

TECHNISCHE BEILAGE

**AMT DER NÖ LANDESREGIERUNG
LANDESHOCHBAU**

ORT:		2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2	
BAUVORHABEN:		Landesberufsschule Geras - Standort Hollabrunn, Neubau Fleischerwerkstätte	
INHALTSVERZEICHNIS:			
KOSTENZIEL			
PROJEKTSBESCHREIBUNG			
TERMINZIEL			
ERRICHTUNGSKOSTEN: PB.: 06/2017		€	4,850.000,- exkl. USt.
KOSTENRAHMEN OHNE ERWERBSKOSTEN DER LIEGENSCHAFT UND OHNE UMSATZSTEUER UND OHNE FINANZIERUNGSKOSTEN			

TECHNISCHE BEILAGE

KOSTENERMITTLUNG		
0 GRUNDKOSTEN		0,-
1 AUFSCHLIESSUNGSKOSTEN		83.000,-
2 BAUWERK - ROHBAU		1.287.000,-
3 BAUWERK - TECHNIK		1.062.000,-
4 BAUWERK - AUSBAU		1.022.000,-
5 EINRICHTUNGSKOSTEN		505.000,-
6 AUSSENANLAGEN		50.000,-
7 PLANUNGSKOSTEN UND HONORARE		576.000,-
8 NEBENKOSTEN		50.000,-
9 RESERVEN (ohne Teuerungen)		215.000,-
GESAMTKOSTEN	(0 - 9)	4,850.000,-
ERRICHTUNGSKOSTEN	(1 - 9)	4,850.000,-
KOSTENRAHMEN		
OHNE UMSATZSTEUER		
OHNE FINANZIERUNGSKOSTEN		
KOSTEN PRO m³ UMBAUTEN RAUM		
ERRICHTUNGSKOSTEN	(1 - 9)	xxx
BAUWERKSKOSTEN	(2 - 4)	xxx
		Alle Summen in € exkl. USt.

Preisbasis: 06/2017
Alle Summen in € exkl. USt.

Alle Summen in € exkl. USt.

TECHNISCHE BEILAGE

<p>PROJEKTbeschreibung</p>	<p>Landesberufsschule Geras - Standort Hollabrunn, Neubau Fleischerwerkstätte</p>
<p>Die bestehende Fleischerwerkstätte der Gewerblichen Berufsschule im Standort Hollabrunn ist aufgrund der langjährigen Verwendung äußerst stark abgenutzt. Infolge des schlechten Bauzustands und der Hygieneproblematik im Zusammenhang mit der Durchfeuchtung des Mauerwerks ist aus bautechnischer Sicht die Errichtung eines Neubaus erforderlich.</p> <p>Es ist beabsichtigt, am Gelände der landwirtschaftlichen Fachschule in Hollabrunn den Neubau einer Fleischerwerkstätte zu errichten. Dadurch sollen Synergien beim Raumbedarf und bei der schulischen Ausbildung zwischen dem gewerblichen und dem landwirtschaftlichen Bereich genutzt bzw. optimiert werden. Insgesamt belaufen sich die geschätzten Gesamtkosten für das Projekt auf € 4,85 Mio. exkl. USt. .</p> <p>Allgemeine Anforderungen an den Neubau: Geplant ist ein Neubau einer Fleischerwerkstätte als eingeschossiges Gebäude, dass an der nördlichen Seite des Schulgebäudes der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn situiert wird.</p> <p>Der Neubau der Fleischerwerkstätte gliedert sich in einen Werkstätten- und Hygienebereich, einen kleinen Verwaltungsbereich, die Verkehrsflächen und den Bereich der Haustechnik.</p> <p>Die Fleischerwerkstätte wird über einen externen Eingang erschlossen. Zusätzlich ist auch ein witterungsunabhängiger Zugang (Indoorverbindung) vom bestehenden Schulgebäude vorgesehen. Im Eingangsbereich wird ein Verkaufsraum positioniert, der aus einem Vorbereitungsraum im Werkstättenbereich beschickt werden kann.</p> <p>Entsprechend den Hygienestandard HACCP kann der Werkstättenbereich mit dem Zerlegraum, der Wursterei und dem Vorbereitungsraum samt Kühl-, Lager- und Nebenräumen nur über eine Hygieneschleuse samt Garderobe und Sanitärbereiche (Trennung unrein/rein) betreten werden. Die Temperatur in den Verarbeitungsräumen muss in einem Bereich von 12 – 15 Grad ausgelegt sein, es ist daher eine Klimatisierung für den Zerlegeraum, die Wursterei, den Vorbereitungsraum und den Verkaufsraum vorgesehen.</p>	

TECHNISCHE BEILAGE

Die Anlieferung der Ware mittels LKW erfolgt an der Rückseite der Fleischerwerkstätte über eine Andockschleuse, damit bei den Be- und Entladevorgängen die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Der gesamte Haustechnikbereich soll im Hinblick auf den Schallschutz vom Schulbereich entkoppelt und im Untergeschoß situiert werden.

Der Neubau soll an das Fernwärmenetz der LFS über einen Subzähler angeschlossen werden.

Im Zuge der Erhebung des Bauprogramms wurden für das Projekt Schätzkosten in Höhe von € 3,50 Mio. exkl. Ust., PB 06/17, erhoben.

Aufgrund der vorliegenden Projektentwicklung, Detailplanung und Erstellung der Kostenanschläge ergibt sich nunmehr eine Erhöhung der Kosten um € 1,35 Mio. exkl. Ust., PB 06/17. Die Gesamtkosten betragen somit € 4,85 Mio. exkl. Ust., PB 06/17.

- Auf Grund der schlechten Bodenverhältnisse sind Sondergründungen erforderlich, welche zu Mehrkosten führen.
- Auf Grund der nicht mehr erweiterbaren Möglichkeit im bestehenden Kanalsystem muss eine neue Anbindung an das öffentliche Kanalnetz hergestellt werden. Dies bedeutet eine zusätzliche Kanallänge von ca. 160 lfm. inkl. der dafür erforderlichen Erdarbeiten.
- Auf Grund der vertieften Planung wurden weitere Erkenntnisse zur technischen Ausführung, insbesondere bzgl. der hygienischen Anforderungen für eine Fleischerwerkstätte (hygienische Anforderungen, die Auslegung eines Temperaturbereichs von 12 – 15 Grad und die Klimatisierung der Räume) gewonnen, was zu Mehrkosten führt.
- Für den Theorieunterricht für die Landesberufsschule Geras - Standort Hollabrunn sind zwei Klassenzimmer, ein Lehrerzimmer und ein Lehrmittelzimmer und die dazugehörigen Sanitärbereiche in der LFS Hollabrunn vorgesehen um die vorhandenen Synergien zu nutzen. Dafür ist eine Indoorverbindung mit dem neu zu errichtenden Gebäude der Fleischereiwerkstätte notwendig. Diese Anbindung dient gleichzeitig als Fluchtweg.

TECHNISCHE BEILAGE

TERMINZIEL		Landesberufsschule Geras - Standort Hollabrunn, Neubau Fleischerwerkstätte	
ZEIT	ARBEIT	FINANZBEDARF	
Feb. 2018	Baubeirat		
	Planungs-Vergaben (ÖBA, BauKG)	2018	ca. € 170.000,--
Febr. 2018 - Juli 2018	Planungen – Entwurfs- /Einreichplanung		
Sept. / Dez. 2018	Ausführungsplanung und Erstellung Kostenanschläge		
Jänner 2019	Ausführungsfreigabebaubeirat		
Februar 2019	Einholung Landtagsbeschluß		
März 2019	Gewerke - Ausschreibung und Vergaben	2019	ca. € 2,500.000,--
Mai 2019	Baubeginn		
Juni 2020	Gesamtfertigstellung, Übernahme und Inbetriebnahme	2020	ca. € 2,180.000,--
		€	4,850.000,-
PB.: 06/2017 (exkl. USt.)			