

山形市学校給食センター整備運営事業

要求水準書（案）

平成18年12月22日

山形市

目次

第1 総則.....	1
1 本書の位置付け.....	1
2 適用法令及び適用基準等.....	1
(1) 適用法令.....	1
(2) 適用要綱・各種基準等.....	2
第2 本事業における整備対象施設の現況.....	3
第3 設計業務要求水準.....	4
1 設計業務.....	4
(1) 設計業務の対象.....	4
2 基本的な考え方.....	4
(1) 本事業にて建設する建物の基本的な考え方.....	4
(2) 建替え棟の考え方について.....	5
(3) 施設に求める要求水準.....	5
(4) 施設の耐久性に関する性能について.....	5
3 業務の実施.....	5
(1) 設計体制づくりと責任者の設置と進捗管理.....	5
(2) 設計計画書の提出.....	5
(3) 基本設計及び実施設計に関する書類の提出.....	5
(4) 設計業務についての留意事項.....	6
(5) 設計責任者の設置と進捗状況.....	6
(6) 設計業務期間.....	6
4 計画概要.....	6
(1) 施設等の基本理念.....	6
(2) 施設構成，配置.....	7
(3) 施設計画.....	8
(4) 諸室の備品等.....	12
(5) インフラ設備との接続.....	13
(6) 設備計画.....	14
(7) 調理設備計画.....	19
(8) 仕上げ計画.....	25
(9) 外構計画.....	26
第4 建設・工事監理業務要求水準.....	28
1 建設・工事監理業務.....	28
(1) 建設・工事監理業務の対象.....	28
2 業務の実施.....	28

(1) 基本的な考え方.....	28
(2) 既設給食センターの解体及び整地.....	28
(3) 工事計画策定について.....	29
(4) 着工前業務.....	29
(5) 建設期間中業務.....	30
(6) しゅん工後業務.....	31
第5 開業準備業務.....	34
(1) 業務期間.....	34
(2) 業務内容.....	34
第6 維持管理業務要求水準.....	35
1 維持管理業務総則.....	35
(1) 維持管理業務の対象.....	35
(2) 基本的考え方.....	35
(3) 仕様書.....	36
(4) 業務計画書.....	36
(5) 業務報告書.....	36
(6) 補修・修繕.....	37
2 建築物保守管理業務.....	37
(1) 業務対象.....	37
(2) 点検業務.....	37
(3) 修繕更新業務.....	37
(4) 保守管理記録の作成，保管及び提出.....	37
(5) 事業期間終了時の検査.....	37
3 建築設備保守管理業務.....	38
(1) 業務対象.....	38
(2) 運転・監視.....	38
(3) 点検業務.....	38
(4) 修繕更新業務.....	38
(5) 設備保守管理記録の作成，保管及び提出.....	38
4 外構等保守管理業務.....	39
(1) 業務対象.....	39
(2) 点検業務.....	39
(3) 植栽維持管理業務.....	39
(4) 修繕更新業務.....	40
(5) 敷地内除雪業務.....	40
(6) 外構等保守管理記録の作成，保管及び提出.....	40

5	調理設備保守管理業務.....	40
	(1) 業務対象.....	40
	(2) 点検業務.....	40
	(3) 修繕更新業務.....	41
	(4) 設備保守管理記録の提出.....	41
6	清掃業務.....	41
	(1) 業務対象.....	41
	(2) 業務内容.....	41
7	警備業務.....	44
	(1) 業務内容.....	44
	(2) 警備記録の作成及び提出.....	44
第7	運營業務要求水準.....	45
1	運營業務総則.....	45
	(1) 運營業務の対象.....	45
	(2) 全般.....	45
	(3) 業務実施体制.....	46
	(4) 提供食数.....	47
2	調理等業務.....	47
	(1) 調理業務.....	47
	(2) 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務.....	49
	(3) 配缶業務.....	49
	(4) その他の業務の内容と役割分担.....	49
3	衛生管理業務.....	53
	(1) 衛生管理体制の整備.....	53
	(2) 定期，臨時及び日常の衛生検査業務.....	53
	(3) 建物内部及び外周部の衛生管理.....	54
4	運搬・回送業務.....	54
	(1) 業務範囲.....	54
	(2) 配送計画.....	56
5	洗淨・残滓等処理業務.....	58
	(1) 業務範囲.....	58
	(2) 業務内容.....	58
6	運営備品等の調達業務.....	58
	(1) 食器類，食缶等.....	58
	(2) コンテナ.....	59
	(3) 配送車.....	59

資料目次

- 資料 1：上水道本管理設状況図
- 資料 2：下水道（汚水）本管理設状況図
- 資料 3：既設給食センター配置図
- 資料 4：コンテナ姿図（現況）
- 資料 5：敷地境界に関する資料
- 資料 6：地質調査に関する資料
- 資料 7：下水排除基準
- 資料 8：運營業務に関する役割分担
- 資料 9：施設稼働日数（参考）
- 資料 10：給食メニューの例（参考）
- 資料 11：バイキング給食の実施状況（参考）
- 資料 12：配送計画表（現況）
- 資料 13：残滓等実績（参考）
- 資料 14：給食メニューと食器等の使用例（参考）
- 資料 15：1日あたりの提供給食数（参考）

第1 総則

1 本書の位置付け

本「要求水準書」は、山形市（以下「市」という。）が、山形市学校給食センター（以下「本施設」という。）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」「建設・工事監理業務」「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民間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 適用法令及び適用基準等

(1) 適用法令

本業務の実施に当たっては、次の関係法令等（最新版）を遵守すること。

- ア 学校保健法（昭和 33 年法律第 56 号）
- イ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ウ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- エ 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）
- オ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- カ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- キ 高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律（平成 6 年法律第 44 号）
- ク 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- ケ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- コ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- サ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- シ 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）
- 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 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- タ 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）
- チ 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）
- ツ 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）

- テ 山形県福祉のまちづくり条例（平成 11 年山形県条例第 32 号）
 - ト 山形県建築基準条例
 - ナ 山形県屋外広告物条例
 - ニ 山形県環境基本条例（平成 11 年山形県条例第 7 号）
 - ヌ 美しい山形をつくる基本条例（昭和 63 年条例第 2 号）
 - ネ 山形市景観条例（平成 8 年条例 20 号）
 - ノ 山形市学校給食センター設置条例
 - ハ 山形市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例（平成 8 年条例第 4 号）
 - ヒ 山形市下水道条例（昭和 40 年条例第 29 号）
 - フ 山形市水道給水条例（昭和 33 年条例第 22 号）
 - ヘ 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 学校給食衛生管理の基準（文部科学省平成 9 年 4 月 1 日制定）
 - イ 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）
 - ウ 山形市開発指導要綱
 - エ 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）
 - オ 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）
 - カ 学校環境衛生の基準（文部省平成 4 年 6 月 23 日裁定）
 - 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 建築構造設計基準及び同解説（建設大臣官房官庁営繕部監修）
 - ケ 建築鉄骨設計基準及び同解説（ " ）
 - コ 官庁施設の総合耐震計画基準（ " ）
 - サ 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）
 - シ 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）
 - ス 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（ " ）
 - セ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（ " ）
 - ソ 建築工事標準詳細図（ " ）
 - タ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ " ）
 - チ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ " ）
 - ツ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（ " ）
 - テ 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（ " ）
 - ト その他関連する建築学会等の基準・指針等

第2 本事業における整備対象施設の現況

(整備対象施設の位置・敷地条件等)

事業用地	山形市村木沢字向河原
用途地域	指定なし(市街化調整区域)
容積率	200%
建ぺい率	70%
敷地緑化	20%以上
敷地概要	ア) 敷地面積： イ) 形状(資料に示す)
インフラ整備状況	以下のインフラとの接続は、各管理者の定める規則に従い事業者の負担で整備する。ア)イ)については、資料として提示するが、詳細な内容及びウ)エ)オ)については、事業者にて調査を行い、接続箇所・方法等を決定する。 ア) 上水道 : 山形市水道部 イ) 下水道(汚水) : 山形市下水道部 ウ) 電力 : 東北電力 エ) 都市ガス : 山形ガス(当該用地には都市ガスは供給されていないが、使用量によっては供給も可能である。) オ) 電話 : NTT東日本
現況	現地は、市有地であり、建設土砂集積施設跡地である。 現況は、不整地であるが、平成19年10月までに整地を行い平坦な状態とする。
地質条件	平成18年12月中に当該敷地の調査結果を閲覧または有償配布予定である。なお、市が提示する資料で不足がある場合には、事業者にて追加の調査を行うものとするが、実施時期については契約締結後とする。

第3 設計業務要求水準

1 設計業務

本事業では、敷地内に山形市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 工事開始までの諸手続き
- イ 基本設計
- ウ 実施設計

2 基本的な考え方

(1) 本事業にて建設する建物の基本的な考え方

- ア 一日当たり最大 11,000 食の供給能力のある施設を 2 棟（以下「A 棟・B 棟」という。）整備する。なお、3 棟以上を整備する場合においては「B 棟」を「B 棟、C 棟、・・・」と読み替え、その場合、各棟の供給能力の合計が 22,000 食となるようにすること。
- イ 施設は各棟とも供給食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように計画する。
- ウ A 棟・B 棟の境界及び各区域の交差汚染がないよう十分配慮する。
- エ 防疫上の食中毒リスクを低減するとともに、設備機器の故障などの危険分散及び効率的運営を狙う目的で 2 棟以上を整備する。
- オ A 棟・B 棟の連絡は風雨等を避けられる構造とし、将来における建替え時に取り壊すことの経済性、容易性、安全性を考慮する。
- カ 諸室構成は基本的に A 棟・B 棟とも同一とし、各棟が独立して業務可能な設備と機能を有すること。ただし、玄関、エレベーター、市職員用事務室、調理場見学スペースは共用とする。
- キ ライフライン引き込み、付帯施設及び外構（駐車場、敷地内通路を含む）は共用可とする（ただし、機器のメンテナンス、更新性、危険分散に配慮されていれば、ボイラー室、受変電盤等についても共用可とする。）
- ク 食物アレルギーを持つ児童生徒への給食の供給にも対応した施設とし、これに応じた給食の運営等システムを構築する。
- ケ 高効率の節水・節電システムなどを導入することで、省エネルギー化を図るとともに、新エネルギーの利用などにより、環境負荷の低減に配慮した施設設備等の整備を図る。
- コ 廃棄物（給食の残滓を含む。）の発生及び排出を抑制し、再利用・再資源化等を促進することにより、その減量を推進するとともに、廃棄物の適正な処理を図る。
- サ トータルコスト縮減に配慮する。
- シ バリアフリーに配慮する。
- ス 降雪に配慮する。

(2) 建替え棟の考え方について

- ア 将来において各棟と同様の供給能力のある施設を1棟ずつ順次建替えることを視野に入れる（建替え順序には特に設定はなく、各棟のその時点での状態に応じて対応する。）
- イ 建替え時には供給能力及び施設機能が損なわれることなく建替え可能な計画とする。
- ウ 建替え用スペースは建替えまでの間、駐車場として利用することも可とする。

(3) 施設に求める要求水準

施設の性能は下記的水準同等以上を要求する。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」同等の水準と考える。

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計画基準」の、A類とする。

ウ 設備の耐震対策

設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを、甲類とする。

(4) 施設の耐久性に関する性能について

耐用年数は30年を想定し、鉄骨造を基本とした構造と考える。

ただし、非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、30年以内に更新する必要があるため、合理的・経済的に更新できる設備・機材の選定や更新性（メンテナンス性）、保全性を考慮した設計とする。

3 業務の実施

(1) 設計体制づくりと責任者の設置と進捗管理

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。

(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うえで、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は以下の書類を提出する。

ア 基本設計

- (ア) 設計図： 4部 (A1:1部, A3縮小版:3部)
- (イ) 基本設計説明書： 10部
- (ウ) 構造計算資料： 2部
- (エ) 調理設備リスト及びカタログ： 2部
- (オ) じゅう器備品リスト及びカタログ： 2部

イ 実施設計

- (ア) 設計図： 4部 (A1:1部, A3縮小版:3部, データ1式)
- (イ) 実施設計説明書： 2部
- (ウ) 工事費内訳書： 2部
- (エ) 数量調書： 2部
- (オ) 設計計算書(構造・設備他): 2部
- (カ) 調理設備リスト及びカタログ： 2部
- (キ) じゅう器備品リスト及びカタログ： 2部
- (ク) 補助金申請関連図書： 3部
- (ケ) 地質調査資料 3部

ウ 開発許可関係書類

本事業においては、開発許可申請を不要としているが、開発許可申請を行うにあたって必要となる書類について、関係各部局の確認を得て、市が求める書類について提出すること。

(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、いつでも確認することができる。

(5) 設計責任者の設置と進捗状況

事業者は設計責任者を置き、事業者の責任において設計の進捗管理を実施する。

(6) 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。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。

4 計画概要

(1) 施設等の基本理念

施設、設備等は、衛生的かつ機能的なものとし、ドライシステムを基本として汚染、非汚染区域が明確となる配置の中で、H A C C Pの概念を取り入れた確実な衛生管理に対応

したものとする。

(2) 施設構成、配置

ア 施設構成及び配置

- (ア) 本事業の対象敷地に、山形市学校給食センター（A棟・B棟）の建設を計画する。
- (イ) A棟及びB棟は基本的に別棟にて構成するが、将来的な建替え棟も含め、事務員及び調理員の往来が必要となるため、雨風を避けた移動が出来るように配慮する。
- (ウ) 建物の耐用年数を超えた時期に、当該敷地内に建替えを行うことも考えられるため、提供食数を減じない建替え計画が可能な建設用地が確保できるよう配慮する。

イ 敷地内動線計画

- (ア) 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少ない計画とする。
- (イ) 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。

ウ 施設内ゾーニング及び動線計画

- (ア) 食材の搬入から調理までの物の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。
- (イ) 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、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。
- (ウ) 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。
- (エ) 廃棄物の搬出动線は、清浄度区分の区域毎に搬出可能とし、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。）。
- (オ) 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。
- (カ) 将来的な建て替えにも配慮したゾーニング及び動線計画とすること。

【作業区域の清浄度区分】

清浄度区分	諸室等
一般区域	[事務エリア] 事務室 会議室 給湯室 更衣室 休憩室 シャワー室 事務職員・外来用便所 多目的便所 洗濯室 乾燥室 調理員用便所 設備機器室 テストキッチン
汚染区域	[給食エリア] 検収室 食品庫 調味料・乾物庫 冷蔵庫 冷凍庫 下処理室 洗浄室（機械，器具類の洗浄・消毒前） 器具洗浄室 前室 廃棄庫 雑品庫 油庫 残渣処理室
非汚染区域	[給食エリア] 調理室 揚げ物・焼物室 和え物室 アレルギー対応食調理室 コンテナ室 洗浄室（機械，器具類の洗浄・消毒後）

(3) 施設計画

ア 施設の構成

- (7) 給食エリアの諸室は，提供給食数に応じて食材の受入，調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備，装置及び機械器具が適切に配置できる構造であること。
- (4) 要求水準書における施設に関する事項は，山形市学校給食センター（A棟・B棟）に適用する。
- (7) 整備する施設は，以下から構成される。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，機能としては必要となるため，諸室を統合した場合等は，機能が分かるような表記すること。）。
- (1) 諸室構成は基本的にA棟・B棟とも同一とし，各棟が独立して業務可能な設備と機能を有すること。ただし，玄関，エレベーター，市職員用事務室，調理場見学スペースは共用とし，A棟内又は共用部に設置すること。

【諸室の構成表】

区分		必要とする機能
施設本体	給食エリア	検収室 食品庫 調味料・乾物庫 冷蔵庫 冷凍庫 下処理室 調理室 揚げ物・焼物室 和え物室 アレルギー対応食調理室 コンテナ室 洗浄室 器具洗浄室 前室 廃棄庫 雑品庫 油庫 残滓処理室
	事務エリア	市職員用事務室 事業者用事務室 会議室 給湯室 市職員用更衣室 事務員用更衣室 調理員用更衣室 調理員用休憩室 調理員用シャワー室 事務職員・外来用便所 調理員用便所 多目的便所 洗濯室 乾燥室 テストキッチン
	その他	玄関ホール 調理場見学スペース 渡り廊下 設備機器室 プラットフォーム 清掃器具庫
施設付帯	駐車場 配送車庫 公用車庫 駐輪場 ゴミ置場 除害施設 受水槽 その他（外灯，門扉，フェンス等）	

イ 諸室の概要と留意事項

【諸室の概要表（給食エリア）】

区分	室名	概要及び要求事項
給食エリア	検収室	食品の検収を行う場とし、肉・魚・卵等専用と野菜類他専用の室を設ける。 検収後の下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動に留意する。また、移動に使ったカートの洗浄スペースの配置に留意する。
	食品庫 調味料庫 乾物庫	缶詰・調味料等を25℃以下で保存する室。
	冷蔵庫 冷凍庫	下処理前、下処理後でそれぞれ肉・魚等専用と野菜類他専用のもの及び保存食（原材料・調理済み食品）用のものを設置する。
	下処理室	食品の下処理を行う場とし、肉・魚等専用と野菜類他専用の室を設ける。 根菜・葉物・フルーツなどのラインに留意する。
	割卵室	卵割の作業を行う室。 下処理前・後用の冷蔵庫を設置する。
	調理室	食材の加熱調理の内、煮物・炒めもの・蒸もの等の調理を行う（運用上、衛生管理面、機能等に支障がなければ、他の室で蒸し物調理を行うことも可。） 天井等への結露を避けるため、十分な気積（天井高さ）又はフード等を設置のこと。また、天井高さについては、圧迫感のないよう配慮すること。

揚げ物・ 焼物室	揚げ物及び焼物の調理を行う。 オイルミストの飛散等に留意する。
和え物室	和え物の調理を行う。 設置する冷蔵庫は、排熱による室温上昇に留意する。
アレルギー 対応食調理 室	アレルギー対応食用の調理室。 卵・乳製品等アレルギーを持つ児童を対象とし、卵、牛乳の除去食を想定する。合計 200 食程度が調理可能な規模とする。 食材や配缶作業の動線に留意し、配送・配膳方式と整合した計画とする。
コンテナ室	コンテナを消毒保管し、またコンテナへ食缶の詰め込み作業を行う。
洗浄室	回収した食器・食缶・コンテナ等をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄する。
器具洗浄室	調理で使用した器具類を洗浄する。 作業区域ごとの設置に留意する。
前室	靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いをを行う。(調理室についてはエアシャワーを必ず通過すること。) 清浄度区分ごとの設置に留意する。
廃棄庫	ビン・缶・ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する場所。 屋外ゴミ置場との動線に留意する。
雑品庫	必要各品を保管する場所。
油庫	食油・廃油等を保管する場所。保管対象に応じて、別室または清浄度区画を行う。 納入・回収動線に留意する。
残滓処理室	残滓の処理として脱水等を行う場所。 導入する処理システムとの連携に留意する。

【諸室の概要表（事務エリア）】

区分	室名	概要及び要求事項
事務 エリア	市職員用 事務室	市職員の事務室。 A棟内又は共用部に設置する。 ○Aフロアとし、原則として1階に設置する。 構成は以下を想定している。 室面積は80㎡以上とする。 玄関ホールに面して、窓口を設け、来訪者（見学者等）への対応を行う。 資料保管のため、事務室面積とは別に15㎡程度のスペースを確保する。
	事業者用 事務室	事業者用の事務室。 A棟内又は共用部に設置する。 玄関ホールに併設し、窓口を設け来訪者への対応を行う。
	会議室	市職員及び見学者が使用する会議室を2室計画する。会議の他、研修・試食会等に使用する。 会議室1は120㎡以上（60人程度収容）、会議室2は25㎡以上（20人程度収容）とする。 会議室1はA棟又は共用部に設置し、会議室2は市職員用事務室に隣接して設置する。 会議室1に手洗い設備を設置する。

テストキッチン	試食の調理を行うため、試食調理用のシステムキッチン（I型：L=2700程度）を設置する。 4人が作業できるスペースを確保すること。
給湯室	給湯器・コンロ・流し台を設置する室。 市職員用事務室に隣接して1箇所、会議室1に隣接して1箇所設置する。 市職員用と事業者用の兼用としてもよい。
市職員用更衣室	市の職員が更衣等を行う室。 女性用・男性用の確保に留意する。
事務員用更衣室	事業者の事務員等が更衣等を行う室。 女性用・男性用の確保に留意する。
調理員用更衣室	事業者の調理員等が更衣等を行う室。 女性用・男性用の確保に留意する。
調理員用休憩室	事業者の調理員等が休憩・食事等を行う室。
調理員用シャワー室	事業者側の調理員等が脱衣・シャワーを行う室。 女性用・男性用の確保に留意する。
事務職員・外来用便所	事業者側事務員、市職員用、見学者・出入り業者等用の便所。 女性用・男性用の確保に留意する。
調理員用便所	事業者側調理員の便所。 女性用・男性用の確保に留意する。 調理室専用の衣服や履物を着用したまま利用しないこと。
多目的便所	車いす利用者等が利用できる便所。 関連福祉条例の設置基準に留意する。
洗濯室 乾燥室	調理員等の白衣・エプロン等を洗濯および乾燥する室。

【諸室の概要表（その他エリア）】

その他	玄関ホール	施設の玄関及び内部のホール空間。 明るく清潔感のある空間として整備する。 玄関ホールに隣接して下足コーナー（少し奥まった部分）を設け、来客用（60足）を含み、必要な下足入れを確保する。
	調理場見学スペース	児童・生徒・PTA等が施設を見学するためのスペース。 極力施設全域が視認できるように配慮し、調理室・洗浄室はその機能が理解できるように配置する。 A棟に設置する。
	渡り廊下等	別棟にて計画するA棟・B棟の移動時に、風雨を避けて往来が可能となる空間。
	設備機器室	受変電盤、空調機械及び熱源機器などの設備機器を設置する室。
	プラットホーム	食材の荷受け・配送・配缶を行う空間。 用途に応じ風除室やドックシェルター等の設置に留意する。
	清掃器具庫	衛生度区分に配慮した計画とし、清掃対象エリアごとに整備する。

(4) 諸室の備品等

市職員用事務室及び会議室には、以降に示すじゅう器及び備品類の導入を想定している。
市職員用事務室の備品等は市が整備し、会議室の部品等は事業者が整備する。なお、諸室の検討に関しては、表内のじゅう器及び備品類の導入を前提とした計画とする。

ア 本事業にて整備するじゅう器及び備品

(ア) 会議室 1 (120 m²以上)

名 称	数量	単位	仕 様 等
長机	20	台	3人掛け・折りたたみ式
椅子	60	脚	パイプ式・折りたたみ式または積み重ね式(ラック共)
ホワイトボード	1	台	W1900 mm × H1800 mm 脚付回転式
A V機器(プレゼン等に使用)	1	式	映像入力対応プロジェクター・マイク・スピーカー設備等
投影用スクリーン	1	幕	天井内(壁面)収納式
演台	1	台	
D V Dプレーヤー	1	台	
・会議以外の用途(試食会など)を考慮し、床仕上げを選定すること。 ・机及び椅子などを収納するスペースを確保すること。 ・パーティション等で間仕切ることによって弾力的に運用可能な計画とすること。			

(イ) 会議室 2 (25 m²以上)

名 称	数量	単位	仕 様 等
長机	6	台	3人掛け・折りたたみ式
椅子	20	脚	パイプ式・折りたたみ式または積み重ね式(ラック共)
ホワイトボード	1	台	W1900 mm × H1800 mm 脚付回転式
・会議以外の用途(試食会など)を考慮し、床仕上げを選定すること。 ・机及び椅子などを収納するスペースを確保すること。			

イ 市側にて別途整備するじゅう器及び備品

(ア) 市職員用事務室（A棟） 職員数については現在の職員数を表している。

名 称	数量	単位	仕 様 等
事務用机（センター長用）	1	台	W1500 mm × D700 mm ・ 両袖
” （職員用）	13	台	W1200 mm × D700 mm ・ 片袖
椅子 （センター長用）	1	脚	ミドルバック・肘付・布製 調整機構付
” （職員用）	13	脚	肘付・布製・調整機構付
ファイリングキャビネット	8	台	W900 mm × D400 mm × H2400 mm
小物・文具等収納用キャビネット	4	台	
ホワイトボード（スケジュール管理用）	1	面	W1200 mm × H900 mm ・ 月予定表
応接セット	1	式	センターテーブル 3人掛け × 1 ・ 1人掛け × 2
コピー機	1	台	
テレビ	1	台	25 インチ程度
ビデオ	1	台	
F A X	2	台	
パソコン	14	台	1 台/人
電話機	4	台	2 台/島

(イ) 市職員用更衣室

名 称	数量	単位	仕 様 等
ロッカー	14	台	W900 mm × D400 mm × H1800 mm

(5) インフラ設備との接続

ア 接続道路

敷地との接続箇所，接続箇所数等は事業者の提案による。ただし，市の関係各部局の事前の了承を得ること。

イ 上水道（市水）引き込み

給水装置工事計画については事業者の提案による。

ウ 下水道（汚水）

市の公共下水への接続箇所は事業者の提案による。

エ 雨水排水

雨水排水計画については、雨水貯留・浸透施設の設置により、原則、敷地内の処理とする。

オ ガス設備

- (ア) ガスの供給方法、また、ガス事業者の本管との接続箇所は事業者の提案による。
- (イ) 引込み圧は、施設の所要量などから適切な管を選定し、必要となる場合にはガス供給事業者と協議し、ガバナ室を敷地内に設けること。

カ インフラ設備接続に係る負担金

インフラ設備接続に係る負担金については、事業者の負担とする。

キ 電力

引込み方法、予備線及び予備電源の採用は、事業者の提案による。

ク 電話

引込み方法は応募者の提案による。

ケ その他

光熱水費の負担について、市職員用事務室で使用する電話、FAX（通信費）以外の費用については、事業者の負担とする。

(6) 設備計画

ア 全体一般事項

- (ア) 省資源・省エネルギーを考慮した設備とすること。
- (イ) 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。

イ 電気設備

(ア) 一般事項

- a 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。
- b 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。）
- c 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。

- d 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。
- e 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)を設置し ,一括管理ができるようにする。

(1) 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。
- (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。
- (c) 照明器具に付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定する。
- (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 ルッ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ることができ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 ルックス以上の設備とすること。
- (i) 調理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。
- (j) 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。
- (k) 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。
- (l) 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。

b 受配電設備

- (a) 調理に用いた使用電力量(調理エリアの一般照明 ,冷蔵庫類 ,空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。)が簡易に確認できるよう ,子メーターの設置を行う(子メーターは統計用に設置するものであり ,光熱水費は事業者側の負担とする。)。
- (b) 市職員用事務室で用いた使用電力量(一般照明 ,空調機等による使用電力を含む。)が簡易に確認できるよう ,子メーターの設置を行うこと(子メーターは統計用に設置するものであり ,光熱水費は事業者側の負担とする。)。

c 通信・情報設備

- (a) アナログ局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。また、A棟・B棟間に内線電話を導入すること。
- (b) 市職員用事務室から、事業者用事務室、会議室、調理室及び検収室へ直接通話可能な内線電話を導入すること。
- (c) 市職員用事務室に有線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。
- (d) 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。
外部から光ケーブルを事務室に引き込むための空配管を2本設置すること。

d 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。

e 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・警報及び事業者用事務室にて発報する計画とすること。

f 消防設備

場内の消防設備については、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。

g テレビ共同受信設備

地上波デジタルの受信設備の実装と、配線を会議室、市職員用事務室まで引き込むこと。

h 機械警備設備

施設の安全を確保するために、機械警備設備を導入すること。

ウ 機械設備

(ア) 一般事項

- a 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。

b 地球環境保護及び周辺環境に考慮した計画とすること。

(1) 設備項目

a 換気・空調設備

- (a) 厨房の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) 調理場及び洗浄室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) 厨房には、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、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回厨房（下処理室，調理室，揚物・焼物室，和え物室，洗浄室など湿気の発生が想定される部屋。）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、「学校給食衛生管理の基準」の考え方にに基づき設定を行うこと。
- (i) 市職員用事務室、会議室、テストキッチン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。）。

b 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していること。
- (b) 給水・給湯供給配管については防錆に配慮し，コンクリート埋設部分を含む全ての配管にステンレス管を用いること（設備機械器具に付属する配管は除く。）。
- (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) 受水槽を設置する場合は，容量・システムなどに支障がなければ，A棟・B棟で共用することを可とする。
- (e) 受水槽を設置する場合は，不浸透性の材料を用い，かつ密閉構造で，施錠可能とし，緊急遮断弁など所定の機能を有する仕様であること。

- (f) 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。
- (g) 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。
- (h) 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。

c 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で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下（資料 9：下水排除基準参照）となるようにするための除害施設を設けること。また、除害施設は臭気・騒音等に留意すること。
- (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。なお、容量・システムなどに支障がなければ、A棟・B棟で共用することを可とする。
- (g) 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。水道水以外を使用し、下水道に排水する場合には、パイプに子メーター設置すること。

d 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 衛生設備

- (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。
- (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) 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。

f 昇降機設備

- (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。なお、施設の構成上支障がなければA棟とB棟を兼用することも可とする。
- (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) 会議室での試食会など開催時に食品の移動が考えられるため、搬送導線上必要がある場合には、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。

エ その他

(7) 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なっていること。
- 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以下のものであること。

(1) 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が備えられていること。
- b 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。
- c 靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備であること。

(7) 調理設備計画

本事業を実施するために必要な調理設備の設計を行う。

ア 基本的な考え方

調理設備はドライシステムを基本とし、H A C C Pの概念を基礎とし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、調理設備の規格及び仕様を計画する。

- (ア) 温度と時間の管理及び記録
- (イ) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- (ウ) ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- (エ) 鳥類・昆虫類・鼠等のほ乳類等の進入防止（機器の構造及び機密性）
- (オ) 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- (カ) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- (キ) 調理設備は新規設備とすること。

イ 調理設備の仕様

(ア) 板金類の仕様

a 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。

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。

c 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。

d 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。

e アジャスター部

- (a) ベース置き以外は、高さの調整の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。

ウ 機械機器の仕様

(ア) 共通事項

a 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。

b 下処理機器

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に耐えること。

c 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。

(I) 食材の検収・保管・下処理機器

a 冷蔵庫，冷凍庫

- (a) 食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- (b) 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。）。
- (c) 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。
- (d) 衛生管理面を考慮し，適宜パススルー式などを導入すること。

(II) 調理・加工機器

a 調理釜

- (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こと。
- (b) 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。
- (c) 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。

b 揚げ物機

- (a) オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。
- (b) 食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
- (c) 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。

c 焼物機

- (a) 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。
- (b) 調理状態が確認できる機器とすること。
- (c) 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。

d 芯温測定機器

芯温の測定が必要となるものには芯温測定機器を取り付けるか，または，ハンディタイプを常設し適宜測定が可能とすること。

e 真空冷却機

- (a) 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。
- (b) 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。

(III) 保管機器

a 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（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。）とすること。
- (オ) 洗浄・消毒・保管の機器**
- a 食器洗浄機**
 - (a) 浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
 - (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) スプーン、かごなど付帯食器が洗浄可能な機器とすること。
 - b 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とすること。
 - (b) 洗い流し後の残滓の処理が容易である機器とすること。
 - c 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とすること。
 - (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。
 - d 消毒保管庫**
 - (a) 庫内温度計で確認の上、80℃で30分間以上の乾燥、殺菌、保管が可能であり、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。
 - e 器具殺菌・消毒保管庫**
 - (a) 80℃以上を30分間維持でき、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、オゾン発生装置付など殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。

エ 調理設備の配置等について

以下の点に配慮して調理設備を配置し、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、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。
- 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、生ゴミ及び残滓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) 調理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、機器毎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。

オ 調理温度管理システム

調理機器及び保管機器の温度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、事業者側事務室に異常が通知されるシステムとすること。

カ 参考仕様等

主な調理設備については、「表 調理設備参考仕様一覧表」に示す。表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。

(8) 仕上げ計画

ア 仕上げの基本的な考え方

- (ア) 仕上げ計画に当たっては、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。
- (イ) 外装については、凍害を受けやすい地域であることに特に留意し、使用材料や断熱方法等に十分配慮すること。
- (ウ) 仕上げの選定に当たっては、「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 室内空気質（総揮発性有機化合物：TVOC）について

- (ア) 建物引渡し時の室内空気清浄度は、「学校環境衛生の基準」に準じるものとする。なお、「学校環境衛生の基準」（平成14年2月5日一部改定）は以下の通りである。
- (イ) 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。

有機物質の濃度基準

1	ホルムアルデヒド	； 100 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.08ppm) 以下であること
2	トルエン	； 260 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.07ppm) 以下であること
3	キシレン	； 870 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.20ppm) 以下であること
4	パラジクロロベンゼン	； 240 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.04ppm) 以下であること
5	エチルベンゼン	； 3800 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.08ppm) 以下であること
6	スチレン	； 220 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.08ppm) 以下であること

- (ウ) 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。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。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決してないため、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。
- (イ) 測定箇所は市職員用事務室、会議室 1、調理室、調理員用休憩室の 4 部屋程度とする。

(9) 外構計画

必要に応じて敷地内の外構設計を行う。設計にあたっては、将来における建替えを十分考慮し、緑地の確保の方法など十分注意するとともに、各外構施設について、積雪に対しても十分配慮すること。

ア 構内道路

- (ア) 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、出入口を幹線側に設ける場合には、歩道幅員等を十分考慮し、安全に配慮した計画とすること。
- (イ) 舗装は極力透水性舗装を採用し、雨水の流出抑制を図ること。また、機能的で経年劣化に配慮した構造とすること。

イ 雨水排水

- (ア) 浸透式側溝の採用や雨水貯留槽を設置するなど、雨水の流出抑制を図ること。
- (イ) 雨水流出量については「山形市開発指導要綱」を参照し、整備を行うこと。

ウ 植栽

- (ア) 場内の緑化については「山形市開発指導要綱」を参照し、緑被率 20%以上として整備すること。
- (イ) 同要綱の緑化基準に基づき、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（耐風性・耐雪性など）に適した選定を行うこと。

エ 駐車場・駐輪場

- (ア) 市職員用として、(普通乗用車) 14 台分、事業者職員用として必要台数分の駐車場を確保すること。また、10 台分以上の駐輪場スペースを確保すること。
- (イ) 公用の駐車場として、玄関近傍に 4 台を確保すること。
- (ウ) 施設見学用のバス 1 台が停車できるスペースを確保すること。

オ 配送車車庫

- (ア) 配送業務に使用するトラック及び公用車（普通乗用車）1台を収容する車庫を場内に整備すること。
- (イ) トラック車庫はシャッター等により閉め切ることが可能な構造とすること。
- (ウ) 構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。

カ ゴミ置場

ゴミ置き場については適切な位置，規模を考慮すること。

なお，ゴミの種別及び処理方法については，各事業者の提案とするが，業務に伴うゴミは，適正な分別により，ゴミの減量，再資源化を行うこととし，可能な限り環境負荷の低減を図る。

キ 外灯

- (ア) 施設運営上必要となる外灯を設置すること。
- (イ) 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とともに，太陽光発電等の利活用に配慮すること。

ク 門扉・フェンス

- (ア) 敷地外からの人の侵入を防ぐよう，十分な高さを有すること。
- (イ) 周辺からの景観に配慮したものとすること。
- (ウ) 必要となる十分な強度を有した材質とすること。

ケ 排雪用地・溶雪用地・融雪装置

冬期間の除雪に伴う，排雪用地・溶雪用地（雪を置いて，溶雪できる場所。）・融雪装置などを適宜備えること。

コ 防犯カメラ

必要に応じ防犯カメラ等の設置を行うこと。

第4 建設・工事監理業務要求水準

1 建設・工事監理業務の対象

事業者は、既設給食センターの解体と本施設の建設工事及びその監理業務を行う。

(1) 建設・工事監理業務の対象

ア 既設給食センターの解体及び整地

イ 施設等の建設

(ア) 工事計画策定

(イ) 着工前業務

(ウ) 建設工事

ウ 工事監理

エ しゅん工後の業務

(ア) 完成検査

(イ) 施設の引渡し

2 業務の実施

(1) 基本的な考え方

事業契約書に定める期間内に本施設の建設工事を実施する。

ア 事業契約書に定められた本施設等の建設及びじゅう器，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。

イ 事業の前提となる近隣地区住民への説明及び調整・同意の取り付け並びに境界調査は市が実施する。

ウ 建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者が責任を負う。

エ 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。

オ 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。

(2) 既設給食センターの解体及び整地

事業契約書に定める期間内に既設給食センターの解体及び整地工事を実施する。

- ア 解体工事対象は建物上屋(重油タンク,除害施設等の付帯施設を含む。),基礎(砕石,捨てコンクリートを含む。杭は除く。),及び外構とする。
- イ 杭については,存置する部分について,地中障害図の作成を行うこと。
- ウ 解体した建設廃棄物については,可能な限り分別又はリサイクルし,法令等に従い適切な処理を行うこと。
- エ 解体工事にあたっては,騒音対策や粉塵等の飛散防止に十分配慮すること。
- オ 解体後,敷地の整地を行うこと。

(3) 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。

- ア 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。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 近隣へ工事内容を周知徹底して理解を得え,作業時間について近隣の了承を得る。
- オ 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。
- カ 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。

(4) 着工前業務

ア 各種申請業務

- (ア) 建築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。
- (イ) 市が求めた場合には,各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。

イ 近隣調査・準備調査等

- (ア) 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。
- (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。
- (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。

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）と共に市に提出する。

(ア)	工事実施体制	2部
(イ)	工事着工届	2部
(ウ)	現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	2部
(エ)	下請業者一覧表	2部
(オ)	仮設計画書	2部
(カ)	工事記録写真撮影計画書	2部
(キ)	施工計画書	2部
(ク)	主要資機材一覧表	2部

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。

(5) 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。

- (ア) 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。
- (イ) 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。
- (ウ) 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。
- (エ) 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。

イ 工事監理業務

- (ア) 工事監理者は、事業者を通じて工事監理の状況を、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。
- (イ) 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。
- (ウ) 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こと。

ウ その他

事業者は、建築期間中に下記の書類を、当該事項に応じて遅滞なく市に提出する。

(ア) 機器承諾願	3部
(イ) 残土処分計画書	2部
(ウ) 産業廃棄物処分計画書	2部
(エ) 主要工事施工計画書	2部
(オ) 生コン配合計画書	2部
(カ) 各種試験結果報告書	2部
(キ) 各種出荷証明	2部
(ク) マニフェストA・B2・D・E票	1部(写し1部)
(ケ) 工事監理報告書	3部
(コ) 打合せ記録簿	2部

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。

(6) しゅん工後業務

ア しゅん工検査

整備対象施設については、工事しゅん工後以降に示す検査を行うこと。

(ア) 事業者によるしゅん工検査

- a 事業者は、事業者の責任及び費用において、しゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の試運転等を実施する。
- b しゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の試運転の実施については、それらの実施日の7日前に市に書面で通知する。
- c 市は、事業者が実施するしゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の試運転に立会う。
- d 事業者は、市に対してしゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の試運転の結果を検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告する。

(イ) 市による完成検査

事業者は事業者の責任及び費用において、市が指定する検査員の検査を受ける。なお、この検査には以下の要件及び書類が整っていること。

- a 関係する全ての諸官庁届出書、検査済証、合格証等が整っていること。
- b 関係する全ての機材等の保証書、試験成績書等が整っていること。
- 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 変更があった場合はその指示，又は打合せ記録等。
- f 事業者又はその代理人の立会い。
- g 確認を行うための道具や器具（必要な場合）
- h 専門的な技術や知識を備えた者（説明が必要な場合）
- i 検査員が事前に指定した条件等（必要な場合）
- j 工事記録写真（プリント版）
- k 完成写真（検査用）

(ウ) 確認の合否及び引渡し

検査員が契約図書等に定められた品質，数量とも合致すると認め，入札参加者提案の内容を逸脱していないことが確認され，契約目的物の出来栄が普通以上であれば完成検査合格書を発行する。

事業者はこの完成検査合格書を受領した後，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。

(I) 再検査

事業者は，検査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ない，再検査を受ける。なお，再検査の手続きは完成検査の手続きと同様である。

イ 引渡し時に必要なしゅん工図書等

事業者は，引渡し時に下記のしゅん工図書（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本施設内に確保すること。

- (ア) 工事完了届
- (イ) 契約目的物引渡し書
- (ウ) 保証書，同一覧表
- (I) 鍵引渡し書（鍵番号一覧表共）
- (オ) メーカーリスト（建築版，設備版，調理機器版，じゅう器備品版）
- (カ) 設備機器（調理機器含む）仕様・規格・取扱説明一覧表
- (キ) 協力（下請）業者一覧表
- (ク) 官公庁関係書類，同一覧表（確認申請副本などは頭紙の複写を添付）
- (ケ) 予備品リスト
- (コ) 鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）
- (サ) 設備機器（調理機器含む）仕様書・規格書及び取扱説明書
- (シ) 工事記録写真（CD-R 版）
- (ス) しゅん工写真（アルバム形式）

- (セ) しゅん工図(建築)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)
- (ソ) しゅん工図(電気)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)
- (タ) しゅん工図(機械)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)
- (チ) しゅん工図(衛生)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)
- (ツ) しゅん工図(調理)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)
- (テ) しゅん工図(じゅう器)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)
- (ト) 施工図(設計変更分)；製本 A1-2 部，観音 A4-2 部，CD-R (CAD データ)

上記の(ア)～(シ)は各1部とする。

(ス)しゅん工写真は外観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。

CAD データのファイル形式は市指定のフォーマットとする。

第5 開業準備業務

(1) 業務期間

平成 21 年 3 月 1 日から平成 21 年 3 月末日まで（1 ヶ月）

(2) 業務内容

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

なお，開業準備期間中の調理リハーサルに係る食材調達は事業者の費用にて行うこと。

ア 設備等の試稼動

イ 施設，調理設備，及び運営備品の取り扱いに対する習熟

ウ 従業員等の研修

エ 調理リハーサル 献立は現状の献立の中から選出し，市への提供分として最大 100 食程度（50 食×2 献立）を想定している。

オ 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。

第6 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

- (ア) 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

- (ア) 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 外構等保守管理業務

- (ア) 点検業務
- (イ) 植栽維持管理業務
- (ウ) 修繕更新業務
- (エ) 敷地内除雪業務
- (オ) 外構等保守管理記録の作成，保管及び提出

エ 調理設備保守管理業務

- (ア) 点検業務
- (イ) 修繕更新業務
- (ウ) 調理設備保守管理記録の作成，保管及び提出

オ 清掃業務

カ 警備業務

(2) 基本的考え方

ア 維持保全計画について

本施設の耐用年数は，技術の進歩，機能変化，学校給食体制そのものの変化など，むしろ社会的要因による劣化が早い施設であることから 30 年程度で建替えることを想定している。このため，大規模修繕をせずに 30 年使い，ランニングコスト縮減をしたいと考えている。

一方，機能性（特に衛生面）を重要視するので機能維持のために非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは 30 年以内に確実に更新をしなければならない。

以上の点を踏まえた合理的，経済的機材の選定や更新性，保全性の工夫やトータルコスト縮減のための維持保全計画を提案すること。

イ 施設（設備機器を含む）の修繕・更新について

事業期間中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。

(3) 仕様書

「要求水準書」，「学校給食衛生管理の基準」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（管理エリアは，事務室，会議室，見学コース，共用部等の汚染区域を想定。管理項目は，害虫駆除，飲料水，室内空気，照明設備等を想定。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。）

(4) 業務計画書

実際の業務に当たっては，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。

(5) 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）毎に業務報告書を作成し，市に提出すること。

(6) 補修・修繕

事業期間中に予想される修理・交換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。施設における補修・修繕においては、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 点検等により建物や設備の補修・修繕等が必要と判断された場合には、適切に対応すること。

ウ 補修・修繕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

本施設について、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

(ア) 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。

(イ) 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・補修記録・事故記録を含むこと。

ウ 修理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・補修・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

施設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に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

- (ア) 受変電日誌
- (イ) 熱源機器・空調設備運転日誌

イ 点検記録

- (ア) 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

- (ア) 定期点検整備記録
- (イ) 補修記録
- (ウ) 事故・故障記録
- (エ) 営繕工事完成図書

4 外構等保守管理業務

(1) 業務対象

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
- (イ) 除害施設
- (ウ) 駐車場・駐輪場
- (エ) 配送車車庫
- (オ) ゴミ置場
- (カ) 外灯
- (キ) 門扉，フェンス
- (ク) 側溝等

(3) 植栽維持管理業務

ア 施肥，灌水，病虫害の防除等

状況と植物の種類に応じて適切な方法により施肥・灌水及び病虫害の防除等を行い，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,施設的美観を維持し,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

冬期間の敷地内除雪については,運営等業務に支障が生じないよう適宜行うこと。

(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。

5 調理設備保守管理業務

(1) 業務対象

給食エリア内の調理設備機器について,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

(ア) 調理開始前と調理終了後に調理設備機器の点検を行うこと。

(イ) 長期間休止していた調理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調理設備の機能を維持するために、必要に応じ調理設備の修繕更新を行う。

(4) 調理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。

6 清掃業務

(1) 業務対象

施設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

- (ア) 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、残滓等がないように清掃、洗浄すること。
- (ロ) 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。
- (ハ) 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

- (ア) 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。
- (ロ) 圧縮空気ですら表面から塵埃を除去することは、避けること。
- (ハ) 掃除用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌し、指定した場所に収納すること。
- (ニ) 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

(ア) 給食エリア

- a 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 調理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。

(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

- a 見学者スペース及び玄関の窓ガラスは，1週間に1回以上清掃すること。

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 調理設備・建築設備

(ア) 冷蔵庫

- a 壁，床及び扉は，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 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 清掃の頻度は，給電コード及び冷媒チューブは，半年に1回以上行うこと。内壁及び床面はカビ等が発生しないようにすること。

(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 調理エリアの各諸室（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。

(I) 給水，給湯，給蒸気設備

- a 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。
- b 受水槽は，定期的に点検を行い，必要に応じて清掃又は補修を行うこと。
- c 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ので，定期的に点検を行い，必要に応じて清掃，補修又は交換等を行うこと。

(オ) 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。

(カ) 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。

(キ) 防虫，防鼠設備

- a 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。
- b 敷地内又は施設内に設置された排水溝は，排水設備の項で触れた衛生管理がなされていること。
- c 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。
- d 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。

(ク) 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 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。

7 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（緊急時に覚知から 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7 運營業務要求水準

1 運營業務総則

(1) 運營業務の対象

- ア 調理業務
 - (ア) 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 運搬・回送業務
- エ 洗浄・残滓等処理業務
- オ 運営備品等の調達業務

(2) 全般

ア 仕様書

「要求水準書」,「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき業務を行うこと。

イ 業務計画書

実際の業務に当たっては、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）を作成し、市に提出すること。

ウ 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）毎に業務報告書を作成し、市に提出すること。

エ H A C C P 対応マニュアルの作成

施設が完成するまでに、本施設に対応したH A C C P 対応マニュアルを作成し、市の承認を得ること。H A C C P 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。

オ 従業員の教育・訓練

調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い、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。

(3) 業務実施体制

ア 配置すべき責任者

調理等の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置すること。

(ア) 総括責任者(1名)

総括責任者は、業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督すること。

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が好ましい。

(イ) 調理責任者(1名/棟以上)

調理責任者(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)は、総括責任者の指揮監督の下、調理業務等に関する事務を処理する者とする。総括責任者が、調理責任者を兼務することも可とする。

(ロ) 調理副責任者(1名/棟以上)

調理副責任者(調理業務等に関する副責任者は、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)は、調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う者とする。

(ハ) アレルギー対応食調理責任者(1名/棟以上)

アレルギー対応食調理責任者(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)を設置すること。なお、アレルギー対応食調理責任者は、調理副責任者と兼任することができる。

(ニ) 食品衛生責任者(1名/棟以上)

山形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。

食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者等と兼任することができる。なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理の基準」(文科省)における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)における衛生管理者を兼ねることとする。

イ 諸手続

(ア) 選任報告書

選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者及び食品衛生責任者(以下「責任者」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、責任者を変更する場合も、変更後1週間以内に同様に市に報告すること。

表 選任報告書一覧

	報 告 書	添 付 書 類
総括責任者	総括責任者選任報告書	履歴書
調理責任者	調理責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類
調理監責任者	調理監責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類
アレルギー対応食調理責任者	アレルギー対応食調理責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書	履歴書，資格を証する書類

(1) 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、開業までに（営業許可を更新したときは、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。

(4) 提供食数

本施設における最大提供食数は22,000食/日（11,000食/日/棟）とする。献立は6種類あり、各棟で小学校用2種類と中学校用1種類の合計3種類を提供する。なお、3棟以上の場合の献立は3種類×棟数とし、各棟の提供食数合計の最大提供数は22,000食/日とする。

（【例】1日目：A棟 - 小学校 メニュー，メニュー，中学校aメニュー，
B棟 - 小学校 メニュー，メニュー，中学校bメニュー，
2日目：A棟 - 小学校 メニュー，メニュー，中学校bメニュー，
B棟 - 小学校 メニュー，メニュー，中学校cメニュー）

また、年間の学校給食センター稼働日数は200～203日となっており、実際の各校への給食提供日数165～190日程度になっている。

小学校、中学校の休みの期間はまちまちであるが、参考として平成18年度の春休み、夏休み、冬休みの期間の最小値を示す。

	春休み	夏休み	冬休み
小学校	3月20日～4月5日	7月25日～8月17日	12月23日～1月8日
中学校	3月21日～4月6日	7月26日～8月20日	12月26日～1月8日

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) 受水槽を設けている場合は、以下の点に配慮すること。
 - 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、遊離残留塩素を0.1mg/L以上であること。
 - c 定期点検は、年3回、水道法の基準項目について行うこと。
 - d 夏期長期休暇中には受水槽の水抜き及び清掃を行うこと。
- (1) 使用水については、年1回水質検査を行うこと。

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作業動線図を作成するなどして、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。
- (1) エプロンや履物等は、各作業区域毎に用意し、使用後は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 食材の適切な温度管理等

- (7) 調理作業時は、換気等を十分に行うこと。
- (1) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- (ウ) 冷凍冷蔵庫の庫内温度について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。
- (1) 調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。
- (オ) 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 調理設備の運転・監視

- (7) 調理業務を行いながら、調理設備の運転・監視を行うこと。
- (1) 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。

オ 提供給食数等

給食実施日の2週間前（休日の場合はその前日）までに、市から事業者に予定給食数の指示を行う。予定給食数に変更がある場合には、提供日の2稼動日前（ただし、夏期休暇等をまたぐ場合は、市の休日を除く2日前）の17時までに市から事業者に指示を行うものとする。

(2) 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

検食及び保存食等の保存業務については、「学校給食衛生管理の基準」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こと。

(3) 配缶業務

調理済み食品を、クラス毎に食缶へ詰め込むこと。

また、小袋しょうゆ・ソース等の添加物類は、前々日の午後までには納品されるため、クラスごとに区分し、給食の提供までに配送すること。

以下に参考として配送先のクラス総数と生徒総数を示す。

表 配送先のクラス数の予測（参考）

年度	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37
小学校	491	490	489	490	489	488	484	480	474	466	458	448	439	428	418	410	400
中学校	205	205	203	204	204	196	194	195	195	194	195	195	193	191	187	185	180
特殊	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
担外	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
計	762	761	758	760	759	750	744	741	735	726	719	709	698	685	671	661	646

表 配送先の児童・生徒の食数の予測（参考）

年度	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29
小学校	13,426	13,330	13,282	13,209	13,143	13,119	13,024	12,876	12,677
中学校	6,851	6,898	6,878	6,819	6,719	6,610	6,513	6,649	6,469
年度	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	
小学校	12,429	12,153	11,854	11,543	11,235	10,945	10,679	10,435	
中学校	6,439	6,371	6,296	6,214	6,135	6,050	5,948	5,818	

教員，事務員は含まない。

(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

献立及び食器・食缶・配膳器具の種別を実施月の1週間前までに事業者へ指示を行う。

(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。

食材は以下の時刻に納入される。なお、原材料に関する保存食の保存を行うこと。

表 食材の納入時刻

	食材	時刻
前々日納品	添加物	13:00～15:00
前日納品	野菜	13:00～14:30
	冷凍食品	14:30～15:30
	一般物資 卵（当日割卵）	14:30～15:30
当日納品	肉	8:30～9:00
	果物	8:30～9:00
	野菜の一部（もやし）	9:00～9:30
	大豆製品 こんにゃく	9:00～9:30
	牛乳（調理用）	9:00～9:30

(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。

(イ) 見学の受け入れ

施設の見学希望者を受け入れる。事業者には，業務に支障のない範囲において，説明等の協力を求めることがある。

(オ) 試食の受け入れ

給食の試食希望者を受け入れる。この食数も踏まえて，実施給食数を事業者に指示する。

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。

(ア) 検収補助業務

市側の栄養士の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。

- a 積み卸し，運搬，開封及び移し替え補助（各棟5人程度）
- b 数量確認及び計量補助（各棟5人程度）

(イ) 調理工程表の提出

市からの献立を受領後，調理作業動線，タイムスケジュールを作成し，調理日の3日前までに市に提出し，確認を受けること（3日分の作業動線表，調理工程表を，調理日の3日前までに順次提出すること。）

(ウ) 運営業務に係る会議等への出席

市を行う献立会議（隔月1回，2時間程度）及びその他運営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。

(I) 献立作成支援業務

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。

(オ) 調査及び検査への協力

残量調査や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調理

(ア) 市の指示に基づき，アレルギー対応食を最大1日200食程度調理すること。

(イ) 除去対象食材は，卵，乳製品（牛乳を含む）とする。したがって，アレルギー対応食は3メニュー（卵除去，乳製品除去，卵及び乳製品除去）となる。

(ウ) 通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。

(エ) アレルギー食の提供は，平成21年度中に開始する予定である。

(オ) 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，配缶すること。

表 アレルギー食の調理例（参考）

除去食材	メニュー（通常食）	調理例
卵	かきたま汁，卵とじなど	他の具を増やして，味付けをする。
	フライなど	卵を使用しないかでんぷんで唐揚げにする。
	ハンバーグなどのつなぎ	手作りにし，でんぷんで対応する。
	マヨネーズ	塩，醤油，酢などでドレッシングを作る。
牛乳	シチュー	牛乳を入れる前に材料をとりだし，代替の調味料で味付けする。
	ヨーグルト	ヨーグルトや牛乳の入ったデザートは，ゼリーなどに替える。

エ 特別メニュー給食の実施

現在，市では，小学校6年生と中学校3年生（希望校に限る。）を対象とし，年1回「思い出給食」として，思い出作りと食育の一環として自ら献立を選び栄養バランスを考えて食物の選択能力を育成するバイキング給食を実施している。（参考として，これまでの市のバイキング給食の実施状況を資料12に示す。）

今回の給食センターの改築を期に「思い出給食」を見直したいと考えている。下記の条件でバイキング給食，又は，それに代わるものの運営方法について提案してください。

(ア) 提案の視点

食育の推進，食事についての正しい理解と望ましい食習慣の涵養，地産地消
テーブルマナーの習得，他の学級（学年）との交流による社交性の涵養 など

(イ) 対象校・学年

市内全小学校6年生・希望のある中学校3年生
(小規模校においては、全校生徒を対象とする場合がある。)

- (ウ) 実施回数等
 - a 回数上限 年間最大52回
 - b 食数上限 年間最大5,000食
 - c 1日上限 1日最大2校, 1日合計食数300食程度まで
- (I) 1食当たりの単価
通常の給食費2食分以内
- (オ) 業務内容
メニュー案の作成, 調理, 配送, 配膳, 下膳, 回収, 洗浄までの一連の業務
- (カ) 調理施設
新たに整備予定の調理施設の有効活用を原則とするが, 専用の調理施設を設置する提案も可。
- (キ) 食器等
給食に必要な食器類等についても検討, 調達すること。
- (ク) 要員
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。
- (ケ) 配送等
配送回収の方法・必要な車両を手配すること。

オ 試食会の実施

市は、保護者等から学校給食への理解を深めてもらうため、試食会を実施している。
試食会の実施について協力を行うこと。

- (ア) 試食会の場所
学校給食センター, 市内各小中学校
- (イ) 実施回数等
 - a 回数上限 年間最大150回
 - b 1日上限 1日合計食数200食程度まで
- (ウ) 業務内容
 - a 学校給食センターの場合
調理, 配膳, 下膳, 洗浄までの一連の業務
 - b 学校の場合
調理, 配送, 配膳, 下膳, 回収, 洗浄までの一連の業務
- (I) 食器等
通常使用している食器を使用すること。
- (オ) 要員

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。

(カ) 配 送 等

配送回収の方法・必要な車両を手配すること。

3 衛生管理業務

(1) 衛生管理体制の整備

事業者は、衛生管理体制の整備業務の実施に当たっては、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。

ア 事業者による衛生管理体制

(ア) 衛生管理責任者は、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) 衛生管理責任者は、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、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) 衛生管理責任者は、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。

(ア) 健康診断

(イ) 検便：月2回以上実施（赤痢，サルモネラ，腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。）

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。定期衛生検査の実施に当たっては、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、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。

(3) 建物内部及び外周部の衛生管理

ア 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。

イ 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。

4 運搬・回送業務

(1) 業務範囲

事業者は，本施設から市が指定する学校への運搬（配膳室へのコンテナの収納を含む。）及び回送（配膳室から配送車までの積み込みを含む。）を行う。

ア 本施設においては，調理済み食品等が運搬途中に塵埃等によって汚染されないよう容器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運搬に当たって汚染がなく，かつ適切であることを保証するために，使用前に点検すること。

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 各学校の準備開始時間の 20 分前までに運搬を行い，給食終了後速やかに食器，食缶等の回収を行うこと。以下に各学校ごとの準備開始及び給食終了時間を示す。

オ 学校行事その他の理由により，準備開始時刻，給食終了時刻を変更する場合がある。給食実施日の 3 日前までに市が変更通知を行なった場合は，対応すること。

1 山寺小学校・山寺中学校，蔵王第三小学校・蔵王第二中学校は併設校です。

2 現在本校調理を行っている蔵王第三小学校・蔵王第二中学校については新センターの稼動に合わせてセンターからの配送に切り替えます。新たに給食受入室等を整備しない考えですので，配送方法の検討及び配送可能な車両の配備をしてください。

表 配送先各学校の準備開始時間及び後片付け終了時間（平成 18 年度実績）

学校名	準備開始時間	給食終了時間
第一小学校	12：00	13：25
第二小学校	12：30	13：05
第三小学校	12：30	13：25
第四小学校	12：40	13：35
第五小学校	12：30	13：15
第六小学校	12：40	13：30
第七小学校	12：25	13：10
第八小学校	12：25	13：10
第九小学校	12：25	13：10
第十小学校	12：25	13：15

南小学校	12 : 30	13 : 15
西小学校	12 : 30	13 : 15
東小学校	12 : 30	13 : 15
鈴川小学校	12 : 25	13 : 10
千歳小学校	12 : 25	13 : 10
金井小学校	12 : 20	13 : 05
大郷小学校	12 : 30	13 : 15
明治小学校	12 : 25	13 : 15
出羽小学校	12 : 35	13 : 20
楯山小学校	12 : 25	13 : 10
高瀬小学校	12 : 30	13 : 15
山寺小学校	12 : 25	13 : 10
東沢小学校	12 : 25	13 : 10
滝山小学校	12 : 25	13 : 10
桜田小学校	12 : 25	13 : 10
南沼原小学校	12 : 25	13 : 10
宮浦小学校	12 : 30	13 : 10
蔵王第一小学校	12 : 25	13 : 10
蔵王第二小学校	12 : 20	13 : 00
蔵王第三小学校	-	-
南山形小学校	12 : 25	13 : 10
本沢小学校	12 : 25	13 : 15
西山形小学校	12 : 30	13 : 15
双葉小学校	12 : 25	13 : 10
村木沢小学校	12 : 30	13 : 15
大曾根小学校	12 : 25	13 : 10
みはらしの丘小学校	12 : 30	13 : 15
第一中学校	12 : 45	13 : 15
第二中学校	12 : 30	13 : 10
第三中学校	12 : 40	13 : 15
第四中学校	12 : 35	13 : 10
第五中学校	12 : 25	13 : 10
第六中学校	12 : 30	13 : 05
第七中学校	12 : 40	13 : 10
第八中学校	12 : 35	13 : 10

第九中学校	12 : 30	13 : 00
第十中学校	12 : 45	13 : 20
金井中学校	12 : 35	13 : 05
高楯中学校	12 : 35	13 : 20
山寺中学校	12 : 45	13 : 10
蔵王第一中学校	12 : 40	13 : 15
蔵王第二中学校	-	-

(2) 配送計画

事業者は、事業開始の1か月前までに、運搬・回送計画を作成し、市の承認を得ること。

表 配送先の学校の食数及びクラス数一覧（H18年5月1日：山形市実績）

学校名	児童・生徒数	教職員数	食数	クラス数
第一小学校	2 2 9	2 6	2 5 5	9
第二小学校	4 4 2	2 5	4 6 7	1 7
第三小学校	4 5 9	3 4	4 9 3	1 8
第四小学校	2 6 0	1 9	2 7 9	1 1
第五小学校	3 5 3	2 2	3 7 5	1 5
第六小学校	5 7 8	3 5	6 1 3	2 3
第七小学校	4 5 7	3 0	4 8 7	1 9
第八小学校	5 3 6	3 0	5 6 6	1 9
第九小学校	4 5 7	2 4	4 8 1	1 7
第十小学校	5 8 3	3 0	6 1 3	2 1
南小学校	6 1 5	3 4	6 4 9	2 4
西小学校	5 1 1	2 8	5 3 9	2 1
東小学校	4 1 0	2 4	4 3 4	1 7
鈴川小学校	8 3 2	4 1	8 7 3	3 0
千歳小学校	4 2 1	2 6	4 4 7	1 8
金井小学校	7 4 6	3 7	7 8 3	2 7
大郷小学校	2 3 4	1 7	2 5 1	1 0
明治小学校	2 0 2	1 4	2 1 6	8
出羽小学校	3 5 3	2 1	3 7 4	1 4
楯山小学校	2 3 5	1 7	2 5 2	9
高瀬小学校	2 1 1	1 5	2 2 6	7
山寺小学校	6 1	1 1	7 2	6
東沢小学校	2 1 4	1 6	2 3 0	9
滝山小学校	7 8 3	3 6	8 1 9	2 7
桜田小学校	4 9 4	2 8	5 2 2	1 9
南沼原小学校	1 , 0 2 0	4 7	1 0 6 7	3 5
宮浦小学校	3 7 3	2 1	3 9 4	1 5
蔵王第一小学校	5 1 1	2 7	5 3 8	1 9
蔵王第二小学校	1 5 3	1 4	1 6 7	7
蔵王第三小学校	3 0	1 0	4 0	-
南山形小学校	3 9 7	2 5	4 2 2	1 6

本沢小学校	173	14	187	7
西山形小学校	121	14	135	7
双葉小学校	15	8	23	2
村木沢小学校	116	13	129	7
大曾根小学校	84	13	97	7
みはらしの丘小学校	80	13	93	6
第一中学校	567	53	620	18
第二中学校	579	39	618	18
第三中学校	682	45	727	22
第四中学校	827	49	876	24
第五中学校	616	42	658	20
第六中学校	818	49	867	24
第七中学校	404	29	433	14
第八中学校	199	18	217	7
第九中学校	295	23	318	10
第十中学校	719	45	774	21
金井中学校	383	27	410	14
高楯中学校	261	23	284	10
山寺中学校	44	8	522	4
蔵王第一中学校	459	33	492	15
蔵王第二中学校	20	7	27	-
合 計	20,632	1,349	21,981	764

5 洗淨・残滓等処理業務

(1) 業務範囲

事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備機器等について、洗淨及び残滓等の処理を行うこと。

(2) 業務内容

ア 洗淨業務

(ア) 食器、食缶及びコンテナ等

回収した食器、食缶等の洗淨及びコンテナ等の消毒を行うこと。

(イ) 調理設備機器等

a 作業台、シンク等

1日1回、洗淨剤を、布巾に浸し、表面をこすり洗いし、汚れと洗淨剤を完全に拭き取った後、殺菌を行うこと。

b 排水設備

排水溝は、残滓が残らないように毎日洗淨すること。

イ 残滓処理等

(ア) 業務に伴うゴミは、適正な分別により、ゴミの減量、再資源化を行う。

(イ) 返却された残滓等は、非汚染区域に持ち込まないようにし、計量及び記録を行い有機循環に努めること。

ゴミの種類及び処理方法については、各事業者の提案とするが、可能な限り環境負荷の低減を図る。ただし、食用油の廃油については、廃棄時に市指定の事業者へ搬送し、バイオディーゼル燃料（BDF）化を行う。

6 運営備品等の調達業務

(1) 食器類、食缶等

事業者は、以下の点に留意して「表 食器類、食缶等仕様一覧表」に示す数量の食器類、食缶等を調達すること（中古品は不可とする。）。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。なお、食器洗淨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。実施に当たっては、市の承認を得ること。

ア 食器は、飯碗、汁碗、皿、麺碗の4種類あり、材質については、安全性に優れ食品による着色が少ないもので、消毒保管のため耐熱性を有するものとする。

イ 保温食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行え、保温65以上、保冷10以下を保持できる機能を有する機器であること。

ウ 「表 食器類、食缶等仕様一覧」はあくまでも選択の参考に示したものであり、寸法

やメーカー等を指定するものではないこと。また、一覧に示す以外に、配送・回送業務等に必要となる食器かご類の調達についても本事業の運営備品等の調達業務の範囲とし、その仕様等については選定事業者の提案によるものとする。

- エ 「表 食器類，食缶等仕様一覧」に示す数量は，教職員分を含む。
- オ 食器類，食缶等については，中古品を使用しないこと。

(2) コンテナ

外形サイズは，資料5に示す現況コンテナと同等サイズで，かつ各学校の給食受け入れ室に収まる大きさを選定し，統一すること。

(3) 配送車

衛生上，品質が低下しないような配送計画を作成し，以下の点に留意して配送車を調達する。

- ア 配送先の学校の受け取りスペース，敷地内道路等にも配慮すること。
- イ 搬出入の際の衛生管理に配慮したものとすること。
- ウ 排出ガスの低減に配慮したものとすること。
- エ 他の用途には使用しないこと。

以下に食器，食缶等の仕様を示す。ただし，形状については参考とする。

表 食器類，食缶等仕様一覧

食器

項目	形状	材質	数量
飯椀	136×57	-	22,000
汁椀	136×57	-	22,000
皿（角仕切り）	210×170×28	-	22,000
麺碗	164×64	-	22,000
スプーン（先丸）	150mm	-	22,000

箸は個人の持参とする。

食器の組み合わせは、「飯椀＋汁椀＋皿」、「麺碗＋皿」の2通りとする。

アレルギー対応食用容器

項目	材質	数量
アレルギー対応食用容器	安全性に優れ食品による着色が少ないもので、消毒保管のため耐熱性を有するもの	200

容器の種類、形態、構造は、選定事業者の提案によるものとする。

アレルギー対応食用食器には、アレルギー対応食を必要とする児童生徒の全ての給食メニュー（アレルギー対応食以外の給食メニューを含む。）を収容できるものとする。

配膳器具

項目	数量（個）
スプーン通し	820（1個/1クラス）
汁杓子	1,640（2個/1クラス）
トング	1,640（2個/1クラス）
飯しゃもじ	1,640（2個/1クラス）

食缶

項目	用途	容量	数量（個）
保温食缶	汁物	14以上	750
保温食缶	汁物	4～7	70
保温食缶（角型）	煮物、揚げ物、果物等	9～10	820
保温食缶（角型）	揚げ物、焼き物、蒸し物、あえ物等	7～9	1,370

食缶の組み合わせは、「 + + + + 」と「 + + + 」の2通りとする。

表 11,000 食あたりの調理設備参考仕様一覧 (1/4)(参考)

品名・規格	幅	奥行	高さ	数量
<検収・泥落とし・下処理室・油庫>				
デジタル台秤	500	400	730	3
L型運搬車	900	600	800	7
3槽シンク	2400	750	800	2
調理台	1200	750	800	2
残菜処理シンク	1800	900	850	1
ラピスポーザー	610	610	820	1
連続式球根皮剥機	3480	2300	2020	1
移動シンク	900	750	600	2
L型運搬車	900	600	800	1
移動台	1200	750	800	1
3槽シンク	2400	750	800	1
調理台	1200	750	800	1
野菜洗浄機	1380	855	800	2
1槽シンク	900	750	800	2
L型運搬車	900	600	800	4
プレハブ冷蔵庫	8150	3800	2400	1
3槽シンク	1800	750	800	1
野菜類下処理3槽シンク	3000	750	800	6
野菜類下処理調理台	1200	750	800	6
野菜・果物洗浄機脇台	1200	750	800	2
野菜・果物洗浄機	3400	1100	1450	1
検食用冷蔵庫	1210	800	2000	1
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
受渡し棚	1800	850	1800	5
プレハブ冷凍庫	3500	2500	2400	1
新油・廃油タンク	1435	835	2460	4
プレハブ冷凍庫	3900	3100	2400	1
L型運搬車	900	600	800	2
肉処理3槽シンク	2400	750	800	1
肉処理調理台	900	750	800	2
魚処理3槽シンク	2400	750	800	1
魚処理調理台	900	750	800	2
トラックイン器具消毒保管庫	2200	1035	2305	1
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
3槽シンク	2400	750	800	1
受渡し棚	1500	800	1800	2
プレハブ冷蔵庫	3900	3100	2400	1
トラックイン器具消毒保管庫	2200	1035	2305	4
器具保管カート	750	800	1720	10
庫内ラックキャスター付	1518	613	2043	32
パススルー冷蔵庫	1460	850	2180	2
L型運搬車	900	600	800	2
卵下処理3槽シンク	1800	750	800	1
熱風消毒保管庫	910	950	1880	1
移動台	900	600	800	4
割卵機 乾式自動搭載付	1330	910	1290	1
プレハブ冷蔵庫(卵用)	3600	1500	2400	1
プレハブ冷蔵庫(豆腐用)	3600	1500	2400	1
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
豆腐下処理台	900	750	800	2
3槽シンク	2100	750	800	1
乳製品用プレハブ冷蔵庫	2900	2850	2400	1
庫内ラックキャスター付	1821	613	1892	2

表 11,000食あたりの調理設備参考仕様一覧(2/4)(参考)

品名・規格	幅	奥行	高さ	数量
<上処理・釜割り・器具洗浄室>				
移動台	1200	750	800	2
トラックイン器具消毒保管庫片	2200	1035	2305	2
トラックイン器具消毒保管庫両	2200	1035	2305	2
デジタル台秤	400	500	730	1
3槽シンク	2100	750	800	1
調理台	1200	750	800	1
自動缶切機	320	230	390	1
L型運搬車	900	600	800	7
保管カート	750	800	1720	8
パススルー冷蔵庫	1460	850	2180	6
3槽シンク	2400	750	800	1
フードスライサー	590	1023	1400	4
フードスライサー置台	850	800	600	4
ザル受けシンク	700	850	800	4
フードカッター	640	530	530	4
フードカッター置台	900	750	600	4
サイノ目切機	380	480	820	4
サイノ目切機置台	800	700	600	4
ザル受けシンク	700	850	800	4
上処理3槽シンク	3000	750	800	4
上処理調理台	1200	750	800	4
検食用冷凍庫	1210	800	2000	1
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1
移動台	1200	750	800	9
器具洗浄機	3800	1225	1710	2
4槽シンク	3600	750	800	2
野菜・果物洗浄機脇台	1200	750	800	2
野菜・果物洗浄機	3400	1100	1450	1
<揚げ物・焼物調理室>				
移動台	1200	750	800	6
スチームコンベクションオープン	1050	850	1913	5
天板返却コンベアー	7000	530	955	1
脇台	1500	750	800	4
連続揚げ機	6100	1427	1520	2
油切りコンベヤ	1800	600	620	2
食用油濾過機 制御盤付	2350	780	1180	1
3槽シンク	2700	750	800	1
トラックイン器具消毒保管庫	2200	1035	2305	1
保管カート	750	800	1720	2
<煮炊・炒め・蒸し物調理室>				
ザル運搬車	900	600	600	9
蒸気回転釜	1612	1282	945	10
作業台	900	900	800	4
盛付台	1500	750	600	13
移動台	1200	750	800	6
3槽シンク	2700	900	800	2
蒸気式レボル釜	2550	1870	2680	3
トラックイン器具消毒保管庫	2200	1035	2305	2
保管カート	750	800	1720	4

表 11,000 食あたりの調理設備参考仕様一覧 (3/4)(参考)

品名・規格	幅	奥行	高さ	数量
< サラダ・和え物調理室 >				
L型運搬車	900	600	800	2
ザル運搬車	900	600	800	2
蒸煮冷却機	2520	2770	1900	2
包丁まな板殺菌庫	900	600	1350	1
3槽シンク	2400	750	800	1
調理台	1500	750	800	1
脱水機	1150	750	850	2
冷却水導入型回転釜	1622	1415	847	2
盛付台	1500	750	600	2
移動台	180	900	800	2
ブレハブ冷蔵庫	2500	6000	2400	1
庫内ラックキャスター付	1212	613	1587	4
高速度ミキサー	406	595	1045	3
< アレルギー対応調理室 >				
冷凍冷蔵庫	1460	800	2000	1
3槽シンク	2400	750	800	1
調理台	1200	750	800	1
移動台	1200	750	800	2
スチームコンベクションオープン	930	900	1450	1
フライヤー	750	870	800	1
ガス回転釜	1253	890	780	1
ガステーブル	1500	750	800	1
調理台	1200	750	800	1
盛付台	1800	900	800	2
< 残菜処理・洗浄・保管室 >				
食缶搬送コンベアー	5500	460	800	1
食缶搬送コンベアー	R600	460	800	2
食缶搬送コンベアー	4500	460	800	1
食缶搬送コンベアー	5000	450	800	1
残菜処理シンク	1500	900	850	2
ラピスポーザー	610	610	820	2
厨芥処理機	1865	800	2226	1
移動コンベアー	10000	460	800	1
移動台	1200	750	800	11
移動台	1500	750	800	2
食缶下洗機	2950	1650	2190	2
食缶洗浄機	7250	1500	2205	2
食缶受けコンベアー	1500	450	800	4
移動台	1200	750	800	4
コンテナ洗浄機	8700	2660	2950	1

表 11,000食あたりの調理設備参考仕様一覧(4/4)(参考)

品名・規格	幅	奥行	高さ	数量
移動台	1200	750	800	6
立体浸漬装置	5600	6400	2110	2
食器・トレーシステム洗浄機	7630	1600	2560	3
食器受けコンベアー	1500	450	800	6
食器・トレー自動供給装置	1450	850	1041	3
作業台	1200	750	800	2
3槽シンク	2700	750	800	1
移動コンベアー	7000	460	800	2
食器・トレー自動調整装置	1550	1380	1045	3
昇降式消毒保管庫(片面)	1470	1160	2970	12
食缶消毒保管室	14000	7000	2400	1
食缶用カート	750	685	1720	60
コンテナ消毒保管室	24M	11.5	2.4M	1
コンテナ	1250	730	1410	102
< 準備室 >				
靴消毒保管庫	1000	770	1900	4
作業着消毒保管庫	1000	770	1900	5
自動手指洗浄消毒機	600	542	832	22
ジェットタオル	329	245	686	22
エアシャワー	1500	1500	2110	2
クリーンキャビネット	600	500	1920	1
< テストキッチン >				
冷凍冷蔵庫	1460	800	2000	1
移動台	1200	750	800	1
3槽シンク	1800	750	800	1
調理台	1500	750	800	1
吊戸棚	1500	350	600	2
電磁調理器	900	600	800	1