

委 託 仕 様 書

1 委 託 名 岡山市学校給食調理場再整備に係るモデルプラン作成等業務委託

2 目 的

岡山市（以下、「本市」という。）には、91の単独調理場（以下、「調理場」という。）が所在しており、その多くが老朽化していることから、今後、調理場の再整備（建替え及び再編）を進めていくこととしている。

再整備を実施する調理場の数が膨大であることから、本業務委託により、調理場の規模ごとに標準的なモデルプランを作成することで、今後の再整備事業を効率的かつ円滑に推進していく。

また、既存の調理場では、高温多湿な環境の下、衛生管理環境や労働環境の改善が喫緊の課題となっており、本市では、こうした課題の抜本的な解決に向けた対策を検討しているところである。

調理場への空調設備の整備をはじめとして、どのような対策が最も効果があり、かつ、実施可能なかを、本業務委託により調査・検証することで、調理場の環境改善を推進していく。

3 委託期間 契約日から令和9年3月31日まで

4 業務内容

（1）調理場規模別モデルプラン作成業務

調理場の規模を1日の調理食数でパターン分けし、それぞれの規模の調理場に必要となる諸室やゾーニング計画、厨房・調理機器のレイアウト等の標準的なモデルプランを作成すること。

ア 前提条件の整理

（ア）調理場の規模

- ・1日の調理食数が300食、500食、700食、1000食、1,300食の5パターンとする。

（イ）関係法令等

- ・次に示す法令等をはじめ、関係する法令、基準、条例を遵守した仕様、計画とすること。
 - 学校給食法（昭和29年法律第160号）
 - 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）
 - 建築基準法（昭和25年法律第201号）
 - 消防法（昭和23年法律第186号）
 - 建築物のエネルギー消費性能の向上等に関する法律（平成27年法律第53号） 他

（ウ）必要諸室の構成

- ・調理場に以下の諸室を設けること。

非汚染作業区域：調理室、アレルギー対応食専用調理室

汚染作業区域：荷受室、検収室、食品の保管室、下処理室、洗浄室、物品庫、廃棄物保管庫

作業準備区域 : 前室 (非汚染作業区域と汚染作業区域の間に設ける)

その他区域 : 事務室、休憩室、更衣室 (男女別)、シャワー室、調理従事者専用便所 (男女別)

調理場外 : 主食 (米飯、パン、麺) カウンター

- ・上記以外で必要と考えられる諸室について、本市と協議の上、整理すること。

(エ) 諸室のゾーニング及び面積

- ・(ウ)で示す諸室について、学校給食衛生管理基準及び HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念に基づき、調理従事者、食材納入業者、児童生徒の動線を考慮した上で、ゾーニングを行うこと。
- ・ゾーニングを行った諸室について、調理場の規模ごとに必要な面積を整理すること。

(オ) 内外装の仕上げ

- ・近年の給食調理場等の事例を収集し、衛生管理上問題がなく耐久性に優れた内外装、仕上材の検討を行い、仕上表を作成すること。

(カ) 厨房設備

- ・近年の給食調理場の事例等を基に、必要となる厨房設備を検討し、調理場の規模ごとに必要な厨房設備の種類や仕様を整理すること。
- ・必要となる厨房設備には、炊飯設備 (調理食数に応じた立体式炊飯器、自動洗米機等) を含めること。
- ・諸室の必要面積は、厨房設備の種類及び仕様を踏まえた上で整理すること。
- ・アレルギー対応食専用調理室には、別途、専用の厨房設備を備えることとし、当該前提で必要面積も整理すること (各調理食数の3%程度のアレルギー対応食の調理を想定)。
- ・厨房設備に応じて必要となる電力量、ガス使用量、給水給湯及び排水量を整理すること。

(キ) 建築付帯機械設備

- ・給排水衛生設備の検討を行い、必要な給水量及び排水量を整理すること。
- ・また、適切な排水処理の方式を検討し、一覧にまとめること。
- ・室ごとに効率的かつ経済的な換気方式を検討し、一覧にまとめること。
- ・空調設備について、学校給食衛生管理基準に定める「温度25℃以下、湿度80%以下」を満たすよう能力計算等を実施し、各室に適した機器、ダクトルート、室外機設置スペース等を整理すること。

(ク) 建築付帯電気設備

- ・機械設備、厨房設備の電源と併せて、諸室及び調理場周辺の照明、コンセントの能力や設置位置、操作位置等を検討し、整理するとともに、必要となる電力量等を整理すること。

イ 調理場規模別モデルプランの作成

(ア) 平面図、断面図、立面図の作成

- ・「ア 前提条件の整理」の結果等を踏まえて、調理場の規模ごとにモデルプランの平面図、断面図、立面図を作成すること。
- ・平面図については、非汚染作業区域、汚染作業区域、作業準備区域、その他区域、調理場外等を色分けすること。

(イ) 動線計画図の作成

- ・調理従事者動線、食材納入業者動線、児童生徒動線を検討し、動線計画図を作成すること。

(ウ) 建築付帯設備プロット図等の作成

- ・(ア)で作成した図面を基に、建築付帯機械設備及び建築付帯電気設備のプロット図を作成すること。

(エ) 図面以外のモデルプラン資料の作成

- ・(ア)及び(イ)で示す図面のほか、以下の内容等について検討し、調理場の規模ごとにモデルプランを作成すること。
- ・整備条件一覧表
- ・配置計画（各室の必要面積一覧表）
- ・外部仕上計画（外部材料の選定、主要外部仕上材料一覧表）
- ・内部仕上計画（内部材料の選定、諸室別主要内部仕上材料一覧表、各室のフロアレベル及び天井の高さ）
- ・構造計画概要（建物概要、主体構造形式、耐震設計方針、防災計画ほか）
- ・厨房設備計画（調理能力算定、厨房機器一覧表、厨房機器配置図）
- ・電気設備計画（受変電設備、配線、動力設備、電灯機器、コンセント等の配置、LAN 設備、構内交換設備、拡声設備、TV 共同受信設備、インターホン設備、火災報知設備 等）
- ・機械設備計画（換気排煙設備、空気調和設備、給水給湯排水設備、ガス供給設備）
- ・概算工程スケジュール
- ・概算工事費
- ・その他、本業務の中で検討を実施した資料を業務報告書として取りまとめる。

ウ 打合せ協議

- ・本業務を円滑に実施するため、定期的に打合せを行うこと。
（最低、初回、中間4回、納品時の計6回打合せ協議を行うこと）

(2) 既存調理場環境改善策提案業務

高温多湿な環境下にある既存の調理場の衛生管理環境及び労働環境の改善に向けた対策を提案するもの。具体的には、既存の調理場への空調設備の導入効果及び設置可否を調査・検証するとともに、十分な効果が得られない、または、設置不可の場合には、効果的な代替案を提示すること。

ア 対象調理場の状況確認

(ア) 対象調理場

- ・「別表」に示す79の調理場を対象とする。

(イ) 状況確認

- ・対象調理場について、本市から受託者へ提供する図面等の既存資料により現況を確認すること（本市から平面図、断面図、高圧受変電設備の空き容量等の現況確認に必要な資料を

受託者へ提供)。

- ・学校給食衛生管理基準に定める「温度25℃以下、湿度80%以下」に保つことを効果の目安とし、導入効果が見込めるか、調理場の構造的に空調設備の設置が可能か、という視点を持って確認すること。
- ・空調設備は、温度調節機能のある業務用エアコンを想定しているが、それ以外の空調設備の導入効果、設置可否も含めて確認すること。
- ・「別表」の先行調査欄に「○」がある14調理場（以下、「先行調査調理場」という。）から状況確認すること。
- ・現地での状況確認が必要な場合は、調理場内に立ち入ることができる期間が限られているため、時期等については、本市と協議の上、決定すること。

イ 調査、検証、導入是非及び代替案の整理

- ・状況確認の結果を踏まえ、調理場ごとに次の事項について調査、検証し、各種空調設備の導入是非及び導入効果が不十分な場合の代替案を整理した上で、調理場別環境改善提案一覧表として取りまとめること。
 - 室温及びWBGTの改善効果
 - 作業環境の改善効果
 - 熱中症リスクの低減効果
 - 空調設備の設置スペースの有無
 - 導入効果を高めるために低コストで実施可能な追加対策
- ・調査、検証にあたっては、以下の状況を考慮すること。
 - 構造体（建具サッシ、ガラス、照明の状況を含む）
 - 厨房機器の熱源
 - 換気による外気負荷
 - 平均作業員数（本市から受託者へ一覧表を提供する）
 - 高圧受変電設備の負荷容量及び需要率実績
- ・代替案について、長期間の工事を伴う場合は、工期が、給食提供に支障のない、夏季、冬季及び学年末休業期間中に限定されることに留意すること。

ウ 空調設備の詳細

- ・「イ 調査、検証、導入是非及び代替案の整理」で導入効果があると判断した調理場について、最も適切と考えられる空調機器設置位置、配管・ダクトルートその他必要事項を図面上に整理すること。
- ・上記のほか、建築付帯機械設備及び建築付帯電気設備の計算書、建築付帯設備プロット図、工事工程表、概算工事費内訳書を作成すること。

エ 打合せ協議

本業務を円滑に実施するため、必要に応じて定期的に打合せを行うこと。

（最低、初回、中間1回、納品時の3回打合せ協議を行うこととし、「(1) 調理場規模別モ

デルプラン作成業務」の打合せ協議と兼ねることも可とする)

5 成果品

成果品の取りまとめ方法については、本市と協議し、その指示に従うものとする。
本業務の成果品として、以下を提出すること。

(1) 調理場規模別モデルプラン

ア 規模別標準モデルプラン (試案)

(ア) 内容

- ・規模別モデルプラン (試案)
- ・整備条件一覧表
- ・平面図、立面図、断面図
- ・動線計画図 (調理従事者、食材納入業者、児童生徒)
- ・建築付帯設備プロット図
- ・必要諸室面積表
- ・比較検討表 (仕上材、設備機器、空調方式、熱源、ランニングコスト等)
- ・仕上表
- ・構造計画一覧表
- ・厨房設備一覧表
- ・厨房機器配置図
- ・建築付帯機械設備及び建築付帯電気設備の計算書
- ・概算工程スケジュール表
- ・概算工事費内訳書

(イ) 提出媒体

- ・紙媒体及び電子データ

※電子データの提出媒体は、電子メール、CD-R、DVD-R 又は USB メモリー (1部) とする。

電子データの形式は、容易に複写、編集できる保存形式としたファイル (Word 及び Excel ファイル) と、それぞれ直接変換した PDF ファイル (検索を可能とすること。) とし、図面関係については JWW 等の CAD データも併せて提出すること。また、電子データの保存にあたっては、わかりやすいよう分類等でフォルダを構成して保存し、すべてのデータがどのように保存されているかわかるよう一覧表を作成し添付すること (以下共通)。

(ウ) 提出期限 : 令和 8 年 9 月 30 日

イ 規模別モデルプラン (詳細版)

(ア) 必要内容

- ・規模別モデルプラン (詳細版) A4 縦型、左綴り製本、カラー刷り
- ・整備条件一覧表
- ・平面図、立面図、断面図
- ・動線計画図 (調理従事者調理員、食材納入業者、児童生徒)

- ・ 建築付帯設備プロット図
- ・ 必要諸室面積表
- ・ 比較検討表（仕上材、設備機器、空調方式、熱源、ランニングコスト等）
- ・ 仕上表
- ・ 構造計画一覧表
- ・ 厨房設備一覧表
- ・ 厨房機器配置図
- ・ 建築付帯機械設備及び建築付帯電気設備の計算書
- ・ 概算工程スケジュール表・概算工事費内訳書・その他検討資料（業務報告書として取りまとめたもの）

(イ) 提出媒体

- ・ 紙媒体及び電子データ

(ウ) 提出期限：令和9年3月31日

(2) 調理場別環境改善提案一覧表

ア 内容

- ・ 調理場別環境改善提案一覧表
- ・ 空調設備配置計画図
- ・ 電気使用状況一覧表（高圧受変電設備の負荷容量及び需要率実績等）
- ・ 建築付帯機械設備及び建築付帯電気設備の計算書
- ・ 建築付帯設備プロット図
- ・ 工事工程表
- ・ 概算工事内訳書
- ・ その他検討資料（業務報告書として取りまとめたもの）

イ 提出媒体

- ・ 紙媒体及び電子データ

ウ 提出期限：先行調査調理場 令和8年9月30日

上記以外の調理場 令和9年3月31日

6 留意事項

- (1) 業務の実施に際しては、委託業務の実施状況を定期的に報告するなど、連絡調整を十分に行い、円滑な業務実施に努めること。
- (2) 市が必要と判断した場合は、協議の上、随時打ち合わせを実施すること。
- (3) 本業務において打ち合わせ、関係機関等との協議、関係者へのヒアリング等を行う場合は、必要な資料を作成するとともに、終了後速やかに議事録を作成し提出すること。
- (4) 本業務の進捗状況、検討・整理の途中経過及び結果等に関して、本市開催の会議等において、説明、報告等を行う場合で、当該会議への同席を求めた場合は、これに応じること。
- (5) 委託業務の全部を一括して再委託することは認めない。また、委託業務の一部を再委託しようとする場合は、以下の点を明確にして、あらかじめ本市の承諾を得ること。

- ア 再委託する業務の範囲
 - イ 再委託する合理性及び必要性
 - ウ 再委託先の業務履行能力
 - エ 再委託業務の運営管理方法
- (6) 本業務で使用するデータ、画像等の著作権等の権利については、受託者において使用許可等を得ること。なお、これらを怠ったことによる著作権等の権利を侵害したときは、受託者はその一切の責任を負うこと。また、本業務で作成された資料等に対する著作権は本市に帰属するものとする。
- (7) 本仕様書に違反して回復の見込みがないとき、又は業務を完了する見込みがないときは、契約を解除して損害賠償させる場合がある。
- (8) 委託料は、成果物及び完了通知書を提出し、検査合格後に支払うものとする。
- (9) 本業務の履行に当たっては、情報保護の重要性を認識し、情報の適正な保護および管理のために必要な措置を講じるとともに、個人の権利利益を侵害することのないようにすること。
- (10) 本仕様書に関して疑義を生じた事項及び本仕様書に定めのない事項については、すべて両者協議の上、これを解決するものとする。

【別表】 対象調理場一覧表

	施設名	築年月	構造	ウェット/ ドライ方式	床面積(㎡)	形態 (校舎等と一体か)	先行調査
1	御野小学校	H6.11	RC	ウェット	221	複合	
2	牧石小学校	H7.7	RC	ウェット	194	単独棟	
3	伊島小学校	S51.7	RC	ウェット	201	複合	
4	津島小学校	S46.3	RC	ウェット	199	単独棟	
5	大元小学校	S48.8	RC	ウェット	231	複合	○
6	岡南小学校	S63.8	RC	ウェット	263	複合(体育館)	
7	野谷小学校	S56.1	RC	ウェット	232	複合	
8	横井小学校	S53.1	RC	ウェット	204	単独棟	○
9	馬屋上小学校	S58.3	RC	ウェット	118	単独棟	
10	石井小学校	S48.12	RC	ウェット	227	複合	
11	大野小学校	S47.3	RC	ウェット	216	複合	
12	三門小学校	H1.10	RC	ウェット	213	単独棟	
13	御南小学校	H6.3	RC	ウェット	238	単独棟	
14	中山小学校	S54.8	RC	ウェット	335	複合	
15	馬屋下小学校	S53.8	RC	ウェット	216	複合	
16	桃丘小学校	H2.2	RC	ウェット	186	単独棟	
17	平津小学校	S50.2	RC	ウェット	165	単独棟	
18	庄内小学校	H5.3	RC	ウェット	185	単独棟	
19	加茂小学校	H1.3	RC	ウェット	155	単独棟	
20	鯉山小学校	H4.11	RC	ウェット	168	単独棟	
21	陵南小学校	S55.6	RC	ウェット	200	単独棟	○
22	吉備小学校	H6.1	RC	ウェット	255	複合	
23	足守小学校	H1.3	RC	ウェット	149	単独棟	
24	旭東小学校	S52.6	RC	ウェット	198	複合	
25	平井小学校	S61.3	RC	ウェット	198	単独棟	○
26	三勲小学校	S53.3	RC	ウェット	208	単独棟	○
27	宇野小学校	H4.10	RC	ウェット	261	複合	
28	操南小学校	S56.7	RC	ウェット	219	単独棟	○
29	操明小学校	H8.3	RC	ウェット	284	複合	
30	旭操小学校	S54.7	RC	ウェット	353	複合	
31	富山小学校	S41.3	S	ウェット	185	単独棟	○
32	財田小学校	S44.2	S	ウェット	182	単独棟	
33	竜之口小学校	S56.3	RC	ウェット	257	複合	
34	幡多小学校	S58.10	RC	ウェット	319	単独棟	○
35	旭竜小学校	S52.8	RC	ウェット	221	複合	
36	高島小学校	S49.4	RC	ウェット	184	複合	
37	古都小学校	S49.10	RC	ウェット	182	複合	○
38	可知小学校	S58.3	RC	ウェット	220	単独棟	
39	芥子山小学校	S54.7	RC	ウェット	295	複合	
40	西大寺南小学校	S54.10	RC	ウェット	154	複合	
41	雄神小学校	S56.3	RC	ウェット	152	複合	
42	豊小学校	H4.3	RC	ウェット	170	単独棟	
43	政田小学校	H3.8	RC	ウェット	171	単独棟	
44	開成小学校	H4.8	RC	ウェット	170	単独棟	

	施設名	築年月	構造	ウェット/ ドライ方式	床面積(m ²)	形態 (校舎等と一体か)	先行調査
45	平島小学校	S56.3	RC	ウェット	249	単独棟	
46	福浜小学校	S52.3	RC	ウェット	231	単独棟	
47	平福小学校	S50.8	RC	ウェット	207	複合	
48	南輝小学校	S48.8	RC	ウェット	245	複合	○
49	芳泉小学校	S53.7	RC	ウェット	236	複合	
50	芳泉小学校ひばり分校	H2.3	RC	ウェット	189	複合(プール)	
51	浦安小学校	S62.2	RC	ウェット	207	単独棟	
52	芳明小学校	S57.3	RC	ウェット	280	単独棟	○
53	妹尾小学校	H9.9	RC	ウェット	253	単独棟	
54	箕島小学校	H3.6	RC	ウェット	172	単独棟	
55	福田小学校	S61.3	RC	ウェット	216	単独棟	○
56	曾根小学校	H3.10	RC	ウェット	145	単独棟	
57	東疇小学校	S57.2	RC	ウェット	220	単独棟	○
58	第一藤田小学校	H3.6	RC	ウェット	175	単独棟	
59	第二藤田小学校	H2.3	RC	ウェット	178	単独棟	
60	第三藤田小学校	H5.3	RC	ウェット	176	単独棟	
61	京山中学校	S50.2	RC	ウェット	223	複合	
62	桑田中学校	S53.2	S	ウェット	317	単独棟	
63	香和中学校	S62.3	RC	ウェット	207	単独棟	
64	石井中学校	S52.3	RC	ウェット	210	複合	
65	御南中学校	S53.3	RC	ウェット	240	複合	
66	中山中学校	S55.3	RC	ウェット	212	単独棟	
67	高松中学校	S58.3	RC	ウェット	215	単独棟	
68	吉備中学校	S57.4	S	ウェット	215	単独棟	
69	芳泉中学校	S55.6	RC	ウェット	245	複合	
70	芳田中学校	S60.1	RC	ウェット	232	単独棟	
71	光南台中学校	S54.8	RC	ウェット	185	単独棟	○
72	妹尾中学校	S58.3	RC	ウェット	194	単独棟	
73	福田中学校	S55.3	RC	ウェット	162	単独棟	
74	藤田中学校	S63.8	RC	ウェット	196	単独棟	
75	御津学校給食センター	S59.3	RC一部S	ウェット	780	単独棟	
76	上道学校給食センター	H6.8	RC	ウェット	381	単独棟	
77	瀬戸学校給食センター	S55.3	RC	ウェット	583	単独棟	
78	興除学校給食センター	H2.5	RC	ウェット	250	複合	
79	灘崎学校給食センター	H1.3	RC	ウェット	530	単独棟	