

福島市新学校給食センター整備運営事業

要求水準書

令和5年4月18日

(令和5年5月22日 修正版)

福島市

<目次>

I	総則	- 2 -
1	本要求水準書の位置付け	- 2 -
2	事業概要	- 2 -
3	施設概要	- 6 -
II	設計・建設業務	- 10 -
1	設計・建設業務の基本的な考え方	- 10 -
2	設計要求水準	- 10 -
3	設計及び建設に関連する業務における共通事項	- 26 -
4	事前調査業務及びその関連業務	- 27 -
5	設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務	- 27 -
6	建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務	- 28 -
7	工事監理業務	- 31 -
8	調理設備調達業務	- 31 -
9	調理備品等調達業務	- 31 -
10	事務備品調達業務	- 33 -
11	近隣対応・対策業務	- 33 -
III	開業準備業務	- 34 -
1	総則	- 34 -
2	業務内容	- 34 -
IV	維持管理業務	- 36 -
1	総則	- 36 -
2	建物保守管理・修繕業務（外構等も含む）	- 39 -
3	建築設備保守管理・修繕業務	- 40 -
4	調理設備保守管理・修繕業務	- 42 -
5	調理備品等保守管理・修繕業務	- 42 -
6	事務備品保守管理・修繕業務	- 43 -
7	清掃業務	- 43 -
8	警備業務	- 45 -
9	その他関連業務	- 45 -
V	運営業務	- 47 -
1	総則	- 47 -
2	調理業務	- 51 -
3	配送・回収業務	- 55 -
4	残渣・廃棄物処理等業務	- 57 -
5	食育支援等業務	- 57 -
6	その他関連業務	- 58 -
VI	業務品質の確保に関する要求水準	- 59 -

1	業務品質の確保に関する基本的な考え方	- 59 -
2	セルフモニタリングの実施	- 59 -

用語の定義

市	福島市をいう。
本事業	福島市新学校給食センター整備運営事業をいう。
本施設	本事業で、事業者が事業用地において設計・整備等を行う施設及び設備のすべてをいい、本事業における公共施設等として位置づけるものとする。
事業者	本事業の実施に際して市と事業契約を締結し、事業を実施する者をいう。
調理設備	調理釜、冷蔵庫等、動力を用いて設備配管等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機械設備及び平面図等で提示可能な調理に必要な什器（作業台、移動台、戸棚等）、その他調理に使用する機器をいう。
調理備品	ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板、包丁等の調理に必要な備品をいう。
食器・食缶等	食器、食缶、アレルギー対応食配食容器、食器カゴ、配膳盆、食具等、児童生徒が使用する備品をいう。
調理備品等	調理備品、食器・食缶等をいう。
事務備品	事業者又は市が調達し、主に市が使用する事務机、更衣ロッカー、書棚、ホワイトボード、洗濯機、電子レンジ、映像・音響設備等の什器・備品をいう。
残渣	調理に伴い発生する調理くず及び学校から回収された食べ残しをいう。
廃棄物	業務に伴い発生するごみ等のうち資源としてリサイクルしない不要物をいう。
直送品	配送対象校に事業者以外の民間事業者から直接配送されるごはん、パン、めん、牛乳、ゼリー等をいう。

添付資料

資料 1	事業用地位置図
資料 2	事業用地現況測量図
資料 3	事業用地接続道路現況図
資料 4	敷地周辺インフラ現況図
資料 5	新学校給食センター造成工事 設計図書
資料 6	事業用地地盤調査資料
資料 7	月別食数及び実施回数
資料 8	想定献立
資料 9	調理室手配表
資料 10	配送対象校の配膳室の計画
資料 11	配膳室等現況（18校分）
資料 12	備品等の所有に関する考え方
資料 13	各学校への配缶数
資料 14	市が調達する備品
資料 15	配送工程表
資料 16	配膳業務現況

I 総則

1 本要求水準書の位置付け

本要求水準書は、市が、本事業をPFI（BTO）方式で実施するにあたり本事業における設計・建設、開業準備、維持管理、運営の各業務について、市が事業者に要求するサービス水準を示し、入札参加者の提案の具体的な指針となるものである。

2 事業概要

(1) 事業期間

本事業の事業期間は、事業契約締結日から令和23年3月31日までとし、事業スケジュールは表I-1に示すとおりとする。

表 I-1 事業スケジュール

項目	事業スケジュール
事業契約締結	令和6年3月
設計・建設期間	令和6年3月～令和8年1月（約22ヶ月間）
本施設の所有権移転	令和8年1月末
開業準備期間	令和8年2月～令和8年3月（約2ヶ月間）
維持管理・運営期間	令和8年4月～令和23年3月（15年間）

(2) 業務内容

① 事業者が行う業務

事業者は、以下の業務を行うものとする。

（ア）設計・建設業務

- （a）事前調査業務及びその関連業務
- （b）設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務
- （c）建設業務及びその関連業務に伴う各種申請等の業務
- （d）工事監理業務
- （e）調理設備調達業務
- （f）調理備品等調達業務
- （g）事務備品調達業務
- （h）その他関連業務（交付金申請等業務、近隣対応・対策業務等を含む）

（イ）開業準備業務

（ウ）維持管理業務

- （a）建物保守管理・修繕業務（外構等を含む）
- （b）建築設備保守管理・修繕業務
- （c）調理設備保守管理・修繕業務
- （d）調理備品等保守管理・修繕業務（更新を含む）
- （e）事務備品保守管理・修繕業務
- （f）清掃業務（定期的な建物清掃）

- (g) 警備業務
- (h) その他関連業務（上記各項目に伴う各種申請等業務、長期修繕計画作成等を含む）

(エ) 運営業務

- (a) 調理業務（日常の検収補助、衛生管理、洗浄業務等を含む）
- (b) 配送・回収業務（配送車両調達及び車両維持管理等を含む）
- (c) 残渣・廃棄物処理等業務
- (d) 食育支援等業務（献立作成支援業務、広報支援業務、見学者対応支援、学校で行う食育の帯同を含む）
- (e) その他関連業務（光熱水使用量等管理、上記各項目に伴う各種申請等業務を含む）

② 市が行う業務

市が行う業務は、次のとおりである。

(ア) 設計・建設業務

- (a) 配膳室整備業務

(イ) 開業準備業務

- (a) 試食会・リハーサル等の実施協力

(ウ) 維持管理業務

- (a) 大規模修繕業務
- (b) 配膳室保守管理、修繕等業務

(エ) 運営業務

- (a) 献立作成・栄養管理業務
- (b) 食材調達業務
- (c) 食材検収業務
- (d) 食数調整業務
- (e) 衛生管理・調理指示業務
- (f) 検食業務
- (g) 配膳業務（配膳室備品保守管理業務を含む）
- (h) 廃棄物処分業務
- (i) 光熱水費の負担、支払い
- (j) 給食費徴収管理業務
- (k) 配送校の調整業務
- (l) 食育業務
- (m) 広報業務（見学者対応含む）
- (n) 市職員用事務室に関する引越し業務

(3) 遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては、(2)①(ア)～(エ)のそれぞれの業務の着手時点において、関連する最新の法令等及び要綱・各種基準等を遵守すること。本事業の実施にあたり、遵守すべき法令等（施行令及び施行規則等を含む。）及び要綱・各種基準等は以下のとおりである。このほか本事業に関連する法令等を遵守すること。なお、関係法令に基づく許認可等が必要な場合は、その許認可等を取得しなければならない。

① 法令等

- ・ 学校教育法（昭和 22 年 法律第 26 号）
- ・ 学校給食法（昭和 29 年 法律第 160 号）
- ・ 食育基本法（平成 17 年 法律第 63 号）
- ・ 学校保健安全法（昭和 33 年 法律第 56 号）
- ・ 地方自治法（昭和 22 年 法律第 67 号）
- ・ 食品衛生法（昭和 22 年 法律第 233 号）
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年 法律第 116 号）
- ・ 建築基準法（昭和 25 年 法律第 201 号）
- ・ 都市計画法（昭和 43 年 法律第 100 号）
- ・ 建設業法（昭和 24 年 法律第 100 号）、その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律
- ・ 消防法（昭和 23 年 法律第 186 号）
- ・ 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）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年 法律第 91 号）
- ・ 水道法（昭和 32 年 法律第 177 号）
- ・ 下水道法（昭和 33 年 法律第 79 号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和 45 年 法律第 13 8 号）
- ・ 土壤汚染対策法（平成 14 年 法律第 53 号）
- ・ 砂防法（明治 30 年 法律第 29 号）
- ・ 浄化槽法（昭和 58 年 5 月 18 日法律第 43 号）
- ・ 会社法（平成 17 年 法律第 86 号）
- ・ 国等における環境物品等の調達の推進等にかかる法律（平成 12 年 法律第 100 号）
- ・ 健康増進法（平成 14 年 法律第 103 号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和 43 年 法律第 97 号）
- ・ 悪臭防止法（昭和 46 年 法律第 91 号）
- ・ 騒音規制法（昭和 43 年 法律第 98 号）
- ・ 振動規制法（昭和 51 年 法律第 64 号）
- ・ 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年 法律第 117 号）
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年 法律第 53 号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年 法律第 49 号）
- ・ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成 19 年 法律第 56 号）
- ・ 電気事業法（昭和 39 年 法律第 170 号）
- ・ 電気事業者による再生可能エネルギー電気の調達に関する特別措置法（平成 23 年 法律第 108 号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年 法律第 137 号）
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年 法律第 104 号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年 法律第 48 号）
- ・ 警備業法（昭和 47 年 法律第 117 号）、その他各種のビル管理関係法律
- ・ 労働安全衛生法（昭和 47 年 法律第 57 号）
- ・ 労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）
- ・ 道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- ・ 個人情報保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）
- ・ その他関係法令

② 条例等

- ・ 福島県建築基準法施行条例
- ・ 福島市建築基準法施行細則
- ・ 福島県景観条例
- ・ 福島県公共事業景観形成指針
- ・ 福島市景観条例
- ・ 福島市環境基本条例
- ・ 福島市環境基本計画
- ・ 福島県人にやさしいまちづくり条例
- ・ 福島市こどものえがお条例
- ・ 福島市火災予防条例
- ・ 福島県食品衛生法施行条例
- ・ 福島県文化財保護条例
- ・ 福島市水道条例
- ・ 福島市下水道条例
- ・ 福島市個人情報保護条例
- ・ 福島市情報公開条例
- ・ 福島市廃棄物の処理及び清掃に関する条例
- ・ 福島県循環型社会形成に関する条例
- ・ 福島市道路占用規則
- ・ 大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例（福島県条例第十八号）
- ・ 福島県生活環境の保全等に関する条例
- ・ 福島市公害防止対策条例
- ・ その他関連法規

③ 要綱・各種基準等

- ・ 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）
- ・ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
- ・ 建築構造設計基準及び同基準の資料
- ・ 建築設計基準及び同解説
- ・ 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
- ・ 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
- ・ 建築工事安全施工技術指針
- ・ 建設工事講習災害防止対策要綱（建築工事編）
- ・ 建設副産物適正処理推進要綱
- ・ 建築鉄骨設計基準及び同解説
- ・ 建築設備設計基準
- ・ 建築工事標準詳細図
- ・ 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
- ・ 学校環境衛生基準
- ・ 学校給食実施基準
- ・ 学校給食衛生管理基準
- ・ 学校給食における食中毒防止の手引き

- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル
- ・ 食に関する指導の手引き
- ・ 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
- ・ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
- ・ 新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針
- ・ 学校給食事業における安全衛生管理要綱
- ・ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（（公財）日本学校保健会）
- ・ 学校における食物アレルギーの対応について（福島県教育委員会）
- ・ その他関連要綱及び基準

3 施設概要

(1) 前提条件

本施設の事業用地の敷地条件は、表 I-2 のとおり。詳細は下記の資料を参照すること。

また、事業者が提案する施設整備に合わせて必要な調査、各インフラ事業者等への確認、調整及び協議を行い、接続箇所及び方法等を決定すること。なお、接続整備に要する費用については、事業者の負担とする。

表 I-2 事業用地の敷地条件

所在地	: 福島市飯坂町平野字扇田 8 番地周辺
面積	: 約12,700㎡
用途地域等	: 市街化調整区域
容積率	: 200%
建ぺい率	: 70%
インフラ設備	上水：計画地東側道路下に埋設（φ150mm） 下水：合併処理浄化槽等の整備が必要 （『大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例（福島県条例第18号）』への適合が必要 電気：計画地東側道路 架空線より引込み ガス：現時点では都市ガス供給範囲外 （引込み方法等は事業者の提案によるものとし、別途供給事業者と協議が必要）
その他	敷地内のインフラ設備については別途敷設が必要 都市計画法上の開発許可は不要 福島市開発行為等指導要綱に基づき協議が必要 ※粗造成に際して市が事前に手続き・協議を行っており、事業者決定後に変更手続きにより事業継承を行う。

◆敷地条件等に関する資料

- 資料 1 事業用地位置図
- 資料 2 事業用地現況測量図
- 資料 3 事業用地接続道路現況図
- 資料 4 敷地周辺インフラ現況図
- 資料 5 新学校給食センター造成工事 設計図書
- 資料 6 事業用地地盤調査資料

(2) 学校給食の状況等

本市の標準的な年間調理日数は 210 日、清掃等調理準備日数は 10 日を予定する。令和 3 年度の給食実施の状況は、表 I-3 に示すとおり。（「資料 7 月別食数及び実施回数」参照）

表 I-3 学校給食の状況（令和 3 年度）

	時期	回数（小学校）	回数（中学校）
1 学期	4/6～7/20	1 9 1 回	1 9 0 回
2 学期	8/23～12/23		
3 学期	1/11～3/23		

(3) 配送対象校の計画食数

本施設から給食を配送する対象校及び計画食数は、表 I-4 に示すとおりである。本施設が有する調理能力は、最大 10,000 食／日（アレルギー対応食約 100 食／日を含む）が無理なく供給できる規模とする。市では、新南部学校給食センター（仮称）の新設も想定していることから、長期的には配送対象校の追加・変更も視野に入れることとする。具体的な対応は事業者と協議の上決定する。なお、将来的な児童生徒数の推計は表 I-5 に示すとおり、開業以降は減少することが予想されている。

表 I-4 配送対象校の提供食数推計（令和 8 年度の想定）

No.	学校名	住所	計画食数	学級数	特別支援学級数
1	余目小学校	宮代字瘤石 45	230	7	1
2	矢野目小学校	南矢野目字関端 2-1	361	16	0
3	大笹生小学校	大笹生字緑田 1	73	5	0
4	笹谷小学校	笹谷字上町 18	508	21	4
5	平野小学校	飯坂町平野字石堂 10	498	20	2
6	湯野小学校	飯坂町湯野字台 7	130	8	2
7	荒井小学校	荒井北三丁目 7-4	182	7	2
8	佐倉小学校	上名倉字大光内 1	89	6	0
9	佐原小学校	佐原字田中前 24	27	3	0
10	大森小学校	大森字南中道 4	668	26	4
11	野田小学校	笹木野字町尻 2	649	26	4
12	福島第一小学校	杉妻町 1-24	107	8	2
13	福島第二小学校	浜田町 2-1	302	13	3
14	福島第四小学校	天神町 11-31	96	9	1
15	清明小学校	清明町 9-31	193	7	2
16	三河台小学校	三河南町 17-7	373	18	0
17	清水小学校	清水小学校	539	22	3
18	御山小学校	御山小学校	402	15	2
19	飯坂小学校	飯坂町字桜下 1	222	12	1
20	庭坂小学校	町庭坂字愛宕堂 1-1	248	14	2
21	庭塚小学校	在庭坂字薬師田 19	81	8	2
22	水保小学校	土船字原野町 19-1	68	8	2
23	信陵中学校	笹谷字島原 2	713	19	3
24	大鳥中学校	飯坂町字館 1 1	132	7	0
25	平野中学校	飯坂町平野字館ノ前 3 - 3	264	11	2
26	西根中学校	飯坂町湯野字大平 2	94	5	2

27	清水中学校	南沢又字清水端 2 3	502	14	3
28	西信中学校	上名倉字道上 6	180	7	0
29	信夫中学校	大森字南内町 3 1 - 1	612	21	4
30	吾妻中学校	町庭坂字原田 8	245	10	3
合計			8,791	373	56

注) 計画食数は教職員人数を含む。学級数は職員室 1 室を含む。

計画食数は推計値であり、端数処理の関係上合計が一致しない。

表 I-5 児童生徒数推計

項目	年	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12
		2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
児童数 計		5,877	5,786	5,731	5,732	5,551	5,407	5,296	5,174	5,053
生徒数 計		2,272	2,305	2,426	2,459	2,546	2,502	2,464	2,420	2,380
調理食数 計		8,900	8,831	8,884	8,900	8,791	8,592	8,428	8,248	8,073

項目	年	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19	R20	R21	R22
		2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040
児童数 計		4,948	4,848	4,744	4,643	4,542	4,461	4,376	4,291	4,208	4,126
生徒数 計		2,322	2,263	2,208	2,148	2,091	2,051	2,015	1,978	1,940	1,902
調理食数 計		7,897	7,725	7,548	7,377	7,206	7,073	6,941	6,813	6,677	6,550

※調理食数には教職員数の推計値を含む

(4) 献立及び食材調達

- ア 本施設で調理する給食の献立は、市の栄養士等が作成する。（「資料 8 想定献立」、
「資料 9 調理室手配表」参照）
- イ 献立に基づき市で食材を選定し、調達する。
- ウ 2 献立（それぞれの献立の食数は 1 : 1 程度となるよう調整する）とし、1 献立につき
主食 1 品及び副食 3 品程度を基本とする。
- エ 主食は週 4 回程度ごはん、週 1 回程度パン又は麺とし、主食は別途各学校へ直送される。
- オ 卵は液卵を使用する。

(5) アレルギー対応食

- ア 希望者にはアレルギー対応食（除去食または一部代替食）を提供する（最大 100 食程
度・最大 3 パターン）。対応アレルゲンは乳・卵・えび・かにの 4 品目を想定している。
- イ アレルギー対応食は、該当児童生徒へ対象者ごとに専用容器に学校名、学級名、氏名を
明記し、誤配送・誤配食を防止し、児童生徒が受け取りやすい状態で配送する。なお、
メニューによっては保温性の高い容器や保冷剤の使用により、適正な温度を維持するこ
と。
- ウ 他のアレルゲンを含まない献立は、他の児童生徒と同じ食缶で配送する。
- エ 将来的にはアレルギー対応マニュアル等に準拠して、対応アレルゲンの種類を増やす可
能性がある。
- オ 一部代替食を実施する。

(6) 市の配置職員数

本施設に配置する市側職員は、所長及び事務、栄養教諭等の合計で 9 名程度の想定である。

(7) 供用開始時期

令和 8 年 4 月

(8) その他

市は、配送対象校の配膳室の改修工事等を、本事業とは別途工事として行う。（「資料 10 配送対象校の配膳室の計画」、「資料 11 配膳室現況」参照）仕様等の詳細は事業者と協議するものとする。

II 設計・建設業務

1 設計・建設業務の基本的な考え方

本事業の設計・建設業務については、次の点に配慮して計画すること。

- ア 市が作成する献立を調理可能で、最大 10,000 食の調理が安全、確実、効率的に行えるよう施設・建築設備・調理設備等を計画する。
- イ 食材の搬入から調理、配送・回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務における「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」等の関係基準等（以下「衛生基準等」という。）や、HACCPに基づいた作業区域確保と衛生管理の整った施設とし、調理の工程管理を行う。
- ウ 食物アレルギー対応食のための専用調理室を配置し、交差汚染等を防止し、専用容器で提供できる施設とする。
- エ 会議室に、煮炊き調理室が見学できる窓を整備し、食育に取り組める施設とする。地場産物活用や、多様な献立に対応可能な施設とする。
- オ 省エネルギー機器の配置など環境に配慮し、施設整備から 30 年程度の維持管理を見込み、ライフサイクルコストを可能な限り低減した施設とする。
- カ 臭気や騒音・振動防止、日照の阻害や風量、排水等の周辺への影響も考慮するとともに、外観は近隣・地域との調和を図る等、周辺環境に十分配慮する。
- キ 安全性、耐震性、耐久性、災害時における機能維持や早期回復・復旧に配慮する。

2 設計要求水準

(1) 建築計画における基本的要件

① ゾーニング計画

【敷地内ゾーニング計画】

- ア 施設本体、車両、除害施設等から発生する臭気、日照の阻害や騒音等による近隣への影響が最小となるよう配慮する。

【施設内ゾーニング計画】

- ア 給食エリアは事務エリアとは明確な区分を行う。
- イ 給食エリアにおいては、食材の搬入から調理までの物の流れに基づき、作業諸室への動線が一方方向となるようにレイアウトする。
- ウ 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し、食材の搬入、調理済みの食品の配送、食器・食缶の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した計画とする。
- エ 汚染・非汚染区域入口にはそれぞれ準備室を設ける。
- オ 各区域の境界には、隔壁、扉及び床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮する。
- カ 廃棄物の搬出動線は、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。
- キ 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は、その他の区域から隔壁等により区画する。
- ク 施設内は、給食エリア、事務エリア、その他エリアとも、土足禁止とする。

② 平面計画・断面計画

- ア ドライシステムを採用する。
- イ 施設内は無駄のない室配置とし、コンパクトな平面計画とする。
- ウ 本施設の建物高さが10m以上となる場合は中高層建築物指導要綱の届出が必要となるため、該当する際は市都市政策部開発建築指導課指導係と協議する。
- エ すべての施設利用者（見学者等）が、本施設を不自由なく利用できるよう、ユニバーサルデザインに配慮する。
- オ 主要諸室は表 II-1 のとおり計画している。

表 II-1 主要諸室の一覧

区域区分		諸室等
事務 エリア	市 専用部分	市及び来客用玄関、市職員用事務室（放射性物質測定スペース含む）、給湯室、市職員用更衣室、便所、倉庫・書庫、洗濯・乾燥室（スペース）等
	共用部分	来客用便所、多目的便所、廊下等、会議室、エレベーター 等
	事業者 専用部分	事業者用玄関、事業者用事務室、事業者用更衣室、洗濯・乾燥室、調理員用便所、休憩室、倉庫、機械室、電気室、ボイラー室 等
給食 エリア	汚染 作業 区域	[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットフォーム、荷受室、検収室、皮むき室、食品庫・計量室、冷蔵庫、冷凍庫、下処理室（野菜／魚肉類）、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、廃棄庫、油庫、倉庫 等 [洗浄ゾーン] 食缶等回収用プラットフォーム、器具類洗浄室、洗浄室・洗剤庫、重汚物特別洗浄室、残渣庫 等
	非汚染 作業 区域	[調理ゾーン] 揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、アレルギー食専用調理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] 配送用プラットフォーム、コンテナ室 等
	その他の 区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用便所、倉庫等
附帯施設		厨房除害施設、受水槽、防火水槽、駐車場、駐輪場、除雪機保管倉庫 等

※市と事業者とのセキュリティ確保が可能な場合は、玄関の共用を可とする。

③ 仕上げ計画

- ア 「福島市景観条例」を遵守し、周辺景観と調和した外観及び色彩で計画する。
- イ 日常清掃、保守点検作業等の維持管理業務が安全で効率的に行えるよう配慮した施設とする。
- ウ 建物の長寿命化が図れる建築材料や工法を採用する。
- エ 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。
- オ 建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物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。
- カ 仕上げ等の選定にあたっては、「建築設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部）」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、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。
- キ 外部仕上げは、鳥類・鼠類及び害虫類等の侵入及び住みつきを防ぐ構造とする。

- ク 屋根及び外壁面は十分な防水対策を講じ、雨漏れによる業務停止等がないように計画する。
- ケ 内部仕上げは、次の点に配慮すること。
- a) 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で、平滑で清掃が容易に行える構造とする。耐熱性が必要な部分の仕上げに配慮する。給食エリアはドライ仕様とする。
 - b) 天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とする。カートや台車等の衝撃により破損することがないように配慮して計画する。また、天井等の結露対策について十分に配慮する。
 - c) 冷凍室に使用する床材・内壁及び天上に使用する塗料は、剥離しないよう耐低温とする。
 - d) 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よう配慮する。
 - e) 床面から高さ 1.0m までの内壁は、不浸透性材料を用いる。
 - f) 高架取り付けの設備、窓枠等は塵埃が溜まりにくいよう配慮する。
 - g) 開閉できる構造の窓は、外部からの異物混入防止措置を講じる。
 - h) 法的に必要な排煙窓は、衛生上配慮すべき箇所については遮光型のパネルとする。
 - i) ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮する。
 - j) 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の動線や、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、意図せず開かない設備）等の自動扉とする。
 - k) 給気口または排気口を有する場合は、防虫ネット等を備えるとともに周辺果樹農家の作業に支障が生じない措置を講じる。

④ 外構計画

ア 全般

- a) 外構設計にあたっては、建物敷地の形状を考慮し有効な構内通路や緑地（敷地面積の 3%）を計画するとともに、耐久性に配慮する。
- b) 雨水排水については、福島市開発行為等指導要綱に基づき、雨水流出抑制施設（調整池等）を設置する。なお、流出抑制施設へ排水する前に泥ため柵を設置し、泥ため深さを 15 cm 以上確保する。
- c) 開発区域を包含可能な消防水利の設置について市消防本部（警防課）と協議する。
- d) 敷地南側の果樹農家の車両通行に配慮した外構計画とする。

イ 建物敷地境界

- a) 敷地出入口には、門扉（レール等を含む。）を設置する。敷地出入口以外からの車両の出入りができない構造とすること。なお、敷地出入口の位置・構造について設計時に道路管理者と協議すること。
- b) 外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置（扇田 10-1 以東の境界は除く）する。
- c) 門扉及びフェンスは、通気性及び耐久性に配慮する。
- d) 周囲の果樹園・畑等への屋外照明の光害や通気性が悪くなることによる霜害を起こさないように配慮すること。また、薬剤散布等の農作業に支障のないようにすること。

ウ 構内通路、駐車場、駐輪場等

- a) 車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じにくい構造とする。
- b) 職員・事業者等駐車場所と材料搬入・給食搬出の動線を分離し、車両の通行及び歩行者の安全確保のため、停止線など必要な路面表示を設け、必要に応じ歩道を設置する。
- c) 敷地内への車両出入口にはパトライトやカーブミラー等を設け、接続道路や歩道を通行する車両や歩行者の安全を確保する。
- d) 敷地内には、来客者用駐車場 10 台分、見学者用マイクロバス 1 台分、多目的駐車場 1 台分、市使用駐車場 15 台分以上を確保する。
- e) 事業者用駐車場を適宜設置する。
- f) 駐輪場は、市職員・事業者・来庁者兼用で 10 台以上（屋根付き）とし、自動二輪車も駐車可能とする。

エ 配送車両車庫

- a) 配送車両の車庫及び洗車スペースの設置は事業者の提案による。

オ 植栽

- a) 福島市開発行為等指導要綱に基づき、緑化率を適正に確保する。
- b) 維持管理しやすく、病虫害被害を生じにくい樹種を選定する。
- c) 植栽からの落葉等については、近隣等へも配慮する。

(2) 構造計画における基本的要件

① 構造計画の考え方

- ア 建築物の構造は、安全性・耐久性・経済性に配慮した計画とする。
- イ 建築物の基礎については、敷地や地盤の状況を十分に把握した上で、安全かつ経済性に配慮した計画とする。

② 施設の性能

施設の性能は、下記の水準と同等以上とする。なお、ここに記載しない項目については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。

ア 構造体耐震安全性

施設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」のⅡ類とする。

イ 非構造部材耐震安全性能の分類

施設の非構造部材耐震安全性能の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のB類とする。

ウ 設備の耐震対策

「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の耐震クラスを乙類とする。なお、「受水槽」「熱源機器」「電源設備」「防災設備」は防災性に考慮し、それぞれ「重要水槽」「重要機器」と位置付ける。

③ 施設の耐久性に関する性能

- ア 本施設の耐用年数は 30 年以上を想定している。
- イ 非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等を選定し、更新性、メンテナンス性及び保全性を十分考慮する。
- ウ 事業期間終了後も引き続き施設を使用することに配慮し、寿命の長い材質の資材、部材、機器を選定する。

(3) 主要諸室の概要

主要諸室の概要及び要求水準は、表 II-2～表 II-10 による。

① 給食エリア

表 II-2 検収・下処理ゾーンの諸室の概要・要求水準

検収・下処理ゾーン／汚染作業区域		
記号	諸室名	概要・要求水準
ア	食材搬入用 プラットホーム	a) 食材の搬入を行うための所要の仕様・設備を整える。 b) 食肉類、魚介類、野菜・果物類等による相互汚染の防止に配慮した搬入口を設ける。なお、アレルギー対応食使用食材も、通常献立使用食材とまとめて搬入される。 c) 搬入された食材が混在することのないよう十分な広さを確保する。 d) 手指消毒のできる手洗い場を設置する。 e) 台車等の転落を防止するための対策を行う。 f) 害虫侵入防止の対策をとる。 g) 雨等の侵入に配慮する。
イ	荷受室	a) 食材の荷受、仕分けを行うための所要の仕様・設備を整える。 b) 短時間に大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保する。 c) 野菜類荷受室、肉魚卵荷受室の2室を設置する。なお、アレルギー対応食使用食材は、通常献立使用食材とまとめて荷受を行い、仕分けする。 d) 添物（ジャム、ふりかけ等）の荷受を行う。 e) 砂塵の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとする。 f) 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、食材搬入口にはエアカーテンを設置する。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止のために床スリットを設ける。 g) 各荷受室は検収室への続き間とし、検収室との間の扉は横方向へ機能的に開閉する構造として、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。
ウ	検収室	a) 食材を検収し、専用容器に移し替えるための所要の仕様・設備を整える。なお、複数の箱を開けられる検収スペースを確保する。 b) 野菜類検収室、肉魚卵検収室の2室を設置する。なお、アレルギー対応食使用食材等で動線が交差せざるを得ない場合は、相互汚染防止のための適切な処置を行う。 c) 伝票等の一時保管ができるような机等を設置する。 d) 食材保存食用冷凍庫を設置する。
エ	皮むき室	a) 100 kg程度のじゃがいも・玉ねぎ等の皮むきを行うための所要の仕様・設備を整える。
オ	食品庫・ 計量庫	a) 調味料及び乾物類等を食材ごとに適切な温度・湿度で保管又は保存、計量するための所要の仕様・設備を整える。 b) 衛生面に配慮して、食品庫は、搬入及び搬出時に下処理室等を経由しない構造及び配置とする。 c) 野菜下処理室及び魚肉類処理室側にカウンターで受渡しできるようにする。 d) 添物（ジャム、ふりかけ等）を一時保管後、仕分けを行う。
カ	冷蔵庫	a) 検収し専用容器に移し替えた食材ごとに適温で冷蔵保管するための所要の仕様・設備を整える。 b) ①野菜用冷蔵庫、②肉魚卵用冷蔵庫に区分する。 c) 食材搬入量に応じた十分な広さを確保するとともに、相互汚染防止や作業動線に配慮した配置とする。

キ	冷凍庫	a) 検収し専用容器に移し替えた食材ごとに適温で冷凍保管するための所要の仕様・設備を整える。 b) ①野菜用冷凍庫、②肉魚卵用冷凍庫に区分する。 c) 食材搬入量に応じた十分な広さを確保するとともに、相互汚染防止や作業動線に配慮した配置とする。
ク	野菜下処理室	a) 食材の洗浄及び下処理等を行う室とする。 b) 交差汚染防止に配慮して行うため、必要な調理室（揚げ物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室）とはパススルーとする等、所要の仕様・設備を整える。 c) 野菜類の下処理は、「根菜類」、「葉菜類」、「果物用」の専用レーンで行う。また、全てのシンクは3槽以上とする。ただし、果物類のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにする。 d) 粉碎・ポンプ流し台を備え、野菜くず等の残渣をポンプで圧送する。
ケ	魚肉類下処理室	a) 肉、魚の下処理スペースと卵専用のスペースを分けて設ける。 b) 交差汚染防止に配慮して行うため、必要な調理室（揚げ物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室）とはパススルーとする等、所要の仕様・設備を整える。
コ	容器・器具・運搬用カート等洗浄室	a) 検収・下処理ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための所要の仕様・設備を整える。
サ	廃棄庫	a) 検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等を一時保管するための所要の仕様・設備を整える。 b) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。 c) 外部からの回収に配慮して計画する。
シ	油庫	a) 揚げ物機等に使用する調理油の保存及び廃油の保管を行うための所要の仕様・設備を整える。 b) 新油タンクと廃油タンクを設置する。 c) 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置する。 d) 清掃専用の水栓及び用具類等を設置する。
ス	倉庫	a) 必要に応じて物品を保管する室を整える。なお、衛生上支障がない場合は、キャビネット等で物品を保管する計画も可とする。

表 II-3 調理ゾーンの諸室の概要・要求水準

調理ゾーン／非汚染作業区域		
記号	諸室名	概要・要求水準
セ	揚げ物・焼物・蒸し物調理室	a) 揚げ物、焼物及び蒸し物の調理を行い、配缶するための所要の仕様・設備を整える。 b) 調理前の食材と調理後の給食を運搬する動線が交錯しないよう配慮する。 c) スチコンプレートで焼き上げたものを配食するスペースを確保する。 d) 他の調理室との明確な区分を行う。 e) タレの調理や細かい食材の揚げ物調理に使用する釜を備える。
ソ	煮炊き調理室	a) 野菜類を切裁、仕分けし、各調理室に送るための所要の仕様・設備を整える。 b) 大豆加工品（豆腐等）や練り製品（ちくわ、かまぼこ等）の切断や海藻・乾物等の水もどしを行う。 c) 煮物・炒め物・汁物の調理を行い、配缶するための所要の仕様・設備を整える。

		d) 調理釜の配置は、調理前の食材と調理後の給食を運搬する動線が交錯しないよう配慮する。 e) 他の調理室との明確な区分を行う。 f) 和え物に利用する食材を加熱するためのスチームコンベクションオーブンと釜を設置する。 g) 調理済保存食用冷凍庫を設置する。
タ	和え物室・和え物準備室	a) サラダ・和え物等に使用する食材を調理、配缶、冷却を行うための所要の仕様・設備を整える。 b) 冷却した食材を冷蔵保管するための設備を整える。 c) 和え物室で使用する器具類を洗浄するための所要の設備を整える。 d) 副食 2 品（A 献立、B 献立より合わせて 2 品）の調理を同時に行える広さを備える。 e) りんごを切断する機器は、芯の除去、6 つ切りが可能なものとする。
チ	アレルギー食専用調理室	a) アレルギー対応食調理ができる専用の調理室（最大 100 食程度・2 献立・1 献立あたり最大 3 種類）を設置し、所要の仕様・設備を整える。 b) アレルギー対応食調理は、調理中の給食からアレルゲンを入れる前に取り分けて調理を行う。 c) 対応アレルゲンを使用する献立のみの調理・配缶を行うが、食材や作業の動線に留意し、アレルゲン混入・誤配の防止に配慮した仕様・設備とする。 d) 他の調理室との明確な区分を行う。 e) 配送に使用する専用の保温容器の保管庫を設ける。 f) 個別調理に適した調理設備を設置する。 g) アレルギー食専用調理室で使用する器具類を洗浄するための所要の設備を整える。
ツ	器具・運搬用カート等洗浄室	a) 調理ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための所要の仕様・設備を整える。

表 II-4 配送・コンテナプールゾーンの諸室の概要・要求水準

配送・コンテナプールゾーン／非汚染作業区域		
記号	諸室名	概要・要求水準
テ	配送用プラットホーム	a) 配送車両へコンテナを運び込むための所要の仕様・設備を整える。 b) コンテナ搬出口の開閉時に、外部からの虫・砂塵等の進入を防止するため、ドックシェルターを設置する。
ト	コンテナ室	a) 各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積み込み、配送前室に送るための所要の仕様・設備を整える。 b) 洗浄した食器・食缶等を整理し、消毒保管するための所要の仕様・設備を整える。

表 II-5 洗浄ゾーンの諸室の概要・要求水準

洗浄ゾーン／汚染作業区域		
記号	諸室名	概要・要求水準
ナ	回収前室	a) 配送車両からコンテナを搬入するための所要の仕様・設備を整える。 b) コンテナ搬入口の開閉時に、外部からの虫・砂塵等の進入を防止するため、ドックシェルターを設置する。 ※ドックシェルター付きであれば回収前室なしの提案も可とする。
ニ	器具類洗浄室	a) 洗浄ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための所要の仕様・設備を整える。
ヌ	洗浄室	a) 回収した食器・食缶・コンテナ等をそれぞれ専用洗浄機で洗浄するための所要の仕様・設備を整える。

		b) 十分なコンテナ滞留スペースを設ける。 c) 節水に留意する。 d) 粉砕・ポンプ流し台を備え、残渣をポンプで圧送する。
ネ	洗剤庫	a) 洗剤を保管しておく庫とする。 b) 洗剤の納品が食材の動線と交差しないよう計画する。 c) 洗浄室と隣接させる。
ノ	残渣処理室 ・残渣保管室	a) 厨芥脱水機による残渣の減量化を行い、一時保管するための所要の仕様・設備を整える。 b) 各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣庫に運搬可能なシステムを整備する。 c) 臭気対策を十分に行う。 d) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。 e) 調理ゾーンへの虫の進入を防止するための対策を行う。

表 II-6 その他区域の諸室の概要・要求水準

その他の区域		
記号	諸室名	概要・要求水準
ハ	汚染作業 区域前室	a) 汚染作業区域へ入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するための所要の仕様・設備を整える。 b) 汚染作業区域へ出入りする扉は、非接触スイッチ（手かざしセンサー等、意図せず開かない設備）等の自動扉とする。
ヒ	非汚染作業 区域前室	a) 非汚染作業区域への入室の際、靴及びエプロンを着替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するための所要の仕様・設備を整える。 b) 非汚染作業区域への入口と出口は別に設け、非接触スイッチ（手かざしセンサー等、意図せず開かない設備）等の自動扉とする。
フ	調理従事者用 便所	a) 用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペース及び脱衣掛け等を設ける。 b) 便器周辺に個別に手洗い設備を設ける。また、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。 c) 蓋つき洋式座位とし、温水洗浄便座及び暖房便座とする。
ヘ	備品庫	a) 備品類を保管する室とする。

② 事務エリア

諸室の検討に当たっては、備品類の導入計画も踏まえて行う。なお、事業者専用部分の備品については、事業者の提案によるが、市専用部分の備品類については、市が別途調達する。（「資料 14 市が調達する備品」を参照）

表 II-7 市専用部分の諸室の概要・要求水準

市専用部分		
記号	諸室名	概要・要求水準
ア	市職員等用事務室	a) 市職員等 9 名程度の執務に使用する室とし、作業効率のよい動線計画とする。 b) 事業者用事務室と別に設置する。 c) 玄関ホールに面した場所に配置し、窓口を設けるなど、来訪者へ対応しやすい仕様とする。 d) 無窓居室とせず、直接外部に面した窓を設ける。 e) 7～8 名程度で利用可能な打合せスペースを確保する。 f) O A フロアを設置する。 g) 放射性物質測定スペース（約 9 m ² ）を一角に設ける。
イ	市職員用給湯室	a) 家庭用コンロ（1 口以上）を設置する。 b) 家庭用冷凍冷蔵庫（約 90 リットル）を設置する。
ウ	市職員用更衣室	a) 更衣室は男女別に設け、ロッカー等を設置する。 b) 更衣室の男女比の想定は男 2：女 7 とする。将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とする。
エ	倉庫・書庫（事務備品等）	a) 物品・書類を保管する室（庫）約 15 m ² とする。 b) 市職員等用事務室に近接して設ける。
オ	洗濯・乾燥室	a) 洗濯乾燥機を 1 台確保する。 b) 事業者用とは別に設ける。

表 II-8 事業者専用部分の諸室の概要・要求水準

事業者専用部分		
記号	諸室名	概要・要求水準
カ	事業者用事務室	a) 事業者の執務に使用する室とする。 b) 中央監視盤等、施設管理用の設備を設置する。 c) 市職員と打合せが行いやすいよう配置や什器に配慮する。
キ	事業者用更衣室	a) 更衣室は男女別に設け、ロッカー等を設置する。 b) 将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とする。
ク	洗濯・乾燥室	a) 洗濯乾燥機を必要台数確保する。
ケ	休憩室	a) 休憩時間に事業者が利用する部屋とする。 b) 食事の際は会議室も一部利用可能とするが、詳細は事業者の提案及び市との協議による。
コ	便所	a) 事業者が使用する便所とし、男女別に必要数設ける。 b) 温水洗浄便座及び暖房便座とする。 c) 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ものとする。
サ	機械室・電気室・ボイラー室	a) 安全性、機械設備等の更新やメンテナンスを考慮した配慮、広さを確保する。 b) 周辺環境への騒音・振動等に配慮する。
シ	物品倉庫	a) 適宜設ける。

表 II-9 共用部分の諸室の概要・要求水準

共用部分		
記号	諸室名	概要・要求水準
ス	玄関	a) 市と事業者とのセキュリティ確保が可能な場合は共用とする。配置上、セキュリティ確保が難しい場合は、市職員・一般用と事業者用に分離する。 b) 市職員用事務室から視認できるよう配置する。 c) 来客用の下足箱 40 名分及び傘立てを若干数設ける。事業者用は適宜設ける。 d) 手洗い器を 1 台以上設ける。 e) A E D（自動体外式除細動器）を 1 台以上設ける。
セ	会議室	a) 同時に約 40 名が使用可能な室とする。 b) 煮炊き調理室の調理作業が見学できる窓を設ける。設置場所等は事業者の提案に委ねる。 c) 手指消毒のできる手洗い場を設置する。 d) 室の換気を行いやすいよう、外部に面した窓を設ける。 e) 音響・映像機器、ホワイトボード及びカーテンまたはブラインド等を設ける。 f) 事業者による使用は、市職員の利用がない場合に限る。 g) 市職員及び事業者事務職員が会議を行うことも想定し、可動式間仕切壁等で 2 分割して少人数でも利用可能とする。
ソ	便所	a) 市職員、来客が使用する便所とし、男女別に 2 以上設ける。 b) 温水洗浄便座及び暖房便座とする。 c) 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ものとする。
タ	多目的便所	a) オストメイトなど設備を充実させる。 b) 温水洗浄便座及び暖房便座とする。 c) 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ものとする。 d) 緊急時に市職員用事務室及び事業者用事務室に発報する緊急呼び出し装置を設ける。 e) 来客者が利用しやすい場所に配置する。
チ	廊下・階段等	a) バリアフリーに配慮し、手すり等を設ける。

表 II-10 その他附帯施設の概要・要求水準

その他附帯施設		
記号	名称	概要・要求水準
ツ	資源物置場・ 廃棄物置場	a) 廃棄物等の飛散・流出や周辺への悪臭拡散を防止する。 b) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。
テ	厨房除害施設	a) 関係法令等に定められている排水基準値以下となるようにする。なお、厨房除害施設や配管等からの逆流を防止するため、各諸室と厨房除害施設を接続する配管には十分な段差を設ける。 b) 厨房除害施設は、本体施設と分離し、維持管理作業時等に車両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、騒音等に十分な対策を講じる。

(4) 設備計画における基本的要件

① 電気設備

ア 一般事項

- a) 更新性、メンテナンス性を考慮する。

- b) 市職員用事務室及び事業者用事務室に集中管理パネル（電灯等の一括入切が可能なもの）を設置し、一括管理を行う。
- c) 自然採光の採り入れや照度センサーによる照明制御を行う等、電力負荷の削減について十分配慮した計画とする。
- d) 「うつくしまグリーン購入ガイドライン（福島県）」、「福島市脱炭素社会実現実行計画」に準拠するとともに、環境に配慮した資材や省エネルギー手法の採用や、太陽光発電設備（20kW 以上）等を備えることとする。

イ 電灯・コンセント設備

- a) 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。なお、これらについては業務に必要な配置に配慮し、十分な数を確保する。非常用照明、誘導灯等は、関連法令等に基づき設置する。
- b) 非常用照明等も含め、すべての照明器具はLED型照明器具を採用する。なお、食材の色調判断等でLED型照明器具が適切でない場合は、その他の省エネルギー型照明器具を採用する。
- c) 照明器具は、ほこりが付着しにくいものとするなど衛生面に配慮して器具を選定する。
- d) 各室にJIS基準に基づく照度（調理に関する諸室（下処理室、調理室、和え物調理室など）:500 ルクス、事務室等の執務諸室:750 ルクス）を得ることができる照明設備とする。
- e) その他の諸室、便所及び廊下等においては、JIS基準に基づき、機能上必要十分な照度を確保する。
- f) 調理に関する諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
- g) 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のある器具とする。
- h) 高所にある器具に関しては、メンテナンス性を考慮した計画とする。
- i) 水を扱う諸室に設置するコンセント設備については漏電対策に十分留意する。
- j) 調理場内の移動式機器類の電源は、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。
- k) JIS規格、建築基準法に基づき、必要に応じて雷保護設備を設置する。

ウ 電源設備

- a) 施設全体の使用電力量が容易に確認できるよう、メーターの設置を行う。
- b) 電気室等は、災害時においても機能を維持できる場所に設置する。

エ 通信・情報設備

- a) 外線電話を導入する。回線数は運營業務により必要な容量とする。なお、別途、市職員用事務室には電話3回線及びFAX1回線を確保する。事業者の回線設置は、事業者の提案による。
- b) 諸室（給食エリア内の諸室等も含む）には、直接通話が可能な内線電話（又はインターホン設備）を導入する。
- c) 市職員用事務室及び事業者用事務室にインターネットの閲覧等が可能な情報コンセントの設置及び配管配線工事を行う。
- d) 市職員用事務室では、イントラネットシステムを導入するため、インターネット環境の詳細について、設計段階から市と協議する。

- e) 市職員用事務室の電話・インターネットについては、非常時には 24 時間以上使用できるように、電力バックアップを備える。
- f) 通信・情報技術の革新に対応して、配線敷設替えの容易な計画とする。

オ 情報表示設備

- a) 原則電波時計方式の時刻表示装置を設けることとするが、電波の受信状態等で設置不可能な場合は、他の方式とする。設置場所は市職員用事務室、事務エリアの必要箇所及び給食エリア内で作業を行う各室（ただし、冷蔵庫、倉庫類を除く。）、プラットホーム並びに外部 4 箇所（玄関、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）とする。
- b) 時刻表示装置は、適切な方法により自動補正を行い、正確な時刻を表示可能なものとする。
- c) 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。
- d) 時計は時刻が容易に確認できる形式及び大きさとし、設置場所に応じた意匠性を有するものとする。

カ 拡声設備

- a) 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。
- b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
- c) 洗浄室などは機器の騒音に配慮したものとする。

キ 誘導支援設備

- a) 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。
- b) 多目的便所に緊急呼び出しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報並びに市職員用事務室及び事業者用事務室にて発報が行われる計画とする。

ク 警備設備

- a) 施設の安全確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的に、機械警備設備を導入する。
- b) 防犯性を考慮し、施設出入口、施設内建物周囲、建物出入口等にカメラの設置を行い、自動録画可能なシステムを導入する。なお、自動録画の仕様は、200 万画素、フレームレート 20fps、録画日数 31 日程度以上とする。

ケ 発電設備等

- a) 太陽光発電システムを整備する。太陽光発電の規模は 20kW 以上とする。
- b) 発電する電力は本施設内で利用することを基本とし、市職員用事務室で発電量を確保できるようにする。
- c) 売電事業のための太陽光発電システムの設置も可とする。
- d) 太陽光発電システムの設置においては、近隣への反射光の影響に留意する。
- e) 太陽光発電システムの設置においては、停電等発生時においても稼働可能となるよう、原則、自立運転機能などの防災機能を付加する。

コ 非常用電源

- a) 停電発生時や災害時に、市事務室、その他便所等必要な共用部が 24 時間以上稼働できる電源を設置する。

② 機械設備

ア 一般事項

- a) 景観、周辺環境及び地球環境に配慮した計画とする。

- b) 省エネルギー、省資源を考慮した設備とする。
- c) 更新性、メンテナンスを考慮した計画とする。
- d) 臭気、騒音、振動等の発生抑制を図る。

イ 換気・空調設備

- a) 調理場は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、万一結露が発生した場合には、結露水が落下しない対策を講じる。また調理場内は、温度 25℃以下、湿度 80%以下の条件を満たすよう、室内容積に対応した給気・排気設備を備える。
- b) 給食エリアの各作業区域において水蒸気及び熱気等が発生する場所には、これらの強制排気設備を設ける。
- c) 給食エリア及び事務エリアの諸室には、適当な位置に清浄な空気を十分に供給する能力を有する空調及び換気設備を設ける。
- d) 外気を取り込む換気口には、害虫等の流入や、近隣果樹園から噴霧された薬剤の流入を防ぐための仕様やフィルターの設置等の対策を講じる。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造とする。
- e) 空調及び換気給排気口は結露対策を施す。
- f) 熱源利用機器付近では、適宜スポットクーラーを設置するなど作業環境に配慮する。また、熱源利用機器稼働時においても調理場内を温度 25℃以下、湿度 80%以下とする。
- g) 洗浄室、調理室など特に暑さ対策が必要な諸室は、吹き出し口にパンカールーバーを用いるなど、局所空調が可能となるよう配慮する。
- h) 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、設備間のインターロックを考慮して設置する。
- i) 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。
- j) 給食エリアから発生する臭気が近隣に及ぼす影響を最小とするよう配慮する。
- k) 各諸室に操作リモコン・スイッチ類を設置するとともに、管理面に配慮し、市職員用事務室及び事業者用事務室での集中管理を可能とする。
- l) 給食エリア及び事務エリアの諸室の温湿度を計測し、建物の中央監視設備等で監視可能な設備を設ける。

ウ 給水・給湯設備

- a) 飲料水の供給及び 40～50℃程度の給湯ができる設備を適切に配置する。なお、洗浄機での給湯も想定し、80℃以上の熱湯が供給できる設備を適宜配置する。
- b) 給水・給湯配管については防錆に配慮し、ステンレス管を用いる。また、地震の際にも、配管内の水が流出しない措置をとる。
- c) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、断熱被覆を行うなど水滴による製品ラインの汚染防止措置をとる。
- d) 受水槽は、不浸透性の材料（ステンレス）を用い、かつ密閉構造で、施錠可能とし、緊急遮断弁等所定の機能を有する仕様とする。
- e) 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設ける。
- f) 調理以外の用途で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。なお、地下水は使用しない。

- g) 殺菌のため塩素を添加する必要がある場合は、蛇口で 0.1mg/L 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る。

エ 熱源設備

- a) ボイラー等は衛生上支障のない場所に設置したボイラー室内に、目的に応じた十分な構造・機能を備えたものを設置する。
- b) 食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する設備・備品の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用する。

オ 排水設備

- a) 調理室内の排水を場外に排出する配管は、必要に応じてグリストラップ等を介して除害施設に接続する。この場合、排水の逆流を防止するため、十分な段差をつける。
- b) 汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする。
- c) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水管は、専用の配管で調理室外へ排出できる構造とする。なお、蒸気の場合、衛生面に支障がないと判断される場合には再利用も可とする。
- d) 除害施設は建物と分離して設ける。設置場所は、維持管理作業時等に配送車両の通行の妨げとならない場所とする。
- e) 除害施設からの排水は、「大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例（昭和 50 年 3 月 17 日福島県条例第 18 号）」に適合させるものとする。さらに、悪臭防止法に基づき、敷地境界の臭気指数が規制基準を超過することがないように計画する。
- f) 排水等の設計計画について、市都市政策部下水道室及び開発建築指導課と設計時に事前に協議し、確認の上進める。

カ 衛生設備

- a) 調理室の各区画の入り口及び必要な箇所に、調理従事者の数を考慮した手洗い場を設置する。
- b) 調理室の手洗い設備は、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、自動式等の温水に対応したものを設置する。
- c) 衛生器具は、誰もが使いやすい節水型の器具を採用する。
- d) 電気で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。

キ 昇降機設備

- a) 事務エリアに施設利用者が利用するエレベーターを設置する。なお、エレベーターは車椅子利用者に配慮したものとする。

ク 消火設備

- a) 消防法に基づき、必要な消火設備を設置する。なお、屋内消火栓を設置する場合は簡易操作型とする。

③ その他

ア 防鼠・防虫設備

- a) 調理従業者の出入口は二重扉とするとともに、その間は、暗通路又は出入口に昆虫等を誘引しにくい LED 型照明灯を設置し、鼠、昆虫等の施設内への侵入防止に配慮する。

- b) 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅 1.5mm 以下のものとする。ただし、清掃が容易なフィルターユニット等による防虫対策を施した場合は格子幅を変更することができる。

イ 収納設備

- a) 給食エリア内の各種収納設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質とする。
b) 靴、エプロン、爪ブラシが殺菌できる収納設備を設ける。

(5) 調理設備における基本的要件

① 基本的な考え方

- ア 調理設備は、新規設備とする。
イ 設備の外装は、ステンレス板（SUS430 以上）とし、SUS304 以上の仕様については事業者の提案による。
ウ 清掃・洗浄が簡便な構造とする。
エ 必要な箇所に、転倒防止措置を講ずる。

② 調理設備の仕様

表 II-11 調理設備の仕様

記号	名称	概要・要求水準
ア	テーブル (作業台)類甲板	a) 板厚は、変形しにくい 1.2mm 以上の板を採用する。 b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃、ごみ溜りができない構造とする。 c) 壁面設置の場合、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。また、高さについては、テーブル面より H=200mm 以上とし、ほこり、ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を 45° 以下のカットとする。 d) 甲板と背立ての角では、5mmR 以上のコーナーを設ける。
イ	シンク類の槽	a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー面取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。 b) 排水金具は十分に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、清掃が容易なものとする。 c) 槽の底面は、水溜りのできない構造とする。 d) オーバーフローは、極力大型のものを用いる。 e) 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。
ウ	脚部及び補強材	a) 清掃しやすく、ごみの付着が少ない材質を使用する。
エ	キャビネット・ 本体部	a) キャビネットは扉付とする。 b) 虫・異物の混入を防ぐ構造とする。 c) 内部のコーナー面は、ポールコーナー（5mmR 以上）を設け、清掃しやすい構造とする。 d) 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、洗浄が容易な構造とする。 e) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。
オ	アジャスター部	a) ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとする。 b) 防錆を考慮し、SUS304 仕様以上のものとする。 c) 床面清掃が容易に行えるよう、高さ H=150mm 程度を確保する。

③ 厨房機器の仕様

表 II-12 厨房機器の仕様

記号	名称	概要・要求水準
ア	冷凍庫・冷蔵庫	a) 外装の主要部分及び内装はステンレス製（プレハブ式は除く）とし、いずれも抗菌コーティングを施すなどの抗菌仕様とする。 b) 隙間のない密閉構造とする。 c) 排水トラップを用いた防臭構造とする。 d) 食材の温度管理を適切に行える機器とする。 e) 庫内温度が庫外で確認でき、高・低温異常が確認できる機器とする。 f) 適宜プレハブ式を導入する。 g) 適宜パススルー式を導入する。
イ	皮むき機・切裁機	a) 食材の取出し口の高さは、H＝600 mm以上確保する。 b) 皮くず等が、直接排水管に流れないように考慮する。
ウ	下処理機器	a) 食材が直接接触する箇所は、非腐食性・不浸透性で、割れ目が無く、洗浄および消毒の繰り返しに耐える仕様とする。
エ	上処理機器	a) スライサー、さいの目切機等は可動式とする。 b) 食材の取出し口の高さは、H＝600 mm以上確保する。 c) 皮くず等が、直接排水管に流れないように考慮する。

表 II-13 調理・加工機器の仕様

記号	名称	概要・要求水準
オ	回転釜	a) 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とする。 b) 洗浄時を含め、水滴を床に落下させない構造とする。 c) 釜縁は、水滴や食材を床に落とさないエプロン構造とする。 d) 給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど衛生的に作業を行うことができ、調理従事者の使いやすさに配慮した構造とする。 e) 調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カップラ式にて給水・給湯をそれぞれに設ける。なお、給湯は 40～50℃程度での使用を想定している。 f) 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。 g) グランドケトルは採用不可とする。
カ	揚物機	a) 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。 b) 調理油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。 c) 油温表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とする。
キ	スチームコンベクションオーブン	a) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる機器とする。 b) 調理状態が視認できる機器とする。 c) 温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。 d) 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。 e) 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とする。 f) 床面からの高さがH＝600 mm未満の位置で、食品を調理しない。
ク	真空冷却機	a) 加熱食材を短時間で冷却し、中心温度を 10℃以下にする機能を有する機器とする。 b) 脱水機能を備えたものとする。 c) パススルー式でカートイン式とする。
ケ	熱機器・その他	a) 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない機器とする。 b) 設備配管等が機外に露出していない構造とする。

表 II-14 洗浄・消毒機器の仕様

記号	名称	概要・要求水準
コ	食器洗浄機・食缶等洗浄機	a) 予備洗いを行う浸漬機を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。食器かごに入れたままの一括洗浄は不可とする。 b) 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食具・食器カゴ等が自動洗浄可能な機種とする。 c) 食具の洗浄は、超音波洗浄機等、確実な洗浄性能を有した機器による。 d) 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。
サ	コンテナ洗浄機	a) 給食搬送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できる機器とする。 b) エアブローや加熱等で、水滴が確実に除去できる機器とする。
シ	消毒保管庫・器具殺菌庫	a) 自動温度調節機能付きで、設定温度が120℃まで設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。 b) 食器・食缶等を効率的に消毒できる機器とする。 c) 庫内設定温度に達してからの消毒時間が設定可能であり、消毒時間が表示される機器とする。 d) コンテナイン方式とする場合は昇降式は不可とする。 e) 副菜用食缶の保冷のため、予冷機能付き消毒保管庫を整備する。

④ 調理機器等の設置

- ア 各々の調理機器等の能力・台数は、上記の②及び③の仕様を踏まえた上で事業者の提案によるが、約 10,000 食の調理が安全、確実、衛生的、効率的に行うことができる能力・台数を確保する。
- イ 以下の調理機器については特に留意する。
- a) 回転釜は、煮炊き・炒め用及び下茹で用として、2 献立の食数（10,000 食/日）が調理可能となる台数を設置すること。なお、釜の容量・台数は事業者の提案に委ねる。
 - b) スチームコンベクションオーブンは、焼物・蒸物用とし、5,000 食/日が調理可能とする台数とすること。
- ウ 調理機器等の配置にあたっては、給食調理の流れや食品の流れが一方向となるよう作業動線に配慮するとともに、相互汚染防止に配慮する。
- エ 据付方法については以下に配慮する。
- a) 耐震性能を考慮し、導入する機器の形状に合わせた固定方法とする。
 - b) 機器回りの清掃が容易である。
 - c) 埃、ごみが溜まらない。
 - d) キープドライである。

3 設計及び建設に関連する業務における共通事項

(1) 事業者による管理の考え方

要求水準及び提案した業務水準（以下「要求水準等」という。）を満たすために、基本的に下記の対応により設計及び建設の各業務を実施するとともに管理を行う。

- ア 設計時における設計図及び計算書等の書類の確認
- イ 各部位の施工前における施工計画及び品質管理計画の確認
- ウ 各部位の施工終了時における計画に基づいた施工の確認

(2) 要求性能確認計画書の作成及び提出

(1)を踏まえ、要求性能確認計画書を市と協議の上で作成し、提出する。なお、「建築（外構含む）」「構造」「建築設備」「調理設備」に区分する。また、業務の進捗に合わせて要求性能確認計画書の内容を変更する場合は、市と事前に協議し、確認された内容を速やかに提出する。

(3) 要求性能確認計画書に基づく確認

要求性能確認計画書に基づき各業務を管理し、要求水準等を満たしていることを確認する。

4 事前調査業務及びその関連業務

本事業の実施に必要な事前調査業務及びその関連業務は、事業者の責任で行う。関係する法令・条例及び要綱・各種基準等（以下「関係法令等」という。）に基づき、円滑に業務を遂行する。

(1) 業務期間

事業スケジュールに支障がないように事業者が計画する。なお、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で定める。

(2) 業務内容

- ア 施設整備に必要な調査一式（必要に応じて、敷地測量、電波障害調査等）を行う。
- イ 近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。
- ウ 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。

5 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務

要求水準等に基づき、本事業における設計を行う。設計は基本設計、実施設計の順に行う。また、施設整備に必要な官庁許認可手続一式を行う。

(1) 業務期間

準備工事等を含めて、事業スケジュールに支障がないように事業者が計画する。なお、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で定める。

(2) 業務内容

① 設計体制及び責任者の設置

設計業務の責任者を配置し、設置体制と合わせて設計着手前に市に提出する。

② 設計計画書の提出

詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出して承認を得る。

③ 打合せ及び記録等の作成

市と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認する。また、II 3 (1) アの協議経緯等に関する記録を作成し、市に提出する。

④ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

基本設計及び実施設計の各終了時には、以下の書類（電子データ化が可能なものについては、電子データを含む）を提出する。なお、提出時の体裁、部数等については、別途指示する。

a) 基本設計

- ・ 設計図
- ・ 基本設計説明書
- ・ 設備計画資料
- ・ 構造計画資料
- ・ 調理備品リスト及びカタログ
- ・ 事務備品リスト及びカタログ
- ・ その他必要図書

b) 実施設計

- ・ 設計図
- ・ 実施設計説明書
- ・ 工事費内訳書
- ・ 数量調書
- ・ 設計計算書（構造・設備他）
- ・ 調理備品リスト及びカタログ
- ・ 事務備品リスト及びカタログ
- ・ パース（A3：3カット程度）
- ・ 各種諸官庁申請書類
- ・ その他必要図書

⑤ 設計業務についての留意事項

設計の検討内容は、市の求めに応じ提出する。

⑥ 設計業務の進捗管理

設計業務の進捗管理は、事業者の責任において実施する。

⑦ 設計変更

市は、必要があると認める場合、事業者に対し、本施設の設計変更を要求することができる。その場合、事業者は、当該変更に係る④b)に関する書類を速やかに提出する。なお、具体的な手続き等は事業契約書で定める。

⑧ その他留意事項

市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力する。

また、市は、国からの交付金（学校施設環境改善交付金）の交付申請を予定しているため、申請に必要となる施設整備に係る費用（構成される費用の内容を含む。）を明確にする。

6 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務

(1) 着手前の業務内容

① 各種申請業務

建築確認申請等施工に伴う関係法令等で定められた各種申請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。また、各種許認可等の書類の写しを遅滞なく市に提出する。

② 申請等に係る負担金・手数料等の費用

申請等に係る負担金・手数料等の費用については、事業者の負担とする。

③ 施工品質管理方針書の作成

- ア 着手前に施工品質管理方針書（建設企業の品質管理方針及び工事監理企業の監理方針を含む。）を作成し、市に提出する。
- イ 施工品質管理方針書の作成にあたっては、事業者及び関係者（建設企業、工事監理企業等）相互に一貫性のあるものとし、関係者各々の役割を明確にする。当該方針書の構成は以下を想定している。
 - a) 全体品質管理方針（事業者）
 - ・ 工事総合体制
 - ・ 会議運営体制
 - ・ 緊急連絡先系統図
 - ・ 工事監理企業、監理技術者の資格・実績証明
 - ・ 施工時のセルフモニタリングの方法
 - ・ 品質管理文書の管理方法 等
 - b) 品質管理方針（建設企業）
 - ・ 品質管理方針
 - ・ 全体施工計画概要 等
 - c) 監理方針（工事監理企業）
 - ・ 工事監理体制
 - ・ 工事監理要領（工程管理、品質管理、施工計画書、施工図の承諾方法等）等

④ 提出書類の作成・提出

- ア 施工品質管理方針書の他、建設工事着手前に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。
 - ・ 工事着手届
 - ・ 現場代理人及び監理技術者届（経歴書及び資格者証を含む）
 - ・ 施工計画書（詳細工程表、工事実施体制、主要協力業者一覧表、仮設計画書を含む）
 - ・ 工事記録写真撮影計画書
 - ・ 再生資源利用計画書
- イ 建設企業が工事監理企業に提出し、承諾を受けたものを監理技術者が市に提出、報告する。
- ウ 「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律」による。

(2) 建設期間中の業務内容

① 建設工事

- ア 各種関係法令等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に従って施設の建設工事を実施する。
- イ 工事現場に工事記録を常に整備する。
- ウ 工事監理状況を市に毎月報告するほか、要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行う。
- エ 市は、事業者又は建設企業の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。

② 提出書類の作成

ア 工事期間中に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。

- ・ 機器承諾書
- ・ 主要資機材一覧表
- ・ 主要工事施工計画書
- ・ 工事監理報告書

イ 建設企業が工事監理企業に提出し、承諾を受けたものを監理技術者が市に提出、報告する。

③ 調理設備等の設置

建設工事完了前から調理設備等の搬入・設置工事等を実施する。なお、事務備品等の搬入時期については、事業者において関係機関と必要な協議を実施の上、決定する。

(3) 完了時の業務内容

① 事業者による完成検査

ア 自らの責任及び費用において完了検査及び調理設備等の試運転を実施する。

イ 市は、事業者の実施する完了検査及び調理運転等の試運転に立会うことができる。

ウ 市に対し完了検査及び調理設備等の試運転の結果を検査済証その他検査結果に関する書面の写しを添えて報告する。

② 市による完工検査

ア 完工検査に必要な次の工事完成図書を作成し、完工検査を受ける。

イ 工事完成図書は、以下の書類について紙及び電子データにて提出することにするが、提出時の体裁、部数も含め詳細は別途指示する。

- ・ 工事完了届
- ・ 工事記録(工事記録に関する写真を含む)
- ・ 完成図(建築)
- ・ 完成図(電気設備)
- ・ 完成図(機械設備)
- ・ 完成図(調理設備)
- ・ 各種試験結果報告書
- ・ マニフェストA・E票(写し)
- ・ 調理備品(リスト・カタログ)
- ・ 事務備品(リスト・カタログ)
- ・ 各種承諾図
- ・ 設備・備品関連説明書等(取扱説明書、運転方案、保全計画書、保証書の写し)
- ・ 完成調書
- ・ 完成写真
- ・ 諸官庁届出書類の写し
- ・ その他必要図書及び市が必要と認めたもの

③ 給食センターの引渡し

市から給食センター完成確認書を受領した後直ちに、市に対し、工事完成図書とともに本施設の引渡しを行う。

7 工事監理業務

- ア 工事監理企業は、事業者を通じて給食センター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、要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとし、以下の事項を想定する。
- a) 主要報告事項
 - b) 工事概況、工事進捗状況
 - c) 工事監理状況報告事項
 - d) 協議、指示、承諾、立会、検査等の状況
 - e) セルフモニタリング、市のモニタリング結果
 - f) 次月の主要監理課題 等
- イ 完成確認報告は、工事監理企業が事業者を通じて行う。
- ウ 前記のⅡ 3 (1)イ、ウ及びⅡ 3 (3)に関する記録を作成し、市に提出する。
- エ 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、工事監理企業が行う施工計画の検討・助言も、本工事の全てを対象として行う。

8 調理設備調達業務

調理設備における基本的要件を満たす調理設備を調達する。その他、市の想定献立を提供するために必要と考えられる調理設備については、事業者の提案に委ねる。

なお、調理設備・調理備品等の所有の考え方については「資料 12 備品等の所有に関する考え方」参照のこと。

9 調理備品等調達業務

(1) 食缶及び配膳器具

配送対象校において使用する食缶及び配膳器具を調達する。調達にあたっては、表 II-15、表 II-16 を参考の上、以下の事項に留意し、市の承認を得ること。

- ア 食缶は高性能断熱食缶とし、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間保持できる機能を有するものとする。特に、汁物やカレー等は、学校での配膳時において 65℃以上を保持できるものとする。
- イ 食缶は、児童生徒が教室まで運ぶことに配慮した仕様とする。特に、汁物用の食缶については、クリップ・パッキン付きとし、中身がこぼれない仕様とする。また、児童生徒が握りやすく、かつ、食缶表面にふれてしまうことでの火傷リスクに配慮した形状の持ち手のものを採用する。
- ウ 配膳器具は、セットで毎日提供する。なお、児童生徒の使いやすさに特に配慮する。
- エ 食缶及び配膳器具は、コンテナ及び洗浄機と不整合がないものとする。
- オ 食缶及び配膳器具は、市職員用及び試食会用として 3 学級分及び事業者分も準備する。
- カ 各学校への配缶数は「資料 13 各学校への配缶数」参照のこと。
- キ 食缶及び配膳器具については、中古品を使用しない。

表 II-15 食缶仕様一覧

項目	用途	サイズ	数量	備考
角型二重食缶	汁物用	13 リットル	385	クリップ、パッキン付き
角型二重食缶	汁物用	9 リットル	30	クリップ、パッキン付き
角型二重食缶	主菜用	10 リットル	405	
角型二重食缶	副菜用	10 リットル	405	保冷剤を使用しないステンレス製保温食缶とする。

※仕様は参考であり、同容量の同等品であれば、規格に一致しなくとも可。

※数量は教職員、予備数量を見込んだものである。

表 II-16 配膳器具仕様一覧

項目	サイズ等	数量	備考
ワニロバサミ	230 mm	405	各クラス 1 本
スクールトンダ		405	各クラス 1 本
しゃもじ	195 mm	795	各クラス 2 本 ポリプロピレン製、Wエンボス加工
お玉	245 mm	795	各クラス 2 本 ステンレス製、フック付き 継ぎ目のないもの

※仕様は参考であり、同等品であれば、規格に一致しなくとも可。

(2) 食器、食器カゴ及び食具等

配送対象校において使用する食器、食器カゴ、食具等を調達する。調達にあたっては、表 II-17 を参考の上、以下の事項に留意し、市の承認を得ること。

- ア 食器は、献立により最大 3 種類を使用する。
- イ 材質は汚れがつきにくく、塗膜の剥離等による異物混入等が生じないものを使用する。
- ウ 食器カゴのサイズは、事業者の提案を元に、事業者と市で協議を行って決定する。
- エ アレルギー対応食の配食容器は、対象者ごとに、専用容器に学校名、学級名、氏名を明記し、誤配送・誤配食を防止し、児童生徒が受け取りやすい状態（真空フードジャー等）で配送する。メニューによっては、保温性の高い容器や保冷剤の使用により、適正な温度を維持すること。なお、ランチジャーは不可とする。
- オ 仕様等については事業者の提案によるものとする。ただし、児童生徒が扱いやすく、調理後 2 時間は、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を維持できるものとする。
- カ 食器の種類は市の指定する表 II-17 の内容とし、詳細については市と協議の上、決定する。
- キ 食器及び食具は、市職員用及び試食会用として 100 名分及び事業者分も準備する。
- ク 既存の PEN 食器の再利用も可とする。

表 II-17 食器等仕様一覧

食器等	サイズ	数量	備考
汁椀	φ 145×61	9,350	PEN樹脂製 ※環境ホルモン、発がん性物質を含んでいない素材であること
飯椀	φ 145×58	9,350	
角仕切皿	210×170×28	9,350	
トレー	350×260	9,350	
スプーン	150mm	9,350	スプーン通しも含む
はし	210mm	9,350	強化ナイロン樹脂製

※数量は教職員、予備数量を見込んだものである。

(3) コンテナ

配送対象校への配送に使用するコンテナを調達する。調達にあたっては、以下の事項に留意し、市の承認を得ること。

- ア 外形サイズは、配送対象校の学校配膳室に収まる大きさを選定する。（配送対象校の配膳室の計画は資料 10 を参照）また、配膳員の作業性等にも配慮する。
- イ コンテナには、上記（１）、（２）に示すもの以外に、献立に応じて添物（ジャム、ふりかけ等）を積載する。
- ウ コンテナの両面に扉を設置し、開扉時には固定できるようにする。
- エ 破損等による不足が発生しないよう、予備を確保する。
- オ 中古品は使用しない。

(4) 調理備品等

市の想定献立を提供するために必要と考えられる調理備品及びその他運営に必要な備品を調達する。

10 事務備品調達業務

本施設で使用する事務備品を調達する。なお、調達する什器・備品は、全て新品とする。市専用部分の市が調達する事務備品については、資料 14 のとおりとする。

また、学校配膳室で使用する什器・備品は、市が調達する。なお、調達する什器・備品の種類及び必要な数量については、市と事業者が協議を行う。

11 近隣対応・対策業務

- ア 事業者は、建設業務等による近隣への影響に関して、近隣への説明対応及び対策を講じる。
- イ 事業者は近隣に対し、工事中の安全対策について万全を期すとともに、騒音・臭気・粉塵・交通渋滞等の影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対策を実施する。
- ウ 近隣への説明対応及び対策について、市に事前及び事後にその内容及び結果を報告する。

III 開業準備業務

1 総則

(1) 開業準備業務における基本的な考え方

- ア 供用開始後の維持管理・運営業務を円滑に実施し、質の高いサービスを提供できるように、可能な限り実際の流れに即したリハーサル・訓練や、業務従事者への研修、設備等の試稼働を行い、その結果を踏まえ、維持管理・運営期間の開始までに、必要に応じて維持管理及び運営業務に関する業務計画書、マニュアル及び業務体制の見直しを行う。
- イ 開業準備業務の実施により発生する費用については、調理リハーサル及び竣工式で使用する食材調達に要する費用、調理リハーサル及び竣工式に伴い発生した残食及び残渣の処理に要する費用を含め、すべて事業者の負担とする。ただし、竣工式の試食に伴う食材費は、市が負担する。

(2) 業務期間

供用開始日に滞りなく運営業務が実施できるよう事業者が計画する。なお、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で定める。

2 業務内容

(1) 業務計画書の作成

市と事前に協議した上で、開業準備期間の開始までに開業準備業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成し、市の承認を得る。また、業務計画を変更する場合は、市と協議し、承認を得る。

(2) 事故等発生時対応マニュアルの作成

地震、火災及び事故等の発生時の対応について、関係機関等との連絡体制を含めた対応マニュアルを作成し、市の承認を得る。また、災害時の対応について事前に協議を行い、市と事業者において協定を締結する。

(3) 開業準備期間中における給食センターの維持管理

引渡し後から維持管理・運営期間の開始までの間、必要な維持管理業務を行う。

(4) 設備等の試稼働

設備等を試稼働させ、正常に稼働することを確認する。不具合等が見られる場合は、必要な措置を講じる。

(5) 業務従事者等の研修・訓練等

- ア 業務従事者に対し、衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行い、習熟を図る。
- イ 地震、火災及び事故等発生時の対応について、想定される事態の種類ごとに必要な回数の訓練を実施する。
- ウ 市に対し、施設の使用等に関し必要な説明会等を実施する。

(6) 調理リハーサル

給食センターで行う検収・調理・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを行う。実施回数及び食数については事業者の提案によるが、具体的な実施内容については、市と事前に協議を行う。なお、物資納入業者との食材納品に関するリハーサルは、事業者が物資納入業者と調整を行った上で可能とする。

(7) 配送リハーサル

配送及び回収業務の一連の配送工程のリハーサルを行う。実施回数については事業者の提案によるが、具体的な実施内容については、市と事前に協議を行う。なお、同日に市が配膳業務のリハーサルを行う場合は、協力すること。

(8) 廃棄物の処理

調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣は、V 4 に従い、分別・保管を行う。なお、調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣は、事業者の責任及び費用において処理する。その処理方法は事業者の提案によるが、可能な限り再生利用に努める。

(9) 業務報告書

業務計画書に基づいて実施した内容及び結果について、市に報告する。

(10) 竣工式の準備・開催

市が主催する竣工式開催の支援・協力を行う。

(11) 広報資料の作成

① パンフレット

給食センターの紹介用パンフレット（コート紙 135kg、A 3 両面カラー刷り A 4 折り、4 ページ程度）10,000 部を作成し、原版データ（CD-R として提出）とともに市に提出する。内容については、市と調整を行い、承認を得る。

なお、提出後のパンフレットの著作権は市に帰属するものとする。

② DVD（児童生徒用）

1 種類を作成し、市に提出する。提出枚数は、マスターDVD 各 1 枚、コピー各 40 枚とする。

内容については、市と調整を行い、承認を得る。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけでなく、配送校やごみ処理過程なども含めることとする。

なお、提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。

IV 維持管理業務

この章で使用する用語の定義については、以下のとおりとする。

保守	施設・設備等が必要とする性能又は機能を維持する目的で行う、消耗部品又は材料の取り替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。
修繕	建築物等の劣化した部位、部材又は低下した性能若しくは機能を初期の水準又は実用上支障のない状態まで回復させる。
更新	劣化した部位、部材、または機器を新しいものに取り替える。
点検	施設の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べる。また、機能に異常又は劣化がある場合、必要に応じた応急措置を判断することを含む。
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。
清掃	汚れを除去し、又は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・状態を保つための作業をいう。
維持管理	建築物等の点検を行い、点検等により発見された不良箇所の補修、修繕や更新等により、建築物等の性能を常時適切な状態に保つ。
施設管理担当者	本施設に配置する市職員のうち、市が施設管理担当として定めた者をいう。

1 総則

(1) 業務の範囲

- ① 建物保守管理・修繕業務（外構等を含む）
 - ア 点検、法律に基づく定期報告等
 - イ 修繕、更新、植栽維持管理等
 - ウ 建物・外構等維持管理記録の作成、保管及び提出
- ② 建築設備保守管理・修繕業務
 - ア 運転・監視
 - イ 点検、法律に基づく定期報告等
 - ウ 修繕、更新等
 - エ 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出
- ③ 調理設備保守管理・修繕業務
 - ア 点検、法律に基づく定期報告等
 - イ 修繕、更新等
 - ウ 調理設備維持管理記録の作成、保管及び提出
- ④ 調理備品等保守管理業務
 - ア 点検、日常的な維持管理
 - イ 補修、更新
 - ウ 備品台帳の作成、更新、保管及び提出
- ⑤ 事務備品保守管理・修繕業務
 - ア 点検、日常的な維持管理
 - イ 補修、更新等
 - ウ 備品台帳の作成、保管及び提出
- ⑥ 清掃業務
 - ア 定期清掃
 - イ 防鼠・防虫対策
 - ウ 清掃管理記録の作成、保管及び提出
 - エ 廃棄物等処理業務

⑦ 警備業務

- ア 機械警備
- イ 警備状況報告書の作成、保管及び提出
- ウ 異常事態発生時の対応

⑧ その他関連業務（外構等も含むものとする）

(2) 維持管理業務における基本的な考え方

- ア 維持管理は、予防保全と事後保全を適切に使い分けるものとし、経年劣化等による危険・故障等の未然防止に努める。
- イ 施設環境を良好に保つとともに、周辺地域の環境保全に努める。
- ウ 事業者の創意工夫やノウハウを活用し、合理的かつ効率的な業務実施に努める。
- エ 本施設の運営に支障をきたすことのないように、建築物等が有する性能を保つとともに計画的に修繕及び更新を実施する。
- オ 本施設の環境を安全かつ衛生的に保ち、調理従事者や利用者等の健康被害を未然に防止する。
- カ 省資源、省エネルギーに努める。
- キ ライフサイクルコストの削減に努める。
- ク 給食提供に支障をきたす異常事態が発生した場合は、速やかな機能回復や復旧・改善を行う。

(3) 業務従事者の要件等

- ア 維持管理業務責任者を選任し、市に報告する。同責任者には、業務従事者との連絡調整を行わせるものとする。なお、法令等により資格を必要とする場合には、有資格者を配置する。
- イ 業務従事者は、ふさわしい服装及び装備をし、維持管理等を行うものとする。

(4) 事故等発生時の対応

事故等の発生時や緊急対応が必要となった場合は、Ⅲ 2 (2) 事故等発生時対応マニュアルの作成により定めた対応マニュアルに基づき直ちに必要な措置を講ずるとともに、市及び関係機関に報告する。

(5) 関係法令等の遵守

維持管理等の実施に当たっては、関係法令等を遵守するとともに、以下の基準類（最新版）を参考とする。

- ・国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 建築保全業務共通仕様書
- ・文部科学省 保全業務標準仕様書

(6) 業務計画書の作成

- ア 維持管理業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成の上、維持管理・運営開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

イ アで定めた業務計画書に加え、Ⅳ(1)①から⑧に掲げる業務の区分に従い維持管理業務年間計画書を作成の上、毎事業年度開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

ウ ア及びイで作成した業務計画を変更する場合には、市と事前に協議し、承認を得る。

(7) 業務報告書

業務計画書に基づいて実施した業務内容について、業務日誌、月報、年間報告書等を作成し、市に提出する。

(8) 施設管理台帳等の作成

施設管理台帳及び備品管理台帳を整備・更新・保管し、市の要請に応じて提示する。また、工事完成図書を基に、Ⅳ(1)①から⑤の業務における補修・修繕・更新等の内容を反映した図面や台帳を作成・保管し、市の要請に応じて提示する。

(9) 点検及び故障等への対応

ア 点検（法令点検を含む。）及び故障等への対応は、業務計画書に従って速やかに実施する。

イ 施設の修繕記録、設備の運転・点検記録を行う。

ウ 施設が要求水準を満たしていない場合及び故障を発見した場合は、速やかに施設管理担当者に報告するとともに必要な措置を講じる。なお、軽微なものについては、後日、運転・点検記録の提出をもって報告に代えることができる。

エ 運転時間の調整が必要な設備に関しては、施設管理担当者と協議して運転期間・時間等を決定する。

オ 点検等で設備が正常に機能しないことが明らかになった場合は、適切に対応する。

カ 修繕等において設計図書に変更が生じた場合は、変更箇所を反映する。

キ 高所作業等の危険を伴う作業では安全対策を確実に行之、事故のないよう実施する。

(10) 費用の負担

ア 業務に要する費用は、事業者の負担とする。

イ 管球、トイレトーパー、石鹼及びアルコール消毒液等施設の維持管理に必要な消耗品は、すべて事業者の負担とする。

(11) 事業者が管理する範囲

原則として、事業者が本事業の中で整備を実施する範囲とするが、詳細な範囲の設定は、事業契約書で定める。

(12) 事業期間終了時の要求水準等

維持管理業務を適切に行うことにより、事業期間が終了したときにおいても、引き続き本施設をそのまま利用できるように、良好な状態を保持していなければならない。

2 建物保守管理・修繕業務（外構等も含む）

(1) 業務の対象

本施設のうち、建築物及び外構の附帯施設とする。

(2) 業務内容

① 日常点検

建物が正常な状況であるかどうか現場を巡回して観察し、異常を認知したときは、補修等の正常化に向けた措置の判断を行う。

② 定期点検

目視点検のほか、測定値により建物の状態を確認し、建物の良否を判定のうえ点検表に記録するとともに建物の各部位を常に最良な状態に保つための措置の判断を行う。

③ 修繕・更新等

業務計画書、維持管理業務年間計画書及び長期修繕計画書等の修繕・更新等計画に基づき運営業務に支障のないよう計画的に実施するほか、緊急に修繕・更新等が必要と判断した場合は、すみやかに実施し支障のない状態に回復する。

④ 建物・外構等維持管理記録の作成、更新、保管及び提出

建物・外構等維持管理記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の月報に記載する。

(3) 要求水準

実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つ。

表 IV-1 建築物・外構等部位別維持管理要求水準内容

記号	項目	概要・要求水準
①	内壁、外壁	a) 仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食（柱を含む）、チョーキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 b) 漏水、カビ等が発生しない状態を維持する。 c) シーリング・コーキング等の過度な硬化、破損がない状態を維持する。
②	床	a) 仕上げ材の浮き、はがれ、不陸、ひび割れ、腐食、極端な磨耗等がない状態を維持する。 b) 漏水、かびの発生がない状態を維持する。 c) 各スペースの特性に応じた利用に支障のないよう維持する。
③	屋根	a) 漏水がない。防水層・保護層に著しい劣化がない。 b) ルーフドレン、樋等が詰まっていない。 c) 金属部分に錆、腐食が発生していない。 d) 仕上げ材のひび割れ、浮きがない。
④	天井・内装	a) 仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、チョーキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 b) ボード類のたわみ、割れ、外れがない。 c) 気密性を要する諸室において、その性能が保たれている。 d) 漏水、かびの発生がない。 e) 設備類（天井照明、空調設備等）との隙間が空いていない。
⑤	建具 (扉・窓・ シャッター 窓枠 等)	a) がたつきや緩み等がなく、可動部がスムーズに動くようにする。 b) 所定の水密性、気密性、遮断性が保たれるようにする。 c) 各部にひび割れ、破損、変形、仕上げの変退色、劣化、錆付き、腐食、結露やかびの発生、部品の脱落等がない状態を維持する。

		d) 自動扉及び電動シャッターが正常に作動する。 e) 開閉、施錠機構が正常に作動する。
⑥	階段、廊下 スロープ	a) 通行に支障、危険をおよぼすことのない状態を維持し、避難経路には常時障害物がないように努める。 b) 仕上げ材、手すり等に破損、変形、緩み等がない状態を維持する。
⑦	構内道路、 歩道、通路 駐車場、 縁石、門扉 フェンス等	a) 定期的に清掃し、泥、砂利、ごみ等がないように維持する。 b) 雪や氷等は、可能な限り除去し、安全な状態に保つ。 c) 敷地内外の通行に支障のない状態を保つ。 d) 必要時に作動する状態を保つ。 e) 周辺果樹農家等の通行に支障のないようにする。
⑧	植栽	a) 敷地内の植栽を保護・育成・処理して、美しい景観を維持する。 b) 種類に応じた適切な維持管理（施肥、病害虫の防除等）を行い、良好な状態に保つ。 c) 強風や積雪等で折れないよう補強するなど管理を行うとともに、枝葉が散乱しないように保つ。 d) 道路標識、屋外照明、通路等に障害が生じないようにする。 e) 薬剤散布は極力避けるものとし、やむを得ず使用する場合はあらかじめ市と協議する。
⑨	埋設配管、 側溝、桝等	a) ごみ、砂等の堆積物が外部から入りにくいようにする。 b) 常に適正に機能が発揮できる状態に保つ。

3 建築設備保守管理・修繕業務

(1) 業務の対象

事業者により設置された各種設備及び関連する備品とする。

(2) 業務内容

① 運転・管理

諸室の用途、気候の変化及び業務従事者や施設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。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。

② 点検、法律に基づく定期報告等

ア 法定点検

各設備について、関係法令等の定めにより、法定点検を実施する。

イ 定期点検

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。

③ 修繕、更新等

事業期間内における建築設備の機能を維持するため、業務計画書、維持管理業務年間計画書及び長期修繕計画書等の修繕・更新等計画に沿って建築設備の修繕、更新等を行う。

④ 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出

設備の運転・点検整備等の記録は、以下に示す運転日誌、点検記録及び整備・事故記録等を全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。

ア 運転日誌

イ 点検記録

a) 電気設備・通信設備点検記録

b) 空調設備点検記録

- c) 給排水、衛生設備点検記録
 - d) 受水槽点検記録
 - e) 調理用水水質検査記録
 - f) 厨房除害施設点検記録
 - g) 昇降機点検記録
 - h) 防災設備点検記録
 - i) 自動ドア、電動シャッター等の点検記録
 - j) A E D（自動体外式除細動器）点検記録
 - k) その他提案により設置される各種設備の点検・測定記録
- ウ 整備・事故記録
- a) 定期点検整備記録
 - b) 補修記録
 - c) 事故・故障記録

⑤ 異常時の報告

運転・監視及び定期点検等により異常が発見された場合には、直ちに施設管理担当者に報告する。

(3) 要求水準

実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つ。

表 IV-2 設備別維持管理要求水準内容

記号	項目	概要・要求水準
①	照明	a)すべての照明、コンセント等が常に正常に作動するよう維持する。 b)損傷、腐食、その他の欠陥がないよう維持する。
②	動力設備、 受変電設備	a)すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、油の漏れ、その他の欠陥がなく正しく作動するよう維持する。 b)識別が必要な機器については、常に識別可能な状態を維持する。
③	通信	a)すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、油の漏れ、その他の欠陥がなく正しく作動するよう維持する。
④	飲料水の 供給	a)すべての配管、タンク、バルブ、蛇口等が確実に取り付けられ、飲料水が清潔に保たれている。 b)すべての設備が正しく機能し、漏水がない状態に維持する。
⑤	排水とごみ	a)すべての溝、排水パイプ、污水管、排気管、下水溝、ごみトラップ等は、漏れがなく、腐食していない状態を維持する。 b)すべての排水が障害物に邪魔されずスムーズに流れ、ごみトラップに悪臭がないように維持する。
⑥	ガス	a)ガスの本管がしっかりと固定され、完全に漏れがない状態を維持する。 b)すべての安全装置と警報装置が正しく機能するようにする。
⑦	除害施設	a)正しく機能し、漏れが一切ないような状態を維持する。 b)臭気を外部に漏らさないように対策を講じる。また、その機能を適切に維持する。
⑧	給湯設備	a)すべての配管、温水器、貯蔵タンク、ヒーター、ポンプ、バルブ、その他の機器がしっかりと固定され、空気、水、煙の漏れが一切ない状態を維持する。 b)すべての制御装置が機能し、効率を最大にしながら正しく調整されているようにする。 c)給湯温度を適正に管理する。 d)燃料の漏れや流出がない状態を維持する。

⑨	空調、換気 排煙設備	a)すべてのバルブ、排気管、その他の類似機器が完全に作動しエネルギー使用量を最小限に抑えながら、温度等が正しく調整されているようにする。 b)すべての制御装置が機能し、正しく調整されているようにする。
---	---------------	---

4 調理設備保守管理・修繕業務

(1) 業務の対象

給食エリア内に事業者により設置された各種調理設備及び調理機器とする。

(2) 業務内容

① 点検

ア 日常巡視点検

調理開始前と調理終了後に各調理設備の点検を行う。

イ 定期点検

各調理設備について、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調理設備点検計画を作成し、それによって定期的に点検・対応を行う。

② 修繕、更新等

調理設備の機能を維持するため、業務計画書、維持管理業務年間計画書及び長期修繕計画書等の修繕・更新等計画に沿って調理設備の修繕、更新等を行う。

③ 調理設備維持管理記録の作成、保管及び提出

維持管理記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の月報に記載する。

(3) 留意事項

最新の法定に従い検査を行うとともに、以下の事項に留意する。

ア 調理設備のビス等のゆるみ、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業の安全性及び調理食材の安全性を確保する。

イ サーモスタット等調理機器に内蔵されている安全装置が常に制御しているか、定期的に点検を行う。

ウ 不備が発見された場合、又は業務に悪影響を及ぼす可能性があるとして事業者が認めた場合、業務計画に定めた適切な方法（修理・交換・分解整備・調整等）に従って速やかに対処する。

5 調理備品等保守管理・修繕業務

事業者が調達した調理備品、食器・食缶等、コンテナについて破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充し、常に衛生的なものを準備する。更新に当たっては、市の承認を得る。また、食器・食缶・食具は運用開始当初年度から事業終了年度までの間に1回以上更新する。

事業者が調達したその他運営に必要な備品等については、運営に支障がないよう適宜補充する。

6 事務備品保守管理・修繕業務

事業者が調達した事務備品について、破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充する。

7 清掃業務

(1) 業務の対象

建物内部の給食エリア及び事務エリア並びに敷地内

(2) 業務内容

① 日常清掃

事務エリアにおいて日常の清掃を行う。なお、給食エリアの日常清掃は調理業務に含む。

② 定期清掃

給食エリア、事務エリア、敷地内において定期的に清掃を行う。

③ 防鼠・防虫対策

鼠・害虫等駆除を定期的に又は発生を確認した都度実施する。

④ 清掃管理記録の作成、保管及び提出

清掃記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、清掃内容等は、毎月の月報に記載する。

(3) 要求水準

箇所ごとに日常清掃及び定期清掃を組合せ、業務を実施し、目に見えるほこり、シミ、汚れがなく、見た目に心地良く、衛生的な状態を維持する。なお、運営業務（市の業務を含む。）の妨げにならないように実施する。

① 事務エリアの日常清掃

ア 床

床仕上げに応じた適切な方法により、ほこり、ごみのないようにする。

イ ごみ箱、汚物容器等

1日1回以上清掃を実施し、汚れが付着していない状態にする。

ウ 各種便所

- a) 衛生陶器類は適切な方法により、清潔な状態に保つ。
- b) 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に保つ。
- c) 間仕切りは、汚れ、破損がない状態に保つ。
- d) 洗面台は、常に水垢の付着や汚れがない状態に保つ。
- e) 鏡は、シミ、汚れがついていない状態に保つ。

エ その他の内部の附帯施設は清潔な状態に保つ。

② 給食エリアの定期清掃

ア 床・壁・天井

- a) ほこり、シミ、汚れ、はがれがない状態に保つ。
- b) 学校の長期休業期間中（夏休み、冬休み及び春休み。以下同じ。）に1回ずつ年3回、ワックスがけ等清掃及び消毒を適切に実施する。
- c) 掃除器具は洗浄後乾燥させ、所定の場所に収納する。

イ 照明器具、時計、換気口、換気扇、窓ガラス

- a) ほこり、汚れを落とし、適正に機能する状態に保つ。
- b) 照度を半年に1回以上測定し、作業に必要な照度が得られていることを確認する。
- c) 目詰まりによる風力不足、破損等による機能低下、固着物落下による給食への異物混入や、火災等の事故を発生させないように換気口を定期的に清掃する。

ウ 給水、給湯設備

- a) 給食エリア内に供給する水が学校給食衛生管理基準に定める水質を保持するように適切に管理を行う。
- b) 受水槽は定期点検のほか、年1回以上、受水槽の水抜き及び清掃を実施する。また、年1回以上、登録検査機関による検査を受検し、水質検査を実施する。水質検査の項目は、水質基準項目のうち必要な項目（事業者の提案による。）について行うこととする。
- c) パイプ類は、錆の発生等が生じないように、定期的に清掃する。

エ 排水設備

- a) グリストラップを設置する場合は、1日に1回以上点検し、必要に応じ清掃を行う。また、年2回以上、ピット内の堆積汚泥を汲み取る。
- b) 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。
- c) 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。

オ 冷蔵庫、冷凍庫等

- a) 冷蔵庫及び冷凍庫の給電コード及び冷媒チューブ、フィルター等は、学期に1回以上清掃を行う。

③ 事務エリアの定期清掃

ア 床・壁・天井

表面全体を、ほこり、シミ、汚れがない状態に保つ。なお、繊維床は、ほこり、汚れがない状態に保つ。

イ 照明器具、時計、換気口、換気扇、窓ガラス

ほこり、汚れを落とし、適正に機能する状態に保つ。

ウ 金属部分、手すり、扉、扉溝、スイッチ類

ほこり、汚れがない状態に保つ。

④ 防鼠・防虫

学校の長期休業期間中に1回ずつ年3回、鼠・害虫等駆除を行う。また、鼠・害虫等の発生状況を1カ月に1回以上調査し、発生を確認した場合は、直ちに駆除を実施する。

(4) 留意事項

- ア 清掃用具、資材（洗浄用洗剤、樹脂床維持剤、パッド、タオル等をいう。）及び機材（掃除機、フロアダスタ、真空掃除機、床磨き機等をいう。）は、すべて事業者が調達する。
- イ 資機材及び衛生消耗品（トイレットペーパー、水石鹼等をいう。）は、業務計画書に示された場所に整理し、保管する。
- ウ 施設の維持管理・清掃等で排出される廃棄物の減量及び資源物のリサイクルに努める。
- エ 食材納品時の梱包資材、市職員用事務室から発生する廃棄物も含めた、本施設内で定期的に発生する廃棄物の処理は、以下のとおり行う。
 - a) 廃棄物は、事業者の責任において適正に収集・分別する。

- b) 廃棄物は、廃棄物置場等に適宜集積し、建物内には放置しない。
- c) 廃棄物を集積する容器等は、汚物、汚液、臭気等が飛散、漏出しないものとする。
- d) 適宜、廃棄物置場の清掃等を行い、周囲の環境に悪影響を及ぼさないようにする。
- e) 回収・処分は市が別途委託する業者が行う。回収方法及び頻度等については、次のとおり想定している。
 - ・可燃ごみ 週 2 回
 - ・不燃ごみ 月 1 回
 - ・資源ごみ 月 1 回

8 警備業務

(1) 業務内容

① 機械警備

夜間及び休日等で、本施設が無人となる時間帯において、機械警備を行う。

② 警備状況報告書の作成及び提出

毎月の警備状況の報告は、翌月 7 日(休日の場合にはその翌日)までに施設管理担当者に提出する。ただし、異常事態が発生した場合は、その都度、発生日翌日(休日の場合にはその翌日)までに処理報告書を、施設管理担当者に提出する。

③ 異常事態発生時の対応

関係者不在時の緊急体制施設警備（30 分以内で現場へ到着できる体制をいう。）を整備する。なお、必要に応じて、施設管理担当者への通報を行う等、迅速かつ適切な初期対応を講じる。

(2) 要求水準

- ア 機械警備の時間は、本施設からの警報装置作動開始の信号を受信した時点に始まり、警報装置作動解除の信号を受信した時点で終了する。ただし、火災への警戒は 24 時間とする。
- イ 警報装置は、火災の発生、本施設内への不法侵入などの異常事態が発生した場合には、迅速に検知でき、かつ、予め定めた各関係機関へ自動的に通報する機能を有するものとする。

(3) 留意事項

- ア 警報装置は正常に機能するよう管理し、必要に応じ適宜保守点検を行う。
- イ 万一、警報装置に故障が発生した場合、あるいは災害の発生、その他やむを得ない事由により機械警備での監視業務が不可能となった場合は、警報装置が復旧するまでの間、常駐あるいは巡回警備等の体制に切り替えるなどの柔軟な対応を講じる。
- ウ 施設管理担当者から預託された鍵等警備上必要な物品については、厳重に保管する。

9 その他関連業務

(1) 長期修繕計画策定業務

① 長期修繕計画策定における基本的な考え方

- ア 施設の想定耐用年数の期間を通して、建物、建築設備、調理設備の機能を良好な状態で維持するため、長期修繕計画を策定する。

- イ 長期修繕計画は、事業期間内のみならず、事業期間終了後に発生することが想定される修繕、更新等も含めてライフサイクルコストの縮減が可能となるように、予防保全の考え方を基本とする。事業者が維持管理業務の範囲内で実施する修繕、更新業務については、この長期修繕計画に基づき実施するものも含まれる。

② 業務内容

- ア 供用開始後 30 年間の長期修繕計画を策定し、総則で定めた業務計画書とあわせて維持管理・運営開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得る。
- イ 長期修繕計画は、修繕、更新等の実施状況に基づき適宜見直しを行い、供用開始後 5 年ごとに市に対して提出し、市の承認を得る。
- ウ 事業期間終了の 2 年前には、施設の状況等についてチェック・評価し、報告書を市に提出する。
- エ 長期修繕計画に基づく修繕、更新を実施する。
- オ 事業期間終了の 2 年前から長期修繕計画等に基づき、維持管理業務の後任者への引き継ぎに向けた協議を開始する。

③ 要求水準

- ア 建物維持管理業務、建築設備維持管理業務及び調理設備維持管理業務における修繕・更新等計画は、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、市の承認を得ること。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。
- イ 長期修繕計画は、対象物の消耗度等に照らし、各部分の修繕時期、概算経費を示すものとする。
- ウ 事業期間終了 2 年前の報告書については、修繕履歴を示すとともに、消耗具合を具体的に示すものとする。
- エ 長期修繕計画による修繕、更新の結果、建物、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。
- オ 事業期間終了時に、後任者が維持管理業務を円滑かつ支障なく遂行できるよう、引き継ぎに必要な事項の詳細について、事業期間終了の 2 年前から市及び施設運営者等と協議を開始するものとし、事業期間終了の 3 か月前から各業務に関する必要な事項を説明するとともに、事業者が用いた操作要領その他の資料を提供すること。
- カ 維持管理業務の承継に必要な引継マニュアルを事業期間終了の 3 か月前までに整備し、市に引き渡すこと。

V 運營業務

1 総則

(1) 業務の範囲

① 調理業務

- ア 日常の検収補助、食材保管
- イ 給食調理業務、調理済食品の確認・検査
- ウ 配缶・配食業務
- エ 保存食の採取・保存業務
- オ 衛生管理業務
- カ 食器・食缶等洗浄消毒保管業務

② 配送・回収業務

- ア 配送車両調達業務
- イ 配送車両維持管理業務
- ウ 給食の配送及び回収業務
- エ 衛生管理業務

③ その他関連業務

- ア 光熱水費・使用量のデータ管理
- イ 献立作成支援業務
- ウ 食育支援業務
- エ 広報支援業務

なお、市が行う業務は次のとおりである。

- a) 献立作成・栄養管理業務
- b) 食材調達業務
- c) 食材検収業務
- d) 食数調整業務
- e) 衛生管理・調理指示業務
- f) 検食業務
- g) 配膳業務（配膳室備品保守管理業務を含む）
- h) 光熱水費の負担、支払い
- i) 給食費徴収管理業務
- j) 配送校の調整業務
- k) 廃棄物処分業務
- l) 食育業務
- m) 広報業務（見学者対応含む）
- n) 市職員用事務室に関する引越し業務

(2) 運營業務における基本的な考え方

- ア 市が作成する献立や調理室手配書等に従い、学校給食の調理及び配送等を安全、確実、衛生的、効率的に行う。
- イ 運營業務全般を通じて、衛生基準、各種関連法令に基づく衛生管理を確実に行う。

- ウ 食中毒、異物混入、アレルギー対応食へのアレルギー混入及び遅配・誤配等の給食事故の未然防止と各業務に必要な人員の適正配置、業務従事者への研修等により、維持管理・運営期間にわたり、安全でおいしい給食を安定的に提供する。
- エ 実務経験者の配置等により、供用開始直後から円滑に業務を遂行する。
- オ 業務従事者が働きやすい環境づくりに努める。特に子育て世帯が働きやすい勤務シフトなどに配慮する。

(3) 業務従事者の要件等

- ア 業務実施にあたっては、表 V-1 に示す責任者を各々選任し、常勤で配置する。なお、市が認めた場合に限り兼務させることができる。

表 V-1 業務従事者の配置基準

区分	人数	業務内容	必要な資格等(すべて満たすこと)
総括責任者	1 名	<ul style="list-style-type: none"> 本業務全般を掌理し、運営業務責任者他の職員を指揮監督するとともに維持管理業務責任者その他関連企業との連絡調整を行う。 業務全般に関して市との連絡調整を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 業務全般に関し相当の知識と経験を有する者
運営業務責任者	1 名以上	<ul style="list-style-type: none"> 総括責任者の指揮監督の下、調理業務、洗浄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。 	<ul style="list-style-type: none"> 管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者 学校給食センターに3年以上従事しかつ10,000食程度の学校給食センターで2献立調理の経験を有する者
運営業務副責任者	1 名以上	<ul style="list-style-type: none"> 調理業務等に関する業務について、運営業務責任者を補佐し指導・管理する。 運営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。 	<ul style="list-style-type: none"> 管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者 学校給食センターに3年以上従事しかつ1日3,000食以上の学校給食調理施設の実務経験を有する者
食品衛生責任者	1 名以上	<ul style="list-style-type: none"> 調理業務等のうち、特に調理従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。 <p>※運営業務副責任者との兼務は可とする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 管理栄養士、栄養士、調理師等（衛生関係法規に基づく資格を有する者）又は食品衛生責任者養成講習会受講終了証を所持する者
アレルギー対応食調理責任者	1 名以上	<ul style="list-style-type: none"> 調理業務等のうち、特に食物アレルギー対応に関する業務を指導・管理する。 	<ul style="list-style-type: none"> 管理栄養士又は栄養士の資格を有する者 学校給食業務、病院給食業務又は集団給食施設においてアレルギー対応食の調理業務に2年以上従事した経験を有する者
防火管理者	1 名	<ul style="list-style-type: none"> 火気の使用又は取扱いに関する監督、消火設備等の使用方法の確認及び従業者への周知、その他火災の防止に関する業務を行う。 <p>※上記の各責任者との兼務は可とする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 消防法で定める甲種防火管理講習修了者であること。

- イ 責任者は全て事業者又は運営企業の正社員とし、離職した場合を除き、原則 1 年間は固定する。
- ウ 表 V-1 に示す責任者以外に、調理業務等の業務区分に応じ、調理従事者及びその他の者を指揮する、調理班長を適宜配置する。なお、調理班長は、原則として調理師の資格を有する者（協議により管理栄養士、栄養士でも可とする）で、集団給食施設に 2 年以上従事した経験を有する者とする。
- エ 選任した責任者について、維持管理・運営開始日の 30 日前までに表 V-2 に示す添付書類とともに選任報告書を市に提出する。また、責任者を変更する場合は、事前に表 V-2 に示す添付書類とともに選任報告書を市に提出する。
- オ 市が責任者と常時連絡が取れる体制を構築する。
- カ ア、ウに定める者のほか、調理業務、洗浄業務その他運営業務に必要な人員を配置する。

表 V-2 添付書類一覧

職種区分	添付書類
総括責任者	履歴書
上記以外の責任者	履歴書、資格を証する書類 ※アレルギー対応食調理責任者については、経歴を証明する資料等を添付すること。

(4) 営業許可の取得

食品衛生法第 52 条による営業許可を取得し、開業までに（更新時は速やかに）営業許可証等の写しを市に提出する。

なお、本施設の着工前に詳細な施設厨房の図面及び作業区分等を明らかにした上で市保健所衛生課食品衛生係に図面相談すること。

(5) 業務従事者の研修等

- ア 維持管理・運営開始日の前日までに、Ⅲ開業準備業務に関する要求水準に従い、業務従事者に対し必要な研修を実施し、その結果について市へ報告を行う。
- イ 維持管理・運営期間中に新規に調理業務等に従事する者については、必ず必要な研修を行った上で業務に従事させる。
- ウ 維持管理・運営期間においても、業務従事者に対し年 3 回以上研修を実施し、衛生管理記録として、報告書を市に提出すること。
- エ 新たに従業員を採用した場合は、必ず必要な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。
- オ 市が特に必要と認めた場合は、市又は市以外の者が実施する研修等に調理従事者を参加させる。
- カ 災害を想定した訓練を年 1 回以上実施する。
- キ ワーク・ライフ・バランス推進及び人材育成の観点から、市の開催する人権研修に参加するなど、業務従事者が働きやすい環境づくり及び研修等の実施に努める。また、子育て世帯が働きやすい勤務シフトなどに配慮する。

(6) 運営会議等

① 月例報告会

市と事業者は、毎月1回、月例会議を行い、業務報告及び意見交換を行うこと。事業者は、総括責任者、運営業務責任者等、市の求めに応じて関係者を出席させること。

② 調理業務打合せ

市と事業者は、毎日、調理業務打ち合わせを行い、翌日の献立内容や調理業務に関する確認を行うこと。事業者は、運営業務責任者、運営業務副責任者、アレルギー対応調理責任者等、市の求めに応じて関係者を出席させること。

(7) 業務計画書の作成

ア 運営業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成の上、維持管理・運営開始日の60日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

イ アの業務計画書に加え、V1(1)①から④に掲げる業務の区分に従い、運営業務年間計画書を作成の上、毎事業年度開始日の60日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

ウ ア及びイで作成した業務計画を変更する場合には、市と事前に協議し、承認を得る。

(8) 業務報告書

業務計画書に基づいて実施した業務内容について、業務日誌、月報、年間報告書等を作成し、市に提出する。

(9) 運営業務マニュアルの作成

ア 市と事前に協議した上で、維持管理・運営開始日の60日前までに、V1(1)①から④の他に下記に掲げる業務の区分ごとにマニュアルを作成し、市の承認を得る。

【運営業務マニュアル】

- a 調理マニュアル
- b アレルギー対応調理マニュアル
- c 配送マニュアル（アレルギー対応食を含む。）
- d 衛生管理マニュアル
- e 異物混入発生時マニュアル
- f 食中毒発生時対応マニュアル

イ 運営業務マニュアルの作成に当たっては、「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」等の各種基準や関係法令等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう特に留意する。

ウ 事業者は、自ら作成した各種マニュアルを適宜見直すとともに運営業務マニュアルを変更する場合には、市と事前に協議し、承認を得る。

(10) 関係書類・記録の保管

業務報告書は、事業期間中保管する。

(11) 使用水に関する基本事項

- ア 使用水は飲用水とし、「学校環境衛生基準」及び衛生基準等に基づき、水質検査及び記録を行う。
- イ 検査の結果、使用に不適な場合には、速やかに市と協議を行い、必要な措置を講じる。

(12) ドライシステムに関する基本事項

- ア 床面は常に乾いた状態に保つ。
- イ 調理作業中は水を撒いたり、こぼしたりしない。水や食品を床にこぼした場合には、直ちに拭き取る。
- ウ 濡れた食品や器具を運搬する場合には、水切り付の台車を使用する。
- エ 床面は毎日清掃するとともに、1週間に1回以上、中性洗剤を使用して洗浄し、洗浄終了後は乾燥させておく。
- オ 調理業務等に用いた器具類は、洗浄後水滴を拭き取る。

(13) 費用の負担

事業者が行う運営業務に要する費用は、事業者の負担とする。

2 調理業務

(1) 日常の検収業務、食材保管

① 検収補助業務

- ア 納品される食材の積み下ろし、食品表示の確認、開封、数量確認、検温等の検収補助業務を行う。なお、市職員の出勤前に納品される食材の検収補助業務に関する具体的な連携方策について、市と事前に協議を行うこと。
- イ 納品時間の目安は表 V-3 のとおりである。下記の納品時間に変更があった場合の納品時間等はその都度連絡する。
- 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。

② 食材保管業務

- ア 検収時に、食材ごとに消毒済の専用容器に移し替え、所定の冷凍庫・冷蔵庫等に運搬し、適切な温度で保管する。
- イ 調味料等の在庫数量把握、賞味期限の点検、記録及び報告を行うこと。

表 V-3 学校給食センターの食材納品時間（現時点での想定）

食材	納品日の目安	納品・検収時間
乾物等	前日までに納品	午後
冷凍及び冷蔵品等	前日納品	午後
肉類、傷みやすい生鮮野菜果物等	当日納品	午前
調味料、食用油等	月に数回納品	午後

※上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている可能性がある。

※献立等により、納品時間が当日朝に変更となる場合がある。

※肉・魚は、原則として本施設で切断する必要のない状態で搬入される。

(2) 給食調理業務、調理済食品の確認・検査

① 使用する食材

別途市が調達した食材を使用して調理業務を行う。

② 作業工程表及び作業動線図の作成

市は前月 10 日頃、「月間予定献立表」を提示し、前月 20 日頃までに、事業者に 1 か月分の「調理室手配表」を示す。事業者はその「調理室手配表」に基づき、一週間分の「作業工程表」「作業動線図」「釜分表」を作成し、調理の打合せ前までに市に提出する。

なお、釜分表は、釜ごとに配送する配送校・人数が分かるように記載する。なお、配送校の修正等がある場合には、釜分表にその旨を記載する。

③ 調理業務における基本事項

ア 献立をよく理解し、味、香り、色彩及び形態等の整った給食を提供する。

イ 調理従事者は、作業工程表及び作業動線図等に従って業務を行う。

ウ 調理室内の温度・湿度は、常に 25℃以下、80%以下に保たれていることを確認するとともに、自動で記録できるようにする。また、別途調理前の温度・湿度を記録する。

エ 換気装置を作動させ、陽圧に保つようにする。

オ 調理作業中は、衛生基準等に従い、食品の温度や機器の状態を記録する。

カ 包丁、まな板、温度計等調理業務の際に食品と直接触れる調理器具は、食品が替わるとともに洗浄・消毒し、使用する。

キ 調理場内の設備機器等で直接手を触れる部分については、作業の前後及び取扱い食材が替わるときに洗浄・消毒し、使用する。

ク 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。ただし、調理中の食品であっても、市による申し出があった場合は、同様の確認を受ける。

ケ 配缶時の重量の計測を正確に行う。また、配缶を行う際には、調理機器ごとに配缶された配送校及び学級が特定できるように記録する。

コ 使用水は調理作業前と調理作業後に色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素濃度を測定し、記録する。

④ 下処理業務

ア 予め定めたマニュアルに従って、使用する食品に応じた処理及び洗浄を行う。

イ 前日処理は原則行わない。ただし、市との協議の上、H A C C P の考え方に則した安全を担保できれば、前日処理を可能とする。

ウ 異物混入防止のため、一度に大量の食材をシンクに入れないよう留意する。

エ 食材洗浄用シンクの水は、食材の種類ごとに入れ替える。また、同一食材であっても汚れの状態により、随時入れ替える。

オ 食材洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて洗浄・消毒を行う。

⑤ 釜調理業務

ア 加熱調理を行う際は、食材の中心部まで十分に加熱する。

イ 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食材を選び 3 点以上測定し、中心部が 75℃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材の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されたことを確認し、その温度と時間を釜ごとに記録する。

⑥ 揚げ物、焼物、蒸し物調理業務

- ア 調理中の食材の中心温度を3点以上測定し、中心部が75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食材の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱したことを確認し、その温度と時間を記録する。
- イ 揚げ物調理に使用する調理油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行う。調理油の再使用は可能とするが、酸化度の測定結果により使用できる範囲内とする。

⑦ 和え物等調理業務

- ア サラダ・和え物等に使用する食材は、全て中心部が75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食材の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱したことを確認し、その温度と時間を記録する。
- イ 加熱後の食材は速やかに冷却し、保管する場合には冷蔵保管する。なお、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録する。
- ウ 冷蔵保管した食材は、配缶時に中心温度を計り、10℃以下であることを確認し、その温度と時間を記録する。
- エ 生の食肉、卵及び魚介類等を扱った調理従事者は、和え物調理に従事しない。

⑧ 果物調理業務

- ア 生のまま提供する果物類は、十分な流水で確実に洗浄後、塩素又は殺菌酢で適切に殺菌し、さらに十分な流水ですすぐ。殺菌開始時間及び終了時間を記録する。
- イ 生の食肉、卵及び魚介類を扱った調理従事者は、果物調理に従事しない。
- ウ 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業務

- 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。
- 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100食調理可能な体制を見込むこと。
- 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及び一部代替食とする。
- ウ アレルギー対応食提供を行う児童生徒及び除去品目は、市が決定し、事業者に指示する。
- エ 事業者は、市の指示に基づき、事業者が作成する「アレルギー対応食調理マニュアル」に基づいて行うこと。なお、誤配食・誤配送を防止するための手順や体制の構築により、確実に配食を行うこと。
- オ アレルギー対応する対象食材は、乳・卵・えび・かにの4品目とする。事業者は、この4品目に対応ができる体制及び施設設備を視野に入れて提案する。
- カ アレルギー対応食は、対象者ごとに専用の保温容器に学校名、学級名、氏名を明記し、誤配送・誤配食を防止し、児童生徒が受け取りやすい状態で配送する。なお、メニューによっては保温性の高い容器や保冷剤の使用により、適正な温度を維持すること。
- キ アレルギー対応食用容器の洗浄にあたっては、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。洗浄道具（洗浄用スポンジ等）は、アレルゲン物質の残存がないよう注意する。
- ク 調理器具（お玉、フライ返し、ワニロバサミ等）は、アレルゲンごとに専用のものを使用する。
- ケ 卵・乳・えび・かにを扱った調理従事者は、アレルギー対応調理業務に従事しない。

⑩ 調理済食品の確認・検査業務

- ア 調理済食品について、機器ごとに全て運營業務責任者（又は運營業務副責任者）等による味などの確認・検査を行い、時間、意見等の結果を記録する。異常があった場合には直ちに市に報告し、指示に従う。
- イ 当日の給食について、総括責任者等が検食を行い、異常がないことを確認し、検食の時間、検食者の意見等結果を記録する。
- ウ 検食終了後は、市の検食を受ける。

(3) 配缶・配食業務

① 調理済み食品の取扱い

- ア 生の食肉、卵及び魚介類等を扱った調理従事者は、配缶・配食業務に従事しない。
- イ 配缶する際は、配缶専用のエプロン及び手袋を着用する。
- ウ 配缶前に調理済食品の中心温度を計り記録する。
- エ キログラム配食の場合は、学級別に数量を確認し、計量し配缶する。

② 添物類等

- ア 学級ごとに供するものは、配送校別に学級数を数えて仕分けし、コンテナに格納する。
- イ 個人ごとに供するものは、配送校別に人数を数えて仕分けし、コンテナに格納する。

(4) 保存食の採取・保存業務

① 保存食の採取

- ア 納入された食品の製造年月日やロットが異なる場合は、それぞれ採取する。
- イ 調理済食品ごとに 50 g 程度ずつ、清潔な容器（ビニール袋等）に採取し、密封する。
- ウ 釜調理済食品は、釜別に使用食材が全部入るように清潔な状態で採取する。また、その釜ごとの配送校について記録する。
- エ 揚物の調理済食品は、調理の最初、中間、最後にできあがった食品を採取する。また、焼物、蒸し物の調理済食品は、調理機器ごとに保存食を採取する。
- オ 使用水について、残留塩素濃度が基準に満たない等異常を認め再検査を行った後、異常を認めなくなったため使用することとした場合、その使用水 1 リットルを保存する。

② 保存の方法

- ア 採取した保存食は、専用冷凍庫に－20℃以下で 2 週間保存する。なお、配送校へ直納される食品についても、給食センターにおいて保存する。
- イ 保存食は、廃棄した日時を記録する。
- ウ 保存食用冷凍庫については、学校の長期休業期間中、給食終了後 2 週間を経過した保存食をすべて廃棄し、空になった状態で庫内を清掃、消毒する。

(5) 衛生管理業務

① 衛生検査業務

- ア 調理機器類及び調理場の定期的な衛生検査については、業務計画書に従い実施する。
- イ 衛生検査の項目及び頻度は、学校給食衛生管理基準、学校環境衛生基準及びその他関連法令等に基づくものとし、事業者の提案による。

- ウ 調理場内が不潔になり、または汚染され、食中毒の発生等のおそれがある場合や、その他市が必要と認める場合には、必要な検査項目を設定し、臨時に衛生検査を実施する。
- エ 衛生検査の結果は、速やかに市に報告する。
- オ 衛生検査の結果に基づき講じる措置は、市と協議の上実施する。

② 業務従事者の健康・衛生管理等

- ア 業務従事者に対し定期健康診断を実施し、その結果を速やかに市に報告する。
- イ 業務従事者に対し月2回以上の検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）及び10月から3月の期間に月1回以上のノロウイルスの検査を実施し、その結果を速やかに市に報告する。また、検査により陽性となった場合、医療機関を受診させ、陰性となったことが確認されるまで本業務に従事させない。
- ウ 業務従事者は、始業前に健康観察を行い記録し、報告する。
- エ 業務従事者が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合又は感染性疾患及び化膿性疾患等に罹患し、若しくは罹患した疑いのある場合は、事業者は当該業務従事者に対し、業務への従事を禁止し、速やかに市に報告する。
- オ 業務従事者が着用する白衣、ズボン、エプロン及び帽子は、洗濯済の清潔なものとする。また、ドライシューズは清潔な状態を保ち、衛生面に留意する。
- カ 食材を取り扱う場合には、マスクを必ず着用する。
- キ 食肉類、魚介類及び卵等を扱うとき、加熱後の食品に直接触れるときなど必要に応じて、使い捨て手袋を着用する。その場合も、手指の洗浄消毒や作業ごとに使い捨て手袋を交換する等により清潔を保つ。
- ク 業務中及び給食センター内では、衛生上好ましくない行為をしない。

③ 保健所や市の指定する者の立ち入り検査があった場合の協力

④ 調理エリアの日常清掃

- ア 給食エリアの日常清掃は、毎日、調理業務の終了後に行う。
- イ 清掃用具は、エリア別、作業別に洗浄・乾燥・保管等を行う。また、清掃用具は色分け等により、混同を防止する。
- ウ 衛生害虫の発生抑制、侵入防止、駆除作業は、安全かつ環境に配慮した手法を用いる。
- エ 清掃は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」等に基づいて確実に行う。

(6) 食器・食缶等洗浄業務

- ア 使用した調理設備、調理備品、食器・食缶等及びコンテナ等は当日中に洗浄・消毒し、保管する。分解できる調理設備は分解して洗浄する。
- イ 調理設備の部品、容器等の洗浄は、食材を扱うシンクでは行わない。
- ウ 給食エリアの検収室、下処理室及び調理室等では、全ての食材が搬出されるまで、調理設備、調理備品等の洗浄、消毒を行わない。
- エ 消毒開始時間、温度等を記録する。

3 配送・回収業務

(1) 配送車両調達業務

以下の点に留意して配送車両を調達する。

- ア 事業者が調達する調理備品、並びに配送校の学校配膳室及び構内通路等を考慮した配送車両規格とする。
- イ 次の(3)に従い実施する配送・回収業務に支障がない台数を確保する。
- ウ 排出ガスの低減に配慮したものとする。
- エ 他の用途には使用しない。
- オ 配送車両の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で「福島市北部学校給食センター」と明示する（正式名称については、別途指示する）。

(2) 配送車両維持管理業務

- ア 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は適宜、実施する。
- イ 配送車両は、配送校への配送前に清掃、点検する。また、点検整備記録を常備する。
- ウ 配送車両は洗浄・消毒を行い、常に清潔を保つ。また、その記録を常備する。
- エ 配送車両の運行に要する消耗品等は、常時準備しておく。
- オ スタッドレスタイヤの着用等、冬場の安全面の確保に努めること。

(3) 給食の配送及び回収業務

① 業務内容

- ア 食器、食具、食缶、添物類、配膳器具、食器カゴ及びトレイなどが格納されたコンテナを配送車両に積み込み、配送校との連絡表等と併せて給食センターから各配送校の学校配膳室内まで運搬する。
- イ 運搬中は塵埃等による調理済食品等の汚染を防止するとともに、温度管理を徹底する。
- ウ 調理済食品は、調理後2時間以内に児童生徒が喫食できるよう配送する。
- エ 供用開始2か月前までに、配送・回収計画を作成し、市の承認を得ること。
- オ 配送方式については、事業者の提案に委ねる。食器・食缶は分離、混載のどちらも可とするが、配送対象校の配膳室の広さや配送ルートを勘案する。なお、現況の配送工程は「資料15 配送工程表」参照のこと。
- カ アレルギー対応食は、誤った配送を防止するための手順や体制を構築し、児童生徒に確実に提供を行えるようにする。
- キ 給食終了後、各学級から学校配膳室に返却されたものを回収する。
- ク 学校への配送車の出入りの際、誘導をする等して、交通安全対策に十分配慮すること。
- ケ 配送・回収員は運転日報を作成し、配送・回収時に携行する。

② 配送時刻及び回収時刻等

- ア 食器・食缶等と調理済食品の配送対象校到着時刻は、配送対象校での配膳業務の開始時刻以降とする。「資料16 配膳業務現況」参照のこと。
- イ 調理済食品は、原則として給食時間開始の30分前に学校で検食できるよう運搬する。
- ウ 配送校からの回収は、それぞれの配送校の給食時間終了30分後以降に行う。
- エ 事故等により配送に遅れが生じる場合には、速やかに市に連絡する。

(4) 衛生管理業務

- ア 衛生管理業務については、V2(5)に従い実施する。

4 残渣・廃棄物処理等業務

(1) 廃棄物分別・脱水処理等業務

① 残渣等処理業務

- ア 配送対象校から回収した残食、調理に伴い発生した残渣（以下「残渣等」という。）は、計量し、脱水ができないもの等を除き、厨芥脱水機により減量化を図る。厨芥脱水後の計量を記録する。
- イ 厨芥脱水後の残渣等は、所定の容器に入れ、センターから搬送するまでの間、汚物、汚液、臭気等が飛散、漏出しないよう適切に保管する。

② 廃棄物収集運搬業務

- ア 業務に伴い発生する廃棄物の可能な限りの減量化及び資源物のリサイクルに努めるとともに、環境負荷の低減に配慮した処分方法・有効利用を行うこと。
- イ 配送対象校から回収した残食、調理に伴い発生した残渣（廃油を含む）、及び給食に関わる廃棄物は、事業者の責任において適正に収集運搬を行う。
- ウ 学校直送の主食残渣は各学校で別途処分するため回収は不要である。
- エ 回収した残渣・廃棄物は適切に分別し、廃棄庫・残渣庫等に保管する。本施設から処理場への運搬及び処分は市が別途行う。
- オ 学校直送の牛乳は回収不要である。ただし、牛乳パックは一部の学校から回収する場合がある。（リサイクルのため、児童生徒が洗って乾かして縛った状態にしたもの。小規模校から毎日45リットルポリ袋1袋程度を想定する。）

5 食育支援等業務

(1) 施設見学補助

事業者は、市が実施する児童生徒の施設見学事業及びPTA等の施設見学にあたって、調理等業務の内容などの説明に協力する。なお、実施にあたっては給食の調理等業務に支障がないように配慮する。

(2) 学校事業補助

事業者は、市が各学校で実施する児童生徒への食育事業にあたって、調理等業務の従事者を帯同させ、作業の内容などの説明を行う。なお、実施にあたっては給食の調理等業務に支障がないよう配慮する。

(3) 試食会等対応

- ア 市が実施する保護者等を対象とした試食会について、協力を行う。
- イ 開催する場合は、調理、配膳、洗浄までの一連の業務及び本施設内で開催する場合は会場設営等を行う。

(4) 広報支援業務

- ア 開業準備業務において作成したパンフレット及びDVDについて、必要に応じて原版データの内容の更新を行う。
- イ その他市の行う広報活動の際、市の要請に従って協力を行う。

6 その他関連業務

(1) 光熱水費・使用量のデータ管理

- ア 本事業における光熱水費は可能な限り削減が図られるよう、事業者が省エネルギー効果等を踏まえて提案した内容に基づき、市が負担する。
- イ 別途市がエネルギー使用量及び費用を調査し、適切な設備の導入・運用を行っていることを確認する場合があるため、各諸室の温度・湿度及び各設備の時間帯別消費電力量等のデータを1年ごとにCSVデータ等で保存するものとする。詳細は事業者の提案に委ね、別途協議するものとする。

(2) 献立作成支援業務

- ア 献立作成の支援を行う。
- イ 新しい食材、地産地消に資する献立、調理方法等について、市へ提案を行う。
- ウ 市の求めに応じ新しい食材や献立についての試作を行う。なお、試作に必要な食材は、市が調達する。

VI 業務品質の確保に関する要求水準

1 業務品質の確保に関する基本的な考え方

- ア 事業者が実施する全業務について、サービス水準の維持・改善に必要なセルフモニタリングを実施し、その結果に基づき必要に応じて業務プロセスを見直すことにより、サービスの質の向上を図るよう努める。
- イ 各業務の業務従事者間で密に連絡し、必要な情報の共有及び調整を適切に行う。
- ウ 事業者の維持管理・運営体制、責任体制、市との連絡体制について、必要に応じて適宜見直しを行う。その場合、市に提示し、承認を得る。

2 セルフモニタリングの実施

- ア 要求水準等に規定する内容及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。また、市が実施するモニタリングについて提案することも可とする。なお、セルフモニタリングの内容については、協議の上で設定する。
- イ 要求水準等の各項目に対応して、サービスが要求水準等に合致しているかを確認する基準を設定する。なお、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。
- 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。
- エ 毎月、市にセルフモニタリング報告を提出する。なお、報告には、以下の内容を記載する。
 - a) 市と合意し実施したセルフモニタリングの状況
 - b) セルフモニタリングを行った結果発見した事項
 - c) 要求水準等の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) 要求水準等の未達により影響を受けた機能
 - e) 要求水準等の未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策