

小平市立学校給食センター更新事業
～手作りで温かいおいしい給食をめざして～

要求水準書

令和元年 6 月

【令和元年 7 月修正版】

小 平 市

目 次

第 1 総則	1
1 本事業の目的	1
2 本事業の基本理念	2
(1) 衛生管理の徹底.....	2
(2) 食育の推進と学校給食への理解・啓発.....	2
(3) 食物アレルギーへの対応.....	2
(4) 公共施設としての機能.....	2
(5) 効率的な施設整備.....	2
3 本事業の概要	3
(1) 事業の対象となる公共施設等.....	3
(2) 事業方式	3
(3) 事業の対象範囲.....	3
(4) セルフモニタリングの実施.....	4
(5) 事業者の収入.....	5
(6) 光熱水費の負担.....	5
(7) 事業スケジュール（予定）	5
4 用語の定義.....	6
5 遵守すべき法制度等.....	6
6 諸条件	8
(1) 前提条件	8
(2) 学校給食センターの稼働日等.....	10
(3) 配食対象校の提供食数.....	11
(4) 本市側の配置職員数.....	12
(5) 献立作成・食材調達.....	12
第 2 設計業務.....	13
1 設計業務における基本的な考え方	13
(1) 意匠計画の考え方.....	13
(2) 周辺環境・地球環境への配慮.....	16
(3) 構造計画の考え方.....	17

(4) 設備計画の考え方.....	17
(5) 周辺インフラとの接続.....	24
(6) 防災安全計画の考え方.....	24
2 設計業務対象施設に係る要件	25
(1) 本施設	25
(2) 厨房機器設計.....	33
3 設計業務遂行に係る要求内容	38
(1) 業務の対象範囲.....	38
(2) 業務期間	38
(3) 設計体制と主任技術者の設置・進捗管理.....	39
(4) 設計計画書及び設計業務完了届の提出.....	39
(5) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出.....	39
(6) 設計業務に係る留意事項.....	40
第3 建設・工事監理業務	41
1 業務の対象範囲.....	41
2 業務期間	41
(1) 業務期間	41
(2) 業務期間の変更.....	41
3 業務の内容.....	41
(1) 基本的な考え方.....	41
(2) 業務遂行上の留意点.....	41
(3) 着工前業務	42
(4) 施工計画書の提出.....	42
(5) 建設期間中業務.....	43
(6) 完成時業務	47
第4 維持管理業務	50
1 維持管理業務総則	50
(1) 業務の対象範囲.....	50
(2) 業務期間	51
(3) 維持管理業務における基本的な考え方.....	51
(4) 維持管理業務に係る仕様書.....	51

(5) 維持管理業務計画書.....	51
(6) 業務報告書	52
(7) 各種提案	52
(8) 業務実施体制.....	52
(9) 業務遂行上の留意点.....	52
2 建築物保守管理業務.....	53
(1) 日常（巡視）保守点検業務.....	53
(2) 定期保守点検業務.....	54
(3) クレーム対応.....	54
3 建築設備・厨房機器等保守管理業務.....	54
(1) 日常（巡視）保守点検業務.....	54
(2) 定期保守点検業務.....	54
(3) 故障・クレーム対応.....	55
4 什器・備品等保守管理業務.....	55
(1) 什器・備品等の管理業務.....	55
(2) 什器・備品等台帳の整備業務.....	55
(3) クレーム対応.....	55
5 食器・食缶等の更新業務	56
(1) 食器・食缶等の管理・更新業務.....	56
(2) 食器・食缶等台帳の整備業務.....	56
6 外構等維持管理業務.....	56
(1) 定期保守点検業務.....	56
(2) 剪定・害虫防除・施肥業務.....	56
(3) 除草業務	57
(4) 故障・クレーム対応.....	57
7 環境衛生・清掃業務.....	57
(1) 環境衛生業務.....	57
(2) 清掃業務	57
(3) 防虫・防鼠業務.....	58
(4) 廃棄物管理業務.....	58
(5) 臭気測定業務.....	58
(6) 騒音測定業務.....	59
(7) クレーム対応.....	59

8 警備保安業務	59
(1) 防犯・警備業務.....	59
(2) 防火・防災業務.....	59
9 修繕業務	60
第5 運営業務.....	61
1 運営業務総則	61
(1) 業務の対象範囲.....	61
(2) 業務期間	61
(3) 運営業務に係る仕様書.....	61
(4) 運営業務計画書.....	62
(5) 業務報告書	62
(6) 各種提案	62
(7) 業務実施体制.....	62
(8) 打合せの実施.....	64
(9) 業務遂行上の留意点.....	64
2 開業準備業務	65
(1) 業務の内容	65
(2) 基本的な考え方.....	66
3 検収補助業務	66
4 給食調理業務	67
(1) 業務遂行上の留意点.....	67
(2) 二次汚染の防止.....	67
(3) 下処理	67
(4) 釜調理	68
(5) 揚げ物・焼物・蒸し物調理.....	68
(6) 和え物調理	68
(7) 果物調理	68
(8) 炊飯調理	69
(9) 食物アレルギー対応食調理.....	69
(10) 検食	69
(11) 配食	69
5 給食配送・食器等回収業務.....	70

(1) 配送員について.....	70
(2) 配送車の調達・整備.....	70
(3) 各中学校への到着・回収時間.....	71
(4) その他	71
6 配膳業務	72
(1) 配膳員について.....	72
(2) 配膳業務の流れ.....	72
(3) その他	73
7 食器等洗浄・残滓処理等業務	73
(1) 洗浄	73
(2) 残滓処理	73
(3) 片づけ等	74
8 食に関する指導の支援.....	74
(1) 献立作成支援.....	74
(2) 学校訪問指導支援.....	74
(3) 見学の受け入れ支援.....	75
(4) 試食会の実施支援.....	75

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	事業予定地用地平面図
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	土壌汚染状況調査報告書
資料 7	事業予定地インフラ現況図
資料 8	現学校給食センター設計図
資料 9	現学校給食センターアスベスト調査結果
資料 10	ボイラー設備における RCF 使用部位
資料 11	配送校生徒数・クラス数の推計
資料 12	新学校給食センターの想定献立
資料 13	必要諸室リスト
資料 14	一般エリア什器・備品等リスト
資料 15	食器・食缶等リスト
資料 16	浸透枿・トレンチ等の規模計算

- 資料 17 厨房機器リスト
- 資料 18 給食配送・回収先学校一覧
- 資料 19 配送校配膳室図面等
- 資料 20 牛乳保冷库機器情報
- 資料 21 配膳室での生徒用白衣・帽子の洗濯数
- 資料 22 現学校給食センター残滓等処分量
- 資料 23 飲み残し牛乳の量
- 資料 24 小平市立学校給食センター食物資源推進化業務委託仕様書
- 資料 25 現給食用配膳台車設計図
- 資料 26 現学校給食センターコンテナ図面
- 資料 27 現配送車仕様
- 資料 28 現学校給食センター献立指示書
- 資料 29 現学校給食センター検収記録簿
- 資料 30 食に関する指導及び取組実施一覧
- 資料 31 見学者（試食会）の実績データ

- 閲覧資料 1 現学校給食センター設計図
- 閲覧資料 2 現学校給食センターアスベスト調査結果報告書
- 閲覧資料 3 小平市学校給食センター更新事業地盤調査業務委託報告書
- 閲覧資料 4 土壌汚染状況調査報告書

第 1 総則

小平市立学校給食センター更新事業要求水準書（以下、「要求水準書」という。）は、小平市（以下、「本市」という。）が小平市立学校給食センター更新事業（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、基本的な考え方を示すこととし、本事業の目標を達成する具体的な方法・手段等は、事業者の発想に委ねることとする。よって、事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする。

なお、本市は事業者の業務についてモニタリングを行い、「要求水準」の内容をモニタリング時の基準として用いる。事業者は、設計、建設・工事監理、維持管理・運営のすべての業務について、本市のモニタリングに先立ってセルフモニタリングを行い、要求水準書及び事業提案との整合性についての確認結果を本市に報告するものとする。

1 本事業の目的

現在の小平市立学校給食センター（以下、「現学校給食センター」という。）は、昭和 57 年の建設から 35 年以上が経過しており、施設や設備機器、配管等の老朽化が進んでいる。また、ドライシステムの運用や、大型調理設備を用いた短縮時間による細菌の繁殖防止等を実施しているものの、建設年度が古いため、汚染区域と非汚染区域の分離や、適切な動線計画等、平成 21 年に大幅に改正された「学校給食衛生管理基準」への対応も必要となっている。

こうした状況を受け、小平市立学校給食センター更新事業（以下、「本事業」という。）では、現学校給食センターを解体・撤去したのち、現敷地に調理能力 6,000 食／日の新たな学校給食センター（以下、「本施設」という。）を整備し、令和 4 年度からの供用開始を目指すこととしている。

なお、本事業を実施するに当たっては、「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、一体的に実施するもので、民間の資金、経営能力等の活用を図り、良好な施設の整備や維持管理、効果的な運営等により、長期的な観点で事業コストの縮減を目指すものとする。

2 本事業の基本理念

本事業は、新たに一日あたり 6,000 食の調理能力を有する本施設を整備するとともに、所定の事業期間内において施設の維持管理及び運営を行うもので、以下に示す本施設の整備に係る基本方針を十分に踏まえ、実施するものとする。

(1) 衛生管理の徹底

本施設の整備にあたっては、学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省）に適合するとともに、HACCP の概念を取り入れ、食材や調理したもの、食缶、食器などの流れや調理員等の人の流れについて、明確かつ厳密な管理区分を設けるなど、徹底した衛生管理とリスク回避を実施する。

(2) 食育の推進と学校給食への理解・啓発

地産地消の取組、生徒と地域農家とのふれあい、食に関する指導等を強化し、一層の食育推進を図る。また、現学校給食センターと同様に見学スペースを設置し施設見学や、試食会等の受け入れにより、保護者をはじめ、市民誰もが学校給食を理解していただけるよう啓発に努める。

(3) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある生徒に対しては、食物アレルギー対応食を調理するための専用の調理室を設置することにより、除去食等の対応を行う。食物アレルギーへの対応にあたっては、学校、保護者とも十分な情報共有を図りながら生徒の安全を第一に取り組んでいく。

(4) 公共施設としての機能

本施設は、公共施設のひとつとして、給食の安定供給のための対応や地球環境にも配慮する。災害等によりインフラ機能が停止した場合に備え、給食の安定供給を図るために複数のエネルギー源の採用を検討する。調理機器等の省エネルギー化、廃棄物の減量とリサイクルの取り組み等による環境負荷の軽減についても十分検討する。

(5) 効率的な施設整備

施設整備にあたっては、人口減少・少子高齢化、財政バランスの悪化等を勘案し、小平市公共施設マネジメント推進計画（平成 29 年 3 月）の趣旨を踏まえ、施設の効率的な管理・運営を行う。また、設計、建設、維持管理・修繕、調理・運営等の全般にわたるライフサイクルコストの縮減を図る。

学校給食の提供において、献立作成・栄養管理・食材調達・食育推進など根幹となる部分については、引き続き、本市が責任をもって行う。

3 本事業の概要

(1) 事業の対象となる公共施設等

本事業で対象とする施設は、以下の①～③に掲げるものとする。

- ① 新学校給食センター
- ② 現学校給食センター
- ③ 配送校配膳室（配送校：小平第一中学校、小平第二中学校、小平第三中学校、小平第四中学校、小平第五中学校、小平第六中学校、上水中学校、花小金井南中学校）

(2) 事業方式

本事業は、PFI 法第 14 条第 1 項に基づき、本市が事業者と締結する PFI 事業に係る契約（以下、「事業契約」という。）により締結された契約書（以下、「事業契約書」という。）に従い、事業者が、本施設の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を設定した後、事業契約書に定める事業期間が終了するまでの間、維持管理及び運営業務を遂行する方式（BT0: Build Transfer Operate）により実施する。

(3) 事業の対象範囲

本事業の対象範囲は、次のとおりとする。

① 設計業務

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

② 建設・工事監理業務

- ア 現学校給食センターの解体撤去業務（アスベスト除去工事を含む）
- イ 本施設の建設業務
- ウ 厨房機器等の調達及び設置業務
- エ 配送校配膳室の保冷庫の撤去及び保冷庫調達・設置業務
- オ 什器・備品等の調達及び設置業務
- カ 食器・食缶等の調達業務
- キ 工事監理業務
- ク 近隣対応・対策業務
- ケ 電波障害対策業務
- コ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

③ 維持管理業務

- ア 建築物保守管理業務

イ 建築設備・厨房機器等保守管理業務

ウ 什器・備品等保守管理業務

エ 食器・食缶等の更新業務

オ 外構等維持管理業務

カ 環境衛生・清掃業務

キ 警備保安業務

ク 修繕業務 ※

ケ 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、厨房機器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

ア 開業準備業務

イ 検収補助業務

ウ 給食調理業務

エ 給食配送・回収業務

オ 配送校での配膳業務

カ 洗浄・残滓処理等業務

キ 食に関する指導の支援業務

ク 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。

(ア) 調理食数の決定

(イ) 献立の作成

(ウ) 食材の調達

(エ) 食材の検収

(オ) 検食

(カ) 給食費の徴収管理

(キ) 食に関する指導

(4) セルフモニタリングの実施

- ① 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。

- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 設計、建設・工事監理段階においては、基本設計完了時、実施設計完了時、竣工引渡し時において、セルフモニタリングを実施し、本市にモニタリング報告書を提出すること。維持管理・運営段階においては、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

(5) 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、本施設の引渡し後、事業期間終了時までの間、一時に又は定期的に支払う。サービスの対価は、設計及び建設・工事監理業務の対価、維持管理業務及び運営業務の対価からなる。

(6) 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。事業者は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減をできる限り図るよう業務を実施すること。

(7) 事業スケジュール（予定）

事業契約締結	令和2年3月
事業期間	事業契約締結日～令和19年7月末日 ※設計・建設期間 + 維持管理・運営期間約15年)
設計・建設期間	事業契約締結日～令和4年6月末日
※現学校給食センターの解体業務着手可能時期は令和2年8月以降	
維持管理期間	施設引渡し日～令和19年7月末日
開業準備期間	施設引渡し日～令和4年8月末日
給食提供開始日	令和4年9月1日
運営期間	給食提供開始日～令和19年7月末日

4 用語の定義

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

5 遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては、PFI 法及び「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」（平成12年総理府告示第11号。）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、適用又は適宜参照すること。

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。

【遵守すべき法令・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、河川法
- 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 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律
- ⑪ 電気事業法、騒音規制法、振動規制法
- ⑫ 学校教育法
- 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
 - ア 東京都福祉のまちづくり条例
 - イ 東京都中高層建築物の建築に係る紛争の予防と調整に関する条例
 - ウ 東京における自然の保護と回復に関する条例（自然保護条例）
 - エ 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（環境確保条例）

- オ 東京都建築安全条例
- カ 東京都給水条例
- キ 東京都火災予防条例
- ク 東京都景観条例
- ケ 東京都建築物バリアフリー条例
- コ 東京都下水道条例
- サ 東京都環境基本条例
- シ 東京都食品製造業等取締条例
- ス 小平市建築協定条例
- セ 小平市情報公開条例
- ソ 小平市個人情報保護条例
- タ 小平市学校給食共同調理場設置条例
- チ 小平市文化財保護条例
- ツ 小平市廃棄物の減量及び処理に関する条例
- テ 小平市環境基本条例
- ト 小平市緑の保護と緑化の推進に関する条例
- ナ 小平市福祉のまちづくり条例
- ニ 小平市下水道条例
- ヌ 小平市用水路条例
- ネ 小平市開発事業における手続及び基準等に関する条例

⑲ その他関連法令、条例等

【適用すべき要綱・基準等】

- ① 東京都建築工事標準仕様書、東京都電気設備工事標準仕様書、東京都機械設備工事標準仕様書
- ② 官庁施設の基本的性能基準及び解説、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・対津波計画基準
- ③ 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
- ④ 東京都建設リサイクルガイドライン
- ⑤ 建築物解体工事共通仕様書
- ⑥ 学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準
- ⑦ 東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル
- ⑧ 東京都グリーン購入推進方針、東京都景観計画
- ⑨ 小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針

【適宜参照する要綱・基準等】

- ① 公共建築物整備の基本指針（東京都財務局）、構造設計指針及び同解説（東京都財務局）
- ② 高齢者・障害者等の円滑な移動等に配慮した建築設計標準
- ③ 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
- ④ 建設副産物適正処理推進要綱
- ⑤ デジタルテレビ放送受信障害対策処理要領
- ⑥ 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
- ⑦ 大量調理施設衛生管理マニュアル、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、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
- ⑧ 学校環境衛生基準、学校施設環境改善交付金要綱、学校施設整備指針、学校施設における事故防止の留意点
- ⑨ 学校における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブック（東京都福祉保健局）
- ⑩ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人 日本学校保健会）
- ⑪ 小平市都市計画マスタープラン
- ⑫ 小平市地域エネルギービジョン、小平市みどりの基本計画、小平市第二次環境基本計画
- ⑬ 小平市第三期福祉のまちづくり推進計画
- ⑭ その他関連要綱及び基準

6 諸条件

(1) 前提条件

① 立地条件

本施設が立地する事業予定地の前提条件は、次のとおりである。

ア 所在地：小平市小川東町 5-17-10

イ 敷地面積：約 3,411.43 m²

ウ 用途地域：準工業地域（建ぺい率：60%/容積率：200%）

エ 高度地区：第2種高度（絶対高さ 25m）

オ 日影規制：4時間/2.5時間（H=4m）

カ 接続道路：北側市道 A-59 号線（幅員 6.0m、建築基準法 42 条 1 項 1 号道路）

キ 防火関係：準防火地域

② 敷地条件

本施設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。

- ア 敷地の現況 : 資料 3 事業予定地用地平面図
資料 4 事業予定地接続道路現況図
※敷地の一部が都市計画道路用地となっているため、該当部分には建築物を配置しないこと。また、将来的に道路が供用された場合にも、各種法令等に適合するよう配慮し、本施設を計画すること。計画道路の整備位地は、「資料 2 事業予定地位置図」を参照（該当部分の面積は約 120 m²）。
- イ 敷地の地質及び地盤 : 資料 5 事業予定地地盤調査資料
資料 6 土壌汚染状況調査報告書
- ウ 設備インフラ : 資料 7 事業予定地インフラ現況図
※給水：給水本管（市道第 A-59 号線下）150mmFCDT
なお、事業予定地内では本管から引込むために給水管（センター内北側、呼び径 75mm）が引かれている。
※下水：下水本管（市道第 A-59 号線下）500 mm
なお、事業予定地内では汚水排水（内径 150mm）と雨水排水（内径 200mm）はセンター内北側の公設枥で合流し、合流管（内径 200mm）を通過して下水道配管に排水される。
※都市ガス：低圧 100mm（市道第 A-59 号線下）
- エ その他 : 本事業は開発事業には該当しないが、「小平市開発事業における手続及び基準等に関する条例」に準じて実施すること。
小平市浸水予想区域図（平成 30 年 3 月 28 日更新）において、事業予定地は「浸水が 0.2～0.5m の区域」に該当している。

③ 給食提供開始期限

本施設は、令和 4 年 9 月 1 日までに給食提供開始できるよう施設整備を行うこと。

④ 提供食数と調理能力

本施設は、中学校への給食 5,000 食程度／日、2 献立を提供する。

ただし、本施設が有する調理能力は、6,000 食／日、2 献立が無理なく提供できる規模とする。

本市の小学校の給食室の改修・改築を行う場合に本施設から当該小学校に給食を提供することを想定している。この場合の小学校への給食提供のための運營業務は、本事業の対象外とし、事業期間中に本施設から小学校へ給食提供する場合は、本市と事業者と協議の上、別途契約を締結する。

⑤ 現学校給食センターの概要

現学校給食センターの概要は、「資料 8 現学校給食センター設計図」、「資料 9 現学校給食センターアスベスト調査結果」およびこれらの閲覧資料を参照すること。

施設名	所在地	開設年度	床面積 (㎡)	構造
小平市学校給食センター	東京都小平市小川東町 5-17-10	昭和 57 年	1,846	鉄骨造 2 階建て

(2) 学校給食センターの稼働日等

現学校給食センターの各月の延べ給食実施回数、各学校の給食実施回数は、次のとおりである。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、給食実施回数には若干の増減がある。

表 1 各月の延べ給食実施回数（平成 31 年度計画）

月	延回数（回）	食数（食）
4 月	13	54,000
5 月	19	76,500
6 月	20	82,000
7 月	13	56,000
9 月	18	76,500
10 月	21	87,000
11 月	20	83,400
12 月	17	73,000
1 月	16	68,500
2 月	18	76,000
3 月	15	61,400
合計	190	794,300

※ 各月の延べ回数は概算数であり、学校毎に異なる

表 2 各校の給食実施回数（平成 30 年度）

学校名	実施回数	延食数
小平第一中学校	185	86,677
小平第二中学校	191	108,995
小平第三中学校	191	106,178
小平第四中学校	192	98,692
小平第五中学校	192	111,000
小平第六中学校	192	108,294
上水中学校	191	62,074
花小金井南中学校	185	97,464
試食会/職員等 (現学校給食センター)	194	7,535

(3) 配食対象校の提供食数

現学校給食センターが、給食を配送する対象校及び各校のクラス数、クラスごとの人数は以下のとおりである。

なお、平成 41 年度までの本市の生徒数・クラス数の推計は、「資料 11 配送校生徒数・クラス数の推計」に示す。

表 3 給食実施数（生徒・教職員数等）（平成 30 年 5 月 1 日現在）

学校名	生徒数			クラス数			教職員数	職員室分を含めた学級数の合計
	通常学級	特別支援学級	合計	通常学級	特別支援学級	合計		
小平第一中学校	445	10	455	13	2	15	27	16
小平第二中学校	536	17	553	15	3	18	32	19
小平第三中学校	544	12	556	16	2	18	32	19
小平第四中学校	506		506	15		15	31	16
小平第五中学校	555	12	567	15	2	17	32	18
小平第六中学校	562		562	16		16	31	17
上水中学校	310		310	9		9	26	10
花小金井南中学校	500	20	520	15	3	18	31	19
合計	3,958	71	4,029	114	12	126	245	134

※ 教職員数には、事務職員・嘱託職員を含む

※ 実際の配送食数には予備食（5 食分）が追加される（職員室分に配付）

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 1 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。

(4) 本市側の配置職員数

本市において、本施設に配置する職員は、本市職員 6 名程度とする予定である。

(5) 献立作成・食材調達

本施設で調理する給食の献立（食物アレルギー対応食を含む。）は、本市の栄養教諭等が作成する。食材は、献立に基づき本市が調達する（「資料 12 新学校給食センターの想定献立」参照）。

第2 設計業務

1 設計業務における基本的な考え方

(1) 意匠計画の考え方

① 全体配置

限られた敷地のなかでの配置バランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。

特に、前面道路の幅員が狭いことや対面する郵便局への来訪者等に配慮し、食材搬入車、配送・回収車の出入りについて、十分な安全性を確保した計画とすること。

なお、都市計画道路用地には、建築物を配置しないこと。

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。

ア 調理エリア

- (ア) 食材の搬入から調理、給食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。
- (イ) 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。
- (ウ) 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。
- (エ) 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。
- (オ) 人の流れを踏まえて、必要に応じて前室を設けること。
- (カ) 調理エリアが複数階に分かれる場合、効率的な運営が可能となるよう諸室を配置すること。特に、検収室への動線に配慮した諸室配置とすること。
- (キ) 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。
- (ク) 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。
- (ケ) 揚物・焼物調理室については、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。
- (コ) 洗浄室は、午前中は非汚染作業区域として、調理に使用した器具を洗浄することが可能であるため、必要に応じて動線を確保すること。

- (サ) 廃棄物庫は、防虫防鼠のために、隔壁等により調理エリア内の調理に係る室から完全に隔離されていること。

イ 一般エリア

- (ア) 本市の職員が業務を行う一般区域は、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。
- (イ) 本市事務室から検収室へのスムーズな動線を確保すること。
- (ウ) 自然光を十分に取り入れた執務環境、「建築物の遮音性能基準と設計指針（日本建築学会）による遮音性能適用等級２級を確保した快適な執務空間及びゆとりのある作業スペースの確保に留意して計画すること。
- (エ) 本市事務室から敷地や本施設の出入口の死角をできる限り少なくすること。
- (オ) 本市事務室からプラットフォームへの視認性を確保すること。
- (カ) 屋上へは、原則、階段によってアクセスできる構造とすること。やむを得ずタラップを使用する場合は、バックガードを設置すること。

③ 必要諸室・什器・備品等

ア 必要諸室

本事業に必要な諸室は、「資料 13 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。

イ 什器・備品等

什器・備品等は、「資料 14 一般エリア什器・備品等リスト」及び「資料 15 食器・食缶等リスト」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。また、「資料 14 一般エリア什器・備品等リスト」の配置も考慮すること。

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。なお、冷暖房を設ける居室は、熱負荷低減に配慮したガラスの採用や断熱措置を講じること。

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。

- a 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。
- b 鳥類及び鼠族、昆虫の侵入並びに住み着き、発生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。
- c 搬出入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアーカーテンを設け、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 程度の庇を設けるとともに、シャッター内への雨水の流入がないようにすること。

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。

- a 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。
- b 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性を有し、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。
- c 床面から高さ 1.0m までの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- d 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。
- e 2 階以上に調理室を設ける場合は、下階への漏水対策を講じること。
- f 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。
- g 調理エリアには、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。

- h 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。
- i 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとすること。排煙窓は、特別な仮設を設けることなく保守が行えるようにすること。
- j 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。
- k 調理エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製の鋼製建具とすること。
- l 調理エリアの壁は、台車等による破損防止に配慮して、腰の高さまでステンレス張りとするか、それと同等の耐久性を保つこと。
- m 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。
- n 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

本施設の高齢者・障がい者等を含むすべての施設利用者（見学者等）が施設（外構・敷地へのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できるよう、ユニバーサルデザインに配慮すること（高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律の認定は不要）。

(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、景観に十分配慮し地域に親しまれる意匠計画とすること。

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。なお、本市は、悪臭防止法の規定に基づく悪臭の規制基準を設けていることに留意すること。

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を導入するとともに、自然採光の利用、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。

(3) 構造計画の考え方

本施設の構造計画については、次の適用基準に基づいて計画し、建築基準法によるほか、日本建築学会諸基準、「建築物の構造関係技術基準解説書 2015 年版（2016 年追補収録版）（国土交通省住宅局建築指導課他編集）」及び「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、最新版）」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

本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（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成 25 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

本施設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・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成 25 年）」の B 類とする。

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・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成 25 年）」の乙類とする。

(4) 設備計画の考え方

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

- a 更新性、メンテナンス性を考慮した計画とすること。建築設備や厨房機器の更新時において、搬出・搬入が容易になるようマシンハッチを設置する。
- b メンテナンス時のアクセスの容易性に配慮し、足場を設置するなど危険作業とならないように配慮すること。
- c 設備の保守性や更新に配慮するため、建物の下部となる配管部分にはヒットを設ける。
- d 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。
- e 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。
- f 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。
- g 本施設内の事務室、会議室等に要求される適切な静寂性を保つため、騒音・振動対策を講じること。

- h 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。
- i PS、EPS は、スペースに余裕を設け、保守性や更新性に配慮すること。
- j 必要に応じて凍結防止対策を講じること。
- k 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。

① 電気設備

ア 照明・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。
- b 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。
- c 吹抜等高所にある器具に関しては、自動昇降装置を設置する等、足場を設置することなく保守管理ができるようにすること。
- d トイレの照明は、人感センサー付照明とすること。
- e 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。
- f 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。
- g 事務室において、各室照明の集中管理が行え、かつ、最終退館作業が円滑に行えるような照明計画とすること。
- h 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、下処理室（野菜類）、上処理コーナー、魚肉卵室、各調理室、洗浄室では作業台面で 500 ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で 200 ルクス以上の照度を得ることが出来る設備とし、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。
- i 照明は、食材の色調が変わらないようなものであること。
- j 照明装置には、市の要求に応じて電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。ただし、電球等の取替えや清掃が容易にできるよう工夫すること。

イ 誘導支援設備

- a 外部からの出入口等に、市の要求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。インターホンの応答設備は、本市事務室に設けること。

- b だれでも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、本市事務室等に表示盤を設置すること。

ウ 電話・テレビ受信・情報通信設備

- a 電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備の設置及び配管配線工事を行うこと。
- b 電話回線は、本市で2回線の設備を設けること。
- c 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。調理エリア内は、必要に応じて聴覚及び視覚で認識できるような対応をとること。
- d 情報通信設備については、本市の情報ネットワークに接続可能な複数の情報回線を引き込む配管配線工事を行うこと（将来的な OA 拡充にも対応可能なよう整備すること。）。
- e LAN 回線を使用できるよう電源・回線を設置すること。
- f 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。

エ 受変電設備

- a 受変電設備は、メンテナンスしやすいように配慮して計画すること。
- b 調理に用いた使用電力量（調理エリアの一般照明、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。

オ 太陽光発電設備

- a 太陽光発電設備は、10kW 以上を導入し、発電量集積装置を本市事務室に、発電量を表示するディスプレイを共用部に設置すること。
- b 災害時の利用を考慮して、自立運転コンセントを設置すること。
- c 太陽光発電パネルは、反射障害に配慮した設置角度とすること。
- d 一般商用電力と逆潮流ありの系統連携を行うこと。
- e 太陽光発電による電力は、本施設で使用するものとするが、余剰電力が生じる場合は、売電を行うものとする。事業者は、余剰電力量や売電収入等のシミュレーションを行い、本市に報告すること。本市は、経済性を検討した上で、実施の有無を決定する。なお、売電した場合の収入は本市に帰すものとする。

② 空調換気設備

ア 空調設備

- a 調理エリアの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。
- b 調理エリアは、温度（25℃以下）、湿度（80%以下）のコントロールができるよう必要に応じ空調設備を設けること。この場合、空調用の空気の取り入れ口は、塵埃や水が空調設備に入ることを防ぐため、これらの発生する場所から離して設置すること。
- c 調理エリアの空調設備は、少なくとも1日1回調理エリアの床を乾燥させる能力を有していること。
- d 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。
- e その他諸室の空調設備については、その用途・目的に応じた空調システムを採用し、適切な室内環境を確保すること。ゾーニングや個別空調の考え方について、最適なシステムを提案すること。
- f 空調及び換気設備の計画に当たっては、天井等が結露しないよう工夫すること。
- g 空調設備は、事務室にて集中管理を行えるようにすること。

イ 換気設備

- a 調理エリアのように水蒸気、熱気等の発生する場所には、これらを強制排気する設備を設けること。排気による蒸気、煤煙、臭気等が周辺地域に悪影響を及ぼすことがないよう適切な対策を行うこと。特に、揚げ物・焼物調理室には、臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。
- b 調理エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。なお、外気を取り入れる換気設備にも温度調節が可能な機能を付加すること。
- c 外気を取り込む換気口には、汚染された空気の流入を防ぐため、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。
- d その他諸室の換気設備は、その用途・目的に応じた換気システムを採用し、シックハウス対応に十分配慮すること。
- e 冷暖房設備を設ける居室には、全熱交換型換気設備を設置し、全熱交換型換気設備は、本市事務室にて集中管理を行えるようにすること。

ウ 自動制御設備

- a 空調設備と換気設備は、事務室から遠方発停制御が可能とすること。

エ 熱源設備

- a 地球環境やライフサイクルコストに十分配慮したシステムを適切に採用すること。

③ 給排水衛生設備

ア 給水設備

- a 給水設備は、各器具において、必要な水量・水圧が定常的に確保でき、かつ、効率よく使えるシステムとすること。
- b 飲料水及び蒸気又は 80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- c 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、食材の搬入から調理済食品の配送までの流れの中で、水滴による汚染を防止するための措置を講じること。
- d 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にすること。
- e 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で 0.1mg/リットル以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備え、衛生面に配慮すること。
- f 給水・給湯含め各階、各系統、各トイレに保守用バルブを設置すること。
- g ボイラーの蒸気を使用する場合は、食材・食品には直接接触しない間接加熱のみとする。
- h ボイラーの使用水は飲料水とし、清缶剤を使用する場合は食品添加物としての使用が認められたものを使用すること。
- i 給水設備は、必要に応じて防錆機器を設置すること。
- j 受水槽を設置する場合には、地震を感知し緊急遮断弁を閉止する緊急遮断システムを設置すること。

イ 廃水設備

- a 汚水、雑排水は適切に下水道に接続すること。
- b 排水設備は、十分な臭気対策を講じること。
- c 調理エリア内の排水を場外に排出する配管は、廃水処理施設に接続されていること。この場合、廃水処理施設からの逆流を防止するために、十分な落差を設けること。

- d 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。
- e 下処理室、その他の汚染作業区域の排水が調理室内を通過しない構造とすること。
- f 冷却装置が備えられている場合、その装置から生じる水は、直接室外へ排出されるか、直接排水溝へ排出されるよう計画すること。
- g 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水は、専用の配管で、調理エリア外へ排出できる構造とすること。
- h ドライ仕様部分における調理機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。
- i 必要な部分に排水溝（路）を設けること。
- j 下水道法に定められた一定量以上の水量や汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去（汚水処理）すること。

ウ 衛生設備等

- a 衛生設備については、清掃等の維持管理が容易な器具・機器を採用すること。
- b 外来者、市職員用の衛生設備の設置数については、空調調和・衛生工学会の「衛生器具の適正個数算定方法」に基づき、サービスレベル1にて算出すること。
- c だれでもトイレについては、東京都福祉のまちづくり条例整備マニュアルに基づき、高齢者・障がい者・乳幼児を連れた者が使いやすい仕様とすること。
- d トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すこと。
- e 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、手指の洗浄・殺菌装置、肘まで洗えるシンク、ペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋が付いたごみ箱を設置すること。
- f 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

ア 靴殺菌設備

- a 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

イ 防虫防鼠設備

- a 調理施設の調理員等の出入口は二重扉とし、出入口に昆虫を誘引しにくい照明灯を設置する等、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫すること。
- b 排水溝への出口には、少なくとも 0.5cm 以下の格子幅の蓋を備えること。
- c 吸気口、排気口については、格子幅 1.5mm 以下の防虫ネットを備えること。
- d 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト、冷媒チューブ貫通部分等は、防鼠、防虫のために、隙間がない構造とすること。

ウ 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- a 衛生上支障がない位置に収納場所を設けること。
- b 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。

エ 小荷物専用昇降設備

- a 2 階以上の階に会議室を設ける場合には、小荷物専用昇降機を設置し、会議室に試食用の給食等を運搬しやすいよう工夫すること。

オ 防塵対策

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

カ その他

- a 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、防犯カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。
- b 警備システムについては適切に整備すること。
- c 作業モニタリングを目的とし、調理エリア内の主要な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。

(5) 周辺インフラとの接続

① 上水道

- a 北側道路の給水本管より引き込むこと（「資料7 事業予定地インフラ現況図」参照）。上水接続計画については事業者の提案によるが、受水槽を設置する場合には、水槽容量については、1日1ターン以上の水の入替え回数を確保するとともに、給水本管からの引き込み口径は、夜間を利用した給水量を考慮し、最小の口径とすることで、基本料金の削減を図るものとする。

② 下水道

- a 北側道路の下水本管へ接続させること（「資料7 事業予定地インフラ現況図」参照）。下水接続計画については事業者の提案による。
- b 雨水排水は、小平市都市計画課で定める「資料16 浸透枥・トレンチ等の規模計算」に基づき、浸透設備を設置すること。なお、雨水浸透設備に接続する前に、雨水に混入した異物を除去できるよう枥を設けること。

③ 電力

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

④ ガス

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

⑤ 電話

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

(6) 防災安全計画の考え方

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、本施設周辺の通路部分には、「安全・安心まちづくり推進要綱」（警視庁）による照度基準に準じた、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

敷地内に貯水量 40 トン以上の防火水槽を設置すること。

2 設計業務対象施設に係る要件

本事業の設計業務対象施設は、本施設及び外構とし、その詳細は以下に示すとおりとする。

(1) 本施設

事業者は、6,000 食／日、2 献立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。本施設は、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、ドライシステムとし、汚染・非汚染作業区域が交差しないよう明確に区分し、調理の作業工程、作業動線に配慮して、諸室や調理設備の配置を工夫し、二次汚染の防止を図ること。

また、事業期間中に大規模修繕が発生しないような施設計画とすること。

小学校へ給食を提供する場合を考慮して、コンテナや食器・食缶の保管スペースを確保すること。なお、小学校へ給食を提供する場合には、市にて小学校用のコンテナ、食器・食缶等を調達する。

① 調理室（手作り調理室、煮炊き調理室、揚げ物・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応室、炊飯調理室）

- a 調理室は、調理量に応じて調理のための調理機械・器具等が適切に設置できるよう計画し、使用した器具を洗浄するスペースを設けること。
- b 調理室は、壁、扉等によって他の諸室から明確に区分すること。特に、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。
- c 調理室内の手洗いについては十分な数を用意すること。
- d 各調理室は、調理の作業工程、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。

- e 手作り調理室では、ハンバーグやコロッケ、つみれ等の手作りを想定して、必要なスペース・機器を設けること。また、手作り調理室から煮炊き調理室及び揚げ物・焼き物調理室への食材動線を確保すること。
- f 煮炊き調理室に、野菜や豆腐等をカットする上処理コーナーと、冷凍えび等の解凍コーナーを設けること。
- g 和え物調理室にはチルド庫を設置すること。
- h 炊飯室は、炊き込みご飯・混ぜご飯の調理を想定して、煮炊き調理室からの動線を確保すること。
- i 食物アレルギー対応室は、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 50 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・配送室、器具洗浄室（非汚染作業区域用）

- a コンテナ室は、コンテナを消毒・保管する室とし、また、コンテナへ食缶の詰め込み作業を行う室とする。
- b 配送室は、配送車へのコンテナの積み出しを行う場所として整備すること。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。
- c 器具洗浄室を設置すること。また、器具消毒保管庫を設置すること。

③ 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、食品庫・計量室、冷蔵室・冷凍室

- a 食材の荷受量を考慮して荷受室を設置すること。荷受室は、野菜類用・魚肉卵用の荷受け扉を設けること。
- b 5,000 食の米を 3 日分程度保存できる施設・設備を設けること。
- c 検収室は、荷受量を考慮してスペースを確保すること。
- d 検収室には、原材料保存食 50g を 2 週間保存できる冷凍庫を設置すること。なお、計量する秤と食材を保存する冷蔵庫・冷凍庫は野菜類用と魚肉卵用に分けて設けること。
- e 検収室には、検収後の魚肉に下味をつける作業を行うスペース及び割卵などの卵処理を行うスペースを設けること。
- f 検収室の一角に泥落としコーナーを設け、シンクと球根皮むき機を設置すること。
- g 前日納品された野菜を保存する冷蔵庫（葉物用）及び保存スペース（根菜類用）を検収室内に設けること。

- h 野菜類下処理室のシンクは、加熱調理用（野菜等）3ライン、非加熱調理用（果物等）1ライン以上設けること。ただし、非加熱調理用食材の未使用日は、非加熱調理用ラインを加熱調理用ラインとして使用してもよい。
- i 野菜類下処理室、検収室（魚肉処理コーナー、および卵処理コーナー）から各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。また、必要な場所に冷蔵庫を設けること。
- j 食品庫は、缶詰・調味料等を保存する室とし、納入サイクルを考慮した保管スペースを確保し、冷蔵庫・冷凍庫を設けること。
- k 計量室からは、検収室（魚肉処理コーナー）、手作り調理室及び煮炊き調理室へ調味料の受け渡しができる食材動線を確保すること。
- l 冷蔵庫・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・回収室、器具洗浄室（汚染作業区域用）、残滓処理室、廃棄物庫、油庫・廃油庫

- a 洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑であること。
- b 洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとする。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置すること。
- c 器具洗浄室（汚染作業区域用）を設置すること。また、器具消毒庫保管庫を設置すること。
- d 残滓処理室は、臭気の漏れ防止に配慮すること。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、空調管理等により残滓の腐敗を防ぎ、臭気の発生防止に配慮するとともに、外部に通じる扉の開閉の管理には注意し、虫の寄り付きを防止すること。
- e 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。
- f 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。
- g 廃棄物庫は、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。

- h 配送車からコンテナ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。
- i 病原ウイルス検出時などの非常事態時に専用で利用できる手洗いと洗浄消毒コーナーを設け、必要に応じて設置場所を区画できるようにすること。

⑤ 各作業区域への出入口（前室）

- a 一般エリアから汚染作業区域・非汚染作業区域の出入口には、それぞれ前室を設け、靴の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、エプロン及び靴の殺菌消毒設備を適切に設置すること。
- b 午前の汚染区域への前室からは、検収室及び野菜類下処理室の両方へ直接移動できる動線を確保すること。
- c 検収室につながる前室には、本市職員等の検収用の白衣をかけるスペースを設けること。
- d 前室内で、汚染作業区域用の靴と非汚染作業区域用の靴のエリアが混在しないように配慮すること。
- e 非汚染作業区域への前室には、調理員数に応じた毛髪・塵埃除去機を設置するなど外部からの汚染物の持ち込みを防止するよう工夫すること。
- f 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肘まで洗える手洗い場を設置すること。

⑥ 管理諸室等

ア 事務室、更衣室

- a 事務室は、本市職員用と事業者用を設置すること。
- b 本市事務室は玄関ホールに面し、納入業者、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、本市事務室から前室を通して検収室・調理室に入れるようにすること。
- c 本市事務室に隣接、又は、本市事務室内に本市用の更衣室（男・女）を設け、白衣及び私服を区別して保管できる設備を設置すること。
- d 本市事務室内に給湯コーナーを設けること。給湯コーナーの一角に、市職員試作用の調理台とコンロ（2口程度）、小型湯沸器（高温型）を設置すること。
- e 本市事務室はフリーアクセスフロアとすること。
- f カーテン又はブラインドを設置すること。

イ 倉庫

- a 一般エリア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。
- b 本市用の倉庫には、文書保存箱（幅 324×奥行 284×高さ 256）50 箱程度が保管できるよう、適宜、棚を設置すること。

ウ 備蓄倉庫

- a 本市が調達するアルファ化米を保存する備蓄倉庫を設けること。なお、本施設とは別棟として整備することも可とする。
- b 本市が調達するアルファ化米は、50 人分×80 箱であり、10 m²ほどの広さを確保すること。
- c 備蓄倉庫は、外部からも物資の出し入れができるように、扉を設置すること。

エ 調理員用更衣室

- a 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、清潔な調理衣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。
- b 調理員等各人の調理衣、靴、帽子、ネットが収納できる設備を有すること。
- c 洗濯を要する調理衣、帽子、ネットが収納できる容器を備えること。
- d 必要に応じてシャワー室（男・女）を更衣室に隣接して設置すること。
- e カーテン又はブラインドを設置すること。

オ トイレ

- a 調理員用トイレ（男・女）と職員用トイレ（男・女）を設置すること。なお、トイレは、本市職員及び事業者の共用も可とする。
- b 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エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されている（直線距離で 3m 以上離す）こと。
- c 調理衣を着脱できるスペース（調理衣用フック、帽子等の棚等も含む。）を設け、便座に座ったまま手洗いができる十分な大きさの手洗い器を設置し、温水を供給すること。また、手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄・殺菌装置、手拭用ペーパータオル及び足踏み開閉式の蓋が付いた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。

カ 調理員用食堂

- a 調理員が食事をする室を設けること。会議室との兼用も可とする。

キ 洗濯・乾燥室

- a 洗濯・乾燥室は、汚染作業区域用、非汚染作業区域用、アレルギー対応用の調理衣等を区分して洗濯できるよう調理員等の数に応じた適切な洗濯機を設置すること。
- b 洗濯・乾燥室において作業衣、白衣等を乾燥させるため、乾燥機を適切な台数設置するか、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。
- c 本市職員が、白衣の洗濯のため使用できる洗濯機を設けること（本市専用でなくてよい）。

⑦ 会議室等

ア 会議室

- a 会議室は、40 人程度を収容できるスペースを確保すること。
- b 手洗い（多人数利用）、音響・映像機器、ホワイトボード及びカーテン又はブラインド等を設置し、食に関する教育等が開催できるよう計画すること。

イ 見学通路

- a 見学者の動線は、原則フラットとし、段差が生じる場合は、東京都福祉のまちづくり条例整備マニュアルに基づき、スロープを設置し、段差を解消する。また、同マニュアルに基づいた、ゆとりある廊下幅を確保すること。また、隔壁、ガラス等で食材及び調理員等の動線から分離されていること。なお調理場側のガラス面は、破損・崩落等の危険の及ばないようにすること。
- b 見学通路の配置は、給食調理作業の妨げにならないよう、配慮すること。
- c 一度に 40 名程度が施設等を見学するためのスペース（通路）として設置すること。見学窓は、調理エリア内の各作業を子どもや車椅子利用者等も見やすいように視認性に配慮して計画すること。

ウ 一般用トイレ

- a 一般用トイレは、会議室に近接して設け、40 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し、空調調和・衛生工学会の「衛生器具の適正個数算定方法」に基づき、サービスレベル 1 となるよう計画すること。
- b だれでもトイレを 1 か所以上設置し、車椅子対応大便器、洗浄便座、オストメイト専用流し、ベビーチェアー、多目的ベット、跳ね上げ式手摺り、L 型手摺り、自動洗浄弁、非常呼出ボタン（2 か所）、車椅子対応洗面器を設置すること。L 型手摺り、自動洗浄弁、非常呼出ボタン、紙巻器の配置については、JIS S 0026 及び東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアルに準拠し、設定すること。

⑧ 共用部等

- a 外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫すること。なお、一般外来者が使用する外部からの出入口（玄関）には、風除室を設けること。
- b 職員及びその他の利用者は、玄関部分で外履きから内履きに履きかえるものとする。
- c エレベーター 1 基を設置し、廊下は、東京都福祉のまちづくり条例整備マニュアルに基づき、車椅子対応の幅を確保すること。
- d 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。
- e 見学者が利用する廊下に障がい者対応の手摺りを設けること。
- f 高齢者・障がい者・乳幼児を連れた者が使いやすいように配慮すること。
- g 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。

⑨ 外構

- a 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。
- b 建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまり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。
- c 「安全・安心まちづくり推進要綱」（警視庁）による照度基準に準じ、本施設の防犯上必要な照度の外部照明を設置すること。
- d 本事業の安全性を確保するのに十分なフェンス等の囲い及び出入口の門扉を設置すること。
- e 小学校への給食提供に備えた配送車の駐車スペースを考慮すること。

⑩ サイン計画

- a 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。
- b 各室名は、分かりやすく表示する等、適切にサイン計画を行うこと。
- c 本施設の銘板及び注意書きの看板等を設置すること。
- d 見学者通路には、室名・作業内容がわかるような案内表示を設置すること。

⑪ 植栽計画

- a 緑化面積については、関連諸基準を満たすこと。
- b 樹種の選定においては、病虫害等による影響に配慮すること。

⑫ 駐車場

- a 駐車場は、本市職員用を2台程度（車椅子利用者用駐車場を含む）確保すること。
- b 事業者の従業員の駐車スペースは、事業予定地内に確保できない場合は、必要に応じて近接地に駐車場を確保するなど、事業者にて適宜計画すること。
- c 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。
- d 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

- a 駐輪場は、屋根付きとし、利用者の利便性に配慮すること。
- b 市及び来客用は20台以上とし、その他従業員の利用を考慮して適宜設定すること。

⑭ 廃水処理施設

- a 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。
- b 臭気が外部に漏れないように適切に施工すること。

⑮ 廃棄物庫

- a 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。
- b 提供する食数を考慮し、適切な分別ができ、収集計画に合わせ十分に対応できるスペースとすること。

(2) 厨房機器設計

本事業を実施するために必要な厨房機器を計画すること。本市は、よりバラエティに富み、地場産食材を活用した給食提供を目指しており、これを実現させる厨房機器の提案を期待する。

なお、「資料 17 厨房機器リスト」は、提案の参考として示したものであり、機器の種類、メーカー等を指定するものではない。事業者により独自に厨房機器を提案すること。

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、厨房機器の規格及び仕様について計画すること。

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

① 厨房機器等の規格及び仕様

ア 板金類の仕様

(ア) テーブル類甲板

- a 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板を使用すること（以下、板金類については、共通仕様とする。）。
- b 板厚は変形しにくい 1.2mm 以上のものを使用すること。
- c 甲板のつなぎ目を極力少なくし、ホコリ・ごみ溜りができない仕様とすること。

- d 壁面に接して設置する場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないように考慮すること。また、高さについては 200mm 以上とし、ホコリ・ごみ溜りを減らすように配慮すること。
- e 甲板と背立の角では 5R 以上のコーナーを取ることに。

(イ) シンク類の槽

- a 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板コーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
- b 排水金具は十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。
- c 槽の底面は十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
- d オーバーフローは極力大型のものを採用すること。
- e 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) 脚部及び補強材

- a 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

- a 昆虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。
- b 内部コーナー面はボールコーナー（5R 以上）を設け、清掃しやすい構造とすること。
- c 汚れやすいレール部は清掃しやすい構造とし、かつ、取り外し可能で、洗浄が容易な構造とすること。
- d 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

- a ベース置き以外は高さ調整の行えるものとする。
- b 防錆を考慮したものとする。
- c 床面掃除が簡便に行えるよう、高さを 150mm 以上とすること。

イ 機械機器の仕様について

(ア) 冷機器（冷蔵室・冷凍室）

- a 食材の量に配慮し、冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。必要に応じて、カートやラックごと保冷できるプレハブ式を導入すること。
- b 食材の適切な温度管理が行える機器とすること。
- c 庫内温度が庫外に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。
- d 抗菌（取っ手、棚等）、防虫（隙間がない）、防臭（排水はトラップ）構造の機器とすること。

ウ 下処理機器

- a 食材が直接接触する機械機器は、パーツ毎に分解、清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。
- b 食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性を保ち、割れ目が無く、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕上げ構造とすること。

エ 熱機器

- a 清掃作業が容易に行える構造とすること。
- b 排熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。
- c 火傷の恐れがある設備配管等は、機外に露出しない構造とするか、カバーをすること。

② 厨房機器等の監視装置（温度計・計量器等）の規格及び仕様

ア 食材の検収・保管・下処理関連機器

(ア) 冷凍・冷蔵室等

- a 食材の適切な温度管理（冷蔵 5℃以下、冷凍－18℃以下）が行える機器とすること。
- b 庫内温度が庫外に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。

(イ) 水質検査機器

- a 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) 保存食用冷凍庫

- a 保存食を－20℃以下で2週間以上保管できる機能を有していること。

③ 調理加工機器の規格及び仕様

ア 調理釜

- a 下茹で用も含め、複数回使用せずに 6,000 食が調理できる台数を設置すること。
- b 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設備とすること。また、食材を入れたまま排水するときに、食材が流れないような措置ができる構造、又は付属機器を有すること。
- c 蓋開閉時の水滴や配食時の食材の落下に配慮した設備とすること。
- d 調理用の給水・給湯の水洗の他に清掃用のホース接続口を、カップラ式等、作業性等と衛生的な使用に考慮すること。

イ スチームコンベクションオーブン

- a 2 時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器を設置すること。
- b 風とスチームとの組合せにより煮る・焼く・蒸す調理が可能であること。
- c メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できるメニュープログラムシステムを有する機器とすること。
- d 芯温調理ができる機能を備え、温度表示機能があり、調理温度管理が容易である設備とすること。
- e 洗浄が容易であること。

ウ フ라이어

- a 2 時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器とすること。
- b 油温温度表示機能があり、投入口と取出し口が別々で隣接しない機器とすること。
- c 揚げパン、ドーナツなどの高温短時間調理に対応できる機器とすること。
- d 大豆やせん切り野菜等の小さな形状の食材を揚げるができる機器とすること。

エ 真空冷却機

- a 調理済食品を短時間で衛生的に冷却し、30 分以内に中心温度 20℃又は 60 分以内に中心温度を 10℃まで下げることのできる機器とすること。
- b 冷却の開始時刻と、終了時刻及び食材温度を記録できること。
- c 設置場所に配慮し、パススルー式の機器とするなど衛生管理に適した機器とすること。

オ 炊飯機

- a 2 時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器とすること。
- b 洗米からの一連のシステムを導入すること。
- c 貯米タンクは、1～2 日分を貯米し、米の管理を適切に行える設備を導入すること。なお、米の納品頻度を考慮して、米庫にて 1～2 日分程度の米の保管スペースを設けること。
- d 炊き込みや具の混ぜ込みが可能な機器とすること。

④ 洗浄・消毒・保管の機器

ア 食器洗浄機・機器洗浄機

- a 洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。
- b 下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。

イ 食器消毒保管庫

- a 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

- a 自動温度調節機能付きで、設定温度を 40℃～120℃の間で設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な設備とすること。
- b 消毒時間が諸庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、消毒時間が表示され、かつ、容易な操作により確実に消毒できる設備とすること。
- c 包丁俎板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器であること。

⑤ 厨房機器の配置（食材・器材・容器の動線）

- a 物の流れが清潔度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないよう、ワンウェイのレイアウトとすること。
- b 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- c 「魚・肉・卵」と「野菜、果物等」、及び「他の食品」は相互に交差汚染しないよう、保管場所を区別すること。

- d 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。
- e 生ごみ、残滓が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

3 設計業務遂行に係る要求内容

(1) 業務の対象範囲

設計業務は、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。

- a 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。
- b 事業者は、業務の進捗状況に応じ、本市に対して定期的に（毎月1回程度）報告を行うこと。
- c 事業者は、業務に必要な現況測量、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。
- d 事業者は、第1総則 5 遵守すべき法制度等に記した【遵守すべき法令・条例等】、【適用すべき要綱・基準等】により、業務を遂行するものとし、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。
- e 事業者は、各種申請等の関係機関との協議内容を本市に報告するとともに、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。
- f 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。
- g 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、本施設の引渡し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。主任技術者または担当技術者として、学校給食センターの設計業務に従事した経験のあるものを配置すること。

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。

- a 設計業務着手届
- b 主任技術者届（設計経歴書を添付のこと。）
- c 担当技術者（設計経歴書を添付のこと。）・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 データを含む。）も提出すること。なお、各3部（意匠設計図はA1版1部を追加）の提出を想定しているが、提出時の体裁、部数等については、改めて本市の指示するところによる。

① 基本設計

- a 意匠設計図（A1版・A3縮小版）
- b 構造設計資料
- c 設備設計資料
- d 什器・備品リスト・カタログ
- e 工事費概算書
- f 要求水準書との整合性の確認結果報告書
- g 事業提案書との整合性の確認結果報告書
- h その他必要資料（各種許認可部局等との協議録等を含む）

② 実施設計

- a 意匠設計図（A1版・A3縮小版）
- b 構造設計図（A3縮小版）
- c 設備設計図（A3縮小版）

- d 什器・備品リスト・カタログ
- e 外観・内観パース
- f 工事費積算内訳書・積算数量調書（建築工事内訳書標準書式（建築工事内訳書標準書式検討委員会制定）に従い、工種ごとに作成する。内容等の詳細は市との協議による。）工種毎の細目は、一式計上とはせず、各部材や機器等の単品毎に、数量、単価、金額及び単価の根拠を記載する。
- g 要求水準書との整合性の確認結果報告書
- h 事業提案書との整合性の確認結果報告書
- i 補助金申請関係図書
- j その他必要図書（各種許認可部局等との協議録等を含む）

(6) 設計業務に係る留意事項

本市は、事業者に対し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。

第3 建設・工事監理業務

1 業務の対象範囲

事業者は、実施設計図書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づいて、現学校給食センターの解体・撤去、本施設の建設、企画・提案した厨房機器及び什器・備品等の整備、工事監理等を行うこと。

2 業務期間

(1) 業務期間

建設工事には、現学校給食センターの解体撤去業務を含み、解体撤去業務は令和2年8月以降に着手し、本施設の建設・工事監理業務は、開業準備期間に間に合わせるように令和4年6月末までに完了し、本施設を本市に引き渡すこと。

(2) 業務期間の変更

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

3 業務の内容

(1) 基本的な考え方

- a 事業契約書に定められた現学校給食センターの解体・撤去、本施設の建設・工事監理及び厨房機器・什器・備品等の整備の履行のために必要となる業務は、事業契約書において本市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。
- b 本事業実施についての近隣住民への説明は、工事着手に先立ち本市と事業者が共に実施する。
- c 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。

(2) 業務遂行上の留意点

- a 第1総則 5 遵守すべき法制度等に記した【遵守すべき法令・条例等】、【適用すべき要綱・基準等】により適切な工事計画を策定すること。
- b 建設工事に伴い想定される騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞等については、近隣住民の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の対応を講じて影響を最小限に抑えるための工夫を行うこと。

- c 近隣住民への対応について、事業者は、本市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- d 近隣住民へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間の了承を得ること。

(3) 着工前業務

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。また、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

- a 建設工事の着工に先立ち、近隣住民への説明等を実施し、工事工程等についての理解を得ること。
- b 建設工事について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。なお、周辺家屋影響調査の実施範囲は、敷地境界から30mの範囲内に該当する家屋を対象とする。
- c 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。

③ 工事監理業務計画書の提出

事業者は、建設工事着工前に、工事監理計画書（工事監理のポイント等を記載）、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）を含む工事監理業務計画書を作成し、次の書類とともに本市に提出すること。

- a 工事監理体制届： 1部
- b 工事監理者選任届（経歴書を添付）： 1部
- c 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（解体工事を含む）を作成し、次の書類とともに本市に提出すること

【着工前の提出書類】

- a 工事実施体制届： 1部
- b 工事着工届： 1部

- c 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）： 1 部
- d 総合仮設計画書： 1 部
- e 工事記録写真撮影計画書： 1 部
- f 各工種別施工計画書： 1 部
- g 報告書（主要資機材一覧表）： 1 部
- h 報告書（下請業者一覧表）： 1 部
- i 上記のすべてのデジタルデータ： 一式

※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を受けた後、工事監理者が事業者を通じて本市に提出するものとする。

(5) 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。建設・工事監理の実施においては、本市に対し、次の事項に留意すること。

- a 事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本市に 1 か月毎に報告するほか、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。
- b 本市は、事業者や建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに、必要に応じて、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。
- c 前面道路の幅員が狭いことや対面する郵便局への来訪者等へ配慮し、工事車両の出入口には、常時誘導員を配置すること。
- d 工事の仮囲いは、成形鋼板 3 mを使用すること。一部を、透明パネルとすることも可能とする。
- e 土日、祝日の作業は、原則として休工とすること。

② 現学校給食センターの解体撤去業務

現学校給食センターの解体撤去業務の実施においては、上記に加え、次の事項にも留意すること。

- a 解体工事に先立ち、害虫・害獣駆除を実施すること。
- b 現学校給食センターを解体・撤去し、発生する産業廃棄物等を適切に処理すること。家具や備品類などの建物に固着されていないもの及び、残置オイルや汚水処理施設の汚泥等は市で処分するが、これら以外のは事業者で撤去・処分すること。また、撤去・処分にあたっては、本市と協議を行うこと。

- c 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・処分に当たっては、本市と協議を行うこと。
- d 周辺への騒音や振動には十分配慮すること。解体工事期間中、リアルタイム騒音・振動計により、近隣住民へ騒音・振動を状況を掲示すること。
- e 解体・撤去業務の範囲は、事業予定地内とし、基礎、杭、地中埋設物、外構等を含め、全て撤去する。
- f 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。解体・撤去におけるアスベストの処理においては、発生するアスベストのレベルに応じて、各種法令に従い適切な対策を行うこと。
- g 現学校給食センターのボイラー設備には、リフラクトリーセラミックファイバー（RCF）が含まれている。RCF の処理においては、各種法令に従い適切な対策を行うこと。
- h 現学校給食センターのアスベスト調査結果については、「資料 9 現学校給食センターアスベスト調査結果」および「閲覧資料 2 現学校給食センターアスベスト調査結果報告書」を、ボイラー設備の RCF については「資料 10 ボイラー設備における RCF 使用部位」を参照すること。また、必要に応じて事業者の責任において追加調査を実施すること。
- i 当該追加調査や解体・撤去工事の過程で新たにアスベストが発見された場合、本市は、事業者と処理に必要な追加費用を協議の上、その費用を負担することとする。
- j 現学校給食センターの変圧器の絶縁油は PCB 廃棄物に該当せず、コンデンサは PCB 絶縁油を使用した機器ではない。

③ 建設工事における本市の中間検査

- i) 本市は事業者の中間検査が終了した後、次の事項について建設企業及び工事監理者の立会いの下、中間検査を実施する。
 - a 完工後の瑕疵発見が困難かつ重要な事項（躯体状況等）等
 - b 瑕疵があった場合の手戻りの影響が大きい事項（重要な機械設備の出荷検査等）
 - c 施設の安全性に直接関わる事項（天井の揺れ止め等）
 - d 地域の環境保全に大きな影響を与える事項（アスベストを含む現学校給食センターの解体等）
- ii) 中間検査は、本市が確認した設計図書、要求水準書との照合により実施するものとする。
- iii) 事業者は、本市の行う中間検査の結果、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、再確認を受けること。

- iv) 事業者は、本市による中間検査後、是正・改善事項がない場合には、本市から中間検査の結果通知を受けるものとする。

④ 近隣対応・対策業務

建設・工事監理業務においては、近隣住民に対して、次の事項に留意して工事を実施すること。

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

⑤ 厨房機器等の調達及び設置業務

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。配膳室への冷蔵庫の設置においては、搬入ルートや設置時期等各学校と事前に協議の上、設置すること。

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

- a 厨房機器廻りの清掃が容易なこと。
- b ホコリ、ごみ溜りができないこと。
- c キープドライであること。
- d 耐震性を有するとともに、導入する機器の形状に合わせた固定方法とすること。

また、完了検査後、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。

⑥ 配送校配膳室の保冷库の撤去及び保冷库調達・設置業務

- a 配送校配膳室の既存牛乳保冷库を撤去・処分すること。撤去・処分に当たっては、本市と協議を行うこと。既存牛乳保冷库は、「資料 20 牛乳保冷库機器情報」を参照すること。
- b 配送校配膳室に、学校に直送される牛乳とデザートを保管するための保冷库を設置すること。

- c 既存保冷库の撤去、保冷库の設置においては、配線コードの処理を適切に行い、配膳業務に支障をきたさないようにすること。なお、床又は壁等に傷みがあることが発見された場合は、速やかに市に報告し、対応について協議すること。
- d 牛乳保冷库の設置は、本施設の引渡し日まで行うこと。

⑦ 什器・備品等の調達及び設置業務

- a 設計図書に基づき、「資料 14 一般エリア什器・備品等リスト」に示す各種什器・備品等を設置すること。
- b 「資料 14 一般エリア什器・備品等リスト」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。
- c 什器・備品等のリース・レンタルによる調達は不可とする。

⑧ 食器・食缶等の調達業務

- a 「資料 15 食器・食缶等リスト」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。
- b 食器・食缶等は、安全性や耐久性を有し、衛生的で生徒が使いやすいものを新規に調達する。
- c 食器は、仕様・寸法等の詳細は、事業者の提案を踏まえて、市との協議により決定する。
- d 食缶は、調理済食品の温度管理が行え、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間保持できる機能を有する機器であること。
- e 食物アレルギー対応食食缶は、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。
- f 配膳器具は、生徒が使いやすく、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものとする。
- g 食器・食缶等は、必要に応じて、予備を確保すること。

⑨ 工事監理業務

- a 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。

- b 本市への完了検査報告は、工事監理者が事業者を通じて行うこと。
- c 工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約約款」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。

⑩ その他

- a 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。
- b 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】

- | | |
|--------------------------|-----|
| a 工事工程表： | 1 部 |
| b 工事報告書： | 1 部 |
| c 工事監理報告書： | 1 部 |
| d 機器リスト： | 1 部 |
| e 残土処分計画書： | 1 部 |
| f リサイクル計画書： | 1 部 |
| g 再生資源利用（促進）計画書： | 1 部 |
| h 主要工事施工計画書： | 1 部 |
| i 生コン配合計画書： | 1 部 |
| j 各種試験結果報告書： | 1 部 |
| k 各種出荷証明： | 1 部 |
| l マニフェスト A・B2・D・E 票（写し）： | 1 部 |
| m 各工種別施工計画書 | 1 部 |
| n 各種材料、機器類等の承諾願い | 1 部 |
| o その他必要書類： | 1 部 |
| p 上記のすべてのデジタルデータ： | 一式 |

※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出してその承諾を受けた後、事業者を通じて工事監理者が本市に提出・報告するものとする。

(6) 完成時業務

自主完了検査及び完了検査は、次の「①事業者による自主完了検査」及び「②本市の完了検査」の規定に則して実施する。また、事業者は、本市による完了検査後に、「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了検査

- a 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。
- b 工事完了後に、仕上げの異なる居室について、揮発性有機化合物が文部科学省の「学校環境衛生の基準」が定める基準以下であることを確認すること。なお、空気試料の採取方法は、厚生労働省の「室内空气中科学物質の採取方法と測定方法」及び平成 15 年 4 月 1 日付け国土交通省「官庁営繕部における平成 15 年度からのホルムアルデヒド等の室内空气中の化学化合物の抑制に関する措置について」に準ずること。
- c 工事完了後に、周辺家屋影響調査を実施し、影響の有無を確認すること。工事に起因する影響が確認された場合には、適切に対応すること。
- d 自主完了検査及び厨房機器、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。
- e 本市は、事業者が実施する自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転に立会うものとする。
- f 事業者は、本市に対して、自主完了検査及び厨房機器、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 本市の完了検査

本市は、事業者による上記の自主完了検査及び厨房機器、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、次の方法により完了検査を実施する。

- a 本市は、建設企業及び工事監理者の立会いの下、完了時の提出書類を準備したうえで、完了検査を実施するものとする。
- b 完了検査は、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。
- c 事業者は、厨房機器、器具、什器・備品等の取扱いに関する本市への説明を前項の試運転とは別に実施すること。なお、各施設、什器・備品等の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し、本市に提出し、その説明を行うこと。
- d 事業者は、本市の行う完了検査の結果、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、再確認を受けること。なお、再確認の手続きは完了検査の手続きと同様とする。

- e 事業者は、本市による完了検査後、是正・改善事項がない場合には、本市から完了検査の結果通知を受けるものとする。

③ 完成図書の提出

事業者は、本市による完了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本施設内に確保すること。なお、提出時の体裁については、別途本市の指示するところによる。

【完成時の提出書類】

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| a 工事完了届： | 1 部 |
| b 工事記録写真： | 1 部 |
| c 竣工図（建築）： | 一式（製本図 A 1、A3 各 1 部） |
| d 竣工図（電気設備）： | 一式（製本図 A 1、A3 各 1 部） |
| e 竣工図（機械設備）： | 一式（製本図 A 1、A3 各 1 部） |
| f 竣工図（昇降機）： | 一式（製本図 A 1、A3 各 1 部） |
| g 竣工図（什器・備品配置表）： | 一式（製本図 A 1、A3 各 1 部） |
| h 竣工図（厨房）： | 一式（製本図 A 1、A3 各 1 部） |
| i 什器・備品リスト： | 1 部 |
| j 什器・備品カタログ： | 1 部 |
| k 完成調書： | 1 部 |
| l 完成写真： | 1 部 |
| m 要求水準書との整合性の確認結果報告書： | 1 部 |
| n 事業提案書との整合性の確認結果報告書： | 1 部 |
| o 保全に関する資料： | 1 部 |
| p その他必要書類： | 一式 |
| q 上記すべてのデジタルデータ（CAD データ含む）： | 一式 |

第4 維持管理業務

1 維持管理業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の内容について、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。

事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 平成30年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、建築保全センター編集・発行）を参考にすること。

維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品は事業者の負担とし、その都度更新すること。

施設	対象業務
新給食センター	建築物保守管理業務 建築設備・厨房機器等保守管理業務 什器・備品等保守管理業務 食器・食缶等の更新業務 外構等維持管理業務 環境衛生・清掃業務 警備保安業務 修繕業務※ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務
配送校（配膳室）	厨房機器等保守管理業務（本事業で調達する保冷庫が対象） 食器・食缶等の更新業務（本事業で調達する配膳ワゴンが対象） 清掃業務（日常清掃、特別清掃） 修繕業務（本事業で調達する保冷庫及び配膳ワゴンが対象）

※ 建築物、建築設備、厨房機器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。ここでの大規模修繕とは、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。）。

(2) 業務期間

業務期間は、本施設を本市へ引渡した後、事業期間終了までとする。

(3) 維持管理業務における基本的な考え方

事業者は、以下の考え方を基本として維持管理業務を実施すること。

- a 維持管理は、予防保全を基本とすること。
- b 本施設が有する性能を保つこと。
- c 建築物の財産価値の確保を図るよう努めること。
- d 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- e 本施設の環境を安全、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。
- f 劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。
- g 省資源及び省エネルギーに努めること。
- h ライフサイクルコストの削減に努めること。
- i 環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- j 故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努めること。
- k 上記の項目を実現するための具体的な取り組みについて、事業期間中の工程を定め、実施すること。

(4) 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。

(5) 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、年間作業予定表、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本施設を本市へ引渡す予定日の1か月前の日）までに本市へ提出すること。

(6) 業務報告書

事業者は、維持管理業務に係る月報及び年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。

(7) 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。

(8) 業務実施体制

① 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か月前までに本市に届け出ること。また、実施体制を変更する場合は、速やかに本市に届け出ること。

② 業務担当者

- a 事業者は、適切で丁寧な作業を実施できるよう、業務遂行に最適と思われる業務担当者を選定すること。
- b 法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。
- c 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できるようにして、作業に従事すること。
- d 事業者は、業務担当者が他に不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

(9) 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 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。

③ 緊急時の対応

- a 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、予め本市と協議し、維持管理業務計画書に記載すること。
- b 事故・火災等が発生した場合は、維持管理業務計画書に基づき直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に報告すること。
- c 事業者は、設備の異常等の理由で、本市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じさせること。この場合の増加費用は、本市の負担とするが、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとする。

④ 協議等

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

⑤ 関係諸機関への届出・報告

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

2 建築物保守管理業務

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

(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

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

3 建築設備・厨房機器等保守管理業務

本施設の建築設備・厨房機器等（配送校配膳室の保冷库を含む）について、完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

(1) 日常（巡視）保守点検業務

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

(2) 定期保守点検業務

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

- a 常に正常な機能・性能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な点検計画を作成すること。
- b 点検により建築設備・厨房機器等が正常に機能しないことが明らかになった場合、又は業務に支障を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法（保守、修繕、更新など）により対応すること。
- c 建築設備・厨房機器等のビスの緩み、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食材の安全性を確保すること。

- d サーモスタット等、厨房機器等に内蔵されている安全装置が常に作動しているか、定期的に点検を行うこと。
- e 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。特に、除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下が生じないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- f 調理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を適正に保つこと。
- g ボイラー関係機器については、錆が発生しないよう細心の注意を払うこと。
- h 廃水処理施設は、フィルターを適切に交換するなど適切な保守管理を行い、臭気の原因を防止すること。

(3) 故障・クレーム対応

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

4 什器・備品等保守管理業務

(1) 什器・備品等の管理業務

事業者は、本施設の運営に支障をきたさないよう施設運営上必要な什器・備品等を適切に管理し、必要に応じて更新を行うこと。なお、ここでいう什器・備品等とは、比較的長期間にわたって、その性質、形状を変えずに使用に耐えうるものをいう。

(2) 什器・備品等台帳の整備業務

事業者は、本施設の什器・備品等に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量等）を作成・更新し、適切に管理すること。

(3) クレーム対応

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

5 食器・食缶等の更新業務

(1) 食器・食缶等の管理・更新業務

食器・食缶等は、破損等が生じた場合は、適宜、補修・入替えを行い良好な状態を保ち、給食提供に支障がない数量を保有すること。給食提供開始当初年度から事業終了年度までの間に食器は2回、食缶は1回更新を行うこととし、更新時期については、本市との協議により決定する。

また、配送校配膳室の配膳ワゴンについても、適宜、補修を行い良好な状態を保つこと。

なお、小学校へ給食を提供する場合には、本業務とは別途、市にて必要となる食器・食缶等を調達する。

(2) 食器・食缶等台帳の整備業務

事業者は、食器・食缶等に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量等）を作成・更新し、適切に管理すること。

6 外構等維持管理業務

関連法令に従い、次の項目に留意しつつ、外構等（工作物等も含む。）の美観を保ち、年間を通じて安全性を保つよう維持管理すること。事業者は、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ず使用する場合は関連法令を遵守し、環境等に十分配慮すること。

- a 植栽は、整然かつ適切な水準に保つこと。適切な水準に関する内容は、事業者の提案による。
- b 舗装等は、配送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

本施設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

本施設の敷地内の除草を行うこと。

(4) 故障・クレーム対応

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

7 環境衛生・清掃業務

本施設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。

なお、清掃業務のうち日常清掃業務については、配送校配膳室を業務範囲に含むものとする。

(1) 環境衛生業務

- a 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。
- b 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。
- c 管理基準に従って、残留塩素の測定を実施し、衛生的給水管理を行うこと。残留塩素の測定については、毎日、各給水配管系の末端の水栓（1か所）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

- a 本施設の床掃除、手すり清掃、ごみの収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと。
- b 掃除用具は、調理エリアと一般エリア、また調理エリア内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。

- c 配送校配膳室は、適切に日常清掃を行い、衛生環境・美観を保つこと。
なお、壁は、概ね 1,200mm までを清掃すること。

② 定期清掃業務

- a 本施設の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等を、定期的に行うこと。特に、調理エリアにおいて、屋根裏の梁材（天井を有しない場合）、内壁、窓枠、給水管、排水管、排煙ダクト及び冷却装置等の冷媒チューブ等は、粉塵が蓄積していないようにすること。
- b 必要に応じて出入口付近に、水ぬれを防止するダストマット等を設置し、適宜洗浄・交換すること。

③ 特別清掃業務

- a 照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・汚水管・マンホール等の清掃等を、年 1～2 回程度、行うこと。
- b 調理エリアにおいて、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、定期的に清掃すること。
- c 配送校配膳室は、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所の塵埃除去などの特別清掃を長期休暇中に実施すること。

(3) 防虫・防鼠業務

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

(4) 廃棄物管理業務

- a 業務によって発生したごみは、適正な分別、減量を行った上で、収集運搬及び処分すること。
- b ごみの発生量や季節を考慮し、悪臭が発生しないよう、適切な収集頻度を計画すること。
- c ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

(5) 臭気測定業務

- a 悪臭防止法の規制基準により、年 1 回以上必要に応じて臭気測定を行うこと。

- b 臭気測定のポイントは、脱臭装置の排気口（１点）、市が指定する任意の境界（４点）とする。
- c 規制基準値を上回った場合には、必要な対策を講じること。

(6) 騒音測定業務

- a 騒音規制法、振動規制法の規制基準により、年１回以上必要に応じての騒音測定を行うこと。
- b 騒音測定のポイントは、市が指定する任意の境界（４点）とする。
- c 規制基準値を上回った場合には、必要な対策を講じること。

(7) クレーム対応

- a 臭気、騒音などにより近隣からのクレームが発生した場合には、適切な処置を講じ、本市に報告すること。

8 警備保安業務

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

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

(1) 防犯・警備業務

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

(2) 防火・防災業務

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

9 修繕業務

事業者は、事業期間中、本施設が要求水準に示す性能及び機能を保つため、また、安全・衛生的な環境を維持し、劣化に伴う機能低下を防止するため、必要な修繕・更新を行うこと。

- a 本施設の引渡し以後に予測される修繕・更新の内容や時期を把握し、事業期間全体及び事業期間終了後の 15 年間を対象に長期修繕計画を作成し、本施設の引渡し予定日の 1 か月前の日までに本市へ提出すること。長期修繕計画には、事業者にて実施する修繕・更新に加え、市にて実施する大規模修繕も含めること。
- b 長期修繕計画は、施設の劣化状況等を踏まえて毎年度、内容を更新すること。
- c 事業者は、長期修繕計画に基づき、施設の運営に支障をきたさないよう、計画的に修繕を行うこと。また、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。
- d 事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について、本市の立ち会いによる確認を受け、適宜、完成図書に反映するとともに、行った修繕の設計図及び完成図等の書面を本市に提出すること。
- e 大規模修繕については、事業者が作成する長期修繕計画の内容を踏まえ、本市が直接実施するが、事業者は、事業期間中に大規模修繕が発生しないよう、計画的に修繕を行い、予防保全に努めること。

第5 運営業務

1 運営業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、運営業務仕様書、運営業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び入札時の提案書類に基づき、配送校に衛生的で安全な給食を適切な時間に提供することができるよう、以下の内容の運営業務を実施すること。本市では、地場産食材を積極的に使用し、化学調味料および調理済冷凍食品は使用しない手作り給食を原則としている。温かくておいしい給食を提供するために、調理・配送等運営業務全体を通じて、事業者の創意工夫を期待している。

運営業務に際して必要と考えられる消耗品は事業者の負担とし、その都度更新すること。

- a 開業準備業務
- b 検収補助業務
- c 給食調理業務
- d 給食配送・回収業務
- e 配膳業務
- f 洗浄・残滓処理等業務
- g 食に関する指導の支援業務
- h その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(2) 業務期間

業務期間は、本施設引渡し後給食提供開始までの開業準備期間、及び、給食提供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を含む。）を作成すること。具体的な内容等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。

なお、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。

(4) 運營業務計画書

事業者は、毎年度、運營業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程等、必要な項目を記載した運營業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を受けること。

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

- a 公益的な施設であることを常に念頭において、適正な運営を行うこと。
- b 各中学校等の意見や要望を運営内容に反映させ、学校給食の満足度を高めること。
- c 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- d 近隣住民と良好な関係を保つよう努めること。
- e ごみの削減、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営に努めること。

なお、運營業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の2月末日（最初の業務実施年度に係る運營業務計画書については本施設を本市へ引き渡す予定日の1か月前の日）までに本市へ提出すること。

(5) 業務報告書

事業者は、運營業務に係る業務報告書を「月報」「年報」として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書、出納管理台帳等と合わせて本市に提出すること。また、要求水準書との整合性の確認結果報告書及び、事業提案書との整合性の確認結果報告書についても提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

(6) 各種提案

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

(7) 業務実施体制

① 業務実施体制の届出

事業者は、運營業務の実施に当たって、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か月前までに本市に届け出ること。

② 業務従事者

- a 事業者は、適切な業務を実施できるよう、運營業務の総括責任者、調理責任者、食物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。
- b 事業者は、総括責任者として、運營業務の業務管理、衛生管理及び設備管理等、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、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。
- c 事業者は、調理責任者として、4,000食以上の学校給食センター等での調理業務の実務経験が3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。
- d 事業者は、食物アレルギー対応食調理責任者として、学校給食センター等での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士又は栄養士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。
- e 事業者は、食品衛生責任者として、学校給食センター等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。
- f 事業者は、調理業務従事者のうち7名以上は栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する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。
- g 事業者は、業務責任者及び業務担当者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、安全な学校給食を実施すること。
- h 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。
- i 業務責任者は、その指導及び助言が徹底できるように、各業務担当者等の意思疎通等に留意すること。また、各業務担当者に対して、衛生意識等の高揚を図るため、能力開発研修を積極的かつ定期的に行うなどして、円滑な運營業務の継続的な実施に努めること。

- j 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できる服装で、作業に従事すること。また、事業者は、業務担当者が、各中学生や見学者、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。

③ 業務従事者の健康管理

- a 事業者は、以下の検診等を実施し、業務従事者の健康管理を徹底すること。なお、検査結果については、本市に報告するとともに、異常等が認められた者又はその疑いのある者を調理作業に従事させないこと。
- b 調理業務前に、業務従事者の健康状態を確認すること。
- c 健康診断は、年 1 回以上実施すること。新規採用の業務従事者を業務に従事させる場合は、採用する前 1 か月以内に実施すること。
- d 検便は、月 2 回実施すること。また、ノロウイルス検査を 10 月から 3 月まで各月 1 回実施すること。新規採用の調理従事者を業務に従事させる場合は、従事する前 2 週間以内に実施すること。

④ 業務従事者の研修

業務従事者の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。

(8) 打合せの実施

事業者は、日常、また、定期的に、本市と打合せを実施し、業務報告及び業務打合せなどの意見交換を行うこと。打合せは以下を予定しているが、これに限らず、本市の要請により、適宜、打合せを実施すること。

頻度・実施時期	内容	出席者
1 回／日 (毎日の業務終了前)	当日の業務報告及び翌日業務の確認等	総括責任者または調理業務責任者
1 回／月	翌月の献立について調理方法の打合せ等	調理業務の作業ごとの責任者
1 回／学期	翌学期の献立についての打合せ等	

(9) 業務遂行上の留意点

① 法令等の遵守

- a 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營業務計画書を作成し、これに基づいて業務を実施すること。

② 緊急時（急病・災害等）の対応

- a 事業者は、本施設の来訪者等の急病、事故、犯罪、災害等、緊急の事態が発生したときは、応急措置を行えるよう、事務室等に簡易な薬品等を用意するほか、様々なケースを想定して、日頃から訓練を行い備えておくこと。
- b 食中毒や異物混入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。
- c 事故・火災等が発生した場合には、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に連絡すること。
- d 災害時の対応として、本市は、災害協定を締結し、施設運営へ全面的に協力すること等の事業者の提案を期待している。なお、この際に生じた経費は、本市の負担とする。

③ 協議等

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

④ 関係諸機関への届出・報告

事業者は、運營業務を実施するにあたり、関係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。

⑤ 衛生検査

- a 事業者は、本施設・調理機器等の衛生管理の徹底に留意するとともに、定期又は臨時の自主的衛生検査を行うなどにより衛生管理の状況の点検を行い、改善に努めること。
- b 本市が実施する衛生検査及び保健所の立ち入り検査等に、協力すること。

2 開業準備業務

(1) 業務の内容

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

- a 本施設、調理設備及び運営備品の取扱いに対する習熟
- b 従業員等の研修
- c 調理リハーサル
- d 配送リハーサル
- e パンフレット作成

(2) 基本的な考え方

- a 調理リハーサル、配送リハーサルを実施するに当たっては、事前に本市と協議を行うこと。
- b 開業準備業務期間中、事業者は本市と運営業務の打ち合わせ及び調整等を行うこと。また、事業者は本市の職員等に運営業務全般に関する説明を行うこと。
- c 事業者は本施設に関するパンフレット（A3 両面カラー刷 A4 折り 3,000部）を作成し、パンフレットの原版データを提出すること。内容については、本市と調整を行い、承認を得ること。なお、パンフレットの著作権は本市に帰属するものとする。

3 検収補助業務

- a 事業者は、本市が購入した食材の納入時における納入食材の積み替え、運搬、開封及び移し替え作業、数量確認及び計量作業、原材料に関する保存食の保存作業等の検収を本市の指示に従い行うものとする。
- b 事業者は、納入食材の検収及び記録業務を行うため、検収責任者を配置し報告すること。
- c 前日納品にも対応できるよう、諸室（食品庫等）、設備及び体制を整えること。
- d 食材の納品時間は、下表のとおりを想定する。運営期間中は、各食材の納品時間が変更となる可能性があるため、本市は変更について、適宜、事業者と調整する。

表 4 食材の納品時間の想定

納品時間		主な食材（種類）
当日使用食材	7:00～8:00	野菜類、果物類、肉類、魚介類、卵、牛乳・乳製品、豆腐類
翌日使用食材 その他	10:00～15:00	根菜類、市内産野菜、乾物・缶詰等、冷凍食品、米、調味料、ジャム等個人ごとに提供するもの

4 給食調理業務

事業者は、本市の栄養教諭等が毎月作成する献立とその調理方法（食物アレルギー対応食を含む。）及び作業工程に基づき、本市の栄養教諭等が選定・発注・検収した食材を、本施設を使用して、概ね5,000食を、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すること。なお、事業者は、本市の栄養教諭等と給食調理業務に従事する調理員との連絡調整を図るため、業務責任者を常駐させ、業務責任者を通じて、栄養教諭等の指示を調理員等に遺漏なく伝え、実行させること。

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

(1) 業務遂行上の留意点

- a 調理エリア内の温度・湿度は、調理前と調理最盛期に測定すること。
- b 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
- c 調理済食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について栄養教諭等の確認を受けること。
- d 各種の調理室においては、食材の搬入から調理、保管及び配食等における衛生的な取扱いに努め、鼠及び衛生害虫等によって汚染されないよう注意するとともに、食材、給食の配送時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的取扱いに配慮すること。

(2) 二次汚染の防止

- a 作業動線図と作業工程表を調理作業の3稼働日前までに本市に提出し、本市の承諾を受けること。
- b 魚・肉・卵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、履き物、容器、調理備品で処理すること。
- c 果物等の非加熱食材は、他の食品からの汚染を防ぐよう専用のエプロン、容器、調理備品で処理すること。
- d 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

- a 食品洗浄用シンクの水は食品の種類毎に入れ替えること。また、同一食品であっても汚れの状態により、随時入れ替えること。
- b 食品洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて洗浄すること。

(4) 釜調理

- a 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 分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱されたことを確認し、記録すること。

(5) 揚げ物・焼物・蒸し物調理

- a 調理中の食品の中心温度を常時計測し、85℃以上で 1 分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱したことを確認し記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の風味を活かしたおいしい調理を心掛けること。
- b 揚げ物調理に使用する食油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと。食油は、調理終了後に適切に処理し、清潔な状態を保つこと。なお、食油は 4 回使用後に廃棄することを想定しているが、献立の構成により、使用回数を増減する場合がある。
- c 食材を運ぶ者と調理済食品を運ぶ者は兼務せず、それぞれ専任とすることが望ましい。

(6) 和え物調理

- a 食品加熱時の中心温度に留意し、85℃以上で 1 分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱したことを確認し記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の食感を活かしたおいしい調理を心掛けること。
- b 加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管すること。
- c ドレッシング、ゼリー等のカップ入りデザート（月 1～2 回）の手作りを想定しており、冷却等の温度管理にも配慮すること。
- d 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。
- e 魚・肉・卵を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。
- f 冷蔵保管した食品を和え、温度の確認・記録を行い、温度管理を徹底して調理すること。

(7) 果物調理

- a 食品の傷み等を確認しながら、裁断すること。
- b 魚・肉・卵を扱った者は、果物調理に従事しないこと。

(8) 炊飯調理

- a 炊飯に使用する白米は、入荷の順に使用すること。
- b 混ぜご飯は、月 4 回程度の提供を想定している。

(9) 食物アレルギー対応食調理

- a 食物アレルギー対応食数は、最大 50 食とする。
- b 「除去食」または「代替食」により提供すること。
- c 食物アレルギー対応食調理において除去すべき食材は、次の通りである。

項目	対象食材
食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 6 に掲げる品目（7 品目）	小麦、卵、乳、えび、かに ※そば・落花生は食材として使用しない予定。

- d 除去すべき食材が混入しないよう調理すること。食物アレルギー対応食の提供を行う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。
- e 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。
- f 食物アレルギー対応食は、原材料と調理後の食品で保存食をとること。
- g 食物アレルギー対応食は、個別の専用容器に配食すること。また、献立名、除去食材名等を表示すること。

(10) 検食

- a 本市が、生徒の摂食開始の 30 分前までに検食が実施できるように、検食用の給食を提供すること。また、事業者においてもあらかじめ担当者を定めて検食を行うこと。
- b 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。
- c 食物アレルギー対応食は、調理した献立ごとに検食を行うこと。

(11) 配食

- a 調理食品について、学校別、学級別に数量を確認し、配食すること。
- b 配食する際は、配食専用エプロン、手袋に替えること。
- c 配食前は調理済食品の中心温度を計り記録すること。
- d 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。

- e ドレッシング等は、学級別（各 1 本）に仕分けするか、ドレッシング容器に配食し、コンテナに格納すること。
- f ジャム等は、個人ごとに提供するため、学級別に必要数を仕分けし、コンテナに格納すること。
- g 食物アレルギー対応食については、学校名、学級、生徒名、除去品目等の対応方法を表示し、誤って配送することがないように十分注意して配食すること。

5 給食配送・食器等回収業務

事業者は、調理後 2 時間以内喫食を実現しつつ、衛生上品質が低下しないよう中学校 8 校（「資料 18 給食配送・回収先学校一覧」参照）への配送・回収計画を作成し、本市の承諾を得ること。この配送・回収計画に応じて必要な配送車を調達するとともに、これらの配送先の中学校に本施設で調理した給食を配送し（パンと牛乳、個包装デザートは本市が別に手配）、生徒等が喫食した後、食缶、食器、残滓等を本施設へ速やかに回収すること。

(1) 配送員について

- a 従事者は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理を行うこと。
- b 調理業務前に、業務従事者の健康状態を確認すること。異常等が認められた者又はその疑いのある者を配送業務に従事させないこと。
- c 従事者は、業務の処理中清潔な作業服、帽子等を着用しなければならない。また、各学校の配膳室は上履きを使用すること。
- d 事業者は、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。
- e 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。
- f 事業者は、従事者に対して道路運送、食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令の規定を厳守させること。

(2) 配送車の調達・整備

- a 事業者の配送計画に応じて必要な配送車（リースも可）を確保すること。
- b 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設及び各配送校の搬入口の形状に合わせることをとし、搬出入の際の衛生管理に配慮したものとする。

- c 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で「小平市立学校給食センター」と明示すること。
- d 配送車にキズやへこみが生じた場合には、速やかに修理し、美観を保つこと。
- e 配送車は、本業務以外の目的には使用してはならない。ただし、本市の承諾を得た場合は、この限りではない。

(3) 各中学校への到着・回収時間

- a 給食配送先の各中学校へは、「資料 18 給食配送・回収先学校一覧」に示す給食準備開始時刻までに到着すること。また、各中学校から食器・食缶、残滓等を速やかに本施設へ回収すること。
- b 給食実施日の2日前（土・日、祝日を除く）までに、本市が配送・回収時間の変更通知を行った場合は、対応すること。

(4) その他

- a 給食配送・回収業務の実施に当たっては、食器類と食缶類を別々に配送することも可能である。
- b 給食の配送・回収過程（特に登下校時間帯）において、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。
- c コンテナが配送途中に塵埃等によって汚染されないよう、配送車の維持に努めること。
- d コンテナ内の調理済食品が適正な温度が保たれ、調理後喫食されるまでの間の時間の短縮に努めた配送計画とすること。
- e 調理済食品を配送するに当たっては、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。
- f 配送車については、適切に洗浄及び消毒し、衛生状態を保つとともに、その衛生管理計画について適切な場所に掲示すること。
- g 配送に支障がないよう、配送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。
- h 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。

6 配膳業務

事業者は、給食配膳員を各校適切な人数を配置し、配送校における配膳業務を行うこと。

(1) 配膳員について

- a 配膳員は、「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理を行うこと。
- b 事業者は、配膳業務前に、配膳員の健康状態を確認すること。異常等が認められた者又はその疑いのある者を配膳業務に従事させないこと。
- c 配膳員は、業務の処理中清潔な作業服、帽子等を着用しなければならない。また、各学校の配膳室は上履きを使用すること。
- d 事業者は、学校給食が教育の一環である事を認識し、配膳員について、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。
- e 事業者は、配膳員に対して食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令の規定を厳守させること。

(2) 配膳業務の流れ

- a 配膳員は、食器・食缶等及び直接搬入品の仕分け作業や検収等をする直前に、必ず手洗いをする。
- b 直接搬入品の検収を行い、品温を測定し、検収結果、検収時間等を記録する。温度管理が必要な牛乳やデザートは保冷すること。
- c 配膳員は、配送されたコンテナから食器・食缶等を下ろし、配膳室でクラスごとに給食配膳ワゴンに搭載すること。また、直接学校へ配送される牛乳とパン類等は、数量等を確認の上、給食配膳ワゴンに搭載すること。
- d 給食配膳ワゴンは、エレベーターまたは小荷物昇降機を利用して、各階の配膳室まで運搬すること。
- e 配送校の検食準備時間までに検食の準備を行い、校長室または職員室に配膳すること。
- f 配膳員は、給食終了後、各階の配膳室に教室から集まった給食配膳ワゴンを1階の配膳室へ集め、食器・食缶等をコンテナに格納し、配送車に載せること。
- g 給食終了後の給食配膳ワゴンは、不織布により大きな汚れの付着を拭き取り、ペーパータオルでアルコール洗浄等を行うこと。また、牛乳函、デザート用入れ物についても、不織布により汚れの付着を拭き取り、ペーパータオル等でアルコール消毒等を行うなど衛生的に管理すること。

- h 生徒が配膳時に着用する生徒用白衣を洗濯し、毎週月曜日に、生徒に洗濯済みの白衣を提供すること。洗濯する白衣の量は、「資料 21 配膳室での生徒用白衣・帽子の洗濯数」に示す。なお、白衣は本市にて調達する。

(3) その他

- a 給食準備・片付け時間以外に、生徒が 1 階の配膳室に不要に立ち入らないように施錠し、配膳室の衛生管理に努めること。
- b 病原ウイルスによる嘔吐発生時の嘔吐物の処理は、学校職員が実施するため、配膳員は携わらないこと。

7 食器等洗浄・残滓処理等業務

(1) 洗浄

- a 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等は、当日中に洗浄・消毒し、乾燥させた後、清潔な状態で保管すること。
- b 調理機器の部品、調理器具、容器、食器、食缶（以下、「食器等」という）は、食品を扱うシンクでは洗浄しないこと。
- c 調理業務中の室内では、食器等の洗浄・消毒を行わないこと。
- d 食器等は、床に直接置かないこと。
- e 消毒開始時間、消毒庫の温度が上がったことを確認して記録すること。
- f 学校でノロウイルスが懸念される嘔吐が発生した場合には、汚染された食器を適切に処理すること。

(2) 残滓処理

- a 学校から回収した残滓等は、毎回、学級毎・献立毎（ご飯・パン・麺、牛乳、各おかず、果物）に計量し、その結果をまとめて翌日までに、本市に報告すること。
- b 学校から回収される残滓等は、生徒が献立内容毎に分別し、各学校の各階の配膳室に返却される。また、飲用牛乳等の飲み物の飲み残しについても、学級毎に専用の回収容器にて回収され、配膳室に返却される。
- c 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、事業者にて適切に回収・処分すること。現学校給食センターでの残滓等処分量、飲み残し牛乳の量は、「資料 22 現学校給食センター残滓等処分量」、「資料 23 飲み残し牛乳の量」に示す。

- d 残滓は、本施設外にて1次処理を行い、本市の指定する2次処理業者へ引き渡すこと。1次処理の状態は、「資料 24 小平市立学校給食センター食物資源推進化業務委託仕様書」によること。
- e 廃油は、廃油庫にて衛生的に保管し、事業者にて適切に回収・処分すること。

(3) 片づけ等

- a 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。
- b 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。
- c 清掃用具類を指定した場所に収めること。
- d 調理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。
- e 冷蔵庫・冷凍庫の壁及び扉については、結露が生じた場合は、拭き取る等の処理を行うこと。

8 食に関する指導の支援

事業者は、本市が実施する食に関する指導の取組について、本市への情報提供や資料作成支援、実施支援等を行うこと。

なお、現状の食に関する指導の取り組みは、「資料 30 食に関する指導及び取組実施一覧」に示す。

(1) 献立作成支援

献立作成（食物アレルギー対応食を含む）にあたり、新しい食材、メニュー、調理方法等についての助言・提案を行うこと。

献立の助言・提案にあたっては、事業者にて食材調達を行い、調理エリア内の調理機器にて試作を行い、実際の調理工程における検証を行うことが望ましい。

(2) 学校訪問指導支援

栄養教諭等が各学校を訪問して給食時間を活用して行う食に関する指導を支援すること。事業者は積極的に学校訪問に参加して生徒との交流や食育の機会をもち、献立に対する生徒の感想などを魅力あるおいしい給食づくりに役立てること。

(3) 見学の受け入れ支援

本市で行う見学会において、事業者は調理等作業の内容などの説明等に協力すること。なお、協力にあたっては、調理作業等に支障のないように配慮する。見学会の実施時期・内容については、事前に本市より連絡を行う。

(4) 試食会の実施支援

事業者は、本市が行う試食会の実施について協力を行うこと。試食会の実施日については、事前に本市より連絡を行う。

なお、現状の試食会の実績は表 5 に、現学校給食センターで開催した試食会の各回の参加人数は「資料 31 見学会（試食会）の実績データ」に示す。

表 5 試食会実績

	実施回数	延食数
平成 29 年度	14	270
平成 28 年度	11	215
平成 27 年度	15	253