吉川市学校給食センター整備運営事業

要求水準書（案）

平成25年7月

吉　川　市

目 次

第1章　総則 1

第1節　本事業の目的 1
第2節　本事業の基本理念 2
第3節　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
第4節　用語の定義 6
第5節　遵守すべき法制度等 6
第6節　諸条件 8
1. 前提条件 8
2. 学校給食センターの稼働日等 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章　設計業務 11

第1節　設計業務における基本的な考え方 11
1. 意匠計画の考え方 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
第2節　設計業務対象施設に係る要件 21
1. 新学校給食センター 22
2. 関小学校及び栄小学校の配膳室 28
第3節　設計業務遂行に係る要求内容 29
1. 業務の対象範囲 29
2. 業務期間 30
3. 設計体制と主任技術者の設置・進捗管理 30

4.　設計計画書及び設計業務完了届の提出......30
5.　基本設計及び実施設計に係る書類の提出......31
6.　設計業務に係る留意事項......31
7.　設計変更について......32

第3章　建設・工事監理業務......33

第1節　業務の対象範囲......33
第2節　業務期間......33
1.　業務期間......33
2.　業務期間の変更......33
第3節　業務の内容......33
1.　基本的な考え方......33
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......35
5.　完成時業務......43

第4章　維持管理業務......45

第1節　維持管理業務総則......45
1.　業務の対象範囲......45
2.　業務期間......45
3.　維持管理業務に係る仕様書......45
4.　維持管理業務計画書......46
5.　業務報告書......46
6.　各種提案......46
7.　業務遂行上の留意点......47
第2節　建築物保守管理業務......48
1.　日常（巡視）保守点検業務......48
2.　定期保守点検業務......48
3.　クレーム対応......48
第3節　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......49
3.　故障・クレーム対応......50
第4節　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......50

3.　クレーム対応 50
第5節　食器類・食缶等の更新業務 50
第6節　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 51
4.　故障・クレーム対応 51
第7節　環境衛生・清掃業務 51
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
第8節　警備保安業務 53
1.　防犯・警備業務 53
2.　防火・防災業務 53
第9節　修繕業務 54

第5章　運営業務 55

第1節　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 55
5.　業務報告書 56
6.　各種提案 56
7.　HACCP対応マニュアルの作成 56
8.　業務遂行上の留意点 57
第2節　給食調理業務 59
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 60
6.　和え物調理 61
7.　果物調理 61
8.　アレルギー対応食調理 61

9. 事業者の検食 61
10. 配食 62
11. 検収補助 62
第3節　給食配送・食器等回収業務 62
1. 従事者について 63
2. 運搬車の調達 64
3. 各小・中学校への到着時間 64
4. 新学校給食センターへの回収時間 64
5. その他 64
第4節　食器等洗浄・残滓処理等業務 65
1. 洗浄 65
2. 残滓処理 65
3. 片づけ等 66

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　事業予定地現況測量図
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　必要諸室リスト
資料10　什器・備品等リスト（参考仕様）
資料11　什器・備品等リスト（指定）
資料12　吉川市ディスポーザ排水処理システム取扱要綱
資料13　既存学校給食調理場現況図
資料14　厨房機器等参考仕様リスト
資料15　主な維持管理業務項目詳細一覧
資料16　関連法定点検一覧

第1章　総則

吉川市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、吉川市（以下「本市」という。）が吉川市学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業を実施する事業者（以下「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設、維持管理及び運営業務に関するサービス水準を示すもので、「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、各要求水準については、基本的な考え方のみを示すに止め、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。

第1節　　本事業の目的

本市の学校給食センターは、昭和 46 年に第一学校給食センターが建設され、小中学校の完全給食が実施された。その後、JR 武蔵野線の開通や吉川団地などの整備により児童生徒が急増し、昭和 53 年に関小学校給食調理場、昭和 54 年に栄小学校給食調理場、昭和 59 年に第二学校給食センターが開設され学校給食を実施してきた。学校給食センター等（関・栄小学校給食調理場含む）は施設、整備の老朽化が著しく、毎年施設修繕を繰り返し、給食を供給している状況にある。また、現在の学校給食衛生管理基準に適合しておらず、一日も早い改築が求められている。

このような中､本市教育委員会では平成 19 年度に学校給食センター運営委員会に｢吉川市立第一学校給食センター老朽化に伴う改築手法」について諮問を行い、「食育の推進」「安全安心な食材の選定」「衛生管理の徹底」「地場産食材の活用」「コスト比較」の 5 つの評価項目を検討したところ、公設公営と遜色のないサービスの提供が可能な PFI 方式を選択するとの答申が出されている。また、「第 5 次吉川市総合振興計画」（前期基本計画平成 24 年度から平成 28 年度）においても、「民間活力を導入した手法で給食センターの改築を行います。」と位置づけされている。

そこで、本事業は、平成 25 年 3 月に策定した「吉川市学校給食センター整備運営事業基本計画」に従い、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。）を整備するものである。また、第一学校給食センター及び第二学校給食センター（以下「既存学校給食センター」という。）の解体・撤去、関小学校給食調理場及び栄小学校給食調理場（以下「既存学校給食調理場」という。）の解体・撤去及び配膳室の増築を一体的に実施するものである。

なお、本事業を実施するにあたっては、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成 11 年法律第 117 号。以下「PFI 法」という。）に基

づき、施設の設計、建設、維持管理及び運営業務を長期に、かつ、一体的に民間事業者に委ね、長期に亘って安全でおいしい給食を提供するとともに、施設の良好な維持管理等により、長期的な観点で施設の維持管理と運営のコストの縮減を目指すものとする。

第2節　本事業の基本理念

本事業は、新たに一日あたり7,500食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あり、本事業の基本理念は、次のとおりとする。

①高度な衛生管理の徹底

「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」に適合し、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の考えを取り入れた衛生管理の徹底やドライシステムの導入、交差汚染の起こらないレイアウトを確保し、安全な給食を提供する施設とする。

②安全でより質の高い給食を提供するための対応

献立の多様化に対応した多機能かつ高効率の厨房機器の導入や、調理後 2 時間以内の喫食が可能な調理能力及び適温喫食ができるよう保温食缶等を導入する。また、害虫等の混入を防止する設備等を有した施設を整備する。

③効率の良い調理環境の確保

調理しやすい作業空間の確保や献立の多様化への対応のため、厨房機器を適切にレイアウトするとともに、可動式機器・パススルー機器を積極的に配置し、衛生管理を行う。

④食物アレルギー対策

食物アレルギーを持つ児童生徒に対応した給食の運営システムを構築する。

⑤食育の推進に寄与する施設整備

見学者通路等を設けて調理作業を見学できる施設の構造とし、食育の推進に寄与する施設とする。

⑥環境負荷の低減

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を導入するとともに、エネルギーの供給には、自然エネルギーを活用する等（太陽光パネルの設置等）、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。

⑦ライフサイクルコスト（LCC）の低減

施設整備から維持管理、運営に至る事業期間を通じて、ライフサイクルコストの低減を可能な限り追求する。

⑧災害時の稼働

地震災害時の電気、ガス等のライフライン遮断後の復旧について、災害時の調理にも対応できる調理機器の選定等を図り、災害時に炊き出しができる応急対応可能な施設とする。

⑨周辺の景観に配慮

外観は、地域に親しまれるデザインとする等の工夫を行い、地域及び事業予定地周辺との調和を図るなど、地域の景観に配慮する。

第3節　本事業の概要

1.　事業方式

本事業は、PFI法第10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、本市に所有権を設定した後、事業契約により締結された契約書（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。

（1）　設計業務

① 事前調査業務（必要に応じて、現況測量、地盤調査等）
② 設計業務
③ 電波障害調査業務
④ 本事業に伴う各種申請等の業務
⑤ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

（2）　建設・工事監理業務

① 新学校給食センターの建設業務
② 既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務
③ 関小学校及び栄小学校の配膳室の増築業務
④ 厨房機器等の調達及び設置業務
⑤ 什器・備品等設置業務
⑥ 食器類・食缶等の調達業務
⑦ 工事監理業務
⑧ 近隣対応・対策業務

⑨　電波障害対策業務

⑩　その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(3)　維持管理業務

①　建築物保守管理業務

②　建築設備・厨房機器等保守管理業務

③　什器・備品等保守管理業務

④　食器類・食缶等の更新業務

⑤　外構等維持管理業務

⑥　環境衛生・清掃業務

⑦　警備保安業務

⑧　修繕業務

⑨　その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

※　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。））。

(4)　運営業務

①　給食調理業務

②　給食配送・食器等回収業務

③　食器等洗浄・残滓処理等業務

④　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。

i)　調理食数の決定

ii)　献立の作成

iii)　食材の調達

iv)　食材の検収

v)　検食

vi)　配送校内での配膳

vii)　給食費の徴収管理

viii)　配送校の変更等による調理食数の調整

ix)　食育に関する指導

※　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営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営業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を本市に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと（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（ただし、既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務並びに関小学校及び栄小学校の配膳室の増築業務のサービスの対価については、当該業務終了後に定期的に支払う。）。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営業務の対価からなる。

4.　光熱水費の負担

維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、本市が負担する。本事業は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減をできる限り図るように業務を実施すること。

5.　事業スケジュール（予定）

i)	事業契約締結	平成26年6月
ii)	事業期間	事業契約締結日～平成43年3月末日
iii)	設計・建設期間	事業契約締結日～平成28年1月末日
iv)	既存学校給食センター解体・撤去期間	平成28年4月～平成28年7月末日
v)	既存学校給食調理場解体・配膳室増築期間	平成28年7月下旬～平成28年10月下旬
vi)	開業準備期間	施設引渡し日～平成28年3月末日
vii)	運用開始日	平成28年4月1日
viii)	維持管理期間	施設引渡し日～平成43年3月末日
ix)	運営期間	運用開始日～平成43年3月末日

第4節　　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。

第5節　　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、適宜参照すること。

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こと。

【法令・条例等】

① 建築基準法
② 都市計画法
③ 消防法
④ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
⑤ 水道法、下水道法、水質汚濁防止法
⑥ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
⑦ 大気汚染防止法、悪臭防止法
⑧ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
⑨ 地球温暖化対策の推進に関する法律
⑩ エネルギーの使用の合理化に関する法律
⑪ 電気事業法
⑫ 騒音規制法、振動規制法
⑬ 学校給食法、学校保健安全法、食品衛生法
⑭ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
⑮ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
⑯ 警備業法、労働安全衛生法その他各種のビル管理関係法律
⑰ 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
⑱ 条例
　i) 埼玉県建築基準法施行条例
　ii) 埼玉県景観条例
　iii) 埼玉県環境基本条例

iv）埼玉県生活環境保全条例
v） 埼玉県福祉のまちづくり条例
vi）吉川市まちづくり整備基準条例
vii) 吉川市環境保全条例
viii)吉川市みどりの条例
ix）吉川市廃棄物の処理及び再生利用に関する条例
x） 吉川市文化財保護条例
xi）吉川市水道給水条例
xii) 吉川市下水道条例
xiii)吉川市個人情報保護条例
xiv)吉川市情報公開条例
xv）吉川松伏消防組合火災予防条例

⑲ その他関連法令、条例等

【要綱・基準等】

① 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）
② 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
③ 建築構造設計基準及び同基準の資料
④ 建築設計基準及び同解説
⑤ 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
⑥ 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
⑦ 建築工事安全施工技術指針
⑧ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
⑨ 建設副産物適正処理推進要綱
⑩ 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
⑪ 学校給食衛生管理基準、学校給食実施基準
⑫ 大量調理施設衛生管理マニュアル
⑬ 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
⑭ 食に関する指導の手引
⑮ 学校給食における食中毒防止の手引き
⑯ 学校環境衛生基準
⑰ 埼玉県グリーン調達推進方針
⑱ 吉川市緑の基本計画
⑲ その他関連要綱及び基準

第6節　　諸条件

1.　前提条件

（1）　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。

① 事業予定地：吉川市大字川藤字前新田3265番 外10筆
② 敷地面積　：7,591㎡
③ 地域地区等：i) 市街化調整区域（建ぺい率60%，容積率200%）
　　　　　　　ii) 日影規制：5時間（5m）、3時間（10m）、h＝4m
④ 接続道路　：西側道路約14m、東側道路約2.1m（東側道路は道路後退が必要。）
⑤ その他　　：i) 造成工事は、本市で実施する（平成26年3月頃完成予定）。
　　なお、敷地中央を南東から北西に用水路（幅約1.7m）が縦断している（現状の位置で全面暗渠化の予定であるが、水路上部への建物の設置は不可。）。
　ii) 事業予定地の北西側の用地（市道2-124号線沿い）約500㎡について、将来、別用途（別敷地）として使用する可能性があるため、当該別用途予定敷地部分を除いた場合においても関係諸法令に適合するよう計画すること。ただし、申請敷地としては一体のものとして計画すること。
　iii) 吉川市洪水ハザードマップによると、当該敷地において、浸水した場合に想定される水深は1.0～2.0m未満であり、最寄りの避難所としては、吉川市総合体育館が想定される。

（2）　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。

① 敷地の現況　　　　：「資料2　事業予定地位置図」、「資料3　事業予定地現況測量図」、「資料4　事業予定地接続道路現況図」
② 敷地の地質及び地盤：「資料5　事業予定地地盤調査資料」
③ 設備インフラ　　　：「資料6　事業予定地設備インフラ現況図」

（3）　運用開始期限

新学校給食センターは、平成28年4月1日までに運用開始できるよう施設整備を行うこと。

（4） 既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の概要

施設名	所在地	開設年度	床面積（㎡）	構造
第一学校給食センター	川藤14番地1	昭和46年	651	鉄骨2階建
第二学校給食センター	木売新田423	昭和59年	853	鉄骨1階建
関小学校給食調理場	吉川団地1-10	昭和53年	249.02	鉄骨1階建
栄小学校給食調理場	吉川615	昭和54年	266.59	鉄骨1階建

2. 学校給食センターの稼働日等

現在の学校給食センターの稼働日及び学校の長期休業日は、次のとおりである。

① 学校給食センター稼働日（平成25年度計画）

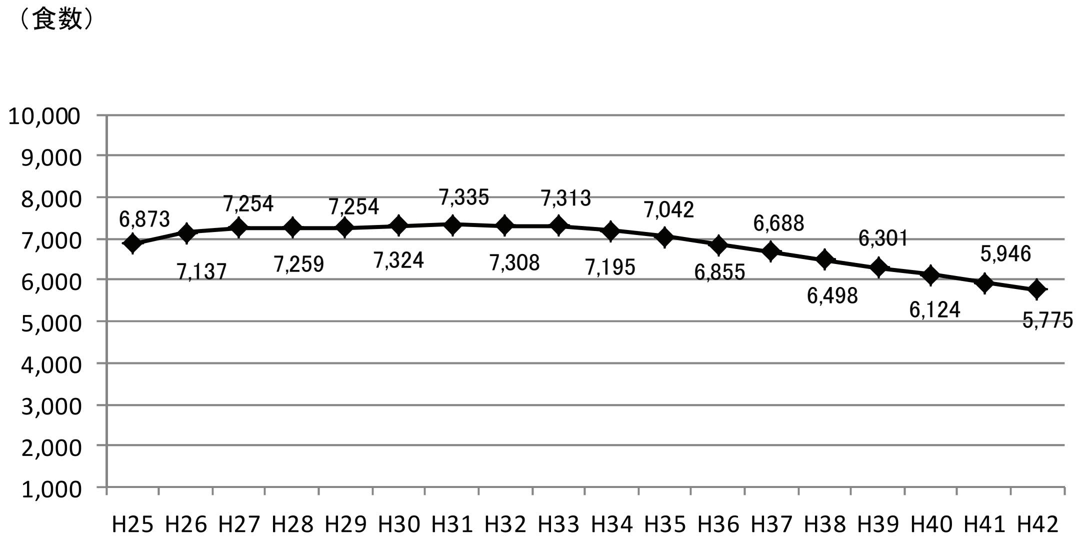
区分	1学期	2学期	3学期	給食回数
小学校	4月10日（水）～7月17日（水）	9月3日（火）～12月19日（木）	1月9日（木）～3月20日（木）	189回
中学校	4月10日（水）～7月17日（水）	9月3日（火）～12月19日（木）	1月9日（木）～3月24日（金）	189回

② 学校長期休業日（平成25年度計画）

区　分	小学校	中学校
夏季休業	7/20～8/31	7/20～8/31
冬季休業	12/25～1/7	12/25～1/7
学年末休業・春季休業	3/27～4/7	3/27～4/7

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、7,500食／日が無理なく供給できる規模とする。参考までに、本市が提供する食数の推計値を以下に示す。



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のため、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

本市において、新学校給食センターに配置する職員は、所長及び栄養士等6名程度とする予定である。

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献立対応が前提。アレルギー対応食を含む。）については、本市の栄養士等が案を作成し、各小中学校の給食主任を務める教員で組織する学校給食センター献立研究協議会に諮って決定する。食材については、献立に基づき学校給食センター物資納入業者選定委員会にて食材を選定し、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章　設計業務

第1節　設計業務における基本的な考え方

1.　意匠計画の考え方

（1）　全体配置

敷地全体のなかでのバランスや維持管理の方法及びセキュリティー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。

（2）　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。

①　給食エリア

i)　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。

ii)　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。

iii)　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。

iv)　人の流れを踏まえて、作業区域毎に前室を設けること。

v)　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。

vi)　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。

vii)　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。

viii)　廃棄物庫は、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を意味する。以下同様）から完全に隔離されていること。

ix)　給食エリアの扉は、手を使用せずに開閉できる自動扉とすること。

②　一般エリア

i)　本市の職員が業務を行う管理ゾーンは、良好な執務条件の確保や作業効率の向上を目指し、コンパクトな動線計画とすること。

ii)　自然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。

iii) 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、事務室からの死角をできる限り少なくすること。

(3) 必要諸室・什器・備品等

① 必要諸室

本事業に必要な諸室は、「資料9　必要諸室リスト」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。

② 什器・備品等

什器・備品等は、「資料10　什器・備品等リスト（参考仕様）」及び「資料11　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、消耗品についても、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。

(4) 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、「建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成18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、建物外部の仕上げについては、次の点に留意すること。

i) 漏水を防ぐため、屋根及び地下の外壁面について十分な防水を講じること。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ダクト、供給管等の周囲とのジョイント部分、雨樋と付帯の排水管及び階間のシール部分等は、漏水を防止する措置を講じること。

ii) 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、エアーカーテン又はスリット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。

iii) 搬出入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアカーテンを設け、調理済食品の搬出口には外気侵入を防ぐドックシェルターを設けること。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。

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

i) 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。

ii) 床は、不浸透性、耐摩耗性、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、厨房はドライ仕様とすること。

iii) 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。

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

v) 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。

vi) 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。

vii) 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。

viii) 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとすること。

ix) 外部窓や見学窓などに用いるガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとすること。

x) 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製などの鋼製建具とすること。

xi) 前室と汚染区域・非汚染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、自動ドアとすること。

xii) 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。

(5) ユニバーサルデザイン

新学校給食センターの関係者（職員等）が施設（外構・敷地へのすべてのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できることはもとより、高齢者・障害者等を含むすべての施設利用者（見学者等）にとっても、安全・安心かつ快適に利用できる

よう、ユニバーサルデザインに配慮すること（ハートビル新法及び県条例等の認定は不要。）。

2.　周辺環境・地球環境への配慮

(1)　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。

(2)　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、太陽光発電システム（発電能力20Kw以上）を導入するとともに、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。

なお、太陽光発電システムの導入に当たっては、停電等発生時においても稼動可能となるよう、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、「2007年版建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課他編集）」及び「官庁施設の総合耐震計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成19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。

(1)　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計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成19年」）のII類とする。

（2） 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能分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成19年）」のA類とする。

（3） 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計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成19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、平成25年）」、「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。

i) 更新性、メンテナンス性を考慮した計画とすること。
ii) 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。
iii) 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。
iv) 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。
v) 新学校給食センター内の諸室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。
vi) 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。
vii) 必要に応じて凍結防止対策を講じること。

（1） 電気設備

① 照明・電灯コンセント設備

i) 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こと。非常用照明、誘導灯等は、関連法令に基づき設置すること。また、重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。
ii) 高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を積極的に行うこと。
iii) 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。
iv) 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

v) 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。

vi) 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、調理室、和え物室、焼物・揚物室、配膳室及び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。

vii) 照明は、食材の色調が変わらないようなものであること。

viii) 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。

② 誘導支援設備

i) 外部からの出入口等に、必要に応じてインターホン等を設置し、配管配線工事を行うこと。

ii) 多目的トイレに押しボタンを設け、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、管理事務室等に表示盤を設置すること。

③ 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備

i) 電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備の設置及び配管配線工事を行うこと。

ii) 施設内の各部屋からの職員応答等のため、施設における内線電話設備等の設置及び配管配線工事を行うこと。

iii) 情報通信設備については、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。）。

iv) 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（3台程度を予定）。

④ 受変電設備

i) 受変電設備は、メンテナンスしやすいように配慮して計画すること。

ii) 調理に用いた使用電力量（給食エリアの一般照明、冷蔵庫類、空気調和設備等による使用電力を含む。ただし、部屋単位の計測は不要。）を記録、確認でき、分析に使用できるデータ採取が可能な子メーター等を設置すること。

iii) 事務室には使用電力量（一般照明、空気調和設備等による使用電力を含む。）を簡易に確認できるよう、子メーター等を設置すること。

(2) 空調換気設備

① 空調設備

i) 空調及び換気設備は、調理加工工程側から食材受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。

ii) 調理エリアには、必要に応じ、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。

iii) 空調設備は、少なくとも1日1回作業場の床を乾燥させる能力を有していること。

iv) 洗浄室は、高温多湿になる洗浄時においても、作業域においてHACCP基準を満たすような空調設備の能力に配慮すること。

v) 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。

vi) 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工夫すること。

② 換気設備

i) 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、焼物・揚物室には、臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。

ii) 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。

iii) 外気を取り込む換気口には、汚染された空気の流入を防ぐため、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こと。

iv) 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。

③ 自動制御設備

i) 空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすること。

④　熱源設備

i)　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。

(3)　給排水衛生設備

①　給水設備

i)　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。

ii)　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。

iii)　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。

iv)　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。

v)　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。

vi)　食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設け、ステンレス製とすること。

vii)　給水設備は、必要に応じて防錆機器を設置すること。

viii)　ボイラー、受電設備等のユーティリティー関連機器は、衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造及び機能を有すること。

②　排水設備

i)　汚水、雑排水は適切に下水道に接続すること。

ii)　排水設備は、十分な臭気対策を講じること。

iii)　給食エリア内の排水を場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ために、十分な落差を設けること。

iv)　必要に応じて、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とすること。

v)　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。

vi)　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。

vii)　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。

viii)　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。

ix)　調理エリア等、必要な部分に排水溝（路）を設けること。

x)　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。

③　衛生設備等

i)　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。

ii)　多目的トイレについては、高齢者・身体障害者が使いやすい仕様とすること。

iii)　トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すこと。

iv)　調理員が使用する手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。

v)　手洗い設備の排水が床に流れないよう工夫すること。

（4）　その他設備

①　靴殺菌設備

i)　靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

②　防虫防鼠設備

i)　調理施設の調理員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。

ii)　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。

iii)　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。

iv)　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。

③　洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

i)　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。

ii) 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。

④ 小荷物専用昇降設備

i) 必要に応じて、小荷物専用昇降機を設置し、会議室（兼調理研修室）に試食用の給食等を運搬しやすいよう工夫すること。

⑤ 防塵対策

i) 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。

⑥ その他

i) 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こと。

ii) 警備システムについては適切に整備すること。

iii) 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、事務室にモニターを設置すること。

iv) 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、見学ルートにモニターを設置すること。

5. 周辺インフラとの接続

① 上水道

i) 西側道路の給水本管（200Φ）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）。事業予定地からの上水接続計画については事業者の提案によるが、受水槽を設置すること。

② 下水道

i) 事業予定地は公共下水道処理区域外にあることから、西側道路約50m南側まで整備済みの公共下水管（250Φ）まで、管渠の布設を行うこと（「資料6　事業予定地設備インフラ現況図」参照）。事業予定地からの下水接続計画については事業者の提案によるが、区域外流入については管理者との協議を行うこと。

ii) 雨水排水については、「雨水流出抑制施設設置の手引き」に従うこと。

iii) ディスポーザを設置する場合は要綱等の基準に従うこと（「資料12　吉川市ディスポーザ排水処理システム取扱要綱」参照）。

③　電力

i)　引き込み方法等については、事業者の提案による。

④　ガス

i)　低圧管は西側道路約50m南側まで、中圧管は西側道路約430m南側まで整備済み。

ii)　具体的な引き込み方法等については、事業者にて供給事業者への確認、調整のうえ、提案すること。

iii)　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。

⑤　電話

i)　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

（1）安全性の確保

地震等の自然災害発生時や非常時において安全性の高い施設とするほか、火災時の避難安全対策や浸水対策、強風対策及び落雷対策に十分留意すること。

特に、吹抜け等の落下の危険が予想される箇所については、安全柵やネット等を設けて、十分な安全性を確保すること。ガラス面については、強化ガラスや飛散防止フィルムを採用する等により安全性を確保すること。

（2）警備保安の充実

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。

（3）防火水槽の設置

吉川市消防施設に関する指導要綱第5条第2項第2号の規定により、敷地内に防火水槽を設置すること。

第2節　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、新学校給食センター及び外構、関及び栄小学校の配膳

室とし、その詳細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、7,500食／日の給食を無理なく調理できる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、保健所の認可が得られることは言うまでもなく、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を目的とした施設であるばかりでなく、食育に資する施設であること。特に、留意すべき点として、ドライシステムを大前提とし、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。

（1）調理室（煮炊き調理室、和え物室、焼物・揚物室、アレルギー対応食調理室）

i) 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。

ii) 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、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。

iii) 調理室に入る前の手洗いについては十分な数を用意すること。

iv) 煮炊き調理室は、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。

v) 回転釜の数量等については、極力手作りの給食を行うことを前提として計画すること。また、回転釜はグラ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。

vi) 和え物室及び焼物・揚物室は、調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保すること。また、和え物室にはチルド庫を設置すること。

vii) アレルギー対応食調理室は、食材や作業の動線に留意し、通常食との混入、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が可能なよう工夫すること。また、最大85食／日の調理に対応する調理機械・器具を適切に設置すること。

（2）コンテナ室、器具洗浄室（和え物室用・調理室用）、発送室

i) 洗浄したコンテナを消毒保管し、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。コンテナ消毒装置を設けること。

ii) 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。

iii) 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発送室を整備すること。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。

(3) 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、卵処理室、冷蔵室・冷凍室

i) 荷受室を設けることが望ましい。

ii) 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。

iii) 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（500リットル程度）を設置すること。

iv) 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。

v) 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。

vi) 野菜類下処理室には、野菜類下処理室から調理室への野菜用ラインと果物用ラインを設けることが望ましい。

vii) 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。

viii) 食品庫は、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た保管スペースを確保すること。

ix) 卵処理室は、シンク等を設置すること。

x) 冷蔵室・冷凍室に設置する冷却装置は、食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアル及び学校給食衛生管理基準で定める温度以下に冷却できる能力を有すること。

(4) 洗浄室・器具洗浄室（検収室用・下処理室用）・残滓処理室・油庫・廃油庫・廃棄物庫・回収室

i) 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。

ii) 洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとすること。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。

iii) 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が望ましい。保管庫（殺菌、乾燥機能付）を設置すること。

iv) 残滓処理室では、残滓の処理として脱水等を行うこと。厨芥脱水機・粉砕器等、残滓の削減を図る設備を設置すること。

v) 厨芥の保管を行う場合は、残滓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。

vi) 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。

vii) 廃油庫は、油の回収において他の食品との動線が交差しないように留意し、清掃専用水栓及び用具庫等を設置すること。

viii) 廃棄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、十分なスペースを確保すること。

ix) 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室を整備すること。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。

（5）管理諸室等

① 事務室

i) 事務室は、本市職員用と事業者用を一体で設置すること。

ii) 事務室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。また、各事務室から前室、消毒室を通って直接調理室・検収室に入れるようにすること。

iii) 事務室に隣接して、更衣室（男・女）を本市職員用と事業者用それぞれ設けること。

iv) フリーアクセスフロアとすること。

v) 給湯室を設置すること。

vi) カーテンもしくはブラインドを設置すること。

② 調理員用更衣室

i) 調理員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員等の私服を区別して保管できる設備を有すること。

ii) 調理員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。

iii) 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。

iv) 調理員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。

v) カーテンもしくはブラインドを設置すること。

③ 職員用トイレ

i) 調理員用トイレ（男・女）と一般職員用トイレ（男・女）を設置すること。

また、便座は、温水洗浄便座及び暖房便座とすること。

ii) 調理員用トイレ（男・女）は、調理員等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施設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。

iii) 白衣を着脱できるスペース（白衣用フック、帽子・マスク等の棚等も含む。）、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、手拭用ペーパータオル及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。ただし、一般職員用トイレ（男・女）は、この限りではない。

iv) 女性用トイレには擬音装置を設けること。

④ 休憩室

i) 休憩室は、本市職員及び事業者の共用とし、男女別に設けること。

ii) 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。

iii) カーテンもしくはブラインドを設置すること。

⑤ 洗濯・乾燥室

i) 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。

ii) 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、調理員等の数に応じた適切数の洗濯機を設けること（洗濯機は2台以上とすること）。

iii) 屋外では乾燥せず、洗濯・乾燥室において乾燥させること。

（6）会議室等

① 会議室（兼調理研修室）

i) 会議室（兼調理研修室）は、50人程度を収容できるスペースを確保すること。

ii) 講師用調理台4台、手洗い（多人数利用）、食器用棚を設けるとともに、ウェブカメラ、テレビ（50型）、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、業務用冷蔵庫・冷凍庫、電子レンジを設置し、食に関する教育等が開催できるよう配慮すること。

iii) 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。

② 見学通路

i) 見学者の動線は、隔壁、ガラス等で食材ないし調理員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。

ii) 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。

iii) 一度に50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。

iv) 見学者が利用する廊下に、障害者対応の手摺りを設けること。

③ 一般用トイレ（多目的・男子・女子）

i) 一般用トイレは、会議室（兼調理研修室）に近接して設け、50人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。

ii) 多目的トイレを少なくとも1カ所以上設置し、高齢者・身体障害者が使いやすい仕様とすること。

iii) 多目的トイレには、温水洗浄便座及び緊急呼び出し設備を設けること。

iv) 女性用トイレには擬音装置を設けること。

（7）各作業区域への出入口

i) 非汚染作業区域への入口には、前室、エアーシャワー等を設置し、外部からの汚染を防止するよう工夫すること。

ii) 調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に、調理員等の数に応じた手洗い場を設置すること。

iii) 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。

（8）共用部等

i) 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。

ii) 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かえるものとし、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。

iii) エレベーター1基を設置し、廊下・スロープは、車椅子対応の幅を確保すること。

iv) 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。

v) 見学者が利用する廊下に障害者対応の手摺りを設けること。

vi) 各諸室のドアには、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。

vii） 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。

（9）外構

i) 雨水を処理するのに十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。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。

ii) 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及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり舗装すること。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こと。

iii） 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。

iv） 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。

v) 敷地内水路の位置が認識できるよう、舗装や植栽、花壇等を設置するなどして景観的に演出すること。

（10）サイン計画

i) 案内表示も含め、施設の案内板を、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。

ii) 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。

iii） 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。

iv） 見学者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。

（11）植栽計画

i) 緑化面積については、関連諸基準を満たすこと。ただし、別用途予定敷地の面積は緑化面積に含めない形で遵守すること。

ii) 樹種の選定においては、病害虫及び害鳥等による影響に配慮すること。

iii） 別用途予定敷地は、全面緑化とすること。

（12）駐車場

i) 吉川市まちづくり整備基準条例第10条（5）に則り、建築物の延べ面積100㎡当たり1台以上の駐車場を確保すること。従業者の駐車スペースは必要に応じ、近接地に確保すること。

ii) 駐車場の仕上げについては、アスファルトで舗装し、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。

iii) 車椅子利用者用駐車場は、建物入り口付近に計画すること。

（13）駐輪場

i) 駐輪場については、自転車用に15台分以上（本市側利用は最大で自転車用5台分）、バイク用に3台分の駐輪スペースを設けること。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。

（14）廃水処理施設

i) 法令等を遵守する能力を有することとし、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。

（15）廃棄物庫

i) ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、廃棄物保管スペースを設けること。

ii) 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。

2. 関小学校及び栄小学校の配膳室

新学校給食センターからの給食の配送・回収及び配膳等の業務を実施するため、現在使用している関小学校及び栄小学校給食調理場を解体後、配膳室を新たに増築整備する（「資料13　既存学校給食調理場現況図」参照）。整備の方法等は、各学校の状況に応じて計画するものとし、本市との協議により決定するものとする。

（1）給食搬入ヤード

i) 給食搬入ヤードは、配送車からコンテナを安全かつ衛生的に搬出入できる位置に整備すること。

ii) 給食搬入ヤードには、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。

iii) 給食搬入ヤードには、十分な大きさの屋根（3m程度の庇等）を設け、搬出入の際に雨等がかからないよう工夫すること。

（2）配膳室

i) 配膳室は、給食センターから配送されるコンテナの保管、配膳等に必要な面積（両校とも90㎡程度）を確保すること。

ii) 配膳室は、児童数・学級数に応じたコンテナ及び給食運搬用ワゴンを置いて十分作業ができるようにすること。

iii) 配膳室には、テーブル・いす・清掃用具用ロッカー・戸棚等を設置すること。

iv) 空気調和設備を設置し、温度・湿度を適切に管理できること。

v) 牛乳保冷庫と直送品のデザート等で温度管理が必要な食品を保冷するための保冷庫を設けること。

vi) 清掃用のシンクを設けること。

vii) デザート等の容器、牛乳パック等を保管する置場を設置すること。

viii) 配膳室の壁面には、給食運搬用ワゴンによる衝突防止用のプロテクターを適切な高さに設置すること。

ix) 機械警備用の配管工事を行うこと。

（3）外構

i) 雨水を処理するのに十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。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。

ii) 配膳室の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり舗装すること。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こと。

iii) 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。

iv) 雨水排水については、「雨水流出抑制施設設置の手引き」に従うこと。

第3節　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、新学校給食センター、関小学校及び栄小学校の配膳室を対象とし、その設計については、入札時の提案書類、事業契約書、本要求水準書に基づいて、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。

i) 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。

ii) 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。

iii) 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。

iv) 事業者は、業務に必要となる現況測量、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。

v) 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）平成25年版」（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。

vi) 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、必要に応じて、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。

vii) 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、本市の指示を受けること。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。

viii) 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。

2. 業務期間

設計業務の期間は、新学校給食センター、関小学校及び栄小学校の配膳室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. 設計体制と主任技術者の設置・進捗管理

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。

i) 設計業務着手届

ii) 主任技術者届（設計経歴書を添付のこと。）

iii) 担当技術者・協力技術者届

4. 設計計画書及び設計業務完了届の提出

事業者は、設計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。なお、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。

5.　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。

また、提出図書はすべてのデジタルデータ（CADデータも含む。）も提出すること。なお、提出時の体裁、部数等については、別途本市の指示するところによる。

（1）基本設計

- i)　意匠設計図（A1版・A3縮小版）：　各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)　その他必要資料

（2）実施設計

- i)　意匠設計図（A1版・A3縮小版）：　各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)　その他必要図書

6.　設計業務に係る留意事項

本市は、事業者に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。

7.　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、関小学校及び栄小学校の配膳室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章　建設・工事監理業務

第1節　　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、入札時の提案書類に基づいて、新学校給食センターの建設、既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去、関小学校及び栄小学校の配膳室増築、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。

第2節　　業務期間

1.　業務期間

新学校給食センターは、平成28年1月末までに建設工事を完了すること。

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して決定するものとする。

第3節　　業務の内容

1.　基本的な考え方

i)　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、既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去、関小学校及び栄小学校の配膳室増築・工事監理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。

ii)　本事業の着手に先立つ近隣住民への説明や調整並びに境界調査は本市が実施する。

iii)　建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者がその責めを負うものとする。

iv)　本市が実施する近隣住民への説明等に起因する遅延については、本市がその責めを負うものとする。

2.　工事計画策定に当たり留意すべき項目

i)　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。

ii)　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。

iii)　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。

iv)　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

（1）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。必要に応じて、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。

（2）近隣調査・準備調査等

i)　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。

ii)　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。

iii)　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。

（3）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を作成し、次の書類とともに本市に提出して、承諾を得ること。

i)　工事監理体制届：　1部

ii)　工事監理者選任届（経歴書を添付）：　1部

iii)　工事監理業務着手届：　1部

（4）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して、承諾を得ること。

【着工前の提出書類】

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（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、工事監理者が本市に提出するものとする。

4.　建設期間中業務

（1）建設工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画書に従って建設・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。

i)　事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本市に2週間毎に報告するほか、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。

ii)　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。

iii)　本市は、事業者や建設会社が行う工程会議に立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。

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。

i) 工事中における近隣住民への安全対策については万全を期すこと。
ii) 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。

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。

（2）既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務

i) 既存の第一学校給食センター及び第二学校給食センター（杭撤去を含む）、関小学校給食調理場及び栄小学校給食調理場（「資料13　既存学校給食調理場現況図」参照）を解体・撤去し、発生する産業廃棄物等を適切に処理すること。また、周辺への騒音や振動には十分配慮すること。なお、建物内の廃棄備品の処理については本事業に含むものとする。
ii) 施設内にあるすべての厨房機器等を撤去・処分すること。撤去・処分にあたっては、本市と協議を行うこと。
iii) 各施設の解体・撤去業務の遂行にあたっては、アスベスト処理を適切に行うこと。なお、本市による目視調査により、第一学校給食センターの浄化槽機械室にロックウール吹き付け、既存学校給食調理場の外壁部分にリシン吹き付けが確認されている。
iv) 既存学校給食センターの解体後の敷地は更地とし、外部からの侵入を防ぐ対策を講ずること（鉄線フェンス等による外周囲み）。
v) 関小学校給食調理場及び栄小学校給食調理場の解体・撤去は、原則として平成28年度の夏季休業期間中に完了すること。

（3）関小学校及び栄小学校の配膳室増築業務

i) 配送校の関小学校及び栄小学校の給食調理場の増築に関する設計内容に基づき、適切に増築工事を実施すること。なお、増築工事を実施する際には、学校職員・児童等の安全確保に十分に配慮した計画とすること。
ii) 事業者は、関係機関と十分協議した上で、給食の配膳に支障のないような計画とすること。なお、増築工事が平成28年度の夏季休業期間中に完了しない場合は、仮設プラットホームを整備すること。
iii) 配膳室の増築業務の遂行にあたり、上記事項で定めのない事項は、本章の各事項を参照すること。

（4）厨房機器等の調達及び設置業務

「資料14　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、機器毎に必要なメンテナンスの頻度、費用を考慮して、厨房機器等の規格及び仕様について計画すること。

また、完成検査後、調理員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。

【安全衛生管理のポイント】

① 温度と時間の管理及び記録（T・T管理）
② 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
③ ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）
④ 昆虫・鼠族の侵入防止（機器の構造及び機密性）
⑤ 洗浄・清掃が簡便な構造
⑥ 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
⑦ 作業内容に配慮した作業台等の設置
⑧ 衛生的・合理的な利用に配慮した機器等の設置

1）厨房機器等の規格及び仕様

①　板金類の仕様

(ア)　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、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。

(イ)　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こと。

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を施し、床面の汚れを防止すること。

(ウ) 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。

(エ) 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。

(オ) 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こと。

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。

② 機械機器の仕様について

(ア) 冷機器（冷蔵室・冷凍室）

i) 保存食品の適切な温度管理（食肉類10℃以下、魚介類5℃以下、冷凍食品－18℃以下）が行える機器とすること。

ii) 抗菌（取っ手、棚等）、防虫（隙間が無い）、防臭（排水はトラップ）構造とし、かつ内装は衛生管理しやすいステンレス製の機器とすること。

(イ) 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。

(ウ) 熱機器

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。

2）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

① 食材の検収・保管・下処理関連機器

(ア) 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。

(イ) 水質検査機器

i) ハンディ残留塩素計を使用し、水道水内の塩素を測定し、適切な数値（有効塩素濃度0.1mg/リットル以上）になったことを確認し、検査結果を記録できること。

(ウ) 検食用冷凍庫

i) 検食を－20℃以下で2週間以上保管できる機能を有していること。

② 調理・加工機器

(ア) 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、芯温ディスプレーに表示されること。

iii) 洗浄が容易であること。

iv) 一部は電気を熱源とするものを導入すること。

(イ) フライヤー

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。

(ウ) 真空冷却機

i) 30分以内に中心温度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。

③ 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。

④ 洗浄・消毒・保管の機器

(ア) 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。

(イ) 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。

(ウ) 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) 包丁俎板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器（オゾン発生装置付等）であること。

3）厨房機器の配置（交差汚染の防止）

① 人（調理員等）の動線

i) 調理員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。

ii) 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、エアーシャワー、エアーカーテン等を設けること。

② 物（食材・器材・容器）の動線

i) 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。

ii) 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。

iii) 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。

iv) 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。

v) 包丁、俎板、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。

vi) 生ごみ、残滓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。

4）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。

i) 厨房機器廻りの清掃が容易なこと。

ii) ホコリ、ごみ溜りができないこと。

iii) キープドライであること。

iv) 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。

（5）什器・備品等設置業務

i) 設計図書に基づき、「資料10　什器・備品等リスト（参考仕様）」及び「資料11　什器・備品等リスト（指定）」に示す各種什器・備品等の製作及び設置を工事に含めて行うこと。

ii) 「資料10　什器・備品等リスト（参考仕様）」に示す什器・備品等の仕様は、事業者の提案により決定する。なお、本リストに掲げる什器・備品等の品目は必須であるが、仕様についてはあくまでも提案の参考として示したものである。そのため、一切のメーカー等を指定するものではなく、このリストに示した仕様以外の什器・備品等についても、提案を妨げるものではない。

iii) 什器・備品等のリース・レンタルによる調達は不可とする。

iv) 維持管理・運営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。

（6）食器・食缶等の調達業務

「資料11　什器・備品等リスト（指定）」を参考として、本事業を実施するために必要な食器・食缶等を調達すること。

i)　食器は、特にメーカーを指定するものではないが、食材等により変色し、シミや着色がなく耐久性の高いPEN樹脂製食器とする。

ii)　環境ホルモンが作用する疑いのない、安全・衛生上の問題が生じないものを用いること。食器は、食材等により変色しにくいものを用いること。

iii)　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℃以下を保持できる機能を有する機器であること。

iv)　アレルギー対応食缶等は、通常食と同等の水準の提供が行えること、異物混入のリスクを排除すること、誤配が生じないことなどに配慮して選定すること。

v)　献立内容に応じて、必要な配膳器具類を必要数調達すること。

（7）工事監理業務

i)　工事監理者は、工事監理の状況を本市に定期的に（毎月1回程度）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。

ii)　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。

iii)　工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約約款」によることとし、「民間（旧四会）連合協定建築監理業務委託書」に示された業務とする。

（8）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】

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、工事監理者が本市に提出・報告するものとする。

5. 完成時業務

（1）自主完成検査及び完成検査

自主完成検査及び完成検査は、次の「①事業者による自主完成検査」及び「②本市の完成検査」の規定に則して実施する。また、事業者は、本市による完成検査後に、「③完成図書の提出」に則して必要な書類を本市に提出する。

① 事業者による自主完成検査

i) 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。
ii) 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7日前までに本市に書面で通知すること。
iii) 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会うものとする。
iv) 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。

② 本市の完成検査

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検査を実施する。

i) 本市は、建設企業及び工事監理者の立会いの下で、完成検査を実施するものとする。
ii) 完成検査は、本市が確認した設計図書との照合により実施するものとする。

iii) 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。

iv) 事業者は、本市の行う完成検査の結果、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、再検査を受けること。なお、再検査の手続きは完成検査の手続きと同様とする。

v) 事業者は、本市による完成検査後、是正・改善事項がない場合には、本市から完成検査の通知を受けるものとする。

③ 完成図書の提出

事業者は、本市による完成検査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、部数等については、別途本市の指示するところによる。

【完成時の提出書類】

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、原図及びCD）
iv)	完成図（電気設備）：	一式（製本図1部、原図及びCD）
v)	完成図（機械設備）：	一式（製本図1部、原図及びCD）
vi)	完成図（昇降機）：	一式（製本図1部、原図及びCD）
vii)	完成図（什器・備品配置表）：	一式（製本図1部、原図及びCD）
viii)	完成図（下水道）：	一式（製本図1部、原図及びCD）
ix)	什器・備品リスト：	1部
x)	什器・備品カタログ：	1部
xi)	完成調書：	1部
xii)	完成写真：	1部
xiii)	要求水準書との整合性の確認結果報告書：	3部
xiv)	事業提案書との整合性の確認結果報告書：	3部
xv)	その他必要書類	
xvi)	上記のすべてのデジタルデータ：	一式

第4章　維持管理業務

第1節　　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、入札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（「資料15　主な維持管理業務項目詳細一覧」参照）。

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20年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、建築保全センター編集・発行）にも準拠すること。

i)　建築物保守管理業務
ii)　建築設備・厨房機器等保守管理業務
iii)　什器・備品等保守管理業務
iv)　食器類・食缶等の更新業務
v)　外構等維持管理業務
vi)　環境衛生・清掃業務
vii)　警備保安業務
viii)　修繕業務

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2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渡す予定日の1ヶ月前の日）までに本市へ提出すること。

i)　維持管理は、予防保全を基本とすること。
ii)　新学校給食センターが有する性能を保つこと。
iii)　建築物の財産価値の確保を図るよう努めること。
iv)　合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
v)　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、調理員等の健康を確保するよう努めること。
vi)　劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。
vii)　省資源及び省エネルギーに努めること。
viii)　ライフサイクルコストの削減に努めること。
ix)　環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。
x)　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。
xi)　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合わ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

（1）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。

（2）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。

（3）業務担当者

i)　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。

ii)　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。

iii)　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。

iv)　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。

（4）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。

（5）緊急時の対応

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

ii)　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。

iii)　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。

（6）協議等

i) 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。

ii) 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。

（7）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。

第2節　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、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

i) 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。

ii) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。

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

第3節　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（関連する法定点検を「資料16　関連法定点検一覧」に示す。）、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。

i)　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。

ii)　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。

iii)　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。

iv)　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。

v)　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。

vi)　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。

vii)　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

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

第4節　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うるもので、購入価格が単価5千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）、数量等）を作成し、適切に管理すること。

3.　クレーム対応

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

第5節　食器類・食缶等の更新業務

食器類、食缶等について、事業者の提案に基づき運用開始当初年度から事業終了年度までの間、更新を行うこと。なお、更新時期については、本市との協議により決定する。

第6節　　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（別用途予定敷地、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。

i)　植栽は、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。

ii)　舗装等は、配送運搬車両等を考慮し、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の植栽の剪定・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

i)　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。

ii)　クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。

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

第7節　　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

i) 関係官公署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。

ii) 関係官公署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具申すること。

iii) 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、遊離残留塩素が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。

2. 清掃業務

① 日常清掃業務

i) 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。

ii) 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。

② 定期清掃業務

i) 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。

ii) 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。

③ 特別清掃業務

i) 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・汚水管・マンホール等の清掃等を、年1～2回程度、行うこと。

ii) 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。

iii) 敷地内の水路の清掃を行うこと（年数回程度）。

3. 防虫・防鼠業務

i) 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。
ii) 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

i) 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。
ii) ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

第8節 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

i) 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。
ii) 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

i) 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。
ii) 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。
iii) 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。
iv) 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。

v) 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防災計画に従い、速やかに対応すること。

第9節　修繕業務

建築物、建築設備、外構施設について、大規模修繕を見据えた事業期間全体の長期修繕（保全）計画を作成の上、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。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。ただし、ここでいう修繕とは、大規模修繕を含まないものとする。

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章　運営業務

第1節　　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、本要求水準書及び入札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30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、調理員の研修や試食会を実施する等、十分な準備を行うこと。

i)　給食調理業務
ii)　給食配送・食器等回収業務
iii)　食器等洗浄・残滓処理業務

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。

4.　運営業務計画書

事業者は、毎年度、運営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営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、運営業務計画書を作成するに当たっては、日頃から各小中学生や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。

i) 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。
ii) 各小中学生や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。
iii) 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
iv) 近隣住民と良好な関係を保つよう努めること。
v) 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、運営業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の2月末日（最初の業務実施年度に係る運営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1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、運営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各小中学生や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、翌年度以降の運営業務計画書に反映すること。

7. HACCP対応マニュアルの作成

新学校給食センターの開業準備期間の開始前までに、新学校給食センターに対応したHACCP対応マニュアルを作成し、本市の承認を得ること。

HACCP対応マニュアル及び一般的衛生管理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。

8. 業務遂行上の留意点

（1）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（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）等に基づく、技術基準等を充足した運営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。

（2）業務実施体制の届出

事業者は、運営業務の実施に当たって、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。

（3）業務従事者

i) 事業者は、適切な業務を実施できるよう、運営業務の総括責任者、調理責任者、アレルギー対応食調理責任者、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すること。業務責任者を変更する場合は、本市に報告し、承認を得ること。

ii) 事業者は、総括責任者として、運営業務の業務管理、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配置させること。

iii) 事業者は、調理責任者として、学校給食施設又は集団調理施設のいずれかの施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、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配置させること。なお、総括責任者が調理責任者を兼務することも可とする。

iv) 事業者は、アレルギー対応食調理責任者として、学校給食施設又は集団調理施設のいずれかの施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、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配置させること。

v) 事業者は、食品衛生責任者として、学校給食施設又は集団調理施設のいずれかの施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、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配置させること。なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「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。

vi) 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。

vii) 事業者は、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。

viii) 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。

ix) 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、各小中学生や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。

（4）緊急時（急病・災害等）の対応

i) 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。

ii) 災害時等の対応として、その運営に全面的に協力すること。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、本市の負担とする。

iii) 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。

iv) 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。

（5）報告等

i) 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。

ii) 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。

（6）関係諸機関への届出・報告

事業者は、運営業務を実施するにあたり、関係官公署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。

（7）セルフモニタリングの実施

i) 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。

ii) 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。

iii) 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。

iv) 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

（8）その他

i) 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、本市の負担とする。

ii) 事業者は、業務の一部又は全部を、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。

iii) 事業者は新学校給食センターのパンフレット（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。

第2節　　給食調理業務

事業者、本市の栄養士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。食数も含む。）及び作業工程に基づき、本市の栄養士等が選定・発注・検収した食材を、新学校給食センターを使用して、概ね7,500食／日を、調理終了後から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、本市の栄養士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、栄養士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、本市の栄養士及び所長の確認を得ること。

1. 業務遂行上の留意点

i) 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。
ii) 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
iii) 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

i) 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。
ii) 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、野菜用、野菜洗浄用）、履き物、容器、調理備品で処理すること。
iii) 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（調理衣等も含む）。

3. 下処理

i) 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。
ii) 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

i) 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85℃以上で1分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

i) 調理中の食品の中心温度を常時計測し、85℃以上で1分間以上加熱したことを確認し記録すること。
ii) 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。
iii) 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

i)　食品加熱時の中心温度に留意し、85℃以上で1分間以上加熱したことを確認し記録すること。
ii)　加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管すること。
iii)　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。
iv)　肉、卵を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。
v)　冷蔵保管した食品を和え、中心温度を計り、10℃以下であることを確認記録すること。

7.　果物調理

i)　食品の傷み等を確認しながら、裁断すること。
ii)　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。

8.　アレルギー対応食調理

i)　アレルギー対応食数は、最大85食とする。
ii)　「除去食」または「代替食」により提供すること。
iii)　除去すべき原因食品（主要7品目：えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）が混入しないよう調理すること。また、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、開業当初は除去食を基本とし、徐々に代替食を行うことを想定している。
iv)　中心温度管理等の衛生管理を他の調理業務と同様に行うこと。
v)　アレルギー代替食は、原材料と調理後の食品で保存食をとること。

9.　事業者の検食

i)　検食は、献立毎に行うこと。
ii)　当日の給食について、あらかじめ担当者を定めて検食を行うこと。
iii)　給食に供されるすべての食品について検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時間、検食者の意見等の検食の結果を記録すること。
iv)　検食終了後、栄養士の検食を受けること。

v) アレルギー代替食は、代替した献立ごとに検食を行うこと。

10. 配食

i) 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。
ii) 調理当日に卵を取り扱った者は、配食業務を行わないことが望ましい。
iii) 配食する際は、配食専用エプロン、手袋に替えること。
iv) 配食前は調理済食品の中心温度を計り記録すること。
v) 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。
vi) 学級毎に供するしょうゆ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ等（各約160ml）は、学級別（各1本）に仕分けすること。
vii) 個人毎に供するジャム、チーズ、マーガリン、ふりかけ等は、学級別に仕分けすること。
viii) ジャム・ソース類は仕分け担当者が学校毎にコンテナに格納し、搬送者へ引き渡すこと。
ix) 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十分注意して配食すること。
x) 牛乳アレルギー等の児童・生徒に対して、別途お茶（紙パック製）を提供（市調達）するため、学校別に数量を確認し配食すること。

11. 検収補助

i) 栄養士等が食材を検収する際に、積み下ろし、開封、数量確認等の補助業務を行うこと。
ii) 各種記録、メニューの確認等がしやすいよう必要な什器・備品等を備える等、工夫すること。

第3節　給食配送・食器等回収業務

事業者は、2時間喫食を実現しつつ、衛生上、品質が低下しないよう、本市の小・中学校計11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運搬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（主食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、残滓等を新学校給食センターへ速やかに回収すること。なお、小・中学校へ配送後の各学級への配膳及び食器への盛り付けは、業務対象外とする。

給食配送・回収業務の実施に当たっては、食缶等に学校名や学級名、アレルギー対応食用児童・生徒名を表示することとし、次の内容に十分留意すること。

1.　従事者について

（1）健康管理

i) 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O157に係る便の検査を月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、便の検査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。便の検査及び健康診断に要する費用は、事業者の負担とする。

ii) 従事者の衛生管理については、吉川市教育委員会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。

（2）衛生管理

i) 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。

（3）従事者の行為に対する責任

i) 従事者は、学校給食が教育の一環である事を認識し、従事者について、服装及び態度に十分注意し、学校給食従事者としての品位を保持するように指導すること。

ii) 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。

iii) 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. 運搬車の調達

i) 事業者の配送計画に応じて必要な配送車（新車でなくてもよい。リースも可）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を前提とすること。

ii) 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とし、搬出入の際の衛生管理に配慮したものとする。

iii) 運搬車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で「吉川市学校給食センター」と明示すること。

3. 各小・中学校への到着時間

i) 給食配送先の各小・中学校へは、下表に示す給食開始時間の30分前までに到着すること。

学校名	給食開始時間	給食終了時間
吉川小学校	12:25	13:15
旭小学校	12:25	13:10
三輪野江小学校	12:25	13:15
北谷小学校	12:25	13:15
中曽根小学校	12:30	13:15
美南小学校	12:25	13:15
関小学校	12:30	13:15
栄小学校	12:25	13:10
東中学校	12:35	13:10
南中学校	12:45	13:20
中央中学校	12:45	13:20

4. 新学校給食センターへの回収時間

i) 新学校給食センターからの運搬車の出発時間を13時30分とし、各小・中学校から食缶、食器、残滓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

i) 給食の配送・回収過程（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、運行上の安全への配慮を徹底すること。

ii) 学校給食センターにおいては、調理済食品等が運搬途中に塵埃等によって汚染されないよう、容器や運搬車の維持に努め、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。

iii) 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。

iv) 運搬車については、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。

v) 運搬に支障がないよう、運搬車両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。

vi) 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。

第4節　食器等洗浄・残渣処理等業務

1.　洗浄

i) 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。

ii) 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。

iii) 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。

iv) 食器等は、床に直接置かないこと。

v) 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

i) 残渣等の給食生ごみについては、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、当日中に廃棄物処理（廃棄物処理業者への委託）へ回すこと。

ii) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律に基づき、リサイクル化（肥料化）する等、給食生ごみを減量するよう工夫すること。なお、給食センター敷地内では処理を行わないこととする。

iii) 学校から回収した残食（主食も含む。）は、毎回、学級毎に計量し、記録すること。（平成24年度の残食量（生ごみリサイクル重量）は81,876kg／食（う

ち、小学校49,812kg／食、中学校32,604kg／食である。）。

3. 片づけ等

i) 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。

ii) 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。

iii) 清掃用具類を指定した場所に収めること。

iv) 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。

v) 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。