高校教育改革「みやざきモデル」
都城農業高等学校整備事業

要求水準書

令和８年 11 月

宮　崎　県

目次

Ⅰ　概要
1　整備対象敷地の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（1）本校・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（2）本校西農場（北側）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
（3）本校西農場（南側）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
（4）郡元農場・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
（5）三股牧場・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
2　事業スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
3　要求水準書の位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
4　要求水準書の変更・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
5　関連法令・適用基準等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
6　本事業における留意事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

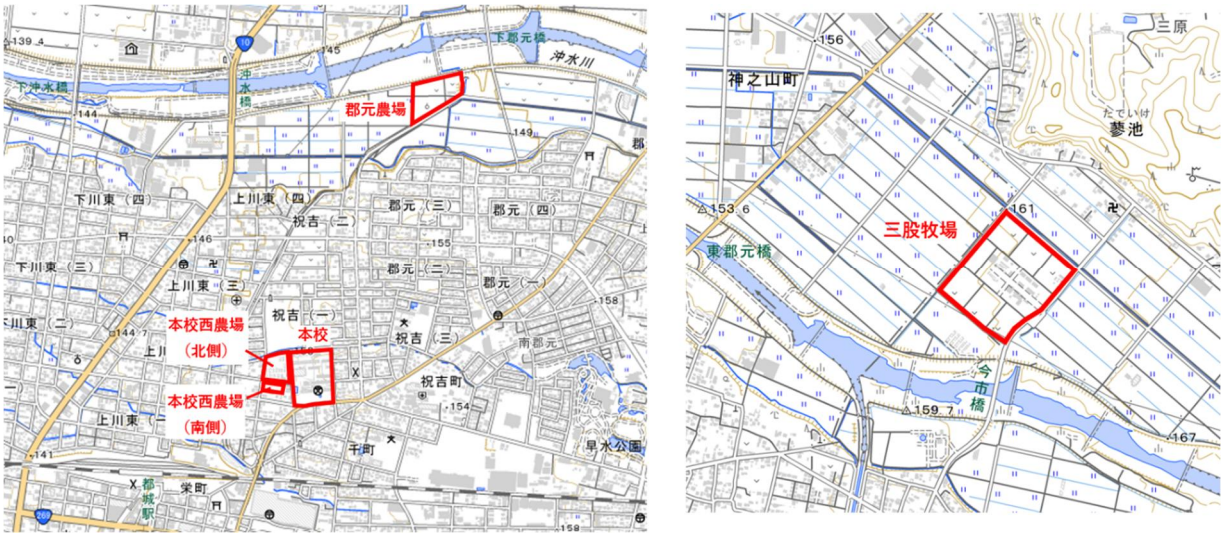
Ⅱ　整備事業対象施設の要求水準
1　基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
（1）計画施設の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
（2）業務実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
（3）配置計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
（4）意匠計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
（5）施設の環境・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
（6）施設の安全性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（7）施設の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（8）実施計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（9）独自提案・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
2　施設全体の要求水準・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（1）共通事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（2）食品製造実習棟・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
（3）出荷調整・分析棟・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
（4）商品開発・交流棟・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
（5）乳牛舎・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15
（6）堆肥処理場・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
（7）肉牛舎・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18
（8）豚舎及び管理棟・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・19
（9）農業機械庫の改修・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・21
(10) その他留意事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

Ⅲ　業務実施に係る要求水準・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
1　事前調査業務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

（１）地盤調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
（２）アスベスト調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
（３）その他調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
２　設計・工事監理業務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
（１）設計内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22
（２）打ち合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
（３）設計・工事監理体制及び技術者等の配置・・・・・・・・・・・・・・・・24
３　施工業務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24
（１）施工体制及び技術者等の配置・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・24

Ⅰ　概要

1　整備対象敷地の概要



詳細配置図

（1）本校

項目	概要
所在地	都城市祝吉（県立都城農業高校内）
敷地面積	38,208.00 ㎡
接道状況	南側：国道 269 号線（幅員約 18m）
都市計画法、建築基準法等の法令に基づく制限（以下「法令等」という。）	都市計画区域内：第一種中高層住居専用地域、第二種住居地域
インフラ状況	水道　：南側道路 200mm、敷地内引込み 100mm
	ガス　：プロパンガス【共通】
	電気　：九州電力㈱【共通】
	汚水、雑排水　：公共下水道（分流式）【本校共通】

（2）本校西農場（北側）

項目	概要
所在地	都城市祝吉（県立都城農業高校内）
敷地面積	10,469.00 ㎡
接道状況	東側：市道 494 号線（幅員約 6m）
法令等	都市計画区域内：第一種中高層住居専用地域
インフラ状況	水道：東側道路 50mm、敷地内引込み 40mm

（3）本校西農場（南側）

項目	概要
所在地	都城市祝吉（県立都城農業高校内）
敷地面積	3,044.48 ㎡
接道状況	北側： 市道 436 号線（幅員約 6m）
法令等	都市計画区域内：第二種住居地域
インフラ状況	水道 ：西側道路 100mm、敷地内引込み 25mm

（4）郡元農場

項目	概要
所在地	都城市郡元町
敷地面積	661.39 ㎡
法令等	都市計画区域内：区域区分非設定
インフラ状況	水道：井水
	雑排水：側溝

（5）三股牧場

項目	概要
所在地	北諸県郡三股町蓼池（県立都城農業高校内）
敷地面積	26,207.89 ㎡
接道状況	東側：県道 108 号線（幅員 18m）
法令等	都市計画区域：区域区分非設定
インフラ状況	水道：東側道路 200mm、 敷地内引込み 20mm（北側区画）、75mm（南側区画）
	汚水、雑排水 ：合併処理浄化槽

2　事業スケジュール

本事業の主なスケジュールは以下の通りとする。

事業契約締結	仮契約：令和 9 年 1 月下旬 本契約：令和 9 年 3 月中旬
設計及び施工期間	契約締結後～令和 11 年 1 月 31 日 ただし、設計・施工期間は、工期短縮の受注者提案を可能とする。

3　要求水準書の位置づけ

本要求水準は、本県が本事業を実施するにあたって、設計施工一括発注方式（以下、「DB 方

式」という。）で選定する設計・施工者（以下「受注者」という。）に要求する、設計業務や施工業務等の最低基準を示すものである。なお、受注者が要求水準書を上回る水準で業務を実施することを妨げるものではない。

4　要求水準書の変更

県は、本事業期間中に、法令等の変更や災害の発生、その他の理由による業務内容の変更の必要性により、要求水準書の見直し及び変更を行うことがある。

県は要求水準を変更する場合、事前に受注者に通知する。要求水準の変更に伴い契約の変更が必要となる場合、必要に応じて契約変更を行うものとする。

5　関連法令・適用基準等

本事業を実施するに当たっては、建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号)、都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号)、建設業法（昭和 24 年法律第 100 号)、消防法（昭和 23 年法律第 186 号)、高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号)、宮崎市景観条例（平成 19 年条例第 35 号）のほか、関係する法令・条例等を遵守すること。また、適用基準として以下を参照すること。なお、その他、定めのない事項については、発注者と受注者が協議の上、定めるものとし、仕様書類はすべて最新版を適用すること。

ア 公共建築工事標準仕様書（統一基準）（建築工事編）
イ 公共建築改修工事標準仕様書（統一基準）
ウ 公共建築工事標準仕様書（統一基準）（電気設備工事編）
エ 公共建築改修工事標準仕様書（統一基準）（電気設備工事編）
オ 公共建築設備工事標準図（統一基準）（電気設備工事編）
カ 公共建築工事標準仕様書（統一基準）（機械設備工事編）
キ 公共建築改修工事標準仕様書（統一基準）（機械設備工事編）
ク 公共建築設備工事標準図（統一基準）（機械設備工事編）
ケ 建築設備設計基準
コ 建築工事監理指針
サ 建築改修工事監理指針
シ 電気設備工事監理指針
ス 機械設備工事監理指針
セ 官庁施設の総合耐震計画基準
ソ 地質・土木調査業務共通仕様書（宮崎県県土整備部）
タ 設計業務共通仕様書（宮崎県県土整備部）
チ 建築設計業務委託共通仕様書（宮崎県総務部）
ツ 土木工事共通仕様書（宮崎県県土整備部）
テ 土木工事施工管理基準
ト 工事事務処理要領
ナ その他関係適用基準等

6　本事業における留意事項

ア　施工用の電力・給水及び施工に必要な事務所、休憩所、便所等は、受注者が準備すること。

イ　施工用の電力・給水は、構内設備の２次利用をする場合は、学校管理者と協議し、子メーターを取り付けるなど、使用量に応じた料金を支払うこと。

ウ　本事業に含み新築建物等に一体整備する什器備品、及び本事業に含まず別途整備予定の什器備品については、別紙（機器・備品リスト）を参照すること。また、機器の搬入、据付け、調整については、発注者と協議の上、その指示に従うこと。

エ　機器の搬入、据え付け、調整にかかる費用は、すべて工事費に含めること。

オ　学校の運営中での施工であるため、生徒及び教職員に配慮した工事管理を行うこと。

カ　周辺住民や施設利用者等に支障がないよう、騒音、振動、粉塵、臭気等の対策を図ること。

キ　緊急車両及び周辺の車両の通行に支障がないよう配慮すること。

ク　各関係機関と十分に事前協議の上、実施するとともに、必要な申請、行政手続き、届出等を遅滞なく行うこと。なお、申請等に要する費用は本業務の費用に含むものとする。

II　整備事業対象施設の要求水準

1　基本的な考え方

（1）計画施設の概要

①本校

・食品製造実習棟（新築）：想定延床面積 600 ㎡以上　･･･符号 A

・上記に伴う渡り廊下の新増改築工事

②本校西農場（北側）

・出荷調整・分析棟（新築）：想定延床面積 100 ㎡以上　･･･符号 B

③本校西農場（南側）

・商品開発・交流棟（新築）：想定延床面積 255 ㎡以上　･･･符号 C

④郡元農場

・農業機械庫（改修）：建具、内装等の改修（延床面積 120 ㎡）　･･･符号 D

⑤三股牧場

・乳牛舎（新築）：想定延床面積 1240 ㎡以上　･･･符号 E

・堆肥処理場（新築）：想定延床面積 375 ㎡以上　･･･符号 F

・肉牛舎（新築）：想定延床面積 600 ㎡以上･･･符号 G

・豚舎（新築）及び管理棟（新築）：想定延床面積　豚舎 495 ㎡以上、管理棟 85 ㎡以上
･･･符号 H

※詳細配置図は巻末に掲載

（2）業務実施体制

①　複数の工事を並行して進めるため、関係担当者を横断的に指揮・調整する責任者を配置し、判断のバラつきを防止すること。

②　多岐にわたる施設関係者の意見を的確に集約し、円滑な合意形成を図るための連絡調整体制を構築すること。

③　各施設の仕様を平準化（標準化）し、施設全体として一貫性のあるデザインと統一された

品質を確保すること。

④　既存施設との接続部や共通インフラの取り合いについて、設計・施工の齟齬が生じないよう十分な調整を図ること。

⑤　各棟の設計が仕様、要求水準や安全基準を満たしているか、責任者が一括して検証・承認する内部チェック体制を整えること。

⑥　プロジェクト推進上の課題やリスクを早期に抽出し、組織的に迅速な解決を図るためのマネジメント体制を構築すること。

（3）配置計画

①　上記（1）に示す食品製造実習棟などを配置・設計するものとし、生徒、職員等が施設を利用するにあたり、支障なく安全に使用でき、動線の確保等十分に配慮された配置計画とすること。

②　既存校舎からの移動、外部来訪者のアクセスを考慮し、適切な動線計画とすること。

③　延焼のおそれのある部分、作業動線、及び周辺環境からの汚染の影響等を考慮し、周囲の建築物から適切な離隔距離を確保した配置計画とすること。

④　必要に応じて渡り廊下を配置すること。

⑤　整備及び解体を行う各施設の位置については次のとおり。

・　符号 A～C の新築施設は、詳細配置図①に示す A～C の位置に配置すること。

・　符号 D の農業機械庫は、詳細配置図②に示す D の位置にある既存建築物を改修すること。

・　符号 E～H の新築施設は、詳細配置図③に示す E～H の位置に配置すること。

（4）意匠計画

①　食品製造実習棟は、高度な衛生管理と実践的な食品製造を学ぶ場として、清浄性と秩序を感じさせるデザインであること。

②　商品開発・交流棟は、企業・他校との協働や農福連携の実践の場として、地域や社会に対する開放性と親和性を備えたデザインであること。

③　施設の外観・内装は、既存校舎や周辺の景観から逸脱しない形態・色彩・構成とすること。

④　意匠法（昭和 34 年法律第 125 号）に違反しないこと。

⑤　県産資材の利用促進のため、利用者の目に触れる場所に県産資材を使用すること。

（5）施設の環境

①　施設の各機能に応じた適切な電気設備、給排水設備、給湯設備、換気設備、空気調和設備を備えたものとすること。

②　日射を遮るための庇やルーバーの設置、自然光の利用、自然風を取り込む開口部の工夫など、自然エネルギーの活用を図ること。

③　環境、防音対策、施設の維持管理面において、ランニングコスト低減等に配慮したものとすること。

④　熱中症や感染症を考慮し、空調や換気等の対策を施した施設とすること。

⑤　ユニバーサルデザインに配慮した計画とすること。

（６）施設の安全性

①　耐震、台風、防火等の関係法令に関する基準を満たしていること。

②　施設の利用者の安全性を考慮した計画とすること。

（７）施設の整備

①　食品製造実習棟の整備（符号 A）

ア　食品製造実習棟と既存校舎を結ぶ渡り廊下を整備すること。

イ　施設利用者の利便性と快適性を考慮し、適切な機能を有する設備や十分なスペースを備えた設計とすること。

ウ　HACCP の基本理念に基づき、衛生管理レベルに応じた適切なエリア区分によるゾーニング及び人・物の動線設計を行うこと。

②　出荷調整・分析棟の整備（符号 B）

ア　既存校舎や施設からの動線及び敷地内での実習活動に配慮した計画すること。

イ　実習を行う生徒が快適に作業できる設備やスペースを備えた設計とすること。

③　商品開発・交流棟の整備（符号 C）

ア　車椅子利用者等の安全な移動を考慮した配置及びアプローチ計画とすること。

イ　幼児、高齢者、障がい者等の多様な人が快適に利用できる設備やスペースを備えた設計とすること。

ウ　企業や他校の生徒との商品開発を行える設備とスペースを備えた設計とすること。

④　畜舎の整備（符号 E～H）

ア　畜舎エリアとその他エリアを厳格に分離し、適正な防疫体制に配慮した動線計画と施設整備とすること。

イ　適切な衛生環境の維持・管理ができる計画とし、既存の排水路、周辺道路、その他周辺環境への影響に配慮すること。

ウ　既存校舎や施設からの動線及び敷地内での実習活動に配慮した計画すること。

エ　実習を行う生徒が快適に作業できる設備やスペースを備えた設計とすること。

⑤　農業機械庫（既存建築物）の改修（符号 D）

ア　入庫する農業機械の動線を考慮し、ゆとりを持って出入りできる設計とすること。

（８）実施計画

①　各施設は令和１１年２月から施設を利用する予定であり、工程の進捗管理に努めること。

（9）独自提案

① 施設の目的、機能に対し有効と思われる施設・設備等がある場合は提案すること。

2 施設全体の要求水準

（1）共通事項（農業機械庫（符号 D）の改修を除く。）

・ 1基本的な考え方（1）計画施設の概要 を満たす規模及び平面計画とする。
・ バランスの良い耐震性のある構造とすること。
・ 設計前に地盤・既存地下埋設物の調査を行い、地盤条件に適合した経済的かつ合理的な基礎・杭の工法を提案すること。
・ 受変電設備について、本校で 350kVA（電灯 50kVA、動力 300kVA）程度の増設及び VCB の更新、西農場（北側）で 200kVA（電灯 50kVA、動力 150kVA）程度の更新、西農場（南側）で 50kVA 程度の増設、三股農場で 150kVA（電灯 50kVA、動力 100kVA）程度の新設を想定しているが、これらの容量は現時点の参考値であり、整備対象施設の電力負荷、将来の負荷増加見込み、既設受変電設備及び幹線設備の容量・劣化状況等を調査・検証した上で、必要な電力を安全かつ安定的に供給できる最適な受変電方式及び設備容量を提案すること。
・ コンセント等の建物に係る電気設備は、各室の用途を踏まえ、適宜配置すること。
・ 照明設備は LED 型照明器具を原則とし、安全面に配慮した照明計画（照度及び照度分布）とすること。また、ほこりが付着しにくいものとするなど、日常の清掃、点検、保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えるよう配慮した器具を選定すること。
・ 非常用照明、誘導灯（バッテリー内蔵型）は、関連法規に基づき設置すること。
・ 防火設備、消火設備、自動火災報知設備等を関連法規に基づき設置すること。
・ 施設内の設備、配管等は、ホコリ溜まりを防ぐ形状や配置を検討すること。
・ 設備配管、ダクト、機器類は、将来の修繕や更新が容易に行える配置計画とし、適切なメンテナンススペースを確保すること。
・ 給排水設備は、施設の用途に応じた適切な水量を安定して供給・処理できる計画とすること。
・ 各施設の所要室には、別紙（機器・備品リスト）の一体整備備品を配置し、必要な電気設備、ガス設備、蒸気配管設備、給排水設備、給湯設備、給排気設備等を接続し、運用できるようにすること。また、同リストの、別途整備予定の備品の配置を想定した計画とすること。

（2）食品製造実習室（符号 A）

① 構造

・ 構造は企画提案による。
・ 階数は 1 階以上を想定している。

② 規模及び仕様

・ 床面積は 600 ㎡以上を想定している。
・ 「食肉製品製造業」の営業許可取得を想定した構造及び設備仕様とすること。

・　HACCP に沿った衛生管理（JFS-B 規格に適合する運用）の実施を想定とした設計とし、施設内を衛生管理レベルに応じて明確にゾーニングすること。
・　原材料の搬入から製品の出荷に至るまでの全工程において、交差汚染を排除できる平面計画及び人・物の動線計画を提案すること。
・　機器等の搬入口を適切に設けること。
・　所要室の要求水準は以下のとおり。なお、所要室の衛生レベルは現時点の想定であり、HACCP の基本理念に基づき適切に計画すること。また、通路、前室等は必要に応じて適宜設けること。

室名 （床面積）	衛生レベル （想定）	要求水準
玄関・風除室 （適宜）	汚染区域	・玄関には風除室を設け、二重扉の構成とすること。 ・建物内への外気の流入や虫の侵入を防止する機構（エアカーテン等）を設けることが望ましい。 ・適切な能力の換気設備を整備すること。
ロビー・集合室 （40 ㎡以上）	汚染区域	・入口・風除室に隣接又は近接し、無柱で一定の広さを持つエリアとする。 ・実習前に生徒（40 名程度）が集合し、点呼、体調チェック、作業内容の確認等を行うことを想定しており、適切なスペースを確保すること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。
男女トイレ・更衣室 （適宜）	汚染区域	・ロビー・集合室に隣接又は近接する男女トイレ各１室を設置すること。 ・ロビー・集合室に隣接又は近接する男女更衣室各１室を設置すること。なお、各室とも 10 名程度が同時に着替えられるスペースを確保すること。 ・適切な能力の換気設備を整備すること。
準備室 （26 ㎡以上）	汚染区域	・ロビー・集合室に隣接し、HACCP のデータ等の記録・管理を行う部屋とする。 ・準備室内に、男性職員更衣室及び女性職員更衣室を１室ずつ設けること。なお、各室とも１名での使用を想定している。 ・準備室内に各プレハブ庫の温度が確認できる、温度表示・制御器を取り付けること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。
洗濯室 （４㎡以上）	汚染区域	・作業着等の洗濯・乾燥を行う部屋とする。 ・適切な能力の換気設備を整備すること。
サニタリー室	サニタリー	・ロビー・集合室等の汚染区域から準清潔・清潔区

（30 ㎡以上）	区域	域へ入室するためのサニタリーエリアとする。 ・長靴置場、手洗い場を備え、長靴履き、手洗いの一連の行動が一方向の動線となるような空間構成及び建具配置とすることが望ましい。 ・長靴置場に長靴の洗い場を設けること。 ・40 名程度が順次流れ作業で 15 分以内に入室できることが望ましい。 ・適切な能力の給湯設備、空気調和設備及び換気設備を整備すること。
原料受入室 （6 ㎡以上）	汚染区域	・外部からの原材料、資材等の搬入や開梱作業を行う部屋とする。 ・製造エリアへの外気の流入や虫の侵入を防止する機構（シートシャッター、エアカーテン、防虫カーテン等）を設けること。 ・適切な能力の換気設備を整備すること。
原料処理室 （80 ㎡以上）	準汚染区域	・原料受入室に隣接し、原料の洗浄や下処理を行う部屋とする。 ・常温で原料を保管する常温原料庫（7.5 ㎡程度）を設けること。 ・原料を保管する冷蔵原料庫（6 ㎡程度の適切な能力のプレハブ冷蔵庫）２室と、冷凍原料庫（6 ㎡程度の適切な能力のプレハブ冷凍庫）１室を設置すること（ドッキングタイプ、ロールインタイプとする）。 ・15 名程度が安全に作業できるスペースを確保すること。 ・適切な能力の給湯設備、空気調和設備及び換気設備を整備すること。
ボイラー室 （適宜）	汚染区域	・蒸気供給が必要な設備のための蒸気ボイラーを設置する部屋とする。 ・食品の汚染防止、各機器への蒸気供給及び操作・メンテナンス動線を考慮し、適切な平面配置を提案すること。 ・適切な方式、能力の蒸気ボイラー及びその付帯設備を配置し、操作・メンテナンスに適切な広さを確保すること。 ・適切な能力の換気設備を整備すること。
食肉製品実習室 （145 ㎡以上）	準清潔区域	・食肉製品の調理・加工を行う部屋とする。 ・熟成室（6 ㎡程度）を設置すること。 ・塩漬けを行うための塩漬庫（7.5 ㎡程度の適切な能

		力のプレハブ冷蔵庫）を２室設置すること（間仕切りタイプ、ロールインタイプとする）。 ・食肉の配合を行う配合室（６㎡程度）を設置すること。 ・器具類を保管する器具庫（８㎡程度）を設けること。 ・清掃用具庫（４㎡程度）を設けること。 ・40 名程度が安全に作業できるスペースを確保すること。 ・適切な能力の給湯設備、空気調和設備及び換気設備を整備すること。
加熱室 （25 ㎡以上）	準清潔区域	・食肉製品実習室及び冷却庫に隣接し、食肉製品の加熱工程を行う部屋とする。 ・加工製品を食肉製品実習室から搬入し、加熱処理後に冷却庫へ搬出する動線を想定している。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。
冷却庫 （8 ㎡以上）	準清潔区域	・加熱室及び包装室に隣接する、加熱工程後の製品の冷却を行う部屋とし、適切な能力のプレハブ冷蔵庫（８㎡程度）を設置すること（ロールインタイプとする）。プレハブ冷蔵庫は２箇所の出入口を備え、加工製品を加熱室から搬入し、冷却後に包装室へ搬出する動線を想定している。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。
包装室 （64 ㎡以上）	清潔区域	・冷却庫に隣接する、加工製品の真空包装、金属検出作業等を行う部屋とする。 ・冷却後の製品を冷却庫から搬入し、包装後に殺菌室へ搬出する動線を想定している。 ・資材を保管する資材庫（７㎡程度）を設けること。 資材庫への資材の搬入は製造エリアを経由しない動線計画とすること。また、包装室との間にパスボックスを設け、包装室への資材の搬出はパスボックスを介して行えることが望ましい。 ・20 名程度が安全に作業できるスペースを確保すること。 ・適切な能力の給湯設備、空気調和設備及び換気設備を整備すること。 ・入口は、消毒後の手を触れずに入室できる自動ド

		アが望ましい。
殺菌室 （46 ㎡以上）	準清潔区域	・包装室及び梱包室に隣接し、製品の加熱殺菌等を行う部屋とする。 ・包装後の製品を包装室から搬入し、殺菌処理後に梱包室へ搬出する動線を想定している。 ・常温で製品を保管する常温製品庫（８㎡程度）を設けること。 ・製品を保管する冷蔵製品庫（６㎡程度の適切な能力のプレハブ冷蔵庫）２室と、冷凍製品庫（６㎡程度の適切な能力のプレハブ冷凍庫）１室を設置すること（ドッキングタイプ、ロールインタイプとする）。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。
梱包室 （6 ㎡以上）	準清潔区域	・殺菌室と出荷室の間に位置し、製品の出荷準備や梱包作業を行う部屋とする。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。
出荷室 （6 ㎡以上）	汚染区域	・梱包室に隣接し、製品の出荷・搬出を行う部屋とする。 ・製造エリアへの外気の流入や虫の侵入を防止する機構（シートシャッター、エアカーテン、防虫カーテン等）を設けること。 ・適切な能力の換気設備を整備すること。

・　本水準書のほか、HACCP の基本理念や施設用途を踏まえ、推奨される仕様・設備等があれば随時提案すること。

③　建築計画

・　床、壁、天井及び建具には、日常清掃と衛生維持を両立する材料・仕様を選定すること。

・　ウエットエリアの床面は勾配を適切にとり、水はけのよい計画とすること。

④　設備計画

・　清浄度の低い場所から高い場所へ空気が流入しないよう、適切な陽圧管理を行える計画とすること。

・　各給気口には、適切な防虫網やフィルターを設置し、外気からの粉塵・虫の侵入を防止すること。

・　虫の侵入防止の補助的な機構として、適切な場所に捕虫器等を設置すること。

・　製造エリア各室の入り口付近で、衛生管理上設置が望ましい箇所に、足踏み式又はセン

サー式の手洗い器（石けん、消毒液の自動供給機能付が望ましい）を設置すること。
- 排水溝の水勾配及び排水管ルートは清浄度の高い場所から低い場所へ向かって一方向に流れる設計とし、適切な防虫・防鼠トラップを設けること。
- 屋外の適切な位置にグリーストラップを設置すること。

（3）出荷調整・分析棟（符号 B）

① 構造
- 構造は企画提案による。
- 階数は 1 階以上を想定している。

② 規模及び仕様
- 床面積は 100 ㎡以上を想定している。
- 資機材や作物の搬入出に配慮した計画とすること。
- 所要室の要求水準は以下のとおり。

室名（床面積）	要求水準
作業室 （70 ㎡以上）	・収穫した花きの選花作業を行う部屋とする。 ・選花作業した花きを保管するエチレン除去機能付きのプレハブ冷蔵庫（7 ㎡以上）を設置すること。なお、配置は選花作業からの搬入及び出荷の動線に配慮したものとし、照明等の庫内作業環境にも配慮すること。 ・実習施設としての利用を想定し、15 名程度の生徒が安全に実習できるスペースを確保すること。 ・作業内容を踏まえた適切な空気調和設備及び換気設備を設けること。 ・手洗いや掃除用に適切な衛生器具設備を設けること。 ・出入口の他にシャッターを設け、資材等を搬入しやすい設計とすること。
資材庫 （10 ㎡以上）	・作業室に隣接し、包装資材等を収納、保管する部屋とする。 ・適切な造り付けの棚を設けること。 ・適切な換気設備を設けること。
分析室 （20 ㎡以上）	・土壌や生産物の評価・分析を行う部屋とする。 ・精密な分析機器を配置するため、外からの砂埃や作業室からの粉塵、水分等が室内に流入しないよう配慮すること。 ・作業内容を踏まえた適切な空気調和設備及び換気設備を設けること。 ・手洗いや器具等の洗浄用に適切な衛生器具設備を設けること。

③ 建築計画
- 作業室の出入口には適切な庇や荷捌きスペースを考慮すること。
- 作業室の床は、水濡れや台車の走行に耐え、清掃・メンテナンスが容易な材料・仕様を

選定すること。また、水が滞留しないよう適切な水勾配を確保し、床排水を設けること。

・　分析室の内装は、部屋の用途及び使用する機器や薬品等を踏まえ、安全性、耐薬品性、耐久性、清掃及び維持管理に配慮したものとすること。

（4）商品開発・交流棟（符号 C）

①　構造

・　構造は企画提案による。

・　階数は 1 階以上を想定している。

②　規模及び仕様

・　床面積は 255 ㎡以上を想定している。

・　商品加工開発ができるスペースを確保し、衛生的に調理・加工できる構造及び設備仕様とすること。

・　通路部分は車椅子が余裕を持って通過できる広さと平坦性を確保し、適宜各所に回転可能なスペースを設けること。

・　所要室の要求水準は以下のとおり。

室名（床面積）	要求水準
販売・実習室 （50 ㎡以上）	・商品開発・調理室に隣接し、農産品や加工品の販売、飲食及び実習等を行う部屋とする。 ・外からの出入口を設けること。なお、幼児、高齢者、障がい者等を含む外部からの施設利用者に配慮した配置、仕様とし、自動ドアが望ましい。 ・車椅子利用者を含む施設利用者 20 名程度がゆとりを持って着席できるスペースを確保すること。 ・予備の机、椅子を使用し、全体の配置換えを行うことにより、20 人程度で食育や花育を行うワーキングスペースとしても使用できる計画とすること。また、予備の机、椅子、車椅子等を収納出来る収納スペース（5 ㎡程度）を設けること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること。 ・販売・実習室の前面屋外に、床面と同じレベルで一体的に活用できる 25 ㎡程度のテラススペースを設けること。なお、オーニングテントの設置など、日除け等の配慮があることが望ましい。
商品開発・調理室 （100 ㎡以上）	・企業・他校と連携した新商品の試作や、温室等で収穫した作物を幼児、高齢者、障がい者等を含む外部からの施設利用者と調理・加工する部屋とする。 ・サニタリーエリアから出入りできる配置とすること。 ・販売・実習室との間は壁等で区画し、建具を介して出入りできる計画すること。また、壁の一部をガラス張りにするなど、室外からでも活動の様子を視認できることが望ましい。 ・車椅子利用者を含む 20 名程度が安全に作業できるスペースを確保

	すること。 ・教師用の調理作業台、ホワイトボード等は、実習等の活動を想定し適切なレイアウトを検討すること。 ・器具類を収納する器具庫（5㎡程度）を設けること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること
加熱室 （20㎡以上）	・商品開発・調理室に隣接し、加熱工程の調理機器を配置する部屋とする。 ・設置機器の作業動線を考慮し、十分なスペースを確保すること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること
搬入室 （4㎡以上）	・外部からの原材料、資材等の搬入や開梱作業を行う部屋とする。 ・製造エリアへの外気の流入や虫の侵入を防止する機構（シートシャッター、エアカーテン、防虫カーテン等）を設けること。
下処理室 （50㎡以上）	・原材料の洗浄及び下処理を行う部屋とする。 ・洗浄→下処理の原材料の動線に配慮した衛生的な計画とすること。 ・原料を保管する冷蔵原料庫（6㎡程度の適切な能力のプレハブ冷蔵庫）1室と、冷凍原料庫（4㎡程度の適切な能力のプレハブ冷凍庫）1室を設置すること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること
生徒玄関 （適宜）	・商品開発や調理実習を行う生徒及び外部利用者用の玄関とする。 ・二重扉の風除室とするなど、外気の流入や虫の侵入の防止に配慮した計画とすること。 ・幼児、高齢者、障がい者等を含む外部からの施設利用者に配慮した計画とすること。
サニタリーエリア （25㎡以上）	・生徒玄関に隣接し、下処理室や商品開発・調理室に入室するための更衣や手洗いを行うエリアとする。 ・男女更衣室を各1室配置し、車椅子利用者に配慮したものとすること。又は、車椅子利用者専用の更衣室を別途設けても構わない。 ・手洗い場を設けること。 ・作業着等の洗濯・乾燥を行う洗濯室（4㎡以上）を設けること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を整備すること
トイレ （適宜）	・男女トイレ各1箇所ずつに加え、誰でも利用できるバリアフリー対応の多目的トイレを1箇所設けること。 ・外部からの利用者が主に滞在・活動する販売・実習室や商品開発・調理室からの動線に配慮した配置とすること。 ・多目的トイレは、車椅子利用者が円滑に転回できる広さを確保し、オストメイト対応設備、ベビーシート、手すり、呼び出しボタン等の必要な設備を備えること。 ・適切な能力の換気設備を整備すること

③　建築計画

・　床、壁、天井及び建具には、日常清掃と衛生維持を両立する材料を選定すること。
・　搬入室及び下処理室はウエットエリアとし、床面は勾配を適切にとり、水はけのよい構造とすること。

④　設備計画

・　各給気口には、適切な防虫網やフィルターを設置し、外気からの粉塵・虫の侵入を防止すること。
・　虫の侵入防止の補助的な機構として、適切な場所に捕虫器等を設置すること。
・　排水溝の水勾配及び排水管ルートは清浄度の高い場所から低い場所へ向かって一方向に流れる設計とし、適切な防虫・防鼠トラップを設けること。
・　屋外の適切な位置にグリーストラップを設置すること。

（5）乳牛舎（E）

①　構造

・　構造は企画提案による。
・　平家建を想定している。
・　水洗浄、高湿度等の耐性、耐食性に優れた、バランスのよい構造とすること。

②　規模及び仕様

・　床面積は 1240 ㎡以上を想定している。
・　飼育規模は、搾乳牛 25 頭程度、乾牛 6 頭程度、育成牛 10 頭程度を想定している。
・　巻上式カーテンによる開放型の構造とし、自然換気で十分な換気ができる設計とすること。また、防鳥ネット及び防虫ネット（2mm 目合）を適切に設けること。
・　飼育方式はフリーストール方式とする。
・　所要室の要求水準は以下のとおり。

室名（床面積）	要求水準
搾乳牛エリア （200 ㎡以上）	・搾乳牛の飼養エリアとする。 ・20 頭程度の牛床を設置すること。
乾牛エリア （90 ㎡以上）	・搾乳牛エリアに隣接し、乾牛の飼養エリアとする。 ・ 6 頭程度の牛床を設置すること。
育成牛エリア （100 ㎡以上）	・乾牛エリアに隣接し、育成牛の飼養エリアとする。 ・10 頭程度の牛床を設置すること。
搾乳エリア （適宜）	・自動搾乳を行うエリアとする。 ・自動搾乳ロボットを備えた適切なミルキングパーラーシステムを整備し、搾乳エリアの搾乳牛が自発的にアクセスできる動線計画とすること。 ・待機場、ロボット室、機械室など、導入システムに応じて必要な

	部屋、エリアを適宜設けること。
牛乳処理室 （20 ㎡以上）	・適切な位置に牛乳処置室を設けること。 ・設置する自動搾乳ロボットシステムに適した生乳冷却システムを備えていること。バルククーラーの容量は隔日集乳、生乳冷却量1000L/日程度を想定している。 ・適切な広さと配管ルートを確保すること。
管理室 （20 ㎡以上）	・自動搾乳ロボットがガラス越しに観察できる場所に設置し、搾乳データや設備モニタリング等を行う部屋とする。 ・適切な空気調和設備及び換気設備を設けること。
分離牛房 （60 ㎡以上）	・適切な分離牛房を設けること。 ・５頭程度の牛床を設置すること。
飼料調整室及び給餌通路 （適宜）	・飼料の調整及び自動給餌器による給餌のためのエリアとする。 ・適切な自動給餌システムや自動餌寄せ機を配置し、各エリアに適切に飼料を供給できる計画とすること。
管理牛房エリア （180 ㎡以上）	・フリーストールエリアから動線を分離した管理牛房エリアを設けること。 ・８頭分の仔牛及び分娩牛用の牛房を対頭式に配置すること。 ・８頭分のカーフハッチを設けること。
トイレ （適宜）	・屋外から出入りできる個室トイレ（洋風便器１台＋洗面器１台程度を想定）を２室以上設けること。 ・適切な能力の換気設備を設けること。
シャワー室 （適宜）	・屋外から出入りできるシャワー室（脱衣スペース＋シャワーユニット１台程度を想定）を２室以上設けること。 ・適切な能力の換気設備を設けること。
研修室 （20 ㎡以上）	・飼育・環境データの確認や実習等で使用する部屋とする。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を設けること。
飼料保管庫 （10 ㎡以上）	・購入した飼料袋や添加剤の保管庫として使用する。 ・外部から直接荷下ろしできる場所に設置し、飼料調整室と管理牛房エリアに出入りできる扉を設けること。 ・適切な能力の換気設備を設けること。

③　建築計画

・　飼育エリアの床面は滑りにくい構造とすること

・　フリーストールエリアの飼槽面には御影石を使用すること。

・　屋根は防湿・耐久性のあるアルミ遮熱シートや専用の断熱材などを設け、適切な断熱性能を持たせること。

・　出入口、通路等の有効高さは４m 以上とすること。

・　屋外に適切な飼料タンク及び飼料運搬装置を設けること。

・　乳牛舎及び肉牛舎のエリアを囲うように、高さ 1.5m 以上の金網のフェンスを設置するこ

と。また、牛舎のレイアウトに合わせて、集乳車や出荷用トラックの出入りができる門扉及び人の出入り用の門扉を設置し、各出入り口に消毒槽を設けること。
・　フェンス内の建築物がないエリアについては、コンクリート舗装をすること。

④　設備計画
・　飼育エリアを見渡せる適切な場所に AI による行動解析が可能な IP カメラを設置すること。
・　搾乳ロボット及び行動解析カメラのデータを PC やタブレット端末等で閲覧及びダウンロードできる環境を備えることが望ましい。
・　自動切替式の非常用発電機を備え、停電時でも搾乳、生乳の冷却、牛舎内の換気等が継続できる計画とすること。
・　施設の用途を踏まえ、必要な給排水設備、給湯設備を適切に配置すること。
・　搾乳ロボットが故障した場合の応急的な搾乳設備として、既設乳牛舎のパーラーシステムを適切な場所に移設し、アブレストパーラーとして使用できるようにすること。
・　夏季の暑熱対策として、畜産用スポットクーラー、インバーターファン、細霧装置等の冷却設備を適切に設けること。
・　フリーストールエリアの糞尿はバーンスクレーパー及びバーンクリーナーで効率的に搬出できる計画とすること。また、バーンスクレーパーについては牛舎を横断する構造とし、バーンクリーナーは管理牛房エリアの周囲も通るように配置し、牛房から手作業で掻き出した糞尿も搬出できる計画とすること。
・　搬出した糞尿（スラリー）は固液分離機により分離し、固形分は堆肥処理場へ搬送、分離液は液肥として敷地内に還元することを想定しており、適切な容積の地下式の糞尿処理槽及び設備を設けること。また、廃棄乳についても同処理槽で処理できる構造とすること。
・　搾乳ロボットや処理室から出る排水を適切に処理するための専用の汚水処理設備を設けること。
・　乳牛舎及び肉牛舎のトイレ等からの汚水及び雑排水を適切に処理するための合併処理浄化槽を設けること。
・　さく井工事を行うこと。井水の用途は家畜の飲用向けと雑用水としての利用を想定しており、必要水量を確保できる計画揚水量を算定したうえで適切な井戸の深度、口径及びポンプ容量を提案すること。
・　井水は用途に応じた水質基準への適合を確認し、必要に応じてろ過装置等の水質改善の設備を提案すること。
・　クロスコネクションを排除するため、上水系統と井水系統の配管は完全に独立した経路として計画すること。なお、各系統は適切に色分けや表示を行い、容易に識別できるようにすること。
・　地下水は地域的な条件等によって得られる水量・水質が変動する性質のものであることを踏まえ、受注者は、周辺の既往データや自らの知見に基づく十分な調査・予測を行った上で、計画水量を安定的に確保できる井戸構造及び施工計画を提案・実施すること。なお、施工にあたっては、所定の段階において試錐等による確認を行い、計画水量の確保に

懸念が生じた場合は、速やかに発注者へ報告し、その対策について協議するものとする。

（6）堆肥処理場（F）

① 構造

・ 構造は企画提案による。
・ 平家建を想定している。
・ 水洗浄、高温・高湿度等の耐性、耐食性に優れた、バランスのよい構造とすること。

② 規模及び仕様

・ 床面積は 375 ㎡以上を想定している。
・ 乳牛舎及び肉牛舎からの動線に配慮すること。
・ 1槽当たりの床面積は 25 ㎡程度で、一次糞捨場 2 槽、切返し発酵場 8 槽（計 10 槽）程度を想定している。
・ 換気扇、照明、排水設備等を適切に設けること。

（7）肉牛舎（符号 G）

① 構造

・ 構造は企画提案による。
・ 平家建を想定している。
・ 水洗浄、高湿度等の耐性、耐食性に優れた、バランスのよい構造とすること。

② 規模及び仕様

・ 床面積は 600 ㎡以上を想定している。
・ 飼育規模は、繁殖牛 15 頭程度、肥育牛 8 頭程度を想定している。
・ 巻上式カーテンによる開放型の構造とし、自然換気で十分な換気ができる設計とすること。また、防鳥ネット等を適切に設けること。
・ 適切な受入・出荷台を備えること。
・ 飼育方式はルーズバーン方式を想定している。
・ 所要室の要求水準は以下のとおり。

室名（床面積）	要求水準
繁殖牛エリア （280 ㎡以上）	・繁殖牛の飼養エリアとする。 ・飼育頭数に応じた必要数の分娩房を設けること。
肥育牛・仔牛エリア （144 ㎡以上）	・肥育牛・仔牛の飼養エリアとする。 ・エリア内は頭数に応じて区画を分割または結合できる可動式の柵を備えること。
飼料調整室及び給餌通路 （適宜）	・飼料の調整及び自動給餌器による給餌のためのエリアとする。 ・適切な自動給餌機を配置し、繁殖牛エリア、肥育牛エリアの両方に給餌可能な計画とすること。 ・飼槽は、自動給餌機に適合する形態にすること。
研修室 （30 ㎡以上）	・繁殖及び肥育等のデータ確認や実習等で使用する多目的の部屋とする。

	・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を設けること。

③　建築計画

・　飼育エリアの床面は滑りにくく、敷料の投入、搬出がしやすい構造とすること。
・　屋根は適切な断熱性能を有すること。
・　出入口、通路等の有効高さは 4m 以上とすること。
・　屋外に適切な飼料タンクを設けること。

④　設備計画

・　飼育エリアを見渡せる適切な場所に、既存肉牛舎に設置している行動解析カメラを移設すること。
・　施設の用途を踏まえ、必要な給排水設備、給湯設備を適切に配置すること。
・　夏季の暑熱対策として、インバーターファン、細霧装置等の冷却設備を適切に設けること。

（8）豚舎及び管理棟（符号 H）

①　構造

・　構造は、水洗浄、高湿度、アンモニアガス等の耐性に優れた構造とし、提案による。
・　平家建を想定している。

②　規模及び仕様

・　床面積は豚舎 495 ㎡以上、管理棟 85 ㎡以上を想定している。
・　繁殖から肥育までの一貫飼育とし、連続飼育方式とする。
・　飼育規模は、分娩豚 6 頭程度、離乳豚 90 頭程度、肥育豚 120 頭程度を想定している。
・　ウインドレス方式とし、適切な換気システムを設けること。また、防鳥ネット等を適切に設けること。
・　所要室の要求水準は以下のとおり。

建築物名	室名（床面積）	要求水準
豚舎	分娩エリア （68 ㎡以上）	・分娩豚の飼養エリアとする。 ・床面に溶融亜鉛メッキスノコを設けること。
	離乳エリア （50 ㎡以上）	・分娩豚の飼養エリアとする。 ・床面にプラスチックスノコを設けること。
	肥育エリア （120 ㎡以上）	・肥育豚の飼養エリアとする。 ・床面にコンクリートスノコを設けること。
	交配エリア （92 ㎡以上）	・交配、精液採取等を行うエリアとする。 ・10 頭分のストールを配置すること。 ・フリーストールを 3 室以上設けること。 ・床面にコンクリートスノコを設けること。
	精液管理室 （20 ㎡以上）	・採取した精液の検査、調整、保存等を行う部屋とする。

		・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を設けること。 ・交配エリアとの間にパスボックスを設けること。
管理棟	シャワーエリア （40 ㎡以上）	・男子生徒用、女子生徒用、職員用それぞれのシャワーイン・アウト設備とする。 ・外からの入場時に、外更衣室→シャワー室→内更衣室の動線となるよう計画すること。 ・外更衣室と内更衣室の間に、適切なパスボックスを設けること。 ・適切な能力の換気設備を設けること。
	研修室 （22 ㎡以上）	・内更衣室に近接し、肥育データの確認や実習等で使用する部屋とする。 ・豚舎へ速やかに入場できる配置、動線計画とすること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を設けること。
	洗濯室 （9 ㎡以上）	・研修室に隣接する洗濯室を設けること。 ・洗濯機 3 台程度の配置を想定している。 ・適切な能力の換気設備を設けること。
	職員室兼薬品・器具保管室 （9 ㎡以上）	・職員のデスクワークや豚舎内で使用する薬品・器具を保管する部屋とする。 ・PC 作業用のデスクを 2 台配置できるスペースを確保すること。 ・器具や薬品を生徒が持ち出せないよう、施錠できる計画とすること。 ・適切な能力の空気調和設備及び換気設備を設けること。
	トイレ （適宜）	・研修室に近接する男女トイレを各 1 室設けること。 ・適切な能力の換気設備を設けること。

③　建築計画

・　飼育エリアの床面は滑りにくく、敷料の投入、搬出がしやすい構造とすること。

・　屋根・外壁は外気温の影響を抑制する適切な断熱性能を有すること。

・　防疫の観点から、各飼育エリアは壁等で区画し、エリアごとに換気システムを整備すること。

・　各飼育エリアの下に糞尿ピットを設けること。防疫の観点から、ピットは各飼育エリア間を跨がない構造とすること。また、床面は、尿等の液体成分が滞留せず速やかに排水口へ流下する適切な勾配を設けること。

・　適切な受入・出荷台を備えること。

・　屋外に適切な飼料タンクを設けること。

④　設備計画

・　糞尿ピット内の固形糞は、自動スクレーパー装置及びスクリューコンベアで効率的に搬出できる計画とすること。
・　尿排水管は、尿や洗浄水がスムーズに排出・回収される配管レイアウトとし、適切な箇所に枡、点検口を設け、既存の家畜用浄化槽に接続すること。
・　夏季の高温対策として、各飼育エリアにはクーリングパッド、細霧システム等の冷却設備を適切に設けること。
・　施設の用途を踏まえ、必要な給排水設備、給湯設備を適切に配置すること。
・　温度、湿度、換気量等を継続的にモニタリングし一元管理できる環境を整備すること。具体的なモニター項目は施設の目的、設備仕様等を踏まえ適宜提案すること。
・　収集したデータに基づき自動及び手動で空気調和設備等を制御できる環境制御システムを構築すること。制御対象設備は施設の目的、設備仕様等を踏まえ適宜提案すること。
・　PC、タブレット端末等から遠隔でデータの閲覧・外部出力及び制御操作ができること。
・　自動切替式の非常用発電機を備え、停電時でも豚舎内の空気調和設備等が継続稼働できる計画とすること。

（９）農業機械庫の改修（符号 D）

①　構造

・　既存図面及び現地調査により、改修による構造体（柱・梁・耐震壁）への影響を検証し、既存建築物の構造耐力・耐震性能を低下させない計画とすること。
・　内部の改修に伴う既存の床コンクリートの耐荷重性能を確認し、必要に応じて補強や補修を行うこと。

②　規模及び仕様

・　１の基本的な考え方の計画施設の概要を満たす規模及び平面計画とする。

③　建築計画

・　外壁を一部撤去し、適切な位置に農業機械の出入口となるシャッターを設置すること。
・　別紙（機器・備品リスト）に示した入庫する農業機械の寸法や回転半径等を考慮し、出し入れが支障なく行えるシャッター開口、配置を検討すること。
・　農業機械の収納に干渉する内部間仕切り壁、建具等を撤去すること。撤去後は適切に床及び内装の補修を行うこと。
・　天井仕上げは、既存の状態を考慮し、適切な仕様を提案すること。
・　既存の資材等を収納する適切な造り付けの棚を設けること。

④　設備計画

・　間仕切り壁撤去に伴い不要となる電気配線、配管等の設備を適切に撤去すること。なお、間仕切り壁に配置されているスイッチ類は適切に移設すること。

・　建築物内の内部の改修に伴い適切な照明計画を行い、LED 照明への改修を行うこと。

（10）その他留意事項

ア　上記（1）～（9）以外に、周辺外構、広場など、配置・改修した方がよいと思われる施設等があれば提案すること。この場合、請負金額の増額は行わない。

イ　新設及び改修する建築物について施工後 10 年間のメンテナンス必要経費概算費用（内訳書）を作成し、企画提案時、完成検査時に提出すること。

ウ　敷地内に残存する植栽や工作物、埋設物等の移設・撤去費用は、本事業の費用に含めること。

エ　敷地内の工事範囲の考え方は上記のとおりとするが、別途発注する温室整備や既存学校施設の改修工事に伴う、敷地の利用（解体・建設における仮設物、資材置き場等）や工事調整など連携を図ること。また、渡り廊下等の工事が取り合うことが想定される場合においても、十分な調整・協議を行うこと。

Ⅲ　業務実施に係る要求水準

1　事前調査業務

受注者は、本業務を確実に履行するために必要な以下の調査等を、適切な時期に実施すること。

（1）地盤調査

受注者は、実施設計、構造性能評価等のための地盤調査を必要に応じて実施すること。

（2）アスベスト調査

受注者は、解体又は改修予定の建築物について、工事着手前に、資格者による事前調査（石綿障害予防規則第３条）を行うこと。

（2）その他調査

その他、設計･施工にあたって必要な調査を、後の業務進捗において適切な対応が可能な時期に実施すること。

2　設計・工事監理業務

（1）設計内容

工事実施に先立ち次の設計業務を行うこと

① 基本設計

・　実施設計を行う前に基本設計を行うこと。

・　基本設計において準拠すべき法令、基準、本水準書を満たすとともに、企画提案に記載した内容等について遵守し、基本設計図書を発注者に提出し、承諾を得ること。

・　提出する基本設計図書の構成は次表のとおりとする。

図書名	体裁	部数
基本設計図書 ・建築、構造、設備、外構等を含む図面	A4（見開き A3）	3 部
基本設計図書（概要版） ・設計概要、主要図面、透視図等	A4（見開き A3）	3 部
設計内容説明資料 ・簡易な透視図、日影図 ・各種技術資料等	A4（見開き A3）	3 部
打合せに関する書面	適宜	適宜
電子媒体（WORD、EXCEL、PDF、CAD 等） ※CAD 等形式等については協議による	CD-R 等	適宜

（注）成果物は、発注者の指示により、製本とする。

②実施設計

- 実施設計において準拠すべき法令、基準、本水準書を満たすとともに、企画提案に記載した内容等について遵守し、実施設計成果物を発注者に提出し、承諾を得ること。
- 計画的で無理のない工程とし、施工の全体工程表を作成し提出すること
- 提出する実施設計成果物の構成は次表のとおりとする。

図書名	体裁	部数
実施設計図書 ・建築、構造、設備、外構等を含む図面	A1 A4（見開き A3）	各 3 部
実施設計図書（概要版） ・設計概要、主要図面、透視図等	A4（見開き A3）	3 部
各種計算書	適宜	適宜
数量内訳書	適宜	適宜
計画通知図書	A4（申請折り）	適宜
関係法令申請書	適宜	適宜
打合せに関する書面	適宜	適宜
設計内容説明書 ・透視図、鳥瞰図、日影図 ・各種技術資料等	A4（見開き A3）	3 部
構造計算データ	適宜	適宜
省エネルギー関係計算書	適宜	適宜
全体工程表	適宜	適宜
電子媒体（WORD、EXCEL、PDF、CAD 等） ※CAD 等形式等については協議による	CD-R 等	適宜

（2）打ち合わせ

打ち合わせは次の①～④の区切りのほか、本業務を適正かつ円滑に実施するため、必要に応じて随時行うものとする。また、①、③、④については、管理技術者が立ち会うものとする。

①基本設計業務着手時
②調査開始時
③基本設計終了時
④実施設計終了時

受注者は、監督員と打合せを行った場合は、その都度、打合せ記録を作成し、速やかに監督員の確認を受けること。

（3）設計・工事監理体制及び技術者等の配置

設計・工事監理にあたっては、次に掲げる技術者等を配置すること。なお、各技術者等の資格や経歴については、高校教育改革「みやざきモデル」都城農業高等学校整備事業企画提案競技実施要領（以下、「実施要領」という）様式４に記載するとともに、資格や経歴等がわかる資料を添付すること。

① 管理技術者
- 一級建築士の資格を有すること。
- 企画提案書提出日の前日時点において、３か月以上の直接的な雇用関係を有する者であること。

② 担当技術者
- 担当技術者を２人以上配置することができること。
- 一級建築士、二級建築士、建築設備士、第一種電気主任技術者、第二種電気主任技術者又は第三種電気主任技術者の資格を有する者であること。
- 企画提案書提出日の前日時点において、３か月以上の直接的な雇用関係を有する者であること。
- １人以上は、実施要領の「３　資格要件」（３）① 施工実績に関する事項のアに記載した業務実績に関する事項を満たす業務において、管理技術者又は担当技術者の経験を有する者であること。

③ 工事監理者
- 一級建築士の資格を有すること。
- 企画提案書提出日の前日時点において、３か月以上の直接的な雇用関係を有する者であること。

3　施工業務

（1）施工体制及び技術者等の配置

建設業法に定める技術者で本工事に精通した者を配置する等、確実に施工できる体制をとるとともに、速やかにコリンズ登録を行うこと。また、次に掲げる技術者等を配置すること。なお、各技術者等の資格や経歴については、実施要領様式４に記載するとともに、資格や従事した経歴等が分かる資料を添付すること。

① 主任技術者又は監理技術者

・ 次の事項をすべて満たす技術者を、主任技術者又は監理技術者(※１)として専任で配置することができること。ただし、主任技術者又は監理技術者が発注者の同意を得て別工事と兼務する場合(※２)は専任を要しない。

ア 次のいずれかに該当する者であること

・ 一級建築士の資格を有する者

・ 二級建築士の資格を有する者

・ 一級建築施工管理技士の資格を有する者

・ 二級建築士施工管理技士（建築）の資格を有する者

・ 建築工事業に関して建設業法第７条第２号イ、ロ、ハのいずれかに該当する者

イ 監理技術者にあっては、建築工事業に係る監理技術者資格者証及び監理技術者講習修了証を有する者であること。

ウ 実施要領３（３）② に示す施工実績に関する事項を満たす工事において、監理技術者、主任技術者又は現場代理人等の経験を有する者であること。

エ 企画提案書の提出日の前日時点において、３か月以上の直接的な雇用関係を有する者であること。

※１ 下請契約の請負代金の総額が 8,000 万円以上となることが予想される場合、あらかじめ監理技術者になり得る資格を有する技術者を配置すること。

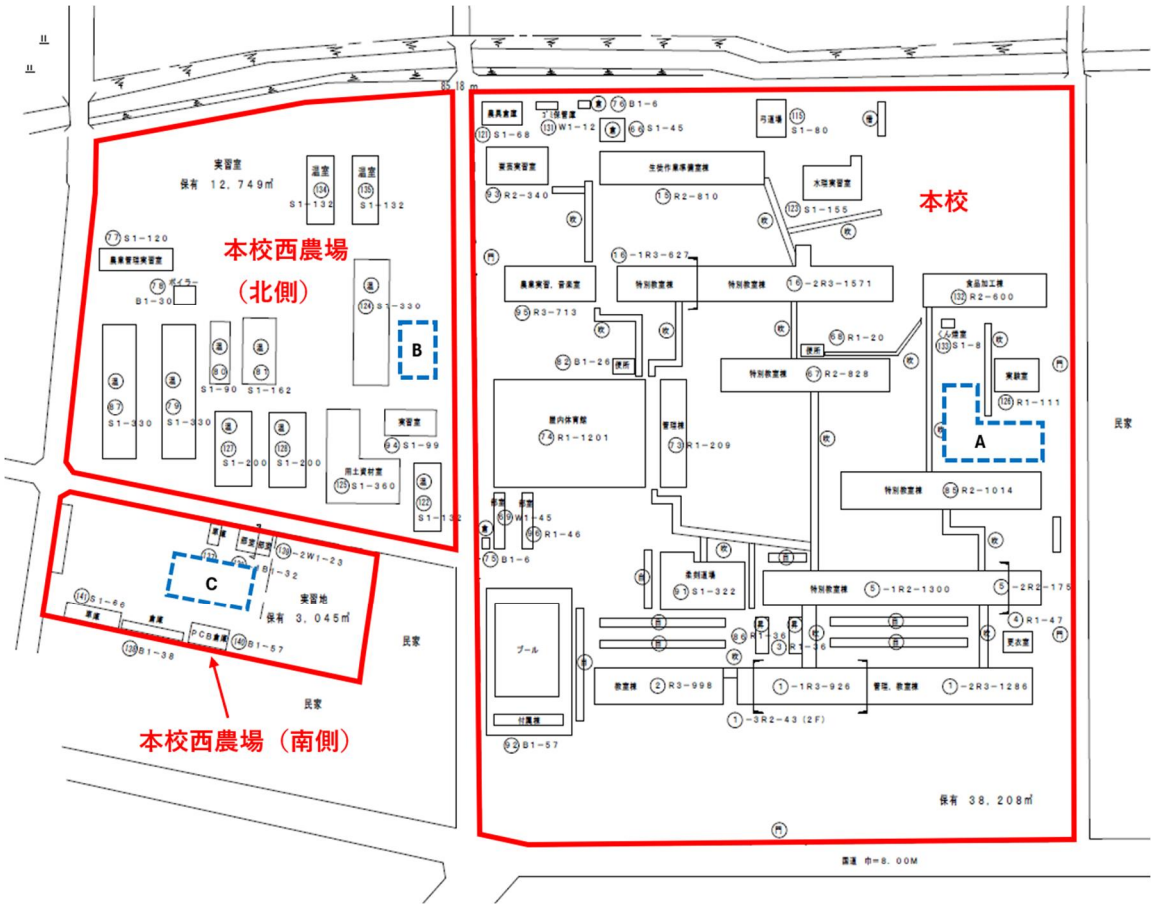
※２ 「監理技術者制度運用マニュアル」及び「宮崎県公共事業情報サービス（「R6.12.25 建設業法第 26 条第３項第１号の規定の適用を受ける技術者配置の特例（専任特例１号）の取扱いについて」及び「R6.12.25 改正 建設業法第 26 条第３項第２号の規定の適用を受ける技術者配置の特例（専任特例２号）の取扱いについて」）を御確認ください。

② 現場代理人（JV 代表者から配置すること）

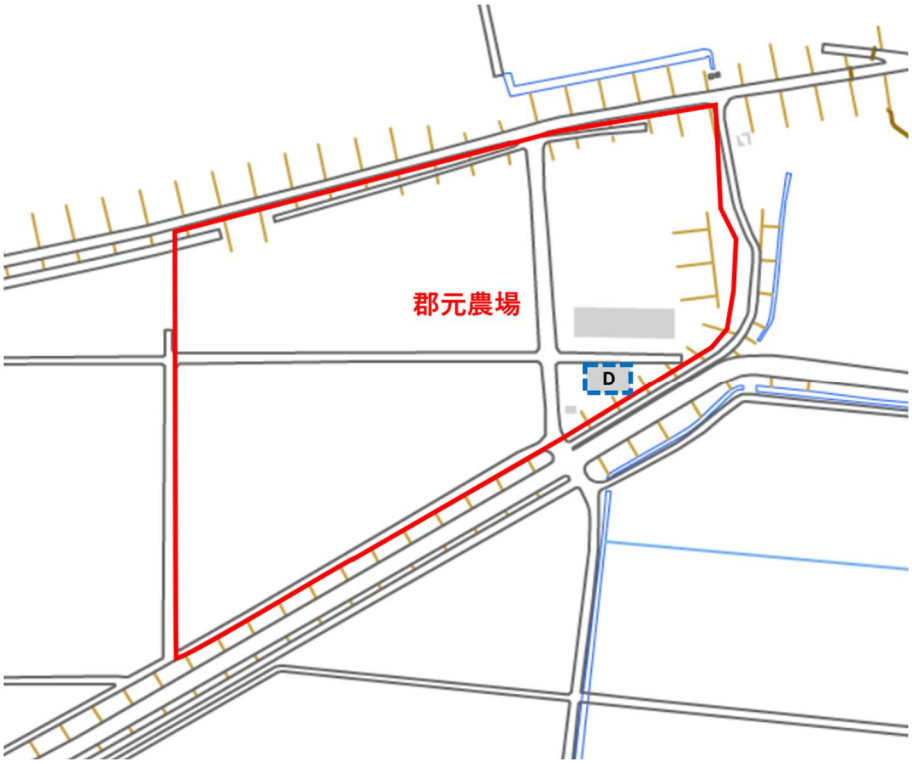
・ 企画提案書提出日の前日時点において、３か月以上の直接的な雇用関係を有する者であること。

・ 工事現場稼働中において、現場に常駐し、発注者と連絡が取れる者を配置すること。

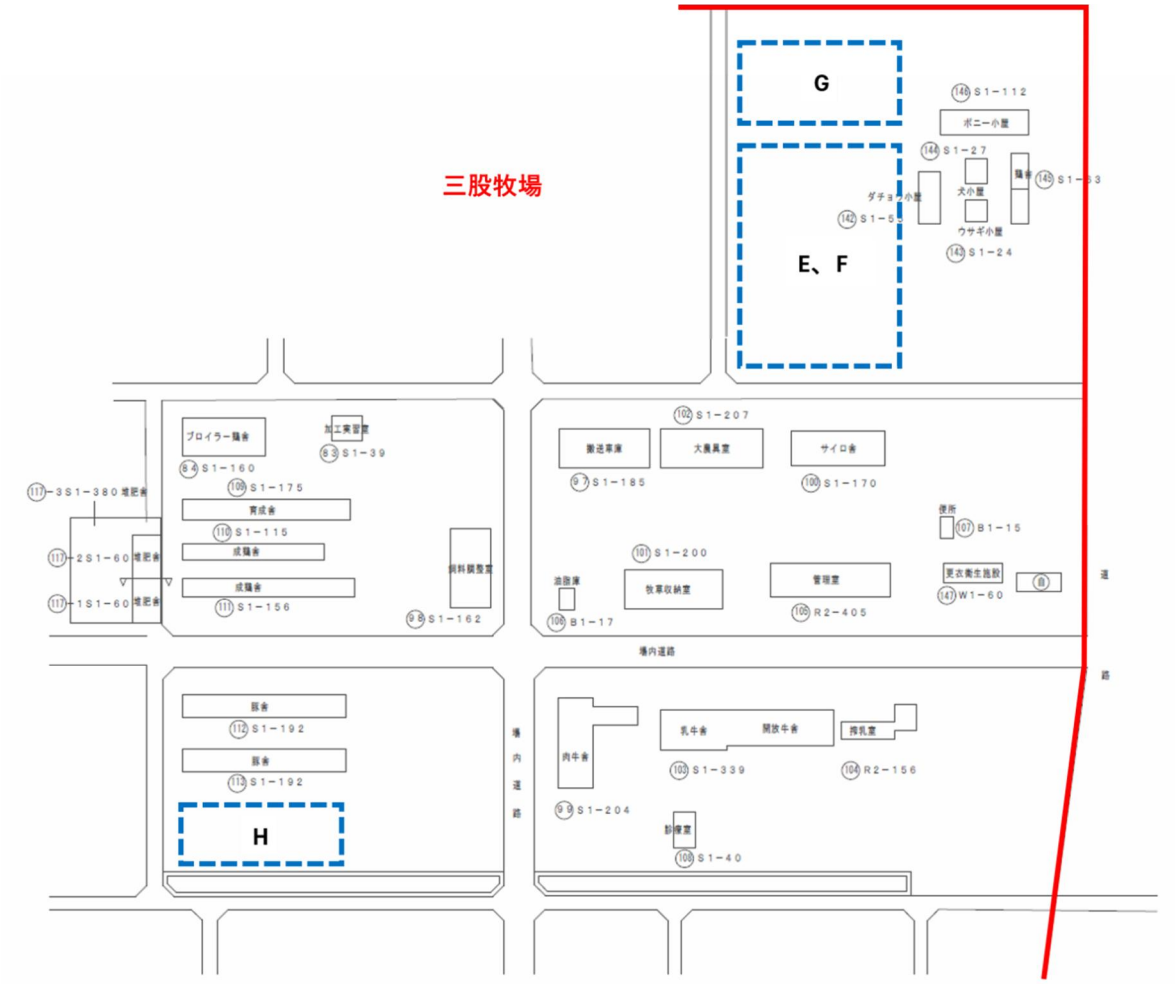
※詳細配置図



詳細配置図①　本校及び西農場（新築、解体）



詳細配置図②　郡元農場（改修）



詳細配置図③　三股牧場（新築）