

Vorlage Nr.: 2-BT/720/2019
Status: öffentlich
Geschäftsbereich: Bautechnik
Datum: 08.07.2019
Verfasser: Lang Maximilian

Sanierung Restaurant Bürgerhaus - Vorstellung des geänderten Entwurfs und der angepassten Kostenberechnung

Beratungsfolge:

Datum Gremium

23.07.2019 Bau-, Planungs- und Umweltausschuss

I. SACHVORTRAG:

Mit Beschluss vom 28.12.2018 hat der Stadtrat die Umsetzung des Entwurfs von AIMZ Architekten sowie die dazugehörige Kostenberechnung in Höhe von insgesamt 2.718.000,00 € freigegeben. Der Bauantrag wurde auf dieser Grundlage fertiggestellt und eingereicht.

Um eine Fertigstellung der Gaststätte bis September zu gewährleisten, wurde mit dem ursprünglichen Planungsteam innerhalb der Vorgaben der VOB und Vergaberichtlinien, eine pragmatische Herangehensweise abgestimmt. Dies hatte zur Folge, dass die Leistungsbilder in den technischen Gewerken reduziert wurden, da der bauliche Umfang als überschaubar dargestellt wurde.

Aufgrund der Tatsache, dass die für den Entwurf verantwortlichen Planer den Vorgaben der Stadt Garching weder zeitlich noch qualitativ gerecht werden konnten, wurden die Verträge mit dem ursprünglichen Planungsteam nicht über die LP 4 hinaus verlängert.

Mit Beschluss vom 04.06.2019 beschloss der BPU dem Stadtrat zu empfehlen den Ersten Bürgermeister Herrn Dr. Gruchmann zu ermächtigen, für Architekten- und Ingenieurleistungen für die Leistungsphasen 2-8 bei der Gebäudeplanung und 2-3 und 5-8 bei der Technischen Gebäudeausstattung zur Verkleinerung des Restaurants Bürgerhaus neue Verträge abzuschließen.

ENTWURF:

Nach ausführlicher Untersuchung der vorliegenden Planungen wurde durch das neue Planungsteam festgestellt, dass in erster Linie bei den Gewerken Heizung, Lüftung, Sanitär und Kältetechnik, nicht auf den bestehenden Fachplanungen aufgebaut werden konnte.

Aufgrund nicht ausreichender Berechnungen, z.B. der Luftmengen, müssen die notwendigen Anlagenteile erheblich größer dimensioniert werden als in der ersten HLSE-Planung angenommen. Dies hat zur Folge, dass die geplante Raumaufteilung im Untergeschoss aufgrund des Platzbedarfs nicht umsetzbar ist und die Grundrisse sowie Leitungsverläufe von Grund auf neu geplant werden mussten. Das Erdgeschoss mit dem Restaurantbereich, den Clubräumen und der Küche sind von diesen Änderungen nicht betroffen, ebenso wenig der Ratskeller. In diesen Bereichen müssen keine relevanten Änderungen am Grundriss vorgenommen werden.

Die Änderung im Kellergeschoss betreffen die Technikräume, die Lagerräume und den zum Restaurant zugehörigen Bereich mit Vorbereitungsküche, Kühlräumen und Sozialbereich mit Dusche und WC.

Das Prinzip der neuen Grundrissgliederung besteht darin, die Technik- und Lagerräume komplett vom Küchenbereich und Ratskeller zu trennen. Dies hat zum einen den Vorteil, dass nun Speisen nicht mehr über den Technikflur transportiert werden müssen und weder Nutzer der Lagerräume noch Haustechniker durch den Restaurantbereich laufen müssen. Die Erschließung der Technik- und Lagerräume erfolgt über die neu geplante und bereits im letzten Entwurf enthaltene Außentreppe. Der Zugang zum Küchenbereich im Keller und dem Ratskeller erfolgt weiterhin über die in Norden angegliederten Treppenräume.

Die Größen der einzelnen Räume ändern sich nur marginal, einer der Lagerräume muss aufgrund des Platzbedarfs der technischen Anlagen als Technikraum fungieren. Es wird momentan noch überprüft, ob diese so an der Decke angeordnet werden können, dass weiterhin Lagerfläche erhalten bleibt.

KOSTEN:

Die Kosten wurden ebenfalls den neuen und unabdingbaren Erkenntnissen angepasst. Die neue Kostensituation stellt sich folgendermaßen dar:

<u>Kostenberechnung vom 16.07.2019:</u>		<u>freigegebene KoBe vom 12.12.2018:</u>
KG 200:	7.278,96 €	22.569,50 €
KG 300:	1.019.256,47 €	1.058.356,73 €
KG 400:	1.352.311,75 €	724.558,88 €
KG 460: Küche:	359.666,97 €	406.169,25 €
KG 500:	73.210,29 €	0,00 €
KG 600: Kostenansatz:	10.000,00 €	10.000,00 €
Baukosten KG 200-600:	2.821.724,44 €	2.221.654,36 €
KG 700:	795.000,00€	496.000,00€
Gesamtkosten:	3.616.724,44€	2.717.654,36 €

Es entsteht eine Kostenmehrung von 600.070,08 € in den Kostengruppen 200-600 und von 299.000,00 € in der Kostengruppe 700.

Die gesamte Kostenmehrung beläuft sich auf 899.070.08 € ➔ 900.000 € brutto.

Die neu ermittelten Kosten für die baulichen Leistungen werden folgendermaßen begründet:

Heizung

- Zusätzliche Systemtrennung für Fußbodenheizung (im Bestand)notwendig
- Glykolkreisläufe für außenliegende Lüftungsgeräte (erforderlich wegen Frostschutz)
- Hydraulische Veränderungen
 - u.a. Heizkreis und Heizkörper sind jetzt getrennt von Heizkreis Lüftung
 - Aufteilung gemäß geforderter und geordneter Verbrauchskostenabrechnung
- Grundausrüstung für Wärmemengenabrechnung (nicht in ursprünglicher Planung berücksichtigt)
- Gastronomie: Erneuerung der Konvektoren

Lüftung

- Küche und Restaurant
 - ursprünglich: eine gemeinsame Lüftungsanlage
 - jetzt: getrennte Lüftungsanlagen
 - zusätzlich: Fort- und Außenluftführung angepasst an verschobene Grundrissituation und Brandschutz
- Catering
 - deutlich erhöhter Volumenstrom / Anlagengröße
 - zusätzlich: Fortluft über Dach mit Promatverkleidung für den Brandschutz
- Kälte
 - erhöhte Kälteleistung durch erhöhten Lüftungsbedarf (u.a. Erzeuger, Verrohrung)
 - verbesserte Positionierung der Kälteerzeugung

Sanitär

- Aufteilung der Kreise nach Verbrauchskosten (erforderlich durch unterschiedliche Nutzer)
- Grundleitungen (deutlich erhöhter Bedarf, nicht in ursprünglicher Planung berücksichtigt und nur zum Teil saniert)

Kanal

- größerer Fettabscheider (erhöhter Bedarf)
- außenliegende Hebeanlage (war nicht enthalten)
- Sanierung der Kanalleitungen im Außenbereich

MSR

- Erhöhter Regelaufwand für Heizung
- Regelung für zusätzliche Lüftungsanlage
- Aufschaltung Verbrauchsmessungen
- Modernisierung der Bestandsverteiler
- Dezentrale Bedientableaus für die jeweiligen Nutzungseinheiten

Kältetechnik Gastronomie

- bisher: Kühlzellen saniert
- neu: Neue Kühlzellen, auch wegen geänderter Raumaufteilung
- erhöhter Leistungsumfang bzw. zu geringer bisheriger Kostenansatz

Elektro:

Folgende Anlagen sind gegenüber den ursprünglich geschätzten Kosten dazugekommen, da die Anlagen nur teilweise oder überhaupt nicht berücksichtigt waren:

- Brandmeldeanlage (wurde erst mit Brandschutzkonzept bekannt, dass diese gefordert ist)
- Erdungsanlage
- Sicherheitsbeleuchtung in einen Umfang der den Anforderungen des Brandschutznachweises entspricht.
- Baustromversorgung
- Reparatur Wandschlitze Mauerwerk
- Abbruch der Bestandsverkabelung
- MSR Verkabelung HLSK Geräte und Anlagen
- Netzwerkverkabelung und Anschlüsse nach Erfordernissen Nutzer

Einsparmöglichkeiten:

Die nun vorliegende Planung der technischen Anlagen bildet den absolut vollumfänglichen Standard nach heutigem Stand ab.

Als Einsparmöglichkeit könnte man im Bereich des Gastraums und der Clubräume auf die Lüftung mit dazugehörigem Kälteanschluss verzichten. Die Verwaltung geht davon aus, dass die

raumklimatischen Bedingungen in diesen Bereichen zumutbar wären. Zum einen, da im Bestand auch keine Lüftungsanlage vorhanden war und es keine Kenntnis über negative Erfahrungen gibt, zum anderen, da die mechanische Lüftung über die Fenster ständig gegeben ist.

Dem entgegen steht die Tatsache, dass ein Einbau entsprechender Anlagen zum jetzigen Zeitpunkt aus baulicher Sicht problemlos möglich ist, eine nachträgliche Ausführung hingegen kaum umsetzbar. Das Einsparpotential liegt bei schätzungsweise 30.000,- €

Eine weitere Einsparmöglichkeit bietet sich bei den Konvektoren im Gastraum und den Clubräumen. Diese sind funktionstüchtig und könnten nach Fertigstellung der Leistungen wieder eingebaut und in Betrieb genommen werden. Da es sich um ca. 30 Jahre alte Heizkörper handelt, die demontiert, zwischengelagert und wieder montiert werden müssen, ist hier das Einsparpotential mit ca. 1.300,-€ relativ gering. Des Weiteren ist die weitere Lebensdauer der Konvektoren nicht mit Gewissheit vorherzusagen und angesichts des optischen Zustands wird demnach eher zu einem Austausch geraten.

Zeitlicher Ablauf:

Die Zielsetzung ist eine Fertigstellung der Maßnahme bis Ende Februar 2020, wobei die Cateringküche mit erhöhter Priorität behandelt und bereits Ende 2019 fertiggestellt werden soll. Diese Zeitschiene ist nur mit einer unterbrechungsfreien Bauzeit und auf Anhieb erfolgreichen Ausschreibungsergebnissen erzielbar.

Der Ablaufplan sieht deshalb vor, möglichst alle Gewerke zeitnah auszuschreiben, wodurch die Firmen nach derzeitigem Stand in der sitzungsfreien Zeit beauftragt werden müssen.

II. BESCHLUSS:

Der Bau- Planungs- und Umweltausschuss empfiehlt dem Stadtrat den Entwurf zur Umsetzung entsprechend der angepassten Planung freizugeben, die weitere Projektbearbeitung zu genehmigen und das aufgezeigte Budget freizugeben.

Der Bau- Planungs- und Umweltausschuss empfiehlt dem Stadtrat den Ersten Bürgermeister ermächtigen, die Aufträge für alle erforderlichen Gewerke nach erfolgter Ausschreibung an den wirtschaftlichsten Bieter zu vergeben, sofern sich die Angebote in Bereich der genehmigten Kosten befinden.

III. VERTEILER:

BESCHLUSSVORLAGE:

- als Tischvorlage

☐

ANLAGE(N):

- als Tischvorlage

☐

Anlagen:

- Grundrisse Entwurf UG, EG und OG
- Kostenberechnung nach DIN 276
- Erläuterung Elektro