

令和3年度

教給第14号

新学校給食センター整備手法・概算工事費検討支援業務

業務実施設計書

小矢部市

令和3年度

小矢部市役所

設 計 書

小矢部市 市内一円 地内

新学校給食センター整備手法・概算工事費検討支援業務

業務金

円

(うち消費税及び地方消費税相当額

円)

業務

新学校給食センター整備手法・概算工事費検討支援業務

- ・新施設整備手法、概算整備費の調査 一式
- ・適切な整備規模等の検討 一式
- ・事業種法の検討 一式
- ・報告書作成 一式

総括表

[illegible]

[illegible]

第1号明細表

[illegible]

小矢部市新学校給食センター整備手法・概算整備費についての検討支援業務 仕様書

第1 総則

1 業務名

小矢部市新学校給食センター整備手法・概算整備費についての検討支援業務

2 業務目的

本市の学校給食は、昭和 52 年建設の学校給食センターにおいて、小中学校 9 校へ給食を提供しているが、供用開始後 44 年が経過し、施設・設備の老朽化による調理機器等の故障やその修理にかかる修繕費が、年々増加しており、機能の停止が懸念される状況にあることから、その早期の更新が必要となっている。

このような状況の中、今日において求められる給食施設のあり方について令和 2 年度に作成した「新学校給食センター整備基本構想」を基に、より具体的な検討を進め、早期の対応実施を目指す。

3 適用

本仕様書（以下「仕様書」という。）は、本業務に適用するもので、業務の履行に当然必要でありながら明記されていない事項がある場合は、発注者と協議のうえ履行するものとする。

4 業務期間

契約締結日から令和 3 年 12 月 10 日まで

5 業務の実施

- (1) 現在の学校給食センターの現状、発注者の財政事情、諸調査を踏まえ、発注者の担当職員と十分協議を行い、実現性と市場性の高い内容とすること。
- (2) 受注者は、業務の実施にあたって、関係法令及び条例を遵守するとともに、発注者と常に密接な連絡を取り、その指示に従うこと。
- (3) 受注者は、業務の実施にあたり、発注者に業務計画書を提出すること。
- (4) 技術管理者と発注者の担当者は常に密接な連絡を取り、業務の方針及び条件等の疑義を正すものとし、その内容については、その都度、受注者が打合せ記録簿に記録し、相互に確認すること。
- (5) 受注者は、本業務を遂行するにあたって、発注者の意図及び目的を十分理解した上で、経験豊富かつ業務内容に精通した者を定め、また、適正な人員を配置し、正確丁寧に行うこと。

- (6) 受注者は、技術的な中立性を保ちつつ、常に発注者の側に立ち、発注者の利益を守ることを最大の任務として本業務を実施するとともに、発注者との信頼関係を徹底すること。
- (7) 受注者は、業務の進捗状況を発注者に定期的に報告を行うこと。
- (8) 協議内容については、受注者側で打合せ記録簿を簡潔に作成すること。
- (9) 受注者は、協議に用いた資料について、発注者に速やかにデータ送付を行うこと。
- (10) 本業務の一部を再委託する場合は、予め発注者の承諾を得ること。
ただし、コピー、ワープロ、印刷、製本、資料整理など簡易な業務の再委託にあたっては、承諾を必要としない。
- (10) 受注者は、本事業全般に関わる発注者の業務支援者として、発注者の指示に基づき、本事業に関わる関係者との協議事項や質疑が行われた場合には、発注者に代わるものとして対応すること。この際、発注者は関係者に対し、受注者が発注者の業務支援者であること及びその役割を明らかにする。受注者は、発注者の業務支援者として公正で中立的な立場を厳に保持するものとする。
- (12) 本業務の実施により知り得た各種情報については、その取扱いを厳重に行い、第三者に漏洩することのないようにすること。
- (13) 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。

第2 業務内容

- 1 基本構想を踏まえた新施設（改築）整備手法の検討に加え、現在の施設における改修（大規模改修）や既存敷地における改築、その他（規模縮小、自校式等）方法についても先進事例を参考に調査並びに検討を行うとともに、概算整備費等の調査を行う。
また、整備手法及び概算整備費等の調査検討に基づき、事業手法の比較検討も行う。

- (1) 適切な食数について
 - ・児童・生徒数等の推計に基づき、適切な設備規模を検討する。
- (2) 施設の整備方法・概算整備費について
 - ①現施設の改修等による対応の検討
 - ②現敷地内での新築による対応の検討
 - ③別敷地での新築による対応の検討
 - ④自校式による対応の検討
 - ・自校式での概算整備費及び概算運営費を算出する。
- (3) 民間事業者への委託について

- ・全面委託及び一部委託について、引き受け民間事業者の調査実施及びそのメリット・デメリットを整理する。

(4) 事業手法の検討

- ・従来方式及び各種PFI方式について、それぞれの手法を用いた場合の概算整備費、委託範囲、VFM及び整備スケジュール等の比較検討を行う。

第3 その他

1 成果物

(1) 全般

ア	報告書（A4版、縦型、横書き、左綴じ、簡易製本）	10部
イ	報告書概要版（同上：報告書を要約したもの）	10部
ウ	各種資料・図面等（電子データ、紙ベース）	一式

位置図



凡 例

建 物

- ① 一般倉庫
- ② 危険物倉庫
- ③ 農用倉庫
- ④ 貯蔵用建物
- ⑤ 農林水産関係
の備蓄倉庫に
よるもの
- ⑥ 煙突
- ⑦ 発電設備
- ⑧ 通風門
- ⑨ 貯蔵置場

11

11

県道
藤森岡線

ガス室

⑤ ⑥
SI-11
⑦ SI-114
車庫

① SI-724

④ SI-312
車庫

② SI-27
ガス室

③ SI-13
⑥

防火水槽

燃料庫

ゴミ集積場

建物敷地
保有 3311m²

く み あ い 酒 販

方位



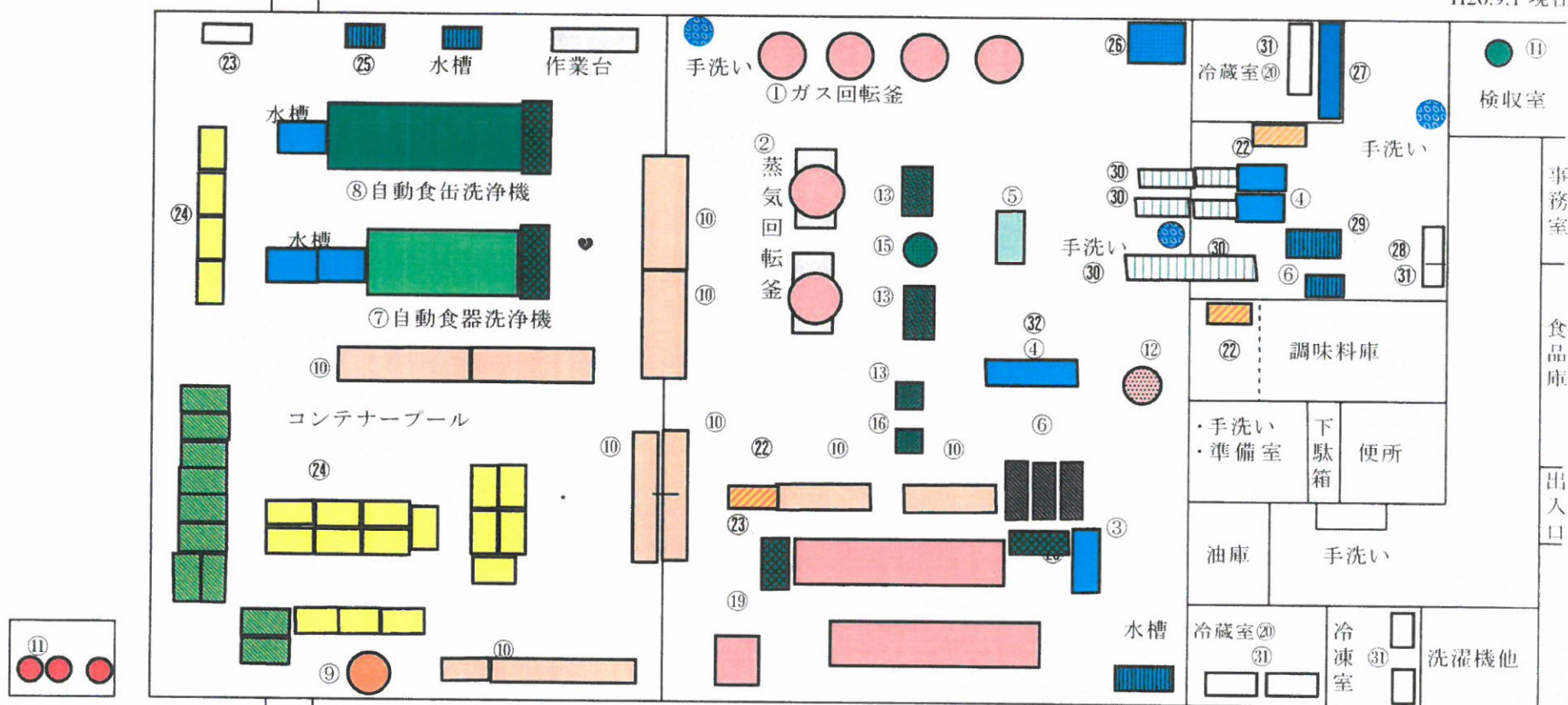
1cmに実尺を同寸

文 部 省

H15 5m 1/1000

学校給食用備品配置図

H26.9.1 現在



- | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|------------|----------------|
| ① ガス回転釜 (+ 1 台) | ⑨ コンテナ洗浄機 | ⑬ 野菜裁断機 (スライサー 2 台・つきおろし 1 台) | ⑰ 連続揚げ物機 | ㉕ 移動浸漬槽 |
| ② 蒸気回転釜 | ⑩ 食器食缶消毒保管庫 | ⑭ 球根皮むき機 | ⑱ 連続焼き物機 | ㉖ 真空冷却機 |
| ③ 可動式シンク | ⑪ ボイラー (蒸気 2、温水 1) | ⑮ 合成調理機 (さいの目切り) | ⑲ 蒸し物機 | ㉗ 冷凍冷蔵庫 |
| ④ 三層シンク | ⑫ かくはん機 (ミキサー) 1 台廃棄 | ⑯ フードカッター (みじん切り機) | ㉚ 大型冷蔵庫 | ㉘ エプロン掛け |
| ⑤ 調理台 | ⑬ 野菜裁断機 (スライサー 2 台・つきおろし 1 台) | | ㉛ 大型冷凍庫 | ㉙ 移動式シンク |
| ⑥ 移動式調理台 | ⑭ 球根皮むき機 | | ㉜ 包丁まな板殺菌庫 | ㉚ ローラーコンベア 6 台 |
| ⑦ 自動食器洗浄機 | ⑮ 合成調理機 (さいの目切り) | | ㉝ パンラック | ㉛ 棚 |
| ⑧ 自動食缶洗浄機 | ⑯ フードカッター (みじん切り機) | | ㉞ コンテナ | ㉜ 二層シンク |