

# 龍ヶ崎市学校給食センター整備事業

## 要求水準書

令和2年7月

龍ヶ崎市



# 目次

<b>第 1 総則</b> .....	<b>1</b>
1 本書の位置づけ .....	1
2 本事業の目的 .....	1
3 基本的事項 .....	1
4 要求水準の変更 .....	8
<b>第 2 施設整備業務</b> .....	<b>9</b>
1 施設整備業務総則 .....	9
2 設計・建設各業務内容及び要求水準 .....	9
<b>第 3 開業支援業務</b> .....	<b>14</b>
<b>第 4 施設等の要求性能</b> .....	<b>15</b>
1 本件施設の概要 .....	15
2 諸室の説明 .....	16
3 施設等の性能 .....	27
<b>第 5 提出書類</b> .....	<b>39</b>
1 計画書 .....	39
2 報告書, 成果品等 .....	40

## 別添資料

- 資料 1 建設予定地図
- 資料 2 敷地測量図 ※必要時に閲覧可
- 資料 3 インフラ現況図（上水道・下水道・ガス）
- 資料 4 地質調査データ ※必要時に閲覧可
- 資料 5 調理設備一覧（参考）
- 資料 6 献立例
- 資料 7 学校給食用の配食用具について



# 第1 総則

## 1 本書の位置づけ

本要求水準書は、龍ヶ崎市（以下「市」という。）が実施する龍ヶ崎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。

## 2 本事業の目的

市の学校給食センターは、第一調理場が建築後36年経過し老朽化が進行していることから、早急な改修が求められている。第二調理場は、建築後20年が経過し経年劣化が進行しており、さらに平成23年3月の東日本大震災の影響により敷地地盤の軟弱性と相まって、沈下によるアスファルト面の不陸化や地下配管の腐食・脱落、基礎部分の亀裂等が顕在化してきている。

また、平成20年の「学校給食法」の改正により、新たな「学校給食衛生管理基準」に従った衛生管理が望ましいことが位置付けられたことから、適切な衛生管理の徹底が求められているが、第一・第二調理場とも整備時期が古いため、現行の「学校給食衛生管理基準」に適合した調理作業が困難な状況になっている。

これらから、龍ヶ崎市公共施設再編成の基本方針に基づく第1期行動計画において、学校給食センター第一・第二調理場の一元化による衛生機能強化と食の安全性の向上及び、効率的な運営を目指し、学校給食センターの一元化による建替えを目的として本事業の実施を位置づけたものである。

## 3 基本的事項

### (1) 用語の定義

本要求水準書において使用する用語は、以下の定義とする。

#### ア 本件施設

龍ヶ崎市学校給食センターの建物本体、建築設備、調理設備、付帯施設、外構等を含むすべての施設をいう。

#### イ 本件建物

龍ヶ崎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用品をいう。

#### オ 食器・食缶等

食器、食器かご、食缶、おたま等、児童生徒及び教職員が使用する備品をいう。

#### カ 配送校

給食配送の対象となっている小学校及び中学校をいう。

キ 事務職員

本件施設の運営等に携わる行政側の業務担当者を指し、事務等の業務を行う職員及び栄養士等をいう。

(2) 基本方針

市は、本事業において民間の技術能力を効果的に活用し、以下のような施設整備の実現を目指す。

ア 安全・安心でおいしい給食の提供

- (ア) 安全で安心な給食を確実に提供するため、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析・重要管理点) の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」等に適合した施設を整備する。
- (イ) おいしい給食を安定的に提供するため、最大5,000食/日の給食を効率的に調理できる施設を整備する。
- (ウ) 調理後から2時間喫食を遵守した配送が可能となる施設を整備する。

イ 作業環境の改善

- (ア) 空調設備を導入し、調理室等において適切な温度、湿度及び給排気の管理ができる施設を整備する。
- (イ) 食品搬入から給食搬出の一連作業で人及び食品等の動線が煩雑化しない施設を整備する。
- (ウ) 発散する熱等の少ない調理設備を導入し、快適な作業環境の確保ができる施設を整備する。
- (エ) 調理従事者等のヘルスケアに配慮した施設を整備する。

ウ 環境負荷の低減・コストの縮減に配慮された施設

- (ア) エネルギーを大量に使用する学校給食センターの特性を踏まえ、エネルギー使用量の削減、二酸化炭素の排出抑制及び太陽光等の自然エネルギーの活用など、環境負荷を低減できる施設を整備する。
- (イ) 民間事業者の技術能力を効果的に活かした効率的な設計・建設により、性能を確保し、かつ、コストの縮減された施設を整備する。

エ 学校給食における食育の推進

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

オ アレルギー対応食の提供

アレルギー等対応食を可能な範囲で個別に提供できる施設を整備する。

(3) 業務内容

事業者は、以下の業務を行うものとする。

施設整備業務	本件施設の整備に付随して必要な各種業務、調理設備の調達・搬入設置業務及び食缶等調達業務を対象とする。
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を実施する。

#### (4) 遵守すべき法令等

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

また、法令等は、契約締結時点での最新版を使用すること。

##### ア 法令等

- (ア) 学校教育法
- (イ) 学校給食法
- (ウ) 学校保健安全法
- (エ) 地方自治法
- (オ) 食品衛生法
- (カ) 食育基本法
- (キ) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- (ク) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- (ケ) 建築基準法
- (コ) 都市計画法
- (サ) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（見学等で一般来場者が使用する部分に限る）
- (シ) 消防法
- (ス) 水道法
- (セ) 下水道法
- (ソ) 浄化槽法
- (タ) 悪臭防止法
- (チ) 健康増進法
- (ツ) 大気汚染防止法
- (テ) 騒音規制法
- (ト) 建設業法
- (ナ) 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
- (ニ) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- (ヌ) 水質汚濁防止法
- (ネ) 土壌汚染対策法
- (ノ) 振動規制法
- (ハ) 建築工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- (ヒ) 資源の有効な利用の促進に関する法律
- (フ) 循環型社会形成推進基本法
- (ヘ) エネルギーの使用の合理化に関する法律
- (ホ) 地球温暖化対策の推進に関する法律
- (マ) 労働安全衛生法
- (ミ) 景観法
- (ム) 構造改革特別区域法

- (メ) 茨城県建築基準条例
  - (モ) 茨城県ひとにやさしいまちづくり条例（見学等で一般来場者が使用する部分に限る）
  - (ヤ) 茨城県景観形成条例・同施行規則
  - (ユ) 茨城県環境基本条例
  - (ヨ) 茨城県生活環境の保全等に関する条例
  - (ラ) 龍ヶ崎市下水道条例
  - (リ) 龍ヶ崎市暴力団排除条例
  - (ル) 龍ヶ崎市契約規則
  - (レ) その他関連法令等
- イ 要綱・各種基準等
- (ア) 学校給食実施基準
  - (イ) 学校給食衛生管理基準
  - (ウ) 大量調理施設衛生管理マニュアル
  - (エ) 学校給食調理場における手洗いマニュアル
  - (オ) 調理場における洗浄・消毒マニュアル
  - (カ) 食に関する指導の手引
  - (キ) 学校給食における食中毒防止の手引
  - (ク) 建築工事安全施工技術指針
  - (ケ) 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
  - (コ) 建設副産物適正処理推進要綱
  - (サ) 学校環境衛生基準
  - (シ) 建築設計基準
  - (ス) 建築構造設計基準
  - (セ) 建設設備計画基準・同要領
  - (ソ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
  - (タ) 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン
  - (チ) 建築設備設計基準
  - (ツ) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
  - (テ) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
  - (ト) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
  - (ナ) 建築保全業務共通仕様書
  - (ニ) 建築工事標準詳細図
  - (ヌ) 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
  - (ネ) 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
  - (ノ) 官庁施設の基本的性能基準
  - (ハ) 茨城県宅地開発関係資料集
  - (ヒ) 龍ヶ崎市開発行為指導要綱
  - (フ) その他の関連要綱・各種基準等

(5) 敷地概要

本件施設が立地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	龍ヶ崎市馴馬町字中曽根																																										
都市計画区域	市街化調整区域																																										
敷地面積	9, 249 m <sup>2</sup>																																										
容積率	200%																																										
建ぺい率	60%																																										
敷地概要	<table border="0"> <tr> <td>3003-2</td> <td>127 m<sup>2</sup></td> <td>※敷地追加部分</td> </tr> <tr> <td>3012-2</td> <td>255 m<sup>2</sup></td> <td>※敷地追加部分</td> </tr> <tr> <td>3017-4</td> <td>1,097 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3017-5</td> <td>2,252 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3021</td> <td>793 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3022</td> <td>212 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3023-1</td> <td>420 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3053-1</td> <td>656 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3054-1</td> <td>1,202 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3057</td> <td>312 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3058</td> <td>580 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3059</td> <td>439 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3062-1</td> <td>904 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>9,249 m<sup>2</sup></td> <td></td> </tr> </table>	3003-2	127 m <sup>2</sup>	※敷地追加部分	3012-2	255 m <sup>2</sup>	※敷地追加部分	3017-4	1,097 m <sup>2</sup>		3017-5	2,252 m <sup>2</sup>		3021	793 m <sup>2</sup>		3022	212 m <sup>2</sup>		3023-1	420 m <sup>2</sup>		3053-1	656 m <sup>2</sup>		3054-1	1,202 m <sup>2</sup>		3057	312 m <sup>2</sup>		3058	580 m <sup>2</sup>		3059	439 m <sup>2</sup>		3062-1	904 m <sup>2</sup>		計	9,249 m <sup>2</sup>	
3003-2	127 m <sup>2</sup>	※敷地追加部分																																									
3012-2	255 m <sup>2</sup>	※敷地追加部分																																									
3017-4	1,097 m <sup>2</sup>																																										
3017-5	2,252 m <sup>2</sup>																																										
3021	793 m <sup>2</sup>																																										
3022	212 m <sup>2</sup>																																										
3023-1	420 m <sup>2</sup>																																										
3053-1	656 m <sup>2</sup>																																										
3054-1	1,202 m <sup>2</sup>																																										
3057	312 m <sup>2</sup>																																										
3058	580 m <sup>2</sup>																																										
3059	439 m <sup>2</sup>																																										
3062-1	904 m <sup>2</sup>																																										
計	9,249 m <sup>2</sup>																																										
インフラ整備状況	<p>下記インフラの接続にあたっては、それぞれの管理者が定める規則等に 従い事業者の負担で整備すること。提案にあたっては、事業者において必要 な調査・協議等を行い、接続箇所・方法等を決定すること。</p> <p>a. 上水道 ※管理者：県南水道企業団</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>敷地北側道路（市道 I-8 号線）への本管敷設工事は、別途、管理者 が実施する。</li> <li>詳細は別添資料 3 を参照のこと。</li> </ul> <p>b. 下水道（雑排水・汚水） ※管理者：市下水道課</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>敷地南側の水路敷への本管敷設工事は、別途、市が実施する。</li> <li>詳細は別添資料 3 を参照のこと。</li> </ul> <p>c. 雨水排水 ※管理者：牛久沼土地改良区、県竜ヶ崎工事事務所</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>雨水排水先は、敷地南側及び敷地東側（今回敷地を追加した部分） の法定外水路を想定する。</li> <li>関係法令等に基づき必要に応じて雨水貯留槽等を設置すること。</li> </ul> <p>d. ガス ※管理者：東京瓦斯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>敷地北側道路（市道 I-8 号線）への本管敷設工事は、別途、管理 者が実施する。</li> <li>低圧ガス又は中圧ガスの仕様については、ボイラー等の仕様と合わ せて提案に委ねる。</li> <li>詳細は別添資料 3 を参照のこと。</li> </ul> <p>e. 電気 ※管理者：東京電力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>敷地北側道路（市道 I-8 号線）からの引き込みとする。</li> </ul>																																										

	f. 電話等の通信回線 ※管理者：NTT東日本 ・敷地北側道路（市道Ⅰ－8号線）からの引き込みとする。
地質条件	別添資料4を参照のこと
埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置	対象外
その他	浸水想定0.5～3.0m未満の区域
周辺道路	敷地北側：市道Ⅰ－8号線
既設物件等	敷地の一部に樹木等あり

## (6) 事業概要

### ア 提供食数

本件施設は、最大5,000食/日の供給能力を有するものとする。ただし、少子化により今後数年は年間1000食程度の減少が見込まれることから、将来における食数の減少を考慮し、過大な施設とならない計画を期待する。

アレルギー等対応食数は、最大60食/日程度を想定する。

### イ 献立方式

- (ア) 小学校と中学校は、別献立（2献立方式）とし、それぞれ副食は3品以上とする。また、揚げ物又は焼き物は、小学校と中学校で同日献立にすることは予定しない。
- (イ) 市が別途発注する米飯、パン、麺、牛乳、デザート等（以下「直接搬入品」という。）の配送及び容器の回収は、市と直配契約を締結した事業者が行うため、事業範囲に含まないものとする。なお、本件施設で調理したデザート・果物や、ジャム、ソース類は本件施設から配送する。

### ウ 施設形態

- (ア) ドライシステムを採用する。
- (イ) 給食調理エリアは、1階の配置とする。

### エ 調理設備

本要求水準書の要件を満たすものとして、市では、「資料5」に示す調理設備の調達を想定しているが、「資料5」に示すもの以外の調理設備の積極的な提案を期待する。

なお、「資料5」に示す調理設備は市が調達を想定するものであるが、「資料5」以外の調理設備による提案を妨げるものではない。

### オ 食器・食缶等

食器、トレイ及び配食用具については、「第4・3・(6) 食器・食缶等」を参照すること。

### 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5年9月予定）の配送校は、17校（小学校11校、中学校6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5年度の食数等は以下のとおりである。

給食の提供は、最大5,000食/日を想定し、配送校ごとの食数及びクラス数は以下の数値を基本とする。なお、供用開始時は、5,532食程度の提供を想定する。

○配送校の食数及びクラス数

学校		所在地	令和5年度（推計）	
			食数	クラス数
小学校	龍ヶ崎小学校	市3316	293	11
	大宮小学校	市大徳町4945	95	7
	八原小学校	市藤ヶ丘1丁目22-4	757	22
	馴染小学校	市若柴町3135	522	17
	川原代小学校	市川原代町3518	80	7
	龍ヶ崎西小学校	市8810	239	9
	松葉小学校	市松葉2丁目9	180	7
	長山小学校	市長山5丁目7-1	235	9
	馴染台小学校	市平台4丁目23-1	298	11
	久保台小学校	市久保台2丁目3	294	12
	城ノ内小学校	市城ノ内5丁目27	469	13
中学校	(仮)龍ヶ崎中学校 ※愛宕中・城南中を統合	市3777	328	10
	長山中学校	市長山3丁目1	239	7
	城西中学校	市川原代町710	294	8
	中根台中学校	市中根台1丁目12	293	9
	城ノ内中学校	市城ノ内5丁目3	725	19
	県立龍ヶ崎一高 附属中学校	市248	140	4
センター用（職員，調理従事者等）			51	0
合 計			5,532	182

※学校数及びクラス数は、令和4年4月の愛宕中学校と城南中学校の統合後の推計値。

※食数は教職員等を含み、クラス数は各学校の職員室（1室）を含む。

○令和2年度以降の食数・クラス数の推計

年度	食数	クラス数
令和2年度	6,067	209
令和3年度	5,979	202
令和4年度	5,763	195
令和5年度	5,532	182
令和6年度	5,363	174
令和7年度	5,209	167

キ 施設稼働日数

1年間（年度）の稼働日数は、195日を基本とする。ただし、年度により数日の増減を想定する。

#### ク 光熱水費の負担

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

#### (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。

## 4 要求水準の変更

### (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る。

ア 法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき

イ 災害・事故等により、特別な業務内容が常時必要なとき又は業務内容が著しく変更されるとき

ウ 市の事由により、業務内容の変更が必要なとき

エ その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき

### (2) 要求水準の変更手続

市は、要求水準を変更する場合、事前に事業者に通知する。要求水準の変更に伴い、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。

## 第2 施設整備業務

### 1 施設整備業務総則

#### (1) 実施体制

- ア 事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するための統括責任者（「第1・3・(7)」で規定する統括責任者と同じ。以下同じ。）を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理設備調達の各業務責任者を配置し、統括責任者と連携させ、施設整備業務の円滑化を図ること。
- イ 統括責任者を含め、各責任者の兼務は不可とする。なお、設計業務責任者及び工事監理業務責任者については同企業から選任し、建設業務責任者は代表企業の監理技術者（建設業法第26条第2項に規定される監理技術者を指す。）が行うこと。
- ウ 事業者は、市、統括責任者及び各業務責任者等が参加する連絡会議を、月1回以上の頻度で開催すること。
- エ 調理設備調達業務責任者は、設計段階から全ての工程に関し、情報共有を図ること。

#### (2) 対象業務

本事業について事業者が行う施設整備業務は、以下のとおりとする。

- ア 測量等事前調査業務
- イ 各種許認可申請等業務及び関連業務
- ウ 設計業務（基本設計・実施設計）
- エ 工事監理業務
- オ 盛土・造成業務（土留めを含む。）
- カ 建設業務（基礎工事、外構整備、除外施設整備、工作物等の撤去等を含む。）
- キ 調理設備調達・搬入設置業務
- ク 食器・食缶等調達業務
- 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 設計・建設各業務内容及び要求水準

#### (1) 測量等事前調査業務

- ア 事業者は、自らの責任において、土壌汚染対策法及び茨城県生活環境の保全等に関する条例に基づく土壌汚染調査、家屋調査（事前・事後含む。）等を必要な時期に適切に行うこと。その他自らの提案において必要となる地質調査、電波障害対策調査、排水処理調査等の各種調査業務についても、事業者の責任において必要な時期に適切に行うこと。

なお、土壌汚染対策法に基づく届出、報告等が必要な場合、土地利用履歴調査を実施するとともに、市が実施する届出・報告等に必要な資料の作成を支援すること。ただし、届出・報告後に、汚染の除去等の措置が必要となった場合の費用は市が負担し、工期等については市と事業者で協議を行い決定することとする。

- イ 事業者が市の協力を必要とする場合、市は資料の提出、その他について協力する。

(2) 各種許認可申請等業務及び関連業務（交付金の申請支援含む。）

ア 事前協議等

(ア)事業者は、本事業に必要となる関係法令等に基づく諸手続を遅滞なく行うこと。

また、本事業を円滑に実施し事業スケジュールに支障がないよう、関係機関との事前協議を適切に行うこと。

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

イ 申請等

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

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

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

イ 交付金申請等支援

事業者は、市が予定している国の学校施設環境改善に関する交付金及び、起債を受けるとき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支援（対象部分と対象外部分の区分け等）

(イ)その他、本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援

(3) 設計業務（基本設計・実施設計）

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

イ 設計計画書の作成にあたっては、建設地北側に河川（大正堀川）が隣接することから、河川への影響に配慮した計画を検討すること。

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

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

(4) 工事監理業務

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

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。

(5) 盛土・造成業務（土留めを含む。）

ア 事業者は、事業用地の盛土及び造成を市が指定する内容で行うこと。この場合、事業用地の隣接地に対して影響を与えないように注意すること。

イ 盛土・造成において事業用地にある樹木等は、事業者が撤去・処分すること。

ウ 事業用地に隣接する土地について本事業遂行上必要と認めるときは、市の指示により盛土等を行うものとする。

(6) 建設業務（基礎工事、外構整備、除外施設整備、工作物等の撤去等を含む。）

事業者は、建設業務として以下の業務を実施すること。

ア 本件施設整備

(ア) 建設工事等に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障がないよう事業者の責任において調達を行うこと。

(イ) 事業者は、各種関係法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従い本件施設の建設工事を実施すること。

(ウ) 事業者は、毎月、工事監理業務責任者を通じて工事監理状況を市に報告し、市の要請に応じて、施工状況の事前説明及び事後報告を行うこと。

(エ) 事業者は、市の要請により工程会議の立会い及び工事現場の状況確認に応じるものとし、工事が完成したときは、施工記録等を用意し市の承諾を得ること。

(オ) 事業者は、工事関係者等の安全確保と環境保全に十分配慮するとともに、近隣住民等の安全対策等に万全を期すこと。

(カ) 騒音・振動・悪臭・粉塵及び排水処理等による周辺環境への影響については、十分に注意し必要な対策を講じること。なお、振動・騒音・水質及び臭気等については、周辺への影響度等を調査し、その結果を市に報告すること。

(キ) 工事において建物・工作物及び道路等構造物等に損害等を与えたときは、事業者の負担により損害等に対する修繕・補償等を行うこと。また、工事により周辺地域に水枯れなどの被害が発生したときも、事業者の責任において対処すること。

(ク) 工事により発生した廃棄物等は、法令等の定めに従い適切に処理すること。また、再生可能なものは、積極的に再利用を図ること。

(ケ) 施工計画において工事関係車両の駐車スペースを確保し、工事関係車両が周辺道路等で待機しないようにすること。なお、工事関係車両は、事業用地北側の市道から出入りすること。南側は、水路敷き（水路の管理用通路）のため、車両の通行は避けること。

(コ) 既存杭等の撤去・処理が必要な場合は、事業者が行うものとする。

## イ 外構整備

- (ア)敷地の形状や周辺環境、景観を考慮するとともに、施工及び維持管理の容易性、経済性、耐久性等を総合的に勘案した計画とすること。
- (イ)歩車道等の動線を考慮して計画し、必要に応じて環境に配慮した適度な照明設備（太陽光発電式の外灯等）を設置すること。
- (ウ)雨水排水については、処理方法・処理量等について事前に市関係課及び関係機関等と協議を行い計画すること。

## (7) 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、「第4・3・(4) 調理設備」を参照すること。

## (8) 食器・食缶等調達業務

事業者は、「第4 施設等の要求性能」に示す食器類、食缶等の調達を、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、「第4・3・(6) 食器・食缶等」を参照すること。

## (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。なお、建設地北側が河川（大正堀川）に隣接するため、河川構造物への影響を考慮した対策を検討すること。
- イ 本事業の着手前に、近隣住民等への説明、土壌汚染調査、家屋調査（事前・事後）及びその他必要な調査等を行うこと。また、工事内容について近隣住民及び関係者等の理解を得るとともに、住民の安全確保に努めること。なお、家屋調査（事後調査）において影響等が発覚したときは、遅滞なく対応し、これにかかる費用が発生するときは、市と協議すること。
- ウ 騒音・振動・悪臭・粉塵等の発生、排水処理等による公害、交通渋滞及び、その他建設工事が近隣の生活環境に与える諸影響を勘案し、合理的に要求される範囲において近隣対応を行うこと。なお、事業者は、すみやかにその結果を市に報告すること。
- エ 建設工事に関する苦情等については、事業者が窓口となり適切に対処すること。また、その内容及び結果を市に報告すること。

## (10) 完了検査及び引渡し業務

### ア 完成検査、引渡し

- (ア)建築基準法による検査済証他、本件施設を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。
- (イ)事業者は、完了検査前に必要に応じて各種設備・備品等の試運転を行い、本件施設の使用開始に支障のないことを確認すること。また、必要に応じて検査済証その他の検査結果に関する書面を添えて市へ報告すること。この場合、これに要する費用等は事

業者の負担とする。

(ウ)完成検査及び各種設備・備品等の試運転の実施については、それら実施日の14日前までに市へ書面で依頼すること。

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

(オ)事業者は、各種設備・備品等の取扱いに関する市への説明を実施すること。

(カ)完了検査後、市は、必要な竣工図書一式と鍵の受渡しをもって、事業者から本件施設の引渡しを受けるものとする。なお、鍵はキーボックスに収納しておくこと。

#### イ 所有権移転

事業者は、以下の点に注意し、市へ本件施設の所有権移転を行うこと。

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

(イ)引渡し時に市へ所有権を移転するものは、以下に示すとおりとする。

- a 本件施設
- b 調理設備
- c 食器・食缶等

#### (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 盛土・造成や建設工事等により、事業用地北側に隣接する河川（大正堀川）の構造物に対する影響が懸念されるため、工事着手前の段階から河川構造物への影響を定期的に観測すること。なお、影響が発生したときは市へ報告するとともに、河川管理者の意見を踏まえ対処方法を検討するものとする。

ウ 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。

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。

### 第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以下の業務を行うものとし、示された業務以外に良い案があれば提案すること。なお、下記のいずれの業務も事業期間内に完了させること。

- (1) 本件施設、各種設備・備品等の取り扱いに関する市への説明、研修会等の開催及びマニュアル作成等

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

- (2) 施設の運営等に関する助言及び調理リハーサル等の支援

※技術支援、情報提供、廃棄食品削減等の提案等を行うこと。

- (3) 本件施設のPR用パンフレット及びイメージビデオ等の作成

※本件施設で調理している風景の撮影等を含む。

- (4) 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、承諾を得ること。市は、当該報告書の提出を受けた場合は、提出を受けた日から14日以内に当該報告書の内容が要求水準に適合するかを審査し、その結果を事業者に通知するものとする。

## 第4 施設等の要求性能

事業者は、次に示す水準に従い、良好な提案を行うこと。

### 1 本件施設の概要

本件施設は、最大5,000食/日の供給能力を有するものとし、提供食数、献立等に応じた合理性、効率性及び安全性に配慮した作業空間と機能性が必要であり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように整備すること。

本件施設は、以下の構成を基本とし、延床面積2,900㎡程度の施設規模を想定するが、施設面積は事業者の提案によるものとし、衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする。

炊飯については、施設稼働時に米飯は提供しないため炊飯の調理設備等の設置は不要であるが、将来、5,000食/日規模の炊飯の提供が可能な諸室を配置すること。

#### ○配置する諸室の構成

施設概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食数5,000食/日（別途、アレルギー等代替食60食程度/日）</li> <li>・ドライシステム</li> </ul>		
主な諸室	給食エリア	汚染作業区域	食材搬入用プラットフォーム、荷受室、検収室、肉魚下処理室、野菜類下処理室、冷蔵庫・冷凍庫、米庫、洗米室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、物品倉庫、油庫、可燃物庫・不燃物庫、器具洗浄室（検収・下処理ゾーン）、回収用風除室、洗浄室、残渣処理室
		非汚染作業区域	揚物・焼物・蒸物室、煮炊き調理室、和え物室、アレルギー食調理室、炊飯室、器具洗浄室（調理ゾーン）、配送用風除室、コンテナプール
		一般区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者更衣室、休憩室、調理従事者用便所、洗濯・乾燥室、シャワー室、委託事業者用事務室、委託事業者用玄関、食堂、廊下等（小荷物専用昇降機）、物品倉庫
	事務エリア	職員専用部分	職員用事務室（執務室、給湯室、更衣室、倉庫等）、職員用便所、施設出入口
		職員・来客共用部分	会議室（兼研修室）、玄関、来客用便所、多目的便所、見学通路、廊下等（エレベーター）
付帯施設	機械室、電気室、ボイラー室、排水処理施設、受変電設備、受水槽、ゴミ置場、駐車場、駐輪場、敷地内通路、門扉及び囲障・フェンス		
構造計画	階数	地上2階建	
	構造	鉄骨造	

## 2 諸室の説明

本件施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。

区分 区域	室名	概要及び要求事項
給食エリア		
汚染作業区域	食材搬入用 プラットフォーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットフォームのある空間とする。</li> <li>b. 最大5,000食/日の食品搬入を、午前7時30分頃から1時間程度で作業が完了できることを勘案した広さを確保すること。</li> <li>c. ①野菜類と②肉魚類が交差しないよう、専用の搬入口（2箇所）を設けること。なお、卵は液卵を使用する予定である。</li> <li>d. 転落を防止するため、台車はストッパー付きとすること。</li> <li>e. 手洗い設備を設置すること。</li> <li>f. 雨等の侵入に配慮すること。</li> <li>g. 床面の高さは、接車スペースの地盤面から90cm程度とすること。</li> <li>h. 小型車両による搬入を想定し、プラットフォームの中央部付近にも階段を設置すること。</li> </ul>
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 搬入口から搬入された食品の荷受、仕分けを行う室とする。</li> <li>b. 埃等の侵入等を防ぐため、外部に面する建具は密閉性の高いものとする。</li> <li>c. 野菜類と肉魚類のそれぞれ専用の荷受室（2室）を設けること。</li> <li>d. 短時間に大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 なお、生鮮食品は当日納品、冷凍食品、常温保存食品、調味料・乾物類及び野菜類の一部は前日納品とすることを予定している。</li> <li>e. 外部からの鼠類、昆虫類、鳥類及び砂塵等の侵入防止に配慮し、食品搬入用プラットフォームとの間の開口部にエアカーテンを設置すること。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止用の床スリット等を設けること。</li> <li>f. 各荷受室は、それぞれ、野菜・乾物類の検収室と、肉・魚・卵類の検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉（手を触れずに開閉できるもの）等横方向へ機能的に開閉する構造として、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。</li> <li>g. 外部と荷受室、荷受室と検収室を区切る扉が同時に開かない構造とすること。</li> </ul>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚染作業区域	検収室	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>b. 皮むき下処理エリアを設け、土壌球根野菜類専用エリアとし、ピーラー等による皮むき作業を行うこと。なお、当該エリアは専用の区画（室）となるよう計画すること。</li> <li>c. 野菜類・練り製品と肉・魚・卵類とに区別して、専用の検収室（2室）を設けること。</li> <li>d. 短時間に大量の食品を取扱うため、十分な広さを確保すること。</li> <li>e. 職員用事務室から前室を経由し、直接通じる動線を確保すること。</li> <li>f. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</li> </ul>
	肉魚下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 食品の選別等を行う室とする。</li> <li>b. 交差汚染を防ぐため、肉・魚・卵類専用の下処理室とすること。</li> <li>c. 調理室とパススルーできる構造とすること。</li> <li>d. ビニール等梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。</li> <li>e. 下味や衣を付けるための調理台・シンクを設置すること。</li> <li>f. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</li> </ul>
	野菜類 下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 食品の選別、皮むき、洗浄等を行う室とする。</li> <li>b. 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。</li> <li>c. 調理室とパススルーできる構造とすること。</li> <li>d. 下処理は、根菜類・葉菜類・果物類をそれぞれ専用のレーンで行うこと。ただし、果物類のレーンは、果物類を扱わないときは、他の作業レーンとして使用できるようにすること。</li> <li>e. ビニール等梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。</li> <li>f. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</li> </ul>
	冷蔵庫（室） 冷凍庫（室）	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 専用容器に移し替えた食品を、適温の冷蔵・冷凍で保存する室（庫）とする。</li> <li>b. 冷凍庫は、野菜類、肉・魚類等を収納し、基本的に前日納品を想定する。</li> <li>c. 冷蔵庫は、当日納品された野菜類、肉魚類（一部前日納品を含む）、果物類、卵液及び冷凍魚切身等を収納する。</li> <li>d. 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、卵類専用、野菜他専用及び保存食（原材料・調理済み食品）用のものを設置する。</li> <li>e. 下処理後の冷蔵庫は、魚肉卵類専用のもものは下処理室と揚物・焼物・蒸物室がパススルーできる構造とすること。</li> <li>f. 扉は、検収室側と下処理室側の双方に設けること。</li> <li>g. 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。</li> <li>h. 冷蔵庫及び冷凍庫の扉は、密着性のあるものとする。</li> </ul>

区分 区域	室名	概要及び要求事項
汚染作業区域	米庫（室） ※室の設置のみ	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 米を保管する室とする。</li> <li>b. 納入・回収動線に配慮して配置し、米飯1週間分程度の貯米ができる大きさとする。※炊飯量5,000食で5日分の米を保管できる大きさ</li> <li>c. 将来の使用に備えて、米庫の室（スペース）の設置のみとする。</li> <li>d. 昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。</li> <li>e. 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。</li> </ul>
	洗米室 ※室の設置のみ	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 米を洗うための室とする。</li> <li>b. 米庫、炊飯室との連携に配慮して配置すること。</li> <li>c. 将来の使用に備えて、室（スペース）の設置のみとする。</li> </ul>
	食品庫・調味料庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 缶詰、調味料・乾物類等を保管・保存する室（庫）とする。</li> <li>b. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</li> <li>c. 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。</li> </ul>
	調味料計量室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 材料や調味料の仕分け、缶詰等の開缶及び乾物の釜割り・水戻し等を行う室とする。</li> <li>b. 煮物、揚物、焼物、蒸物、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。</li> <li>c. 専用の冷蔵庫及び電動缶切機を設置すること。</li> <li>d. 乾物の釜割り・水戻しのための作業台及びシンクを設置すること。</li> <li>e. ミキサーを使用するスペースを確保すること。</li> <li>f. 湿度80%以下、温度25℃以下で管理できる設備を設置すること</li> </ul>
	物品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 物品を保管する室（庫）とする。</li> </ul>
	油庫（室）	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 揚物機等に使用する油・廃油の保管等を行う室（庫）とする。</li> <li>b. 納品・回収業者の作業方法や動線交差に配慮して配置すること。</li> <li>c. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。</li> </ul>
	可燃物庫・不燃物庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 残渣以外の廃棄物（検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等）を一時保管するための室（庫）とする。</li> <li>b. 外部からの回収に配慮して計画すること。</li> </ul>
	器具洗浄室（検収・下処理ゾーン）	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
	回収用風除室	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>a. 搬入口の開閉時に、外部から鼠類、昆虫類、鳥類及び砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。</li> </ul>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚 染 作 業 区 域	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，それぞれの専用洗浄機で洗浄するとともに残渣を計量する室とする。</li> <li>b. 残渣の計量は，洗浄室の出入口付近とし，グレーチングで囲うなど，洗浄室への飛散に配慮すること。</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. コンテナプール室や容器・器具・運搬用カート等洗浄室，残渣処理室に隣接させること。</li> <li>e. 給湯設備及び3槽シンクを設置すること。</li> <li>f. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお，当該エリアの三方を壁で囲う等，洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</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洗浄機を設置すること。</li> <li>h. 洗浄機に断熱構造を導入し，室内への輻射熱を低減させるとともに，熱気を室内に放出しにくい給排気設備を設置すること。</li> <li>i. ウィルス感染症等の発生時において，洗浄により汚染が拡大しない計画とすること。</li> <li>j. 湿度80%以下，温度25℃以下で管理できる設備を設置すること</li> </ul>
	残渣処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>k. 残渣を保管する室（庫）とする。</li> <li>l. 厨芥脱水機・粉碎器等，残渣の減量を図る設備を設置すること。</li> <li>m. 検収時と下処理時に発生する残渣を粉碎処理し，残渣庫へ圧送するための専用処理槽を設置すること。</li> <li>n. 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。</li> <li>o. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。</li> <li>p. 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。</li> <li>q. 臭気対策として，適切な空調設備を設置すること。</li> </ul>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	揚物・焼物・蒸物室	<p>a. 揚物，焼物，蒸物の調理を行い，配食する室とする。</p> <p>b. 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が，交錯しないよう配慮すること。また，揚物と煮物などの混合調理が可能なように煮炊き調理室との設置位置に配慮すること。</p> <p>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。</p> <p>d. 揚物・焼物・蒸物について，それぞれ中心温度75℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃以上で90秒間以上）の加熱ができ，併せて学校給食衛生管理基準に定められた「調理後2時間喫食」が可能な，調理設備を設置すること。</p> <p>e. 揚物に使用する油は酸化度測定後に使用すること。使用には，衛生上問題なくポンプ等で自動注入・排出ができるようにすること。</p> <p>f. 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。</p> <p>g. 室及び揚物機の洗浄のための温水が出る水栓を設置すること。</p> <p>h. 湿度80%以下，温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</p>
	煮炊き調理室	<p>a. 煮物・炒め物等の調理を行い，配食する室とする。</p> <p>b. 和え物に使用する野菜の加熱等を行う室とする。</p> <p>c. 最大5，000食／日の調理に対応する調理設備を適切に設置すること。釜の容量は1，000食用を基本とし，台数は以下の内容を踏まえて提案すること。</p> <p>(a) 汁物（煮物）を基本として，副菜に炒め物又は和え物を組み合わせた献立とする予定である。</p> <p>(b) 炒め物は，主菜として小学校又は中学校のどちらかで献立とする可能性がある。</p> <p>(c) 和え物が小学校と中学校で同日献立となるときは，内容（食材等）を同じにしない。※事前公表の質問の回答を修正</p> <p>(d) 小学校と中学校は，釜を分けて調理する予定である。</p> <p>(e) 児童生徒の喫食量は次のとおり想定すること。</p> <p style="padding-left: 40px;">汁物 児童：250g/食，生徒：300g/食</p> <p style="padding-left: 40px;">炒め物 児童：120g/食，生徒：150g/食</p> <p style="padding-left: 40px;">和え物 児童：60g/食，生徒：80g/食</p> <p>d. 調理釜の配置は，調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が交錯しないよう配慮すること。</p> <p>e. 調理器具，作業台，調理台などはドライ方式で可動式とし，調理過程に応じた配置とすること。</p> <p>f. 真空冷却機を設置すること。和え物室とのパススルーとすること。</p> <p>g. 湿度80%以下，温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</p>

区分 区域	室名	概要及び要求事項
非汚染 作業 区域	和え物室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 和え物の冷却，調理，配食を行う室とする。</li> <li>b. 多様な献立に対応可能な，調理設備を設置すること。</li> <li>c. 最大5，000食／日の調理に対応可能な，調理設備・調理備品等 を設置すること。</li> <li>d. 冷却後の食品を一時保管するための冷蔵庫を設置すること。</li> <li>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。</li> <li>f. 湿度80%以下，温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</li> </ul>
	アレルギー食 調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. アレルギー等対応食（代替食）を調理する室とする。</li> <li>b. アレルギー等対応食は，60食程度/日に対応できる独立した室に し，室の配置は通常食の食品や調理及び配缶作業との関係に注意す ること。</li> <li>c. 対応するアレルギー物質は，2品目（鶏卵・乳）を予定する。</li> <li>d. 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設け，専用の器具洗浄機及 び消毒保管庫を設置すること。</li> <li>e. 個別調理に適した調理設備を設置すること。</li> <li>f. 湿度80%以下，温度25℃以下で管理できる設備を設置すること。</li> </ul>
	炊飯室 ※室の設置 のみ	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 米の炊飯調理を行うための室とする。</li> <li>b. 将来の使用に備えて，室の設置のみとすること。</li> <li>c. 配管スペースを確保すること。</li> <li>d. 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置する。</li> </ul>
	器具洗浄室 (調理ゾーン)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。</li> <li>b. 運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお，三方を壁で 囲う等，洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</li> </ul>
	配送用風除室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 配送車にコンテナを積込む室とする。</li> <li>b. コンテナの数量や配送工程等を考慮した十分なスペースを確保し， 配送車への積込み・発送口は3箇所以上とすること。</li> <li>c. 搬入口の開閉時に，外部から鼠類，昆虫類，鳥類，及び砂塵等が侵 入することを防止するため，ドックシェルターを設置すること。</li> </ul>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	コンテナ プール	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>b. 設置位置は洗浄室に隣接させること。また，食缶の保管庫はパススルーで各調理室とつながったものとし，和え物用バットの保管庫は消毒後に冷却機能がついたものとする。</li> <li>c. 給食の配送や食缶等の収納に配慮すること。</li> <li>d. 配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。</li> <li>e. コンテナ消毒保管庫を設けること。また，消毒保管庫の工夫により省スペース化を図ること。</li> <li>f. 予備の食器等を保管する消毒保管庫を設置すること。</li> <li>g. 添加物の仕分けに使用できる移動台を設置すること。</li> </ul>
一般区域	汚染作業区域 前室	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>c. 調理従事者の人数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり，肘まで洗えるもの。自動水栓，石鹼・アルコールの自動使用ができるもの。）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理従事者全員分を吊して使用）を設置すること。</li> <li>d. エプロン及び靴の消毒保管庫を設置すること。</li> </ul>
	非汚染作業区域 前室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 非汚染作業区域への入退場にあたり，靴の履き替え，エプロンの着脱，着衣のローラーかけ等を行う室とする。</li> <li>b. この室は，更衣室と準備室（手指洗浄・消毒等を行う。）で構成し，準備室と調理室の間にエアシャワーを設置すること。</li> <li>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。</li> <li>d. 調理従事者の人数に応じた手洗い設備（温水供給が可能であり，肘まで洗えるもの。自動水栓，石鹼・アルコールの自動使用ができるもの。）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理従事者全員分を吊して使用）を設置すること。</li> <li>e. エプロン及び靴の消毒保管庫を設置すること。</li> </ul>
	調理従事者 更衣室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 調理従事者が着替えをする室とする。</li> <li>b. 調理従事者の人数（40人程度を想定）に応じた衣類及び個人用品等を保管するロッカー等が設置できる広さがあり，男女の別を間仕切り等で必要な広さに区分できる構造とすること。 ※間仕切り等は，男女比率の変更に適宜対応できる仕様とすること。（例：天吊り型カーテンなど）</li> </ul>

区分 区域	室名	概要及び要求事項
一般 区域	休憩室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 調理従事者が休憩する室とする。</li> <li>b. 調理従事者の人数（40人程度を想定）に応じた広さがあり，男女の別は間仕切り等で必要な広さに区分できる構造とすること。</li> <li>c. 食堂との共用も可とするが，この場合，それぞれの室の目的を考慮した広さを確保すること。</li> <li>d. 室内に，清潔な用品と汚染された用品等をそれぞれ区分して保管できる設備を設けること。</li> <li>e. 手洗い・給湯設備等を設置すること。</li> </ul>
	調理従事者用 便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 調理従事者が使用する便所とする。</li> <li>b. 1階及び2階にそれぞれ設置すること。なお，男女別の個室数は，それぞれ男1室，女2室とする。</li> <li>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。</li> <li>d. 手洗い設備（便座に座っての手洗い消毒かつ，手を触れずに操作できる蛇口が備えられているもの），手指の洗浄・殺菌装置，使い捨てペーパータオル，足踏み開閉式ゴミ箱等が設置されていること。</li> <li>e. 便所の個室ごとに，消毒液・手洗い設備を設置すること。</li> <li>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。</li> </ul>
	洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 調理従事者用品を洗濯・乾燥する室とする。</li> <li>b. 洗濯機，乾燥機及び排水設備等を設置すること。設置数は，調理従事者数を考慮し5～6台を想定する。</li> </ul>
	シャワー室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 調理従事者が洗身する室とする。</li> <li>b. 2階の設置を基本とし，室数は1室以上とすること。</li> </ul>
	委託事業者用 事務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 委託事業者の執務に使用する室とする。</li> <li>b. 執務室は，事務机（2台程度）及びテーブルが配置できる広さを確保すること。※25㎡程度</li> <li>c. 調理場が可視できる配置を検討すること。</li> </ul>
	委託事業者用 玄関	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 委託事業者等が利用する出入口とする。</li> <li>b. 出入口は密閉できる構造とし，出入口は密閉できるよう扉等の開閉を工夫すること。</li> <li>c. 下駄箱を設置すること。※36頁(5)建具設備等を参照</li> </ul>
	食堂	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 調理従事者等（45人程度を想定）が食事をする室とする。</li> <li>b. 休憩室との共用も可とするが，この場合，それぞれの室の目的を考慮した広さを確保すること。</li> <li>c. 手洗い・給湯設備等を設置すること。</li> </ul>
	廊下等 その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 食堂の場所に留意し，小荷物専用昇降機1基を設置すること。</li> <li>b. 設置場所は，委託事業者の動線を考慮すること。</li> </ul>
	物品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 物品を保管する室（庫）とする。</li> </ul>

室名	概要及び要求事項
事務エリア	
職員用事務室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 職員が執務に使用する室とする。</li> <li>b. 執務室，給湯室，更衣室，倉庫等を配置すること。</li> <li>c. 執務室は，職員10～12名分の机及び書類用ロッカー等を置ける広さを確保し，壁・扉等で区画されていること。</li> <li>d. 1階の玄関ホールに隣接した場所に配置し，外部に面した窓を設けること。また，来訪者が容易に確認できるよう配慮すること。</li> <li>e. 更衣室は，職員用ロッカーを配置できるスペースを確保し，執務室と仕切られていること。 ※仕切りは，扉又はカーテン等可視できないものとする。</li> <li>f. 調理場内を集中管理できるモニターを設置すること。 ※調理場内の各室に設置するカメラの集中管理用</li> </ul>
職員用便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 事務職員が利用する便所とし，男女別に設置すること。 ※来客用便所との併用も可とするが，個室数等を考慮すること。</li> <li>b. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等は，手を直接触れずに操作できる設備とすること。</li> <li>c. 温水洗浄・暖房機能付き便座とすること。</li> </ul>
研修室兼会議室	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 会議及び各種研修等に使用する室とする。</li> <li>b. 50人程度収容可能な広さを確保し，可動間仕切り等で分割できるようにすること。</li> <li>c. 会議スペース，倉庫及び給湯室により構成すること。</li> <li>d. 室内で給食を試食することが可能な室とすること。</li> <li>e. 調理場内の作業を見学できるモニターを設置すること。 ※調理場内の各室に設置するカメラで調理作業を見学する。</li> <li>f. 職員用事務室に設置するモニターと共用も可とする。</li> </ul>
見学通路	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 50名程度の見学者が施設等を見学する通路として設置し，見学者の滞留を考慮した通路幅を確保すること。設置階は2階とする。</li> <li>b. 調理場側のガラス面の高さは，見学者のスカートラインに配慮するとともに，破損・崩落等がないよう安全面にも注意すること。</li> <li>c. ガラスの清掃等の維持管理が容易にできる構造にすること。</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. 通路内に展示コーナー等を設けること。なお，展示コーナーは見学通路の壁を活用することも可とする。</li> <li>f. 見学通路の設置は，見学の具体的な方法と合わせて提案に委ねる。 ※公表の質問(No20)の回答を参照</li> </ul>

室名	概要及び要求事項
来客用便所	a. 主に来訪者が利用する便所とし、男女別に設置すること。 ※職員用便所との併用も可とするが、個室数等を考慮すること。 b. バリアフリーに配慮し、女性用トイレは擬音装置を設けること。 c. 温水洗浄・暖房機能付き便座とすること
多目的便所	a. 高齢者、障がい者及び車いす利用者が利用可能な構造とし、来客用便所（併用のときは職員用便所）と隣接した配置とすること。 b. オストメイトが利用可能なものにすること。 c. 緊急時に呼び出しができる通報装置を設けること。 d. 温水洗浄・暖房機能付き便座とすること。
玄関	a. 事務職員及び来訪者が利用する出入口とする。 b. 風除室・玄関ホールを設け、出入口は密閉できるよう扉等の開閉を工夫すること。 c. 下駄箱を設置すること。※36頁(5)建具設備等を参照 d. ユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮して計画すること。
廊下等	a. エレベーター1基を設置すること。 ※車椅子1台と大人3名以上が同時に乗れる大きさのもの b. 廊下等は、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。
施設出入口	a. 密閉できる構造とし、必要に応じて自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。
付帯施設	
機械室・電気室 ・ボイラー室	a. 機械室、電気室及びボイラー室は、メンテナンスを考慮した広さを確保すること。 b. 安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。 c. 機械室、ボイラー室は、本件建物と分離した設置も可とする。
排水処理施設 (除外施設)	a. 排水から、油分等を除去するための施設とする。 b. 関係法令等に基づく水質の基準を満たす仕様とすること。 c. 本件建物と分離し、臭気や騒音等に十分留意するとともに、通行の妨げとならない位置に設置すること。
受変電設備	a. 電気を受電し、本件施設へ送電するための施設とする。 b. 本件建物と分離し、通行の妨げとならない位置に設置すること。
受水槽	a. 給水のための施設とする。 b. 関係法令等に基づくとともに、災害等における水道の断水時の給水確保が可能な計画とすること。
ゴミ置場	a. 残渣以外のダンボール、空缶・空ビン等を保管する庫とする。 b. 本件建物の外部または、直接外部につながる位置に設置し、防鼠等のため隔壁等で区画すること。 c. 市の分別方法や収集内容及び、提供食数等に対応できるスペースを確保すること。なお、ゴミ収集車の運搬動線等に配慮すること。

室名	概要及び要求事項
駐車場	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 敷地を有効に活用して配置すること。駐車スペースは、60台以上を確保すること。</li> <li>b. 障がい者用駐車スペースは、2台程度確保し、施設エントランス付近に配置すること。</li> </ul>
駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 自転車置き場を設置すること。なお、台数は提案に委ねる。</li> </ul>
敷地内通路	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 通常及び非常時の通行に支障がないよう、適切な幅員及び斜度とすること。</li> <li>b. 出入口と敷地地盤面で高低差があるため、給食の配送車（トラック等）が安全かつ円滑に通行できる形状にすること。特に、出入口に隣接する河川（大正堀川）への影響に注意し、通路形態を計画すること。</li> <li>c. 食品搬入車と配送車の場内動線は、安全面を考慮して計画すること。</li> </ul>
門扉及び囲障・フェンス	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 門扉は、車両が出入りする際に、視界の安全が確保できるように設置し、歩行者の通行にも配慮すること。</li> <li>b. 出入口は北側道路（市道I-8号線）に設けること。また、給食配送のトラック等の通行が安全かつ円滑にできる形状とすること。</li> <li>c. 出入口の位置、箇所数、幅、切り下げ、舗装の復旧等、道路との取り付けに係る事項（敷地外も含む）について、道路管理者等と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とすること。</li> <li>d. 周辺的生活環境等に配慮して、囲障・フェンスを設置すること。</li> </ul>

### 3 施設等の性能

#### (1) 建築

##### ア 計画

##### (ア) 敷地内

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

##### (イ) 施設内

##### a 一般事項

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

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

#### b 人の動線

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

#### c 食品等の動線

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

### イ 構造

#### (ア) 構造・耐用年数

- (a) 施設の耐用年数は、30年以上を想定すること。
- (b) 構造躯体及び建設資材は、普及品・標準品を基本とし、将来的に更新しやすい

仕様にするとともに、再利用や再資源化が可能な材料を最大限導入すること。

(イ) 耐震安全性の分類

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

構造体	Ⅱ類
建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

ウ 仕上げ等

(ア) 共通

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

(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 給食エリアに関する特記事項

- (ア) 諸室の扉は、密着性の高いものとする。また、エリア内において、食品の動線上に位置する扉は、全て自動扉（調理従事者等の意図により開閉し、かつ、手を触れない構造のもの）とすること。
- (イ) エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムを整備すること。
- (ウ) 天井高は、床面より2.4m以上とし、特に調理設備・備品の寸法や、火気を使用す

る諸室（煮炊き調理室，揚物・焼物・蒸物室等）からの熱気や蒸気等に配慮して天井高を設定すること。なお，便所など同時に使用する人数が少数であり，かつ，短時間の使用となる諸室については，この限りではない。

- (エ) 天井部分に設置する照明は，オートリフター付照明とする等，点検修理等に配慮して設置すること。
- (オ) 天井は，隙間がなく平滑で，清掃しやすい構造とすること。また，結露を防止するため，断熱性能を高めること。
- (カ) 給気口または排気口には，防虫ネット等を備えること。
- (キ) 非汚染作業区域に給気口を設置する場合は，一般区域及び汚染作業区域の空気を，汚染作業区域に給気口を設置する場合は，一般区域の空気を吸入しない位置に給気口を設置すること。
- (ク) 給水管，排水管，給電コード，冷却装置を配備する場合の冷媒チューブ等を通す壁の貫通部分は，防鼠・防虫のために隙間がない構造とすること。
- (ケ) 冷却装置が備えられている場合は，その装置から生じる水が室外または排水溝に直接排出される構造とすること。
- (コ) エリア内の作業区域ごとに，清掃用具入れを設置すること。

#### オ 事務エリアに関する特記事項

- (ア) 見学者等の一般来訪者が利用する諸室，廊下及び便所等については，バリアフリーに配慮すること。
- (イ) 機能的，効率的で快適な執務環境を確保すること。

#### カ 意匠等

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

## (2) 電気設備

### ア 共通

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

### イ 電灯・コンセント設備

- (ア) 荷受室，検収室，調理に関する諸室（各下処理室，煮炊き調理室，揚物・焼物・蒸物室，和え物室，アレルギー食調理室，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，コンテナプール，洗浄室，食堂，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，職員用事務室及び委託事業者用事務室に整備すること。整備する回線数は，別途，市と協議すること。
- (イ) 事務職員用のLAN回線及び光回線が使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。配置は，別途，市と協議すること。
- (ウ) 委託事業者用事務室用の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。
- (エ) 全ての事務室には，情報コンセントを設置すること。
- (オ) 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	1 1	コンテナプール
2	委託事業者用事務室	1 2	洗浄室
3	荷受室	1 3	配送用風除室
4	検収室	1 4	回収用風除室
5	調味料計量室	1 5	機械室
6	各下処理室	1 6	ボイラー室
7	煮炊き調理室	1 7	研修室兼会議室
8	揚物・焼物・蒸物室	1 8	その他必要とする箇所
9	和え物室	1 9	空き回線-
1 0	アレルギー食調理室		

カ 拡声設備

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

キ 誘導支援設備

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

ク テレビ共同受信設備

必要箇所にテレビ受信設備を設置すること。

ケ 機械警備設備

機械警備に必要な設備を設置できるよう空配管を設置すること。

コ 消防設備

消防法に基づいた消防設備を設置すること。

### (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。※再生可能エネルギーの活用を検討
- (イ) 更新・メンテナンス時の経済性等に配慮すること。
- (ウ) 操作の容易性を確保すること。
- (エ) 給排水の満減水警報等の異常監視項目は、遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。

#### イ 換気・空調設備

- (ア) 会議室，食堂，職員用事務室，その他必要と考えられる箇所には，冷暖房の可能な空調設備を設置すること。
- (イ) 空調設備の動力燃料は，初度設備費及びランニングコストを含んだ経済性に考慮すること。
- (ウ) 給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所では，強制排気設備を設けること。
- (エ) 給食エリアの適当な位置に，外気が十分に供給できる換気設備を設けること。
- (オ) 昆虫等の流入を防ぐため，外気を取り込む換気口には，フィルター等を備えること。なお，当該フィルター等は，洗浄，交換が容易に行える構造とすること。
- (カ) 少なくとも1日1回以上，給食エリアの床を乾燥させる能力を有する換気・空調設備を設置すること。
- (キ) 衛生管理の程度の低い区域から高い区域に空気が流入しないように，換気・空調設備を設置すること。
- (ク) 換気ダクトは，断面積を同一とするほか，直角に曲げないようにし，粉塵等が留まらない構造とすること。

#### ウ 給水・給湯設備

- (ア) 飲料水及び熱湯を十分に供給できる設備とすること。
- (イ) 冷却水パイプ及びその他供給パイプで水滴が発生しやすい部分は，断熱被覆を行うなど，水滴による製品ラインの汚染防止措置を講ずること。
- (ウ) 用途（飲料水用・洗浄用等）に応じ，パイプにその旨を表示するほか，色分け等により明確に区分すること。なお，本件施設は，地下水は使用しないものとする。
- (エ) 食品に直接接触する蒸気及び，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) 給水設備は，防錆設備とすること。
- (ク) 給食エリア等の給水栓は，直接手指を触れずに操作できるもの（レバー式，自動式）とすること。

## エ 排水設備

- (ア) 本件建物から排出される排水を、適切に処理する排水処理施設を設置すること。なお、排水処理施設や配管等からの逆流を防止するため、各諸室と排水処理施設を接続する配管に十分な段差を設けるなど、適当な対策を講じること。
- (イ) 必要に応じて、グリストラップを設けること。
- (ウ) 汚染作業区域の排水が、非汚染作業区域を通過しない構造とすること。
- (エ) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で、汚染作業区域及び非汚染作業区域外へ排出すること。
- (オ) 排水設備には、十分な臭気対策を講じること。

## オ 衛生設備

- (ア) 提供食数を勘案し、想定される専用手洗い設備を作業区分ごとに、使用しやすい位置に設置すること。
- (イ) 手洗い設備は、調理場内外ともに温水の供給を備え、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、手を使わずに操作できる水栓蛇口を設けること。また、鏡、使い捨てペーパータオル、手を使わずに開閉可能なゴミ箱等を設置するとともに、必要に応じて手指の洗浄殺菌装置、個人用爪ブラシ置場を設置すること。
- (ウ) 手洗い設備の排水が、床に流れないようにすること。

## カ 昇降機設備

- (ア) 車椅子等での来訪者及び荷物運搬用として、車椅子1台と大人3名以上が同時に乗れるエレベーターを設置すること。
- (イ) 小荷物専用昇降機を食堂の配置を考慮して設置すること。

## (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。  
※設備の詳細は、「公表の質問(No23)の回答」を参照
- (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。

### 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，1.2 mm以上とすること。
  - (b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし，埃・ごみの堆積を防止する構造とすること。
  - (c) 壁面設置の場合は，背立て（バックスプラッシュ）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。
  - (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150 mm程度を確保すること。
- (イ) 調理設備等
  - a 共通事項
    - (a) 冷蔵庫・冷凍庫
      - i 内装はステンレス製とすること。また，庫内の棚，ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。
      - ii 隙間のない密閉構造とすること。
      - iii 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
      - iv 温度監視については，庫外で確認が行えるものとし，温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。
    - (b) 下処理設備
      - i 食品が直接接触する箇所は，非腐食性，非吸収性，非毒性を有し，割れ目がなく，洗浄及び消毒の繰り返しの耐える仕様とすること。

- ii 裁断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。
- iii パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。
- (c) 熱設備・その他
  - i 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない設備とすること。
  - ii 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。
- b 食品の検収・保管・下処理機器
  - (a) 冷蔵庫・冷凍庫
    - i 食品の温度管理を適切に行える設備とすること。
    - ii 庫内温度が温度計で表示され、高低温の異常が確認できる設備とすること。
    - iii 適宜プレハブ式を導入すること。
    - iv 適宜パススルー式を導入すること。
  - (b) 皮むき機
    - i 食品の取出し口の高さは600mm以上確保し、水はねしないように蓋を取り付けること。
    - ii 皮かすが直接排水管に流れない構造とすること。
    - iii 調理従事者の作業姿勢等に配慮したものとする事。
    - iv 分解しての洗浄・消毒が可能なものとする事。
  - c 調理・加工機器
    - (a) 調理釜
      - i 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮したものとする事。
      - ii ふた開閉時の水滴の落下に配慮したものとする事。
      - iii 釜縁は、水滴や食品の投入時及び配食時の食品を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水は、釜を傾けなくても可能なものとする事。
      - iv 調理用の給水・給湯の水栓の他に、洗浄用のホース接続口（給水・給湯ともに）をカッ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事。
      - 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事。
      - 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事。
    - (d) 真空冷却機
 

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

d 食器洗浄機・食缶洗浄機

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

e コンテナ洗浄機

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

f 消毒保管庫・殺菌庫

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

(ウ) コンテナ

- (a) 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。
- (b) 学級数は、小学1年・2年生は35人/学級、その他の学年（中学3年まで）は40人/学級を基本に想定するものとするが、学級数とコンテナ数は関係するため、市と協議し決定すること。

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。  
(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)
- (イ) 設備回りの清掃が容易であること。
- (ウ) 埃・ごみの堆積が極力ないような方法にすること。
- (エ) 調理設備の耐震に関する性能は、建築設備の耐震安全性の分類に準じること。

(5) 建具設備等

以下の建具設備等を設置すること。設置は可能な限り、工事による建付けで行うこと。

ア 玄関（職員・来訪者用）

種類	寸法・仕様等	数量
下駄箱	職員用15名程度 ※上履入れ付・扉蓋付	1
下駄箱	来訪者用50名程度 ※スリッパ入れ付・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

イ 玄関（委託事業者用）

種類	寸法等	数量
下駄箱	委託事業者用50名程度 ※上履入れ付・扉蓋は任意	1
玄関ホーン	職員用事務室及び委託事業者用事務室確認用	1

(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) 17校の教職員用（450人程度）及び、試食用（100人程度）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、担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。

イ 食器等

食器等の種類は、下表の内容を目安とする。なお、これらは参考の例示であり、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。

- (ア) PEN樹脂とすること。また、児童生徒にとって扱いやすいものとする。
- (イ) 破損等による不足が発生しないよう、5%程度の予備を確保すること。
- (ウ) アレルギー対応の専用食器を確保すること。なお、個食配送容器は、保温・保冷機能があるものとし、それ以外は提案に委ねる。

【食器及び配食用具等】

種類	仕様等
シルバー（箸を含む）	※児童生徒管理
二つ仕切り皿	角仕切り皿 210mm×170mm×28mm
カレー皿（深皿）	Φ200mm ※質問(No27)の回答を修正，元のままとする。
椀（大）	145mm×61mm（520ml）程度
椀（小）	128mm×54mm（365ml）程度
トレー	360mm×270mm×22mm程度
配食用具	スパテラ，ぎざトング，平トング，ぎざ玉，お玉，米飯用しゃもじ等 ※質問(No28)の回答を参照

ウ 食缶等

1学級あたりに必要な食缶等の目安は下表に示すとおりとする。ただし、これらは参考の例示であり、メーカーや寸法等を指定するものではない。なお、食缶の寸法はコンテナの大きさに関係し、食缶の数量は学級数に関係するため、別途市と協議して決定すること。

また、以下は食缶等を選定する際の留意点として参考に示すものとする。

- (ア) 児童生徒が持ち運びしやすいものであること。
- (イ) 安全性が高い高性能断熱二重構造であること。
- (ウ) あらゆる調理済食品の温度管理が行え、保温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) 内外ともステンレス製であり、二重食缶（角）は、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような特殊構造であること。
- (オ) アレルギー等対応食は、対象生徒毎に個食配送容器（保温・保冷機能付）の使用を考慮し、仕様等は提案に委ねるものとする。

【学級ごとに必要な食缶等】

種類	仕様等
A 二重食缶 ※汁物用	φ 3 2 0 mm × 3 0 0 mm程度 ※現状は3種類を使用
B 主菜（天ぷら等含む）用バット	保温・保冷機能付き 3 5 0 mm × 3 0 0 mm × 1 1 0 mm程度
C 副菜・サラダ用バット	保温・保冷機能付き 大きさ・容量は上記バット(B)と同じとする。
D バット(B)の敷網 ※天ぷら等用	大きさは上記バット(B)に合わせる。
E 食器・トレイ用かご	前頁「イ食器等」で示す食器等それぞれが入る大きさとする。

エ 配食用具

1学級に必要な配食用具については、別添資料7を参照すること。ただし、資料7は参考の例示であり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

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

(7) その他

ア 配送車

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

イ 防虫・防鼠設備

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

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

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

施設内の必要箇所にAEDを設置すること。

## 第5 提出書類

本事業の実施にあたり、提出する書類は以下のとおりとする。記載内容については、適時、市と事業者で協議を行い、追加・修正を行う場合がある。その他必要な図書等については、市と協議のうえ提出すること。

### 1 計画書

#### (1) 事業全体に関する計画書

計画書名	事業計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業に関するすべての業務の計画書とする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・各業務の実施予定企業</li> <li>・各業務の実施スケジュール</li> <li>・統括責任者、監理技術者、各業務責任者及び開業支援業務責任者の氏名及び連絡先</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

#### (2) 設計・建設に関する計画書

計画書名	事前調査計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	測量等事前調査業務を対象とする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・現地調査測量等の内容及び時期</li> </ul>

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、各種許認可等申請業務を対象とする。(設計業務仕様書を兼ねる。) <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・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</li> <li>・設計業務、許認可申請等業務スケジュール</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

計画書名	工事監理計画書
提出時期	業務着手の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。) <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・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</li> <li>・工事監理業務スケジュール</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

計画書名	建設業務等計画書
提出時期	業務着手の2週間前まで
記載内容等	盛土・造成業務、建設業務、調理設備調達・搬入設置業務、食器・食缶等調達業務、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。(建設業務等仕様書を兼ねる。) <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> </ul>

計画書名	建設業務等計画書
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・施工スケジュール</li> <li>・各種検査内容とそのスケジュール</li> <li>・各種調達業務については，調達予定品リスト</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

### (3) 開業支援に関する計画書

計画書名	開業支援業務計画書
提出時期	業務開始の2週間前まで
記載内容等	<p>開業支援業務を対象とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・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</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> <p>※本計画書は，開業支援業務開始の3か月前に市と協議のうえ作成すること。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>

## 2 報告書，成果品等

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

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"> <li>・設計進捗状況</li> <li>・各種協議内容及びその対応結果</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

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"> <li>・設計図（A3縮小版を含む。）</li> <li>・基本設計説明書</li> <li>・構造計算資料</li> <li>・排水量計算書</li> <li>・施工計画図</li> <li>・施工計画説明書</li> <li>・調理設備，備品のリスト及びカタログ</li> <li>・要求水準との整合性の確認結果報告書</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

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"> <li>・設計図（A 3 縮小版を含む）</li> <li>・実施設計説明書</li> <li>・構造計算書</li> <li>・工事費内訳書</li> <li>・数量調書</li> <li>・建築設備等計算書</li> <li>・排水量計算書</li> <li>・施工計画図</li> <li>・施工計画説明書</li> <li>・調理設備，食器食缶等のリスト及びカタログ</li> <li>・要求水準との整合性の確認結果報告書</li> <li>・交付金等申請関係図書</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

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"> <li>・工事監理結果</li> <li>・工事進捗状況</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

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"> <li>・施工実施結果</li> <li>・工事進捗状況（週報・月報含む。）</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>

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"> <li>・工事完了届</li> <li>・工事記録写真</li> <li>・竣工図：建築（付帯施設，外構等を含む），設備（電気，機械，ガス，調理設備等），その他備品等の配置各々につき，製本図（A 1 製本，A 3 製本A 4 観音）を各 2 部</li> <li>・杭処理後の杭埋設状況図（杭処理をした場合）</li> <li>・調理設備，その他備品のリスト及びカタログ</li> <li>・建築設備，調理設備，その他備品等の取扱説明書</li> <li>・竣工写真（内外全面カット写真をアルバム形式）</li> <li>・竣工調書</li> <li>・工事費内訳書</li> <li>・品質管理・安全管理報告書</li> <li>・空気環境測定結果報告書</li> <li>・実施設計との整合性の確認結果</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> <p>※上記内容の電子データを 2 部提出すること。（指定フォーマット CD-R または DVD）</p>

計画書名	開業支援報告書
提出時期	開業支援業務終了時
記載内容等	<p>開業支援業務を対象とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開業支援記録簿</li> <li>・開業支援業務完了報告書</li> <li>・研修会報告書</li> <li>・PR用パンフレット及びイメージビデオ</li> </ul> <p>※パンフレットは製本を200部提出</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・その他必要な図書類</li> </ul> <p>※パンフレット及びイメージビデオは、電子データを合わせて2部提出すること。(指定フォーマットCD-RまたはDVD)</p>