

Leistungsbeschreibung Anhänger Feldküche

Nr.	Text	KG	Angaben des Bieters
1. Allgemeine Grundanforderungen			
1	Anhänger mit Modulen einer Feldküche (FK) zur Bereitung von warmen Mahlzeiten und als Warmwassererhitzer, zur Verarbeitung von Frischwaren als auch haltbarer Lebensmittel. Die Konstruktion der Feldküche erlaubt eine modulare, abgesetzte Nutzung auch ohne das Anhängerfahrgestell.	G	
2	Die Feldküche muss betriebsfertig auf einem 1-Achsanhänger montiert sein, der auch abseits befestigter Wege und Straßen mit angepasster Geschwindigkeit gezogen werden kann.	G	
3	Der 1-Achsanhänger erfüllt die Voraussetzung gem. der 9. Ausnahmeverordnung zur StVZO für eine Tempo - 100 km/h - Zulassung.	G	
4	Zulässige Gesamtmasse (F.2) max. 2.100 kg.	G	
5	Die Feldküche erfüllt durch Konstruktion, verwendete Materialien und Ausstattung alle einschlägigen Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.	G	
6	Folgende Garverfahren müssen mit der Feldküche möglich sein: - Kochen/Sieden, - Dünsten, - Dämpfen, - Schmoren - Braten und - Backen	G	
Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 1 müssen vollständig erfüllt werden.		!	<input type="checkbox"/> Ja, werden voll erfüllt
5. Anhänger			
5.1 Grundfahrgestell FK			
7	Abmessungen im Fahrbetrieb: - Gesamtlänge max. 4.950 mm - Gesamtbreite max. 2.200 mm - Gesamthöhe inkl. Wetterschutz max. 2.700 mm - Arbeitshöhe: mind. 960 mm - Bodenfreiheit ca. 300 mm	G	
8	Abmessungen im Betrieb mit vollständigem Wetterschutz: - Länge max. 5.935 mm - Breite max. 4.500 mm	G	
9	Einachs-fahrgestell mit Einzelradaufhängung, Stoßdämpfern und Gummifederachse;	G	
10	4 Kurbelstützen zum Ausrichten der Feldküche	G	
11	Ersatzradhalter mit vollwertigem Ersatzrad	G	
12	Fahrgestellanforderungen: - zulässige Stützlast von max. 120 kg - Höhenverstellbare Zugeinrichtung zwischen 330 und 1.000 mm - wechselbare Zugöse: DIN Ø 40 mm und Kugelkopf - Trommelbremse mit Auflaufbremse und Rückfahrautomatik - Handbremse mit Abreißseil - Stützrad	G	
13	Anschlussleitung mit Stecker 24 V (15-polig) für elektrische Verbindung zum Zugfahrzeug	G	
14	zwei Rückleuchten (24 V) mit folgenden Funktionen: - Schlusslicht, - Bremslicht, - Blinklicht, - Nebelschlussleuchte und Rückfahrlicht	G	

Nr.	Text	KG	Angaben des Bieters
15	<ul style="list-style-type: none"> - mind. eine Kennzeichenleuchte; - 2x dreieckige Rückstrahler, je 1x links und 1x rechts, - seitliche Begrenzungsleuchten links und rechts und - 4x seitliche Reflektoren 	G	

Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 5 müssen vollständig erfüllt werden.

!

Ja, werden voll erfüllt

6. Ausbau

6.5 Ausstattung FKH

16	<p>Der Feldküchenanhänger nimmt mind. 4 Stück Module auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1x einwandig, - 2x zweiwandig, - 1x komb. Brat/Backmodul 	G	
17	<p>Kochmodul mit mind. 125 l Nutzinhalt, in einwandiger Ausführung zum Zubereiten von dünnflüssigen Speisen, Nudeln und zum Erhitzen von Wasser, mit folgenden Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aus Edelstahl nach DIN 17440 (X5CrNi18/10) gefertigt, - rechteckig, aus einem Stück gezogen, mit abgerundeten Ecken, - kann 4 Stück GN 1/1-140 Behälter nach DIN/ISO 66075 aufnehmen, - hat einen Ablasshahn mit Nennweite 40 mm, der zur täglichen Reinigung ohne zur Hilfenahme von Werkzeug zerlegbar ist, - hat einen doppelschaligen Scharnierdeckel mit umlaufender Silikondichtung und Entlüftungsventil 	G	
18	<p>2 Stück zweiwandige Kochmodule mit jeweils mind. 125 l Nutzinhalt, zum Zubereiten von gebundenen Suppen, Eintöpfen, Reis, Kartoffeln, Nudeln und zum Erhitzen von Wasser, mit folgenden Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aus Edelstahl nach DIN 17440 (X5CrNi18/10) gefertigt, - rechteckig, aus einem Stück gezogen, mit abgerundeten Ecken, - kann 4 Stück GN 1/1-140 Behälter nach DIN/ISO 66075 aufnehmen, - hat einen Ablasshahn mit Nennweite 40 mm, der zur täglichen Reinigung ohne zur Hilfenahme von Werkzeug zerlegbar ist, - hat einen doppelschaligen Scharnierdeckel mit umlaufender Silikondichtung und Entlüftungsventil, - der Doppelmantel muss mit einem Sicherheitsventil und einem Manometer ausgerüstet sein, - das Wärmeträgermedium im Doppelmantel muss Wasser sein 	G	
19	<p>Kombiniertes Brat-Back-Modul mit mind. 25 l Nutzinhalt im Bratkessel und mind. 75 l Nutzinhalt im Backofen zum Zubereiten von Großbratstücken, Kurzbratstücken, z.B. Steaks usw.</p>	G	
20	<p>Bratkessel mit folgenden Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aus Edelstahl nach DIN 17440 (X5CrNi18/10) gefertigt - ist mit einem mind. 10 mm dicken Edelstahlkompensboden ausgerüstet, - hat abgerundete Ecken, - doppelschaliger Scharnierdeckel mit umlaufender Silikondichtung und Entlüftungsventil, <p>Die Wärmeverteilung muss nach ca. 20 bis 25 Minuten bei 230° C +/- 30° C liegen.</p>	G	
21	<p>Backofen mit folgenden Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geeignet zum Backen und Warmhalten von Speisen, - aus Edelstahl nach DIN 17440 (X5CrNi18/10) gefertigt, - zwei Einschubebenen für Behälter nach DIN/ISO 66075 mit einer Tiefe von max. 65 mm, - Thermometer an der Ofentür 	G	

Nr.	Text	KG	Angaben des Bieters
22	Alle Module können abgesetzt von der Feldküche betrieben werden und sind: - mit 4 einzeln ausfahrbaren Teleskopfüßen ausgestattet, - seitlich und an der Frontseite mit Tragegriffen ausgestattet	G	
23	Alle Module sind zum Betrieb auf dem Anhänger an einen Sammelkamin angeschlossen.	G	
24	Jedes Modul verfügt für den abgesetzten Betrieb über einen separaten, abnehmbaren Kamin	G	
25	Die Feldküche ist mit zwei seitlichen Stauraumkästen mit den Mindestabmaßen 2.000 x 320 mm (LxB) zur Aufnahme von Küchenzubehör ausgestattet. Diese sind links und rechts auf dem Anhängerfahrgestell montiert und verfügen über aus Edelstahl gefertigte, klappbare Arbeitstische.	G	
26	Stauraumkästen mit folgenden Eigenschaften: - Breite mit abgeklapptem Klapptisch: mind. 520 mm - mit Edelstahlabdeckung - mit Edelstahlklapptisch zur Vergrößerung der Arbeitsfläche - abschließbarer Stauraum	G	
27	Die Feldküche verfügt für einen autarken und hygienischen Betrieb im gesamten Arbeitsbereich über einen dauerhaften Wetterschutz mit den Mindestabmaßen 4.700 x 4.440 mm (LxB)	G	
28	Wetterschutz mit folgenden Eigenschaften: - Dachgestell mit PVC-Planengewebe, mit Schutzfunktion beim Transport und aufgeklappt als Schutz für den Kochbetrieb, - das PVC-Planengewebe ist temperaturbeständig im Bereich von -30 °C bis +70 °C und verfügt über ein Gesamtgewicht ca. 680 g/m ²	G	
29	Klappbare Teile des Daches sind mit mind. 2 Gasdruckdämpfern abzustützen. Die Gasdruckdämpfer sind so bemessen, dass ein Gasdruckdämpfer das jeweilige klappbare Dachteil auch allein halten kann.	G	
30	Wrasenfang als abnehmbares und mehrfach waschbares Fettvlies unter der Dachplane des Wetterschutzes, der ein Zurücktropfen von Wasserdampf und Fett in die Koch- und Bratkessel verhindert. - an das Dach müssen bei Bedarf, Seitenteile werkzeugfrei eingehängt werden können, die die Feldküche komplett umschließen, - Die Seitenteile verfügen über verschließbare Sicht- und Lüftungsöffnungen	G	
31	Seitenteile für alle Seiten vom Wetterschutz mit folgenden Eigenschaften: - können werkzeugfrei am Dachgestell eingehängt werden, - verfügen über verschließbare Sicht- und Lüftungsöffnungen	G	
32	Der Wetterschutz verfügt an allen Seitenteilen über Ösen zur Befestigung mit Erdnägeln bzw. Gewichten sowie über Ösen zum Abspannen.	G	
6.6 Brenner			
33	Jedes Einzelmodul verfügt über eine eigene, entnehmbare Brennereinheit.	G	
34	Die einzelnen Brennereinheiten sind transportsicher in den Einzelmodulen zu lagern.	G	
35	Die Brennereinheit ist ein Propangasbrenner mit Piezozündung als Schubladenbrenner und dient als Heizquelle für die Module.	G	
36	Die Schubladenbrenner müssen ohne Werkzeug aus den Kochmodulen entnommen werden können.	G	
37	Der Betrieb muss, abhängig von der Qualität des Flaschengases, bei Umgebungstemperaturen im Bereich von – 20 °C bis + 45 °C möglich sein. An der Frontseite jedes Brenners muss eine Kurzbedienungsanleitung angebracht sein.	G	

Nr.	Text	KG	Angaben des Bieters
38	Der Piezozünder zur Entzündung des Brenngases gewährleistet eine hohe Betriebssicherheit und lange Lebensdauer.	G	
39	Eine automatische Flammüberwachung mit Abschaltung der Gaszufuhr wenn die Flamme erlischt.	G	
40	Die Leistung lässt sich stufenlos regulieren. Die thermische Leistung des Brenners liegt, je nach Einstellung zwischen 10 und 18 kW bei einem Brennstoffverbrauch bis max. 1,5 kg/h.	G	

Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 6 müssen vollständig erfüllt werden.

!

Ja, werden voll erfüllt

8. Sonderausstattung

8.1 Elektrotechnische Ausstattung

41	LED-Beleuchtung (230 V) für den gesamten Arbeits- und Kochbereich mit einer Beleuchtungsstärke von mind. 300 lx.	G	
42	Die blend- und schattenfreie Beleuchtung ist am Wetterschutzdach befestigt und verfügt über 10 m Anschlussleitung (H07RN-F) mit IP 67 Schukostecker.	G	

Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 8 müssen vollständig erfüllt werden.

!

Ja, werden voll erfüllt

9. Farbgebung und Kennzeichnung

43	Feldküchenanhänger RAL 9010	G	
44	Wetterschutzplane und Dach RAL 9010	G	
45	Fahrgestell und Kamin mit serienmäßiger Farbgebung	G	
46	Beschriftung beidseitig Schriftart Arial, in Schrifthöhe mind. 120 mm "Katastrophenschutz Land Brandenburg" und in Schrifthöhe mind. 100 mm "Landkreis ... oder Stadt ..."	G	
47	retroreflektierende Konturmarkierung entsprechend ECE-R 104 seitlich in weiß und heckseitig in rot	G	
48	Nummernschildrahmen schwarz, ohne Werbung	G	

Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 9 müssen vollständig erfüllt werden.

!

Ja, werden voll erfüllt

10. Beladung

10.1 Lösch- und Sanitätsgerät

48	ein Feuerlöscher, 2 kg, CO ₂ mit Halterung	G	
49	ein Verbandkasten mit Halterung	G	

10.2 Kochzubehör

50	2x GN 1/1-140 gelocht mit Klappgriff	G	
51	2x Zubehör zum Dämpfen im 2-wandigen Kochmodul	G	
52	Rührspatel	G	
53	Schöpfkelle	G	
54	Handschöpfer, schmal	G	
55	Handschöpfer, breit	G	
56	Messstab mit Auslaufsieb	G	
57	zwei Aushebehaken	G	
58	3x GN-Behälter, passend zum Backmodul	G	

10.3 Sondergerät

59	zwei für die Reifengröße entsprechende Unterlegkeile	G	
----	--	---	--

Nr.	Text	KG	Angaben des Bieters
60	Wagenheber mit Unterlegklotz	G	
61	Radmutterschlüssel	G	
62	4x Gasschlauch passend zum Brenner, Länge 3 m	G	
63	4x Druckminderer	G	
64	2x Packsäcke für Wetterschutzplanen	G	
65	4x Abgasrohr für Modul	G	
66	magnetische Pfostenwasserwaage	G	
67	Ersatzglühlampensatz 12 V	G	
68	Adapter für Anhänger-Anschlussstecker 15-pol (24 V) auf 13-pol (12 V)	G	

Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 10 müssen vollständig erfüllt werden.

!

Ja, werden voll erfüllt

12. Baubegleitung und Lieferung

12.1 Baubegleitung

69	Nach Zuschlagserteilung findet ein Erstgespräch zwischen dem Auftragnehmer (AN) und den Vertretern des Ministeriums des Innern und für Kommunales (MIK), des Zentraldienstes der Polizei (ZDPol) und der Landeschule und Technischen Einrichtung für Brand – und Katastrophenschutz (LSTE) zur Abstimmung der Auftragsabwicklung und der mit dem Auftraggeber abzuschließenden Einzelvertrag statt.	G	
70	Jeder Feldküchenanhänger ist vor der Übergabe an den Auftraggeber der LSTE zur Technischen Abnahme vorzustellen. Die sachgerechte Abstellung der aufgeführten Positionen aus dem Mängelprotokoll ist der LSTE schriftlich mit Unterschrift zu bestätigen.	G	

12.2 Wartung und Service

71	Wird für Servicearbeiten am Feldküchenanhänger ein Vor-Ort Service angeboten? Nein = 0 Punkte Ja = 100 Punkte	B	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
72	Ein Serviceblatt des Kundenservices ist mit vollständigen Kontaktdaten und den Ansprechzeiten als Anlage beizufügen.	G	
73	In den Feldküchenanhänger sind mind. zwei Einsatzkräfte ausführlich (mind. 8 h) in die Bedienung der gesamten Feldküche durch deutschsprachiges Personal einzuweisen. Die Schulung ist namentlich nachzuweisen und dem Auftraggeber zu übersenden. Jeder Teilnehmer erhält eine Teilnahmezertifikat.	G	

12.3 Garantie / Gewährleistung

74	Gewährleistung der Lieferung von Ersatzteilen für den Feldküchenanhänger für mind. 10 Jahre: ≥ 10 Jahre = 25 Punkte ≥ 15 Jahre = 50 Punkte ≥ 20 Jahre = 100 Punkte	B	___ Jahre
75	Gewährleistung der Lieferung von Ersatzteilen für die Feldküche für mind. 10 Jahre: ≥ 10 Jahre = 25 Punkte ≥ 15 Jahre = 50 Punkte ≥ 20 Jahre = 100 Punkte	B	___ Jahre
76	Angabe der Garantie für die angebotene Beladung ab Erstzulassung ≥ 24 Monate = 0 Punkte ≥ 36 Monate = 25 Punkte ≥ 48 Monate = 50 Punkte ≥ 72 Monate = 100 Punkte	B	___ Monate

Nr.	Text	KG	Angaben des Bieters
12.4 Dokumentation in deutscher Sprache			
77	Dem ZDPol ist vom AN eine Übersicht der Fertigungsplanung mit Angabe der Fertigungsnummer und des zugeordneten Auftraggebers zum übersenden.	G	
78	Zur technischen Abnahme sind alle nach DIN EN 1846-2 notwendigen Prüfnachweise und Dokumentationen (EMV-Bestätigung) vorzulegen mit: - Kopie der Dokumentation der Ablieferungsinspektion des Fahrgestellherstellers - digitalisierte Dokumentation der Fahrzeugserie	G	
79	Für den Feldküchenanhänger, die Module und den Brenner ist dem AG ein bebildeter Ersatzteilkatalog zu liefern.	G	
80	Für den Feldküchenanhänger, die Module und den Brenner ist eine Bedienungsanleitung und eine Wartungsanleitung zu liefern.	G	
81	Mit dem Feldküchenanhänger sind u.a. folgende Unterlagen zu übergeben: - Lieferschein entspr. der Auftragsbestätigung - Wiegeprotokoll mit Gesamtmasse - Gutachten zur Erlangung der Betriebserlaubnis gem. StVZO oder EG Übereinstimmungsbescheinigung mit folgender Beschreibung; Fahrzeugart zu 5: SDAH KUECHENFZ mit Code zu J u. 4: 85 2400	G	
82	Dem ZDPol ist vom AN die erfolgreiche Übergabe an den Auftraggeber mit folgenden Dokumenten anzuzeigen: - Kopie des Übergabeprotokolls, - Kopie der Abnahmeniederschrift LSTE mit Mängelprotokoll - Bestätigung der Mängelabstellung	G	
12.5 Lieferung			
83	Die Übergabe des Feldküchenanhängers erfolgt am Standort der LSTE in Borkheide und wird bis zum Freitag der angegebenen Woche im angegebenen Kalenderjahr zugesichert:	I	____. Kalenderwoche 202_
Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Gruppe 12 müssen vollständig erfüllt werden.		!	<input type="checkbox"/> Ja, werden voll erfüllt

Anlage 1 - Beladung für Feldküchenanhänger

Vom Bieter auszufüllen !

Gr.	Gegenstand	nach	Stückzahl	Normmasse kg	KG	Angaben des Bieters zur Lagerung	Nettopreis
1 Lösch- und Sanitätsgerät							
1.01	Feuerlöscher, 2 kg, CO ₂ mit Halterung	DIN EN 3 (alle Teile)	1	7,0	G		
1.02	Verbandkasten mit Halterung	DIN 13 164	1	5,0	G		
2 Kochzubehör							
2.01	GN 1/1-140 gelocht mit Klappgriff		2	3,2	G		
2.02	Zubehör zum Dämpfen im 2-wandigen Kochmodul		2	6,2	G		
2.03	Rührspatel		1	1,1	G		
2.04	Schöpfkelle		1	1,3	G		
2.05	Handschöpfer, schmal		1	0,8	G		
2.06	Handschöpfer, breit		1	0,9	G		
2.07	Messstab mit Auslaufsieb		1	0,1	G		
2.08	Aushebehaken		2	0,2	G		
2.09	GN-Behälter, passend zum Backmodul		3	3,2	G		
3 Sondergerät							
3.01	für die Reifengröße entsprechender Unterlegkeil		2	2,0	G		
3.02	Wagenheber mit Unterlegklotz		1	3,0	G		
3.03	Radmutterschlüssel		1	2,4	G		
3.04	Gasschlauch passend zum Brenner, Länge 3 m		4	3,0	G		
3.05	Druckminderer		4	2,0	G		
3.06	Packsäcke für Wetterschutzplanen		2	5,0	G		
3.07	Abgasrohr für Modul		4	18,8	G		
3.09	magnetische Pfostenwasserwaage		1	0,1	G		
3.10	Ersatzglühlampensatz 12 V		1	0,2	G		
3.11	Adapter für Anhänger-Anschlussstecker 15-pol (24 V) auf 13-pol (12 V)		1	0,5	G		
theoretische Gesamtmasse				66,00	kg		
Die mit einem "G" gekennzeichneten Grundanforderungen der Beladungstabelle müssen vollständig erfüllt werden.						!	<input type="checkbox"/> Ja, werden voll erfüllt