

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			事業者の実施内容(主なもの)
		基本 設計時	実施 設計時	工事 完成時	
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ICTカメラ設備を設置
	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	○	○		・ZEB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を採用 ・不法侵入への対策として、敷地外周部にフェンス、玄関付近に人感センサー付き照明等を設置
	(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	○	○		・地盤調査を実施、地盤の状況を十分に把握の上、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・8,000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
	ウ ミキサー食対応について	○	○		・ミキサー食に対応できるスペースを確保、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

要求水準			モニタリング結果			事業者の実施内容(主なもの)
			基本 設計時	実施 設計時	工事 完成時	
	オ 食材の取扱いについて		○	○		・泥つきで納品される一部の地場野菜を想定し、泥落とし室を配置
	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 ・防犯に考慮し、玄関の遠隔施開錠が可能な設備を設置 ・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		○	○		・市職員及び事業者事務職員が使用できる位置に会議室を配置 ・外来者専用トイレを配置
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60cm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 ・下処理に使用するシンクの給水は、足で操作可能なフットペダル式を採用
	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)揚げ機		○	○		・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
	(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		○	○		・確実な洗浄性能を有した機器を採用

要求水準			モニタリング結果			事業者の実施内容(主なもの)
			基本 設計時	実施 設計時	工事 完成時	
		(イ)コンテナ洗浄機	○	○		・食缶用、バット・ふた用の2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
		(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			○	○		・地盤調査、電波障害等の調査を実施 ・工事の円滑な進行、近隣理解及び安全確保のため、個別訪問や工事説明会を実施
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、申請を建設工事の着手までに完了
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			—	○		・建設工事の着手に向けて必要な届出、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			—	○		・低公害に配慮
12 学校配膳室等改修業務に係ること			—	○		・配送校10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 ・工事説明会を開催 ・近隣小学校等へ個別に工事内容の説明を実施
14 解体工事業務に係ること			—	○		・敷地外周部の工作物撤去に当たり、通行車両への影響等を考慮した施工計画を作成