

小田原市学校給食センター整備事業

要求水準書

小田原市教育委員会

令和3年9月9日

目次

第1 総則	
1 本書の位置付け.....	1
2 事業範囲.....	1
3 事業スケジュール.....	2
4 契約書類の構成及び優先順位.....	2
第2 本事業における条件	
1 各種条件.....	3
2 施設の概要.....	4
3 適用法令及び適用基準等.....	6
第3 施設整備の要求水準	
1 基本事項.....	9
2 施設共通.....	9
3 建築計画.....	10
4 電気設備計画.....	12
5 機械設備計画.....	14
6 消防・防災設備計画.....	16
7 調理機器計画.....	16
8 外構計画.....	18
第4 本業務の実施に関する要求水準	
1 基本事項.....	20
2 共通事項.....	20
3 設計業務.....	25
4 建設工事（調理機器、敷地内の外構整備含む）.....	27
5 工事監理業務.....	30
6 開業準備支援業務.....	31

【別添】

別紙 1	リスク分担表（1 / 2 ～ 2 / 2 の全 2 ページ）
別紙 2	諸室要求水準（1 / 7 ～ 7 / 7 の全 7 ページ）
別紙 3	各種設備設置箇所一覧
別紙 4	調理機器等一覧（1 / 5 ～ 5 / 5 の全 5 ページ）
別紙 5	要求水準確認計画書
別紙 6	技術提案実施計画書
別表 1	設計業務実施時の提出書類
別表 2	基本設計業務の内容
別表 3	基本設計業務の成果品一覧（1 / 2 ～ 2 / 2 の全 2 ページ）
別表 4	実施設計業務の内容（1 / 2 ～ 2 / 2 の全 2 ページ）
別表 5	実施設計業務の成果品一覧（1 / 2 ～ 2 / 2 の全 2 ページ）
別表 6	実施設計業務の設計図書一覧
別表 7	設計意図伝達業務の内容
別表 8	建設工事の提出書類一覧（1 / 3 ～ 3 / 3 の全 3 ページ）
別表 9	工事監理業務の内容
別表 10	その他工事監理業務の内容
別表 11	工事監理業務の提出書類一覧
別表 12	工事監理業務の成果品一覧
資料 1 - 1	建設予定地
資料 1 - 2	周辺拡大図
資料 2 - 1	ボーリング柱状図（調査位置）
資料 2 - 2 ～ 5	ボーリング柱状図（ボーリング No 1 ～ 4）
資料 3 - 1	測量図（現況平面図）
資料 3 - 2	測量図（高低図）
資料 4	酒匂川水系酒匂川洪水浸水想定区域図（想定最大規模）
資料 5 - 1	インフラ整備状況図（上水道敷地図）
資料 5 - 2	インフラ整備状況図（下水道敷地図）
資料 5 - 3	インフラ整備状況図（ガス敷地図）
資料 6 - 1 ～ 8	想定献立表 A ～ H
資料 7	調理フロー（1 / 3 ～ 3 / 3 の全 3 ページ）
資料 8	配送校の配置
資料 9	各中学校の学級数及び生徒数等
資料 10	使用する食器、食缶

第1 総則

1 本書の位置付け

本要求水準書は、小田原市学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）を実施するに当たり、小田原市（以下「発注者」という。）が事業者に対し、本事業の各業務において達成しなければならない要求水準を示すものである。

なお、要求水準書は受注候補者の選定過程における審査条件として位置付ける。

- (1) 要求水準は、原則として発注者が要求する機能と性能を規定するものであり、施設の具体的仕様及び工法や機器などについては、事業者（以下「受注者」という。）が要求水準を満たすように提案するものである。
- (2) 受注者が提案した提案書（以下「提案書」という。）の内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回る時は、当該提案内容を優先的に適用する。
- (3) 提案書の内容については、設計業務において発注者との協議により具体的仕様その他を決定する。
- (4) 受注者は、本事業の事業期間にわたって要求水準を遵守しなければならない、業務のセルフモニタリングを実施すること。なお、発注者は、要求水準書に示した事項及び提案書の内容に基づき業務のモニタリング及び改善要求を行う。
- (5) 発注者は、本事業期間中に次の事由により要求水準書の見直しを行うことがある。要求水準書の見直しに当たり、発注者は事前に受注者へ通知する。見直しに伴い、要求水準書を変更するときは、これに必要な契約変更を行うものとする。
 - ア 法令等の改正により、本工事対象物に係る要求水準書を変更する必要がある場合
 - イ 発注者の事由により、本工事対象物に係る要求水準書を変更する必要がある場合
 - ウ 受注者による本工事対象物に係る要求水準書の変更提案に対して、発注者がその提案を採用した場合
 - エ その他、本工事対象物に係る要求水準書の変更が特に必要と認められる場合

2 事業範囲

本事業の業務範囲は、次に示す（1）及び（2）の範囲のほか、各種適用基準、要求水準書及び質問に対する回答書で定めたものとする。

なお、本事業を進めていくことで想定されるリスクについては、「別紙1 リスク分担表」を参照すること。

- (1) 小田原市学校給食センター整備事業（第Ⅰ期）（以下「第Ⅰ期事業」という。）
 - ア 基本設計
 - イ 実施設計
- (2) 小田原市学校給食センター整備事業（第Ⅱ期）（以下「第Ⅱ期事業」という。）
 - ア 建設工事（調理機器、敷地内の外構整備含む）
 - イ 工事監理
 - ウ 開業準備支援

※【事業範囲外：発注者が別途発注し、下記期日までに完了させる内容】

- ① 建設予定地内の既存資材倉庫、水路、舗装の解体・撤去（令和5年2月まで）
- ② 既存資材倉庫及び屋外資材置場にある水道資機材の移設（令和5年2月まで）
- ③ 資材倉庫等撤去に伴う環境影響調査（令和5年5月まで）

3 事業スケジュール

事業期間は、「小田原市学校給食センター整備事業に関する基本協定」（以下「基本協定」）を締結後、本事業契約（第Ⅰ期事業）の締結日から令和6年8月末までとする。なお、受注者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長が必要となった場合は、延長期間を含め、発注者と受注者が協議して決定する。

時 期	内 容
令和4年2月下旬	基本協定締結
令和4年3月中旬	第Ⅰ期事業契約締結
令和4年3月～令和4年6月	施設の基本設計期間
令和4年7月～令和5年5月	施設の実施設計期間
令和5年5月	第Ⅱ期事業仮契約締結
令和5年6月	第Ⅱ期事業契約締結（小田原市議会議決後）
令和5年6月～令和6年6月	施設の建設
令和6年7月～令和6年8月	施設の開業準備
令和6年8月31日	事業期間終了
令和6年9月（予定）	給食調理及び提供の開始

4 契約書類の構成及び優先順位

契約書類の構成及び優先順位は次のとおりとし、各書類間で相違がある場合は優先順位の高いものを正とし、疑義が生じた場合、発注者と受注者の協議により決定する。

なお、提案書の内容が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容を優先的に適用するものとする。

- (1) 契約書類
- (2) 基本協定書
- (3) 質問回答書
- (4) 要求水準書
- (5) 提案書（提案価格書を含む。）

第2 本事業における条件

1 各種条件

(1) 敷地条件

項目	内容	参照
所在地	小田原市成田 1111 番、1112 番	
敷地面積	4,000.95 m ²	(資料1-1 建設予定地) (資料1-2 周辺拡大図)
隣接道路	敷地東側：市道[幅員約 12m]	
用途地域等	工業専用地域	
防火・準防火地域	無指定	
高度地区	第5種高度地区	
地区計画	成田・桑原地区 地区計画	
小田原市景観計画	市域全域（工業地）	
建ぺい率/容積率	60%/200%	
道路斜線制限	1.5	
隣地斜線制限	31m+2.5	
日影規制	なし	
埋蔵文化財関係	埋蔵文化財包蔵地ではない	
地盤・現況	既存資材倉庫、付属建物、水路、舗装有り	(資料2-1～5 ボーリング柱状図) (資料3-1～2 測量図)
浸水想定	3m～5m	(資料4 酒匂川水系酒匂川洪水浸水想定区域図)
備考	<ul style="list-style-type: none"> 建設予定地内の既存資材倉庫、付属建物、水路、舗装は、発注者が別途発注して更地とする。 その他の条件については、受注者にて適宜確認を行うこと。 	

(2) インフラ条件等

事業用地に関するインフラ整備状況は下記のとおり。

提案または施工に当たっては、受注者が各インフラ管理者に確認及び協議等を行い、接続箇所・方法等を決定すること。

項目	内容	参照
上水道	直径 100mm	(資料5-1 インフラ整備状況図)
下水道	公共下水 (150mm 径)	(資料5-2 インフラ整備状況図)
ガス	小田原ガス管内 (都市ガス)	(資料5-3 インフラ整備状況図)
電気	東京電力管内 (架空引込)	現地確認のこと。

(3) 建築基準法による用途

08340 工場 (自動車修理工場を除く)

2 施設の概要

(1) 基本的な考え方

ア 安全・安心な学校給食の提供

- ・「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」の衛生基準を遵守するとともに、食材の搬入から調理、配送・回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務においてHACCPの概念に基づく衛生管理の徹底を図れること。
- ・汚染、非汚染作業区域について明確なゾーニングをすること。
- ・調理工程が一方向の動きとなるような諸室、機器の配置とすること。
- ・ドライシステムを導入すること。
- ・適切な温度・湿度管理及び十分な換気が行えること。
- ・外部からの異物混入を防止する設備を設置すること。
- ・アレルギー対応食を安全に調理できる施設とすること。

イ 魅力ある学校給食の提供

- ・機能的な調理機器を導入することで、多様な献立に対応できること。

ウ 食育の推進

- ・誰もが楽しみながら「食」への理解を深めることができる施設とすること。

エ 地域への配慮

- ・近隣への騒音、臭気等に配慮すること。
- ・食材搬入、給食配送・回収等及び施設利用者について、車両出入時の安全が図れるように配慮すること。
- ・一般エリアの外部利用共用部分について、市民利用に配慮すること。

オ 環境への配慮

- ・CO₂の排出抑制など環境負荷の低減を図る省エネルギー機器を導入すること。
- ・廃棄物の減量化に配慮すること。

カ 災害への対応

- ・学校給食センターは「小田原市地域防災計画」において、大規模災害が発生した際の炊き出しを行う施設として位置付けられていることから、ライフライン（電気・ガス・水道等）が復旧した時点で、炊き出しが行える施設とすること。

キ ライフサイクルコストの軽減

- ・将来における修繕、更新等への対応等、経済性に配慮すること。

(2) 施設の供給能力

ア 調理能力

一日の最大調理能力 3,800 食（別途、1品または2品についてのアレルギー対応食 100食）とし、炊飯設備は無しとする。

イ アレルギー対応食

表示義務食品の7品目（卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生）の一括除去食とする。

ウ 想定献立

資料 6-1 「想定献立表 A」、6-2 「想定献立表 B」、6-3 「想定献立表 C」、
6-4 「想定献立表 D」、6-5 「想定献立表 E」、6-6 「想定献立表 F」、
6-7 「想定献立表 G」、6-8 「想定献立表 H」 のとおり。

エ 調理フロー

資料 7 「調理フロー」 のとおり。

オ 稼働日数

年間 185 日 (想定)

(3) 施設の人員予定

- ア 市職員 4 名
- イ 調理委託業者 35 名
- ウ 清掃等委託業者 5 名

(4) 本施設の供用開始時期

令和 6 年 9 月 (予定)

(5) 配送校、学級数、生徒数及び配缶数

配送校は、下記に記載する中学校 8 校 (資料 8 「配送校の配置」 を参照) とする。
各中学校の学級数及び生徒数は資料 9 のとおりである。なお、配缶数については、将来
クラス数を考慮し、150 缶とする。

学校名	所在地
城山中学校	小田原市城山 3-4-1
白鷗中学校	小田原市東町 4-13-1
白山中学校	小田原市扇町 5-7-17
鴨宮中学校	小田原市鴨宮 547
千代中学校	小田原市千代 800
酒匂中学校	小田原市酒匂 3-4-1
泉中学校	小田原市飯田岡 22
城北中学校	小田原市栢山 2888

(6) 使用する食器、食缶

資料 10 「使用する食器、食缶」 のとおり。

(7) 諸室概要

本施設は、以下の構成を基本とする。ただし、機能・衛生面等、学校給食の適切な提供に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする。

ア 調理エリア

汚染作業区域	荷受室（肉魚卵類、野菜類、調味料類）、検収室、皮むき室、食品庫、下処理室（肉、魚、卵類）、下処理室（野菜類）、計量室、器具洗浄室（肉・魚・卵類）、器具洗浄室（野菜類）、洗浄室、重汚染特別洗浄室、風除室（回収）、倉庫、残菜処理室、廃棄物庫、油庫
非汚染作業区域	器具洗浄室（煮炊き）、器具洗浄室（焼物、揚物、蒸物）、調理室（煮炊き）、上処理コーナー、調理室（焼物、揚物、蒸物）、和え物室（果物調理コーナー）、アレルギー対応調理室、コンテナ室、風除室（配送）

イ 一般エリア

前室	汚染区域前室、非汚染区域前室
管理専用部分	市職員用事務室、市職員用倉庫、市職員用更衣室、市職員用トイレ、市職員用給湯室、市職員用洗濯・乾燥室
外部利用共用部分	会議室、来客用トイレ、多目的トイレ、見学通路・見学ホール、備蓄倉庫、エレベーター、玄関、屋外階段または夜間専用出入口、前室
調理員専用部分	委託業者専用事務室、調理員専用通路、調理員用休憩室（調理員用更衣室）、調理員用トイレ、調理員用食堂兼会議室、ダムウェーター、配送員控室、玄関、前室
その他	ボイラー室、機械室・電気室

ウ 外構エリア（敷地内）

附帯施設	受水槽、排水処理施設、厨房除害設備、防火水槽、配送車両置場
その他	一般駐車場、駐輪場、構内通路、門扉、囲障等

3 適用法令及び適用基準等

(1) 関係法令などの遵守

本事業の実施に当たっては、関連法令等を遵守すること。

ア 法令等

- (ア) 地方自治法
- (イ) 学校教育法
- (ウ) 学校給食法
- (エ) 学校保健安全法
- (オ) 食品衛生法
- (カ) 食育基本法
- (キ) 学校給食衛生管理基準
- (ク) 大量調理施設衛生管理マニュアル
- (ケ) 都市計画法
- (コ) 景観法

- (サ) 屋外広告物法
- (シ) 建築基準法
- (ス) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- (セ) 消防法
- (ソ) 河川法
- (タ) 電気事業法
- (チ) ガス事業法
- (ツ) 水道法
- (テ) 下水道法
- (ト) 水質汚濁防止法
- (ナ) 土壌汚染対策法
- (ニ) フロン類の使用及び管理の適正化に関する法律
- (ヌ) 悪臭防止法
- (ネ) 大気汚染防止法
- (ノ) 騒音規制法
- (ハ) 振動規制法
- (ヒ) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- (フ) 資源の有効な利用の促進に関する法律
- (ヘ) 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）
- (ホ) エネルギーの使用の合理化等に関する法律（省エネ法）
- (マ) 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（グリーン購入法）
- (ミ) 建築士法
- (ム) 建設業法
- (メ) 労働安全衛生法
- (モ) 個人情報保護に関する法律
- (ヤ) 障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律
- (ユ) その他関係法令

イ 条例等

- (ア) 神奈川県食の安全・安心の確保推進条例及び施行規則
- (イ) 小田原市開発事業に係る手続及び基準に関する条例
 - ※本事業は適用対象外であるが、同条例に準じて実施すること。
- (ウ) 小田原市建築基準条例
- (エ) 小田原市景観計画及び景観条例
- (オ) 神奈川県みんなのバリアフリー街づくり条例（バリアフリー条例）
- (カ) 小田原都市計画高度地区
- (キ) 小田原地区計画
- (ク) 小田原市下水道条例及び施行規則
- (ケ) 小田原市火災予防条例
- (コ) 小田原市土砂等による土地の埋立て等に関する条例
- (サ) 神奈川県生活環境の保全等に関する条例
- (シ) その他関係条例

(2) 適用基準

本事業の実施に当たっては、関係法令等のほか、以下の基準類を標準仕様として適用するものとする。その場合、いずれも契約締結時における最新版を使用するものとし、本事業期間中に改訂されたときは、改訂内容への対応等について協議を行うものとする。

ア 共通

- (ア) 小田原市公共建築工事積算基準
- (イ) 公共建築設計業務委託共通仕様書
- (ウ) 官公施設の基本的性能基準
- (エ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
- (オ) 公共建築工事積算基準
- (カ) 公共建築工事共通費積算基準
- (キ) 公共建築工事標準単価積算基準
- (ク) みんなのバリアフリーまちづくり整備ガイドブック（神奈川県平成21年11月）

イ 建築

- (ア) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- (イ) 建築設計基準
- (ウ) 建築構造設計基準
- (エ) 建築工事標準詳細図
- (オ) 構内舗装・排水設計基準
- (カ) 建築工事監理指針

ウ 設備

- (ア) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（機械設備工事編）
- (イ) 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（機械設備工事編）
- (ウ) 建築設備計画基準・同要領
- (エ) 建築設備設計基準
- (オ) 建築設備耐震設計・施工指針 一般財団法人：日本建築センター
- (カ) 電気設備に関する技術基準を定める省令
- (キ) 電気設備工事監理指針
- (ク) 機械設備工事監理指針

エ 建築積算

- (ア) 公共建築数量積算基準
- (イ) 公共建築工事内訳書標準書式（建築工事編）
- (ウ) 公共建築工事見積書標準書式（建築工事編）

オ 設備積算

- (ア) 公共建築設備数量積算基準
- (イ) 公共建築工事内訳書標準書式（設備工事編）
- (ウ) 公共建築工事見積書標準書式（設備工事編）

カ その他

- (ア) 日本工業規格（JIS）
- (イ) その他関係要綱、要領

第3 施設整備の要求水準

1 基本事項

本施設の性能は以下に示す水準と同等以上とし、耐火災、耐浸水、耐風、耐雪、耐寒、耐落雷については、原則として、「官公施設の基本的性能基準」の性能と同等以上とする。

(1) 構造体耐震安全性

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のⅡ類とする。

(2) 非構造部材耐震安全性能

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のA類とする。

(3) 設備の耐震対策

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の耐震クラス乙類とする。

2 施設共通

(1) 全般

- ア 鉄骨造2階建て、建築延床面積2,100~2,500 m²程度を想定計画とするが、要求水準に記載された各項目を満たす建築延床面積、構造等を提案すること。
- イ 基本スパン、最大スパンについて、経済設計を考慮した計画とすること。
- ウ 河川保全区域内での新築に係る許可手続き等、河川法を遵守すること。
- エ 地震等の自然災害発生時や非常時において安全性の高い施設とするほか、浸水対策、避難安全対策、強風対策及び落雷対策等に十分留意すること。
- オ 省エネルギー、廃棄物発生抑制等に配慮し、環境負荷低減技術の導入を図り、環境保全に寄与するよう努めること。そのため、構造躯体及び建設資材は、将来、リサイクル化、再利用化できる材料を最大限導入すること。
- カ 設備計画は、敷地までのインフラ整備（上下水道、ガス、電気、電話等通信回線）も含め、イニシャルコスト、ランニングコストを考慮すること。
- キ 使用熱源は、調理効率、ランニングコスト低減等の経済性を考慮し、かつ、災害時の早期復旧に配慮したものを受注者が提案すること。
- ク 建物施設の維持管理がし易い計画とすること。
- ケ 設備機器等の維持管理及び更新に配慮した計画とすること。
- コ 配管等の点検、補修及び更新を容易にする点検口や作業スペースを設けること。
- サ 地下ピットを設ける場合は有効高1.8m程度とし、経済性とメンテナンス性に十分配慮した設計とすること。
- シ 施設内は、原則、土足禁止とするため、玄関等には室内履きに履き替えられるよう下駄箱を設置すること。

(2) ゾーニング計画

- ア 災害時の避難動線を適切に確保すること。
- イ 調理エリアと一般エリアを明確に区分すること。
- ウ 外部利用共用部分は、その他の一般エリア及び調理エリアと明確に区分し、セキュリティ確保・衛生管理に配慮すること。

- エ 非汚染作業区域と汚染作業区域を明確に区分すること。
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、目的とする作業区域へ行くことができるゾーニングとすること。
- オ 調理員、市職員、来訪者の動線を明確に区分すること。
- カ 一般エリアから調理エリア（汚染作業区域及び非汚染作業区域）へは廊下より前室経由で出入りすること。前室には、靴の履き替えスペース、手洗い・消毒等の洗浄設備を設けること。また、非汚染作業区域への前室には、エアシャワーを設けること。
- キ 各食材の動線が交錯することがないようにワンウェイ（直線作業）で効率よく調理が行えること。なお、調理フローは資料7「調理フロー」を想定している。
- ク 廃棄物の搬出動線は、清浄区分の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。
- ケ コンテナプールは、食器・食缶・コンテナ類を消毒保管するため、保管や移動、積込みに十分なスペースを確保すること。
- コ 調理エリア及び市職員用事務室等の管理専用部分は、1階に配置することが望ましい。
- サ 市職員用事務室から玄関、食材搬入スペース、来客者用駐車場などが見渡せる配置とすること。（必要な箇所はカメラ等で監視すること。）
- シ 外部利用共用部分にある会議室、来客用トイレ、多目的トイレは、屋外階段または夜間専用の出入口からも利用できること。

（3）諸室計画

- ア 別紙2「諸室要求水準」を参照すること。

（4）周辺環境計画

- ア 外観・色調等について、周辺環境を意識した計画とすること。
- イ 排水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しないよう配慮し、設備機器作動時や配送作業時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮すること。

3 建築計画

（1）一般事項

- ア 仕上げは、「建築設計基準」（最新版）に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とすること。
- イ 諸室は、その用途や備品・設備機器の配置を考慮し、使い勝手のよい形状とし、天井高を十分確保すること。また、諸室内の作業の流れや安全性に配慮し、床面は段差のない構造とすること。
- ウ 諸室の性能を満たすために必要な水密性、気密性を確保すること。

（2）建築材料等

- ア 建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意すること。
- イ 建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を「学校環境衛生基準」に基づき実施すること。なお、建物完成時までには当該基準値、測定方法等が改正された場合は、その時点での最新基準によるものとする。

(3) 外部仕上げ

- ア 衛生害虫等の侵入及び住み着きを防ぐ構造とすること。
- イ 外部に面する搬出入口の仕様については、小田原保健福祉事務所と十分に協議すること。
- ウ 壁面保護やメンテナンス性に優れた仕上げ材を採用すること。

(4) 内部仕上げ

- ア 調理エリアは、HACCPの考えに基づいた高度な衛生管理を行える施設とし、衛生管理、維持管理を行いやすい計画とする。
- イ 調理エリアは、ドライ仕様とすること。
- ウ 調理エリアの床は、抗菌性・防滑性・耐摩耗性・耐薬品性に優れるものとする。
- エ 調理エリアの天井・壁・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。また、かび汚れの付着を抑えるものとする。
- オ 調理エリアの内壁と床面の境界には、アールを設け清掃・洗浄が容易に行える構造とすること。
- カ 調理エリアと前室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ドアとすること。
- キ 調理エリア内で台車・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を設けること。
- ク 調理エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製等の鋼製建具とすること。
- ケ 調理エリア内に設ける高架取付けの設備（配管及び照明器具等）や窓枠等は、粉塵の溜まらない構造とすること。
- コ 調理エリアの排煙窓は、室内に直射日光が当たらないように配慮すること。
- サ 一般エリアの内装計画は、華美な仕様は避けること。
- シ 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。
- ス ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮すること。

(5) 出入口

- ア 配送、回収口は、各2箇所以上設けること。
- イ 出入口は、諸室の機能・規模に応じ、備品、間仕切りユニット、設備機器等が容易に搬出入可能な大きさとする。
- ウ 調理エリアへの出入口及び調理エリア内の諸空間の出入口は、冷蔵庫・冷凍庫及び倉庫への出入口を除き、手を使わずに開閉できること。
- エ 廊下から諸室への出入口は、開閉時に扉が廊下に突出しないものとし、開き戸の扉は、レバーハンドルによる開閉とし、自閉装置付きとすること。
- オ 諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。
- カ 扉部分は開閉に伴う人の衝突を未然に防ぐよう配慮するとともに、ガラス部分はガラスへの衝突防止及び衝突時の飛散防止に配慮すること。

(6) 排水溝

- ア ねずみ及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止の対策を施すこと。
- イ 排水溝・排水枳の蓋は、軽量で扱いやすい材料を選定すること。

- ウ 排水溝は、清掃が容易に行える幅を確保するとともに、排水勾配を 100 分の 2 程度とすること。なお、調理機器の下部には清掃時に配慮して、適宜勾配を設けること。また、排水溝の側面と床面の境界には、適切なアールを付けること。
- エ 排水溝の内部は、調理室内はステンレス製とし、それ以外は塗膜材を用いて平滑処理を施す等、ごみや食材が溜まらないようにすること。なお、塗膜材を用いる場合は、温度変化に十分対応できる材料を選定すること。
- オ 排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備えること。

4 電気設備計画

(1) 一般事項

- ア 電気設備技術基準、その他関係諸法規に準拠すること。
- イ 原則、国土交通省仕様とすること。
- ウ 更新・メンテナンスの容易性や経済性等に配慮し、原則、汎用品を使用すること。
- エ LED照明をはじめとした省エネルギー機器の採用により、エネルギーの消費を抑えた計画とし、環境にやさしく、ライフサイクルコストの低減に配慮した計画とすること。
- オ 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設けること。
- カ ランニングコスト削減のため、最大需要電力（デマンド値）に配慮すること。
- キ 屋外の露出配管及びボックス、留金具類は、溶融亜鉛メッキ又はステンレス製とすること。なお、屋外に設置する機器類についても塩害に配慮すること。
- ク 調理エリアの諸室内壁面に設置する機器類は、粉塵の溜まらないよう極力凹凸を避けること。

(2) 受変電設備

- ア 屋外設置の機器等は、塩害仕様とすること。
- イ 設置容量は、使用時間等を十分考慮して計画すること。

(3) 幹線設備

- ア 受変電設備より各電灯盤・動力盤・制御盤へ電圧降下等を考慮し、適切に電源供給を行うこと。

(4) 動力設備

- ア 空調設備や調理機器、その他の動力負荷に対して、適切に電源供給を行うこと。

(5) 電灯・コンセント設備

- ア 照明・コンセント、調理機器等の電灯負荷に対して、適切に電源供給を行うこと。
- イ 調理エリアに設けるコンセントは防水タイプとし、電源は漏電ブレーカーとすること。また、取付け位置等にも考慮し、湿気の多い場所での安全性を図ること。
- ウ 移動式機器類の電源は、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。
- エ 照明器具は、適切な照度が確保でき、空間の快適性を考慮した光源とすること。
- オ 調理エリアの照明器具は、電球等の破損による破片の飛散防止及び付着する埃等の衛生面に配慮した器具とすること。

- カ プラットホームや外部の照明器具は、虫を誘引しない低誘虫照明器具等とすること。
- キ 高所に設置する照明設備は、交換等が容易にできるよう配慮すること。

(6) 通信・情報設備

ア LAN設備

光ファイバーによる通信回線等の引込及び構内の必要な個所へ配線できるよう配管を敷設すること。なお、情報コンセント等の設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

イ 電話設備

予備回線を含め最大5回線を引き込める計画とする。なお、電話機の設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

ウ インターホン設備

インターホンの設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

エ トイレ緊急呼出表示設備

多目的トイレには緊急呼出ボタン等を設け、市職員用事務室に緊急呼出表示機器を設けること。

(7) 情報表示設備

ア テレビ共聴設備

地上デジタル放送が視聴できること。なお、テレビコンセントの設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

イ 時計設備

電波時計を諸室の見やすい位置に設置すること。なお、子時計の設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。また、時刻修正を行う親時計を市職員用事務室に設置すること。

(8) 拡声設備

ア 施設内の諸室に放送が可能な設備を設けること。

イ 非常放送設備との兼用も可とする。

ウ 調理エリアは、高温多湿な環境に十分耐える機器とすること。

エ プログラムタイマー及び電子チャイムの機能を設けること。

(9) I T V設備

ア 施設の業務管理及び調理の作業管理のため、監視カメラを設置すること。なお、監視カメラの設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

イ 市職員用事務室モニターによる一元管理を行うこと。

(10) 機械警備設備

ア 機械警備設備を設置できるよう配管を行うこと。なお、機械警備機器は、市が別途業者に発注する。

(11) 電気錠設備

ア 外部利用共用部分は、従業員・調理員専用部分及び調理エリアと電気錠で区画し、セキュリティの確保を図ること。

5 機械設備計画

(1) 一般事項

- ア 省エネルギー、省資源に配慮すること。
- イ 原則、国土交通省仕様とすること。
- ウ 機械設備及び調理機器の熱源は、イニシャルコスト及びランニングコストを低減できる方式とすること。
- エ 更新・メンテナンスの容易性及び経済性等に配慮し、原則、汎用品を使用すること。
- オ 室内の空気環境に十分留意すること。
- カ 操作の容易性を確保すること。
- キ 誤操作を防止できる機能、緊急停止装置・感震装置等により安全性を確保すること。
- ク 外部（屋上も含む。）に設置する大型設備機器は、振動・騒音対策を講じること。
- ケ 危険箇所には、危険表示をすること。

(2) 換気・空調設備

- ア 換気及び空調設備は、汚染作業区域から非汚染作業区域に空気が流入しないように設置するとともに、風量調整により正圧・負圧の室圧差を設け清潔度を維持すること。
- イ 換気及び空調設備は、稼動時に調理エリア内を温度 25℃以下、湿度 80%以下に保てるものとする。
- ウ 主な空調設備は、各室において温度管理が行えるよう個別制御が可能な空調システムとすること。また、市職員用事務室で集中管理が行えること。
- エ 市職員用事務室、会議室及び委託業者専用事務室、調理員用食堂兼会議室、調理員用休憩室（調理員用更衣室）、配送員控室については、電気式の個別空調とすること。また、市職員用事務室で集中管理が行えること。
- オ 一般エリアの部屋には省エネ効果のある全熱交換器を設置すること。
- カ 調理エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所においては、十分な容量の強制排気設備を設けること。
- キ 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とともに、釜や揚げ物機等にはフードを下して、場内の温度・湿度の上昇をできるだけ防ぐように配慮すること。
- ク 換気ダクトの主系統部分は、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。
- ケ 調理系統の外気取入口及び排気出口の主たる位置は、屋上等の周囲に影響の少ない場所に計画すること。
- コ 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、塩害に配慮すること。
- サ 調理エリアの外気を取り込む換気口には、除塩フィルターや汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐためのフィルター等を備えること。なお、フィルター等は、洗浄、交換及び取付けが容易に行える構造とすること。
- シ 調理エリアから空気を排気する排気口には、昆虫等の流入を防ぐためのフィルター等を備えること。なお、フィルター等は、洗浄、交換及び取付けが容易に行える構造とすること。
- ス 油分を多く含む排気系統には洗浄の容易なグリースフィルターを設けること。

セ 調理エリアの外部に開放される個所（出入口）にはエアカーテンを、非汚染作業区域への出入口にはエアシャワーを設けること。

ソ 換気・空調設備の設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

（3）給水設備

ア 東側道路の給水本管 250A 又は既設 100A 管から引込可能である。

ただし、既設 100A 管には 25 ミリメートルの水道メーターが設置されているため、給水装置及び水道メーターの口径を 50 ミリメートルに変更すること。

イ 給水方式は受水槽＋加圧ポンプ給水方式とすること。

ウ 建物内供給配管は、ステンレス製配管とすること。

エ 調理エリア等の給水栓は、直接手指で触れることがないように、レバー式（又は足踏み式、自動式）とすること。

（4）給湯設備

ア 電気熱源のヒートポンプ式給湯とガス熱源の蒸気ボイラーによる供給とする。また、ヒートポンプ式給湯機は深夜電力利用のみとし、追い掛け運転は蒸気ボイラーの加熱運転とすること。

イ 調理室系統は循環方式とし、即湯できること。

ウ 建物内供給配管は、ステンレス製配管とすること。

（5）蒸気設備

ア 使用した蒸気は凝縮水として還水し、再び蒸気として供給すること。

イ ボイラー排水は中和装置で中和し、一般系統排水に排水すること。

ウ 蒸気往配管は圧力配管用炭素鋼管（0.8MPa 以上）、配管用炭素鋼管（黒）（0.8MPa 未満）とし、蒸気還配管は、一般配管用ステンレス製鋼管（TPD）とすること。

（6）排水設備

ア 排水は、排水処理施設において処理し、既設公共ますから敷地東側道路に敷設の下水本管 450A へ放流を行うこと。

イ 建物内では、給食系統排水と一般系統排水を分けること。

ウ 給食系統排水には厨房除害設備（グリストラップ等）を設け、下水道排水基準に適合させること。

エ 汚染作業区域の排水が非汚染作業区域を通過しない構造とすること。

オ 雨水排水は敷地内分流方式とし、敷地外の雨水渠に排水すること。

カ 冷却コイル、空調ユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で敷地東側の雨水渠に排水すること。

（7）衛生設備

ア 調理エリアの諸室の必要な個所には調理員数を考慮した手洗い設備を設置し、温水が供給され、手を使わず操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル用ホルダーを設置し、肘まで洗浄できる大きさのシンクを設置すること。また、発注者が備品で設置する足踏み開閉式のごみ箱のスペースも確保すること。

イ 調理エリアへの出入口（前室）に設ける手洗い設備はカウンター式とし、温水が供給され、手を使わず操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル用ホルダーを設置し、肘まで洗浄できる大きさのシンクを設置すること。また、発注者が

備品で設置する足踏み開閉式のごみ箱のスペースも確保すること。

ウ 大便器の便座は、全て温水洗浄便座及び暖房便座とすること。

エ 小便器は、全て自動洗浄とすること。

オ 女性用トイレには、擬音装置を設けること。

カ 手洗い設備は、自動水栓式とすること。

キ 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

ク 見学者が使用する衛生器具は、高齢者・障がい者等が使いやすいものとする。

(8) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

ア 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。

イ 作業後、調理エリア内の浮遊菌を殺菌するために殺菌灯を設置すること。なお、殺菌灯の設置箇所は、別紙3「各種設備設置箇所一覧」を参照すること。

ウ 作業区域等に配慮し、靴の底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備を設けること。

エ ドライ仕様の掃除機等の用具収納場所を衛生上支障がない位置に設けること。

(9) 厨房除害設備

ア 担体流動方式を採用すること。

6 消防・防災設備計画

(1) 一般事項

ア 関連法令に従い、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と数量を計画すること。

イ 排煙設備は、原則、自然排煙とすること。

7 調理機器計画

(1) 一般事項

ア 調理場内はドライシステムとし、HACCPに対応し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、以下の点に留意し、調理機器の規格及び仕様を計画し、調達・搬入設置を行うこと。

(ア) 温度と時間の管理及び記録

(イ) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）

(ウ) ほこり・ごみ溜りの防止（機器の構造）

(エ) 鳥類・昆虫類・ねずみ等の哺乳類の侵入防止（機器の構造及び気密性）

(オ) 洗浄、清掃が簡単な構造

(カ) 食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）

(キ) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）

イ 献立の選択肢が広げられるよう、適切な機種、配置とすること。

ウ 調理機器の選定においては、メンテナンスの頻度・費用も考慮すること。

(2) 調理機器の仕様

ア 外装

(ア) 設備の外装は、腐食に強いステンレス板とすること。

イ テーブル類の甲板の仕様

- (ア) 板厚は、変形しにくい厚さの板とすること。
- (イ) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃、ごみ溜りができない構造とすること。
- (ウ) 甲板と背立ての角では、5アール以上のコーナーを設けること。
- (エ) 水溜りが予想される台は水が速やかに排水できる構造とすること。
- (オ) 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）H=200mm以上を設け、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、埃・ごみ溜りを減らすよう背立ての上面は傾斜させること。

ウ シンク類の槽の仕様

- (ア) 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、テーブル類の甲板の仕様と同等とすること。
- (イ) 排水金具は、十分に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、清掃が容易なものとする。
- (ウ) 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。
- (エ) 槽の外側は、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。
- (オ) 水返し構造等、水滴の床面への落下を防止できる構造とすること。
- (カ) 野菜を洗浄するシンクは、オーバーフローが生じないよう、極力大型のものを用いること。
- (キ) 食材用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこと。
- (ク) 手洗いシンクの高さは、台車との接触に配慮すること。

エ 脚部及び補強材の仕様

- (ア) 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ない管材、角管材を使用すること。

オ キャビネット・本体部の仕様

- (ア) 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。
- (イ) キャビネットは、扉付とすること。
- (ウ) 内側のコーナー面は、ポールコーナー5アール以上を設け、清掃しやすい構造とすること。
- (エ) 汚れやすいレール部は、取り外し可能なものとし、清掃及び洗浄が容易な構造とすること。

カ アジャスター部の仕様

- (ア) 防錆を考慮すること。
- (イ) 床面清掃が容易に行えるよう、高さを確保すること。
- (ウ) ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。

(3) 調理機器の設置

調理機器の設置に関して、以下の点に留意すること。

- ア 耐震性能を考慮し、導入する機器に合わせた固定方法とすること。耐震に関する性能は、建築設備の耐震安全性の分類に準じること。
- イ 機器は水平となるように設置すること。
- ウ 必要な個所は、転倒を防止する装置を施すこと。

- エ 騒音を発する機器は、その低減を図ること。
- オ 作業台の高さは、働く人の身長や作業の内容等に配慮すること。
- カ 設備回りの清掃が容易であること。また、塵埃・ごみが堆積しにくいこと。
- キ キーボードライであること。

(4) 調理機器の設置場所及び台数

調理機器の設置場所及び台数については、別紙4「調理機器等一覧」を参照すること。

8 外構計画

(1) 全般

- ア 現状レベルより盛土を行う等、浸水対策に十分留意すること。
- イ 人の動線については、車の動線とできる限り交錯しないよう配慮すること。
- ウ 建物の周囲は、環境美化上からも清掃しやすい構造とし、雨水による水たまりや塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり、舗装等を行うこと。
- エ 敷地内の舗装は、配送車両等の転回及び切り返しに対する耐久性を備えること。
- オ 使い勝手により出入口、歩道の切り下げ幅等を検討すること。また、既設切り下げ以外の位置を切り下げる場合、既設の切り下げを復旧すること。
- カ 車両出入口の設置条件について、法令等に基づき所定の手続きを行い、また、関係所管課と調整を行うこと。
- キ 市道への配送車出庫における事故防止のため、ブザーと回転灯を設置すること。
- ク 緑化率6%以上の緑地の面積を確保し、適宜植樹を行うこと。ただし、維持管理がしやすいよう高木とならない樹木を選定すること。
- ケ 外灯を外周通路、駐車場、駐輪場に整備すること。
- コ 雨水の流出量を抑制するため、浸透ますを設置すること。
- サ 周辺環境に配慮して塀またはフェンスを設置すること。
- シ 適宜、散水設備を設けること。

(2) ゾーニング計画

- ア 走行経路は、配送、食材搬入車の走行の安全に配慮した幅員(4m以上)とし、一方方向とすることが望ましい。
- イ 施設へのアプローチは、玄関が来場時によく分かるよう、駐車場や駐輪場の位置を配慮して計画するとともに、食材搬入車及び配送車がスムーズにプラットホームに接車できるよう、回転や切り返し等のスペースを考慮すること。
- ウ 将来、施設内の大型設備等を交換することを考慮し、搬出・搬入・保守・更新に係る作業スペースを確保すること。

(3) 附帯施設

ア 受水槽

- ・耐震基準：特定施設の重要水槽とする。
- ・緊急遮断弁、防災用給水バルブ等により、災害時に飲用水として取り出せる仕様とすること。
- ・受水槽はステンレス製(二層式)とし、清掃時の断水防止を図ること。また、給水圧

が変動しないようインバータ方式とすること。さらに、受水槽内の残留塩素低下防止対策として水位制御を行うこと。

イ 排水処理施設

- ・敷地の東側設置が望ましい。
- ・排水処理施設から既設公共ますに、排水が円滑に流れるよう配慮すること。
- ・臭気、騒音等に留意すること。

ウ 防衛生害虫等設備

- ・外部からの衛生害虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮すること。
- ・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、洗浄・交換及び取付けが容易に行えるなどメンテナンス性に留意すること。

エ 防火水槽

- ・水量が 40 m³以上の防火水槽を設置すること。

オ 配送車両置場

- ・必要台数分（2 トントラック 4 台を想定）を確保すること。

(4) その他

ア 一般駐車場

- ・自動車が 15 台以上（身障者用 1 台のスペースを含む）駐車できるスペースを確保すること。うち、5 台を外部利用者用とすること。

イ 駐輪場

- ・バイク 10 台、自転車 10 台の 20 台程度が駐輪できる屋根付きのスペースを確保すること。

イ 構内通路

- ・車での乗降からエントランスまで、雨天時でも濡れない計画が望ましい。

ウ 門扉

- ・防犯性・耐久性があり、軽量で操作しやすいものを選定すること。

エ 囲障

- ・敷地境界の全周、すべて新しいものに更新すること。
- ・防犯性・耐久性に優れたものを選定すること。

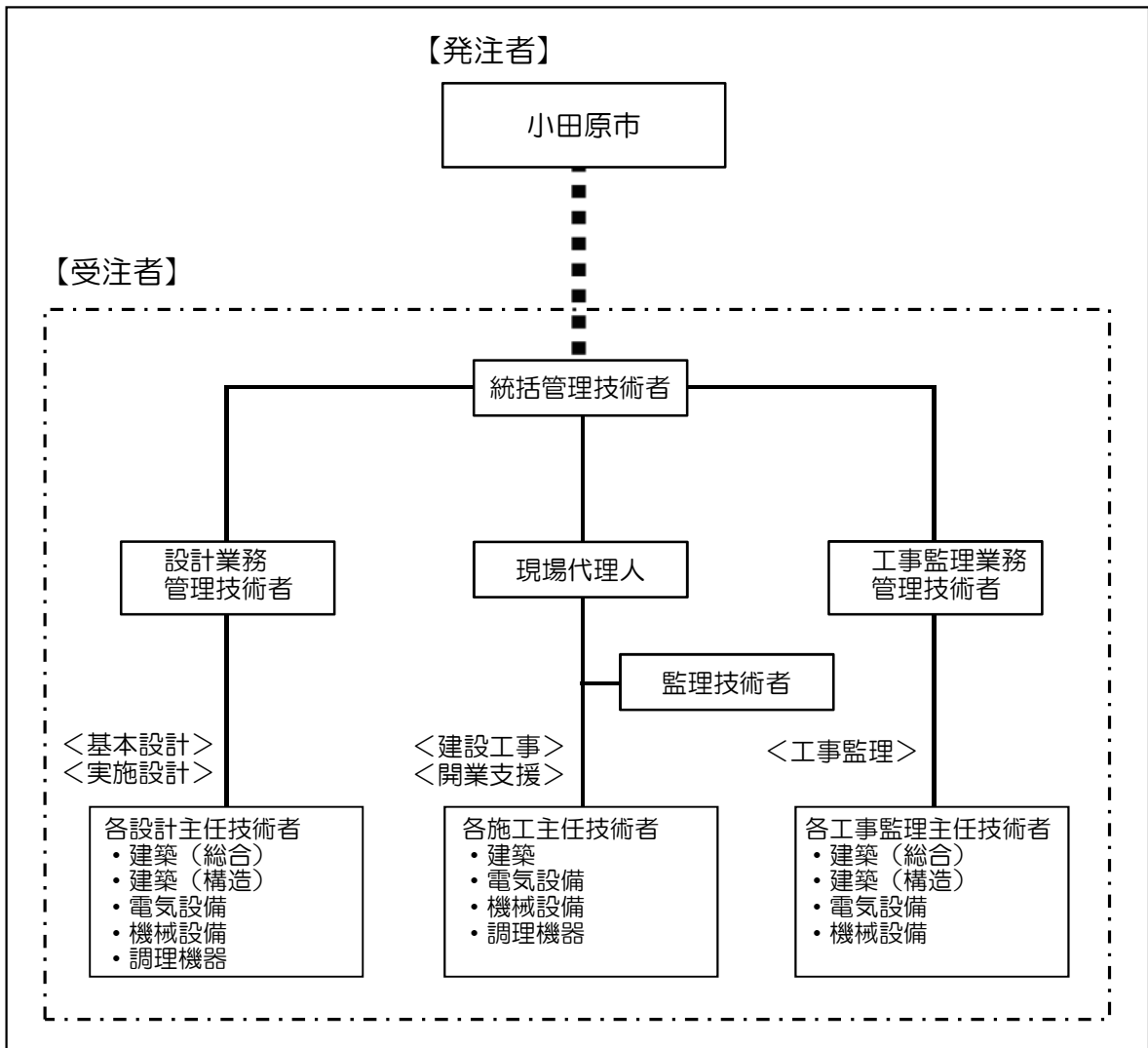
第4 本業務の実施に関する要求水準

1 基本事項

- (1) 受注者は、要求水準及び提案書を基に第Ⅰ期事業、第Ⅱ期事業を適切に行うこと。
- (2) 統括管理技術者は、本事業全体をマネジメントし、事業全体の進捗管理、コスト管理及び基本設計、実施設計、建設工事、工事監理、開業準備支援の取りまとめを行い、業務間での必要な業務の漏れや不整合などが発生しないよう必要な調整を行うこと。
- (3) 本事業が延滞なく進捗するよう工程管理の計画を作成し、適切に実行・管理すること。
- (4) 本事業が支障なく進捗するようコスト管理の計画を作成し、適切に実行・管理すること。
- (5) 品質確保を確実にするため、品質確保の計画を作成し、適切に実行・管理すること。

2 共通事項

(1) 実施体制



※各配置技術者の資格要件は、実施要領による。

(2) 工程表の作成

- ア 受注者は、第Ⅰ期事業の契約締結後、速やかに総合工程表（第Ⅰ期事業、第Ⅱ期事業）及び第Ⅰ期事業の業務工程表を発注者に提出すること。また、同様に第Ⅱ期事業の契約締結後も、速やかに第Ⅱ期事業の業務工程表を発注者に提出すること。
- イ 総合工程表及び業務工程表は、敷地等の事前調査等により現況等の把握を十分に行い、発注者等と協議・調整を行ったうえで作成すること。
- ウ 総合工程表及び業務工程表は、必要に応じて随時更新することし、更新する必要がある場合、速やかに発注者に報告すること。また、業務に支障がないよう適切な措置を講じること。

(3) 体制表の作成

- ア 受注者は、第Ⅰ期事業の契約締結後、実施体制において必要な配置技術者について、速やかに発注者に通知すること。
- イ 受注者は、速やかに上記アの配置技術者を記載した体制表を発注者に提出すること。
- ウ 第Ⅰ期事業の契約締結後も、上記ア、イと同様に実施すること。

(4) コスト管理

ア 共通

- (ア) 受注者は、第Ⅰ期事業の契約締結から引渡しまで、要求水準の明確な変更が無い限り、提案時の提案内容（以下「技術提案」という。）を守りながら、提案価格を下回るようコスト管理すること。
- (イ) 賃金又は物価の変動等により工事価格等の増減が予測される場合は、提案価格の総額を下回るようコスト管理を行うため、受注者は発注者と協議する。
- (ウ) 当該計画の目的を変更しない限度において、特に必要な場合又はやむを得ない事由により変更が生じた場合、第Ⅰ期事業又は第Ⅱ期事業の契約変更を行い、原則、別途契約を締結しないものとする。

イ 第Ⅰ期事業

- (ア) 受注者は、提案価格に基づき、設計期間中のコスト管理を行うこと。
- (イ) 第Ⅱ期事業契約の見積り合わせにおける工事価格が、第Ⅰ期事業において実施する積算業務における工事価格以下、かつ、提案価格以下となるようコスト管理すること。
- (ウ) 受注者は、基本協定に基づき、「第1 総則 の 3 事業スケジュール の 第Ⅱ期事業仮契約締結」までに見積作成用図面を基に発注者の指定する方法により見積書を作成し、発注者の確認を受けること。
- (エ) 発注者及び受注者は、基本協定に基づき、見積書等の内容について価格等の交渉を行い、必要がある場合には見積条件等について見直しを行うものとする。

ウ 第Ⅱ期事業

- (ア) 受注者は、工事請負契約の内訳書に基づき、建設工事期間中のコスト管理を行うこと。
- (イ) 設計変更内容については、発注者の指示する方法により変更図面及び変更内訳明細書を作成し、発注者の承諾を受けること。

(5) 要求水準の確認

- ア 受注者は、要求水準を満たすため、第Ⅰ期事業契約締結後速やかに、要求水準確認計画書（別紙5 要求水準確認計画書）を作成し、発注者の承諾を受けること。
 - (ア) 受注者は、要求水準確認計画書に基づいて、本事業の管理を行うこと。
 - (イ) 個別の確認項目ごとに、要求水準の確認の方法と確認の時期、確認をする者、その他必要な事項を記載すること。
 - (ウ) 要求水準で定めた各項目を一覧化したチェックリストを添付すること。
 - (エ) 基本設計終了・実施設計完了時、その他必要な時期に変更・見直しを行うこと。
- イ 受注者は、要求水準確認計画書に基づき、基本設計・実施設計、建設工事の各段階等において、要求水準の反映状況の確認を行い、発注者の承諾を受けること。
- ウ 発注者は、基本設計・実施設計、建設工事の各段階等において、要求水準との間に不一致があると判断した場合には、受注者の責任及び費用負担において修正することを求めることができる。

(6) 技術提案の確認

- ア 受注者は、技術提案内容を実現するため、第Ⅰ期事業契約締結後速やかに、技術提案実施計画書（別紙6 技術提案実施計画書）を作成し、発注者の承諾を受けること。
 - (ア) 受注者は、技術提案実施計画書に基づいて、本事業の管理を行うこと。
 - (イ) 提案時の具体的評価項目ごとに、提案内容の確認の方法と確認の時期、確認をする者、その他必要な事項を記載すること。
 - (ウ) 技術提案で提案した各項目を一覧化したチェックリストを添付すること。
 - (エ) 基本設計終了・実施設計完了時、その他必要な時期に変更・見直しを行うこと。
- イ 受注者は、技術提案実施計画書に基づき、基本設計・実施設計、建設工事の各段階等において、提案内容の反映状況の確認を行い、発注者の承諾を受けること。
- ウ 発注者は、基本設計・実施設計、建設工事の各段階等において、技術提案の間に不一致があると判断した場合には、受注者の責任及び費用負担において修正することを求めることができる。

(7) 提出書類

- ア 受注者は、発注者等が指定した様式により、契約締結後に、関係書類を速やかに提出しなければならない。
- イ 受注者が発注者に提出する書類で様式及び部数が定められていない場合は、発注者等の指示によるものとする。

(8) 打合せ及び記録と報告

- ア 受注者は、発注者及びその他関係機関と協議及び打合せを行った場合、その内容について、その都度書面（打合せ簿）に記載し、発注者に報告して相互に確認しなければならない。
- イ 発注者及び受注者は、指示、通知、報告、提出、承諾、回答、協議（以下「指示等」という。）を書面で行わなければならない。やむを得ない事由により、口頭で行った指示等は、後日、書面により交付しなければならない。
- ウ 受注者は、本事業の実施において疑義が生じた場合、発注者と書面により協議しなければならない。この場合、発注者は速やかに協議に応じるものとし、打合せ内容は、書面（打合せ簿）に記載し、相互に確認しなければならない。

オ 受注者は、下表の会議体を参考に会議の実施すること。また、発注者が主催する会議等に協力すること。

【会議体】

会議名称		内 容	○：出席者（☆：主催者） ▲：必要に応じて参加								備考	
			発注者	統括管理技術者	設計業務管理技術者	各設計主任技術者	現場代理人	監理技術者	各施工主任技術者	工事監理業務管理技術者		各工事監理主任技術者
設計業務	設計会議	意図伝達 各種許認可申請 各種調査の報告 検討内容の報告	○	○	☆	▲	—	—	—	—	—	2回／月 程度
	分科会 ^{※1}	各分野別の 確認、協議、決定等	○	▲	☆	○	—	—	—	—	—	1回／月 程度
	市内部 ^{※2}	必要に応じて実施	☆	▲	▲	▲	—	—	—	—	—	適宜
	その他	必要に応じて実施	☆	○	▲	▲	—	—	—	—	—	適宜
建設工事	総合 定例会	事業全体の打合せ 進捗状況の報告 全体に関連する議題	○	○	—	—	○	○	○	☆	○	1回／月 程度
	定例会	工事関係の打合せ 進捗状況の報告 工事に関連する議題	○	○	—	—	○	○	▲	☆	▲	2回／月 程度
	分科会 ^{※1}	各分野別の 確認、協議、決定等	○	▲	—	—	▲	▲	▲	▲	☆	2回／月 程度
	市内部 ^{※2}	必要に応じて実施	☆	▲	—	—	▲	▲	▲	▲	▲	適宜
	その他	必要に応じて実施	☆	▲	—	—	▲	▲	▲	▲	▲	適宜
開業準備支援	定例会	支援業務の各種調整 各種取扱説明	○	○	—	—	—	—	▲	—	—	適宜
	市内部 ^{※2}	必要に応じて実施	☆	▲	—	—	—	—	▲	—	—	適宜
	その他	必要に応じて実施	☆	○	—	—	—	—	▲	—	—	適宜

※1 分科会 … 建築、電気、機械、調理機器、コスト管理等の分科会

※2 市内部 … 市議会対応、市内部説明会、市関係課打合せ等

(9) 資料の貸与及び返却

- ア 発注者は、本業務に必要な図面及びその他関連資料等（以下「貸与資料」という。）を受注者に貸与するものとする。
- イ 受注者は、貸与の必要がなくなった時点で直ちに発注者へ返却するものとする。
- ウ 受注者は、貸与資料を善良な管理者の注意をもって取扱わなければならない。万一、損傷した場合には、受注者の責任と費用負担において修復すること。
- エ 受注者は、守秘義務が求められる資料については、これを他人に閲覧させ、複写させ、又は譲渡してはならない。

(10) 守秘義務

- ア 受注者は、業務の実施過程で知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。

(11) 各種申請業務

- ア 各種申請業務を適切に実施することにより、本事業の円滑な遂行を図る。
- イ 受注者が実施する関係諸官庁との協議・申請に起因する遅延は、受注者の責任とする。
- ウ 受注者は、関係法令等により定められた申請及び必要な諸手続を行うこと。なお、申請及び手続等に変更があった場合も同様とする。申請及び手続等に要する費用は、受注者の負担とする。
- エ 構造計算適合性判定の申請手数料は、発注者の負担とする。なお、建築物エネルギー消費性能適合性判定については、受注者の負担とする。その他の受注者の提案に伴う申請は、受注者負担とする。
- オ 本設インフラ（電力、上下水道、ガス、通信等）の引込みに関する負担金は、発注者の負担とする。
- カ 受注者は、発注者が行う関係官公庁等への手続きの際に協力しなければならない。

(12) 関連別途業務等に係る業務

- ア 発注者が発注する関連別途業務等（事務用品・調理備品）等の納入について、本業務及び関連別途業務等が円滑に遂行できるよう調整すること。
- イ 発注者は、関連別途業務等の内容及び図面等を必要に応じて、通知又は貸与する。

(13) 発注者への支援業務

- ア 発注者による関係者等への説明等が必要な場合、受注者は、発注者等の求めに応じて、必要な資料等を作成するとともに、これらの説明に協力すること。
- イ 施設概要パンフレット用図面作成、市民対応等について発注者に協力すること。

(14) 補助金申請に係る支援業務

- 受注者は、発注者が行う交付金・補助金等の申請や実績報告に必要な資料作成に協力すること。

(15) 近隣対策

- ア 発注者に同行し、近隣挨拶等を実施すること。
- イ 近隣住民等への対策・対応は、受注者の責任において実施すること。必要に応じて、調査を実施することとし、その費用は受注者の負担とする。
- ウ 以下の点に留意して、工事計画・施工計画等を作成し、発注者の承諾を受けること。
 - (ア) 工事に伴う近隣に及ぼす影響を最小限とすること。
 - (イ) 無理のない工程計画とすること。
 - (ウ) 騒音・振動及び悪臭・粉塵等、近隣の環境保全に十分配慮すること。

(16) 必要に応じて実施する各種調査

受注者が必要と判断して行う各種調査は、受注者の負担において実施すること。

(17) 成果品の帰属

ア 成果品の様式・書式は、発注者との事前協議により承諾を受けること。

イ 成果品は全て発注者に帰属し、その管理は発注者が行う。なお、受注者が当該業務に係る成果品、又は計画の一部を第三者に公表する場合は、発注者と協議により承諾を受けなければならない。

3 設計業務

(1) 基本事項

ア 受注者は、要求水準、技術提案及び提案価格を基に、第Ⅰ期事業期間中に仕様を確定すること。

イ 受注者は、技術提案の内容に関する具体的な検討を行い、設計図書に反映すること。

ウ 必要とされる各種計算書（構造、電気負荷、空調負荷、各室照度、給排水等）は、発注者に提出し、承諾を受けること。

エ 計算に使用した理論、公式の引用、文献等並びにその計算過程を計算書に明記すること。

オ 構造計算等を電子計算機によって計算を行う場合は、プログラムと使用機種について、あらかじめ発注者の承諾を受けること。

(2) 設計業務計画書等の提出

ア 受注者は設計業務の実施に際し、別表1「設計業務実施時の提出書類」に示す書類を発注者に提出し、承諾を受けること。

イ 受注者は、第Ⅰ期事業契約締結後14日以内に設計業務計画書を作成し、発注者に提出し、承諾を受けること。

ウ 設計業務計画書の内容を変更する場合は、理由を明確にしたうえ、その都度、発注者に変更業務計画書を提出し、承諾を受けること。

(3) 業務内容及び成果品

ア 基本設計業務

(ア) 要求水準及び技術提案に基づく設計条件等を発注者と協議のうえ、整理すること。

(イ) 法規制やインフラ等の諸条件については、関係機関と事前に協議のうえ、必ず発注者に書面にて報告・確認し、設計業務に反映させること。

(ウ) 業務内容については、別表2「基本設計業務の内容」による。

(エ) 成果品については、別表3「基本設計業務の成果品一覧」による。

イ 実施設計業務

(ア) 業務内容については、別表4「実施設計業務の内容」による。

(イ) 成果品については、別表5「実施設計業務の成果品一覧」による。

ウ 積算業務

(ア) 積算業務は、発注者の確認した実施設計図書に基づき、「小田原市公共建築工事積算基準」並びに本要求水準書「第2 本事業における条件の3 適用法令及び適用基準等」に準じて行うこと。

- (イ) 作成要領等については、発注者と協議すること。
- (ウ) 工事内訳書のデータは、R I B C 2で編集し、建築工事、電気設備工事、機械設備工事、昇降設備工事、調理機器を含めた内訳明細書とする。なお、R I B C 2データとPDFデータを提出すること。
- (エ) 積算業務（数量調書、見積徴収、見積検討資料、代価表、複合単価等の作成）については、次の点に留意して行うこと。
 - ・「第2 本事業における条件 の 3 適用法令及び適用基準等」に準じて作成すること。
 - ・計算過程を省略しないこと。
 - ・数量積算書（拾い函含む）は任意のものとするが、実施前に発注者に承諾を受けること。
 - ・採用単価は、「国土交通省建築積算基準」、「建築コスト情報」、「建築施工単価」、「建設物価」、「積算資料」等による。見積書（原則、3者比較）に基づく場合は、実勢の市場単価を調査し、適正な単価を採用すること。
- (オ) 成果品については、別表5「実施設計業務の成果品一覧」の【積算業務】による。

エ 設計意図伝達業務

- (ア) 工事施工段階において、設計者が設計意図を正確に伝えるため、実施設計図書に基づき、質疑応答、説明、工事材料、設備機器等の選定に関する検討、助言等を行うこと。
- (イ) 業務内容については、別表7「設計意図伝達業務の内容」による。

(4) 成果品の管理

- ア 設計仕様書に規定する成果物には、特定の製品名、製造所名又はこれらが推定されるような記載をしてはならない。ただし、これにより難い場合は、あらかじめ発注者と協議し、承諾を受けなければならない。
- イ 国際単位系の適用に際し疑義が生じた場合は、発注者と協議を行うこと。
- ウ 受注者は、設計仕様書に規定がある場合又は発注者が指示し、これに同意した場合は、履行期間途中においても、成果物の部分引渡しを行わなくてはならない。

(5) 検査

- ア 受注者は、設計業務が完了したときは、速やかに業務完了届を提出し、発注者の確認後、本市の検査員による完了検査を受けること。
- イ 完了検査を行う場所及び日時は、受注者からの業務完了届の提出後、検査員が決定する。完了検査日は、業務完了届を受けてから14日以内とする。
- ウ 検査員は、発注者、統括管理技術者及び設計業務管理技術者の立会のうえ、設計業務（第Ⅰ期事業）の提出書類、成果品及び履行状況の検査を行うものとする。
- エ 検査に合格しなかった場合、直ちに是正して発注者及び検査員の確認を受けなければならない。

4 建設工事（調理機器、敷地内の外構整備含む）

（1）基本事項

- ア 関連法規を遵守し、適切な工事計画を策定すること。
- イ 工事中に第三者に及ぼした損害については、原則、受注者が責任を負うものとするが、発注者が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、発注者が責任を負うものとする。
- ウ 工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えること。
- エ 関係法規を遵守し、労働環境の整備等を適切に図ること。

（2）施工計画書等の提出

- ア 受注者は建設工事の実施に際し、別表8「建設工事提出書類一覧」に示す「1. 施工計画書」、「2. 現場掲示内容」を期日までに発注者に提出し、承諾を受けること。
- イ 施工計画書等の内容を変更する場合は、理由を明確にしたうえ、その都度、発注者に提出し、承諾を受けること。

（3）作業日・作業時間

- ア 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）に規定する休日は、原則、作業を行わないこと。作業を行う場合は、休日作業届を提出すること。
- イ 作業時間は、概ね午前8時から午後5時までを基本とする。
- ウ 工程上、早出・残業・休日・夜間作業を行う場合は、事前に発注者に報告し、近隣住民に説明し、理解を得ること。
- エ 近隣対応等の状況より、前各項にかかわらず作業日時等が変更になる事もある。

（4）工事車両の安全管理

- ア 工事車両の運行については、安全配慮を徹底することとともに、道路の清掃等にも配慮すること。
- イ 交通誘導員は、少なくとも敷地の出入口に1名配置すること。また、主要資材搬入時等、特に工事車両の交通量が増加する場合は、交通誘導員を増員する等、安全管理を徹底すること。
- ウ 工事車両は、工事敷地内に駐車すること。敷地内に駐車できない場合は、適切な駐車場を確保すること。

（5）工事現場の管理

- ア 現場事務所を設置すること。なお、現場事務所内に発注者及び工事監理者等も使用できる会議室（30㎡程度）を設け、必要な備品及び水道光熱を含む維持管理費を適宜見込むこと。
- イ 安全管理、災害の防止及び周辺環境の保全に努めること。
- ウ 休日、夜間等における不法侵入を防止する等、防犯に努めること。
- エ 近隣・周辺環境に配慮し、作業環境の改善及び現場の美化に努めること。
- オ 受注者は、備品等の別途業務（事務用品・調理備品）の納入業者に対して、統括安全衛生管理義務を負うものとする。
- カ オに伴い、共用で使用可能な仮設物などの便宜を供与する等その業務へ協力すること。

(6) 工事中電力・用水

本設引込後、引渡までの電力・給水・下水道については、基本料金、使用料金ともに受注者負担とする。

(7) 工事保険等

ア 工事目的物及び工事材料（支給材料を含む。）などを対象とする建設工事保険及び請負業者賠償責任保険などに加入し、その証書の写しを発注者に提出すること。

イ 保険期間は、工事着工日から工事目的物引渡しの日までとする。

ウ 工事保険（法定外の労災保険を含む）などに必要な一切の費用は、受注者の負担とする。

(8) 工事内容及び提出書類

ア 実施設計業務において作成した実施設計図書に基づき、以下の工事を実施する。

(ア) 学校給食センター新築工事 一式

- ・ 建築工事
- ・ 電気設備工事
- ・ 機械設備工事
- ・ 昇降機設備工事
- ・ 調理機器（設置工事含む。）

(イ) 外構工事 一式

- ・ 附帯施設（受水槽、排水処理施設、厨房除害設備、防火水槽、配送車両置場）
- ・ その他（一般駐車場、駐輪場、構内通路、門扉、囲障等）

イ 躯体図作成前に総合調整を行い、意匠、構造、電気、衛生、空調、昇降機、調理機器等の工事を含めた総合図を作成し、工事監理者の承認を得たうえで、発注者に提出し、承諾を受けること。

ウ 完成図書の提出については、別表8「建設工事の提出書類一覧」に示す「3. 完成図書」を発注者に提出し、承諾を受けること。

(9) 検査

ア 部分払出来高検査及び中間検査

(ア) 部分払いの請求があった場合、出来高を査定するために発注者が検査を行う者として定めた職員（以下「検査員」という。）が、部分払出来高検査を行う。

(イ) 工事の中間段階において、履行状況の確認や隠ぺい部となる部分の確認のため、検査員による検査を行う場合がある。

イ 法的適合検査

(ア) 建設工事の完成後、建築基準法第18条第16項の規定による検査を受けること。

(イ) その他、必要な法定検査を受けること。

(ウ) 検査及び是正に係る一切の費用は、受注者の負担による。

ウ 完成検査

(ア) 受注者は、建設工事が完成したときは、速やかに完成届を提出し、発注者等及び工事監理者による完成確認後、本市の検査員による完成検査を受けること。

(イ) 完成検査を行う場所及び日時は、受注者からの完成届の提出後、検査員が決定する。完成検査日は、完成届を受けてから14日以内とする。

- (ウ) 検査員は、発注者、監理技術者、現場代理人、統括管理技術者及び工事監理業務管理技術者の立会のうえ、設計図書に基づき建設工事及び提出書類の検査を行うものとする。
- (エ) 検査に合格しなかった場合、直ちに是正して発注者及び検査員の確認を受けなければならない。

(10) 引渡し

- ア 完成検査に合格したときは、発注者の指示に従い、直ちに工事目的物を引渡さなければならない。
- イ 引渡し前に発注者等に対して、建物及び諸設備の取扱説明書を提出のうえで、取扱説明を行うこと。
- ウ 引渡し日の翌日から6か月間は、発注者が円滑に施設管理・調理業務を行えるよう建物及び諸設備に関する技術員を迅速に対応させられる体制をとること。

(11) 契約不適合

- ア 受注者は、引き渡し後6か月、1年、2年後に点検を行うこと。
- イ 契約不適合を理由として請求等を行うことができる期間は、建築工事2年、電気・機械設備工事及び調理機器1年とする。ただし、製造業者による保証期間がある場合は、発注者及び受注者にて協議のうえ、対応するものとする。
- ウ 受注者の過失等に起因する不良な箇所が発見された場合には、速やかに発注者の必要と認める修正、その他必要な作業を受注者の負担において行うものとする。

(12) 式典費用

諸式典及びその費用負担は、次表による。

式典	費用負担者	摘要
起工式	受注者	会場の設営費一式を共通仮設に見込むこと。発注者側の出席者として20～30名程度を想定すること。
竣工式	発注者	

5 工事監理業務

(1) 基本事項

- ア 実施設計図書に基づき、工事を設計図書と照合し、それが設計図書のとおり実施されているか確認する業務を行う。
- イ 工事監理者は、発注資料に明示のない場合又は疑義が生じた場合には、発注者と協議すること。

(2) 工事監理業務計画書等の提出

- ア 受注者は工事監理業務の実施に際し、別表 11「工事監理業務の提出書類一覧」に示す書類を発注者に提出し、承諾を受けること。
- イ 工事監理者は工事監理業務着手前に、別表 11「工事監理業務の提出書類一覧」の 3. 工事監理業務計画を作成し、発注者に提出し、承諾を受けること。
- ウ 工事監理業務計画の内容を変更する場合は、理由を明確にしたうえ、その都度、発注者に発注者に提出し、承諾を受けること。

(3) 業務内容及び成果品

- ア 業務内容については、別表 9「工事監理業務の内容」、別表 10「その他工事監理業務の内容」のほか、下記（ア）から（ウ）による。
 - (ア) 完成図書の確認
設計図書の定めにより受注者（建設）が提出する完成図に関する資料について、その内容が適切であるか否かを確認し、結果を発注者に報告すること。確認の結果、適切でないと認められる場合には、受注者に対して修正を求めるべき事項を検討し、その結果を発注者に報告すること。
 - (イ) 設計図書の訂正又は変更
設計図書の一部を訂正又は変更する必要が生じた場合、必要な設計図書等を作成し、発注者に提出すること。また、「3 設計業務の（3）業務内容及び成果品のウ 積算業務」に準じて、変更工事内訳書を作成すること。
 - (ウ) 軽微な訂正又は変更
工事の中で、細部の取り合い・調整、又は、発注者の指示により軽微な変更が生じた場合、工事の受注者等に対して指示すべき事項を発注者に報告し、承諾を受けること。なお、この場合においては、上記（イ）の設計図書の訂正又は変更は行わないものとする。
- イ 成果品については、別表 12「工事監理業務の成果品一覧」による。

(4) 検査

- ア 工事監理業務が完了したときは、速やかに業務完了届を提出し、発注者の確認後、本市の検査員による検査を受けること。
- イ 完了検査を行う場所及び日時は、受注者からの業務完了届の提出後、検査員が決定する。完了検査日は、業務完了届を受けてから14日以内とする。
- ウ 検査員は、発注者、統括管理技術者及び工事監理業務管理技術者の立会のうえ、工事監理業務の提出書類、履行状況及び成果品の検査を行うものとする。
- エ 検査に合格しなかった場合、直ちに是正して発注者及び検査員の確認を受けなければならない。

6 開業準備支援業務

(1) 基本事項

- ア 供用開始後、発注者が円滑に給食調理及び配送ができるよう支援すること。
- イ 開業の2か月前から開始し、2週間前までには完了すること。

(2) 業務内容

- ア 発注者と協議し、開業準備支援の計画表を作成すること。
- イ 発注者が委託する調理員に衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行うこと。
- ウ 発注者が必要に応じて行う検収、調理、配送、洗浄、保管までの一連の作業リハーサル（5回程度）について、支援を行うこと。
- エ リハーサル時に想定される内覧会、試食会、見学等の開催支援・協力を行うこと。
- オ 施設管理に関するマニュアルの作成を行うこと。
- カ 避難計画書の作成支援を行うこと。
- キ パンフレットの作成（A3版・カラー両面印刷・2つ折り、1枚、1,000部）
施設紹介や食育用に、施設概要及び平面図、施設及び調理写真等を掲載したパンフレットを作成すること。なお、当該原稿は電子媒体で発注者に提出し、著作権についても発注者に帰属するものとする。
- ク 見学者用施設案内DVDの作成（15分程度）
見学者用の施設案内DVDの内容については、事前に発注者と調整を行い、承諾を受けること。納品する枚数についても発注者と協議すること。
- ケ 給食調理開始に向けた各種申請業務の支援を行うこと。

(3) 検査

- ア 受注者は、開業準備支援業務が完了したときは、速やかに業務完了届を提出し、発注者の確認後、本市の検査員による完了検査を受けること。
- イ 完了検査を行う場所及び日時は、受注者からの業務完了届の提出後、検査員が決定する。完了検査日は、業務完了届を受けてから14日以内とする。
- ウ 検査員は、発注者及び統括管理技術者の立会のうえ、開業準備支援業務の提出書類、履行状況及び成果品の検査を行うものとする。
- エ 検査に合格しなかった場合、直ちに是正して発注者及び検査員の確認を受けなければならない。
- オ 開業準備支援業務の検査に合格した時をもって、第Ⅱ期事業の委託業務が完了したものとする。