|  |
| --- |
| ／ |

（様式７）

西部地区新調理場整備・運営事業

提案書図面集（表紙）

* 表紙の大きさをＡ３横長に変更して提案すること。

|  |
| --- |
| ／ |

（様式７-１）

提出図面一覧

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 図面名称 | 様式 | 枚数 | 通し番号 |
| 提案書図面集（表紙） | ７ |  | － |
| 提出図面一覧 | ７-１ | 適宜 |  |
| 施設概要 | ７-２①② |  |
| 全体配置図（外構含む。車両等の動線（食材搬入、配送回収、職員等を明記）、歩行者の動線、駐車台数等も記入する） | 任意 |  |
| 平面図（各階。職員や来訪者、食材の動線も記入する） |  |
| 立面図（４面以上） |  |
| 断面図（２面以上） |  |
| 衛生区分図（汚染・非汚染の区分等） |  |
| 設備計画図（電気設備、機械設備） |  |
| 厨房設備計画 |  |
| 厨房設備配置図 |  |
| 厨房設備リスト |  |
| 各種備品リスト（調理備品含む） |  |
| 諸室リスト（諸室の名称、区分、面積、主要な諸室の仕上げ（天井・床・壁）を記入する） |  |
| 施工計画図 |  |
| 設計、建設スケジュール表 |  |
| 透視図（外観鳥瞰図、外観アイレベル図　等） |  |

※１　提出図面一覧の大きさをＡ３横長に変更して提案すること。

※２　図面の様式は任意とし、Ａ３横長で統一し提案すること。

※３　縮尺の指定はなし、任意とする。

※４　企業名を記載しないよう留意すること。

受付番号：

|  |
| --- |
| ／ |

（様式７-２①）

|  |
| --- |
| 施設概要　（枚数適宜） |
| （１）施設概要

|  | 項目 | 概要 |
| --- | --- | --- |
| 全体 | 建築 | 建築面積 | ㎡ |
| 延べ面積（容積対象延べ面積） | ㎡（㎡） |
| 建ぺい率 | ％ |
| 容積率 | ％ |
| 外構 | 駐車場※（　）は本敷地外対応 | 障がい者用 | 台 |
| 外来者用・市職員用 | 台 |
| 事業者用 | 台（　　台） |
| （計） | 台（　　台） |
| 駐輪場 |  | 台 |
| 緑化率 | ％ |
| 施設別 | 本件施設 | 構造 | 造 |
| 階数 | 地上　階（地下　階） |
| 面積 | 建築面積 | ㎡ |
| 延べ面積 | ㎡ |
| ●階　床面積 | ㎡ |
| ●階　床面積 | ㎡ |
| ●階　床面積 | ㎡ |
| 高さ | 最高の高さ | ｍ |
| 最高の軒の高さ | ｍ |
| ●階　階高 | ｍ |
| ●階　階高 | ｍ |
| ●階　階高 | ｍ |
| 耐震設定 | 構造体 | 類 |
| 建築非構造部材 | 類 |
| 建築設備 | 類 |
| エレベーター | 規模 | ㎡ |
| 積載量 | ㎏ |
| インフラ | 受水槽 | 設置場所（屋内・屋外） |  |
| 規模・容量 | ㎥ |
| 受電設備 | 設置場所（屋内・屋外） |  |
| 規模・容量 | kw |
| ボイラー | 規模・容量 |  |
| 台数 | 台 |
| 附帯施設（●） | 構造 | 造 |
| 階数 | 地上　階（地下　階） |
| 面積 | 建築面積 | ㎡ |
| 延べ面積 | ㎡　　 |
| ●階　床面積 | ㎡ |
| ●階　床面積 | ㎡ |
| 高さ | 最高の高さ | ｍ |
| 最高の軒の高さ | ｍ |
| ●階　階高 | ｍ |
| ●階　階高 | ｍ |
| 外構 | 駐車場※（　）は本敷地外対応 | 障がい者用 | 台 |
| 外来者用・市職員用 | 台 |
| 事業者用 | 台（　　台） |
| （計） | 台（　　台） |
| 駐輪場 | 台 |

※適宜、行を追加すること。※附帯施設は、施設名を記載すること。 |

受付番号：

受付番号：

|  |
| --- |
| ／ |

（様式７-２②）

|  |
| --- |
| 施設概要　（枚数適宜） |
| （２）仕上げ表・面積表＜面積表・内部仕上表＞

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 室 名 | 仕上げ | 天井高（m） | 面積（㎡） | エリア計面積（㎡） |
| 床 | 幅木 | 壁 | 回り縁 | 天井 | その他特記事項 |
| 給食エリア | 検収・下処理ゾーン | ○○ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 洗浄ゾーン（汚染作業区域） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理ゾーン |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 洗浄ゾーン（非汚染作業区域） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 配送・コンテナプールゾーン |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 一般区域 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 一般エリア | 市専用部分 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 共用部分 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 事業者専用部分 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| その他 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**＜外部仕上表＞**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 仕上げ材、仕上げ等 |
| 本体施設（給食調理場） | 屋根 |  |
| 外壁 |  |
| 開口部 |  |
| その他 |  |
| 附帯施設（○○） |  |  |
|  |  |
| 除害施設 | 内部 |  |
| 外構 | 舗装 |  |
| 囲障 |  |
| 門扉 |  |
| その他 |  |

※適宜、行を追加すること。※附帯施設は、施設名を記載すること。 |

受付番号：