## 様式Ｇ－表紙

提案書Ｇ

（計画図面等提案書）

様式 Ｇ－１　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

|  |  |
| --- | --- |
| **面積表** | ●／●ページ |

【本体施設(給食センター)】

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区域区分 | | | | 室名  （主要な室、部分） | 室面積（㎡） | 室面積の考え方 |
| ●●階 | 給食エリア | | 汚染  作業区域 |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 非汚染  作業区域 |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| その他区域 |  |  |  |
|  |  |  |
| 計 | | |  |  |  |
| 一般エリア | | |  |  |  |
|  |  |  |
| 計 | | |  |  |  |
| ●●階 |  |  | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 計 | | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| 計 | | |  |  |  |
| 合　計 | | | |  |  |  |

【附属建屋】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 棟名称 | 室名 | 室面積（㎡） | 室面積の考え方 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| 合　計 | |  |  |

◆備考

１　面積は小数点以下第２位まで記入し、図面等で確認できるようにしてください。

２　本体施設(給食センター)が複層階となる場合などで欄が不足する場合には、必要に応じて欄を追加し、面積表を作成してください。なお、ページが不足する場合は、必要な枚数(Ａ４縦)を追加してください。

３　面積は各階の床面積、建物延べ面積が確認できるように主要な室・部分とその他に分けて記載してください。

４　「面積算定の考え方」は、室面積を設定するに当たり、配慮した事項などがあれば記入してください。

様式 Ｇ－２　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

|  |  |
| --- | --- |
| **仕上表（外部及び内部）** | ●／●ページ |

（１）外部仕上表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 項　目 | 仕　上 | 備　考 |
| 屋　根 |  |  |
| 外　壁 |  |  |
| 外部建具 |  |  |
| 外　構 |  |  |

（２）内部仕上表

【本体施設(給食センター)】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区域区分 | | | | 室名 | 天井高  （ｍ） | 床 | 壁 | 天井 |
| ●●階 | 給食エリア | | 汚染  作業区域 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 非汚染  作業区域 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| その他区域 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 一般エリア | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ●●階 |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |

【附属建屋】

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 棟名称 | 室名 | 天井高  （ｍ） | 床 | 壁 | 天井 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

◆備考

１　欄が不足する場合には、必要に応じて欄を追加して作成してください。また、ページが不足する場合は、必要な枚数(Ａ４縦)を追加してください。

なお、記載に不都合が生じる場合については、Ａ３横とすることも可とします。

２　天井高は小数点以下第２位まで記入し、主な箇所については図面等で確認できるようにしてください。

任意 Ｇ－３　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

配置計画図（縮尺１/５００程度）

以下の内容を含めてＡ３横・１枚以内で作成すること。

・建物は屋根伏図として、外構緑地計画図を兼ねること。

・計画内容の理解を容易にするため、次について説明文や凡例を用いて表現すること。

〇建物、附属建屋等の配置及び主要寸法

〇道路からのアクセス

・車両出入口(配送車両、その他)

・歩行者出入口

〇敷地内の動線

・車両動線(配送車両、その他)

・歩行者

〇建物出入口

・市とその他一般来客用出入口

・事業者用出入口

〇主要部分の仕上げ(舗装、緑地の範囲等)、外灯、雨水調整池・排水除害施設・キュービクル等の屋外の附帯設備

任意 Ｇ－４　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

平面図（各階）（縮尺１/３００程度）

以下の内容を含めてＡ３横・各階１枚以内で作成すること

※　凡例・説明文の記載に限り、別紙(Ａ４縦・各階１枚以内)の追加も可とする。

・給食エリア（汚染作業区域、非汚染作業区域、その他区域）、一般エリアの区域区分について、次のとおり明示すること。

○区域ごとに色分けを行う

〇各区域を区画するものの種類や区画に設ける出入口が分かるように、説明文や凡例を用いて表現する

例：・壁で区画　　　・パススルー調理設備で区画

・出入口には自動ドアを設置　　・出入口には前室を設置　等

・学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等にのっとり、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の考え方や給食エリアにおける調理動線と整合した作業スペースの工夫等について特に配慮した点があれば、説明を記載すること。

・計画内容の理解を容易にするため、次について説明文や凡例を用いて表現すること。

〇主要部分の寸法、開口部の位置

〇各室の名称

〇調理従事者、見学者等の動線

〇食材の動線

〇手洗い設備、前室、調理員用トイレの設置位置

〇調理設備の配置を破線等で記入すること。

〇コンテナの配置(コンテナ洗浄前後のスペースにプール可能なコンテナを破線で記入すること。)

任意 Ｇ－５　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

立面図（２面以上）（縮尺１/３００程度）

以下の内容を含めてＡ３横・２枚以内で作成すること。

・必要最小限度の範囲内で、次について説明文や凡例を用いて表現すること。

〇主要な部分の仕上げ(屋根、外壁等)

〇食材搬入口やコンテナ搬入口廻りの仕様(プラットフォームの有無、シャッターやドックシェルター等)

〇屋上に設置される設備機器や外壁に設置される換気ガラリ、排気ダクト等

任意 Ｇ－６　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

断面図（２面以上）（縮尺１/３００程度）

以下の内容を含めてＡ３横・２枚以内で作成すること。

・計画内容の理解を容易にするため、説明文や凡例を用いて表現すること。

・各室の名称、主要部分の寸法（階高、天井高など）などを記入すること。

・建物のどの部分を切り、どちらの方向を見ているのかが分かる、キープランを記入すること。

任意 Ｇ－７　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

イメージパース

以下の内容を含めてＡ３横・２枚以内で作成すること。

・外観図及び鳥瞰図をそれぞれ１枚とすること。

任意 Ｇ－８　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

構造計画概要

以下の内容を含めてＡ３横・２枚以内で作成すること。

・代表的な階の略伏図、代表的な通りの軸組図及び基礎・杭の種別の概要を図示すること。

・構造計画に関して、説明文を記載すること。特に配慮した点があれば、説明を記載すること。

任意 Ｇ－９　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

建築設備計画概要（機械・電気）

以下の内容を含めてＡ３横・２枚以内で作成すること。

・主要設備(空調・換気設備能力、換気経路、受水槽容量、排水除害施設の処理能力、受電容量、ガス設備の種別・引込、給水・排水・蒸気用配管の管種等)について記載すること。

・全体が把握できる各種系統図を示すこと。

・設備計画に関して、特に配慮した点があれば、説明を記載すること。

任意 Ｇ－１０　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

調理設備計画概要

以下の内容を含めてＡ３横・４枚以内で作成すること。

・調理設備の配置図を記載すること。

・調理設備の選定の妥当性や能力設定の根拠、板金類の仕様、機械機器の仕様等について記載すること。

・調理設備については、作業段階（搬入・検収段階、下処理段階、調理段階、洗浄・消毒段階）ごとに使用する調理設備とその作業内容が分かるように説明を記載すること。

任意 Ｇ－１１　　提案書Ｇ　（計画図面等提案書）　【関連様式：　　　　　　　　　　　　　】

調理作業工程表・作業動線図

以下の内容を含めてＡ３横・６枚以内で作成すること。

・要求水準書「参考資料８　想定献立一覧」「参考資料９　調理指示書例」を参考に、以下に示す献立について、調理作業工程表と作業動線図をＡ３各１枚で示すこと。

・調理作業の手順、使用する調理機器、時間及び人員について、可能な限り具体的に示すこと。

■提案の前提となる献立

・要求水準書「参考資料８　想定献立一覧」に示す次の３日間(Ａ献立・Ｂ献立、アレルギー対応食、ミキサー食含む。)

・１０月２日

・１０月１２日

・１０月１８日