

(仮称) 岡崎市西部学校給食センター整備事業

要 求 水 準 書

令和3年10月22日

岡 崎 市 教 育 委 員 会

目 次

本要求水準書の位置づけ	1
第1 本事業の概要	1
1 本事業の目的	1
2 本事業の基本コンセプト	1
3 遵守すべき法令等	2
4 用語の定義	5
第2 施設整備業務に関する要求水準	6
1 総則	6
2 敷地条件	6
3 施設概要	9
4 設計要求水準	11
5 設計及び建設に関連する業務における共通事項	40
6 事前調査業務及びその関連業務	40
7 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務	41
8 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務	42
9 工事監理業務	45
10 運営備品等調達業務	45
11 近隣対応・対策業務	48
第3 開業準備業務に関する要求水準	50
1 総則	50
2 業務内容	50
第4 維持管理業務に関する要求水準	53
1 総則	53
2 建物維持管理業務	56
3 建築設備維持管理業務	57
4 調理設備維持管理業務	59
5 外構等維持管理業務	59
6 清掃業務	61
7 警備業務	63
8 長期修繕計画策定業務	64
9 その他	65
第5 業務品質の確保に関する要求水準	66
1 業務品質の確保に関する基本的な考え方	66
2 セルフモニタリングの実施	66
3 事業収支計画書及び経営状況の報告	66
4 事業契約書等の提出	66
5 リスク管理体制	67
6 その他	67

【参考資料一覧】

参考資料 1 位置図

参考資料 2 敷地範囲図

参考資料 3 敷地測量図

参考資料 4-1 インフラ現況図（上水道）

参考資料 4-2 インフラ現況図（下水道）

参考資料 5 地盤調査結果

参考資料 6 周辺道路付帯工事関連資料

参考資料 7 道路構造物標準図

参考資料 8 埋蔵文化財試掘調査結果

参考資料 9 たん水防除岡崎鹿乗地区送水路

参考資料 10 洗濯・乾燥室運用方法

参考資料 11 テストキッチン用調理備品等

参考資料 12 3本献立案

参考資料 13 手作り献立例

参考資料 14 食物アレルギー対応食例

参考資料 15 学級数増加見込

参考資料 16 配送校の配膳室の状況（事業者の要望に応じて、別途貸与に供する）

参考資料 17 食材動線図

参考資料 18 人員配置計画

参考資料 19 食器種類サイズ

参考資料 20 現況トラック寸法・コンテナサイズ及び数量

参考資料 21 入荷食材及び作業内容

参考資料 22 4槽シンク吐水口資料

本要求水準書の位置づけ

この要求水準書は、（仮称）岡崎市西部学校給食センター整備事業（以下「本事業」という。）の実施に当たり、岡崎市（以下「市」という。）が事業者に要求するサービスの水準を示すものである。

市は、優先交渉権者選定後、本要求水準書及び事業者提案を踏まえ、事業者及び運営主体となる公益財団法人岡崎市学校給食協会（以下、「給食協会」という）の3者で協議し、詳細仕様について決定する。なお、詳細仕様の協議においては、提案価格の範囲内で調整する。

第1 本事業の概要

1 本事業の目的

現西部学校給食センターは老朽化が進行していることから、市は新たな給食センターの建設を予定している。整備に当たっては、衛生管理水準のさらなる向上や献立の充実、食物アレルギー対応食の提供等、学校給食の質の向上と給食提供環境の抜本的な改善を図ることとする。

本事業は、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（以下「PFI法」という）に基づくものとし、施設整備に係る調査、設計、施工及び維持管理を一体的に実施し、民間事業者の持つ技術力やノウハウを活用することで、財政資金の効率的かつ効果的活用を図り、岡崎市の児童生徒へより良質な給食を提供することを目的とする。

2 本事業の基本コンセプト

(1) （仮称）岡崎市西部学校給食センター整備における基本方針

ア 食事内容の充実 ～児童生徒の実態をふまえた適切な栄養摂取や地場産物を取り入れた学校給食の提供～

- ・学校給食実施基準(学校給食法第8条)及び、本市の小中学生に実施した「児童生徒の食生活実態調査」(平成30年11月)の結果を踏まえ、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、各栄養素をバランス良く適切に摂取できる給食を提供し、健康の保持増進や食に関する指導につなげていきます。
- ・地場産物（岡崎市産、愛知県産）等を活用し、素材を生かした手作り献立を増やします。
- ・地場産物を積極的に使用し、多様な食材を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図ります。
- ・保温・保冷食缶を採用し、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままによる適温給食を提供します。

イ 衛生管理の徹底と効率的な施設運営 ～HACCPの考え方に基づいた衛生管理の徹底～

- ・HACCPの考え方に基づいた学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）による衛生管理を行います。
- ・調理場は温度25℃、湿度80%以下に保つように適切な換気と空調管理をします。
- ・検収責任者が学校給食衛生管理基準に基づいた確実な検収を行います。
- ・食品は適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるようにします。

ウ 食物アレルギー対応食の提供 ～食物アレルギー疾患を有する児童生徒に対する給食の提供～

- ・アレルギー混入などを防止するため、食物アレルギー専用食缶や食物アレルギー対応食専用の調理室を整備し、安全性の高い給食を提供します。
- ・市内で統一した食物アレルギー対応を実施するために、卵及び乳の除去食の提供を行います。
- ・卵及び乳以外に対応品目を増やし、既存学校給食センターへの食物アレルギー対応食の提供も目指します。

エ 食の情報発信 ～食の情報発信機能を活用した食育の推進～

- ・学校給食センターを食育の拠点施設の1つと位置づけ、子どもは基より、保護者や地域の方も活用できるように、研修会、試食会、調理場見学などを実施し、食育の推進に寄与していきます。

オ 災害対応 ～自然災害等に対応する機能の整備～

- ・水害を想定し、2階以上を避難施設として利用できるように整備します(風水害時は屋内、地震時は屋外を想定している)。
- ・大規模災害発生時に、簡易な食事(おにぎり、味噌汁等)を提供します。

3 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たっては、関連する最新の法令等（施行令及び施行規則等を含む。）及び要綱・各種基準等（以下、「関係法令等」という。）を遵守すること。本事業の実施にあたり、遵守すべき関係法令等は以下のとおりである。このほか本事業に関連する法令等を遵守すること。なお、関係法令等に基づく許認可等が必要な場合は、その許認可等を取得しなければならない。

(1) 法令

- 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 学校保健安全法（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 都市計画法（昭和 43 年 法律第 100 号）
- カ 建築基準法（昭和 25 年 法律第 201 号）
- キ 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）
- ク 消防法（昭和 23 年 法律第 186 号）
- ケ 水道法（昭和 32 年 法律第 177 号）
- コ 下水道法（昭和 33 年 法律第 79 号）
- サ 水質汚濁防止法（昭和 45 年 法律第 138 号）
- シ 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年 法律第 117 号）
- ス 大気汚染防止法（昭和 43 年 法律第 97 号）

- セ 騒音規制法（昭和 43 年 法律第 98 号）
- ソ 警備業法（昭和 47 年 法律第 117 号）
- タ 振動規制法（昭和 51 年 法律第 64 号）
- チ 労働安全衛生法（昭和 47 年 法律第 57 号）
- ツ 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）
- テ 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）
- ト 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）
- ナ 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）
- ニ 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）
- ヌ 健康増進法（平成 14 年 法律第 103 号）
- ネ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成 19 年法律第 56 号）
- ノ 土壌汚染対策法（平成 14 年 法律第 53 号）
- ハ 悪臭防止法（昭和 46 年 法律第 91 号）
- ヒ 建設業法（昭和 24 年 法律第 100 号）
- フ 景観法（平成 16 年 法律第 110 号）
- ヘ 道路法（昭和 27 年 法律第 180 号）
- ホ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年 法律第 53 号）
- マ 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年 法律第 19 号）
- ミ 食育基本法（平成 17 年 法律第 63 号）
- ム その他関係法令

(2) 条例

- ア 愛知県建築基準条例（昭和 39 年 愛知県条例第 49 号）
- イ 愛知県人にやさしい街づくりの推進に関する条例（平成 6 年 愛知県条例第 33 号）
- ウ 愛知県屋外広告物条例（昭和 39 年 愛知県条例第 56 号）
- エ 県民の生活環境の保全等に関する条例（平成 15 年 愛知県条例第 7 号）
- オ 美しい愛知づくり条例（平成 18 年 条例第 6 号）
- カ 愛知県自然環境の保全及び緑化の推進に関する条例（昭和 48 年 条例第 37 号）
- キ 愛知県廃棄物の適正な処理の促進に関する条例（平成 15 年 愛知県条例第 2 号）
- ク 岡崎市水と緑・歴史と文化のまちづくり条例（平成 24 年 岡崎市条例第 22 号）
- ケ 岡崎市開発行為の許可等に関する条例（平成 28 年 岡崎市条例第 63 号）
- コ 岡崎市周辺環境に影響を及ぼすおそれのある特定事業の手續及び実施に関する条例（平成 29 年 岡崎市条例第 18 号）
- サ 岡崎市環境基本条例（平成 17 年 岡崎市条例第 139 号）
- シ 岡崎市屋外広告物条例（平成 14 年 岡崎市条例第 57 号）
- ス 岡崎市下水道条例（昭和 36 年 岡崎市条例第 30 号）
- セ 岡崎市水道事業給水条例（昭和 34 年 岡崎市条例第 29 号）
- ソ 岡崎市食品衛生条例（令和 3 年 岡崎市条例第 13 号）
- タ 岡崎市火災予防条例（昭和 37 年 岡崎市条例第 20 号）

チ 岡崎市自然環境保全条例（平成 20 年 条例第 22 号）

ツ その他関係条例

(3) 要綱・各種基準、計画等

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 21 年 文部科学省告示第 61 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 学校給食事業における安全衛生管理要綱（平成 6 年 労働基準局長通知基発第 257 号）

オ 学校環境衛生基準（平成 21 年 文部科学省告示第 60 号）

カ 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）

キ 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）

ク 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）

ケ 構内舗装・排水設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

コ 建築構造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）

サ 建築鉄骨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）

シ 建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ス 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）

セ 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）

ソ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

タ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

チ 電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ツ 機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

テ 建築保全業務共通仕様書（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ト 建築保全業務積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ナ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ニ 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準及び解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ヌ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ネ 官庁施設の環境保全性に関する基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

ノ 学校給食の管理と指導 七訂版（愛知県教育委員会）

ハ 岡崎市景観計画（令和 2 年 3 月）

ヒ 岡崎市緑の基本計画（令和 3 年 3 月）

フ 岡崎市一般廃棄物処理基本計画

ヘ 岡崎市公共建築物等の木材利用の促進に関する基本方針

ホ 生物多様性おかざき戦略

マ 岡崎市地球温暖化対策実行計画（事務事業編）（令和 3 年 4 月）

ミ その他関連要綱及び各種基準

4 用語の定義

(1) 敷地

本事業で対象となる用地全体をいう。

(2) 建物

敷地のうち、屋外施設及び外構を除く建築物をいう。

(3) 外構

敷地のうち、屋外施設及び建築物を除いた部分をいう。

(4) 配送校

本事業における給食配送対象となる小学校及び中学校をいう。

(5) 学校配膳室

本事業において配送対象となる学校に、現状整備されている給食の一時保管場所をいう。

(6) 調理設備

調理設備とは、調理釜、冷蔵庫等動力を用い、設備配管等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機械設備及び平面図等で提示可能な調理に必要な什器（作業台、移動台、戸棚等）、その他調理に使用する機器をいう。

(7) 運営備品等

学校で使用する食器・食缶、配膳器具、コンテナ等の他、給食調理で使用する備品、消耗品に加え、一般エリアで使用する清掃用具、消耗品等、学校給食事業の実施にあたり必要となる全ての備品・消耗品をいう。

(8) 食器・食缶

運営備品等のうち、食器、食缶、アレルギー対応食配食容器、食具等、児童生徒が配膳・喫食で使用する備品をいう。

(9) 事務備品

事業者が調達し、一般エリアで使用する事務机、更衣ロッカー、書棚、ホワイトボード、洗濯機、電子レンジ、映像・音響設備等の調理以外の目的で使用する備品をいう。

(10) 残渣

調理に伴い発生する残渣及び学校から回収された残渣をいう。

第2 施設整備業務に関する要求水準

1 総則

(1) 業務の範囲

- ア 事前調査業務及びその関連業務
- イ 設計業務及びその関連業務
- ウ 建設工事及びその関連業務
- エ 工事監理業務
- オ 運営備品等調達業務
- カ 近隣対応・対策業務

(2) 施設整備業務における基本的な考え方

- ア 「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」（以下「衛生基準」という。）を遵守するとともに、食材の搬入から調理、配送・回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務における HACCP の考え方に基づく衛生管理の徹底と作業の効率性、良好な作業環境づくりを念頭に整備を行う。
- イ 調理設備等の導入に当たっては、市が作成する献立に対応可能で、約 8,000 食の調理が安全、確実、衛生的、効率的に行えるよう十分考慮する。
- ウ 災害発生時に極力被害を受けない堅固な施設とするとともに、一部のライフラインが停止した際にも非常食の調理等が可能となるような調理設備の導入に配慮する。
- エ ライフサイクルコストの低減や、将来における修繕、更新、部分的な室用途の変更等に対応可能なフレキシビリティの高い仕様の採用等経済性に配慮する。
- オ 2050 年カーボンニュートラルの実現に向け、省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用による ZEB (Net Zero Energy Building) を指向することで環境負荷の低減を図ると共に、周辺環境の保全に配慮する。
- カ 地域の自然、歴史、くらし等の景観特性を踏まえて、良好な景観の形成に寄与する計画とする。
- キ 防虫、防鼠等の対策を講じる。
- ク 工事に伴う騒音、振動、土埃等を最小に抑えるため、定量化によるモニタリング等を実施するとともに近隣トラブルや事故防止のための対策を講じる。
- ケ 施設建設に係る負担金・手数料等の費用については、事業者の負担とする。

2 敷地条件

（仮称）岡崎市西部学校給食センター（以下「給食センター」という。）事業用地の敷地条件は、下記による。

なお、これらは主な条件のみを示した参考扱いとし、敷地に関する規制内容や敷地周辺のインフラ整備状況の詳細については、本事業を実施する事業者にて適宜確認等を行うこと。

(1) 事業用地

岡崎市筒針町字池田 87-1 他 16 筆。参考資料 1 「位置図」を参照のこと。

(2) 敷地面積

敷地面積 9,687 m²(予定)

参考資料 2「敷地範囲図」及び参考資料 3「敷地測量図」を参照のこと。

(3) 周辺道路状況

接道状況：北側 幅員約 8 m 市道筒針池田 5 号線
西側 幅員約 2 m 市道筒針池田 12 号線
南側 幅員約 4 m 市道筒針 12 号線
東側 幅員約 12m 市道渡東牧内線

(4) 地域・地区

- ア 市街化調整区域
- イ 建蔽率：60%、容積率：200%

(5) インフラ整備状況

インフラの引込位置等は事業者の提案によるものとし、市及びエネルギー提供事業者等の関係者と協議の上決定する。なお、接続整備に要する費用については、事業者の負担とする。

- ア 上水道：敷地周囲の道路に敷設されている（宅内引込管なし）（参考資料 4-1 参照）。
- イ 下水道：敷地北側及び南側道路に敷設されている（宅内引込管なし）（参考資料 4-2 参照）。
- ウ 雨水排水：敷地西側に排水路がある。
- エ ガス：敷地北側道路に低圧管が敷設されている。
- オ 電気：敷地東側に電柱が整備されている。なお、当該電柱は本敷地内に整備されているため、移設する場合は関係者と協議の上、事業者負担により実施する。

(6) 地盤状況

参考資料 5「地盤調査結果」を参照のこと。なお、本事業用地は、「南海トラフ地震被害予測調査報告書（平成 27 年）岡崎市」において、南海トラフ巨大地震時の最大震度や液状化リスクが予想されている。

(7) 埋蔵文化財関係

- ア 包蔵地登録：あり（池田遺跡）
- イ 本事業の施行に関し、市は文化財保護法第 94 条に基づく通知を行う。その結果、埋蔵文化財の保護上必要がある場合に、事業者は発掘調査等により記録保存を行う等、適切な処置を講ずることとする。
- ウ 市は本事業に並行して埋蔵文化財の試掘調査を実施する。当該調査結果より埋蔵文化財の存在が確認された場合は、その結果を要求水準書参考資料 8「埋蔵文化財試掘調査結果」に示す。施設の配置計画検討の際は当該参考資料を参考にするとともに、事前に所管部署と協議の上、可能な限り工事工程に影響のない計画とすること。なお、事業者が提案する建物の設計上、本調査（令和 4 年度での実施を予定）が必要になった場合、造成工事等の工事工

程に影響する可能性がある。ただし、この場合の事業遅延リスクは、原則として市のリスクとする。

(8) その他

ア 敷地北側及び南側道路には農業用送水管及びパイプラインが埋設されているため、建物等の設計にあたってはその影響に特に配慮する。

イ 敷地北側及び南側に住宅が近接している。給食センター供用開始後の臭気、騒音及び振動の影響を防止するように配慮した計画とする。

3 施設概要

(1) 施設の種類

小学校・中学校給食の調理・配送等を行う共同調理場

(2) 供給能力

ア 供給能力

約 8,000 食／日程度（食物アレルギー対応食を含む）。

※食物アレルギー対応食は、最大 120 食／日程度を予定している。

イ 配送校

配送校並びにその学級数及び児童生徒・職員数の令和 3 年度実績値及び事業開始初年度（令和 6 年度）の推計値は、表Ⅱ－1 及び表Ⅱ－2 のとおりである。なお、市は、事業期間中に配送対象校の組み換えを行う場合がある。

表Ⅱ－1 現西部学校給食センターにおける学級数及び児童生徒・職員数（令和 3 年度）

No.	学校名	学級数	うち特別支援学級	児童生徒数	教職員数	合計食数
小学校	1 梅 園	29	5	783	40	823
	2 六 名	33	3	990	48	1,038
	3 矢 作 東	26	5	680	37	717
	4 矢 作 北	30	5	781	40	821
	5 矢 作 西	17	4	342	27	369
	6 矢 作 南	30	5	813	42	855
	7 城 南	21	6	471	33	504
	8 北 野	22	3	555	30	585
小計		208	36	5,415	297	5,712
中学校	9 矢 作	25	5	674	49	723
	10 矢 作 北	29	5	870	54	924
小計		54	10	1,544	103	1,647
センター職員・調理員						37
梅園・広幡・矢作こども園						486
合計		262	46	6,959	400	7,882

※令和 3 年 9 月より、こども園が民間調理会社給食へ変更する予定のため、こども園への給食の提供がなくなり、六ツ美北中学校が西部学校給食センター管轄となる。

表Ⅱ－２ 配送校及び令和６年度予測による学級数及び児童生徒・職員数

No.	学校名	学級数	うち特別支援学級	児童生徒数	教職員数	合計食数
小学校	1 梅 園	29	5	767	40	807
	2 六 名	33	3	970	48	1,018
	3 矢 作 東	26	5	666	37	703
	4 矢 作 北	30	5	765	40	805
	5 矢 作 西	17	4	335	27	362
	6 矢 作 南	30	5	796	42	838
	7 城 南	21	6	461	33	494
	8 北 野	22	3	544	30	574
小計		208	36	5,304	297	5,601
中学校	9 矢 作	25	5	660	49	709
	10 矢 作 北	29	5	852	54	906
	11 六 ツ 美 北	22	4	750	52	802
小計		76	14	2,262	155	2,417
センター職員・調理員						37
合計		284	50	7,566	452	8,055

※食缶等の算定上、特別支援学級は、学級数に関係なく各校1学級とみなすこと。

※学級数には、職員室が1学級として含まれている。

(3) 献立形態等

給食：3献立制

ア 各栄養素をバランス良く適切に摂取できるよう、日々の献立形態は、主食、主菜、副菜、汁物、果物・デザート等を組み合わせた献立内容とする。

イ 多様な献立を提供するため、揚物機、スチームコンベクションオーブン等調理設備を効率的に稼働する。

ウ 小学校、中学校の各食数、配送時間等に配慮して3グループ作り、献立実施日をずらすことで3献立制を実施し、調理後2時間以内の喫食を確実にいき、食中毒の防止に努める。

(4) 衛生管理

ア 安全な給食を提供するため、HACCPの考え方に基づいた衛生管理の徹底を図る。

イ 調理後2時間以内に喫食できるよう、適正な調理能力を持った調理設備を導入する。

(5) 食物アレルギー対応

ア 卵、乳の食物アレルギー疾患等を持つ児童生徒には、アレルギー対応調理室で調理した対応食を提供する。

イ センター稼働後、市は、食物アレルギー疾患等を有する児童生徒数の推移を鑑みながら、給食の提供内容（除去食品目の追加や代替食の対応等）について検討する。

ウ 将来的に、除去品目は、特定原材料7品目の除去に拡大することを予定している（ただし、

そば・落花生は使用しない。

(6) 地場産物を活用した手作り給食の実施

ア 児童生徒が地域の食や食文化等について理解を深められるよう地場産物を積極的に活用し、素材を生かした岡崎の味を創出する。

イ 多種類の食材が使用できるよう、納入方法等に配慮し、荷受室、野菜前処理室、下処理室を整備する。

(7) 浸水リスクへの対応

本事業用地は、「岡崎市水害対応ガイドブック（令和3年3月）」において、矢作川氾濫時の浸水想定区域に指定されている。施設計画においては浸水対策を施すと共に、近隣住民の近隣退避場所としての機能を設ける。

(8) 供用開始日

令和6年8月末（予定）

なお、市が決定する当該年度の夏季休業期間に応じて変更となる場合がある。

4 設計要求水準

(1) 建築計画における基本的要件

ア ゾーニング計画

(ア) 敷地内ゾーニング計画

- a 敷地への車両出入口は市道渡東牧内線とする。
- b 建物敷地の施設配置は、建物、車両、除害施設（場内からの排水を処理するために岡崎市下水道条例に基づき設置する施設をいう。以下同じ。）等から発生する臭気、騒音等による近隣への影響が最小となるよう配慮する。
- c 災害発生時に敷地内の状況を確認しやすい計画とする。特に事務所機能は、敷地入口からの避難者の状況等を視認できる配置とする。
- d 景観に配慮した施設配置とする。周辺環境や立地特性との調和を図るため、建物の配置や高さを工夫する。
- e 「矢作川氾濫時の浸水想定区域」に指定されているため、主要機械室・電気室等の浸水リスク低減に配慮する。
- f 太陽光発電システムの設置に当たっては反射光の影響に留意する。

(イ) 施設内ゾーニング計画

- a 一般エリアと給食エリアの明確な区分を行う。
- b 検収及び下処理が十分作業できる広さを確保する。
- c 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し、これらを壁で完全に分離する構造（ただし、各諸室間の視認性を確保できるように窓を設置する、食材の受け渡しが可能になるパススルー設備等の工夫が必要）とするなど、衛生基準を遵守したゾーニングとする。
- d 給食エリアの各ゾーンについては、給食調理の流れ及び食品の流れが一方向となる

配置を行い、大きく「荷受・検収・下処理ゾーン」、「調理ゾーン」、「洗浄ゾーン」、「配送・コンテナプールゾーン」に分けた平面計画とする。各ゾーン内では、作業区分ごとに部屋を区分けするものとする。

- e 食材の搬入口は、交差汚染防止のため、肉魚、卵類の汚染度が高い食品とそれ以外の野菜果物類等の最低2箇所を設置し、納入時及び納入後の相互汚染を防止する構造とする。
- f 配送・回収側搬出入口は、配送・回送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ゾーン、配送・コンテナプールゾーンのレイアウトとする。
- g 給食エリアにおける動線は衛生基準に従い、食品が汚染作業区域から非汚染作業区域へと調理工程に従って流れるようにする。また、調理員が汚染作業区域及び非汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、当該前室で、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、手指を洗浄、消毒するものとする。
- h 各諸室の出入口は、人が通るときだけ開閉できる自動扉の設置や十分な幅員の確保等の作業性に配慮するものとする。
- i 施設見学について、煮炊き調理室を目視見学できる構造とする。これ以外の調理室については会議室よりライブカメラなどを活用して作業風景が見えるものとする。

イ 平面計画・断面計画

- (ア) ドライシステムを採用する。
- (イ) 主要諸室及びその区域区分は、表Ⅱ-3のとおり予定している。
- (ウ) 各諸室間の視認性を確保できるように窓を設置する等の工夫を施す。なお、下処理室及び各調理室については、腰高から上部は視認可能な区画にするなど隣室の作業状況を容易に確認できる構造とする。
- (エ) 各諸室の出入口は、自動扉を設置し、適切な間口の確保等により衛生面や作業の効率性に配慮する。
- (オ) 給食エリアの各作業区域の境界は、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチ又はパススルー冷蔵室等で衛生的に受け渡しされるレイアウトとする。
- (カ) 給食エリアの各作業区域においては、隔壁、扉又は床面の色別表示等により相互汚染の防止に配慮する。
- (キ) 調理員の良好な作業環境に配慮する。特に新型コロナウイルス感染症等への対策として、可能な限りの範囲で機械による自動化を採用するなど密を避ける計画とするとともに、換気計画にも配慮する。
- (ク) 調理場内に結露が発生しないよう、設備計画等と併せた計画とする。

表Ⅱ-3 主要諸室区域区分

区域区分		諸 室 等
一般 エリア	市及び給食協会 専用部分	職員用事務室、職員用更衣室、職員用トイレ、倉庫 等
	共用部分	玄関、来客用トイレ、多目的トイレ、廊下、見学コーナー、会議室、テストキッチン、災害用備蓄倉庫 等

	事業者 専用部分	事務室、機械室、電気室、ボイラー室 等
給食 エリア	汚染作業 区域	【荷受・検収・下処理ゾーン】 荷受室、検収室、野菜前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計 量室、冷蔵室、冷凍室、野菜・果物下処理室、肉・魚・卵下処 理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、ゴミ庫、油庫 等 【洗浄ゾーン】 食器具・食缶等（コンテナ）回収前室、洗浄室、残渣庫、重汚 染物洗浄室 等
	非汚染 作業区域	【調理ゾーン】 野菜等上処理室、果実類切裁室、添加物室、手作り準備室、揚 物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、食物 アレルギー専用調理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室 等 【配送・コンテナプールゾーン】 配送前室、コンテナ室 等
	その他の区域	休憩室、食堂、配膳室、洗濯・乾燥室、汚染作業区域前室、非 汚染作業区域前室、調理員用トイレ、調理員用更衣室、倉庫、 配送車運転手控室 等

ウ 仕上げ計画

(ア) 全般

- a 周辺環境と調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画し維持管理にも留意した施設とする。
- b 日常の清掃、点検、保守作業等の維持管理業務が効率的かつ安全に行えるよう配慮した施設とする。また、将来的な調理設備等の更新も配慮した施設とする。
- c 仕上げ選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」（最新版）に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とする。
- d 使用材料は、「学校環境衛生基準」に準拠し、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。
- e 景観に配慮した意匠、素材、色彩とする。
- f 岡崎市公共建築物等の木材利用の促進に関する基本方針に特に留意して計画する。

(イ) 外部仕上げ

- a 鳥類・鼠類及び昆虫類の侵入及び住み着きを防ぐ構造とする。
- b 搬出入を行う荷受・配送・回収口にはシャッターを設け、配送口にはドックシェルターを設ける。

(ウ) 内部仕上げ

- a 床は、不浸透性、耐磨耗性、耐薬品性で、防滑で清掃が容易に行える塗床構造以上のものとする。給食エリアは、ドライ仕様とする。
- b 天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とする。なお、コンテナやカート等が衝突することで壁面や扉等に損傷のおそれがある諸室は、必要な高さまでステンレス板や出隅キャップで保護する等、必要な対策を講じる。なお、非汚染作業区域の天井・内壁は、化粧ケイカル板等の表面塗膜の剥離

等が起こらない十分な強度を有する材料を用いること。汚染作業区域の天井・内壁も、上記の仕上げとすることが望ましいが、塗装仕上げとする場合には、塗装の剥落のない下地と塗装仕上げを採用する。

- c 給食・調理エリアの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。
- d 高架取付の設備、窓枠等は、塵埃の溜まらない構造とする。
- e 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。
- f 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとする。
- g ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮する。

(エ) 室内空気

- a 建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意する。
- b 建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認する。なお、濃度測定の対象室は給食エリア全体及び一般エリアの非居室は除く全てとする。

エ 外構計画

(ア) 全般

- a 外構設計にあたっては、敷地形状を考慮し有効な構内道路や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮する。
- b 矢作川氾濫時の浸水リスクへの対応として、地盤の嵩上等により建物1階の床レベルが前面道路+2,000mm以上となる計画とする。また、道路からのスロープ勾配及び路盤強度を適切に計画する。
- c 敷地周辺の交通安全の確保を目的とし、敷地の北西角及び南西角には隅切りを設けることで、周辺道路への見晴らしを確保する。

(イ) 建物敷地境界

- a 出入口には、門扉（レール等を含む。）を設置する。
- b 外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置する。
- c 門扉及びフェンスは、耐久性や美観に配慮する。
- d 前面道路の交通に影響が少なくなるよう配慮する。
- e 門扉脇には郵便受けを設置する。

(ウ) 構内道路・駐車場等

- a 構内道路は、車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とする。
- b 透水性の舗装を使用するなど雨水流出量の抑制を図る。
- c 車両の通行及び歩行者の安全確保のため、必要な路面表示を設け、必要に応じ歩道を設置する。
- d 敷地内には、最低限、公用・来客用の計50台以上の駐車場を設けるとともに、配送車両5台及び大型バス1台以上の駐車スペースを確保する。また、調理員の利用を基本とする駐輪場を計10台分計画する。なお、配送車両用駐車場は、荷受口の業務中の停車スペースと兼用しない。

- e 来客用駐車場のうち1台は身障者用駐車スペースを確保し、身障者用の表示を行う。
 - f 配送車両の駐車スペースは、配送・回収が円滑に行える位置に確保する。
 - g 「岡崎市総合雨水対策計画」に基づき、貯留設備や浸透性の舗装、浸透側溝、浸透樹等を使用するなど雨水流出量の制御を図る。
- (エ) 配送車両車庫及び洗車スペース
- a 配送車両の車庫の設置は、事業者の提案による。
 - b 配送車両洗車スペースを設け、必要数の水栓を適宜配置する。また、洗車排水は、各種基準に適合する排水処理が可能となるよう適切に計画する。
- (オ) 給水設備
- a 北側道路の給水本管より引込む計画とする。
 - b 給水方式は受水槽＋加圧ポンプ給水方式とする。
 - c 受水槽は清掃時の断水を防ぐ計画とする。また給水圧が変動しないようインバータ方式とする。さらに受水槽内の残留塩素低下防止対策として水位制御を行う計画とする。
 - d 建物内供給配管はSUS配管（ネジ接合・フランジ接合）を採用する計画とする。
 - e 災害時等の断水時対応として、受水槽取水口に緊急遮断弁を設け漏水対策を行う。
 - f 4槽シンクの蛇口は、吐水口仕様（槽内に吐出口がある仕様）とする。
- (カ) 排水設備
- a 建物内では給食系統排水と一般系統排水を分けて計画する。
 - b 給食系統排水には除害設備を設け下水道排水基準を守る計画とする。
 - c 排水は敷地北側道路に敷設の下水本管へ放流を行う計画とする。
 - d 雨水排水は、雨水流出抑制施設を設置し、流出抑制を図った計画とする。
 - e 雨水流出抑制施設は、敷地利用上の制約とならない位置に設置する。
- (キ) 電気設備
- 敷地内に開閉器等を設置し地中埋設で引き込み、本施設に設置する受変電設備へ地中埋設にて高圧電力の供給を行う計画とする。
- (ク) 植栽
- a 敷地面積の5%の緑化を施す。
 - b 住宅地域への緩衝帯としての役割を持たせるため、敷地特性を踏まえ緑地を配置する。
 - c メンテナンス性、害虫等の発生、清掃性に配慮した植栽選定を行う。
 - d 生物多様性の保全に配慮し、可能な限り地域の在来種を選定する。
- (ケ) 屋外燃料貯蔵庫
- 設置する場合は、危険物の貯蔵に関する基準に基づく仕様とする。
- (コ) 屋外照明
- a 災害時の避難誘導が可能な計画とすると共に照明による近隣に及ぼす影響の最小化を図る。
 - b 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。
- (サ) 防火水槽
- 「岡崎市開発行為に係る消防水利の指導基準」に基づき、敷地内に防火水槽を設置する。

(シ) 館銘板

- a 敷地外からも、施設名がわかるような位置に館銘板を設置する。
- b 設置場所、大きさ、箇所数、デザイン等は、事業者の提案によるが、景観との調和を図る。

オ 付帯工事

本事業の付帯工事として、敷地外部の西側道路及び南側道路の拡幅等整備を行う。整備対象範囲及び整備内容は参考資料6「周辺道路付帯工事関連資料」に示すとおりであり、整備仕様は、参考資料7「道路構造物標準図」を基本とし、具体的な内容は関係部局と協議の上決定する。工事に必要な調査、関係機関との協議を行い、工事を行う。なお、工事に伴い電柱等の移設が伴う場合には事業者が対応する。

(2) 構造計画における基本的要件

ア 構造計画の考え方

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

イ 施設の性能

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

(ア) 構造体耐震安全性

施設の構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のⅡ類とする。

(イ) 非構造部材耐震安全性能の分類

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

(ウ) 設備の耐震対策

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

ウ 施設の耐久性に関する性能

- (ア) 施設の性格上、耐用年数を40年程度とする。
- (イ) 事業期間終了後も引き続き施設を使用することに配慮し、寿命の長い材質の資材、部材、機器を選定する。
- (ウ) 非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等を選定し、更新性、メンテナンス性及び保全性を十分考慮する。
- (エ) 事業期間内においては、市による修繕（大規模修繕を含む）を予定していないため、事業者は、その点も踏まえた計画とする。

(3) 設備計画における基本的要件

ZEB 指向や、LCC 及び LCC0.2 削減等の基本コンセプトを踏まえ、効果的な設備計画を提案すること。なお、詳細な整備内容は設計段階で市と協議の上決定するが、インフラの契約プランに応じたコスト検証等を含め、費用対効果の高い計画を提案すること。

ア 電気設備

(ア) 一般事項

- a 更新性、メンテナンス性を考慮する。
- b 市及び給食協会職員用事務室及び事業者用事務室に集中管理パネル（電灯等の一括入切が可能なもの）を設置し、一括管理を行う。
- c 環境に配慮した資材の採用等を行う。
- d 再生可能エネルギーの活用を踏まえた計画とする。
- e 自然採光の取り入れや照度センサーによる照明制御を行う等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とする。
- f 「岡崎市グリーン調達方針」に準拠するとともに、省エネルギー手法を採用する。
- g 「矢作川氾濫時の浸水想定区域」に指定されているため、浸水リスクを低減させるため主要機械室、電気室等を 2 階に設置する。

(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。なお、これらについては業務に必要な配置に配慮するとともに十分な数を確保する。非常照明、誘導灯等は、関連法令等に基づき設置する。
- (b) 非常照明等も含め、全ての照明器具は LED 型照明器具を採用する。なお、食材の色調判断等で LED 型照明器具が適切でない場合は、その他の省エネルギー型照明器具を採用する。
- (c) 照明器具は、ほこりが付着しにくいものとするなど衛生面に配慮して器具を選定する。
- (d) 調理に関する諸室（下処理室、調理室、和え物調理室及び洗浄室など）、事務室等の執務諸室は 750 ルクス以上を得ることができる照明設備とする。
- (e) その他の諸室、トイレ及び廊下等においては、機能上必要十分な照度を確保する。
- (f) 調理に関する諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
- (g) 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のある器具とする。
- (h) 高所にある器具に関しては、交換等が容易に可能となる計画とする。
- (i) 水を扱う諸室に設置するコンセント設備については漏電対策に十分留意する。
- (j) 調理場内の移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置する。
- (k) JIS 規格、建築基準法に基づき、必要に応じて雷保護設備を設置すること。

b 電源設備

- (a) 施設全体の電気・ガス・水道などエネルギー消費量使用電力量を容易に目視確認できるよう、メーターの設置を行い、電力デマンド監視を行うと共に、モニターを設置し、エネルギー消費量の「見える化」を行う（一般エリアと調理エリアのエネルギー消費量を常時、積算値、グラフなどで監視できるように計画する）。
 - (b) 商用電力停電対策として、本要求水準書で求める炊き出し作業が最低限行うことができる保安用自家発電設備を設置する。
 - (c) 防災用非常電源は関連法令等に基づき設置することとし、設置箇所数は事業者提案による。
 - (d) 電気室や防災用非常電源等は、災害時においても機能を維持できる場所に設置する。
 - (e) 将来的な設備の増設に備え、予備配管を適切に計画する。
- c 通信・情報設備
- (a) 外線電話を導入する。なお、市及び給食協会職員用事務室には電話2回線及びFAX1回線を確保する。
 - (b) 諸室（給食エリア内の諸室等も含む）には、直接通話が可能な内線電話（又はインターホン設備）を導入する。
 - (c) 荷受口にインターホン設備を設置し、搬入業者が室内（検収室及び職員用事務室）の検収担当者と連携が取れる計画とする。
 - (d) 市及び給食協会職員用事務室、事業者用事務室、会議室及び小会議室にインターネットの閲覧等が可能な情報コンセントの設置及び配管配線工事を行う。
 - (e) 市及び給食協会職員用事務室には、別途市の負担により市イントラネットシステムを導入する可能性があるため、(d)とは別に施設内の配管工事を行い、ルートを確認する。
 - (f) ネットワークは給食協会用、事業者用、一般のインターネットの3回線を想定している。
 - (g) 給食センターの各エリアにおいて、給食協会用ネットワーク及び一般のインターネットで、無線LANサービス（Wi-Fi）が利用できる環境を整備する。
 - (h) 通信・情報技術の革新に対応して、配線敷設替えの容易な計画とする。
- d 情報表示設備
- (a) 原則電波時計方式の時刻表示装置を設けることとするが、電波の受信状態等で設置不可能な場合は、他の方式とする。設置場所は市及び給食協会職員用事務室、一般エリアの必要箇所及び給食エリア内で作業を行う各室・スペース・ライン（ただし、冷蔵室、倉庫類を除く。）、荷受室並びに外部4箇所（玄関、食材搬入トラックヤード、配送トラックヤード、回収トラックヤードの各々の付近）とする。
 - (b) 時刻表示装置は、適切な方法により自動補正を行い、正確な時刻を表示可能なものとする。
 - (c) 時計は、保守性を考慮した適切な回線数を有するものとし、プログラムタイマー、電子チャイム等の必要な機能を有するものとする。
 - (d) 時計は時刻が容易に確認できる形式及び大きさとし、設置場所に応じた意匠性を有するものとする。

- e 拡声設備
 - (a) 調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行う。
 - (b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
 - (c) 洗浄室などは機器の騒音に配慮したものとする。
- 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。
 - (b) トイレには緊急呼出用の押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報並びに市及び給食協会職員用事務室及び事業者用事務室にて発報が行われる計画とする。
- g テレビ共同受信設備
執務諸室など必要箇所にテレビ共聴用アウトレットを設置する。
- h 機械警備設備
施設の安全確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的に、機械警備設備を導入する。
- i 監視カメラ設備
 - (a) 防犯性を考慮し、施設出入口、施設内建物周囲、建物出入口等にカメラの設置を行い、自動録画可能なシステムを導入する。なお、自動録画の仕様は、画質：標準48kB、録画レート：2 ips、録画日数31日程度以上とする。また、設置位置に応じて視野角を広くする等、街頭防犯カメラとして機能する設備を選定する。
 - (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場所にカメラの設置を行い、市及び給食協会職員用事務室にモニターを設置する。
 - (c) 見学者がカメラを通じて会議室で見学可能な計画とする。
- j 発電設備等
 - (a) 太陽光発電システムや再生可能エネルギー設備を導入するものとし、仕様規模、発電した電力の活用方法は事業者の提案による。
 - (b) 緊急地震速報装置の設置を計画する。

イ 機械設備

- (ア) 一般事項
 - a 周辺環境及び地球環境に配慮した計画とする。
 - b 省エネルギー、省資源を考慮した設備とする。
 - c 将来の修繕・更新に対応した仕様・工法を採用し、メンテナンスや搬出入ルートを考慮した計画とする。
 - d 法令等を遵守し、環境に配慮した水質基準を確保する排水処理設備とする。
- (イ) 設備項目
 - a 換気・空調設備
 - (a) 調理場は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、万一結露が発生した場合には、結露水が落下して衛生管理面に支障をきたすことのないような対策を講じる。また、調理場内を温度 25℃以下、湿度 80%以下の条件を満たすよう、適切な給気・排気・空調設備を備えること。

- (b) 給食エリアの各作業区域において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を設ける。
 - (c) 給食エリアの各作業区域においては、清浄な空気を十分に供給する能力を有する空調及び換気設備を設ける。
 - (d) 外気を取り込む換気口には、害虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備える。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造とする。
 - (e) 空調及び換気給排気口は結露対策を施す。
 - (f) 熱源利用機器付近では作業環境に配慮し、熱源利用機器稼働時においても調理場内を温度 25℃以下、湿度 80%以下とする。なお時期や諸室により当該規定を確保できないことがないよう、空調計画に十分配慮する。
 - (g) 各諸室に操作リモコン・スイッチ類を設置するとともに、管理面に配慮し、市及び給食協会職員用事務室及び事業者用事務室での集中管理を可能とする。なお、各室の温度・湿度、汚染・非汚染区域間の室圧、および汚染・非汚染区域系統の空調機のフィルター差圧を常時表示し監視する。
 - (h) 洗浄室、調理室など特に暑さ対策が必要な諸室は、吹き出し口にパンカーラーを用いるなど、局所空調が可能となるよう配慮する。
 - (i) 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、室圧・フィルター差圧を常時管理するとともに設備間のインターロックを考慮して設置する。
 - (j) 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、ダクト内部に粉じんが留まらない構造とする。なお、室内露出の換気ダクトは外面に粉じんが溜まらない構造とする。
 - (k) 給食エリアから発生する臭気が近隣に及ぼす影響がないように排気口に高性能脱臭装置を設けるなど周辺環境に十分配慮した設備を導入する。
 - (l) 一般エリアの空調・換気システムは建築基準法に準拠するものとし、法規上の外気を確実に取り入れ、室内湿度条件を満足する構造とする。
- b 給水・給湯設備
- (a) 飲料水の供給及び 40～50℃程度の給湯ができる設備を、適切に配置する。なお、消毒や洗浄機での給湯も想定し、80℃以上の熱湯が供給できる設備を必要に応じて適宜配置する。
 - (b) 給水・給湯配管については防錆に配慮し、ステンレス管を用いネジ接合とする。地震の際にも、配管内の水が流出しない措置をとる。
 - (c) 結露水等の発生リスクがある配管等は、断熱被覆を行うなど水滴による製品ラインの汚染防止措置を採る。
 - (d) 受水槽は、ステンレス製とし、かつ密閉構造で、内部は清掃が容易で、かつ施錠のできる構造とする。地震の際にも、水槽内の水が流出しないよう緊急遮断弁設置等の措置をとる。
 - (e) 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンク底部に設ける。
 - (f) 受水槽を建物とは分離して設置することも可とするが、災害用給水蛇口の設置等を想定した場所とする。

- (g) 調理以外の用途で飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にする。なお、地下水は使用しない。
 - (h) 殺菌のため塩素を添加する必要がある場合は、蛇口で0.1 mg/L以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備える。
 - (i) 下処理室及び煮炊調理室には、調理で使用する沸騰水を使用可能な設備を備える。なお、備え付けの蛇口等から給湯できる構造とし、調理員の安全性に十分配慮した計画とする。
- c 熱源設備
- 導入する熱源設備及び機器等は事業者の提案による。ただし、災害対策用移動式回転釜の熱源としてLPガスを設置する。
- d 排水設備
- (a) 調理室内の排水を場外に排出する配管は、必要に応じてグリストラップを介して、除害施設に接続する。この場合、排水の逆流を防止するため、十分な段差をつける。また、グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水、塵埃等が流入しない構造とする。
 - (b) 汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする。
 - (c) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とする。なお、蒸気の場合、衛生面に支障がないと判断される場合には再利用も可とする。
 - (d) 除害施設は建物と分離して設ける。設置場所は、施設出入口付近への設置を避けるとともに、維持管理作業時等に配送車両の通行の妨げとならない場所とする。さらに、脱臭設備を設けるなど、敷地境界の臭気指数が岡崎市臭気指数規制に基づく規制基準を超過することがないように悪臭の漏出を防止するとともに、騒音の発生防止に努める。
 - (e) ボイラー室からの排水系統は高温にも耐えられる配管とする。
 - (f) 汚水と雑排水は別系統とする。
- e 衛生設備
- (a) 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理員の数を考慮した手洗い設備(鏡付き)を設置する。なお、一般エリアも同様に利用者数を考慮した台数を設置する。
 - (b) 手洗い設備は、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応したものを設置する。また、手洗い設備設置箇所は石鹸、消毒、ペーパータオル、ゴミ箱を完備するものとし、具体的な仕様や個数等は、協議の上決定する。
 - (c) 衛生器具は、誰もが使いやすいこと。また節水型の器具を採用する。
 - (d) 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。
- f 昇降機設備
- (a) 障がい者や試食会参加者が利用するエレベーターを設置する。

(b) 給食エリアと試食会を行う会議室が同一フロアにない場合は、給食エリアから給食等を運搬しやすい場所に小荷物昇降機を設置する。設置する場合は清浄度区分に留意する。

(c) 災害用備蓄倉庫を2階に設ける場合、移動式回転釜の移動に配慮した大きさとする。

g 消火設備

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

ウ その他

(ア) 防鼠・防虫設備

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

b 吸気口及び排気口および排水側溝にはSUS製防虫ネットを備え、その防虫ネットは、格子幅1.5mm以下のものとする。

(イ) 収納設備

a 給食エリア内の各種収納設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質とする。

b 靴、エプロン、爪ブラシが殺菌できる収納設備を設ける。

c エプロンや履物等の交換を考慮し、必要な諸室にはエプロンを衛生的に収納・保管できる仕様・設備を整える。

(4) 災害リスクへの対応

ア 浸水リスクへの対応

(ア) 矢作川流域に150年に一度の確率で降る大雨により想定される浸水に対しては、浸水対策を確実なものとするため、前面道路+2,000mmを水防ラインに定めることとし、敷地全体の盛土や出入口等の床面の嵩上げ等必要な対策を講じる。

(イ) 矢作川流域におよそ1,000年に一度の確率で降る大雨によって予想される浸水への対策（最大浸水深5m）については、受変電設備等の重要な設備機器等を想定水位より高い2階屋上に配置するなど近隣退避場所として機能継続する計画とすること。なお、「岡崎市水害対応ガイドブック（令和2年2月）」では、最大浸水深（3～5m）の浸水継続時間は12時間未満と予想されることから、当該継続時間中における1階給食エリアの調理設備等への被害を最小限に留め、災害後速やかな業務再開が可能となる浸水抑制計画の提案に期待している。

(ウ) 本施設は、災害発生時72時間は炊き出し及び近隣退避場所としての機能を維持できるよう、自家発電設備等を有した計画とする。なお、機能維持の対象は、一般エリアにおける市及び給食協会専用部分及び共用部分とする。

イ 災害時対応策

- (ア) 災害発生時は近隣退避場所として2階エリア（高さ5 m以上）を使用することを想定しており、ライフラインが途絶えた場合にも、自家発電設備の活用等により当該エリアの機能維持を図る計画とする。なお、トイレも利用可能なように、災害時は簡単かつ瞬時に汲取り式トイレに切替えられる仕様の設備等を導入する。
- (イ) 近隣住民の避難に配慮し、正面玄関から2階避難エリアまでの動線を短距離かつ明確にする。
- (ウ) 災害発生時、外階段等を利用し、近隣住民が一時的に単独で屋上へ避難できるような構造とする。

ウ 地震等時を含めた災害対応

- (ア) 地震等により災害や停電発生に伴う避難者に対し、炊き出しを実施するため、事業者はLPガス対応の移動式回転釜（150 L程度）及びおにぎり製造機（自動式・卓上タイプ・1時間当たり約1,000個以上製造できるもの）を各1台調達する。
- (イ) 炊き出しでは、簡易な食事（おにぎり、味噌汁等）の提供を予定する。

(5) 主要諸室の概要

主要諸室の概要は、下記によるものとする。

ア 給食エリア

(ア) 全般

3本献立の調理を想定し、各諸室は余裕のある広さを確保するとともに、効率的な作業動線に配慮した配置とする。

(イ) 荷受・検収・下処理ゾーン

a 荷受室

- (a) 食材の搬入、荷受、仕分けを行うための所要の仕様・設備を整える。
- (b) 荷受室の開口部には、外部の視認性がよい透明パネルを組み込んだオーバースライダー等を設ける。
- (c) 荷受室の搬入口は最低2箇所（少なくとも食肉類・魚介類・卵用と野菜・果物用）設置し、納入時の相互汚染を防止する構造とする。
- (d) 雨水や砂塵の侵入等を防止するため、外部に面する建具等は、密着性の高いものとする。
- (e) 短時間に大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保する。
- (f) 各荷受室は検収室への続き間とし、検収室との間の扉は横方向へ機能的に開閉する構造として、食材搬入口が開口しているときには検収室への入口が開口しない構造とする。
- (g) 納入業者の靴箱、着衣フック、鏡、手洗い設備を設置する。
- (h) 段ボールの一時保管ができるスペースを設ける。

b 検収室

- (a) 食材を検収し、専用容器に移し替えるための所要の仕様・設備を整える。
- (b) 検収する食材が動線上交差しない計画とし、食肉類、魚介類、野菜・果物類、泥

付き野菜等による相互汚染の防止に配慮する。なお、食物アレルギー対応食使用食材等で動線が交差せざるを得ない場合は、相互汚染防止のための適切な処置を行う。

(c) 伝票等の一時保管ができるような作業台を設置する。

(d) 原材料2週間分を保管する冷凍庫を設置する。

(e) 検収後の加工食品を保管する冷凍室を設置する。

(f) 手作り準備室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室への動線を確保する。

c 食品庫・調味料庫

(a) 調味料及び乾物類等を食材毎に適切な温度・湿度で保管又は保存するための必要の仕様・設備を整える。

(b) 保管する食材の種別・量により弾力的に整理できることに留意して計画する。

(c) 調味料計量室の間はスライドドアとする。

d 調味料計量室

(a) 食品庫・調味料庫から取り出した調味料を計量するための必要の仕様・設備を整える。

(b) 調理室側及び肉・魚・卵下処理室側に受渡しできるようにする。

(c) 冷蔵の調味料、開封した調味料を保管する冷蔵庫を設置する。

e 冷蔵室

(a) 検収し専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷蔵保管するための必要の仕様・設備を整える。

(b) 肉・魚類冷蔵室、野菜・果物等冷蔵室、前日処理冷蔵室に区分する。

(c) 食材搬入量に応じた十分な広さを確保するとともに、相互汚染防止や作業動線に配慮した配置とする。

(d) 自動温度記録装置等により、経時変化を記録できる機器とする。なお、当該データは、事務担当者が遠隔監視できるようシステム上一元管理できる仕様とする。

(e) 汚染作業区域から非汚染作業区域につながるものは、パススルー方式とする。

(f) 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式等を導入する。

(g) 天井面等の結露対策に留意すること。特に室内出入り口床面については、温度変化による塗装等の劣化対策を十分に検討する。

(h) 扉の結露が床面に落ちないように、受け皿や側溝を設ける。

f 冷凍室

(a) 検収し専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷凍保管するための必要の仕様・設備を整える。

(b) 肉・魚類冷凍室と野菜・果物等冷凍室、加工食品冷凍室に区分する。

(c) 食材搬入量に応じた十分な広さを確保するとともに、相互汚染防止や作業動線に配慮した配置とする。

(d) 自動温度記録装置等により、経時変化を記録できる機器とする。なお、当該データは、事務担当者が遠隔監視できるようシステム上一元管理できる仕様とする。

(e) 汚染作業区域から非汚染作業区域につながるものは、パススルー方式とする。

(f) 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式等を導入する。

(g) 天井面等の結露対策に留意すること。特に室内出入り口床面については、温度変

化による塗装等の劣化対策を十分に検討する。

(h) 扉の結露が床面に落ちないように、受け皿や側溝を設ける。

g 野菜前処理室

(a) 野菜の泥を落とし、じゃがいもやにんじん等の皮を剥くための所要の仕様・設備を整える。

(b) 荷受室に隣接して配置する。

(c) 前日納品された野菜等を保管できるプレハブ式冷蔵庫を設置する。

(d) 粉砕機つきシンクはたまねぎの皮が詰まりにくい機能とする。

h 野菜・果物下処理室

(a) 根菜類、野菜類、果実類その他こんにゃく、豆腐類など加工品の洗浄及び海藻・乾物等の水戻しをする部屋として所要の仕様・設備を整える。

(b) 洗浄に使用するシンクは3本献立に使用する食材が下処理予定時間内に洗浄できるよう、4槽シンクのラインを設備する。4槽シンクはバックガード付シンクを背面合わせで設置するのではなく、通常のシンクを単独で必要レーン数設置する。なおシンクの1、2槽目はバブリング機能付きにする。また、各槽は使用しないことも想定されるため、シンク縁に板が固定でき、作業台として使用ができる仕様とする。なお、板の枚数は8枚程度とする。

(c) 微酸性電解水を1,000L/時間以上の量を生成するための機器を設置する。食品に使用する電解水は、食品衛生法に基づく食品添加物等の規格基準に準ずるものとし、食品への残留がなく安全性の高いものとする。

(d) 野菜等用のラインを6レーン以上、果物等の専用ラインを1レーン以上設ける。

(e) 4槽シンクの3槽目は微酸性電解水を使用できるように設備する。

(f) 微酸性電解水を清掃に使用するための所要の仕様・設備を整える。

i 肉・魚・卵下処理室

(a) 揚物機、スチームコンベクションオープンで調理する食材を下処理するための所要の仕様・設備を整える。

(b) 肉・魚類の下処理スペースと割卵作業専用のスペースを分けて設け、割卵するための所要の仕様・設備を整える。

(c) 割卵した卵、煮炊き調理室で使用する釜分けした肉・魚等を保管し、調理室側からも取り出せるように冷蔵庫を設置する。

(d) 微酸性電解水を使用するための所要の仕様・設備を整える。

(e) 加熱前の肉・魚を下処理し、揚物・焼物・蒸し物調理室で調理するまでラックごと保管できる冷蔵庫を設置する。

j 容器・器具・運搬用カート等洗浄室

(a) 荷受・検収・下処理ゾーンで使用したカート、専用容器等は専用洗浄室を設け、所要の仕様・設備を整える。

(b) 食肉類、魚介類を扱った器具等の洗浄室と、その他の器具等の洗浄室は区分して設ける。

(c) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。

(d) 清掃時は長靴へ履き替える運用を想定しており、所要の仕様・設備を整える。

(e) 食肉類、魚介類を扱った器具等の洗浄室には、微酸性電解水を洗浄に使用できる仕様・設備を整える。

k ゴミ庫

(a) 荷受・検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等を一時保管するための所要の仕様・設備を整える。

(b) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。

(c) 荷受室に隣接して設置する。

l 油庫

(a) 揚物機に使用する調理油を保存するための所要の仕様・設備を整える。

(b) ローリー車での油の搬入とする。

(c) 納品、回収業者の作業方法や動線に配慮して配置する。

(d) 清掃専用の水栓及び用具庫を設置する。

(7) 調理ゾーン

a 野菜等上処理室

(a) 野菜類を切裁、仕分けし、各調理室に送るための所要の仕様・設備を整える。

(b) 大豆加工品（豆腐等）や練り製品（ちくわ、かまぼこ等）の切断を行う。

(c) 野菜類の手切りに対応できるようスペースを確保する。

(d) スライサー等使用後に微酸性電解水を使用するための所要の仕様・設備を整える。

(e) 冷蔵保管が必要な食材を切裁後、調理使用まで保管するための冷蔵室を設置する。

b 果実類切裁室

(a) 果実類を切裁し、仕分けをするための室とする。

(b) 野菜・果物下処理室の果実等専用ラインとローラー等でつながる構造とする。

(c) 消毒・すすぎ用の3槽シンクを設置し、微酸性電解水を使用するための所要の仕様・設備を整える。

c 添加物室

(a) 添加物（ジャム、味付け小魚等）、冷凍デザート、冷蔵品（チーズ等）を数える室とする。

(b) 荷受・検収・下処理ゾーン側とのパススルー冷蔵庫、パススルー冷凍庫（食数分の添加物が保管できるサイズとする）を設置する。

(c) 添加物等の納品量を勘案した広さを確保する。

d 手作り準備室

(a) 手作り給食を提供するための食材の調理・加工を行う室とする。

(b) 揚物・焼物・蒸し物調理室に隣接して設ける。

(c) 揚物・焼物・蒸し物調理室との間にプレハブ式冷蔵室を設置する。

e 揚物・焼物・蒸し物調理室

(a) 揚物、焼物及び蒸し物の調理を行い、配缶するための所要の仕様・設備を整える。

(b) 調理、配缶を同時に行える広さを備える。

(c) 他の調理室との明確な区分を行う。

f 煮炊き調理室

(a) 煮物・炒め物・汁物の調理を行い、配缶するための所要の仕様・設備を整える。

- (b) 調理釜の配置は、調理前の食材と調理後の給食を運搬する動線が交錯しないよう配慮する。
- (c) 和え物に使用する野菜等のボイル用の回転釜を和え物調理室との連携に配慮して設置する。
- (d) 他の調理室との明確な区分を行う。
- (e) ミキサーの付近に沸騰水が供給できる設備を設置する。
- (f) 調理、配缶を同時に行える広さを備える。
- (g) 調理品を2週間保管する冷凍庫を設置する。**

g 和え物調理室

- (a) 煮炊き調理室等で加熱し、真空冷却機で冷却した食材を和え、配缶するための必要の仕様・設備を整える。
- (b) 真空冷却機を設置し、煮炊き調理室とパススルーとする。
- (c) 真空冷却した食材を一時保管する**プレハブ式冷蔵室**を設置する。
- (d) 調理と配缶を同時に行える広さを備える。
- (e) 作業動線に留意し、他の調理室との明確な区分を行う。
- (f) 消毒保管庫（フライパットを保管）は冷却機能付とする。また、3本献立に対応し、フライパットを3つのグループに分けて保管できる必要の台数を設置する。**

h 食物アレルギー専用調理室

- (a) 食物アレルギー対応食が調理できる専用の調理室（最大120食程度対応）を設置し、必要の仕様・設備を整える。
- (b) 現時点で想定する除去食のみならず、将来的な除去品目の拡大、代替食提供時に複数パターン食物アレルギー対応食献立に対応し、希望する児童生徒に提供する全てのアレルギー対応食を調理・配食できる広さ、仕様・設備を備える。
- (c) 上処理以後のアレルギー対応食調理は、食物アレルギー専用調理室で全て行う。
- (d) 食材や作業の動線に留意し、アレルゲン混入・誤配の防止に配慮した仕様・設備とする。
- (e) 他の調理室との明確な区分を行う。
- (f) アレルギー除去食調理に必要な食材を保管する冷蔵庫を設置する。**

i 容器・器具・運搬用カート等洗浄室

調理ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための必要の仕様・設備を整える。

(エ) 洗浄ゾーン

a 食器具・食缶等（コンテナ）回収前室

- (a) 配送車両からコンテナを搬入するための必要の仕様・設備を整える。
- (b) コンテナ搬入口は3箇所以上設置する。
- (c) コンテナ搬入口の開閉時に、外部からの虫・砂塵等の進入を防止するため、ドックシェルターを設置する。
- (d) 菌やウイルス等に汚染された可能性が高いコンテナ及び食器・食缶等を洗浄・消毒を行うための必要の仕様・設備を備える重汚染物洗浄室（15㎡程度）を設ける。
- (e) 配送車の状況がわかるよう窓を設置する。

- b 洗浄室
 - (a) 回収した残食を学校及びおかずごとに計量するための所要の仕様・設備を整える。
 - (b) 回収した食器・食缶・コンテナ、非汚染作業区域で使用したカート等を洗浄するための所要の仕様・設備を整える。
 - (c) コンタミリスクに対応するため、アレルギー対応食専用の洗浄レーンを設ける。
 - (d) コンテナ室から洗浄室に出入り可能な扉を設ける（長期休み明け等で限定的に解放する扉であり、用途はコンテナを洗浄室に直接移動するためのもの。通常時は締切りで運用するため、扉は汚染防止に必要な密閉性等を有する構造とする。）
- c 残渣庫
 - (a) 厨芥脱水機による減量化を行い、一時保管するための所要の仕様・設備を整える。
 - (b) 残渣の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。
 - (c) 外部からの回収に配慮した構造とする。
 - (d) 清掃専用の給水、給湯の設備、用具庫を整える。
 - (e) 各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣庫に運搬可能とするよう、システムを整備すること。
 - (f) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。
 - (g) 調理ゾーンへの虫の進入を防止するための対策を行う。
 - (h) 残渣の飛散、流出、地下浸透、悪臭の発散防止を図る計画とする。また、臭気や虫が発生しない構造とする。
 - (i) 1日分の残渣を保管できるスペースを確保する。
 - (j) 必要に応じて脱水に伴う騒音、振動等対策を講じる。
- (オ) 配送・コンテナプールゾーン
 - a 配送前室
 - (a) 配送車両へコンテナを運び込むための所要の仕様・設備を整える。
 - (b) コンテナ搬出口は3箇所以上設置する。
 - (c) コンテナ搬出口の開閉時に、外部からの虫・砂塵等の進入を防止するため、ドックシェルターを設置する。
 - (d) コンテナの数量、配送工程を総合的に勘案し、十分なスペースを確保する。
 - (e) 配送車の到着がわかるように外部が確認できる窓等を設ける。
 - b コンテナ室
 - (a) 各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積み込み、配送前室に送るための所要の仕様・設備を整える。
 - (b) 洗浄した食器・食缶等を整理し、消毒保管するための所要の仕様・設備を整える。
 - (c) 洗浄したコンテナを消毒保管するための所要の仕様・設備を整える。
 - (d) 冷蔵添加物をコンテナに積み込むまで保管する冷蔵庫を設置する。
 - (e) 冷凍添加物をコンテナに積み込むまで保管する冷凍室を設置する。
- (カ) その他の区域
 - a 汚染作業区域前室
 - (a) 汚染作業区域へ入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸く

- ず、ほこり等を取り除き、手指を洗淨、消毒するための所要の仕様・設備を整える。
- (b) 汚染作業区域へ出入りする扉は、手を使わずに開閉できる構造とする。
- (c) 手洗い設備に爪ブラシ掛け（計 100 個程度置けるもの）を設置する。
- (d) 手洗い設備は調理員の数および手洗い時間を考慮し、十分な数を設ける。
- b 非汚染作業区域前室
- (a) 非汚染作業区域への入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗淨、消毒するための所要の仕様・設備を整える。
- (b) 非汚染作業区域への入口と出口は別に設け、扉は手を使わずに開閉できる構造とする。
- (c) 非汚染作業区域への入口にはエアシャワーを設け、非汚染作業区域への入室の際には必ずエアシャワーを通るような構造とする。
- (d) 手洗い設備に爪ブラシ掛け（計 100 個程度置けるもの）を設置する。
- (e) 手洗い設備は調理員の数および手洗い時間を考慮し、十分な数を設ける。
- c 休憩室
- (a) 市及び給食協会職員が利用する室とする。
- (b) 男女別に設けるものとする。
- (c) 女性用の休憩室は 40 m²程度の広さを確保する。
- (d) 男性用の休憩室は 15 m²程度の広さを確保する。
- (e) 男女比の変動に合わせ、男女の休憩室の広さを調整する間仕切り変更の工事等が容易に行えるように配慮する。
- (f) 手洗い設備を設ける。
- (g) スリッパ脱ぎ場、スリッパ入れを設ける。
- (h) 体調不良者等の救護にも使用するため、畳など横臥できる仕様とする。
- d 食堂
- (a) 調理員が食事をする室とする。
- (b) 調理員の数に配慮した広さ（60 m²程度）を確保する。
- (c) 手洗い設備を設ける。
- (d) 本室には使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
テーブル	9	卓	6人用
椅子	50	脚	肘なし
掲示用ホワイトボード	1	台	壁掛け式
ホワイトボード	1	台	移動式

- e 配膳室
- (a) 食堂に隣接して設ける。
- (b) 湯沸、配膳ができる所要の仕様・設備を整える。
- (c) 2階に設ける場合は小荷物昇降機を設置する。
- (d) 本室には使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
冷蔵庫	1	台	500L程度

f 調理員用トイレ

- (a) 用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペース及び脱衣掛け等を設ける。
- (b) 給食エリアへの出入口並びに調理員用更衣室に近接して設置する。
- (c) 手洗い設備を設置する。
- (d) 個室毎に、座ったままの使用できる位置にあり、手を直接触れずに操作できる専用の手洗い設備を設置する。
- (e) 自動開閉蓋付きの温水洗浄便座及び暖房便座とする。
- (f) 男女それぞれのエリアを明確に区分した配置計画とする。
- (g) 開口部が、給食エリアにつながっておらず、完全に隔離されていること。
- (h) 給食エリアの出入り口付近に設けるトイレには、最低でも男性用便器（大1）と女性用便器（大3）を設置する。
- (i) 調理員用更衣室付近に設けるトイレには、最低でも、男性用便器（小2、大1）と女性用便器（大6）を設置する。

g 調理員用更衣室

- (a) 調理員が着替えを行う室とする。
- (b) 調理員の数に応じた広さを確保する。
- (c) 男女別に確保する。なお、男女比の変動に合わせて更衣室の広さを調整できるように間仕切りの変更工事が容易に行えるように配慮する。
- (d) 調理員の数に応じた広さとロッカー（男性用10個、女性用110個）があり、従事者の私服を保管できる設備を有すること。
- (e) 手洗い設備を設ける。
- (f) 男女ともに更衣室内にシャワー室（脱衣室付き）を一つずつ設ける。
- (g) 更衣室でスリッパを履き替える運用を想定しており、スリッパ置き場を設置する。
- (h) 更衣室と隣接して白衣を置いておく部屋を設け、サイズ別に保管ができる所要の仕様・設備を整える。

h 倉庫

- (a) 給食エリアに必要な倉庫を適宜設置すること。
- (b) 予備食器等の保管スペースにも十分配慮した計画とする。

i 配送車運転手控室

- (a) 配送車両運転手を使用する控え室として、運転者数を踏まえ設置する。
- (b) 便所、流し台、吊戸棚等、控室に必要な機能を設ける。

j 洗濯・乾燥室

- (a) 給食エリアに出入りする調理員等が使用したエプロン・白衣等調理用品を洗濯・乾燥する室とする。
- (b) 洗濯物の種類、区分、および洗濯方法については**要求水準書参考資料10「洗濯・乾燥室運用方法」**に示す。

- (c) 午前9時から午後5時の間に、参考資料に記載の洗濯物が洗濯及び乾燥できる設備を設置すること。なお乾燥室を併用しての乾燥も可能とする。
- (d) 設置する機器は可能な限り業務用の大型機の導入に配慮する。
- (e) 衣類かご、物干し竿等所要の備品を設置する。

イ 一般エリア

諸室の検討に当たっては、事務備品の導入計画も踏まえて行う。なお、事業者専用部分の備品については、事業者の提案による。

(ア) 市及び給食協会専用部分

a 職員用事務室

- (a) 職員10名程度が事務を執る居室（90㎡程度）とする。
- (b) 事業者用事務室と別に設置する。
- (c) 玄関ホールに面した場所に配置するとともに、食材搬入用荷受口が見通せる場又はカメラを通じて確認できる計画とする。
- (d) 玄関ホールに面して窓口を設け、来客、保護者等への相談・対応に使用可能な来客対応面談スペースを設ける。
- (e) 事務室入口付近に職員用の手洗い設備を設ける。
- (f) 執務室、給湯室、書庫（10㎡程度）で構成するものとする。
- (g) OAフロアとする。
- (h) 無窓居室とせず、開閉可能な窓を設置すること。
- (i) 給湯室には、所要の仕様・設備を整える。
- (j) 使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
多機能電話機	4	台	子機、留守番機能付き
冷凍冷蔵庫	1	台	500L程度
電子レンジ	1	台	冷凍品の確認用として使用
ミーティングテーブル	1	式	テーブル1台、椅子8台
書棚	4	台	W1,560×D420×H2,200程度
ホワイトボード（月間予定表）	1	台	
パーティション	1	式	ミーティングテーブルを区画できる数量とする
印刷機	1	台	A3対応
事務机・椅子	10	台	
パソコン	10	台	
オフィス向け複合機	1	台	コピー・プリンタ機能、A3カラー対応
FAX	1	台	

b 職員用更衣室

- (a) 職員用事務室と別に男女別に更衣用のスペース（計 10 m²程度）を設ける。男女比は 1:4～2:3 とする。
- (b) 職員用事務室に近接した位置に配置する。
- (c) 更衣室内の更衣スペース付近に目隠し用カーテン等を設ける。
- (d) 本室には使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
ロッカー	10	人分	W400×D600×H1,700 程度とし、男女別に分けて配置

c 職員用トイレ

- (a) 市職員及び給食協会職員が使用する。
- (b) 1 階に設置する。
- (c) 最低でも、男性用（小 2、大 1）、女性用（大 3）のトイレを設置する。
- (d) 用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペース及び脱衣掛け等を設ける。
- (e) 手洗い設備は、肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応したものを設置する。
- (f) 自動開閉蓋付きの温水洗浄便座及び暖房便座とする。

d 倉庫

- (a) 市職員及び給食協会職員が利用する文書及び物品を保管する室とする。
- (b) 10 m²以上の広さを確保する。

(イ) 共用部分

a 玄関

- (a) 来客の動線を考慮した配置並びに規模とする。
- (b) 会議室等の収容人数に応じた来客用の下足箱、スリッパ及び傘立てを用意する。
- (c) 出入口は自動開閉式の扉を設置し、昆虫等の侵入を防止できる構造とする。
- (d) 出入口付近に手洗い設備を設ける。
- (e) AED（自動体外式除細動器）を玄関ホールなど施設内に 1 台以上設置する。
- (f) 玄関ホールには、来客対応に使用可能な来客対応面談スペースを、職員用事務室内の来客対応面談スペースとは別に設ける。なお、使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
ミーティングテーブル	1	式	テーブル 1 台、椅子 4 台

b 来客用トイレ

- (a) 来客が使用する。
- (b) 2 階に設置する。
- (c) 最低でも男性用（小 3、大 2）、女性用（大 3）のトイレを設置する。

- (d) 手洗い設備は、手を直接触れずに操作できる設備とする。
- (e) 温水洗浄便座及び暖房便座とする。
- c 多目的トイレ
 - (a) オストメイト、ユニバーサルベッドなど設備の充実を図る。
 - (b) 利用者がアクセスしやすい場所に配置する。
 - (c) 令和3年3月に改正・公表された「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」に留意して計画する。
- d 会議室
 - (a) 会議、試食会等に使用し、70名以上を収容できる広さ（150㎡程度）とする。
 - (b) 可動式間仕切り壁で2分割できる仕様とし、2室に分割した際に廊下から各室に出入り可能となる位置に出入り口を設ける。
 - (c) 事業者職員による使用は、市及び給食協会職員の利用がない場合に限る。
 - (d) 給食エリアの各部屋の状況をリアルタイムで見られるモニター設備を設置し、可動式間仕切りで2部屋となる場合でも、各部屋が当該機能を有するものとする。
 - (e) 手洗い設備を設置する。
 - (f) 折りたたみ机、椅子がすべて収納できる倉庫を隣接して設置する。
 - (g) 本室には使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
折りたたみ机	30	台	W1,800×D600×H700程度
椅子	90	脚	肘なし
映像・音響設備	1	式	マイク、プロジェクター（天吊り式）、スクリーン、テレビ、Blu-ray再生機等
演台	1	台	
ホワイトボード	1	台	

- e 小会議室
 - (a) 会議、試食会等に使用し、20名以上を収容できる広さ（50㎡程度）とする。
 - (b) 手洗い設備を設置する。
 - (c) 折りたたみ机、椅子がすべて収納できる倉庫を隣接して設置する。
 - (d) 本室には使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
折りたたみ机	8	台	W1,800×D600×H700程度
椅子	24	脚	肘なし
ホワイトボード	1	台	

- f 見学コーナー
 - (a) 廊下や会議室等に見学者が煮炊き調理室における作業の様子を見学できる窓等を設ける。
 - (b) 会議室が見学コーナーを兼ねる場合は、2室に分割した際に両室から見学できる構造とする。

- (c) 見学者が滞留することを考慮した計画とすること。
- (d) 窓に見学者がもたれかからないように配慮するとともに破損、崩落等の危険の及ばないように配慮すること。
- g 廊下
 - 壁面等に給食センターや食育に関する情報の発信スペースを設ける。
- h テストキッチン
 - (a) 献立の試作等で使用する室とする。
 - (b) 調理台は3口コンロのものを2台設置する。
 - (c) 手洗い設備を設置する。
 - (d) 要求水準書参考資料 11「テストキッチン用調理備品等」に記載の調理備品等を導入し、その配置を考慮する。
- i 災害用備蓄庫
 - (a) 市が調達する非常食、災害用備蓄食材及び移動式回転釜、おにぎり製造機等を保管できる広さ（30㎡程度）を確保する。
 - (b) 外部からのアクセス性や動線に配慮し、台車等が容易に出入りできる構造とする。
 - (c) 保管する非常食は、防災週間に実際に給食として提供することを想定しているほか、食材納品事故等の緊急時や災害時に使用することを想定している。
 - (d) 浸水リスクに配慮し、2階に設置するなど必要な対策を講じる。
 - (e) 2段収納棚（1段が奥行1.2m×高さ1m程度）を適宜設置する。
- j 倉庫
 - (a) 一般エリアに必要な物品等を保管するための倉庫を適宜設置する。
 - (b) 十分に余裕を持った計画とする。
- (ウ) 事業者専用部分
 - a 事務室
 - b 機械室・電気室・ボイラー室
 - c 倉庫
- (エ) その他付帯設備
 - a ごみ置場
 - (a) 廃棄物及び資源物を保管する庫とする。
 - (b) 防鼠のために、隔壁で区画されていること。
 - (c) 廃棄物等の飛散・流出・地下浸透や周辺への悪臭拡散を防止する。
 - (d) 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とする。
 - (e) 一般可燃物、プラスチック容器等が種類ごとに分別しておけるスペースを確保すること。
 - (f) ごみ収集車両の停車位置やゴミ庫からの運搬動線に配慮すること。
 - (g) 必要に応じて給食協会の排出ごみと区分して保管・処分する計画とする。
 - b 残渣回収車駐車スペース
 - 残渣回収時に、配送回収車両等の動線に支障のないように計画する。

(6) 調理設備における基本的要件

ア 調理設備の仕様

(ア) 共通事項

- a 設備の外装は、ステンレス板（SUS430仕様以上）とし、SUS304以上の仕様については事業者の提案による。
- b ドライ仕様とする。
- c 洗浄機は、2時間で約8,000食分の食器・食缶、コンテナ及び備品等が洗浄できる能力を有するものとする。

(イ) 板金類の仕様

a テーブル(作業台)類甲板

- (a) 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を採用する。
- (b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ほこり、ごみ溜りができない構造とする。
- (c) 壁面設置の場合、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、ほこり、ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を45°以下のカットとする。
- (d) 甲板と背立ての角では、5mmR以上のコーナーを設ける。

b シンク類の槽

- (a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー面取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。
- (b) 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が容易なものとする。
- (c) 槽の底面は、水溜りのできない構造とする。
- (d) 下処理室の洗浄レーンは4槽タイプとし、食材を支障なく洗浄できるサイズ及び貯留容量を確保すること。
- (e) 食材洗浄用シンク以外の各諸室の器具洗浄用シンクは、当該諸室で使用する調理器具等を支障なく洗浄できるサイズ及び貯留容量を確保すること。
- (f) 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。

c 脚部及び補強材

清掃しやすく、ごみの付着が少ない丸パイプ材、角パイプ材を使用する。

d キャビネット・本体部

- (a) キャビネットは扉付とする。
- (b) 虫・異物の混入を防ぐ構造とする。
- (c) 内部のコーナー面は、ポールコーナー（5mmR以上）を設け、清掃しやすい構造とする。
- (d) 吊り扉構造などレール部が汚れない、かつ、取り外し可能なものとし、清掃、洗浄が容易な構造とする。
- (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とする。
- (f) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。

e アジャスター部

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

イ 調理機器の仕様

(ア) 共通事項

- a 清掃、洗浄・消毒を容易に行うことができる構造とする。
- b ドライ仕様とする。

(イ) 食材の検収・保管・下処理機器

a 冷凍庫・冷蔵庫

- (a) 外装の主要部分及び内装はステンレス製とし、いずれも抗菌コーティングを施すなどの抗菌仕様とする。
- (b) 隙間のない密閉構造とする。
- (c) 排水トラップを用いた防臭構造とする。
- (d) 食材の温度管理を適切に行える機器とする。
- (e) 庫内温度が庫外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とする。
- (f) 自動温度記録装置等により、経時変化を記録できる機器とする。なお、当該データは、事務担当者が遠隔監視できるようシステム上一元管理できる仕様とする。
- (g) 適宜プレハブ式を導入する。
- (h) 適宜パススルー式を導入する。
- (i) 結露対策を講じる。
- (j) 閉じ込められた際に内部から照明の操作が可能な仕様とし、暗所でも操作スイッチを確認できるよう留意する。
- (k) 冷蔵庫に設置するラックカートは、スチームコンベクションオープン、真空冷却機と同仕様で、ラックごと抜き差しが可能な構造とし、ホテルパンを直接人の手によって抜き差ししない構造とすること。

b 皮むき機

- (a) 食材の取出し口の高さを、H=600 mm以上確保する。
- (b) 皮くず等が、直接排水管に流れないように考慮する。
- (c) 投入口には、回転時に水が飛び散らないよう蓋の付く構造とする。
- (d) 食材取り出し口は、隣接する検収室へ排出できる計画とする。

c 下処理機器

食材が直接接触する箇所は、非腐食性、不浸透性、無害、割れ目がない、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とする。

(ウ) 調理・加工機器

a 回転釜

- (a) 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とする。
- (b) 洗浄時を含め、水滴を床に落下させない構造とする。
- (c) 釜縁は、水滴や食材を床に落とさないエプロン構造又は中折れ式とする。

- (d) 給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど衛生的に作業を行うことができ、調理員の使いやすさに配慮した構造とする。
- (e) 調理用の給水栓の他に掃除用のホース接続口を、カップラ式にて給水・給湯をそれぞれに設ける。なお、給湯は40～50℃程度での使用を想定している。
- (f) 計量機能付きとする。
- (g) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出ない仕様にする。
- (h) 一部（6基程度）の釜は目皿仕様とする。

b 揚物機

- (a) 連続式揚物機とし、献立分の食数が調理できる能力の機器とする。
- (b) オイルミストの飛散に配慮した機器とする。
- (c) 調理油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- (d) メンテナンス性に配慮した機器とする。また、配置計画上也メンテナンススペースを確保するなど必要な対策を講じる。
- (e) 食材搬入口、取り出し口とも油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。
- (f) 投入用コンベアー、油きりコンベアーを備えた機器とする。
- (g) 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。

c スチームコンベクションオープン

- (a) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、煮る・焼く（焼き物機の機能を代替）・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる機器とする。
- (b) 蒸し物、煮物、焼物用として献立分の食数が調理可能となる台数を設置する。
- (c) 調理状態が視認できる機器とする。
- (d) 温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。
- (e) 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。
- (f) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とする。
- (g) 使用するホテルパンは、要求水準書参考資料12「3本献立案」、参考資料13「手作り献立例」を参考に適切な種類、数量をそろえる。
- (h) 調理部の高さは床面から600mm以上とする。
- (i) 調理における動線を考慮し、パススルー式とする。
- (j) ラックカートは、冷蔵庫、真空冷却機に使用するものと同仕様で、ラックごと抜き差しが可能な構造とし、ホテルパンを直接人の手によって抜き差ししない構造とする。

d 真空冷却機

- (a) 加熱食材を15分以内で冷却し、中心温度を10℃以下にする機能を有する機器とする。
- (b) 扉の開閉に場所をとらない構造とする。
- (c) パススルー式とする。
- (d) カートイン式とする。
- (e) 庫内の洗浄消毒が容易に行える機器とする。
- (f) ラックカートは、冷蔵庫、スチームコンベクションオープンに使用するものと同

仕様で、ラックごと抜き差しが可能な構造とし、ホテルパンを直接人の手によって抜き差ししない構造とすること。

e 熱機器・その他

- (a) 排熱等により調理作業環境に支障を来さない機器とする。
- (b) 設備配管等が機外に露出していない構造とする。

f 切裁機

- (a) 安全性・操作性等に配慮した機器とする。
- (b) スライサー投入時に食材を置き、傷み、異物のチェックが出来る作業台を設置する。なお作業台は、スライサー投入口と同じ高さとする。
- (c) 刃の着脱が容易にできる機器とする。
- (d) 刃、ボルトの点検が容易にできる機器とする。

(エ) 洗浄・消毒・保管機器

a 食器等洗浄機

- (a) 確実な洗浄性能を有した機器とする。
- (b) かごと洗浄が可能な機器とする。
- (c) 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食具・食器カゴ等が自動洗浄可能な機器とする。
- (d) 食具の洗浄は、一度に大量かつ迅速で確実な洗浄性能を有した機器による。

b 食缶等洗浄機

- (a) 確実な洗浄性能を有した機器とする。
- (b) 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食缶・フライバット・保温保冷食缶等が自動洗浄可能な機種とする。
- (c) 粉碎機能及び残渣計量機能付きの機器とする。

c コンテナ洗浄機

- (a) 給食搬送用コンテナや非汚染作業区域で使用したカートを、自動で連続洗浄できる機器とする。
- (b) エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。

d 消毒保管庫・器具殺菌庫

- (a) 自動温度調節機能付きで、設定温度が 120℃まで設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
- (b) 食器・食缶・配膳盆等の消毒が効率的にでき、作業負担が軽減できる機器とする。
- (c) 庫内設定温度に達してからの消毒時間が設定可能であり、消毒時間が表示され、かつ容易な操作により確実に消毒ができる機器とする。
- (d) まな板の保管庫容量は余裕を持った計画とし、市と協議の上規模を決定する。

ウ 給食エリア各室の主要調理設備等

給食エリアにおける主要調理設備等は、表Ⅱ-4に掲げるもの等が想定される。要求水準書参考資料12「3本献立案」、参考資料17「食材動線図」を参照し、その他衛生管理及び業務運営上必要な調理設備等について整備する。

表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等

諸室	機器種類
検収室	冷凍庫、冷凍室、消毒保管庫、殺菌庫
食品庫・調味料庫	戸棚
調味料計量室	消毒保管庫、冷蔵庫、殺菌庫、調理器具用シンク
野菜前処理室	皮むき機、殺菌庫、粉碎機付きシンク、泥落とし用シンク、冷蔵室、消毒保管庫
野菜・果物下処理室	冷蔵室、冷凍室、調理器具用シンク、消毒保管庫、殺菌庫
肉・魚・卵下処理室	冷蔵室、冷凍室、消毒保管庫、殺菌庫、高速度ミキサー、成形機、調理器具用シンク、エプロン用保管庫
ゴミ庫	戸棚
野菜等上処理室	フードスライサー、サイの目切機、冷蔵室、消毒保管庫、殺菌庫、調理器具用シンク、エプロン用保管庫
果実類切裁室	消毒保管庫、殺菌庫、調理器具用シンク、エプロン用殺菌保管庫、手袋用殺菌庫（乾燥機能付）
添加物室	パススルー冷蔵庫、冷凍庫
手作り準備室	冷蔵室
揚物、焼物、蒸し物調理室	揚物機、スチームコンベクションオーブン、消毒保管庫、エプロン用保管庫、調理器具用シンク、手袋用殺菌庫（乾燥機能付）
煮炊き調理室	回転釜、スチームコンベクションオーブン、消毒保管庫、高速度ミキサー、冷凍庫、エプロン用保管庫
和え物調理室	回転釜、真空冷却機、消毒保管庫（冷却機能付き）、高速度ミキサー、冷蔵室、製氷機、エプロン用保管庫、調理器具用シンク
食物アレルギー専用調理室	シンク、コンロ、冷凍庫、冷蔵庫、消毒保管庫、フードプロセッサ、プラスチックャー、小型スチームコンベクションオーブン、食器洗い洗浄機、調理器具用シンク、エプロン用保管庫
配送コンテナ室・消毒室	冷蔵庫、冷凍室、コンテナ消毒装置、消毒保管庫、エプロン用保管庫、パススルー消毒保管庫（※食任用）
洗浄室	かごと洗浄機、食缶等洗浄機、コンテナ洗浄機、食器洗い洗浄機（アレルギー対応食配食容器用）、シンク
残渣庫	厨芥脱水機、オートチェンジャー
重汚染物洗浄室	シンク
汚染作業区域・非汚染作業区域前室	殺菌庫（靴、エプロン用）
容器器具運搬用カート等洗浄室	洗浄機、消毒保管庫、調理器具用シンク

※上記に掲げる調理設備等の他、シンク、作業台、移動台、カート類、戸棚、清掃器具収納庫等が想定される。

※冷蔵庫(室)及び冷凍庫(室)は、手を触れずに開く自動ドア仕様とする。

エ 調理設備等の設置

(ア) 各々の調理設備等の能力・台数は、上記ア及びイの仕様を踏まえた上で事業者の提案

によるが、約 8,000 食の調理が安全、確実、衛生的、効率的に行うことができる能力・台数を確保する。なお、各調理設備等の能力・台数の検討においては、現場運用の視点から必要な予備能力を見込むことに留意し、回転釜等の主要な調理設備についてはその根拠を定量的に示すこと。

- (イ) 以下の調理設備については特に留意する。
 - a 煮炊き・炒め・下茹で用として使用する回転釜は、400 L 程度の容量を想定しており同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用するなどのいわゆる二回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置する。また、400 L の水 (25℃) を沸騰 (100℃) するまでに要する時間が 35 分以下となる能力を有するものとする。
 - b スチームコンベクションオーブンは、同一献立に限り複数回使用できるものとし十分な数を設置する。
- (ウ) 調理設備等の配置に当たっては、給食調理の流れや食品の流れが一方向となるよう作業動線に配慮するとともに、相互汚染防止に配慮する。
- (エ) 据付方法については以下に配慮する。
 - a 耐震性能を考慮し、導入する機器の形状に合わせた固定方法とする。
 - b 機器回りの清掃が容易である。
 - c ほこり、ごみが溜らない。
 - d キープドライである。
- (オ) 炊飯設備は設けない。

5 設計及び建設に関連する業務における共通事項

(1) 事業者による管理の考え方

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

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

(2) 要求性能確認計画書の作成及び提出

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

(3) 要求性能確認計画書に基づく確認

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

6 事前調査業務及びその関連業務

本事業の実施に必要な事前調査業務及びその関連業務は、事業者の責任で行う。関係法令等に基づき、円滑に業務を遂行する。

(1) 業務期間

事業スケジュールに支障がないように事業者が計画する。なお、具体的な期間については、事業者の提案に基づき事業契約書で定める。

(2) 業務内容

ア 施設整備に必要な調査一式（地盤調査、電波障害調査等）を行う。

イ 近隣との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。

ウ 市の既済調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行う。

エ 地盤調査においては、確実に支持層が推定できる必要十分な数の詳細ボーリング調査を行い、全ての杭等が確実に支持層に到達している蓋然性を示すこと（設計業務、建設工事業務及び工事監理業務において同じ。）

7 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務

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

(1) 業務期間

準備工事等を含めて、事業スケジュールに支障がないように事業者が計画する。なお、具体的な期間については、事業者の提案に基づき事業契約書で定める。

(2) 業務内容

ア 設計体制及び責任者の設置

設計業務の責任者を配置し、設計体制と合わせて設計着手前に市に提出する。

イ 設計計画書の提出

詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出して承認を得る。

ウ 打合せ及び記録等の作成

市と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認する。また、前記第2の5(1)アに関する記録を作成し、市に提出する。

エ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

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

(ア) 基本設計

- ・ 設計図
- ・ 基本設計説明書
- ・ 設備計画資料
- ・ 構造計画資料
- ・ 調理備品リスト及びカタログ
- ・ 什器備品リスト及びカタログ

- ・その他必要図書
- (イ) 実施設計
 - ・設計図
 - ・実施設計説明書
 - ・工事費内訳書
 - ・数量調書
 - ・設計計算書（構造・設備他）
 - ・調理備品リスト及びカタログ
 - ・什器備品リスト及びカタログ
 - ・パース（A3：3カット程度）
 - ・各種諸官庁申請書類
 - ・その他必要図書
- (ウ) モニタリングチェックシート

オ 設計業務についての留意事項

設計の検討内容は、市の求めに応じ提出する。

カ 設計業務の進捗管理

設計業務の進捗管理は、事業者の責任において実施する。

キ 設計変更

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

ク その他留意事項

(ア) 市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力する。

(イ) 市が予定している、交付金（学校施設環境改善交付金）の交付申請や会計検査に必要な資料の作成などを支援する。

8 建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務

(1) 着手前の業務内容

ア 各種申請業務

施工に伴う関係法令等で定められた各種申請手続きを事業スケジュールに支障がないように実施する。また、各種許認可等の書類の写しを遅滞なく市に提出する。

イ 申請等に係る負担金・手数料等の費用については、事業者の負担とする。

ウ 施工品質管理方針書の作成

(ア) 着手前に施工品質管理方針書（建設企業の品質管理方針及び工事監理企業の監理方針を含む。）を作成し、市に提出する。

(イ) 施工品質管理方針書の作成に当たっては、事業者及び関係者（建設企業、工事監理企業等）相互に一貫性のあるものとし、関係者各々の役割を明確にする。当該方針書の構成は以下を想定している。

a 全体品質管理方針（事業者）

- ・工事総合体制

- ・会議運営体制
- ・緊急連絡先系統図
- ・工事監理企業、監理技術者の資格・実績証明
- ・施工時のセルフモニタリングの方法
- ・品質管理文書の管理方法 等
- b 品質管理方針（建設企業）
 - ・品質管理方針
 - ・全体施工計画概要 等
- c 監理方針（工事監理企業）
 - ・工事監理体制
 - ・工事監理要領（工程管理、品質管理、施工計画書・施工図の承諾の方法等） 等
- エ 施工体制台帳の作成
 - (ア) 着手前に施工体制台帳（各工事業者との契約書の写しを含む）を作成し、その写しを市に提出する。
 - (イ) 作成した施工体制台帳は現場事務所に備え置き、閲覧できる状態にしておく。
- オ 提出書類の作成・提出
 - (ア) 施工品質管理方針書及び施工体制台帳の写しの他、建設工事着手前に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。
 - ・工事着手届
 - ・現場代理人及び監理技術者届（経歴書及び資格者証を含む。）
 - ・施工計画書（詳細工程表、工事実施体制、主要協力業者一覧表、仮設計画書を含む）
 - ・工事記録写真撮影計画書
 - ・再生資源利用計画書
 - (イ) 建設企業が工事監理企業に提出して、その承諾を受けたものを監理技術者が市に提出、報告する。
 - (ウ) 「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律」によるものとする。

(2) 建設期間中の業務内容

ア 建設工事

- (ア) 各種関係法令等及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。
- (イ) 工事現場に工事記録を常に整備する。
- (ウ) 工事監理状況を市に毎月報告するほか、要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行う。
- (エ) 市は、事業者又は建設企業の行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができる。

イ 提出書類の作成

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

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

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

ウ 調理設備等の設置

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

エ 事務備品等の設置

建設工事完了前から事務備品等の搬入・設置工事等を実施する。

(3) 完了時の業務内容

ア 事業者による完成検査

- (ア) 自らの責任及び費用において完了検査及び調理設備等の試運転を実施する。
- (イ) 市は、事業者の実施する完了検査及び調理設備等の試運転に立会うことができる。
- (ウ) 市に対し完了検査及び調理設備等の試運転の結果を検査済証その他検査結果に関する書面の写しを添えて報告する。

イ 市による完工検査

- (ア) 完工検査に必要な次の工事完成図書を作成し、完工検査を受ける。
- (イ) 工事完成図書は、以下の書類について紙及び電子データにて提出することにするが、提出時の体裁、部数も含め詳細は別途指示する。

- ・工事完了届
- ・工事記録(工事記録に関する写真を含む)
- ・完成図(建築)
- ・完成図(電気設備)
- ・完成図(機械設備)
- ・完成図(調理設備)
- ・各種試験結果報告書
- ・マニフェストA・E票(写し)
- ・調理備品(リスト・カタログ)
- ・什器備品(リスト・カタログ)
- ・各種承諾図
- ・設備・備品関連説明書等(取扱説明書、運転方案、保全計画書、保証書の写し)
- ・完成調書
- ・完成写真
- ・諸官庁届出書類の写し
- ・模型(1m×1m以内、施設概要説明用)及び模型台
- ・その他必要図書及び市が必要と認めたもの

(ウ) 給食センターの引渡し

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

9 工事監理業務

(1) 工事監理企業は、事業者を通じて給食センター工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとし、以下の事項を想定する。

ア 主要報告事項

- ・工事概況、工事進捗状況

イ 工事監理状況報告事項

- ・協議、指示、承諾、立会、検査等の状況
- ・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

(2) 完成確認報告は、工事監理企業が事業者を通じて行う。

(3) 前記第2の5(1)ア、イ及び(3)に関する記録を作成し、市に提出する。

(4) 工事監理業務内容は、「民間(旧四会)連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とする。ただし、工事監理企業が行う施工計画の検討・助言も、給食センター工事の全てを対象として行う。

なお、工事監理企業が行う設計図書・工事請負契約との合致の確認・報告の「合理的方法に基づく確認」とは、特に第1の3(3)要綱・各種基準等のク、ケ、コ、サ、シ、スに定める監督職員が行う工事監理の方法によるものとする。

10 運営備品等調達業務

(1) 食缶及び配膳器具

小・中学校において使用する食缶及び配膳器具を調達する。調達に当たっては、表Ⅱ-5、6、7を参考の上、以下の事項に留意し、市の承認を得ること。また、本事業期間中に少人数学級化等による必要数の増加、保管スペースの増大が想定されるため（**要求水準書参考資料15「学級数増加見込」**参照）、最大4クラス程度の増加に対応できるスペースを確保する。なお、クラス数が増加した場合の機器の購入は市の負担とする。

ア 食缶は高性能断熱食缶とし、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有するものとする。特に、汁物やカレー等は、学校での配膳時において80℃以上を保持できるものとする。

イ 食缶は、中身がこぼれないよう、パッキン付などの仕様とするとともに、特に汁物用の食缶については最大内容量（14L程度）に留意したサイズのものとする。また、児童生徒が握りやすく、火傷リスクに配慮した形状の持ち手のものとし、食缶の重量（空の状態）は5kg以下とする。

ウ 配膳器具は、セットで毎日提供する。なお、児童生徒の使いやすさ、ユニバーサルデザイン等に特に配慮する。

エ 食缶及び配膳器具は、コンテナ及び洗浄機と不整合がないものとする。

オ 食缶及び配膳器具は、学級用以外に教職員用として各配送校に1セットが別途必要となる。

カ 食缶及び配膳器具は、職員喫食用（80食分）及び試食会用（40食分）も準備する。

キ 破損等による不足が発生しないよう、食缶及び配膳器具を予備として15セット分確保する。

ク 表Ⅱ-5、6は参考に示したものであり、サイズやメーカー等を指定するものではない。

表Ⅱ-5 食缶仕様一覧（参考）

項目	用途	サイズ	備考
二重保温食缶	汁物、煮物	14L	ステンレス
二重保温食缶 (少人数学級用)	汁物、煮物	10L	ステンレス
フライパット（保温機能付き）	揚げ物、焼物	340×290×125	アルミ（アルマイト化工）・角型・敷き網
保冷保温食缶	和え物、デザート、フルーツ、サラダ	7L	ステンレス・角型
真空断熱フードジャー (保温ポット)	食物アレルギー用	300ml	

表Ⅱ-6 配膳器具仕様一覧（参考）

項目	数量（個）	サイズ	主な用途
汁杓子	1学級につき2本	φ90程度	汁物や煮物、副菜の盛付など
豆お玉	1学級につき1本～2本	φ70程度	
パン挟み	1学級につき2本	波型 220mm	副菜、パンの盛付など
飯しゃもじ	1学級につき2本	幅71×全長210程度	ご飯の盛付
仕切皿カゴ トレイカゴ おわんカゴ 備品カゴ 箸カゴ スプーン通し アレルギー食缶 用カゴ	食器等を入れたカゴを児童生徒が運ぶうえで支障のない重さとなるよう配慮する。		

(2) 食器及び食具等

ア 食器、箸、スプーン、トレイを調達する。トレイは、各学級で給食をつぎ分けた食器をのせるための個人盆である。

イ 食器、食具、トレイの仕様は、表Ⅱ-7のとおり。

ウ 食器は、3種類を使用する。

エ 食器カゴのサイズは、事業者の提案をもとに事業者と市で協議を行って決定する。なお、学級用以外に教職員用として各配送校に食器カゴが別途必要となる。

オ 破損等による不足が発生しないよう、食器及び食具等を予備として150人分確保する。

表Ⅱ-7 食器等仕様一覧（参考）

食器等	材 質
トレイ	PP 製
角仕切皿	PEN 製
飯椀	PEN 製
汁椀	PEN 製
箸	樹脂製
スプーン	ステンレス製

(3) コンテナ

配送に使用するコンテナを調達する。調達に当たっては、以下の事項に留意し、市の承認を得ること。

ア 外形サイズは、**要求水準書参考資料 16「配送校の配膳室の状況」、参考資料 20「現況トラックコンテナ寸法・コンテナサイズ等」**を参考に、配送校の学校配膳室に収まる大きさを選定する。

イ コンテナには、上記(1)、(2)に示すもの以外に冷凍デザート等を積載する。

ウ コンテナの両面に扉を設置し、開扉時には固定できるようにするとともに、食器カゴや食缶は2列配置とし、両側から各1列ずつ取り出せるようにする。

エ 破損等による不足が発生しないよう、5台の予備を確保する。

オ コンテナごとに学校名を明示する。

カ 市が別途委託を予定する配送業務で使用する配送トラックの仕様は、事業者から提案されるコンテナサイズ、配送トラックサイズ等に基づき市が決定する。

(4) その他留意事項

供用開始時点に施設運営で必要となる運営備品は、すべて事業者が調達する。なお、運用開始後の更新は、第4の8のとおりである。

ア 給食エリアで使用する包丁、まな板、洗剤、手袋、マスク、清掃用具の他、調理員が使用するエプロン等の備品・消耗品は事業者が調達する。

イ 一般エリアで使用する清掃用具、消耗品等は事業者が調達する。

11 近隣対応・対策業務

(1) 事業者が必要に応じて行う近隣説明範囲は、建設業務に関する事項とする。

(2) 事業者は近隣に対し、以下の事項に留意する。

ア 工事中における安全対策について万全を期す。

イ 必要な工事状況説明及び調整を随時行う。

(3) 騒音、臭気、粉塵、交通渋滞その他建設工事が近隣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策を実施する。

(4) 建設工事等に関する近隣からの苦情等については、事業者の責任において、事業者を窓口として、適切に対処する。

(5) 市に対し、隣接建物等への対応について事前及び事後にその内容及び結果を報告する。

第3 開業準備業務に関する要求水準

1 総則

(1) 開業準備業務における基本的な考え方

- ア 供用開始後の維持管理業務を円滑に実施し、質の高いサービスを提供できるように、市が別途実施する運營業務と連携し設備等の試運転を行い、その結果を踏まえ、維持管理期間の開始までに必要に応じて維持管理業務に関する業務計画書、マニュアル及び業務体制の見直しを行う。
- イ 開業準備業務の実施により発生する維持管理業務にかかる費用については、すべて事業者の負担とする。なお、運營業務にかかる費用及び開所式の運営に伴う費用は、市が負担する。

(2) 業務期間

供用開始日に滞りなく運營業務が実施できるよう事業者が計画する。なお、具体的な期間については、事業者の提案に基づき事業契約書で定める。

2 業務内容

(1) 業務計画書の作成

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

(2) 維持管理に関するマニュアルの作成

事業者は、維持管理に関するマニュアルの作成においては、市及び給食協会との協議も踏まえ必要に応じた連携方法等についても整理すること。

ア 維持管理業務に関する具体の運用内容等を整理した「維持管理業務マニュアル」を作成し、市の承認を得る。

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

(3) 開業準備期間中における給食センターの維持管理

引渡し後から維持管理・運営期間の開始までの間、必要な維持管理業務を行う。

(4) 設備等の試運転

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

(5) 業務従事者等の研修・訓練等

- ア 運營業務従事者に対し、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行う。
- イ 地震、火災及び事故等発生時の対応について、想定される事態の種類毎に必要な回数の訓

練を実施する。

ウ 市職員及び給食協会に対し、施設の使用等に関し必要な説明会等を実施する。

(6) 調理リハーサル

市は、給食センターで行う検収・調理・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを行う。事業者は必要に応じて支援を行う。

(7) 業務報告書

業務計画書に基づいて実施した内容及び結果について、市に報告する。

(8) 開所式の準備・開催

市が主催する開所式開催の支援・協力を行う。

(9) 広報資料の作成

ア パンフレット

給食センターの紹介用パンフレット（コート紙135kg、A3両面カラー刷りA4折り、4頁程度）2,000部を作成し、原版データ（CD-Rとして提出）とともに市に提出する。内容については、市と調整を行い、承認を得る。

なお、提出後のパンフレットの著作権は市に帰属するものとする。

イ DVD（児童生徒用、一般用）

供用開始から6か月以内をめどに、見学者用DVDを児童生徒用及び一般用の2種類を作成し、市に提出する。提出枚数は、マスターDVD各2枚、コピー各10枚とする。

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

なお、提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。

第4 維持管理業務に関する要求水準

1 総則

(1) 業務の範囲

- ア 建物維持管理業務
 - (ア) 点検、法律に基づく定期報告等
 - (イ) 修繕、更新等
 - (ウ) 建物維持管理記録の作成、保管及び提出
- イ 建築設備維持管理業務
 - (ア) 運転・監視
 - (イ) 点検、法律に基づく定期報告等
 - (ウ) 修繕、更新等
 - (エ) 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出
- ウ 調理設備維持管理業務
 - (ア) 点検、法律に基づく定期報告等
 - (イ) 修繕、更新等
 - (ウ) 調理設備維持管理記録の作成、保管及び提出
- エ 外構等維持管理業務
 - (ア) 点検
 - (イ) 植栽維持管理
 - (ウ) 修繕、更新等
 - (エ) 外構等維持管理記録の作成、保管及び提出
- オ 清掃業務
 - (ア) 日常清掃
 - (イ) 定期清掃
 - (ウ) 防鼠・防虫対策
 - (エ) 清掃管理記録の作成、保管及び提出
- カ 警備業務
 - (ア) 機械警備
 - (イ) 警備状況報告書の作成、保管及び提出
 - (ウ) 異常事態発生時の対応
- キ 長期修繕計画策定業務

なお、用語の定義については、以下のとおりとする。

- 運転・監視----- 設備機器等を稼働させ、その状況を監視すること及び制御すること。
- 点 検----- 施設の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べること。また、機能に異常又は劣化がある場合、必要に応じた応急措置を判断することを含む。
- 保 守----- 施設が必要とする性能又は機能を維持する目的で行う。消耗部品又は材料の取り替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。

清 掃-----	汚れを除去し、又は汚れを予防することにより仕上げ材を保護し、快適な環境を保つための作業をいう。
補 修-----	部分的に劣化した部位・部材等の性能、機能を実用上支障のない状態まで回復させること。
修 繕-----	建築物（付帯施設を含む。以下この項において同じ。）の劣化した部位、部材又は低下した性能若しくは機能を原状（初期の水準）又は実用上支障のない状態まで回復させること。
更 新-----	劣化した部位、部材又は機器を新しいものに取り替えること。
施設管理担当者---	給食センターに配置する、市が定めた施設管理担当者をいう。
維持管理-----	建築物の点検を行い、点検等により発見された建築物の不良箇所の修繕や部品交換等により、建築物の性能を常時適切な状態に保つこと。

(2) 維持管理業務における基本的な考え方

- ア 維持管理は、予防保全を基本とし、劣化等による危険・故障等の未然防止に努める。
- イ 施設環境を良好に保つとともに、周辺地域の環境保全に努める。
- ウ 給食センターの運営に支障をきたすことのないように、建築物が有する性能を保つとともに計画的に修繕及び更新を実施する。
- エ 省資源、省エネルギーに努める。
- オ LCC（ライフサイクルコスト）及びLCCO2（ライフサイクル二酸化炭素）の削減に努める。
- カ 給食提供に支障をきたす異常事態が発生した場合は、速やかな機能回復や復旧・改善を行う。

(3) 業務従事者の要件等

- ア 維持管理業務責任者を選任し、市に報告する。同責任者には、業務従事者との連絡調整を行わせるものとする。なお、法令等により資格を必要とする場合には、有資格者を配置する。
- イ 業務従事者は、ふさわしい服装及び装備をし、維持管理等を行うものとする。
- ウ 日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回以上健康診断を行うこと。また、その結果を市に報告すること。
- エ 健康診断及び月2回の細菌検査により異常が認められた者を、業務に従事させないこと。
- オ 業務従事者等に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指等の外傷等の症状がある場合若しくは感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、業務に従事させないこと。

(4) 事故等発生時の対応

事故等の発生時や緊急対応が必要となった場合は、第3の2(2)事故等発生時対応マニュアルの作成により定めた対応マニュアルに基づき直ちに必要な措置を講ずるとともに、市及び関係機関に報告する。

(5) 関係法令等の遵守

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

に準拠する。

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

(6) 業務計画書の作成

- ア 維持管理業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成の上、維持管理・運営開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。
- イ アで定めた業務計画書に加え、前記 1 (1)アからカに掲げる業務の区分に従い維持管理業務年間計画書を作成の上、毎事業年度開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。
- ウ ア及びイで作成した業務計画を変更する場合には、市と事前に協議し、承認を得る。

(7) 業務報告書

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

(8) 施設管理台帳の作成

施設管理台帳を整備・保管し、市の要請に応じて提示する。

(9) 点検及び故障等への対応

- ア 点検（法令点検を含む。）及び故障等への対応は、業務計画書に従って速やかに実施する。
- イ 施設の修繕記録、設備の運転・点検記録を行う。
- ウ 施設が要求水準を満たしていない場合及び故障を発見した場合は、速やかに施設管理担当者に報告するとともに必要な措置を講じる。なお、軽微なものについては、後日、運転・点検記録の提出をもって報告に代えることができる。
- エ 運転時間の調整が必要な設備に関しては、施設管理担当者とは協議して運転期間・時間等を決定する。
- オ 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合は、適切な方法により対応する。
- カ 修繕等において設計図書に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておく。
- キ 高所作業等の危険伴う作業については安全対策を確実に実行し、事故のないよう実施する。

(10) 費用の負担

- ア 業務に要する費用は、事業者の負担とする。
- イ 管球、トイレトーパー及び水石鹼等の消耗品は、事業者の負担とする。

(11) 事業者が管理する範囲

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

(12) 事業期間終了時の要求水準等

維持管理業務を適切に行うことにより、事業期間終了後少なくとも1年間は、通常の使用による損耗によって交換時期を迎える消耗部品の取り換えのみで、事業期間中と同様の維持管理が可能な状態を保持していなければならない。

2 建物維持管理業務

(1) 業務の対象

給食センターのうち、建物に関する部分とする。

(2) 業務内容

ア 日常点検

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

イ 定期点検

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

ウ 修繕、更新等

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

エ 建物維持管理記録の作成、保管及び提出

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

(3) 要求水準

実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

表Ⅳ－1 建物部位別維持管理要求水準内容

項目	内容
①内壁、外壁	・仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、(柱を含む)チョーキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 ・漏水、カビ等が発生しない状態を維持する。
②床	・仕上げ材の浮き、はがれ、ひび割れ、腐食、極端な磨耗等がない状態を維持する。 ・その他、各スペースの特性に応じた利用に支障のないよう維持する。 ・漏水、かびの発生がない。
③屋根	・漏水がない。 ・ルーフドレン、樋等が詰まっていない。 ・金属部分が錆び、腐食していない。 ・仕上げ材の割れ、浮きがない。

④天井・内装	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、チヨールキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 ・ボード類のたわみ、割れ、外れがない。 ・気密性を要する諸室において、その性能が保たれている。 ・漏水、かびの発生がない。
⑤建具 (扉・窓・窓枠・シャッター・可動間仕切り等)	<ul style="list-style-type: none"> ・がたつきや緩み等がなく、可動部がスムーズに動くようにする。 ・所定の水密性、気密性、遮断性が保たれるようにする。 ・各部にひび割れ、破損、変形、仕上げの変退色、劣化、錆付き、腐食、結露やかびの発生、部品の脱落等がない状態を維持する。 ・自動扉及び電動シャッターが正常に作動する。 ・開閉、施錠装置が正常に作動するようにする。 ・ガラスが破損、ひび割れしていない。
⑥階段、スロープ	<ul style="list-style-type: none"> ・通行に支障、危険をおよぼすことのないようにする。 ・仕上げ材、手摺り等に破損、変形、緩み等がない状態を維持する。
⑦手すり	<ul style="list-style-type: none"> ・ぐらつき等の問題がない。
⑧塗装及び仕上げ	<ul style="list-style-type: none"> ・塗料、仕上げ材の浮き、剥落、変退色、劣化等がない状態を維持する。 ・塗料の風化や、錆、甚だしい変色、剥れ等の傾向がない状態を維持する。

3 建築設備維持管理業務

(1) 業務の対象

事業者により設置された各種設備及び備品とする。

(2) 業務内容

ア 運転・監視

諸室の用途、気候の変化及び業務従事者や施設利用者の快適さ等を考慮に入れて各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視する。また、本施設のエネルギー使用量を月次管理しエネルギー消費量が適正か管理するとともに、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。

イ 点検

(ア) 法定点検

各設備について、関係法令等の定めにより、法定点検を実施する。

(イ) 定期点検

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

ウ 修繕、更新等

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

エ 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出

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

(ア) 運転日誌

(イ) 点検記録

a 電気設備・通信設備点検表

- b 空調設備点検表
- c 給排水、衛生設備点検表
- d 受水槽点検記録
- e 調理用水水質検査記録
- f 防災設備点検記録
- g その他提案により設置される各種設備の点検・測定記録
- (ウ) 整備・事故記録
 - a 定期点検整備記録
 - b 補修記録
 - c 事故・故障記録
- オ 異常時の報告

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

(3) 要求水準

実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

表Ⅳ－２ 設備別維持管理要求水準内容

項目	内容
①照明	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての照明（照明器具のほか配管配線を含む（以下この項において同じ））、コンセント等が常に正常に作動するよう維持する。 ・損傷、腐食、その他の欠陥がないよう維持する。
②動力設備、受変電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、油の漏れ、その他の欠陥がなく正しく作動するよう維持する。 ・識別が必要な機器については、常に識別可能な状態を維持する。
③通信（電話、テレビ共同受信）	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、その他、異常なく作動するよう維持する。
④飲料水の供給	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての配管（保温材等の付属物を含む（以下この項において同じ））、タンク、バルブ、蛇口等が確実に取り付けられ、飲料水が清潔に保たれている。 ・すべての設備が正しく機能し、漏水がない状態に維持する。
⑤排水とごみ	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての溝、排水パイプ、汚水管、排気管、下水溝、ゴミトラップ等は、漏れがなく、腐食していない状態を維持する。 ・すべての排水が障害物に邪魔されずスムーズに流れ、ゴミトラップに悪臭がないように維持する。
⑥ガス	<ul style="list-style-type: none"> ・ガスの本管がしっかりと固定され、完全に漏れがない状態を維持する。 ・すべての安全装置と警報装置が正しく機能するようにする。
⑦除害施設	<ul style="list-style-type: none"> ・正しく機能し、漏れが一切ないような状態を維持する。 ・臭気を外部に漏らさないように対策を講じること。また、その機能を適切に維持する。
⑧給湯	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての配管、温水器、貯蔵タンク、ヒーター、ポンプ、バルブ、蛇口、その他の機器がしっかりと固定され、空気、水、煙の漏れが一切ないような状態を維持する。 ・すべての制御装置が機能し、効率を最大にしながらか正しく調整されているようにする。 ・給湯温度を適正に管理する。 ・燃料の漏れや流出がない状態を維持する。

⑨空調、換気、排煙	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのバルブ、排気管、その他の類似機器が完全に作動しエネルギー使用量を最小限に抑えながら、温度等が正しく調整されているようにする。 ・すべての制御装置が機能し、正しく調整されているようにする。
-----------	---

4 調理設備維持管理業務

(1) 業務の対象

給食エリア内に事業者により設置された各種調理設備とする。

(2) 業務内容

ア 点検

(ア) 日常巡視点検

定期点検に向け、調理設備の維持管理状況を必要に応じて確認する。なお、調理開始前と調理終了後の各調理設備の日常点検は給食協会が行う。

(イ) 定期点検

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

イ 修繕、更新等

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

ウ 調理設備維持管理記録の作成、保管及び提出

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

(3) 留意事項

最新の法定に従い検査を行うとともに、以下の事項に留意する。

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

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

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

5 外構等維持管理業務

(1) 業務の対象

敷地内の付帯施設（駐車場・駐輪場、ごみ置場、屋外照明、門扉、フェンス、側溝等）、通路、擁壁、地中設備、埋設配管、排水桝、及び植栽等の上記2、3及び4に示す業務対象以外の一切のもの（以下「外構等」という。）とする。

(2) 業務内容

ア 点検

- (ア) 付帯施設
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。
- (イ) 通路、擁壁等
通路の舗装及び擁壁の亀裂等の有無について定期的に点検を行う。
- (ウ) 植栽維持管理
敷地内の各種の雑草の除去、樹木の剪定を行い、給食センターにふさわしい清潔感のある状態を維持する。
- (エ) 修繕、更新等
施設の機能と美観を維持するため、必要に応じ外構等の修繕、更新等を行う。
- (オ) 外構等維持管理記録の作成、保管及び提出
保守管理記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の月報に記載する。

(3) 要求水準

外構等の機能、安全性及び美観を保つこと。

表Ⅳ－３ 外構施設別維持管理要求水準内容

項目	内容
①手摺り、屋外消火栓等	<ul style="list-style-type: none"> ・外構施設は、機能・安全・美観上適切な状態に保つ。 ・必要時に必ず作動するように保つ。 ・玄関周りや中庭、門戸及び敷地案内板等の公共性の高い場所、設備は日常的に清潔にし、美観を保つ。
②道路、通路、歩道、縁石、擁壁等	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に清掃し、泥、砂利、ごみ等がないように維持する。 ・雪や氷等は、可能な限り除去し、迅速に安全な状態に保つ。 ・道路面や歩道面は、障害のないスムーズな状態に保つ。
③埋設配管、側溝、暗渠、排水樹等	<ul style="list-style-type: none"> ・排水設備、溝、水路等は、ごみ、泥、その他の障害物が外から入らないようにきれいにしておく。 ・常に適正に機能が発揮できる状態に保つ。
④工作物	<ul style="list-style-type: none"> ・各種サイン、外灯、駐車場・駐輪場設備、花壇等の機能を安全で適切な状態に保つ。 ・定期的に清掃し、泥、砂利、ごみ等が無い様に、美観上適切な状態に保つ。
⑤植栽	<ul style="list-style-type: none"> ・当該敷地内の植栽を保護・育成・処理して、豊かで美しい景観を維持する。 ・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。 ・高い木や長い枝等が強風で折れないように補強するなど管理を行うとともに、枝等が散乱しないように保つ。 ・その他の場合でも施設の美観を維持し、植栽が見苦しくならないよう、適切な状態に保つ。 ・道路標識、窓、ドア、通路、その他に障害が生じないようにする。 ・枯死した植物は植替えを行う。

(4) 留意事項

薬剤散布又は肥料の使用に当たっては、予め、施設管理担当者と協議する。

6 清掃業務

(1) 業務の対象

建物内部の給食エリア及び一般エリア並びに敷地内

(2) 業務内容

ア 日常清掃

一般エリアにおいて日常の清掃を行う。なお、給食エリアは給食協会が毎日行う。

イ 定期清掃

給食エリア、一般エリア、敷地内において定期的に清掃を行う。

ウ 防鼠・防虫対策

鼠・害虫等駆除を定期的かつ発生を確認した都度実施する。

エ 清掃管理記録の作成、保管及び提出

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

(3) 要求水準

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

ア 給食センターの周囲

(ア) 給食センターの周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、鼠及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫を誘引するような廃棄物を放置しない。

(イ) 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。

イ 給食エリアの日常清掃

清掃は、毎日、調理業務を実施する給食協会が終了後に実施する。事業者は、必要に応じて定期清掃に向けた日々の清掃状況を確認する。なお、清掃漏れ等、衛生管理上の課題を確認した場合は、改善策を含め市へ報告する。

ウ 一般エリアの日常清掃

(ア) 床

床仕上げに応じた適切な方法により、ほこり、ごみのないようにする。

(イ) ごみ箱、汚物容器等

1日1回以上清掃を実施し、汚れが付着していない状態にする。

(ウ) 各種トイレ

a 衛生陶器類は適切な方法により、清潔な状態を保つ。

b トイレトーパー、消耗品等は常に補充されている状態を保つ。

c 間仕切りは、汚れ、破損がない状態を保つ。

d 洗面台は、常に水垢の付着や汚れがない状態を保つ。

e 鏡は、シミ、汚れがついていない状態を保つ。

(エ) その他の内部付帯施設

清潔な状態を保つ。

エ 給食エリアの定期清掃

(ア) 床・壁・天井

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

(イ) 照明器具、時計、換気口

- a ほこり、汚れを落とし、適正に機能する状態に保つ。
- b 照度を半年に1回以上測定し、作業に必要な照度が得られていることを確認する。
- c 換気口は定期的に清掃し、目詰まりによる風力不足、破損等による機能低下をさせない。

(ウ) 給水、給湯設備

- a 給食エリア内に供給する水が学校給食衛生管理基準に定める水質を保持するように適切に管理を行う。
- b 受水槽は定期点検のほか、学校の長期休業期間中に1回ずつ年3回、受水槽の水抜き及び清掃を実施する。また、年1回以上、登録検査機関による検査を受検し、水質検査を実施する。水質検査の項目は、水質基準項目のうち必要な項目（事業者の提案による。）について行うこととする。
- c パイプ類は、錆の発生等が生じないように、定期的に清掃する。

(エ) 排水設備

- a グリストラップは、適切な周期・頻度にて清掃を行う。
- b 除害施設は、適切な周期・頻度にて清掃を行う。
- c 排水管は、適切な周期・頻度にて清掃を行う。

(オ) 冷蔵庫、冷凍庫等

- a 冷蔵庫の給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上清掃を行う。
- b 冷凍庫の内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、年1回以上清掃を行う。

オ 一般エリアの定期清掃

(ア) 床・壁・天井

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

(イ) 照明器具、時計、換気口

ほこり、汚れを落とし、適正に機能する状態に保つ。

(ウ) 金属部分、手すり、扉、扉溝、スイッチ類

ほこり、汚れがない状態に保つ。

カ 防鼠・防虫

鼠・害虫等駆除を学校の長期休業期間中に年4回実施（夏休み2回、冬休み1回、春休み1回）する。また、月に1回、鼠・害虫等の発生状況の調査を行い、発生を確認した場合は、直ちに駆除を実施する。

(4) 留意事項

- ア 事業者の業務範囲で必要となる清掃用具、資材（洗浄用洗剤、樹脂床維持剤、パッド、タオル等をいう。）及び機材（掃除機、フロアダスタ、真空掃除機、床磨き機等をいう。）は、すべて事業者が調達する。
- イ 資機材及び衛生消耗品（トイレットペーパー、水石鹼等をいう。）は、業務計画書に示された場所に整理し、保管する。
- ウ 施設の維持管理・清掃等で排出される廃棄物の減量及び資源物のリサイクルに努める。
- エ 本業務の実施に際し、事業者が排出する廃棄物等の処理は、以下のとおり行う。
 - (ア) 事業者の責任において適正に処理する。
 - (イ) ごみ置場に適宜集積し、建物内には放置しない。なお、ごみ置場では、必要に応じて給食協会が排出する廃棄物等と区分し、管理・処分する。
 - (ウ) 集積する容器等は、汚物、汚液、臭気等が飛散、漏出ししないものとする。
 - (エ) 適宜、ごみ置場の清掃等を行い、周囲の環境に悪影響を及ぼさないようにする。
 - (オ) 回収方法及び頻度等については、事業者の提案による。

7 警備業務

(1) 業務内容

- ア 機械警備
夜間及び休日等で、給食センターが無人となる時間帯において、機械警備を行う。
- イ 警備状況報告書の作成及び提出
毎月の警備状況の報告は、翌月 5 日（休日の場合にはその翌日）までに施設管理担当者に提出する。ただし、異常事態が発生した場合は、その都度、発生日翌日（休日の場合にはその翌日）までに処理報告書を、施設管理担当者に提出する。
- ウ 異常事態発生時の対応
関係者不在時の緊急体制施設警備（30 分以内で現場へ到着できる体制をいう。）を整備する。なお、必要に応じて、施設管理担当者への通報を行う等、迅速かつ適切な初期対応を講じる。

(2) 要求水準

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

(3) 留意事項

- ア 警報装置は正常に機能するよう管理し、必要に応じ適宜保守点検を行う。
- イ 万一、警報装置に故障が発生した場合、あるいは災害の発生、その他やむを得ない事由により機械警備での監視業務が不可能となった場合は、警報装置が復旧するまでの間、常駐あ

るいは巡回警備等の体制に切り替えるなどの柔軟な対応を講じる。

ウ 施設管理担当者から預託された鍵等警備上必要な物品については、厳重に保管する。

8 長期修繕計画策定業務

施設の想定耐用年数の期間を通して、建物、建築設備、調理設備の機能を良好な状態で維持するため、長期修繕計画を策定する。長期修繕計画は、事業期間内のみならず、事業期間終了後に発生することが想定される修繕、更新等も含めてライフサイクルコストの縮減が可能となるよう、予防保全の考え方を基本とする。

(1) 業務内容

ア 供用開始後 40 年間の長期修繕計画を策定し、総則で定めた業務計画書とあわせて維持管理・運営開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得る。

イ 長期修繕計画は、修繕、更新等の実施状況に基づき適宜見直しを行い、供用開始後 5 年毎に市に対して提出し、市の承認を得る。

ウ 事業期間終了の 2 年前には、施設の状況等についてチェック・評価し、報告書を市に提出する。

エ 長期修繕計画に基づく修繕、更新を実施する。

オ 事業期間終了の 2 年前から長期修繕計画等に基づき、維持管理業務の後任者への引き継ぎに向けた協議を開始する。

(2) 要求水準

ア 建物維持管理業務、建築設備維持管理業務及び調理設備維持管理業務における修繕・更新等計画は、基本的に長期修繕計画に基づいて計画するものとし、差異が発生する場合は市及び給食協会と協議を行い、市の承認を得ること。なお、計画外に修繕、更新の必要が生じた場合についても速やかに対応する。

イ 長期修繕計画は、対象物の消耗度等に照らし、各部分の修繕時期、概算経費を示すものとする。

ウ 事業期間終了 2 年前の報告書については、修繕履歴を示すとともに、消耗具合を具体的に示すものとする。

エ 長期修繕計画による修繕、更新の結果、建物、建築設備、調理設備等を継続して使用可能な状態として事業を完了するとともに、少なくとも事業終了後 1 年以内は、建物、建築設備、調理設備等の修繕、更新が必要とならない状態を確保するものとする。

オ 事業期間終了時に、後任者が維持管理業務を円滑かつ支障なく遂行できるよう、引き継ぎに必要な事項の詳細について、事業期間終了の 2 年前から市及び施設運営者等と協議を開始するものとし、事業期間終了の 3 か月前から各業務に関する必要な事項を説明するとともに、事業者が用いた操作要領その他の資料を提供すること。

カ 維持管理業務の承継に必要な引継マニュアルを事業期間終了の 3 か月前までに整備し、市に引き渡すこと。

9 その他

(1) 運営備品の更新

ア 食器・食缶の更新

事業期間を通じて1回、食器・食缶を更新する。なお、更新時期は事業者の提案によるものとし、市及び給食協会と協議の上決定する。

イ 維持管理業務で事業者が使用する備品の更新

維持管理業務で事業者が使用する運営備品は、事業者が必要に応じて更新する。

ウ その他の運営備品の更新

上記ア及びイに記載する対象物以外はすべて市又は給食協会が調達する。

(2) 災害時の対応と協力体制

自然災害時の対応と協力体制について、市及び給食協会と協議を行い、協定を締結すること。

第5 業務品質の確保に関する要求水準

1 業務品質の確保に関する基本的な考え方

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

2 セルフモニタリングの実施

- (1) 要求水準等に規定する内容及び市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案する。また、市が実施するモニタリングについて提案することも可とする。なお、セルフモニタリングの内容については、協議の上で設定する。
- (2) 要求水準等の各項目に対応して、サービスが要求水準等に合致しているかを確認する基準を設定する。なお、全ての基準は合致しているか否かで判断できるように設定する。
- (3) 基準毎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。
- (4) 毎月、市にセルフモニタリング報告書を提出する。なお、報告には、以下の内容を記載する。
 - ア 市と合意し実施したセルフモニタリングの状況
 - イ セルフモニタリングを行った結果発見した事項
 - ウ 要求水準等の未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況
 - エ 要求水準等の未達により影響を受けた機能
 - オ 要求水準等の未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策

3 事業収支計画書及び経営状況の報告

事業者は次の事項について対応する **ものとし、(1)及び(3)については、SPCを設置する場合のみの規定とする。**

- (1) 事業者は、会社法第326条第2項に従い、その定款に会計監査人及び監査役の設置に係る規定を設ける。
- (2) 事業者は、事業年度ごとに事業収支計画書を作成し、当該事業年度の開始前に、市に提出を行う。ただし、最初の事業年度については事業契約後速やかに提出する。また、事業収支計画の変更にあたっては、あらかじめ変更理由を付して、市に変更予定の事業収支計画案を説明する。なお、市はサービスの内容や、その安定的な提供に問題があると認めた場合、事業者に異議を申し立てることがある。
- (3) 事業者は、事業年度終了後3か月以内に、公認会計士又は監査法人による監査を受けた計算書類等（会社法第442条第1項に規定する計算書類等）及び事業収支実績報告書、各事業年度のキャッシュフロー計算書その他市が合理的に要求する書類を市に提出する。

4 事業契約書等の提出

- (1) 事業者は、事業契約後速やかに、設計業務、建設業務、工事監理業務及び維持管理業務を委

託し、または請け負わせる者との間で締結する予定の各業務に関する業務委託契約若しくは請負契約またはこれに代わる覚書等の一覧を、市に提出する。

- (2) 事業者は、(1)の業務委託契約等を締結後速やかに、当該契約書の写し等、各業務を委託し又は請け負わせた事実を証する書面を、市に提出する。なお、契約等の内容により、事業者の経営に影響が少ないものとして市が承諾した場合は、提出を省略することができる。

5 リスク管理体制

- (1) 事業者は、各業務において実施責任を明確にするとともに、リスクの配分先及び支援方法などのリスク管理体制について、具体的な提案を行うこと。
- (2) 事業者は、事業契約後速やかに、リスク管理体制を担保する各種契約書等を作成し、市に提出する。また、リスク管理体制の変更にあたっては、あらかじめ変更理由を付して、市に変更予定のリスク管理体制を説明する。なお、市は事業の安定性や継続性に問題があると認めた場合、事業者に異議を申し立てることがある。

6 その他

事業者は、市が別途委託を予定する給食協会等と事業期間を通じて良好なパートナーシップのもと学校給食事業を推進するため、業務間の連携強化を図るための仕組みを提案すること。

また、市は事業期間を通じて業務改善や業務品質の向上を目的に、各事業者間の連携にかかる協定等の締結を求める場合があるが、事業者は誠意をもって協議に対応すること。