

（仮称）京都市学校給食センター整備運営事業

要求水準書

（令和7年4月11日修正版）

令和7年1月

京都市

x 水質汚濁防止法
y 土壤汚染対策法
z 浄化槽法
aa 振動規制法
bb 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
cc 資源の有効な利用の促進に関する法律
dd エネルギーの使用の合理化に関する法律の一部を改正する法律
ee 地球温暖化対策の推進に関する法律
ff 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律
gg フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律
hh 警備業法
ii 道路交通法
jj 道路法
kk 労働安全衛生法
ll 高圧ガス保安法
mm 景観法
nn 会社法
oo 航空法
pp 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律
qq 電気事業法
rr 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律
ss 各種の建築関係資格法・業法・労働関係法
tt その他関連法規

(イ) 条例

a 京都府福祉のまちづくり条例
b 京都府環境を守り育てる条例
c 京都府景観条例
ed 災害からの安全な京都づくり条例
de 京都市建築基準条例
ef 京都市土地利用の調整に係るまちづくりに関する条例
fg 京都市建築物等のバリアフリーの促進に関する条例
gh 京都市中高層建築物等の建築等に係る住環境の保全及び形成に関する条例
hi 京都市眺望景観創生条例
ij 京都市市街地景観整備条例
jk 京都市屋外広告物等に関する条例
kl 京都市地球温暖化対策条例
lm 京都市火災予防条例
mn 京都市水道事業条例
no 京都市公共下水道事業条例
op 京都市屋外広告物等に関する条例

uuu 公共建築工事見積書標準書式（設備工事編）

vvv その他の関連要綱・各種基準等

※ 上記において特記なきものは、国土交通省大臣官房官庁営繕部が制定又は監修したものを適用すること

(イ) 市の要綱・各種基準等

a 京都市公共建築デザイン指針

b 京都市公共建築物脱炭素仕様

c 京都市水共生プラン

d 京都らしい夜間景観づくりのための指針（京都市都市計画局景観政策課）

e 京都市火災予防規則

f 消防用設備等の運用基準（京都市消防局）

g 給水装置工事基準（京都市上下水道局）

h 京都市下水道排水設備指針と解説

i 京都市浄化槽取扱指導要綱

j 京都市雨水流出抑制対策実施要綱

ik 京都市道路占用許可基準

jl 京都市都市計画局「公共建築工事積算基準」等の補足

km 京都市版建築法令実務ハンドブック

ln 京都市食育推進計画（京都市健康長寿・口腔保健・食育推進プラン（令和 6 年度～17 年度））

mo その他の市の関連要綱・各種基準等

1.4.7. 本件施設用地の概要

本件施設用地の主な前提条件は、次のとおりである。ただし、これらの前提条件は参考として示すものであり、事業者は、本事業の検討・実施等に当たって、自らの責任において提案時まで調査を行い、関係機関等への確認を行うこと。

所在地	京都市南区吉祥院観音堂町 42、100-4 及び 43-1
用途地域	工業地域
防火区域	準防火地域
容積率	200%（一部 400%）
建ぺい率	60%
本件施設用地概要	15,923 m ² （詳細は「資料 2」を参照すること。）
インフラ整備状況	下記インフラ接続を行う場合は、各管理者の定める規則に従い、事業者の負担で整備すること。参考としてインフラ整備状況等を「資料 3」で示すが、提案に当たっては、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定すること。 a. 上水道 前面道路に水道管が敷設 b. 下水道 前面道路に下水道管が敷設 c. ガス 前面道路にガス管が敷設

設業務総括責任者を配置すること。

- イ 解体・撤去に伴い発生する産業廃棄物等を適切に処理すること。なお、既存構造物に残されている備品等の撤去・処分についても事業者が行うこと。
- ウ 資料 5-3 で示すアスベストの撤去・処分をすること。

2.2.3. 設計業務

- ア 事業者は、設計企業より、建築士法第 2 条第 2 項の規定による一級建築士を設計責任者として設置し、その者の氏名、連絡先及び有する資格など必要な事項について市の確認を受けること。
- イ 事業者は、事業契約締結後、速やかに設計計画書（パース含む）を作成し、市・保健所に提出して確認を得ること。
- ウ 設計業務の進捗管理は、事業者の責任において実施すること。なお、確認申請等の関係公署への手続きは事業者が行い、その手数料は事業者が負担すること。
- エ 事業者は設計計画書提出後、速やかに提案書に基づき基本設計を行うこと。基本設計完了後、要求水準書等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、市による確認を受けなければならない。市は、基本設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを確認（2 週間程度）するため、実施設計への着手は、当該確認を受けた後とすること。
- オ 事業者は、基本設計に基づいて実施設計を行うこと。実施設計完了後、要求水準書等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、市による確認を受けなければならない。市は、実施設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを確認する。
- カ 市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができる。
- キ 事業者は、市との協議により設計を行い、その進捗状況等を市に報告すること。
- ク 市は、基本設計及び実施設計の内容に対し、事業者の提案主旨を逸脱しない範囲で、変更を求めることができることとする。この場合には、事業者は市の求めに応じて設計・建設費の増減額や内訳等の提示及び設計・建設費の調整等に協力すること。
- ケ 既存構造物の解体撤去業務に係る解体設計を行うこと。
- コ 以下に留意して、配膳室新設・改修業務に係る設計を行うこと。
 - (ア) 「2.1.2. 実施体制」で定める設計業務責任者とは別に、配膳室新設・改修業務に係る設計業務責任者を 1 名以上設置すること。
 - (イ) 「資料 12」に基づき計画すること。ただし、配膳室の位置や配送車ルート、配膳ルートを変えないことを前提として、基本としつつ、現地見学会を踏まえて「資料 12」に示した計画以外の計画とすることは妨げない。なお、「資料 12」は参考として現時点の計画を示したものであり、学校からの要望や条件変更等により「資料 12」からの変更が必要となった場合には、市との協議の上で対応すること。
 - (ウ) 配膳室の設計において既存不適格部分が発生した場合には、当該既存不適格部分の解消策の検討及び設計も行うこと。なお、当該既存不適格部分の工事費については、市と事業者で協議し、合理的な範囲で工事費を設定した上で、別途発注する予定である。
 - (エ) プラットホームについては、コンテナが配送車からスムーズに出し入れできる計画とすること（段差、勾配は極力解消すること）。

(例 2 : 既存の配膳室を改修するケース※仮配膳室を設置する場合)

- ・ 事業契約～令和 10 年夏期休業 仮配膳室の設置に係る工事を実施。
- ・ 令和 10 年夏季休業～令和 12 年 3 月 仮配膳室を使用して全員制給食を開始するとともに、配膳室新設・改修に係る工事を実施。新設・改修した配膳室の活用開始後、仮配膳室は市と協議のうえ必要に応じて原状回復。

(ウ) 本件施設の供用開始以後も配膳室新設・改修業務を行う場合、供用開始から配膳室新設・改修業務完了までの期間の配膳方法を事業者にて検討し、提案すること。(供用開始後は、配膳室新設・改修業務に係る工事が完了していない配送校も給食を提供する。) なお、この期間に限り一時的に既存の配膳室にある温蔵庫などの設備を残してラック等として活用することは妨げない。また、事業者決定後、事業者は提案した配膳方法を基に市と協議し、承認を得ること。

(エ) 学校での他の工事(長寿命化改修など)の期間と重なる場合は市と協議の上、連携・調整すること。なお、洛北中学校については、校舎の増収容対策工事の基本計画作成が進められており、現状では、新たな全員制給食用の配膳室の候補場所は資料 12 の補記とおり想定している(変更する場合は、別途、令和 7 年 3 月末までに公表する。)

エ 事業者は、配膳室で牛乳パックの洗浄・脱水等のリサイクルに必要な前処理を行う場合は、一部の学校では現配膳室からの手洗い用排水(雑排水)が校舎外(学校敷地内)の側溝等へ流れ込んでいるため、排水設備の状態を調査のうえ、必要に応じて雨水から污水に排水を変更するなど、污水管の接続までに校舎外(敷地内)の側溝等の臭気対策を行うこと。なお、未開封や飲み残しの牛乳は、本件施設に持ち帰って処分するものとし、配膳室で処分をすることは不可とする。

オ 配膳室新設・改修に伴い発生する産業廃棄物等を適切に処理すること。なお、既存配膳室に残されている什器や備品等の撤去・処分についても事業者が行うこと。

カ ~~また、~~衛生面、機能等に支障がなければ、既存配膳室に残されている什器、~~や~~備品等(牛乳保冷库、冷蔵庫、保存食用冷凍庫等の設備類を除く。)、及び内装、照明、空調換気設備等を引き続き使用することは妨げない(以下、既存配膳室に残されている什器、備品等、及び内装、照明、空調換気設備等で引き続き使用するものを「再利用備品等」という。)。ただし、再利用備品等の利用を計画する場合においても、以下に留意して提案すること。

(ア) 提案にあたっては、再利用備品等の利用を想定せず、すべての什器、備品等、及び内装、照明、空調換気設備等を更新するものとして入札価格を提案すること。

(ア)(イ) 事業者選定後に協議のうえ、再利用備品等を決定するものとする。なお、再利用備品等の利用により配膳室新設・改修業務費が変動した場合は、契約金額の変更の対象とするものとし、変更の方法や金額等は協議により決定するものとする。

カ 配膳室には、以下の備品のほか、配膳に必要な什器や備品を設置すること。

名称	数量	単位	仕様等
牛乳保冷库※	必要数	台	単相 100V、間欠運転機能付きで牛乳ケース(北区: 300 mm×400 mm×130 mm程度で最大 24 本入り、北区以外: 320 mm×390 mm×105 mm程度で最大 32 本入りを想定)に対応する

パン棚	必要数	台	クラスごとのパン箱 (650 mm×440 mm×160 mm程度を想定) に対応する
冷蔵庫※	必要数	台	冷蔵デザート等の保管に使用
保存食用冷凍庫	1	台	
手洗器	1	台	自動水栓
一層シンク	1	台	
スロップシンク	1	台	
事務机・椅子	1	組	適宜
更衣ロッカー	1	組	適宜
遮光カーテン・レール	1	組	更衣ロッカー用
清掃用具収納庫	1	台	適宜
備品収納庫	1	台	適宜
作業台	必要数	台	パンやデザート等の添物の仕分けに使用

※ 牛乳保冷库と冷蔵庫については、牛乳と牛乳以外を衛生的に区分けするため、原則個別に設置すること。ただし、配膳室のスペースに課題がある場合は協議の上、兼用を可とする。また、牛乳保冷库について、京都御池中学校、東山泉小中学校の2校は、各校舎内に小学6年生から中学3年生の4学年が共存しており、配膳室に4学年分の牛乳が納品されるため、小学6年生の牛乳にも対応した仕様とすること。

(令和6年5月1日時点)

・御池中学校の小学6年生の人数等：342名（11学級）

・東山泉小中学校の小学6年生の人数等：81名（3学級）

2.2.6. 工事監理業務

- ア 事業者は、工事監理企業より、工事監理業務責任者（建築基準法第5条の6第4項の規定による工事監理者をいう。以下同じ。）を設置し、その者の氏名、連絡先及び有する資格など必要な事項について市の確認を受けること。また、本件施設の工事監理業務の実施に当たっては常駐監理とすること。
- イ 工事監理業務責任者は、建設業務が設計図書及び要求水準書等に基づき適切に行われていることを確認すること。
- ウ 建設企業への指示は書面で行うとともに、市の求めに応じ、当該書面を提出すること。
- エ 工事監理業務責任者は、工事監理報告書を毎月市に定期報告するとともに、市の要請があったときには随時報告を行うこと。
- オ 工事監理業務内容は、最新版の「建築工事監理指針」、「電気設備工事監理指針」、「機械設備工事監理指針」、及び「建築改修工事監理指針」（いずれも国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）によること。
- カ 以下に留意して、配膳室新設・改修業務に係る工事監理を行うこと。
- （ア） 上記アからオに準じて配膳室新設・改修業務に係る工事監理を行うこと。ただし、常駐監理の実施は提案に委ねる。
- （イ） 「2.1.2. 実施体制」で定める工事監理業務責任者とは別に、配膳室新設・改修業務に係る工事監理業務責任者を1名以上設置すること。

パン業者の提供数や所在地は、「資料 14」を参照すること。

- (c) パン箱※はパン業者等が準備するほか、パン箱の洗浄、消毒、保管もパン業者等が行う。

※ 650 mm×440 mm×160 mm程度で、1 箱当たりコッペパン（80g）が約 25～40 個程度入ることを想定（パン業者により異なる）。

(d) パン は個包装されていない予定である。

- (エ) 配送・回収業務の実施に当たっては、以下の点に留意すること。

- a 配送及び回収は、各配送校における給食開始及び終了時刻に支障のないようにすること。なお、各配送校における給食開始時刻については、現時点では下表を想定しているが、具体的な給食開始時刻等については今後各校において設定していく予定であり、事業者選定後に別途指示する。

(令和 5 年度)

配送校名（中学校）	給食開始時刻	配送校名（中学校）	給食開始時刻
旭 丘	12:35	嵯 峨	12:35
衣 笠	12:35	四 条	12:35
上 京	12:30	西 京 極	12:35
嘉 楽	12:30	梅 津	12:30
二 条	12:30	西 院	12:35
北 野	12:35	双 ケ 丘	12:40
朱 雀	12:45	桂	12:35
京 都 御 池	12:35	松 尾	12:35
中 京	12:35	桂 川	12:35
松 原	12:35	檜 原	12:35
西 ノ 京	12:35	大 枝	12:30
下 京	12:35	洛 西	12:40
七 条	12:45	大 原 野	12:30
八 条	12:30	深 草	12:35
九 条	12:30	藤 森	12:30
洛 南	12:30	桃 山	12:35
久 世	12:35	伏 見	12:50
東 山 泉	12:30	神 川	12:35
勸 修	12:30	栗 陵	12:25
大 宅	12:35	桃 陵	12:35
音 羽	12:30	向 島 東	12:40
花 山	12:35	洛 水	12:30
蜂 ケ 岡	12:35	大 淀	12:30
太 秦	12:40	洛 風	11:50

- b 調理後 2 時間以内で生徒が喫食できるよう配送すること。なお、配送校への到着時刻は、原則、給食開始時刻の 40 分前までに各配送校の配膳室に届くように運搬すること。2 時間喫食の具体的な計画について、より良い提案を期待している。
- c 未開封や飲み残しの牛乳は本件施設で処分するため、未開封や飲み残しの牛乳を本件施設に持ち帰ること。未開封や飲み残しの牛乳の持ち帰り方法は、提案に委ねる

が、残渣の計量ができなくなるため、主食・副食を集めた食缶に牛乳を入れて持ち帰る方法は不可とする。

- d 調理済食品等の適切な温度管理及び運搬途中における塵埃等による汚染の防止を図るため、容器及び配送車の設備を完備すること。
- e 配送・回収業務の従事者は、淡色の専用の服（上着・ズボン）・帽子・使い捨てマスクを着用し、手洗いを徹底すること。
- f 調理済食品の運搬に当たって、配送車に汚染がなく、かつ適切な状態であることを保証するために、使用前に点検すること。
- g コンテナへ積み込むそれぞれの食缶等には学年及びクラス名を明記すること。
- h 配送・回収業務の従事者への検査・研修体制や事故未然防止のための安全基準等を定めた業務手順書を作成すること。
- i 不慮の事故、交通渋滞、配送車の故障、悪天候等の発生等に備え、配送・回収業務の従事者とは常時連絡が取れる体制を構築しておくとともに、代替配置等ができる体制を構築しておくこと。
- j 配送・回収業務の従事者が欠員となった場合に対応できる体制を構築しておくこと。
- k 緊急時（食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など）に、総括責任者等が市や配送校などへ急行し、迅速な対応ができる体制を構築しておくこと。
- l 配送及び回収の過程（特に登下校時間帯）において、生徒の動線と交差する箇所については、最大限注意を払い、生徒への安全配慮を徹底すること。
- m 配送校での嘔吐発生に備え、食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる用具を備えておくとともに、配送・回収業務の従事者に対して処理方法等の指導を行っておくこと。なお、配送校での嘔吐発生時において、嘔吐物の付着した食器・食缶等は配送校にて消毒を実施するが、事業者は当該食器・食缶等を他の食器・食缶等に触れることのないよう、袋などに入れて本件施設に運搬し、本件施設で再度消毒すること。
- n 本件施設への、配送車の到着が、同一の時間帯に集中しないよう、回収時間の調整を図ること。
- o 本件施設の供用開始 2 か月前までに、配送・回収計画を作成し、市の承認を得ること。配送・回収計画には、使用車両、対象校、配送ルート、業務従事者、配送・回収時刻等を記載すること。

エ 配膳室における業務

（ア）各配送校での配膳室における業務を、以下のとおり行うこと。

- a 配膳従事者は、自己健康観察により健康状態等をチェックし、記録すること。
- b 配膳従事者は毎日洗濯した白衣（上下）、帽子、使い捨てマスクを着用すること。また、履物は上履きシューズとし、汚れの付着がない状態を保つこと。
- c 配膳従事者は、出勤直後に配膳室の換気を行うとともに、食器・食缶等及び直接搬入品の仕分け作業や検収等をする直前に、必ず手洗いをすること。
- d 直接学校へ配送される牛乳等は、クラス毎に数量等を確認、仕分けした上で冷蔵庫に収納すること。なお、直接搬入品の納入時間は、事業者から提案のあった配膳従事者の配置時間に納入する、または学校で対応するよう調整する。また、牛乳の仕

分けについては、以下にも留意すること。

・京都御池中学校、東山泉小中学校の2校は、各舎内に小学6年生から中学3年生の4学年が共存しており、配膳室に4学年分の牛乳が納品されるため、小学6年生の牛乳もクラス毎に仕分けすること。

- e パンは、配膳従事者がクラス毎に数量等を確認、クラスごとに仕分けした上でパン棚にクラスがわかるように保管すること。
 - f 配送されたコンテナは、配膳室に移動させ、学校ごとに決定された手順の配膳を行うこと。なお、配膳方法は、原則として、コンテナから生徒に直接受け渡すことを想定している。
 - g 検食、保存食、盛り付け用見本食については、市から指定された方法により、教職員の食缶から取り分けること。
 - h 生徒等が配膳室まで取りに来て、階段もしくはエレベーターで教室に食缶等を持って行くため、配膳室で牛乳や食缶等を手渡す等の補助を行うこと。
 - i アレルギー対応食については、市から指定された方法により受け渡しを行うこと。
 - j 配膳室の開錠・施錠を行うこと。また、食器と食缶を別配送として計画する場合には、食器配送時にも配膳従事者を配置すること。
 - k 配膳従事者は、生徒等への食缶等の引き渡しや返却時の立会い等に協力するとともに、配膳状況を見回り、問題発生時には速やかに対応できるようにすること。
 - l 配膳従事者は、給食終了後、配膳室において教室ごとに戻された食缶等をコンテナに戻し、配送車に載せること。
 - m 配膳従事者は、生徒等が回収した牛乳パックを受け取り、牛乳パックの持ち帰り方法に合わせた処理を行うこと。また、未開封や飲み残しの入った牛乳パックも持ち帰り方法に合わせた処理を行うこと。なお、残乳は配膳室で流さず、本件施設に持ち帰ること。
 - n コンテナ回収後、配膳室の清掃を行うこと。
- (イ) 配膳室における業務の実施に当たっては、以下の点に留意すること。
- a 事業者は、配膳従事者を各校適切な人数配置し、配送校における配膳を行うこと。また、配膳従事者が休暇を取得する場合は、代わりの者を配置すること。また、給食提供開始後少なくとも1年間は配膳従事者を増員する等、円滑に給食を提供するための配慮をすること。なお、配膳室における業務の実施において十分な勤務時間を確保すること。
 - b 配膳室を不在とする際、退室する際は、必ず施錠すること。

オ 洗浄・消毒等業務

- (ア) 回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備・備品については当日中に洗浄・消毒し、保管する。分解できる調理機器については分解して実施する。消毒保管庫については、設定温度を確認し、記録を行うこと。

(イ) 調理業務中の室内では、調理設備、調理備品、容器等の洗浄・消毒を行わないこと。

(イ)(ウ) 災害や停電発生時における応急給食の提供に必要な洗浄・消毒等業務が実施できるように計画しておくこと。

カ 廃棄物処理業務

室 名	概要及び要求事項
和え物調理室	a. 和え物の調理、冷却、配缶を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 c. 22,000 食/日程度（11,000 食/日・ライン調理場、2 献立/ライン調理場）の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 d. 和え釜は使用前に取っ手等をアルコール消毒する。内釜は使用後洗浄し、消毒する（場合によっては使用前に消毒する）。 e. 和え物調理は、11,000 食ライン調理場で最大 2 品となり、各ライン調理場を合わせて最大 4 品を想定している。和え釜を繰り返し使用することがないように、十分な釜数を設置すること。ただし、同一献立であれば、繰り返し使用することを可とする。 f. 交差汚染を防止するため、真空冷却機は、冷却前と冷却後の食材が混在しないようにパススルー式として設置すること。また、温度管理のための冷蔵庫を設置すること。また、<u>蓄冷保冷</u>材用冷凍庫を設置すること。 g. 作業の円滑化を図るため、加熱機器と冷却機の設置位置に留意すること。また、配缶スペースを確保すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。また、当該室の温度については、個別に調整できるようにすること。

- (ア) 周辺環境や景観と調和した計画とすること。
- (イ) 工場然とした無機質なものではなく、教育や京の食文化に係る施設としてふさわしい意匠を期待する。
- (ウ) 「京都市の公共建築物における木材利用促進に関する方針」及び「京都市公共物脱炭素仕様」に基づき木質化を図り、みやこ杣木や京都府産木材の積極的な利用に努めること。
なお、衛生面や機能面等から、木材を使用することが適さない室等まで木質化を求めることは想定していない。詳細は、別途、事業者決定後に示す。

キ 防災性

(ア) 耐震性

「6.3.1. 建築/イ」に基づく耐震性能を満足させること。

(イ) 火災対策

燃えにくく有毒ガスを発生しない資材を使用するとともに、諸室の用途に適した防災・防火設備を設置すること。

(ウ) 風対策

風害による周辺への影響を最小限にすること。

(エ) 落雷対策

建物及び部材の強度が適切に確保され、電子・通信機器、電力・通信線、地中埋設物についても、落雷の影響がないよう防護すること。

(オ) 浸水・冠水対策

本件施設用地は想定浸水深 3m 以上 5m 未満の洪水浸水想定区域であるため、止水板の設置や電気室等の主要設備の配置場所に留意する等、浸水・冠水対策について十分に配慮すること。なお、3m や 5m の盛土により施設全体を嵩上げすることなどを想定するものではなく、キュービクルやボイラー等、水に浸かると深刻な影響を及ぼす設備等について、可能な限りの配慮を求めるものであること。

(カ) 災害発生時対策

建物内外について災害時の避難動線を確保し使用者の安全を守るとともに、緊急車両の動線や寄付きにも配慮すること。

(キ) 停電対策

a 一時的な停電が給食実施に影響しないよう、冷凍冷蔵設備などの機器が自動的に自家発電に切り替わるなどの設備を設置すること。なお、停電対策の対象となるのは、冷凍冷蔵庫など食品保存用機器を対象とし、必要連続稼働時間は 24 時間とするが、それ以上の提案を妨げない。

b 手洗い設備においては、停電時に対応可能な手元バルブを必要に応じて設置すること。

c 災害や停電発生時において、水道・ガスの供給可能な場合に応急給食が実施できるよう、ガスコージェネレーションシステムを導入すること。応急給食は、通常の給食よりも簡易なものとして、全食数分 (22000 食) について、最低限、米飯と副食 1 品※を給食時間に提供することを想定しているが、より良い提案を期待する。全食数分 (22000 食) 提供することとし、また、ガスコージェネレーションについては、とその他の非常用発電機等を組み合わせて実施する提案も可とする。

※ 副食 1 品の献立や調理方法の想定は提案に委ねるが、少なくとも 22000 食分の煮炊き調理、揚げ調理、または焼き・蒸し調理のいずれかの調理を行えるよう計画すること。なお、それ以上の調理を行う計画の提案は妨げない。

ク 経済・保全性

(ア) 耐久性

- a 長寿命かつ信頼性の高い設備や機材の使用に努めること。
- b 器具類については、耐久性の高い製品を採用するとともに、十分な破損防止対策を行った上で、交換が容易な仕様とすること。
- c 漏水、金属系材料の腐食、木材の腐朽、鉄筋コンクリートの耐久性の低下、エフロレッセンス、仕上材の剥離・膨れ、乾湿繰り返しによる不具合、結露等に伴う仕上材の損傷等が生じにくい計画とするとともに、修理が容易な計画とすること。

(イ) フレキシビリティ

施設のニーズの変化に容易に対応可能な、フレキシビリティの高い計画とすること。

(ウ) 保守の作業性

- a 清掃及び点検・保守等の業務内容に応じた作業スペース、搬入・搬出ルート、設備配管スペース等の確保に努めること。
- b 内外装や設備機器については、清掃及び点検・保守等が容易で効率的に行えるように努めること。
- c 設備機器等は、各機器の寿命バランス・互換性の整合が図られ、更新作業の効率性に留意したものとする。

ケ 環境配慮

(ア) 環境保全

- a 事業期間全体を通じて、ライフサイクル CO2 の排出抑制に努めること。
- b エコマテリアルの採用、省エネルギー・省資源に配慮した設備の導入を行うとともに、ZEB 認証（ZEB Ready 以上）の取得を目指すこと。
- c 食材の調理等において廃棄物の発生を抑制し、廃棄物の処理に当たっては資源の再使用・再生利用に努めること。
- d 太陽光発電や太陽熱利用など再生可能エネルギー利用設備を積極的に導入し、維持管理費の節減に努めること。
- e CASBEE 京都の A ランクの評価を取得すること。

(イ) 周辺環境対策

- a 騒音・振動・臭気等、近隣に及ぼす影響を検討し、周辺環境保全に最大限に配慮した対策を講ずること。
- b 駐車場は、車両による排気ガス及び騒音の低減のため離隔距離を確保するなど、周辺環境への影響が最小限になるように配慮すること。
- c 周辺環境に問題が生じたときは、事業者が主体となり責任をもって周辺住民と十分に話し合い、相互に協力して円満に解決するよう努めること。

6.3.2. 電気設備

ア 共通

- (ア) 市職員用事務室及び事業者用事務室で集中管理できる仕様とすること。
- (イ) エコマテリアル電線を採用すること。
- (ウ) 高効率型設備、省エネルギー型設備等を採用すること。

イ 電灯・コンセント設備

- (ア) 検収室においては、作業台面で 800 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
- (イ) 各荷受室、調理に関する諸室（各下処理室、洗米室、野菜上処理室、煮炊き調理室、揚げ物・焼物・蒸物調理室、和え物調理室、アレルギー対応調理室、炊飯室、調味料計量室）、事務室等の執務に使用する諸室においては、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
- (ウ) 配送風除室、回収風除室、コンテナ室、洗浄室、食堂、トイレ、廊下等においては、床面で 200 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
- (エ) 自然採光に配慮すること。
- (オ) 光源は LED とするとともに、食品の色調に影響を与えない照明設備とすること。
- (カ) LED 器具等の破損による破片の飛散防止装置を設けた照明設備とすること。
- (キ) 蒸気や湿気が発生する場所では、耐久性のある照明設備とすること。
- (ク) 衛生的な照明設備とすること。
- (ケ) コンセントの漏電防止に留意すること。
- (コ) 非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置すること。また、重要な機器等に負荷をかけているコンセントには避雷対策を講じること。

ウ 発電設備

- (ア) 災害や停電発生時において、電源供給によって、発災当日以降も、応急給食の提供調理に必要な連続炊飯機、回転釜、冷凍庫及び冷蔵庫や事務室への照明・コンセント・空調設備等への一部電気を供給できるようにすること。なお、それ以上の提案を妨げない。
- (イ) メンテナンスに配慮した発電設備とすること。
- (ウ) 防災用非常電源の設置は、関係法令に基づき適切に行うこと。

エ 受変電設備

- (ア) 維持管理・運營業務に係る電力を賄う受変電設備を設置すること。
- (イ) 衛生上支障がなく、かつ浸水・冠水に配慮した場所に設置し、目的に応じた機能・構造とすること。
- (ウ) 調理に用いた使用電力量（調理エリアの一般照明、冷蔵庫類、空気調和設備等による使用電力を含む。ただし、部屋単位の計測は不要。）を確認できること。

オ 通信・情報設備等

- (ア) 電話回線として、市の回線として 4 回線（電話：3 回線、FAX：1 回線）の配線を設置するほか、事業者の必要数を検討し、整備すること。
- (イ) 市職員用の LAN 回線及び光回線使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。配置は、市職員の機の配置などを市と協議の上、決定すること。
- (ウ) 事業者用の LAN 回線及び光回線使用可能な電源及び回線路を設置すること。