

与論町立学校給食センター整備事業
要求水準書（案）



令和8年5月

与論町 教育委員会

目 次

第1章 総論	- 1 -
1. 本書の位置づけ	- 1 -
2. 事業の目的	- 1 -
3. 基本的事項	- 1 -
4. 要求水準の確保	- 9 -
5. 要求水準の変更	- 9 -
第2章 施設整備業務	- 10 -
1. 施設整備業務総論	- 10 -
2. 施設整備業務内容及び要求水準	- 11 -
第3章 開業支援業務	- 17 -
第4章 施設等の要求性能	- 18 -
1. 本施設の概要	- 18 -
2. 所要室の概要・要求事項	- 18 -
3. 施設等の性能	- 28 -
第5章 提出書類等	- 41 -
1. 提出書類等	- 41 -

第1章 総論

1. 本書の位置づけ

本要求水準書は、与論町（以下「町」という。）が与論町立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、町が事業者に要求する整備水準を示すものである。

2. 事業の目的

昭和50年3月に建築された与論町立学校給食センターは、築後50年が経過する中、劣化の進行や設備の陳腐化など様々な問題が生じている。

特に、屋根や壁の爆裂・クラックが顕著で、落下対策として応急的にベニヤ板で天井が設けられているほか、屋根の爆裂に伴う雨漏れに起因するシミが発生するなど老朽化による損傷等が深刻な状態である。

このような中、本町では、令和6年12月に「与論町立学校給食センター整備基本構想」（以下、「基本構想」という。）を、また令和7年11月には「与論町立学校給食センター整備基本計画」（以下、「基本計画」という。）を策定した。

本事業は、基本構想及び基本計画の具現化を図るもので、DB方式により民間事業者の創意工夫や豊富なノウハウを活用し、整備の基本方針として掲げた次の5項目が担保された施設を整備することを目的としている。

- (1) 安全・安心な給食提供
- (2) 学校給食の安定的な提供
- (3) 栄養バランスの取れたおいしい学校給食の提供
- (4) 食育・地産地消の推進
- (5) 防災拠点機能強化

3. 基本的事項

ア 用語の定義

本要求水準書において使用する用語を以下のとおり定義する。

① 本施設

与論町立学校給食センターの建築本体、建築設備、調理設備、付帯施設、植栽・外構等を含むすべての施設をいう。

② 本件建物

与論町立学校給食センターの建物本体をいう。

③ 調理設備

調理釜、冷蔵庫など動力を用い、設備配管等への接続により建物に固定して調理に使用する機械設備をいう。

④ 調理備品

ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板など調理に必要な備品をいう。

⑤ 什器

作業台、移動台、戸棚、コンテナなど調理に必要な什器をいう。

- ⑥ 事務備品
机・椅子、電話、棚などの調理以外の目的で使用する建物に固定しない備品をいう。
- ⑦ 什器・備品等
調理備品及び什器並びに事務備品を総称したものをいう。
- ⑧ 調理員用品
白衣、ズボン、帽子、靴、エプロンなど調理員が身に着けるものをいう。
- ⑨ 食器・食缶等
食器、食器かご、食缶、おたま等、児童・生徒（以下、「児童等」という。）及び教職員が使用する備品をいう。
- ⑩ 配送校
本施設より給食を配送する茶花小学校、与論小学校、那間小学校、与論中学校及び県立与論高等学校をいう。
- ⑪ 点検
機能状態や減耗の程度などをあらかじめ定めた手順により調べることをいう。
- ⑫ 保守
初期の性能及び機能を維持する目的で、周期的または継続的に行う注油、小部品・消耗品の取替等の軽微な作業をいう。
- ⑬ 修繕
保守の範囲に含まれる周期的な小部品・消耗品の取替等を除き、劣化した部位・部材または機器の性能・機能を当初の状態または実用上支障のない状態まで回復させることをいう。
- ⑭ 更新
劣化した部位・部材や機器などを新しいものに取り替えることをいう。

イ 事業者に期待する役割

「与論町立学校給食センター整備基本計画」に基づき、本施設の整備期間中においても既存の与論町立学校給食センター（以下、「既存給食センター」という。）の稼働と給食の提供が確保されつつ、新しい与論町立学校給食センター（以下、「新給食センター」という。）においては文部科学省の「学校給食衛生管理基準」はもとより、HACCPの概念を取り入れた厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、高い衛生水準が確保された安全で使いやすい給食調理施設を整備するため、事業者の優れた経験・ノウハウを活用し、次の基本方針に示す施設の整備が実現されることを期待している。

■ 基本方針

(1) 安全・安心な給食提供

① 学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル等への準拠

文部科学省の「学校給食衛生管理基準」はもとより、HACCPの概念を取り入れた厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確にしたゾーニング、作業動線の単純化等により、高い衛生水準を確保します。

② 安全性の高い食材の使用

安全な食材を選択し、衛生管理を徹底した環境で調理した給食を提供することにより、安心な学校給食を確保します。

③ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童等も安心して給食を食べられるよう、アレルギー対応専用食調理室を設置します。

(2) 学校給食の安定的な提供

① 施設設備の安全性確保

施設の耐震化等、安全性を確保し、省エネルギー・省資源に配慮した施設とします。

② 作業性・環境性・経済性への配慮

調理員の作業動線の確保や空調設備など、作業効率のよい施設・設備を整備することで、調理員の労働環境、エネルギー効率、費用対効果の向上を目指します。

③ 維持管理・更新性への配慮

長期的な視点に立ち、設備の定期的なメンテナンスを行うなど、計画的な維持管理を行います。

④ 学校給食物資遅延等への対応

施設設備や運営面等において現在抱える課題の解決に努めるとともに、フェリーの欠航・抜港による給食物資の遅延等といった様々な状況の中でも、できる限り安定した給食の提供を目指します。

⑤ 災害時等の停電・断水等への対応

災害等によって急な停電・断水が起こった時に臨時的給食を提供できるように非常食を備蓄できる機能を備えます。

また、停電・断水時に給食調理・洗浄作業ができるよう、非常用電源や大型の貯水槽の整備も検討していきます。

(3) 栄養バランスの取れたおいしい学校給食の提供

① 多様な献立への対応

より豊かで美味しく、給食が楽しみになるような献立の実現のため、様々な調理方法に対応できる設備整備を図り、メニューの充実に取り組みます。

② 適温が保たれた給食の提供

温かい給食は温かく、冷たい給食は冷たく提供するため、給食配送時の温度管理の適切化を図ります。

(4) 食育・地産地消の推進

① 食育の推進

食育推進の一環として、施設見学や「食の学び」が可能な施設づくりを目指します。

② 地産地消の推進

地元農家が前もって食材を提供しやすいように保管施設を設置し、地場産食材を積極的に取り入れることにより、地産地消を推進します。

(5) 防災拠点機能強化

① 災害時の炊き出し機能整備

災害時に避難所へ避難している人達に対して炊き出しがスムーズに実施できるような設備配置を目指します。

ウ 業務内容

事業者は以下の業務を行うものとする。

業務名	業務内容
施設整備業務	本施設の整備及び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
開業支援業務	本施設整備後、町が本施設を供用するための準備の支援業務

エ 適用法令等

本事業には、以下の法令等を適用します。これらに関連する法令等も含め、事業実施にあたっては、遵守しなければならない。

また、法令等に基づく許認可等が必要な場合は、その許認可等を取得したうえで事業を実施しなければならない。

① 法令等

- ・ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- ・ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ・ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- ・ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- ・ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- ・ 道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- ・ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 104 号）
- ・ 水道法（昭和 31 年法律第 177 号）
- ・ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- ・ 浄化槽法（昭和 58 年法律第 43 号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- ・ 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ・ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）

- ・ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- ・ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ・ 工場立地法（昭和 34 年法律第 24 号）
- ・ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ・ 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- ・ ガス事業法（昭和 29 年法律第 51 号）
- ・ 液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律（昭和 42 年法律第 149 号）
- ・ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ・ 石綿障害予防規則（平成 17 年厚生労働省令第 21 号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- ・ 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（平成 19 年法律第 56 号）
- ・ 建築工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- ・ 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- ・ 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）
- ・ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- ・ 屋外広告物法（昭和 24 年法律第 189 号）
- ・ 構造改革特別区域法（平成 14 年法律第 189 号）
- ・ 地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）
- ・ 公共工事の品質確保の促進に関する法律（平成 17 年法律第 18 号）
- ・ 宅地造成及び特定盛土等規制法（昭和 36 年法律第 191 号）

② 条例

- ・ 鹿児島県建築基準法施行条例（昭和 46 年条例第 33 号）
- ・ 鹿児島県環境基本条例（平成 11 年条例第 10 号）
- ・ 鹿児島県福祉のまちづくり条例（平成 11 年条例第 11 号）
- ・ 与論町契約規則（昭和 51 年 10 月 26 日規則第 12 号）
- ・ 与論町立学校給食センター設置及び運営に関する条例（昭和 50 年 3 月 29 日条例第 9 号）
- ・ 与論町廃棄物の処理及び清掃に関する条例（平成 28 年 9 月 20 日条例第 12 号）

③ 要綱・基準等

- ・ 学校給食実施基準（文部科学省）
- ・ 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- ・ 学校環境衛生基準（文部科学省）
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル（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（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）
- ・ 学校給食における食中毒防止の手引（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- ・ 建築工事安全施工技術指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部）
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）（国土交通省）
- ・ 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）
- ・ 建築構造設計基準（国土交通省）
- ・ 建築設備設計基準（国土交通省）
- ・ 建築設備計画基準・同要領（国土交通省）
- ・ 官庁施設の基本的性能基準（国土交通省）
- ・ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省）
- ・ 官庁施設の環境保全性基準（国土交通省）
- ・ 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準（国土交通省）
- ・ 官庁施設の防犯に関する基準（国土交通省）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省）
- ・ 建築保全業務共通仕様書（国土交通省）
- ・ 建築工事標準詳細図（国土交通省）
- ・ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省）
- ・ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省）
- ・ 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン（一般財団法人日本建築センター）

オ 敷地概要

① 建設予定地の概要と主な前提条件

建設予定地の概要と諸条件は下表のとおりとする。

なお、これらの前提条件は参考として示すものであり、本事業の検討・実施等に当たっては事業者の責任において関係機関等への確認・関係者との調整を行うこと。

■ 建設予定地の概要と諸条件

A) 位 置	・ 鹿児島県大島郡与論町茶花 1400 番地
B) 面 積	・ 1,350 m ²
C) 地 目	・ 宅地
D) 形 状	・ 整形
E) 高 低 差	・ 敷地内：無し、道路：有り
F) 地 盤	・ 不明（事業者において地質調査を実施） ※ 参考として与論町役場の地盤調査報告書（資料 1）を参照
G) 文化財	・ なし

H) 法令制限	<ul style="list-style-type: none"> ・ 都市計画区域外 ・ 建築基準法施行条例（昭和 46 年鹿児島県条例第 33 号）による「がけ」下の建築制限有り
I) 接 道	<ul style="list-style-type: none"> ・ 西側 ： 町道窪舎 2 号線 道路幅員 5.0m ・ 北側 ： 町道窪舎 1 号線 道路幅員 8.0m
J) インフラ状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給水：北側道路（町道窪舎 1 号線）75 φ より取水（町上水道） ※ 上水道の整備状況（資料 2）を参照 ・ 排水：農業集落排水（町道窪舎 1 号線）より接続 ※ 農業集落排水の整備状況（資料 3）を参照 ・ ガス：プロパンガス ・ 電力：西側道路（町道窪舎 2 号線）または北側道路（町道窪舎 1 号線）
K) そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 建設予定地は、建築基準法施行条例（昭和 46 年鹿児島県条例第 33 号）による「がけ」下の建築制限を受けるため、建物の構造や擁壁の築造等に配慮するとともに、必要に応じて、行政庁（鹿児島県大島支庁）へ事前相談等を行うこと。 ・ インフラ接続を行う場合は、各管理者の定める規則に従い、事業者にて整備すること。 ・ 車両出入口は、配送車や食材搬入車と共用のため、車両出入時の十分な安全性を確保した計画とすること。 ・ 町は工事用資材置き場及び工事用車両駐車場の確保に協力する。

② 本施設の配置位置

本施設は、資料 4 に示す計画敷地内に整備すること。

③ 施設規模

本件建物として 1,000 m²程度を想定している。

また、別棟として、配送車用の車庫、災害対応のための防災備蓄倉庫及び非常用発電機として 80 m²程度を想定している。

カ 事業概要

① 運用開始日

令和 10 年 9 月 1 日

② 提供食数

1 日あたり最大 600 食（食物アレルギー対応食は 15 食/日を含む。）の供給能力を有するものとする。

③ 食物アレルギー対応食の提供法

専用の調理室にて調理を行うものとし、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月）」におけるアレルギー対応レベル（1～4）のうちレベル 3（除去食対応）を基本としますが、必要に応じてレベル 4（代替食対応）も行う。

なお、配送・配膳にあたっては個別児童等専用のランチジャーを専用容器にて配送する。

■ 「学校給食における食物アレルギー対応指針」におけるアレルギー対応レベル

レベル	対応策	内容
1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童等自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの(例:果物など)以外、調理されると除くことができないので適応できない。
2	弁当対応	【一部弁当対応】 除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。 【完全弁当対応】 食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
3	除去食対応	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。
4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

④ 献立方式

1 献立

⑤ 本施設稼働日数

年間 200 日程度

⑥ 施設形態

ドライシステムとし、給食調理エリアは全て1階に配置する。

⑦ 調理設備

「第4章 施設等の要求性能」を満足する規格及び仕様等の調理設備を計画する。

⑧ 食器・食缶等

「第4章3.カ 食器・食缶等」の項目を参照すること。

⑨ 対象校及び食数等

学校給食の対象校及びの児童等の人数、学級数、教職員数は次のとおり。

区分	学校名	児童等数	学級数	教職員数
小学校	茶花小学校	118 人	6 学級	20 人
	与論小学校	100 人	6 学級	17 人
	那間小学校	67 人	5 学級	14 人
中学校	与論中学校	157 人	6 学級	26 人
高等学校	与論高等学校	※120 人	5 学級	30 人

※与論高等学校は給食を希望する生徒・教職員のみ提供

(令和8年5月1日現在)

⑩ 配置職員

本施設への配置職員は、所長及び事務職員並びに栄養教諭を各1名、調理員10名の合計で13名を予定している。

4. 要求水準の確保

ア 要求性能確認計画書の作成及び提出

事業者は、要求水準書及び事業者が提案した業務内容に基づき、自らが確認及び管理（以下「セルフモニタリング」という。）することを前提に、確認項目、時期及び確認方法等を示したモニタリングの実施計画（以下「要求性能確認計画書」という。）を各業務着手時に町と協議のうえ作成・提出し、町の承諾を得るものとする。

要求性能確認計画書の記載事項は「建築意匠（外構含む）」、「建築構造」、「建築設備」、「調理設備」及び「什器・備品等」とし、要求性能確認計画書の内容を変更する場合は町と事前に協議のうえ変更の要求性能確認計画書を作成・提出し、町の承諾を得るものとする。

イ 要求性能確認計画書に基づく確認

事業者は要求性能確認計画書に基づきセルフモニタリングを行い、各業務終了時にその結果を「要求性能確認報告書」として取りまとめ、町に報告するものとする。

5. 要求水準の変更

ア 要求水準書の変更

町は以下の事由に該当するときは、この要求水準書を変更する場合がある。

- ・ 法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき。
- ・ 災害・事故等により、特別な業務内容が常時必要なとき。または業務内容が著しく変更されるとき。
- ・ その他、業務内容の変更をしなければ本事業の目的を達成することが困難と認められるとき。

イ 変更手続

町は要求水準を変更する場合、事前に事業者へに通知する。

なお、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た事業契約の変更が必要となる場合は、必要な契約変更も行うものとする。（詳細は事業契約書において示す。）

第2章 施設整備業務

1. 施設整備業務総論

ア 実施体制

① 施設整備業務総括責任者等の配置

事業者は、施設整備業務の実施にあたり、町との連絡窓口を一元化するための「施設整備業務総括責任者」を配置すること。

また、施設整備業務総括責任者と連携して施設整備業務の各分野の円滑化を図るため、設計、工事監理、建設及び調理設備設置の各業務責任者（以下、各業務責任者を「設計業務責任者」、「工事監理業務責任者」、「建設業務責任者」、「調理設備設置業務責任者」という。）も配置すること。

② 施設整備業務総括責任者等の兼務

施設整備業務総括責任者と建設業務責任者、または設計業務責任者と工事監理責任者は兼務することができる。

③ 定例連絡会議

施設整備業務総括責任者及び各業務責任者が参加する定例の連絡会議を最低月1回以上の頻度で開催すること。

また、開催にあたっては開催日を事前に町へ通知するとともに、町が求めた場合には、各業務責任者以外の担当者等も参加すること。

イ 対象業務

施設整備業務は、以下のとおりとする。

- ・ 測量等事前調査業務
- ・ 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。）
- ・ 設計業務（基本設計・実施設計・解体設計）
- ・ 工事監理業務
- ・ 建設工事（解体工事、基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備を含む。）
- ・ 調理設備調達・搬入設置業務
- ・ 食器・食缶等調達業務
- ・ 調理備品・什器調達業務
- ・ 事務備品調達業務
- ・ 調理員用品調達業務
- ・ 近隣対応・周辺対策業務
- ・ 完成検査及び引渡し業務
- ・ その他これらを実施する上で必要な関連業務

2. 施設整備業務内容及び要求水準

ア 測量等事前調査業務

事業者は自らの責任において、土壌汚染対策法及び関係法令に基づく土壌汚染調査、家屋調査（事前・事後含む。）等を適切な時期に行うこと。

また、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適切な時期に行うこと。

加えて、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、町が行う届出、報告等に必要な資料の作成を支援すること。なお、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町が負担することとし、工期等については町と事業者で協議を行うこととする。

事業者からの求めに応じて、町は資料提供などの協力を行う。

イ 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。）

事業者は各種許認可申請等について、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、事前に町の承認を受けること。

① 事前協議

適切な時期に本事業に必要となる関係法令等に基づく諸手続の関係機関との事前協議を行うこと。

なお、関係機関との事前協議において町の協力が必要な場合、事業者からの求めに応じて、町は協力を行う。

② 申請等

事前協議を踏まえ、事業者は本事業に必要となる各種申請等の諸手続を適切な時期に行うこと。

なお、建築基準法に基づく計画通知の申請を行う際には、町に事前説明を行い、町の承認を受けること。

③ 交付金申請等支援

町が予定している国の交付金や起債を受ける場合に必要な下記の支援をすること。

- ・ 交付金及び起債の申請等に必要な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）
- ・ その他、本事業に関連して町が必要とする申請等に関する支援

ウ 設計業務（基本設計・実施設計）

事業者は設計を行い、その進捗管理を事業者の責任において行うとともに、進捗状況等を町に報告すること。

また、町は基本設計及び実施設計の内容について随時説明を求められることができるとともに、事業者の提案主旨を逸脱しない範囲において変更を求められることができるものとする。

① 設計業務責任者

設計業務責任者（建築基準法第5条の6第1項の規定による設計を行う者をいう。以下同じ。）を選任し、氏名・連絡先及び有する資格など必要な事項について町の承認を得ること。

② 設計計画書の作成

設計業務責任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、町の承認を得ること。また、必要に応じて保健所の確認も得ること。

③ 解体設計

設計業務責任者は設計計画書の承認後、速やかに提案書に基づき解体設計（アスベスト調査含む。）を行い、解体設計の完了後は本要求水準書等との適合について町の承認を得ること。

④ 基本設計

設計業務責任者は設計計画書の承認後、解体設計と並行して提案書に基づき基本設計を行い、基本設計の完了後は本要求水準書等との適合について町の承認を得ること。

⑤ 実施設計

設計業務責任者は基本設計の承認後、速やかに提案書に基づき実施設計を行い、実施設計完了後は本要求水準書等との適合について町の承認を得ること。

工 工事監理業務

工事監理業務は「建築工事監理業務委託共通仕様書（最新年度版）」によるものとし、「建築工事監理指針（最新年度版）」、「電気設備工事監理指針（最新年度版）」、「機械設備工事監理指針（最新年度版）」を踏まえて行うこと。

① 工事監理業務責任者

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町の承認を得ること。

② 工事監理

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、町の求めに応じ当該書面を提示すること。

③ 工事監理報告書の作成

工事監理業務責任者は工事監理報告書を作成し、町に提出すること。

オ 建設工事（解体工事、基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備を含む。）

① 建設業務責任者

建設業務責任者（建設業法第26条第2項の規定による監理技術者をいう。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町の承認を得ること。

② 解体工事

以下の内容に留意して行うこと。

- ・ 解体工事の範囲は本施設の用地内にある以下の既存建築物等の地上部分及び地下部分（基礎・杭・設備配管、囲障、舗装、擁壁等を含む）全ての解体・撤去とする。

■ 本施設の用地内の既存建築物等

施設名称	建設年度	主構造	延べ面積	階数
学校給食センター	昭和 49 年度	鉄筋コンクリート造	424 m ²	地上 1 階
青年会館	昭和 53 年度	鉄筋コンクリート造	113 m ²	地上 1 階
相撲場	昭和 50 年代	木造	49 m ²	地上 1 階
倉庫	昭和 50 年代	木造	14 m ²	地上 1 階
弓道場（射場）	昭和 53 年度	木造	124 m ²	地上 1 階
弓道場（的場）	昭和 53 年度	コンクリートブロック造	40 m ²	地上 1 階

- ・ 青年会館、相撲場、倉庫、弓道場（射場及び的場）を先行解体のうえ、本件建物を整備した後、既存の学校給食センターを解体するものとする。
- ・ 解体工事の実施前に敷地内のライフライン（電気、給排水等）の埋設状況について十分な事前調査を行い、必要に応じて付替、切回し工事等の対応を行うこと。
- ・ 解体工事に必要な電気・水道等は、解体工事・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。
- ・ 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施設の建設工事を実施すること。
- ・ 町の要請に応じて、施工状況の事前説明及び事後報告を行うこと。
- ・ 町の要請に応じて、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、施工記録等を町へ提出し、承認を得ること。
- ・ 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。
- ・ 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事前に調査を行い、その結果を町に報告するとともに、十分に注意し必要な対策を講じること。
- ・ 学校給食センターを稼働させながらの解体工事となるため、解体工事期間中は工事範囲とそれ以外を仮囲いで確実に区画し、特に、粉塵等を周辺に飛散させないことに配慮すること。また、建築資材及び工事車両は工事範囲内または敷地外に置くことを基本とする。
- ・ 解体工事に使用する機械等は低騒音型、低振動型、排出ガス対策型とすること。
- ・ 公道等への運搬車両等の通行に対しては、交通整理員等を適正に配置し、通行人等への安全確保を図ること。
- ・ 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。
- ・ 廃棄物処理にあたっては関係法令等の規定に基づき、適正な処理を行うこと。
- ・ 建設廃棄物の処分にあたり、事業者は処分業者と建設副産物処理委託契約を締結し、建設廃棄物処理委託契約書の写しを町へ提出すること。
- ・ 建設廃棄物については建設廃棄物処理マニフェストの写しを町へ提出すること。電子マニフェストシステムを利用した場合は、町の指示によること。
- ・ 発生材については、可能な限り再利用・再資源化に努めること。
- ・ 既存建物に存在するアスベスト含有建材は関係法令に基づき適正に処理すること。なお、PCB含有機器が使用されている場合は、関係法令に基づき適正に処理すること。

③ 本施設整備

以下の内容に留意して行うこと。

- ・ 第一期工事として本件建物（1,000㎡程度）の整備、第二期工事として別棟（80㎡程度）及び一部外構等を予定している。
- ・ 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。
- ・ 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施設の建設工事を実施すること。
- ・ 町の要請に応じて、施工状況の事前説明及び事後報告を行うこと。
- ・ 町の要請に応じて、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、施工記録等を町へ提出し、承認を得ること。
- ・ 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。
- ・ 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事前に調査を行い、その結果を町に報告するとともに、十分に注意し必要な対策を講じること。
- ・ 学校給食センターを稼働させながらの建設工事となるため、工事期間中は工事範囲とそれ以外を仮囲いで確実に区画し、特に、粉塵等を周辺に飛散させないことに配慮すること。また、建築資材及び工事車両は工事範囲内または敷地外に置くことを基本とする。
- ・ 公道等への運搬車輛等の通行に対しては、交通整理員等を適正に配置し、通行人等への安全確保を図ること。
- ・ 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。
- ・ 廃棄物処理にあたっては関係法令等の規定に基づき、適正な処理を行うこと。
- ・ 建設廃棄物の処分にあたり、事業者は処分業者と建設副産物処理委託契約を締結し、建設廃棄物処理委託契約書の写しを町へ提出すること。
- ・ 建設廃棄物については建設廃棄物処理マニフェストの写しを町へ提出すること。電子マニフェストシステムを利用した場合は、町の指示によること。
- ・ 発生材については、可能な限り再利用・再資源化に努めること。

④ 外構整備

以下の内容に留意して行うこと。

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 雨水排水は処理方法・処理量等について事前に町及び関係機関等と協議を行い計画すること。
- ・ 敷地管理上必要となるフェンス等の境界構造物の設置を行うこと。

⑤ 植栽整備

以下の内容に留意して行うこと。

- ・ 敷地全周及び敷地内空地に適宜植樹し、景観に配慮した良好な環境の整備に努めること。

- ・ 病虫害被害を生じにくい樹種を選定すること。
- ・ 維持管理上支障をきたすことのないよう計画すること。

力 調理設備調達・搬入設置業務

事業者は開業支援業務の開始までに、本事業の実施に必要な調理設備の調達及び搬入・設置を完了させること。(調達する調理設備の要求水準は「第4章3.エ 調理設備・什器」を参照)

キ 食器・食缶等調達業務

事業者は開業支援業務の開始までに、「第4章 施設等の要求性能」に示す食器類、食缶等の調達及び搬入・設置を完了させること。

ク 調理備品・什器調達業務

事業者は開業支援業務開始までに、本事業を実施するために必要な調理備品及び什器の調達、搬入・設置を完了させること。

ケ 事務備品調達業務

事業者は開業支援業務開始までに、「第4章 施設等の要求性能」に示す事務備品の調達及び搬入・設置を完了させること。

コ 調理員用品調達業務

事業者は開業支援業務開始までに、調理員が調理業務や洗浄業務等に従事する上で必要な用品を調達すること。

サ 近隣対応・周辺対策業務

以下に留意して行うこと。

- ・ 建設工事等にあたり、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。
- ・ 本事業の着手前において、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、遅滞なくこれに対応し、費用が発生する場合は、町と協議すること。
- ・ 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、その他建設工事等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、近隣からの要求があった場合、事業者は速やかに対応し、要求の内容及び対応を町に報告すること。
- ・ 建設工事等に関する苦情等については、事業者が適切に対処すること。また、苦情等の内容及び対応を町に報告すること。

シ 完成検査及び引渡し業務（部分引渡し・仮使用を含む。）

① 完成検査、引渡し

以下の内容に留意して行うこと。

- ・ 建築基準法に基づく検査済証のほか、本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。
- ・ 二次側配管配線終了後、速やかに各種設備・備品等の試運転を行い、本施設の使用開始に支障のないことを確認すること。また、必要に応じて検査を行い、検査結果に関する書面を添えて町へ報告すること。なお、検査に係る費用等は事業者の負担とする。
- ・ 試運転の際、故障・異常及び製品の損傷等が発見された場合は、事業者の責において速やかに修復等を行うこと。
- ・ 試運転時及び引渡し時に、調理員へ各種設備・備品等の取扱説明を行うこと。
- ・ 完成検査及び各種設備・備品等の試運転は実施予定日の14日前までに町へ書面で依頼すること。
- ・ 完成検査は建設業務責任者及び工事監理業務責任者が立ち会うものとし、町が承認した設計図書との照合により実施すること。
- ・ 各種設備・備品等の取扱いに関する町への説明を行うこと。
- ・ 事業者完成検査後、町が竣工検査を行い、竣工検査合格後に竣工図書一式とキーボックスに収納した鍵の受渡しをもって、本施設の引渡しとする。

② 引渡し手続き

事業者は引渡し時に以下を町へ引き渡すものとする。

- ・ 本施設
- ・ 調理設備
- ・ 什器・備品等
- ・ 調理員用品
- ・ 食器・食缶等
- ・ 竣工図書

ス その他必要な関連業務

以下に留意して行うこと。

- ・ 設計着手前または途中、完了時において、町が提案または設計内容に関する説明会等の開催を求めることがある。
- ・ 町が工事前、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こと。
- ・ 事業者は竣工後1年目及び2年目に経年点検を行うこと。
- ・ 町が検査等を受ける場合、町の要請に応じて支援及び立会いを行うこと。
- ・ 必要に応じて、町による進捗確認検査・段階検査等の各種検査及び中間検査を受け、町の承認を受けること。なお、検査・試験項目及び日程については、事前に町と協議すること。

第3章 開業支援業務

ア 開業支援業務

施設整備後、事業者は町が本施設を供用するための準備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こと。

- ・ 本施設、各種設備・備品等の取扱いに関するマニュアルの作成（建築物等の利用に関する説明書作成の手引き（国土交通省）に準じて作成すること。）
- ・ 各種設備・備品等の試運転
- ・ 調理設備台帳・什器備品台帳の作成
- ・ 調理員の研修
- ・ 調理リハーサル支援
- ・ 配送リハーサル支援
- ・ 内覧会・竣工式・試食会等の開催支援
- ・ パンフレットの作成

① 開業支援業務責任者

開業支援業務責任者を選任し、氏名・連絡先など必要な事項について町の承認を得ること。

② 開業支援業務の期間

「パンフレットの作成」を除き、開業の2か月以上前から開始し、開業までに完了すること。

③ パンフレット

本施設のPR用とし、町と協議の上、施設の概要、平面図及び施設の写真等を記載したカラー8頁のものを300部作成すること。

また、原稿データを取めた電子媒体も町に提出すること。（著作権は町に帰属するものとする。）

④ その他

以下に留意して行うこと。

- ・ 調理リハーサル支援、配送リハーサル支援を行う際には、事前に町と協議すること。
- ・ 開業支援業務完了後、速やかに開業支援業務報告書を町に提出し承認を得ること。
- ・ 本件建物の供用開始から1ヶ月間は調理作業の立会いを行うこと。

第4章 施設等の要求性能

1. 本施設の概要

本施設は、ドライシステムによる約 600 食/日（食物アレルギー対応食 15 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及び効率性に配慮した作業空間と機能性を持つ施設として整備すること。

なお、本施設は以下の構成を基本とし、延べ面積は本件建物が 1,000 m²程度、別棟が 80 m²程度を想定しているが、衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の提案により施設の規模や構成を変更することも可とする。

また、構造・階数についても事業者の提案によるところとするが、建設予定地は建築基準法施行条例（昭和 46 年鹿児島県条例第 33 号）による「がけ」下の建築制限を受けるため、構造や擁壁の築造等に配慮すること。

■ 本施設の構成

区分			内容
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域 プラットフォーム、荷受室、検収室、下処理室、冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）、食品庫、計量・仕分室、廃材庫、洗浄室、洗剤庫、残菜処理室
		作業区域	非汚染作業区域 調理室、上処理室、炊飯室、和え物室、アレルギー対応食調理室、配送前室、コンテナ室
		その他	準備室、調理員用更衣室（男女別）、調理員用便所（男女別）、調理員用休憩室（男女別）、洗濯・乾燥室
その他（別棟・外構）		事務室、職員用更衣室（男女別）、一般・外来用便所（男女別）、研修室、給湯室、倉庫、見学通路、玄関、廊下・階段、エレベーター、ボイラー室	
			電気室（キュービクル）、受水槽、排水処理用ポンプ、ガスバルクタンク、防災備蓄倉庫、非常用発電機室、車庫、駐車場・駐輪場

2. 所要室の概要・要求事項

本施設の諸室の概要及び要求事項を以下のとおりとする。

各所要室において温度、湿度管理は各種基準等を遵守の上、適正に行うものとし、必要に応じて施設規模に応じた手洗い設備を設けること。

なお、下表は主要な所要室について示したものであり、事業者の提案において必要と思われる所要室を適宜整備することとして構わない。

■ 本施設の構成

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
調理場		
汚染作業区域	プラットホーム	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。 ・ 2箇所（食材搬入口、コンテナ搬出入口）設けること。 ・ 転落防止用のストッパーを設けること。 ・ 雨等の侵入に配慮すること。 ・ 床面の高さは、接車スペースの地盤面より90 c m程度とすること。 ・ 小型車両による搬入もあるため、階段を設定すること。 ・ 納入業者用の手洗い設備を設置すること。
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> ・ プラットホームから搬入された食材の荷受、仕分けを行う室とする。 ・ 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。 ・ 短時間に相当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、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を予定している。 ・ 外部からのコウモリ、鼠類、昆虫類、鳥類及び砂塵等の侵入防止に配慮し、食材搬入用プラットホームとの間の開口部にエアカーテンを設置する。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。 ・ 検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉（フットスイッチ式により開閉できるもの）など横方向へ機能的に開閉する構造とし、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。 ・ 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。 ・ 運搬車等の備品を設置すること。
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 手洗い設備を設置すること。 ・ カートの移動や保管に必要なスペースを確保すること。 ・ 事務室から準備室を経由し、直接通じる動線を確保すること。 ・ 台はかり、検収台、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚染作業区域	下処理室（魚肉）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の選別等を行う室とする。 ・ 交差汚染を防ぐため、魚肉類専用の下処理室とすること。 ・ 調理室への食材の動線はパススルーとして配置すること。 ・ 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。 ・ 真空パック済で前日に納入された食材のうち、保存食として取り分けるために開封した食材を真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備（真空包装機）を設置すること。 ・ 下味や衣を付けるための調理台・シンクを設置すること。また、シンクへの給水量の調節は足踏み式とすること。 ・ 包丁まな板殺菌庫等の備品を設置すること。 ・ シンクを洗浄するため、電解次亜塩素酸水生成装置を設置すること。ただし、下処理用の水道には電解次亜塩素酸水生成装置を用いないこと。 ・ シンクの給水は足で操作できるレバー式水栓を設置すること。 ・ アレルギー品目が混在しないよう、室の構成、調理設備の配置を計画すること。
	下処理室（野菜類）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の選別、洗浄等を行う室とする。 ・ 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。 ・ 調理室への食材の動線はパススルーとして配置すること。 ・ 根菜類・葉物類・果物類を殺菌できる電解次亜塩素酸水生成装置を設置すること。 ・ 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。 ・ シンクの給水は足で操作できるレバー式水栓を設置すること。
	冷蔵庫（室） 冷凍庫（室）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 冷凍庫は、冷凍パン、野菜類、魚肉類等を収納し、基本的に前日納品されたものの保管を想定する。 ・ 冷蔵庫は、当日納品された野菜類（一部前日納品を含む）、肉・魚類、果物類、卵及び冷凍魚切身等を収納する。 ・ 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、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。 ・ 扉は、検収室側と下処理室側の双方に設けること。 ・ 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚染作業区域	食品庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 缶詰、調味料・乾物類等を保管・保存する室（庫）とする。 ・ 食品や調味料の受け渡しが行えるように検収室と計量・仕分室との位置関係に配慮すること。 ・ カートの移動や保管に必要なスペース確保すること。
	計量・仕分室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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、洗米等を行う室とする。 ・ 計量・仕分けした調味料等を受け渡すため、炊飯室や魚・肉類下処理室との位置関係に配慮すること。 ・ 専用の冷蔵庫及び電動缶切機を設置すること。 ・ 乾物の釜割り・水戻しの作業台及びシンクを設置すること。 ・ 調味料等を受け渡すためのカウンター等を設置すること。
	廃材庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検収・下処理ゾーンで発生した段ボールなどの包装材や空き缶等の廃棄物、下処理で発生する残菜を一時保管するための室（庫）とする。 ・ 各下処理室と外部からの回収動線に配慮した計画とすること。 ・ 掃除が容易にできるように水栓等の設備を設けること。 ・ 廃棄物の分別に対応できるよう、十分なスペースを確保すること。
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とする。 ・ 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 ・ コンテナプールや残菜処理室に隣接させること。 ・ 給湯設備及び3槽シンクを設置すること。 ・ 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。 ・ 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。 ・ 洗浄機に発生音を低減させる措置を促すこと。 ・ ウイ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。
	洗剤庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗剤を保管する庫とする。 ・ 洗剤の納品が食材の動線と交差しないよう計画すること。 ・ 洗浄室と隣接させること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
汚染作業区域	残菜処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 厨芥脱水機・粉碎器等、残菜の減量を図る設備を設置すること。 ・ 残菜の搬入、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。 ・ 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 ・ 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること
非汚染作業区域	調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 揚物、焼物、蒸物の調理を行い、配食する室とする。 ・ 加熱調理前の食材と調理後の給食の動線が交錯しないよう配慮すること。 ・ アレルギー品目が混在しない室の構成、調理設備の配置を計画すること。 ・ 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。 ・ 揚物・焼物・蒸物について、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、学校給食衛生管理基準に規定する「調理後2時間喫食」が可能な調理設備を設置すること。 ・ 揚物に使用する油は酸化度測定を行い、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。 ・ 学校給食衛生管理基準に規定する温度（25℃以下）及び湿度（80%以下）の環境を維持するに足りる空気調和設備を設置すること。 ・ 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。 ・ 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。 ・ 食材等の出し入れが容易なスチームコンベクションオーブンを配置すること。
	上処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 下処理室（野菜類）と隣接し、野菜、大豆加工品（豆腐、油揚げ等）、練り製品（ちくわ等）の切裁及び海藻・乾物等の水もどしを行う室とする。 ・ 移動式の調理設備や作業台等を導入し、円滑に作業できるスペースを確保すること。
	炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 炊飯調理を行う室とする。 ・ 計量・仕分室と隣接すること。 ・ 立体炊飯器の導入を考慮した計画とすること。 ・ 混ぜご飯及び炊き込みご飯（加工調理済みの具材を使用）に対応できるスペースを確保すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
非汚染作業区域	和え物室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 和え物の冷却、調理、配食を行う室とする。 ・ 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。 ・ 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。 ・ 和え物室専用の器具消毒保管庫を設置すること。 ・ 真空冷却後の食材を計量するデジタル台秤を設置すること。
	アレルギー対応食調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食物アレルギー等対応食(除去食 ※必要に応じて代替食)を調理する室とする。 ・ 最大15食/日の調理に対応できる独立した室とし、通常食の食品や調理及び配缶作業との関係に注意した配置とすること。 ・ 個人別配送容器、調理用器具等の専用消毒保管スペースを設け、専用の器具洗浄機を設置すること。 ・ 個別調理に適した調理設備を設置すること。 ・ 電子レンジ、シンク、作業台、冷凍冷蔵庫、小型焼物機等の備品を設置すること。
	配送前室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配送車にコンテナを積み込むため、コンテナ室とプラットホームの間に設ける室とする。 ・ 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すること。 ・ 搬入口の開閉時に、虫や埃が侵入することを防止するため、配送前室とプラットホームの間にはエアカーテン等を設置すること。
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 洗浄室に隣接させること。 ・ 食缶の保管庫はパススルーで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。 ・ 8台のコンテナが収容可能で、配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。 ・ 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。 ・ 予備の食器等を保管する消毒保管庫を設置すること

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
準備 区域	準備室（汚染作業区域前室）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 ・ 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。 ・ 靴及びエプロン用のクリーンロッカーを設置すること。
	準備室（非汚染作業区域前室）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 ・ エアシャワーは、自動扉（フットスイッチ式により開閉できるもの）とすること。 ・ 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。 ・ 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。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
一般区域 (調理員専用エリア)	調理員用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理員が着替えをする室とする。 ・ 男女別に設置すること。 ・ ロッカーを設置すること。 ・ 調理員用休憩室との位置関係に配慮すること。
	調理員用便所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理員が使用する便所とする。 ・ 男女別に設置すること。 ・ 食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。 ・ 食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けること。 ・ 用便前に調理衣や履物を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペース及び脱衣掛け等を設けること。 ・ 便器周辺に個別に手洗い設備を設けること。 ・ 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。 ・ 便器は洋式で蓋付とし、暖房・温水洗浄便座とし、蓋の開閉や流水をセンサー式とするなど手を触れる箇所を最小限とすること。 ・ トイレの個室ごとに換気を可能とするなど、空気中に浮遊するウイルスの拡散を防止できる構造とすること。
	調理員用休憩室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理員が休憩する室とする。 ・ 和室とし、男女別に設置すること。 ・ 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。 ・ LAN配線若しくはWi-Fiを整備すること。
	調理員用給湯室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 男女の調理員用休憩室の兼用とすること。
	洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理員の作業着等を洗濯・乾燥する室とする。 ・ 洗濯機、乾燥機及び排水設備等を設置すること。 ・ 騒音や振動に配慮した配置とすること ・ 衣類かご及び物干し台を設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
事務室等		
一般区域 (職員・来客専用エリア)	事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 職員が執務に使用する室とする。 ・ 事務机6台及びキャビネット等を置ける広さを確保すること。 ・ 目視若しくはカメラ等により、来訪者が容易に確認できるような構造とすること。 ・ 調理場内を集中管理できるモニターを設置すること。 ・ 窓口対応ができるカウンターを設置すること。 ・ LAN配線若しくはWi-Fiを整備し、OAフロアとすること。
	職員用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 職員が着替えをする室とする。 ・ 男女別に設置すること。 ・ ロッカーを設置すること。
	一般・外来用便所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 職員及び来客が利用する便所とする。 ・ 男女別に設置すること。 ・ 多目的トイレを設置すること。 ・ 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。 ・ 便器は洋式で蓋付とし、暖房・温水洗浄便座とすること。
	研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 会議・研修のほか、給食センター見学の際の座学説明会場や給食の試食会場としても活用する室とする。 ・ スクール形式で25名程度収容可能な広さを確保すること。 ・ LAN配線若しくはWi-Fiを整備すること。 ・ 壁掛けディスプレイ(60インチ程度：プレゼンテーション、オンライン会議、テレビ視聴対応)を整備すること。
	給湯室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事務室及び研修室との位置関係に配慮すること。
	倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事務室との位置関係に配慮し、適宜設置すること。
	見学通路	<ul style="list-style-type: none"> ・ 20名程度の見学者が施設等を見学する通路とする。 ・ 見学しやすいように見学窓や手すりを設けること。 ・ 視界が排気フード等で遮られないよう構造とすること。 ・ 食育に関する掲示・展示スペースを設けること。
	玄関	<ul style="list-style-type: none"> ・ 職員及び来訪者が利用する出入口とする。 ・ 風除室・ホールを設け、出入口は密閉できる構造とすること。 ・ 下足箱及び傘立てを設置すること。 ・ 玄関ポーチには車椅子に対応したスロープを設置すること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
来客専用エリア 一般区域（職員）	廊下・階段 エレベーター	<ul style="list-style-type: none"> ・ 車椅子の通行に配慮した廊下幅とすること。 ・ 児童・生徒の利用に配慮した階段の蹴上げ・踏面とすること。 ・ 必要に応じて、車椅子利用者に配慮したエレベーター1基を設置すること。
付帯施設		
一般区域（その他）	ボイラー室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 燃料供給や機器の点検・交換等のメンテナンスに配慮した位置に設けること。
	電気室 (キュービクル)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 機器の点検・交換等のメンテナンスに配慮した位置に設けること。なお、本件建物内または敷地内に設置が困難な場合は、本件建物の屋上の活用可とする。
	受水槽・排水処理用ポンプ・ガスバルクタンク	<ul style="list-style-type: none"> ・ 本件建物と分離し、適切な規模のものを敷地内（外構）に設置すること。 ・ 周辺への騒音や臭気等に配慮すること。
	防災備蓄倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 別棟として、既存の学校給食センターの解体跡地に整備する。 ・ 65㎡以上を確保すること。
	非常用発電機室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 別棟として、既存の学校給食センターの解体跡地に整備する。 ・ 最低3日間(72時間)以上の電力供給が可能となる非常用発電設備と備蓄燃料タンクを設置すること。
	車庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 別棟として、既存の学校給食センターの解体跡地に整備する。 ・ 配送車(2t車:1台、軽自動車(箱バンタイプ):1台)用の車庫とする。
	駐車場・駐輪場	<ul style="list-style-type: none"> ・ 既存の学校給食センターの解体跡地に整備する。 ・ 公用車用1台、職員用8台、来客用4台(うち身障者用1台)の駐車場と、バイク用駐輪場(7台)を整備する。なお、十分な駐車スペースを確保できない場合は、与論町役場南西側の駐車場を全部または一部の職員用として利用することとする。

3. 施設等の性能

ア 建築

① 計画

(1) 敷地内

- ・ 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。
- ・ 災害時等における避難動線を適切に確保すること。
- ・ 目視またはカメラによる来訪者や搬入業者等の視認性を確保すること。
- ・ サイン等により、搬出入車等の動線がドライバーにわかりやすい計画とすること。
- ・ 搬出入車等の死角となる場所にはカーブミラー等を設け、通行の安全を確保すること。
- ・ 舗装は想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。
- ・ 建物の周囲は清掃しやすい構造とするとともに、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。
- ・ 雨水処理に係る排水計画を立案し、排水溝または暗渠を適切に設けること。
- ・ 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。
- ・ 敷地の有効利用を図り、利便性を考慮した施設及び駐車場の配置とすること。
- ・ 敷地境界にはフェンス等を設置すること。

(2) 施設内

a 一般事項

- ・ 経済性、機能性、効率性及び調理員等従業者の労働環境の快適性に配慮した計画とすること。
- ・ 所要室の機能に応じた区域区分に分類すること。
- ・ 最大提供給食数（約 600 食）に応じた各種調理設備や備品等を配置し、メンテナンスの容易性に配慮すること。
- ・ 台車等が余裕を持って通行できるよう、廊下等は十分な通路幅を確保するとともに、段差がないような構造とすること。
- ・ 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。
- ・ 調理場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。
- ・ 調理場内の区域境界には、隔壁、扉または床面の色別表示等を設けることにより、交差汚染の防止に配慮すること。
- ・ 食品の搬入から下処理までの作業を行う所要室は、野菜用、魚肉用、調味料用をそれぞれ独立した系統とすること。
- ・ 床の水切りが適切にできる施設とすること。
- ・ 便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3 m 以上離れた場所に設けること。
- ・ 2 階に便所を設ける場合は、污水配管等は汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部を通らない構造とすること。
- ・ 備品や家具等は転倒防止措置を講じるとともに、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構造のものとする。

- ・ 所要室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。
- ・ 見学者等が使用する通路及び所要室等はユニバーサルデザインに配慮すること。
- ・ 清掃・保守点検等に配慮し、適宜メンテナンスバルコニーの設置等を計画すること。
- ・ 避難経路、避難装置を明確に表示すること。
- ・ 必要箇所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- ・ 必要な位置に電波時計（電池式）を設置すること。
- ・ 調理場に面するガラスには飛散防止の措置を講じること。

b 人の動線計画

- ・ 調理員が汚染作業区域と非汚染作業区域の間を直接往来することができない動線計画とすること。
- ・ 調理場の所要室は事務室等と区画し、調理場と事務室等の動線が交差しない計画とすること。
- ・ 一般区域（調理員専用エリア）から汚染作業区域または非汚染作業区域へ入室する際は、靴の履き替えや手洗い・消毒等を行う準備室を経てアクセスする動線計画とすること。

c 食品等の動線計画

- ・ 食品の搬入から配送までの一連の流れ（荷受→検収→冷蔵・冷凍→下処理→調理→積み込み→配送）が可能な限り一方向の直線動線となるような動線計画とすること。
- ・ 食品等が衛生管理レベルの高い作業区域から、低い作業区域へ逆戻りできない動線計画とすること。
- ・ 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等で受け渡しされる動線計画とすること。
- ・ 野菜、魚肉、調味料の交差汚染を避けるため、保管場所はそれぞれ独立させること。
- ・ 非汚染作業区域内の食品は加熱前と加熱後を明確に区画すること。
- ・ 和え物を調理する作業区域と、魚・肉等を調理する作業区域を明確に区画すること。
- ・ 廃棄物は区域区分ごとに搬出ができるものとし、搬出ルートが衛生管理レベルの低い区域から高い区域へ移動しない動線計画とすること。

② 構造

(1) 構造

- ・ 本件建物は建築基準法施行条例（昭和 46 年鹿児島県条例第 33 号）による「がけ」下の建築制限を受けるため、構造を鉄筋コンクリート造とする場合は、以下の「がけ下の構造等配慮による安全確保の方策」に示す口）に対応することとする。なお、配置計画や平面計画の問題から建築制限範囲に開口部が必要となる場合や、他の構造を採用する必要がある場合は、ハ）に対応することとする。

■ がけ下の構造等配慮による安全確保の方策

- イ) 建築制限範囲に係る部分を鉄筋コンクリート造の高基礎とする。
- ロ) 建築制限範囲に係る部分を鉄筋コンクリート造の壁のみの計画とする。
(開口部は設けない)
- ハ) 建物とは別に鉄筋コンクリート造の擁壁を設置する。(建物に開口部を設けることが可能)

(2) 耐震安全性の分類

- ・ 本件建物は食育にかかる教育機能を有しているため不特定多数の利用が見込まれるほか、炊き出し機能も有しているため災害発生時には避難所と一体的な運用も想定されることから、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」に基づく「地域防災計画において避難所として位置づけられた官庁施設」の耐震安全性分類を準用し、構造体の安全性分類の「Ⅱ類」、建築非構造部材の耐震安全性の「B類」、建築設備の耐震安全性の「乙類」を満たすことを目標とする。

■ 耐震安全性の分類及び目標（官庁施設の総合耐震・対津波計画基準）

部位	耐震安全性の分類	耐震安全性の目標	重要度係数
構造体	I類	大地震動後、構造体の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十分な機能確保が図られるものとする。	1.5
	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るものとする。	1.25
	Ⅲ類	大地震動により構造体の部分的な損傷は生じるが、建築物全体の耐力の低下は著しくないことを目標とし、人命の安全確保が図られるものとする。	1.0
建築非構造部材	A類	大地震動後、災害応急対策活動等を円滑に行ううえ、又は危険物の管理のうえで支障となる建築非構造部材の損傷、移動等が発生しないことを目標とし、人命の安全確保に加えて十分な機能確保が図られるものとする。	
	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ことを目標とする。	
建築設備	甲類	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とともに、大きな補修をすることなく、必要な設備機能を相当期間継続できることを目標とする。	
	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ことを目標とする。	

③ 仕上げ等

(1) 共通事項

- ・ 将来的な維持管理も考慮し、シンプルかつ機能的な空間構成とするとともに、周辺環境や景観に調和した計画とすること。
- ・ 仕上げ材等は、原則、建築設計基準（令和7年8月4日国営整第86号）に記載されているものと同様以上とすること。
- ・ 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とする。

(2) 外部構造・仕上げ・設備

- ・ 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。
- ・ コウモリ、鼠類、鳥類及び砂塵の侵入及び住みつきを防ぐ構造とすること。
- ・ 外部建具は耐風仕様とすること。
- ・ 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。
- ・ 外部（屋上含む）に設置する設備機器は低騒音型、低振動型とすること。
- ・ 屋上防水は10年保証、外壁塗装は5年保証とすること。

(3) 内部構造・仕上げ・設備

a 共通事項

- ・ 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など、非構造部材の落下防止対策をすること。
- ・ 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。
- ・ 室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- ・ 高架設備（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。
- ・ 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。
- ・ ガラスは、必要に応じて飛散防止措置を施すこと。
- ・ 手摺等の落下防止措置を、必要に応じて施すこと。

b 調理場

- ・ ドライ仕様とすること。
- ・ 天井高は調理設備・備品の寸法や火気を使用する所要室（調理室等）からの熱気、蒸気等に配慮して天井高を設定すること。
- ・ 天井は隙間がなく平滑で、清掃しやすい構造とすること。
- ・ 給気口または排気口には防虫ネット等を設けること。
- ・ 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設けること。
- ・ 冷却装置を設置する場合は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。
- ・ 給水管、排水管等の壁の貫通部分は、隙間がない構造とすること。
- ・ 床は不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で滑りにくく、清掃が容易に行える構造とし、必要に応じて耐熱性にも配慮すること。
- ・ 床面から1.0mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- ・ 内壁と床面の境界は清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。
- ・ 所要室の扉は密着性の高いものとする。なお、食品の動線上に位置する扉は全て自動扉（手を触れずに調理員等の意図により開閉できる構造のもの）とすること。
- ・ 所要室や機器の温度・湿度を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。
- ・ 作業区域ごとに、清掃用具入れを設置すること。

c 事務室等

- ・ 見学者等が利用する所要室、廊下及び便所等はバリアフリー仕様とすること。
- ・ 機能的かつ効率的で快適な執務環境となるように配慮すること。

イ 電気設備

① 共通事項

- ・ 集中管理できる仕様とすること。
- ・ エコマテリアル電線を使用すること。
- ・ 導入設備は高効率型または省エネルギー型とし、耐塩仕様とすること。

② 電灯・コンセント設備

- ・ 照明設備はLED等の省エネルギー・高効率タイプとすること。
- ・ 天井部分に設置する照明は点検修理等に容易性に配慮するとともに、調理場に設置する照明設備は電球等の破損による破片の飛散防止装置を設けること。
- ・ 調理場に設置する照明設備は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。
- ・ 蒸気や湿気が発生する場所の照明設備は対策品を設置すること。
- ・ 荷受室、検収室、調理に関する所要室（下処理室、計量・仕分室、調理室、和え物室、アレルギー対応食調理室）及び事務室等の執務に使用する所要室には、作業台面で500 lx以上の照度を確保すること。その他、所要室の容量、形状等に応じた照明設備（種類、照度、配列、スイッチの位置等）を計画すること。
- ・ 非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置すること。
- ・ 所要室の容量、形状、利用人数等に応じたコンセント（種類、規格、数、位置等）を計画すること。
- ・ コンセントには漏電遮断機を設置すること。
- ・ 重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。
- ・ 発電機系統接続負荷は容易に判別することができるようにすること。

③ 非常用発電設備

- ・ 災害時等の停電対策として、最低3日間（72時間）以上の電力供給が可能となる非常用発電設備と備蓄燃料タンクを設置すること。
- ・ 停電時には冷凍冷蔵設備は自動的に非常用発電に切り替わる仕様とすること。
- ・ 非常用発電設備の設置は関係法令に基づき適切に行うこと。

④ 受変電設備

- ・ 敷地内の衛生上支障のない場所にキュービクルを設置すること。（敷地内に設置が困難な場合は、本件建物の屋上活用も可。）

⑤ 情報通信設備

- ・ 電話回線を職員用事務室及び会議室に整備すること。（回線数は町と協議すること。）
- ・ 事務室及び研修室、調理員用休憩室に有線LAN若しくはWi-Fiによる高速大容量通信ネットワークを整備すること。
- ・ 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. 事務室	9. 調理室（煮炊き）
2. 研修室	10. 調理室（炊飯）
3. 調理員用休憩室	11. 和え物室
4. 荷受室	12. アレルギー対応食調理室
5. 検収室	13. コンテナ室
6. 計量・仕分室	14. 配送前室
7. 下処理室（野菜類）	15. 洗浄室
8. 下処理室（魚肉）	16. その他必要と思料される所要室

⑥ 館内放送設備

- ・ 本件建物内の主要な所要室へ放送が可能な設備を設置すること。なお、設置設備は高温多湿等の室内環境や騒音等に配慮したものとする。

⑦ テレビ受信設備

- ・ テレビ受信設備を設置し、必要な所要室に受信用端子を設置すること。

⑧ 防犯等設備

- ・ 玄関及び各搬入口など必要な箇所に、事務室で監視及びコントロールが一元管理できる防犯カメラ及びインターホン設備を設置すること。
- ・ 事務室で一元管理できる電子錠を設置すること。
- ・ バリアフリースイレに事務室で受信できる異常警報装置を設置すること。

⑨ エレベーター設備

- ・ 車椅子利用者に配慮したものとし、運転の状況が事務室で管理できるものとする。

ウ 機械設備

① 共通事項

- ・ 使用熱源は電気とガスの併用を基本とし、設備計画はインシヤルコスト、ランニングコストの縮減を図りつつ、熱効率性、放射抑制、使用上の安全性等が確保された最適な仕様を提案すること。
- ・ 導入設備は高効率型または省エネルギー型とし、耐塩仕様とすること。
- ・ メンテナンスの容易性に配慮すること。
- ・ 操作の容易性を確保すること。

② 換気・空調設備

- ・ 調理場、事務室、研修室、調理員用休憩室、その他必要と想定される箇所に冷暖房対応の空調設備を設置すること。
- ・ 調理場の空調設備は集中制御が可能なものとする。
- ・ 調理場の空調設備は汚染作業区域と非汚染作業区域で系統（配管等）を分けること。
- ・ 調理場の空調設備は温度（25℃以下）及び湿度（80%以下）の環境を維持できるものとする。
- ・ 調理場の空調吸込口は油脂を含む蒸気が発生する厨房機器の上を避けて配置すること。

-
- ・ 調理場の空調吹出口は吹出口での結露発生を防止するため、蒸気を発生する厨房機器の上を避けて配置すること。
 - ・ 調理場の空調吸込口及び吹出口は調理員の作業位置を考慮したうえで位置を決定すること。
 - ・ 調理場には外気が十分に供給できる換気設備を設けること。
 - ・ 調理場の換気計画は非汚染作業区域が正圧となるようにすること。
 - ・ 調理場の水蒸気及び熱気等の発生する場所には強制排気設備を設けること。
 - ・ 外気を取り込む換気口には、昆虫や粉塵等防止用の洗浄・交換等のメンテナンスが容易にできるフィルター等を備えること。
 - ・ 事務室・研修室・調理員用休憩室等の空調設備は居室ごとに個別制御できるものとする。

③ 給水・給湯設備

- ・ 飲料水及び60℃以上の熱湯を十分に供給できる計画とすること。
- ・ 給水は受水槽方式とすること。
- ・ 受水槽はステンレス製とし、内部の清掃が容易かつ密閉された構造で、施錠可能なものとする。
- ・ 受水槽の出水口は、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。
- ・ 受水槽の満水・減水警報等の発報状況は遠隔で常時監視できるものであること。
- ・ ボイラー室は衛生上問題がなく、燃料供給や機器の点検・交換に配慮した位置に設けること。
- ・ 給水・給湯管は防錆に配慮し、ステンレス管とすること。
- ・ 飲料用以外の水を使用する場合、給水は独立した配管で行い、飲料用でないことを目立つように明示すること。
- ・ 調理場の水栓は非接触式や肘で開栓できる構造とすること。

④ 排水設備

- ・ 排水は除害施設を介して公共下水（農業集落排水）に排出する構造とすること。
- ・ 臭気対策を講じること。
- ・ 汚染作業区域で発生した排水が非汚染作業区域を通過しない構造とすること。
- ・ 冷却コイルやエアコンユニット、蒸気トラップ等からの排水の排出は、専用の配管で行う構造とすること。
- ・ 排水溝は食材やゴミが溜まらない構造とすること。

⑤ 衛生設備

- ・ 衛生器具類は節水型とすること。
- ・ 手洗い設備の排水が床に流れない構造であること。
- ・ 調理場の各区画の出入口等に職員の数に応じた適切な数の手洗い設備を設けること。

- ・ 手洗い設備の水栓は温水の供給にも対応したもので、非接触式や肘で開栓できる構造とし、手指の殺菌装置、ペーパータオルまたは温風乾燥機、足踏み開閉式のゴミ箱等を設置すること。
- ・ 準備室や魚・肉類下処理室の手洗いシンクは肘まで洗うことが可能なサイズのものとする。

工 調理設備・什器

① 共通事項

次の各事項に配慮し、調理設備の規格及び仕様等を計画すること。

- ・ 使用熱源は電気とガスの併用を基本とし、設備計画はイニシャルコスト、ランニングコストの縮減を図りつつ、熱効率性、放射抑制、使用上の安全性等が確保された最適な仕様を提案すること。
- ・ 点検・清掃・修繕・交換等のメンテナンスが容易にできるものであること。
- ・ 調理員等の作業性及び安全性が確保されていること。
- ・ 温度・時間の管理及び記録を行うことができること。
- ・ 微生物の増殖を防ぐことができる構造・材質であること。
- ・ 埃・ごみの堆積を防止する構造であること。
- ・ 害虫・鼠の進入を防止する構造で、気密性があること。
- ・ 洗浄・清掃が容易にできる構造であること。
- ・ 床面を濡らさない構造であること。
- ・ 外装材等が原則ステンレスであること。
- ・ 転倒防止措置が講じられていること。
- ・ 低騒音仕様であること。
- ・ 調理設備は本施設の供用開始から3年間の保証を付すること。(本施設の供用開始から3年以内に破損又は故障等が生じたときは、町の過失による場合を除き、無償で補修又は取替え納入をすること。)

② 板金類

(1) テーブル(作業台)類甲板

- ・ 板厚は1.2mm以上とすること。
- ・ 甲板のつなぎ目を極力減らしたごみ等の堆積防止構造とすること。
- ・ 壁面設置の場合はテーブル面からの高さ200mm以上のバックスプラッシュを設けること。

(2) シンク類の槽

- ・ 板厚は1.2mm以上とすること。
- ・ つなぎ目を極力減らしたごみ等の堆積防止構造とすること。
- ・ 排水金具はトラップ式とし、清掃が容易なものとする。
- ・ 槽の底面は水溜りができない構造とすること。
- ・ オーバーフローは極力大型のものを用いること。
- ・ 外面には必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止すること。

-
- (3) 脚部及び補強材
 - ・ 汚れが付着しにくく、清掃しやすい材質であること。
 - (4) キャビネット・本体部
 - ・ キャビネットは扉付とすること。
 - ・ 害虫・異物等の侵入を防ぐ構造とすること。
 - ・ 内部のコーナー面は清掃しやすい構造とすること。
 - ・ レール部は取り外し可能で、清掃・洗浄が容易な構造とすること。
 - ・ 本体・外装は汚れが付着しにくく、清掃しやすい材質であること。
 - (5) アジャスター部
 - ・ ベース置き以外は高さの調整が可能であること。
 - ・ 防錆処置がされていること。
 - ・ 清掃の容易性に配慮し、高さ 150mm 程度が確保されていること。
- ③ 調理設備等
- (1) 冷蔵庫・冷凍庫
 - ・ 前日納品食材が保管可能な容量を確保すること。
 - ・ 内装はステンレス製とし、庫内の棚、ドアハンドルなどのステンレス素材以外の箇所は抗菌仕様とすること。
 - ・ 隙間のない密閉構造とすること。
 - ・ 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
 - ・ 庫外で温度監視ができるものとし、温度変化が自動記録されるとともに、高低温の異常が確認できるものであること。
 - ・ 使用目的に応じて、プレハブ式及びパススルー式を導入すること。
 - (2) 下処理設備
 - ・ 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、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とすること。
 - ・ 裁断用の機器は、安全装置付とすること。
 - ・ 皮むき機の取出し口は高さ 600mm 以上を確保し、水はね防止の蓋を取り付けること。
 - ・ 皮むき機の皮かすが直接排水管に流れない構造とすること。
 - ・ 真空包装機は食品の鮮度管理が適切に行えるものであること。
 - (3) 調理釜
 - ・ 釜底均一加熱ができること。
 - ・ ドロー機構の円滑稼働に配慮した口径・バルブなどを選定すること。
 - ・ ふた開閉時の水滴の落下に対応した構造とすること。
 - ・ 釜縁はエプロン構造とし、エプロン内排水は釜を傾けなくても可能なものとする
 - こと。
 - ・ 付近に洗浄用のカプラ式水栓（給水・給湯）を設けること。
 - ・ 食材等を置くスペースや作業動線、作業性に配慮して配置すること。
 - (4) 揚物機
 - ・ 未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。

- ・ 油温表示機能付とすること。
 - ・ 高温短時間調理対応機器とすること。
 - ・ 排気熱回収型機器とすること。
 - ・ 食油の濾過、供給、廃油の回収を自動的に行える装置を設置すること。
- (5) スチームコンベクションオーブン
- ・ カートごと入るパススルー式とすること。
 - ・ 食材等の出し入れが容易であること。
 - ・ 調理状態が確認できる構造であること。
 - ・ 庫内温度や食品の中心温度が容易に計測または記録できること。
 - ・ 温度、湿度の調整機能があり、メニューごとに加熱温度、加熱時間を登録できること。
- (6) 真空冷却機
- ・ カートごと入るパススルー式とすること。
 - ・ 中心温度を 10℃以下にできること。
- (7) 食器洗浄機・食缶洗浄機
- ・ 自動給水機能及び自動温度調節機能が付いた自動洗浄機であること。
 - ・ 食器・トレー・はし・スプーン・お玉等がカゴごとに洗浄可能なものであること。
- (8) コンテナ洗浄機
- ・ 自動連続洗浄できるものであること。
 - ・ 水滴が確実に除去できるものであること。
- (9) 消毒保管庫・殺菌庫
- ・ 食器をコンテナに収納した状態で消毒ができること。
 - ・ 自動温度調節機能付であること。
 - ・ 消毒時間が表示されること。
- (10) 調理備品
- ・ 耐熱性など必要な性能を備えたものであること。
- (11) 熱設備等
- ・ 排熱等が作業環境に支障をきたさないよう配慮すること。
 - ・ 設備配管等を機外に露出させないこと。
- ④ コンテナ
- ・ 最大供給食数や配送校の状況、学級数等を勘案し、寸法・数量等を設定すること。
 - ・ 積載方法は混載方式とすること。

オ 事務備品

事務室等に次の事務備品を設置すること。

① 玄関

備品等名	数量	仕様等
下足箱（職員用）	1 台	20 人程度、上履入付
下駄箱（来訪者用）	1 台	40 人程度
玄関チャイム	1 機	受信機は事務室に設置
郵便受	1 台	外部投入・内部受取式

② 事務室

備品等名	数量	仕様等
事務机（所長用）	1 台	W：1,500mm 程度、両袖机、鍵付
事務机（職員用）	5 台	W：1,000mm 程度、片袖机、鍵付
椅子	6 脚	
キャビネット	5 台	W：900mm×D：450×H：1,752
ホワイトボード	1 枚	月間スケジュール管理用
シュレッダー	1 台	
テレビ	1 台	32 インチ程度
自動体外式除細動器 （AED）	1 台	事務室若しくは廊下等の適切な位置に配置

③ 職員用更衣室

備品等名	数量	仕様等
男子用ロッカー	1 台	W：900mm×D：515×H：1,790（3 人用）
女子用ロッカー	1 台	W：900mm×D：515×H：1,790（3 人用）

④ 研修室

備品等名	数量	仕様等
ホワイトボード	1 台	W：1,900mm×H：900 程度、キャスター付
壁掛けディスプレイ	1 台	60 インチ程度：プレゼンテーション、オンライン会議、テレビ視聴対応
長机	10 台	3 人掛用（折りたたみ式）
椅子	40 脚	
配膳台	1 台	給食運搬用

⑤ 給湯室

備品等名	数量	仕様等
システムミニキッチン	1 式	
IHコンロ	1 台	1 口タイプ
冷蔵庫	1 台	100 リットル程度

⑥ 倉庫

備品等名	数量	仕様等
棚	1 式	造作棚

⑦ 調理員用更衣室

備品等名	数量	仕様等
男子用ロッカー	1台	W: 900mm×D: 515×H: 1,790 (3人用)
女子用ロッカー	4台	W: 900mm×D: 515×H: 1,790 (3人用)

⑧ 調理員用休憩室

備品等名	数量	仕様等
座卓	2台	男女別に各1台を設置
テレビ	2台	32インチ程度、男女別に各1台を設置

⑨ 調理員用給湯室

備品等名	数量	仕様等
システムミニキッチン	1式	
I Hコンロ	1台	1口タイプ
冷蔵庫	1台	100リットル程度

⑩ 洗濯・乾燥室

備品等名	数量	仕様等
全自動洗濯機	2台	
ガス乾燥機	2台	
殺菌庫	1台	

カ 食器・食缶等

① 共通事項

- ・ 安全性・耐久性を備え、児童等にとって使いやすいものであること。
- ・ 提供食数(600食)に、試食用・予備用として提供食数の1割(60食)程度分を加えた食器・食缶等を確保すること。
- ・ 食器・食缶等の容量・寸法等は別途、町と協議して決定すること。

② 食器等

- ・ 茶碗、汁椀、菜皿、トレーはPEN樹脂とすること。
- ・ 箸は強化ナイロン樹脂とすること。
- ・ スプーンはステンレス製のスプーンとすること。
- ・ お玉・しゃもじ等の必要となる配膳用調理備品を確保すること。

③ 食缶等

- ・ 内外ともステンレス製の安全性が高い高性能断熱二重構造であること。
- ・ 調理済食品の温度管理を行うことができ、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる性能を有していること。
- ・ 食物アレルギー対応食提供用の個別児童等専用のランチジャーは学校名、学級名、児童名を表示できること。

キ その他

① 配送車

- ・ 本施設計画にあたっては、配送車は2トン車（1台）及び軽自動車（1台（箱バンタイプ））であることに留意すること。

② 自動体外式除細動器（AED）

- ・ 事務室若しくは廊下等の適切な位置に配置すること。

第5章 提出書類等

1. 提出書類等

本事業実施にあたり、必要な提出書類等は以下のとおりとする。

なお、町より記載内容及び必要書類の追加・修正を指示することがある。

ア 計画書

書類名	対象業務	記載事項等	提出時期
事業計画書	<ul style="list-style-type: none"> 事業全体 	<ul style="list-style-type: none"> 各業務実施予定企業 事業実施スケジュール 施設整備業務総括責任者、各業務責任者、開業支援業務責任者の氏名と連絡先 その他必要な事項 	契約締結後遅滞なく
測量等事前調査計画書	<ul style="list-style-type: none"> 測量等事前調査業務 	<ul style="list-style-type: none"> 事前調査の内容と実施時期 	契約締結後遅滞なく
設計計画書	<ul style="list-style-type: none"> 各種許認可申請等業務及び関連業務 設計業務 	<ul style="list-style-type: none"> 実施企業と業務内容・仕様（設計業務仕様書を兼ねる。） 再委託等企業と業務内容・仕様 設計業務責任者の氏名、所属企業、経歴、実績、保持資格、連絡先 設計業務、許認可申請等業務スケジュール その他必要な事項 	契約締結後遅滞なく
工事監理計画書	<ul style="list-style-type: none"> 工事監理業務 	<ul style="list-style-type: none"> 実施企業とその業務内容・仕様（工事監理仕様書を兼ねる。） 再委託等企業と業務内容・仕様 工事監理業務責任者の氏名、所属企業、経歴、実績、保持資格、連絡先 工事監理業務スケジュール その他必要な事項 	工事着手の2週間前まで
建設等業務計画書	<ul style="list-style-type: none"> 建設工事 調理設備調達搬入設置業務 食器・食缶等調達業務 調理備品・什器調達業務 事務備品調達業務 調理員用品調達業務 近隣対応・周辺対策業務 完成検査及び引渡し業務 	<ul style="list-style-type: none"> 実施企業とその業務内容・仕様（建設等業務仕様書を兼ねる。） 再委託等企業と業務内容・仕様 建設業務責任者、調理設備調達業務責任者の氏名、所属企業、経歴、実績、保持資格、連絡先 施工スケジュール 各種検査内容及びスケジュール 調達予定品リスト その他必要な事項 	工事着手の2週間前まで

書類名	対象業務	記載事項等	提出時期
開業支援業務計画書	<ul style="list-style-type: none"> 開業支援業務 	<ul style="list-style-type: none"> 実施企業とその業務内容・仕様 再委託等企業と業務内容・仕様 開業支援業務責任者の氏名、所属企業、経歴、実績、保持資格、連絡先 研修実施スケジュールとその内容 その他必要な事項 	業務開始の2ヶ月前まで

イ 報告書、成果品等

書類名	対象業務	記載事項等	提出時期
事前調査報告書	<ul style="list-style-type: none"> 測量等事前調査業務 	<ul style="list-style-type: none"> 調査日時、場所、調査方法、調査結果 事前調査計画書の記載項目の整合確認 その他必要な事項 	調査の都度
設計報告書	<ul style="list-style-type: none"> 各種許認可申請等業務及び関連業務 設計業務 	<ul style="list-style-type: none"> 設計進捗状況（出来高） 各種協議内容及び対応結果 その他必要な事項 	2回/月
解体設計図書	<ul style="list-style-type: none"> 各種許認可申請等業務及び関連業務 設計業務 	<ul style="list-style-type: none"> 解体設計図 工事費内訳書 調査報告書（アスベスト、建物調査） その他必要な事項 	解体設計終了時
基本設計図書	<ul style="list-style-type: none"> 各種許認可申請等業務及び関連業務 設計業務 	<ul style="list-style-type: none"> 基本設計図 完成予想図 基本設計説明書 構造計算資料 排水量計算書 施工計画図 施工計画説明書 調理設備、備品リスト及びカタログ 参考見積書原本及び第三者見積比較一覧表 要求水準との整合性の確認結果報告書 省エネ計算書・LCC比較検討書 その他必要な事項 	基本設計終了時
実施設計図書	<ul style="list-style-type: none"> 各種許認可申請等業務及び関連業務 設計業務 	<ul style="list-style-type: none"> 実施設計図 完成予想図 実施設計説明書 構造計算書 工事費内訳書 数量調書 建築設備等計算書 排水量計算書 	実施設計終了時

書類名	対象業務	記載事項等	提出時期
実施設計図書	<ul style="list-style-type: none"> 各種許認可申請等業務及び関連業務 設計業務 	<ul style="list-style-type: none"> 施工計画図 施工計画説明書 調理設備、食器食缶等のリスト及びカタログ 参考見積書原本及び第三者見積比較一覧表 要求水準との整合性の確認結果報告書 交付金等申請関係図書 計画通知（副本） 消防法令に基づく各種届出書 建設物省エネ法に基づく各種届出書 その他必要な事項 	実施設計終了時
工事監理報告書	<ul style="list-style-type: none"> 工事監理業務 	<ul style="list-style-type: none"> 工事監理結果 工事進捗状況 その他必要な事項 	1回/月
施工報告書	<ul style="list-style-type: none"> 建設工事 調理設備調達搬入設置業務 食器・食缶等調達業務 調理備品・什器調達業務 事務備品調達業務 調理員用品調達業務 近隣対応・周辺対策業務 完成検査及び引渡し業務 	<ul style="list-style-type: none"> 施工実施結果 工事進捗状況（出来高） その他必要な事項 	1回/月
竣工図書	<ul style="list-style-type: none"> 建設工事 調理設備調達搬入設置業務 食器・食缶等調達業務 調理備品・什器調達業務 事務備品調達業務 調理員用品調達業務 近隣対応・周辺対策業務 完成検査及び引渡し業務 	<ul style="list-style-type: none"> 各種申請書及び工事完了報告書の副本 工事記録写真 竣工図（建築（付帯施設、外構等を含む）、設備（電気、機械、調理設備等）、その他備品等）：A1製本（3部）、A3製本（3部）、電子データ（PDF及びDXF：1式） 実施設計との整合性の確認結果報告書 調理設備、備品等リスト及びカタログ 建築設備、調理設備、その他備品等の取扱説明書 竣工写真（ドローン撮影を含む。） 竣工検査調書 工事費内訳書 品質管理・安全管理報告書 空気環境測定結果報告書 メンテナンス計画書 	部分引渡し時 完成引渡し時

書類名	対象業務	記載事項等	提出時期
竣工図書	<ul style="list-style-type: none"> ・ 建設工事 ・ 調理設備調達搬入設置業務 ・ 食器・食缶等調達業務 ・ 調理備品・什器調達業務 ・ 事務備品調達業務 ・ 調理員用品調達業務 ・ 近隣対応・周辺対策業務 ・ 完成検査及び引渡し業務 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 設備運転管理マニュアル ・ 各種保証書 ・ その他町が指定する書類一式 ・ 上記書類等の電子データ（CD-R または DVD-R）：2部 	部分引渡し時 完成引渡し時
開業支援報告書	<ul style="list-style-type: none"> ・ 開業支援業務 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 開業支援記録簿 ・ 開業支援業務報告書 ・ 研修会報告書 ・ パンフレット（カラー8頁：500部、電子データ（CD-R または DVD-R）：2部） ・ その他必要な書類 	開業支援業務終了時

別添資料

- 資料1 地質調査データ(参考)
- 資料2 上水道の整備状況
- 資料3 農業集落排水の整備状況
- 資料4 想定敷地図
- 資料5 建設予定地図
- 資料6 献立表例及び調理指示書
- 資料7 現在の学校給食用の配食用具
- 資料8 各学校給食開始時間
- 資料9 既存配送車両(2トン車)の情報(車検証)
- 資料10 現在の使用コンテナの規格及び給食受庫の寸法