

常滑市新学校給食共同調理場
整備事業

要求水準書

令和3年11月

常滑市

目 次

第 1 総則.....	1
1 本要求水準書の位置づけ.....	1
2 基本的事項.....	1
3 本事業の範囲.....	1
4 遵守すべき法令等.....	2
5 要求水準書の変更.....	5
6 事業用地の敷地条件等.....	5
7 施設概要.....	6
8 各業務の基本的な考え方.....	2
第 2 施設整備業務に関する要求水準.....	10
1 総則.....	10
2 事前調査等業務.....	10
3 設計業務.....	11
4 工事監理業務.....	41
5 建設工事.....	42
6 調理機器調達・搬入設置業務.....	44
7 備品等調達業務.....	50
8 その他事業を実施する上で必要な関連業務（各種許認可申請、近隣対応等）.....	53
第 3 開業準備支援業務に関する要求水準.....	55
1 総則.....	55
2 業務の内容.....	2

別添資料

- 資料 1 建設予定地図
- 資料 2 地歴及び周辺の地質に関する情報
- 資料 3 インフラ整備状況図（給水管、雨水管、ガス管の埋設状況）
- 資料 4 配送校の配置図
- 資料 5 配送校の給食時間
- 資料 6 想定献立

第1 総則

1 本要求水準書の位置づけ

本要求水準書は、常滑市（以下「本市」という。）が実施する常滑市新学校給食共同調理場整備事業（以下「本事業」という。）について、本市が民間事業者に要求する具体的な性能水準を示し、その提案に具体的な指針を示すものである。

なお、本市は要求水準書の内容を、優先交渉権者の特定及び選定事業者の事業実施状況の評価の基準として用いることとし、本市が最低限の要求水準を受託者に義務付けるため、応募に際して民間事業者は要求水準を達成する旨を提案書類提出書において誓約するものとする。ただし、選定事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容を優先的に適用するものとする。

2 基本的事項

（1）事業名称

常滑市新学校給食共同調理場整備事業

（2）事業に供される公共施設等の名称

常滑市新学校給食共同調理場

（本体施設、附帯施設及び外構を含む。以下「本施設」という。）

（3）事業方式

本事業は、本施設の事前調査、設計から工事監理、建設、開業準備支援までの業務を、事業期間を通して一括して民間事業者が発注する設計建設一括発注方式とする。

3 本事業の範囲

選定事業者が実施する業務は、次の（1）及び（2）に掲げるものとする。また、本事業の一部は、国の学校施設環境改善交付金の対象事業となることから、選定事業者は、適正に交付金を受けられるよう留意すること。

（1）施設整備業務

- ① 事前調査等業務
- ② 設計業務
- ③ 工事監理業務
- ④ 建設工事
- ⑤ 調理機器調達・搬入設置業務
- ⑥ 備品等調達業務
- ⑦ その他事業を実施する上で必要な関連業務（各種許認可申請、近隣対応等）

（2）開業準備支援業務

- ① 開業準備支援業務

4 遵守すべき法令等

本事業の実施にあたっては、以下の関係する法令・条例及び要綱・各種基準等（以下「関係法令等」という。）を遵守すること。

（１）法令・条例等

① 法令

- ア) 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- イ) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ウ) 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- エ) 地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）
- オ) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- カ) 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- キ) 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ク) 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- ケ) 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- コ) 高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律（平成 6 年法律第 44 号）
- サ) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- シ) 浄化槽法（昭和 58 年法律第 43 号）
- ス) 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- セ) 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成 19 年法律第 56 号）
- ソ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- タ) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- チ) 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ツ) 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- テ) 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- ト) 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- ナ) 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- ニ) 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ヌ) 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ネ) 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- ノ) 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ハ) 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）
- ヒ) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- フ) 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- ヘ) エネルギーの使用の合理化等に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- ホ) 個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）
- マ) 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- ミ) 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）

- ム) フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成 13 年法律第 64 号）
- メ) 障害者の雇用の促進等に関する法律（昭和 35 年法律第 123 号）
- モ) 宅地造成等規制法（昭和 36 年法律第 191 号）
- ヤ) 道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- ユ) 屋外広告物法（昭和 24 年法律 189 号）
- ヨ) 駐車場法（昭和 32 年法律第 106 号）
- ラ) 液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律（昭和 42 年法律第 149 号）
- リ) 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- ル) 公共工事の品質確保の促進に関する法律（平成 17 年法律第 18 号）
- レ) 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年法律第 117 号）
- ロ) 高圧ガス保安法（昭和 26 年法律第 204 号）
- ワ) ガス事業法（昭和 29 年法律第 51 号）
- ヲ) その他関係する法令等

② 条例・規則等

- ア) 愛知県建築基準条例（昭和 39 年条例第 49 号）
- イ) 人にやさしい街づくりの推進に関する条例（平成 6 年条例第 33 号）
- ウ) 愛知県屋外広告物条例（昭和 39 年 7 月 6 日条例第 56 号）
- エ) 県民の生活環境の保全等に関する条例（愛知県）（平成 15 年 3 月 25 日条例第 7 号）
- オ) 美しい愛知づくり条例（平成 18 年 3 月 28 日条例第 6 号）
- カ) 愛知県環境基本条例（平成 7 年条例第 1 号）
- キ) 愛知県悪臭規制のあらまし
- ク) 愛知県工事等騒音振動の規制
- ケ) 常滑市安全で住みよいまちづくり条例（平成 12 年条例第 2 号）
- コ) 常滑市学校給食共同調理場設置及び管理に関する条例（昭和 45 年条例第 7 号）
- サ) 常滑市学校給食共同調理場設置及び管理に関する条例施行規則（昭和 45 年教育委員会規則第 3 号）
- シ) 常滑市環境美化条例（平成 16 年条例第 24 号）
- ス) 常滑市環境美化条例施行規則（平成 16 年規則第 29 号）
- セ) 常滑市廃棄物の処理及び清掃に関する条例（昭和 47 年条例第 1 号）
- ソ) 常滑市廃棄物の処理及び清掃に関する条例施行規則（昭和 47 年規則第 12 号）
- タ) 常滑市水道事業給水条例（平成 10 年条例第 1 号）
- チ) 常滑市水道事業給水条例施行規則（平成 10 年規則第 17 号）
- ツ) 常滑市火災予防条例（昭和 37 年条例第 3 号）
- テ) 常滑市建築協定条例（昭和 47 年条例第 3 号）
- ト) 常滑市契約規則（平成 13 年規則第 21 号）
- ナ) その他関係する条例等

(2) 要綱・基準等

① 官庁営繕関係基準等（最新版）

- ア) 学校給食衛生管理基準（文部科学省平成 21 年施行）
- イ) 学校給食実施基準（文部科学省平成 21 年施行）（一部改訂 令和 3 年）
- ウ) 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省平成 27 年 3 月）
- エ) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省平成 9 年 衛食第 85 号）（最終改正平成 29 年 生食発 0616 第 1 号）
- オ) 学校給食事業における安全衛生管理要綱（労働省平成 6 年 基発第 257 号）
- カ) 学校環境衛生基準（文部省平成 4 年制定）（平成 21 年 文部科学省告示第号 60）（最終改正 令和 2 年 文部科学省告示第 138 号）
- キ) 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年建設省 経建発第 1 号）
- ク) 建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年建設省 経建発第 3 号）（平成 14 年改正）
- ケ) 建築設計基準（平成 26 年 国営整第 245 号）（最終改正 令和元年 国営整第 24 号）
- コ) 構内舗装・排水設計基準（平成 27 年 国営整第 297 号）
- サ) 建築構造設計基準（平成 25 年 国営整第 38 号）（最終改定 令和 3 年 国営建技第 21 号）
- シ) 建築鉄骨設計基準
- ス) 官庁施設の基本的性能基準（平成 25 年 国営整第 197 号 国営設第 134 号）（最終改定 令和 2 年 国営整第 165 号 国営設第 190 号）
- セ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（平成 25 年 国営計第 126 号 国営整 198 号 国営設第 135 号）
- ソ) 建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年）（最終改訂 令和元年）
- タ) 電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年）（最終改訂 令和元年）
- チ) 機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年）（最終改訂 令和元年）
- ツ) 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準（平成 18 年 国営整第 157 号 国営設第 163 号）
- テ) 建築設備設計基準（平成 27 年 国営設第 156 号）（最終改訂 令和 3 年 国営設第 137 号）
- ト) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（平成 28 年 国営整第 270 号）（最終改訂 令和 3 年 国営建技第 19 号）
- ナ) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（平成 28 年 国営設第 185 号）（最終改訂 令和 3 年 国営設第 175 号）
- ニ) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（平成 28 年 国営設第 185 号）（最終改訂 令和 3 年 国営設第 175 号）
- ヌ) 建築保全業務共通仕様書（平成 25 年 国営保第 8 号）（最終改訂 令和 2 年 国営保第 6 号）
- ネ) 建設工事安全施工技術指針（平成 27 年 国営整第 216 号）

- ノ) 学校給食の管理と指導 七訂版 (愛知県教育委員会)
- ハ) 防犯カメラの設置及び運用に関するガイドライン (愛知県)
- ヒ) 学校における新型コロナウイルス感染症に関する管理衛生マニュアル (令和2年 文部科学省)
- フ) その他関連する基準・指針等

② 愛知県及び常滑市等における設計基準・指針等

- ア) 常滑市学校給食共同調理場整備基本構想・基本計画 (常滑市)
- イ) 学校における食物アレルギー対応の手引き (愛知県)
- ウ) 愛知県建築物環境配慮制度 (CASBEE あいち) (愛知県)
- エ) 省エネ適合性判定 (一般財団法人日本建築センター)
- オ) その他の関連要綱・各種基準等

5 要求水準書の変更

事業期間中に、以下の事由により、この要求水準書を変更する場合がある。

- ① 法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき
- ② 災害・事故等により、特別な業務を行う必要が生じたとき
- ③ 本市の事由により、事業内容の変更が必要なとき
- ④ その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき

6 事業用地の敷地条件等

(1) 事業用地の敷地条件

本施設の事業用地の主な条件は、以下のとおりである。なお、選定事業者が各管理者等に適宜確認を行うこととする。(敷地、地歴及び周辺の地質状況は「資料1」「資料2」を参照)

事業用地	愛知県常滑市苅屋字加茂 151 (常滑市南陵市民センター敷地内)
用途地域	市街化調整区域
敷地面積	約 10,700 m ² ・ テニスコート北側低未利用地 3,470 m ² ・ テニスコート(クレーコート) 3,850 m ² ・ 南陵武道場東側空き地 3,380 m ²
建ぺい率	60%
容積率	200%
高さ制限	指定なし
防火地域	指定なし
日影規制	指定なし
交通環境	・ 4 m以上の幅員を有する道路に接道 ・ 国道 247 号に近い

その他	<ul style="list-style-type: none"> ・津波浸水・液状化区域外 ・敷地東側に一部住宅あり ・敷地南側に公共施設あり ・敷地内にテニスコート及びフェンスあり <p>※本事業には、本施設の整備に必要な既存樹木の伐採、伐根等も含む。</p>
-----	---

(2) インフラ条件等

事業用地に関するインフラ整備状況は、受託者が各管理者等に適宜確認を行うこととする。

インフラの接続整備に関しては、事業者が提案する施設整備に合わせて各供給事業者等と協議を行うものとする。なお、敷地外の整備も本事業に含めることとする。

また、インフラ整備は、災害時を考慮したものであることに加え、省エネルギー、再生可能エネルギー設備の導入等のほか、環境負荷の軽減に向けた具体的で実効性のある提案を期待している。（「資料3」を参照）

上水道	前面道路にはないが、市道南陵線まで敷設あり
下水道	なし
雨水管	前面道路にはないが、市道南陵線まで敷設あり
電気	接続可
都市ガス	前面道路にはないが、国道247号まで敷設あり

(3) 建築物・施設の条件等

建築基準法による用途	08340 工場（自動車修理工場を除く）
------------	----------------------

7 施設概要

(1) 施設の種類

小学校、中学校（以下「小中」という。）学校給食及び幼稚園、保育園、こども園（以下「幼保」という。）の給食の調理・配送等を行う共同調理場

(2) 施設の供給能力

① 調理能力

一日の最大調理能力 8,000 食（食物アレルギー対応食を含む。）とする。ただし、炊飯に関しては引き続き委託炊飯とする。

中学校	2,000 食
小学校	4,250 食
幼保	1,750 食 3歳以上：1,650 食 3歳未満児の離乳食：100 食

② 稼働日数

小中学校	概ね年間 190 日
幼保	概ね年間 222 日

(3) 本施設の供用開始時期

令和6年9月1日（予定）とする。

(4) 配送対象校の状況

配送対象校の令和3年5月1日現在の児童生徒数等は、以下のとおりである。(配送校の配置及び給食時間は「資料4、5」を参照)なお、供用開始時の学級数は、260学級を想定している。

区分	学校名	児童生徒、園児数	教職員数	学級数※
小学校 (9校)	三和小学校	190人	19人	8クラス
	大野小学校	242人	19人	11クラス
	鬼崎北小学校	329人	26人	12クラス
	鬼崎南小学校	786人	44人	25クラス
	常滑西小学校	613人	40人	21クラス
	常滑東小学校	1,094人	57人	35クラス
	西浦北小学校	182人	21人	8クラス
	西浦南小学校	119人	15人	7クラス
	小鈴谷小学校	149人	20人	8クラス
	小学校計	3,704人	261人	135クラス
中学校 (4校)	青海中学校	211人	23人	7クラス
	鬼崎中学校	647人	43人	21クラス
	常滑中学校	656人	42人	20クラス
	南陵中学校	261人	23人	9クラス
	中学校計	1,775人	131人	57クラス
幼稚園 保育園 こども園 (12校)	三和南保育園	104人	26人	5クラス
	三和西保育園	100人	35人	5クラス
	青海こども園	51人	11人	3クラス
	鬼崎北保育園	118人	33人	6クラス
	鬼崎中保育園	62人	12人	4クラス
	鬼崎西保育園	102人	32人	6クラス
	瀬木保育園	195人	35人	9クラス
	常石保育園	81人	20人	4クラス
	丸山保育園	133人	32人	7クラス
	西浦南保育園	66人	21人	5クラス
	小鈴谷保育園	64人	24人	4クラス
	常滑幼稚園	98人	13人	5クラス
	幼稚園等計	1,174人	294人	63クラス
合計		6,653人	686人	255クラス

※ 学級数は、配送に関わる学級数とし、職員室を含める。

(5) 献立方式等

① 献立

献立は1献立とし、主食（米飯、パン、麺）、副食（主菜、副菜、汁物、デザート）、牛乳を基本とする。（想定献立は「資料6」を参照）

② 幼保対応

小中とは別室での対応とする。また、離乳食は、専用の調理室での対応とする。

③ 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応は、除去食対応とし、乳、卵、小麦の3品目を想定している。

アレルギー対応の調理は専用の室とし、小中学校と幼保では別室での対応とする。

将来的には、代替食対応も考えている。

(6) 維持管理・運営の対応

維持管理・運営に関する業務は、本事業とは別に事業者を選定して委託する。

8 各業務の基本的な考え方

- ① ドライシステムを基本とし、HACCPに基づき、確実な衛生管理に対応できる施設とする。
※HACCP：食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因（ハザード：Hazard）を分析し、それを最も効率よく管理できる部分（CCP：必須管理点）を連続的に管理して安全を確保する管理方法。
- ② 最大提供給食数に応じた作業空間があり、仕事の流れに応じて作業が効率的に行え、かつ、食品の受け入れ、調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備、装置及び機械器具等が適切に配置できること。
- ③ 本施設の建設及び調理機器等の整備のために必要となる業務は、各種契約書において市が実施する業務を除き、選定事業者の責任において実施すること。
- ④ 建設にあたって必要となる関係機関との協議に起因する遅延については、選定事業者が責任を負う。ただし、市が実施する近隣説明等に起因する遅延については、市が責任を負う。
- ⑤ 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、選定事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合は、市が責任を負う。
- ⑥ 調理機器等の転倒防止措置や騒音の低減など、労働安全性に留意すること。
- ⑦ 令和6年9月1日（予定）に供用開始できるよう、各業務を計画的に実施すること。
- ⑧ 選定事業者は、市及び関係機関と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認し保存すること。
- ⑨ 近隣への日照、騒音、振動、臭気について、近隣住民に配慮すること。
- ⑩ 事業用地は、常滑市立南陵中学校及び常滑市南陵市民センターが臨時駐車場として使用しており、建設工事中は近隣に代替用地を確保し、臨時駐車場を整備すること。なお、代替用地の確保には、本市と調整して行うこと。
- ⑪ 南陵武道場東側空き地を駐車場等で整備し、かつ同空き地に敷地外から直接、車両進入を計画する場合、敷地外の車両進入路の整備も含むものとする。また、同空き地の南から車両侵入路を設ける場合は、常滑市立南陵中学校の通学路になるため、安全対策整備を講じること。

- ⑫ 災害に備えたインフラ整備等の措置を講じるとともに、大規模災害発生直後においては、敷地内の建物外で炊き出し等ができる施設となるよう整備を行うこと。
- ⑬ 近接工事として、令和5年度に常滑市立南陵中学校プール改築工事を予定しており、工事車両の搬入出調整やそれに伴う対策費用（交通誘導員配置費用及び道路清掃代など）、その他関連事項については、本プール改築工事事業者と調整を含めて対応すること。
- ⑭ 施設整備業務に係る光熱水費は事業者が負担する。

第2 施設整備業務に関する要求水準

1 総則

(1) 実施体制

- ① 選定事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するための統括責任者を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理機器調達・搬入設置（開業準備支援も含む）の各業務の責任者を配置し、統括責任者と連携させ、施設整備業務の円滑化を図ること。
- ② 統括責任者を含め、各責任者の兼務は不可とする。また、建設業務責任者は、代表企業の監理技術者（建設業法第26条第2項に規定される監理技術者を指す。）が行うこと。
- ③ 選定事業者は市、統括責任者及び各業務責任者が参加する施設整備に関する連絡会議を月1回以上の頻度で開催すること。
- ④ 調理機器調達・搬入設置業務責任者は、設計段階から全ての工程に関し、情報共有を図ること。

(2) 選定事業者による管理の考え方

要求水準及び提案した業務水準（以下「要求水準等」という。）を満たすために、基本的に以下の対応により設計及び建設の各業務を実施するとともに管理を行う。

- ① 設計時における設計図及び計算書等の書類の確認
- ② 各部位の施工前における施工計画及び品質管理計画の確認
- ③ 各部位の施工終了時における計画に基づいた施工品質確認

(3) 要求性能確認計画書の作成及び提出

選定事業者は、要求水準書及び選定事業者が提案した業務内容に基づき、自らが確認及び管理（以下「セルフモニタリング」という。）することを前提に、確認項目、時期及び確認方法等を示したモニタリングの実施計画（以下「要求性能確認計画書」という。）を各業務着手時に市と協議の上で作成し、市に提出し承諾を得ること。

なお、内容は「建築（外構含む）」、「構造」、「電気設備」、「機械設備」、「厨房機器」に区分する。また、業務の進捗に合わせて要求性能確認計画書の内容を変更する場合は、市と事前に協議し、確認された内容を速やかに市に提出し、承諾を得ること。

(4) 要求性能確認計画書に基づく確認

選定事業者は、要求水準書及び提案書に基づきセルフモニタリングを行い、各業務終了時にその結果を「要求水準、提案書との整合性の確認結果報告書」として取りまとめ、市に提出し報告を行うこと。

2 事前調査等業務

本事業の実施に必要な事前調査業務及びその関連業務は、選定事業者の責任で行い、関係法令等に基づき、円滑に業務を遂行する。

(1) 業務内容

- ① 選定事業者は、設計業務に先立って自ら必要と考える調査（地盤・地質調査、電波障害対策調査、排水処理調査、騒音・臭気調査等）と測量（平面、高低差、土地確定及び表題登記等）及び造成設計・工事との整合に必要な調査・確認を行う。
- ② 選定事業者は、自らの責任で必要に応じて、土壤汚染対策法及び県民の生活環境の保全等に関する条例に基づく土壤汚染調査を行うこと。また、土壤汚染対策法に基づく届出、報告等が必要な場合、市が行った土地利用履歴調査結果を確認し、不足分の調査を実施するとともに、市が実施する届出、報告等に必要な資料の作成を支援すること。
- ③ 選定事業者は、事前調査の実施に際し、必要に応じて近隣地区住民への説明を行う。
- ④ 本市は、選定事業者が事前調査の実施に際し本市に対して協力を求めた場合、資料・情報の提供等について協力する。
- ⑤ 選定事業者は、事前調査の内容、結果について報告書にまとめ、本市に提出する。

3 設計業務

(1) 業務内容

要求水準等に基づき、本事業における設計を行う。設計は基本設計、実施設計の順に行う。また、施設整備に必要な官庁許認可手続一式を行う。

① 設計体制及び責任者の設置

設計業務の責任者を配置し、設計体制と合わせて設計着手前に市に提出する。

② 設計計画書の提出

選定事業者は、設計着手前に必要に応じて現地確認等を行ったうえで、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本市に提出し承諾を得る。

③ 打合せ及び記録等の作成

選定事業者は、本市及び関係機関と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認し保存する。また、必要に応じて設計時における設計図及び計算書等の書類確認に関する記録を作成し、本市に提出する。

④ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

選定事業者は、基本設計及び実施設計終了時には、以下の書類（電子データ化が可能なものについては、電子データを含む）を本市に提出し承諾を得る。基本設計の承諾を得た後に実施設計に着手する。なお、提出時の体裁、部数等については別途、本市と協議したうえで決定する。

基本設計	(a) 設計図 (b) 基本設計説明書 (c) 構造計画資料 (d) 調理機器、事務備品等のリスト、カタログ等 (e) 要求水準、提案書との整合性の確認結果報告書 (f) 全体鳥瞰パース (g) 工事費概算書 (h) その他必要図書
------	---

実施設計	(a) 設計図 (b) 実施設計説明書 (c) 工事費内訳書 (d) 数量調書 (e) 設計計算書（構造・設備他） (f) 調理機器、事務備品等のリスト、カタログ等 (g) 要求水準、提案書との整合性の確認結果報告書 (h) 概略工事工程表 (i) 維持管理費用概要書
その他	(a) 施工計画図及び説明書 (b) 建築確認の適合通知及び申請関係書類等の写し (c) 学校施設環境改善交付金関連書類 (d) その他必要図書

⑤ 設計変更について

本市は、必要があると認める場合、選定事業者に対し、工期の変更を伴わず、かつ提案を逸脱しない限度で、本施設の設計変更を要求することができる。その場合、選定事業者は、当該変更に係る書類を速やかに提出することとする。当該変更により選定事業者追加費用（設計費用及び直接工事費）が発生したときは、本市が当該費用を負担するものとする。費用の減少が生じたときには、本事業の対価の支払い額を減額する。

⑥ 地域住民説明会への協力

選定事業者は、本市が行う本施設の整備に関する地域住民説明会に協力すること。

⑦ その他留意すべき事項

- ア) 選定事業者は、本市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力すること。
- イ) 選定事業者は、学校給食衛生管理基準第2/1/(1)/①/五に基づき、本市栄養教諭その他関係者の意見を取り入れること。
- ウ) 本市は、選定事業者に設計の検討内容について、いつでも協議、確認することができることとする。

(2) 諸室等の概要

本施設は、一日の最大調理能力8,000食の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように整備すること。

また、本施設は、以下の構成を基本とする、なお、諸室の面積は事業者の提案によるものとし、衛生面、機能等、学校給食の適切な提供に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする。

人員は、給食数8,000食に対し、調理員65名、配送員8名、職員は、事務職員5名、栄養教諭等4名が常駐する予定である。

区 分		室 名	
新学校給食共同調理場	給食エリア	汚染作業区域	プラットフォーム、荷受室（肉・魚類、調味料・乾物、野菜類）、検収室、食品庫・調味料庫、冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）、油庫、廃棄庫、倉庫、下処理室（肉・魚類）、下処理室（野菜類）、卵処理室、ピーラー室、計量室、器具洗浄室、倉庫、残菜庫、洗浄室、回収風除室、汚染食器専用洗浄室 等
		非汚染作業区域	上処理室（野菜類）、小中調理室（煮炊き）、小中調理室（焼物・揚物・蒸物）、幼保調理室（煮炊き・焼物・揚物・蒸物）、和え物準備室、サラダ・和え物室、アレルギー専用調理室（小中、幼保）、離乳食調理室、器具洗浄室、コンテナ室、配送風除室 等
	事務・その他エリア		玄関、調理員用玄関、職員廊下、ホール、事務所、委託業者事務所、更衣室、湯沸室、書庫、倉庫、トイレ、来客用トイレ、多目的トイレ、前室、準備室、備品庫、配送員控室、配送員前室、研修室、調理試作室、見学通路、休憩室、職員食堂、調理員用トイレ、洗濯・乾燥室 等
	附帯施設		リフト、エレベーター、設備機械室、ボイラー室、受水槽、排水処理施設、キュービクル、ゴミ置場、駐車場、駐輪場、配送車両車庫、緑地、門扉、フェンス、外灯設備 等

(3) ゾーニング計画

敷地内及び施設内のゾーニングについて、以下の事項に留意すること。

敷地内	<ul style="list-style-type: none"> (a) 乗り入れ口を敷地東側の南寄りに設けること。 (b) 配送車両の錯綜が生じないよう安全性に配慮した計画とすること。 (c) 人と車の動線が出来る限り交差しないよう計画すること。 (d) 配送車両が円滑に建物に接車でき、通行できるよう十分なトラックヤードを確保すること。 (e) 敷地内通路は建物の保全、メンテナンスのために、建物の外周を点検、メンテナンスの車両が通行できるよう計画すること。 (f) 調理員、職員、外来用の駐車場及び配送車両置き場を配置すること。 (g) 災害時の避難動線を適切に確保すること。 (h) 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を配慮すること。 (i) 将来の修繕工事に配慮して、出入口は大型車両が余裕を持って出入りできる幅にすること。
施設内	<ul style="list-style-type: none"> (a) 「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食エリアとその他を明確に分離すること。また、給食エリア内も汚染・非汚染作業区域で明確に分離すること。 (b) 各区域を固定し、それぞれ壁で区画し、床面及び壁面などの色分けをすること。 (c) 食品の搬入から調理・配送、喫食後の給食の回収から洗浄・消毒までの食品・食器・調理員の流れに基づき、諸室の動線が一方通行で極力直線となるようにレイアウトすることが望ましい。 (d) 災害時の避難動線を適切に確保すること。

(4) 施設計画

施設計画について、以下の事項に留意すること。

共通事項
<p>(a) 汚染作業区域と非汚染作業区域は、部屋単位で明確に区分すること。また、交差汚染の防止に配慮して諸室を配置するとともに、汚染度の違いに応じた床面の色別表示や各区画・諸室の境界（隔壁・扉）に識別表示を施す等の対策を講じること。</p> <p>(b) 各諸室は、効率的な作業の遂行及び適切な諸室機能の発揮に留意して、十分な空間もしくは設備を確保すること。</p> <p>(c) 諸室の扉は、気密性の良いものかつ視認性に配慮した仕様とすること。また、給食エリア内における食品の動線上に位置する扉（冷蔵庫・冷凍庫及び倉庫への出入口は除く）及び手洗い後の動線上にある開口部の扉は、必要な部分を自動扉（従事者等の意図により開閉し、センサー式など非接触式のもの）とすること。</p> <p>(d) 汚染作業区域の各諸室（荷受室、プラットフォーム、倉庫、廃棄物庫などを除く）及び非汚染作業区域の各諸室のシステムは、温度（25℃以下）・湿度（80%以下）及び機器の温度を管理・記録ができるものとし、冷蔵庫（室）及び冷凍庫（室）は、異常発生時に自動通報されるものとする。なお、この他の諸室のうち、各諸室の要求水準において換気・温度・湿度について特記事項がない場合は、事業者の提案において適切に空気環境の管理を行うこと。</p> <p>(e) 天井高は、調理機器・備品の寸法や、火気を使用する諸室（煮炊き、焼物・揚物・蒸物等）及び洗浄室における熱気や蒸気等に配慮して設定すること。</p> <p>(f) 天井及び壁は、隙間がなく平滑で、清掃しやすい構造とすること。また、結露を防止するため、断熱性能を高めるとともに、万が一結露した場合でも、天井等の結露水が釜や食品に落滴しないことに留意すること。</p> <p>(g) 内壁・床面は、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること（例：清掃及び洗浄・消毒が行える材質を用いる、内壁と床面の境界にはアールを設ける等）。</p> <p>(h) 床は、滑りにくい構造で、ドライ仕様とすること。また、清掃が容易に行えるものとする。</p> <p>(i) 作業及び清掃を考慮して、手洗い施設及び水栓を適切に設けること。（倉庫、配送風除室、油庫などを除く。）</p> <p>(j) エリア内の作業区域ごとに清掃用具入れを設置すること。</p> <p>(k) 壁内又は壁を貫通する配管（給水管、排水管、給電コード、冷却装置を有する場合の冷媒チューブ等）は、防鼠(そ)・防虫のために隙間がない構造であること。また、冷却装置を有する場合、装置から生じる水は、直接室外又は排水溝等に排出すること。</p> <p>(l) 各々の室内で利用する調理器具の消毒保管庫や器具置場、調理用台車、シンク、手洗器等は、必要に応じて設置すること。</p>

	<p>(m) 給食エリアの諸室の設置目的及び機能に応じ、適宜、側溝、排水枡、換気扇等を配置すること。</p> <p>(n) トイレは、調理員や職員数に対して十分な基数を設けること。なお、便器等の設備は、特記事項がない限り事業者の提案によることとする。</p> <p>(o) 見学者等の一般来訪者が利用する諸室、廊下及び便所等は、バリアフリーに配慮すること。</p> <p>(p) 敷地特有の風向きを配慮した計画とすること。</p>
<p>汚染作業区域・非汚染作業区域の分離</p>	
	<p>(a) 微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から隔壁等に区画されるよう配慮した設計とすること。</p> <p>(b) 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域への入口には、靴の履き替えスペース、着替えスペース、手洗い・消毒等の洗浄設備を設けること。また、非汚染作業区域への入口には、エアシャワーを設けること。</p> <p>(c) 廃棄物の搬出動線は、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは避ける設計とすること。</p> <p>(d) 調理員が利用するトイレは、食品を扱う場所及び洗浄室から直接出入りできないよう配慮すること。また、各個室には自動洗浄・消毒（アルコール）を設置し、トイレには靴の履き替えを促すように床の色を変える等、配慮した設計とすること。</p> <p>(e) トイレは、食品を扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けること。</p> <p>(f) 汚水配管は、食品を扱う場所及び洗浄室の上部を極力避けた計画とすること。</p> <p>(g) 給食エリアへの出入口及び給食エリア内の諸空間の出入口は、冷蔵庫・冷凍庫及び倉庫への出入口を除き、手を使わずに開閉できる設計とすること。</p> <p>(h) トイレ前には、白衣を着脱できるスペースを設けること。</p>
<p>諸室の出入口に関する計画</p>	
	<p>(a) 扉部分は、開閉に伴う人の衝突を未然に防ぐよう配慮するとともに、ガラス部分はガラスへの衝突防止及び衝突時の飛散防止に配慮すること。</p> <p>(b) 廊下から諸室への出入口は、開閉時に扉が廊下に突出しないものとし、開き戸の扉は、レバーハンドルによる開閉とし、自閉装置付きとすること。</p> <p>(c) 出入口は、諸室の機能・規模に応じ、備品、間仕切りユニット、設備機器等が容易に搬出入可能な大きさとすること。</p> <p>(d) 荷受室には、車両への荷受を容易にするためプラットフォームを設置し、外部出入口には内外から鍵の開閉可能なシャッターを設置すること。</p> <p>(e) 配送風除室、回収風除室には、密閉型のドックシェルターを設置すること。</p> <p>(f) 非汚染作業区域へは、必ず前室を通る計画とすること。</p> <p>(g) ドックシェルターやコンテナが通る箇所の自動扉には、保護用ガードポールを設置すること。</p>

諸室施設計画	
	<p>(a) バリアフリーについては、障がい者対応の手すりの設置、多目的トイレやエレベーターもしくはイス式昇降機の設置等、高齢者や障がい者等に配慮すること。(身障者用駐車スペースの確保、玄関ポーチへのスロープ設置等)</p> <p>(b) 諸室は、その用途や備品・設備機器の配置を考慮した上で、使い勝手のよい形状とし、天井高を十分確保するとともに、必要な水密性・気密性を確保すること。また、諸室内の作業の流れや安全性に配慮し、床面は段差のない構造とすること。</p> <p>(c) 配管等の点検、補修及び更新を容易にする点検口や作業スペースを設けること。特に、ピットについては、経済性とメンテナンス性に十分配慮した設計とするとともに、有効高 1.5m以上を確保すること。</p>
調理機器配置計画	
	<p>(a) 各作業区域の境界は、壁で区画し、食品や容器等がコンベア、カウンター等で受け渡しされるレイアウトとすること。</p> <p>(b) 「肉・魚・卵類」と「野菜・果物類」は、相互に交差汚染しないよう、食品の動線及び保管場所を区分すること。</p> <p>(c) 野菜くずが非汚染作業区域を経由せずに屋外へ搬出される構造とすること。</p> <p>(d) 提供食数及び献立内容に応じた設備、装置及び機械器具が適切に配置できる計画とすること。</p> <p>(e) 備品や家具等の転倒や飛び出し防止措置を講ずること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付きのものとし、収納物の飛び出しを防止すること。</p> <p>(f) 諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。</p> <p>(g) 清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。</p> <p>(h) 施設内の温度及び湿度は、適正に常時管理できること。</p>
周辺環境計画等	
	<p>(a) 省エネルギー・省資源について、大量の食品や水を使用する等、施設の特徴を十分考慮し、施設整備段階から維持管理・運営段階に至るまで、建物の熱負荷の抑制、設備システムの効率性、自然エネルギーの利用、省エネルギー性に留意した設計とし、効率的な運用ができるよう、設備機器の運転状況が一元的に管理できる設計とすること。</p> <p>(b) 周辺環境への配慮について、敷地外周部等を適切に緑化する等、周辺環境保全に努め、排水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しないよう配慮し、設備機器作動時や配送作業時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮し、地域に調和した設計とすること。</p> <p>(c) 防災・防犯について、諸室から建物外までの安全な避難経路を確保するとともに、セキュリティ対策を講ずること。</p>

(5) 諸室等の概要及び要求水準

諸室等の概要及び要求水準を、以下に示す。

区域	室名	概要及び要求水準
汚染作業区域	プラットフォーム	<ul style="list-style-type: none"> (a) 食品を納入するトラック類から食品の搬入を行うための空間とする。 (b) 食品の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 (c) 床面の高さは、地盤面から 90 c m 程度とすること。 (d) プラットフォーム下部に収納スペースを設ける場合は、納入するトラック等と接触しないよう配慮すること。 (e) 肉・魚類、調味料・乾物及び野菜類が交差しないよう、専用の搬入口を設けること。 (f) 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 (g) 手洗い設備を設置すること。 (h) 雨等の侵入に配慮し、雨天時にもスムーズな搬入ができるよう庇を設けることとし、庇には鳥が営巣しないよう工夫をすること。 (i) インターホンを設置すること。
	荷受室 (肉・魚類、調味料・乾物、野菜類)	<ul style="list-style-type: none"> (a) 搬入口から搬入された食品の荷受け、仕分けを行う室とする。 (b) 搬入口から搬入された肉・魚類の荷受を行う室と調味料・乾物の荷受を行う室と野菜類の荷受を行う室の計 3 室を確保すること。 (c) 外部に面する建具は、埃の侵入等を防止するため、気密性の高いものとする。 (d) 短時間に大量の食品を取り扱うため、区分ごとに、納入される食品の量に応じて十分な広さを確保すること。 (e) 外部からの衛生害虫、砂塵等の侵入防止に配慮し、食品搬入用プラットフォームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。 (f) 運搬車等の備品を設置すること。 (g) 各荷受室は、それぞれ肉・魚類の検収室と野菜・乾物類の検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉（手を触れずに開閉できるもの）等横方向へ機能的に開閉する構造として、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。 (h) 外部と荷受室、荷受室と検収室を区切る扉が同時に開かない構造とすること。

区域	室名	概要及び要求水準
汚染作業区域	検収室	<p>(a) 搬入された食品の検収を行う室とする。</p> <p>(b) 事務所から直接あるいは前室を通じた動線を確保すること。</p> <p>(c) 肉・魚類、調味料・乾物、野菜類に区別して、それぞれ専用の検収室（3室）を設けること。</p> <p>(d) 食品の検収が確実に実施できるよう十分なスペースを確保すること。</p> <p>(e) 前室と検収室との間は、自動閉鎖装置付引戸で仕切ること。</p> <p>(f) 台はかり、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。</p>
	食品庫・調味料庫	<p>(a) 食品・調味料を保管・保存する庫（室）とする。</p> <p>(b) 計量室に隣接させること。</p> <p>(c) 保管する食品の種別・量により弾力的に整理できることに留意して計画すること。</p> <p>(d) 検収された缶詰・調味料・乾物類等を保存するスペースを確保する。なお、納入サイクルを考慮し、1週間分程度の食品を保管できるスペースを確保すること。</p> <p>(e) 小中の給食調理用と幼保の給食調理用の食品・調味料を分けて保管できるだけのスペースを確保すること。</p> <p>(f) 調理用牛乳及びバターを保存する冷蔵庫を設置すること。</p>
	冷蔵庫（室）・冷凍庫（室）	<p>(a) 専用容器に移し替えた食品や冷凍野菜等を冷蔵・冷凍保存する庫（室）とする。</p> <p>(b) 冷凍庫は、野菜類、魚介類、冷凍食品（ハンバーグ等）等を収納し、基本的に前日納品することを予定している。</p> <p>(c) 冷蔵庫は、当日納品された肉類、魚介類、野菜類（一部前日納品を含む）、果物類及び冷凍魚切り身等を収納する。</p> <p>(d) 扉は、検収室側と下処理室側の両方から出し入れしやすいよう配置等を工夫し、気密性のあるものとする。</p> <p>(e) 下処理前、下処理後でそれぞれ肉魚類専用、卵専用、野菜他専用及び保存食（原材料・調理済み食品）用のものを設置する。</p> <p>(f) 下処理後の冷蔵庫は、野菜他専用のは下処理室と上処理室と、魚肉卵類専用のは下処理室と焼物・揚物・蒸物室とパススルーできるものとする。</p> <p>(g) 小中の給食調理用と幼保の給食調理用の食品・調味料を分けて保管できるスペースを確保すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
汚染作業区域	油庫	<p>(a) 揚物機に使用する油の新油と廃油の保管を行う庫（室）とする。</p> <p>(b) 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して配置すること。</p> <p>(c) 清掃専用の混合水栓及び用具庫等を設置すること。</p> <p>(d) 油の酸化・劣化をできるだけ抑えるように、温湿度その他室の管理を行うこと。</p> <p>(e) 操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。</p> <p>(f) 油タンク、廃油タンク、シェルフ（棚）等の備品を設置すること。</p>
	廃棄庫	<p>(a) 残菜等の廃棄物（荷受室や検収室、下処理室で発生した包装材料や野菜くず等）を、一時的に保管するための庫（室）とする。</p> <p>(b) 本体施設の外部又は本体施設の外部と直接つながる位置に設置すること。</p> <p>(c) 防鼠・防鳥類のため、隔壁で区画されていること。</p> <p>(d) ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、廃棄物保管スペースを設けること。</p> <p>(e) 施錠できるようにすること。</p> <p>(f) 臭気を低減する脱臭機器を設置すること。</p>
	倉庫	<p>(a) 物品等を保管する庫（室）とする。</p> <p>(b) 各倉庫には、可動式の物品棚を設置すること。</p>
	下処理室 （肉・魚類）	<p>(a) 肉や魚類の食品の選別、洗浄等を行う室とする。</p> <p>(b) 交差汚染を防ぐため、肉・魚・卵類専用の下処理室とすること。</p> <p>(c) 調理室へはパススルー（カウンター及び冷蔵庫）とすること。</p> <p>(d) ビニール等の梱包用機で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。</p> <p>(e) 下味や衣をつけるための調理台・シンクを設置すること。</p> <p>(f) 下処理用の器具は、専用保管庫で衛生的に保管すること。</p> <p>(g) シンク（台）、包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
汚染作業区域	下処理室 (野菜類)	<p>(a) 野菜類の食品の選別、皮むき、洗浄等を行う室とする。</p> <p>(b) 交差汚染を防ぐため、野菜・果物専用の下処理室とすること。</p> <p>(c) 調理室へはパススルー（カウンター及び冷蔵庫）とすること。</p> <p>(d) ビニール等の梱包用機で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。</p> <p>(e) 野菜類の下処理は、「根菜類」「葉菜類」「果物類」を、それぞれ専用のレーンで行うこと。ただし、「果物類」のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにすること。</p> <p>(f) シンク（台）、包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。</p> <p>(g) 給水、給湯の水栓の開閉は、足踏み式とし、衛生的に作業を行うことができ、使いやすさに配慮した構造とすること。</p> <p>(h) シンクには、清掃用のホース接続口を設置すること。</p>
	卵処理室	<p>(a) 卵を取り扱う室とする。</p> <p>(b) 卵専用の冷蔵庫を設置すること。</p> <p>(c) 生卵を攪拌するため、ミキサーを使用するスペースを確保すること。</p>
	ピーラー室	<p>(a) 主に根菜類の泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とする。</p> <p>(b) ピーラー（球根皮むき器）等を設置すること。</p> <p>(c) 泥落とし用のシンクを設置すること。</p> <p>(d) 皮むき下処理エリアを設け、土壌球根野菜類専用エリアとし、ピーラー等による皮むき作業を行うこと。なお、当該エリアは専用の区画（室）となるよう計画すること。</p> <p>(e) 土壌球根野菜類専用エリアには、泥落とし用のシンクを設置すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
汚染作業区域	計量室	(a) 缶詰や乾物、調味料等の開封と計量を行う室とする。 (b) 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分け、缶詰の開缶及び乾物の釜割り・水戻し等を行う室とする。また、電動缶切り器を設置すること。 (c) 煮炊き、焼物、揚物、蒸物、和え物の各調理系統別に計量区分した調味料の搬送口として、専用搬送口を設置すること。 (d) 専用の冷蔵庫を設置すること。 (e) 乾物の釜割り、水戻しをするための作業台及びシンクを設置すること。 (f) ミキサーを使用するスペースを確保すること。 (g) 食品庫・調味料庫から送られてきた材料を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保すること。
	器具洗浄室	(a) 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。 (b) 検収室・下処理室付近と洗浄室内にそれぞれ1か所（計2か所）配置すること。 (c) 汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 (d) 手洗い用のシンクを設置すること。 (e) カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理を行えること。 (f) 器具洗い用3槽シンク（洗浄機能を有するもの）、器具消毒保管庫等を設置すること。
	倉庫	(a) 物品等を保管する庫とする。 (b) 物品棚を設置すること。
	残菜庫	(a) 調理くず及び残菜を脱水・保管する室（庫）とする。 (b) 厨芥脱水機・粉砕機等、残菜の減量を図る設備を設置すること。 (c) 検収時と下処理時に発生する残菜を粉砕処理し、残菜庫へ圧送する専用処理層を設置すること。 (d) 残菜の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。 (e) 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 (f) 環境に配慮するため、厨芥処理機等を設けること。 (g) 臭気を低減する脱臭機器を設置すること。

区域	室名	概要及び要求水準
汚染作業区域	洗浄室	<p>(a) 回収したコンテナ、食器・食缶等を洗浄する室とする。</p> <p>(b) 食物アレルギー対応食用の食缶、食器専用の洗浄スペースを設けること。</p> <p>(c) 汚染作業区域の調理員が、洗浄後の食器取り出し口となる非汚染作業区域に入ることがないように、壁で区切る等の配慮をすること。</p> <p>(d) 手洗いを必要とする物のためにシンクを設置すること。</p> <p>(e) 洗浄室で使用するカート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p> <p>(f) カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理を行えること。</p> <p>(g) 洗剤等の洗浄用備品を収納する倉庫を設置すること。</p> <p>(h) 作業時の騒音及び暑さ対策に配慮すること。</p> <p>(i) 洗浄機には、断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させるものとする。</p> <p>(j) ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。</p> <p>(k) 食器等の洗い直し用・戻り用パススルーカウンターを設置すること。</p> <p>(l) 食器、食缶、コンテナ各洗浄機、スプーン・お玉など小物用シンク（洗浄機能を有するもの）等の備品を設置すること。</p>
	回収風除室	<p>(a) 配送車両からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とする。</p>
	汚染食器専用洗浄室	<p>(a) 吐物がついた食器を専用に消毒・洗浄する室とする。</p> <p>(b) 臭気を低減する脱臭機器を設置すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
非汚染作業区域	上処理室 (野菜類)	<p>(a) 野菜類、大豆加工品（豆腐、生揚げ等）、練り製品（ちくわ、かまぼこ等）の切裁を行うスペースとする。</p> <p>(b) 切裁機、作業台、シンク等は、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。</p> <p>(c) 切裁する食品は、手切りすることがあるため、必要なスペースを確保すること。</p> <p>(d) フードスライサー、さいの目切機、器具消毒保管庫、移動シンク、移動台等の備品を設置すること。</p>
	小中調理室 (煮炊き)	<p>(a) 小中の炒め物、煮物、汁物、などの調理を行い、配食する室とする。</p> <p>(b) 最大 6,250 食/日の調理に対応する調理機器・調理備品等を適切に設置すること。</p> <p>(c) 調理釜等の配置は、加熱調理前と加熱調理済の食品を運搬する動線が交錯しないように配慮すること。</p> <p>(d) 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置とすること。</p>
	小中調理室 (焼物・揚物・蒸物)	<p>(a) 焼物、揚物、蒸物の調理を行い、配食する室とする。</p> <p>(b) 最大 6,250 食/日の調理に対応する調理機器・調理備品等を調理前の食品と加熱調理後の食品を運搬する動線が、交錯しないよう適切に設置すること。</p> <p>(c) 調理前の食品と加熱調理後の食品を運搬する動線が、交錯しないよう配慮すること。</p> <p>(d) 設置する調理機器は、献立及び作業の内容により供用することを検討し、コスト削減を図ること。</p> <p>(e) 焼物・揚物・蒸物調理に使用する調理機器は、小中の食品調理と幼保の食品調理で兼用しない（小中の食品調理と幼保の食品調理は別個の調理機器で調理を行う）ため、小中用及び幼保用の調理機器をそれぞれ設置すること。</p> <p>(f) 焼物・揚物・蒸物については、それぞれ、中心温度 75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85℃以上）、1 時間程度で調理可能な調理機器を設置すること。</p> <p>(g) 揚物に使用する油を酸化度測定後に使用する。そして揚物に使用する油を、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。</p> <p>(h) 小中調理室には、ロースター又はスチームコンベクションオーブンを設置すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
非汚染作業区域	幼保調理室 (煮炊き・焼物・揚物・蒸物)	(a) 幼保の食品の調理を行い、配食する室とする。 (b) 最大 1,750 食／日の調理に対応できるように、適切に設置すること。 (c) 小中の調理室とは別に設けること。 (d) 炒め物、煮物、汁物などの調理を行い、配食する室とする。 (e) 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置とすること。 (f) 調理釜等の配置は、加熱調理前と加熱調理済の食品を運搬する動線が交錯しないように配慮すること。 (g) 焼物・揚物・蒸物については、それぞれ、中心温度 75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85℃以上）、1 時間程度で調理可能な調理機器を設置すること。 (h) スチームコンベクションオーブンを設置すること。
	和え物準備室	(a) 和え物に使用する野菜の加熱等を行う室とする。 (b) 真空冷却機を設置すること。和え物室とはパススルーとすること。 (c) 真空冷却機の床部分には、洗浄に十分な広さのグレーチングを設けること。
	サラダ・和え物室	(a) 和え物の調理、冷却、配食を行う室とする。 (b) 最大 8,000 食／日の調理に対応可能なものを設置すること。 (c) 多様な献立に対応可能な、調理機器・調理備品等を設置すること。 (d) 冷却しながら和えることができる専用回転釜を設けること。また、構造は、蒸気熱等により加熱消毒できるものとする。こと。 (e) 作業の円滑化を図るため、冷却機と釜の設置位置に留意すること。また、配缶スペースを確保すること。 (f) 冷却後の食品を一時保管するための冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。

区域	室名	概要及び要求水準
非汚染作業区域	アレルギー専用調理室 (小中・幼保)	<p>(a) 食物アレルギーを有する児童生徒、園児のアレルギー対応食（除去食）を調理する室とする。</p> <p>(b) 食物アレルギー対応食は、小中 60 食上限、幼保 80 食上限で対応できるそれぞれ独立した室とすること。通常食の食品や調理及び配缶作業との関係に十分に注意すること。</p> <p>(c) 対応するアレルギー物質は、供用開始当初は 1 品目であるが、将来的には 3 品目程度を想定しているため、3 品目程度に対応できるようにすること。</p> <p>(d) 搬送に使用する個食配送容器の保存庫を設けること。また、専用の器具洗浄機及び消毒保管庫を設置すること。</p> <p>(e) 個別調理作業に適した調理機器を設置すること。</p> <p>(f) 食物アレルギー対応食の調理用器具は、専用保管庫に衛生的に保管すること。</p>
	離乳食調理室	<p>(a) 離乳食調理室は、離乳食（初期、中期、後期及びおかゆ）の調理を行い、配食する室とする。</p> <p>(b) 設備の規模は、最大 100 食／日（初期 10 名程度・中期 10 名程度・後期 30 名・完了期 50 食程度）の調理に対応する調理機器を適切に配置すること。</p> <p>(c) 調理器具、作業台、調理台などは、ドライ方式で可動式とし調理過程に応じた配置とすること。また、専用の器具洗浄機及び消毒保管庫を設置すること。</p>
	器具洗浄室	<p>(a) 非汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。</p> <p>(b) 非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p> <p>(c) 手洗い用のシンクを設置すること。</p> <p>(d) カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理を行えること。</p> <p>(e) 器具洗い用 3 槽シンク（洗浄機能を有するもの）、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。</p>

	<p>コンテナ室</p>	<p>(a) 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室（庫）とする。</p> <p>(b) 洗浄室に隣接させること。また、食缶の保管庫はパススルーで各調理室とつながったものとし、和え物用バットの保管庫は消毒後に冷却機能が付いたものとする。</p> <p>(c) コンテナ、食器、食缶等のそれぞれの規格及び数量に見合った空間とすること。</p> <p>(d) 配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。</p> <p>(e) コンテナ消毒装置を設けること。</p> <p>(f) 予備の食器等を補完する消毒保管庫を設置すること。</p> <p>(g) 添加物（ジャム・ソース等）保管用の冷蔵庫を設置すること。</p> <p>(h) 添加物の仕分けに使用できる移動台を設置すること。</p>
	<p>配送風除室</p>	<p>(a) 配送車両にコンテナを積み込む室とする。</p> <p>(b) 搬入口の開閉時に外部から鼠類、衛生害虫類、鳥類、及び砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。</p> <p>(c) コンテナの数量、予定する配送工程を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
事務・その他エリア	玄関、 調理員用玄関	<p>(a) 玄関（職員・見学者用）と調理員用玄関を個別に設置すること。</p> <p>(b) 玄関（職員・見学者）には、風除室を設け、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置すること。</p> <p>(c) 下駄箱（個別）、傘立て等の備品を設置すること。</p> <p>(d) 玄関（職員・見学者用）ポーチには、スロープを設け、車椅子に対応できるようユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮して計画すること。</p>
	職員廊下、 ホール	<p>(a) 職員廊下・スロープは、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。</p> <p>(b) 諸室のドアには、それぞれの適切なドアストッパーを必要に応じて用意すること。</p> <p>(c) 2階建て以上とする場合は、エレベーター1基（車椅子が入る大きさ）を設置すること。</p>
	事務所	<p>(a) 事務職員が執務に使用する室とする。</p> <p>(b) 事務職員数（10名程度）及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。</p> <p>(c) OA床とすること。※カーペットは避けること。</p> <p>(d) 給湯室（流し台とコンロ及び冷凍冷蔵庫設置）、更衣室（男女別）及び書庫、倉庫を設置すること。</p> <p>(e) 更衣室は、男女別にし、ロッカー等を設置すること。なお、男女比は5：5を想定しているが、詳細は設計段階で市との協議により最終決定する。</p> <p>(f) 玄関ホールに面した場所に配置し、食品等納入業者等の来訪者の訪問を容易に確認できる位置とすること。</p> <p>(g) 打合せテーブルセット（6人用）を設置すること。</p> <p>(h) 給食エリア内を集中管理できるモニターを設置すること。また、給食エリア内の各室には集中管理できるカメラを設置すること。</p> <p>(i) 壁及び扉等により区画されていること。</p> <p>(j) 直接外部に面した窓を設けること。</p> <p>(k) 館内放送用の設備を設置すること。</p> <p>(l) LAN回線を設置すること。</p> <p>(m) 要求水準中の7備品等調達業務（3）事務備品の必要備品が配置できるスペースを確保すること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
事務・その他エリア	委託業者事務所	<p>(a) 事業者の執務に使用する室とする。</p> <p>(b) 職員数（4名程度）及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。</p> <p>(c) 給湯室（流し台とコンロ及び冷凍冷蔵庫設置）、更衣室（男女別）及び書庫、倉庫を設置すること。</p> <p>(d) 更衣室は、男女別にし、ロッカー等を設置すること。</p> <p>(e) OA床とすること。※カーペットは避けること。</p> <p>(f) 壁及び扉等により区画されていること。</p> <p>(g) 施設管理設備を設置すること。</p> <p>(h) LAN回線を設置すること。</p>
	更衣室	<p>(a) 調理員が着替えを行う室とする。</p> <p>(b) 男女別に確保すること。なお、男女比は3：7を想定しているが、詳細は設計段階で市との協議により最終決定する。</p> <p>(c) 調理員の数に応じた広さとロッカーがあり、清潔な調理員用品、汚染された調理員用品及び従事者の私服をそれぞれ区別して保管できる設備を有すること。（汚染された調理員用品は、翌日使用しないものとする。）</p> <p>(d) センサー式など非接触式の扉とすること。</p> <p>(e) 着替え前に手洗いを行うことができるよう温水供給ができる手洗い設備を設置すること。</p>
	湯沸室	(a) 給湯設備及び流し台設備を設置すること。
	書庫	(a) 書籍、書類関係を保管する室（庫）とする。
	倉庫	(a) 物品を保管する室（庫）とする。
	職員用トイレ	<p>(a) 事務職員が利用するトイレとし、男女別に設置すること。</p> <p>(b) 手洗い設備及び洗浄消毒等は、手を直接触れずに操作できる設備とすること。</p> <p>(c) 温水洗浄便座及び暖房便座とすること。</p>
	来客用トイレ	<p>(a) 主に来場者が利用する便所とする。</p> <p>(b) 男女別に設置すること。</p> <p>(c) バリアフリーに配慮し、段差のない床、手すり等を設けること。</p> <p>(d) 温水洗浄便座及び暖房便座とすること。</p>
	多目的トイレ	<p>(a) 高齢者、障がい者及び車椅子利用者が利用可能な構造のトイレとする。</p> <p>(b) 緊急呼び出し設備を設けること。</p> <p>(c) 温水洗浄便座及び暖房便座とすること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
事務・その他エリア	前室	<p>(a) 非汚染作業区域への入退場の際に通る室とする。</p> <p>(b) 調理員等の数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹼・アルコールの自動での使用が可能なものとする。）を設置すること。なお、手洗い設備には爪ブラシの設置スペースを確保すること。</p> <p>(c) 手を使わずに開閉できる構造で、手洗いをしないと開かないシステムとすること。</p> <p>(d) 汚染作業区域への入退場の室として設けることは、必須ではないが、設けることは妨げない。</p>
	準備室	<p>(a) 給食エリアへの入退場の際、靴の履き替え、靴の消毒、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室とする。</p> <p>(b) 調理員等の数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹼・アルコールの自動での使用が可能なものとする。）を設置すること。なお、手洗い設備には爪ブラシの設置スペースを確保すること。</p> <p>(c) 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、手を使わずに開閉できる構造で、手洗いをしないと開かないシステムとすること。</p> <p>(d) 消毒保管庫は、エプロン用及び靴用のものを設置すること。</p> <p>(e) 身支度の確認は、全身鏡を設置して行えるようにすること。</p> <p>(f) 準備室と前室の間にエアシャワーを設置すること。</p>
	備品庫	(a) 備品を保管する室（庫）とする。
	配送員控室、 配送員前室	<p>(a) 配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室とする。</p> <p>(b) 手洗い・消毒・身支度等が適切に行えること。</p>

区域	室名	概要及び要求水準
事務・その他エリア	研修室、調理試作室	<ul style="list-style-type: none"> (a) 見学者等への説明、試食、各委員会会議、各研修等に使用する室とする。 (b) 50名程度収容可能な広さとする。 (c) 会議スペース、試食スペース、倉庫により構成すること。 (d) 調理に必要な設備を設けること。 (e) 室内で給食を喫食できること。このため、出入り口付近に手洗い場等を設置すること。 (f) 視聴覚設備（電子黒板、マイク、スピーカー等）を設置すること。 (g) 給食エリア内の作業を見学できるものを設置すること。また給食エリア内の各室には作業を見学できるカメラを設置すること。なお、事務所に対応するカメラと共用することは可とする。
	見学通路	<ul style="list-style-type: none"> (a) 1度に40名程度の見学者が施設等を見学するための通路とする。 (b) 見学範囲として全工程の見学をする必要はないが、必ず調理の様子を見学できるようにすること。 (c) 給食エリアの床・壁等は、見学コースからの見え方に配慮した色彩とし、排気フード等で視界が遮られないよう工夫すること。 (d) 研修室、調理試作室からの動線や避難経路に配慮すること。 (e) 見学者が滞留することを考慮し、十分な通路幅を設けること。 (f) 興味を持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に配慮した通路とすること。 (g) 給食エリア側のガラス面は、見学者がもたれかからないよう配慮、又はもたれかかっても破損・崩落等の危険の及ばないように設けること。また、手摺を設けるとともに、見学しやすいように配慮すること。また、見学者のスカートラインに配慮して腰壁等を計画すること。 (h) ガラスの清掃等の維持管理が容易に可能となるよう計画すること。 (i) ユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮して計画すること。 (j) 通路内に展示コーナー等を設けること。また、展示コーナー等の見学者が立ち止まることにより、見学通路に滞留が発生しないよう配慮すること。なお、展示物については、具体的な提案を期待している。

区域	室名	概要及び要求水準
事務・その他エリア	休憩室	(a) 調理員が休憩する室とする。 (b) 男女別に確保すること。なお、男女比は3:7を想定しているが、詳細は設計段階で市との協議により最終決定する。 (c) 給湯設備及び流し台設備を設置すること。 (d) センサー式など非接触式の扉とすること。 (e) くつろげる室とすること。
	職員食堂	(a) 調理員等が昼食をとり、各種打ち合わせを行う室とする。 (b) 手洗い設備、給湯設備を設置すること。 (c) 調理員数等に対応した広さを確保すること。 (d) センサー式など非接触式の扉とすること。
	調理員用トイレ	(a) 調理員が使用するトイレとする。 (b) 男女別に設置すること。 (c) 開口部が、給食エリアの各諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 (d) 手洗い設備は、温水供給が可能であり、洗面器は肘まで洗える大きさとする。また、給水栓、石けん及び消毒用アルコールは、自動式とし、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。 (e) トイレの各個室にも、手洗い設備（便座に座ったまま手洗い消毒ができ、かつ、手を触れずに操作できる蛇口が備えられているもの）を設置し、温水供給が可能で、給水栓、石けん及び消毒用アルコールは、自動式とし使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。 (f) 清掃用具、消耗品収納棚を設置すること。 (g) センサー式など非接触式の扉とすること。 (h) トイレの個室の前には、調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。
	洗濯・乾燥室	(a) 調理員用品を洗濯・乾燥する室とすること。 (b) 必要な洗濯機及び乾燥機を設置すること。 (c) センサー式など非接触式の扉とすること。 (d) 熱がこもらないように配慮すること。

区域	室名	概要及び要求水準
附帯施設	リフト	(a) 職員食堂の付近に設置すること。
	エレベーター	(a) 玄関付近に設置すること。 (b) 車椅子が利用できる広さを確保すること。
	設備機械室、ボイラー室	(a) メンテナンスを考慮した広さを確保すること。 (b) 安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。
	受水槽	(a) 給水のための施設とすること。 (b) 受水槽は、ステンレス製とし、内部は清掃が容易で、かつ密閉構造で施錠可能とすること。 (c) 受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられているものとする。こと。 (d) 災害時を想定して、非常用給水栓を設置すること。
	排水処理施設	(a) 排水から、油分等を除去するための施設とする。 (b) 本施設と分離し、かつ、配送車両の通行の妨げとならない位置に設置すること。 (c) 臭気や騒音等に周辺環境に十分留意すること。 (d) 給食センターの排水が、関係法令等に定められている排水基準値以下となる仕様とすること。
	キュービクル	(a) 受変電設備の方式は、キュービクル式とし、設置場所は事業者の提案によるものとする。
	ゴミ置場	(a) 残菜以外の廃棄物（ダンボール等）を確保する庫とする。 (b) 本件建物の外部又は本件建物と直接外部につながる位置に設置すること。 (c) 防鼠のために、隔壁で区画されていること。 (d) ゴミ収集車の停車位置や運搬動線に配慮して廃棄物保管スペースを設けること。 (e) 提供する食数に対応し、市の分別方法や収集内容に十分対応できるものとする。こと。
	駐車場	(a) 調理員や職員・来客用（身障者用1台のスペースを含む。）等の駐車場として、120台程度のスペースを設置すること。ただし、障がい者用の駐車スペースは必ず1台は確保すること。 (b) 障がい者用駐車スペースは、可能な限り施設のエントランス付近に配置すること。なお、障がい者用駐車スペース以外の駐車スペースは、縦列駐車することも可とする。 (c) 施設見学の際の大型バスの駐車スペースを確保すること。
	駐輪場	(a) 従事者等の自転車置場として、20台程度のスペースを設置すること。

区域	室名	概要及び要求水準
附帯施設	配送車両車庫	(a) 配送車両の収容が可能な駐車スペース（8台）を設置すること。なお、車庫等の設置も可とする。
	緑地	(a) 衛生害虫のこない樹種を選定すること。
	門扉及びフェンス	(a) 門扉は、車両が出入りする際に、視界の安全を確保できるように設置すること。また、歩行者の通行にも配慮して計画すること。 (b) 近隣住民の生活環境等に配慮して、フェンス等を設置すること。
	外灯設備	(a) 夜間も安全に移動できるよう設置すること。 (b) 近隣住民の生活環境等に配慮すること。

(6) 施設計画における基本的要件

- ア) 建築物の構造は、安全性・耐久性・経済性に配慮した計画とする。
- イ) 建築物の基礎については、敷地や地盤の状況を十分に把握した上で、安全かつ経済性に配慮した計画とする。

① 施設の性能

施設の性能は以下に示す水準と同等以上とし、耐火災、耐浸水、耐風、耐雪、耐寒、耐落雷については、原則として、「官公施設の基本的性能基準（令和2年一部改定）」の性能と同等以上とすること。

ア) 構造体耐震安全性

施設の構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のⅡ類とする。

イ) 非構造部材耐震安全性能の分類

施設の非構造部材耐震安全性能の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のB類とする。

ウ) 設備の耐震対策

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の耐震クラスを乙類とする。

② 施設の耐久性に関する性能

施設の性格上、耐用年数を40年程度とする。

(7) 設備計画における基本的要件

設備計画について、以下の事項に留意すること。

共通事項	
	<p>(a) 設備計画は、敷地までのインフラ整備（給排水、ガス、電気、電話等通信回線）も含め、イニシャルコスト、ランニングコストを考慮の上、使用熱源は放射抑制、熱効率性、使用上の安全性等を踏まえたものを選定事業者が提案すること。また、インフラ整備は、災害時を考慮して整備すること。</p> <p>(b) セキュリティ対策を考慮した機械警備対応の設備とすること。 なお、機械警備設備は、別途業務で設置予定であり、機械警備に必要な設備を設置できるよう空配管を設置すること。</p> <p>(c) 給排水設備は、維持管理を考慮した設備設計とすること。</p>

	<p>(d) 設備器具は、埃等の衛生面に配慮した器具を選定すること。特に、給食エリアの諸室内壁面に設置する機器類は凹凸を極力避けるよう、衛生面に配慮して計画すること。</p> <p>(e) 機器の操作各部は、確実な運転操作と運転状況確認が容易に行えるよう配慮すること。</p>
<p>電気設備に関する事項</p>	
	<p>■ 一般事項</p> <p>(a) 委託業者事務所には、集中管理パネル（各種警報、防災設備の監視）を設置し、一括管理を行うこと。</p> <p>(b) 事務所には、集中管理パネル（各種警報、防災設備の監視、電送・空調の監視及び入切が可能なものとする。）を設置し、一括管理を行うこと。</p> <p>(c) 将来、電気機器及び電気容量が増加した場合については、対応できるように対策を講じること。</p> <p>(d) 電気設備は、デマンドへ配慮した計画とすること。</p> <p>(e) 高効率型設備、省エネルギー型設備等については、可能な限り採用すること。</p> <p>■ 設備項目</p> <p>《電灯・コンセント設備》</p> <p>(a) すべての諸室の照明は、付着する埃等衛生面に配慮された、諸室の機能及び調理員や職員が作業する上で、必要な照度が得られる器具を選定すること。なお、前室及び調理に関する諸室、コンテナ室等500lx以上の照度を得ることができる照明設備とすること。</p> <p>(b) 食品及び食器食缶等を扱う諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。</p> <p>(c) プラットフォーム等の外部への出入口付近に設ける照明器具は、衛生害虫を誘引しない低誘虫照明器具等を採用すること。</p> <p>(d) 給食エリアに設けるコンセントには、漏電ブレーカー（高感度・高速型の漏電遮断器）を設け、防水タイプとし、取付位置を考慮し、湿気の多い場所での安全性を図ること。</p> <p>(e) 非汚染作業区域及び下処理室に設置する移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。</p> <p>(f) 高所に設置する照明設備は、交換等が容易にできるように配慮すること。</p> <p>(g) コンセントは、不足することがないよう合理的な位置に設置すること。</p> <p>(h) 衛生的な照明設備とすること。</p> <p>(i) 非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置すること。また、重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。</p> <p>(j) 厨房機器の板金等に反射して作業がしにくくなる場合は、照明にルーバー等を設置等すること。</p> <p>(k) 背の高い厨房機器やダクト等により影が生じることのないよう配慮すること。</p>

<p>《電源設備》</p> <p>(a) メンテナンスに配慮した電源設備とすること。</p> <p>(b) 防災用非常電源の設置は、関係法令に基づき適切に行うこと。</p>			
<p>《受変電・発電設備》</p> <p>(a) 設備容量は、厨房機器の使用時間等、十分考慮して計画すること。</p> <p>(b) 幹線は、漏電等考慮し、原則として単独の配管配線とすること。</p> <p>(c) 衛生上支障のない適当な場所に設置し、目的に応じた機能・構造とすること。</p>			
<p>《情報表示設備》</p> <p>(a) 施設内の諸室の見やすい位置に親子時計を設置すること。</p> <p>(b) プログラムタイマー・電子チャイム等の機器を施設内に設けること。</p> <p>(c) 適切な温度・湿度管理のため、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置し、事務所において一括して把握することができるシステムとすること。</p>			
<p>《拡声設備》</p> <p>(a) 施設内の諸室への放送が可能となる設備を設けること。</p> <p>(b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とすること。</p> <p>(c) 洗浄室等、機器の騒音が大きい室については、作業中でも連絡できる手段を確保すること。</p> <p>(d) 緊急地震速報を受信し、本件建物内に通知できる設備を設けること。</p>			
<p>《誘導支援設備》</p> <p>(a) 必要に応じて施設の玄関と事務所間及び門扉に、TV付きインターホン設備等を設けること。</p> <p>(b) プラットフォームには、インターホン設備等を設けること。</p> <p>(c) 多目的トイレには、押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報を事務所にて発報する計画とすること。</p>			
<p>《通信・情報設備》</p> <p>(a) 事務所と委託業者事務所を主回線として、以下の施設に内線電話を設置すること。</p>			
1	事務所<主回線>	14	小中調理室（焼物・揚物・蒸物）
2	委託業者事務所<主回線>	15	幼保調理室（煮炊き・焼物・揚物・蒸物）
3	荷受室（肉・魚類）	16	サラダ・和え物室
4	荷受室（調味料・乾物）	17	離乳食調理室
5	荷受室（野菜類）	18	アレルギー専用調理室（小中）
6	検収室	19	アレルギー専用調理室（幼保）
7	下処理室（肉・魚類）	20	コンテナ室
8	下処理室（野菜類）	21	配送員控室
9	卵処理室	22	研修室、調理試作室
10	計量室	23	休憩室（男女）
11	油庫	24	職員食堂

12	器具洗浄室（汚染作業区域）	25	その他必要とする箇所
13	小中調理室（煮炊き）		
<p>(b) 事務所や委託業者事務所、研修室には、情報コンセントを設置すること。</p> <p>(c) 事務所と委託業者事務所の電話機には、外線電話を導入すること。使用する専用回線数は、3回線（電話：2回線、FAX：1回線）を基本とする。</p> <p>(d) 光ファイバーによる専用回線（有線LAN：2回線）の電源及び配線ルートを確認すること。なお、幹線部分はその他の通信設備（電話・放送等）のケーブルラック等を併用してよい。</p> <p>(e) 必要箇所にテレビ受信設備を設置すること。</p>			
<p>《カメラ設備》</p> <p>(a) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理を図るため、必要な個所に防犯カメラが設置できるよう、空配管を設置すること。（機械警備対応カメラの設置は別業務で配置予定）</p> <p>(b) 給食エリア内の各室には作業状況の管理と調理場内の見学ができるカメラを設置すること。（モニターは研修室、事務所に設置）</p>			
機械設備に関する事項			
<p>■ 一般事項</p> <p>(a) 機械設備及び調理機器の熱源は、イニシャルコスト及びランニングコストを低減できる方式とすること。</p> <p>(b) 室内の空気環境に十分留意すること。</p> <p>(c) 省エネルギー、省資源に配慮すること。</p> <p>(d) 更新・メンテナンスの容易性や経済性等に配慮すること。</p> <p>(e) 操作の容易性を確保すること。</p> <p>(f) 誤操作を防止できる機能や、緊急停止装置、感震装置等により安全性を確保すること。</p> <p>(g) 異常監視項目は、必要に応じて遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。</p> <p>(h) 防錆性に配慮して計画すること。</p> <p>(i) 換気・空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置すること。また、排水設備は、地下ピット等を除き汚染作業区域の排水が非汚染作業区域を通過しない構造とすること。</p> <p>(j) 危険箇所には、危険表示をすること。</p> <p>(k) 屋外に設置される設備は、耐重塩害仕様とすること。</p>			
<p>■ 設備項目</p> <p>《換気・空調設備》</p> <p>(a) エネルギー供給事情、立地条件を検討した上で、環境性、安全性、健康性、作業性を配慮し、運用コストが安価で更新工事が容易に対応できる換気・空調設備とすること。</p> <p>(b) 空調系統は、使用時間帯や温度条件に応じて系統分けを行うこと。</p> <p>(c) 換気等設備は、少なくとも1日1回、作業区域内の床を乾燥させる能力を有</p>			

するものとする。また、換気及び空調設備は、稼動時に給食エリア内を温度25℃以下、湿度80%以下に保つこと。

- (d) 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置すること。
- (e) 油分を多く含む排気系統には、洗浄の容易なグリス除去装置を設けること。
- (f) 調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とするとともに、揚物機等にはフードを下して、場内の温度・湿度の上昇をできるだけ防ぐように配慮すること。
- (g) 事務・その他エリアの空調機器類は、諸室で操作できると同時に事務所においてもタイマー制御など、容易に集中コントロールができるシステムとすること。
- (h) 給食エリアの空調機器、換気設備は、制御及び設定等をタイマー制御など、容易に集中コントロールができるシステムとすること。(委託事務所で管理)
- (i) 換気ダクトの主系統部分は、粉塵が留まらないよう対策を講じること。
- (j) 給食エリアの外部に開放される個所には、エアカーテンを設け、非汚染作業区域への入口にはエアシャワーを設けること。
- (k) 冷房、暖房を行う事務室(事務所、委託事務所など)系統の換気は、エネルギーロスが少ない換気方式とすること。
- (l) 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。

《給水・給湯・給蒸気設備》

- (a) 厨房機器や熱源機器に必要な圧力を確保できることはもちろん、維持管理などのライフサイクルコストを勘案した給水方式を提案すること。
- (b) 飲料水、蒸気及び60℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。ただし、蒸気の使用は事業者の提案による。
- (c) 冷却水の管その他の供給管で、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、水滴による製品ラインの汚染防止措置をすること。
- (d) 食品に直接接触する蒸気及び、食品と直接接触する機械器具の表面に蒸気を使用する場合は、飲料水を使用すること。また、ボイラーを設置し、その蒸気を使用する場合は、間接加熱にのみ使用することとし、食品に蒸気が直接接しないようにすること。
- (e) 受水槽は、耐久性に優れた材質とし、緊急遮断弁、防災用バルブ等、所定の機能を有する仕様とすること。
- (f) 給水・給湯供給配管については、防錆性に配慮すること。
- (g) 給食エリア等の給水栓は、直接手指で触れず利用できる形式とすること。
- (h) 用途(飲料水用・洗浄用等)に応じ、パイプにその旨を表示するほか、色分け等により明確に区分すること。なお、本件施設においては、地下水は使用しないものとする。
- (i) 給食エリア内の各所室には、適所に清掃用混合水栓を設けること。

《排水設備》

- (a) 給食エリア内の排水を場外に排出する配管は、除害施設を介して排水処理

	<p>施設に接続すること。</p> <p>(b) 汚染作業区域の排水が非汚染作業区域を通過しない構造とすること。</p> <p>(c) 除害施設及び排水処理施設は、給食センターの排水が、敷地内で関係法令等に定められている排水基準値以下を遵守できる仕様とすること。</p> <p>(d) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で排水すること。</p> <p>(e) 処理施設は、騒音・臭気等に留意すること。ボイラー排水等処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とすること。</p> <p>(f) 排水の逆流による厨房機器の汚損を防ぐため、逆流防止弁等を設置して対策を講じること。</p>
	<p>《排水溝》</p> <p>必要に応じて排水溝を設ける場合は、以下の構造とすること。</p> <p>(a) 排水溝の内部は、調理室内においてはステンレス製とし、それ以外については塗膜材を用いて平滑処理を施す等、ごみや野菜くずが溜まらないように計画すること。なお、塗膜材を用いる場合は、温度変化に十分対応できる材料を選定すること。</p> <p>(b) 排水溝は、清掃が容易に行える幅を確保するとともに、排水勾配を100分の2程度とすること。なお、調理機器の下部には清掃時に配慮して、適宜勾配を設けること。また、排水溝の側面と床面の境界には、適切なアールを付けること。</p> <p>(c) ねずみ及び衛生害虫等の侵入防止及びゴミの流出防止の対策を施すこと。</p> <p>(d) 排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備えること。</p> <p>(e) 排水溝、排水枳の蓋は、台車が落ち込まない細目とし、軽量で扱いやすい材料を選定すること。</p> <p>(f) 排水溝周りとは床材の接点は、専用のアングル等を設置すること。</p>
	<p>《衛生設備》</p> <p>(a) 非汚染作業区域の入口及び給食エリアの諸室の必要な個所には、調理員数を考慮した手洗い設備を設置し、温水が供給され、手を使わず操作できる蛇口、手指の殺菌装置、爪ブラシ、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式で蓋のあるごみ箱を設置し、肘まで洗浄できる大きさのシンクを設置すること。</p> <p>(b) 手洗い設備は、自動水栓式とし、手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。</p> <p>(c) 見学者が使用する衛生器具は、高齢者・障がい者等が使いやすいものとする。</p>
	<p>《防衛生害虫等設備》</p> <p>(a) 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製の網戸とし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行えるなど、メンテナンス性に留意すること。</p> <p>(b) 外部からの衛生害虫・鳥・砂塵等の侵入を防止するよう配慮すること。</p> <p>(c) 外部への出入口付近に設ける照明は、低誘虫の器具とすること。</p>

<p>《洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備》</p> <p>(a) 夜間における給食エリア内諸室の衛生管理消毒方法は、提案に委ねるものとする。</p> <p>(b) 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。</p> <p>(c) 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質とすること。</p> <p>(d) 作業区域等に配慮し、靴の底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備を設けること。</p>
<p>《消防・防災設備》</p> <p>(a) 事業計画地内の消防設備及び消火設備については、関連法令に従い、その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置と数量を計画すること。</p> <p>(b) 付加的な行政指導にも対応できるよう、適切な排煙方式とすること。</p>

(8) 仕上げ計画における基本的要件

仕上げ計画について、以下の事項に留意すること。

共通事項	
	<p>(a) 「建築設計基準」(最新版)に記載される項目の範囲と同等以上を原則とする。</p> <p>(b) 使用する建築材料は、室内空気環境に十分配慮した建築材料を用いること。</p>
外部仕上げ	
	<p>(a) 衛生害虫等の侵入及び棲み着きについては、それらを防ぐ構造とすること。</p> <p>(b) 外部に面する搬出入口の仕様については、保健所と十分に協議すること。</p> <p>(c) 仕上げ材は、壁面保護性やメンテナンス性に優れた材料を採用すること。</p> <p>(d) 維持管理の効率性も考慮し、必要な箇所にキャットウォークを設置すること。</p> <p>(e) 外部(屋上も含む。)に設置する大型設備機器については、騒音や振動への対策を講じること。</p> <p>(f) 配送・回収口にはドックシェルターを設けること。</p>

内部仕上げ	
	<p>(a) 床は、滑りにくい構造で、ドライ仕様とすること。また、清掃が容易に行えるものとする。</p> <p>必要に応じて回転釜・焼物機、揚物機等の下は耐熱性に優れたものとするなど、不浸透性・耐熱性・耐薬品性・耐荷重性を有する仕上げとすること。</p> <p>(b) 天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく平滑で清掃が容易に行える構造とする。また、給食エリアはドライ仕様とすること。</p> <p>(c) 台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガード、ステンレス製腰板を設けること。</p> <p>(d) 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製等の鋼製建具とすること。</p> <p>(e) 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動ドアとすること。</p> <p>(f) 高架取付けの設備（配管及び照明器具等）や窓枠等は、粉塵の溜まらない構造とすること。</p> <p>(g) 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。</p> <p>(h) 給食エリアの排煙窓は、遮光型のパネルとすること。</p> <p>(i) ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮すること。</p>
建築材料等	
	<p>(a) 建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意すること。</p> <p>(b) 建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を「学校環境衛生基準」に基づき実施すること。なお、建物完成時までに当該基準値、測定方法等が改正された場合は、その時点での最新基準によるものとする。</p>

(9) 外構計画における基本的要件

外構計画について、以下の事項に留意すること。

共通事項	
	(a) 第2/3/(3)ゾーニング計画の敷地内で示した内容に留意すると共に、 (5) 諸室等の概要及び要求水準の附帯施設に関する水準を満たすこと。 (b) 敷地内に高低差があるため、安全に配慮した斜面処理を行うこと。 (c) 施設の管理については、敷地の形状や前面道路等の状況を十分に考慮し、施設及び設備の適切・効率的な運営、維持、管理ができ、防犯にも十分配慮すること。 (d) 建物の周囲は、環境美化上からも清掃しやすい構造とし、雨水による水たまりや塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり、舗装等を行うこと。 (e) 人の動線については、車の動線とできる限り交錯しないよう配慮すること。 (f) 施設内の雨水等の排水は、本施設及び周辺の地域に被害が生じないようにすること。

4 工事監理業務

① 工事監理体制及び責任者の設置

工事監理業務の責任者を配置し、工事監理体制と合わせて業務着手前に市に提出する。

② 業務計画書の提出

業務計画書（工事監理体制、工程管理、品質管理、施工計画書・施工図の承諾の方法等）を作成し、市に提出して承認を得る。

③ 工事監理企業は、本施設工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとし、以下の事項を想定する。

ア) 主要報告事項

- ・工事概況、工事進捗状況

イ) 工事監理状況報告事項

- ・協議、指示、承諾、立会、検査等の状況
- ・セルフモニタリング、市のモニタリング結果

ウ) 次月の主要監理課題 等

④ 工事監理業務内容は、「国土交通省官庁営繕部 建築工事監理業務委託共通仕様書（令和2年3月改定版）」に示される業務とする。ただし、施工計画書の検討、助言及び図書の確認については、本件工事の全てを対象として行うものとする。

5 建設工事

(1) 着手前の業務内容

① 施工品質管理方針書の作成

- ア) 着手前に施工品質管理方針書を作成し、市に提出する。
- イ) 施工品質管理方針書の作成にあたっては、各々の役割を明確にすること。当該方針書の構成は以下を想定している。
 - (ア) 全体品質管理方針（事業者）
 - ・ 工事総合体制
 - ・ 会議運営体制
 - ・ 緊急連絡先系統図
 - ・ 工事監理企業、監理技術者の資格・実績証明
 - ・ 施工時のセルフモニタリングの方法
 - ・ 品質管理文書の管理方法 等
 - (イ) 品質管理方針（建設企業）
 - ・ 品質管理方針
 - ・ 全体施工計画概要 等

② 提出書類の作成・提出

- ア) 施工品質管理方針書の他、建設工事着手前に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。
 - ・ 工事着手届
 - ・ 現場代理人及び監理技術者届（経歴書及び資格者証を含む。）
 - ・ 総合施工計画書（詳細工程表、工事実施体制、主要協力業者一覧表、仮設計画書を含む）
 - ・ 工事記録写真撮影計画書
 - ・ 再生資源利用計画書
 - ・ その他必要な書類
- イ) 建設企業が工事監理企業に提出して、その承諾を受けたものを監理技術者が市に提出、報告する。
- ウ) 「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律」によるものとする。

(2) 建設期間中の業務内容

① 基本事項

- ア) 事業者は関係法令等を遵守し、適切な工事計画を策定すること。なお、建設にあたって必要な関係機関との協議に起因する遅延については、事業者の責任とする。
- イ) 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、市が責任を負う。
- ウ) 事業者は、工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えるための工夫を行うこと。
- エ) 工事は原則として、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日には行わないこと。

- オ) 事業者は、関係法令等を遵守し、労働環境の整備等を適切に図ること。
- カ) 事業者は、本業務に当たり必要となる各種申請等の業務を行うこと（この他、施設整備業務に含まれる他の業務に関しても同様とする）。

② 建設工事

- ア) 各種関連法令等及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。
- イ) 工事現場に工事記録を常に整備する。
- ウ) 市は、事業者又は建設企業の行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができる。
- エ) 工場検査（製品検査）は、建築・電気・機械のそれぞれで少なくとも1回以上実施するものとする。

③ 提出書類の作成

工事期間中に以下の書類を作成し、監理技術者が市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。

- ・ 施工体制台帳
- ・ 機器承諾書
- ・ 主要資機材一覧表
- ・ 主要工事施工計画書
- ・ 搬入報告書
- ・ 施工報告書
- ・ 各種試験報告書
- ・ 廃棄物・発生土関係書類 等

(3) 完了時の業務内容

① 事業者による完成検査

- ア) 自らの責任及び費用において完了検査及び厨房機器等の試運転を実施する。
- イ) 市は、事業者の実施する完了検査及び厨房機器等の試運転に立会うことができる。
- ウ) 市に対し完了検査及び厨房機器等の試運転の結果を検査済証その他検査結果に関する書面の写しを添えて報告する。

② 市による完工検査

- ア) 完工検査に必要な以下の工事完成図書を作成し、完工検査を受ける。
- イ) 工事完成図書は、以下の書類について紙及び電子データにて提出することにする。提出時の体裁、部数も含め詳細は別途指示する。
- ・ 完成通知書
 - ・ 工事完了届
 - ・ 工事記録(工事記録に関する写真を含む)
 - ・ 完成図(建築)
 - ・ 完成図(電気設備)
 - ・ 完成図(空調設備)
 - ・ 完成図(衛生設備)
 - ・ 完成図(厨房機器)

- ・各種試験結果報告書
- ・各種立会・検査記録書
- ・施工報告書、品質管理報告書
- ・マニフェストA・E票（写し）
- ・調理備品（リスト・カタログ）
- ・什器備品（リスト・カタログ）
- ・各種承諾図
- ・設備・備品関連説明書等（取扱説明書、運転方案、保全計画書、保証書の写し）
- ・完成調書
- ・完成写真
- ・諸官庁届出書類の写し
- ・要求水準、提案書との整合性の確認結果報告書
- ・その他必要図書及び市が必要と認めたもの

③ 本施設の引渡し

市から本施設の完成確認書を受領した後直ちに、市に対し、工事完成図書とともに本施設の引渡しを行う。なお、市が行う本施設の所有権保存の登記手続きについて市に協力する。

6 調理機器調達・搬入設置業務

本施設の運営のために必要な調理機器の調達・搬入設置工事を行うこと。

（1）基本事項

- ① 給食エリア内はドライシステムとし、HACCP（ハサップ）に対応した食品の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理機器の規格及び仕様を計画すること。
 - ア) 温度と時間の管理及び記録
 - イ) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
 - ウ) ほこり・ごみ溜りの防止（機器の構造）
 - エ) 鳥類・昆虫類・ねずみ等の哺乳類の侵入防止（機器の構造及び気密性）
 - オ) 洗浄、清掃が簡単な構造
 - カ) 食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
 - キ) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- ② 献立は、1 献立とする。調理後はできる限り早期に喫食できる体制のもと、調理後 2 時間以内での喫食を前提とすること。
- ③ 食物アレルギー対応食の提供を行うため、除去食等の調理が可能な機能を備えたものとする。
- ④ 献立の選択肢が広げられるよう、適切な機種、配置とすること。
- ⑤ 調理機器は新規設備とすること。
- ⑥ 従事者の事故防止に配慮すること。
 - ア) 機器は水平となるように設置すること。

- イ) 必要な個所については、転倒を防止する装置を施すこと。
- ウ) 騒音を発する機器については、その低減を図ること。
- エ) 作業台の高さについては、働く人の身長や作業の内容等に配慮すること。
- ⑦ 衛生安全レベルの維持のために、機器毎に最適な据付工法を採用すること。
- ⑧ メンテナンスの頻度、費用まで考慮すること。
- ⑨ 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程にあった作業動線となるよう配慮した配置とすること。

(2) 調理機器の仕様

① 共通事項

設備の外装は、腐食に強いステンレス板を採用すること。また、異物混入を防ぐため、ボルトやナット等が設備の外装に露出しないようする、もしくは対策を講じること。

② 板金類の仕様

テーブル類甲板	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 板厚は、変形しにくい 1.5mm 程度の板を採用すること。 (b) 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面より H=200mm 以上とし、埃・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させること。 (c) 甲板のつなぎ目は、極力少なくし、埃・ごみの堆積を防止する構造とすること。 (d) 甲板と背立ての角には、5アール以上のコーナーを設けること。 (e) 水溜りが予想される台は、水が速やかに排水できる構造とすること。 (f) 使用目的に応じて、架台・キャビネットの設置を行うこと。
シンク類の槽	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。 (b) 排水金具は、十分に排水を行える構造のものとし、悪臭発生を防止するため、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。 (c) 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。 (d) 野菜を洗浄するシンクについては、オーバーフローが生じないように、食数に応じた大きさで、十分な流水で洗浄できるものを用いること。 (e) 槽の外表面は、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止すること。 (f) 水返し構造等、水滴の床面への落下を防止できる構造とすること。 (g) 食品用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこととすること。 (h) 手洗いシンクの高さは、台車との接触に配慮すること。
脚部及び補強材	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ない管材、角管材を使用すること。

キャビネット・本体部	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) キャビネットは、扉付とし、防錆を考慮すること。 (b) 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐよう、極力隙間をなくすこと。 (c) 汚れやすいレール部は、取り外し可能なものとし、清掃及び洗浄が容易な構造とすること。 (d) 内部のコーナー面は、ポールコーナー5アール以上を設け、清掃しやすい構造とすること。
アジャスター部	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。 (b) 防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとする。 (c) 床面清掃が容易に行えるよう、高さ150mm程度を確保すること。

(3) 機械機器の仕様

機械機器の仕様について、以下の事項に留意すること。

① 原材料及び調理済み食品の保管・上処理、下処理機器

冷凍庫・冷蔵庫	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 内装は、衛生管理が容易に行えるステンレス製とすること。また、温度監視を庫外で行える設備とすること。 (b) 庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は、抗菌仕様とすること。 (c) 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐため、隙間のない密閉構造とすること。 (d) 排水トラップを用いた防臭構造とすること。 (e) 自動温度記録装置等により、結果を記録できる機器とし、集中管理システムに組み込むこと。 (f) 食品の量や衛生管理を考慮し、適宜、プレハブ式、パススルー式を導入すること。 (g) 保存食専用冷凍庫は、原材料用、調理済み食品用及び食物アレルギー対応食品用のそれぞれに用意すること。原材料用冷凍庫は汚染作業区域に、調理済み食品用及び食物アレルギー対応食品用冷凍庫は非汚染作業区域に設置すること。
上処理、下処理機器	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 食品が直接接触する個所は、非腐食性、非吸収性、非毒性、洗浄及び消毒の繰り返しの耐える仕様とすること。 (b) 切断用の機器は、安全装置付のものとし、食品をつぶさずに、多様な形、大きさを切ることができるものとする。 (c) パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。 (d) 切断用の機器は、予備の刃をそれぞれ1セット用意すること。
ピーラー機	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 食品の取出口の高さは、H=600mm以上確保し、水撥ねしないように、蓋を取り付けること。また、皮かすが直接排水管に流れないようにすること。 (b) 泥水が作業後の食品にかからないようにすること。 (c) 分解して、洗浄・消毒が可能なものとする。

② 調理・加工機器

調理釜	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブ等の排水機構に配慮した機器とすること。 (b) 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とすること。 (c) 釜縁は、水滴や食品の投入時及び配食時の食品を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくとも可能なものとする等、衛生的な運用が図れるものとする。 (d) 釜設置スペースでの作業動線、作業性に配慮して行うこと。 (e) 調理用の水栓は、給水・給湯の単水栓とし、開閉を足踏み式とするなど、衛生面、使いやすさに配慮した構造とすること。 (f) 清掃用の水栓は、混合水栓とし、ホース接続口をカップラ式とするなど、作業性と衛生的な使用に考慮すること。 (g) 一部の調理釜は大規模災害直後において、敷地内の建物外で炊き出しができるよう可搬式とすること。なお、可搬式の調理釜の数は、事業者提案によるものとする。
揚げ物機	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 連続式とし、未加熱食品と加熱食品が交差しないものとする。 (b) オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。 (c) 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とすること。 (d) 油温の表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とすること。
焼き蒸し物機（小中）	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) コンベア式のロースター又はスチームコンベクションを提案すること。 (b) コンベア式のロースターを提案する場合は、次の(c)～(g)によるものとする。 (c) 焼き物と蒸し物の調理を1機種で賄う機器とすること。 (d) コンベヤタイプの高湿熱気と熱を均一に循環する加熱方式による機器を採用すること。 (e) 加熱水蒸気による調理を可能とすること。 (f) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とすること。 (g) 調理状態が確認でき、温度表示機能もあり、調理温度管理が容易となるようにすること。 (h) スチームコンベクションを提案する場合は次の(i)～(o)によるものとする。 (i) 焼き物と蒸し物の調理を1機種で賄う機器とすること。 (j) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器とすること。 (k) 調理状態が確認でき、温度表示機能もあり、調理温度管理が容易となるようにすること。 (l) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とすること。 (m) 未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。 (n) 床面からの高さが600mm未満の位置で食品を調理しないこと。 (o) 扉は、パススルーとすること。

焼き蒸し物機（幼保）	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器とすることで、煮る、焼く、蒸す、茹でる、再加熱、保温、芯温調理ができる加熱機器とすること。 (b) 調理状態が確認でき、温度表示機能もあり、調理温度管理が容易となるようにすること。 (c) 庫内温度や食品の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とすること。 (d) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とすること。 (e) 未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。 (f) 床面からの高さが600mm未満の位置で食品を調理しないこと。 (g) 扉は、パススルーとすること。
芯温測定機器	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 芯温の測定が必要となる揚げ物機、焼き蒸し機には、芯温測定機器のハンディタイプを常設し、適宜測定が可能なものとすること。
真空冷却器	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 調理済み食品を短時間で衛生的に冷却脱水し、清掃が容易に行えるものし、芯温を20分程度で10℃以下にする機能を有する設備とすること。 (b) 扉の開閉に場所を取らない構造とすること。 (c) 設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とすること。 (d) 冷却前の食品と冷却後の食品が交錯しない構造とすること。 (e) 扉は、パススルーとすること。

③ 洗浄・消毒・保管の機器

環境に配慮した洗浄剤を主として使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とすること。なお、本市はやきもの産地であり、将来的に食器は、強化磁器・陶器を導入する可能性があるため、各機器はこれに対応した機器もしくは強化磁器・陶器を導入時に改造が安易かつ安価な仕様とすること。

食器洗浄機・食缶洗浄機	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 食器洗浄機については、浸漬装置、食器洗浄機が個別に設置されていること。また、浸漬装置はスプーン等を洗浄する機能を有すること。 (b) 食缶洗浄機は、自動給水装置・自動温度調節装置付きで、自動的かつ確実に洗浄可能な機器とすること。 (c) 洗い流し後の残菜の処理が容易な機器とすること。
コンテナ洗浄機	
	<ul style="list-style-type: none"> (a) 給食搬送用コンテナ等を自動工程で連続洗浄できる機器とすること。 (b) コンテナ洗浄の最終仕上げは、エアブローや加熱等により、水滴を十分に除去できる機器とすること。 (c) コンテナ洗浄機のすすぎ水は、タンク等の循環水ではなく、上水ですすぎを行うこと。 (d) コンベアは、フック式ではなくキャタピラ方式であること。

消毒保管設備・器具殺菌設備	
	<p>(a) 消毒保管設備は、自動温度調節機能付きで、確実に乾燥させ、消毒殺菌、保管が行えるものとする。</p> <p>(b) 器具殺菌設備は、食器等をコンテナに収納した状態でコンテナ内もしくはコンテナ内外とともに熱消毒ができるものとする。作業負担が軽減できるものとする。</p> <p>(c) 消毒保管設備・器具殺菌設備は、消毒中の庫内温度や時間の記録を提出することを考慮したものとする。</p> <p>(d) 設置方式は、天吊り方式か、コンテナイン方式のどちらかを採用すること。</p>

(4) 調理機器の配置等について

以下の点に配慮して調理機器を配置し、交差汚染を防止すること。

人（調理員）の動線	
	<p>(a) 汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際の動線は、各区域の前室を通過するレイアウトとすること。</p> <p>(b) 調理員が、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へと行く事が可能なレイアウトとすること。</p> <p>(c) 調理員が汚染作業区域と非汚染作業区域の間を、非常時を除き、直接行き来することができないレイアウトとすること。</p> <p>(d) 調理員が利用する休憩室、トイレ、更衣室等は、日常動線を短縮するレイアウトとすること。</p>
物（食品・器材・容器）の動線	
	<p>(a) 汚染度が異なる作業区域の食品の移動については、パススルー式のカウンター、冷蔵庫、冷凍庫とする等、物の流れが非汚染作業区域から汚染作業区域に逆戻りしないよう、配慮すること。</p> <p>(b) 食品による交差汚染がないよう保管場所を区別すること。</p> <p>(c) 非汚染作業区域内では、食品の加熱前、加熱後で明確に動線を区分すること。</p> <p>(d) 廃棄物は、汚染度の高い区域から低い区域への搬出ルートは避けること。</p>
調理機器の据付工法	
	<p>安全衛生レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用すること。</p> <p>(a) 耐震性能を考慮し、導入する機器に合わせた固定方法とすること。耐震に関する性能は、建築設備の耐震安全性の分類に準じること。</p> <p>(b) 設備回りの清掃が容易であること。</p> <p>(c) 塵埃、ごみが堆積しないこと。</p> <p>(d) キープドライであること。</p>

7 備品等調達業務

(1) 配膳器具

使用する食缶及び配膳器具は、以下の事項に留意して調達すること。なお、実施にあたっては、市の承認を得ること。なお、食器も調達すること。

- ① 食缶及び配膳器具については、破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保する。
- ② 食缶及び配膳器具については、中古品を使用しないものとする。
- ③ 食缶及び配膳器具は、児童生徒、園児が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性はもとより、使いやすいものとする。
- ④ 業務開始時に不足が生じないように十分注意して調達する。
- ⑤ 食器かごは、食器の出し入れ作業を見込んだ大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択すること。
- ⑥ 食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行え、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を給食時間まで保持できる機能を有するものとする。
- ⑦ 1学級あたりに必要な食缶等の目安を下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

【食缶】(小中用)

食缶	種類	材質	サイズ目安
汁・煮物用	丸食缶	ステンレス	φ 320×317
揚・焼物用	バット	ステンレス	300×350×130
和え物用	バット	ステンレス	300×350×130
アレルギー等 対応食用	個食配送容器	配送方法等を勘案して選択すること。	

※ 保温食缶とは 65℃以上で 2 時間以上保温できるものとし、保冷食缶とは 10℃以下で 2 時間以上保冷できるものをいう。

【食缶】(幼保用)

食缶	種類	材質	サイズ目安
汁・煮物用	丸食缶	ステンレス	φ 320×297
揚・焼物用	バット	ステンレス	300×350×130
和え物用	バット	ステンレス	300×350×130
アレルギー等 対応食用	個食配送容器	配送方法等を勘案して選択すること。	

※ 保温食缶とは 65℃以上で 2 時間以上保温できるものとし、保冷食缶とは 10℃以下で 2 時間以上保冷できるものをいう。

【食具】(小中用)

食具	材質	サイズ目安
スプーン	ステンレス	150

【食具】（幼保用）

食具	材質	サイズ目安
スプーン	ステンレス	150
先割れスプーン （年長用）	ステンレス	150

【配膳器具】（小中用）

食缶	材質	サイズ目安	本数／クラス
大しゃもじ	ポリプロピレン	355×110	1
しゃもじ	ポリプロピレン	200×70	2
汁物・煮物用 お玉	ステンレス	φ110×310	2
和え物・デザート 用お玉	ステンレス	φ90×250	2
フライ・和え物 用トング	ステンレス	190	2

【配膳器具】（幼保用）

食缶	材質	サイズ目安	本数／クラス
大しゃもじ	—	—	—
しゃもじ	ポリプロピレン	200×70	1
汁物・煮物用 お玉	ステンレス	φ90×250	2
和え物・デザート 用お玉	ステンレス	φ75×120	1
フライ・和え物 用トング	ステンレス	190	1

（2）食器等

使用する食器等は、以下の事項に留意して調達すること。なお、実施にあたっては、市の承認を得ること。

食器等の種類は、以下の内容を目安とするが、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。また、以下の点に留意して必要数量を調達すること。

- ① 食器は、PEN樹脂とし、児童生徒、園児にとって扱いやすいものとする。
- ② 食器は、破損等による不足が発生しないよう、5%程度の予備を確保すること。
- ③ 食器は、管理しやすいよう、飯椀と汁椀の模様等を変えること。
- ④ 食器や配膳器具等のかごのサイズは1クラス分を標準とし、事業者提案とする。

【食器】（小中用）

種類	サイズ等
飯椀	φ136×H57 mm 520ml
汁椀	φ145×H61 mm 415ml
皿	角仕切り皿 W180 mm×D150 mm×H24 mm

食器かご	食器の大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択すること。
------	-----------------------------

【食器】（幼保用）

種類	サイズ等
飯椀	φ 128×H54 mm 365ml
汁椀	φ 120×H50 mm 290ml
皿	角仕切り皿 W180 mm×D150 mm×H24 mm
食器かご	食器の大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択すること。

【トレイ】

材質	サイズ等	数量
FRP 製	W380 mm×D290 mm×H18 mm	350 枚

(3) コンテナ

配送に使用するコンテナを以下の事項に留意して調達する。実施にあたっては、市の承認を得ること。

- ① 外形サイズは、配送の効率性や食缶等の積み下ろし作業性などを考慮し、幅 1,276mm、奥行き 766mm、高さ 1,455mm（キャスター含む）程度とする。
- ② コンテナの両面に扉を設置し、開扉時には固定できるようにする。

(4) 事務備品

本施設において本事業を実施するために必要な事務備品（例えば、洗濯機や乾燥機もこれに含まれる。）を調達・設置すること。

■事務所（常勤 9 人を想定）

項目	数量	単位	仕様等
机（所長）	1	台	W1,500mm 程度及び両袖机、鍵つき
机（その他）	8	台	W1,400×D700×H720mm 程度
椅子（所長）	1	脚	
椅子（その他）	9	脚	1 脚は予備
長机（打合せ用）	2	台	W1,800×D900×H720mm 程度
椅子（打合せ用）	6	脚	
ファイリングキャビネット	7	台	W900×D450×H1,100mm
ホワイトボード	1	台	W1,000×D550×H1,200mm 月予定表
シュレッダー	1	台	
更衣ロッカー	5	台	W900×D450×H1,100mm 程度（10 人使用）
給湯設備	1	式	給湯室に設置
冷凍冷蔵庫	1	台	給湯室に設置

■参考：研修室、調理試作室（40名程度の打合せ用を想定）

名称	数量	単位	仕様等
ホワイトボード	1	台	W1,900×H900mm 程度、脚付き回転式

名称	数量	単位	仕様等
演台	1	台	1人用
AV機器	1	式	プロジェクター（移動式。PC画面が投影できるもの。投影場所・方法は適切に判断する。）・マイク・スピーカー・スクリーン等
長机	20	台	2人掛け（折りたたみ式）
椅子	45	脚	
配膳台	1	台	給食運搬用（本施設で試食会等を行う場合にも使用する。）

■参考：職員食堂

名称	数量	単位	仕様等
配膳台	1	台	給食運搬用
長机	20	台	2人掛け（折りたたみ式）
椅子	45	脚	

（5）その他備品等

その他、業務に必要な以下の備品等を調達する。消耗品については、別途発注する維持管理・運営に関する業務において調達する。

- ① 本施設で使用する包丁、まな板、ざる、秤及びホテルパン等調理業務に必要な備品等を調達すること。なお、包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具は、汚染作業区域・非汚染作業区域でそれぞれ区別すること。
- ② アレルギー対応食の配送に使用するランチジャーや配送用BOX等配食容器を調達すること。

8 その他事業を実施する上で必要な関連業務（各種許認可申請、近隣対応等）

（1）各種許認可申請

設計業務、建設工事にかかる、各種許認可手続き及び各種申請手続きを事業スケジュールに支障がないように実施する。また、各種許認可等の書類の写しを遅滞なく市に提出する。

なお、申請等に係る負担金・手数料等の費用については、事業者の負担とする。

（2）近隣対応等

- ① 選定事業者が行う近隣説明範囲は、設計業務、建設工事に関する事項とする。
- ② 選定事業者は近隣に対し、以下の事項に留意する。
 - ア) 工事中における安全対策について万全を期す。
 - イ) 必要な工事状況説明及び調整を随時行う。
- ③ 騒音、臭気、粉塵、交通渋滞その他建設工事が近隣に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対策を実施する。
- ④ 市に対し、隣接建物等への対応について事前及び事後にその内容及び結果を報告する。

(3) その他

選定事業者は、本市が予定している「学校施設環境改善交付金」及び各種省エネ等にかかる補助金の交付申請及び起債等に当たって、申請対象部分と対象外部分の区分け等、必要な資料の作成を支援すること。

第3 開業準備支援業務に関する要求水準

1 総則

(1) 開業準備支援業務における基本的な考え方

供用開始後、本市が円滑に給食を実施するために、以下のことに留意して業務を遂行すること。

- ① 調理員に衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行うこと。
- ② 検収補助・調理・配送・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを必要回数行う際の支援を行うこと。
- ③ 不測時の対応訓練を行う際の支援を行うこと。

2 業務の内容

(1) 各種マニュアルの作成

施設管理に関するマニュアル、各種設備に関するマニュアル等を作成し、市の承認を得る。

(2) 設備等の試稼働

設備等を試稼働させ、正常に稼働することを確認する。不具合等が見られる場合は、必要な措置を講じる。

(3) 調理及び配送リハーサル支援

調理員に対し、衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育支援を行う。また、検収補助・調理・配送・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを必要回数行う際の支援を行う。

(4) 内覧会、竣工式、見学等の開催支援

市が供用開始に向けて実施する内覧会、竣工式、見学等の開催支援・協力を行うこと。

(5) 広報資料の作成

① パンフレット

本事業の紹介用に、施設・運営の概要、平面図及び施設の写真等を記載したパンフレットを作成すること（A3版・カラー両面印刷・2つ折り、1枚、1,000部）。なお、当該原稿は電子媒体で市に提出し、著作権についても市に帰属するものとする。内容については、市と調整を行い、承認を得る。

② DVD

見学者用の施設案内DVD（15分程度）を作成すること。なお、当該原稿は電子媒体（マスターDVD各3枚、コピー各3枚）で市に提出し、著作権についても市に帰属するものとする。内容については、事前に市と調整を行い、承認を得る。

③ ホームページの作成支援

市が作成するホームページの作成協力（写真の提供及び撮影（工事中の定点撮影など）を含む）すること。