

（仮称）八代市新南部学校給食センター 施設整備事業

要求水準書

令和6年10月

（令和6年11月修正）

八代市

一 目 次

第 1 総則	1
1 本書の位置づけ	1
2 事業の目的	1
3 基本的事項	1
4 要求水準の確保	9
5 要求水準の変更	9
第 2 施設整備業務	10
1 施設整備業務総則	10
2 施設整備業務内容及び要求水準	10
第 3 開業支援業務	16
第 4 施設等の要求性能	17
1 本施設の概要	17
2 諸室の説明	18
3 施設等の性能	32
第 5 提出書類	47
1 計画書	47
2 報告書、成果品等	48

別添資料

- 資料 1 建設予定地図
- 資料 2 想定敷地図及び造成工事概要図
- 資料 3 下水道の整備状況
- 資料 4 地質調査データ（参考）
- 資料 5 想定献立表及び調理指示書
- 資料 6 現在の学校給食用の配食用具について
- 資料 7 再編統合予定施設等の食数推移見込み
- 資料 8 各学校給食開始時間
- 資料 9 既存学校給食センター水質検査結果
- 資料 10 建設予定地近隣水質検査結果
- 資料 11 食缶・アレルギー対応食容器について
- 資料 12 既存配送車両の情報
- 資料 13 使用コンテナの条件及び給食受庫の寸法

・担当部署：八代市教育委員会（教育部） 教育政策課 学校給食係 ・所在地：〒866-8601 熊本県八代市松江城町 1-25 4 階 ・電 話：0965-45-5289 ・E-mail：kyoso@city.yatsushiro.lg.jp
--

第 1 総則

1 本書の位置づけ

本要求水準書は、八代市（以下「市」という。）が、（仮称）八代市新南部学校給食センター施設整備事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するに当たり、市が事業者に要求するサービス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。

2 事業の目的

市の学校給食施設は、14 調理場のうち 8 か所が築 30 年以上を経過し、現在の学校給食衛生管理基準に適合していない調理場は 9 か所あり、作業方法の工夫などの運用により対応している状況である。このような中、老朽化への対応や学校給食衛生管理基準に適合した施設となるよう、事業内容の調査・検討を行い、施設の再編統合及び施設整備等の事業手法も含めた「八代市学校給食施設基本計画」を令和 5 年 3 月に策定した。

本事業は、「八代市学校給食施設基本計画」において整備することとした本施設について、設計・施工一括発注方式（DB 方式）により事業者の創意工夫や豊富なノウハウを活用し、コストの縮減を図るとともに、高い衛生水準を確保し、食育にも寄与する給食施設の整備を目的とする。

3 基本的事項

（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 本施設

（仮称）八代市新南部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、植栽・外構等を含むすべての施設をいう。

イ 本件建物

（仮称）八代市新南部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をいう。

エ 調理備品

ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板等、調理業務に必要な備品をいう。

オ 什器

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。

カ 事務備品

机・椅子、電話、棚等、調理以外の目的で使用する建築物に固定しない備品をいう。

キ 什器・備品等

調理備品、什器、事務備品を総称したものをいう。

ク 調理員用品

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

ケ 食器・食缶等

食器、食器かご、食缶、おたま等、園児・児童・生徒（以下、園児・児童・生徒を合わせて「児童等」という。）・教職員が使用する備品をいう。

コ 配送校

本事業における給食配送対象となっている幼稚園、小学校、中学校をいう。

サ 点検

機能状態や減耗の程度などをあらかじめ定めた手順により調べることをいう。

シ 保守

初期の性能及び機能を維持する目的で、周期的又は継続的に行う注油、小部品・消耗品の取替等の軽微な作業をいう。

ス 修繕

劣化した部位・部材又は機器の性能・機能を原状（初期の水準）又は実用上支障のない状態まで回復させることをいう。ただし、保守の範囲に含まれる定期的な小部品・消耗品の取替等は除く。

セ 更新

劣化した部位・部材や機器などを新しい物に取り替えることをいう。

（２）基本的な考え方と基本方針

市は、本事業において学校給食衛生管理基準及びHACCPの考え方に基づき、確実な衛生管理に対応できる効率的かつ機能的で、安全で使いやすい給食調理施設を整備するため、事業者の優れた経験・ノウハウを活用し、以下のような施設の整備が実現されることを期待する。

■基本的な考え方

衛生的かつ効率的な学校給食施設を整備し、安全・安心な学校給食を提供する。

■基本方針

ア 学校給食衛生管理基準及びHACCPの概念を踏まえた施設整備

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分けやドライシステムの導入、温度 25℃以下、湿度 80%以下を保つ空調設備の整備などといった「学校給食衛生管理基準」や「HACCP」等の概念を踏まえた施設とする。

イ ２時間喫食の遵守

安全安心でおいしい給食を安定的に提供するため、最大6,250食／日の給食を効率的に調理でき、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。

ウ 食育センター機能

児童等に必要な「食育」や、地域で生産された農産物を活用する「地産地消」を推進するとともに、ICT等の活用により食育に関する情報を発信することができる施設とする。

エ 将来の児童生徒数の動向を踏まえた施設規模・配置

将来の児童生徒数の動向を踏まえた施設規模・配置を検討することで、将来の提供食数を加味した適切な学校給食施設を整備し、整備費用及び維持管理、更新費用の縮減に努める。

オ 食物アレルギー対応が可能な施設の整備

アレルゲン混入を防止するため、アレルギー室を設け、食物アレルギーのある児童等に向けて安心して学校給食の提供ができるよう目指す。

カ 環境負荷の低減に配慮した施設の整備

市が策定した「ゼロカーボンやつしろ推進計画」に対する取り組みの一環として、事業者のこれまで培ったノウハウやアイデアを活かし、カーボンニュートラルに配慮した施設整備を目指す。

(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	本施設の整備及び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を対象とする。
開業支援業務	本施設整備後、市が本施設を供用するための準備の支援を実施する。

(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 関連法令等

- (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) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- (オ) 食育基本法（平成17年法律第63号）
- (カ) 健康増進法（平成14年法律第103号）
- (キ) 建築基準法（昭和25年法律第201号）
- (ク) 都市計画法（昭和43年法律第100号）
- (ケ) 道路法（昭和27年法律第180号）
- (コ) 消防法（昭和23年法律第186号）
- (サ) 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）
- (シ) 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104号）
- (ス) 水道法（昭和32年法律第177号）
- (セ) 下水道法（昭和33年法律第79号）
- (ソ) 浄化槽法（昭和58年法律第43号）
- (タ) 水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）

- (チ) 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- (ツ) 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 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) 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- (ニ) 工場立地法（昭和 34 年法律第 24 号）
- (ヌ) 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- (ネ) 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- (ノ) ガス事業法（昭和 29 年法律第 51 号）
- (ハ) 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）
- (ヒ) 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- (フ) 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）
- (ヘ) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- (ホ) 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）
- (マ) 建築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）
- (ミ) 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）
- (ム) 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- (メ) エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- (モ) 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）
- (ヤ) 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）
- (ユ) 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- (ヨ) 屋外広告物法（昭和 24 年法律第 189 号）
- (ラ) 構造改革特別区域法（平成 14 年法律第 189 号）
- (リ) 地方自治法（昭和 22 年法律第 67 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) 宅地造成及び特定盛土等規制法（昭和 36 年法律第 191 号）
- (ロ) 熊本県高齢者、障害者等の自立と社会的活動への参加の促進に関する条例（平成 7 年条例第 16 号）
- (ワ) 熊本県屋外広告物条例（昭和 39 年条例第 66 号）
- (ヲ) 熊本県環境基本条例（平成 2 年条例第 49 号）
- (ン) 熊本県食品衛生基準条例（平成 12 年条例第 20 号）
- (アア) 八代市建築基準条例（平成 17 年条例第 218 号）
- (アイ) 八代市下水道条例（平成 17 年条例第 227 号）
- (アウ) 八代市契約規則（平成 17 年規則第 178 号）
- (アエ) 八代市環境基本条例（平成 17 年条例第 207 号）
- (アオ) 八代市景観条例（令和元年条例第 4 号）

イ 要綱・各種基準等

- (ア) 学校給食実施基準（文部科学省）

- (イ) 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- (ウ) 学校環境衛生基準（文部科学省）
- (エ) 学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）
- (オ) 学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
- (カ) 調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）
- (キ) 食に関する指導の手引（文部科学省）
- (ク) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- (ケ) 学校給食における食中毒防止の手引（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- (コ) 建築工事安全施工技術指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- (サ) 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）（国土交通省）
- (シ) 建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
- (ス) 建築設計基準（国土交通省）
- (セ) 建築構造設計基準（国土交通省）
- (ソ) 建築設備設計基準（国土交通省）
- (タ) 建築設備計画基準・同要領（国土交通省）
- (チ) 官庁施設の基本的性能基準（国土交通省）
- (ツ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省）
- (テ) 官庁施設の環境保全性基準（国土交通省）
- (ト) 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準（国土交通省）
- (ナ) 官庁施設の防犯に関する基準（国土交通省）
- (ニ) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省）
- (ヌ) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省）
- (ネ) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省）
- (ノ) 建築保全業務共通仕様書（国土交通省）
- (ハ) 建築工事標準詳細図（国土交通省）
- (ヒ) 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省）
- (フ) 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省）
- (ヘ) 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン（一般財団法人日本建築センター）
- (ホ) 八代市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱
- (マ) 八代市地域防災計画
- (ミ) ゼロカーボンやつしろ推進計画
- (ム) その他の関連要綱・各種基準等

（５）敷地概要

ア 建設予定地の概要と主な前提条件

建設予定地の概要と主な前提条件は、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、事業者は、本事業の検討・実施等に当たって、自らの責任において関係機関等への確認・関係者との調整を行うこと。

【建設予定地の概要と主な前提条件】

建設予定地	八代市中北町字北牟田 3 0 7 8 番 1 外 9 筆
用途地域	都市計画区域内（区域区分非設定）、無指定地域
敷地面積	1 0, 8 2 2. 5 1 m ²
容積率	2 0 0 % 以下
建ぺい率	7 0 % 以下
インフラ整備状況	・ 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、事業者にて整備すること。参考として、下水道の整備状況を「別添資料 3」に示す。「別添資料 3」、またそれ以外の電気、ガス等を含め、提案に当たっては、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を選定すること。 ・ 建設予定地周辺は上水道が引き込まれておらず、地下水の使用を想定している。井戸については、事業者において建設予定地内で掘削や必要な整備を行うこと。
地質条件	別添資料 4 を参照のこと。
浸水の高さ	3. 0m～5. 0m 未満 ※八代市総合防災マップを参照すること。
埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置	該当なし
その他	・ 建設予定地において、市が土地及び調整池の造成工事を別途発注予定であるため、関係者と適切に協議、調整を行うこと。（造成工事の概要については別添資料 2 を参照のこと） ・ 車両出入口は、下記 2 箇所からの進入とし、配送車両、食材搬入車両、一般車両等の出入りについて、十分な安全性を確保した計画とすること。 （建設予定地北東側）市道古城町 1 4 号線 （建設予定地西側）「八代都市計画道路事業 3 ・ 2 ・ 2 4 号南部幹線」 ・ なお、南部幹線については、事業施行期間が令和 1 0 年 3 月 3 1 日迄（※期間は変更になる可能性がある）であるが、建設予定地北東側の出入口に加え、歩行者等の安全確保を講じることを前提として南部幹線側の出入口を 2 箇所とし、出入口の数を合計 3 箇所とする提案も可能とする。南部幹線側の出入口を 2 箇所とする場合は、それが必要となる理由を整理したうえで提案すること。また、南部幹線側の出入口の設置箇所については、事業者決定後、基本設計の段階で八代市、事業者、警察及び熊本県による協議のうえ決定する。

イ 本施設の配置位置

本施設は、別添資料 2 に示す計画敷地内に整備すること。

（６）施設規模

本施設の施設規模は、最大 3, 5 0 0 m²（延床面積）を想定している。

（７）事業概要

ア 提供食数

本施設は、最大 6, 2 5 0 食／日の供給能力を有するものとする。

うち、アレルギー等対応食数は、開業当初は最大 6 0 食／日程度を想定している。

また、令和8年度以降、幼稚園の再編に伴い、配送園は現在の松高幼稚園のみとなる予定である。さらに、千丁学校給食センターは（仮称）八代市新北部学校給食センター完成後の令和13年度に統合予定である。そのため、令和13年度以降、千丁小学校、千丁中学校の給食は本施設から配送することを想定して本施設を整備すること。

イ 施設稼働日数

1年で約200日の稼働日数を予定している

ウ 献立方式

（ア）幼稚園、小学校、中学校及び特別支援学校は、同献立とした1献立方式とする。

（イ）献立は、①主食（米飯、パン）、②牛乳、③主菜（焼物、揚げ物、炒め物、煮物から1品）、④副菜（和え物、煮物、汁物から2品）とする。

※デザート等（果物、ゼリー）追加の場合あり。

（ウ）市が別途発注するデザート、ジャム、ふりかけ等（以下「添物」という。）の配送及び容器の回収は、本施設で行う。

（エ）本施設で調理したデザート・果物やソース類は本施設から配送する。

（オ）アレルギー対応食の提供は以下のとおり実施する。

- ・アレルギー対応食については、専用の調理室にて調理を行う。
- ・アレルギー等対応については、除去食を基本とし、代替食は可能な範囲で、開業当初は最大60食まで対応を行うことを想定しているが、市は将来的に70食程度までの増加を想定しているため、食数の増加の可能性を考慮して整備すること。
- ・配送・配膳については、個別児童等専用のランチジャーを専用容器にて配送する。
- ・市ではアレルギー対応の段階を独自で基準を設けており、当面は3段階対応とすることを予定しているが、将来的な4段階対応や食数の増加にも対応できるように整備すること。

段階	内容
3段階	調理の最後の工程で加えるアレルゲン食品を除いた除去食（汁ものまで含む）を提供 ●卵アレルギー（かきたま汁→すまし汁）
4段階	調理の工程でアレルゲン食品を除いた除去食の提供 ●エビ・イカアレルギー（タイピーエン→エビ・イカ抜きタイピーエン） ●卵アレルギー（タイピーエン→卵抜きタイピーエン） ●乳アレルギー（シチュー類→牛乳・生クリームなどの乳製品を除きスープ煮にする）

（カ）きざみ食、ミキサー食の提供は以下のとおり実施する。

- ・きざみ食等については下処理後の煮炊き調理室内（アレルギー食専用調理室付近）のコーナーにて調理を行う。
- ・調理後の通常食について、最大10食程度／日までのきざみ食等対応を行うことを想定している。
- ・配送や配膳については、きざみ食等専用の食器、バットにて配送する。

エ 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、全て1階に配置すること。

オ 調理設備

「第4 施設等の要求性能」を満たす調理設備の規格及び仕様等を計画すること。

カ 食器・食缶等

食器、トレー及び食具については、「第4・3・(7) 食器・食缶等」を参照すること。

キ 学校給食の実施校及び食数等

令和5年度における各幼稚園、小学校、中学校、支援学校の児童等の人数、学級数、教職員数を次に示す。また、本市の再編統合予定施設等の食数推移見込みは「別添資料7」、各学校給食開始時間は「別添資料8」に示す。

区分	名称	児童等人数	学級数 (※1)	教職員数
幼稚園 (※2)	代陽幼稚園	17	(1)	6
	植柳幼稚園	17	(1)	6
	麦島幼稚園	12	(1)	6
	松高幼稚園	21	3	6
	千丁幼稚園	12	(1)	6
小学校	代陽小学校	433	13	43
	植柳小学校	224	8	22
	松高小学校	767	23	49
	金剛小学校 (本校)	191	8	20
	金剛小学校 (弥次分校)	64	3	9
	高田小学校	372	12	26
	八千把小学校	788	23	53
	郡築小学校	176	6	16
	八代小学校	235	8	23
	日奈久小学校	62	(5)	15
	昭和小学校	47	(4)	10
	二見小学校	32	(4)	9
	麦島小学校	408	12	32
	八竜小学校	31	3	16
	千丁小学校 (※3)	449	15	32
中学校	第一中学校	707	19	52
	第三中学校	316	9	28
	第四中学校	335	9	32
	第五中学校	146	5	21
	第六中学校	124	4	17
	第七中学校	119	5	17
	日奈久中学校	32	3	13
	二見中学校	12	(3)	16
	坂本中学校	23	3	17
	千丁中学校 (※3)	219	6	20
支援学校	小学部	50	(2)	54
	中学部	23	(2)	
	高等部	17	(高等部1 +職員室1)	

(※1) 学級数が () で記載されている学校は、少人数クラスであるため、実学級数ではなく食缶等

の集約後（職員分を含む）の数を記載している。

（※２）令和８年度以降、幼稚園の再編に伴い、配送園は現在の松高幼稚園のみとなる予定である。

（※３）令和１３年度以降、千丁小学校、千丁中学校の給食は本施設から配送する予定である。

４ 要求水準の確保

（１）要求性能確認計画書の作成及び提出

事業者は、要求水準書及び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。

なお、内容は「建築意匠（外構含む）」「建築構造」「建築設備」「調理設備」及び「什器・備品等」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。

（２）要求性能確認計画書に基づく確認

事業者は、要求性能確認計画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「要求性能確認報告書」として取りまとめ、市に提出し報告を行う。

５ 要求水準の変更

（１）要求水準書の変更事由

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。

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、事業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

（２）要求水準の変更手続

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

第2 施設整備業務

1 施設整備業務総則

(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当たり、市との連絡窓口を一元化するための「施設整備業務総括責任者」を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理設備設置の各業務責任者（以下、各業務責任者を「設計業務責任者」、「工事監理業務責任者」、「建設業務責任者」、「調理設備設置業務責任者」という。）を配置し、施設整備業務総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 施設整備業務総括責任者と建設業務責任者の兼務は可とする。また、設計業務責任者と工事監理責任者の兼務も可とする。
- ウ 事業者は、施設整備業務総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し、市がいつでも参加できるようにすること。なお、市が求めた場合には、各業務責任者以外の責任者も参加すること。
- 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) 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（交付金の申請支援含む。）
- ウ 設計業務（基本設計・実施設計）
- エ 工事監理業務
- オ 建設工事（基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備、井水処理設備整備を含む。）
- カ 調理設備調達・搬入設置業務
- キ 食器・食缶等調達業務
- ク 調理備品・什器調達業務
- ケ 事務備品調達業務
- コ 調理員用品調達業務
- サ 近隣対応・周辺対策業務
- シ 完成検査及び引渡し業務
- ス その他これらを実施する上で必要な関連業務

2 施設整備業務内容及び要求水準

(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熊本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) 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

(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の諸手続を、事業スケジュールに支障がないよう適切な時期に実施すること。

(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についてリストを作成し、事前に市の承認を受けること。

(ウ) 建築基準法に基づく計画通知の申請を行う際には、市に事前説明を行い市の承認を受けること。また、計画通知提出前には、市にその旨報告を行うこと。

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や起債を受ける場合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な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

(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、市の承認を得ること。なお、必要に応じて保健所の確認も得ること。

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認を受けること。

ウ 事業者は、基本設計の確認後速やかに提案書に基づき実施設計を行い、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認を受けること。

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。

(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認を受けること。

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を行うこと。

エ 工事監理業務は、「建築工事監理業務委託共通仕様書（最新年度版）」によるものとし、「建築工事監理指針（最新年度版）」、「電気設備工事監理指針（最新年度版）」、「機械設備工事監理指針（最新年度版）」を踏まえて監理業務を行うこと。

(5) 建設工事（基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備、井水処理設備整備を含む。）事業者は、建設工事として以下の業務を実施すること。

ア 本施設整備

(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認を受けること。

(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じること。なお、振動・騒音・水質及び臭気等については、周辺への影響度等を調査し、その結果を市に報告すること。

(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) 敷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) 敷地管理上必要となるフェンス等の境界構造物の設置を行うこと。

ウ 植栽整備

- (ア) 敷地全周及び敷地内空地に適宜植樹し、景観に配慮した良好な環境の整備に努めること。
- (イ) 病虫害被害を生じにくい樹種を選定すること。
- (ウ) 落葉樹を設ける場合は、維持管理上支障をきたすことのないよう計画するとともに、近隣住民等へも十分配慮すること。

エ 井水処理設備整備

- (ア) 建設予定地周辺は上水道が引き込まれていないため、建設予定地内で井戸掘削工事を行い、地下水を使用できるようにすること。
- (イ) 地下水の使用にあたって、井水ポンプを整備のうえ、滅菌装置により薬品を注入することで十分に消毒し、飲料水として使用できるようにすること。なお、水質については関係法令等を遵守すること。参考として、既存学校給食センター水質検査結果は「別添資料 9」、建設予定地近隣水質検査結果は「別添資料 10」に示す。

(6) 調理設備調達・搬入設置業務

事業者は、本事業の実施に必要な調理設備の調達及び搬入・設置を、開業支援業務の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、「第4・3・(4) 調理設備・什器」を参照すること。

(7) 食器・食缶等調達業務

事業者は、「第4 施設等の要求性能」に示す食器類、食缶等の調達及び搬入・設置を開業支援業務開始までに完了させること。

(8) 調理備品・什器調達業務

事業者は、本事業を実施するために必要な調理備品及び什器の調達、搬入・設置を、開業支援業務開始までに完了させること。

(9) 事務備品調達業務

事業者は、「第4 施設等の要求性能」に示す事務備品の調達及び搬入・設置を、開業支援業務開始までに完了させること。

(10) 調理員用品調達業務

事業者は、調理員が調理業務や洗浄業務等に従事する上で必要な用品を、開業支援業務開始までに調達すること。調理員の人数は60人程度を想定している。

(11) 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、遅滞なく対応し、これにかかる費用が発生するときは、市と協議すること。

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。

(1 2) 完成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、二次側配管配線終了後、速やかに各種設備・備品等の試運転を行い、本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) 試運転の際、故障・異常及び製品の損傷等を発見した場合は、事業者の責において修復等速やかに対応すること。

(エ) 試運転時及び引渡しに際し、調理員に対して各種設備・備品等の取扱説明を行うこと。

(オ) 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。

(カ) 完成検査は、事業者及び工事監理業務責任者が立会いし、市が承認した設計図書との照合により実施すること。

(キ) 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。

(ク) 事業者完成検査後、市側でしゅん工検査を実施し、その検査完了後必要なしゅん工図書一式と鍵の受渡しをもって、事業者から本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 本施設の引き渡し手続き

事業者が引き渡し時に市へ引き渡すものは、以下に示すとおりとする。

- a 本施設
- b 調理設備
- c 什器・備品等
- d 調理員用品
- e 食器・食缶等
- f しゅん工図書（保管場所を本施設内に確保すること。）

(1 3) 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 事業者は工事しゅん工後1年目および2年目に行う経年点検に立会いを行うものとする。

エ 市が受ける検査等に対し、市の求めに応じて支援及び立会いを行うものとする。

オ 事業者は、市と協議の上、必要に応じて、市による任意の立ち会い検査、進捗確認検査・段階検査等の各種検査及び中間検査を行い、承認を受けること。なお、検査・試験項目及び日程については、事前に市に連絡すること。

第3 開業支援業務

- 1 事業者は、施設整備後、市が本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以下の業務を行うものとし、示された業務以外に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。
 - (1) 本施設、各種設備・備品等の取扱いに関するマニュアルの作成
※マニュアルは、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）に準じて作成すること。
 - (2) 各種設備・備品等の試運転
 - (3) 調理設備台帳・什器備品台帳の作成
 - (4) 調理員の研修
 - (5) 調理リハーサル支援
 - (6) 配送リハーサル支援
 - (7) しゅん工式・試食会等の開催支援
 - (8) パンフレットの作成
 - (9) 見学者用施設案内DVDの作成
- 2 事業者は、本事業における開業支援業務の実施に当たり、「開業支援業務責任者」を配置すること。
- 3 開業支援業務は、少なくとも開業の2か月以上前から開始し、1週間前までに完了すること。ただし、「パンフレットの作成」及び「見学者用施設案内DVDの作成」については、市との協議により別途期間を定めるものとする。
- 4 調理リハーサル支援、配送リハーサル支援を実施する際には、事前に市と協議を行うこと。
- 5 本事業のPR用に、施設の概要、平面図及び施設の写真等を記載したパンフレットを500部作成すること。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。
- 6 見学用の施設案内DVD（15分程度）の内容については、事前に市と調整を行い、承認を得る。納品する枚数についても市と協議すること。
- 7 本市が行う内覧会、しゅん工式、見学等の開催支援・協力を行うこと。
- 8 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承認を得ること。市は、当該報告書の提出を受けた場合は、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に適合するかを審査し、その結果を事業者に通知するものとする。
- 9 調理設備の引渡し終了後以降、開業支援業務期間及び供用開始から1か月間は、調理作業の立会いを行うこと。

第4 施設等の要求性能

事業者は、次に示す水準に従い、良好な提案を行うこと。

1 本施設の概要

本施設は、最大6，250食／日の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた合理性及び効率性に配慮した作業空間と機能性が必要であり、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。

本施設は、以下の構成を基本とするが、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。

施設概要	・提供食数最大6，250食／日（うち、アレルギー等代替食60食程度／日。ただし、事業期間内で70食程度／日までの増加を想定） ・ドライシステム		
主な諸室	給食エリア	汚染作業区域	食材搬入用プラットフォーム、荷受室、検収室、皮むき室、肉魚卵下処理室、野菜下処理室、冷蔵庫・冷凍庫、食品庫、計量室、物品倉庫、油庫、器具洗浄室（検収・下処理ゾーン）、回収前室、洗浄室、残菜処理室、廃材庫
		非汚染作業区域	揚物・焼物・蒸物室、上処理室、煮炊き調理室、和え物室、アレルギー食専用調理室、きざみ食等専用調理コーナー、器具洗浄室（調理ゾーン）、配送前室、コンテナプール、添物専用検収仕分け室
		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、休憩室、調理従事者用便所、洗濯・乾燥室、物品倉庫
	事務エリア	職員専用部分	職員用事務室（執務室、給湯室、更衣室、倉庫、書庫等）、職員用便所、食堂
		来客用部分	研修室、会議室、見学通路、来客用便所、バリアフリースイートイレ（来客用）
		共用部分	玄関、廊下、エレベーター
附帯施設	機械室、電気室、ボイラー室、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場、駐輪場、敷地内道路、門扉及び囲障・フェンス、受変電設備、受水槽、自家発電装置		
構造計画	階数	地上2階建	
	構造	鉄骨造	

2 諸室の説明

本施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。なお、各諸室において温度、湿度管理は各種基準等を遵守の上、適正に行うものとし、必要に応じて施設規模に応じた手洗い設備を設けること。下記は主要な諸室について表記しており、その他必要と思われる諸室を整備することを制限するものではない。

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 フォーム	- 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フォームのある空間とする。 - b 最大6, 250食／日の食品搬入を、午前7時から1時間30分程度で作業が完了できることを勘案した広さを確保すること。 - c 野菜類、肉魚卵類が交差しないよう、専用の搬入口（2箇所）を設けること。 - d 台車等の転落を防止するための対策を行うこと。 - e 雨等の侵入に配慮すること。 - f 床面の高さは、接車スペースの地盤面より90cm程度とすること。 - g 小型車両による搬入を想定し、プラットフォームの中央部付近にも階段を設定すること。 - h 納入業者用の手洗い設備を設置すること。
	荷受室	- 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 埃等の侵入等を防ぐため、外部に面する建具は、密閉性の高いものとする。 - c 野菜類、肉魚卵類それぞれ専用の荷受室（2室）を設けること。冷凍食品、常温保存食品、調味料・乾物類等の荷受は、野菜類と兼ねることとする。 - 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。 なお、生鮮食品は当日納品、冷凍食品、常温保存食品、調味料・乾物類及び野菜類の一部は前日納品とすることを予定している。 - e 外部からのコウモリ、鼠類、昆虫類、鳥類及び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、砂塵の巻上げ防止用の床スリット等を設けること。 - f 各荷受室は、それぞれ、検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉（手かざしセンサー等により開閉できるもの）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。 - g 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。 - h 運搬車等の備品を設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚 染 作 業 区 域	検収室	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 野菜類と肉魚卵類に区別して、専用のエリアを設けること。 c 短時間に大量の食品を取扱うため、十分な広さを確保すること。 d 職員用事務室から前室を経由し、直接通じる動線を確保すること。 e 台はかり、検収台、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。
	皮むき室	a 食品の選別、皮むき、泥付き野菜の洗浄等を行う室とする。 b ピーラーを2台設置すること。 c 3槽シンクを設置すること。
	肉魚卵 下処理室	a 食品の選別等を行う室とする。 b 交差汚染を防ぐため、肉魚卵類専用の下処理室とすること。 c 調理室とパススルーできる構造とする。 d ビニール等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 真空パック済で前日に納入された食材のうち、保存食として取り分けるために開封した食材を真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備（真空包装機）を設置すること。 f 下味や衣を付けるための調理台・シンクを設置すること。また、シンクへの給水量の調節は足踏み式とすること。 g 包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。 h シンクを洗浄するため、電解次亜塩素酸水生成装置を設置すること。 なお、肉・魚類下処理用の水道は、電解次亜塩素酸水生成装置を用いないこと。 i シンクの給水は、手を使用せずに足で操作できるレバー式の水栓を設置すること。 j アレルギー品目が混在しないよう、室の構成、調理設備の配置を計画すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚 染 作 業 区 域	野菜 下処理室	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 下処理室から各種の調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。 d 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。 e 豆腐類等加工品の受け渡し可能なレーンを設けること。 f 根菜類・葉物類・果物類が殺菌できる電解次亜塩素酸水生成装置を設置すること。 g ビニール等梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 h シンクの給水は、手を使用せずに足で操作できるレバー式の水栓を設置すること。
	冷蔵庫（室） 冷凍庫（室）	a 専用容器に移し替えた食品を、適温の冷蔵・冷凍で保存する室（庫）とする。 b 冷凍庫は、野菜類、肉魚卵類等を収納し、基本的に前日納品されたものの保管を想定する。 c 冷蔵庫は、当日納品された野菜類（一部前日納品を含む）、肉・魚類、果物類、卵及び冷凍魚切身等を収納する。 d 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、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。 e 下処理後の冷蔵庫（肉・魚類専用）は、下処理室と揚物・焼物・蒸物室、煮炊き室へパススルーできる構造とすること。また、最大250kg収納できる設備とすること。 f 扉は、検収室側と下処理室側の双方に設けること。 g 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 h 冷蔵庫及び冷凍庫の扉は、密着性のあるものとする。
	食品庫	a 缶詰、調味料・乾物類等を保管・保存する室（庫）とする。 b 保管する食品の種別・量に応じて効率的に整理できるように留意すること。 c 移動式の棚を設置し、可動できるようにスペースをとること。
	計量室	a 材料や調味料の仕分け、缶詰等の開缶及び乾物の釜割り・水戻し等を行う室とする。 b 各調理系統別に計量区分した調味料の搬送口を設置すること。 c 専用の冷蔵庫及び電動缶切機を設置すること。 d 乾物の釜割り・水戻しのための作業台及びシンクを設置すること。 e ミキサーを使用するスペースを確保すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚 染 作 業 区 域	物品倉庫	a 物品を保管する室（庫）とする。施設規模に応じた面積を確保すること。
	油庫（室）	a 揚物機等に使用する油・廃油の保管等を行う室（庫）とする。 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。 c 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 d 油の酸化・劣化を出来るだけ抑えるように、湿度計その他室の管理を行うこと。 e 操作ボタンにより、自動的に親油の供給、濾過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。 f 油タンク、シャルフ（棚）等の備品を設置すること。
	器具洗浄室 （検収・下処 理ゾーン）	a 検収・下処理ゾーン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 手洗い用のシンクを設置すること。 d カビ、菌類が繁殖しないように、湿温度その他室の管理を行えること。 e 器具洗い用3層シンク（洗浄機）、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。 f 下処理ゾーンで使用した器具を洗浄する洗浄機（カゴ用）を設置すること。
	回収前室	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。 b 搬入口の開閉時に、外部からコウモリ、鼠類、昆虫類、鳥類及び砂塵等が侵入することを防止するため、気密性の高いドックシェルターを設置すること。また、配送車両とドックシェルターの取り付け部分の計画は十分な検討を行うこと。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚 染 作 業 区 域	洗浄室	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とともに残菜を計量する室とする。 b 残菜の計量は、洗浄室の出入口付近とし、グレーチングで囲うなど、洗浄室への飛散に配慮すること。 c 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 d コンテナプールや残菜処理室に隣接させること。 e 給湯設備及び3槽シンクを設置すること。 f 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。 g コンテナ、食器・食缶等の洗浄を、2時間程度で完了できる洗浄機を設置すること。 h 洗浄機に断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させるとともに、熱気を室内に放出しにくい給排気設備を設置すること。 i 洗浄機に発生音を低減させる措置を促すこと。 j ウイルス感染症等の発生時において、洗浄により汚染が拡大しない計画とすること。
	残菜処理室	a 厨芥脱水機・粉碎器等、残菜の減量を図る設備を設置すること。 b 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。 c 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 d 各諸室で発生した残菜等について、配管を用いて残菜処理室に運搬可能とするよう、システムを整備すること。 e 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。
	廃材庫	a 検収・下処理ゾーンで発生した段ボールなどの包装材や空き缶等の廃棄物、下処理で発生する残菜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た計画とすること。 c 廃棄物を保管する室として適切に整備すること。 d 廃棄物の分別に対応できるよう、十分なスペースを確保すること。

区分区域	室名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	揚物・焼物・蒸物室	a 揚物、焼物、蒸物の調理を行い、配食する室とする。 b 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交錯しないよう配慮すること。また、揚物と煮物などの混合調理が可能なように煮炊き調理室との設置位置に配慮すること。 c アレルギー品目が混在しないよう、室の構成、調理設備の配置を計画すること。 d 設置する調理設備は、献立及び作業の内容により共用することを検討し、コスト削減を図ること。 e 揚物・焼物・蒸物について、それぞれ、中心温度75℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃以上で90秒間以上）の加熱ができ、学校給食衛生管理基準に定められた「調理後2時間喫食」が可能な、調理設備を設置すること。 f 揚物に使用する油は酸化度測定後に使用すること。使用には、衛生上問題なくポンプ等で自動注入・排出ができるようにすること。 g 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。 h 室及び揚物機の洗浄のための温水が出る水栓を設置すること。 i 食材等の出し入れが容易なスチームコンベクションオーブンを配置すること。
	上処理室	a 野菜下処理室と隣接し、野菜、大豆加工品（豆腐、油揚げ等）、練り製品（ちくわ等）の切裁を行う室とする。 b 移動式の調理設備や作業台等を導入し、円滑に作業できるスペースを確保すること。
	煮炊き調理室	a 煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とする。 b 和え物に使用する野菜の加熱等を行う室とする。 c 最大6，250食／日の調理に対応する調理設備を適切に設置すること。 d 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錯しないよう配慮すること。 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。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	和え物室	- a 和え物の冷却、調理、配食を行う室とする。 - b 多様な献立に対応可能な、調理設備を設置すること。 - c 最大6, 250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。 - d 冷却後の食品を一時保管するための冷蔵庫を設置すること。 - 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。 - f 和え物室専用の器具消毒保管庫を設置すること。 - g 真空冷却後の食材を計量するデジタル台秤を設置すること。
	アレルギー食 専用調理室	- a アレルギー等対応食（除去食・代替食）を調理する室とする。 - b アレルギー等対応食は、60食程度／日に対応できる独立した室に し、室の配置は通常食の食品や調理及び配缶作業との関係に注意する こと。 - c 市ではアレルギー対応の段階を独自で基準を設けており、当面は3 段階対応とすることを予定しているが、将来的な4段階対応や食数の 増加にも対応できるように整備すること。 - d 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設け、専用の器具洗浄機及 び消毒保管庫を設置すること。 - e 個別調理に適した調理設備を設置すること。 - f アレルギー食専用調理室の設備、電子レンジ、シンク、作業台、冷 凍冷蔵庫、IH調理機、小型焼物機等の備品を設置すること。 - g 個人別配送容器、調理用器具等の専用消毒保管庫を設置すること。
	きざみ食等 専用調理 コーナー	- a きざみ食、ミキサー食の調理及び配膳を行うコーナーとする。 - b きざみ食等専用調理コーナーは、下処理後の煮炊き調理室内（アレ ルギー食専用調理室付近）に配置すること。 - c きざみ食等は、最大10食程度／日に対応できる十分なスペースを 確保すること。 - d シンクは隣り合わない配置で2箇所以上設置すること。（温水供給 が可能であること。） - e その他備品について、IH調理機、ミキサー（常時使用1台、予備1 台）、調理台、配膳台、冷凍冷蔵庫を設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	器具洗浄室 (調理ゾーン)	a 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とし、揚げ焼き用と煮炊き及びきざみ食等用の2か所確保すること。 b 運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、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 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。 d 器具洗い用3槽シンク（洗浄機）、器具消毒保管機用の備品を設置すること。 e 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する洗浄機（鉄板用・カゴ用）を設置すること。 f 揚げ物・焼き物の鉄板を洗浄するボックスタイプの設備を設置すること。
	配送前室	a 配送車にコンテナを積み込む室とする。 b コンテナの数量や配送工程等を考慮した十分なスペースを確保し、発出口は最低3箇所設置すること。 c 搬入口の開閉時に、外部からコウモリ、鼠類、昆虫類、鳥類及び砂塵等が侵入することを防止するため、気密性の高いドックシェルターを設置すること。また、配送車両とドックシェルターの取り合い部分の計画は十分な検討を行うこと。
	コンテナ プール	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。 b 設置位置は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ついたものとする。 c 給食の配送や食缶等の収納に配慮すること。 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。 e コンテナ消毒保管庫を設けること。また、消毒保管庫の工夫により省スペース化を図ること。 f 予備の食器等を保管する消毒保管庫を設置すること。
	添物専用検収 仕分け室	a 添物（デザート、ジャム、ふりかけ等）の検収及び仕分け作業を行い、適切な温度で保管する室とする。 b 配送前室付近に設けること。 c 6～8人程度が作業できるような、十分な広さを確保すること。 d 最大6, 250食の添物が入る冷凍庫及び冷蔵庫を設置すること。 e 作業用移動台、器具消毒保管庫、ラック（棚）等の備品を設置すること。

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	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。 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。 c 調理従事者の人数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり、肘まで洗えるもの。自動水栓、石鹸・アルコールの自動使用ができるもの。）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理従事者全員分を吊して使用）を設置すること。 d エプロン及び靴の消毒保管庫を設置すること。
	非汚染作業区 域前室	a 非汚染作業区域への入退場にあたり、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。 b この室は、更衣室と準備室（手指洗浄・消毒等を行う。）で構成し、準備室と調理室の間にエアシャワーを設置すること。 c エアシャワーは、自動扉（手かざしセンサー等により開閉できるもの）とすること。 d 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。 e 調理従事者の人数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり、肘まで洗えるもの。自動水栓、石鹸・アルコールの自動使用ができるもの。）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理従事者全員分を吊して使用）を設置すること。 f 利用用途に応じてエプロン及び靴の消毒保管庫を別で設置すること。
	調理従事者 更衣室	a 調理従事者が着替えをする室とする。 b 男女別に設置すること。 c 調理従事者の人数（60人程度を想定）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調理従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備（ロッカー等）を設置すること。 d プライバシーを確保するため、カーテン等で仕切った脱衣スペースを2か所以上設けること。
	休憩室	a 調理従事者が休憩する室とする。 b 調理従事者の人数に応じた広さを確保し、男女の別は簡易的な壁等で必要な広さに区分できる構造とすること。 c 食堂、ミーティングルームを兼ねた配置とすること。 d 室内に、清潔な用品と汚染された用品等をそれぞれ区分して保管できる設備を設けること。 e 手洗い・給湯設備等を設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
一般 区域	調理従事者用 便所	a 調理従事者が使用する便所とする。 b 1階及び2階にそれぞれ設置すること。なお、男女別の個室数は、それぞれ1階は男1室、女2室、2階は男1～2室、女4～5室とする。 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（便座に座っての手洗い消毒かつ、手を触れずに操作できる蛇口が備えられているもの）、手指の洗浄・殺菌装置、使い捨てペーパータオル、足踏み開閉式ゴミ箱等が設置されていること。 e 便所の個室ごとに、消毒液・手洗い設備を設置すること。 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。 g 便器は洋式で蓋付とし、暖房・温水洗浄便座とすること。 h 蓋の開閉や流水をセンサー式とする等、手を触れる箇所を最小限とすること。 i ノロウイルス等の不顕性感染者が、常に従事していることを前提とした設計とすること。 j トイレの個室ごとに換気を可能とするなど、空気中に浮遊するウイルスの拡散を防止できる構造とすること。
	洗濯・乾燥室	a 調理従事者用品を洗濯・乾燥する室とする。 b 会議室や研修室、休憩室等と隣り合わない場所にするなど、騒音や振動を考慮した配置とすること c 洗濯機、乾燥機及び排水設備等を設置すること。また、乾燥機は短時間で乾燥できるものにする。 d 衣類かご及び物干し台を設置すること。 e 作業ごとに調理衣を分けて洗濯・乾燥できるようにすること。
	物品倉庫	a 物品を保管する室（庫）とする。施設規模に応じた面積を確保すること。

室 名	概要及び要求事項
事務エリア	
職員用事務室	a 職員が執務に使用する室とする。 b 執務室、給湯室、更衣室、倉庫、書庫等を配置すること。 c 執務室は、職員11人分の机及び書類用ロッカー等を置ける広さを確保し、壁・扉等で区画されていること。 d 1階の玄関ホールに隣接した場所に配置し、外部に面した窓を設けること。また、来訪者が容易に確認できるよう配慮すること。 e 更衣室は、職員用ロッカーを配置できるスペースを確保し、執務室と仕切られていること。 ※仕切りは、扉又はカーテン等可視できないものとする。 ※栄養教諭等用ロッカーは清潔な調理用品、汚染された調理用品及び調理従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備とすること。 f 調理場内を集中管理できるモニターを設置すること。 ※調理場内の各室に設置するカメラの集中管理用 g 窓口対応ができるカウンターを設置すること。 h 執務室はOAフロアとすること。 I 機械室・電気室・ボイラー室の状況を執務室から把握できるようにすること。
職員用便所	a 事務職員が利用する便所とし、男女別に設置すること。 ※来客用便所との併用も可とするが、個室数等を考慮すること。 b 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等は、手を直接触れずに操作できる設備とすること。 c 便器は洋式で蓋付とし、暖房・温水洗浄便座とすること。
食堂	a 調理従事者等が食事及び休憩をする室とする。 b 手洗設備、給湯を設置すること。 c 従業員数等に対応し、調理従事者にとって快適な室環境とすること。
研修室	a 各種研修等に使用する室とする。 b 60人程度収容可能な広さを確保し、可動間仕切り等で40人程度と20人程度の部屋に分割できるようにすること。 c 室内で給食を試作することが可能な移動式調理台、オーブンを設置すること。 d 調理場内の作業を見学できるモニターを設置すること。 ※調理場内の各室に設置するカメラで調理作業を見学する。 e 職員用事務室に設置するモニターと共用も可とする。 f 食育用の書庫を設置すること。
会議室	a 会議及び各種研修等に使用する室とする。 b 10人程度収容可能な広さを確保すること。

室 名	概要及び要求事項
見学通路	a 40人程度の見学者が施設等を見学する通路として設置し、見学者の滞留を考慮した通路幅を確保すること。設置階は2階とし、煮炊き調理室が必ず見学できるものとする。その他の見学内容は、事業者の提案に委ねるものとする。 b 調理場側のガラス面の高さは、見学者のスカートラインに配慮するとともに、破損・崩落等がないよう安全面にも注意すること。 c 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。 d 通路内に食育展示コーナー等を設けること。 ※食育展示コーナーは見学通路の壁の活用を可とする。 e 排気フード等で視界が遮られないよう工夫をすること。
来客用便所	a 主に来訪者が利用する便所とし、男女別に設置すること。 b バリアフリーに配慮し、女性用トイレは擬音装置を設けること。 c 便器は洋式で蓋付とし、暖房・温水洗浄便座とすること。
バリアフリートイレ	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し、来客用便所と隣接した配置とすること。 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 便器は洋式で蓋付とし、暖房・温水洗浄便座とすること。
玄関	a 事務職員及び来訪者が利用する出入口とする。 b 風除室・玄関ホールを設け、出入口は密閉できるよう扉等の開閉を工夫すること。 c 下駄箱を設置すること。 d 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。
廊下等	a エレベーター1基（車椅子が入る大きさ）を設置すること。 b 廊下等は、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。
施設出入口	a 密閉できる構造とし、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。
附帯施設	
機械室・電気室 ・ボイラー室	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広さを確保すること。 b 安全性・管理性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。 c 機械室、ボイラー室は、本件建物の内部から入ることができるような配置とすること。 d 機械室は敷地境界での騒音対策に留意すること。

室 名	概要及び要求事項
排水処理施設 (除害施設)	- a 排水から、油分等を除去するための施設とすること。 - b 関係法令等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、騒音等に十分留意するとともに、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。
ゴミ置場	- a ダンボール、空き缶・空ビン、残菜が一時的に保管可能なスペースを確保すること。 - b 本件建物の外部または、直接外部につながる位置に設置し、防鼠等のため隔壁等で区画すること。 - c 市の分別方法や収集内容及び提供食数等に対応できるスペースを確保すること。なお、ゴミ収集車の運搬動線等に配慮すること。※段ボール等の廃材、残菜の回収は毎日进行を想定する。
駐車場等	- a 敷地を有効に活用して従業員駐車場を60台程度配置すること。 - b 障がい者用駐車スペースを1台程度、大型バスの駐車スペースを1台分施設エントランス付近に配置すること。 - c 配送車両(2tロング)の駐車場を、プラットフォームも含み最低10台を確保すること。また、配送車両の洗浄スペースを確保すること。ただし、配送車両台数の詳細は、今後市と協議を行い、検討すること。
駐輪場	a 屋根付き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。
敷地内道路	- a 通常及び非常時の通行に支障がないよう、適切な幅員及び斜度とすること。 - b 出入口と敷地地盤面で高低差があるため、給食配送のトラック等の通行が安全かつ円滑にできる形状にすること。 - c 食品搬入車と配送車は、場内動線が交差しないよう工夫すること。 - d 敷地周辺道路の見通しを確保できる計画とすること。 - e 車両動線と歩行者の動線は原則的に分離すること。 - f 計画敷地内で複数の車両が搬入できるよう、車両の展開スペース、待機スペースを確保すること。

室 名	概要及び要求事項
門扉及び囲障・フェンス	a 車両出入口は、下記2箇所からの進入とし、配送車両、食材搬入車両、一般車両等の出入りについて、十分な安全性を確保した計画とすること。 (建設予定地北東側) 市道古城町14号線 (建設予定地西側) 「八代都市計画道路事業3・2・24号南部幹線」 なお、南部幹線については、事業施行期間が令和10年3月31日迄(※期間は変更になる可能性がある)であるが、建設予定地北東側の出入口に加え、歩行者等の安全確保を講じることを前提として南部幹線側の出入口を2箇所とし、出入口の数を合計3箇所とする提案も可能とする。南部幹線側の出入口を2箇所とする場合は、それが必要となる理由を整理したうえで提案すること。また、南部幹線側の出入口の設置箇所については、事業者決定後、基本設計の段階で八代市、事業者、警察及び熊本県による協議のうえ決定する。 b 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。 c 出入口は給食配送のトラック等の通行が安全かつ円滑にできる形状とすること。 d 出入口の位置、箇所数、幅、切り下げ、舗装の復旧等、道路との取り付けに係る事項(敷地外も含む)について、道路管理者等と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とすること。 e 周辺の生活環境等に配慮して、囲障・フェンス等を設置すること。
受変電設備	a 電気を受電し、本施設へ送電するための施設とする。 b 自然災害による浸水対策を行うこと。
受水槽	a 給水のための施設とする。 b 食器等洗浄時など一時に大量の水を使用する際においても、水量が不足しないよう十分な容積を確保すること。
自家発電装置	a 災害時等の商用電力停電対策として、事務室・冷凍冷蔵設備・手洗い設備が稼働可能な自家発電設備を設置すること。

3 施設等の性能

(1) 建築

ア 計画

(ア) 敷地内

- 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 来訪者や業者等の敷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・転回スペースを敷地内に設けること。また、当該スペースには、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、放流先は敷地内の調整池とし、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適度な照明設備（太陽光発電式の外灯等）を設置すること。
- k 敷地全体の有効利用を図り、利便性を考慮した施設配置及び駐車場の配置を行うこと。
- l 井水活用の検討を行うこと。
- m 敷地境界について必要なフェンス等の構造物を設置すること。
- n 別添資料2のとおり、敷地東側で市が別途調整池の造成工事を発注予定であるため、調整池の位置を考慮して本件建物を配置すること。

(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及びメンテナンス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) 各諸室や廊下などは台車等が余裕を持って通れるよう、十分な幅の確保や段差等がないように留意すること。
- (e) 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。
- (f) 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。
- (g) 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。

- (h) 食品の搬入から下処理までの作業を行う諸室は、野菜・練り製品用、乾物類・調味料用及び肉・魚・卵類用をそれぞれ独立した系統とすること。
- (i) 床の水切りが適切にできる施設とすること。
- (j) 便所は、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から 3 m 以上離れた場所に設けること。
- (k) 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。
- (l) 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。
- (m) 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。
- (n) 事務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。
- (o) 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。
- (p) 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。
- (q) 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。
- (r) 施設内の各室の見やすい位置に電波時計（電池式）を設置すること。また、電波時計（電池式）は脚立等で職員が電池交換可能な高さに設置すること。
- (s) 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、異物混入防止対策を施すこと。

b 人の動線

- (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、事務エリアと隔壁（壁は固定されたものとする。）等により区画し、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) 「野菜・練り製品」、「乾物類・調味料」、「肉・魚・卵類」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

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等以上とすること。
- 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用いること。

(イ) 外部仕上げ

- a コウモリ、鼠類、鳥類及び砂塵の侵入及び住みつきを防ぐ構造とすること。
- 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 屋上防水については10年保証、外壁塗装については5年保証を前提とすること。

(ウ) 内部仕上げ

- a 床は不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で滑りにくく、清掃が容易に行える構造とし、耐熱性が必要な部分は仕上げに配慮すること。給食エリアはドライ仕様とする。
- 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 内壁と床面の境界は、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。

(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、揚げ物・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、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 事務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。

(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、上処理室、揚げ物・焼物・蒸物室、和え物室、アレルギー食専用調理室、調味料計量室）及び、事務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) 各諸室の照度については、JIS基準等にて推奨される基準値を確保すること。
- (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。ただし、電球等の取替や清掃が容易にできるよう工夫すること。
- (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。
- (キ) 発電機系統接続負荷は判りやすく表示すること。

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。
- (ウ) 災害時等の停電対策として、最低限の事務作業に必要な非常用発電装置を設置すること。なお、機能を維持する時間については事業者の提案による。
- (エ) 一時的な停電が給食実施に影響しないよう、冷凍冷蔵設備などの食品保存用機器について、自動的に自家発電に切り替わるなどの設備を設置すること。なお、機能を維持する時間については事業者の提案による。

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、職員用事務室及び会議室に整備すること。整備する回線数は、別途、市と協議すること。
- (イ) 事務職員用の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) 会議室、研修室他必要な箇所にLAN回線及び光回線が使用可能な電源及び回線路を設置すること。整備する回線数は、別途、市と協議すること。
- (エ) 全ての事務室他必要な箇所には、情報コンセントを設置すること。
- (オ) 職員用事務室、会議室を主回線として、以下の施設内線を設置すること。

1	職員用事務室	1 1	アレルギー食専用調理室
2	会議室	1 2	コンテナプール
3	研修室	1 3	洗浄室
4	荷受室	1 4	配送前室
5	検収室	1 5	回収前室
6	計量室	1 6	機械室
7	各下処理室	1 7	ボイラー室
8	煮炊き調理室	1 8	各休憩室
9	揚物・焼物・蒸物室	1 9	その他必要とする箇所
1 0	和え物室	2 0	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各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) バリアフリースイレには、異常警報装置を設置し、職員用事務室に表示盤を設置すること。

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 機械警備設備等

- (ア) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。
- (イ) 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。

(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。
- (オ) 設備計画は、敷地までのインフラ整備も含め、イニシャルコスト、ランニングコストを考慮の上、使用熱源は電気とガスの併用を基本とし、放射抑制、熱効率性、使用上の安全性等を踏まえたベストミックスによるものを提案すること。

イ 換気・空調設備

- (ア) 給食エリア、会議室、研修室、職員用事務室、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) 空調・換気設備の計画に当たっては、天井等が結露しないようにすること。

(コ) 空調・換気設備については中央制御可能なシステム構造とすること。

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) 建設予定地周辺は上水道が引き込まれておらず、地下水の使用を想定している。地下水の使用にあたって、井水ポンプを整備のうえ、滅菌装置により薬品を注入することで十分に消毒し、飲料水として使用できるようにすること。なお、水質については関係法令等を遵守すること。

(ウ) 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。

(エ) 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。

(オ) 食品に直接接触する蒸気及び、食品と直接接触する設備・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。

(カ) 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こと。

(キ) 給水設備は、防錆設備とすること。

(ク) 給湯設備設置箇所の排水管は、排水温度に耐える仕様とすること。

(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、適当な対策を講じること。

(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じること。

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) 手洗い設備は、調理場内外ともに温水の供給が可能であり、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、手を使わずに操作できる水栓蛇口を設けること。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設置するとともに、必要に応じて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。

(ウ) 手洗い設備の排水が、床に流れないようにすること。

(エ) 電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設

けること。

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 台と乗降者 3 人以上が同時に乗れるエレベーターを設置すること。

(4) 調理設備・什器

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。

作業効率性を重視することにより、調理設備の大型化が想定されるが、誰もが使うことを考慮すること。

- (ア) 温度と時間の管理及び記録を行うこと。
- (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) 従事者の作業負担軽減、事故防止に配慮すること。
- (ス) 設備計画は、敷地までのインフラ整備も含め、イニシャルコスト、ランニングコストを考慮の上、使用熱源は電気とガスの併用を基本とし、放射抑制、熱効率性、使用上の安全性等を踏まえたベストミックスによるものを提案すること。

イ 調理設備・什器の仕様

(ア) 板金類

a テーブル（作業台）類甲板

- (a) 板厚は、1. 2 mm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（バックスブラッシュ）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 2 0 0 mm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こと。
- (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すること。
 - (b) 害虫・異物等の侵入を防ぐ構造とすること。
 - (c) 内部のコーナー面は、ポールコーナーやアール面を設け、清掃しやすい構造とすること。
 - (d) レール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とすること。
 - (e) 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こと。
 - (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H＝1 5 0 mm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又はカラー鋼板製とすること。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。
 - v 設置台数は、前日納品食材が保管可能な台数とすること。

(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。
- iv 分解しての洗浄・消毒が可能なものとする。

(c) 真空包装機

- i 食品の鮮度管理が適切に行える設備とすること。
- ii 調理従事者の作業スペース等に配慮したものとする。
- iii 分解しての洗浄・消毒等が可能なものとする。

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・バルブなどのドロー機構に配慮したものとする。
- ii ふた開閉時の水滴の落下に配慮したものとする。
- 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。
- 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）をカップラ式等により設けること。
- v 調理釜の設置に際しては、食材等を置くスペースを確保するとともに、作業動線、作業性に配慮すること。
- vi 釜底均一加熱が実現できる設備とすること。

(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。
- iv 高温短時間調理に対応できる機器とすること。
- v 食油の濾過、供給、廃油の回収を自動的に行える装置を設置すること。
- vi 油切りコンベヤーをセットすること。
- vii 排気熱回収型の機器の導入など、室内環境の保全と省エネルギーに配慮すること。

(c) スチームコンベクションオーブン

- i 和え物の食材下茹で（蒸し）を目的とした設備を配置すること。衛生面、作業性に配慮し、カートごと入る両面式（パススルー）とすること。
- ii 焼き・蒸し等の各調理を目的とした設備は、加熱に斑がない調理（仕上がり）が可能な設備とすること。衛生面、作業性に配慮し、カートごと入る両面式（パススルー）とすること。
- iii 温度、湿度をそれぞれ調整可能な機能を有すること。
- iv 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。

- v 調理状態が確認できる構造とすること。
- vi 温度表示機能があり、調理温度管理が容易なものとすること。
- vii 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。
- viii 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こと。
- ix 食材等の出し入れが容易で、安全に使用できる構造とすること。

(d) 真空冷却機

カートごと入る両面式（パススルー）で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であり、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、自動洗浄可能なものであること。ただし、食器・トレイ・はし・スプーン・お玉等がクラス別にカゴごと洗浄対応可能なものとすること。
- (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こと。

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こと。
- (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こと。

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こと。
- (b) 食器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こと。
- (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こと。

(ウ) コンテナ

- a コンテナは、最大供給食数や、配送校の状況・学級数等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断のうえ調達するものとすること。なお、幼稚園への配送について、各園で1コンテナずつ調達すること。コンテナの寸法は、食缶・食器かごの大きさに関係し、食缶等のほかに積載する容器等があるため、それらと合わせて市と協議し決定すること。
- b 学級数は、35人/学級を基本に想定するものとすること。学級数とコンテナ数は関係するため、市と協議し決定すること。
- c コンテナの積載方法は混載方式を原則とするが、他に技術提案がある場合は、提案を認める。

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（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）とすること。
- (イ) 設備回りの清掃が容易であること。
- (ウ) 埃・ごみが堆積しないこと。
- (エ) 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。

エ 保証及びメンテナンスに関する事項

(ア) 調理設備の保証期間は、本施設の供用開始から3年間とする。事業者は、本施設の供用開始から3年以内に破損又は故障等が生じたときは、無償で補修又は取替え納入をしなければならない。ただし、市又は運営事業者の過失により生じたものであるときは、この限りではない。

(イ) 保証期間中に納入機器等に不具合が生じた場合は、迅速に現場対応すること。ただし、やむをえない場合は、市の承諾を得て延長することができる。

(5) 調理備品

耐熱性等必要な性能を備えた調理備品を調達すること。

(6) 事務備品

事務エリアには以下の事務備品を設置すること。設置は可能な限り、工事による建付けで行うこと。

ア 玄関（職員・来訪者用）

種類	寸法等	数量
下駄箱	職員用10人程度 ※上履入れ付	1
下駄箱	来訪者用60人程度	1
玄関ホーン	職員用事務室確認用	1
郵便受け	外部投入・内部受取式	1

イ 玄関（調理従事者用）

種類	寸法等	数量
下駄箱	調理従事者60人程度 ※上履入れ付	1
玄関ホーン	職員用事務室確認用	1

ウ 職員用事務室

項目	数量	単位	仕様等
事務机（所長）	1	台	W1,500mm 程度及び両袖机、鍵付き
事務机（職員）	10	台	W1,000mm 程度及び片袖机、鍵付き
椅子（所長）	1	脚	
椅子（その他）	11	脚	1脚予備
ワゴン	6	台	W390×D580×H680mm 程度 上段は深型トレイ、中・下段はA4対応
長机（打合せ用）	1	台	W1,900×D900×H720mm 程度
椅子（打合せ用）	4	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 （スケジュール管理用）	1	台	W1,914×D550×H1,800mm、月予定表
シュレッダー	1	台	
更衣ロッカー	3	台	W900×D450×H1,100 程度（6人仕様）
給湯設備	1	式	給湯室に設置

項目	数量	単位	仕様等
冷蔵庫	1	台	給湯室に設置
洗濯機・殺菌庫	1	台	事務室に隣接する前室に設置（事務職員用）

エ 研修室（60人程度の研修を想定）

項目	数量	単位	仕様等
ホワイトボード	2	台	W1,900mm×H900 程度、脚付き回転式
演台	1	台	1人用
A V機器	1	式	プロジェクター（移動式、P C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	3人掛け（折りたたみ式）
椅子	60	脚	
移動式調理台	1	台	
配膳台	2	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。）
オーブン付IHコンロ	1	台	
スチームコンベクションオーブン	1	台	60食程度調理用のもの。

オ 会議室（10人程度の研修を想定）

項目	数量	単位	仕様等
ホワイトボード	1	台	W1,900mm×H900 程度、脚付き回転式
長机	4	台	3人掛け（折りたたみ式）
椅子	12	脚	

カ 休憩室（食堂、ミーティングルームを兼ねる）

項目	数量	単位	仕様等
配膳台	1	台	給食運搬用
長机	20	台	3人掛け（折りたたみ式）
椅子	60	脚	

(7) 食器・食缶等

ア 共通事項

(ア) 児童等が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、児童等にとって使いやすいものとする。

(イ) 試食用（60人程度）分の食器・食缶等（児童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、下表の内容を目安とする。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容量については、下表の仕様とする。

また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

(ア) PEN樹脂とすること。また、児童等にとって扱いやすいものとする。

(イ) 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。

種類	仕様等
茶碗	幼稚園、小学校、中学校 365ml/材質 P E N樹脂
汁椀	幼稚園、小学校、中学校 415ml/材質 P E N樹脂
菜皿	幼稚園・小学校・中学校：深皿 180 mm×39 mm、580ml 材質 P E N樹脂
はし	幼稚園：長さ 16cm 程度 小学校、中学校：長さ 19.5 cm程度
スプーン	幼稚園・小学校・中学校：長さ 150 mm ステンレス製、先割（面取り）
トレイ	幼稚園・小学校・中学校：350 mm×260 mm×19 mm 材質ポリプロピレン
配膳用調理備品	お玉（大）、お玉（小）、ギザ玉、パンばさみ、しゃもじ

ウ 食缶等

以下は食缶等を選定する際の留意点として参考にするものである。

- (ア) 児童等が持ち運び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構造であること。
- (ウ) あらゆる調理済食品の温度管理が行え、保温 6 5℃以上、保冷 1 0℃以下を保持できる機能を有するものであること。
- (エ) 内外ともステンレス製であり、二重食缶（角）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であること。
- (オ) アレルギー等対応食については、個別児童等専用のランチジャーを専用容器にて配送することを考慮すること。

また、アレルギー対応食用配食容器・配送容器の目安は、別添資料 1 1 を参照すること。
なお、別添資料 1 1 は参考として例示するものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

- (キ) 少人数の学校や学級には容量の小さい食缶を使用するなど、柔軟な対応を行うこと。

また、1 学級あたりに必要な食缶等の目安は、別添資料 1 1 を参照すること。なお、別添資料 1 1 は参考として例示するものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。
なお、食缶の寸法はコンテナの大きさに関係し、食缶の数量は学級数に関係するため、別途市と協議して決定すること。

エ 配食用具

1 学級に必要な配食用具については、別添資料 6 を参照すること。なお、別添資料 6 は参考として例示するものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

また、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱いができるものを調達するものとし、数量等は別途市と協議して決定すること。

(8) その他

ア 配送車

配送車は、市が所有する2トン車（ロングタイプ）を使用する予定である。詳細については、コンテナの寸法と合わせて市と協議するものとする。

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) 給気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅1.5mm以下のものすること。

(ウ) 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト、冷媒チューブ貫通部分等は、防鼠、防虫のために、隙間がない構造とすること。

ウ 洗浄・殺菌用機械・清掃用具収納設備

(ア) 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様で掃除機等必要な数の用具をそろえること。

(イ) 調理エリア及び一般エリアでは、電源・温水が出る専用蛇口の確保など、機械器具、施設の洗浄・消毒が円滑に行えるような構造とすること。

(ウ) 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

(エ) 各設備の材質は、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。

エ AED装置

施設内の必要箇所にAEDを設置すること。

第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・修正を行う場合がある。その他必要な書類については、市と協議のうえ提出すること。

1 計画書

(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 ・施設整備業務総括責任者、各業務責任者及び開業支援業務責任者とその連絡先 ・その他必要な事項

(2) 設計・建設に関する計画書

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	施設の建設業務、調理設備調達業務、食器・食缶等調達業務、建具設備等調達業務、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）。 ・実施企業とその業務内容・仕様

計画書名	建設等業務計画書
	・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

(3) 開業支援に関する計画書

計画書名	開業支援業務計画書
提出時期	開業支援業務開始の2週間前まで
記載内容等	開業支援業務を対象とする。 ・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 ・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 ※本計画書は、開業支援業務開始の3か月前より、事務職員との協議により作成し、市の試食会や市が行うリハーサル等、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。

2 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	・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（事後調査も含める。）

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	・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	・設計図 ・完成予想図 ・基本設計説明書 ・構造計算資料 ・排水量計算書 ・施工計画図 ・施工計画説明書 ・調理設備、備品のリスト及びカタログ ・参考見積書原本及び第三者見積比較一覧表

	・要求水準との整合性の確認結果報告書 ・省エネ計算書・LCC比較検討書 ・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	・設計図 ・完成予想図 ・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 ・排水量計算書 ・施工計画図 ・施工計画説明書 ・調理設備、食器食缶等のリスト及びカタログ ・参考見積書原本及び第三者見積比較一覧表 ・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 ・地質調査報告書 ・計画通知（副本） ・消防法令に基づく各種届出書 ・建設物省エネ法に基づく各種届出書 ・その他必要な事項

報告書名	工事監理報告書
提出時期	月 1 回
載内容等	・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	・施工実施結果 ・工事進捗状況（週報・月報含む。） ・その他必要な事項

報告書名	しゅん工図書
提出時期	市しゅん工検査・本施設引渡し時
記載内容等	・各種申請書及び工事完了報告書の副本 ・工事記録写真 ・しゅん工図：建築（付帯施設、外構等を含む）、設備（電気、機械、調理設備等）、その他備品等の配置各々につき、製本図（A1製本A3製本A4観音）、実施設計との整合性の確認書 各2部 （データ形式：PDF・JW-CAD） ・調理設備、その他備品のリスト及びカタログ

	・ 建築設備、調理設備、その他備品等の取扱説明書 ・ しゅん工写真（内外全面カット写真をアルバム形式。上空からの撮影を含む。） ・ しゅん工検査調書 ・ 工事費内訳書 ・ 品質管理・安全管理報告書 ・ 空気環境測定結果報告書 ・ メンテナンス計画書 ・ 設備運転管理マニュアル ・ 各種保証書 ・ その他市が指定する書類一式 ※上記内容全ての電子データ（指定フォーマットCD-RまたはDVDにて2部）を提出すること。
--	--

計画書名	開業支援報告書
提出時期	開業支援業務終了時
記載内容等	開業支援業務を対象とする。 ・ 開業支援記録簿 ・ 開業支援業務報告書 ・ 研修会報告書 ・ パンフレット及びイメージビデオ ・ その他必要な書類 ※パンフレット及びイメージビデオについては、電子データ（指定フォーマットCD-RまたはDVDにて2部）も合わせて提出すること。