

01 Angebot Kaserne Liestal - GP-Mandat Gastroküche

Projekt	Liestal - Kaserne, Dienstgebäude Generalplaner-Mandat Anpassung Betriebskonzept Gastroküche		
Bauherrschaft	Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Rheinstrasse 29, CH-4410 Liestal		
Termin für die Einreichung schriftlicher Fragen	Freitag, 4. März 2022		
Frist für die Einreichung des Angebots	Mittwoch, 06.04.2022, 11:00 Uhr		
Anbieter	Unternehmung		
	Adresse		
	Kontaktperson		
	Telefon		
	E-Mail		
Zwischentotal vor MwSt.	CHF	bereinigt	CHF
MwSt. 7.7%	CHF		CHF
Netto inkl. MwSt.	CHF		CHF
Bestätigung	Mit der Unterzeichnung bestätigt die Unternehmung: – die Richtigkeit der gemachten Angaben; – mit den ihr zur Verfügung stehenden Ressourcen die Leistungen gemäss den Angebotsunterlagen im Rahmen der geforderten Termine erbringen zu können.		
	Ort, Datum		
	Stempel und rechtsverbindliche Unterschrift(en)		
	<div style="border-top: 1px dotted black; height: 20px;"></div>		

04 Bewerbungsbogen des Anbieters

Submission Generalplaner

Kaserne Liestal – Dienstgebäude

Umbau Gastroküche



- 0. Inhalt
- 1. Allgemeine firmenspezifische Angaben
- 2. Eignungsnachweise
- 3. Zuschlagskriterien

Allgemeiner Hinweis zum Fragebogen

Schlüsselpersonen:

Die angegebene Schlüsselperson muss bei einer Auftragserteilung entsprechend der Kapazitätsangaben verfügbar sein. Später notwendige Umbesetzungen können nur mit vergleichbar qualifizierten Personen und mit Einwilligung der Bauherrschaft erfolgen.

1. Allgemeine firmenspezifische Angaben zum Anbieter

1.1 Federführende Firma / Architektur, Gesamtleitung und Baumanagement [SIA 102]

Name:	<input type="text"/>
Adresse:	<input type="text"/>
Telefon:	<input type="text"/>
Homepage:	<input type="text"/>
E-Mail:	<input type="text"/>
Bevollmächtigte Auskunftsperson:	<input type="text"/>
Tätigkeitsbereich:	<input type="text"/>
Firmeneigenes, festangestelltes Betriebspersonal / Kapazität: (nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)	
Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Subplaner / Fachplanung Bauingenieur [SIA 103]

Name:	<input type="text"/>
Adresse:	<input type="text"/>
Tätigkeitsbereich:	<input type="text"/>
Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner: (nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)	
Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Subplaner / Fachplanung Elektro und Gebäudeautomation [SIA 108]

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Subplaner / Fachplanung Heizung, Lüftung, Klima, Kälte [SIA 108]

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Subplaner / Fachplanung Sanitär [SIA 108]

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Subplaner / Fachkoordination Gebäudetechnik [SIA 102, Art. 3.7.2]

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

Subplaner / Fachplanung Gastro

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

Subplaner / Brandschutz

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Allenfalls weitere Subplaner

Name:

Adresse:

Tätigkeitsbereich:

Eigenes, festangestelltes Fachpersonal / Kapazität der Subplaner:
(nur im Bereich der ausgeschriebenen Leistung)

Anzahl:	Funktion und/oder Ausbildung
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

1.2	Versicherungsnachweis
------------	------------------------------

Der Beauftragte erklärt, für die Dauer des Auftrages folgende Berufshaftpflicht-Versicherung abgeschlossen zu haben, bzw. abzuschließen, die Versicherung während der Dauer des Auftrages aufrecht zu erhalten und die entsprechenden, gültigen Versicherungsnachweise dem Auftraggeber auf Verlangen zu liefern:

Versicherungsgesellschaft:		
Policen Nr.:		
Datum des Abschlusses:		
Verfall der Police:		
Personenschäden:	CHF	pro Einzelereignis (min. 10 Mio.)
Sachschäden:	CHF	pro Einzelereignis (min. 10 Mio.)
Selbstbehalt pro Schadener- eignis:	CHF	

2. Nachweis GAV-Einhaltung

Allgemeine Anforderungen

Nachweis GAV-Einhaltung

Unsere Firma ist GAV unterstellt

☐ Nachweis in Form einer Bestätigung über die dauernde und vollumfängliche Einhaltung des Gesamtarbeitsvertrags gemäss §1 der Verordnung zum Beschaffungsgesetz des Kantons Basel-Landschaft. Bestätigungen ohne Angabe einer Gültigkeitsdauer dürfen bei Einreichung (Eingabetermin) nicht älter als 6 Monate ab Ausstelldatum sein.

Unsere Firma ist nicht GAV unterstellt

☐ Im Betrieb werden ausschliesslich Familienangehörige beschäftigt

Fehlende GAV-Regelung

☐ Für unsere Branche besteht kein Gesamtarbeitsvertrag; Brache:

☐ Wir bestätigen, die orts- und branchenüblichen Arbeitsbedingungen einzuhalten.

ILO Kernübereinkommen

Die Anbieterin verpflichtet sich, die Kernübereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) vollumfänglich einzuhalten.

Bestätigung der Gleichstellung von Frau und Mann

Wir bestätigen, dass die Gleichstellung von Frau und Mann gemäss Bundesgesetz über die Gleichstellung in unserem Betrieb gewährleistet wird.

Integritätsklausel

Die Anbieterin verpflichtet sich, alle erforderlichen Massnahmen zur Vermeidung von Korruption zu ergreifen.

Mit der Unterschrift bestätigt die Anbieterin, dass von ihr eingesetzte Subunternehmungen sämtliche vorgenannten Bedingungen akzeptieren und einhalten und steht diesbezüglich gegenüber der Auftraggeberin vollumfänglich in der Verantwortung.

Mit der Unterschrift bestätigt die Anbieterin die Richtigkeit der gemachten Angaben und nimmt zur Kenntnis, dass im Falle von Falschangaben oder Missachtung der vorgenannten Bedingungen das Angebot aus dem Verfahren ausgeschlossen oder der Zuschlag widerrufen oder der Vertrag aufgelöst werden kann.

Ort, Datum:

Stempel / rechtsverbindliche Unterschrift/en:

3. Eignungsnachweise

Die Erfüllung der Eignungsnachweise (Eignungskriterien) ist zwingende Voraussetzung für die weitere Teilnahme am Ausschreibungsverfahren. Die Eignungsnachweise werden insgesamt als "erfüllt", respektive "nicht erfüllt" bewertet.

Werden die Nachweise nur teilweise und/oder unzureichend erbracht, führt dies zum Ausschluss vom Ausschreibungsverfahren.

3.1	EK1: Referenzobjekt des Generalplaners (siehe Dokument 03, 1.10 Eignungskriterien/ -nachweise)
Bezeichnung des Referenzobjekts:	
Ausgeführt durch die Firma:	
Umfasste das aufgeführte Referenzobjekt die geforderte Leistungsart?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Umfasste das aufgeführte Referenzobjekt die geforderte Leistungsumfang?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Detaillierter Beschrieb der Nutzung:	
Detaillierter Beschrieb der erbrachten Leistungen:	
Auftragswert in CHF: (Summe Bauabrechnung, BKP 1, 2, 4 und 5, exkl. MwSt und exkl. Honorare)	
Umbau Sanierung erfolgte unter laufendem Betrieb	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Auftraggeber:	
Auskunftsperson des Auftraggebers, Telefon und Email:	

4. Zuschlagskriterien

4.1	ZK 2: Referenzobjekt Schlüsselperson Gesamtleiter (siehe Dokument 03, 1.11 Zuschlagskriterien)
------------	---

<p><u>Angaben zur Schlüsselperson:</u></p> <p>Name, Vorname:</p> <p>Jahrgang:</p> <p>Ausbildung/Diplom:</p> <p>Weiterbildung/Diplom:</p> <p>Im Unternehmen seit:</p> <p>Stellung im Unternehmen:</p> <p>Bezeichnung des Referenzobjekts:</p> <p>Detaillierter Beschrieb der Nutzung:</p> <p>Funktion der Schlüsselperson bei diesem Referenzobjekt:</p> <p>Beauftragte SIA Phasen:</p> <p>Auftragswert in CHF: (Summe Bauabrechnung, BKP 1, 2, 4 und 5, exkl. MwSt und exkl. Honorare)</p> <p>Beschrieb der erbrachten Leistungen der Schlüsselperson:</p> <p>Auftraggeber:</p> <p>Auskunftsperson des Auftraggebers, Telefon und Email:</p>	

Bewerbungsbogen

03 Programm der Ausschreibung

Submission Generalplaner

Kaserne Liestal – Dienstgebäude

Umbau Gastroküche



21. Januar 2022

Auftraggeberin

Bau- und Umweltschutzdirektion des Kantons Basel-Landschaft

vertreten durch

Hochbauamt
Rheinstrasse 29
CH-4410 Liestal

Projektleiterin Realisierung: Aida Chtourou

Version
00.00 | 21.01.2022 | ACh

Inhaltsverzeichnis

1. Verfahren.....	4
1.1 Projekt.....	4
1.2 Verfahrensart.....	4
1.3 GPA Unterstellung	4
1.4 Auftragsart.....	4
1.5 Auftraggeber	4
1.6 Bestellung der Unterlagen	4
1.7 Einreichung der Angebote	4
1.8 Frist für die Einreichung des Angebotes	5
1.9 Bedingungen	5
1.10 Eignungskriterien/ -nachweise	6
1.11 Zuschlagskriterien	7
1.12 Bewertungsgremium	8
1.13 Weitere Informationen	8
2. Aufgabenbeschrieb	9
2.1 Projektumfang	9
2.2 Projektabgrenzung	10
2.3 Rahmenbedingungen	11
2.4 Projektgliederung	11
2.5 Übergeordnete Projektziele	11
2.6 Kosten	11
2.7 Termine	12
2.8 Leistungen des Beauftragten	12
2.9 Projektorganisation	13
3. Angebot.....	14
3.1 Vertragsbedingungen	14
3.2 Vergütung von Nebenkosten	14
3.3 Einzureichende Dokumente.....	14
3.4 Formvorgaben für die einzureichenden Dokumente	14
3.5 Dokumente der Ausschreibung	14

1. Verfahren

1.1 Projekt

Projektbezeichnung Dienstgebäude – Umbau Gastroküche
Objekt Kaserne, Kasernenstrasse 13a, 4410 Liestal
Objekt-Nr. 25-055.B

1.2 Verfahrensart

Einstufiges, Offenes Verfahren

1.3 GPA Unterstellung

Ja

1.4 Auftragsart

Dienstleistungsauftrag, BKP 297 Generalplaner mit folgenden Leistungen:

- Architektur, inkl. Gesamtleitung und Baumanagement [SIA 102]
- Bauingenieur als Fachplaner [SIA 103]
- Fachplanung Elektro [SIA 108]
- Fachplanung Heizung, Lüftung, Klima, Kälte [SIA 108]
- Fachplanung Sanitär [SIA 108]
- Fachkoordination Gebäudetechnik [SIA 102, Art. 3.7.2]
- Gastroplaner
- Brandschutz

1.5 Auftraggeber

Bauherr Kanton Basel-Landschaft
 Bau- und Umweltschutzdirektion
 Rheinstrasse 29, 4410 Liestal

1.6 Bestellung der Unterlagen

Die Unterlagen können unter der Plattform www.simap.ch heruntergeladen werden.

1.7 Einreichung der Angebote

1.7.1 Angebote sind an folgende Adresse zu schicken

Zentrale Beschaffungsstelle
 Bau- und Umweltschutzdirektion Basel-Landschaft
 Rheinstrasse 29
 4410 Liestal

1.7.2 Obligatorische Begehung mit Voranmeldung

Es findet keine Begehung statt. Das Kasernenareal ist nicht frei zugänglich.

1.7.3 Schriftliche Fragen

Fragen sind ausschliesslich schriftlich, eintreffend bis zum **04. März 2022** zu richten an:

Zentrale Beschaffungsstelle
 Bau- und Umweltschuttdirektion Basel-Landschaft
 Rheinstrasse 29
 4410 Liestal
zbs-fragen@bl.ch

Die Antworten werden in anonymisierter Form, beantwortet und als Download auf der Webplattform simap.ch bereitgestellt, voraussichtlich bis **15. März 2022** zugestellt.

1.8 Frist für die Einreichung des Angebotes

Datum **06. April 2022**
Uhrzeit **11:00 Uhr**

Die Angebote sind verschlossen, versehen mit der grünen Adressetikette sowie den Hinweis auf das Vergabeverfahren «Generalplaner- Kaserne Liestal» an die Zentrale Beschaffungsstelle Bau- und Umweltschuttdirektion, Rheinstrasse 29, 4410 Liestal zu senden.

Eine persönliche Abgabe des Angebots am Empfangsschalter im Erdgeschoss der Bau- und Umweltschuttdirektion ist möglich.

Die Öffnung der Angebote findet unmittelbar nach Ablauf des Schlusstermins für die Einreichung der Angebote in den Räumlichkeiten der Bau- und Umweltschuttdirektion statt. Teilnehmende Bewerber haben Zugang zur Offertöffnung.

1.9 Bedingungen

1.9.1 Allgemein

Auf das vorliegende Vergabeverfahren finden das Gesetz über öffentliche Beschaffungen ([SGS 420](#)), die Verordnung zum Beschaffungsgesetz (Beschaffungsverordnung; [SGS 420.11](#)), die Interkantonale Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen (IVöB; [SGS 420.12](#)) sowie die vorliegenden Bestimmungen zum Vergabeverfahren Anwendung.

1.9.2 Teilnahmeberechtigung

Zum Verfahren zugelassen sind Anbietende mit Wohn- und Geschäftssitz in der Schweiz oder in einem Vertragsstaat des GPA über das öffentliche Beschaffungswesen. Stichtag ist der Schlusstermin für die Einreichung des Auftrags auf Teilnahme.

1.9.3 Aufteilung in Lose

Nein

1.9.4 Zulassung von Varianten

Nein

1.9.5 Zulassung von Teilangeboten

Nein

1.9.6 Bietergemeinschaften

Zugelassen

1.9.7 Anforderungen an das Planerteam

Gesamtleiter An der Ausschreibung sind Generalplaner-Teams unter Federführung eines Architekten als Gesamtleiter zugelassen.

Vorbefassung

Die Firmen «Vischer Architekten AG», «Axet GmbH», «Aegerter & Bosshard, Enelco, Beat Joss & Partner und Sanplan Ingenieure AG waren in der Phase SIA 21 mit der Machbarkeitsstudie vom 24.09.2020 beauftragt. Das Mandat ist abgeschlossen und abgegolten. Das Resultat dient u.a. als Grundlage für die hier ausgeschriebene Leistung.

Sämtliche Arbeitsergebnisse der SIA Phase 21 sind dieser Ausschreibung beigelegt und damit offengelegt. Die vorgenannten Unternehmungen sind mit der Offenlegung der Arbeitsergebnisse als nicht mehr vorbefasst zu betrachten und sind zu diesem Verfahren als Anbietende zugelassen.

Mehrfachbewerbung

Abgesehen von der Gesamtleitung und der Architektur können Fachplaner und Spezialisten in mehreren Teams anbieten.

1.10 Eignungskriterien/ -nachweise

Für die Prüfung der Eignung sind folgende Nachweise zu erbringen. Die Eignungsnachweise werden insgesamt als «erfüllt», respektive «nicht erfüllt» bewertet. Werden die Nachweise nur teilweise und / oder unzureichend erbracht, führt dies zum Ausschluss vom Ausschreibungsverfahren.

Nachweis
EK 1: Referenzobjekt des Generalplaners
<p>Nachweis eines in den letzten 10 Jahren ausgeführten vergleichbaren Referenzobjekts des Anbieters respektive Bietergemeinschaft, welcher bezüglich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leistungsart «Generalplanerleistung im Hochbau»: Umbau oder Sanierung unterlaufendem Betrieb, mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar und - Leistungsumfang (Auftragswert BKP 1, 2, 4 und 5) mind. CHF 1 Mio. exkl. MwSt. und exkl. Honorare) und mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar <p>Das Referenzobjekt des Generalplaners soll in einem Gesamtkonzept erläutert und mit Plänen und Fotos dargestellt werden.</p>
<p>_Dokument 04: Fragebogen des Anbieters.</p> <p>_Darstellung Referenzobjekt Generalplaner: frei wählbar. Umfang max. eine DIN A3.</p>

1.11 Zuschlagskriterien

1.11.1 Zuschlagkriterien

Die Angebote der Anbieterinnen und Anbieter, welche den Eignungsnachweis erfüllen, werden den nachstehenden Zuschlagskriterien ausgewertet. Fehlende Angaben bei den Zuschlagskriterien können zu einer Bewertung mit 0 Punkten führen.

Kriterien	Gewichtung
ZK 1: Honorarangebot	40%
<p>Angebot im Zeittarif als Kostendach inkl. MwSt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Honorar ist über die ganze Laufzeit nicht teuerungsberechtigt - Der mittlere Stundenansatz ist auszuweisen - Nebenkosten werden separat und als Pauschale mit 4.0% zum Gesamtaufwand ausgewiesen - In der Leistungsofferte sind sämtliche Informationen der Ausschreibungsunterlagen zu berücksichtigen. Der gesamte Leistungsumfang gemäss Dokument 06 KBOB Planervertrag ist einzukalkulieren. 	
_Dokument 05: Honorarangebot	
ZK 2: Referenzobjekt Schlüsselperson Gesamtleiter	30%
<p>Nachweis eines innerhalb der letzten 10 Jahren ausgeführten vergleichbaren Referenzobjekts der Schlüsselperson, welches bezüglich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leistungsart «Generalplanerleistung im Hochbau»: die idealerweise mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar ist. - Das Referenzobjekt der Schlüsselperson soll in einem Gesamtkonzept erläutert und mit Plänen und Fotos dargestellt werden. <p>Die Schlüsselperson wird nach folgenden Kriterien bewertet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualifikation der Schlüsselperson - Vergleichbarkeit der Funktion im Referenzobjekt <p>Das Referenzobjekt wird nach folgenden Kriterien bewertet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vergleichbarkeit der Leistungsart - Vergleichbarkeit des Leistungsumfangs <p>Die Reihenfolge der vorgenannten Bewertungskriterien bedeutet keine Gewichtung. Die Bewertungskriterien sind in ihrer Gewichtung gleichwertig.</p> <p>Das ZK 2 kann identisch mit dem Referenzobjekt aus dem EK 1 sein.</p>	
_Dokument 04: Fragebogen des Anbieters	
_Darstellung Referenzobjekt Schlüsselperson Gesamtleiter: frei wählbar. Umfang max. eine DIN A3.	
ZK 3: Zugang zur Aufgabenstellung	30%
<p>Der Zugang zur Aufgabe soll einen Eindruck über die Herangehensweise der Aufgabenstellung vermitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erstellen einer Risikoanalyse gemäss Merkblatt SIA-2007 Qualität im Bauwesen Art. 3.3.2 und Anhang E. - Erstellen einer Ablaufplanung des Projektes über die SIA-Teilphasen 3.1 bis 5.3 mittel Balkendiagramm mit Meilensteinen. <p>Der Zugang zur Aufgabenstellung wird nach folgenden Kriterien bewertet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vollständige, einfache und lesbare Unterlagen. - Identifizierung und Analysierung der Risiken mit Massnahmenempfehlung zur Risikobewältigung. - Plausibles Gesamtprogramm mit Meilenstein. <p>Die Reihenfolge der vorgenannten Bewertungskriterien bedeutet keine Gewichtung. Die Bewertungskriterien sind in ihrer Gewichtung gleichwertig.</p> <p>Darstellung Risikoanalyse und Ablaufplanung mittels Balkendiagramm mit Meilensteinen: frei Wählbar. Umfang max. 2 DIN A3</p>	

1.11.2 Bewertung

Die Bewertung wird nach folgendem Rechenschema ermittelt, wobei die maximal mögliche Gesamtbewertung 500 Punkte (Note 5 für jedes Zuschlagskriterium) beträgt. Zur Vergabe vorgeschlagen wird das Angebot, welches aufgrund der Auswertung der Zuschlagskriterien die beste Gesamtbewertung erzielt.

Zuschlagskriterien ZK	Note (1)	Gewichtung (2)	Nutzwertpunkte (3)= (1) x (2)
ZK 1	max. 5	40%	200
ZK 2	max. 5	30%	150
ZK 3	max. 5	30%	150
Summe		100%	500

1.12 Bewertungsgremium

Thomas Zaugg	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Leiter Projekt- und Baumanagement, Stv. Kantonsarchitekt
Roland Borer	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Leiter Realisierung
Aida Chtourou	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Projektleiterin Realisierung
William Micheli	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Projektleiter Gebäudetechnik

1.13 Weitere Informationen

1.13.1 Bedingungen für den Erhalt der Ausschreibungsunterlagen

Keine Kosten

1.13.2 Sprache für Bewerbungen / Angebote

Deutsch

1.13.3 Gültigkeit Bewerbungen / Angebote

Das Angebot ist während 6 Monaten ab Eingabedatum (Frist für die Einreichung des Angebots (verbindlich).

1.13.4 Entschädigung

Keine

2. Aufgabenbeschreibung

2.1 Projektumfang

Bauliche Änderungen

Erdgeschoss

Das Projekt beinhaltet hauptsächlich den Umbau der zwei bestehenden Gastroküchen im Erdgeschoss des Dienstgebäudes zu einer Gastroküche, ausgelegt auf 500 Mahlzeiten im Regelbetrieb und bis zu 800 Mahlzeiten in der Spitze. Dieser Umbau erfordert in der Folge die Anpassung der betrieblichen Abläufe und der Anlieferung und somit eine bauliche Anpassung des Raumprogramms. Die Anpassungen umfassen, respektive betreffen den Kiosk, den Tagesvorrat, die Speiseausgaben, die Garderoben und WCs für das Personal, das Abwaschen, die Kühlzellen und die neue Gastroküche. Der Innenausbau und die Kucheneinrichtungen werden erneuert. Die Haustechnik wird auf das neue Gastrokonzept modifiziert. Die heute geltenden Gesetze, Normen und kantonalen Richtlinien für den technischen Ausbau und die Ausstattung von Gebäuden, und im besonderen Gastroküchen werden eingehalten.

Fassade Ost

An der Ostfassade werden Türen ersetzt und, wo nötig, mit Fluchtwegfunktion ausgestattet.

Für die Anlieferung «Innenhof» wird ein Vordach angebaut und der befahrbare Bodenbelag instandgesetzt und erweitert. Zwei Bäume müssen gefällt werden.

Raumprogramm

Das Raumprogramm richtet sich nach den Raumdatenblättern «Standards Armeeeküchen» vom 17.09.2019. Wegen der begrenzt zur Verfügung stehenden Flächen können die Vorgaben nicht in allen Teilen eingehalten werden.

	Zusammenfassung Raumprogramm	HNF in m2
1	Kiosk	11.5
2	Tagesvorrat	24.5
3	Speiseausgabe 2	17.5
4	Garderobe Personal	14
5	WC Personal	11
6	Gang 1	62
7	Abwaschen	49
8	Kühlzellen	27
9	Gang 2	43.5
10	Neue Küche, inkl. Speiseausgabe 1	74
11	Gang 3	38.5
1-11	Total	372,5

Nachhaltigkeit

Der Auftraggeber versteht unter Nachhaltigkeit die Gesamtheit ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung in Bezug auf den Ressourceneinsatz bei der Erstellung, Bewirtschaftung und Nutzung eines Gebäudes. Sinngemäss der SIA Empfehlung 112/1 sind alle drei Ziele gleichwertig und angemessen zu berücksichtigen.

Ökologie

Die Planung von Neubauten sowie Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten ist grundsätzlich darauf auszurichten, dass die Bauten umweltverträglich, das heisst energieeffizient, ressourcenschonend und schadstoffarm erstellt und betrieben werden können. Für alle Planungs- und Bauarbeiten gelten daher die Vorgaben der BKP-Merkblätter des Vereins eco-bau (www.eco-bau.ch) für das Erarbeiten von Materialkonzepten und Bauteilkonstruktionen. Für Ausschreibungen nach NPK (Normpositionen-Katalog des CRB) sind, wo immer

möglich, die speziell gekennzeichneten eco-Devis-Positionen zu verwenden. Bei allen anderen Ausschreibungen sind die entsprechenden eco-Devis Merkblätter zu berücksichtigen (Hilfsmittel: www.eco-bau.ch). Insbesondere ist das Konzept für den Einsatz von Recyclingbeton in der Planung und Umsetzung anzuwenden.

2.2 Projektabgrenzung

Die beiden Essräume, der Lift, die bestehenden Nasszellen, das IV WC und der Elektroraum im EG sowie die bestehende Anlieferung an der Nordseite via UG, die Lagerräume (gekühlt/ ungekühlt) und die Entsorgung im UG bleiben erhalten und werden sofern es die bauliche Umsetzung erfordert, nur geringfügig angepasst.

2.3 Rahmenbedingungen

Das erarbeitete Betriebskonzept mit Anlieferung, Entsorgung, Umschlag, Personenfluss (Machbarkeitsstudie Stand vom 24.09.2020) ist bei der Planung und Umsetzung des Umbaus zwingend zu berücksichtigen. Weitere Anpassungen und Erleichterungen der betrieblichen Abläufe sind in Absprache mit dem Nutzer möglich.

Der Betrieb des Dienstgebäudes bestehend aus Lagerräumen im Untergeschoss¹, Klassenzimmer im Obergeschoss 1 und Hotelzimmer im Obergeschoss 2 soll während dem Umbau erhalten bleiben. Die Ausführung im Erdgeschoss ist in zwei Etappen vorgesehen, so dass immer eine Küche während dem Umbau zur Verfügung steht. Provisorien sind nicht vorgesehen.

2.4 Projektgliederung

Es ist keine Projektgliederung in Teilprojekte vorgesehen.

2.5 Übergeordnete Projektziele

Mit dem Projekt werden folgende übergeordneten Ziele verfolgt:

- Optimale Erfüllung der baulichen und technischen Anforderungen entsprechend dem heutigen Stand der Technik
- Sicherstellung der Gebrauchstauglichkeit für die vorgesehene Nutzung von mindestens 15 Jahren
- Wirtschaftlich nachhaltige Lösung unter Berücksichtigung der Lebenszykluskosten
- Optimale Gesamtenergiebilanz auf Basis einer ganzheitlichen System- und Lebenszyklusbetrachtung
- Eine der Aufgabe angemessene Architektur als Beitrag zur Baukultur

2.6 Kosten

Das Investitionsvolumen BKP 1-9 für das Projekt «Dienstgebäude – Umbau Gastroküche» beläuft sich auf rund **CHF 2.59 Mio.** (Kostengenauigkeit $\pm 20\%$) inkl. Reserve und MwSt. Grundlage ist die Kostenschätzung zur Machbarkeitsstudie, Stand 24.09.2020.

BKP	Arbeitsgattung	CHF (exkl. MWST.)
1	Vorbereitungsarbeiten	87'279.50-
2	Gebäude	1'804'085.44-
3	Betriebseinrichtungen	482'822.66.-
4	Umgebung	9'285.05-
5	Baunebenkosten	21'355.62-
58	Reserven, 10% von BKP 0-9 (exkl. BKP 58) (in BKP 2 enthalten)	0.-
6	Honorare (in BKP 2 enthalten)	0.-
9	Ausstattung	0.-
1-9	Gesamtkosten exkl. MWST.	2'404'828.27-
	Mehrwertsteuer, 7.7%	185'171.78-
1-9	Gesamtkosten gerundet inkl. MWST.	2'590'000-

2.7 Termine

Das Projekt wird in Phasen gemäss SIA 112 aufgeteilt. Die einzelnen Phasen werden durch die Baukommission bewilligt und durch schriftliche Anzeige des Projektleiter Bauherr (PL-BH) freigegeben.

Terminziele	von / bis
31 Vorprojekt	06 / 2022 bis 10 / 2022
32 Bauprojekt	11 / 2022 bis 01 / 2023
33 Baubewilligungsverfahren	02 / 2023 bis 04 / 2023
411-412 Ausschreibungsplanung	05 / 2023 bis 07 / 2023
413-416 Ausschreibung	08 / 2023 bis 11 / 2023
51 Ausführungsplanung	08 / 2023 bis 02 / 2024
52 Baubeginn, Ausführung	10 / 2023 bis 04 / 2024
53 Inbetriebnahme, Übergabe an Nutzer	05 / 2024 bis 07 / 2024

2.8 Leistungen des Beauftragten

2.8.1 Leistungsumfang

Den Leistungsumfang entnehmen Sie bitte dem dieser Ausschreibung beiliegenden Entwurf des KBOB-Planervertrags, Dokument 06.

2.8.2 Leistungsvereinbarung und übertragene Teilphasen

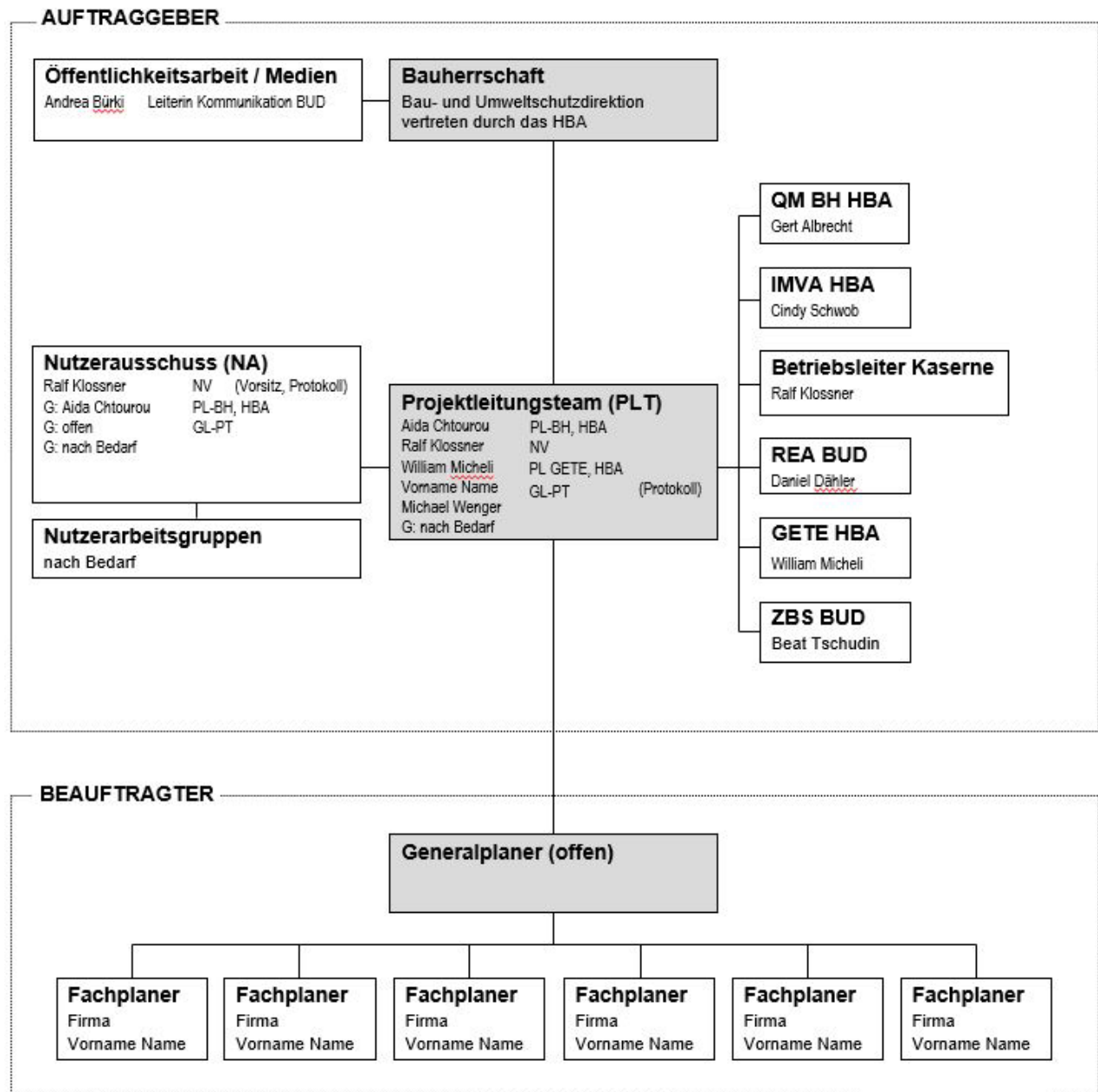
Die Leistungsvereinbarungen und übertragene Teilphasen entnehmen Sie bitte dem dieser Ausschreibung beiliegenden Entwurf des KBOB-Planervertrags, Dokument 06.

2.9 Projektorganisation

2.9.1 Projektorganisation

Die Projektorganisation ist im unteren Organigramm dargestellt. Im Projektverlauf sind regelmässige Zwischenbesprechungen, unter anderem der Gremien „Planungsteam“ und „Baukommission“, vorgesehen. Nutzer, Fachspezialisten und/oder die Leitung HBA werden nach Notwendigkeit beigezogen. Allfällig erforderliche strategische und politische Entscheide werden ausschliesslich durch die Projektleiterin Hochbauamt eingeholt.

2.9.2 Projektorganigramm



Vorabzug, Stand Februar 2021

3. Angebot

3.1 Vertragsbedingungen

Die Vertragsbedingungen entnehmen Sie dem KBOB-Planervertrag, gemäss Dokument 06.

3.2 Vergütung von Nebenkosten

Die Nebenkosten werden Pauschal mit einem fixen Prozentanteil des vereinbarten Honorars vergütet. Darin enthalten sind:

- Kosten für Kommunikation und interne Infrastruktur (Telefon, EDV, etc.)
- Kosten für Arbeitsdokumente (insbesondere Arbeitskopien und Arbeitsmodelle)
- Reisezeit
- Reisekosten und Kosten für auswärtige Unterkunft und Verpflegung innerhalb der Schweiz
- Aufwendungen für die Anpassung von elektrischen Daten an Auftraggeber-Vorgaben (CAD-Richtlinien)
- Gebühren und Versicherungen
- Kosten für Vertragserfüllung notwendige Dokumentation von Arbeitsergebnissen (Kosten für Kopien, Plots, Datenträger, Druck und Bindearbeiten, Fotoarbeiten)
- Kosten für den Erwerb von Plan- und weiteren Unterlagen
- Kosten für die Errichtung und den Betrieb eines Projektraums

3.3 Einzureichende Dokumente

Folgende Unterlagen sind abzugeben:

1. Verschlussenes Couvert versehen mit der grünen Adressetikette (Dokument 01)
2. Angebotsdeckblatt (Dokument 02)
3. Ausgefülltes Formular Fragebogen des Anbieters (Dokument 04)
4. Darstellung des Referenzobjekts der anbietenden Firma (max. 1 DIN A3)
5. Darstellung des Referenzobjekts des Subplaners (max. 1 DIN A3)
6. Darstellung des Referenzobjekts der vorgesehenen Schlüsselperson (max. 1 DIN A3)
7. Zugang zur Aufgabenstellung (max. 2 DIN A3)
8. Honorarangebot (Dokument 05)

3.4 Formvorgaben für die einzureichenden Dokumente

Alle Dokumente sind in Papier- und Digital (USB Stick) abzugeben.

3.5 Dokumente der Ausschreibung

Die Ausschreibungsunterlagen bestehen aus den nachfolgend aufgelisteten Dokumenten:

Nr.	Dokumentbezeichnung	Datei	Format	Bemerkung
01	Grüne Adressetikette	Word	DIN A4	Vom Anbieter zu verwenden
02	Angebotsdeckblatt	Word	DIN A4	Vom Anbieter auszufüllen
03	Programm der Ausschreibung	PDF	DIN A4	-
04	Fragebogen des Anbieters	Word	DIN A4	Vom Anbieter auszufüllen
05	Honorarangebot	Excel	DIN A4	Vom Anbieter auszufüllen
06	KBOB-Planervertrag (Entwurf)	PDF	DIN A4	-
07	Projekthandbuch (Entwurf)	PDF	DIN A4	-
08	Machbarkeitsstudie	PDF	DIN A4	-

PLANERAUSSCHREIBUNG

03 Programm der Ausschreibung

Submission Generalplaner

Kaserne Liestal – Dienstgebäude

Umbau Gastroküche



21. Januar 2022

Auftraggeberin

Bau- und Umweltschutzdirektion des Kantons Basel-Landschaft

vertreten durch

Hochbauamt
Rheinstrasse 29
CH-4410 Liestal

Projektleiterin Realisierung: Aida Chtourou

Version
00.00 | 21.01.2022 | ACh

Inhaltsverzeichnis

1. Verfahren.....	4
1.1 Projekt.....	4
1.2 Verfahrensart.....	4
1.3 GPA Unterstellung	4
1.4 Auftragsart.....	4
1.5 Auftraggeber	4
1.6 Bestellung der Unterlagen	4
1.7 Einreichung der Angebote	4
1.8 Frist für die Einreichung des Angebotes	5
1.9 Bedingungen	5
1.10 Eignungskriterien/ -nachweise	6
1.11 Zuschlagskriterien	7
1.12 Bewertungsgremium	8
1.13 Weitere Informationen	8
2. Aufgabenbeschrieb	9
2.1 Projektumfang	9
2.2 Projektabgrenzung	10
2.3 Rahmenbedingungen	11
2.4 Projektgliederung	11
2.5 Übergeordnete Projektziele	11
2.6 Kosten	11
2.7 Termine	12
2.8 Leistungen des Beauftragten	12
2.9 Projektorganisation	13
3. Angebot.....	14
3.1 Vertragsbedingungen	14
3.2 Vergütung von Nebenkosten	14
3.3 Einzureichende Dokumente.....	14
3.4 Formvorgaben für die einzureichenden Dokumente	14
3.5 Dokumente der Ausschreibung	14

1. Verfahren

1.1 Projekt

Projektbezeichnung Dienstgebäude – Umbau Gastroküche
Objekt Kaserne, Kasernenstrasse 13a, 4410 Liestal
Objekt-Nr. 25-055.B

1.2 Verfahrensart

Einstufiges, Offenes Verfahren

1.3 GPA Unterstellung

Ja

1.4 Auftragsart

Dienstleistungsauftrag, BKP 297 Generalplaner mit folgenden Leistungen:

- Architektur, inkl. Gesamtleitung und Baumanagement [SIA 102]
- Bauingenieur als Fachplaner [SIA 103]
- Fachplanung Elektro [SIA 108]
- Fachplanung Heizung, Lüftung, Klima, Kälte [SIA 108]
- Fachplanung Sanitär [SIA 108]
- Fachkoordination Gebäudetechnik [SIA 102, Art. 3.7.2]
- Gastroplaner
- Brandschutz

1.5 Auftraggeber

Bauherr Kanton Basel-Landschaft
 Bau- und Umweltschutzdirektion
 Rheinstrasse 29, 4410 Liestal

1.6 Bestellung der Unterlagen

Die Unterlagen können unter der Plattform www.simap.ch heruntergeladen werden.

1.7 Einreichung der Angebote

1.7.1 Angebote sind an folgende Adresse zu schicken

Zentrale Beschaffungsstelle
 Bau- und Umweltschutzdirektion Basel-Landschaft
 Rheinstrasse 29
 4410 Liestal

1.7.2 Obligatorische Begehung mit Voranmeldung

Es findet keine Begehung statt. Das Kasernenareal ist nicht frei zugänglich.

1.7.3 Schriftliche Fragen

Fragen sind ausschliesslich schriftlich, eintreffend bis zum **04. März 2022** zu richten an:

Zentrale Beschaffungsstelle
Bau- und Umweltschuttdirektion Basel-Landschaft
Rheinstrasse 29
4410 Liestal
zbs-fragen@bl.ch

Die Antworten werden in anonymisierter Form, beantwortet und als Download auf der Webplattform simap.ch bereitgestellt, voraussichtlich bis **15. März 2022** zugestellt.

1.8 Frist für die Einreichung des Angebotes

Datum **06. April 2022**
Uhrzeit **11:00 Uhr**

Die Angebote sind verschlossen, versehen mit der grünen Adressetikette sowie den Hinweis auf das Vergabeverfahren «Generalplaner- Kaserne Liestal» an die Zentrale Beschaffungsstelle Bau- und Umweltschuttdirektion, Rheinstrasse 29, 4410 Liestal zu senden.

Eine persönliche Abgabe des Angebots am Empfangsschalter im Erdgeschoss der Bau- und Umweltschuttdirektion ist möglich.

Die Öffnung der Angebote findet unmittelbar nach Ablauf des Schlusstermins für die Einreichung der Angebote in den Räumlichkeiten der Bau- und Umweltschuttdirektion statt. Teilnehmende Bewerber haben Zugang zur Offertöffnung.

1.9 Bedingungen

1.9.1 Allgemein

Auf das vorliegende Vergabeverfahren finden das Gesetz über öffentliche Beschaffungen ([SGS 420](#)), die Verordnung zum Beschaffungsgesetz (Beschaffungsverordnung; [SGS 420.11](#)), die Interkantonale Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen (IVöB; [SGS 420.12](#)) sowie die vorliegenden Bestimmungen zum Vergabeverfahren Anwendung.

1.9.2 Teilnahmeberechtigung

Zum Verfahren zugelassen sind Anbietende mit Wohn- und Geschäftssitz in der Schweiz oder in einem Vertragsstaat des GPA über das öffentliche Beschaffungswesen. Stichtag ist der Schlusstermin für die Einreichung des Auftrags auf Teilnahme.

1.9.3 Aufteilung in Lose

Nein

1.9.4 Zulassung von Varianten

Nein

1.9.5 Zulassung von Teilangeboten

Nein

1.9.6 Bietergemeinschaften

Zugelassen

1.9.7 Anforderungen an das Planerteam

Gesamtleiter An der Ausschreibung sind Generalplaner-Teams unter Federführung eines Architekten als Gesamtleiter zugelassen.

Vorbefassung

Die Firmen «Vischer Architekten AG», «Axet GmbH», «Aegerter & Bosshard, Enelco, Beat Joss & Partner und Sanplan Ingenieure AG waren in der Phase SIA 21 mit der Machbarkeitsstudie vom 24.09.2020 beauftragt. Das Mandat ist abgeschlossen und abgegolten. Das Resultat dient u.a. als Grundlage für die hier ausgeschriebene Leistung.

Sämtliche Arbeitsergebnisse der SIA Phase 21 sind dieser Ausschreibung beigelegt und damit offengelegt. Die vorgenannten Unternehmungen sind mit der Offenlegung der Arbeitsergebnisse als nicht mehr vorbefasst zu betrachten und sind zu diesem Verfahren als Anbietende zugelassen.

Mehrfachbewerbung

Abgesehen von der Gesamtleitung und der Architektur können Fachplaner und Spezialisten in mehreren Teams anbieten.

1.10 Eignungskriterien/ -nachweise

Für die Prüfung der Eignung sind folgende Nachweise zu erbringen. Die Eignungsnachweise werden insgesamt als «erfüllt», respektive «nicht erfüllt» bewertet. Werden die Nachweise nur teilweise und / oder unzureichend erbracht, führt dies zum Ausschluss vom Ausschreibungsverfahren.

Nachweis
EK 1: Referenzobjekt des Generalplaners
<p>Nachweis eines in den letzten 10 Jahren ausgeführten vergleichbaren Referenzobjekts des Anbieters respektive Bietergemeinschaft, welcher bezüglich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leistungsart «Generalplanerleistung im Hochbau»: Umbau oder Sanierung unterlaufendem Betrieb, mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar und - Leistungsumfang (Auftragswert BKP 1, 2, 4 und 5) mind. CHF 1 Mio. exkl. MwSt. und exkl. Honorare) und mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar <p>Das Referenzobjekt des Generalplaners soll in einem Gesamtkonzept erläutert und mit Plänen und Fotos dargestellt werden.</p>
<p>_Dokument 04: Fragebogen des Anbieters.</p> <p>_Darstellung Referenzobjekt Generalplaner: frei wählbar. Umfang max. eine DIN A3.</p>

1.11 Zuschlagskriterien

1.11.1 Zuschlagkriterien

Die Angebote der Anbieterinnen und Anbieter, welche den Eignungsnachweis erfüllen, werden den nachstehenden Zuschlagskriterien ausgewertet. Fehlende Angaben bei den Zuschlagskriterien können zu einer Bewertung mit 0 Punkten führen.

Kriterien	Gewichtung
ZK 1: Honorarangebot	40%
Angebot im Zeittarif als Kostendach inkl. MwSt. <ul style="list-style-type: none"> - Das Honorar ist über die ganze Laufzeit nicht teuerungsberechtigt - Der mittlere Stundenansatz ist auszuweisen - Nebenkosten werden separat und als Pauschale mit 4.0% zum Gesamtaufwand ausgewiesen - In der Leistungsofferte sind sämtliche Informationen der Ausschreibungsunterlagen zu berücksichtigen. Der gesamte Leistungsumfang gemäss Dokument 06 KBOB Planervertrag ist einzukalkulieren. 	
_Dokument 05: Honorarangebot	
ZK 2: Referenzobjekt Schlüsselperson Gesamtleiter	30%
Nachweis eines innerhalb der letzten 10 Jahren ausgeführten vergleichbaren Referenzobjekts der Schlüsselperson, welches bezüglich <ul style="list-style-type: none"> - Leistungsart «Generalplanerleistung im Hochbau»: die idealerweise mit der ausgeschriebenen Leistung vergleichbar ist. - Das Referenzobjekt der Schlüsselperson soll in einem Gesamtkonzept erläutert und mit Plänen und Fotos dargestellt werden. Die Schlüsselperson wird nach folgenden Kriterien bewertet: <ul style="list-style-type: none"> - Qualifikation der Schlüsselperson - Vergleichbarkeit der Funktion im Referenzobjekt Das Referenzobjekt wird nach folgenden Kriterien bewertet: <ul style="list-style-type: none"> - Vergleichbarkeit der Leistungsart - Vergleichbarkeit des Leistungsumfangs Die Reihenfolge der vorgenannten Bewertungskriterien bedeutet keine Gewichtung. Die Bewertungskriterien sind in ihrer Gewichtung gleichwertig. Das ZK 2 kann identisch mit dem Referenzobjekt aus dem EK 1 sein.	
_Dokument 04: Fragebogen des Anbieters _Darstellung Referenzobjekt Schlüsselperson Gesamtleiter: frei wählbar. Umfang max. eine DIN A3.	
ZK 3: Zugang zur Aufgabenstellung	30%
Der Zugang zur Aufgabe soll einen Eindruck über die Herangehensweise der Aufgabenstellung vermitteln. <ul style="list-style-type: none"> - Erstellen einer Risikoanalyse gemäss Merkblatt SIA-2007 Qualität im Bauwesen Art. 3.3.2 und Anhang E. - Erstellen einer Ablaufplanung des Projektes über die SIA-Teilphasen 3.1 bis 5.3 mittel Balkendiagramm mit Meilensteinen. Der Zugang zur Aufgabenstellung wird nach folgenden Kriterien bewertet: <ul style="list-style-type: none"> - Vollständige, einfache und lesbare Unterlagen. - Identifizierung und Analysierung der Risiken mit Massnahmenempfehlung zur Risikobewältigung. - Plausibles Gesamtprogramm mit Meilenstein. Die Reihenfolge der vorgenannten Bewertungskriterien bedeutet keine Gewichtung. Die Bewertungskriterien sind in ihrer Gewichtung gleichwertig. Darstellung Risikoanalyse und Ablaufplanung mittels Balkendiagramm mit Meilensteinen: frei Wählbar. Umfang max. 2 DIN A3	

1.11.2 Bewertung

Die Bewertung wird nach folgendem Rechenschema ermittelt, wobei die maximal mögliche Gesamtbewertung 500 Punkte (Note 5 für jedes Zuschlagskriterium) beträgt. Zur Vergabe vorgeschlagen wird das Angebot, welches aufgrund der Auswertung der Zuschlagskriterien die beste Gesamtbewertung erzielt.

Zuschlagskriterien ZK	Note (1)	Gewichtung (2)	Nutzwertpunkte (3)= (1) x (2)
ZK 1	max. 5	40%	200
ZK 2	max. 5	30%	150
ZK 3	max. 5	30%	150
Summe		100%	500

1.12 Bewertungsgremium

Thomas Zaugg	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Leiter Projekt- und Baumanagement, Stv. Kantonsarchitekt
Roland Borer	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Leiter Realisierung
Aida Chtourou	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Projektleiterin Realisierung
William Micheli	Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt Projektleiter Gebäudetechnik

1.13 Weitere Informationen

1.13.1 Bedingungen für den Erhalt der Ausschreibungsunterlagen

Keine Kosten

1.13.2 Sprache für Bewerbungen / Angebote

Deutsch

1.13.3 Gültigkeit Bewerbungen / Angebote

Das Angebot ist während 6 Monaten ab Eingabedatum (Frist für die Einreichung des Angebots (verbindlich).

1.13.4 Entschädigung

Keine

2. Aufgabenbeschreibung

2.1 Projektumfang

Bauliche Änderungen

Erdgeschoss

Das Projekt beinhaltet hauptsächlich den Umbau der zwei bestehenden Gastroküchen im Erdgeschoss des Dienstgebäudes zu einer Gastroküche, ausgelegt auf 500 Mahlzeiten im Regelbetrieb und bis zu 800 Mahlzeiten in der Spitze. Dieser Umbau erfordert in der Folge die Anpassung der betrieblichen Abläufe und der Anlieferung und somit eine bauliche Anpassung des Raumprogramms. Die Anpassungen umfassen, respektive betreffen den Kiosk, den Tagesvorrat, die Speiseausgaben, die Garderoben und WCs für das Personal, das Abwaschen, die Kühlzellen und die neue Gastroküche. Der Innenausbau und die Kucheneinrichtungen werden erneuert. Die Haustechnik wird auf das neue Gastrokonzept modifiziert. Die heute geltenden Gesetze, Normen und kantonalen Richtlinien für den technischen Ausbau und die Ausstattung von Gebäuden, und im besonderen Gastroküchen werden eingehalten.

Fassade Ost

An der Ostfassade werden Türen ersetzt und, wo nötig, mit Fluchtwegfunktion ausgestattet.

Für die Anlieferung «Innenhof» wird ein Vordach angebaut und der befahrbare Bodenbelag instandgesetzt und erweitert. Zwei Bäume müssen gefällt werden.

Raumprogramm

Das Raumprogramm richtet sich nach den Raumdatenblättern «Standards Armeeeküchen» vom 17.09.2019. Wegen der begrenzt zur Verfügung stehenden Flächen können die Vorgaben nicht in allen Teilen eingehalten werden.

	Zusammenfassung Raumprogramm	HNF in m2
1	Kiosk	11.5
2	Tagesvorrat	24.5
3	Speiseausgabe 2	17.5
4	Garderobe Personal	14
5	WC Personal	11
6	Gang 1	62
7	Abwaschen	49
8	Kühlzellen	27
9	Gang 2	43.5
10	Neue Küche, inkl. Speiseausgabe 1	74
11	Gang 3	38.5
1-11	Total	372,5

Nachhaltigkeit

Der Auftraggeber versteht unter Nachhaltigkeit die Gesamtheit ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung in Bezug auf den Ressourceneinsatz bei der Erstellung, Bewirtschaftung und Nutzung eines Gebäudes. Sinngemäss der SIA Empfehlung 112/1 sind alle drei Ziele gleichwertig und angemessen zu berücksichtigen.

Ökologie

Die Planung von Neubauten sowie Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten ist grundsätzlich darauf auszurichten, dass die Bauten umweltverträglich, das heisst energieeffizient, ressourcenschonend und schadstoffarm erstellt und betrieben werden können. Für alle Planungs- und Bauarbeiten gelten daher die Vorgaben der BKP-Merkblätter des Vereins eco-bau (www.eco-bau.ch) für das Erarbeiten von Materialkonzepten und Bauteilkonstruktionen. Für Ausschreibungen nach NPK (Normpositionen-Katalog des CRB) sind, wo immer

möglich, die speziell gekennzeichneten eco-Devis-Positionen zu verwenden. Bei allen anderen Ausschreibungen sind die entsprechenden eco-Devis Merkblätter zu berücksichtigen (Hilfsmittel: www.eco-bau.ch). Insbesondere ist das Konzept für den Einsatz von Recyclingbeton in der Planung und Umsetzung anzuwenden.

2.2 Projektabgrenzung

Die beiden Essräume, der Lift, die bestehenden Nasszellen, das IV WC und der Elektroraum im EG sowie die bestehende Anlieferung an der Nordseite via UG, die Lagerräume (gekühlt/ ungekühlt) und die Entsorgung im UG bleiben erhalten und werden sofern es die bauliche Umsetzung erfordert, nur geringfügig angepasst.

2.3 Rahmenbedingungen

Das erarbeitete Betriebskonzept mit Anlieferung, Entsorgung, Umschlag, Personenfluss (Machbarkeitsstudie Stand vom 24.09.2020) ist bei der Planung und Umsetzung des Umbaus zwingend zu berücksichtigen. Weitere Anpassungen und Erleichterungen der betrieblichen Abläufe sind in Absprache mit dem Nutzer möglich.

Der Betrieb des Dienstgebäudes bestehend aus Lagerräumen im Untergeschoss¹, Klassenzimmer im Obergeschoss 1 und Hotelzimmer im Obergeschoss 2 soll während dem Umbau erhalten bleiben. Die Ausführung im Erdgeschoss ist in zwei Etappen vorgesehen, so dass immer eine Küche während dem Umbau zur Verfügung steht. Provisorien sind nicht vorgesehen.

2.4 Projektgliederung

Es ist keine Projektgliederung in Teilprojekte vorgesehen.

2.5 Übergeordnete Projektziele

Mit dem Projekt werden folgende übergeordneten Ziele verfolgt:

- Optimale Erfüllung der baulichen und technischen Anforderungen entsprechend dem heutigen Stand der Technik
- Sicherstellung der Gebrauchstauglichkeit für die vorgesehene Nutzung von mindestens 15 Jahren
- Wirtschaftlich nachhaltige Lösung unter Berücksichtigung der Lebenszykluskosten
- Optimale Gesamtenergiebilanz auf Basis einer ganzheitlichen System- und Lebenszyklusbetrachtung
- Eine der Aufgabe angemessene Architektur als Beitrag zur Baukultur

2.6 Kosten

Das Investitionsvolumen BKP 1-9 für das Projekt «Dienstgebäude – Umbau Gastroküche» beläuft sich auf rund **CHF 2.59 Mio.** (Kostengenauigkeit $\pm 20\%$) inkl. Reserve und MwSt. Grundlage ist die Kostenschätzung zur Machbarkeitsstudie, Stand 24.09.2020.

BKP	Arbeitsgattung	CHF (exkl. MWST.)
1	Vorbereitungsarbeiten	87'279.50-
2	Gebäude	1'804'085.44-
3	Betriebseinrichtungen	482'822.66.-
4	Umgebung	9'285.05-
5	Baunebenkosten	21'355.62-
58	Reserven, 10% von BKP 0-9 (exkl. BKP 58) (in BKP 2 enthalten)	0.-
6	Honorare (in BKP 2 enthalten)	0.-
9	Ausstattung	0.-
1-9	Gesamtkosten exkl. MWST.	2'404'828.27-
	Mehrwertsteuer, 7.7%	185'171.78-
1-9	Gesamtkosten gerundet inkl. MWST.	2'590'000-

2.7 Termine

Das Projekt wird in Phasen gemäss SIA 112 aufgeteilt. Die einzelnen Phasen werden durch die Baukommission bewilligt und durch schriftliche Anzeige des Projektleiter Bauherr (PL-BH) freigegeben.

Terminziele	von / bis
31 Vorprojekt	06 / 2022 bis 10 / 2022
32 Bauprojekt	11 / 2022 bis 01 / 2023
33 Baubewilligungsverfahren	02 / 2023 bis 04 / 2023
411-412 Ausschreibungsplanung	05 / 2023 bis 07 / 2023
413-416 Ausschreibung	08 / 2023 bis 11 / 2023
51 Ausführungsplanung	08 / 2023 bis 02 / 2024
52 Baubeginn, Ausführung	10 / 2023 bis 04 / 2024
53 Inbetriebnahme, Übergabe an Nutzer	05 / 2024 bis 07 / 2024

2.8 Leistungen des Beauftragten

2.8.1 Leistungsumfang

Den Leistungsumfang entnehmen Sie bitte dem dieser Ausschreibung beiliegenden Entwurf des KBOB-Planervertrags, Dokument 06.

2.8.2 Leistungsvereinbarung und übertragene Teilphasen

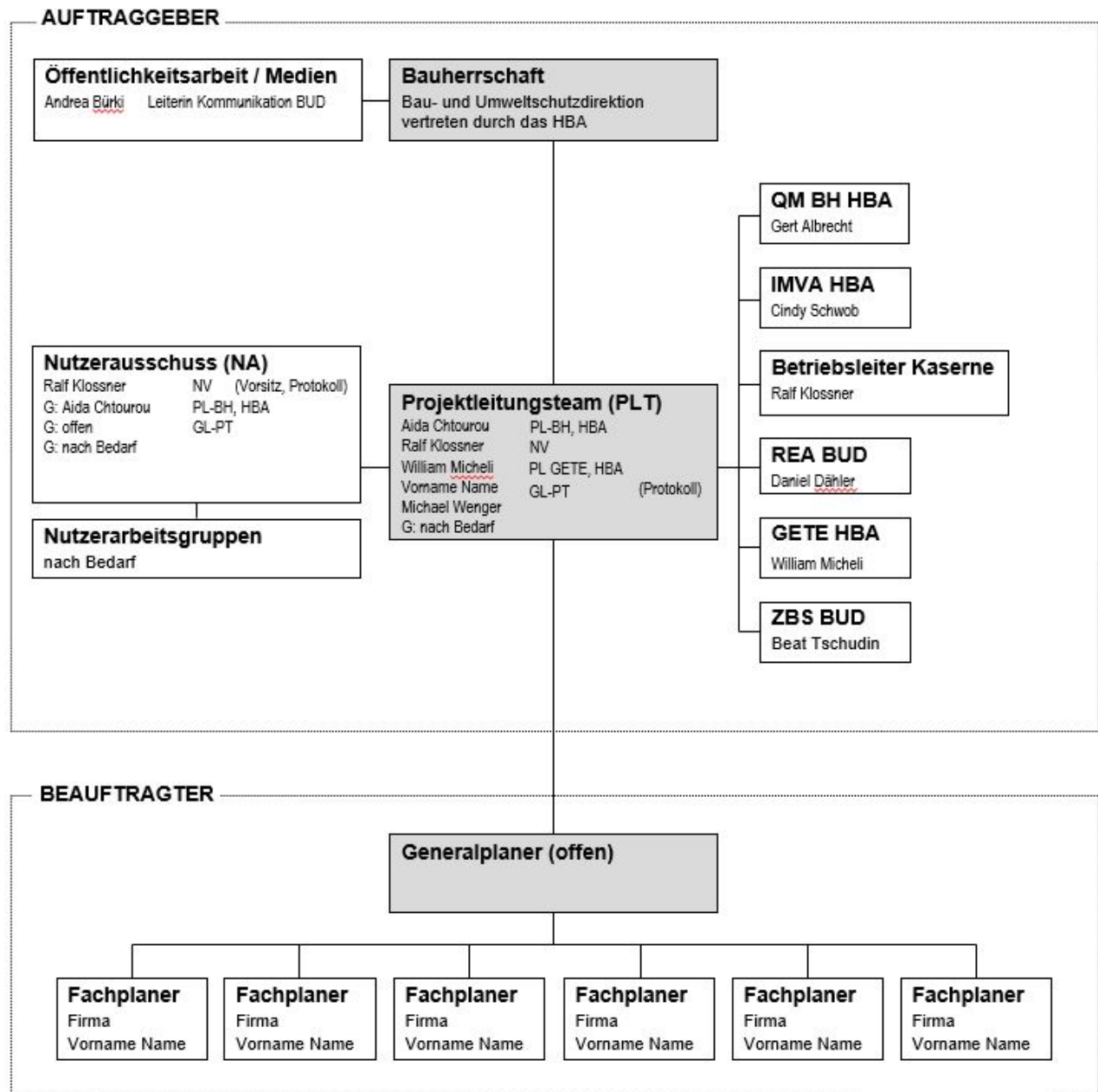
Die Leistungsvereinbarungen und übertragene Teilphasen entnehmen Sie bitte dem dieser Ausschreibung beiliegenden Entwurf des KBOB-Planervertrags, Dokument 06.

2.9 Projektorganisation

2.9.1 Projektorganisation

Die Projektorganisation ist im unteren Organigramm dargestellt. Im Projektverlauf sind regelmässige Zwischenbesprechungen, unter anderem der Gremien „Planungsteam“ und „Baukommission“, vorgesehen. Nutzer, Fachspezialisten und/oder die Leitung HBA werden nach Notwendigkeit beigezogen. Allfällig erforderliche strategische und politische Entscheide werden ausschliesslich durch die Projektleiterin Hochbauamt eingeholt.

2.9.2 Projektorganigramm



Vorabzug, Stand Februar 2021

3. Angebot

3.1 Vertragsbedingungen

Die Vertragsbedingungen entnehmen Sie dem KBOB-Planervertrag, gemäss Dokument 06.

3.2 Vergütung von Nebenkosten

Die Nebenkosten werden Pauschal mit einem fixen Prozentanteil des vereinbarten Honorars vergütet. Darin enthalten sind:

- Kosten für Kommunikation und interne Infrastruktur (Telefon, EDV, etc.)
- Kosten für Arbeitsdokumente (insbesondere Arbeitskopien und Arbeitsmodelle)
- Reisezeit
- Reisekosten und Kosten für auswärtige Unterkunft und Verpflegung innerhalb der Schweiz
- Aufwendungen für die Anpassung von elektrischen Daten an Auftraggeber-Vorgaben (CAD-Richtlinien)
- Gebühren und Versicherungen
- Kosten für Vertragserfüllung notwendige Dokumentation von Arbeitsergebnissen (Kosten für Kopien, Plots, Datenträger, Druck und Bindearbeiten, Fotoarbeiten)
- Kosten für den Erwerb von Plan- und weiteren Unterlagen
- Kosten für die Errichtung und den Betrieb eines Projektraums

3.3 Einzureichende Dokumente

Folgende Unterlagen sind abzugeben:

1. Verschlissenes Couvert versehen mit der grünen Adressetikette (Dokument 01)
2. Angebotsdeckblatt (Dokument 02)
3. Ausgefülltes Formular Fragebogen des Anbieters (Dokument 04)
4. Darstellung des Referenzobjekts der anbietenden Firma (max. 1 DIN A3)
5. Darstellung des Referenzobjekts des Subplaners (max. 1 DIN A3)
6. Darstellung des Referenzobjekts der vorgesehenen Schlüsselperson (max. 1 DIN A3)
7. Zugang zur Aufgabenstellung (max. 2 DIN A3)
8. Honorarangebot (Dokument 05)

3.4 Formvorgaben für die einzureichenden Dokumente

Alle Dokumente sind in Papier- und Digital (USB Stick) abzugeben.

3.5 Dokumente der Ausschreibung

Die Ausschreibungsunterlagen bestehen aus den nachfolgend aufgelisteten Dokumenten:

Nr.	Dokumentbezeichnung	Datei	Format	Bemerkung
01	Grüne Adressetikette	Word	DIN A4	Vom Anbieter zu verwenden
02	Angebotsdeckblatt	Word	DIN A4	Vom Anbieter auszufüllen
03	Programm der Ausschreibung	PDF	DIN A4	-
04	Fragebogen des Anbieters	Word	DIN A4	Vom Anbieter auszufüllen
05	Honorarangebot	Excel	DIN A4	Vom Anbieter auszufüllen
06	KBOB-Planervertrag (Entwurf)	PDF	DIN A4	-
07	Projekthandbuch (Entwurf)	PDF	DIN A4	-
08	Machbarkeitsstudie	PDF	DIN A4	-

PLANERAUSSCHREIBUNG

ZK 1: Honorarangebot

(Siehe Dokument 03, 1.11 Zuschlagskriterien)

Kaserne Liestal – Dienstgebäude
Umbau Gastroküche

STAND: 21. Jan 22
GL-GP Firma

Hinweise
Schwarztexte dürfen nicht überarbeitet werden.
Rotttexte sind auszufüllen und auf schwarz zu stellen.

h*: Aufwand Stunden

Honorarberechnungstabelle

		Architektur, Gesamtleitung, Baumanagement und GP			Elektroplaner			HLKK-Planer			Sanitärplaner			FK Gebäudetechnik			Gastroplaner			Brandschutz			Vergütung pro Phase					
		h*	CHF/h	Σ	h*	CHF/h	Σ	h*	CHF/h	Σ	h*	CHF/h	Σ	h*	CHF/h	Σ	h*	CHF/h	Σ	h*	CHF/h	Σ	Honorar / Phase	Rabatt / Phase	NK (4%) / Phase	Honorar+NK / Phase	MwSt. / Phase	Σ / Phase
3 Projektierung		0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
31	Vorprojekt	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
32	Bauprojekt	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
33	Bewilligungsverfahren	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
4 Ausschreibung		0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
41	Ausschreibung, Offertvergleich, Vergabeantrag	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
5 Realisierung		0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0		0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
51	Ausführungsprojekt	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
52	Ausführung	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
53	Inbetriebnahme, Abschluss	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	-	0.00	0.00	0.00	0.00
Total		CHF 0.00			CHF 0.00			CHF 0.00			CHF 0.00			CHF 0.00			CHF 0.00			CHF 0.00			CHF 0.00					
Honorar exkl. MwSt.		0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			Gesamthonorar exkl. MwSt. 0.00					
Rabatt		-			-			-			-			-			-			-			Rabatt gesamt					
Zwischentotal		0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			Zwischentotal					
Nebenkosten (NK) 4%		0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			NK gesamt 0.00					
Honorar inkl. NK		0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			Gesamthonorar inkl. NK 0.00					
MwSt.		7.7%	0.00		7.7%	0.00		7.7%	0.00		7.7%	0.00		7.7%	0.00		7.7%	0.00		7.7%	0.00		MwSt. gesamt				0.00	
Honorar inkl. NK + MwSt. (Kostendach)		0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			0.00			Gesamthonorar inkl. NK+MwSt. (Kostendach) CHF 0.00					

ORT / DATUM

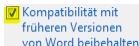
Unterschrift


KBOB-Dokument Nr. 30, Version 2017 (n1.7) deutsch: Planervertrag

Informationsseite:


Wichtige Informationen zum Ausfüllen des Dokuments

Weitere Informationen: <http://kbob-faq.ch>

- **Kompatibilität** des Dokumentes: Word für Windows seit Version 2003, Word für MAC seit Version 2011
- **Word 2010-2016:**  im Speichern-Dialog aktivieren, um Formatierungsänderungen zu vermeiden
- **Aktivieren Sie UNBEDINGT die Makros**, bevor Sie mit dem Dokument arbeiten (**siehe unten**)
- **Speichern** Sie dieses Dokument **NICHT als DOCX** (sondern entweder als docm oder doc)


Diese Seite dient nur zur Information und zum Festlegen einiger optionaler Dokumentparameter und wird beim Klicken der Schaltfläche «**Druck ohne Informationsseite:** » auf der ersten Vertragsseite nicht mit ausgedruckt.

1) Makros aktivieren:

Ohne Makros werden die Automatismen in diesem Dokument nicht funktionieren. Wenn beim Starten des Dokuments und nach dem Zulassen der Makros die Information  Makros erfolgreich aktiviert. erscheint und mit OK bestätigt werden kann, sind die Makros korrekt aktiviert.

Word für MAC: Im Menü **Word / Einstellungen / Sicherheit** im Abschnitt Makrosicherheit das Häkchen «**Vor dem Öffnen einer Datei, die Makros enthält, Warnung anzeigen**» – so können Sie beim Starten eines Word-Dokumentes im erscheinenden Dialogfeld bestimmen, dass Sie die Makros zulassen wollen.

Word 2003: Im Menü **Extras / Makro / Sicherheit** können Sie die Sicherheitsstufe für Makros einstellen: Wählen Sie hier die Option «**Mittel**» – so können Sie beim Starten eines Word-Dokumentes im erscheinenden Dialogfeld bestimmen, dass Sie die Makros zulassen wollen.

Word 2007, Schritt 1: Unter der **Office-Schaltfläche**  / **Word-Optionen / Vertrauensstellungscenter** können Sie bei «**Einstellungen für das Vertrauensstellungscenter**» / «**Einstellungen für Makros**» die Sicherheitsstufe für Makros einstellen. Folgen Sie nun **Schritt 2**.



Word 2010-2016, Schritt 1: Unter der **Datei-Schaltfläche**  / **Optionen / Sicherheitscenter** können Sie bei «**Einstellungen für Makros**» die Sicherheitsstufe für Makros einstellen. Folgen Sie nun **Schritt 2**.

Schritt 2: Wählen Sie hier die Option «**Alle Makros mit Benachrichtigung deaktivieren**» – so können Sie beim Starten eines Word-Dokumentes unterhalb des Menübandes durch Klick auf eine der folgenden Schaltflächen bestimmen, dass Sie die Makros zulassen wollen:

Word 2007:  **Sicherheitswarnung** Einige deaktiviert.  , Word 2010-2016:  **Sicherheitswarnung** Einige aktiv anzeigen. 

2) Dokumentparameter und Kopfzeile festlegen (optional)



Währung im Dokument festlegen (in den geschützten Bereichen), Standard ist «CHF».
In frei bearbeitbaren Bereichen (gekennzeichnet durch die roten Ecken  ) bitte Währung manuell anpassen.



Optionalen **Fusszeileneintrag** für das Dokument festlegen.

Kopfzeile festlegen (Bereiches links des KBOB Logos):

Gestalten Sie die **Tabelle links der geschweiften roten Klammer** (signalisiert die maximale Höhe) frei.
Wenn Sie **Bilder** einfügen möchten, verwenden Sie bitte den Menüpfad **Einfügen / Grafik (aus Datei)**!





Mit einem Klick auf diese Schaltfläche übernehmen Sie die angepasste Kopfzeile (Logo und Text) in die Kopfzeile dieser Seite zur Kontrolle.



Wenn Sie mit der Kopfzeile dieser Seite zufrieden sind, klicken Sie auf diese Schaltfläche und übernehmen so die Kopfzeile dieser Seite auf die dafür vorgesehene(n) Seite(n) dieses Dokuments.

Planervertrag

Projektbezeichnung:	Dienstgebäude – Umbau Gastroküche		
Objektbezeichnung:	Kaserne, Kasernenstrasse 13a, 4410 Liestal		
Objekt-Nr.:	25-055.B	Exemplar:	Auftraggeber / Beauftragter
Vertragsdatum:		Zuschlag vom:	
RRB Nr.:		BUD-Entscheid:	HBA - Entscheid:
KA-Nr.:	5040 0 000	StaKST:	50240
		IA Nr.:	701 790
Projektleiterin Bauherr :	Aida Chtourou		

Total Vergütung gemäss Ziffer 4.1 / 4.2

CHF 0.00
(exkl. MWST)

CHF 0.00
(inkl. MWST)

abgeschlossen zwischen

Bau- und Umweltschutzdirektion
des Kantons Basel-Landschaft

handelnd durch

Hochbauamt, Rheinstrasse 29, 4410 Liestal

nachstehend bezeichnet mit

Auftraggeber und

☐ der Unternehmung
Adresse
MWST Nr. / UID

.....
.....
.....

☐ der Planergemeinschaft (einfache Gesellschaft), bestehend aus:

1. Federführende Unternehmung:

2.

Adresse / Zustelldomizil
MWST Nr. / UID

.....
.....

mit Generalplanerfunktion

☐ mit folgenden Subplanern:

1.

2.

nachstehend bezeichnet mit

Beauftragter

1 Vertragsgegenstand

1.1 Projektdefinition

1.1.1. Projektbezeichnung

Die korrekte Projektbezeichnung für alle Dokumente lautet:

Objekt:	Kaserne Liestal, Kasernenstrasse 13a, 4410 Liestal		
Projekt:	Dienstgebäude – Umbau Gastroküche		
Teilprojekt:	-		
Projektkürzel:	KALI		
Objekt – Nr.	25-055.B	StaKST	50240
Kostenarten – Nr.	5040 0 000	IA – Nr.	701 790

1.1.2. Projektumfang

Bauliche Änderungen

Erdgeschoss

Das Projekt beinhaltet hauptsächlich den Umbau der zwei bestehenden Gastroküchen im Erdgeschoss des Dienstgebäudes zu einer Gastroküche, ausgelegt auf 500 Mahlzeiten im Regelbetrieb und bis zu 800 Mahlzeiten in der Spitze. Dieser Umbau erfordert in der Folge die Anpassung der betrieblichen Abläufe und der Anlieferung und somit eine bauliche Anpassung des Raumprogramms. Die Anpassungen umfassen, respektive betreffen den Kiosk, den Tagesvorrat, die Speiseausgaben, die Garderoben und WCs für das Personal, das Abwaschen, die Kühlzellen und die neue Gastroküche. Der Innenausbau und die Kücheneinrichtungen werden erneuert. Die Haustechnik wird auf das neue Gastrokonzept modifiziert. Die heute geltenden Gesetze, Normen und kantonalen Richtlinien für den technischen Ausbau und die Ausstattung von Gebäuden, und im besonderen Gastroküchen werden eingehalten.

Fassade Ost

An der Ostfassade werden Türen ersetzt und, wo nötig, mit Fluchtwegfunktion ausgestattet.

Für die Anlieferung «Innenhof» wird ein Vordach angebaut und der befahrbare Bodenbelag instandgesetzt und erweitert. Zwei Bäume müssen gefällt werden.

Raumprogramm

Das Raumprogramm richtet sich nach den Raumdatenblättern «Standards Armeeküchen» vom 17.09.2019. Wegen der begrenzt zur Verfügung stehenden Flächen können die Vorgaben nicht in allen Teilen eingehalten werden.

	Zusammenfassung Raumprogramm	HNF in m2
1	Kiosk	11.5
2	Tagesvorrat	24.5
3	Speiseausgabe 2	17.5
4	Garderobe Personal	14
5	WC Personal	11
6	Gang 1	62

7	Abwaschen	49
8	Kühlzellen	27
9	Gang 2	43.5
10	Neue Küche, inkl. Speiseausgabe 1	74
11	Gang 3	38.5
1-11	Total	372,5

Nachhaltigkeit

Der Auftraggeber versteht unter Nachhaltigkeit die Gesamtheit ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung in Bezug auf den Ressourceneinsatz bei der Erstellung, Bewirtschaftung und Nutzung eines Gebäudes. Sinngemäss der SIA Empfehlung 112/1 sind alle drei Ziele gleichwertig und angemessen zu berücksichtigen.

Ökologie

Die Planung von Neubauten sowie Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten ist grundsätzlich darauf auszurichten, dass die Bauten umwelterträglich, das heisst energieeffizient, ressourcenschonend und schadstoffarm erstellt und betrieben werden können. Für alle Planungs- und Bauarbeiten gelten daher die Vorgaben der BKP-Merkblätter des Vereins eco-bau (www.eco-bau.ch) für das Erarbeiten von Materialkonzepten und Bauteilkonstruktionen. Für Ausschreibungen nach NPK (Normpositionen-Katalog des CRB) sind, wo immer möglich, die speziell gekennzeichneten eco-Devis-Positionen zu verwenden. Bei allen anderen Ausschreibungen sind die entsprechenden eco-Devis Merkblätter zu berücksichtigen (Hilfsmittel: www.co-bau.ch). Insbesondere ist das Konzept für den Einsatz von Recyclingbeton in der Planung und Umsetzung anzuwenden.

1.1.3. Projektbegrenzung

Die beiden Essräume, der Lift, die bestehenden Nasszellen, das IV WC und der Elektroraum im EG sowie die bestehende Anlieferung an der Nordseite via UG, die Lagerräume (gekühlt/ ungekühlt) und die Entsorgung im UG bleiben erhalten und werden sofern es die bauliche Umsetzung erfordert, nur geringfügig angepasst.

1.1.4. Rahmenbedingungen

Das erarbeitete Betriebskonzept mit Anlieferung, Entsorgung, Umschlag, Personenfluss (Machbarkeitsstudie Stand vom 24.09.2020) ist bei der Planung und Umsetzung des Umbaus zwingend zu berücksichtigen. Weitere Anpassungen und Erleichterungen der betrieblichen Abläufe sind in Absprache mit dem Nutzer möglich.

Der Betrieb des Dienstgebäudes bestehend aus Lagerräumen im Untergeschoss1, Klassenzimmer im Obergeschoss 1 und Hotelzimmer im Obergeschoss 2 soll während dem Umbau erhalten bleiben. Die Ausführung im Erdgeschoss ist in zwei Etappen vorgesehen, so dass immer eine Küche während dem Umbau zur Verfügung steht. Provisorien sind nicht vorgesehen.

1.1.5. Projektgliederung

Es ist keine Projektgliederung in Teilprojekte vorgesehen.

1.1.6. Übergeordnete Projektziele

Mit dem Projekt werden folgende übergeordneten Ziele verfolgt:

- Optimale Erfüllung der baulichen und technischen Anforderungen entsprechend dem heutigen Stand der Technik

- Sicherstellung der Gebrauchstauglichkeit für die vorgesehene Nutzung von mindestens 15 Jahren
- Wirtschaftlich nachhaltige Lösung unter Berücksichtigung der Lebenszykluskosten
- Optimale Gesamtenergiebilanz auf Basis einer ganzheitlichen System- und Lebenszyklusbetrachtung
- Eine der Aufgabe angemessene Architektur als Beitrag zur Baukultur

1.1.7. Kosten

Das Investitionsvolumen BKP 1-9 für das Projekt «Dienstgebäude – Umbau Gastroküche» beläuft sich auf schätzungsweise rund **CHF 2.59 Mio.** (Kostengenauigkeit $\pm 20\%$) inkl. Reserve und MWST. Grundlage ist die Kostenschätzung zur Machbarkeitsstudie, Stand 24.09.2020.

BKP	Arbeitsgattung	CHF (exkl. MWST.)
1	Vorbereitungsarbeiten	87'279.50-
2	Gebäude	1'804'085.44-
3	Betriebseinrichtungen	482'822.66.-
4	Umgebung	9'285.05-
5	Baunebenkosten	21'355.62-
58	Reserven, 10% von BKP 0-9 (exkl. BKP 58) (in BKP 2 enthalten)	0.-
6	Honorare (in BKP 2 enthalten)	0.-
9	Ausstattung	0.-
1-9	Gesamtkosten exkl. MWST.	2'404'828.27-
	Mehrwertsteuer, 7.7%	185'171.78-
1-9	Gesamtkosten inkl. MWST.	2'590'000.-

1.1.8. Termine

Das Projekt wird in Phasen gemäss SIA 112 aufgeteilt. Die einzelnen Phasen werden durch die BK bewilligt und durch schriftliche Anzeige des Projektleiter Bauherr (PL-BH) freigegeben.

Terminziele	von / bis
31 Vorprojekt	06 / 2022 bis 10 / 2022
32 Bauprojekt	11 / 2022 bis 01 / 2023
33 Baubewilligungsverfahren	02 / 2023 bis 04 / 2023
411-412 Ausschreibungsplanung	05 / 2023 bis 07 / 2023
413-416 Ausschreibung	08 / 2023 bis 11 / 2023
51 Ausführungsplanung	08 / 2023 bis 02 / 2024
52 Baubeginn, Ausführung	10 / 2022 bis 04 / 2024
53 Inbetriebnahme, Übergabe an Nutzer	05 / 2024 bis 07 / 2024

1.2 Leistungsumfang des Beauftragten innerhalb des Projektes

Der Auftraggeber überträgt dem Beauftragten gemäss diesem Vertrag und seinen Bestandteilen folgende Leistungen:

- Architektur, inkl. Gesamtleitung und Baumanagement [SIA 102]
- Bauingenieur als Fachplaner [SIA 103]
- Fachplanung Elektro [SIA 108]
- Fachplanung Heizung, Lüftung, Klima, Kälte [SIA 108]
- Fachplanung Sanitär [SIA 108]
- Fachkoordination Gebäudetechnik [SIA 102, Art. 3.7.2]
- Gastroplaner
- Brandschutz
- Lichtplanung (durch Fachplanung Gebäudetechnik abzudecken)
- Die Leistungen der nachstehenden Spezialisten und Fachplaner werden nach Bedarf zu einem späteren Zeitpunkt als Nachtrag zu diesem Vertrag oder als separater Auftrag direkt durch den Auftraggeber beauftragt. Die Leistungen unterstehen in jedem Fall der Gesamtleitung gem. Ziffer 3.4.
 - Bauphysik und Akustik
- Alle für die Planung und Realisierung des Projekts notwendigen Planungsleistungen sind im Honorar enthalten. Ausnahmen sind vom Auftraggeber geforderte Leistungen, welche bei normalem Projektverlauf nicht zu erwarten sind. Sofern der Beauftragte ein zusätzliches Honorar für Leistungen beansprucht, muss dieses vorgängig schriftlich vereinbart werden.
- Das Generalplanerteam, geführt vom Gesamtleiter, organisiert sich selber und alle notwendigen Subplaner, erfüllt alle in der SIA 112 enthaltenen Leistungsmodule gemäss Beauftragung zur Erreichung des Projektziels, koordiniert alle zweckmässigen Leistungen im Team, kalkuliert die Kosten, führt eine projektbezogene Qualitätssicherung, erstellt die zur Zielerreichung notwendigen Terminabläufe und bereitet rechtzeitig alle Entscheidungsgrundlagen sowie Anträge an den Auftraggeber vor. Die Verantwortung für eine integrale und koordinierte Bearbeitung der gestellten Aufgabe liegt beim Beauftragten.
- Folgende in den Grundleistungen SIA 102, 103 und 108 nicht enthaltene oder nicht genannte Leistungen sind ebenfalls durch den Beauftragten zu erbringen und im Honorar eingeschlossen:
 - Organisation und Leitung einer koordinierten projektbezogenen Qualitätssicherung (PQM) gem. SIA 102, Art. 3.4
 - Aufstellen, Überwachen und Nachführen eines detaillierten Zahlungsplans
 - Protokollieren aller wichtiger Besprechungen und Sitzungen mit Kopie an Auftraggeber
 - Organisieren und Dokumentieren des Änderungswesens
 - Durchführen von Untersuchungen zur Ergänzung der Grundlagen wie Bestandesaufnahmen und Zustandsanalysen
 - Nachführen von Grundlagen (Raumprogramm, Betriebsschema, Kennwerte des Grundstücks, Projektpflichtenheft usw.)
 - Studium und Ausarbeiten von Varianten sowie Erstellen und Vergleichen von entsprechenden Kostenschätzungen, sofern für die phasengerechte Entscheidungsfindung erforderlich
 - Baukostenvergleich grundsätzlich verschiedener Konstruktionsarten, sofern für die phasengerechte Entscheidungsfindung erforderlich
 - Erstellen eines detaillierten Material- und Konstruktionsbeschriebs
 - Erstellen eines Baubeschriebs nach BKP
 - Erstellen von phasengerechten Raumtypen- bzw. Raumdatenblättern
 - Erstellen einer detaillierten und referenzierbaren Türmatrix
 - Erstellen und Nachführen eines über alle Gewerke (inkl. Gebäudetechnik und Fassade) koordinierten Nutzungs- und Sicherheitsplans

- Erstellen eines umfassenden Sicherheitskonzepts, beinhaltend bauliche, betriebliche und technische Massnahmen
- Konzepterarbeitung und Einbezug in Planung und Umsetzung von Recycling-Material, insbesondere Recyclingbeton (RC-Beton)
- Erarbeiten von Projektänderungen zur Kostenreduktion aufgrund von Vorgaben des Auftraggebers und Anpassen der Kostenschätzung, resp. des Kostenvoranschlags sofern das Kostenziel nicht erreicht wird
- Planung der Ver- und Entsorgungsleitungen inkl. Kanalisationseingabe
- Koordination von Bewilligungsverfahren
- Bereitstellen von Unterlagen aus dem Fachbereich von Spezialisten und Beratern zum Baugesuch (z.B. Lärmschutzgutachten, Energienachweis, usw.)
- Erstellen der Unterlagen für Spezialbewilligungen und Konzessionsgesuche
- Mitwirken bei der Behandlung von allfälligen Einsprachen, Rechtsmittelverfahren und Verhandlungen mit Behörden
- Anpassen des Bauprojekts an behördliche Auflagen
- Erstellen von Ausschreibungsunterlagen gemäss Vorgaben KBOB, nachhaltiges Bauen: Bedingungen für Werkleistungen und eco-devis
- Ständige Bauaufsicht (Bauleitungen, SIA 102) bzw. regelmässige Teilnahme an Bau- und Koordinationssitzungen (Fachbauleitung, SIA 103, 105, 108)
- Fachbauleitung sämtlicher Fachplaner und Spezialisten
- Fachübergreifende Koordination der Ausführungsunterlagen der Anlagen und Installationen
- Durchführen von Werkstattkontrollen
- Bearbeiten von Varianten der Bauausführung bzw. des Bauvorganges
- Verfeinern des Terminplans (Bauen unter Betrieb)
- Planen, Organisieren und Durchführen der Inbetriebnahme von Anlagen, Installationen und Bauteilen inklusive integralen Tests (system- und anlagenübergreifend)
- Erstellen des Terminplans für die Mängelbehebung
- Erstellen des Inbetriebnahmeprogramms
- Organisieren von Schulungen des Betriebspersonals im Zusammenhang mit der Inbetriebnahme
- Mitwirken bei der Instruktion des Betriebspersonals (einmalig)
- Erstellen von Bauplänen entsprechend der Ausführung des Bauwerks (Revisionspläne und Schlussdokumentation)
- Nachführen und Revision der Fachkoordinationspläne
- Detaillierte Phasenabschlussdokumentationen (Pläne, Berichte, Visualisierungen und dgl.)
- Erstellen von Unterhaltsplänen inkl. Einholen von Wartungsverträgen (bei der Ausschreibung als Option)
- Erstellen von Dokumenten für die Bauwerksbewirtschaftung (Schlussdokumentation)
-
- Der Umfang der Leistungen des Beauftragten umfasst dabei:
 - Alle Grundleistungen gemäss Leistungsbeschreibung des Art. 4, SIA 102, 103, 108
 - Besondere Leistungen gemäss obigen Ausführungen
 - Leistungen gemäss detaillierten Leistungsbeschrieben in VB 1 (Angaben des Beauftragten)
- Folgende Leistungen sind nicht im Leistungsumfang des Beauftragten enthalten:
 -
- Es gilt die Fassung 2014 der angegebenen Ordnungen resp. Normen.

2 Vertragsbestandteile und Rangfolge bei Widersprüchen

2.1 Liste der Vertragsbestandteile

Integrierte Bestandteile des Vertrages sind entsprechend ihrer Bedeutung in nachstehender Rangfolge:

Die vorliegende Vertragsurkunde.

Die Allgemeinen Vertragsbedingungen KBOB für Planerleistungen, Ausgabe 2017.

Weitere Vertragsbestandteile (VB):

VB 1	Angaben des Beauftragten:	(Beilage 1)
	- Projektbezogenes Organigramm mit Schlüsselpersonen	
	- Lebenslauf und Qualifikationen der Schlüsselpersonen	
	- Versicherungsnachweis	
	- Leistungen gemäss detaillierten Leistungsbeschrieben	
VB 2	Angaben des Auftraggebers:	(Beilage 2)
	- Projektbezogenes Organigramm	
VB 3	Honorartabelle (inkl. aufwandbestimmende Baukosten)	(Beilage 3)
VB 4	Terminplan	(Beilage 4)
VB 5	Zahlungsplan	(Beilage 5)
VB 6	PQM-Vereinbarung	(Beilage 6)
VB 7	Nachhaltiges Bauen: Bedingungen für Planungsleistungen (Hochbau)	(Beilage 7)
VB 8	Vorschriften, Richtlinien und mitgeltende Dokumente (Verzeichnis)	(Beilage 8)

2.2 Rangfolge bei Widersprüchen

Soweit zwischen den hiavor aufgeführten Vertragsbestandteilen ein Widerspruch besteht, ist die vorgenannte Rangfolge für den Vorrang massgeblich. Besteht ein Vertragsbestandteil aus mehreren Dokumenten, geht bei Widersprüchen das zeitlich jüngere Dokument dem älteren vor.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Beauftragten sowie seiner Subunternehmer und Lieferanten gelten nur dann, wenn sie in Ziffer 10 (Besondere Vereinbarungen) aufgeführt sind.

3 Leistungen des Beauftragten

3.1 Leistungsvereinbarung zu Teilphasen

Der Beauftragte verpflichtet sich in Kenntnis des diesem Vertrag zugrundeliegenden Projektes (vgl. Ziffer 1.1 und 1.2 hiervor) zur Erbringung sämtlicher in dieser Vertragsurkunde und den weiteren Bestandteilen umschriebenen Leistungen (Grundleistungen und besonders vereinbarte Leistungen).

3.2 Übertragene Teilphasen

Der vorliegende Vertrag umfasst die nachstehenden Teilphasen gemäss Art. 4 Ordnung SIA 102/2014, 103/2014, 105/2014, 108/2016, resp. 112/2014 «Modell Bauplanung»:

	Art. 4 Ordnung SIA 102/2014 , 103/2014, 105/2014, 108/2016, resp. 112/2014 "Modell Bauplanung"
<input type="checkbox"/>	11 Bedürfnisformulierung, Lösungsstrategien
<input type="checkbox"/>	21 Definition des Vorhabens / Projektdefinition, Machbarkeitsstudie
<input type="checkbox"/>	22 Auswahlverfahren
<input checked="" type="checkbox"/>	31 Vorprojekt
<input checked="" type="checkbox"/>	32 Bauprojekt
<input checked="" type="checkbox"/>	33 Bewilligungsverfahren / Auflageprojekt
<input checked="" type="checkbox"/>	41 Ausschreibung, Offertvergleich, Vergabeantrag
<input checked="" type="checkbox"/>	51 Ausführungsprojekt
<input checked="" type="checkbox"/>	52 Ausführung
<input checked="" type="checkbox"/>	53 Inbetriebnahme, Abschluss

freigegeben wird mit Unterzeichnung der vorliegenden Vertragsurkunde jedoch nur:

	Art. 4 Ordnung SIA 102/2014 , 103/2014, 105/2014, 108/2016, resp. 112/2014 "Modell Bauplanung"
<input type="checkbox"/>	11 Bedürfnisformulierung, Lösungsstrategien
<input type="checkbox"/>	21 Definition des Vorhabens / Projektdefinition, Machbarkeitsstudie
<input type="checkbox"/>	22 Auswahlverfahren
<input checked="" type="checkbox"/>	31 Vorprojekt
<input type="checkbox"/>	32 Bauprojekt
<input type="checkbox"/>	33 Bewilligungsverfahren / Auflageprojekt
<input type="checkbox"/>	41 Ausschreibung, Offertvergleich, Vergabeantrag
<input type="checkbox"/>	51 Ausführungsprojekt
<input type="checkbox"/>	52 Ausführung
<input type="checkbox"/>	53 Inbetriebnahme, Abschluss

Weitere Teilphasen werden ohne Anspruch auf die Beauftragung sämtlicher Teilphasen, Schritt für Schritt durch schriftliche Anzeige des im Vertrag angegebenen Projektleiters des Auftraggebers freigegeben. Der Auftraggeber behält sich vor, einzelne Teilphasen nicht ausführen zu lassen. Betreffend Entschädigung gilt Art. 18 der Allgemeinen Vertragsbedingungen KBOB für Planerleistungen, Ausgabe 2017.

3.3 Genauigkeit der Kosteninformationen des Beauftragten

Der Beauftragte hält bei seinen Kosteninformationen folgende Genauigkeiten ein:

Phase 31: +/- 15 %

Phase 32: +/- 10 %

3.4 Gesamtleitung

Der Beauftragte übernimmt die Gesamtleitung für phasenübergreifende Leistungen gemäss Art. 3.4 SIA Ordnung.

4 Vergütung

4.1 Vergütung mit Festpreisen

- ☐ Gemäss detailliertem Angebot des Beauftragten vom, bereinigt gemäss Protokoll vom
☐ Detaillierte Honorarkalkulation (Ziffer 2.1, VB3)

Offerierte Vergütung brutto mit Festpreisen exkl. Nebenkosten	CHF
.....	CHF
.....	CHF
.....	CHF
/.. 0.00%	CHF	0.00
Zwischentotal	CHF	0.00
Nebenkosten 0.00%	CHF	0.00
Nebenkosten	CHF
/.. 0.00%	CHF	0.00
Vereinbarte Vergütung netto (Rundungskorrektur: CHF	CHF	0.00
MWST zum Satz von 7.7%	CHF	0.00
Total Vergütung inkl. MWST (Rundungskorrektur: CHF	CHF	0.00

Pauschalpreis (nicht steuerungsbezugt)
.....

4.2 Vergütung nach erbrachtem Zeitaufwand

- ☐ Gemäss detailliertem Angebot des Beauftragten vom, bereinigt gemäss Protokoll vom
☒ Honorarkalkulation gemäss Beilage 3

- ☐ Gemäss folgenden Stundenansätzen exkl. MWST:

Kategorie A, Chefarchitekt / -ingenieur	CHF
Kategorie B, Leitender Architekt /Ingenieur, Chefbauleiter	CHF
Kategorie C, Architekt / Ingenieur / Bauleiter	CHF
Kategorie D, Bautechniker	CHF
Kategorie E, Zeichner / Hilfsbauleiter	CHF
Kategorie F, Hilfspersonal	CHF
.....	CHF

Vereinbarte Vergütung CHF

Als Kostendach
.....

- ☐ Gemäss folgendem gemitteltem Stundenansatz exkl. MWST,
der für alle seitens des Beauftragten eingesetzten Mitarbeiter gilt: CHF

Vereinbarte Vergütung CHF

Als Kostendach
.....

Offerierte Vergütung brutto nach Zeitaufwand exkl. Nebenkosten	CHF	0.00
/.. 0.00%	CHF	0.00
Zwischentotal	CHF	0.00
/.. 0.00%	CHF	0.00
Nebenkosten 0.00%	CHF	0.00
Nebenkosten	CHF

./.. 0.00%	CHF	0.00
Vereinbarte Vergütung netto (Rundungskorrektur: CHF	CHF	0.00
MWST zum Satz von 7.70%	CHF	0.00
Total Vergütung inkl. MWST (Rundungskorrektur: CHF	CHF	0.00

4.3 Nebenkosten

☒ Übliche Nebenkosten:

Nebenkosten des Beauftragten sind in der vereinbarten Vergütung gemäss Ziffer 4.1 / 4.2 hiavor eingerechnet. Darin sind enthalten:

- Kosten für Kommunikation und interne Infrastruktur (Telefon, EDV, etc.)
- Kosten für Arbeitsdokumente (insbesondere Arbeitskopien und Arbeitsmodelle)
- Reisezeit
- Reisekosten und Kosten für auswärtige Unterkunft und Verpflegung innerhalb der Schweiz
- Aufwendungen für die Anpassung von elektronischen Daten an Auftraggeber-Vorgaben (CAD-Richtlinie)
- Gebühren und Versicherungen
- Kosten für die zur Vertragserfüllung notwendige Dokumentation von Arbeitsergebnissen (Kosten für Kopien, Plots, Datenträger, Druck- und Bindearbeiten, Fotoarbeiten)
- Kosten für den Erwerb von Plan- und weiteren Unterlagen
- Kosten für die Errichtung und den Betrieb eines Projektraums

☐ Vergütung gemäss separater Vereinbarung vom

4.4 Preisänderungen infolge Teuerung

☐ Preisänderungen infolge Teuerung werden gemäss der zur Zeit des Vertragsabschlusses aktuellen Fassung der Norm SIA 126 «Preisänderungen infolge Teuerung bei Planerleistungen» berechnet.

☐ Die Preisänderungen infolge Teuerung werden wie folgt vorgenommen:

Preisänderungen infolge Teuerung werden gemäss der zur Zeit des Vertragsabschlusses aktuellen Fassung der Norm SIA 126 "Preisänderungen infolge Teuerung bei Planerleistungen" berechnet. Dabei werden folgende Präzisierungen festgesetzt:

- Der Fixkostenanteil beträgt über die gesamte Vertragsdauer 20%
- Nominallohnindex Wirtschaftszweige 70-74 (Quelle: Bundesamt für Statistik)
- Stichtag ist das Datum der Unterzeichnung des vorliegenden Vertrags
- Für die ersten zwei Jahre (ab Stichtag) besteht kein Teuerungsanspruch
- Die Periodizität der Rechnungsstellung erfolgt jährlich

☒ Es erfolgen keine Preisänderungen infolge Teuerung.

4.5 Vergütung nicht abschliessend definierter Leistungen

4.5.1 Beschrieb nicht abschliessend definierter Leistungen:

Folgende Leistungen, welche zum Leistungsumfang des Beauftragten gehören, sind zum heutigen Zeitpunkt nicht abschliessend definiert und sind mittels Nachtrag zum Grundvertrag zu gegebenem Zeitpunkt nach zu offerieren:

-

4.5.2 Vergütungsregelung:

Vergütet werden zusätzliche oder optionale Leistungen grundsätzlich nur aufgrund einer schriftlichen Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Beauftragtem mit Nachweis der effektiv beteiligten Planer, deren Aufwand und den zu erbringenden Leistungen. Der Nachweis (Offerte) ist phasenweise zu gliedern und vor Erbringung der Leistung schriftlich genehmigen zu lassen.

5 Finanzielle Modalitäten

5.1 Zahlungsmodalitäten

Die Vergütung wird gemäss folgenden Modalitäten ausbezahlt:

- ☐ Der Beauftragte hat Anrecht auf Abschlagszahlungen im Umfang von 90% der erbrachten Leistungen.
- ☒ Gemäss Zahlungsplan (Ziffer 2.1, VB5):

Dabei wird bei jeder Abschlagszahlung ein Rückbehalt in Höhe von 10% vorgenommen. Wobei als Ausnahme die Auszahlung des Rückbehalts für die SIA Phasen 3 Projektierung nach Genehmigung der entsprechenden Phase durch den Auftraggeber erfolgt. Die Schlusszahlung wird geschuldet bei Abnahme des mägelfreien Werks und dem Vorliegen der genehmigten Schlussdokumentation. Bezüglich Rückbehalt der Teilphase "Leitung der Garantierarbeiten" wird auf Art. 9.5 der AVB verwiesen. Bei Terminverzug wird der Zahlungsplan unverzüglich angepasst. Der Auftraggeber leistet keine Zahlungen für nicht bzw. noch nicht erbrachte Leistungen.

5.2 Rechnungsstellung und Bezahlung

Der Beauftragte fakturiert seine Leistungen mittels Rechnung.

Die Rechnung ist unter Angabe der MWST Nr. des Beauftragten und des Mehrwertsteuerbetrages sowie der Nebenkosten, welche beide separat auszuweisen sind, mit nachstehenden Rechnungsvermerken an die folgende Adresse einzureichen:

Rechnungsadresse:	Bau- und Umweltschutzdirektion Kanton Basel-Landschaft Zentraler Rechnungseingang, Rheinstrasse 29, 4410 Liestal
Rechnungszustelladresse	Bau- und Umweltschutzdirektion Kanton Basel-Landschaft Hochbauamt, Aida Chtourou, Rheinstrasse 29, 4410 Liestal
Rechnungsvermerke:	Zuweisungsschlüssel BL 303 100 03 Kostenarten-Nr. 5040 0 000 Innenauftrags-Nr. 701 790

Die Rechnungen haben sich detailliert und nachprüfbar zu den nach diesem Vertrag geschuldeten und erbrachten Leistungen zu äussern. Es ist das Merkblatt „Korrekte Rechnungsstellung“ zu beachten. Diesen Anforderungen nicht genügende Rechnungen werden an den Beauftragten zur Korrektur und allenfalls Ergänzung der Dokumentation zurückgewiesen.

5.3 Zahlungsfristen

Der Auftraggeber leistet fällige Zahlungen innerhalb von 30 Tagen. Schlusszahlungen innerhalb von 60 Tagen ab Rechnungseingang.

Vorbehalten bleiben die Bestimmungen über die Schlussabrechnung gemäss Ziffer 9.5 der Allgemeinen Vertragsbedingungen KBOB für Planerleistungen, Ausgabe 2017.

5.4 Zahlungsort

Der Auftraggeber überweist fällige Zahlungen an die _____ in _____.
IBAN: _____ Konto-Nr.: _____

6 Fristen und Termine

6.1 Für die Planungs- und Projektierungsphase (SIA-Teilphasen 31-41)

– Gemäss Ziffer 1.1.8 des vorgesehenen Planervertrages.

6.2 Für die Realisierungsphase (SIA-Teilphasen 51-53)

Frist / Termin: Tätigkeit:

–
–

7 Ansprechstellen

Für sämtliche Zwecke des vorliegenden Vertrages, einschliesslich Vertragsänderungen, der Übermittlung und Zustellung von Mitteilungen, Anfragen und dergleichen, lautet die Ansprechstelle:

Auftraggeber: Bau- und Umweltschutzdirektion des Kantons Basel-Landschaft
Hochbauamt, Rheinstrasse 29, 4410 Liestal

Ansprechperson: Aida Chtourou
E-Mail: aida.chtourou@bl.ch
Telefon: 061 552 90 18

Beauftragter:

Adresse:

Ansprechperson:

E-Mail:

Telefon:

Ändern eine Ansprechstelle oder deren Kontaktdetails, erfolgt umgehend eine schriftliche Mitteilung an die andere Partei.

8 Versicherungen

Der Beauftragte bzw. die Planergemeinschaft (einfache Gesellschaft im Sinne von Art. 530 ff OR) erklärt, für die Dauer des Auftrages folgende Berufshaftpflichtversicherung abgeschlossen zu haben, die Versicherungsdeckung während der Dauer des Auftrages aufrechtzuerhalten und die entsprechenden, gültigen Versicherungsnachweise dem Auftraggeber auf Verlangen zu liefern.

8.1 Grundversicherung

<input checked="" type="checkbox"/> Personen- und Sachschäden	CHF pro Ereignis bzw. Einmalgarantie (mindestens CHF 10 Mio.)
---	-----	--

8.2 Zusatzversicherungen

<input checked="" type="checkbox"/> Bautenschäden	CHF pro Ereignis bzw. Einmalgarantie (mindestens CHF 0.5 Mio.)
<input type="checkbox"/> Reine Vermögensschäden	CHF pro Ereignis bzw. Einmalgarantie
<input type="checkbox"/> Anlageschäden	CHF pro Ereignis bzw. Einmalgarantie

- ☐ Rechtsschutz im Strafverfahren CHF pro Ereignis bzw. Einmalgarantie
- ☐ sonstige Schäden CHF pro Ereignis bzw. Einmalgarantie
- ☐ Der Beauftragte erklärt, folgende projektspezifischen Risiken zusätzlich versichert zu haben:
 –
- Versicherungsgesellschaft: Policen-Nr.:
- Selbstbehalt pro Schadenereignis: CHF
 (vom Beauftragten anzugeben)

9 Arbeitsschutzbestimmungen, Arbeitsbedingungen und Gleichbehandlung

Der Beauftragte verpflichtet sich, für Leistungen in der Schweiz die am Ort der Leistung geltenden Arbeitsschutzbestimmungen und Arbeitsbedingungen für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer einzuhalten. Er erklärt, gesetzliche Sozialabgaben und Versicherungsbeiträge sowie die übrigen Beiträge gemäss allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträgen geleistet zu haben und für die Dauer des Vertrages weiter zu leisten.

Des Weiteren verpflichtet sich der Beauftragte, für Leistungen in der Schweiz die Gleichbehandlung von Frau und Mann in Bezug auf die Lohngleichheit einzuhalten.

Zieht der Beauftragte zur Vertragserfüllung Dritte bei, hat er diese schriftlich zu verpflichten, die vorgenannten Grundsätze ebenfalls einzuhalten.

10 Besondere Vereinbarungen

10.1 Abweichung und Ergänzung zu den Allgemeinen Vertragsbedingungen

In Abweichung und Ergänzung zu den Allgemeinen Vertragsbedingungen für Planerleistungen KBOB, Ausgabe 2017, wird Folgendes festgelegt:

- In Ergänzung zu Art. 7 Schlüsselpersonen, AVB KBOB, behält sich der Auftraggeber ein Vetorecht bei der Besetzung noch nicht nominierter Schlüsselpersonen vor.
- In Abweichung von Art. 15 Rügefrist und Verjährung, AVB KBOB, setzt die Haftung des Beauftragten keine Mängelrüge des Auftraggebers voraus.
- In Abweichung von Art. 16.3 Urheberrecht, AVB KBOB, wird der letzte Halbsatz („...sofern der Auftraggeber nicht selbst den Grund für die Vertragsauflösung zu vertreten hat“) ersatzlos gestrichen.
- In Ergänzung zu Art. 17 wird ein Art. 17.3 folgenden Inhalts vereinbart: „Der Beauftragte hat dem Auftraggeber alle Dokumente und Unterlagen gemäss Art. 17.1 auf Verlangen in für diesen lesbarer Form herauszugeben, auch wenn der Auftraggeber Leistungen aus dem Vertrag nicht erbracht hat.“
- In Ergänzung zu Art. 18 Vorzeitige Beendigung des Vertrags, AVB KBOB, hier 18.6. Die Vertragsauflösung durch den Auftraggeber, gilt ferner nicht als unzeitig, wenn bei einer Kündigung des Vertrags eine Voranzeigefrist von 3 Monaten eingehalten wird.

10.2 Weitere besondere Vereinbarungen

Ferner treffen die Parteien folgende besondere Vereinbarungen:

a) Arbeitssicherheit:

Bei der Erbringung seiner vertraglichen Leistungen gewährleistet der Beauftragte gemäss Art. 104 Norm SIA 118 (2013) die Sicherheit der am Bauwerk Beschäftigten, indem er als Arbeitgeber die einschlägigen Sicherheitsvorschriften (insbesondere VUV und BauAV) einhält und mit den Arbeitgebern anderer Betriebe, deren Arbeitnehmer auf der Baustelle tätig sind, die erforderlichen Absprachen trifft (VUV, Art. 9, Abs. 1). Der Beauftragte unterstützt die Unternehmer bei den notwendigen Schutzmassnahmen der Unfallverhütung, indem er diese auf Sicherheitsrisiken und Verstösse gegen Sicherheitsregeln hinweist, sofern er solche bei der Erbringung seiner vertraglichen Leistungen entdeckt hat.

b) Subplaner:

Der Beauftragte hat das Recht, Subplaner zu ersetzen unter der Bedingung der Rücksprache und Einwilligung des Auftraggebers. Scheidet ein Subplaner aus, bereitet der Beauftragte die Evaluation für den Ersatz des Subplaners vor und spricht das Vorgehen und die Bedingungen mit dem Auftraggeber ab.

c) Terminverzug:

Erbringt eine Partei eine vereinbarte Leistung nicht fristgemäss, kann sie von der anderen Partei durch schriftliche Mahnung in Verzug gesetzt werden. Für die mahnende Partei verschieben sich die Fristen und Termine, zu deren Einhaltung sie sich verpflichtet hat, angemessen.

d) Kosten:

Der Beauftragte führt ein proaktives und antizipierendes Kostenmanagement in der Planung und Realisierung, welches primär der Erreichung der übergeordneten Kostenzielsetzung dient. Der IST-Kostenstand wird regelmässig analysiert und mit den Vorgaben verglichen. Die Prognose der Endkosten, der Berücksichtigung der jüngsten Preis- und Projektentwicklung, wird regelmässig aktualisiert und mit den Vorgaben verglichen. Der Beauftragte schlägt selbständig, zielgerichtet und rechtzeitig dem Auftraggeber Massnahmen zur Erreichung des Kostenziels vor.

e) Meldepflicht:

Der Beauftragte meldet jede Gefährdung der Zielerreichung (Kosten, Termine, Qualität) dem Auftraggeber rechtzeitig und schriftlich (E-Mail mit Lesebestätigung gilt als schriftlich) an, informiert gleichzeitig über die anzunehmenden Konsequenzen und schlägt erste Massnahmen zur Problemlösung vor.

f) Einsichtsrecht in die Subplanerverträge:

Der Auftraggeber ist berechtigt Einsicht in die abzuschliessenden und/oder bereits abgeschlossenen Verträge zwischen dem Beauftragten und den Subplanern zu nehmen.

g) GU/TU-Modell

Der Auftraggeber schliesst nicht aus, nach Abschluss des Bewilligungsverfahrens, SIA Teilphase 33, das Bauvorhaben in einem GU-Modell zu realisieren. In diesem Fall verbleiben insgesamt mindestens 60.0% Teilleistungen beim Beauftragten. Ansprüche gemäss Artikel 17.1, Abs. b) der SIA 142 (2009) können vom Beauftragten nicht geltend gemacht werden.

11 Inkrafttreten

Der vorliegende Vertrag tritt mit der Unterzeichnung durch die Parteien in Kraft.

12 Vertragsänderungen

Ergänzungen und Änderungen dieses Vertrages und dessen Vertragsbestandteile sind nur gültig, wenn sie von den Parteien schriftlich vereinbart werden. Dies gilt auch für die Aufhebung dieses Schriftlichkeitsvorbehaltes.

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages lückenhaft, rechtlich unwirksam oder aus anderen Gründen undurchführbar sein, so wird die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen davon nicht berührt. Die Parteien werden in einem solchen Falle eine Vereinbarung treffen, welche die betreffende Bestimmung durch eine wirksame, wirtschaftlich möglichst gleichwertige Bestimmung ersetzt.

13 Anwendbares Recht, Streitigkeiten und Gerichtsstand

Auf den vorliegenden Vertrag ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar. Die Bestimmungen des Wiener Kaufrechts (Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf, abgeschlossen in Wien am 11.04.1980) werden wegbedungen.

Die Parteien verpflichten sich, vor Anrufung einer richterlichen Instanz ein Streitschlichtungsverfahren durchzuführen. Können sie sich nicht auf einen Vermittler einigen, wird dieser vom Kantonsgerichtspräsidium, Abteilung Verfassungs- und Verwaltungsrecht, bestimmt. Erklärt eine Partei gegenüber der anderen die Vermittlung schriftlich als gescheitert, so steht jeder Partei der Rechtsweg an ein ordentliches Gericht offen.

Als Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dem vorliegenden Vertrag vereinbaren die Parteien den Sitz des Auftraggebers.

14 Ausfertigung

Die vorliegende Vertragsurkunde wird zweifach ausgefertigt. Jede Partei erhält ein unterzeichnetes Exemplar.

Der Auftraggeber:

Ort / Datum

Ort / Datum

Ort / Datum

.....
Marco Frigerio
Kantonsarchitekt

.....
Roland Borer
Leiter Realisierung

.....
Aida Chtourou
Projektleiterin Realisierung

Der Beauftragte bzw. die beauftragten Mitglieder der Planergemeinschaft (einfache Gesellschaft):

Die Unterzeichnenden bestätigen, sämtliche Vertragsbestandteile zur zustimmenden Kenntnis genommen zu haben, insbesondere auch die AVB KBOB 2017

Die unterzeichnenden Mitglieder der Planergemeinschaft

- erklären, dass sie für die Vertragserfüllung solidarisch haften;
- bestätigen, dass die federführende Unternehmung die Planergemeinschaft gegenüber dem Auftraggeber bis auf schriftlichen Widerruf vertritt und sie alle Mitteilungen an diese Firma als gültige Zustellung an die Planergemeinschaft anerkennen;
- bestätigen, dass die vom Auftraggeber auf den Zahlungsort gemäss Ziffer 5.4 hiervoor geleisteten Zahlungen befreiende Wirkung haben

Ort / Datum

Ort / Datum

.....
(Vorname, Name)
(Funktion)

.....
(Vorname, Name)
(Funktion)

Allgemeine Vertragsbedingungen KBOB für Planerleistungen

Ausgabe 2017

1 Sorgfalts- und Treuepflicht

- 1.1 Der Beauftragte wahrt die Interessen des Auftraggebers nach bestem Wissen und unter Beachtung des allgemein anerkannten Wissenstandes seines Fachgebietes.
- 1.2 Der Beauftragte vermeidet Kollisionen mit eigenen Interessen oder mit solchen Dritter.
Der Beauftragte informiert den Auftraggeber über mögliche Konfliktpunkte.
- 1.3 Die Vertragsparteien verpflichten sich, weder Dritten Vorteile irgendwelcher Art direkt oder indirekt anzubieten, noch für sich oder andere direkt oder indirekt Geschenke entgegenzunehmen oder sich sonstige Vorteile zu verschaffen oder versprechen zu lassen.

2 Informations- und Abmahnungspflicht des Beauftragten

- 2.1 Der Beauftragte informiert den Auftraggeber regelmässig über den Fortschritt der Arbeiten und holt insbesondere alle erforderlichen Vorgaben ein. Er zeigt sofort alle Umstände schriftlich an, welche die vertragsgemässe Erfüllung gefährden könnten. Lassen sich auf Grund der Bearbeitung Veränderungen in noch zu bearbeitenden Phasen oder Teilphasen erkennen, so meldet dies der Beauftragte umgehend schriftlich dem Auftraggeber.
- 2.2 Der Beauftragte informiert den Auftraggeber umgehend schriftlich über erkennbare Abweichungen vom vereinbarten Bearbeitungsaufwand sowie über alle Weiterentwicklungen, die aus technischen oder wirtschaftlichen Gründen eine Änderung der vereinbarten Leistungen angezeigt erscheinen lassen (z.B. neue Konstruktionsart, neuartige Arbeitsabläufe oder neue Werkstoffe).
- 2.3 Der Beauftragte macht den Auftraggeber schriftlich auf nachteilige Folgen von dessen Weisungen, insbesondere hinsichtlich Termine, Qualität und Kosten aufmerksam und mahnt unzweckmässige Anordnungen und Begehren ab.

3 Planergemeinschaft

- 3.1 Änderungen im Bestand und in der Zusammensetzung der Planergemeinschaft bedürfen der ausdrücklichen Zustimmung des Auftraggebers. Die im Innenverhältnis der Planergemeinschaft vereinbarten Regelungen über die Beitragsleistungen sowie den Anteil an Gewinn und Verlust wirken nicht gegenüber dem Auftraggeber.
- 3.2 Die Mitglieder der Planergemeinschaft erklären sich bereit, dass die einfache Gesellschaft im Falle des Ausscheidens eines einzelnen Gesellschafters und im Einverständnis mit dem Auftraggeber weitergeführt wird. Die Anwendung von Art. 536 OR (Konkurrenzverbot) wird wegbedungen.

4 Beizug von Dritten

- 4.1 Der Beizug von Dritten für die Vertragserfüllung bedarf der vorgängigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers.
- 4.2 Die vom Beauftragten zur Vertragserfüllung beigezogenen Dritten gelten in jedem Falle als dessen Hilfspersonen im Sinne von Art. 101 OR. Die Zustimmung oder Kenntnisnahme des Auftraggebers zum bzw. vom Beizug von Dritten lässt die Haftung des Beauftragten aus dem Vertrag oder im Zusammenhang mit dem Vertrag unberührt. Art. 399 OR wird ausdrücklich wegbedungen.
- 4.3 Bei Zahlungsschwierigkeiten des Beauftragten, bei schwerwiegenden Differenzen zwischen dem Beauftragten und Dritten oder bei Vorliegen anderer wichtiger Gründe kann der Auftraggeber, nach vorheriger Anhörung der Beteiligten, den Betrag auf Kosten des Beauftragten hinterlegen, mit befreiender Wirkung gegenüber dem Beauftragten. In jedem Fall gibt der Auftraggeber dem Beauftragten davon schriftlich Kenntnis.

5 Inhalt und Umfang der Vertretungsbefugnisse des Beauftragten

- 5.1 Grundsätze
Der Beauftragte ist grundsätzlich nicht befugt, gegenüber Dritten für den Auftraggeber verbindlich rechtsgeschäftliche Erklärungen abzugeben.
Der Beauftragte ist jedoch befugt, einmalige und in sich abgeschlossene Leistungen und Lieferungen im Rahmen des Kostenvoranschlages bis zu CHF 5'000.-- im Einzelfall (exkl. MWST) selbständig zu vergeben. Der Auftraggeber ist über die Bestellung umgehend zu orientieren.
Grössere Vergaben werden vom Auftraggeber ausgelöst.
Der Beauftragte ist verpflichtet, Mitteilungen und Erklärungen Dritter (Behörden, Unternehmer, Spezialisten usw.), welche das Auftragsziel tangieren (z.B. Mitteilungen zu den vereinbarten Qualitäts- und Risikoschwerpunkten, geschäftliche Schwierigkeiten der Vertragspartner, damit verbundene Begehren von Dritten, Preisänderungsbegehren, Abmahnungen), unverzüglich an den Auftraggeber weiterzuleiten.

5.2 Realisierungsphase

Enthalten die übertragenen Leistungen eine Bauleitungsaufgabe, hat der Beauftragte die Bauleitung im Sinne von Art. 33 ff. Norm SIA 118 (2013) im Rahmen des vom Auftraggeber mit dem Unternehmer abgeschlossenen Vertrages wahrzunehmen. Davon ausgeschlossen sind die nachstehenden rechtsgeschäftlichen Erklärungen, welche sich der Auftraggeber gegenüber dem Unternehmer in jedem Fall ausdrücklich vorbehalten hat:

- Vertragsänderungen, die keine Beststellungsänderung sind,
- Beststellungsänderungen, die in terminlicher, qualitativer sowie finanzieller Hinsicht wesentlich sind,
- Erklärungen über das Vorliegen von Mängeln im Zusammenhang mit Abnahmen und Teilabnahmen,
- abschliessende Anerkennung von Ausmassen, Regierapporten sowie Genehmigung der Schlussabrechnung nach Prüfung durch die Bauleitung,
- Einforderung und Inanspruchnahme von Sicherheitsleistungen und Konventionalstrafen.

Der Beauftragte übernimmt die vorliegende Vollmachtsregelung in die Werkverträge, sofern er diese vorbereitet.

6 Vertragsänderungen

- 6.1 Der Auftraggeber kann die Änderung von vereinbarten Leistungen verlangen.
- 6.2 Die Änderungen der Leistungen sowie die erforderlichen Anpassungen von Vergütung, Terminen und anderen Vertragspunkten werden in jedem Falle vor der Inangriffnahme weiterer Bearbeitungsschritte geklärt und schriftlich in einem Nachtrag zu diesem Vertrag vereinbart. Eine allfällige Anpassung des Honorars berechnet sich nach den Ansätzen der ursprünglichen Kosten- bzw. Berechnungsgrundlage zuzüglich Teuerung, sofern eine Teuerungsanpassung vertraglich vereinbart ist.
- 6.3 Der Auftraggeber entschädigt den Beauftragten für ausgewiesene und freigegebene Leistungen, die vor der Beststellungsänderung anfielen und durch diese nutzlos wurden.

7 Schlüsselpersonen

Vorbehältlich Kündigung, Krankheit und Tod können Schlüsselpersonen des Beauftragten, die für das vorliegende Projekt verantwortlich sind, nach Vertragsabschluss nur mit Zustimmung des Auftraggebers ersetzt werden. In jedem Fall muss eine Schlüsselperson durch eine gleich qualifizierte Person in ihrer Funktion ersetzt werden.

8 Weisungsrecht des Auftraggebers

- 8.1 Der Auftraggeber hat das Recht, dem Beauftragten im Rahmen der Vertragsabwicklung Weisungen zu erteilen. Beharrt der Auftraggeber trotz schriftlicher Abmahnung des Beauftragten schriftlich auf seiner Weisung, ist der Beauftragte für deren Folgen gegenüber dem Auftraggeber nicht verantwortlich.
- 8.2 Beharrt der Auftraggeber trotz Abmahnung darauf, Sicherheitsregeln nicht einzuhalten, kann der Beauftragte, um seine Haftung gegenüber Dritten auszuschliessen, sein Mandat niederlegen. Eine Schadenersatzpflicht gegenüber dem Auftraggeber wegen Kündigung zur Unzeit ist diesfalls ausgeschlossen.
- 8.3 Erteilt der Auftraggeber Dritten in Ausnahmefällen direkt Weisungen, so orientiert er den Beauftragten schriftlich ohne Verzug.

9 Vergütung

9.1 Honorar und Nebenkosten

Die Rechnungsstellung für die gesamten Leistungen (inkl. Nebenkosten) erfolgt in der Regel pro Teilphase. Für Teilphasen mit einer Bearbeitungszeit von mehr als 3 Monaten können monatliche Abschlagszahlungen mit den erforderlichen Leistungsausweisen und Belegen in Rechnung gestellt werden.

Für jede vereinbarte Teilphase (vgl. Ziffer 3 der Vertragsurkunde) ist spätestens zwei Monate nach Erbringung der letzten Leistung eine Übersicht zu erstellen, die durch ein prüffähiges Verzeichnis der erbrachten Leistungen zu dokumentieren ist und dem Auftraggeber einen Überblick über sämtliche vom Beauftragten gestellten Rechnungen sowie über die erhaltenen und die noch ausstehenden Zahlungen gibt.

9.2 Kostendach

Die Überschreitung eines vereinbarten Kostendaches geht zu Lasten des Beauftragten, es sei denn, der Auftraggeber hätte einer Beststellungsänderung schriftlich zugestimmt oder Mehrkosten aus andern Gründen zu vertreten.

9.3 Vergütung nicht abschliessend definierter Leistungen

Leistungen, die bei Vertragsabschluss noch nicht abschliessend definiert werden können, werden im Vertrag als solche bezeichnet. Insbesondere handelt es sich dabei um Leistungen, die in späteren Phasen oder Teilphasen zu erbringen sind.

Über Inhalt und Umfang dieser Leistungen sowie deren Vergütung und Berechnungsbasis einigen sich der Auftraggeber und der Beauftragte anhand der ursprünglichen Kosten- bzw. Berechnungsgrundlage vor deren Ausführung schriftlich in einem Nachtrag zum Vertrag.

9.4 Honorarkürzungen und Rückbehalt

Bei Mehrkosten und/oder Kostenüberschreitungen, die durch den Beauftragten verschuldet sind, behält sich der Auftraggeber vor, entsprechende Abzüge am Honorar vorzunehmen. Schadenersatzansprüche des Auftraggebers bleiben in jedem Fall vorbehalten.

Hat der Beauftragte das Entstehen grösserer Mängel mit oder alleine zu verantworten, kann der Auftraggeber einen Rückbehalt mindestens im Umfang der geschätzten Mängelbehebungskosten und des geschätzten Schadens machen. Ein Rückbehaltungsrecht besteht nicht, soweit der Beauftragte den geltend gemachten Rückbehalt sicherstellt. Als Sicherstellung gilt insbesondere eine schriftliche Bestätigung der Versicherung des Beauftragten, wonach für die geltend gemachten Schäden im Falle einer Haftung eine Versicherungsdeckung besteht.

9.5 Schlussabrechnung des Beauftragten

Die in der Teilphase «Leitung der Garantiarbeiten» vereinbarten Leistungen werden bei der Schlussabrechnung des Beauftragten ausgeklammert und können erst nach Durchführung der Schlussprüfung gemäss Art. 177 Norm SIA 118 (2013) bzw. nach Abschluss der Arbeiten aus der betreffenden Teilphase gesondert in Rechnung gestellt werden, sofern dafür nicht eine auf ersten Abruf einlösbare Erfüllungsgarantie geleistet wird.

10 Sicherheitsvorschriften

- 10.1 Der Beauftragte hält die massgebenden Sicherheitsvorschriften ein.
- 10.2 Der Auftraggeber behält sich in jedem Fall das Recht vor, bei groben oder wiederholten Pflichtverletzungen durch den Beauftragten die sofortige Einstellung der Arbeiten zu veranlassen.

11 Wahrung der Vertraulichkeit

- 11.1 Der Auftraggeber und der Beauftragte behandeln alle Tatsachen vertraulich, die weder offenkundig noch allgemein zugänglich sind. Die Vertraulichkeitspflicht bleibt auch nach Beendigung des Vertragsverhältnisses bestehen. Vorbehalten bleiben gesetzliche Aufklärungspflichten.
- 11.2 Die militärische Geheimhaltung richtet sich nach den einschlägigen Vorschriften

12 Veröffentlichungen

- 12.1 Die Veröffentlichung von Bauplänen, Beschreibungen und fotografischen Aufnahmen von Plänen und Bauten des Objektes bedarf in jedem Fall der vorgängigen schriftlichen Zustimmung des Auftraggebers. Art. 27 URG (Panorama-recht) bleibt vorbehalten. Die Zustimmung darf nur bei Vorliegen schützenswerter Interessen verweigert werden.
- 12.2 Dem Beauftragten steht das Recht zu, in entsprechenden Veröffentlichungen des Auftraggebers oder Dritter als Urheber genannt zu werden.

13 Haftung des Beauftragten

- 13.1 Der Beauftragte haftet insbesondere bei Verletzung seiner Sorgfalts- und Treuepflicht, für die Nichtbeachtung oder Verletzung anerkannter Regeln seines Fachgebietes, bei mangelnder Koordination oder Beaufsichtigung, bei ungenügender Veranschlagung und Überwachung der Kosten inkl. Prüfung von Unternehmerrechnungen sowie bei Verlust von Mängelrechten gegenüber dem mit der Bauausführung beauftragten Unternehmer.
- 13.2 Ungenügende bzw. fehlerhafte Unterlagen werden vom Auftraggeber zur unentgeltlichen Überarbeitung zurückgewiesen.
- 13.3 Bei Kosteninformationen kann der Auftraggeber im Rahmen der Genauigkeitsangaben auf das angegebene Kostentotal vertrauen. Sofern für einzelne Kostenelemente Genauigkeitsangaben vereinbart werden sollen, sind diese in der Vertragsurkunde aufzunehmen.
- 13.4 Die Geschäftsherrenhaftung für beigezogene Dritte beschränkt sich auf die gehörige Instruktion und Überwachung des Dritten, sofern der Auftraggeber den Beizug des Dritten entgegen der Abmahnung des Beauftragten verlangt.
- 13.5 Der Auftraggeber ergreift rechtzeitig alle zumutbaren Massnahmen, die geeignet sind, der Entstehung oder Vergrösserung eines Schadens entgegenzuwirken. Erhebt er gegenüber einem oder mehreren Unternehmern oder Lieferanten ausnahmsweise direkt Mängelrügen, so teilt er dies dem Beauftragten unverzüglich schriftlich mit.
- 13.6 Wenn ein Schaden, für den der Beauftragte haftet, durch Dritte mitverursacht wurde, wahrt der Auftraggeber seine Rechte gegenüber sämtlichen Verursachern, so dass der haftbare Beauftragte nach Bezahlung des Schadens auf sämtliche Mitverursacher Rückgriff nehmen kann.

14 Arbeitsunterbruch

- 14.1 Durch den Auftraggeber angeordnete Arbeitsunterbrüche geben dem Beauftragten keinen Anspruch auf zusätzliche Entschädigung bis zur Wiederaufnahme der Arbeiten.
- 14.2 Bedingt der Unterbruch bei Wiederaufnahme der Arbeiten eine Überarbeitung bestehender Grundlagen oder werden in anderer Weise Mehraufwendungen notwendig, sind diese zusätzlichen Leistungen und deren Vergütung vor deren Inangriffnahme zwischen den Parteien schriftlich zu vereinbaren.

- 14.3 Vorbehalten bleibt in jedem Fall die Geltendmachung eines dem Beauftragten durch den Unterbruch entstandenen Schadens, sofern der Beauftragte beweist, dass der Auftraggeber den Unterbruch durch eine Verletzung des Planervertrages verschuldet hat.

15 Rügefrist und Verjährung

- 15.1 Ansprüche aus dem Vertrag verjähren unter Vorbehalt von Ziffer 15.2 hiernach innert 10 Jahren ab dem Zeitpunkt der schädigenden Handlung. Für Gutachten beginnt die Frist mit deren Ablieferung zu laufen.
- 15.2 Ansprüche aus Mängeln des unbeweglichen Werkes verjähren innert 5 Jahren. Die Frist beginnt mit der Abnahme des Werks bzw. des Werkteils zu laufen.
- 15.3 Mängel sind grundsätzlich innert 60 Tagen seit Entdeckung zu rügen. Plan- und Berechnungsmängel, die zu einem Mangel eines unbeweglichen Werks bzw. Werkteils führen, kann der Auftraggeber indessen während der ersten zwei Jahre nach dessen Abnahme jederzeit rügen. Nach Ablauf dieser Frist sind die Mängel innert 60 Tagen nach der Entdeckung zu rügen.

16 Urheberrecht

- 16.1 Das Urheberrecht verbleibt beim Beauftragten.
- 16.2 Dem Auftraggeber steht das unentgeltliche, unwiderrufliche und nicht ausschliessliche Recht zu, die Arbeitsergebnisse des Beauftragten zur Vollendung des Projektes für seine Bedürfnisse frei zu verwenden. Macht der Auftraggeber von diesem Recht ohne Einbezug des Beauftragten Gebrauch, steht diesem das Recht auf Bezahlung des in diesem Zeitpunkt geschuldeten Honorars zu, soweit vom Auftraggeber anerkannt. Soweit der Honoraranspruch streitig ist, hat der Auftraggeber den entsprechenden Betrag zu hinterlegen oder anderweitig sicherzustellen.
- 16.3 Das Abänderungsrecht des Auftraggebers bezüglich der Arbeitsergebnisse des Beauftragten gilt in begründeten Fällen bereits während der Planungsphase. Das Gleiche gilt für den Fall, dass der Vertrag vorzeitig aufgelöst wird, sofern der Auftraggeber nicht selbst den Grund für die Vertragsauflösung zu vertreten hat.

17 Übermittlung und Aufbewahrung von Dokumenten

- 17.1 Der Beauftragte bzw. jedes Mitglied einer Arbeitsgemeinschaft bewahrt alle Dokumente und Unterlagen, welche einen Bezug zu diesem Vertrag aufweisen und nicht dem Auftraggeber als Originale übergeben worden sind (wie Unterlagen zu den Entscheidungsschritten und Dokumente des ausgeführten Bauwerkes, seien dies Pläne, Skizzen, Berechnungen, Werkverträge, Bestellungen, Korrespondenzen, Abrechnungsunterlagen, Datenträger usw.), während mindestens 10 Jahren ab dem Zeitpunkt der Vertragsbeendigung im Zustand der Erstellung kostenlos auf.
- 17.2 Auf Verlangen legt der Beauftragte jederzeit über seine Geschäftsführung Rechenschaft ab und gibt alle Unterlagen heraus, zu deren Erstellung er sich im Rahmen der vereinbarten Honorierung vertraglich verpflichtet hat.

18 Vorzeitige Beendigung des Vertrages

- 18.1 Art. 377 OR wird wegbedungen.
- 18.2 Die Parteien können aus wichtigen Gründen jederzeit entschädigungslos vom Vertrag zurücktreten. Als wichtiger Grund gilt insbesondere das Auswechseln von Schlüsselpersonen seitens des Beauftragten ohne Zustimmung des Auftraggebers bzw. ohne dass die in Ziffer 7 hiervoor vorbehaltenen Tatbestände vorliegen.
- 18.3 Das Vertragsverhältnis kann im Übrigen von jeder Partei jederzeit widerrufen oder gekündigt werden. Die bis zur Vertragsauflösung vertragsgemäss erbrachten Leistungen werden dem Beauftragten ohne Honorarzuschlag vergütet.
- 18.4 Erfolgt die Vertragsauflösung zur Unzeit, so ist die zurücktretende Vertragspartei verpflichtet, der anderen den nachgewiesenen Schaden (in keinem Fall jedoch den entgangenen Gewinn) ohne jeden Zuschlag zu ersetzen.
- 18.5 Es liegt keine Auflösung zur Unzeit vor, wenn der Beauftragte dem Auftraggeber oder dieser dem Beauftragten begründeten Anlass zur Vertragsauflösung gegeben hat.
- 18.6 Die Vertragsauflösung durch den Auftraggeber gilt ferner nicht als unzeitig, wenn:
- Kreditgenehmigungen und Freigaben durch die Legislative, die Exekutive oder eine andere Behörde ausbleiben;
 - Bewilligungen ausbleiben;
 - der Auftraggeber einzelne Phasen nicht auslöst;
 - eine oder mehrere Schlüsselpersonen des Beauftragten, deren Mitarbeit für das Projekt wesentlich ist, in ihrer Funktion ohne Zustimmung des Auftraggebers oder ohne dass die in Ziffer 7 hiervoor vorbehaltenen Tatbestände vorliegen, ersetzt werden.

19 Unterschriften

Die vorstehenden allgemeinen Bedingungen sind integrierender Bestandteil der Vertragsurkunde für Planerleistungen vom

Ort und Datum:

Ort und Datum:

.....

.....

Der Auftraggeber:

Der Beauftragte:

.....

.....

.....

.....

Beilagen

Beilage 1: Angaben des Beauftragten

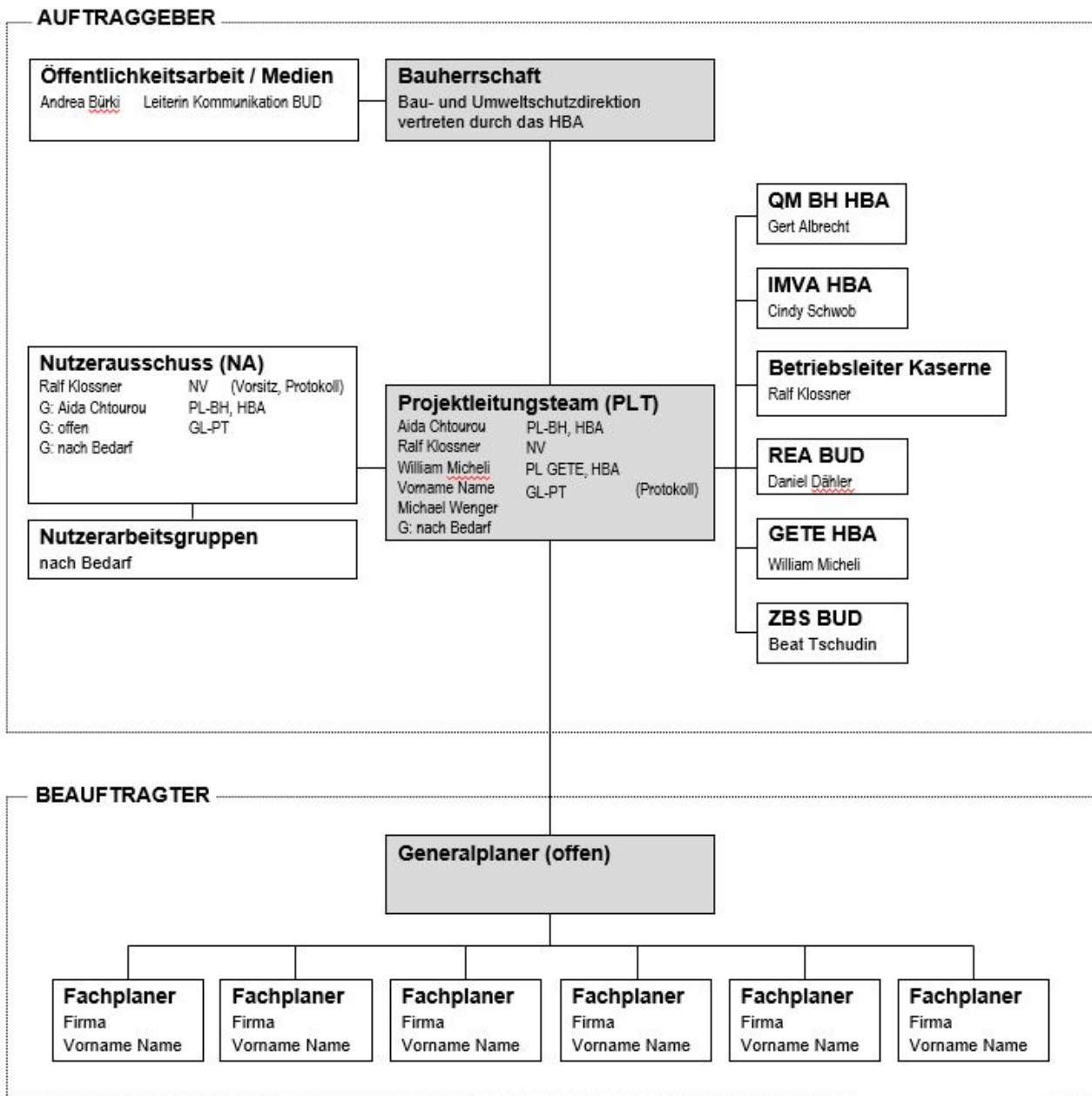
- **Projektbezogenes Organigramm mit Schlüsselperson**

- **Lebenslauf und Qualifikation der Schlüsselperson**

– **Versicherungsnachweis**

Beilage 2: Angaben des Auftraggebers

– Projektbezogenes Organigramm



Beilage 3: Honorartabelle

Beilage 4: Terminplan

Beilage 5: Zahlungsplan

Beilage 6: PQM-Vereinbarung

Impressum

Bau- und Umweltschutzdirektion Kanton Basel-Landschaft
Hochbauamt
Geschäftsbereich Projekt- und Baumanagement

Inhalt

1. Gegenstand
2. Bestandteile
3. Übergeordnete Dokumente
4. QM-Leistungen des Auftraggebers
5. QM-Leistungen des Beauftragten
6. Besondere Vereinbarungen
7. Genehmigung / Unterzeichnung

1. Gegenstand

Für das Projekt **Kaserne Liestal – Erneuerung Nasszonen und Instandsetzungsarbeiten** wird ein projektbezogenes Qualitätsmanagement (PQM) im Sinne des Merkblatts SIA 2007 (Ausgabe 2001) implementiert und umgesetzt.

Das PQM ist Teil des Projektmanagements und verbindet die unternehmensbezogenen Qualitätsmanagement-Systeme (QM-Systeme) von Auftraggeber und Beauftragtem.

Die vorliegende Vereinbarung regelt die Leistungen und Verantwortungen bezüglich des PQM zwischen Auftraggeber und Beauftragten.

2. Bestandteile

- **Projekthandbuch (PHB)**
Projekthandbuch des Auftraggebers in allseits genehmigter Version
- **Q-Lenkungsplan**
Q-Lenkungsplan des Auftraggebers
- **QM-Konzept**
Vom Beauftragten erstelltes QM Konzept in genehmigter Version
- **QM-Pläne**
QM-Plan des Beauftragten in genehmigter Version
- **Prüf- und Kontrollpläne**
Prüf- und Kontrollpläne des Generalplaners (für die SIA-Phasen Projektierung, Ausschreibung und Realisierung)
- **Aktualisierung und Anpassungen**
Die späteren Aktualisierungen bzw. die aufgrund der PQM-Steuerung erforderlichen Anpassungen des Q-Lenkungsplans, der QM-, Prüf- und Kontrollpläne des Beauftragten

3. Übergeordnete Dokumente

Die vorliegende QM-Vereinbarung ist Bestandteil des übergeordneten Generalplanervertrages des Auftraggebers mit dem Beauftragten sowie der Verträge des Beauftragten mit seinen Subplanern.

4. PQM-Leistungen des Auftraggebers

Der Auftraggeber erbringt die bauherrenseitigen PQM-Leistungen gemäss den Bestandteilen dieser QM-Vereinbarung, namentlich:

- Definieren der Projektanforderungen und analysieren der externen Einflussfaktoren
- Definieren der Risikostrategie
- Erstellen, abgleichen und verwalten der QM-Vereinbarung
- Erstellen und nachführen des Projekthandbuches
- Erarbeiten und nachführen von Risikoanalyse und Q-Lenkungsplan (Die definitive Festlegung der Qualitätsschwerpunkte und der relevanten Gefahren und Chancen erfolgt in gegenseitiger Absprache mit den Beauftragten)
- Überprüfen und genehmigen der QM-Konzepte, QM-Pläne und Prüf- und Kontrollpläne der Beauftragten
- Überprüfen der relevanten Berichte und Nachweise der Beauftragten sowie einleiten von Korrekturmassnahmen bei Fehlern oder Abweichungen

5. PQM-Leistungen der Beauftragten

Der Beauftragte erbringt die auftragnehmerseitigen PQM-Leistungen gemäss den Bestandteilen dieser QM-

Vereinbarung, einschliesslich der Vorgaben des Auftraggebers in den Ausschreibungsunterlagen, namentlich:

- Nachweisen, konsequentes Durchsetzen und laufendes Überprüfen des eigenen QM-Systems
- Durchführen einer Auftragsanalyse
- Stellungnahme zum Q-Lenkungsplan inkl. Mitwirkung bei der Festlegung der Qualitätsschwerpunkte und der relevanten Gefahren und Chancen
- Erarbeiten QM-Konzept unter besonderer Berücksichtigung der Aspekte Qualität, Kosten, Termine, Umweltschutz und Arbeitssicherheit
- Erarbeiten und umsetzen des QM-Plans des Beauftragten unter besonderer Berücksichtigung der Qualitätsschwerpunkte bzw. der Gefahren und Chancen im eigenen Verantwortungsbereich
- Erstellen von gewerkspezifischen Prüf- und Kontrollplänen
- Sicherstellen der Zielerreichung durch eine systematische qualitative Lenkung mittels periodisch aktualisierten Prüf- und Kontrollplänen
- Zeitgerechtes Umsetzen von Prüfungen und Massnahmen sowie Einleiten von Korrekturmassnahmen bei Fehlern und Abweichungen
- Information aller Beteiligten über die Inhalte und die Verpflichtung zur Durchsetzung der QM-Vereinbarung und des QM-Plans
- Zeitgerechte Berichterstattung mit Nachweisen zuhanden des Auftraggebers und periodische Statusberichte (Quartalsrapporte), jeweils spätestens 10 Arbeitstage nach Monats- bzw. Quartalsende in bereinigter Fassung vorliegend

6. Besondere Vereinbarungen

Das PQM entbindet die Projektbeteiligten nicht von Ihrer Verantwortung für die Qualitätssicherung der eigenen Leistungen.

Der Auftraggeber übernimmt durch seine Teilnahme am PQM keine Verantwortung für die Qualität der in den Verträgen mit den Beauftragten vereinbarten Leistungen.

7. Genehmigung / Unterzeichnung

Bauherr / Auftraggeber:

Bau- und Umweltschutzdirektion Basel-Landschaft, Hochbauamt

Liestal /

Liestal /

Liestal /

Marco Frigerio
Kantonsarchitekt

Roland Borer
Leiter Realisierung

Aida Chtourou
Projektleiterin Realisierung

Generalplaner / Beauftragter

Ort / Datum

Ort / Datum

Name
Funktion

Name
Funktion

Beilage 7: Nachhaltiges Bauen: Bedingungen für Planungsleistungen (Hochbau)

Nachhaltiges Bauen: Bedingungen für Planungsleistungen (Hochbau)

1. Grundsätze

- ¹ Die Bauherrschaft will nachhaltige Bauten im Sinne der Empfehlung SIA 112/1 „Nachhaltiges Bauen - Hochbau“ erstellen und betreiben.
- ² Die vorliegenden Bedingungen bilden einen festen Bestandteil der von den Planenden zu erbringenden Grundleistungen nach den Ordnungen SIA 102, 103, 105, 108 bzw. der vereinbarten Leistungsmodule der Ordnung SIA 112.

2. Planung, Projektierung

- ¹ Bei Projektstart ist das Vorhaben unter Mitwirkung der Bauherrschaft auf seine Nachhaltigkeit zu prüfen. Die für die Bauaufgabe relevanten Nachhaltigkeitskriterien gem. der Empfehlung SIA 112/1 „Nachhaltiges Bauen - Hochbau“ werden festgelegt und die erforderlichen Leistungen mit den Auftragnehmenden vereinbart.
- ² Die individuell formulierten Zielsetzungen in Bezug auf das nachhaltige Bauen, wie z.B. das Leistungsniveau gem. „[Standard nachhaltiges Bauen Schweiz](#)“ (SNBS) oder gem. [Minergie \(-P/A\)-Eco](#), werden im Pflichtenheft des Vorhabens festgelegt.
- ³ Die Planenden sind für die Umsetzung der Zielsetzungen sowie der vorliegenden Bedingungen verantwortlich.

3. Gesundheit

- ¹ Die Bauten sind auf eine optimale Tageslichtnutzung auszulegen. Der rechnerische Nachweis kann z.B. mit dem [Tageslichtnachweis-Tool](#) von Minergie-Eco erbracht werden.
- ² Mittels geeigneter Schallschutzmassnahmen ist Lärm zwischen und innerhalb von Nutzungseinheiten sowie von aussen zu reduzieren.
- ³ Die Innenraumbelastungen durch Schadstoffe sind durch eine geeignete Bauweise und Materialisierung zu minimieren, z.B. gem. Merkblatt BAG / eco-bau „[Gesundes Innenraumklima](#)“.
- ⁴ Es gelten mindestens folgende Anforderungen an die Raumluftqualität in Innenräumen: Formaldehyd max. 60 µg/m³, TVOC max. 1000 µg/m³, Radon Neubau max. 100 Bq/m³, Erneuerung max. 300 Bq/m³. Die Messungen haben gem. Qualitätssicherungssystem von Minergie-Eco zu erfolgen.
- ⁵ Bei Instandsetzungen, Erneuerung oder Rückbau ist eine Abklärung betreffend Schadstoffen in der bestehenden Baustoffsubstanz (Asbest, PCB, PAK usw.) gem. Art. 16 der Verordnung über die Vermeidung und Entsorgung von Abfällen ([VVEA](#)) durchzuführen. Sind Belastungen vorhanden, ist in Zusammenarbeit mit Fachspezialisten ein Sanierungs- und Entsorgungskonzept zu erstellen.

4. Bauökologie

- ¹ Die Planenden sind für die Umsetzung der Eco-BKP-Merkblätter „[Ökologisch Bauen nach Baukostenplan](#)“ des Vereins eco-bau zuständig.
- ² Im Normalfall werden die Vorgaben der 1. Priorität umgesetzt. Falls technische oder wirtschaftliche Gründe gegen diese Optionen sprechen, kann auf die Vorgaben 2. Priorität zurückgegriffen werden. Abweichungen in Ausnahmefällen sind zu begründen und der Bauherrschaft zur Genehmigung vorzulegen.
- ³ Wo technisch möglich und verfügbar müssen Recyclingbaustoffe eingesetzt werden.

5. Komfort

- ¹ Der thermischen Behaglichkeit ist genügend Rechnung zu tragen. Der sommerliche Wärmeschutz ist nachzuweisen.
- ² Ein genügender Luftwechsel ist in einem Lüftungskonzept nachzuweisen

6. Energieeffizienz und erneuerbare Energien

- ¹ Der im Pflichtenheft festgelegte Nachhaltigkeits- bzw. Energiestandard, siehe Ziffer 2, Abs. 2, ist zu erfüllen.
- ² Es sind Bauten mit einem möglichst hohen Anteil an erneuerbaren Energien anzustreben. Der Einsatz von erneuerbaren Energieträgern ist Standard. Ausnahmen sind zu begründen und der Bauherrschaft zur Genehmigung vorzulegen.
- ³ Es sind geeignete Massnahmen zur Qualitätssicherung für Planung, Realisierung und Betrieb festzulegen.

7. Ausschreibung

- ¹ Die Bedingungen „Nachhaltiges Bauen: Bedingungen für Werkleistungen“ sind in die Ausschreibung und in die Werkverträge zu integrieren und umzusetzen.
- ² Als Hilfsmittel für die Ausschreibungen können die Eco-Devis-Software oder die Eco-BKP-Merkblätter „[Ökologisch Bauen nach Baukostenplan](#)“ verwendet werden.
- ³ Die Planenden weisen auf Verlangen mittels Warendeklaration oder Zertifikaten (z.B. Eco-Produkte, Umwelt-Etikette der Schweizer Stiftung Farbe, Lignum-Produktliste Holzwerkstoffe in Innenräumen, HSH-Zertifikat Schweizer Holz, FSC Zertifikat usw.) nach, dass die Unternehmungen und Lieferanten die Vorgaben, z.B. gem. Eco-BKP-Merkblätter „[Ökologisch Bauen nach Baukostenplan](#)“, einhalten.

8. Baustelle

- ¹ Die Bauleitung kontrolliert die Materialien und die Ausführung und protokolliert sie im Baujournal. Auf Verlangen gewährt sie der Bauherrschaft Einsicht.
- ² Die Planenden erstellen ein Rückbau- und Entsorgungskonzept gem. Art. 16 -20 der [VVEA](#).
- ³ Für die Entwässerung der Baustelle und Behandlung von Bauabwasser erstellen die Planenden ein Entwässerungskonzept gem. der Empfehlung SIA 431 „Entwässerung von Baustellen“.
- ⁴ Die Luftbelastung durch baustellenbedingte Schadstoffemissionen ist gem. BAFU „Richtlinie zur Luftreinhaltung auf Baustellen“ ([Baurichtlinie Luft](#)) zu minimieren.
- ⁵ Baulärm ist so weit wie möglich gem. BAFU „Richtlinie über bauliche und betriebliche Massnahmen zur Begrenzung des Baulärms“ ([Baulärm-Richtlinie](#)) zu begrenzen.
- ⁶ Der Bodenschutz ist gem. der BAFU-Publikation „[Boden und Bauen: Stand der Technik und Praktiken](#)“ sicherzustellen.
- ⁷ Die Planenden sind verpflichtet, die Bauherrschaft unverzüglich zu informieren, wenn während der Bauarbeiten vermutlich belastetes Baumaterial (z.B. Asbest, PCB, PAK usw.) zum Vorschein kommt. Sie weisen die Unternehmung an, an diesen Materialien keine Veränderungen vorzunehmen. Dies gilt auch für vermutlich kontaminiertes Aushubmaterial resp. belasteten Boden.

9. Kontrollen

- ¹ Die Bauherrschaft behält sich vor, die Einhaltung der Zielsetzungen und der vereinbarten Vertragsbedingungen anhand von Stichproben zu überprüfen oder durch einen Dritten überprüfen zu lassen.
- ² Die Bauherrschaft kann nach Beendigung der Bauarbeiten auf eigene Kosten Abschlussmessungen durchführen lassen (Formaldehyd, TVOC, Radon etc.).
Die Messungen erfolgen gem. Qualitätssicherungssystem Minergie-Eco.
- ³ Der effektive Energieverbrauch wird innerhalb von zwei Jahren mit dem berechneten verglichen. Die Planenden regeln mit der Bauherrschaft die Zuständigkeit.
- ⁴ Werden Abweichungen festgestellt (Vorgaben Innenraumbelastungen überschritten, Energieverbrauch über dem geplanten Wert usw.), sind Mess- und Folgekosten inkl. Sanierungsmassnahmen durch die Verursachenden zu tragen.

Beilage 8: Unterlagen, Vorschriften und Richtlinien (Verzeichnis)

Richtlinien Hochbauamt:

- Allgemeine Geschäftsbedingungen der BUD für Bauleistungen und Lieferungen
- Richtlinie Beleuchtung
- Richtlinie Schliesssysteme
- Richtlinie Elektrosicherheit
- Richtlinie UKV
- Richtlinie CAD
- Richtlinie Nachhaltigkeit
- Richtlinie Büroausstattung (Planerversion)
- Raumstandards SEK I inkl. Anhänge
- Raumprogrammrichtlinien für Sekundarschulanlagen

Die Richtlinien sind auf der Internetseite des Kantons Basel-Landschaft unter folgendem Link verfügbar: https://www.baselland.ch/main_dokumente-hm.310759.0.html. Unter vorstehendem Link nicht abrufbare Richtlinien sind direkt über die im Vertrag genannte Ansprechperson des Auftraggebers zu beziehen.

Darüber hinaus gelten alle einschlägigen Gesetze, Verordnungen, Normen und Richtlinien, die für eine sach- und fachgerechte Projektierung und Realisierung des Vorhabens massgebend sind, insbesondere gelten:

- Die Gesetze und Verordnungen des Kantons Basel-Landschaft, <http://bl.clex.ch/>
- Die Gesetze und Verordnungen des Bundes, einsehbar unter www.admin.ch
- Das Normenwerk des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenverein (SIA)
- Brandschutzvorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherer (VKF), einsehbar unter www.praever.ch
- Vorschriften und Richtlinien der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS), einsehbar unter www.ekas.ch

Das Projekthandbuch regelt die Anwendung weiterer mitgeltender Dokumente (MD).



Projekthandbuch (PHB)

(Entwurf)

Kaserne Liestal – Dienstgebäude

Umbau Gastroküche

SIA – Phasen: 31 – 53

Version: 01.00 / 21.01.2022

Revisionsjournal

Version	SIA-Phase	Mutation	Verfasser	Datum
00.10	31	Beschrieb der Änderung, Ergänzung, Anpassung	Vorname Name	Datum

Genehmigung

Version	SIA-Phase	Organ	Protokolle	Datum
00.00	31-53	Baukommission	SA 00 / BK 00	Datum

Verteiler

Version	SIA-Phase	Empfänger	Funktion / Firma	Datum
00.00	31-53	Vorname Name	Funktion / Firma	Datum
00.00	31-33	Vorname Name	Funktion / Firma	Datum

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	8
1.1	Ziel und Zweck des Projekthandbuches	8
1.2	Erstellung, Genehmigung, Gültigkeit	8
1.3	Grundlagen	8
1.4	Mitgeltende Dokumente	8
2.	Projektdefinition	9
2.1	Projektbezeichnung	9
2.2	Projektumfang	9
2.3	Projektabgrenzung	10
2.4	Rahmenbedingungen	10
2.5	Projektgliederung	10
2.6	Übergeordnete Projektziele	10
2.7	Kosten	10
2.8	Termine	11
3.	Projektorganisation	12
3.1	Zielsetzung	12
3.2	Organisationsstruktur	12
3.3	Pflichtenhefte	13
4.	Terminplanung	19
4.1	Zielsetzung	19
4.2	Anforderungen	19
4.3	Aufbau	19
4.4	Terminüberwachung	19
5.	Kostenplanung	19
5.1	Zielsetzung	19
5.2	Kostenschätzung zum Vorprojekt (SIA-Phase 31)	19
5.3	Kostenvoranschlag zum Bauprojekt (SIA-Phase 32)	20
5.4	Angaben zur Kostenermittlung	20
5.5	Kostenstruktur	20
5.6	Reserven	20
5.7	Kostenkontrolle	20
6.	Qualitätsplanung	21
6.1	Definition	21
6.2	Zielsetzung	21
6.3	PQM-Instrumente	21
6.4	Prüfung / Berichtswesen	21
6.5	Qualitätskontrolle	21
6.6	PQM-Prozess	22
7.	Projektsteuerung	22
7.1	Zielsetzung	22
7.2	Zweck	22
7.3	Massnahmen bei Abweichungen	22
8.	Einsichtsverfahren	23
9.	Beschaffungswesen	23
9.1	Rechtsgrundlagen	23
9.2	Ablauf von Ausschreibungen	24
9.3	Ausschreibungen	24
9.4	Zuschlagsentscheide	25
10.	Projektänderungswesen	25
10.1	Bedeutung	25

10.2	Projektänderungen (PÄ)	25
10.3	Projektnachträge (PN)	25
10.4	Änderungsmanagement	25
10.5	Prozess Projektänderungen und Projektnachträge	26
11.	Nachtragswesen (Verträge)	26
11.1	Bedeutung	26
11.2	Nachträge	26
11.3	Regiearbeiten	27
12.	Rechnungswesen	27
12.1	Grundsätze / Allgemeines	27
12.2	Rechnungsaufstellung	27
12.3	Zuweisungsschlüssel	27
12.4	Rechnungsadresse	27
12.5	Rechnungszustelladresse	28
12.6	Rechnungslauf und Zahlungsfristen	28
13.	Information und Kommunikation	29
13.1	Information	29
13.2	Medien- und Öffentlichkeitsarbeit	29
13.3	Kommunikationskonzept	29
13.4	Dokumentenablage	29
13.5	Projektraum	29
13.6	Besprechungsplan	31
13.7	Standard – Traktanden	31
14.	Mitgeltende Dokumente (MD)	32

Abkürzungen (alphabetisch)

BH	Bauherr
BK	Baukommission
BUD	Bau- und Umweltschutzdirektion Kanton Basel-Landschaft
G	Gast
GL-PT	Gesamtleiter Planungsteam
HBA	Hochbauamt Kanton Basel-Landschaft
KA	Kantonsarchitekt
MD	Mitgeltende Dokumente
NA	Nutzerausschuss
NV	Nutzervertreter
PHB	Projekthandbuch
PLT	Projektleitungsteam
PL-BH	Projektleiter Bauherr
PL-BH-GETE	Projektleiter Bauherr Gebäudetechnik
PL-PL	Projektleiter (Architektur/Fachplaner)
PQM	Projektbezogenes Qualitätsmanagement
PQM-BH	Projektbezogenes Qualitätsmanagement Bauherr
PQM-PT	Projektbezogenes Qualitätsmanagement Planungsteam
PT	Planungsteam
QMS	Qualitätsmanagementsystem
UNT	Unternehmer
ZBS	Zentrale Beschaffungsstelle der BUD
AMB	Amt für Militär und Bevölkerungsschutz

Funktionsmatrix

E	Entscheidung	genehmigen, auswählen, beschliessen
B	Bearbeiten	erarbeiten, planen, beschaffen
Bf	Bearbeitung federführend	erarbeiten, planen, beschaffen, leiten, koordinieren mit Federführung und verantwortlich für Prozess
M	Mitarbeit	unterstützen, beraten, kommentieren, teilnehmen
K	Kontrolle	überwachen, prüfen
(K)	Kontrolle stichprobenweise	überwachen, prüfen mittels Stichproben
I	Information	Informationsempfänger

Protokoll und Pendenzenliste

O	Orientierung	Informationsverteiler
A	Auftrag	Auftragsempfänger
E	Entscheidung	Entscheidungssträger

1. Einleitung

1.1 Ziel und Zweck des Projekthandbuches

Das vorliegende Projekthandbuch (PHB) bildet den organisatorischen Rahmen für die Projektabwicklung. Es definiert die Abläufe, die Form der Zusammenarbeit sowie die Verantwortung der projektbeteiligten Organisationen (Bauherrschaft, Nutzer, Baufachorgane sowie beauftragte Planer und Unternehmer).

Die klare Abgrenzung der Verantwortung, die Zuordnung der Kompetenzen sowie die eindeutige Festlegung zweckmässiger Abläufe unter den Projektbeteiligten ermöglicht eine effiziente Bearbeitung der Aufgaben. Das PHB ist für alle Projektbeteiligten verbindlich.

1.2 Erstellung, Genehmigung, Gültigkeit

Das PHB wird durch **das Projektleitungsteam (PLT)** erstmals genehmigt für die **Projektierung des Vorprojektes, Phase 31**. Danach wird es jeweils zu Beginn der Projektphasen 32 Bauprojekt, 4 Ausschreibung und 5 Realisierung aktualisiert. Für die Pflege bzw. Aktualisierung ist die Projektleitung HBA (PL-BH) verantwortlich. Die Genehmigung von Aktualisierungen erfolgt durch die Baukommission (BK) und wird im BK-Protokoll dokumentiert. Der PL-BH stellt sicher, dass alle Projektbeteiligten über Änderungen und Ergänzungen in Kenntnis gesetzt werden.

Bei widersprüchlichen Aussagen im PHB gegenüber vertraglichen Regelungen hat der Vertrag Vorrang. Die Projektbeteiligten informieren den PL-BH umgehend über allfällige Differenzen.

1.3 Grundlagen

- Dokumente der Ausschreibung
 - Programm der Ausschreibung vom 12.02.2021
 - KBOB-Planervertrag (Entwurf) vom 12.02.2021
 - Machbarkeitsstudie vom 24.09.2020

1.4 Mitgeltende Dokumente

In Kapitel 14 sind die zu berücksichtigenden Richtlinien, Merkblätter, Vorlagen und Formulare des Hochbauamtes bzw. der Bau- und Umweltschutzdirektion aufgelistet. Sie werden laufend aktualisiert. Der PL-BH informiert den Gesamtleiter Planungsteam (GL-PT) rechtzeitig über eventuelle Aktualisierungen, Neuerungen oder Ergänzungen.

Wird im Text auf Dokumente verwiesen, welche von der Bauherrschaft zur Verfügung gestellt werden, sind diese mit **blauer Schrift** gekennzeichnet. Dokumente, welche im Internet verfügbar sind, sind zusätzlich **unterstrichen** dargestellt.

2. Projektdefinition

2.1 Projektbezeichnung

Die korrekte Projektbezeichnung für alle Dokumente lautet:

Objekt:	Kaserne Liestal, Kasernenstrasse 13a, 4410 Liestal		
Projekt:	Dienstgebäude – Umbau Gastroküche		
Projektkürzel:	DIEGE		
Objekt – Nr.	25-055.B	StaKST	50240
Kostenarten – Nr.	5040 0 000	IA – Nr.	701790

2.2 Projektumfang

Bauliche Änderungen

Erdgeschoss

Das Projekt beinhaltet hauptsächlich den Umbau der zwei bestehenden Gastroküchen im Erdgeschoss des Dienstgebäudes zu einer Gastroküche, ausgelegt auf 500 Mahlzeiten im Regelbetrieb und bis zu 800 Mahlzeiten in der Spitze. Dieser Umbau erfordert in der Folge die Anpassung der betrieblichen Abläufe und der Anlieferung und somit eine bauliche Anpassung des Raumprogramms. Die Anpassungen umfassen, respektive betreffen den Kiosk, den Tagesvorrat, die Speiseausgaben, die Garderoben und WCs für das Personal, das Abwaschen, die Kühlzellen und die neue Gastroküche. Der Innenausbau und die Kucheneinrichtungen werden erneuert. Die Haustechnik wird auf das neue Gastrokzept modifiziert. Die heute geltenden Gesetze, Normen und kantonalen Richtlinien für den technischen Ausbau und die Ausstattung von Gebäuden, und im besonderen Gastroküchen werden eingehalten.

Fassade Ost

An der Ostfassade werden Türen ersetzt und, wo nötig, mit Fluchtwegfunktion ausgestattet. Für die Anlieferung «Innenhof» wird ein Vordach angebaut und der befahrbare Bodenbelag instandgesetzt und erweitert. Zwei Bäume müssen gefällt werden.

Raumprogramm

Das Raumprogramm richtet sich nach den Raumdatenblättern «Standards Armeeküchen» vom 17.09.2019. Wegen der begrenzt zur Verfügung stehenden Flächen können die Vorgaben nicht in allen Teilen eingehalten werden.

	Zusammenfassung Raumprogramm	HNF in m2
1	Kiosk	11.5
2	Tagesvorrat	24.5
3	Speiseausgabe 2	17.5
4	Garderobe Personal	14
5	WC Personal	11
6	Gang 1	62
7	Abwaschen	49
8	Kühlzellen	27
9	Gang 2	43.5
10	Neue Küche, inkl. Speiseausgabe 1	74
11	Gang 3	38.5
1-11	Total	372.5

Nachhaltigkeit

Der Auftraggeber versteht unter Nachhaltigkeit die Gesamtheit ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung in Bezug auf den Ressourceneinsatz bei der Erstellung, Bewirtschaftung und Nutzung eines Gebäudes. Sinngemäss der SIA Empfehlung 112/1 sind alle drei Ziele gleichwertig und angemessen zu berücksichtigen.

Ökologie

Die Planung von Neubauten sowie Instandhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten ist grundsätzlich darauf auszurichten, dass die Bauten umwelterträglich, das heisst energieeffizient, ressourcenschonend und schadstoffarm erstellt und betrieben werden können. Für alle Planungs- und Bauarbeiten gelten daher die Vorgaben der BKP-Merkblätter des Vereins eco-bau (www.eco-bau.ch) für das Erarbeiten von Materialkonzepten und Bauteilkonstruktionen. Für Ausschreibungen nach NPK (Normpositionen-Katalog des CRB) sind, wo immer möglich, die speziell gekennzeichneten eco-Devis-Positionen zu verwenden. Bei allen anderen Ausschreibungen sind die entsprechenden eco-Devis Merkblätter zu berücksichtigen (Hilfsmittel: www.co-bau.ch). Insbesondere ist das Konzept für den Einsatz von Recyclingbeton in der Planung und Umsetzung anzuwenden.

2.3 Projektabgrenzung

Die beiden Essräume, der Lift, die bestehenden Nasszellen, das IV WC und der Elektroraum im EG sowie die bestehende Anlieferung an der Nordseite via UG, die Lagerräume (gekühlt/ ungekühlt) und die Entsorgung im UG bleiben erhalten und werden sofern es die bauliche Umsetzung erfordert, nur geringfügig angepasst.

2.4 Rahmenbedingungen

Das erarbeitete Betriebskonzept mit Anlieferung, Entsorgung, Umschlag, Personenfluss (Machbarkeitsstudie Stand vom 24.09.2020) ist bei der Planung und Umsetzung des Umbaus zwingend zu berücksichtigen. Weitere Anpassungen und Erleichterungen der betrieblichen Abläufe sind in Absprache mit dem Nutzer möglich.

Der Betrieb des Dienstgebäudes bestehend aus Lagerräumen im Untergeschoss¹, Klassenzimmer im Obergeschoss 1 und Hotelzimmer im Obergeschoss 2 soll während dem Umbau erhalten bleiben. Die Ausführung im Erdgeschoss ist in zwei Etappen vorgesehen, so dass immer eine Küche während dem Umbau zur Verfügung steht. Provisorien sind nicht vorgesehen.

2.5 Projektgliederung

Es ist keine Projektgliederung in Teilprojekte vorgesehen.

2.6 Übergeordnete Projektziele

Mit dem Projekt werden folgende übergeordneten Ziele verfolgt:

- Optimale Erfüllung der baulichen und technischen Anforderungen entsprechend dem heutigen Stand der Technik
- Sicherstellung der Gebrauchstauglichkeit für die vorgesehene Nutzung von mindestens 15 Jahren
- Wirtschaftlich nachhaltige Lösung unter Berücksichtigung der Lebenszykluskosten
- Optimale Gesamtenergiebilanz auf Basis einer ganzheitlichen System- und Lebenszyklusbetrachtung
- Eine der Aufgabe angemessene Architektur als Beitrag zur Baukultur

2.7 Kosten

Das Investitionsvolumen BKP 1-9 für das Projekt «Dienstgebäude – Umbau Gastroküche» beläuft sich auf rund **CHF 2.59 Mio.** (Kostengenauigkeit $\pm 20\%$) inkl. Reserve und MWST. Grundlage ist die Kostenschätzung zur Machbarkeitsstudie, Stand 24.09.2020.

BKP	Arbeitsgattung	CHF (exkl. MWST.)
1	Vorbereitungsarbeiten	87'279.50-
2	Gebäude	1'804'085.44-
3	Betriebseinrichtungen	482'822.66.-
4	Umgebung	9'285.05-
5	Baunebenkosten	21'355.62-
58	Reserven, 10% von BKP 0-9 (exkl. BKP 58) (in BKP 2 enthalten)	0.-
6	Honorare (in BKP 2 enthalten)	0.-
9	Ausstattung	0.-
1-9	Gesamtkosten exkl. MWST.	2'404'828.27-
	Mehrwertsteuer, 7.7%	185'171.78-
1-9	Gesamtkosten inkl. MWST.	2'590'000-

2.8 Termine

Das Projekt wird in Phasen gemäss SIA 112 aufgeteilt. Die einzelnen Phasen werden durch die BK bewilligt und durch schriftliche Anzeige des Projektleiter Bauherr (PL-BH) freigegeben.

Terminziele	von / bis
31 Vorprojekt	06 / 2022 bis 10 / 2022
32 Bauprojekt	11 / 2022 bis 01 / 2023
33 Baubewilligungsverfahren	02 / 2023 bis 04 / 2023
411-412 Ausschreibungsplanung	05 / 2023 bis 07 / 2023
413-416 Ausschreibung	08 / 2023 bis 11 / 2023
51 Ausführungsplanung	08 / 2023 bis 02 / 2024
52 Baubeginn, Ausführung	10 / 2022 bis 04 / 2024
53 Inbetriebnahme, Übergabe an Nutzer	05 / 2024 bis 07 / 2024

3. Projektorganisation

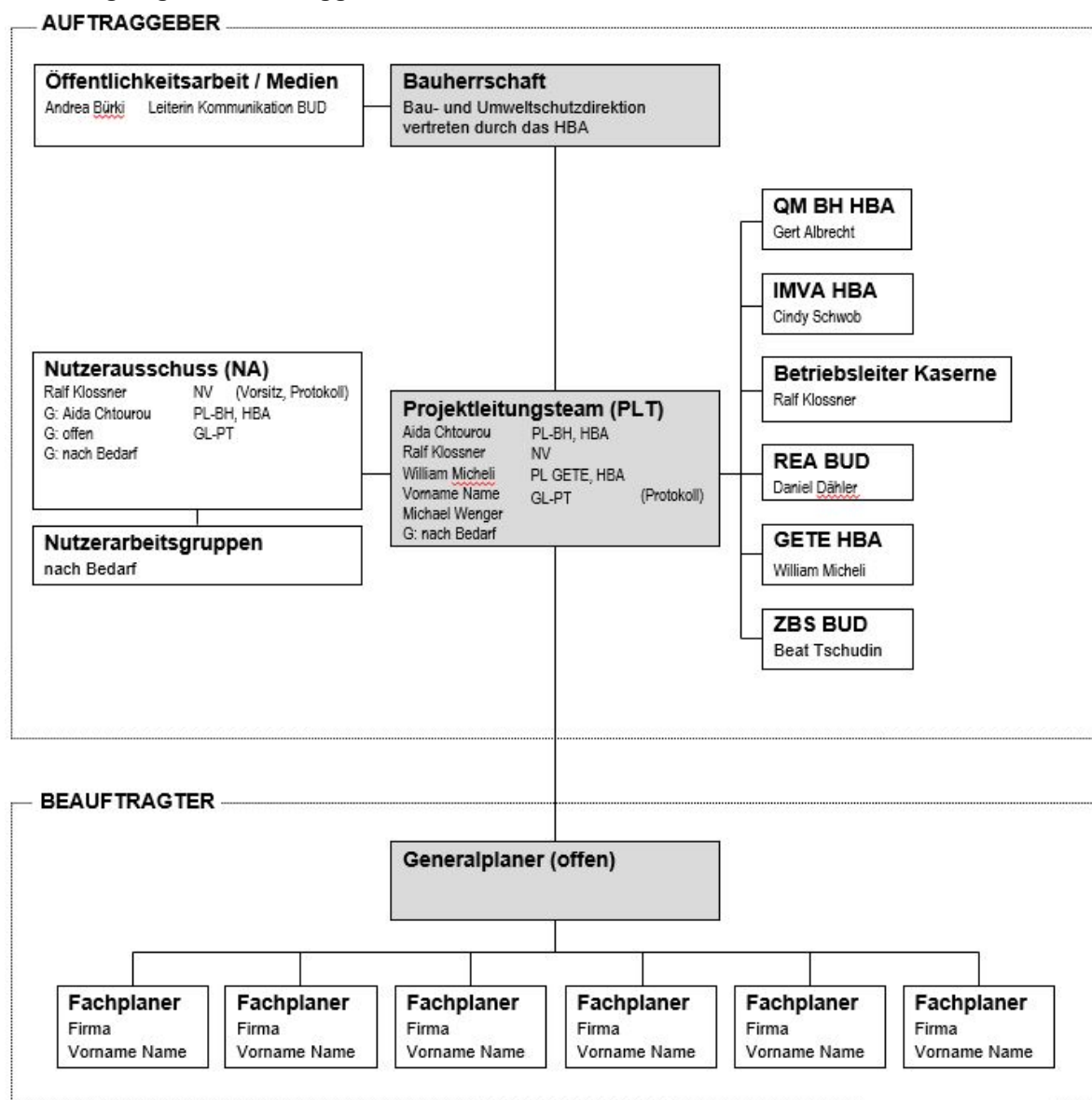
3.1 Zielsetzung

Mit der auf die Komplexität des Projektes abgestimmten Projektorganisation werden folgende Ziele verfolgt:

- Erreichen der Projektziele
- zweckmässige, rationelle Arbeits- und Entscheidungsabläufe
- effiziente, lösungsorientierte Koordination aller Beteiligten am Entscheidungsprozess
- systematische, zielgerichtete Koordination aller Planungsträger
- eindeutige Zuordnung von Aufgaben und Kompetenzen
- gute Zusammenarbeit innerhalb der Projektorganisation
- Sicherstellung von zielgerichteten und umfassenden Informationsflüssen

3.2 Organisationsstruktur

3.2.1 Organigramm Auftraggeber



3.2.2 Organigramm Auftragnehmer

Aktuelles Organigramm einfügen.

3.2.3 Adressliste

Die aktuelle Adressliste aller Projektbeteiligten wird vom GL-PT laufend aktualisiert und im Projektraum hinterlegt.

3.3 Pflichtenhefte

Die Pflichtenhefte regeln die Zielsetzungen, die Aufgaben und die Kompetenzen der wichtigsten Organe mit Führungsaufgaben. Weitere, nicht ausdrücklich erwähnte Aufgaben sollen von den betroffenen Personen nach bestem Wissen und Gewissen und unter Wahrung der Sorgfaltspflicht wahrgenommen werden.

3.3.1 Pflichtenheft Baukommission (BK)

Funktion	– Die BK ist das Entscheidungsorgan. Sie beaufsichtigt die Projekt-organisation.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Definiert Vorgaben über die strategische Ausrichtung des Projektes, überwacht deren Umsetzung und ordnet bei Bedarf Korrekturmassnahmen an. – Genehmigt die phasenbezogene Projektorganisation und die Projektgrundlagen, insbesondere die grundlegenden Richtlinien für die Projektabwicklung (PHB). – Genehmigt den Rahmenterminplan. – Genehmigt Veränderungen im Leistungsumfang und relevante Terminverschiebungen. – Verabschiedet wesentliche Projektfortschritte und Phasenabschlüsse. – Prüft und genehmigt Anträge aus den unterstellten Gremien.
Information	– Stellt über ihre Mitglieder die Querinformation zu deren Direktion, Dienststellen oder Organisationen sicher.
Kommunikation	– Beauftragt und genehmigt Kommunikationspapiere.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidet über Projektänderungen und -nachträge mit Kostenabweichung über 50'000.- und bis CHF 250'000.- innerhalb des genehmigten Kredites. – Projektbezogenes Antragsrecht zuhanden eines allfälligen SA. – Projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber den unterstellten Gremien.
Beschlussfassung	<ul style="list-style-type: none"> – Beschlüsse werden primär im Konsensverfahren gefasst. – Der Vorsitzende der BK besitzt ein Vetorecht. – Gäste sind nicht stimmberechtigt.

3.3.2 Pflichtenheft Projektleitungsteam (PLT)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Das PLT ist das Koordinationsorgan. – Es ist verantwortlich für Organisation und Koordination der Projektabwicklung.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt die geordnete Projektabwicklung unter allen Projektbeteiligten sicher. – Optimiert den Einsatz und die Motivation aller Beteiligten. – Begutachtet und bewilligt im Rahmen seiner Kompetenz Bedarf, Konzept, Projekt, Gestaltung und Qualität im Hinblick auf betriebliche, räumliche, technische und gestalterische Optimierungen und unter Berücksichtigung von Kosten und Terminen. – Prüft Projektänderungswünsche und entscheidet über das weitere Vorgehen. – Prüft neue oder veränderte Rahmenbedingungen, Bedürfnisse, Anforderungen und Problemstellungen und löst bei Bedarf Mutationen der Projektorganisation und der Projektabwicklung aus. – Führt rechtzeitig Entscheidungsgrundlagen (Anträge) zuhanden der BK herbei.

Information	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt den Informations- und Wissenstransfer zwischen den Organen des Bauherrn, den Projektorganen und den beauftragten Planern sicher.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Entscheidet über Projektänderungen und -nachträge mit Kostenabweichung bis CHF 50'000.- innerhalb des genehmigten Kredites. – Projektbezogenes Antragsrecht zuhanden der BK. – Projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber dem NA.
Beschlussfassung	<ul style="list-style-type: none"> – Beschlüsse werden primär im Konsensverfahren gefasst. – Der Vorsitzende des PLT besitzt ein Vetorecht. – Gäste sind nicht stimmberechtigt.

3.3.3 Pflichtenheft Nutzerausschuss (NA)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Der NA koordiniert die Anliegen/Anforderungen/Bedürfnisse der künftigen Nutzer und ihrer Organisationseinheiten und stimmt diese aufeinander ab. Er erstellt das betriebliche Pflichtenheft phasengerecht und bereitet den Gebäudebetrieb vor.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt die einzelnen Nutzeranforderungen zusammen und definiert die aus Betriebs- und Nutzersicht projektrelevanten Rahmenbedingungen. – Verifiziert und koordiniert die Nutzeranforderungen der einzelnen Organisationseinheiten und stimmt diese untereinander ab. – Konkretisiert gemäss den bestehenden Vorgaben und den betrieblichen Zielen das entsprechende Raumprogramm und erstellt dazugehörige Funktionsschemata. – Führt konzeptionelle Entscheidungen für betriebliche und räumliche Anliegen herbei. – Prüft phasenweise Projektstände sowie die Raumdatenblätter bezüglich betrieblicher Bedürfnisse. – Bringt nutzerspezifische Ausbauanforderungen ein. – Achtet bei den vorgebrachten Anliegen auf Zweck-, Kosten- und Terminauswirkung. – Informiert rechtzeitig über Veränderungen im Leistungsauftrag und allfällige Konsequenzen auf das Bauvorhaben. – Veranlasst und begleitet die Organisation der Umzugsarbeiten. – Kann bei Bedarf Nutzer-Arbeitsgruppen bilden, die ihn bei der Erarbeitung und Definition der Nutzeranliegen unterstützen. Nutzer-Arbeitsgruppen berichten ausschliesslich dem NA. – Koordiniert, prüft und genehmigt die von den Nutzer-Arbeitsgruppen vorgelegten Anträge auf der Grundlage der bestehenden Vorgaben und bereitet diese zum definitiven Antrag zuhanden des PLT vor.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Trifft die nutzerspezifischen Entscheide stellvertretend für die Gesamtheit der Nutzer. – Projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber den Nutzer-Arbeitsgruppen. – Projektbezogenes Antragsrecht zuhanden des PLT.

3.3.4 Pflichtenheft Projektleiter Bauherr (PL-BH)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Der PL-BH ist der Vertreter der Bauherrschaft, überwacht in deren Auftrag die operative Umsetzung des Projektes und ordnet bei Bedarf Korrekturmassnahmen an.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Erstellt Kreditvorlagen, verwaltet genehmigte Kredite treuhänderisch und rechnet sie ab. – Leitet das PLT. – Führt und koordiniert die ihm direkt unterstellten Projektorgane. – Nimmt die Vertretung der Bauherrschaft gegenüber Nutzern, Planern, Behörden und Unternehmen wahr. – Ist das Bindeglied zu allen bauherrenseitigen Fachorganen. – Optimiert den Einsatz und die Motivation aller Projektbeteiligten. – Führt rechtzeitig Entscheide der Bauherrschaft und der übergeordneten Projektorgane herbei. – Ist verantwortlich für Terminkoordination, Einladung, Protokoll, Pendenzen- und Entscheidungslisten der BK und allenfalls des SA.

	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt die Koordination zwischen Betriebs- und Objektplanung sicher. – Schliesst Planer- und Unternehmerverträge ab und passt diese bei Bedarf an. – Erstellt das Projekthandbuch und aktualisiert es bei Bedarf. – Analysiert laufend den Projektstand, erkennt Projektrisiken und Zielkonflikte, plant und veranlasst Korrekturmassnahmen. – Stellt eine laufende, zeitnahe Kostenkontrolle sicher und überwacht diese. – Stellt das Vorliegen von phasengerechten Terminplänen sicher und überprüft diese laufend auf Vollständigkeit, Plausibilität und Aktualität. – Stellt einen laufenden, zeitnahen Soll-Ist-Vergleich der Terminpläne sicher und kontrolliert diesen stichprobenartig. – Baut das PQM auf Stufe Bauherr auf und leitet dieses (siehe Pflichtenheft PQM-BH). – Definiert und kontrolliert Massnahmen zur Qualitätssicherung. – Überwacht das Projektänderungsmanagement. – Überwacht alle Submissions- und Vergabeprozesse und kontrolliert die Submissionsunterlagen stichprobenartig. – Nimmt das Bauwerk ab und übergibt es an die Betriebsorganisation.
Information	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt den Informationsfluss innerhalb der Projektorganisation sicher. – Erstellt periodische Reportings zuhanden der BK.
Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> – Vertritt die Bauherrschaft nach aussen, ausgenommen gegenüber den Medien. – Erarbeitet Kommunikationspapiere zuhanden der übergeordneten Projektorgane und der Abteilung Kommunikation der BUD.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber dem beauftragten GL-PT, dem PL-BH-GETE sowie den durch den Bauherrn beauftragten Planern und Unternehmern. – Entscheidet über Projektänderungen und -nachträge mit Kostenabweichung bis CHF 10'000.- innerhalb des genehmigten Kredites.

3.3.5 Pflichtenheft Projektleiter Bauherr Gebäudetechnik (PL-BH-GETE)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Der PL-BH-GETE ist der Fachspezialist der Bauherrschaft für die Bereiche Energie und Gebäudetechnik.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Der PL-BH-GETE berät den PL-BH, den Nutzer und den GL-PT in Fragen der Energie und der Gebäudetechnik. – Legt zusammen mit dem PL-BH und dem PLT das Vorgehen und die Ziele des Energie- und Gebäudetechnikkonzeptes fest. – Begleitet die Vorabklärungen zur Erfüllung des energetischen Nachweises (Wärmeschutz, Gebäudetechnik) zwischen Planern und Behörden. – Überwacht die Einhaltung der Zielvorgaben der Bauherrschaft sowie der vereinbarten Standards und Richtlinien. – Überprüft und genehmigt die übergeordneten Konzepte sowie Prinzipschemen und Projektpläne im Bereich Energie und Gebäudetechnik. – Überwacht die Kostenentwicklung im Fachbereich. – Kontrolliert den Soll-Ist-Vergleich der Terminpläne in seinem Fachbereich stichprobenartig. – Arbeitet beim Aufbau und der Leitung des PQM auf Stufe Bauherr mit. – Überwacht die qualitative Leistung der Planer im Fachgebiet. – Nimmt die gebäudetechnischen Einrichtungen ab und stellt die Schulung der Nutzer auf den Anlagen sicher. – Begleitet die Übergabe des Bauwerks an die Betriebsorganisation und stellt die laufende Optimierung der Anlagen im Betrieb sicher.
Information	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitet beim periodischen Reporting zuhanden der BK mit.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Der PL-BH-GETE hat über den PL-BH projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber dem beauftragten GL-PT sowie den durch den Bauherrn beauftragten Planern und Unternehmern.

3.3.6 Pflichtenheft Nutzervertreter (NV)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Der NV ist der Vertreter der Nutzer und das Bindeglied zwischen der Bestellerdirektion und dem Vertreter der Bauherrschaft.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Baut den NA auf, koordiniert und leitet ihn. – Ist Mitglied des PLT und als solches mitverantwortlich für die Einhaltung der Kosten-, Termin- und Qualitätsziele. – Stellt sicher, dass die Bedürfnisse des Betriebs in der Terminplanung berücksichtigt sind. – Genehmigt die einschlägigen Projektpläne sowie Dokumente bezüglich Betriebsbedürfnissen und sorgt für die diesbezüglich notwendige Unterstützung seitens der Nutzer. – Stellt die nutzerseitige Organisation der Umzüge sicher.
Information	<ul style="list-style-type: none"> – Informiert die Nutzer periodisch über Planungsstand, Planungsschritte und Entscheide im Projekt.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber den Mitgliedern des NA und allfälligen Nutzer-Arbeitsgruppen.

3.3.7 Pflichtenheft Gesamtleiter Planungsteam (GL-PT)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Der GL-PT ist hauptverantwortlich für die operative Umsetzung des Gesamtprojektes gemäß den Bedürfnissen und Zielen der Bauherrschaft.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Berät die Bauherrschaft und vertritt sie treuhänderisch gegenüber Dritten. – Stellt sämtliche für Projektierung, Realisierung und Gebäudedokumentation notwendigen Grundlagen und Dokumente bereit und bewirtschaftet sie. – Formuliert in Zusammenarbeit mit dem PL-BH Aufgaben für alle Leistungsträger und setzt deren Einhaltung durch. – Optimiert den Einsatz und die Motivation aller Projektbeteiligten. – Ist zuständig für Terminkoordination, Einladung, Protokoll und Pendenzenliste des PLT. – Ist ständiger Gast in der BK. – Hat die ganzheitliche Führungsverantwortung für das Planerteam und ist erster Ansprechpartner für alle Planer und den PL-BH. – Leitet die Besprechungen des Planerteams. – Überwacht die Behördenkontakte und den Stand der Bewilligungen. – Stellt sicher, dass die beteiligten Unternehmer und deren Schnittstellen koordiniert und überwacht werden. – Stellt termingerecht Entscheidungsgrundlagen und Anträge bereit. – Stellt die geordnete Abwicklung aller Bearbeitungsprozesse (Einsichtsverfahren, Submissions-, Vertrags-, Projektänderungs- und Rechnungswesen) entsprechend den Vorgaben der Bauherrschaft sicher. – Ist verantwortlich für eine vorausschauende und den Planungsprozess begleitende Kostenplanung. – Ist verantwortlich für die Führung und Überwachung der Kosten mit Soll-Ist-Darstellung und für die Einhaltung der Kostenziele. – Ist verantwortlich für eine vorausschauende Terminplanung, beginnend mit der Planung der Planung und endend mit dem Ablauf der Garantiefrieten. – Ist verantwortlich für die Überwachung der Termine mit Soll-Ist-Darstellung und für die Einhaltung der Terminziele. – Erstellt periodisch Berichte zu Quantität, Qualität, Kosten und Termine. – Stellt die Umsetzung der beschlossenen PQM-Massnahmen sicher. – Stellt sicher, dass alle Änderungen im und am Projekt dokumentiert und dem PL-BH umgehend mitgeteilt werden. – Stellt sicher, dass die Bauwerksdokumentation entsprechend den inhaltlichen, strukturellen und terminlichen Vorgaben der Bauherrschaft erstellt wird.

Information	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt die stufengerechte Information aller Beteiligten seitens Auftragnehmer sicher. – Organisiert den technischen und administrativen Datenaustausch und stellt die Bewirtschaftung des virtuellen Projektraums (Datenplattform) sicher. – Erstellt periodisch und auf Anfrage Projektstatusberichte zuhanden des PL-BH und des PLT.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Projektbezogenes Weisungsrecht innerhalb des Planerteams gemäss Regelung in den spezifischen Planer- und Werkverträgen.

3.3.8 Pflichtenheft Projektleiter (Architektur /Fachplanung)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Die jeweiligen Projektleiter koordinieren und erbringen sämtliche erforderlichen Leistungen für die Planung und Realisierung ihres Bauwerkteils (Gewerk) gemäss den Bedürfnissen und Zielen der Bauherrschaft.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Unterstützen den GL-PT und den PL-BH in allen Themen ihres jeweiligen Fachbereichs in den Phasen der Entscheidungsfindung. – Berücksichtigen den aktuellen Stand der Technik, basierend auf gesetzlichen Anforderungen, SIA-Normen, Verordnungen und Richtlinien etc. – Bearbeiten als Spezialisten eigenverantwortlich Bauwerksteile unter der Führung und Koordination des GL-PT. – Richten ihre Leistungen als aktive Mitglieder des Planungsteams nach den übergeordneten Projektzielen aus. – Erstellen die Planung der Planung für ihr Bauwerksteil. – Erarbeiten und optimieren das Projekt unter Berücksichtigung eines ganzheitlichen Kosten- und Qualitätsbewusstseins. – Liefern aktuelle Projektdaten für das Projektreporting zuhanden des GL-PT. – Sind verantwortlich für die Überwachung der Kostenentwicklung in ihrem Fachbereich und unterstützen den GL-PT bei der Erarbeitung von Korrekturmassnahmen. – Erstellen zuhanden des GL-PT das Terminprogramm im notwendigen Detaillierungsgrad, überwachen dessen Einhaltung und stellen dessen laufende Aktualisierung sicher. – Setzen die PQM-Massnahmen in ihrem Fachbereich um. – Überwachen die qualitative und quantitative Leistung der Unternehmer in ihrem Fachbereich.
Information	<ul style="list-style-type: none"> – Informieren den GL-PT über den Planungs- und Ausführungsstand, Änderungen im Projekt und Störungen im Projekt.
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> – Projektbezogenes Weisungsrecht gegenüber den Unternehmern in ihrem Fachbereich gemäss Regelung in den spezifischen Planer- und Werkverträgen.

3.3.9 Pflichtenheft PQM-Beauftragter Bauherr (PQM-BH)

Funktion	<ul style="list-style-type: none"> – Der PQM-BH baut das bauherrenseitige PQM auf, führt die PQM-Instrumente der Bauherrschaft und überwacht das PQM der Planer und Unternehmer.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Definiert und überprüft laufend die offenen und festen Projektanforderungen. – Analysiert laufend die externen Einflussfaktoren. – Führt Risikoanalyse, Risikobewertung und Risikobeurteilung durch – Legt zusammen mit den betroffenen Auftragnehmern die PQM-Schwerpunkte sowie die relevanten Gefahren und Chancen fest. – Löst bei ausserordentlichen Ereignissen und am Anfang jeder SIA-Phase einen neuen PQM-Zyklus aus. – Erstellt und verwaltet die PQM-Vereinbarungen als Bestandteil der Planerverträge und Werkverträge. – Überprüft und genehmigt die PQM-Pläne der Auftragnehmer. – Überprüft die relevanten Berichte und Nachweise der Auftragnehmer und leitet bei Fehlern oder Abweichungen Korrekturmassnahmen ein.

Information	– Informiert den Vorgesetzten rechtzeitig über wesentliche Abweichungen.
Kompetenzen	– Der PQM-BH stellt PQM-Abweichungen fest und schlägt zu Handen des HBA-Bereichsleiters PROJ/REAL Korrekturmassnahmen vor.

3.3.10 Pflichtenheft Leiter PQM Planerteam (PQM-PT)

Funktion	– Der PQM-PT überprüft die beschlossenen PQM-Massnahmen auf deren Umsetzung und Wirkung. Er überwacht die internen Abläufe im Planerteam und deckt Fehler sowie Risiken in übergeordneter Weise auf.
Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> – Stellt die konsequente Anwendung des planerseitigen PQM-Systems sicher und weist dessen Umsetzung nach. – Führt eine Auftragsanalyse zur Ermittlung der eigenen materiellen Anforderungen sowie der Anforderung an das eigene Managementsystem des Unternehmens durch (inklusive Stellungnahme zum Q-Lenkungsplan). – Erarbeitet ein PQM-Konzept als Teil des Angebots unter besonderer Berücksichtigung der Aspekte Qualität, Umweltschutz und Arbeitssicherheit. – Erarbeitet einen PQM-Plan unter besonderer Berücksichtigung der Q-Schwerpunkte bzw. der Gefahren und Chancen im eigenen Verantwortungsbereich und setzt diesen um. – Stellt durch eine systematische Q-Lenkung die Zielerreichung, insbesondere in Bezug auf die Anforderungen und Kriterien in den Q-Schwerpunkten, sicher. – Stimmt die PQM-Pläne der Planer und Unternehmer aufeinander ab.
Information	<ul style="list-style-type: none"> – Informiert alle Beteiligten im eigenen Verantwortungsbereich (einschliesslich Subunternehmer) über die Inhalte und die Durchsetzung der PQM-Vereinbarung und des PQM-Plans. – Gewährleistet ein zeit- und stufengerechtes Berichtswesen inkl. Nachweise zuhanden des PL-BH bzw. des PQM-BH.
Kompetenzen	– Stellt PQM-Abweichungen fest und schlägt Korrekturmassnahmen vor.

4. Terminplanung

4.1 Zielsetzung

- Sicherstellen eines reibungslosen Projektablaufs unter Berücksichtigung der Projektziele
- Koordination und Überwachung der Abläufe und fristgerechten Entscheide
- Rationeller Einsatz der Ressourcen
- Stufengerechte Termininformationen (Stand, Abweichungen, Prognosen)

4.2 Anforderungen

- Projektstruktur nach Vorgaben des PL-BH
- Unterteilung der Positionen in wichtige Teilvorgänge
- Meilensteine für Entscheidungen und wesentliche Termine
- Nachführen der Terminplanung je nach Arbeits- und Planungsfortschritt
- Darstellung Soll-Ist-Vergleich und kritischer Pfad

4.3 Aufbau

Um stufengerecht den verschiedenen Projektbeteiligten gerecht zu werden, wird die Terminplanung in verschiedenen Detaillierungsgraden aufgebaut. Die Terminplanung erfolgt sorgfältig unter Berücksichtigung aller Nebenarbeiten. Es sind neben der Erstellungsdauer auch die Prüfzeiten und Entscheidungsfristen in Abhängigkeit der Zuständigkeiten (z.B. PLT, BK) darzustellen. Durch den GL-PT sind **folgende aufeinander abgestimmte** Terminpläne zu erstellen:

- Programm zum Gesamtablauf über alle Phasen
- Programm zum detaillierten Planungsablauf (pro Teilphase)
- Sitzungskalender aller Gremien (inkl. Bauherr und Behörden)
- Prüfprozesse entsprechend Planungsphasen
- Submissionsprogramm (Ausschreibungskalender)
- Detailliertes Bauprogramm
- Planlieferungsprogramm
- Terminplan Abnahmen
- Terminprogramm für Inbetriebsetzungen und integrale Tests

4.4 Terminüberwachung

Der GL-PT koordiniert die Terminüberwachung. Er trägt die Verantwortung für die Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit der Terminplanung und -überwachung über die gesamte Projektdauer. Bei wesentlichen Abweichungen vom Soll-Ziel müssen umgehend alle Projektbeteiligten informiert werden. Dem PL-BH wird ein Massnahmenkatalog vorgelegt. Die Korrekturmassnahmen sind mit sämtlichen Vor- und Nachteilen zu erläutern.

5. Kostenplanung

5.1 Zielsetzung

Die Kostenplanung (abgeschlossen mit der SIA-Phase 32) und die Kostenkontrolle (abgen phasengerecht, umfassend, nachvollziehbar und transparent.

5.2 Kostenschätzung zum Vorprojekt (SIA-Phase 31)

Die Kostenschätzung weist eine Genauigkeit von +/- 15 % aus. Die Kosten werden BKP 3-stellig erfasst und dem detaillierten Baubeschrieb nach BKP zugeordnet. Sämtliche kostenrelevanten Randbedingungen sind

zu berücksichtigen und zu dokumentieren. Die den Kosten zugrunde liegenden Raumtypenblätter sind integrierender Bestandteil der Kostenschätzung und müssen vom Bauherrn und Nutzer unterschrieben vorliegen.

5.3 Kostenvoranschlag zum Bauprojekt (SIA-Phase 32)

Der Kostenvoranschlag weist eine Genauigkeit von +/-10% aus. Die Kosten werden BKP 4-stellig erfasst und dem detaillierten Baubeschrieb nach BKP zugeordnet. Sämtliche kostenrelevanten Randbedingungen sind zu berücksichtigen und zu dokumentieren. Die den Kosten zugrunde liegenden Konstruktions-, Material- und Farbbeschriebe sowie die Raumdatenblätter sind integrierender Bestandteil des Kostenvoranschlags und müssen vom Bauherrn und Nutzer unterschrieben vorliegen.

5.4 Angaben zur Kostenermittlung

Bei Kostenermittlungen ist anzugeben, auf welchen Grundlagen die Kosten ermittelt wurden. Darunter fallen insbesondere: Angabe der Planungsphase, Angaben aller Grundlagen, Angaben aller Pläne mit Plannummer und Datum, Genauigkeitsgrad, Kostenermittlungsmethode, Preisstand, getroffene Annahmen, Vollständigkeitserklärung. Flächenberechnungen, Benchmarks und eventuell Budgetpositionen sind auszuweisen.

5.5 Kostenstruktur

Der GL-PT erfasst die Kosten nach Untergruppen und Gattungen des Hochbau-Baukostenplans (BKP). Die Objektgliederung des Kostenvoranschlags erfolgt in Absprache mit dem Auftraggeber.

5.6 Reserven

Die Kostenermittlung enthält keine Ausmassreserven. Die Reserven setzen sich zusammen aus Reserven für Unvorhergesehenes BKP 581 und Bauherrenreserven BKP 583. Sie sind offen auszuweisen und betragen üblicherweise 10% sämtlicher BKP-Positionen. Die Verteilung der zur Verfügung stehenden offenen Reserven wird durch das PLT definiert.

5.7 Kostenkontrolle

Eine zuverlässige Kostenkontrolle wird mit einer laufenden Soll-Ist-Analyse erreicht. Die Kontrolle wird durch den Gesamtleiter Planungsteam (GL-PT) durchgeführt. Er trägt die Verantwortung für deren Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit und ist bei der Umsetzung des bewilligten Bauprojektes inkl. der genehmigten Projektänderungen verantwortlich für die Einhaltung der Kosten und der Kostenziele. Zeichnen sich Abweichungen von den vereinbarten Kostenzielen ab, ist er verpflichtet, diese rechtzeitig, spätestens im Rahmen der periodischen Endkostenprognose, anzuzeigen.

Die periodische Berichterstattung mit Kostenkontrolle und Endkostenprognose erfolgt spätestens ab Phase 52 monatlich.

Im Rahmen der PQM-Berichte legt der GL-PT quartalsweise detaillierte Kostenüberprüfungen unter Einbezug der Kostendeclarationen der Unternehmer vor. Anhand der durch den GL-PT quartalsweise durchgeführten Risikoanalyse soll bestimmt werden, bei welchen Unternehmungen eine „[Kostendeclaration](#)“ eingefordert wird (Achtung: genügend Bearbeitungszeit einrechnen).

Bei wesentlichen Abweichungen vom Soll-Ziel müssen umgehend alle Projektbeteiligten informiert werden. Dem Projektleiter Bauherr wird ein Massnahmenkatalog vorgelegt. Die Korrekturmassnahmen sind mit sämtlichen Vor- und Nachteilen zu erläutern.

6. Qualitätsplanung

6.1 Definition

Das PQM ist ein Führungsinstrument in der Hand des Auftraggebers und des Gesamtleiters auf dem Weg zum Projekterfolg. Es stützt sich auf die Eigenverantwortung der Beteiligten und verknüpft die Tätigkeiten der beteiligten Stellen und Unternehmen. Besondere Bedeutung hat das PQM an den Nahtstellen zwischen den Beteiligten. PQM ist daher ein wichtiger Teil des Projektmanagements und gehört zu den zentralen Aufgaben des Bauherrn und des Gesamtleiters.

6.2 Zielsetzung

Das PQM gehört neben der Projektsteuerung zu den wichtigsten Aufgaben des PL-BH und des GL-PT und betrifft alle Projektbeteiligten. Es soll sicherstellen, dass projektrelevante QM-Anforderungen und Risiken ganzheitlich und vernetzt erkannt, festgelegt und optimal erfüllt werden und trägt somit letztendlich wesentlich zum Projekterfolg bei.

6.3 PQM-Instrumente

- Die Risikoanalyse wird zu Anfang des Projektes erstellt. Sie dient der Ermittlung, Beurteilung und Bewertung der Risikofaktoren im Rahmen der QM-relevanten Projektanforderungen (Chancen und Gefahren) in bestimmten Betrachtungsfeldern.
- Der Q-Lenkungsplan ist das übergeordnete Instrument zur Projektsteuerung. Er hält die Qualitätsschwerpunkte und die zugehörigen Risikofaktoren fest und bestimmt die entsprechende Risikostrategie. Er dient ausserdem der quantitativen und qualitativen Qualitätskontrolle (Soll-Ist-Analyse) und wird bezüglich Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit von PL BH und GL-PT periodisch aktuell gehalten.
- Das QM-Konzept des Auftragnehmers wird von diesem im Rahmen des Angebots auf der Basis seiner Auftragsanalyse erarbeitet. Es legt dar wie der Auftragnehmer sein QM-System im konkreten Auftrag einzusetzen gedenkt und wie er auf die QM-Anforderungen des Auftraggebers eingehen will.
- Die QM-Vereinbarung regelt Leistung und Verantwortung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer betreffend PQM und ist Bestandteil des Planer- resp. Werkvertrages.
- Der QM-Plan des Auftragnehmers ist das Instrument zur Umsetzung der QM-Anforderungen aus dem Q-Lenkungsplan des BH. Er legt Massnahmen und interne Verantwortlichkeiten des Auftragnehmers zur Eindämmung der Gefahren bzw. Nutzung der Chancen fest, für die er die Verantwortung trägt.

6.4 Prüfung / Berichtswesen

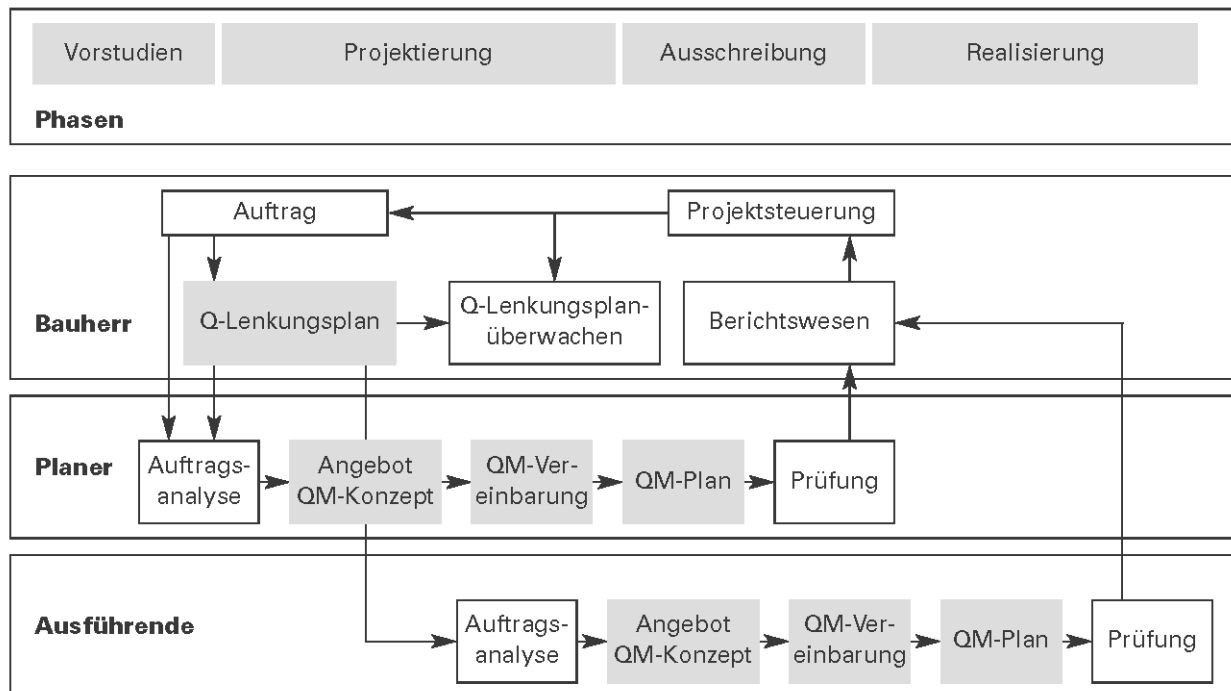
Die im QM-Plan vorgesehenen Massnahmen müssen vom Auftragnehmer bei der Projektabwicklung sukzessive umgesetzt und deren Erfolg periodisch überwacht werden. Mindestens zu Beginn jeder Phase, aber auch bei aussergewöhnlichen Ereignissen und neu auftretenden Projektrisiken sind die Risiken zu überprüfen resp. die Massnahmen zu überarbeiten. Über die Ergebnisse der Prüfungen im Rahmen des Risikocontrollings hat der Auftragnehmer dem Auftraggeber periodisch Bericht zu erstatten. Die Ergebnisse der Prüfungen verwenden PL BH und GL-PT für die Projektsteuerung.

6.5 Qualitätskontrolle

Eine zuverlässige Qualitätskontrolle (quantitativ und qualitativ) wird mit einer laufenden Soll-Ist-Analyse erreicht. Die Kontrolle wird durch den GL-PT durchgeführt, er trägt die Verantwortung für deren Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit.

6.6 PQM-Prozess

Das zu implementierende PQM entspricht dem SIA Merkblatt 2007 (Ausgabe 2001) und ist entsprechend anzuwenden.



7. Projektsteuerung

7.1 Zielsetzung

Das Ziel der Projektsteuerung ist:

- Möglichst rechtzeitiges Erkennen, Aufzeigen und Informieren über Zielabweichungen
- Vorausschauendes Erkennen von Stärken/Schwächen und Chancen/Risiken
- Abwägen der Auswirkungen auf andere Bereiche
- Rasches Veranlassen notwendiger Korrekturmaßnahmen mit Verantwortlichkeiten und Terminen

7.2 Zweck

Projektsteuerung definiert Aufgaben, welche die Erfüllung der Planungsziele ermöglichen:

- Steuerung des Planungsablaufs hinsichtlich der Planungsziele
- Anleitung der Projektmitarbeiterinnen und Projektmitarbeiter
- Koordination und Zusammenarbeit
- Informieren und Bericht erstatten

7.3 Massnahmen bei Abweichungen

Der PL-BH wird durch den GL-PT (siehe Pflichtenhefte) unverzüglich über sämtliche Abweichungen betreffend Termine, Kosten, qualitative und quantitative Leistungen und Risiken informiert. Ursachen, Folgen sowie zu ergreifende Massnahmen mit Verantwortlichkeit und Termin werden dem PL-BH schriftlich mitgeteilt. Der GL-PT stellt die Umsetzung der Massnahmen und die Information in der Organisation sicher.

8. Einsichtsverfahren

In einer Übersichtsliste (Planliste) werden durch den GL-PT die zu erstellenden und die erstellten Pläne und Dokumente aufgeführt und laufend aktualisiert.

Die Plan- und Dokumenteneinsicht wird protokollarisch festgehalten, auf einem gedruckten Exemplar visiert, und in der Übersichtsliste als „eingesehen“ gekennzeichnet.

Das Einsichtsverfahren in die Pläne und Dokumente ist durch den PL-BH in Abstimmung mit allen Projektbeteiligten festzulegen (Abbildung im Planlieferungsprogramm).

Das Einsichtsverfahren in Pläne und Dokumente durch die Bauherrschaft ist keine massliche, technische und/oder materielle Prüfung, sondern eine Betrachtung aus betrieblicher und nutzerspezifischer Optik.

Im Projektverlauf werden die wichtigsten Pläne und Dokumente durch folgende Projektorgane und Funktionsträger eingesehen:

Dokument	Einsichtnahme durch
Phasenabschluss-Dokumentationen aller SIA-Teilphasen	Baukommission (BK)
Phasen 31 bis 33 – Hauptprojektpläne – Detailprojektpläne – Gebäudetechnikpläne, Apparatepläne, Schemata	PL-BH, NV PL-BH PL-BH-GETE
Phase 41 – Ausschreibungsplanung – Ausschreibung	PL-BH PL-BH
Ab Phase 51 – Hauptausführungspläne – Detailausführungspläne – Hauptausführungspläne Gebäudetechnik, Apparatepläne, Schemata – Detailausführungspläne mit Nutzeranforderungen	PL-BH PL-BH PL-BH-GETE NV

Für das Einsichtsverfahren ist jeweils angemessene Zeit einzurechnen. Es ist rechtzeitig in der jeweiligen SIA-Phase festzulegen und zu dokumentieren.

Das Einsichtsverfahren verläuft in drei Schritten:

- Einsicht Vorabzug durch die Bauherrschaft
- Korrekturen durch das Planungsteam
- Bestätigung der Einsicht durch die Bauherrschaft

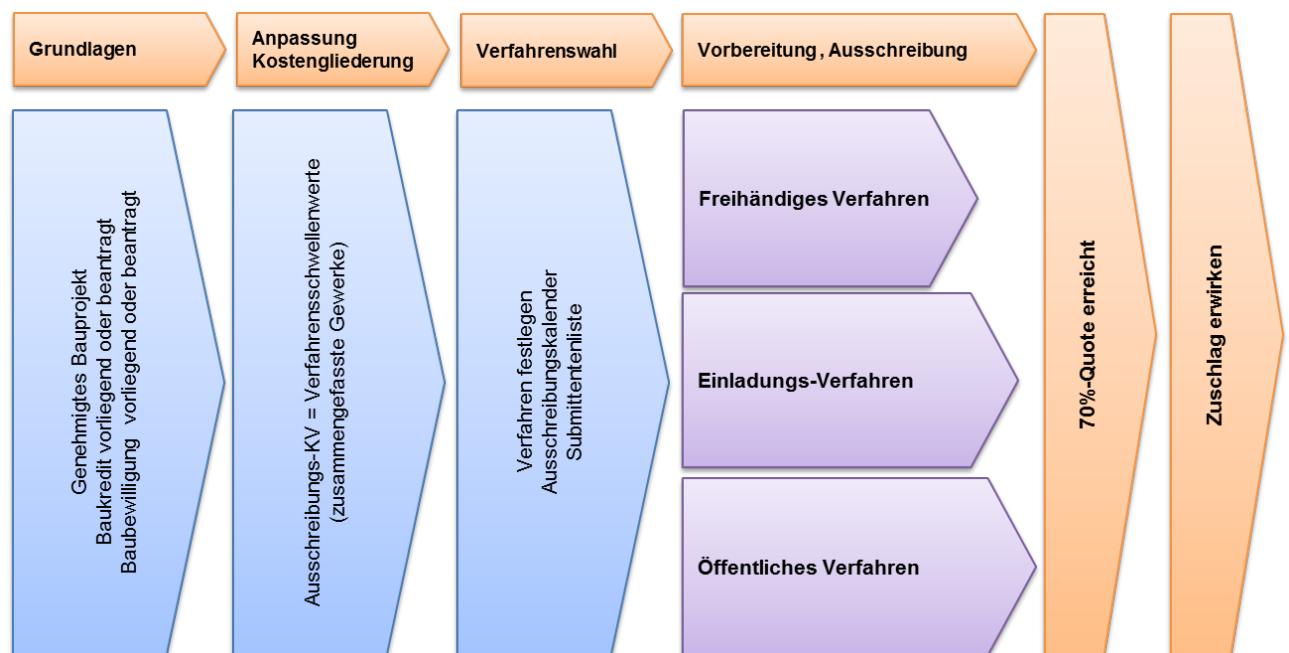
9. Beschaffungswesen

9.1 Rechtsgrundlagen

Die Beschaffung von Lieferungen, Dienstleistungen und Bauleistungen unterstehen diversen Übereinkommen, Gesetzen und Verordnungen und sind bei Ausschreibungen zwingend zu berücksichtigen. Diese gesetzlichen Grundlagen sind unter folgender Adresse abrufbar: <https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/bau-und-umweltschutzdirektion/beschaffung>

9.2 Ablauf von Ausschreibungen

Das Ausschreibungsverfahren erfolgt nach einem festgelegten Prozess, welcher sich wie folgt darstellen lässt:



9.3 Ausschreibungen

Der GL-PT erstellt den Ausschreibungskalender über die im auszuschreibenden Arbeiten (Verfahrensart, Ausschreibungspakete, Termine, etc.). Die Termine sind im Detailprogramm aufzunehmen. Die ordentlichen Fristen des öffentlichen Beschaffungswesens müssen in jedem Fall eingehalten werden.

Es wird vom GL-PT ein Ausschreibungskalender nach BKP erwartet. Dieser muss Auskunft geben über:

- BKP-Struktur und Bezeichnung
- Summe gemäss Kostenvoranschlag
- Submissionsverfahren
- Submittentenliste
- Verantwortliche Person für die Ausschreibung
- Prozent-Anteil von den Gesamtkosten
- Status des Verfahrens (Planung, Ausschreibung, Offertstellung, Offertkontrolle, Zuschlag)
- Termine (Planung, Abgabe Leistungsverzeichnisse, Publikation, Offerteingabe, Offertkontrolle, Angebotsvergleich, Zuschlag, Arbeitsbeginn)

Der allgemeine Vorspann mit den allgemeinen Geschäftsbedingungen der BUD für Bauleistungen und Lieferungen ist fix und fester Bestandteile jeder Ausschreibung. Die besonderen Bedingungen zum Bauprojekt werden durch den GL-PT ausgearbeitet. Die Ausschreibungen werden dem PL-BH fristgerecht vom GL-PL zugestellt. Der GL-PT bestätigt durch Unterschrift die Richtigkeit und Vollständigkeit der Ausschreibung. Die Ausschreibungsunterlagen werden in zwei Stufen geprüft. Nach Eingang der Dokumente findet eine erste Prüfung durch den PL-BH statt und er nimmt die ersten Korrekturen vor. Nach der Einarbeitung der Korrekturen durch die Planer werden die Dokumente nochmals durch den PL-BH geprüft und nach dessen Gutheissung der Zentralen Beschaffungsstelle (ZBS) weitergeleitet. Durch die ZBS findet die zweite Prüfung statt. Werden Ungereimtheiten festgestellt, findet eine weitere Überarbeitung statt. Im Terminplan sind dafür mindestens 10 Arbeitstage vorzusehen.

Vor Baubeginn müssen mindestens 70% der auszuschreibenden Bauleistungen („[Berechnung der 70% Quote](#)“) zuschlagsreif vorliegen. Die Bestandteile und die zu berücksichtigenden BKP werden in der Submissionsplanung formuliert.

Der GL-PT bürgt mit Unterschrift, dass die einzelnen Ausschreibungen abschliessend sind und inhaltlich den Vorgaben des genehmigten Planungsstands hinsichtlich Qualität und Kosten entsprechen. Es wird vorausgesetzt, dass Leistungsbeschreibung, Kosten und Pläne in sich konsistent sind.

9.4 Zuschlagsentscheide

Die Zuschläge erfolgen gemäss Vorgabe der Bau- und Umweltschutzdirektion und hängen von der Verfahrensart ab.

Der Zuschlagsantrag wird durch den GL-PT erstellt und dem PL-BH mit Einreichung der Originalofferte zur Prüfung und Unterzeichnung abgegeben. Für die Erstellung des Zuschlagsantrags ist das Dokument „[Angebotsvergleich und Zuschlagsantrag](#)“ zu verwenden.

Der Zuschlag wird vom PL-BH ausgelöst.

10. Projektänderungswesen

10.1 Bedeutung

Projektänderungen und Projektnachträge führen zu Kostenveränderungen gegenüber dem letzten genehmigten Kostenrahmen (bis und mit Phase 32), respektive zu Verschiebungen von Kosten innerhalb des genehmigten Kostenvoranschlages (ab Phase 33).

10.2 Projektänderungen (PÄ)

Projektänderungen sind Abweichungen gegenüber dem genehmigten Projekt, die zu Mehr- oder Minderkosten führen können. Projektänderungen führen zu einer substantziellen Änderung im Projekt wie z.B. 5 Klassenzimmer neu 6 Klassenzimmer.

Projektänderungen können vom Bauherr, Planer, Unternehmer und Nutzer, etc. zuhanden des PLT beantragt werden.

Bevor eine Projektänderung geplant wird, sind die entstehenden Planungsaufwendungen bis zu einem definitiven Entscheid abzuschätzen, für den Fall, dass die Projektänderung nicht gutgeheissen wird (Klärung allfälliger Honorierung).

10.3 Projektnachträge (PN)

Projektnachträge sind Mehr- oder Minderkosten gegenüber dem bewilligten KV, die zu einer Mutation resp. Reduktion der Reserve des KV führen, ohne eine Veränderung im genehmigten Projekt. Projektnachträge führen zu keiner substantziellen Änderung des Projektes, die Bestellung bleibt gleich.

Projektnachträge können vom Planer und Unternehmer zuhanden des PLT beantragt werden. Sie sind in der Regel nicht honorarberechtigt.

10.4 Änderungsmanagement

Projektänderungen und Projektnachträge werden phasengerecht in geeigneter Form dokumentiert.

Ab Phase 33 werden Projektänderungen und Projektnachträge inkl. den daraus resultierenden Konsequenzen (Termine, Kosten, Qualität) festgehalten im Projektänderungs- und Projektnachtragsmanagement und gemäss Formular „[Projektänderungsantrag / Projektnachtrag](#)“ beantragt. Sie sind entsprechend der Kostenkompetenzregelung zu genehmigen und in der „[Übersichtsliste Projektänderungsanträge und Projektnachtragsanträge](#)“ nachzuführen. Die Entscheidungsbefugnisse der Projektorgane sind in den Pflichtenheften geregelt.

10.5 Prozess Projektänderungen und Projektnachträge

	Prozessschritt	Inhalt/Bemerkung	Output	Verantwortlich
Projektänderungswunsch	<pre> graph TD A[Projektänderungswunsch] --> B{genehmigt?} B -- Nein --> A B -- Ja --> C{Honorar?} C -- Nein --> A C -- Ja --> D[Realisierungskosten Honorarkosten] D --> E{genehmigt?} E -- Nein --> A E -- Ja --> F[Weiterbearbeitung Phasen 32 und 41] </pre>	Formulierter Projektänderungswunsch		BH/NA/PT/UNT
		Prüfung ob Wunsch gerechtfertigt Kompetenzen gemäss PHB	Auftrag zur Weiterbearbeitung	PLT/BK/SA
		Prüfen ob Zusatzhonorar berechtigt	Stellungnahme	PT
		Abschätzung Kosten +/- 30% Termin- u. Qualitätsauswirkungen	Bericht	PT/UNT
		Kompetenzen gemäss PHB	Genehmigter Projektänderungswunsch	PLT/BK/SA
Projektänderungsantrag / Projektnachtrag	<pre> graph TD G[Weiterbearbeitung Phasen 32 und 41] --> H{genehmigt?} H -- Nein --> G H -- Ja --> I[Realisierung Phasen 51 bis 53] </pre>	Grobkostenschätzung +/- 10% Termin- u. Qualitätsauswirkungen	Projektänderungsantrag (Planung+Realisierung)	PT/UNT
		Kompetenzen gemäss PHB	Genehmigter Projektänderungsantrag	PLT/BK/SA
		Kontrolle Kosten/Termine/Qualität	Reporting	PT/UNT

11. Nachtragswesen (Verträge)

11.1 Bedeutung

Nachtrag	Formal eine Vertragsergänzung des Grundvertrags nach SIA 118, Art 27. Bereinigte und von beiden Seiten akzeptierte Leistungsanpassung inkl. Kostenaussage. Ein Nachtrag basiert auf einer Mehrleistung, Minderleistung, Leistungsänderung oder Zusatzleistung.
Regiearbeiten	Regieleistungen sind Arbeiten, die aufgrund einer nicht vorhergesehenen (nicht geplanten) Entwicklung erforderlich sind und nach Zeitaufwand bezahlt werden.

11.2 Nachträge

Nachträge dürfen nur an Planer oder Unternehmer mit einem bestehenden Auftrag (Vertrag) erteilt werden. Für Nachträge an Unternehmer kommt die SIA-Norm 118 "Allgemeine Bedingungen für Bauarbeiten" zur Anwendung. Nachtragsangebote sind auf der gleichen Grundlage und Preisbasis wie das Hauptangebot zu kalkulieren (SIA 118, Art. 87).

Nachträge aufgrund von nicht im Grundvertrag geregelten Zusatzleistungen unterliegen den Bestimmungen des freihändigen Beschaffungsverfahrens und bedürfen eines Zuschlagsentscheides der Bauherrschaft. Mit dem „[KBOB-Leitfaden Nachtragsmanagement](#)“ werden allen am Bau Beteiligten die notwendigen Instrumente und Hilfsmittel zur Verfügung gestellt.

11.3 Regiearbeiten

Regiearbeiten dürfen nur an Unternehmer mit einem bestehenden Vertrag erteilt und nur aufgrund eines schriftlichen Auftrages der Bauleitung ausgeführt werden.

Regiearbeiten bis CHF 5'000 dürfen mit dem Regieblock durch die Bauleitung beauftragt werden. Regiearbeiten von CHF 5'000 bis CHF 10'000 dürfen mit dem Regieblock durch die Bauleitung mit der Zweitunterschrift PL-BH beauftragt werden.

Regiearbeiten über CHF 10'000 sind zu offerieren und dürfen nur mit einem Nachtrag beauftragt werden.

12. Rechnungswesen

12.1 Grundsätze / Allgemeines

Es gelten die „[AGB BUD für Bauleistungen und Lieferungen](#)“ sowie die Prozessvorgaben des Hochbauamtes.

Rechnungen dürfen nur zur Zahlung frei gegeben werden, wenn:

- ein Zuschlag und ein Vertrag/Auftrag vorliegt.
- der Gesamtbetrag kleiner ist als die Summe des Vertrags/Auftrags inkl. Nachträgen unter Berücksichtigung der in den Verträgen definierten Rückbehalte.

12.2 Rechnungsaufstellung

Das Merkblatt „[Korrekte Rechnungsstellung](#)“ gibt Auskunft über die richtige Aufstellung der Rechnungen. Folgende Unterlagen sind mitzuliefern:

- Originalrechnung vom GL-PT kontrolliert und unterschrieben
- Leistungsnachweis/Ausmass, vom Rechnungssteller und der Bauleitung kontrolliert und unterschrieben
- „[Anzahlungsgarantie](#)“ (Bank, Versicherungsgesellschaft) bei Vorauszahlung (Original)
- „[Regieauftrag](#)“ und Regierapporte (Original)

12.3 Zuweisungsschlüssel

Auf jeder Rechnung sind folgende Angaben anzubringen:

Zuweisungsschlüssel	BL30310003
Kostenart	5040 0 000
IA – Nummer	701 790

12.4 Rechnungsadresse

Bau- und Umweltschuttdirektion
Kanton Basel-Landschaft
Hochbauamt
Chtourou Aida PL-BH

Rheinstrasse 29
4410 Liestal

12.5 Rechnungszustelladresse

Adresse GL-PT

12.6 Rechnungslauf und Zahlungsfristen

Es gelten die Bedingungen des jeweiligen Vertrags.

Rechnungslauf:

PL-BH	PL-BH	GL-PT	Planer	UNT
– Erstellt Rechnung z. H. GL-PT				Bf
– Eingangsstempel. Prüfen (formell, materiell und rechnerisch), bereinigen und bestätigen der korrekten Rechnung mit Firmenstempel und Unterschrift.			Bf	
– Prüfen (formell und rechnerisch) und bestätigen der korrekten Rechnung mit Firmenstempel und Unterschrift. Erfassen in der Baukostenkontrolle. Die Art der Rechnungen ist genau zu deklarieren (Akonto, Regie, Rechnung, Schlussrechnung). Erstellen des Vergütungsauftrages mit Zahlungsanweisung.	I	Bf	M	
– Bei Rechnungskorrekturen muss dem Unternehmer ein Zahlungsanweisungsexemplar zugestellt werden.		Bf	M	
– Kontrollieren der Rechnung und der Zahlungsanweisung. Freigabe der Zahlung. Erfassen in der Buchhaltung Bauherr.	Bf			
– Bei Korrekturen der Zahlungsanweisung durch den PL-BH wird diese zur Neubearbeitung zurückgewiesen.	E	I	I	
– Ggf. berichtigen und neuzustellen der Zahlungsanweisung an den PL-BH.	I	Bf	M	
– Eine allfällige Überschreitung der Schlussrechnung gegenüber dem Werkvertrag inkl. Nachträge ist durch den GL-PT schriftlich zu begründen.	E	Bf	M	
– Die Schlusszahlung wird im Rahmen der vereinbarten Zahlungsfrist fällig, nachdem im Sinne der «AGB BUD für Bauleistungen und Lieferungen» folgende Voraussetzungen erfüllt sind: – Werk abgenommen; – alle Mängel behoben; – von Bauleitung und UNT unterzeichnetes Ausmass vorliegend; – Werkpläne, Betriebsanleitungen und Revisionspläne abgegeben; – Bank- oder Versicherungsgarantie vorliegend (sofern Abrechnungssumme grösser CHF 50'000.-); – allseits unterzeichnetes Schlussabrechnungsformular vorliegend.	E	Bf	M	

Fristen:

Vertragsart	Rechnungsart	Frist Eingang bis Prüfvermerk	Frist Prüfvermerk bis Zahlung	Total Zahlungsfrist
Bauleistungen	Akonto- und Regierechnungen	15 Tage	15 Tage	30 Tage
	Schlussrechnungen	30 Tage	30 Tage	60 Tage
Lieferungen	Akonto- und Schlussrechnungen	15 Tage	15 Tage	30 Tage

13. Information und Kommunikation

13.1 Information

Ein guter Informationsfluss zwischen allen am Projekt beteiligten Personen ist für eine erfolgreiche Projektabwicklung wichtig. Dazu sind folgende Regeln einzuhalten:

- Die Einladung (sowie die Unterlagen zu den einzelnen Traktanden) sind eine Woche vor der Besprechung zu verschicken.
- Das Sitzungsprotokoll ist den Teilnehmern innert einer Woche zuzustellen.
- Mit jedem Protokoll ist die entsprechende Pendenzen- und Beschlussliste nachzuführen.
- Dem PL-BH sind von allen Sitzungen die Protokolle zuzustellen.

13.2 Medien- und Öffentlichkeitsarbeit

Die Medien- und Öffentlichkeitsarbeit ist Sache der Bauherrschaft. Ohne Erlaubnis der Bauherrschaft dürfen keine Informationen und Dokumente an die Öffentlichkeit weitergegeben werden. Medienvertreter und Nichtbetroffene sind an die Bauherrschaft zu verweisen. Der Öffentlichkeitsarbeits- und Medienbeauftragte der Bauherrschaft koordiniert die Medienarbeit und stellt die Information sicher.

13.3 Kommunikationskonzept

Das Kommunikationskonzept regelt die Kompetenzen und die Informationsplanung in Bezug auf Medien- und Öffentlichkeitsarbeit. Die internen Kommunikationsflüsse werden durch die unter Ziffer 3.2 aufgeführte Projektorganisation sichergestellt.

13.3.1 Informationsvorgehen

Meilenstein	Zielgruppe	Information/Inhalte	Informationsmittel	Wer
Baueingabe	- Öffentlichkeit - Unternehmer	- Stand Projekt	- Amtsblatt	BIT
Submission	- Unternehmer	- Verfahren	- Amtsblatt/ simap	ZBS
Arbeitsbeginn	- Nachbarn - Gemeinde - Nutzer	- Projektinhalt - Stand der Arbeit	- Nachbarschaftsinfo	HBA
Einweihung	- Teilnehmer gem. Checkliste Öffentliche Anlässe	- Rückblick - Ausblick	- Anlass - Medienmitteilung	HBA

13.4 Dokumentenablage

Eine klare Ablagestruktur erleichtert den Projektüberblick und die systematische Bewirtschaftung aller Daten und Dokumente, die für die Planung und Realisierung eines Bauvorhabens erstellt werden. Alle Dokumente sind in geeigneter Form abzulegen. Die jeweils gültigen Dokumente sind unmissverständlich von ungültigen Dokumenten zu separieren.

13.5 Projektraum

Der Projektraum ist die elektronische Datenablage für sämtliche Dokumente. Struktur, Inhalte und Zugriffsrechte werden nach Absprache mit der Bauherrschaft vom GL-PT festgelegt. Die Kosten für die Benutzung des Projektraums werden durch den GP übernommen. Die Bewirtschaftung ist Aufgabe des GP-Teams und der Aufwand dazu im GP-Honorar enthalten.

Alle Planer, Spezialisten und Unternehmer sind verpflichtet, ihre Dokumente gemäss vorbestimmter Berechtigung und definierter Form auf der Datenplattform abzulegen und zu bewirtschaften. Der Projektraum wird

mit Start des Vorprojekts durch den GPL eingerichtet. Der Bauherrschaft ist Zugriff auf den Projektraum zu gewähren.

13.6 Besprechungsplan

Gremium	Dokumente	Organisation	
BK	Input-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Traktandenliste mit Pendenzenliste – Protokolle des PLT Output-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokoll mit Beschluss- und Pendenzenliste – Projektreporting 	Teilnehmer	Gemäss Organigramm
		Leitung	Name/Funktion
		Protokoll	PL-BH
		Periodizität	monatlich, nach Bedarf
		Ort	Liestal
		Besonderes	Gäste nach Bedarf
PLT	Input-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokolle der PK, des NA sowie anderer Gremien – Projektstatusberichte des GP-Teams – Projektänderungsanträge Nutzer und Beauftragte – Traktandenliste Output-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokoll mit Beschluss- und Pendenzenliste – Traktandenliste der PK und Beschlussanträge PK 	Teilnehmer	Gemäss Organigramm
		Leitung	PL-BH
		Protokoll	GL-PT
		Periodizität	zweiwöchentlich
		Ort	Ort
		Besonderes	Gäste nach Bedarf
NA	Input-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokolle der PK und des PLT – Aufträge aus der PK und dem PLT – Traktandenliste Nutzersitzungen Output-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokoll mit Beschluss- und Pendenzenliste 	Teilnehmer	Gemäss Organigramm
		Leitung	NV
		Protokoll	NV
		Periodizität	monatlich, nach Bedarf
		Ort	Ort
		Besonderes	Gäste nach Bedarf
PT	Input-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokolle der PK, des PLT und des NA – Aufträge aus PK und dem PLT und dem NA – Projektstatusberichte des GP-Team – Traktandenliste GP Output-Dokumente <ul style="list-style-type: none"> – Protokolle mit Beschluss- und Pendenzenliste 	Teilnehmer	Gemäss Organigramm
		Leitung	GL-PT
		Protokoll	GL-PT
		Periodizität	nach Bedarf
		Ort	Ort
		Besonderes	Gäste nach Bedarf

13.7 Standard – Traktanden

13.7.1 Baukommission (BK) / Projektleitungsteam (PLT) / Nutzerausschuss (NA) / Planungsteam (PT)

1	Protokollgenehmigung / Traktandenliste
2	Informationen aus anderen Gremien
3	Projektorganisation
4	Stand der Arbeiten
5	Stand der Kosten
6	Stand der Termine
7	Projektänderungen / Nachträge
8	PQM / Projektrisiken
9	Kommunikation
10	Pendenzenliste
11	Varia
12	Nächste Besprechung

14. Mitgeltende Dokumente (MD)

Die MD sind grundsätzlich für alle Phasen und Bearbeitungsschritte gültig. Die nachfolgende Gliederung dient lediglich der besseren Übersicht.

A – Allgemeine Bedingungen und Richtlinien der Bauherrschaft

Dokument	Dateibezeichnung / Pfad
Allgemeine Geschäftsbedingungen der BUD für Bauleistungen und Lieferungen	https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/bau-und-umweltschutzdirektion/beschaffung/formulare/muster-bauleistungen/downloads/bauleistungen_lieferungen.pdf
Nutzungsbedingung über den Umgang mit Plandaten (Merkblatt)	33.04_Nutzungsbedingungen-Umgang-Plandaten_Merkblatt.dotx
Richtlinie CAD - Basisrichtlinie	Richtlinie-CAD-HBABL-V2.0.pdf
Richtlinie CAD - Anhang A01: Layerorganisation	Richtlinie-CAD.A01-Layerorganisation-V2.0
Richtlinie CAD - Anhang A02: Raumkatalog	Richtlinie-CAD.A02-Raumkatalog-V2.0.pdf
Richtlinie CAD - Anhang A03: Raumdaten-Flächen-Volumen	Richtlinie-CAD.A03-Raumdaten-Flaechen-Volumen-V2.0.pdf
Richtlinie CAD - Anhang A04: Musterplan 1:50 / 1:100	Richtlinie-CAD.A04-Musterplaene-V2.0 (in Bearbeitung)
Richtlinie Beleuchtung	31.12_Richtlinie-Beleuchtung-12-2016.pdf
Richtlinie Büroausstattung	32.05_Richtlinie-Bueroausstattung-12-2016.pdf
Richtlinie Elektrosicherheit	31.14_Richtlinie-Elektrosicherheit-08-2017.pdf

Richtlinie Nachhaltigkeit	Richtlinie Nachhaltigkeit.pdf (wird überarbeitet)
Richtlinie Schliesssysteme	23.09_Richtlinie-Schliesssysteme-12-2016.pdf
Richtlinie UKV	31.13_Richtlinie-UKV-08-2017.pdf

B – Administrative und organisatorische Dokumente

Dokument	Dateibezeichnung / Pfad
Ordnerücken Anlagedokumentation Gebäudetechnik (Vorlage)	31.11_OR-AD-GETE_PDF-Vorlage.pdf
Ordnerücken Bauwerksdokumentation Bau (Vorlage)	12.51_OR-BWD-Bau_PDF-Vorlage.pdf
Protokoll (Vorlage)	41.12_Einladung-Protokoll-Aktennotiz_Vorlage.dotx

C – Mitgeltende Dokumente ab SIA-Phasen 3

Dokument	Dateibezeichnung / Pfad
Nachhaltiges Bauen in Planer- und Werkverträgen	https://www.kbob.admin.ch/dam/kbob/de/dokumente/Publikationen/Nachhaltiges%20Bauen/Nachhaltiges_Bauen_in_Planer_und_Werkvertragen.pdf.download.pdf
Projektänderungsantrag/Projektnachtrag (Formular)	12.20_Projektänderungsantrag-Projektnachtrag_Formular.dotx
Übersicht Projektnachträge und -änderungen (Formular)	12.35_Uebersicht-Projektnachtraege-Projektaenderungen_Formular.xltx
Vertiefte Chancen- und Risikoanalyse, PQM-Lenkungsplan (Vorlage)	12.46_Vertiefte-Chancen-Risikoanalyse_PQM-Lenkungsplan_Vorlage.xltx
Vorbefassung (Merkblatt)	https://www.baselland.ch/fileadmin/baselland/files/docs/bud/beschaffung/formulare/Merkblatt_Vorbefassung.pdf
Vorbefassung / Antrag Unternehmerkontakt (Vorlage)	12.12_Vorbefassung-Antrag-Unternehmerkontakt_Vorlage.dotx

D - Mitgeltende Dokumente ab SIA-Phase 4

Dokument	Dateibezeichnung / Pfad
10.02.01 Grundsätze Beschaffung	A10.02.01_Grundsätze-Beschaffung.dotx
10.02.02 Wahl des Beschaffungsverfahrens	A10.02.02_Wahl-des-Beschaffungsverfahrens.dotx
10.02.03 Prozess Beschaffung	A10.02.03_Prozess-Beschaffung.dotx
Angaben zur Unternehmung (Formular)	12.21_10.1_Angaben-Unternehmung_Formular.dotx
Angebot (Titelblatt) (Vorlage)	12.14_01_Angebot-Titelblatt_Vorlage.dotx
Angebotsvergleich und Zuschlagsantrag (Einladung und öffentliches Verfahren)	12.08_Angebotsvergleich-Zuschlagsantrag-Einladung-und-oeffentliches-Verfahren.dotx
Zuschlagsantrag (freihändiges Verfahren)	12.69_Zuschlagsantrag-freihandig.xltx
Anwesenheitsprotokoll Obligatorische Begehung (Formular)	12.44_Anwesenheitsprotokoll-Obligatorische-Begehung_Formular.dotx
Anzahlungsgarantie (Vorlage)	12.25_Anzahlungsgarantie_Vorlage.dotx

Auftrag Bauleistung (Vorlage)	12.16_Auftrag-Bauleistung_Vorlage.dotx
Auftrag Dienstleistung (Vorlage)	12.33_Auftrag-Dienstleistung_Vorlage.dotx
Bauausschreibung im Amtsblatt (Formular)	12.13_Bauausschreibung-Amtsblatt_Formular.dotx
Berechnung der 70% Quote (Formular)	12.45_Berechnung-70%-Quote_Formular.xltx
Beschaffungsgrundsätze (Präsentation)	12.38_Beschaffungsgrundsätze_Praesentation.potx
Besondere Bestimmungen für das Bauprojekt (Vorlage)	12.34_07_Besondere-Bestimmungen-Bauprojekt_Vorlage.dotx
Bestimmungen zum Vergabeverfahren (Vorlage)	12.06_03_Bestimmungen-Vergabeverfahren_Vorlage.dotx
Bewertungsmatrix (Merkblatt)	https://www.baselland.ch/fileadmin/baselland/files/docs/bud/beschaffung/formulare/Merkblatt_Bewertungsmatrix.pdf
Eignungskriterien (Empfehlung)	https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/bau-und-umweltschutzdirektion/beschaffung/formulare/formulare-empfehlungen/downloads/empfehlung_eignungskriterien.pdf
Grundsätze der Devisierung (Merkblatt)	https://www.baselland.ch/fileadmin/baselland/files/docs/bud/beschaffung/formulare/Merkblatt_Devisierung.pdf
Hinweise bei Ausschreibungen (Checkliste)	12.40_Hinweise-Ausschreibungen_Checkliste.dotx
Inhaltsverzeichnis zum Vergabeverfahren (Vorlage)	12.04_02_Inhaltsverzeichnis-Vergabeverfahren_Vorlage.dotx
Korrekte Rechnungsstellung Bauleistung (Merkblatt)	12.19_11.2_Korrekte-Rechnungsstellung-Bauleistung_Merkblatt.xltx
Korrekte Rechnungsstellung Dienstleistung (Merkblatt)	12.50_Korrekte-Rechnungsstellung-Dienstleistung_Merkblatt.xltx
Nachhaltiges Bauen: Bedingungen für Werkleistungen (Hochbau)	https://www.kbob.admin.ch/dam/kbob/de/dokumente/Publikationen/Nachhaltiges%20Bauen/Nachhaltiges_Bauen_Bedingungen_fuer_Werkleistungen_Hochbau.pdf.download.pdf/Nachhaltiges_Bauen_Bedingungen_fuer_Werkleistungen_Hochbau.pdf
Nachweis Beschaffung nach WTO (Muster)	12.11_Nachweis-Beschaffung-WTO_Muster.xltx
Protokoll der Angebotsbesprechung (Vorlage)	12.29_Protokoll-Angebotsbesprechung_Vorlage.dotx
Q-Prüfplan (Bauteilprüfungen) (Vorlage)	12.30_Q-Pruefplan-Bauteilpruefungen_Vorlage.dotx
Q-Prüfplan (Bauteilprüfungen) (Muster)	12.30_Q-Pruefplan-Bauteilpruefungen_Muster.dotx

Referenzangaben Unternehmung (Formular)	12.22_10.2_Referenzangaben-Unternehmung_Formular.dotx
Referenzangaben Schlüsselpersonen (Formular)	12.23_10.3_Referenzangaben-Schlüsselpersonen_Formular.dotx
Selbstdeklaration des Anbietenden (Formular)	https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/bau-und-umweltschutzdirektion/beschaffung/formulare/muster-bauleistungen/downloads/selbstdeklaration_anbietende.pdf
Sicherheitsanweisung bei Arbeiten an Elektroanlagen (Merkblatt)	31.02_Sicherheitsanweisungen-Arbeiten-Elektroanlagen_Merkblatt.dotx
Submittentenliste (Vorlage)	12.03_Submittentenliste_Vorlage.dotx
Versand Angebotsunterlagen (Vorlage)	12.07_Versand-Angebotsunterlagen_Vorlage.dotx
Werkvertrag (Entwurf)	12.15_05_Werkvertrag_Entwurf.dotx

Zeitlicher Ablauf von Ausschreibungen (Merkblatt)	12.28_Zeitlicher-Ablauf-Ausschreibungen_Merkblatt.dotx
Zuschlagskriterien (Empfehlung)	https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/bau-und-umweltschutzdirektion/beschaffung/formulare/formulare-empfehlungen/downloads/empfehlung_zuschlagskriterien.pdf

E – Mitgeltende Dokumente ab SIA-Phase 5

Dokument	Dateibezeichnung / Pfad
Abnahme des Werkes (Formular)	12.37_Abnahme-des-Werkes_Formular.dotx
Abnahme des Werkes (Merkblatt)	31.06_Abnahme-des-Werkes_Merkblatt.dotx
Abnahmen Elektroinstallationen (Checkliste)	31.07_Abnahmen-Elektroinstallationen_Checkliste.dotx
Abnahmen Gebäudeautomation (Checkliste)	31.10_Abnahmen-Gebäudeautomation_Checkliste.dotx
Abnahmen Heizungs-, Kühl-, Kälte- und Sanitäranlagen (Checkliste)	31.08_Abnahmen-HKKS_Checkliste.dotx
Abnahmen Lüftungsanlagen (Checkliste)	31.09_Abnahmen-Lueftungsanlagen_Checkliste.dotx
Bauinformation (Merkblatt)	12.47_Bauinformation_Merkblatt.dotx
Bauinfo und Notfallorganisation (Vorlage)	12.48_BauInfo-Notfallorganisation_Vorlage.dotx
Bauinfo und Notfallorganisation (Muster)	12.48_BauInfo-Notfallorganisation_Muster.dotx
Bauwerksdokumentation Gebäudetechnik (Merkblatt)	31.05_Bauwerksdokumentation-Gebaeudetechnik_Merkblatt.dotx
Gewährleistungsgarantie (Vorlage)	12.27_Gewährleistungsgarantie_Vorlage.dotx
Installationskontrolle/Werkstattkontrolle/Prüfung der Werke (Formular)	12.36_Installationskontrolle_Werkstattkontrolle_Pruefung-der-Werke_Formular.dotx
Integrale Tests Gebäudetechniksysteme (Merkblatt)	31.04_Integrale-Tests-Gebäudetechniksysteme_Merkblatt.dotx
Kontrolle der AS+GS auf Baustellen (Checkliste)	23.04_Kontrolle-AS+GS-Baustellen_Checkliste.dotx
Kostendeklaration (Formular)	12.18_Kostendeklaration_Formular.dotx
Kostendeklaration (Muster)	12.18_Kostendeklaration_Muster.dotx
Nachtrag Werkvertrag (Vorlage)	12.17_Nachtrag-Werkvertrag_Vorlage.dotx
Prüfung der Werke Gebäudetechnikanlagen (Merkblatt)	31.03_Pruefung-Werke-Gebaeudetechnikanlagen_Merkblatt.dotx
Regieauftrag (Formular)	12.24_Regieauftrag_Formular.dotx
Schlussprüfung (Formular)	12.42_Schlusspruefung_Formular.dotx
Übergabe an Nutzer (Formular)	12.39_Uebergabe-an-Nutzer_Formular.dotx
Vorvertragsteuerungsberechnung (Formular)	12.43_Vorvertragsteuerungsberechnung_Formular.xlsx

Kaserne Liestal, Anpassung Gastrokonzept Dienstgebäude Machbarkeitsstudie

Kanton Basel-Landschaft
Bau- und Umweltschutzdirektion



Basel, 26.05.2020 / rev. 28.08.2020 SM / rev. 24.09.2020 SM

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	Seite 3
2. Projektbeteiligte	Seite 3
3. Aufgabestellung /Vorgehensweise / Lösungsansätze	Seite 4
4. Betriebskonzept / Personen- und Warenfluss	Seite 17
5. Kurzbeschrieb Umbaumassnahmen	Seite 23
6. Grobkostenschätzung $\pm 20\%$	Seite 27
7. Berichte Spezialisten Planerteam	Seite 34
8. Vorlagen	Seite 115
9. Protokolle	Seite 169
10. Bestandespläne / Fotos	Seite 189

1. EINLEITUNG

Ausgangslage:

Die Kaserne in Liestal wurde ursprünglich in den Jahren 1861/62 erstellt. 1998 gewannen Vischer Architekten AG den Wettbewerb zur Gesamterneuerung der militärischen Anlage, die sich aus einem Haupt-, einem Dienst- und einem Freizeitgebäude sowie einer Mehrzweck- und Sporthalle zusammensetzt.

Die Umsetzung des Projekts wurde in den Jahren 2000-2005 vom Architekturbüro Vischer Architekten AG komplett realisiert.

Das Gastrokonzept im Dienstgebäude entspricht nicht mehr den heutigen Betriebsanforderungen: insbesondere für die Benutzung durch Lernende ist es ungenügend. Daher wird neu nur eine Produktionsküche benötigt. Hinzu kommt, dass die Betriebsausstattung Gebrauchsschäden/ Abnutzungen aufweist.

Im Rahmen einer Machbarkeitsstudie für die Umgestaltung des Erdgeschosses (Gastroküche / Lager / Garderobe) sollen die Prozesse entsprechend den heutigen Hygienevorschriften angepasst werden.

Die unmittelbare Nachbarschaft auf der Südostseite (Bereich offizielle Anlieferungsrampe) klagt wiederkehrend über erhöhte Lärmimmissionen von Umschlagprozessen und Personenaufkommen im Zusammenhang mit der Verpflegung von Armeeangehörigen.

Mittels Baulichen und/oder Betrieblichen Massnahmen soll die Situation verbessert werden.

In diversen Sitzungen und Workshops wurde ein neues Layout konzipiert und auf seine Machbarkeit hin überprüft.

2. PROJEKTBETEILIGTE

BAUHERRSCHAFT: Kanton Basel-Landschaft, Bau- und Umweltschutzdirektion, Hochbauamt, Aida Chtourou, Roland Borer

BETREIBER: Kaserne Liestal, Ralf Klossner

Nutzervertreter: Jean-Michel Martin, Michael Wenger, Cornelia Michel, Peter Christen

PLANERTEAM:

Architektur: Vischer Architekten AG, Silvio Martignoni

Küchenplaner: Axet GmbH, Manfred Möckli

Bauingenieur: Aegerter & Bosshard, Annette Thomas

Elektroplanung: Enelco, Antonio Amigo

HLK-Planung: Beat Joss & Partner, Beat Joss

Sanitär-Planung: Sanplan Ingenieure AG, Markus Dalcher

3. Aufgabestellung / Vorgehensweise / Lösungsansätze

Vor Beginn der Studie wurde die Situation vor Ort mit dem Büro BSB + Partner Ingenieure AG angeschaut. Daraus resultierte ein Dokument mit der Darstellung der Ist Situation, Ihre Defizite und eine Empfehlung für das weitere Vorgehen.

Bericht BBS + Partner Ingenieure vom 11.09.2019

«Im Zusammenhang mit den Betriebsabläufen der Grossküche auf dem Areal der Kaserne Liestal zeigen sich offensichtliche Defizite und für den Betrieb nur schwer tragbare Konflikte. Nach einer Begehung und Besprechung vor Ort können wir uns vorbereitend zur Sitzung vom Freitag, den 13. September 2019 zu ersten Erkenntnissen wie folgt äussern.

Herausforderungen:

Die unmittelbare Nachbarschaft auf der Südostseite (Bereich offizielle Anlieferungsrampe) klagt wiederkehrend über erhöhte Lärmimmissionen von Umschlagprozessen und Personenlärm im Zusammenhang mit der Verpflegung von Armeeangehörigen.

Als Reaktion sind Anlieferungsprozesse teilweise auf die Nordwestseite verlagert worden (Bereich Haupteingang). Daneben wurde dafür gesorgt, dass Armeeangehörige bei der Verpflegung die Fenster nicht mehr öffnen können. Dies hat Konsequenzen betreffend Luftaustausch und Temperatur in den Essräumen.

Die Nordwestseite ist für die Anlieferung nicht vorgesehen. So sind die entsprechenden Zugangsmöglichkeiten eingeschränkt (ungenügende Zufahrt, zu schmale Eingangsportale, Kreuzen der Fässstrassen für die Verpflegung im Feld, Hindernis bei der Nutzung der internen Verpflegung etc.).

Diese Anlieferung hat dazu geführt, dass unvermeidbare Schäden an der Bauinfrastruktur entstanden sind (Bodenbeläge, Lift, Gebäudehülle innen etc.). Hauptursache sind die notwendigen Bewegungen mittels Palettrolli.

Generell sind die hausinternen Abläufe aufgrund der bestehenden Anordnung der Räumlichkeiten umständlich.

Die Rampe auf der Südostseite wird momentan für Anlieferungen von Trockenware (u.a. Armeeproviant) und den Umschlag von Abfällen jeglicher Art genutzt. Der Betrieb ist äusserst bemüht, dass die Ruhezeiten (Nachtruhe, Mittagsruhe) eingehalten werden.

Die Summe der Prozesse ist äusserst überschaubar.

Bedürfnisse und Lösungsansätze:

Im Rahmen der Sanierungsarbeiten (Küchenumbau und Verschiebung von Lager für Frischprodukte etc.) sollten die Prozesse generell erleichtert werden.

Die Anlieferung von Frischprodukten (Brot, Fleisch, Gemüse etc.) auf der Nordwestseite sind äusserst ungünstig und die bautechnischen Gegebenheiten dafür nicht vorgesehen. Insbesondere fahren diese Lieferanten ohnehin nach Ablad der Produkte um das Gebäude zur Rampe auf der Südostseite um leere Gebinde aufzuladen. Dies führt deshalb kaum zu einer lärmtechnischen Verbesserung.

Die Anlieferung sollte in Zukunft lediglich über die dafür vorgesehen Rampe erfolgen. Wir können uns vorstellen die Rampe zu überdachen und allenfalls mit einem Rolltor zu versehen, so, dass die Umschlagprozesse «inhouse» erfolgen können (Warenumschlag, Abtransport Abfall etc.).

Allenfalls macht es Sinn neu Container aus Kunststoff zu verwenden.

Daneben ist es für die Zukunft aus unserer Sicht zwingend einen Warenlift ausserhalb der Gebäudehülle einzuplanen. Damit können die Frischprodukte vom UG in das EG und damit direkt zu den neuen Kühlräumen transportiert werden. Der bestehende Lift ist dafür nicht vorgesehen.

Ein Umbau des bestehenden Lifts scheint aktuell nicht möglich (zu kleiner Liftschacht).

Auf der Nordwestseite sollen lediglich noch die Transporte der Fassstrassen stattfinden. Die Essensgebinde sollten wenn möglich direkt von der Küche in den heutigen Aufenthaltsbereich (ausserhalb Gebäudehülle) abgestellt werden können. Allenfalls sind dazu bautechnische Massnahmen zu ergreifen (Einhausung). Damit verlagern sich diese Umladeprozesse weg vom eigentlichen Haupteingang und die Manövrierung der Fahrzeuge wird vereinfacht.

Im Gebäude selbst sind Überlegungen zu Belüftung anzustellen. Mit dem Verbot die Fenster zu öffnen, ist dieses Bedürfnis gerechtfertigt. Daneben sind auch die Prozesse für die Geschirrrückgabe verbesserungswürdig.

Im Rahmen der weiteren Projektierung macht es allenfalls Sinn für den Umschlag oder allenfalls ganz generell ein Lärmgutachten zu erstellen. So kann gegenüber gestörten Nachbarn unter Umständen ein Nachweis erbracht werden, dass die LSV eingehalten wird.

Wir werden die hier vorliegenden Überlegungen noch offiziell und in einem entsprechenden Papier aufarbeiten. Eine Entflechtung der heutigen Betriebsabläufe erachten wir als dringend.»

Als Basis für die Machbarkeitsstudie dienten die Dokumente «Raumdatenblätter Küche» und «Flächenberechnung Basisküche» (siehe unter Kapitel 7 Vorlagen).

Ausgehend von einer Belegung von **500 Mahlzeiten (Vorgabe)** und einen Pik von 800 Mahlzeiten, resultierte eine Gesamtfläche von ca. 500 m².

Ein erster Vergleich mit dem Bestand zeigte, dass in den bestehenden Räumlichkeiten die geforderten Flächen nicht untergebracht werden konnten (siehe Plan «Flächennachweis»).

Somit wurden die Raumbedürfnisse und die Abläufe entsprechend überarbeitet und in 3 verschiedenen Layoutvarianten umgesetzt (Variante 1, 2 und 3).

In der **Variante 1**, die sich als Favorit erwiesen hat, wurde die bestehende Gebäudestruktur so weit wie möglich erhalten. Bestehende Schächte, Elektroraum und WC Anlagen wurden nicht tangiert, wodurch sich die baulichen Eingriffe minimieren.

Flächennachweis

Flächenberechnung

Basisküche

Verpflegungsbestand

500

Basisgrösse 200 AdA

Planung

Anlieferung

Anlieferung draussen, gedeckt	5 m2	12.5 m2
Warenannahme innen	10 m2	25 m2

Kühlanlagen

Kühlzelle	12 m2	30 m2
Tiefkühlzelle	4 m2	10 m2

Magazine

Lebensmittelmagazin	20 m2	50 m2
Magazin für Küchenmaterial	20 m2	50 m2
Tagesvorrat	5 m2	12.5 m2

Produktionsküche

Vorbereitung	15 m2	26.25 m2
Zubereitung	20 m2	35 m2
Kommissionierzone	5 m2	12.5 m2
Abwasch Küchenmat (Plonge)	5 m2	12.5 m2

Speisenausgabe

Ausgabestelle	10 m2	25 m2
Vorraum Ausgabe (Gästekirkulation)	30 m2	75 m2

Reinigung

Abwaschzone Geschirr	25 m2	62.5 m2
----------------------	-------	---------

Technikraum

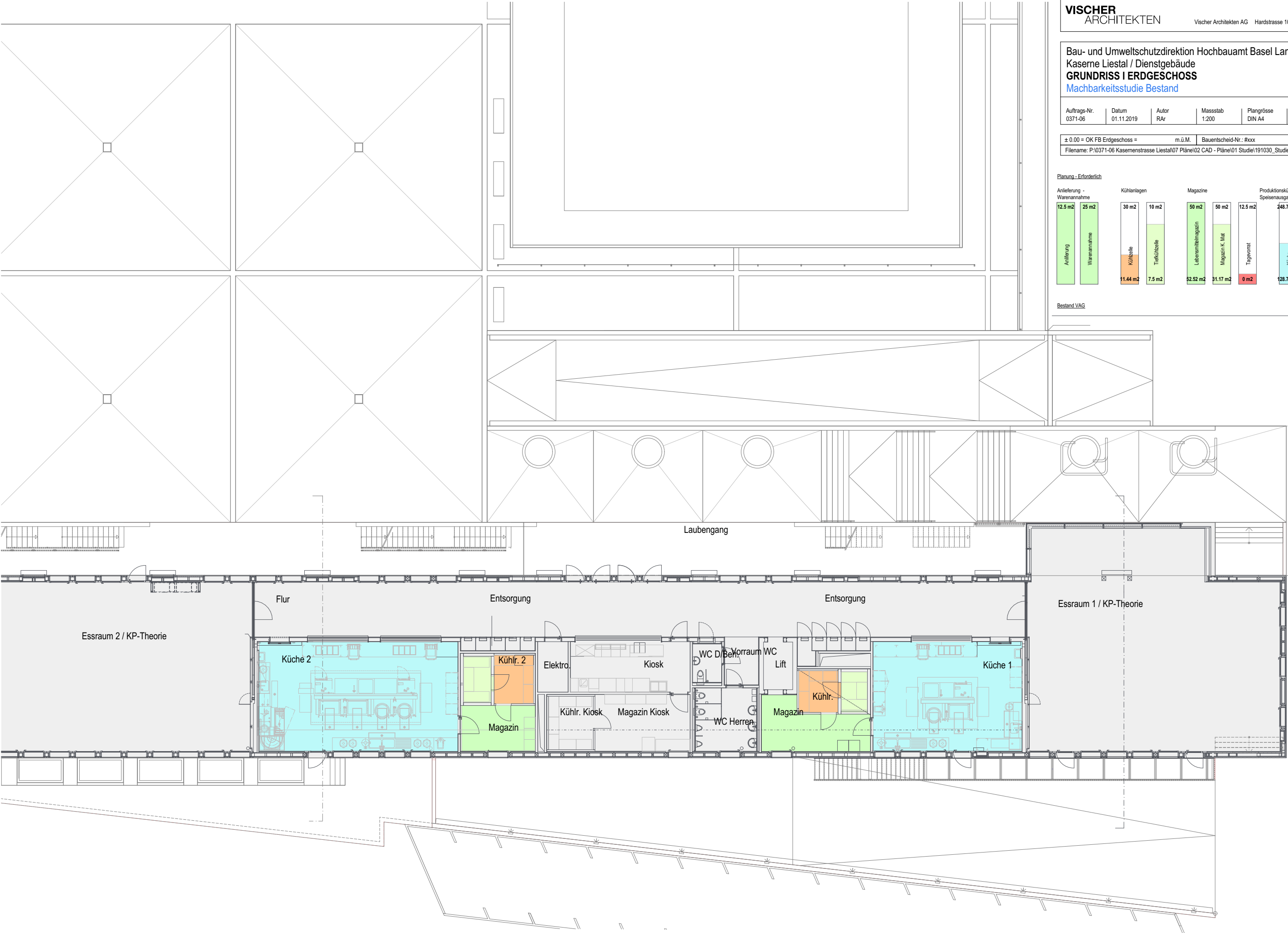
Monoblock etc.	18 m2	37.125 m2
----------------	-------	-----------

Übrige Räume

Arbeitsplatz Küchenchef	9 m2	9 m2
Sanitärräume Küche	9 m2 1/5 f, 4/5 m	9 m2
Garderobe Küche	9 m2 1/5 f, 4/5 m	9 m2

231 m2

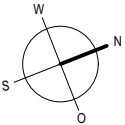
502.875 m2



Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 01.11.2019	Autor RAR	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A4	Plan-Nr. .01	/ 07.11.2019
± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =						
		m.ü.M.	Bauentscheid-Nr.: #xxx			
Filename: P:\0371-06 Kasernenstrasse Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\191030_Studie_rar.pln						

Anlieferung - Warenannahme		Kühlanlagen		Magazine		Produktionsküche Speisenausgabe Reinigung		Übrige Räume		
Anlieferung 12.5 m2	Warenannahme 25 m2	Kühlsäle 11.44 m2	Tiefkühlsäle 7.5 m2	Lebensmittelmagazin 50 m2	Magazin K. Mat. 50 m2	Tagessaal 12.5 m2	Küche 248.75 m2	Abschl. Chef 9 m2	Sanitärräume Küche 9 m2	Gardebo Küche 9 m2
				52.52 m2	31.17 m2	0 m2	128.77 m2	0 m2	6.07 m2	6.07 m2

Bestand VAG





VISCHER
ARCHITEKTEN

Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft

Kaserne Liestal / Dienstgebäude

GRUNDRISS I UNTERGESCHOSS

Machbarkeitsstudie Bestand

Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 01.11.2019	Autor RAR	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A4	Plan-Nr. .00	/ 07.11.2019
-------------------------	---------------------	--------------	-------------------	----------------------	-----------------	--------------

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =

m.ü.M.

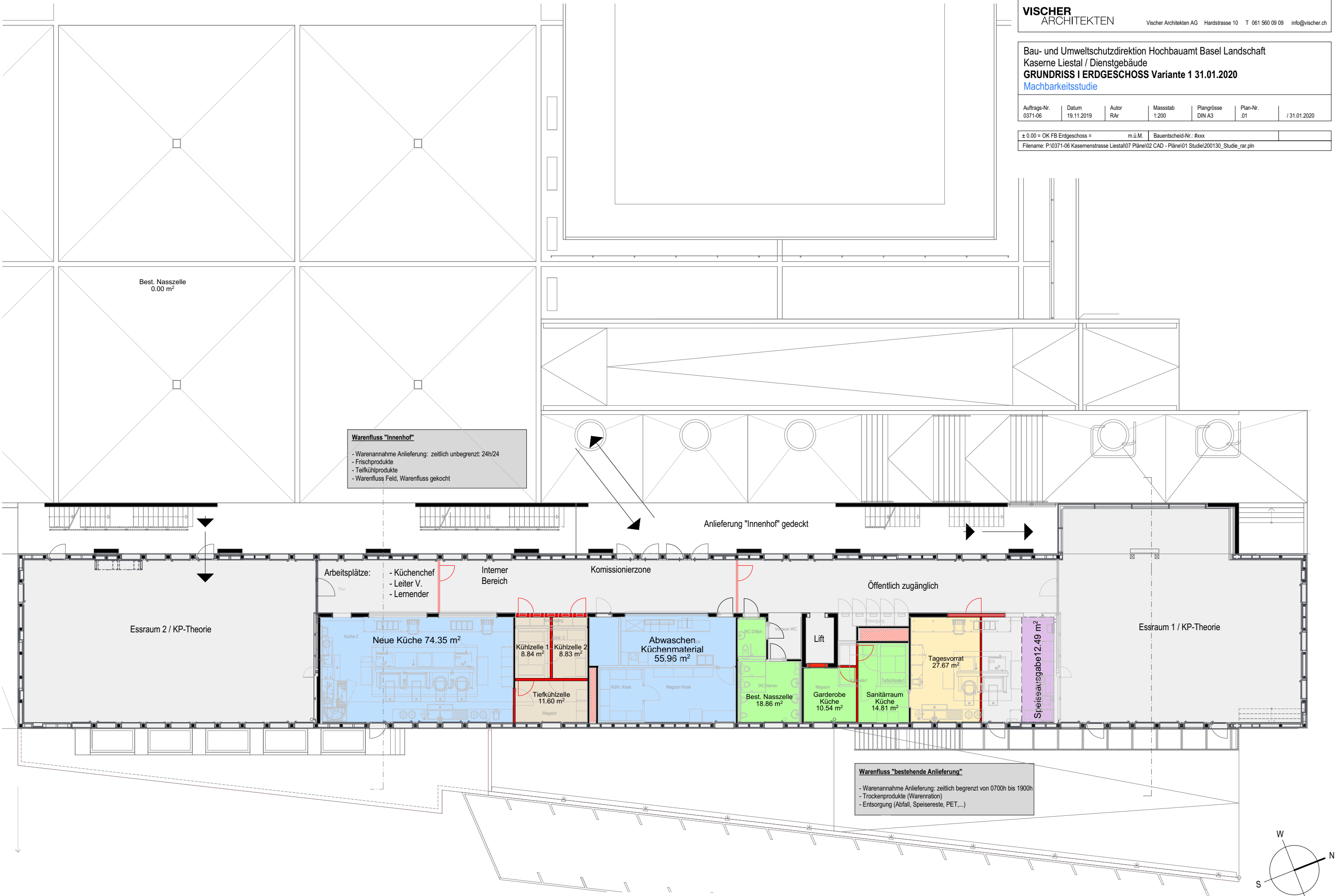
Bauentscheid-Nr.: #xxx

Filename: P:\0371-06 Kasernestrasse Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\191030_Studie_rar.pln

Planung - Erforderlich																					
Anlieferung - Warenannahme		Kühlanlagen				Magazine				Produktionsküche Speisenausgabe Reinigung				Übrige Räume							
Anlieferung	12.5 m2	Warenannahme	25 m2	Kühlzelle	30 m2	Tiefkühlzelle	10 m2	Lebensmittelmagazin	50 m2	Magazin K. Mat.	50 m2	Tagesaal	12.5 m2	Küche	248.75 m2	Abteilg. Chef	9 m2	Sanitärräume Küche	9 m2	Garderobe Küche	9 m2
				11.44 m2		7.5 m2		52.52 m2		31.17 m2		0 m2		128.77 m2		0 m2		6.07 m2		6.07 m2	

Bestand VAG

Varianten 1 / 2 / 3



VISCHER
ARCHITEKTEN

Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude
GRUNDRISS I ERDGESCHOSS Variante 1 31.01.2020
[Machbarkeitsstudie](#)

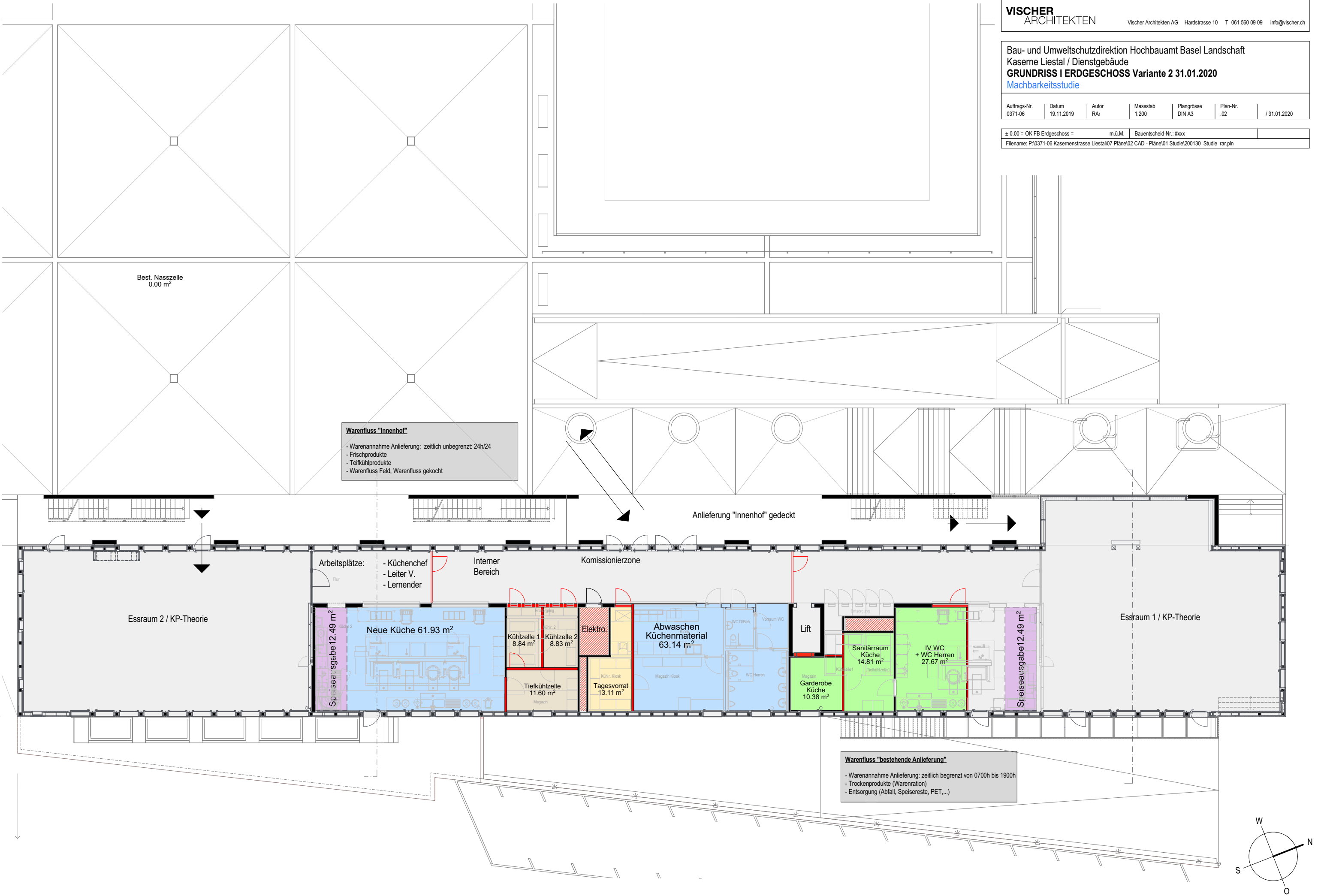
Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 19.11.2019	Autor RAR	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A3	Plan-Nr. .01	/ 31.01.2020
-------------------------	---------------------	--------------	-------------------	----------------------	-----------------	--------------

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =

m.ü.M.

Bauentscheid-Nr.: #xxx

Filename: P:\0371-06 Kasernestrasse Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200130_Studie_rar.pln



VISCHER
ARCHITEKTEN

Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft

Kaserne Liestal / Dienstgebäude

GRUNDRISS I ERDGESCHOSS Variante 2 31.01.2020

Machbarkeitsstudie

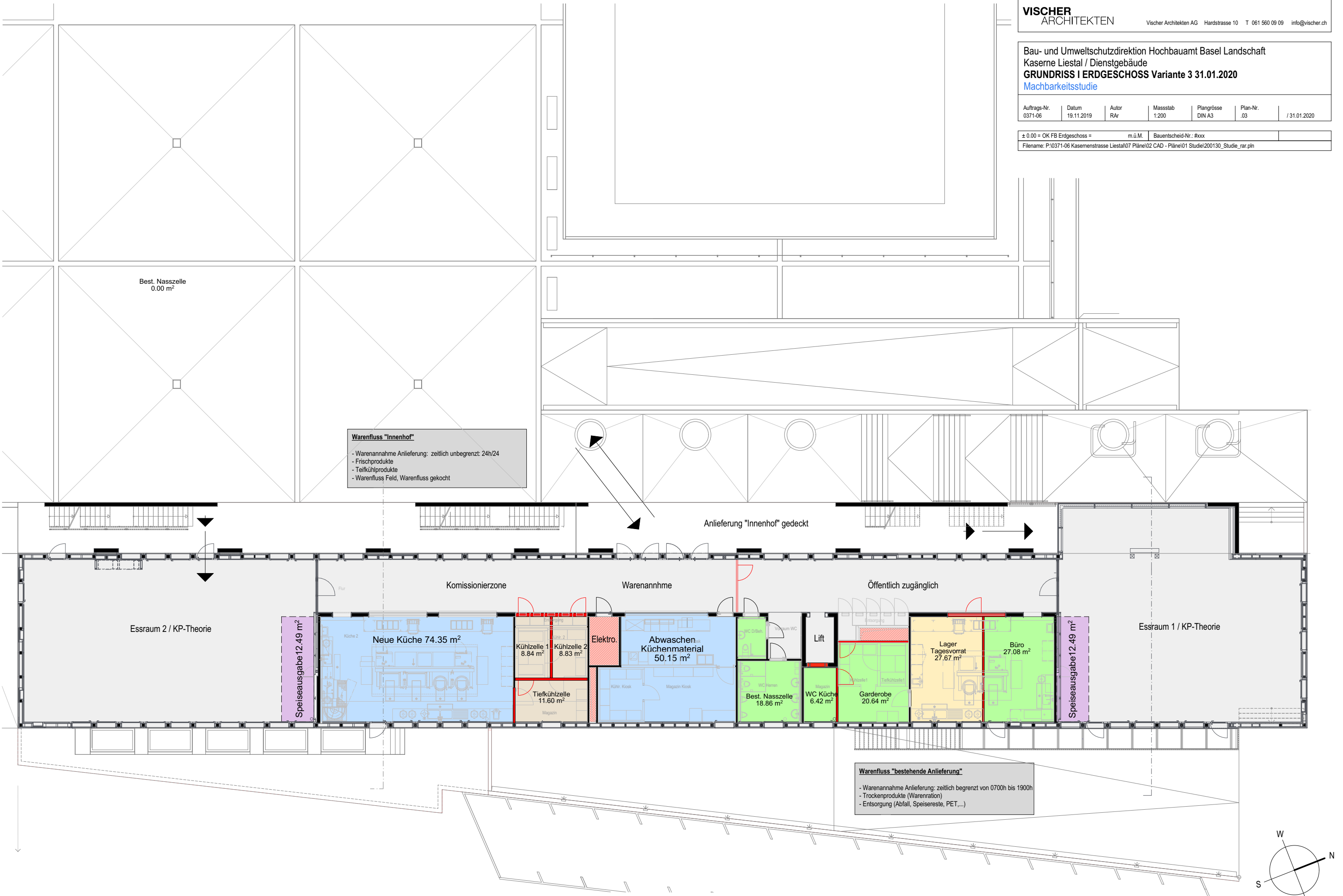
Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 19.11.2019	Autor RAR	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A3	Plan-Nr. .02	/ 31.01.2020
-------------------------	---------------------	--------------	-------------------	----------------------	-----------------	--------------

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =

m.ü.M.

Bauentscheid-Nr.: #xxx

Filename: P:\0371-06 Kasernestrasse Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200130_Studie_rar.pln



VISCHER
ARCHITEKTEN

Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude
GRUNDRISS I ERDGESCHOSS Variante 3 31.01.2020
Machbarkeitsstudie

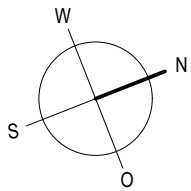
Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 19.11.2019	Autor RAR	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A3	Plan-Nr. .03	/ 31.01.2020
-------------------------	---------------------	--------------	-------------------	----------------------	-----------------	--------------

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =

m.ü.M.

Bauentscheid-Nr.: #xxx

Filename: P:\0371-06 Kasernenstrasse Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200130_Studie_rar.pln



Anhand mehrere Nutzergespräche wurde Variante 1 weiterentwickelt, optimiert und von den Fachplanern auf die Machbarkeit geprüft.

Layout

Die neue Küche befindet sich im Bereich der bestehenden Küche 2 angrenzend zum Essraum 2. Im mittleren Bereich des Gebäudes befinden sich der Abwaschbereich, die Kühlzellen und der Elektroraum. Diese Räume werden direkt vom Gangbereich her erschlossen. Dieser Gangbereich wird neu nur fürs Personal zugänglich sein und steht in direkter Verbindung mit der neuen bedeckten Warenannahme/Anlieferung.

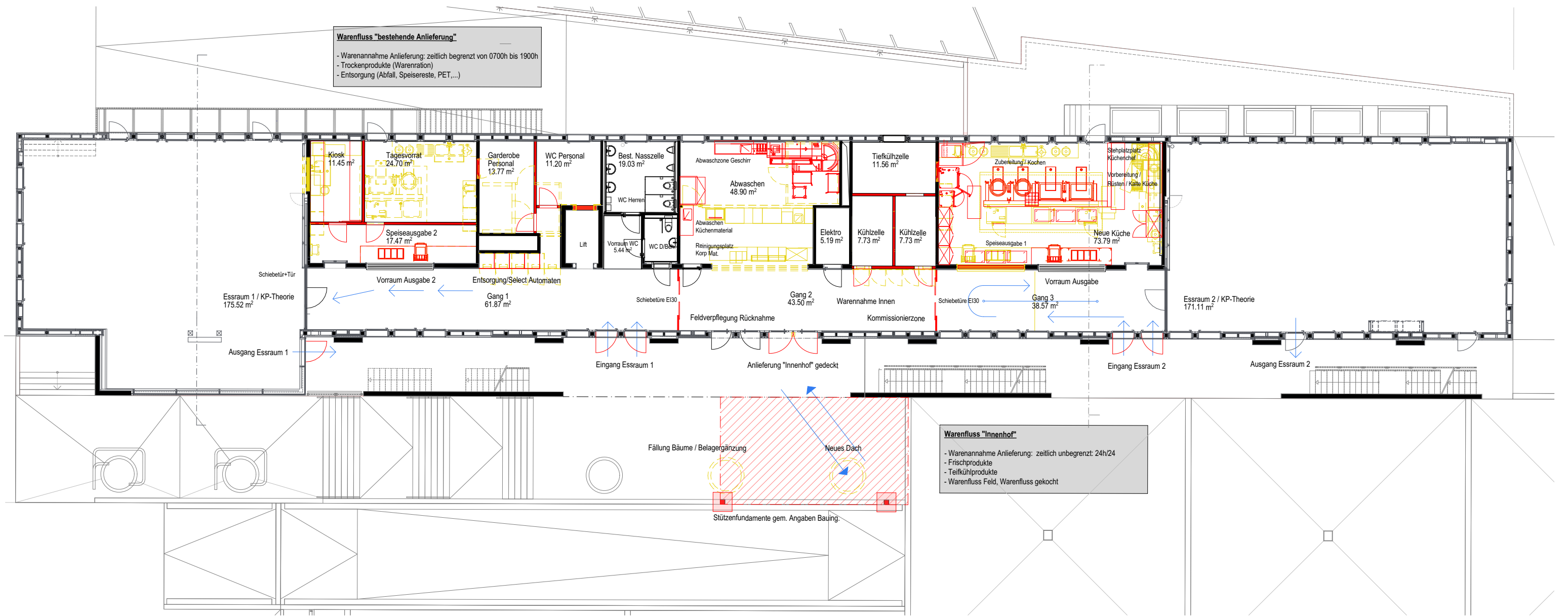
Eine zweite Speiseausgabe und ein Kiosk werden dem Essraum 1 zugeteilt.

Die Garderoben und das Personal WC werden angrenzend zu der bestehenden WC Anlage platziert. Lift und Elektroraum bleiben unverändert.

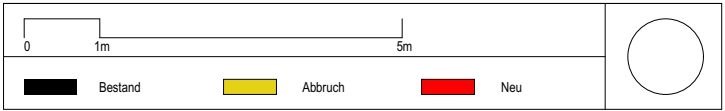
Das neue Layout ermöglicht eine optimale Entflechtung der Personenströme. Sowohl die 2 Essräume als auch die Warenannahme/ Anlieferung werden separat erschlossen. Ein- und Ausgänge werden getrennt.

Die Anlieferung/Warenannahme von Frischprodukten, Tiefkühlprodukten und «Feldküche» erfolgen neu ausschliesslich via Innenhof.

Durch die bestehende Anlieferungsrampe findet nur noch die Anlieferung von Trockenprodukten und die Abfallentsorgung zwischen 07.00-19.00 Uhr statt.



ERDGESCHOSS M 1:200



VISCHER
ARCHITEKTEN

Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

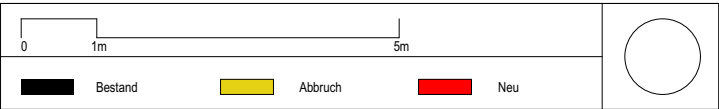
Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude/ Umbau Küche
Erdgeschoss
Machbarkeitsstudie

Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 28.08.2020	Autor aop	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A3	Plan-Nr. A3.200.1	/
-------------------------	---------------------	--------------	-------------------	----------------------	----------------------	---

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =	m.ü.M.	Bauentscheid-Nr.: #xxx	
Filename: P:\0371-05 Kaserne Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200228_Studie_rar.pln			



FASSADE WEST



VISCHER
ARCHITEKTEN
Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude/ Umbau Küche
Fassade West
[Machbarkeitsstudie](#)

Auftrags-Nr. 0371-06	Datum 28.08.2020	Autor aop	Massstab 1:200	Plangrösse DIN A3	Plan-Nr. A3.200.2	/
-------------------------	---------------------	--------------	-------------------	----------------------	----------------------	---

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =	m.ü.M.	Bauentscheid-Nr.: #xxx	
Filename: P:\0371-05 Kaserne Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200228_Studie_rar.pln			

4. Betriebskonzept / Personen- und Warenfluss

Betriebskonzept Küchenplaner

Betriebskonzept Gastwirtschaft und Lebensmittelbetriebe

Objekt:

Kaserne Dienstgebäude
Kasernenstrasse 13a
4410 Liestal

Auftragsnummer:

F-2020-1826

1. Betriebsart

Kaserne mit 2 Speisesäle die warme Ausgabe ist bedient in vorm von 2 Ausgaben.

2. Betriebsgrösse

Die Küche wird auf 500 Essen pro Mahlzeit ausgelegt.

3. Angebotskonzept

Es werden 3 Mahlzeiten pro Tag zubereitet.
Frühstück, Mittagessen und Abendessen.

4. Produktionsart

Produktionsküche, es wird von Grund auf gekocht.
Es steht ein Rüstplatz, Kalte Küche/Dessert, Produktion zur Verfügung.
Für die Produktion stehen Kombisteamer, Kochapparat zur Verfügung.
Für die Lebensmittel sind in der Küche genug Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten vorgesehen.
Die Abwäscherei befindet Zentral zwischen den beiden Essräumen.
Die Ausgabe wird durch 2 Ausgaben abgefertigt, eine ist direkt an die Küche angebunden, die zweite liegt direkt beim 2. Esraum.

5. Raumkonzept

Im Erdgeschoss befinden sich:

- Anlieferung
- Essraum 1 / Essraum 2
- Kiosk
- Essenausgabe
- Abwaschen
- Tagesvorrat
- WC Personal
- Nasszellen für Gäste
- Abwaschen
- Kühl / Tiefkühlzellen
- Küche mit Kalter Küche, Rüsten Produktion und Essenausgabe

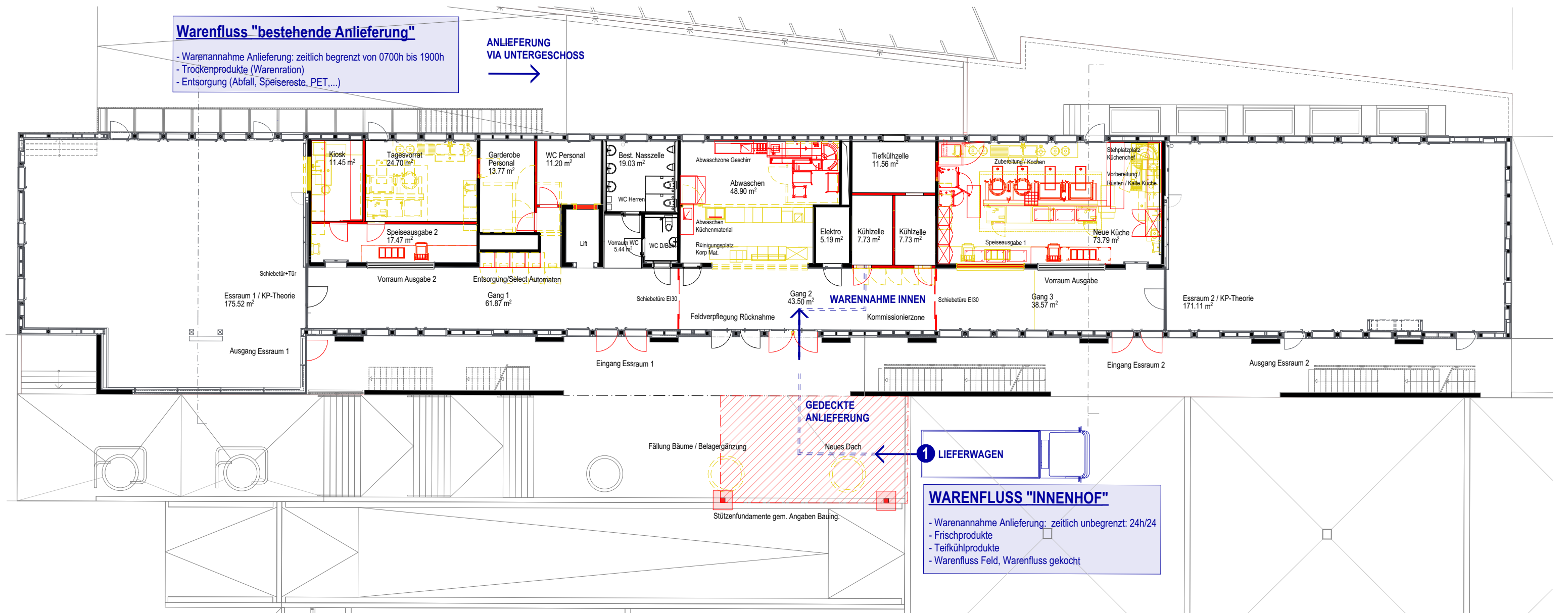
Im 1. Untergeschoss befinden sich:

- Lager gekühlt und ungekühlt
- Entsorgung

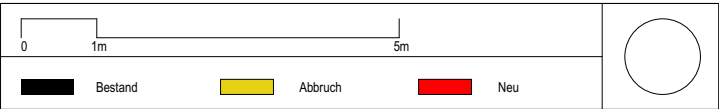
6. Entsorgungskonzept

- Entsorgung nach Bedarf in Zentraler Entsorgung im 1. UG

Personen und Warenfluss



ERDGESCHOSS M 1:200



VISCHER
ARCHITEKTEN
Vischer Architekten AG | Hardstrasse 10 | T 061 560 09 09 | info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude/ Umbau Küche
EG - Diagramm Warenfluss
Nachbarkeitsstudie

Auftrags-Nr.	Datum	Autor	Massstab	Plangrösse	Plan-Nr.	
0371-06	28.08.2020	aop	1:200	DIN A3	A3.200.1	/

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =	m.ü.M.	Bauentscheid-Nr.: #xxx	
Filename: P:\0371-05 Kaserne Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200228_Studie_rar.pln			

5. Kurzbeschreibung Umbaumassnahmen

Der Kurzbeschreibung basiert auf dem Grundrisslayout und den Berichten der Spezialisten (Bauingenieur, Elektroplaner, Sanitärplaner, HLK Planer und Küchenplaner).

Für die Materialisierung (z.B. Bodenbelag) werden Annahmen getroffen, da die gewünschten Materialien im Rahmen der Studie nicht besprochen wurden.

→ Es sind keine Kosten für Provisorien (z.B. Küche) während der Bauzeit gerechnet. Es ist eine Ausführung in 2 Etappen angedacht, so dass immer eine Küche zur Verfügung steht.

BKP	1	Vorbereitungsarbeiten
BKP	11	Bestandsaufnahmen, Baugrunduntersuchungen
BKP	112	Abbrüche <i>Küchen 1+2 inkl. Kühlzellen / Kiosk:</i> Fachgerechte Demontage und Entsorgung aller Apparate Demontage Decken und Beleuchtung <i>Alle Räume ausser best. WC und Elektroraum:</i> Abbruch Bodenbeläge Abbruch Betonwände gem. Beschrieb Bauingenieur (Aegerter & Bosshard)
BKP	13	Gemeinsame Baustelleneinrichtung Sämtliche Abschränkungen in Form von Drahtgitterzaun, Höhe ca. 2.0 m. Inkl. Baustellentor und Umstellung während Bauzeit. Provisorische Bauplatzeinrichtung. Provisorischer Elektroanschluss während Bauzeit. Provisorischer Wasseranschluss während Bauzeit. Kosten für Energie (Wasser, Strom etc.) während Bauzeit.
BKP	2	Gebäude
BKP	21	Rohbau 1
	210	Gerüste: Im Bereich neues Vordach, siehe Beschrieb Bauingenieur (Aegerter & Bosshard))
	211	Baumeisterarbeiten Gem. Beschrieb Bauingenieur (Aegerter & Bosshard)
	214	Montagebau in Holz

		Anpassungen bei neuer Zugangstüre Anlieferung gem. Beschrieb Bauingenieur (Aegerter & Bosshard)
BKP	22	Rohbau 2
	221	Fenster, Aussentüren, Tore
		Rückbau 8 x Fenstertüren im Bereich Laubengang
		Ersatz 7 x Türen (2 x Anlieferung / 4 x Eingang / 1 x Ausgang) mit Fluchtwegfunktion
	222	Spenglerarbeiten
		Entwässerung neues Vordach Anlieferung
	223	Blitzschutz
		Keine Blitzschutzanlage.
	224	Bedachungsarbeiten
		Keine Arbeiten vorgesehen
	225	Brandabschottungen
		Erforderliche Brandabschottungen gem. Brandschutzkonzept (Budget Position)
	226	Fassadenputze und Aussendämmung
		Kleine Anpassungen im Bereich neue Türen
	227	Äussere Oberflächenbehandlung
		Kleine Anpassungen im Bereich neue Türen
BKP	23	Elektroanlagen
		Anpassung Elektroinstallationen gem. Beschrieb Elektroplaner (Enelco AG)
		→ Ersatz Beleuchtung in Essräume und Gangbereich ist nicht berechnet
BKP	24	Heizungs-, Lüftungs-, Klimaanlage
		Siehe Beschrieb HLK-Planer (Joss & Partner) und Küchenbauer (Axet GmbH)
BKP	25	Sanitäranlagen
		Siehe Beschrieb Sanitär-Planer (San Plan)
	258	Kücheneinrichtungen
		Siehe Beschrieb Küchenbauer (Axet GmbH)

BKP	26	Transportanlagen
	261	Aufzüge Keine Veränderung geplant.
BKP	27	Ausbau 1
	271	Gipserarbeiten Neue Leichtbauwände in den Bereichen Kiosk, Tagesvorrat, Garderobe und WC Personal.
	272	Metallbauarbeiten 2 x Schiebetüren EI 30 als Abschluss zu Gang 1 und 3
	273	Schreinerarbeiten Diverse Anpassungen / Ergänzungen der roten Holzverkleidung im Bereich vom Kiosk, Entsorgung/Automaten, Garderobe Personal, Kühlzellen und neue Küche. Innentüren zu Kiosk, Tagesvorrat, Garderobe, WC Personal WC Trennwände Garderobenschränke und Sitzbänke
	275	Schliessanlagen Ergänzung an bestehender Schliessanlage
BKP	28	Ausbau 2
	281/282	Bodenbeläge / Wandbeläge Entfernen sämtlicher Bodenbeläge und Ergänzung Unterlagsboden Fugenlose Bodenbeläge <ul style="list-style-type: none"> - Annahme: Haltopex oder ähnlich in Speisesaal und Garderobe - Annahme: Epoxidhartz in Küche, Abwaschzone, Essenausgabe, Kiosk und Tagesvorrat Keramische Beläge: <ul style="list-style-type: none"> - Wand Küche und Abwaschzone - Wand / Boden Nasszellen, Kiosk
	283	Deckenbekleidungen Neue Lüftungsdecke in Küche und Abwasch (siehe Beschrieb HLK) Neue Metalldecken in allen Nebenräumen
	285	Innere Oberflächenbehandlungen

Neuer Anstrich Wand / Decke

287

Baureinigung

Das Gebäude wird nach Abschluss der Bauarbeiten gereinigt.

BKP

4

Umgebung

BKP

42

Gartenanlagen

Fällung 2 Bäume bei Anlieferung

BKP

46

Belagsarbeiten

Ergänzung Belag im Bereich neues Vordach Anlieferung

BKP

583

Reserve für Unvorhergesehenes

Keine Reserve eingerechnet

6. Grobkostenschätzung $\pm 20\%$

Projekt: P.371-05
Kaserne Liestal, Dienstgebäude
Objekt: Umbau Küche EG / Machbarkeitsstudie
GP

Bauherr: Bau- und Umweltschutzdirektion Basel-Landschaft,, Rheinstrasse 29, 4410 LIESTAL
584

Grobschätzung der Kosten $\pm 20\%$ (Machbarkeitsstudie)

KV-Original 2'590'000 Fr. inkl. MWST

Bild:



Grundlagen:

- Baubeschrieb Architekt vom: 27.05.2020, Architektenpläne vom: 25.05.2020
- Bericht / Kosten Bauingenieur vom: 27.04.2020
- Bericht / Kosten Elektro-Planer vom: 26.05.2020
- Bericht / Kosten HLK-Planer vom: 20.05.2020
- Bericht / Kosten Sanitär-Planer vom: 06.05.2020
- Bericht / Kosten Küchen-Planer vom: 20.02.2020

Preisstand: Kostenindex 2020

Grobschätzung der Kosten ± 20% (Machbarkeitsstudie)

Zusammenstellung nach Hauptgruppen inkl. MWST

BKP	Bezeichnung	KV-Orig.	Total 3-stellig	Total 1,2-stellig	%/H
1	Vorbereitungsarbeiten			94'000	100.0
2	Gebäude			2'265'000	100.0
4	Umgebung			10'000	100.0
5	Baunebenkosten			221'000	100.0
	Total Fr.			2'590'000	100.0

Grobschätzung der Kosten $\pm 20\%$ (Machbarkeitsstudie)

Zusammenstellung nach Gruppen inkl. MWST

BKP	Bezeichnung	KV-Orig.	Total 3-stellig	Total 1,2-stellig	%/H
1	Vorbereitungsarbeiten			94'000	100.0
10	Bestandsaufnahmen, Baugrunduntersuchungen			4'000	4.3
11	Räumungen, Terrainvorbereitungen			67'000	71.3
13	Gemeinsame Baustelleneinrichtung			23'000	24.5
2	Gebäude			2'265'000	100.0
21	Rohbau 1			78'000	3.4
22	Rohbau 2			43'000	1.9
23	Elektroanlagen			162'000	7.2
24	HLK-Anlagen, Gebäudeautomation			254'000	11.2
25	Sanitäranlagen			785'000	34.7
27	Ausbau 1			96'000	4.2
28	Ausbau 2			457'000	20.2
29	Honorare			390'000	17.2
4	Umgebung			10'000	100.0
41	Rohbau- und Ausbauarbeiten			5'000	50.0
42	Gartenanlagen			5'000	50.0
5	Baunebenkosten			221'000	100.0
51	Bewilligungen, Gebühren			2'000	0.9
52	Dokumentation und Präsentation			20'000	9.0
53	Versicherungen			1'000	0.5
58	Rückstellungen und Reserven			198'000	89.6
Total Fr.				2'590'000	100.0

Grobschätzung der Kosten ± 20% (Machbarkeitsstudie)

Detaillausdruck inkl. MWST

BKP	Bezeichnung	KV-Orig.	Total 3-stellig	Total 1,2-stellig	%/H
1	Vorbereitungsarbeiten			94'000	100.0
10	Bestandsaufnahmen, Baugrunduntersuchungen			4'000	4.3
101	Bestandsaufnahmen		4'000		4.3
11	Räumungen, Terrainvorbereitungen			67'000	71.3
112	Rückbau		67'000		71.3
13	Gemeinsame Baustelleneinrichtung			23'000	24.5
131	Abschrankungen		2'000		2.1
132	Zufahrten, Plätze		1'000		1.1
133	Büro Bauleitung			
134	Unterkünfte, Verpflegungseinrichtungen			
135	Provisorische Installationen - provisorische Küchen und Abwascheinrichtungen, nicht einberechnet! Zu definieren mit Betreiber - Elektro, Siehe Fachplaner - Wasser, Siehe Fachplaner			
136	Kosten für Energie, Wasser und dgl.		5'000		5.3
137	Provisorische Abschlüsse und Abdeckungen		12'000		12.8
138	Sortierung Bauabfälle		3'000		3.2
2	Gebäude			2'265'000	100.0
21	Rohbau 1			78'000	3.4
210	Gerüste		5'000		0.2
211	Baumeisterarbeiten Gemäss Beschrieb Bauingenieur, 27.04.2020		73'000		3.2
214	Montagebau in Holz siehe BKP 214, Gemäss Beschrieb Bauingenieur, Pos.5			

BKP	Bezeichnung	KV-Orig.	Total 3-stellig	Total 1,2-stellig	%/H
22	Rohbau 2			43'000	1.9
221	Fenster, Aussentüren, Tore		25'000		1.1
222	Spenglerarbeiten		5'000		0.2
225	Brandabschottungen		10'000		0.4
227	Äussere Oberflächenbehandlungen		3'000		0.1
23	Elektroanlagen			162'000	7.2
230	Elektroinstallation Gemäss Beschrieb / Kosten Elektroplaner, 26.05.2020		162'000		7.2
24	HLK-Anlagen, Gebäudeautomation			254'000	11.2
240	HLK-Installation Gemäss Beschrieb / Kosten HLK-Planer, 11.05.2020		254'000		11.2
25	Sanitäranlagen			785'000	34.7
250	Sanitärinstallation Gemäss Beschrieb / Kosten Sanitärplaner, 06.05.2020		265'000		11.7
258	Kücheneinrichtungen Gemäss Beschrieb / Kosten Küchenplaner,		520'000		23.0
27	Ausbau 1			96'000	4.2
271	Gipserarbeiten		20'000		0.9
272	Metallbauarbeiten EI30 / EI60 Schiebe- Wandtüre		30'000		1.3
273	Schreinerarbeiten		41'000		1.8
275	Schliessanlagen		5'000		0.2
28	Ausbau 2			457'000	20.2
281	Bodenbeläge Neuer Kunstharzbelag (Wärmeschock resistent) Lieferant / Produkt, z.B. Walo / Duratex Schichtstärke 6-8mm, 3-Schichtbelag		220'000		9.7
282	Wandbeläge, Wandbekleidungen		112'000		4.9
283	Deckenbekleidungen		37'000		1.6

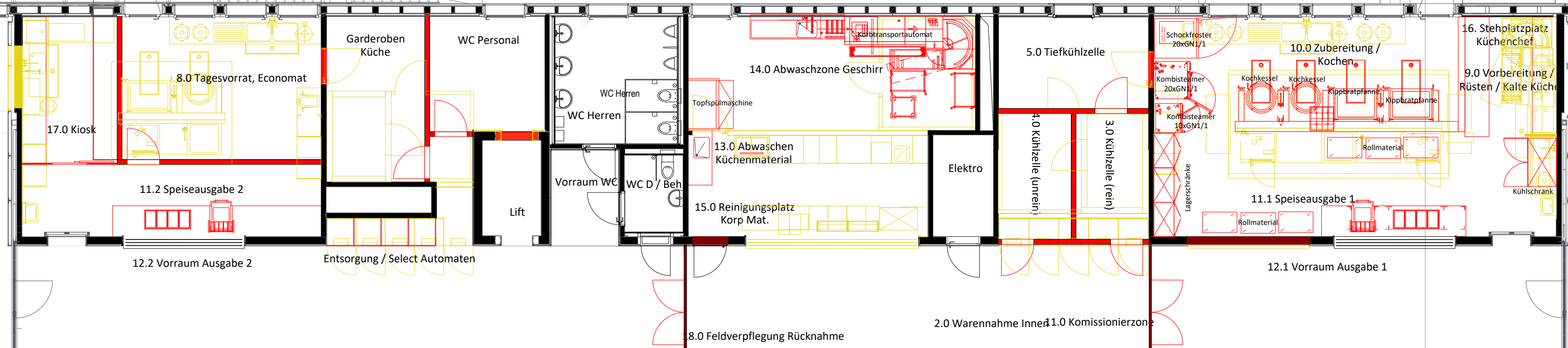
BKP	Bezeichnung	KV-Orig.	Total 3-stellig	Total 1,2-stellig	%/H
285	Innere Oberflächenbehandlungen		70'000		3.1
287	Baureinigung		10'000		0.4
288	Gärtnerarbeiten (Gebäude)		8'000		0.4
29	Honorare			390'000	17.2
290	Generalplaner		390'000		17.2
4	Umgebung			10'000	100.0
41	Rohbau- und Ausbauarbeiten			5'000	50.0
411	Baumeisterarbeiten Instandsetzung Bodenbelag		5'000		50.0
42	Gartenanlagen			5'000	50.0
421	Gärtnerarbeiten Baumfällarbeiten und Versetzen von zwei Sitzbänke		5'000		50.0
5	Baunebenkosten			221'000	100.0
51	Bewilligungen, Gebühren			2'000	0.9
511	Bewilligungen, Gebühren		2'000		0.9
52	Dokumentation und Präsentation			20'000	9.0
524	Vervielfältigungen, Plandokumente		20'000		9.0
53	Versicherungen			1'000	0.5
531	Bauzeitversicherungen		1'000		0.5
58	Rückstellungen und Reserven			198'000	89.6
583	Reserven für Unvorhergesehenes UNV Bau 10% (ohne Honorare) exkl. Reserven Bauherr (nicht eingerechnet)		198'000		89.6
589	Reserve Bauherrschaft / Nutzer			
Total Fr.				2'590'000	100.0

7. Berichte Spezialisten Planerteam

Küchenplanung

Warenfluss "bestehende Anlieferung"

- Warenannahme Anlieferung: zeitlich begrenzt von 0700h bis 1900h
- Trockenprodukte (Warenration)
- Entsorgung (Abfall, Speisereste, PET,...)



Anlieferung "Innenhof" gedeckt

1.0 Anlieferung draussen gedeckt

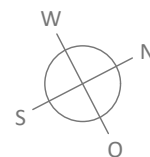
Neues Dach

Warenfluss "Innenhof"

- Warenannahme Anlieferung: zeitlich unbegrenzt: 24h/24
- Frischprodukte
- Tiefkühlprodukte
- Warenfluss Feld, Warenfluss gekocht

0 0.5 1 1.5 2 2.5m 5m

R.B. ERDGESCHOSS = ± 0.00 m = 329.40 m.ü.M.



Legende:

Beton


Backstein

Kalksandstein

Wärmedämmung

Rev.	Datum	Planer	Phase	Änderungen
-	24.01.2020	MOE	Machbark.	-
1	11.02.2020	MOE	Machbark.	- Layout gemäss Besprechung vom 03.02.2020 bereinigt
2	19.02.2020	MOE	Machbark.	- Anpassungen gemäss Besprechung vom 19.02.2020
3	06.05.2020	MOE	Machbark.	- Anpassungen gemäss E-Mail von Architekten vom 06.05.2020
4				
5				
6				

Kaserne Dienstgebäude		Kom. Nr.	F_2020_1826
Kasernenstrasse 13a, 4410 Liestal		Plan Nr.	VP 1826_01A
Machbarkeitsstudie / Erdgeschoss Variante 1		Mst:	1:100
		Grösse:	A2



Tannenstrasse 97
8424 Embrach

Tel. 043 266 40 50
Fax. 043 266 40 51
info@axet.ch
www.axet.ch

Vorabzug

Diese Zeichnung bleibt unser Eigentum und darf ohne unser Einverständnis weder kopiert noch an Drittpersonen weitergeleitet werden

VORABZUG Technische Apparate / Energieliste

Projekt. Nr:	F_2020_1826
Objekt :	Kaserne Liestal
Art der Arbeit:	Machbarkeitsstudie
Auftraggeber:	Basel Land
Sachbearbeiter:	Manfred Möckli
Datum erstellt:	2020-01-24
2. Rev:	2020-02-19
Grundlagen:	Marchbarkeitsstudie vom 19.02.2020

Total Elektro	284.3	kW
Gleichzeitigkeitsfaktor	0.7	Richtwert
Total Elektro	199	kW
Total Erdgas	0.0	kW
Total Plus Kälte VT -10°C	3534	Watt
Total Minus Kälte VT -30°C	1000	Watt
Total Abluft (Schätzung)	8050	m ³ / h

Sämtliche Angaben sind ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit, Typenänderungen vorbehalten.
Genaue Werte erfolgen nach definitiver Planung Fachingenieure sowie Installationsplan.

Nicht in der Liste enthalten sind:

Elektroanschlüsse: (gemäss Empfehlungsblatt Elektrotechnik Gastronomie, Seite 2)

Raumbeleuchtungen / Lichtschalter / Notlicht / Sicherheitsbeleuchtungen / Alarmanlagen / Radio und TV Anschlüsse / Aussenbeleuchtungen etc.
Hauptschalter, Pot. Ausgleich wo vorgeschrieben. Die Platzierung gemäss den Vorschriften ist mit dem Gastronomiefachplaner abzusprechen.
Leistungsoptimierungsanlagen in Absprache mit Bauherrschaft und Gastronomiefachplaner.
Apparatestecker sind durch den Elektrofachplaner vorzusehen.

Sanitäranschlüsse:

WC Anlagen Gäste und Personal / Wasseraufbereitungsanlagen / Fettabscheider etc.
Anschlussmaterialien für Küchenapparate sind durch den Sanitärplaner vorzusehen.

Lüftung:

Systementscheid Hauben / Lüftungsdecke durch Lüftungsplaner in Absprache mit dem Gastronomiefachplaner.
Die für den Betrieb notwendigen Luftmengen wurden durch den Gastronomiefachplaner nach Erfahrungswerten geschätzt und muss durch den Lüftungsplaner berechnet werden.

Gewerbliche Kühlanlagen:

Die Anschlussleistungen der Kühl und Tiefkühlzellen sind approximativ und durch den Kälteplaner genau zu berechnen.
Elektrische Temperaturüberwachung in Absprache mit Bauherrschaft und Gastronomiefachplaner.

Einleitung

Das Empfehlungsblatt weist auf die Verantwortlichkeiten / Zuständigkeiten des Elektrofachplaners bezüglich der Planung und Anwendung unten genannter Einrichtungen und der Absicherung von Steckdosen hin. Auf die vom Elektrofachplaner verbindlich einzuhaltenden Gesetzesvorgaben/Normen wird ebenfalls hingewiesen.

Zugleich ist das Empfehlungsblatt ein Zusatzblatt zur technischen Geräteliste des Gastronomiefachplaners und informiert die Haustechnikplaner und Bauherren/Besteller über die Zuständigkeiten des Elektrofachplaners.

Einrichtungen

- Haupt- und Sicherheitsschalter inkl. Beschriftung
(Standort in Abstimmung mit Gastrofachplaner)
- Potenzialausgleich
- Gleichzeitigkeitsfaktor

Absicherung von Steckdosen

Steckdosenanschlüsse müssen von Elektrofachplanern wie folgt geplant werden:

- Anschlüsse / Steckdosen für bezeichnete Geräte, Maschinen und Apparate müssen einzeln abgesichert werden.
- Arbeitssteckdosen / freizügige Steckdosen können in Gruppen entsprechend der NIN zusammengefasst werden.

Gesetzesvorgaben / Normen

Der VSGG weist den Elektrofachplaner auf die verbindlich einzuhaltende gültige Normen hin. Für die oben genannten Einrichtungen gelten folgende Normen:

- NIV (Niederspannungsinstallations-Verordnungen)
- NEV (Niederspannungserzeugnis-Verordnungen)
- NIN (Niederspannungsinstallationsnorm)
- SEV (Schweiz. Elektrotechnischer Verein)

Für die Zugrundelegung der Gleichzeitigkeitsfaktoren (Richtwerte) empfiehlt der VSGG diese den NIN Compact NIBT zu entnehmen.

Für Grossküchen gelten die Faktoren 0.6 - 0.8.

	Einrichtung / Geräte		Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung		
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m³/h	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft	

1.0 Anlieferung draussen gedeckt

2.0 Warenannahme Innen

	CNS Tisch	1														Gastro
	Waage	1	X		0.3	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach								Gastro
	Telefon	1	X		0.5	Typ 13 TT83 RJ45		3-fach								Betreiber
	Grosse Küchenuhr	1	X		0.3	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach			DN 63					Betreiber

3.0 Kühlzelle (rein)

	Kühlzelle +4° bis +6°C	1	X			DA		Notbeleuchtung ab 10m ³								Kältefirma
	LED-Beleuchtung	1	X		0.1	DA										Elektriker
	Verdampfer	1	X		1.0	DA		10A, Zuleitung von Kältableau			DN 50	Tropfwasserablauf	1000			Kältefirma
	Satellit	1	X			DA										Kältefirma
	Lagerregale	1														Gastro

4.0 Kühlzelle (unrein)

	Kühlzelle +4° bis +6°C	1	X			DA		Notbeleuchtung ab 10m ³								Kältefirma
	LED-Beleuchtung	1	X		0.1	DA										Elektriker
	Verdampfer	1	X		1.0	DA		10A, Zuleitung von Kältableau			DN 50	Tropfwasserablauf	1000			Kältefirma
	Satellit	1	X			DA										Kältefirma
	Lagerregale	1														Gastro

	Einrichtung / Geräte		Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung		
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m³/h	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft	

5.0 Tiefkühlzelle

	Tiefkühlzelle -20°C / -22°C	1	X			DA		Notbeleuchtung ab 10m ³								Kältefirma
	LED-Beleuchtung	1	X		0.1	DA										Elektriker
	Verdampfer	1	X		1.0	DA		10A, Zuleitung von Kälte tableau			DN 50	Tropfwasserablauf, doppelt Syhponiert		1000		Kältefirma
	Satellit	1	X			DA										Kältefirma
	Türrahmenheizung / Alarmtaster	1	X		0.2	DA										Kältefirma
	Lagerregale	1														Gastro

6.0 Lager Armeeproviand (im UG bestehend)

7.0 Magazin für Küchen- und Korpsmaterial (im UG bestehend)

8.0 Tagesvorrat, Economat

	Lagerregale	1														Gastro
	Tisch	1														Gastro

9.0 Vorbereitung / Rüsten / Kalte Küche

	CNS Arbeitskorpus mit 2 Becken	1					X				DN 50					Gastro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1	X		1.0	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach, je 1.0 kW								Elektro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1		X	2.0	Typ 25		NUP, 16A, je 2.0 kW								Elektro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Seifenspender	1														Betreiber
	Papierspender	1														Betreiber
	Abfallkübel mit Deckel	1														Gastro
	CNS Arbeitskorpus mit 1 Becken	1					X				DN 50					Gastro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1	X		1.0	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach, je 1.0 kW								Elektro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1		X	2.0	Typ 25		NUP, 16A, je 2.0 kW								Elektro

Einrichtung / Geräte			Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)	
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total			m³/h
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage		Abluft
	Kühlkorpus ZK, 3 x GN 1/1	1	X		0.8	DA		10A, Zuleitung von Kältetableau			DN 50	Tropfwasser	370			Gastro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Seifenspender	1														Betreiber
	Papierspender	1														Betreiber
	Abfallkübel mit Deckel	1														Gastro
	Gemüseschneider mit Zubehör	1	X		0.3	Typ 23		NUP, 16A								Gastro
	CNS Wandtabllaranlage	1														Gastro
	Vakuummaschine fahrbar	1	X		0.8	Typ 23		NUP, 16A								Gastro
	CNS Bodenablauf mit Rost und Kleberand 24.5 x 24.5 cm	1									DN 63					Sanitär

10.0 Zubereitung / Kochen

	CNS Arbeitskorpus mit 1 Becken	1					X				DN 50					Gastro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1	X		1.0	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach, je 1.0 kW								Elektro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1		X	2.0	Typ 25		NUP, 16A, je 2.0 kW								Elektro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Seifenspender	1														Betreiber
	Papierspender	1														Betreiber
	Abfallkübel mit Deckel	1														Gastro
	CNS Wandtabllaranlage	1														Gastro
	Combisteamer 10 X GN 1/1 mit Reinigungsbrause	1		X	18.6	CEE	X	25A, Hauptschalter	DN 20		DN 50 Hitze- beständ ig 100°C	Trinkwasser Trinkwasser			800	Gastro
	Combisteamer 20 X GN 1/1 mit Reinigungsbrause	1		X	37.0	CEE	X	80A, Hauptschalter	DN 20		DN 50 Hitze- beständ ig 100°C	Trinkwasser Trinkwasser			1200	Gastro
	CNS Bodenwanne, 100 x 30 cm	1					X				DN 63					Sanitär

	Einrichtung / Geräte			Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung	
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m³/h	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft	
	Schnellkühler 20 x GN 1/1, EK	1		X	3.5	Typ 25	X	UP, 16A							50	Gastro
	Bratpfanne kippbar, 165 Liter, mit Standmischbatterie	1		X	23.5	DA	X	33.9A, Hauptschalter	DN 20	DN 20		Trinkwasser			700	Gastro
	mit Deckelkühlung							DN 15			Osmosewasser					
	CNS Bodenwanne	1					X				DN 63					Sanitär
	Bratpfanne kippbar, 165 Liter, mit Standmischbatterie	1		X	23.5	DA	X	33.9A, Hauptschalter	DN 20	DN 20		Trinkwasser			700	Gastro
	CNS Bodenwanne	1					X				DN 63					Sanitär
	Kochapparat kippbar, 150 Liter, mit Standmischbatterie	1		X	21.0	DA	X	30.5A, Hauptschalter	DN 20	DN 20		Trinkwasser			400	Gastro
	CNS Bodenwanne	1					X				DN 63					Sanitär
	Kochapparat kippbar, 150 Liter, mit Standmischbatterie	1		X	21.0	DA	X	30.5A, Hauptschalter	DN 20	DN 20		Trinkwasser			400	Gastro
	CNS Bodenwanne	1					X				DN 63					Sanitär
	Kochfeld mit Backofen	1	X		20.0	Typ 25		NUP, 16A								Gastro
	Vakuummaschine fahrbar	1	X		0.8	Typ 23		NUP, 16A								Gastro
	Grosse Küchenuhr	1	X		0.3	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach			DN 63					
	Stabmixer	1	X		0.9	Typ 23	X	UP, 16A							50	Gastro
	Kühlschrank GN 2/1, ZK	1	X		0.1	DA	X	10A, Zuleitung von Kältetableau			DN 50	Tropfwasserablauf	388			Kältefirma
	Kühlschrank GN 2/1, ZK	1	X		0.1	DA	X	10A, Zuleitung von Kältetableau			DN 50	Tropfwasserablauf	388			Kältefirma
	Lagerschränke	3														Gastro
	Ablufthaube / Decke	1					X									Lüftung

11.0 Kommissionierzone

	Einrichtung / Geräte		Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung		
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m³/h	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft	

11.1 Speiseausgabe 1

	Ausgabebuffet mit Handwaschbecken	1					X				DN 50					Gastro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1	X		1.0	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach, je 1.0 kW								Elektro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1		X	2.0	Typ 25		NUP, 16A, je 2.0 kW								Elektro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Seifenspender	1														Betreiber
	Papierspender	1														Betreiber
	Tellerstapler beheizt mobil 2 Röhren	1	X		1.4	Typ 23		NUP, 16A, im Unterbau							50	Gastro
	Culinario, 4 x GN 1/1	1		X	4.1	Typ 25		NUP, 16A	DN 20		DN 50	(optional)			400	Gastro
	Tellerstapler beheizt mobil 2 Röhren	1	X		1.4	Typ 23		NUP, 16A, im Unterbau							50	Gastro
	Culinario, 4 x GN 1/1	1		X	4.1	Typ 25		NUP, 16A	DN 20		DN 50	(optional)			400	Gastro

11.2 Speiseausgabe 2

	Ausgabebuffet mit Handwaschbecken	1					X				DN 50					Gastro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1	X		1.0	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach, je 1.0 kW								Elektro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1		X	2.0	Typ 25		NUP, 16A, je 2.0 kW								Elektro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Seifenspender	1														Betreiber
	Papierspender	1														Betreiber
	Tellerstapler beheizt mobil 2 Röhren	1	X		1.4	Typ 23		NUP, 16A, im Unterbau							50	Gastro
	Culinario, 4 x GN 1/1	1		X	4.1	Typ 25		NUP, 16A							400	Gastro
	Tellerstapler beheizt mobil 2 Röhren	1	X		1.4	Typ 23		NUP, 16A, im Unterbau							50	Gastro
	Culinario, 4 x GN 1/1	1		X	4.1	Typ 25		NUP, 16A							400	Gastro

	Einrichtung / Geräte		Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung		
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m³/h	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft	

12.1 Vorraum Ausgabe 1

12.2 Vorraum Ausgabe 2

13.0 Abwaschen Küchenmaterial

	Universalspülmaschine	1		X	22.9	CEE	X	38.4 A mit Hauptschalter	DN 20		DN 70	max 5° fH			700	Gastro
	CNS Plonge mit 1 Becken	1					X				DN 50					Gastro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Standbrause	1							DN 15			Trinkwasser				Gastro
	Seifenspende	1														Betreiber
	Papierspende	1														Betreiber
	Abfallkübel mit Deckel	1														Gastro
	CNS Wandtablar	1														Gastro
	Wandmischbatterie mit Schlauchhaspel	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Sanitär
	CNS Bodenwanne, 100 x 30 cm	1					X				DN 63					Sanitär

14.0 Abwaschzone Geschirr

	CNS Einlauftisch mit Gleitbahn und 1 Becken	1					X				DN 50					Gastro
	Standmischbatterie	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Gastro
	Standbrause	1							DN 15			Trinkwasser				Gastro
	Abfallkübel mit Deckel	1														Gastro
	Korbtransportautomat	1		X	35.0	DA	X		DN 20	DN 20	DN 70	Osmosewasser für Klarspülung 165 L/h 5° fH (Tankfüllung einmalig 232 L)			1200	Gastro
	Ablufthaube / Decke	1					X									Lüftung
	CNS Bodenwanne, 100 x 30 cm	1					X				DN 63					Sanitär

Pos Nr.	Einrichtung / Geräte	Anzahl	Elektroanschlüsse					Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m ³ /h
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft

15.0 Reinigungsplatz Korp Mat

	CNS Bodenwanne, 100 x 100 cm	1					X				DN 63					Sanitär
	Wandmischbatterie mit Schlauchhaspel	1							DN 20	DN 20		Trinkwasser				Sanitär

16.0 Arbeitsplatz Küchenchef / Büro

	Steckdosen für PC / Drucker / Fax	3	X		2.0	Typ 13		3-fach								Betreiber
	Telefon	1	X			TT83										
	EDV Anschluss Cat 6	2	X			RJ45										
	EDV Rack															

17.0 Kiosk

	Ausgabe	1					X									Gastro
	Kassensystem	1	X		2.0	Typ 13		3-fach								Betreiber
	Reserve Steckdosen	2	X			Typ 13		3-fach								
	Telefon	1	X			TT83		inkl. Telefonleitung								
	EDV Anschluss Cat 6	2	X			RJ45										
	Datenleitungen nach Angabe Kassenlieferant															
	Korpus mit 1 Becken	1					X				DN 50					Gastro
	Kühlschrank GN 2/1, ZK	1	X		0.1	DA	X	10A, Zuleitung von Kältableau			DN 50	Tropfwasserablauf	388			Kältefirma
	Glacetruhe	1	X		0.1	Typ 13		UP, 10A, Steckdose im Unterbau								Betreiber
	Kaffeemaschine Vollautomat	1		X	6.8	Typ 25		UP, 16A, Steckdose im Unterbau	DN 15		DN 50	Trinkwasser, 1 Brita-filter im Unterbau vorgesetzt			50	Betreiber
	Milchkühler auf Abdeckung	1	X		0.1	Typ 13		UP, 10A, Steckdose im Unterbau								Betreiber

Einrichtung / Geräte			Elektroanschlüsse						Wasseranschlüsse				Gew. Kälte ZK		Lüftung	
Pos Nr.	Bezeichnung, Typ	Anzahl	Spannung		kW Total	Typ_Steckdose DA_Direktanschluss	Pot. Ausgleich	Bemerkungen	Kaltwasser	Warmwasser	Abwasser	Bemerkungen Wasserqualität	Watt Total		m³/h	Zuständigkeit / Lieferung (Anschlüsse durch Fachgewerke)
			230V	400V									Plus Anlage	Minus Anlage	Abluft	

18.0 Feldverpflegung Rücknahme (Reinigung)

	CNS Tisch	1														Gastro
	Freizügige Steckdosen nach NIN 2015	1	X		1.0	Typ 23		NUP, 16A, 3-fach, je 1.0 kW								Elektro
	Telefon	1	X		0.5	Typ 13 TT83 RJ45		3-fach								Betreiber

Total Anschlusswerte EG / UG	284.3		Erdgas	0.0	3534	1000	8050
	kW			kW	Watt	Watt	Abluft m3/h

Diese Technische Apparate / Energieliste wurde nach den Richtlinien des VSGG erstellt.

Machbarkeitsstudie gewerbliche Kälteanlagen mit dem Kältemittel CO₂

Objekt: Kaserne Dienstgebäude
Kasernenstrasse 13a
4410 Liestal

Objekt Nr.: 301.01
Index: -

Grundlagen:

Technische Apparate / Energieliste: 2Rev_Technische Apparate_Energieliste_kor-ref_200520
Kostenschätzung refcon: 200520_KS_BKP346_GWK_Kaserne_Liestal
Plangrundlage: 2_Rev_EG_Machbarkeitsstudie Gastro

1. Ausgangslage

1.1 Neues Gastrokonzept

Zur prüfen gilt die Machbarkeit der neuen gewerblichen Kälteanlagen mit dem natürlichen Kältemittel CO₂. Die grosse Herausforderung liegt in der relativ geringen Kälteleistung beider Régime. In Bezug auf die ökologische Nachhaltigkeit wäre der Einsatz des natürlichen Kältemittels CO₂ die beste Wahl. Folgende Leistungen wurden bei der Prüfung zugrunde gelegt:

Pluskühlanlage:

Anforderung Kälteleistung:

Qo-Pluskühlräume: 6.00 kW

Qo-Kleinkühlstellen: 1.15 kW

Qo-Total: 7.15 kW

EER (Energy Efficiency Ratio)

1.56 - Im Boostersystem

Gleichzeitigkeitsfaktor ~80%:

5.70 kW

zu erwartende Abwärmeleistung:

9.40 kW

Minuskühlanlage:

Anforderung Kälteleistung:

Qo-Tiefkühlraum: 2.30 kW

Qo-Total: 2.30 kW

EER (Energy Efficiency Ratio)

2.97 - Im Boostersystem

Gleichzeitigkeitsfaktor ~100%:

2.30 kW

zu erwartende Abwärmeleistung:

3.10 kW

1.2 Machbarkeit mit dem Kältemittel R744 (CO₂)

Aufgrund der geringen Leistungen sind CO₂-Boostersysteme mit Rollkolbenverdichter momentan die Variante für geringe Teillasten und kleinen Hubvolumenströme. Nach Anfrage von drei Lieferanten solcher Boostersysteme sind die Leistungen effektiv zu gering um mit CO₂ ein Boostersystem zu betreiben. Einzelne luftgekühlte Aggregate für Aussenaufstellung mit dem Kältemittel CO₂ wäre in diesem Leistungsbereich möglich jedoch aufgrund fehlender Abwärmenutzung nicht geeignet für die gewerbliche Kälte.

Möglicher Leistungsbereich für CO₂-Minibooster

Pluskühlung bei to -10°C, tGka +35°C:

Qo-Bereich: ca. 12-30 kW

Minuskühlanlage bei to -30°C, tGka +35°C:

Qo-Bereich: ca. 2-6 kW

2. Kältemittelwahl

2.1 Revidierte ChemRRV SR 814.81 für Neuanlagen

Kältemittel werden in der Schweiz durch Anhang 2.10 der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV) geregelt. Ein wesentliches Ziel dieser Regelungen ist die Verminderung der Emissionen von ozonschichtabbauenden und stark klimaerwärmenden Kältemitteln. Die Entwicklung dieser Verordnung spiegelt dabei den fortschreitenden Stand der Technik wider. Die Verbote aus Anhang 2.10 Ziffer 2.1 Absätze 3 bis 7 ChemRRV beziehen sich auf das Inverkehrbringen von bestimmten stationären Anlagen, die mit in der Luft stabilen Kältemitteln betrieben werden. Die Verbote betreffen insbesondere Anlagen mit hohen Kälteleistungen, Anlagen mit Kältemitteln mit einem hohen Treibhauspotenzial, sowie Anlagen mit hohen Füllmengen. Die letzte Änderung von Anhang 2.10 ChemRRV wurde vom Bundesrat am 17. April 2019 beschlossen. Das Inkrafttreten der neuen Einschränkungen ist auf den 01. Januar 2020 datiert. **Wichtig zu wissen ist, dass der Zeitpunkt der Inbetriebnahme der Kälteanlage massgebend ist.** Die Abkürzung GWP bedeutet Global warming potential und entspricht dem relativen Treibhauspotential im Vergleich zu CO₂.



Regelungen von Kältemitteln – Anlagen

Kälteanlagen für die Kühlung von Lebensmitteln oder verderblichen Waren (Gewerbe und Industrie)

- Pluskühlung

(neue Kategorie)

GWP ≤ 1500	zulässig	kältemittelreduzierende Technologie erforderlich, wenn $m > 2 \text{ kg/kW}$	nicht zulässig*
GWP > 1500	nicht zulässig*		
	$Q_{0K} \leq 10 \text{ kW}$	$10 \text{ kW} < Q_{0K} \leq 40 \text{ kW}$	$Q_{0K} > 40 \text{ kW}$

- Minuskühlung

GWP ≤ 1500	zulässig	kältemittelreduzierende Technologie erforderlich, wenn $m > 2 \text{ kg/kW}$	nicht zulässig*
GWP > 1500	nicht zulässig*		
	$Q_{0K} \leq 10 \text{ kW}$	$10 \text{ kW} < Q_{0K} \leq 30 \text{ kW}$	$Q_{0K} > 30 \text{ kW}$

- Tiefkühlung

GWP ≤ 1500	zulässig	nicht zulässig*
GWP > 1500	nicht zulässig**	
	$Q_{0K} \leq 30 \text{ kW}$	$Q_{0K} > 30 \text{ kW}$

- Minus- und Tiefkühlung, wenn mit Pluskühlung kombinierbar

GWP ≤ 1500	zulässig	nicht zulässig*
GWP > 1500	nicht zulässig*	
	$Q_{0K}(\text{Minus-/Tiefkühlung}) \leq 8 \text{ kW}$	$Q_{0K} > 8 \text{ kW}$

und

GWP ≤ 1500	zulässig	kältemittelreduzierende Technologie erforderlich, wenn $m > 2 \text{ kg/kW}$
$Q_{0K}(\text{kombiniert})^{***}$	$Q_{0K} \leq 10 \text{ kW}$	$Q_{0K} > 10 \text{ kW}$

m : Kältemittel-Füllmenge pro Kälteleistung (in kg/kW)

** Ausnahme, wenn nicht mit Pluskühlung kombinierbar und nach dem Stand der Technik ein Ersatz fehlt

*** $Q_{0K}(\text{kombiniert}) = Q_{0K}(\text{Pluskühlung})$ bei Verdampfungs- und Kondensationstemperaturen gemäss Kampagne Effiziente Kälte + $Q_{0K}(\text{Minus-/Tiefkühlung})$ bei Verdampfungstemperatur -20°C und Kondensationstemperatur der Pluskühlung.

Regelung von Kältemitteln in der Schweiz | Informationsveranstaltungen in Aarau, Winterthur, Lausanne | aktualisierter Stand Mai 2019
Henry Wöhrschimmel und Flavio Malaguerra, BAfu

17

Quelle: Auszug aus dem Entwurf der ChemRRV SR 814.81 (Stand Mai 2019)

Massgebend ist die **Verdichterkälteleistung** (exkl. Kälteleistung Kaskadenplattentaucher, wenn vorhanden) und **nicht** die Kälteleistung **sämtlicher Kühl- und Tiefkühlstellen**.

2.2 Pluskühlanlage

Die effektive Verdichterkälteleistung beträgt **~7.1kW** und ist somit kleiner als **40kW**.
 Somit sind folgende Kältemittel für die Pluskühlanlage zulässig:

Kältemittelwahl 1:	Sicherheitsklasse	Fluidgruppe
R744 (CO ₂)	A1	2
GWP:	1	

Als Boostersystem mit Abwärmenutzung
nicht möglich.

Kältemittelwahl 2:	Sicherheitsklasse	Fluidgruppe
R513A	A1	2
GWP:	631	

Empfehlung

Kältemittelwahl 3:	Sicherheitsklasse	Fluidgruppe
R134a	A1	2
GWP:	1430	

Keine Empfehlung auf Grund des
Treibhauspotentials

2.3 Minuskühlanlage

Die effektive Verdichterkälteleistung beträgt **~2.3kW** und ist somit kleiner als **8kW**.
 Somit ist folgendes Kältemittel für die Minuskühlanlage zulässig:

Kältemittelwahl:	Sicherheitsklasse	Fluidgruppe
R744 (CO ₂)	A1	2
GWP:	1	

Als Boostersystem mit Abwärmenutzung
nicht möglich.

Kältemittelwahl 2:	Sicherheitsklasse	Fluidgruppe
R449A	A1	2
GWP:	1397	

Empfehlung

VORABZUG_Grobkostenschätzung BKP 258 Gastronomieeinrichtungen, inklusive BKP 346 Gewerbliche Kälte +/- 25%

Projekt. Nr: F_2020_1826
Objekt : Kaserne Liestal
Art der Arbeit: Machbarkeitsstudie
Auftraggeber: Basel Land
Sachbearbeiter: Manfred Möckli
Datum erstellt: 2020-02-11
2. Revision 2020-02-20

Grundlagen: Kostenindex 2020

BKP	TEXT	Einheit	Menge	Preis	Betrag Position	Kostenteiler	Total Pos
-----	------	---------	-------	-------	-----------------	--------------	-----------

Gastroeinrichtung BKP 258

1.0 Anlieferung draussen gedeckt

2.0 Warenannahme Innen

Total Position	SFr.	2'400.00	SFr.	2'400
----------------	------	----------	------	-------

3.0 Kühlzelle (rein)

Total Position	SFr.	2'000.00	SFr.	2'000
----------------	------	----------	------	-------

4.0 Kühlzelle (unrein)

Total Position	SFr.	2'000.00	SFr.	2'000
----------------	------	----------	------	-------

5.0 Tiefkühlzelle

Total Position	SFr.	2'000.00	SFr.	2'000
----------------	------	----------	------	-------

8.0 Tagesvorrat, Economat

Total Position	SFr.	3'500.00	SFr.	3'500
----------------	------	----------	------	-------

9.0 Vorbereitung / Rüsten / Kalte Küche

Total Position	SFr.	23'000.00	SFr.	23'000
----------------	------	-----------	------	--------

10.0 Zubereitung / Kochen

Total Position	SFr.	140'000.00	SFr.	140'000
----------------	------	------------	------	---------

11.1 Speiseausgabe 1

Total Position	SFr.	46'000.00	SFr.	46'000
----------------	------	-----------	------	--------

11.2 Speiseausgabe 2

Total Position	SFr.	46'000.00	SFr.	46'000
----------------	------	-----------	------	--------

BKP	TEXT	Einheit	Menge	Preis	Betrag Position	Kostenteiler	Total Pos
13.0	<u>Abwaschen Küchenmaterial</u>						
	Total Position			SFr.	21'000.00	SFr.	21'000
14.0	<u>Abwaschzone Geschirr</u>						
	Total Position			SFr.	46'000.00	SFr.	46'000
17.0	<u>Kiosk</u>						
	Total Position			SFr.	16'000.00	SFr.	16'000
18.0	<u>Feldverpflegung Rücknahme (Reinigung)</u>						
	Total Position			SFr.	1'500.00	SFr.	1'500
	Rundungsbetrag					SFr.	-
	Total Gastroeinrichtungen exkl.Mwst.					SFr.	351'400

Gewerbliche Kälte BKP 346

1.0	<u>Kälteanlage</u>						
	Total Position			SFr.	130'000.00	SFr.	130'000
	Rundungsbetrag					SFr.	-
	Total gewerbliche Kälte exkl.Mwst.					SFr.	130'000
	Total Gastroeinrichtungen und gewerbliche Kälte exkl.Mwst.					SFr.	481'400

Nicht in der Kostenschätzung enthalten sind:

- 230 Elektroinstallationen / Beleuchtungen
- 240 Heizungsinstallationen
- 244 Lüftungsanlagen, Ablufthauben und Lüftungsdecken / Klimatisierung
- 250 Sanitärinstallationen
- Besondere Auflagen der Feuerpoizei wie z.b. Küchenlöschanlage / Sprinklerschutz
- Kassensysteme
- Musikanlage / Kommunikationssysteme
- Alle Bauarbeiten und Fertigoberflächen
- Innenausbau Gastraum
- Materialisierung Innenausbau
- Mobiliar (Tische Stühle etc.)
- Beschriftungen / Kundeninformationssysteme
- Dekorationen
- Tableware
- Kleininventar, CNS Blenden
- Bewilligungskosten / Gebühren
- Arbeiten und Einrichtungen die nicht beschrieben sind
- Honorar für Fachplanungen

Bauingenieur

**Kanton Basel-Landschaft
Bau- und Umweltschuttdirektion
Hochbauamt
Rheinstrasse 29
4410 Liestal**



Kaserne Liestal Dienstgebäude

**Umbau Küchentrakt
Machbarkeitsstudie**

0636.686/Tho
27.04.2020, V1

Impressum

Auftragnehmer

**Ingenieurbureau
A. Aegerter & Dr. O. Bosshardt AG**

Hochstrasse 48
Postfach
4002 Basel

Telefon +41 61 365 22 22
Mail basel@aebo.ch

Verfasserin

Auftraggeber

**Kanton Basel-Landschaft
Bau- und Umweltschuttdirektion**

Hochbauamt
Frau Aida Chtourou
Rheinstrasse 29
4410 Liestal

Änderungsgeschichte

Version	Kommentar	Verfasser	Datum
0	Entwurf	A. Thomas	23.04.2020
1	Versand an GP zur Weiterleitung an Bauherr	A. Thomas	27.04.2020

Verteiler

Firma, Name	Version	0	1							
BH, Hochbauamt, Frau Aida Chtourou via GP			X							
GP, Vischer Architekten, Silvio Martignoni		x	X							

Inhaltsverzeichnis

1.	Projekt	4
2.	Grundlagen	4
3.	Untersuchung der geplanten Massnahmen	5
3.1	Schliessen Liftschachtöffnung	5
3.2	Rückbau Brüstung und Glaswand	6
3.2.1	Schema Glaswand neu	7
3.3	Durchreiche Kiosk neu zu Essraum 1	8
3.3.1	Schema Durchreiche	9
3.4	Vergrösserung Eingang Ost Achse 27	10
3.4.1	Schema Massnahme Fassade West	11
3.5	Vordach neu Seite West Anlieferung	12
3.5.1	Schema Vordach	12
3.5.2	Machbarkeit aus statischer Sicht	15
3.5.3	Hinweise und Varianten	15
3.5.4	Varianten	16
4.	Kostenschätzung	19
5.	Diverses	19

1. Projekt

Für einen geplanten Küchenumbau im Dienstgebäude der Kaserne Liestal soll eine Machbarkeitsstudie hinsichtlich Tragstruktur für eine vom Generalplaner/Architekten erarbeitete Variante (3) durchgeführt werden.

Vom Umbau betroffen sind statisch relevante Bauteile, die teilweise rückgebaut werden sollen. Die Machbarkeit und die Folgen dieser Massnahmen sind zu prüfen und Vorschläge für notwendige bauliche Arbeiten grob aufzuzeigen.

Weiterhin soll ein neues Vordach erstellt werden.

Für die baulichen Massnahmen ist eine Kostenschätzung im Rahmen + 20 % zu erstellen.

Im Detail sind folgende Eingriffe geplant:

- Erweiterung einer Durchreiche zu einem Durchgang
- Stellen von neuen nichttragenden Innenwänden für ein Lager (Tagesvorrat), WC Personal, Kühlzellen
- Stellen von neuen Glaswänden (zum Gang und für Büro Küchenchef)
- neue Türöffnungen in bestehenden Wänden
- Schliessen einer Türöffnung in einer Liftschachtwand
- Rückbau einer Brüstung zum Gang hin
- Rückbau einer Fassadenholzstütze Seite Innenhof und Vergrösserung des Durchganges
- Neubau eines Vordaches über dem Eingang

2. Grundlagen

- Plan Vischer Architekten; Kaserne Liestal / Dienstgebäude, Erdgeschoss + Fassade West
- Machbarkeitsstudie Variante 3; 06.02.2020
- Bestandespläne Ingenieur Kaserne Liestal, Dienstgebäude
- Aktuelle Tragwerknormen SIA 261 ff, insbesondere die Normenreihe 269/1 ff, Erhaltung von Tragwerken

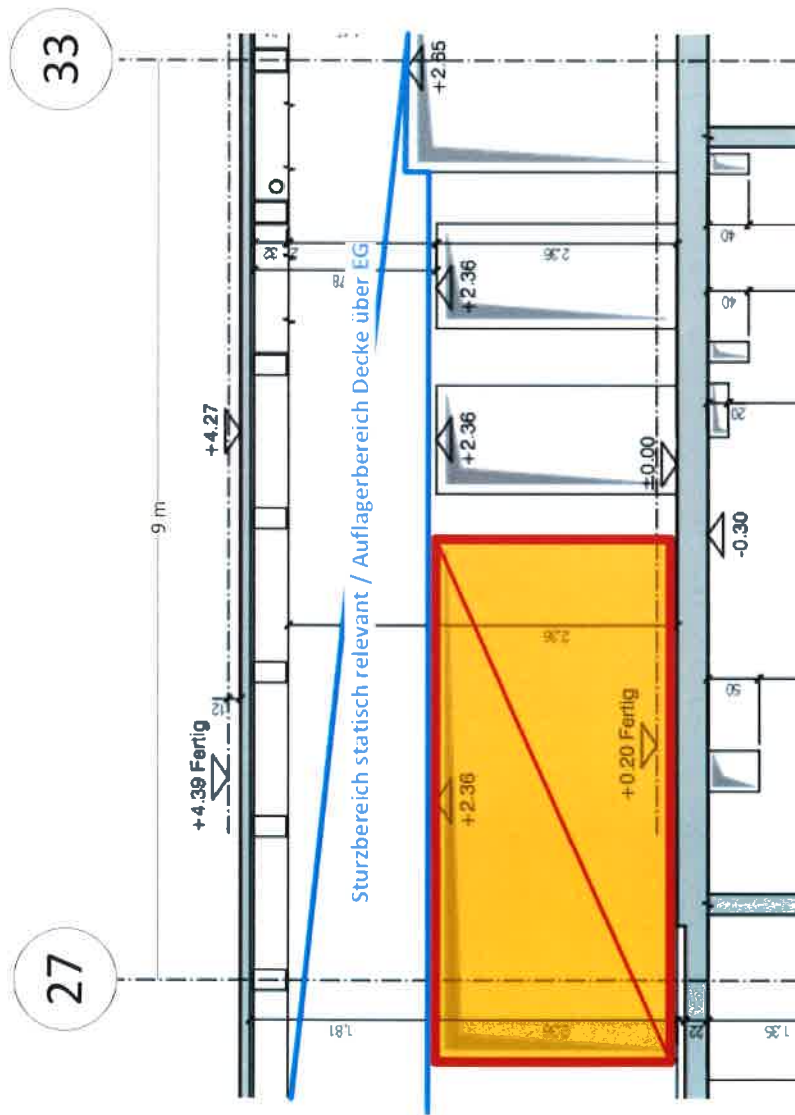
3.2 Rückbau Brüstung und Glaswand

Achse G-H/27-30

Siehe dazu Abbildung nachfolgende Seite

Die Brüstung unter der Ausgabe ist statisch nicht wirksam und kann rückgebaut werden. Für die neue Glaswand gehen wir von einem Element aus Sicherheitsglas mit Brandschutzfunktion aus. Als Eigenlast wird dabei 0.5 kN/m² (50 kg/m²) angesetzt. Massnahmen am Tragwerk sind hierfür nicht erforderlich.

Ausführbar ohne Massnahmen am Tragwerk



Brüstung nichttragend: Rückbau

Rolladen: Rückbau

Glaswand neu: Annahme Sicherheitsglas mit Brandschutzfunktion; g ≤ 50 kg/m²

Kaserne Liestal
Dienstgebäude Umbau Küche EG

0636.686 / Tho / 21.04.2020

AEGERTER & BOSSHARDT

Ingenieure und Planer

3.3 Durchreiche Kiosk neu zu Essraum 1

Achse C – G/44

In der Wand zwischen der heutigen Küche 1 und dem Essraum 1 soll neu eine Durchreiche geschaffen werden.

Die Abmessungen der Durchreiche werden mit ca. 1.7 m Breite und 1.2 m Höhe angenommen. Die verbleibende Brüstungshöhe unterhalb der Durchreiche wird mit etwa 1.2 m ab Rohboden (ca. 1 m ab Boden fertig) angesetzt

Diese Wand wurde einerseits aus Brandschutzgründen in Beton ausgeführt und hat eine tragende Funktion.

In der Wand befindet sich bereits zwischen Achse D- und E direkt unter UK Decke eine Aussparung von 0.9 x 1.05 m.

Die Durchreiche kann erstellt werden. Es sind jedoch zum Erhalt der Tragsicherheit Massnahmen erforderlich.

- Bei Achse C muss ein Stützenquerschnitt zur Ableitung von vertikalen Kräften aus den Obergeschossen erhalten bleiben.
- die Breite des Stützenquerschnittes wird mit ≥ 60 cm veranschlagt.
- oberhalb der Durchreiche muss ein Sturz ausgebildet werden
- im Auflagerbereich des Profils muss die vertikale Bewehrung ohne Beschädigung freigespitzt werden
- das Stahlprofil wird zwischen der vertikalen Bewehrung eingefädelt

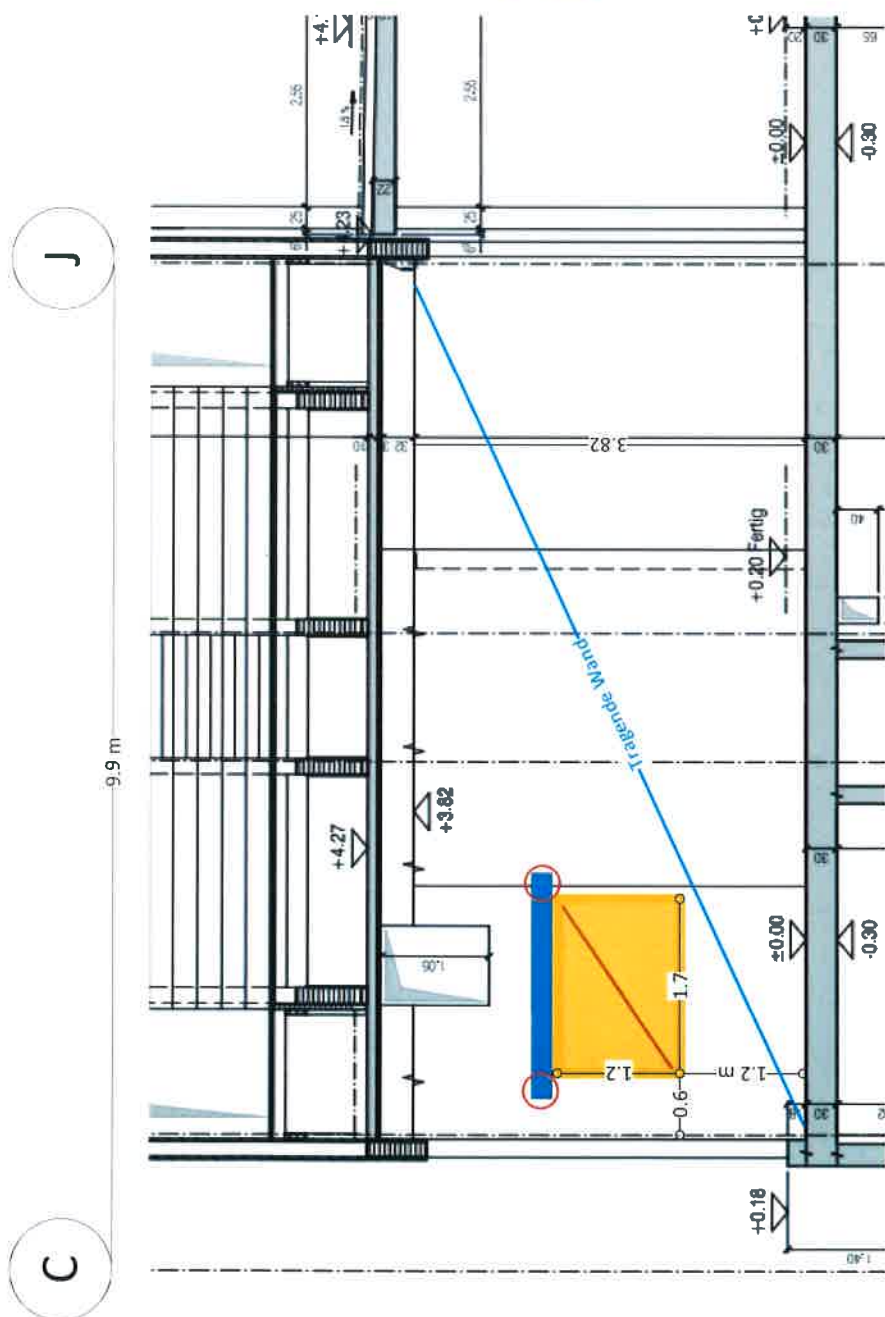
Vorschlag:

- Einbau eines Stahlprofils (nicht sichtbar, da einbetoniert)
- anschliessend Erstellung der neuen Öffnung unterhalb des Stahlprofils

Erstellung der neuen Öffnung:

- Eckbohrungen
- Ausschnitt sägen
- Ecken nacharbeiten
- Schnittflächen nachbehandeln

Schematische Darstellung: siehe nachfolgende Seite



Ausführbar mit Massnahmen am Tragwerk

Vorgängig Einfügen eine Stahlsturzes z.B. IPE 200:
Bewehrung seitlich nicht schädigen, sondern freispitzen
Schlitz für Profil erstellen
Profil einfädeln
Profil einbetonieren mit geeignetem SCC Beton 8 mm
Anforderungen an Betonoberfläche gemäss Architekt

anschliessend:
4 Eckbohrungen $d=200\text{ mm}$
Ausschnitt $1.7 \times 1.2\text{ m}$

Kaserne Liestal
Dienstgebäude Umbau Küche EG

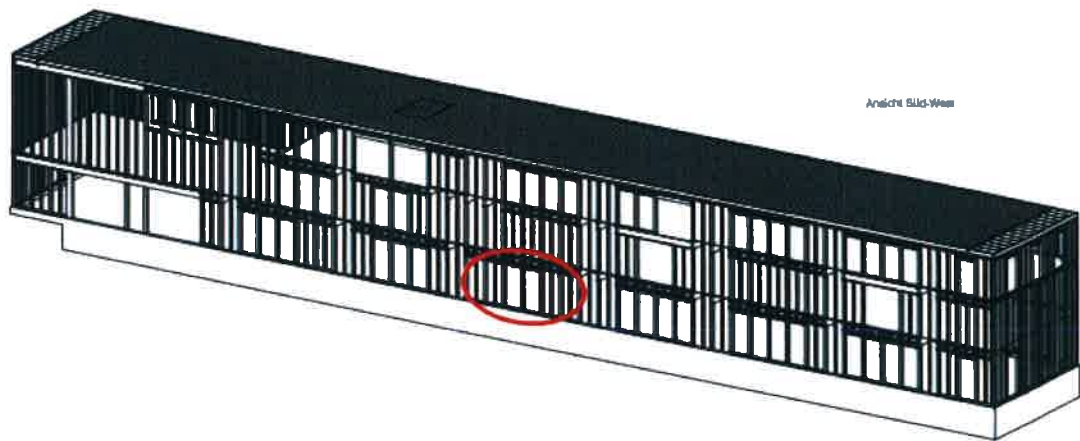
0636.686 / Tho / 21.04.2020

AEGERTER & BOSSHARDT

Ingenieure und Planer

3.4 Vergrößerung Eingang Ost Achse 27

In der Fassade West bei Achse J/27 soll eine Fassadenstütze eliminiert werden und so der Ausgang verbreitert werden.



Die Holzstützen sind tragend. Es besteht jedoch die Möglichkeit die Aussparung mit einem neuen Querprofil und seitlichen Stützen zu vergrössern.

Für die Machbarkeit wird zur Abschätzung der Kosten eine Lösung in Holz zugrunde gelegt.

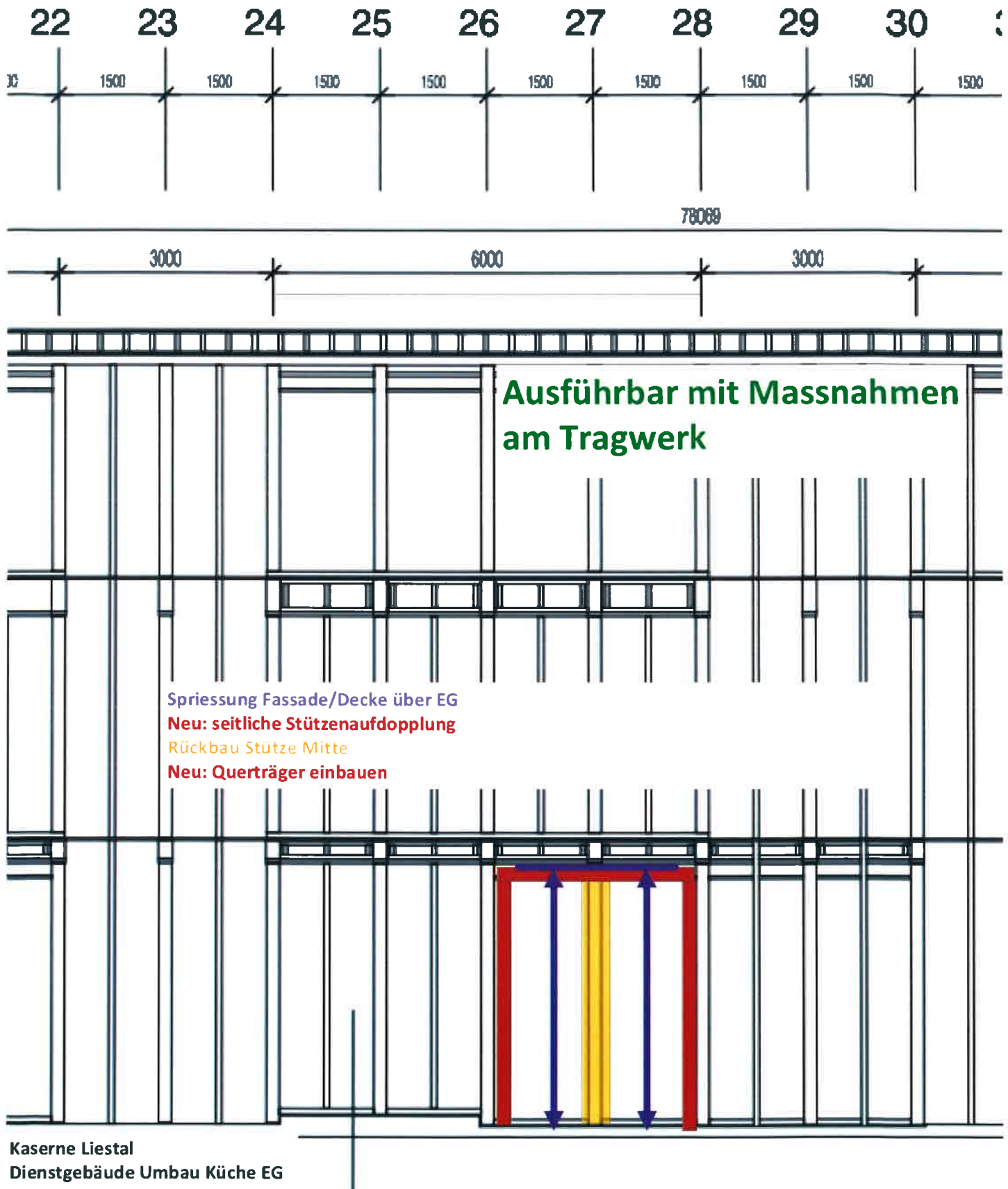
Die Stützenaufopplung soll im System der bestehenden Beplankung abgedeckt werden. Der Querträger wird oberhalb der vorgesehenen Tür angeordnet.

Angelehnt an bestehende Ausführungsdetails werden für Querträger und Stützen BSH-Profile vorgesehen.

Die Vergrößerung des Durchgangs wird nicht im lichten Mass auf Faktor 2 erfolgen, da seitlich für die Stützenaufopplung von einem Querschnitt grösser als 0.5-mal der rückgebauten Stütze auszugehen ist.

Schema siehe nachfolgende Seite

Übersicht geplante Massnahmen Umbau Küche
Kaserne Liestal Dienstgebäude
Vergrößerung Durchgang Achse J/27
Fassade West



3.5 Vordach neu Seite West Anlieferung

Auf Seite West soll vor dem Laubengang auf Höhe Decke über EG Bereich Achse 26 bis 31 ein neues Vordach angeordnet werden.

Abmessungen ca. 10 x 5 m

Auf Seite Laubengang soll gemäss Entwurf das Vordach ohne zusätzliche Stützen an den Laubengang angeschlossen werden. Auf der Westseite soll das Vordach mittels 2 neuen Stützen z.B. auf die bestehenden Stützmauer aufgelagert werden.

Schema siehe nachfolgende Seiten

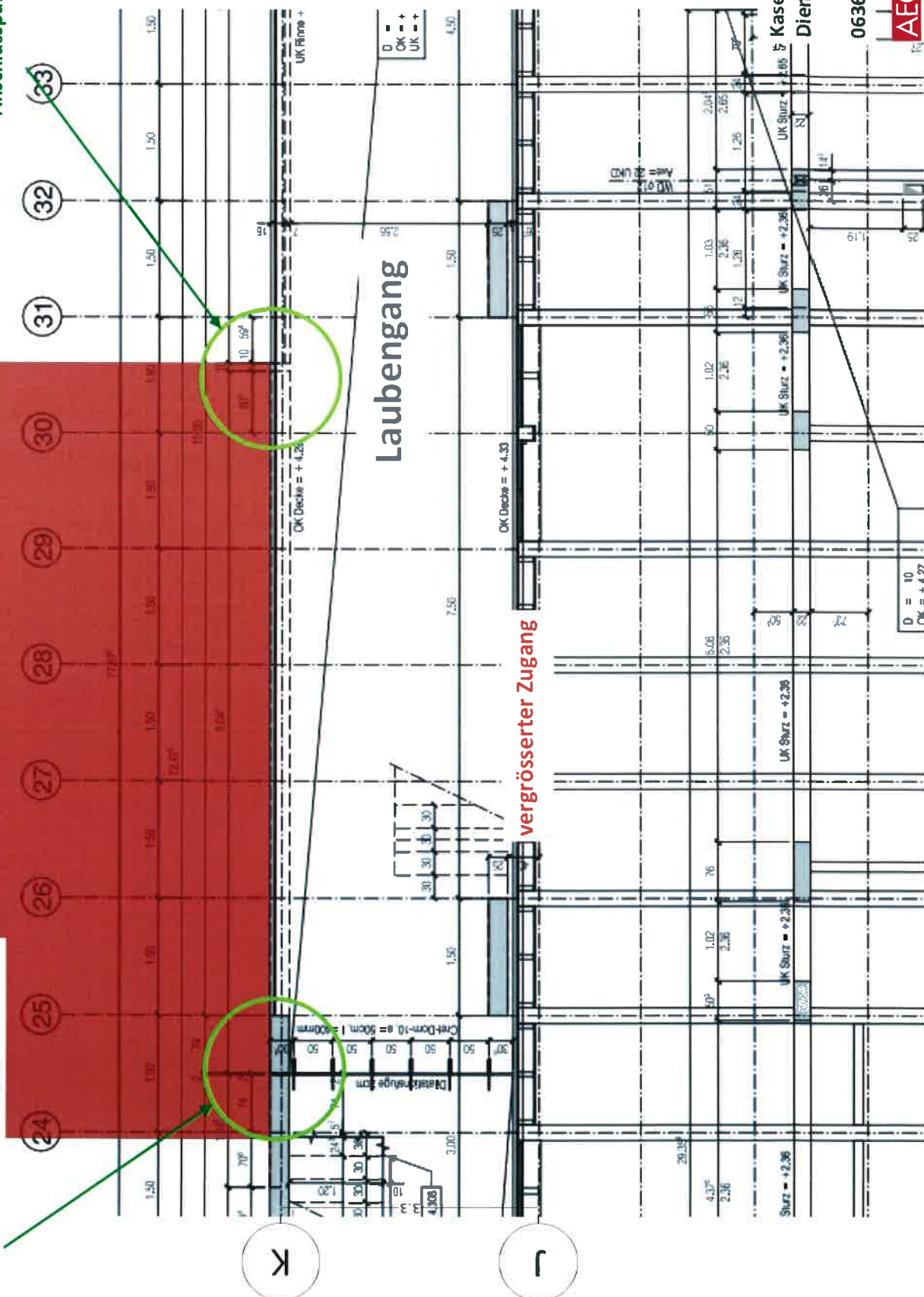
3.5.1 Schema Vordach

Grundriss und Schnitt

**Übersicht geplante Massnahmen Umbau Küche
Kaserne Liestal Dienstgebäude
Neues Vordach West
Grundriss**

Anschlusspunkt an Laubengang

Anschlusspunkt an Laubengang



Kaserne Liestal
Dienstgebäude Umbau Küche EG

0636.686 / Tho / 21.04.2020

AEGERTER & BOSSHARDT

Ingenieure und Planer

3.5.2 Machbarkeit aus statischer Sicht

Für die momentan geplante Abmessung des Vordachs mit ca. 5 x 10 m und der Anordnung ab ca. Achse 24 bis ca. Achse 30 ergeben sich aus statischer Sicht folgende Bemerkungen.

3.5.2.1 Abstützen des Vordaches auf die Stützmauer

Dies ist ausführbar.

Einschränkung:

je nach Materialisierung und damit verbundenen Einwirkungen aus Eigenlast werden sich Anforderungen an die Art und Anzahl der Stützen ergeben.

Lösungsansätze mit Stahlstützen oder vorfabrizierten Schleuderbetonstützen sind ausführbar.

3.5.2.2 Anbindung des Vordaches am Laubengang

Im Bereich Achse 24 kann die Anbindung des Vordaches an den Laubengang erfolgen. In diesem Bereich befindet sich ein wandartiger Träger an dem der Treppenaufgang angehängt ist. Die vertikalen Auflagerkräfte aus dem Vordach können hier abgegeben werden. Die Details der Anbindung hängen dann im Wesentlichen von der Materialisierung ab. Im Bereich Achse 30 ist die Zusatzbelastung aus dem Vordach für den Laubengang nicht ohne Massnahmen möglich. Diese Massnahmen haben voraussichtlich unschöne Details am Laubengang zur Folge.

3.5.3 Hinweise und Varianten

3.5.3.1 Ausführung in Vordach in Beton

Bei Ausführung des Vordaches in Beton ist eine Mindestdicke von 22 cm zu veranschlagen.

Berücksichtigt werden muss auch die Ableitung von Regenwasser mit einem Gefälle von mindestens 1.5 %. Damit erhöht sich pro m der Querschnitt um 1.5 cm.

Ausführung Gefälle einseitig ab Laubengang nach aussen:

Deckendicke 30 cm Seite Laubengang und 22 cm Aussenseite

Ausführung als Dachgefälle:

Deckendicke Mitte 30 cm und aussen bei Achse 24 und 30 jeweils 22 cm

Aufgrund der punktuellen Auflagerungen wird örtlich bei den Stützen oder über den gesamten Deckenrand eine Querschnittsverstärkung nötig werden.

3.5.3.2 Anschluss Achse 30

In diesem Bereich ist der Laubengang in Achse K nicht unterstützt. Auch bei einer Verteilung über die ganze Länge wird nach ersten Abschätzungen der Laubengang die Kräfte

aus dem Vordach nicht am freien Rand aufnehmen können. Lösungsansätze für eine Unterstützung finden sich in Kapitel 3.5.4.

3.5.3.3 Aussteifung des Vordaches

Für die Aussteifung des Vordaches parallel zum Dienstgebäude werden voraussichtlich Massnahmen nötig.

Allenfalls kann überprüft werden, ob die beiden Stützen in der Brüstung derart biegesteif verankert werden können, dass weitere Aussteifungen entfallen können.

3.5.3.4 Materialisierung

Anstelle eines Vordaches aus Beton kann allenfalls auch eine Ausführung in Stahl mit einer Eindeckung aus Trapezblechen gewählt werden.

Dies reduziert das Gewicht der Konstruktion und die Konstruktionsbestandteile können schlank ausgebildet werden.

Nach ersten überschlägigen Betrachtungen kann ein Vordach mit Trapezblechen am Laubengang befestigt werden, respektive fällt auch eine allenfalls nötige Abstützung schlank aus.

3.5.4 Varianten

Für die Problematik Auflagerung des Vordaches am Gebäude/Laubengang werden 2 Lösungen skizziert:

a) Für eine Ausführung in Beton:

Verlängerung des Vordaches bis Achse 31-32 und Stellen einer Unterstützung in Achse K für das neue Vordach.

Damit kann das Vordach auf 2 neuen Stützen auf die Stützmauer, auf der bestehenden Wandstütze bei Achse 24 und auf der neuen Unterstützung bei Achse 31-32 aufgelegt werden. Die Beanspruchung des auskragenden Teiles des Laubenganges entfällt

b) Ausführung in Stahl mit Trapezblech

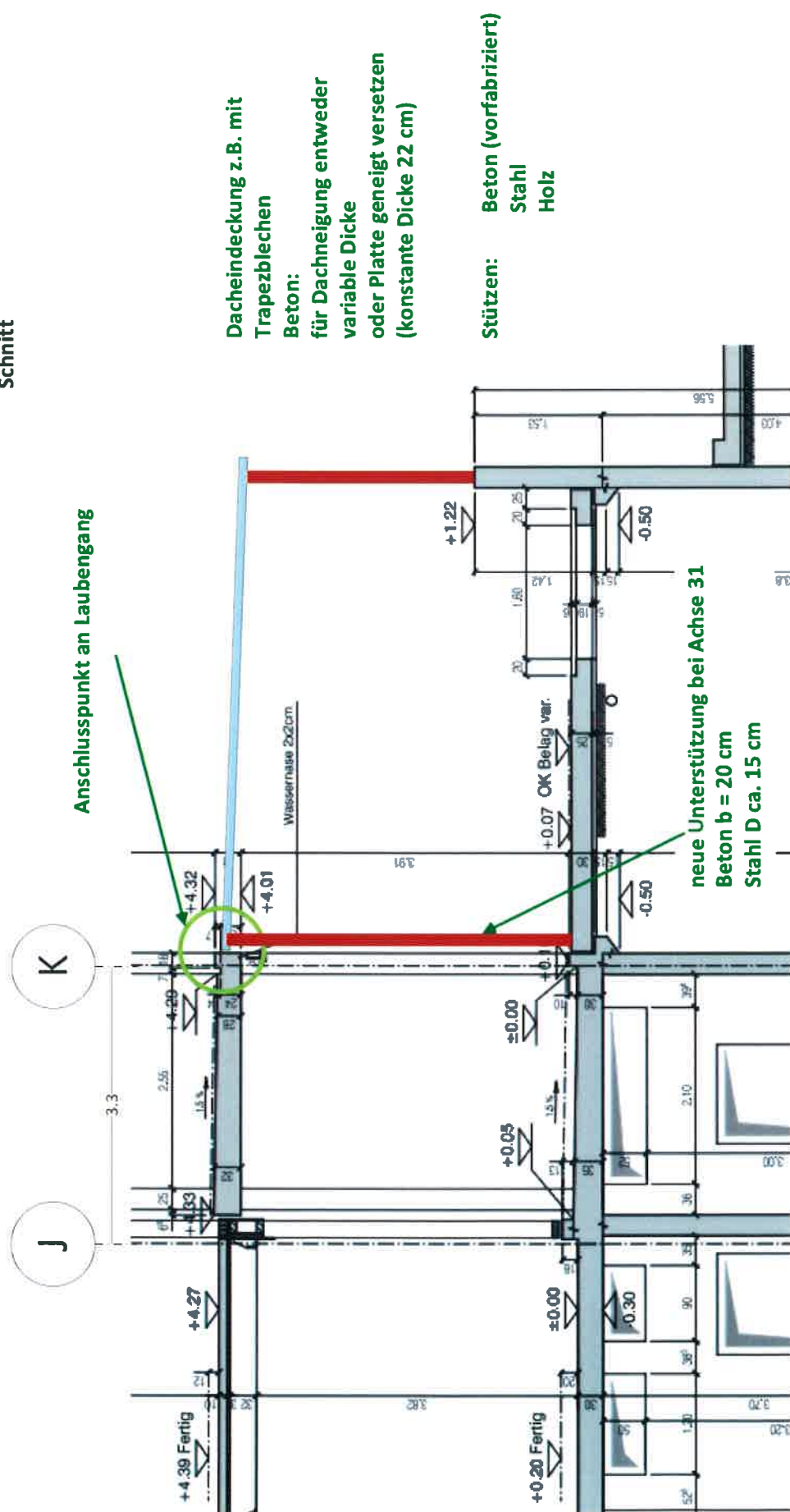
(Alternativ auch Holzstützen mit Blecheindeckung)

Bei einer Ausführung in Stahl mit Trapezblecheindeckung ohne weitere Aufbauten ist es gemäss Vordimensionierung knapp möglich das Vordach auf 2 neue Stützen (Stützmauer) und über ein L-Profil, welches an der Stirnseite des Laubenganges befestigt wird, aufzulegen.

Bei genauerer Betrachtung ist allenfalls auch hier eine weitere Stütze nötig. Das Profil fällt jedoch schlanker aus als bei der Lösung mit Beton.

Siehe dazu nachfolgendes Schema

3.5.4.1 Schema Variante

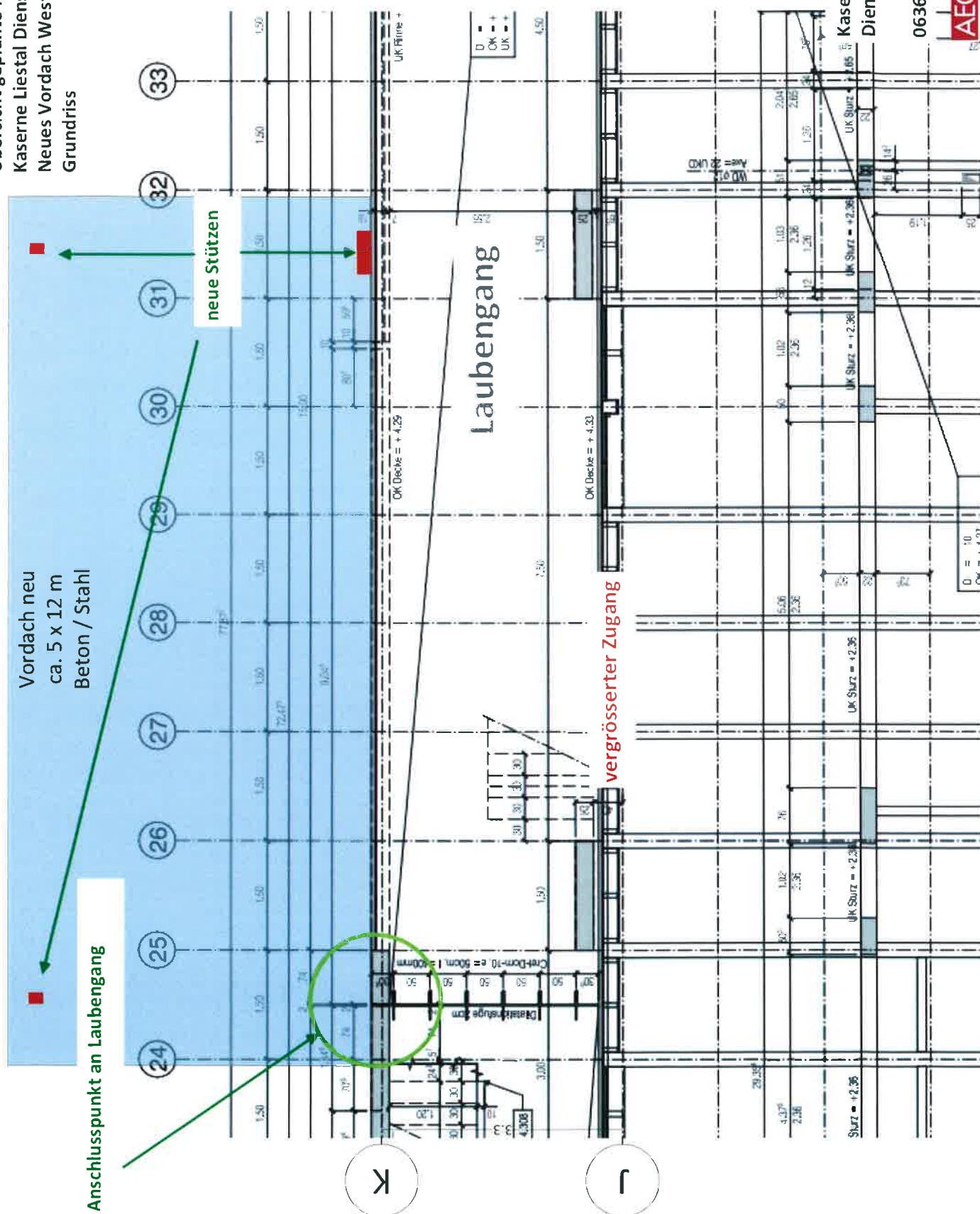


Kaserne Liestal
Dienstgebäude Umbau Küche EG

0636.686 / Tho / 21.04.2020

AEGERTER & BOSSHARDT

Ingenieure und Planer



4. Kostenschätzung

Für die im Bericht aufgeführten Massnahmen wird eine Kostenschätzung erstellt (Beilage zum Bericht).

Basis sind

- vorhandene Offerten aus andern Projekten im Zeitraum der letzten beiden Jahre,
- online verfügbare Preislisten
- bei Arbeiten Abschätzung über den Zeitaufwand mit Stundenansätzen des Baumeisterverbandes

5. Diverses

Bei Weiterverfolgung des Projektes muss für das Vordach die Erdbebensicherheit für ein sekundäres Bauteil untersucht werden und entsprechenden Massnahmen für deren Gewährleistung projektiert werden.

0636.686 Kaserne Liestal Dienstgebäude
 Umbau Küche EG
 Kostenschätzung Stufe Machbarkeit +/- 20 %

Pos	Text	Betrag	
1	Schliessen der Lifttüröffnung Trockenbauweise KS durch Architekten		
2	Rückbau Ausgabe allgemeine Schutzmassnahmen wie Staubwände, Bodenabdeckungen werden durch den Architekten erfasst Ausbau/Demontage von Bauteilen wie Rollläden, Schreinerarbeiten etc. Rückbau einer nichttragenden Betonbrüstung; vertikales schneiden von Beton in transportfähige Stücke (max. 300 kg) Massnahmen zum Auffangen von Schneidewasser (Folien, Vierkantholz am Boden) inkl. Sammeln und sachgerechtes Entsorgen des anfallenden Abwassers (kein Absetzbecken vor Ort) Installationen inkl. Umsetzen von Geräten	2'000.00	2'000.00
3	Wandausschnitt Durchreiche Schlitz für Stahlprofil ausbohren horizontale Bohrungen 250 mm (9 Stück) inkl. Umsetzen des Bohrgerätes Installationen Bohrungen d=22 cm, Beton bewehrt Wasserhaltung Nachbearbeiten von Bohrkanten Vorbereiten der Oberflächen für das versetzen des Profils Profil liefern, versetzen einbetonieren des Profils Eckbohrungen Durchreiche Ausschneiden der Öffnung Nachbearbeiten Ecken Oberflächenbehandlung Schnittflächen Schutzmassnahmen Wasser auffangen	6'500.00	6'500.00
4	Vordach in Beton Vorfabrizierte Schleuderbetonstützen, liefern und versetzen Annahme 3 Fusspunkte vorbereiten auf Stützmauer (2) und Boden (1) Schalung Vordach Annahme 4.1.x inkl. Stirnschalungen Faktor 2 zu normaler Schalung Typ 2.1 60 m2 à 400,- Betondach mit Gefälle 1.5% oder im Gefälle/geneigt betoniert inkl. Nachbehandlungen 14 m3 à 300,- Bewehrung Abschlusssteile an Laubengang Oberflächenschutz Beton	4'500.00 1'500.00 24'000.00 4'200.00 2'500.00 1'500.00 1'500.00	 39'700.00

Pos	Text	Betrag	
5	Erweiterung Eingang		
	Spriessen und Sicherungen	2'500.00	
	Fassadenbearbeitungen (entfernen, ergänzen)	9'600.00	
	Querbalken neu, liefern + versetzen	500.00	
	Stützenaufopplungen neu mit Fusspunkten, liefern und versetzen	1'370.00	
	Fusspunkte vorbereiten	500.00	14'470.00
6	Nicht erfasste Positionen und Nebenarbeiten		
	5% von Pos. 2-5	0.00	
	gerundet		3'200.00
7	allgemeine Baustelleninstallationen		
	2% von Pos. 2-6	0.00	
	gerundet		1'300.00
		Total	67'170.00
		Mehrwertsteuer 7.7%	5'172.10
		Total inkl. Mehrwertsteuer	72'342.10

Elektroplanung

Machbarkeitsstudie

Umbau Grossküche Dienstgebäude

Kaserne Liestal

Ausführungsort	Kaserne Liestal Amt für Militär und Bevölkerungsschutz Kasernenstrasse 13 4410 Liestal
Bauherr / Auftraggeber	Kanton Basel-Landschaft Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Frau A. Chtourou Rheinstrasse 29 4410 Liestal
Architekt	Vischer Architekten Herr S. Martignoni Hardstrasse 10 4020 Basel
Elektroingenieur	enelco ag Hinterzweienstrasse 79 4132 Muttenz Herr A. Amigo Tel. 061 283 82 82
Erstellungsdatum	26. Mai 2020



Ausgangslage

Die Kaserne Liestal prüft die Machbarkeit diverse Umbauarbeiten im Erdgeschoss des Dienstgebäudes.

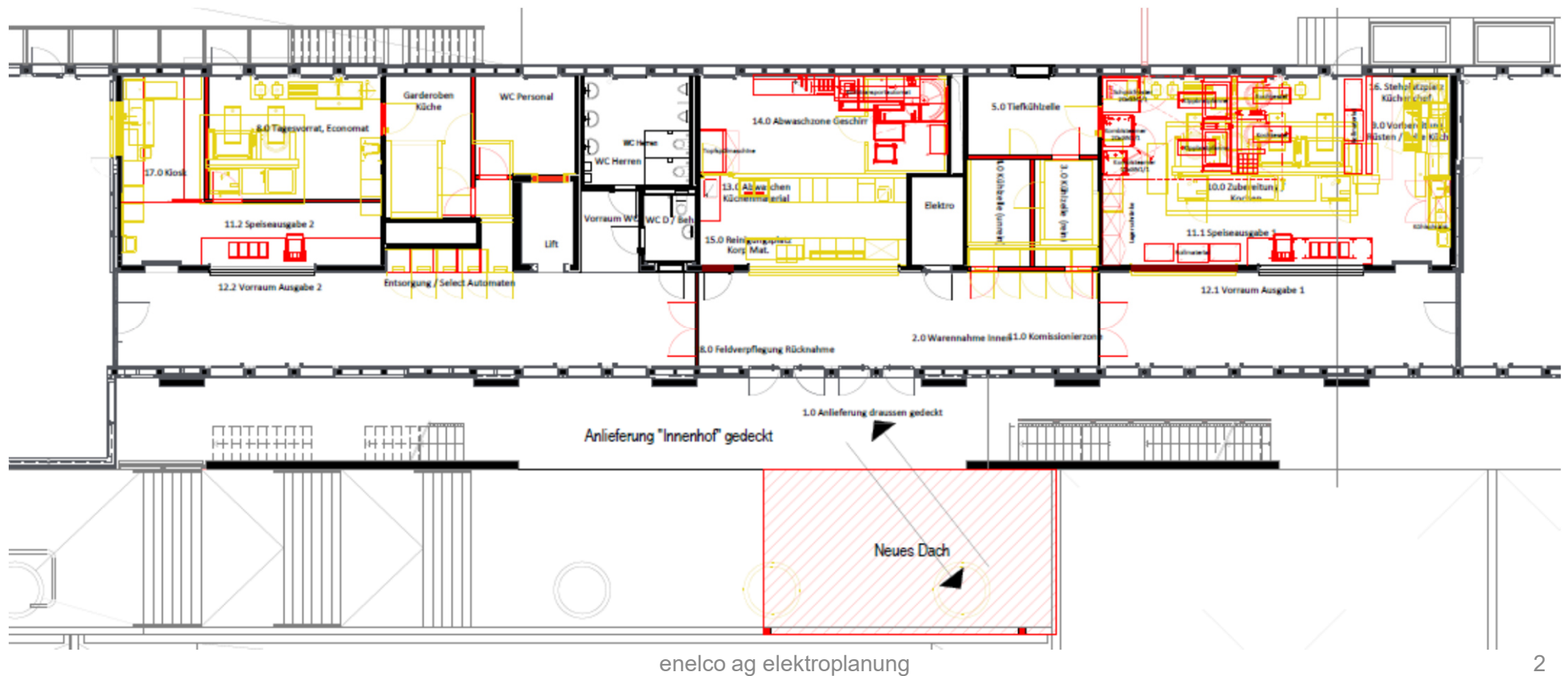
Die Umbaumassnahmen umfassen den Bereich der zwei Grossküchen sowie die damit verbundenen Räumen wie Lager, Kühlzellen, Speiseausgaben und Kiosk.

Sämtliche heruntergehängte Decken, Bodenbeläge sowie Wänden in diesem Bereich werden neu erstellt.

Die zwei Grossküchen werden in Zukunft zusammengeschlossen und in zwei Bereiche geteilt, Zubereiten/Kochen und Abwaschen. Für das Küchenpersonal sollen neue WC Anlagen und Garderoben entstehen.

Die Speisesäle, die allgemeinen WC Anlagen, der Korridor sowie den Elektroraum sind nicht Bestandteil des Umbaus.

Die Umbaumassnahmen sind im Grundriss unter diesem Textfeld zu sehen.

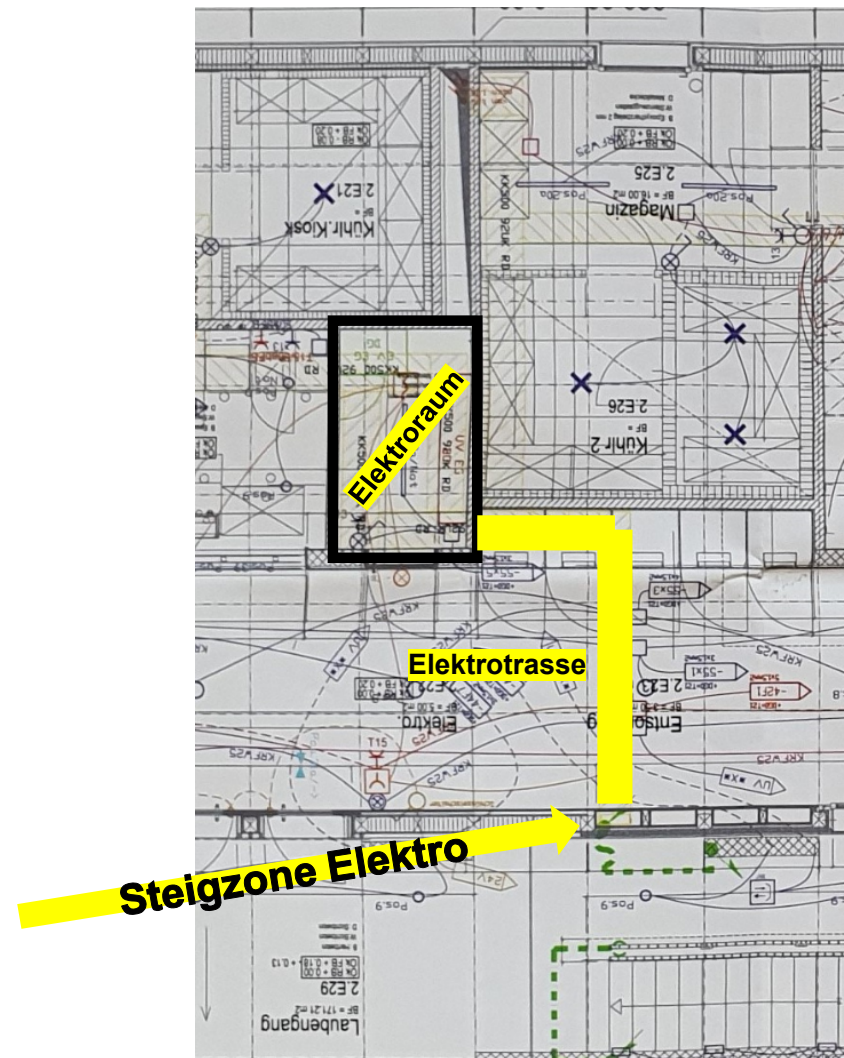


Machbarkeit aus elektrotechnischer Sicht

Die Elektro-Steigzone befindet sich an der Aussenwand zur Innenhof auf der Höhe Entsorgung-Bereich zwischen Axe 23 und 24. Diese ist vom Unter- bis zum 2.Obergeschoss durchgehend und zugänglich.

Von da aus, wird via heruntergehängte Decke, mittels Elektrotrasse der Elektroraum erschlossen.

Die Steigzone, der Elektroraum sowie die Verbindungen dazwischen sind von den Baueingriffen nicht betroffen und können / **müssen** bestehen bleiben.



Machbarkeit aus elektrotechnischer Sicht

Die Elektroverteilung *T21 EG/+DG0 EG* befindet sich im Elektroraum des Erdgeschosses, hier werden keine Baumassnahmen vorgenommen.

Die vier Felder dieser Verteilung befinden sich in einem guten Zustand und aufgrund des Schienensystems *Smissline* können einfach und ohne Umverdrahtungs-Aufwand Sicherungselemente Ein- und Ausgebaut werden.

Die Elektroverteilung wird insgesamt von vier Zuleitungen (Küche 1, Küche 2, Kiosk und Allgemein) aus den Gebäudeverteiler DG im UG1 gespeisen. Diese leisten insgesamt 425 Ampere. Gemäss Apparatenliste vom 19.02.2020 des Küchenplaners werden für die Küche neu 199kW benötigt, was ca. 300 Ampere entspricht. Wenn man die 50 Ampere für Kiosk und Allgemein dazu rechnet, kommt auf 350 Ampere und hätte somit noch 75 Ampere Reserve.

Der Leistungsverbrauch der HLKS Anlagen bleibt unverändert und hat somit keine Auswirkung.

Feld 1+2 der Etagenverteilung im EG



Feld 3+4 der Etagenverteilung im EG



Machbarkeit aus elektrotechnischer Sicht

Sämtliche Apparate und Anlagen im Erdgeschoss werden mittels Elektrotrasse und/oder mit Rohre erschlossen. Die angedachten Räume/Installationen würden über dieses Trasse sowie, womöglich, über den bestehenden Leitungen erschlossen.

Wo die Bestandinstallationen (Rohre) nicht weiter verwendet oder nur mit grossem Aufwand umverlegt werden können, werden neue Leitungen verlegt, diese wären womöglich Unterputz oder via Untergeschoss erstellt. Falls zugelassen, können die Leitungen an den Wänden Aufputz montiert werden. Leitungen für Deckenapparate werden via Abhangdecke installiert.

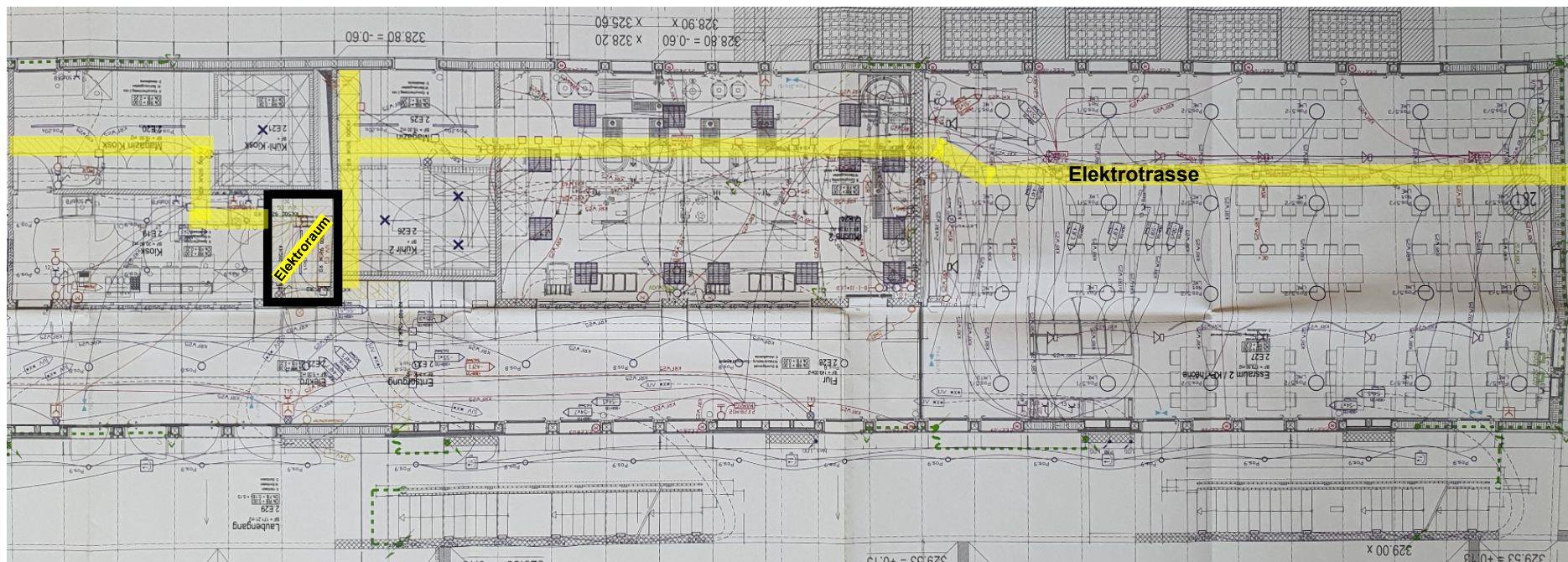
Die neue Verbindungen zwischen den HLKS Zentralen (Unter- und Dachgeschoss) können via Bestandinstallationen erstellt werden.

Die Sicherheits-Anlagen (EVAK, BMA und Notlicht) können auf die neue Gegebenheiten angepasst werden.

Wichtig! Das Elektrotrasse innerhalb der Umbauzone könnte, falls notwendig, de- und wieder am selben Ort remoniert werden.

Dies würde aber erhebliche Mehraufwendungen bedeuten und sollte vermieden werden!

Elektroplan Bestand Axe 31 – 2 (Seite Hauptgebäude)



Siehe Seite 5!

Elektroplan Bestand Axe 54 - 31 (Seite Barriere)



enelco ag elektroplanung

Zusammenfassung

- Die Elektroinstallationen sind 15 Jahre jung und in gutem Zustand.
 - Anpassungen (Sicherungen Aus-/Einbauen) in der Elektroverteilung EG ohne weiteres möglich. Leistung ist mehr als genug vorhanden (Bestand 425A / Neu 350A)
 - Die Steigzone sowie das Elektrotrasse in der Abhangdecke müssen unverändert bleiben. Das Trasse kann notfalls de- und wieder remontiert werden.
 - Nicht tragende Wände dürfen für Unterputz-Leitungen geschlitzt werden. Sollte dies nicht möglich sein, könnten die Leitungen auch Aufputz verlegt werden.
 - Der Boden darf für Unterputz-Leitungen geschlitzt werden. Sollte dies nicht möglich sein, könnten die Leitungen via Untergeschoss verlegt werden.
 - Die geplanten zwei Bauetappen sind mit genügend Vorlaufzeit für die Planung und Vorbereitungsarbeiten gut umzusetzen.
-

Termine / Ablaufplan (2 Bauetappen)

Planung

- Bauprojekt und Ausschreibungsphase 2 Monate ab Auftragserteilung

Installation

- Demontagearbeiten **pro Etappe** 2 Wochen
- Provisorium für Bestand **pro Etappe** 1 Woche
- Roh-Installationen **pro Etappe** 6 Wochen
- Fertig-Installationen **pro Etappe** 2 Wochen

Projekt **Umbau Gastroküche Dienstgebäude
Kaserne Liestal**

Grobkostenschätzung +/-25% BKP 293 Elektroingenieur

Ausführungsort	Kaserne Liestal Amt für Militär und Bevölkerungsschutz Kasernenstrasse 13 4410 Liestal
Bauherr / Auftraggeber	Kanton Basel-Landschaft Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Frau A. Chtourou Rheinstrasse 29 4410 Liestal
Architekt	Vischer Architekten Herr S. Martignoni Hardstrasse 10 4020 Basel
Elektroingenieur	enelco ag Hinterzweienstrasse 79 4132 Muttenz Herr A. Amigo Tel. 061 283 82 82

Erstellungsdatum **Dienstag, 26. Mai 2020**

Pos	Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	VA	Menge	Preis	Betrag
	BKP Zusammenfassung			Optionen	Exkl. Abzüge Exkl. MwSt.	Inkl. Abzüge Exkl. MwSt.
	23 Elektroanlagen			0.00	150'000.00	150'000.00
	231 Starkstromanlagen			0.00	5'000.00	5'000.00
	232 Starkstrominstallationen			0.00	66'000.00	66'000.00
	233 Leuchten und Lampen			0.00	10'000.00	10'000.00
	235 Schwachstromanlagen			0.00	7'000.00	7'000.00
	236 Schwachstrominstallationen			0.00	16'000.00	16'000.00
	237 Gebäudeautomations-Installationen			0.00	7'000.00	7'000.00
	238 Provisorische Installationen			0.00	12'000.00	12'000.00
	239 Übriges			0.00	27'000.00	27'000.00
	Total BKP Zusammenfassung			0.00	150'000.00	CHF 150'000.00
	Summe exkl. MWST					CHF 150'000.00
	Zuzüglich MWST			7.70%	150'000.00	CHF 12'000.00
	Summe inkl. MWST					CHF 162'000.00

HLK Planung

Bauherrschaft

Bau- und Umweltschutzdirektion
Kanton Basel-Landschaft
Hochbauamt
Rheinstrasse 29
4410 Liestal

Architekten

Vischer Architekten AG
Silvio Martignoni
Hardstrasse 10
4020 Basel

Basel, 27. Mai 2020 / BJ

KASERNE LIESTAL, DIENSTGEBÄUDE, UMBAU KÜCHEN BKP24 HEIZUNG / LÜFTUNG / GEBÄUDEAUTOMATION MACHBARKEITSSTUDIE MIT KOSTENSCHÄTZUNG +/-20%

Inhaltsverzeichnis

1. Grundlagen.....	2
2. Abgrenzungen	3
3. Zustandsanalyse Heizung, Lüftung und Gebäudeautomation	3
4. Sanierungskonzept Lüftung	5
5. Beschrieb der Installationen Heizung	7
6. Beschrieb der Installationen Lüftung	7
7. Beschrieb der Installationen Spezialanlagen	9
8. Beschrieb der Gebäudeautomation HLK	9
9. Vereinfachungen (Minderkosten)	9
10. Kostenschätzung +/-20%.....	10

Anhang

A Prinzipschema Lüftung
B Lüftungsplan im Bestand
C Querschnitt Küche

1. GRUNDLAGEN

- | Planstand des Gastroplaners vom 06.05.2020
- | Geräteliste Gastroplaner vom 19.02.2020
- | Revisionsunterlagen Lüftung des Bestands
- | Ortsaufnahmen
- | Vereinbarungen mit Bauherrschaft anlässlich der Videokonferenz vom 11.05.2020

Dimensionierungsgrundlagen Lüftung (V'-Berechnung nach SWKI VA102-01)

Grundlagen			spezifische Daten			Auslastung	Resultate		
		Anschlussleistung	Dampfabgabe	sensible Wärmelast	Luftleistung	Gleichzeitigkeit (Kantinenküche > 150 Menus)	Dampfabgabe	sensible Wärmelast	Volumenstrom Abluft
Pos.	Bezeichnung	kW	g/h*kW	W/kW	m3/h	%	g/h	W	m3/h
10.0 Zubereitung Kochen									
10.0	Combisteamer	18.6	265	120	45	60%	2957	1339	502
10.0	Combisteamer	37.0	265	120	45	60%	5883	2664	999
10.0	Bratpfanne kippbar	23.5	588	450	168	60%	8291	6345	2369
10.0	Bratpfanne kippbar	23.5	588	450	168	60%	8291	6345	2369
10.0	Kochapparat kippbar	21.0	294	35	13	60%	3704	441	164
10.0	Kochapparat kippbar	21.0	294	35	13	60%	3704	441	164
10.0	Kochfeld mit Backofen	20.0	235	350	130	60%	2820	4200	1560
Total		164.6					35651	21775	8126
11.1 Speiseausgabe 1									
11.1	Tellerstapler	1.4		350	130	60%	0	294	109
11.1	Tellerstapler	1.4		350	130	60%	0	294	109
11.1	Culinario	4.1	294	125	47	60%	723	308	116
11.1	Culinario	4.1	294	125	47	60%	723	308	116
Total		11.0					1446	1203	450
11.2 Speiseausgabe 2									
11.2	Tellerstapler	1.4		350	130	60%	0	294	109
11.2	Tellerstapler	1.4		350	130	60%	0	294	109
11.2	Culinario	4.1	294	125	47	60%	723	308	116
11.2	Culinario	4.1	294	125	47	60%	723	308	116
Total		11.0					1446	1203	450

13.0 / 14.0 Abwaschen									
13.0	Universalmaschine	22.9	600	260	97	60%	8244	3572	1333
14.0	Korbtransportautomat	35.0	600	200	75	60%	12600	4200	1575
Total		57.9					20844	7772	2908
17.0 Kiosk									
17.0	Kaffeemaschine	6.8		100	37	60%	0	408	151
Total		6.8					0	408	151
GESAMTTOTAL		251					59388	32362	12084

Es errechnet sich für die Küchenräumlichkeiten im Erdgeschoss bei 60% Gleichzeitigkeit im Betrieb aller Geräte ein Abluftvolumenstrom von 12'100m³/h.

2. ABGRENZUNGEN

Nicht in den Kosten und im Beschrieb enthalten:

- | Aussparungen, Durchbrüche und statische Begleitmassnahmen
- | Gewerbliche Kälte
- | Abwärmenutzung Kälte
- | Brandabschottungen
- | Gaswarnanlage mit Auslösung Sturmlüftung im Havariefalle
- | Maler- und Gipserarbeiten
- | Elektro- und Sanitärinstallationen
- | Provisorien
- | Massnahmen ausserhalb Umbauperimeter
- | Reserven sind in der Ungenauigkeit von +/-20% enthalten

3. ZUSTANDSANALYSE HEIZUNG, LÜFTUNG UND GEBÄUDEAUTOMATION

Die Anlagen sind 16-jährig und in gutem Zustand, so dass diese nach dem Umbau und den erforderlichen Layoutanpassungen weiter betrieben werden können. Vor 2 Jahren wurde die Gebäudeautomation erneuert, somit ist sie in einem neuwertigen Zustand, Anpassungen sind somit möglich ohne Folgen des kompletten Systemersatzes.

Technische Daten Lüftung Küche 1:

Volumenstrom Zuluft: 4'400 m³/h
Volumenstrom Abluft: 4'800 m³/h

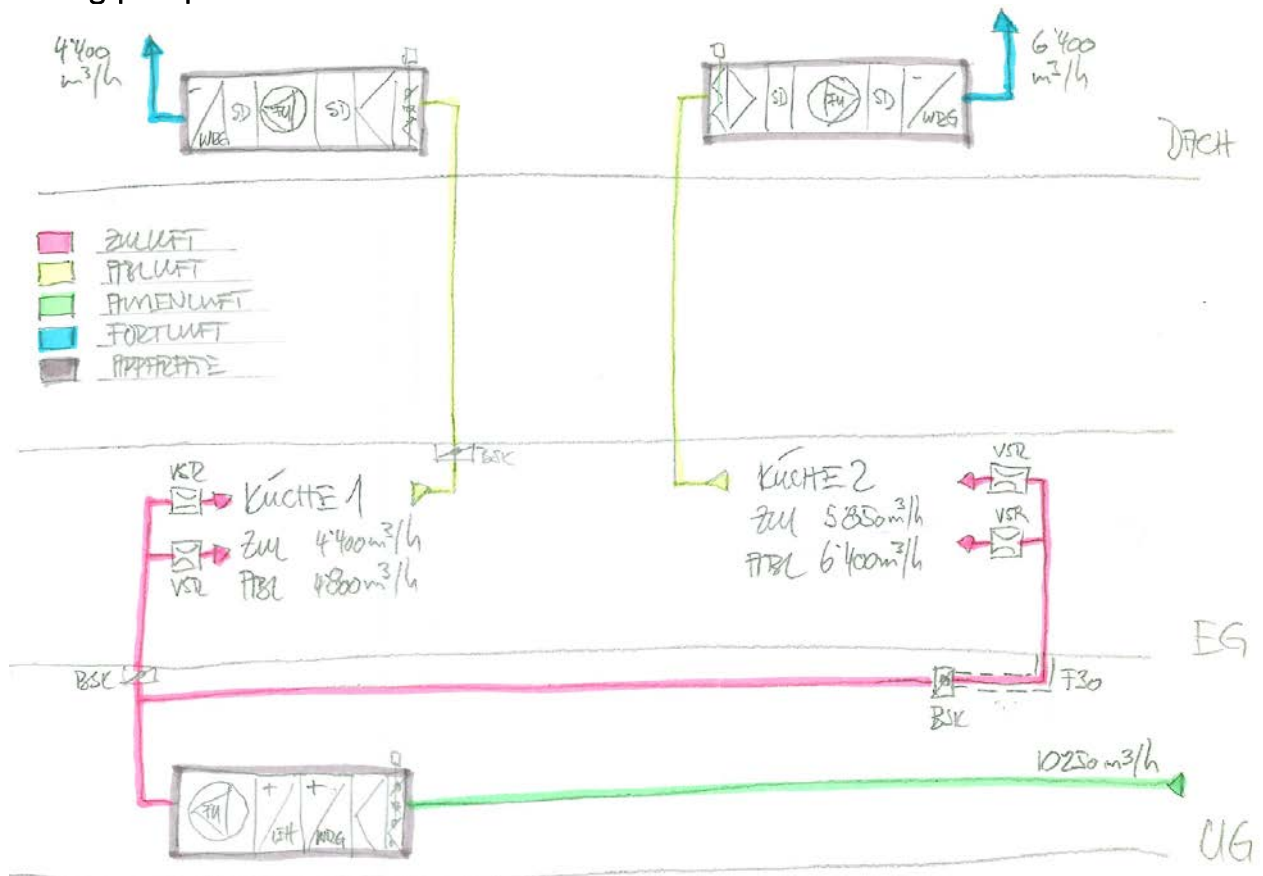
Technische Daten Lüftung Küche 2:

Volumenstrom Zuluft: 5'850 m³/h
Volumenstrom Abluft: 6'400 m³/h

Technische Daten Lüftung Toiletten:

Volumenstrom Abluft EG: 400 m³/h

Lüftungsprinzip Küchen im Bestand:



Die beiden heute voneinander unabhängigen Küchen werden mit einer gemeinsamen Zuluftanlage (Technikzentrale im UG) und separaten Abluftanlagen (Dachzentralen) versorgt.

4. SANIERUNGSKONZEPT LÜFTUNG

Dimensionierungsgrundlagen

Allgemein					Stofflasten			Volumenstrom Soll nach SWKI VA102-01				Volumenstrom Ist	
		Fläche	Lichte Höhe	Volumen	spezifischer Bedarf nach SIA 2024	Volumenstrom SIA 2024	Volumenstrom VA 102-01	Luftwechsel ZUL	Zuluft-Volumenstrom	Luftwechsel ABL	Abluft-Volumenstrom	Zuluft-Volumenstrom	Abluft-Volumenstrom
		m ²		m ³	m ³ /h*m ²	m ³ /h	m ³ /h	-	m ³ /h	-	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h
Raum Nr.	Raumbezeichnung	A	HF	VF				LW	ZUL	LW	ABL	ZUL	ABL
Lüftung Abwaschen / Speiseausgabe 2 (ehemals Küche 1)													
13.0/14.0	Abwaschen	50.00	3.00	150.00			2908	17.3	2600	19.3	2900		
11.2	Speiseausgabe 2	20.00	3.00	60.00			450	6.7	400	7.5	450		
	Garderobe Küche	15.00	3.00	45.00	20	300				6.7	300		
	Tagesvorrat / Economat	25.00	3.00	75.00				4.0	300				
TOTAL		110		330				10.0	3300	11.1	3650	4400	4800
Lüftung Kochen / Speiseausgabe 1 (ehemals Küche 2)													
10.0	Zubereitung / Kochen	55.00	3.00	165.00			8126	44.2	7300	49.1	8100		40
11.1	Speiseausgabe 1	20.00	3.00	60.00			450	6.7	400	7.5	450		150
TOTAL		75		225				34.2	7700	38.0	8550	5850	6400
Lüftung Toiletten													
	WC Herren	20.00	3.00	60.00	8	160				2.7	160		120
	WC Damen / IV	5.00	3.00	15.00	8	40				2.7	40		30
	Personal WC	10.00	3.00	30.00	8	80				2.7	80		120
TOTAL		35		105						2.7	280	0	400
keine Lüftung, resp. Fensterlüftung													
	Kiosk	15.00	3.00	45.00									
	Kühl- und Tiefkühlzellen	25.00	3.00	75.00									
TOTAL		40		120				0	0			0	0
GESAMTTOTAL		260		780				14.1	11000	16.0	12480	10250	11600

Volumenstromvergleich SOLL/IST

Der Vergleich zeigt ein Manko in der Abluft von 2'150m³/h für die Räume 10.0 und 11.1. Im Gremium Planer und Bauherrschaft wurde entschieden, die bestehende Anlage inklusive der Steigzone durch das Gebäude nicht zu vergrössern und im Bestand zu belassen. Gründe dafür sind:

- | Die Luftaufbereitung ist in einem guten Zustand
- | Der Aufwand in eine Vergrösserung der Steigzone, der Monoblocs und der Dachzentrale ist unverhältnismässig und beeinträchtigt das gesamte Gebäude während dem Umbau

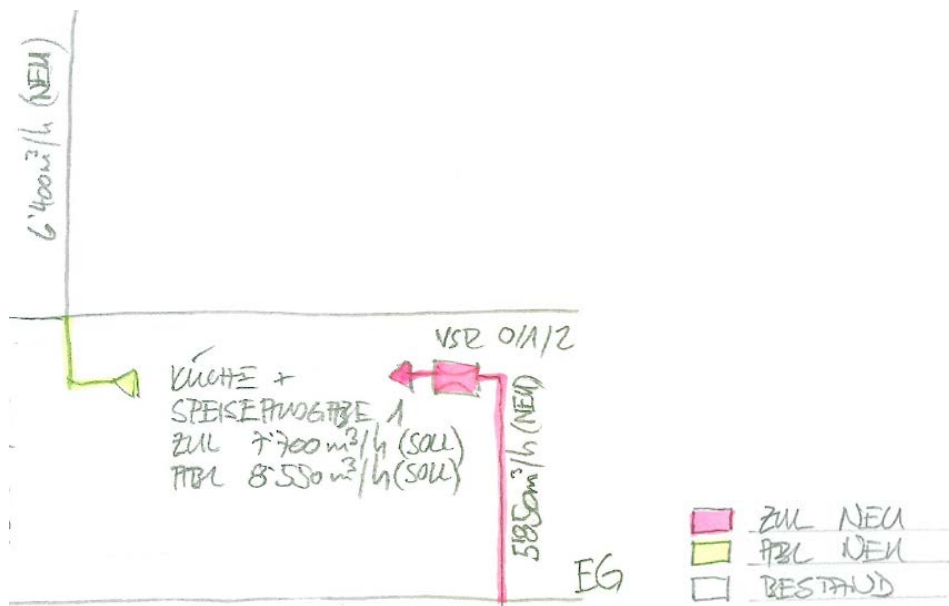
Zur Kompensation werden folgende Massnahmen vorgesehen

- | Einbau von hohen Hauben mit grossen Volumen, so dass kurzzeitiger Dampfanfall verzögert abgeführt werden kann
- | Zur Entschärfung könnten die Combisteamer mit Kondensationshauben ausgerüstet werden, so kann der Lüftungsbedarf dieser Geräte um 70% reduziert werden. Das abluftseitige Manko reduziert sich dadurch um 1'000 m³/h

Lüftungskonzept Küche und Speiseausgabe 1

Die beiden Nutzungen werden im selben Raum angeordnet. An die Kanäle des Bestandes ab den Steigzonen wird wieder angeschlossen. Kanäle, Armaturen, Hauben und Decken werden erneuert.

Die Bedienung erfolgt über eine Bedarfsschaltung mit Handtastern 0/I/II.

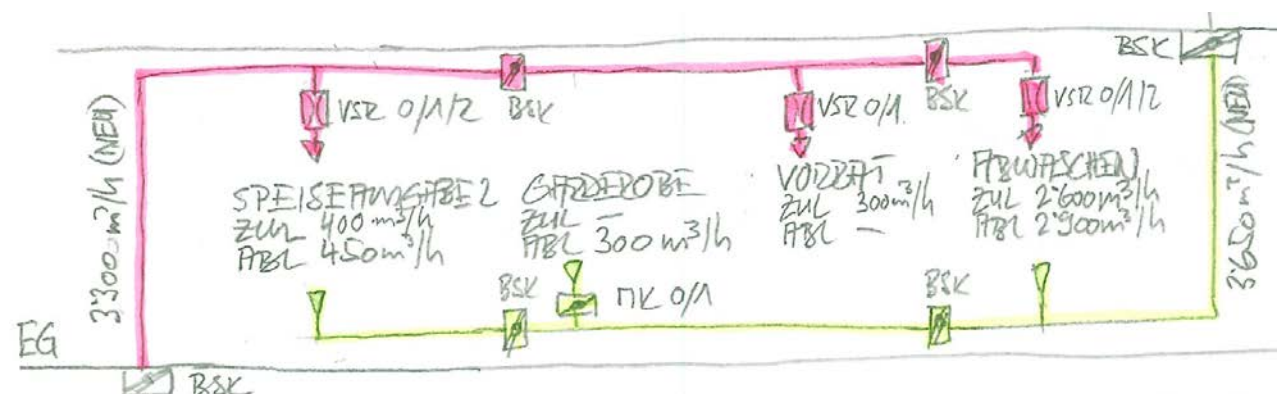


Lüftungskonzept Abwaschen und Speiseausgabe 2

Die Nutzungen sind in verschiedenen Räumen angeordnet, angeschlossen werden auch die Räume Garderoben und Tagesvorrat. An die Kanäle des Bestandes ab den Steigzonen wird wieder angeschlossen. Kanäle, Armaturen, Hauben und Decken werden erneuert.

Die Bedienung erfolgt über eine Bedarfsschaltung mit Handtastern 0/I/II in den beiden Räumen Speiseausgabe und Abwaschen. Der höhere Bedarf gibt den Betrieb vor, so kann auf abluftseitige Volumenstromregler verzichtet werden (Risiko von Fehlfunktionen aufgrund vor Verschmutzungen).

Brandschutzklappen zwischen den einzelnen Nutzungen werden eingebaut, der effektive Bedarf ist anhand eines vorliegenden Brandschutzkonzeptes im Vorprojekt zu prüfen. Die Klappen und Volumenstromregler sind bei abgeschalteter Anlage, zur Vermeidung von Kontaminationen zwischen den Räumen geschlossen.



Lüftungskonzept Kiosk und Toiletten

Der Kiosk hat Fenster, so dass manuell gelüftet werden kann. Die Toiletten werden wie bisher über die bestehende Fortluftanlage entlüftet. Der Bedarf der zusätzlichen Toiletten kann gedeckt werden. Der Lüftungsbetrieb erfolgt bedarfsgeführt pro Raum mittels automatisierten Tellerventilen (kombiniert mit Lichtschaltung mit Anlaufverzögerung und Nachlauf).

5. BESCHRIEB DER INSTALLATIONEN HEIZUNG

BKP 243.1 Heizkörperanpassungen

Die Heizkörper an der Fensterfront müssen teilweise aufgrund der Layoutveränderungen versetzt werden. Eingerechnet ist das De- und Remontieren aller Heizkörper im Umbauperimeter zur Vornahme von Malerarbeiten.

Heizkörper	Radiatoren oder Heizwände aus Stahl Thermolackiert in Standardfarbe RAL 9016
------------	---

6. BESCHRIEB DER INSTALLATIONEN LÜFTUNG

BKP 244.1 Lüftungsanlage Küche und Speiseausgabe 1

Ausrüstung mit einer Küchen-Systemdecke für den gesamten Raum inklusive deren Montage. Darin integriert sind die Hauben mit Fettabscheidern, die Beleuchtung und die Zuluftzuführung.

In den Kosten eingerechnet sind:

Rückbau:	Aller Lüftungstechnischen Komponenten, die nicht mehr verwendet werden
Volumenstromregulierung:	Nach Bedarfsschaltung von Hand in der Küche
Signalisationen	Betriebs- und Störanzeige in der Küche
Ausführung Hauben und Decke	aus Chromstahl, Zu- und Abluft im Deckenhohlraum geführt Tiefergesetzte Haube je über Kochen und Kombisteamer Integrierte Beleuchtung in LED
Kanäle	Zuluft verzinkt, Dichtigkeitsklasse C Abluft Chromstahl V2A, Dichtigkeitsklasse C
Brandschutzdämmungen	nach Anforderungen VKF
Kanalreinigung	des bestehenden Kanalnetzes und der Monoblocs

BKP 244.2 Lüftungsanlage Abwaschen und Speiseausgabe 2

Ausrüstung mit einer Küchen-Systemdecke für die Räume Abwaschen und Speiseausgabe 2 inklusive deren Montage. Darin integriert sind die Hauben mit Fettabscheidern, die Beleuchtung, die Zuluftzuführung und die Abluftdurchlässe mit Kondensatfallen oberhalb der Bandwaschmaschine.

In den Kosten eingerechnet sind:

Rückbau:	Aller Lüftungstechnischen Komponenten, die nicht mehr verwendet werden
Volumenstromregulierung:	Nach Bedarfsschaltung von Hand
Signalisationen	Betriebs- und Störanzeige
Ausführung Hauben und Decke	aus Chromstahl, Zu- und Abluft im Deckenhohlraum geführt Tiefergesetzte Haube über der Universal-Waschmaschine Integrierte Beleuchtung in LED
Kanäle	Zuluft verzinkt, Dichtigkeitsklasse C Abluft Chromstahl V2A, Dichtigkeitsklasse C
Brandschutzdämmungen	nach Anforderungen VKF
Kanalreinigung	des bestehenden Kanalnetzes und der Monoblocs

BKP 244.3 Lüftungsanlage Toiletten

Erweiterung und Erneuerung der Lüftungsverteilung der Toiletten im Erdgeschoss.

In den Kosten eingerechnet sind:

Rückbau:	Aller lüftungstechnischen Komponenten, die nicht mehr verwendet werden
Abluftfassung	Tellerventile automatisiert in weiss
Kanäle	Zuluft verzinkt, Dichtigkeitsklasse C
	Abluft Chromstahl V2A, Dichtigkeitsklasse C
Brandschutzdämmungen	nach Anforderungen VKF
Kanalreinigung	des bestehenden Kanalnetzes und des Dachventilators

BKP 244.4 Sturmlüftung

Sturmlüftung nach Anforderungen des Kälteplaners. Die Abluft wird am Boden des Maschinenraums gefasst und über einen Ventilator ins Freie abgeführt. Die Nachströmung erfolgt über einen zweiten Kanal mit Ventilator vom Freien. Damit sich der Schall des Kälteaggregates nicht ins Freie ausbreiten kann werden in den Kanälen Schalldämpfer gesetzt.

Technische Daten:

Volumenstrom Abluft:	500 m ³ /h
Volumenstrom Zuluft:	450 m ³ /h
Betrieb:	1-stufig, nur im Havariefalle
Kanäle	verzinkt, Dichtigkeitsklasse C
Brandschutz	Brandschutzklappen in Aussen- und Fortluftkanal

7. BESCHRIEB DER INSTALLATIONEN SPEZIALANLAGEN

BKP 247.1 Abwärmenutzung gewerbliche Kälte

Die Abwärme der gewerblichen Kälte wird im Bedarfsfalle in einen rostfreien Brauchwarmwasserspeicher geführt. Heute erfolgt dies über einen innenliegenden Wärmetauscher als Kältemittel-Kondensator.

Wie das neue Kälteerzeugungskonzept aussieht ist noch offen. In den Kosten eingerechnet ist der Ersatz des Wärmetauschers abgeglichen auf Kälteleistung und Kältemittel.

8. BESCHRIEB DER GEBÄUDEAUTOMATION HLK

BKP 249.1 Gebäudeautomation HLK

Die bestehende Automation der Fa. Siemens Building Technologies wird erweitert und angepasst. Die Topologie und das Bedienkonzept bleiben unverändert.

9. VEREINFACHUNGEN (MINDERKOSTEN)

Variante zu 244.1 (Küchenhauben Bestand)

Die neuen Kochapparate sind unter der bestehenden Haube platziert. Es wäre somit möglich, die Lüftung inklusive der Decken für diesen Bereich zu belassen.

In diesem Falle müsste der Gastroplaner auf den Combisteamern eine Kondensationshaube aufsetzen und in den Kosten einrechnen.

Einschränkend wäre, dass die Ablufterfassung der Steamer nur zu 70% erfolgt, dass die Komponenten 16-jährig sind, entsprechenden Unterhalt erfordern und die beiden Essensausgaben nicht gleich aussehen.

10. KOSTENSCHÄTZUNG +/-20%

BAUSUMME HEIZUNG

BKP		Total in CHF
243.1	Heizkörperanpassungen	14'900.00
243	Total CHF exkl. MWSt.	14'900.00

BAUSUMME LÜFTUNG

BKP		Total in CHF
244.1	Lüftung Küche und Speiseausgabe 1	83'700.00
244.2	Lüftungsanlage Speiseausgabe 2 und Abwaschen	81'300.00
244.3	Lüftungsanlage Toiletten	7'800.00
244.4	Sturmlüftung gewerbliche Kälte	17'500.00
244	Total CHF exkl. MWSt.	190'300.00

BAUSUMME SEPZIALANLAGEN

BKP		Total in CHF
247.1	Abwärmenutzung gwerbliche Kälte	4'000.00
247	Total CHF exkl. MWSt.	4'000.00

BAUSUMME GEBÄUDEAUTOMATION

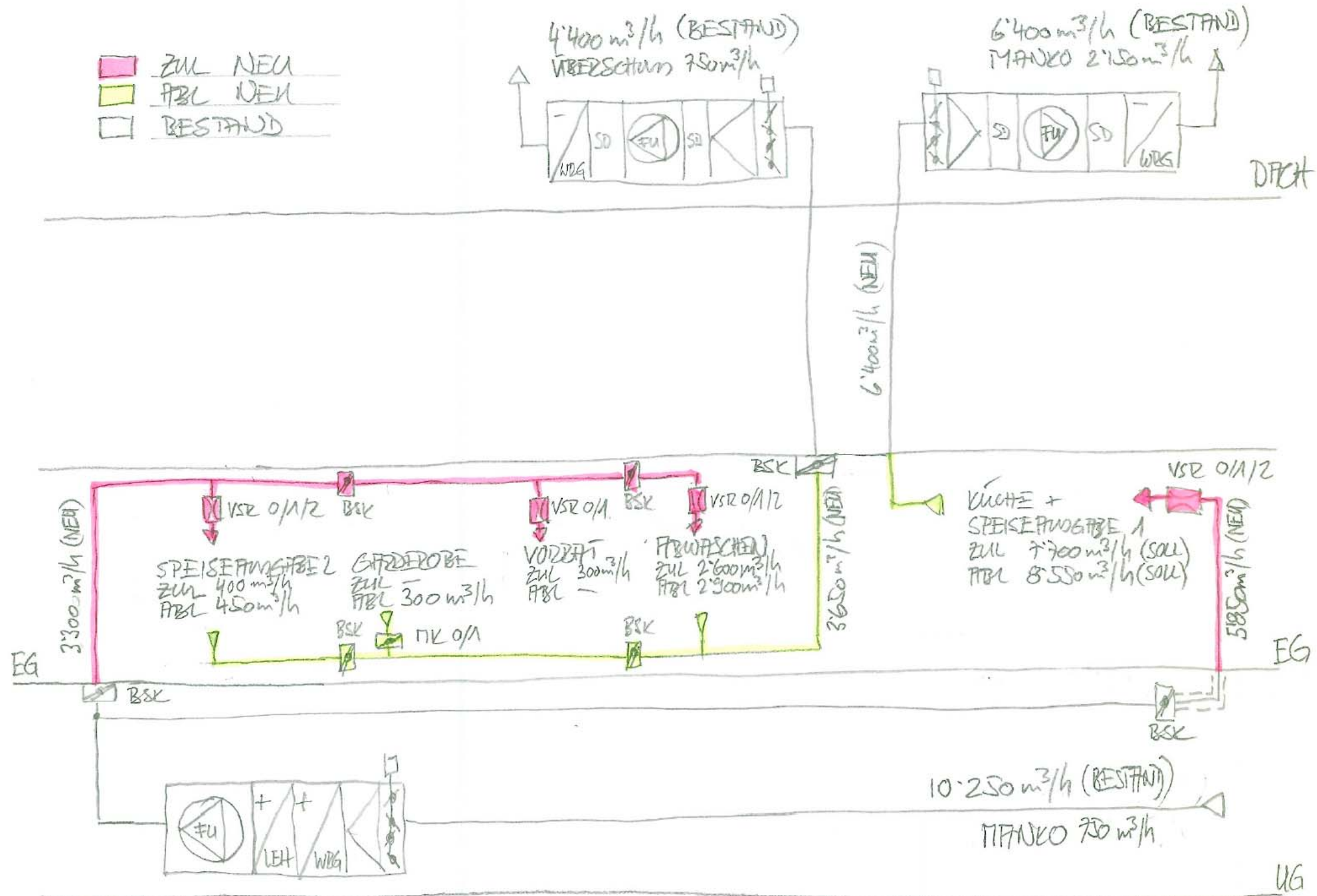
BKP		Total in CHF
249.1	Gebäudeautomation HLK	26'500.00
249	Total CHF exkl. MWSt.	26'500.00

TOTAL BAUSUMME HLKK in CHF exkl. MWSt.	235'700.00
--	------------

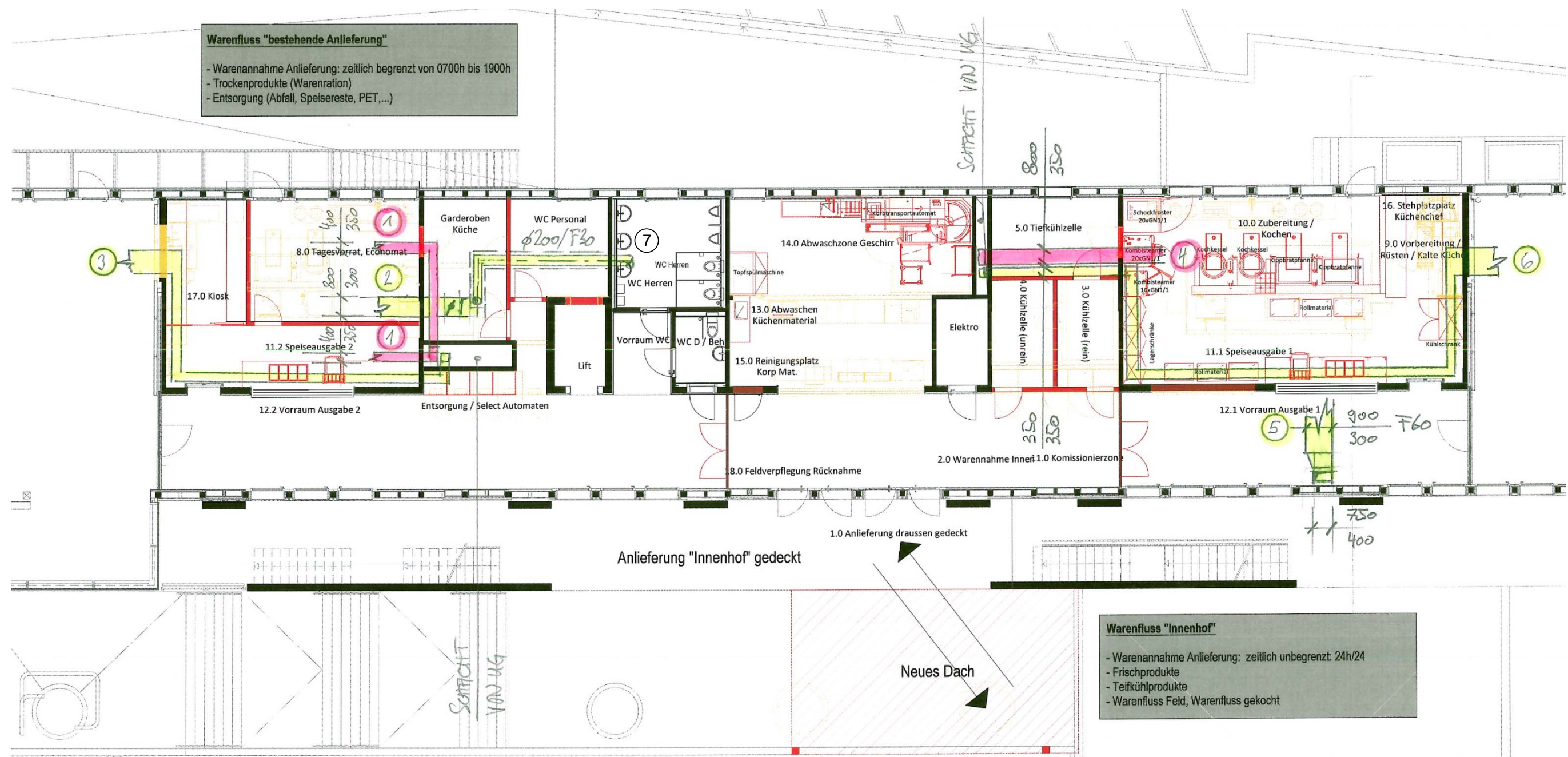
MINDERPREIS zu Pos. 244.1 (Küchenhauben Bestand) in CHF exkl. MWSt.	65'000.00
---	-----------

HONORAR HLK UND GEBÄUDEAUTOMATION

BKP		Total in CHF
294.1	Honorar Fachplanung HLKK Ph. 32-53	51'000.00
294.3	Nebenkosten	2'040.00
294	Total exkl. MWSt.	53'040.00



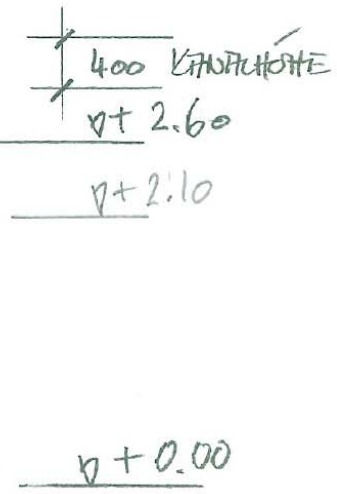
...
Kaserne Liestal, Dienstgebäude		
A Prinzipschema Lüftung Stand Machbarkeit		
Format: A3	Datum: 20.05.20	Gezeichnet: BJ
Massstab: -		Plannummer: L_P_31320.vsd
 BEAT JOSS & PARTNER Ingenieure für Gebäudetechnik		Murbacherstrasse 34 4056 Basel Tel. 061 321 60 60 info@bj-p.ch
		Index ...



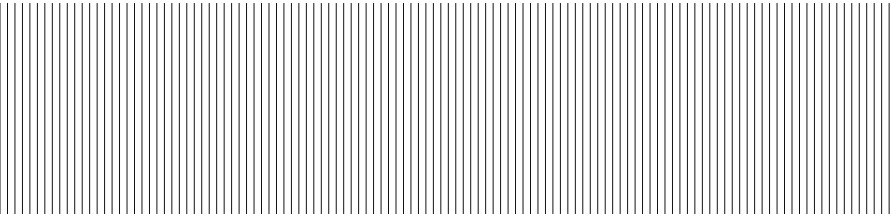
LEGENDE

- 1 ZUL Küche 4'400m3/h
- 2 ABL Küche 4'800m3/h
- 3 ABL Essraum 1'575m3/h
- 4 ZUL Küche 5'850m3/h
- 5 ABL Küche 6'400m3/h
- 6 Essraum 1'550m3/h
- 7 FOL Toiletten 400m3/h

A	28.05.20	Legende		
Kaserne Liestal, Dienstgebäude				
B Lüftung Erdgeschoss im Bestand				
Stand Machbarkeit				
Format:	A3	Datum:	20.05.20	Gezeichnet: BJ
Massstab:	-			Plannummer:
				L_EG01_31320.vsd
<div><div>BEAT JOSS & PARTNER Ingenieure für Gebäudetechnik</div></div>				<div>Murbacherstrasse 34 4056 Basel Tel. 061 321 60 60 info@bj-p.ch</div>
				Index A



Kaserne Liestal, Umbau Küchen Dienstgebäude



Basel, 20. Mai 2020

ELEKTRODATEN HLK

Pos. Feldgeräte	Stk	Bezeichnung	Schaltschrank	Spannung [V]	Leistung [kW]	Signal	Fabrikat / Typ	Bemerkungen
<u>LEGENDE</u>								
		Positionsnummer der Feldgeräte						
		Anzahl der Feldgeräte						
		Schaltschranknummer						
		244.1 Lüftung Küche und Speiseausgabe 1						
Küche	3	Leuchttaster für Hanmdschaltung o-I-II	Technikzentrale Dach	24VAC				Leuchttaster Lieferung und Montage Elektro
Küche	1	Volumenstromregler Zuluft	Technikzentrale Dach	24VAC		0-10VDC		
		244.2 Lüftung Speiseausgabe 2 und Abwaschen						
Speiseausgabe 2	3	Leuchttaster für Hanmdschaltung o-I-II	Technikzentrale Dach	24VAC				Leuchttaster Lieferung und Montage Elektro
Speiseausgabe 2	1	Volumenstromregler Zuluft	Technikzentrale Dach	24VAC		0-10VDC		
Abwaschen	3	Leuchttaster für Hanmdschaltung o-I-II	Technikzentrale Dach	24VAC				Leuchttaster Lieferung und Montage Elektro
Abwaschen	1	Volumenstromregler Zuluft	Technikzentrale Dach	24VAC		0-10VDC		
Abwaschen	2	Brandschutzklappen	Technikzentrale Dach	1x230V				mit 2 Hilfskontakten
		244.3 Sturmlüftung Kältezentrale						
Technikzentrale UG	1	Zuluftventilator	Technikzentrale UG	1x230V				
Technikzentrale UG	1	Abluftventilator	Technikzentrale UG	1x230V				
Technikzentrale UG	2	Brandschutzklappen	Technikzentrale UG	1x230V				mit 2 Hilfskontakten
Technikzentrale UG	2	Brandschutzklappen	Technikzentrale UG	1x230V				mit 2 Hilfskontakten
Technikzentrale UG	2	Motorklappen	Technikzentrale UG	1x230V				mit 2 Hilfskontakten
Technikzentrale UG	1	Gaswarnanlage	Technikzentrale UG	1x230V				mit Alarmkontakt
Technikzentrale UG	1	Warnleuchte	Technikzentrale UG	1x230V				
		Beleuchtungen in neuen Küchen Systemdecken						
Speiseausgabe 2	div.	Umfang gemäss Offerte EMK						
Abwaschen	div.	Umfang gemäss Offerte EMK						
Küche	div.	Umfang gemäss Offerte EMK						
		Rückbauten						
Küche 2	2	Volumenstromregler Zuluft	Technikzentrale Dach					
Küche 2	div.	Beleuchtungen in bestehenden Hauben						
Küche 1	1	Fernbedienung Lüftung	Technikzentrale Dach					
Küche 1	1	Fernbedienung Lüftung	Technikzentrale Dach					
Küche 1	div.	Beleuchtungen in bestehenden Hauben						
		gewerbliche Kälte						
		Angaben von Gastroplaner						
Zusatz		15% Reserven für Unvorhergesehenes						

EMK AG

CH-8834 Schindellegi

Höhenweg 2b

Email: emk@emk.ch

TEL +41 43 888 30 80

FAX +41 43 888 30 89

FL-9495 Triesen

Schliessa 22 / Postfach 55

Internet: www.emk.ch

TEL +423 399 31 11

FAX +423 399 31 00

Beat Joss & Partner
Ingenieure für Gebäudetechnik
Murbacherstrasse 34
4056 Basel

Offerte	2000247
----------------	----------------

Belegdatum 11.05.20

Anfrage vom 07.05.20

Kundennummer 007032

Projekt **Kaserne, Liestal**

Schindellegi, 20.05.20

Ihr Zeichen

Unser Zeichen

Beat Joss

Markus Kalberer

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
--------------------	-------	---	-----------

Sehr geehrter Herr Joss

Für Ihre Anfrage danken wir bestens und unterbreiten Ihnen gerne nachstehend unser Angebot zu oben genannter Anlage. Sollte es dazu noch Fragen geben, so stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Abluftdecke Banddurchlaufautomat**1 Stk****Abluftdecke CRNI****13 m2****559.00**

Abluftmenge: 1'827 m3/h (gemäss Berechnung EMK 3- Tool)

Projektierung und Ausführungsplanung des Lüftungsdeckensystems inkl.

Massaufnahme vor Ort für Einzelanfertigung.

Geschlossenes Deckensystem zur Flächenentlüftung von Grossküchen mit schwerpunktmässiger Absaugung über den Dunstquellen. Lieferung in projektspezifisch gefertigten Bauteilen.

Randkanal für Abluftdecke**5 m****2'685.00**

Innenliegender einseitig saugender Abluftkanal aus Aluminium entsprechend den behördlichen Vorschriften wasser- und fettdicht mit der Fettfangrinne verbunden. Fettfangrinne aus Werkstoff AlMgSi 0.5F 22, naturfarben eloxiert E6/EV 1. Darin integrierte Klemmventile mit Ablaufzapfen aus CRNI, incl. einem Fettfangbecher sowie passendem Becherhalter aus CRNI je Rinne.

Anschlussöffnungen für das bauseits gelieferte Lüftungskanalnetz.

Isolation für Abluftdecke EMK**13 m2****715.00**

Abdecken des warmen Küchenbereiches mit Isolation gegen Kondensatbildung der Wrasen.

Wirbelstromfilter**7 Stk****1'008.00**

Wirbelstromfilter 250 x 500 x 20 mm aus CRNI hochglanzpoliert in geschweisster und tiefgezogener Ausführung mit 2 Bedinungsgriffen.

Luftregulierung / Kammern**2 Stk****484.00**

Aufteilung der Abluftkanäle in einzelne Luftkammern durch spezielle Abschottungen.

Punktuelle Einregulierung der einzelnen Luftkammern mittels auf Gleitschienen montiertem Aluminiumschieber.

Stirnseite CRNI**5 m****690.00**

Übertrag

6'141.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 002

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	6'141.00
Stirnseitiges Abschlusselement zum vorgenannten Abluftfeld. Werkstoff CRNI Nr. 1.4301, Ausführung 4N.			
Geeignet zum unterseitig-bündigem Anschluss einer Deckenverkleidung. (Anschlusswinkel ca. 20 mm breit).			
Umrandung CRNI Umrandung des Abluftbereiches Typ EMK. Niveau-Schürze aus CRNI Werkstoff Nr. 1.4301 in Sandwichkonstruktion 30mm innwändig zur Verminderung möglicher Kondensatbildung der Wrasen mit Glaswolle isoliert.	8 m		1'976.00
Gewölbeplatten CRNI Gewölbeplatten aus 1mm CRNI beidseitig abgekanntet.	6 m2		1'656.00
Deckengewölbe, Rastermass 500 - 1000 mm, flächenbündig und überlappend verlegt, zur hygienischen und dampfdichten Abschottung des dahinterliegenden Deckenhohlraumes. Chromnickelstahl V2A, Werkstoff 1.4301, Finish 4N geschliffen, Korn 180 - 320, zum Schutze bei Transport und Montage mit Kunststoffolie beschichtet. Verbindungs- und Wandanschlussprofile aus Aluminium, Werkstoff AlMgSi 0.5F 22, naturfarben eloxiert E6/EV 1. inkl. Lieferung und Montage.			
		Übertrag	9'773.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 003

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	9'773.00
LED-Lichtband Flächenbündig in die EMK-Systemdecke integriertes LED-Lichtband, fett- und dampfdicht (IP54) eingebaute 1-flammige LED Beleuchtung. Modulares LED-Leuchtsystem einzeln verbunden über Wieland -Stecksystem, Anschlusskabel 1 m für bauseitigen Elektroanschluss im Deckenhohlraum. Isolierwerkstoff und Mantelwerkstoff der Kabel wärmebeständig bis 90°C. Direkt an 230V AC und DALI-Bus anschliessbar 5x 1,5 mm2 PNE/DALI dimmbar bis 1%, für zentrale Notlichtanlage nach EN 50172 geeignet, Farbwiedergabe (CRI 85), Lichtfarben: 3000K/ 4000K, Betriebstemperatur bis max. 90°C, Lichtstrom 5000 lm/m, Systemeffizienz > 130 lm/W (minergietauglich), UGR <19 für blendfreies Arbeiten. Lebensdauer: 70'000h (L80/B20), Garantie: 5 Jahre auf Ersatz LED-Lichtband 50 % höhere Effizienz gegenüber T5-Leuchstofflampen. Gehäuse aus Aluminium EN-AW 6060 / F22 mit transparenter Kunststoffabdeckung PMMA, eloxiert E6/EV1. Separater vom Gehäuse getrennter verzinkter und glänzend hochweisser beschichteter Reflektor.(wartungsfreundlich) Dem Werkstoff des Deckensystems angepasste Anschlussprofile. Abdeckung aus Sicherheitsglas. Gesichert über demontierbare Dichtstücke. Profilabdichtungen aus Silikon. Inkl. Lieferung und Montage.	5 m		2'905.00
Übertrag			12'678.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 004

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	12'678.00
Mittelhaube 3-teilig (Kochen) Küchenabluflhaube in Kastenform aus Chromnickelstahl Werkstoff 1.4301, geschweisst und einseitig geschliffen. Beleuchtung LED 2-Seitig saugender Abluftkanal mit integrierten Wirbelstromfiltern aus Edelstahl. Einseitig entlang dem Absaugkorb integrierte LED - Beleuchtung mit Securitglasverkleidung. Umlaufende Fettfangrinne inklusive Ablassventil mit Auffangbecher. Fettabscheider Typ FC. Anschlüsse Abluft : 1 Stück Dimension: 7'000 x 1'800 x 600 mm Abluftmenge. : 6'097 m3/h Inkl. Lieferung und Montage.	1 Stk		17'586.00
Mittelhaube Kombisteamer Küchenabluflhaube in Kastenform aus Chromnickelstahl Werkstoff 1.4301, geschweisst und einseitig geschliffen. Beleuchtung LED 2-Seitig saugender Abluftkanal mit integrierten Wirbelstromfiltern aus Edelstahl. Einseitig entlang dem Absaugkorb integrierte LED - Beleuchtung mit Securitglasverkleidung. Umlaufende Fettfangrinne inklusive Ablassventil mit Auffangbecher. Fettabscheider Typ FC. Anschlüsse Abluft : 1 Stück Dimension: 3'000 x 1'400 x 600 mm Abluftmenge. : 2'397 m3/h Inkl. Lieferung und Montage.	1 Stk		7'191.00
		Übertrag	37'455.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 005

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	37'455.00
Spülhaube (Topfspüle) Spezialablufthaube in Kastenform aus Chromnickelstahl Werkstoff 1.4301, geschweisst und einseitig geschliffen. Beleuchtung LED Innenliegende Kondensat - Schikane aus Edelstahl. Umlaufende Fettfangrinne inklusive Ablassventil mit Auffangbecher. Anschlüsse Abluft : 1 Stück Dimension: 2'500 x 1'400 x 600 mm Abluftmenge : 1'200 m3/h Inkl. Lieferung und Montage.	1 Stk		6'137.00
			Übertrag
			43'592.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 006

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	43'592.00
Zuluftdecke Küche/ Abwasch Ausgabe 1 / Ausgabe 2	1 Stk		
Zuluftdecke (geführtes System)	73 m2		18'396.00
für den Küchenbereich in Paneelbauweise im Wesentlichen bestehend aus:			
Tragkonstruktion mittels abgehängten eloxierten Aluminium T-Profilen zur Aufnahme der Deckenelemente, umlaufende Wandanschlusswinkel 25/25/2 mm. Die Deckenplatten bzw. Zuluftelemente werden in die Tragkonstruktion eingelegt und sind ohne Werkzeug demontierbar. Die Abhängung der Unterkonstruktion erfolgt drucksteif mittels Gewindestangen. Alle Deckenplatten erhalten einen Formschlussverbund.			
Werkstoff der T - Profile und Wandprofile: Aluminium AL-MG-SI 0.5 F 22, naturfarben eloxiert E6/EV 1.			
Werkstoff der Deckenelemente: Aluminium 8 - 10 / 10 naturfarben eloxiert. Zum Schutz bei Transport und Montage mit Kunststoffolie beschichtet.			
Abmessung der Deckenelemente: max 3000 x 333 mm.			
Zuluftkästen	31 Stk		8'091.00
Zuluftmenge : 2'725 m3/h			
Geführte Zulufteinbringung als Zusatz zu Flachdecke EMK			
Durch Kastenkonstruktion im Wesentlichen bestehend aus: Dicht verbundener Aluminium-Leichtbau Konstruktion, Wandstärke 10-20 / 10.			
Im Druckverteilungsbereich eingepasste Perforationsschikane zur Förderung des kontrolliert gleichmässigen Druckaufbaus im Bereich des Luftaustrittes.			
Abmessung der Elemente max.: 2000 x 270mm. Fabrikat EMK.			
Anschlussstutzen bauseits Inkl. Lieferung und Montage.			
		Übertrag	70'079.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 007

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	70'079.00
LED-Lichtband Flächenbündig in die EMK-Systemdecke integriertes LED-Lichtband, fett- und dampfdicht (IP54) eingebaute 1-flammige LED Beleuchtung. Modulares LED-Leuchtsystem einzeln verbunden über Wieland -Stecksystem, Anschlusskabel 1 m für bauseitigen Elektroanschluss im Deckenhohlraum. Isolierwerkstoff und Mantelwerkstoff der Kabel wärmebeständig bis 90°C. Direkt an 230V AC und DALI-Bus anschliessbar 5x 1,5 mm2 PNE/DALI dimmbar bis 1%, für zentrale Notlichtanlage nach EN 50172 geeignet, Farbwiedergabe (CRI 85), Lichtfarben: 3000K/ 4000K, Betriebstemperatur bis max. 90°C, Lichtstrom 5000 lm/m, Systemeffizienz > 130 lm/W (minergietauglich), UGR <19 für blendfreies Arbeiten. Lebensdauer: 70'000h (L80/B20), Garantie: 5 Jahre auf Ersatz LED-Lichtband 50% höhere Effizienz gegenüber T5-Leuchstofflampen. Gehäuse aus Aluminium EN-AW 6060 / F22 mit transparenter Kunststoffabdeckung PMMA, eloxiert E6/EV1. Separater vom Gehäuse getrennter verzinkter und glänzend hochweisser beschichteter Reflektor.(wartungsfreundlich) Dem Werkstoff des Deckensystems angepasste Anschlussprofile. Abdeckung aus Sicherheitsglas. Gesichert über demontierbare Dichtstücke. Profilabdichtungen aus Silikon. Inkl. Lieferung und Montage.	48 m		27'888.00
Übertrag			97'967.00

Kundennummer 007032
Belegdatum 11.05.20

Offerte 2000247

Seite: 008

Artikelbezeichnung	Menge	%	BetragCHF
		Übertrag	97'967.00
Total	Netto exkl. MwSt.		<u>97'967.00</u>

Unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen sind Ihnen inhaltlich bekannt. Diese sind integraler Bestandteil des vorliegenden Dokumentes. (Ebenfalls unter www.emk.ch) Lieferfrist 6-8 Wochen.
Zahlung 2/3 bei Lieferung Materialien Baustelle, spätestens beim zur Bestellung gewünschten Montagetermin, Rest 30 Tage Netto nach Beendigung der Montage. Bindefrist der Offerte 6 Monate.

Wir würden uns freuen, diesen Auftrag für Sie ausführen zu dürfen
und sichern Ihnen bereits im Voraus eine fachgerechte Arbeit zu.

Mit freundlichen Grüßen

EMK AG

Markus Kalberer

MwSt-Satz	Betrag Netto	Porto	MwSt CHF
7.70	97'967.00		7'543.45
Offerierter Betrag		CHF	<u>105'510.45</u>

Sanitärplanung

KASERNE LIESTAL
Dienstgebäude
Machbarkeitsstudie
4410 Liestal



Berichtverfasser : **SANPLAN** Ingenieure AG
Büro für Haustechnik
Gewerbestrasse 4
4415 Lausen

Tel. 061/927 20 00
Fax. 061/927 20 10

1. Ausgangslage

Die Kaserne Liestal erfuhr in der letzten Zeit eine Nutzungsänderung, was sich auch teilweise auf die Infrastruktur der Anlage auswirkt. So werden neu keine zwei Kompanieküchen mehr benötigt.

Neu wird nur noch eine Küche mit einer grossen Durchlaufwaschmaschine vorgesehen. Das Dienstgebäude wird dazu im Erdgeschoss komplett umgebaut.

Ein Konzept für die Ausrüstung und Anordnung der neuen Anlage liegt von der Firma „Axet“ Küchenplanung vor.

Die Kostenschätzung basiert auf diesem Vorschlag.

2. Grundlagen

- Besichtigung vor Ort
- Aussagen der Nutzer
- Diverse Planunterlagen
- Anliegen und Wünsche der Nutzer
- Konzept Küchenplaner

3. Zielsetzung

- Installation nach neustem Standard
- Kostengünstige und einfache Lösung
- Den neusten Vorschriften und Hygienestandards entsprechend
- Rasche Umsetzung
- Geringe Beeinträchtigung für den Nutzer
- Ökologische Anlage
- Mit Einbezug der Anliegen Nutzer

4. Ist- Zustand

Das Kaltwasser wird im Sanitärraum ab der Sprinkler- Zuleitung abgenommen und auf einen Unterverteiler geführt. Ab dem Unterverteiler ein Abgang HD auf die Nass- Löschposten und ein Abgang reduzierter Druck auf die Kaltwasserversorgung des gesamten Dienstgebäudes. Ausführung der Leitungen in V4A.

Das Wasser in diesem Trakt ist nicht enthärtet.

Das Osmosewasser kommt von der Wasseraufbereitungsanlage, welche im Restauranttrakt untergebracht ist, via Hauptgebäude zu den Verbrauchern. Das mittels einer „Transitleitung“ mit einer Länge von ca. 250m. Ausführung der Leitungen in V4A.

Das Wasser für die WC- Anlagen und Aussenhahnen wird mit „Grauwasser“ aber der Regenwasser- Nutzungsanlage versorgt. Ausführung der Leitung in VPE- Kunststoffrohren.

Warmwasser ab Heizungsseitigem Wassererwärmer mit Vorwärm- Wassererwärmer mittels WRG. Zur Einhaltung der Warmwasser- Ausstosszeiten ist ein Zirkulationssystem installiert. Ausführung der Warmwasserleitung in V4A, die Zirkulationsleitung in PB- Kunststoffrohren.

Die Versorgungsleitungen sind an der Decke im Untergeschoss, teilweise verdeckt in Abhangdecken, montiert. Örtlich abstellbare Pex- Verteiler, von welchen die Apparate-Anschlussleitungen zu den Verbrauchern geführt werden. Die Pex- Verteiler sind über Revisionsöffnungen in der Decke zugänglich. Die Anschlussleitungen auf die Apparate sind alle in der Betondecke über UG eingelegt.

Die Abwasserleitungen sind in Polyäthylenrohren ausgeführt. Die meisten Anschlussleitungen sind in der Decke eingelegt. Anschluss an Fallstränge die über Dach entlüftet sind. Für das Abwasser der Küchen ist kein Fettabscheider vorhanden, das bei einer Anzahl von ca. 800 warmen Mahlzeiten pro Tag.

Nicht in direktem Zusammenhang mit dem Umbau / der Sanierung der Küche und trotzdem bei dieser Gelegenheit anzuschauen sind die Duschanlagen in den Zimmern im 3. Obergeschoss. Gemäss Aussage Herr Klossner, ergeben sich beim Gebrauch der Duschen je nach Benutzung der Küchen grosse Temperaturschwankungen.

5. Massnahmen / Machbarkeit

Die bestehenden Anschlussleitungen auf die Küchengeräte und Apparateanschlüsse der Küchengeräte, welche eingelegt sind, können nicht mehr genutzt werden, denn das neue Küchen Lay-out sieht eine ganz andere Anordnung der Küchenapparate vor. Das gilt für sämtliche Ver- und Entsorgungsleitungen.

Das Haupttrasse auf die Seite Richtung Norden muss vollständig demontiert und redimensioniert werden, da auf dieser Seite nur noch marginale Wassermengen benötigt werden (WC / Duschen im UG und Kiosk / Ausgabenstelle im EG)

Das Haupttrasse auf die Südseite kann aber weiter genutzt werden, da sich hier auch die meisten und grössten Wasserverbraucher befinden.

Die Anschlussleitungen auf die Geräte der Küche müssen jedoch an den Hauptleitungen einzeln abgenommen und durch die Decke geführt werden. Dazu sind einige Kernbohrungen durch die Decke erforderlich. Diese sind von einem Ingenieur vorgängig zu kontrollieren und zu bewilligen.

Diesen Durchführungen ist auch betreffend Abdichtung grösste Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. Wir sehen vor, Chromstahl- Futterrohre zu verwenden, welche über den Bodenbelag hinausragen und mit einem Anschlussflansch versehen sind, damit darauf sicher abgedichtet werden kann.

Um diese Installationen zu bewerkstelligen muss in einem grossen Teil die Abhangdecke im Untergeschoss demontiert werden.

Mit dem Schmutzabwasser verhält es sich eigentlich gleich wie mit den Versorgungsleitungen. Auch hier sind die meisten Anschlussleitungen in der Decke eingelegt und können wegen der neuen Anordnung der Geräte und anderen Küchenanschlüsse nicht mehr verwendet werden.

Das heisst die ganze Abwasserinstallation wird an der Decke sichtbar und zu einem grossen Teil unter der Decke in der Abhangdecke montiert. Auch hier ergeben sich einige Kernbohrungen welche überprüft werden müssen und anschliessend, nach erfolgter Leitungsmontage, müssen diese ebenfalls unter Verwendung von Futterrohren wieder sauber abgedichtet werden.

Wir empfehlen aber bei diesen Sanierungsmassnahmen einen Fettabscheider einzubauen und die Abwässer der Bodenwannen und dem Vorwaschen über dieses Gerät in die Kanalisation einzuleiten. Es ist durchaus möglich, dass das auch eine Auflage der Stadt Liestal sein kann um eine Bewilligung zu erhalten.

Weiter empfehlen wir für die Küche Dienstgebäude eine eigene Wasseraufbereitungsanlage, bestehend aus Ionenaustauscher und Osmoseanlage, zu installieren.

Es macht keinen Sinn und ist von der Wasserhygiene her höchst bedenklich, wenn das Osmosewasser mit einer über 200 Meter langen Leitung aus dem Freizeittrakt / Restaurant zu den Verbrauchern im Dienstgebäude geführt werden.

Zusätzlich neu ist im Erdgeschoss eine Garderobe Küche mit separatem WC Personal eingeplant. Die Ausstattung erfolgt in einem normalen, durchschnittlichen Standard. Dabei werden die WC- Anlagen wie bis anhin mit „Grauwasser“ versorgt.

Um den Temperaturschwankungen in den Nasszellen im 2.OG entgegen zu wirken, würden wir bei der Gelegenheit ein zweites Verteilnetz Kalt- und Warmwasser ab dem Kaltwasserverteiler und dem Wassererwärmer vorsehen und die Steigleitungen ab diesen Leitungen abnehmen. Damit erhalten wir keine bis nur noch geringe Schwankungen in den Mengenbezügen ab der Verteilleitung und damit auch keine Temperaturschwankungen mehr.

Grundsätzlich sind diese Arbeiten ausführbar. Allerdings bringen sie nebenbei auch hohe Bauliche Massnahmen wie Deckendemontagen, Kernbohrungen, Abdichtarbeiten etc. mit sich.

Zudem muss für die Arbeiten das Erdgeschoss stillgelegt werden und durch die Eingriffe erhalten wir auch im Untergeschoss durch die Arbeiten Beeinträchtigungen auf den Verkehrsflächen (PD/ID- Stände etc.).

6. Schnittstellen

Die nachfolgend aufgeführten Leistungen und Lieferungen sind in Kosten **nicht inbegriffen**.

	Baumeister	Elektriker	Spengler/Dachdecker	Abbruchfirma	Spez. Firma	Gipser	Gas- und Wasserversorgung	Architekt	Küchenbauer	Heizung
Sämtliche Bohrungen, Decken und Wanddurchbrüche Wandschlitz, Aussparungen	x									
Zumauern und Zuputzen von Leitungsschlitzen sowie von Decken und Wanddurchbrüchen	x									
Erstellen ev. erforderlicher Sockel für Apparate	x									
Bereitstellung und Unterhalt von Schuttmulden	x									
Kranzüge für das Einbringen schwerer Lasten	x									
Leichtbau Wand						x				
Beplankung Vorwandelemente						x				
Sämtliche Elektroanschlüsse der Apparate, Pumpen etc.		x								
Bauwasserprovisorium	x									
Ausflocken der Installationselemente					x					
Ausfugen der Sanitärapparate					x					
Kosten für Bauwasser	x									
Bau-WC Lieferung, Unterhalt, Anschluss	x									
Hinterholung bei Gipswänden (Elemente für Wandbecken und Ausguss- anlagen)						x				
Plastische Dichtungsfugen					x					
Sockel und Rinnen in der Technikzentrale	x									
Abdichten der Deckendurchführung (Wasser und Abwasserleitungen)					x					
Brandschutz während der Bauzeit								x		
Brandschutzabschottungen										
Bewilligungsgebühren								x		
Anschlussgebühren								x		
Regiearbeiten								x		
Liefern und montieren von Bodenwannen									x	
Demontage und Entsorgung von alten Küchengeräten	x									
Demontage und Wiedermontage Abhangdecken	x									

7. Kostenschätzung +/- 20%

Demontagerbeiten / Entsorgung Leitungsinstallationen	Fr.	25'000.00
Ver- und Entsorgungsleitungen inkl. Armaturen + Dämmungen	Fr.	115'000.00
Fettabscheider	Fr.	45'000.00
Leitungen Fettabscheider / Serviceleitung	Fr.	15'000.00
Wasseraufbereitung / Osmoseanlage	Fr.	30'000.00
WC-Anlage, inkl. Leitungen	<u>Fr.</u>	<u>15'000.00</u>
TOTAL	<u>Fr.</u>	<u>245'000.00</u>

8. Vorlagen

Standards Armeeküchen, Raumdatenblätter



Standards Armeeküchen

Raumdatenblätter




ASTAB Immo V

Entwurf (17.09.19)

Inhalt

Generelle Massnahmen die für alle Räumlichkeiten gelten	3
Anlieferung draussen, gedeckt	4
Warenannahme innen	5
Kühlzelle 7	
Tiefkühlzelle	9
Lager Armeeproviand	10
Magazin für Küchen- und Korpsmaterial	12
Tagesvorrat (Economat)	14
Vorbereitung / Rüsten	16
Zubereitung / Kochen	18
Kommissionier Zone	20
Speiseausgabe	21
Vorraum Ausgabe (Gäsezirkulation)	23
Abwasch Küchenmaterial	25
Abwaschzone Geschirr	27
Reinigungsplatz Korp Mat	29
Arbeitsplatz Küchenchef / Büro	30
Arbeitsplatz Leiter Verpflegung Wpl	32
Arbeitsplatz Lernende Wpl	34
Sanitärräume Küche	35
Garderobe Küche	37
Technik / Monoblock / Lüftung	39
Entsorgung organisch	40
Betreibermagazin LBA	41
Kiosk 43	
Feldverpflegung Rücknahme (Reinigung)	45
Lager Kleinmaterial (z.B. Lehrlinge)	46
Entsorgungsstelle	47
Notbetrieb	49
Material, welches als Standard in neuen Küchen auch vorhanden sein sollte	50
Fotos der neu renovierten Hauptkasernen Küche in Thun	51
Solche Fehler bitte vermeiden	51

Projektname	Raumnummer
<p align="center">Generelle Massnahmen die für alle Räumlichkeiten gelten</p>	
<p><u>Spezifikationen:</u></p> <p>Der Einfachheit halber sind hier Massnahmen aufgelistet, welche in allen Räumen anwendbar sind;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stromanschluss, je nach Raum und Nutzung, 230 – 400 V /10 - 16 A, 3 und 5 polig - Die warme Produktion ist zusätzlich mit 400 V /32 A und 5 poligen Eurosteckern auszurüsten (Kochmodule, Combi-Dämpfer, etc.) Pro Küche sind 200-250 A einzuplanen - Muss mit Paletten und GN Trolley befahrbar sein - Türen sind, wenn möglich, immer als elektrische Schiebetüren zu konzipieren - Schiebetüren haben immer einen Trolley Schutz - In allen Paletten tauglichen Gängen, sind die Wände mit Paletten Schutz versehen - Beleuchtung sind mindestens der Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz auszuliegen und nicht im Rücken der Arbeitsfläche angebracht (Schattenwurf) - Steckdosen und Schalter sind, wenn immer möglich, in der Wand eingelassen (unterputz) und Spritzwasser- respektive Strahlwasser geschützt - Arbeitsplätze sind so auszuleuchten, dass die Beleuchtung parallel zur Fensterfront verläuft. - Boden-Wände Übergänge mit abgerundeten Kanten/Ecken (einfacher zu reinigen) - Unnötige Ecken, Nischen, etc. an den Wänden (Fenstersims) sind zu vermeiden - Freistehende Heizkörper in der warmen Produktion sind zu vermeiden - Der Boden ist rutschsicher und mit einer Bodenreinigungsmaschine einfach zu reinigen - Der Boden der Reinen und Unreinen Zone ist in der Küche farblich verschieden - Der Boden ist eben und ohne Rampen, Erhöhungen, Stufen, etc. - Für die Böden ist auf Gussasphalt zu verzichten - Wenn relevanten Höhenunterschiede zu überwinden sind, ist eine Hebebühne zu installieren - Ventilation / Dampfabzug über dem Kochfeld, den Kochmodulen, Combi-Dämpfer und Abwaschmaschinen ist zwingend - Wasserabläufe unter allen Kochmodulen und Abwaschmaschinen ist zwingend - Kühl und Tiefkühlzellen sind mit einer ablesbaren Thermoanzeige aussen versehen, um die Temperatur zu kontrollieren - Kühl und Tiefkühlzellen Türen müssen von innen und aussen geöffnet werden können - In den Kühlräumen sind inwendig Notschalter oder Notsignal zwingend - Lagerräume, Kühlzellen, Küche und Speisesaal sind abschliessbar - Schränke für Reinigungsmittel und Putzmaterial sind in genügender Stückzahl geplant - Genügend Abfall Kübel (der Deckel kann ohne Handgebrauch geöffnet werden) - Genügend PET- und Alu Recycling Kübel im Speisesaal und Vorplatz 	

Projektname	Raumnummer
<p align="center">Anlieferung draussen, gedeckt</p>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Lieferanten Anlieferungsplatz. Die Möglichkeit, um mit dem Lieferfahrzeug vorwärts hin-und weg-fahren zu können, muss gewährleistet sein.</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Anlieferung ist gedeckt; (Verpackungen bleiben immer trocken). • Durchfahrt oder Wendeplatz • Telefon oder Klingel ist vorhanden • Muss mit Paletten befahrbar sein
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Am Anfang der Lieferannahme. • Vor den Lager,- Kühl,- und Tiefkühlräumen.
<p><u>Grösse</u></p>	<p>5m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global</p>
<p><u>Anforderung</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gedeckt (Witterungsschutz) • Beleuchtung min 100 LUX • Eben • Hartbelag 
<p><u>Einrichtungen</u></p>	

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Warenannahme innen		
<u>Beschreibung:</u> Die Lieferungen werden gem. Reglement kontrolliert; Quantität, Qualität, Lieferschein und direkt in die vorgesehenen Lagerräume verstaut		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten befahrbar sein • Stromanschluss für Küchenwaage, • 230 / 400V / Steckdose Typ 15 • beheizt • belüftet (natürlich oder mechanisch) • Bodenlast 1000 kg/m² • Bodenablauf für Reinigung • Einrichtung zum Händewaschen • Kaltwasseranschluss für Schlauchanschluss 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Vor den Lager,- Kühl,- und Tiefkühlräumen. 	
<u>Grösse</u>	10m ² (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 350 Lux • Paletten tauglich, • Schiebetüren (elektrischer Antrieb) • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen 	



	 
<p><u>Einrichtungen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Metalltisch für administrative Arbeiten • Waage bis 100 kg, Thermometer • Telefon • Grosse Uhr

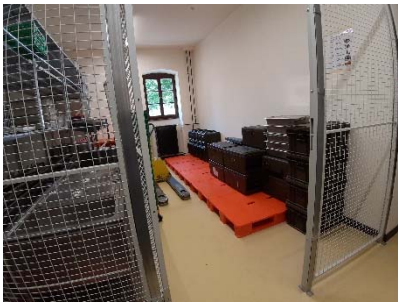

Projektname	Raumnummer
<h2 style="text-align: center;">Kühlzelle</h2>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Um die leichtverderblichen Lebensmittel zu lagern.</p> <p>Mindestens 2 Kühlzellen.</p> <p style="padding-left: 40px;">Eine für unreine Lebensmittel (Gemüse, Früchte)</p> <p style="padding-left: 40px;">Eine für reine Lebensmittel (Fleisch, Molkerei, Eier, Mep und Überproduktionen)</p> <p>Optimal Verbindung mit der Tiefkühlzelle (Energieeffizienz)</p> <p>Optimal ist eine dritte Kühlzelle nur für den Bioabfall vorhanden</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Türschwellen sind bodeneben, ohne Erhöhung • Idealerweise Paletten tauglich / Minimal Gastronorm-Wagen • Raumtemperatur einstellbar min 2°C max 5°C • Bodenbelastung 500 kg/m² • Abschliessbar • Türe- Regale mit Anfahrschutz
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Vor der Rüsterei, Produktion
<p><u>Grösse</u></p>	<p>8m² / pro Raum (200 AdA) oder gem Raumprogramm global</p>
<p><u>Anforderung</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten und Gastronorm-Wagen tauglich und manövrierbar • Beleuchtung min 300 Lux • Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen • Temperatur muss von aussen ablesbar sein • Automatisches abtauen • Türen müssen von innen und aussen geöffnet werden können • Notschalter oder Notsignal ist vorhanden • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen

<u>Einrichtungen</u>	Regale - leicht zu reinigen (Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen)
----------------------	---

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Tiefkühlzelle		
<u>Beschreibung:</u> Lagerung von Lebensmittel welche Tiefgekühlt aufbewahrt werden müssen. Optimal Verbindung mit der Kühlzelle (Energieeffizienz)		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Türschwellen sind bodeneben, ohne Erhöhung • Idealerweise Paletten tauglich / Minimal Gastrowagen • Raumtemperatur einstellbar -18°C • Bodenbelastung 500 kg/m2 • Abschliessbar • Türe- Regale mit Anfahrschutz 	
<u>Lage</u>	Idealerweise ist der Zugang über die unreine Kühlzelle sicherzustellen	
<u>Grösse</u>	4m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten und Gastronorm-Wagen tauglich und manövrierbar • Beleuchtung min 300 Lux egale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen <ul style="list-style-type: none"> • Temperatur muss von aussen ablesbar sein • Automatisches abtauen • Türen müssen von innen und aussen geöffnet werden können • Notschalter oder Notsignal ist vorhanden 	
<u>Einrichtungen</u>	Regale - leicht zu reinigen (Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen)	

Projektname	Raumnummer
<p style="text-align: center;">Lager Armeeproviand</p>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Trockenlagerung von Lebensmittel</p>	
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten tauglich, Wege sind gross genug um mit Paletten Trolley und Gastronorm-Wagen manövrieren zu können • Trocken, dunkel • Türschwellen sind bodeneben • Abschliessbar • Bodenbelastung 1000 kg/m2 • beheizt • belüftet (natürlich oder mechanisch) • Abschliessbar
<u>Lage</u>	<p>Nach der Regel "Flow of food".</p> <p>Auf der Höhe der anderen Lagerräume, vor der Rüsterei, Produktion,</p>
<u>Grösse</u>	20m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten und Gastronorm-Wagen tauglich • Beleuchtung min 100 Lux • Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen • Wenn ein Fenster mit Tageslicht vorhanden ist, muss spezielles Fensterglas / Folie eingebaut sein (IR-Filter) • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen

	 
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Metallregale min Belastung (?) sind leicht zu reinigen (Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen) • Tisch und Stuhl für administrative Arbeiten


<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
<p align="center">Magazin für Küchen- und Korpsmaterial</p>		
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Lagerung des Korps und Küchenmaterials</p> <p>Eventuell mit separatem Schrank um das Lehrlings Material zu lagern</p>		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein. • Trocken • Abschliessbar • Türschwellen sind bodeneben • Bodenbelastung 500 kg/m2 • beheizt • belüftet (natürlich oder mechanisch) 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Auf der Höhe der anderen Lagerräume, vor der Rüsterei, Produktion 	
<u>Grösse</u>	20m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten tauglich, • Beleuchtung min 100 Lux • Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen <div>   </div>	




<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none">• Regale min Belastung (?)• Regale leicht zu reinigen (Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen)
----------------------	--

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Tagesvorrat (Economat)		
<u>Beschreibung:</u> Trockenlagerraum für den Tagesbedarf an A-Prov und Lebensmittel Brotschrank		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Trocken • Abschliessbar • Türschwellen sind bodeneben, ohne Erhöhung • Bodenbelastung 500 kg/m² • beheizt • belüftet • abschliessbar 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Auf der Höhe der anderen Lagerräume, vor der Rüsterei, Produktion 	
<u>Grösse</u>	6m ² (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten und Gastronorm-Wagen tauglich • Beleuchtung min 200 Lux • Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen • Wenn ein Fenster mit Tageslicht vorhanden ist, muss spezielles Fensterglas / Folie eingebaut sein (IR-Filter) • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen 	

	
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Metallregale sind leicht zu reinigen (Regale dürfen nicht in das Lichtprofil der Türe ragen) • 2 Brotkästen aus Holz oder CNS

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Vorbereitung / Rüsten		
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Die Verarbeitung vom unreinen Lebensmittel zum reinen Lebensmittel.</p> <p>Es müssen genügend Abstell,-Arbeitsfläche (Tische, mobile Tische) und Spültröge vorhanden sein.</p> <p>Lagermöglichkeit von sauberem CNS Geschirr in einem Schrank in der Nähe.</p>		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein. • Am Eingang zur Küche (Produktion) muss eine Handwaschanlage/Lavabo installiert sein • Alles CNS Tische, wenn möglich mobil • Kalt- und Warmwasser inkl. Handbrause • Bodenbelastung 1000 kg/m2 • beheizt • belüftet - mechanisch 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Vor der Produktion 	
<u>Grösse</u>	15m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 500 Lux • Die Beleuchtung ist so zu erstellen das kein Schattenwurf durch die arbeitenden Personen auf der Arbeitsfläche entsteht. • Stromanschluss min 6 x Typ 13 / 2 x Typ 15 • Antirutschboden • Wasseranschluss, kalt / warm • Räumlich sichtbare Trennung Rein / Unrein zur Küche (Mauer) Bodenfarbe zu Rein / Unrein ist farblich verschieden • Paletten und Gastronorm-Wagen tauglich 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Schiebetüre (elektrisch) zu den Lagerräumen • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen 
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse Schneidemaschine • Mindesten 2 grosse Lavabos, mit warm-kalt Wasseranschluss, Handbrause



Projektname	Raumnummer
<h2 style="text-align: center;">Zubereitung / Kochen</h2>	
<p>Beschreibung:</p> <p>Zubereitung der kalten und warmen Speisen.</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss Gastronorm-Wagen befahrbar sein • Unter den Kochmodulen ist ein Wasserablauf vorhanden • Über den Kochmodulen / Geräten sind Ablufthauben • Elektroinstallation IP 64 ▲ • Problematik Brandmelder bei Steamer-Dampfabzug (Serienschaltung der Melder wegen Fehlalarmen) • Dimensionierung der Lüftungsanlagen nach Geräte Bestückung Luftmengenzuschlag gegenüber SWKI Vorgabe, wegen intensivem Betrieb.
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Vor der Speiseausgabe
<p><u>Grösse</u></p>	<p>20 m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global</p>
<p><u>Anforderung</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Beleuchtung ist so zu erstellen das kein Schattenwurf durch die arbeitenden Personen auf der Arbeitsfläche entsteht. • Beleuchtung min 750 LUX • Stromanschlüsse (gem. Apparatelite) und Steckdosen 400V • Stufenfreier Antirutsch Boden • Wasserabläufe an neuralgischen Stellen montiert • Wände bis oben gekachelt 2m über Boden nass reinig • Genügend Arbeitsfläche, diese darf auch mobil sein • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen • Heizkörper im Produktionsbereich sind zu vermeiden • Ein Tages Frigor Gastronorm 2/1, oder gekühlte Schublande. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;">    </div>

<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Kochherd optional mit Backofen • Schockfroster • Kühlschrank • Steamer • Brat,- Druck Braisière, Stand oder Kippkessel • Maschine mit Rührwerk und Schneide Vorrichtung (raffeln, schneiden) • Kellen und Gewürzwagen, • Vakumier - Maschine • Diverse Schubladen, mind. eine mit Messer Separator • Stabmixer • Tische mobil, kleine und grosse Gastronorm-Wagen • Schränke für Gastronorm Schalen und Kleinmaterial • Grosse Küchenuhr • CO2 Feuerlöscher und Löschdecke vorhanden • Erste Hilfe Koffer für Brand- und Schnittwunden • Abfallkübel • Putzschränke für die Küche, Putzmittel und Putzmaterial
-----------------------------	--


<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Kommissionier Zone		
<u>Beschreibung:</u> Kommissionieren der Zubereiteten Mahlzeiten für die Feldverpflegung (Zwipf, Vpf Posten, Det Kü, MZR, Wache etc.)		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein • Bodenbelastung 500 kg/m² • beheizt • belüftet (natürlich oder mechanisch) • Ausgabemöglichkeit (Türe / Tor) auf Zugs-Transportmittel (Duro) 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Nach der Produktion 	
<u>Grösse</u>	5 m ² (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Paletten müssen ausgelegt werden können, um Zugweise kommissionieren zu können • Beleuchtung min 350 Lux • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen 	
<u>Einrichtungen</u>		


<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Speiseausgabe		
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Ausgabe der produzierten Speisen. Warm, kalt, Getränke, Dessert</p> <p>Ist integraler Bestandteil der Essenfassung (Raum Vorraum Ausgabe)</p>		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Eigener Raum, muss vom Speisesaal abgetrennt werden können (Rollladen oder ähnlich) • Muss mit Trolleys und Gastronorm-Wagen befahrbar sein. • Die Ausgabe muss mit Spuckschutz versehen sein. 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Nach der Produktion vor Speisesaal 	
<u>Grösse</u>	10 m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 500 Lux • Belüftung (mechanisch) • Steckdosen Typ 15 • Wasserlavabo, warm und kalt inkl. Händewaschen • Bodenabfluss • Antirutschboden • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen 	


	
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Speiseverteil Tische, am besten mobil, für warm und kalt • Teller Rechaud Wagen

Projektname	Raumnummer
<p align="center">Vorraum Ausgabe (Gästekirkulation)</p>	
<p>Beschreibung:</p> <p>Durchgangsweg für den AdA um die Mahlzeiten zu fassen.</p> <p>Ist integraler Bestandteil der Essenfassung (Raum Speiseausgabe und Esssaal)</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Handwaschanlage für AdA (nicht im WC) • Verteilerlinie der Mahlzeiten (Fassstrasse) • Abräumstation für schmutziges Geschirr
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Separater Eingang zur Speiseverteilung, Der AdA kommt nicht mit der Produktion in Kontakt (Kontaminationen)
<p><u>Grösse</u></p>	<p>30 m2 (200 AdA) oder gem Raumprogramm global</p>
<p><u>Anforderung</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 350 Lux • Genügend Platz, damit man sich nicht gegenseitig mit dem Tableau behindert <div data-bbox="619 1682 1098 2042">  </div> <div data-bbox="1123 1816 1410 2029">  </div>



<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Tablet Wagen • Essbesteckregal • Salatbuffet • Abfall-, PET- und Alu Recycling Kübel • Putzschränke für den Speisesaal
----------------------	--


Projektname	Raumnummer
<h2 style="text-align: center;">Abwasch Küchenmaterial</h2>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Abwasch ist in der unreinen Zone der Küche, wo das ganze Kü Mat, inkl. Transportgebinde, Kisten, Pfannen, GN Schalen, etc. gewaschen wird</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein. • Abwaschmaschine, speziell für Küchen Mat, Pfannen, Verteilkisten, Getränke Bidon, etc. • Bodenbelastung 500 kg/m2 • Elektroinstallation Strahlwassergeschützt (IP 65 ) • beheizt • Dimensionierung der Lüftungsanlagen nach Geräte Bestückung Luftmengenzuschlag gegenüber SWKI Vorgabe, wegen intensivem Betrieb. • Über Abwaschmaschine inkl. Ein- und Ausbringbereich Ablufthaube.
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Neben der Produktion oder isoliert Abwaschzone
<p><u>Grösse</u></p>	<p>Gemäss Gerätegrösse (Total Abwaschzone 25 m2)</p>
<p><u>Anforderung</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 350 Lux • Abwasserablauf vor der Maschine • Wasserschlauch (Wasserdruck), • Ventilationshaube • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen • Antirutschboden

	
<p><u>Einrichtungen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel Dispenser • Auf Rolle montierter, abrollbarer Schlauch (Wasserdruck?) • Aufhänge Vorrichtung für Handtücher

Projektname	Raumnummer
<p align="center">Abwaschzone Geschirr</p>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Das schmutzige Geschirr und Besteck wird gewaschen und in Schränken verstaut</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein. • Abwaschmaschine für Geschirr, Tableau. • Wasseranschluss kalt zum Vorspülen des Geschirrs • Elektroinstallation Spritzwassergeschützt IP 64  • beheizt • Dimensionierung der Lüftungsanlagen nach Geräte Bestückung Luftmengenzuschlag gegenüber SWKI Vorgabe, wegen intensivem Betrieb. Über Abwaschmaschine inkl. Ein- und Ausbringbereich Ablufthaube.
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Nach der Speiseverteilung
<p><u>Grösse</u></p>	<p>Gemäss Gerätegrösse (Total Abwaschzone 25 m2)</p>
<p><u>Anforderung</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 350 Lux • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen • Abwasserablauf bei Maschine • Ventilationshaube • Antirutschboden

	
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Metalltische als Ablage • Schränke für Geschirr, Besteck und Gläser • Regal für Waschkörbe • Putzschränke für die Abwaschküche, Putzmittel und Putzmaterial • Bodenputzmaschine • Bioabfall und Abfallkübel

<i>Projektname</i>	<i>Raumnummer</i>
Reinigungsplatz Korp Mat	
<u>Beschreibung:</u> Grobreinigung / Vorspülung vom Küchen Korps Mat	
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten befahrbar sein. • Elektroinstallation Strahlwassergeschützt (IP 65 ) • Waschbox • Wasserablauf (Bodengitter)
<u>Lage</u>	Beim Rm Abwasch Küchenmaterial
<u>Grösse</u>	4m2
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 350 Lux • Wasserschlauch (Wasserdruck?) • Türen und Wände mit Paletten Schutz versehen • Antirutschboden 
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel Dispenser • Auf Rolle montierter, abrollbarer Schlauch

Projektname	Raumnummer
Arbeitsplatz Küchenchef / Büro	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Der Arbeitsplatz des Küchenchefs soll die Möglichkeit bieten, Planungen sowie Besprechungen in einem von der übrigen Küche abgetrennten Raum mit den gängigen EDV-Mitteln durchzuführen.</p>	
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Temporärer Arbeitsplatz (Tageslicht nicht zwingend) • Beleuchtung von oben analog zu einem Büroarbeitsplatz. • Eindeutige Trennung von den übrigen Räumlichkeiten. • Strom und BURAUT-Anschlüsse (mindestens 2 Stück). • Glasscheibe (Sicht) zur Produktion
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Separater Raum mit Überblick in die Produktion
<u>Grösse</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Mindestgrösse für zwei Arbeitsplätze (oder wahlweise ein Arbeitsplatz und ein Besprechungsplatz) • Mindestens 5.50 x 2.50 Meter (9 Quadratmeter)
<u>Anforderung</u>	<p>Normaler Büroarbeitsplatz gem Weisungen ar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 500 Lux • BURAUT 

<p><u>Einrichtungen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einrichtung richtet sich grundsätzlich nach der standard-Büroausstattung der Bundesverwaltung. Das bedeutet, dass pro vorgesehenem Arbeitsplatz folgende Artikel zur Verfügung stehen sollen: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Arbeitstisch 160 x 80 x 74 cm ○ 1 x Bürodrehstuhl (weiche Rollen für harte Böden) • Weiter sollen als Ergänzungsmobiliar folgende Artikel zur Verfügung stehen: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Flügeltürschrank (abschliessbar) ○ 1 x Flipchart ○ 1 x Notiztafel (Whiteboard) ○ 1 x Abfalleimer oder Oeko-set • Inklusive folgende Ausstattung: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Schlüsseltresor mit elektronischem Zahlenschloss ○ 1 x Schiebetürschrank oder Aktenregal ○ 1 x Besprechungstisch mit 3 Besucher- oder Stahlrohrstühlen
------------------------------------	--

Projektname	Raumnummer
<h2 style="text-align: center;">Arbeitsplatz Leiter Verpflegung Wpl</h2>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Der Arbeitsplatz des Leiter Verpflegung soll die Möglichkeit bieten, Planungen sowie Besprechungen in einem von der übrigen Küche abgetrennten Raum mit den gängigen EDV-Mitteln durchzuführen.</p>	
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • 100% Arbeitsplatz mit Tageslicht • Eindeutige Trennung von den übrigen Räumlichkeiten. • Strom und BURAUT-Anschlüsse für 2AP
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • In der Nähe der Küche
<u>Grösse</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Mindestgrösse für zwei Arbeitsplätze (oder wahlweise ein Arbeitsplatz und ein Besprechungsplatz) • Mindestens 5.50 x 2.50 Meter (14 Quadratmeter)
<u>Anforderung</u>	<p>Normaler Büroarbeitsplatz gem Weisungen ar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 500 Lux • BURAUT
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einrichtung richtet sich grundsätzlich nach der standard-Büroausstattung der Bundesverwaltung. Das bedeutet, dass pro vorgesehenem Arbeitsplatz folgende Artikel zur Verfügung stehen sollen: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Arbeitstisch 160 x 80 x 74 cm ○ 1 x Bürodrehstuhl (weiche Rollen für harte Böden)

	<ul style="list-style-type: none"> • Weiter sollen als Ergänzungsmobiliar folgende Artikel zur Verfügung stehen: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Flügeltürschrank (abschliessbar) ○ 1 x Flipchart ○ 1 x Notiztafel (Whiteboard) ○ 1 x Abfalleimer oder Oeko-set • Inklusive folgende Ausstattung: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Schlüsseltresor mit elektronischem Zahlenschloss ○ 1 x Schiebetürschrank oder Aktenregal ○ 1 x Besprechungstisch mit 3 Besucher- oder Stahlrohrstühlen
--	---

Projektname	Raumnummer
<p align="center">Arbeitsplatz Lernende Wpl</p>	
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Der Arbeitsplatz des Kochlernenden soll die Möglichkeit bieten, Planungen in einem von der übrigen Küche abgetrennten Raum mit den gängigen EDV-Mitteln durchzuführen.</p>	
<p><u>Spezifikationen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temporärer Arbeitsplatz (Tageslicht nicht zwingend) • Beleuchtung von oben analog zu einem Büroarbeitsplatz. • Eindeutige Trennung von den übrigen Räumlichkeiten. • Strom und BURAUT-Anschlüsse (mindestens 2 bis 5 AP).
<p><u>Lage</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Separater Raum neben Büro Leiter Verpflegung Wpl
<p><u>Grösse</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mindestgrösse für zwei Arbeitsplätze (oder wahlweise ein Arbeitsplatz und ein Besprechungsplatz) • Mindestens 5.50 x 2.50 Meter (9 Quadratmeter)
<p><u>Anforderung</u></p>	<p>Normaler Büroarbeitsplatz gem Weisungen ar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 500 Lux • BURAUT
<p><u>Einrichtungen</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Einrichtung richtet sich grundsätzlich nach der standard-Büroausstattung der Bundesverwaltung. Das bedeutet, dass pro vorgesehenem Arbeitsplatz folgende Artikel zur Verfügung stehen sollen: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 x Arbeitstisch 160 x 80 x 74 cm ○ 1 x Bürodrehstuhl (weiche Rollen für harte Böden) ○ 1 x Flügeltürschrank (abschliessbar) ○ 1 x Notiztafel (Whiteboard) ○ 1 x Abfalleimer oder Oeko-set

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Sanitärräume Küche		
<u>Beschreibung:</u> Toiletten für die Vpf Funktionäre/innen. Muss getrennt von der Truppe sein Für Waffenplatzküchen ist zusätzlich eine Dusche für die Koch Lernenden einzuplanen		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gem. den normalen Bauvorschriften für Sanitäranlagen • Von den restlichen Sanitärräumen getrennt. • 1/5 weiblich – 4/5 männlich • Eine Dusche abschliessbar (frei / besetzt) unisex 	
<u>Lage</u>	Neben den Garderoben der Küche	
<u>Grösse</u>	9m2	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gem. den normalen Bauvorschriften für Sanitäranlagen • Beleuchtung min 200 Lux 	


<u>Einrichtungen</u>	Gem. den normalen Bauvorschriften für Sanitäranlagen
----------------------	--

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Garderobe Küche		
<u>Beschreibung:</u> Umkleideraum um die Uniform mit Küchenwäsche auszutauschen		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Hell, trocken • Abschliessbare Schränke • Regale zur Lagerung der sauberen Küchenwäsche • beheizen • lüften (mechanisch) 	
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • Beim Eingangsbereich der Küche 	
<u>Grösse</u>	Gem. der Liste (Excel) mit der kalkulierten mind. Grösse	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 200 Lux • m/w getrennt <div style="background-color: yellow; padding: 2px;">Bild</div>	

<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Garderobehaken • Garderobeschränke, abschliessbar • Metallschränke oder Regale für die saubere Wäsche • Garderobebank • Bei vorhandener Dusche Hartrockner (m/w)
----------------------	--

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Technik / Monoblock / Lüftung		
<u>Beschreibung:</u> Für die Funktion der Küche notwendige technische Infrastruktur		
<u>Spezifikationen</u>	Kein Zugang für die Truppe	
<u>Lage</u>	Gemäss Planer / Architekten	
<u>Grösse</u>	20m2	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung 200 Lux • Sicherungskasten der Küchengeräte, Steckdosen, Kühlanlagen und Fernbedienung Lüftung muss fürs Küchenpersonal zugänglich sein 	
<u>Einrichtungen</u>		

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Entsorgung organisch		
<u>Beschreibung:</u> a) Sammlung organischer Abfall Zentral über Schredder b) Kühlgebinde für organischen Abfall		
<u>Spezifikationen</u>	a) Zentraler Tank für Lagerung organischer Abfall Abfall Schredder b) Palettentauglich, separater Kühlraum / Gebinde	
<u>Lage</u>	a) In der Nähe des Reinigungsplatz Korps Mat b) Im Aussenbereich. In der Nähe der Kühlzellen, wenn von gleicher Kälteanlage versorgt.	
<u>Grösse</u>	Gem. der Liste (Excel) mit der kalkulierten mind. Grösse	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gleich wie alle anderen Kühlzellen • spezielle Kühlbehälter/Zelle, nur für den organischen Abfall. • max. 10° C 	
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Tank Absaugvorrichtung im Aussenbereich • Mit Lkw zugänglich 	

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
<p align="center">Betreibermagazin LBA</p>		
<p><u>Beschreibung:</u></p> <p>Der Betreiber soll innerhalb des Gebäudes die Möglichkeit haben, die für die Auftragserfüllung notwendigen Betriebsmittel und das entsprechende Zubehör zu lagern sowie gegebenenfalls zu warten. Zudem soll der Raum abschliessbar sein, über eine ausreichende Beleuchtung und mindestens einen Wasseranschluss mit Schlauch (inkl. Ausguss) verfügen. Weiter werden im Betreibermagazin mindestens 2 Stromanschlüsse (unabhängig voneinander) benötigt. Diese dienen einerseits zum Aufladen der Reinigungsmaschine und zum möglichen Einsatz eines Laptops.</p> <p>Gerät und Materialmagazin für Betreiber</p>		
<u>Spezifikationen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Muss mit Paletten befahrbar sein. • Das Betreibermagazin dient sowohl als Aufbewahrungsort aller durch den Betreiber genutzten Betriebsmittel wie auch der Lagerung von Flüssigprodukten und Ersatzteilen. Zudem muss das Magazin über eine Barrierefreiheit verfügen (keine Treppen, Stufen oder durch ein Gefälle zu überwindende Steigung/Senkung). 	
<u>Lage</u>	Die Lage ist idealerweise in der Nähe eines Gebäudezugangs und kann ohne den Betrieb der Küche zu stören betreten werden.	
<u>Grösse</u>	Gem. der Liste (Excel) mit der kalkulierten mind. Grösse	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 200 Lux • Ausguss mit Warm- Kaltwasser 	


<u>Einrichtungen</u>	<p>Die Einrichtung umfasst folgende Ausstattung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 x Schlüsseltresor mit elektronischem Zahlenschloss • 1 x Lagergestell zur Aufbewahrung von Ersatzteilen und Verbrauchsmaterial inkl. der vorgeschriebenen Auffangwannen. • 1 x Flügeltürschrank inkl. Lüftungsschlitzen (Umweltschrank) • 1 x Trocknungsvorrichtung (Aufhängevorrichtung) • 1 x Ausguss • 1 x Tisch 160 x 80 x 74 cm oder eine Werkbank • 1 x Stahlrohrstuhl • 1 x Notiztafel 120 x 90 cm • 1 x Abfalleimer oder Oeko-set • 1 x Leiter oder Bockleiter
-----------------------------	--

<i>Projektname</i>	<i>Raumnummer</i>
Kiosk	
<u>Beschreibung:</u> Die Möglichkeit, verschiedene Artikel an die Truppe verkaufen zu können.	
<u>Spezifikationen</u>	Muss mit Gastronorm-Wagen befahrbar sein.
<u>Lage</u>	In der Nähe vom Speisesaal
<u>Grösse</u>	Gem. der Liste (Excel) mit der kalkulierten mind. Grösse
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung min 350 Lux • Wasser Anschluss • Lavabo warm/kalt Wasser • Schränke, abschliessbar • Ablege Fläche • Stromanschluss 230 V

	
<u>Einrichtungen</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlschrank • Schränke abschliessbar • Lavabo mit warm / kalt Wasser Anschluss • Abfallkübel • Kaffeemaschine • Kasse

<i>Projektname</i>	<i>Raumnummer</i>
Feldverpflegung Rücknahme (Reinigung)	
<u>Beschreibung:</u> Umschlagplatz für das vom Feld kommende Material (Top- und Frontlader, Getränke Bidon, Speiseverteilboxen, etc.	
<u>Spezifikationen</u>	Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein.
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Regel "Flow of food". • In der Nähe des Reinigungsplatz Korps Mat
<u>Grösse</u>	Gem. der Liste (Excel) mit der kalkulierten mind. Grösse
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung 350 Lux • Telefon / Klingel • Stromanschluss
<u>Einrichtungen</u>	Abfallbehälter

<i>Projektname</i>		<i>Raumnummer</i>
Lager Kleinmaterial (z.B. Lehrlinge)		
<u>Beschreibung:</u> Nur bei Wpl Küchen Die Möglichkeit, dass spez. Material für Lernende separat zu lagern		
<u>Spezifikationen</u>	Im Mat Lager, separates Gestell, Schrank abschliessbar, für das Lehrlings Mat.	
<u>Lage</u>	Auf der Höhe der anderen Lagerräume, vor der Rüsterei, Produktion	
<u>Grösse</u>	Nur bei Wpl Küchen	
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Wie Mat Lager Korps Mat • Beleuchtung min 200 Lux <div style="background-color: yellow; display: inline-block; padding: 2px;">Bild</div>	
<u>Einrichtungen</u>	Separat abschliessbar im Mat Magazin	

<i>Projektname</i>	<i>Raumnummer</i>
Entsorgungsstelle	
<u>Beschreibung:</u> Ort wo die Original leer Gebinde, Abfall Container, Glascontainer und Weissblech Container stehen	
<u>Spezifikationen</u>	Muss mit Paletten und Gastronorm-Wagen befahrbar sein.
<u>Lage</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Reinigungszone, separater Ausgang. • Gedeckt im Aussenbereich
<u>Grösse</u>	10m2
<u>Anforderung</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Angepasst auf das Entsorgungskonzept des Waffenplatzes / Kaserne • Beleuchtung min 100 Lux • Für Entsorgungslastwagen zugänglich 

Einrichtungen

- Container für Weissblech
- Glascontainer
- Umschlag und Lagermöglichkeit für Lieferanten Gebinde
- Container für Abfall, Papier und Karton PET

Projektname	Raumnummer
Notbetrieb	
<p><u>Beschreibung:</u> In der besonderen und ausserordentlichen Lage stützt sich die Verpflegung grundsätzlich auf diejenige der normalen Lage ab. Das hat bei einer Störung des normalen Tagesbetriebes zur Folge, dass ein Notbetrieb sichergestellt werden muss. Bei der Infrastruktur hat dies zur Konsequenz, dass bspw Bereiche wie Frisch- und Brauchwasser und Stromversorgung extern als Redundanz eingespiessen werden müssen. Dazu sind bei der Bauplanung entsprechende Massnahmen vorzusehen.</p>	
<u>Spezifikationen</u>	Stromversorgung für Lüftung, Produktion und Kühlung der Kücheninfrastruktur. Aussenanschluss für Einspeisung von Frisch- und Brauchwasser nach Anforderungen Projektpflichtenheft.
<u>Lage</u>	An Gebäudehülle Zufahrts- und Aufstellmöglichkeit für Notstromaggregat.
<u>Grösse</u>	Ebene Aussenfläche befestigt ca. 5x5m
<u>Anforderung</u>	Elektrische Leistung und Wassermenge bemessen sich nach der Leistung der Küche. Reduktionen auf dem Normalbetrieb (z.B. Abwaschautomat) kann in Absprache Nutzer / Betreiber verzichtet werden.
<u>Einrichtungen</u>	Anschlüsse für Frischwasser und Stromeinspeisung.

Material, welches als Standard in neuen Küchen auch vorhanden sein sollte



Gewürz- und Kellen Wagen von Bannholzer (Bild von der Wpl Küche Thun)

Kellen Wagen 2		
		<input type="checkbox"/> P (Produktion) <input type="checkbox"/> M (Magazin) <input type="checkbox"/> KM (Körper Mat) <input type="checkbox"/> U (Unterhalt) <input type="checkbox"/> S (Speisesaal) <input type="checkbox"/> SM (Spez Mat)
ELRO Schöpfschaufel 2L CNS gelocht	2	
ELRO Schöpfschaufel 2L CNS ungelocht	2	
Holzrührscheit 300cm	3	
Kesselbesen CNS Rohrsteel l 135cm	4	
Schaumkelle CNS Rohrsteel d 25cm Stiel 90cm	3	
Schaumkelle d30cm INOX 18/10 Rohrsteel 100cm mit Zwischengriff	1	
Schöpflöffel CNS d 20cm Stielänge 90cm	3	



OK 06_2016

Fotos der neu renovierten Hauptkasernen Küche in Thun

Solche Fehler bitte vermeiden



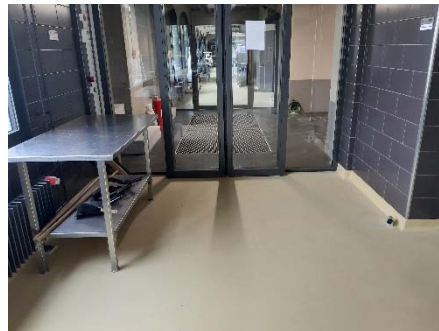
Aufgesetzte Steckdosen



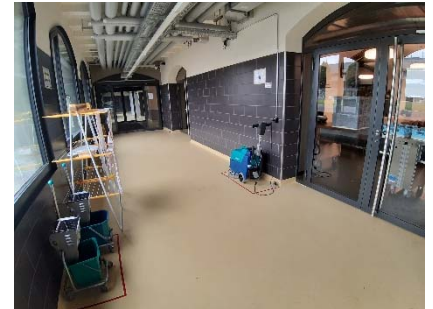
Holztüren und Rahmen,
wenn Paletten tauglich



Liftregler ohne Halterung



Paletten tauglich, aber bitte manövrierbar, Paletten Schutz an Türen und Wänden montieren



Licht Montage hinter den Schränken



Arbeitslicht im Rücken des Arbeitsplatzes.
Der Arbeitende gibt sich selber Schatten



Regale, die in den Türrahmen
gen

Kein Telefon bei der Warenannahme hän-
Nötig, damit sich die Lieferanten ankündigen können



Im Boden eingelassene Steckdosen von Anfang an 5 polig planen

9. Protokolle

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal - Dienstgebäude			
Thema	Erarbeitung Projektgrundlagen - Betriebskonzept			
Datum	Freitag, 13.09.2019, 8.30 bis 10h			
Ort	Kaserne Liestal / Hauptgebäude Kasernenstrasse 13 4410 Liestal			
Teilnehmende	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung	Vorsitz Protokoll
	Aida Chtourou	ACH	Projektleiterin Realisierung	
	Daniel Portmann	DPo	Nutzervertreter, armasuisse	
	Michael Wenger	MW	Nutzer, vtg	
	Cornelia Michel	CM	Nutzervertreterin, vtg	
	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne Liestal	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, PL-GP	
Entschuldigt	Peter Christen	PC	Nutzervertreter, armasuisse	
Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)			
Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Ziele 2. Projektorganisation 3. Stand Arbeiten 4. Stand Kosten 5. Stand Termine 6. Verträge / Projektänderungen / Nachträge 7. Pendenzenliste 8. Varia 9. Nächste Besprechung 			
Beilage(n)	a. Organigramm (Vorabzug)			

Liestal, 16. September 2019

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Ziele		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung der Teilnehmenden durch den Bereichsleiter Realisierung.	BOR	13.09.2019
1.1.2	O	Vorstellungsrunde Teilnehmende.	alle	13.09.2019
1.2		Ziele		
1.2.2	O	Ziele der Besprechung: - Kennenlernen der Projektbeteiligten - Definition Projektgrundlagen	BOR	13.09.2019
2		Projektorganisation		
2.1		Organigramm		
2.1.1	O	Das Organigramm (Beilage a) wird vorgestellt.	ACh	13.09.2019
3		Stand Arbeiten		
3.1		Problematik Betriebskonzept heute (Betriebsabläufe Grossküche, Anlieferung, Personenfluss, etc.)		
3.1.1	O	Das jetzige Betriebskonzept mit den Betriebsabläufen der Grossküche, der Anlieferung, der Entsorgung, den Umschlag, den Personenfluss, etc. wird vorgestellt. Die Defizite und alltäglichen Herausforderungen in den Betriebsabläufen werden aufgezeigt (Lärmemissionen, verärgerte Nachbarn, Schäden Bauinfrastruktur, etc.).	RK, CM und MW	13.09.2019
3.2		Bedürfnisse und weiteres Vorgehen		
3.2.1	O	Bedürfnisse Im Rahmen der Sanierungsarbeiten (Küchenumbau und Verschiebung von Lager für Frischprodukte, etc.) sollen die Prozesse (Betriebskonzept) überarbeitet und erleichtert werden.	alle	13.09.2019
3.2.2	A	Weiteres Vorgehen: 1- Das Raumprogramm (Fläche, Anzahl Räume, Bedarf/ Inhalt Räume, etc.) und das Betriebskonzept (die Abfolgerung, die Abhängigkeiten, die Betriebszustände, etc.) sind an Herrn Silvio Martignoni (SM)/ Vischer Architekten zu liefern.	CM und MW	21.10.2019
	A	2- Das Raumprogramm und das Betriebskonzept werden anhand der Grundrisse dargestellt und geprüft. Das Resultat wird an der Sitzung «Erarbeitung Projektgrundlagen 02» vorgestellt.	SM	08.11.2019
4		Stand Kosten		
4.1		Gesamtprojektkosten		
4.1.1	O	Die Gesamtprojektkosten sind noch nicht erstellt worden.	SM	13.09.2019
5		Stand Termine		
5.1		Planung der Planung		
5.1.1	O	Die Planung der Planung ist noch nicht erstellt worden.	ACh	13.09.2019
6		Verträge / Projektänderungen / Nachträge		
6.1		Planervertrag		
6.1.1	O	Der Planervertrag ist noch nicht erstellt worden.	ACh	pendent
7		Pendenzenliste		
7.1		Es liegt keine Pendenzenliste vor.	ACh	13.09.2019
8		Varia		
8.1	O	Wortmeldungen	alle	13.09.2019
9		Nächste Besprechung		
9.1	O	Erarbeitung Projektgrundlagen 02 Teilnehmer:	alle	08.11.2019

		Roland Borer, Aida Chtourou, Daniel Portmann, Michael Wenger, Cornelia Michel, Jean-Michel Martin und Ralf Klossner. Ort / Zeit: Kaserne Liestal, Hauptgebäude / 9 bis 11 h		
9.2	O	Erarbeitung Projektgrundlagen 03 Teilnehmer: Roland Borer, Aida Chtourou, Peter Christen, Michael Wenger, Cornelia Michel, Jean-Michel Martin und Ralf Klossner. Ort: Kaserne Liestal, Hauptgebäude / 9 bis 11 h	alle	29.11.2019

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal – Dienstgebäude			
Thema	Betriebskonzept – Erarbeitung Projektgrundlagen 02/03			
Datum	Freitag, 08.11.2019, 09 bis 10.30 h			
Ort	Kaserne Liestal / Hauptgebäude Kasernenstrasse 13 4410 Liestal			
Teilnehmende	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung	Vorsitz Protokoll
	Aida Chtourou	ACH	Projektleiterin Realisierung	
	Michael Wenger	MW	Nutzervertreter (NV), vtg	
	Cornelia Michel	CM	NV, vtg	
	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, PL-GP	
Entschuldigt	Jean-Michel Martin	JM	NV	
	Peter Christen	PC	NV	
Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)			
Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Protokollgenehmigung / Traktandenliste 2. Projektorganisation 3. Informationen aus anderen Gremien 4. Stand der Arbeiten 5. Stand der Kosten 6. Stand der Termine 7. Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge 8. PQM / Projektrisiken 9. Kommunikation 10. Pendenzenliste 11. Varia 12. Nächste Besprechung 			
Beilage(n)	a. -			

Liestal, 19. November 2019

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Protokollgenehmigung / Ziel der Besprechung		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung der Teilnehmenden durch den Bereichsleiter Realisierung.	BOR	08.11.2019
1.2		Protokollgenehmigung		
1.2.1	O	Das Protokoll der Sitzung vom 13.09.2019 wird verdankt und ohne Änderungen oder Ergänzungen genehmigt.	BOR	08.11.2019
1.3		Ziel der Besprechung		
1.3.1	O	_ Klärung Raumbedarf _ Anordnung / Organisation der Nutzflächen	BOR	08.11.2019
2		Projektorganisation		
2.1		Organigramm		
2.1.1	O	Keine Veränderungen im Organigramm.	BOR	08.11.2019
3		Informationen aus anderen Gremien		
4		Stand der Arbeiten		
4.1		Raumprogramm / Betriebskonzept		
4.1.1	O/A	<p>_ Das Raumprogramm / Betriebskonzept ist aus folgenden Unterlagen zu entnehmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Standards Armeeküchen_Raumdatenblätter o Vorlage Raumbedarf Global o Flächenberechnung Basisküche <p>_ Weitere Detailinformationen <u>Kühlzelle / Tiefkühlzelle:</u> Die Kühl- und Tiefkühlzelle sollen sowohl im Bereich der Küche als auch im Bereich der Anlieferung sein. Wenn möglich eine grosse Kühl- Tiefkühlzelle in der Anlieferung und eine kleine Kühl- Tiefkühlzelle in der Küche. <u>Personenlift:</u> Der bestehende Personenlift soll nachgerüstet werden, damit es in Zukunft auch als Warenlift für den Transport der Ware, vom UG1 ins EG benutzt werden kann. <u>Essräume:</u> Die beiden Essräume sind am gleichen Standort zu belassen. <u>Kiosk:</u> Für den Kiosk werden 3m2 benötigt. Dadurch wird zusätzlich Fläche generiert die woanders zugeteilt werden kann. <u>Ver- und Entsorgung:</u> _ Die Anlieferung soll tagsüber über die dafür vorgesehene Rampe (Südostseite) erfolgen. Eine Anlieferung via «Parking» ist nicht denkbar. _ Auf der Nordwestseite sollen lediglich die Transporte der Fässstrassen erfolgen. Die Essensgebinde sollten, wenn möglich direkt von der Küche in den Aufenthaltsbereich (ausserhalb Gebäudehülle) abgestellt werden. _ Die Anlieferung nachts erfolgt von der Nordwestseite um der Lärmproblematik zu umgehen.</p>	CM	08.11.2019
4.2		Überprüfung / Evaluierung Raumprogramm und Betriebskonzept		
4.2.1	A/O	Das Raumprogramm und das Betriebskonzept werden anhand der Grundrisse dargestellt und geprüft. Bei dieser Darstellung bleibt die bestehende Bausubstanz grössten Teils erhalten.	SM	08.11.2019
4.2.2	O	Die Teilnehmenden diskutieren und evaluieren den Zwischenstand der Machbarkeitsstudie. Das Raumprogramm für die Verpflegung von 500 Personen kann nicht umgesetzt werden. Die bestehende Fläche reicht nicht aus. Es soll eine Lösung anhand der Gegebenheiten (was/wo möglich ist) erarbeitet werden.	alle	08.11.2019
4.2.3	A	Der Bauherr skizziert einen möglichen Vorschlag zur Anordnung der Räume.	ACH	12.11.2019

4.2.4	A	Anhand der Skizze des Bauherrn (Traktandum 4.2.3), prüft der Planer das Projekt auf seine Machbarkeit. Das Resultat wird an JM zur Begutachtung weitergeleitet.	SM	20.11.2019
4.2.5	A/O	An der nächsten Besprechung «Erarbeitung Projektgrundlagen 03/03», vom 29.11 ist der Lösungsansatz mit JM zu diskutieren.	alle	29.11.2019
5		Stand der Kosten		
6		Stand der Termine		
7		Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge		
7.1		Planervertrag		
7.1.1	O	Der Planervertrag für die SIA Teilphase 21 Definition des Vorhabens, Machbarkeitsstudie liegt vor.	ACh	08.11.2019
8		PQM / Projektrisiken		
9		Kommunikation		
9.1	O	Der Informationsfluss innerhalb der Projektorganisation erfolgt durch die Projektleiterin Realisierung.	ACh	08.11.2019
10		Pendenzenliste		
10.1	O	Es liegt keine Pendenzenliste vor.	ACh	08.11.2019
11		Varia		
12		Nächste Besprechung		
12.1	O	Betriebskonzept – Erarbeitung Projektgrundlagen 03/03 <u>Teilnehmer:</u> Roland Borer, Aida Chtourou, Peter Christen, Michael Wenger, Cornelia Michel, Jean-Michel Martin, Ralf Klossner und Silvio Martignoni. <u>Ort / Zeit:</u> Kaserne Liestal, Hauptgebäude / 9 bis 11h	ACh	29.11.2019

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal – Dienstgebäude			
Thema	Betriebskonzept – Erarbeitung Projektgrundlagen 03/03			
Datum	Freitag, 29.11.2019, 09:00 bis 10:30 h			
Ort	Kaserne Liestal / Hauptgebäude Kasernenstrasse 13 4410 Liestal			
Teilnehmende	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung	Vorsitz
	Aida Chtourou	ACH	Projektleiterin Realisierung	Protokoll
	Peter Christen	PC	Nutzervertreter (NV)	
	Michael Wenger	MW	NV, vtg	
	Cornelia Michel	CM	NV, vtg	
	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, PL-GP	
	Jean-Michel Martin	JM	NV, vtg	
Entschuldigt				
Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)			
Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Protokollgenehmigung / Traktandenliste 2. Projektorganisation 3. Informationen aus anderen Gremien 4. Stand der Arbeiten 5. Stand der Kosten 6. Stand der Termine 7. Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge 8. PQM / Projektrisiken 9. Kommunikation 10. Pendenzenliste 11. Varia 12. Nächste Besprechung 			
Beilage(n)	a. Lösungsansatz			

Liestal, 10. Dezember 2019

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Protokollgenehmigung / Ziel der Besprechung		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung der Teilnehmenden durch den Bereichsleiter Realisierung.	BOR	29.11.2019
1.2		Protokollgenehmigung		
1.2.1	O	Das Protokoll der Sitzung vom 08.11.2019 wird verdankt und ohne Änderungen oder Ergänzungen genehmigt.	BOR	29.11.2019
1.3		Ziel der Besprechung		
1.3.1	O	Klärung des Lösungsansatzes (Betriebskonzept + Raumprogramm)	BOR	29.11.2019
2		Projektorganisation		
2.1		Organigramm		
2.1.1	O	Keine Veränderungen im Organigramm.	BOR	29.11.2019
3		Informationen aus anderen Gremien		
3.1		Hauptgebäude_Erneuerung Nasszonen und Instandsetzungsarbeiten		
3.1.1	O	Am Hauptgebäude werden die Nasszonen erneuert sowie weitere Instandsetzungsarbeiten, wie der Ersatz des Bodenbelags in den Mannschaftsräumen. Das Projekt befindet sich in der SIA-Teilphase 22 Auswahlverfahren. Momentan wird eine Generalplanersubmission durchgeführt. Die Frist für die Einreichung der Angebote war Heute.	BOR	29.11.2019
4		Stand der Arbeiten		
4.1		Lösungsansatz		
4.1.1	A	Vorstellung Lösungsansatz: Der Planer stellt den Lösungsansatz eines möglichen Betriebskonzeptes und einer möglichen Umsetzung des Raumprogrammes einer Verpflegung für 500 Personen anhand der baulichen Gegebenheiten vor (was/ wo möglich ist). Die bestehende Fläche reicht nicht aus um das Raumprogramm für eine Verpflegung von 500 Personen mit Einhaltung der vorgegebenen Flächen pro Raum umzusetzen (siehe Protokoll 02/03, Punkt 4.2.2). Siehe Beilage a.	SM	29.11.2019
4.1.2	A	Diskussion und Evaluation Lösungsansatz (Betriebskonzept + Raumprogramm): Die Teilnehmenden diskutieren und evaluieren den Lösungsansatz. Der Lösungsansatz kann unter Berücksichtigung folgender Parameter, wie folgt weiterverfolgt werden: <ul style="list-style-type: none"> Regelung Warenfluss «Innenhof»: <ul style="list-style-type: none"> Warenannahme Anlieferung: zeitlich begrenzt, von 19:00 bis 07:00h. Warenfluss Feld, Warenfluss gekocht: zeitlich unbegrenzt, immer. Regelung Warenfluss «bestehende Anlieferung»: <ul style="list-style-type: none"> Warenannahme Anlieferung: zeitlich begrenzt, von 07:00 bis 19:00h. Die Anlieferung über den Innenhof muss gedeckt sein der bestehende Lift, die Nasszonen, der Elektroraum und die beiden Essräume sind fixe Parameter und sind am gleichen Ort zu belassen die Garderobe Küche ist im EG zu platzieren. die Arbeitsplätze des Küchenchefs, des Leiters Verpflegung und des Lehrlings sind in einem von der übrigen Küche abgetrennten Raum durchzuführen. die Abwaschzone Geschirr, Kochtopf und der Reinigungsplatz Korp Mat sind zentral im Grundriss zu platzieren/ anzuordnen. der Tagesvorrat ist im EG, nahe Küche zu platzieren. Kühl-/ Tiefkühlzelle: sollen sowohl im EG nahe Küche, als auch im UG nahe der bestehenden Anlieferung sein. Wenn möglich eine grosse Kühl-Tiefkühlzelle in der Anlieferung und eine kleine Kühl-/ Tiefkühlzelle nahe Küche. die Entsorgungsstelle ist im UG zu platzieren. 	alle	29.11.2019

4.1.3	A	Die aufgelisteten Parameter zum Lösungsansatz unter Punkt 4.1.2 werden anhand einer schematischen Darstellung im Grundriss erfasst. Die schematische Darstellung dient als Basis/Grundlage für die Planungssitzung gemäss Punkt 4.1.4.	SM	13.01.2020
4.1.3	E	Machbarkeit Lösungsansatz und weiteres Vorgehen: _Der Lösungsansatz mit den festgesetzten Parametern ist eine Lösung welche weiterverfolgt und vertieft werden kann. _Für das weitere Vorgehen bedingt es einen Küchenplaner.	alle	29.11.2019
4.1.4	O	Im Nachgang zur Besprechung wurde eine Planungssitzung Umbau Grossküche organisiert. Teilnehmer: Silvio Martignoni, Ralf Klossner, Jean-Michel Martin, Roland Borer, Patrick Walder (Küchenplaner) und Aida Chtourou Termin/ Ort: 16.01.2020 von 09:30 bis 11:00 h / Hauptgebäude Kaserne Liestal	ACH	05.12.2019
5		Stand der Kosten		
5.1		Gesamtprojektkosten		
5.1.1	O	Eine Grobkostenschätzung \pm 30% für die Gesamtprojektkosten ist noch nicht erstellt worden.	BOR	29.11.2019
6		Stand der Termine		
6.1		Planung der Planung		
6.1.1	O	Eine Planung der Planung liegt nicht vor.	ACH	29.11.2019
7		Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge		
7.1		Planervertrag		
7.1.1	O	Der Planervertrag für die SIA Teilphase 21 Definition des Vorhabens, Machbarkeitsstudie liegt vor.	BOR	29.11.2019
8		PQM / Projektrisiken		
8.1		PQM		
8.1.1	O	Ein PQM wurde nicht durchgeführt.	ACH	29.11.2019
8.2		Projektrisiken		
8.2.1	O	Projektrisiken wurden nicht durchgeführt.	ACH	29.11.2019
9		Kommunikation		
9.1		Informationsfluss		
9.1.1	O	Der Informationsfluss innerhalb der Projektorganisation erfolgt durch die Projektleiterin Realisierung.	ACH	29.11.2019
10		Pendenzenliste		
10.1	O	Eine Pendenzenliste liegt nicht vor.	ACH	29.11.2019
11		Varia		
11.1	O	Wortmeldungen	alle	29.11.2019
12		Nächste Besprechung		
12.1	O	Die nächste Besprechung ist noch offen. Der Lösungsansatz wird zunächst vom Küchenplaner weiterverfolgt und bereinigt. Sobald das bereinigte Konzept daliegt organisiert die PL Realisierung eine weitere Sitzung.	ACH	29.11.2019

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal – Dienstgebäude			
Thema	Workshop_Umbau Grossküche			
Datum	Donnerstag, 16.01.2020, 09:30 bis 11:00 h			
Ort	Kaserne Liestal / Hauptgebäude Kasernenstrasse 13 4410 Liestal			
Teilnehmende	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung	Vorsitz
	Aida Chtourou	ACH	Projektleiterin Realisierung	Protokoll
	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, Architekt und Planer	
	Jean-Michel Martin	JM	Nutzervertreter	
	Manfred Möckli	MM	Axet GmbH, Küchenplaner	
Entschuldigt				
Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)			
Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Ziel der Besprechung 2. Vorstellung Projekt 3. Stand der Kosten 4. Stand der Termine 5. Planervertrag / Auftrag / Projektänderungen / Nachträge 6. Kommunikation 7. Varia 8. Nächste Besprechung 			
Beilage(n)	a.			

Liestal, 20. Januar 2020

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Ziel der Besprechung		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung und Vorstellung der Teilnehmenden	BOR	16.01.2020
1.2		Ziel der Besprechung		
1.2.1	O	_ Vorstellung Grundlagen Armasuisse inkl. Betriebskonzept _ Vorstellung angedachtes Konzept _ Besprechung, Hinterfragung und Vertiefung angedachtes Konzept _ Grundlagen Angebot Küchenplaner _ Zeitplan	BOR	16.01.2020
2		Vorstellung Projekt		
2.1		Grundlagen Armasuisse		
2.1.1	O	Als Ausgangslage für die Machbarkeitsstudie stehen folgende Dokumente zur Verfügung: 1. Standards Armeeküchen_Raumdatenblätter 2. Vorlage Raumbedarf Global 3. Flächenberechnung Basisküche	BOR	16.01.2020
2.2		Vorstellung angedachtes Konzept		
2.2.1	O	Anhand einer direkten Begehung vor Ort wird das angedachte Konzept erläutert.	BOR	16.01.2020
2.3		Besprechung, Hinterfragung und Vertiefung angedachtes Konzept		
2.3.1	O	In Form eines Workshops wird das angedachte Konzept ausdiskutiert, hinterfragt und weiter verfeinert. Feste Parameter für die weitere Vertiefung der Machbarkeitsstudie sind: <u>Parameter Grossküche</u> <ul style="list-style-type: none"> Planung Grossküche für eine Verpflegung von 500 Personen im Durchschnitt, max. Verpflegung für 800 Personen (peak) Kochkonzept / -Prinzip: <ul style="list-style-type: none"> _ nach dem Prinzip Cook & Serve. Die Aufbereitung findet vom rohen Produkt bis zum fertigen Gericht statt (gesamte Aufbereitungspalette) Robuste und technisch einfache Geräte werden bevorzugt <u>Parameter Betriebskonzept</u> <ul style="list-style-type: none"> Regelung Warenfluss «bestehende Anlieferung» (zeitlich begrenzt: von 07:00 bis 19:00h) <ul style="list-style-type: none"> _ Warenannahme Trockenprodukte (Warenration) _ Entsorgung (Abfall, Speisereste, PET...) Regelung Warenfluss «Innenhof» (zeitlich unbegrenzt: 24h/24) <ul style="list-style-type: none"> _ Warenannahme Frischprodukte _ Warenannahme Tiefkühlprodukte _ Warenfluss Feld, Warenfluss gekocht die neue Anlieferung im Innenhof muss gedeckt sein der bestehende Aufzug, die Nasszonen und die Essräume sind fixe Parameter und sind am gleichen Ort zu belassen. Der Elektroraum und die Steigzone können ggf., je nach Konzept, umplatziert werden. die neue Garderobe ist im EG nahe Küche zu platzieren. die Arbeitsplätze des Küchenchefs, resp. des Leiters Verpflegung und des Lehrlings sind in einem abgetrennten Raum, mit Sicht auf die Grossküche zu platzieren. die Abwaschzone Geschirr, Kochtopf und der Reinigungsplatz Korp Mat sind zentral im Grundriss zu platzieren/ anzuordnen. der Tagesvorrat ist im EG, nahe Küche zu platzieren. die Kühlzelle ist im EG nahe Küche zu platzieren. die bestehende Kühlzelle im UG, für den Abfall ist zu belassen die Tiefkühlzelle ist im EG nahe Küche zu platzieren 	Alle	16.01.2020

2.4		Weiteres Vorgehen		
2.4.1	A	Erarbeiten Raumbedarf mit Planskizzen in 2 bis 3 Varianten	MM	31.01.20
3		Stand der Kosten		
3.1		Offerte Küchenplaner		
3.1.1	A	Offerte Küchenplaner für die Teilphase 21 / Projektdefinition, Machbarkeitsstudie, gemäss folgendem Leistungsumfang (Aufzählung nicht abschliessend): _ Erarbeiten Raumbedarf mit Planskizzen in Varianten (2-3 Varianten) _ Vorstudienpläne in 2-3 Varianten _ Approximative technische Apparate und Energieliste für die Prüfung der technischen Machbarkeit _ Ermittlung Grobkostenschätzung nach BKP (\pm) 25 %	MM	17.01.2020
4		Stand der Termine		
4.1		Planung der Planung		
4.1.1	O	Eine Planung der Planung liegt nicht vor.	ACh	16.01.2020
4.2		Ablaufplan		
4.2.1	A	Erarbeiten des Ablaufplans der Machbarkeitsstudie.	SM	31.01.2020
5		Planervertrag/ Auftrag/ Projektänderungen / Nachträge		
5.1		Auftrag Küchenplaner		
5.1.1	A	Auftragserteilung Küchenplaner	ACh	17.01.2020
6		Kommunikation		
6.1		Informationsfluss		
6.1.1	O	Der Informationsfluss innerhalb der Projektorganisation erfolgt über die Projektleiterin Realisierung.	ACh	16.01.2020
7		Varia		
7.1	O	Wortmeldungen	keine	16.01.2020
8		Nächste Besprechung		
8.1	O	Zwischenstand Machbarkeitsstudie / Umbau Grossküche Teilnehmer: Roland Borer, Aida Chtourou, Ralf Klossner, Silvio Martignoni, Jean-Michel Martin und Manfred Möckli. Ort/ Zeit : Kaserne Liestal, Hauptgebäude/ 13:00 bis 15:00h	alle	03.02.2020

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Entscheidliste, Stand 20. Januar 2020

Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid
1			

Auftragsliste, Stand 20. Januar 2020

Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid	Datum	Wer	Dat. Neu	e/p
1	16.01.20	2.4.1	Erarbeiten Raumbedarf mit Planskizzen in 2 bis 3 Varianten	31.01.20	MM		p
2	16.01.20	3.1.1	Offerte Küchenplaner für die Teilphase 21 / Projektdefinition, Machbarkeitsstudie, gemäss folgendem Leistungsumfang (Aufzählung nicht abschliessend): _Erarbeiten Raumbedarf mit Planskizzen in Varianten (2-3 Varianten) _Vorstudienpläne in 2-3 Varianten _Approximative technische Apparate und Energieliste für die Prüfung der technischen Machbarkeit _Ermittlung Grobkostenschätzung nach BKP (±) 25 %	17.01.20	MM		e
3	16.01.20	4.2.1	Erarbeiten des Ablaufplans der Machbarkeitsstudie.	31.01.20	SM		p
4	16.01.20	5.1.1	Auftragserteilung Küchenplaner	17.01.20	ACh		e

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal – Dienstgebäude
Thema	Workshop 2_Umbau Grossküche
Datum	Montag, 03.02.2020, 13:00 bis 14:30 h
Ort	Kaserne Liestal / Hauptgebäude Kasernenstrasse 13 4410 Liestal

Teilnehmende	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung	Vorsitz
	Aida Chtourou	ACH	Projektleiterin Realisierung	Protokoll
	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, Architekt und Planer	
	Jean-Michel Martin	JM	Nutzervertreter	
	Michael Wenger	MW	Nutzervertreter	
	Manfred Möckli	MM	Axet GmbH, Küchenplaner	

Entschuldigt

Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)
----------------------------	---

Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Ziel der Besprechung 2. Stand Projekt 3. Weiteres Vorgehen 4. Kosten 5. Termine 6. Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge 7. Kommunikation 8. Pendenzenliste 9. Varia 10. Nächste Besprechung
-------------------	---

Beilage(n)	<ol style="list-style-type: none"> a. Variante 1 b. Variante 2 c. Variante 3
-------------------	---

Liestal, 3. Februar 2020

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Ziel der Besprechung		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung der Teilnehmenden.	BOR	03.02.2020
1.2		Ziel der Besprechung		
1.2.1	O	_Auswahl erarbeiteter Lösungsansatz zur weiteren Ausarbeitung/Fertigstellung Machbarkeitsstudie	BOR	03.02.2020
2		Stand Projekt		
2.1		Vorstellung und Diskussion Lösungsansätze		
2.1.1	O/A	Drei Lösungsansätze wurden ausgearbeitet (Beilagen a bis c). Diese werden vorgestellt und diskutiert mit Fokus auf Raumbedarf, -struktur, -gliederung, – abläufe, Waren- und Personenfluss, Erschliessungen, Speiseausgabe...	alle	03.02.2020
2.2		Auswahl Lösungsansatz		
2.2.1	E	Die Teilnehmer entscheiden sich für den Lösungsansatz Variante 1 (Beilage a), mit der Küchengliederung senkrecht zu den Fenstern, zur weiteren Ausarbeitung und Fertigstellung der Machbarkeitsstudie.	alle	03.02.2020
2.3		Workshop_Vertiefung ausgewählter Lösungsansatz		
2.3.1	O	Der ausgewählte Lösungsansatz (Variante 1, mit Küche senkrecht zu den Fenstern) wird in Form eines Workshops, mit folgenden Schwerpunkten vertieft (Aufzählung nicht abschliessend): <ul style="list-style-type: none"> • Optimierung Speiseausgabe: beide Speiseausgaben zum bestehenden Korridor anordnen. Eventuell wie bisher belassen. • Büro Küchenchef: Arbeitsplatz angrenzend zur Produktion einplanen. • Erschliessung Essräume: Eingang und Ausgang zu den Essräumen räumlich trennen. • Bestehende WC-Anlagen belassen • Nasszonen für Küchenpersonal im EG platzieren • Garderoben für Küchenpersonal im EG platzieren • Kiosk ca. 10m2 hinter Speiseausgabe 2, mit Bedienung / Ausgabe über Essraum 2 • Tagesvorrat: Restfläche zwischen Essraum 2 und Garderobe ist an den Tagesvorrat zuzuweisen • Im öffentlichen Bereich ist eine Nische für 3 Automaten zu planen 	alle	03.02.2020
3		Weiteres Vorgehen		
3.1	A	Variante 1, mit Küche senkrecht zu den Fenstern wird gemäss Traktandum 2.3.1 aufskizziert, verfeinert und an der Sitzung vom 19.02 vorgestellt. Die Waren- und Personenflüsse, sowie der interne und der öffentlich zugängliche Bereich sind im Grundriss darzustellen.	SM /MM	19.02.2020
3.2	A	Anlieferung Vordach: Ausarbeitung eines Vorschlages.	SM	19.02.2020
4		Kosten		
4.1		Baukosten		
4.1.1	A	Grobkostenschätzung der Investitionssumme.	SM	28.02.2020
5		Termine		
5.1	O	Keine Traktanden.	ACh	03.02.2020
6		Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge		
6.1		Planervertrag		
6.1.1	O	Auftrag Küchenplaner ist am 17.01.20 erteilt worden.	ACh	03.02.2020
7		Kommunikation		
7.1		Informationsfluss		
7.1.1	O	Der Informationsfluss innerhalb der Projektorganisation erfolgt durch die Projekt-	ACh	03.02.2020

		leiterin Realisierung.		
8		Pendenzenliste		
8.1	O	Keine Traktanden.	ACh	03.02.2020
9		Varia		
9.1	O	Wortmeldungen: keine	alle	03.02.2020
10		Nächste Besprechung		
10.1	O	Zwischenstand Machbarkeitsstudie / Umbau Grossküche Teilnehmer: Roland Borer, Aida Chtourou, Ralf Klossner, Silvio Martignoni, Jean-Michel Martin und Manfred Möckli. Ort / Zeit: Kaserne Liestal, Hauptgebäude / 13:00 bis max. 15:00h.	alle	19.02.2020

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Entscheidliste, Stand 3. Februar 2020

Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid
1	03.02.20	2.2.1	Die Teilnehmer entscheiden sich für den Lösungsansatz Variante 1 (Beilage a), mit der Küchengliederung senkrecht zu den Fenstern, zur weiteren Ausarbeitung und Fertigstellung der Machbarkeitsstudie.

Auftragsliste, Stand 4. Februar 2020

Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid	Datum	Wer	Dat. Neu	e/p
1	03.02.20	3.1	Variante 1, mit Küche senkrecht zu den Fenstern wird gemäss Traktandum 2.3.1 aufskizziert, verfeinert und an der Sitzung vom 19.02 vorgestellt. Die Waren- und Personenflüsse, sowie der interne und der öffentlich zugängliche Bereich sind im Grundriss darzustellen.	19.02.20	SM /MM		p
2	03.02.20	3.2	Anlieferung Vordach: Ausarbeitung eines Vorschlages.	19.02.20	SM		p
3	03.02.20	4.1.1	Grobkostenschätzung der Investitionssumme.	28.02.20	SM		p

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal – Dienstgebäude			
Thema	Workshop 3_Umbau Grossküche			
Datum	Mittwoch, 19.02.2020, 13:00 bis 14:30 h			
Ort	Kaserne Liestal / Hauptgebäude Kasernenstrasse 13 4410 Liestal			
Teilnehmende	Aida Chtourou	ACh	Projektleiterin Realisierung	Vors./ Prot.
	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, Architekt und Planer	
	Jean-Michel Martin	JM	Nutzervertreter	
	Michael Wenger	MW	Nutzervertreter	
	Manfred Möckli	MM	Axet GmbH, Küchenplaner	
Entschuldigt	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung	
Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)			
Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Ziel der Besprechung 2. Stand Projekt 3. Weiteres Vorgehen 4. Kosten 5. Termine 6. Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge 7. Kommunikation 8. Pendenzenliste 9. Varia 10. Nächste Besprechung 			
Beilage(n)	a.			

Liestal, 6. März 2020

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Ziel der Besprechung		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung der Teilnehmenden.	ACh	19.02.2020
1.2		Ziel der Besprechung		
1.2.1	O	_Vorstellung und Einwilligung des gewählten und bereinigten Lösungsansatzes zur weiteren Ermittlung der Grobkostenschätzung.	ACh	19.02.2020
2		Stand Projekt		
2.1		Lösungsansatz		
2.1.1	O/A	Der gewählte und bereinigte Lösungsansatz, inkl. Apparateliste wird vorgestellt, diskutiert und verfeinert: _mehr Arbeitsfläche in der Küche _neuer Eingangsbereich mit automatischer Schiebetür _Essraum links wird zum Hauptessraum (Essraum Truppe). Essraum rechts wird zum Essraum der Kader, der Miliz und der Offiziere. _die WCs im UG werden nicht benötigt und sind in Lager umzuwandeln.	alle	19.02.2020
2.1.2	E	Der gewählte und bereinigte Lösungsansatz ist die Basis für die Ermittlung der Grobkostenschätzung.	alle	19.02.2020
3		Weiteres Vorgehen		
3.1		Keine Traktanden.	alle	19.02.2020
4		Kosten		
4.1		Offerte HLKS Planer		
4.1.1	A	Offertanfragen HLKS-Planer für die Ermittlung der Grobkostenschätzung der gröberen Gewerke.	SM	13.03.2020
4.2		Baukosten		
4.2.1	A	Grobkostenschätzung der Investitionssumme $\pm 20\%$.	SM	13.03.2020
5		Termine		
5.1	O	Keine Traktanden.	ACh	03.02.2020
6		Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge		
6.1		Planervertrag		
6.1.1	A	Auftrag Fachplaner HLKS für die Ermittlung der Grobkostenschätzung.	ACh	20.03.20
7		Kommunikation		
7.1.1	O	Keine Traktanden.	ACh	03.02.2020
8		Pendenzenliste		
8.1	O	Keine Traktanden.	ACh	03.02.2020
9		Varia		
9.1	O	Wortmeldungen	alle	19.02.2020
10		Nächste Besprechung		
10.1	O	Kick Off Sitzung Fachplaner Teilnehmer: Fachplaner, Aida Chtourou, Silvio Martignoni und Ralf Klossner.	Fachplaner, ACh, SM, RK	10.03.2020

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Entscheidliste, Stand 19. Februar 2020

Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid
1	03.02.20	2.2.1	Die Teilnehmer entscheiden sich für den Lösungsansatz Variante 1 (Beilage a), mit der Küchengliederung senkrecht zu den Fenstern, zur weiteren Ausarbeitung und Fertigstellung der Machbarkeitsstudie.
2	19.02.20	2.1.2	Der gewählte und bereinigte Lösungsansatz ist die Basis für die Ermittlung der Grobkostenschätzung.

Auftragsliste, Stand 19. Februar 2020

Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid	Datum	Wer	Dat. Neu	e/p
1	03.02.20	3.1	Variante 1, mit Küche senkrecht zu den Fenstern wird gemäss Traktandum 2.3.1 aufskizziert, verfeinert und an der Sitzung vom 19.02 vorgestellt. Die Waren- und Personenflüsse, sowie der interne und der öffentlich zugängliche Bereich sind im Grundriss darzustellen.	19.02.20	SM/ MM		e
2	03.02.20	3.2	Anlieferung Vordach: Ausarbeitung eines Vorschlages.	19.02.20	SM		p
3	03.02.20	4.1.1	Grobkostenschätzung der Investitionssumme.	28.02.20	SM		p
4	19.02.20	4.1.1	Offertanfragen HLKS-Planer für die Ermittlung der gröberen Gewerke.	13.03.20	SM		p
5	19.02.20	4.2.1	Grobkostenschätzung der Investitionssumme $\pm 20\%$.	13.03.20	SM		p
6	19.02.20	6.1.1	Auftrag Fachplaner HLKS für die Ermittlung der Grobkostenschätzung.	20.03.20	ACH		p

Protokoll

Objekt	Kaserne Liestal – Dienstgebäude			
Thema	Abschluss Machbarkeitsstudie, Anpassung Gastrokonzept			
Datum	Montag, 07.09.2020, 9:00 bis 10:15 h			
Ort	Kaserne Liestal / Dienstgebäude, Kinosaal Kasernenstrasse 13 4410 Liestal			
Teilnehmende	Aida Chtourou	ACH	Projektleiterin Realisierung (BHV)	Prot. Vors.
	Roland Borer	BOR	Leiter Realisierung (BHV)	
	Silvio Martignoni	SM	Vischer Architekten, Architekt und Planer	
	Jean-Michel Martin	JM	Nutzervertreter (NV)	
	Michael Wenger	MW	NV	
	Manfred Möckli	MM	Axet GmbH, Küchenplaner	
	Cornelia Michel	CM	NV, vtg	
	Beat Joss	BJ	Lüftungsplaner	
	Daniel Portmann	DPO	NV	
Entschuldigt	Ralf Klossner	RK	Betriebsleiter, Kaserne	
	Peter Christen	PC	Nutzervertreter	
Verteiler Einladung	Teilnehmende und Entschuldigte (elektronisch)			
Traktanden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüssung / Ziel der Besprechung 2. Stand Projekt 3. Weiteres Vorgehen 4. Kosten 5. Termine 6. Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge 7. Kommunikation 8. Pendenzenliste 9. Varia 10. Nächste Besprechung 			
Beilage(n)	a. Machbarkeitsstudie Stand 28.08.20 (bereits mit Einladung verschickt)			

Liestal, 8. September 2020

Nr.	Art	Text	Wer	Datum
1		Begrüssung / Ziel der Besprechung		
1.1		Begrüssung		
1.1.1	O	Begrüssung der Teilnehmenden.	SM	07.09.2020
1.2		Ziel der Besprechung		
1.2.1	O	Phasenabschluss: _genehmigen des Lösungsansatzes und der Grundlagen für die weitere Planung im Projekt _festlegen des weiteren Vorgehens	BOR	07.09.2020
2		Stand Projekt		
2.1		Präsentation Machbarkeitsstudie		
2.1.1	O	Der Bericht der Machbarkeitsstudie wird anhand einer Präsentation vorgestellt. Siehe Anhang a.	SM/ MM/ BJ	07.09.2.20 (20 Min.)
2.1.2	O/A	Die vorgestellte Machbarkeitsstudie wird im Gremium diskutiert.	alle	19.02.2020
2.1.3	E	Die Machbarkeitsstudie wird von den Teilnehmern einstimmig genehmigt.	NV u. BHV	07.09.2020
3		Weiteres Vorgehen		
		<i>Das weitere Vorgehen im Projekt wird im Gremium diskutiert und entschieden</i>		
3.1	O/A	Beschaffung Generalplaner (GP): _der Auftragswert GP-Honorar beträgt rund 390'000 CHF. Laut Beschaffungsverordnung (BeVo) ist das offene oder das selektive Verfahren in diesem Fall obligatorisch. Für dieses Verfahren werden bis zur Beschaffung des Planers zwischen 6 bis 9 Monaten benötigt. Da aber der Planer bereits für den Neubau des Dienstgebäudes im Jahr 2002 beauftragt wurde und mit dem Projekt bereits vertraut ist, wird mit der zentralen Beschaffungsstelle die direkte Beauftragung «Nachtrag zum Hauptauftrag» geklärt.	BOR	07.09.2020
3.2	O/A	Regelung Zuständigkeiten/Nutzungsvereinbarung HBA und AMB Parallel zur Klärung der Beschaffung des Generalplaners, wird seitens HBA die Federführung zur Regelung der Zuständigkeiten/Nutzungsvereinbarung im Projekt geklärt. Anschliessend wird das Gespräch mit dem Nutzer (AMB und Armasuisse) für die vertraglichen Verhandlungen gesucht.	BOR	07.09.2020
4		Kosten		
4.1	O	Kostenschätzung Aktuell weist die Grobschätzung der Kosten (Machbarkeitsstudie) Projektkosten von rund CHF 2.6 Mio. aus; Kostengenauigkeit $\pm 20\%$. Die Kosten für eventuelle Provisorien während der Umbauphase sind in den Kosten nicht enthalten.	SM	07.09.2020
5		Termine		
5.1	O	Zeitbedarf Projektierung Nach Auftragserteilung GP kann mit der weiteren Planung im Projekt (SIA-Teilphase 31 Vorprojekt) frühestens im März 2021 gestartet werden. Für die Projektierungsphase bis und mit SIA-Teilphase 41 Ausschreibung werden rund 1,5 Jahre benötigt. Mit dem Baustart ist frühestens im Herbst 2022 zu rechnen.	ACH	07.09.2020
5.2	O	Optimierung Bauphase: für die Optimierung der Realisierungsphase mit voraussichtlichem Bauen unterlaufendem Betrieb sollte die Belegung der Truppen frühzeitig angeschaut und in die weitere Planung berücksichtigt werden.	DPO	07.09.2020
	O	Im Zeitraum von September bis März herrscht erfahrungsgemäss wenig Betrieb und ist ideal für die Umsetzung der Umbaumassnahmen.	MW	07.09.2020
6		Planervertrag / Projektänderungen / Nachträge		
6.1	O	Keine Traktanden	ACH	07.09.2020
7		Kommunikation		

7.1	O	Keine Traktanden	ACh	07.09.2020
8		Pendenzenliste		
8.1	O	Keine Traktanden	ACh	07.09.2020
9		Varia		
9.1	O	Wortmeldungen	alle	07.09.2020
10		Nächste Besprechung		
10.1	O	Keine Traktanden	ACh	07.09.2020

O = Orientierung, A = Auftrag, E = Entscheid

Entscheidliste, Stand 8. September 2020

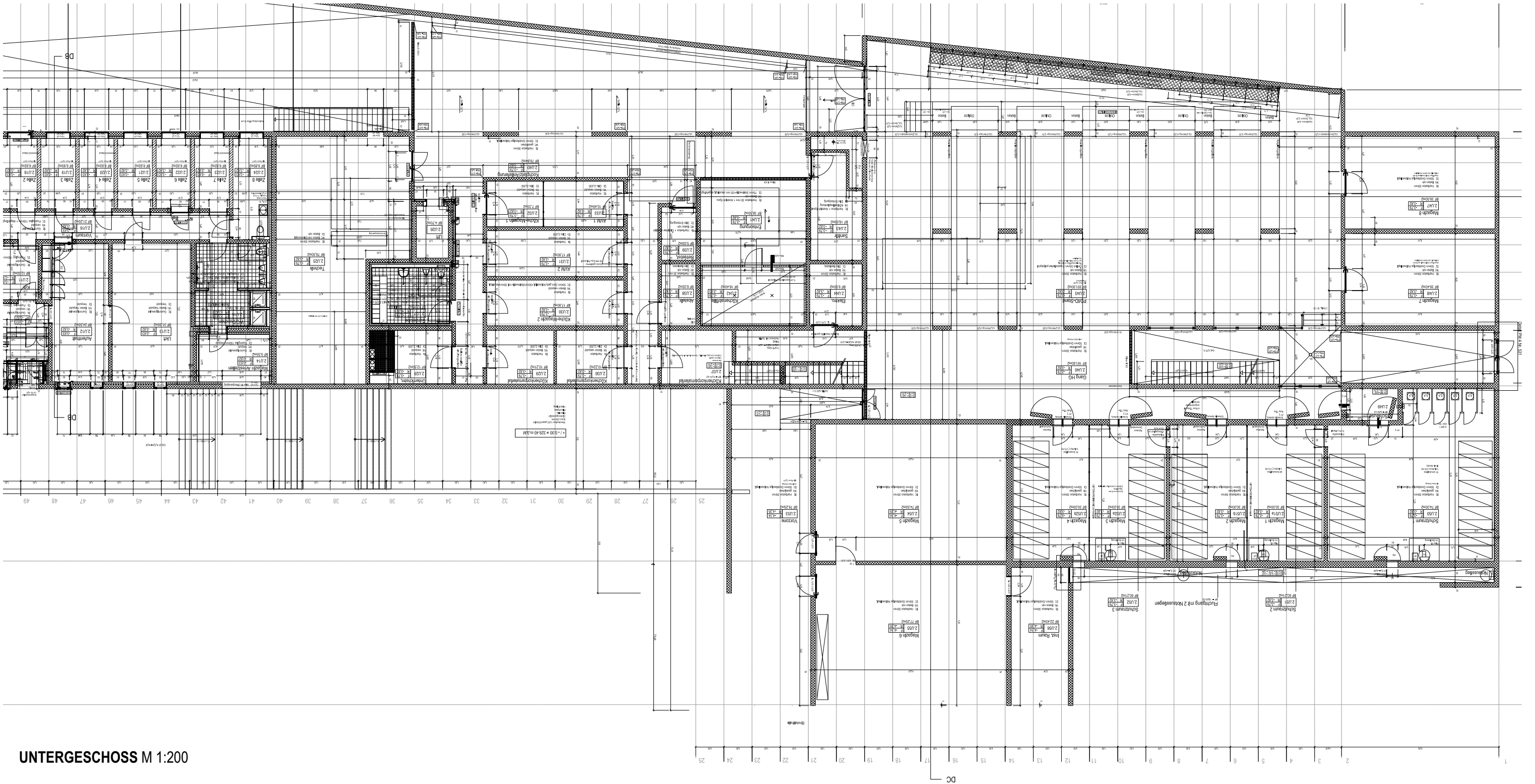
Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid
1	03.02.20	2.2.1	Die Teilnehmer entscheiden sich für den Lösungsansatz Variante 1 (Beilage a), mit der Küchengliederung senkrecht zu den Fenstern, zur weiteren Ausarbeitung und Fertigstellung der Machbarkeitsstudie.
2	19.02.20	2.1.2	Der gewählte und bereinigte Lösungsansatz ist die Basis für die Ermittlung der Grobkostenschätzung.
3	07.09.20	2.1.3	Die Machbarkeitsstudie wird von den Teilnehmern einstimmig genehmigt.

Auftragsliste, Stand 8. September 2020

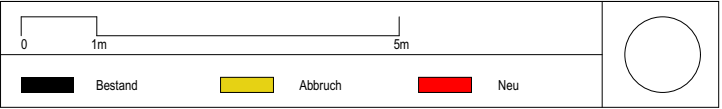
Nr.	Prot.	Trakt.	Entscheid	Datum	Wer	Dat. Neu	e/p
1	03.02.20	3.1	Variante 1, mit Küche senkrecht zu den Fenstern wird gemäss Traktandum 2.3.1 aufskizziert, verfeinert und an der Sitzung vom 19.02. vorgestellt. Die Waren- und Personenflüsse, sowie der interne und der öffentlich zugängliche Bereich sind im Grundriss darzustellen.	19.02.20	SM/ MM		e
2	03.02.20	3.2	Anlieferung Vordach: Ausarbeitung eines Vorschlages.	19.02.20	SM		e
3	03.02.20	4.1.1	Grobkostenschätzung der Investitionssumme.	28.02.20	SM		e
4	19.02.20	4.1.1	Offertanfragen HLKS-Planer für die Ermittlung der gröberen Gewerke.	28.02.20	SM		e
5	19.02.20	4.2.1	Grobkostenschätzung der Investitionssumme \pm 20%.	13.03.20	SM		e
6	19.02.20	6.1.1	Auftrag Fachplaner HLKS für die Ermittlung der Grobkostenschätzung.	04.03.20	ACh		e
7	07.09.20	3.1	Beschaffung Generalplaner (GP): _der Auftragswert GP-Honorar beträgt rund 390'000 CHF. Laut Beschaffungsverordnung (BeVo) ist das offene oder das selektive Verfahren in diesem Fall obligatorisch. Für dieses Verfahren werden bis zur Beschaffung des Planers zwischen 6 bis 9 Monaten benötigt. Da aber der Planer bereits für den Neubau des Dienstgebäudes im Jahr 2002 beauftragt wurde und mit dem Projekt bereits vertraut ist, wird mit der zentralen Beschaffungsstelle die direkte Beauftragung «Nachtrag zum Hauptauftrag» geklärt.	30.09.20	BOR		

8	07.09.20	3.2	Regelung Zuständigkeiten/Nutzungsvereinbarung HBA und AMB Parallel zur Klärung der Beschaffung des Generalplaners, wird seitens HBA die Federführung zur Regelung der Zuständigkeiten/Nutzungsvereinbarung im Projekt geklärt. Anschliessend wird das Gespräch mit dem Nutzer (AMB und Armasuisse) für die vertraglichen Verhandlungen gesucht.	15.10.20	BOR		
---	----------	-----	--	----------	-----	--	--

10. Bestandespläne und Fotos



UNTERGESCHOSS M 1:200

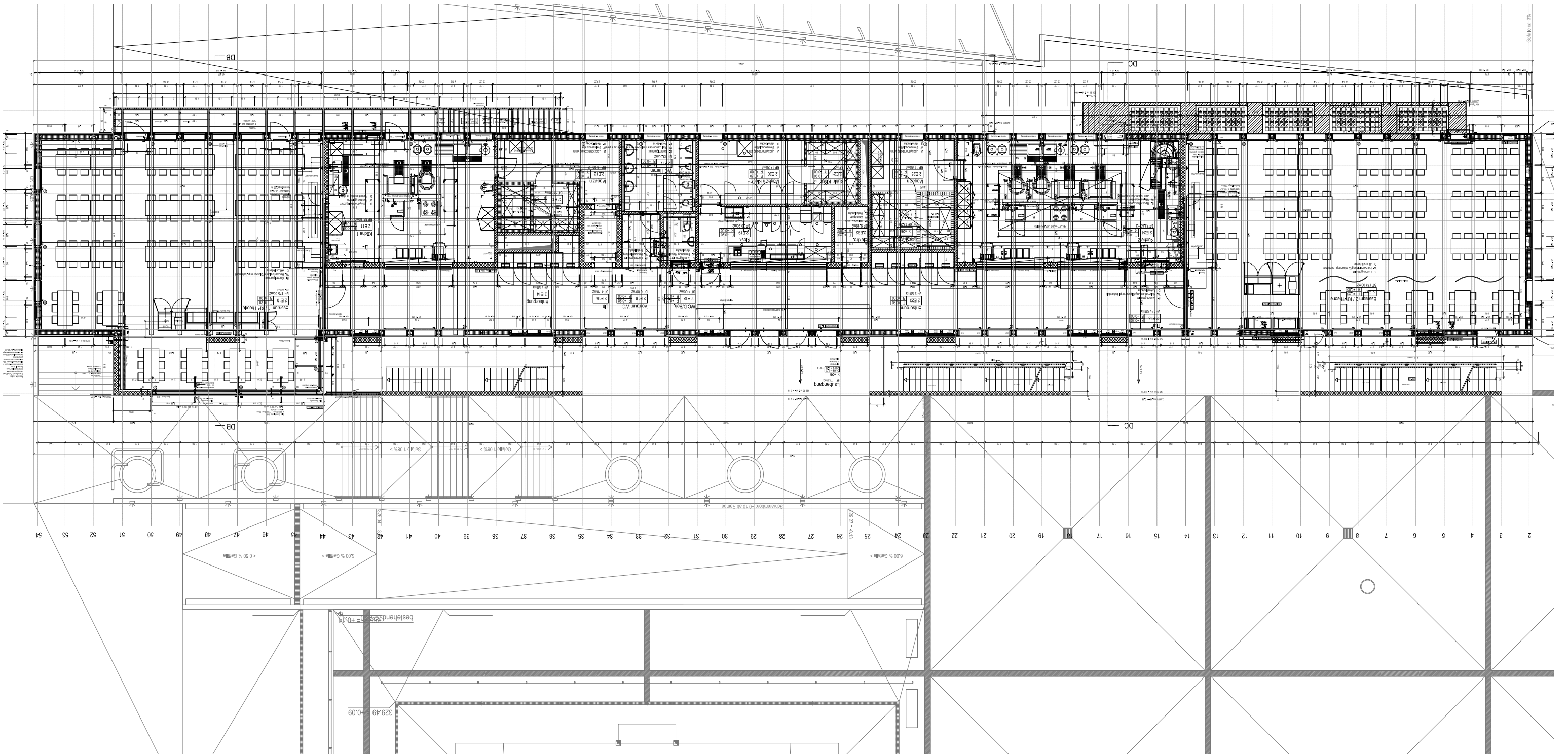


VISCHER
ARCHITEKTEN
Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

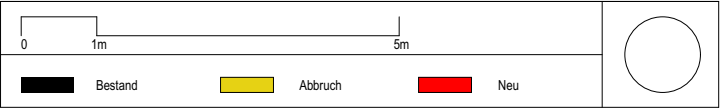
Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude/ Umbau Küche
Untergeschoss Bestand
[Machbarkeitsstudie](#)

Auftrags-Nr.	Datum	Autor	Masstab	Plangröße	Plan-Nr.	/
0371-06	25.05.2020	aop	1:200	DIN A3	A3.200.2	/

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =	m.ü.M.	Bauentscheid-Nr.: #xxx	
Filename: P:\0371-05 Kaserne Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200228_Studie_rar.pln			



ERDGESCHOSS M 1:200



VISCHER
ARCHITEKTEN
Vischer Architekten AG Hardstrasse 10 T 061 560 09 09 info@vischer.ch

Bau- und Umweltschutzdirektion Hochbauamt Basel Landschaft
Kaserne Liestal / Dienstgebäude/ Umbau Küche
Erdgeschoss Bestand
[Machbarkeitsstudie](#)

Auftrags-Nr.	Datum	Autor	Massstab	Plangrösse	Plan-Nr.	
0371-06	25.05.2020	aop	1:200	DIN A3	A3.200.1	/

± 0.00 = OK FB Erdgeschoss =	m.ü.M.	Bauentscheid-Nr.: #xxx	
Filename: P:\0371-05 Kaserne Liestal\07 Pläne\02 CAD - Pläne\01 Studie\200228_Studie_rar.pln			





Ansicht Dienstgebäude



Eingangsbereich



Gang



Gang



Küche 1



Magazin



Essraum 1



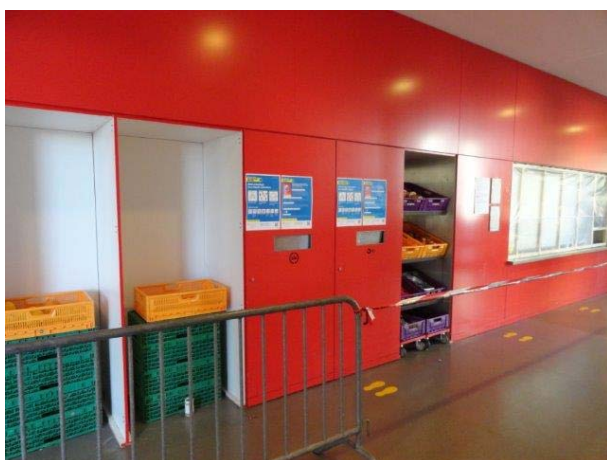
Kiosk



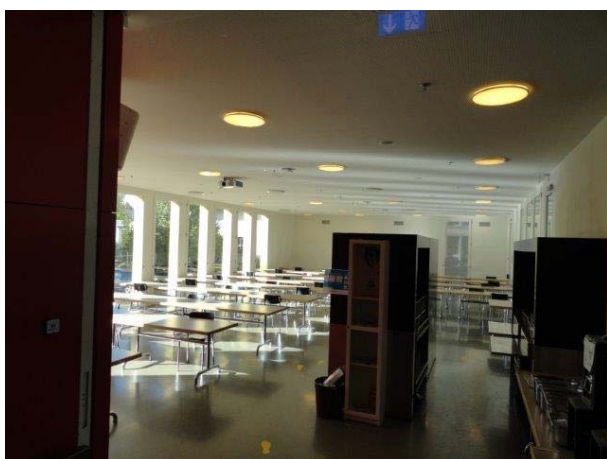
Magazin



Kiosk



Entsorgung



Essraum 2



Essraum 2



Küche 2



Küche 2



Küche 2



Küche 2



Kühlzelle



Magazin

SUBMISSION

Absender:

Beschaffungsprojekt:

Kaserne Liestal - GP-Mandat
Gastroküche

Eingabetermin: 6. April 2022 - 11:00 Uhr

(Zone für Frankierung und oder Barcode)

Bau- und Umweltschutzdirektion
Kanton Basel-Landschaft
Zentrale Beschaffungsstelle (ZBS)
Rheinstrasse 29
4410 Liestal