

さくら市給食センター設計業務委託仕様書

第1 概要

1 委託名

さくら市給食センター設計業務委託

2 目的

自校調理を廃止し、さくら市内にある8校の小中学校の給食調理及び配送を一元的に行う施設建設である。

そのため、基本設計・実施設計に当たり、新施設の主要な設備となる厨房機器について、衛生管理、調理能力、環境への配慮、経済性など様々な視点から最良なものを選択し、設計に反映させた質の高い提案を求め、その内容及び能力・適性等を総合的に判断し、本業務に最も適した設計業者の選定及び厨房計画（機器、レイアウト、動線等）を目的とした公募型プロポーザルを実施する。

3 業務委託の範囲

(1) 基本設計

- ① 建築（意匠）基本設計に関する標準業務
- ② 建築（構造）基本設計に関する標準業務
- ③ 電気設備基本設計に関する標準業務
- ④ 機械設備基本設計に関する標準業務
- ⑤ 外構（施設駐車場含む）基本設計に関する業務
- ⑥ レイアウト計画及び設計に関する業務
- ⑦ 概算工事額の検討業務
- ⑧ 厨房計画（機器、レイアウト、動線等）の立案及び調整
- ⑨ 雨水・排水処理方法の検討業務

(2) 実施設計

- ① 建築（意匠）実施設計に関する標準業務
- ② 建築（構造）実施設計に関する標準業務
- ③ 電気設備実施設計に関する標準業務
- ④ 機械設備実施設計に関する標準業務
- ⑤ 外構（施設駐車場含む）実施設計に関する業務
- ⑥ レイアウト計画及び設計に関する業務
- ⑦ 計画通知申請手続き業務

- ⑧ エネルギーの使用の合理化等に関する法律に関する手続き業務
- ⑨ 厨房機器工事に関する実施設計
- (3) 積算業務
 - (積算数量算出書の作成、単価作成資料の作成、見積の徴収、見積検討資料の作成、設計内訳書の作成等)
 - ① 建築積算
 - ② 電気設備積算
 - ③ 機械設備積算
 - ④ その他積算
- (4) その他
 - ① 概略工事工程表の作成
 - ② 都市計画法（昭和43年法律第100号）に規定される開発行為に関して所管課との協議に必要な資料の作成
 - ③ 建築基準法第48条ただし書の適用を受けるために必要な資料の作成及び手続
 - ④ 建築基準法、消防法、その他官公署等への必要な各種申請を行う。なお、申請手数料（構造計算適合性判定手数料含む）等、許認可取得までに要する経費については、すべて受託者の負担とする。
 - ⑤ その他、会議や住民説明会等に必要な資料の作成、及び出席

4 業務委託期間

契約締結の翌日から令和5年9月30日

ただし、次の業務期限は、概ね次のとおりとする。

- ・基本設計：令和5年4月末
- ・実施設計：令和5年9月末

5 委託料上限額

40,000,000円

6 概算工事費（予定）

1,730,000,000円

※厨房機器の価格及び取り付け工事の費用は含まない

※外構工事含む

7 概算厨房機器費（予定）

400,000,000円

8 敷地概要

本施設を整備する敷地の主な前提条件は、次のとおりである。ただし、これらの前提条件は参考として示すものであり、事業者は、本事業の検討・実施等にあたって、自らの責任において関係機関等への確認を行うこと。

建設予定地	栃木県さくら市鷺宿4432-2
用途地域	工業専用地域
容積率	200%
建ぺい率	60%
防火・準防火地域	非該当
日影規制	規制あり（10m超え 5時間/3時間、測定面6.5m）
敷地面積	約18,247 m ²
インフラ状況	建設工事開始前に敷地付近まで上水管の整備を市で行う予定である。その他は、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定すること。
地質条件	さくら市が実施予定
残地工作物	敷地内に暗渠排水管が埋設されている。暗渠排水管の取扱いについて、必要に応じて事業者負担で撤去すること。事業内で使用することも可能とする。資料①及び資料②を参照のこと。
敷地内残土	敷地内の残土は、市内公共施設工事等で発生したものであり、事業内で使用することも可能とする。資料③を参照のこと。
埋蔵文化財包地登録	無し

9 提供給食概要

(1) 提供食数

本施設は、4,000食/日程度の供給能力を有するものとする。

アレルギー等対応食数は、80食/日を想定している。

(2) 献立方式

① 1献立とする。

② 献立は、主食（御飯、パン、麺）＋副食（3品）（＋デザート）とする。

③ 市が別途発注するパン、牛乳及び個包装デザート等（以下「直接搬入品」という。）の配送・容器の回収は、市と直配契約を締結した事業者が行うため、事業範囲に含まないこととする。

④ 添物類（ふりかけ、ジャム等）はセンター経由とする。学校毎の総数＋予備食・検食分をセンターから2、3日前に配送する。なお、クラス分けはセンターで実施する。

⑤ 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。なお専用の調理室は、煮炊き室や揚げ物・焼物・蒸し物室で調理したものを取り扱うことを考慮して配置すること。
- ・ 対象品目は卵・乳とし、代替食を基本とする。
- ・ アレルギー等対応食の提供を行う児童・生徒の人数は、市から事業者にも書にて連絡する。
- ・ 事業者は、市が作成する献立に従い、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行うこと。中心温度管理等衛生管理はその他の調理業務と同様に行う。
- ・ アレルギー等対応については、代替食を基本とし、80食程度まで対応を行うことを想定している。
- ・ 配送・配膳については、個別の児童・生徒専用のランチジャー及び個別食器セットを専用容器にて配送する。配送にあたっては、色分けや番号管理等を行い、誤配送を防止すること。
- ・ 個人情報の漏洩防止を徹底すること。

(3) 施設形態

- ① ドライシステムを採用する。
- ② 給食エリアは、1階配置を基本とする。
- ③ 炊飯設備を整備する。

(4) 食器・食缶等

食器、トレイ及び食具については、「食器・食缶等」を参照すること。

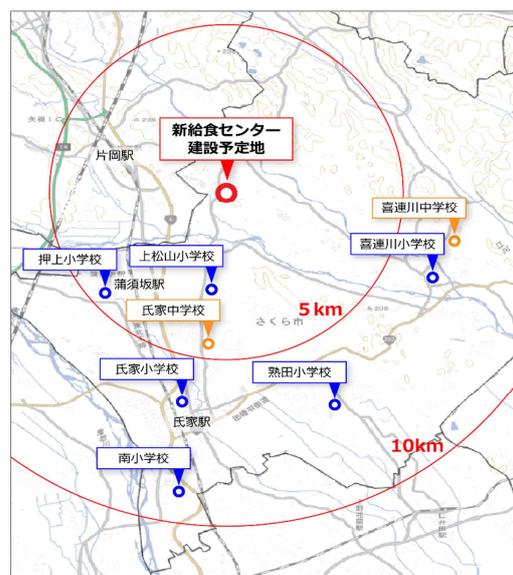
(5) 配送

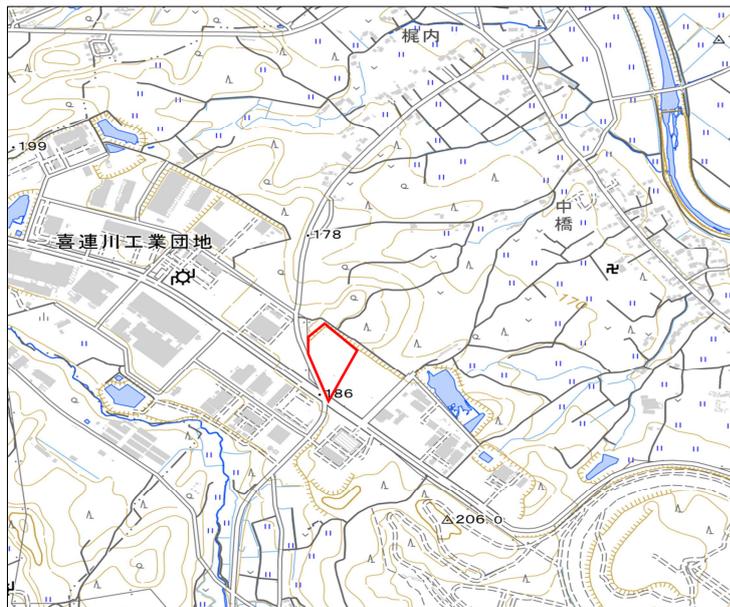
調理済食品は、調理後2時間以内に児童・生徒が喫食できるよう配送する。

(6) 配送校とその所在地

① 小学校、中学校及び給食センターの位置

【小学校、中学校及び給食センターの位置図】





② 配送対象校
学校所在地

小学校	所在地
氏家小学校	さくら市氏家 2491
押上小学校	さくら市長久保 814
上松山小学校	さくら市氏家 3496
南小学校	さくら市氏家 1061-3
喜連川小学校	さくら市喜連川 3911 番地
熟田小学校	さくら市挟間田 1702
氏家中学校	さくら市氏家 3243
喜連川中学校	さくら市喜連川 5691

③ 配送校の学級数等

令和4年5月1日現在における、各小中学校の学級数、児童・生徒数、教職員数と提供食数の合計を示す。

また、本施設の規模は最大で4,000食／日の提供を想定する。

【配送校の児童・生徒数等の状況（令和4年5月1日現在）】

区分 学校名 学級数 児童・生徒数 教職員数

区分	学校名	学級数	児童・生徒数	教職員数
小学校	氏家小学校	25 (5)	752	63
	押上小学校	6 (0)	122	22

	上松山小学校	17 (3)	492	45
	熟田小学校	6 (1)	144	21
	南小学校	18 (4)	579	44
	喜連川小学校	15 (4)	417	40
中学校	氏家中学校	30 (5)	1,046	73
	喜連川中学校	8 (2)	219	29
合計		125 (24)	3,771	337

() 内は特別支援学級数

※上表の学級数には教職員室は含まれていない。教職員室は1学校1室である。

※教職員数計には非常勤職員数を含んでいる。

※食数計には、検食分を含んでいる。

④ 施設稼働日数

1年で小学校196日、中学校197日（年5日のお弁当の日含む）の稼働日数を予定している。

10 バイオマスボイラーの導入について

市は、市が掲げる「バイオマス産業都市構想」に係る取組の一環として本施設に給湯用のバイオマスボイラーを設置することを想定している。バイオマスボイラーの整備及び維持管理業務は別発注する想定だが、バイオマスボイラーを設置するスペースの確保および将来的にバイオマスボイラーを給湯タンクに接続するための接続口の確保等、導入に向けて必要な検討を行うこと。

なお、導入するバイオマスボイラーは、給湯を補助するものとして想定し、給食センターで必要な温水を最大2割ほど賄える規模を想定する。バイオマスボイラーの導入前および導入後においても、通常のボイラーのみで新給食センターにおける調理や洗浄などの業務が問題なく実施できるようにボイラーの将来的な設置を見据えた設計を行うこと。

11 その他

整備内容方針等は、「さくら市給食センター基本構想」を参照すること。

第2 設計業務

1 実施体制

- (1) 事業者は、本事業の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するそのための施設整備業務責任者として、建築士法第2条第2項に規定される一級建築士を配置すること。
- (2) 事業者は市と設計業務に関する連絡会議を契約締結から業務終了まで定期的を開催すること。

2 施設整備各業務内容及び要求性能

(1) 事前調査業務

- ① 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) 設計業務

- ① 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・保健所に提出して確認を得ること。
- ② 設計業務の進捗管理は、事業者の責任において実施すること。
- ③ 事業者は設計計画書提出後、速やかに提案書に基づき基本設計を行うこと。基本設計完了後、要求性能等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、市による確認を受けなければならない。市は、基本設計の内容が要求性能等に適合するか否かを確認するため、実施設計への着手は、当該確認を受けた後とすること。
- ④ 事業者は、基本設計に基づいて実施設計を行う。実施設計完了後、要求性能等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、市による確認を受けなければならない。市は、実施設計の内容が要求性能に適合するか検査する。
- ⑤ 市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができる。
- ⑥ 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適宜報告すること。
- ⑦ 市は、基本設計及び実施設計の内容に対し、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こととする。

(3) バイオマスボイラー導入にかかること

事業者は、市が将来的に本施設への導入を検討しているバイオマスボイラーについて、導入のために必要な以下の準備の検討を行うこと。

- ① 将来的に、給湯バイオマスボイラーを設置することが可能となるよう、本施設屋外に幅4.0m×奥4.0m×奥行7.0m×高さ4.0m以上のスペースを確保すること。設置が想定されるバイオマスボイラーの仕様については資料8を参照すること。なお、屋外からボイラー室への接続が可能となるよう、ボイラー室は施設の壁面付近に配置し、その室に近接した屋外部分にスペースを確保するなど、施設配置・諸室配置を考慮すること。
- ② 将来的に、給湯バイオマスボイラーを通常のボイラーと併用することが可能となるよ

う、給湯用タンクへの追加接続口を確保すること。

第3 施設等の要求性能

事業者は、次に示す水準に従い、良好な設計を行うこと。

1 本施設の概要

本施設は、最大4,000食／日の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように設計すること。

また、本施設は、以下の構成を基本とする。なお、施設面積は事業者の提案によるものとし、衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可能とする。

区分区域		諸室等
一般エリア	市専用部分	市職員用事務室(更衣室、給湯室等)、市職員用玄関、市職員用便所、倉庫等
	共用部分	会議室、見学通路、来客用便所、倉庫、廊下等、施設出入口等
	事業者専用部分	事業者用玄関、調理員用便所、調理員用休憩室等 ※事業者用玄関は、市職員用玄関と兼用とすることも可能とする。
給食エリア	汚染作業区域	[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットフォーム、荷受室、検収室、肉・魚・卵下処理室、野菜下処理室、冷蔵室・冷凍室、米庫、洗米室、食油庫、廃棄物庫、汚染区域用器具洗浄室(検収・下処理ゾーン)、食品庫・調味料庫、物品倉庫等 [洗浄ゾーン] 洗浄室、汚染食器洗浄室(洗浄ゾーン)、残渣室、回収風除室、洗剤庫等
	非汚染作業区域	[調理ゾーン] 食品仕分室、炊飯室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物室、アレルギー等対応食調理室、上処理室、和え物室等 [洗浄ゾーン] 非汚染作業区域用器具洗浄室 [配送・コンテナプールゾーン] コンテナ室、配送風除室等
	一般区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、洗濯・乾燥室、配送員用控え室、調理従事者用更衣室、調理従事者用便所、倉庫等

区分	施設等
付帯施設	機械室、排水処理施設、受水槽、ごみ置場、駐車場、駐輪場(自転車等駐車場)、敷地内通路、門扉及び扉、防火水槽、倉庫等

2 諸室の要求水準

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、適正に行うことができる計画とする。手洗い設備については、

学校給食衛生管理基準及び各種マニュアル等に準じて各諸室に設置すること。下記は主要な諸室についてのみ表記しており、その他必要と思われる諸室を設計すること。

【給食エリア】

区分 区域	室名	要求事項及び運営上の想定事項
汚染作業区域	食材搬入用 プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> a 食材を納入するトラック等から食材の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。 b 食材の納品・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。 c 「野菜類」「肉・魚・卵類」及び「米」が交差しないよう、専用の搬入口を設けること。調味料、乾物類は「野菜類」の搬入口で搬入すること。 d 4,000食分の食材の搬入に支障のない広さを確保すること。 e バター、牛乳、チーズは一般物資から納入し、調味料庫で冷蔵保存することを想定する。 f 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 g 手洗い設備を設置すること。 h 雨等の侵入に配慮すること。 i 床面の高さは、地盤面より90cm程度とすること。
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> a 搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室とする。 b 埃の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとする。 c 「野菜類」「肉・魚・卵類」及び「米」に区別して、それぞれ専用の荷受室を設けること。なお冷凍液卵、冷凍肉加工品及び冷凍品は、食品の種類に応じて、各荷受室で受けることを想定する。 d 短時間に大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保すること。なお、生鮮食品、冷凍液卵、冷凍肉加工品及び冷凍品等は、原則前日又は当日納品とし、調味料・乾物・缶詰・油等は指定日の納品とすることを想定する。 e 外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止するよう配慮し、荷受プラットホームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止のために床スリット等を設けること。 f 荷受室は、検収室への続き間とし、検収室との境界は手を触れずに開閉可能な自動ドア等を設置し、こまめな開閉による衛生管理を実

		施できるものとする。
汚染作業区域	検収室	<ul style="list-style-type: none"> a 搬入された食材を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室とする。 b 「野菜類」「肉・魚・卵類」及び「米」等に区別して、検収できるようにすること。 c ふりかけ、ジャム等を検収、数量確認、仕分けを行うエリアを確保すること。 d 短時間に、大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 e 4,000食分の冷凍液卵、冷凍肉加工品及び冷凍品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。 f 市職員用事務室から汚染区域用前室を経由して通じる動線を確保すること。 g 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。
	肉・魚・卵下処理室	<ul style="list-style-type: none"> a 食材の選別等を行う室とする。 b 交差汚染を防ぐため、肉・魚・卵専用の下処理室とすることを想定する。 c 調理室とはパススルーとすること。 d 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。
	野菜下処理室	<ul style="list-style-type: none"> a 食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室とする。 b 交差汚染を防ぐため、野菜・果物専用の下処理室とすることを想定する。 c 調理室とはパススルーとすること。 d 果物類は、専用のレーンとすることを想定する。 e 4,000食分の野菜類・豆腐を取り扱うことが可能なレーンを必要数設けること。 f 葉物類のレーンは洗浄機（高水圧、ジェット水流、気泡洗浄機能のあるものと同程度の性能の物）を設置すること。 g 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。
	冷蔵室 冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> a 専用容器に移し替えた食材を、適温で冷蔵・冷凍保存する室とする。 b 冷凍室は野菜類、冷凍加工品をそれぞれ収納し、原則前日又は当日納品することを予定している。 c 冷蔵室は野菜類、肉類、魚介類を収納し、基本的に前日又は当日納品することを予定している。また一部冷凍食品の解凍にも用いる場

		<p>合もある。</p> <p>d 冷蔵室は肉・魚・卵類専用と野菜他加工品等専用のものをそれぞれ下処理前、下処理後に設けること。</p> <p>e 扉は、検収室側と下処理室側に設けること。</p> <p>f 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。</p> <p>g 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。</p> <p>h 温度監視は冷蔵室及び冷凍室の外と市職員用事務室にて確認が行えるようにするとともに、自動記録装置等により常時記録すること。</p> <p>i 適宜プレハブ式を導入すること。</p> <p>j 適宜パススルー式を導入すること。</p>
	米庫	<p>a 米を貯蔵する庫とする。</p> <p>b 納入動線に配慮し、4,000食/日を4日程度分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入すること。なお、米は、週1回程度の納品予定である。</p> <p>c 虫類・塵埃等が入らない構造とすること。</p> <p>d 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。</p>
汚染作業区域	洗米室	<p>a 米を洗うための室とする。</p> <p>b 米庫、炊飯室との連携に配慮した計画とすること。</p>
	食油庫	<p>a 揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室とする。</p> <p>b 可能な限り検収室に近接した位置に設置すること。</p> <p>c 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置すること。</p> <p>d 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。</p>
	廃棄物庫	<p>a 残渣以外の廃棄物（検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等）を、一時保管するための室とする。</p> <p>b 外部からの回収に配慮して計画すること。</p>
	汚染区域用器具洗浄室（検収・下処理ゾーン）	<p>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。</p> <p>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。</p>
	食品庫・調味料庫	<p>a 缶詰、調味料等を保管・保存する室とする。</p> <p>b 冷蔵庫を設置すること。</p> <p>c 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。</p> <p>d 保管する食材の種別・量により弾力的に整理できることに留意して</p>

		計画すること。
	物品倉庫	a 物品を保管する室とする。
	洗浄室	<p>a 回収したコンテナ、食器・食缶等を、専用洗浄機を用いて洗浄する室とする。</p> <p>b 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。</p> <p>c コンテナ室や汚染食器洗浄室、残渣庫に隣接させること。</p> <p>d グレーチング、給湯設備、3槽シンクを設置すること。</p> <p>e カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p> <p>f 4,000食分のコンテナ、食器・食缶等の洗浄を、適切に行える機能を有すること。</p> <p>g 洗浄機には、断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させるとともに、吸排気設備は独立した系統とすること。</p> <p>h 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。</p> <p>i アレルギー対応食用食器の洗浄は、専用の洗浄スペースを設け、通常食とは別に手洗いまたは機械洗浄とすることを想定する。</p>
	汚染食器洗浄室（洗浄ゾーン）	<p>a 配送校において嘔吐物等により汚染された食器・食缶等を再度洗浄・消毒する室とする。</p> <p>b ウイルス感染症の発生時において汚染が広がらない計画にすること。</p>
汚染作業区域	残渣室	<p>a 残渣を保管する室とする。</p> <p>b 厨芥脱水機・粉砕器等、残渣の減量を図る設備を設置すること。</p> <p>c 検収時と下処理時に発生する残渣を粉砕処理し、残渣庫へ圧送する専用処理槽を設置すること。</p> <p>d 残渣の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。</p> <p>e 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。</p> <p>f 各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣庫に運搬可能とするよう、システムを整備すること。</p> <p>g 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。</p>
	回収風除室	<p>a 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とする。</p> <p>b 搬入口の開閉時に、外部から虫類・塵埃等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。</p> <p>c ドックシェルターを気密性の高い仕様とする等、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できる場合は不要とすることも可能とする。</p>

	洗剤庫	<ul style="list-style-type: none"> a 洗剤を保管しておく庫とする。 b 洗剤の納品が食品の動線と交差しないよう計画すること。 c 洗浄室と隣接させること。
非汚染作業区域	食品仕分室	<ul style="list-style-type: none"> a 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の計量を行う室とする。 b 料理ごとに計量区分された調味料を調理室へ受け渡すための設備（1箇所でも可）を設置すること。 c 専用の2槽シンクを設置すること。 d 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。
	炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> a 米の炊飯調理を行うための室とする。 b 効率的な処理ができる炊飯機の設置に配慮した空間を確保すること。 c 配缶スペースを確保すること。 d 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。
	煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> a 煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とする。 b 4,000食分の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。 c 調理釜の配置は、調理前の食材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。 d 調理器具、作業台、調理台等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。 e 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる計画とすること。 f 保存食（調理済み食品）用の冷凍庫を設置する。 g 臭気を低減するように脱臭装置を設置すること。
非汚染作業区域	揚物・焼物・蒸し物室	<ul style="list-style-type: none"> a 揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室とする。 b 調理前の食材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。 c 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。 d 揚物・焼物・蒸し物について、それぞれ、中心温度75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃以上）で、2時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置することを想定する。 e 揚物に使用する油を、酸化度測定後に使用する。そして、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。なお、油の使用回数は市職員の指示によるものとする。 f 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。

		g 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できる計画とすること。
	アレルギー等 対応食調理室	<p>a 食物アレルギー等をもつ児童・生徒のアレルギー等対応食(除去食)を調理する室とする。対応アレルゲンは、卵、乳とする。アレルギー等対応食は最大 80 食/日に対応できる独立した室にすること。通常食の食材や調理及び配缶作業との関係に十分注意すること。</p> <p>b 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設けること。</p> <p>c 個別調理に適した調理設備を設置すること。</p> <p>d 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p> <p>e アレルギー室で使用する器具類を洗浄するための設備を整えること。</p>
	上処理室	<p>a 野菜類の切裁・仕分けを行う切裁スペースを設置する。</p> <p>b 冷凍液卵、冷凍肉加工品及び冷凍品の開封作業・切裁・仕分けを行うスペースを設置すること。</p> <p>c 冷凍野菜等を解凍及び洗浄する 3 槽シンクを設置すること。</p> <p>d 乾物等の戻し作業等を行うシンクを設置すること。</p> <p>e 豆腐、こんにゃく、練り物等の切裁・仕分けを行う切裁スペースを確保すること。</p> <p>f 洗浄後の果物非加熱食品の除菌、すすぎのための専用の水槽(移動式可)を設置し、作業動線を確保する。</p>
	和え物室	<p>a 和え物の調理、冷却、配食を行う室とする。</p> <p>b 多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。</p> <p>c 4,000 食分の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。</p> <p>d 真空冷却機を設置すること。調理室とはパススルーとすること。</p> <p>e 作業の円滑化を図るため、釜と冷却機の設置位置に留意すること。また、配缶スペースを確保すること。</p> <p>f 冷蔵庫を設置すること。</p>
	非汚染区域用 器具洗浄室	<p>a 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。</p> <p>b 非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p>
非 汚 染	コンテナ室	<p>a 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室とする。</p> <p>b 洗浄室に隣接させること。</p>

作業区域		<ul style="list-style-type: none"> c コンテナ、食器・食缶等のそれぞれの規格及び数量に見合った空間とすること。 d 給食の配送や食缶等の収納に配慮すること。 e 配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。 f コンテナ消毒保管機を設けること。
	配送風除室	<ul style="list-style-type: none"> 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、予定する配送工程等を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。 c 搬入口の開閉時に、外部から虫類・塵埃等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。
一般区域	汚染作業区域前室	<ul style="list-style-type: none"> 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。 c 調理員等の数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹸・アルコールの自動での使用が可能なものとする。）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理員全員分を吊して使用）を設置すること。 d 鏡、ペーパータオル及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。 e 靴を衛生的に保管できること。
	非汚染作業区域前室	<ul style="list-style-type: none"> a 非汚染作業区域への入退場の際、更衣（靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等）及び入場の準備（手指の洗浄・消毒等を行う室）を行う室とする。 b 前室と調理室の間にエアシャワーを設置すること。 c 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、手を使わずに開閉できる構造とする。 d 調理員等の数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹸・アルコールの自動での使用が可能なものとする。）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理員全員分を吊して使用）を設置すること。 e 鏡、ペーパータオル及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。 f 靴を衛生的に保管できる計画とすること。
	洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> a 調理員用品を洗濯・乾燥する室とする。 b 必要な洗濯機及び乾燥機を設置すること。
	配送員用	<ul style="list-style-type: none"> a 配送・回収業務の従事者が、配送開始前等に待機する室とする。

	控え室	
	調理従事者用更衣室（男女別）	<ul style="list-style-type: none"> a 男女別に確保すること。 b 調理従事者の数に応じた広さとロッカーがあり、清潔な調理員用品、汚染された調理員用品及び従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備を有すること（汚染された調理員用品は、翌日使用しないものとする）。
一般区域	調理従事者用便所	<ul style="list-style-type: none"> a 調理従事者、市栄養士が使用する便所とする。 b 男女別に設置すること。 c 開口部が、給食エリアの各諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 d 手洗い設備（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・消毒装置、使い捨てのペーパータオル、足踏み開閉式ごみ箱等が、設置されていること。 e 便所の個室ごとに、座ったまま使用できる手洗い設備、消毒液、使い捨てペーパータオル、足踏み開閉式のごみ箱等を設置すること。 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 調理従事者の動線に配慮した場所及び数を設置すること。
	倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a 物品を保管する室とする。 b 保管する物品は、事業者の提案に委ねることとする。

3 施設等の性能

(1) 全般

環境負荷低減・環境保全等の観点から、環境への負荷の少ない施設・設備とし、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。特に光熱水費の低減に資する事業者の創意工夫による具体的な提案を期待する。

(2) 建築

① 一般事項

(ア) 全般

- a 住環境や自然環境等に配慮した計画とすること。
- b 諸室の作業内容を検討し、区域区分に応じた分類とすること。
- c 最大提供給食数に応じた作業空間と、各種の設備や備品が配置可能なスペースを確保し、仕事の流れに応じて、作業が適切に行えるよう計画すること。
- d 床下には、配管等の更新を容易にする作業スペースを設けること。
- e 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域を、部屋単位で明確に区分すること。

- f 給食エリア内の各区域の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。
- g 食材の搬入から下処理までの作業を行う諸室については、肉・魚・卵類用と野菜・調味料・乾物類用をそれぞれ独立した系統とすること。
- h 便所は、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。
- i 便所は、衛生管理を容易にするため、動線に配慮しつつ、可能な限り集約して設けること。
- j 2階の便所や污水配管等は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しない計画とすること。
- k 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。
- l 各諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。
- m メンテナンスバルコニーを設置する等、清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。
- n 緊急時に安全に避難できる手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。
- o 施設内の温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- p 施設内の各室において、見易い位置に電波時計を設置すること。
- q 施設内は禁煙とすること。なお、敷地内では喫煙所等の設置は可能とするが、その場合でも受動喫煙の防止のため分煙に配慮するとともに、人目のつかない場所に設置すること。
- r 給食エリアから発生する臭気については、臭気濃度を十分に低減できる脱臭装置を設置し、臭気を抑えるとともに排気口を周辺環境に十分配慮した位置に設置し、近隣に及ぼす影響がないよう配慮すること。

(イ) 調理員の動線

- a 調理員は、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事が可能なレイアウトとすること。
- b 給食エリアの諸室は、一般エリアと隔壁（壁は、固定されたものとする。）等により区画し、給食エリアと一般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 調理員の日常動線を短縮するため、休憩室、便所、更衣室等は近接して配置すること。

(ウ) 食材等の動線

- a 食材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→配送）に基づき、動線が一方向となるように、諸室をレイアウトすること。
- b 物の流れが、衛生管理の程度の高い作業区域から低い作業区域へ、逆戻りしないワンウェイ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、食材や容器等が、パススルー機器やコンベア、カウンター又はハッチ等で受け渡しされるレイアウトとすること。
- d 「肉・魚・卵類」と「野菜・調味料・乾物類」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- e 非汚染作業区域内では、食材の加熱前、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分けること。
- g 廃棄物は、区域区分ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区域への搬出ルートは避けること。

② 構造

(ア) 構造・耐用年数

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

(イ) 耐震安全性の分類

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

構造体	Ⅱ類
建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

③ 仕上げ等

(ア) 共通

- a 仕上げ材等は、原則として「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 建築材料は、可能な限り揮発性有機化合物の少ないものを使用する等、室内の空気環境に十分留意すること。

(イ) 外部仕上げ

- a ねずみ類、虫類及び鳥類の侵入を防げる構造とすること。
- b 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。
- 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。

(ウ) 内部仕上げ

- a 床は、ドライ仕様とし、仕上げ材は不浸透性・耐摩耗性・耐薬品性を有し、滑りにくいものとする。また、平滑で清掃が容易に行えるものとする。
- b 天井に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等、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 mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- f 内壁と床面の境界には、アールを設ける等、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には、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。

④ 給食エリアに関する特記事項

- (ア) 諸室の扉は、密着性の良いものとする。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（従事者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）とすること。
- (イ) エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。
- (ウ) 天井高は、床面より2.4 m以上とすること。特に、調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室（調理室、揚物・焼物・蒸物室等）における熱気や蒸気等に配慮して天井高を設定すること。なお、便所等、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) 天井部分の可能な箇所に、トップライトやハイサイド窓等を設置すること。また、天井部分に設置する照明は、オートリフター付照明とする等の配慮をすること。
- (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) 吸気口又は排気口を有する場合は、防虫ネットを備えること。
- (キ) 非汚染作業区域に吸気口を有する場合は、一般区域及び汚染作業区域の空気を、汚染作業区域に吸気口を有する場合は、一般区域の空気を吸入しない位置に吸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・防虫のために隙間がない構造であること。

(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は、直接室外又は排水溝に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。

⑤ 一般エリアに関する特記事項

(ア) 見学者等の一般来場者が使用する一般エリアの共用部分の諸室、通路、便所、廊下、出入口等については、バリアフリー及びユニバーサルデザインに対応した計画とすること。

(イ) 事務室及び会議室は、遮音性が高い快適な作業環境の確保に配慮して計画すること。

⑥ 意匠・景観

(ア) 周辺環境や景観と調和した計画とすること。

(3) 外構

① 全般

(ア) 敷地の地形・地質を考慮し、施工、維持管理の容易性、経済性等を総合的に勘案し、設計・施工すること。耐久性や美観に配慮すること。

(イ) 塀やフェンスの選定は耐久性や色彩、デザインについて美観に配慮したものを選定すること。

(ウ) 歩車道等の動線を考慮して計画すること。

(エ) 必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。

(オ) 外来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。

(カ) 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。また、透水性インターロッキング舗装や透水性アスファルト舗装を採用する等、雨水処理への負荷を低減すること。

(キ) 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。

(ク) 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。

② 動線等

(ア) 構内への車両の出入口は、安全性に配慮した位置に設けること。

(イ) 災害時の避難動線を、適切に確保すること。

(ウ) 歩車分離を基本とし、歩道部分をカラー舗装する等、歩行者と車両等が円滑かつ安全に移動可能な計画とすること。また、歩道には視覚障害者用の誘導ブロックを設置すること。

(エ) 車両動線上には、動線マーキングやサインを用いて、運転手にわかりやすい計画とすること。また、一旦停止ラインやカーブミラーを設置し、敷地内における安全確保を図ること。

③ 駐車場等

(ア) 駐車場や自転車等駐車場は、極力目立たない配置とし、敷地境界等から自動車のギラツキが見えないよう樹種の選定や植栽の配置に配慮した計画とすること。

(イ) 食材搬入車両等の待機・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等、騒音防止を徹底すること。

項目	条件等
市職員用	5台
来客用	5台
大型バス	35人乗り程度用4台
身障者用	2台

(4) 電気設備

① 共通

(ア) 事務室で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。

② 電灯・コンセント設備

(ア) 荷受室、検収室、調理に関する諸室（下処理室、上処理室、調理室、揚物・焼物・蒸し物室、和え物室、アレルギー等対応食調理室、洗米室、炊飯室等）、事務室等の執務に使用する諸室においては、作業台面で500ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

(イ) 配送風除室、回収風除室、コンテナ室、洗浄室、休憩室、便所、廊下等においては、200ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

(ウ) 自然採光に配慮すること。

(エ) 食品の色調に影響を与えない照明設備とすること。

(オ) 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。

(カ) 蒸気や湿気が発生する場所では、耐久性のある照明設備とすること。

(キ) 衛生的な照明設備とすること。

(ク) 市職員用事務室に市が設置する予定の機器（PC、HUB、複合機、プリンタ等）を考慮してコンセント設備を設計すること。

(ケ) コンセントの漏電防止に留意すること。

(コ) 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。

③ 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。

④ 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。
- ⑤ 非常用自家発電設備
- (ア) 停電発生時や災害時に、市職員用事務室、移動式回転釜等保管室、トイレ等、必要な共用部が72 時間稼働できるよう非常用自家発電設備を設置すること。
 - (イ) 非常用発電設備は、集中豪雨による浸水等に備えて、設置方法・設置場所を設けること。
 - (ウ) 非常用自家発電設備は、通常時の省エネルギーを兼ねた設備とすることも可能とする。
- ⑥ 通信・情報設備等
- (ア) 電話回線は、市が1 回線の他、追加の回線数を市と協議の上、整備すること。回線工事等の詳細は、通信事業者と調整すること。
 - (イ) LAN回線及び光回線使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。
 - (ウ) 事務室及び会議室に無線LAN (W i - F i) が利用できる環境を整備すること。
 - (エ) 全ての事務室には、情報コンセントを設置すること。
 - (オ) 市職員用事務室を主回線として、以下の施設内線を設置すること。

1	市職員事務室	12	炊飯室
2	会議室	13	コンテナ室
3	荷受室	14	洗浄室
4	検収室	15	配送風除室
5	食品仕分室	16	回収風除室
6	各下処理室	17	機械室
7	洗米室	18	ボイラー室
8	調理室	19	その他必要とする箇所
9	揚物・焼物室・蒸し物室	20	空き回線
10	和え物室		
11	アレルギー等対応食調理室		

⑦ 拡声設備

- (ア) 場内・場外への放送が可能な設備を計画すること。
- (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。

⑧ 誘導支援設備

本施設の玄関及びプラットホームに、インターホン設備を設置すること。

⑨ 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。

⑩ 機械警備設備

- (ア) 機械警備に必要な設備を設置すること。
- (イ) 的確なセキュリティの確保を図ること。
- (ウ) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理を図るため、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が可能な設備とすること。

(5) 機械設備

① 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。なお、各種警報を含む総合監視盤は事務室に設けること。

② 換気・空調設備

- (ア) 会議室、休憩室、市職員用事務室、見学通路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) 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。
- (ウ) 給食エリアの適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。
- (エ) 汚染された空気及び虫類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。
- (オ) 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。
- (カ) 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。
- (キ) 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、粉じんが留まらない構造とすること。

③ 給水・給湯設備

- (ア) 飲料水及び湯水を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- (イ) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、水滴による製品ラインの汚染防止措置を講ずること。
- (ウ) 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を表示するほか、色分け等により明確に区分すること。なお、本施設においては、地下水は使用しないものとする。
- (エ) 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。

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

(カ) 給水設備は、防錆設備とすること。

(キ) 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、足踏み式、自動式等）とすること。

④ 排水設備

(ア) 本施設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は十分な段差を設けること。

(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。

⑤ 衛生設備

(ア) 調理員の数に応じて、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、温水が供給可能であり、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ごみ箱等をあわせて設置するとともに、必要に応じて、手指の洗浄・消毒装置、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。

⑥ 昇降機設備

(ア) 複層階の場合は、バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。

(イ) 給食エリアから会議室や調理員用休憩室等に給食等を運搬するための小荷物専用昇降機を適宜設置すること。

(6) 調理設備

① 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。なお、必要なメンテナンスの頻度、費用等もふまえて計画すること。また、設置にあたっては、衛生面のほか、作業の合理性にも配慮すること。

(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) 塵埃やごみ等の堆積を防止する構造とすること。
- (エ) 虫類・ねずみの進入を防止する構造とし、気密性を確保すること。
- (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) 従事者の身長、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。

② 調理設備の仕様

(ア) 板金類

a テーブル（作業台）類甲板

- (a) 板厚は、1.2 mm以上とすること。
- (b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、塵埃やごみ等の堆積を防止する構造とすること。
- (c) 壁面設置の場合、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、高さは、テーブル面より200 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、極力大型のものを用いること。
- (e) 槽の外面には、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) 虫類・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、かつ、取り外し可能で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。

(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150mm程度を確保すること。

(イ) 厨房機器等

a 冷蔵庫・冷凍庫

(a) 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。

(b) 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) 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、用途に応じて温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。

(e) 冷蔵庫、冷凍庫からの結露が床面に流れないような対策を講ずること。

b 下処理設備・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、安全装置付きのものを採用すること。

(c) パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。

(d) 皮むき機は、食材の取出し口の高さを600mm以上確保し、水はねしないように、蓋を取り付けること。また、皮かすが、直接排水管に流れない構造とすること。

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・バルブ等のドロ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、掃除用のホース接続口（給水・給湯ともに）をカップラ式等により設けること。

(b) 揚物機

i 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とすること。

ii 食油や揚げかす等の処理が容易な構造とすること。

iii 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とすること。

(c) 焼物機

- i 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができるものとする。
- ii 調理状態が確認できる構造とすること。
- iii 温度表示機能があり、調理温度管理が容易なものとする。
- iv 庫内温度や食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。
- v メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できるものとする。

(d) 真空冷却機

調理済食材を短時間で衛生的に冷却し、清掃が簡易に行えるものであり、芯温を 10℃以下にする機能を有するものとする。

d. 洗浄・消毒機器

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

e. コンテナ洗浄機

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

f. 消毒保管庫・殺菌庫

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

③ 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。

- a 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。
- b 設備回りの清掃が容易であること。
- c 塵埃、ごみが堆積しないこと。
- d 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。

(7) 什器備品

以下に示す什器備品等の配備を想定する。

① 事務備品等

以下の区分により、事務備品等の設置を想定している。

(ア) 市職員用事務室

種類	備考	数量
椅子	寸法は適宜	10
パソコン机	寸法は適宜	10
打合せセット	6名の椅子、テーブル	1
キャビネット		一式

(イ) 市職員用玄関

種類	備考	数量
下駄箱	市職員用 10名程度	1
下駄箱	外来者用 10名程度	1
玄関ホーン	市職員用、事務室確認用	1
郵便受け	外部投入、内部受取式	1
傘立て	寸法は適宜	1
スリッパ	外来者用	10

(ウ) 会議室

種類	寸法等	数量
椅子	肘なし	適宜
黒板	移動式。1,800×900mm程度 ホワイトボード、電子黒板も可	1
会議用長机	1,800×600×700mm程度	適宜
演台	1人用	1
AV機器	マイク・スピーカー等	1
収納	机、椅子の収納	適宜
調理台	流し、コンロ、収納	1

(エ) 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すること。

(8) 食器・食缶等

① 共通事項

(ア) 児童・生徒が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、児童・生徒にとって使いやすいものの採用を想定する。

(イ) 教職員用として8校分、試食用として必要な分の食器・食缶等（児童・生徒が使用するものと同一のもの）を調達すること。なお、小中学校の担任以外の教職員は、

職員室で喫食予定である。

② 食器等

食器等の種類は、下表の内容の採用を想定。これらは参考として例示したものである。

- (ア) PEN樹脂とする。環境ホルモン等、安全性の疑われている材質を使用していない。また、児童・生徒にとって扱いやすいものとする。
- (イ) 長期間使用しても問題が発生しない（傷や着色等により、数年間の使用での必要が発生しない）。
- (ウ) 破損等による不足が発生しないよう、2%程度の予備を確保する。
- (エ) アレルギー対応食用として、色付き食器を必要数量確保する。

種類	寸法	備考（参考型式）	数量
食器（飯椀）	例) φ145×61mm・520ml	例) PNB-32E	4,500
食器（汁椀）	例) φ140×58mm・465ml	例) PNB-31E	4,500
食器（角仕切り皿）	例) 210×170×28mm	例) PNS-23E	4,500
食器（カレー皿）	例) φ219×36mm・830ml	例) PNS-13E	4,500
トレイ	例) 360×270×19mm	例) SE-15	4,500
はし	例) 195mm	例) 六角箸 アミハード	4,500
スプーン	例) 150mm	例) 先丸 松印 穴明	4,500
フォーク	例) 150mm	例) 穴明・4本爪	4,500

③ 食缶等

1学級あたりに必要な食缶等の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。また、以下の点に留意して、必要数量を調達することを想定している。

- (ア) 児童・生徒が持ち運びをしやすいものであること。
- (イ) ご飯用食缶、汁用食缶、和え物用食缶、果物用食缶は、温度管理が行え、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する高性能断熱二重食缶であること。
- (ウ) 汁用食缶、和え物用食缶、果物用食缶は、内外ステンレス製であり、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような構造とすること。
- (エ) 汁用食缶はパッキン等で密閉できる機能を有するものであること。
- (オ) 少人数の学校や学級には容量の小さい食缶を使用する等、柔軟な対応をする。

内容	寸法	備考（参考型式）
食缶（米飯用）	例) 390×320×200mm	例) SWJ-13VK-CP
食缶（汁物用）	例) 390×320×200mm	例) SWJ-13VK-CP
食缶（フライ用）	例) 390×320×130mm	例) SWJ-09VK-CP
食缶（和え物用）	例) 340×240×130mm	例) SWJ-04VK-C

食缶（果物用）	例) 390×320×200mm	例) SWJ-13VK-CP
---------	------------------	----------------

④ 配膳器具

1学級あたりに必要な配膳器具の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

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を想定して調達を予定する。

品名	1学級使用本数	材質・寸法（mm）
パンバサミ	2	ステンレス 波型 220mm 程度
うどん杓子	2	ステンレス 85×85×200mm 程度
汁杓子	2	ステンレス 86×86×200mm 程度
ごはんしゃもじ	2	ポリプロ（フッ素樹脂）205mm 程度
トング	2	適宜

(9) その他

① 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、虫類等を誘引しにくい照明灯を設置する等により、虫類、ねずみ等が施設内に侵入しない構造とすること。

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

② 清掃用具収納設備等

(ア) 衛生上支障がない位置に、必要に応じて清掃用具収納設備を設けること。

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

(ウ) 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

③ AED装置

施設内にAEDを設置するとともに、従事者等に救命講習会開催を想定する。

第3 業務実施にあたっての注意事項

(1) 一般事項

① 基本設計業務は、提示された設計と条件及び適用基準に基づく。

② 実施設計業務は、提示された設計と条件、基本設計図書及び適用基準に基づく。

③ 積算業務は、監督職員の承諾を受けた実施設計図書及び適用基準に基づく。

④ 設計と条件を変更することが生じた場合は、市と受託者が協議して決定する。

(2) 適用基準等

本業務は以下に掲げる技術基準等を適用する。受託者は業務の対象である施設の設計内容及び業務の実施内容が技術基準等に適合するよう業務を実施しなければならない。仕様書に明記されていない事項があるときは、市と受託者が協議して決定する。

a. 建築

- 公共建築工事標準仕様書
- 建築工事設計図書作成基準
- 建築設計基準
- 建築構造設計基準
- 建築工事標準詳細図
- 構内舗装・排水設計基準
- 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準
- 官庁施設の総合耐震計画基準

b. 建築積算

- 公共建築数量積算基準
- 公共建築工事内訳書標準書式（建築工事編）
- 建築工事見積書標準書式（建築工事編）

c. 設備

- 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
- 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
- 建築設備工事設計図書作成基準
- 建築設備計画基準
- 建築設備設計基準

d. 設備積算

- 公共建築設備数量積算基準
- 公共建築工事内訳書作成要領（設備工事編）
- 公共建築工事見積書標準書式（設備工事編）

(3) 打ち合わせ及び記録

打ち合わせは次の時期に行い、速やかに記録を作成し、監督職員に提出する。

- ① 業務着手時
- ② 業務における各段階着手時
- ③ 監督職員又は総括責任者が必要と認めたとき

(4) その他業務の履行に係る条件等

① 成果物提出場所

成果物の提出場所は、さくら市教育委員会学校教育課とする。

② 成果物の取り扱いについて

本業務の成果物に係る著作権については、市に帰属するものとする。市の承諾を受けずに他に公表、貸与または使用してはならない。

③ その他

この仕様書に定めのない事項及び疑義の生じた事項は、市と受託者が協議し決定する。

(5) その他注意事項

① 本業務を行うにあたり、意図及び目的を十分に理解した上で、経験のある技術者を定め、かつ適切な人員を配置して最高の技術を発揮するよう努力すること。

② 本設計の実施にあたり建築基準法、都市計画法、消防法、その他各関係法令、規則、条例、さくら市市開発許可等審査基準、その他関係要綱等を確実に遵守すること。また、公共建築として地域社会に適合した建築の実現に努めること。

③ 本業務を行うにあたり、受託者が定める設計責任者は、本市が定める担当者と常に密接な連絡を取り、指示があったときは会議に出席し、指示を受けること。また、本仕様書によりがたい事項が発生した時は、担当者と協議して定めること。

④ 受託者は、本業務完了後といえども設計の不備が発見された場合は、速やかに図書の修正をしなければならない。それに要する費用は、受託者の負担とする。

⑤ 業務の遂行上知り得た情報については、守秘義務を厳守すること。

⑥ 業務の遂行上必要な資料で、市が所有するものは原則貸与し、業務完了と同時に返却すること。

⑦ 各成果図書及び書類については、提出前に担当者の確認を受けること。

(6) その他注意事項提出書類

・契約時に提出する書類

① 業務着手届

② 管理技術者届、管理技術者経歴書

③ 担当主任技術者名簿

④ 業務工程表

⑤ 業務計画書

⑥ その他、本市が必要と認める書類

・業務完了時に提出が必要な書類

① 業務完了届

② 成果品引渡書

- ③ 委託業務提出図書
- ④ 打合せ議事録
- ⑤ その他、本市が必要と認める書類

- (7) 成果図書
別紙成果図書一覧参照