

# 田村市農産物振興施設整備事業建設工事設計業務仕様書

## 1 趣旨

本事業は、「田村市農産物振興施設整備事業建設工事設計業務公募型プロポーザル募集要項」にある事業目的を達成する施設の設計、施工等を委託するものである。

## 2 事業名称

田村市農産物振興施設整備事業

## 3 事業内容

### (1) 施工場所

- ①所在地 福島県田村市船引町門沢字直道地内（事業用地位置図のとおり）
- ②敷地面積 1,807 m<sup>2</sup>
- ③現況 宅地
- ④その他 上水道 給水区域外であり、独自の給水施設（井戸等）が必要である。  
※参考 同敷地のサツマイモ貯蔵施設の井戸整備時のボーリングの深さ 102m
- 下水道 下水道処理区域外のため合併処理浄化槽による対応が必要である。
- 都市計画区域 都市計画区域外
- 地質調査 本業務により地質調査を実施する。  
※参考 同敷地のサツマイモ貯蔵施設の整備時の地質調査時の深度 平均 11m

### (2) 業務概要

- ① 本業務に関する全ての施設及びその他附帯設備の設計図書の作成
- ② その他本事業に必要な業務（地質調査及び必要となる申請業務を含む）

### (3) 施設概要

本施設は、市内農産物を低温及び冷凍貯蔵できる貯蔵室を備え、加工・出荷できる施設とし、各設備の最低限の必要能力については設備明細のとおりとする。

#### ア 施設条件

延床面積：700 m<sup>2</sup>程度 階数：地上1階 構造：S造平屋建

#### イ 荷受設備

各種農産物が搬入されたとき、1荷受ごとに移動、管理できる設備を有すること。

#### ウ 加工設備

サツマイモの干し芋加工、そばの製粉処理のほかトマト、ピーマン、なす等搬入された田村市農産物を加工できる設備を有すること。

#### エ 梱包・出荷設備

搬入された農産物を加工・梱包できる設備を有すること。

#### オ 動線

HACCP等の衛生管理基準に適合したうえで効率性を考慮した動線とすること。

#### カ その他必要な施設

荷受・検査スペース（荷受事務や検査に対応し、検査機器、給湯、空調設備、トイレ）

レ等、施設の利用に必要な設備を備えること。)、ハイマストフォークリフト（バッテリー式）、小型フォークリフト 1.0t 未満（バッテリー式）、及び農機具倉庫。事務室、トイレ、更衣室などの諸室。

キ 附帯設備

アからオの設備等を稼働及び管理するために必要な設備。

(4) 予定工期

契約締結日から令和 6 年 3 月 25 日（月）

4 提出書類

- ①着手届
- ②現場責任者等通知書
- ③完了届
- ④竣工書類（建築図面、電気図面、機械図面、積算書類等）一式
- ⑤その他事業に必要となる書類等

5 方法及び手順について

(1) 実施設計書の作成について

実施設計書を作成するに当たって、参考とする土木・建築関係事業の単価については、以下の福島県土木部の公表図書等を参考にして作成すること。それ以外の資料を参考にして積算した場合は、その根拠を記入すること。

- ・設計業務等標準積算基準
- ・建築関係工事積算基準
- ・その他福島県土木部で公表している積算資料及び基準
- ・積算には、営繕システム R I B C（R I B C 2）を使用するものとする

6 環境への配慮

田村市の環境マネジメント活動について理解、協力し田村市環境基本計画に基づき、環境に配慮した活動を行うものとする。

7 関係法令等の遵守

業務に当たり、関係法令を遵守し、安全確保に努める内容とするもの。

農産物振興施設 設備明細

No	設備名称	能力	数量
1	低温貯蔵設備	貯蔵能力 スチールコンテナ（外寸 1700×1000×826）100 基 運用温度 10℃から 15℃ 運用湿度 95%前後	1
2	冷凍貯蔵設備	貯蔵能力 スチールコンテナ（外寸 1700×1000×826）40 基 冷凍貯蔵室用保管棚設置 運用温度 -15℃から-20℃	1
3	低温除湿乾燥設備	干し芋生産能力 0.8t/日以上 台車が入る仕様とする。 熟成室及び冷凍室を有する設備	1
4	農産物加工設備 1) 農産物選別・皮むき設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>農作物を自動計量し分別する設備 550kg/h 以上 L4000×D800×H1100 以下の規格</li> <li>洗浄と自動皮むきの性能を有する設備 200kg/h 以上 L4000×D800×H1400 以下の規格</li> </ul>	1
	2) そば選別製粉設備	玄そばを処理して製粉し、そば粉にする設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>そば脱皮機 玄そば 25kg/h 以上 W2000×D1000×H2000 以下の規格</li> <li>そば製粉機 30kg/h 以上 W2000×D1000×H1500 以下の規格</li> <li>玄そば選別機 10kg/h 以上 W2000×D1000×H1500 以下の規格</li> <li>玄そば磨き機 30kg/h 以上 W2000×D1000×H1500 以下の規格</li> <li>石抜機 700kg/h 以上 W1000×D1000×H1000 以下の規格</li> <li>穀類水分計（卓上型） W150×D250×H250 以下の規格</li> </ul>	1
	3) 甘藷加工設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>焼き芋加工設備 15kg/h 以上 W500×D700×H1000 以下の規格</li> <li>その他甘藷加工設備</li> </ul>	1

	4) そうざい加工設備	<p>農産物を加工し、そうざい、パウダー、ペーストを製造する設備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パウダー加工設備 W400×D300×H500 以下の規格</li> <li>・ペースト・パウダー充填機 300g/10s 以上 W400×D300×H500 以下の規格</li> </ul> <p>乾燥野菜を製造する設備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品乾燥機 40kg 以上 W700×D700×H1500 以下の規格</li> <li>・低温除湿乾燥機 180L 以上 W1000×D1000×H2000 以下</li> <li>・真空凍結乾燥機 10kg/24h 以上 W1200×D1200×H2000 以下</li> </ul> <p>加熱調理の出来る設備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・IH コンロ</li> <li>・IH フライヤー</li> </ul> <p>器具を洗浄する設備</p>	1
	5) 冷凍設備	<p>冷凍食品製造設備 真空包装性能を有する設備 700 袋/日以上 W1100×H1000×H1000 以下の規格</p>	1
5	梱包・出荷設備	<p>加工した製品を袋詰め・ラッピング・梱包・出荷する設備 金属を探知する設備</p>	1
6	その他設備	<p>No3.No4 の設備はクリーンルーム仕様 HACCP 対応とすること No1.No2 の設備はフォークリフト作業を計画。ハイマストフォークリフト（バッテリー式）1 台 従業員用トイレ・更衣室・休憩所 休憩室を設けること</p>	1
7	浄化槽設備	<p>法令適合した浄化槽設備 ※施設利用者数は 1 日 15 名を想定</p>	1
8	井戸水設備	<p>上水道区域外のため井戸水を有する設備</p>	1
9	受水槽設備	<p>使用水量分を蓄えられる受水槽を有する設備</p>	1
10	換気設備	<p>法令適合した換気設備を有すること</p>	-
11	空調設備	<p>クリーンルーム及び作業環境に適合した設備</p>	-

12	施設全体	<p>事務所を設置し、施設管理機能を有すること。          児童生徒の見学、一般視察を受入られる計画とすること。          商品展示スペースを設けること。</p>	-
13	電気設備	<p>施設運用に必要な電灯・動力設備          消防法で定める設備</p>	-