

上田市第二学校給食センター改築事業

要 求 水 準 書

令和2年5月

上 田 市

目 次

I	本書の定義と事業概要	1
1	本書の位置付け	1
2	技術提案に関する基本事項	1
3	業務内容	1
4	事業期間	2
II	施設整備に関する事項	3
1	基本条件	3
2	敷地条件	4
3	配置条件・建築条件	6
4	厨房機器提案条件	7
5	建築計画	8
6	設備計画	9
7	調理設備配置計画	10
8	食器・食缶等調達計画	14
9	設計業務に関する留意事項	16
10	適用基準等	16

I 本書の定義と事業概要

1 本書の位置付け

本書は、上田市（以下、「市」という。）が、「上田市第二学校給食センター改築事業」（以下、「本事業」という。）を実施する設計業者及び厨房機器業者（以下、「事業者」という。）を選定するために交付する「上田市第二学校給食センター改築事業設計業者及び厨房機器業者選定に係る公募型プロポーザル実施要領」と一体のものであり、令和2年3月に策定した「上田市第二学校給食センター改築基本計画」（以下、「改築基本計画」という。）に加え本事業において市が要求する施設整備水準（以下、「要求水準」という。）を示すものである。

2 技術提案に関する基本事項

- (1) 要求水準は、原則として市が要求する機能と性能を規定するものであり、施設の具体的仕様並びにそれらを構成する個々の部位、部品、機器等の性能及び具体的仕様については、参加者がその要求水準を満たすような提案を行うものとする。
- (2) 「改築基本計画」を踏まえて提案すること。
- (3) 参加者は、要求水準を効率的かつ合理的に満たすよう、積極的に創意工夫を発揮して提案を行うこと。
- (4) 提案内容は、設計業務の過程において、協議により変更する可能性がある。

3 業務内容

- (1) 基本設計及び実施設計に関する業務

- ア 事前調査業務（設計に必要な一切の調査） ※アスベスト及びダイオキシン含有調査は市が別途実施予定
- イ 本体工事、設備・機器等の設置工事、外構工事、既存施設の解体工事及びインフラ等の関連整備工事の設計業務（平成21年国土交通省告示第15号別添一に掲げる標準業務）
- ウ 各種法令・条例手続き申請に関する業務（構造計算適合判定及び省エネ適合性判定手数料については市が別途負担するものとする。なお、計画通知申請手数料は無料である。）
- エ 事前説明会や周知等の地元対応及び庁内議会説明等に関する補助業務
- オ 完成パースの作成業務
- カ 定期的実施する発注者との打合せ業務

(2) 厨房機器納入に関する業務

- ア 機器納入
- イ 設計業務全般に対する技術的助言及び資料作成等の協力
- ウ 各種検査の立ち会い業務
- エ 別途発注となる建築工事、電気設備工事及び機械設備工事の受注者との調整業務

4 事業期間

基本設計及び実施設計業務の事業期間は、契約日(令和2年8月予定)から令和3年8月末日とする。厨房機器納入に関する業務の事業期間は、契約日(令和4年度予定)から令和5年7月末日とする。

契約期間については、事業者の技術提案の内容を受けて決定する。

II 施設整備に関する事項

1 基本条件

(1) 概要

本施設は、小学校を対象とした共同調理場（学校給食センター）とする。

(2) 調理能力

1日あたり6,000食

(3) 給食開始時間

12:15分（実際は学校ごと異なるが、提案における前提条件を統一する。）

(4) 整備計画

本施設の建設地は、現在の第二学校給食センターの隣接である。このため、施設整備においては、現在の給食センターの安定稼働を十分配慮した計画とすること。

(5) 熱源の選定等

熱源の選定並びに厨房機器、運営備品の選定にあたっては、初期コスト、ランニングコスト（給食業務の運営に係るコスト、設備の維持管理に係るコスト等）、及び環境負荷の軽減等の比較検討を行うものとする。

(6) その他

生ごみ処理は、事業者へ業務委託するものとする。

(7) 提案事業費限度額

本事業に係る事業費限度額は、次のとおりとする。

なお、事業費については新技術や創意工夫などにより、可能な限り削減すること。

区分	限度額	含むもの	含まないもの
施設整備事業費	19億円	基本・実施設計費 建築工事費 電気工事費 機械設備工事費 造成工事費 外構工事費	既存施設解体工事費
厨房機器納入業務	5.5億円	厨房機器 厨房備品 食器・食器籠 食缶 配膳用具	

※ 限度額には消費税及び地方消費税の額を含む

2 敷地条件

(1) 建設地概要等

- 【場 所】 上田市古里1913番地 ほか
- 【敷地面積】 約11,306㎡
- 【地域地区等】 都市計画区域内 区域区分非設定
- 【建ぺい率】 60%
- 【容 積 率】 200%
- 【防火地域】 指定なし
- 【日影規制】 指定なし
- 【高さ制限】 道路斜線、隣地斜線
- 【そ の 他】 埋蔵文化財包蔵地

(2) インフラの状況

次の項目に掲げるインフラへの接続は、各インフラ管理者の定める規則に従い実施すること。また、本事業は既存給食センターの稼働と並行して事業を進めるため、新設センターの改築にあたり、既存センターの機能を維持するためのインフラ切回し工事が必要となる場合には、その費用を本事業費に含めるものとする。

ただし、都市ガスに関わる、仮設切回し配管及び敷地内地区整圧器までの引き込み工事は本事業費に含まないものとする。

ア 上水道 : 市水道

敷地北側 DCIP 200A、敷地南側 DCIP 100A

※詳細は資料2「上下水道 引込み位置図」参照

基本的に既存施設と同様に北側本管より引き込む計画とする。

イ 下水道 : 公共下水道（一般汚水、汚水・雨水分流放水）

敷地北側 本管 VU250A、敷地南側 本管 VU200A

※詳細は資料2「上下水道 引込み位置図」参照

ウ 通信 : NTT東日本(株) TEL・光ケーブル

敷地内通路 既存中部電力パワーグリッド(株)電柱に共架、敷地東側 既設NTT東日本(株)電柱あり

エ 電気 : 中部電力パワーグリッド(株)

敷地南北側、敷地内通路 既存中部電力パワーグリッド(株)電柱あり

※詳細は資料3「電気、都市ガス 引込み位置図」参照

既存給食センターの機能を維持するために既存電柱及び電線の布設替え工事が必要となる場合には、中部電力パワーグリッド(株)と協議のこと。引き込み柱以降の工事費に関しては本事業費に含むものとする。

オ 都市ガス : 上田ガス(株)

敷地北側市道より既存給食センター、地区整圧器への引き込み 中圧管 PLP100A
地区整圧器から敷地北側市道へ提供 低圧管 PE150A

※詳細は資料3「電気、都市ガス 引込み位置図」参照

現状と同様に敷地内に地区整圧器を設置した計画とする。

(3) 解体建物等の概要

解体の対象となる既存給食センターの概要は、次のとおりである。詳細については、参考資料の既存建物図面（当初実施設計図）の閲覧及び現地確認を実施すること。

ア 経過（主なものに限る）

- (ア) 昭和 56 年 2 月 竣工（本体棟、外部物置、自転車置場）
- (イ) 昭和 63 年 9 月 増築（外部休憩所 26.21 m²（外部物置に増築）、プラットフォーム増築）
- (ウ) 平成 元年 9 月 コンテナ室拡張（5.92 m²）
- (エ) 平成 2 年 8 月 調理室拡張（16.23 m²）
- (オ) 平成 8 年 下水道接続工事
- (カ) 平成 9 年 8 月 高圧受変電設備改修工事
- (キ) 平成 13 年 8 月 コンテナ室拡張（6.67 m²×2 箇所）
- (ク) 平成 17 年 下処理室拡張（4.68 m²×2 箇所）

イ 解体施設

- (ア) 本体棟 : 床面積約 1,372 m²（1F : 1,203 m² 2F : 169 m²）、鉄筋コンクリート造 2 階建て（一部鉄骨造）、最高高さ約 9.4m、調理室下部ピット（深さ約 2m）、ラップルコンクリート基礎 高さ約 1.5m
地下オイルタンク 鋼板製 4,000ℓ、し尿浄化槽約 2.3×2.3×H2.5m 有り
- (イ) 外部物置 : 床面積 40.5 m²、鉄骨造 1 階建て、最高高さ約 3.6m、ラップルコンクリート基礎 高さ 1.4m
- (ウ) 外部休憩所 : 床面積 26.2 m²、木造 1 階建て、最高高さ約 3.6m
- (エ) 自転車置場 : 床面積 25.0 m²、鉄骨造 1 階建て、最高高さ約 2.4m、ラップルコンクリート基礎 高さ 1.2m
- (オ) 外部車庫 : 床面積 24.0 m²、軽量鉄骨造 1 階建て、最高高さ約 3.9m、布基礎
- (カ) 排水処理施設 : 約 9.3×6.5×H3.0m、鉄筋コンクリート造 1 階建て、下部 流量調整槽約 5.2×6.0×H3.2m、汚泥貯留槽約 3.3×1.2×H1.8m 有り
前処理設備 : 地中埋設 約 3.4×3.2×H2.0m、鉄筋コンクリート造
- (キ) 受水槽 : FRP 製 72.0 m³（約 12.0×2.0×H3.0m）、コンクリート製基礎
- (ク) 外構等 : アスファルト舗装、引込柱、現敷地東側擁壁・フェンスの撤去、植栽等敷地内すべての工作物・埋設配管

ウ その他

- (ア) 施設内の空調設備・厨房設備の解体を含む。（厨房備品は別途）
- (イ) 解体後は、概ね現況地盤面に合わせた埋土及び整地を行うこと。
- (ウ) 既存センター周囲の擁壁及びフェンスについては、現敷地東側を除いて、現況のままとすること。

3 配置条件・建築条件

(1) 基本事項

給食センター本体建物は、敷地内での配送車等の移動経路に配慮し、既存センターと同様に北側市道からの車両出入りを想定した配置とすること。

また、新設給食センターが稼働するまでの期間は、既存センターを並行して利用するため、給食搬出入車両の動線及び工事中の仮設計画、新旧センターにおけるインフラ整備計画等の敷地利用を十分に考慮すること。

周辺環境に配慮するため、必要に応じて周囲に緩衝帯（緑裁地）を設ける等の対策を講じること。雨水排水については原則として敷地内で処理するものとし、敷地外への影響をできる限り抑えること。

【駐車場台数】

以下の点を踏まえ改築基本計画に基づき提案すること

- ア 改築基本計画に示す台数・駐車スペースは、現在の第二学校給食センターを解体した敷地も含め提案できること。
- イ 配送車両用の駐車場は、適切な駐車スペースを確保できる場合は、必ずしも駐車場として区画する必要はないこと。

(2) 構造条件

ア 構造体の耐震性能の分類は「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」（平成25年版）の『Ⅱ類』とする。

イ 非構造部材の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」（平成25年版）の『B類』とする。

ウ 建築設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」（平成25年版）の『乙類』とする。

エ 重要度係数を $I = 1.25$ 以上とすること。

オ 構造種別については、事業者の提案とする。

4 厨房機器提案条件

特記事項については次のとおりとする。

- (1) 令和5年度（推計）の給食数及び学級数は、改築基本計画のとおり。
- (2) コンテナ仕様と併せて、食器食缶等配食に要する容器・器具についても提案に含めること。
- (3) 食器洗浄方式は、効率的かつ経済的なものとする。
- (4) 消毒保管方式については、食缶等の保温性を確保することからコンテナ本体の保温性能は必要としないこと、配送作業の面からコンテナは耐久性に優れ、かつ、重量はできるだけ軽量であることが望ましいこと、場内のコンテナの移動が効率的に行えることなどを踏まえて、効率的かつ経済的なものであること。
- (5) 主要な機器のほか、厨房備品（作業台、移動台、移動シンク、ラック類、カート類、移動機器等必要な備品）についても提案に含めること。
- (6) 給食エリア及び冷凍・冷蔵庫等の温・湿度管理システムについても提案に含めること。
- (7) 厨房機器整備に要する経費の見積額は、機器一式の本体価格とともに、設置費等諸経費を含む総額を記載すること。
なお、諸経費は運搬費、据付費、試運転調整費と、これらに係る直接的な諸経費を含むこと。
- (8) 導入した厨房機器の保証期間については提案によるものとする。
- (9) 厨房機器の設置完了後、調理員に対する厨房機器の円滑な操作に必要な機器運転、日常管理、定期管理等の取扱い方法及び軽微な保守に関しての十分な教育と指導を実施し、試運転から安定稼働までの間（概ね3か月程度を想定）は、担当者が常駐する体制を整えること。

5 建築計画

(1) 基本事項

ア ユニバーサルデザインの観点から、「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律」（バリアフリー新法）等を遵守し、施設利用者及び見学者が安全かつ快適に利用しやすい施設とすること。

イ リサイクルされた材料や、リサイクルしやすい材料、人体や環境への影響の少ない材料を採用し、人と環境に配慮した建物とするよう努めること。

ウ 施設全体として、必要以上に高価な材料を使用せず、耐久性に優れ、将来の機器更新や内部改修に対し、柔軟に対応できる計画とすること。

エ 「建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律」を遵守し、省エネルギーに配慮したエネルギーを効率的に利用できる施設とすること。

(2) 外装計画

ア 維持管理について十分配慮し、清掃が容易な施設となるよう工夫すること。

イ 鳥、鼠及び虫等の侵入又は棲み着きを防ぐ構造とすること。

ウ 積雪、除雪、凍結等に配慮した材料及び製品を採用すること。

(3) 内装計画

ア 内装材は、清掃しやすく防汚性・防滑性の高い材料を使用すること。また、破損の際に粉塵の発生しない材料を使用する等、給食への異物混入防止に配慮すること。

イ 排水溝は、清掃が容易に行える構造とすること。

ウ カート使用エリアにおいては、衛生設備、配管と干渉しないよう計画すること。

(4) 感染症対策

施設に出入りする職員及び関係者の検温を行うことができるなど感染症対策に資する手法を計画すること。

6 設備計画

(1) 全体一般事項

設備計画は提案者の創意工夫による提案とする。ただし、以下に特記する項目については、市は積極的な対応を望んでいる。

ア 省資源化、省エネルギー化・低炭素化を図り、地球環境の保護に配慮する。

イ 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行える計画とする。

(2) 電気設備

ア 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画する。

イ 事務室に集中管理パネル（電灯・空調の監視及び入切が可能なもの）、給食センターの電力監視装置、各種機器の制御装置等を設置し一括管理を行う。

ウ 事務室に電話交換機を設置し、必要な各諸室間で電話連絡ができること。

エ 事務室に親時計を設置し、必要な各諸室に子時計を設置すること。

オ 給食センター内への放送が可能となる設備を設置すること。

カ テレビ共聴設備を設置し、必要な諸室にテレビ端子を設置すること。

キ その他、施設の運用上、当然必要と思われる設備、及び機能についても計画すること。

(3) 機械設備

ア 空調・換気設備

(ア) 各諸室の温度、湿度は、事務室にて集中管理を行う。

(イ) 給食センター施設内の臭気が周辺地域に影響しないよう防臭対策を講じる。

(ウ) 調理員の作業環境や見学通路からの視界の確保という点も踏まえ計画すること。

(エ) 汚染作業区域から非汚染作業区域への空気の移動が発生しないよう、空気圧力差を設け清潔度を維持するよう計画すること。

イ 給水・給湯・給蒸気設備

(ア) 飲料水、蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。

(イ) 受水槽は、緊急遮断弁、防災用バルブなど所定の機能を有する仕様であること。
なお、受水槽は建物と分離して設置することも可とする。

ウ 排水設備

場内から排出する排水において、下水道法及び上田市下水道条例に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下とする排水施設等を設けること。

エ 衛生器具設備

(ア) 衛生器具全般について節水型の器具を採用する。

(イ) 洋式便器について、感染症予防としてフラッシュバルブ式フチなし型を採用する。

(ウ) 感染症対策として、衛生器具はオーバーフローが生じない器具を選定すること。
ただし、調理用シンク等の調理過程でオーバーフロー機能を要する器具を除く。

オ 昇降機設備

バリアフリー対策としてエレベーターを設置する。

カ その他、施設の運用上、当然必要と思われる設備及び機能についても計画すること。

7 調理設備配置計画

給食実施のために必要となる調理設備を、施設の設備に係る調理設備設置業務として整備する。

(1) 基本的な考え方

調理設備は、ドライシステムを基本とし、HACCPの概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理施設の規格及び仕様を計画し、整備する。

ア 床面を濡らさない構造（ドライシステムの導入、汚れの飛散防止）

イ 微生物、特に食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）

ウ 温度と時間の管理及び記録

エ 洗浄・清掃が簡便な構造

オ ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）

カ 鳥、鼠及び虫等の侵入防止（機器の構造及び気密性）

キ 調理設備は新規設備とする。

ク 米飯・パン・ソフト麺・牛乳については、各学校へ直接搬入されるため、これらに関連する調理設備は必要としない。

(2) 調理設備の仕様

ア 板金類の仕様

(ア) テーブル類甲板

- ① 耐水性があり、腐食に強いステンレス板（SUS430と同等以上）を使用する。
（以下板金類については、共通とする。）
- ② 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を採用する。
- ③ 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ごみ溜りができない構造とする。
- ④ 壁面設置の場合は、背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。また、高さについては、テーブル面より300mm以上とし、ホコリ・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。
- ⑤ 甲板と背立ての角では、5mm R以上のコーナーを設ける。（直角にしないこと。）

(イ) シンク類の槽

- ① 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。
- ② 排水金具は、十分に排水を行える構造のものとし、清掃が簡便のものとする。
- ③ 槽の底面は、作業のしやすい高さとし、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とする。
- ④ オーバーフローは、極力大型のものを用いる。
- ⑤ 槽の外表面は結露防止塗装等の対策を講じ、床面の水垂れを防止する。

(ウ) 脚部及び補強材

衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ない材種を選定すること。

(エ) キャビネット・本体部

- ① キャビネットは、扉付とする。
- ② 虫・異物の侵入を防ぐよう、極力すきまのない構造とする。
- ③ 汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とする。
- ④ 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。

(オ) アジャスター部

- ① ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。
- ② 防錆を考慮し、SUS304と同等以上のものとする。
- ③ 床面清掃が容易に行えるよう、高さ200mm 程度を確保する。

(3) 機械機器の仕様

ア 共通事項

(ア) 下処理機器

- ① 食材が直接接触する箇所は、平滑で、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がない、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とする。

(イ) 熱機器・その他

- ① 排熱等により調理作業環境を害さない機器とする。
- ② 設備配管等が機外に露出していない構造とする。
- ③ 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測できる構造とする。
- ④ メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とする。

イ 冷蔵庫、冷凍庫

- ① 抗菌（外装の手が触れる部分は抗菌仕様、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製）、防虫（すきまがない密閉構造）、防臭（排水トラップ使用）構造の機器とする。
- ② 温度監視については、調理室（庫外）で確認が行われるものとし、現在温度及び昼夜に亘る温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとする。
- ③ 食材の量に配慮し、適宜プレハブ式を導入すること。プレハブ式の場合、台車の大きさを考慮した間口になっていること。
- ④ 衛生管理に配慮し、適宜パススルー式を導入すること。

ウ 調理・加工機器

(ア) 調理釜

- ① 排水がスムーズで、かつ、飛散しにくく清掃しやすい構造とする。
- ② 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。
- ③ 釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさない構造とし、排水が釜を傾けなくても可能なものとする。
- ④ 必要に応じて、足踏み式で給水給湯ができる機器とする。

- ⑤ 調理用の給水・給湯の水栓のほかに、別途、掃除用のホース接続口を作業性と衛生的な使用を考慮し、給水・給湯をそれぞれに設ける。
- ⑥ 煮炊き・炒め調理用として予定する食数の調理が可能となる台数を設置する。
また、和え物用（和え物下茹で用）として、和え物の予定する食数の調理が可能となる台数を設置する。多様な献立に対応でき、複数回使用しなくても良い台数を設置する。
- ⑦ 釜の前には食材を置くスペースを確保する等釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行う。

(イ) 揚げ物機

- ① 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とし、調理後 2 時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とする。
- ② 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- ③ 食油の酸化防止に配慮した機器とする。
- ④ 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。
- ⑤ 高温短時間調理に対応できる機器とする。

(ウ) 焼物機、蒸し物機

- ① 予定する食数の調理が可能な台数を設置する。
- ② 熱風やスチームでの組合せ調理が可能で、芯温調理ができる加熱機器とする。
- ③ 食材を均一でムラなく調理できる機器とする。
- ④ 調理状態が確認できる機器とする。
- ⑤ 温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。

(エ) 真空冷却機

- ① 和え物の予定する食数の調理が可能となる台数を設置する。
- ② 調理済みの食材を短時間で衛生的に冷却し、芯温を10℃以下まで適切な時間で冷却できる機器とする。
- ③ 設置場所に配慮し、パススルー式などの衛生管理に適した機器とする。
- ④

エ 洗浄・消毒・保管の機器

(ア) 総合事項

- ① 十分な性能を持つ機器を必要台数設置すること。
- ② 環境に配慮した洗剤を主として使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とする。

(イ) 食器洗浄機

- ① 確実な洗浄性能を有した機器とする。
- ② 自動給水装置、自動温度調節装置付とし、コンベア式の機器とする。
- ③ 食器の他、はし、スプーン、 tong、パンばさみ等の附带食器等も洗浄可能な機器とする。
- ④ 洗い流し後の残菜の処理が容易である機器とする。
- ⑤ 洗浄機専用の蛇口を併設する。

(ウ) 食缶洗浄機

- ① 確実な洗浄性能を保有した機器とする。
- ② 自動給水装置、自動温度調節装置付とし、食缶等が洗浄可能な機器とする。
- ③ 洗い流し後の残菜の処理が容易である機器とする。
- ④ 洗浄機専用の蛇口を併設する。

(エ) コンテナ洗浄機

- ① 給食配送用のコンテナ等を、自動工程で連続洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器とする。
- ② エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。

(オ) 消毒保管庫

- ① 温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器とする。
- ② 自動温度調整機能付きで、設定温度が設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
- ③ 食器等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できる設備とする。

(カ) 器具殺菌庫

- ① 温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器とする。
- ② 自動温度調整機能付きで、設定温度が設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
- ③ 包丁・まな板殺菌庫については、十分な殺菌性能を有する機器とする。

(4) その他

ア 機械器具類は可能な限り移動式とし、作業工程にあった配置にすること（コンセントの位置、動力にも配慮する。）。

イ 厨房設備、保管機器の温度及び室内温湿度などを監視・記録できる調理温度管理システムの設置について提案すること。調理温度及び保管温度に異常がある場合は、事務室に異常が通知されるシステムとする。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設ける。

8 食器・食缶等調達計画

給食を実施するために必要となる食器食缶等について、以下の点に留意して各数量調達する。

- (1) 食器等は、下記のとおりであり、これらの材質は、安全性、経済性、耐久性、衛生管理、メンテナンス等あらゆる面で優れ、食品による着色が少ないものとする。
- (2) 食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行い、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する機器とする。また、ふたを留めることができる、移動中こぼれない、周りが熱くならないなど、児童が安全に扱えるものとする。
- (3) それぞれの食器等の必要数は以下のとおりである。下記の数量は、教職員分及び試食等予備分を含む。

ア 食器 一般用：6,500、アレルギー対応食用容器：100

イ 食器籠・食缶・配膳用具 250（クラス数）

- (4) 配送・回収業務等に必要となる食器かご類の調達についても提案すること。
- (5) 給食配送用コンテナについても提案すること。

なお、配送トラック1台に給食配送用コンテナ最大6台を積載する計画である。

配送トラックの荷台の有効寸法、最大積載量は次のとおり仮定して提案すること。

荷台の有効寸法 内法長4,900mm、内法幅1,900mm、内法高2,000mm

最大積載量 3トン

- (6) アレルギー対応食については、給食配送用コンテナでの配送を予定している。

○使用食器等

一般用

種類	寸法	材質等
ボール（米飯）	128mm×54mm・365ml 程度	耐熱ABS樹脂製またはPEN樹脂製
ボール（汁）	136mm×57mm・415 ml 程度	同上
角仕切り皿	210mm×170mm×28mm 程度	同上
箸	195mm 程度	樹脂製
スプーン	180mm 程度	ステンレス製
トレイ	300mm×300mm 程度	FRP製

※スプーン（丸型） スプーンの保管庫を考慮すること。

※商品・各サイズについては同等品以上であれば若干の変更可

アレルギー対応食用容器

種類	寸法	材質等
汁用	提案による	提案による
副食用	同上	同上

食器籠

原則1食器1籠（クラス別）とするが、その他の提案も可能とする。

○食缶

種類	数量	材質等
汁もの用	各クラス1 個	提案による
焼物・揚物・蒸物用	各クラス1 個	同上
和え物用	各クラス1 個	同上

○配膳器具

種類	数量	材質等
汁杓子（容量140cc程度）	各クラス3 個	提案による
しゃもじ	各クラス2 個	同上
トング	各クラス1 個	同上
パンばさみ	各クラス3 個	同上

9 設計業務に関する留意事項

(1) 基本設計及び実施設計業務

- ア 事業者は、本業務の管理技術者を選任し、その氏名その他必要事項を市に書面にて通知すること。
- イ 事業者は、関係法令等に基づき設計業務を実施すること。
- ウ 事業者は、業務の詳細について監督職員及び関係職員と連絡をとり、かつ十分に打ち合わせを重ね、業務の目的を達成すること。
- エ 事業者は、業務の進捗状況に応じて、業務の区分ごとに監督職員に設計図書等を提出するなど中間報告を行なうこと。
- オ 業務の詳細については、添付資料の建築設計業務委託特記仕様書による。

10 適用基準等

設計業務を進めるにあたり、関係法令・条例に適合するとともに、以下に掲げる仕様書及び標準図等における最新版に適合すること。

- (1) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (2) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (3) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (4) 建築構造設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (5) 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (6) 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (7) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (8) 建築設備耐震設計・施工指針（2014年版）（一般財団法人日本建築センター）
- (9) 建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (10) 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- (11) 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- (12) 公共建築工事積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (13) 公共建築工事共通費積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (14) 公共建築工事標準単価積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (15) 公共建築数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- (16) 公共建築設備数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）