

---

始良市新学校給食センター整備・運営事業  
要求水準書

---

令和6年7月  
(令和6年8月修正)  
始良市

# 目 次

<b>第1</b>	<b>総則</b> .....	<b>1</b>
1	本書の位置付け .....	1
2	要求水準書の変更 .....	1
3	基本事項 .....	1
4	本事業の対象範囲 .....	2
5	用語の定義 .....	3
6	遵守すべき法制度等 .....	3
7	事業用地の概要 .....	6
8	事業の概要 .....	7
<b>第2</b>	<b>本施設等の要求性能</b> .....	<b>9</b>
1	一般事項 .....	9
2	配置計画 .....	9
3	ゾーニング・諸室配置・動線計画 .....	9
4	構造計画 .....	21
5	仕上計画 .....	22
6	設備計画 .....	23
7	周辺インフラとの接続 .....	28
8	防災安全計画 .....	28
9	什器・備品等計画 .....	29
10	学校給食室の改修計画 .....	35
<b>第3</b>	<b>業務ごとの要求水準</b> .....	<b>36</b>
1	設計業務 .....	36
2	建設・工事監理業務 .....	38
3	開業準備業務 .....	43
4	維持管理業務 .....	44
5	運営業務 .....	52

## 添付資料

- 資料 1 用語の定義
- 資料 2 事業用地の位置図
- 資料 3 事業用地地籍測量図
- 資料 4 事業用地隣接地の地質調査資料
- 資料 5 事業用地インフラ現況図
- 資料 6—1 道路台帳（事業用地）
- 資料 6—2 道路台帳（配送校）
- 資料 6—3 農道台帳（北山小学校）
- 資料 7 園児・児童・生徒数の推計
- 資料 8—1 令和 5 年度の献立表（帖佐小学校）
- 資料 8—2 令和 5 年度の献立表（重富小学校）
- 資料 8—3 令和 5 年度の献立表（山田小学校・北山小学校・山田中学校）
- 資料 8—4 令和 5 年度の献立表（西始良小学校）
- 資料 8—5 令和 5 年度の献立表（重富中学校）
- 資料 8—6 令和 5 年度の献立表（加治木学校給食センター）
- 資料 8—7 令和 5 年度の献立表（蒲生学校給食センター）
- 資料 8—8 令和 5 年度の献立表（小学校給食室別棟）
- 資料 8—9 令和 5 年度の献立表（その他）
- 資料 9 本市の学校給食調理員の雇用形態
- 資料 10 配送校の学校施設台帳
- 資料 11 事業用地②における水路等のイメージ
- 資料 12 配膳室整備対象校の改修計画（参考）
- 資料 13 配送校における園児・児童・生徒数
- 資料 14 想定献立表及び手配表（参考）
- 資料 15 現在の配送校における配送車両の経路図
- 資料 16 現在の配送校における食缶数
- 資料 17 事業用地①概算求積図
- 資料 18 既存の配送車両の情報
- 資料 19 地積測量図

## 第1 総則

### 1 本書の位置付け

始良市新学校給食センター整備・運営事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、始良市（以下「本市」という。）が始良市新学校給食センター整備・運営事業（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設、維持管理及び運営業務に関するサービス水準を示すものである。

### 2 要求水準書の変更

本市は、下記の事由により、事業期間中に要求水準を変更することができる。

- (1) 法令等の変更により業務が著しく変更されるとき。
- (2) 災害・事故等により、特別な業務内容が常時必要となったとき、又は業務内容が著しく変更されるとき。
- (3) その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき。

### 3 基本事項

#### (1) 事業の名称

始良市新学校給食センター整備・運営事業

#### (2) 対象施設

ア 始良市新学校給食センター（以下「本施設」という。）

始良市新学校給食センターの建物本体、建築設備、厨房設備、調理器具、什器備品、付帯施設、植栽、駐車場、外構 等

イ 配膳室整備対象校における学校給食室

帖佐小学校、重富小学校、山田小学校、始良小学校、西始良小学校、帖佐中学校、重富中学校（以下、7つの小中学校を総称して「配膳室整備対象校」という。）の学校給食室

なお、本施設と配膳室整備対象校を総称して、「本施設等」という。

#### (3) 事業手法

本事業は、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号。以下「PFI法」という。）第14条第1項に基づき本市が本事業の実施のために設立された特別目的会社と締結するPFI事業に係る契約（以下「事業契約」という。）に従い、事業者が、本施設等の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を移転した後、事業期間中における維持管理及び運営業務を行う方式（BT0: Build Transfer Operate）により実施する。

#### 4 本事業の対象範囲

本事業の対象範囲は、次のとおりとする。

##### (1) 設計業務

- ア 事前調査業務
- イ 設計業務（基本設計・実施設計）
- ウ 本事業に伴う各種申請等の業務
- エ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

##### (2) 建設・工事監理業務

- ア 本施設の建設業務
- イ 厨房機器等の調達及び設置業務
- ウ 什器・備品等の設置業務
- エ 食器・食缶等の調達業務
- オ 配膳室整備対象校における学校給食室の改修業務
- カ 工事監理業務
- キ 近隣対応・対策業務
- ク 本事業に伴う各種申請等業務
- ケ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

##### (3) 開業準備業務

##### (4) 維持管理業務

- ア 建築物保守管理業務
- イ 建築設備・厨房機器等保守管理業務
- ウ 什器・備品等保守管理業務
- エ 食器・食缶等の更新業務
- オ 外構等維持管理業務
- カ 環境衛生・清掃業務
- キ 警備保安業務
- ク 修繕業務（大規模修繕を除く。）

※建築物、建築設備に係る大規模修繕は、本市が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする。ここでいう大規模修繕とは、建物の一側面、連続する一面全体又は全面に対して行う修繕をいい、設備及び厨房機器に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕をいう（「建築物修繕措置判定手法（（旧）建設大臣官房官庁営繕部監修）」（平成5年版）の記述に準ずる。）。

- ケ 本事業に伴う各種申請等業務
- コ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

##### (5) 運営業務

ア 事業者が実施する主な業務

- (ア) 食材検収・保管業務
- (イ) 給食調理業務（食物アレルギー対応食を含む。）
- (ウ) 衛生管理業務
- (エ) 給食配送・回収業務
- (オ) 洗浄・残渣処理等業務
- (カ) 運営備品調達業務
- (キ) 献立作成支援業務
- (ク) 食育支援業務
- (ケ) 広報支援業務
- (コ) 本事業に伴う各種申請等業務
- (サ) その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

イ 運営に関して本市が実施する主な業務は、次のとおりとする。

- (ア) 調理食数の決定
- (イ) 献立の作成・栄養管理
- (ウ) 食材調達・食材検収指示
- (エ) 検食
- (オ) 給食費の徴収管理
- (カ) 配送校の変更等による調理食数の調整
- (キ) 配送校での配膳
- (ク) 食育に関する指導
- (ケ) 広報
- (コ) 衛生管理業務確認・指導

5 用語の定義

要求水準書中において使用する用語の定義は、本文中において特に明示されたものを除き、「資料1 用語の定義」において示すとおりとする。

6 遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては、PFI法及び「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」（平成12年総理府告示第11号、平成30年10月23日閣議決定。以下「基本方針」という。）並びに地方自治法のほか、以下に掲げる関連法令（当該法律の施行令及び施行規則等の政令、省令等を含む。）を遵守するとともに、関連する要綱・基準（最新版）についても、適宜参照する。なお、以下に記載のない法令等についても、必要により適宜参照する。

(1) 法令・条例等

- ア 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- イ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ウ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- エ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- オ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- カ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- キ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- ク 河川法（昭和 39 年法律第 167 号）
- ケ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- コ 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- サ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- シ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- ス 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- セ 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年法律第 117 号）
- ソ エネルギーの使用の合理化等に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- タ 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- チ 電気事業者による再生可能エネルギー電気の調達に関する特別措置法（平成 23 年法律第 108 号）
- ツ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- テ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ト 高压ガス保安法（昭和 26 年法律第 204 号）
- ナ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- ニ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ヌ 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- ネ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- ノ 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
- ハ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ヒ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- フ 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（平成 10 年法律第 114 号）
- ヘ 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- ホ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成 19 年法律第 56 号）
- マ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年法律第 53 号）

- ミ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
  - ム 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
  - メ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
  - モ 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
  - ヤ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
  - ユ その他関連する法令等
- (2) 条例
- ア 鹿児島県建築基準法施行条例（昭和 46 年条例第 33 号）
  - イ 鹿児島県環境基本条例（平成 11 年条例第 10 号）
  - ウ 鹿児島県福祉のまちづくり条例（平成 11 年条例第 11 号）
  - エ 始良市環境基本条例（平成 24 年条例第 10 号）
  - オ 始良市一般廃棄物の処理及び清掃に関する条例（平成 22 年条例第 120 号）
  - カ 始良市火災予防条例（平成 22 年条例第 189 号）
  - キ その他関連法令、条例等
- (3) 要綱・基準等
- ア 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（最終改訂 令和 5 年 国営建技第 15 号）
  - イ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（最終改訂 令和 4 年 国営設第 29 号）
  - ウ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（最終改訂 令和 4 年 国営設第 75 号）
  - エ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（最終改定 令和 4 年 国営設第 30 号）
  - オ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（最終改定 令和 4 年 国営設第 76 号）
  - カ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（最終改定 令和 6 年 一般社団法人公共建築協会）
  - キ 建築構造設計基準（最終改定 令和 3 年 国営建技第 21 号）
  - ク 建築構造設計基準の資料（最終改定 令和 3 年 国営建技第 21 号）
  - ケ 建築設計基準（最終改定 令和 4 年 国営整第 167 号）
  - コ 建築設備設計基準（令和 3 年 国営設第 137 号）
  - サ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準及び同解説（最終改定 令和 3 年 一般社団法人 共建築協会）
  - シ 建築工事監理指針（最終改定 令和 4 年 一般社団法人 共建築協会）
  - ス 電気設備工事監理指針（最終改定 令和 4 年 一般社団法人 共建築協会）
  - セ 機械設備工事監理指針（最終改定 令和 4 年 一般社団法人共建築協会）

- ソ 建築工事安全施工技術指針（最終改定 平成 27 年 国土交通省）
- タ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年 建設省経建発第 1 号）
- チ 建築物解体工事共通仕様書（最終改定 令和 4 年 国営建技第 1 号）
- ツ 建設副産物適正処理推進要綱（平成 14 年 国官総第 122 号、国総事第 21 号、国総建第 137 号）
- テ ヒートアイランド現象緩和のための建築設計ガイドライン（平成 16 年 ヒートアイランド対策関係府省連絡会議）
- ト 学校給食実施基準（平成 21 年 文部科学省告示第 61 号）
- ナ 学校給食衛生管理基準（平成 21 年 文部科学省告示第 64 号）
- ニ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 厚生省衛食第 85 号）
- ヌ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 文部科学省）
- ネ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 文部科学省）
- ノ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成 22 年 文部科学省）
- ハ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23 年 文部科学省）
- ヒ 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24 年 文部科学省）
- フ 食に関する指導の手引第二次改訂版（平成 31 年 文部科学省）
- ヘ 学校給食における食中毒防止の手引き（平成 23 年 日本スポーツ振興センター）
- ホ 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 文部科学省）
- マ その他関連要綱、基準及びマニュアル

## 7 事業用地の概要

事業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、本事業の検討・実施等にあたっては、事業者の責任において必要な事前調査、検討、関係機関等への確認を行うこと。

なお、事業用地は、2 か所に分かれており、事業用地①には始良市新学校給食センター（駐車場を含む）、事業用地②には駐車場を整備すること。

事業用地の敷地条件等に関しては、以下に示す資料も参照すること。

- ・資料 2 事業用地の位置図
- ・資料 3 事業用地地籍測量図
- ・資料 4 事業用地隣接地の地質調査資料
- ・資料 5 事業用地インフラ現況図
- ・資料 17 事業用地①概算求積図

	事業用地①	事業用地②
所在地	始良市増田 468 番地 1 ほか (小学校給食室別棟隣接地)	始良市増田 464 番地 1 (消防分団詰所隣接地)
敷地面積	約 4,268 m <sup>2</sup>	780 m <sup>2</sup>
地目	宅地	田
用途地域	指定なし	指定なし
建蔽率/容積率	70% / 400%	70% / 400%
防火・準防火地域の指定	無指定	無指定
接続道路	南側道路 4.4m 及び西側道路 5.4m	東側道路 8.4m
給水	南側道路もしくは西側道路 75φより取水(市上水道)	東側道路 75φより取水(市上水道)
汚水排水	敷地内処理	敷地内処理
都市ガス	敷設予定なし	敷設予定なし
電力	南側道路もしくは西側道路	東側道路
その他	—	令和6年7月取得

## 8 事業の概要

### (1) 運用開始日

令和9年9月1日から運用開始できるよう施設整備を行うこと。

### (2) 提供食数

1日あたり最大 6,500 食の供給能力を有するものとする。なお、食物アレルギー対応食は 60 食/日を想定している。

### (3) 献立方式

2 献立

### (4) 学校給食の提供標準回数

1年間の学校給食の提供標準回数は、幼稚園で 170 日、小学校で 195 日、中学校で 190 日を予定している。なお、令和5年度の実施日数は以下のとおりである。

小学校	柁城小学校	193 日	中学校	加治木中学校	189 日
	錦江小学校	193 日		帖佐中学校	184 日
	竜門小学校	193 日		重富中学校	187 日
	永原小学校	193 日		山田中学校	190 日
	加治木小学校	193 日	幼稚園	加治木幼稚園	166 日
	帖佐小学校	194 日		錦江幼稚園	166 日
	重富小学校	192 日		建昌幼稚園	166 日
	山田小学校	192 日		帖佐幼稚園	166 日
	北山小学校	187 日			
	始良小学校	193 日			
	西始良小学校	193 日			

(5) 1週間の主食回数

米飯3回、パン2回とする。

(6) 配送校の所在地と提供食数

本施設から学校給食を提供する配送校とその提供食数・学級数（令和5年5月1日時点）は以下のとおりである。配送校の園児・児童・生徒数等の推移については、「資料7 園児・児童・生徒数の推計」を参考とすること。

分 区	学校名	住所	提供食数	学級数
小 学 校	柁城小学校	加治木町仮屋町 248 番地	515 食	15 学級
	錦江小学校	加治木町錦江町 74 番地	264 食	9 学級
	竜門小学校	加治木町小山田 1363 番地	65 食	5 学級
	永原小学校	加治木町西別府 594 番地	46 食	4 学級
	加治木小学校	加治木町反土 2955 番地	322 食	10 学級
	帖佐小学校	鍋倉 663 番地	508 食	14 学級
	重富小学校	平松 5636 番地	755 食	22 学級
	山田小学校	下名 1018 番地	97 食	6 学級
	北山小学校	北山 3783 番地	52 食	4 学級
	始良小学校	西餅田 2726 番地	699 食	19 学級
	西始良小学校	西始良 1 丁目 37 番地 1 号	183 食	6 学級
中 学 校	加治木中学校	加治木町反土 2162 番地	580 食	14 学級
	帖佐中学校	西餅田 1586 番地	877 食	21 学級
	重富中学校	平松 7092 番地	889 食	20 学級
	山田中学校	下名 977 番地	60 食	3 学級
幼 稚 園	加治木幼稚園	加治木町仮屋町 251 番地	59 食	3 学級
	錦江幼稚園	加治木町木田 171 番地 1	22 食	2 学級
	建昌幼稚園	東餅田 2648 番地 2	59 食	3 学級
	帖佐幼稚園	鍋倉 634 番地 1	46 食	3 学級

※学級数には職員室は含んでいない。

(7) 本市側の配置職員数

本施設に配置する本市側職員は、所長及び栄養教諭、学校栄養職員等（以下「栄養教諭等」という。）の合計で6名程度を想定している。

(8) 献立作成・食材調達

本施設で調理する給食の献立は、本市の栄養教諭等が案を作成する。食材については、献立に基づき本市にて食材を調達する。想定する献立は「資料8 令和5年度の献立表」を参照すること。

(9) 事業統括責任者の配置

事業者は、本市との連絡窓口を一元化するため、本事業全体についての総合的な調整・連絡を行う事業統括責任者を配置すること。また、事業統括責任者は、各業務が円滑に行われるよう関係者と情報共有を図り適切に業務を遂行すること。

## 第2 本施設等の要求性能

### 1 一般事項

- (1) 1日あたり最大 6,500 食の学校給食を安全、確実、効率的に調理できる施設を整備すること。整備に当たっては、始良市新学校給食センター整備基本計画において示された「基本理念」、「基本方針」及び「施設整備方針」からなる施設整備の基本的な考え方を十分に踏まえ、本事業を実施すること。
- (2) 献立はA献立とB献立の2献立とし、A献立を小学校、B献立を中学校として区分けすることを想定している。なお、幼稚園給食については、給食開始時間が学校よりも早いことを踏まえ2時間喫食が可能となるような運営を行うこと。
- (3) 地場産物活用など多様な献立に対応できる施設とすること。
- (4) 臭気や騒音・振動防止、日照の阻害や風量、排水等の周辺への影響も考慮するとともに、外観は近隣・地域との調和を図る等、周辺環境に十分配慮すること。

### 2 配置計画

- (1) 事業用地の周辺には、住宅や農地があることを考慮し、進入口における交通安全対策を十分に図るほか、周辺環境に配慮した配置計画とすること。また、敷地全体の配置バランスや維持管理の方法、セキュリティ対策等を十分に考慮し、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。
- (2) 近隣住宅等への日照等に配慮した施設配置とすること。
- (3) 騒音を発生する可能性がある設備等（可燃物庫・不燃物庫、残渣処理室、室外機、給排気口等）については、近隣住宅等に影響のないように配置すること。また、騒音が発生しにくい設備等（防音シャッターの導入、駐車場出入り口の段差の平滑化、廃棄物等の回収車両がバックを必要としない動線の配置等）についても検討すること。
- (4) 排気口の設置位置や施設の可燃物庫・不燃物庫の適正管理等により周辺への悪臭対策を検討すること。

### 3 ゾーニング・諸室配置・動線計画

#### (1) 給食エリア

ア 給食エリアは一般エリアとは明確な区分を行うこと。

イ 食材の搬入から調理までの物の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。

ウ 作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、食材の搬入、調理済みの食品の配送、食器・食缶の

回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した計画とすること。

- エ 汚染・非汚染区域入口にはそれぞれ準備室を設けること。
- オ 各作業区域の境界には、間仕切、扉、床面の色別表示等、交差汚染のない仕様とすること。
- カ 廃棄物の搬出動線は作業区域毎に搬出可能なものとし、清潔度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避けること。また、清掃道具庫を各エリアで設置すること。
- キ 微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域（調理済食品の取扱い等）は、他の作業区画から隔壁により区画されていること。
- ク 可燃物庫・不燃物庫は、防虫防鼠のために、隔壁により食品を保存する各室及び各下処理室並びに非汚染作業区域から完全に隔離されていること。
- ケ 給食エリアのうち、汚染作業区域及び非汚染作業区域に設置する扉は、手を触れずに開閉できる非接触スイッチ（手かざしセンサー等）等の自動扉とすること。なお、感知式の自動扉を採用する場合には、センサー範囲を極限範囲としたセンサー式とするなど、扉前面通過時に不要な開閉がないよう配慮すること。
- コ 給食エリアの温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- サ 検収作業や配缶等の各工程において、適切な時間管理等を行えるよう、見やすい位置に電波時計を設置すること。

(2) 一般エリア

- ア バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮した計画とすること。
- イ 事務室は、良好な執務条件の確保や作業効率の向上を目指し、コンパクトな動線計画とすること。
- ウ 自然採光を十分に取り入れた執務環境、遮音性が高い快適な執務空間及びゆとりのある作業スペースの確保に留意して計画すること。
- エ 一般の来訪者が利用する諸室、廊下及びトイレ等については、調理従事者と来訪者の動線が交差しないように計画すること。

(3) 必要諸室とそれぞれの要件

ア 給食エリア

区域	室名	内容
汚染作業区域	食材搬入用プラットホーム	① 食材搬入を円滑に行えるようにプラットホームを設けること。 ② 食品の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 ③ 食材搬入口は、食材による相互汚染の防止に配慮するため、複数の搬入口を設けること。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>④ 台車等の転落を防止するための対策を行うこと。</li> <li>⑤ 納入業者用の手洗い場を設置すること。</li> <li>⑥ 雨等の進入に配慮すること。</li> <li>⑦ インターホンを設置すること。</li> </ul>
荷受室	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 野菜類荷受室、肉・魚・卵類荷受室、米荷受室の3室を設けること。</li> <li>② 上記の荷受室と別に添物(ジャム、チーズ等)の荷受室を設置すること。なお、衛生上支障がない場合は、コンテナ室側に設置することも可とする。</li> <li>③ 短時間に大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。</li> <li>④ 食材搬入用プラットフォームとの開口部には、物資の搬入に支障のない扉(スライド式)又はシャッター(必要に応じて粉塵等の巻上げ防止対策を講じること。)を設置すること。</li> <li>⑤ 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するため、エアカーテンを設置すること。</li> <li>⑥ 手洗い設備を設置すること。</li> </ul>
検収室	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 検収室は、野菜類検収室と肉・魚・卵類検収室の2室を設置すること。</li> <li>② 短時間に大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。</li> <li>③ 市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。なお、廊下等を介する動線も可とする。</li> <li>④ 原材料保存食 50g を2週間保存できる冷凍庫を設置すること。</li> <li>⑤ 手洗い設備を設置すること。</li> <li>⑥ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理することが望ましい。</li> </ul>
泥落とし室	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 泥付きの根菜類等処理できるスペースを確保すること。</li> <li>② 根菜類(じゃがいも、人参、玉ねぎ、里芋など)の処理が可能な球根皮むき機を設置すること。また、球根以外の野菜の泥落としや根切り等を行うためのシンクを設置すること。</li> <li>③ 野菜下処理室とは食材をパススルーで移動させること。また、野菜下処理室への泥の侵入を防止するための対策を行うこと。</li> <li>④ 野菜くずの廃棄動線に留意すること。</li> <li>⑤ 手洗い設備を設置すること。</li> <li>⑥ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</li> </ul>
食品庫・調味料庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 納入サイクルを考慮して2献立を2週間分程度保管できるスペースを確保すること。</li> <li>② 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</li> </ul>
調味料計	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 専用の冷蔵庫を設置すること。</li> </ul>

量室	<ul style="list-style-type: none"> <li>② 電動式缶切り機を設置すること。</li> <li>③ 手洗い設備を設置すること。</li> <li>④ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</li> </ul>
物品倉庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 食品・調味料以外の物品を保管する室(庫)とし、食品庫・調味料庫とは別に設けること。なお、衛生上支障がない場合は、キャビネット等で物品を保管する計画も可とする。</li> </ul>
冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 冷蔵室は、生鮮食品と冷蔵品(みそ(冷蔵)・ドレッシング等(冷蔵)・水煮野菜・水煮加工品・調理用乳製品・ちくわ等練り製品・しらす(冷蔵・冷凍)・ハム)を収納すること。</li> <li>② 冷凍室は、加工食品、カット野菜・豆腐・油揚げ、冷凍液卵、魚介類等を収納すること。</li> <li>③ 下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用(生肉含む)、野菜他専用の冷蔵庫を設置すること。</li> <li>④ 扉は、検収室側と下処理室側に設けること。</li> <li>⑤ 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。</li> <li>⑥ 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。</li> </ul>
野菜下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。</li> <li>② 調理室とは食材をパススルーで移動させること。</li> <li>③ 野菜類の下処理は、「根菜類」「葉菜類」「果物類」を、それぞれ専用のレーンで行い、レーンごとの間を移動台が通行できるように配置すること。ただし、「果物類」のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにすること。また、全てのシンクは3槽以上とすること。なお、野菜洗浄機を併設することも可とする。</li> <li>④ 地産品の野菜(チンゲン菜、小松菜、ホウレンソウ、ニンジン、ジャガイモ(一部)、ニラ、キュウリ、白ネギ、ナス等)については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。</li> <li>⑤ ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。</li> <li>⑥ 手洗い設備を設置すること。</li> <li>⑦ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</li> </ul>
肉・魚類下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 交差汚染を防ぐため、肉・魚類専用の下処理室とすること。</li> <li>② 調理室とは食材をパススルーで移動させること。</li> <li>③ ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。</li> <li>④ 食品の解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保すること。</li> <li>⑤ 手洗い設備を設置すること。</li> </ul>

		⑥ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
	油庫	① 揚げ物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室(庫)を設置すること。 ② 油の納品・回収作業に配慮した構造とし、他の食品との動線が交差しないこと。なお、タンクローリーにより納品を行うことを予定している。 ③ 清掃専用水栓及び用具庫等を設置すること。 ④ 油を貯留する場所には、オイルトラップ(防油堤)を設置するなど、流出防止対策を講ずること。
	米庫	① 精白米 6,500 食を 3 日分貯米し、管理を適切に行える施設、設備を導入すること。 ② 炊飯室の連続式炊飯システムと連携できる構造とすること。なお、洗米室の設置の有無は提案に委ねるが、衛生面に配慮して米庫及び炊飯室との連携を行うこと。 ③ 昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。 ④ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。 ⑤ 必要に応じて手洗い設備を設置すること。
	可燃物庫・不燃物庫	① 検収室や下処理室で発生した残渣以外の可燃物、不燃物を一時保管する室として適切に整備すること。 ② 提供する食数に対応し、本市の分別方法及び収集内容に十分対応できるものとする。こと。 ③ 外部からの回収に配慮して計画すること。
	食器・食缶等コンテナ回収用風除室	① 配送車からコンテナ等の積みおろしを行う場所として回収用風除室を整備すること。 ② 回収口にはシャッター(必要に応じて粉塵等の巻上げ防止対策を講ずること。)及びエアカーテンを設けること。また、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。なお、数種類の配送車両を調達する場合は、それぞれの規格に応じたドックシェルターを設けること。 ③ 配送車の駐車スペースには、雨等の吹き込みに配慮して庇を設けること。
	容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー	① 容器・器具洗浄室は、検収室用・下処理室用として、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置すること。また、保管庫(殺菌、乾燥機能付)を設置すること。 ② 運搬用カート等洗浄コーナーを設けること。 ③ 洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとする。こと。
	洗浄室	① 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄するための設備を設置すること。 ② 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 ③ 運搬用カート等洗浄コーナーを設けること。

		<p>④ 洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとする。</p> <p>⑤ 洗浄作業時の騒音及び暑さ対策を考慮した計画とすること。</p> <p>⑥ コンテナ、食器・食缶等の洗浄を、2時間から3時間程度で完了できる洗浄機を設置すること。</p> <p>⑦ 洗浄機には、断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させること。</p> <p>⑧ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑨ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>
	残渣処理室	<p>① 厨芥脱水機・粉砕器等、残渣の減量を図る設備を設置すること。</p> <p>② 臭気、腐敗対策を十分に行うため、残渣処理室は本施設内に設置し適切に温度管理すること。また、近隣住民への影響が最小となるよう配慮すること。</p> <p>③ 床面等の仕上げは、清掃しやすい構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とすること。なお、清掃専用の給水、給湯及び用具庫等を設置すること。</p> <p>④ 手洗い設備を設置すること。</p>
非汚染作業区域	野菜上処理(切裁)室	<p>① 下処理した野菜等を切断、仕分けし、各調理室に送るための室又はスペースを確保すること。</p> <p>② 食品を手切りするための台は可動式として、そのスペースを十分確保すること。</p> <p>③ フードスライサー、さいの目切り機及び高速ミキサーを設置すること。</p> <p>④ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑤ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>
	揚げ物・焼き物・蒸し物室	<p>① 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。</p> <p>② 想定する2献立で調理した場合に2時間喫食の遵守が可能となる調理設備を設置すること。</p> <p>③ ソース・たれ等の調理を行うための釜を備えること。衛生上の問題なければ、炊飯室における混ぜご飯の具材調理用の釜として共用可とする。なお、その場合も調理前後の動線が、交差しないよう配慮すること。</p> <p>④ 揚げ油は酸化測定後に使用すること。衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。</p> <p>⑤ 近隣住民への影響を最小とするため、臭気を低減するための脱臭装置を設置すること。</p> <p>⑥ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑦ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>
	煮炊き調	<p>① 調理釜の配置は、調理前の食品と調理後の給食を運</p>

理室	<p>搬する動線が、交差しないよう配慮すること。</p> <p>② 想定する2献立で調理した場合に2時間喫食の遵守が可能となる調理設備を設置すること。なお、煮物・炒め物・汁物等については、最大6,500食/日の調理・配缶ができること。</p> <p>③ 2献立を調理する際に複数の釜での調理や配缶作業を同時に行うことができる十分な作業スペースを確保すること。</p> <p>④ 回転釜の数量等については、同日の調理作業において、釜を洗浄して2度調理に使用するなどのいわゆる2回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置すること。また、小学校と中学校では別の釜を使用することとし、余裕を持って計画すること。(麺ゆで釜、下ゆで釜)</p> <p>⑤ 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし調理過程に応じた配置とすること。</p> <p>⑥ 保存食用冷凍庫を設置すること。</p> <p>⑦ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑧ 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。</p>
和え物準備室、和え物室	<p>① 想定する2献立で調理した場合に2時間喫食の遵守が可能となる調理設備を設置すること。</p> <p>② 和え物準備室には、和え物に使用する食材を加熱するための蒸し器及び釜を設置することとし、和え物室と区分けすること。また、和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本とする。</p> <p>③ 和え物室には、真空冷却機を設置すること。また、冷却後の温度管理のための冷蔵庫又はチルド庫を設置すること。なお、冷却前と冷却後の食材が混在しないようパススルーとして配置すること。</p> <p>④ 食缶用蓄冷剤を保管する冷凍庫を設置すること。</p> <p>⑤ 果物用カット機械を設置すること。</p> <p>⑥ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑦ 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。</p>
炊飯室	<p>① 最大6,500食分の炊飯が可能な連続式炊飯機を設置すること(複数の連続式炊飯機の設置も可能)。連続式炊飯システムは、米庫・洗米室との連携に配慮した計画とすること。</p> <p>② 混ぜご飯の具材調理用の釜を設置する。</p> <p>③ 炊飯釜の洗浄を行うエリアと、米飯のほぐし、混合、配缶等の作業を行うエリアは、従事者や台車等が往来しないよう配慮すること。</p> <p>④ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑤ 湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること。</p>
食物アレルギー対	<p>① 最大60食/日の食物アレルギー対応食(除去食・代替食)の個別調理(炊飯を含む。)を行い、配缶するための</p>

<p>応食調理室</p>	<p>設備を設置すること。なお、事業者の提案により、将来的な人数変動による対応も見据えた設備が導入されることを期待する。</p> <p>② 食物アレルギー専用食調理室は、食材や作業の動線に留意し、通常食との交差によるアレルゲンの混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応を可能な限り工夫すること。</p> <p>③ 出入口の扉は、意図せず開かない非接触スイッチ(手かざしセンサー等)等の自動扉とすること。</p> <p>④ 搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設けること。</p> <p>⑤ 食物アレルギー対応調理に使用する器具、冷凍冷蔵庫、消毒殺菌保管庫等は、食物アレルギー対応食専用の器具とすること。</p> <p>⑥ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>⑦ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること</p>
<p>添物用仕分室</p>	<p>① 冷蔵庫及び冷凍庫(6,500食分)を設置すること。</p> <p>② 添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保すること。</p> <p>③ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>④ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること</p>
<p>配送用風除室</p>	<p>① 配送車へのコンテナ等の積み出しを行う場所として配送用風除室を整備すること。</p> <p>② 搬出口にはシャッター(必要に応じて粉塵等の巻上げ防止対策を講じること。)及びエアカーテンを設けること。また、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。なお、数種類の配送車両を調達する場合は、それぞれの規格に応じたドックシェルターを設けること。</p> <p>③ コンテナの数量、予定する配送行程等を総合的に勘案して、十分な数の搬出口及びスペースを確保すること。</p> <p>④ 配送車の駐車スペースには、雨等の吹き込みに配慮して庇を設けること。</p> <p>⑤ 必要に応じて手洗い設備を設置すること。</p>
<p>容器・器具洗淨室、運搬用カート等洗淨コーナー</p>	<p>① 容器・器具洗淨室は、非汚染作業区域の各調理室用として設置すること。可能であればさらに和え物室用を区分することが望ましい。また、器具消毒保管庫を設置すること。</p> <p>② 運搬用カート等洗淨コーナーを設けること。</p> <p>③ 洗淨室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとする。</p> <p>④ 手洗い設備を設置すること。</p>
<p>コンテナ</p>	<p>① 各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積込</p>

	室	<p>み、配送用風除室に送るため、コンテナの数量に応じた十分な広さを確保すること。</p> <p>② 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒し、保管すること。</p> <p>③ 手洗い設備を設置すること。</p> <p>④ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。</p>
その他の区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室	<p>① 各作業区域への入口に前室を設置し、靴を替え、作業着・エプロン等に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するための設備を設置すること。</p> <p>② 非汚染作業区域への入口には、上記に加えエアシャワーを設置し、外部からの汚染を防止するよう工夫すること。</p> <p>③ 出入りする扉は、意図せず開かない非接触スイッチ（手かざしセンサー等）等の自動扉とすること。</p> <p>④ 調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に、調理従事者等の数に応じた手洗い場を設置すること。</p> <p>⑤ 靴及び作業着・エプロン等の殺菌消毒保管庫を適切に設置すること。（本市の栄養教諭等のものを含む。）</p> <p>⑥ 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理することが望ましい。</p>
	調理従事者更衣室（男女）	<p>① 調理従事者等の更衣室を男女別に設置し、清潔な作業着と汚染された作業着及び調理従事者等の私服を区別して保管できる設備を有すること。（汚染された作業着等は、翌日使用しないものとする。）</p> <p>② シャワー室を設置する場合は、調理従事者等の数及び男女比率に応じて男女別に設置すること。</p>
	洗濯・乾燥室	<p>① 洗濯・乾燥室は、市職員用と事業者用それぞれ設置すること。</p> <p>② 事業者用の洗濯・乾燥室には、汚染用作業区域用・非汚染作業区域用に区分し、必要な数の洗濯機及び乾燥機を設けること。</p> <p>③ 屋外では乾燥せず、洗濯・乾燥室において乾燥させること。</p>
	調理従事者用トイレ	<p>① 調理従事者用トイレを男女別に設置すること（すべて洋式便器とする。）。また、便座は、温水洗浄便座及び暖房便座とすること。</p> <p>② 開口部は調理エリアに直接つながっておらず、完全に隔離されていること。</p> <p>③ 調理衣を着脱できるスペース（調理衣掛け、帽子・マスク等の棚等も含む。）を設けること。個室には専用の手洗い設備を備えること。なお、個室の手洗い設備には、便座に座ったまま直接手指で触れない自動温水給水栓、手洗いシンク、手洗い用石鹸液、ペーパータオル、消毒剤及び足踏み開閉式ごみ箱を設置するこ</p>

		と。
	防災用食糧備蓄庫	① 学校給食用の防災用食糧(救給カレー等)を備蓄する防災用食糧備蓄庫を容易に搬入・搬出できる位置に設けること。

イ 一般エリア

区域	室名	内容
本市専用部分	市職員用事務室	<p>① 本市の栄養教諭等が執務する室とし、玄関ホールに面し、食材業者、見学者、研修会参加者等の来訪者の訪問を容易に確認できる位置とし、受付窓口を設けること(直接これらの来訪者を視認できない場合は、来訪者を映し出すモニター等を設置することでも可とする。)</p> <p>② 職員数(6名程度)及び保管書類等の量に適した広さを確保し、執務室、給湯室、書庫(15㎡程度)及び倉庫により構成すること。なお、書庫及び倉庫は執務室と離れた場所に設置することを可とするが、その場合においても近接させる等、使い勝手に配慮すること。</p> <p>③ 市職員用事務室から直接汚染・非汚染作業区域の前室に入場しやすい配置、動線等となるよう計画すること。</p> <p>④ 打合せスペースを設けること。</p> <p>⑤ フリーアクセスフロアとすること。</p> <p>⑥ 調理場内の各部屋を見ることが出来るモニターを設置すること。モニターは31日以上、録画できるものとする。また、1日で録画する時間は、調理員が作業している時間は必須とする。</p> <p>⑦ 壁及び扉等により区画されていること。</p> <p>⑧ 直接外部に面した窓を設けること。</p> <p>⑨ 給湯室は2口コンロ、シンク、洗い物置き場のあるキッチンを設置すること。</p>
	市職員用更衣室	<p>① 事務室に隣接して、更衣室を男女別に設けること。なお、将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。</p> <p>② 更衣室にはロッカーを設け、更衣スペース付近には目隠し用カーテン等を設けること。</p>
	市職員用トイレ	<p>① 市職員用トイレを男女別に設置すること。</p> <p>② すべて洋式便器とする。</p> <p>③ 便座は、温水洗浄便座及び暖房便座とし、擬音装置を設けること。</p> <p>④ 開口部は調理エリアに直接つながっておらず、完全に隔離されていること。</p> <p>⑤ 個室には専用の手洗い設備を備えること。なお、個室の手洗い設備には、便座に座ったまま直接手指で触れない自動温水給水栓、手洗いシンク、手洗い用石</p>

		<p>鹼液、ペーパータオル、消毒剤及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。</p>
事業者専用部分	事業者用事務室	① 事業者が想定する利用方法に応じて計画すること。ただし、施設管理設備を設置すること。
	事業者用更衣室	① 事業者が想定する利用方法に応じて計画すること。
	休憩室	① 事業者が想定する利用方法に応じて計画すること。ただし、換気扇を設置する等、感染症等の感染予防に配慮すること。
	シャワー室	① 必要に応じてシャワー室を設けること。
	調理従事者用トイレ	① 調理従事者用トイレを男女別に設置すること。
	書庫・倉庫	① 必要に応じて書庫・倉庫等を設けること。
	配送員用控え室	① 配送員が業務前等に待機する場所として整備すること。
共用部分	多目的研修室、見学施設	<p>① 多目的研修室は、長机等を利用し、40名程度が研修、試食会等ができるスペースを確保すること。</p> <p>② 見学者用の手指を洗浄、消毒するための設備を設置すること。</p> <p>③ 栄養教諭等の献立試作のための調理スペースを確保し、調理台（シンク付き）、食器用棚、オーブンレンジ及び冷凍冷蔵庫を設けること。</p> <p>④ 動画の視聴や食に関する指導等が実施できるよう設備を設置すること。</p> <p>⑤ 小会議利用も可能とし、かつ、机及び椅子を保管する倉庫を設置すること。</p> <p>⑥ カーテン若しくはブラインドを設置すること。</p> <p>⑦ 見学窓からは少なくとも煮炊き調理室が見学できるようにし、見学窓から直接目視できない調理室等にはカメラの設置を行い、モニターで視聴できるようにすること。</p>
	来客用トイレ、多目的トイレ	<p>① 来客用トイレは、多目的研修室に近接して男女別に設置すること。</p> <p>② 多目的トイレを設置し、ユニバーサルデザインに配慮すること。</p> <p>③ 温水洗浄便座及び暖房便座とし、多目的トイレにはオストメイト、ユニバーサルベッドなどの設備、緊急呼び出し設備を設けること。</p> <p>④ 擬音装置を設けること。</p> <p>⑤ 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等は、手を直接触れずに操作できる設備とすること。</p>
	玄関	① 外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止でき

		<p>るよう工夫すること。なお、一般外来者が使用する外部からの出入口（玄関）については、自動開閉式の扉等で風除室を設けること。</p> <p>② 職員及びその他の利用者は、玄関部分で外履きから内履きに履き替えるものとし、来客用の下足箱、スリッパ、傘立て、手指消毒装置を設置すること。</p>
	その他	<p>① 廊下・スロープ等は、ユニバーサルデザインとし、利用者が支障なく通行できる幅を確保すること。また、玄関ポーチにはスロープを設け、車椅子に対応できるようにすること。</p> <p>② 案内表示も含め、施設の案内板を、カラーユニバーサルデザインに配慮し、シンプルかつ大きな文字のデザインで、施設内部及び敷地内の分かりやすい位置に設置するなど、適切にサイン計画を行うこと。</p> <p>③ 各諸室の扉には、それぞれ適切なドアストッパーを必要に応じて用意すること。</p> <p>④ AED(自動体外式除細動器)を、1台以上設置すること。</p>
付帯施設	機械室、電気室、ボイラー室	<p>① メンテナンスを考慮して適宜設置すること。</p> <p>② 停電対策として自家発電機を設置すること。</p>
	廃水処理施設	<p>① 廃水処理施設は、建物と分離して設置すること。また、配送車等の通行の妨げとならない位置に設置し、脱臭設備を設けるとともに、騒音等に十分留意すること。</p>
	受水槽	<p>① 施設の給水のためのステンレス製の受水槽を設置すること。</p> <p>② 不浸透性の材料を用い、密閉構造とする。また、内部は清掃が容易で、かつ施錠のできる構造とすること。</p> <p>③ 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けること。</p> <p>④ 災害時に給水設備として利用できるよう専用蛇口等を設置すること。</p>
	駐車場	<p>① 事業用地②は、現状は田であり、造成して業務従業者用の駐車場として必要台数を適宜確保するように整備すること。なお、業務従業者は公共交通機関の利用や時間帯を分散しての通勤とするなどの工夫により、できる限り周辺交通への影響を抑制すること。</p> <p>② 事業用地①又は事業用地②には、来客用・本市職員用あわせて15台程度及び大型バス1台以上を確保すること。</p> <p>③ 駐車場の仕上げについては、想定される車両重量に十分に耐えられる舗装構成とし、駐車場内での安全が</p>

		<p>図られるよう駐車区画、場内歩行者動線に十分配慮すること。また、タイマーによる外灯設備を設置すること。なお、周辺が農地であることを考慮すること。</p> <p>④ 事業用地①には、車椅子利用者用駐車場を1台以上確保すること。また、車椅子利用者用駐車場は、建物入口付近に計画すること。</p> <p>⑤ 事業用地②には水路があり、民地に入っている箇所の水路を駐車場として整備する用地内に引き込むこと。また、水路を管理するための管理用通路、フェンス、擁壁を設けること（「資料 11 事業用地②における水路等のイメージ」を参照）。</p> <p>⑥ 事業用地②の東側道路における歩道の改修工事を行うこと。</p>
	駐輪場	① 駐輪場については、駐輪スペースを適宜設けること。
	門扉及び塀	<p>① 本事業の安全性を確保するのに十分な囲い及び出入口の門扉を設置すること。なお、近隣住民の生活環境等に配慮した塀とすること。</p> <p>② 本施設の銘板及び案内板等を設置すること。</p>
	外構	<p>① 雨水を処理するのに十分な能力のある排水設備とすること。なお、敷地内を通る排水溝及び暗渠には、トラップを設け、虫が発生しにくい構造とすること。</p> <p>② 建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまりをつくらないこと。塵埃の発生を防止するため、舗装を行うこと。なお、舗装については、想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。</p> <p>③ 本施設の安全性を確保するのに十分な照度の外部照明を設置すること。</p> <p>④ 事業用地①にある一部の樹木（桜）を移植すること。移植する場所については、未定（事業用地外を想定）であるため、本市との協議によることとする。</p> <p>⑤ 樹種の選定においては、病害虫及び害鳥等による影響に配慮すること。</p>

#### 4 構造計画

次の適用基準に基づいて計画し、建築基準法によるほか、日本建築学会諸基準、「建築物の構造関係技術基準解説書 2020 年版（国土交通省住宅局建築指導課他編集）」及び「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成 25 年）」等に準拠すること。耐震安全性の分類については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における以下の分類以上とすること。なお、これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠すること。

建築構造体	Ⅱ類
-------	----

建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

## 5 仕上計画

周辺環境との調和を図るとともに、清掃のしやすさなど維持管理しやすい施設となるよう配慮し、特に外装については、使用材料や断熱方法等を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。

また、使用材料は、「学校環境衛生基準」に基づいて、健康等に十分配慮し、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の排除に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。仕上方法等の選定に当たっては、「建築設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、令和4年改定）」を適宜参考にすること。なお、これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠すること。

### (1) 建物外部の仕上げ

ア 漏水による業務機能の停止は甚大な影響を伴うことから、屋根及び外壁面について十分な防水を講じること。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ウェザーカバー等、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コンクリートの打継部分等は、漏水を防止する措置を講じること。

イ 鳥類、鼠族、昆虫の侵入並びにそれらの住み着きを防ぐ構造であること。具体的には、開放できる窓への防虫網の取付け、捕虫器の設置、換気用ダクトへの網の取付け、エアカーテンの設置及び排水トラップの設置等がなされていること。

### (2) 建物内部の仕上げ（天井、床、内壁、扉及び窓等）

ア 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。

イ 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐油性及び耐薬品性を有し、滑りにくい材料を用い、平滑で清掃が容易に行える構造であり、給食エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域はドライ仕様とすること。

ウ 床面から高さ 1.0m までの内壁は、不浸透性材料を用いること。

エ 壁と床面の境界には、アールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。

オ 高架の取付設備（パイプライン、配管及び照明器具等）や窓の凹凸などの塵埃の溜まる箇所は可能な限り排除すること。

カ 給食エリアには、窓を極力設置しないことが望ましいが、設置する場合は、床面より 90cm 以上離すこと。なお、天窓は設置しないこと。

キ 開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。

- ク 窓を設置する場合は、温度・湿度の作業環境のコントロールを考慮すること。なお、法的に必要な排煙窓や特に衛生上配慮すべき箇所の窓については遮光型のパネルとすること。
- ケ 窓ガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。
- コ 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、カート等の衝突を考慮した耐久性に配慮し、アルミ製又はステンレス製などの鋼製建具とすること。
- サ 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、非接触スイッチ（手かざしセンサー等）等の自動扉とすること。
- シ 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- ※ 一般エリアについては、この限りではなく、具体的には事業者の提案によるものとする。

## 6 設備計画

設備計画については、「建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、令和3年版）」、「学校給食衛生管理基準」に準拠し、次の項目を考慮した上で、電気設備、空気調和・換気設備、給排水衛生設備の計画を行うこと。

### (1) 一般事項

- ア 地下に有効高さ 1.5 メートル以上の配管ピット、メンテナンススペース及び外部からの資材搬入口を設ける等、更新性、メンテナンス性、緊急の修繕への対応を考慮した計画とすること。
- イ 各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。
- ウ 機器の稼働に伴う騒音・振動は各種の基準値を遵守することはもとより、地球環境及び周辺環境に配慮した計画とし、燃焼時に有害物質を発生しないエコマテリアル電線の採用を積極的に行うこと。
- エ 省エネルギー、省資源を考慮するとともに、ランニングコストを抑えた設備とすること。
- オ 防虫等に配慮しつつ、騒音・臭気について事業用地周辺の住宅等に配慮した設備計画とすること。
- カ 本施設内の市職員用事務室、多目的研修室、休憩室等に要求される適切な静寂性を保つため、騒音・振動対策を講じること。
- キ 設備機器の更新、メンテナンス及び電気容量の増加等の可能性を踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回線を計画すること。
- ク 必要に応じて凍結防止対策を講じること。

### (2) 電気設備

- ア 照明器具・電灯、コンセント設備

- (ア) 照明器具・電灯、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。また、停電時でも電力が使用できる重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。
- (イ) 照明は LED 照明とすること。また、省エネルギー型器具等の採用、トイレや人通りの少ない通路に人感センサー等の採用を積極的に行うこと。
- (ウ) 吹抜等高所にある器具に関しては、自動昇降装置などで容易に保守管理ができるようにすること。
- (エ) 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。
- (オ) 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。
- (カ) 照明設備は、食材を検収する検収室では作業台面で 750 ルクス以上、調理に関する下処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚げ物・焼き物・蒸し物室、洗浄室では作業台面で 500 ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で 200 ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。
- (キ) 照明は、食材の色調に影響を与えないものであること。
- (ク) 照明装置には、必要に応じて破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。ただし、取替えや清掃が容易にできるよう工夫すること。

#### イ 誘導支援設備

- (ア) 外部からの出入口等の必要箇所（食材搬入口や玄関等）には、インターホン等を設置すること。
- (イ) 多目的トイレに呼び出しボタンを設け、異常があった場合、表示窓の点灯と音等により知らせる設備を設置し、市職員用事務室、事業者用事務室等に表示盤を設置すること。

#### ウ 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備

- (ア) 電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備を設置し、配管配線工事を行うこと。
- (イ) 給食エリア及び一般エリアにおいて、職員応答等のため、内線電話設備等を設置し、配管配線工事を行うこと。
- (ウ) 情報通信設備については、本市の情報ネットワークに接続可能な複数の情報回線を引き込む配管配線工事を行うこと（将来的な OA 拡充にも対応可能なよう整備すること。）。また、調理員等による献立内容の説明や調理作業等の動画を配送校の各学級で見ることができるようにするなど、本施設と配送校が連携して食育を実施できることが望ましい。
- (エ) 市職員用事務室、事業者用事務室及び多目的研修室等に一般の通信ネットワークへ接続可能な配管配線工事を行うこと（5回線程度を予定）。

## エ 受変電設備

受変電設備は、メンテナンスしやすく機器の長寿命化が図れるように配慮して設置を計画すること。また、高さ 2.0 メートル以上のフェンスで周囲を囲うこと。

## (3) 空調換気設備

### ア 空調設備

- (ア) 空調及び換気設備は、調理加工工程側から食材受け入れ側又は外側に向かって空気が流れ、かつ、下処理室及び食材を取り扱う場所等とそれ以外の場所の空気の循環が別に行われるように設置すること。
- (イ) 調理エリア（給食エリア内の調理に係るエリア。以下同様）には、湿度は 80%以下、温度は 25℃以下にコントロールができる空調設備を設けること。この場合、空調用の空気の取り入れ口は、塵埃や水が空調設備に入ること防ぐため、これらの発生する場所から離して設置すること。
- (ウ) 風量調整は、ダンパーのほかインバーター制御でも行えるようにすること。
- (エ) 空調設備は、作業場の床を翌朝までに乾燥させる能力を有していること。
- (オ) 洗浄室は、洗浄時においても、衛生管理上、高温多湿にならないよう配慮すること。
- (カ) その他諸室の空調設備については、その用途・目的に応じた空調システムを採用し、適切な室内環境を確保すること。ゾーニングや個別空調の考え方について、最適なシステムを提案すること。
- (キ) 空調及び換気設備の計画に当たっては、天井等が結露しないようにすること。

### イ 換気設備

- (ア) 調理エリアのように水蒸気、熱気等の発生する場所には、これらを強制排気する設備を設けること。排気による蒸気、煤煙、臭気等が周辺地域に悪影響を及ぼすことがないよう適切な対策を行うこと。特に、揚げ物・焼き物・蒸し物室には、臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。
- (イ) 調理エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。なお、外気を取り入れる換気設備にも温度調節が可能な機能を付加すること。
- (ウ) 外気を取り込む換気口には、汚染された空気や衛生害虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えること。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換、取付けが容易に行える構造のものとする。
- (エ) その他諸室の換気設備は、その用途・目的に応じた換気システムを採用し、シックハウス対応に十分配慮すること。

#### ウ 自動制御設備

空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすること。

#### エ 熱源設備

地球環境やライフサイクルコストに十分配慮したシステムを適切に採用すること。

### (4) 給排水衛生設備

#### ア 給水設備

- (ア) 給水設備は、各器具において、必要な水量・水圧が定常的に確保でき、かつ、効率よく使えるシステムとすること。
- (イ) 調理従事者が使用する手洗い設備は温水に対応した方式であること。
- (ウ) 冷却水のパイプその他の供給配管で、結露等が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、食材の搬入から調理済食品の配送までの流れの中で、水滴による汚染を防止するための措置を講じること。
- (エ) 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にすること。
- (オ) 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で 0.1mg/リットル以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備え、衛生面に配慮すること。
- (カ) 食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管にはろ過装置を設け、ステンレス製とすること。
- (キ) 給水設備は、必要に応じて防錆機器を設置すること。
- (ク) ボイラー、受電設備等のユーティリティー関連機器は、衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造及び機能を有すること。

#### イ 排水設備

- (ア) 汚水、雑排水は適切に排水処理槽に接続すること。
- (イ) 排水設備は、十分な臭気・騒音対策を講じること。
- (ウ) 給食エリア内の排水を事業用地外に排出する配管は、廃水処理施設に接続されていること。この場合、廃水処理施設からの逆流を防止すること。
- (エ) グリストラップを設けること。グリストラップは防臭蓋とし、床面の水や砂埃等が流入しない構造かつ車両の乗り入れ及び清掃が容易な構造とすること。
- (オ) 下処理室その他の汚染作業区域の排水が調理室内を通過しない構造とすること。
- (カ) 冷却装置が備えられている場合、その装置から生じる水は、直接室外へ

排出されるか、直接排水溝へ排出されるよう計画すること。

- (キ) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水は、専用の配管で、調理エリア外へ排出できる構造とすること。
- (ク) ドライ仕様部分における調理機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。
- (ケ) 調理エリア等、必要な部分に排水溝（路）を設けること。

#### ウ 衛生設備等

- (ア) 衛生設備については、清掃等の維持管理が容易な器具・機器を採用すること。
- (イ) 多目的トイレについては、ユニバーサルデザインに配慮した仕様とすること。
- (ウ) トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すこと。
- (エ) 調理従事者用トイレ及び市職員用トイレは衛生面等に配慮した扉とし、調理衣を着脱できるスペース（調理衣掛け、帽子・マスク等の棚等も含む。）を設けること。個室には専用の手洗い設備を備えること。
- (オ) 手洗い設備の排水が床に流れないように工夫すること。

#### (5) その他設備

##### ア 靴殺菌設備

前室に靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

##### イ 防虫防鼠設備

- (ア) 調理エリアの調理従事者等の出入口は二重扉とし、その間を暗通路とするか、出入口に昆虫を誘引しにくい照明灯を設置する等、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫すること。
- (イ) 排水溝には、確実に防鼠できる蓋を備えること。
- (ウ) 吸気口及び排気口については、確実に防虫できるネットを備えること。ただし、フィルターを設置した場合にはその限りではない。
- (エ) 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷媒チューブ貫通部分等は、防虫防鼠のために隙間がない構造とすること。

##### ウ 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- (ア) 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様で掃除機等必要な数の用具を備えること。
- (イ) 調理エリア及び一般エリアでは、電源・温水が出る専用蛇口の確保など、機械器具、施設の洗浄・消毒が円滑に行えるような構造とすること。
- (ウ) 各設備の材質は、不浸透性、耐酸性及び耐アルカリ性とすること。

##### エ 小荷物専用昇降設備・エレベーター

必要に応じて、小荷物専用昇降機・障がい者仕様エレベーターを設置する

こと。

オ 防塵対策

塵埃など外部からの汚染を防止するための対策を講じ、調理室を清潔に保つ工夫をすること。

カ その他

(ア) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。

(イ) 警備システムについては適切に整備すること。

## 7 周辺インフラとの接続

(1) 上水道

管理者への確認、調整を行うこと。引き込み方法等については、事業者の提案による。

(2) 電力

供給事業者への確認、調整を行うこと。引き込み方法等については、事業者の提案による。

(3) ガス

ア 供給事業者への確認、調整を行うこと。供給方法等については、事業者の提案による。

イ 工事費用、施設設置負担金等の初期費用が必要となる場合には、事業者の負担とする。

(4) 電話

通信事業者への確認、調整を行うこと。引き込み方法等については、事業者の提案による。

## 8 防災安全計画

(1) 安全性の確保

地震等の自然災害発生時や非常時において安全性の高い施設とするほか、火災時の避難安全対策や浸水対策、強風対策及び落雷対策に十分留意すること。特に、吹抜け等の落下の危険が予想される箇所については、安全柵やネット等を設けて、十分な安全性を確保すること。ガラス面については、強化ガラスや飛散防止フィルムを採用する等により安全性を確保すること。

(2) 警備保安

夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。また、本施設周辺の通路部分には、必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。

## 9 什器・備品等計画

什器・備品等は、「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（グリーン購入法）」に則って調達・配置すること。その他運営に際して必要と考えられる什器・備品、消耗品については、事業者の提案により、同様に調達・配置すること。なお、設置に際して工事を伴う什器・備品等で、かつ、施設と一体化するものは、原則として、建設業務に含めるものとする。

### (1) 厨房機器

厨房機器等の検討に際しては、HACCPの概念に基づき、食材の搬入から調理済食品の配達までの安全衛生管理が徹底できるよう、次の点に留意しながら、また、機器毎にライフサイクルコストを考慮して、厨房機器等の規格及び仕様を決定すること。なお、完成確認後、調理従事者等の厨房機器等に関する習熟・訓練期間において、本市からの要請に応じて、メーカー等からの指導員の派遣を受けること。

#### ア 安全衛生管理上の要件

- (ア) 温度と時間の管理及び記録（加熱温度と時間の T・T 管理）
- (イ) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- (ウ) ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）
- (エ) 昆虫・鼠族の侵入防止（機器の構造及び機密性）
- (オ) 洗浄・清掃が簡便な構造
- (カ) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- (キ) 作業内容に配慮した作業台等の設置
- (ク) 衛生的・合理的な利用に配慮した機器等の設置

#### イ 厨房機器等の仕様

##### (ア) 板金類の仕様

###### a テーブル類甲板

- (a) 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板を使用すること（以下、板金類については、共通仕様とする。）。
- (b) 板厚は変形しにくい 1.2mm 以上のものを使用すること。
- (c) 甲板のつなぎ目を極力少なくし、ホコリ・ごみ溜りができない仕様とすること。
- (d) 壁面に接して設置する場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないように考慮すること。また、高さについてはテーブル面より 200mm 以上とし、天端については、ホコリ・ごみ溜りを減らすように角型よりも、45°以下のカットをすること。

- (e) 甲板と背立ての角では 5R 以上のコーナーを取ること。
- b シンク類の槽
  - (a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板コーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
  - (b) 排水金具は十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。
  - (c) 槽の底面は十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
  - (d) オーバーフローは極力大型のものを用いること。
  - (e) 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等を施し、床面の汚れを防止すること。
- c 厨房機器等の脚部及び補強材  
衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材又は角パイプ材を使用すること。
- d キャビネット・本体部
  - (a) 昆虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。
  - (b) 内部コーナー面はポールコーナー（5R 以上）を設け、清掃しやすい構造とすること。
  - (c) 汚れやすいレール部は清掃しやすい構造とし、かつ、取り外し可能で、常に洗浄が容易な構造とすること。
  - (d) 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げ、ふちが扉の裏側に面しない構造とすること。
  - (e) 本体・外装は、常に拭き取り清掃がしやすい構造とすること。
- e 厨房機器等のアジャスター部
  - (a) ベース置き以外は高さ調整の行えるものとする。
  - (b) 最も錆びやすい箇所のため、SUS304 仕様以上を用いること。
  - (c) 床面掃除が簡便に行えるよう、高さを 150mm 以上とすること。
- (イ) 機械機器の仕様
  - a 冷機器
    - (a) 外装の主要部分は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とした抗菌構造とすること。
    - (b) 隙間のない密閉構造とすること。
    - (c) 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
    - (d) 食材の温度管理（冷蔵 10℃以下、冷凍 -15℃以下）を適切に行える機器とすること。
    - (e) 庫内温度が温度計にて表示され、庫外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とすること。

- (f) 自動記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録できること。
  - (g) 保存食用冷凍庫は、2 献立の原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保管できる容量と機能を有していること。
  - (h) 適宜プレハブ式を導入すること。
  - (i) 適宜パススルー式を導入すること。
- b 下処理機器
- (a) 食材が直接接触する機械機器は、パーツ毎に分解、清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。
  - (b) 食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性を保ち、割れ目が無く、洗浄及び消毒の繰返しに耐える仕上げ構造とすること。
  - (c) 高速ミキサーは、パーツ毎に分解・清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。
  - (d) 金属等の危険異物を発見できる対策を行うことが望ましい。
  - (e) 切断機器は安全装置付きのものとする。
- c 熱機器
- (a) 清掃作業が容易に行える構造とすること。
  - (b) 庫内温度、食材の中心温度が容易に計測、記録できる構造とすること。
  - (c) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる、メニュープログラムシステムを有する機器とすること。
  - (d) 廃熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。
  - (e) 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。
- (7) 調理・加工機器
- a 回転釜
- (a) 排水がスムーズに排出できるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮したものとする。
  - (b) 洗浄時を含め、水滴を床に落下させない構造とすること。
  - (c) 釜縁は、水滴や食材を床に落とさないエプロン構造とすること。
  - (d) 給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど衛生的に作業ができ、調理従事者の使いやすさに配慮した構造とすること。
  - (e) 調理用の給水・給湯の水栓のほかに、掃除用のホース接続口（給水・給湯ともに）をカップラ式等により設けること。
- b スチームコンベクションオーブン
- (a) 風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・

- 茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができるものとする。
- (b) 芯温センサーを食材の中心部に差し込み、料理に合わせて任意温度帯で調理が行える機能を有していること。
  - (c) 調理中の食材内部の温度が、芯温ディスプレイに表示されること。
  - (d) 洗浄が容易であること。
  - (e) カートイン方式とし、パススルータイプが望ましい。
- c フライヤー
- 油温温度表示、芯温測定器が搭載され、投入口と取出し口が別々で隣接しない機器とすること。また、食油や揚げかす等の処理が容易な構造とすること。
- d 真空冷却機
- (a) 加熱済み食材を短時間に中心温度 10℃以下まで下げることでできる機器とすること。
  - (b) 冷却の開始時刻と、終了時刻及び食材温度を記録できること。
  - (c) カートイン方式とし、パススルータイプが望ましい。なお、扉の開閉に場所をとらないよう配慮すること。
- e 連続式炊飯機
- (a) 連続式炊飯機は、洗米から炊飯、ほぐしまで一連のシステムを導入すること。
  - (b) 炊きあがりの量を考慮し、1釜あたりの炊飯量に余裕率を見込むこと。
- f 保冷機器
- 食材を 10℃以下で保管できる機器（パススルータイプが望ましい）とすること。
- (イ) 洗浄・消毒・保管の機器
- a 食器・食缶等洗浄機・器具洗浄機
    - (a) 作業工程の削減に配慮し、自動給水装置・自動温度調整装置付きで、食器・食缶等が自動洗浄可能な機種であること。
    - (b) 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できるものとする。なお、食物アレルギー対応食用容器は、専用の洗浄スペースを設け、別個に手洗い又は機械洗浄を行うこと。
  - b コンテナ洗浄機
    - (a) コンテナを自動で連続洗浄できる機器であること。
    - (b) エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器であること。
  - c 消毒保管庫

- (a) 庫内温度計で確認でき、90℃で 50 分間以上の乾燥、殺菌が可能であること。
  - (b) 庫内設定温度に達してからの消毒時間が設定可能であり、消毒温度及び消毒時間が表示される機器であること。
  - (c) 食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できるものとする。
- d 器具殺菌庫
- (a) 90℃以上を 50 分間維持でき、温度記録装置付きの機器であること。
  - (b) 包丁まな板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器（オゾン発生装置付等）であること。
- (2) 食器・食缶・配膳器具類
- 食缶の調達にあたっては、次の事項に留意し、本市の確認を得ること。
- ア 食缶には、学校名及び学級名を表示すること。
- イ 食缶は、異物混入のリスクが排除された仕様とするとともに配送車が勾配の急な箇所を通行することや、児童・生徒が階段により教室に運ぶことを考慮した仕様（クリップ・パッキン付きなど）とする。
- ウ 食缶は断熱効果の高い構造及びステンレス製とし、あらゆる調理済食品の温度管理が行え、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間以上保持できる高性能断熱食缶とする。
- エ 食缶は、学級規模に応じた容量（職員室等を含む。）とする。
- オ 食缶の種類は以下のとおりとする。
- (ア) ご飯用
  - (イ) 汁物、煮物など
  - (ウ) 揚げ物、焼き物など（敷き網付）
  - (エ) 和え物など（蓄冷剤付）
- カ 食器（PEN樹脂製食器）・食具・食物アレルギー対象者用容器の調達・更新を行うこと。また、献立内容に応じて、その他必要な配膳器具類を必要数調達すること。
- キ 食器の種類は以下のとおりとする。ただし、飯椀と汁椀は、色もしくは柄を変えること。
- (ア) 飯椀（140 mm×58 mm、465ml 程度）
  - (イ) 汁椀（140 mm×58 mm、465ml 程度）
  - (ウ) 平皿（180 mm×39 mm、580ml 程度）
  - (エ) 小皿（145 mm×33 mm、310ml 程度）
- (3) 什器・備品等
- 什器・備品等リスト（指定）に示す各種什器・備品等を設置すること。なお、

リース・レンタルによる調達は不可とする。また、維持管理・運營業務に際して必要と考えられる消耗品についても、調達すること。

什器・備品等リスト（指定）

諸室	品目	数量	備考
市職員用 事務室	事務机	適宜	6人分程度を想定
	椅子	適宜	
	複合機	1台	コピー・プリンター、FAX機能、A3カラー対応、全庁系・校務系の2系統対応
	多機能電話機	適宜	
	冷凍冷蔵庫	1台	500リットル程度
	ミーティングテーブル	1式	テーブル及び椅子セット（6人用）
	ホワイトボード	1台	予定表（壁掛）
	書棚	適宜	W1500×D400×H1850程度
	ごみ箱	適宜	
	電波時計	1個	
市職員用 更衣室、 洗濯・乾燥室	ロッカー	適宜	6人分程度を想定、W300×D500×H1800程度、施錠付き
	洗濯乾燥機	1台	8kg程度
多目的研 修室	会議用長机	15台	W1800×D600×H700程度、キャスター付、スタックテーブル
	椅子	45脚	肘なし、専用台車
	映像・音響設備	1式	
	マイク・マイクスタンド	1式	
	プロジェクター （天吊り式）	1式	
	スクリーン	1式	吊り下げ式
	テレビ	1台	
	BD・DVD再生機	1台	
	演台	1台	
	ホワイトボード	1台	
	冷凍冷蔵庫	1台	500リットル程度
	オープンレンジ	1台	
	電波時計	1個	

(4) 配送車

ア 事業者の配送計画に応じて必要な配送車を確保すること。なお、配送車の調達手法は、保管場所も含めて、事業者の提案によるものとする。

イ 配送車は本事業以外の目的に使用しないこと。

ウ 本施設の供用開始時点で配送校に該当しない学校（既存の給食施設を活用

する学校)が運営期間において配送校に加わる可能性がある。その際に配送車の台数が増加する場合は、必要な台数の配送車を適切に調達すること。なお、追加費用については本市が負担する。

エ 配送校によっては幅員が狭隘な道路を通行しなければならないことに留意すること。

オ 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設及び各配送校の搬入口の形状に合わせることとし、搬出入の際の衛生管理に配慮したものとする。また、パワーゲートは地面まで降りる仕様とすること。

カ 配送校の配膳室又は配膳スペースは手狭なため、コンテナの扉は側面に折りたためるなど工夫を行うこと。

キ 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で本施設の正式名称を明示することとし、明示場所については本市と協議すること。なお、車両の余白部分を利用した食育の啓発や本市の魅力を効果的に発信する方法について積極的な提案を期待する。

ク 配送車の故障等、緊急時の対応のために予備の配送車を準備しておくこと。

## 10 学校給食室の改修計画

- (1) 自校方式からセンター方式へと移行する配膳室整備対象校について、本施設からの給食の配送・回収を行うため、現在使用している学校給食室を配膳室として改修すること。
- (2) 改修の方法等は「資料 12 配膳室整備対象校の改修計画(参考)」を参考として、各学校の状況に応じて計画するものとし、本市との協議により決定すること。
- (3) 配膳室は、本施設から配送されるコンテナの保管等に必要な面積を確保し、その他の部分は倉庫や会議室等として設えること。倉庫には適宜棚を設けること。
- (4) 配膳室は施錠できること。
- (5) 配膳室には、掃除道具置き場を設置すること。
- (6) 配膳室の壁面には、コンテナによる衝突防止用のプロテクターを適切な高さには設置すること。
- (7) 牛乳保管庫を除き、すべての既存厨房機器等を撤去・処分すること。
- (8) 室内の床や壁、天井の補修、修繕を行うとともに、必要に応じて建具等の撤去・処分、新設を行うこと。
- (9) 配送車からの荷下ろし等のためのプラットホームの改修又は新設を行うこと。
- (10) プラットホーム部分は、コンテナが雨に濡れることがないように、屋根又は庇を設置すること。

- (11) 配膳室内を清掃するための蛇口を設置すること。
- (12) 空調設備は、既存の設備機器を使用することを前提とすること。

### 第3 業務ごとの要求水準

#### 1 設計業務

##### (1) 業務の対象範囲

- ア 応募時の提案書類、事業契約書、本要求水準書等に基づいて、事業者の責任において基本設計及び実施設計を行うものとする。
- イ 事業者は、必要に応じて、現況測量、地盤調査、電波障害調査等を事業者の責任で行い、関係法令に基づいて業務を遂行するものとする。
- ウ 事業者は、設計業務の内容について本市と協議し、業務の目的を達成すること。
- エ 事業者は、「公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）最新版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、社団法人公共建築協会編集・発行）に準拠し、その他については日本建築学会制定の標準仕様書を基準とし、業務を遂行するものとする。
- オ 事業者は、各種申請等の関係機関との協議内容を本市に報告するとともに、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。
- カ 事業者は、業務の進捗状況に応じ、本市に対して定期的に報告を行うこと。
- キ 図面、工事費内訳書等の様式、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、本市の確認を受けること。また、図面は、工事毎に順序よく整理して作成し、各々一連の整理番号を付けること。
- ク 本市が市議会や市民等（近隣住民も含む。）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や国へ交付金の申請を行う場合等、本市の要請に応じて説明用資料を作成し、必要に応じて説明に関する協力を行うこと。
- ケ 本市の既済調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行うこと。

##### (2) 業務期間

設計業務の期間は、本施設の運用開始日をもとに事業者が計画することとし、具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。事業者は、関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないよう設計スケジュールを調整し、本業務を円滑に推進するよう設計業務期間を設定すること。

##### (3) 設計体制及び設計業務に係る届出

事業者は、設計業務の管理技術者を配置し、組織体制と併せて設計業務の着手前に次の書類を本市に提出し、確認を受けること。また、設計の進捗管理については、事業者の責任において実施すること。

- ア 設計業務着手届
- イ 管理技術者届（設計経歴書を添付のこと。）
- ウ 担当技術者・協力技術者届
- エ 設計計画書（詳細工程表を含む。）

(4) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出

本施設等の基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。本市は内容を確認し、その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む。）を通知する。

なお、提出時の体裁等については、別途本市の指示するところによる。

ア 基本設計の提出書類

- (ア) 基本設計業務完了届
- (イ) 施設設計図（A2 サイズを基本とする。A3 縮小版を含む。）
- (ウ) 基本設計説明書
- (エ) 構造設計資料
- (オ) 設備設計資料
- (カ) 調理設備、什器・備品、配送車両のリスト及びカタログ
- (キ) 工事費概算書
- (ク) 要求水準書との整合性の確認結果報告書
- (ケ) 事業提案書との整合性の確認結果報告書
- (コ) 打合せ記録簿等、その他必要資料
- (サ) 上記のすべてのデジタルデータ（CAD データも含む。）

イ 実施設計の提出書類

- (ア) 実施設計業務完了届
- (イ) 施設設計図（A2 サイズを基本とする。A3 縮小版を含む。）
- (ウ) 実施設計説明書（概略工事工程表及び主な工事監理のポイントを含む。）
- (エ) 構造設計図
- (オ) 設備設計図
- (カ) 調理設備、什器・備品、配送車両のリスト及びカタログ
- (キ) 外観・内観パース（額付）
- (ク) 工事費積算内訳書・積算数量調書
- (ケ) 要求水準書との整合性の確認結果報告書
- (コ) 事業提案書との整合性の確認結果報告書
- (サ) 交付金等申請に係る資料
- (シ) 近隣住民説明に係る資料
- (ス) 確認申請書類、諸官庁届出書類
- (セ) 打合せ記録簿等、その他必要図書

(7) 上記のすべてのデジタルデータ（CADデータも含む。）

(5) 設計業務に係る留意事項

本市は、事業者に対して設計の検討内容について、必要に応じて随時聴取することができるものとする。なお、事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに本市から提供を受けた関連資料を、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。

(6) 設計変更について

本市は、必要があると認める場合、事業者に対して、工期の変更を伴わず、かつ、事業者の提案を逸脱しない範囲内で、本施設の設計変更を要求することができる。その場合、当該変更により事業者に追加的な費用（設計費用のほか工事費、将来の維持管理費、運営費等）が発生したときは、本市が当該費用を負担するものとする。一方、本事業の費用に減少が生じたときには、本事業の対価の支払額を減額するものとする。

## 2 建設・工事監理業務

(1) 業務の対象範囲

事業者は、実施設計図書、事業契約書、本要求水準書、応募時の提案書類に基づいて、本施設の建設、企画・提案した厨房機器及び什器・備品等の整備、配膳室整備対象校における学校給食室の改修、工事監理等を行うこと。

(2) 業務期間

本施設は、令和9年6月30日までに建設工事を完了し、本市へ引き渡すこと。配膳室整備対象校における学校給食室の改修は、学校給食の提供期間を考慮した工事期間とするとともに、本施設の運用開始日から配膳室を使用することができるよう、害虫等の駆除及び洗浄・消毒作業を含めて、令和9年8月31日までに改修工事を完了すること。

なお、事業者が、不可抗力又は事業者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長を必要とし、その旨を申し出た場合は、延長期間を含め本市と事業者が協議の上決定するものとする。

(3) 業務の内容

ア 基本的な考え方

事業契約書に定められた本施設の建設、配膳室整備対象校における学校給食室の改修、工事監理及び厨房機器・什器・備品等の整備の履行のために必要となる業務は、事業契約書において本市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。

イ 工事計画策定に当たり留意すべき項目

(7) 関連法令を遵守するとともに、関連要綱や各種基準等を参照して適切な

工事計画を策定すること。

- (イ) 建設工事及び改修工事に伴い想定される騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞等については、近隣住民の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の対応を講じて影響を最小限に抑えるための工夫を行うこと。
- (ウ) 近隣住民への対応について、事業者は、本市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- (エ) 工事内容を近隣住民へ周知徹底し、近隣住民の理解を得ること。また、作業時間の了承も得ること。

#### ウ 着工前業務

##### (ア) 各種申請業務

建築確認申請等の建築工事に伴う各種手続きを、事業スケジュールに支障がないよう確実に実施すること。各種許認可等の書類は写しを本市に提出すること。

##### (イ) 近隣調査・準備調査等

建設工事及び改修工事の着工に先立ち、近隣住民への説明等を実施し、工事工程等についての理解を得ること。また、建築準備調査等（周辺家屋影響調査を含む。）を十分に行い、工事の円滑な進行を確保すること。なお、本市が主体となって近隣住民への説明等を実施する場合は説明資料の作成等の支援を行うこと。

##### (ウ) 工事監理計画書の提出

事業者は、建設工事及び改修工事の着工前に、次の書類とともに、工事監理主旨書（工事監理のポイント等）、詳細工程表（総合定例打合せ日程や各種検査日程等も明記）を含む工事監理計画書等を作成し、本市に提出すること。

- a 工事監理業務着手届
- b 工事監理者選任届（経歴書を添付）
- c 工事監理体制届
- d 工事監理計画書

##### (エ) 施工計画書の提出

事業者は、建設工事及び改修工事の着工前に、次の内容を含む施工計画書を作成し、本市に提出すること。なお、工事の進捗に伴う書類の追加を適宜行うこと。

- a 工事着工届
- b 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）
- c 工事実施体制届

- d 工事工程表
- e 工種別施工計画書一覧
- f 各種検査内容とそのスケジュール
- g 下請・再委託業者一覧表
- h 上記のすべてのデジタルデータ

## エ 建設期間中業務

### (ア) 建設工事及び改修工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画書に従って建設・工事監理を実施すること。事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。工事施工においては、本市に対し、次の事項に留意すること。

- a 事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本市に毎月 1 回以上報告するほか、本市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- b 事業者は、本市と協議の上、必要に応じて、各種検査・試験及び中間検査を行うこと。なお、検査・試験の項目及び日程については、事前に本市に連絡すること。
- c 本市は、事業者や建設企業が行う工程会議に立ち会うことができるとともに、必要に応じて、随時、工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。

### (イ) 近隣対応・対策業務

事業者は、近隣住民に対して、次の事項に留意して工事を実施すること。

- a 工事中における近隣住民への安全対策、騒音・粉塵等の対策については万全を期すこと。
- b 工事を円滑に推進できるように、必要に応じて、工事の実施状況の説明及び調整を十分に行うこと。
- c 本業務に係る企画、広報、実施については事業者の提案をもとに本市と協議の上で事業者が実施するものとし、これに係る費用については、すべて事業者の負担とする。

### (ウ) 電波障害対策業務

事業者は、本施設の建設に伴うテレビ電波障害が近隣に発生した場合は、工事期間中にテレビ電波障害対策を行うこと。

### (エ) 厨房機器等の設置

安全衛生レベルの維持のために、次の点に配慮しながら、機器毎に最も適切な据え付け工法を採用すること。

- a 厨房機器廻りの清掃が容易なこと。

- b ホコリ、ごみ溜りができないこと。
  - c キープドライであること。
  - d 耐震性を有するとともに、導入する機器の形状に合わせた固定方法とすること。
- (ハ) 配膳室整備対象校における害虫等の駆除及び洗浄・消毒作業  
配膳室整備対象校においては、改修工事期間中に学校給食室内の害虫等の駆除及び洗浄・消毒作業を行うこと。
- (カ) 工事監理業務
- a 事業者は、工事監理の状況について工事監理者を通じて本市に定期的に（毎月1回以上）報告するほか、本市の要請があったときには随時報告を行うこと。
  - b 本市への完成確認報告は、工事監理者が事業者を通じて行うこと。
  - c 工事監理業務内容は、「四会連合協定建築設計・監理等業務委託契約約款」（最新版）によることとし、「四会連合協定建築設計・監理業務委託契約書」（最新版）に示された業務とする。
- (キ) 施工中の提出書類  
事業者は、工事期間中に、次の書類を、工事の進捗状況に応じて、遅滞なく本市に提出すること。
- a 工事工程表
  - b 工事報告書
  - c 工事監理報告書
  - d その他必要書類
  - e 上記のすべてのデジタルデータ
- オ 完成時業務（自主完成検査及び完成確認）  
自主完成検査及び完成確認は、次の「(ア) 事業者による自主完成検査」及び「(イ) 本市の完成確認」の規定に則して実施する。また、事業者は、本市による完成確認後に、「(ウ) 完成図書の提出」に則して必要な書類を本市に提出すること。
- (ア) 事業者による自主完成検査
- a 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。
  - b 自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の実施については、それらの実施日の14日前までに本市に書面で通知すること。
  - c 本市は、事業者が実施する自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転に立ち会うことができる。
  - d 事業者は、本市に対して、自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・

備品等の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて報告すること。

(イ) 本市の完成確認

本市は、事業者による上記の自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の終了後、当該施設及び厨房機器、器具、什器・備品等について、次の方法により完成確認を実施する。

- a 本市は、事業者（建設企業及び工事監理者を含む。）の立ち会いの下で、完成確認を実施するものとする。
- b 完成確認は、本市が確認した設計図書等との照合により実施するものとする。
- c 事業者は、厨房機器、器具、什器・備品等の取扱いに関する本市への説明を前項の試運転とは別に実施すること。なお、各施設、什器・備品等の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し、本市に提出し、その説明を行うこと。
- d 事業者は、本市の行う完成確認の結果、是正・改善を求められた場合、速やかにその内容について是正し、再確認を受けること。なお、再確認の手続きは完成確認の手続きと同様とする。
- e 事業者は、本市による完成確認後、是正・改善事項がない場合には、本市から完成確認の通知を受けるものとする。

(ウ) 完成図書の提出

事業者は、本市による完成確認の通知に必要な次の完成図書を提出すること。また、これらの図書の保管場所を本施設内に確保すること。なお、提出時の体裁等については、別途本市の指示するものとする。

- a 工事完了届
- b 工事記録写真
- c 竣工図（建築）
- d 竣工図（電気設備）
- e 竣工図（機械設備）
- f 竣工図（昇降機）
- g 竣工図（什器・備品配置表）
- h 調理設備、什器・備品のリスト及びカタログ
- i 完成調書
- j 完成写真
- k 工事費内訳書
- l 品質管理・安全管理報告書
- m 各種試験成績書・報告書

- n 空気環境測定結果報告書
  - o 要求水準書との整合性の確認結果報告書
  - p 事業提案書との整合性の確認結果報告書
  - q 交付金等実績報告に係る資料
  - r 各種許認可申請図書
  - s その他必要書類（承諾願の写し※、仮設計画書、工事記録写真撮影計画書、総合施工計画書、主要資機材一覧表、機器承諾願、残土処分計画書、産業廃棄物処分計画書、再資源利用（促進）計画書、主要工事施工計画書、生コン配合計画書 等）
  - t 上記のすべてのデジタルデータ
- ※ 承諾願については、建設企業が工事監理者に提出してその承諾を受けた後、写しを事業者が本市に提出・報告するものとする。

### 3 開業準備業務

#### (1) 業務の対象範囲

本施設の整備後、運營業務が円滑に開始できるよう、事業者は次の開業準備業務を提案により行うこと。なお、開業準備業務期間中に事業者が調達した食材の費用は、事業者の負担とする。

- ア 設備等の試稼動
- イ 本施設、調理設備及び運営備品の取扱いに対する習熟
- ウ 従業員等の研修
- エ 調理リハーサル
- オ 配送リハーサル
- カ 各配送校への提供リハーサル
- キ パンフレット作成
- ク DVD 作成

#### (2) 基本的な考え方

ア 調理、配送の各リハーサル及び各配送校への提供を踏まえた一連のリハーサルの実施に当たっては、事前に本市と協議を行うこと。なお、調理及び各配送校への提供リハーサルの実施にあたっては、可能な限り残渣の減量化・資源化に努めること。

イ 開業準備業務期間中、事業者は本市と運營業務の打ち合わせ及び調整等を行うこと。また、事業者は本市の職員等に運營業務全般に関する説明や講習を行うこと。この説明や講習に要する費用は、事業者の負担とすること。

ウ 本市が実施する開所式への支援・協力を行うこと。開所式に係るすべての費用（会場設営や試食等）は事業者の負担とする。

エ 事業者は本施設に関するパンフレット（A3 両面カラー刷 A4 折り 3,000 部）やビデオ映像（一般用、児童・生徒用の 2 種類、各 15 分程度）を作成し、パンフレットの原版データとビデオ映像のデータ（各々 DVD）を提出すること。内容については、本市と調整を行い、承認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、本施設だけではなく、工事着手、建設途中の映像や、配送校や残渣等の処理過程などを含めること。

#### 4 維持管理業務

##### (1) 業務の対象範囲

事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、応募時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の内容について、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。また、事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 令和 5 年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）を参考にすること。

なお、維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品（トイレットペーパー、液体石鹼及び消毒用アルコール液等の各種消耗品の補充も含む。）はその都度更新すること。

ア 建築物保守管理業務

イ 建築設備・厨房機器等保守管理業務

ウ 什器・備品等保守管理業務

エ 食缶等の更新業務

オ 外構等維持管理業務

カ 環境衛生・清掃業務

キ 警備保安業務

ク 修繕業務

ケ 本事業に伴う各種申請等業務

コ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

##### (2) 業務期間

業務期間は、本施設を本市へ引き渡した後、事業期間終了までとする。

##### (3) 維持管理業務に係る仕様書

事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法及び本市による履行確認手続等を明記した維持管理業務仕様書を作成すること。維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。

(4) 維持管理業務計画書

事業者は、毎年度の維持管理業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程、その他必要な項目を記載した維持管理業務計画書を作成し、本市に提出した上、確認を受けること。

なお、維持管理業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の1月末日（最初の業務実施年度に係る維持管理業務計画書については本施設の引き渡し予定日の2か月前の日）までに本市へ提出すること。

ア 維持管理は、予防保全を基本とすること。

イ 本施設が有する性能を保つこと。

ウ 建築物の財産価値の確保を図るよう努めること。

エ 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。

オ 本施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、調理従事者等の健康を確保するよう努めること。

カ 劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。

キ 省資源及び省エネルギーに努めること。

ク ライフサイクルコストの縮減に努めること。

ケ 環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。

コ 故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努めること。

サ 上記の項目を実現するための具体的な取り組みについて、事業期間中の工程を定め、実施すること。

(5) 業務報告書

事業者は、維持管理業務に係る月報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書及び設備管理台帳等と併せて本市に提出すること。また、本要求水準書との整合性の確認結果報告書及び事業提案書との整合性の確認結果報告書についても提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

(6) 各種提案

維持管理業務の実施結果の分析及び評価を基に、各種提案資料を作成し、本市に提出すること。提案の内容については、本市と協議の上、翌年度以降の維持管理業務計画書に反映すること。

(7) 業務遂行上の留意点

ア 法令の遵守

関係法令、関係技術基準等を充足した維持管理業務計画書を作成し、これに基づき業務を実施すること。

イ 業務実施体制の届出

事業者は、維持管理業務の実施に当たって、その実施体制（業務責任者及

び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等を含む。)を本施設の引き渡し予定日の2か月前の日までに本市に届け出ること。

#### ウ 業務責任者

事業者は、本事業における維持管理業務の総括責任者として、業務全般を掌握し、業務担当者を指揮監督する「維持管理責任者」を配置すること。ただし、必ずしも常勤（本事業場所にて業務時間を通じて勤務する労働形態）とする必要はないが、緊急時の対応が適切に行える体制とすること。

#### エ 業務担当者

(ア) 事業者は、適切で丁寧な作業を実施できるよう、業務遂行に最適と思われる業務担当者を選定すること。

(イ) 法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。

(ウ) 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できるようにして、作業に従事すること。

(エ) 事業者は、業務担当者が他に不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

(オ) 障がい者雇用促進の理念を踏まえた人員配置に努めること。

#### オ 点検及び故障等への対応

点検及び故障への対応は、維持管理業務計画書に従って速やかに実施すること。

#### カ 緊急時の対応

(ア) 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ本市と協議し、維持管理業務計画書に記載すること。

(イ) 事故・火災等が発生した場合は、維持管理業務計画書に基づき直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に報告すること。

(ウ) 事業者は、設備の異常等の理由で、本市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じさせること。この場合の増加費用は、本市の負担とするが、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとする。

#### キ 協議等

(ア) 協議が必要と判断される事項については、事業者は、事前に本市と協議すること。

(イ) 事業者は、維持管理に係る各業務の記録を保管し、本市の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

ク 関係諸機関への届出・報告

事業者は、維持管理に係る各業務の責任者に、必要に応じて、関係諸機関等への報告や届出を実施させるとともに、緊急時における関係機関への連絡等を行わせること。

(8) 建築物保守管理業務

外観・景観上、清潔かつ美しい状態を保ち、破損、漏水等がなく、仕上げ材においても美観を維持するとともに、本施設の完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

ア 日常（巡視）保守点検業務

建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回して観察し、異常を発見した時は正常化のための措置を行うこと。

イ 定期保守点検業務

建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、法定点検を実施するとともに、観察、測定等により建築物等の状態を確認し、建築物等の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、建築物等の各部位を常に最良な状態に保つよう努めること。

ウ クレーム対応

(ア) 市民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。

(イ) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。

(ウ) クレーム等発生時には、現場調査の上、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

(9) 建築設備・厨房機器等保守管理業務

本施設の完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

ア 日常（巡視）保守点検業務

建築設備等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡視し、異常を発見したときは正常化のための措置を行うこと。建築設備等に付随する消耗品については、適宜、交換すること。

イ 定期保守点検業務

建築設備等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に点検を行い、設備の運転、停止、測定等により設備の状態を確認し、設備の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、各設備を常に最良な状態に保つこと。具体的には、法定の点検、調査及び検査を実施し、シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと。特に、次の点に十分留意して保守点検を行うこと。

(ア) 常に正常な機能・性能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な点検計

画を作成すること。

- (イ) 点検により建築設備・厨房機器等が正常に機能しないことが明らかになった場合、又は業務に支障を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法（保守、修繕、更新など）により対応すること。
- (ウ) 建築設備・厨房機器等のビスの緩み、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食材の安全性を確保すること。
- (エ) サーモスタット等、厨房機器等に内蔵されている安全装置が常に作動しているか、定期的に点検を行うこと。
- (オ) 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。特に、除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下が生じないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- (カ) 給食エリア内の温度及び湿度を定期的に測定し、空調設備の作動状況の適正に保つこと。
- (キ) ボイラー関係機器については、錆が発生しないよう細心の注意を払うこと。

#### ウ 故障・クレーム対応

- (ア) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- (イ) 故障、クレーム等発生時には、現場調査の上、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

#### (10) 什器・備品等保守管理業務

##### ア 什器・備品等の管理業務

事業者は、本施設の運営に支障をきたさないよう施設運営上、必要な什器・備品等を適切に整備し、管理を行うこと。

##### イ 什器・備品等台帳の整備業務

事業者は、本施設の什器・備品等に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量、設置場所等）を作成し、適切に管理すること。なお、台帳の作成が必要な什器・備品等とは、その性質及び形状を変えずに、相当長期間継続して使用保存することができる物品であって、一品の購入価格又は評価価格が1万円以上のもの及び本市が特に必要と認めたものをいう。ただし、執務用机類及び執務用椅子類は価格に関わらず備品として台帳を作成すること。

#### (11) 食器・食缶等の更新業務

食器・食缶等について、運用開始当初年度から事業終了年度までの間、食器かご・食缶は最低1回、これら以外は更新を2回以上行うこととし、更新時期については、本市との協議により決定すること。

#### (12) 外構等維持管理業務

関連法令に従い、次の項目に留意しつつ、本施設の外構等の美観を保ち、年間を通じて安全性を保つよう維持管理すること。維持管理に当たっては、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ず使用する場合は、環境等に十分配慮すること。また、舗装等は配送車両等を考慮し、適切な状態に保つこと。

なお、植栽を設ける場合は、整然かつ適切な水準に保つこと。適切な水準に関する内容は事業者の提案による。

#### ア 定期保守点検業務

門扉、フェンス、駐輪場、植栽、舗装等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に現場を巡視し、異常を発見したときは正常化のための措置を行うこと。

#### イ 剪定・害虫防除・施肥業務

本施設の敷地内に植栽を設ける場合は、剪定・刈り込み、害虫防除及び施肥を行うこと。

#### ウ 除草業務

本施設の敷地内の除草を行うこと。

#### エ 故障・クレーム対応

- (ア) 市民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。
- (イ) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- (ウ) クレーム等発生時には、現場調査の上、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

#### (13) 環境衛生・清掃業務

本施設及び事業用地を、美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、学校給食が円滑に提供されるよう、環境衛生・清掃業務を実施すること。また、ごみ置き場は、残物が乱雑に捨てられるのを防ぐため、定期的に空にすること。

#### ア 環境衛生業務

- (ア) 関係機関の立ち入り検査が行われるときには、その検査に立ち会い、協力すること。
- (イ) 関係機関から改善命令を受けたときは、その旨を、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を総括責任者及び本市に報告すること。
- (ウ) 供用開始後、騒音・振動に係るデータを年1回以上機器測定し、記録・保管の上、本市が求めるときはデータを提供すること。また、本市が求めるときは、嗅覚測定法による臭気測定の結果を提供すること。

#### イ 清掃業務

- (ア) 日常清掃業務

- a 本施設内外の床掃除、手すり清掃、ごみの収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと（市職員用事務室を含む。）。
- b 掃除用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域との共用を避け（トイレの清掃用具は専用とすること。）、指定した場所に収納すること。また、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌すること。

(イ) 定期清掃業務

- a 本施設内外の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等を、定期的に（毎月1回程度）行うこと。特に、給食エリアにおいて、屋根裏の梁材（天井を有しない場合）、内壁、窓枠、給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置等の冷媒チューブは、月に1回以上清掃すること。
- b すべての出入口付近には、水ぬれを防止するダストマット等を設置し、必要に応じて洗浄・交換すること。

(ウ) 特別清掃業務

- a 照明器具、吹出口及び吸込口等、外壁・外部建具・窓ガラス等及び排水溝・汚水管・マンホール等の清掃等を、年1～2回程度、行うこと。
- b 給食エリアにおいて、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、定期的に清掃すること。
- c 受水槽については、学校給食衛生管理基準に基づき、専門の業者に委託し、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

ウ 防虫・防鼠業務

- (ア) ハチ、クモ、コウモリ、鼠、鳥等、必要に応じて、外壁の内・外側の小動物を取り除くこと。
- (イ) 必要に応じて、専門技術者の指導のもと、害虫駆除を行うこと。

エ 廃棄物管理業務

- (ア) 業務によって発生したすべてのごみ（市職員用事務室を含む。）を収集、搬出及び処分すること。
- (イ) ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

(14) 警備保安業務

本施設を保全し、給食の提供に支障を及ぼさないように、警備保安業務は24時間365日対応とし、本施設の内部から敷地周辺まで、防犯・警備・防火・防災を適切に実施すること。

なお、事故、犯罪、火災、災害等が発生した場合は、速やかに現場に急行し、本市及び関係機関へ通報・連絡を行えるための体制を整えること。

#### ア 防犯・警備業務

- (ア) 夜間及び休日等、本施設が無人となる際において、機械警備を行うこと。
- (イ) 機械警備設備については、適切に作動するように保守管理を行うこと。

#### イ 防火・防災業務

- (ア) 緊急時の安全避難手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。
- (イ) 避難経路からは常時障害物を取り除いておくよう努めること。
- (ウ) 火の元及び消火器・火災報知器等の点検を定期的に行うこと。
- (エ) 報知器作動場所、音声・視覚警報装置、緊急照明、避難経路、集合場所等を示す平面プランを作成して、最新情報に更新し、各々、関連場所に目立つように表示すること。
- (オ) 災害及び火災が発生した場合又は発生する恐れがある場合は、防火管理者が定める消防計画に従い、速やかに対応すること。

#### (15) 修繕業務

事業者は、建築物、建築設備・厨房機器等及び外構等について、本施設の運営に支障をきたさないよう、破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。

#### ア 長期修繕計画

- (ア) 施設の想定耐用年数の期間を通して、建築物、建築設備、厨房機器等及び外構等の機能を良好な状態で維持するため、長期修繕計画を策定すること。
- (イ) 長期修繕計画は、事業期間内のみならず、事業期間終了後に発生することが想定される修繕・更新等も含めてライフサイクルコストの縮減が可能となるように、予防保全の考え方を基本とすること。事業者が維持管理業務の範囲内で実施する修繕業務については、この長期修繕計画に基づき実施するものも含まれる。
- (ウ) 供用開始後 30 年間の本件施設に係る長期修繕計画を策定し維持管理期間が開始する日の 2 か月前までに本市に対して提出し、承認を得ること。
- (エ) 長期修繕計画は、事業年度ごとに見直しを行い、前年度の 1 月末日までに提出すること。

#### イ 修繕業務

- (ア) 具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。
- (イ) 事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について、本市の立ち会いによる確認を受け、適宜、完成図書に反映するとともに、行った修繕の設計図及び完成図等の書面を本市に提出すること。

#### ウ 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方

- (ア) 事業者は、事業期間中に大規模修繕が発生しないよう計画的に修繕を実施すること。なお、事業期間中に大規模修繕が必要となった場合は、事業者が大規模修繕を実施することとし、その費用は本市が負担するものとする。
- (イ) 本市は、事業期間終了時に次の点を点検する。本市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。なお、本施設の機能及び性能を満足している場合に限り、経年による劣化等は対応の対象としないものとする。
  - a 構造上有害な鉄骨の錆・傷等
  - b 接合部のボルトのゆるみ等
  - c 鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等

エ 事業期間終了年度もしくは、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施し、事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすること。

オ 事業者は、事業契約期間終了日の2年前から、本施設の維持管理業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を本市に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと。

カ 事業契約期間終了後1年間、維持管理企業が連絡窓口となり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。

## 5 運営業務

### (1) 業務の対象範囲

事業者は、運営業務仕様書、運営業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び応募時の提案書類に基づき、配送校に衛生的かつ安全な給食を、適切な時間に提供するとともに、より効率的な施設運営ができるよう、次の内容の運営業務を実施すること。また、本市への本施設の引き渡しから運用開始までの期間において、業務実施に必要な人員を配置するとともに、調理従事者の研修や試食会を実施する等、十分な準備を行うこと。

なお、運営業務に際して必要と考えられる消耗品はその都度更新すること。

- ア 食材検収・保管業務
- イ 給食調理業務（食物アレルギー対応食を含む。）
- ウ 衛生管理業務
- エ 給食配送・回収業務
- オ 洗浄・残渣処理等業務
- カ 運営備品調達業務
- キ 献立作成支援業務

- ク 食育支援業務
- ケ 広報支援業務
- コ 本事業に伴う各種申請等業務
- サ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(2) 業務期間

業務期間は、運用開始以降、事業期間終了までとする。

(3) 運營業務に係る仕様書

事業者は、運營業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法、本市による履行確認手続等を明確にした運營業務仕様書及び運営マニュアル（衛生管理マニュアル、運行安全マニュアル、HACCP 対応マニュアル、事故対応・防災マニュアルを含む。）を作成すること。具体的な内容等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。

なお、運營業務仕様書及び運営マニュアルの適正な履行状況について、必要に応じて本市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、本市が定める期間内に改善報告書を本市に提出すること。

(4) 運營業務計画書

事業者は、毎年度、運營業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程等、必要な項目を記載した運營業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を受けること。運營業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の1月末日（最初の業務実施年度に係る運營業務計画書については本施設の引き渡し予定日の2か月前の日）までに本市へ提出すること。

また、毎年度、運營業務計画書を作成するに当たっては、日頃から園児・児童・生徒や PTA 等の意見や要望を把握するよう努めるとともに、より良い運営のあり方について検討すること。

ア 公益的な施設であることを常に念頭において、適正な運営を行うこと。

イ 園児・児童・生徒や PTA 等の意見や要望を運営内容に反映させ、学校給食の満足度を高めること。

ウ 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。

エ 緊急時を想定した体制等の構築を行うこと。

オ 近隣住民と良好な関係を保つよう努めること。

カ ごみの削減、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営に努めること。

(5) 業務報告書

事業者は、運營業務に係る業務報告書を「月報」「年報」として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書、出納管理台帳等と合わせて本市に提出すること。また、要求水準書との整合性の確認結果報告書

及び事業提案書との整合性の確認結果報告書についても提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

(6) 各種提案

業務の実施結果並びに園児・児童・生徒や PTA 等の意見や要望を踏まえて、必要に応じて各種提案資料を作成し、本市に提出すること。これらの内容については、本市と協議の上、翌年度以降の運營業務計画書に反映すること。

(7) 業務遂行上の留意点

ア 法令等の遵守

食品製造に係る関係法令、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく、技術基準等を充足した運營業務計画書を作成し、これに基づいて業務を実施すること。

イ 業務実施体制の届出

事業者は、運營業務の実施に当たって、常時、業務実施に必要な人員を配置し、その実施体制（業務従事者の経歴を明示した履歴書及び資格証書（有資格者の場合）等を含む。）を本施設の引き渡し予定日の2か月前の日までに本市に届け出ること。

ウ 業務従事者

(ア) 事業者は、適切な業務を実施できるよう、運營業務の総括責任者、運營業務責任者、運營業務副責任者、検収責任者、食物アレルギー対応食調理主任、配送責任者及び食品衛生責任者（以上を総称して「業務責任者」という。）、並びにその他業務遂行に最適と思われる業務担当者を選任し、本市に報告すること。また、選任した業務責任者を変更する場合も同様とする。

(イ) 事業者は、総括責任者として、運營業務の業務管理、衛生管理及び設備管理等、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を正規職員として1名配置させること。

(ロ) 事業者は、運營業務責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。

(ハ) 事業者は、運營業務責任者を補佐し、また、運營業務責任者に事故があるとき又は欠けたときにその職務を行う運營業務副責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。

(ニ) 事業者は、検収責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が

2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。

- (カ) 事業者は、食物アレルギー対応食調理主任として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。
- (キ) 事業者は、食品衛生責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。なお、食品衛生責任者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることとする。
- (ク) 事業者は、配送責任者として、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を、当該配送・回収業務を実際に行う企業の正規職員として1名配置させること。ただし、学校給食の衛生管理やコンテナの取り扱いに関する研修等を行い、十分な理解を得ていると認められる場合には、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年未満の者を配置することも可能とする。
- (ケ) 事業者は、業務責任者及び業務担当者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、安全な学校給食を実施すること。
- (コ) 事業者は、常に法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。
- (カ) 事業者は、現在、本市の自校方式及び加治木学校給食センターで勤務する調理員のうち、転籍を希望する者を雇用するように努めること。なお、本市から転籍する調理員の給与水準は、本市が雇用する条件を下回ってはならない。
- (シ) 業務責任者は、その指導及び助言が徹底できるように、各業務担当者等の意思疎通等に留意すること。また、各業務担当者に対して、衛生意識等の高揚を図るため、能力開発研修を積極的かつ定期的に行うなどして、円滑な運營業務の継続的な実施に努めること。
- (ス) 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できる服装で、作業に従事すること。また、事業者は、業務担当者が、園児・児童・生徒やPTA、近隣住民等に対して不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

#### エ 緊急時（異物混入・災害等）の対応

- (ア) 異物混入や食中毒などの健康被害の発生や、その恐れがある場合は直ち

に本市に報告すること。また、異物混入や食中毒が発生した場合の緊急連絡体制の確立及び早期の原因究明を実施すること。

- (イ) 給食当日において、荒天等で食材が届かない場合や、停電・停水、機器トラブル、その他の事由により、一部又は全部の調理作業を行うことができなくなった場合は、直ちに本市に報告し、本市と協議の上、可能な限りの給食の提供に努めること。
- (ウ) 事故・火災等が発生した場合には、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に連絡すること。
- (エ) 災害時等の対応として、本市が緊急的に本施設を使用する場合、その運営に可能な限り協力すること。この際に生じた経費や器物破損による修繕費用については、災害救助法等の定めのあるものを除くほか、本市と事業所間で協議の上、決定するものとする。なお、この支援については、別途本市と協議し、災害協定を結ぶこと。
- (オ) 事業者は、本施設の来訪者等の急病、事故、犯罪、災害等、緊急の事態が発生したときは、応急措置を行えるよう、事務室等に簡易な薬品等を用意するほか、様々なケースを想定して、日頃から訓練を行い備えておくこと。

#### オ 報告等

- (ア) 協議が必要と判断される事項については、事業者は、事前に本市と協議すること。
- (イ) 事業者は、各業務の記録を保管し、本市の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

#### カ 関係諸機関への届出・報告

事業者は、運營業務を実施するにあたり、関係機関等へ必要な届出や報告を行うとともに、緊急時の関係機関への連絡等を行うこと。

#### キ セルフモニタリングの実施

- (ア) 事業者が実施する業務の水準を維持改善するよう、事業者自らセルフモニタリングを実施すること。
- (イ) 事業者は、実際に提供するサービスが要求水準書に示された水準を達成しているか否かを確認するための基準を設定すること。また、すべての基準は、合致しているか否かで判断できるように設定すること。
- (ウ) 要求水準書に規定する内容及び本市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、協議の上、設定する。
- (エ) 事業者は、毎月、本市にモニタリング報告書を提出すること。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。

- a モニタリングの実施状況
- b モニタリングを行った結果、発見した不具合、改善点等
- c 要求水準未達が発生した場合、その内容、時期、影響、対応状況等
- d 要求水準未達が発生した場合の改善方策

ク その他

- (ア) 事業期間中の本施設の運営に係る光熱水費は、本市の負担とする。なお、光熱水費の削減が可能な限り図られるよう、省エネルギー設備の導入等のほか、光熱水費の低減目標の設定など具体的で実効性のある提案を期待している。
- (イ) 事業者は、業務の一部をあらかじめ本市に書面で申請し、承諾を得た場合、第三者に委託することができるものとする。
- (ウ) 事業用地周辺には住宅等があるため、臭気、騒音、振動及び配送車の動線には十分に配慮すること。

(8) 食材検収・保管業務

ア 食材検収

- (ア) 事業者は、本市の指示に基づき、食材の納入時に数量や品質の点検・確認、記録、保存食採取等を行うこと。検収時に異常があれば、本市に報告すること。
- (イ) 食品の受取、開封、運搬、保管を行うこと。
- (ウ) 検収、各種記録、メニューの確認等を行いやすいよう工夫すること。

イ 食材保管

検収後の食材を保管するにあたり、数日分の食材を保管するための容器（プラスチック等）及び保管場所（冷蔵庫・冷凍庫等）を十分に準備すること。

(9) 給食調理業務（食物アレルギー対応食を含む。）

事業者は、栄養教諭等が毎月作成する献立とその調理方法（食物アレルギー対応食を含む。）及び作業工程に基づき、本市が調達した食材を使用して6,500食／日の給食調理を行う。その際、調理後2時間以内に喫食できるよう、次の各項目に留意して調理・配食すること。

また、事業者は、本市の栄養教諭等と給食調理業務に従事する調理員との連絡調整を図るため、業務責任者を常駐させ、業務責任者を通じて、栄養教諭等の指示を調理員等に遺漏なく伝え、実行させること。また、献立作成（食物アレルギー対応食を含む。）に当たり、食材、メニュー、調理方法等についての助言・提案を行うこと。

給食調理業務の実施に当たっては、日頃から本施設の安全衛生管理に十分配慮し、業務確認簿により日常点検を行い、栄養教諭等の確認を得ること。

## ア 業務遂行上の留意点

- (ア) 使用水については、「学校環境衛生基準」に定める基準を満たす飲料水を使用すること。
- (イ) 使用水に関しては、毎日、調理開始前に十分流水した後、及び調理作業終了後に、遊離残留塩素 0.1mg/リットル以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録すること。使用に不適な場合には、給食の中止も含めた対応について、本市と速やかに協議を実施するとともに、改善措置を講じること。
- (ウ) 使用水について日常点検で異常を認め又は残留塩素濃度が基準に満たない場合には、再検査を行うこと。再検査の結果、適合と判定し、水を使用した場合は、使用水1リットルを-20℃以下で、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。
- (エ) 給食エリア内の温度・湿度を、調理前と調理最盛期に測定すること。
- (オ) 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
- (カ) 調理済食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について本市職員の確認を受けること。

## イ 二次汚染の防止

- (ア) 作業動線図と作業工程表を調理作業3日前までに本市に提出し、本市の承諾を受けること。
- (イ) 肉・魚・卵類は他の食品を汚染しないよう作業区分ごとに専用のエプロン（肉魚用、卵用、野菜用）、履き物、容器、調理備品で処理すること。
- (ウ) 調理衣や履物等は、作業区域ごとに使い分け、使用後も区分して洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておくこと。

## ウ 下処理

食品洗浄用シンクの水は、食品の種類毎に入れ替えること。また、同一食品であっても汚れの状態により、随時入れ替えること。

## エ 釜調理

小学校と中学校では、別の釜を使用して調理すること。調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が75℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）加熱されたことを確認し、記録すること。

## オ 揚げ物・焼き物・蒸し物調理

- (ア) 調理中の食品の中心温度を常時、計測し、75℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）加熱したことを確認し記録すること。

- (イ) 揚げ物調理に使用する食油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと。
- (ウ) 食材を運ぶ者と調理済食品を運ぶ者は兼務せず、それぞれ専任とすることが望ましい。

#### カ 和え物調理

- (ア) 食品加熱時の中心温度に留意し、75℃以上で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）加熱したことを確認し記録すること。なお、和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本とする。
- (イ) 加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管すること。
- (ウ) 食材を運ぶ者と調理済食品を運ぶ者は兼務せず、それぞれ専任とすることが望ましい。
- (エ) 肉・魚・卵類を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。
- (オ) 冷蔵保管した食品を和え、中心温度を確認し、記録すること。

#### キ 炊飯

- (ア) 混ぜご飯は、本施設において混ぜ具材も当日調理すること。
- (イ) 炊き込みご飯の実施を想定している。
- (ウ) 炊飯に使用する精白米は、入荷の順に使用すること。

#### ク 果物調理

- (ア) 食品を水洗い後、必要に応じて消毒し、食品の傷み等を確認しながら、裁断すること。
- (イ) 果物調理業務従事者は、他の業務と兼務せず、専任とすることが望ましい。

#### ケ 食物アレルギー対応食調理

- (ア) 食物アレルギー対応食の提供を行う園児、児童及び生徒の情報は、本市から事業者へ文書にて連絡する。
- (イ) 事業者は、食物アレルギー対応マニュアルを用い、本市が作成する献立に従い、除去すべき原因食物が混入しないよう調理を行うこと。また、アレルギー対応調理室には、除去食対象となる原因食物を持ち込まないこと。
- (ウ) 食物アレルギー対応食数は、およそ60食/日とする。
- (エ) 「除去食」又は「代替食」により提供すること。
- (オ) 対応する園児、児童及び生徒用の容器等には、氏名等を明記し、誤配がないようにすること。
- (カ) 中心温度管理、検食、保存食等の衛生管理を他の調理業務と同様に行うこと。
- (キ) 炊飯は、食物アレルギー対応食専用の炊飯機器で調理すること。

コ 事業者における給食の確認

- (ア) 給食の確認は、献立毎に行うこと。
- (イ) 当日の給食について、あらかじめ担当者を定めて確認を行うこと。
- (ウ) 給食に供されるすべての食品について異常のないことを確認した上で、確認を行った時間、確認者の意見や確認結果を記録すること。
- (エ) 確認終了後、栄養教諭等の確認を受けること。
- (オ) 食物アレルギー対応食も確認を行うこと。

サ 配食

- (ア) 調理食品及びジャム・ソース類について、学校別、学級別に数量を確認し、配食すること。
- (イ) 和え物を配食する場合は、食缶に保冷処置を講じる等、適正な温度維持に努めること。
- (ウ) 配缶前に調理済食品の中心温度を計り記録すること。
- (エ) 個人毎に供するジャム、チーズ、ゼリー、ふりかけ等は、学級別に仕分け、学校毎にコンテナに格納し、搬送者へ引き渡すこと。
- (オ) 食物アレルギー対応食については、学校名、学級、園児・児童・生徒名、除去品目等の対応方法を表示し、誤って配送することがないように十分注意して配食すること。
- (カ) 普通学級とは別に喫食する学級がある場合は、別に配食すること。

(10) 衛生管理業務

ア 衛生管理業務

- (ア) 事業者による衛生管理体制
  - a 事業者は、衛生管理体制の整備に当たっては、あらかじめ運營業務計画書に記載し、本市の承認を受けてから実施すること。なお、その結果については本市へ報告すること。
  - b 食品衛生責任者は、衛生管理について常に注意を払うとともに、業務従業者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を喚起し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
  - c 食品衛生責任者は、本施設の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
  - d 事業者は、食品衛生責任者による、業務従業者の指導・助言が円滑に実施されるよう、業務従業者との意思疎通等に配慮すること。
- (イ) 事業者による業務従業者（配送員を含む。）の健康管理
  - a 日常的な健康状態の点検を行い、記録すること。健康診断を年1回以上行い、その結果を本市に報告すること。また、当該健康診断を含め年

3回は、定期的に健康状態を把握すること。

- b 検便検査(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O157 その他必要な細菌等)を月2回以上(夏期休業中含む。)行い、その結果を本市に報告すること。
- c ノロウイルスについては、10月から3月までは毎月、その他の月は適宜、高感度の検便検査を実施し、その結果を本市に報告すること。また、ノロウイルス等を発症した業務従事者と一緒に食事をする又はノロウイルス等による発症者が同居人にいるなど、同一の感染機会がある業務従事者についても、速やかに高感度の検便検査を実施し、その結果を本市に報告すること。
- d 健康診断及び検便検査等により異常が認められた者を、給食調理及び給食配送・回収業務に従事させないこと。
- e 業務従業者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人又は同居人に、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(以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録し、その記録を本市に報告すること。
- f 業務従業者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の症状がある場合、若しくは感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合は、業務に従事させないこと。
- g ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状又は不顕性感染と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理等の作業に従事させないこと。

(ウ) 業務従業者の研修

業務従業者の衛生管理意識の徹底を図るため、業務従業者に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実践的な研修を行い、短時間勤務の業務従業者も含め、全員が受講できるようにすること。

イ 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

本施設の定期検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査を実施すること。実施に当たっては、あらかじめ、学校給食衛生管理基準を勘案しながら、運営業務計画書に記載し、本市の承認を受けてから実施することとする。なお、衛生管理の手法としては、HACCPの概念を基礎とした管理を実施することとし、実施した結果については本市へ報告すること。

ウ 建物内部及び外周部の衛生管理

- (ア) 鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策を講じ、その効果をモニタリングすること。
- (イ) 定期的に鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うこと。
- (ウ) 給食調理業務の終了後、調理室等は、施錠するなど適切な管理を行うこと。

(11) 給食配送・回収業務

ア 給食配送・回収業務

- (ア) 事業者は、調理後 2 時間以内の喫食を実現しつつ、衛生状態が低下しないよう、また、交通渋滞も考慮の上、配送校への配送・回収計画を作成し、本施設の引き渡し予定日の 2 か月前の日までに本市の承認を得ること。なお、事業用地の周辺交通への影響も考慮し、配送車が同一の時間帯に集中して出発又は到着することのないよう調整を図ること。
- (イ) 配送・回収計画に応じて必要な配送車を調達するとともに、これらの配送校に本施設で調理した給食を配送し（パンと牛乳は本市が別に手配）、園児、児童及び生徒等が喫食した後、コンテナ等を本施設へ速やかに回収すること。
- (ウ) 給食配送・回収業務の実施に当たっては、食器・食缶分離配送方式、食器・食缶一括配送方式または食器・食缶分離配送一部一括配送方式など事業者の提案とする。また、食缶等に表示された学校名や学級名、食物アレルギー対応食が必要な園児・児童・生徒名を必ず確認すること。
- (エ) 配送車の誘導やコンテナの搬入搬出時の安全確保のため、補助員を配置して配送員 2 名以上の体制とすること。

イ 業務従事者の行為に対する事業者の責任について

- (ア) 事業者は、業務従事者に対し、業務の処理中、清潔な作業服、白衣、帽子等を着用させること。また、学校給食が教育の一環である事を認識させ、服装及び態度に十分注意し、学校給食従事者としての品位を保持するよう指導すること。
- (イ) 事業者は、配送員に対して安全教育等を実施し、交通規則等を遵守し、常に安全運転をするように指導すること。
- (ウ) 事業者は、配送員に対して道路運送、食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令の規定を厳守させること。

ウ 配送校への到着時間

配送校へは、下表の給食開始時間の 30 分前までに配膳室に搬入できるよう到着し、かつ、配膳室での回収業務は給食終了時間から 20 分後以降に開始すること。

給食開始時間及び給食終了時間（令和 5 年 5 月 1 日現在）

区分	No.	学校名	曜日	給食開始時間	給食終了時間
幼稚園	1	加治木幼稚園	通常	12:00	12:50
	2	錦江幼稚園	通常	12:00	12:50
	3	建昌幼稚園	通常	12:00	12:45
	4	帖佐幼稚園	通常	12:00	12:45
小学校	5	柁城小学校	通常	12:20	13:05
	6	錦江小学校	通常	12:25	13:10
	7	竜門小学校	通常	12:20	13:05
	8	永原小学校	通常	12:25	13:10
	9	加治木小学校	通常	12:20	13:05
	10	帖佐小学校	通常	12:25	13:10
	11	重富小学校	通常	12:25	13:10
	12	山田小学校	通常	12:25	13:10
	13	北山小学校	通常	12:05	12:45
	14	始良小学校	通常	12:25	13:10
	15	西始良小学校	通常	12:25	13:10
中学校	1	加治木中学校	通常	12:40	13:10
	2	帖佐中学校	通常	12:45	13:20
	3	重富中学校	通常	12:45	13:15
	4	山田中学校	通常	12:35	13:05

※給食開始時間及び給食終了時間は変更となる場合があるので留意すること。

#### エ その他

- (ア) 給食の配送・回収過程においては、エコドライブを励行すること。
- (イ) 本施設においては、調理済食品等が運搬途中に塵埃等によって汚染されないよう、容器や配送車の維持に努め、また調理済食品の適正な温度管理や調理後喫食されるまでの間の時間の短縮に努めること。
- (ウ) 調理済食品を運搬するに当たっては、使用前に、汚染等の有無について目視等により点検し、その点検記録を保管しておくこと。
- (エ) コンテナ等の荷下ろしの際に雨天等により、濡れた場合は衛生上問題のないように適切に拭き取りを行うなど処理すること。
- (オ) 配送車については、適切に洗浄及び消毒し、衛生状態を保つとともに、その衛生管理計画について適切な場所に掲示すること。
- (カ) 運搬に支障がないよう、配送車に係る自動車賠償責任保険の付保、税金の納付、車検、その他の点検等を適宜、実施するとともに、必要な消耗品等を準備しておくこと。
- (キ) 事故等不測の事態の発生に備えて、通信手段等の対策を講じておくこと。
- (ク) 供用開始後の本事業の業務による配送校の損害等の補修は事業者で実施すること。また、軽微な段差を越えるための簡易的なスロープ及びタイル・レール等を保護するためのマット・鉄板等は事業者で用意すること。
- (12) 洗浄・残渣処理等業務

## ア 洗浄

- (ア) 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、食缶及びコンテナ等は、当日中に洗浄・消毒し、乾燥させた後、清潔な状態で保管すること。
- (イ) 調理機器の部品、調理器具、容器及び食器・食缶等は、食品を扱うシンクでは洗浄しないこと。ただし、やむを得ず使用する場合には、加熱食品を扱うシンクを使用し、使用後は洗浄・消毒を徹底すること。
- (ウ) 調理業務中の室内では、食器・食缶等の洗浄・消毒を行わないこと。
- (エ) 食器・食缶等は、床に直接、置かないこと。
- (オ) 消毒開始時間、消毒庫の温度等を記録すること。

## イ 残渣処理

- (ア) 残渣等の給食生ごみについては、臭気や衛生管理面に十分配慮して集中管理すること。また、処分の方法は、処理場に自ら搬入又は処理業者に引き取らせるなど、事業者の提案によるものとするが、減容機等による廃棄物の減量に努めるものとする。
- (イ) 学校から回収した残食（主食も含む。）は、毎回、学校毎に計量し、記録すること。

## ウ 片づけ等

- (ア) 当日の業務終了時は、戸締りやガス元栓の閉栓、使用しない機器の電源のオフ等、防犯・防災対策を確実に行うこと。
  - (イ) 室内あるいは庫内を清掃しやすいように整理し、整頓すること。
  - (ウ) 設備や厨房機器に付属する部品類や工具類は指定した場所に収めること。
  - (エ) 清掃用具類を指定した場所に収めること。
  - (オ) 給食エリア内を横断する給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置の冷媒チューブ等に、塵埃を堆積させないこと。
  - (カ) 食品冷蔵保存庫・食品冷凍保存庫の壁及び扉については、結露が生じた場合は、拭き取る等の処理を行うこと。
- (13) 運営備品調達業務  
事業者は、自らが実施する運營業務に必要となる備品の調達及び更新を行うこと。
- (14) 献立作成支援業務  
献立作成（食物アレルギー対応食を含む。）に当たり、食材、メニュー、調理方法等についての助言・提案を行うこと。
- (15) 食育支援業務  
事業者は、本市が実施する本施設の見学会、保護者等を対象とした試食会等において、調理作業の内容の説明・講話等の補助・協力（学校訪問時における授業の補助や資料等の作成支援を含む。）を行うこと。見学会の実施時

期・内容については、事前に本市より連絡を行う。

また、園児・児童・生徒から業務従事者への手紙やメール等についても返信することとし、調理員等による献立内容の説明や調理作業等の動画の配信などの ICT を活用した食育が実施できることが望ましい。

(16) 広報支援業務

本市が本施設の広報を行う場合には、事業者は必要な資料の提供等の支援を行うこと。