

## 国立市立学校給食センター整備運営事業 設計・建設等モニタリング結果

### 1. 事業概要

事業名	国立市立学校給食センター整備運営事業
施設名称	くにたち食育推進・給食ステーション
所在地	国立市泉一丁目3番地6
事業期間	令和3年7月8日～令和20年7月31日 設計建設期間：令和3年7月8日～令和5年6月30日 開業準備期間：令和5年7月1日～令和5年8月29日 運 営 期 間：令和5年8月30日～令和20年7月31日
施設概要	1日当たり5,000食の調理能力を有する施設 敷地面積：3,823.76㎡ 建物構造：鉄骨造一部コンクリート造 建物階数：地上2階地下1階 延床面積：3,569.42㎡
PFI事業者	国立泉学校給食株式会社

### 2. 市（担当課）による評価（適合：○、不適合：×）

事業契約に基づき、要求水準書の内容について、その水準が達成されているかを市が点検・評価した。定例協議会（設計業務期間中2回/月、建設業務期間中1回/月）、セルフモニタリング報告書（基本・実施設計業務完了時、建設業務完了時）、現場確認（建設業務期間中随時）により評価を行った。（下表中「項目」欄の内容は、要求水準書上の記載。）

項目	評価	主な指摘事項など
第2章 設計業務	—	—
第1節 設計業務における基本的な考え方	—	—
1. 意匠計画の考え方	—	—
（1）全体配置	○	・安心安全カメラの設置箇所について協議のうえ決定した。
（2）ゾーニング・諸室配置・動線計画	○	・調理員の動線について協議のうえ決定した。 ・床の色の塗り分け案について協議のうえ決定した。
（3）必要諸室・什器・備品等	○	—

	(4) 仕上計画	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地下（駐車場等）の防水、空調ダクト、供給管等の周囲とのジョイント部分、雨樋と付帯の排水管及び階間のシール部分等の漏水を防止する措置について、図面への追記を求めた。</li> <li>・床について、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性等を確認するため、施工段階で製品カタログの提示を求めた。</li> <li>・高架の取付設備について、運営段階での清掃頻度について確認を行った。</li> <li>・開閉できる窓で、網戸が設置されていないものがあったため、協議のうえ追加した。</li> </ul>
	(5) ユニバーサルデザイン	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての施設利用者が不自由なく安心して利用できるよう、エレベーターやトイレの仕様について詳細な協議を行った。</li> </ul>
	2. 周辺環境・地球環境への配慮	-	-
	(1) 地域性・景観性	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工事中についても周辺への騒音や振動、臭気による影響を抑制するよう求め、具体的な対策の提案を受けた。</li> <li>・児童生徒をはじめとした市民のみなさまが来所したくなるような外観デザインとなるよう、協議を行った。</li> </ul>
	(2) 環境保全・環境負荷低減	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・契約時に予定されていなかった太陽光発電設備の整備を協議のうえ行った。</li> </ul>
	3. 構造計画の考え方	-	-
	(1) 施設の建築構造体の耐震安全性の分類	○	-
	(2) 施設の建築非構造部材の耐震安全性の分類	○	-
	(3) 建築設備の耐震安全性の分類	○	-
	4. 設備計画の考え方	○	-
	(1) 電気設備	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インターホンの設置箇所数について協議し、増設した。</li> <li>・受変電設備の将来的な交換について、搬入計画を確認した。</li> </ul>
	(2) 空調換気設備	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脱臭装置の設置箇所について協議し、増設した。</li> </ul>
	(3) 給排水衛生設備	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・逆止弁柵の設置箇所について協議のうえ決定した。</li> <li>・すべての施設利用者が不自由なく安心して利用できるよう、トイレの仕様について詳細な協議を行った。</li> <li>・トイレ内の衛生器具の選定について協議のうえ決定した。</li> </ul>
	(4) その他設備	○	-

5. 周辺インフラとの接続	○	-
6. 防災安全計画の考え方	-	-
(1) 安全性の確保	○	・非常用発電機の対応箇所について協議のうえ決定した。
(2) 警備保安の充実	○	
(3) 多摩川洪水浸水想定区域	○	・浸水対策のため、躯体の立上げ高さについて協議のうえ決定した。
第2節 設計業務対象施設に係る要件	-	-
1. 本施設	○	-
(1) 調理室（煮炊き調理室、揚げ物・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応室、炊飯室）	○	・作業動線等を踏まえ、厨房機器等のレイアウトについて、詳細な協議を行った。 ・食物アレルギー対応室については、献立内容・配送方法等についても協議のうえ、調理機器の仕様・配置等について決定した。
(2) コンテナ室・配送室、器具洗浄室・準備室	○	・作業動線等を踏まえ、厨房機器等のレイアウトについて、詳細な協議を行った。 ・エアシャワーの設置箇所について協議のうえ決定した。
(3) 荷受風除室、検収室、米庫・洗米室、下処理室（野菜類）、魚肉類室、割卵室、食品庫・計量室、冷蔵室・冷凍室	○	・作業動線等を踏まえ、厨房機器等のレイアウトについて、詳細な協議を行った。
(4) 洗浄室・回収室、器具洗浄室、残滓処理室、廃棄物庫、油庫・廃油庫	○	・作業動線等を踏まえ、厨房機器等のレイアウトについて、詳細な協議を行った。
(5) 各作業区域への出入口（前室）	○	・作業動線等を踏まえ、厨房機器等のレイアウトについて、詳細な協議を行った。
(6) 管理諸室	○	・休憩室の床仕上げについて協議のうえ決定した。
(7) 会議室等	○	・キッチンルームのキッチンの配置・仕様について協議のうえ決定した。 ・見学通路の窓ガラスの仕様について協議のうえ決定した。 ・移動間仕切りの設置位置について協議のうえ決定した。

	(8) 共用部等	○	・すべての施設利用者が不自由なく安心して利用できるよう、エレベーターの仕様について詳細な協議を行った。
	(9) 防災備蓄倉庫	○	—
	(10) 外構	○	—
	(11) サイン計画	○	・サイン計画について、利用者に分かりやすい表示となるよう詳細な協議を行った。
	(12) 植栽計画	○	・植栽の樹種等について協議のうえ決定した。
	(13) 駐車場	○	・歩車分離等の安全対策について協議のうえ決定した。
	(14) 駐輪場	○	—
	(15) 廃水処理施設	○	—
	(16) 廃棄物庫	○	—
	2. 厨房機器設計	○	—
	(1) 厨房機器等の規格及び仕様	○	・回転窯の動力源について協議のうえ決定した。
	(2) 厨房機器の配置(交差汚染の防止)	○	・作業動線等を踏まえ、厨房機器等のレイアウトについて、詳細な協議を行った。
第3章	建設・工事監理業務	—	—
	1. 基本的な考え方	○	—
	2. 業務遂行上の留意点	○	・近隣住民への対応について、工事着手前に協議を行い実施した。
	3. 着工前業務	○	—
	4. 建設期間中業務	○	—
	5. 完成時業務	○	—

### 3. 市(担当課)による評価

約2年間の業務期間の中で、PFI事業者によるセルフモニタリング、市との定期・随時の報告・協議を行いながら業務を進めていただいた。

要求水準を満たすだけでなく、より良い施設とするための様々な提案を受けの中で、随所に工夫を取り入れた施設の整備が行われた。