

**(仮称)川越市新学校給食センター
整備運営事業**

要求水準書

【修正版】

平成 27 年 7 月 3 日

川 越 市

目 次

第1章 総則	1
1 本書の位置付け	1
2 本事業の目的	1
3 本事業の基本理念	2
4 本事業の概要	2
(1) 事業方式	2
(2) 事業の対象範囲	2
(3) 事業期間	4
(4) P F I 事業者の収入	4
(5) 光熱水費の負担	4
(6) 大規模修繕について	4
(7) セルフモニタリングの実施と報告	5
5 用語の定義	5
6 遵守すべき法制度等	7
(1) 法令・条例等	7
(2) 適用要綱・各種基準等	8
7 諸条件	10
(1) 事業用地条件等	10
(2) 他2センターの概要	12
(3) 施設要件等	13
(4) 食材一次加工業務について	14
(5) 本施設での災害対応について	15
第2章 設計業務要求水準	16
1 総則	16
(1) 業務対象範囲	16
(2) 業務期間	16
(3) 設計業務に関する基本的要件	16
(4) 業務の実施	18
(5) 設計計画書及び設計業務完了届の提出	19
(6) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出	19
(7) 開発許可及び確認申請等	21
2 事前調査業務	22
3 建築本体（建築物・建築付帯設備等）に係る設計業務	22
(1) 施設配置及びゾーニング・諸室計画	22
(2) 施設構成、各種の備品等	25

(3) 構造計画	25
(4) 仕上げ計画	26
(5) 外構計画	27
(6) 建築設備計画	28
4 厨房設備に係る設計業務	36
(1) 基本的な考え方	36
(2) 厨房設備の規格及び仕様	36
(3) 厨房設備の配置等	42
5 工事開始までに必要な関連諸手続き	43
(1) 事前協議等	43
(2) 申請等業務	43
(3) 交付金申請等支援	44
第3章 工事監理業務要求水準	45
1 総則	45
(1) 業務内容	45
(2) 工事監理計画書の提出	45
2 工事監理業務	45
(1) 工事監理報告書の作成、提出	45
(2) 業務実施の留意点	45
第4章 建設業務要求水準	46
1 総則	46
(1) 業務対象範囲	46
(2) 業務期間	46
(3) 業務期間の変更	46
(4) 基本方針	46
(5) 業務の実施	46
(6) 保険	47
2 建設工事業務及び厨房設備の調達・設置業務	48
(1) 着工前業務	48
(2) 建設期間中業務	49
(3) 事業者による竣工検査等	50
第5章 各種備品調達等業務要求水準	51
1 総則	51
(1) 業務対象範囲	51
(2) 業務期間	52
(3) 業務の実施	52
2 各種備品の調達・設置業務	52

(1) 市専用備品	52
(2) 運営備品	52
3 各種備品の台帳作成業務	54
第6章 開業準備及び引渡業務要求水準	55
1 総則	55
(1) 業務対象範囲	55
(2) 業務期間	55
2 開業準備業務	55
(1) 開業準備業務計画書の作成及び開業準備業務報告書の提出	55
(2) 試運転・設備機器操作習熟等	55
(3) 各種連絡体制表の作成	56
(4) 広報資料の作成	56
(5) 開所式支援	56
3 引渡業務	57
(1) 市による完成確認	57
(2) 施設の引渡し	58
(3) 建物登記等の関連手続き	59
第7章 維持管理業務要求水準	60
1 総則	60
(1) 業務対象範囲	60
(2) 業務期間	61
(3) 維持管理業務における基本的な考え方	61
(4) 業務の実施	61
(5) 保険	63
(6) 費用の負担区分	63
(7) 業務遂行上の留意点	63
(8) 事業期間終了時の対応	64
2 建築物保守管理業務	66
(1) 日常保守点検	66
(2) 定期点検	66
(3) 修繕・更新	66
3 建築設備保守管理業務	66
(1) 運転・監視	66
(2) 法定点検	67
(3) 定期点検	67
(4) 修繕・更新	67
4 厨房設備保守管理業務	67

(1) 日常保守点検	67
(2) 定期点検	67
(3) 修繕・更新	67
5 各種備品保守管理等業務	68
(1) 日常点検	68
(2) 定期点検	68
(3) 修繕・更新	68
(4) 各種備品の台帳更新	68
6 外構等保守管理業務	68
(1) 日常保守点検	68
(2) 定期点検	68
(3) 植栽維持管理	68
(4) 修繕・更新	69
7 清掃業務	69
(1) 基本的な考え方	69
(2) 建物の周囲	69
(3) 建物の内部	69
(4) 諸室	70
(5) 厨房設備・建築設備	70
(6) 外構	71
(7) 廃棄物	72
8 警備業務	72
9 長期修繕計画業務	72
(1) 長期修繕計画策定にあたっての基本的な考え方	73
(2) 修繕計画書の作成、提出	73
(3) 修繕に係る書面の作成、管理	73
第8章 運營業務要求水準	75
1 総則	75
(1) 業務対象範囲	75
(2) 業務期間	76
(3) 運營業務における基本的な考え方	76
(4) 提供給食数及び配送校、献立方式等	76
(5) 市と事業者の業務区分	77
(6) 業務の実施	78
(7) 保険	80
(8) 費用の負担区分	80
(9) 業務遂行上の留意点	80

2	献立作成支援業務	82
3	検収補助業務	82
4	調理等業務	83
	(1) 作業工程表の作成、提出	83
	(2) 調理等業務	84
	(3) 調理済み食品の保存業務	86
5	洗浄・残菜等処理業務	87
	(1) 洗浄業務	87
	(2) 残菜等処理業務	87
	(3) 片付け等	88
6	配送・回収業務	88
	(1) 業務の実施	88
	(2) 配送車の調達・管理	89
	(3) 配送・回収業務	90
7	食材一次加工業務	91
8	衛生管理業務	91
	(1) 健康管理・衛生管理等業務	91
	(2) 衛生検査業務	92
	(3) 防虫・防鼠業務	93
	(4) 配送校の受入口の衛生管理業務	93
9	運営備品更新等業務	93
10	食育支援業務	94
	(1) 食育関連事業補助業務	94
	(2) 広報業務	94
	(3) その他	94
第9章 自由提案事業要求水準		95
1	提案の条件	95
2	事業者の収入	96

【資料一覧】

資料 1	敷地測量図
資料 2	敷地内既存工作物参考資料
資料 3	地質調査結果（柱状図）
資料 4	インフラ関連資料
資料 5	配送校の児童・生徒数等、食数、学級数（平成 26 年度）
資料 6	配送校の所在地（平成 26 年度）
資料 7	献立表（平成 26 年度）
資料 8	アレルギー対応献立の考え方
資料 9	食材一次加工業務の考え方
資料 10	菅間学校給食センター動線図
資料 11	諸室リスト
資料 12	給食食材料検収簿
資料 13	市専用備品リスト
資料 14	運営備品リスト
資料 15	配送校の受入口について
資料 16	配送校の給食時間（平成 26 年度）
資料 17	配送・回収計画（平成 26 年度）
資料 18	自由提案事業の考え方
資料 19	使用料年額の算定方法

【配布資料一覧】

配付資料 1	敷地測量図（CADデータ）
配布資料 2	公立学校施設台帳（施設の配置図・平面図）
配付資料 3	菅間学校給食センター平面図

【閲覧資料一覧】

閲覧資料 1	地質調査業務報告書（資料 3 補足）
--------	--------------------

第1章 総則

1 本書の位置付け

本「要求水準書」は、川越市（以下「市」という。）が、(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するに当たり、本事業に参加しようとする者を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり、本事業の「設計業務」「工事監理業務」「建設業務」「各種備品調達等業務」「開業準備及び引渡業務」「維持管理業務」「運営業務」について、市が事業者に要求するサービス水準を示すとともに、本事業に参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

2 本事業の目的

市の学校給食は、昭和44年から共同調理場方式を取り入れ、現在、4つの学校給食センターにおいて、市内小・中・特別支援学校の計55校に給食を提供している。このうち、昭和56年竣工の藤間学校給食センター及び昭和59年竣工の吉田学校給食センターは、施設設備の老朽化が著しく、今後の安定的な給食の提供のために施設の更新が求められている。また、平成5年に改築された今成学校給食センターでは、1日に2回の調理を行っており、安全な給食の提供のためにも1日1回の調理とすることが求められている。

そこで、藤間学校給食センターと吉田学校給食センターの食数分と、今成学校給食センターでの食数の一部を合わせた給食提供能力を有する学校給食センターを新たに整備することとし、平成25年11月、「(仮称)川越市新学校給食センター整備基本計画」を策定し、施設の基本理念や施設整備、維持管理・運営の考え方、事業手法などについて取りまとめたところである。

本事業は、新たな学校給食センターの整備・運営について、安全・安心でおいしい給食の提供ができる施設として、施設整備、維持管理・運営の質の高いサービスの提供を効率的に実施することを目的とする。

3 本事業の基本理念

事業実施にあたっての基本理念は次のとおりである。

項目	内容
① 確実な衛生管理で安全・安心でおいしい給食の提供ができる施設	<p>ア 「学校給食衛生管理基準」等に基づき、H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) の考え方に沿った工程管理を導入し、作業動線が交差しない作業形態とするなど、確実な衛生管理のもと、安全・安心でおいしい給食を提供する。</p> <p>イ 食物アレルギーのある児童・生徒に安全な給食を提供するため、専用調理室によるアレルギー対応食を提供する。</p>
② 川越産農産物のさらなる活用と食育啓発に貢献できる施設	<p>ア 地産地消を踏まえ、川越産農産物をさらに活用した給食の提供を図る。</p> <p>イ 児童・生徒に食に対する正しい知識の啓発など、食育啓発に貢献できる施設とする。</p>
③ 環境負荷低減に配慮した施設	<p>ア 太陽光発電システムなど、新エネルギーの導入促進を図る。</p> <p>イ 環境負荷低減に配慮した施設設備を図る。</p> <p>ウ 学校給食の食べ残しなどの残菜について、環境に配慮したうえで施設内にて堆肥化を行い、市民に還元する。</p>
④ 災害時に対応する施設	<p>ア 災害時には、本施設を利用し食料の炊き出しを実施可能な施設整備を図る。</p>
⑤ 効率的・効果的な事業が実施される施設	<p>ア 民間活力を積極的に活用し、施設の建設から維持管理・運営等全般にわたるライフサイクルコストの縮減を図り、財政負担を軽減する。</p>

4 本事業の概要

(1) 事業方式

事業者がP F I法に基づき、本施設の設計及び建設を行った後、施設を市に引き渡した上で、事業期間終了までの間、本施設の運営及び維持管理を実施するB T O (Build Transfer Operate)方式とする。

(2) 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 建築本体（建築本体、建築付帯設備等）に係る設計業務
- ウ 厨房設備に係る設計業務
- エ 工事開始までに必要な関連諸手続き
- ② **工事監理業務**
- ③ **建設業務**
 - ア 建設工事業務
 - イ 厨房設備の調達・設置業務
- ④ **各種備品調達等業務**
 - ア 各種備品の調達・設置業務
 - イ 各種備品の台帳作成業務
- ⑤ **開業準備及び引渡業務**
 - ア 開業準備業務
 - イ 引渡業務
- ⑥ **維持管理業務**
 - ア 建築物保守管理業務
 - イ 建築設備保守管理業務
 - ウ 厨房設備保守管理業務
 - エ 各種備品保守管理等業務
 - オ 外構等保守管理業務
 - カ 清掃業務
 - キ 警備業務
 - ク 長期修繕計画業務（大規模修繕は除く）
- ⑦ **運營業務**
 - ア 献立作成支援業務
 - イ 検収補助業務
 - ウ 調理等業務
 - エ 洗浄・残菜等処理業務
 - オ 配送・回収業務
 - カ 食材一次加工業務
 - キ 衛生管理業務
 - ク 運営備品更新等業務
 - ケ 食育支援業務
- ⑧ **自由提案事業**

(参考) 運営に関して市が実施する主な業務は次のとおり。

- ・ 提供食数の決定
- ・ 献立作成

- ・ 食材調達及び検収
- ・ 検食
- ・ 主食（ご飯、パン、麺）・牛乳・直送品の配送
- ・ 配送校内での配膳
- ・ 給食費の徴収管理
- ・ 児童・生徒への食育業務
- ・ 見学等の対応

(3) 事業期間

- | | |
|-------------|------------------------|
| ① 設計・建設期間 | 平成27年12月～平成29年8月 |
| ② 開業準備期間 | 平成29年8月（夏季休業期間中） |
| ③ 引渡し日 | 平成29年8月末日 |
| ④ 供用開始日 | 平成29年9月1日 |
| ⑤ 維持管理・運営期間 | 平成29年9月～平成44年8月（約15年間） |

なお、事業期間終了日以降の施設の維持管理及び運営に関しては、必要に応じて事業者の意見を聴きながら、市が維持管理・運営期間内に決定する。

(4) PFI事業者の収入

市は、本事業において、事業者が提供するサービスに対し、事業契約書に定めるサービスの対価を、本施設の引き渡し後、事業期間終了時までの間、一時に又は定期的に支払う。サービスの対価は、事業者が実施する設計・建設業務への対価及び維持管理・運営業務への対価からなる。

なお、事業者の提案による自主事業に係る収入は、直接事業者の収入となる。

(5) 光熱水費の負担

維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、サービス対価に含めて事業者を支払う。事業者は、環境負荷低減に寄与するため、光熱水費の削減を可能な限り図ること。

(6) 大規模修繕について

市は、事業期間を超えた長期の維持管理計画の見通しの中、事業期間中に大規模修繕を行わないで済むような予防保全・計画修繕に基づく長期修繕計画を期待している。なお、大規模修繕を行った方が良くして長期修繕計画を提案する場合は、その費用を見込んだ提案とすること。

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。）。

(7) セルフモニタリングの実施と報告

- (ア) 事業者の維持管理業務及び運営業務のサービス水準を維持改善するよう、事業者自らのセルフモニタリングを実施すること。
- (イ) 要求水準の各項目に対応して、サービスが要求水準に合致しているかを確認する基準を設置すること。また、全ての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。
- (ウ) 基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定すること。
- (エ) 要求水準書に規定する内容、および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。
- (オ) 事業者は、毎月、市に「モニタリング報告書」を提出すること。モニタリングには、以下の内容を記載すること。
- (a) 市と合意し実施したモニタリングの状況
 - (b) モニタリングを行った結果発見した事項
 - (c) 要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況
 - (d) サービス水準未達により影響を受けた機能
 - (e) 要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策
- (カ) 市は、事業者の業務サービス水準を確認するため、業務報告書の確認の他、随時、立入検査等により確認を行う。確認の結果、業務サービス水準を満たしていない又は運営マニュアル等に従っていないと判断したときは、事業者は速やかに改善措置を行うこと。

5 用語の定義

本要求水準書で使用する用語の定義は、本文中において特に明示されるものを除き、「用語の定義」において定められた意味を有する。

【用語の定義】

用語	定義
①本施設	本事業で整備する(仮称)川越市新学校給食センターの建築本体、建築設備、厨房設備、付帯設備、植栽・外構等を含むすべての施設をいう。
②市管理区域	事業用地内に、市が設置・維持管理を行う菅間学校給食センター排水管、貯留槽及び圧送ポンプの整備区域。
③配送校	本事業における給食配送対象となっている学校をいう。
④受入口	本事業において配送対象となる学校に、現状整備されている給食の一時保管受入場所をいう。
⑤通常食	児童・生徒に対し、市職員が作成する献立にそって調理される給食
⑥アレルギー対応食	通常食を基本に、食物アレルギーのある児童・生徒に対応して調理される給食

用語	定義
⑦法令	法律・政令・省令・条例・規則、若しくは通達・行政指導・ガイドライン、又は裁判所の判決・決定・命令・仲裁判断、その他公的機関の定める一切の規定・判断・措置等をいう。
⑧不可抗力	天災等（暴風、豪雨、洪水、高潮、地震、地すべり、落盤、火災、騒乱、暴動その他の自然的又は人為的な事象をいう。なお、要求水準書で基準を定めたものにあつては、当該基準を超えるものに限る。以下同じ。）発注者と受注者のいずれの責めにも帰すことができないものをいい、本施設に直接物理的な影響がなくとも、落雷等を原因とする送電線の破断による送電の停止などの間接的事由も含むものとする。疑義を避けるため、「不可抗力」とは、本契約の締結後に発生する事象に限られ、本契約の締結時に存在する土地のかし及び埋蔵物の存在は含まれないことを確認する。
⑨設計図書	要求水準書に基づき、事業者が作成する基本設計図書及び実施設計図書に係る一切の書類をいう。
⑩施工計画書	事業者が作成する本施設等の建設工事等に係る施工手順及び施工方法を記載した書類をいう。
⑪完成図書	事業者が作成する本施設等の竣工に係る一切の書類をいう。
⑫運転・監視	設備機器等を稼働させ、その状況を監視すること及び制御することをいう。
⑬点検	建築物等の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べることをいい、機能に異常、または劣化がある場合、必要に応じ対応措置を判断することを含む。
⑭保守	建築物等の必要とする性能、または機能を維持する目的で行う消耗部品または材料の取替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。
⑮更新	劣化した部品・部材や機器等を新しいものに取り替えることをいう。
⑯清掃	汚れを除去すること、汚れを予防することにより仕上げ材を保護し、快適な環境を保つための作業をいう。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 日常清掃：日又は週を単位として定期的に行う作業。 ・ 定期清掃：数ヶ月を単位として行い定期的な作業と、不定期に行う作業。
⑰修繕	建築物等の劣化した部分若しくは部材または低下した性能若しくは機能を、原状、または実用上支障のない状態まで回復させることをいう。

6 遵守すべき法制度等

本事業の実施にあたっては、次の関係法令・条例等（最新版）を遵守すること。

(1) 法令・条例等

- ・ 学校給食法
- ・ 学校教育法
- ・ 学校保健安全法
- ・ 食品衛生法
- ・ 建築基準法
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- ・ 都市計画法
- ・ 建築士法
- ・ 建設業法
- ・ 大気汚染防止法
- ・ 悪臭防止法
- ・ 騒音規制法
- ・ 振動規制法
- ・ 水質汚濁防止法
- ・ 土壌汚染対策法
- ・ 水道法
- ・ 下水道法
- ・ 消防法
- ・ 労働安全衛生法
- ・ 高圧ガス保安法
- ・ ボイラー及び圧力容器安全規則
- ・ 電気事業法
- ・ 電気工事士法
- ・ 電気設備に関する技術基準を定める省令
- ・ 事務所衛生基準規則
- ・ 健康増進法
- ・ 景観法
- ・ 警備業法
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律
- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律

- ・ 循環型社会形成推進基本法
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律
- ・ 地球温暖化対策の推進に関する法律
- ・ 国及び独立行政法人など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（環境配慮契約法）
- ・ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律
- ・ 埼玉県建築基準法施行条例
- ・ 埼玉県公害防止条例
- ・ 埼玉県福祉のまちづくり条例
- ・ 埼玉県生活環境保全条例
- ・ 埼玉県土砂のたい積等の規制に関する条例
- ・ 埼玉県雨水流出抑制施設の設置等に関する条例
- ・ ふるさと埼玉の緑を守り育てる条例
- ・ 川越市建築基準法施行細則
- ・ 川越市都市景観条例
- ・ 川越市下水道条例
- ・ 川越市公害防止条例
- ・ 川越市エネルギーの使用の合理化に関する法律施行細目
- ・ 川越市良好な環境の保全に関する基本条例
- ・ 川越市地球温暖化対策条例
- ・ 川越市土砂のたい積等の規制に関する条例
- ・ 川越市廃棄物の処理及び再利用に関する条例
- ・ 川越市個人情報保護条例
- ・ その他関連法令、条例等

(2) 適用要綱・各種基準等

- ・ 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- ・ 学校給食実施基準（文部科学省）
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- ・ 学校環境衛生基準（文部科学省）
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建設省）
- ・ 建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
- ・ 建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 2007年版 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課）
- ・ 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- ・ 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

- ・ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 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（ 〃 ）
- ・ 建築工事標準詳細図（ 〃 ）
- ・ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 公共建築工事積算基準（ 〃 ）
- ・ 公共建築数量積算基準（ 〃 ）
- ・ 公共建築設備数量積算基準（ 〃 ）
- ・ 建築保全業務共通仕様書（ 〃 ）
- ・ 建築保全業務積算基準（ 〃 ）
- ・ 官庁施設の総合耐震計画基準（ 〃 ）
- ・ 排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 埼玉県福祉のまちづくり条例設計ガイドブック
- ・ その他の関連要綱及び各種基準等

7 諸条件

(1) 事業用地条件等

① 敷地条件	
ア 事業用地	川越市大字菅間字石橋 18-1
イ 用途地域	無指定（市街化調整区域B地区）
ウ 建ぺい率	60%
エ 容積率	200%
オ 防火・準防火地域	指定なし
カ 日影規制	規制あり ・高さ 10m超 ・測定面：4m 日影時間：5時間・3時間
キ 高度地区	無指定
ク 開発行為の許可	不要（都市計画法第29条第1項第3号）
ケ その他の地域地区指定	なし
コ 風圧力粗度区分	Ⅲ
② 敷地現況	
ア 面積	約 13,000 m ²
イ 敷地形状、現況等	資料1「敷地測量図」参照 資料2「敷地内既存工作物参考資料」参照 ・施設整備に際して必要となる樹木の移植・伐採・伐根、小屋及びフェンス、テニスコート、アスファルト舗装等の解体・撤去、その他整地等は事業者にて行うこと。なお、フェンスについては、資料2に示す部分を再利用することも可とする。 ・本敷地内に、菅間学校給食センターからの排水管及び貯留槽を市が設置し管理する。整備位置については、資料4を踏まえ事業者にて提案し、当該区域には工作物等の設置は行わないこと。
ウ 道路	北側：市道 3584 号線 幅員約 4.2m 南側：市道 3013 号線 幅員約 6.0m ・車両出入口設置に伴う切り下げについては、市道路担当課と協議を行い、事業者負担にて工事を行うこと。
エ 地質条件	資料3「地質調査結果（柱状図）」参照 ・構造設計に必要な詳細調査については、事業者にて

	適宜行うこと。
③インフラ条件等	
ア 上水道	<p>資料4「インフラ関連資料」参照</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市において、市道3013線の西側県道寄りに埋設されているΦ100mmをΦ150mmに付け替えを行う（平成28年度実施予定）。 ・Φ150mmよりΦ75mmを敷地内まで取出す整備工事等は、事業者にて行うこと。
イ 下水道（汚水）	<p>資料4「インフラ関連資料」参照</p> <p>未整備。菅間学校給食センターの排水対策として、河川放流から公共下水道への切り替え工事を実施するため、市で公共下水道の延伸及び圧送管等の整備を行う。また、市において、本敷地内に貯留槽及び圧送ポンプを設置し、菅間学校給食センター及び本施設の排水をまとめて圧送管に排水する。本敷地内の整備位置については、資料4を踏まえ、事業者にて提案すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・公共下水道への圧送管、本敷地内に設置する貯留槽及び圧送ポンプ、菅間学校給食センターからの排水管整備については、平成27年度に設計、平成28年度工事を予定していることから、排水量等についての情報提供、工事の実施手順や時期について、市と協議・調整を行うこと。
ウ 雨水排水・雨水貯留施設	<p>本事業用地内に貯留槽を設置し、市が整備する雨水管に接続すること。なお、雨水管の整備は、平成28年度中に実施する予定である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在、市で整備する雨水管の位置については関係機関と協議中であるが、事業用地南側の市道3013号線下に設置するものとして提案すること。
エ 電力	<ul style="list-style-type: none"> ・供給事業者への確認、調整を行うこと。 ・工事費用、その他の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
オ ガス	<p>資料4「インフラ関連資料」参照</p> <p>敷地南側市道3013号線下、敷地近傍まで都市ガス埋設（中圧管、低圧管）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・供給事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、その他の初期費用が需要家負担となる場合には、事

	<p>業者の負担とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ガスの供給方法、供給事業者の本管との接続箇所は、事業者の提案による。 ・引き込み圧は、施設の所要量等から適切な管を選定し、供給事業者と協議の上、必要となる場合には、事業者の負担とする。
カ 通信	<ul style="list-style-type: none"> ・通信事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、その他の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
キ 防火水槽	設置不要
④ 施設条件等	
ア 建築基準法による用途区分	工場（給食センター）
イ 消防法による防火対象物の用途	12 項一イ号（工場・作業場）
ウ 敷地緑化	「ふるさと埼玉の緑を守り育てる条例」の規定による

(2) 他2センターの概要

他の市内2センターの概要は以下のとおりである。なお、本施設整備後、今成学校給食センター対象校の約半数程度を本施設で調理・配送する。

【菅間学校給食センター及び今成学校給食センターの概要】

施設名	菅間学校給食センター	今成学校給食センター
住所	菅間 18-9	今成 2-35-5
設立	平成 17 年	昭和 44 年(平成 5 年改築)
調理食数(職員分含む)	11,865 食	9,254 食※
対象学校	小学校 20 校	中学校 22 校※ 特別支援学校 1 校
学級数(食缶数)	381	285※
献立数	2 献立	2 献立

※ 調理食数、対象校、学級数は平成 26 年 5 月 1 日現在。本施設整備後は、約半数程度となる。

(3) 施設要件等

① 提供給食数

本施設の給食提供は、現在の藤間学校給食センター及び吉田学校給食センター配送校と、今成学校給食センター配送校の約半分とし、1日あたりの提供食数は、約12,000食/日とする。その内、アレルギー対応食は、菅間学校給食センター及び今成学校給食センター配送校分（本施設の通常食配送校以外）も含むものとし、最大260食/日とする。

なお、児童・生徒・職員数及び学級数の詳細は、資料5「配送校の児童・生徒数等、食数、学級数（平成26年度）」を参照のこと。

② 配送校

ア 通常食

市内小・中学校等の所在地は、資料6「配送校の所在地（平成26年度）」を参照のこと。

【本事業の配送校（通常食）】

		小学校	中学校・特別支援学校
提供食数 (アレルギー対応食も含む)		7,200食	4,800食
配送校	配送校数	(12校) 新宿小学校、高階小学校 高階南小学校、高階北小学校 高階西小学校、福原小学校 霞ヶ関小学校、霞ヶ関南小学校 霞ヶ関北小学校、霞ヶ関西小学校 川越西小学校、名細小学校	(12校) 初雁中学校、芳野中学校 東中学校、南古谷中学校 高階西中学校、砂中学校 山田中学校、城南中学校 高階中学校、寺尾中学校 福原中学校、特別支援学校
	児童・生徒数	6,734人	4,456人
	学級数	211学級	137学級

(ア) 児童・生徒数及び学級数については平成26年5月1日現在のもの。なお、最大学級数や各校の学級数については変動要素があることに留意すること。

(イ) 実際の提供食数の指示については、第8章の4(1)①「献立及び提供食数の指示」を参照のこと。

イ アレルギー対応食

(ア) アレルギー対応食260食の調理・配送は、本施設が担当する小学校及び中学校等の配送校に加え、菅間学校給食センター及び今成学校給食センター配送校も対象とする。

【アレルギー対応食の配送校】

		小学校	中学校・特別支援学校
提供食数		260食（※通常食の内数）	
配送校数	本施設	12校	12校
	菅間学校給食センター分	20校	—
	今成学校給食センター分	—	11校

- (イ) 提供にあたっては、安全で確実に実施するため、市と事業者が協議・検討、試作を踏まえ、供用開始から半年後の平成30年4月より提供開始とする。なお、試作を行うにあたっての食材等は、事業者の調達とする。

③ 献立方式等

- (ア) 献立数は、小学校2献立、中学校1献立とする。
- (イ) アレルギー対応食の献立は、除去食を基本とし、小中学校のそれぞれ1献立をアレルギー対応の基本献立とする。対象品目は、卵、乳の2品目とし、除去の組み合わせは、卵、乳、卵と乳の3種類とする。なお、対象品目は、運営開始後、表示義務7品目に広げることを目指していく。詳細については、資料8「アレルギー対応献立の考え方」を参照のこと。

④ 提供期間

提供期間は、年度ごとに異なる。なお、平成25年度の給食実施日等は以下のとおりである。

【給食実施日及び給食回数（平成25年度）】

学期	給食実施日	回数
1学期	4月10日～7月17日	67回
2学期	9月3日～12月20日	74回
3学期	1月9日～3月20日	49回
合計		190回

(4) 食材一次加工業務について

本施設では、川越産農産物の活用向上のため、収穫量の多い時期に仕入れた農産物を一次加工（下処理、保管、冷凍加工・保存等）し、端境期などに学校給食の食材として使用するための一次加工施設を併設する。詳細については、資料9「食材一次加工業務の考え方」を参照のこと。

- (ア) 事業者は、資料9に示す食材について、学校給食の調理業務等に支障がない時間帯を有効に利用して実施可能な体制を確保し、適切な機器を設置して食材一次加工業務を

行うこと。

- (イ) 加工する食材については事業者が購入（調達先は市が協力する。）し、市は給食の献立にあわせて事業者より加工品を購入する。
- (ウ) 一次加工業務の実施にあたっては、取扱う食材及び量、加工方法について、事業者の提案を基に市と事業者が試作、協議・検討を踏まえ、供用開始から半年後の平成30年4月より加工食材を給食に利用する。なお、試作を行うにあたっての食材等は、事業者の調達とする。
- (エ) 資料9に示す以外の食材についても、給食食材の前処理加工品を中心に、衛生面、品質の保持を前提として積極的な提案を期待する。なお、追加提案する食材については、実施時期等を含め、市と協議により決定する。

(5) 本施設での災害対応について

「川越市地域防災計画」（平成26年3月）では、地震災害時における食料の炊き出しは、学校給食センター施設を利用して実施するとされている。このため本施設では、一次加工エリアを災害時の作業場所と位置づけ、以下の整備を行う。

なお、食材の調達・搬入、炊き出し及び配送については市が主体となっていくが、事業者は、市と災害協定を結び、可能な限り協力を行うこと。

- (ア) 一次加工エリアの調理釜（200Lを2釜）を、炊き出し用として、災害時に単独で利用できるよう整備する。なお使用する釜の熱源は、電気、ガス等の供給遮断を考慮し、災害時での使い易さ、熱源調達の容易さを踏まえ、事業者提案とする。
- (イ) 炊き出し作業（汁物の調理を基本とし、200L釜2釜を2回転、1日3回の炊き出しを想定）が行えるよう、照明など最低限必要となる設備等が3日間稼働できる電源を確保する。なお、災害用発電設備については、費用対効果等を踏まえ、事業者の提案とする。
- (ウ) 受水槽は、緊急遮断弁や防災用給水バルブを整備し、飲用水として取り出すことができるようにする。

第2章 設計業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

- ① 事前調査業務
- ② 建築本体（建築物・建築付帯設備等）に係る設計業務
 - ア 基本設計
 - イ 実施設計
- ③ 厨房設備に係る設計業務
- ④ 工事開始までに必要な関連諸手続き（各種申請など）

(2) 業務期間

設計業務の期間は、建設業務期間、開業準備期間を含めて、供用開始日に間に合わせるように事業者が計画すること。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業務の期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。なお、平成27年度中に、敷地の造成工事（植栽の伐採、既存工作物の解体を含む）または実施設計業務に着手すること。

また、設計業務においては、市は、基本設計相当の図面完成時に中間確認を行い、実施設計の完成時に完了の確認を行う。

(3) 設計業務に関する基本的要件

① 地域性・景観性に関する基本的要件

- (ア) 周辺環境との調和に配慮した計画とする。
- (イ) 周辺景観に調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画する。なお、計画にあたっては、市担当部署と協議しながら検討を進めること。
- (ウ) 防音・防振対策、臭気対策、及び進入口における交通安全対策等を十分に施す。
- (エ) 「ふるさと埼玉の緑を守り育てる条例」の規定に基づき、敷地の緑化を施すほか、隣接民家側に緑地帯を整備するなど配慮する。
- (オ) 「川越市良好な環境の保全に関する基本条例」を参考に、環境保全や地球環境保全の推進に努める。

② 環境への配慮に関する基本的要件

- (ア) 合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。
- (イ) 3R（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画とする。
- (ウ) エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- (エ) 建物の熱負荷を抑制できる設計とする。

- (オ) 太陽光発電システムの採用等、省エネルギー・省資源、経済性に配慮した設備システムの積極的な導入を図る。
- (カ) 執務環境、調理・衛生環境に配慮しつつ、自然採光を取り入れる等、照明負荷の削減を図る計画とする。
- (キ) 運営段階の光熱費やCO₂の排出を抑制できる施設計画とし、総合的なライフサイクルでの環境負荷低減に努める。
- (ク) 学校からの残食や調理等による調理くずについて本施設で堆肥化を行うほか、有機循環リサイクルに努める。
- (ケ) 廃棄物の発生及び排出の抑制、減量化を図る。

③ 安全性に関する基本的要件

- (ア) 構造体、建築非構造部材、建築設備の耐震安全性を確保する。
- (イ) 災害時に避難する際の安全性を確保する。
- (ウ) 耐火災、耐風、耐雪、対落雷について、必要な安全性を確保する。
- (エ) 敷地や本施設内への不法侵入を防止する等、保安管理に留意した計画とする。
- (オ) 災害時において、本施設を使って炊き出し調理が行える計画とする。なお、インフラの遮断においても別途熱源の調達により調理が可能となるような整備を行う。

④ 衛生管理の徹底に関する基本的要件

- (ア) ドライシステムを導入し、水はね等による二次汚染を防止する対策を講じる。
- (イ) 作業動線の交差による相互汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに室を区分けする。
- (ウ) 汚染作業区域と非汚染作業区域に専用器具洗浄室（消毒・保管設備を含む）を設置する。
- (エ) 作業の流れを考慮し、適切な場所に適切な数の手洗い場を設置する。
- (オ) 食材搬入口は、肉・豆腐類と野菜・果物類、加工品等の納入時の相互汚染を防止できる構造とする。
- (カ) 適切な室温・湿度管理を行い、非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。

⑤ 調理機能の充実にに関する基本的要件

- (ア) 献立・調理方法を継続・向上できる施設・設備を導入する。
- (イ) 約12,000食の調理が安全、迅速、確実に行える施設・設備を導入する。
- (ウ) 建築設備及び厨房設備の操作各部には、誤操作を防ぐような措置を行う。

⑥ アレルギー対応食の提供に関する基本的要件

- (ア) アレルギー対応食調理室（最大260人分対応）を設置し、専用機器、器具による調理が可能な機能を導入する。
- (イ) 通常の献立を基本とした除去食を提供できる設備・機器類を導入する。
- (ウ) 洗浄は専用のスペースを設け、別個に手洗いとするなど、コンタミネーション防止に十分配慮すること。

⑦ 食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件

- (ア) 調理・配缶・洗浄等、一連の工程を見学できる見学ルート、見学窓を設置する。なお、見学窓による直接目視不可の室はI T Vカメラ及びモニター等の機器による対応を行うことも可とする。その場合、モニターは見学ルート内に設置すること。
- (イ) 食育活動に利用可能な設備・機能を備えた研修室を導入する。

⑧ 経済性に関する基本的要件

- (ア) 構造体、建築非構造部材、建築設備については、ライフサイクルコストの最適化を図りつつ、適切な修繕・更新等を実施しながら、劣化等により安全性を損なうことなく、施設の機能を維持できるようにする。
- (イ) 本施設は、日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えるよう配慮する。

⑨ その他、施設の機能に関する基本的要件

- (ア) 将来に亘って、調理機器及び設備機器の更新が行えるよう、動線を確保すること。
- (イ) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法）、埼玉県福祉のまちづくり条例等の規定によるほか、見学者等の利用部分については、不特定多数の来場に備え、障がい者等駐車場、エレベーター、多目的便所等を設け、バリアフリーに配慮した施設とする。
- (ウ) スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮したデザインとする。
- (エ) 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。
- (オ) 所定の機能を果たし、良好な執務環境を確保するため、市、事業者ごとに各事務室を設ける。
- (カ) 所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。
- (キ) 食材の鮮度保持や作業環境維持など、各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに、業務従事者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。
- (ク) 防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- (ケ) 日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとする。

(4) 業務の実施

① 設計業務についての留意事項

- (ア) 事業者は、設計業務の内容について市と協議し、業務の目的を達成すること。
- (イ) 事業者は、業務の進捗状況に応じ、市に対して定期的に報告を行うこと。
- (ウ) 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）」（国土交通省大臣官房官庁営繕部）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、業務を遂行すること。
- (エ) 事業者は、各種申請等の手続きに係る関係機関との協議内容を市に報告するとと

もに、必要に応じて、各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。

- (オ) 市は、設計の検討内容について、いつでも事業者を確認できることとする。なお、関連する法規制に関する関係部局への事前相談、協議等を基本設計初期段階から行うこと。
- (カ) 事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに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。
- (キ) 図面、工事費内訳書等の用紙、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、市の指示を受けること。また、図面は、工事ごとに順序よく整理統合して作成し、各々一連の整理番号を付けること。
- (ク) 市が議会や市民等（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補助金の申請を行う場合等、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。

② 業務体制

事業者は設計業務の責任者を配置し、設計計画書と合わせて設計着手前に市に通知する。

組織体制には、管理技術者、建築意匠設計担当者、建築構造設計担当者、電気設備設計担当者、機械設備設計担当者、厨房設備設計責任者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。また、事業全体の統括責任者を置き、事業者の責任において設計の進捗管理を実施する。

(5) 設計計画書及び設計業務完了届の提出

- (ア) 事業者は、現場確認等の事前調査を行ったうえで、基本設計及び実施設計それぞれについて、設計着手前に詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市と協議を行うこと。
 - ・設計業務着手届
 - ・詳細工程表
 - ・組織体制表
 - ・管理技術者・担当者届（担当毎に、経歴書を添付のこと。）
 - ・協力技術者届
- (イ) 設計業務が完了したときは、基本設計及び実施設計それぞれについて、市に「設計業務完了届」を提出するものとする。

(6) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出

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。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。

また、提出図書は全ての電子データ（CADデータは(dwg 又は dxf)、Microsoftword、excel 及び全ての pdf データ）も提出すること。

① 基本設計

書類	部数	サイズ	体裁
設計図	5部	A3	ファイル綴じ
基本設計説明書(概略構造計算書、設備諸元表を含む)	5部	A3	ファイル綴じ
基本設計説明書(概要版)	5部	A3	ファイル綴じ
工程表	2部	A3	ファイル綴じ
什器備品リスト及びカタログ	2部	A3	ファイル綴じ
厨房設備リスト及びカタログ	2部	A3	ファイル綴じ
工事費概算書	2部	A4	ファイル綴じ
CASBEE 評価報告書	2部	A4	ファイル綴じ
要求水準書との整合性の確認結果報告書	2部	A4	ファイル綴じ
事業提案書との整合性の確認結果報告書	2部	A4	ファイル綴じ
その他必要資料	2部	適宜	
電子データ	2部	—	CD-R

② 実施設計

書類	部数	サイズ	体裁
設計図(縮小版含む)	5部	A1	製本
	5部	A3	製本
実施設計説明書(基本設計説明書を元に実施設計の結果を反映付加する。)	5部	A3	ファイル綴じ
実施設計説明書(概要版)	5部	A3	ファイル綴じ
工事費内訳書	2部	A4	ファイル綴じ
数量調書	2部	A4	ファイル綴じ
設計計算書(構造・設備他)	2部	A4	ファイル綴じ
什器備品リスト及びカタログ	2部	A3	ファイル綴じ
厨房設備リスト及びカタログ	2部	A3	ファイル綴じ
要求水準書との整合性の確認結果報告書	2部	A4	
事業提案書との整合性の確認結果報告書	2部	A4	
建築許可申請書類	2部	A4	
建築確認申請等関係図書	2部	適宜	
交付金申請関連図書	2部	適宜	
地質調査資料	2部	A4	
パース	各1部	A3	Aライフ、鳥瞰
その他必要資料	2部	適宜	
電子データ	2部	—	CD-R

(7) 開発許可及び確認申請等

- (ア) 本事業は、都市計画法第29条第1項第3号に該当するため、開発許可申請手続きは不要である。本施設の建築基準法第6条に基づく申請については、事業者を建築主とする建築確認申請とする。なお、建築確認申請にあたっては、「開発行為又は建築等に関する証明（適合証明）」を添付すること。
- (イ) 自由提案事業の実施にあたり、必要となる開発許可及び確認申請等は、事業者にて適正に行うこと。

2 事前調査業務

事業者は、自らの提案において必要となる現況調査（既存工作物、植栽等を含む）、測量、地盤調査、電波障害調査等、各種調査業務を事業者の責任において、必要な時期に適切に行うこと。

事業者が、市の協力を必要とする場合、市は資料の提出、その他について協力する。

3 建築本体（建築物・建築付帯設備等）に係る設計業務

(1) 施設配置及びゾーニング・諸室計画

① 配置計画

- (ア) 敷地全体の有効利用を図り、利便性を考慮した施設及び駐車場等の配置を行うこと。
- (イ) 市が排水設備を設置・管理する「市管理区域」は、車両通行は不可とし、工作物の設置及びアスファルト舗装は行わないこと。
- (ウ) 南側道路の適切な位置に出入口を設け、食材納入時、配送時、回収時及び施設利用者の車両の錯綜が生じない計画とすること。
- (エ) 隣接する菅間学校給食センターと本施設の敷地境界については、食材搬入車、廃棄物運搬車、廃油回収車など、隣接する菅間学校給食センターと本施設双方の利用がある車両が通行可能となるよう計画すること。なお、敷地境界にある既存のフェンスは、市と協議し、必要に応じて事業者にて撤去するものとする。菅間学校給食センターの車両動線については、資料10「菅間学校給食センター動線図」を参照すること。
- (オ) 隣接する菅間学校給食センターとの市職員の往来を考慮し、安全な歩行者動線に配慮すること。また、敷地南側の市有地から菅間学校給食センターへの職員の動線も考慮した計画とすること。資料10「菅間学校給食センター動線図」を参照すること。
- (カ) 駐車場及び駐輪場の台数は、資料11「諸室リスト」を参照のこと。なお、事業者用駐車場を設置する場合は、市は土地使用料を徴収する。また、自主事業としての提案も可能である。詳細については、資料18「自由提案事業の考え方」を参照のこと。
- (キ) 食材搬入車の一時待機スペースを確保すること。
- (ク) 機器類の維持管理車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保すること。
- (ケ) 近隣住宅への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するよう考慮すること。また、太陽光発電システムの設置にあたっては、反射光の影響に留意すること。
- (コ) 前面道路や隣地境界線に沿って緑化を行うこと。

② 施設内ゾーニング及び動線計画

給食エリアと一般エリア、一次加工エリアの明確な区分を行うこと。

【本施設の区域区分（参考）】

区分		区域	必要とする機能・諸室
本 体 施 設	給食 エリア	汚染 作業区域	プラットホーム、検収室、器具洗浄室、下処理室、肉釜割室、調味料計量室、冷蔵庫、冷凍庫、油庫、洗浄室、廃棄物庫、残菜処理室、配送・回収室等
		非汚染 作業区域	上処理室、調理室、揚・焼・蒸物室、果物室、和え物室、食物アレルギー対応食調理室、コンテナ室、洗浄室、消毒保管庫、器具洗浄室等
	一次加工エリア		プラットホーム・検収室、下処理室、加工・ブランディング室、包装室、器具洗浄室、保冷室、冷却室、冷凍室等
	一般 エリア	調理員 区域	調理員用更衣室、調理員用便所、調理員休憩室、調理員用食堂、洗濯乾燥室等
		管理・来客 区域	玄関、市職員用事務室、事業者用事務室、来客用便所、研修室、見学通路、機械室等
付帯施設（外構を含む）			配送車車庫、駐車場（※）、駐輪場、除害施設等

※ 従業員用駐車場については、土地の使用料を徴収するので、必要に応じて提案額に含めること。詳細は資料11「諸室リスト」及び資料19「使用料年額の算定方法」を参照のこと。

ア 給食エリア

- (ア) 食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行い、大きく下処理エリア、調理エリア、洗浄エリア、前室等に分けたゾーニングとすること。
- (イ) 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。
- (ウ) 給食エリアにおける動線は衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とすること。また、調理作業従事者が非汚染区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。なお、エプロンや履物等を作業区分ごとに保管できるようにすること。
- (エ) 食材搬入口を複数とする場合は納入時の相互汚染を防止する構造とする。また、複数の箱を開けられる検収スペースを確保すること。
- (オ) 配送、回収側搬出入口は、配送、回収がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室、コンテナプールのレイアウトを行うものとする。
- (カ) 配送車は、全て配送車車庫内に格納できるようにすること。
- (キ) 給食エリアの扉は、手を使用せずに開閉できる自動扉とすること。

- (ク) 廃棄物の搬出動線は、汚染区域・非汚染区域ごとに搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは、避けること（衛生管理上問題なければ、最終廃棄物置場を同一としても可とする。）。
- (ケ) 微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域（非汚染区域）は、他の区域から隔壁等により区画されていること。
- (コ) アレルギー対応調理室は、アレルゲンの混入や誤配の防止など、食材や配缶等の作業動線に留意し、調理後他の調理室を通過せずに配缶できるようにすること。
なお、専用容器の洗浄に当たっては、洗浄室に専用のシンクを設けて、別個に洗浄するなど、コンタミネーション防止に配慮すること。

イ 一般エリア

- (ア) 一般来客者が利用する区域と調理員の作業区域（準備・休憩を含む）は、明確に区分し、交差することがないようにすること。
- (イ) 市職員が業務を行う管理ゾーンは、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) 自然光を十分に取り入れた執務環境の実現、遮音性が高い快適な執務空間の創出、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) 市職員が外部からの侵入者を監視することも考慮し、市職員用事務室からの死角をできる限り少なくすること。

ウ 一次加工エリア

- (ア) 食材一次加工業務の実施体制、取り扱う食材の種類、量、加工・保管方法を踏まえ、適切な設備機器、施設規模の提案を行うこと。
- (イ) 一次加工エリアは、隔壁、扉によって他のエリアとは衛生的に明確に区分するものとする。
- (ウ) 食材の搬入から保管、加工・冷凍保管の流れを踏まえ、効率的な動線を踏まえたレイアウトを行うこと。なお、一次加工エリアで加工した食材を給食エリアのプラットホームから搬入する動線を考慮すること。
- (エ) 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。
- (オ) 衛生管理基準に従い、業務従事者が非汚染区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。なお、エプロンや履物等を作業区分ごとに保管できるようにすること。

③ 平面計画・断面計画

- (ア) 作業効率性、経済性等を考慮し、建物の平面形状は、凹凸の少ない極力整形のものとする。
- (イ) 給食エリアは、同一フロアに全て配置することが望ましい。
- (ウ) 各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし、かつ動線分離を考慮した計画とする。

(2) 施設構成、各種の備品等

① 施設構成

整備する施設は、資料11「諸室リスト」に示す諸室から構成される。本事業に必要な諸室や共用部分の計画等は、全体のバランスを考慮し、事業者の創意工夫による提案を期待する。

なお、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする（ただし、機能は必要であるため、諸室を統合した場合等は、機能がわかるように表記すること。）

② 什器・備品等

事業者は、第5章「各種備品調達等業務要求水準」に示す各種備品の調達・設置を行うこと。

なお、事業者は、資料11「諸室リスト」を参考に、業務を実施するうえで必要と考えられる什器・備品等を提案し、製作及び調達・設置について建設業務に含めて行うこと。

(3) 構造計画

「官庁施設の総合耐震計画基準」における下記的水準同等以上とする。

【耐震計画水準】

部位	分類	耐震安全性の目標	備考
建築構造体	Ⅱ類	大地震動後、構造体の大きな補修をすることなく建築物を使用できることを目標とし、人命の安全確保に加えて機能確保が図られている。	重要度係数 I=1.25
建築非構造部材	B類	大地震動により建築非構造部材の損傷、移動等が発生する場合でも、人命の安全確保と二次災害の防止が図られている。	
建築設備	乙類	大地震動後の人命の安全確保及び二次災害の防止が図られている。	

(4) 仕上げ計画

① 仕上げの基本的な考え方

- (ア) 仕上げ計画にあたっては、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるように配慮すること。また、外装については、使用材料や断熱方法、工法等を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。
- (イ) 使用材料は、「学校環境衛生基準」に基づいて、健康に十分配慮しつつ、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。仕上げ材料の選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」に記載される項目の範囲と同等以上にあることを原則とする。

② 外部仕上げ

- (ア) 漏水を防ぐため、屋根及び地下の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は、漏水を防止できる措置が講じられていること。
- (イ) 鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とする。
- (ウ) 搬出入を行うプラットホームにはシャッター等を設け、配送口及び回収口にはドックシェルターを設けること。

③ 内部仕上げ

- (ア) 給食エリア及び一次加工エリアの床はドライ仕様とし、不浸透性、耐摩耗性、耐熱性、耐油性、防滑性があり、かつ平滑で清掃が容易に行える材料・構造とする。
- (イ) 天井、内壁は、耐水性、抗菌性、防かび性のある材料を用いる他、揮発性有機化合物の放散少ない建築材料を用いることに留意すること。また、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナガード、ストレッチャーガードを設けること。
- (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) 内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。
- (オ) 給食エリア及び一次加工エリアに関する扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製、スチール製などの鋼製建具とする。
- (カ) 前室と汚染区域・非汚染区域の人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、自動ドアとする。なお、主要な動線上の扉は手をかざして開閉できるものとし、停電時には簡単に解除できるものとする。
- (キ) 高架取付けの設備、窓枠などは、粉塵の溜まらない構造とし清掃しやすいように配慮する。
- (ク) 外部窓や見学窓などに用いるガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。
- (ケ) 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- (コ) 天井内の結露対策について十分に配慮すること。

④ ユニバーサルデザイン

- (ア) 本施設は、高齢者・障がい者等を含むすべての施設利用者等にとっても、安心、安全かつ快適に利用できるよう、床の段差解消等、ユニバーサルデザインに配慮すること。
- (イ) 身体障がい者用の動線は、可能な限り一般動線と同じになるよう計画すること。

⑤ 化学物質の濃度測定について

建物引渡し時の化学物質の濃度測定は、「建築工事監理指針」に準じるものとする。

また、事業者は、各空気質濃度が基準値以下であることを確認した上で市に引渡しをすること。ただし、建物引渡しまでにこれらの基準値、測定方法などが改正された場合は、その時点での最新基準によること。なお、これら有害物質は濃度以下であれば、その空気質が安全と言うことではないため、総合安全衛生の主旨をよく理解し、指針値を決めていない有害物質も含めて、有害物質を無くす努力を設計、施工を通して行うこと。

⑥ CASBEEによる評価

最新版によるCASBEE新築（簡易版）（建築物総合環境性能評価システム）による評価を行い、BEE（環境性能効率） ≥ 1.5 （Aランク以上）を確保すること。

(5) 外構計画

敷地内の外構設計にあたっては、以下の事項に十分配慮すること。

① 基本的考え方

敷地内に設置する工作物、樹木などを介して不審者などの侵入を防止できるよう配慮を行うこと。

② 外構

ア 構内通路・駐車場

- (ア) 構内道路は、車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とすること。
- (イ) 透水性の舗装を使用するなど、雨水流出量の抑制を図ること。
- (ウ) 車両の通行及び歩行者の安全性確保のため、必要な路面標示や標識を設け、必要に応じて歩道を設置すること。
- (エ) 南側市道への出入口は、トラック等の搬出入がスムーズにできる通路線形とし、位置、箇所数、出入口幅等について、関係官庁と協議を行い、安全に配慮した計画とすること。

イ 市管理区域

- (ア) 管理区域が視覚的に判別できるように工夫すること。
- (イ) 管理区域面は、配管の維持管理を踏まえ、舗装等を行わないこととし、簡易に撤去可能な整備を行うこと。なお、当該区域を緑化面積として計画することも可とする。

- (ウ) 管理区域周囲についても、緊急用の工事車両等が容易に立ち入りできるようなスペースを確保すること。

ウ 雨水排水

- (ア) 雨水の流出抑制のため、雨水貯留施設を設置すること。なお、処理方法、処理量については、市及び県の関係各課との協議を経て決定すること。
- (イ) 雨水は、施設内の衛生管理上問題ない範囲で再利用するものとし、利用の際には濾過、消毒処理等の適切な処理を行うこと。

エ 植栽

- (ア) 敷地内及び敷地外周については、周辺環境や景観等に配慮し適切に植栽を行うこと。
- (イ) 樹種の選定においては、病害虫及び害鳥等、衛生面への影響に配慮すること。

オ ゴミ置場

- (ア) ゴミ置場については、適切な位置、規模を考慮すること。
- (イ) 衛生面を考慮し、鳥などが寄り付かない構造とすること。

カ 外灯

- (ア) 施設運営上必要となる外灯を設置すること。
- (イ) 点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

キ 門扉・フェンス等

- (ア) 敷地外からの侵入を防ぐようフェンス等を設置すること。
- (イ) 出入口には、門扉（レール等を含む。）を設置すること。
- (イ) 車両の出入口は、視認性を妨げることのない材料・形状とすること。
- (ウ) 周辺の景観に配慮すること。
- (エ) 必要となる十分な強度を有した材質とすること。
- (オ) 門扉に、市用、事業者用のポストを設けること。市用はA4 サイズが投入可能なもので、施錠が可能なものとすること。

(6) 建築設備計画

① 基本的な考え方

- (ア) 省資源・省エネルギーを考慮した設備を採用し、負荷の平準化、光熱費の低減に努めること。
- (イ) 将来における修繕・更新に対応し、またメンテナンス性の良い仕様・工法を採用すること。
- (ウ) 災害時にも一定の機能を有するように、施設の防災機能に配慮した計画とすること。

② 電力・通信設備

ア 一般事項

- (ア) 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。

- (イ) 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画すること（増設用として、回路数の25%程度、または、容量の25%程度に見合う回路数を計画すること。）。
- (ウ) 環境に配慮し、エコマテリアル電線等の採用を積極的に行う。
- (エ) 衛生面に配慮しつつ、可能な室、エリアには自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。
- (オ) 事業者用事務室に集中管理パネル（防災設備の監視、エレベーターの運転監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調節等）主機を設置し、一括管理ができるようにすること。また、市職員用事務室には、防災監視盤の副機を設置すること。
- (カ) 市職員用事務室に設置する貯留槽監視盤について、菅間学校給食センター敷地境界線より配線を引き込み、市が用意する監視盤に接続すること。

イ 電灯・コンセント設備

- (ア) 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。
- (イ) 照明器具は、付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。
- (ウ) 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。
- (エ) 食材を検収する検収室においては、作業台面で500ルクス以上の照明設備とすること。
- (オ) 調理に関する諸室（下処理室、調理室、揚げ物・焼き物室、和え物室等）においては、作業台面で500ルクス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- (カ) 調理に関する諸室以外の休憩室、便所及び廊下等においては床面で200ルクス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- (キ) 市職員用事務室、研修室などの諸室は、作業台面で500ルクス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- (ク) 給食エリアの照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置（カバー付、飛散防止フィルム付等）が設けられていること。
- (ケ) 照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のあるものとする。
- (コ) 水を扱う諸室に設置するコンセント設備には、漏電対策に十分留意すること。
- (サ) 高所にある電球等に関しては、交換等が容易に可能となる計画とすること。
- (シ) 調理場内の移動式厨房機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。
- (ス) LEDやHf管などの高効率型の器具、人感センサー等の設備を積極的に導入し、エネルギー使用量の低減を図ること。

ウ 受変電・発電設備

- (ア) 使用電力量が簡易に確認できるよう、メーターの設置を行うこと。また、事業者の提

案により計量区分を設け、使用電力量が把握できるよう子メーターを設置すること。

- (イ) 商用電力停電対策としての保安用自家発電設備、蓄電設備等の設置については、事業者の提案による。なお、防災用非常電源の設置は法令による。
- (ウ) 150kw以上の太陽光発電システムを設置すること。また、この他の新エネルギー設備導入についても、設置の是非を検討し積極的な提案を期待する。なお、発電した電力は、本施設内で利用することを基本とし、余剰電力及び施設稼働時以外は売電することも可とするが、この際の売電収入は市の収入とする。また、災害時にはインフラ設備が使用不可能となった場合において、施設内又は屋外で利用できるよう考慮すること。
- (エ) 災害時において、一次加工施設の回転釜を使い、炊き出し作業（汁物の調理を基本として、200L釜2釜を2回転、1日3回の炊き出しを想定）が行えるよう、最低限必要となる設備が最低3日間稼働できる電源を確保すること。

エ 電話設備

- (ア) デジタル回線による外線電話を導入し、市が使用する電話回線は3回線整備すること。事業者が使用する電話回線は適宜整備すること。
- (イ) 給食エリア内の各諸室間及び市職員用事務室、事業者用事務室、研修室との直接通話が可能な内線電話を導入・実装すること。

オ 情報通信設備

- (ア) 市職員用事務室、研修室に有線LANの導入及びインターネットの閲覧等が可能なように、情報コンセント及び配管配線工事を行うこと。また、市職員用事務室は、机の配置換えの電源及び通信ケーブル等の移設に支障がでないよう、フリーアクセス床等の対応を図ること。
- (イ) LAN技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とすること。
- (ウ) 外部から光ケーブル等を引き込むための空配管を、市職員用事務室2本、研修室2本（分割する室ごとに1本）を設置すること。

カ 放送設備

- (ア) 事業者用事務室から調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行うこと。
- (イ) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐えるものとする。
- (ウ) 洗浄機室などは、機器の騒音に留意すること。
- (エ) 施設の玄関にはインターホン設備等を設け、配管配線工事を行うこと。
- (オ) 多目的便所に押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び市職員用事務室にて発報する計画とすること。

キ テレビ共同受信設備

- (ア) 地上デジタルテレビ放送の受信設備の実装を行うこと。
- (イ) 配線を、市職員用事務室及び研修室まで引き込むこと。

ク モニター設備

- (ア) 見学者への展示を目的とし、見学窓から直接目視できない調理関連室にはカメラの設置を行い、見学ルート等にモニターを設置すること。

ケ 防犯設備

- (ア) 施設の防犯、安全確保のために、機械警備設備を導入すること。

コ 時計設備

- (ア) 時刻表示装置を設けること。親機は市職員用事務室に設置し、給食エリア内で作業を行う各室（冷蔵庫、倉庫類を除く）、研修室、外部4箇所（エントランス、食材搬入トラックヤード、配送トラックヤード、回収トラックヤードの各々の付近）に子機を設置すること。
- (イ) 時刻表示装置は、適切な方法により、自動的に時刻規正を行い、正確な時刻を表示可能なものとする。
- (ウ) 親時計は、保守性を考慮した適切な回線数を有するものとし、プログラムタイマー、電子チャイム等の必要な機能を有するものとする。
- (エ) 子時計は時刻が容易に確認できる形式及び大きさとする。

③ 空気調和・換気設備

ア 一般事項

- (ア) 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- (イ) 地球環境保護及び周辺環境に考慮した計画とすること。

イ 空気調和・換気設備

- (ア) 給食エリアにおける水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備が設けられていること。
- (イ) 調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とすること。
- (ウ) 給食エリアには、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が設けられていること。
- (エ) 外気を取り込む給気口等には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルターの性能及び設置箇所については、衛生面及びメンテナンス性を十分考慮したものとし、洗浄、交換及び取り付けが容易

に行える構造であること。

- (オ) 換気等設備は、少なくとも1日1回給食エリア（下処理室、調理室、焼き物・揚げ物室、和え物室、コンテナ室、洗浄室など湿気の発生が想定される部屋とする。）の床を乾燥させる能力（1日の作業終了後、清掃を行い、その後換気設備等にて室内の湿気分を除去する能力）を有していること。
- (カ) 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置されていること。
- (キ) 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。
- (ク) 空調設備による各室の温湿度の設定については、「学校給食衛生管理基準」の考え方に基づき設定を行うこと。
- (ケ) 市職員用事務室、研修室には、冷暖房可能な空調設備を設置すること（事業者用の諸室については適宜設置すること。）。
- (コ) 研修室の調理台上には、フード及び強制排気設備を設けること。
- (サ) 給食エリアの排気による蒸気、煙、臭気が周辺に影響しないように、適切な対策を行うこと。
- (シ) 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。

④ 給水設備

ア 一般事項

- (ア) 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- (イ) 地球環境保護及び周辺環境に考慮した計画とすること。

イ 給水・給湯・給蒸気設備

- (ア) 飲料水、蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- (イ) 給水・給湯供給配管については防錆に配慮し、給湯配管についてはステンレス管とする。
- (ウ) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は断熱被覆を行うなど、水滴による汚染を防止するための措置が採られていること。
- (エ) 受水槽は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で施錠可能とすること。また、緊急遮断弁、防災用の給水バルブを整備し飲用水として利用できるようにすること。
- (オ) 受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。
- (カ) 隣家が近接しているため、受水槽の設置位置に留意をすること。
- (キ) 食品に直接接触する蒸気及び食品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、その配管には濾過装置が設けられていること。

- (ク) ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の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・機能を有すること。
- (ケ) 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が明確にされていること。

ウ 排水設備

- (ア) 調理室内の排水を場外に排出する配管は、除害施設に接続されていること。
- (イ) グリストラップを設けること。蓋は防臭蓋とし、かつ、床面の水、塵埃等が流入しない構造とすること。
- (ウ) 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。
- (エ) 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管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造となっていること。
- (オ) 場内から排出する水は、下水道法等で定める排除基準値以下となるように除害施設を設けること。また、隣家が近接しているため、臭気・騒音、設置位置等に留意するとともに、排水水が逆流することが無いようにすること。
- (カ) 除害施設は、厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切となる仕様とすること。また、耐食性のある材料を使用し、脱臭装置を設置すること。

エ 排水溝

- (ア) 内部は塗膜材を用いて平滑処理を施すなどゴミ、食材が溜まらないよう計画すること。
- (イ) 調理場の排水溝の側面と床面の境界には、半径3 cm以上のアールを付けること。
- (ウ) 鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴ（網目1 cm、0.7 cm、0.5 cm）を室内側より、網目の大きいものから順に設置すること。
- (エ) 除害施設への開口部は、少なくとも0.5 cm以下の格子幅の蓋を備えていること。
- (オ) 排水溝、排水ますの蓋は、アルミグレーチング等軽量で扱いやすい材料を選定すること。

オ 衛生器具設備

- (ア) 衛生器具全般について、節水型の器具を採用する。
- (イ) 大便器は洋風便器とし、来客用、多目的用は、温水洗浄式便座とすること。
- (ウ) 小便器は原則として低リップタイプとし、下部には汚垂石を設置のこと。
- (エ) 便所に設ける全ての衛生器具は、手を器具に触れずに操作可能なセンサーを採用し、電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設けること。

- (オ) 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理業務従事者の数に応じた手洗い場が設置されていること。
- (カ) 調理業務従事者の専用手洗い設備は、前室の共用手洗いのほか、各諸室に設置すること。また、調理員用便所の各ブース内は、2段階での手洗いが可能とすること。
- (キ) 手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式ゴミ箱が設置されていること。
- (ク) 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

⑤ その他の設備

ア 残菜処理設備・堆肥化設備

- (ア) 学校から回収された主食・副食の食べ残し及び調理等業務より排出する調理くず（一次加工業務による調理くずも含む。以下、「残菜等」という。）について、脱水処理・粉碎等による減量・減容化を行い、肥料として市民に配布できる状態まで処理することが可能な設備を設置すること。なお、参考として、菅間学校給食センターの残菜量（副食のみ）を、以下に示す。

【菅間学校給食センター残菜計量結果】

平成 26 年	合計残菜量※
4 月	2,163 kg
5 月	5,238 kg
6 月	6,292 kg
7 月	4,466 kg

※残菜量は、おかず 3 品の副食のみ。

- (イ) 各諸室で発生した残菜等について、配管を用いて残菜処理室に搬送可能なシステムを整備すること。
- (ウ) 臭気や騒音に配慮した設備とすること。

イ 防虫・防鼠設備

- (ア) 出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造とする。
- (イ) 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製で格子幅 1.5 mm以下のものとする。

ウ 搬送設備

- (ア) バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。
- (イ) エレベーターの仕様は、関係法令等に準じた仕様とすること。

エ 監視制御・防災設備

- (ア) 敷地内、施設建物内監視制御・防災設備については、法令を遵守して設置するほか、その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画すること。
- (イ) 総合監視盤・防災監視盤は、主機を事業者用事務室に、副機を市職員用事務室に設置を行うこと3。

4 厨房設備に係る設計業務

(1) 基本的な考え方

厨房設備はドライシステムを基本とし、HACCPの概念に基づいた食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、下記の点に留意し、厨房設備の規格及び仕様を計画する。

- (ア) 温度と時間の管理及び記録
- (イ) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- (ウ) ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- (エ) 鳥類・昆虫類・鼠等の進入防止（機器の構造及び機密性）
- (オ) 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- (カ) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- (キ) 厨房設備は新規設備とすること。

(2) 厨房設備の規格及び仕様

① 板金類

ア テーブル類甲板

- (ア) 耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること（以下板金類については、共通とする。）。
- (イ) 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を使用すること。
- (ウ) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができないよう計画すること。
- (エ) 壁面設置の場合は、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考慮すること。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう背立て上面を45°以下のカットをすること。
- (オ) 甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを取ること。

イ シンク類の槽

- (ア) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板の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。
- (イ) 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。
- (ウ) 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。
- (エ) オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- (オ) 槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。

ウ 脚部及び補強材

- (ア) 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ゴミの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。

エ キャビネット・本体部

- (ア) キャビネットは、扉付のものとする。
- (イ) 虫・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。
- (ウ) 内部のコーナー面は、ポールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造であること。
- (エ) 汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、常に洗浄が容易な構造であること。
- (オ) 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造であること。
- (カ) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造であること。

オ アジャスター部

- (ア) ベース置き以外は、高さの調整が行えるものであること。
- (イ) 防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとする。
- (ウ) 床面清掃が容易に行えるよう、高さH=150mm程度を確保すること。

② 食材の検収・保管・下処理機器等**ア 冷蔵庫、冷凍庫（給食エリア）**

- (ア) 汚染区域から非汚染区域につながるものはパススルー式とすること。
- (イ) 冷蔵庫、冷凍庫は下記を設置すること。なお、容量の設定にあたっては、資料12「給食食材料検収簿」を参考にすること。

【冷蔵庫、冷凍庫の温度設定】

食材	冷蔵庫	冷凍庫
野菜類（前日納品用）	○ 5℃	—
野菜類（上処理後）	○ 5℃	—
肉類（釜割後）	○ 5℃	
揚・焼・蒸用加工食品 （①開梱後、②預かり用）	○ 5℃	○ -18℃
豆腐・麺類（下処理後）	○ 5℃	—
保存食 （①原材料用、②調理済み食品用）	—	○ -20℃以上

- (ウ) 揚・焼・蒸用加工食品用（預かり用）は、予備で預かる食品用として、現在2献立用として使用している容量（約1,800リットル）を参考に設定すること。

- (エ) 抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水は、トラップ）構造の機器であること。
- (オ) 食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- (カ) 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録もしくは監視できる機器であること（最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保。）。
- (キ) 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。
- (ク) 天井面等の 結露対策に留意すること。
- (ケ) 保存食用冷凍庫は調理前、調理後の献立が2週間以上保存できる容量の機器を設置すること。

イ 熱機器・その他

- (ア) 庫内温度、食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。
- (イ) 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機器であること。
- (ウ) 排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。
- (エ) 設備配管等が機外に露出していない構造であること。

ウ 下処理機器

- (ア) 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、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しに耐えること。
- (イ) 豆腐・麺類を下処理する場所を設置すること。
- (ウ) 揚物、焼物、蒸物調理用の開梱室を設け、冷凍・冷蔵室を介して調理できるようにすること。
- (エ) 上処理用かごの消毒保管庫は、上処理室及び下処理室の両側から開閉可能なものとする。

エ 上処理機器

- (ア) スライサー、さいの目切り機等は可動式とすること
- (イ) 食材の取り出し口高さは、適切な高さ（H=600mm）とすること。
- (ウ) 皮かすが直接配水管に流れない構造とすること。
- (エ) なるべく釜調理室とは別区画とした位置に切裁作業用の調理台を設けること。
- (オ) 切裁後の食材を一時保管するための冷蔵庫を設けること。

オ 残留塩素計

- (ア) 水道水の水質の検査として、水道水内の塩素を測定（遊離残留塩素 0.1mg/リットル以上を確認）し、検査結果を記録するため、ハンディ残留塩素計とすること。

③ 調理・加工機器

ア 調理釜

- (ア) 煮炊き・炒め調理用として、400Lの釜を30台以上設置すること。また、和え物用（フルーツポンチ等を含む）として、必要台数を設置すること。なお、グランドケトル等攪拌装置付の採用は不可とする。
- (イ) 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とすること。また、使用していない釜の下に流れない構造とすること。
- (ウ) 蓋開閉時の水滴の落下に配慮（エプロンの設置等）した機器とすること。
- (エ) 調理側と配缶側とのエリア分けをし、両者が混在した作業は行わないようにすること。
- (オ) 釜の前には食材を置くスペースを確保する等釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。

イ 揚げ物機

- (ア) 連続式揚げ物機とし、3献立のうち2献立分の食数が調理可能となる台数を設置すること。
- (イ) オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。
- (ウ) 食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
- (エ) 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。
- (オ) 高温短時間調理に対応できる機器とすること。
- (カ) 油切りコンベアを備えた機器とすること。

ウ スチームコンベクションオーブン

- (ア) 焼き物・蒸し物用とし、3献立のうち2献立分の食数が調理可能となる台数を設置すること。
- (イ) スチームでの組合せ調理及び蒸し物調理が可能な機器とすること。
- (ウ) 調理状態が確認できる機器とすること。
- (エ) 温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。
- (オ) 調理部の高さは、床から60cm以上とし、パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

エ 真空冷却機

- (ア) 和え物用とし、3献立のうち1献立分の食数が調理可能となる台数を設置すること。
- (イ) 大容量の食材を10℃まで適切な時間で冷却できる機器とすること。
- (ウ) 設置場所に配慮し、パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。
- (エ) 庫内の洗浄、消毒が容易に行うことができる機器とすること。

④ 保管機器

ア 保冷库

- (ア) 和え物室など食材及び調理済みの食材を保冷する必要がある場合には、適宜冷蔵庫(冷凍庫)を導入すること。
- (イ) 果物室には、配送時に使用する保冷剤を常時2献立分使用できる量を保存可能な冷凍庫を設けること。
- (ウ) カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器とすること。また、最低限の機能として、庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること。

⑤ 洗浄・消毒・保管の機器

ア 総合事項

- (ア) 1校での病原ウィルス検出時などの非常事態時において、専用手洗いと80℃以上の熱湯の給湯可能なシンクを備えた洗浄コーナーを設け、必要に応じて設置場所を区画できるようにすること。
- (イ) 食器等の洗浄にあたっては、合成洗剤の使用は不可とする。

イ 食器洗浄機

- (ア) 食器は1枚ずつ洗浄するものとし、確実な洗浄性能を保有した機器を設置すること。
- (イ) 洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。
- (ウ) かご等の付帯食器が洗浄可能な機器とすること。
- (エ) アレルギー対応食用容器の洗浄は、アレルギー専用の洗浄スペースを設け、別個に手洗いまたは機械洗浄とする。
- (オ) 洗浄機専用の蛇口を併設すること。

ウ 食缶洗浄機

- (ア) 下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器を設置すること。
- (イ) 洗い流し後の残菜等の処理が容易である機器とすること
- (ウ) 洗浄機専用の蛇口を併設すること。

エ コンテナ洗浄機

- (ア) コンテナをセット後自動工程で洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器を設置すること。
- (イ) エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実となる機器とすること。

オ トレー洗浄機

- (ア) トレーを洗浄する機器を設けること。ただし、他の洗浄機と兼用できる場合はこの限

りでない。

カ 小物洗浄機

- (ア) シャもじ、おたま等の小物を洗浄する機器（3槽シンク2レーン以上程度）を設置すること。ただし、他の洗浄機と兼用できる場合はこの限りでない。

キ 消毒保管庫

- (ア) 温度記録装置付の機器であること。
- (イ) 食器・トレイ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機器とすること。
- (ウ) 温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）とすること。

ク 器具殺菌・消毒保管庫

- (ア) 熱による消毒方式とする。
- (イ) 温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器であること。

⑥ 一次加工・保存機器

ア 冷蔵庫

- (ア) 前日等に納品される対象品目が十分に保管できる容量とすること。
- (イ) 食材の適切な温度管理が行える機器とし、品目によっては一部保冷库等とするなど、適切な管理を行うこと。

イ 下処理機器、冷凍加工機器、検査機器等

- (ア) 対象食材の冷凍加工にあたり、取扱量を踏まえ、事業者にて最適な作業方法を検討し、必要となる機器を提案すること。
- (イ) 食材のブランチング用として、200Lの調理釜を2台設置すること。なお、この回転釜は、災害時に単独で利用できるよう整備するものとし、熱源は、電気、ガス等の供給遮断を考慮し、災害時での使い易さ、熱源調達の容易さを踏まえ、事業者提案とする。
- (ウ) 急速冷凍機器の選定にあたっては、短時間で、冷凍食品として保存可能な温度まで急速凍結し、 -18°C 以下まで冷却することが可能な機器とすること。
- (エ) 包装された食材について、金属などの異物混入等について検出・検査できる機器を設けること。

ウ 冷凍庫

- (ア) 冷凍加工された野菜が保存可能な容量を確保すること。
- (イ) -18°C 以下で保存可能な機器とし、適切な温度管理が行えるものとする。

- (ウ) 抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水は、トラップ）構造の機器であること。
- (エ) 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録もしくは監視できる機器であること（最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保。）。
- (オ) 天井面等の 結露対策に留意すること。

⑦ その他

ア 調理温度等管理システム

- (ア) 厨房設備及び保管機器の温度及び室内温湿度などを監視及び記録できる調理温度管理システムを設置すること。
- (イ) 調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事業者用事務室に異常が通知されるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けること。

イ 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、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。
- (イ) 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとする。
- (ウ) 靴保管庫は、靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備とすること。

(3) 厨房設備の配置等

給食エリア及び一次加工エリアの厨房設備の配置については、以下の点に配慮し、交差汚染を防止すること。

① 人（調理業務従事者等）の動線

- (ア) 調理業務従事者等は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、作業区域内の目的とする作業諸室へ行くことができるレイアウトとすること。
- (イ) 各作業区域の入口には、履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等の洗浄設備、エアシャワー等を設けること。

② 物（食材・器材・容器）の動線

- (ア) 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないように、作業諸室への動線が一方向となるようにすること。
- (イ) 各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。

- (ウ) 「肉」、「豆腐類」、「加工品」、「野菜」、「果物」等は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- (エ) 生で食べる果物等を調理する作業区域と、病原菌が付着している可能性のある食肉等を調理する作業区域を分けること。
- (オ) 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別すること。
- (カ) 給食エリア及び一次加工エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残菜が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。
- (キ) 一次加工エリアで加工した食材を給食エリアに搬入する場合は給食エリアのプラットフォームから搬入すること。

③ 厨房設備の据付工法について

- (ア) 衛生安全レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用する。
- (イ) 耐震性能を考慮し、導入する機器にあわせた固定方法とすること。
- (ウ) 機器回りの清掃が容易な構造とすること。
- (エ) ホコリ、ゴミ溜りができないこと。
- (オ) キープドライであること。

5 工事開始までに必要な関連諸手続き

(1) 事前協議等

事業者は、本事業の施設整備に必要となる諸手続きを遅滞なく行うこと。また、円滑に施設整備を実施し、事業スケジュールに支障がないよう、関係機関との協議を適切に行うこと。関係機関との事前協議において、市の協力が必要な場合、市は協力する。

(2) 申請等業務

- (ア) 事業者は、施設整備に伴う各種申請の手続きを事業スケジュールに支障がないよう、適切な時期に実施すること。なお、土壌汚染対策法第4条の届出は、市にて行う。
- (イ) 建設工事に伴う各種申請等について、関係法令等によるすべての必要な手続きについてリストを作成し、事前に市の確認を受けること。
- (ウ) 本施設に係る建築確認申請は、特別目的会社（以下「SPC」という。）を建築主とする確認申請とする。なお、申請を行う際には、事前に市に説明を行い、確認を受けること。
- (エ) 建築確認済証取得時には、市にその旨報告を行うこと。

(3) 交付金申請等支援

その他、本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援を行うこと。

第3章 工事監理業務要求水準

1 総則

(1) 業務内容

事業者は、工事監理者を通じて本件工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、市の要請があったときには随時報告を行う。

(2) 工事監理計画書の提出

事業者は建設工事着工前に工事監理主旨書（工事監理のポイント等）、総合定例打合せ及び各種検査日程等を明記した詳細工程表を含む「工事監理計画書」を作成し、市と協議を行うこと。

- ・ 工事監理業務着手届
- ・ 工事工程表
- ・ 工事監理体制表
- ・ 工事監理者選任届（経歴書を添付）

2 工事監理業務

(1) 工事監理報告書の作成、提出

工事監理者は、施工品質管理方針書に従って、以下に関する報告書を作成し、市と協議を行うこと。

ア 主要報告事項

(ア) 工事概況、工事進捗状況

イ 工事監理状況報告事項

(イ) 協議、指示、承諾、立会、検査等の状況

(イ) 事業者のセルフモニタリング、市のモニタリング結果

ウ 次月の主要監理課題 等

(2) 業務実施の留意点

(ア) 本施設の工事完了時に実施する「竣工検査」の結果報告は、工事監理者が事業者を通じて行う。

(イ) 工事監理業務内容は、「民間(旧四会)連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とする。ただし、工事監理者が行う施工計画の検討・助言も、本件工事の全てを対象として行う。

第4章 建設業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

事業者は、設計図書、事業契約書、要求水準書、応募時の提案書類に基づいて、本施設の建設及び厨房設備の調達・設置を行い、企画・提案した什器・備品等を整備すること。なお、厨房設備及び市に所有権を移転する什器・備品等は、リースによる調達は不可とする。

- ① 建設工事業務
- ② 厨房設備の調達及び設置業務

(2) 業務期間

建設業務の期間は、開業準備業務期間を含め、供用開始日に間に合わせるように、事業者が計画すること。具体的な建設期間については、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建設期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。

(3) 業務期間の変更

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、その旨を請求した場合は、延長期間を含め市と事業者が協議して決定するものとする。

(4) 基本方針

- (ア) 事業契約書に定められた本施設の建設及び什器、備品等の整備履行のために必要となる業務は、事業契約書において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。
- (イ) 建設にあたって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者が責任を負う。
- (ウ) 市が実施する近隣説明等に起因する遅延については、市が責任を負う。
- (エ) 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には市が責任を負う。
- (オ) その他、市は事業者に対して指示や必要書類の提出を求めることができる。

(5) 業務の実施

工事計画の策定にあたって、留意すべき事項を以下に示す。

- (ア) 関連法令を遵守し、関連要綱、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) 騒音、悪臭、公害、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が周辺環境に与える影響を

勘察し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。

- (ウ) 近隣への対応について、事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- (エ) 近隣へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間について近隣の了承を得ること。
- (オ) 工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒音・振動）を行うこと。
- (カ) 工事は、原則として日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日には行わないこと。
- (キ) 建設業務期間中、市が別途工事を行う下水管工事、及び本施設において市が予定している工事（光ケーブルの配線工事等を想定）について、実施時期等の調整を行うこと。
なお、施設引渡前に市が行った工事により施設等を毀損等した場合は、市の責により修補等を行う。

(6) 保険

工事の施工に伴い、第三者に損害を及ぼした場合に生じた損害を負担するため、事業者は第三者賠償保険に加入すること。また、不測かつ突発的な事故による損害を負担するために、建設工事保険に加入すること。

2 建設工事業務及び厨房設備の調達・設置業務

(1) 着工前業務

① 各種届出・申請業務

- (ア) 確認申請等建築工事に伴う各種申請の手続きを、事業スケジュールに支障がないように実施すること。
- (イ) 各種届出、申請、許認可等の書類の副本・写し等を市に提出すること。

② 近隣調査・準備調査等

- (ア) 着工に先立ち、近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な推進と近隣の理解及び安全を確保すること。
- (イ) 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。
- (ウ) 近隣への説明等を実施し、工事工程等についての上承を得ること。
- (エ) 準備調査において、敷地内に現存するものに手を加える（撤去、伐採を行う等）場合には、事前に市及び関連官庁を確認を行い、届出等手続きが必要な場合には遅滞なく行うこと。
- (オ) 電波障害予測調査を行うこと。なお、周辺住民等への電波障害が生じた場合は、従前の状態まで復旧し電波障害を解消すること。

③ 施工計画書の提出

事業者は建設工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し、下記の書類とともに市に提出する。ただし、建設企業が工事監理者に提出し、工事監理者の承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告する。

【着工前の提出書類】

書類	部数
工事実施体制	2部
工事着工届	2部
現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	2部
下請業者一覧表	2部
仮設計画書	2部
工事記録写真撮影計画書	2部
施工計画書	2部
主要資機材一覧表	2部
その他必要となる書類・データ類（CD-R）	2部
施工体制台帳	2部

(2) 建設期間中業務

① 建設工事

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」に従って施設の建設工事を実施する。事業者は工事現場に工事記録を常に整備する。また、事業地にある既存工作物等については、事業者の責において撤去解体すること。

建設工事実施にあたっては、市及び近隣住民に対し、以下の事項に留意すること。

- (ア) 事業者は、工事監理状況を市に毎月報告するほか、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。
- (イ) 市は、事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができること。
- (ウ) 工事中における当該関係者及び近隣への安全対策については万全を期すこと。
- (エ) 工事を円滑に推進できるように、必要な施工状況の説明及び調整を十分に行うこと。

② その他

事業者は、建築期間中に公共工事標準仕様書、工事監理指針にもとづく書類のほか、下記の書類を当該事項に応じて遅滞なく市に提出する。

ただし、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告する。

【建設期間中の提出書類】

書類	部数
機器承諾願	2部
残土処分計画書、報告書	2部
産業廃棄物処分計画書	2部
再資源利用（促進）書	2部
主要工事施工計画書	2部
生コン配合計画書	2部
各種試験結果報告書	2部
各種出荷証明	2部
マニフェストA・B2・D・E票の写し	1部（写し1部）
工事監理報告書	3部
実施工程表（月1回の報告含む）	2部
設計変更資料（設計者と協議の上作成）	2部
打合せ記録簿	2部
その他必要となる書類・データ類（CD-R）	2部

(3) 事業者による竣工検査等

事業者は、本施設の工事完了及び時第5章「各種備品調達等業務」による各種備品の搬入完了後、試運転を行うこと。その上で、事業者の責任及び費用において、竣工検査及び厨房設備・機器類の試運転等（以下、「竣工検査等」という。）を、市による完成確認の前までに実施すること。なお、これらは、建設企業、厨房設備企業及び工事監理者の立ち会いの下で実施すること。

- (ア) 建築基準法その他関連法令に規定される各種検査、及び本要求水準等との整合を確認するために事業者が提案に基づき独自に実施する検査等の各種証明書等を事前に取得すること。
- (イ) 工事完了時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物（VOC）等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認すること。なお、基準値は測定する時点での最新基準とする。
- (ウ) 竣工検査等の実施については、それらの実施日の14日前に市に書面で通知すること。
- (エ) 市は、必要に応じて事業者が実施する竣工検査等に立会うことができる。なお、立会を実施することを理由として、市は何らの責任を負担するものではない。
- (オ) 事業者は、市に対して竣工検査等の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告すること。

【完了時の提出書類】

書類	部数
工事監理報告書	2部
竣工検査報告書（事業者によるもの）	2部
VOC室内濃度測定報告書	2部
要求水準確認報告書	2部

第5章 各種備品調達等業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

事業者は、資料11「諸室リスト」を参考に、業務を実施するうえで必要と考えられる備品等の各種備品を提案し、調達・設置を行うこと。

① 業務内容

- ア 各種備品の調達・設置業務
- イ 各種備品の台帳作成業務

② 各種備品の概要

各種備品の概要については、以下のとおりである。

【各種備品の概要】

名称	対象備品
ア 市専用備品	資料13に示す市職員用事務室、研修室等の什器・備品等
イ 運営備品	資料14に示す食器類、食缶、配膳器具、食器かご、コンテナ等
ウ 共用部備品	玄関、廊下、トイレ等の什器・備品等
エ 事業者用備品	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者用事務室、調理員更衣室・休憩室、運転手控室等事業者が占有する室の什器・備品等 ・その他、事業者の行う業務に必要な備品・消耗品等
オ 調理備品	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁、まな板、ザル、計量カップ、温度計、秤、缶切り、ひしゃく等の調理等業務及び食材一次加工業務に必要な備品及び消耗品 ・上記の物品等を適切に収納するキャビネット類などの什器等

③ 所有・管理等

各種備品の所有、管理及び事業終了時の取扱いは、以下のとおりとする。

【各種備品の所有・管理等】

名称		調達	所有権	維持管理	更新	台帳管理	事業終了時の取扱い
ア 市専用備品	市職員用事務室等	事業者	市	市		市	—
	研修室	事業者	市	事業者		事業者	利用可能な状態で引き継ぎ
イ 運営備品	食器類	市	市	事業者	市	事業者	
	上記以外	事業者	市	事業者		事業者	
ウ 共用部備品		事業者	市	事業者		事業者	事業者にて引き取り
エ 事業者用備品		事業者	事業者	事業者		—	
オ 調理備品		事業者	事業者	事業者		—	

(2) 業務期間

各種備品調達等業務の期間は、開業準備業務期間を含め、供用開始日に間に合わせるように、事業者が計画すること。具体的な建設期間については、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期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。

(3) 業務の実施

- (ア) 事業者用備品を除き、新品とすること。事業者用備品は提案による。
- (イ) 共用部備品は、資料11「諸室リスト」を参考に、必要と思われる什器・備品等について、事業者にて提案すること。
- (ウ) 調理備品は、破損・変形時の予備品も含め、配置人員等を踏まえ事業者の提案及び裁量によるものとする。
- (エ) 調理等業務及び洗浄業務に用いる備品及び消耗品は、「学校給食衛生管理基準」に適合し、ドライシステムに対応したものとする。
- (オ) 事業者が調達する調理機器類、食缶等、及び市が調達する食器等に適合した備品及び消耗品を調達すること。

2 各種備品の調達・設置業務

(1) 市専用備品

- (ア) 事業者は、資料13「市専用備品リスト」に示す各種備品を調達・設置すること。なお、「市持ち込み品」については、市で調達し設置を行う。
- (イ) 資料13は概ねの仕様を参考に示したものであり、調達にあたっては、市の確認を得ること。

(2) 運営備品

① 基本的な考え方

- (ア) 事業者は、次の点に留意して資料14「運営備品リスト」に示す数量の食缶、食器かご等を調達すること。なお、実施にあたっては、市と協議を行うこと。
- (イ) 食器及び一部配膳器具については、市にて調達する。
- (ウ) 資料14については、選択の参考として示したものであり、材質については原則として指定とするが、寸法やメーカー等を指定するものではない。なお、食缶（一部を除く）については、学校で使用する配膳台車の関係上、サイズが限定されることを考慮すること。
- (エ) 破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保すること。

- (オ) 児童・生徒が学校で使用することを十分に考慮し、安全性、耐久性の確保に加え、児童・生徒にとって使いやすいものとする。
- (カ) 中古品を使用しないこと。
- (キ) 各種洗浄機等と規格等の不整合がないよう、材質、仕様等の選定に配慮する。
- (ク) 食缶、コンテナ等については、学校名、学級名が表示できるほか、表示の変更が行えるようにすること。

② 食缶

- (ア) 食缶は、汁物、主菜、副菜の3種類とし、毎日同時使用する。
- (イ) 保温食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行うことが可能で、調理終了後2時間を経過しても保温65℃以上、保冷10℃以下（保冷剤使用）を保持できる機能を有する機器であること。

③ 配膳器具

- (ア) 配膳器具は、すべてをセットで毎日使用する。
- (イ) 選定にあたっては、児童・生徒が使いやすく、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものとする。

④ アレルギー対応食用容器

- (ア) 個人用ランチジャー形式とし、副食3品（内、1品は汁物対応）と主食1品（パン・麺の代替品としてご飯を提供する場合）が配食できるものとする。
- (イ) 保温性の優れたものとする。また、果物等については、保冷剤などにより適温を保つ工夫をすること。
- (ウ) 児童・生徒の学校名・学級名・氏名の表示・変更が行えるものとする。
- (エ) アレルギー対応食用容器の配送にあたっては、積載方法に応じて搬送用ケースなど、事業者の提案により準備すること。

⑤ 食器かご

- (ア) 食器等は、飯碗、汁碗、菜皿、トレイの4種類とし、毎日同時使用する。また、箸及びスプーンは、児童・生徒にて持参する。
- (イ) 食器かごのサイズは、資料14「運営備品リスト」を参考に設定すること。
- (ウ) クラスごとに食器類、配膳器具が配送できるよう、配送・回収計画及び洗浄方法を勘案し、適したものを事業者にて提案すること。

⑥ コンテナ

- (ア) コンテナには、食器、食缶、トレイ、調味料など小袋等を収納するものとし、資料17「配送・回収計画（平成26年度）」等を参考に、事業者が設定する配送・回収計画に

あわせて、各学校の受入口及び搬送用エレベーターかご内に収まる大きさを選定すること。

- (イ) コンテナ内は、配送時における食缶等の転倒や、扉開閉時に飛び出さないような工夫を行うこと。
- (ウ) 予備のコンテナ等を準備するとともに、破損、変形した場合は速やかに対応し、常に衛生的なものを準備すること。
- (エ) コンテナ洗浄機等と規格等の不整合がないよう、仕様等の選定に配慮する。

3 各種備品の台帳作成業務

事業者は、調達・設置する各種備品に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量等）を作成すること。

第6章 開業準備及び引渡業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

① 開業準備業務

- ア 試運転・設備機器操作習熟等
- イ 各種連絡体制表の作成
- ウ 広報資料の作成
- エ 開所式支援

② 引渡業務

(2) 業務期間

開業準備及び引渡業務の期間は、市による完成確認の期間を含め、供用開始日に間に合わせるように事業者が計画すること（なお、広報資料の作成及び開所式支援については、市との協議による）。具体的な期間については、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期間を調整・設定し、本業務を円滑に推進すること。

2 開業準備業務

(1) 開業準備業務計画書の作成及び開業準備業務報告書の提出

- (ア) 開業準備業務の実施にあたり、開業準備業務の実施内容等について記載した「開業準備業務計画書」を作成し、市の確認を得ること。
- (イ) 事業者は、「開業準備業務計画書」に基づき実施した業務内容について開業準備業務報告書を作成し、本施設の引き渡しまでに市に報告すること。なお、広報資料の作成及び開所式支援については、市との協議による。

(2) 試運転・設備機器操作習熟等

事業者は、本施設を建設後、市による完成確認の前までに、調理等業務を含む本施設の試運転を行い、設備等が正常に稼働するよう確認すること。また、運營業務及び維持管理業務の実施体制・方法等の確認・検討を行うこと。

- ① 施設、厨房設備、及び運営備品の取り扱いに対する習熟
- ② 業務従事者等の研修
- ③ リハーサル（設備等の試稼働を含む。）

事業者は、リハーサルの実施にあたり、日程等について市と調整を行うこと。また、市

は事業者が実施するリハーサルに立ち会うことができるものとする。

ア 調理リハーサル

- (ア) 献立は現状の献立の中から選出し、1回以上行うこと。
- (イ) 調理リハーサルに係る食材等は、事業者の調達とする。
- (ウ) 調理した食品等は、事業者にて処分すること。

イ 配送リハーサル

配送・回収等についても事前に計画ルートを走行し、確認すること。

(3) 各種連絡体制表の作成

市、事業者、配送校との連携を事前に協議し、作成した連絡体制を市に提出すること。

(4) 広報資料の作成

① パンフレット

- (ア) 供用開始までに、本施設の概要を記載したパンフレット（A3両面カラー刷A4折りを1,000部）作成し、原版データ（CD-Rとして提出）とともに提出すること。
- (イ) 内容については、市と協議を行うこと。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、学校やごみ処理過程などを含めることとする。

② DVD

- (ア) 一般見学者を対象とした本施設の概要を示すDVDを作成し、開業後3ヶ月以内に提出すること。提出枚数はマスターDVD1枚、コピー1枚とする。
- (イ) 内容については、市の確認を得ること。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、学校やごみ処理過程などを含めることとする。
- (ウ) 提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。

(5) 開所式支援

市が行う開所式の支援・協力を行うこと。なお、開所式の主催は市であり、式に伴う費用については市が負担するものとする。

3 引渡業務

事業者は、本施設の完成、及び本施設の維持管理・運營業務を開始できる状態となったとき、本施設（引渡対象となる備品類を含む）について、市に引渡しを行う。なお、引渡業務が完了するまで、事業者は本施設の維持管理業務・運營業務に着手することはできない。

(1) 市による完成確認

市は、本施設の完成、及び本施設の維持管理・運營業務を開始できる状態であることに関する確認を行う。なお、市の確認の実施にあたり事業者が発生する費用については、事業者の負担とするとともに、市の実施した完成確認を理由として、事業者の責任が軽減されるものではない。

① 確認の対象

確認の対象は以下に示すものとし、いずれもすべて要求水準・提案書類等の内容が満足されていること。

- (ア) 本施設の設計業務・工事監理業務・建設業務・各種備品調達等業務（運営備品の更新に関するものを除く。）が全て完了し、施設の所有権移転を行える状態にあること。
- (イ) 開業準備業務が完了していること（広報資料の作成及び開所式支援に関するものを除く）。
- (ウ) 維持管理業務、運營業務が開始可能な状態にあること。
- (エ) 上記に関連して事業契約書、本要求水準書等に規定される、事業者が提出すべき書面等が遺漏無く市に提出されていること。
- (オ) 以下の書類が本施設内に備えられていること

A 設計業務・工事監理業務・建設業務に関するもの

- (a) 関係する全ての諸官庁届出書、検査済証、合格証等
- (b) 関係する全ての機材等の保証書、試験成績書等
- (c) 契約図書（契約に定められた品質、数量とも合致すると認めるための図書等を含む）
- (d) 施工要領書
- (e) 変更に係る指示、又は打合せ記録等
- (f) 工事記録写真（プリント版）
- (g) 完成写真

B 各種備品調達等業務に関するもの

- (a) 調達した運営備品等の納入及び、内容・数を確認できる書類（納品書等）

C 開業準備業務に関するもの

- (a) リハーサルの実施記録（施設・設備の試運転記録を含む）
- (b) 業務従事者の教育・研修記録
- (c) 各種連絡体制表

D 維持管理業務に関するもの (a) 維持管理業務の実施に関し、事業者で整備、管理する台帳類（事業者の提案に基づく）
E 運營業務に関するもの (a) 運營業務の実施に関し、事業者で整備、管理する台帳類（事業者の提案に基づく）
F その他、事業者にて提案されたもの

② 確認の方法及び手続き

- (ア) 市は、上記①に示す状態が満足していることについて、実地及び書面において確認する。確認後合格であった場合、「完成確認書」を発行する。
- (イ) 事業者は、確認の結果不合格となった場合は、市担当者の指示に従って是正及び手直し等を行い、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である。
- (ウ) 事業者は、機器、器具、什器備品等の取扱いに関し、市に対して説明すること。

(2) 施設の引渡し

事業者は、この完成確認書を受領した後、市に引渡し、所有権移転を行なう。なお、この引渡しは必ず日付を明記した書面で行なう。

① 引渡時に必要な完成図書等

事業者は、引渡時に下記の完成図書（製本及びファイル止め）を提出する。なお、これら図書の保管場所を本施設内に確保すること。

【引き渡し時に提出する書類】

書類	部数
工事完了届	1部
契約目的物引渡し書	1部
保証書、同一一覧表	1部
鍵引渡し書（鍵番号一覧表共）	1部
メーカーリスト （建築版、設備版、厨房設備版、什器備品版）	1部
設備機器（厨房設備含む）仕様・規格・取扱説明一覧表	1部
協力（下請）業者一覧表	1部
官公庁関係書類、同一一覧表	1部
予備品リスト	1部
鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	1部
設備機器（厨房設備含む）仕様書・規格書 及び取扱説明書	1部

書類	部数
工事記録写真（工事用アルバム形式）	1部
建築物等の利用に関する説明書	1部
長期保全計画書	1部
竣工写真（アルバム形式）	1部
竣工図（建築）	観音製本 A1-2部、A3-2部、 ※竣工図は、設計図全てについて施工時に変更となった部分を修正すること。
竣工図（電気設備）	
竣工図（機械設備）	
竣工図（給排水衛生設備）	
竣工図（厨房設備）	
竣工図（什器）	
施工図（一式）	
データ類CD	2部 上記全てのオリジナルデータ（CAD（dwg 又は dxf） Microsoftword, excel） 及び全ての pdf データ

※竣工写真は外観4カット、内観（主要各室1カット含む。）1カット程度とする。

(3) 建物登記等の関連手続き

市が建物登記を行う場合は、事業者は、必要に応じて協力すること。

第7章 維持管理業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

事業者は、要求水準書等及び応募時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、施設の運営に支障を及ぼすことがなく、かつ、施設利用者等が快適に利用できるように、各性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。

事業者は、維持管理業務の遂行にあたって、要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、建築保全センター編集・発行)」にも準拠すること。

また、維持管理業務に際して、必要と考えられる消耗品はその都度更新すること。

① 建築物保守管理業務

- ア 日常保守点検
- イ 定期点検
- ウ 修繕・更新

② 建築設備保守管理業務

- ア 運転・監視
- イ 法定点検
- ウ 定期保守点検
- エ 修繕・更新

③ 厨房設備保守管理業務

- ア 日常保守点検
- イ 定期点検
- ウ 修繕・更新

④ 各種備品保守管理等業務

- ア 日常点検
- イ 定期点検
- ウ 修繕・更新
- エ 各種備品の台帳更新

⑤ 外構等保守管理業務

- ア 日常保守点検
- イ 定期点検
- ウ 植栽維持管理
- エ 修繕・更新

⑥ 清掃業務

⑦ 警備業務

⑧ 長期修繕計画業務

- ア 修繕業務計画書の作成
- イ 修繕に係る書面の作成、管理

(2) 業務期間

本施設引渡し日の翌日から平成44年8月（事業契約書に示す。）までとする。

(3) 維持管理業務における基本的な考え方

事業者は、次の考え方を基本として維持管理業務を実施すること。

- (ア) 維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。
- (イ) 施設（外構・付帯施設を含む。）が有する所定の性能を保つこと。
- (ウ) 本施設の財産価値の確保を図るよう努めること。
- (エ) 合理的かつ効率的に業務実施に努めること。
- (オ) 施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、施設利用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・障害の未然防止に努めること。
- (キ) 省資源、省エネルギー化を図ること。
- (ク) 施設のライフサイクルコストの削減に努めること。
- (ケ) 環境負荷を抑制し、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、回復を実施すること。
- (サ) 上記の項目について、事業期間中の工程を定め、実施すること。
- (シ) その他、維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に活かすこと。

(4) 業務の実施

① 業務実施体制

ア 業務従事者

- (ア) 維持管理業務の実施に当たっては、下表に示す者の他、自らの責任において適切な業務体制を構築し、労務管理及び業務管理を行うこと。

【配置する運営業務従事者の概要】

職種	人数	業務内容	資格等 専任・兼任の可否
維持管理責任者	1名	維持管理業務全般を掌理し、業務従事者の指揮監督をする。	維持管理業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。 常勤・非常勤は事業者の提案による
ボイラー運転管理者	必要に応じて配置	ボイラーの運転監視を行う。	2級ボイラー技士以上の資格を有すること。 他の業務と兼任することは可

- (イ) 適切で丁寧な作業を実施できるよう、各業務遂行に最適と思われる「業務担当者」を選定すること。業務担当者を変更する場合は、市に報告すること。
- (ウ) 法令等により資格を必要とする業務では、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を市に通知すること。
- (エ) 事業者は、業務の一部又は全部を、あらかじめ市に書面で申請し、承諾を得た場合、第三者に委託することができる。

イ 業務体制の届出

選任した維持管理責任者、厨房設備管理担当者、ボイラー運転管理者について、開業する2か月前までに添付書類とともに、「維持管理業務選任報告書」を市に提出すること。また、これら責任者等を変更する場合も、変更前までに市に報告すること。

【選任報告書の概要】

職種	報告書	添付書類
維持管理責任者	各責任者選任報告書	履歴書
ボイラー運転管理者		履歴書 資格を証する書類

② 維持管理業務仕様書の作成

事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、建物・設備等の点検・保守を行うための「維持管理業務仕様書」を作成し、供用開始前までに市に提出すること。

- (ア) 作成にあたっては、「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を事業者の判断で適宜参考に、事業者にて提案すること。
- (イ) 共通仕様書に示された点検周期（「3ヶ月に1回」「1年に1回」等）については仕様外とし、適切な保守管理が行われることを前提として、事業者の提案に委ねるものとする。
- (ウ) 一般エリアについては、「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）」第2条1項に規定する「特定建築物」と同等の施設として、維持管理業務を行うこと。なお対象管理エリアは、市職員用事務室、事業者用事務室、研修室、共用部等の汚染区域とし、管理項目は、害虫駆除、飲料水、室内空気、照明設備等を想定している。また、非汚染区域と同じ系統の設備で管理基準が異なる場合は、厳しい方の条件を優先する。
- (エ) 「維持管理業務仕様書」の提出にあわせて、第7章の9(2)①に示す「長期修繕計画書」を提出すること。

③ 維持管理業務年間計画書の作成、提出

- (ア) 維持管理業務の実施にあたり、事業年度ごとに、実施体制、実施内容、実施工程、修

繕計画書（第7章の9(2)「修繕計画書の作成、提出」に示す。）等、業務を適正に実施するために必要な事項を記載した「維持管理業務年間計画書」を作成し、毎年度業務開始前に市に提出、確認を得ること。

④ 維持管理業務報告書の作成、提出、保管

- (ア) 「維持管理業務年間計画書」に基づき実施した業務内容について、毎月、四半期（3ヶ月）及び毎年ごとに「維持管理業務報告書」を作成し、市に提出すること。なお、「維持管理業務報告書」の内容・作成にあたっては、市と協議を行うこと。
- A 運転日誌
 - B 光熱水量の記録（発電量も含む）
 - C 各業務の実施記録
 - D 整備、事故記録
 - (a) 定期点検整備記録
 - (b) 修繕・更新記録
 - (c) 事故・故障記録
 - (d) 営繕工事完成図書（四半期報告書のみ）
- (イ) 事業者は、維持管理業務における保守管理記録について、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。なお、修繕等において設計図面に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておくこと。

(5) 保険

維持管理・運営期間にわたり、施設内及び運搬等において第三者に損害を及ぼした場合に生じた損害を負担するため、事業者は賠償責任保険に加入すること。さらに、事業者の過失等（故意、重過失を含む）による火災に対応するための普通火災保険に加入すること（詳細については事業契約書（案）に記載する。）。

(6) 費用の負担区分

- (ア) 維持管理業務の実施に係る光熱水費は、サービス対価を含めて事業者を支払う。本事業は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減をできる限り図るよう業務を実施すること。
- (イ) 維持管理業務に必要な消耗品等は、電球、ヒューズ等の設備・備品等に係る消耗品及び衛生消耗品を含め、すべて事業者の調達とする。

(7) 業務遂行上の留意点

① 法令の遵守

維持管理業務の実施に必要な関連法令、技術基準等を遵守すること。

② 修繕・更新

事業期間中に予想される修繕・更新ニーズを予め把握して、次項「9 長期修繕計画業務」に示す合理的な修繕計画を立案し、実施すること。

③ 点検及び故障等への対応

- (ア) 点検及び故障等への対応は、維持管理業務計画書に従って速やかに実施すること。
- (イ) 事業者が建物及び各種設備・備品等の不具合及び故障等を発見した場合、又は第三者からこれらの不具合及び故障等に関する指摘を受けた場合は、速やかに実施し、支障のない状態に回復すること。

④ 記録・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、事前に市と協議すること。
- (イ) 事業者は、維持管理業務に必要な書類及び各業務の記録等を、汚損や紛失のないように保管し、市からの求めがあった場合にはいつでも閲覧等できるようにすること。
- (ウ) 事業者は、「施設管理台帳」を作成し、維持管理期間の点検・保守等の実績を適切に記録し、維持管理期間の終了時に市に提出すること。
- (エ) 市より貸与された施設の図面等の資料がある場合には、維持管理期間は適切に保管・管理し、維持管理期間の終了時に市に返却すること。

⑤ 緊急時の対応

- (ア) 本施設における事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、予め市と協議し、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、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、市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても業務担当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。
- (エ) 事業者は、必要に応じて関係官公署等への報告及び届出を行い、緊急時の関係機関への連絡等を行うこと。

(8) 事業期間終了時の対応

事業者は、事業期間終了時において、施設の全てが要求水準書で示した性能及び機能が発揮でき、著しい損傷がない状態で市へ引き継げるよう維持管理を行うこととし、少なくとも事業終了後1年以内は、建築物、建築設備、調理設備等の修繕・更新が必要とならない状態を基準に、事業期間終了前の概ね3年前より、引渡し時の状態について市と協議を行うこと。ただし、

性能及び機能を満足する限りにおいて、経年における劣化は許容する。

また、事業者は、予防保全を踏まえた業務期間終了までの本事業における維持管理実績を踏まえ、想定される修繕・更新について、ライフサイクルコストの縮減が可能となるよう、計画的な方法について、市の求めに応じて助言を行うこと。

- (ア) 維持管理業務の期間中に発生する各種の修繕(大規模修繕を除く。)は、市の帰責事由、不可抗力を除き、すべて事業者の業務範囲とする。
- (イ) 市は、事業期間終了時に以下の点を検査する。市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責任により速やかに対応するものとする。

部位	検査内容
本施設の建築本体	<ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋根、外壁等からの雨水等の侵入状況
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・配管の腐食、錆こぶ等の状況、継ぎ手の損傷等 ・配管の水圧、気密等 ・その他建築設備・備品等が要求水準を満たしているか。

- (ウ) 事業者は、事業期間終了後、関係書類・記録を市に提出し、取扱い説明等を実施すること。
- (エ) 事業期間終了後1年間について、維持監理企業が連絡窓口となり、引き継ぎ先からの問い合わせ等に対応すること。

2 建築物保守管理業務

本施設の外観が清潔であり、かつ、景観上美しい状態を保ち、破損、漏水等がない等、完全な運用が可能となるように設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

(1) 日常保守点検

(ア) 建築物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、異常があった時は正常化に向けた措置を行うこと。

(2) 定期点検

(ア) 建築物が正常な状況にあるかどうかについて、点検、測定等により建築物の状態を確認し、建築物の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、建築物の各部位を最適な状態に保つよう努めること。

(イ) 漏水を防ぐため、建物の外部を定期的に点検すること。また、塗装の剥離、サビの発生がないように、定期的に点検すること。

(ウ) 床、内壁、天井及び扉等の亀裂、ひび割れ、錆及びペンキのはげ落ち等は、定期的に点検すること。

(3) 修繕・更新

(ア) 事業期間内における建築物の機能・性能を維持するため、業務計画書、年間計画書及び長期修繕計画等の修繕・更新計画に基づき、建築物の修繕・更新を行うこと。また、緊急に修繕・更新等が必要と判断した場合は、速やかに実施し、支障のない状態に回復すること。

(イ) 修繕・更新を行った内容について、「施設管理台帳」に記録し、市に提出すること。

3 建築設備保守管理業務

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

(1) 運転・監視

(ア) 各部屋の用途、気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮に入れて各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視すること。また、カビ等が発生することがないように、各室の温度及び湿度の管理を行うこと。

(イ) ボイラー等を運転する場合は、以下に注意すること。

- ・ 作業開始前に運転操作を行うこと。
- ・ 異常が発生した場合は速やかに運転を停止し、市に報告すること。
- ・ 業務終了後に点検を行い、業務日誌を作成すること。

(ウ) 除害施設の放流水の水質検査については、年4回(3ヶ月に1回)、排水の検体を採取し市に提出すること。

(2) 法定点検

- (ア) 関係法令の定めにより、法定点検を実施すること。
- (イ) 点検により設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には、適切な方法（修理、交換、分解整備及び調整等）により対応すること。

(3) 定期点検

- (ア) 各設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行うこと。
- (イ) 具体的には、法定点検、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。
- (ウ) 点検により建築設備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、適切な方法により対応すること。

(4) 修繕・更新

- (ア) 事業期間内における建築物の機能・性能を維持するため、業務計画書、年間計画書及び長期修繕計画等の修繕・更新計画に基づき、建築設備の修繕・更新を行うこと。
- (イ) 修繕・更新を行った内容について、「施設管理台帳」に記録し、市に提出すること。

4 厨房設備保守管理業務

本施設の厨房設備機器について、本施設の運用が可能となるように、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

(1) 日常保守点検

- (ア) 調理開始前と調理終了後に、厨房設備機器の点検を行うこと。
- (イ) 長期間休止していた厨房設備機器については、使用日の前日までに点検を行うこと。
- (ウ) 点検や対応（修理、交換、分解整備及び調整等）を行う場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

(2) 定期点検

- (ア) 各厨房設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検・対応を行う。
- (イ) 点検により設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には、適切な方法（修理、交換、分解整備及び調整等）により対応すること。

(3) 修繕・更新

- (ア) 事業期間内における建築物の機能・性能を維持するため、業務計画書、年間計画書及び長期修繕計画等の修繕・更新計画に基づき、厨房設備の修繕・更新を行うこと。

- (イ) 修繕・更新を行った内容について、「施設管理台帳」に記録し、市に提出すること。

5 各種備品保守管理等業務

本施設での維持管理・運営業務の実施に支障がないよう、業務遂行上必要な各種備品を適切に保守管理すること。なお、ここでいう備品とは、比較的長期間（概ね3年以上）にわたってその性質、形状を変えずに使用に耐えうる物品をいう。

(1) 日常点検

- (ア) 常に正常な機能を維持できるよう点検・保守を行うこと。

(2) 定期点検

- (ア) 年1回定期点検を行うこと。

(3) 修繕・更新

- (ア) 事業期間内における各種備品等の機能・性能を維持するため、業務計画書、年間計画書及び長期修繕計画等の修繕・更新計画に基づき、各種備品の更新を行うこと。
- (イ) 修繕・更新を行った内容について、「施設管理台帳」等に記録し、市に提出すること。

(4) 各種備品の台帳更新

- (ア) 事業者は、年1回、市専用備品のうち研修室の備品、運営備品及び共用部備品について、「備品管理台帳」（品名、規格、金額（単価）、数量等）を更新し、市に提出すること。

6 外構等保守管理業務

敷地全体を対象とし、敷地内の付帯施設、構内通路及び植栽（以下「外構等」という。）について、外構の美観を保ち、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

(1) 日常保守点検

- (ア) 外構等が正常な状況にあるかどうかについて、屋外を巡回して観察し、異常があった時は正常化に向けた措置を行うこと。

(2) 定期点検

- (ア) 門扉、フェンス、駐車場・駐輪場、外灯、側溝、舗装等が正常な状況にあるかどうか、定期的に現場を巡回して点検し、異常があった場合は正常化に向けた措置を行うこと。
- (イ) 付帯施設について法定点検等を含めて、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検を行うこと。

(3) 植栽維持管理

- (ア) 状況と植物の種類に応じて、適切な方法により施肥・灌水及び病害虫の防除等を行い、

植栽を良好な状態に保つこと。

- (イ) 植物が風で折れたり倒れたりすることのないように、樹木の種類に応じて剪定、刈込み、除草等を行う。また、施設的美観を維持し、植栽が見苦しくならないよう、適時作業を行うこと。

(4) 修繕・更新

- (ア) 事業期間内における外構等の機能・性能を維持するため、業務計画書、年間計画書及び長期修繕計画等の修繕・更新計画に基づき、外構等の修繕・更新を行うこと。
- (イ) 修繕・更新を行った内容について、「施設管理台帳」に記録し、市に提出すること。

7 清掃業務

本施設内外及び敷地全体の外構等を美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、サービスが円滑に提供されるよう清掃を行うこと。

(1) 基本的な考え方

- (ア) 建物内外の仕上げ面、家具・備品及び付帯施設、外構等施設を、適切な頻度・方法で清掃すること。
- (イ) 仕上げ材の性質等を考慮しつつ、日常清掃、定期清掃を適切に組み合わせ、施設的美観と衛生性を保つこと。
- (ウ) 業務に使用する用具及び資材等は、常に整理整頓に努め、人体に有害な薬品等は関係法令に準拠し、厳重に管理すること。
- (エ) 業務に使用する資材・消耗品等は、地球環境に配慮した物品の使用に努めること。

(2) 建物の周囲

- (ア) 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。
- (イ) 食材を受け入れる場所の地面は、残菜等がないように清掃、洗浄すること。
- (ウ) 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。
- (エ) 施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。

(3) 建物の内部

- (ア) 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施すること。なお、事業者は、清浄度区分の区域ごとに、洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤、殺菌剤）の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の確認を得ること。
- (イ) 毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、調理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。
- (ウ) 圧縮空気ですらから塵埃を吹き飛ばして除去することは避けること。

- (エ) 掃除用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避け、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌するとともに、指定した場所に収納すること。
- (オ) すべての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。

(4) 諸室

① 給食エリア及び一次加工エリア

- (ア) 壁、床、扉及び天井は、カビ等は発生しないように管理するとともに、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。
- (イ) 窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）は、塵埃が堆積していないこと。
- (ウ) 厨房設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収められていること。
- (エ) エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃すること。
- (オ) 床は1日1回以上、窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。なお、専門業者に委託する高所窓については、夏休み等長期休業期間に行うこと。

② 一般エリア

ア 市職員用事務室、事業者用事務室、各更衣室、玄関、廊下

- (ア) 床、机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持されていること。
- (イ) ロッカー、衣服収納容器に塵埃が堆積していないこと。
- (ウ) ごみ箱は、適宜回収し、清潔に保持されていること。

イ 各便所

- (ア) 衛生器具、洗面台等を、1日1回以上清掃すること。
- (イ) 便所は、文部科学省の「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に準じた消毒を行うこと。
- (ウ) トイレットペーパー、消耗品等は、常に補充されている状態を保つこと。
- (エ) 昆虫等が発生しないようにすること。

③ その他

- (ア) 見学者スペース及び玄関の窓ガラスは、1週間に1回以上清掃し、清潔に保持されていること。

(5) 厨房設備・建築設備

① 冷蔵庫

- (ア) 天井は、カビ等が発生しないように年2回清掃するとともに、壁、床及び扉は、清潔に保持されていること。また、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。
- (イ) 壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。
- (ウ) 給電コード及び冷媒チューブの清掃は、半年に1回以上行うこと。

② 冷凍庫

- (ア) 給電コード、冷媒チューブは、塵埃が堆積していないこと。
- (イ) 清掃の頻度は、内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、1年に1回以上行うこと。

③ 換気、空調、照明設備

- (ア) 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。
- (イ) 特にフィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- (ウ) 給食エリアの各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。
- (エ) 照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。

④ 給水、給湯、給蒸気設備

- (ア) パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあることから、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、修繕又は更新等を行うこと。
- (イ) 使用水については、年1回水質検査を行うこと。

⑤ 受水槽

- (ア) 清潔を保持するため、専門の業者に委託して年1回以上清掃を行い、清掃した記録(証明書等)を1年間保管すること。
- (イ) 供給する水は色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素0.1mg/l以上であること。
- (ウ) 受水槽に貯水後使用する場合、及び再処理して使用する場合は、末端給水栓から採水した水について定期的に検査を行い、飲用適であることを確認すること。
- (エ) 定期点検は、年3回、水道法の基準項目について行うこと。
- (オ) 夏期長期休業期間には受水槽の清掃を行うこと。

⑥ 排水設備

- (ア) 除害施設等の排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。
- (イ) グリストラップは、1日に1回以上点検し、必要に応じて清掃を行うこと。
- (ウ) 排水管は月1回以上点検を行い、1年に1回以上清掃を行うこと。

⑦ 衛生設備

- (ア) 手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。

⑧ 洗浄・殺菌用機械・器具収納設備

- (ア) ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納されていること。

(6) 外構

(ア) 構内通路、付帯施設の周囲及び内部を適宜清掃すること。

(7) 廃棄物

- (ア) 事業者の維持管理業務等で排出される廃棄物に加えて、食材納品時の梱包資材及び市職員用事務室から発生する廃棄物等も含め、本施設内で日常的に発生する廃棄物（残菜等を含む。）の全てについて、適切に管理を行うこと。
- (イ) 堆肥化を行う生ごみを除き、廃棄物の処分は、菅間学校給食センターの廃棄物と一緒に、本事業とは別に市が指定する業者が行う。回収方法等について市指定の業者と確認すること。
- (ウ) 廃棄物の分別は、市の分別区分に従い、資源循環に努めること。また、将来的なゴミ処理に対する市の分別区分の変更や条例変更に対応すること。
- (エ) 事業者が設定した場所に適宜集積し、野生生物の誘引を防ぐために必要な措置を講じ、本施設・本敷地内に放置しないこと。
- (オ) 廃棄物を集積する容器等は、汚物、臭気、汚液等が飛散、漏出ししないものとする。
- (カ) 適宜、清掃等を行い、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように衛生面に配慮すること。

8 警備業務

市の財産を保全し、施設利用者等の安全を守り、公共サービスの提供に支障がないように、本施設及び敷地全体において、以下の点に留意して、適切な保安、警備を実施すること。

- (ア) 24時間365日対応とすること。
- (イ) 警備業法、消防法、労働安全衛生法等の関連法令及び監督官庁の指示等を遵守すること。
- (ウ) 機械警備を標準とし、異常の発生に際して速やかに現場に急行して、現状の確認、関係機関への通報連絡等を行える体制を整えること。
- (エ) 関係者不在時の施設警備（緊急時に30分以内で現場に到着できる体制の整備）を行うこと。
- (オ) 機械警備の設備については、適切に作動するように保守管理を行うこと。
- (カ) 防災諸設備の機器を取り扱うとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努めること。
- (キ) 火災等の緊急時には適切な初期対応をとるとともに、速やかに市及び関係諸機関への通報・連絡を行うこと。

9 長期修繕計画業務

事業者は、建築物、建築設備、厨房設備、外構等について、良好な状態を維持するため、事

業終了後の大規模修繕を見据えた維持管理・運営期間全体の長期修繕計画を作成し、実施すること。なお、大規模修繕を行った方が良くして長期修繕計画を提案した場合は、それを含めた内容とすること。

また、事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について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こと。

(1) 長期修繕計画策定にあたっての基本的な考え方

- (ア) 長期修繕計画は、事業期間のみならず、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、予防保全の考え方を基本とする。
- (イ) 各保守管理業務における修繕・更新業務は、基本的に長期修繕計画に基づいて計画するものとし、差異が発生する場合は市と協議を行い、市の確認を得ること。なお、計画外に修繕・更新の必要が生じた場合についても、速やかに対応すること。
- (ウ) 長期修繕計画書は、対象物の耐用年数、消耗度等に照らし、各部分の修繕時期、概算経費を示すものとする。
- (エ) 事業期間終了2年前の報告書については、修繕履歴を示すと共に、消耗具合を具体的に示すものとする。
- (オ) 長期修繕計画による修繕・更新の結果、建築物、建築設備、調理設備等を継続して使用可能な状態として事業を完了するとともに、少なくとも事業終了後1年以内は、建築物、建築設備、調理設備等の修繕・更新が必要とされない状態を確保するものとする。

(2) 修繕計画書の作成、提出

① 長期修繕計画書

- (ア) 維持管理業務の実施にあたり、供用開始後30年間の「長期修繕計画書」を作成し、事業期間において実施する修繕計画を立案し、供用開始前までに市に提出すること。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、市が承諾するものとする。
- (イ) 長期修繕計画書は、修繕・更新等の実施状況に基づき適宜見直しを行い、次項の「単年度修繕計画書」とあわせて、市と協議の上、適宜修正することも可とする。

② 単年度修繕計画書

- (ア) 維持管理業務の実施にあたり、事業年度ごとに、当該年度に計画的に実施する修繕計画を定め、毎年度業務開始前に市に提出すること。

(3) 修繕に係る書面の作成、管理

- (ア) 施設の修繕を行った場合は、修繕箇所について、市の立ち会いによる確認を受け、適宜、完成図書に反映し、管理すること。また、使用した設計図及び完成図等の書面を市に提出すること。

- (イ) 施工または納入業者、費用の修繕内容について「施設管理台帳」に記録し、維持管理業務報告書の年間報告書において報告すること。

第8章 運営業務要求水準

1 総則

(1) 業務対象範囲

事業者は、要求水準書等及び応募時の提案書類に基づき、効率的な施設利用を行い、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ことができるよう、次の内容の運営業務を実施すること。

業務の対象範囲は、次のとおりとする。児童・生徒・職員数及び学級数の詳細は、資料5「配送校の児童・生徒数等、食数、学級数（平成26年度）」を参照のこと。

① 献立作成支援業務

② 検収補助業務

③ 調理等業務

- ア 作業工程表の作成、提出
- イ 調理等業務
- ウ 調理済み食品の保存、管理

④ 洗浄・残菜等処理業務

- ア 洗浄業務
- イ 残菜等処理業務

⑤ 配送・回収業務

- ア 配送車の調達、管理
- イ 配送・回収業務

⑥ 食材一次加工業務

- ア 加工業務
- イ 保存業務

⑦ 衛生管理業務

- ア 健康管理・衛生管理等業務
- イ 衛生検査業務
- ウ 防虫・防鼠業務
- エ 配送校の受入口の衛生管理業務

⑧ 運営備品更新等業務

- ア 点検・更新
- イ 運営備品の台帳更新

⑨ 食育支援業務

- ア 食育関連事業補助業務

イ 広報

(参考) 運営に関して、市が実施する主な業務は次のとおり。

- ア 提供食数の決定
- イ 献立作成
- ウ 食材調達及び検収
- エ 主食（ご飯、パン、麺）・牛乳・直送品の配送
- オ 検食
- カ 配送校内での配膳
- キ 給食費の徴収管理
- ク 児童・生徒への食育関連業務
- ケ 見学等の対応

(2) 業務期間

供用開始日から平成44年8月（事業契約書に示す。）までとする。

(3) 運営業務における基本的な考え方

事業者は、以下の考え方を基本として運営業務を実施すること。

- (ア) 安全・安心でおいしい学校給食を、事業期間にわたり確実に提供すること。
- (イ) 公益的な施設であることを常に念頭において、公正な運営を行うこと。
- (ウ) 学校給食へのニーズや動向の把握に努め、運営内容に反映させることにより、その満足度を高めること。
- (エ) 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- (オ) 近隣住民や団体等と良好な関係を保つように努めること。
- (カ) 市と協力して、市の食育推進活動に貢献するよう努めること。
- (キ) ごみの削減や堆肥化の他、飲み残しの牛乳や廃油の再利用などの積極的な提案を行い、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営を高めること。

(4) 提供給食数及び配送校、献立方式等

第1章の7(3)「施設要件等」を参照すること。

また、食材一次加工業務については、第1章の7(4)「食材一次加工業務について」を参照すること。

(5) 市と事業者の業務区分

【市と事業者の業務区分】※○は主担当、△は従担当。

作業内容	市	事業者
ア 献立作成	○作成	△助言・提案
イ 食材調達	○発注・調達	—
ウ 食材の検収	○検収 ○保存用食材の保存・管理	△検収補助 △記録の補助
エ 調理等	○献立・調理方法の指示 ○提供食数の決定 ○調理工程表の確認 ○検食	○調理工程表の提出 ○調理 △検食（事業者による事前検食） ○調理済み保存食の保存・管理 ○配缶・配食
オ 洗浄・残菜処理	—	○洗浄 ○残菜処理 ○残菜の計量・記録 ○残菜の堆肥化
カ 配送・回収	—	○配送・回収
キ 食材一次加工	○原材料の調達（注文） ○加工品の検収	○原材料の検収 ○前処理 ○冷凍加工 ○完成品の検査・保存・管理
ク 衛生管理	—	○衛生管理 ○衛生検査 ○学校受入口の衛生管理
ケ 食育	○学校等での食育支援事業の実施	△食育支援事業の補助 ○広報

(6) 業務の実施

① 業務実施体制

ア 業務従事者

運営業務の実施にあたっては、下表に示す常勤の者を配置すること。なお、業務従事者の2人以上はSPCの従業員とし、少なくとも常時1人のSPCの従業員がセンター内に常駐していることとする。

【配置する運営業務従事者の概要】

職種	人数	業務内容	資格等 専任・兼任の可否
総括責任者	1名	業務全般を掌理し、調理責任者他の職員の指揮監督をする。 市職員等との連絡調整を行う。	総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。 施設責任者と兼任可
施設責任者	1名	本施設の業務を総括する。	施設責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。 総括責任者と兼任可
調理責任者	1名	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務（以下「調理業務等」という。）に関する業務を指導・管理する。	3年以上の大量調理施設（「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」をいう。以下同じ。）での実務経験を有し、栄養士又は管理栄養士の資格を有する者とする。 食品衛生責任者と兼任可
調理副責任者	1名以上	調理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。調理業務等に関する業務を指導・管理する。	2年以上の大量調理施設での実務経験を有し、調理師の資格を有する者とする。 食品衛生責任者と兼任可
アレルギー対応食調理責任者	1名以上	調理業務のうち、特に食物アレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。	2年以上の大量調理施設での実務経験を有し、栄養士又は管理栄養士の資格を有する者とする。 専任
食品衛生責任者	1名以上	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	埼玉県食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生責任者を設置すること。 調理責任者・調理副責任者と兼任可
厨房設備管理担当者	1名以上	調理機器の軽微な修理や管理等を行う。	調理機器の修理等の知識を有すること。 調理員等、他の業務と兼任することは可

イ 業務体制の届出

選任した総括責任者、施設責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者及び厨房設備管理担当者について、開業する2か月前までに添付書類とともに、「運営業務選任報告書」を市に提出すること。

また、これら責任者等を変更する場合も、変更前までに市に報告すること。

【選任報告書の概要】

職種	報告書	添付書類
総括責任者	各責任者選任報告書	履歴書
施設責任者		
調理責任者		履歴書 資格を証する書類 健康診断報告書 検便検査結果報告書
調理副責任者		
アレルギー対応食調理責任者		
食品衛生責任者		
厨房設備管理担当者		

② 営業許可の取得

事業者は、食品衛生法第52条による営業許可を取得し、運営業務開始までに（営業許可を変更したときは、更新後1週間以内に）営業許可書等の写しを市に提出すること。

③ 運営業務仕様書及びマニュアルの作成

- (ア) 事業者は、運営業務の開始に先立ち、市と協議の上、業務範囲、実施方法及び市による履行確認手続等を明確にした「運営業務仕様書」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を含む。）」を作成すること。詳細の運営業務の内容等については、事業者が提案し、市が確認するものとする。
- (イ) 運営業務仕様書及び運営マニュアルの作成に際しては、食品製造に係る関係法令、「要求水準書」「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」及び市が定めた作業マニュアル等を充足すること。
- (ウ) 運営業務開始の3ヶ月前までに、以下の運営マニュアルを作成し、市の確認を得ること。また、適正な履行状況について、必要に応じて市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出すること。
- A HACCP対応マニュアル
 - B アレルギー食調理マニュアル
 - C 調理事故等対応マニュアル（異物混入やノロウィルス発生等への対応方法）
 - D その他運営上必要とするもの

④ 運営業務年間計画書の作成、提出

運営業務の実施にあたり、事業年度ごとに、実施体制、実施内容、実施工程等、業務を適正に実施するために必要な事項を記載した「運営業務年間計画書」を作成し、毎年度業務開始までに市に提出、確認を得ること。

⑤ 運営業務報告書の作成、提出、保管

「運営業務年間計画書」に基づき実施した業務内容について、毎月、四半期（3ヶ月）及び毎年ごとに「運営業務報告書」を作成し、市に提出すること。なお、「運営業務報告書」の内容・作成にあたっては、市と協議を行うこと。

(7) 保険

第7章の1(5)「保険」を参照のこと

(8) 費用の負担区分

- (ア) 運営業務の実施に係る光熱水費は、サービス対価に含めて事業者を支払う。本事業は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減をできる限り図るよう業務を実施すること。
- (イ) 運営業務に必要な消耗品及び調理等業務に必要な調理備品の更新（補充）は、調理に使用する薬剤等を含め、すべて事業者の提案及び裁量によるものとし、事業者の調達とする。ただし、洗浄における合成洗剤の使用は不可としているので注意すること。

(9) 業務遂行上の留意点

① 法令等の遵守

運営業務の実施に必要な関連法令、技術基準等を遵守すること。

② 安全・衛生管理

- (ア) 運営業務の実施に当たっては、法令等を充足した運営業務計画書に従って行い、調理、配食、食器洗浄等が衛生的に行われるよう努めなければならない。
- (イ) 事業者は、常に業務従事者の健康状態に注意し、異常を認めた時は業務に従事させないこと。
- (ウ) 事業者は、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等の感染症疾患で食品衛生上支障となる恐れがあると認められる者を運営業務に従事させてはならない。
- (エ) 事業者は、市及び保健所等の立入検査が行われる場合は、これに応じること。

③ 業務従事者の教育及び訓練

- (ア) 調理技術、食品の取扱い等が円滑に行われるよう年3回以上研修等を行い、業務従事者の衛生管理意識の資質向上を図る。また研修記録として、報告書を市に提出すること。
- (イ) 異物混入やノロウイルス発生等への対応について、「調理事故対応マニュアル」に則り研修等を行うなど、迅速な対応が行えるように努めること。
- (ウ) 新たに従業者を採用した場合は、研修を実施した上で従事させること。なお、終了後速やかに研修記録を市に提出すること。
- (エ) 事業者が自ら実施する研修とは別に、保健所等が行う研修に、調理業務従事者を参加

させること。

④ 記録・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、事前に市と協議すること。
- (イ) 事業者は、各業務の記録を保管し、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。
- (ウ) 給食実施日の業務終了後は、市に業務完了報告を行い、諸帳簿（日常点検票・給食日誌）を提出して検印を受けること。

⑤ 業務打合せ等

- (ア) S P Cの従業員は、市が給食実施日の前週木曜日に行う「調理打合せ」の会議に出席し、市と次週の献立内容や調理等業務の確認を行うこと。
- (イ) この他、運営業務に関する打合せについて、S P Cの従業員は、市の求めに応じて出席すること。

⑥ 緊急時の対応

ア 本施設における事故等

- (ア) 事業者は、本施設における事故、犯罪、火災、災害等、緊急の事態が発生したときは、現場に急行し、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、市及び関係機関に連絡すること。
- (イ) 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市に報告すること。
- (ウ) 事業者は、消防法に則り行う消防訓練について、市と協力して年1回実施すること。

イ 地域災害時等における協力

- (ア) 災害時等で、市が緊急的に本施設を使用する場合、その運営について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は、市の負担とする。なお、この支援については、別途市と協議し、災害協定を結ぶこと。

2 献立作成支援業務

事業者は、必要に応じて、アレルギー対応食等の献立作成や対応方法等について、献立、調理方法等の助言・提案を行うことができる。

3 検収補助業務

市が購入した食材（食材一次加工業務用の食材も含む）の納入にあたり、運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認等を行い、「検収簿」に記録するほか、食材を適切に管理すること。なお、ある日の検収量については、資料12「給食食材料検収簿」を参照のこと。

- (ア) 事業者は、あらかじめ検収補助責任者を設定し、前日までに市に連絡すること。
- (イ) 市が食材を検収する際に、運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認等を行い、市が管理する「検収簿」に記録すること。また、作業後は検収室の後片付けを行うこと。
- (ウ) 作業中に異物の混入等、不審な食材を発見した場合は、直ちに市に報告すること。食材の使用判断については、市の責任において行う。
- (エ) 前日納品にも対応できるよう、諸室（食品庫等）、設備及び体制を整えること。
- (オ) 検収後、「受払い簿」等により、食材の数量を記録すること。
- (カ) 納入された食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

【菅間学校給食センターの食材の納入時刻】

納入時刻		食材
調理前日※1	9:00～10:00 頃	野菜（7品目※2）、調味料、乾物類、水煮類
調理当日	8:30～ 9:00 頃	野菜（7品目を除く） 冷凍品（個付け・素材） 卵（液卵） 牛乳（調理用）など
	9:00～ 9:30 頃	精肉、肉加工品

※1 調理前日に納品された野菜は、納入された容器のまま保管することも可。

※2 野菜（7品目）：じゃがいも、生姜、大根、たまねぎ、人参、にんにく、パセリ

4 調理等業務

事業者は、市が毎月作成する献立、調理方法、提供食数の決定及び調理工程に基づき、市が発注・検収した食材を、本施設において調理して、調理終了後から2時間以内に喫食できるように努めること。なお、事業者は、市と業務従事者との連絡調整を図るため、総括責任者・調理責任者を常勤させ、市の指示を的確に理解し業務従事者に実行させること。

調理等業務の実施に当たっては、日頃から本施設の衛生管理及び清掃並びに整理整頓に十分配慮して業務確認簿により日常点検を行い、市の確認を得ること。

(1) 作業工程表の作成、提出

① 献立及び提供食数の指示

献立及び提供食数等の指示は、以下のとおりとする。

【提供食数等の指示日】

指示区分	指示内容	指定日
年度単位	学校給食提供日程表	年度当初
月単位	月間予定献立表	前月1日頃
	人員明細表 【予定給食数（概数）】	前月20日頃
	献立指示表（予定）	前月25日
週単位	学校給食供給週間予定表 【実施給食数（実数）】	前週木曜日午後
	（調理打合せ）	（前週木曜日午後）
日単位	調理業務変更指示書	当日

- (ア) 市は、基本的に提供月の前月20日までに、事業者に献立内容、食缶・食器等の種別及び【予定給食数（概数）】の指示を行う。（「月間予定献立表」及び「人員明細表」）
- (イ) また、市は、提供日の前週木曜日までに、事業者に【実施給食数（実数）】の指示を行う。（「学校給食供給週間予定表」）
- (ウ) なお、予定する提供食数等に変更がある場合には、提供実施日の2稼働日前の12時までに市から事業者に連絡を行うが、自然災害やインフルエンザの流行による学級閉鎖等の事情で、急遽変更することがある。

② 作業工程表の提出

事業者は、市が指示する「月間予定献立表」、「献立指示表」に基づき、一週間分の「作業工程表」及び「作業動線図」を提供日前週の木曜日までに作成し、調理打合せ会議で市との調整を経て、確認を得ること。

(2) 調理等業務

① 基本的な考え方

- (ア) 調理作業時は、換気等を十分に行うこと。
- (イ) 給食エリア内の温度・湿度は、調理前と調理最盛期に測定し記録すること。
- (ウ) 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
- (エ) 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市の確認を受けること。
- (オ) 厨房の床は、常に乾いた状態とすること。
- (カ) 各種の調理室においては、食材の搬入から調理、保管及び配食等における衛生的な取扱いに努め、鼠及び衛生害虫等によって汚染されないよう注意するとともに、食材、給食の配送時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。
- (キ) 提供する給食は、原則として、すべて当日に各種の調理室で調理し、生で食用する果物類等を除き、完全に熱処理したものとすること。特に、食肉類・魚介類・卵類及びその加工食品の食材及び加熱処理する食材については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃）で1分間以上又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認し、「温度管理票」に記録すること。
- (ク) 調理釜での作業は、調理側と配缶側に分かれ、両者が混在しないように作業を行うこと。
- (ケ) 生で食用する果物類等については、流水で十分洗浄し、消毒は、SSVを使用し、十分に流水で水洗いすること。
- (コ) 料理の混ぜ合わせ（和え物等）、配分、盛りつけ等に際しては、必ず清潔な備品を使用するとともに、「使い捨て手袋」、消毒済み「専用エプロン」等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにすること。
- (サ) 温度計、秤等の計量備品については、使用前に表示の適正性をチェックすること。
- (シ) 調理内容、給食時間又は調理数等に変更が生じた場合は、「調理業務変更指示書」により市と協議し、調理等業務を行うこと。

② 使用水の安全確保

- (ア) 使用水については、「学校環境衛生基準」（平成21年文部科学省告示第60号）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、始業前、調理中及び調理後に、水栓（1ヶ所）にて定点（1点）測定を行い、遊離残留塩素が0.1 mg/l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すること。また、その結果について、使用水残留塩素及び水質検査記録表等に記録して、市に報告すること。なお、使用に不適な場合には、「学校給食衛生管理基準」に定める措置をとり、速やかに市に連絡すること。

③ 二次汚染の防止

- (ア) 献立ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や、各調理担当者の調理室内の作業動線を示した調理作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、市の確認を得ること。
- (イ) 食肉等は、他の食品を汚染しないように作業区分ごとに「使い捨て手袋」、消毒済み「専用エプロン」、容器、調理備品で処理すること。
- (ウ) エプロンや履物等は、作業区域ごとに用意し、使用後は作業区分ごとに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。

④ 食材の適切な管理等

- (ア) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- (イ) プレハブ冷凍庫及び冷蔵庫の庫内温度については、24時間庫外（冷蔵庫等の外面）に表示するとともに、自動記録装置等により記録すること。
- (ウ) 業務工程において異物の混入等、不審な食材を発見した場合は、直ちに市に報告すること。
- (エ) 調理済み食品は、衛生的に取扱うとともに適切な温度管理を行うこと。
- (オ) 調理済み食品を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

⑤ 厨房設備等の運転・監視

- (ア) 調理等業務を行いながら、厨房設備の運転・監視を行うこと。
- (イ) 揚げ物機、スチームコンベクション、冷蔵庫、冷凍庫等のサーモスタットが正確に機能し、適切な温度を維持しているか、また、機器のビス等が取れそうになっていないか、機械の油が落ちて食材に触れていないか等をチェックすること。

⑥ アレルギー対応食の提供

アレルギー対応食の提供にあたっては、以下の点に留意すること。また、アレルギー対応食の提供を行う児童・生徒は、市が決定する。献立及びアレルギー対応食については、資料8「アレルギー対応献立の考え方」を参照すること。

- (ア) 事業者は、市の指示に基づき、アレルギー対応食を最大1日260食調理可能な体制を見込むこと。なお、調理・配缶・配送等にあたっては、事業者が作成する「アレルギー食対応マニュアル」に基づいて行うこと。
- (イ) アレルギー対応食の献立については、通常食の献立を基本とした除去食（代替食実施については、市と協議により決定する。）とする。
- (ウ) 除去する対象食材は、卵及び乳とする。なお、対象品目は、運営開始後、表示義務7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）に広げることを目指していく。
- (エ) アレルギー対応食は、対象者ごとに専用のランチジャーにより配送する。ランチジャー

一には、学校名、学級名、児童・生徒名を表示し、誤って配送することがないように十分に注意すること。

- (オ) 通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。
- (カ) アレルギー対応食用容器の洗浄に当たっては、専用のシンクを設けて、別個に手洗いまたは機械洗浄を行うこと。
- (キ) 調理器具（お玉、フライ返し、パンバサミ等）は、アレルギーごとに専用のものを使用すること。
- (ク) 提供にあたっては、安全で確実に実施するため、市と事業者が協議・検討、試作を踏まえ、供用開始から半年後の平成30年4月より提供開始とする。なお、試作を行うにあたっての食材等は、事業者の調達とする。

⑦ 事業者による検食

- (ア) 提供当日、市が行う検食の前に、「学校給食衛生管理基準」に準拠しながら、あらかじめ定めた検食責任者が検食を行うこと。
- (イ) 給食に提供されるすべての食品について検食を実施し、異常がないことを確認した上で、検食を行った時間、検食者の意見等の結果を「検食簿」に記録すること。
- (ウ) アレルギー対応食は、対応した献立ごとに検食を行うこと。
- (エ) 事業者による検食終了後、「検食簿」とともに市の検食を受け、その評価については業務の参考にすること。

⑧ 配缶・配食

- (ア) 市の検食後、調理済み食品を、市がクラス毎に指定する大きさの食缶へ配缶すること。
- (イ) 配缶する際は、配缶専用エプロン、手袋に替えること。
- (ウ) 和え物を配食する場合は、適正な温度維持に努めること。
- (エ) 調味料等小袋については、学校、学級別に数量を確認し、コンテナに格納すること。
なお、必要に応じて、冷蔵庫に入れる等、温度管理を行うこと。

(3) 調理済み食品の保存業務

- (ア) 事業者は、「学校給食衛生管理基準」に従って、調理済み食品の保存・管理を行うこと。
- (イ) 調理済み食品は、釜ごと、各々1食分程度を採取すること。
- (ウ) 揚げ物・焼き物・蒸し物・ボイル物は、1000食ごとに1回、中心温度を確認し保存食を採取すること。

5 洗浄・残菜等処理業務

事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器について、洗浄、片付けを行い、施設を衛生的に保つこと。

また、学校から回収された主食・副食・牛乳等の残食について計量を行うほか、一次加工業務による残渣も含めた残菜等について、脱水・減容化等適切に処理し、できる限り堆肥化を行うこと。

(1) 洗浄業務

- (ア) 食器・食缶等、コンテナ等及び厨房設備機器（作業台、シンク、排水設備等）については、文部科学省の「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に準じた作業を行うこと。
- (イ) 洗浄にあたっては、合成洗剤の使用は不可とする。

(2) 残菜等処理業務

① 基本的な考え方

- (ア) 残菜等は、調理等で発生する調理くずを含め、適正に管理を行い、本施設・本敷地内に放置しないこと。
- (イ) 残菜等の処理にあたり、残菜等を非汚染区域に持ち込まないようにすること。
- (ウ) 残菜等（一次加工業務による食材の皮なども含む。）は、可能な限り本施設内で堆肥化を行い、環境負荷低減に努めること。

② 残食の計量及び報告

- (ア) 各学校から回収した残食について、毎日、各学校、学年、クラスごと、献立内容ごとに計量及び記録を行い、「残食調査票」にまとめて、その日のうちに市に報告すること。
なお、現在、菅間学校給食センターで行っている目視による残食計量結果は、第2章の3(6)⑤ア「堆肥化設備」を参照のこと。

③ 残菜等の堆肥化等

- (ア) 残菜等は、脱水処理等による減量・減容化を行った後、事業者が提案する堆肥化設備にて処理し、適宜袋詰めして市民等に配布できる状態とすること。なお、市民等への配布および袋の購入は、市にて行う。
- (イ) 現在廃棄している飲み残しの牛乳については、専用容器に移し替え、市指定の業者に引き渡すこと。なお、飲み残しの牛乳の処分について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の効果的な方法がある場合は、事業者の提案を受け、市は導入を検討する。

④ その他

- (ア) 揚げ物に使用した廃油は、市指定の業者に引渡すこと。なお、廃油の再利用について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の効果的な方法がある場合は、事業者の

提案を受け、市は導入を検討する。

- (イ) 学校より回収されたデザート、調味料等の使用済みの容器等は、第7章の7「清掃業務」に示す維持管理業務の廃棄物とともに処分すること。

(3) 片付け等

- (ア) 調理器具及び回収された食器等は洗浄し、所定の位置に収納する。
- (イ) 給食エリア内を清掃しやすいように整理し、整頓すること。
- (ウ) 厨房機器に付属する部品類、工具類を指定した場所に収めること。
- (エ) 給食エリア内を横断する給水管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置が備えられている場合の冷媒チューブに、塵埃を堆積させないこと。
- (オ) 冷蔵庫・冷凍庫・保冷庫の壁及び扉については、結露が生じないように適切に管理すること。

6 配送・回収業務

事業者は、2時間喫食を実現すべく、衛生上、また調理後の品質が低下しないよう、配送校へ給食を配送するとともに、児童・生徒等の喫食後、速やかに食缶、食器、残食等を本施設に回収・運搬すること。なお、通常食のほかアレルギー対応食のみの配送校を含め、時間・コスト的に有効な配送方法を検討し、提案すること。

また、配送・回収に必要な配送車は事業者にて調達し、管理を行うこと。

(1) 業務の実施

① 配送・回収の考え方

ア コンテナの配送・回収

- (ア) 食器、食缶等が収納されたコンテナを配送車に積み込み、各配送校の受入口内まで運搬すること。なお、配送校の受入口の状況については、資料15「配送校の受入口について」を参照のこと。
- (イ) 主食（ご飯、パン、麺）、牛乳及び直送品については、市指定業者より直接配送する。
- (ウ) 配送にあたっては、コンテナ、食缶等に学校名や学級名、アレルギー対応食が必要な児童・生徒名を表示し、誤配送がないようにすること。
- (エ) アレルギー対応食の配送については、各配送校の受入口で引渡し、受入口より回収を行うこと。
- (オ) コンテナの配送・回収にあわせて、市及び学校間の書類や物品等を運ぶこと。（給食開始日前日及び給食期間内）

イ 配送・回収時間

- (ア) 食缶については、資料16「配送校の給食時間（平成26年度）」を示す各学校の給食開始時間のおおよそ30分前（2種類ある場合は早い方の時間）までに配送を行い、給食終了後速やかに食器、食缶等の回収を行うこと。なお、給食開始時間及び終了時間は毎年変更される。詳細な配送時間の設定は、毎年度の業務開始までに市と協議して決定すること。資料16に「配送校の給食時間（平成26年度）」を示す。
- (イ) 学校行事その他の理由により、給食開始時間、給食終了時間、配送先（学校行事により他の場所に配送・回収する場合もある。）を変更する場合がある。給食実施日の2日前（土・日、祝日を除く）までに市が変更通知を行なった場合は、対応すること。

ウ 配送・回収経路

- (ア) 配送経路については、日頃の交通状況を勘案し無理の生じないものとする。なお、配送計画については、資料17「配送・回収計画（平成26年度）」を参照のこと。
- (イ) 配送と回収を異なる経路とすることは可能とする。

② 配送・回収計画書の提出

- (ア) 事業者は、事前試走や開業準備を踏まえ、供用開始日前までに配送・回収計画書を作成し、運営計画書とともに市の確認を得ること。配送・回収計画書には、使用する配送車、配送校、配送ルート、業務担当者、配送・回収時間を記すこと。
- (イ) 市は、次年度の配送校の給食開始時間・終了時間を、前年度の2月末頃までに事業者へ通知する。事業者は、毎年、次年度の業務開始までに配送・回収計画書を策定し、市の確認を得ること。

③ 業務従事者の管理

- (ア) 業務従事者は、学校給食が教育の一環である事を認識し、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に指導すること。
- (イ) 業務従事者は、業務の処理中清潔な作業服、帽子等を着用しなければならない。また、各学校の受入口及びコンテナ積載部は上履きを使用すること。なお、業務従事者が着用する作業服等は、事業者の負担とする。
- (ウ) 事業者は、業務従事者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。特に、登下校時間帯においては、児童・生徒の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払い、運行上の安全への配慮を徹底すること。
- (エ) 事業者は、業務従事者に対して道路運送、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。

(2) 配送車の調達・管理

① 配送車の調達

- (ア) 事業者の配送計画に応じて必要な配送車（リースも可。）を確保すること。

- (イ) 配送車はアルミパネルバンを基本とし、調理後2時間後においても食缶等の適正な温度管理が行えるような仕様とすること。また、他の形式や架装・追加装備（テーブルリフターの搭載など）の採用は事業者の提案によるものとするが、配送車の選定に当たっては、配送先の道路状況、学校の受け取りスペース、敷地内通路等に配慮すること。
- (ウ) 配送車の後部搬入口の開口部は、ワンタッチロック式シャッターやアオリ型など、本施設及び各配送校の搬入口の形状を考慮するものとし、搬出入の際の衛生管理に十分配慮すること。
- (エ) 排出ガスの低減に配慮したものとする。
- (オ) 配送車は本業務以外の目的には使用してはならない。ただし、市の承諾を得た場合は、この限りではない。

② 配送車の維持管理

- (ア) 配送車は、調理済み食品の受領及び運搬に当たっては汚染がなくかつ適切であることを保証するために、使用前に点検し、その点検記録を保管しておくこと。
- (イ) 配送車は、適切に洗浄及び消毒して衛生状態を保ち、その実施計画についても配送車の適切な場所に掲示すること。
- (ウ) 配送車の清掃洗浄及び点検は、業務開始前に毎日行い、安全運転・衛生管理に努めること。
- (エ) 各学期の給食開始日の前及び給食終了日の後には、配送車両コンテナ内の消毒を行うこと。
- (オ) 配送車は、全て配送車車庫内に格納すること。
- (カ) 給食配送に支障がないよう、配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検、その他の点検等を適切に実施するとともに、必要な消耗品等を準備しておくこと。

(3) 配送・回収業務

- (ア) 配送・回収計画書に従い、適切に業務が遂行できるよう情報収集、準備を行うこと。
- (イ) 本施設においては、調理済み食品等が配送途中に塵埃等によって汚染されないよう容器及び配送車の設備の完備に努め、これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。
- (ウ) 配送車が調理済み食品の受領及び配送にあたって、汚染がなくかつ適切であることを保証するため、使用前に点検すること。
- (エ) 業務従事者とは、配送・回収時は常時連絡がとれるようにし、緊急時に速やかに対応できるようにすること。

7 食材一次加工業務

事業者は、給食における川越産野菜の使用率向上を図るため、加工する食材を自ら購入し（調達先は市が協力する。）、一次加工施設を使用して、給食食材の一次加工業務を行うこと。市は、給食の献立にあわせて事業者より加工品を購入する。

また、事業者は、市が提示した取扱品目、取扱量のほか、実施可能な品目や作業内容について提案を行うこと。

- (ア) 事業者は、業務の実施にあたり資料 9「食材一次加工業務の概要」を参照のうえ、必要な人員を確保すること。
- (イ) 市は、事業者の提案を基に、加工品の調達量、調達日等について事前に事業者と調整を行う。また、食材の納入日については、納入日の7日前までに事業者に連絡する。
- (ウ) 業務の開始にあたっては、加工方法や加工品の品質について、市と事業者による試作、協議・検討・確認を行い、供用開始から半年後の平成30年4月より加工食材を給食に利用する。なお、試作を行うにあたっての食材等は、事業者の調達とする。
- (エ) 本業務を行うにあたっては、食材一次加工業務について十分な知識を有する責任者を配置すること。
- (オ) 衛生管理に配慮した運営に努めること。
- (カ) 事業者は、加工した食材について検査を実施し、異物混入など異常がないことを確認し適切に管理を行うこと。なお、市は、事業者より加工品の購入にあたり、他の食材と同様に検収を行う。

8 衛生管理業務

事業者は、安全な給食の提供を実現するため、調理、配食、洗浄等が衛生的に行われるよう、業務従事者の衛生管理の徹底を図ること。

(1) 健康管理・衛生管理等業務

① 衛生管理体制

- (ア) 食品衛生責任者は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、業務従事者等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- (イ) 食品衛生責任者は、本施設等の日常点検の結果、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。
- (ウ) 食品衛生責任者は、業務従事者等の指導・助言が円滑に実施されるよう、業務従事者等との意思疎通等に配慮すること。

② 健康管理・衛生管理

以下の検診等を実施し、業務従事者等の健康管理の徹底を期すこと。

【検診等の内容】

検診等の種類		内容
ア	健康診断	年1回以上実施すること。
イ	健康状態の確認	学期1回以上施設責任者が面談等を行うこと。
ウ	検便	長期休業中も含め、毎月2回以上実施すること(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O-157 の検査を含める。)
	腸内細菌検査	
	ノロウイルス抗原	ノロウイルスの疑いがある場合。 R T - P C R 法

- (ア) 健康診断結果については医師の証明を、検便検査結果については検便成績書を添付し、速やかに市に報告すること。
- (イ) 調理前に、業務従事者等の健康状態を確認し記録すること。
- (ウ) 新規の業務従事者を調理等業務に従事させる場合は、従事する日前1ヶ月以内に健康診断及び細菌検査を行い、その結果を市に報告すること。
- (エ) 業務従事者等が検便において異常があった場合、下痢、発熱、嘔吐、外傷、皮膚病等の感染症疾患又はその疑いがある場合は、安全が確認できるまで運営業務に従事させないこと。また、業務従事者の同居人が感染症又はその疑いがある場合は、その者を運営業務に従事させないこと。その場合、追跡検査を行い、その結果を市に報告すること。
- (オ) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど、適切な処置をとること。

③ 衛生管理研修

業務従事者等の衛生意識の高揚を図るための研修機会を設けること。特に、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際について留意すること。

(2) 衛生検査業務

- (ア) 調理場及び調理機器類の定期的な衛生検査について、H A C C P の衛生管理の概念を基礎とした管理を実施すること。
- (イ) 実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の確認を受けること。
- (ウ) 調理場内が不潔になり、または汚染され、伝染病・食中毒発生(の恐れ)及び風水害発生時等の他、市が必要と認める場合は、臨時衛生検査を実施すること。
- (エ) 調理員、厨房設備及びその取り扱い状況等、日常必要な衛生検査項目に関して、毎日点検チェックを行うこと。

- (オ) 実施した結果については、速やかに市へ報告すること。

【定期衛生検査の概要】

項目	回数
建物本体及び建築設備等	年1回
厨房設備及びその取扱い状況	年3回
調理員の衛生管理状況及び検食・保存食（調理済食品）の状況	年3回

(3) 防虫・防鼠業務

- (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計画し、その効果をモニタリングすること。
- (イ) 定期的に専門業者による、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うこと。
- (ウ) 施設の敷地内は、鼠及び衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないこと。
- (エ) 敷地内又は施設内に設置された排水溝は、排水設備の項で示した衛生管理がなされていること。
- (オ) 給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブの貫通部分にすきまがないこと。
- (カ) 鼠及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに発生源を撤去すること。
- (キ) 殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその扱いに十分注意すること。

(4) 配送校の受入口の衛生管理業務

- (ア) 配送校（アレルギー対応食のみの配送校は除く。）の受入口について、各学期の給食開始日の前日に消毒を行うこと。

9 運営備品更新等業務

事業者は、運営備品の機能を維持するため、事業者の提案に基づいて供用開始から事業期間終了までの間、必要に応じて適切に点検・更新（保守管理・修繕・更新・補充）を行うこと。なお、食器については、必要に応じて市にて更新・補充を行う。

- (ア) 常に正常な機能を維持できるよう点検・保守を行うこと。
- (イ) 破損、変形、変色した食缶等を速やかに補充し、常に衛生的なものを準備すること。また、破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保しておくこと。
- (ウ) 食器について、適宜数量について把握するほか、事業者の帰責において破損・変形した数量を毎日記録し、月末に集計して市に報告すること。なお、事業者により大量に破損・変形した場合は、その費用等について、市は事業者と協議を行う。
- (ウ) 食器を除く運営備品の更新時期は事業者提案とする。なお、少なくとも事業終了後 1

年以内は、運営備品の修繕・更新が必要とならない状態を基準に、引渡し時の状態について事前に市と協議を行うこと。

10 食育支援業務

(1) 食育関連事業補助業務

事業者は、市が実施する食育推進に関する事業の実施に際し、市の求めに応じて、必要な支援を行うこと。なお、この支援に必要な費用は、別途市で負担する。

(2) 広報業務

事業者は、給食内容や食育に関連する情報等、本施設に関連する学校給食の内容を含んだホームページを開設し、随時更新を行うこと。

- (ア) 掲載内容については、市の確認を得ること。
- (イ) ホームページのサーバーは、市とは別に事業者にて確保すること。

(3) その他

- (ア) 事業者は、市民等の施設見学にあたって、調理等作業の内容などの説明・引率等に協力すること。なお、協力にあたっては、調理作業等に支障のないような時間に配慮する。

第9章 自由提案事業要求水準

事業者は、事業用地の一部を利用して、土地の有効活用に資する自由提案事業を提案すること。本自由提案事業は、事業用地の有効活用を積極的に図りたいという趣旨から提案を求めるものであり、学校給食センター事業との連携による相乗効果などを期待している。提案にあたっては、資料18「自由提案事業の考え方」を参考にすること。

1 提案の条件

① 自由提案事業の内容等

本事業の基本理念を踏まえ、学校給食センターの敷地内という特性に配慮した内容とすること。

② 本事業等への配慮

本自由提案事業は、本事業に支障を与えないように配慮した提案とする。また、近隣の環境等にも配慮した事業内容とすること。

③ 提案内容等

本自由提案事業の事業内容、実施時期、事業区域等の提案内容は、事業者の自由提案とする。なお、事業区域は事業用地内の一部とする。

④ 土地使用料の徴収

自由提案として使用される部分は、行政財産の目的外使用許可の手続きにより実施される。行政財産使用料については、資料19「使用料年額の算定方法」に示す土地使用料を市に支払うこと。

⑤ 独立採算型事業

本自由提案事業は、事業者が自ら必要な整備を行い、独立採算型の事業として提案すること。

⑥ 開発許可等

提案により施設が設置される場合については、開発許可の対象となることが想定される。この場合、事業者において必要な手続きを行うこと。提案内容によっては、第1章7(1)「事業用地条件等」が変わることに留意し、適切に対応すること。

⑦ 自由提案事業の実施主体

自由提案事業は事業者が実施することとし、別途事業主体を設立して実施すること及び使用許可財産を転貸することは認めない。ただし、市と事業者との間で協議を行い、市の承諾を得た場合は、第三者に業務委託して実施することは可能とする。

⑧ 自由提案事業の実施

自由提案事業の実施にあたっては、提案内容の詳細について市と協議し、市の承認を得た上で実施すること。

⑨ 事業期間終了後等の取扱い

事業期間中の事業内容の変更及び事業期間終了後の取扱いについては、市と協議のうえ決定する。

2 事業者の収入

事業者は、自由提案事業から得られる収入を自らの収入とすることができる。