

四万十市新食肉センター整備基本設計業務委託特記仕様書

I 業務概要

1 業務名称

四万十市新食肉センター整備基本設計業務

2 業務内容

本特記仕様書は、四万十市新食肉センター整備基本設計業務の委託に適用する。なお、業務上の要件及び設計における与条件については、四万十市新食肉センター整備基本設計業務委託公募型プロポーザル実施要項を遵守し、四万十市新食肉センター基本計画修正版（令和4年4月）（以下「基本計画修正版」という。）を踏まえることとする。

3 履行期間

契約締結日の翌日から令和5年3月15日までとする。

II 業務仕様

本業務は、と畜場という特殊施設であり、かつ、現施設を稼働させながらの建替であることから、技術提案を求め、技術的に最適な者を特定するプロポーザル方式の適用業務である。なお、特記仕様書に明記されていない事項にあっても、本業務の目的達成のために性質上必要と思われるものは、設計業務を受託した者（以下「受託者」という。）の責任において完備しなければならない。

1 管理技術者等の資格要件

（1）管理技術者は建築士法（昭和25年法律第202号）第2条第2項に規定する一級建築士であること。

（2）専門分野を担当する主任技術者の資格要件は、原則として次に掲げるとおりとする。なお、管理技術者は、各担当技術者を兼ねることができない。

ア 建築（総合）

建築士法第2条第2項に規定する一級建築士を有する者であること

イ 建築（構造）

構造設計一級建築士を有する者であること

ウ 電気設備

設備設計一級建築士又は建築設備士を有するものであること

エ 機械設備

設備設計一級建築士又は建築設備士を有するものであること

注：構造設計一級建築士又は設備設計一級建築士の有資格者は、国土交通大臣の登録を受けた登録講習機関が行う講習の課程を修了した通知書を受けた者、若しくは、構造設計一級建築士証又は設備設計一級建築士証の交付を受けたものであること

オ 積算

公益社団法人日本建築積算協会が付与する建築積算士を有するものであること

2 本業務を受託した場合の業務の履行

受託者は、実施要項に基づき提出した業務実施体制により、本業務を履行するとともに、技術提案書における提案事項については、実現に向けて問題点を検討し、問題点がある場合は改善策の提案を行うなど、発注者の承諾を得て業務を遂行すること。

3 業務計画書の提出

受託者は、契約締結後速やかに、次に掲げる事項を記載した業務計画書を作成の上発注者に提出し、発注者の承諾を得るものとする。なお、実施要項に基づき提出した配置予定の管理技術者及び主任技術者の変更は原則として認めない。ただし、やむを得ない理由により変更を行う場合は、同等以上の技術者であることの確認及び承諾を発注者から得るものとする。

(1) 業務概要

本業務の実施方針、成果品の内容及び部数

(2) 業務工程

作業項目別工程計画、打合せ計画

(3) 業務実施体制

組織計画（協力事務所、再委託を含めた体系図）、業務担当表、連絡体制、連絡先

(4) 管理技術者（総括責任者）

氏名、生年月日、所属、役職、保有資格、実務経験及び手持ち業務

(5) 主任技術者（主たる担当技術者）

氏名、生年月日、所属、役職、保有資格、実務経験及び手持ち業務

(6) 担当技術者

担当分野、氏名、生年月日、所属、役職、保有資格、実務経験及び手持ち業務

(7) 協力事務所及び再委託先

名称、代表者名、所在地、分担業務分野、協力を受ける理由及び内容、主たる担当技術者の氏名、生年月日、所属、役職、保有資格、実務経験及び手持ち業務

Ⅲ 業務内容

1 設計業務

設計業務は、基本計画修正版に記載する項目について検討を行い実施する。なお、業務範囲は以下のとおりとする。

(1) 標準業務の範囲

① 平成 31 年国土交通省告示第 98 号 別添一第 1 項に掲げるものとする。

② 基本設計検討事項リスト（別表 1 参照）

(2) その他

上記に加え、受託者の技術提案事項による検討結果の作成 他

IV 業務の実施条件等

1 設計と条件

(1) 施設の場所

四万十市不破出来島 食肉センター地内

(2) 施設の用途

と畜場「平成 31 年国土交通省告示第 98 号」別添二類型二の第 2 類に該当

(3) 敷地の条件

ア 敷地面積（市所有地）

11,447 m²

イ 用途地域の指定

都市計画施設（本業務の成果をもとに都市計画施設の区域変更手続が必要）

建ぺい率 60%

容積率 200%

(4) 施設の条件

ア 想定施設の延べ面積

約 3,400～4,000 m²

イ と畜解体方法

湯剥方式（スチーム又は温水スプレー式）

ウ 主要構造

鉄骨造 2 階建て

エ 耐震安全性の目標（「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」による耐震安全性の分類）

構造体	建築非構造部材	建築設備
Ⅲ類	B 類	乙類

(5) 建設の条件

ア 実施設計・建設工期

基本計画では令和 8 年度に仮稼働を開始し、撤去を含め事業完了は令和 9 年度を見込んで
いるが、可能な限り早期の完成を目標とする。

イ 予定概算事業費

約 51 億円（消費税及び地方消費税を含む。）

(6) 設計と条件詳細資料

その他、設計と条件については、次の資料による。

ア 四万十市新食肉センター基本計画修正版（令和 4 年 4 月）

イ 四万十市新食肉センター整備基本設計業務委託公募型プロポーザル実施要項

(7) 主要施設計画の内容（検討素案）

機能	と畜種類	豚
	処理能力	600 頭/日
	と畜方法	湯剥方式（スチーム又は温水スプレー式）
	内臓処理	一次処理まで
	浄化槽	700 t / 日
	その他	受託者技術提案検討結果による

2 打合せ及び記録等

(1) 打合せ時期及び記録等

次の時期に行い、受託者は速やかに記録を作成し、次回打合せまでに検討結果資料等を添えて発注者に提出すること。

ア 各業務着手前

イ 定例打合せ（2週間に一度程度を基本とする。）

ウ その他発注者又は管理技術者が必要と認めた時

3 中間報告

令和4年10月末までに、事業費概算及びそれまでの検討結果、進捗状況を中間報告する。

(1) 中間報告資料

ア 検討結果

イ 事業費概算（工事費概算＋報告時点で算出可能なシステム等付帯費）

4 適用基準等

特記なき場合は、国土交通大臣官房官庁営繕部が制定又は監修した最新のものとする。

(1) 共通

- ・官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
- ・官庁施設の総合耐震診断・改修基準
- ・建築構造設計基準
- ・公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- ・公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- ・公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- ・公共建築改修工事標準仕様書（電気工事編）
- ・公共建築改修工事標準仕様書（電気設備工事編）
- ・公共建築改修工事標準仕様書（機械設備工事編）
- ・建築物解体工事共通仕様書
- ・その他条例関連
- ・人にやさしいまちづくり条例

- ・建築物環境配慮制度
- ・国等による環境物品の促進に関する法律
- ・と畜場その他関連法令、条例等

(2) 積算

- ・公共建築工事積算基準
- ・公共建築数量積算基準
- ・公共建築設備数量積算基準

V 成果品及び提出部数

成果物等については以下を基本とする。なお、ここに定めがないものについては、発注者の指示によるものとする。

1 成果物等の提出先

事務局（四万十市農林水産課食肉センター整備推進室）

2 設計業務の成果物の規格及び提出部数

(1) 紙製本版

以下の構成により原本（くるみ製本及びファイル綴）、及び複写（ファイル綴）を作成し提出する。

成果物	規格	製本版提出物		備考
		くるみ	ファイル綴	
1 建築（総合） (1) 建築（総合）基本設計図書 ①計画説明書 ②仕様概要書 ③仕上概要表 ④面積表及び求積図 ⑤敷地案内図 ⑥配置図 ⑦平面図（各階） ⑧断面図 ⑨立面図（各面） ⑩工事概算書 ⑪主要部詳細図	A 3 横	1 部	3 部	電子データ共
2 建築（構造） (1) 建築（構造）基本設計図書 ①構造計画説明書 ②構造計画概要書	A 3 横	1 部	3 部	

(2) 設計数量計算書	A 3 横		3 部	
(3) 工事費概算書	A 3 横		3 部	
(4) 各種技術資料			3 部	技術別比較検討
3 設備				
(1) 電気設備基本設計図書	A 3 横	1 部	3 部	
①電気設備計画説明書				
②電気設備設計概要書				
③設計数量計算書				
④工事費概算書				
⑤各種技術資料				技術別比較検討
(2) 給排水衛生設備	A 3 横	1 部	3 部	
①給排水衛生設備計画説明書				
②給排水衛生設備設計概要書				
③設計数量計算書				
④工事費概算書				
⑤各種技術資料				技術別比較検討
(3) 空調換気設備	A 3 横	1 部	3 部	
①空調換気設備計画説明書				
②空調換気設備設計概要書				
③設計数量計算書				
④工事費概算書				
⑤各種技術資料				技術別比較検討
(4) 昇降機等	A 3 横	1 部	3 部	
①昇降機等計画説明書				
②昇降機等設計概要書				
③設計数量計算書				
④工事費概算書				
⑤各種技術資料				技術別比較検討
(5) 通信設備等	A 3 横	1 部	3 部	
①通信設備計画説明書				
②通信設備設計概要書				
③設計数量計算書				
④工事費概算書				
⑤各種技術資料				技術別比較検討
(6) ガス設備	A 3 横	1 部	3 部	
①ガス設備計画説明書				
②ガス設備設計概要書				
③設計数量計算書				

④工事費概算書 ⑤各種技術資料				技術別比較検討
4 食肉生産機械（と畜解体、内臓処理、搬送、その他関連する諸設備等） ①設備計画説明書 ②設備設計概要書 ③設計数量計算書 ④工事費概算書 ⑤各種技術資料	A 3 横	1 部	3 部	技術別比較検討
5 食肉管理システム設備（タグ） ①設備計画説明書 ②設備設計概要書 ③設計数量計算書 ④工事費概算書 ⑤各種技術資料	A 3 横	1 部	3 部	技術別比較検討
6 冷凍冷蔵設備 ①冷凍冷蔵設備等計画説明書 ②冷凍冷蔵設備等設計概要書 ③工事費概算書 ④各種技術資料	A 3 横	1 部	3 部	技術別比較検討
7 排水処理設備 ①排水処理設備計画説明書 ②排水処理設備設計概要書 ③設計数量計算書 ④工事費概算書 ⑤各種技術資料	A 3 横	1 部	3 部	技術別比較検討
8 その他 （１）基本設計説明書（概要版） （２）全体工程計画表 （３）仮設計画説明書 （４）エネルギー供給計画書 （５）維持管理計画検討書 （６）プロポーザルによる検討結果資料 （７）パース及び日影図 （８）関係法令チェック表	A 3 横 A 3 横 A 3 横 A 3 横 A 3 横 A 3 横 A 3 横 A 3 横	1 部 1 部 1 部 1 部 1 部 1 部 1 部 1 部	3 部 3 部 3 部 3 部 3 部 3 部 3 部 3 部	工事中の車両、人等の動線計画、仮設計画等 パース：外観3面、鳥瞰1面程度

(9) 付帯工事計画書	A 3 横	1 部	3 部	外構:車両乗入れ、設備:電気、ガス引き込み工事
(10) アスベスト等使用箇所調査票	A 3 横	1 部	3 部	
(11) 各種会議等の議事録	A 3 横	1 部	3 部	
(12) 各種様式集				

※ 上記リストの内、協議により不要と認められるものは除く

※ 上記リストにないものであっても、協議により必要と認められるものは加える

※ コスト比較はイニシャルではなく、ライフサイクルコスト (LCC) で行う

(2) 電子納品版

以下の構成により電子納品版を作成し、提出する。電子データは最新のウイルスチェックを行うこと。

成果物	規格	部数	備考
製本版に収めた全てのデータ	CD-R または DVD-R	3 部	

(注) 1) 成果物のファイル形式は発注者と受託者の事前協議により、詳細を決定すること

2) 納品する CD-R、DVD-R には、タイトルを記載するとともに、内部のデータについても製本版と同じタイトルを付したフォルダを作成し、焼き付けること。

3) データについては、製本版と同じ体裁で作成した PDF 版とともに、以下の形式により格納すること

①文書：Microsoft Word 形式又は Microsoft Excel 形式

②表、グラフ：Microsoft Excel 形式又は Microsoft PowerPoint 形式

③写真データ：Jpeg 形式

④CAD データ：PDF 形式と Autocad 及び JWCAD

3 記載内容の整理

設計図書等については、電子データ及び工事種目、工事科目等により分かりやすく整理し、目次や図面番号、インデックス等を適宜付けること。

4 著作権

本業務の成果物の著作権及び所有権は、すべて発注者に帰属するものとする。

なお、提出されたデータについては、新食肉センター建設実施設計・工事の請負業者に貸与し、実施設計及び工事監理に際し、使用できるものとする。

V その他

1 修補

受託者は、発注者から修補を求められた場合は、速やかに修補しなければならない。

2 業務遂行上の留意点

- (1) 受託者は、本業務の実施に当たっては、関係法令及び条例を遵守するとともに、発注者と協議を行い、その意図や目的を十分に理解した上で適切な人員配置のもとで進めること。
- (2) 受託者は、本業務の開始に先立ち、業務全体の工程表を提出し、発注者の承認を得るとともに、各業務の進捗に関して、発注者に対して定期的に報告を行うこと。
- (3) 受託者は各調査の過程で現地調査や現地作業を伴うものについては、事前に作業日程及び作業内容について、発注者と打合せし、承認を得た上で行わなければならない。
- (4) 業務の実施に関し、疑義が生じた場合には、速やかに発注者と協議を行うこと。

別表 1

基本設計検討事項リスト

項目	備考
1 基本設計検討事項	
(1) 基本方針の策定	
施設整備の基本方針の策定	
(2) 基本設計条件の整理	
敷地条件の整理（位置・現況・周辺状況・インフラ条件等）	
現施設の課題と配慮すべき事項の整理	
処理能力の設定及び施設要求性能の整理	
(3) 法令上の諸条件整理	
建築関連法チェック	
消防関連法チェック	
高知県及び四万十市条例等チェック	
その他法令チェック	
(4) 食肉生産設備基本条件の整理	
現センターラインの課題と配慮すべき事項の整理	
現食肉センターとの生産システムの検討	
整備計画のと畜処理能力及び作業工程許容作業時間算出	
整備計画のと畜作業工程表検討	
と畜生産機器、機器配置、LCC の比較検討	
整備計画の内臓処理能力及び作業工程許容作業時間算出	
整備計画の内臓処理作業工程表検討	
内臓処理生産機器、機器配置及び LCC の検討	
(5) 施設計画の整理	
施設の衛生の高度化にあたっての基本的事項の検討	
施設の衛生の高度化のための施設整備の検討	
処理環境からの交差汚染防止に関する事項の検討	
ゾーニング計画の検討	
動線計画の検討（人・モノ・排水・換気等）	
サニタリーデザインの検討	
温度管理区画の設定と食肉品質確保の検討	
施設各室の面積規模の設定	
既存建物と接続の検討	
施設を稼働しながらの最適整備の検討	
(6) 冷凍・冷蔵施設の整理	
枝肉の懸肉室及び冷蔵施設の検討	

	内臓処理施設の冷蔵、冷凍庫の検討	
	冷凍・冷蔵施設の LCC 検討	
	(7) 排水処理施設の整理	
	排水量の検討	
	排水の性状の検討	
	処理方式の検討	
	資源化利用の検討	
	排水処理施設の LCC 検討	
	(8) 建築（総合）	
	平面計画	
	断面計画	
	立面計画	
	什器計画	
	イメージイラスト	
	(9) 構造計画	
	構造計画の概要	
	基礎・地業工法の比較検討	
	災害に対する考慮	
	コストダウンに対する検討	
	メンテナンスに対する検討	
	(10) 電気設備計画	
	電気設備計画概要	
	災害に対する配慮	
	コストダウンに対する検討	
	メンテナンスに対する検討	
	(11) 給排水衛生設備計画	
	給排水衛生設備計画概要	
	災害に対する配慮	
	コストダウンに対する検討	
	メンテナンスに対する検討	
	(12) 空調換気設備計画	
	空調・換気設備計画概要	
	空調・換気方式の検討	
	コストダウンに対する検討	
	メンテナンスに対する検討	
	(13) 昇降機等設備計画	
	昇降機設備計画概要	

	コスト概要	
	メンテナンスに対する検討	
(14) 通信設備等計画		
	通信設備計画概要	
	コスト概要	
	メンテナンス概要	
(15) ガス設備等計画		
	ガス設備計画概要	
	災害に対する配慮	
	コストダウンに対する検討	
	メンテナンスに対する検討	
(16) 屋外附帯施設計画		
	洗車場、廃棄物庫、貯水槽、倉庫等の検討	
	コストダウンに対する検討	
	メンテナンスに対する検討	
(17) 撤去・整地・外構計画		
	駐車場計画の検討	
	緑地化の検討	
	雨水排水処理検討	
	操業を継続しながらの段階的計画の検討	
	コストダウンに対する検討	
(18) 工程計画		
	工事工程計画概要	
	課題の整理	
	工期短縮の検討	
	仮設工事の検討	
(19) エネルギー供給計画		
	環境負荷低減に配慮した設計検討	
	省エネルギー供給の検討（LCC 比較）	
(20) 維持管理計画		
	維持管理計画の検討	

※ 協議により不要と認められるものは除く
協議により必要と認められるものは加える