

(仮称) 武蔵村山市防災食育センターまちづくり構想・基本計画
策定支援業務委託仕様書

- 1 委託件名 (仮称) 武蔵村山市防災食育センターまちづくり構想・基本計画策定支援業務委託
- 2 委託期間 契約締結日翌日から令和2年3月24日(火)まで
- 3 業務概要 当市の災害対策、学校給食の現状を踏まえ、課題を把握し、災害時対応施設のあり方、学校給食のあり方、必要性、基本理念、災害時における配置や配備する設備・機器の機能等の設計の前提となる基本的な考え方を構想として整理した上で、具体的な課題や条件の整理、事業全体の方針、学校の現状等について調査・検討し、防災食育センターに係る各種計画及び建設規模等の検討、概算事業費の積算(長期的考察)、整備スケジュール等に係る基本計画を策定することを業務とする。

4 整備予定施設の概要

施設名称	(仮称) 武蔵村山市防災食育センター
地番	武蔵村山市榎三丁目30番地の1
施設用途	災害時応急給食施設、学校給食調理施設及び食育等啓発施設
敷地面積	2,475.90 m ² (保留地 229 m ² 含む)
用途地域	工業地域・第二種高度地区、準防火地域
容積率等	容積率 200% 建ぺい率 60% 日影規制 なし
調理能力	最大6,000食(最低調理食数は現状の4,800食程度とする)
配送先等	小学校9校(食缶方式)
その他	上・下水道、都市ガス、電気及び電話あり

5 施設の目的

本施設は、災害発生時において『武蔵村山市地域防災計画』に定める被害想定に基づき、避難所生活者等に対して応急給食を提供する施設である。

多摩直下地震における本市の避難所生活者の想定人数は9,711人であり、市内の屋内避難所28か所(平成26年3月現在)のいずれかに避難することになる。

市の備蓄物資のうち主食となるのはアルファ化米であり、平成31年3月現在で21,400食を備蓄している。市地域防災計画では、発災後3日分の物資の確保に努めることとしていることから、避難所生活者への提供を1日2食(19,422食)と仮定した場合、現状の備蓄物資では約2日分不足する。

この不足を補うため、センターの調理能力を活かし、センターで炊飯等を行うことにより、避難生活者の応急給食に対応するものである。

なお、平時には、災害発生時における応急給食施設としての機能を活用し、市内小学校9校の学校給食約4,800食を提供する施設として稼働するものである。

6 策定支援業務項目

- (1) まちづくり構想
 - ① 現状調査・分析
 - ② 課題・諸条件・法的条件等の整理
 - ③ 基本的な考え方、基本方針の検討・整理
 - ④ 施設の提案
 - ア 災害時対応施設
 - イ 学校給食対応施設
 - ウ 防災・食育施設
 - ⑤ 児童・生徒人口推計等のデータ分析・整理
- (2) 基本計画
 - ① 概算事業費、施設維持費、施設運営費などの概算資料の作成
 - ② 基本計画に係る各種資料・データ等
運営計画、建築計画、解体計画、構造計画、電気設備計画、機械設備計画、厨房設備計画、外構計画等の仕様、各工事費の概算の算出
 - ③ 地域防災計画との整合やアレルギー対応など諸課題に対する検討
- (3) その他
 - ① 庁内の検討会議等への支援
 - ② 市民への説明会等を実施した場合の支援
 - ③ まちづくり構想・基本計画の作成・印刷・製本

7 策定支援業務仕様

本仕様書に記載されていない事項は「公共建築設計業務委託共通仕様書」、「公共建築物整備の基本指針」、「東京都建築・電気設備・機械設備工事標準仕様書」による。

また、「東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル」、「東京都建設リサイクルガイドライン」、「防衛施設周辺防音事業工事標準仕方書」等に基づき、環境やリサイクル、バリアフリーに十分に配慮すること。

8 企画提案を求める課題

- (1) 企画提案課題の前提

以下の条件に基づき企画提案を行うこと。ただし、次の条件はあくまでも企画提案書における課題の条件であり、委託業務として策定するまちづくり構想・基本計画の内容を前提としたものではない。
- (2) 整備施設の共通事項
 - ア 災害に強い構造であること。
 - イ 建物設備の構造は過剰にならないものであること。
 - ウ 災害時に活動しやすい施設配置（ゾーニング）であること。
 - エ 給食センター機能及び防災・食育機能が災害時にも活用できること。
 - オ 周辺環境等に配慮した施設であること。
 - カ 床面積等は、最善と考えられる図面を提案すること。

キ 整備事業費全体の概算事業費を提示すること。

(3) 給食センター機能・防災・食育機能

ア 防災食育センターは、災害時の応急給食拠点施設として機能することを主目的とし、平時には給食センター機能及び防災思想及び食育推進のための施設としての機能を備えた複合施設である。このため、災害時及び平時にそれぞれの機能が存分に発揮でき、確実に稼働できる施設であること。

イ 災害時はもとより、平常時においても施設が効率的かつ効果的に活用される施設であること。

ウ 備蓄庫、応急給水設備、非常電源設備を有する施設であること。

エ 災害時には、給食調理機能を活用し応急給食を行えること。

オ 駐車場等は、食材搬入車両、外来者用、配送車両用など、敷地に応じた台数及びスペースを確保すること。

(4) 主な部屋の配置（想定）

ア 1階

検収室、米庫、洗米室、炊飯室、風除室、食器等洗浄室、コンテナ保管室、残菜処理室、洗剤備品庫、防災備蓄庫、前室、見学通路

イ 2階

冷凍庫、冷蔵庫、泥落とし室、下処理室（魚肉・野菜）、上処理室、食品庫、仕分室、卵処理室、一次加熱室、器具洗浄室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物室、アレルギー対応食調理室、前室、見学通路

ウ 3階

事務室（市・委託）、休憩室（市・委託）、防災食育展示ホール、会議室（研修室）、書庫、食堂、更衣室、洗濯室、倉庫、トイレ、見学通路

なお、必要諸室の種類及び名称は上記の限りではないが、災害時における応急給食提供を前提としているため1階に炊飯室を設けること。

(5) 防災・食育展示施設

「食育」のための食育体験コーナー及び見学通路を設けるとともに、平時の防災思想の普及啓発となる展示内容等も考慮し企画提案すること。

(6) 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応については、次の事項を最低条件として企画提案すること。

ア アレルギー対応食の調理業務は学校給食センター内で行うものとする。

イ アレルギー対応食の調理食数は、最大100食程度（6,000食×2%程度）とする。

ウ 品目は7大アレルゲンを基本とし、除去食または代替食を提供する。

(7) その他の前提条件

ア 文部科学省「学校給食衛生管理基準」に準じた建物設備であること。

イ 調理のコンセプトは、「安全安心な給食の提供」、「適温給食の提供」「手作り給食の提供」で、この「調理のコンセプト」が実現できる機器、設備、配膳方法等とする。

ウ 最大調理能力は、6,000食とする（最低調理食数は現状の4,800食程度とする）。

エ 学校給食の調理・洗浄等の業務は、民間への業務委託を予定しており、献立数は現状と同じ2献立とする。

主食の米飯は学校給食センターで炊飯し、パン及び麺類は業者委託で学校へ直送する。

副食は、献立に応じて1日2品から4品提供（汁物煮物炒め物・揚物焼物蒸し物・和え物果物等）を想定する。

オ 市内小学校9校への配送方法については、配送業務を民間委託することを前提にし、配送車両の種別、台数も含め考慮し企画提案すること（資料3）。

カ 学校における給食時間は、概ね午後12時10分から午後1時までの間の40分から45分間である。

キ 学校における配膳室状況については、小荷物昇降機サイズの都合上、配送コンテナサイズは間口900×奥行725×高さ1150mmとし、小学校全校のコンテナ台数は現状の108台を想定すること。

ク 熱源の選定については、熱源の効率性、安全性、イニシャルコスト、ランニングコスト、環境、災害時の使用等を考慮し、最適な熱源を配慮すること。

ケ 建設計画用地の性質に照らし、各種法律法令を順守して提案すること。

(8) 現給食センターでの使用食器

ア 個人使用 食器材質：強化磁器 種類：4種類

A：碗φ130×57、B：中皿φ160×43、C：小皿①φ140×35、D：小皿②φ140×35

その他：トレイ、箸、スプーン、フォーク

イ クラス使用 食缶：1クラス4種類

A：二重保温食缶φ320×322、B：サラダ缶φ190×180、C：天ぷら缶365×315×130、

D：パン缶520×390×210（学校保管）

(9) 新センター予定食器（想定）

ア 個人使用 食器材質：強化磁器 点数：6種類

A：飯碗φ133×54、B：中皿φ163×33、C：小皿①φ138×36、D：小皿②φ138×36、E：

汁碗φ133×54 F：果物皿φ126×33

その他：トレイ、箸、スプーン、フォーク

イ クラス使用 食缶：1クラス5点所有 使用点数：最大5種類

A：二重保温食缶（米飯用）400×300×270程度、B：二重保温食缶（汁物用）400×300×270程度、C：二重保温食缶（焼き物・フライ用）400×300×220程度、D：二重保温食缶（サラダ用）400×300×160程度、E：パン缶520×390×210（学校保管）

なお、食器及び食缶等の種類は、現時点での想定であるため、構想・計画の検討段階で再調整することとする。

9 成果品

- | | |
|------------------------------------|------|
| (1) 「まちづくり構想・基本計画（本冊）」の作成・印刷・製本 | 100部 |
| (2) 「まちづくり構想・基本計画（概要版）」の作成・印刷・製本 | 200部 |
| (3) まちづくり構想・基本計画の電子データ | 一式 |
| (4) その他まちづくり構想・基本計画に関する参考資料及び電子データ | 一式 |

10 成果品に関する権利の帰属

この業務に関する成果品の所有・使用及び公表等に関する一切の権利は、武蔵村山市に属するものとする。ただし、受注者は市の承諾を得た場合は、これを利用することができる。

また、成果品の引渡し後であっても、成果品に受注者の過失等に起因する瑕疵又は不備が発見された場合は、受注者の責任において速やかに訂正するものとする。

11 その他

- (1) 受注者は市担当者の要求に応じて、打合せの実施及び実施状況の報告を行う。
- (2) 仕様書に記載がない事項又は疑義が生じた場合は協議の上決定する。