

江差町・上ノ国町学校給食センター移転改築管理運営事業

プロポーザル要求水準書

令和3年2月3日

江差町・上ノ国町学校給食組合

第1章 総則

「江差町・上ノ国町学校給食センター設計・施工・調理・配送・維持管理業務事業」募集要項（以下「募集要項」という。）は公募型プロポーザルとして「江差町・上ノ国町学校給食センター移転改築管理運営事業」（以下「本事業」という。）を実施するにあたり、提案者を対象に配布するものである。また、募集要項に添付する「江差町・上ノ国町学校給食センター移転改築管理運営事業プロポーザル要求水準書」（以下「要求水準書」という。）及び「江差町・上ノ国町学校給食センター移転改築管理運営事業プロポーザル事業者選定基準」（以下「事業者選定基準」という。）は募集要項と一体のものとする。なお、募集要項等に記載のない事項については「募集要項等に関する質問書」で回答することとする。

第1章－1 本事業の目的

学校給食には、児童生徒の心身の健やかな発達を支えるため、安全・安心な給食を安定的に提供することが必要なことであり、学校給食栄養基準に基づく栄養バランスを確保し、おいしく魅力ある給食を提供することが重要である。また、学校給食には、地産地消の推進や食に関する情報提供など、食を通じた地域の連携においても役割を担うことが求められている。

こうした学校給食の役割を適切に果たすためには、各種法令及び基準に適合した学校給食施設が必要となる。本組合の現状の学校給食施設については、施設・設備等の老朽化が著しい状況にあり、衛生管理基準のドライ対応施設への課題、米飯給食の提供、食物アレルギーへの対応などの課題がある。学校給食の最大の責務である「安全で安心な給食の提供」を安定的に行うために、施設・設備・衛生管理の環境整備を実施するもの。

第1章－2 施設計画の基本方針

本給食組合は、本事業で、民間のノウハウ等を活用し、以下のような施設の整備が実現されることを期待する。

本事業は本給食組合が事業者と締結した契約（以下「事業契約」という）に従い、事業者が学校給食センター（以下「本施設」という。）の設計・建設・備品調達等の業務を行い、本給食組合に本施設の所有を設定した後、事業契約に定める事業期間中、本施設の維持管理及び運営業務を遂行する包括的委託方式（DBO）により実施する。

なお、本要求水準書において、要求水準は最低クリア条件であり、それを上回る提案を妨げるものではない。

※センターに持たせる機能

①学校給食の提供 最大800食/日

※基本方針

①安全・安心な給食の提供

献立の充実と食中毒事故の防止や異物混入がない安全、安心でおいしい給食の実現を図る。

②衛生管理の徹底

施設整備により、ドライ対応を可能とし、学校給食衛生管理基準を満たし、衛生管理を徹底する。

③食育の推進

各学校と連携し、栄養教諭の配置を有効に活用しながら食育の推進に向けた取組みを充実させていく。

④地産地消の推進

生鮮野菜等の地場産品の積極的な活用を推進し、地域産業の活性化に寄与する。

⑤効率的な運営及び財政負担の軽減

江差町、上ノ国町の2町の財政負担軽減について、対応策を検討し、効率的かつ実効性のある施設整備及び管理運営を目指すもの。経常的経費等の管理経費についてのコストの節減を図った施設整備とし、併せてランニングコストの縮減を図り、運営についても無駄のないものとする。

第1章-3 基本的事項

第1章-3-(1) 用語の定義

本要求水準書において、使用する用語は、以下のとおりの定義とする。

ア) 本件施設

江差町・上ノ国町学校給食センターの建物本体、建築設備、厨房調理機器、付帯施設、外構等を含むすべての施設をいう。

イ) 本件建物

江差町・上ノ国町学校給食センターの建物本体をいう。

ウ) 本件建物等

本件建物、建築設備、付帯施設、外構等をいう。

エ) 厨房調理機器

厨房調理機器とは、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調理釜、冷蔵庫、洗浄機、消毒保管機等の機械設備、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、コンテナ等）をいう。

オ) 厨房調理備品

ボール、温度計、計量カップ、秤、まな板等、調理業務に必要な器具をいう。

カ) 食器食缶等

食器、食器カゴ、食缶、おたま等、児童生徒が使用する備品をいう。

キ) 配送先

本事業における江差町・上ノ国町学校給食組合が指定した学校給食配送対象となっている小学校、中学校をいう。

ク) 本給食組合

本事業における江差町・上ノ国町学校給食組合の業務担当者を指し、事務等の業務を行う江差町・上ノ国町学校給食センターの職員、及び栄養教諭、栄養士等をいう。

ケ) 既存施設

江差町・上ノ国町学校給食センターの建物本体及び付属棟（現給食センター 建物本体・敷地内住宅・車庫・ゴミステーション・厨房機器・調理器具・コンテナ・ポイラー等）をいう。

第1章-3-(2) 業務内容

事業者は、以下の業務を行うものとする。

なお、リスクの分担はリスク分担表（添付資料 別紙2）による。

第1章-3-(2)-① 施設整備業務

- ア) 事前調査業務及び関連業務
- イ) 各種認可申請等業務及び関連業務
- ウ) 設計業務（基本設計 実施設計 解体設計）及び関連業務
- エ) 建設業務（付帯施設及び外構）及び関連業務
- オ) 解体工事業務（現給食センター 建物本体・敷地内住宅・車庫・ゴミステーション・厨房機器・調理器具・コンテナ・ボイラー等）
- カ) 厨房調理機器 調達・搬入設置業務
- キ) 厨房調理備品 調達業務
- ク) 食器・食缶等 調達業務
- ケ) 施設備品(事務機等)調達業務
- コ) 完成検査及び引渡し業務

第1章-3-(2)-② 調理業務

- ア) 物資検収時の受け取り、格納、検温、検品業務
- イ) 主食（米飯）及び副食の調理業務(下処理業務を含む)
- ウ) 原材料及び調理後の食品の保存食の採取及び保管業務
- エ) 食物アレルギー対応食調理業務
- オ) 配缶等業務
- カ) 食器食缶等・厨房調理機器・厨房調理備品の洗浄・消毒保管業務
- キ) 厨芥、残滓等の処理業務
- ク) 施設、設備及び機器の清掃、消毒、安全点検並びに記録業務
- ケ) 使用物品調達管理業務
- コ) 衛生管理業務
- サ) ボイラー運転管理業務（ボイラーがある場合のみ）
- シ) その他機器の簡易な点検業務
- ス) 前各号に付帯する業務

第1章-3-(2)-③ 配送業務

- ア) コンテナ配送及び回収業務
- イ) コンテナ配送用車両調達業務
- ウ) 配送車の車両日常点検・清掃・維持管理業務

第1章-3-(2)-④ 維持管理業務

- ア) 建築物保守管理業務(修繕業務含む)

- イ) 建築設備保守管理業務(修繕業務含む)
- ウ) 附帯設備保守管理業務(修繕業務含む)
- エ) 外構等保守管理業務(外構の修繕業務を含む)
- オ) 厨房調理機器・厨房調理備品・食器食缶等・施設備品保守管理業務(厨房調理機器の修繕業務、厨房調理備品の修繕・補充業務、食器食缶等の修繕・補充業務、施設備品の修繕業務を含む)
- カ) 防鼠害虫等検査駆除業務
- キ) 施設警備業務
- ク) 消防用設備等点検業務
- ケ) 自家用電気工作物保安管理業務
- コ) 除害施設管理業務(油分離槽洗浄清掃、濾過槽・スクリーンバケット洗浄清掃、油吸着剤交換、汚泥等運搬・処分) (設置する場合のみ)
- サ) ボイラー保守点検業務 (設置する場合のみ)
- シ) 塩素滅菌装置保守点検業務 (設置する場合のみ)
- ス) 自動ドア保守点検業務
- セ) 油分離槽水質検査業務
- ソ) L P G強制気化装置保守点検業務 (設置する場合のみ)
- タ) 高所清掃業務
- チ) 排水管等洗浄業務
- ツ) 施設清掃業務
- テ) 受水槽・高架水槽・ホットウエルタンク清掃業務 (設置する場合のみ)
- ト) 地下重油タンク清掃・圧力試験業務 (設置する場合のみ)
- ナ) ボイラーばい煙量等測定業務 (設置する場合のみ)
- ニ) 電気料、上下水道料、ガス、重油等の施設運営に係る光熱水費負担業務 (本給食組合職員用を含む)
- ヌ) その他維持管理に必要な関連業務

第1章-3-(2)-⑤その他

- ア) 調理業務において、本給食組合が実施する主な業務は、次のとおりとする。
 - ① 調理食数の決定
 - ② 献立の作成
 - ③ 食材の調達
 - ④ 検食
 - ⑤ 給食費の徴収管理
 - ⑥ 配送先の変更等による調理食数の調整
- イ) 維持管理業務において、建築物、建築設備及び厨房調理機器に係る大規模修繕及び食器食缶等の大規模更新は本給食組合が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする。ここで言う大規模修繕とは、建物の一側面、連続する一面全体または全面に対して行う修繕をいい、設備に関しては機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕をいう。

修繕及び更新の詳細区分は修繕・更新区分（添付資料 別紙3）の通りとする。

第1章-4 基本実施スケジュール

本事業の実施スケジュールは、次に示すとおりである。

スケジュール	内 容
令和3年4月上旬	基本契約の締結
令和3年4月上旬～8月下旬	施設整備期間（設計）
令和3年6月上旬	議会に工事請負契約議案を提出
	議決後本契約
令和3年9月上旬～令和4年7月下旬	施設整備期間（建設工事）
令和4年7月上旬～7月下旬	開業準備期間
令和4年7月下旬～10月	解体工事
令和4年8月上旬～令和19年3月	調理・配送・維持管理業務期間

第1章-5 敷地概要

第1章-5-（1）敷地の諸元

本件施設が立地する敷地の主な諸元は、次のとおりである。

建設予定地	檜山郡江差町字砂川町7番地
用途地域	準工業地域
容積率	200%
建ぺい率	60%
敷地面積	4,601.661㎡（予定）
インフラ整備状況	各インフラ接続を行う際には、各管理者の定める規則に従い、事業者の負担で整備すること。 詳細な内容については、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定すること。
地質条件	地質調査資料（添付資料 別紙4）を参照のこと。
その他	本建設地整備に伴う都市計画法第29条に基づく開発行為の許可は不要とする。尚、本建設予定地に接道する町道は江差町建設水道課にて整備を行い、建築基準法42条1項1号道路（道路法の道路）の扱いとする。宅地造成工事等規制区域

第1章-6 遵守すべき法令等

第1章-6-（1）法令

- ①地方自治法(昭和22年法律第67号)
- ②建築基準法(昭和25年法律第201号)
- ③都市計画法(昭和43年法律第100号)
- ④消防法(昭和23年法律第86号)
- ⑤水道法(昭和32年法律第79号)
- ⑥下水道法(昭和33年法律第79号)
- ⑦水質汚濁防止法(昭和45年法律第138号)
- ⑧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)
- ⑨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)
- ⑩大気汚染防止法(昭和43年法律第97号)

- ⑪騒音規制法(昭和 43 年法律第 98 号)
- ⑫振動規制法(昭和 51 年法律第 64 号)
- ⑬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)
- ⑭学校教育法(昭和 22 年法律第 26 号)
- ⑮学校保健法(昭和 33 年法律第 56 号)
- ⑯学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号)
- ⑰食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)
- ⑱食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(平成 12 年法律第 116 号)
- ⑲食育基本法(平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号)
- ⑳労働基準法(昭和 22 年 4 月 7 日法律第 49 号)
- ㉑道路交通法(昭和 35 年 6 月 25 日法律第 105 号)
- ㉒土壌汚染対策法(平成 14 年 5 月 29 日法律第 53 号)

第 1 章－ 6 － (2) 各種基準

- ①学校環境衛生基準(文部科学省平成 21 年 4 月 1 日制定)
- ②学校給食衛生管理基準(文部科学省平成 21 年 4 月 1 日制定)
- ③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)

第 1 章－ 6 － (3) その他の関連法令

記載している各種法令(当該法律の施行令及び施行規則等の政令、省令等を含む)を遵守すると共に関連する要綱・基準(最新版)についても、適宜参照すること。

なお、記載のない各法令等についても、必要に応じ適宜参照すること。

第 1 章－ 7 本件施設の概要

第 1 章－ 7 － (1) 施設規模及び諸条件

- ①施設規模 鉄骨造平屋建て 1,000 m²程度
- ②配送先 提供食数 年間提供日数 提供開始時期

本件施設は、1日の提供食数が最大 800 食/日の供給能力を有するものとし、調理後 2 時間喫食の対応が可能な数量、または能力を持つ厨房調理機器を選定すること。また、アレルギー対応食については小中学校それぞれの基本献立を基に除去食と代替食で、食数は最大 20 食/日程度を想定している。

- ・配送先 小学校 5 校＋中学校 3 校
- ・提供食数 最大 800 食
- ・年間提供日数 センター稼働日数 210 日/年 喫食回数 190 回/年
- ・提供開始時期 令和 4 年 8 月中旬から

第 1 章－ 7 － (2) 献立及び食材発注

- ①献立及び食材調達については、以下のとおりとなる。
 - ・提供献立は主食＋副食 3～4 品とする。

- ・主食は米飯、パン、麺のうち、1品とし、本施設で炊飯設備を設置する。パン、麺は別途委託業者で調理後、本施設へ一括配送する。本施設にて学校別クラス別に仕分けして配送する。
 - ・アレルギー対応食は学校給食の献立に順じ、除去食及び代替食を実施する。
- ②1 給食当たりの品目数は献立表（添付資料 別紙5）の内容に基づき、以下の通りとする。
- 主 菜：揚げ物・焼き物・蒸し物のうちの一品
 - 副菜A：煮物・汁物のうちの一品
 - 副菜B：和え物・果物・炒め物等のうちの一品、
 - その他：カップ物デザート
- 上記から、3～4品目を基本とする。
- ③アレルギー対応食は専用の調理室において調理を行う。
- アレルギー対応食は学校給食における食物アレルギー対応基本方針（添付資料 別紙6）に基づき、本給食組合の指示に従って除去食または代替食を提供する。
- ④米飯については、精米されたお米を入荷し、貯米、洗米、炊飯、配缶、配送回収及び容器洗浄、消毒保管の各作業を本施設で行うこととする。無洗米の使用は想定していない。
- ⑤パン・麺・牛乳・カップ物デザートは別途委託業者で調理後、本施設へ一括配送する。本施設にて学校別クラス別に仕分けして配送する。

第1章－7－(3) 熱 源

厨房調理機器・給湯設備・空調設備はメリット・デメリットを検討の上、選定すること。

第1章－7－(4) その他

①光熱水費の負担

施設整備事業及び調理業務・配送業務・維持管理業務委託期間の実施に係る光熱水費は本給食組合職員用事務室も含め、事業者が全て負担すること。

②配送先とその所在地

配送先は、小学校5校・中学校3校を予定している。

それぞれの所在地は配送先分布図（添付資料 別紙7）を参照すること。

③学校のクラス数

予定するクラス数は、第2章－8－(3)のクラス表を参照し、今後のクラス編成の変更に対応できるようにすること。

第2章 施設整備業務

第2章－1 総則

事業において、民間ノウハウ等の活用により「第1章－2 施設計画の基本方針」が実現される施設整備を期待する。

第2章－2 事前調査業務

第2章-2-(1) 業務の内容

- ① 事業者は、自らの提案において必要となる測量、電波障害対策調査等、各種調査業務を事業者の責任において、必要な時期に適切に行うこと。
- ② 事業者が、本給食組合の協力を必要とする場合、本給食組合は資料の提出、その他について協力する。

第2章-2-(2) 要求水準

第2章-2-(2)-① 一般的事項

施設整備業務・調理業務・維持管理業務委託等に当たり、円滑に業務が進捗するように適切に必要な調査を行うこと。

第2章-2-(2)-② 事前調査業務に関する書類の提出

事業者は、事前調査業務の着手前、及び調査時には以下の書類を提出の上、本給食組合の承諾を受けること。

ア) 着手前

事業者は契約締結後、速やかに、実施する調査の内容とその時期を記載した事前調査計画書を提出すること。

イ) 調査時

事業者は、調査を実施した都度、以下の内容を記載した事前調査業務結果報告書を提出すること。

- ① 調査日時、場所、調査結果
- ② 事前調査計画書との整合性の確認

第2章-3 各種許認可申請等業務及び関連業務

第2章-3-(1) 業務の内容

第2章-3-(1)-① 事前協議等

- ア) 事業者は、本事業の施設整備業務に必要な諸手続きを遅滞なく行うこと。また、円滑に施設整備業務を実施し、事業スケジュールに支障がないよう、関係機関との協議を適切に行うこと。
- イ) 関係機関との事前協議において、本給食組合の協力が必要な場合、本給食組合は必要に応じてこれに協力する。

第2章-3-(1)-② 申請等業務

- ア) 事業者は、施設整備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、適切な時期に実施すること。
- イ) 建築工事に伴う各種申請等について、関係法令等による全ての必要な手続きについてリストを提出の上、本給食組合の承諾を受けること。
- ウ) 建築基準法に基づく建築確認申請を行う際には、本給食組合に事前説明を行い、本給食組合の承諾を得ること。

- エ) 建築確認済証取得時には、本給食組合にその旨報告を行うこと。
- オ) 建築確認申請、上下水道加入金等、申請等の手数料他施設整備に係る費用は事業者負担とすること。
- カ) 関係機関（本給食組合を含む。）との協議・調整が整ったものの副本等は、遅滞なく本給食組合に提出すること。
- キ) その他、本事業に関連して本給食組合行う必要のある申請等の手続きについて、本給食組合の求めに応じて支援を行うこと。

第2章-3-(1)-③ 書類提出

申請等の手続きを円滑に行い、事業スケジュールに遅延が発生しないようにすること。併せて、各種申請許認可等の書類の写し及び副本を本給食組合に提出すること。

第2章-4 設計業務

第2章-4-(1) 業務の内容

本件施設の設計を行う。

本事業の基本方針に基づいた魅力ある設計コンセプトを提示し、具体的かつ適切な提案がされることを期待している。

第2章-4-(2) 施設等の設計の対象

- ① 基本設計
- ② 実施設計
- ③ 解体設計
- ④ 工事開始までに必要な関連手続き（各種申請業務等）
- ⑤ 本給食組合の行う説明会等への協力
- ⑥ 事業監修企業への設計意図の伝達
- ⑦ 施工監理

第2章-4-(3) 要求水準1（一般的事項）

第2章-4-(3)-① 一般的事項

- ア) 事業者は、設計業務着手前に設計計画書を作成し、本給食組合の承諾を得ること。
- イ) 設計業務の進捗管理は、事業者の責任において実施すること。
- ウ) 事業者は契約締結後、速やかに提案書に基づき基本設計を行う。基本設計完了後、本要求水準書及び提案書と適合することを確認した上で、その確認結果と共に、本給食組合による承認を受けなければならない。本給食組合は、基本設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを承認する。実施設計の着手は、当該承認を受けた後とすること。
- エ) 事業者は、基本設計に基づいて実施設計を行う。実施設計完了後、要求水準書等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、本給食組合による承認を受けなければならない。本給食組合は、実施設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを承認する。

- オ) 本給食組合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。
- カ) 事業者は、本給食組合の要望に応じて、適時関係機関（本給食組合を含む）と協議を実施し、その対応結果を本給食組合に報告すること。
- キ) 本給食組合が実施する説明会等に、事業者は説明補助等の支援を行う。

第2章－4－(3)－② 業務期間

基本設計、実施設計、解体設計については、提案書に明記された期日までに完了すること。

第2章－4－(3)－③ 設計業務に関する書類の提出

事業者は、設計の着手前、着手時及び終了時には以下の書類等を提出し、本給食組合の承諾を受けること。

ア) 着手前

事業者は、契約締結後速やかに以下の内容を記載した設計計画書を提出すること。

- A: 設計企業名
- B: 再委託企業名とその業務内容
- C: 本件施設の設計総括責任者、各担当者とその所属企業
- D: 総括責任者の経歴及び実績、保持資格
- E: 連絡先
- F: 設計業務、許認可申請業務スケジュール

イ) 着手時

事業者は、設計期間中に以下の内容を記載した設計報告書を提出し、本給食組合の承諾を受けること。

- A: 設計進捗状況
- B: 各種協議結果とその対応の報告
- C: 関係機関（本給食組合を含む）との協議記録

ウ) 終了時

事業者は、基本設計、実施設計、解体設計完了時には、速やかに以下の書類等を提出すること。

- A: 基本設計終了時
 - (a) 設計図(A1, A3 縮小版): 各2部 (製本のこと)
 - (b) 外観透視図: 各2部 (内、1部はA2程度、額入り)
 - (c) 基本設計説明書: 2部
 - (d) 施工計画概要説明書: 2部
 - (e) 厨房調理機器のリスト及びカタログ: 2部
 - (f) 要求水準及び提案書との整合性の確認結果報告書: 2部
 - (g) 打合せ議事録等: 2部
 - (h) その他必要書類: 2部
 - (i) 上記全ての電子データ (CD-ROM等): 2部
- B: 実施設計終了時

- (a) 設計図 (A1、A3 縮小版) : 5 部 (A1 版 : 2 部、A3 版 : 3 部、各版とも製本のこと)
- (b) 実施設計説明書 : 2 部
- (c) 構造計算書 : 2 部
- (d) 厨房調理機器・厨房調理備品・食器食缶等のリスト及びカタログ : 2 部
- (e) 要求水準及び提案書との整合性の確認結果報告書 : 2 部
- (f) 建築確認申請等関係書類:申請に必要な部数、及び本給食組合控えとして 1 部
- (g) 打合せ議事録等 : 2 部
- (h) その他必要書類 : 2 部
- (i) 上記全ての電子データ (CD-ROM 等) : 2 部

C : 解体設計完了時

- (a) 設計図 (A3 縮小版) : 3 部 (製本のこと)
- (b) その他必要書類 : 2 部

エ) 設計変更について

A : 本給食組合は、基本設計及び実施設計の内容に対し、工期及び契約の支払額の変更を伴わず、かつ事業者の提案趣旨を逸脱しない範囲を原則とし、変更を求めることができるものとする。

B : 設計の変更が法令の変更や本給食組合の責めに帰すべき事由による場合、当該変更により事業者に追加的な費用 (設計費用及び直接工事費) が発生した時は、本給食組合が当該費用を負担するものとする。また、費用の減少が生じた時には本事業の対価の支払額を減額する。

第 2 章 - 4 - (4) 要求水準 2 (建築計画)

第 2 章 - 4 - (4) - ① 配置計画等に関する基本的事項

- ア) 敷地の地形・地質及び周辺環境との調和を考慮し、施工及び維持管理の容易性、経済性等を総合的に勘案し、設計・施工すること。
- イ) 敷地の気象条件に配慮した配置計画とすること。
- ウ) 計画地は海岸に近い場合、防風・防砂・防塵・塩害・雪対策に特に配慮すること。
- エ) 事業エリアは敷地計画図 (添付資料 別紙 1) とし、事業者従業員 (以下「従業員」という。) 用駐車場も計画すること。
- オ) 災害時の避難動線を適切に確保すること。
- カ) 来客や業者等の敷地内への進入に対する視認性を確保すること。また、防犯にも配慮すること。
- キ) 歩車分離を基本とし、人、食材、車両等が円滑かつ安全に移動可能な計画とすること。
- ク) メンテナンス及び機器の更新性に配慮して計画すること。
- ケ) 既存インフラと合理的な接続がされるよう配慮すること。
- コ) 食材搬送車及び給食配送車がスムーズにプラットホームに接車できるよう転回や切り返し等のスペースが適切に計画されるよう配慮すること。また、給食配車の接車方法についてはドックシェルター方式など事業者提案にまかせる。
- サ) 排水処理施設、キュービクル等、敷地内の付帯設備は維持管理が容易で、合理的・機能

的な配置となるよう配慮すること。

シ) 近隣への日照、騒音、振動、臭気等に配慮すること。

ス) 隣接地とは敷地計画を明確に区分し、互いに支障のないように配置計画すること。

第2章-4-(4)-② 建物に関する基本的事項

ア) 延べ床面積は提案により事業者の任意とする。

イ) 予定地の気象条件を考慮した、対策を講じること。

ウ) 施設の耐用年数は、30年以上を想定し、鉄骨造等を基本とした構造とすること。

エ) 耐震安全性の分類については、「官庁施設の総合耐震計画基準」における以下の分類とすること。

A 構造体：Ⅱ類

B 建築非構造材：B類

C 建築設備：乙類

オ) 大規模空間に天井を設ける場合には、天井の崩落等に留意し、耐震性の向上を図ること。

カ) 給食エリアは必要に応じて地下配管ピットを設けるものとし、容易にメンテナンスを行うことができるようピットの高さを確保すること。

メンテナンスしやすい方法が他にあればこの限りではない。

キ) 献立数は1献立で副食は3～4品目とすること。

主 菜：揚げ物・焼き物・蒸し物のうちの1品

副菜A：煮物・汁物のうちの1品

副菜B：和え物・炒め物等のうちの1品

その他：カップ物デザート、牛乳

最大800食/日の調理が安全、確実、衛生的に行えること。

なお、提供食数に対して設置される機器の能力や数量が適切な安全率を考慮すること。

ク) 学校への配送計画を検討し、「調理後2時間以内の喫食」が可能となる施設設備・厨房調理機器の能力・数量となるよう配慮すること。

ケ) 機器の能力や数量について、作業工程や相互の関連性を考慮した上で、過不足のなくバランスが取れたものとなるよう配慮すること。

コ) 防火、消火、及び緊急時の避難について、従業員の安全性を配慮すること。

サ) 地震時における機器の転倒や備品の飛び出し等について、従業員の安全性に配慮すること。

第2章-4-(4)-③ 意匠等に関する基本的事項

ア) 断熱性、耐久性、長寿命化に配慮した仕上げとすること。

イ) 外観デザイン、形状、高さ等、周辺環境との調和や良好な景観形成に配慮すること。

ウ) 見学者通路の整備は、事業者の提案による。

エ) 建物の階数は平屋建てとする。

第2章-4-(4)-④ ゴーニング・動線に関する基本的事項

ア) 共通事項

- A: 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方向となるようにレイアウトすること。
- B: 各作業室の作業内容を検討し、衛生管理区分に応じた区域に分類すること。
- C: 建物は、最大提供給食数に応じた作業空間があり、仕事の流れに応じて、作業を適切に行うことができるように計画されていること。
- D: 給食エリアの諸室は、提供給食数に応じて食材の受入、厨房調理機器・厨房調理備品が適切に配置できること。
- E: 給食エリアは、壁及び扉等によって給食エリア以外の各諸室から区画され、食材や容器等がコンベア、カウンターまたはハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- F: 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域を部屋単位で明確に区分すること。また、異なる清浄度の移動に際しては、エプロンの取替や履物の履き替え、手洗い等を考慮すること。
- G: 食材の搬入からその下処理までの作業を行う諸室の動線については「肉・魚類・加工食品・卵」「野菜・果物類用」をそれぞれ独立した系統とすること。
- H: 野菜・果物等を調理する作業区域と、肉・魚等を調理する作業区域を分けること。
- I: 包丁、まな板、ザル及びはかりなどの厨房調理備品を通じた交差汚染を防止するため、調理備品は区別し、洗浄消毒保管すること。
- J: 食材・厨房調理備品・廃棄物等の動線が衛生的、効率的に計画されるよう配慮すること。
- K: 各区域の境界は、隔壁の他、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。

イ) 調理員の動線

- A: 調理員は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へと行く事が可能なレイアウトとすること。
- B: 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、靴の履き替えや、手洗い・消毒等を行う前室を設けること。
- C: 非汚染区域への入口には、埃や毛髪の進入を防ぐ対策を行うこと。
- D: 調理員の動線（調理・洗浄・休憩等）が衛生的、効率的に計画されるよう配慮すること。

第2章-4-(4)-⑤ 衛生に関する基本的事項

- ア) ドライシステムを導入し、設備の配置、調理の作業工程や作業動線を工夫し、二次汚染を防止する対策を講じること。なお、床の洗浄及び清掃に支障のない水勾配や排水設備を確保すること。
- イ) 作業動線の交差による相互汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の作業準備室（前室）を通過する構造とし、作業区分ごとに部屋を区分けすること。
- ウ) 食材搬入口は「肉・魚・卵類・野菜類・果物類・牛乳・パン」等、必要に応じて設けること。

- エ) 非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、結露の対策に配慮すること。
- オ) 施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- カ) トイレは、食品を取扱う場所から3 m以上離れた場所に設けられていること。
- キ) 給食エリアにおける食品及び調理用の器具及び容器は、床面から高さ600 mm以上の高さの置き台に置くよう計画すること。
- ク) 玄関を除く一般区域（給食エリア、事務エリアとも）は上履き仕様とすること。

第2章-4-(4)-⑥ アレルギー対応に関する基本的事項

- ア) アレルギー対応食の調理が行えるアレルギー食専用の調理室を設置すること。
- イ) 対応食数は20食程度で全てのアレルゲンに対応することとし、アレルギー対応食は学校給食における食物アレルギー対応基本方針（添付資料 別紙7）に基づき、本給食組合の指示に従って除去食または代替食を提供すること。

第2章-4-(4)-⑦ 食育に関する基本的事項

- ア) 食育推進活動に利用可能な設備・機能を備えた多目的会議室を設置すること。
- イ) 調理風景を見学できる設備は、事業者の提案による。

第2章-4-(4)-⑧ 環境配慮に関する基本的事項

- ア) 室内の空気環境に十分留意すること。
- イ) 建物の熱負荷の抑制に配慮すること。
- ウ) エネルギー使用量の低減方策について配慮すること。
- エ) エネルギー使用時のピークカットに関する方策について配慮すること。
- オ) 光熱水費の低減効果に関する検証方法について、具体的で実効性のある提案をすること。
- カ) 建材のリサイクルについて配慮すること。
- キ) 残菜、廃油等の廃棄物の減量について配慮すること。

第2章-4-(4)-⑨ 仕上げ及び設備等に関する基本的事項

- ア) 仕上げ材等は、原則として「公共建築工事 標準仕様書」に記載されるものと同程度以上とすること。
- イ) 外部の仕上げは、鼠類、昆虫類及び鳥類の侵入を防げる構造とすること。
- ウ) 施設内の各室において、良好で、効率的な執務環境を確保すること。室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- エ) 各区域や加熱調理前・調理後の境界には、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。
- オ) 床は、不浸透性・耐摩耗性・耐熱性・耐薬品性を有し、剥がれにくく、滑りにくい材料を用いること。また、クラックが発生せず、平滑で清掃が容易に行え、かつ部分的な改修を容易に行うことができる構造とすること。また、週1回程度水洗いを

- することを考慮（防滑、排水勾配、水切・乾燥機能等）すること。
- カ) 内壁と床面の境界には、アールを設けるなど清掃及び洗浄を容易に行うことができる構造であること。
 - キ) 内壁にはテーパーを設けるなどほこり溜まりとならないよう配慮すること。
 - ク) 天井高は、厨房調理機器・厨房調理備品の寸法や火気を使用する室（調理室等）の熱気や蒸気等に配慮して設定すること。また、他の各諸室においても天井高を 2.4m 以上とすること。
 - ケ) 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で、清掃を容易に行うことができる構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れがある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設けると共に、開口幅に配慮すること。
 - コ) 天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。また、メンテナンスに必要な箇所に点検口を設けること。
 - サ) 給食エリアに通じる外部からの出入口は塵埃や昆虫等の侵入を防ぐ構造とすること。
 - シ) 開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等が設置されていること。
 - ス) 給食エリアに位置する扉は必要に応じて自動扉とすること。
 - セ) 扉のレールにゴミや水が溜まらないよう配慮（ノンレールの扉の採用等）すること。また、各室の扉は、可能な限り気密性の良いものとする。
 - ソ) ガラスは、必要に応じて衝突及び飛散の防止措置を施すこと。
 - タ) 手すりの設置等、落下防止措置を必要に応じて行うこと。
 - チ) 給気口又は排気口には、防虫ネットが備えられていること。
 - ツ) 高架の取り付け設備（パイプライン、配管及び照明設備等）及び窓枠等の塵埃の堆積する箇所は、可能な限り排除すること。
 - テ) 設備の配管、配線を通す壁の貫通部分は、防鼠・防虫のために隙間がない構造であること。
 - ト) 冷却装置が備えられている場合は、その装置から生じる水は直接室外に排出されるか、又は直接排水溝に排出される構造であること。
 - ナ) 調理及び洗浄作業中に床濡れが発生した際にも滑りにくく、かつ拭き取りを容易に行うことができるよう配慮すること。
 - ニ) 週に 1 回程度の床面全面の水洗いについて、適切に水栓、床勾配、排水溝等を設置する等の「洗浄のしやすさ」、及び水洗いに対する衛生面について配慮すること。
 - ヌ) 建築部材（床・壁・天井・建具等）、建築設備（照明機器・配線機器・弱電機器・空調機器・衛生機器等）、及び調理設備等は、食品衛生に配慮した構造及び材質等（防カビ・防蝕・抗菌・耐磨耗性等）とすること。
 - ネ) 点検口やマンホール等は開閉時にほこりが落ちない密閉構造とすること。また、取付位置やマンホールの隙間は清掃がしやすい構造とする等の配慮をすること。
 - ノ) 機械による巻き込みや負傷、火傷等について、調理員等の施設利用者の安全性に配慮すること。
 - ハ) 外壁、屋根、及び内装材（建具・家具含む。）の材料や構造は、耐汚損性、耐久性、

修繕・大規模改修に配慮すること。また、キャットウォークの設置等、メンテナンスに配慮すること。

- ヒ) 建築部材について、将来の空間、用途の変更や機器の更新時の対応等のフレキシビリティに配慮すること。
- フ) 建築部材について、ライフサイクルコストの縮減に配慮すること。
- ヘ) 調理場内の手洗い水栓はすべてセンサーによる自動水栓とすること。また、手洗い水栓は冬季期間中の手洗いを考慮し温水が供給されること。

第2章-4-(5) 要求水準3 (区域区分と諸室の概要)

第2章-4-(5)-① 本件施設の区域区分の考え方

本件施設の諸室の区域区分を以下に示す。

衛生管理部分		各室及びエリア等
給食 エリア	汚染作業区域	検収室、食品庫、計量仕分室、米庫、洗米室、食油庫、野菜下処理室、魚肉下処理室、洗浄室、残渣室
	非汚染作業区域	調理室(煮炊き調理・揚物焼物蒸し物調理・炊飯)、アレルギー対応室、和え物室、コンテナ室
	一般区域	食材搬入用プラットフォーム、コンテナ配送回収用プラットフォーム、倉庫、前室、洗濯乾燥室、調理員専用トイレ
衛生管理部分		各室及びエリア等
事務 エリア	一般区域	風除室、玄関、ホール、事務室(組合職員用・事業者用)、倉庫、書庫、更衣室、休憩室(コーナー可)、多目的会議室、トイレ(外来用)、電気・機械室
付帯施設		排水処理施設、雨水貯留施設、受水槽、受電設備

※記載の諸室は参考とし、この限りではない。必要に応じて事業者で提案すること。

※衛生管理を優先し、事業者が使いやすいように配置すること

第2章-4-(5)-② 諸室の概要と留意事項

本件施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。

なお、特記のない場合についても、以下のとおりとすること。

- ア) 提供食数 800 食/日に対応したものとすること。ただしコンテナ、食器、食缶、カゴ類、及び配膳器具類については、これによらず、給食条件や「第2章-8 食器食缶等調達・搬入設置業務」に示す実数を調達・設置すること。
- イ) 食品庫の保管容量は、学校給食 800 食に対応したものとすること。
- ウ) 手洗い設備等の設備を含め、当然に必要なものは各諸室に設置すること。
- エ) 冷蔵庫、冷凍庫の容量は学校給食 800 食に対応でき、前日入荷が可能な容量とすること。

各室の概要及び要求水準

室名	概要・要求事項
共通事項	<p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・最大 800 食/日の一連の作業(食材荷受け、検収、下処理、調理、配缶、食缶のコンテナ積み込み、コンテナの配送車積み込み、コンテナの配送車積み下ろし、洗浄、消毒保管等)に支障のない広さを確保すること ・各室の移動を考慮し、作業空間、カートの移動動線に留意すること。 <p>【設備】</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 調理工程及び食材の動線の交錯を考慮し、設備を配置すること。 各室に手洗い設備（手動以外で操作ができるもの）を設置すること。 温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ドライ作業がキープできるよう、適所にサニタリー性の高い排水溝を配置すること 床洗浄のための、給湯可能な混合水栓を設置すること。 事務室と連絡可能なインターホン等の設備を適所に設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> 掃除用具入れ
食材搬入用 プラット ホーム	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食材納入のトラック等から食材の搬入を行うための一時置きプラットホームのある空間 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 荷受口は「肉・魚類、卵・牛乳・パン・野菜・果物類、加工食品・一般物資（調味料・添加物・乾物等）」等、必要に応じて食材搬入口を設けること 荷受室に隣接して設けること。 プラットホームの高さは、地盤面より 90cm 程度とし、荷受がスムーズに行える高さとする。 風雪、雨等の吹き込みに配慮し、かつトラックの高さに配慮し、車両の一部を覆う必要十分な大庇を設置すること。 事業者事務室へ連絡可能なインターホンを整備すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> 照明は大庇下全面を照らすことが可能となるよう設置すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> なし
検収室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食材搬入用プラットホームから搬入された食材の荷受、仕分け、検収検品を行い、専用容器に食材を移しかえる作業を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 検収室と下処理室の区画は、隔壁と扉によるものとし、外部からの汚染に配慮すると共に、相互視認性を確保すること。 野菜下処理室、魚肉下処理室、食品庫等、次の作業工程に配慮した配置であること。 外部への出入口は虫、砂塵、埃等の侵入防止措置を施すこと。 検収室を使用しないときに虫、砂塵、埃等の侵入防止のため、扉やシャッターを設けること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> 検品作業を正確に行うため、十分な照度であること。 荷受台高さは床面から高さ 600 mm 以上とすること。 エアカーテンやシャッター等により、外部との気密性を高めること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> 検収台、台秤、食材運搬車、器具消毒保管機、検食用冷凍庫、水切シンク、移動台、球根皮剥機
野菜 下処理室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜、果物類の荒切裁、下洗い等を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 下処理シンクのライン数は提案による。 下処理シンクの前に、大まかに切裁するための台を設置すること。 下処理済みの食材の受け渡しはパススルー機器、カウンターを設置して食材のみが非汚染区へ受渡しでき、下処理室の従事者が非汚染区域に入

	<p>ることがないよう配慮すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・室内で使用する器具類が十分に収納できる保管機を設置すること。 ・学校給食 800 食分の野菜果物類が 1 日分収容可能な冷凍庫及び冷蔵庫を設置すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下処理シンクは十分に流水が循環する構造であること。 ・水が室内外に拡散しないように床排水溝を十分に配慮すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍庫、冷蔵庫、下処理シンク、切裁台、食材運搬車、器具消毒保管機、包丁まな板消毒保管機、パススルー冷蔵庫
魚肉 下処理室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚類及び冷凍食品の下処理及び割卵を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下処理済みの食材の受け渡しはパススルー機器、カウンター等を設置して食材のみが非汚染区へ受渡しでき、下処理室の従事者が非汚染区域に入ることがないよう配慮すること。 ・将来的に地場産物を活用した手作り給食の提供ができるよう、余裕のあるスペースを確保すること。 ・調理室との良好な視認性を確保すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下処理シンクは十分に流水が循環する構造であること。 ・水が室内外に拡散しないように床排水溝を十分に配慮すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・包丁まな板消毒保管機、器具消毒保管機、移動台、パススルー冷蔵庫
食品庫	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾物、及び調味料等を常温保管する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検収室、計量仕分室に隣接させること。 ・納入サイクルを考慮し、1 週間分を保管できるスペースを確保すること。 ・保管する食品の種別、量により整理が容易な整理棚を工夫すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・湿気のこもらない換気設備を設備すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材保存ラック、冷蔵庫
計量仕分室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調味料等の計量や乾物の仕分け等を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品庫、調理室に隣接すること。 ・調理室とはパススルー冷蔵庫、カウンター等で食材の受け渡しを行えるようにすること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・湿気のこもらない換気設備を設備すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・器具消毒保管機、シンク、作業台、缶切機、移動台、台秤
食油庫	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・揚物機等に使用する油の搬入、保管、保存及び廃油の保管を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納品業者の作業方法に配慮し、動線交差を考慮した配置であること。 ・清掃の容易な構造とすること。 ・新油廃油とも、フライヤー油量の 2 倍以上はストックできること。 ・外部に通じる出入口を設けること。また、当該出入口は外部に作業用車

	<p>両が寄りつける位置に設けること。</p> <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・防塵・防虫対策設備を設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし
調理室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下処理後の野菜・果物類の上処理及び切裁、煮物、汁物、炒め物、揚物、焼物、蒸し物、炊飯等の調理を行い、配缶、配食する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜カット、果物カットなど、それぞれの移動式の専用調理台の設置に留意すること。 ・野菜下処理室、計量仕分室、魚肉下処理室、和え物室、アレルギー対応室、コンテナ室と隣接し、良好な視認性を確保すること。 ・調理室とコンテナ室、和え物室、アレルギー対応室との間は、自動ドアによりカート等が容易に移動できること。 ・煮炊き釜の配置は、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こと。 ・配缶や調理作業スペースを考慮して釜を配置すること。特に配缶側については食缶に入れる作業員及び台車と食缶を運ぶ作業員及び台車の交錯に配慮した十分なスペースを確保すること。 ・処理済みの野菜の置き台は容器を直接重ねずに一時置きできるスペースを確保すること。 ・湯気がこもらないように、天井高を設定すること。 ・焼物、揚物、蒸物、炊飯は調理室と同室でも別室でもよい。別室の場合、調理室と隣接させて設置すること。 ・煮炊き釜下に設ける排水ピット深さ及び形状は排水時の跳ね返りや衛生面及び清掃のし易さに留意して設定すること。 ・温度変化に伴う床面のクラック防止に特に留意すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水が室内外に拡散しないように床排水溝を十分に配慮すること。 ・機械切裁、手切りのバランスを配慮して機器を配置すること。 ・調理室内に蒸気がこもらないように、湯気の排気処理を考慮すること。特に結露防止と水滴落下には十分に配慮すること。 ・揚物機の作業場に床面を清掃するのに適切な大きさの排水用グレーチングを設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・切裁機、切裁作業台、シンク、移動台、器具消毒保管機、包丁まな板プレート消毒保管機、煮炊き釜、食材運搬車、配缶台、器具消毒保管機、移動台、揚物機、焼物機、蒸し物機、炊飯機、反転ほぐし機、米飯計量器
アレルギー食対応室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを持つ児童生徒に、アレルギー対応食の調理を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・壁や建具で区画された独立した室とし、通常食の食材や調理及食缶配缶作業の動線に十分留意する計画とすること。 ・調理室に隣接して設置し、十分な視認性を確保すること。 ・混入、誤配が起こらないように動線に留意すること。 ・専用の器具洗浄シンク及び器具消毒保管機を設けること。 ・調理室とは独立した部屋とすること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理中の室温を 25℃以下湿度 80%以下で管理できる空調設備を設置すること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・換気及び空調系統は他部屋と独立していること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ガスコンロまたは電磁調理器、作業台、器具消毒保管機、シンク、移動台
和え物室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和え物の調理、冷却、配食を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業の円滑化を図るため、和え釜と冷却機の設置位置に留意すること。 ・調理作業スペースを考慮して和え物釜または適切な器具を配置し、適当な広さを確保すること。 ・下処理された果物の裁断を行うためのスペースを確保すること。 ・冷たい物を10℃以下で搬送できる食缶や設備を設けること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理中の室温を25℃以下湿度80%以下で管理できる空調設備を設置すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・真空冷却機、作業台、シンク、冷凍庫（蓄冷剤を使用する場合）、冷蔵庫、配缶台
コンテナ室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・午前 配缶した食缶をコンテナに積み込む室 ・午後 洗浄した食缶、食器、トレイ、箸、スプーン、配膳器具、コンテナを消毒、保管する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理室、洗浄室に隣接させること。 ・食缶積み込み作業、コンテナ積み込み作業に支障のない、十分な広さを確保すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・十分なコンテナ設置スペースを確保すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送用コンテナ、食缶消毒保管機、食器消毒保管機、移動台、検食用冷凍庫、牛乳用冷蔵庫
配送プラットフォーム	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ室から配送車へコンテナの積み込みを行うプラットフォームのある空間 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トラック配送口とコンテナ室の間に配置すること。 ・トラック荷台へのスムーズなコンテナの配送が可能な床面の高さとする ・配送車3台が寄り付き可能であること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・搬出口の開口時に、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、エアカーテン、シャッター等を設置すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし
回収プラットフォーム	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配送車両からコンテナの荷おろしを行う一時置きプラットフォームのある空間 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トラック回収口と洗浄室の間に配置すること。 ・トラック荷台からのスムーズなコンテナの回収が可能な床面の高さとする

	<p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・搬出口の開口時に、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するためエアカーテン、シャッター等を設置すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし
洗浄室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・回収したコンテナ、食器、食缶、調理器具等を洗浄する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・回収プラットフォーム、コンテナ室に隣接すること。 ・汚染作業区域の従事者が洗浄後食器等の取り出し口となる非汚染区域に入ることがないように壁で区切る等の配慮をすること。ただし、連絡用等に壁の一部に窓を設けること。 ・洗浄段階において、汚れ状況の確認及び食缶毎の残滓の計量を行い、記録することができること。 ・温度変化に伴う床面のクラック防止に特に留意すること。 ・適切な量の床排水用グレーチングを設けること。 ・コンテナ及びカート洗い場を設けること。 ・午前中の調理作業終了後の器具等の洗浄作業及び洗浄場所については、調理員の動線がクロスしないよう留意すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・湯気が室内に拡散しないよう、温度、湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること。 ・洗浄機は人員、作業効率を配慮した機器とすること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食器食缶洗浄機、移動台、シンク
残渣室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残渣の一時ストック場所 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外部からの回収ができるようにプラットフォームを設けること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空調設備不要 換気必要。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし
前室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけを行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染区域、非汚染区域に隣接して配置すること。 ・作業靴の履き替え場所を明確にする踏込、姿見等を設けること。 ・非汚染区域への入口には、埃や毛髪の進入を防ぐ対策を行うこと。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手洗い後の動線上にある開口部の扉は自動扉とし、手を使わずに開閉可能な構造とすること。 ・調理員数に見合う手洗い設備（自動で吐水できるもの）、及び洗剤・消毒アルコールの供給装置（自動で供給するもの）を設置すること。 ・手洗い設備の全てに爪ブラシ置場を設置すること。 ・爪ブラシは1人2個以上用意し、洗浄と乾燥ができること。 ・手洗いはお湯であること。 ・エアーシャワーは不要とし、粘着テープ等で衣類付着ゴミ除去対策を行うこと。

	<p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手洗い器、手指消毒機、衣類殺菌庫、シューズ殺菌庫、靴洗いシンク
玄関	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職員、事業者、一般外来者が利用する出入口 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・玄関として相応しい内観、外観の意匠とすること。 ・施設出入口は、風除室を設けると共に、密閉できる構造とし、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。 ・下足入れは長靴が36人分収容可能であること。 ・敷地のメイン出入口からの動線に配慮し、来客からわかりやすい位置に設けるとともに、防犯に配慮すること。 ・階段は関係者が利用するために適切な蹴上げや手すり高さとすること。 ・管理諸室は上履き仕様とする。 ・本給食組合職員用事務室、事業者用事務室のそれぞれに連絡ができるインターホンを設置すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・36人分の下駄箱、傘立て等の必要な備品を設置すること。 ・最終出退を考慮し、機械警備装置が設置可能なスペースを設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし
事務室 (組合職員用、事業者用)	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本給食組合職員及び事業者が執務に使用する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・業務を行う本給食組合職員の構成は、合計4名程度を想定している。 ・業務を行う従業員の構成は、事業者に任せる。 ・事務室は組合職員用と事業者用で別室とし、組合職員事務所と事業者事務所の位置はできるだけ近隣とすること。 ・壁及び扉等により区画されていること。 ・ホールに面して配置し、窓口カウンターを設けること。 ・床仕様はOAフロアとすること。 ・書庫を設けること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空調、防災等の集中管理パネルを設置すること。 ・LAN回線及び光回線使用可能な電源位置及び回線路を設置する。配置は、本給食組合職員の机の配置などを本給食組合協議の上、決定すること。 ・給湯用のミニキッチン（IHコンロ、換気扇、照明付）、湯沸器を設置すること。 ・個別空調が可能な空調設備を設けること。
更衣室 (組合職員用、事業者用)	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本給食組合職員及び事業者が更衣等を行う室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本給食組合職員用と事業者の更衣室とは同じでも可とする。 ・更衣室は男女別とし、本給食組合職員及び事業者職員の数に応じた広さの更衣室を設けること。 ・清潔な作業着、汚染された作業着及び従業員の私服をそれぞれ区別して、保管できる設備を有すること。(汚染された作業着は、翌日使用しないものとする。) ・天井、内壁及び床は、塵埃が堆積しにくいように、平滑に仕上げられていること。 ・作業時に使用する衣服、靴、帽子及びネット等が収納できる設備を有す

	<p>ること。</p> <ul style="list-style-type: none"> 洗濯を要する作業衣服、帽子及びネット等が収納できる容器備品が備えられていること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> なし <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> 更衣用ロッカー
休憩室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 事業者従業員が休憩等する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 午前、午後の従業員が総入れ替えとする場合や事業者用事務室と休憩室を兼用するなど、休憩室の計画は事業者に任せる。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> 給湯及び流し台（IHコンロ、換気扇、照明付）、湯沸器を設置すること。ただし、当該室が湯沸室に近接し、共用に支障がない場合には、設置しない計画とすることも可とする。 個別空調が可能な空調設備を設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> 設備記載に準じる。
洗濯・乾燥室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理従事者の白衣、エプロン等を洗濯、乾燥する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 騒音が漏れにくいように留意すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> 事業者従業員、本給食組合職員の人数を考慮し、調理員全員が一日使用する白衣・エプロンを、午後5時迄に、洗濯・乾燥できる機器を設置すること。 騒音が漏れにくいように留意すること。 室内干しに有効な換気設備等を設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> 洗濯機、乾燥機
多目的会議室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 各種会議、研修等に使用する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> 広さは20名程度を収容可能なものであること。 壁及び扉等により区画されていること。 多目的会議室で使用する一部机及び椅子などが収納可能な倉庫等を設けること。 外部に面する窓を設けることを基本とするが、その際にブラインド等の日光を遮ることができる設備を設けること。 調理場内の様子がわかる見学設備・機能を備えること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> 視聴覚設備（モニター、プロジェクター、マイク、スピーカー、スクリーン、テレビ、DVD機器等）を設置すること。なお、当該設備は当該室を一体的に利用できる仕様とすること。 個別空調が可能な空調設備を設けること。 手洗い設備（鏡付）を2基程度設置すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> 設備記載に準じる。
トイレ (事業者用)	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 腸内細菌検査を実施している本給食組合職員及び事業者専用のトイレ

	<p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じた数量とすること。 ・開口部が食品を取扱う場所から 3m以上離れた位置に設置され、完全に隔離されていること。 ・乾式とし仕上げ材は汚れにくく、耐久性に十分配慮したものとする。 ・便器ブースの前に調理衣を脱着できる場所を個別に設けること。 ・一般外来トイレとは別に設けること。 ・便器は洋式とし、個室には手洗い設備を配置すること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄・殺菌装置が設置されていること。 ・個室便房ごとに手洗い器を設置すること。 ・大便器は全て洋式、シャワー式とすること。 ・適切な換気設備を設けること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設備記載に準じる。
トイレ (一般外来者用)	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・腸内細菌検査を実施していない一般外来者用トイレ <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・男女別で1箇所設置すること。 ・多目的会議室の利用者に、利用上支障のない計画とすること。 ・多目的トイレは要求しない。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大便器は全て洋式、シャワー式とすること。 ・水洗器及び洗浄消毒薬設備等は、手を直接触れずに操作できる設備とし、衛生管理の向上を図ること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設備記載に準じる。
機械室	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空調設備、電気設備、蒸気設備（必要な場合）、受水槽を収納する室 ・受水槽（必要な場合）、電気設備は外部設置も可とするが、凍結防止処置を施すこと。 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メンテナンスを考慮した広さ及び開口部を確保すること。 ・配管・配線の更新が容易に行えるようラック・パイプシャフト等を適宜設けること。 ・設置された機器から発生する熱や音、振動等に対応した内装や建具とすること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・維持管理しやすいこと。 ・有資格者の配置が必要としない機種を選定すること。 <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空調設備機器、電気設備機器、蒸気設備機器
倉庫・書庫	<p>【機能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・雑品を保管する室 <p>【要求事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食エリア、事務エリアの必要箇所に適所設けること。 <p>【設備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし <p>【機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なし

第2章-4-(6) 要求水準4 (設備計画)

第2章-4-(6)-① 電気設備に関する事項

第2章-4-(6)-①-ア 共通事項

- A: 事業者事務室または前室で集中管理（防災監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調整等）できる仕様とすること。
- B: 建設予定地の気象条件を考慮した、対策を講じること。
- C: 事務エリアは自然採光に配慮すること。
- D: 高効率型設備、省エネルギー型設備等の採用を検討すること。
- E: 設備の省エネルギー・省資源化に配慮すること。
- F: 更新性、メンテナンス性に配慮すること。
- G: 将来の電気機器及び電気容量の増加の可能性があることを踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回路及び予備配管を計画すること。（引き込み用の予備配管を含む。）予備配管の本数については、屋外は実装と同数、屋内は適宜とする。
- H: 機器及び、配管材料等については、耐周年数、耐汚損性、メンテナンスの容易性に配慮すること。
- I: キャットウォークの設置等、メンテナンスに配慮すること。
- J: 将来における修繕や大規模改修に配慮すること。
- K: 将来の空間、用途の変更や機器の更新時の対応等、フレキシビリティについて配慮すること。
- L: ライフサイクルコストの縮減について配慮すること。

第2章-4-(6)-①-イ 電源設備

- A: 電源設備は、メンテナンスに配慮した計画とすること。
- B: 維持管理・運営業務に係る電力を賄う受変電設備とすること。受変電設備は、耐久性、及び外部からの意匠性に配慮して設置すること。

第2章-4-(6)-①-ウ 電灯・コンセント設備

- A: 各室において、以下の照度を保つ照明設備とすること。（いずれも作業台面）
 - 500 ルックス程度 検収・調理に関する諸室（下処理室、調理室、和え物室、アレルギー食調理室）・事務室・多目的会議室
 - 300 ルックス程度 コンテナ室
 - 200 ルックス程度 休憩室・トイレ・廊下等
 - 100 ルックス程度 プラットホーム（大庇下全面を含む。）
- B: トイレの照明は人感センサースイッチとすること。
- C: 照明設備は初期照度補正に対応した機器を選定すること。
- D: 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。特にLED照明を使用する場合には演色性に配慮すること。
- E: 照明設備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が設けられていること。
- F: 照明設備は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のある設備とすること。

- G:殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。
- H:照明設備は清掃しやすい衛生面に配慮した器具を選定すること。
- I:高所にある電球等は交換が容易に行えるよう計画すること。
- J:水を扱う諸室に設置するコンセント設備については、十分に漏電対策を行うこと。
- K:調理場内のコンセント位置は、各厨房機器（移動式を含む。）のレイアウトや清掃の妨げとならないように設置すること。

第2章-4-(6)-①-エ 通信・情報設備

- A:回線数は、本給食組合が3回線(電話:1回線、FAX:1回線、情報通信:1回線)、事業者が3回線(電話:1回線、FAX:1回線、情報通信:1回線)を設置すること。
- B:LAN回線及び光回線が使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。職員の機の配置などは本給食組合と協議の上、決定すること。
- C:通信・情報技術の革新に対応するため、配線の交換が容易な構造とすること。
- D:事業者事務室を主回線として、以下の施設内線を設置すること。

1	本給食組合職員用事務室	6	魚肉下処理室
2	事業者用事務室	7	計量仕分室
3	多目的会議室	8	調理室
4	検収室	9	コンテナ室
5	野菜下処理室	10	洗浄室

第2章-4-(6)-①-オ 拡声設備及び緊急地震速報設備

- A:場内・場外への放送が可能な設備を設置すること。
- B:設置する設備は、本件施設の環境に十分耐えうるものであること。
- C:設備を設置する場合には、音環境に留意すること。

第2章-4-(6)-①-カ テレビ共同受信設備

- A:本給食組合職員用事務室、多目的会議室にテレビ共聴用アウトレットを設置すること。事業者用事務室用は事業者の判断による。
- B:受信は、地上波デジタル放送に対応できるものであること。

第2章-4-(6)-①-キ 時計設備

- A:施設内の各室必要に応じて、見やすい位置に時計を設置すること。

第2章-4-(6)-①-ク 誘導支援設備

- A:施設の玄関及び検収用プラットホームに、本給食組合職員用事務室と事業者用事務室に繋がるインターホン設備を設置すること。

第2章-4-(6)-①-ケ 消防設備

- A:消防法に基づき設置すること。

第2章-4-(6)-①-コ 機械警備設備

A:機械警備設備については事業者の提案とする。

第2章-4-(6)-①-サ ITV設備

A:出入口を中心に、屋外の主要な範囲全てを監視するカメラを設置すること。

B:17型程度以上の液晶モニターを事業者事務所に設置し、多分割による監視が可能な設備とすること。

C:1TB以上のデジタルディスクレコーダーに接続し、録画が可能な設備を設置すること。
録画データの保存期間は14日間以上とすること。

第2章-4-(6)-② 機械設備に関する事項

第2章-4-(6)-②-ア 共通事項

A:省エネルギー、省資源を考慮すること。

B:建設予定地の気象条件を考慮した、対策を講じること。

C:更新性・メンテナンスの経済性等を考慮すること。

D:設備は、操作の容易性を確保すること。

E:熱源は調理設備・給湯設備・空調設備はメリット・デメリットを検討して選定すること。

F:地球環境及び周辺環境に考慮した計画とすること。

G:配管は原則として地下ピットや天井裏、パイプシャフト等に隠蔽配管するものとする。
ただし合理的な理由がある箇所については露出配管とすることも可能とする。

H:給湯配管及び蒸気配管については、配管用ステンレス鋼鋼管(SUS304)と同等以上の耐食性を有する材料を使用すること。また、その他の配管材料及び機器等についても、耐用年数、耐汚損性、メンテナンスの容易性に配慮すること。

I:キャットウォークの設置等、メンテナンスに配慮すること。

J:将来における修繕や大規模改修に配慮すること。

K:将来の空間、用途の変更や機器の更新時の対応等のフレキシビリティについて配慮すること。

L:ライフサイクルコストの縮減について配慮すること。部材の耐用年数や仕様に基づいた縮減内容の具体的な提案を期待している。

M:排水量の低減について配慮すること。

第2章-4-(6)-②-イ 換気・空調設備

A:給食エリア(調理室、アレルギー食調理室、和え物室、洗浄室、コンテナ室等)の水蒸気及び熱気等の発生する場所には、強制給気・強制排気設備(第1種換気設備)が設けられていること。

B:給食エリア内の学校給食衛生管理基準に定められた箇所の温度・湿度については、当該基準によること。

C:調理室、洗浄室に設置する換気・空調設備は結露対策を施した構造とすること。

D:調理室、洗浄室等、特に暑さ対策が必要になる諸室は吹き出し口にバンカールーバーを

- 用いる等、局所空調が可能となる配慮をすること。
- E: 調理室を正圧として給排気バランスを考慮し、意図しない外気の流入を防ぐこと。
 - F: 不必要な排気を抑制することで空調に要するエネルギー負荷を低減させること。
 - G: 給食エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気・空調設備が設けられていること。
 - H: 換気・空調設備機器は、故障時の危険分散、修繕及び更新等のメンテナンス性に配慮した機器とすること。
 - I: 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、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であること。
 - J: 給食エリアからの排気による蒸気、煤煙、臭気、騒音が周辺地域に悪影響を及ぼさないように、適切な対策を行うこと。
 - K: 換気・空調設備は、衛生管理の程度の低い区域から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。
 - L: 屋外にダクト類や空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮し、ラッキングはステンレスと同等以上とすること。
 - M: 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉塵が留まらない構造とすること。
 - N: 排気した空気が吸気口から侵入しないように設置すること。
 - O: 全ての室に換気設備が設けられていること。
 - P: 各諸室の温度、湿度は事業者事務室にて集中管理ができること。
 - Q: 調理員が快適に作業できる空調環境について配慮すること。
 - R: 調理設備からの排熱及び輻射熱について配慮すること。

第2章－4－(6)－②－ウ 給水・給湯設備

- A: 飲料水等を十分に供給しうる設備を適切に配置していること。
- B: 給湯は要求水準書に示す他にも、必要となる箇所に十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- C: 冷却水のパイプ及び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、水滴による製品ラインの汚染を防止するための措置がとられていること。また、材質はステンレスと同等以上とすること。
- D: 受水槽は密閉構造で、内部は清掃が容易なものとし、施錠のできる構造であること。
- E: 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。
- F: 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。なお、本件施設においては、地下水及び雨水は使用しないものとする。
- G: 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で0.1mg/L以上の遊離残留塩素を保つこと。
- H: 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する設備・備品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。
- I: ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連設備は、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。
また有資格者の配置を必要としない機器とすること。
- J: 受水槽は塩害に配慮した材質とし、受水槽内に汚れ及び錆が認められないこと。
- K: 給水・給湯配管は、コンクリート埋設部分を含め防錆に配慮した材料を使用すること。
- L: 給食エリア等の清掃用以外の給水栓及び給湯栓は、レバー式（又は足踏み式、自動式）であること。

第2章-4-(6)-②-エ 排水設備

- A: 調理室内の排水を場外に排出する配管は、排水処理施設に接続されていること。この場合、よどんだ水や排水処理施設からの逆流を防止するため、十分な勾配がつけられていること。
- B: 必要に応じ、グリストラップを設けること。
- C: 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造とし、系統も分けること。
- 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、専用の配管調理室外へ排出できる構造となっていること。
- E: 排水処理施設は建物とは分離して設置し、臭気・騒音等に留意すること。
- F: 排水溝は清掃が容易に行えるようにし、適切な勾配を設け、水が円滑に流下できるようにすること。
- G: 排水溝等の蓋（グレーチングを含む。）は、洗浄に支障のない大きさに分割可能なものとする。

第2章-4-(6)-②-オ 衛生設備

- A: 本要求水準で示す諸室及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い設備が設置されていること。
- B: 手洗い設備には、肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給され、自動水栓等の手を使わずに操作できる蛇口、鏡が設置されていること。また、手指の洗浄・殺菌装置、ペーパータオルボックス、及び足踏み開閉式ゴミ箱を設置すること。
- C: 手洗い室の手洗い設備は、上記Bによる他、洗剤・消毒アルコールの自動供給装置が設置されていること。
- D: 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

第2章-4-(6)-③ その他設備に関する事項

第2章-4-(6)-③-ア 防虫・防鼠設備

- A: 調理施設の従業員の出入口は、二重扉としてその間を暗通路又は、出入口に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、格子幅 1.5mm 以下のものであること。

第2章-4-(6)-③-イ 洗浄・殺菌及び清掃備品の収納設備

- A:衛生上支障がない位置にドライ仕様の掃除機等備品の収納場所を設けること。
- 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:薬物の管理については十分に配慮すること。

第2章-4-(7) 要求水準5(付帯設備及び外構計画)

第2章-4-(7)-① 共通事項

- A:外構に使用する材料・工法等については、強度や耐久性、メンテナンスの容易性、及び美観等に配慮すること。

第2章-4-(7)-② 出入口

- A:構内への車両の出入口は、安全性に配慮した位置に設けること。
- B:職員や来訪者の各車両等の出入口は、以下の通りとすること。
 - ・食材搬入車、配送回収車、及び職員・事業者の通勤車等、原則として全ての車両は町道より出入りするものとすること。
 - ・車両出入口の見通しが不良の場合は、回転灯、ブザー、ミラーの設置等、車両の出入りの際の安全に配慮すること。
- C:車両出入口には脱着式の侵入防止チェーン等を設置し、仕様は以下の通りとすること。
 - ・車を停めた上で開閉ができるスペースを確保すること。
 - ・一人で容易に開閉ができるよう配慮すること。
 - ・視認性が良く、耐久性の高い材料とすること。
 - ・付近に施設名称を示すサイン等を設置すること。

第2章-4-(7)-③ 囲障・フェンス

- A:原則として、全周をフェンス等で囲むこと。
- B:敷地外から安易に人が入ることができないように配慮すること。
- C:塀は、近隣住民の生活環境等に配慮した計画とすること。

第2章-4-(7)-④ 構内舗装

- A:原則として植栽部分は不要とする。舗装又は化粧砂利敷(防草仕様)等を行うこと。
- B:舗装はアスファルト舗装、またはコンクリート舗装を基本とすること。

第2章-4-(7)-⑤ 敷地内通路

- A:通常及び非常時の通行に支障のないよう、適切な幅員及び斜度により設置すること。
なお、想定している配送車の仕様は以下の通りである。
 - a 車種：普通貨物(低公害車)
- B:斜路や階段、その他必要な箇所については、ガードレールや手すり等、転落防止及び衝突防止対策を図ること。

第2章-4-(7)-⑥ 駐車場及び車庫

- A:敷地内の駐車場台数は事業者の提案による。
- B:配送回収用トラックの車庫は不要とする。
- C:配送車の建物寄りつけスペースは、雨等の吹き込みに配慮し、かつ配送車の高さに配慮した大庇を設けること。

第2章-4-(7)-⑦ 雨水

- A:構内において適切な雨水処理を行うこと。
- B:敷地勾配や土質に応じて浸透式の側溝を検討すること。

第2章-4-(7)-⑧ 排水処理施設

- A:構内において適切な排水処理を行うこと。
- B:排水処理設備は、必要に応じて除害施設、グリストラップ等を施し、関係法令の水質基準を満たす仕様とすること。
- C:排水量は、時間あたりの最大水量に配慮した排水処理設備能力を考慮すること。

第2章-4-(7)-⑨ 受水槽

- A:給水が不足しないような十分な容量を確保すること。
- B:材質はステンレス等の劣化しにくいものとする。
- C:マンホールの蓋は防水密閉型鍵付とし、異物混入防止に考慮すること。

第2章-4-(7)-⑩ 消防設備

- A:消防法、消防関係条令に基づき設置すること。

第2章-4-(7)-⑪ ガスボンベ室等

- A:計画に応じてLPGボンベ室またはバルクタンクを設置すること。LPGボンベ室またはバルクタンクは隣接するガスタンクから8m以上、軽油及び灯油タンクから20m以上離隔すること。
- B:専用ガバナの他、器具ガバナ、計装工事等を含むものとし、ガス供給会社の仕様によること。
- C:原則として適切な高さのフェンスで囲う等の安全対策を図ること。

第2章-4-(7)-⑫ 外 灯

- A:施設運営及び防犯上必要となる外灯を設置すること。
- 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こと。

第2章-4-(7)-⑬ サイン

- A:敷地内の車両及び歩行者の動線が容易に分かるよう設置すること。また、舗装に必要な案内ライン引きを行うこと。

第2章-4-(7)-⑭ 植栽

A:植栽はなしとすること。

第2章-4-(7)-⑮ 給水メーター

A:引き込み箇所付近に給水メーターを設置すること。

B:検針しやすい位置に遠隔メーターを設置すること。

第2章-5 建設業務

第2章-5-(1) 業務内容

事業者は、以下の業務を行うこと。

- ① 近隣対応及び対策
- ② 建設工事（外構工事、既存給食センター及び付属棟解体工事含む。）
- ③ 厨房調理機器搬入設置、厨房調理備品調達、食器食缶等調達、施設備品調達
- ④ 本給食組合の行う説明会等への協力

第2章-5-(2) 要求水準

第2章-5-(2)-① 基本的事項

第2章-5-(2)-①-ア 一般的事項

- A:「第2章-4 設計業務」の設計に基づき、本件施設の建設を行うこと。
- B:事業者は本給食組合から提供された、江差町・上ノ国町給食センター既存図他資料（添付資料 別紙10）に基づき、既存施設の解体工事を行うこと。
- C:事業者は着工に先立ち、本給食組合と協力して地元説明会を開催すること。
- D:事業者は、建設業務の実施にあたり、事業者の責任において、諸影響への事前及び事後の近隣への対応及び対策を講じること。
- E:着工に先立ち、近隣との調整、事前調査業務及び建設準備等を十分に行い、工事内容を周知徹底し、工事の円滑な進行に努め、近隣の理解、作業時間の了承を得るとともに、住民の安全を確保すること。
- F:騒音、振動、悪臭、粉塵発生、濁水流出等の公害、交通渋滞、その他、建設工事が近隣の生活環境に与える諸影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。
- G:本件施設近隣への対応について、事業者は本給食組合に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- H:建設工事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、適切に対処すること。
- I: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。ただし、協議の上、本給食組合が認めた場合についてはこの限りではない。
- J:安全管理や工程管理の他、施工に関する品質管理等を適切に行うための具体的な提案を期待している。

K:施工の観点から、床面のクラック発生を防止すること。

L:工事に伴う影響（騒音、振動、悪臭、粉塵発生、濁水流出、交通渋滞等）を最小限に抑えること。

M:交通誘導員の配置や仮設搬出入口の仕様等、工事期間中の周囲への安全性を確保すること。

第2章-5-(2)-①-イ 業務期間

本件施設について、建設業務の他、調理設備調達・搬入設置業務、調理器具調達業務、食器食缶等調達業務、施設備品（事務用品等）調達業務の全てを、令和4年7月31日までに終えること。

第2章-5-(2)-①-ウ 業務期間の変更

事業者が不可抗力、又は事業者の責めに帰すことのできない事由により工事の延長を必要とし、その旨を請求した場合は、延長期間を含めて本給食組合と事業者が協議して決定するものとする。

第2章-5-(2)-①-エ 保険の付保

事業者または請負人は、業務開始までに以下に示す保険を自ら付保し、当該保険に係る保険証券の写しを本給食組合に提出すること。

A:建設工事保険（または、類似の機能を有する共済等を含む。）

(a) 保険契約者：事業者、または請負人

(b) 被保険者：事業者、請負人（リース仮設材を使用する場合は、リース業者を含む。）、並びに本給食組合を含む。

(c) 保険の対象：本件施設の整備対象となる全ての工事

(d) 保険の期間：工事開始予定日を始期とし、本件施設引渡日を終期とする。

(e) 保険金額：本件施設の建設工事費（消費税を含む。）とする。

(f) 補償する損害：水難危険を含む不測かつ突発的な事故による損害とする。

B:第三者賠償責任保険（または、類似の機能を有する共済等を含む。）

(a) 保険契約者：事業者、または請負人

(b) 被保険者：事業者、請負人（リース仮設材を使用する場合は、リース業者を含む。）、並びに本給食組合を含む。

(c) 保険の対象：本件施設の整備対象になっている全ての工事の遂行に伴って派生した第三者に対する対人及び対物賠償損害を担保する。

(d) 保険の期間：工事開始予定日を始期とし、本件施設引渡日を終期とする。

(e) 保険金額：対人1名あたり1億円以上、1事故あたり5億円以上、対物1事故あたり1億円以上とする。

(f) 免責金額：1事故あたり5万円以下とする。

第2章-5-(2)-② 建設工事

第2章-5-(2)-②-ア 建設期間中業務

- A: 本件施設の建設に関連する以下の業務を適切な時期に遅滞なく行うものとする。
- B: 関係法令に従い、関係機関と適切な時期に協議及び申請等を行う他、施工に先立ち、濁水の場外流出等に関する防災施工計画書等を作成し、関係部署と協議を行うこと。
- C: 工事車両が現場に出入りする場所には、交通誘導員を配置する等安全に留意すること。
- D: 建設工事に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障がないよう事業者の責任において調達を行うこと。
- E: 事業者は、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、本件施設の建設工事を実施すること。
- F: 本給食組合（工事監理者を含む。）は、事業者が行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場の施工状況の検査を行うことができるものとする。
- G: 工事完成時には施工記録を用意し、本給食組合の承諾を得ること。
- H: 近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における本件施設の近隣住民等への安全対策については万全を期すこと。
- I: 騒音・振動、悪臭・粉塵、電波障害、濁水流出、及び地盤沈下等については、周辺環境に及ぼす影響について、十分な対策を行うこと。
- J: 工事により発生した廃棄物などについては、法令等に定められた通り適切に処理、処分し、再生可能なものについては、積極的に再利用を図ること。
- K: 隣接する建物や道路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損をした場合の修繕及び補償は、選定事業者の負担において行うこと。
- L: 工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、事業者の責任において対応を行うこと。

第2章－5－(2)－②－イ 建設業務に関する書類の提出

事業者は工事着手前、工事期間中及び完成時には、各事項に応じて遅滞なく適切な時期に以下の書類等を提出すること。なお、当該書類については、建設業務の他、調理設備調達・搬入設置業務、調理器具調達業務、食器食缶等調達業務、施設備品（事務用品等）調達業務、完成検査及び引渡し業務を対象とする。また、様式は本給食組合の指定様式によることとし、原則として事業者が事業監修企業に提出し、その承諾を受けたものを事業監修企業が本給食組合に提出し、確認を受けるものとする。

- A: 工事着手前
 - (a) 工事着手届
 - (b) 現場代理人・監理技術者届
 - (c) 工程表
 - (d) 工事下請者届
 - (e) 総合施工計画書
 - (f) 仮設計画書
 - (g) 使用材料一覧表
 - (h) その他、本給食組合が「公共工事の適切な管理のために（施工プロセスチェックの手引き）」において定める工事関係書類一式

B: 工事期間中

- (a) 各工種施工計画書
- (b) 産業廃棄物処分計画書及び残土処分計画書
- (c) 各種承諾願
- (d) 各種試験結果報告書
- (e) 工事記録
- (f) 工事履行報告書及び実施工程表
- (g) 段階確認書及び施工状況把握報告書
- (h) 工事打合せ簿
- (i) その他、本給食組合が「公共工事の適切な管理のために（施工プロセスチェックの手引き）」において定める工事関係書類一式：2部

C: 完成時

- (a) 完成届：1部
- (b) 工事記録写真：2部
- (c) 竣工図：建築、電気、機械、備品配置各々につき、製本図（原図版及びA3製本A4観音）：各3部
- (d) 備品リスト：2部
- (e) 備品カタログ：2部
- (f) 設備・備品取扱説明書：2部
- (g) 竣工写真（内外全面カット写真をアルバム形式）：2部
- (h) 数量調書（最終的に確定したもの）：2部
- (i) 工事費内訳書（最終的に確定したもの）：2部
- (j) 品質管理・安全管理報告書：2部
- (k) 空気環境測定結果報告書：2部
- (l) 電波障害報告書：2部
- (m) 実施設計との整合性の確認結果：2部
- (n) 保全に関する資料：2部（各種保証書、取扱説明書）
- (o) 施設パンフレット：製本（2つ折りにしてA4となるサイズ）1,000部
- (p) 上記全ての電子データ（CD-ROM等）：2部

第2章－6 厨房調理機器調達・搬入設置業務

第2章－6－(1) 業務内容

事業者は、本事業を実施するために必要な調理設備の調達、搬入・設置を引き渡しまでに行うこと。

第2章－6－(2) 基本的な考え方

HACCP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こと。また、調理設備の選定にあたっては、必要なメンテナンスの頻度、費用まで考慮すること。

- ① 微生物の増殖防止に配慮すること。(設備の構造及び材質)
- ② ほこり、ごみ溜りの防止に配慮すること。(設備の構造)
- ③ 防虫・防鼠に配慮すること。(設備の構造及び機密性)
- ④ 洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- ⑤ 床面を濡らさない構造とすること。(汚れの飛散防止)
- ⑥ 設備の外装材等は、原則としてステンレスであること。
- ⑦ 必要な箇所については、転倒を防止する装置を施すこと。
- ⑧ 作業台の高さについては、働く人の身長、作業の内容等に配慮すること。
- ⑨ 衛生安全レベルの維持のために、設備毎の据付工法を採用すること。
- ⑩ 設備の設置条件は、衛生的で合理的な利用に配慮すること。
- ⑪ 快適な労働環境に配慮した調理機器を選定すること。
- ⑫ 移動式調理設備の採用や清掃の際の空間を確保する等、厨房調理機器の清掃の容易性に配慮すること。
- ⑬ 調理作業にあたって、作業負担を軽減する調理設備とすること。
- ⑭ 機器及び、配管材料等については、耐用年数、耐汚損性、メンテナンスの容易性に配慮すること。
- ⑮ 将来の空間、用途の変更や機器の更新時の対応等のフレキシビリティについて配慮すること。
- ⑯ ライフサイクルコストの縮減について配慮すること。

第2章-6-(3) 要求水準

第2章-6-(3)-① 一般的事項

第2章-6-(3)-①-ア 共通事項

A:設備の外装は、腐食に強いステンレス板を採用すること。

第2章-6-(3)-①-イ テーブル(作業台)類甲板

A:板厚は1.0mm以上の板を採用すること。

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こと。

C:壁面設置の場合、背立て(バックガード)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、ほこり、ごみ溜りを減らすよう配慮すること。

D:天板の高さは床から高さ600mm以上の高さを確保すること。

第2章-6-(3)-①-ウ 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、床面への水垂れを防止すること。

F:給湯可能な水栓を設置すること。

G:下処理シンクの水栓は手動以外（足踏み式等）で操作ができるものを設置すること。
それ以外のシンクはレバー式を基本とすること。

第2章-6-(3)-①-エ 脚部及び補強材

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

第2章-6-(3)-①-オ キャビネット・本体部

A:キャビネットは扉付とすること。

B:虫・異物の侵入を防ぐ構造とすること。

C:内部のコーナー面は、ポールコーナーを設け、清掃しやすい構造とすること。

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、洗浄が容易な構造とすること。

E:扉の裏側は、扉の仕上げ材となるステンレス板が枠の上に折り曲げられ、当該ステンレス板のふちが扉の裏側に巻き込まれていない構造とすること。

F:本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。

第2章-6-(3)-①-カ 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:防錆を考慮したものとする。

C:床面清掃が容易に行えるよう、床からの高さ 150 mm程度を確保すること。

第2章-6-(3)-①-キ 厨房調理機器の据付方法

安全衛生を維持するために以下の点に配慮しながら、設備毎に最も適切な据付方法を採用すること。

A:耐震性能を考慮し、導入する設備の形状に合わせた固定方法とすること。

B:設備回りの清掃が容易であること。

C:ほこり、ごみが溜らないこと。

D:厨房調理機器の耐震に関する性能は建築設備の分類に準じる。

第2章-6-(3)-①-ク 加熱設備（焼物機・蒸し物機）

A:排熱等により調理作業環境を害さない設備とすること。

B:設備配管等が機外に露出していない構造とすること。

C: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こと。

D: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設備とすること。

第2章-6-(3)-② 厨房調理機器の仕様に関する基本的事項

第2章-6-(3)-②-ア 食材の検収・保管・下処理設備

A: 冷凍庫・冷蔵庫

- (a) 衛生管理に配慮し、適宜パススルー式を導入すること。
- (b) 保存食用の冷凍庫は、 -20°C 以下で冷凍できる設備とすること。
- (c) 冷蔵庫・冷凍庫の扉は密着性の良い状態であること。
- (e) 庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する場合は抗菌仕様とすること。
- (f) 隙間のない密閉構造とすること。
- (g) 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
- (h) 庫内の温度管理が適切に行えること。
- (i) 排水は庫外に設けるものとし、当該排水が適切に処理できる排水溝等を設置すること。

B: 皮剥機

- (a) 食材の取出し口の高さを、 $H=600\text{ mm}$ 確保し、水はねの少ないものとする。
- (b) 皮カスが、直接排水管に流れないように考慮すること。
- (c) 泥水が作業後の食材にかからないよう配慮すること。
- (d) 皮をむいた材料が直接、野菜下処理室に排出される構造とすること。

C: 上処理設備・下処理設備

食材が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸収性、非毒性、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こと。

第2章-6-(3)-②-イ 調理・加工設備

A: 煮炊き釜

- (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設備とすること。
- (b) 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した設備とすること。
- (c) 調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カプラ式等、作業性と衛生的な使用を考慮し、給水・給湯をそれぞれに設けること。
- (d) ホース等を使わず、釜に直接給水できること。

B: 揚物機

- (a) 清掃が容易な構造となっている設備とすること。
- (b) 食油の飛散に配慮した機器とすること。
- (c) 低放射仕様であること。

C: 焼物機・蒸物機

- (a) 温風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる加熱設備とすること。
- (b) 調理状態が確認できる設備とすること。
- (c) 芯温調理が可能であること。
- (d) 清掃が容易な構造となっている設備とすること。
- (e) 機器に付属するホテルパンは、献立を参照の上、適切な種類、数量を揃えること。

D:真空冷却機

- (a):調理済み食材を短時間で衛生的に冷却し、概ね 20 分以内に芯温を 10℃以下にする機能を有する設備とすること。

第2章-6-(3)-②-U 洗浄・消毒

A:食器・食缶洗浄機

- (a)洗浄機の台数、機種や方式は提案者に任せるが、確実な洗浄効果を得られる設備とすること。
- (b)極力、床の濡れない構造の設備とすること。
- (c)自動温度調節装置付きで、食器・食缶・トレイ・食器カゴが洗浄可能な設備とすること。
- (d)洗浄作業が2～3時間程度で終了する能力を有する設備とすること。
- (e)清掃が容易な構造となっている設備とすること。

B:コンテナ洗浄機

- (a)専用洗浄機は不要とし、必要に応じて高圧洗浄機等で洗浄できること。

C:消毒保管庫

- (a)自動温度調節機能付きで、設定温度が40℃～100℃の間で設定でき、乾燥、消毒、保管が可能な設備とすること。
- (b)消毒時間が庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、消毒時間が表示され、かつ容易な操作により確実に消毒ができる設備とすること。
- (c)食器、トレイ、箸、スプーン及び配膳器具はコンテナに積載した状態で衛生的に消毒保管できる設備とすること。

D:コンテナ

- (a)効率的かつ衛生的なものとする。また、1コンテナ当たり4学級分の食器食缶を積載できるコンテナとすること。
- (b)コンテナサイズは学校に応じて任意設定とし、コンテナには学校名の表示をすること。
(江差小学校は小荷物昇降機にて運搬するため、寸法制限あり)

(c) 配送コンテナサイズは任意とする。既存配送コンテナサイズは以下の通り

学校名	間口	奥行	高さ	台数
江差北小学校	1360mm	850mm	1540mm	1台
江差小学校	1200mm	900mm	1150mm	2台
南が丘小学校	950mm	850mm	1540mm	2台
上ノ国小学校	1170mm	850mm	1540mm	1台
	1070mm	820mm	1170mm	1台
河北小学校	950mm	850mm	1540mm	1台
滝沢小学校	950mm	850mm	1540mm	1台
江差中学校	1360mm	850mm	1540mm	1台
江差北中学校	1360mm	850mm	1540mm	1台
	950mm	850mm	1540mm	1台
上ノ国中学校	950mm	850mm	1540mm	1台
	1120mm	820mm	1170mm	1台
合計				14台

(滝沢小学校は、上ノ国小学校に統合予定)

第2章-6-(3)-②-エ 設置が必要な厨房調理機器

給食条件を確認の上、最大 800 食対応の給食運営に必要な厨房調理機器を設置すること。

第2章-7 厨房調理備品調達・搬入設置業務

第2章-7-(1) 業務内容

事業者は、本事業を実施するために必要な厨房調理備品の調達、搬入・設置を引き渡しまでに行う。

第2章-7-(2) 要求水準

第2章-7-(2)-① 設置が必要な調理器具

最大 800 食運営に係る必要な性能を備えた厨房調理備品を用意すること。
購入器具、種類、数量等は事業者任せ。

第2章-8 食器食缶等調達・搬入設置業務

第2章-8-(1) 業務内容

事業者は、本事業を実施するために必要な食器食缶等の調達、搬入・設置を、引き渡しまでに行う。なお、食器洗浄機や食器消毒保管機等と規格等の不整合がないよう、食器の仕様等の選定に配慮すること。

第2章-8-(2) 要求水準

第2章-8-(2)-① 食器類

必要な食器類は、以下のとおりである。児童生徒が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性はもちろん、児童生徒にとって使いやすいものを必要数量、調達すること。

ア) 食器は PEN 樹脂とし、模様付のものとする。模様の選定についてはメーカー規格品を基本とし、本給食組合と協議すること。

イ) 食器等個人使用備品の種類は以下のとおりとする。

種 類	サイズ・仕様
①飯椀	事業者の提案による
②汁椀	事業者の提案による
③大皿	事業者の提案による
④小皿	事業者の提案による
⑤カレー皿	事業者の提案による
⑥丼	事業者の提案による
⑦トレイ	事業者の提案による
⑧スプーン	事業者の提案による
⑨箸	事業者の提案による

※サイズ・容量については事業者の提案とする。

※③大皿 ④小皿については仕切皿に変更の可能性があるが、設計時に協議とする。

※最大食器使用点数 4 点 (①②③④) + トレイ

最小食器使用点数 2 点 (②③・④⑤・④⑥) + トレイ

第 2 章－ 8 － (2)－② 食缶類

必要な食缶等は、以下のとおりである。児童生徒が持ち運びしやすく、安全性が高いものを必要数量、調達すること。

また、保温・保冷機能のある食缶は、喫食時まで保温 65℃以上、保冷 10℃以下を保持できる機能・性能を有するものを調達すること。

なお、食缶は学校名及びクラス名を表示して納入すること。

食缶

種 類	サイズ・仕様	1 クラス所有点数
角型二重保温食缶 (米飯用)	事業者の提案による	1 個
角型二重保温食缶 (汁物用)	事業者の提案による	1 個
角型二重保温食缶 (揚物焼物用)	事業者の提案による	1 個
角型二重保温食缶 (和え物用)	事業者の提案による	1 個
牛乳運搬用保冷ボックス	事業者の提案による	1 個
アレルギー対応食用食缶	事業者の提案による	必要個数

食器カゴ

種 類	サイズ・仕様・数量	1 クラス所有点数
食器カゴ	事業者の提案による	6 個
トレイカゴ	事業者の提案による	1 個
箸カゴ	事業者の提案による	1 個
スプーン通し	事業者の提案による	2 個

第 2 章－ 8 － (2)－③ 配膳器具

必要な配膳器具は、以下のとおりである。児童生徒が使いやすく、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを必要数量、調達すること。

種 類	サイズ・容量	1 クラス所有点数
しゃもじ	事業者の提案による	2 個
トング	事業者の提案による	4 個
汁杓子	事業者の提案による	2 個
ヌードル杓子	事業者の提案による	2 個

※サイズ・容量については事業者の提案とする。

第2章-8-(3) 食器・食缶・配膳器具の調達数量

調達する数量は以下クラス表を参照の上、必要数量を事業者で決定すること。

江差町・上ノ国町の各学校のクラス人員表と食数

R25.1現在

学校名・学級		1年	2年	3年	4年	5年	6年	特支	職員	合計	
1	江差北小学校	17	13	18		21			4	73	
2	江差小学校	20	23	27	21	23	24		4	142	
3	南が丘小学校	12	22		15	13	16		5	83	
4	上ノ国小学校	18	23	27	33	22	22	5	5	164	
5	河北小学校	13		11		8			5	37	
6	滝沢小学校									19	19
									小計	518	

※滝沢小学校は上ノ国小学校に統合予定

学校名・学級		1年	2年	3年	特支	職員	合計
6	江差中学校	42	32	44	3	6	127
7	江差北中学校	22	16	16		6	60
8	上ノ国中学校	33	42	38		7	120
	給食センター	13					13
						小計	320

児童生徒数 (職員含む)	小学校	518
	中学校	320
	合計	838

令和2年5月時点の提供食数

クラス数 (食缶数) (特支・職員室含む)	小学校	32
	中学校	14
	合計	46

第2章-8-(4) 食器・食缶・配膳器具の更新

食器・食缶・配膳器具の「補充」は維持管理業務の範囲内とし、耐用年数経過後の全面的な更新は本給食組合の負担で行う（添付資料 別紙8）。なお、更新時期については、本給食組合との協議により決定する。

第2章-9 施設備品（事務機等）調達業務

第2章-9-(1) 業務内容

事業者は、本事業を実施するために施設備品（事務機等）の調達・搬入設置を、引き渡しまでに行う。

第2章-9-(2) 要求水準

以下の備品の調達・搬入設置を行うこと。なお、備品は全て未使用品を調達すること。

A 事務室

種類	寸法・仕様等	数量
ホワイトボード	事業者の提案による	2個程度
事務机	事業者の提案による	6個程度
事務椅子	事業者の提案による	6個程度
書庫用棚	事業者の提案による	2個程度
印刷機	事業者の提案による	1台
カー複合機	事業者の提案による	1台
電話機	事業者の提案による	3個程度

B 玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	36人分	1個程度
玄関ホーン	組合事務室用＋事業者事務室用	2個程度
郵便受け	外部投入、内部受取方式	1個程度
傘立て	36人分	1個程度

C 多目的会議室

種類	寸法等	数量
会議室用長机	事業者の提案による	10個程度
椅子	事業者の提案による	25個程度
演台	事業者の提案による	1個程度
ホワイトボード	事業者の提案による	1個程度
AV機器	事業者の提案による	1個程度
スクリーン	事業者の提案による	1個程度
テレビ	事業者の提案による	1個程度
DVD機材	事業者の提案による	1個程度

※他に必要と思われるものは適宜、事業者で用意すること。

※寸法、仕様、数量等は事業者の提案に任せる。

第2章－10 完成検査及び引渡し業務

第2章－10－(1) 業務内容

完成検査、引渡しを行うこと。

第2章－10－(2) 要求水準

第2章－10－(2)－① 完成検査、引渡し

- ア) 建築基準法による検査済証他、本件施設を使用するために必要な各種許可書等を事前に取得すること。
- イ) 事業者は、本件施設について、工事完了及び必要な各種設備・備品等の搬入完了後、本組合の立会いの下、事業者の責任及び費用において、完成検査及び各種設備・備品等の試運転検査を実施すること。
- ウ) 完成検査及び各種設備・備品等の試運転の実施については、それらの実施1日前までに本給食組合に書面で通知すること。
- エ) 事業者は、各種設備・備品等の点検・試運転を行い、本件施設の使用開始に支障のないことを確認し、必要に応じて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本給食組合へ報告すること。
- オ) 本給食組合は、事業者による各種設備・備品等の試運転の終了後、本件施設について、事業者及び工事監理者の立会いの下で、完成検査を実施する。
- カ) 完成検査は、本給食組合が承認した設計図書との照合により実施すること。
- キ) 完成検査完了後、本給食組合は、必要な完成図書一式と鍵の受け渡しをもって、事業者より本件施設の引渡しを受ける。なお、鍵はキーボックスに収納できるようにすること。
- ク) 表示登記、及び保存登記は本給食組合が行うが、事業者はこれに協力し、必要書類の準備をすること。

第2章-11 調理業務

第2章-11-(1) 業務内容

- ア) 物資検収時の受け取り、格納、検温、検品補助業務
- イ) 主食（米飯）及び副食の調理業務(下処理業務を含む)
- ウ) 原材料及び調理後の食品の保存食の採取及び保管業務
- エ) 食物アレルギー対応食調理業務
- オ) 配缶等業務
- カ) 食器食缶等・厨房調理機器・厨房調理備品及び配送用コンテナの洗浄・消毒保管業務
- キ) 厨芥、残滓等の処理業務
- ク) 施設、設備及び機器の清掃、消毒、安全点検並びに記録業務
- ケ) 給食調理業務における使用物品調達管理業務
- コ) 衛生管理業務
- サ) ボイラー運転管理業務
- シ) その他機器の簡易な点検業務
- ス) 食育等の本給食組合が行う事業への協力
- セ) 前各号に付帯する業務

第2章-11-(2) 要求水準

業務実施にあたっては、それぞれの項目に配慮し、実施すること。

第2章-11-(3) 調理業務

第2章-11-(3)-① 業務実施体制

- ア) 配置すべき責任者等

業務等の実施にあたっては業務責任者以下の者を配置とすること。

職種	人数	業務内容	資格等
業務責任者	1名	業務全体を掌理し本給食組合との間の全ての業務に関する協議事項等を処理し得る権限を有し、事業者を代表して本給食組合との連絡調整を行い、事業者の業務遂行上の責任を負う。	管理栄養士、栄養士、または調理師資格を有し、集団給食施設等の実務経験を有する者。
副責任者	1名	調理、洗浄及び配送並びにこれらに付随する業務等に関する事務の処理を行い、総括責任者に次いで権限を持つ者。	管理栄養士、栄養士、または調理師資格を有し、集団給食施設等の実務経験を有する者。
食品衛生責任者	1名	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する者。他の責任者と兼任可	食品衛生責任者は、「学校給食衛生管理の基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることができるものとする。
調理業務従事者	調理等業務に必要な人員を配置すること。(一部パート職員配置も可能)		

第2章-11-(3)-② 二次汚染の防止

- ア) 献立ごとに調理業務の手順・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、本給食組合の確認を得ること。
- イ) エプロンや履物等は、作業区域ごとに用意し、使用後は区分ごとに洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させること。

第2章-11-(3)-③ 食材の適切な温度管理等

- ア) 調理作業時は、換気等を十分に行うこと。
- イ) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- ウ) プレハブ冷凍庫及び冷蔵庫の庫内温度については、24時間庫外（冷蔵庫等の外側）に表示するとともに、適切な温度管理を行うこと。
- エ) 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り扱いに注意すること。

第2章-11-(3)-④ 調理設備の運転・監視

- ア) 調理業務を行いながら、調理設備の運転・監視を行うこと。
- イ) 揚物機、焼物機、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等の管理を行うこと。

第2章-11-(3)-⑤ 提供給食数の指示

- ア) 給食実施月の前月20日頃までに、本給食組合から事業者に予定給食数の指示を行う。
- イ) 予定給食数に変更がある場合には、提供日の2日前（土日を含む）までに本給食組合から事業者へ指示を行うものとする。ただし、学級閉鎖・臨時休校等、緊急・やむを得ない場合は当日においても変更を指示する場合がある。

第2章-11-(4) 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

- ア) 調理済み食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について栄養教諭等の確認を受けること。
- イ) 検食及び保存食等の保存業務については、「学校給食衛生管理基準」の基準はもとより、本給食組合に検食品を提供すること。同時に事業者はあらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。

第2章-11-(5) 配缶業務

- ア) 調理済み食品をクラス毎に食缶に詰め込むこと。
また、小袋品（ふりかけ等）は、前日の午前12時までには納品されるため、クラス毎に区分し、給食の提供までに配送すること。

第2章-11-(6) その他の業務の内容と役割分担

第2章-11-(6)-① 本給食組合の業務範囲

本給食組合は、以下の業務を行う。

ア) 献立作成等

献立の実施月の7日前（土日含む）までに事業者に指示を行う。

イ) 食材調達

献立・食数に応じて食材（調味料を含む全ての食材をいう。）の調達を行う。

食材は以下の時刻に納品される。

食材の納入時刻（予定）

納品日	時刻	食材
前日まで	9:00～14:00頃	調味料、冷凍食品、デザート、小袋品（ふりかけ等）、肉加工品、魚介加工品、魚介類、加工野菜、大豆製品、乳製品、野菜、きのこ、果物
当日	7:30～8:30頃	肉、こんにゃく、豆腐、油揚げ、卵、牛乳

※上記時間はあくまで予定であり、業者の都合で変動する可能性もある。

ウ) 給食費の徴収管理

給食費の納入確認、督促などの各種管理を行う。

エ) 試食会の実施

学校給食への理解を深めてもらうため、保護者等に対して各学校で試食を実施する。この食数も踏まえて、実施給食数を事業者に指示する。

第2章-11-(6)-② 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) 検収業務

以下の検収業務を行うこと。

- A 積み替え、搬送、開封及び移し替え作業
- B 数量確認及び計量作業
- C 原材料に関する保存食の保存作業
- D 納品される食材の品質確認

イ) 調理工程表の提出

事業者は、本給食組合から献立を受領後、1週間分の作業工程表及び作業動線図を、調理日の前日（土日祝日を除く）までに本給食組合に提出し、確認を受けること。

ウ) 運営業務に係る会議等への出席

本給食組合の行う献立会議（月1回、1時間程度）及びその関連業務に係る打ち合わせ等について、総括責任者等、事業者の代表が参加すること。

エ) 所轄保健所等検査に協力

所轄保健所、その他関係機関が行う検査において、事業者は、調理等作業の内容など説明等、書類作成時の資料提供に協力すること。なお、協力にあたっては、調理作業等に支障が

ないように配慮すること。

オ) 試食会の実施支援

事業者は、本給食組合が行う試食会の実施について下記の協力を行うこと。試食会の実施日については、事前に本給食組合と協議を行う。

A 食器等は、通常使用している食器を使用すること。

B 不定期の給食提供になるため、必要な要員の配置、ローテーション等検討すること。

カ) 白衣の洗濯

従業員の白衣は毎日洗濯を行うこと。

キ) 厨芥、残菜等の処分

業務に伴うゴミの残菜及び学校より回収された残菜は事業者にて分別を行い、所定のゴミ置き場に搬出すること。

ゴミの回収は本給食組合にて委託した回収業者が毎日、回収に来ることとする。

ク) 残食調査

各校から回収された残食について、学校ごとに計量及び記録を行い、その結果をまとめて、本給食組合に報告すること。

ケ) 設備・機器の点検、管理

事業者は、施設内の設備及び機器、車両が常に正常な状態を保てるよう適切な清掃、消毒、日常点検、軽微な修繕を行い、故障の予防と性能の維持に努めること。

コ) 長期休業中における清掃、洗浄等業務

春、夏、冬の長期休業中に、業務委託に使用する施設及び設備の清掃並びに食器食缶類、食器カゴ等の軽微な修理、漂白、洗浄を行うこと。この作業は年間おおむね15日とする。

サ) 管理棟及び敷地内の清掃等

A 調理場外（多目的会議室、外来者用トイレ等）の清掃は週2日以上または使用後に清掃し清潔に保つこと。また、敷地内の草刈、除草などを年2回行うこと。

B 冬期間の除雪作業を行うこと。

C 施設並びに敷地内は常に清潔に保ち、防鼠、防虫に努め、定期的に鼠、害虫等の駆除を行うこと。

D 施設の施錠等に協力すること。

第2章-11-(7) アレルギー対応食の調理

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) 本給食組合の指示に基づき、アレルギー対応食を最大1日20食程度調理可能な体制を見込むこと。

イ) アレルギー対応食については、通常食の献立を基本とし、除去食又は代替食とする。

ウ) 対象食材は別紙「学校給食における食物アレルギー対応基本方針」に示されている卵、牛乳、魚介類、果物を対象とする。また、対象食材を変更する場合は事業者と協議し決定する。

エ) 通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。

オ) 厨房調理備品（お玉、フライパン、ボール等）は専用の物を用意し、消毒済みで未使用な

ものを使用すること。

- カ) 事業者が準備するアレルギー食専用容器等により、学校名、学級名、児童生徒名を表示し、各学校の指定場所へ配送するとともに回収を行う。誤って配送することがないように十分に注意すること。
- キ) 対応食は完全除去を原則とし、原因食品を提供するかしないかの二者択一の対応とする。

第2章-11-(8) 衛生管理業務

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。

第2章-11-(8)-① 事業者による衛生管理体制

- ア) 食品衛生責任者は、学校給食等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、学校給食等の安全な実施に配慮すること。
- イ) 食品衛生責任者は本施設の日常点検の結果、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) 食品衛生責任者は従業員等への指導、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。

第2章-11-(8)-② 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) 健康診断を年1回以上必ず実施すること。
- イ) 検便【腸内細菌検査】：長期休業中も含め、毎月2回以上実施すること（赤痢菌・サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌群の検査を含める）。
ノロウイルス検査は10月から3月までの期間は毎月1回実施すること。
- ウ) ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された場合は高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理業務等の作業に従事させないこと。

第2章-11-(8)-③ 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本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、従業員が等しく受講できるようにすること。

第2章-11-(8)-④ 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を実施すること。

第2章-11-(9) 洗浄・残滓等処理業務

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

第2章-11-(9)-① 洗浄業務

- ア) 回収した食器、食缶及びコンテナ等の洗浄、消毒を行うこと。
- イ) 厨房調理機器等の洗浄、消毒を行うこと。
- ウ) 排水設備は残滓が残らないように毎日洗浄すること。

第2章-11-(9)-② 残滓処理等

- ア) 業務に伴うゴミや残滓（廃油を含む）及び学校から回収された残滓は、事業者にて処分を行うこと。処分に当たっては適切な分別を行い、ゴミの減量、再資源化に努めること。
- イ) 回収した残滓は、非汚染区域に持ち込まないようにすること。

第2章-11-(10) 配送・回収業務

事業者は、本施設から本給食組合が指定する学校への配送（配膳室へのコンテナ収納を含む。）及び回収（配膳室から配送車までの積込みを含む。）を行う。

第2章-11-(10)-① 基本的な考え方

- ア) 本件施設においては、調理済み食品等が配送途中に塵埃等によって汚染されないよう容器及び配送車の設備の完備に努め、これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。
- イ) 配送車両が調理済み食品の受領及び配送にあたって、汚染がなくかつ適切であることを保証するため、使用前に点検すること。
- ウ) コンテナ及び食缶等には、学校、学年、及びクラス等を識別できるようにすること。
- エ) 配送車両の維持管理に努め、消毒作業や点検の記録を作成し常備しておくこと。
- オ) アレルギー対応食については、学校名、学級名、児童生徒名を表示し、各校の指定場所への配送及び回収を行うこと。
- カ) 事業者は配膳室へコンテナを運ぶまでとし、食器食缶の積下しは学校職員または児童生徒が行う。
- キ) 配送回収業務は江差町または上ノ国町内業者に依頼することを基本とする。

第2章-11-(10)-② 給食開始時間

配送先の給食開始時間は以下の通りとなっている。

学校名	準備開始	食べ始め	食べ終わり
南が丘小学校	12：10	12：25	12：45
江差小学校	11：55	12：10	12：25
江差北小学校	12：15	12：25	12：50
江差中学校	12：20	12：30	12：50
江差北中学校	12：25	12：40	12：55
河北小学校	12：00	12：10	12：35
上ノ国小学校	12：05	12：20	12：40
上ノ国中学校	12：30	12：40	13：00

上記時間は年度ごとに若干変動する可能性がある。

第2章-11-(10)-③ 業務報告書

配送車運転日誌の作成及び日常点検を行い、本給食組合から要請があった場合は速やかに提出すること。

第2章-12 維持管理業務

第2章-12-(1) 業務内容

事業者は、契約期間に亘り、以下の維持管理業務を実施すること。

- ア) 建築物保守管理業務(修繕業務含む)
- イ) 建築設備保守管理業務(修繕業務含む)
- ウ) 附帯設備保守管理業務(修繕業務含む)
- エ) 外構等保守管理業務(外構の修繕業務を含む)
- オ) 厨房調理機器・厨房調理備品・食器食缶等・施設備品保守管理業務(厨房調理機器の修繕業務、厨房調理備品の修繕・補充業務、食器食缶等の修繕・補充業務、施設備品の修繕業務を含む)
- カ) 防鼠害虫等検査駆除業務
- キ) 施設警備業務
- ク) 消防用設備等点検業務
- ケ) 自家用電気工作物保安管理業務
- コ) 除害施設管理業務(油分離槽洗浄清掃、濾過槽・スクリーンバケット洗浄清掃、油吸着剤交換、汚泥等運搬・処分) (設置する場合のみ)
- サ) ボイラー保守点検業務 (設置する場合のみ)
- シ) 塩素滅菌装置保守点検業務 (設置する場合のみ)
- ス) 冷凍冷蔵庫保守点検業務
- セ) 自動ドア保守点検業務
- ソ) 油分離槽水質検査業務
- タ) L P G強制気化装置保守点検業務 (設置する場合のみ)
- チ) 高所清掃業務
- ツ) 排水管等洗浄業務
- テ) 施設清掃業務
- ト) 受水槽・高架水槽・ホットウエルタンク清掃業務 (設置する場合のみ)
- ナ) 地下重油タンク清掃・圧力試験業務 (設置する場合のみ)
- ニ) ボイラーばい煙量等測定業務 (設置する場合のみ)
- ヌ) 電気料、上下水道料、ガス、重油等の施設運営に係る光熱水費負担業務 (本給食組合職員用を含む)
- ネ) その他維持管理に必要な関連業務

第2章-12-(2) 要求水準

第2章-12-(2)-①基本的考え方

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り、本給食組合と協議するものとし、これにかかる費用は事業者の負担とする。なお、提案された修繕費用は第1章-3-(2)-④その他イ)による。

ただし、天災など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。

本給食組合と事業者との区分は修繕及び更新区分（添付資料 別紙3）の通りとする。

第2章-12-(2)-②仕様書

「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を事業者の判断で適宜参考にして、建物・設備等の点検・保守を行うこと。共通仕様書の示された点検周期（「3カ月に1回」「1年に1回」等）については仕様書外とし、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。

第2章-12-(2)-③業務報告書

実施した点検・修繕等の作業内容について毎月の業務報告書に記載し、本給食組合に提出を行うこと。

第2章-12-(2)-④補修・修繕

業務期間中に予想される修理・補充ニーズを定め把握して、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、備品を含め施設の性能を維持するよう、維持管理を行うこと。
- イ) 厨房調理機器については、調理作業中の機器トラブルに即時対応が可能な体制を構築すること。
- ウ) 点検等により建物や設備補修・修繕等が必要と判断された場合には、適切に対応する。
- エ) 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、建築時における環境汚染防止に配慮すること。

第2章-12-(3) 建築物保守管理業務

第2章-12-(3)-① 定期点検業務

- 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。

第2章-12-(3)-② 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こと。

第2章-12-(3)-③ 建築物保守管理に係る記録の保管及び提出

- ア) 建築物保守管理に係る記録は、事業期間終了時まで保管すること。
- イ) 上記の記録は点検記録・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、毎月の業務報告書に記載すること。

第2章-12-(4) 建設設備保守管理業務

第2章-12-(4)-① 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。

第2章-12-(4)-② 点検業務

- ア) 法定点検
関係法令の定めにより、法令点検を実施すること。
- イ) 定期点検
各設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統毎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。

第2章-12-(4)-③ 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業務を行うこと。

第2章-12-(4)-④ 設備保守管理記録等の、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・事故内容等は毎月の業務報告書に記載すること。

- ア) 点検記録
 - a 電気設備点検記録
 - b 給排水設備点検記録
 - c 受水槽点検記録
 - d 除害施設点検記録
 - e 防災設備点検記録
 - f その他法令で定められた点検に係る記録
- イ) 整備、事故記録
 - a 補修記録
 - b 事故・故障記録

第2章-12-(5) 外構等保守管理業務

第2章-12-(5)-① 点検業務

ア) 構内通路

構内通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) 付帯設備

以下の付帯設備について法令点検等を含めて、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。なお付帯設備についてはこの限りではない。

- a 受水槽
- b 除害施設
- c 駐車場・駐輪場
- e 配送車駐車場
- f ゴミ置き場
- g 外灯
- h 門扉、フェンス
- i 側溝等

第2章-12-(5)-② 敷地内除雪業務

降雪した場合は、食材の搬入、給食の配送に支障がないように、敷地内及び進入路の徐雪を適宜行うこと。

第2章-12-(5)-③ 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、必要に応じ修繕、更新を行うこと。

第2章-12-(5)-④ 外構等保守管理記録の保管及び提出

保守管理記録は業務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、毎月の業務報告書に記載すること。

第2章-12-(6) 厨房設備保守管理業務

第2章-12-(6)-① 点検業務

ア) 日常巡回点検

- a 調理開始前と調理終了後に、厨房設備機器の点検を行うこと。
- b 長期間休止していた厨房設備機器については、使用日の前日までに点検を行うこと。

イ) 定期点検

各厨房調理機器について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに必要に応じて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）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）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。

第2章-12-(6)-② 修繕更新業務

事業期間内における厨房設備の機能を維持するために、必要に応じて厨房調理機器の修繕更新を行うこと。

第2章-12-(6)-③ 厨房設備保守管理記録の提出

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

第2章-12-(7) 清掃業務

第2章-12-(7)-① 業務内容

ア) 建物の周囲

- a 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。
- b 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。
- c 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。
- d 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

- a 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施すること。
- b 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。
- c 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。
- d 清掃用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域の供用を避け、使用の都度清掃し、定期的に殺菌すると共に、指定した場所に収納すること。
- e 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を実施すること。

ウ) 諸室

(1) 給食エリア

- a 壁、床、扉及び天井にカビの集落が生じた場合は拭き取るなどの処置を行うこと。
- b 窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）は、塵埃が堆積していないこと。
- c 厨房調理機器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 床は毎日、窓ガラスは、月1回は清掃を行うこと。
- e トイレは定期的に清掃を行うこと。

(2) 事務エリア

- a 事業者用事務室、本給食組合職員用事務室
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
ロッカー、衣服収納容器に塵埃が堆積しないこと。

- c 各トイレ
衛生器具、洗面台等を1日1回以上清掃すること。
昆虫等が発生しないようにすること。
- d その他
玄関のガラスは、1週間に1回以上清掃すること。

(3) 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。

エ) 厨房調理機器・建築設備

(1) 冷蔵・冷凍庫

- a 壁、床及び扉は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処置がなされていること。
- b 壁及び扉に結露が生じた場合は拭き取るなどの処置を行うこと。
- c 清掃の頻度は毎日行い、給電コードや冷媒チューブ等は半年に1回以上清掃を行うこと。

(2) 換気、空調、照明設備

- a 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃を行うこと。
特にフィルターは目詰まりによる風力不足、破損等による効果の低下がないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- b 給食エリアの各諸室（一般区域の諸室を除く。）の結露状態を点検し、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。
- c 照明器具は定期的に清掃すること。

(3) 給水、給湯、給蒸気設備

- a パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるため、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。
- b 使用水については、年1回の水質検査を行うこと。

(4) 受水槽・高架水槽

- a 清潔を維持するため、夏季長期休業中に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5年間保管すること。
- b 供給する水は色、濁り、臭い、異物がないことを確認すること。
- c 供給する水は遊離残留塩素 $0.1\text{mg}/\text{L}$ 以上であること。

(5) 衛生設備

- a 手洗い設備及びゴミ箱等は、毎日洗浄し常に清潔に保つこと。

(6) 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 給水管、配水管、電気コード及び冷媒チューブの貫通部分に隙間がないようにすること。
- c 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。
- d 殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその扱いに十分に注意す

ること。

(7) 洗浄・殺菌用機械・器具収納設備

- a ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧器及び清除機等は、整理・整頓して収納すること。

(8) ゴミ等の計量・処分

- a 本施設から出るゴミ等は、適切な分別を行うこと。
- b 将来的なゴミ処理に対する南部檜山地域の分別区分の変更や条例変更に対応すること。

(9) 清掃記録の作成及び提出

- a 清掃の記録は1年間保管すること。また清掃内容等は毎月の業務報告書に記載すること。

オ) 警備業務

(1) 業務内容

- a 防災諸設備の機器を取り扱うと共に、各種警報装置の管理を行い、日頃から災害の未然防止に努めること。
- b 火災時の緊急時には適切な初期対応を取るとともに、関係諸機関への通報・連絡を行うこと。
- c 関係者不在時の施設警備体制の構築を行うこと。