

仙北市総合給食センター(仮称)
基本設計業務委託仕様書

仙北市教育委員会

1. 趣 旨

この仕様書は、仙北市が発注する仙北市総合給食センター（仮称）基本設計業務委託の仕様について定めたものであり、業務に当たっては業務委託契約書のほか、この仕様書の定めによるものとする。

2. 事業概要

(1) 施設名称

仙北市総合給食センター（仮称）

(2) 建設予定地

仙北市市西木町西荒井字番屋地内

(3) 敷地面積

約 4,000 m²

(4) 都市計画区域

区域外

(5) 用途地域

指定なし

(6) ライフライン

上水道 簡易水道

下水道 なし

(7) 規模・階数

延べ面積 1,800 m²・2階程度

(8) 主要構造

鉄骨造

(9) 設計条件

①施設については建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）及びその他関係法令に適合したものとし、コスト、生産ライン、動線等を考慮した上で最適な構造とする。

②「官庁施設の総合耐震計画基準」による、耐震安全性の分類は、構造体：Ⅱ 類、建築非構造部材：B 類、建築設備：乙類を原則とし、その内容については協議により決定するものとする。

③給食の提供は食缶方式とし、コンテナによる運送とする。

・使用予定食器類は、「飯椀」、「汁椀」、「どんぶり」、「皿」「トレイ」、「スプーン」を予定している。

④一日当たり 2,000 食を提供できる給食施設とする。

⑤厨房機器の熱源は、ガス及びボイラーとする。

⑥一日当たりアレルギー食は 40 食程度とする。

⑦献立は、1 献立とする。

・献立構成は、1 汁 2 菜（又は 3 菜）

・主食は、米飯（自炊方式：週 4 回）、パン又は麺（外部委託：週 1 回）

⑧搬送先は市内小学校 7 校、中学校 5 校、支援学校 1 校とする。

⑨「学校給食実施基準」（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び HACCP の概念に基づいた衛生的で安全な施設とする。

⑩厨房施設等の付帯設備における熱源利用方式並びに設備の資材及び機器等の選定に当たっては、イニシャルコストやランニングコスト等の比較検討

を行った上で、環境に考慮した施設とする。

- ⑪近隣への防音及び防臭対策、また施設の防虫及び防塵対策を講じる。
- ⑫災害時等を想定し、受水槽を備える。
- ⑬駐車場収容台数については、来客・職員等用 35 台程度確保を想定している。
- ⑭必要諸室については、別表 1 のとおりとするが、規模、階数等についてはあくまでも想定であり、敷地面積の状況、必要諸室等の協議により変更する場合がある。
- ⑮その他必要な設計条件は、別途協議による。

3. 技術者、管理技術者は、一級建築士の資格を有する者を、また各担当主任技術者として意匠、構造、積算、電気、機械、造成分野についてそれぞれ技術者を配置するものとする。

4. 業務内容 設計業務は、本仕様書に基づき行うこと。

- (1) 提示された設計と条件及び各種法令に基づき配置、平面、立面及び断面の基本設計並びに敷地の造成設計を行う。また、配置及び平面の基本計画を数案、提案すること。なお、地質調査は本市において別途発注する。

5. その他業務の履行に係る条件等

- (1) 基本設計業務

履行期限 平成 30 年 3 月 20 日

- ・委託金額の支払いは、業務完了後とする。

6. 提出書類

- (1) 契約時の提出書類

- ①業務着手届
- ②管理技術者届、管理技術者経歴書
- ③担当主任技術者名簿
- ④業務工程表
- ⑤業務計画書
- ⑥その他本市が必要と認める書類

- (2) 業務完了時の提出書類

- ①業務完了届
- ②成果品引渡書
- ③委託業務提出図書
- ④打合せ議事録
- ⑤その他本市が必要と認める書類

7. 設計上の注意事項

- (1) 設計を行う際は、最新の関係法令及び国土交通省大臣官房官庁営繕部監修公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）に準拠する他、細部については職員の指示によるものとする。

その他、次の事項に留意し、決定についてはその都度打合せを要すものとする。

- ①建設コストの低減を目指すほか、完了後の維持管理費等のコスト削減も考慮すること。
- ②建物の長寿命化を考え、耐久性や更新性に優れたものとする。

- ③設計にあたっては、周辺への影響（日射、電波障害等）が生じないようにあらかじめ検討を行うこと。また予想される事項については職員と協議を行うこと。
- ④環境問題に対応した施設とすること。
- (2) 敷地内の設計建物に対する障害物は受託者において十分調査し、職員と打合せを行うものとする。
- (3) 予定工事概要
- ①工事見積額は予算額を超えてはならない。全体工事費(建築、外構、造成工事)12億円。
- ②建設工事スケジュール
- ・平成30年12月着工（予定） 平成32年1月竣工（予定）
 - ・建設工事の工程計画案を作成すること
8. 成果品の提出 受託者は、業務を完了したときは遅滞なく次の成果品を提出する。
- ①別表2 成果品一覧表のとおり（製本3部、概要版30部）
- ②その他市が必要と認めるもの
- ・上記書類の電子データ等
 - ・図面データは、CAD データ並びに PDF ファイルにて提出すること。
9. 留意事項
- (1) 業務の遂行上知り得た秘密は、他に漏らしてはならない。
- (2) 業務上必要な申請手数料が発生する場合には受託者負担とする。
- (3) 業務の遂行上必要となる資料で、市が保有するものについては、受託者の申出があれば市から貸与する。
- なお、貸与された資料は、紛失、破損等しないよう取り扱い、使用後速やかにこれを返却するものとする。
- (4) 受注した設計図書の著作権は、市に帰属する。
- (5) 図面は、A3 サイズ以上のものとする。
- (6) 設計図書の提出枚数については、職員の指示により変更する場合がある。
- (7) 職員との打合せ等については、必要に応じて随時行うこと。
- (8) 職員との打合せ等の内容については、その都度打合せ記録簿を作成の上、職員と相互に確認する。また職員の立会がない場合に必要な内容についても、打合せ記録等を作成し、速やかに職員に提出するものとする。
- (9) その他、当仕様書に記載のない事項については、委託者と受託者で協議の上、決定するものとする。

必要諸室一覧（別表1）

汚染作業区域	検収	野菜類荷受室
		肉・魚類荷受室
		検収室
		食品庫
		計量室
		仕分室
		根菜処理スペース
		野菜類冷蔵庫

		野菜類冷凍庫
		肉魚類冷蔵庫
		肉魚類冷凍庫
		油庫
		廃棄庫
		米荷受室
		貯米庫
	下処理	卵処理室
		洗米室
		野菜類下処理室
		肉魚類下処理室
非汚染作業区域	調理区域	上処理スペース
		煮炊き調理室
		アレルギー調理室
		和え物調理室
		和え物冷蔵庫
		揚げ物・焼物・蒸物調理室
		炊飯室
	配送	コンテナ室
		配送前室
	洗浄	器具洗浄室
汚染作業区域	洗浄	器具洗浄室
		洗浄室
		洗剤庫
		残菜庫
		回収前室
準備区域	準備	汚染作業区域前室
		非汚染作業区域前室
		配送員前室
一般区域	調理員用	調理員用トイレ
		男性・女性休憩室
		男性・女性更衣室
		洗濯・乾燥室
		玄関
	職員用	事務室
		委託事務室
		配送員控室
		給湯室
		事務職員用更衣室

		倉庫
		職員用トイレ
		職員用玄関
		食堂兼会議室
	見学者用	見学スペース
		玄関
	その他	設備機械室
		ボイラー室
		キュービクル(屋外)
		ボンベ置場
		プラットホーム
		排水除害施設(屋外)
		受水槽(屋外)
		浄化槽
		ゴミ置場

成果品一覧（別表２）

（１）基本設計業務

成 果 物	備 考
A 設計概要書 ・ 建築（主要室面積表を含む） ・ 構造 ・ 電気 ・ 給排水、衛生 ・ 冷暖房、空調 ・ 昇降機設備 ・ 厨房設備 ・ 情報設備 ・ 外構工事 ・ 造成工事	
B 工事費概算及び説明書	
C 関係法規規制事項及び説明書	
D 基本設計図 ・ 付近見取図・案内図 ・ 位置図 ・ 面積表 ・ 平面図・立面図・断面図 ・ その他、設計意図を説明するために必要な図面 ・ 外構整備計画図	

E 調査記録	
F パース（外観、内観）	・提出部数は別途指示 ・電子データ提出
G 建設工事の工程計画書	
H コスト縮減に関する計画書	
I 熱源選定に関する資料	
J ランニングコストに関する資料	
K 環境に及ぼす影響及び対策の説明書(防音・防臭対策等)	
L 廃棄・排出物処理計画書	
M 省エネルギー関係計算書(コスト縮減検討書)	
N 工事に伴う騒音・振動等の対策に関する説明書	
O その他関係資料 ・各種技術資料 ・各種記録書類	
P その他市が必要と認めるもの	

- ・建築（構造）の成果物は、建築（意匠）基本設計の成果物の中に含めることができる。
- ・電気設備、機械設備の成果物は、建築（意匠）基本設計の成果物の中に含めることができる。
- ・その他職員の指示によるものを成果物として提出する。
- ・成果物は、職員の指示により、部数等変更することがある。