

宇治市学校給食センター整備事業

要求水準書（案）

令和5年5月

宇治市

— 目 次 —

1. 総則	1
1.1. 要求水準書の位置付け	1
1.2. 本事業の目的	1
1.3. 基本的事項.....	1
1.3.1. 用語の定義.....	1
1.3.2. 基本方針.....	2
1.3.3. 業務内容.....	4
1.3.4. 遵守すべき法令等	5
1.3.5. 本件施設用地概要	9
1.3.6. 事業概要.....	9
1.3.7. 統括責任者の配置.....	10
1.4. 要求水準の変更	11
1.4.1. 要求水準の変更事由	11
1.4.2. 要求水準の変更手続き	11
2. 施設整備業務	12
2.1. 施設整備業務総則.....	12
2.1.1. 実施体制.....	12
2.1.2. 対象業務.....	12
2.2. 施設整備業務内容及び要求水準.....	12
2.2.1. 測量等事前調査業務	12
2.2.2. 各種許認可申請等業務及び関連業務（交付金の申請支援含む）	13
2.2.3. 設計業務（土地造成詳細設計・建築基本設計・建築実施設計）	13
2.2.4. 工事監理業務.....	14
2.2.5. 建設業務（土地造成・外構整備を含む）	14
2.2.6. 調理設備調達・搬入設置業務.....	15
2.2.7. 食器・食缶等調達業務.....	15
2.2.8. 事務備品等調達業務	15
2.2.9. 近隣対応・周辺対策業務	15
2.2.10. 完了検査及び引渡し業務	16
2.2.11. その他これらを実施する上で必要な関連業務	16
3. 開業支援業務	17
4. 施設等の要求性能	18
4.1. 本件施設の概要	18
4.2. 諸室の説明.....	19
4.3. 施設等の性能.....	37

4.3.1. 建築.....	37
4.3.2. 電気設備.....	40
4.3.3. 機械設備.....	42
4.3.4. 調理設備.....	44
4.3.5. 什器備品.....	47
4.3.6. 食器・食缶等.....	49
4.3.7. その他.....	50
5. 提出書類.....	51
5.1. 計画書.....	51
5.1.1. 事業全体に関する計画書.....	51
5.1.2. 施設整備業務に関する計画書.....	51
5.1.3. 開業支援準備に関する計画書.....	52
5.2. 報告書、成果品等.....	52
5.2.1. 施設整備業務に関する報告書、成果品等.....	52
5.2.2. 開業支援業務に関する報告書.....	54

別添資料

資料1 本件施設用地位置図

資料2 献立例

資料3 土地造成概略設計図

1. 総則

1.1. 要求水準書の位置付け

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

1.2. 本事業の目的

市は、令和元年8月に宇治市中学校給食検討委員会より、「宇治市の中学校給食は給食センター方式による実施が望ましい」とする「宇治市立中学校における給食の検討について」を受け、市の望ましい中学校給食の実施に向けた基本的な方向性を示す「宇治市中学校給食基本構想」を令和2年3月に策定した。

また、令和4年8月には、これまで自校調理方式で給食を提供してきた小学校についても、市内の児童生徒数の減少傾向が続くと見込まれることや各小学校の給食室の老朽化がすすんでいる状況等を踏まえて、本件施設を活用することとした「今後の小学校給食の提供方式の方針について」を定め、これらの経緯を踏まえ、本件施設の整備に必要な基本的な事項をとりまとめた「宇治市学校給食センター基本計画」を令和5年3月に策定した。

本事業は、「宇治市学校給食センター基本計画」において整備することとした本件施設について、設計・施工一括発注方式（DB方式）により民間事業者の創意工夫や豊富なノウハウを活用し、早期の整備を目指すとともに、高い衛生水準を確保し、省エネルギーや食をめぐる環境の変化にも対応が可能な施設整備を実現することを目的とする。

1.3. 基本的事項

1.3.1. 用語の定義

本要求水準書において使用する用語は、以下の定義とする。

ア 本件施設

宇治市学校給食センターの建物本体、建築設備、調理設備、附帯施設、造成擁壁、植栽・外構等を含むすべての施設をいう。

イ 本件建物

宇治市学校給食センターの建物本体をいう。

ウ 調理設備

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

エ 調理従事者用品

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

オ 食器・食缶等

食器、食器かご、食缶、おたま等、児童生徒及び教職員が使用する備品をいう。

カ 配送校

給食配送の対象となっている中学校及び小中一貫校をいう。

キ 事務職員

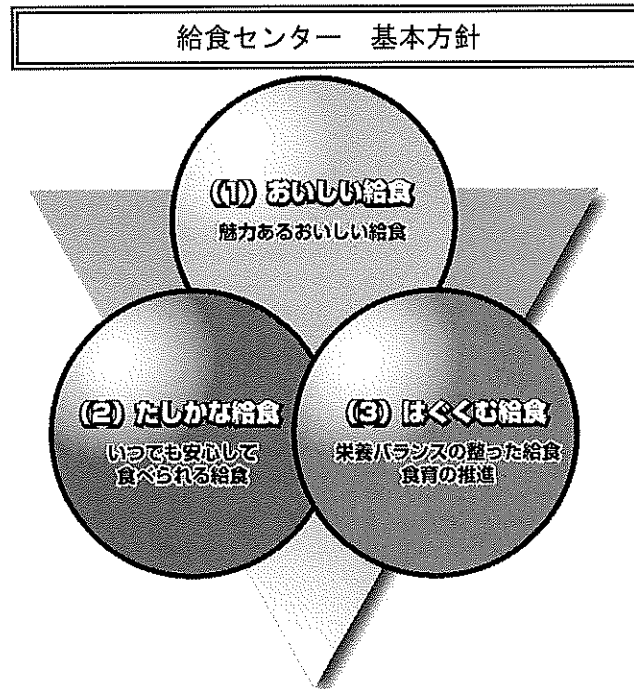
本件施設の運営等に携わる行政側の事務等の業務を行う職員（栄養教諭等を含む。）をいう。

ク 事業者

本事業を実施する民間事業者をいう。

1.3.2. 基本方針

本件施設整備の基本方針は、以下とおりとする。



ア 【おいしい給食】魅力あるおいしい給食

(ア) 献立作成

魅力あるおいしい給食のための献立を作成する。合わせて、献立試作室を設置し、献立の研究を行う。

給食センターで調理する献立数は、2 献立方式を基本とするが、1 献立にも対応できるものとする。さらに食育の観点等から、行事献立等の特別献立も実施する。

(イ) 給食物資の選定・調達

給食物資は、現在の小学校給食における手法を基本に、物資選定委員会にて、価格だけでなく、安全性や品質等、地産地消を推進する観点もふまえて選定することにより、良質な物資の調達を行う。

(ウ) 調理

調理室は給食の調理に適した調理工程を実現でき、また、幅広い調理方法や効率的な調理が可能となる調理機器を導入し、食材の持ち味を生かした調理を目指す。

(エ) 適温提供

温度を保持して提供するために、保温保冷に優れた食缶等を導入する。

イ 【たしかな給食】 いつでも安心して食べられる給食

(ア) 適切な衛生管理環境

人による汚染拡大を防止し、徹底した衛生管理を図るために、給食ゾーンと職員や来客が出入りする事務ゾーンを明確に区分する。

給食センターは HACCP 及びドライシステムを導入し、学校給食衛生管理基準に従い、二次汚染防止の観点から給食ゾーンを汚染作業区域、非汚染作業区域に分けるなど、明確かつ厳密な衛生管理が行える施設とする。また、臭気、防音対策、適切な温湿度管理を行う。

(イ) 配送

配送は安全に行うことを第一に、調理後 2 時間以内の喫食ができるよう、計画的・効率的に行う。あわせて、搬出入作業の安全に最大限配慮するとともに、各学校の実情に応じた提供ができるよう検討する。

また、使用するコンテナ等の器具は、衛生管理を徹底できるものとする。

(ウ) 食器

安全性や衛生面、軽量であることの運搬のしやすさ等を考慮して、これまで小学校給食で導入してきた樹脂製食器（PEN 食器）を基本とする。

(エ) 異物混入防止

異物混入防止のために、破損しにくい機器やステンレス製品等、劣化しにくく、つなぎ目部分がない器具等を導入する。

また、建物の構造・設備は、外部からの汚染を受けにくいものとする。

(オ) 食物アレルギー対応食

食物アレルギー対応食は、アレルゲン物質の混入を防ぐため、食物アレルギー対応食専用調理室・設備を設け、調理する場所を独立した部屋とし、他の調理作業と区分して食物アレルギー対応食を調理できる施設とする。

また、食物アレルギー対応食調理専用の調理機器及び器具も設置する。

(カ) 事務機能

献立作成や食材選定など、調理現場と連絡調整等、円滑な学校給食運営を図ることのできる施設とするために、事務室を設置する。

ウ 【はぐくむ給食】 栄養バランスの整った給食、食育の推進

(ア) 栄養バランスの整った給食

小学生、中学生のそれぞれの学校給食摂取基準に応じて栄養バランスの整った献立を作成する。

(イ) 地産地消

給食の食材として積極的に地元産食材を使用し、児童・生徒が地域の食材・食文化への理解を深められるよう、地産地消を推進する。

(ウ) 米飯給食

日本の伝統的な食生活の基本である米飯を中心とした食習慣の形成や、地域の食文化への関心を深めることなどを目的として、これまでの小学校給食と同様、週 3 回以上を基本に米飯給食を実施する。

(エ) 給食センターを活用した食育

児童・生徒が学校給食を通じて食の大切さや地域とのつながりを感じ、生涯にわたり健全な食生活を営み、健康の保持増進を図ることができる施設とするため、給食センターに見学コースや研修室を設置するとともに、試食会や調理実習など、給食センターの設備を活用する他 ICT を活用し、児童・生徒に食育の取り組みを進める。

また、親子で参加できる取り組みなどを通じて、児童・生徒のみならず保護者等も対象にした食育活動を実施する。

(オ) 学校と連携した食育

教科や特別活動において、学校給食と関連させた食に関する指導に取り組む。

1.3.3. 業務内容

事業者は、以下の業務を行うものとする。

施設整備業務	測量等事前調査、各種許認可申請等、基本設計（コスト縮減のための比較検討含む）・詳細設計（造成含む）等業務、工事監理、建設業務（土地造成・外構整備含む）、調理設備の調達・搬入設置業務、備品等調達業務（飯椀・汁椀・主菜皿・副菜皿・トレイを除く）、近隣対応・周辺対策、完成検査・引渡し業務、本件施設の整備に付随して必要な各種業務
開業支援業務	本件施設整備後、市が本件施設を供用するための準備の支援

業務内容については要求事項として示したものの他、事業者からの提案を受けて決定していく。特に本市として提案に期待する点については以下のとおりとする。

ア 工事中の安全性確保や早期の開業に向けた取り組み

工事作業は、土木・建築その他工事が輻輳する工事となるが、作業業者や周辺住民の安全確保を第一に作業を進めること。また、令和 8 年度早期に施設の開業ができるよう、作業を進めること。

イ 調理設備品の調達

高度な衛生管理が可能であり、調理員が使いやすく、作業のしやすい調理設備の導入を期待する。また、ルウから作るカレーや、寒天を手作りするフルーツかん等、手作り調理についてもできる限り可能な調理設備の導入を期待する。なお、こうした献立については提案時にその調理方法等についての説明を求めることを予定する。

アレルギー対応について、よりきめ細かな対応が可能な設備を期待する。

ウ ICT の活用

ICT を活用した食育の実施について、本市基本計画に示す取り組みの充実に向けて効果的な設備についての提案を期待するものとする。

また、食育以外にも ICT を有効活用した提案があれば受け付けるものとする。

エ 省エネ・光熱水費への配慮

ガスコージェネレーションシステム等の導入により、電気・ガス等および発電時に発生した熱を有効活用し、ランニングコストも踏まえた最適なエネルギー利用を行うとともに、災害時等の停電時にも炊飯機・回転釜・事務室の稼働による一部の給食を調理できる施設とする。また、使用可能とする設備の範囲について、厨房機器の性能等とあわせて提案を受け付ける。

オ 運営事業者への支援

開業支援の内容について、要求事項に示した業務以外の内容について提案を期待する。

また、施設完了後の開業支援に限らず、あらかじめ整備段階において運営事業者側の要望を反映する取り組み、維持管理等についても提案として受け付けるものとする。

その他、献立試作室、見学通路の展示物、駐車場の確保等についても、提案に期待する。

1.3.4. 遵守すべき法令等

本事業の実施にあたり、遵守すべき法令（施行令及び施行規則、条例、要綱、各種基準等を含む。）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、契約締結以降において最新のものを遵守すること。

ア 法令・条例等

（ア）法令

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

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

(イ) 条例

- a 京都府建築基準法施行条例
- b 京都府福祉のまちづくり条例
- c 京都府環境を守り育てる条例
- d 京都府地球温暖化対策条例
- e 京都府再生可能エネルギーの導入等の促進に関する条例
- f 宇治市良好な居住環境の整備及び景観の形成を図るためのまちづくりに関する条例
- g 宇治市屋外公告物条例
- h 宇治市環境保全基本条例
- i 宇治市火災予防条例
- j 宇治市水道事業給水条例
- k 宇治市公共下水道条例
- l 宇治市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例
- m その他関連条例

イ 要綱・各種基準等

(ア) 要綱・各種基準等

- a 学校給食衛生管理基準

-
- b 学校給食実施基準
 - c 学校給食調理場における手洗マニュアル (part I・II)
 - d 調理場における洗浄・消毒マニュアル
 - e 食に関する指導の手引
 - f 学校給食衛生管理基準の解説 (学校給食における食中毒防止の手引)
 - g 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
 - h 学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル
 - i 学校給食における食物アレルギー対応指針
 - j 学校給食調理従事者研修マニュアル
 - k 大量調理施設衛生管理マニュアル
 - l 学校における食物アレルギー対応の手引 (京都府教育委員会)
 - m 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (日本学校保健会)
 - n 建築工事安全施工技術指針
 - o 官庁施設の設計段階におけるコスト管理ガイドライン
 - p 概算工事費算出にあたっての留意事項
 - q 官庁施設の企画書及び設計説明書作成要領
 - r 建設工事公衆災害防止対策要綱 (建築工事編)
 - s 建設副産物適正処理推進要綱
 - t 建築設計基準
 - u 建築構造設計基準
 - v 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
 - w 建築設備耐震設計指針・施工指針
 - x 建築設備工事設計図書作成基準
 - y 昇降機耐震設計・施工指針
 - z 電気用品技術基準
 - aa 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン
 - bb 建築設備設計基準
 - cc 建築設備計画基準
 - dd 構内舗装・排水設計基準
 - ee 公共建築工事標準仕様書 (建築工事編)
 - ff 建築物解体工事共通仕様書
 - gg 敷地調査共通仕様書
 - hh 公共建築工事標準仕様書 (電気設備工事編)
 - ii 公共建築工事標準仕様書 (機械設備工事編)
 - jj 建築保全業務共通仕様書
 - kk 建築工事標準詳細図
 - ll 公共建築設備工事標準図 (電気設備工事編)
 - mm 公共建築設備工事標準図 (機械設備工事編)
 - nn 官庁施設の基本的性能基準
 - oo 新営一般庁舎面積算定基準
-

-
- pp 官庁施設の総合耐震計画基準
 - qq 官庁施設の環境保全性基準
 - rr 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準
 - ss 官庁施設の防犯に関する基準
 - tt 建築工事監理指針
 - uu 電気設備工事監理指針
 - vv 機械設備工事監理指針
 - ww 公共建築工事標準単価積算基準
 - xx 公共建築数量積算基準
 - yy 公共建築設備数量積算基準
 - zz 公共建築工事内訳書標準書式（設備工事編）
 - aaa 公共建築工事見積書標準書式（設備工事編）
 - bbb 土木工事共通仕様書（案）（国土交通省近畿地方整備局、京都府、宇治市）
 - ccc 土木工事施工管理基準（国土交通省近畿地方整備局、京都府、宇治市）
 - ddd 工事請負契約における設計変更ガイドライン（案）（宇治市）
 - eee 土木工事施工管理基準（近畿地方整備局）
 - fff 土木請負工事必携（国土交通省近畿地方整備局、京都府）
 - ggg 土木工事施工管理基準及び規格値（案）（国土交通省近畿地方整備局）
 - hhh 水道工事標準図集（案）（宇治市）
 - iii 水道工事（管路）図面作成要領（案）（宇治市）
 - jjj 水道工事基準（案）施工編（宇治市）
 - kkk 水道工事基準（案）設計編（宇治市）
 - lll 土木設計業務等共通仕様書（宇治市）
 - mmm 宇治市下水道建設技術基準（施工編）
 - nnn 下水道土木工事必携（案）（公益社団法人日本下水道協会）
 - ooo 地質・土質調査業務共通仕様書（宇治市）
 - ppp 土木設計業務等委託必携（国土交通省近畿地方整備局）
 - qqq 土木設計業務等委託必携（京都府）
 - rrr その他の関連要綱・各種基準等

1.3.5. 本件施設用地概要

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

本件施設用地	京都府宇治市五ヶ庄三番割
用途地域	市街化調整区域
防火区域	なし
容積率	200%
建ぺい率	60%
本件施設用地概要	本件施設用地：約 8,000 m ² 詳細は「資料 1」を参照すること。
インフラ整備状況	下記インフラ接続を行う場合は、各管理者の定める規則に従い、事業者の負担で整備すること。提案にあたっては、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定すること。 a. 上水道 新開三番割線に水道管（150 mm・250mm）が敷設 b. 下水道 新開三番割線と黄檗山手線に下水道管（200mm）が敷設 c. ガス 新開三番割線に中圧管を敷設済み ガバナは事業者が設置すること。 d. 電力 黄檗山手線に架空配電線が敷設 e. 電話等の通信回線 提案時に事業者が必要に応じて確認すること。
地質条件	「資料 3」を参照のこと。
埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置	特になし。
その他地域地区	宅地造成工事規制区域

1.3.6. 事業概要

ア 提供食数

本件施設は、最大 6,500 食/日の供給能力を有するものとする。炊飯設備も含むものとする。
アレルギー対応食数は、調理食数の 3%程度を想定する。

イ 献立方式

(ア) 2 献立方式を基本とし、副食は 3 品とする。なお、行事食等で 1 献立の提供となる日もある。

(イ) 市が別途発注するパン、牛乳、デザート、ジャム・ソース等（以下「直接搬入品」という。）の配送は、市と直配契約を締結した直接搬入品納入事業者が行うものとする。なお、直接搬入品の容器は配送校でごみとして処分するとともに、配送に使用したケース等は直接搬入品納入事業者が回収するものとする。また、本件施設で調理したデザート・

果物等は本件施設から配送する。

ウ 施設形態

- (ア) ドライシステムを採用する。
- (イ) 給食ゾーンは、1階の配置とする。

エ 調理設備

本要求水準書の要件を満たす調理設備を調達すること。

オ 食器・食缶等

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

カ 学校給食の実施校及び食数等

本件施設の供用開始時（令和8年度早期予定）の配送校は、10校（中学校9校、小中一貫校1校）を予定する。なお、配送校の所在地及び最大と推測される令和8年度の食数等は以下のとおりである。

【配送校の食数及びクラス数】

学校	所在地	令和8年度（推計）	
		食数	クラス数
		児童生徒	
宇治中学校	宇治矢落 64-1	512	17
北宇治中学校	槇島町島前 33	427	14
槇島中学校	槇島町本屋敷 35-1	267	11
(仮)西小倉地域小中一貫校	伊勢田町遊田 7-1	871	40
西宇治中学校	伊勢田町南山 21-1	357	13
南宇治中学校	大久保町平盛 31-5	218	9
広野中学校	広野町尖山 3	546	18
東宇治中学校	五ヶ庄池ノ浦 36-1	488	16
木幡中学校	木幡内畑 34	700	22
黄檗中学校（黄檗学園）	五ヶ庄三番割 27	348	12

※クラス数の普通学級は、各学校の職員室（1室）を含む。

キ 施設稼働日数

1年間（年度）の稼働日数は、190日を基本とする。ただし、年度により数日の増減を想定する。

ク 光熱水費の負担

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

1.3.7. 統括責任者の配置

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

1.4. 要求水準の変更

1.4.1. 要求水準の変更事由

市は、事業者の決定後、本事業終了までの間に、下記事由により要求水準を変更する場合があります。

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

1.4.2. 要求水準の変更手続き

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

2. 施設整備業務

2.1. 施設整備業務総則

2.1.1. 実施体制

- ア 事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するための統括責任者（「1.3.7. 統括責任者の配置」で規定する統括責任者と同じ。以下同じ。）を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理設備調達の各業務責任者を配置し、統括責任者と連携させ、施設整備業務の円滑化を図ること。
- イ 統括責任者を含め、各責任者の兼務は不可とする。なお、設計業務責任者及び工事監理業務責任者については同企業から選任し、建設業務責任者は代表企業の監理技術者（建設業法第26条第2項に規定される監理技術者を指す。）が行うこと。
- ウ 事業者は、市、統括責任者及び各業務責任者等が参加する連絡会議を、月2回程度の頻度で開催し、業務の進捗状況その他必要な事項について報告すること。
- エ 調理設備調達業務責任者は、設計段階から全ての工程に関し、情報共有を図ること。

2.1.2. 対象業務

本事業について事業者が行う施設整備業務は、以下のとおりとする。

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

2.2. 施設整備業務内容及び要求水準

2.2.1. 測量等事前調査業務

- ア 事業者は、業務に必要な測量及び地質調査を行うこと。なお、市からは、近隣のボーリングデータ、過去に実施した本件施設用地のボーリング及び測量のデータを提供する予定である。
- イ 事業者は、自らの責任において、土壤汚染対策法等の法令・条例に基づく土壤汚染調査、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。その他業務を実施する上で必要となった関連業務（地質調査、電波障害対策調査、排水処理調査等）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、土壤汚染対策法に基づく土地利用履歴調査は国（法務省）により実施しているが、状況に応じて、届出、報告等が必要な場合、土地利用履歴調査を改めて実施するとともに、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契約変更の対象とし、事業者はこれに協力すること。なお、工期等の変更については市と事業者で協議するものとする。

2.2.2. 各種許認可申請等業務及び関連業務（交付金の申請支援含む）

ア 事前協議等

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

イ 申請等

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

(イ) 施設整備業務等に伴う各種申請等について、関係法令等に基づく必要なすべての手続きについてリストを作成し、市へ報告すること。

(ウ) 建築基準法に基づく計画通知を行うときは、申請前に市の意思を確認すること。また、計画通知書を取得したときは、市にその旨を報告すること。

(エ) 各種許可申請等で必要となる手数料等は事業者で負担する。

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等、及び起債を受ける場合等に必要な資料の作成を支援すること。支援内容は以下のとおりである。

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

(イ) その他、本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援

2.2.3. 設計業務（土地造成詳細設計・建築基本設計・建築実施設計）

ア 事業者は、事業契約締結後、速やかに設計計画書（パース含む）を作成し、市の承諾を得ること。

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土地造成詳細設計を行い、作成後は本要求水準書等との適合について市の承諾を得ること。なお、造成計画は、市が行っている給食センター候補地造成計画検討業務委託の内容を基本とするが、事業者の自由な提案を妨げるものではない。

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

エ 事業者は、建築基本設計の確認後速やかに建築実施設計を行い、建築実施設計完了後は本要求水準書等との適合について市の承諾を得ること。なお、工事費内訳書の作成については、市と協議して作成すること。

オ 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。

カ 市は、土地造成詳細設計、及び建築基本設計、建築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。

-
- キ 本件施設は、「宇治市良好な居住環境の整備及び景観の形成を図るためのまちづくりに関する条例（平成20年3月条例第10号）/第4章 開発事業の調整」の適用外であるが、技術基準として「宇治市開発事業ガイドライン」を適用する。そのため、事業者は事前協議資料を作成し、市職員とともに関係各課協議を行い、必要となる対策・施設等を計画すること。
 - ク その他必要となる図書の作成

2.2.4. 工事監理業務

- ア 事業者は、工事監理業務責任者（建築基準法第5条の6第4項の規定による工事監理者をいう。以下同じ。）を選任し、氏名・連絡先及び有する資格等、必要な事項について市の承諾を受けること。
- イ 工事監理業務責任者は、建設業務が設計図書及び本要求水準書等に基づき適切に行われていることを確認すること。なお、建設企業への指示は書面で行うとともに、市の求めに応じ当該書面を提出すること。
- ウ 工事監理業務責任者は、工事監理報告書を提出するとともに、市の要請があったときには随時報告すること。
- エ 工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約約款」によることとし、「建築監理業務委託書（民間（旧四会）連合協会制定）」に示される業務とすること。

2.2.5. 建設業務（土地造成・外構整備を含む）

事業者は、建設業務として以下の業務を実施すること。

- ア 土地造成・本件施設整備（外構整備以外）
 - (ア) 建設工事等に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障がないよう事業者の責任において調達を行うこと。
 - (イ) 事業者は、各種関係法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従い本件施設の建設工事を実施すること。
 - (ウ) 事業者は、毎月、工事監理業務責任者を通じて工事監理状況を市に報告し、市の要請に応じて、施工状況の事前説明及び事後報告を行うこと。
 - (エ) 事業者は、市の要請により工程会議の立会い及び工事現場の状況確認に応じるものとし、工事が完成したときは、施工記録等を用意し市の承諾を得ること。
 - (オ) 事業者は、工事関係者等の安全確保と環境保全に十分配慮するとともに、近隣住民等の安全対策等に万全を期すこと。
 - (カ) 騒音・振動・悪臭・粉塵及び排水処理等による周辺環境への影響については、十分に注意し必要な対策を講ずること。
 - (キ) 工事において建物・工作物及び道路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。

(コ) 本件施設用地内において、事業実施の支障となる地上工作物等及び合理的に資料から存在が確認できる地下埋設物等がある場合には撤去を行うこと。

イ 外構整備

(ア) 本件施設用地の形状や周辺環境、景観を考慮するとともに、施工及び維持管理の容易性、経済性、耐久性等を総合的に勘案した計画とすること。

(イ) 歩車道等の動線を考慮して計画し、必要に応じて適切な照明設備を設置すること。

(ウ) 雨水排水については、雨水貯留施設を設置すること。

(エ) 本件施設用地内の樹木について、計画に支障となる場合は、伐採・処分すること。

2.2.6. 調理設備調達・搬入設置業務

事業者は、本事業に必要な調理設備の調達及び搬入・設置を、開業支援業務開始までに完了させること。なお、調達する調理設備の要求水準は、「4.3.4. 調理設備」を参照すること。

2.2.7. 食器・食缶等調達業務

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

2.2.8. 事務備品等調達業務

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

2.2.9. 近隣対応・周辺対策業務

ア 建設業務等の実施にあたり、事前と事後において近隣への諸影響について対策を講じること。

イ 本事業の建設業務着手前に、近隣住民等への説明、土壌汚染調査（必要が生じた場合）、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、事業者の責任により遅滞なく対応すること。

ウ 騒音・振動・悪臭・粉塵等の発生、排水処理等による公害、交通渋滞及び、その他建設工事が近隣の生活環境に与える諸影響を勘案し、合理的に要求される範囲において近隣対応を行うこと。なお、事業者は、速やかにその結果を市に報告すること。

エ 建設工事に関する苦情等については、事業者が窓口となり適切に対処すること。また、その内容及び結果を市に報告すること。

2.2.10. 完了検査及び引渡し業務

ア 設計、工事監理、建設業務の完了検査、引渡し

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

イ 所有権移転

事業者は、以下の点に注意し、市へ本件施設の所有権移転を行うこと。

- (ア) 各種設備・備品等は、それらの使用方法について操作・運用マニュアル等を作成し、市へ提出すること。
- (イ) 引渡し時に市へ所有権を移転するものは、以下に示すとおりとする。
 - a 本件施設
 - b 調理設備
 - c 食器・食缶等
 - d 事務備品

2.2.11. その他これらを実施する上で必要な関連業務

- ア 設計着手前に、市の要請に応じ提案内容に関する説明会等を実施するものとする。
- イ 市が説明会（工事前、工事中及び供用開始後に想定される近隣への騒音・振動・臭気・交通等の諸影響の説明も含めた住民説明会等）を実施するときは、事業者は説明補助、資料作成などの支援を行うものとする。
- ウ 市が庁内説明で資料が必要となったときは、事業者は当該説明資料の作成の支援を行うものとする。
- エ 市が受ける検査等に対し、市の要請に応じて支援及び立会いを行うものとする。

3. 開業支援業務

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

- ア 本件施設・各種設備・備品等の取り扱いに関する市への説明及び運営に関する助言
- イ 本件施設・各種設備・備品等の取り扱いに関するマニュアルの作成
建築物等の利用に関する説明書作成の手引き（国土交通省）に準じてマニュアルを作成すること。
- ウ 本件施設・各種設備・備品等の取り扱いに関する習熟のための研修の開催
- エ 調理リハーサルの支援
技術支援、情報提供、廃棄食品削減の提案等を行うこと。
- オ 本件施設 PR 用のパンフレット及びイメージビデオ（実際に本件施設で調理している風景の撮影含む）の作成
- カ 供用開始後の運営支援
供用開始後、1週間程度市が行う運営の支援を行うこと。
※開業支援業務について、以下の点に配慮するものとし、具体的な計画について、より良い案を期待している。
 - (ア) 要求水準に示した業務を行うための具体的で実効性のある方策についての提案
 - (イ) 要求水準に示した業務以外で、開業に効果的な業務についての提案
 - (ウ) 供用開始後のトラブル等に対する、具体的で実効性のある対応についての提案
 - (エ) 開業準備及び開業後のサポート期間において、「人数」、「期間」、「サポートをする者の経験」等の観点から計画された、具体的で適切な人的支援体制についての提案
- キ 完了検査

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

4. 施設等の要求性能

事業者は、以下に示す水準に従い、良好な提案を行うこと。

4.1. 本件施設の概要

本件施設は、最大 6,500 食/日の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように整備すること。

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

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

4.2. 諸室の説明

本件施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。備品等の設置について、特に指定がない場合は、最大6,500食/日の食品を調理するために必要な大きさ・数量を設置すること。

区域区分	室名	概要及び要求事項
給食ゾーン		
汚染作業区域	食材搬入用 プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> a. 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。 b. 食品の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 c. 野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、及び米類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所以上設けること。 d. 最大6,500食/日の食品の搬入に支障のない広さを確保すること。 e. 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 f. 雨等の侵入を防ぐために庇を設置し、庇に鳥がとまらない工夫をすること。 g. 床面の高さは、地盤面より90cm程度とすること。
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> h. 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。 i. 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。 j. 野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、及び米類に区別して、それぞれ専用の荷受室を設けること。 k. 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とともに、仕分け作業・カート移動に留意すること。 l. 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受プラットホームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止のために床スリット等を設けること。 m. 各荷受室は、それぞれ、野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、及び米類の検収室への続き間とし、検収室との境界は手を触れずに開閉可能な自動ドア等を設置し、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。 n. 手洗い設備を設置すること。

区域 区分	室 名	概要及び要求事項
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> a. 搬入された食品を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食品を移し替える作業を行う室とする。 b. 野菜類・調味料・一般物資及び肉・魚・卵類に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。 c. 短時間に、大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 d. 最大6,500食分の食品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。 e. 職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。なお、廊下等を介する動線も可とする。 f. 検収後、収めやすい位置に保存食用冷凍庫を設置すること。 g. 検収に必要な備品（60 cm以上の高さの検収台・台秤等）を設置すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	泥落室	<ul style="list-style-type: none"> a. 主に土もの野菜、土もの葉ものの泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とする。 b. 食品に応じた作業に対応できる室とすること（例：ピーラーは投入しやすい移動式とする、食材の取出口は床面より 60 cm以上確保する等）。 c. 処理後の野菜下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所に留意すること。 d. 野菜下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。 e. 野菜くずの廃棄動線に留意すること。 f. 泥付き野菜等の洗浄に必要な備品（球根皮むき機・泥落としシンク・器具保管庫等）を設置すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。 i. 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造として設置すること。

区域 区分	室 名	概要及び要求事項
	魚肉下処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 魚肉類専用の下処理を行う室とする。 b. 交差汚染を防ぐため、肉・魚類専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとし、スチームコンベクションオープンのカートが入ること、また冷蔵庫及び冷凍室と食品の移動がしやすい配置とすること。 d. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 e. 食品の解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保すること。 f. 魚肉類の下処理に必要な備品(調理台・シンク(足踏み式給水とする)・器具消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫等)を設置すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	野菜下処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 野菜類の下処理を行う室とする。 b. 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. 野菜類の下処理は、「根菜類」「葉菜類」「果物類」を、それぞれ専用のレーンで行うこと。ただし、「果物類」のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにすること。また、全てのシンクは4槽以上とすること。 e. 地産品の野菜については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。 f. 開缶前の缶詰の洗浄、ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 g. 野菜類の下処理に必要な備品(4層以上のシンク(足踏み式給水とする)・電解次亜塩素酸水生成装置等)を設置すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。 j. 野菜くずを衛生的に廃棄できること。

区域 区分	室 名	概要及び要求事項
	冷蔵室 冷凍室	<p>a. 専用容器に移し替えた食品を、適温で冷蔵・冷凍保存する室とする。</p> <p>b. 必要量の冷蔵室・冷凍室を設置すること。なお、原則冷蔵品は前日搬入、冷凍品は前日もしくは前々日搬入を予定している。</p> <p>c. 冷凍室は、以下のものを収納する予定である。 ・加工食品、カット野菜・豆腐・油揚げ、魚介類、冷凍麺類（うどん、中華麺）、冷凍米製品（枝豆、白いんげんピューレ、納豆、一口がんも）、果物、海藻類（もずく）、卵（液卵）、調味料（ブイヨン、白湯スープ）等</p> <p>d. 冷蔵室は、以下のものを収納する予定である。 ・生鮮食品、みそ（冷蔵）、ドレッシング等（冷蔵）、水煮野菜、水煮加工品、調理用乳製品、ちくわ等練り製品、しらす・ハム、豆腐、油あげ等</p> <p>e. 揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室へパススルー可能な下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、野菜他専用の冷蔵庫を設置すること。</p> <p>f. アレルギー対応食用の食材を保存する冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を設置すること。</p> <p>g. アレルギー対応食用の冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を除き、扉は、検収室側と下処理室側に設けること。</p> <p>h. 食数に応じた広さを確保すること。</p> <p>i. 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。</p>
	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（庫）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. 油の保管に必要な備品（油タンク・廃油タンク・シェルフ（棚）等）を設置すること。</p> <p>e. 油の酸化・劣化をできるだけ抑えるように、温湿度等が管理可能な計画とすること。</p> <p>f. 操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。</p> <p>g. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。</p>
	可燃物庫・不燃物庫	<p>a. 残渣以外の廃棄物（検収エリア・下処理エリアで発生した包装材や空き缶等）を、一時保管するための室（庫）とする。</p> <p>b. 必要な備品（ごみ保管容器等）を設置すること。</p> <p>c. 外部からの回収に配慮して計画すること。</p> <p>d. 廃棄物を保管する庫として適切に整備すること。</p>

区域 区分	室名	概要及び要求事項
	汚染区域用器具 洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> a. 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。 b. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c. 手洗い設備を設置すること。 d. カビ・菌等が繁殖しにくいように、温湿度等が管理可能な計画とすること。
	食品庫・調味料 庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 調味料等を保管・保存する室（庫）とする。 b. 保管する食品の種別・量により弾力的に整理できることに留意して計画すること。 c. 密閉食品等を湿度 80%以下、温度 25℃以下で保存できること。
	調味料計量室	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分けを行う室とする。 b. 煮物、揚物、焼物、蒸し物、和え物の各調理系統別に計量区分した調味料の搬送口として、専用搬送口（1箇所でも可）を設置すること。 c. 必要な備品（専用の冷蔵庫等）を設置すること。 d. 手洗い設備を設置すること。 e. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	物品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 食品以外の物品を保管する室（庫）とする。なお、衛生上支障がない場合は、前室にキャビネット等で物品を保管する計画も可とする。 b. 必要な備品（キャビネット等）を設置すること。
	米庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 米を貯蔵する庫とする。 b. 納入・回収動線に配慮し、最大 6,500 食/日を 7 日分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入すること。 c. 昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。 d. 必要な備品（棚等）を設置すること。 e. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。 f. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	洗米室	<ul style="list-style-type: none"> a. 米を洗うための室とする。 b. 米庫、炊飯室との連携に配慮した計画とすること。 c. 必要な備品を設置すること。 d. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。 e. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。

区域 区分	室 名	概要及び要求事項
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> a. 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とする。 b. 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 c. コンテナ室や残渣庫に隣接させること。 d. グレーチング、給湯設備、3槽シンクを設置すること。 e. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 f. コンテナ、食器・食缶等の洗浄を、2時間から3時間程度で完了できる洗浄機を、設置すること。 g. 洗浄機には、断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させるとともに、吸排気設備は独立した系統とすること。 h. 食物アレルギー対応食器用の食缶・食器類の洗浄スペースを設けること。 i. 特別洗浄コーナーを設ける等、ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。 j. 手洗い設備を設置すること。 k. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	残渣処理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 残渣を保管する室（庫）とする。 b. 厨芥脱水機・粉砕器等、残渣の減量を図る設備を設置すること。 c. 検収時と下処理時に発生する残渣を粉砕処理し、残渣庫へ圧送する専用処理槽を設置すること。 d. 残渣の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。 e. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 f. 各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣庫に運搬可能とするよう、システムを整備すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。
	洗剤庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 洗剤を保管しておく庫とする。 b. 洗剤の納品が食品の動線と交差しないよう計画すること。
	食缶等回収用 風除室	<ul style="list-style-type: none"> 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、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	煮炊き調理室	<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. 最大 6,500 食/日の調理に対応する調理設備・調理備品（調理釜・器具消毒保管庫・作業台・調理台・保存食用冷凍庫等）等を適切に設置すること。なお、釜は小学校と中学校で釜を分けて調理することがある。また、汁物と炒め物、和え物が同日献立となることがある。 c. 調理釜の配置は、調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。 d. 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし調理過程に応じた配置とすること。 e. 保存食用冷凍庫を設置すること。 f. 手洗い設備を設置すること。 g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	野菜上処理スペース	<ul style="list-style-type: none"> a. 野菜を切断、仕分けし、各調理室に送るためのスペース（室として分離しなくてよい）とする。 b. 食材を手切り切裁するために必要なスペースを確保すること。 c. 食品を手切りするための台は、可動式として、そのスペースを十分確保すること。 d. 必要な備品（フードスライサー・さいの目切り機・器具保管庫・包丁まな板殺菌庫・移動式シンク等）を設置すること。 e. 手洗い設備を設置すること。 f. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	揚物・焼物・蒸し物調理室	<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. 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。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. 揚物・焼物・蒸し物について、それぞれ、最大 6,500 食/日の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。 d. 配缶時に調理後の食材が処理前の食材により、汚染されないようにスペースを確保すること。 e. 揚物・焼物・蒸し物について、それぞれ、中心温度 75℃で 1 分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85℃から 90℃で 90 秒間以上）で、2 時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置すること。 f. 揚物に使用する油を再利用する場合には、酸化度測定後に使用するため、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。 g. 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、床は滑りにくいよう配慮すること。 h. 調理機器からの放熱に配慮すること。 i. 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。また、熱気の低減に努めること。 j. 手洗い設備を設置すること。 k. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。
	和え物調理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 和え物の調理、冷却、配食、果物のカット、手作りデザート of 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・調理備品（蓄冷材用低温冷凍庫、汎用冷凍庫、加熱用釜、スチームコンベクションオープン等）を設置すること。 c. 最大 6,500 食/日の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を適切に設置すること。 d. 真空冷却機を設置し、調理室とのパススルーとすること。また、冷却後の温度管理のための冷蔵庫を設置すること。 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. 手洗い設備を設置すること。 g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。また、当該室の湿度については、個別に調整できるようにすること。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
	アレルギー対応 食調理室	<ul style="list-style-type: none"> a. 食物アレルギーをもつ児童・生徒のアレルギー対応食を調理する室とする。 b. 食物アレルギー対応食は調理食数の3%程度（200食程度）に対応できる独立した室とし、通常食の食材や調理及び配缶・洗浄作業との分離等に十分配慮すること。 c. 給食センターで調理されるすべての献立について対応できるものとし、2献立及び1献立を調理・配膳できるように調理設備・調理備品を適切に設置すること。 d. 配送に使用する食物アレルギー対応食用個食配送容器の保管庫を設けること。 e. 個別調理に適した調理設備を設置すること。 f. 食物アレルギー対応調理に使用する器具は、食物アレルギー対応食専用の器具とすること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できること。
	炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> a. 米を炊飯調理するための室とする。白米だけでなく、混ぜ込みご飯及び炊き込みご飯の提供もできるようにすること。 b. 炊きあがり量は、児童が200g、生徒が220gとなることを考慮し、適切な設備等を導入すること。 c. 連続式炊飯システム導入に合致した設計とすること。 d. 米庫、洗米室との連携に配慮した計画とすること。 e. 炊飯釜の洗浄を行うエリアと、米飯のほぐし、混合、配缶等の作業を行うエリアは、従事者や台車等が往来しないよう配慮すること。 f. 手洗い設備を設置すること。 g. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できること。
	非汚染区域用 器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> a. 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。 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。 c. カビ・菌等が繁殖しにくいように、温湿度等が管理可能な計画とすること。 d. 器具洗浄に必要な備品（シンク・器具保管庫等）を設置すること。 e. 手洗い設備を設置すること。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> 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. 洗浄室に隣接させること。 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。また、消毒保管機の工夫により省スペースを図ること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理できること。 i. 排水設備を設置すること。
	配送用風除室	<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、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。 d. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。

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	<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こと。 c. 調理員等の数に応じた収納スペースを確保すること。 d. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置し、手洗いの洗浄水が床に落ちない動線の確保に努めること。 e. 調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置するとともに、予備を配置するスペースを確保すること。 f. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。
	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、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. この前室は、準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）を設置するものとし、非汚染作業区域前室から調理室に入るいずれかの過程でエアシャワーを設置すること。 c. 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、手を使わずに開閉できる構造とすること。 d. 調理員等の数に応じた収納スペースを確保すること。 e. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置し、手洗いの洗浄水が床に落ちない動線の確保に努めること。 f. 調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置するとともに、予備を配置するスペースを確保すること。 g. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。
	調理従事者 更衣室（男女）	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理従事者が着替えを行う室とする。 b. 男女別に確保すること。 c. 調理従事者の数に応じた広さがあり、清潔な調理用品、汚染された調理用品及び従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備を有すること（汚染された調理用品は、翌日使用しないものとする。）。
	洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理用品を洗濯・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。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
	調理従事者用 便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理従事者が使用する便所（1階を想定）とする。 b. 男女別に設置すること。 c. 開口部が、給食ゾーン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. トイレの入り口は引き戸など開閉のしやすいものとする。 e. 便座に座ったまま使用できる手洗い設備を設置すること。 f. 温水洗浄便座とすること。 g. 便所の前室及び個室ごとに、水栓に手を触れない手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 h. 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。 また、靴の履き替えスペースに配慮すること。
	調理従事者用 食堂兼休憩室 （男女）	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理従事者等が食事や休憩をする室とする。 b. 手洗設備、給湯を設置すること。 c. イグサの畳は使用しないなど、異物混入防止に十分配慮すること。
	配送員用 控え室	<ul style="list-style-type: none"> a. 配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室とする。
	倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 物品を保管する室（庫）とする。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項	
市 専 用 部 分	事務ゾーン	<ul style="list-style-type: none"> a. 事務職員の執務に使用する室とする。 b. 執務室、給湯室、更衣室（男女別）及び書庫、倉庫により構成すること。なお、書庫及び倉庫は執務室と離れた場所に設置することを可とするが、その場合においても近接させる等、使い勝手に配慮すること。 c. 職員数（10名程度）、及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。 d. 来訪者の訪問を容易にカメラやインターフォン等で確認できるようにすること。 e. 壁及び扉等により区画されていること。 f. 直接外部に面した窓を設けること。 g. 給湯室は2口コンロ、シンク、洗い物置き場のあるキッチンを設置すること。 h. 執務室は、OAフロアとすること。 i. 更衣室は、男女別に分け、ロッカー等を設置すること。 j. 会議用テーブルセット（8名分）を設置すること。 k. 調理場内の各部屋を見ることが出来るモニターを設置すること。また、モニターは録画（31日以上）できるものとする。1日で録画する時間は、調理員が作業している時間は必須とする。なお、モニターで見る必要がある各部屋は、食材搬入用プラットホーム、荷受室、検収室、泥落室、洗米室、調味料計量室、各下処理室、洗浄室、野菜上処理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、アレルギー対応食調理室、炊飯室、コンテナ室を想定しているが、それ以上の提案は妨げない。 l. 施設管理設備を設置すること。 	
		職員玄関	<ul style="list-style-type: none"> a. 職員、及び外来者が利用する出入口とする。 b. 風除室、玄関ホールを設けること。 c. 出入口は、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。 d. 下駄箱、傘立て等の備品を設置すること。 e. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮して計画すること。
		倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a. 物品を保管する室（庫）とする。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
共用部分	見学通路	<ul style="list-style-type: none"> a. 見学者が滞留することを考慮し、十分な通路幅を確保すること。 b. 煮炊き調理室は必ず見学できるよう計画すること。その他の諸室の見学ルートは提案によるものとする。 c. 排気フード等で視界が遮られないよう工夫をすること。 d. 設置階は2階とし、研修室からの動線や避難経路に配慮すること。 e. 興味を持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に配慮して計画すること。 f. 調理場側のガラス面は、見学者がもたれかからないよう配慮し、又はもたれかかっても破損・崩落等の危険が及ばないように計画すること。 g. 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。 h. 通路内に展示コーナー等を設けること。また、見学者がスムーズに見学できるよう動線を配慮すること。なお、市基本計画の趣旨等をふまえた食育につながる展示物について、具体的な提案を期待している。
	研修室	<ul style="list-style-type: none"> a. 主に見学者の視察対応、研修、会議等を行う室とする。 b. 80名程度収容可能な広さとする。 c. 机、椅子、備品等を収納できる倉庫を設置すること。 d. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
	献立試作室	<ul style="list-style-type: none"> a. 物資選定、新規献立研究等の通常の会議に使用するほか、子ども・保護者等への調理実習など食育活動にも利用可能となるようにする。 b. 講師用調理台1台、調理台（大人8名/台を使用）2台の計3台を設置する他、調理台以外のテーブルも設置し、最大40名程度が利用できる広さとする。 c. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 d. 給食献立の研究や調理実習に有効となる設備については、提案に期待する。
	職員及び 来客用便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 主に外来者が利用する便所とする。 b. 男女別に設置すること。 c. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮し、段差のない床、手摺等を設けること。 d. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
	多目的便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 高齢者、障がい者及び車いす利用者、乳幼児と一緒に利用可能な構造、設備とすること。 b. オストメイトが利用可能なものにする。 c. 緊急呼び出し装置を設けること。 d. 温水洗浄便座とすること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	ホール・ 廊下等	a. 廊下・スロープは、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。 b. 車椅子1台と大人3名以上が同時に乗れる大きさのエレベーターを1基設置すること。 c. 研修室の場所に留意し、小荷物専用昇降機を設置すること。 d. 小荷物専用昇降機の設置位置は、運営委託事業者の動線を考慮すること。
	施設出入口	a. 密閉できる構造であり、必要に応じて自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。
	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空間を確保し、機器等を配置するとともに、搬出入のための適切な開口を設けること。 b. 安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
事業者専用部分	運営委託 事業者用 事務室	<ul style="list-style-type: none"> a. 運営委託事業者の執務に使用する室とする。 b. 執務室、給湯室、更衣室（男女別）及び書庫、倉庫により構成すること。なお、書庫及び倉庫は執務室と離れた場所に設置することを可とするが、その場合においても近接させる等、使い勝手に配慮すること。 c. 現場責任者等の事務（5名程度）、及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。 d. 壁及び扉等により区画されていること。 e. 直接外部に面した窓を設けること。 f. 給湯室は2口コンロ、シンク、洗い物置き場のあるキッチンを設置すること。 g. 更衣室は、男女別に分けること。 h. 必要な施設管理設備を設置すること。
	運営委託 事業者用 玄関	<ul style="list-style-type: none"> a. 職員用玄関とは別に調理従事者等が利用する出入口とすること。 b. 出入口は、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。 c. 必要に応じて、下駄箱、傘立て等の備品を設置すること。
	調理従事者等 便所	<ul style="list-style-type: none"> a. 調理従事者用等便所（2階を想定）とする。 b. 男女別に設置すること。 c. 便座に座ったまま使用できる手洗い設備を設置すること。 d. トイレの入り口は引き戸など開閉のしやすいものとする。 e. 温水洗浄便座とすること。 f. 便所の前室及び個室ごとに、水栓に手を触れない手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 g. 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。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
附 帯 施 設 等	排水処理 施設	<ul style="list-style-type: none"> a. 排水から、油分等を除去するための施設とすること。 b. 宇治市下水道条例及び関係法令に基づく水質の基準及び構造の基準を、満たす仕様とすること。 c. 本件建物と分離し、かつ配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 d. 臭気や騒音等に十分留意すること。
	受水槽	<ul style="list-style-type: none"> a. 給水のための施設とする。 b. 食器等洗浄時など、一度に大量の水を使用する際にも、水量が不足しないよう十分な容積を確保すること。また、藻等の発生のしにくい構造とすること。 c. 災害時に水を外へ排出可能とするとともに、地震発生時に緊急遮断ができること。
	廃棄物置場	<ul style="list-style-type: none"> a. 残渣以外の廃棄物（ダンボール等）を保管する庫とする。 b. 本件建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線であつていない等、衛生面に配慮すること。 c. 防鼠のために、廃棄物置場が隔壁で区画されていること。 d. ごみ収集車の停車位置や運搬動線に配慮して、廃棄物保管スペースを設けること。 e. 提供する食数に対応し、市の分別方法である、もえるごみ・もえないごみ・缶・びん・ペットボトル・プラマーク・古紙等の収集に対応できるものとする。なお、もえるごみについては、機械式収集車を使用する予定であるので、対応できるコンテナを必要数設置すること。 f. 清掃及び手洗い等用の立水栓を設置すること。
	植栽	<ul style="list-style-type: none"> a. 虫のつきにくい樹種を選定すること。 b. 京都府地球温暖化対策条例及び関係法令、関係条例等に基づき、必要な緑化面積を確保すること。
	駐車場	<ul style="list-style-type: none"> a. 本件施設用地に駐車スペース（20台以上）を設置し、障がい者等用駐車スペースを1台以上、可能な限り本件施設の玄関付近に配置すること。 b. 大型バス専用の駐車場は不要であるが、大型バスが来た際には、一時駐車できるスペースを設けること。 c. 上記を満たしたうえで、可能な範囲で運営委託事業者用駐車場を設置することとし、可能な限り多くの台数の運営委託事業者用駐車場が確保される提案を期待する。 d. 配送車両を駐車するスペースを必要台数分（最大2tロング車及び3tロング車7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。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
	駐輪場	a. 調理従事者等の自転車置き場を設置すること。なお、台数は提案に委ねる。
	本件施設用地内 通路	a. 通常及び非常時の通行に支障のないよう、適切な幅員及び斜度とすること。 b. 本件施設の整備後も、黄檗山手線を横断する地下通路を通行するため、維持管理のため、地下通路に至る歩行者用管理用通路を設置すること。
	門扉及び囲障	a. 門扉は、車両が出入りする際に、視界の安全を確保できるように設置すること。また、歩行者の通行にも配慮して計画すること。 b. 近隣住民の生活環境等に配慮して、必要に応じて目隠しフェンス等を設置すること。
	防火水槽	a. 消防法等に基づき、本件施設用地内に防火水槽（40tを想定）を設置すること。
	雨水貯留施設	a. 必要な規模の雨水貯留施設（約500m ³ を想定）を設置すること。放流先や処理方法等の詳細は、事前に市関係課及び関係機関等と協議を行い適切に計画すること。 b. 恒久的に貯留量が低減しない構造（定期的な清掃が可能）とすること。
	倉庫	a. 倉庫（外部からも入れる）を設置すること。 b. 非常時の荷出し作業を考慮して、適切な位置に設置すること。 c. 倉庫には非常用食料品、使い捨て食器、衛生物品等を保管することを想定しており、什器や棚、備蓄する物品等は市で用意する。倉庫の規模や設置場所、及び非常用食品等の保管以外にも防災機能の向上を図る機能等を付加することについて、提案を期待する。
	屋外トイレ	a. 給食センター施設外の南西端付近に、給水配管・下水配管・電気配管を設置し、屋外トイレを設置すること。
	太陽光発電	a. 20kw以上の太陽光発電装置を設置すること。 b. 見学者等に発電状況が確認できる表示パネルを職員玄関等に設置すること。

4.3. 施設等の性能

4.3.1. 建築

ア 計画

(ア) 本件施設用地内

- a 住環境や自然環境等に配慮した計画とし、特に出入口は安全性に配慮すること。
- b 災害時等の非常時における避難動線を適切に確保すること。
- c 来訪者や業者等の本件施設用地内への進入に対する視認性を確保すること。
- d 歩道部分をカラー舗装する等、歩行者と車両等が安全に通行可能な計画とすること。
また、必要に応じて視覚障がい者用の誘導ブロックを設置すること。
- e 車両動線マーキングや通行サイン等を用いて、運転手にわかりやすい計画とすること。
また、停止ラインやカーブミラーにより通行の安全確保を図ること。
- f 食品搬入車両等の待機スペース等を本件施設用地内に設け、当該スペースにアイドリ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、雨水等による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとること。
- i 雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。また、放流先の水路の大きさに応じ、適切に排水計画を作成すること。
- j 必要に応じて環境に配慮した照明設備を設置すること。
- k 造成計画は、市が行っている給食センター候補地造成計画検討業務委託の内容を基本に、土地造成を計画すること。なお、事業者の自由な提案を妨げるものではない。

(イ) 施設内

a 一般事項

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

いようにすること。

- (k) 備品や家具等の転倒防止措置を講じること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付きなど、収納物の飛び出しを防止するものとする。
- (l) 各諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。
- (m) 事務ゾーンにおいて見学者等が使用する諸室等については、ユニバーサルデザインに配慮し計画すること。
- (n) メンテナンスバルコニーの設置等、清掃・保守点検等に配慮し計画すること。
- (o) 緊急時に安全に避難できるよう、避難経路、避難装置に明確な表示を施すこと。
- (p) 施設内の温度・湿度管理を適切に行えるよう、必要箇所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- (q) 施設内の各室の見やすい位置に電波時計（電池式）を設置すること。
- (r) 給食ゾーン（一般区域を除く）に面するガラスには、飛散防止フィルムを貼る等、飛散防止対策を施すこと。
- (s) 本件施設用地内通路等に面した本件建物の食材搬入口及び配送・回収口は、雨が入り込まない設計とすること。

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) 給食ゾーンの諸室は、事務ゾーンと壁等（固定されているもの）により区分し、給食ゾーンと事務ゾーンの動線が交差しないようにすること。
- (c) 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、靴の履き替えや手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。
- (d) 便所、更衣室等は、調理従事者の日常動線に配慮して配置すること。

c 食品等の動線

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

イ 構造

(ア) 構造・使用年数

- a 施設の使用年数は、80年を想定すること。
- b 構造躯体及び建設資材は、普及品・標準品を基本とし、将来的に更新しやすい仕様にするとともに、再利用や再資源化が可能な材料を最大限導入すること。

(イ) 耐震安全性の分類

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

構造体	Ⅱ類
建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

本施設は災害時においても給食を提供できる機能を維持する施設とするため、「受水槽」「熱源機器」「電源設備」「防災設備」は防災性に考慮し、設備機器は「重要機器」と位置付ける。

ウ 仕上げ等

(ア) 共通

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

(イ) 外部仕上げ

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

(ウ) 内部仕上げ

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

エ 給食ゾーンに関する特記事項

- (ア) 諸室の扉は、密着性の高いものとする。また、ゾーン内において、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) ゾーン内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムを整備すること。
- (ウ) 天井高は、床面より 2.4m 以上とし、特に調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室（煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物室等）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) ゾーン内の作業区域ごとに、清掃用具入れを設置すること。

オ 事務ゾーンに関する特記事項

- (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

- (ア) 周辺環境や宇治市の景観に調和するとともに、耐久性・機能性等を有した計画とすること。
- (イ) 可能な限り京都府内産木材の利用に努めること。

4.3.2. 電気設備

ア 共通

- (ア) 集中管理できる仕様とすること。
- (イ) エコマテリアル電線を可能な限り採用すること。
- (ウ) 高効率型設備、省エネルギー型設備等を可能な限り採用すること。

イ 電灯・コンセント設備

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

とができる照明設備を設置すること。

- (イ) 配送用風除室、回収用風除室、コンテナ室、洗浄室、調理従事者用食堂兼休憩室、便所、廊下等は、200ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
- (ウ) 食品の色調に影響を与えず、衛生的な照明設備とすること。
- (エ) 電球等の破損による破片の飛散防止装置を設けた照明設備とすること。
- (オ) 蒸気や湿気が発生する場所は、耐久性のある照明設備とし、コンセントの漏電防止に留意すること。
- (カ) 非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置すること。また、重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。

ウ 電源設備

- (ア) メンテナンスに配慮した電源設備とすること。
- (イ) 防災用非常電源の設置は、関係法令に基づき適切に行うこと。

エ 受変電設備

- (ア) 維持管理・運營業務に係る電力を賄う受変電設備を設置すること。
- (イ) 衛生上支障のない適当な場所に設置し、目的に応じた機能・構造とすること。

オ 通信・情報設備等

- (ア) 電話回線は、職員用事務室、運営委託事業者用事務室、配送員用控室に整備すること。整備する回線数は、別途、市と協議すること。
- (イ) LAN回線（フルハイビジョン映像が伝送可能であること）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) 職員用事務室には、情報コンセントを設置すること。
- (エ) 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	職員用事務室	13	洗浄室
2	荷受室	14	配送用風除室
3	検収室	15	回収用風除室
4	調味料計量室	16	研修室
5	各下処理室	17	献立試作室
6	煮炊き調理室	18	調理従事者用食堂兼休憩室
7	揚物・焼物・蒸し物調理室	19	機械室
8	和え物調理室	20	ボイラー室
9	コンテナ室	21	多目的便所
10	アレルギー対応食調理室	22	配送員用控室
11	野菜上処理室	23	その他必要とする箇所
12	炊飯室	24	空き回線

カ 拡声設備

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

キ 誘導支援設備

- (ア) 本件建物の玄関及び搬入口等の必要な個所に、防犯カメラ及びインターフォン設備を

設置すること。

(イ) 多目的便所には、緊急時に呼び出しができる通報装置を設置すること。

ク テレビ共同受信設備

必要箇所にテレビ受信設備を設置すること。

ケ 機械警備設備

機械警備に必要な設備を設置できるよう空配管を設置すること。

コ 防災無線用空配管等

防災無線を設置するため、屋上と職員用事務室の間に空配管を設置するとともに、防災無線の設置場所を確保すること。

サ 消防設備

消防法に基づいた消防設備を設置すること。

サ 太陽光発電

20kw以上の太陽光発電装置を設置し、見学者等が発電状況を確認できる表示パネルを職員玄関等に設置すること。

4.3.3. 機械設備

ア 共通

(ア) 省エネルギー、省資源に配慮すること。

(イ) 更新・メンテナンス時の経済性等に配慮すること。

(ウ) 操作の容易性を確保すること。

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

イ ガスコージェネレーションシステム等の導入により、電気・ガス等および発電時に発生した熱を有効活用し、ランニングコストも踏まえた最適なエネルギー利用を行える機器を導入すること。

あわせて、災害や停電発生時において、水道及びガスの供給が可能な場合、ガスコージェネレーションシステム等による電源供給によって、発災当日以降も、連続炊飯機、回転釜、事務室、またこれらの稼働に必要な冷蔵庫及び空調設備等の電気供給（全使用電力量1/3程度を想定）によって、一部の給食の調理を実施できるようにすること。なお、これを上回る機能については提案に委ねるものとする。

ウ 換気・空調設備

(ア) 事務室、研修室、食堂兼休憩室等、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) 給食ゾーン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) 給食ゾーンの適当な位置に、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、給食ゾーン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。

エ 給水・給湯設備

(ア) 飲料水及び熱湯を十分に供給できる設備とすること。

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

(ウ) 用途（飲料水用・洗浄用等）に応じ、パイプにその旨を表示するほか、色分け等により明確に区分すること。なお、本件施設は、地下水は使用しないものとする。

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

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

(ク) 給水設備は、防錆設備とすること。

(ケ) 給食ゾーン等の給水栓は、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。

オ 排水設備

(ア) 本件施設から排出される排水を、適切に処理するために、排水溝を設置するとともに、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、適切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。

カ 衛生設備

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

(イ) 汚染及び非汚染作業区域前室、便所（調理従事者用、職員用、運営委託事業者用）、及び給食ゾーンの手洗い設備は、温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹼・アルコールの自動での使用が可能なものとする。また、鏡、使い捨てペーパータオル、手を使わずに開閉可能なゴミ箱等をあわせて設置す

ること。

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

- a 手洗い設備は衛生レベルの高い、感染リスクを下げられる仕様のものであること。
- b 爪ブラシ、爪ブラシ用フックは、調理従事者、市の栄養教諭等関係者全員分を必要箇所に設置するとともに、1回使用ごとに、洗浄・消毒後、適切に乾燥・保管できるようにすること。また、適宜爪ブラシの交換ができるようにすること。
- c 必要に応じて、停電時に対応可能な手元バルブを設けた手洗い設備を設置すること。

(エ) 手洗い設備の排水が、床に流れないようにすること。

(オ) 衛生器具は、節水型の器具を採用すること。

キ 昇降機設備

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

(イ) 小荷物専用昇降機を研修室の配置を考慮して設置すること。

4.3.4. 調理設備

ア 基本的な考え方

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

(ア) 温度と時間の管理及び記録が可能な設備とすること。

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

(イ) 微生物の増殖を防止する設備の構造・材質とすること。

(ウ) 埃・ごみの堆積を防止する構造とすること。

(エ) 害虫・鼠の進入を防止する構造で、気密性があること。

(オ) 洗浄・清掃が簡便な構造とすること。

(カ) 床面を濡らさない構造とすること。

(キ) 外装材等は、原則としてステンレスとすること。

(ク) 必要な箇所に、転倒防止措置を講ずること。

(ケ) 騒音を発する設備は、その低減に努めること。

(コ) 作業の内容等に配慮して、作業台の高さを決定すること。

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

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

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

イ 調理設備の仕様

(ア) 板金類

a テーブル（作業台）類甲板

(a) 板厚は、1.2mm以上とすること。

-
- (b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃・ごみの堆積を防止する構造とすること。
 - (c) 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに壁面を汚さないよう考慮し、高さはテーブル面より 200mm 以上とし、塵埃やごみ等が堆積しない構造とすること。
- b シンク類の槽
- (a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
 - (b) 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、悪臭の発生を防止するため、トラップ式の金具等を用い、清掃が容易なものとする。
 - (c) 槽の底面は、水溜りのできない構造とすること。
 - (d) オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
 - (e) 槽の外表面は、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止すること。
- c 脚部及び補強材
- 清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材を使用すること。
- d キャビネット・本体部
- (a) キャビネットは扉付とし、害虫・異物等の侵入を防ぐ構造とすること。
 - (b) 内部のコーナー面は、ポールコーナーやアール面を設け、清掃がしやすい構造とすること。
 - (c) レール部は、清掃しやすい構造であり取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とすること。
 - (d) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。
- e アジャスター部
- (a) ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとする。
 - (b) 防錆を考慮したものとする。
 - (c) 床面清掃が容易に行えるよう、高さは 150mm 程度を確保すること。
- (イ) 調理設備等
- a 共通事項
- (a) 冷蔵庫・冷凍庫
 - i 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。
 - ii 隙間のない密閉構造とすること。
 - iii 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
 - iv 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。
 - (b) 下処理設備
 - i 食品が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸収性、非毒性を有し、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しの耐える仕様とすること。
 - ii 裁断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。
 - iii パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。
-

-
- (c) 熱設備・その他
 - i 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない設備とすること。
 - ii 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。
 - b 食品の検収・保管・下処理機器
 - (a) 冷蔵庫・冷凍庫
 - i 食品の温度管理を適切に行える設備とすること。
 - ii 庫内温度が温度計で表示され、高低温の異常が確認できる設備とすること。
 - iii 適宜プレハブ式を導入すること。
 - iv 適宜パススルー式を導入すること。
 - (b) 皮むき機
 - i 食品の取出し口の高さは600mm以上確保し、水はねしないように蓋を取り付けること。
 - ii 皮かすが直接排水管に流れない構造とすること。
 - iii 調理従事者の作業姿勢等に配慮したものとする。
 - iv 分解しての洗浄・消毒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）をカプラ式等により設けること。
 - (b) 揚物機
 - i 未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。
 - ii 食油や揚げかす等の処理が容易な構造とすること。
 - iii 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とすること。
 - (c) スチームコンベクションオープン
 - i 風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができるものとする。
 - ii 調理状態が確認できる構造とすること。
 - iii 温度表示機能があり、調理温度管理が容易なものとする。
 - iv 庫内温度や食品の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とすること。
 - v メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できるものとする。
 - (d) 真空冷却機
 - 調理済の食品を短時間で衛生的に冷却脱水し、清掃が簡易に行えるもので
-

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、食器・食缶等が自動洗浄可能なものとする。
- (b) 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できるものとする。

e コンテナ洗浄機

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

f 消毒保管庫・殺菌庫

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

(ウ) コンテナ

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

ウ 調理設備の据え付け方法

以下の点に配慮しながら、設備ごとに最も適切な据付方法を採用すること。

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

4.3.5. 什器備品

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

ア 職員用事務室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	10
事務机	適宜	10
キャビネット	900mm×450mm×1,100mm 程度	10
会議用テーブルセット	8人掛けのテーブル及び椅子	1
壁掛ホワイトボード	月予定・無地有、1,800mm×900mm 程度	1

イ 職員用玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	職員用 10名程度 ※上履入れ付・扉蓋付	1
下駄箱	外来者用 80名程度 ※上履入れ付・扉蓋付	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
傘立て	適宜	1
スリッパ	外来者用	80

※職員用下駄箱、外来者用下駄箱は別棚とすること。

ウ 運営委託事業者用玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	運営委託事業者用 60 名程度 ※上履入れ付・扉蓋付	1
玄関ホーン	運営委託事業者用事務室確認用	1
郵便受け	外部投入、内部受取式	1
傘立て	適宜	1

エ 研修室

種類	寸法等	数量
椅子	肘なし、専用台車	80
会議用長机	1,800mm×450mm×700mm 程度、キャスター付、スタックテーブル	30
演台	1 人用	1
DVD プレイヤー	適宜	1
大型テレビ	DVD 視聴用	1
壁掛ホワイトボード	無地、3,600mm×1,200mm 程度	1
脚付ホワイトボード	移動式、1,800mm×900mm 程度	1
倉庫	机、椅子の収納	適宜

オ 献立試作室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	40
調理台	両面収納タイプ、コンセント付、シンク蓋付、ドロップインコンロ（ガス 3 口）、コンビネーションレンジ（コンベック及び電子レンジ機能）、シングルレバーまたはハンドシャワー水栓	3
卓上スチームコンベクションオープン	5 段、深型・薄型ホテルパン（354×324 程度）	1
冷凍冷蔵庫	各 1000ℓ程度	1
包丁まな板殺菌庫	まな板 10 枚・包丁 20 本以上収納できるもの	1
食器収納棚	1,800mm×450mm×1,900mm 程度、可動棚、引き出し・開き戸付、強化ガラス扉	1
折りたたみ式ステンレスワゴン	3 段、760mm×500mm×960mm 程度	1
掃除用具入れ	600mm×450mm×1,900mm 程度	1
壁掛ホワイトボード	無地、3,000mm×1,200mm 程度	1
調理備品	適宜	適宜

4.3.6. 食器・食缶等

ア 共通事項

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

(イ) 教職員用として10校分、試食会等用として50名程度分の食缶等（児童生徒が使用するものと同一のもの）を調達すること。なお、担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。

イ 食器等

食器等の種類は、下表の内容とする。なお、下表のうち飯椀、汁椀、主菜皿、副菜皿、トレイは市が調達するが、飯椀、汁椀、主菜皿、副菜皿、トレイ以外の下表の食器等は事業者が調達すること。

種類	数量	備考
市調達		
飯椀（145×61mm程度）	6,500	PEN樹脂 ※環境ホルモン・発がん性物質 を含んでいない素材
汁椀（145×61mm程度）	6,500	
主菜皿（190×39mm程度）	6,500	
副菜皿（145×33mm程度）	6,500	
トレイ（355×270×18mm程度）	6,500	
事業者調達		
スプーン	—	150mm程度、1本/人
スプーンかご	—	1つ/クラス
食物アレルギー対応食用個別配食容器 （幅95×奥行95×高さ125mm、容量 0.4ℓ程度）	250	ステンレス製

※原則として1回の給食で3種類の食器を使用する予定である。

ウ 食器カゴ

下表の内容の食器カゴを必要数量調達すること。クラスごとに食器類、配膳器具が配送でき、かつ児童・生徒等が持ち運びしやすいよう重量等にも留意して提案すること。

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

エ 食缶等

1学級あたりに必要な食缶等の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカー等を指定するものではないが、サイズ等については市の指示にするものとする。また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

(ア) 児童生徒が持ち運びをしやすいものであること。

(イ) 安全性が高い高性能断熱二重食缶であること。

(ウ) 食缶は、あらゆる調理済食品の温度管理が行え、配缶盛付後2時間は保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有するものであること。

(エ) 食缶は、内ステンレス製であり、二重食缶は、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような特殊構造とすること。

(オ) 下表は、参考として例示したものであり、仕様等については必要に応じて市と協議す

ること。

種類	1学級 使用数	サイズ・材質
角型高性能断熱食缶(主食(ごはん))	1	140 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付 内側テフロン加工
角型高性能断熱食缶(主菜)	1	140 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付 フライ物用敷き網付
角型高性能断熱食缶(副菜(汁物))	1	100 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付
角型高性能断熱食缶(副菜) (保温用・保冷用)	1	70 ステンレス製 内蓋付 外蓋パッキン付

※原則として1回の給食で4種類の食缶を使用する予定である。

オ 配膳器具

1学級あたりに必要な配膳器具の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではないが、サイズ、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、必要数量調達すること。

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

4.3.7. その他

ア 配送車

配送車は、2t ロング車及び3t ロング車を使用する予定であるため、当該配送車に配慮した計画とすること。

イ 防虫・防鼠設備

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

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

ウ 清掃用具収納設備等

(ア) 衛生上支障がない位置に、必要に応じて清掃用具収納設備を設けること。

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

(ウ) 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

エ AED 装置

本件建物内に AED (1 台) を設置するための場所を確保(ケース・AED 本体は市で準備)すること。

5. 提出書類

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

5.1. 計画書

5.1.1. 事業全体に関する計画書

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

5.1.2. 施設整備業務に関する計画書

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

計画書名	設計計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	設計業務（土地造成詳細設計を含む）、建設業務（土地造成・外構整備を含む）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（土地造成）
提出時期	造成工事着手の2週間前まで
記載内容等	建設業務（土地造成）を対象とする（建設業務（土地造成）仕様書を兼ねる）。 <ul style="list-style-type: none"> ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・建設業務（土地造成）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 ・その他必要な事項

計画書名	建設等業務計画書
提出時期	工事着手の2週間前まで
記載内容等	建設業務（土地造成を除く）、調理設備調達・搬入設置業務、食缶等調達業務、事務備品等調達業務、近隣対応・周辺対策業務、完成検査及び引渡し業務を対象とする（建設等業務仕様書を兼ねる）。 <ul style="list-style-type: none"> ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・建設業務責任者、調理設備調達業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・施工スケジュール ・各種検査内容とそのスケジュール ・各種調達業務については、調達予定品リスト ・その他必要な事項

5.1.3. 開業支援準備に関する計画書

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

5.2. 報告書、成果品等

5.2.1. 施設整備業務に関する報告書、成果品等

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

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

報告書名	土地造成詳細設計図書
提出時期	土地造成詳細設計終了時
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・土地造成詳細設計図（A3縮小版を含む） ・土地造成詳細設計説明書 ・構造計算資料 ・施工計画図 ・施工計画説明書 ・要求水準との整合性の確認結果報告書 ・その他必要な事項

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

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

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

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

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

報告書名	完成図書
提出時期	本件施設引渡し時
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・工事完了届 ・工事記録写真 ・竣工図：土地造成、建築（附帯施設、植栽・外構等を含む）、設備（電気、機械、ガス、調理設備等）、什器備品等の配置各々につき、製本図（A3製本 A4 観音）各2部 ・調理設備、食缶等、什器備品のリスト及びカタログ ・建築設備、調理設備、什器備品等の取扱説明書 ・竣工写真（内外全面カット写真をアルバム形式） ・竣工調書 ・工事費内訳書 ・品質管理・安全管理報告書 ・各種試験成績書・報告書 ・空気環境測定結果報告書 ・実施設計との整合性の確認結果 ・各種許認可申請図書 ・工事監理報告書 ・その他必要な事項 <p>※上記内容全ての電子データ（指定フォーマット CD-R にて2部）を提出すること。</p>

5.2.2 開業支援業務に関する報告書

報告書名	開業支援業務報告書
提出時期	開業支援業務終了時
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・開業支援業務実施結果 ・各種協議内容及びその対応結果 ・その他必要な事項