

別府市新学校給食共同調理場整備事業
要求水準書

令和2年12月24日

大分県別府市

目 次

第1章 総則	1
1 本書の位置付け	1
2 本事業の目的	1
3 本事業の基本方針	1
4 本事業の概要	3
(1) 事業方式	3
(2) 事業の対象範囲	3
ア 設計業務	3
イ 工事監理業務	3
ウ 建設業務	3
エ 各種備品調達等業務	3
オ 開業準備支援業務	3
(3) 事業期間	3
ア 本施設の設計・建設期間	3
イ 学校配膳室の設計・整備期間	3
ウ 開業準備支援期間	3
エ 供用開始日	4
5 遵守すべき法制度等	4
(1) 法令・条例等	4
(2) 適用要綱・各種基準等	5
6 その他	6
(1) 用語の定義	6
(2) 諸条件	8
ア 事業用地条件等	8
イ 施設要件等	9
ウ 配送方式	10
(3) 要求水準の変更	10
ア 要求水準の変更事由	10
イ 要求水準の変更手続き	11
第2章 設計業務要求水準	12
1 総則	12
(1) 業務対象範囲	12
ア 事前調査業務	12
イ 建築本体（建築物・建築附帯設備等）に係る設計業務	12
ウ 厨房設備に係る設計業務	12
エ 造成に係る設計業務	12

オ	解体撤去に係る設計業務	12
カ	学校配膳室に係る設計業務	12
キ	工事開始までに必要な関連諸手続き	12
(2)	業務期間	12
(3)	設計業務に関する基本的要件	12
ア	安全・安心に関する基本的要件	12
イ	おいしい給食に関する基本的要件	13
ウ	食育・地産地消に関する基本的要件	13
エ	食物アレルギー対応に関する基本的要件	13
オ	施設の安全性に関する基本的要件	13
カ	バリアフリー、ユニバーサルデザインに関する基本的要件	13
キ	環境への配慮に関する基本的要件	13
ク	ライフサイクルコスト（経済性）に関する基本的要件	14
ケ	その他、施設の機能に関する基本的要件	14
(4)	業務の実施	14
ア	設計業務についての留意事項	14
イ	業務体制	15
(5)	設計計画書及び設計業務完了届の提出	15
ア	設計計画書	15
イ	設計業務完了届	15
(6)	基本設計及び実施設計に係る書類の提出	15
ア	基本設計	16
イ	実施設計	17
2	事前調査業務	18
3	建築本体（建築物・建築附帯設備等）に係る設計業務	18
(1)	施設配置及びゾーニング・諸室計画	18
ア	配置計画	18
イ	施設内ゾーニング及び動線計画	19
ウ	平面計画・断面計画	21
(2)	施設構成、各種備品等	21
ア	施設構成	21
イ	什器備品等	21
(3)	構造計画	21
(4)	仕上げ計画	22
ア	基本的な考え方	22
イ	外部仕上げ	22
ウ	内部仕上げ	23
エ	ユニバーサルデザイン	23

(5) 外構計画	23
ア 基本的な考え方	23
イ 外構	23
(6) 建築設備計画	24
ア 基本的な考え方	24
イ 電力・通信設備	25
ウ 空気調和・換気設備	27
エ 給排水衛生設備	28
オ その他の設備	30
4 厨房設備に係る設計業務	30
(1) 基本的な考え方	30
(2) 厨房設備の規格及び仕様	31
ア 板金類	31
イ 食材の検収・保管・下処理機器等	32
ウ 調理・加工機器	33
エ 保管機器	36
オ 洗浄・消毒・保管の機器	36
カ その他	37
キ 什器等	37
(3) 厨房設備の配置等	38
ア 人（調理員等）の動線	38
イ 物（食材・器材・容器）の動線	38
ウ 厨房設備の据付工法について	38
5 造成に係る設計業務	39
(1) 宅地の造成	39
ア 擁壁の設置	39
イ 周辺整備	39
6 解体撤去に係る設計業務	40
(1) 基本的な考え方	40
(2) プール槽の撤去	40
ア 既存プール槽	40
(3) 植栽の撤去	40
ア 既存樹木	40
(4) 既存構造物の撤去	40
ア 既存擁壁の撤去	40
イ その他構造物の撤去	40
7 学校配膳室整備に係る設計業務	41
(1) 基本的な考え方	41

ア	実施設計	41
8	工事開始までに必要な関連諸手続き	43
(1)	事前協議等	43
ア	都市計画法	43
イ	土壌汚染対策法	43
ウ	建築基準法	43
(2)	申請等業務	43
ア	施設建設に伴う申請等の実施	43
(3)	各種申請手数料	44
ア	宅地造成等規制法の許可	44
イ	計画通知	44
(4)	交付金申請等支援	44
第3章	工事監理業務要求水準	45
1	総則	45
(1)	業務内容	45
(2)	工事監理計画書の提出	45
2	工事監理業務	45
(1)	工事監理報告書の作成、提出	45
(2)	工事監理業務の実施	45
ア	工事監理業務における留意点	45
(3)	その他	45
第4章	建設業務要求水準	46
1	総則	46
(1)	業務対象範囲	46
ア	建設工事業務及び厨房設備の調達及び設置業務	46
イ	解体撤去工事業務	46
ウ	学校配膳室整備業務	46
エ	事後調査業務	46
オ	引渡業務	46
(2)	業務期間	46
(3)	業務期間の変更	46
(4)	基本方針	46
ア	本事業における基本姿勢	46
(5)	業務の実施	47
ア	建設業務についての留意事項	47
イ	業務体制	47
(6)	保険	47
(7)	その他	47

2	建設工事業務及び厨房設備の調達・設置業務	47
(1)	着工前業務	47
ア	各種届出・申請業務	47
イ	近隣調査・準備調査等	48
ウ	施工計画書の提出	48
(2)	建設期間中業務	49
ア	建設工事	49
イ	その他	50
(3)	完成後業務	50
ア	化学物質の濃度測定	50
イ	その他	51
3	解体撤去工事業務	52
(1)	解体撤去工事	52
ア	業務の実施	52
4	学校配膳室整備業務	52
(1)	学校配膳室整備	52
ア	業務の実施	52
5	事後調査業務	53
(1)	事後調査	53
6	引渡業務	53
(1)	市による完成確認検査	53
ア	確認検査の対象	53
イ	確認の方法及び手続き	54
(2)	施設の引渡し	54
ア	引渡時に必要な完成図書等	54
第5章	各種備品調達等業務要求水準	56
1	総則	56
(1)	業務対象範囲	56
ア	業務内容	56
イ	各種備品の概要	56
(2)	業務の実施	56
ア	業務期間	56
イ	各種備品	56
2	各種備品の調達・設置業務	57
(1)	給食備品	57
ア	基本的な考え方	57
イ	食器類	57
ウ	食物アレルギー対応食用容器	57

エ 食缶.....	57
オ 配膳器具.....	58
カ 食器箱、食器かご.....	58
キ コンテナ.....	58
(2) 調理備品.....	58
第6章 開業準備支援業務要求水準.....	59
1 総則.....	59
(1) 業務対象範囲.....	59
ア 開業支援業務.....	59
2 開業準備支援業務.....	59
(1) 試運転・設備機器操作習熟等.....	59
ア 事業者による竣工検査前.....	59
イ 事業者による竣工検査後.....	59
(2) 広報資料の作成.....	59
ア パンフレット.....	59
(3) 竣工式支援.....	59
ア 竣工式支援.....	59
(4) その他.....	59

資料一覧

番号	資料名称
資料 1	位置図・見取図
資料 2	敷地平面図
資料 3	用地求積図（参考）・用地測量図 (※配布資料 1 にて配付)
資料 4	地質調査報告書 (※配布資料 1 にて配付)
資料 5	インフラ関連資料 (※配布資料 1 にて配付)
資料 6	受配校の園児児童生徒数・教職員数、学級数の実績値（令和 2 年度）及び推計値（令和 3～7 年度）
資料 7	受配校の所在地及び現行の配送方式
資料 8	新学校給食共同調理場における給食実施日数（想定）
資料 9	献立表（想定） (※配布資料 1 にて配付)
資料 10	A 献立詳細（想定） (※配布資料 1 にて配付)
資料 11	配送計画表（想定） (※配布資料 1 にて配付)
資料 12	学校別コンテナ数等リスト（想定） (※配布資料 1 にて配付)
資料 13	参考プラン (※配布資料 2 にて配付)
資料 14	諸室リスト
資料 15	厨房設備リスト
資料 16	給食備品・調理備品リスト
資料 17	市営温泉プール設計図・解体設計図 (※配布資料 2 にて配付)
資料 18	既存学校給食室 位置図 (※配布資料 2 にて配付)
資料 19	既存学校給食室 配置図 (※配布資料 2 にて配付)
資料 20	学校配膳室整備基本設計図書 (※配布資料 2 にて配付)
資料 21	別府市 工事監理特記仕様書 (※配布資料 3 にて配付)
資料 22	別府市 建設工事特記仕様書 (※配布資料 3 にて配付)
資料 23	図面リスト (※配布資料 3 にて配付)
資料 24	中長期保全計画作成要領 (※配布資料 3 にて配付)

○ホームページ公表資料（ダウンロード）

番号	資料名称
添付資料－1	資料 1・資料 2
添付資料－2	資料 6・資料 7・資料 8
添付資料－3	資料 14・資料 15・資料 16

○配付資料 (CD-R)

番号	資料名称
配付資料 1	資料 3・資料 4・資料 5・資料 9・資料 10・資料 11・資料 12
配付資料 2	資料 13・資料 17・資料 18・資料 19・資料 20
配付資料 3	資料 21・資料 22・資料 23・資料 24

※ 配付資料は、以下の期間に入札説明書に記載の事務局にて配付する。

配付期間：令和 2 年 12 月 24 日（木）13 時～17 時

令和 2 年 12 月 25 日（金）9 時～令和 3 年 1 月 29 日（金）17 時まで

第1章 総則

1 本書の位置付け

本要求水準書は、別府市（以下「市」という。）が、別府市新学校給食共同調理場整備事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するにあたり、本事業に参加しようとする者を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり、本事業の「設計業務」「工事監理業務」「建設業務」「各種備品調達等業務」「開業準備支援業務」について市が事業者に要求する一定の水準を示すとともに、本事業に参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

2 本事業の目的

現在、市の学校給食は、小学校 13 校にある単独校調理場で 1 日あたり 6,000 食程度、昭和 47 年に開設された共同調理場で中学校 8 校（東山幼稚園・小学校を含む）に 1 日あたり 2,800 食程度の学校給食を提供している。

しかしながら、各調理場の施設設備は老朽化が深刻化しており、学校給食衛生管理基準に適合していないため、令和元年 8 月に策定した「別府市学校給食の整備運営に係る基本方針」に基づき、すべての調理場を一元化した（仮称）別府市新学校給食共同調理場（以下「本施設」という。）を整備するものである。

施設整備にあたっては、食の安全管理や衛生管理に特に留意し、食物アレルギーのある園児・児童・生徒に対しても万全な対策を図る。学校給食法に定める学校給食の目的に沿って、地場産物の活用や郷土食の提供などを通じて地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める、日本一おいしい給食の提供を目指す。

3 本事業の基本方針

本事業は、新たに 1 日当たり 8,500 食の供給能力を有する学校給食共同調理場の整備を行うものである。

事業実施にあたっての基本方針は以下のとおりである。

基本方針	
項目	内容
【安全・安心】 衛生管理の徹底と快適で 効率的な運営	<ul style="list-style-type: none">・HACCP の考え方による学校給食衛生管理基準に基づき、ドライシステムの導入をはじめ、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域を部屋単位で明確に区分するなど、厳格な衛生管理を行う。・大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の温度管理や調理従事者の健康状態の確認など、食中毒対策を徹底する。・空調や換気設備を備えた構造とし、適切な温湿度環境を維

基本方針	
項目	内容
	<p>持するとともに、調理室内の作業動線を調理工程に沿って一方通行とするなど、効率的な運営を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送する幼稚園、小学校、中学校の給食時間に差異があることを考慮した効率的な配送計画により 2 時間喫食を遵守する。また、園児や小学校低学年児童の配膳がスムーズに行える体制をつくる。
<p>【おいしい給食】 多彩な献立の創出と手作り給食の提供</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・充実した厨房設備の導入により、栄養素バランスに優れた多彩な献立と心温まる手作り給食を提供し、子どもたちが笑顔になる学校給食を目指す。 ・今まで手作りしてきた和え物やサラダ等は、短時間で、より衛生的に調理する。また、これまで作ることのできなかった焼き物調理を行うなど、手作り献立数を増やす。 ・保温性の高い 2 重食缶の採用により、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、給食の適温提供を実現する。
<p>【食育・地産地消】 地場産物の積極的な活用と食育の充実</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもたちが地域の自然、食文化等について理解を深められるよう、県産品を積極的に活用する。また、市産品についても、食材の種類や数量、収穫時期等の課題について生産者と協議の場を設け、使用量の拡充に取り組む。 ・見学スペースや多目的室等を整備し、学校における食育を推進する「学べる調理場」を目指す。また、学校現場や家庭での食育に役立つ情報を収集するとともに発信方法の充実を図り、施設見学等にも対応できる体制を整備する。施設見学は高齢者を含む市民にも開放する。 ・県費の栄養教諭に加えて市費の栄養職員を配置し、学校での活動を通じて、地域や家庭と連携した食育を推進する。
<p>【食物アレルギー対応】 安全性の高い施設の整備ときめ細やかな運用</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー専用食缶や食物アレルギー対応専用調理室を整備することによって、アレルゲン混入などによる健康被害を起こさない安全性の高い施設とする。また、専用調理室には、専任の栄養士や調理員を配置し、万全な対策を行う。 ・幼稚園、小学校のみで実施している現行 6 品目の除去食（レベル 3）を中学校まで拡大し、新入学（園）から進級・進学・卒業時まで、きめ細やかに対応する。 ・各学校では校長を中心に養護教諭、学級担任、学校医が新共

基本方針	
項目	内容
	同調理場の栄養教諭等と密接に連携して、保護者の気持ちに寄り添う食物アレルギー対応を行う。

4 本事業の概要

(1) 事業方式

市と事業契約を締結した事業者が本施設の設計及び建設を行う DB (Design Build) 方式とする。

(2) 事業の対象範囲

本事業の対象範囲は、次のとおりとする。

ア 設計業務

- (ア) 事前調査業務
- (イ) 建築本体（建築物、建築附帯設備等）に係る設計業務
- (ウ) 厨房設備に係る設計業務
- (エ) 造成に係る設計業務
- (オ) 解体撤去に係る設計業務
- (カ) 学校配膳室に係る設計業務
- (キ) 工事開始までに必要な関連諸手続き

イ 工事監理業務

ウ 建設業務

- (ア) 建設工事業務及び厨房設備の調達・設置業務
- (イ) 解体撤去工事業務
- (ウ) 学校配膳室整備業務
- (エ) 事後調査業務
- (オ) 引渡業務

エ 各種備品調達等業務

- (ア) 各種備品の調達・設置業務

オ 開業準備支援業務

(3) 事業期間

ア 本施設の設計・建設期間

本契約～令和5年7月末日

イ 学校配膳室の設計・整備期間

本契約～令和5年8月末日（原則、整備期間は令和5年夏休み）

ウ 開業準備支援期間

令和5年8月1日～8月末日

エ 供用開始日

令和5年9月1日

※業務の履行期間

本契約成立後、市が指定する日から令和5年8月31日まで

5 遵守すべき法制度等

本事業の実施にあたっては、次の関係法令・条例等（最新版）を遵守すること。

(1) 法令・条例等

- ・ 学校給食法
- ・ 学校教育法
- ・ 学校保健安全法
- ・ 食品衛生法
- ・ 食育基本法
- ・ 健康増進法
- ・ 建築基準法
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- ・ 都市計画法
- ・ 工場立地法
- ・ 建築士法
- ・ 建設業法
- ・ 大気汚染防止法
- ・ 悪臭防止法
- ・ 騒音規制法
- ・ 振動規制法
- ・ 水質汚濁防止法
- ・ 土壌汚染対策法
- ・ フロン排出抑制法
- ・ 宅地造成等規制法
- ・ 土砂災害防止法
- ・ 砂防法
- ・ 河川法
- ・ 瀬戸内海環境保全特別措置法
- ・ 水道法
- ・ 下水道法
- ・ 消防法

- ・ 労働安全衛生法
- ・ 高圧ガス保安法
- ・ ボイラー及び圧力容器安全規則
- ・ 電気事業法
- ・ 電気工事士法
- ・ 電気設備に関する技術基準を定める省令
- ・ 事務所衛生基準規則
- ・ 景観法
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- ・ 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律
- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- ・ 循環型社会形成推進基本法
- ・ エネルギーの使用の合理化等に関する法律
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律
- ・ 地球温暖化対策の推進に関する法律
- ・ 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（環境配慮契約法）
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- ・ 大分県建築基準法施行条例
- ・ 大分県福祉のまちづくり条例
- ・ 大分県屋外広告物条例
- ・ 別府市建築基準法施工細則
- ・ 別府市景観条例
- ・ 別府市環境保全条例
- ・ 別府市障害のある人もない人も安心して安全に暮らせる条例
- ・ 別府市火災予防条例
- ・ 別府市下水道条例
- ・ その他関連法令、条例等

(2) 適用要綱・各種基準等

- ・ 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- ・ 学校給食実施基準（文部科学省）
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- ・ 学校環境衛生基準（文部科学省）
- ・ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）

- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）
- ・ 食に関する指導の手引 第二次改訂版（文部科学省）
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
- ・ 学校・幼稚園における食物アレルギーの手引き（大分県版）
- ・ 学校給食における食中毒防止の手引（日本スポーツ振興センター）
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建設省）
- ・ 建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
- ・ 建築設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 建築物の構造関係技術基準解説書
（国土交通省国土技術政策総合研究所, 国立研究開発法人建築研究所 監修）
- ・ 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修）
- ・ 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修）
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 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）
- ・ 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監修）
- ・ 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監修）
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 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）
- ・ 建築保全業務共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 建築保全業務積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 官庁施設の基本的性能基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 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）
- ・ 官庁施設の総合耐震診断・改修基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 雨水利用・排水再利用設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ その他の関連要綱及び各種基準等

6 その他

(1) 用語の定義

本要求水準書で使用する用語の定義は、本文中において特に明示されるものを除き、「用語の定義」において定められた意味を有する。

【用語の定義】

用語	定義
本施設	本事業で整備する（仮称）別府市新学校給食共同調理場の建築本体、建築設備、厨房設備、附帯設備、植栽・外構等を含むすべての施設をいう。
厨房設備	調理釜、冷蔵庫等の動力を用い、設備配管等の接続により建物に固定して調理業務、洗浄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、戸棚等）をいう。
調理備品	包丁、まな板、ザル、計量カップ、温度計、秤、缶切り、ひしゃく等の調理業務に必要な備品等をいう。
給食備品	食器類、食缶、配膳器具、食器かご、コンテナ等、学校で園児・児童・生徒・教職員が使用する備品をいう。
受配校	本事業における給食配送の対象となる学校をいう。
学校配膳室	受配校に、本事業で整備する給食の一時保管受入場所をいう。
プラットフォーム	受配校に、本事業で整備する給食の一時保管受入場所をいう。
通常食	園児・児童・生徒に対し、市が作成する献立にそって調理される給食をいう。
食物アレルギー対応食	通常食を基本に、食物アレルギーのある園児・児童・生徒に対応して調理される給食をいう。
残菜・残滓	園児・児童・生徒等が食べ残したものを残菜といい、残菜に調理ごみ等を加えたものを残滓という。
法令等	法律・政令・省令・条例・規則、若しくは通達・行政指導・ガイドライン、又は裁判所の判決・決定・命令・仲裁判断、その他公的機関の定める一切の規定・判断・措置等をいう。
不可抗力	天災等（暴風、豪雨、洪水、高潮、地震、地すべり、落盤、火災、騒乱、暴動その他の自然的又は人為的な事象をいう。なお、要求水準書で基準を定めたものにあつては、当該基準を超えるものに限る。以下同じ。）の市と事業者のいずれの責めにも帰すことができないものをいい、本施設に直接物理的な影響がなくとも、落雷等を原因とする送電線の破断による送電の停止などの間接的事由も含むものとする。疑義を避けるため、「不可抗力」とは、本契約の締結後に発生する事象に限られ、本契約の締結時に存在する土地の契約不適合及び埋蔵物の存在は含まれない。
設計図書	要求水準書に基づき、事業者が作成する基本設計図書及び実施設計図書に係る一切の書類をいう。
施工計画書	事業者が作成する本施設等の建設工事等に係る施工手順及び施工方法を記載した書類をいう。
完成図書	事業者が作成する本施設等の竣工に係る一切の書類をいう。

(2) 諸条件

ア 事業用地条件等

敷地条件	
事業用地	別府市原町 3541 番 1 外 資料 1「位置図・見取図」参照
用途地域	都市計画区域 市街化区域 商業地域
建ぺい率	80%
容積率	400%
防火・準防火地域	準防火地域
その他の規制区域等	宅地造成工事規制区域、土砂災害警戒区域（土石流）
敷地現況	
面積	7,289 m ² （一部、道路施設用地を含む）
敷地形状、現況等	資料 2「敷地平面図」参照 ・施設整備に際して必要となる既設工作物の解体撤去、植栽撤去、宅地造成及びその他整地等は事業者にて行うこと。
道路	敷地南側：水路を隔てて市道 流川通線 7.30m 敷地西側：水路を隔てて市道 雲井町初音町線 5.60m 敷地北側：水路を隔てて市道 平安通線 4.30m ・建築基準法上の接道は北側の市道 平安通線の北東部分で確保すること。 ・市道流川通線の出入口の位置を変更する場合は、道路管理者と協議を行うこと。 ・工事用車両の通行及び重機、資材の運搬については、周辺の道路、橋梁、高架等の状況を確認の上、管理者と協議を行うこと。なお、周辺のインフラ状況に鑑みた工法を前提とした適切な設計及び施工計画を行うこと。
地質条件	資料 4「地質調査報告書」参照 ・施設設計に詳細な調査が必要な場合は、事業者にて適宜行うこと。
土地取得状況	市有地
埋蔵文化財	なし
埋設物	解体済み市営温泉プールのプール槽及びコンクリート碎石（解体時のコンクリート躯体を破砕したもの）が地中に存置。

インフラ条件等	
上水道	資料5「インフラ関連資料」参照 ・接続位置及び費用負担等について、管理者との確認、調整を行うこと。 ・工事費用、その他の初期費用等が必要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
下水道（汚水）	資料5「インフラ関連資料」参照 ・接続位置及び費用負担等について、管理者との確認、調整を行うこと。 ・敷地南側の下水管に汚水管を接続する場合は、許容流量の制限があるため、管理者との確認、調整を行うこと。 ・工事費用、その他の初期費用等が必要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
雨水排水・雨水貯留・浸透施設	・雨水排水等の側溝等への放流については、道路管理者等と事前協議のうえ対応すること。
電力	・接続位置及び費用負担等について、管理者との確認、調整を行うこと。 ・工事費用、その他の初期費用等が必要家負担となる場合には、事業者の負担とする。 ・既存電柱の移設を行う場合の費用は、事業者の負担とする。
ガス	・都市ガスは敷地外周道路には敷設されていないが、近隣の中圧管を延伸予定である。
通信・情報	・接続位置及び費用負担等について、管理者との確認、調整を行うこと。 ・工事費用、その他の初期費用等が必要家負担となる場合には、事業者の負担とする。

イ 施設要件等

(7) 提供食数及び受配校

本施設の提供食数は、以下のとおりとする。

園児・児童・生徒・職員数及び学級数の詳細は、資料6「受配校の園児児童生徒数・教職員数、学級数の実績値（令和2年度）及び推計値（令和3～7年度）」を参照のこと。

項目	幼稚園	小学校	中学校
提供食数	一日当たり最大 8,500 食		
	約 400 食	約 5,400 食	約 2,700 食
内、食物アレルギー対応食	最大 100 食程度		

- a 最大学級数や各校の学級数については変動要素があることに留意すること。
- b 食物アレルギー対応食の提供開始にあたっては、安全で確実に実施するため、市と事業者が協議・検討を踏まえ施設整備を行うこと。

(イ) 献立形態等

- a 2時間喫食（調理後2時間以内に給食できる）の確実性、多様な献立の提供等の視点により3献立を実施する。日々の献立形態は、主食・主菜・副菜・汁物・果物デザート類を組み合わせた献立内容とする。
- b 幼、小、中の各食数、配送時間等により3つのグループをつくり、献立実施日をずらして釜、焼物機、揚物機、スチームコンベクションオーブンを稼働させる。
- c 給食の量については、学校給食摂取基準により、小学校中学年を1として、幼稚園0.8、小学校低学年0.9、高学年1.2、中学校1.3程度とする。
- d 食物アレルギー対応食の献立は、除去食及び一部代替食を基本とする。対象品目は、卵、乳等、えび、かに、いか、ごまの6品目とする。（市の学校給食では、原則として「そば」「落花生（ピーナッツ）」は使用しない。）
- e 手作り給食は、ハンバーグに使用する玉ねぎを炒めたり、オムレツに使用するじゃがいもを蒸したりするなどのひと手間をかけた給食を想定している。詳細は資料9「献立表（想定）」及び資料10「A献立詳細（想定）」を参照すること。
- f 食育の推進に資する生きた教材として、別府市の地場産物を積極的に活用した給食を提供する。

ウ 配送方式

- a 食器・食缶等の配送方式はコンテナ方式（二段階配送）とする。
- b 食物アレルギー対応食については、ランチジャーなどの専用食缶等で配送する。

(3) 要求水準の変更

ア 要求水準の変更事由

市は、事業者の決定後、本事業終了までの期間に下記の事由により、要求水準書を変更する場合がある。

- (ア) 法令等の変更により、業務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。

イ 要求水準の変更手続き

市は、要求水準書を変更する場合、事前に事業者へ通知し、事業者の意見を聴取する。要求水準の変更に伴い、事業契約書に基づく事業者への支払金額を含め、事業契約の変更が必要となる場合、必要な契約変更を行うものとする。詳細は事業契約書において示す。

第2章 設計業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

- ア 事前調査業務
- イ 建築本体（建築物・建築附帯設備等）に係る設計業務
 - (ア) 基本設計
 - (イ) 実施設計
- ウ 厨房設備に係る設計業務
- エ 造成に係る設計業務
- オ 解体撤去に係る設計業務
- カ 学校配膳室に係る設計業務
- キ 工事開始までに必要な関連諸手続き

(2) 業務期間

設計業務の期間は、建設業務期間、開業準備支援期間を含めて、供用開始日に間に合うように事業者が計画すること。具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。事業者は、関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないよう設計業務の期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。

また、設計業務において、市は、基本設計図面完成時に中間確認を行い、実施設計の完成時に完了確認を行う。

(3) 設計業務に関する基本的要件

ア 安全・安心に関する基本的要件

- (ア) ドライシステムを導入し、はね水等による二次汚染を防止する対策を講じる。
- (イ) 作業動線の交差による相互汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに室を区分けする。
- (ウ) 汚染作業区域と非汚染作業区域に器具等洗浄室（消毒・保管設備を含む）を設置する。
- (エ) 作業の流れを考慮し、適切な場所に適切な数の手洗い場を設置する。
- (オ) 食材搬入口は、2ヵ所以上（肉・魚、加工品等と野菜・果物類）設置することとし、納入時の相互汚染を防止できる食材動線とする。
- (カ) 適切な室温・湿度管理を行い、非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。
- (キ) 調理室への出入りについては準備室（前室）を介して行うものとし、調理員が利用する便所についても前室を介した動線を確保する。

イ おいしい給食に関する基本的要件

- (ア) 1日当たり最大8,500食の調理が安全、迅速、確実にできる施設・設備を導入する。
- (イ) おいしい給食を提供するために、多様な厨房設備を導入する。
- (ウ) 8,500食対応の炊飯設備とともに、原則8,500食を3日分程度貯米できる貯米庫を整備する。

ウ 食育・地産地消に関する基本的要件

- (ア) 調理状況が直接見えるスペースを設けるなど、見学者が効果的に学べる施設となるよう配慮する。
- (イ) 食育活動に利用可能な機能を備えた多目的室を設置する。
- (ウ) 前日納品用のプレハブ冷蔵庫や野菜洗浄機を備えるなど地産地消の取組が可能となる厨房設備等の導入に留意する。

エ 食物アレルギー対応に関する基本的要件

- (ア) 食物アレルギー対応専用調理室（最大100人分対応）を設置し、専用機器、器具による調理が可能な機能を導入する。
- (イ) 通常の献立を基本とした除去食及び一部代替食を提供できる設備・機器類を導入する。
- (ウ) コンタミネーション防止のため、ブース（衝立）による専用のスペースを設ける。
- (エ) 食物アレルギー対応専用調理室用の洗浄設備を設け、専用の食器が保管可能な食器消毒保管庫を整備する。

オ 施設の安全性に関する基本的要件

- (ア) 構造体、建築非構造部材、建築設備の耐震安全性を確保する。
- (イ) 土砂災害など災害時に避難する際の安全性を確保する。
- (ウ) 火災、防風、落雷について、必要な安全性を確保する。
- (エ) 敷地や本施設内への不法侵入を防止する等、保安管理に留意した計画とする。

カ バリアフリー、ユニバーサルデザインに関する基本的要件

- (ア) 施設全般にバリアフリー、ユニバーサルデザインの考え方を導入し、誰もが安全に安心して利用できる環境を確保できるよう配慮する。

キ 環境への配慮に関する基本的要件

- (ア) 合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。
- (イ) 3R（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画とする。
- (ウ) エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- (エ) 建物の熱負荷を抑制できる設計とする。
- (オ) 執務環境、調理・衛生環境に配慮しつつ、自然採光を取り入れる等、照明負荷の削減を

図る計画とする。

- (カ) 運営段階の光熱費や CO₂ の排出を抑制できる施設計画とし、総合的なライフサイクルでの環境負荷低減に努める。
- (キ) 調理場からの残滓の減量化が可能な計画とする。

ク ライフサイクルコスト（経済性）に関する基本的要件

- (ア) 構造体、建築非構造部材、建築設備については、ライフサイクルコストの最適化を図るため、適切に修繕・更新等を実施するとともに、劣化等により安全性を損なうことなく、施設の機能を維持する。
- (イ) 将来にわたって、厨房設備等の更新が行えるよう、動線を確保する。

ケ その他、施設の機能に関する基本的要件

- (ア) 見学者等の利用部分については、不特定多数の来場に備え、必要に応じて、障がい者用駐車場、多目的トイレ等を設け、ユニバーサルデザインに配慮した施設とする。
- (イ) スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮した計画とする。
- (ウ) 厨房設備の操作各部には、誤操作を防ぐ措置を行う。
- (エ) 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。
- (オ) 所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。
- (カ) 食材の鮮度保持や作業環境維持など、各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに、業務従事者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。
- (キ) 防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- (ク) 日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとする。

(4) 業務の実施

ア 設計業務についての留意事項

- (ア) 事業者は、設計業務の内容について市と協議し、業務の目的を達成すること。
- (イ) 事業者は、業務の進捗状況に応じ、市に対して定期的に報告を行うこと。
- (ウ) 事業者は、「公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）」（国土交通省大臣官房官庁営繕部）に準拠し、その他については日本建築学会制定の標準仕様書を基準とし、業務を遂行すること。
- (エ) 事業者は、各種申請等の手続きに関係する関係機関との協議内容を市に報告するとともに、必要に応じて、各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。
- (オ) 市は、設計の検討内容について、いつでも事業者を確認及び協議できることとする。なお、関連する法規制に関する関係機関への事前相談、協議等を基本設計初期段階から行うこと。

- (カ) 事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに市から提供を受けた関連資料を、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。
- (キ) 図面、工事費内訳書等の用紙、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、市の指示を受けること。また、図面は、工事ごとに順序よく整理統合して作成し、各々一連の整理番号を付けること。
- (ク) 市が議会や市民等（近隣住民も含む）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や補助金の申請を行う場合等、市の要請に応じて説明用資料を作成し、必要に応じて説明に関する協力を行うこと。
- (ケ) 基本設計時のイメージパースは複数案を提示すること。
- (コ) 建築士法に基づく重要事項説明および書面の交付を行うこと。

イ 業務体制

事業者は設計業務の責任者を配置し、設計計画書と合わせて設計着手前に市に通知すること。

組織体制には、管理技術者、建築意匠設計担当者、建築構造設計担当者、電気設備設計担当者、機械設備設計担当者、厨房設備設計担当者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。また、事業全体の総括責任者を置き、事業者の責任において設計の進捗管理を実施すること。

(5) 設計計画書及び設計業務完了届の提出

ア 設計計画書

事業者は、現場等の事前確認を行ったうえで、設計業務の着手前に工程表を含む設計計画書を作成し、市と協議を行うこと。

- ・設計業務着手届
- ・工程表
- ・業務実施体制
- ・管理技術者・担当技術者届（担当毎に、経歴書を添付のこと）
- ・協力技術者届（協力者の概要及び一覧表を添付のこと）
- ・設計業務方針

イ 設計業務完了届

設計業務が完了したときは、基本設計及び実施設計それぞれについて、市に「設計業務完了届」を提出するものとする。

(6) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出

基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。市は内容を確認し、その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む）を通知する。

また、提出図書は全ての電子データ（CAD データは jww、Microsoftword、excel 及び全ての pdf データ）も提出すること。

なお、設計図書の作成は「官庁営繕関係統一基準」を参照すること。

ア 基本設計

提出書類		要 領		
名 称	内 容	部数	サイズ	体裁
基本設計説明書	計画概要・概略構造検討書・設備検討書・仕上検討書	2	A3	ファイル綴
	説明書	2	A3	ファイル綴
	概要版	指示	A3	冊子
計画図	配置図	2	A3	ファイル綴
	平面図	2	A3	ファイル綴
	立面図	2	A3	ファイル綴
	断面図	2	A3	ファイル綴
	仮設計画検討書	2	A3	ファイル綴
工程表	概略工程表	2	A3	ファイル綴
法検討資料	関係機関協議記録簿含む	2	A3	ファイル綴
概算工事費		2	A4	ファイル綴
建築設備に関する省エネ計画	建築設備の省エネ比較検討書	2	A4	ファイル綴
計画什器リスト	什器リスト及びカタログ	2	A3	ファイル綴
計画厨房設備・備品リスト	厨房設備・備品リスト及びカタログ	2	A3	ファイル綴
什器・厨房設備・備品概算書		2	A4	ファイル綴
要求水準書との整合性の確認結果報告書		2	A4	ファイル綴
事業提案書との整合性の確認結果報告書		2	A4	ファイル綴
協議記録簿		2	A4	ファイル綴
イメージパース（カラー）	鳥瞰、アイレベル	2	A3	額入
その他必要資料		2	適宜	ファイル綴
電子データ	図面：jww 及び pdf	2	枚	CD-R
	図面を除く：excel 又は word 及び pdf			

※設備検討書については、機能、メンテナンス性、ランニングコスト等の観点から熱源の比較検討を行うこと。

イ 実施設計

提出書類		要 領		
名 称	内 容	部数	サイズ	体裁
実施設計説明書	説明書	2	A3	ファイル綴
	概要版	2	A3	ファイル綴
設計図	原図	1	A1	図面ファイル
	縮小版	1	A3	図面ファイル
設計図製本	原図 2 つ折り印刷製本	指示部数	A1	製本
	縮小版 2 つ折り印刷製本	指示部数	A3	製本
工事費内訳書	単価根拠を含む	1	A4	ファイル綴
数量調書	数量集計表・数量算出書	1	A4	ファイル綴
構造計算書		3	A4	ファイル綴
計画通知等書類	計画通知・構造計算適合性判定・消防計画	3	A4	ファイル綴
建築物省エネ法に関する届出書	建築物エネルギー消費性能適合性判定	3	A4	ファイル綴
	建築物の建築に関する省エネ計画の届出	正・副各 1	A4	ファイル綴
景観法に基づく届出書	別府市景観条例に関する届出	1	A4	ファイル綴
設備に関する法令上等の諸条件の調査報告書	各種検討・計算書含む	2	A4	ファイル綴
什器リスト	什器リスト及びカタログ	2	A3	ファイル綴
厨房設備・備品リスト	厨房設備・備品リスト及びカタログ	2	A3	ファイル綴
要求水準書との整合性の確認結果報告書		2	A4	ファイル綴
事業提案書との整合性の確認結果報告書		2	A4	ファイル綴
完成予想図	外観 2 面・内観 1 面	各 1	A3	額入
工程表	詳細工程表	2	A3	ファイル綴
協議記録簿		2	A4	ファイル綴
その他必要資料		2	適宜	ファイル綴
電子データ	図面：jww 及び pdf	2	枚	CD-R
	図面を除く：excel 又は word 及び pdf			

※設計図については、資料 23「図面リスト」を参照すること。

※基本設計、実施設計の成果品については、本事業の対象範囲毎に、それぞれの内訳が分かる資料を提出すること。

2 事前調査業務

事業者は、自らの提案において必要となる現況調査（既存工作物等を含む）、測量、地盤調査等、各種調査業務を事業者の責任において、必要な時期に適切に行うこと。

家屋調査、電波障害調査、真北測量は、事業者の責任において必ず行うこと。家屋調査の範囲は、本施設の施工範囲から 30m を包含する区域とし、土地家屋調査士の資格を有する者が調査を行うこと。

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。

3 建築本体（建築物・建築附帯設備等）に係る設計業務

(1) 施設配置及びゾーニング・諸室計画

ア 配置計画

- (ア) 敷地東側の道路用地は、本施設を整備するための敷地として活用せず、存置すること。
資料 2「敷地平面図」を参照すること。
- (イ) 敷地は西から東にかけて傾斜しており、敷地の高低差を解消するために既存階段擁壁及び法面を改修し、必要最小限の造成を行うこと。
- (ウ) 土砂災害警戒区域内であることに配慮した施設配置や職員の避難経路の確保に努めること。
- (エ) 敷地全体の有効利用を図り、利便性を考慮した施設及び駐車場等の配置を行うこと。
- (オ) 敷地と道路が取り付く高さの制約から、既存の南側道路の出入口をメインの出入口とし、食材納入時、配送時、回収時及び施設利用者の車両の錯綜が生じない計画とすること。
- (カ) 施設及び外構の計画は、敷地の北側、西側、南側の既設石積から十分な離隔を確保するなど配置に配慮すること。
- (キ) 食材搬入車の一時待機スペースを確保すること。
- (ク) 機器類の維持管理車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保すること。
- (ケ) 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するよう考慮すること。
- (コ) 敷地内は景観法に基づき、適宜緑化を行うこと。
- (サ) 来客用の駐車場を 5 台以上（車いす対応駐車場を含む）設けること。職員用の駐車場・駐輪場・バイク置場は不要とする。

イ 施設内ゾーニング及び動線計画

給食エリアと事務エリアの明確な区分を行うこと。

【本施設の区域区分（参考）】

区分		必要とする主な諸室	
施設 本体	給食 エリア	汚染 作業 区域	荷受室、検収室、冷蔵庫（室）・冷凍庫（室）、食品庫・調味料庫、野菜前処理室（ピーラー室）・野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、調味料計量室、米庫、洗米室、汚染作業区域用器具等洗浄室、新油庫等
		非汚染 作業 区域	廃油庫、可燃物庫・不燃物庫、洗浄室、残滓処理室、回収用風除室等
		その他 区域	野菜類上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、手作り準備室、和え物室、和え物準備室、保冷库、食物アレルギー対応専用調理室、炊飯室、非汚染作業区域用器具等洗浄室、保管庫、配送用風除室等、コンテナ室等
	事務 エリア	職員 専用部分	前室、調理員用更衣室、調理員用トイレ、調理員用休憩室、洗濯・乾燥室等
		共用部分	事務室（給湯室、更衣室、書庫、倉庫を含む）、調理員用事務室、トイレ等
	附帯 エリア	附帯施設	玄関ホール、見学者・外来者用トイレ、多目的トイレ、多目的室、見学スペース、廊下、倉庫、機械室等
		食材搬入用プラットフォーム、受変電設備、排水処理施設、ゴミ置場、駐車場、車いす対応駐車場、敷地内通路、門扉及び塀、植栽等	

(ア) 給食エリア

- a 食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方方向となるようにレイアウトを行い、大きく下処理ゾーン、調理ゾーン、洗浄ゾーン、消毒ゾーン、前室等に分けたゾーニングとすること。
- b 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉及び床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。
- c 給食エリアにおける動線は学校給食衛生管理基準に従い、食材の搬入、調理、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とすること。また、調理員が非汚染作業区域及び汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ホコリ等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。なお、エプロンや履物等を作業区分ごとに保管できるようにすること。
- d エアシャワーは非汚染作業区域への移動前に設けること。
- e 食材搬入口は複数（少なくとも、肉・魚用、野菜・果物用の2か所以上）とし、納入時の相互汚染を防止する構造とする。また、複数の箱を開けられる検収スペースを確

保すること。

- f エアカーテンは、食材搬入口に設置すること。また、コンテナ配送口、回収口にはドックシェルター等を設置し、防塵及び昆虫類の侵入防止に配慮すること。
- g 荷受室は、シャッター等で外気を遮断できる構造とし、前処理室と隣接させることで下処理室に泥等を持ち込まない計画とすること。
- h 検収室は、食材納入の際に確実に点検及び容器の移し替えができる広さを確保すること。
- i 配送、回収側搬出入口は、配送、回収がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室、保管庫のレイアウトを行うこと。
- j 給食エリアの主要な扉は、手を触れずに開閉できる自動扉とすること。
- k 廃棄物の搬出动線は、汚染区域・非汚染区域ごとに搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは避けること。
- l 食物アレルギー対応専用調理室は、アレルゲンの混入や誤配の防止など、食材や配缶等の作業動線に留意すること。なお、専用容器及び食器の洗浄に当たっては、洗浄室に専用のシンク及び小型洗浄機を設けて、食材のコンタミネーション防止に配慮すること。
- m 便所は、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から 3m以上離れた場所に設けること。また、2階に便所や污水配管等を計画する場合は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しない計画とすること。なお、調理員が利用する便房については前室を設けるとともに便座に着座した状態で手洗いができる設備を設けること。
- n 給食エリアの床は、平滑かつ防滑性、耐薬品に優れた材質とすること。また、洗浄室やコンテナプールなど重量物が移動するエリアについては、耐久性、耐動荷重性に優れた床材を使用すること。
- o 調理エリアの壁は、移動台等の使用を考慮して傷防止対策を施すこと。
- p 非汚染作業区域に、手作り給食を提供するための食材を炒めたり、蒸したりするための手作り準備室を設けること。

(イ) 事務エリア

- a 一般来客者が利用する区域と調理員の作業区域（準備・休憩を含む）は、明確に区分し、交差しないこと。
- b 午前中の調理作業が目視にて観察できる見学スペースを設置すること。
- c 職員が業務を行う管理ゾーンは、良好な執務条件の確保や作業効率の向上を目指し、コンパクトな動線計画とすること。
- d 自然光を十分に取り入れた執務環境の実現、遮音性が高い快適な執務空間の創出、ゆとりのある作業スペースの確保に留意して計画すること。
- e 職員が外部からの侵入者を監視することを考慮し、事務室からの死角をできる限り少なくすること。

- f 事務室から、食材搬入用トラックを視認可能な配置計画とすること。
- g 事務室とは別に、調理員用事務室を設けること。

(ウ) その他

- a 見学者等の一般来場者が使用する諸室については、ユニバーサルデザインに配慮した計画とすること。
- b 機器搬入口やメンテナンスバルコニーを設置する等、清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。
- c 災害等の緊急時に安全に避難できる計画とすること。

ウ 平面計画・断面計画

- a 作業効率性、経済性等を考慮し、建物の平面形状は、凹凸の少ない極力整形のものとする。
- b 給食エリアは調理動線に配慮し、原則1階とすること。
- c 原則2階建てとし、配管等のメンテナンスがしやすいピットを設けること。
- d 食育のための見学スペースを設けること。
- e 食物アレルギー対応専用調理室を設けること。
- f 各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし、かつ動線分離を考慮した計画とすること。
- g 給食エリアは、結露が起これないように、メンテナンス性にも配慮して計画すること。

(2) 施設構成、各種備品等

ア 施設構成

整備する施設は、資料14「諸室リスト」に示す諸室から構成される。本事業に必要な諸室や共用部分の計画等は、全体のバランスを考慮し、事業者の創意工夫による提案を期待する。

なお、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする（ただし、機能は必要であるため、諸室を統合した場合等は、機能がわかるように表記すること）。

イ 什器備品等

事業者は、第4章「各種備品調達等業務要求水準」に示す各種備品の調達・設置を行うこと。

なお、事業者は、資料16「給食備品・調理備品リスト」を参考に、業務を実施するうえで必要と考えられる什器備品等を提案し、製作及び調達・設置を行うこと。

(3) 構造計画

本施設は、「官庁施設の総合耐震計画基準」における下記の水準同等以上とすること。

【耐震計画水準】

部位	分類	耐震安全性の目標	備考
建築構造体	Ⅱ類	大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保が図られている。	重要度係数 I=1.25
建築非構造部材	B類	大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られている。	
建築設備	乙類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られている。	

※1：特定天井は建築基準法かつ文部科学省の基準によること。

※2：給食エリアに係る天井材は耐震性に配慮すること。

※3：建築設備に係る配管、機器類の固定は甲類に準ずること。

(4) 仕上げ計画

ア 基本的な考え方

- (ア) 仕上げ材料の選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」に記載される項目の範囲と同等以上にあることを原則とする。
- (イ) 使用材料は、「学校環境衛生基準」に基づいて、健康に十分配慮しつつ、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。
- (ウ) 仕上げ計画にあたっては、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるように配慮すること。また、外装については、使用材料や断熱方法、耐久性、工法等を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。

イ 外部仕上げ

- (ア) 漏水を防ぐため、屋根及び外壁面等について十分な防水措置を講じること。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ダクト、供給管等の周囲とのジョイント部分、雨樋と附帯の排水管及び階間のシール部分等は、漏水を防止できる措置が講じられていること。
- (イ) 鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とすること。
- (ウ) 搬出入を行うプラットフォームにはシャッター等を設け、コンテナ方式の配送口及び回収口にはドックシェルター等を設けること。また、上部には雨等の吹込みに配慮し、大庇を設けること。
- (エ) 外装材や金属部材等は、強度、耐久性、メンテナンス性、塩害の影響を考慮して計画すること。
- (オ) 外壁、屋根の仕様は、遮音性能にも配慮すること。

ウ 内部仕上げ

- (ア) 天井及び内壁は、耐水性、抗菌性、防かび性のある材料を用いる他、揮発性有機化合物の放散が少ない建築材料を用いることに留意すること。また、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガード等を設けること。
- (イ) 床面から高さ 30cm までの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- (ロ) 内壁と床面の境界にはアールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。
- (ハ) 給食エリアに関する扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮した建具とすること。
- (ニ) 前室と汚染区域・非汚染区域の人の往来動線に位置する扉及び、カート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動扉とすること。なお、主要な動線上の扉は手をかざして開閉できるものとし、停電時には簡単に解除できるものとする。
- (ホ) 高架取付けの設備、窓枠などは、粉塵の溜まらない構造とし清掃しやすいように配慮すること。
- (ヘ) 外部窓や見学窓などに用いるガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。また、見学窓は調理時に蒸気等で曇らないよう配慮すること。
- (ヘ) 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。
- (ケ) 壁面、天井面、天井内等の結露対策について十分に配慮すること。
- (コ) 給食エリアは、床を色分けする等して、汚染、非汚染区域等のゾーニングを分かりやすくすること。
- (ク) 洗浄室の回収口は、内部の作業音に配慮した計画とすること。

エ ユニバーサルデザイン

- (ア) 本施設は、高齢者・障がい者等を含むすべての施設利用者等にとっても、安心、安全かつ快適に利用できるよう、床の段差解消等、ユニバーサルデザインに配慮すること。

(5) 外構計画

ア 基本的な考え方

敷地内に設置する工作物、樹木などを介して不審者などの侵入を防止できるよう配慮を行うこと。

イ 外構

- (ア) 構内通路・駐車場
 - a 構内通路は、車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とすること。
 - b トラックヤードは、コンテナ等の搬出入に支障のない適切な水勾配とすること。
 - c 透水性の舗装を使用するなど、雨水流出量の抑制を図ること。
 - d 車両の通行及び歩行者の安全性確保のため、必要な路面標示や標識を設け、必要に応

じて歩道を設置すること。

- e 道路への出入口は、トラック等の搬出入がスムーズにできる通路線形とし、位置、箇所数、出入口幅等について、関係機関と協議を行い、安全性に配慮すること。

(イ) 雨水排水

- a 雨水の流出抑制を必要とするため、雨水排水等の側溝への放流については、道路管理者と事前協議のうえ対応すること。

(ウ) 囲障等

- a 敷地外からの不審者の侵入を防ぐよう、敷地外周にフェンス等を設置すること。フェンスは、周囲に圧迫感を与えないものとする他、車両の出入口は視認性を妨げることのない材料・形状とすること。
- b 出入口には、門扉（レール等を含む）を設置すること。
- c 必要となる十分な強度を有した材質とすること。
- d 門扉にポストを設けること。A4 サイズが投入でき、施錠が可能なものとする。

(エ) 外灯

- a 施設運営上必要となる外灯を設置すること。
- b 点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

(オ) 植栽

- a 敷地内及び敷地外周の緑化を行い、条例等の規定に基づき緑化率を適正に確保すること。
- b 樹種の選定においては、病虫害及び害鳥等、衛生面への影響に配慮すること。

(カ) ゴミ置場

- a 適切な位置、規模を考慮すること。
- b 衛生面を考慮し、鳥などが寄り付かない構造とすること。
- c 清潔保持のため、洗浄性（床材・排水口等）に留意すること。

(6) 建築設備計画

ア 基本的な考え方

- (ア) 敷地面積から外構部分が限られることや、周辺が住宅地であるため交通状況にも配慮した計画とする必要がある。ガス管は近隣の中圧管が敷地前面の道路まで延伸されることを前提に熱源を計画すること。
- (イ) 省資源・省エネルギーを考慮した設備を採用し、電力負荷の平準化、光熱費の低減に努めること。
- (ウ) 将来における修繕・更新に対応し、メンテナンス性の良い仕様・工法を採用すること。
- (エ) 計画地の立地条件（住宅地、塩害等）を踏まえ、適切に計画すること。屋外に配置する場合は耐重耐塩仕様とし、騒音及び振動対策を施すこと。

イ 電力・通信設備

(ア) 一般事項

- a メンテナンス性、更新性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- b 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画すること。(増設用として、回路数の 25%程度、または、容量の 25%程度に見合う回路数を計画すること。)
- c 環境に配慮し、エコマテリアル電線等の採用を積極的に行うこと。
- d 衛生面に配慮しつつ、可能な室、エリアには自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。
- e 事務室に集中管理パネル主機(防災設備の監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調節等)を設置し、一括管理ができるようにすること。また、調理員用事務室には、防災監視盤の副機を設置すること。

(イ) 電灯・コンセント設備

- a 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。
- b 照明器具は、付着するホコリ等衛生面に配慮した器具を選定すること。
- c 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。
- d 食材を検収する検収室においては、作業台面で 500 ルクス以上の照明設備とすること。
- e 調理に関する諸室(煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、和え物室等)においては、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- f 調理に関する諸室以外の休憩室、トイレ及び廊下等においては床面で 200 ルクス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- g 事務室、多目的室などの諸室は、作業台面で 750 ルクス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- h 給食エリアの照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置(カバー付、飛散防止フィルム付等)が設けられていること。
- i 照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のあるものとする。
- j 給食エリアの適切な位置に殺菌灯を設置すること。
- k 水を扱う諸室に設置するコンセント設備には、漏電対策に十分留意すること。
- l 高所にある電球等に関しては、交換等が容易に可能な計画とすること。
- m 調理場内の移動式厨房機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。
- n LED などの高効率型の器具、人感センサー等の設備を積極的に導入し、エネルギー使用量の低減を図ること。

(ウ) 受変電・電力貯蔵・発電設備

- a 使用電力量が簡易に確認できるよう、メーターの設置を行うこと。また、市との協議により計量区分を設ける場合は、使用電力量が把握できるよう子メーターを設置すること。
- b 商用電力停電対策としての保安用自家発電設備、蓄電設備等の設置については、事業者の提案による。なお、防災用非常電源の設置は法令による。

(エ) 電話・インターホン設備

- a デジタル回線による外線電話を引き込みし、電話機、FAX 及び電話回線（2 回線）を整備すること。
- b 給食エリア内の各諸室間及び事務室、多目的室等との直接通話が可能な内線電話（a 外線電話とは別のインターホン設備）を導入・実装すること。
- c 施設の玄関にはインターホン設備等を設け、配管配線工事を行うこと。

(オ) 情報通信設備

- a 各事務室、多目的室に有線 LAN 及び無線 LAN の導入及びインターネットの閲覧等が可能となるように、情報コンセント及び配管配線工事（HUB、アンテナ含む）を行うこと。また、事務室は机の配置換えの電源及び通信ケーブル等の移設に支障がでないよう、フリーアクセス床等の対応を図ること。
- b LAN 技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とすること。

(カ) 放送設備

- a 事務室から調理場の場内、場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行うこと。
- b 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐えるものとする。
- c 洗浄室などは、機器の騒音に留意すること。

(キ) モニター設備

- a 給食エリアの主要な作業室内を一望できるカメラを適宜設置し、事務室内で視聴できるモニターを設置すること。

(ク) 防犯設備

- a 施設の防犯、安全確保のために、別途発注の機械警備設備と調整し、警備機器配線用の空配管を整備すること。
- b 必要となる箇所に防犯カメラを設置すること。防犯カメラの映像は、事務室で確認可能な仕様とし、映像を記録できるようにすること。

- c 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び事務室にて発報する計画とすること。

(ケ) 時計設備

- a 時刻表示装置を設けること。親機は事務室に設置し、給食エリア内で作業を行う各室（冷蔵庫、倉庫類を除く）、多目的室、外部4箇所（エントランス、食材搬入トラックヤード、配送トラックヤード、回収トラックヤードの各々の付近）に子機を設置すること。
- b 時刻表示装置は、適切な方法により、自動的に時刻規正を行い、正確な時刻を表示可能なものとする。
- c 親時計は、保守性を考慮した適切な回線数を有するものとし、プログラムタイマー、電子チャイム等の必要な機能を有するものとする。
- d 子時計は時刻が容易に確認できる形式及び大きさとする。

(コ) その他

- a 市の防災無線アンテナ用取付マストの設置及び電気用の配管配線を行うこと。また、将来設置予定の防災スピーカー、サイレンに対応した下地材を設けること。詳細は市と協議を行うこと。

ウ 空気調和・換気設備

(ア) 一般事項

- a メンテナンス性、更新性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- b 地球環境保護及び周辺環境に配慮した計画とすること。

(イ) 空気調和・換気設備

- a 空調設備は重耐塩仕様とし、初期設備費及びランニングコストを踏まえ経済性に配慮すること。
- b 事務室、研修室、見学スペース、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。
- c 炊飯室、器具等洗浄室等の空調設備は、調理員の作業位置を考慮し、適切な位置に設置すること。
- d 給食エリアにおける水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設けること。
- e 調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とすること。
- f 給食エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備が設けられていること。

- g 外気を取り込む給気口等には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルターの性能及び設置箇所については、衛生面及びメンテナンス性を十分考慮したものとし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。
- h 換気設備等は、少なくとも1日1回給食エリア（煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、和え物室、保管庫、洗浄室など湿気の発生が想定される諸室とする）の床を乾燥させる能力（1日の作業終了後、清掃を行い、その後換気設備等にて室内の湿気分を除去する能力）を有していること。
- i 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置すること。
- j 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉塵が留まらない構造とすること。
- k 空調設備による各室の温湿度の設定は、「学校給食衛生管理基準」の考え方に基づくこと。
- l 発熱量の多い諸室は冷房効率が低いため、十分に検証した空調・換気計画を行うこと。
- m 給食エリアの排気による蒸気、煙、臭気が周辺に影響しないように、適切な対策を行うこと。なお、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室の排気には脱臭設備を設けること。（その他の室等の排気に対する脱臭設備の設置については、事業者の提案による。）
- n 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。
- o 騒音規制対象外の換気設備等についても低騒音型を採用するなど配慮すること。
- p 給食エリアの空調設備は、作業に応じて各室ごとに作動可能とすること。

エ 給排水衛生設備

(ア) 一般事項

- a メンテナンス性、更新性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- b 地球環境保護及び周辺環境に配慮した計画とすること。

(イ) 給水・給湯・給蒸気設備

- a 飲料水、湯水を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- b 給水・給湯・給蒸気供給配管については防錆、腐食に配慮し、給湯配管についてはステンレス管とすること。
- c 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は断熱被覆を行うなど、水滴による汚染を防止するための措置が採られていること。
- d 受水槽は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で施錠可能とすること。
- e 受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。

- f 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、上水を使用し、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が設けられていること。
- g ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。
- h 上水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分が明確にされていること。

(ウ) 排水設備

- a 場内から排出する水は、下水道法等で定める排除基準値以下となるように除害施設を設けること。また、近隣への配慮として、臭気・騒音、設置位置等に留意するとともに、排出水が逆流しないこと。
- b 敷地の南側に敷設されている下水本管の排水能力により、放流可能な排水量が決定される。除外施設からの排水を短時間で下水道に放流することができないため、超過分の排水を一旦流量調整槽で貯留し、本施設が稼働しない日に排水するなど対応すること。
- c 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。(ピット内配管は除く。)
- d 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とすること。
- e 除害施設は、厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とすること。また、耐食性のある材料を使用し、脱臭装置を設置すること。

(エ) 排水溝

- a 内部は塗膜材を用いて平滑処理を施すなどゴミ、食材が溜まらないよう計画すること。
- b 調理場の排水溝の側面と床面の境界には、半径3 cm以上のアールを付けること。
- c 鼠及び昆虫類の侵入防止及びゴミの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴ(網目1 cm、0.7 cm、0.5 cm)を室内側より、網目の大きいものから順に設置すること。
- d 除害施設への開口部は、少なくとも0.5 cm以下の格子幅の蓋を備えていること。
- e 排水溝、排水ますの蓋は、扱いやすさや強度を考慮して適切な材料を選定すること。

(オ) 衛生器具設備

- a 衛生器具全般については、節水型の器具を採用すること。
- b 大便器は洋式便器(蓋つき)とし、来客用、多目的用は、温水洗浄式便座とすること。
- c 小便器は原則として低リップタイプとし、下部には汚垂石を設置すること。
- d トイレに設ける全ての衛生器具は、手を器具に触れずに操作可能なセンサーを採用し、

電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設けること。

- e 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理員の数に応じた手洗い場を設置すること。
- f 調理員の専用手洗い設備は、前室の共用手洗いのほか、各諸室に設置すること。また、調理員用トイレの各ブース内は、2段階での手洗いを可能とすること。
- g 手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式ゴミ箱を設置すること。
- h 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

オ その他の設備

(ア) 防虫・防鼠設備

- a 出入口に昆虫類を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造とすること。
- b 吸気口及び排気口に備える防虫ネットはステンレス製とし、格子幅は提案による。

(イ) 昇降機設備

- a 複層階の場合は、バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。なお、エレベーターの仕様は、関係法令等に準じた仕様とすること。
- b 研修室を2階に設ける場合は、1階から研修室に調理等を運搬する小荷物専用昇降機を設置すること。また、小荷物専用昇降機を設置する際、2階には前スペースを設けること。

(ウ) 監視制御・防災設備

- a 敷地内、施設建物内監視制御・防災設備については、法令を遵守して設置するほか、その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画すること。
- b 総合監視盤・防災監視盤を設置すること。

(エ) 消防設備

- a 消防法で必要となる消防設備を適切に設置すること。(消火器を含む。)

4 厨房設備に係る設計業務

(1) 基本的な考え方

厨房設備はドライシステムを基本とし、HACCP の概念に基づいた食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、下記の点に留意し、厨房設備の規格及び仕様を計画すること。なお、メンテナンスや更新の頻度、費用も考慮すること。

- ・ 配送時間、喫食時間（調理後2時間以内）を考慮した機器

- ・ 温度と時間の管理及び記録
- ・ 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- ・ ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- ・ 鳥類・昆虫類・鼠等の進入防止（機器の構造及び機密性）
- ・ 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- ・ 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- ・ 移動台やシンク等をつないで使用する際に隙間が生じないように段差を付けたり、カバーを準備したりするなど床面に水が落ちないように工夫をすること。
- ・ 厨房設備は新品とすること。

また、熱源は初期設備費、ランニングコストを考慮し、原則、以下の熱源ミックスとするが、事業者は代替案を提示することも可能とする。

- ・ 調理釜：蒸気式（手作り準備室は電気式とする）
- ・ 揚物機：ガス式
- ・ 焼物・蒸物機：電気式
- ・ 連続式焼物機：ガス式
- ・ 消毒保管機：電気式
- ・ 洗浄機：蒸気式
- ・ 炊飯機：ガス式

詳細は資料 15「厨房設備リスト」を参照すること。

(2) 厨房設備の規格及び仕様

ア 板金類

(ア) テーブル類甲板

- 耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること。（以下、板金類については、共通とする。）
- 板厚は、変形しにくい 1.2 mm以上の板を使用すること。
- 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができない計画とすること。
- 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面より H=200 mm以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう背立て上面を 45° 以下のカットをすること。
- 甲板と背立ての角では、5R 以上のコーナーを取ること。

(イ) シンク類の槽

- 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、十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。
- c 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
- d 野菜屑による水詰まり防止のため、シンク脇にオーバーフローする構造とすること。
なお、オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- e 槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。
- f 移動台やシンク等のつなぎ目に隙間が生じないように段差をつけるなど工夫をすること。

(ウ) 脚部及び補強材

衛生面を考慮し、清掃しやすくゴミの付着が少ない丸パイプ材、角パイプ材を使用すること。

(エ) キャビネット・本体部

- a キャビネットは、扉付のものとする。
- b 昆虫類・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。
- c 内部のコーナー面は、ポールコーナー（5R 以上）を設け、清掃しやすい構造であること。
- d 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、常に洗浄が容易な構造であること。
- e 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造であること。
- f 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造であること。

(オ) アジャスター部

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

イ 食材の検収・保管・下処理機器等

(ア) 冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）

- a 汚染区域から非汚染区域につながるものはパススルー式とすること。
- b 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。
- c 保存食用冷凍庫は原材料、調理後の献立（釜ごと・調理単位ごと）が 2 週間以上保存できる容量の機器を設置すること。
- d 抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水はトラップ）構造の機器であること。

- e 天井面等の結露対策に留意すること。特に、庫内出入口床面については、温度変化による塗装等の劣化対策を十分検討すること。
- f 食材の適切な温度管理が行える機器であること。また、庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる機器であること。(最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること。)
- g 扉の結露が床面に落ちないように受け皿や側溝を設けるなどの工夫をすること。

(イ) 熱機器・その他

- a 庫内温度等が容易に計測又は記録できる構造であること。
- b 加熱温度、加熱時間等を登録できる機器であること。
- c 排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。
- d 設備配管等ができるだけ機外に露出していない構造であること。

(ウ) 下処理機器

- a 食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しに耐えること。
- b 効率よく下処理を行うため、野菜洗浄機を整備すること。
- c 皮かすが直接配水管に流れない構造とすること。

(エ) 上処理機器

- a スライサー、さいの目切り機等は可動式とし、ドライ対応（シンク付）とすること。
- b 食材の取り出し口高さは、適切な高さ（H=600mm）とすること。
- c 皮かすが直接配水管に流れない構造とすること。

(オ) 残留塩素計

水道水の水質の検査として、水道水内の塩素を測定（遊離残留塩素 0.1mg/リットル以上を確認）し、検査結果を記録するため、ハンディ残留塩素計とすること。

ウ 調理・加工機器

(ア) 調理釜

- a 煮炊き・炒め調理・下茹で用として、350L程度の釜とし、献立分の数量が調理可能となるよう、最低でも 15 台以上の台数を設置すること。なお、グランドケトル等攪拌装置付の採用は不可とする。
- b 和え物室には、和え物用（フルーツポンチ等を含む）として必要台数を設置すること。また、和え物と果物の同日調理も実施可能となる十分な広さを確保すること。
- c 排水がスムーズとなるよう、釜下から口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とすること。また、各釜に単独でピットを設ける構造とすること。

- d 蓋開閉時の水滴が床に落下しないように配慮（エプロンの設置等）した機器とすること。また、蓋は中折れ式とすること。
- e 煮炊き調理室では、調理側（加熱前）と配缶側（加熱後）とのエリア分けをし、両者が混在した作業は行わないようにすること。
- f 調理側（加熱前）には食材を乗せた移動台を置くスペースを確保し、配缶側（加熱後）には配缶作業スペースと配缶済み食缶を乗せた移動台が移動するための十分なスペースを確保すること。
- g 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、作業性に配慮すること。
- h 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。
- i 調理用の給水・給湯の水栓のほかに、掃除用のホース接続口を、カプラ式にて給水・給湯をそれぞれに設けること。
- j 和え物室の湯がき用の釜は、湯切り作業を配慮した配置とし、真空冷却機への動線を確保すること。

(イ) 揚物機

- a 連続式揚物機とし、献立分の食数が調理可能となる台数を設置すること。
- b オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。
- c 食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
- d 食材投入口、取り出し口ともに油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。
- e 高温短時間調理に対応できる機器とすること。
- f 油切りコンベアを備えた機器とすること。
- g 食油は新油庫のタンクから給油でき、貯油タンク及び廃油タンクに送油できる設備とすること。
- h 新油の納品は一斗缶とし、廃油の回収・一時保管方法は、事業者にて提案すること。

(ウ) 焼物機

- a 連続式焼物機とし、献立分の食数が調理できる機器とすること。
- b 加湿機能付とすること。
- c 温度表示機能があり、調理温度と加熱時間の管理が容易である機器とすること。
- d 調理中の排煙を軽減する構造であるか、または装置を設けた機器であること。

(エ) スチームコンベクションオーブン

- a 焼物・蒸物用とし、献立分の食数が調理可能となる台数を設置すること。なお、和え物準備室には3台（20段）以上、手作り準備室には1台（30段）以上を設置すること。

と。

- b スチームでの組合せ調理及び蒸物調理が可能な機器とすること。
- c 調理状態が確認できる機器とすること。
- d 温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。
- e 調理部の高さは床から 60cm 以上とし、衛生管理に適した機器とすること。
- f 食物アレルギー対応専用調理室は、オープンレンジにて対応すること。
- g 機器に付属するホテルパンは、資料 9「献立表（想定）」を参照の上、適切な種類、数量を揃えること。
- h 和え物用に使用する機器に関しては、ホテルパンがセットされたカートごと真空冷却機に差し込める構造であること。

(f) 真空冷却機

- a 大容量の食材を 10℃以下に 30 分以内で冷却できる機器とすること。
- b 和え物室と和え物準備室の間にパススルー式の機器を置くこと。
- c 庫内の洗浄、消毒を容易に行うことができる機器とすること。
- d 徐冷・除圧運転機能を有していること。
- e スチームコンベクションオープンのラックが差し込める構造であること。

(g) 連続式炊飯機

- a 8,500 食分の炊飯が可能な連続式炊飯機とすること。
- b 洗米機、炊飯機まで一連のシステムを導入すること。
- c 炊飯ラインは、米ぬか等が混入しない他、分解して清掃できる構造とすること。
- d 連続式炊飯機は、加熱後の食品が直接接触する主要部分を取り外して分解洗浄及び消毒が可能な構造とすること。
- e 大分県の郷土料理鶏めし等を提供するために具材を混ぜる作業に必要なスペースを考慮すること。
- f 炊飯釜洗浄機やローラーコンベア等により、炊飯釜の洗浄作業の負担が軽減できる機器を設置すること。

(h) その他

- a 冷蔵庫、スチームコンベクションオープン、真空冷却機に使用するラックカートは、同仕様で、ラックごと抜き差しが可能な構造とし、ホテルパンを直接人の手によって抜き差ししない構造とすること。

エ 保管機器

(ア) 保冷库

- a 和え物室など食材及び調理済みの食材を保冷するための冷蔵庫と保冷材用の冷凍庫を導入すること。なお、3 献立の内、2 献立に和え物を提供する場合があることも想定すること。
- b カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器とすること。また、最低限の機能として、庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること。

オ 洗浄・消毒・保管の機器

(イ) 食器洗浄機

- a かご、食器、トレイ、スプーン、小物が同時に洗浄可能な機器とすること。
- b 確実な洗浄性能を保有した機器を設置すること。
- c 洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。
- d 食物アレルギー対応食用容器の洗浄は専用の小型洗浄機を設け、個別の手洗いまたは機械洗浄に対応できる機器を整備すること。
- e 洗浄機専用の蛇口を併設すること。
- f 洗浄作業が2時間程度で終了する能力を有する設備とすること。

(ロ) 食缶洗浄機

- a 下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器を設置すること。
- b 洗い流し後の残菜等の処理が容易である機器とすること。
- c 洗浄機専用の蛇口を併設すること。

(ハ) コンテナ洗浄機

- a コンテナ及び非汚染作業区域で使用したカートをセット後に自動工程で洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器を設置すること。
- b エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実となる機器とすること。

(ニ) 消毒保管庫等

- a 熱による消毒方式とすること。
- b 温度記録装置付の機器であること。
- c 食器・トレイをコンテナ等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機器とすること。
- d 温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）とすること。

- e 温度表示装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器であること。
- f 包丁まな板殺菌庫は、殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。
- g 上処理用かごの消毒保管庫は、上処理室及び下処理室の両側から開閉可能なものとする。
- h コンテナの消毒装置は、天吊り式とすること。
- i 食缶の消毒保管庫はカートイン式とすること。

(オ) 微酸性電解水生成機

- a 微酸性電解水を 1,000L/時間以上の量を生成するための機器を野菜類下処理室に整備すること。
- b 食品に使用する微酸性電解水は、食品衛生法に基づく食品添加物等の規格基準に準ずるものとし、食品への残留がなく安全性が高いものとする。
- c 野菜類下処理室の果物用 4 槽シンクの 3 槽目で使用できるように設置すること。

カ その他

(ア) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- a 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。
- b 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとする。
- c 靴保管庫は、靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備とすること。

(イ) 残菜等減量化及び処理設備

- a 残菜等については、厨芥脱水機・粉碎器等により減量化を図る設備とすること。
- b 洗浄室で発生した残菜等を粉碎処理し、配管を用いて残滓処理室に搬送可能なシステムを整備すること。なお、配管内の衛生管理に配慮した計画とすること。
- c 臭気や騒音に配慮した設備とすること。
- d 残菜を計量できる機器を設置すること。

キ 什器等

(ア) 作業台、移動台、戸棚等

- a 調理に必要な作業台、移動台、戸棚等は、諸室に適切に配置すること。
- b 米飯や主菜・副菜を注ぎ分ける際に、食缶の重量を計量できる機器を設置すること。
- c 作業台や移動台は、コンテナ洗浄機で洗浄可能なものとする。また、車輪は交換が容易にできるネジ式とし、錆に強いステンレスを使用すること。なお、高さは 60 cm 以上とすること。

(3) 厨房設備の配置等

給食エリアの厨房設備の配置については、以下の点に配慮し、交差汚染を防止すること。

ア 人（調理員等）の動線

- (ア) 調理員等は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、作業区域内の目的とする作業諸室へ行くことができるレイアウトとすること。
- (イ) 事務エリアから汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等の洗浄設備等を設置した前室を通過するレイアウトとすること。なお、非汚染作業区域への入口には自動扉のエアシャワーを設けること。
- (ウ) 調理員の日常動線を短縮するため、休憩室、便所、更衣室等は近接して配置すること。

イ 物（食材・器材・容器）の動線

- (ア) 食材の搬入から配送までの物の流れ（荷受→検収→冷蔵・冷凍→下処理→調理→配送）に基づき、動線が一方方向となるように、諸室をレイアウトすること。
- (イ) 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないように、作業諸室への動線が一方方向となるようにすること。
- (ウ) 各作業区域の境界は、壁で区画し、特に汚染作業区域と非汚染作業区域の境界は、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- (エ) 「肉・魚」、「卵」、「加工品」、「野菜」、「果物」等は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- (オ) 和え物や果物等を調理する作業区域と、その他の調理をする作業区域を明確に区分すること。特に、肉、魚、卵等を調理する作業区域、根菜類を調理する作業区域について留意すること。
- (カ) 給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残菜が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。
- (キ) 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別すること。

ウ 厨房設備の据付工法について

- (ア) 衛生安全レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用すること。
 - ・ 耐震性能を考慮し、導入する機器にあわせた固定方法とすること。
 - ・ 機器回りの清掃が容易な構造とすること。
 - ・ ホコリ、ゴミ溜りができないこと。
 - ・ キープドライであること。

5 造成に係る設計業務

(1) 宅地の造成

ア 擁壁の設置

- (ア) 敷地の東側にある階段状の擁壁、南東及び北東の宅内石積の影響範囲は撤去し、新たに擁壁を設け、活用できる敷地面積を拡張すること。
- (イ) 敷地西側の法面及び南西の宅内石積の影響範囲は撤去し、道路との境界部分に新たに擁壁を設け、活用できる敷地面積を拡張すること。
- (ウ) 敷地北西部の公民館との境界部分は、擁壁等を適切に設け、公民館の運営に支障のないものとする。
- (エ) プール槽の撤去に係る埋設物のうち、コンクリート砕石は、原則場内利用とした造成計画を行うこと。

イ 周辺整備

(ア) 南側の主要出入口

- a 敷地の南側にある既存出入口を本敷地への主要出入口として計画すること。
- b 主要出入口は、配送車の出入りに対して前面道路の安全や見通しに問題のない構造及び幅員とするとともに、工事中の重機等の運搬に対しても支障がないよう対策を講じること。
- c 主要出入口には管理用のゲート及び門扉を設けることとし、車両動線と歩行者動線を明確に区分し安全性に配慮すること。

(イ) 既存道路石積擁壁

- a 敷地外周部にある既存石積擁壁については原則存置とするが、施設の配置計画上あるいは工事実施上、既存擁壁への影響、破損もしくは損壊が考えられる場合については適切な補修または改修を行うこと。
- b 既存道路石積擁壁を存置する場合、雑草等の繁殖を防ぐため、必要最小限の目地補修等を行うこと。
- c 既存石積擁壁を補修もしくは改修を行う際は関係機関との協議を実施し、適切な設計を行うこと。

(ウ) 既存水路

- a 敷地外周部にある既存水路については原則存置とするが、既存石積擁壁の補修もしくは改修に伴い既設水路の改修が必要となる場合は関係機関との協議を実施し、適切な設計を行うこと。
- b 既存水路石積擁壁を存置する場合、雑草等の繁殖を防ぐため、必要最小限の目地補修等を行うこと。

(エ) 敷地内通路

- a 敷地東側の敷地内通路の残地管理上、必要な舗装や囲障等を設置すること。

(オ) 既存施設の改善

- a 事業者は、敷地南西部のバス停について造成工事と合わせた改善計画の提案を行い、市と協議し、決定すること。

6 解体撤去に係る設計業務

(1) 基本的な考え方

以下の解体撤去工事にあたり、適切な工法の選定と施設計画を踏まえた設計を行うこと。

(2) プール槽の撤去

ア 既存プール槽

- (ア) 従前施設の別府市営温泉プールは解体済みであるが、プール槽は地中に存置している。プール槽内には温泉プール解体時のコンクリート躯体を破碎し、コンクリート碎石として存置している。プール槽は解体し、本施設の建設に支障がないよう適切に処理を行うこと。また、プール槽内のコンクリート碎石は、原則場内利用とすること。
- (イ) 本施設及び付帯設備の設置に影響がないプール槽は存置してもよい。また、コンクリート碎石は、法令等に基づき適切に処理することも可能とする。
- (ウ) 設計に際し、コンクリート碎石の処理に係る調査が必要な場合の試掘、調査は事業者にて実施すること。

(3) 植栽の撤去

ア 既存樹木

- (ア) 敷地内の植栽は、原則全て撤去し、適切に処理を行うこと。
- (イ) 既存樹木を残置する場合は、近隣への影響及び本施設の衛生管理において支障のない場合に限る。

(4) 既存構造物の撤去

ア 既存擁壁の撤去

既存擁壁の撤去に際し構造安全性に支障がある場合は、十分な安全対策を講じた撤去設計を行うこと。

イ その他構造物の撤去

その他の構造物の撤去については、撤去構造物ごとに適切な撤去設計を行うこと。ただし、水路の撤去など機能の存置が伴う施設の撤去については、機能回復を含めた設計を行

うこと。

7 学校配膳室整備に係る設計業務

(1) 基本的な考え方

ア 実施設計

- (ア) 「境川小学校外給食配膳室整備に伴う基本設計委託業務」の成果品に基づき、学校配膳室整備の実実施設計を行うこと。
- (イ) 事業者は、配膳室の利便性、安全性を向上させるような提案、工事期間短縮の提案があれば、市との協議において状況に応じ代替的な仕様を認める。
- (ウ) 業務の対象校は、資料 18「既存学校給食室 位置図」及び資料 19「既存学校給食室 配置図」を参照すること。
- (エ) 業務内容は、資料 20「学校配膳室整備基本設計図書」を参照すること。

【対象となる小学校の給食室】

棟	構造	小学校	床面積	計画
校舎内	RC	南小	161	改修
		別府中央小	188	改修
		境川小	83	改修
		南立石小	63	改修
		亀川小	95	改修
		朝日小	105	改修
別棟	RC	山の手小	168	改修
		石垣小	180	改修
別棟	S	鶴見小	140	改修
		大平山小	140	改修
		緑丘小	140	改修
		上人小	114	改修
		春木川小	140	改修

【対象となる中学校のプラットフォーム】

プラットフォーム	青山中	—	既存
	中部中	—	改修
	北部中	—	改修
	朝日中	—	改修
	鶴見台中	—	改修

【対象となる小中学校】

その他	東山小中	—	改修
-----	------	---	----

※渡り廊下から玄関に搬入するため、幅広の縞鋼板スロープを新設する。

8 工事開始までに必要な関連諸手続き

(1) 事前協議等

事業者は、本事業の施設整備に必要となる諸手続きを遅滞なく行うこと。また、円滑に施設整備を実施し、事業スケジュールに支障がないよう、関係機関との協議を適切に行うこと。

関係機関との事前協議において、市の協力が必要な場合、市は協力する。

ア 都市計画法

都市計画法施行令第21条第26号の市町村が設置する施設として、開発許可除外の扱いが可能である。ただし、施設内容が分かる資料を関係機関に提出する必要があるため、市と調整を行うこと。

イ 土壤汚染対策法

本敷地について、盛土及び掘削の合計面積が3,000㎡以上となる土地の形質の変更を行う場合は、土地の形質の変更届出が必要となる。本届出に必要な協議及び届出を行うこと。

ウ 建築基準法

建築基準法において共同調理場は「工場」として取り扱われる。当該敷地の用途地域である商業地域に建築するための建築基準法第48条第10号ただし書きの許可申請について必要な協議及び許可申請を行うこと。住民説明会、公聴会の開催においては、事業者は市の支援を行うこと。

施設設計においては、近隣住環境への配慮（施設の配置、建物高さ、環境対策）を行うこと。また、建築基準法によらず日影図を作成し、周辺への日影の影響を確認すること。

(2) 申請等業務

ア 施設建設に伴う申請等の実施

- (ア) 事業者は、施設整備に伴う各種申請の手続きを事業スケジュールに支障がないよう、適切な時期に実施すること。
- (イ) 建設工事に伴う各種申請等について、関係法令等によるすべての必要な手続き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) 本施設に係る建築確認申請は、市を建築主とする計画通知とする。なお、申請を行う際には、事前に市に説明を行い、確認を受けること。
- (エ) 計画通知の際、敷地境界の道路擁壁が自然石積みであることから、地質の専門家による調査結果書が必要となるため、留意すること。
- (オ) 建築確認済証取得時には、市にその旨報告を行うこと。

【想定される申請等業務】

土壌汚染対策法	土壌汚染対策法の届出
宅地造成等規制法	宅地造成等規制法の許可
都市計画法	開発不要の確認
建築基準法	計画通知（建築・昇降機） 構造計算適合性判定 建築物エネルギー消費性能適合性判定
大分県福祉のまちづくり条例	チェックリストの提出
別府市景観条例	景観法に基づく届出
消防法	消防設備設置届
その他	水路専用許可、水路施工承認（主要出入口の整備に伴うもの）

(3) 各種申請手数料

ア 宅地造成等規制法の許可

申請手数料は、事業者の負担とする。

イ 計画通知

構造計算適合性判定、建築物エネルギー消費性能適合性判定の申請手数料は、事業者の負担とする。

(4) 交付金申請等支援

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を行うこと。また、市が説明会を開催する際の支援を行うこと。

第3章 工事監理業務要求水準

1 総則

(1) 業務内容

事業者は、工事監理者を通じて本工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、市の要請があったときには随時報告を行うこと。

(2) 工事監理計画書の提出

事業者は建設工事着工前に工事監理主旨（工事監理のポイント等）、総合定例打合せ及び主要検査日程等を明記した工程表等、以下の内容を含む「工事監理計画書」を作成し、市と協議を行うこと。

- ・ 工事監理者選任届（経歴書を添付）
- ・ 工事監理実施方針
- ・ 工事工程表
- ・ 工事監理体制表

2 工事監理業務

(1) 工事監理報告書の作成、提出

工事監理者は、「工事監理計画書」に従い、本工事の工事監理に関する報告書を作成し、市に報告を行うこと。なお、工事監理報告書には以下の内容を記載すること。

- ・ 主要報告事項（工事概況、工事進捗状況）
- ・ 工事監理状況報告事項（協議、指示、承諾、立会、検査等の状況）
- ・ 次月の主要監理課題 等

(2) 工事監理業務の実施

ア 工事監理業務における留意点

- (ア) 本施設の工事完了時に実施する「竣工検査」の結果報告は、工事監理者が行う。
- (イ) 工事監理業務内容は、「民間(旧四会)連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とする。ただし、工事監理者が行う施工計画の検討・助言も、本工事の全てを対象として行う。

(3) その他

- ・ その他の事項については、資料 21「別府市 工事監理特記仕様書」により実施すること。
- ・ 建築士法に基づく重要事項説明および書面の交付を行うこと。

第4章 建設業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

事業者は、設計図書、事業契約書、要求水準書、応募時の提案書類に基づいて、宅地の造成、本施設の建設及び厨房設備の調達・設置を行い、企画・提案した什器備品等を整備すること。なお、厨房設備及び什器備品等は、リース及び中古品による調達は不可とする。

ア 建設工事業務及び厨房設備の調達及び設置業務

イ 解体撤去工事業務

ウ 学校配膳室整備業務

エ 事後調査業務

オ 引渡業務

(2) 業務期間

建設業務の期間は、開業準備支援期間を含め、供用開始日に間に合うように、事業者が計画すること。具体的な建設期間については、事業者の提案に基づき事業契約書に定める。事業者は、関係機関と十分協議した上で事業全体に支障のないよう建設期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。

(3) 業務期間の変更

事業者が、不可抗力又は事業者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長を必要とし、その旨を請求した場合は、延長期間を含め市と事業者が協議して決定するものとする。

(4) 基本方針

ア 本事業における基本姿勢

- (ア) 事業契約書に定められた本施設の建設及び什器備品等の整備履行のために必要となる業務は、事業契約書において市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。
- (イ) 建設にあたって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者が責任を負うこと。
- (ウ) 市が実施する近隣説明等に起因する遅延については、市が責任を負う。
- (エ) 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には市が責任を負う。
- (オ) 別府市内業者を積極的に活用し、地域経済の活性化の貢献に努めること。
- (カ) その他、市は事業者に対して指示や必要書類の提出を求めることができる。

(5) 業務の実施

ア 建設業務についての留意事項

- (ア) 関連法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。
- (イ) 騒音、悪臭、公害、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が周辺環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。
- (ウ) 近隣への対応について、事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- (エ) 近隣へ工事内容を周知徹底して理解を得るとともに、作業時間について近隣の了承を得ること。
- (オ) 工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒音・振動）を行うこと。
- (カ) 工事は、原則として日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日には行わないこと。
- (キ) 地中部施工時に表出した転石は静的破碎とし、適切に処理すること。処理費用について、資料 4「地質調査報告書」から、合理的に想定される誤差の範囲を超えるものがある場合は、別途協議する。

イ 業務体制

事業者は建設業務の責任者を配置し、施工計画書と合わせて建設工事着手前に市に通知すること。組織体制には、監理技術者の他、電気設備、機械設備、厨房設備等の専門別の責任者を配置すること。また、主体工事である建築工事より現場代理人を置き、事業者の責任において建設の進捗管理を実施する。

(6) 保険

工事の施工に伴い、第三者に損害を及ぼした場合に生じた損害を負担するため、事業者は第三者賠償保険に加入すること。また、不測かつ突発的な事故による損害を負担するために、建設工事保険に加入すること。

(7) その他

起工式を行うこと。起工式の主催は事業者とし、式に伴う費用は事業者が負担するものとする。

その他の事項については、資料 22「別府市 建設工事特記仕様書」により実施すること。

2 建設工事業務及び厨房設備の調達・設置業務

(1) 着工前業務

ア 各種届出・申請業務

- (ア) 計画通知等建築工事に伴う各種申請の手続きを、事業スケジュールに支障がないように

実施すること。

- (イ) 各種届出、申請、許認可等の書類の副本・写し等を市に提出すること。
- (ウ) 宅地造成等規制法の完了検査において、擁壁の支持地盤確認のために平板載荷試験結果の提出が求められるため、適切な時期に実施すること。

イ 近隣調査・準備調査等

- (ア) 着工に先立ち、近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な推進と近隣の理解及び安全を確保すること。
- (イ) 建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行うこと。
- (ウ) 近隣への説明等を実施し、工事工程等についての上承を得ること。
- (エ) 電波障害予測調査を行うこと。なお、周辺等への電波障害が生じた場合は、従前の状態まで復旧し電波障害を解消すること。

ウ 施工計画書の提出

事業者は建設工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し、下記の書類とともに市に提出すること。

ただし、建設企業が工事監理者に提出し、工事監理者の承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告すること。

【着工前の提出書類】

書 類	内 容	部数	摘要
賠償責任保険		1	
工事着手届		1	
現場代理人・主任（監理）技術者届		1	
下請計画書		1	
実施工程表	全体工程	1	
建設業退職金共済掛金収納書		1	
建設リサイクル法 12 条に基づく「説明書」	(様式第 1 号) 通知書	1	
建設リサイクル法 13 条に基づく書面		1	
工事实績情報サービス登録写し	CORINS	1	
その他必要とする書類			

【施工前提出書類】

書 類	内 容	部数	摘要
工事概要		2	
工事概要説明		2	
緊急時連絡体制		2	
現場組織表		2	
工事実施工程表	マスター工程	2	
総合施工計画書		2	
仮設工事施工計画書	仮設計画図含む	2	
再生資源利用計画書		2	
再生資源利用促進計画書		2	
廃棄物処理計画書		2	
火災保険証書又は建設工事保険等の写し		2	
その他必要とする書類			

(2) 建設期間中業務

ア 建設工事

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「施工計画書」に従って本施設の建設工事を実施する。事業者は工事現場に工事記録を常に整備する。また、事業用地にある既存工作物等については、事業者の責において撤去解体すること。

建設工事实施にあたっては、市及び近隣住民に対し、以下の事項に留意すること。

- (ア) 事業者は、工事監理状況を市に毎月報告するほか、市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- (イ) 市は、事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができること。
- (ウ) 工事中における当該関係者及び近隣への安全対策について万全を期すこと。
- (エ) 事業者は、工事中の騒音・振動・安全等の対策を行うこと。測定器による自主管理を行うこと。
- (オ) 工事を円滑に推進できるように、必要な施工状況の説明及び調整を十分に行うこと。
- (カ) 電柱の移設手続き、水道引き込み手続きの費用は事業者が負担すること。
- (キ) 主要出入口の整備を行うために必要な水路施工承認、水路占用許可申請は、市と調整を行うこと。
- (ク) 建設工事により発生する建設副産物については、関連する基準等に基づき、適正な処理を行うこと。また、建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）に基づき、必要な事項を書面で市に報告すること。

イ その他

事業者は、建設期間中に公共工事標準仕様書、工事監理指針にもとづく書類のほか、下記の書類を当該事項に応じて遅滞なく市に提出すること。

ただし、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告すること。

【建設期間中の提出書類】

書 類	内 容	部数	摘要
施工体制台帳の写し	下請契約した場合、請書の写しを添付	各 2	
施工体系図の写し		各 2	
下請負者通知書	下請人名簿	各 2	
各種施工計画書	仮設工事以降の施工計画書	各 2	
各種施工図		各 2	
使用材料承認願	カタログ	2	
設備機器承諾願	設備機器・厨房設備・什器・備品等	2	
残土処理報告書		2	
廃棄物処理報告書	随時提出	2	
再資源化等報告書	随時提出	2	
施工管理報告書	コンクリート配合・打設計画・打設実施書、各種施工管理、安全管理	2	
打合関係書類	随時提出（工事日誌、工事打合簿、作業承諾願、養生計画書）	2	
立会・確認等関係書類	立会等記録書	2	
検査関係書類	社内自主検査記録書、検査願、是正報告書	2	
材料試験成績票	鉄筋・鉄骨ミルシート等規格証明書	2	
各種試験結果報告書	随時提出	2	
実施工程表	週間工程表、月間工程表、全体工程（修正）	2	
指示・承諾・協議書		1	変更の場合
その他必要とする書類		1	

(3) 完成後業務

ア 化学物質の濃度測定

建物引渡し時の揮発性有機化合物（ホルムアルデヒド、アセトアルデヒド、トルエン、キシレン、エチルベンゼン、スチレン）の削減は、学校環境衛生基準に準じるものとする。

事業者は、室内空気が上記の基準値以下であることを確認し、化学物質の濃度測定結果を提出した上で引渡しをする。なお、測定する諸室は、全ての居室（建築基準法第 2 条第 4 号に規定する居室をいう。以下同じ。）とする。また、これらの有害物質は、基準値以下であれば安全ということではないため、総合安全衛生の主旨をよく理解し、指針値を決め

ていない有害物質も含めて、有害物質をなくす努力を設計・施工を通じて行うこと。

イ その他

事業者は、本施設の工事完了時及び第5章「各種備品調達等業務要求水準」による各種備品の搬入完了後、試運転を行うこと。その上で、事業者の責任及び費用において、竣工検査及び厨房設備・機器類の試運転等（以下「竣工検査等」という。）を、市による完成確認検査の前までに実施すること。なお、これらは、建設企業、厨房設備企業及び工事監理者の立ち会いの下で実施すること。

また、建築基準法その他関係法令に規定される各種検査及び本要求水準等との整合を確認するために事業者が提案に基づき独自に実施する検査等の各種証明書等を事前に取得すること。

【完了時の提出書類】

書 類	内 容	部数	摘要
完成通知書		1	
実施工程表	全体工程	1	
品質証明・出荷証明書	数量管理表	1	
検査記録		1	
保証書	防水保証書 10年間保証 (受注者・メーカー・下請連名) その他	1	
機材等の保証書		1	
試験報告書		1	
再生資源利用実施書		1	
再生資源利用促進実施書		1	
再資源化等報告書		1	
マニフェスト	写し	1	
施工体系図		1	
建設業退職金共済証紙使用内訳書		1	
工事实績情報サービス完成登録写し	CORINS	1	
化学物質濃度測定報告書	引渡し前濃度測定	1	
工事管理図書	現場管理関係図書一式 コンクリート管理表・試験報告書・納品書等	1	
工事日報	安全パトロール実施書等	1	
メーカーリスト	建築・設備・厨房設備・給食備品・調理備品	1	
完成図書（竣工図）		1	

工事工程写真	サービス版	1	
完成写真	A4版（外観2面・内観各室）	1	
打合せ記録簿の写し		1	
工事監理報告書		1	
自主検査報告書	事業者によるもの	1	
建築主事による完了検査済証		1	
消防設備設置届書		2	
宅造の完了検査済証		1	
機器の取扱説明書		1	
要求水準確認結果報告書		1	
電子データ	pdf等	1	
その他本事業に必要な書類等		1	

3 解体撤去工事業務

(1) 解体撤去工事

ア 業務の実施

- (ア) 事業者は、解体撤去工事業務の着手までに、解体撤去工事業務の実施体制、工事工程等の内容を含んだ本業務に係る「解体撤去工事業務計画書」を作成し、市の承諾を得ること。
- (イ) 事業者は、事業契約書、要求水準書、提案書、実施設計図書及び解体撤去工事業務計画書に基づいて、解体撤去工事を実施すること。
- (ウ) 事業者は、騒音・振動や悪臭・粉塵及び地盤沈下等、周辺環境に及ぼす影響について、十分な対応を行うこと。
- (エ) 事業者は、工事中における近隣住民への安全対策については万全を期すこと。周辺地域に万が一悪影響を与えた場合は、事業者の責任において苦情等処理すること。
- (オ) 事業者は、各種関連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って施設の解体及び撤去工事を実施すること。
- (カ) 隣接する建物や、道路、公共施設等に損傷を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損した場合の補修及び補償は、事業者の負担において行うこと。

4 学校配膳室整備業務

(1) 学校配膳室整備

ア 業務の実施

- (ア) 市内の19小・中学校の学校配膳室整備工事を行う。
- (イ) 工事期間は、令和5年の夏休みを基本とする。

5 事後調査業務

(1) 事後調査

事業者は、本施設の完成後に、次の調査等を実施すること。

【必要となる事後調査業務等】

電波障害事後調査	事前調査で実施した電波障害調査について、本施設完成後に再度調査を行い、状況の把握を行うこと。
確定測量、登記業務	敷地の境界確定のための確定測量を、土地家屋調査士により適切な時期に実施すること。また、事業者は確定測量の実施後、速やかに確定測量図等、登記を行うこと。
騒音計・振動計等の設置・記録提出	テスト稼働中に法令上、施設に求められる環境測定を行い、基準値以内であることの確認を行うこと。
中長期保全計画書の作成	施設及び厨房設備について、メンテナンスや更新についての計画書を作成すること。

※中長期保全計画書の作成は、資料 24「中長期保全計画作成要領」を参照すること。

6 引渡業務

事業者は、本施設及び学校配膳室が完成し、本施設の維持管理及び運営を開始できる状態となったときに、本施設（引渡対象となる備品類を含む）について、市に引渡しを行う。

(1) 市による完成確認検査

市は、本施設及び学校配膳室の完成確認検査を行う。なお、市の確認検査実施にあたり、事業者に発生する費用については、事業者の負担とするとともに、市の実施した完成確認検査を理由として、事業者の責任が軽減されるものではない。

ア 確認検査の対象

確認検査の対象は以下に示すものとし、いずれもすべて要求水準・提案書類等の内容が満足されていること。

- (ア) 設計業務・工事監理業務・建設業務・各種備品調達等業務が全て完了していること。
- (イ) 開業準備支援業務が完了していること。
- (ウ) 維持管理・運営が開始可能な状態にあること。
- (エ) 上記に関連して事業契約書、本要求水準書等に規定される、事業者が提出すべき書面等が遺漏無く市に提出されていること。
- (オ) 引渡時に必要な完成図書等について、市の確認を受けること。

イ 確認の方法及び手続き

- (ア) 完成確認検査等の実施については、それらの実施日の 14 日前に市に書面で通知すること。
- (イ) 市は、上記アに示す状態が満足していることについて、実地及び書面において検査を行う。なお、完成確認検査は、建設企業及び工事監理責任者の立ち合いの下で実施すること。
- (ウ) 事業者は、検査の結果不合格となった場合は、市担当者の指示に従って是正及び手直し等を行い、再検査を受けること。なお、再検査の手続きは完成確認検査の手続きと同様である。
- (エ) 事業者は、設備、機器、器具、什器備品等の取扱いに関し、市に対して十分に説明すること。

(2) 施設の引渡し

事業者は、完成確認検査合格の後、市に引渡しを行う。なお、引渡しは必ず日付を明記した書面で行う。

ア 引渡しに必要な完成図書等

事業者は、引渡し時に下記の完成図書（製本及びファイル止め）を提出する。なお、これら図書の保管場所を本施設内に確保すること。

【引き渡し時に提出する書類】

名 称	部数
引渡し書	1
保証書、同一覧表（機材等の保証書、試験成績書等）	1
鍵番号一覧表（キーボックス共）	1
メーカーリスト（建築・設備・厨房設備・什器備品）	1
設備機器（厨房設備含む）仕様・規格・取扱説明書	1
下請業者一覧	1
官公庁関係書類、同一覧（諸官庁届出書、検査済書、合格証書）	1
調達した備品等の納入及び、内容・数を確認できる書類（納品書等）及び備品リスト	1
工事写真	1
完成写真（外観 2 面、内観 1 面）	1
建築物の利用に関する説明書	1
中長期保全計画	1

名 称	部数
完成図（建築）	1
完成図（電気設備）	1
完成図（機械設備）	1
完成図（空調設備）	1
完成図（厨房設備）	1
完成図（什器）	1
電子データ（jww、pdf 等）	1

第5章 各種備品調達等業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

事業者は、資料14「諸室リスト」を参考に、業務を実施するうえで必要と考えられる備品等の各種備品を提案し、調達・設置を行うこと。

ア 業務内容

- (ア) 各種備品の調達・設置業務
- (イ) 各種備品の台帳作成業務

イ 各種備品の概要

各種備品の概要については、以下のとおりである。なお、調理用消耗品（調理員が身につけるもの及び調理業務において消費するもの）、事務用消耗品の調達は、本事業に含まない。

【各種備品の概要】

名称	対象備品
給食備品	食器類、食缶、配膳器具、食器かご、コンテナ等
調理備品	包丁、まな板、ザル、計量カップ、温度計、秤、缶切り、ひしゃく等の調理等業務に必要な器具等

(2) 業務の実施

ア 業務期間

各種備品調達等業務の期間は、引渡し日に間に合うように、事業者が計画すること。事業者は、関係機関と十分協議した上で事業全体に支障のないよう期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。

イ 各種備品

- (ア) 新品とすること。
- (イ) 調理備品は、破損・変形時の予備品も含め、資料16「給食備品・調理備品リスト」を踏まえ事業者の提案及び裁量により、事業者において調達すること。
- (ウ) 調理等業務及び洗浄業務に用いる備品及び消耗品は、「学校給食衛生管理基準」に適合し、ドライシステムに対応したものとすること。
- (エ) 事業者が調達する厨房設備、食缶等に適合した備品及び消耗品を調達すること。

2 各種備品の調達・設置業務

(1) 給食備品

ア 基本的な考え方

- (ア) 事業者は、次の点に留意して資料 16「給食備品・調理備品リスト」に示す数量の食缶、食器かご等を調達すること。なお、実施にあたっては、市と協議を行うこと。
- (イ) 資料 16 については、選択の参考として示したものであり、材質や寸法については原則として指定とするが、メーカー等を指定するものではない。
- (ウ) 破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保すること。
- (エ) 園児・児童・生徒が学校で使用することを十分に考慮し、安全性、耐久性の確保に加え、園児・児童・生徒にとって使いやすいものとする。
- (オ) すべて新品とすること。
- (カ) 各種洗浄機等と規格等の不整合がないよう、材質、仕様等の選定に配慮する。
- (キ) 食缶、コンテナ等については、学校名、学級名が表示できるほか、表示の変更が行えるようにすること。

イ 食器類

- (ア) 食器類は、飯椀、汁椀、深皿、小皿、トレイ、スプーンの 6 種類とし、飯椀、汁椀、深皿、小皿は樹脂製 (PEN) とする。
- (イ) 食器類は、食材等によるシミや着色がなく、エンボス加工など傷が付きにくいものとする。

ウ 食物アレルギー対応食用容器

- (ア) 食物アレルギー対応食の配送は、ランチジャーなどの専用食缶等で配送する。
- (イ) ランチジャーなどの専用食缶は、対象となる献立が配食できるよう、副食ごとに適切なものを用意すること。なお、主食がパンの日は、乳アレルギーに対応するためナンを提供する必要があるため、袋のサイズに留意すること。
- (ウ) 保温性の優れたものとする。また、果物等については、保冷剤などにより適温を保つ工夫をすること。
- (エ) 園児・児童・生徒の学校名、学級名及び氏名の表示及び変更が行えるものとする。

エ 食缶

- (ア) 食缶は、ご飯、汁物 (又は煮物)、副食×2 の 4 種類とし、組み合わせは「ご飯、汁物+副食×2」又は「汁物+副食×2」とする。
- (イ) 保温食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行うことが可能で、調理終了後 2 時間を経過しても保温 65℃以上、保冷 10℃以下 (保冷剤使用) を保持できる機能を有する機器であること。
- (ウ) 保温食缶は、傾けても汁もれしにくく、パッキンは容易に取り外しが可能な仕様である

こと。

- (エ) 取っ手はネジで固定する仕様とすること。

オ 配膳器具

- (ア) 選定にあたっては、園児・児童・生徒が使いやすく、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものとする。
- (イ) 配膳器具は、基本的にすべてセットで毎日使用するものとして、食器と一緒に配送すること。なお、必要に応じて配膳器具かご等を使用すること。

カ 食器箱、食器かご

- (ア) コンテナ方式（二段階配送）とし、かごと洗浄機に対応した食器かごを原則とすること。
- (イ) 食器かごのサイズは、食器数及び配送計画等を踏まえ、事業者にて適切に設定すること。
- (ウ) クラスごとに食器類、配膳器具が配送できるよう、配送・回収計画及び洗浄方法を勘案し、適したものを事業者にて提案すること。

キ コンテナ

- (ア) コンテナには、食器、食缶、トレイ、配膳器具の他、調味料など小袋等を収納する。
- (イ) コンテナの高さは、園児・児童・生徒の取り出しやすさを考慮して1,600mm程度とし、長さは1,450mm程度、幅は850mm程度とする。市が設定する配送・回収計画にあわせて、各学校の配膳室に収まる大きさ及び数量を選定すること。
- (ウ) コンテナ内は、配送時における食缶等の転倒や、扉開閉時に飛び出さないような工夫を行うこと。
- (エ) 破損、変形した場合は速やかに対応するため、最大供給食数や受配校の状況、学級数を勘案し、適切な数量の予備のコンテナ等を準備すること。
- (オ) コンテナ洗浄機等と規格等の不整合がないよう、仕様等の選定に配慮する。

(2) 調理備品

事業者は、資料16「給食備品・調理備品リスト」に示す調理備品を調達・設置すること。調達にあたっては、市の確認を得ること。

第6章 開業準備支援業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

ア 開業支援業務

- (ア) 試運転・設備機器操作習熟等
- (イ) 広報資料の作成
- (ウ) 竣工式支援

2 開業準備支援業務

(1) 試運転・設備機器操作習熟等

ア 事業者による竣工検査前

事業者は、本施設を建設後、事業者による竣工検査の前までに、調理等業務を含む本施設の試運転を行い、設備等が正常に稼働するよう確認すること。また、施設、厨房設備、及び備品の取り扱いに対する説明を行うこと。

イ 事業者による竣工検査後

事業者は、市が実施する調理リハーサルに当たり、技術支援、情報提供等を行うこと。また、厨房設備及び備品についての習熟の支援を行うこと。

(2) 広報資料の作成

ア パンフレット

- (ア) 供用開始までに、本施設の概要を記載したパンフレット（A3 両面カラー刷 A4 折りを 2,000 部（予定））を作成し、原版データ（CD-R）とともに提出すること。
- (イ) 内容については、市と協議を行い、確認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、本施設だけではなく、学校などを含めることとする。
- (ウ) 提出後のパンフレット等の著作権等は市に帰属するものとする。

(3) 竣工式支援

ア 竣工式支援

事業者は、市が行う竣工式の支援・協力を行うこと。

(4) その他

開業にあたっての必要な手続きに関する協議や書類作成等の支援を行うこと。