

(仮称) 長崎市三重学校給食センター整備運営事業

要求水準書

令和元年 8 月

(令和元年 9 月 6 日修正)

(令和元年 9 月 30 日修正)

長 崎 市

目次

第1.	総則	1
1.	本事業の目的.....	1
2.	本事業の基本理念.....	2
3.	本事業の概要.....	3
	(1) 事業方式.....	3
	(2) 事業の対象範囲.....	3
	(3) 事業者の収入.....	5
	(4) 光熱水費の負担.....	5
	(5) 事業スケジュール(予定).....	5
4.	用語の定義.....	5
5.	遵守すべき法制度等.....	5
6.	諸条件.....	7
	(1) 前提条件.....	7
	(2) 学校給食の状況等.....	9
	(3) 配食対象校の提供食数.....	10
	(4) 本市側の配置職員数.....	10
	(5) 献立作成・食材調達.....	10
第2.	設計業務	11
1.	設計業務における基本的な考え方.....	11
	(1) 施設計画の考え方.....	11
	(2) 周辺環境・地球環境への配慮.....	14
	(3) 構造計画の考え方.....	14
	(4) 設備計画の考え方.....	15
	(5) 周辺インフラとの接続.....	20
	(6) 防災安全計画の考え方.....	21
2.	設計業務対象施設に係る要件.....	22
	(1) 新学校給食センター.....	22
3.	設計業務遂行に係る要求内容.....	30
	(1) 業務の対象範囲.....	30
	(2) 業務期間.....	31
	(3) 設計体制及び設計業務に係る届出.....	31
	(4) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出.....	31

(5) 設計業務に係る留意事項.....	32
(6) 設計変更について.....	33
第 3. 建設・工事監理業務.....	34
1. 業務の対象範囲.....	34
2. 業務期間.....	34
(1) 業務期間.....	34
(2) 業務期間の変更.....	34
3. 業務の内容.....	34
(1) 基本的な考え方.....	34
(2) 工事計画策定に当たり留意すべき項目.....	34
(3) 着工前業務.....	34
(4) 建設期間中業務.....	36
(5) 完成時業務.....	44
第 4. 維持管理業務.....	46
1. 維持管理業務総則.....	46
(1) 業務の対象範囲.....	46
(2) 業務期間.....	46
(3) 維持管理業務に係る仕様書.....	46
(4) 維持管理業務計画書.....	46
(5) 業務報告書.....	47
(6) 各種提案.....	47
(7) 業務遂行上の留意点.....	47
2. 建築物保守管理業務.....	49
(1) 日常（巡視）保守点検業務.....	49
(2) 定期保守点検業務.....	49
(3) クレーム対応.....	49
3. 建築設備・厨房機器等保守管理業務.....	49
(1) 日常（巡視）保守点検業務.....	49
(2) 定期保守点検業務.....	50
(3) 故障・クレーム対応.....	50
4. 什器・備品等保守管理業務.....	50
(1) 什器・備品等の管理業務.....	50
(2) 什器・備品等台帳の整備業務.....	51
(3) クレーム対応.....	51
5. 食缶等の更新業務.....	51

6.	外構等維持管理業務	51
	(1) 定期保守点検業務.....	51
	(2) 剪定・害虫防除・施肥業務.....	51
	(3) 除草業務.....	52
	(4) 故障・クレーム対応.....	52
7.	環境衛生・清掃業務	52
	(1) 環境衛生業務.....	52
	(2) 清掃業務.....	52
	(3) 防虫・防鼠業務.....	53
	(4) 廃棄物管理業務.....	53
8.	警備保安業務	53
	(1) 防犯・警備業務.....	53
	(2) 防火・防災業務.....	54
9.	修繕業務	54
第5.	運営業務.....	55
1.	運営業務総則	55
	(1) 業務の対象範囲	55
	(2) 業務期間	55
	(3) 運営業務に係る仕様書.....	55
	(4) 運営業務計画書	56
	(5) 業務報告書.....	56
	(6) 各種提案	56
	(7) 業務遂行上の留意点	56
2.	食材検収補助業務.....	59
3.	給食調理業務	60
	(1) 業務遂行上の留意点	60
	(2) 二次汚染の防止	60
	(3) 下処理.....	60
	(4) 釜調理.....	60
	(5) 揚物・焼物・蒸し物調理.....	61
	(6) 和え物調理.....	61
	(7) 炊飯.....	61
	(8) 果物調理	61
	(9) アレルギー対応食調理.....	61
	(10) 事業者における給食の確認.....	62
	(11) 配食.....	62

4.	配送校での給食配膳業務.....	63
	(1) 給食の配膳.....	63
	(2) 配膳室の衛生管理.....	63
	(3) その他.....	64
5.	衛生管理業務.....	64
	(1) 衛生管理業務.....	64
	(2) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務.....	65
	(3) 建物内部及び外周部の衛生管理.....	65
6.	給食配送・食器等回収業務.....	65
	(1) 従事者について.....	66
	(2) 配送車の調達.....	66
	(3) 各小・中学校への到着時間.....	67
	(4) 新学校給食センターへの回収時間.....	67
	(5) その他.....	67
7.	食器等洗浄・残渣処理等業務.....	68
	(1) 洗浄.....	68
	(2) 残渣処理.....	68
	(3) 片づけ等.....	68
8.	運営備品調達業務.....	68
9.	開業準備業務.....	69
	(1) 業務の内容.....	69
	(2) 基本的な考え方.....	69
10.	献立作成支援業務.....	69
11.	食育支援業務.....	69
12.	広報支援業務.....	70

添付資料

- 資料 1 用語の定義
- 資料 2 事業予定地位置図
- 資料 3-1 事業予定地現況測量図
- 資料 3-2_教育施設用地現況図
- 資料 3-3_テニスコート部分現況図
- 資料 4 事業予定地接続道路現況図
- 資料 5 事業予定地地盤調査資料
- 資料 6 事業予定地設備インフラ現況図
- 資料 7 給食配送・食器等回収先学校一覧

- 資料 8 新学校給食センターの想定献立
- 資料 9 参考諸室リスト
- 資料 10 什器・備品等リスト（指定）
- 資料 11 食器リスト（市が調達・更新）
- 資料 12 厨房機器等参考仕様リスト
- 資料 13 配送校のプラットホーム・配膳室の現況
- 資料 14 献立指示書
- 資料 15 検収記録簿
- 資料 16 出来上がり分量目安
- 資料 17 2 献立対応調理の献立（案）
- 資料 18 作業工程表
- 資料 19 コンテナ数の推計
- 資料 20 擁壁の構造計算書
- 資料 21 長崎市建築確認申請等の手引き（建築基準法第 48 条許可申請部分の抜粋）
- 資料 22 配膳の現状について

第1. 総則

(仮称)長崎市三重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、長崎市(以下「本市」という。)が(仮称)長崎市三重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、本事業の実施のために設立された特別目的会社(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、「設計業務要求水準」、「建設・工事監理業務要求水準」、「維持管理業務要求水準」及び「運営業務要求水準」から構成される。なお、PFI事業の持っている本来の特性である事業者の創意工夫、アイデア、ノウハウ、技術力及び資金調達能力等を最大限に生かすため、各業務の要求水準については、基本的な考え方のみを示すこととし、本事業の目標を達成する具体的な方法・手段等は、事業者の発想に委ねることとする。

1. 本事業の目的

長崎市(以下「本市」という。)では、市立の小中学校において完全給食を実施しているが、調理機器の設置の有無により献立内容に学校間で違いがあること、食物アレルギーへの対応が現行の給食室では困難であること、給食室の多くが老朽化していることなどから、今後の学校給食のあり方を検討する中で、学校給食施設を集約化し、新たな学校給食センター(以下「新学校給食センター」という。)を建設することとしている。

新学校給食センターは、高度な衛生管理への配慮を行い、食物アレルギーを有する児童・生徒に対しても給食提供を行うなど、質的向上を図る一方で、維持管理及び運営経費について効率化を図る必要がある。

そこで、本事業は、新学校給食センターの整備・運営を検討するにあたり、「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。)に基づき、施設の設計業務、建設・工事監理業務、維持管理業務及び運営業務を長期に、かつ、一体的に民間事業者に委ね、安全でおいしい給食を提供するとともに、長期的な観点で施設の維持管理と運営のコストの削減を目指すものとする。

2. 本事業の基本理念

本事業は、新たに一日あたり 8,000 食（アレルギー対応食 150 食／日を含む）の調理能力を有する新学校給食センターを整備するとともに、所定の事業期間内において施設の維持管理及び運営を行うもので、以下に示す基本理念を十分に踏まえ、本事業を実施するものとする。

(7) 安全で安心な給食の安定的な提供

- ・HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の概念に基づく「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」の遵守（調理後 2 時間以内の喫食、ドライシステムの導入、作業区域の部屋単位での区分等）
- ・荒天時や機器トラブル等の緊急時においても可能な限りの給食の提供

(4) バリエーションに富んだ適温給食の提供

- ・炊飯設備やスチームコンベクションオーブン等を活用した豊富なメニューの提供
- ・高性能保温食缶等による配食・配送

(5) 食物アレルギーへの適切な対応

- ・専用調理室の設置及び個別容器による配食
- ・除去食及び代替食の提供

(E) 郷土料理等の献立の採用と地産地消の推進

- ・長崎の郷土料理をはじめ、日本各地や諸外国の料理、まつりや年間行事に合わせた献立の採用
- ・安全で新鮮な地元産の水産物・水産加工物・農産物（ながさき伝統野菜など）の積極的な使用

(オ) 学校・家庭・新学校給食センターが連携した食育の推進

- ・見学施設及び研修室の設置、調理員による講話や栄養教諭等による食育指導、ビデオレターや手紙による交流

(カ) 環境対策を積極的に推進するとともに、近隣住宅等への影響に配慮

- ・再生可能エネルギー、省エネルギー設備の設置、廃棄物の減量・再資源化、排出ガスの低減に配慮した配送車の導入及びエコドライブによる給食配送に係る環境対策
- ・騒音・振動や悪臭の発生抑制及び交通事故や交通渋滞への対策

(キ) 高品質かつ効率的な施設整備と運営

- ・建設から維持管理・修繕、調理・運営全般に渡るライフサイクルコストの縮減
- ・提供食数及び献立方式に応じた作業空間と機能性の確保
- ・食器・食缶分離配送方式の導入（配送校によっては一括配送）

(ク) 災害時における設備の活用

- ・災害時における食料の炊出し及び備蓄が可能な設備の整備

3. 本事業の概要

(1) 事業方式

本事業は、PFI 法第 14 条第 1 項に基づき、本市が事業者と締結する PFI 事業に係る契約（以下「事業契約」という。）に従い、事業者が、新学校給食センターの設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を移転した後、事業契約により作成された契約書（以下「事業契約書」という。）に定める事業期間中、維持管理及び運営業務を遂行する方式（BTO: Build Transfer Operate）により実施する。

(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。

ア. 設計業務

- (7) 事前調査業務（必要に応じて、現況測量、地盤調査等）
- (イ) 設計業務
- (ロ) 電波障害調査業務
- (ハ) 本事業に伴う各種申請等の業務
- (ニ) その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

イ. 建設・工事監理業務

- (7) 新学校給食センターの建設業務
- (イ) 厨房機器等の調達及び設置業務
- (ロ) 什器・備品等の設置業務
- (ハ) 食缶等の調達業務
- (ニ) 工事監理業務
- (ホ) 近隣対応・対策業務
- (ヘ) 電波障害対策業務
- (ロ) 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

ウ. 維持管理業務

- (7) 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
- (ロ) 什器・備品等保守管理業務
- (ハ) 食缶等の更新業務
- (ニ) 外構等維持管理業務
- (ホ) 環境衛生・清掃業務
- (ヘ) 警備保安業務
- (ロ) 修繕業務（大規模修繕を除く）
- (ケ) 本事業に伴う各種申請等業務

(ロ) その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

エ. 運營業務

(ア) 食材検収補助業務

(イ) 給食調理業務（アレルギー対応食を含む）

(ウ) 衛生管理業務

(エ) 給食配送・食器等回収業務

(オ) 配送校での給食配膳業務

(カ) 食器等洗浄・残渣処理等業務

(キ) 運営備品調達業務

(ク) 開業準備業務

(ケ) 献立作成支援業務

(コ) 食育支援業務

(サ) 広報支援業務

(シ) 本事業に伴う各種申請等業務

(ス) その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

※ 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。

a. 調理食数の決定

b. 献立の作成・栄養管理

c. 食材の調達

d. 食材の検収（配送校への直接搬入品を除く）

e. 検食

f. 給食費の徴収管理

g. 食器、食具（はし、スプーン及びフォーク）、トレイの調達・更新

h. 配送校の変更等による調理食数の調整

i. 食育に関する指導

j. 広報

k. 衛生管理業務確認・指導

※ 事業期間の終了時、事業者は、施設から速やかに退去する。

なお、事業者は、事業契約期間満了後に本市が新学校給食センターを継続的に維持管理及び運營業務を行うことができるように、事業契約期間満了日の約2年前から、新学校給食センターの維持管理及び運營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、本事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うものとする（事業契約期間満了以外の事由による事業終了時の対応については、事業契約書において示す）。

(3) 事業者の収入

本市は、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、新学校給食センターの引き渡し後、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、設計及び建設工事等業務の対価、維持管理業務及び運營業務の対価からなる。

(4) 光熱水費の負担

本事業の実施に係る光熱水費は、事業者が負担する。本事業は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減を可能な限り図るよう業務を実施する。

(5) 事業スケジュール（予定）

- | | |
|------------|--------------------|
| a. 事業契約締結 | 令和2年3月 |
| b. 事業期間 | 事業契約締結日～令和18年7月31日 |
| c. 設計・建設期間 | 事業契約締結日～令和3年11月30日 |

※事業者において、建築基準法第48条第3項ただし書きに基づく許可の手続きが必要となる。許可申請や建築審査会の開催時期等については本市建築指導課に確認の上、各種申請手続き等を事業スケジュールに支障がないように実施すること。

- | | |
|-----------|-------------------|
| d. 開業準備期間 | 施設引渡し日～令和4年1月11日 |
| e. 運用開始日 | 令和4年1月12日 |
| f. 維持管理期間 | 施設引渡し日～令和18年7月31日 |
| g. 運営期間 | 運用開始日～令和18年7月31日 |

4. 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。

5. 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。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。

ア. 【法令・条例等】

- (7) 建築基準法
- (イ) 都市計画法
- (ウ) 消防法
- (E) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- (オ) 水道法、下水道法、水質汚濁防止法
- (カ) 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- (キ) 土壌汚染対策法
- (ク) 大気汚染防止法、悪臭防止法
- (ケ) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- (コ) 地球温暖化対策の推進に関する法律
- (ク) エネルギーの使用の合理化等に関する法律
- (シ) 電気事業法
- (ス) 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
- (セ) 騒音規制法、振動規制法
- (ソ) 学校教育法、学校給食法、学校保健安全法、食品衛生法
- (タ) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- (チ) 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- (ツ) 資源の有効な利用の促進に関する法律
- (テ) 健康増進法
- (ト) 警備業法、その他各種のビル管理関係法律
- (ナ) 労働安全衛生法
- (ニ) 建設業法、その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律
- (ヌ) 条例等
 - a. 長崎県建築基準条例
 - b. 長崎県環境基本条例
 - c. 長崎県未来につながる環境を守り育てる条例
 - d. 長崎県福祉のまちづくり条例
 - e. 長崎市景観条例
 - f. 長崎市環境基本条例
 - g. 長崎市環境保全条例
 - h. 長崎市廃棄物の減量及び適正処理に関する条例
 - i. 長崎市水道事業給水条例
 - j. 長崎市下水道条例
 - k. 長崎市個人情報保護条例
 - l. 長崎市情報公開条例

- m. 長崎市火災予防条例
- n. 長崎市地区計画の区域内における建築物に係る制限に関する条例
- (ホ) その他関連法令、条例等

イ. 【要綱・基準等】

- (ア) 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）
- (イ) 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編、機械設備工事編）
- (ロ) 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
- (エ) 建築構造設計基準及び同基準の資料
- (オ) 建築設計基準
- (カ) 建築設備設計基準
- (キ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
- (ク) 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
- (ケ) 建築工事安全施工技術指針
- (コ) 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
- (サ) 建設副産物適正処理推進要綱
- (シ) 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
- (ス) 学校給食衛生管理基準、学校給食実施基準
- (セ) 大量調理施設衛生管理マニュアル
- (ソ) 学校給食調理場における手洗いマニュアル、調理場における洗浄・消毒マニュアル
- (タ) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
- (チ) 学校給食調理従事者研修マニュアル
- (ツ) 食に関する指導の手引
- (テ) 学校給食における食中毒防止の手引き
- (ト) 学校環境衛生基準
- (タ) 長崎県環境基本計画
- (ニ) 長崎県地球温暖化対策実行計画
- (ハ) 長崎県環境物品等調達方針
- (ホ) 長崎市第二次環境基本計画（改訂版）
- (リ) 長崎市地球温暖化対策実行計画【事務事業編】 【地域施策編】
- (ハ) その他関連要綱、基準及びマニュアル

6. 諸条件

(1) 前提条件

ア. 立地条件

新学校給食センターが立地する事業予定地の前提条件は、次のとおりである。

- (7) 事業予定地：長崎県長崎市豊洋台2丁目56番地260、261
- (4) 敷地面積：約7,700㎡
- (9) 地域地区等：
- a. 用途地域：第一種中高層住居専用地域（建蔽率60%，容積率150%）
事業者において、建築基準法第48条第3項ただし書きに基づく許可を受ける必要がある。
 - b. 防火地域・準防火地域の指定なし
建築基準法第22条に基づく指定区域
 - c. 建築基準法第56条の2に基づく日影による高さ制限は、同法別表第4-2(に)(2)による。
 - d. 事業予定地は、「サンコート豊洋台地区計画」が定められている。地区の細区分は定められていないため、用途地域以外に特に用途制限はないが、地区整備計画に適合している旨の届出を、建設工事の着工の1か月前（建築確認申請の前）までに、本市都市計画課へ提出する必要がある。
 - e. 長崎市地区計画の区域内における建築物に係る制限に関する条例第4条ただし書きに規定する許可は必要ない。
- (1) 接続道路：南側道路（幅員約6m）
- (2) 給排水：上水については、開発行為の同意書に基づき、開発負担金については、本市上下水道局事業管理課と協議が必要である。給水設備については、南側道路の配水本管（φ150）より引き込むこと。また、配水本管（φ150）より敷地内まで引き込む整備工事（加入金等を含む）は事業者で行うこと。上水接続計画については事業者の提案とするが、受水槽を設置すること。
- 汚水については、下水道事業計画区域に含まれるが、汚水管が当該地前面道路に布設されていないため、本市にて汚水管の延伸を行う。汚水管の延伸の概要については、本市上下水道局下水道建設課と協議を行うこと。
- また、雨水は下水道事業計画区域外であり、雨水を道路側溝に排水する場合は、別途道路管理者と協議を行うこと。
- (3) 都市ガス：供給事業者が事業予定地の南側道路まで敷設予定であるため、都市ガスを利用する場合は、別途供給事業者と協議を行うこと。
- (4) その他：周辺道路との高低差があるため、進入路を整備するための造成工事が必要である。また、事業予定地への進入は、南側道路からとする。事業予定地内への進入路の整備に際して、1m以上の切り土を行う場合、敷地面積の20%以上又は1,000㎡以上であれば、開発行為に該当

するため、開発許可が必要である。なお、開発許可が不要な場合については、都市計画法施行規則第60条による証明が必要である。また、開発許可に該当しない場合でも、擁壁の築造については、進入路着工前に工作物の建築確認申請が必要である。

イ. 敷地条件

新学校給食センターが立地する事業予定地の敷地条件に関しては、以下に示す資料を参照すること。

- (7) 敷地の現況 : 「資料 2 事業予定地位置図」、
「資料3-1 事業予定地現況測量図」、
「資料3-2 教育施設用地現況図」、
「資料3-3 テニスコート部分現況図」、
「資料4 事業予定地接続道路現況図」
- (4) 敷地の地質及び地盤 : 「資料 5 事業予定地地盤調査資料」
- (5) 設備インフラ : 「資料 6 事業予定地設備インフラ現況図」

ウ. 運用開始期限

新学校給食センターは、令和4年1月12日から運用開始できるよう施設整備を行うこと。

(2) 学校給食の状況等

本市の学校給食の状況等は、次のとおりである。

(7) 学校給食の標準回数

区分	標準回数
小学校	185 回
中学校	180 回

※標準回数とは、給食実施校における4月から翌年3月までの学校給食の実施予定回数をいう。また、行事等により、給食提供回数は配送校により異なる。

- (4) 主食回数：米飯週 3 回、パン週 2 回

(5) 学校の始業式・終業式の日程（平成 31 年度（令和元年度））

区 分	始業式	終業式
1 学期	平成 31 年 4 月 8 日（月）	令和元年 7 月 19 日（金）
2 学期	令和元年 9 月 2 日（月）	令和元年 12 月 24 日（火）
3 学期	令和 2 年 1 月 8 日（水）	令和 2 年 3 月 24 日（火）

(3) 配食対象校の提供食数

新学校給食センターが給食を配食する対象校及び配食数は、「資料7 給食配送・食器等回収先学校一覧」のとおりである。新学校給食センターが有する調理能力は、8,000食／日（アレルギー対応食150食／日を含む）が無理なく供給できる規模とする。事業期間中は提供対象施設を調整する等により8,000食を維持する。

提供食数については、給食実施月の前月20日頃までに、本市から事業者に予定食数を連絡する。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時までに本市から事業者に連絡を行う。ただし、自然災害やインフルエンザの流行による学校閉鎖等により、急遽変更することがある。また、特別な行事等により、学校別に休みの時期がずれることがあり、若干の増減があることに留意すること。

(4) 本市側の配置職員数

新学校給食センター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10名程度の想定である。

(5) 献立作成・食材調達

新学校給食センターで調理する給食の献立（2献立、副食3品対応を前提とし、アレルギー対応食を含む。）については、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選定し、取扱業者に発注し、調達する（「資料8 新学校給食センターの想定献立」参照）。

第2. 設計業務

1. 設計業務における基本的な考え方

本事業の設計業務については、ライフサイクルコストの縮減に配慮して計画すること。

(1) 施設計画の考え方

ア. 全体配置

事業予定地の周辺が住宅地であることを考慮し、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、敷地全体のなかでの配置バランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。

- a. 近隣住民等への日照・臭気・騒音等に配慮した施設配置とすること。
- b. 周辺に戸建住宅など存在することから、騒音発生源（可燃物庫・不燃物庫、残渣処理室、室外機、給排気口等）を周辺に影響のない側に設置し、騒音が発生しにくい施設（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）について検討すること。
- c. 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。

イ. ゾーニング・諸室配置・動線計画

本事業により整備される各諸室は、維持管理・運営を効率的かつ効果的に行うことができるように配置するとともに、緊急時においてもスムーズに避難できるよう、適正な動線計画とすること。

(7) 給食エリア

- a. 食材の搬入から調理済食品の発送までの流れに基づき、作業諸室をワンウェイになるようにレイアウトすること。
- b. 各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じたゾーニングを行うこと。
- c. 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。
- d. 人の流れを踏まえて、作業区域毎に前室を設けること。
- e. 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。
- f. 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。
- g. 揚物室については、使用する油を衛生上問題ないように注入・排出を行える

よう計画すること。

- h. 可燃物庫・不燃物庫は、防虫防鼠のために、隔壁等により調理エリア（給食エリア内の調理に係るエリア。以下同様）から完全に隔離されていること。
- i. 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、手を使用せ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。

(4) 一般エリア

- a. 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。
- b. 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。
- c. 本市の職員が外部からの侵入者を監視することも考慮して、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. 必要諸室・什器・備品等

(7) 必要諸室

本事業に必要な諸室は、「資料9 参考諸室リスト」のとおりとし、全体のバランスや共用部分の計画等については、事業者の創意工夫による提案を期待する。

(4) 什器・備品等

什器・備品等は、「資料10 什器・備品等リスト（指定）」に基づき、「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。

エ. 仕上計画

仕上計画については、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削減に努めるとともに、建設時に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、平成26年）」に記載されている項目の範囲と同等

以上であることを原則とする。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。

建物外部の仕上げについては、次の点に留意すること。

- a. 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。
- b. 鳥類及び鼠族、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。

建物内部の仕上げ（天井、床、内壁、扉及び窓等）については、次の点に特に留意すること。ただし、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。

- a. 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。
- b. 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐油性、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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 高架の取付設備（パイプライン、配管及び照明器具等）、窓の凹凸等、塵埃の溜まる箇所は可能な限り排除すること。
- f. 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。
- g. 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。
- h. 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、高所に設置される窓は遮光型のパネルとすること。
- i. 窓ガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。
- j. 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。

- k. 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。
- l. 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。

オ. ユニバーサルデザイン

高齢者・障害者等を含むすべての施設利用者（見学者等）が新学校給食センター（外構・敷地へのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できるよう、ユニバーサルデザインに配慮すること。

(2) 周辺環境・地球環境への配慮

ア. 地域性・景観性

地域及び事業予定地周辺との調和を図りつつ、地域に親しまれる景観を創ること。
また、建設工事中も含めて、周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制する計画とすること。特に、騒音・振動については、「騒音規制法、振動規制法及び長崎県未来につながる環境を守り育てる条例」に基づき、事業予定地は、騒音では第2種区域、振動では第1種区域に該当する。なお、新学校給食センターは、「学校等」に該当するため、事業予定地の周辺のおおむね50mの区域は、騒音規制が5デシベル(A)厳しくなるので留意すること。なお、地元説明会等を本市が実施する際には、事業者は資料作成等に協力すること。

イ. 環境保全・環境負荷低減

地球温暖化防止の観点から、環境への負荷の少ない設備等の導入を検討するとともに、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。

また、再生可能エネルギーの利用、LED照明の採用、自然採光の利用、雨水の再利用、節水器具の採用、リサイクル資材の活用等、施設・設備機器等の省エネルギー化や廃棄物発生抑制等を図ることとし、事業者の創意工夫による具体的なアイデアを提案すること。建設工事にあたっては、低公害型・省エネルギー型の建設工事機械の導入に努めること。

(3) 構造計画の考え方

新学校給食センターの構造計画については、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 2015 年版（2016 年追補収録版）（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。

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。

ア. 施設の建築構造体の耐震安全性の分類

新学校給食センターの構造体耐震安全性の分類は、「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）」のII類とする。

イ. 施設の建築非構造部材の耐震安全性の分類

新学校給食センターの非構造部材の耐震安全性分類は、「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）」のB類とする。

ウ. 建築設備の耐震安全性の分類

設備の耐震対策については、「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）」の乙類とする。

(4) 設備計画の考え方

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、最新版）」、「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、給排水衛生設備、空気調和・換気設備の計画を行うこと。

- a. 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（地下に配管ピットやメンテナンススペースを設ける等）。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 防虫等に配慮しつつ、騒音・臭気について事業予定地周辺の住宅等に配慮した設備計画とすること。
- f. 新学校給食センター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。
- g. 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。
- h. 必要に応じて凍結防止対策を講じること。

ア. 電気設備

(7) 照明器具・電灯、コンセント設備

- a. 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。

- b. LED 照明等の高効率型器具、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。
- c. 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。
- d. 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。
- e. 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。
- f. 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、揚物・焼物・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。
- g. 照明は、食材の色調に影響を与えないものであること。
- h. 照明装置には、必要に応じて電球等の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、電球等の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

- a. 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、市職員用事務室につながるインターホン等を設置すること。
- b. 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

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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、新学校給食センターと学校が連携して食育を実施できることが望ましい。

- d. 市職員用事務室、事業者用事務室及び会議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台程度を予定）。

(I) 受変電設備

- a. 受変電設備は、メンテナンスしやすいように配慮して設置を計画すること。

イ. 空調換気設備

(7) 空調設備

- a. 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。
- b. 調理エリアには、温度（25℃以下）、湿度（80%以下）の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を防ぐため、これらの発生する場所から離して設置すること。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 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。
- f. 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。

(4) 換気設備

- a. 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、揚物・焼物・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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 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

- a. 空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすること。

(I) 熱源設備

- a. 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。

ウ. 給排水衛生設備

(7) 給水設備

- a. 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。
- b. 飲料水及び蒸気又は 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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 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。
- f. 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（調理使用済み油を使用可能なものとする）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を設け、ステンレス製とすること。
- g. 給水設備は、必要に応じて防錆機器を設置すること。
- h. ボイラー（調理使用済み油を使用可能なものとする）、受電設備等のユーティリティ関連機器は、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。
- i. 受水槽内に汚れ及び錆が認められないこと。
- j. 受水槽は、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であること。
- k. 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られていること。
- l. 受水槽の容量は、災害発生時に炊出しを実施することを考慮して計画すること。また、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。

(4) 排水設備

- a. 汚水、雑排水は適切に下水道に接続すること。
- b. 排水設備は、十分な臭気・騒音対策を講じること。
- c. 給食エリア内の排水を事業予定地外に排出する配管は、排水処理施設に接続されていること。この場合、排水処理施設からの逆流を防止すること。
- d. 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。
- e. 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。
- f. 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。
- g. 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出水は、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。
- h. 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。
- i. 調理エリア等、必要な部分に排水溝（路）を設けること。
- j. 下水道法に定められた一定量以上の水量や汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去（汚水処理）すること。

(5) 衛生設備等

- a. 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。
- b. 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。
- c. トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すこと。
- d. 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。
- e. 手洗い設備の排水が床に流れないように工夫すること。

エ. その他設備

(7) 靴殺菌設備

- a. 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。

(4) 防虫防鼠設備

- a. 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。

- b. 排水溝への出口には、少なくとも 0.5cm 以下の格子幅の蓋を備えること。
- c. 吸気口、排気口については、格子幅 1.5mm 以下の防虫ネットを備えること。
- d. 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト、冷媒チューブ貫通部分等は、防鼠、防虫のために、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

- a. 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。
- b. 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。
- c. 各設備の材質は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性とすること。

(イ) 小荷物専用昇降設備・エレベーター

- a. 必要に応じて、小荷物専用昇降機を設置し、多目的研修室に試食用の給食等を運搬しやすいよう工夫すること。
- b. 車椅子使用者が利用する諸室を 1 階以外の階に配置する場合は、障害者仕様エレベーター（地震管制システム付きとし P 波、S 波を感知できる性能とすること）を設置すること。

(オ) 防塵対策

- a. 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

- a. 新学校給食センター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。
- b. 警備システムについては適切に整備すること。
- c. 作業モニタリングを目的とし、主要な調理室において作業状況を確認できる位置にカメラの設置を行い、市職員用事務室にモニターを設置すること。
- d. 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室等にはカメラの設置を行い、見学スペースにモニターを設置すること。

(5) 周辺インフラとの接続

(7) 上水道

- a. 上水については、開発行為の同意書に基づき、開発負担金について、本市上

下水道局事業管理課と協議が必要である。給水設備については、南側道路の配水本管（φ150）より引き込むこと（「資料6 事業予定地設備インフラ現況図」参照）。また、配水本管（φ150）より敷地内まで引き込む整備工事（加入金等を含む）は事業者で行うこと。上水接続計画については事業者の提案とするが、受水槽を設置すること。また、開発負担金は事業者が支払うこと。

$$\text{開発負担金} = \text{計画給水量}(\text{m}^3/\text{日}) \times \text{給水区域外面積} (386,643.61 \text{ m}^2) / \text{開発面積} (429,172.41 \text{ m}^2) \times \text{開発負担金単価} + \text{消費税相当額}$$

(イ) 下水道

- a. 汚水については、汚水管が当該地前面道路に布設されていないため、本市にて延伸を行うので、本市上下水道局下水道建設課と協議の上、汚水管に接続すること（「資料6 事業予定地設備インフラ現況図」参照）。なお、受益者負担金の支払いは不要とする。
- b. 雨水排水については、下水道事業計画区域外であり、雨水を道路側溝に排水する場合は、別途道路管理者と協議を行うこと。

(ウ) 電力

- a. 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。

(エ) ガス

- a. 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。
- b. 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。

(オ) 電話

- a. 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。

(6) 防災安全計画の考え方

ア. 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経て、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

フィルムを採用する等により安全性を確保すること。

イ. 警備保安の充実

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、新学校給食センター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。

ウ. 災害時の対応

- a. 災害時において、調理室の回転釜（400L程度を2釜）を、炊き出し用として整備すること。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（例えば電気釜として自家発負荷を見込むなど）、単独での使用、災害時での使い易さ、熱源調達の容易さを踏まえ、提案すること。
- b. 炊き出し作業（汁物の調理を基本とし、400L・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こと（市職員用事務室内の電源を含む）。なお、災害用発電設備の容量については費用対効果等を踏まえ、整備すること。
- c. 本市で調達する防災用食糧（アルファ米2,000食、水2,000ℓ）を備蓄可能な10㎡程度の防災用食糧備蓄庫を設けること。

2. 設計業務対象施設に係る要件

本事業の設計業務対象施設は、以下に示すとおりとする。

(1) 新学校給食センター

事業者は、2献立対応を前提として、8,000食/日（アレルギー対応食150食/日を含む）の給食を無理なく調理できる新学校給食センターを整備すること。新学校給食センターは、HACCPの概念に基づく学校給食衛生管理基準等に準拠するとともに、HACCPの概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食の提供及び食育に資する施設であること。特に、留意すべき点として、ドライシステムを前提とし、汚染・非汚染が交差しないよう、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線等を工夫するほか、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分することによって、二次汚染の防止を図ること。

ア. 調理室（煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物・蒸し物室、アレルギー専用食調理室、炊飯室）

- a. 調理室は、調理量に応じて調理のための調理機械・器具等が適切に設置できるよう計画すること。
- b. 調理室は、壁、扉等によって他の諸室から明確に区分すること。特に、市職

員用事務室、事業者用事務室、更衣室、休憩室、トイレ等、調理と直接関係のない場所とは隔壁等により区画すること。また、交差汚染を防止するため、調理室内の区分にも配慮すること。

- c. 調理室に入る前の手洗い場については十分な数及び肘まで洗うことができる広さを有すること。
- d. 調理室は、十分な作業スペースを確保すること。特に、回転釜については、2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることができる配置とすること。
- e. 回転釜の数量等については、小学校と中学校では味付けが異なることから別の釜を使用することとし、極力手作りの給食を行うことを前提として余裕を持って計画すること（麺ゆで釜、下ゆで釜）。また、回転釜はグラウンドケトル等の大釜の設置は避けること。なお、熱源は事業者の提案によるものとする。
- f. 和え物室には冷蔵庫又はチルド庫を設置すること。なお、8,000食分の和え物が可能な広さとすること。
- g. 和え物準備室には加熱機器等を設置することとし、和え物室と分けすること。
- h. 学校給食衛生管理基準に基づき、調理済食品 50g を 2 週間保存できる専用冷凍庫を設置すること。
- i. 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。また、150食/日の調理に対応可能な調理機械（炊飯機器を含む）を適切に設置すること。
- j. 炊飯室は、連続式炊飯システムの導入を踏まえて適切に計画すること。
- k. 下処理した野菜等を上処理できる切裁スペースを確保すること。

イ. コンテナ室、器具洗浄室（和え物室用・調理室用）、配送用風除室

- a. 洗浄したコンテナは、機器により消毒し、保管すること。また、コンテナへ食缶の詰め込み作業を行うコンテナ室を設置すること。
- b. 器具洗浄室は、和え物室用と調理室用に区分することが望ましい。器具消毒保管庫を設置すること。
- c. 配送車へのコンテナ、食器及び食缶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。調理済食品の搬出口にはシャッター及びエアカーテンを設け、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。また、トラック出入口には、雨等に配慮して 3m 程度の庇を設けること。

ウ. 荷受室、検収室（野菜類・魚肉類）、下処理室（野菜類・魚肉類）、食品庫・調味

料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室

- a. 食材搬入を円滑に行えるようにプラットフォームを設けること。
- b. 荷受室（野菜類、魚肉類、米、調味料・乾物等）を設けること。
- c. 検収室は、野菜類検収室・魚肉類検収室の2室を設置すること。
- d. 学校給食衛生管理基準に基づき、検収室には、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。
- e. 検収室から下処理室へは人が出入りできるよう計画すること。
- f. 下処理室は、野菜類下処理室・魚肉類下処理室の2室を設置すること。
- g. 野菜類下処理室には、野菜類下処理室から調理室への根菜類、葉物類の野菜用ラインと果物用ラインを設けること。
- h. 下処理室から各種の調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。
- i. 食品庫・調味料庫は、缶詰・調味料等を保存（25℃以下など）する室とし、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。
- j. 物品倉庫は、食品・調味料以外の物品を保管する室とし、食品庫・調味料庫とは別に設けること。
- k. 精白米 8,000 食を 3 日分貯米し、温度・湿度の管理を適切に行える施設、設備を導入すること。また、連続式炊飯システムの導入を踏まえて適切な設えとすること。
- l. 添物（ジャム、チーズ等）用の検収室（仕分けスペース含む）及び仕分室を作業効率を考慮し、コンテナ室側に設置すること。仕分室には、冷凍・冷蔵庫を設置すること。
- m. 泥付きの根菜類等を処理できるスペースを確保すること。

エ. 洗浄室・器具洗浄室（検収室用・下処理室用）・残渣処理室・油庫・可燃物庫・不燃物庫・回収用風除室

- a. 洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑であること。
- b. 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。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置すること。
- c. 器具洗浄室は、検収室用・下処理室用として設置し、野菜用と魚肉用に区分して設置すること。保管庫（殺菌、乾燥機能付）を設置すること。
- d. 残渣処理室では、残渣の処理として脱水等を行うこと。厨芥脱水機・粉碎器等、残渣の削減を図る設備を設置すること。
- e. 厨芥の保管を行う場合は、残渣処理室外で行うものとし、十分な容量のごみ

容器を置くこと。また、野生動物に荒らされないよう、室の開閉の管理には注意すること。

- f. 油庫においては、油の搬入において他の食品との動線が交差しないこと。清掃専用水栓及び用具庫等を設置すること。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。
- g. 可燃物、不燃物を保管する室として適切に整備し、廃棄物の分別に対応できるように、十分なスペースを確保すること。
- h. 配送車からコンテナ、食器及び食缶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。回収口にはシャッター及びエアカーテンを設け、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止すること。また、トラック出入口には、雨等に配慮して3m程度の庇を設けること。

オ. 管理諸室等

(7) 事務室（市職員用事務室、事業者用事務室）

- a. 事務室は、本市職員用と事業者用を個別に設置すること。
- b. 市職員用事務室（10名程度利用の想定）は玄関ホールに面し、食材料業者、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する（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市職員用事務室に設置することでも可とする。）。また、各事務室から前室を通過して直接検収室に入れるようにすること。
- c. 事務室に隣接して、更衣室（男・女）を設けること。
- d. フリーアクセスフロアとすること。
- e. 給湯室又は給湯コーナー、並びに冷凍冷蔵庫を設置すること。
- f. カーテン若しくはブラインドを設置すること。

(4) 市職員用更衣室

- a. 市職員用事務室とは別に、市職員用更衣室（合計10㎡程度）を男女別に設けること。
- b. 市職員用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。

(5) 調理従事者用更衣室

- a. 調理従事者等の数及び男女比率に応じた十分な広さの更衣室を設置し、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。
- b. 調理従事者等各人が作業時に使用する衣服、靴、帽子、ネットが収納できる

設備を有すること。

- c. 洗濯を要する作業衣服、帽子、ネットが収納できる容器を備えること。
- d. 調理従事者等の数及び男女比率に応じたシャワー室（男・女）を、更衣室に隣接して設置すること。
- e. カーテン若しくはブラインドを設置すること。

(I) 職員用トイレ（調理従事者用トイレ、市職員用トイレ、事業者用トイレ）

- a. 調理従事者用トイレ（男・女）、市職員用トイレ（男・女）、事業者用トイレ（男・女）を設置すること（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。
- b. 調理従事者用トイレ（男・女）及び市職員用トイレ（男・女）は、調理従事者又は市職員の数及び男女比率に応じて計画し、またその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（直線距離で3m以上離す）こと。
- c. 調理従事者用トイレ（男・女）及び市職員用トイレ（男・女）は自動扉とし、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。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。
- d. 擬音装置を設けること。

(オ) 休憩室

- a. 事業者用休憩室を、可能な限り事業者用事務室の近くに、男女別に設けること。
- b. 落ちついた雰囲気とし、自然採光等により明るい雰囲気とすること。
- c. カーテン若しくはブラインドを設置すること。

(カ) 洗濯・乾燥室

- a. 洗濯・乾燥室は、乾燥機を適切な台数設置する十分な広さを有する室、又は、物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室として整備すること。
- b. 洗濯機は、市職員用（1台）と事業者用それぞれ設置すること。事業者用は、汚染用作業区域、非汚染作業区域に区分し、調理従事者等の数に応じた適切な数の洗濯機及び乾燥機を設けること。
- c. 屋外では乾燥せず、洗濯・乾燥室において乾燥させること。

カ. 会議室等

(7) 多目的研修室

- a. 多目的研修室は、長机等を利用し、40名程度が研修できるスペースを確保すること。
- b. 講師用調理台（シンク付き）1台、手洗い（2台以上）、食器用棚を設けるとともに、ウェブカメラ、テレビ（50型以上）、HDD・DVDレコーダー、ホワイトボード、カーテン若しくはブラインドを設置し、食に関する教育等が開催できるよう配慮すること。
- c. 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兼ねた、調理準備室を設置すること。

(4) 見学通路

- a. 見学者の動線は、隔壁、ガラス等で食材や調理従事者等の動線から完全に分離されていること。なお調理場側のガラス面は、破損・崩落等の危険の及ばないようにすること。
- b. 見学通路の配置は、給食調理作業の妨げにならないよう、配慮すること。
- c. 一度に40名程度が施設等を見学するためのスペース（通路）として設置し、学校給食の調理の状況等、内部の各作業を見ることができるよう計画すること。また、必要に応じて見学補助用のモニターを設置すること。
- d. 見学者が利用する廊下に、ユニバーサルデザインに配慮し、障害者対応の手摺りを設けること。
- e. 通路・壁面等に新学校給食センターや食育に関する情報の発信スペースを設けること。

(7) 一般用トイレ（多目的・男子・女子）

- a. 一般用トイレは、多目的研修室に近接して設け、40名程度が一堂に会した場合でも無理なく使えるよう、男女比等を考慮して適切に計画すること。なお、女性用トイレブースについては3ブース以上とすること。
- b. 多目的トイレを少なくとも1カ所以上設置し、ユニバーサルデザインに配慮し、高齢者・身体障害者等が使いやすい仕様とすること。
- c. すべて洋式便器で、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。
- d. 擬音装置を設けること。
- e. 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。

キ. 各作業区域への出入口

- a. 非汚染作業区域への入口には、前室及び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。
- b. 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。
- c. 一般区域から汚染作業区域・非汚染作業区域への出入口には、それぞれ前室を設け、エプロン及び靴の殺菌消毒設備を適切に設置すること。

ク. 共用部等

- a. 外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止でき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。
- b. 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、作業エリアへの履き替えもスムーズに行えるよう工夫すること。また、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。
- c. 車椅子対応としてエレベーター1基を設置し、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。
- d. 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。
- e. 一般区域に適切な規模の倉庫を本市用と事業者用それぞれ設けること。
- f. AED（自動体外式除細動器）を、一般市民を含め、誰でも使用できるよう、分かりやすい場所に1台以上設置すること（自動体外式除細動器（AED）の適正配置に関するガイドラインについて（厚生労働省医政局長通知、平成25年9月27日）を参照）。

ケ. 外構

- a. 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。
- b. 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。
- c. 新学校給食センター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。

- d. 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。

コ. サイン計画

- a. 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こと。
- b. 各室名は、分かりやすく表示する等、適切にサイン計画を行うこと。
- c. 新学校給食センターの銘板及び注意書きの看板等を設置すること。
- d. 見学通路には作業内容がわかるような解説・案内表示を設置すること。

サ. 植栽計画

- a. 樹種の選定においては、病虫害及び害鳥等による影響に配慮すること。

シ. 駐車場

- a. 来客用・職員用あわせて10台程度、大型バス1台以上を確保すること。なお、業務従業者は公共交通機関の利用や送迎バスを手配するなどの工夫により、できる限り近隣への車両の交通量を抑制すること。
- b. 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とし、駐車場内での安全が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。
- c. 車椅子利用者用駐車場は、建物入口付近に計画すること。

ス. 駐輪場

- a. 駐輪場については、駐輪スペースを適宜設けること。また、屋根、自転車ラックを設ける等により、利便性を高めること。

セ. 排水処理施設

- a. 排水処理施設は、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。

ソ. 可燃物庫・不燃物庫

- a. ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、可燃物及び不燃物の保管スペースを設けること。
- b. 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。

タ. 進入路及び擁壁の整備

- a. 事業予定地への進入は、南側道路からとする。南側道路とは高低差があるため、進入路を整備するための造成工事が必要である。
- b. 進入路の整備に際して、切土をする高さが1m以上又は盛土をする高さが50cm以上の場合、敷地面積の20%以上又は1,000 m²以上であれば、開発行為に該当するため、開発許可が必要である。
- c. 進入路の勾配は12%以下とし、事業スケジュールや配送車の安全な運行等を勘案の上、適切な勾配で進入路を整備すること。
- d. 進入路の整備に際して新たに擁壁を整備する場合は、事業予定地の外周の既存擁壁の安全性を確保した上で、整備すること。また、開発許可に該当しない場合でも、擁壁の築造については、進入路の着工前に工作物の建築確認申請が必要である。
- e. 本事業の実施により既存のテニスコートを一時的に解体する必要がある場合には、一部解体を行うことができるが、解体・復旧に関する費用については事業者の負担とする。

3. 設計業務遂行に係る要求内容

(1) 業務の対象範囲

設計業務は、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。

- a. 事業者は、必要に応じて、現況測量、地盤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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 事業者は、事業契約締結後、必要に応じて、速やかに電波障害調査を行うこと。
- e. 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。
- f. 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。

- g. 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。
- h. 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。
- i. 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、新学校給食センター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、設計業務の主任技術者を配置し、組織体制と合わせて設計業務の着手前に次の書類を提出すること。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。なお、事業者は、設計業務の着手前に詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本市に提出して承諾を得ること。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設計業務完了届を提出するものとする。

	設計業務着手時の提出書類	部数
i)	設計業務着手届	1部
ii)	主任技術者届（設計経歴書を添付のこと。）	1部
iii)	担当技術者・協力技術者届	1部
iv)	設計計画書（詳細工程表を含む）	1部

	基本設計及び実施設計完了時の提出書類	部数
i)	設計業務完了届（基本設計）	1部
ii)	設計業務完了届（実施設計）	1部

(4) 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。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。

	基本設計の提出書類	部数等
i)	施設設計図	A1 版 3 部、 A3 縮小版 5 部
ii)	構造設計資料	3 部
iii)	設備設計資料	3 部
iv)	什器・備品リスト・カタログ	各 3 部
v)	工事費概算書	3 部
vi)	要求水準書との整合性の確認結果報告書	3 部
vii)	事業提案書との整合性の確認結果報告書	3 部
viii)	打合せ記録簿等、その他必要資料	3 部
ix)	上記のすべてのデジタルデータ（CAD データも含む。）	一式

	実施設計の提出書類	部数等
i)	施設設計図	A1 版 3 部、 A3 縮小版 5 部
ii)	構造設計図	3 部
iii)	設備設計図	3 部
iv)	什器・備品リスト・カタログ	各 3 部
v)	外観・内観パース（額付）	一式
vi)	工事費積算内訳書・積算数量調書	各 3 部
vii)	要求水準書との整合性の確認結果報告書	3 部
viii)	事業提案書との整合性の確認結果報告書	3 部
ix)	近隣住民説明に係る資料	各 3 部
x)	確認申請書類	3 部
xi)	打合せ記録簿等、その他必要図書	3 部
xii)	上記のすべてのデジタルデータ（CAD データも含む。）	一式

(5) 設計業務に係る留意事項

本市は、事業者には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。ただし、当該資料については、長崎市情報公開条例に基づき、情報公開文書の対象となることに留意すること。

(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、新学校給食センター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。

第3. 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、新学校給食センターの建設、企画・提案した厨房機器及び什器・備品等の整備、工事監理等を行うこと。

2. 業務期間

(1) 業務期間

新学校給食センターは、令和3年11月30日までに建設工事を完了し、本市へ引き渡すこと。

(2) 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

(1) 基本的な考え方

事業契約書に定められた新学校給食センターの建設・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。

(2) 工事計画策定に当たり留意すべき項目

- a. 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。
- b. 建設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。
- c. 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。
- d. 近隣住民へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間の了承を得ること。

(3) 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に実施すること。各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。

なお、事業予定地への進入路の整備に際して、切土をする高さが1m以上又は盛土をする高さが50cm以上の場合、敷地面積の20%以上又は1,000㎡以上であれば、開発行為に該当するため、開発許可が必要である。

また、開発許可に該当しない場合でも、擁壁の築造については、進入路の着工前に工作物の建築確認申請が必要である。なお、申請に係る負担金・手数料等の費用については事業者の負担とする。

イ. 近隣調査・準備調査等

- a. 建設工事の着工に先立ち、近隣住民との調整及び建築準備調査等（周辺家屋影響調査を含む）を十分に行い、近隣住民の理解のもとに、工事の円滑な進行を確保すること。
- b. 本市が実施した事前調査を参考にしつつ、建物工事による近隣住民等への影響を検討し、問題があれば適切な対策を講じること。また、工事完了後についても建物工事による近隣住民等への影響がないか確認すること。
- c. 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。
- d. 本市が主体となって実施する近隣住民への説明等についても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、建設工事着工前に、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。

	工事監理に係る提出書類	部数等
i)	工事監理計画書	1部
ii)	工事監理体制届	1部
iii)	工事監理者選任届（経歴書を添付）	1部
iv)	工事監理業務着手届	1部

エ. 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、次の書類とともに本市に提出すること。

	施工前の提出書類	部数等
i)	工事実施体制届	1部
ii)	工事着工届	1部
iii)	現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	1部
iv)	承諾願（仮設計画書）	1部
v)	承諾願（工事記録写真撮影計画書）	1部
vi)	承諾願（総合施工計画書）	1部
vii)	承諾願（主要資機材一覧表）	1部
viii)	報告書（下請業者一覧表）	1部
ix)	上記のすべてのデジタルデータ	一式

※ ただし、承諾願は、建設工事会社が工事監理者に提出し、その承諾を受けた後、事業者が本市に提出するものとする。

(4) 建設期間中業務

ア. 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、事業者や建設会社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職員と協議の上で決定するものとし、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

- a. 事業者は、新学校給食センター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. 厨房機器等の調達及び設置業務

「資料12 厨房機器等参考仕様リスト」を参考として、本事業を実施するために必要な厨房機器等の調達及び設置工事を行うこと。ただし、本リストはあくまでも提案の参考として示したものであり、メーカー等を指定するものでもなく、このリストに示した以外の厨房機器等についても、その提案を妨げるものではない。

なお、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送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。

また、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。

(7) 安全衛生管理のポイント

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

(4) 厨房機器等の規格及び仕様

- a. 板金類の仕様
 - (a) テーブル類甲板
 - i) 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。）。
 - ii) 板厚は変形しにくい1.2mm以上のものを使用すること。

- iii) 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。
 - iv) 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。
 - v) 甲板と背立の角では5R以上のコーナーを取ること。
- (b) シンク類の槽
- i) 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。
 - ii) 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。
 - iii) 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。
 - iv) オーバーフローは極力大型のものを用いること。
 - v) 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
- i) 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
- i) 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。
 - ii) 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。
 - iii) 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。
 - iv) 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。
 - v) 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
- i) ベース置き以外は高さ調整の行えるものとする。
 - ii) 最も錆びやすい箇所のため、SUS304仕様以上を用いること。
 - iii) 床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上とすること。

b. 機械機器の仕様について

(a) 冷機器（冷蔵室・冷凍室）

- i) 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。
- ii) 隙間のない密閉構造とすること。
- iii) 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
- iv) 食材の温度管理を適切に行える機器とすること。
- v) 庫内温度が戸外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とすること。
- vi) 適宜プレハブ式を導入すること。
- vii) 適宜パススルー式を導入すること。

(b) 下処理機器

- i) 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。
- ii) 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。
- iii) 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器を導入すること。
- iv) 1献立分の卵料理が可能な割卵機を設けること。また、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。
- v) 魚肉下処理室（卵用）、調味料計量室、和え物室に高速ミキサーを設置すること。また、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。
- vi) 調味料計量室、和え物室に電動式缶切り機を設置すること。
- vii) 根菜類（じゃがいも、さつまいもなど）の処理が可能なさいの目切り機を設置すること。
- viii) フードスライサー、果物用カット機械を導入すること。
- ix) 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。
- x) 切断機器は安全装置付きのものとすること。

(c) 熱機器（スチームコンベクションオーブン、フライヤー等）

- i) 清掃作業が容易に行える構造とすること。
- ii) 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。
- iii) 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。
- iv) 廃熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。

- v) 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。
- (d) 連続式炊飯機
- i) 最大8,000食分の炊飯が可能な連続式炊飯器とすること。
 - ii) 洗米機、炊飯器まで一連のシステムを導入すること。
 - iii) 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。
- (7) 厨房機器等の監視装置（温度計・計量器・ガス検知器等）の仕様
- a. 食材の検収・保管・下処理関連機器
- (a) 冷凍冷蔵室等
- i) 食材の適切な温度管理（冷蔵10℃以下、冷凍-18℃以下）が行える機器とすること。
 - ii) 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機器とすること。
 - iii) 自動記録装置付のものであれば、それを利用し、確実に状況を記録できること。
- (b) 水質検査機器
- i) 測定値を記録できるハンディ残留塩素計を使用して水道水内の塩素を測定し、適切な数値（遊離残留塩素0.1mg/リットル以上）になったことを確認し、検査結果を記録すること。
- (c) 検食用冷凍庫
- i) 2献立の原材料及び調理済食品の検食を-20℃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。
- b. 調理・加工機器
- (a) スチームコンベクションオーブン
- i) 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。
 - ii) 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。
 - iii) 洗浄が容易であること。
 - ix) カートイン方式とし、パススルータイプが望ましい。主菜用と副菜用に分けて2か所設置すること。
- (b) フ라이어
- i) 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。

(c) 真空冷却機

- i) 30分以内に中心温度を20℃付近又は60分以内に中心温度を10℃付近まで下げることのできる機器とすること。
- ii) 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。
- iii) 扉の開閉に場所をとらないこと。

c. 保冷機器

- i) 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。

d. 洗浄・消毒・保管の機器

(a) 食器洗浄機・機器洗浄機

- i) 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。

(b) 食器消毒保管庫

- i) 庫内温度計で確認でき、90℃で90分間以上の乾燥、殺菌が可能であり、温度記録装置付きの機器であること。

(c) 器具殺菌・消毒保管庫

- i) 90℃以上を90分間維持でき、温度記録装置付きの機器であること。
- ii) 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。

(I) 厨房機器の配置（交差汚染の防止）

a. 人（調理従事者等）の動線

- (a) 調理従事者等は担当する各作業区域だけで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。
- (b) 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・消毒等のサニタリー設備、エアシャワー等を設けること。

b. 物（食材・器材・容器）の動線

- (a) 物の流れが清潔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、ワンウェイのレイアウトとすること。

- (b) 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（連続的に運搬する自動装置）、カウンター、ハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- (c) 食肉、魚、野菜は相互に交差汚染しないよう、保管場所を区別すること。
- (d) 野菜等を調理する作業区域と、食肉等の病原菌が付着している前処理の作業場所との区画を分けること。
- (e) 包丁、まな板、ザル、秤り等の調理機械・器具の共通使用による交差汚染を防ぐため、調理機械・器具を処理する食材等に応じて区別すること。
- (f) 生ごみ、残渣がクリーンゾーンを経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

(オ) 厨房機器の据付け工法

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。

オ. 什器・備品等設置業務

- a. 「資料 10 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。
- b. 什器・備品等のリース・レンタルによる調達は不可とする。
- c. 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。

カ. 食缶・配膳器具類の調達業務

- a. 本事業を実施するために必要な以下の食缶を調達すること。食缶には、学校名及び学級名を表示すること。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敷地内の専用車両等通路などの縦断勾配が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とすること。また、保温食缶は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機能を有すること。
 - ・保温二重食缶（汁物、主菜）
 - ・保温二重食缶（炒め物、主菜）
 - ・米飯用二重食缶
 - ・蓄冷材入り二重食缶（サラダ）
 - ・小型二重食缶（サラダ別配缶食材用）

- ・小型二重食缶（特別支援学級用）
- b. 「資料 11 食器リスト（市が調達・更新）」を踏まえて、臨時的な予備も含めて、食器かご等の配膳器具を調達すること。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. 工事監理業務

- a. 工事監理者は、工事監理の状況を事業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、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理等業務委託契約約款」によることとし、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約書」に示された業務とする。

ク. その他

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、本市が責任を負うべき合理的な理由がある場合にはこの限りではない。

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。

	施工中の提出書類	部数等
i)	工事工程表	1 部
ii)	工事報告書	1 部
iii)	工事監理報告書	1 部
iv)	承諾願（機器承諾願）	1 部
v)	承諾願（残土処分計画書）	1 部
vi)	承諾願（産業廃棄物処分計画書）	1 部
vii)	承諾願（再資源利用（促進）計画書）	1 部
viii)	承諾願（主要工事施工計画書）	1 部
ix)	承諾願（生コン配合計画書）	1 部
x)	報告書（各種試験結果報告書）	1 部
xi)	報告書（各種出荷証明）	1 部
xii)	報告書（マニフェスト A・B2・D・E 票）	1 部
xiii)	その他必要書類	1 部
xiv)	上記のすべてのデジタルデータ	一式

※ 承諾願については、建設会社が工事監理者に提出してその承諾を受けた後、事業者が本市に提出・報告するものとする。

(5) 完成時業務

ア. 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「(7)事業者による自主完成検査」及び「(4)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。

(7) 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。

(4) 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新学校給食センター内に確保すること。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。

	完成時の提出書類	部数等
i)	工事完了届	1部
ii)	工事記録写真	1部
iii)	完成図（建築）	一式（製本図1部、原図）
iv)	完成図（電気設備）	一式（製本図1部、原図）
v)	完成図（機械設備）	一式（製本図1部、原図）
vi)	完成図（昇降機）	一式（製本図1部、原図）
vii)	完成図（什器・備品配置表）	一式（製本図1部、原図）
viii)	什器・備品リスト	1部
ix)	什器・備品カタログ	1部
x)	完成調書	1部
xi)	完成写真	1部
xii)	要求水準書との整合性の確認結果報告書	3部
xiii)	事業提案書との整合性の確認結果報告書	3部
xiv)	その他必要書類	1部
xv)	上記のすべてのデジタルデータ	一式

イ. 不動産登記等の関連手続き

事業者は、本市による完成確認後、建築完了検査、本施設の引き渡し、不動産登記手続き等を事業スケジュールに支障がないように実施すること。

第4. 維持管理業務

1. 維持管理業務総則

(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、新学校給食センターの機能を維持し、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。

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 平成30年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）にも準ずること。

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。

- a. 建築物保守管理業務
- b. 建築設備・厨房機器等保守管理業務
- c. 什器・備品等保守管理業務
- d. 食缶等の更新業務
- e. 外構等維持管理業務
- f. 環境衛生・清掃業務
- g. 警備保安業務
- h. 修繕業務
- i. 本事業に伴う各種申請等業務
- j. 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、新学校給食センター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、承諾を受けること。

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新学校給食センターを本市へ引き渡す予定日の2ヶ月前の日)までに本市へ提出すること。

- a. 維持管理は、予防保全を基本とすること。
- b. 新学校給食センターが有する性能を保つこと。
- c. 建築物の財産価値の確保を図るよう努めること。
- d. 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- e. 新学校給食センターの環境を安全、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。
- f. 劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。
- g. 省資源及び省エネルギーに努めること。
- h. ライフサイクルコストの縮減に努めること。
- i. 環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- j. 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。
- k. 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)を維持管理業務の開始2ヶ月前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

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 障害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

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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

- a. 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。
- b. 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。

2. 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、新学校給食センター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。

(1) 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。

(2) 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。

(3) クレーム対応

- a. 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。
- b. クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c. 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。

3. 建築設備・厨房機器等保守管理業務

新学校給食センター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。

(1) 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、現場を巡回して観察し、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。

(2) 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、定期的に観察し、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。

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 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。
- f. 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。
- g. 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。

(3) 故障・クレーム対応

- a. 市民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な故障の修理を行うこと。
- b. クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c. 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。

4. 什器・備品等保守管理業務

(1) 什器・備品等の管理業務

事業者は、新学校給食センター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。なお、ここでいう什器・備品等とは、比

較的長期間（概ね 3 年以上）にわたって、その性質、形状を変えることなく使用に耐えるもので、一品又は一組の価格（消費税及び地方消費税相当額を含めた額）が 1 万円以上の物品をいう。

(2) 什器・備品等台帳の整備業務

事業者は、新学校給食センターの什器・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。

(3) クレーム対応

- a. 市民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な故障の修理を行うこと。
- b. クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c. 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。

5. 食缶等の更新業務

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、1 回更新し、必要に応じて補充すること。なお、更新時期については、本市との協議により決定する（食器の更新は本市が行う）。

6. 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、外構等（工作物等も含む。）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。事業者は、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関連法令を遵守し、環境等に十分配慮すること。

- a. 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。
- b. 舗装等は配送車両等を考慮し、適切な状態に保つこと。

(1) 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、定期的に現場を巡回して、観察し、異常を発見したときは正常化のための措置を行うこと。

(2) 剪定・害虫防除・施肥業務

新学校給食センター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。

(3) 除草業務

新学校給食センターの敷地内の除草を行うこと。

(4) 故障・クレーム対応

- a. 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。
- b. クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c. 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。

7. 環境衛生・清掃業務

新学校給食センター及び敷地を、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。

(1) 環境衛生業務

- a. 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。
- b. 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。
- c. 管理基準に従って、残留塩素の測定を実施し、衛生的給水管理を行うこと。残留塩素の測定については、毎日、各給水配管系の末端の水栓（1ヶ所）にて定点（1点）測定を行い、遊離残留塩素 0.1mg/リットル以上であるかどうか確認し、所定の用紙に記録し、本市に報告すること。
- d. 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を実施し、本市にデータを提供すること。

(2) 清掃業務

(7) 日常清掃業務

- a. 新学校給食センター内外の床掃除、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。
- 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. 新学校給食センター内外の床洗浄、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. 照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・污水管・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、専門の業者に委託する等により、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。

(3) 防虫・防鼠業務

- a. 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。
- b. 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。

(4) 廃棄物管理業務

- a. 業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処分すること。
- b. ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

8. 警備保安業務

新学校給食センターを保全し、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、新学校給食センター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。

(1) 防犯・警備業務

- a. 夜間及び休日等、新学校給食センターが無人となる際において、機械警備を行うこと。
- b. 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。

(2) 防火・防災業務

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 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。

9. 修繕業務

事業者は、建築物、建築設備・厨房機器等、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。ただし、ここでいう修繕とは、計画修繕及び経常修繕をいい、大規模修繕を含まないものとする。

※ 建築物、建築設備等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。）。

- a. 事業者は、事業期間終了後の大規模修繕を見据えた事業期間全体の長期修繕（保全）計画を作成し、本市に提出すること。初年度の長期修繕（保全）計画は、施設引渡し予定日の2ヶ月前の日までに提出すること。長期修繕（保全）計画において、大規模修繕に係る見込額も提案すること。
- b. 長期修繕（保全）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。
- c. 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。
- d. 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。

第5. 運営業務

1. 運営業務総則

(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、配送対象の各小中学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（試食会や学校訪問時（各校各学期に1回程度、計年間75回程度）における授業の補助や資料等の作成支援を含む。）を実施すること。なお、施設の本市へ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。

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。

- a. 食材検収補助業務
- b. 給食調理業務（アレルギー対応食を含む）
- c. 衛生管理業務
- d. 給食配送・食器等回収業務
- e. 配送校での給食配膳業務
- f. 食器等洗浄・残渣処理等業務
- g. 運営備品調達業務
- h. 開業準備業務
- i. 献立作成支援
- j. 食育支援業務
- k. 広報支援業務
- l. 本事業に伴う各種申請等業務
- m. 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) 運営業務に係る仕様書

事業者は、運営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、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、運営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。

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。

- a. 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。
- b. 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。
- c. 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- d. 緊急時を想定した体制等の構築を行うこと。
- e. 近隣住民と良好な関係を保つよう努めること。
- f. 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。

なお、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新学校給食センターを本市へ引き渡す予定日の 2 ヶ月前の日）までに本市へ提出すること。

(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）を開業準備期間の開始2ヶ月前までに本市に届け出ること。なお、障害者雇用促進の理念を踏まえた人員配置とすること。

ウ. 業務従事者

- a. 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、アレルギー対応食調理主任、食品衛生責任者（以上を総称して「業務責任者」という）、及び業務遂行に最適と思われる業務担当者を選任し、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報告すること。
- b. 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。
- c. 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名配置させること。
- d. 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名配置させること。
- e. 事業者は、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。
- f. 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。

- g. 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に注意を促し、安全な学校給食を実施すること。
- h. 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。
- i. 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、円滑な運営業務の継続的な実施に努めること。
- j. 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、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

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 災害時等の対応として、本市が緊急的に新学校給食センターを使用する場合、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。
- e. 事業者は、新学校給食センターの来訪者等の急病、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

- a. 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。

- b. 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

- a. 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。
- b. 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設定すること。
- c. 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。
- d. 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。
 - ・モニタリングの実施状況
 - ・モニタリングを行った結果発見した不具合、改善点等
 - ・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
 - ・要求水準未達が発生した場合の改善方策

ク. その他

- a. 事業期間中の新学校給食センターの運営に係る光熱水費は、事業者の負担とする。
- b. 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。
- c. 事業予定地は住宅地に隣接しているため、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。

2. 食材検収補助業務

- a. 事業者は、本市が購入した食材の納入時には本市が行う検収に立ち会うこと。
- b. 本市職員が食材を検収する際に、事業者は積み下ろし、開封、数量確認等の検収補助を行うこと。
- c. 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。

- d. 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。

3. 給食調理業務

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（アレルギー対応食を含む。）及び作業工程に基づき、本市の栄養教諭等が選定・発注・検収した食材を、新学校給食センターを使用して、8,000食／日を、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。なお、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（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、日頃から新学校給食センター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。

(1) 業務遂行上の留意点

- a. 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。
- b. 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
- c. 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。

(2) 二次汚染の防止

- a. 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。
- b. 食肉、魚介、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。
- c. 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。

(3) 下処理

- a. 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。
- b. 食品洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて消毒を行うこと。

(4) 釜調理

- a. 小学校と中学校では味付けが異なることから、可能な限り別の釜を使用して

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。

(5) 揚物・焼物・蒸し物調理

- a. 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。
- b. 揚物調理に使用する食油は、調理当日に揚物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと。
- c. 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。

(6) 和え物調理

- a. 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。
- b. 加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管すること。
- c. 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。
- d. 肉、卵を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。
- e. 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。

(7) 炊飯

- a. 混ぜご飯は、新学校給食センターにおいて混ぜ具材も当日調理すること。
- b. 炊き込みご飯の実施を想定している。
- c. 炊飯に使用する精白米は、入荷の順に使用すること。

(8) 果物調理

- a. 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。
- b. 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。

(9) アレルギー対応食調理

- a. アレルギー対応食数は、2 献立における除去すべき原因食品について、150 食

／日とする。

- b. 「除去食」又は「代替食」により提供すること。
- c. 除去すべき原因食品の鶏卵（うずら卵を含む）、牛乳、えび・かに・いか・たこ、ピーナッツ、木の実類（アーモンド、カシューナッツ、くるみ）、そばが混入しないよう調理すること。なお、本市の学校給食では、「そば」は使用しない。また、「ピーナッツ」は、使用目的が明確ではない料理には使用しない（「煮ごみ」などの郷土料理に使用することがある。）。
- d. 対応する児童・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。
- e. アレルギー対応食の提供を行う児童・生徒の把握及び具体的な除去品目の決定等の対応方法については、所定の手続きに則り本市が行う。なお、運用開始当初は除去食を基本とし、運用開始後半年を目途に代替食の提供も行うことを予定している。
- f. 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。
- g. 炊飯は、アレルギー対応食専用の炊飯機器で調理すること。

(10) 事業者における給食の確認

- a. 給食の確認は、献立毎に行うこと。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 確認終了後、栄養教諭等の確認を受けること。
- e. アレルギー対応食も確認を行うこと。

(11) 配食

- a. 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。
- b. 調理当日に食肉、魚介、卵類を取り扱った者は、配食業務を行わないことが望ましい。
- c. 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。
- d. 配送前に調理済食品の中心温度を計り記録すること。
- e. 個人毎に供するジャム、チーズ、マーガリン、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。
- f. アレルギー対応食については、学校名、学級、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。

- g. 特別支援学級のうち、普通学級とは別に喫食する学級については、別に配食すること。

4. 配送校での給食配膳業務

事業者は、各配送校に適切な人数の給食配膳員を配置し、配送校内における配膳を行う（「資料 13 配送校のプラットホーム・配膳室の現況」参照）。また、配膳室（小荷物専用昇降機を含む）の清掃等の衛生管理を行う。

(1) 給食の配膳

- a. 各配送校に 1 名以上の給食配膳員を配置し、児童・生徒に確実に給食を受け渡すこと。
- b. 給食配膳員は、職員室にて配膳室の鍵を受け取り、配膳室で給食及び直接搬入品の検収を行うこと。
- c. 給食及び直接搬入品の検収については、袋や箱の汚れ等の状況、温度、数量等を確認し、記録すること。
- d. 直接搬入品の容器等については、所定の場所に配置すること。
- e. 給食配膳員は、各配送校の配膳室の状況にあわせて、配膳室でコンテナから配膳棚に食器・食缶及び直接搬入品を並べること。
- f. 小荷物専用昇降機がある学校は、給食配膳員を 2 名以上配置し、連携を図ること。
- g. アレルギー対応食については、個別対応表と照らし合わせ、表示された学校名、学級名、児童・生徒名等に間違いがないか確認の上、確実に当該児童・生徒の担任に受け渡すこと。
- h. 特別支援学級のうち、普通学級とは別に喫食する学級については、別に並べること。

(2) 配膳室の衛生管理

- a. 出勤直後に配膳室の換気を行うこと。
- b. 服装は調理衣と帽子とし、毎日洗濯したものを着用すること。
- c. マスクは清潔なものを用意し、毎日着用すること。
- d. 履物は上履きシューズとし、汚れの付着がない状態を保つこと。
- e. 食器・食缶等及び直接搬入品の仕分け作業、検収をする直前に、必ず手洗い・消毒をすること。
- f. 給食終了後の配膳棚、カウンター及び小荷物専用昇降機は、ペーパータオルを用いて汚れの付着を拭き取り、アルコールに浸したペーパータオルで拭き上げること。

- g. コンテナ回収後、配膳室の床、壁の清掃を行うこと。壁は概ね 1,200mm までの高さを清掃すること。小荷物専用昇降機のある学級については、上階の配膳スペースについても清掃対象とする。
- h. 配膳室を空ける際は、必ず施錠すること。
- i. 給食配膳員は自己の健康観察により健康状態等をチェックし記録すること。

(3) その他

- a. 配膳室の什器・備品の調達は本市が実施する。
- b. 給食配膳員用の消耗品の準備は、事業者が行うこと。
- c. 配送校における配膳業務に係る光熱水費は本市が負担する。
- d. 要求水準書に示す以外の定期清掃及び機械設備の点検等の維持管理業務は本市が行う。

5. 衛生管理業務

(1) 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。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、新学校給食センターの日常点検の結果、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の健康管理

- a. 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。
- b. 細菌検査(腸チフス、パラチフス、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌)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、概ね 10 月から 3 月までは毎月、その他の月は適宜検査を実施し、その結果を本市に報告すること。
- d. 健康診断及び細菌検査等により異常が認められた者を、給食調理業務に従事させないこと。

- e. 調理作業前に、業務従業者の健康状態を確認し、日常点検表に基づいて適切に健康管理を行い、個人別に記録し、その記録を本市に報告すること。
- f. 業務従業者が下痢、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、調理作業に従事させないこと。
- g. ノロウィ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ィ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。

ウ. 業務従業者の研修

- a. 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。

(2) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

- a. 新学校給食センターの定期検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期等衛生検査」という。）を実施すること。定期等衛生検査業務の実施に当たっては、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。

(3) 建物内部及び外周部の衛生管理

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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。

6. 給食配送・食器等回収業務

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、本市の小・中学校（「資料 7 給食配送・食器等回収先学校一覧」参照）への配送・回収計画を作成し、この配送・回収計画に応じて必要な配送車を調達するとともに、これらの配送先の小・中学校に新学校給食センターで調理した給食を配送し（パンと牛乳は本市が別に手配）、児童・生徒等が喫食した後、食缶、食器、残渣等を新学校給食センターへ速やかに回収すること。

給食配送・回収業務の実施に当たっては、食器・食缶分離配送方式を基本として、必

要に応じ食器・食缶一括配送とすること。また、食缶等に表示された学校名や学級名、アレルギー対応食が必要な児童・生徒名を必ず確認し、次の内容に十分留意すること。

(1) 従事者について

ア. 健康管理

- a. 従事者は、学校給食衛生管理基準に基づき、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌 0157 に係る検便を月 2 回及び健康診断を年 1 回実施すること。検便検査結果については検便成績書を、健康診断結果については医師の証明を添付し、速やかに報告すること。なお、検便において異状があった場合は、業務の従事を禁止する。その場合、追跡検査を行い、その結果を報告すること。検便及び健康診断に要する費用は、事業者の負担とする。
- b. 従事者の衛生管理については、本市及び衛生管理に係る監督機関の指導を受け、自ら実施しなくてはならない。なお、「自己健康観察表」を毎朝提出し、異状がある場合、業務の従事を制限する場合もある。

イ. 衛生管理

- a. 従事者は、業務の処理中清潔な作業服、白衣、帽子等を着用しなければならない。また、各学校の配膳室及びコンテナ積載部は上履きを使用すること。なお、従事者が着用する作業服等は、事業者の負担とする。

ウ. 従事者の行為に対する責任

- a. 事業者は、従事者に対し、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。
- b. 事業者は、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。
- c. 事業者は、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

- a. 事業者の配送計画に応じて必要な配送車（新車に限らない。リースも可。排出ガスの低減に配慮した車両。）を確保すること。なお、本事業以外の目的に使用しないこと。
- b. 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。ワゴン型のコンテナ方式を基本とするが、一部の配送校についてコンテナボックス方式を採用するなどの工夫を検討すること。

- c. 配送車の後部搬入口の開口部は、新学校給食センター及び各配送校の搬入口の形状に合わせることをし、搬出入の際の衛生管理に配慮したものとす。また、パワーゲートは地面まで降りる仕様とすること。
- d. 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で新学校給食センターの正式名称を明示すること。
- e. 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。
- f. 積雪時にも配送できるよう、配送車を整備すること。

(3) 各小・中学校への到着時間

- a. 給食配送先の各小・中学校へは、「資料 13 配送校のプラットフォーム・配膳室の現況」を参照の上、給食開始時間の 30 分前までに到着すること。

(4) 新学校給食センターへの回収時間

- a. 配送・回収計画に基づき出発し、各小・中学校から食缶、食器、残渣等を速やかに新学校給食センターへ回収すること。

(5) その他

- a. 給食の配送・回収過程においては、エコドライブを励行し、特に登下校時間帯において児童・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、運転手とは別に補助員をつけ、車両を誘導するなど、運行上の安全への配慮を徹底すること。また、交通渋滞が発生しないよう、信号機による通行方向規制のある鳴見台鳴見町 2 号線（鳴見ダム管理事務所の近くの道路）は極力利用しないこと。
- b. 新学校給食センターにおいては、調理済食品等が運搬途中で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。
- c. 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。
- d. 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。
- e. 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。
- f. 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。

7. 食器等洗浄・残渣処理等業務

(1) 洗浄

- a. 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、食缶、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。
- b. 調理機器の部品、調理器具、容器、食器、食缶（以下「食器等」という）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。
- c. 調理業務中の室内では、食器等の洗浄・消毒を行わないこと。
- d. 食器等は、床に直接置かないこと。
- e. 消毒開始時間、消毒庫の温度等を記録すること。

(2) 残渣処理

- a. 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。
- b. 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。

(3) 片づけ等

- a. 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。
- b. 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。
- c. 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。
- d. 清掃用具類を指定した場所に収めること。
- e. 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。
- f. 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。

8. 運営備品調達業務

- a. 事業者は、運営業務に必要な備品を調達し、保守管理すること。
- b. 運営備品の更新・補充について、管理記録を作成し、事業期間終了時まで保管すること。また、更新・補充の内容は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。
- c. 運営備品については、新品とすること。

9. 開業準備業務

(1) 業務の内容

新学校給食センターの整備後、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こと。

- a. 設備等の試稼動
- b. 新学校給食センター、調理設備及び運営備品の取扱いに対する習熟
- c. 従業員等の研修
- d. 調理リハーサル
- e. 配送リハーサル
- f. 配膳リハーサル
- g. パンフレット作成
- h. DVD作成

(2) 基本的な考え方

- a. 調理、配送、配膳の各リハーサルを実施するに当たっては、事前に本市と協議を行うこと。
- b. 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。
- c. 本市が実施する開所式への支援・協力を行うこと。
- d. 事業者は新学校給食センター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（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、新学校給食センターだけではなく、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。

10. 献立作成支援業務

献立作成（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。

11. 食育支援業務

事業者は、本市が実施する新学校給食センターの見学会、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、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食育が実施できることが望ましい。

12. 広報支援業務

本市が新学校給食センター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。