

# 赤穂市新学校給食センター整備事業

## 要求水準書

令和4年12月

赤穂市

# 目 次

<b>第 1 総則</b> .....	<b>1</b>
1 要求水準書の位置づけ.....	1
2 事業の目的 .....	1
3 基本的事項 .....	1
4 事業の概要 .....	2
5 事業用地の敷地条件.....	4
6 施設概要 .....	5
7 適用法令及び適用基準等.....	7
8 要求水準の確保.....	10
9 要求水準書の変更.....	11
<b>第 2 施設整備業務</b> .....	<b>12</b>
1 基本事項 .....	12
2 事前調査業務 .....	13
3 設計業務 .....	13
4 各種許認可申請等業務.....	33
5 工事監理業務 .....	34
6 建設業務 (敷地造成、外構整備、 <del>農業用水路付替え整備</del> を含む) .....	34
7 調理機器調達・搬入設置業務.....	37
8 食器・食缶等調達業務.....	42
9 配送車調達業務.....	44
10 事務備品等調達業務.....	44
<b>第 3 周辺整備業務</b> .....	<b>46</b>
1 市道拡幅等業務.....	46
2 既存施設の解体撤去業務.....	46
<b>第 4 開業準備支援業務</b> .....	<b>48</b>
1 基本事項 .....	48
2 業務内容 .....	48

## 【別添資料】

- 別添資料 1 建設予定地
- 別添資料 2 上下水道の整備状況図
- 別添資料 3 地盤調査結果
- 別添資料 4 配送校園の配置
- 別添資料 5 想定献立
- 別添資料 6 調理用器具及び食器類一覧表
- 別添資料 7 配膳室及び搬送路等の現地調査報告書
- 別添資料 8 既存配送車規格
- 別添資料 9 農業用水路の付替え等位置図
- 別添資料 10 既存施設の配置図及び平面図
- 別添資料 11 既存施設の大規模改造工事図面

## 【用語の定義】

- 民間事業者：広義での事業者と参加表明書の提出までの期間の事業者を指す
- 選定事業者：審査を経て決定した、契約手続き順位第1位の事業者を指す
- 受注者：事業契約を締結し、事業を遂行するものを指す

# 第 1 総則

## 1 要求水準書の位置づけ

赤穂市新学校給食センター整備事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、赤穂市（以下「本市」という。）が、赤穂市新学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者を募集及び選定するに当たり、本市が民間事業者に要求する具体的な性能水準を示すとともに、本市が期待する提案の方向性を示すものである。

なお、要求水準書の内容は、選定事業者の特定及び受注者の事業実施状況の評価の基準として用いる。本市では要求水準書に記載する最低限の要求水準を受注者に義務付けるため、民間事業者は応募に際して要求水準を達成する旨を提案書類において誓約するものとする。ただし、受注者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容を優先的に適用するものとする。

## 2 事業の目的

現在稼働している赤穂市立学校給食センターは、昭和 44 年 9 月に開設されたもので、幼稚園 10 園、小学校 10 校、中学校 5 校及び県立特別支援学校 1 校の 26 施設に学校給食を提供している。

平成 11 年度から平成 13 年度にかけて大規模改修工事を行い、施設・設備の多くを更新したが、建築後 50 年以上が経過する中で、建物・設備の経年劣化に加え、国の定める「学校給食衛生管理基準」を必ずしも満たしておらず、食物アレルギーへの対応が求められるなど学校給食を取り巻く環境が変化してきた中で、様々な課題を抱えている。

本事業は、「学校給食衛生管理基準」に適応した施設を整備するとともに、多様な献立への対応、地産地消や食育推進、アレルギー対応食が提供できる調理場の確保など、将来にわたって安全で安心な学校給食を安定的かつ継続的に提供することができる給食施設の整備を目的とする。

なお、本事業を実施するに当たっては、持続可能な開発目標（SDGs）の 17 の目標のうち学校給食と密接な関係にある分野の視点、本市のゼロカーボンシティ宣言に対する取り組みが必要であることから、民間事業者のこれまで培ったノウハウやアイデアの提供を期待する。

## 3 基本的事項

### （1）施設整備の基本理念

### 学校給食の充実と衛生管理など安全性の向上を図る

### （2）基本方針

新学校給食センター整備に当たっては、以下の基本方針に沿った施設整備とする。

#### ①安心・安全な学校給食の供給

- ・ドライシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入する。
- ・HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念を取り入れ、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、衛生管理の徹底を図る。
- ・食材搬入・検収から調理、配送及び食器・食缶等の洗浄までの一連の作業工程や人の流れに基づき、動線がスムーズに行うことができるレイアウト（ワンウェイ）とする。

<ul style="list-style-type: none"> <li>・空調設備など快適な作業環境を確保するとともに、揚げ物、焼物、蒸し物等多様な調理方法に対応できる調理機器の整備を行う。</li> <li>・手洗い設備、トイレ等の衛生面に配慮した設備を設置する。</li> </ul>
<p>②栄養バランスに配慮したおいしい給食の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・より豊かでおいしい給食を安定的に提供するため、栄養バランスに配慮した献立を作成する。</li> <li>・揚げ物、焼物のほか蒸し物など多様な調理方法に対応できる調理機器の設備や、作業の効率化のための設備の充実を図る。</li> </ul>
<p>③食育の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食を活用した食育への取り組みを推進するため、施設や調理場の見学、食の研修等に対応できる見学スペースや会議室、栄養指導室等を整備する。</li> <li>・食材を通じた生産者との交流、旬と食文化の理解、地域の活性化などについて、生産者・地域・保護者・学校・行政が幅広く連携を取りながら地産地消に取り組む。</li> </ul>
<p>④食物アレルギーへの対応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応調理室を整備し、除去食を基本としたアレルギー対応食を提供する。</li> <li>・「食物アレルギー対応マニュアル」等を作成し、学校園や関係機関等の連携体制を構築する。</li> </ul>
<p>⑤環境への配慮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食は「環境教育」の生きた教材となるため、高効率な空調設備や熱源方式の導入、太陽光発電システムの整備など省エネ・省CO<sub>2</sub>に十分配慮した施設とする。</li> <li>・献立づくりから調理工程、喫食まで含めた食品ロスの低減につながる取り組みを推進する。</li> <li>・生ゴミの減量化及び再生資源化への対応、臭気、防音対策など環境への影響の抑制を図る。</li> </ul>
<p>⑥経済性・効率性に配慮した整備・運営</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・経済性・効率性に配慮し、可能な限り施設整備費や維持管理費等の運営費の削減を図る。</li> </ul>
<p>⑦災害時への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・赤穂市地域防災計画に基づく炊き出し等について、可能な範囲で対応できる施設とする。</li> <li>・災害時でも施設設備が稼働できるよう、適切な構造・設備の耐震ランクの設定、非常用発電装置等を整備する。</li> </ul>

## 4 事業の概要

### (1) 事業名称

赤穂市新学校給食センター整備事業

### (2) 事業に供される公共施設等の名称

赤穂市立学校給食センター（本体施設及び外構を含む。以下「本施設」という。）

### (3) 事業方式

本事業は、事前調査、設計から工事監理、建設、開業準備支援までの業務を、事業期間を通して一括して民間事業者が発注する設計施工一括発注方式（DB方式）により、事業の効率性やコスト削減効果、事業期間の短縮の効果を期待しているものである。

#### (4) 事業の範囲

受注者が実施する業務は、次に掲げるものとする。また、本事業の一部は、国の学校施設環境改善交付金等の対象事業となることから、受注者は、適正に交付金を受けられるよう留意することとする。

##### ア 施設整備業務

- (ア) 事前調査業務
- (イ) 設計業務
- (ウ) 各種許認可申請等業務
- (エ) 工事監理業務
- (オ) 建設業務（敷地造成、外構整備、~~農業用水路付替え整備~~を含む。）
- (カ) 調理機器調達・搬入設置業務
- (キ) 食器・食缶等調達業務
- (ク) 配送車調達業務
- (ケ) 事務備品等調達業務
- (コ) その他事業を実施する上で必要な関連業務

##### イ 周辺整備業務

- (ア) 市道拡幅等業務
- (イ) 既存施設の解体撤去業務

##### ウ 開業準備支援業務

#### (5) 事業実施スケジュール

事業の期間は、令和7年9月の供用開始を目標に、本事業契約の締結日から令和8年3月末までとする。なお、受注者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長が必要となった場合は、延長期間を含め、本市と受注者とが協議して決定する。

事業想定スケジュールは、以下のとおりとする。

時 期	項 目
令和5年6月上旬	仮事業契約締結
令和5年6月下旬	事業契約締結
令和5年7月～令和6年6月	施設の設計期間（基本設計・実施設計）
令和6年7月～令和7年6月	施設の建設
令和7年7月～令和7年8月	施設の開業準備
令和7年9月～	供用開始
令和7年9月～令和8年3月	既存施設の解体撤去
令和8年3月31日	事業期間終了

## (6) 実施体制

- ア 受注者は、円滑な指揮系統のもと事業の進捗を管理するため、本事業全体についての総合的な調整を行う統括責任者、設計、工事監理、建設及び調理機器等調達においてそれぞれ実施方針の資格要件を満たす業務責任者を配置し、本市に通知すること。統括責任者をやむをえず変更する必要があるときは、本市が同等以上と認める場合に限り変更できるものとする。
- イ 各責任者の兼務は不可とする。また、建設業務責任者は**代表建設**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。**なお、建設業務において共同企業体を組成する場合、建設業務責任者は代表構成員の監理技術者が行うこと。**
- ウ 受注者は、本市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 調理機器等調達業務責任者は、設計段階から全ての行程に参加し、情報共有を図ること。

## 5 事業用地の敷地条件

以下に示す事業用地の敷地条件と併せて、別添資料1「建設予定地」を参照すること。

なお、民間事業者は、本事業の検討・実施等に当たって、関係機関、各管理者等への確認・調整を行うこと。

項目	内容
所在地	赤穂市浜市318番地1ほか
敷地面積	約6,600㎡（施設用地）／約1,100㎡（市道拡幅等用地）
用地の形状	矩形
インフラの状況	・上水道：無／敷地周辺道路から水道本管（φ100）の新設整備※ ・下水道：有／前面道路に下水道管が敷設※ ・ガス：プロパン ・電気：前面道路の電線より引込 ※詳細は、別添資料2「上下水道の整備状況図」を参照すること。
接道条件	6m以上道路に接道しておらず、市道浜市西の山線の拡幅工事が必要。 ・市道浜市西の山線：車道6m、歩道2mを想定
用途等の指定状況	・市街化調整区域 ・農業振興地域 ※学校給食センターの建築基準法による用途は、「08340 工場（自動車修理工場を除く）」。
防火・準防火地域	無指定
高度地区	無指定
建ぺい率／容積率	60％／200％
道路斜線制限	適用距離(m)：20 勾配：1.5
隣地斜線制限	適用距離(m)：20 勾配：1.25
日影規制	4h・2.5h/測定面4m 高さ10m以上
高さ制限	敷地上空に高圧線が架かっており、建物の高さ制限がある。（対象地北側の市道赤穂浜市線を基準レベルとして12.5m）

項目	内容
近隣への影響	敷地南西に複数の住宅が立地 <ul style="list-style-type: none"> <li>・騒音：騒音が発生する設備は、住宅からできる限り離れた場所に設置し、周囲に遮音壁を設置するなど、騒音低減対策が必要。</li> <li>・臭気：調理臭気等に対して、臭気を低減する脱臭装置を介するとともに、発生出口を建物上面に集中させることが必要。また、食品残渣は脱水し、容器等に密閉した後、美化センターへ搬入する（可能な限り施設内に食品残渣は保管しない）。</li> </ul>
地質状況	地質調査結果については、別添資料3「地盤調査結果」を参照すること
埋蔵文化財関係	令和4年度の試掘調査の結果に基づき、令和5年度に発掘調査を実施
災害の影響	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計画規模降雨の洪水浸水想定（3.0～5.0m未満の区域）</li> <li>想定最大規模降雨の洪水浸水想定（5.0～10.0m未満の区域）</li> <li>・家屋倒壊等氾濫想定区域（氾濫流）</li> </ul>

## 6 施設概要

### (1) 施設の供給能力

#### ア 調理能力

一日の最大調理能力を4,600食とし、炊飯設備は有しないものとする。

うち、アレルギー対応食は除去食を基本とし、食数は45食/日程度を想定する。

#### イ 稼働日数

概ね190日/年（施設の保守点検等を除く。）

- ・原則、平日の学校園が開校している午前7時頃から午後5時頃まで
- ・土日祝日や長期休暇期間（夏休み、冬休み等）は休業

#### ウ 給食実施内容

- ・献立は1献立副食3品とし、主食（米飯又はパン、麺）、副食（一汁二菜）、牛乳を基本とする。
- ・米飯及びパン製造は、直接配送を含めて外部委託を継続し、牛乳及びデザート類は納入業者から学校へ直接配送する。

### (2) 主体構造

鉄骨造2階建てとする。

### (3) 本施設の供用開始時期

令和7年9月（予定）とする。

### (4) 配送校園の所在地

配送校園は、幼稚園10園、小学校10校、中学校5校及び県立特別支援学校1校とする。

学校・幼稚園等			所在地
中 学	1	赤穂中学校	赤穂市加里屋 2800-1
	2	赤穂西中学校	赤穂市塩屋 1870



校	3	赤穂東中学校	赤穂市朝日町 1-1
	4	坂越中学校	赤穂市浜市 587
	5	有年中学校	赤穂市東有年 72
小 学 校	6	赤穂小学校	赤穂市加里屋 37
	7	城西小学校	赤穂市城西町 41
	8	塩屋小学校	赤穂市古浜町 69
	9	赤穂西小学校	赤穂市鷓和 422-2
	10	尾崎小学校	赤穂市尾崎 3117-3
	11	御崎小学校	赤穂市朝日町 3
	12	坂越小学校	赤穂市坂越 1696-1
	13	高雄小学校	赤穂市高雄 2240-1
	14	有年小学校	赤穂市西有年 2853
	15	原小学校	赤穂市有年原 625-3
幼 稚 園	16	赤穂幼稚園	赤穂市加里屋中洲 2-59
	17	城西幼稚園	赤穂市若草町 52
	18	塩屋幼稚園	赤穂市古浜町 156
	19	赤穂西幼稚園	赤穂市鷓和 470-2
	20	尾崎幼稚園	赤穂市尾崎 3117-3
	21	御崎幼稚園	赤穂市朝日町 3
	22	坂越幼稚園	赤穂市坂越 1645-2
	23	高雄幼稚園	赤穂市高雄 2156-4
	24	有年幼稚園	赤穂市東有年 680-1
	25	原幼稚園	赤穂市有年原 583
	26	兵庫県立赤穂特別支援学校	赤穂市大津 1305

#### (5) 配送校園の学級数等

施設規模は最大調理能力4,600食/日を想定する。参考として令和4年4月1日時点における配送校園の学級数、児童・生徒数、教職員数等を以下に示す。

学校・幼稚園等			給食基本人員				配送計画	
			学級数	児童・生徒数	教職員等	計	食缶数	コンテナ数
中 学 校	1	赤穂中学校	10	362	35	397	11	4
	2	赤穂西中学校	9	283	33	316	10	3
	3	赤穂東中学校	9	337	29	366	10	4
	4	坂越中学校	4	110	20	130	5	2
	5	有年中学校	3	42	15	57	4	1
小 学 校	6	赤穂小学校	13	402	29	431	14	4
	7	城西小学校	12	344	31	375	13	4
	8	塩屋小学校	13	429	31	460	14	4
	9	赤穂西小学校	6	60	15	75	7	1
	10	尾崎小学校	12	352	30	382	13	4

学校・幼稚園等			給食基本人員				配送計画	
			学級数	児童・生徒数	教職員等	計	食缶数	コンテナ数
	11	御崎小学校	7	223	22	245	8	3
	12	坂越小学校	7	189	19	208	8	2
	13	高雄小学校	6	72	19	91	7	1
	14	有年小学校	6	44	14	58	7	1
	15	原小学校	6	51	15	66	7	1
幼稚園	16	赤穂幼稚園	6	147	23	170	6	1
	17	城西幼稚園	4	82	15	97	4	1
	18	塩屋幼稚園	6	150	27	177	6	1
	19	赤穂西幼稚園	2	14	8	22	1	1
	20	尾崎幼稚園	6	145	25	170	6	1
	21	御崎幼稚園	2	43	8	51	2	1
	22	坂越幼稚園	2	58	11	69	2	1
	23	高雄幼稚園	2	13	5	18	1	1
	24	有年幼稚園	2	8	3	11	1	1
	25	原幼稚園	2	9	4	13	1	1
	26	兵庫県立赤穂特別支援学校	6	116	77	193	6	1
合計			163	4,085	563	4,648	176	50

※幼稚園の教職員等には給食補助員を含む

※兵庫県立赤穂特別支援学校の学級数は、小・中学部、高等部の配缶総数

## (6) 配送方式

- ア 給食配送車両は6台とし、1台当たりの積載コンテナ数は最大5台、食器・食缶を同時に運ぶ「混載」を想定する。
- イ 食物アレルギー対応食は、個人容器での配送を検討する。

## 7 適用法令及び適用基準等

本事業の実施に当たり、以下に掲げる法令、条例・規則等の最新版を遵守すること。  
また、下記以外で事業に関係する法令等についても遵守すること。

### (1) 法令

- ア 学校教育法（昭和22年法律第26号）
- イ 学校給食法（昭和29年法律第160号）
- ウ 学校保健安全法（昭和33年法律第56号）
- エ 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 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）
- キ 健康増進法（平成14年法律第103号）
- ク 建築基準法（昭和25年法律第201号）
- ケ 都市計画法（昭和43年法律第100号）

- コ 道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- サ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- シ 工場立地法（昭和 34 年法律第 24 号）
- ス 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）
- セ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- ソ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- タ 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年法律第 117 号）
- チ 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）
- ツ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- テ 屋外広告物法（昭和 24 年法律第 189 号）
- ト ガス事業法（昭和 29 年法律第 51 号）
- ナ 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）
- ニ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- ヌ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- ネ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- ノ 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ハ フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成 13 年法律第 64 号）
- ヒ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- フ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- へ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- ホ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- マ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ミ 電気事業法（昭和 39 年法律 170 号）
- ム 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- メ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- モ 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）
- ヤ 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）
- ユ 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- ヨ 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）
- ラ 地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）
- リ 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）
- ル その他関係法令

## (2) 条例・規則等

- ア 兵庫県建築基準条例（昭和 46 年条例第 32 号）
- イ 兵庫県福祉のまちづくり条例（平成 4 年条例第 37 号）
- ウ 兵庫県環境の保全と創造に関する条例（平成 7 年条例第 28 号）
- エ 兵庫県食の安全安心と食育に関する条例（平成 18 年条例第 20 号）

- オ 兵庫県食品衛生法基準条例（平成 11 年条例第 56 号）
- カ 兵庫県屋外広告物条例（平成 4 年条例第 22 号）
- キ 兵庫県総合治水条例（平成 24 年条例第 20 号）
- ク 兵庫県工業立地の適正化に関する条例（昭和 46 年条例第 64 号）
- ケ 赤穂市立学校給食センター設置条例（昭和 44 年条例第 11 号）
- コ 赤穂市契約規程（昭和 39 年訓令甲第 3 号）
- サ 赤穂市廃棄物の処理及び清掃に関する条例（昭和 47 年条例第 10 号）
- シ 赤穂市環境基本条例（平成 13 年条例第 12 号）
- ス 赤穂市生活環境の保全に関する条例（平成 13 年条例第 15 号）
- セ 赤穂市道路占用条例（平成 30 年条例第 16 号）
- ソ 赤穂市都市景観の形成に関する条例（平成 13 年条例第 16 号）
- タ 赤穂市水道事業給水条例（昭和 34 年条例第 212 号）
- チ 赤穂市下水道条例（昭和 54 年条例第 39 号）
- ツ 赤穂市火災予防条例（昭和 37 年条例第 13 号）
- テ その他関係条例・規則等

### (3) 要綱・基準等（国等）

- 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 学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
- オ 調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）
- カ 調理場における衛生管理・調理技術マニュアル（文部科学省）
- キ 学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）
- ク 食に関する指導の手引き（文部科学省）
- ケ 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
- コ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人日本学校保健会）
- サ 学校給食における食中毒防止 Q&A（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- シ 学校給食における食中毒防止の手引き（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- ス 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- セ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）（国土交通省）
- ソ 建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
- タ 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）
- チ 建築設計基準（国土交通省）
- ツ 建築構造設計基準（国土交通省）
- テ 建築設備設計基準（国土交通省）
- ト 官庁施設の基本的性能基準（国土交通省）
- ナ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省）
- ニ 官庁施設の環境保全性基準（国土交通省）

- ヌ 官公施設のユニバーサルデザインに関する基準（国土交通省）
- ネ 官庁施設の防犯に関する基準（国土交通省）
- ノ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省）
- ハ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省）
- ヒ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省）
- フ 建築保全業務共通仕様書（国土交通省）
- ヘ 建築工事標準詳細図（国土交通省）
- ホ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省）
- マ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省）
- ミ 建築工事監理指針（国土交通省）
- ム 電気設備工事監理指針（国土交通省）
- メ 機械設備工事監理指針（国土交通省）
- モ 第3次食育推進基本計画（農林水産省）
- ヤ 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）
- ユ その他関連要綱・各種基準等

#### （４） 要綱・基準等（兵庫県・赤穂市）

- ア 兵庫県HACCPに基づく衛生管理基準に関する要綱（兵庫県）
- イ 兵庫県食品衛生管理プログラム認定実施要領（兵庫県）
- ウ 学校給食衛生管理マニュアル（兵庫県）
- エ 学校における食育実践プログラム（改訂版）（兵庫県）
- オ 学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル（兵庫県）
- カ 地域景観形成等基本計画（西播磨地域）（兵庫県）
- キ 赤穂市新学校給食センター整備基本計画（赤穂市）
- ク 赤穂市特定建設工事共同企業体取扱要綱（赤穂市）
- ケ 赤穂市地域防災計画（赤穂市）
- コ 赤穂市公共施設等総合管理計画（赤穂市）
- サ その他関連要綱・各種基準等

## 8 要求水準の確保

### （１） モニタリング実施計画書の作成及び提出

受注者は、要求水準書及び受注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、モニタリングの確認項目、時期及び確認方法等を示した実施計画（以下「モニタリング実施計画書」という。）を各業務着手時に本市に提出し、承諾を得ること。

なお、モニタリング実施計画書の内容は「施設整備業務」「周辺整備業務」及び「開業準備支援業務」に区分すること。また、業務の進捗に合わせてモニタリング実施計画書の内容を変更する場合は、本市と事前に協議した上で、速やかに本市に提出すること。

## (2) モニタリング実施計画書に基づく確認

受注者は、モニタリング実施計画書に基づきセルフモニタリングを行い、要求水準書及び受注者が提案した業務内容を満たしていることを確認し「モニタリング報告書」として取りまとめ、本市に提出すること。

## 9 要求水準書の変更

### (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、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時。
- イ 災害・事故等により、特別な業務内容を行う必要が生じた時又は業務内容が著しく変更される時。
- ウ 本市の事由により、事業内容の変更が必要な時。
- エ その他業務内容の変更が特に必要と認められる時。

## 第2 施設整備業務

### 1 基本事項

#### ア 社会性に関する基本的要件

- (ア) 周辺景観に調和した建物規模、外観及び色彩を計画し、「景観法」「赤穂市都市景観の形成に関する条例」及び「地域景観形成等基本計画（西播磨地域）」に適合させること。

#### イ 環境保全に関する基本的要件

- (ア) カーボンニュートラルに配慮した計画とすること。
- (イ) エコマテリアルの採用を積極的に行うこと。
- (ウ) 省エネルギー・省資源に配慮した設備システムとすること。
- (エ) 太陽光発電を導入すること。
- (オ) 節水型器具を積極的に導入すること。
- (カ) 合理的・経済的に更新できる設備・機材とすること。
- (キ) 3R（リデュース・リユース・リサイクル）を考慮した計画とすること。
- (ク) 臭気や騒音・振動などについて、周辺環境に配慮した対策を行うこと。
- (ケ) 総合的なライフサイクル環境負荷削減に努めること。

#### ウ 安全性に関する基本的要件

- (ア) 構造体、建築非構造部材及び建築設備の耐震安全性を確保すること。
- (イ) 災害時に避難する際の安全性を確保すること。
- (ウ) 耐火災、耐浸水、耐風、耐雪、耐寒及び耐落雷について、「官庁施設の基本的性能基準」に準拠して必要な性能を確保すること。
- (エ) 防犯性能に関し、敷地や施設内への不法侵入を防止する等、保安管理に留意した計画とすること。

#### エ 機能性に関する基本的要件

- (ア) スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮したデザインとすること。
- (イ) 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えるようにすること。
- (ウ) 建築設備及び調理機器の操作各部には誤動作を防ぐような措置を行うこと。
- (エ) 所定の機能を果たし良好な執務環境を確保するため、低周波等の非可聴域も含めた音環境や部屋相互の音の影響に配慮すること。
- (オ) 所定の用途に応じた照度確保及び安全性・利便性に配慮した光環境を確保すること。
- (カ) 食材の鮮度保持や作業環境維持のため各室の機能に応じた温湿度環境を確保すること。
- (キ) 非汚染作業区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮すること。
- (ク) 防カビ、衛生害虫等に配慮し、衛生環境の保全に努めること。

#### オ 経済性に関する基本的要件

- (ア) イニシャルコスト及びランニングコストをできる限り抑えた計画とすること。

- (イ) 市職員用事務室や会議室等においては、執務形態の変更や部分的な室用途の変更に対応できるよう、フレキシビリティのある計画とすること。
- (ウ) 構造躯体、建築資材及び調理機器は、将来的に修繕や更新等を考慮し、メンテナンス性・更新性の良い材料・仕様・工法等を採用するとともに、再利用や再資源化が可能な材料を最大限導入すること。
- (エ) 日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が、効率的かつ安全に行えるように配慮すること。

カ 自然災害時の対応等に関する基本的要件

- (ア) 災害時に使用できる受水槽を設置すること。
- (イ) 災害時も可能な限り稼働できるよう、稼働電力及びエネルギーのバックアップ体制を整備すること。
- (ウ) 浸水対策として、周辺道路より高い敷地造成を計画すること。

## 2 事前調査業務

- ア 受注者は、設計業務及び周辺整備業務に先立って自ら必要と考える調査（近隣家屋調査、電波障害調査、風向き調査等）を行うこと。
- イ 受注者は、事前調査の実施に際し、必要に応じて近隣地区住民への説明を行うこと。
- ウ 本市は、受注者が事前調査の実施に際し本市に対して協力を求めた場合、資料・情報の提供等について協力する。
- エ 受注者は、事前調査の内容、結果を「事前調査報告書」にまとめ、本市に提出すること。

## 3 設計業務

### (1) 基本事項

本施設の性能は「官庁施設の基本的性能基準（令和2年改定）」に準拠するものとし、耐震性能については「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における以下の性能以上とする。

ア 構造体耐震安全性

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

イ 非構造部材耐震安全性能

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

ウ 設備の耐震対策

施設の設備の耐震対策については「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の耐震クラス乙類とする。

### (2) 業務内容

ア 設計体制づくり及び責任者の設置

受注者は、設計業務の責任者を配置し、組織体制表を設計着手前に本市に提出すること。

イ 設計計画書の提出



受注者は、設計着手前に現地確認等を行ったうえで、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本市に提出し承諾を得ること。

ウ 打合せ及び記録等の作成

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

エ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

受注者は、基本設計及び実施設計終了時には、以下の書類（電子データ化が可能なものについては、電子データを含む。）を本市に提出し承諾を得ること。基本設計の承諾を得た後に実施設計に着手する。

なお、提出時の体裁、部数等については別途、本市と協議したうえで決定する。

(ア) 基本設計

- a 設計図
- b 基本設計説明書
- c 構造計画資料
- d 調理機器リスト及びカタログ
- e 事務備品リスト及びカタログ
- f 車両リスト及びカタログ
- g モニタリング報告書
- h 全体鳥瞰パース
- i その他必要図書
- j 上記全ての電子データ

(イ) 実施設計

- a 設計図（仕様書含）
- b 実施設計説明書
- c 工事費内訳書
- d 数量調書
- e 設計計算書（構造・設備他）
- f 調理機器リスト及びカタログ
- g 事務備品リスト及びカタログ
- h 車両リスト及びカタログ
- i モニタリング報告書
- j その他必要図書
- k 上記全ての電子データ

(ウ) その他

- a 建築確認の適合通知及び申請関係書類等の写し
- b 交付金等関連書類
- c その他必要図書
- d 上記全ての電子データ

オ 設計変更について

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

カ 地域住民説明会への協力

受注者は、本市が行う本施設の整備に関する地域住民説明会に協力すること。

キ その他留意すべき事項

- (ア) 受注者は、本市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力すること。
- (イ) 本事業は、国の学校施設環境改善交付金等を受ける予定であり、施設整備に係る費用（交付金等対象費用）とその他の費用を明確に区分すること。
- (ウ) 本市は、受注者に設計の検討内容について、いつでも協議、確認できることとする。

(3) 構成諸室

本施設は、一日の最大調理能力4,600食（うち、アレルギー食45食程度）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。

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

なお、人員は、給食数4,600食に対し、調理従事者40名、事務職員3名、栄養教諭等4名、配送員（外部委託）12名を予定する。

給食エリア	
汚染作業区域	プラットフォーム、荷受室（野菜類用、魚肉卵類用他）、検収室（野菜類用、魚肉卵類用他）、下処理室（野菜類用、魚肉卵類用他）、食品庫、仕分室、冷蔵室（野菜類用、魚肉卵類用他）、冷凍室（野菜類用、魚肉卵類用他）、ピーラー室、油庫、廃棄庫、汚染作業区域用器具洗浄室、残渣室、洗浄室、備品庫、倉庫、回収用風除室
非汚染作業区域	上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物調理室、和え物・ボイル室、非汚染作業区域用器具洗浄室、アレルギー食専用調理室、コンテナ室、備品庫、配送用風除室
その他区域	準備室・前室
事務・一般エリア	
事務・調理従事者エリア	市職員事務室、給湯室、更衣室、書庫、調理従事者用トイレ、雑庫、配送員控室・前室、休憩室、食堂、洗濯乾燥室、倉庫、試作室、ボイラー室・設備機械室、職員用廊下、調理従事者用廊下
一般エリア	玄関、ホール、一般用トイレ、多目的トイレ、見学通路、会議室、エレベーター
屋外エリア	
外構	受水槽、排水処理施設（埋設）、太陽光発電装置、キュービクル、工作・整備室、ゴミ置場、駐車場、駐輪場・バイク置場、給食配送車両駐車スペース、構内通路、門扉・フェンス、植栽等

#### (4) ゾーニング計画

##### ア 敷地内ゾーニング計画

- (ア) 市道拡幅のための道路用地と施設用地を一体的に整備することから、敷地全体の有効利用を図り、利便性を考慮した施設及び駐車場の配置を行うこと。
- (イ) 敷地へのアプローチは、食材搬入時・配送時・回収時における車両の交錯が最小限となるよう配慮し、適切に配置すること。
- (ウ) 施設へのアプローチは、玄関が来場時に分かりやすいよう、駐車場や駐輪場の位置を配慮するとともに、食材搬入車及び配送車がスムーズにプラットホームに接車できるよう、回転や切り返し等のスペースを考慮すること。
- (エ) 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よう計画すること。
- (オ) 将来、施設内の大型設備等を交換することを考慮し、搬出・搬入・保守・更新に係る作業スペースを確保すること。
- (カ) 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を考慮した建物配置とすること。
- (キ) 施設へ出入りする車両について、周辺道路の歩行者に対する安全性の確保、騒音・振動に関する近隣への配慮等、周辺環境に配慮すること。
- (ク) 災害時の避難動線を適切に確保すること。

##### イ 施設内ゾーニング計画

- (ア) 施設内において、事務職員、見学者等外来利用者と調理従事者等の動線が分離されるよう配慮すること。
- (イ) 給食エリアと事務・一般エリアを明確に区分し、給食エリア及び市職員事務室はできる限り1階に配置すること。
- (ウ) 調理従事者の動線は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域で動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるゾーニングとすること。
- (エ) 給食エリアにおいては、食材の搬入から調理、配送までの流れに基づき、諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。
- (オ) 清浄度基準の低い区域から高い区域への廃棄物の搬出を避けるなど、廃棄物の搬出動線における衛生管理に十分配慮すること。
- (カ) 災害時の避難動線を適切に確保すること。

#### (5) 施設計画

##### ア 汚染作業区域・非汚染作業区域の分離

- (ア) 作業区分について汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収、洗浄、消毒、保管までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した計画とすること。
- (イ) 給食エリアの諸室は、事務・一般エリアと隔壁（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・一般エリアの動線が交差しないようにすること。
- (ウ) 各区域の境界は、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう工夫すること。

- (エ) 市職員事務室等の事務・一般エリアから汚染作業区域及び非汚染作業区域への入口には、靴の履き替えや手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。また、非汚染作業区域への入口には、エアシャワーを設けること。
- (オ) 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。
- (カ) トイレは、食品を扱う場所及び洗浄室から直接出入りできないよう配慮するとともに、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。また、各個室には便座に着座した状態で使用できる自動手洗いを設置するとともに、靴の履き替えを促すことに配慮して、床の色を変える等の計画とすること。

#### イ 諸室の出入口に関する計画

- (ア) 扉部分は開閉に伴う人の衝突を未然に防ぐよう配慮するとともに、ガラス部分はガラスへの衝突防止及び衝突時の飛散防止に配慮すること。
- (イ) 廊下から諸室への出入口は、開閉時に扉が廊下に突出しないものとし、開き戸はレバーハンドルによる開閉とし、自閉装置付きとすること。
- (ウ) 出入口は、諸室の機能・規模に応じ、備品、間仕切りユニット、調理機器等が容易に搬出入可能な大きさとする。
- (エ) 給食エリアへの出入口及び給食エリア内の諸空間の出入口は、冷蔵室・冷凍室及び倉庫への出入口を除き、自動扉とすること。
- (オ) 搬出入口には車両への荷受を容易にするためプラットホームを設置し、外部出入口には内外から鍵の開閉可能なシャッターを設置すること。
- (カ) コンテナ配送・回収口には密閉型の入出庫口装置（ドックシェルター）を設置し、防塵及び昆虫類の侵入防止に配慮すること。

#### ウ 諸室施設計画

- (ア) バリアフリーに配慮して、障がい者対応の手すりや多目的トイレの設置などバリアフリーに対応した計画とすること。（身障者用駐車スペースの確保や玄関ポーチへのスロープの設置等も含む。）
- (イ) 諸室の床面は作業の流れや安全性に配慮し、段差のない構造とすること。
- (ウ) 諸室は、その用途や備品・設備機器の配置を考慮し、使い勝手のよい形状とし、天井高を十分確保すること。
- (エ) 給食エリアの諸室の概要及び要求事項に応じ、適宜、側溝、排水枡、換気扇等を配置すること。
- (オ) 諸室の性能を満たすために必要な水密性、気密性を確保すること。
- (カ) 配管等の点検、補修及び更新を容易にする点検口や作業スペースを設けること。
- (キ) 備品や家具等の転倒防止措置を講ずること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付きのものとし、収納物の飛び出しを防止すること。
- (ク) 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。

#### エ 調理機器配置計画

- (ア) 提供食数及び献立内容に応じた調理機器等が適切に配置できる計画とすること。

- (イ) 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がパススルー機器やコンベア、カウンター等で受け渡しされるレイアウトとすること。
- (ウ) 「魚肉卵類」と「野菜類」、「加工食品・米類」、「冷菓類」は、相互に交差汚染しないよう、食材の動線及び保管場所を区分すること。
- (エ) 野菜くずが非汚染作業区域を経由せずに屋外へ搬出される構造とすること。
- (オ) 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通して交差汚染の危険があるため、調理器具を区別すること。
- (カ) 食物アレルギー対応専用調理室は、アレルゲンの混入や誤配の防止等、食材や配缶等の作業動線に留意すること。
- (キ) 清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。
- (ク) 給食エリアの壁は、移動台等の使用を考慮して傷防止対策を施すこと。
- (ケ) 各諸室の見やすい位置に正確な時計を設置すること。

オ 周辺環境計画等

- (ア) カーボンニュートラルに配慮した計画とすること。具体的には、大量の食材や水を使用する等、施設の特性を十分考慮し、施設整備段階から維持管理・運営段階に至るまで、建物の熱負荷の抑制、設備システムの効率性、自然エネルギーの利用、省エネルギー性に留意した計画とし、効率的な運用ができるよう、設備機器の運転状況が一元的に管理できる計画とすること。
- (イ) 周辺環境への配慮について、敷地外周部等を適切に緑化する等、周辺環境保全に努め、排水処理施設等から生じる臭気の拡散や設備機器作動時や配送作業時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮し、地域に調和した計画とすること。
- (ウ) 防災・防犯について、諸室から建物外までの安全な避難経路を確保するとともに、セキュリティ対策を講じること。

(6) 諸室等の概要と要求事項

本施設の諸室等の概要及び要求事項を以下に示すが、主要な諸室について表記したものであり、その他必要と思われる諸室の整備を制限するものではない。

給食エリア（汚染作業区域）	
室名	概要及び要求事項
プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 食材を納入するトラック等から搬入を行うためのプラットホームとする。</li> <li>b 食材の納品・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。</li> <li>c 最大4,600食／日の食材の搬入に支障のない広さを確保すること。</li> <li>d 野菜類、魚肉卵類、加工食品（冷凍含む。）類が交差しないよう、専用の食材搬入口（3か所以上）を設け、納入時の相互汚染を防止する構造とすること。</li> <li>e 床面の高さは、地盤面から90cm程度とすること。</li> <li>f 雨天時にもスムーズな搬入ができるよう庇を設けること。なお、庇には鳥がとまらない工夫をすること。</li> <li>g 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。</li> </ul>

	<p>h プラットホーム下部に収納スペースを設ける場合は、納入するトラック等と接触しないよう配慮すること。</p> <p>i 納入業者用の手洗い設備を設置すること。</p>
荷受室 (野菜類用、 魚肉卵類用 他)	<p>a 搬入口から搬入された食品の荷受、仕分を行う室とする。</p> <p>b 魚肉卵類の荷受を行う室と野菜類の荷受を行う室の2室を確保すること。乾物類・調味料等の荷受は、野菜類と兼ねることとする。</p> <p>c 短時間に大量の食材を取り扱うため、納入される食材の量に配慮した十分な広さを確保すること。</p> <p>d 埃の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密閉性の高いものとする。</p> <p>e 外部からの虫、砂塵等の侵入防止に配慮すること。</p> <p>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閉鎖装置付引戸で仕切ること。なお、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。</p> <p>g 既存備品を確認の上、運搬車等の備品を設置すること。</p>
検収室 (野菜類用、 魚肉卵類用 他)	<p>a 搬入された食材の検収を行う室とする。</p> <p>b 野菜類と魚肉卵類に区別して、搬入された食材が相互に交差しないよう食材の動線を確保すること。</p> <p>c 市職員事務室から直接あるいは前室を通じた動線を確保すること。</p> <p>d 食材の検収が確実に実施できるよう十分なスペースを確保すること。</p> <p>e 前室と検収室との間は、自動閉鎖装置付引戸で仕切ること。</p> <p>f 既存備品を確認の上、台はかり、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。</p> <p>g 冷蔵室及び冷凍室を隣接すること。</p>
下処理室 (野菜類用)	<p>a 野菜類の洗浄、下処理、開缶前の缶詰の洗浄等を行う室とする。</p> <p>b 食材の洗浄には水切台付3槽のシンク（果物（生食）類は4槽のシンク）を用いること。シンクへの給水量の調整は足踏み式とすること。</p> <p>c 根菜類・葉菜類・果物（生食）類をそれぞれ専用のレーンで行うようレーンを分けて配置すること。ただし、果物（生食）類レーンは端に設置すること（レーンの数は、根菜類・葉菜類4、果物（生食）類1、計5レーン）。</p> <p>d 果物（生食）類を洗浄するシンクには、電解次亜塩素酸水生成装置を設置すること。</p> <p>e 調理室とはパススルー（カウンター及び冷蔵庫）とすること。</p> <p>f 厨芥処理システムを導入するなど野菜くずの廃棄動線に留意すること。</p> <p>g 品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。</p> <p>h 消毒保管庫等の備品を設置し、冷蔵室及び冷凍室を隣接すること。</p>
下処理室 (魚肉卵類用)	<p>a 交差汚染を防ぐため、魚肉卵類専用の下処理を行う室とする。</p> <p>b 魚肉卵類の下処理を行うための十分なスペースを確保すること。</p> <p>c 調理室へはパススルー（カウンター及び冷蔵庫）とする。そのうち一つはスチームコンベクションオープンにカートごと入るものとする。</p> <p>d 下味や衣を付けるための調理台・シンクを設置すること。調理台は既存備品を確認することとし、シンクへの給水量の調整は足踏み式とすること。</p> <p>e 包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。</p>

	f 冷蔵室及び冷凍室を隣接すること。
食品庫	a 調味料・乾物類を保管する室とする。 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、稼働できるようスペースをとること。
仕分室	a 材料を調理工程や調理容量ごとに計量及び仕分けを行う室とする。 b ミキサーを使用するスペースを確保すること。 c 調味料の計量や缶詰開封等の作業時に必要となる器具の保管庫を設置すること。 d 調味料の仕分けや解凍に使用するシンクを設けること。 e 調理室へはパススルー（カウンター及び冷蔵庫）とすること。
冷凍室（庫） 冷蔵室（庫）	a 専用容器に移し替えた食品を、適温の冷蔵・冷凍で保存する室とする。 b 冷凍室は、野菜類、魚肉卵類、加工品等を収納し、基本的に前日・前々日の保管を想定する。 c 冷蔵室は、野菜類、魚肉卵類、果物類等を収納し、基本的に当日納品（一部前日納品を含む。）の保管を想定する。 d 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉卵類、野菜・果物類専用及び保存食用のものを設置すること。 e 下処理後の冷蔵室は、下処理室と揚物・焼物調理室、煮炊き調理室へ専用容器ごとパススルーできる構造とすること。 f 品目ごとに納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 g 扉は、密着性のあるものとし、検収室側と下処理室側に設けること。
ピーラー室	a 皮むき、泥付き野菜の洗浄等を行う室とする。 b ピーラー（球根皮むき器）を2台設置すること。 c 皮むきされた食材が下処理室（野菜類用）に直接流れるような構造とすること。
油庫	a 揚物機等に使用する油の保管・保存、廃油の回収を行う室とする。 b 納品・回収業者の動線に配慮して設置すること。 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・劣化をできるだけ抑えるように、温湿度その他室の管理が可能な計画とすること。 e 操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。 f 油タンク、廃油タンク、シェルフ（棚）等の備品を設置すること。
廃棄庫	a 残菜等の廃棄物（荷受室や検収室、下処理室で発生した包装材や野菜くず等）を、一時的に保管するための室（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。
汚染作業 区域用 器具洗浄室	a 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。 b カート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c 手洗い用のシンクを設置すること。 d カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理が可能な計画とすること。 e 器具洗い用3槽シンク（洗浄機）、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。

残渣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 作業の効率化と環境に配慮し、厨芥処理システムを設けること。</li> <li>b 残渣減量への取り組みを効果的に実施できる計量システムを整備すること。</li> <li>c 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。</li> </ul>
洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれ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。</li> <li>b 残菜の計量は洗浄室の出入り口付近とし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</li> <li>c 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。</li> <li>d 食物アレルギー対応食用の食缶、食器専用の洗浄スペースを設けること。</li> <li>e 手洗いうる物がある場合は、必要なシンクを設置すること。</li> <li>f 洗浄室で使用するカート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</li> <li>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機器を設置すること。</li> <li>h 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。</li> <li>i カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理が可能な計画とすること。</li> <li>j 作業時の騒音及び暑さ対策を講じた計画とすること。</li> <li>k 食器、食缶、コンテナ各洗浄機、箸・スプーン・お玉など小物用シンク（洗浄機）等の備品を設置すること。</li> </ul>
備品庫、倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 食品以外の必要物品を保管・仕分けする室とする。</li> </ul>
回収用風除室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 外気の流入を緩和する風除室を設けること。</li> </ul>
給食エリア（非汚染作業区域）	
室名	概要及び要求事項
上処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 野菜類、大豆加工品、練り製品の切裁を行うスペースとする。</li> <li>b 切裁機・作業台等を可動式にするなど、調理過程に合った作業動線とすること。</li> <li>c 切裁する食材は、手切りする際に必要なスペースを確保すること。</li> <li>d 既存備品を確認の上、フードスライサー、さいの目切機、器具消毒保管庫、移動シンク、移動台等の備品を設置すること。</li> </ul>
煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とする。</li> <li>b 調理釜の配置は、加熱前の食材置場と配食場所が交錯しないよう配慮すること。</li> <li>c 一日の最大調理能力 4,600 食など本市の調理作業に対応可能な調理機器（調理釜、器具消毒保管庫等）を適切に設置すること。釜の容量は 1,000 食を基本とし、8 台以上設置すること。 (a) 汁物と炒め物又は和え物は、それぞれ同日献立となることがある。 (b) 幼稚園と小学校・中学校で釜を分けて調理することがある。</li> <li>d 配缶時に調理後の食品が他の釜の作業等により、汚染されないようにスペースを確保すること。</li> <li>e 既存備品を確認の上、調理器具、作業台、調理台など必要な調理備品等を設置すること。</li> </ul>



<p>揚げ物・焼物調理室</p>	<p>a 揚げ物、焼き物、蒸し物の調理を行い、配食する室とする。</p> <p>b 一日の最大調理能力 4,600 食など本市の調理作業に対応可能な調理機器（揚げ物機・焼き物機・スチームコンベクションオーブン等）を適切に設置すること。また、既存備品を確認の上、必要な調理備品等を設置すること。</p> <p>c 調理前の食材と調理後の食品を運搬する動線が交錯しないよう配慮すること。また、揚げ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。</p> <p>d 配缶時に調理後の食品が調理前の食材により、汚染されないようにスペースを確保すること。</p> <p>e 揚げ物機に使用する油は、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できる計画とすること。</p> <p>f オイルミストの飛散に配慮すること。また、壁や床は清掃しやすいものとするとともに、床は滑りにくいものとするにも配慮すること。</p> <p>g 調理機器からの放熱に配慮すること。</p> <p>h 電解水衛生環境システムを移設、設置すること。</p>
<p>和え物・ボイル室</p>	<p>a 和え物等に使用する食材の冷却、調理、配食を行う室とする。</p> <p>b 一日の最大調理能力 4,600 食など本市の調理作業に対応可能な調理機器・調理備品等を設置すること。</p> <p>c 真空冷却機を 2 台設置すること。また、冷却後の食材及び配食後の食材を 10℃ 以下で保存できる冷蔵設備を設けること。</p> <p>d 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。</p> <p>e 和え物室専用の器具消毒保管庫を設置すること。</p> <p>f 蒸し庫、真空冷却機、一次保存用冷蔵庫、攪拌用回転釜、シンク等の備品を設置すること。</p>
<p>非汚染作業区域用器具洗浄室</p>	<p>a 非汚染作業区域で使用した器具・容器を洗浄する室とする。</p> <p>b カート等を洗浄するエリアを設けること。ただし、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p> <p>c カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理が可能な計画とすること。</p> <p>d 器具洗い用 3 槽シンク（洗浄機）、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。</p>
<p>アレルギー食専用調理室</p>	<p>a 食物アレルギー対応食の調理を行い配食する室とする。</p> <p>b 対応アレルゲンは卵・乳の 2 品目とし、除去食を確実に調理・配食できるスペースを確保すること。</p> <p>c 一日に最大 45 食程度の食物アレルギー対応食が調理可能な規模とすること。</p> <p>d 室の配置は、通常食の食材や調理及び配食作業との関係に十分注意すること。</p> <p>e 食物アレルギー対応食専用の設備、電子レンジ、シンク、作業台、冷凍冷蔵庫、IH 調理器、小型焼物機等の備品を設置すること。</p> <p>f 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。</p>
<p>コンテナ室</p>	<p>a 洗浄室で洗浄したコンテナ・食器・食缶等の取り出し、洗浄したコンテナを消毒、保管、また、コンテナへ食缶等の詰め込み作業を行う室とする。</p> <p>b 保管場所からの動線、配食後の食缶・和え物用バット等の動線及び配送車への動線に留意すること。また、食缶の保管庫はパススルーで調理室とつながった</p>

	<p>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 こと。</p> <p>c 必要となるコンテナが収容可能で、コンテナの規格及び数量に見合った空間 とすること。また、作業に支障がないよう十分な広さ、及び十分な照度を確保 すること。</p> <p>d コンテナの内部が完全に消毒乾燥できる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を図ること。</p> <p>e 食器・食缶消毒保管庫・コンテナ等の備品を設置すること。</p> <p>f 食器等に汚れがあった場合には、洗浄室の元のレーンに戻せるルートを確保する こと。</p>
備品庫	a 必要物品を保管する室を、適宜配置すること。
配送用風除室	a 外気の流入を緩和する風除室を設けること。
給食エリア（その他区域）	
室名	概要及び要求事項
準備室・前室	<p>a 事務職員・栄養教諭・調理従事者が給食エリアへ入場する際の室とする。</p> <p>b 事務所から直接出入りできるような動線に配慮すること</p> <p>c 事務職員用品が洗濯・乾燥できる設備を確保すること。</p>
事務・一般エリア（事務・調理従事者エリア）	
室名	概要及び要求事項
市職員事務室	<p>a 事務職員、栄養教諭・調理従事者の執務に使用する室とする。</p> <p>b 執務室、給湯室、更衣室、書庫等により構成すること。</p> <p>c 1階の玄関ホールに面した場所に配置するとともに、来所者が容易に確認でき るよう配慮すること。また、物資納入業者用窓口をプラットホーム側に設置す ること。</p> <p>d 事務職員数に適した広さ及び事務備品を確保し、壁及び扉等により区画され ていること。</p> <p>e 窓口対応ができるカウンターを設置すること。</p> <p>f 場内を集中管理できるモニターを設置するとともに、各エリアとの内線電話 を設置すること。</p> <p>g 市職員事務室から準備室・前室を経由し、検収室に直接行くことができるよう にすること。</p> <p>h 執務室はOAフロアとすること。また、給湯室はIHコンロを備えたミニキッ チンを設置すること。</p> <p>i 直接外部に面した窓を設けること。</p> <p>j 施設内の必要箇所にAEDを設置すること。</p>
更衣室 (事務職員等用)	<p>a 事務職員、栄養教諭等が着替えを行う室とする。</p> <p>b 男女別に、事務職員数に適した広さを確保すること。</p> <p>c 身支度等の確認ができる鏡を設置すること。</p>
更衣室 (調理従事者用)	<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、調理従事者数に適した広さを確保すること。</p> <p>c 身支度等の確認ができる鏡を設置すること。</p>
書庫	a 本市が利用する文書及び物品を保管する室とする。

	<p>b 保管する文書及び物品は、以下のものを予定しており、収容能力については、施設規模に応じた提案によるものとする。なお、文書の保存年限は、本市文書管理規定に基づき3～30年となっていることに留意すること。</p> <p>(a) 本施設完成後に、本市が受注者から受領する工事関係書類一式</p> <p>(b) 献立管理、栄養管理、食数管理関係書類、衛生備品</p> <p>(c) 本市及び本市学校給食会に関する文書、財務諸表等関係書類</p>
調理従事者用 トイレ	<p>a 調理従事者が使用するトイレとする。</p> <p>b 1階及び2階にそれぞれ男女別に設置すること。なお、男女別の個室数は、それぞれ男性1～2室、女性2～4室程度を想定する。</p> <p>c 1階のトイレのうち、1箇所は配送委託業者が共有することができるように設置すること。</p> <p>d 開口部が給食エリアの諸室に直接つながっておらず、隔離されていること。</p> <p>e トイレの個室の前に、調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。</p> <p>f 便器は洋式で蓋付きとし、暖房・温水洗浄便座とすること。</p> <p>g 便器の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。</p> <p>h 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計画とすること。</p> <p>i 清掃が確実にできる仕様とすること。</p> <p>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。</p>
雑庫	<p>a 掃除用具等を保管する室とする。</p>
配送員控室・ 前室	<p>a 配送委託業者が待機する室とする。</p> <p>b 控室は、ロッカー、机（共有）等を配置し、委託業者12名が待機できる広さを確保すること。</p> <p>c トイレは、調理従事者が使用するトイレの供用を予定しており、室の配置や動線に配慮すること。</p>
休憩室	<p>a 調理従事者や事務職員、栄養教諭が休憩する室とする。</p>
食堂	<p>a 調理従事者が食事を行う室とする。なお、休憩室と兼ねることも可とする。</p> <p>b 手洗い設備、給湯設備及び流し台設備を設置すること。</p> <p>c 調理従事者数に対応すること。</p>
洗濯乾燥室	<p>a 調理従事者用品を洗濯・乾燥する室とする。</p> <p>b 調理従事者数を考慮し、必要な洗濯機、乾燥機、衣類かご及び物干し台を設置すること。</p> <p>c 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。</p>
倉庫	<p>a 食堂や会議室、見学スペースで利用する物品を保管する室とする。</p>
試作室	<p>a 新しい献立を試作・試食する室とする。</p> <p>b 調理実習など食育活動にも使用できるよう、手洗い設備、移動式調理台、IH調理器等の備品を設置すること。</p>
ボイラー室・ 設備機械室	<p>a メンテナンスを考慮した広さを確保すること。</p> <p>b 故障時でも通常業務に支障がないよう予備を設置する等の対策を講じること。</p>
廊下等	<p>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。</p> <p>b バリアフリーに配慮すること。</p>

事務・一般エリア（一般エリア）	
室名	概要及び要求事項
玄関・ホール	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 風除室、玄関ホールを設けること。</li> <li>b 出入口は、密閉できる構造であり、虫等の侵入を防止できる構造とすること。</li> <li>c 下駄箱、傘立て、郵便受け等の備品を設置すること。</li> <li>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。</li> <li>e 10名乗り程度のエレベーターを1基設置すること。</li> </ul>
一般用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 事務職員及び見学者が利用するトイレとし、男女別に設置すること。</li> <li>b バリアフリーに配慮し、段差のない床や手すり等を設けること。</li> <li>c 便器は洋式で蓋付きとし、暖房・温水洗浄便座とすること。</li> <li>d 便器の蓋の開閉や流水をセンサー式とするなど手を触れる箇所を最小限とすること。</li> </ul>
多目的トイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>b オストメイトが利用可能なものにすること。</li> <li>c 緊急呼び出し装置を設けること。</li> <li>d バリアフリーに配慮し、段差のない床や手すり等を設けること。</li> <li>e 暖房・温水洗浄便座とすること。</li> <li>f 便器の蓋の開閉や流水をセンサー式とするなど手を触れる箇所を最小限とすること。</li> </ul>
見学通路	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 40名程度の見学者が施設等を見学するためのスペースを2階に設置すること。</li> <li>b 煮炊き調理室が見学できるものとし、見学者の滞留を考慮した通路幅を確保すること。</li> <li>c 見学通路の壁には、食育展示スペースとして活用できるようピクチャーレール等を設置すること。その他の見学内容は、事業者の提案によるものとする。</li> <li>d 見学用窓及び手すりの高さは、児童生徒の見学も考慮した計画とするとともに、破損・崩落等がないよう安全にも配慮すること。</li> <li>e 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。</li> <li>f 見学者と調理従事者の動線が重ならないように配慮すること。</li> </ul>
会議室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 見学者の視察対応又は市職員及び事業者の研修、会議等を行う室とする。</li> <li>b 60人程度が収容可能な広さとすること。</li> <li>c 調理場内の作業を見学できるモニターを設置すること。</li> <li>d 研修、会議等で映像等が視聴できるAV機器を整備すること。</li> <li>e 床仕上げは、室内で給食を試食することを考慮すること。</li> <li>f 会議室内又は周辺に手洗い設備を設けること。</li> </ul>
屋外エリア（外構）	
室名	概要及び要求事項
受水槽	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 給水のための施設とする。</li> <li>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。</li> <li>c 災害時に水を外へ排出可能とすること。</li> </ul>
排水処理施設（埋設）	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 赤穂市下水道条例及び関係法令に基づく水質及び構造の基準を満たす施設とする。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>b 厨芥処理システムやボイラー排水等処理すべき水の性質を考慮し、適切となる仕様とすること。</li> <li>c 配送車等の通行の妨げとならない位置に設置すること。</li> <li>d 臭気や騒音等に十分留意すること。</li> </ul>
キュービクル	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 施設規模に応じた性能を有するキュービクルを設置すること。</li> </ul>
工作・整備室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 調理機器等の修理を市職員で実施する際の作業室とする。</li> <li>b 施設本体と分離した設置も可とする。</li> </ul>
ゴミ置場	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 残菜以外の廃棄物を保管する庫とする。</li> <li>b 分別可能なスペースを設けること。</li> <li>c 異なる種類のごみが混ざらないように配慮し、施錠できるようにすること。</li> <li>d ごみ収集車の停車位置や運搬動線に配慮すること。</li> <li>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容量を確保すること。</li> </ul>
駐車場	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 駐車場 45 台以上（公用車 3 台、身障者用 1 台を含む。）を確保すること。</li> </ul>
駐輪場・バイク置場	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 来客者及び職員用の駐輪場・バイク置場として、10 台分を確保すること。</li> </ul>
給食配送車両駐車スペース	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 配送車両置場を必要台数分（2 トントラック 6 台を想定）確保すること。また、配送車両を洗車できる設備と広さを確保すること。</li> </ul>
構内通路	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 配送車等の通行や建物のメンテナンスに配慮して配置すること。</li> <li>b 出入口と敷地地盤面で高低差があるため、給食配送車両等の通行が安全かつ円滑にできる形状にすること。</li> <li>c 食材搬入車両と給食配送車両は交差しないよう工夫すること。</li> <li>d 敷地内で複数の車両が搬入できるよう、車両の転回スペース、待機スペースを確保すること。</li> <li>e 敷地周辺道路の見通しを確保できる計画とすること。</li> </ul>
門扉・フェンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 出入口には開閉を考慮した門扉及び名称板を設置すること。</li> <li>b 門扉の脇には、適切な位置に郵便受けを設けること。</li> <li>c 出入口は、拡幅する市道浜市西の山線に設けること。出入口の位置、幅、舗装等、道路との取り付けに係る事項について、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。</li> <li>d 敷地周囲には、敷地管理上必要となるフェンス等の境界構造物を適宜、設置すること。</li> </ul>
植栽	<ul style="list-style-type: none"> <li>a 「兵庫県工業立地の適正化に関する条例」に準じ、敷地面積の 20%以上又は空地面積の 50%以上の緑化面積を確保すること。</li> <li>b 景観に配慮した良好な環境の整備に努めること。</li> <li>c 病虫害被害を生じにくく、維持管理がしやすい樹種を選定すること。</li> <li>d 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。</li> </ul>

## (7) 設備設計要求水準

### ア 全体的な一般事項

(ア) 設備計画は、敷地までのインフラ整備（上下水道、電気、電話等通信回線）も含め、イ

ニシャルコスト、ランニングコストを考慮の上、使用熱源は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受注者が提案すること。

(イ) セキュリティ対策を考慮した機械警備対応の設備とすること。

(ウ) 給排水設備は、維持管理を考慮した設備計画とすること。

## イ 電気設備に関する事項

### (ア) 一般事項

- a 市職員事務室に集中管理パネル（各種警報、防災設備の監視、電灯・空調の監視及び入切が可能なもの）を設置し、一括管理を行うこと。
- b 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。
- c 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画すること。
- d 調理部門の諸室内壁面に設置する機器類は凹凸を極力避けた計画とすること。
- e 電気設備は、消費電力の低減に配慮した計画とすること。

### (イ) 設備項目

#### a 電灯・コンセント設備

- (a) 照明器具の設置、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。非常用照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。
- (b) 照明器具は、付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。
- (c) 食材を検収する検収室や調理に関する諸室において、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けること。
- (d) 食品の色調が変わらないよう演色性に配慮した光源を採用するとともに、省エネルギーに対する取組としてLED照明を採用し、環境負荷の低減を図ること。
- (e) コンテナ室・配送用プラットホームは、300ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。
- (f) その他の諸室においては、機能上必要な照度を確保すること。
- (g) 食材及び食器食缶等を扱う諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。
- (h) プラットホームや外部の照明器具は、虫を誘引しない低誘虫照明器具等を採用すること。
- (i) 照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のあるものにする事。
- (j) 水を扱う諸室に設置するコンセントには漏電ブレーカーを設け、防水タイプとし、取付位置を考慮し、湿気の多い場所での安全性を図ること。
- (k) 調理場内の移動式調理機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。
- (l) 高所に設置する照明設備は、交換等が容易にできるように配慮すること。
- (m) コンセントは作業動線に配慮し、合理的な位置に設置すること。

#### b 受変電・発電設備

- (a) 災害時の停電対策として、施設設備の稼働可能な非常用発電装置を設置すること。
- (b) 設備容量は調理機器の使用時間等、十分考慮して計画すること。
- (c) 20kW以上の太陽光発電装置を設置し、発電状況（太陽光発電電力、電力量、日射量等）が分かるように表示すること。
- (d) 幹線は漏電等考慮し、原則として単独の配管配線とすること。
- (e) 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。

c 通信・情報設備

- (a) 市職員事務室や会議室、食堂、休憩室、給食エリアの諸室などに内線電話を設置すること。
- (b) 外線電話を導入すること。使用する専用回線数は、3回線（電話：2回線、FAX：1回線）を基本とする。
- (c) 市職員が使用する光ファイバーによる専用回線（有線LAN）の電源及び配線ルートを確認すること。なお、幹線部分はその他の通信設備（電話・放送等）のケーブルラック等を併用してよい。
- (d) 既存施設から本施設への移設期間を考慮し、工事の時期、仕様等については、別途本市と協議すること。
- (e) 市職員事務室を主回線として、以下の施設に内線電話を設置すること。

1	市職員事務室	12	揚物・焼物調理室
2	荷受室（野菜類用）	13	和え物室・ボイル室
3	荷受室（魚肉卵類用他）	14	アレルギー食専用調理室
4	検収室	15	コンテナ室
5	油庫	16	配送員控室・前室
6	下処理室（野菜類用）	17	ボイラー室
7	下処理室（魚肉卵類用）	18	会議室
8	仕分室	19	休憩室
9	洗浄室（汚染作業区域）	20	食堂
10	上処理室	21	その他必要とする箇所
11	煮炊き調理室		

d 情報表示設備

- (a) 施設内の諸室の見やすい位置に電波時計を設置すること。
- (b) 自動的に時刻規制を行い、正確な時刻を表示する親時計を事務所に設置し、プログラムタイマー・電子チャイム等の機器を施設内に設けること。
- (c) 適切な温度・湿度管理のため、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。

e 拡声設備

- (a) 施設内の諸室への放送が可能となる設備を設けること。
- (b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とすること。
- (c) 洗浄室など機器の騒音が大きい室については、作業中でも連絡できる手段を確保すること。

f 誘導支援設備

- (a) 施設の玄関と市職員事務室間に、TV付きインターホン設備等を設けること。
- (b) 市職員事務室から食材の搬入口が直接見通せない場合には、当該間にインターホン設備等を設けること。
- (c) 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報を市職員事務室にて発報する計画とすること。

g 防犯（監視）カメラ設備

- (a) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理を図るため、防犯カメラを必要な箇所に設置し、市職員事務室でモニターによる一元管理を行うこと。なお、自動録画が可能なシステムを導入すること。
- (b) 別途契約の施設警備設備と調整し、警備機器配線用の空配管を整備すること。
- (c) 作業モニタリングを目的とし、主要な調理室において作業状況を確認できる位置に監視カメラ等を設置し、事務室、研修室等で視聴できるモニターを設置すること。

h テレビ共同受信設備

- (a) 必要箇所にテレビ共同受信設備を設置すること。

ウ 機械設備に関する事項

(ア) 一般事項

- a 機械設備及び調理機器の熱源は、イニシャルコスト及びランニングコストを低減できる方式とすること。
- b 室内の空気環境に十分留意すること。
- c 省エネルギー、省資源に配慮すること。
- d 更新・メンテナンスの容易性や経済性等に配慮すること。
- e 操作の容易性を確保すること。
- f 誤操作を防止できる機能や、緊急停止装置、感震装置等により安全性を確保すること。
- g 異常監視項目は、必要に応じて遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。
- h 危険箇所には、危険表示をすること。

(イ) 換気・空調設備

- a 空調システムは、エネルギー供給事情、立地条件を検討した上で、環境性、安全性、健康性を配慮し、運用コストが安価で、保守点検、更新工事が容易に対応できるものとする。
- b 空調設備等の操作各部については、確実な運転操作と運転状況確認が容易に行えるよう配慮すること。
- c 空調系統は、使用時間帯や温度条件に応じて系統分けを行うこと。
- d 換気等設備は、少なくとも1日1回、作業区域内の床を乾燥させる能力を有するものとする。また、換気及び空調設備は、稼動時に給食エリア内を温度25℃以下、湿度80%以下に保つこと。
- e 加熱系の調理室や洗浄室のような高温多湿の環境下では、調理従事者の疲労度が増大し、作業への集中力や衛生意識が低下するため、調理室や洗浄室は調理従事者の作業



位置を考慮し、適切な位置に設置すること。

- f 冷房、暖房を行う事務室系統の換気は、エネルギーロスが少ない換気方式とすること。
- g 油分を多く含む排気系統には洗浄の容易なグリースフィルターを設けること。
- h 給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所においては、十分な容量の強制排気設備を設けること。
- i 調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とするとともに、釜や揚げ物機等にはフードを下して、場内の温度・湿度の上昇をできるだけ防ぐように配慮すること。
- j 給食エリアの外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐためフィルター等を備えたものとする。なお、フィルター等は、洗浄、交換及び取付が容易に行えるなど、メンテナンス性に留意すること。
- k 事務・一般エリアの空調機器類は、諸室で操作できると同時に市職員事務室においても集中コントロールが可能なシステムとすること。
- l 給食エリアの空調機器、換気設備は、制御及び設定等を市職員事務室で一括して行うことが可能なシステムとすること。
- m 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置すること。
- n 換気ダクトの主系統部分は、断面積が同一で直角に曲げないようにし、粉塵が留まらない構造とすること。
- o 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。

(ウ) 給水・給湯・給蒸気設備

- a 飲料水、蒸気及び熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。熱湯については、釜に投入できるようにし、調理に使用することを考慮すること。ただし、蒸気の使用は民間事業者の提案による。
- b 給水・給湯供給配管については、防錆性に配慮すること。
- c 冷却水の管その他の供給管で水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど水滴による製品ラインの汚染防止措置をすること。
- d 食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に蒸気を使用する場合は、飲料水を使用し、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。
- e ボイラーを設置し、その蒸気を使用する場合は間接加熱にのみ使用することとし、食材及び食材と直接接する機械器具に蒸気が直接接しないようにすること。
- f ボイラー及び受変電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置し、それぞれの目的に応じた十分な構造・機能を有すること。
- g 受水槽は、耐久性に優れた材質とし、緊急遮断弁、防災用バルブ等、所定の機能を有する仕様とすること。
- h 給食エリア等の給水栓は、直接手指で触れることがないように、レバー式（又は足踏み

式、自動式) とすること。

(エ) 排水設備

- a 給食エリア内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して排水処理施設に接続すること。
- b グリストラップは容易に点検、清掃が可能な構造とし、淀んだ水や排水処理施設からの逆流を防止できる構造とし、防臭蓋仕様とすること。
- c 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。
- d 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で排水すること。
- e 処理施設は臭気・騒音等に留意すること。厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とすること。

(オ) 排水溝

必要に応じて排水溝を設ける場合は、次の構造とすること。

- a 排水溝の内部は、調理室内においてはステンレス製とし、それ以外については塗膜材を用いて平滑処理を施すなど、ごみや食材が溜まらないように計画すること。なお、塗膜材を用いる場合は、温度変化に十分対応できる材料を選定すること。
- b 排水溝は、清掃が容易に行える幅を確保するとともに、排水勾配を100分の2以上とすること。なお、調理機器の下部には清掃時に配慮して、適宜勾配を設けること。また、排水溝の側面と床面の境界には、適切なアールを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。
- c 衛生害虫等の侵入防止及びゴミの流出防止の対策を施すこと。
- d 排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備えること。
- e 排水溝、排水桝の蓋は、軽量で扱いやすい材料を選定すること。

(カ) 衛生設備

- a 給食エリアの各室に、調理従事者の数を考慮した手洗い場を設置すること。
- b 手洗い設備には、肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給され、手を触れずに操作ができる蛇口、手洗い石鹼（又は洗剤）及びアルコール等の手指の殺菌剤、爪ブラシ置場、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式で蓋のあるごみ箱を設置すること。
- c 除菌電解水給水器1台を移設するとともに、必要に応じて手指の洗浄殺菌装置を設置すること。
- d 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。
- e 衛生器具は、誰もが使いやすく、また、節水型の器具を採用すること。
- f 給食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。

(キ) 防衛生害虫等設備

- a 外部への出入口付近に設ける照明は低誘虫の器具とすること。
- b 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製の網戸とし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行えるなど、メンテナンス性に留意すること。
- c 外部からの衛生害虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮すること。

- d 給水管、排水管、給電コード、冷却装置を有する場合の冷媒チューブ等を通す壁の貫通部分は、防鼠(そ)・防虫のために隙間がない構造であること。
- (ク) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備
  - a 夜間における給食エリア内各室の衛生管理消毒方法として循環式殺菌灯（蛍光管タイプ）を設置すること。設置台数は本市と協議の上、決定すること。
  - b 各々の室内で利用する調理器具の消毒保管庫や器具置場、調理用台車、シンク、手洗器等を必要に応じて設置すること。
  - c 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。
  - d 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとする。
  - e 作業区域等に配慮し、靴の底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備を設けること。
- (ケ) 消防・防災設備
  - a 事業計画地内の消防設備については、関連法令に従い、その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置と数量を計画すること。
  - b 省エネ等を考慮した、効率的な排煙方式とすること。

## (8) 仕上げ計画

### ア 基本的な考え方

仕上げ特定に当たっては、「建築設計基準」（最新版）に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とすること。

### イ 外部仕上げ

- (ア) 搬出入口の扉は自動開閉式とし、配送・回収口にはドックシェルターを設けること。
- (イ) 外部に面する搬出入口の仕様については保健所と十分に協議すること。
- (ウ) 壁面保護性やメンテナンス性に優れた仕上げ材を採用すること。
- (エ) 維持管理の効率性も考慮し、必要な箇所にキャットウォークを設置すること。
- (オ) 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。

### ウ 内部仕上げ

- (ア) 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。また、給食エリアはドライ仕様とすること。
- (イ) 床面から少なくとも1mまでの内壁は、清掃及び洗浄・消毒が行える材質を用いること。
- (ウ) 天井・内壁・扉は耐水性材料を用い、隙間がなく平滑で清掃が容易に行える構造とする。
- (エ) 室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- (オ) 台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設けること。
- (カ) 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製の鋼製建具とすること。
- (キ) 内壁と床面の境界にはアールを設け、清掃・洗浄が容易に行える構造とすること。
- (ク) 高架取付けの設備（配管及び照明器具等）や窓枠等は粉塵の溜まらない構造とすること。

- (ケ) 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。
- (コ) 給食エリアの排煙窓は、遮光型のパネルとすること。
- (サ) ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮すること。
- (シ) 内部仕上げは、結露防止を配慮した仕様とするとともに、万が一結露した場合でも、天井等の結露水が釜や食材に落滴しないことに留意すること。
- (ス) 天井は、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。

#### エ 建築材料等

- (ア) 建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意すること。
- (イ) 建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を「学校環境衛生基準」に基づき実施すること。なお、建物完成時までに関該基準値、測定方法等が改正された場合は、その時点での最新基準によるものとする。

### (9) 外構計画

#### ア 基本的な考え方

敷地の形状や前面道路、周辺環境等の状況を十分に考慮し、施設及び設備の適切・効率的な運営、維持、管理ができ、防犯にも十分配慮すること。

#### イ 構内道路・駐車場

- (ア) 配送・回収が円滑に行える位置に配送車の駐車スペースを確保すること。
- (イ) 建物の周囲は、環境美化上からも清掃しやすい構造とし、雨水による水たまりや塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり、舗装等を行うこと。
- (ウ) 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

- (ア) 透水性舗装を採用するなど、極力雨水の流出制御を図った計画とすること。
- (イ) 雨水の流出抑制を必要とするため、処理方法・処理量等について、事前に本市関係課及び関係機関等と協議を行い計画すること。

#### エ 外灯

- (ア) 本施設の運営上必要となる構内灯及び夜間における不法侵入を防止する等、施設の安全性を確保するため、十分な照度の外部照明を設置すること。なお、外部照明は、周辺環境に配慮すること。
- (イ) 点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

## 4 各種許認可申請等業務

### (1) 事前協議等

- ア 受注者は、本事業に必要となる関係法令・条例、要綱等に基づく諸手続き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 事前協議等において本市の協力が必要な場合、受注者の求めに応じて本市は協力する。
- ウ 受注者は、関係官公庁との協議・調整を行い、協議・調整が整った副本等を取りまとめ、本市に提出すること。

## (2) 申請等

- ア 受注者は、本事業に必要な申請等について、関係法令・条例、要綱等による全ての手続きについてリストを作成し、各申請等に当たっては、本市に事前に説明を行い、本市の確認を受けること。
- イ 本市がすべき申請等の諸手続きに対して、本市の求めに応じて受注者は協力すること。
- ウ 関係官公庁の手続きに必要な手数料は、受注者が負担すること。

## (3) 交付金及び地方債申請等支援

- ア 受注者は、本市が予定している国の学校施設環境改善交付金等の交付申請並びに起債等に当たって、設計図書や積算書等の必要な資料（申請対象部分と対象外部分の区分け等）の作成を支援すること。

## 5 工事監理業務

受注者は、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。）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本市の承認を受けること。

### (1) 業務内容

- ア 工事監理業務責任者は、建設工事が設計図書及び要求水準書に基づき適切に行われていることを確認すること。
- イ 工事監理業務責任者は、受注者を通じて本件工事の監理状況を毎月、本市に工事監理報告書にて定期報告し、本市の要請があったときには随時報告を行うこと。工事監理報告書は、工事の進捗状況、監理状況の記録を記載するものとし、以下の事項を想定している。
  - (ア) 主要報告事項
  - (イ) 工事状況、工事進捗状況（全景写真含む）
  - (ウ) 工事監理状況報告事項
  - (エ) 協議、指示、承諾、立会、検査等の状況
  - (オ) 次月の主要監理課題 等
- ウ 工事監理業務は、「国土交通省官庁営繕部 建築工事監理業務委託共通仕様書（最新年度版）」に示される業務とする。ただし、施工計画書の検討、助言及び図書の確認については、本件工事の全てを対象として行うものとする。

## 6 建設業務（敷地造成、外構整備、~~農業用水路付替え整備~~を含む）

### (1) 基本事項

受注者は、設計図書、事業契約書、要求水準書、応募時の提案書類に基づいて、本施設の建設（敷地造成、外構整備、~~農業用水路付替え整備~~を含む。）を行うこと。

- ア 受注者は関連法規を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。なお、建設に当たって必要な関係諸官庁等との協議に起因する遅延については、受注者の責任とする。
- イ 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、受注者が責任を負うものとするが、本市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、この限りではない。
- ウ 受注者は、工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えるための工夫を行うこと。
- エ 工事は原則として、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日には行わないこと。
- オ 受注者は、「赤穂市契約規程」等の関係法規を遵守し、労働環境の整備等を適切に図ること。

## （2）業務期間

本施設は、調理機器調達・搬入設置業務、食器・食缶等調達業務、事務備品等調達業務及び各種許認可申請等業務を含め、令和7年6月30日までに工事を完了すること。なお、受注者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長が必要となった場合は、延長期間を含め、本市と受注者とが協議して決定する。

## （3）業務内容

### ア 打合せ及び記録等の作成

受注者は、本市及び関係機関と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認し保存する。

### イ 近隣対応等業務

- （ア）騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞その他、建設工事が近隣の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。これらにかかる費用は受注者の負担とする。
- （イ）本敷地はJR線路に隣接しているため、必要に応じて西日本旅客鉄道株式会社と協議を行い、その協議の内容を本市に報告すること。
- （ウ）着工に先立ち、必要に応じて近隣へ工事内容及び作業時間について十分説明し、理解を得ること。
- （エ）工事の円滑な推進を図る上で、必要な工事状況の説明及び調整を随時行うこと。
- （オ）建設工事に関する近隣からの苦情等については、受注者を窓口として、工程に支障がないように適切に対応を行うこと。
- （カ）受注者は、上記にかかる近隣への対応について、本市に対し事前あるいは事後にその内容及び結果を報告すること。

### ウ 建設着手前の業務

#### （ア）提出書類の作成

受注者は、以下の書類を作成し、本市に提出し承諾を得ること。なお、提出時の体裁は任意とし、部数については本市と協議するものとする。

- a 施工計画書
- b 工事工程表
- c 現場代理人等通知書
- d 同代理人履歴書
- e 上記全ての電子データ

## エ 建設期間中の業務

### (ア) 建設工事

- a 受注者は、工事現場に工事記録を常備すること。
- b 受注者は、工事監理状況を毎月報告するほか、本市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- c 本市は、受注者又は建設企業の行う工程会議に立ち会うことができるとともに、いつでも工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。
- d 建設工事に必要な電気・水道等は、受注者の責任において調達を行うこと。
- e 工事車両が現場に出入りする場所には、交通誘導員を配置するなど安全に留意すること。
- f 事業用地がJR線路に隣接することから、工事に際してはJR指定業者による見張り員を配置すること。
- g 近隣の住宅や道路等に損害を与えないよう留意し、工事中に汚損・破損をした場合の修繕及び補償は、受注者の負担において行うこと。
- h 工事により、周辺地域に水枯れ等の被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、受注者の責任において対応を行うこと。
- i 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。
- j 完成時の検査は、本市と協議の上で行う。

### (イ) 提出書類の作成

受注者は、以下の書類を作成し、本市に提出し承諾を得ること。なお、提出時の体裁は任意とし、部数については本市と協議するものとする。なお、調理機器については、調理機器調達・搬入設置業務による。

- a 調理機器等承諾書
- b 電気設備機器等承諾書
- c 空調、衛生設備機器等承諾書
- d 残土処分計画書
- e 産業廃棄物処分計画書
- f 設計変更資料
- g 打合せ記録
- h その他工事書類
- i 上記全ての電子データ

## オ 完了時業務

(ア) 本施設の引渡し手続き

a 本施設の引渡し時に本市へ引き渡すものは、次のとおりとする。

- (a) 本体施設
- (b) 外構
- (c) 調理機器
- (d) 食器・食缶等
- (e) 事務備品等

b 建築設備、調理機器等の使用方法について、操作・運用マニュアルを作成・提出し、本市へその説明を行うこと。

(イ) 提出書類の作成

受注者は、引渡し時に以下の書類等を本市に提出すること。なお、竣工図書等の保管場所を本施設内に確保すること。なお、調理機器については、調理機器調達・搬入設置業務による。

- a 検査済証
- b 保証書、同一覧表
- c 鍵引渡書（鍵番号一覧表）
- d メーカーリスト（建築版、設備版、調理機器版、事務備品版）
- e 設備機器（調理機器含む）仕様・規格・取扱説明一覧表
- f 協力（下請）業者一覧表
- g 関係機関関係書類、同一覧表（確認申請副本等は頭紙の複写を添付）
- h 予備品リスト
- i 鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）
- j 工事記録写真（CD-R版）
- k 竣工写真（アルバム形式）
- l 工事完成図（製本＋データ）
- m 備品台帳、固定資産台帳等に登録すべき物品等の一覧（データ）
- n その他必要書類
- o 上記全ての電子データ

## 7 調理機器調達・搬入設置業務

### (1) 基本事項

ア 調理機器は新規設備（一部、既存施設からの移設・設置を含む。）とし、誰もが使いやすい仕様とすること。

イ 調理場内はドライシステムとし、HACCP に対応した食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理機器の規格及び仕様を計画すること。

(ア) 温度と時間の管理及び記録

(イ) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）

(ウ) ほこり・ごみ溜りの防止（機器の構造）



- (エ) 鳥類・昆虫類・ねずみ等の哺乳類の侵入防止（機器の構造及び気密性）
  - (オ) 洗浄、清掃が簡単な構造
  - (カ) 食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
  - (キ) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- ウ 調理後はできる限り早期に喫食できる体制のもと、調理後 2 時間以内での喫食を前提とすること。
- エ 各諸室で利用する調理器具の消毒保管庫や器具置場、調理用台車、シンク、手洗器等を必要に応じて設置すること。
- オ 食物アレルギー対応食の提供を行うため、除去食等の調理が可能な機能を備えたものとする。
- カ 献立の選択肢が広げられるよう、適切な機種、配置とすること。
- キ 調理従事者の事故防止に配慮すること。
- (ア) 機器は水平となるように設置すること。
  - (イ) 必要な箇所については、転倒を防止する装置を施すこと。
  - (ウ) 騒音を発する機器については、その低減を図ること。
  - (エ) 作業台の高さについては、働く人の身長や作業の内容等に配慮すること。
- ク 衛生安全レベルの維持のために、機器毎に最適な据付工法を採用すること。
- ケ 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。
- コ 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程にあった作業動線となるよう配慮した配置とすること。

## (2) 業務内容

受注者は、本施設の運営のために必要な調理機器の調達・搬入設置工事を行うこと。

## (3) 調理機器の仕様

### ア 共通事項

設備の外装は、腐食に強いステンレス板を採用すること。

### イ 板金類の仕様

#### (ア) テーブル類甲板

- a 板厚は、**公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）に準拠し、変形しにくい1.2mm以上のステンレス鋼板製を1.5mm以上の板を**採用すること。
- b 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃、ごみ溜りができない構造とすること。
- c 甲板と背立ての角・面では、5アール以上のコーナーを設けること。
- d 水溜りが予想される台は水が速やかに排水できる構造とすること。
- e 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、埃・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させること。

(イ) 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、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。
- c 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
- d 野菜を洗浄するシンクについては、オーバーフローが生じないよう、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。
- f 水返し構造等、水滴の床面への落下を防止できる構造とすること。
- g 食材用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこととすること。
- h 手洗いシンクの高さは、台車との接触に配慮すること。

(ウ) 脚部及び補強材

- a 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ない管材、角管材を使用すること。

(エ) 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 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐよう、隙間のない構造とすること。
- c 内側のコーナー面は、ポールコーナー5アール以上を設け、清掃しやすい構造とすること。
- d 汚れやすいレール部は、取り外し可能なものとし、清掃及び洗浄が容易な構造とすること。
- e 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。

(オ) アジャスター部

- a ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。
- b 防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとする。
- c 床面清掃が容易に行えるよう、高さ150mm程度を確保すること。

(4) 機械機器の仕様

ア 食材の検収・保管・下処理機器

(ア) 冷凍庫・冷蔵庫

- a 内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とすること。また、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。
- b 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐため、隙間のない密閉構造とすること。
- c 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
- d 食材の温度管理を適切に行うことができ、高低温異常が確認できる設備とすること。
- e 温度監視を庫外で行える設備とし、自動温度記録装置等により、結果を記録できる機器を集中管理システムに組み込むこと。
- f 食材の量や衛生管理を考慮し、適宜、プレハブ式、パススルー式を導入すること。
- g 保存食専用冷凍庫は、原材料用、調理済み食品用及び食物アレルギー対応食品用のそ

れぞれに用意すること。原材料用冷凍庫は汚染作業区域に、調理済み食品用及び食物アレルギー対応食品用冷凍庫は非汚染作業区域に設置すること。

h 設置台数は、前日及び前々日納品食材が保管可能な台数とすること。

(イ) 上処理、下処理機器

a 食材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に耐える仕様とすること。

b 切断用の機器は、安全装置付のものとし、食材をつぶさずに、多様な形、大きさに切ることができるものとする。

c パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。

(ウ) ピーラー機

a 食材の取出口の高さは、適切な高さとし、水跳ねの少ないものとする。また、皮かすが直接排水管に流れないようにすること。

b 作業後の食材が直接野菜下処理室に流れるよう、調理従事者の作業の効率性に配慮したものとする。

c 分解しての洗浄・消毒が可能なものとする。

イ 調理・加工機器

(ア) 調理釜

a 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブ等の排水機構に配慮した機器とすること。

b 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とすること。

c 釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくとも可能なものとする等、衛生的な運用が図れるものとする。

d 釜設置スペースでの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。

e 調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カプラ式等とし、作業性と衛生的な使用に考慮すること。

f 釜設置エリアで使用予定のミキサー用に給水・給湯設備を設けること。

(イ) 揚げ物機

a 連続式とし、未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とすること。

b オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。

c 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とすること。

d 油温の表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とすること。

e 高温短時間調理に対応できる機器とすること。

f 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。

g 油切りコンベヤをセットすること。

h 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。

(ウ) スチームコンベクションオーブン

a 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器とすることで、煮る、焼く、蒸す、茹でる、再加熱、保温、芯温調理ができる加熱機器とすること。

- b 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。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。
- c 温度表示機能や調理状態が確認できるなど調理温度管理が容易である設備とすること。
- d 庫内温度や食材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。
- e メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とすること。
- f 食材等の出し入れが容易で、未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とすること。
- g 衛生面、作業性に配慮し、扉はパススルーとすること。

(エ) 芯温測定機器

- a 芯温の測定が必要となる揚げ物機、焼き蒸し機には、芯温測定機器を取り付けるか、又はハンディタイプを常設し、適宜測定が可能なものとすること。

(オ) 真空冷却機

- a 調理済み食材を短時間で衛生的に冷却脱水し、芯温を10℃以下にする機能を有する設備とすること。
- b 設置場所に配慮し、カートごと入る両面式（パススルー）とすること。
- c 清掃が簡易に行えるものであり、衛生管理に適した機器とすること。
- d 冷却前の食材と冷却後の食材が交錯しない構造とすること。

ウ 洗浄・消毒・保管の機器

環境に配慮した洗浄剤を主として使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とすること。

(ア) 食器洗浄機・食缶洗浄機

- a 食器洗浄機は、食器・箸・スプーン・お玉等は、クラス別にかごと洗浄する機能を有し、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
- b 食缶洗浄機は、自動給水装置・自動温度調節装置付きで、自動的に洗浄可能な機器とすること。
- c 洗い流し後の残渣の処理が容易な機器とすること。

(イ) コンテナ洗浄機

- a 給食搬送用コンテナ等を自動工程で連続洗浄できる機器とすること。
- b コンテナ洗浄の最終仕上げは、エアブローや加熱等により、水滴を十分に除去できる機器とすること。

(ウ) 消毒保管設備・器具殺菌設備

- a 自動温度調節機能付きで、確実に乾燥させ、消毒殺菌、保管が行えるものとすること。
- b 食器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こと。
- c 消毒中の庫内温度や時間の記録を提出することを考慮したものとすること。
- d 殺菌・消毒方法は、熱風乾燥以外の手法を採用する場合には、事前に本市の承認を得ること。

## (5) 調理機器の配置等について

以下の点に配慮して調理機器を配置し、交差汚染を防止すること。

### ア 人（調理従事者）の動線

- (ア) 汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、各区域の前室を通過するレイアウトとすること。
- (イ) 調理従事者が、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。
- (ウ) 調理従事者が汚染作業区域と非汚染作業区域の間を、非常時を除き、直接行き来することができないレイアウトとすること。
- (エ) 調理従事者が利用する休憩室、トイレ、更衣室等は日常動線を短縮するレイアウトとすること。

### イ 物（食材・器材・容器）の動線

- (ア) 物の流れが非汚染作業区域から汚染作業区域に逆戻りしないよう、一方通行のレイアウトとすること。
- (イ) 汚染度が異なる作業区域の食材の移動については、パススルー式のカウンター、冷凍庫、冷蔵庫とするなどに配慮すること。
- (ウ) 食材による交差汚染がないよう保管場所を区別すること。
- (エ) 非汚染作業区域内では、食材の加熱前、加熱後で明確に動線を区分すること。
- (オ) 廃棄物は、区域ごとに搬出可能とし、汚染度の高い区域から低い区域への搬出ルートは避けること。

### ウ 調理機器の据付工法

安全衛生レベルの維持のために、次の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用すること。

- (ア) 耐震性能を考慮し、導入する機器に合わせた固定方法とすること。耐震に関する性能は、建築設備の耐震安全性の分類に準じること。
- (イ) 設備回りの清掃が容易であること。
- (ウ) 塵埃、ごみが堆積しないこと。
- (エ) キープドライであること。

## 8 食器・食缶等調達業務

### (1) 基本事項

#### ア 共通事項

食器、箸・スプーンは既存備品の継続使用を基本とするが、食缶・バット及び配膳器具等は本事業による更新を計画しており、以下の点に配慮しながら、本市と協議し実施すること。

- (ア) 業務開始時に不足が生じないよう、また破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保すること。
- (イ) 食器・食缶等は、児童・生徒等が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性はもとより、児童・生徒等にとって使いやすいものとする。

- (ウ) 本事業において調達するものは、すべて新品とすること。
- (エ) 試食用及び検食用として、80人(2学級)程度分の、食器・食缶等(児童・生徒等が使用するものと同一のもの)を調達すること。
- (オ) 各種洗浄機、**学校に設置されている昇降機**の規格に不整合がないよう適切に調達すること。

#### イ 食器等

- (ア) 現在使用している食器は、一人につき、飯椀、汁椀、角仕切皿、箸、スプーンの5点であり、これらは、既存備品を利用する予定である。
- (イ) カレー皿や丼椀など給食が豊かになる新たな食器の提案(絵柄含む。)については、コンテナへの積載や未使用時の保管場所等を考慮すること。

#### ウ 食器かご

現在使用している食器かごは本市仕様の規格となっているが、クラスごとに食器類、配膳器具が配送できるよう、また食器の出し入れ作業や洗浄方法を勘案して提案すること。ただし、児童・生徒等が持ち運びしやすいよう1かご当たりの重量に留意すること。

#### エ 食缶等

- (ア) 児童・生徒等が持ち運びしやすいものであること。
- (イ) あらゆる調理済み食品の温度管理を行え、保温65℃以上、保冷10℃以下を給食時間まで保持できる機能を有するものとする。
- (ウ) 内外ともステンレス製の角型二重保温食缶を基本とする。
- (エ) 食物アレルギー対応食缶は個人別とし、次の点に留意すること。
  - a 個人が特定できるように、学校園名、学級名、氏名、対応品目名等が表示及び変更ができるものとする。
  - b 保温性のあるものにする。果物等については、保冷剤等により適温を保つ工夫すること。
  - c 配送時にこぼれたりすることがなく、またパッキンは容易に取り外しが可能な仕様とすること。

#### オ 配膳器具

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。

なお、配膳器具は、基本的に全てセットで毎日使用するものとして、食器と一緒に配送することを基本とする。

#### カ コンテナ

最大提供食数や、配送校園の状況、学級数、各学校の配膳室の広さ等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。また、収納する食器・食缶等が、塵埃により汚染されることのないものとする。

なお、現在使用しているコンテナは本市仕様の規格となっているため、コンテナの寸法・**数量**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を考慮して、**現状のコンテナ数を超えないよう**本市と協議し決定すること。

## (2) 業務内容

本事業を実施するために必要な食器・食缶等の調達を行う。必要な食器・食缶等の目安については、別添資料6「調理用器具及び食器類一覧表」のとおりとするが、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。なお、食缶等の寸法はコンテナの大きさに、数量は学級数に関係するため、別途本市と協議して決定すること。

## 9 配送車調達業務

### (1) 基本事項

配送車は、配送計画及び配送校園の実態調査結果に基づき更新する予定である。以下の点に留意するとともに、詳細はコンテナの寸法とあわせて本市と協議のうえ配送車を調達すること。

- ア 別添資料7「配膳室及び搬送路等の現地調査報告書」及び別添資料8「既存配送車規格」を参照のうえ、配送校園の敷地内通路やプラットホーム等のサイズに配慮し、可能な限り修繕の必要がないように配慮すること。
- イ コンテナの積み下ろしの際の衛生管理に配慮すること。
- ウ 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で施設名称等を明示すること。詳細は、受注者と本市との協議の上で決定する。
- エ 排出ガス及び環境負荷の低減に配慮した車両とすること。
- オ 配送車は右左折・後退時に警報音を発する装置やバックモニターを設置する等、安全に配慮したものとする。また、積載庫内にコンテナサイズにあわせた仕切りバー等を設置し、コンテナの横揺れ・転倒防止を図ること。

## 10 事務備品等調達業務

### (1) 基本事項

事務備品等とは、本施設において本事業を実施するために必要な備品とし、例えば、洗濯機・乾燥機や印刷機もこれに含まれる。なお、経年劣化による更新及び新たな諸室に設置するものについては本事業において調達とするが、一部現在使用している事務備品等を移設し使用する予定である。

### (2) 業務内容

市職員事務室、会議室等には、以下に示す事務備品を施設の整備に係る事務備品調達業務として調達・設置することとし、その他に必要となる事務備品について民間事業者の提案を可とする。

なお、既存施設から移設・設置する事務備品等については、現地を確認のうえ本市と協議し実施すること。

ア 市職員事務室

項 目	数量	単位	仕 様 等
印刷機	1	台	
給湯設備	1	式	給湯室に設置
冷蔵庫	1	台	給湯室に設置

イ 会議室（60人程度の打合せ用を想定）

名 称	数量	単位	仕 様 等
ホワイトボード	2	台	W1,900×H900mm程度、脚付き回転式
演台	1	台	1人用
AV機器	1	式	プロジェクター（移動式。PC画面が投影できるもの。投影場所・方法は適切に判断する。）・マイク・スピーカー・スクリーン等
長机	20	台	3人掛け（折りたたみ式）
椅子	60	脚	
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。）
回転釜	1	台	展示用に既存備品の撤去・移設

ウ 試作室

名 称	数量	単位	仕 様 等
配膳台	1	台	給食運搬用
移動式調理台	4	台	調理実習用
オープン付きIHコンロ	1	台	スチームコンベクションオープン (50食程度調理用のもの)

エ 食堂・休憩室等

名 称	数量	単位	仕 様 等
配膳台	1	台	給食運搬用
冷蔵庫	2	台	2階職員休憩室に設置
洗濯機・乾燥機	—	台	調理従事者40人の同規模施設において必要となる洗濯機・乾燥機の容量・台数を調達。2階洗濯室に設置（市職員用）



## 第3 周辺整備業務

### 1 市道拡幅等業務

#### (1) 市道（浜市西の山線）の拡幅整備

受注者は、現存市道（浜市西の山線）の拡幅整備を本市が指定する内容で行うこと。

ア 市道拡幅において事業用地にある工作物等は、受注者が移設・整備等を行うこと。

イ 事業用地の一部を駐車場として整備することから、接道及び近隣への諸影響に対して対策を講じること。

ウ 工事に必要な調査、関係機関との協議を行い、工事を行うこと。

エ 道路幅員は、車道6m、歩道2mを想定する。

オ 歩道形式は、セミフラット形式とすること。

#### (2) 農業用水路の付替え等工事

受注者は、市道中学校寺前線に側設している農業用水路の付替え工事及び市道上浜市線の農業用水路の蓋掛け工事を行うこと。

ア 農業用水路の移設箇所及び蓋掛けの範囲は、別添資料9「農業用水路の付替え等位置図」を参照すること。

イ 工程については、周辺農地への用水が確保できるよう、配慮した計画とすること。

ウ 蓋掛けについては、グレーチングによる蓋掛けとすること。

### 2 既存施設の解体撤去業務

#### (1) 基本事項

受注者は、開業支援業務開始後の指定期日から、実施設計図書及び既存施設解体撤去工事業務計画書に基づいて、既存施設及び構造物等の解体撤去工事を実施すること。

ただし、本市公有財産評価委員会、公共施設等マネジメント庁内連絡会議等の協議により、既存施設等を利活用するといった方針が示された場合、本工事の内容を変更することがある。

#### (2) 事前調査等

ア 既存施設及び構造物等の解体撤去工事に必要となる調査は、別添資料10「既存施設の配置図及び平面図」及び別添資料11「既存施設の大規模改造工事図面」を参照し、実施すること。

イ 大気汚染防止法（昭和43年法律第97号）に基づくアスベスト等の含有調査についても本事業に含み実施すること。

#### (3) 解体設計及び各種許認可手続き等

ア 解体撤去工事対象建物等の解体撤去工事に係る設計業務を行うこと。

イ 上記に関わる各種許認可手続き等を行うこと。

ウ 各種許認可手続き等に係る手数料等の費用については、受注者の負担とすること。

エ 解体撤去工事の手順等については、民間事業者の提案によるものとする。

オ 着手前に解体撤去工事及び廃棄物の処理等のスケジュールは、本市の承認を受けること。

**(4) 解体撤去工事・廃棄物処理及び各種申請等**

ア 解体撤去工事に係る設計業務等の内容に基づき解体撤去工事を行うこと。

イ 当該業務によって生じる可能性のある騒音・振動や臭気・粉塵、排水処理等について、周辺地域に及ぼす影響等の十分な検討を行い、対策を行うこと。

ウ アスベスト含有建材の適切な解体、処分を行うこと。

エ 工事車両等による周辺交通への影響についても検討を行い、対策を実施すること。

オ 地下埋設物等、当初想定されない施設・設備等が発見された場合は本市に報告し、対応方法について協議を行うこと。

カ 各種申請等に係る手数料等の費用については、受注者の負担とする。

キ 解体撤去工事業務によって発生した廃棄物（解体工事対象建物内の残置物を含む。）は、適用法令に基づき適正な処理を行うこと。

ク 「建設副産物適正処理推進要綱」等に基づき、廃棄物の再資源化に取り組むこと。

**(5) 解体撤去工事に伴う近隣対応・対策**

ア 既存施設は学校施設に近接しているため、当該学校の生徒及び学校関係者の安全対策に万全を期すほか、教育環境に与える影響を最小限に抑えること。

イ 近隣との調整及び工事状況説明を必要に応じて行い、解体工事等業務に伴う近隣住民等への影響を最小限とすること。

ウ 受注者は近隣に対し、工事中の安全対策について万全を期すとともに、騒音・振動・臭気・粉塵・交通渋滞等の影響を勘案し、周辺環境に及ぼす影響について十分な対応を実施すること。

エ 隣接建物等に対する影響について事前及び事後調査を行い、本市に対し、その内容及び結果を報告すること。

オ 本市が行うアスベスト等に関する住民説明会への支援を行うこと。

## 第4 開業準備支援業務

### 1 基本事項

供用開始後、本市が円滑に給食を実施するために、以下のことに留意して業務を行うものとし、その他事業者の提案によるものとする。

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

### 2 業務内容

- (1) 受注者は、供用開始に当たって以下の開業準備支援業務を行うこと。
  - ア 開業準備支援計画書の作成
  - イ 施設管理に関するマニュアルの作成
  - ウ 調理機器台帳・什器備品台帳の作成
  - エ 各種設備・備品等の試運転
  - オ 調理従事者の研修
  - カ 調理リハーサル支援
  - キ 配送リハーサル支援
  - ク 竣工式・試食会等の開催支援
  - ケ パンフレットの作成
  - コ 見学者用施設案内DVDの作成
- (2) 受注者は、開業準備支援業務責任者を配置し、開業準備支援業務を実施すること。
- (3) 受注者は、開業準備支援に関する内容及びスケジュール等を記載した「開業準備支援計画書」を開業準備支援業務開始の3か月前から作成し、本市との協議を経た上で、開業準備支援の2週間前までに最終版を本市に提出し確認を受けること。
- (4) 開業準備支援業務は、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。
- (5) 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、事前に本市と協議を行うこと。
- (6) 受注者は、リハーサルにより正常に運営できることを確認することとし、問題等が発生した場合は、その原因の解消に努めること。
- (7) 本事業の紹介用に、施設・運営の概要、平面図及び施設の写真等を記載したパンフレットを作成すること（A3版・カラー両面印刷・2つ折り程度、1枚、1,000部）。なお、当該原稿は電子媒体で本市に提出し、著作権についても本市に帰属するものとする。
- (8) 見学者用の施設案内DVD（15分程度）の内容については、事前に本市と調整を行い、承認を得ること。納品する枚数についても本市と協議すること。
- (9) 本市が行う内覧会、竣工式、見学等の開催支援・協力を行うこと。
- (10) 受注者は、調理・配送リハーサルの結果について、課題や改善等の記録を含め、上記業務の取りまとめとして、開業支援報告書を作成し、本市に提出すること。