

リスク分担表

リスクの種類	No	リスクの内容	負担者		
			発注者	受注者	
政策転換リスク	1	市(発注者)の政策変更による事業の変更・中断・中止等に関するもの	●		
契約締結リスク	2	発注者の帰責事由により、優先交渉権者と契約が締結できない場合に関するもの	●		
	3	優先交渉権者の帰責事由により、発注者と契約が締結できない場合に関するもの		●	
制度関連リスク	法令リスク	4	本事業に直接係わる法制度等の新設・変更等に関するもの	●	
		5	上記以外のもの		●
	税制度リスク	6	消費税の範囲や税率の変更に関するもの	●	
		7	その他の税制変更に関するもの(例:法人税率の変更)		●
	許認可取得リスク	8	許認可の遅延に関するもの(発注者で取得するもの)	●	
		9	許認可の遅延に関するもの(発注者で取得するもの以外)		●
社会リスク	住民対応リスク	10	本件施設の設置・運営に関する反対運動の訴訟・要望に関するもの	●	
		11	上記以外のもの(受注者が行う調査、建設に関するもの)		●
	環境保全リスク	12	受注者が行う業務に起因する有害物質の排出・漏洩や騒音・振動・光・臭気に関するもの		●
	第三者賠償リスク	13	発注者の帰責事由による事故等により、第三者に与えた損害に関するもの	●	
		14	受注者の帰責事由による事故等により、第三者に与えた損害に関するもの(受注者が善良な管理者の注意義務を怠ったことにより生じたものを含む)		●
債務不履行リスク	中止・延期リスク	15	発注者の帰責事由による本業務の中止・延期に関するもの	●	
		16	受注者の帰責事由による本業務の中止・延期に関するもの		●
	構成員に関するリスク	17	受注者の構成員及び協力会社の業態悪化等に起因し、本事業の実施が困難となった又は遅延した場合に関するもの		●
不可抗力リスク	18	不可抗力に起因する増加費用、及び事業の中断に伴う増加費用その他損害に関するもののうち、一定の金額まで、又は保険等の措置により、合理的にカバーされる損害の範囲を超えるもの	●		
	19	不可抗力に起因する増加費用、及び事業の中断に伴う増加費用その他損害に関するもののうち、一定の金額まで、又は保険等の措置により、合理的にカバーされる損害の範囲のもの		●	
物価変動リスク	20	建設期間中における一定の範囲を超える資材物価変動に伴う受注者の費用の増減に関するもの	●	●	

リスクの種類		No	リスクの内容	負担者	
				発注者	受注者
計画・設計 リスク	調査リスク	21	発注者が実施した測量・調査に誤りがあったことに関するもの	●	
		22	上記以外の測量、調査に起因するリスク	●	●
	設計リスク	23	発注者の指示・判断の不備・変更に関するもの (コスト増加や完工の遅延)	●	
		24	上記以外の要因による不備・変更に関するもの (コスト増加や完工の遅延)		●
工事リスク	発注者責任リスク	25	受注者の発注による工事請負契約の内容、及びその変更に関するもの		●
		26	発注者の要求による工事請負契約の内容、及びその変更に関するもの	●	
	用地リスク	27	建設に要する仮設、資材置場に関するもの		●
		28	事業用地の土壌汚染及び地中障害物等に関するもの（発注者が公表した資料に示されたもの、又は発注者が公表した資料から合理的に予測できる土壌汚染及び地中障害物は除く）	●	
		29	事業用地の土壌汚染及び地中障害物等に関するもの（上記を除く）		●
	工事遅延・未完工 リスク	30	発注者の要求による設計変更で契約に定める工期より遅延する、又は完工しないことに関するもの	●	
31		上記以外の要因により契約に定める工期より遅延する、又は完工しないことに関するもの		●	
工事費増大リスク	32	発注者の指示による工事費の増大に関するもの	●		
	33	上記以外の要因による工事費の増大に関するもの		●	
工事監理リスク	34	受注者が実施する工事監理の不備により、工事内容・工期等に不具合が発生したことによるもの		●	
施設損傷リスク	35	使用前に工事目的物、材料、その他関連業務等に関して生じた損害に関するもの		帰責事由による	
什器備品等調達・納品遅延 リスク	36	発注者が調達する什器備品等の調達・納品遅延に起因するもの	●		
	37	受注者が調達する什器備品等の調達・納品遅延に起因するもの		●	
要求水準未達リスク	38	工事完了後、発注者の検査で要求水準に不適合の部分、施工不良部分が発見された場合に関するもの		●	
指示不備リスク	39	発注者の指示に不備があった場合に関するもの	●		
	40	受注者の指示に不備があった場合に関するもの		●	
瑕疵リスク	41	建設工事の瑕疵に関するもの		●	

給食センター諸室要求水準

	項目	要求水準	備考
共通	全体	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から壁等により区画されるよう計画すること。 ・調理エリア内の各区域の境界は、壁、扉又は床面の色別表示等により交差汚染のないよう計画すること。 ・調理エリアの諸室は、一般エリアと壁等により区画し、調理エリアと一般エリアの動線が交差しないようにすること。また、床面を色別表示すること。 ・汚水配管は、食材を扱う場所及び洗浄室の上部を避けること。それ以外の配管についても極力避けた計画とすること。 	—
	調理機器配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ・各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター等で受け渡しされるレイアウトとすること。 ・「魚肉卵類」と「野菜類」、「調味料類」は、相互に交差汚染しないよう、食材の動線及び保管場所を区分すること。 ・下処理室で出た野菜くず等は廃棄物庫へ、洗浄室で出た残菜は残菜処理室へ向かう動線とし、廃棄物等が非汚染作業区域を通過しないこと。 ・各作業区域における包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通して交差汚染の危険があるため、保管場所を区別すること。 ・提供食数及び献立内容に応じた設備、装置及び機械器具を適切に配置すること。 ・備品や家具等の転倒防止措置を講ずること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付きのものとし、収納物の飛び出しを防止すること。 ・清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。 	—
調理エリア	荷受室 (魚肉卵類、野菜類、調味料類)	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入口から搬入された食材の荷受、仕分けを行う室とする。 ・野菜類と肉・魚・卵類と調味料を区分し、それぞれの受入口を設けること。 ・荷受室の外部に雨等に配慮した食材搬入用のプラットホームを設け、奥行きは最低2mを確保すること。 ・プラットホームには、外気を遮断できるよう外壁及び開閉できるサッシを設けること。また、サッシにはエアカーテンを設けること。 ・入口には、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設けること。 ・納入物資が置けるスペースを確保すること。 ・野菜類と肉・魚・卵類の荷受室は、センター専用容器に移し替え、数量等の検収が行えること。 ・調味料荷受室に近接して、外部から直接出入りできる場所に、牛乳が保管できる冷蔵庫を置ける鍵のかかる部屋を設けること。 ・モニター付インターホンを設けること。 	【主な設備】 ①荷受台、②デジタル台秤、③秤台、④冷蔵庫
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> ・搬入された食材を検収し、鮮度等の確認を行うとともに、専用容器に食材を移し替える作業を行う室とする。 ・食材搬入後の衛生管理及び作業の効率性を確保するため、野菜、果物、肉、魚、卵、一般物資など、食材に応じた専用入口を設けること。 ・入口には、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設けること。 ・納入物資が置けるスペースを確保すること。 ・食品の検収が適切に行える面積を確保し、検温・記録のしやすい作業環境とすること。 ・検収した食品を専用の容器に移し替えて冷蔵庫で保管することができるスペースを確保すること。 ・異物混入を防止した検収が行えること。 ・排水溝を設置すること。 ・事務室から直接通じる動線を備えること。 	【主な設備】 ①収納カート、②器具消毒保管機、③検食用冷凍庫、④掃除用具入れ
	皮むき室	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の皮むきを行う室とする。 ・泥つき野菜を処理する機械を設置すること。 ・皮むきを行える機械を設置すること。 ・400kg（約4種類）の野菜が処理できること。 	【主な設備】 ①3槽シンク、②シンク付き移動ピーラー
汚染作業区域			

調理エリア	汚染作業区域	食品庫	<ul style="list-style-type: none"> ・缶詰、調味料等を保管・保存する室（庫）とする。 ・ラック（W1212×D613×H1892）が4台、ラック（W1518×D613×H1892）が3台、調味料用の冷蔵庫が1台、納まる程度の部屋とすること。 ・材料を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保すること。 ・缶詰や調味料等を種別ごとに分けて保管できるスペースを確保する。 ・缶詰や調味料等を25℃以下で保管できること。 ・検収室、下処理室に隣接させる。 ・下処理室と上処理コーナー及び調理室との間に設置する冷蔵室はパススルーとするが、カートは行き来しないよう工夫すること。 ・扉は、検収室側と下処理室側に設けること。 	<p>【主な設備】</p> <p>①ラック、②冷蔵庫</p>
		肉、魚、卵類	<ul style="list-style-type: none"> ・食品（肉、魚、卵類）の選別等を行う室とする。 ・検収室に隣接させること。 ・検収の済んだ食品の相互の汚染を防ぎ、選別等を行うスペースを確保すること。 ・魚、肉はそれぞれ専用の部屋を設置すること。なお、卵については、冷凍の全卵を使用するため不要とする。 ・調理室とは食品をパススルーで移動できること。 ・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管できること。 ・専用容器に移し替えた食品（肉、魚、卵類）を、適温の冷蔵・冷凍で保存する冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、食材の量や衛生管理を考慮し、適宜、プレハブ式、パススルー式を導入すること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、移動式カートのまま出入りができること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫の扉は、気密性のあるものとする。 ・冷蔵庫及び冷凍庫の内装は、衛生管理が容易に行えるステンレス製とすること。また、温度監視を庫外で行える設備とすること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫の扉は、排水トラップを用いた防臭構造とすること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、食材の温度管理を適切に行うことができ、高低温異常が確認できる設備とすること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、自動温度記録装置等により、結果を記録できる設備とし、集中管理システムに組み込むことが望ましい。 	<p>【主な設備】</p> <p>①プレハブ冷蔵庫、②プレハブ冷凍庫、③移動ラック、④包丁まな板殺菌庫、⑤器具消毒保管機、⑥3槽シンク、⑦作業台、⑧移動台、⑨パススルー冷蔵庫、⑩掃除用具入れ</p>
		野菜類	<ul style="list-style-type: none"> ・食品（野菜類）の選別、洗浄等を行う室とする。 ・検収室に隣接させること。 ・検収の済んだ食品の相互の汚染を防ぎ、選別、洗浄等を行うスペースを確保すること。 ・魚・肉と別の部屋として設置すること。 ・調理室とは食品をパススルーで移動できること。 ・野菜用シンクは根菜類、果物類、葉物類にレーンを分け、700kg（約7種類）の野菜を3回洗浄できる能力とすること。 ・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管できること。 ・食材が直接接触する個所は、非腐食性、非吸収性、非毒性、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とすること。 ・専用容器に移し替えた食品（野菜類）を、適温の冷蔵・冷凍で保存する冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、食材の量や衛生管理を考慮し、適宜、プレハブ式、パススルー式を導入すること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、カート（W875×D700×H800程度）のまま出入りができること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫の扉は、気密性のあるものとする。 ・冷蔵庫及び冷凍庫の内装は、衛生管理が容易に行えるステンレス製とすること。また、温度監視を庫外で行える設備とすること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫の扉は、排水トラップを用いた防臭構造とすること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、食材の温度管理を適切に行うことができ、高低温異常が確認できる設備とすること。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は、自動温度記録装置等により、結果を記録できる設備とし、集中管理システムに組み込むことが望ましい。 	<p>【主な設備】</p> <p>①プレハブ冷蔵庫、②プレハブ冷凍庫、③プラスチック用ドレー、④包丁まな板殺菌庫、⑤器具消毒保管機、⑥移動台、⑦3槽シンク、⑧作業台、⑨掃除用具入れ</p>

調理 エリア	汚 染 作 業 区 域	計量室	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料の計量や仕分け、缶詰等の開缶等を行う室とする。 ・下処理室に隣接させること。 ・10種類の調味料の計量ができること。 	【主な設備】 ①器具消毒保管機、②移動台、③2槽シンク、④作業台、⑤電動缶切機、⑥デジタル台秤、⑦パルススルー冷蔵庫
		器具洗浄室 (肉・魚・卵類)、 器具洗浄室 (野菜類)	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域で使用した器具や容器、カート等を洗浄する室とする。 ・水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設けること。 ・野菜類の器具洗浄機を整備すること。 	【主な設備】 ①移動台、②器具類洗浄機、③3槽シンク、④作業台
		洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・回収したコンテナ、食器・食缶類を、それぞれの洗浄機等で洗浄する室とする。 ・コンテナを受け入れるための十分なスペースを確保すること。 ・コンテナ、食器、食缶洗浄機を設置すること。 	【主な設備】 ①移動シンク、②移動台、③残菜計量機、④粉碎ポンプ流し台、⑤1槽シンク、⑥3槽シンク、⑦作業台、⑧食缶洗浄機、⑨食器・トレイ類洗浄機、⑩コンテナ洗浄機、⑪小物洗浄機、⑫掃除用具入れ
		重汚物特別 洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・回収したものにウイルス感染症や食中毒等の疑いがあった場合の洗浄室とする。 なお、回収風除室の一面をシャッターにより区画して設置することも可能とする。 	【主な設備】 ①移動シンク
		風除室 (回収)	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とする。 ・外部出入口には内外から鍵の開閉可能なシャッターを設置すること。 ・モニター付インターホンを設けること。 	—
		倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な広さ、適切な場所に設置すること。 	【主な設備】 ①ラック
		残菜処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜を計量し、処理する室とする。 ・臭気等が漏れない構造で残渣等の搬出後容易に清掃が出切る仕上げを採用し、汚液を流せる側溝を設置すること。 ・処理後の廃棄物量を出来るだけ少なくできること。 	【主な設備】 ①制御盤、②厨芥脱水機、③ポリバケツ交換装置
		廃棄物庫	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜以外の廃棄物(資源、可燃、不燃ゴミ)を一時保管するための室(庫)とする。 ・資源、可燃、不燃ゴミを保管するスペースを確保すること。 ・搬入、搬出が容易にできること。 ・外部からの回収に配慮して計画すること。 ・面積は14㎡以上とすること。 	【面積】 14㎡以上
		油庫	<ul style="list-style-type: none"> ・揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室(庫)とする。 ・新油の保管・保存及び廃油の保管を行うタンクを設置すること。 ・新油タンクは、可能な限り検収室に近接した位置に設置すること。 ・納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置すること。 ・清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 ・新油タンクからの給油は、ポンプ配送とすること。 ・調理機器からの廃油は、ポンプ配送により廃油タンクに移送すること。 	【主な設備】 ①新油タンク、②廃油タンク、③掃除用具入れ

非汚染作業区域	調理室	器具洗浄室 (煮炊き)	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域で使用した器具、カートを洗浄する室とする。 ・非汚染作業区域内にある他の室との兼用も可とする。 ・水の飛散に留意した洗浄コーナーを設けること。 	【主な設備】 ①移動台、②器具洗浄機、③3槽シンク
		器具洗浄室 (焼物、揚物、蒸物)	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域で使用した器具、カートを洗浄する室とする。 ・水の飛散に留意した洗浄コーナーを設けること。 	【主な設備】 ①3槽シンク
	調理室	上処理コーナー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜等の上処理（切断・仕分け等）を行うコーナー（室）とする。 ・野菜、大豆加工品（豆腐、油揚げ等）、練り製品（ちくわ、かまぼこ等）の切断及び海藻・乾物等の水もどしを行うスペースを確保すること。 ・フードスライサー、作業台、シンク等はドライ仕様とすること。 ・フードスライサー、作業台、シンク等のスペースを十分確保するとともに、移動式にするなど、調理過程に応じた配置ができること。 	【主な設備】 ①移動台、②シンク付き移動フードスライサー、③シンク付き移動サイノ目切機、④3槽シンク、⑤移動台、⑥移動式ミキサー、⑦移動式受槽
		調理室 (煮炊き)	<ul style="list-style-type: none"> ・煮物・炒物の調理を行い、配缶する室とする。 ・肉、魚、野菜など、種類ごとの専用の調理器具とし、設置スペースを確保すること。 ・最大3,800食/日、1献立の調理に対応する調理機器・調理備品等を設置すること。 ・2品（例：野菜炒め、汁物等）釜を使う献立でも調理時間（調理時間2時間）に問題がない台数を配置すること。 ・作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。 ・回転釜の、調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カプラ式等で設け、作業性と衛生的な使用に考慮すること。 	【主な設備】 ①包丁まな板殺菌庫、②プレート殺菌庫、③器具消毒保管機、④2槽シンク、⑤3槽シンク、⑥ザル運搬ラック、⑦スパテラストランド、⑧蒸気回転釜、⑨L型運搬車、⑩配缶台、⑪掃除用具入れ
		調理室 (焼物、揚物、蒸物)	<ul style="list-style-type: none"> ・揚物、焼き物、蒸し物の調理を行い、配缶する室とする。 ・効率的な処理ができる調理器具を設置すること。 ・作業動線及び食品が交差しない配置とすること。 ・配缶の場所を確保すること。 ・たれ等を調理できる回転釜を設置すること。 ・蒸気がこもらないように天井高を確保すること。 ・焼き蒸し物機は、扉はパススルーとし、機器の配置について壁側でなく動線交差しないような配置とすること。 ・芯温の測定が必要となる揚げ物機、焼き蒸し機には、芯温測定機器を取り付けるか、又はハンディタイプを常設し、適宜測定が可能なものとする。 ・作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。 ・回転釜の、調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カプラ式等で設け、作業性と衛生的な使用に考慮すること。 	【主な設備】 ①器具消毒保管機、②移動台、③連続式揚物機、④油切りコンベヤ、⑤油濾過システム制御盤、⑥油濾過機、⑦スチームコンベクションオープン（ロールインカート）、⑧低放射ガス回転釜、⑨配缶台、⑩掃除用具入れ
		和え物室 (果物調理コーナー)	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物の調理、冷却、配缶及び果物の配缶等を行う室とする。 ・3,800食の調理作業に対応可能な調理機器・調理備品等を設置すること。 ・配缶する場所を確保すること。 ・和え物食缶と炒め物食缶を交換使用するため、冷却機能やサイズ等に配慮した消毒保管する機器を設置すること。 	【主な設備】 ①真空冷却機、②冷却機用親台車、③冷却機用台車、④プレハブ冷蔵庫、⑤回転釜、⑥スチームコンベクションオープン、⑦ラック、⑧配缶台、⑨移動台、⑩器具消毒保管機、⑪作業台、⑫カート、⑬スパテラストランド、⑭移動台、⑮3槽シンク、⑯作業台
	アレルギー対応調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーのある生徒のアレルギー対応食を調理する室とする。なお、原因食物は「卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生」の7品目とする。 ・食物アレルギー対応食は100/食日程度（1品または2品）に対応できること。通常食の食材や調理及び配缶作業との関係に十分注意し、独立した室とすること。 ・搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設けること。 ・個別調理に適した調理機器を設置すること。 ・専用の洗浄ラインを設置すること。 ・調理工程の動線に配慮した配置（煮炊き室と隣接）が望ましい。 	【主な設備】 ①器具消毒保管機、②3槽シンク、③1槽シンク、④IH調理器、⑤作業台、⑥オープンレンジ、⑦オープンレンジ用棚、⑧移動台、⑨容器消毒保管機、⑩掃除用具入れ	

調理エリア	非汚染作業区域	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。 ・将来のクラス増を考慮し、コンテナについては、4クラス分積載用で40台を保管する十分なスペースを確保すること。 ・洗浄室に隣接させること。 ・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（トレイ、食器、食缶等）消毒保管機を設けること。また、消毒保管機の工夫により省スペース化を図ること。 ・献立により使用しない種類の食器（予備食器）を保管し、消毒を行えること。 ・将来のクラス増を考慮し、150クラス分の食缶、予備食器を消毒保管する機器を設置すること。 	【主な設備】 ①天吊式コンテナ消毒装置、②天吊枠（シングル、ダブル）、③コンテナ、④トラックイン食器消毒保管機、⑤トラックイン食缶消毒保管機、⑥保管機用カート、⑦移動台、⑧検食用冷凍庫、⑨掃除用具入れ
		風除室（配送）	<ul style="list-style-type: none"> ・配送車にコンテナを積み込む室とする。 ・コンテナの数量、予定する配送工程等を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルター等の有効な対策を行うこと。 ・外部出入口には内外から鍵の開閉可能なシャッターを設置すること。 ・モニター付インターホンを設けること。 	—
一般エリア	前室	汚染区域前室、非汚染区域前室	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染・非汚染作業区域とは独立させ、汚染・非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。 ・調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。 ・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。 ・調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを、前室の手洗い設備に設置すること。 ・靴、作業着、エプロン等を衛生的に保管できる保管庫を設置すること。 ・非汚染区域への入口にはエアシャワーを設置すること。 	【主な設備】 ①クリーンロッカー（エプロン）、②クリーンロッカー（短靴）
		市職員用事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員が執務等を行う室とする。 ・面積は30㎡程度とする。 ・4名程度の使用を想定する。 ・感染防止対策ができる来客用のカウンター窓口を設けること。 ・カウンター窓口及び出入口等について、夜間のセキュリティ確保ができること。 ・インターネットに接続可能な情報コンセント等を設置するため、フリーアクセスフロアとすること。 ・書棚用のスペースを確保すること。 	【面積】 30㎡程度
	市職員用倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室に近接して、倉庫（4㎡程度）を設置すること。 	【面積】 4㎡程度	
	市職員用更衣室	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室に隣接して更衣室を配置すること。 ・面積は6㎡程度とし、女5名が使用する。 	【面積】 6㎡程度	
	市職員用トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員が利用するトイレとする。 ・市職員用事務室に隣接して配置する。 ・細菌検査実施のため、市職員専用のWCとし、男女各1基以上設置すること。 ・室内に手洗器を設置すること。 	—	
	市職員用給湯室	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室に近接して、給湯室（給湯コーナーでも可）を設置する。 	—	
	市職員用洗濯・乾燥室	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室所近くに設置し、7名分の白衣を洗濯して干せること。 	—	
外部利用共用部分	会議室	<ul style="list-style-type: none"> ・会議、給食関係の各種研修、児童生徒等の見学や試食会などで使用する。 ・可動間仕切りにより、3室（大中小の会議室）として使用できるようにすること。 ・会議室の床は、フローリング等の仕上げとすること。 ・食育のため煮炊き調理室、アレルギー専用調理室、下処理室等の見学ができること。見学（可視）できない室等は、監視カメラを設置してモニターでの見学対応も可とする。 ・会議室内の机は、折りたたみ可動式とする。（別途備品にて調達） ・調理台（シンク1槽、コンロ2口、調理台）を2台設置、冷凍冷蔵庫を隣接して1台設置できるスペースを設けること。 ・調理スペースは会議室と一体で使用する。調理台は未使用時には扉等で目隠しできること。 ・ポータブルの放送設備を設置する。 ・会議室専用の倉庫（15㎡程度：机30、椅子60程度収納）を設けること。 	【面積】 会議室：200㎡程度 会議室専用倉庫：15㎡程度 【主な設備】 ①調理台、②戸棚、③冷凍冷蔵庫、④ポータブルの放送設備	

外部 利用 共用 部分	来客用 トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・職員と外来者が利用する。 ・男子は小便器2基以上、大便器1基以上設置すること。 ・女子は3基以上設置すること。 ・手洗器を設置すること。 ・SKは1箇所以上設置すること。 	—
	多目的 トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・主に来客者が利用するトイレとする。 ・さまざまな人に対応するトイレとし、1基設置すること。 ・手洗器を設置すること。 ・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・警報を市職員用事務室にて発報する計画とすること。 	—
	見学通路・ 見学ホール	<ul style="list-style-type: none"> ・見学窓から可能な範囲で調理工程を見学する。 ・通路やホールを活用して食育に関する展示を行う。 	—
	備蓄倉庫	<ul style="list-style-type: none"> ・12㎡程度を確保すること。 	【面積】 12㎡程度
	エレベーター	<ul style="list-style-type: none"> ・車いす1名が乗れるものとする。 	—
	玄関	<ul style="list-style-type: none"> ・市職員用事務室と施設の玄関の間に、モニター付インターホンを設けること。 ・室内履きに履き替えられるように下駄箱を設置すること。 	—
	屋外階段 または 夜間専用出入口 前室	<ul style="list-style-type: none"> ・屋外階段の場合は、屋根付きの屋外階段とし、使用しやすい幅のものを設置すること。 ・どちらを選択しても出入口には風除室（玄関）を設け、室内履きに履き替えられるように下駄箱を設置すること。 	—
一般 エリア	委託業者 専用事務室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務委託業者5名が執務を行う室とする。 ・調理員食堂兼会議室内の設置も可とする。 ・書庫スペースを設けること。 	—
	調理員 専用通路	<ul style="list-style-type: none"> ・下処理、調理、積載、洗浄室などの出入りが、2Fへ上がらなくても行き来できるよう設ける。 ・市職員用事務室から、この調理員専用通路へ効率よく行ける配置が望ましい。 	—
	調理員用 休憩室 (調理員用 更衣室)	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が休憩を行う。 ・調理員用更衣室を兼ねること。 ・15㎡程度の部屋を4つ設けること。（ロッカーは別途備品にて調達） ・委託業者専用事務室に近接させて設置すること。 ・休憩室に近接させてシャワー室を2室設けること。 ・シャワー室には、更衣用の前室を設けること。 	—
	調理員用 トイレ	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が使用する。 ・1Fに男子2基、女子4基以上を設置し、全て個室とすること。 ・2Fに男子1基、女子3基以上を設置し、全て個室とすること。 ・SKは、各1箇所設けること。 ・便座のふたは自動で開閉すること。 ・便所の個室、前室共に手洗器を設置すること。 ・食品を扱う場所及び洗浄室から直接出入りできないよう配慮すること。また、各個室（各トイレブース）には前室を設けるとともに、自動手洗いに、白衣を脱着し、ハンガーにかけるためのバー等を設置し、トイレでは靴の履き替えを促すように床の色を変える等、配慮すること。 	—
	調理員用 食堂兼会議室	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員等が昼食をとる部屋とする。 ・調理員等がミーティングを行う部屋とする。 ・室内に湯沸コーナーを設ける。 	—
	ダムウェーター	<ul style="list-style-type: none"> ・積載場所から従業員食堂兼会議室への運搬用に設けること。 	—
	配送員控室	<ul style="list-style-type: none"> ・配送業務従事者が待機する部屋を設けること。 ・ボイラーマンも共用できること。 	—
	玄関	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が使用する。 ・室内履きに履き替えられるように下駄箱を設置すること。 	—
	前室	—	—
	ボイラー室	<ul style="list-style-type: none"> ・メンテナンス等を考慮し、十分な広さを確保すること。 	—
機械室・電気室	<ul style="list-style-type: none"> ・メンテナンス等を考慮し、十分な広さを確保すること。 ・電気室を2階に設置し、受変電設備を設置することが望ましい。 	—	

各種設備設置箇所一覧

		殺菌灯	インターホン	時計	監視 カメラ	電話 (外線)	専用情報 コンセント	一般情報 コンセント	空調 設備	換気 設備	テレビ 共聴
調理 エリア	汚 染 作 業 区 域	プラットホーム	○(※3)								
		荷受室 (肉魚卵類、野菜類、調味料類)		○	○				○	○	
		検収室	○	○					○	○	
		皮むき室	○	○					○	○	
		冷蔵室 (肉、魚、卵類)									
		冷蔵室 (野菜類)									
		冷凍室 (肉、魚、卵類)									
		冷凍室 (野菜類)									
		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)	○(※3)								○	
	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)							○	○		
	器具洗浄室 (焼物、揚物、蒸物)							○	○		
	上処理コーナー	○						○	○		
	調理室 (煮炊き)	○	○	○	○			○	○		
	調理室 (焼物、揚物、蒸物)	○	○	○	○			○	○		
	和え物室	○	○	○	○			○	○		
	果物調理室	○	○	○	○			○	○		
	アレルギー対応調理室	○	○	○	○			○	○		
	コンテナ室	○	○					○	○		
	風除室 (配送前室)	○(※3)	○					○	○		
一 般 エ リ ア	管 理 専 用 部 分	市職員用事務室	○	○(親機)		○	○	○	○	○	○
		市職員用書庫								○	
		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	○(※3)			○					
	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											
ボイラー室		○	○					○	○		
機械室・電気室	○						必要に応じて	○			

※1 対象となる諸室等に適切な数を設置すること
 ※2 △は、エアコンをつける必要はないが、冷風が入るように配慮したい室
 ※3 外部からの応答が可能なドアホンとすること

調理機器等一覧

室名等	品名	参考仕様	参考サイズ (mm)			参考数量	対応区分		
			W	D	H		市	受注者	
荷受室 (魚肉卵類、野菜類、 調味料類)	荷受台	移動式	1500	600	600	3	○		
	デジタル台秤	ひょう量：60kg、目量：20g	350	605	795	3	○		
	秤台	移動式	700	450	500	3	○		
	冷蔵庫	飲料用 (200mℓ × 50本) 及び調理用 (1ℓ × 40本) の牛乳が保管可能	-	-	-	1	○		
検収室	コンパクト収納カート	-	875	700	800	17	○		
	器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	3		○	
	検食用冷凍庫	有効内容積：370L程度	-	-	-	1		○	
	掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	2	○		
皮むき室	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	1		○	
	シンク付移動ピーラー	1回の投入量：10kg以上、ドライ仕様	-	-	-	2		○	
食品庫	トップトラック	-	3406	1295	2200	1	○		
	ラック	-	1518	613	1892	3	○		
	冷蔵庫	有効内容量：640L程度	-	-	-	1		○	
下処理室	肉、魚、卵類	プレハブ冷蔵庫	304kg(80g×3800)の切り身、300kg (3・4種類) の食材が収納可能	2550	4000	2400	1		○
		プレハブ冷凍庫	304kg(80g×3800)の加工品、100kg (2・3種類) の食材が収納可能	2100	4000	2400	1		○
		移動ラック	キャスター付	910	613	1717	14	○	
		包丁まな板殺菌庫	収容能力：包丁30本、まな板10枚、乾燥機能付	-	-	-	1		○
		器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	1		○
		三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	3		○
		作業台	ドライ仕様	900	750	850	2		○
		移動台	ドライ仕様	1500	750	850	4	○	
	野菜類	パススルー冷蔵庫	有効内容量：1180L程度	-	-	-	3		○
		掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	1	○	
		プレハブ冷蔵庫	700kg (約7種類) の野菜が収納可能	2650	3300	2400	1		○
		プレハブ冷凍庫	250kg (約3・4種類) の野菜が収納可能	2100	3300	2400	1		○
		プラスチック用ドローリー	-	580	390	520	22	○	
		包丁まな板殺菌庫	収容能力 (包丁30本、まな板10枚)、乾燥機能付	-	-	-	2		○
		器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	1		○
		移動台	ドライ仕様	900	750	850	5	○	
計量室	三槽シンク	ドライ仕様	2400	750	850	5		○	
	作業台	ドライ仕様	900	750	600	5		○	
	掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	1	○		
	器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、自在棚5段仕様	-	-	-	1		○	
	移動台	ドライ仕様	900	750	850	1	○		
	二槽シンク	ドライ仕様	1500	750	850	1		○	
	作業台	ドライ仕様	1500	750	850	1		○	
器具洗浄室 (肉・魚・卵類)、 器具洗浄室 (野菜類)	電動缶切機	開缶能力：500缶/h (1号缶) 程度	-	-	-	1		○	
	デジタル台秤	ひょう量：15kg	-	-	-	1	○		
	パススルー冷蔵庫	有効内容量：1450L程度	-	-	-	1		○	
	移動台	ドライ仕様	1200	750	850	1	○		
	器具洗浄機	必要数を消毒・保管可能	-	-	-	1		○	
	移動台	ドライ仕様	1200	750	700	1	○		
	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	2		○	
洗浄室	作業台	ドライ仕様	750	750	850	1		○	
	移動シンク	ドライ仕様	900	750	850	4	○		
	移動台	ドライ仕様	1200	750	850	4	○		
	デジタル台はかり (残菜計量用)	ひょう量：60kg、目量：20g	-	-	-	1		○	
	粉碎ポンプ流し台	処理能力：最大600Kg/h程度	1500	1500	850	1		○	
	一槽シンク	ドライ仕様	750	750	850	2		○	
	作業台	ドライ仕様	750	750	850	2		○	
	食缶洗浄機	150クラス分の食缶・食器等を2時間程度で洗浄できる洗浄能力	-	-	-	1		○	
	食器・トレイ類洗浄機	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○	
	食器カゴ (飯椀用)	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○	
	食器カゴ (汁椀用)	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○	
	食器カゴ (深皿用)	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○	
	食器カゴ (深皿・カレー用)	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	316		○	
	食器カゴ (トレイ用)	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○	
小物類カゴ (杓子用)	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○		
はしカゴ	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○		
スプーンカゴ	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○		

室名等	品名	参考仕様	参考サイズ (mm)			参考数量	対応区分		
			W	D	H		市	受注者	
洗浄室	フォークカゴ	洗浄機専用、1クラス40人分	-	-	-	158		○	
	コンテナ洗浄機	40台のコンテナを2時間程度で洗浄できる洗浄能力	-	-	-	1		○	
	作業台	ドライ仕様	900	750	850	5		○	
	小物洗浄機	150クラス分の小物を2時間程度で洗浄できる洗浄能力	-	-	-	1		○	
	三槽シンク	ドライ仕様	2400	750	850	1		○	
	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	1		○	
	掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	2	○		
重汚物特別洗浄室	移動シンク	ドライ仕様	750	750	850	3	○		
倉庫	ラック	素材：ステンレス、段数4段	1212	613	1892	1	○		
	ラック	素材：ステンレス、段数4段	1518	613	1892	1	○		
残菜処理室	制御盤	厨芥脱水機用	-	-	-	1		○	
	厨芥脱水機	自動圧縮可変装置付、処理能力：最大600Kg/h程度	-	-	-	1		○	
	ポリバケツ交換装置	厨芥脱水機用	-	-	-	1		○	
油庫	新油タンク	新油供給ポンプ制御盤、遠隔操作盤付、容量：510L程度	-	-	-	1		○	
	廃油タンク（油濾過機用）	容量：480L程度	-	-	-	1		○	
	掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	1	○		
器具洗浄室（煮炊き） ※他室と兼用した場合、 右に記載の機器は不要	移動台	ドライ仕様	1200	750	850	1	○		
	移動台	ドライ仕様	1200	750	700	1	○		
	器具洗浄機	必要数を消毒・保管可能	-	-	-	1		○	
	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	1		○	
器具洗浄室 （焼物、揚物、蒸物）	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	1		○	
調理室	上処理 コーナー	移動台	ドライ仕様	900	750	600	3	○	
		シンク付き移動フードスライサー	能力300kg/h程度、ドライ仕様	-	-	-	2		○
		シンク付き移動サイノ目切機	能力1200kg/h程度、ドライ仕様	-	-	-	1		○
		三槽シンク	ドライ仕様	2400	750	850	1		○
		移動台	ドライ仕様	1200	750	850	5	○	
		移動式高速度ミキサー	能力6kg/回程度、ドライ仕様	-	-	-	1		○
		移動式受槽	移動式高速度ミキサー用	-	-	-	1		○
	煮炊き	包丁まな板殺菌庫	収容能力（包丁30本、まな板10枚）、乾燥機能付	-	-	-	1		○
		プレート殺菌庫	収容能力（プレート10枚）、乾燥機能付	-	-	-	2		○
		器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	2		○
		二槽シンク	ドライ仕様	1500	750	850	1		○
		三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	1		○
		ザル運搬ラック	ドライ仕様、移動式	1400	700	1200	13	○	
		スパテラスタンド	移動式	270	270	620	13	○	
		蒸気回転釜	満水量：320L程度	-	-	-	12		○
		配缶台	ドライ仕様、移動式、食缶6個程度配置可能	-	-	-	12	○	
		蒸気回転釜（湯煎用）	満水量：360L程度、断熱カバー付、架台脚	-	-	-	1		○
	焼物、揚物、蒸物	L型運搬車	ドライ仕様	1200	700	750	1		○
		掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	2	○	
		器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	2		○
		移動台	ドライ仕様	1200	750	850	3	○	
		連続式揚物機	油量：215L程度、能力：3,800食分の揚物を1時間程度で処理、油タンク付	-	-	-	1		○
		油切りコンベヤ	連続式揚物機用、バーコンベヤ	-	-	-	1		○
		油濾過システム制御盤	油濾過機用	-	-	-	1		○
		油濾過機	ポンプ吐出量：80L/min程度	1140	515	980	1		○
		スチームコンベクションオープン	1/1ホテルパン最大枚数：32枚	-	-	-	2		○
		ラック及びカート	スチームコンベクションオープン用	-	-	-	4		○
焼物、揚物、蒸物	ホテルパン	スチームコンベクションオープン用	-	-	-	128		○	
	低輻射ガス回転釜	満水量：200L程度	-	-	-	1		○	
	配缶台	ドライ仕様、移動式、食缶12個程度配置可能	-	-	-	2	○		
	掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	2	○		

室名等	品名	参考仕様	参考サイズ (mm)			参考数量	対応区分	
			W	D	H		市	受注者
和え物室 (果物調理コーナー)	氷蓄熱真空冷却機	能力：150kg/バッチ程度、パススルータイプ	2500	1650	1900	1		○
	親台車	真空冷却機用	-	-	-	2		○
	子台車	真空冷却機用	-	-	-	1		○
	プレハブ冷蔵庫	3800食分の調理に必要な量を収納可能	5100	1950	2400	1		○
	移動ラック	キャスター付	910	613	1717	5	○	
	カート	ドライ仕様	1000	700	1400	2	○	
	器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	1		○
	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	2		○
	作業台	ドライ仕様	900	750	850	2		○
	移動台	ドライ仕様	1200	750	850	1	○	
	スパテラスタンド	-	270	270	620	1	○	
	蒸気回転釜	満水量：320L程度、断熱カバー付、架台脚	-	-	-	1		○
	スチームコンベクションオープン	1/1ホテルパン最大枚数：32枚	-	-	-	1		○
	ラック及びカート	スチームコンベクションオープン用	-	-	-	2		○
	ホテルパン	スチームコンベクションオープン用	-	-	-	64		○
配缶台	食缶12個程度配置可能	-	-	-	1	○		
移動台	ドライ仕様	900	600	850	2	○		
アレルギー対応調理室	器具消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	1		○
	三槽シンク	ドライ仕様	2100	750	850	1		○
	一槽シンク	ドライ仕様	600	600	850	3		○
	I H調理器	口数：2口	-	-	-	3		○
	作業台	-	1300	600	670	3	○	
	オープンレンジ	レンジ出力：最大1,000W程度	-	-	-	3		○
	移動台	ドライ仕様	900	600	850	3	○	
	容器消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、ウォーム機能・自己診断機能付	-	-	-	1		○
掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	1		○	
コンテナ室	天吊式コンテナ消毒装置	-	1150	800	1200	40		○
	天吊枠 (シングル)	-	-	-	-	8		○
	天吊枠 (ダブル)	-	-	-	-	16		○
	コンテナ	-	1520	850	1600	40		○
	トラックイン食器消毒保管機	必要数を消毒・保管可能	-	-	-	9		○
	トラックイン食缶消毒保管機	必要数を消毒・保管可能、冷却機能付	-	-	-	1		○
	保管機用カート	-	750	900	1720	39		○
	移動台	ドライ仕様	1800	750	800	2	○	
	検食用冷凍庫	有効内容積：370L程度	-	-	-	1		○
	掃除用具入れ	室内で利用する掃除用具を保管可能	-	-	-	2	○	
汚染区域前室、 非汚染区域前室	クリーンロッカー (エプロン)	非汚染作業区域前室、汚染作業区域前室ともに調理委託業者のエプロンが必要数保管可能	-	-	-	-		○
	クリーンロッカー (短靴)	非汚染作業区域前室、汚染作業区域前室ともに、市職員、調理委託業者の短靴が必要数保管可能	-	-	-	-		○
会議室	戸棚	-	1200	600	1800	1	○	
	冷凍冷蔵庫	有効内容積：冷凍240L程度、冷蔵230L程度	-	-	-	1		○
	調理実習台	-	2100	900	800	1		○
	オープン付IHコンロ	オープン：熱循環方式、IHコンロ口数：2口	-	-	-	2		○
	プロジェクター	-	320	110	230	1	○	
	スクリーン	-	1620	-	1220	1	○	
玄関 (外部利用共用部分)	下駄箱	市職員及び来客者向けの室内履き、外履きが必要数保管可能	-	-	-	-		○
屋外階段または 夜間専用出入口	下駄箱	施設利用者向けの室内履き、外履きが必要数保管可能	-	-	-	-		○
玄関 (従業員・調理員専用部分)	下駄箱	従業員・調理員向けの室内履き、外履きが必要数保管可能	-	-	-	-		○

室名等	品名	参考仕様	参考サイズ (mm)			参考数量	対応区分	
			W	D	H		市	受注者
食器・食缶等	食器 (飯椀)	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	食器 (汁椀)	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	食器 (深皿 (中))	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	食器 (深皿 (大))	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	トレー	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	はし	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	スプーン	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	フォーク	資料10参照	-	-	-	3900	○	
	アレルギー対応容器 (汁用)	資料10参照	-	-	-	100	○	
	アレルギー対応容器 (おかず用)	資料10参照	-	-	-	100	○	
	食缶 (汁用)	資料10参照	-	-	-	150	○	
	食缶 (フライ用)	資料10参照	-	-	-	150	○	
	食缶 (炒め物用)	資料10参照	-	-	-	150	○	
	食缶 (果物用)	資料10参照	-	-	-	150	○	
配膳備品	パンバサミ	波型	全長：220			300	○	
	レードル柄うどん杓子	-	85×85×200			300	○	
	レードル柄汁杓子	-	90×90×250			300	○	
	ごはんしゃもじ	-	全長：205			300	○	
調理備品	非接触温度計	測定範囲：-20～315℃	-			4	○	
	防水型食品温度計	測定範囲：-40～250℃	-			8	○	
	ハンディ残留塩素計	-	-			2	○	
	残菜コンテナ	容量：80L程度	-			11	○	
	残菜コンテナドーリー	-	-			11	○	
	ワイパー	-	幅330 全長1385			24	○	
	ワイパー	-	幅480 全長1385			24	○	
	スチールパイプ柄デッキブラシ	-	全長1320 幅173			24	○	
	スポンジモップ	-	全長1320 幅280			24	○	
	ホース	50m巻	Φ15			8	○	
	ゴミ箱	容量：50L程度	-			4	○	
	ゴミ箱	容量：20L程度	-			27	○	
	時計	防湿防塵型	-			33	○	
	キッチンバサミ	-	全長：205			5	○	
	芽取器	-	全長：140			6	○	
	快速ピーラー	-	120×70×10			6	○	
	シリコンオープンミット (片手)	-	全長：350			13	○	
	IHアルミフライパン	-	200			4	○	
	両手鍋	-	200			4	○	
	ひしゃく	容量：2.0L	Φ180×1000			22	○	
	うどん杓子	-	Φ180×1000			5	○	
	網ひしゃく	-	Φ300			5	○	
	ハイテクスパテラ	-	187×390×1200			18	○	
	ビッグターナ	-	180×1230			5	○	
	抗菌まな板	-	750×350×25			32	○	
	抗菌カラー包丁	牛刀	全長：240			32	○	
	抗菌カラー包丁	ペティナイフ	全長：120			6	○	
	ラバケット	容量：23L	Φ505×310			8	○	
	ポリザル	-	Φ600×218			16	○	
	金網ざる	5mm目	Φ650×230			8	○	
	プラスチック	-	580×390×275			192	○	
	上皿秤	最大計量：20kg	-			6	○	
	上皿秤	最大計量：10kg	-			3	○	
	上皿秤	最大計量：5kg	-			2	○	
	計量カップ	容量：3000cc	Φ165×160			8	○	
	計量カップ	容量：1000cc	Φ110×108			3	○	
	ボール	ステンレス製	Φ180			8	○	
	ボール	ステンレス製	Φ300			8	○	
	ボール用蓋	ステンレス製	Φ300			8	○	
	耐熱シリコンスクレパー	-	55×270			6	○	
ワンピース横口レードル	-	105×265×315			6	○		
パンバサミ	ワニ口	全長：235			6	○		
パンバサミ	波型	全長：220			10	○		
シリコン長柄ターナー	-	82×110 柄長231			9	○		
耐熱防水泡立	-	全長：240 Φ72			6	○		
PPS菜箸 (10膳入)	-	全長：300			2	○		
番重	手なし	660×440×90			3	○		
番重	手付	660×440×150			16	○		
番重用特大蓋	-	690×470×25			16	○		
パン箱 (肉・魚下処理用)	-	465×305×230			16	○		
一重食缶	-	16L Φ315×305			32	○		
一重食缶	-	10L Φ290×220			16	○		

要求水準確認書（案）

項目		要求水準	対応状況	参照先	発注者 確認日
3.2 建築計画					
	(1)	平面・動線計画			
		①			
		②			
		③			
		④			
		⑤			
		⑥			
		⑦			
		⑧			
		⑨			
		⑩			

技術提案実施計画書（案）

項目	技術提案	対応状況	参照先	発注者 確認日
3.2 建築計画				
(1)	平面計画			
	①			
	②			
	③			
	④			
	⑤			
	⑥			
	⑦			
	⑧			
	⑨			
	⑩			