

青森市小学校給食センター等整備運営事業

要求水準書

平成 23 年 6 月 1 日

青 森 市

目 次

第1 総則	1
1 本書の位置付け	1
2 本事業の目的	1
3 本事業の基本方針	2
4 要求水準の対象範囲	2
5 本事業の施設概要	3
1) 施設要件	3
2) 献立方式	3
6 本事業の基本条件	4
7 適用法令及び適用基準等	5
1) 適用法令	5
2) 適用要綱・各種基準等	6
第2 設計業務要求水準	8
1 設計要件	8
1) 設計業務に関する基本的要件	8
2 建築本体（建築物・建築付帯設備等）の設計に関わる業務要求水準	10
1) 業務内容	10
2) 業務の実施	10
3) 建築設計要求水準	12
4) 建築設備設計要求水準	17
3 厨房設備の設計業務に関わる要求水準	24
1) 業務内容	24
2) 業務の実施	24
3) 厨房設備設計要求水準	25
第3 工事監理業務要求水準	32
1 業務内容	32
第4 建設業務要求水準	33
1 建設業務の対象	33
2 建設業務に関する基本方針	33
3 業務の実施	33
第5 運営備品等調達等業務要求水準	37
1 運営備品等調達等業務総則	37
2 運営備品の調達	37
3 配送車の調達	39
4 市からの貸与備品の確認	39

第6 開業準備及び引渡業務要求水準	40
1 業務期間.....	40
2 開業準備業務.....	40
3 引渡業務.....	41
第7 維持管理業務要求水準	44
1 維持管理業務総則.....	44
2 建築物保守管理業務.....	47
3 建築設備保守管理業務.....	48
4 厨房設備保守管理業務.....	50
5 各種備品等保守管理業務.....	51
6 外構等保守管理業務.....	53
7 清掃業務.....	55
8 エネルギー管理支援業務.....	59
9 警備業務.....	60
第8 運營業務要求水準	61
1 運營業務総則.....	61
2 調理等業務.....	67
3 衛生管理業務.....	71
4 洗浄・残菜等処理業務.....	73
5 広報・食育支援業務.....	74
6 配膳業務.....	76
7 配送・回収業務.....	77

資料目次

- 資料1 対象校所在地一覧
- 資料2 対象校の児童・生徒数・学級数・職員数
- 資料2-2 対象校の追加条件
- 資料3 地区計画の概要
- 資料4 現況図及び中学校給食センター配置図
- 資料4-2 敷地図
- 資料4-3 上水道標準切出し図
- 資料5 地質調査報告書
- 資料5-2 CBR 試験結果
- 資料6 諸室リスト
- 資料7 市専用備品リスト
- 資料7-2 諸室備品参考リスト
- 資料8 ボイラー水質資料
- 資料9 厨房設備参考リスト
- 資料10 運営備品等（食器・食缶等）リスト
- 資料11 食器・食缶の使用例
- 資料12 貸与備品リスト[中学校給食センター]
- 資料13 献立表（中学校：平成22年度）
- 資料14 使用食材の発注量
- 資料15 残渣量計量結果
- 資料16 廃油処理量
- 資料17 配膳業務の概要
- 資料18 対象校の給食時間（平成22年度）
- 資料19 配送・回収計画[中学校給食センター]

第1 総則

1 本書の位置付け

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

なお、本文中の用語については、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「P F I 法」という。）及び民間資金等の活用による公共施設等に関する基本方針（平成 12 年内閣告示第 11 号）並びに国より示された P F I 事業（地方公共団体が P F I 法第 5 条第 1 項の実施方針を定めて実施する P F I 法第 2 条第 4 項に定める選定事業をいう。以下同じ。）に係るガイドラインにおける定義に従うものとする。

2 本事業の目的

青森市の小学校給食は、西部学校給食共同調理場、中央部学校給食共同調理場、浪岡学校給食センター、単独給食実施校 13 校で調理しているが、西部及び中央部学校給食共同調理場は、建設から 30 年以上経過しており、また、単独給食実施校においても、平成 26 年度以降、逐次施設の処分制限期間（建設後 35 年）を満了し、給食調理場という性格上、施設は常に蒸気等の湿気にさらされ、老朽化の進行が顕著となっている。

このため、市では、新たな給食センターの整備を行うこととしているが、施設整備等に当たっては、大量調理を行うための近代的な施設整備の効率的な導入が図られた集約された施設であること、衛生管理の徹底や人件費等の経費節減、物資の大量購入により、安価な食材の確保が可能であること、優れた設備等を整備することで、栄養バランスを考慮した温かい食事の提供や、家庭、学校、地域などに学校給食や食に関する情報の発信を行うなど、食育の推進に寄与することができること等を考慮し、共同調理場方式での給食センターを、青森市西部工業団地内の青森市中学校給食センター隣接地において整備することとしている。

新たな給食センターの整備・運営に当たっては、P F I 手法を取り入れることにより、民間企業が有する最新の技術や知識、運営におけるリスク管理能力等を活用し、安全で安心な給食の提供を効率的・効果的に実施することを目的とする。

また、本事業においては新たに整備される小学校給食センターに加え、隣接する中学校給食センターの運営等についても事業範囲に加えることで、さらなる効率化や、長期的な事業安定性の発揮を期待するものである。

3 本事業の基本方針

本事業は、新たに1日当たり12,000食の供給能力のある小学校給食センターを整備し、そ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る。また、現在稼働中の中学校給食センターの運営も併せて行うこととする。

事業実施にあたっての基本方針は以下の通りである。

基本方針	
項目	内容
衛生管理の徹底	安全な給食を提供するため、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念を取り入れ、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に基づき、衛生管理の徹底を図る。
調理機能の充実	より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、基本的な調理機能の充実に努める。
望ましい食環境の整備	児童・生徒の食に関する正しい理解と望ましい食習慣の育成に資するような食器類の導入を図るなど、望ましい食環境の整備に努める。
アレルギー対応食の提供	近年増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童に対する給食(除去食を基本とし、可能であれば代替食)の提供に対応しうる機能設備を兼ね備えた施設とし、これに応じた業務システムの構築に取り組む。
環境への配慮	クリーンエネルギーの利用等、省エネルギー設備の導入や生ごみの減量化・再資源化への対応など、環境負荷の低減に取り組む。
コスト削減の追求	施設の建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般にわたるライフサイクルコストの削減を可能な限り追求する。
食育に関する教育的施設の整備	健康教育、食の教育、環境教育など、食育に関する「生きた教材」としての活用が期待されていることから、施設や調理場の見学、食に関する研修・交流、栄養指導等の教育施設の充実に努める。

4 要求水準の対象範囲

「要求水準書」の対象範囲は、新たに設置する小学校給食センターについては、設計・建設から維持管理・運営までのすべての業務(第2から第8まで)とし、中学校給食センターについては、主に運営に関する業務(第5から第8まで)を対象とするものである。

また、以降特段の記載のない限り「本施設」とは、小学校給食センター及び中学校給食センターの両方を指すものとする。

5 本事業の施設概要

1) 施設要件

		小学校	中学校（運営のみ）
提供 食 数	通常食 (一日あたり最大)	12,000 食	9,000 食
	アレルギー対応食 (通常食の内数)	120 食	なし
配 送 対 象	対象校	34 校	20 校 [19 校]
	青森地区	篠田小学校、三内小学校、金沢小学校、新城小学校、栄山小学校、荒川小学校、高田小学校、野沢小学校、西田沢小学校、奥内小学校、浪館小学校、泉川小学校、沖館小学校、甲田小学校、後潟小学校、筒井小学校、長島小学校、浦町小学校、葺町小学校、横内小学校、浜田小学校、橋本小学校、浅虫小学校、原別小学校、野内小学校、浜館小学校、東陽小学校、小柳小学校、造道小学校、幸畑小学校、千刈小学校、大野小学校、戸山西小学校、久栗坂小学校	浪打中学校、佃中学校、南中学校、古川中学校、沖館中学校、油川中学校、西中学校、東中学校、筒井中学校、横内中学校、荒川中学校、[高田中学校]、新城中学校、甲田中学校、浦町中学校、造道中学校、浅虫中学校、戸山中学校、北中学校、三内中学校
	児童・生徒数※ (H22.5.1 現在)	11,278 人	7,840 人
	学級数(最大)※	438 学級	259 学級

※ データは平成 22 年 5 月 1 日現在のもの（分教室を除く。また [] 内は、平成 23 年度に統合した高田中学校を除いた数。）。なお、最大クラス数や各校のクラス数については変動要素（事業期間中に上記に示す学校以外に最大 16 校を逐次本施設に統合する予定である。小学校・中学校については統廃合等がなされることもある）があることに留意すること。資料 2-2 「対象校の追加条件」を参照。

※ 対象校の立地は、資料 1 「対象校所在地一覧」を、児童・生徒・職員数及び学級数の詳細は、資料 2 「対象校の児童・生徒数・学級数・職員数」を参照のこと。

2) 献立方式

- ア 小学校給食センター・中学校給食センターともに 2 献立に対応できるものとする。
- イ アレルギー対応食については、小学校給食センターのみの対応として、専用の調理室に

て調理を行い、アの献立を基本とした除去食もしくは代替食とする。

6 本事業の基本条件

敷地条件	
所在地	青森市大字三内字丸山 393 番地 261
用途地域	工業専用地域（資料 3 参照）
建ぺい率	60%
容積率	200%
防火・準防火地域	指定なし、建築基準法 22 条区域
日影規制	指定なし
高度地区	指定なし
開発行為	該当しない
その他の地域地区指定	大字三内（西部工業団地）地区計画（A 地区）（資料 3 参照）
積雪荷重	積雪荷重 180 c m × 30 N / c m ・ m ² （標高 50m 以下）
風圧力粗度区分	Ⅲ
その他	風下側パラペットには雪庇対応が必要
敷地現況	
面積	16, 158. 28 m ² （小学校給食センター対象地：約 8, 030 m ² ）
敷地形状、現況等（参考）	資料 4、4 - 2 に示す
地質条件	資料 5、5 - 2 に示す
インフラ条件等	
上水道	<ul style="list-style-type: none"> 敷地南北道路に φ 100 の上水道管が埋設されている。 供給事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、その他の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。 資料 4 - 3 参照。
下水道（污水）	<ul style="list-style-type: none"> 合併式浄化槽方式とし、排水流出基準は建築基準法の規定による。
雨水排水・雨水貯留・浸透施設	<ul style="list-style-type: none"> 指定なし
電力	<ul style="list-style-type: none"> 供給事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、その他の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
ガス	<ul style="list-style-type: none"> 都市ガス供給区域外

電話	・ 通信事業者への確認、調整を行うこと。工事費用、施設設置負担金等の初期費用が需要家負担となる場合には、事業者の負担とする。
防火水槽	・ 消防水利、消火栓の設置は必要ない
施設条件等	
建築基準法による用途区分	08340 工場（給食センター）
消防法による防火対象物の用途	12 項ーイ号（工場・作業場）
敷地緑化	指定なし
工場立地法	適用外

7 適用法令及び適用基準等

1) 適用法令

本業務の実施にあたっては、次の関係法令等（最新版）を遵守すること。

- ア 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- イ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- ウ 学校保健法（昭和 33 年法律第 56 号）
- エ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- オ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- カ 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）
- キ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ク 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- ケ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- コ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- サ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- シ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ス 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- セ 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ソ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- タ 浄化槽法（昭和 58 年法律第 43 号）
- チ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ツ 高圧ガス保安法（昭和 26 年法律第 204 号）
- テ 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- ト 電気工事士法（昭和 35 年法律第 139 号）
- ナ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ニ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）

- ヌ 電気設備に関する技術基準を定める省令（平成9年通商産業省令第52号）
- ネ ボイラー及び圧力容器安全規則（昭和47年労働省令第33号）
- ノ 事務所衛生基準規則（昭和47年労働省令第43号）
- ハ 健康増進法（平成14年法律第103号）
- ヒ 景観法（平成16年法律第110号）
- フ 警備業法（昭和47年法律第117号）
- ヘ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）
- ホ 循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）
- マ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号）
- ミ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和54年法律第49号）
- ム 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）
- メ 国及び独立行政法人などにおける温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）（平成19年法律第56号）
- モ 青森県食品衛生法施行条例（平成12年3月条例第18号）
- ヤ 青森市公害防止条例（平成17年4月条例第215号）
- ユ 青森市建築基準法施行細則（平成17年4月規則第160号）
- ヨ 青森市景観条例（平成17年4月条例第186号）
- ラ 青森県環境の保全及び創造に関する基本条例（平成8年青森県条例第43号）
- リ 青森県福祉のまちづくり条例
- ル 青森市有施設バリアフリー整備方針
- レ 青森市地域新エネルギー・省エネルギービジョン
- ロ 青森市地球温暖化対策実行計画
- ワ その他関係法令（条例及び規則を含む。）

2) 適用要綱・各種基準等

- ア 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）
- イ 学校給食実施基準（平成7年文部省告示第43号）
- ウ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日厚生省衛食第85号）
- エ 学校環境衛生の基準（文部省平成4年6月23日裁定）
- オ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成5年1月12日建設省経健発第1号）
- カ 建設副産物適正処理推進要綱（平成5年1月12日建設省経健発第3号）
- キ 建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ク 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）
- ケ 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- コ 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- サ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- シ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（ ” ）

- ス 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（ ” ）
- セ 建築工事監理指針（ ” ）
- ソ 電気設備工事監理指針（ ” ）
- タ 機械設備工事監理指針（ ” ）
- チ 建築工事標準詳細図（ ” ）
- ツ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ ” ）
- テ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ ” ）
- ト 公共建築工事積算基準（ ” ）
- ナ 公共建築数量積算基準（ ” ）
- ニ 公共建築設備数量積算基準（ ” ）
- ヌ 建築保全業務共通仕様書（ ” ）
- ネ 建築保全業務積算基準（ ” ）
- ノ 官庁施設の総合耐震計画基準（ ” ）
- ハ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（ ” ）
- ヒ 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（ ” ）
- フ 排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ヘ その他関連する文部科学省、国土交通省、厚生労働省、青森県、青森市、日本建築学会等の基準・指針等

第2 設計業務要求水準

1 設計要件

1) 設計業務に関する基本的要件

(1) 衛生管理の徹底に関する基本的要件

- ① ドライシステムを導入し、水はね等による二次汚染を防止する対策を講じる。
- ② 作業動線の交差による相互汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに部屋を区分けする。
- ③ 汚染区域と非汚染区域に専用器具洗浄室を設置する。
- ④ 食材搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類等の納入時の相互汚染を防止できる構造とする。
- ⑤ 非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。

(2) 調理機能の充実にに関する基本的要件

- ① 献立・調理方法を継続・向上できる施設・設備を導入する。
- ② 2 献立に対応可能で、最大 12,000 食の調理が安全、迅速、確実に行える施設・設備を導入する。
- ③ 建築設備及び厨房設備の操作各部には、誤操作を防ぐような措置を行う。

(3) アレルギー対応食の提供に関する基本的要件

- ① アレルギー対応専用調理室（最大 120 人分対応、50 m²以上）を設置し、専用機器、器具による調理が可能な機能を導入する。
- ② アレルギー対応食の献立は、今後の導入を踏まえ、除去食、代替食を提供できる設備・機器類を導入する。
- ③ 洗浄は専用のスペースを設け、別個に手洗いとする。
- ④ 専用調理室内には、少なくとも IH 調理ヒーター×4 台、スチームコンベクションオーブン×1 台は設ける。

(4) 食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件

- ① できるだけ全ての調理工程を見学できる見学ルート、見学窓を設置する（見学窓による直接目視不可の室は ITV カメラ及びモニター等の機器による対応を行い、モニターは見学ルート内に設置すること）。
- ② 食育推進活動に利用可能な設備・機能を備えた研修室を導入する。
- ③ エントランスホール、2 階ホール等に食育展示機能を導入する。

(5) 環境への配慮に関する基本的要件

- ① 合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。
- ② 3R（リデュース、リユース、リサイクル）を考慮した計画とする。
- ③ エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- ④ 建物の熱負荷を抑制出来る設計とする。
- ⑤ 青森市の「青森市地域新エネルギー・省エネルギービジョン」を参考に、太陽光発電システム等の省エネルギー・省資源に配慮した設備システムの積極的な導入を図る。
- ⑥ 調理・衛生環境に配慮しつつ、自然採光を取り入れる等、照明負荷の削減を図る計画とする。
- ⑦ 運営段階の光熱費やCO₂の排出を抑制できる施設計画を図り、ライフサイクルでの環境負荷低減に努める。
- ⑧ 廃棄物の発生及び排出の抑制、減量化を図る。
- ⑨ 食育と連携して環境啓発活動に寄与する展示機能を導入する。

(6) その他、施設の機能に関する基本的要件

- ① 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法）、青森県福祉のまちづくり条例等の規定によるほか、見学者等の利用部分については、不特定多数の来場に備え、身障者用駐車場、エレベーター、多目的便所等を設け、バリアフリーに配慮した施設とする。
- ② スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮したデザインとする。
- ③ 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。
- ④ 所定の機能を果たし、良好な執務環境を確保するため、市、事業者ごとに各事務室を設ける。
- ⑤ 所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。
- ⑥ 食材の鮮度保持や作業環境維持など、各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに、作業者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。
- ⑦ 防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- ⑧ 日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとする。

2 建築本体（建築物・建築付帯設備等）の設計に関わる業務要求水準

1) 業務内容

本事業では、敷地内に建設する小学校給食センターの設計を行う。

(1) 施設等の設計の対象

- ア 敷地測量
- イ 基本設計
- ウ 実施設計
- エ 工事開始までに必要な関連諸手続き（各種申請業務など）
- オ 地質調査
- カ 市の行う説明会等への協力

2) 業務の実施

本事業では、以下の事項に留意し、設計業務を行う。

(1) 業務の体制づくりと責任者の配置と進捗監理

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

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

(2) 設計計画書の提出

事業者は設計着手前に、必要に応じて現地確認等の事前調査を行った上で、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出する。

(3) 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

事業者は、基本設計及び実施設計終了時に以下の書類を提出する。

ア 基本設計

書類	部数	備考
設計図	4部	A3 ファイル綴じ
基本設計説明書	4部	A3 ファイル綴じ 概略構造計算書、設備諸元表を含む
基本設計説明書（概要版）	10部	A3 5枚程度
什器備品リスト及びカタログ	4部	A3 ファイル綴じ
データ類CD	3部	上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg 又は dxf))

書類	部数	備考
		Microsoftword, excel) 及び全ての pdf データ

イ 実施設計

書類	部数	備考
設計図	4 部	A1 : 1 部、A3 縮小版 : 3 部、 データ : 1 式
実施設計説明書	4 部	A3 ファイル綴じ 基本設計説明書を元に実施設計の 結果を反映付加する。
実施設計説明書 (概要版)	10 部	A3 5 枚程度
工事費内訳	3 部	A4 ファイル綴じ
数量調書	3 部	A4 ファイル綴じ
見積根拠資料、比較表	3 部	A4 ファイル綴じ
設計計算書 (構造・設備他)	3 部	A4 ファイル綴じ
什器備品リスト及びカタログ	4 部	A3 ファイル綴じ
交付金申請関連図書	3 部	A4 ファイル綴じ
地質調査資料	3 部	A4 ファイル綴じ
データ類 C D	3 部	上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg 又は dxf) Microsoftword, excel) 及び全ての pdf データ

ウ 開発許可・確認申請等関係書類

本建物の建築基準法第 6 条に基づく申請については、事業者を建築主とする確認申請とする。

また、計画内容による開発行為に関する青森市との協議を行い、必要に応じた申請手続きを行うこと。

エ 景観審議会に係る対応

本事業は、青森市景観条例に基づき、青森市景観審議会の意見を聴くこととなっている。事業者は、基本設計及び実施設計終了時にそれぞれ景観審議会に係る関係資料について、内容を市と協議の上作成し、条例に基づき必要な手続きを行うこと。(詳細については青森市都市整備部都市政策課に問い合わせのこと)

(4) 設計業務についての留意事項

市は、事業者に対して設計の検討内容について、いつでも確認できることとする。

なお、関連する法規制に関する関係部局への事前相談、協議等を基本設計初期段階から行うこと。

市民、地元住民等を対象として建物概要等を説明する説明会の開催を行う際には、市の要望に基づき協力を行うこと。

(5) 設計業務期間

設計業務の期間は、供用開始時期に間に合わせるように事業者が計画すること。具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。なお、設計業務においては、基本設計相当の図面完成時に市の中間確認を行い、実施設計の完成時に市の完了確認を行う。

3) 建築設計要求水準**(1) 施設配置及びゾーニング計画****ア 敷地内ゾーニング計画**

- ① 前面道路や隣地境界線に沿って緑化を行う。
- ② 周辺道路の適切な位置に出入口を設け、食材納入時、配送時、回収時の車両の錯綜が生じない計画とする。
- ③ 市の職員用駐車場、来客用駐車場を計 20 台分確保する。
- ④ 市の職員用自転車・バイク駐車場を計 5 台分確保する。
- ⑤ 配送計画に準じた配送車車庫を確保する。
- ⑥ 来客等への対応として身障者用駐車場を確保する。
- ⑦ 児童の見学等に対応した 40 人乗バス 1 台分のスペースを確保する。
- ⑧ 事業者従業員用駐車場は、必要に応じて適宜確保する。
- ⑨ 機器類の維持管理車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保する。
- ⑩ 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するよう考慮する。

イ 施設内ゾーニング及び動線計画

- ① 給食エリアと事務エリアの明確な区分を行う。
- ② 食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行い、大きく下処理エリア、調理エリア、洗浄エリア、前室等に分けたゾーニングとする。
- ③ 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等

により、交差汚染のないよう配慮すること。

- ④ 給食エリアにおける動線は衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。また、調理作業従事者が非汚染区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とする。
- ⑤ 食材搬入口を複数とする場合は、検収室も複数とする。また、納入時の相互汚染を防止する構造とする。また、複数の箱を開けられる検収スペースを確保する。
- ⑥ 配送、回収側搬出入口は、配送、回収がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室、コンテナプールのレイアウトを行うものとする。
- ⑦ 廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域ごとに搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは、避けること（衛生管理上問題なければ、最終廃棄物置場を同一としても可とする。）。
- ⑧ 微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から隔壁等により区画されていること。
- ⑨ アレルギー対応調理室は、食材や配缶作業の動線に留意し、配送方式と整合した計画とする。また、調理後他の調理室を通過せずに配缶できるようにすること。
- ⑩ 事務室には必要な更衣室・給湯等の設備を設けること。

(2) 平面計画・断面計画

- ① 作業効率性、経済性等を考慮し、建物の平面形状は、凹凸の少ない極力整形のものとする。
- ② 給食エリアは、1階に全て配置することが望ましい。
- ③ 各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし、かつ動線分離を考慮した計画とする。

(3) 施設構成、各種の備品等

ア 施設構成

整備する施設は、資料6「諸室リスト」に示す諸室から構成される。なお、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする（ただし、機能は必要であるため、諸室を統合した場合等は、機能がわかるように表記すること。）

イ 各種の備品等

事業者は、資料6「諸室リスト」を参考に、各種の備品等を計画すること。また、小学校給食センターにおいて事業者が整備する備品を以下に示す。

事業者が調達する整備する備品の種類

名称及び概要		所有
市専用備品	資料7「市専用備品リスト」に示す市が専用して使うもの。	市 (引渡対象)
共用部備品	玄関、トイレ、廊下等、共用部分の備品	事業者

※運営備品の調達については、第5「運営備品等調達等業務要求水準」を参照すること。

(4) 構造計画

「官庁施設の総合耐震計画基準」における下記の水準同等以上とする。

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

(5) 仕上げ計画

ア 仕上げの基本的な考え方

- ① 仕上げ計画にあたっては、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるように配慮すること。
- ② 仕上げ材料の選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」に記載される項目の範囲と同等以上にあることを原則とする。

イ 外部仕上げ

- ① 鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とする。
- ② 搬出入を行うプラットフォームにはシャッター等を設け、配送口にはドックシェルターを設ける。
- ③ 少なくとも風下側、人や車両の出入口上部、歩行者通行部上部のパラペットには、ヒーター等による雪庇対策を施すこと。

ウ 内部仕上げ

- ① 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐熱性、耐油性、防滑性があり、かつ平滑で清掃が容易

に行える材料・構造とする。

- ② 給食エリア床は、ドライ仕様とする。
- ③ 天井、内壁は、耐水性、抗菌性、防かび性のある材料を用い、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設けること。
- ④ 給食エリアに関する扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製などの鋼製建具とする。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 高架取付けの設備、窓枠などは、粉塵の溜まらない構造とし清掃しやすいように配慮する。
- ⑧ 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。
- ⑨ 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- ⑩ 天井内の結露対策について十分に配慮すること。
- ⑪ 500 m²以上の大空間となる部屋の天井材、下地材について、「既存鉄骨造体育館等の手引き事例」を参照し、地震対策を施すこと。

エ 化学物質の濃度測定について

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

- ① 測定方法
 - a ホルムアルデヒドは、DNPH 誘導体化固相吸着／溶媒抽出—高速液体クロマトグラフ法によるものとする。
 - b その他の揮発性有機化合物は、固相吸着／溶媒抽出法、固相吸着／加熱脱着法又は容器採取法とガスクロマトグラフ／質量分析法の組合せによるものとする。
- ② 事業者は、各空気質濃度が基準値以下であることを確認した上で引渡しをすること。ただし、建物引渡しまでにこれらの基準値、測定方法などが改正された場合は、その時点での最新基準によること。なお、これら有害物質は濃度以下であれば、その空気質が安全と言うことではないため、総合安全衛生の主旨をよく理解し、指針値を決めていない有害物質も含めて、有害物質を無くす努力を設計、施工を通して行うこと。
- ③ 測定箇所は、事務室、研修室、調理室、調理員用休憩室の4部屋程度とする。

(6) 外構計画

敷地内の外構設計にあたっては、以下の事項に十分配慮すること。

ア 外構の基本的考え方

- ① 敷地内に設置する工作物、樹木などを介して不審者などの侵入を防止できるよう配慮を行うこと。

イ 構内道路・駐車場

- ① 必要に応じて周辺道路に出入口を設け、トラック等の搬出入がスムーズにできる道路線形とすること。なお、出入口は、位置、箇所数、出入口幅、歩道幅員、歩道舗装構成等について、関係官庁と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とすること。
- ② 機能的で経年劣化に配慮した構造とすること。
- ③ 配送車の通路、駐車場部分については、適切な融雪・除排雪対策ができるようにすること。

ウ 雨水排水

- ① 適正な雨水排水設備を設けること。
- ② 雨水の再利用を計画する場合には、濾過、消毒処理等の適切な処理を行い、安全衛生上支障のないものとする。

エ 植栽

- ① 場内の緑化については、外周緑化・用地内緑化を適切に行うこと。なお、樹種については、立地条件に適した選定・提案を行うこと。

オ ゴミ置場

- ① ゴミ置き場については、適切な位置、規模を考慮すること。
- ② 衛生面を考慮し、鳥などが寄り付かない構造とすること。

カ 外灯

- ① 施設運営上必要となる外灯を設置すること。
- ② 点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

キ 門扉・フェンス等

- ① 敷地外からの人の侵入を防ぐよう配慮し、かつ圧迫感の少ないものとする。
- ② 防犯性への配慮から、視認性を妨げることのない材料・形状とすること。
- ③ 周辺からの景観に配慮し、文化的な景観形成に寄与するものとする。
- ④ 必要となる十分な強度を有した材質とすること。
- ⑤ 正門となる門の脇、及び建物エントランスに、市用、事業者用のポストを設けること。市用はA4サイズが投入可能なもので、施錠が可能なものとする。

(7) その他

施設名称の表示及び「原子燃料サイクル事業推進特別対策事業」の看板を構内に設けること。

4) 建築設備設計要求水準

(1) 一般事項

- ① 省資源・省エネルギーを考慮した設備を採用し、エリアごと、時間ごとのエネルギー（電気、水、ガス等）使用量、エリアごとの室内や外気の温湿度を記録、分析できるシステムを導入し、負荷の平準化、光熱費の低減に努めること。
- ② 将来における修繕・更新に対応し、またメンテナンス性の良い仕様・工法を採用すること。
- ③ 災害時にも一定の機能を有するように、施設の防災機能に配慮した計画とすること。

(2) 電力・通信設備

ア 一般事項

- (7) 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- (イ) 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画すること（増設用として、回路数の25%程度、または、容量の25%程度に見合う回路数を計画すること。）。
- (ウ) 環境に配慮し、エコマテリアル電線等の採用を積極的に行う。
- (エ) 衛生面に配慮しつつ、可能な室、エリアには自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。
- (オ) 事業者用事務室に集中管理パネル（防災設備の監視、エレベーターの運転監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調節など）主機を設置し、一括管理ができるようにすること。また、市職員用事務室には、防災監視盤の副機を設置すること。
- (カ) キュービクルは屋内に設置すること。

イ 設備項目

a 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。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。
- (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) 照明器具は、付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。
- (d) 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。
- (e) 殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。
- (f) 食材を検収する検収室においては、作業台面で500ルクス以上の照明設備とすること。
- (g) 調理に関する諸室（下処理室、調理室、揚げ物・焼物室、和え物室等）において

は、作業台面で 500 ルックス以上の照度を得られる照明設備とすること。

- (h) 調理に関する諸室以外の休憩室、便所及び廊下等においては床面で 200 ルックス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- (i) 市職員用事務室、研修室などの諸室は、作業台面で 500 ルックス以上の照度を得られる照明設備とすること。
- (j) 給食エリアの照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置（カバー付、飛散防止フィルム付等）が設けられていること。
- (k) 照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のあるものとする。
- (l) 高所にある電球等に関しては、交換等が容易に可能となる計画とすること。
- (m) 水を扱う諸室に設置するコンセント設備には、漏電対策に十分留意すること。
- (n) 調理場内の移動式厨房機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。
- (o) LED や Hf 管などの高効率型の器具、人感センサー等の設備を積極的に導入し、エネルギー使用量の低減を図ること。

b 受変電・発電設備

- (a) 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、空調機等による使用電力を含む。また、部屋単位の計量は不要。）を記録、確認が出来、統計的分析に使用できるデータ採取が可能な子メーター等の設置を行うこと。また、市職員用事務室に子メーター等の設置を行うこと。
- (b) 商用電力停電対策としての保安用自家発電設備、蓄電設備等の設置については、事業者の提案による。なお、防災用非常電源の設置は法令による。
- (c) 設置された太陽光発電システムや、省エネ設備等の仕組みなどを見学者に分かりやすいプログラム内容で表示するカラーディスプレイ装置（40 インチ以上）を見学ホール内に設置すること。

c 情報通信設備

- (a) デジタル回線による外線電話を導入し、市が使用する電話回線は 3 回線整備すること。事業者が使用する電話回線は適宜整備すること。
- (b) 給食エリア内の各諸室間及び市職員用事務室、事業者用事務室、調理研修室との直接通話が可能な内線電話を導入・実装すること。
- (c) 市職員用事務室に設置する電話機・FAX は、市専用備品として事業者で設置すること。
- (d) 市職員用事務室、研修室に有線 LAN の導入及びインターネットの閲覧等が可能なように、情報コンセント及び配管配線工事を行うこと。また、市職員用事務室は、組織改革等による机の配置換えの電源及び通信ケーブル等の移設に支障がないよ

う、フリーアクセス床等の対応を図ること。

- (e) LAN技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とすること。
- (f) 外部から光ケーブル等を市職員用事務室、研修室に引き込むための空配管を、計4本以上設置すること。

d 情報表示設備

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

e 拡声設備

- (a) 事業者用事務室から調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行うこと。
- (b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐えるものとする。
- (c) 洗浄機室などは、機器の騒音に留意すること。

f 誘導支援設備

- (a) 施設の玄関にはインターホン設備等を設け、配管配線工事を行うこと。
- (b) 多目的便所に押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び市職員用事務室にて発報する計画とすること。

g テレビ共同受信設備

- (a) 地上デジタルテレビ放送の受信設備の実装を行うこと。
- (b) 配線を、研修室と市職員用事務室まで引き込むこと。
- (c) NHK受信料については、市が支払う。

h 監視カメラ設備

- (a) 防犯性を考慮し、敷地出入口、敷地内建物周囲、建物出入口等にカメラの設置を行い、自動録画可能なシステムを導入すること。
- (b) 作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる

位置にカメラの設置を行い、市職員用事務室にモニターを設置すること。

- (c) 見学者への展示を目的とし、見学窓から直接目視出来ない調理関連室にはカメラの設置を行い、見学室や見学ルートにモニターを設置すること。

i 防犯設備

- (a) 施設の防犯、安全確保のために、機械警備設備を導入すること。

(3) 機械設備

ア 一般事項

- ① 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。
- ② 地球環境保護及び周辺環境に考慮した計画とすること。

イ 設備項目

a 空気調和・換気設備

- (a) 給食エリアにおける水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備が設けられていること。
- (b) 調理室及び洗浄室、冷蔵庫に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とすること。
- (c) 給食エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備が設けられていること。
- (d) 外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルター等は、99%以上の集塵効率を有する高性能フィルター（及び前置フィルター）による除去性能を有するものとし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。
- (e) 換気等設備は、少なくとも1日1回給食エリア（下処理室、調理室、揚物・焼物室、和え物室、洗浄室、コンテナ保管庫など湿気の発生が想定される部屋とする。）の床を乾燥させる能力（1日の作業終了後、清掃を行い、その後換気設備等にて室内の湿気分を除去する能力）を有していること。
- (f) 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置されていること。
- (g) 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。
- (h) 空調設備による各室の温湿度の設定については、「学校給食衛生管理基準」の考え方に基づき設定を行うこと。
- (i) 市職員用事務室、研修室には、冷暖房可能な空調設備を設置すること（事業者用

の諸室については適宜設置すること。)

- (j) 調理研修室の調理台上には、フード及び強制排気設備を設けること。
- (k) 給食エリアの排気による蒸気、煙、臭気が周辺に影響しないように、適切な対策を行うこと。
- (l) 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。

b 衛生器具設備

- (a) 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い場が設置されていること。下処理室内には材料ごとに個別に手洗いが可能な台数を設置すること。
- (b) 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・温風乾燥機等及び足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱が設置されていること。
- (c) 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。
- (d) 外来便所等、特定の衛生器具は、高齢者・身体障害者等が使いやすく、また衛生器具全般について節水型の器具を採用する。
- (e) 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室及び便所に設置すること。
- (f) 便所の手洗い設備は、共用手洗いのほか、各ブース内にも設け、2段階での手洗いが可能とすること。
- (g) 大便器は洋風便器とし、温水洗浄式便座とすること。
- (h) 小便器は原則として低リップタイプとすること。
- (i) 便所に設ける全ての衛生器具は、手を器具に触れずに操作可能なセンサーを採用し、電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設けること。
- (j) 各便所にはハンドドライヤーを設置すること。

c 給水・給湯・給蒸気設備

- (a) 飲料水、蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- (b) 給水・給湯供給配管については防錆に配慮し、給湯配管についてはステンレス管とする。
- (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など、水滴による汚染を防止するための措置が採られていること。
- (d) 受水槽は、適正な容量を設けるものとし、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で施錠可能とし、緊急遮断弁、防災用バルブなど所定の機能を有する仕様であること。なお、受水槽は建物とは分離して設置することも可とする。また、屋外に設置する場合はステンレス製とすること。
- (e) 受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。

- (f) 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置が設けられていること。
- (g) ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。
- (h) 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分が明確にされていること。
- (i) ボイラーに給水される水質は硫酸イオンが通常よりも高いため適切な処理をして給水すること。詳細は資料8を参照すること。

d 排水設備

- (a) 調理室内の排水を場外に排出する配管は、除害施設に接続されていること。
- (b) グリストラップを設ける場合には防臭蓋とし、かつ、床面の水、塵埃等が流入しない構造とすること。
- (c) 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。
- (d) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造となっていること。
- (e) 場内から排出する水は建築基準法で定める排除基準値以下となるようにするための除害施設を設け、臭気・騒音等に留意すること。また、逆流することが無いようにすること。
- (f) 除害施設は、厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切となる仕様とすること。また、耐食性のある材料を使用し、脱臭装置を設置すること。

e 排水溝

必要に応じ排水溝を設ける場合は、以下の構造とすること。

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

(4) その他の設備

a 搬送設備

- (a) バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。
- (b) エレベーターの仕様は、関連する福祉条例等に準じた仕様とすること。
- (c) 2階での試食会等の催し開催時のため、エレベーターとは別に、食器・食品等の運搬用に小荷物専用昇降機を設置すること。

b 防虫・防鼠設備

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

c 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- (a) 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備えること。
- (b) 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとする。
- (c) 靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備とすること。

d 監視制御・防災設備

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

3 厨房設備の設計業務に関わる要求水準

1) 業務内容

小学校給食センターに製作・設置する厨房設備の設計を行う。

(1) 施設等の設計の対象

ア 厨房設備設計

2) 業務の実施

本事業では、以下の事項に留意し、設計業務を行う。

(1) 業務の体制づくりと責任者の配置と進捗監理

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

組織体制には、管理技術者、照査技術者、設計担当者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。

(2) 設計計画書の提出

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、市に提出する。

(3) 設計に関する書類の提出

事業者は設計終了時には以下の書類を提出する。

書類	部数	備考
設計図	4部	A3 ファイル綴じ
厨房設備リスト及びカタログ	4部	A3 ファイル綴じ
データ類CD	2部	上記全てのオリジナルデータ (CAD(dwg 又は dxf) Microsoftword, excel) 及び全ての pdf データ

(4) 設計業務についての留意事項

市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認できることとする。なお、厨房設備の諸元、配置計画については、市との協議、確認を行うとともに、建築設備設計との調整などを初期段階から行うこと。

(5) 設計業務期間

設計業務の期間は、供用開始時期に間に合わせるように事業者が計画すること。具体的な設計期間については、事業者の提案に基づき事業契約書に定める。なお、設計業務において

は、基本設計相当の図面完成時に市の中間確認を行い、実施設計の完成時に市の完了確認を行う。

3) 厨房設備設計要求水準

(1) 基本的な考え方

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

- ① 温度と時間の管理及び記録
- ② 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- ③ ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- ④ 鳥類・昆虫類・鼠等の進入防止（機器の構造及び機密性）
- ⑤ 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- ⑥ 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- ⑦ 厨房設備は新規設備とすること。

(2) 厨房設備の仕様

ア 板金類の仕様

(7) テーブル類甲板

- a 耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること（以下板金類については、共通とする。）。
- b 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を使用すること。
- c 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができないよう計画すること。
- d 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう背立て上面を45°以下のカットをすること。
- e 甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを取ること。

(イ) シンク類の槽

- a 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
- 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、極力大型のものを用いること。
- e 槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。

(ウ) 脚部及び補強材

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

(I) キャビネット・本体部

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

(オ) アジャスター部

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

(3) 機械機器の仕様

ア 共通事項

(7) 冷蔵庫、冷凍庫

- a 抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水は、トラップ）構造の機器であること。
- b 温度監視については、調理室にて行える（庫外での確認）よう計画し、現在温度及び昼夜にわたる温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとすること。

(イ) 下処理機器

- a 野菜下処理ラインは3槽シンク8レーン以上設置すること。
- 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、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しの耐えること。
- c 豆腐・油揚げを下処理する場所を設置すること。魚肉下処理室と兼用する場合は、3

槽シンク 3 レーン以上設置すること。

(ウ) 熱機器・その他

- a 庫内温度、食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。
- b メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器であること。
- c 排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。
- d 設備配管等が機外に露出していない構造であること。

イ 食材の検収・保管・下処理機器

(7) 冷蔵庫、冷凍庫

- a 汚染区域から非汚染区域につながるものはパススルー式とすること。
- b 野菜類冷蔵庫 (5℃)、野菜類冷凍庫 (-20℃)、冷凍食品冷凍庫、魚類冷蔵庫 (5℃)、魚類冷凍庫 (-20℃：解凍機能付き)、肉類冷凍庫 (-20℃：解凍機能付き)、肉類冷蔵庫 (当日納品対応) を設置すること。
- c 食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- d 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器であること (最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保。)
- e 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。
- f 天井面等の 結露対策に留意すること。
- g 保存食用冷凍庫は調理前、調理後の 2 献立が 2 週間保存できる容量の機器を設置すること。
- h ビニール袋、手袋、マスク等を保管できる設備を上処理室内から利用しやすい位置に設置すること。

ウ 調理・加工機器

(7) 調理釜

- a 煮炊き・炒め調理用として 2 献立調理が可能となる台数を設置すること。また、和え物用 (冷却機能付)、和え物下茹で用として、和え物の 2 献立調理が可能となる台数を設置すること。また、別途魚介茹で用の調理釜 (300L、3 台程度) を設置すること。
- b 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とすること。また、使用していない釜の下に流れない構造とすること。
- c 蓋開閉時の水滴の落下に配慮 (エプロンの設置等) した機器とすること。
- d 攪拌装置付きの場合は、ムラ無く攪拌が可能な機器とすること。
- e 釜の前には食材を置くスペースを確保する等釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。

- (イ) 揚げ物機
 - a 連続式揚げ物機とし、1 献立調理が可能となる台数を設置すること。
 - b オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。
 - c 食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
 - d 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。
 - e 高温短時間調理に対応できる機器とする。

- (ウ) スチームコンベクションオーブン
 - a 焼き物・蒸し物用、和え物下茹で用とし、2 献立調理が可能となる台数を設置すること。
 - b スチームでの組合せ調理及び蒸し物調理が可能な機器とすること。
 - c 調理状態が確認できる機器とすること。
 - d 温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

- (イ) 真空冷却機
 - a 和え物用が 2 献立同時に調理可能となる台数を設置すること。
 - b 大容量の食材を 10℃まで適切な時間で冷却できる機器とすること。
 - c 設置場所に配慮し、パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

- (オ) その他
 - a 下処理後に 3 槽シンク 2 ライン程度の野菜・果物の生食専用調理コーナーを設置すること。
 - b 移動式フードスライサーを野菜用とは別に 2 台以上設けること。

- エ 保管機器
 - (7) 保冷库
 - a 和え物室など食材及び調理済みの食材を保冷する必要がある場合には、適宜冷蔵庫（冷凍庫）を導入すること。
 - b カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器とすること。また、最低限の機能として、庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること。

- オ 洗浄・消毒・保管の機器
 - (7) 総合事項
 - a 1 校での病原ウイルス検出時などの非常事態時において、専用手洗いと 80℃以上の熱湯の給湯可能なシンクを備えた洗浄コーナーを設け、必要に応じて設置場所を区画できるようにすること。

- (イ) 食器洗浄機
 - a 確実な洗浄性能を保有した機器を設置すること。
 - b 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。
 - c かご等の付帯食器が洗浄可能な機器とすること。
 - d アレルギー対応食用食器の洗浄は、アレルギー専用の洗浄スペースを設けて別個に手洗いとする。
 - e 洗浄機専用の蛇口を併設すること。

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

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

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

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

- (キ) 消毒保管庫
 - a 温度記録装置付の機器であること。
 - b 食器・食缶をコンテナに収納した状態で消毒が出来るなど、作業負担が軽減できる機器とすること。
 - c 温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）とすること。

- (ク) 器具殺菌・消毒保管庫
 - a 温度記録装置（消毒温度、消毒時間が記録できる装置）付の機器であること。

- b 包丁まな板殺菌庫については、殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。

(4) 厨房設備の配置等について

以下の点に配慮して厨房設備を配置し、交差汚染を防止すること。

ア 人（従業員）の動線

- a 従業員は、一般区域、汚染区域、非汚染区域の各区域（以下「各作業区域」という。）内のみで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、作業区域内の目的とする作業諸室へ行くことができるレイアウトとすること。
- b 各作業区域の入口には、履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等の洗浄設備、エアシャワー、エアカーテン等を設けること。

イ 物（食材・器材・容器）の動線

- a 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないように、作業諸室への動線が一方方向となるようにすること。
- 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、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- c 「食肉・魚」、「卵」及び「野菜・果物等」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- d 生で食べる果物等を調理する作業区域と、病原菌が付着している可能性のある食肉等を調理する作業区域を分けること。
- e 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険がないよう区別すること。
- f 給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残菜が非汚染区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

ウ 厨房設備の据付工法について

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

(5) 調理温度等管理システム

厨房設備及び保管機器の温度及び室内温湿度などを監視及び記録できる調理温度管理シス

テムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事業者用事務室に異常が通知されるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けること。

(6) 参考仕様等

主な厨房設備については、資料9「厨房設備参考リスト」に示す。リストに示した品名以外にも提案があれば検討すること。なお、本一覧表は、あくまでも選択の参考に示したものであり、機器寸法やメーカー等を指定するものではない。

第3 工事監理業務要求水準

1 業務内容

事業者は、小学校給食センターの建設工事監理業務を行う。

工事監理者は、事業者を通じて本件工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、市の要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとし、以下の事項を想定している。

ア 業務の体制づくりと責任者の配置と進捗監理

事業者は、工事監理業務の責任者を配置し、組織体制と合わせて着手前に市に通知する。

組織体制には、管理技術者、照査技術者、建築意匠監理担当者、建築構造監理担当者、電気設備監理担当者、機械設備監理担当者、厨房設備監理担当者の記載を必須とし、その他の担当技術者の配置は任意とする。

イ 工事監理状況報告事項

- (7) 協議、指示、承諾、立会、検査等の状況
- (イ) 事業者のセルフモニタリング、市のモニタリング結果

ウ 次月の主要監理課題 等

エ 前記ア～ウに関する記録を作成し、市に提出する。

オ 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。

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

第4 建設業務要求水準

1 建設業務の対象

事業者は、小学校給食センターの建設工事を行う。

(1) 施設等の建設

- ア 工事計画策定
- イ 着工前業務
- ウ 建設工事

(2) 竣工後の業務

- ア 完成検査
- イ 施設の引渡し

2 建設業務に関する基本方針

事業契約書に定める期間内に、小学校給食センターの建設工事を実施する。

- ① 事業契約書に定められた小学校給食センターの建設及び什器、備品等の整備履行のために必要となる業務は、事業契約書において市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施する。
- ② 建設にあたって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者が責任を負う。
- ③ 市が実施する近隣説明等に起因する遅延については、市が責任を負う。
- ④ 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には市が責任を負う。
- ⑤ その他、市は事業者に対して指示や必要書類の提出を求める事が出来る。

3 業務の実施

(1) 工事計画策定について

工事計画の策定にあたって、留意すべき事項を以下に示す。

- ① 関連法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。
- ② 騒音、悪臭、公害、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が周辺環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。
- ③ 近隣への対応について、事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- ④ 近隣へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間について近隣の了承を得ること。
- ⑤ 工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒音・振動）を行うこと。
- ⑥ 工事は、原則として日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に

規定する休日には行わないこと。

- ⑦ 業務期間中、市が別途工事を行うことを予定しているため（光ケーブルの配線工事等を想定）、工程作成等に協力すること。なお、施設引渡前に市が行った工事により施設を毀損等した場合は、市の責により修補等を行う。

(2) 着工前業務

ア 各種届出・申請業務

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

イ 近隣調査・準備調査等

- (7) 着工に先立ち、近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な推進と近隣の理解及び安全を確保すること。
- (イ) 建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行うこと。
- (ウ) 近隣への説明等を実施し、工事工程等についての了承を得ること。
- (エ) 準備調査において、敷地内に現存するものに手を加える（撤去、伐採を行う等）場合には、事前に市及び関連官庁に確認を行い、届出等手続きが必要な場合には滞りなく行うこと。

ウ 施工計画書の提出

事業者は建設工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し、下記の書類（市で定める書式で）とともに市に提出する。

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

書類	部数
工事实施体制	2部
工事着工届	2部
現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	2部
下請業者一覧表	2部
仮設計画書	2部
工事記録写真撮影計画書	2部
施工計画書	2部
主要資機材一覧表	2部

書類	部数
その他必要となる書類・データ類（CD-R）	2部
施工体制台帳	2部

(3) 建設期間中業務

ア 建設工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。事業者は工事現場に工事記録を常に整備する。

建設工事実施にあたっては、市及び近隣住民に対し、以下の事項に留意すること。

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

イ その他

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

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

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

(4) 竣工検査等

小学校給食センターの工事完了時に、事業者の責任及び費用において、以下に示す竣工検査等を実施すること。

ア 竣工検査（建築基準法その他関連法令に規定される各種検査、及び本要求水準等との整合を確認するために事業者が提案に基づき独自に実施する検査等を総称する）及び厨房設備・機器類の試運転等を実施すること。

イ 竣工検査及び厨房設備・機器類の試運転の実施については、それらの実施日の 14 日前に市に書面で通知すること。

ウ 市は、必要に応じて事業者が実施する竣工検査及び厨房設備・機器類の試運転に立会うことができる。なお、立会を実施すること理由として、市は何らの責任を負担するものではない。

エ 事業者は、市に対して竣工検査及び厨房設備・機器類の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告すること。

第5 運営備品等調達等業務要求水準

1 運営備品等調達等業務総則

事業者は、運営業務開始までに以下の業務を実施する。

(1) 業務内容

- ア 運営備品の調達
- イ 配送車の調達
- ウ 市からの貸与備品の確認

(2) 業務対象範囲

事業者が行う運営備品等調達等業務の範囲は以下の通りとする。

運営備品等調達等業務対象一覧

運営備品等の種類	小学校給食センター		中学校給食センター	
	調達	貸与備品の確認	調達	貸与備品の確認
調理に必要な備品類（まな板、包丁等）	○		○（必要に応じて）	○
食器、食缶、食器かご等	○		○	
コンテナ	○			○
配送車	○		○	

(3) 運営備品等の所有

事業者が調達を行った運営備品等は、事業者が事業期間にわたり所有し、管理を行うものとする。なお、事業期間終了後、配送車を除く運営備品等については、原則として市に無償譲渡する。

2 運営備品の調達

(1) 調理に必要な備品類

事業者は、調理に必要なまな板、包丁等について、故障・破損時の予備品も含め、配置人員等を踏まえ調達すること。

なお、中学校給食センターにおいては、市が貸与する備品以外に事業者で必要と判断する備品等がある場合は、必要に応じて事業者の責において調達すること。

(2) 食器、食缶、食器かご等

事業者は、以下の点に留意して資料10「運営備品等（食器・食缶等）リスト」に示す数

量の食器、食缶、食器かご等を調達すること。また、予備の食器等を準備するとともに、破損、変形、変色した食器等を速やかに補充し、常に衛生的なものを準備すること。

ア 基本事項

- (7) 食器洗浄機等と規格等の不整合がないよう、食器の材質、仕様等の選定に配慮する。実施にあたっては、市の承認を得ること。
- (イ) 食器類、食缶等については、中古品を使用しないこと。
- (ウ) 資料10は選択の参考に示したものであり、数量については職員分を含む。

イ 食器類

- (7) 食器は、汁椀、ごはん椀、角仕切り皿、深皿、どんぶり、カレー皿の6種類とし、汁椀とごはん椀については、一目で区別できるよう色を分けること。
- (イ) 食器は、最大3種類を同時使用するものとする。食器類の使用パターンについては、資料11「食器・食缶類の使用例」を参照のこと。
- (ウ) アレルギー対応食用容器については、学校名、学級名、児童名を表示できるようにすること。
- (エ) 食器類については、事業期間内に2回、すべてを更新すること。なお、更新時期は市と協議を行うこと。

ウ 食缶等

- (7) 保温食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行うことが可能で、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。
- (イ) 材質については原則として指定とするが、寸法やメーカー等を指定するものではない。
- (ウ) 食缶については、事業期間内に1回、すべてを更新すること。なお、更新時期は市と協議を行うこと。

エ バイキング給食専用食器類（小学校給食センターのみ）

- (7) バイキング給食用食器類として、盛り付け用の大皿（デリカバット）、大深皿、サラダボール、トンガ等とし、取り分け用の食器は通常の食器類を使用する。
- (イ) 通常期に使用しない食器であるため、保管場所を確保すること。

(3) コンテナ

事業者は、以下の点に留意してコンテナを調達すること。また、予備のコンテナ等を準備するとともに、破損、変形した場合は速やかに対応し、常に衛生的なものを準備すること。なお、コンテナ洗浄機等と規格等の不整合がないよう、仕様等の選定に配慮する。

ア 外形サイズは、各学校の給食配膳室に収まる大きさを選定し、統一すること。

イ 事業期間内に1回、すべてを更新すること。なお、更新時期は市と協議を行うこと。

3 配送車の調達

事業者は、以下の要件を満たす給食の配送に必要な本事業専用の配送車を調達すること。

- ア 配送車はアルミパネルバン（ワンタッチロック式シャッタードア&アオリ型）を基本とするが、他の形式や架装・追加装備（テールゲートリフターの搭載など）の採用は事業者の提案によるものとする。ただし、配送車の選定に当たっては、配送先の学校の受け取りスペース、敷地内道路等に配慮すること。
- イ 小学校給食センター・中学校給食センターの車両を共用することは可能とする。
- ウ 搬出入の際の衛生管理に配慮したものとし、中学校給食の配送に使用する車両は、中学校給食センターのドッグシェルター（H=950mm）に対応できるものであること。
- エ 排出ガスの低減に配慮したものとする。
- オ 冬期の積雪を勘案し、適切な装備を行うこと。
- カ 配送車には、「青森市小学校給食センター」「青森市中学校給食センター」「青森市小学校／中学校給食センター」（共用する場合）と両面及び後面に表示すること。

4 市からの貸与備品の確認

(1) 貸与備品の確認

市は、中学校給食センターの運営にあたり、資料12「貸与備品リスト」に示す備品を事業者に事業期間中無償貸与する。

事業者は、運營業務開始までに市からの貸与備品について、員数、劣化状況等を確認し、過不足や通常使用に耐えられないと判断される備品がある場合は、市に報告すること。

(2) 貸与備品の使用

事業者は、貸与備品の使用にあたって、以下を遵守すること。なお、貸与備品の保守管理については、第7「維持管理業務要求水準」を参照すること。

- ア 貸与された備品は善良なる管理者の注意義務をもって管理を行うこと。
- イ 貸与備品は本事業の用に供する目的以外に使用しないこと。
- ウ 貸与備品は中学校給食センターでの専用使用とし、センター間で備品の交換等を行わないこと。
- エ 貸与備品の改造は市の承認を得て行う以外は行わないこと。

第6 開業準備及び引渡業務要求水準

1 業務期間

平成26年1月から平成26年3月まで（3ヶ月）

ただし、事業者の提案内容に応じて、協議により開始時期を最大1ヶ月程度まで前後させることができる。

2 開業準備業務

市の要求する運営体制に基づき、運営業務開始にあたって以下の準備業務を行うこと。

(1) 試運転・設備機器操作習熟等

小学校給食センター、中学校給食センター共に以下に示す業務を行うこと。

- ア 設備等の試稼動
- イ 施設、厨房設備、及び運営備品の取り扱いに対する習熟
- ウ 設備等の劣化状況の確認（中学校給食センターのみ）
- エ 従業員等の研修
- オ リハーサル

(ア) 調理リハーサル

献立は現状の献立の中から選出し、全食数（小学校給食センター：12,000食、中学校給食センター：9,000食）調理を1回以上行うこと。調理リハーサルに係る食材調達及び光熱水費は、事業者の負担とする。

(イ) 配送リハーサル

配送・回収等についても事前に計画ルートを走行し、確認すること。

なお、中学校給食センターについては、稼働期間中となるため、施設を使用の上実施する業務は中学校給食センターの非稼働日（土日祝日、冬休み、春休み等）に実施するものとし、最大で20日程度と想定している。なお、日数及び具体的な日程については事業者提案を踏まえ市と事業者で協議の上決定する。

施設の使用にあたっては使用後に備品の配置等も含め、現状に復すること。なお、業務期間中の中学校給食センターの使用にあたっての光熱水費は事業者の負担とする。

(2) 各種連絡体制表の作成

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

(3) 広報資料の作成

整備・運営を行う小学校給食センター、運営を行う中学校給食センターごとに、以下の資

料を作成すること。

ア パンフレット

- (7) 開業時まで、A3両面カラー刷A4折り各3,000部を作成し、原版データ（CD-Rとして提出）とともに提出すること。
- (イ) パンフレットについては、事業者で年1回の原版データの内容の更新を行う。内容については、市と調整を行い、承認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけではなく、学校やごみ処理過程などを含めることとする。

イ DVD（児童用、一般用）

- (7) 対象は小学校給食センターのみとし、児童用及び一般用の2種類を作成し、開業後3ヶ月以内に提出すること。提出枚数はマスターDVD各1枚、コピー各10枚とする。
- (イ) 内容については、市と調整を行い、承認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけではなく、学校やごみ処理過程などを含めることとする。
- (ウ) なお、提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。

(4) 開所式支援

市が行う開所式の支援・協力を行うこと。

3 引渡業務

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

(1) 市による完成確認

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

ア 確認の対象

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

- (7) 小学校給食センターの設計業務・工事監理業務・建設業務が全て完了し、施設の所有権移転を行える状態にあること。
- (イ) 運営備品等調達等業務が完了していること（運営備品の更新に関するものを除く）。

- (ウ) 開業準備業務が完了していること（開所式支援に関するものを除く）。
- (エ) 維持管理業務、運営業務が開始可能な状態にあること。
- (オ) 上記(ア)から(エ)に関連して事業契約書、本要求水準書等に規定される、事業者が提出すべき書面等が遺漏無く市に提出されていること。
- (カ) 以下の書類が事業者に備えられていること
 - a 設計業務・工事監理業務・建設業務に関するもの
 - (a) 関係する全ての諸官庁届出書、検査済証、合格証等
 - (b) 関係する全ての機材等の保証書、試験成績書等
 - (c) 契約図書（契約に定められた品質、数量とも合致すると認めるための図書等を含む）
 - (d) 施工要領書
 - (e) 変更に係る指示、又は打合せ記録等
 - (f) 工事記録写真（プリント版）
 - (g) 完成写真
 - b 運営備品等調達等業務に関するもの
 - (a) 調達した運営備品等の納入及び、内容・員数を確認できる書類（納品書等）
 - (b) 市からの貸与備品の確認結果の記録
 - c 開業準備業務に関するもの
 - (a) 施設・設備の試運転記録
 - (b) 従業員の研修、リハーサルの実施記録
 - d 維持管理業務に関するもの
 - (a) 維持管理業務の実施に関し、事業者で整備、管理する台帳類（事業者の提案に基づく）
 - e 運営業務に関するもの
 - (a) 運営業務の実施に関し、事業者で整備、管理する台帳類（事業者の提案に基づく）
 - f その他、事業者にて提案されたもの

イ 確認の方法及び手続き

市は、上記アに示すの状態が満足していることについて、実地及び書面において確認する。確認後合格であった場合、完成確認書を発行する。

事業者は、確認の結果不合格となった場合は、市担当者の指示に従って是正及び手直し等を行い、再確認を受けること。なお、再確認の手続きは完成確認の手続きと同様である。

(2) 施設引渡業務

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

ア 引渡時に必要な竣工図書等

事業者は、引渡時に下記の竣工図書（製本及びファイル止め）を提出する。なお、これら図書の保管場所を小学校給食センター内に確保すること。

書類	部数
工事完了届	1部
契約目的物引渡し書	1部
保証書、同一覧表	1部
鍵引渡し書（鍵番号一覧表共）	1部
メーカーリスト （建築版、設備版、厨房設備版、什器備品版）	1部
設備機器（厨房設備含む）仕様・規格・取扱説明一覧表	1部
協力（下請）業者一覧表	1部
官公庁関係書類、同一覧表	1部
予備品リスト	1部
鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	1部
設備機器（厨房設備含む）仕様書・規格書 及び取扱説明書	1部
工事記録写真（CD-R版）	1部
竣工写真（アルバム形式）	2部
竣工図（建築）	観音製本 A1-2部、A3-2部、 ※竣工図は、設計図全てに ついて施工時に変更とな った部分を修正すること。
竣工図（電気設備）	
竣工図（機械設備）	
竣工図（給排水衛生設備）	
竣工図（厨房設備）	
竣工図（什器）	
施工図（一式）	
データ類CD	3部 上記全てのオリジナルデ ータ (CAD(dwg 又は dxf) Microsoftword, excel) 及び全ての pdf データ

※竣工写真は外観5カット、内観（主要各室1カット含む）15カット程度とする。

第7 維持管理業務要求水準

1 維持管理業務総則

(1) 維持管理業務の対象

ア 建築物保守管理業務

- (7) 点検業務
- (イ) 修繕更新業務
- (ウ) 建築物保守管理記録の作成、保管及び提出
- (エ) 事業期間終了時の検査

イ 建築設備保守管理業務

- (7) 運転・監視
- (イ) 点検業務
- (ウ) 修繕更新業務
- (エ) 設備保守管理記録の作成、保管及び提出

ウ 厨房設備保守管理業務

- (7) 点検業務
- (イ) 修繕更新業務
- (ウ) 厨房設備保守管理記録の作成、保管及び提出

エ 各種備品等保守管理業務

- (7) 点検業務
- (イ) 修繕更新業務
- (ウ) 各種備品等保守管理記録の作成、保管及び提出

オ 外構等保守管理業務

- (7) 点検業務
- (イ) 植栽維持管理業務
- (ウ) 修繕更新業務
- (エ) 外構等保守管理記録の作成、保管及び提出

カ 清掃業務

キ エネルギー管理支援業務

ク 警備業務

(2) 維持管理業務の範囲

- ア 事業者が行う小学校給食センター、中学校給食センターそれぞれの維持管理業務の範囲は以下の通りとする。なお、以降特段の記載のない限り、事業者の維持管理業務範囲内の業務について小学校給食センター・中学校給食センター共に要求水準は共通のものとする。

事業者の維持管理業務の範囲

業務	小学校給食センター	中学校給食センター
ア 建築物保守管理業務	○	
イ 建築設備保守管理業務	○	
ウ 厨房設備保守管理業務	○	
エ 各種備品等保守管理業務	○	△（一部）
オ 外構等保守管理業務	○	△（一部）
カ 清掃業務	○	○
キ エネルギー管理支援業務	○	○
ク 警備業務	○	○

(3) 基本的考え方

- ア** 事業期間中、事業者の維持管理業務の範囲において、通常の使い方をして劣化、故障又は破損したもの（施設・設備機器を含む）に必要な修繕・更新の方法等は事業者の提案によるものとし、これにかかる費用は事業者の負担とする。ただし、天災など（施設の性能要求水準を定めたものにあつては当該水準を超えるものに限る。）双方の責に帰することができない理由により修繕・更新が必要になった場合は、この限りではない。
- イ** 中学校給食センターにあつては、事業者の維持管理業務の範囲外において、通常の使い方をして劣化、故障又は破損したもの（施設・設備機器・備品を含む）に必要な修繕・更新にかかる費用は市の負担とする。ただし、事業者の責により施設・設備機器を故障又は破損せしめた場合はこの限りではない。
- ウ** 中学校給食センターにおける事業者の維持管理業務の範囲外となる施設・設備機器・備品については、原則として市にて必要な点検・修繕・更新等を行っていくが、事業者が維持管理業務の範囲外となる施設・設備機器の劣化、故障又は破損を発見、または予見し、運営業務等に支障が生じると判断される場合は、速やかに市に報告するとともに、適切な修繕・更新方法等について提案を行うこと。

(4) 仕様書

「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を事業者の判断で適宜参考にして、建物・設備等の点検・保守を行うこと。

- ア** 共通仕様書に示された点検周期（「3ヶ月に1回」「1年に1回」等）については仕様外とし、適切な保守管理が行われることを前提として、事業者の提案に委ねるものとする。
- イ** 事務エリアについては、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和45年法律第20号）」第2条1項に規定する「特定建築物」と同等の施設として、維持管理業務を行うこと。なお対象管理エリアは、市職員用事務室、事業者用事務室、研修室、見学コース、共用部等の汚染区域とし、管理項目は、害虫駆除、飲料水、室内空気、照明設備等を

想定している。また、非汚染区域と同じ系統の設備で管理基準が異なる場合は、厳しい方の条件を優先する。

(5) 業務計画書

実際の業務にあたっては、定められた要求水準を満たすことに加え、以下の点を考慮して、各維持管理業務の長期（運営期間全体が対象）及び年間の維持管理業務の業務計画を作成し、市に提出すること。

- ア 維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。
- イ 施設（外構・付帯施設を含む。）が有する所定の性能を保つこと。
- ウ 劣化等による危険・障害の未然防止に努めること。
- エ 省資源、省エネルギー化を図ること。
- オ 施設のライフサイクルコストの削減に努めること。
- カ 環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- キ その他、維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に活かすこと。

(6) 業務報告書

業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期（3 ヶ月）ごとに業務報告書を作成し、市に提出すること。

(7) 修繕・更新

事業期間中に予想される修繕・更新ニーズを予め把握して、合理的な長期修繕計画を立て、実施する。施設における修繕・更新においては、以下の点に特に留意すること。

- ア 事業期間中は、備品を含め施設の機能を維持するよう、維持管理を行うこと。
- イ 厨房機器については、調理業務中の機器トラブルに即時対応が可能な体制を構築すること。
- ウ 点検等により建物や設備の修繕・更新等が必要と判断された場合には、適切に対応すること。
- エ 修繕・更新にあたって使用する材料は、ホルムアルデヒドをはじめとする揮発性有機化合物の化学物質の削減（建築基準法で定める基準値以下とする。）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。

2 建築物保守管理業務

(1) 業務対象

小学校給食センターについて、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2) 点検業務

ア 定期点検

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

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

(3) 修繕更新業務

事業期間内における建物の機能を維持するために、必要に応じ建築物の修繕更新を行う。

(4) 建築物保守管理記録の作成、保管及び提出

ア 保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。

イ 上記の保守管理記録は、点検記録・修繕および更新記録・事故記録を含むこと。

ウ 修繕等において設計図面に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておくこと。

エ 点検・修繕・更新・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

(5) 事業期間終了時の検査

事業期間の終了に伴い、建築物の主要構造部について、以下の内容の検査を行い、市の確認を得ること。また、検査において不備が認められた場合は、適宜修繕等を実施すること。

ア 構造上有害な鉄骨の錆・傷等

イ 接合部のボルトのゆるみ等

ウ 鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等

3 建築設備保守管理業務

(1) 業務対象

小学校給食センター内の各種建築設備について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2) 運転・監視

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

(3) 点検業務

ア 法定点検

関係法令の定めにより、法定点検を実施すること。

イ 定期点検

各設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行うこと。

(4) 修繕更新業務

事業期間内における建築設備の機能を維持するため、必要に応じ建築設備の修繕更新を行うこと。

(5) 設備保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

ア 運転日誌

(7) 受変電日誌

(イ) 熱源機器・空調設備運転日誌

イ 点検記録

(7) 空調設備点検記録

(イ) 電気設備点検記録

(ウ) 給排水設備点検記録

(エ) 受水槽点検記録

(オ) 除害施設点検記録

(カ) 昇降機点検記録

(キ) 防災設備点検記録

(ク) その他法令で定められた点検に係る記録

ウ 整備、事故記録

- (7) 定期点検整備記録
- (イ) 修繕・更新記録
- (ウ) 事故・故障記録
- (エ) 営繕工事完成図書

4 厨房設備保守管理業務

(1) 業務対象

小学校給食センターの給食エリア内の厨房設備機器について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2) 点検業務

ア 日常巡視点検

(7) 調理開始前と調理終了後に、厨房設備機器の点検を行うこと。

(1) 長期間休止していた厨房設備機器については、使用日の前日までに点検を行うこと。

イ 定期点検

各厨房設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検・対応を行う。

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

ウ 点検等の記録の作成及び保管

点検や対応（修理、交換、分解整備及び調整等）を行う場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

(3) 修繕更新業務

事業期間内における厨房設備の機能を維持するために、必要に応じ厨房設備の修繕更新を行う。

(4) 厨房設備保守管理記録の提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

5 各種備品等保守管理業務

(1) 業務対象

本施設内の各種備品等について、総則に定めた業務計画書に基づき、保守管理業務を実施すること。なお、保守管理業務対象について以下に示す。

各種備品等保守管理業務対象

業務の対象		小学校給食センター			中学校給食センター		
		点検	修繕更新	管理記録	点検	修繕更新	管理記録
市専用備品	市が専用して使うもの						
共用部備品	玄関、トイレ、廊下等、共用部分の備品	○	○	○	○		○
運営備品	調理業務に必要な備品	○	○	○	○		○
					○*	○*	○*
	食器・食缶・食器かご等	○	○	○	○	○	○
	コンテナ	○	○	○	○		○
	配送車	○	○	○	○	○	○

※事業者の判断において、事業者が調達した備品に適用する。

(2) 点検業務

ア 日常点検

- (7) 各種備品等について、常に正常な機能を維持できるよう、適切な点検計画書を作成し、それに従って点検・対応を行うこと。
- (4) 点検により備品等が正常に機能しないことが明らかになった場合には、適切な方法（修理、交換、調整等）により対応すること。

イ 定期点検

各種備品等について、年1回定期点検を行うこと。

ウ 点検等の記録の作成及び保管

点検や対応（修理、交換、調整等）を行った場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

(3) 修繕更新業務

事業期間内における各種備品等の機能を維持するために、必要に応じ各種備品等の修繕更新を行う。

(4) 各種備品等保守管理記録の提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・対応内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

6 外構等保守管理業務

(1) 業務対象

業務対象は敷地全体とし、敷地内の付帯施設、構内道路及び植栽（以下「外構」という。）について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2) 点検業務

ア 構内道路

構内道路の舗装の亀裂等の有無について、定期的に点検を行うこと。

イ 付帯施設

以下の付帯施設について法定点検等を含めて、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検を行うこと。

- (ア) 受水槽（中学校給食センターのものを除く）
- (イ) 浄化槽（中学校給食センターのものを除く）
- (ウ) 除害施設（中学校給食センターのものを除く）
- (エ) 駐車場・駐輪場
- (オ) 配送車車庫
- (カ) ゴミ置場
- (キ) 外灯
- (ク) 門扉、フェンス
- (ケ) 側溝等

(3) 植栽維持管理業務

ア 施肥、灌水、病害虫の防除等

状況と植物の種類に応じて、適切な方法により施肥・灌水及び病害虫の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つこと。

イ 剪定、刈込み、除草等

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

(4) 修繕更新業務

事業期間内における外構等の機能を維持するため、必要に応じ外構等の修繕更新を行うこと。

(5) 敷地内除雪業務

降雪した場合は、食材の搬入、給食の配送に支障がないように、敷地内及び進入路の除雪

を適宜行うこと。

(6) 外構等保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

7 清掃業務

(1) 業務対象

本施設の本体及び外構について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

(2) 業務内容

ア 建物の周囲

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

イ 建物の内部

- (7) 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施すること。なお、事業者は、清浄度区分の区域ごとに、洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤、殺菌剤）の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の承認を得ること。
- (イ) 毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、調理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。
- (ウ) 圧縮空気等で表面から塵埃を除去することは避けること。
- (エ) 掃除用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避け、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌するとともに、指定した場所に収納すること。
- (オ) すべての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。

ウ 諸室

(7) 給食エリア

- a 天井は、カビ等が発生しないように年 2 回清掃するとともに、壁、床、扉及び天井は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。
- b 窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）は、塵埃が堆積していないこと。
- c 厨房設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収められていること。
- d エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃すること。
- e 床は 1 日 1 回以上、窓ガラスは月 1 回以上、清掃を行うこと。
- f 便所は定期的に消毒を行うこと。

(イ) 事務エリア

a 事業者用事務室、市職員用事務室

(a) 床、机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持されていること。

b 各更衣室

(a) ロッカー、衣服収納容器に塵埃が堆積していないこと。

c 各便所

(a) 衛生器具、洗面台等を、1日1回以上清掃すること。

(b) 昆虫等が発生しないようにすること。

(ウ) その他

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

エ 外構

構内道路、付帯施設の周囲及び内部を適宜清掃すること。

オ 厨房設備・建築設備

(7) 冷蔵庫

a 天井は、カビ等が発生しないように年2回清掃するとともに、壁、床及び扉は、清潔に保持されていること。また、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

b 壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

c 給電コード及び冷媒チューブの清掃は、半年に1回以上行うこと。

(イ) 冷凍庫

a 給電コード、冷媒チューブは、塵埃が堆積していないこと。

b 清掃の頻度は、内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、1年に1回以上行うこと。

(ウ) 換気、空調、照明設備

a 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。

b 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のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。

c 給食エリアの各諸室（一般区域の諸室を除く。）の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。

d 照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。

- (イ) 給水、給湯、給蒸気設備
- a パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあることから、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、修繕又は更新等を行うこと。
 - b 使用水については、年1回水質検査を行うこと。
- (ロ) 受水槽
- a 清潔を保持するため、専門の業者に委託して年1回以上清掃を行い、清掃した記録（証明書等）を1年間保管すること。
 - b 供給する水は色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素 0.1mg/l 以上であること。
 - c 受水槽に貯水後使用する場合、及び再処理して使用する場合は、末端給水栓から採水した水について定期的に検査を行い、飲用適であることを確認すること。
 - d 定期点検は、年3回、水道法の基準項目について行うこと。
 - e 夏期長期休暇中には受水槽の清掃を行うこと。
- (ハ) 排水設備
- a 除害施設等の排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。
 - b グリストラップを設ける場合は、1日に1回以上点検し、必要に応じて清掃を行うこと。
 - c 排水管は月1回以上点検を行い、1年に1回以上清掃を行うこと。
- (ニ) 衛生設備
- 手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。
- (ホ) 防虫、防鼠設備
- a 鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策を計画し、その効果をモニタリングすること。
 - b 定期的に専門業者による、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うこと。
 - c 施設の敷地内は、鼠及び衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないこと。
 - d 敷地内又は施設内に設置された排水溝は、排水設備の項で示した衛生管理がなされていること。
 - e 給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブの貫通部分にすきまがないこと。
 - f 鼠及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに発生源を撤去すること。
 - g 殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその扱いに十分注意すること。
- (ヘ) 洗浄・殺菌用機械・器具収納設備

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

カ ゴミ等の計量等

- (7) 維持管理業務に伴い日常的に発生するゴミ等の処理については、小学校給食センター・中学校給食センターともに事業者の責において適法かつ適切に行うこと。なお、残菜及び廃油については、市で処理を行う。
- (イ) 本施設から出るゴミ等は、下記の分別区分に従って適正な分別を行い、計量・記録を行うこと。なお、現在の分別区分は、以下のとおりである。
- (ウ) ゴミ等の減量、再資源化に務めるとともに、より環境負荷の低減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。
- (エ) 提案に基づいて処理計画を立案し、その達成度を市に報告すること。
- (オ) 将来的なゴミ処理に対する市の分別区分の変更や条例変更に対応すること。

ゴミ等の分別区分（現状：市の区分確認）

資源物	紙類
	金属類
	残菜（市で処理）
	廃油（市で処理）
可燃物	
不燃物	
プラスチック類	

キ 清掃記録の作成及び提出

清掃の記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、清掃内容等は、総則に定めた毎月の業務報告書に記載すること。

8 エネルギー管理支援業務

(1) 業務内容

- ア エネルギー使用の合理化に関する法律に基づき、市が行うエネルギー管理を支援する目的で、使用エネルギー量の記録・統計・分析を行うこと。統計・分析内容については、事業者の提案に基づく。
- イ 運營業務に係る使用エネルギー量を日単位で記録するとともに、異常値が認められた場合は直ちに市に報告するとともに、その原因について分析を行うこと。
- ウ エネルギー利用の効率化、省エネルギーに資する施策について、施設の運営方法も含め、定期的に市に提案を行うこと。

(2) 使用エネルギー記録の作成及び提出

- ア 事業者は、月末に当該月の使用エネルギー記録を使用するエネルギーの品目毎に作成し、市に提出すること。なお、各月の記録を行う時点は、月末日の 17:00 とする。
- イ 使用エネルギー記録は、毎年度の末日に集計し、当該年度に提供した総提供食数で除した 1 食あたりのエネルギー使用量を算出し、速やかに市に報告すること。

9 警備業務

(1) 業務内容

- ア 防災諸設備の機器を取り扱うとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努めること。
- イ 火災等の緊急時には適切な初期対応をとるとともに、関係諸機関への通報・連絡を行うこと。
- ウ 関係者不在時の施設警備（緊急時に 30 分以内で現場に到着できる体制の整備）を行うこと。

(2) 警備記録の作成及び提出

警備結果記録を作成し、毎月、市に提出すること。

第8 運營業務要求水準

1 運營業務総則

(1) 運營業務の対象

事業者は、本施設における調理から配送・回収までの以下の業務を行う。また併せて、隣接する中学校給食センターについても、調理から配送・回収までの同様の業務を行う。なお、以降特段の記載のない限り運營業務の要求水準は小学校給食センター・中学校給食センター共通のものとする。

児童・生徒・職員数及び学級数の詳細は、資料2「対象校の児童・生徒数・学級数・職員数」を参照のこと。

ア 調理業務

- (7) 調理業務
- (イ) 検食及び保存食の保存業務
- (ウ) 配缶業務
- (エ) その他の業務

イ 衛生管理業務

ウ 洗浄・残菜等処理業務

エ 食育支援業務

オ 運営備品等の調達・保守管理・更新業務

カ 配膳業務

キ 配送・回収業務

(参考) 運営に関して、市が実施する主な業務は次のとおり。

- ・献立作成等
- ・食材の調達及び検収
- ・給食費の徴収管理
- ・広報・食育業務

(2) 提供食数及び献立数

小学校給食センター及び中学校給食センターにおける最大提供食数及び献立数は、以下である。献立については、資料13「献立表（中学校：平成22年度）」を参考とすること。

	1日最大提供給食数	献立数
小学校給食センター	12,000食 (内アレルギー対応食120食)	2献立
中学校給食センター	10,000食※ (アレルギー対応食なし) ※なお、提供食数は9,000食	2献立

なお、米飯、パン、麺類（主食用）、牛乳及びデザートの一部については、納入業者から学校へ直接搬入（学配）する。

また、アレルギー対応食の献立は、通常食の献立を基本とした除去食（事業者から代替食実施の提案があった場合には、当該提案により可能となる代替食）とする。

参考として、平成22年度の小学校・中学校の春休み、夏休み、冬休みの期間を示す。

小学校・中学校の長期休暇

	春休み	夏休み	冬休み
小学校	3月27日～4月6日	7月22日～8月23日	12月23日～1月16日
中学校	3月27日～4月6日	7月22日～8月23日	12月23日～1月16日

(3) 基本的考え方

基本方針	
項目	内容
衛生管理の徹底	安全な給食を提供するため、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念を取り入れ、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）等に基づき、衛生管理の徹底を図る。
望ましい食環境の整備	児童・生徒の食に関する正しい理解と望ましい食習慣の育成に資するような食器類の導入を図るなど、望ましい食環境の整備に努める。
アレルギー対応食の提供	近年増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童・生徒に対する給食（除去食を基本とし、可能であれば代替食）の提供に対応しうる機能設備を兼ね備えた施設とし、これに応じた業務システムの構築に取り組む。

基本方針	
項目	内容
環境への配慮	生ごみの減量化・再資源化への対応など、環境負荷の低減に取り組む。
コスト縮減の追求	効率的・効果的な調理・運営等により、ライフサイクルコストの縮減を可能な限り追求する。
食育に関する教育的施設の整備	健康教育、食の教育、環境教育など、食育に関する「生きた教材」としての活用が期待されていることから、施設や調理場の見学、食に関する研修・交流、栄養指導等の教育施設の充実に努める。

(4) 業務実施体制

ア 配置すべき責任者等

調理等の実施にあたっては、以下の常勤の者を配置すること。

職種	人数		業務内容	資格等 専任・兼任の可否
	小学校給食センター	中学校給食センター		
総括責任者	1名		業務全般を掌理し、調理責任者他の職員の指揮監督をする。 本市職員等との連絡調整を行う。	総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。 施設責任者（小学校給食センター・中学校給食センターのいずれか）と兼任可
施設責任者	1名	1名	小学校給食センター・中学校給食センターそれぞれの施設の業務を総括する。	施設責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。 総括責任者と兼任可（小学校給食センター・中学校給食センターのいずれか一方に限る）
調理責任者	1名	1名	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務（以下「調理業務等」という。）に関する業務を指導・管理する。	3年以上の大量調理施設（「同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設」をいう。以下同じ。）での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。 食品衛生責任者と兼任可

	人数			
調理副責任者	1名以上	1名以上	調理責任者に事故があるとき又は欠けたときにその職務を行う。調理業務等に関する業務を指導・管理する。	2年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。
				食品衛生責任者と兼任可
アレルギー対応食調理責任者	1名以上	—	調理業務のうち、特に食物アレルギー対応に関する業務を指導・管理する。	2年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者とする。
				専任
食品衛生責任者	1名以上	1名以上	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	青森県食品衛生法施行条例にもとづき、食品衛生責任者を設置すること。
				調理責任者・調理副責任者と兼任可
ボイラー運転管理者	必要に応じて配置	1名以上	ボイラーの運転監視を行う。	2級ボイラー技士以上の資格を有すること。
				他の業務と兼任することは可
厨房設備管理担当者	1名以上	1名以上	調理機器の軽微な修理や管理等を行う。	調理機器の修理等の知識を有すること。
				調理員等、他の業務と兼任することは可

イ 諸手続

(7) 選任報告書

選任した総括責任者、施設責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者、ボイラー運転管理者及び厨房設備管理担当者（以下「責任者等」という。）について、開業する2か月前までに添付書類とともに、選任報告書を市に提出すること。

また、責任者等を変更する場合も、変更前までに市に報告すること。

選任報告書一覧

	報告書	添付書類
総括責任者	各責任者選任報告書	履歴書
施設責任者		
調理責任者		履歴書 資格を証する書類
調理副責任者		
アレルギー対応食調理責任者		
食品衛生責任者		履歴書 資格を証する書類
ボイラー運転管理者		
厨房設備管理担当者		履歴書

(4) 営業許可の取得

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

(5) 業務計画書

業務にあたっては、運營業務の業務区分ごとの長期（運営期間全体が対象）及び年間の業務計画（年間のものは毎年作成）を施設ごとに作成し、市に提出すること。

(6) 業務報告書

業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期（3 ヶ月）ごとに業務報告書を施設ごとに作成し、市に提出すること。

(7) 運営マニュアルの作成

ア HACCP 対応マニュアルの作成

運營業務開始の 3 ヶ月前までに、施設ごとに対応した HACCP 対応マニュアルを作成し、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、必要に応じて市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出すること。

イ アレルギー食対応マニュアルの作成（小学校給食センターのみ対象）

小学校給食センターにおいては、運營業務開始の 3 ヶ月前までに、小学校給食センターに対応したアレルギー食対応マニュアルを作成し、市の承認を得ること。アレルギー食対応マニュアルの適正な履行状況について、必要に応じて市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出すること。

(8) 教育及び訓練**ア 従業員の教育・訓練**

- (7) 調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう年 3 回以上研修等を行い、従業員の資質向上に努めること。また研修記録として、報告書を市に提出すること。
- (イ) 新たに従業者を採用した場合は、研修を実施した上で従事させること。なお、終了後速やかに研修記録を市に提出すること。

イ 非常時の訓練**(7) 危機管理訓練**

事業者は、異物混入やノロウイルス発生等への対応について、市職員等と合同で施設ごとに年 1 回、危機管理訓練を実施すること。実施にあたっては、実施計画書を市に提出し、承認を得ること。

(イ) 火災時対応訓練

火災時の対応について施設ごとに「火災時対応マニュアル」を作成し、市の承認を得るとともに、その訓練を市と協力して年 1 回実施すること。

(9) セルフモニタリングの実施

事業者の業務サービス水準を維持改善するよう、事業者自らのセルフモニタリングを実施すること。

ア 要求水準の各項目に対応して、サービスが要求水準に合致しているかを確認する基準を設置すること。また、全ての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。

イ 基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定すること。

ウ 要求水準書に規定する内容、および市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、協議の上設定する。

エ サービス提供状況の報告

事業者は、毎月、市にモニタリング報告を施設ごとに提出すること。モニタリングには、以下の内容を記載すること。

- (7) 市と合意し実施したモニタリングの状況
- (イ) モニタリングを行った結果発見した事項
- (ウ) 要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況
- (エ) サービス水準未達により影響を受けた機能
- (オ) 要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策

2 調理等業務

(1) 調理業務

業務実施にあたっては、以下の項目に配慮し実施すること。

ア 使用水の安全確保

- (7) 使用水については、「学校環境衛生基準」（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。
- (イ) 使用水に関しては、毎日、始業前、調理中及び調理後に、遊離残留塩素が 0.1 mg/l 以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、使用水残留塩素及び水質検査記録表に記録して、市に報告すること。また、使用に不適な場合には、「学校給食衛生管理基準」に定める措置をとり、速やかに市に連絡すること。

イ 二次汚染の防止

- (7) 献立ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や、各調理担当者の調理室内の作業動線を示した調理作業動線図を作成し、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、市の確認を得ること。
- (イ) エプロンや履物等は、作業区域ごとに用意し、使用後は作業区分ごとに洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておくこと。

ウ 食材の適切な管理等

- (7) 調理作業時は、換気等を十分に行うこと。
- (イ) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- (ウ) プレハブ冷凍庫及び冷蔵庫の庫内温度については、24 時間庫外（冷蔵庫等の外面）に表示するとともに、自動記録装置等により記録すること。
- (エ) 業務工程において異物の混入等、不審な食材を発見した場合は、直ちに市に報告すること。
- (オ) 調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。
- (カ) 調理済み食品を一時保存する場合には、汚染しないよう、また、腐敗しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

エ ボイラー・厨房設備の運転・監視

- (7) ボイラーは作業開始前に運転操作を行うこと。
- (イ) ボイラーに異常が発生した場合は速やかに運転を停止し、市に報告すること。
- (ウ) 調理業務を行いながら、厨房設備の運転・監視を行うこと。
- (エ) 揚げ物機器、焼物機器、冷蔵庫、冷凍庫等のサーモスタットが正確に機能し、適切な温度を維持しているか、また、機器のビス等が取れそうになっていないか、機械の油

が落ちて食材に触れていないか等をチェックすること。

(カ) ボイラーについては業務終了後に点検を行い、業務日誌を作成すること。

オ 提供給食数の指示

(ア) 給食実施の前週水曜日（休日の場合は火曜日以前）までに、市から事業者提供給食数（実数）の指示を行う。

(イ) 中学校給食センターについては、(ア)に加え給食実施月の3週間前までに、市から事業者提供給食数（概数）の指示を行う。

(ウ) 天候、学級閉鎖等による突発的な給食の中止や食数の変更がある場合、提供日前日の12時までに市から事業者提供給食数に指示を行う。

(2) 検食及び保存食の保存業務

ア 検食

「学校給食衛生管理基準」の準拠はもとより、検食においては、提供当日にあらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。なお、同時に市にも同じ検食品を提供するとともに、その写真を撮り、データを市に提出すること。

イ 保存食（調理済み食品）の保存業務

「学校給食衛生管理基準」に従って、保存食（調理済み食品）の保存を行うこと。

(3) 配缶業務

ア 調理済み食品を、食缶へ配食すること。

イ 小袋のジャム、ふりかけ、卓上ソース等は、前日の午前中までには納品されるため、クラスごとに仕分けし、給食の提供までに配送すること。

(4) その他の業務の内容と役割分担

ア 市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

(ア) 献立作成等

献立（食器・食缶・配膳器具の種別に関する事項を含む）は実施月の10日前までに事業者提供給食数に指示を行う。

(イ) 食材調達及び検収

献立・食数に応じて食材（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達し、検収を行う。

(ウ) 給食費の徴収管理

給食費の納入確認、督促などの各種管理を行う。

(エ) 広報・食育業務

a 見学者への対応

本施設では、学校行事における給食センター見学会のほか、一般見学希望者に対して、本施設の説明等を行う。

b 試食会への対応

本施設では、児童・生徒及び一般見学者に対して、給食の試食に対応する。事業者は、市の支援として、後述5に示す食育支援業務を行うこと。また、この食数も踏まえて、実施給食数を事業者に指示する。なお、1日における試食会の食数は、学校への提供数とあわせて最大提供数を超えないものとする。

イ 事業者の業務範囲

事業者は、調理業務の他、以下の業務を行う。

(7) 献立作成支援業務

市の献立作成（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支援・提案を行うこと。

(イ) 食材調達支援業務

市が行う食材調達にあたり、市の指示により発注書の作成補助を行うこと。なお、発注伝票の最終的な確認、発注は市で実施する。

(ウ) 検収補助業務

市が行う検収業務に協力して、以下の検収準備及び補助を行うこと。食材は以下の時刻に納入される。また、市で行う原材料に関する保存食の保存についての作業の補助を行うこと。参考までに、ある日の使用食材の発注量を資料14「使用食材の発注量」に示す。

- a** 積み替え、運搬、開封及び移し替え作業
- b** 数量確認及び計量補助作業
- c** 原材料に関する保存食の保存補助作業

食材の納入時刻（予定）

時刻		食材
前日	午前 9:00 まで	冷凍食品（冷凍液卵を含む）、レトルト食品、缶詰
	午後 1:30 まで※	当日配送される野菜以外の野菜
当日	午前 7:45 まで	カット野菜、もやし
	午前 8:00 まで	こんにゃく、肉類

※給食提供日前日が休日の場合は、給食提供日当日の午前 7:45 までに納入される。

なお、検収補助業務の実施にあたり、従業員等において異物の混入等不審な食材を発見した場合は、直ちに市に報告すること。食材の使用判断については、市の責任において行う。

(I) 調理工程表の提出

事業者は、市からの献立を受領後、一週間分の調理作業工程表及び調理作業動線図を、調理日の2日前（土・日、祝日を除く。）までに市に提出し、確認を受けること。なお、変更がある場合は、調理日の2日前までに変更して提出すること。

(オ) 運營業務に係る会議等への出席

市の行う献立作成会議（学期1回、1～2時間程度、学校栄養職員と事業者で献立内容の検討を行う会議）、献立検討会議（学期1回、1～2時間程度、各学校への献立内容の説明、意見聴取を行う会議）、調理打合せ（週1回、1～2時間程度）及びその他運營業務に係る打合せ等について、調理責任者等、事業者の代表が参加すること。

(カ) 白衣の洗濯

市職員等の白衣等（小学校給食センター：毎日10着程度、中学校給食センター：10着程度。ただし、見学等により突発的に増加することがある。）について、本施設内で洗濯を行うこと。

(キ) 市で行う検査の支援

細菌検査など市が実施する調査及び検査の実施に対して協力すること。

ウ アレルギー対応食の提供

アレルギー対応食の提供は、小学校給食センターのみを対象とする。アレルギー対応食の調理にあたっては、以下の点に留意すること。また、アレルギー対応食の提供を行う児童は、所定の決定基準に基づき市が行う。

(ア) 事業者は、市の指示に基づき、アレルギー対応食を最大1日120食程度調理可能な体制を見込むこと。なお、調理・配缶・配送等にあたっては、アレルギー食対応マニュアルに基づいて行うこと。

(イ) アレルギー対応食の献立については、通常食の献立を基本とした除去食とし、事業者から代替食実施の提案があった場合には、市で協議し、判断する。

(ウ) 除去対象食材は、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（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに）とする。ただし、その他の品目についても、医師の診断書により市が判断する。

(エ) 通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。食器の洗浄に当たっては、洗浄室に専用のシンクを設けて、別個に手洗いすること。

(オ) 調理器具（お玉、フライ返し、パンバサミ等）は、消毒済みで未使用のものを使用すること。

(カ) 事業者が準備するアレルギー食専用のランチジャー等により、学校名、学級名、児童名を表示し、各校の指定場所へ配送するとともに回収を行う。誤って配送することがないように十分に注意すること。

3 衛生管理業務

事業者は、衛生管理体制の整備業務の実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施することとする。なお、実施した結果については市へ報告すること。

(1) 衛生管理体制の整備

ア 事業者による衛生管理体制

- (7) 食品衛生責任者は、学校給食の衛生管理について常に注意を払うとともに、従業員等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- (イ) 食品衛生責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、市の助言を受け、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (ウ) 食品衛生責任者は、従業員等の指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員等との意思疎通等に配慮すること。

イ 従業員等の健康管理

以下の検診等を実施し、従業員等の健康管理の徹底を期すこと。

- (7) 健康診断：年1回以上実施すること。
- (イ) 健康状態の確認：学期1回以上施設責任者が面談等を行うこと。
- (ウ) 検便：長期休業中も含め、毎月2回以上実施すること（赤痢菌、腸チフス菌、パラチフスA菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O-157 の検査を含める。）。なお、必要に応じて、ノロウイルス等についても実施すること。
- (エ) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど、適切な処置をとること。
- (オ) 調理前に、従業員等の健康状態を確認すること。
- (カ) 従業員等が下痢、発熱、嘔吐、外傷、皮膚病等の感染症疾患又はその疑いがある場合は、医師から安全の確認を受けるまで調理作業に従事させないこと。

ウ 従業員等の研修

従業員等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。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際についての研修を行い、従業員全員が等しく受講できるようにすること。

(2) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

本施設における定期衛生検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期等衛生検査」という。）を実施すること。衛生管理の手法としては、HACCPの衛生管理の概念を基礎と

した管理を実施することとし、実施した結果については市へ報告すること。

ア 定期衛生検査

定期衛生検査の実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けること。

- (7) 本件建物及び建築設備等 : 年 1 回
- (イ) 厨房設備及びその取扱い状況 : 年 3 回
- (ウ) 調理員の衛生管理状況及び検食・保存食（調理済食品）の状況 : 年 3 回

イ 臨時衛生検査

伝染病・食中毒発生（の恐れ）があるとき、風水害発生時等に、定期衛生検査の内容を状況に応じて実施すること。実施した結果については、速やかに市へ報告すること。

ウ 日常衛生検査

調理員、厨房設備及びその取り扱い状況等、日常必要な衛生検査項目に関して、毎日点検チェックを行うこと。実施にあたっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けること。

(3) 建物内部及び外周部の衛生管理

ア 建物内部及び外周部について、第 7 の 7 のオ(ク)に示す防虫・防鼠設備の管理を行うこと。

イ 調理作業後の調理室等は、施錠するなど適切な管理を行うこと。

4 洗浄・残菜等処理業務

事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器等について、洗浄及び残菜等の処理を行うこと。

(1) 洗浄業務

食器、食缶、コンテナ等及び厨房設備機器（作業台、シンク、排水設備等）については、文部科学省の「洗浄・消毒マニュアル」に準じた作業を行うこと。

(2) 残菜・廃油処理業務

ア 学校から回収された残菜及び揚げ物に使用した廃油は、市にて処分を行う。事業者は、残菜及び廃油について適切な処理を行った上で、市に引渡しを行うこと。また、ゴミの減量に努めるとともに、より環境負荷の軽減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。

イ 各学校から回収された残菜について、学校ごと、献立の内容ごと（ごはん、果物、各おかず）に計量及び記録を行い、その結果をまとめて、その日のうちに、市に報告すること。参考までに、これまで市で行った残量調査結果を、資料15「残渣量計量結果」に示す。

ウ 廃油は、所定の容器に移し、回収量の記録を行い、その日のうちに、市に報告すること。参考までに、平成21年度の廃油処理の実績を、資料16「廃油処理量」に示す。

エ 学校から回収した残菜は、脱水処理等による減容化を行い、市に引渡しを行うこと。なお、処理に当たり、残菜を非汚染区域に持ち込まないようにすること。

5 広報・食育支援業務

事業者は、市が広報・食育業務として実施する見学の受入、及び試食会の実施について、以下の補助、支援を行うこと。なお、見学と試食会を同日に実施する場合もある。

(1) 見学の受け入れ補助

市で行う児童・生徒見学会及び一般見学会において、事業者は、調理等作業の内容などの説明・引率等に協力すること。なお、協力にあたっては、調理作業等に支障のないように配慮する。見学会の実施時期・内容については、事前に市より連絡を行う。

なお、参考までに近年における中学校給食センター見学者数は以下の通りである。小学校給食センターでは、これらの数を上回ることが予想される。

施設見学件数及び見学者数（中学校給食センター・平成 21 年度）

月日	団体の種別	人数
7月2日	P T A	27
8月19日	生徒	4
9月30日	P T A	25
11月6日	P T A	9

(2) 試食会の実施支援

事業者は、市が行う試食会の実施について以下の支援等を行うこと。なお、試食会は学校での試食会と施設内での試食会の2種類に分類される。

ア 学校での試食会

学校において、保護者等が給食の試食会を行う場合、事業者は以下を実施すること。

- (7) 試食会実施の1ヶ月前（休日の場合はその前日）までに、市から事業者に対象となる学校、提供給食数（概数）、配膳方法等に関する指示を行う。また、試食会実施の前週水曜日（休日の場合は火曜日以前）までに、市から事業者提供給食数（実数）の指示を行う。
- (イ) 献立は試食会実施日に試食会が開催される学校の献立となり、事業者は調理、配送・回収、配膳の各業務を実施する。
- (ウ) 食器等は、通常使用している食器を使用する。
- (エ) 不定期の実施となるため、必要な要員の配置・配送回収の方法・必要な車両の手配・配送経路・ローテーション等を検討すること。

イ 施設内での試食会

施設内において、保護者、児童生徒（学校行事として来訪）、一般市民等が試食会を行う場合、事業者は以下を実施すること。

- (7) 試食会実施の1ヶ月前（休日の場合はその前日）までに、市から提供給食数（概数）、

実施方式（一般試食会またはバイキング給食）、献立、配膳方法等に関する指示を行う。
また、試食会実施の前週水曜日（休日の場合は火曜日以前）までに、市から事業者に提供給食数（実数）の指示を行う。

(イ) 試食会の実施方式は以下に示すとおりとする。

	一般試食会	バイキング給食
実施対象施設	小学校給食センター 中学校給食センター	小学校給食センターのみ
献立	実施施設で当日提供される献立（2献立）の中からいずれか1献立（小学校給食センターの場合は団体に1献立に統一し、中学校給食センターの場合は2献立から事前に選択したものとする）	当日提供される小学校給食センターの献立に特別献立を加える。
食器類	通常使用している食器類	バイキング給食専用食器類
配膳・盛り付け作業等	見学者に応じ盛り付け作業の有無について都度指示を行う	大皿への盛り付け等について、事業者で実施する

(ウ) 不定期の給食提供となるため、必要な要員の配置・ローテーション等を検討すること。

保護者等を対象に行われた過去の試食会の実施状況

(参考・平成21年度の中学校給食センター)

月日	団体の種別	実施場所	人数
4月27日	P T A	学校	20
6月3日	学校関係者	学校	30
6月16日	P T A	学校	35
6月18日	P T A	学校	12
6月30日	P T A	学校	30
7月2日	P T A	施設内	27
9月9日	P T A	施設内	20
9月17日	P T A	学校	15
9月30日	P T A	施設内	25
11月4日	P T A	学校	40
11月6日	P T A	施設内	9
11月18日	P T A	学校	40
12月18日	P T A	学校	15

6 配膳業務

(1) 業務内容

事業者は、以下の業務を行うこと。なお、配膳業務の概要およびこれまでの人員配置等については、資料17「配膳業務の概要」を参照のこと。

- ア** センターから配送され、配膳室へ収納されたコンテナから、食缶等を各指定場所に配膳すること。
- イ** 学校へ直接配送される牛乳、米飯、パン、麺類、デザート等を、各クラスごとに仕分け、食缶等とともに配膳すること。

(2) 基本的考え方

- ア** 作業開始前、作業後には必ず学校に報告すること。
- イ** 配膳室の衛生を保つため、作業開始前及び作業終了後に清掃を行うこと。
- ウ** 作業開始前に配膳室及び小荷物用専用昇降機に解錠を行うとともに、作業終了後は保冷库及び小荷物用専用昇降機の清掃を行った上で施錠すること。
- エ** 給食用物資納入業者から各学校へ直接配送される直送品は、7:00～11:00の間に配送され、学校職員が受け取る。配膳員は、給食の配膳に間に合うように牛乳等は学級ごとに分別し、米飯、パン、麺類、デザート等と一緒に配膳室へ運搬すること。その際、異物の混入、包装の破損、数量の過不足などが適正に納入されているかを確認するとともに、これら直送品に問題がある場合は、速やかに各給食センターに報告すること。
- オ** 配送車から配送されたコンテナを搬入口で受領後、食器類、食缶類は学級別に分別し、配膳室に搬入すること。このとき、配送されたコンテナが当該対象校のものであることを確認するとともに、食缶等については、対象学級のものを確認し、配膳すること。
- カ** 給食終了後、児童・生徒が1階配膳室まで食器類・食缶類をコンテナに返却する。

(3) 対象校の追加・変更

ア 対象校の追加の考え方

本事業では、運営開始後に提供可能食数を超えない範囲で順次単独校方式の学校等を提供対象校に追加することを想定している。このため、提供対象校の追加等に伴う配膳員の増減が発生することに留意すること。

イ 給食提供対象校の通知

市は、次年度の給食提供対象校を、前年度の12月頃に、次年度の給食開始時間及び終了時間を、前年度の3月25日頃までに事業者へ通知する。事業者は、当該通知を受け、必要な配膳員の人員配置を行うこと。なお、これにより事業者の人員体勢が変動する場合は、事業契約書の規定に従うものとする。

7 配送・回収業務

(1) 業務内容

事業者は、本施設及び中学校給食センターから市が指定する学校への配送（配膳室へのコンテナの収納を含む。）及び回収（配膳室から配送車までの積み込みを含む。）を行う。

また、アレルギー対応食については、学校名、学級名、児童名を表示し、各学校の職員室への配送及び回収を行うこと。

これまでの配送先の食数及び配送単位数については、資料2「対象校の児童・生徒数・学級数・職員数」を参照のこと。

(2) 基本的考え方

ア 本施設においては、調理済み食品等が配送途中に塵埃等によって汚染されないよう容器及び配送車の設備の完備に努め、これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。

イ 配送車が調理済み食品の受領及び配送にあたって、汚染がなくかつ適切であることを保証するため、使用前に点検すること。なお、コンテナ格納室については、毎日消毒を行うこと。

ウ コンテナ及び食缶等には、学校、学年及びクラス等を識別できるようにすること。

エ 配送車は週1回以上消毒すること。

(3) 配送・回収時間

ア 食缶については、各学校の給食開始時間のおおよそ45分前までに配送を行い、給食終了後速やかに食器、食缶等の回収を行うこと。なお、給食開始時間及び終了時間は毎年変更される。詳細な配送時間の設定は、毎年度の業務開始までに市と協議して決定すること。資料18に「対象校の給食時間（平成22年度）」を示す。

イ 学校行事その他の理由により、給食開始時間、給食終了時間を変更する場合がある。給食実施日の2日前（土・日、祝日を除く）までに市が変更通知を行なった場合は、対応すること。

(4) 配送・回収計画

ア 配送・回収計画の考え方

本事業では、運営開始後に提供可能食数を超えない範囲で順次単独校方式の学校等を提供対象校に追加することを想定している。このため、提供対象校の追加等に伴う配送・回収計画の見直しが発生することについて留意すること。

イ 配送・回収計画の策定

市は、次年度の給食提供対象校を、前年度の12月頃に、次年度の給食開始時間及び終了時

間を、前年度の3月25日頃までに事業者へ通知する。事業者は、毎年、次年度の事業開始までに配送・回収計画を策定し、配送・回収計画書を作成の上、市の承認を得ること。なお、平成23年度の配送計画については資料19「配送・回収計画[中学校給食センター]」を参考のこと。

ウ 配送・回収経路

- (7) 配送経路については、冬期の積雪等を勘案し無理の生じないものとする。
- (イ) 配送と回収を異なる経路とすることは可能とする。
- (ウ) 同一の配送車で小学校向け給食と中学校向け給食が混在する配送・回収経路を計画することは可能とする。ただし、その際にコンテナの積み卸し等に支障をきたさないこととする。

(5) 業務報告書

消毒作業記録及び運転日報を作成し、市から要請があった場合には速やかに提出すること。