施設整備業務に係るモニタリング結果（実施設計完了時点）

【凡例】　要求水準への適合が確認できた場合：○
当該時点で適合の確認に至らない場合 ：－

要求水準	モニタリング結果 基本設計時	実施設計時	工事完成時	事業者の実施内容（主なもの）
1　基本的な考え方に係ること				
安全安心で温かい給食の提供	○	○		・学校給食衛生管理基準等を遵守した施設計画を採用
食育の推進	○	○		・学校現場との連携を想定したウェブ会議システム及びカメラ設備を設置 ・食育等に関するパネル展示、調理作業見学が可能な計画
持続可能な運営	○	○		・修繕・更新等を想定した平面計画を採用
防災力の向上	○	○		・インフラ停止時にも使用可能なガス釜等を設置
環境負荷の低減	○	○		・NearlyZEB認証を取得
その他	—	—		・事故防止対策を実施
2　設計要求水準に係ること				
(1)敷地内ゾーニング計画における基本的要件	○	○		・近隣への臭気・騒音に配慮した施設配置等を採用
(2)建築計画における基本的要件				
ア　施設内ゾーニング計画	○	○		・調理室等から構成する給食エリアと、事務室等を含むその他エリアを明確に区分した諸室配置を採用
イ　平面計画・断面計画	○	○		・衛生管理の徹底のため、ドライシステムを採用 ・調理室等から構成する給食エリアは、汚染作業区域と非汚染作業区域の区画を徹底
ウ　仕上げ計画	○	○		・維持管理を考慮し、更新やメンテナンスに効率的な仕上材を採用
エ　外構計画	○	○		・敷地進入時における視認性を考慮し、安全上有効な構内通路の配置を採用
オ　構造計画における基本的要件	○	○		・既往調査等を踏まえ、杭基礎を採用
カ　設備計画における基本的要件	○	○		・維持管理を考慮し、更新やメンテナンスに効率的な製品・仕様を採用
3　主要諸室・ゾーン等の概要に係ること				
(1)総則	○	○		・調理室等から構成する給食エリアは、学校給食衛生管理基準を遵守し、2献立・9,000食の給食調理を同時に行うことができる十分な広さ、設備を備えた室等を配置
(2)給食調理等に係る機能に関する基本的な考え方				
ア　手作り調理について	○	○		・調理工程を考慮し、主要諸室を配置 ・野菜等の手切りスペースを確保
イ　アレルギー対応食について	○	○		・アレルギー対応食専用室を配置 ・他の室と明確に区分した平面計画を採用 ・アレルギー対応食のミキサー食に対応できる作業スペースを確保

要求水準	モニタリング結果 基本設計時	実施設計時	工事完成時	事業者の実施内容（主なもの）
ウ　ミキサー食対応について	○	○		・ミキサー食対応専用室を配置、ミキサー等の設備を設置
エ　炊飯設備について	○	○		・災害時のインフラ停止時に使用可能なLPガスによる連続炊飯設備を設置
オ　食材の取扱いについて	○	○		・荷受及び検収については、野菜果物、肉魚卵、米、その他加工食品等が交差しないよう諸室を配置
カ　食品の保管について	○	○		・適切な温度・湿度で保管できる設備・広さを備えた食材ごとの専用室を配置
キ　その他	○	○		・学校給食衛生管理基準を遵守し、脱衣掛等が設置された調理員専用トイレを配置
（3）一般エリアの諸室等				
ア　市専用部分	○	○		・適切な広さ、設備の事務室を配置 ・調理状況をリアルタイムでモニタリング可能な設備を設置 ・150名程度を収容できる広さ（300㎡以上）の室を配置 ・1階調理場を見学するスペースを2階に配置 ・1階調理場のうち、見学スペースから死角となる位置にはカメラを設置 ・食育等に関する展示が可能なスペースを確保 ・温湿度管理が可能な設備を備えた防災備蓄倉庫を配置
イ　その他	○	○		・事業者事務室を市職員用事務室と行き来しやすい場所に配置
4　調理設備の要求水準に係ること				
（1）調理設備の仕様	○	○		・ドライシステムに対応し、学校給食衛生管理基準やHACCPに沿った衛生管理が可能な調理設備を選定 ・清掃や洗浄がしやすく、ごみ溜り等ができない構造を採用
（2）調理機器の仕様				
ア　共通事項	○	○		・食数に応じた十分な能力を有した機器を選定
イ　食材の検収・保管・下処理機器				
（ア）冷凍庫・冷蔵庫	○	○		・防虫及び防臭のため、排水トラップを使用した密閉構造を採用 ・庫外から庫内温度の確認、温度の異常の確認ができる仕様を採用
（イ）皮むき機	○	○		・根菜用の皮むき機を設置 ・皮むき機の食材取出し口は、衛生面を考慮し床面から60㎝以上の高さを採用
（ウ）下処理機器	○	○		・食材が直接接触する箇所は、洗浄及び消毒の繰り返しに耐えられる仕様を採用
ウ　調理・加工機器				
（ア）回転釜	○	○		・多彩な献立に対応するため、煮物や炒め物、和え物等の調理に蒸気式回転釜を、ルウ等の調理にガス式回転釜を設置
（イ）揚物機	○	○		・揚げパンや天ぷらなどの調理が可能な連続フライヤーを2レーン設置
（ウ）スチームコンベクションオーブン	○	○		・焼物、蒸し物調理ができる機器を設置 ・温度表示機能により、調理温度管理可能な仕様を採用

要求水準	モニタリング結果 基本設計時	実施設計時	工事完成時	事業者の実施内容（主なもの）
(エ)真空冷却機	○	○		・調理済食材を短時間で冷却可能な機器を設置 ・学校給食衛生管理等を考慮し、パススルー式を採用
(オ)熱機器・その他	○	○		・各機器は、排熱等により調理作業環境に支障をきたさない仕様を採用
エ　洗浄・消毒・保管機器				
(ア)食器洗浄機・食缶洗浄機	○	○		・食器と食具をカゴごと洗浄可能な機器を採用 ・食器用、食缶用と3レーンを備える等の高い洗浄処理能力を有する機器を採用
(イ)コンテナ洗浄機	○	○		・自動で連続洗浄し、熱風装置により水滴のふき取りが容易な機器を採用
(ウ)消毒保管庫・器具殺菌庫	○	○		・乾燥、殺菌、保管が可能な機器を採用 ・給食配送に使用するコンテナの消毒には、熱風を吹き込み、隅々までむらなく消毒が可能な仕様を採用
5　設計及び建設に関する業務における共通事項に係ること	○	○		・要求水準を満たしていることを確認するため、要求性能確認計画書を作成し、セルフモニタリングを実施
6　事前調査業務及びその関連業務に係ること	―	―		
7　設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続等の業務に係ること	○	○		・建築基準法、都市計画法その他関連法令について、必要な届出、申請を完了
8　建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務に係ること	―	○		・必要な届出、各種申請を完了
9　工事監理業務に係ること	―	―		
10　調理備品調達業務に係ること	○	○		・サンプルの提示、サイズ・仕様を選定
11　配送車両調達業務に係ること	―	○		・低公害車を採用
12　学校配膳室等改修業務に係ること	―	○		・配送校17校の現地調査を実施 ・実施設計図書を作成
13　近隣対応・対策業務に係ること	―	○		・事業説明会を開催