

(仮称) よらっせYUTO新店舗 設計業務委託

特記仕様書

よらっせYUTO事業協同組合

I 業務概要

- 1 業務名称
(仮称) よらっせYUTO新店舗 設計業務委託
- 2 発注者
よらっせYUTO事業協同組合
- 3 設計期間
着手の日 ~ 令和7年2月28日
- 4 適用
本業務の仕様は、「浜松市公共建築設計業務委託共通仕様書」によるほか、本仕様書のとおりとする。
- 5 業務
本業務は以下による。なお、詳細は、Ⅲ 業務仕様による。
 - (1) 基本設計に関する標準業務
 - (2) 実施設計に関する標準業務
 - (3) 実施設計に関する追加業務
- 6 予定工事額
¥350,000,000- (税別)
(上記額には建築工事、電気設備工事、機械設備工事、外構工事の全てを含む)
- 7 計画施設概要
 - (1) 施設名称 (仮称) よらっせYUTO新店舗
 - (2) 敷地の場所 浜松市中央区雄踏町宇布見9981番1
 - (3) 敷地面積 4,976.82 m²
 - (4) 想定計画規模

| 室名 | 床面積(m ²) |
|-----------------|----------------------|
| 売場 | 281.55 |
| 売場用バックヤード | 46.37 |
| 魚介類加工室、ストックスペース | 86.12 |
| 客席 | 81.15 |
| 客用トイレ | 28.98 |
| 事務所 | 28.98 |
| アーケード※屋根のみ | 119.24 |
| 合計 | 672.39 |

Ⅱ 担当技術者の配置と資格

- ・ 受託者は、「浜松市公共建築設計業務委託共通仕様書」に則り、管理技術者（建築工事）、担当技術者（建築工事、建築工事（構造）、電気設備工事、機械設備工事）を配置するものとする。

Ⅲ 業務仕様

1 基本設計業務

(1) 業務の対象

- ・ 建築施設工事の基本設計
- ・ 外構工事の基本設計

(2) 業務の内容

- ・ 発注者が整備する上記の設計図書を作成すると共に、関係法令に基づく事前協議等に必要の図書の作成を行う。
- ・ 業務は以下を基本としつつ、発注者や浜松市をはじめとする関係機関との協議を踏まえ、効果・効率的な設計を行うものとする。

① 建築施設の総合的な設計

- ・ 法律（法令・条例）、社会情勢や立地条件等を検証し、施設の配置図・平面図・立面図や事業費の概算等基本的な建築形態をとりまとめ、仕様概要書、仕上概要書を作成する。

② 建築施設の構造

- ・ 施設の構造について基本事項をとりまとめる。

③ 建築施設の設備

- ・ 施設の設備について基本事項をとりまとめる。

④外構

- ・ 造成設計、雨水排水設計、舗装設計、安全施設等設計、屋外電気設備設計、屋外給排水設備設計、外構設計について基本事項をとりまとめる。

(3) 成果品

- ・ <成果品リスト>に示す図書等を作成する。

(4) 設計業務の留意点

- 1) 3種の構造形式（木造、鉄骨造、システム建築）別に概算工事費の比較検討を行うこと。

2 実施設計業務

(1) 業務の対象

- ・ 建築施設工事の実施設計
- ・ 外構工事の実施設計

(2) 業務の内容

- ・ 上記1 基本設計業務の計画・図書に基づき、実施設計図書を作成するものとする。
- ・ 関連法令に基づく許可申請及び事前協議等に必要の図書を作成する。
- ・ 以下に示す各設計を総合的に勘案しながらディテールについて吟味し、効果・効率的な実施設計を作成する。

(3) 成果品

- ・ <成果品リスト>に示す図書等とするが、作成にあたっては以下に留意すること。

① 図面の種類と整理順序

- ・ 必要とする図面のサイズはA1版を標準とするが、その図面のサイズも含め、種類、縮尺及び図面の整理について、発注者と協議の上作成する。

② パース

- ・ 3景程度作成する。画像データ、およびA3版出力。

③ 各電子データ

- ・ DVD-R等に保存し、2部提出する（設計図面はDXF形式CADデータとし、別にA1版及び縮小A3版PDFデータを添付）。

(4) 設計業務の留意点

- 1) 業務に用いる法令・諸基準等については最新のものに準拠し、運用その他が改訂されていないか十分に注意を払うこと。
- 2) 静岡県福祉のまちづくり条例等を遵守し、バリアフリー化を図るものとする。
- 3) 浜松市景観条例及び景観計画等を遵守し、周囲と協調したデザインとすること。
- 4) 浜松市公共部門における地域材利用促進に関する基本方針等に則り、木造化又は木質化を図るとともに、浜松市産材を積極的に使用すること。
- 5) 施設設計にあたっては、発注者の事業提案を極力反映させるものとする。
- 6) 施設看板、サイン等、施設に附帯する工作物等について設計に組み込むこと。
- 7) 整備に関わる付帯設備や什器・備品類など、可能な限り設計積算すること。
- 8) 周辺環境、省エネ及びランニングコストの低減に配慮した設計とすること。
- 9) 業務の進捗に伴い、与条件の軽微な変更が生じた場合においては、必要な見直しを行うものとするが、設計内容に大きな変更が生じる場合については、費用負担等を協議の上、見直しを行う。
- 10) 受託者は委託業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。
- 11) 委託契約完了にかかわらず、成果品に誤りや漏れ落ちがあった場合には、受託者の責任において速やかにその誤りを訂正すること。
- 12) 業務の実施にあたり疑義が生じた場合は、速やかに発注者と協議するものとする。

<成果品リスト>

| 区分 | 内容 | | 摘要 |
|----------|-------------|--|----|
| 1 基本設計業務 | | | |
| (1) 総合 | 計画説明書 | | |
| | 仕様概要書 | | |
| | 仕上概要表 | | |
| | 面積表・求積表 | | |
| | 敷地案内図 | | |
| | 配置図 | | |
| | 平面図 | | |
| | 断面図 | | |
| | 立面図 | | |
| | 工事費概算書 | | |
| (2) 構造 | 構造計画説明書 | | |
| | 構造設計概要書 | | |
| | 工事費概算書 | | |
| (3) 設備 | 設備計画説明書 | | |
| | 設備計画概要書 | | |
| | 各種技術資料 | | |
| | 工事費概算書 | | |
| (4) 外構 | 外構計画説明 | | |
| | 外構設計概要書 | | |
| | 工事費概算書 | | |
| 2 実施設計業務 | | | |
| (1) 総合 | 建築物概要書 | | |
| | 特記仕様書 | | |
| | 仕上表 | | |
| | 面積表・求積表 | | |
| | 敷地案内図 | | |
| | 配置図 | | |
| | 平面図 | | |
| | 断面図 | | |
| | 立面図 | | |
| | 矩計図 | | |
| | 展開図 | | |
| | 天井伏図 | | |
| | 平面詳細図 | | |
| | 部分詳細図 | | |
| | 建具表 | | |
| | 各種計算書 | | |
| | 工事費概算書 | | |
| | その他申請に必要な図書 | | |
| (2) 構造 | 特記仕様書 | | |
| | 伏図 | | |

| | | | |
|-------------|-------------|--|--|
| | 軸組図 | | |
| | 部材断面図 | | |
| | 標準詳細図 | | |
| | 部分詳細図 | | |
| | 構造計算書 | | |
| | | | |
| | 工事費概算書 | | |
| | その他申請に必要な図書 | | |
| | | | |
| (3) 電気設備 | 特記仕様書 | | |
| | 敷地案内図 | | |
| | 配置図 | | |
| | 受変電設備図 | | |
| | 電灯設備図 | | |
| | 動力設備図 | | |
| | 通信・情報設備図 | | |
| | 火災報知等設備図 | | |
| | 拡声設備図 | | |
| | テレビ共同受信設備図 | | |
| | 監視カメラ設備図 | | |
| | 構内配電線路図 | | |
| | 構内通信線路図 | | |
| | 屋外設備図 | | |
| | | | |
| | 工事費概算書 | | |
| | 各種計算書 | | |
| | | | |
| (4) 給排水衛生設備 | 特記仕様書 | | |
| | 敷地案内図 | | |
| | 配置図 | | |
| | 機器表 | | |
| | 給排水衛生設備図 | | |
| | 給湯設備図 | | |
| | 消火設備図 | | |
| | ガス設備図 | | |
| | 排水処理設備図 | | |
| | 屋外設備図 | | |
| | その他設置設備図 | | |
| | | | |
| | 工事費概算書 | | |
| | 各種計算書 | | |
| | | | |
| (5) 空調換気設備 | 特記仕様書 | | |
| | 敷地案内図 | | |
| | 配置図 | | |
| | 機器表 | | |
| | 空調設備図 | | |
| | 換気設備図 | | |
| | 自動制御設備図 | | |
| | その他設置設備設計図 | | |
| | | | |
| | 工事費概算書 | | |
| | 各種計算書 | | |

| | | | |
|--------|---------|--|--|
| | | | |
| (6) 外構 | 特記仕様書 | | |
| | 外構計画図 | | |
| | 排水計画図 | | |
| | 各種部分詳細図 | | |
| | | | |
| | 工事費概算書 | | |
| | 各種計算書 | | |

※上記に記載のないものについても、成果品等の提出を求める場合がある。詳細については発注者との協議によるものとする。

3 実施設計に係わる追加業務

(1) 積算業務

- ・ 積算数量算出書の作成
- ・ 単価作成資料の作成（単価の決定および単価調書の作成を含む）
- ・ 見積徴収および見積検討資料の作成（見積先は3社以上とする。単価の決定および単価調書の作成を含む）
- ・ 金抜き内訳書の作成

(2) 概略工事工程表の作成

(3) 各種申請、届出業務

- ・ 建築基準法に基づく建築確認申請等許可申請手続き業務（手数料を含む）
- ・ 建築基準法に基づく消防同意に関する書類作成、提出手続き業務
- ・ 建築物エネルギー消費性能届出手続き業務（手数料を含む）
- ・ 市街化調整区域における建築物の適合証明書に係る書類作成・申請業務
- ・ 景観、緑化、環境関係条例等に係る届出・申請業務
- ・ 都市計画法、開発関係条例等に係る事前協議及び申請業務
- ・ 上下水道に係る事前協議及び協議書作成業務
- ・ 面前道路における車両乗入口の位置・形状等に係る関係機関との協議及び協議書作成業務
- ・ 屋外広告物条例に係る書類作成・申請業務
- ・ その他建築基準関係規定その他の法令又は条例に基づく許認可に関する業務

4 準拠すべき基準等

- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- ・ 建築構造設計指針・同解説（静岡県）

Ⅲ 委託内訳書

| よらっせYUTO新店舗 設計業務委託 | | | | |
|--------------------|-----|-----|-----|-----------|
| 名 称 | 数 量 | 単 位 | 金 額 | 備 考 |
| | | | | |
| 直接人件費 | 1.0 | 式 | | |
| | | | | |
| 諸経費 | 1.0 | 式 | | |
| | | | | |
| 技術料等経費 | 1.0 | 式 | | |
| | | | | |
| 特別経費 | 1.0 | 式 | | |
| | | | | |
| 小 計 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 消費税等相当額 | 1.0 | 式 | | 消費税率 10 % |
| | | | | |
| | | | | |
| 設計金額 | 1.0 | 式 | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

IV 添付資料

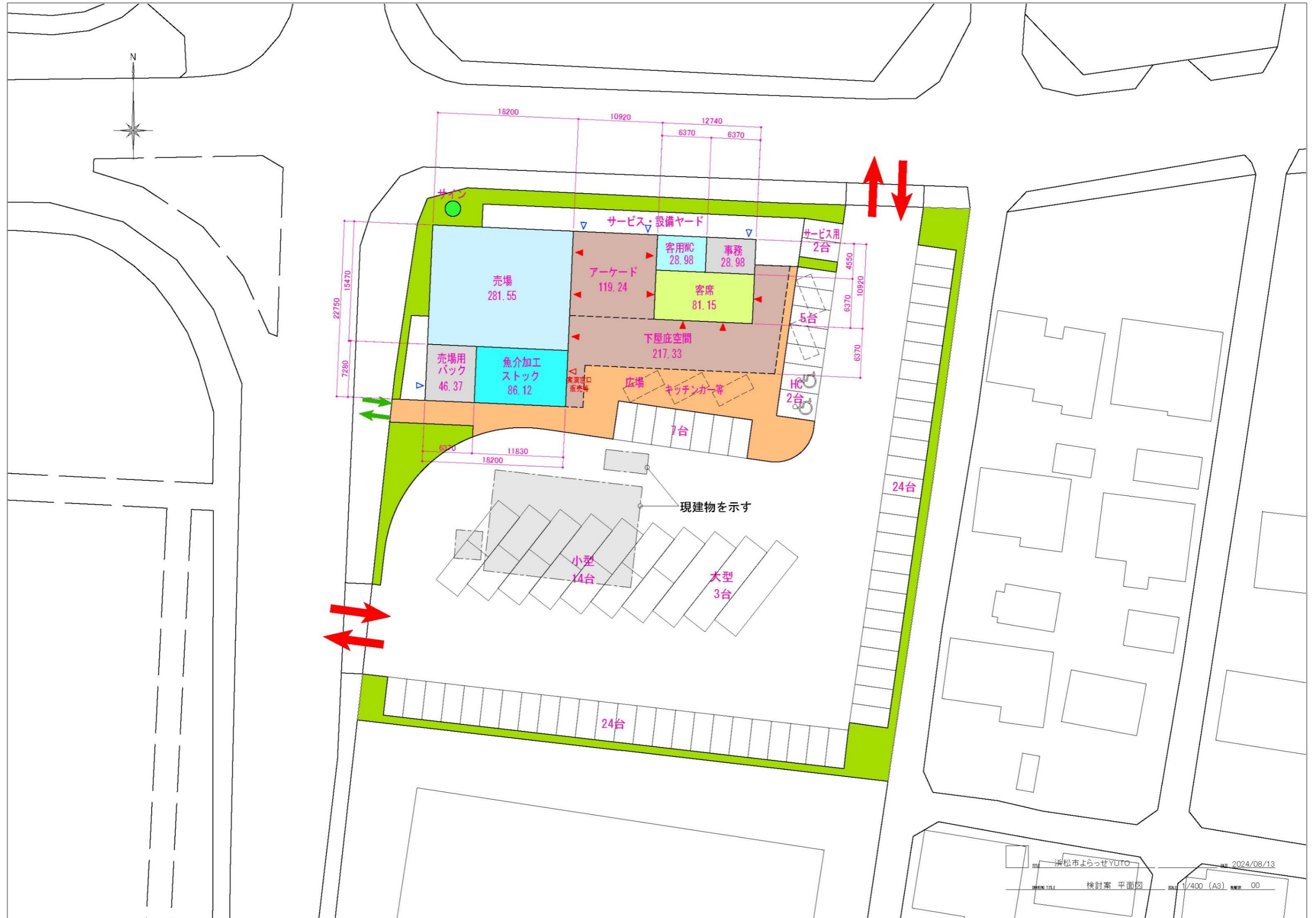
1 付近見取り図



2 施設概要

| 室名 | 使用目的・用途 |
|-----------------|--|
| 売場 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 浜名湖及び遠州灘で漁獲された水産物（活魚、鮮魚）、水産加工品（内臓除去、三枚おろし、切り身）等の陳列販売（活魚はブロー付生簀、鮮魚、水産加工品はチルド帯での取り扱い） ・ 主に浜名湖及び遠州灘で漁獲された水産物を原料として使用した惣菜・弁当、加工品（冷蔵品、冷凍品、常温品）の陳列販売 ・ 雄踏地区を中心に浜松市産の農産物及び農産加工品（生鮮品、冷蔵品、常温品）の陳列販売 ・ 雄踏地区を中心に浜松市の物産品、土産物等の陳列販売 ・ 雄踏地区住民のための生活必需品等（冷蔵品、冷凍品、常温品）の陳列販売 ・ 上記を陳列のための、冷蔵・冷凍オープン平台ショーケース、冷蔵・冷凍オープン多段式ショーケース、冷蔵冷凍リーチイン多段式ショーケース、常温平台陳列台、常温多段式陳列棚、ブロー付生簀のほか、POSレジ台、サッカー台を配置するものとする |
| 売場用バックヤード | <ul style="list-style-type: none"> ・ 売場で陳列販売する商品を保管する倉庫 ・ 売場で使用する包装品、備品等の保管スペース ・ 包装、商品化のための作業スペース |
| 魚介類加工室、ストックスペース | <ul style="list-style-type: none"> ・ 寿司製造室と総菜・うなぎ・おむすび製造室の2室、バックヤード ・ 上記2室の製造室は各々魚介類販売業、そうざい製造業の営業許可を取得できる体裁とする ・ 売場側、外部側に対して開口部を設けること。売場側では鮮魚などの捌きサービスを行うほか、外部側ではウナギの炭火焼等の作業が客から見える形を確保すること |
| 客席 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 本施設利用者のための休憩・飲食のためのスペース ・ 通常は施設利用者が自由に使用できるものとするが、イベント等の際には催事専用スペースとして活用するほか、「たきや漁」が雨天の場合、たきや漁の利用客のためのBBQスペースとしての活用を想定 |
| 客用トイレ | <ul style="list-style-type: none"> ・ 男性トイレ（大1穴、小2穴、手洗い器2か所）、女性トイレ（大3穴、手洗い器2か所）、多目的トイレ1か所を設けること |
| 事務所 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 事務スペースとして、机・椅子4セット、収納棚、コピー機スペースを確保すること ・ 更衣室として、男女別スペースを確保し、各々4～8人分のロッカーを配置できるものとする ・ 従業員用トイレ（大1、手洗付）を設けること |
| アーケード | <ul style="list-style-type: none"> ・ 売場と客席の間に大屋根を設けること ・ 通常は施設利用者が自由に使用できるものとするが、イベント等の際には催事専用スペースとして活用するほか、「たきや漁」が雨天の場合、たきや漁の利用客のためのBBQスペースとしての活用を想定 |
| 下屋庇空間 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 建物前に下屋庇空間を設けること ・ 商品の陳列スペースとして活用するほか、イベント時の店舗スペース、客用の通路スペース（雨天時でも客が雨に濡れないよう配慮）としての活用を想定 |
| 駐車場 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 小型車74台（うち14台は縦列配置し大型車の駐車を想定）、身障者用2台、大型車3台、サービス用（小型）2台の駐車桟を確保すること ・ 小型車5台分はイベント時にキッチンカー2台が駐車できるものとし、下屋庇空間に近い位置に配置すること ・ 前面道路東側、北側からの進入退出口を確保すること |
| その他 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 建物と駐車場の間に多目的に使用できるスペース（最低キッチンカー3台分が駐車できるスペース）を確保すること |

3 配置・平面レイアウトイメージ



浜松市よらっせYUTO
 2024/08/13
 検討案 平面図
 1/400 (A3) 00