des Hauptauftrages beauftragt.

4.4. Ein gewährter Nachlass gilt auch für allfällige Änderungen, Ergänzungen und Erweiterungen dieses Auftrages.

#### § 5 Stundenlohnarbeiten

Stundenlohnarbeiten sind im Rahmen dieses Auftrages grundsätzlich nicht vorgesehen und werden vom Auftraggeber nicht anerkannt.

Falls ausnahmsweise mit vorherigem schriftlichen



**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges				Positionspreis
LB-FF-999						Preisangaben in EUR

Einverständnis des Auftraggebers Stundenlohnarbeiten ausgeführt werden müssen, sind Stundenlohnzettel zu führen, die täglich durch die Bauleitung des Auftraggebers abzuzeichnen sind, eine Kopie der Stundenlohnzettel ist der Schlussrechnung beizulegen.

Nicht abgezeichnete bzw. verspätet zur Unterzeichnung vorgelegte Stundenlohnzettel können nicht anerkannt werden.

Polierstunden und Stunden für sonstiges Aufsichtspersonal werden nicht anerkannt. Die Höhe der Stundenlohnsätze muss vor Beginn der Stundenlohnarbeit mit dem Auftraggeber schriftlich vereinbart werden: Sondervergütungen werden nicht erstattet.

Sollten auf ausdrückliche Anordnung des Auftraggebers Stundenlohnarbeiten außerhalb der normalen Arbeitszeit erforderlich werden, so ermitteln sich die Überstunden wie folgt:

Der angebotene Regiestundenpreis wird um 1/3 reduziert. Bei einer 50% bzw. 100%igen Überstunde werden von dem reduzierten Betrag 50% bzw. 100% errechnet und dem angebotenen Regiestundenpreis zugerechnet.

## § 6 Einzelfristen

6.1. Fristen für Baubeginn und Baufertigstellung sowie etwaige Zwischentermine, die in dem Auftragsschreiben festgelegt sind, sind unbedingt einzuhalten. Sämtliche Kosten, die der Bauherrschaft durch Terminüberschreitung entstehen, werden von der nächstfolgenden Teilrechnung bzw. Schlussrechnung in Abzug gebracht; insbesondere Kosten, die durch

verspäteten Einsatz und damit verbundenen Preiserhöhungsforderungen anderer am Bau beschäftigter Firmen entstehen.

6.2. Aussperrung und Streik, soweit sie nicht vom Auftragnehmer verschuldet sind, sowie amtlich anerkannte Schlechtwetterperioden und höhere Gewalt verlängern die Einzelfristen nur dann, wenn sie amtlich verlautbart werden; der Nachweis ist vom Auftragnehmer zu erbringen;

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

angerechnet wird nur der darüber hinausgehende Zeitraum der Überschreitung.

Baueinstellung durch die Behörde auf Grund von Versäumnissen des Auftragnehmers verlängert die Ausführungsfrist nicht und es haftet der Auftragnehmer für alle daraus entstehenden Schäden.

§ 7 Vertragsstrafen, Entzug des Auftrages, Ersatzvornahme

7.1. Bei Fristüberschreitungen, auch von Einzelfristen, gilt eine Verzugsstrafe (Pönale) in der Höhe von 0,5% (Prozente) der Auftragssumme für jeden Kalendertag der Überschreitung als vereinbart und ist der Auftraggeber berechtigt, dieses Pönale von den an den Auftragnehmer zu leistenden Zahlungen abzuziehen.

Bei Aufträgen bis zu einer Summe von € 7.267,-- beträgt die Vertragsstrafe jedoch € 100,-- je Kalendertag der Überschreitung.

7.2. Kommt der Auftragnehmer seinen Verpflichtungen aus dem Vertrag trotz schriftlicher Mahnung und unter einer vom Auftraggeber gesetzten Nachfrist nicht nach, so hat der Auftraggeber das Recht, dem Auftragnehmer den Auftrag zu entziehen, oder die restlichen Arbeiten für Rechnung des Auftragnehmers ohne Überprüfung der Preiswürdigkeit an Dritte zu vergeben. Hierdurch entstehende Mehrkosten sowie die aufgelaufenen Pönalforderungen gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

Die Pönalfrist beginnt mit dem ersten Kalendertag der Überschreitung gemäß der getroffenen Terminvereinbarungen; die Setzung der Nachfrist hat keinen Einfluss auf die Pönalforderung und ist der Nachweis eines Schadens nicht erforderlich.

7.3. Etwaige Schadensersatzansprüche sowie die sich aus dem § 11 für den Auftraggeber ergebenden Ansprüche bleiben unberührt. Entgegen der Ö-Norm B 2110 Pkt. 2.35 unterliegt das Pönale nicht dem richterlichen Mäßigungsrecht nach § 1336 ABGB. Sie kann solange angerechnet werden, bis die Vertragsleistung restlos mängelfrei fertiggestellt ist. Der AN haftet für den Verzug seiner Lieferanten und Subunternehmer. Die Vertragsstrafe unterliegt bezüglich der Auftragssumme

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

keiner Höchstgrenze.

7.4. Das Pönale gilt nicht als erlassen wenn die verzögerte Leistung ganz oder teilweise mit oder ohne Vorbehalt abgenommen wird.

#### § 8 Gefahrentragung

Der Auftragnehmer trägt die Gefahr und das Risiko für seine Arbeiten und Leistungen bis zur Fertigstellung des Gesamtbauvorhabens und der Abnahme durch den Auftraggeber. Für die Sicherheit des vom AN gelieferten und gelagerten Materials und der Werkzeuge hat dieser selbst Sorge zu tragen.

#### § 9 Abnahme

9.1. Die Abnahme der Arbeiten und Leistungen des Auftragnehmers erfolgt bei Bezugsfertigkeit des Gesamtbauvorhabens und Übergabe an den Bauherrn. Vor Übernahme durch den Bauherrn muss jedoch die behördliche Kollaudierung erfolgen und die Benutzungsbewilligung erteilt sein.

9.2. Es können jedoch Einzelleistungen und Teile solcher Leistungen gesondert abgenommen werden, wenn sie sonst durch die weitere Ausführung des Bauvorhabens der Prüfung und Feststellung entzogen werden.

9.3. Um die Abnahme hat der Auftragnehmer schriftlich beim Auftraggeber anzusuchen.

Über die Abnahme ist eine von den Vertragspartnern unterzeichnete, mit Datum versehene Niederschrift aufzunehmen (Abnahmeprotokoll).

#### § 10 Zahlungsbedingungen

##### 10.1. Rechnungslegung

10.1.1 Alle Rechnungen sind in 2-facher Ausfertigung an den Auftraggeber auszustellen.

10.1.2.. Auf alle Rechnungen ist in Form eines Kurztexes die geleistete Arbeit und der Zeitraum der Ausführung zu vermerken.

10.1.3.. Der Auftragnehmer hat die Bankleitzahl, seine Kontonummer und den Namen des Geldinstitutes, an welches die Zahlung erfolgen soll, anzuführen.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

## 10.1.4.. Zahlungen

## 10.1.4.1. Teilrechnungen

sind nach Eintritt der Voraussetzungen unter Pkt. 10.1.4.2 an den AG weiterzuleiten und dieser hat innerhalb von 21 Tagen nach Einlangen der Rechnung beim AG unter Abzug eines Skontos von 3% oder binnen 30 Tagen die Rechnung zu begleichen.

10.1.4.2.. Voraussetzungen für die Bezahlung der Teil- bzw. Schlussrechnungen:

Bestätigung des in der Rechnung bezeichneten Leistungsgegenstandes und Baufortschrittes durch die Bauaufsicht.

Prüfung und Freigabe der Rechnungen binnen 14 Tagen bei Teilrechnungen, binnen 28 Tagen bei

Schlussrechnung durch die örtliche Bauaufsicht

Es dürfen nur jenen Leistungen abgerechnet werden, die auch vollständig ausgeführt sind.

## 10.1.4.3. Schlussrechnungen / Teilschlussrechnungen

sind nach Eintritt der unter 10.1.4.2 genannten Voraussetzungen an den AG weiterzuleiten und dieser hat innerhalb von 30 Tagen nach Einlangen der Rechnung beim AG unter Abzug eines Skontos von 3% oder binnen 60 Tagen die Rechnung zu begleichen.

- Von der überprüften Gesamtsumme der Schlussrechnung wird folgendes in Abzug gebracht:

- der vereinbarte Nachlass (von der Summe exkl. MwSt.)

- sonstige Abzüge (z.B. Pönale, Bauregien, Kosten etc.

- der vereinbarte Haftrücklass von der Gesamtsumme inkl. MwSt.

bereits geleistete Akontozahlungen sowie Skonto für den Restbetrag inkl. MwSt.

10.1.5 Macht der AG von einem vereinbarten Skonto bei einer Teilzahlung oder Teilschlussrechnung keinen Gebrauch, so bleibt der Skontoabzug für frühere oder künftige Teil- oder

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Schlussrechnungen unberührt. Das Recht zum Skontoabzug bleibt auch dann aufrecht wenn Teilzahlungen (jeglicher Art) außerhalb der Skontofrist erfolgen.

## 10.2. Mehrwertsteuer

10.2.1. Die Mehrwertsteuer ist in allen Rechnungen als gesonderter Betrag am Schluss der Rechnung auszuweisen.

Mehrwertsteuer-Abschlagsrechnungen werden vom Auftraggeber grundsätzlich nicht anerkannt, es sei denn, dass vor Auftragsvergabe eine andere Regelung getroffen wurde.

## 10.3. Teilrechnungen

10.3.1. Die Teilrechnungen sind aufsteigend zu verfassen und zu nummerieren, so dass alle Leistungen seit Arbeitsbeginn jeweils erhalten sind. Die geleisteten Zahlungen sind in Abzug zu bringen.

10.3.2. Für jeden Monat kann maximal eine Teilrechnung einreicht werden.

10.3.3. Teilrechnungen müssen, so wie die Schlussrechnung, in ihrem Aufbau genau nach dem Leistungsverzeichnis verfasst werden.

10.3.4. Zahlungen erfolgen grundsätzlich nur im Ausmaß der erbrachten Leistungen.

10.3.5. Geprüfte Massen- und Einheitspreise in Teilrechnungen gelten nicht für die Endabrechnung.

10.3.6. Teilrechnungen werden von der Bauleitung zur Zahlung nicht freigegeben, wenn der Auftragnehmer vereinbarte Leistungen nicht mängelfrei erfüllt bzw. vereinbarte Termine nicht einhält.

10.3.7. Ein eventuell vereinbarter Nachlass und Skonto wird bei Teilrechnungen berücksichtigt. Bei Teilrechnungen wird als Deckungsrücklass ein Betrag in Höhe von 10% der Rechnungssumme zurückbehalten und dient zur Sicherstellung von Abrechnungsdifferenzen sowie der Einhaltung der mit der Durchführung des Bauvertrages verbundenen Verpflichtungen. Der Deckungsrücklass kann nicht durch unbare Garantien abgelöst werden.

Der Deckungsrücklass wird mit Abnahme der Bauleistung soweit freigegeben, als er nicht als Haftrücklass bis zum Ende der Haftzeit rückbehalten werden muss.

10.3.8. Teilrechnungen werden nur bis zu einer Höhe von 90% der erteilten Auftragssumme, exklusive Mehrwertsteuer, zur Zahlung freigegeben.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

## 10.4. Die Schlussrechnung

10.4.1. Die Schlussrechnung ist unmittelbar nach Baufertigstellung in Form einer endgültigen Schlussrechnung zu legen. Sämtliche Unterlagen zur Prüfung dieser Rechnung sind beizulegen. Die Übernahmeniederschrift ist der Schlussrechnung beizulegen.

10.4.2. Die Schlussrechnung ist spätestens drei Monate nach Fertigstellung der gesamten Leistungen des Auftraggebers und der erfolgten anstandslosen Übernahme durch den Auftraggeber bei der Bauleitung einzureichen. Nach Fristablauf kann der Auftraggeber auf Kosten des Auftragnehmers diese Abrechnung vornehmen lassen (siehe Ö-Norm B 2110 Pkt. 2.28.10).

10.4.3. Der Haftrücklass in Höhe von 5 % der Gesamtsumme (inkl. Mwst.) wird erst nach gemeinsam durchgeführter anstandsloser Schlussfeststellung, um deren Durchführung der Auftragnehmer spätestens 1 Monat vor Ablauf der Haftzeit anzusuchen hat (wobei es ohne Bedeutung ist, ob der Haftrücklass in bar einbehalten oder eine Bankgarantie gelegt wird), freigegeben. Sollten bei der Schlussbegehung Mängel festgestellt werden, verpflichtet sich der Auftragnehmer, diese Mängel innerhalb 2 Wochen zu beheben und wird sodann der Haftrücklass innerhalb weiterer 2 Wochen freigegeben, wobei der Auftragnehmer die Fertigstellung der Mängelbehebung schriftlich zu melden hat; diese Fertigstellungsmeldung ist vom Benutzer des Objektes zu unterfertigen.

Der Haftrücklass kann durch eine Bankgarantie abgelöst werden. Bei der Ablöse des Haftrücklasses durch eine Bankgarantie hat der Auftragnehmer ebenfalls um die Schlussfeststellung anzusuchen. Sollte ein derartiges Ansuchen nicht fristgerecht eingereicht werden wird die Bankgarantie in Anspruch genommen und der einbehaltene Betrag bis zur ordnungsgemäßen Abwicklung nicht zur Auszahlung gebracht.

10.4.4. Der ausführende Auftragnehmer erklärt, in Abänderung der Bestimmungen der Ö-Norm B 2110, nach Legung der Schlussrechnung keinerlei Ansprüche aus der gesamten Bauführung gegen den Auftraggeber geltend zu machen und sohin in der Schlussrechnung bei sonstigem Verlust des Ersatz- und Entgeltanspruches sämtliche Leistungen und

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Lieferungen zu verzeichnen.

10.5. Zahlungen

10.5.1. Alle Zahlungen aus dem gegenständlichen Auftrag erfolgen auf

das bei der .,

Bankleitzahl .,

geführte Konto Nummer

des Auftragnehmers.

10.6. Prüffristen

Bei Teil - und Schlussrechnungen gelten die Prüffristen lt.

ÖNORM der ÖBA. Die zuvor angeführten

Skontofristen beginnen erst nach einlangen der geprüften Teil-

und Schlussrechnungen beim

Auftraggeber.

§ 11 Garantie und Gewährleistungspflichten und -fristen

11.1. Der Auftragnehmer gewährt auf sein Gewerk eine Vollgarantie von 2 Jahren ab mängelfrei übernommenen Anlagen. Die Abnahme und Übernahme erfolgt durch die ÖBA und den Auftragnehmer.

Zur Sicherstellung der Garantie wird auf die Schlussrechnung ein Haftrücklass von 5 % einbehalten, auf die Garantiezeit + 30 Tage. Der Haftrücklass kann mittels Bankgarantie abgelöst werden.

Die Garantie ist eine Vollgarantie und bezieht sich auf Material, Arbeitszeit und Nebenleistung ( Anfahrt usw.). Nicht in der Garantie enthalten sind Wartungsarbeiten.

11.2. Der Auftragnehmer leistet für die von ihm ausgeführten Arbeiten Gewähr auf Grundlage der allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Fassung bezughabender Ö-Normen unter der Maßgabe folgender Bestimmungen.

Die Gewährleistungs- und Rügefrist beträgt für alle Leistungen 3 Jahre, ausgenommen für verdeckte Mängel 10 Jahre sowie für Isolierglas beträgt die Frist 5 Jahre. Die Berechnung erfolgt vom Tage der schriftlichen Übergabe der Leistungen an den Bauherrn.

11.3. Die vorzeitige Auszahlung der Garantiesumme hat keinen Einfluss auf die Gewährleistungspflichten und

-fristen, insbesondere wird hierdurch nicht anerkannt, dass bis zu diesem Zeitpunkt keine Mängel aufgetreten oder erkannt sind.

11.4. Wenn der Auftraggeber vor Ablauf der Garantie- und Gewährleistungsfrist Garantie oder Gewährleistung fordert, so wird die Frist zur gerichtlichen Geltendmachung des Gewährleistungsanspruches um 1 Jahr erstreckt.

11.5. Innerhalb der in Punkt 1 genannten Fristen auftretende Mängel sowie durch diese Mängel verursachte Schäden sind kostenlos vom Auftragnehmer in Katastrophenfällen sofort zu beheben, ansonsten ist binnen 5 Tagen nach einfacher Aufforderung, mit der Behebung zu beginnen. Wird einer diesbezüglichen Forderung nicht termingerecht Folge geleistet, steht dem

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Auftraggeber das Recht zu, diese Schäden ohne Überprüfung der Kostenwürdigkeit durch Dritte auf Kosten und Gefahr des Auftragnehmers beheben zu lassen.

Einmalige Aufforderungen und Kontrollen der Mängel (sowohl während der Bauzeit als auch der Gewährleistungsfrist) werden von der ÖBA kostenlos durchgeführt. Zusätzliche Aufwendungen werden gem. GOA abgerechnet und von der Sicherstellung des AN abgezogen.

Behauptet der Auftragnehmer, dass die aufgetretenen Mängel nicht von ihm zu vertreten sind, so trifft ihn hierfür die Beweispflicht. Unabhängig von der Frage wer letztendlich zur Kostentragung heranzuziehen ist, ist der Auftragnehmer verpflichtet die notwendige Mängelbeseitigung innerhalb der vorbeschriebenen Fristen durchzuführen.

11.5. Die Gewährleistungsfrist beginnt für einen behobenen Mangel neu mit dem Tag der Fertigstellung und deren Abnahme.

#### § 12 Besondere Pflichten des Auftragnehmers

12.1. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die übernommenen Arbeiten und Lieferungen genau nach den genehmigten Plänen und allfälligen Vorausmaßen, den im Angebot enthaltenen Vorbemerkungen und diesen Allgemeinen Vertragsbedingungen solide, fach- und sachgemäß, nach den anerkannten Regeln und den letzten Erkenntnissen der Technik auszuführen.

12.2.1. Der Auftragnehmer ist ferner verpflichtet, die Maße der ihm von der Bauleitung übergebenen Zeichnungen und Behelfe vor Beginn der betreffenden Arbeiten zu überprüfen, an der Baustelle selbst zu vergleichen und allfällige Unklarheiten und Fehler sofort der Bauleitung des Auftraggebers zu melden. Außerdem sind bei allen Einbauarbeiten rechtzeitig die notwendigen Naturmaße am Bau zu nehmen. Kosten, welche durch Nichtbeachtung dieser Verpflichtung entstehen, gehen zu Lasten des Auftragnehmers.

12.2.2. Der Auftragnehmer hat sich jeweils vor Beginn seiner Arbeiten davon zu überzeugen, dass er dieselben ohne Schäden und Mängel deren Ursache in der Vorarbeit anderer Unternehmen liegt, ausführen kann. Etwaige Einwände sind vor Beginn der Arbeiten schriftlich geltend zu machen. Nachträgliche Einwendungen können nicht berücksichtigt werden.

12.3. Ferner ist der Auftragnehmer verpflichtet,

12.3.1. eine der Größe und dem Umfang des Bauvorhabens entsprechende sachverständige Aufsicht ganztätig am Bau zu stellen; eine Änderung in der Aufsicht ist dem Auftraggeber rechtzeitig bekanntzugeben.

12.3.2. den Anordnungen der Bauleitung des Auftraggebers Folge zu leisten. Der Auftragnehmer wird von der Erfüllung der übernommenen Verpflichtungen jedoch in keinem Falle entbunden, wenn die Kontrolle der Bauleitung des Auftraggebers in irgendeinem Punkte aus irgendeinem Grunde nicht rechtzeitig oder nicht vollkommen erfolgte;

12.3.3. die Zufahrtswege, Baustraßen sowie die anliegenden Gehsteigflächen, Zu- und Überfahrten von baubedingten Verschmutzungen sowie von Schnee laufend und unentgeltlich zu reinigen;



**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

12.3.4. alle behördlichen An- und Abmeldungen, insbesondere für Baubeginn, Anschluss an Kanal- und Wasserleitungsrohre, Fundament- und Kanalbeschauungen, Eisenabnahmen, Rohbaubeschauungen, Kaminbefunde etc. nach Maßgabe der jeweils geltenden Bestimmungen rechtzeitig und verantwortlich zu veranlassen;

12.3.5. seine Gerüste, Konstruktionen usw. entsprechend den Vorschriften der Dienstnehmerschutzverordnung und der Baupolizei herzustellen. Benutzt der Auftragnehmer vorhandene Gerüste eines anderen Auftragnehmers, so geschieht das auf eigenes Risiko;

12.3.6. Lagerplätze und Hilfsmontagen sowie Baubuden usw. gemeinschaftlich mit den übrigen Auftragnehmern von Baubeginn an so festzulegen, dass gegenseitige Störungen oder Änderungen während der Bauzeit vermieden werden. Derartige Plätze und Einrichtungen sind, wenn sie die Arbeiten am Bau behindern, sofort nach Aufforderung der Bauleitung auf eigene Kosten zu räumen oder zu entfernen. Werden dem Auftragnehmer Lagerräume oder sonstige Räume zur Verfügung gestellt, so übernimmt der Auftraggeber keine Haftung für die eingelagerten Gegenstände. Für die Verschließung, Beleuchtung und Heizung sowie Bewachung der Räume hat der Auftragnehmer selbst zu sorgen.

12.3.7. selbständig mit den Firmen Fühlung zu halten, die in Verbindung seiner Arbeit oder anschließend daran weitere Leistungen und Lieferungen am Bauvorhaben auszuführen haben, damit auch deren Maße oder sonstige Angaben gebührend beachtet werden und eine fehlerhafte Ausführung ausgeschlossen ist.

12.3.8. während der ganzen Bauzeit bis zur Abnahme seiner Arbeiten die alleinige und ausschließlich zivil- und strafrechtliche Verantwortung, besonders auch für alle Unfälle, die durch Vorsatz oder Fahrlässigkeit, insbesondere durch Nichtbefolgen bestehender Vorschriften entstehen, zu tragen. Er haftet persönlich nicht nur für sein eigenes Verschulden, sondern auch für das Verschulden der Personen, die mittelbar und unmittelbar in seinem Dienste stehen. Er haftet für alle Ansprüche, die aus solchen Anlässen von irgend jemand gestellt werden. Er hat außerdem den Auftraggeber von allen Ansprüchen freizuhalten, die aus irgendeinem Rechtsgrund wegen derartiger Ansprüche erhoben werden können. Dem Auftraggeber gegenüber kann sich der Auftragnehmer nicht darauf berufen, dass er bei der Auswahl seiner Angestellten und Arbeiter die erforderliche Sorgfalt beachtet habe.

Sollten dennoch, aus welchem Titel auch immer, Ansprüche gegenüber dem Auftraggeber geltend gemacht werden, so ist dieser berechtigt hierfür Regress beim Auftragnehmer zu nehmen.

12.3.9. auf Verlangen des Auftraggebers folgende Unbedenklichkeitserklärung und Nachweise abzugeben:

- a) des Finanzamtes für ordnungsgemäße Zahlung der Steuern,
  - b) der Krankenkasse über ordnungsgemäße Zahlung der Krankenkassen- und Sozialbeiträge, einer anerkannten Versicherungsanstalt über Abschluss und Gültigkeit einer entsprechenden Haftpflichtversicherung,
- Konzessionsdekret.

12.4. Vom Bauherrn wird nur das mängelfreie, schlüsselfertige Bauwerk übernommen.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

<b>LGPosNr.</b>	<b>Z</b>	<b>Beschreibung der Leistung</b>				<b>W</b>
<b>PZZV</b>		<b>Lohn</b>	<b>Sonstiges</b>	<b>Einheitspreis</b>	<b>Menge EH</b>	<b>Positionspreis</b>
LB-FF-999						Preisangaben in EUR

Für alle Schäden die bis zur Übernahme durch den Auftraggeber auftreten, trifft die alleinige Sach- und Preisgefahr den Auftragnehmer.

Für alle Schäden, die bis zu diesem Zeitpunkt auftreten, ist der Auftragnehmer haftbar und hat sie auf seine Kosten zu beheben oder beheben zu lassen.

Der AG schließt eine Bauwesensversicherung ab. Der AN verpflichtet sich die anteiligen Kosten entsprechend der Bruttoauftragssumme zu übernehmen. Der aus dem Angebot errechnete Betrag wird bei der 1. Abschlagsrechnung in Abzug gebracht und bei der Schlussrechnung entsprechend der Schlussrechnungssumme abgerechnet. Ebenso werden die dem Auftraggeber erwachsende Kosten aus sämtlichen Schäden, deren Verursacher nicht festgestellt werden kann (wie z.B. Glasbruch, Kanalverstopfung usw.), im Verhältnis zum Gesamtauftragsvolumen prozentuell aufgeteilt und bei Schluss-abrechnung in Abzug gebracht (siehe Ö-Norm B 2110 Pkt. 2.42).

Das Gleiche gilt für Kosten, welche durch erforderliche Baureinigung, Schneeräumung u. dgl. am Objekt erforderlich sind. Sollten Räumungen für einzelne Firmen notwendig sein, sind diese von den Firmen direkt durchzuführen bzw. werden die anfallenden Kosten diesen Firmen angelastet.

12.5. Der Auftragnehmer ist darüber hinaus verpflichtet, sämtliche Abnahmebescheinigungen sowie Befunde und Beschauungen für seine Arbeiten beizubringen und alle damit verbundenen Kosten zu übernehmen.

12.6. Vom Zeitpunkt der Einrichtung der Baustelle an bis zum letzten Arbeitstag ist von allen Auftragnehmern ein Bautagebuch zu führen, welches auf der Baustelle aufliegen muss und folgende Eintragungen zu enthalten hat:

Arbeiterstand, Anzahl der Arbeitsstunden, Arbeitsleistung, Witterung, Temperatur, besondere Vorkommnisse, Arbeitsbehinderung und Ausmaße, die zu einem späteren Zeitpunkt nur mehr schwer feststellbar sind.

Die Eintragungen in das Bautagebuch sind täglich vorzunehmen. Sie werden nur anerkannt, wenn sie von der örtlichen Bauleitung des Auftraggebers bestätigt sind.

12.7. Arbeitswege, Zufahrtswege, Anschlüsse:

Wenn nichts anderes vereinbart ist, hat der AN der Baumeisterarbeiten für die Lagerungsmöglichkeiten und Zufahrtswege sowie für die erforderliche Verteilung des Stroms, Wasser, Abwasser und Gas ab dem jeweiligen Hauptanschluss auf der Liegenschaft ohne gesonderte Vergütung zu sorgen.

Die Zufahrtswege und Lagerflächen sind vom AN der Baumeisterarbeiten herzustellen, in Stand zu halten, und allen am Bau tätigen Professionisten zur Verfügung zu stellen. Diese haben sich über die Nutzung der Zufahrtswege und Zuteilung der Lagerflächen (Ladetätigkeit) mit dem AN der Baumeisterarbeiten ins Einvernehmen zu setzen.

§ 13 Materialanlieferungsverträge

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Die vom Auftragnehmer mit anderen Lieferanten und Unternehmen abgeschlossenen Verträge über Materialanlieferungen bzw. Rechnungen aus dem erteilten Auftrag hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen.

#### § 14 Abtretungen, Subunternehmen, Arbeitsgemeinschaften, Aufrechnungsrecht

14.1. Der Auftragnehmer ist nicht berechtigt, seine Forderungen aus diesem Vertrag an Dritte abzutreten oder zu verpfänden.

14.2. Desgleichen ist der Auftragnehmer nicht berechtigt, die ihm erteilten Aufträge ganz oder teilweise Dritten weiter zu übertragen oder ganz oder teilweise durch Dritte ausführen zu lassen, wenn die Vertragsvereinbarung nichts anderes vorsieht.

Ausgenommen davon sind Verträge auf Haupt- und Generalunternehmerbasis.

#### 14.3. Bietergemeinschaften:

Bietergemeinschaften haben bereits mit der Angebotsabgabe eine Erklärung abzugeben, dass Sie im Auftragsfalle die Leistung als Arbeitsgemeinschaft erbringen werden.

Für Aufträge, die an Arbeitsgemeinschaften vergeben werden, haften die einzelnen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft als Gesamtschuldner.

14.4. Der Auftragnehmer ist nicht berechtigt Forderungen des Auftraggebers mit ihm angeblich oder tatsächlich zustehende Forderungen gegenüber dem Auftraggeber, aus welchem Titel immer, gegenzurechnen.

14.5. Sollten mit ausdrücklicher Zustimmung durch den Auftraggeber Subunternehmer beschäftigt werden können, ist der Auftragnehmer verpflichtet sämtliche Forderungen aus diesen Bedingungen an seine Subunternehmer zu überbinden und die daraus entstehenden Rechte und Verpflichtungen auf Verlangen des Auftraggebers an diesen abzutreten.

Ungeachtet einer vom Auftraggeber genehmigten Beauftragung von Subunternehmern haftet jedoch der Auftragnehmer zu ungeteilter Hand für die fristgerechte und ordnungsgemäße Ausführung des von ihm übernommenen Auftrages und für alle aus den Beauftragungen von Subunternehmern gegebenenfalls entstehenden Schäden.

#### § 15 Rücktritt vom Vertrag

Wenn der Auftragnehmer (oder von mehreren gemeinschaftlich Beauftragten auch nur einer) stirbt, über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren eröffnet wird oder die Einleitung eines Konkursverfahrens mangels kostendeckenden Vermögens abgewiesen wird, er entmündigt wird, die Gewerbeberechtigung verliert, sein Unternehmen ganz oder überwiegend veräußert oder ganz aufgibt, ist der Auftraggeber berechtigt, den Rücktritt vom Vertrag zu erklären. Das gleiche Recht steht dem Auftraggeber zu, wenn sich nachträglich herausstellt, dass diese Umstände bereits zur Zeit des Zuschlages vorhanden waren, und zwar innerhalb von 14 Tagen ab Kenntnisaufnahme derartiger Umstände.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
LB-FF-999						Preisangaben in EUR

Wird vom Auftraggeber aufgrund der vorstehenden Bestimmungen der Rücktritt vom Vertrag erklärt, so haftet der Auftragnehmer oder dessen Rechtsnachfolger dem Auftraggeber für alle daraus entstehenden Schäden.

Sollte der Auftragnehmer in irgendeiner Hinsicht seinen vertraglichen Verpflichtungen nicht voll nachkommen, so ist der Auftraggeber berechtigt, unter Festsetzung einer angemessenen Nachfrist zur Vertragserfüllung, für den Fall deren Nichteinhaltung den Rücktritt vom Vertrag zu erklären, restliche oder fehlende Arbeiten von Dritten auf Kosten und Gefahr des Auftragnehmers ohne Überprüfung der Preiswürdigkeit ausführen und beenden lassen und sich an dessen bisherigen Leistungen und Lieferungen sowie nach Maßgabe der allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen voll schadlos zu halten.

Wird der Vertrag zwischen dem Auftraggeber und dem Auftragnehmer vor seiner Erfüllung aufgelöst, ohne dass der Auftraggeber die Gründe hierfür zu vertreten hat, so erwächst daraus dem Auftragnehmer gegenüber dem Auftraggeber kein Anspruch auf irgendwelche Entschädigungen.

Die bis zum Zeitpunkt der Auflösung des Auftrages ausgeführten Leistungen und Lieferungen des Auftragnehmers werden auf Grund des Angebotes abgerechnet.

Der Auftraggeber ist berechtigt die sich hieraus ergebenden Ansprüche des Auftragnehmers solange einzubehalten, bis feststeht, ob aus der vom Auftragnehmer zu vertretenden Auflösung des Vertrages dem Auftraggeber Schäden entstehen und die Forderungen des Auftragnehmers mit den dem Auftraggeber erwachsenen Schäden gegenzurechnen.

**§ 16 Nebenbestimmungen**

Aufträge werden nur schriftlich erteilt. Jegliche mündliche Vereinbarung, Änderung oder Zusätze zu einem bestehenden Auftrag haben nur Gültigkeit, wenn sie vom Auftraggeber schriftlich bestätigt werden.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, alle Verpflichtungen aus dem Auftragsverhältnis auf seinen jeweiligen Rechtsnachfolger bzw. seine Erben zu überbinden.

**§ 17 Gerichtsstand**

In allen Streitfällen unterwerfen sich die Parteien gemäß § 104 JN der ausschließlichen Gerichtsbarkeit des Bezirksgerichtes Innsbruck und verzichten auf ihren etwaigen anderen Gerichtsstand. Solange eine Streitsache bei einem Gericht anhängig ist, darf die Bauführung, falls sie noch im Zuge ist, nicht unterbrochen oder beeinträchtigt werden.

**§ 18 Gültigkeit der Vertragsbedingungen**

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Sollten einzelne Punkte dieser Allgemeinen Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird die Gültigkeit der Vertragsbedingungen im übrigen davon nicht berührt und verpflichten sich die Vertragsparteien zur sinngemäßen Vertragsergänzung.

**0010 Technische Vorbemerkungen****001010 Allgemeine technische Vorbemerkungen**

Allgemeine Ausführung:

1. Es dürfen nur genormte Werkstoffe verwendet werden , wobei in Bezug auf Materialien und deren Verarbeitung die einschlägigen DIN und EU - Norm in der letztgültigen Fassung maßgebend sind.

2. Prinzipiell sind alle Geräte und Verbauten an die Versorgungsleitungen anzuschließen . Die Installationen sind vom Auftragnehmer exakt bekanntzugeben. Nach Auftragserhalt benötigt der Auftragnehmer 7 Tage zur Erstellung des Installationsplans wobei der beiliegende Plan auch auf Datenträger zur Verfügung gestellt werden kann.

Folgendes Datenformat kann zur Verfügung gestellt werden. dxf dwg ACAD R 2005 oder höher

3. Sämtliche thermischen Geräte und Geräte müssen ein DIN Prüfzeichen oder TÜV - Prüfzertifikat sowie ein CE- Kennzeichen aufweisen.

4. In die Einheitspreise sind folgende Leistungen mit einzurechnen :

erforderliche Gerätschaften inkl. Betriebsmittel die zur Erstellung der Leistung notwendig sind alle Transportleistungen , Auf - und Abladen , Vertragen , eventuelle Zwischenlagerung an Ort und Stelle . Abtransport aller Verpackungsmaterialien Überprüfen der Projektpläne Überprüfen und anpassen der bereits erstellten Installationspläne + Sockelpläne Überprüfen der Naturmaße, Erstellen von Werkplänen Probetrieb Gereinigte und betriebsfertige Übergabe der Küchenbereiche Einschulung des Bedienungspersonals Dokumentationsunterlagen 3 - fach mit Bestandsplänen, I-Plänen, CE - Zertifikate, Bedienungsanleitungen Reinigungs- und Wartungsanleitungen

5. Aufmaß Die Abrechnung erfolgt nach dem LV, den davon abgerufenen , gelieferten und aufgestellten Positionen Maßabweichungen die durch das Naturmaß bedingt sind und deren Abweichung +/- 150 mm überschreitet sind vor Erstellung und Lieferung schriftlich bei dem AG anzuzeigen

6. Leistungserstellung Die Bauherrschaft behält sich das Recht der Teilvergabe vor. Fallen bei der Ausführung der Arbeiten Positionen ganz oder teilweise weg, so gibt dies dem Auftragnehmer keinerlei Recht auf irgendwelche Forderungen.

7. Grundlagen Als Grundlage zum Auspreisen des nachstehenden LVs Gastroeinrichtung dienen beiliegende Pläne mit der Bezeichnung: PQ\_AUSSL\_RBGABELHOFEN....

8. Gerätespezifikationen

Leistungsangaben bei Geräten : Die angegebenen Leistungsangaben der Geräte sind als Richtwerte zu verstehen , wobei der Richtwert als unterste Grenze anzusehen ist.

Abmessungsangaben sind bindend mit Ausnahme der Gerätetiefe , wie nachstehend angeführt. Wenn herstellungsbedingt die Geräteabmessungen nicht mit den geforderten Abmessungen übereinstimmen ist dies genau in den dafür vorgesehenen Feldern im LV auszufüllen. Die jeweilige

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
LB-FF-999						Preisangaben in EUR

Gesamtlänge der Verbauten ( z.B. Pos 1.1 ) L= 300 ) sind bindend .

Weisen Geräte eine bessere oder schlechtere Ausstattung als geforderte auf , ist dies mit genauen , übersichtlichen Beschreibungstexten auf LV - Standard zu dokumentieren. ( Prospekte alleine reichen nicht aus ! )

#### 9. Garantie- und Gewährleistungsausschluss

Sollten nachstehend angebotene Geräte im Betrieb regelmäßige Wartungen benötigen um die geforderte Garantie- und Gewährleistungsfristen einhalten zu können sind diese in einem beizulegenden Beiletschreiben Explizit anzuführen, ebenfalls die notwendigen Wartungsintervalle und der Wartungsumfang. Für nicht angeführte Geräte gelten die Garantie- und Gewährleistungsfristen lt. Bestimmungen.

001020

#### Besondere technische Vorbemerkungen

##### EDELSTAHLVERARBEITUNG:

##### 1.) Arbeitsplatten:

Arbeitsplatte in Chrom-Nickel-Stahl W. Nr.:1.4301, Materialstärke mind. 1,5 mm , mit einer Trägerplatte unterfüttert , naht - und fugenfrei hergestellt. Die Unterseite der Arbeitsplatte ist vollkommen wasserdicht geschlossen, die Oberfläche ist ebenfalls in CNS. Das verwendete Material zur Unterfütterung Rollkante vorne sowie Rollkante hinten min. 15 mm Kugelecken bei Wandhochzug min. 5 cm

Arbeitsplatten mit einer Wassernase zum Unterbau ausgeführt. Die Arbeitsplatte ist am hinteren Wandanschluss mit einer fix an die Arbeitsplatte angearbeiteten , fugenlosen Wandzarge 100/20 mm zu versehen. Arbeitsplattenverbindungen sind generell fugenlos verschweißt und verschliffen . Ausnahmen sind Gerätespezifische Verbindungselemente. Dabei sind zulässig Stecknähte, fett und wasserdichte Spezialverbindungen, diese sind jedoch mit genauen Detailzeichnungen zu dokumentieren, damit die Verwendbarkeit beurteilt werden kann. Im Nass- bzw. Spül- Bereich ist ein Wulst- Rand aus zu führen.

Becken , Tropfassen usw. werden fugenlos in die Arbeitsplatte eingeschweißt und verschliffen. Ausschnitte bei Durchführungen für Sanitär - und Elektrikeranschlüsse sind in die Einheitspreise einzurechnen . Durchführungen durch die Arbeitsplatte sind 100% wasserdicht auszuführen, offenes Unterfütterungsträgermaterial ist unzulässig.

Bei Geräteanbauten und Einbauten : Die Arbeitsplatte ist auch bei Geräten in einem Stück zu fertigen , Geräte sind fugenlos in die Arbeitsplatte zu integrieren. Nur mit Schweißpunkt und Silikon ausgeführte Fugenverbindungen zu Geräten sind nicht zulässig !

Arbeitsplatten beim Herdblock sind Verzugs uns verwindungssteif auszuführen Unterfütterung mittels Pressspanplatten sind nicht zulässig Unterfütterung mittels CNS Unterkonstruktion ist herzustellen Materialstärke min.3 mm.

**Nachweise über das Brandverhalten B1 Baustoffklasse DIN 4102-1 - Prüfnorm EN ISO 9239-1 ist zu erbringen.**

##### 2.) Unterbauten:

Baranlage Ausführung in HS Standard

Zugrundegelegt ist die Normen DIN 18865-9

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

- Auflagebolzen als Zwischenbordträger (3 Höhenverstellungen)

Komplett in Chrom - Nickel - Stahl W Nr. 1.4301 Materialstärke mind. 1 mm in selbsttragender Bauweise ausgeführt Arbeitsschränke bestehen aus 3 - seitig geschlossenem Schrankraum und einem höhenverstellbarem Zwischenbord . Arbeitstische mit Formrohrgestellen - bei Formrohrstößen Schweißung unbedingt allseitig - offene Fugen sind nicht zulässig ! Boden - und Zwischenborde sind bei Tischen fix eingeschweißt . Flügeltüren und Ladenblätter in doppelwandiger Ausführung ebenfalls in Chrom - Nickel - Stahl im oberen Rand mit versenkt eingearbeiteter durchgehender Griffleiste , alle Stoßpunkte des Bleches die durch den Biegevorgang entstehen sind zu verschweißen und zu verschleifen . Flügeltürscharniere sind selbstschließend mit einem Öffnungswinkel von 165 °.

Ladenschienen in Chrom - Nickel - Stahl 2/3 Auszüge , wenn im LV gesondert angeführt , dann sind Vollauszüge auszuführen. Tragkraft :... kg Bei GN - Ladenauszügen sind generell Vollauszüge aus Chrom - Nickel - Stahl zu verwenden , sodass der komplette GN - Einsatz problemlos eingesetzt und herausgenommen werden kann .

Tragkraft :... kg

Schiebetüren in doppelter Ausführung , mit massiven Edelstahl Kugelführungen die ausschließlich oben montiert werden , unten wird das Bodenbord ohne Unterbrechung glatt herausgezogen . Schiebetürenführungen im Bodenbereich sind nicht gestattet !! Griffelement wie zuvor beschrieben .

3.) Kühleinheiten: H2

Korpus komplett in Chrom- Nickel - Stahl W Nr. 1.4301 in doppelwandiger Ausführung 100% FCKW - frei ( mit Cyclopentan ) mit PU- Schaum mind. 40mm isoliert . Korpuskonstruktion in selbsttragender Ausführung . Tatsächliche Isolierstärke = Tatsächlicher K-Wert = Treibmittel = Bei den Öffnungen ( Laden und Türen) ist unbedingt eine thermische Unterbrechung zu installieren , damit Schwitzwasser in diesen Bereichen vermieden wird.

Ein Systemschnitt durch diesen Bereich mit der thermischen Trennung ist in M 1 : 20 beizulegen !

Bodenbord glatt mit Gefälle zum zentralen Abfluss , Übergang vom Bodenbord zu den Seitenwänden fugenlos !

Ladenelemente in doppelwandiger Ausführung mit PU- Schaum ( 100% FCKW - frei isoliert ) mit durchgehend versenkter Griffleiste , mit Magnetdichtungsprofilen ( austauschbar ) verschlossen. Ladeneinsätze gelocht mit fixem Boden in GN 1/1 zum Einhängen von GN - 1/1 Behälter gerichtet. Je Schubladenstock mit 2 Laden sind je Lade ein GN - 1/1 200 mm Behälter mit einzurechnen Je Schubladenstock mit 3 Laden sind je Lade ein GN - 1/1 150 mm Behälter mit einzurechnen

Ladenauszüge kugelgelagert in CNS - als Vollauszüge ausgeführt . Türblätter bei gekühlten Fächern wie Laden ausgeführt.

Je Fach GN - 1/1 sind 5 Paar in der Höhe verstellbaren Auflageschienen eingebaut. Der Rahmen für die Auflageschienen ist zu Reinigungszwecken komplett ausnehmbar.

Kältetechnische Einrichtung im Pult eingebaut : Schutzbeschichtete Umluftverdampfer in CU - Alu mit einer Kälteleistung von min 130 W bei to -10°C je Kühlteil GN - 1/1 oder Verdampfer mit CNS - Rohren. Mit Tauwassertropfasse in Edelstahl inkl. Ablaufstutzen in Edelstahl Kältemittelverrohrung in Cu und Tauwasserabfluss in Polokal ( mind. 30 mm ) zur zentralen Installationseinheit geführt. Expansionsventil für Kältemittel R 449a (Tatsächlich verwendetes Kältemittel muss nach Auftragsvergabe mit der Kältefachfirma abgestimmt werden - Betrifft nur Kühlpulte mit externem Aggregat ) 2 Stk. Absperrventile ( Flüssigkeitsleitung und Saugleitung )

Öffnungen für Installationen sind nach erfolgter Installation mit PU - Schaum auszuschaäumen und

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

mittels Chrom - Nickel - Stahl - Blech zu verblenden .

Weiters ist eine elektronische Regeleinheit in das Pult eingebaut, welches die Innenraumtemperatur des Pultes regelt und, die Abtauzeiten. Die Regeleinheit ist fix fertig lt.DIN Normen verkabelt , ( Ventilator Anschluss Magnetventil, Fühler inkl. Verkabelung), sodass nur noch die Zuleitung anzuschließen ist.

**Nachweise über das Brandverhalten B1 Baustoffklasse DIN 4102-1 - Prüfnorm EN ISO 9239-1 ist zu erbringen.**

#### 5.) Sockel:

Gerätesockel H = 35 mm, oder gesonderte Höhenangabe im LV direkt bei der Position entnehmbar Komplett aus CNS Materialstärke : min. 2 mm direkte Montage auf dem Estrich Verformungssteife und Tragfeste Konstruktion Teilung bzw. Versteifung der Unterkonstruktion ist an die Installationen anzupassen Sockel müssen die gesamte Last des Verbaus tragen können

#### 6.) Andere Ausführungen:

Ausführungsmerkmale , welche nicht mit den angeführten Punkten konform gehen , müssen hier angeführt werden . Die Ausführungen sind nach Möglichkeit mit genauen Beschreibungen und Prospekten zu dokumentieren. Eine Bekanntgabe zu einem späteren Zeitpunkt wird nicht akzeptiert !

7.) Installationseinführung in den Schrankraum: Installationseinführung in den Schrankraum durch das Bodenblech, rund um den Ausschnitt aufgestellter Rand mit einer mind. Höhe von 15 mm. Rand mit einer Schutzleiste versehen oder umgebördelt.

Scharfe Blechkanten sind unzulässig.

Einführung der Installationen durch die Rückwand, mit rundumlaufenden Kantenschutz.

Durch Installationseinführung muss der Schrankraum trotzdem als solcher nutzbar bleiben, die Funktionen von höhenverstellbaren Zwischenborden muss trotzdem gewährleistet bleiben.

**Nachweise über das Brandverhalten B1 Baustoffklasse DIN 4102-1 - Prüfnorm EN ISO 9239-1 ist zu erbringen.**



**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**01 Baranlage****0101 Rückwandverbau****010101 Verbauten**

Abmessungen:

5760 x 630 x 940 mm (inkl. Arbeitsplatte und CNS Sockel).

Beschreibung erfolgt von links nach rechts,

Unterbauten bestehend aus:

- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, darüber befinden sich 2 Stk. Schubladen (nebeneinander angeordnet), wobei eine Schublade als "Sudlade" ausgeführt wird. Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen.
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen. Inkl. Anpassungen lt. Naturmaß (Säule im Unterbau).
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen, Unterschrank gerichtet für den Einbau von 2 Stk. nachstehend beschriebenen Waschbecken.
- 500 mm Ladenstock mit 3 Stk. vollherausziehbaren Werkzeugschubladen.
- 1000 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen.
- 1200 mm Freiraum für 2 Stk. nachstehend beschriebene untertisch Kühlschränke.
- 20 mm Seitenblech.

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 PA .....

**010102 Granitarbeitsplatte**

Granitarbeitsplatte

Abmessungen:

5760 x 650 x 30 mm (inkl. sämtlicher Ausschnitte für die nachstehend beschriebenen Einbauten. inkl. Leitungsdurchführung unter der Kaffeemaschine (100 x 50 mm oder Bohrung DM 80mm).

Abmessungen laut Naturmass

Ausführung laut Vorbemerkungen. Fabr. und Farbe sind vor Bestellung mit dem Bauherrn abzustimmen.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Preisbasis: Nero Assolutto

- inkl. sämtlicher Ausschnitte und Bohrungen laut Plan hergestellt.
- alle sichtbaren Kanten und Flächen geschliffen
- Vorderkanten gefast
- inkl. Wischleiste der Wand entlang
- Inkl. Anpassungen lt. Naturmaß bzw. lt. Plan.

Mod.: .....

Fabr.: .....

..... 1 PA .....



neroassolutto\_gebuerstet

**010103**

E

**CNS Arbeitsplatte**

CNS Arbeitsplatte

Abmessungen:

5760 x 650 x 40 mm

Abmessungen laut Naturmass

- Inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Waschbecken (370 x 340 x 200 mm) sowie einer

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	W
PZZV		Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH	Positionspreis

LB-FF-999

Preisangaben in EUR

- naht und fugenlos eingeschweißten Tropftasse (400 x 220 x 30mm) inkl. herausnehmbaren Lochblecheinsatz.
- inkl. sämtlicher Bohrungen für Armaturen.
- Inkl. Leitungsdurchführung unter der Kaffeemaschine (100 x 50 mm oder DM 80 mm) inkl. 10 mm rundum Hochkantung dichtverschweißt.
- inkl. 100 mm Wandhochzug rundumlaufend, lt. Vorbemerkungen.

Mod.: .....

Fabr.: .....

.....

1 PA

\* \* \* \* \*



neroassoluto\_gebuerstet

**010104****Einhebelmischerarmatur**

Hebel-Tischmischer 1/2 " inkl. Bohrung ( 35 mm )  
 Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 150 mm  
 mit Schwenkauslauf 180°, Keramikscheibentechnik  
 Verschraubung 1/2"x 10 mm

Fabr.: .....

Mod.: .....

.....

1 Stk

.....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**010105 Waschbecken**

Abmessungen	geplant	angeboten
Länge	370 mm	.....
Breite	340 mm	.....
Höhe	200 mm	.....

**Ausführung**

Becken nahtlos eingeschweißt. Das Becken tiefgezogen.

Becken mit Ventilprägung 1½", mittig hinten.

Komplett mit Siebventil 1 1/2".

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010106 Einbautropfasse 400 x 220 ohne Dusche**

Einbautropfasse 400 x 220 ohne Dusche

- Tropfasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

..... 1 Stk .....

**010107 Heisswasser Armatur**

Kochendwasserautomat- Teebar

Der Kochendwasserautomat ist geeignet für Tee- und Einbauküchen und liefert gefiltertes, kochend heißes und frisches Leitungswasser aus einer speziellen Armatur.

Während das Gerät unsichtbar unter der Spüle installiert ist, wird das Wasser über die Armatur entnommen. Diese wird zusätzlich zur Küchenarmatur oder auch separat mit einem flachen Ablauftableau an beliebiger Stelle platziert.

Es steht jederzeit kochend heißes oder frisches Trinkwasser auf Tastendruck zur Verfügung.

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**Technische Angaben:**

- Untertisch-Trinkwassersystem, liefert auf Tastendruck gefiltertes kochend heißes Wasser sowie gefiltertes Leitungswasser
- Elektronische Entnahmearmatur mit Tastenbedienung
- Funktionsanzeigen und Sicherheitstaste als Verbrühungsschutz
- Elektronische Temperaturregelung
- Das Gerät wird serienmäßig mit einer leicht auswechselbaren Feinfilterpatrone mit Aktivkohleblock geliefert, die Schadstoffe > 0.2 Mikrometer herausfiltert, den Wassergeschmack verbessert und Verkalkung vermindert.
- Leckageschutzsystem
- Kompaktes Untertischgerät in weiß
- Leistung: 1,84 kW 230 V ..... kW ..... V
- ca. 120 Tassen/h Kochendwasser ..... Tassen
- Abmessungen (H x B x T): 33,8 x 21,2 x 26,9 cm ..... x ..... x ..... mm

Mod.: .....

Fabr.: .....

..... 1 Stk .....

**010108 Espressoemaschine Siebträger 2 gruppig**

Espressoemaschine, halbautomatisch, 2-gruppig, ausgerüstet mit Turbosteam für Espresso, Café Crème, Café Latte, Latte Macchiato und Cappuccino

Ausführung	geplant	angeboten
Stundenleistung	240 Tassen pro Brühgruppe	.....
Kesselinhalt	17,5 Liter	.....
Nennleistung	4,7 kW	.....
Netzanschluss	400V	.....
Sicherung	3 x 16 A	.....
Wasserzulauf	3 / 8 " min. 0,2 MPa bei Fließdruck bei 2 l/min.	.....
Wasserablauf	DN19 mit Schlauch	.....
Gewicht	73 kg	.....

**Abmessungen**

Breite	760 mm	.....
Höhe	558 mm	.....
Tiefe	547 mm	.....

**Ausführung**

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Dampf-/ Heißwasserkessel aus Kupfer gefertigt.

Seitenteile und Tassenablage aus Kunststoff mit anthrazitfarbener Optik. Vorderfront, Rückwände, Tropblech und Funktionsbereich in Edelstahl.

Sicherheitstechnik mit TÜV-geprüften Sicherheitstechnik mit TÜV-geprüftem Sicherheitsventil und allpoligem Sicherheitstemperatur-begrenzer.

Die Maschine trägt das CE-Zeichen und entspricht damit allen einschlägigen Vorschriften und EU-Richtlinien.

**Besondere Merkmale**

Halbautomatische Espressomaschine mit 2 Brühgruppen für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit und ohne Milchzugabe.

Ausgerüstet mit volumetrischer Espressopumpe und automatischem Wasserniveauregler.

An der Vorderfront installiertes, einfach ablesbares Doppelfunktions-Manometer zur Kontrolle von Pumpen- und Kesseldruck.

Beheizte Tassenablage auf der Oberseite.

Ausgerüstet mit integriertem Tassentisch, manueller Heißwasser- und Dampfausgabe und Turbosteam für Milch- bzw. Milchschaumzubereitung.

Mit der Turbosteam-Funktion wird die Milch automatisch, bis zu der fest eingestellten Temperatur erhitzt und danach die weitere Dampfzufuhr automatisch unterbrochen.

Pro Brühgruppe stehen für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit und ohne anschließende Milchzugabe, fünf Ausgabetasten, davon eine Programmieraste, für die individuelle Mengenprogrammierung der Ausgabetasten zur Verfügung.

Individuelle Einstellung der Ausgabetemperatur für jede Brühgruppe. Unterstellhöhe für Gefäße bis 144 mm.

**Zubehör**

3 Siebträger (2 mit Doppelauslauf und 2-Tassensieb, 1 mit Doppelauslauf und 1-Tassensieb), Kaffeevollkaffee, Reinigungsbürste, Reinigungssieb, Milchschaum, Milchsaugdüse

**Installation**

Kostenlose Montage der Maschine an vorhandene Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Abwasser durch den werkseigenen Kundenservice.

Dies gilt auch für die Einweisung des Bedienungspersonals in die Bedienung der Maschine

**Sonderzubehör**

Wasserfilter mit integrierter Wasseruhr

Enthärtungspatrone - Untertisch

Fabr.: .....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010109****Bestehende Kaffeemaschine**

E

Bestehende Kaffeemaschine

folgende Arbeiten sind erforderlich:

- Demontage des Gerätes in der bestehenden Küche
- Abtransport zum Betrieb
- Service
- Reinigung
- Austausch der Dichtungen (bei Bedarf)
- Wiedermontage inkl. Transport

Mod.: .....

Fabr.: .....

..... 1 PA \* \* \* \* \*

**010110****Kaffeemühle**

Kaffeedosiermühle für Espressomaschinen

**Technische Daten**

geplant

angeboten

Fassungsvermögen	1,6 kg Bohnen	.....
Stundenleistung	ca. 11 kg / h	.....
Netzanschluss	230V 0,35 kW	.....
Dosiereinstellung	5 -9 g	.....

**Abmessungen**

Breite	220 mm	.....
Tiefe	360 mm	.....
Höhe	620 mm	.....

**Ausführung**

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Mühlengehäuse aus Alu-Druckguss.  
 Silberfarbene Oberfläche.  
 Mühlendeckel, Deckel des Dosierbehälters und Mühlenfuß  
 Oberfläche schwarz.

**Besondere Merkmale**

Die Kaffeedosiermühle ist mit einem Mühlenmotor mit Sicherheitsaus-schaltung ausgerüstet.  
 Individuell einstellbarer Mahlgrad durch Drehen des Mahlgradrings in oder gegen die Uhrzeigerrichtung.  
 Durchsichtiger Dosierbehälter mit Entnahmevorrichtung, einstellbar zwischen 5-9 g, Siebhalterauflage und einer Anpressvorrichtung.  
 Bei eingeschaltetem Hauptschalter erfolgt eine automatische Nachmahlung in den Dosierbehälter.  
 Im Dosierbehälter befindet sich eine integrierte automatische Füllstandskontrolle mit automatischer Abschaltungs Vorrichtung des Mahlvorgangs.  
 Der Hauptschalter Ein/Aus verfügt über eine Kontrolllampe.

**Installation**

Kostenlose Montage der Maschine an vorhandene Anschlussleitungen für Wasser, Strom und Ablauf durch den werkseigenen Kundenservice.  
 Eine Einweisung des Bedienungspersonals erfolgt ebenfalls ohne Berechnung.

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010111****Weinklimaschrank Unterbau**

Technische Daten / Ausführung	geplant	angeboten
Energieverbrauch in 24 h	0,4 kWh	.....
Temperaturzonen	1	.....
Klimaklasse	SN - ST	.....
Schallleistung	38 dB(A)	.....
Türanschlag	rechts wechselbar	.....
Abmessungen HxBxT	89 x 60,0 x 61,3 cm	.....
Fassungsvermögen	66 Stk je 0,75 Liter	.....



**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Steuerung	digitale Temperaturanzeige	.....
Temperaturanzeige	innen digital	.....
Weinlagerteil		
Temperaturbereich Weinteil	+5°C bis +18°C	.....
Tür offen Warnsignal	akustisch	.....
Störung Warnsignal	optisch und akustisch	.....
Türe / Deckelmaterial	Isolierglas mit Stahlblech	.....
Gehäusematerial	Stahlblech	.....
Farbe	Schwarz	.....
Ablageflächen Weinteil	6	.....
davon Holzklappborde	0	.....
davon Roste mit Teleskopschienen	0	.....
Material Ablageflächen	Holzbord	.....
Innenbeleuchtung	Ja	.....
Aktivkohlefilter	Ja	.....
Lavastein	Ja	.....
Griff	Stahlgriff	.....
Schloss	vorhanden	.....

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010112****TK Schrank Unterbau**

Gewerbe – Gefrierschrank – unterbaufähig mit Isoliertür, manueller Abtauung, Kompressor unten, steckerfertig;

Abmessungen ( aussen )	geplant	angeboten
Breite	600 mm	.....
Tiefe	615 mm	.....
Höhe	830 mm	.....

**Ausführung:**Außen:

Edelstahlblech; Tischplatte mit elektronischer Regelung; höhenverstellbare stabile Stahlfüße 10–20 mm

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Innen:

Weißer nahtlos, vakuumgeformter Kunststoff, lebensmittelecht und nach DVGW Richtlinie KTW geprüft; Drahtrohrverdampfer aus Stahlrohr verzinkt und schutzlackiert; 4 ausziehbare Körbe im Innenraum;

Isolierung:

Umweltschonender 40 mm HFC - freien Cyclopentanschaum, einteilig, um eine stabile Sandwichkonstruktion zu erhalten;

Tür:

Edelstahlblech mit 40 mm HFC - freien Cyclopentanschaum; Magnettürdichtung wechselbar; robuste

Türlagerung; Türanschlag wechselbar; Schloss

Aussen / innen	Edelstahlblech / Kunststoff einteilig	.....
Regelung	elektronische Regelung ( -9°C bis -29°C )	.....
Anzeige	integriert in der Elektronik	.....
Isolierung	40 mm FKW - freie Cyclopentanschaum	.....
Stellfüsse	vorne höhenverstellbar	.....
Türdichtung	Magnettürdichtung wechselbar	.....

**Kältesystem:**

Hermetisches Kältesystem mit Kapillarrohrein-spritzung in Kontakt- Drahtrohrverdampfer, sowie mit

Rückwandverflüssiger; die Abtauung erfolgt manuell;

Kältekreislauf FKW-frei

Kältemittel R 600a

Vollhermetischer Verdichter

4 Kontakt- Drahtrohrverdampfer ablagen

Rückwandverflüssiger

verschmutzungssicher

Technische Daten	geplant	angeboten
Inhalt ( netto brutto )	133 / 143 Liter	.....
Gewicht ( netto brutto )	39 / 41 kg	.....
Temperaturbereich	-9°C bis -26°C	.....
Anschlusswert	0,6 A, 230V/50 Hz	.....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Energieverbrauch	0,724 kWh / 24h	.....
Kältemittel	R 600a	.....
Klimaklasse	SN-T ( +10°C bis +43°C )	.....
Ausstattung	4 Stk. Drahtkörbe ausziehbar	.....

Fabr.: .....

Mod.: .....

.....	.....	.....	1 Stk	.....
-------	-------	-------	-------	-------

**0102 Office****010201 Verbautenelement 1**

Abmessungen:

1430 x 650 x 940 mm (inkl. Arbeitsplatte und CNS Sockel).

Beschreibung erfolgt von links nach rechts,

Unterbauten bestehend aus:

- 1400 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord gerichtet für den Einbau von 2 Stk. nachstehend beschriebenen Eismaschinen. Vorderfront offen. Restlicher Freiraum verblendet.
- 1430 x 650 x 40 mm CNS Arbeitsfläche lt. Vorbemerkungen darüber. Inkl. 100 mm CNS Wandhochzug rundumlaufend.

Fabr.: .....

Mod.: .....

.....	.....	.....	1 PA	.....
-------	-------	-------	------	-------

**010202 Eiswürfelmaschine****Abmessungen****geplant****angeboten**

Breite :	633 mm	.....
Tiefe :	506 mm	.....
Höhe ( ohne Füße )	840 mm	.....

**Ausführung**

Außen : Rostfreier Edelstahl

Innen : Nahtloser, weißer Kunststoffbehälter

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Abgerundete Ecken , Selbstschließende mit Dichtung versehene Klapptür

Zubehör : Eisschaufel, Zu-, Ablaufschlauch, Füsse

**Technik**

Das in einem Edelstahlverdampfer gefrierende Eis wird mittels einer wartungsarm gelagerten Edelstahlschnecke, durch einen leicht austauschbaren Presskopf gedrückt, wo es zu einer Eishärte von ca. 70% komprimiert wird.

Alle mit Wasser in Berührung kommenden Teile bestehen aus lebensmittelechten Kunststoffen.

Das laufruhige, luftgekühlte Kältesystem arbeitet mit dem FCKW und H-FCKW freien Kältemittel R 134a.

Zur Steigerung der Betriebssicherheit bei hohen Umgebungstemperaturen und zur Senkung der Betriebskosten ist der Verflüssiger mit einem leicht zu reinigendem Staubfilter versehen.

Die Eisbereitung schaltet bei Überlast und Wassermangel automatisch ab.

Staubfilter vor Verflüssiger:	0 Ja / Nein 0
Aut. Abschaltung bei Wassermangel:	0 Ja / Nein 0
Edelstahl Verdampfer:	0 Ja / Nein 0
Wartungsarm gelagerte Edelstahlschnecke:	0 Ja / Nein 0

Technische Daten	geplant	angeboten
Gewicht	60 kg	.....
Leistung in 24 Std	63 kg	.....
10/10°C	63 kg	.....
21/15°C	56 kg	.....
Speicherkap.	26 kg	.....
Flockengrösse	klein / mittel	.....
Spannung	230V	.....
Anschlussleistung	400 W	.....
Kältemittel	R 134a	.....

Fabr.: .....

Mod.:

..... 1 Stk .....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**010203****Crasheismaschine****Abmessungen****geplant****angeboten**

Breite : 640 mm

.....

Tiefe : 600 mm

.....

Höhe ( ohne Füße ) 798 mm

.....

**Ausführung**

Außen : Rostfreier Edelstahl

Innen : Nahtloser, weißer Kunststoffbehälter

Abgerundete Ecken , Selbstschließende mit Dichtung versehene Klapptür

Zubehör : Eisschaufel, Zu-, Ablaufschlauch, Füße

**Technik**

Das in einem Edelstahlverdampfer gefrierende Eis wird mittels einer wartungsarm gelagerten Edelstahlschnecke, durch einen leicht austauschbaren Presskopf gedrückt, wo es zu einer Eishärte von ca. 70% komprimiert wird.

Alle mit Wasser in Berührung kommenden Teile bestehen aus lebensmittelechten Kunststoffen.

Das lauffrühige, luftgekühlte Kältesystem arbeitet mit dem FCKW und H-FCKW freien Kältemittel R 134a.

Zur Steigerung der Betriebssicherheit bei hohen Umgebungstemperaturen und zur Senkung der Betriebskosten ist der Verflüssiger mit einem leicht zu reinigendem Staubfilter versehen.

Die Eisbereitung schaltet bei Überlast und Wassermangel automatisch ab.

Staubfilter vor Verflüssiger: 0 Ja / Nein 0

Aut. Abschaltung bei Wassermangel: 0 Ja / Nein 0

Edelstahl Verdampfer: 0 Ja / Nein 0

Wartungsarm gelagerte Edelstahlschnecke: 0 Ja / Nein 0

**Technische Daten****geplant****angeboten**

Leistung in 24 Std

10/10°C 150 kg

.....

21/15°C 130 kg

.....

Speicherkap. 26 kg

.....

Flockengröße klein / mittel

.....

Spannung 230V

.....

Anschlussleistung 640 W

.....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Kältemittel R 134a .....

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010204 Wandbord 2 - Etagig**

Abm.: 890 x 350 x 400 mm

- Borde komplett aus CNS
- allseitig geschlossen
- 2 etagig - höhenverstellbar
- Inkl. CNS Montagematerial
- Inkl. benötigte CNS Wandkonsolen

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010205 Verbautenelement 2**

Abmessungen:

2100 x 680 x 940 mm übers Eck 1620 x 680 x 940 mm (inkl. Arbeitsplatte und CNS Sockel).

Beschreibung erfolgt von links nach rechts,

Unterbauten bestehend aus:

- 400 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord und Zwischenbord, mittels einer Flügeltüre verschlossen.
- 600 mm Freiraum für einen nachstehend beschriebenen Gläserspüler.
- 1100 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, Schrankraum ragt ins "tote Eck", mittels einer 400 mm Flügeltüre verschlossen.
- 2100 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche lt. Vorbemerkungen darüber. Inkl. 200 mm CNS Wandhochzug rundumlaufend. inkl. naht und fugenlos eingeschweißter Korbführung lt. Plan ( 1600 x 510 mm) inkl. Gefälle zum Becken. inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Norm CNS Becken (450 x 450 x 250mm) naht und fugenloser Übergang über Eck zur nachstehend beschriebenen Arbeitsfläche.
- 20 mm Seitenblech
- 400 mm Müllkipper inkl. herausnehmbaren CNS Einsatz.
-

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	W
PZZV		Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH	Positionspreis
		LB-FF-999	Preisangaben in EUR

- 1200 mm Arbeitsschrank ohne Sockel, unterfahrbar ausgeführt. Vorderfront mittels 2 Stk. Flügeltüren verschlossen, darüber befindet sich über die gesamte Länge ein Leerguteinwurf.
- 1620 x 700 x 40 mm CNS Arbeitsfläche lt. Vorbemerkungen darüber. Inkl. 200 mm CNS Wandhochzug rundumlaufend. inkl. naht und fugenlosem Übergang zur zuvor beschriebenen Arbeitsfläche über Eck.

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 PA .....

**010206****Gläserspülmaschine mit Osmose**

Geschirr- und Gläserspülautomat mit einer Spüleistung von  
 40 Körben bzw. 720 Tellern oder 1.440 Gläsern je Stunde bei Anschluss an Warmwasser  
 15 Körbe bzw. 270 Tellern oder 540 Gläsern je Stunde bei Anschluss an Kaltwasser

Frontlader

Aufbau und Inneneinrichtung aus CrNi-Stahl 18/10 bzw. hochwertigen, korrosionsbeständigen Werkstoffen

Tiefgezogener Tank mit reinigungsfreundlichen Rundungen inkl. integrierten Korbführungen

Doppelwandiger Aufbau einschl. FCKW-freier Waschraumtür-Isolierung

Dreharmwasch- und Klarspülsystem aus CrNi

CrNi-Tankabdecksieb für grobe Verunreinigungen

Aktiv Plus Laugen-Feinfiltersystem

Vollelektronische Steuerung mit Bediendisplay

Digitale Temperaturanzeigen für Wasch- und Klarspülwasser

Selbstreinigungsprogramm

Netzdruckunabhängige Frischwasserzuleitung mit freiem Auslauf

Drucksteigerungspumpe für eine konstante Klarspülmenge und Klarspültemperatur

Laugenpumpe

Zulaufschlauch mit Aqua-Stop-System und Leckwassersicherung (Bodenwanne)

Anschluss-Set, bestehend aus Zu- und Ablaufschlauch und Elektrokabel, (je 1,4 m ab Automat)

Rückwandverkleidung

**Abmessungen**

	Vorgabe	Ausführung
Länge der Maschine	600 mm	.....
Tiefe der Maschine	600 mm	.....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr. PZZV	Z	Beschreibung der Leistung				W
		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR
		Tiefe bei geöffneter Türe	930 mm		.....	
		Höhe der Maschine	700 - 730 mm		.....	
		Einschubhöhe	420 mm		.....	
		Korbmass	500 x 500 mm		.....	
		Einschubbreite / Tiefe	540 x 535 mm		.....	
		<b>Allgemeine Merkmale</b>	gefordert			
		DIN EN ISO 9001:	0 Ja / Nein 0			
		CE-Zeichen:	0 Ja / Nein 0			
		GS-Prüfzeichen:	0 Ja / Nein 0			
		Gemäß der Hygieneanforderungen der DIN Normen für: Gläserspülautomaten DIN 10511	0 Ja / Nein 0			
		Eintankspülautomaten DIN 10512	0 Ja / Nein 0			
		Bedienung über Bediendisplay:	0 Ja / Nein 0			
		Doppelwandiger Aufbau einschl.				
		Automatische Füllstandsüberwachung bei				
		FCKW-freier Waschraumtür-Isolierung:	0 Ja / Nein 0			
		Wasch- und Klarspülarme aus CrNi:	0 Ja / Nein 0			
		Gerundeter Waschtank:	0 Ja / Nein 0			
		Sanftanlauf:	0 Ja / Nein 0			
		Aqua-Stop-System mit Bodenwanne:	0 Ja / Nein 0			
		Laugenpumpe:	0 Ja / Nein 0			
		Drucksteigerungspumpe:	0 Ja / Nein 0			
		Freier Auslauf Familie A, Typ A, nach EN1717:	0 Ja / Nein 0			
		<b>Technische Daten</b>	gefordert		angeboten	
		Tankinhalt	11 Liter		.....	
		Klarspülmenge pro Spülgang	2,6 Liter		.....	
		Lautstärke	64 dB(A)		.....	
		<b>Anschlusswert :</b>				
		Waschpumpe	0,55 kW		.....	
		Tankheizung	1,3 kW		.....	
		Boiler	7,5 kW		.....	



**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Tank und Boilerheizung  
gegeneinander verriegelt 0 Ja / Nein 0

**Programmlaufzeiten :**

Laufzeiten 90 / 120 / 240 sec .....

**Leistungsmerkmale :**

Körbe pro Stunde ( theoretisch ) 40 Körbe .....  
 Gläser pro Stunde 1440 Gläser .....  
 Teller pro Stunde 720 Teller .....

**Heizmedium :**

Wechselstrom 400 V .....  
 Schutzart IP X5 .....

**Dosiertechnik :**

Klarspüler - Dosiergerät mit  
Vorratsbehälter

**Korbausstattung :**

Kombinierter Gläserkorb 500 x 500 mm

**Zubehör :**

Laugenpumpe  
 Flüssigreiniger - Dosiergerät mit Vorratsbehälter

**Integrierte Umkehr-Osmoseanlage**

Technische Daten	geplant	angeboten
Reinheitsgrad der Entsalzung	ca. 98 %	.....
Frischwassertemp.	max. 35 °C	.....
Leitfähigkeit	< 1.000 µS/cm	.....
Eisen / Chlor	< 0,1 mg/l	.....
Mangan	< 0,04 mg/l	.....
Kieselsäure	< 10 mg/l	.....
Gesamtwasserhärte	max. 28° dH	.....
Ausbeute ( abh. v. Rohwasser )	ca. 50 %	.....
Anschlusswert :	0,11 kW	.....
Anschluss-Set mit Absperrventil; Filter 10 m mit Aktivkohle, Druckminderer, Rückfluss- verhinderer und Rohrbelüfter 0 ja/nein 0		

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges				Positionspreis
				LB-FF-999		Preisangaben in EUR

(Anschluss-Set der Maschine ohne  
Aqua-Stop)

Ausführung der integrierten Osmoseanlage :  
Im Sockel :  
Höhe : 120 mm .....  
Gesamthöhe Maschine : 820 mm .....

In der Rückwand:  
Maschinentiefe 680 mm .....  
Maschinenhöhe : 700 - 730 mm .....

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010207****Wandbord 2 - Etagig**

Abm.: 2100 x 350 x 400 mm

- Borde komplett aus CNS
- allseitig geschlossen
- 2 etagig - höhenverstellbar
- Inkl. CNS Montagematerial
- Inkl. benötigte CNS Wandkonsolen

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010208****Einhebelmischerarmatur**

Hebel-Tischmischer 1/2 " inkl. Bohrung ( 35 mm )  
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 150 mm  
mit Schwenkauslauf 180°, Keramikscheibentechnik  
Verschraubung 1/2"x 10 mm

Fabr.: .....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010209****Wandbord 2 - Etagig**

Abm.: 1600 x 350 x 400 mm

- Borde komplett aus CNS
- allseitig geschlossen
- 2 etagig - höhenverstellbar
- Inkl. CNS Montagematerial
- Inkl. benötigte CNS Wandkonsolen

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**0103****Schankverbau****010301****Verbauten**

Abmessungen:

2400 x 680 x 940 mm Übers Eck 3500 x 680 x 940 mm (inkl. Arbeitsplatte und CNS Sockel).

Beschreibung erfolgt von rechts nach links.

Unterbauten bestehend aus:

- 60 mm Seitenverblendung allseitig geschlossen.
- 400 mm Müllkipper inkl. herausnehmbaren CNS Einsatz.
- 600 mm Arbeitsschrank mit Bodenbord, mittels einer 600 mm Flügeltüre verschlossen. gerichtet für ein nachstehend beschriebenes Waschbecken.
- 1340 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Cocktailpult.

Übers Eck

- 1160 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Getränkekühlpult.
- 600 mm Schrankraum mit Bodenbord und 2 Zwischenborde (Tiefe 200 mm) dahinter befindet sich ein Installationsfach für sämtliche Technik. Verblendung leicht herausnehmbar. im Oberen drittel befindet sich eine Verblendung, wo sämtliche Kühlstellenregeleinheiten platz finden.
- 1160 mm Freiraum für ein nachstehend beschriebenes Getränkekühlpult.
- 400 mm Schrankraum mit Bodenbord und höhenverstellbaren Zwischenbord, Vorderfront offen. Unterschrank geeignet zur Montage eines nachstehend beschriebenen Kühlsumpf in Höhe des Lümmelbordes (Unterbau inkl. Ausschnitt, um den Kühlsumpf integrieren zu

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		• Lohn Sonstiges				Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

können).

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 PA .....

**010302****Granitarbeitsplatte**

Granitarbeitsplatte

Abmessungen:

2400 x 700 x 30 mm Übers Eck 3500 x 700 x 30 mm inkl. Abrundung lt. Plan. (inkl. sämtlicher Ausschnitte für die nachstehend beschriebenen Einbauten).

Abmessungen laut Naturmass

Ausführung laut Vorbemerkungen. Fabr. und Farbe sind vor Bestellung mit dem Bauherrn abzustimmen.

Preisbasis: Nero Assolutto

- inkl. sämtlicher Ausschnitte und Bohrungen laut Plan hergestellt.
- alle sichtbaren Kanten und Flächen geschliffen
- Vorderkanten gefast
- inkl. Wischleiste der Wand entlang
- Inkl. Anpassungen lt. Naturmaß bzw. lt. Plan.

Mod.: .....

Fabr.: .....

..... 1 PA .....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR



neroassoluto\_gebuerstet

**010303**

E

**CNS Arbeitsplatte**

CNS Arbeitsplatte

Abmessungen:

2400 x 700 x 40 mm Übers Eck 3500 x 700 x 40 mm inkl. Abrundung lt. Plan.

Abmessungen laut Naturmass

- Inkl. naht und fugenlos verschweißten Übergang zur angrenzenden Arbeitsfläche.
- inkl. sämtlicher Ausschnitte für die Kühlwannen, inkl. sämtlicher Bohrungen.
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Norm CNS Spülbecken (370 x 340 x 200 mm).

Mod.: .....

Fabr.: .....

.....

1 PA

\* \* \* \* \*

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR



neroassoluto\_gebuerstet

**010304****Einhebelmischerarmatur**

Hebel-Tischmischer 1/2 " inkl. Bohrung ( 35 mm )  
 Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 150 mm  
 mit Schwenkauslauf 180°, Keramikscheibentechnik  
 Verschraubung 1/2"x 10 mm

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010305****Berührungslose Armatur**

Strom betriebene berührungsfreie Armatur, mit Mischventil zur stufenlosen Voreinstellung der gewünschten Waschtemperatur.

Inkl. Bohrung in der Arbeitsplatte und Montage.

ÖVE geprüft

Fabr.: .....

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	W
PZZV		Lohn Sonstiges Einheitspreis Menge EH	Positionspreis
		LB-FF-999	Preisangaben in EUR

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

**010306****Cocktailkühlpult**

Abm.: 1340 x 680 x 900 inkl. 35 mm CNS Sockel

**Allgemein**

Zentralgekühltes Kühlpult . Kältemittel R 449a

Isolierung : 40 mm Hartschaum - FCKW und FKW frei geschäumt.

Laden sind ausgeführt wie bei den Getränkeköhlpulten - Sperrbar

Abgesetzter Teil ist mit einer CNS Rundrohrreling ausgeführt und dient zum Einstellen von Spirituosen und sonstigen Flaschen über die gesamte Länge des Pultes .

Abm.: 1340 x 660 x 610 mm

**Abdeckung:**

30 mm Granitarbeitsfläche nachstehend beschrieben.

**Einteilung :**

Bestehend aus einem gekühlten Ladenstock mit je 1 Stk. voll herausziehbaren Schubladen sowie mit 2 Stk. integrierten Kühlsümpfen, welcher in die Oberfläche eingesetzt ist.

Daneben mit Installationsfach ( in diesem Installationsfach finden sämtliche Regeltechnik und Installationen platz).

**Kühlpult:**

CNS Sockel H = 35 mm - wie zuvor beschrieben

Kälteleistung : 400 Watt bei VT -10°C

Kältemittel : R 449a

Temperaturbereich : -2°C bis +8°C

Spannung : 230V

**Gehäuse:**

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete Innenwanne;

verdeckt geführte Kälteleitungen, Tauwasserablauf im Boden integriert. Mit Frontrahmenheizung.

**Sockel:**

Durchgehend aus Chromnickelstahl, mit Korpus verschweißt. 35 mm hoch, (wahlweise Sonderhöhe). - wie zuvor beschrieben

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**Isolierung:**

40 mm Polyurethan-Hartschaum.

**Kältesystem:**

Verdampfer aus Chromnickelstahl mit Umluft. Tropfasse unter Verdampfer und Expansionsventil für

R 449a montiert. Installationsleitungen in Installationsfach geführt. , elektr. Verdrahtung bis Klemmdose.

Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Elektronikregelung mit digitaler Temperaturanzeige und Abtaufunktion, sowie beleuchteter Hauptschalter

in Bedienblende montiert.

**Schubladen:**

Mit Übervollauszügen, komplett aus Chromnickelstahl, mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne

Werkzeug wechselbar. Seitenwände gelocht. Als Volllade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe nutzbar. Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Tragkraft 60 kg.

**2 Stk. Kühlwannen (lt. Plan):****Ausführung:**

außen und innen aus Edelstahl, it stabilem Einhängerand. Geschliffener Einbaurahmen aus Chromnickelstahl, abnehmbar.

Innenwanne in Hygieneausführung, dicht verschweißt mit gerundeten Bodenkanten.

**Isolierung:**

FCKW - frei druckgeschäumtes Polyurethan.

**Kältesystem:**

Stille Kühlung durch seitliche Kontaktberührung, Tauwasserentsorgung über tiefgezogenen Bodenablauf mit Siebblech HD 30. Bauseitig Tauwasserablauf erforderlich.

**Zentralgekühlt:**

ohne Expansionsventil, ohne Regelung (Sonderzubehör). Kälteleitungen werden mit den Kühlpultverdampfer zusammengefasst und somit mit dem Kältekreislauf verbunden.

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....



**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges				Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

**010307 Einbautropfasse 1000 x 220 mit Dusche**

Einbautropfasse 1000 x 220 mit beidseitiger Dusche

- Tropfasse zum Einbau von Oben
- Aus CNS gefertigt
- inkl. herausnehmbaren CNS Gittereinsatz
- inkl. naht und fugenlos eingeschweißten Ablaufstutzen

Mod.: .....

Fabr.: .....

..... 1 Stk .....

**010308 Getränkeköhlpult 1160 mm**

Abm.: 1160 x 680 x 900 mm

35 mm CNS Gerätesockel

Technische Daten	gefordert	angeboten
Kälteleistung	270 Watt	.....
Temperaturbereich	+2°C bis +10°C	.....
Anschlusswert	230V	.....

**Allgemeine Ausführung :****Gehäuse:**

Kompl. Edelstahl, Bedienungsseite Chromnickelstahl geschliffen

Sockel: 35 mm hoch aus Chromstahl (wahlweise beliebige Sockelhöhe).

**Isolierung:**

40 mm Hartschaum

**Kältesystem:**

Beschichteter Lamellenverdampfer an der Rückwand mit Umluftkühlung.

Tropfasse unter Verdampfer. Durchbrüche für die Anschlussleitungen

in den Seitenwänden vorbereitet. Wahlweise: Verdampfer

mit Ventil und Installationsleitungen seitlich herausgeführt.

Kältetechnische Elemente lt. Vorbemerkungen

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung	Einheitspreis	Menge	EH	W
PZZV		Lohn Sonstiges				Positionspreis
LB-FF-999						Preisangaben in EUR

**Schubladen:**

Teleskopschubladen aus Chromnickelstahl, Seitenwände gelocht, umlaufender  
 Magnetdichtungsrahmen, die Laden können in 5 verschiedenen  
 Nutzhöhen bezogen werden. 2 Flaschentrennstäbe pro Schublade.B

**Einteilung :**

Bestehend aus 2 Stk. gekühlten Ladenstöcken mit jeweils 2 Schubladen ausgeführt.  
 Die Kühlstellenregeleinheiten finden in der Installationsblende der Schanktechnik platz.

**Zubehör inkl.:**

Sperrung der Schubladen

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 2 Stk .....

**010309****Kühlwanne zentralgekühlt - Sonderbau****Abmessungen / Technische Daten**

geplant

angeboten

Innenabmessungen B x T x H	380 x 620 x 210 mm	.....
Höhe zentralgekühlt	255 mm	.....
Kälteleistung bei VT -15°C	120 Watt	.....
Kältemittel	R 449a	.....
Temperaturbereich	+4°C bis +12°C	.....

**Ausführung:**

Außen und innen Edelstahl, mit stabilem Einhängerand. Geschliffener Einbaurahmen aus Chromnickelstahl,  
 abnehmbar. Innenwanne in Hygieneausführung, dicht verschweißt mit gerundeten Bodenkanten.

**Isolierung:**

FCKW-frei druckgeschäumtes Polyurethan.

**Kältesystem:**

Stille Kühlung durch seitliche Kontaktberohrung. Tauwasserentsorgung über tiefgezogenen Bodenablauf mit

Siebblech HD 30. Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich!

Steckerfertig: Zwangsbelüftetes Kälteaggregat und mechanisches Thermostat im untergebauten Maschinenfach

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

LGPosNr.	Z	Beschreibung der Leistung				W
PZZV		Lohn	Sonstiges	Einheitspreis	Menge EH	Positionspreis
					LB-FF-999	Preisangaben in EUR

montiert.

**Zentralgekühlt:**

Ohne Expansionsventil, ohne Regelung (Sonderzubehör). Kälteleitungen Ø8 mm nach unten herausgeführt (werden in das Kühlpult eingebunden).

Kühlwanne wird in die nachstehend beschriebene Arbeitsplatte flächenbündig eingesetzt,  
Inkl. CNS Einhängerahmen

Fabr.: .....

Mod.: .....

..... 1 Stk .....

<b>LG 01</b>	<b>Baranlage</b>	<b>Summe</b>	.....
--------------	------------------	--------------	-------

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

**Zusammenstellung der Leistungsgruppen**

LG	BEZEICHNUNG	FF-999	Summe
01	Baranlage		..... EUR

**Summe LV** ..... **EUR**

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

**SCHLUSSBLATT**

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Gesamt</b>
	<b>Summe LV</b>	..... EUR
	<b>Summe Aufschläge/Nachlässe</b>	..... EUR
	<b>Gesamtpreis</b>	..... EUR
	<b>zuzüglich . . . . % USt.</b>	..... EUR
	<b>Angebotspreis</b>	..... EUR

**Hotel Quellenhof GmbH. Gastroeinrichtung Baranlage****GASTROEINRICHTUNG BARANLAGE**

Geschlossenes LV

gedruckt am 05.03.2018

**INHALTSVERZEICHNIS**

LG	BEZEICHNUNG	Seite
00	Allgemeine Bestimmungen	1
01	Baranlage	24
	Zusammenstellung der Leistungsgruppen	51
	Schlussblatt	52

Legende für Abkürzungen:

TA: Kennzeichen „Teilangebot“

PU: Nummer Leistungsteil für Preisumrechnung

TS: Teilsummenkennzeichen (bei LV ohne Gliederung)

PZZV: Kennzeichen für Positionsart (P)

Zuordnungskennzeichen (ZZ)

Variantennummer (V)

V: Vorbemerkungskennzeichen

W: Kennzeichen „Wesentliche Position“