Arkivsak-dok. 133 - 15 

Saksbehandler: Ingunn O. Bjerkelo

Behandles av: Møtedato:

Sandnes Eiendomsselskap KF 20.08.2015

**Byggeprogram, K0, for prosjekt 41011 nytt produksjonskjøkken Vatne**

**Bakgrunn for saken:**

I Bystyrets behandling av økonomiplan 2014-2017 ble det vedtatt å avsette 20 mill. kr til nytt produksjonskjøkken til erstatning for nåværende produksjonskjøkken som er lokalisert i Åse BOAS. I Bystyrets behandling av økonomiplan 2015-20118, ble det vedtatt å justere prosjektrammen til 41 mill. kr. Grovkalkyle på 41 mill. kr er beregnet av Sandnes eiendomsselskap KF. I kalkylen ligger ikke inventar inne.

Ved å etablere nytt produksjonskjøkken på Vatne, fristilles lokaler i Åse boas for bruk til annet formål. Foreløpige vurderinger viser at det kan gi 5 nye sengeplasser.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prosjekt** | **Budsjett** | **Bevilget før** | **Bevilget i økonomiplan 2015-2018** | **2015** | **2016** | **2017** | **2018** |
| Nytt produksjonskjøkken på VatneProsjektnummer:41011 | 41 mill | 1 mill | 40 mill | 36 mill | 4 mill | 0 | 0 |

I denne saken legges det frem et forslag til byggeprogram nytt produksjonskjøkken på Vatne.

**Saksopplysninger:**

Byggeprogramkomiteen har bestått av:

Roar Løining – Kjøkkensjef Sandnes matservice

Einar Stig Eriksen – Arkitekt (Leif Nes arkitekter)

Ingunn Bjerkelo – Sandnes Eiendomsselskap KF

Jon Aarrestad – Prosjektleder (Epcon)

**Byggeprogram**

Byggeprogrammet tar utgangspunkt i vedtatt budsjett- og økonomiplan samt rådmannens påfølgende bestilling med følgende beskrivelse av prosjektets innhold:

«*Nytt og moderne kjøkken for Sandnes Matservice som vil dekke behovet for mat og matforsyning til eldreomsorg, barnehager, skoler og intern/ekstern catering.»*

I dagens produksjonskjøkken er det kapasitet til å levere matforsyning for inntil 500 personer. Sandnes kommune er i vekst, det bygges flere skoler, barnehager, boas og andre institusjoner.

Dette har en tatt høyde for i planlegging av nytt produksjonskjøkken og nytt kjøkken vil kunne levere matforsyning for inntil 1200 personer.

I gjeldene reguleringsplan for området er det lagt føringer for utforming av nye bygningsenheter:

*«Nye bygningsenheter skal harmonere med nåværende bebyggelse i form, høyde og lengde. Nye eller fornyede bygg skal ha saltak eller valmet tak, tilpasset omkringliggende bebyggelse, med teglfarget takmateriale og største takvinkel på 30 grader.»*

I 4B-kalkyler lå bygget inne med flatt tak, dette er i romprogrammet endret for å oppfylle kravene stilt i reguleringsplan for området.

Nytt produksjonskjøkken er planlagt plassert i nær tilknytning til verneverdig bebyggelse i Vatneleiren. Byantikvaren i Sandnes kommune har av den grunn krevd at fasade på skal ha tre-kledning. I 4B-kalkyler ble isolerte stålelementer lagt til grunn. Fordi det nå er stilt krav om tre-kledning kledd fasade, har en måttet endre konsept til betongelementer som blir kledd med tre- kledning. Det vil ikke være en løsning å kle stålelementene.

Dette medfører at yttervegger går fra 15 cm tykkelse til ca. 50 cm tykkelse og gir et økt bruttoareal ift. opprinnelig plan.

Det er vurdert om det vil være behov for reservekraft for produksjonskjøkkenet. I byggeprogrammet ligger reservekraft inne, lagt til rom i underetasje. Kostnader knyttet til reservekraft er beregnet til 300 000 kr eks. mva. for rom og 300 000 kr eks mva. for reservekraftsagregat.

Kjølelager knyttet til produksjonskjøkkenet har økt noe i areal ift. opprinnelig plan. Dette er et uttrykt ønske fra bruker og gir funksjonelle arbeidsforhold og god logistikk knyttet til nedkjøling og midlertidig lagring før utkjøring av matleveranser.

Inventar lå ikke inne i opprinnelig kalkyle. Når det gjelder produksjonskjøkkenet vil en flytte og gjenbruke de elementene som kan nyttes fra dagens kjøkken på Åse boas. Flytting og remontering er beregnet til ca. 100 000 kr eks. mva. Ut over dette vil det være behov for å anskaffe produksjonskjøkkenelementer for en kalkulert pris på 2,7 mill. kr eks. mva. I tillegg er det behov for løst inventar til kontorer, pauserom, garderober og lager mv. anslått til 1 mill. kr eks. mva. I eksisterende lokaler er det ikke inventar som kan gjenbrukes til formålet.

**Arealdisposisjon produksjonskjøkken Vatne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  | **Rom** | **Romnummer** | **areal** |
| Underetasje |
| 1 | Korridor | 002 | 8,8 |
| 2 | Ventilasjonsrom | 003 | 87,4 |
| 3 | Kuldemaskin | 004 | 22,0 |
| 4 | Reservekraft | 005 | 12,2 |
| 5 | Hovedtavle | 006 | 9,9 |
|  1.etasje – personalfasiliteter  |
| 6 | Korridor | 101 | 27,1 |
| 7 | Pauserom | 102 | 38,2 |
| 8 |  |  |  |
| 9 | HcWC | 104 | 6,6 |
| 10 | Garderobe | 104A | 9,2 |
| 11 | WC | 104B | 2,1 |
| 12 | Dusj | 104C | 3,1 |
| 13 | Lager – tøy | 105 | 7,9 |
| 14 | Rengjøring | 106 | 4,9 |
| 15 | WC | 107 | 2,1 |
| 16 | Garderobe | 108A | 22,9 |
| 17 | WC | 108B | 2,1 |
| 18 | Dusj | 108C | 2,7 |
| 19  | Dusj | 108D | 2,7 |
| 1.etasje- produksjonskjøkken  |
| 20 | Møte/samtalerom | 106 | 13,4 |
| 21 | Produksjon | 107A | 290,7 |
|  | Grovkjøkken | 107B | 16,4 |
| 23 | Kjøtt catering | 107C | 13,7 |
|  | Diettkjøkken | 107D | 19,4 |
| 24 | Bakeri | 107E | 23,8 |
| 25 | Oppvask | 107F | 38,3 |
| 26 | Kontor | 108 | 11,0 |
| 27 | Kontor | 109 | 11,0 |
| 28 | Kjøtt lager\ vareutlevering | 109 | 79,7 |
|  | Kjøletunnel | 109 | 5,4 |
|  | Kjøletunnel | 109 | 5,4 |
| 29 | Mottak oppvask | 110 | 19,1 |
| 30 | Lager kolonial | 111 | 26,5 |
|  | Varemottak | 112 | 32,9 |
|  | Trapp | 113 | 7,2 |
|  | Trapp | 114 | 3,0 |
|  | Non Food | 114 | 21,1 |
|  | Fryserom | 115 | 26,5 |
|  | Tinerom | 116 | 11,0 |
|  | Kjøl kjøtt | 117 | 17,2 |
|  | Kjøl melk | 118 | 17,2 |
|  | Kjøl grønt | 119 | 17,6 |

Kommentarer til arealdisposisjon:

BRA 974 (1. etasje) + 98 (underetasje) = 1072 m2

BTA 1036 (1. etasje) + 179 (underetasje)= 1215 m2

Bruttoarealet for bygget er økt fra 1000 m2 i opprinnelig plan til 1215 m2 i byggeprogram. Personalbasen er økt med 10 m2, kjølelager/produksjonskjøkken har økt med rundt 25 m2, bygget er tilpasset krav stilt av byantikvar og i reguleringsplan ift. verneverdig bebyggelse i Vatneleiren og endring fra stålmoduler til betongelementer har medført ca. 30 m2 ekstra areal i hovedetasjen, men størstedelen av arealutvidelsen, 150 m2 skyldes økt behov for areal til tekniske instalasjoner som ventilasjon, hovedtavle, kuldemaskin og reservekraft som i romprogram er lagt til undertasje i bygget.

**Tomteforhold**

Tomt for bygging av nytt produksjonskjøkken ligger innenfor området for Vatne Driftsstasjon, gnr. 37 bnr. 654. Tomten omfattes av reguleringsplan 97107.

**Byggekonsept**

Reguleringsplan for området stiller krav til byggets utforming i form av lengde og bredde krav, fasade og takkonstruksjon. Med så detaljerte krav stilt til selve byggutformingen ser en det ikke som formålstjenlig å legge opp til modulbygg som byggekonsept. Bygget er planlagt oppført i betongelementer som vil gi et nøkternt og godt bygg for formålet.

**Energiklasse**

Bygget skal tilfredsstille kravene i TEK 10.

**Investeringskalkyle**

Prosjektet ligger inne i økonomiplanen ØP 2015-2018, med 41 mill. kroner. Grovkalkyle viser at en realisering av prosjektet, med nåværende omfang ikke vil kunne oppfylles uten økt prosjektbevilgning. Kalkyle lagt fram i K0 er beregnet til 46, 26 mill. kr.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Kostnad Nybygg |
| 1.00 Felleskostnad |  Kr. 1 700 000 |
| 2.00 Bygging  |  kr 15 720 000  |
| 3.00 VVS- inst. |  kr 4 490 000 |
| 4.00 El. inst. |  kr 2 150 000  |
| 5.00 Tele- og kont. int. |  kr 250 000 |
| 6.00 Andre inst. (kjøkkenleveranse) |  kr 2 800 000 |
| **SUM 1-6 HUSKOSTNAD** |  **kr 27 110 000** |
| 7.00 Utendørsanlegg |  kr 1 000 000  |
| **SUM 1-7 ENTR. KOSTNAD** |  **kr 28 110 000** |
| 8.00 Generelle kostnader |  kr 4 200 000 |
| **SUM 1-8 BYGGEKOSTNAD** |  **kr 32 310 000** |
| 9.00 Spesielle kostnader |  kr 2 700 000 |
| Reserver og marginger |  kr 2 000 000  |
| **Sum eks mva** |  **kr 37 010 000** |
| **25% mva** | **Kr 9 252 500** |
| **Sum inkl. mva** | **Kr. 46 262 500**  |

**Fremdrift**

Prosjektbestilling fra rådmannen legger til grunn ferdigstillelse av byggeriet til 2018. Prosjektbevilgningene i ØP2015-2018 er gitt i 2015 og 2016. Med bakgrunn i dette legges det opp til en framdrift som samsvarer med bevilgninger gitt i ØP2015-2018.

|  |  |
| --- | --- |
| Aktivitet | Tidspunkt |
| Anbudsutlysning | Oktober 2015 |
| Anbudsfrist tekniske fag | Desember 2015 |
| Anbudsfrist byningsfag | Desember 2015 |
| Oppstart grunnarbeider | Januar 2016 |
| Oppstart betongarbeider | Januar 2016 |
| Ferdigstilling/innflytting  | November 2016 |

**Valg av entrepriseform**

Prosjektet skal ivareta Sandnes kommunes behov ift. dagens matproduksjon, innhold og volum, men skal samtidig inneholde fleksibilitet for å kunne ivareta morgendagens behov. Tett dialog med forvaltningsmyndigheter i Sandnes kommune ift. reguleringskrav knyttet til bygg utforming og kvalitet har vært essensielt. Med bakgrunn i dette ser en behov for å detaljprosjektere i byggherreregi og lyser ut prosjektet i åpen anbudskonkurranse i delte entrepriser. Det henvises til vedtak i styresak 114/15.

**Vurderinger:**

I grovkalkyler som ligger til grunn for bevilgning i ØP2015-2018 har en forutsatt et nøkternt industribygg. Kvalitetskrav stilt til fasade, tak og bygg utforming av byantikvar og krav stilt i reguleringsplan, kommer som merkostnader ift. opprinnelig kalkyle.

Det er lagt inn reservekraft for produksjonskjøkkenet i kalkylen. Dette kan trekkes ut i sin helhet og gi en besparelse på 300 000 kr eks. mva. for reservekraftsagregat og 300 000 kr eks. mva. for bygging av reservekraftrom i underetasjen. Sandnes eiendomsselskap KF foreslås at rom for reservekraft legges inn i konkurransegrunnlag mens reservekraft legges inn som opsjon. En har da mulighet til etter anbudskonkurranse å vurdere om en legger inn reservekraft nå eller ha mulighet til å etablere dette på et senere tidspunkt.

Inventar lå ikke inne i opprinnelig kalkyle. Dette må legges inn for å kunne starte produksjon i lokalene. Pris på produksjonskjøkkeninventar er innhentet fra rammeavtaleleverandør og er et funksjonelt for dagnes produksjonsvolum, men er også tilrettelagt for økt produksjon i årene framover.

Nytt produksjonskjøkken på Vatne vil gi et godt og funksjonelt produksjonskjøkken som kan betjene dagens matleveransebehov og også ha kapasitet til å øke produksjonene i tråd med Sandnes kommunes matleveransebehov i årene framover.

Ved å flytte produksjonskjøkkenet fra Åse boas fristilles lokaler der. Selv om en flytter produksjonskjøkkenet vil en ha behov for et oppvarmingskjøkken i Åse boas, men det vil allikevel fristilles areal til ombygging til annet formål, sengeplasser. Det er i ØP2015-2018 bevilget midler i eget prosjekt til gjennomføring av disse ombyggingsarbeidene som etter planen igangsettes umiddelbart etter flytting av produksjonskjøkken til Vatne.

**Forslag til vedtak:**

* Prosjektet bearbeides videre innenfor bevilget ramme på 41 mill kr. Saken fremmes på nytt for styret når dette er gjort.

Sandnes Eiendomsselskap KF, 18. august 2015

Torbjørn Sterri

Daglig leder Sandnes Eiendomsselskap KF

**Vedlegg:**

Vedlegg 1; plantegning

Vedlegg 2: fasadetegning

Vedlegg 3; situasjonsplan