

海老名市中学校給食調理施設建設設計業務委託仕様書

令和3年4月

海老名市

目次

第1 総則

- 1 事業の目的
- 2 事業本事業の基本的な考え方
- 3 本事業のスケジュール

第2 本事業における対象施設

- 1 敷地概要
- 2 整備対象施設等概要

第3 施設整備の要求水準

- 1 建築計画
- 2 諸室計画
- 3 電気設備計画
- 4 機械設備計画
- 5 厨房機器計画

第4 設計に関する要求水準

- 1 業務の対象
- 2 業務の内容

別紙

1	事業スケジュール
2	案内図
3	配置図
4	既存施設平面図
5	インフラ整備状況
6	配置検討図
7	車両動線
8	諸室構成等について
9	厨房機器等について
10	設計業務委託特記仕様書

第1 総則

海老名市中学校給食調理施設建設設計業務委託仕様書は、海老名市が発注する海老名市中学校給食調理施設建設設計業務委託に適用する。

1 本事業の目的

海老名市内6の中学校の給食調理及び配送を一元的に行う施設建設である。建設に際しては、「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」等を遵守して安全かつ安心な学校給食を提供することを最大の目的とするとともに、災害時における炊出機能を可能とする発電設備を保有する施設とする。また、建設に係る費用および維持管理コストの縮減が重要であるとともに、環境に配慮した施設づくりを目指すことも重要な位置付けとする。

2 本事業の基本的な考え方

(1) 給食調理施設について

- ・既存施設の増築棟として設計を行うこと。
- ・給食調理及び配送を一元的に行う施設

(2) 安全かつ安心な学校給食の提供

- ・「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に適合し、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point：危害分析重要管理点）の概念を取り入れた衛生的かつ安全なものとする。
- ・最少の費用で最大の効果を得ることを基本理念に、建物及び厨房設備設計を行うこと。

(3) 災害対策について

- ・水害、地震に対する施設の対策及びインフラの確保。
- ・災害時における炊出機能を有するために必要な設備を備えること。
- ・本施設の建築中においても海老名市食の創造館（以下、「既存施設」という。）は操業することに留意し必要に応じ、施設建設工事中の仮囲い等を設置する。

(4) 費用及び維持管理コストの低減

- ・配管（蒸気管、配水管等）を長期間において良好な状態で維持できるようにし、修繕等の実施時に作業性が高いものとする。

(5) 環境への配慮

- ・生ごみの発生及び排出を抑制し、再資源化への対応と促進を図るものとする。

3 本事業のスケジュール

別紙1「事業スケジュール」参照

第2 本事業における対象施設

1 敷地概要

(1) 位置、現況

- ・本事業における建設予定地は、別紙2「案内図」、別紙3「配置図」による。
- ・既存施設については、別紙4「既存施設平面図」による。

(2) 周辺インフラ整備状況

- ・本事業における建設予定地のインフラ整備状況は、別紙5「インフラ整備状況」による。詳細は関係機関に確認のこと。

2 整備対象施設等概要

(1) 施設配置計画

- ・敷地内における計画は、別紙6「配置検討図」を参考とし、既存施設を有効に機能させるものとする。なお、これは、配置を確定させるものではない。

(2) 計画施設等の概要

- ・鉄骨造3階建
- ・給食提供能力 最大4,500食、標準4,100食
※「最大4,500食」は、1日の調理で給食提供が可能な食数であり、機器上の最大容量・能力ではない。
- ・調理対象
海老名市内6中学校（以下、令和2年5月1日現在の生徒数等）
生徒 3,450人（112クラス）
教職員 169人
その他 34人
※推測値では令和16年度頃に生徒数が約3,750人と最多
- ・従業員数 40～50人程度（男女比3：7程度）

第3 施設整備の要求水準

外壁、屋根、内装など主要な仕上げについては、華美とならないようデザイン等に十分配慮すること。

付帯設備における熱源利用方式並びに設備の資材、機器及び運営備品の選定に当たっては、初期コスト、ランニングコスト等の比較検討を行った上で、環境負荷の低減に資することを配慮したものとする。

1 建築計画

(1) 外部仕上

- ・周辺環境、既存施設との調和を考慮した素材の検討やデザインの工夫を行うこと。
- ・材料は経年変化が少なく、耐久性・耐候性が高いものとする。
- ・建物本体の形状が凸凹のない形状とする。

(2) 動線

- ・既存施設の動線を考慮した上で可能な限り製造工程、搬出入を効率的に行うことができる動線計画とすること。

(3) 平面

- ・平面計画及び階構成にあたっては、諸室の特性を把握し、従業員の安全性、防災性、利便性、快適性等を考慮し、適切に配置すること。
- ・屋上及び屋根に上がる階段を設ける。

(4) 内部仕上

- ・各部屋の用途、機能に応じ、耐久性、メンテナンスの容易さに配慮すること。
- ・各部屋の用途、機能に応じ、断熱、吸音材等の採用を十分検討すること。
- ・害獣、害虫等の侵入防止対策を講じること。

(5) 安全防災

- ・機器類の配置、据付けはすべて労働安全衛生法令及び規則に定めるところによるとともに運転作業、保守点検に必要な機能を完備すること。
- ・職員が機器等に巻き込まれないようにリミットスイッチ等の安全対策を講じること。

(6) 外構

- ・適切な位置に出入口を設け、食材納入時、配送時、回収時等と既存施設との兼ね合いも含め、車両の交錯が生じないよう安全性に配慮した計画とすること。
- ・既存施設における車両の動線は別紙7「車両動線」による。
- ・業者等の敷地内への出入りに対する視認性を確保すること。
- ・出入口には、門扉を設置すること。
- ・外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置すること。
- ・車両の通行及び歩行者の安全確保のため、必要に応じ歩道を設置すること。
- ・3台程度の駐車場、20台程度の駐輪場を整備すること。
- ・備品や保管品用の倉庫及びゴミ置き場を設けること。

2 諸室計画

主要諸室について

- ・荷受室、油庫、残菜庫、洗浄室、コンテナ室、検収室、下処理室、調理室、アレルギー調理室、玄関、更衣室、休養室等ほか
- ・その他、給食調理施設に必要と思われる室を配置すること。
※付帯施設として変電施設、受水槽、廃水処理施設、エレベーターホール等ほか
- ・別紙8「諸室構成等について」参照。なお、必要な室を確定するものではない。

3 電気設備計画

(1) 一般事項

- ・事務職員及び調理従事者が共用可能な集中管理パネル（防災監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温湿度調整）を設置し、一括管理を行う。
- ・また、主要機械・電気設備の運転状況、調理設備の運転状況の集中管理システム及び事務室から各調理室に情報伝達を行うシステム等の提案を求める。
- ・食品運搬用等とは別にエレベーターを設置する。

(2) 環境に配慮した資材

- ・原則としてLED型照明器具を採用し、該当器具がない場合は、省エネルギー型照明器具を採用する。

(3) 電源設備

- ・各所に最低限のコンセント設備を確保する。非常照明、誘導灯等は、関連法令等に基づき設置する。
- ・施設事故、非常時の停電において、従事者等の屋外退避等のために最低限必要な非常用発電設備を設ける。
- ・電気室や自家発電設備は、災害時においても機能を維持できるよう浸水想定の高さ以上の場所に設置する。

(4) 通信及び情報設備

- ・電話回線は1回線以上整備する。
- ・諸室（給食エリア内の諸室等も含む）には、直接通話が可能な内線電話を設置する。また、既存施設との通話可能なものとする。
- ・事務室にインターネットに接続可能な情報コンセントの設置を行う。
- ・事務室にFAX専用回線を1回線確保する。
- ・光ケーブル等を事務室に引き込むための空配管を1本以上設置する。

(5) 情報表示設備

- ・原則、電波受信方式の時刻表示装置を設けることとするが、電波の受信状態によっては、他の方式とする。設置場所は事務室、その他必要箇所とする。

(6) 拡声設備

- ・施設内への放送が可能となる設備を設ける。

(7) 誘導支援設備

- ・施設の玄関及び検収室（搬入口）にはインターホン設備等を設ける。

(8) テレビ共同受信設備

- ・事務室にテレビ共聴用アウトレットを設置する。

(9) 機械警備

- ・施設の安全確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的に機械警備を導入する。

(10) 再生可能エネルギー利用設備

- ・太陽光等の再生可能エネルギーの利用設備を検討する。
- ・利用設備の種類、規模、得られた電力等の活用方法は本事業の事業者の提案による。
- ・利用設備の設置は、屋上防水など将来の施設改修にも配慮した計画とする。

4 機械設備計画

(1) 給食関連設備

- ・諸室に操作リモコンスイッチ類を設置するとともに管理面に配慮し、事務室での集中管理を可能とする。
- ・空調及び換気、給排気口は結露対策を施す。

(2) 熱源設備

- ・導入する熱源設備及び機器等は本事業の事業者の提案とする。

(3) 排水設備

- ・除害施設は建物と分離して設け、施設出入口付近への設置を避けるとともに維持管理作業時等に配送車両の通行の妨げとならない位置に設置する。
- ・脱臭設備を設けるなど、敷地外への悪臭の漏出を防止するとともに、騒音の発生防止に努める。

(4) 各設備配管

- ・床下配管ピットは、概ね定尺配管材が搬入出できる床下搬入口を設ける。また、日常点検が可能なものとし、修理、更新等が円滑に行えるようにする。

5 厨房機器計画

(1) 各厨房機器について

厨房設備は本事業の基本的な考え方にに基づき選定すること。

- ・炊飯施設は必要としない。
- ・提供する給食は1献立とする。
- ・調理能力に適した作業性、安全性及び耐久性に優れた施設とすること。
- ・ドライシステム方式とする。
- ・別紙9「厨房機器等について」参照。なお、必要な機器を確定するものではない。

第4 設計に関する要求水準

1 業務の対象

選定事業者は、本仕様書の「整備対象施設等概要」に示す工事に係る設計業務、事前調査、申請業務等を行うこと。また、官公署手続きは、すべて受注者の責任と負担にて行うこと。

2 業務の内容

別紙10「設計業務委託特記仕様書」参照