

(仮称) 南魚沼市統合学校給食センター整備事業

要求水準書 (案)

『本資料は令和5年 ~~2~~月 ~~22~~日現在のものであり、今後修正などがなされる場合があります』

(令和5年2月22日修正版)

令和5年1月

南魚沼市

目 次

1. 総則	- 1 -
1.1. 要求水準書の位置付け	- 1 -
1.2. 本事業の目的	- 1 -
1.3. 基本的事項.....	- 1 -
1.3.1. 用語の定義.....	- 1 -
1.3.2. 基本方針.....	- 2 -
1.3.3. 業務内容.....	- 3 -
1.3.4. 遵守すべき法令等	- 3 -
1.3.5. 敷地概要.....	- 6 -
1.3.6. 事業概要.....	- 6 -
1.3.7. 統括責任者の配置	- 8 -
1.4. 要求水準の変更	- 8 -
1.4.1. 要求水準の変更事由	- 8 -
1.4.2. 要求水準の変更手続き	- 8 -
2. 施設整備業務	- 9 -
2.1. 施設整備業務総則.....	- 9 -
2.1.1. 実施体制.....	- 9 -
2.1.2. 対象業務.....	- 9 -
2.2. 設計・建設各業務内容及び要求水準	- 9 -
2.2.1. 測量等事前調査業務	- 9 -
2.2.2. 各種許認可申請等業務及び関連業務（交付金の申請支援含む）	- 10 -
2.2.3. 設計業務（基本設計・実施設計）	- 10 -
2.2.4. 工事監理業務	- 10 -
2.2.5. 建設業務（外構整備を含む）	- 11 -
2.2.6. 調理設備調達・搬入設置業務.....	- 11 -
2.2.7. 食缶等調達業務（食器・箸・スプーン・フォークは市が調達）	- 12 -
2.2.8. 事務備品等調達業務	- 12 -
2.2.9. 近隣対応・周辺対策業務.....	- 12 -
2.2.10. 完了検査及び引渡し業務.....	- 12 -
2.2.11. その他これらを実施する上で必要な関連業務	- 13 -
3. 開業支援業務	- 14 -
4. 施設等の要求性能	- 15 -
4.1. 本件施設の概要	- 15 -
4.2. 諸室の説明.....	- 16 -
4.3. 施設等の性能.....	- 31 -

4.3.1. 建築.....	- 31 -
4.3.2. 電気設備.....	- 34 -
4.3.3. 機械設備.....	- 36 -
4.3.4. 調理設備.....	- 38 -
4.3.5. 什器備品.....	- 41 -
4.3.6. 食器・食缶等.....	- 43 -
4.3.7. その他.....	- 45 -
5. 提出書類.....	- 46 -
5.1. 計画書.....	- 46 -
5.1.1. 事業全体に関する計画書.....	- 46 -
5.1.2. 設計・建設業務に関する計画書.....	- 46 -
5.1.3. 開業支援準備に関する計画書.....	- 47 -
5.2. 報告書、成果品等.....	- 47 -
5.2.1. 設計・建設業務に関する報告書、成果品等.....	- 47 -

別添資料

資料1 本件施設用地位置図

資料2 本件施設用地敷地図

資料3 インフラ状況図（上水道・下水道）

資料4 地質調査データ

資料5 献立例

資料6 配送車に係る資料

[資料7 配送校の給食開始時間](#)

[資料8 現状のコンテナ寸法](#)

[資料9 各学年の人数](#)

1. 総則

1.1. 要求水準書の位置付け

本要求水準書は、南魚沼市（以下「市」という。）が実施する（仮称）南魚沼市統合学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）を実施するに当たり、市が要求する一定の水準を示すとともに、市が期待する提案の方向性を示すものである。

1.2. 本事業の目的

市の3か所の学校給食センターのうち2施設（大和学校給食センター・六日町学校給食センター）において、大和学校給食センターは開設から33年、六日町学校給食センターは開設から23年が経過し、いずれも老朽化が進行していることから早急な整備を要している状況である。また、平成20年には「学校給食法」の改正により、「学校給食衛生管理基準」に従った衛生管理が法的に位置付けられたことから、適切な衛生管理の徹底が求められているが、市の学校給食センターは整備時期が古いため「学校給食衛生管理基準」に従った施設整備がされておらず、運営面で対応しているところである。

そのため、市では安全・安心でおいしい給食を安定的に提供するとともに、省エネルギーで稼働できる施設整備、食育推進に対応できる施設整備を目指し、2施設を集約して1施設とする新学校給食センターを整備することとした。

市は施設整備について、民間事業者の創意工夫やノウハウの活用を期待するが、一方で調理等の運営については、本事業外で検討することが望ましいとした。

本事業では、民間事業者の創意工夫や豊富なノウハウの発揮により、コストの縮減を図るとともに、高い衛生水準が確保され、省エネルギーや食をめぐる環境の変化にも対応する施設整備が図られることを期待する。

1.3. 基本的事項

1.3.1. 用語の定義

本要求水準書において使用する用語は、以下の定義とする。

ア 本件施設

（仮称）南魚沼市統合学校給食センターの建物本体、建築設備、調理設備、付帯施設、外構等を含むすべての施設をいう。

イ 本件建物

（仮称）南魚沼市統合学校給食センターの建物本体をいう。

ウ 調理設備

調理設備とは、調理釜、冷蔵庫等動力を用い、設備配管等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機械設備及び平面図等で提示可能な調理に必要な什器（作業台、移動台、戸棚、コンテナ等）をいう。

エ 調理従事者用品

白衣、ズボン、靴、エプロン等、調理従事者が身に着けるなどの目的で使用する用品をいう。

オ 食器・食缶等

食器、食器かご、食缶、おたま等、児童生徒及び教職員が使用する備品をいう。

カ 配送校

給食配送の対象となっている小学校及び中学校をいう。

キ 配送校等

給食配送の対象となっている小学校及び中学校、並びに本件施設で調理した給食を提供する県立小出特別支援学校をいう。

ク 事務職員

本件施設の運営等に携わる行政側の業務担当者を指し、事務等の業務を行う職員（栄養教諭等を含む。）をいう。

ケ 事業者

本事業を実施する民間事業者をいう。

1.3.2. 基本方針

市は本事業で、民間の技術能力を効果的に活用し、以下の施設整備が実現されることを期待する。

ア 安全・安心でおいしい給食の提供

(ア) 安全で安心な給食を確実に提供するため、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」等に適合した施設を整備する。

(イ) おいしい給食を安定的に提供するため、最大 3,500 食/日の給食を効率的に調理できる施設を整備する。

(ウ) 調理後から 2 時間喫食を遵守した配送が可能となる施設を整備する。

イ 作業環境の改善

(ア) 空調設備を導入し、調理室等において適切な温度、湿度及び給排気の管理ができる施設を整備する。

(イ) 食品搬入から給食搬出の一連作業で人及び食品等の動線が煩雑化しない施設を整備する。

(ウ) 発散する熱等の少ない調理設備を導入し、快適な作業環境の確保ができる施設を整備する。

(エ) 調理従事者等のヘルスケアに配慮した施設を整備する。

ウ 環境負荷の低減・コストの縮減に配慮された施設

(ア) エネルギーを大量に使用する学校給食センターの特性を踏まえ、エネルギー使用量の削減、二酸化炭素の排出抑制及び雪の利活用太陽光等の自然エネルギーの活用など、環境負荷を低減できる施設を整備する。

(イ) 可能な限り光熱水費を節約して給食が提供できるよう配慮する。

(ウ) 事業者の技術能力を効果的に活かした効率的な設計・建設により、性能を確保し、かつコストの縮減された施設を整備する。

エ 学校給食における食育の推進

学校給食における食品の安全確保、栄養バランスや地産地消を考慮した献立について学習できる施設とする。

オ アレルギー対応食の提供

アレルギー等対応食を可能な範囲で個別に提供できる施設を整備する。

1.3.3. 業務内容

事業者は、以下の業務を行うものとする。

施設整備業務	本件施設の整備に付随して必要な各種業務、調理設備の調達・搬入設置業務及び食缶等調達業務
開業支援業務	本件施設整備後、市が本件施設を供用するための準備の支援

1.3.4. 遵守すべき法令等

本事業の実施にあたり、遵守すべき法令（施行令及び施行規則等を含む。）等は以下のとおりである。このほか本事業に関連する法令等を遵守することとし、関係法令に基づく許認可等が必要な場合は、事業者は、その許認可等を取得しなければならない。

また、法令等は、契約締結時点での最新版を使用すること。

ア 法令等

(ア) 法令

- a 学校教育法
- b 学校給食法
- c 食育基本法
- d 学校保健安全法
- e 地方自治法
- f 食品衛生法
- g 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- h 建築基準法
- i 建設業法
- j 都市計画法
- k 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- l 消防法
- m 液化石油ガス法
- n 水道法
- o 下水道法
- p ガス事業法
- q 健康増進法
- r 大気汚染防止法
- s 悪臭防止法
- t 騒音規制法
- u 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
- v 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- w 水質汚濁防止法
- x 土壌汚染対策法
- y 浄化槽法

-
- z 振動規制法
 - aa 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
 - bb 資源の有効な利用の促進に関する法律
 - cc エネルギーの使用の合理化に関する法律の一部を改正する法律
 - dd 地球温暖化対策の推進に関する法律
 - ee 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律
 - ff 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
 - gg 警備業法
 - hh 道路交通法
 - ii 道路法
 - jj 労働安全衛生法
 - kk 高圧ガス保安法
 - ll 景観法
 - mm 会社法
 - nn 航空法
 - oo 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律
 - pp 電気事業法
 - qq 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律
 - rr 各種の建築関係資格法・業法・労働関係法
 - ss その他関連法規

(イ) 条例

- a 新潟県建築基準条例
- b 新潟県福祉のまちづくり条例
- c 新潟県生活環境の保全等に関する条例
- d 新潟県屋外公告物条例
- e 南魚沼市環境基本条例
- f 南魚沼市水環境保全条例
- g 南魚沼市火災予防条例
- h 南魚沼市水道給水条例
- i 南魚沼市下水道条例
- j 南魚沼市廃棄物の処理及び清掃に関する条例
- k その他関連条例

イ 要綱・各種基準等

(ア) 要綱・各種基準等

- a 学校給食衛生管理基準
- b 学校給食実施基準
- c 学校給食調理場における手洗マニュアル
- d 調理場における洗浄・消毒マニュアル
- e 食に関する指導の手引
- f 学校給食衛生管理基準の解説（学校給食における食中毒防止の手引）

-
- g 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
 - h 学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル
 - i 学校給食における食物アレルギー対応指針
 - j 学校給食調理従事者研修マニュアル
 - k 大量調理施設衛生管理マニュアル
 - l 建築工事安全施工技術指針
 - m 官庁施設の設計段階におけるコスト管理ガイドライン
 - n 概算工事費算出にあたっての留意事項
 - o 官庁施設の企画書及び設計説明書作成要領
 - p 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
 - q 建設副産物適正処理推進要綱
 - r 建築設計基準
 - s 建築構造設計基準
 - t 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
 - u 建築設備耐震設計指針・施工指針
 - v 建築設備工事設計図書作成基準
 - w 昇降機耐震設計・施工指針
 - x 電気用品技術基準
 - y 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン
 - z 建築設備設計基準
 - aa 建築設備計画基準
 - bb 構内舗装・排水設計基準
 - cc 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
 - dd 建築物解体工事共通仕様書
 - ee 敷地調査共通仕様書
 - ff 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
 - gg 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
 - hh 建築保全業務共通仕様書
 - ii 建築工事標準詳細図
 - jj 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
 - kk 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
 - ll 官庁施設の基本的性能基準
 - mm 新営一般庁舎面積算定基準
 - nn 官庁施設の総合耐震計画基準
 - oo 官庁施設の環境保全性基準
 - pp 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準
 - qq 官庁施設の防犯に関する基準
 - rr 建築工事監理指針
 - ss 電気設備工事監理指針
 - tt 機械設備工事監理指針

- uu 公共建築工事標準単価積算基準
- vv 公共建築数量積算基準
- ww 公共建築設備数量積算基準
- xx 公共建築工事内訳書標準書式（設備工事編）
- yy 公共建築工事見積書標準書式（設備工事編）
- zz その他の関連要綱・各種基準等

1.3.5. 敷地概要

本件施設が立地する本件施設用地の主な前提条件は、次のとおりである。ただし、これらの前提条件は参考として示すものであり、応募者は提案にあたって自らの責任において関係機関等への確認を行うこと。また、事業者は本事業の検討・実施等にあたって自らの責任において関係機関等への確認を行うこと。

本件施設用地	新潟県南魚沼市四十日 1787 番地（旧大巻小学校跡地）
用途地域	都市計画区域
防火区域	なし
容積率	70 200%
建ぺい率	200 70%
本件施設用地概要	本件施設用地：約 8,681 m ² 詳細は「資料 1」、「資料 2」を参照すること。
インフラ整備状況	下記インフラ接続を行う場合は、各管理者の定める規則に従い、事業者の負担で整備すること。参考としてインフラ整備状況等を「資料 3」で示すが、提案にあたっては、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定すること。 a. 上水道 前面道路に水道管が敷設 b. 下水道 前面道路に下水道管が敷設 c. ガス ガス管の敷設なし d. 電力 提案時に事業者が確認すること。 e. 電話等の通信回線 提案時に事業者が必要に応じて確認すること。
地質条件	「資料 4」を参照のこと。
埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置	南魚沼市社会教育課文化振興係へ事前に確認すること。
その他地域地区	なし

1.3.6. 事業概要

ア 提供食数

本件施設は、最大 3,500 食/日の供給能力を有するものとする。ただし、将来における食数の減少を考慮し、過大な施設とならない計画を期待する。

アレルギー対応食数は、最大 ~~7075~~食/日程度を想定する。

また、ハラル食の提供も想定し、提供食数を最大 45 食/日程度とする。

なお、「資料 5 献立例」に示す分量は児童の内容であり、生徒は児童の 1.2 倍の分量を提供することを予定している。

イ 献立方式

(ア) 小学校と中学校は、同一献立（1 献立方式）とし、副食は 3 品とする。

(イ) 市が別途発注するパン、麺、牛乳、デザート等（以下「直接搬入品」という。）の配送及び容器の回収は、市と直配契約を締結した直接搬入品納入事業者が行うため、業務範囲に含まないものとする。なお、本件施設で調理したデザート・果物や、ジャム、ソース類等は本件施設から配送する。

ウ 施設形態

(ア) ドライシステムを採用する。

(イ) 給食調理エリアは、1 階の配置とする。

エ 調理設備

本要求水準書の要件を満たす調理設備を調達すること。

オ 食器・食缶等

食器、トレイ及び配食用具については、「4.3.6. 食器・食缶等」を参照すること。

なお、食器、トレイ、箸、スプーン、フォークの調達は業務範囲に含まず、市で調達することとする。

カ 学校給食の実施校及び食数等

本件施設の供用開始時（令和 7 年 8 月下旬予定）の配送校等は、15 校（小学校 11 校、中学校 3 校、県立小出特別支援学校）を予定する。なお、配送校等の所在地及び最大と推測される令和 7 年度の食数等は以下のとおりである。

県立小出特別支援学校には、本件施設で調理した給食を提供する。ただし、県立小出特別支援学校の給食は、本件施設に回送される県立小出特別支援学校の車両に積み込み配送する。そのため、本件施設の配送車では、県立小出特別支援学校への配送は行わない。

給食の提供は、最大 3,500 食/日を想定し、配送校ごとの食数及びクラス数は以下の数値を基本とする。

【配送校等の食数及びクラス数】

学校	所在地	令和 7 年度（推計）	
		食数	クラス数
小学校	三用	85	7
	赤石	73	7
	浦佐	282	11
	大崎	142	7
	藪神	133	7
	後山	21	4
	城内	237	11
	おおまき	150	7
	五十沢	190	7
	北辰	293	13
	六日町	433	14

中学校	大和	南魚沼市浦佐 5278 番地 2	396	12
	八海	南魚沼市上原 129-6	329	10
	六日町	南魚沼市六日町 282 番地	383	10
県立小出特別支援学校		魚沼市十日町 1738-2	105	6
センター用（職員、調理従事者）			55	—
合計			3,307	133

※食数は教職員等を含み、クラス数は各学校の職員室（1室）を含む。

キ 施設稼働日数

1年間（年度）の稼働日数は、200日を基本とする。ただし、年度により数日の増減を想定する。

ク 光熱水費の負担

設計・建設業務に係る光熱水費は事業者が負担する。本事業の基本理念を踏まえ、光熱水費の削減が可能な限り図られるよう、業務を実施するものとする。

1.3.7. 統括責任者の配置

事業者は、本事業全体の総合的な調整を行う統括責任者を代表企業から選任し、市に通知すること。統括責任者を変更した場合も同様とする。

1.4. 要求水準の変更

1.4.1. 要求水準の変更事由

市は、事業者の決定後、本事業終了までの間に、下記事由により要求水準を変更する可能性がある。

- ア 法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき
- イ 災害・事故等により、特別な業務内容が常時必要なとき又は業務内容が著しく変更されるとき
- ウ 市の事由により、業務内容の変更が必要なとき
- エ その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき

1.4.2. 要求水準の変更手続き

市は、要求水準を変更する場合、事前に事業者へ通知する。要求水準の変更に伴い、契約書に基づく事業者への支払金額を含め契約の変更が必要なときは、契約の変更を行うものとする。詳細は契約書において示す。

2. 施設整備業務

2.1. 施設整備業務総則

2.1.1. 実施体制

- ア 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（「1.3.7. 統括責任者の配置」で規定する統括責任者と同じ。以下同じ。）を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理設備調達の各業務責任者を配置し、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。
- イ 統括責任者を含め、各責任者の兼務は不可とする。なお、設計業務責任者及び工事監理業務責任者については同企業から選任し、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。
- ウ 事業者は、市、統括責任者及び各業務責任者等が参加する連絡会議を、月1回以上の頻度で開催すること。
- エ 調理設備調達業務責任者は、設計段階から全ての工程に関し、情報共有を図ること。

2.1.2. 対象業務

本事業について事業者が行う施設整備業務は、以下のとおりとする。

- ア 測量等事前調査業務
- イ 各種許認可申請等業務及び関連業務
- ウ 設計業務（基本設計・実施設計）
- エ 工事監理業務
- オ 建設業務（外構整備を含む）
- カ 調理設備調達・搬入設置業務
- キ 食缶等調達業務（食器・箸・スプーン・フォークは市が調達）
- ク 事務備品等調達業務
- ケ 近隣対応・周辺対策業務
- コ 完成検査及び引渡し業務
- サ その他これらを実施する上で必要な関連業務

2.2. 設計・建設各業務内容及び要求水準

2.2.1. 測量等事前調査業務

- ア 事業者は、自らの責任において、土壌汚染対策法及び新潟県生活環境の保全等に関する条例に基づく土壌汚染調査、家屋調査（事前・事後含む。）等を必要な時期に適切に行うこと。その他自らの提案において必要となる地質調査、電波障害対策調査、排水処理調査等の各種調査業務についても、事業者の責任において必要な時期に適切に行うこと。なお、土壌汚染対策法に基づく届出、報告等が必要な場合、土地利用履歴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。ただし、届出・報告後に、汚染の除去等の措置が必要となった場合の費用は市が負担し、工期等については市と事業者で協議を行い決定することとする。
- イ 事業者が市の協力を必要とする場合、市は資料の提出、その他について協力する。

2.2.2. 各種許認可申請等業務及び関連業務（交付金の申請支援含む）

ア 事前協議等

(ア) 事業者は、本事業に必要となる関係法令等に基づく諸手続を遅滞なく行うこと。また、本事業を円滑に実施し事業スケジュールに支障がないよう、関係機関との事前協議を適切に行うこと。

(イ) 関係機関との事前協議において市の協力が必要な場合、市は必要に応じて協力する。

イ 申請等

(ア) 事業者は、本事業に必要となる各種申請等にかかる諸手続について、事業スケジュールに支障がないよう適切な時期に行うこと。

(イ) 施設整備業務等に伴う各種申請等について、関係法令等に基づく必要なすべての手続きについてリストを作成し、事前に市の確認を受けること。

(ウ) 建築基準法に基づく建築確認申請を行うときは、申請前に市に説明し確認を受けること。また、建築確認済証を取得したときは、市にその旨を報告すること。

ウ 交付金申請等支援

事業者は、市が予定している国の学校施設環境改善に関する交付金、及び起債を受ける場合等に必要な資料の作成を支援すること。支援内容は以下のとおりである。

(ア) 交付金及び起債の申請等に必要設計図書及び積算書等の作成支援（対象部分と対象外部分の区分け等）

(イ) その他、本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援

2.2.3. 設計業務（基本設計・実施設計）

ア 事業者は、事業契約締結後、速やかに設計計画書（パース含む）を作成し、市の承諾を得ること。なお、必要に応じて保健所の承諾を得ること。

イ 事業者は、設計計画書の確認後速やかに提案書に基づき基本設計を行い、作成後は本要求水準書等との適合について市の承諾を得ること。

ウ 事業者は、基本設計の確認後速やかに実施設計を行い、実施設計完了後は本要求水準書等との適合について市の承諾を得ること。

エ 事業者は、市との協議により設計を行い、その進捗状況等を市に報告するとともに、設計業務の進捗管理は、事業者の責任において行うこと。

オ 市は、基本設計及び実施設計の内容についていつでも確認ができるとともに、事業者の提案主旨を逸脱しない範囲で、変更を求めることができるものとする。

2.2.4. 工事監理業務

ア 事業者は、工事監理業務責任者（建築基準法第5条の6第4項の規定による工事監理者をいう。以下同じ。）を選任し、氏名・連絡先及び有する資格等、必要な事項について市の承諾を受けること。

イ 工事監理業務責任者は、建設業務が設計図書及び本要求水準書等に基づき適切に行われていることを確認すること。なお、建設企業への指示は書面で行うとともに、市の求めに応じ当該書面を提出すること。

ウ 工事監理業務責任者は、工事監理報告書を提出するとともに、市の要請があったときには

随時報告すること。

- エ 工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約約款」によることとし、「建築監理業務委託書（民間（旧四会）連合協会制定）」に示される業務とすること。

2.2.5. 建設業務（外構整備を含む）

事業者は、建設業務として以下の業務を実施すること。

ア 本件施設整備

- (ア) 建設工事等に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障がないよう事業者の責任において調達を行うこと。
- (イ) 事業者は、各種関係法令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い本件施設の建設工事を実施すること。
- (ウ) 事業者は、毎月、工事監理業務責任者を通じて工事監理状況を市に報告し、市の要請に応じて、施工状況の事前説明及び事後報告を行うこと。
- (エ) 事業者は、市の要請により工程会議の立会い及び工事現場の状況確認に応じるものとし、工事が完成したときは、施工記録等を用意し市の承諾を得ること。
- (オ) 事業者は、工事関係者等の安全確保と環境保全に十分配慮するとともに、近隣住民等の安全対策等に万全を期すこと。
- (カ) 騒音・振動・悪臭・粉塵及び排水処理等による周辺環境への影響については、十分に注意し必要な対策を講ずること。
- (キ) 工事において建物・工作物及び道路等構造物等に損害等を与えたときは、事業者の負担により損害等に対する修繕・補償等を行うこと。また、工事により周辺地域に水枯れなどの被害が発生したときも、事業者の責任において対処すること。
- (ク) 工事により発生した廃棄物等は、法令等の定めに従い適切に処理すること。また、再生可能なものは、積極的に再利用を図ること。
- (ケ) 施工計画において工事関係車両の駐車スペースを確保し、工事関係車両が周辺道路等で待機しないようにすること。

イ 外構整備

- (ア) 本件施設用地の形状や周辺環境、景観を考慮するとともに、施工及び維持管理の容易性、経済性、耐久性等を総合的に勘案した計画とすること。
- (イ) 歩車道等の動線を考慮して計画し、必要に応じて環境に配慮した適度な適切な照明設備（太陽光発電式の外灯等）を設置すること。
- (ウ) 雨水排水については、処理方法・処理量等について事前に市関係課及び関係機関等と協議を行い計画すること。
- (エ) 本件施設用地内の樹木は全て伐採すること。原則として、伐採した樹木は事業者が処分するものとするが、伐採した樹木の利用について市から申し出がある場合には、その取り扱いを市と協議すること。

2.2.6. 調理設備調達・搬入設置業務

事業者は、本事業に必要な調理設備の調達及び搬入・設置を、開業支援業務開始までに完了さ

せること。なお、調達する調理設備の要求水準は、「4.3.4. 調理設備」を参照すること。

2.2.7. 食缶等調達業務（食器・箸・スプーン・フォークは市が調達）

事業者は、「4. 施設等の要求性能」に示す食缶等の調達を、開業支援業務開始までに完了させること。なお、調達する食缶等の要求水準は、「4.3.6. 食器・食缶等」を参照すること。

2.2.8. 事務備品等調達業務

事業者は、本事業を実施するために必要な事務備品の調達、搬入・設置を開業支援業務開始までに行うこと。なお、調達する事務備品については、「4. 施設等の要求性能」を参照のこと。

2.2.9. 近隣対応・周辺対策業務

- ア 建設業務等の実施にあたり、事前と事後において近隣への諸影響について対策を講じること。
- イ 本事業の着手前に、近隣住民等への説明、土壌汚染調査、家屋調査（事前・事後）及びその他必要な調査等を行うこと。また、工事内容について近隣住民及び関係者等の理解を得るとともに、住民の安全確保に努めること。なお、家屋調査（事後調査）において影響等が発覚したときは、遅滞なく対応すること。
- ウ 騒音・振動・悪臭・粉塵等の発生、排水処理等による公害、交通渋滞及び、その他建設工事が近隣の生活環境に与える諸影響を勘案し、合理的に要求される範囲において近隣対応を行うこと。なお、事業者は、すみやかにその結果を市に報告すること。
- エ 建設工事に関する苦情等については、事業者が窓口となり適切に対処すること。また、その内容及び結果を市に報告すること。

2.2.10. 完了検査及び引渡し業務

- ア 完成検査、引渡し
 - (ア) 建築基準法による検査済証他、本件施設を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。
 - (イ) 事業者は、完了検査前に必要に応じて各種設備・備品等の試運転を行い、本件施設の使用開始に支障のないことを確認すること。また、必要に応じて検査済証その他の検査結果に関する書面を添えて市へ報告すること。この場合、これに要する費用等は事業者の負担とする。
 - (ウ) 完成検査及び各種設備・備品等の試運転の実施については、それら実施日の 14 日前までに市へ書面で依頼すること。
 - (エ) 完了検査は、事業者及び工事監理業務責任者が立会いし、市が確認した設計図書との照合により実施すること。
 - (オ) 事業者は、各種設備・備品等の取扱いに関する市への説明を実施すること。
 - (カ) 完了検査後、市は、必要な竣工図書一式と鍵の受渡しをもって、事業者から本件施設の引渡しを受けるものとする。なお、鍵はキーボックスに収納しておくこと。
- イ 所有権移転
 - 事業者は、以下の点に注意し、市へ本件施設の所有権移転を行うこと。

(ア) 各種設備・備品等は、それらの使用方法について操作・運用マニュアル等を作成し、市へ提出すること。

(イ) 引渡し時に市へ所有権を移転するものは、以下に示すとおりとする。

- a 本件施設
- b 調理設備
- c 食缶等
- d 事務備品

2.2.11. その他これらを実施する上で必要な関連業務

ア 設計着手前に、市の要請に応じ提案内容に関する説明会等を実施するものとする。

イ 市が説明会（工事前、工事中及び供用開始後に想定される近隣への騒音・振動・臭気・交通等の諸影響の説明も含めた住民説明会等）を実施するときは、事業者は説明補助、資料作成などの支援を行うものとする。

ウ 市が受ける検査等に対し、市の要請に応じて支援及び立会いを行うものとする。

3. 開業支援業務

事業者は、施設整備後、市が本件施設を供用するための準備の支援及びこれらに付随する業務として、最低限以下の業務を行うものとし、示した業務以外にもより良い案があれば提案すること。なお、下記のいずれの業務も事業期間内に完了させること。

ア 本件施設・各種設備・備品等の取り扱いに関する市への説明及び運営に関する助言

イ 本件施設・各種設備・備品等の取り扱いに関するマニュアルの作成

建築物等の利用に関する説明書作成の手引き（国土交通省）に準じてマニュアルを作成すること。

ウ 本件施設・各種設備・備品等の取り扱いに関する習熟のための研修の開催

エ 調理リハーサルの支援

技術支援、情報提供、廃棄食品削減の提案等を行うこと。なお、調理リハーサルに係る食材費の負担は不要である。

オ 本件施設PR用のパンフレット (500部) 及びイメージビデオ (15分から20分程度とする。また、実際に本件施設で調理している風景の撮影含むものとする。) の作成

カ 供用開始後の運営支援

供用開始後、1週間程度市が行う運営の支援を行うこと。

※開業支援業務について、以下の点に配慮するものとし、具体的な計画について、より良い案を期待している。

(ア) 要求水準に示した業務を行うための具体的で実効性のある方策についての提案

(イ) 要求水準に示した業務以外で、開業に効果的な業務についての提案

(ウ) 供用開始後のトラブル等に対する、具体的で実効性のある対応についての提案

(エ) 開業準備及び開業後のサポート期間において、「人数」、「期間」、「サポートをする者の経験」等の観点から計画された、具体的で適切な人的支援体制についての提案

キ 完了検査

事業者は、開業支援業務完了後速やかに開業支援業務報告書を市に提出して確認を受けなければならない。市は当該報告書の提出を受けた場合においては、その提出を受けた日から14日以内に、当該報告書の内容が要求水準と適合するかを審査し、審査の結果を事業者に通知する。

4. 施設等の要求性能

事業者は、以下に示す水準に従い、良好な提案を行うこと。

4.1. 本件施設の概要

本件施設は、最大 3,500 食/日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、本件施設は、以下の構成を基本とする。なお、施設面積は事業者の提案によるものとし、衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする。

また、本件施設の延べ床面積（全ての付帯施設雪貯蔵庫等、雪冷房関連施設を含む）は、2,450 m²以下とすること。

区域区分		諸 室 等
一般エリア	市専用部分	市職員・運営委託事業者用事務室（給湯室、更衣室、書庫、倉庫を含む。）、市職員・運営委託事業者用玄関、市職員・運営委託事業者用便所、倉庫 等
	共用部分	見学者通路、研修室、小会議室、来客用便所、多目的便所、廊下等（エレベーター・小荷物専用昇降機）、施設出入口、機械室・電気室・ボイラー室 等
給食エリア	汚染作業区域	[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットホーム、荷受室、検収室、泥落とし室、魚肉下処理室、野菜下処理室、冷蔵庫・冷凍庫、油庫、可燃物庫・不燃物庫、汚染区域用器具洗浄室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、物品倉庫、米庫、洗米室、卵処理 等 [洗浄ゾーン] 洗浄室、残渣処理室、洗剤庫、食缶等回収用風除室 等
	非汚染作業区域	[調理ゾーン] 煮炊き調理室、野菜上処理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物調理室、アレルギー対応食調理室、炊飯室、非汚染区域用器具洗浄室、添物用仕分室 等 [配送・コンテナプールゾーン] コンテナ室、配送用風除室 等 ※添物用仕分室は、[配送・コンテナプールゾーン] に設置することも可とする。
	一般区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者更衣室（男女）、洗濯・乾燥室、調理従事者用便所、調理従事者休憩室（男女）、配送員用控え室、倉庫 等
付帯施設		排水処理施設、受水槽、ゴミ置場、植栽、駐車場、駐輪場、本件施設用地内通路、門扉及び塀、防火水槽、融雪装置、堆雪スペース、雪貯蔵庫 等

4.2. 諸室の説明

本件施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
給食エリア		
汚染作業区域	食材搬入用 プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> a. 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。 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. 野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、及び米類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所設けること。 d. 最大3,500食/日の食品の搬入に支障のない広さを確保すること。 e. 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。 f. 雨等の侵入に配慮すること。 g. 床面の高さは、地盤面より90cm程度とすること。
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> a. 搬入口から搬入された食品の荷受、仕分けを行う室とする。 b. 埃の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとする。 c. 野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、及び米類に区別して、それぞれ専用の荷受室を設けること。 d. 短時間に大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 e. 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受プラットホームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止のために床スリット等を設けること。 f. 各荷受室は、それぞれ、野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、及び米類の検収室への続き間とし、検収室との境界は手を触れずに開閉可能な自動ドア等を設置し、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。 g. 手洗い設備を設置すること。
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> a. 搬入された食品を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食品を移し替える作業を行う室とする。 b. 野菜類・調味料・一般物資及び肉・魚・卵類に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。 c. 短時間に、大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 d. 最大3,500食分の食品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。 e. 市職員・運営委託事業者用事務室から直接通じる動線を確保すること。なお、廊下等を介する動線も可とする。 f. 保存食用冷凍庫を設置すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	泥落とし室	<ul style="list-style-type: none"> a. 主に土もの野菜、土もの葉ものの泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とする。 b. 食品に応じた作業に対応できる室とすること（例：ピーラーは移動式とするなど）。 c. 処理後の野菜下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所に留意すること。 d. 野菜下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。 e. 野菜くずの廃棄動線に留意すること。 f. 手洗い設備を設置すること。 g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	魚肉下処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 食品の選別等を行う室とする。 b. 交差汚染を防ぐため、肉・魚類専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 e. 食品の、解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保すること。 f. 手洗い設備を設置すること。 g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	野菜下処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 食品の選別、洗浄等を行う室とする。 b. 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. 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。また、全てのシンクは3槽以上とすること。 e. 地産品の野菜については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。 f. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	冷蔵室 冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> a. 専用容器に移し替えた食品を、適温で冷蔵・冷凍保存する室とする。 b. 必要な冷蔵室・冷凍室を設置すること。 c. 冷凍室は、加工食品、カット野菜・豆腐・油揚げ、魚介類等を収納すること。 d. 冷蔵室は、生鮮食品と冷蔵品（みそ（冷蔵）・ドレッシング等（冷蔵）・水煮野菜・水煮加工品・調理用乳製品・ちくわ等練り製品・しらす（冷蔵・冷凍）・ハム）を収納すること。 e. 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、野菜他専用の冷蔵庫を設置すること。 f. アレルギー対応食用の食材を保存する冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を設置すること。 g. アレルギー対応食用の冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を除き、扉は、検収室側と下処理室側に設けること。 h. <u>冷蔵室、冷凍室とも</u>、3日程度の食材の収納が可能な広さを確保すること。 i. 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。
	油庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室（庫）とする。 b. 可能な限り検収室に近接した位置に設置すること。 c. 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置すること。 d. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。
	可燃物庫・不燃物庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 残渣以外の廃棄物（検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等）を、一時保管するための室（庫）とする。 b. 外部からの回収に配慮して計画すること。
	汚染区域用器具 洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> 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. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c. 手洗い設備を設置すること。
	食品庫・調味料庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 調味料等を保管・保存する室（庫）とする。 b. 密閉食品等を湿度 80%以下、温度 25℃以下で保存すること。 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。
	調味料計量室	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分けを行う室とする。 b. 煮物、揚物、焼物、蒸し物、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（1箇所でも可）を設置すること。 c. 専用の冷蔵庫を設置すること。 d. 手洗い設備を設置すること。 e. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	物品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 物品を保管する室（庫）とする。なお、衛生上支障がない場合は、前室にキャビネット等で物品を保管する計画も可とする。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	米庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 米を貯蔵する庫とする。 b. 納入・回収動線に配慮し、最大 3,500 食/日を 4 日分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入すること。 c. 昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。 d. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。 e. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。
	洗米室	<ul style="list-style-type: none"> a. 米を洗うための室とする。 b. 米庫、炊飯室との連携に配慮した計画とすること。 c. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。 d. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	卵処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 割卵作業を行う室とする。 b. 割卵から調理するまでの間、卵を適温で一時的に冷蔵するための冷蔵庫を設置すること。 c. 手洗い設備を設置すること。 d. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> a. 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とする。 b. 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 c. コンテナ室や残渣庫に隣接させること。 d. グレーチング、給湯設備、3 槽シンクを設置すること。 e. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 f. コンテナ、食器・食缶等の洗浄を、2 時間から 3 時間程度で完了できる洗浄機を、設置すること。 g. 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とともに、<u>吸排気等の熱の発生においても室温の上昇を抑えられるような配慮をすること。設備は独立した系統とすること。</u> h. 特別洗浄コーナーを設ける等、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。 i. 手洗い設備を設置すること。 j. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	残渣処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 残渣を保管する室（庫）とする。 b. 厨芥脱水機・粉碎器等、残渣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渣を粉碎処理し、残渣庫へ圧送する専用処理槽を設置すること。 d. 残渣の搬入、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. 各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣庫に運搬可能とするよう、システムを整備すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。
	洗剤庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 洗剤を保管しておく庫とする。 b. 洗剤の納品が食品の動線と交差しないよう計画すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	食缶等回収用 風除室	<p>a. 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とする。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、洗浄室と隔壁等を設けず一体的に設置することも可とする。</p> <p>b. 搬入口の開閉時に、外部から虫、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. 一部小型配送車を使用するが、小型配送車から本件施設への食缶の搬入にあたっては、トラックバースに小型配送車を駐車し、手運びで食缶を本件施設に搬入することを想定している。そのため、以下の出入口等を設置すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小型配送車から食缶等回収用風除室に食缶を搬入する出入口 ・トラックバースに駐車している小型配送車から本件施設に食缶を運ぶため、トラックバースから本件施設に昇る階段 <p>d. <u>小型配送車から本件建物への食缶・食器の搬入や配送について、以下に想定をしている。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>小型配送車の配送校は、後山小学校である。</u> ・<u>小型配送車から本件建物への食缶・食器の搬入について、配送車から上記の出入口に手運びで搬入するものとし、その際には外気に触れないようにするカバーや容機等は不要である。</u> ・<u>小型配送車での配送について、コンテナは不要である。</u>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非 汚 染 作 業 区 域	煮炊き調理室	<p>a. 煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とする。</p> <p>b. 最大 3,500 食/日の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。</p> <p>c. 調理釜の配置は、調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。</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> <p>e. 保存食用冷凍庫を設置すること。</p> <p>f. ハラル食調理（45 食/日）を行うための個別調理に適した調理設備を設置すること。 <u>また、市で想定しているハラル食調理は、以下のとおりである。</u> <u>・ハラル食対応は、加工食品や調味料まで含む。</u> <u>・禁止食材に触れた調理備品等は、洗浄を行い使用する。</u> <u>・ハラル食に対応する献立のみ対応する。（その日の献立で汁物のみが対象の場合、汁物のみ対応）</u> <u>・ハラル食調理は、揚物、焼物は煮炊き調理室での調理となるが、和え物の場合は除去食として対応し、煮炊き調理室での調理はしない。</u></p> <p>g. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>
	野菜上処理室	<p>a. 野菜を切断、仕分けし、各調理室に送るための室とする。</p> <p>b. 食品を手切りするための台は、可動式として、そのスペースを十分確保すること。</p> <p>c. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>d. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p> <p>d.e. <u>上記 b から d を満たしたうえで、衛生面、機能性等に支障がなければ、煮炊き調理室に野菜上処理を行うスペースを設置することも可とする。</u></p>
	揚物・焼物・蒸し物調理室	<p>a. 揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室とする。</p> <p>b. 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。</p> <p>c. 揚物・焼物・蒸し物について、それぞれ、中心温度 75℃で 1 分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85℃から 90℃で 90 秒間以上）で、2 時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置すること。</p> <p>d. 揚物に使用する油を再利用する場合には、酸化度測定後に使用するため、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>e. 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。</p> <p>f. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	和え物調理室	<p>a. 和え物の調理、冷却、配食を行う室とする。</p> <p>b. 多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。</p> <p>c. 最大 3,500 食/日の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。</p> <p>d. 真空冷却機を設置し、調理室とのパススルーとすること。また、冷却後の温度管理のための冷蔵庫を設置すること。</p> <p>e. 作業の円滑化を図るため、釜と冷却機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。</p> <p>f. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。また、当該室の温度については、個別に調整できるようにすること。</p>
	アレルギー対応 食調理室	<p><u>a.</u> 食物アレルギーをもつ生徒のアレルギー対応食（除去食）を調理する室とする。なお、対応アレルゲンは「牡蠣、あさり・ほたて等の貝類、エビ、いか、かに、魚卵、卵、乳、メロン、りんご、もも、魚類全般、パイン、シソ」とする。ただし、1 回の給食で使用するアレルゲンは、1 種類のみである。<u>また、市で想定しているアレルギー対応食調理や提供方法等は、以下のとおりである。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>アレルギー対応食調理は、対応アレルゲン投入前に取り分けて調理する。</u> ・<u>アレルギー対応食の提供は、1 人分にまとめたものを本件施設から配送する。</u> <p><u>h.b.</u> 食物アレルギー対応食は 70 食/日程度に対応できる独立した室にすること。通常食の食材や調理及び配缶作業との関係に十分注意すること。</p> <p><u>i.c.</u> 搬送に使用する食物アレルギー対応食用個食配送容器の保管庫を設けること。</p> <p><u>j.d.</u> 個別調理に適した調理設備を設置すること。</p> <p><u>k.e.</u> 食物アレルギー対応調理に使用する器具は、食物アレルギー対応食専用の器具とすること。</p> <p><u>l.f.</u> 手洗い設備を設置すること。</p> <p><u>m.g.</u> 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	炊飯室	<p>a. 米を炊飯調理するための室とする。白米だけでなく、混ぜ込みご飯又は炊き込みご飯の提供もできるようにすること。</p> <p>b. 炊きあがり前は以下となることを考慮し、適切な設備等を導入すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小出特別支援学校幼児：50g ・ 小学校1年から2年、小出特別支援学校小等部：60g ・ 小学校3年から4年：70g ・ 小学校5年から6年、小学校教職員、事務職員、小出特別支援学校中等部：80g ・ 中学校1年から3年、中学校教職員、小出特別支援学校高等部：95g <p>c. 連続式炊飯システム導入に合致した設計とすること。</p> <p>d. 米庫、洗米室との連携に配慮した計画とすること。</p> <p>e. 炊飯釜の洗浄を行うエリアと、米飯のほぐし、混合、配缶等の作業を行うエリアは、従事者や台車等が往来しないよう配慮すること。</p> <p>f. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>g. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。</p>
	非汚染区域用 器具洗浄室	<p>a. 非汚染作業区域で使用した器具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、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p> <p>c. 手洗い設備を設置すること。</p>
	添物用仕分室	<p>a. 添物、デザート等の数量確認、仕分けを行い、適切な温度で管理する室とする。なお、「配送・コンテナプールゾーン」に設置することも可とする。</p> <p>b. 添物の搬入は荷受室（野菜類・調味料・一般物資・添物類）、検収は検収室（野菜類、調味料・一般物資・添物類）で行うことを想定しているが、「配送・コンテナプールゾーン」に仕分室を設置する場合は、専用の荷受室・検収室を設置すること。</p> <p>c. 冷蔵庫（3,500食分）を設置すること。</p> <p>d. 添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保すること。</p> <p>e. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>f. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。</p>
	コンテナ室	<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。</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. 給食の配送や食缶等の収納に配慮すること。</p> <p>e. 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>f. コンテナ消毒保管機を設けること。また、消毒保管機の工夫により省スペースを図ること。</p> <p>g. 手洗い設備を設置すること。</p> <p>h. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。</p>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	配送用風除室	<p>a. 配送車にコンテナを積み込む室とする。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、コンテナ室と隔壁等を設けず一体的に設置することも可とする</p> <p>b. コンテナの数量、予定する配送工程等を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。</p> <p>c. 搬入口の開閉時に、外部から虫、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>d. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。</p> <p>e. 一部小型配送車を使用するが、本件施設から小型配送車への食缶の搬入にあたっては、トラックバースに小型配送車を駐車し、手運びで食缶を小型配送車に搬入することを想定している。そのため、以下の出入口等を設置すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送用風除室から小型配送車に食缶を搬入する出入口 ・<u>トラックバースに駐車している小型配送車に食缶を運ぶため、本件施設からトラックバースに降りる階段</u> <p>f. <u>本件建物から小型配送車への食缶・食器の搬入や配送について、以下に想定をしている。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>小型配送車の配送校は、後山小学校である。</u> ・<u>本件建物から小型配送車への食缶・食器の搬入について、上記の出入口から配送車に手運びで搬入するものとし、その際には外気に触れないようにするカバーや容機等は不要である。</u> ・<u>小型配送車で配送について、コンテナは不要である。</u>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
一般 区域	汚染作業区域 前室	<p>a. 汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、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. 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とすること。</p> <p>c. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。</p> <p>d. 調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置すること。</p> <p>e. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。</p> <p><u>e-f. 衛生面、機能等に支障がなければ、非汚染作業区域前室と一体とすることも可とする。ただし、非汚染作業区域の調理室に入るいずれかの過程でエアシャワーを設置すること。</u></p>
	非汚染作業区域 前室	<p>a. 非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、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. この前室は、準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）を設置するものとし、非汚染作業区域前室から調理室に入るいずれかの過程でエアシャワーを設置すること。</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とすること。</p> <p>d. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。</p> <p>e. 調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置すること。</p> <p>f. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。</p> <p><u>f-g. 衛生面、機能等に支障がなければ、汚染作業区域前室と一体とすることも可とする。ただし、非汚染作業区域の調理室に入るいずれかの過程でエアシャワーを設置すること。</u></p>
	調理従事者 更衣室（男女）	<p>a. 調理従事者が着替えを行う室とする。</p> <p>b. 男女別に確保すること。<u>なお、男女比は、1:4とする。</u></p> <p>c. 調理従事者の数に応じた広さがあり、清潔な調理用品、汚染された調理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（汚染された調理用品は、翌日使用しないものとする。）。</p> <p>d. 調理従事者が洗身するシャワー室を設置する場合は男女別に設置すること。</p>
	洗濯・乾燥室	<p>a. 調理用品を洗濯・乾燥する室とする。</p> <p>b. 必要な洗濯機及び乾燥機を設置すること。</p>
	調理従事者用 便所	<p>a. 調理従事者が使用する便所とする。</p> <p>b. 男女別に設置すること。</p> <p>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。</p> <p>d. 便座に座ったまま使用できる手洗い設備を設置すること。</p> <p>e. 便所の個室ごとに、手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。</p> <p>f. 便所の個室の前に、調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。</p>
	調理従事者 休憩室（男女）	<p>a. 調理従事者等が休憩する室とする。</p> <p>b. 男女別に確保すること。</p> <p>c. 手洗設備、給湯を設置すること。</p> <p>d. イグサの畳は使用しないなど、異物混入防止に十分配慮すること。</p>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	配送員用 控え室	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。
	倉庫	a. 物品を保管する室（庫）とする。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
一般エリア		
市 専 用 部 分	市職員・運営委託事業者用事務室	<ul style="list-style-type: none"> a. 市職員及び運営委託事業者の執務に使用する室とする。 b. 執務室、給湯室、更衣室（男女別）及び書庫、倉庫により構成すること。なお、書庫及び倉庫は執務室と離れた場所に設置することを可とするが、その場合においても近接させる等、使い勝手に配慮すること。 c. 市職員数（6名）、運営委託事業者の事務職員（5名）、及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。 d. 玄関ホールに面した場所に配置するとともに、来訪者の訪問を容易に視認できる位置に設置すること。 e. 壁及び扉等により区画されていること。 f. 直接外部に面した窓を設けること。 g. 給湯室は2口コンロ、シンク、洗い物置き場のあるキッチンを設置すること。 h. 更衣室は、男女別に分け、ロッカー等を設置すること。 i. 会議用テーブルセット（8名分）を設置すること。 j. 調理場内の各部屋を見ることが出来るモニターを設置すること。また、モニターは録画（31日以上）できるものとする。また、1日で録画する時間は、調理員が作業している時間は必須とする。なお、モニターで見る必要がある各部屋は、食材搬入用プラットホーム、荷受室、検収室、泥落とし室、洗米室、卵処理室、調味料計量室、各下処理室、洗浄室、野菜上処理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、アレルギー対応食調理室、炊飯室、コンテナ室を想定しているが、それ以上の提案は妨げない。 k. 施設管理設備を設置すること。
	市職員・運営委託事業者用玄関	<ul style="list-style-type: none"> a. 市職員、外来者、及び運営委託事業者が利用する出入口とする。 b. 風除室、玄関ホールを設けること。 c. 出入口は、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。また、オートロックを設置すること。 d. 下駄箱、傘立て等の備品を設置すること。 e. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮して計画すること。
	市職員・運営委託事業者用便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 市職員及び運営委託事業者の事務職員が利用する便所とし、男女別に設置すること。 b. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 c. 温水洗浄便座及び暖房便座とすること。
	倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 物品を保管する室（庫）とする。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
共用部分	見学者通路	<ul style="list-style-type: none"> a. 一度に 50 名程度の見学者が施設等を見学するための通路として設置すること。 b. 煮炊き調理室は必ず見学できるよう計画すること。その他の諸室の見学ルートは提案によるものとする。 c. 排気フード等で視界が遮られないよう工夫をすること。 d. 設置階は 2 階とし、研修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、十分な通路幅を確保すること。 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て計画すること。 g. 調理場側のガラス面は、見学者がもたれかからないよう配慮し、又はもたれかかっても破損・崩落等の危険が及ばないように計画すること。 h. 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。 i. 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、見学者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。
	研修室	<ul style="list-style-type: none"> a. 主に見学者の視察対応、研修、会議等を行う室とする。 b. 50 名程度収容可能な広さとする。 c. 机、椅子、備品等を収納できる倉庫を設置すること。 d. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
	小会議室	<ul style="list-style-type: none"> a. 市職員の会議、メニューの開発、食品の選定、食品納入業者との打合せ等に使用する室とする。 b. 調理台の使用を含めて 10 名程度収容可能な広さにすること。 c. 調理台 (6 名/台) を 1 台、試作用の小型スチームコンベクションオーブンを 1 台設置すること。 d. 室内で給食を試食することを考慮し、床仕上げを選定すること。
	来客用便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 主に外来者が利用する便所とする。 b. 男女別に設置すること。 c. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮し、段差のない床、手摺等を設けること。 d. 温水洗浄便座及び暖房便座とすること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
	多目的便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 高齢者、障がい者及び車いす利用者が利用可能な構造とすること。 b. オストメイトが利用可能なものにすること。 c. 緊急呼び出し装置を設けること。 d. 温水洗浄便座及び暖房便座とすること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
	廊下等	<ul style="list-style-type: none"> a. 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。 b. 車椅子 1 台と大人 3 名以上が同時に乗れる大きさのエレベーターを 1 基設置すること。 c. 研修室の場所に留意し、小荷物専用昇降機を設置すること。 d. 小荷物専用昇降機を設置位置は、運営委託事業者の動線を考慮すること。
	施設出入口	<ul style="list-style-type: none"> a. 密閉できる構造であり、必要に応じて自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	機械室・電気室 ・ボイラー室	<p>a. 機械室、電気室及びボイラー室は、メンテナンスを考慮した空間を確保し、機器等を配置するとともに、搬出入のための適切な開口を設けること。</p> <p>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。</p>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
付 帯 施 設 等	排水処理 施設	<ul style="list-style-type: none"> a. 排水から、油分等を除去するための施設とすること。 b. 南魚沼市下水道条例に基づく水質の基準を、満たす仕様とすること。 c. 本件建物と分離し、かつ配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 d. 臭気や騒音等に十分留意すること。
	受水槽	<ul style="list-style-type: none"> a. 給水のための施設とする。
	ゴミ置場	<ul style="list-style-type: none"> a. 残渣以外の廃棄物（ダンボール等）を保管する庫とする。 b. 本件建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線につながっていない等、衛生面に配慮すること。ただし、衛生面に十分な配慮を行った場合には、可燃物庫・不燃物庫と兼用することも可とする。 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。 f. 清掃及び手洗い等用の立水栓を設置すること。
	植栽	<ul style="list-style-type: none"> a. 虫のつきにくい樹種を選定すること。
	駐車場	<ul style="list-style-type: none"> a. 市（6台）、及び来客用（5台）として本件施設建設予定地に駐車スペース（計11台）を設置し、障がい者等用駐車スペース（11台のうち1台以上）は可能な限り本件施設の玄関付近に配置すること。 b. マイクロ大型バス専用の駐車場（1台）を設置すること。 c. 運営委託事業者用駐車場（45台）を設置すること。
	駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> a. 従事者等の自転車置き場を設置すること。なお、台数は提案に委ねる。
	本件施設用地内 通路	<ul style="list-style-type: none"> a. 通常及び非常時の通行に支障のないよう、適切な幅員及び斜度とすること。
	門扉及び塀	<ul style="list-style-type: none"> 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、塀を設置すること。
	防火水槽	<ul style="list-style-type: none"> a. 消防法等に基づき、必要な場合には本件施設用地内に防火水槽を設置すること。
	融雪装置	<ul style="list-style-type: none"> a. 車路、歩道等、必要な箇所に融雪装置を設置すること。 b. 融雪の範囲・方式は提案によるが、積雪の量、配送車等の各種車両や歩行者の動線等に留意し、適切に施設運営ができる融雪装置の計画をすること。
	堆雪スペース	<ul style="list-style-type: none"> a. 冬期において除排雪をした雪を堆雪できるスペースを設置すること。 b. 堆雪スペースの範囲や位置は提案によるが、堆雪の量、動線等に留意し、適切に施設運営ができる堆雪スペースを計画とすること。
	雪貯蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 事業者が雪冷房を計画する室や範囲を適正に冷房するために必要となる容量の雪貯蔵庫を本件施設用地内に設置すること。 b. 設置位置、搬入口の寸法・形状等について、雪の搬入に配慮すること。 c. 本件建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線につながっていない等、衛生面に配慮すること。

4.3. 施設等の性能

4.3.1. 建築

ア 計画

(ア) 本件施設用地内

- a 住環境や自然環境等に配慮した計画とし、特に出入口は安全性に配慮すること。
- b 災害時等の非常時における避難動線を適切に確保すること。
- c 来訪者や業者等の本件施設用地内への進入に対する視認性を確保すること。
- d 歩道部分をカラー舗装する等、歩行者と車両等が安全に通行可能な計画とすること。
また、必要に応じて視覚障がい者用の誘導ブロックを設置すること。
- e 車両動線マーキングや通行サイン等を用いて、運転手にわかりやすい計画とすること。また、停止ラインやカーブミラーにより通行の安全確保を図ること。
- f 食品搬入車両等の待機スペース等を本件施設用地内に設け、当該スペースにアイドリングストップ看板を設置するなど、騒音防止を図ること。
- g 舗装については、想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。
- h 建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水や融雪水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとること。
- i 雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。また、放流先の水路の大きさに応じ、適切に排水計画を作成すること。
- ~~j 必要に応じて環境に配慮した照明設備（太陽光発電式の外灯等）を設置すること。~~

(イ) 施設内

a 一般事項

- (a) 効率性・経済性・機能性を踏まえた計画とすること。また、調理従事者の労働環境の快適性を図るためのヘルスケアに配慮すること。
- (b) 諸室の作業内容を勘案し、諸室の機能に応じた区域区分に分類すること。
- (c) 最大提供給食数に応じた各種調理設備や備品の配置が可能なスペースを確保し、調理業務の流れに応じて作業が効率的に行えるよう計画すること。
- (d) 床下等に設備・配管等の点検更新を容易にする作業スペースを設け、適切に維持管理できるようにすること。
- (e) 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域を、部屋単位で明確に区分すること。
- (f) 給食エリア内の各区域の境界には、隔壁、扉または床面の色別表示等により、交差汚染のないよう計画すること。
- (g) 食品の搬入から下処理までの作業を行う諸室は、肉・魚・卵類用と野菜・調味料・一般物資・添物類用をそれぞれ独立した系統とすること。
- (h) 床の水切りが適切にできる施設とすること。
- (i) 便所は、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から 3m以上離れた場所に設けること。
- (j) 2 階の便所や污水配管等は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しないようにすること。
- (k) 備品や家具等の転倒防止措置を講じること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付き

など、収納物の飛び出しを防止するものとする。

- (l) 各諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。
- (m) 一般エリアにおいて見学者等が使用する諸室等については、ユニバーサルデザインに配慮し計画すること。
- (n) メンテナンスバルコニーの設置等、清掃・保守点検等に配慮し計画すること。
- (o) 緊急時に安全に避難できるよう、避難経路、避難装置に明確な表示を施すこと。
- (p) 施設内の温度・湿度管理を適切に行えるよう、必要箇所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- (q) 施設内の各室の見易い位置に電波時計（電池式）を設置すること。
- (r) 給食エリア（一般区域を除く）に面するガラスには、飛散防止フィルムを貼る等、飛散防止対策を施すこと。
- (s) 本件施設用地内通路等に面した本件建物の食材搬入口及び配送・回収口は、雨や雪等が入り込まない設計とすること。

(s)(t)一般エリアの共用部分や本件施設内通路等について、見学者が利用する諸室や廊下、通路等は、「新潟県福祉のまちづくり条例」に準じた計画とすること。

b 人の動静

- (a) 調理従事者は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことが可能なレイアウトとすること。
- (b) 給食エリアの諸室は、一般エリアと壁等（固定されているもの）により区分し、給食エリアと事務エリアの動線が交差しないようにすること。
- (c) 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、靴の履き替えや手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。
- (d) 便所、更衣室等は、調理従事者の日常動線に配慮して配置すること。

c 食品等の動線

- (a) 食品の搬入から配送までの物の流れ（荷受→検収→冷蔵・冷凍→下処理→調理→積み込み→配送）に基づき、できるだけ動線が一方向となるように諸室をレイアウトすること。
- (b) 物の流れが、衛生管理の度合いが高い作業区域から、低い作業区域へ逆戻りしない一方向のレイアウトとすること。
- (c) 各作業区域の境界は壁で区画し、食品や容器等がパススルー機器やコンベア、カウンターまたは、ハッチ等で受け渡しされるレイアウトとすること。
- (d) 「肉・魚・卵類」と「野菜・調味料・一般物資・添物類」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- (e) 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。
- (f) 和え物・果物等を調理する作業区域と、肉・魚・卵等を調理する作業区域を区分すること。
- (g) 廃棄物は、区域区分ごとに搬出ができるようにし、衛生管理の度合いが低い区域から高い区域への搬出ルートは避けること。

イ 構造

(ア) 構造・耐用年数

- a 施設の耐用年数は、30年以上を想定すること。
- b 構造躯体及び建設資材は、普及品・標準品を基本とし、将来的に更新しやすい仕様にするとともに、再利用や再資源化が可能な材料を最大限導入すること。

(イ) 耐震安全性の分類

耐震安全性の分類については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における以下の分類以上とすること。

構造体	Ⅱ類
建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

ウ 仕上げ等

(ア) 共通

- a 仕上げ材等は、原則、「建築設計基準」に記載されるものと同様以上とすること。
- b 使用する建築材料等は、室内空気環境に十分配慮したものをを用いること。

(イ) 外部仕上げ

- a 鼠類、昆虫類、鳥類及び砂塵の侵入を防げる構造とすること。
- b 壁面は保護性やメンテナンス性に優れた仕上げ材を用いること。
- c 維持管理の効率性を考慮し、必要な箇所にキャットウォークを設置すること。
- d 外部（屋上も含む）に設置する大型設備機器については、振動や騒音への対策を講じること。
- e 風雪、落雪、外部建具の凍結等、冬季の対策を講じること。

(ウ) 内部仕上げ

- a 床は、ドライ仕様とし、仕上げ材は不浸透性・耐摩耗性・耐薬品性を有し、滑りにくいものとする。また、平滑で清掃が容易に行えるものとする。
- b 天井は、耐震ブレースや耐震クリップを使用するとともに、照明の落下防止ワイヤーを設置するなど、非構造部材の落下を防止すること。
- c 天井、内壁及び扉は、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こと。
- d 室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- e 床面から1.0mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- f 内壁と床面の境界には、アールを設けるなど、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。
- g 高架の取り付け設備（パイプライン、配管、照明設備等）及び、窓枠等の塵埃の堆積する箇所を可能な限り排除すること。
- h 開閉できる構造の窓は、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。
- i ガラスは、必要に応じて飛散防止措置を施すこと。
- j 手摺等の落下防止措置を、必要に応じて施すこと。

エ 給食エリアに関する特記事項

- (ア) 諸室の扉は、密着性の高いものとする。また、エリア内において、食品の動線上に位置する扉は、全て自動扉（調理従事者等の意図により開閉し、かつ、手を触れない

構造のもの) とすること。

(イ) エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムを整備すること。

(ウ) 天井高は、床面より 2.4m 以上とし、特に調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室（煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室等）からの熱気や蒸気等に配慮して天井高を設定すること。なお、便所など同時に使用する人数が少数であり、かつ、短時間の使用となる諸室については、この限りではない。

(エ) 天井部分に設置する照明は、オートリフター付照明とする等、点検修理等に配慮して設置すること。

(オ) 天井は、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、断熱性能を高めること。

(カ) 給気口または排気口には、防虫ネット等を備えること。

(キ) 非汚染作業区域に給気口を設置する場合は、一般区域及び汚染作業区域の空気を、汚染作業区域に給気口を設置する場合は、一般区域の空気を吸入しない位置に給気口を設置すること。

(ク) 給水管、排水管、給電コード、冷却装置を配備する場合の冷媒チューブ等を通す壁の貫通部分は、防鼠・防虫のために隙間がない構造とすること。

(ケ) 冷却装置が備えられている場合は、その装置から生じる水が室外または排水溝に直接排出される構造とすること。

(コ) 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。

オ 一般エリアに関する特記事項

(ア) 見学者等の一般来訪者が利用する諸室、廊下及び便所等については、バリアフリーに配慮すること。

(イ) 機能的、効率的で快適な執務環境を確保すること。

カ 意匠等

周辺環境や景観に調和するとともに、耐久性・機能性等を有したシンプルな計画とすること。

4.3.2. 電気設備

ア 共通

(ア) 集中管理できる仕様とすること。

(イ) エコマテリアル電線を可能な限り採用すること。

(ウ) 高効率型設備、省エネルギー型設備等を可能な限り採用すること。

イ 電灯・コンセント設備

(ア) 荷受室、検収室、調理に関する諸室（各下処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物調理室、アレルギー対応食調理室、炊飯室、調味料計量室等）及び、事務室、会議室等の執務に使用する諸室は、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

(イ) 配送用風除室、回収用風除室、コンテナ室、洗浄室、調理従事者用休憩室、便所、廊下等は、200 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

- (ウ) 食品の色調に影響を与えず、衛生的な照明設備とすること。
- (エ) 電球等の破損による破片の飛散防止装置を設けた照明設備とすること。
- (オ) 蒸気や湿気が発生する場所は、耐久性のある照明設備とし、コンセントの漏電防止に留意すること。
- (カ) 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。

ウ 電源設備

- (ア) メンテナンスに配慮した電源設備とすること。
- (イ) 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。

エ 受変電設備

- (ア) 維持管理・運營業務に係る電力を賄う受変電設備を設置すること。
- (イ) 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。

オ 通信・情報設備等

- (ア) 電話回線は、市職員・運営委託事業者用事務室に整備すること。整備する回線数は、別途、市と協議すること。
- (イ) 市職員・運営委託事業者用事務室用の LAN 回線及び光回線が使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。配置は、別途、市と協議すること。
- (ウ) 市職員・運営委託事業者用事務室には、情報コンセントを設置すること。
- (エ) 市職員・運営委託事業者用事務室を主回線として、以下の施設内線を設置すること。

1	市職員・運営委託事業者用事務室	12	炊飯室
2	荷受室	13	洗浄室
3	検収室	14	配送用風除室
4	調味料計量室	15	回収用風除室
5	各下処理室	16	研修室
6	煮炊き調理室	17	小会議室
7	揚物・焼物・蒸し物調理室	18	休憩室
8	和え物調理室	19	機械室
9	コンテナ室	20	ボイラー室
10	アレルギー対応食調理室	21	その他必要とする箇所
11	野菜上処理室	22	空き回線

カ 拡声設備

- (ア) 施設内への放送が可能な設備を設置すること。
- (イ) 設置する設備は、室内環境（高温多湿等）等に対応可能なものであること。
- (ウ) 設置する設備は、音環境（騒音等のある部屋での使用等）に留意すること。

キ 誘導支援設備

- (ア) 本件建物の玄関及び搬入口等の必要な個所に、防犯カメラ及びインターホン設備を設置すること。
- (イ) 多目的便所には、緊急時に呼び出しができる通報装置を設置すること。

ク テレビ共同受信設備

必要箇所にテレビ受信設備を設置すること。

ケ 機械警備設備

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。

コ 消防設備

消防法に基づいた消防設備を設置すること。

4.3.3. 機械設備

ア 共通

(ア) 省エネルギー、省資源に配慮すること。

(イ) 更新・メンテナンス時の経済性等に配慮すること。

(ウ) 操作の容易性を確保すること。

(エ) 給排水の満減水警報等の異常監視項目は、遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。

イ 換気・空調設備

(ア) 会議室、休憩室、事務室、その他必要と考えられる箇所には、冷暖房の可能な空調設備を設置すること。

(イ) 空調設備の動力燃料は、初度設備費及びランニングコストを含んだ経済性に考慮すること。

(ウ) 給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所では、強制排気設備を設けること。

(エ) 給食エリアの適当な位置に、外気が十分に供給できる換気設備を設けること。

(オ) 昆虫等の流入を防ぐため、外気を取り込む換気口には、フィルター等を備えること。
なお、当該フィルター等は、洗浄、交換が容易に行える構造とすること。

(カ) 少なくとも1日1回以上、給食エリアの床を乾燥させる能力を有する換気・空調設備を設置すること。

(キ) 衛生管理の程度の低い区域から高い区域に空気が流入しないように、換気・空調設備を設置すること。

(ク) 換気ダクトは、断面積を同一とするほか、直角に曲げないようにし、粉塵等が留まらない構造とすること。

(ケ) 以下に留意して、雪冷房システムを導入すること。

a 少なくとも、必要な時期（6月から9月）に市職員・運営委託事業者用事務室が冷房できる能力を有する雪冷房システムを導入すること。

b 市職員・運営委託事業者用事務室以外の室においても、積極的に雪冷房システムを導入する室を提案すること。

c 雪冷房システムを導入した室について、雪冷房システムを稼働しなくても適切に冷房が可能な空調設備を設置すること。

d 給食エリアの諸室に雪冷房システムを導入することも可とするが、その場合、以下に留意すること。

(a) 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理することを求められている室は、雪冷房システムを稼働しなくても適切に当該温湿度を管理できる空調設備を設置すること。

(b) 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理することを求められていない室において

も、雪冷房システムを稼働しなくても適切に温湿度を管理できる空調設備を設置すること。

(c) 雪貯蔵庫からの冷気の取り込み口は上記(オ)と同等のフィルターを設置すること。

(d) 食品の保存・保管に関する室(米庫、食品庫、冷蔵庫・冷凍庫等)には、雪冷房システムを活用しないこと。

ウ 給水・給湯設備

(ア) 飲料水及び熱湯を十分に供給できる設備とすること。

(イ) 冷却水パイプ及びその他供給パイプで水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど、水滴による製品ラインの汚染防止措置を講ずること。

(ウ) 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、本件施設は、地下水は使用しないものとする。

(エ) 食品に直接接する蒸気及び、食品と直接接する設備・備品の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設けること。

(オ) ボイラー等は、衛生上支障のない適当な場所に設置し、目的に応じた十分な構造・機能を備えたものとする。

(カ) ボイラーの動力燃料はガスを基本とするが、低圧ガス又は中圧ガスの仕様は、ボイラー及び関連機器等の仕様と合わせて、経済性及び操作・安全性等を考慮し提案すること。

(キ) ボイラーの更新等において、壁面を破壊すること等なく円滑にボイラーを搬出入できる開口や経路を確保すること。

(ク) 給水設備は、防錆設備とすること。

(ケ) 給食エリア等の給水栓は、直接手指を触れずに操作できるもの(レバー式、自動式)とすること。

エ 排水設備

(ア) 本件建物から排出される排水を、適切に処理する排水処理施設を設置すること。なお、排水処理施設や配管等からの逆流を防止するため、各諸室と排水処理施設を接続する配管に十分な段差を設けるなど、適当な対策を講ずること。

(イ) 必要に応じて、グリストラップを設けること。

(ウ) 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。

(エ) 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、汚染作業区域及び非汚染作業区域外へ排出すること。

(オ) 排水設備には、十分な臭気対策を講ずること。

オ 衛生設備

(ア) 提供食数を勘案し、想定される専用手洗い設備を作業区分ごとに、使用しやすい位置に設置すること。

(イ) 汚染及び非汚染作業区域前室、便所(調理従事者用、市職員・運営委託事業者用)、及び給食エリアの手洗い設備は、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。また、鏡、使い捨てペーパータオル、手を使わずに開閉可能なゴミ箱等をあわせて設置す

ること。

(ウ) 汚染及び非汚染作業区域前室等の必要な場所には、手指の洗浄・殺菌装置、個人用爪ブラシ置場を設置すること。また、以下にも留意すること。

a 手洗い設備は衛生レベルの高い、感染リスクを下げられる仕様のものですること。

b 爪ブラシ、爪ブラシ用フックは、調理従事者、市の栄養教諭等関係者全員分を必要箇所に設置するとともに、1回使用ごとに、洗浄・消毒後、適切に乾燥・保管できるようにすること。また、適宜爪ブラシの交換ができるようにすること。

c 必要に応じて、停電時に対応可能な手元バルブを設けた手洗い設備を設置すること。

(エ) 手洗い設備の排水が、床に流れないようにすること。

(オ) 衛生器具は、節水型の器具を採用すること。

カ 昇降機設備

(ア) 車椅子等での来訪者及び荷物運搬用として、車椅子1台と大人3名以上が同時に乗れるエレベーターを設置すること。

(イ) 小荷物専用昇降機を研修室の配置を考慮して設置すること。

4.3.4. 調理設備

ア 基本的な考え方

下記の点に留意し、調理設備の規格及び仕様等を計画すること。この場合、必要なメンテナンスの頻度、費用等を踏まえるとともに、衛生面や作業効率性も考慮すること。

(ア) 温度と時間の管理及び記録が可能な設備とすること。

※本要求水準書において温度と時間の管理及び記録することを定める設備を除き、温度と時間の管理及び記録する設備の内容は提案に委ねる。

(イ) 微生物の増殖を防止する設備の構造・材質とすること。

(ウ) 埃・ごみの堆積を防止する構造とすること。

(エ) 害虫・鼠の進入を防止する構造で、気密性があること。

(オ) 洗浄・清掃が簡便な構造とすること。

(カ) 床面を濡らさない構造とすること。

(キ) 外装材等は、原則としてステンレスとすること。

(ク) 必要な箇所に、転倒防止措置を講ずること。

(ケ) 騒音を発する設備は、その低減に努めること。

(コ) 作業の内容等に配慮して、作業台の高さを決定すること。

(サ) 清掃やメンテナンスを容易にするため、各設備単体で据付可能なものとすること。

(シ) 調理設備の更新等において、壁面を破壊すること等なく円滑に調理設備を搬出入できる開口や経路を確保すること。

(ス) 複数台設置する調理設備は、熱源の異なる機種も設置することによって一部は稼働できるようにする等、災害時にも対応できるよう配慮すること。

イ 調理設備の仕様

(ア) 板金類

a テーブル（作業台）類甲板

(a) 板厚は、1.2mm以上とすること。

-
- (b) 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。
 - (c) 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し、高さはテーブル面より 200mm 以上とし、塵埃やごみ等が堆積しない構造とすること。
- b シンク類の槽
- (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、悪臭の発生を防止するため、トラップ式の金具等を用い、清掃が容易なものとする。
 - (c) 槽の底面は、水溜りのできない構造とすること。
 - (d) オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
 - (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。
- c 脚部及び補強材
- 清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材を使用すること。
- d キャビネット・本体部
- (a) キャビネットは扉付とし、害虫・異物等の侵入を防ぐ構造とすること。
 - (b) 内部のコーナー面は、ポールコーナーやアール面を設け、清掃がしやすい構造とすること。
 - (c) レール部は、清掃しやすい構造であり取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とすること。
 - (d) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。
- e アジャスター部
- (a) ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとする。
 - (b) 防錆を考慮したものとする。
 - (c) 床面清掃が容易に行えるよう、高さは 150mm 程度を確保すること。
- (イ) 調理設備等
- a 共通事項
- (a) 冷蔵庫・冷凍庫
 - i 内装はステンレス製とすること。また、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。
 - ii 隙間のない密閉構造とすること。
 - iii 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
 - iv 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。
 - (b) 下処理設備
 - i 食品が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸収性、非毒性を有し、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しの耐える仕様とすること。

-
- ii 裁断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。
 - iii 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。
 - (c) 熱設備・その他
 - i 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない設備とすること。
 - ii 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。
 - b 食品の検収・保管・下処理機器
 - (a) 冷蔵庫・冷凍庫
 - i 食品の温度管理を適切に行える設備とすること。
 - ii 庫内温度が温度計で表示され、高低温の異常が確認できる設備とすること。
 - iii 適宜プレハブ式を導入すること。
 - iv 適宜パススルー式を導入すること。
 - (b) 皮むき機
 - i 食品の取出し口の高さは600mm以上確保し、水はねしないように蓋を取り付けること。
 - ii 皮かすが直接排水管に流れない構造とすること。
 - iii 調理従事者の作業姿勢等に配慮したものとする事。
 - iv 分解しての洗浄・消毒が可能なものとする事。
 - c 調理・加工機器
 - (a) 調理釜
 - i 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮したものとする事。
 - ii ふた開閉時の水滴の落下に配慮したものとする事。
 - iii 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、エプロン内の排水は、釜を傾けなくても可能なものとする事。
 - iv 調理用の給水・給湯の水栓の他に、洗浄用のホース接続口（給水・給湯ともに）をカプラ式等により設けること。
 - (b) 揚物機
 - i 未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。
 - ii 食油や揚げかす等の処理が容易な構造とすること。
 - iii 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とすること。
 - (c) スチームコンベクションオーブン
 - i 風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・茹で

る・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができるものとする。

- ii 調理状態が確認できる構造とすること。
- iii 温度表示機能があり、調理温度管理が容易なものとする。
- iv 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。
- v 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ものとする。

(d) 真空冷却機

調理済の食品を短時間で衛生的に冷却脱水し、清掃が簡易に行えるものとしてあり、中心温度を10℃以下にする機能を有するものであること。

d 食器洗浄機・食缶洗浄機

- (a) 作業工程の削減に配慮し、自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食缶等が自動洗浄可能なものとする。
- (b) 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できるものとする。

e コンテナ洗浄機

- (a) 給食配送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できるものとする。
- (b) エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できるものとする。

f 消毒保管庫・殺菌庫

- (a) 自動温度調節機能付きで、乾燥、殺菌、保管が可能なものとする。
- (b) 食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できるものとする。
- (c) 消毒時間が庫内設定温度に達してから設定可能であり、消毒時間が表示され、かつ、容易な操作により確実に消毒ができるものとする。

(ウ) コンテナ

コンテナは、最大提供食数や、配送校の状況・学級数等を勘案し、寸法・台数等を適切に判断のうえ調達するものとする。なお、コンテナの寸法・台数は、食器・食缶や食器かごの大きさの関係するため、これらと合わせて事業者の提案とするが、コンテナの寸法は、現状のコンテナの寸法を超えないものとする。

ウ 調理設備の据え付け方法

以下の点に配慮しながら、設備ごとに最も適切な据付方法を採用すること。

- (ア) 耐震性能を考慮し、導入する設備の形状に合わせた固定方法とすること。
- (イ) 床へのアンカーボルトによる固定や壁への固定金具による固定等)
- (ウ) 設備回りの清掃が容易であること。
- (エ) 埃・ごみの堆積が極力ないような方法にすること。
- (オ) 調理設備の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。

4.3.5. 什器備品

以下に示す什器備品等を調達すること。なお、調達する什器備品等は、全て新品とすること。

ア 市職員・運営委託事業者用事務室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	11
事務机	適宜	11
キャビネット	900mm×450mm×1,100mm 程度	11
会議用テーブルセット	8人掛けのテーブル及び椅子	1
壁掛ホワイトボード	月予定・無地有、1,800mm×900mm 程度	1

イ 市職員・運営委託事業者用玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	市職員用 10名程度 ※長靴収納対応・上履入れ付・扉蓋付	1
下駄箱	運営委託事業者用 50名程度 ※長靴収納対応・上履入れ付・扉蓋付	1
下駄箱	外来者用 35名程度 ※スリッパ入れ付・扉蓋付	1
玄関ホーン	市職員・運営委託事業者用事務室確認用	1
郵便受け	外部投入、内部受取式	1
傘立て	適宜	1
スリッパ	外来者用	50

※市職員用下駄箱、運営委託事業者用下駄箱、外来者用下駄箱は別棚とすること。

ウ 研修室

種類	寸法等	数量
椅子	肘なし、専用台車	50
会議用長机	1,800mm×450mm×700mm 程度、キャスター付、スタックテーブル	20
演台	1人用	1
DVD プレイヤー	適宜	1
大型テレビ	DVD 視聴用	1
壁掛ホワイトボード	無地、3,600mm×1,200mm 程度	1
脚付ホワイトボード	移動式、1,800mm×900mm 程度	1
倉庫	机、椅子の収納	適宜

エ 小会議室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	10
会議用長机	1,800mm×450mm×700mm 程度、キャスター付、スタックテーブル	1
調理台	両面収納タイプ、コンセント付、シンク蓋付、ドロップインコンロ(ガス3口)、コンビネーションレンジ(コンベック及び電子レンジ機能)、シングルレバーまたはハンドシャワー水栓	1
冷凍冷蔵庫	1,500mm×650mm×1,890mm 程度、冷凍2室・冷蔵2室、各500ℓ程度	1
包丁まな板殺菌庫	540mm×550mm×1,600mm 程度、まな板5枚・包丁10本以上収納できるもの	1

種類	寸法等	数量
食器収納棚	1,800mm×450mm×1,900mm 程度、可動棚、引き出し・開き戸付、強化ガラス扉	1
折りたたみ式ステンレスワゴン	3段、760mm×500mm×960mm 程度	1
掃除用具入れ	600mm×450mm×1,900mm 程度	1
壁掛ホワイトボード	無地、3,000mm×1,200mm 程度	1
調理備品	適宜	適宜

4.3.6. 食器・食缶等

ア 共通事項

- (ア) 児童生徒が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、児童生徒にとって使いやすいものとする。
- (イ) 教職員用として 15 校分、試食会等用として 50 名程度分の食器カゴ・食缶等（児童生徒が使用するものと同一のもの）を調達すること。なお、担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。

イ 食器等

食器等の種類は、下表の内容とする。なお、下表の食器等は市が調達するため、下表の食器等の調達は業務範囲外とする。~~また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。~~

種類	数量	備考
飯椀 (135×55mm 程度)	3,500	PEN 樹脂 ※環境ホルモン・発がん性物質を含んでいない素材であること
汁椀 (145×61mm 程度・ボウル)	3,500	
角仕切り皿 (210×170mm 程度)	3,500	
どんぶり (180×69mm 程度)	3,500	
<u>トレイ (370×370×17 mm)</u>	<u>3,500</u>	<u>FRP 製</u>
箸	3,500	150mm 程度、1 本/人
スプーン	3,500	150mm 程度、1 本/人
フォーク	3,500	150mm 程度、1 本/人
スプーンかご	—	2 つ/クラス
<u>箸かご</u>	<u>—</u>	<u>1 つ/クラス</u>
食物アレルギー対応食用個別配食容器※ (幅 95×奥行 95×高さ 125mm、容量 0.40 程度)	70	ステンレス製

※食物アレルギー対応食用個別配食容器は、ハラル食提供にも使用する。

ウ 食器カゴ

食器カゴは、下表の内容とする。児童生徒にとって扱いやすいものを、必要数量調達すること。

種類	備考
食器カゴ	ステンレス製 ネームプレート付 (食器の大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択すること) なお、四面のいずれから見ても学年・クラスがわかるようにすること

エ 食缶等

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、メーカー等を指定するものではないが、サイズ等については市の指示にするものとする。また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

- (ア) 児童生徒が持ち運びをしやすいものであること。
- (イ) 安全性が高い高性能断熱二重食缶であること。
- (ウ) 食缶は、あらゆる調理済食品の温度管理が行え、配缶盛付後 2 時間は保温 65℃以上、保冷 10℃以下を保持できる機能を有するものであること。
- (エ) 食缶は、内ステンレス製であり、二重食缶は、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような特殊構造とすること。
- (オ) 下表は、参考として例示したものであり、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

種類	1 学級 使用数	サイズ・材質
角型高性能断熱食缶(主食(ごはん))	1	140 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付 内側テフロン加工
角型高性能断熱食缶 (主菜)	1	140 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付 フライ物用敷き網付
丸型高性能断熱食缶 (副菜 (汁物))	1	140 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付
角型高性能断熱食缶 (副菜)	1	70 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付、蓄冷剤

※原則として 1 回の給食で 4 種類の食缶を使用する予定である。

※丸形高性能断熱食缶 (副菜 (汁物)) について、小規模校は 80 または 100 とすることを予定しているが、いずれの配送校を 80 または 100 とするかについては、事業者選定後に協議する予定である。

オ 配膳器具

1 学級あたりに必要な配膳器具の目安を、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が、サイズ、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、必要数量調達すること。

品名	1 学級使用本数	サイズ・材質
おたま	3	100cc ステンレス製 リベット止めや溝をなくした一体構造
うどんおたま	2	100cc ステンレス製 リベット止めや溝をなくした一体構造
トング	2	235mm 程度 ステンレス製 パンばさみワニ口 (フライバサミ ワニグチ型)
トング	2	230 mm 程度 ステンレス製 パンバサミ、ナミ型
しゃもじ	2	190mm 程度 ポリプロピレン マジックしゃもじ

4.3.7. その他

ア 配送車

配送車は、市が所有または調達する車両を使用する予定であるため、当該配送車に配慮した計画とすること。なお、配送車の寸法等の詳細については、「資料7」を参照すること。

イ 防虫・防鼠設備

(ア) 出入口を二重扉（扉の間は暗通路）とすることや、昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなどにより、昆虫、ねずみ等が施設内に侵入しない構造とすること。

(イ) 吸気口及び排気口には、確実に防虫できるネットを設置すること。ただし、フィルターを設置した場合にはその限りではない。

ウ 清掃用具収納設備等

(ア) 衛生上支障がない位置に、必要に応じて清掃用具収納設備を設けること。

(イ) 清掃用具収納設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。

(ウ) 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

エ AED 装置

本件建物内に AED（1 台）を設置すること。

5. 提出書類

本事業実施にあたり、提出が必要な書類は以下のとおりとする。記載内容については、適時、市と事業者で協議を行い、追加・修正を行う場合もある。その他必要な書類については、市と協議の上、提出を行うこと。

5.1. 計画書

5.1.1. 事業全体に関する計画書

計画書名	事業計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業に関係するすべての業務についての計画書 ・各業務実施予定企業 ・事業実施スケジュール ・統括責任者、管理技術者、各業務責任者及び開業支援業務責任者の氏名とその連絡先 ・その他必要な事項

5.1.2. 設計・建設業務に関する計画書

計画書名	事前調査計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業の実施にあたり行う事前調査の内容とその時期。

計画書名	設計計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	設計業務、建設業務に伴う各種許認可申請等の手続業務を対象とする（設計業務仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・設計業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・設計業務、許認可申請等業務スケジュール ・その他必要な事項

計画書名	工事監理計画書
提出時期	工事着手の2週間前まで
記載内容等	工事監理業務を対象とする（工事監理仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・工事監理業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・工事監理業務スケジュール ・その他必要な事項

計画書名	建設等業務計画書
提出時期	工事着手の2週間前まで
記載内容等	建設業務、調理設備調達・搬入設置業務、食缶等調達業務、事務備品等調達業務、近隣対応・周辺対策業務、完成検査及び引渡し業務を対象とする（建設等業務仕様書を兼ねる）。

	<ul style="list-style-type: none"> ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・建設業務責任者、調理設備調達業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・施工スケジュール ・各種検査内容とそのスケジュール ・各種調達業務については、調達予定品リスト ・その他必要な事項
--	--

5.1.3. 開業支援準備に関する計画書

計画書名	開業支援業務計画書
提出時期	開業準備業務開始の2週間前まで
記載内容等	<p>開業支援業務を対象とする（開業支援業務仕様書を兼ねる）。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託企業とその業務内容・仕様 ・開業支援業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・研修実施スケジュールとその内容 ・その他必要な事項 <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成すること。なお、リハーサル等市の開業準備予定及び、事務職員、調理従事者等のスケジュールを考慮すること。</p>

5.2. 報告書、成果品等

5.2.1. 設計・建設業務に関する報告書、成果品等

報告書名	事前調査報告書
提出時期	調査を実施した都度
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・調査日時、場所、調査結果 ・事前調査計画書との整合性の確認結果 ・その他必要な事項（事後調査を含む）

報告書名	設計報告書
提出時期	月2回（協議により変更する場合もある。）
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・設計進捗状況 ・各種協議内容及びその対応結果 ・その他必要な事項

報告書名	基本設計図書
提出時期	基本設計終了時
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・設計図（A3縮小版を含む） ・基本設計説明書 ・構造計算資料 ・施工計画図 ・施工計画説明書 ・調理設備、什器備品のリスト及びカタログ ・透視図（外観鳥瞰図、外観アイレベル図） ・要求水準との整合性の確認結果報告書

	・その他必要な事項
--	-----------

報告書名	実施設計図書
提出時期	実施設計終了時
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・設計図（A3縮小版を含む） ・実施設計説明書 ・構造計算書 ・工事費内訳書 ・数量調書 ・建築設備等計算書 ・施工計画図 ・施工計画説明書 ・調理設備、食缶等、什器備品のリスト及びカタログ ・要求水準との整合性の確認結果報告書 ・交付金等申請関係図書 ・各種許認可関係図書（許可申請書・確認申請書等） ・その他必要な事項 <p>※昇降機設備及び小荷物専用昇降機の確認申請書は、提出できる時期が到来した際に速やかに提出すること。</p>

報告書名	工事監理報告書
提出時期	月1回
載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・工事監理結果 ・工事進捗状況 ・その他必要な事項

報告書名	施工報告書
提出時期	月1回
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・施工実施結果 ・工事進捗状況 ・その他必要な事項

報告書名	完成図書
提出時期	本件施設引渡し時
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・工事完了届 ・工事記録写真 ・竣工図：建築（付帯施設、植栽・外構等を含む）、設備（電気、機械、ガス、調理設備等）、什器備品等の配置各々につき、製本図（A3製本 A4観音）各2部 ・調理設備、食缶等、什器備品のリスト及びカタログ ・建築設備、調理設備、什器備品等の取扱説明書 ・竣工写真（内外全面カット写真をアルバム形式） ・竣工調書 ・工事費内訳書 ・品質管理・安全管理報告書 ・各種試験成績書・報告書

	<ul style="list-style-type: none">・空気環境測定結果報告書・実施設計との整合性の確認結果・各種許認可申請図書・工事監理報告書・その他必要な事項 <p>※上記内容全ての電子データ（指定フォーマット CD-R にて 2 部）を提出すること。</p>
--	---