

江南市新学校給食センター
整備等事業

要求水準書（案）

（令和5年3月28日 修正）

令和4年11月1日

江南市

目 次

第 1 総則	1
1 本書の位置づけ	1
2 基本事項	1
3 本事業の対象範囲	1
4 適用法令及び適用基準等	3
5 要求水準書の変更	7
6 本事業用地の敷地条件等	7
7 施設概要（本事業によって整備される施設及び運営等）	8
第 2 施設整備業務	11
1 総則	11
2 事前調査業務及び関連業務	12
3 設計業務及び関連業務	13
4 建設業務及び関連業務	35
5 工事監理業務及び関連業務	38
6 調理設備調達・設置業務	39
7 食器・食缶等調達業務	43
8 施設備品調達・設置業務	45
第 3 開業準備業務	48
1 基本方針	48
2 業務内容	48
第 4 維持管理業務	50
1 総則	50
2 建築物保守管理業務	54
3 建築設備保守管理業務	55
4 附帯施設保守管理業務	57
5 調理設備保守管理・更新業務	57
6 食器・食缶等保守管理・更新業務	58
7 施設備品保守管理・更新業務	58
8 環境衛生・清掃業務	59
9 警備業務	61
第 5 運営業務	63

1 総則	63
2 食材検収補助業務	68
3 調理等業務	69
4 衛生管理業務	79
5 残食計量・洗浄・残滓等処理業務	82
6 給食配送・回収業務	83
7 学校配膳業務	85
8 運営備品調達・更新業務	87
9 見学・試食会の受け入れ支援	87
10 提出書類	87
11 その他の業務	88

別添資料

資料 1	対象地図面（平面図）
資料 2	対象地及び周辺の地質（地歴）に関する情報
資料 3	インフラ整備状況図
資料 4	配送校の配置図
資料 5	配送校の給食時間及び配送回収時間
資料 6	配送車両の概要・写真
資料 7	配送校のプラットホームに関する情報
資料 8	献立表（令和4年5～7月）
資料 9	令和4年度学校給食実施計画表
資料 10	令和5年度すいとぴあ江南イベントスケジュール
資料 11	給食配膳員の配置状況
資料 12	献立別使用量一覧表
資料 13	「2献立／日」の例
資料 14	エレベーター・コンテナ企画及び学校別コンテナ数量一覧表

第1 総則

1 本書の位置づけ

江南市新学校給食センター整備等事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、江南市（以下「市」という。）が実施する江南市新学校給食センター整備等事業（以下「本事業」という。）について、市が選定事業者に要求する業務のサービス水準を示し、選定事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

なお、市は要求水準書の内容を、落札者の選定及び落札者の事業実施状況評価の基準として用いることとする。ただし、選定事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする。

2 基本事項

1) 事業の名称

江南市新学校給食センター整備等事業

2) 事業に供される公共施設等の名称

江南市新学校給食センター

（本体施設及び附帯施設を含む。以下「本施設」という。）

3) 事業方式

本事業は、PFI法に基づき、市と事業契約を締結し、選定事業者が市の所有する土地に選定事業者自らが新たに施設を設計・建設した後、公共施設等の管理者である市に施設等の所有権を移管し、選定事業者が事業期間中に係る施設の維持管理及び給食の運営業務を実施するBT0（Build Transfer and Operate）方式とする。

3 本事業の対象範囲

選定事業者は、次の業務を行うものとする。

1) 施設整備業務

- (1) 事前調査業務及び関連業務
- (2) 設計業務及び関連業務
- (3) 建設業務及び関連業務
- (4) 工事監理業務及び関連業務
- (5) 調理設備調達・設置業務
- (6) 食器・食缶等調達業務
- (7) 施設備品調達・設置業務

- (8) 外構及び植栽整備業務
- (9) 上記各項目に伴う各種申請等業務

2) 開業準備業務

選定事業者は維持管理・運営業務を行うための準備業務及びこれらに付随する業務を行う。

3) 維持管理業務

- (1) 建築物保守管理業務
- (2) 建築設備保守管理業務
- (3) 附帯施設保守管理業務
- (4) 調理設備保守管理・更新業務
- (5) 食器・食缶等保守管理・更新業務
- (6) 施設備品保守管理・更新業務
- (7) 環境衛生・清掃業務
- (8) 警備業務
- (9) 上記各項目に伴う各種申請等業務

4) 運営業務

- (1) 食材検収補助業務
- (2) 調理等業務
- (3) 衛生管理業務
- (4) 残食計量・洗浄・残滓等処理業務
- (5) 給食配送・回収業務
- (6) 学校配膳業務
- (7) 運営備品調達・更新業務
- (8) 見学・試食会の受け入れ支援
- (9) その他の業務
- (10) 上記各項目に伴う各種申請等業務

※光熱水費の管理及び供給者との契約、支払業務を含むものとする。

※米飯、パン等の主食とデザート、牛乳等については、市より委託された業者から直接学校等へ搬入されるため、本事業の運営業務に含めない。ただし、これらの残滓やごみ等の回収は、運営業務に含まれる。

給食の運営に関して市（栄養教諭及び学校栄養職員を含む。以下同じ。）が直接実施する主な業務は、次に掲げる業務である。

- (1) 献立作成業務
- (2) 食材調達業務
- (3) 食材検収業務
- (4) 衛生管理業務や調理等についての指導・助言
- (5) 見学者の案内及び説明業務（市の業務に関する部分）
- (6) 給食費の徴収管理業務
- (7) 食育指導

4 適用法令及び適用基準等

本事業の実施に当たり、PFI 法及び「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」（平成 12 年総理府告示第 11 号）のほか、以下に掲げる法令及び要綱・基準等の最新版を遵守する。

また、下記以外で事業に関係する法令等についても遵守する。

1) 法令・条例等

(1) 法令

- ア) 学校教育法（昭和22年法律第26号）
- イ) 学校給食法（昭和29年法律第160号）
- ウ) 学校保健安全法（昭和33年法律第56号）
- エ) 地方自治法（昭和22年法律第67号）
- オ) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- カ) 食育基本法（平成17年法律第63号）
- キ) 都市計画法（昭和43年法律第100号）
- ク) 建築基準法（昭和25年法律第201号）
- ケ) 消防法（昭和23年法律第186号）
- コ) 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）
- サ) 水道法（昭和32年法律第177号）
- シ) 下水道法（昭和33年法律第79号）
- ス) 健康増進法（平成14年法律第103号）
- セ) 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成19年法律第56号）
- ソ) 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）
- タ) 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）
- チ) 土壌汚染対策法（平成14年法律第53号）
- ツ) 水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）

- テ) 大気汚染防止法（昭和43年法律第97号）
- ト) 騒音規制法（昭和43年法律第98号）
- ナ) 悪臭防止法（昭和46年法律第91号）
- ニ) 振動規制法（昭和51年法律第64号）
- ヌ) 建設業法（昭和24年法律第100号）
- ネ) 景観法（平成16年法律第110号）
- ノ) 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）
- ハ) 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成27年法律第53号）
- ヒ) 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）
- フ) 循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）
- ヘ) 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）
- ホ) エネルギーの使用の合理化等に関する法律（昭和54年法律第49号）
- マ) 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成27年法律第53号）
- ミ) 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）
- ム) 官公庁施設の建設に関する法律（昭和26年法律第181号）
- メ) 個人情報保護に関する法律（平成15年法律第57号）
- モ) 警備業法（昭和47年法律第117号）
- ヤ) 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成18年法律第91号）
- ユ) 障害者の雇用の促進等に関する法律（昭和35年法律第123号）
- ヨ) フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成13年法律第64号）
- ラ) 公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律
- リ) その他関係する法令等

（2）愛知県条例

- ア) 愛知県建築基準条例（昭和39年条例第49号）
- イ) 人にやさしい街づくりの推進に関する条例（平成6年条例第33号）
- ウ) 愛知県屋外広告物条例（昭和39年条例第56号）
- エ) 県民の生活環境の保全等に関する条例（愛知県）（平成15年条例第7号）
- オ) 美しい愛知づくり条例（平成18年条例第6号）
- カ) 愛知県環境基本条例（平成7年条例第1号）
- キ) 愛知県食品衛生条例（平成12年条例第10号）
- ク) その他関係する条例等

（3）江南市条例

- ア) 江南市立学校給食センター設置条例（昭和47年条例第2号）
- イ) 江南市立学校給食センターの管理及び運営に関する規則（昭和55年教育委員会規

則第5号)

- ウ) 江南市安全なまちづくり条例 (平成20年条例第1号)
- エ) 江南市廃棄物の減量及び適正処理に関する条例 (平成6年条例第29号)
- オ) 江南市廃棄物の減量及び適正処理に関する条例施行規則 (平成6年規則第40号)
- カ) 江南市環境基本条例 (平成13年条例27号)
- キ) 江南市下水道条例 (平成13年条例第28号)
- ク) 江南市水道法施行細則 (平成25年規則第13号)
- ケ) 江南市火災予防条例 (昭和38年条例12号)
- コ) 江南市建築基準法施行細則 (平成元年規則第4号)
- サ) 江南市都市計画法に基づく開発行為等の許可の基準に関する条例 (平成26年条例第27号)
- シ) 江南市契約規則 (昭和54年規則第3号)
- ス) 江南市公有財産規則 (平成元年規則第31号)
- セ) その他関係する条例等

2) 要綱・基準等

- ア) 学校給食衛生管理基準 (文部科学省平成21年施行)
- イ) 学校給食実施基準 (文部科学省平成21年施行) (一部改訂 令和3年)
- ウ) 学校給食における食物アレルギー対応指針 (文部科学省平成27年)
- エ) 栄養教諭制度 (文部科学省平成17年施行)
- オ) 大量調理施設衛生管理マニュアル (厚生労働省平成9年 衛食第85号) (最終改正平成29年 生食発0616第1号)
- カ) 学校給食調理場における手洗いマニュアル (文部科学省平成20年)
- キ) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I (文部科学省平成21年)
- ク) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II (文部科学省平成22年)
- ケ) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル (文部科学省平成23年)
- コ) 学校給食衛生管理基準の解説ー学校給食における食中毒防止の手引ー (文部科学省平成23年)
- サ) 学校給食調理場従事者研修マニュアル (文部科学省平成24年)
- シ) 学校給食事業における安全衛生管理要綱 (労働省平成6年基発第257号)
- ス) 学校環境衛生基準 (文部省平成4年制定) (平成21年 文部科学省告示第60号) (最終改正 令和4年 文部科学省告示第60号)
- セ) 建設工事公衆災害防止対策要綱 (建設省平成5年 経建発第1号)
- ソ) 建設副産物適正処理推進要綱 (建設省平成5年 経建発第3号) (平成14年改正)
- タ) 建築設計基準 (平成26年 国営整第245号) (最終改正 令和4年 国営整第167号)
- チ) 構内舗装・排水設計基準 (平成27年 国営整第297号)

- ツ) 建築構造設計基準（平成30年 国営整第25号）（最終改定 令和3年 国営建技第21号）
- テ) 官庁施設の基本的性能基準（平成25年 国営整第197号 国営設第134号）（最終改定 令和2年 国営整第165号 国営設第190号）
- ト) 建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成28年）（最終改訂 令和元年）
- ナ) 電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成28年）（最終改訂 令和元年）
- ニ) 機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成28年）（最終改訂 令和元年）
- ヌ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（平成25年 国営計第126号 国営整198号 国営設第135号）
- ネ) 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準（平成18年 国営整第157号 国営設第163号）
- ノ) 建築設備設計基準（平成27年 国営設第156号）（最終改訂 令和3年 国営設第137号）
- ハ) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（平成28年 国営整第301号）（最終改訂 令和4年 国営建技第1号）
- ヒ) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（平成28年 国営設第185号）（最終改訂 令和4年 国営設第29号）
- フ) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（平成28年 国営設第185号）最終改訂 令和4年 国営設第29号）
- ヘ) 建築保全業務共通仕様書（平成25年 国営保第8号）（最終改訂 令和2年 国営保第6号）
- ホ) 建設工事安全施工技術指針（平成27年 国営整第216号）
- マ) 非飛散性アスベスト廃棄物の取扱いに関する技術指針（環廃産発第050330010号 平成17年 有害物質含有等製品廃棄物の適正処理検討会）
- ミ) 国家機関の建築物及びその附帯施設の位置、規模及び構造に関する基準（平成6年 建設省公示第1379号）
- ム) 学校給食の管理と指導 七訂版（愛知県教育委員会）
- メ) 防犯カメラの設置及び運用に関するガイドライン（愛知県）
- モ) 学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～「学校の新しい生活様式 Ver.8」～（令和4年 文部科学省）
- ヤ) 愛知県学校食育推進の手引（平成24年 愛知県教育委員会）
- ユ) 学校給食の管理と指導 七訂版（平成27年 愛知県教育委員会）
- ヨ) 学校における食物アレルギー対応の手引（平成28年 愛知県教育委員会）

ラ) その他関連する基準・指針等

※手続き等を規定している項目にあつては、これらを参考仕様として準用するものとし、市がこれらと同等の効果があると認める場合においては、選定事業者の提案によることができるものとする。

5 要求水準書の変更

1) 要求水準書の変更事由

事業期間中に、下記の事由により、この要求水準書を変更する場合がある。

- ア) 法令等の変更により、業務内容が著しく変更される時
- イ) 災害・事故等により、特別な業務を行う必要が生じたとき、または業務内容が著しく変更される時
- ウ) 市の事由により、事業内容の変更が必要となる時
- エ) その他業務内容の変更が特に必要と認められる時

2) 要求水準書の変更手続き

要求水準書の変更に伴い、業務内容の変更が必要となる場合、必要に応じ、業務に係る対価等、事業契約書に定める方法により、事業契約書の変更を行う。

6 本事業用地の敷地条件等

1) 事業用地の敷地条件

本施設の敷地条件は以下の通りである。事業用地に関するインフラ整備状況は、選定事業者が各管理者等に適宜確認を行うこととする。なお、光熱水費（市職員用事務室で使用する費用（電話、FAX等通信費は除く）を含む。）は、全て選定事業者の負担とする。

所在地	江南市小杣町鴨ヶ池地区
敷地面積	約 16,000 m ²
用途地域	市街化調整区域
建ぺい率/容積率	60%/200%
インフラ整備状況	給水：上水道（管径 50 φ） 排水：合併処理浄化槽 ガス：プロパン
交通環境	接道数 1 敷地東側 市道北部第 836 号線：幅員 4 m
敷地周辺	東側にすいとびあ江南、西側に廃棄物処分場、南東に民家数軒あり
その他	敷地内の伐採伐根、及び整地は市にて行う

7 施設概要（本事業によって整備される施設及び運営等）

1) 施設の供給能力

(1) 調理能力

1日概ね8,100食。ただし、炊飯に関しては基本的に委託炊飯とし、炊飯設備の設置は事業者委ねる。

(2) 献立方式

ア) 2献立/日 ※献立が重複する場合もある。

イ) 1献立につき副食3品目を基本として調理する。ただし、果物を加えた4品目となる場合もある。

ウ) 市が別途発注する米飯・パン等の主食（以下、「直接搬入品」という。）の配送・容器の回収は、市と契約を締結した事業者が行うため、事業範囲に含まないこととする。なお、ジャム、ソース類は本施設から配送する。

(3) 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応については、当面は卵と乳の代替食の提供を行い、提供食数は1日に概ね100食程度を想定している。なお、卵と乳の重複の献立は無いものとする。なお、将来的には対応品目を増やし（小麦を想定）、提供食数を1日に120食程度に増大することが予想される。

2) 本施設の供用開始時期

令和7年9月1日とする。（施設の引渡しは、令和7年7月頃）

3) 受配校とその位置

受配校は、小学校10校、中学校5校とする。

学校名	所在地
古知野東小学校	江南市宮後町船渡 58
古知野西小学校	江南市東野町郷前西 88
古知野南小学校	江南市古知野町大塔 72
古知野北小学校	江南市和田町宮 145
布袋小学校	江南市布袋下山町南 167
布袋北小学校	江南市今市場町秋津 220
宮田小学校	江南市後飛保町両家 125
草井小学校	江南市小杵町長者毛西 1
藤里小学校	江南市村久野町藤里 1

門弟山小学校	江南市村久野町門弟山 272
古知野中学校	江南市高屋町遠場 148
布袋中学校	江南市北山町西 7
宮田中学校	江南市後飛保町前川 210
北部中学校	江南市村久野町平松 245
西部中学校	江南市上奈良町観音寺 60

4) 児童生徒数及び配缶数等

各小中学校児童生徒数及び教職員数は以下のとおりである。

令和4年5月1日現在

学校名	児童生徒数	うち特別支援学級児童生徒数	学級数(配缶数)	うち特別支援学級数(配缶数)	教職員数
古知野東小学校	789	35	25	1	45
古知野西小学校	358	14	13	1	29
古知野南小学校	804	19	25	1	47
古知野北小学校	472	12	17	1	33
布袋小学校	810	27	26	1	52
布袋北小学校	416	6	16	1	27
宮田小学校	498	16	18	1	35
草井小学校	391	10	13	1	29
藤里小学校	171	13	7	1	24
門弟山小学校	482	12	17	0	37
古知野中学校	841	15	24	1	54
布袋中学校	622	14	18	1	44
宮田中学校	440	10	14	1	36
北部中学校	455	3	13	0	34
西部中学校	276	15	9	0	30
合計	7,825	221	255	12	556

※表の「学級配缶数」に職員室は含まれていない。また、米飯分の食缶数は含まれていない。

※教職員の学級換算は1学校1学級の想定とする。

(推計値)

年度	児童生徒数	学級数 (配缶数)	
			うち特学
令和7年度	7,495人	250	15
令和8年度	7,322人	247	15
令和9年度	7,036人	242	15

※児童生徒数及び学級数は予測であり、実際には変動する可能性がある。

※提供食数については、自然災害やインフルエンザの流行による学級閉鎖等のため、急遽変更することや、学校行事等により学校別に休みの時期がずれることがあり、増減があることに留意すること。

5) 施設稼働日数

1年間で約195日の稼働を予定している。

なお過去数年間の施設稼働日数(台風等による中止日を除く)は以下のとおりである。

平成30年度 194日

令和元年度 176日

令和2年度 181日

令和3年度 194日

令和4年度 195日

※令和元、2年度は、新型コロナウイルスの影響により、稼働日数が減少している。

6) セルフモニタリング

選定事業者は、維持管理業務及び運營業務に対して自らのセルフモニタリングを実施し、サービス水準の維持改善を図ること。実施内容については、市と協議の上設定する。

7) 統括責任者の配置

選定事業者は、本事業全体についての総合的な調整を行う統括責任者を配置し、市に通知すること。統括責任者を変更した場合も同様とする。

第2 施設整備業務

1 総則

1) 一般事項

(1) 社会性に関する基本的要件

ア) 周辺景観に調和した建物規模、外観及び色彩とすること。特に、宿泊機能を備えた複合施設であるすいとぴあ江南に隣接していることに配慮すること。

(2) 環境保全に関する基本的要件

- ア) 合理的・経済的に更新できる設備・機材とする。
- イ) カーボンニュートラルやグリーントランスフォーメーション(GX)等を考慮した計画とする。
- ウ) エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- エ) 省エネルギー・省資源に配慮した設備システムとする。
- オ) 節水型器具を積極的に導入する。
- カ) 騒音・振動・臭気等、近隣に及ぼす影響を検討し、周辺環境に配慮した対策をとる。
- キ) 総合的なライフサイクル環境負荷削減に努める。
- ク) 太陽光発電を導入する。

(3) 安全性に関する基本的要件

- ア) 構造体、建築非構造部材、建築設備の耐震安全性を確保する。
- イ) 災害時に避難する際の安全性を確保する。
- ウ) 耐火災、耐浸水、耐風、耐雪、耐寒、耐落雷について、「官庁施設の基本的性能基準」に準拠して必要な性能を確保する。
- エ) 防犯性に関し、敷地や施設内への不法侵入を防止する等、保安全管理に留意した計画とする。

(4) 機能性に関する基本的要件

- ア) スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮した設計とする。
- イ) 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。
- ウ) 建築設備及び調理機器の操作各部には誤動作を防ぐような措置を行う。
- エ) 愛知県人にやさしい街づくりの推進に関する条例の「特定施設」に適合させる。
- オ) 所定の機能を果たし良好な執務環境を確保するため、低周波等の非可聴域も含めた音環境や、部屋相互の音の影響に配慮する。
- カ) 所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。

(5) 経済性に関する基本的要件

- ア) 市職員用事務室や事業者用事務室等においては、執務形態の変更や部分的な室用途の変更に対応できるよう、フレキシビリティのある計画とする。
- イ) 将来の修繕・更新等を考慮し、メンテナンス性・更新性の良い材料・仕様・工法等を採用する。
- ウ) 日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとする。

(6) 自然災害時の対応等に関する基本的要件

- ア) 自然災害等によりエネルギーの供給が一時的に停止される場合において、給食運営への影響の低減や再稼働の早期化等のためのエネルギーの確保を考慮し、適切な設備・熱源の導入に努める。

2) 設計及び建設に関する共通事項

(1) 要求水準の確保のための選定事業者による管理の考え方

選定事業者は、基本的に下記の対応により設計業務及び建設工事の各業務の管理を行う。

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

(2) 要求性能確認計画書の作成及び提出

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

(3) 要求性能確認計画書に基づく確認

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

2 事前調査業務及び関連業務

1) 業務範囲

- ア) 選定事業者は、業務に必要となる調査については、選定事業者の責任で行い、関係法令に基づいて、業務を遂行するものとする。

イ) 選定事業者は事前調査の実施に際して、必要に応じて近隣地区住民への説明を行う。

2) 業務内容

ア) 施設整備に必要な調査（近隣家屋調査、地盤調査、敷地測量（平面、高低差）、電波障害調査、風向きの調査等）を行う。なお、令和5年度中のすいとびあ江南のイベント時（資料10）に対象敷地を臨時駐車場として開放できるよう、時期を市と協議の上実施すること。

イ) 施設整備に必要な官庁許認可手続き一式を行う。

ウ) 着工に先立ち、近隣住民との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。

エ) 事前調査の内容、結果について報告書にまとめ、市に提出する。

オ) 交付金及び起債等に必要な資料の作成を支援する。

3 設計業務及び関連業務

1) 業務内容

(1) 設計体制づくりと責任者の設置と進捗管理

選定事業者は、設計業務の責任者を配置し、組織体制表を設計着手前に市に提出する。

(2) 設計計画書の提出

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

(3) 打合せ及び記録等の作成

選定事業者は、市及び関係機関と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認し保存する。また、必要に応じて設計時における設計図及び計算書等の書類確認に関する記録を作成し、市に提出する。

(4) 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

選定事業者は、基本設計及び実施設計終了時には、以下の書類（電子データ化が可能なものについては、電子データを含む）を市に提出し承諾を得る。基本設計の承諾を得た後に実施設計に着手する。なお、提出時の体裁、部数等については別途、市と協議した上で決定する。

ア) 基本設計

(ア) 設計図

(イ) 基本設計説明書

- (ウ) 構造計画資料
 - (エ) 厨房機器リスト及びカタログ
 - (オ) 什器備品リスト及びカタログ
 - (カ) 作業動線計画図
 - (キ) 換気・空調設備フロー図及び概略換気量計算書
 - (ク) 煮炊き調理室及び洗浄室空調計画検討書
 - (ケ) 概略ボイラー蒸気量計算書
 - (コ) 概略騒音・振動計算書
 - (サ) 要求水準との整合性の確認結果報告書
 - (シ) 車両リスト及びカタログ
 - (ス) 全体鳥瞰パース
 - (セ) その他必要図書
- イ) 実施設計
- (ア) 設計図
 - (イ) 実施設計説明書
 - (ウ) 工事費内訳書
 - (エ) 数量調書
 - (オ) 設計計算書（構造・設備他）
 - (カ) 厨房機器リスト及びカタログ
 - (キ) 什器備品リスト及びカタログ
 - (ク) ボイラー蒸気量計算書
 - (ケ) 騒音・振動計算書
 - (コ) 煮炊き調理室及び洗浄室空調シミュレーション結果報告書
 - (サ) 要求水準との整合性の確認結果報告書
 - (シ) 車両リスト及びカタログ
 - (ス) 建築確認済証等の写し
 - (セ) その他必要図書

(5) 設計変更について

市は、必要があると認める場合、選定事業者に対し、工期の変更を伴わず、かつ選定事業者の提案を逸脱しない限度で、本施設の設計変更を要求することができる。その場合、選定事業者は、当該変更に係る書類を速やかに提出することとする。当該変更により選定事業者には追加費用（設計費用及び直接工事費の他、将来の維持管理費等）が発生したときは、市が当該費用を負担するものとする。費用の減少が生じたときには、本事業の対価の支払い額を減額する。ただし、設計の内容が要求水準書に合致していないことを理由とする設計変更により選定事業者には追加費用が発生したときは、選定事業者

が当該費用を負担するものとする。

(6) 地域住民説明会の実施

選定事業者は、本施設周辺への住民を対象に、本施設を整備することにより周辺地域へ与える影響等について説明を行う。なお、市は必要に応じて協力する。

(7) その他留意すべき事項

- ア) 市が国・県ほか関係機関に対して行う報告業務等について協力する。
- イ) 施設整備に係る費用(交付金対象費用及び起債対象費用)とその他の費用を明確に区分する。
- ウ) 市は、選定事業者に設計の検討内容について、いつでも協議、確認することができることとする。

2) 建築設計要求水準

(1) 構造計画

本施設は災害時における災害応急対策活動に必要な施設と位置づけるため、下記の耐震性能を有するものとする。なお、本施設は屋根、外壁等の仕上げを含めて、耐用年数を30年程度と想定する。

ア) 構造体耐震安全性

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

イ) 非構造部材耐震安全性能

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

ウ) 設備の耐震対策

施設の設備の耐震対策については「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の耐震クラスを乙類とする。なお、受水槽、熱源機器は防災性を鑑み、それぞれ重要水槽、重要機器と位置付ける。

(2) 周辺への配慮に関する基本的事項

ア) 電波障害

障害予想範囲の住民から申し入れがあった場合は、恒久的な電波障害対策を行う。

イ) 臭気

悪臭防止法に基づき、給食エリア内及び排水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しない対策を行う。

ウ) 騒音・振動

調理洗浄の設備機器作動時や配送作業時に発生する音や振動が、周辺に影響を与えない対策を行う。また、運営時の近隣への影響を把握するため、施設稼働時には騒音・振動調査を実施する。

(3) その他、施設の機能に関する基本的事項

障害者用駐車場、エレベーター、多目的トイレ等を設ける等、ユニバーサルデザインに配慮した施設とする。

3) ゾーニング計画

(1) 敷地内ゾーニング計画

- ア) 将来、施設内の大型設備等を交換することを考慮し、搬出・搬入のためのスペースや動線を確保する。
- イ) 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するように考慮する。

(2) 施設内ゾーニング計画

- ア) 給食エリアと一般エリアを明確に区分する。
- イ) 給食エリアにおいては、食材の搬入から調理、配送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。
- ウ) 給食エリアにおいては、ドライシステムを基本とし、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域、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、食器・食缶の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した計画とする。
- エ) 各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし、かつ各室の特性を踏まえた上で動線分離を考慮した計画とする。
- オ) 清浄度基準の低い区域から高い区域への廃棄物の搬出を避けるなど、廃棄物の搬出動線の衛生管理に十分配慮する。
- カ) 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、その他の区域から隔壁等により区画する。
- キ) 施設内は、給食エリア、一般エリアとも、土足禁止とする。
- ク) 給食エリアの諸室は、一般エリアと隔壁（壁は、固定されたものとする。）等により区画し、床面を色別表示し、給食エリアと一般エリアの動線が交差しないようにする。

4) 諸室の概要と留意事項

本施設は、最大 8,100 食／日の供給能力を有するものとし、提供食数、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整備すること。

また、本施設は、以下の構成を基本とする。なお、施設面積は選定事業者の提案によるものとし、衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする。

区 分		室 名	
施設 本体	給食 エリア	汚染 作業区域	荷受室、検収室、食品庫、計量室、冷蔵庫、冷凍庫、廃棄庫、油庫、下処理室、回収室、残滓処理室、洗浄室、器具洗浄室等
		非汚染 作業区域	上処理室、調理室（煮炊き、焼物・揚物・蒸物）、和え物室、食物アレルギー対応調理室、コンテナ室、配送室、器具洗浄室等
	一般 エリア	調理員等	休憩室、職員食堂、職員用トイレ、洗濯室、更衣室、前室等
		市職員・ 外来者等	事務室、研修室（兼見学スペース）、来客用トイレ、多目的トイレ、給湯室、風除室、書庫、備品庫、倉庫等
附帯施設		リフト、EV、ボイラー室、受水槽、排水処理（埋設）、機械室（排水処理）等	

5) 諸室の要求水準

新学校給食センターの各諸室の要求水準を以下に示す。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
給食エリア		
汚染 作業 区域	食材搬入用プラ ットホーム	<ul style="list-style-type: none"> a 食材を納入するトラック等から食材の搬入を行うためのプラットホームのある空間とする。 b 食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 c 野菜類、一般食品（冷凍食品・乾物等）及び魚・肉・卵類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所設けること。 d 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 e 雨等の侵入に配慮すること。 f 庇を設ける場合、鳥がとまらない工夫をすること。 g インターホンを設置すること。
	荷受室	<ul style="list-style-type: none"> a 搬入口から搬入された食材の荷受を行う室とする。 b 埃の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとする。 c 野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類に区別して、それぞれ専用の室を設けること。 d 短時間に大量の食材を取り扱うため、野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類の区分ごとに、納入される食材の量に応じて十分な広さを確保すること。 e 外部からの衛生害虫等、砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、プラットホームとの間にはエアカーテンを設置すること。 f 各荷受室は、それぞれ野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類の検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉（従業者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）等横方向へ機

区分 区域	室名	概要及び要求事項
		<p>能的に開閉する構造として、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。</p> <p>g 外部と荷受室、荷受室と検収室を区切る扉が同時に開かない構造とすること。</p>
	検収室	<p>a 搬入された食材の検収を行う室とする。</p> <p>b 野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類に区別して、それぞれ専用の室を設けること。</p> <p>c 食品の検収が確実に実施できるよう十分なスペースを確保すること。</p> <p>d 市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。</p> <p>e 前室と検収室との間は、自動閉鎖装置付引戸で仕切ること。</p> <p>f 台はかり、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫等の備品を設置すること。</p> <p>g 検収室と入替室の一体整備は可とする。その場合、十分な広さを確保すること。</p>
	野菜入替室	<p>a 野菜を搬入容器から専用容器等へ入れ替えを行う室とする。</p> <p>b 野菜、一般食品、魚肉卵検収室がそれぞれ専用の室として設置してあれば、野菜、一般食品、魚肉卵入替室は一体整備でも可とする。ただし、室内で分けがができる構造であること。</p>
	一般食品入替室	<p>a 一般食品を搬入容器から専用容器等へ入れ替えを行う室とする。</p> <p>b 室内に衛生害虫等、砂塵等が入り込まないように配慮すること。</p> <p>c 上処理室への動線を確保すること。</p>
	魚肉卵入替室	<p>a 魚・肉・卵類を搬入容器から専用容器等へ入れ替えを行う室及び割卵を行う室とする。</p> <p>b 交差汚染を防ぐため、魚・肉・卵類専用の室とすること。</p> <p>c 魚肉卵下処理室との間には、冷蔵設備を設けること。</p> <p>d 室内に衛生害虫等、砂塵等が入り込まないように配慮すること。</p>
	廃棄庫	<p>a 残滓以外の廃棄物（荷受室や検収室、下処理室で発生した包装材やペットボトル等）を、一時的に保管するための室（庫）とする。</p> <p>b 外部からの回収に配慮して計画すること。</p>
	泥落とし室	<p>a 主に根菜類の泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とする。</p> <p>b 処理後の野菜下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所に留意すること。</p> <p>c 野菜下処理室とはパススルーとすること。泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。</p> <p>d 厨芥処理システムを導入するなど、野菜くずの廃棄動線に留意すること。</p>
	野菜下処理室	<p>a 野菜の洗浄、下処理、開封前のレトルトパックの洗浄等を行う室とする。</p> <p>b 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。</p>

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
		<p>c 野菜用シンクは根菜類、果物類、葉物類にレーンを分ける。全てのシンクを3槽以上とすること。</p> <p>d 野菜下処理室で使用した小物類が洗浄できるシンクを設けること。</p> <p>e 加熱する食品のレーン、加熱しない食品のレーン及び小物類の洗浄のために使用するレーンはそれぞれ必ず分けること。</p> <p>f 上処理室とはパススルーとすること。</p> <p>g 厨房処理システムを導入するなど、野菜くずの廃棄動線に留意すること。</p> <p>h 下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。</p>
	魚 肉 卵 下処理室	<p>a 魚・肉・卵類を専用に扱い、卵のかくはん、肉や魚に下味を付けるなどの下処理を行う室とする。</p> <p>b 煮炊き調理室及び焼物・揚物・蒸物室とはパススルーとすること。</p> <p>c 下処理後の食品は、加熱直前まで温度管理を確実にすること。</p>
	冷蔵室・ 冷凍室	<p>a 専用容器に移し替えた食品を、適温で冷蔵・冷凍保存する室とする。</p> <p>b 冷凍室は、冷凍食品等を収納する。焼物・揚物・蒸物室への動線に留意すること。</p> <p>c 冷蔵室は、野菜類を収納する室と、魚・肉・卵類を収納する室とする。</p> <p>d 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。</p> <p>e 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。</p> <p>f 性能の要求事項については、「第2/6/4) / (1) /ア) 冷凍庫・冷蔵庫」に示すものに準じること。</p>
	油庫	<p>a 揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室とする。</p> <p>b 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置すること。</p> <p>c 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。</p> <p>d 油の酸化・劣化をできるだけ抑えるように、温湿度その他室の管理を行うこと。</p> <p>e 操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。</p> <p>f 一斗缶が保管できるシェルフ（棚）等を設置すること。</p>
	汚染作業区域用 器具洗浄室	<p>a 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。</p> <p>b カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。</p> <p>c 作業動線を考慮し、複数設置すること。</p>
	食品保存室	<p>a 食品、調味料等を保存する室とする。</p> <p>b 保存する食品の種別・量により弾力的に整理できることに留意して計画すること。</p> <p>c 冷蔵が必要な食品や、開封した調味料を保存するための冷蔵庫を設置すること。</p>

区分区域	室名	概要及び要求事項
		d 計量室との間は、パススルーとし、必要に応じてパススルー冷蔵庫とすること。
	物品庫	a 必要物品を保管する室を、適宜配置する。 b 納品時等の動線が、食品の動線と交差しないよう計画すること。
	洗浄室（汚染作業区域）	a 回収した食器・食缶・コンテナ等を洗浄する室とする。 b 手洗いするものがある場合は、必要なシンクを設置すること。 c 洗浄室で使用するカート等を洗浄するエリアを設けること。なお、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 d ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。
	残滓処理室	a 給食の食べ残しによる残滓を処理・保管する室とする。厨芥脱水機等、残滓の減量を図る設備を設置すること。 b 残滓の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。 c 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 d 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。 e 1日分の残滓が保管可能なスペースを確保すること。 f 残滓の計量ができる構造とする。（主食・牛乳…学校別、副食…学校別・種類別）残滓の計量は洗浄室（汚染作業区域）でも可とする。
	汚染食器専用洗浄室	a 吐物がついた食器を専用に消毒・洗浄する室とする。 b 臭気を低減する脱臭機器を設置すること。
	回収風除室	a 配送車からコンテナ等の積み下ろしを行う室とする。 b 搬入口の開閉時に、外部から衛生害虫等、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。
	計量室	a 食品（調味料等）の計量等を行う室とする。 b 計量等を行った食品を、魚肉卵下処理室、煮炊き調理室、焼物・揚物・蒸物室、和え物室、食物アレルギー対応調理室等に搬送する動線に配慮すること。 c 計量等を行った食品は適切な温度管理ができるように配慮すること。 d 計量室で使用する器具、容器等を洗浄、消毒保管できること。
非汚染作業区域	上処理室	a 野菜、大豆加工品（豆腐、生揚げ等）、練り製品（ちくわ、かまぼこ等）の切裁及び海藻・乾物類の水もどしを行う室とする。 b 果物等の消毒作業を行う室とする。（果物等の消毒作業については和え物準備室で行うことも可とする。） c 切裁機、作業台、シンク等は、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。 d 切裁する食品は、手切りすることがある。 e 上処理後の食品の一時保管のため、煮炊き調理室とパススルー式の冷蔵庫を設置すること。性能の要求事項については、「第2/6/4）/（1）/ア）冷凍庫・冷蔵庫」に示すものに準じること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	煮炊き調理室	<ul style="list-style-type: none"> a 汁物・煮物・炒め物等の調理を行い、配食する室とする。 b 調理釜の配置は、加熱前の食品置場と配食の場所が、交錯しないよう配慮すること。 c 配食時に、調理後の食品が他の釜の作業等により汚染されないようにスペースを確保すること。 d 最大蒸気量発生時においても結露しないよう、給排気に配慮すること。 e 残滓の搬出経路に配慮すること。 f たれ等を調理できる回転釜を設置する。焼物、揚物、蒸物室で調理した食材を回転釜へ運搬、回転釜で調理したたれを焼物、揚物、蒸物室へ運搬するための作業動線に配慮した配置であること。
	焼物・揚物・蒸物室	<ul style="list-style-type: none"> a 焼物、揚物、蒸物等の調理を行い、配食する室とする。 b 調理前の食品と調理後の食品を運搬する動線が、交錯しないよう設計すること。 c 配缶時に、調理後の食品が調理前の食品により汚染されないようにスペースを確保すること。 d 揚物に使用する油を、酸化度測定後に使用する。また、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。 e オイルミストの飛散に配慮すること。 f 原則は2献立であるが、行事食等で1献立とする場合があるため、1日に副食2品(8,100食)を調理可能な設置をすること。
	和え物準備室	<ul style="list-style-type: none"> a 和え物等に使用する食品を加熱する室とする。 b 煮炊き調理室とは区分しないことも可とする。
	和え物室	<ul style="list-style-type: none"> a 和え物等の冷却、調理、配食を行う室とする。 b 真空冷却機を設置し、和え物準備室とパススルーとすること。冷却後の食品及び配食後の食品を10℃以下で保存できる冷蔵設備を設けること。 c 果物等(ナシ、カキ等)を皮むき、カットができるスペースやシンクを設置すること。 d 和え物室専用の器具消毒保管庫を設置すること。
	食物アレルギー対応調理室	<ul style="list-style-type: none"> a 食物アレルギー対応食の調理を行い配食する室とする。 b 対応アレルゲンは卵と乳とし、除去食又は代替食のいずれも調理できるようにすること。 c 食物アレルギー対応食は100食/日程度に対応できる室にすること。 d 将来的な対応品目の増加(小麦)、提供食数増加(1日に120食程度)に対応できる設計とすること。 e 通常食の食材や調理及び配缶作業との関係に十分注意すること。 f 使用する食品は、少なくとも下処理が済んでいる状態のものとする。 g 個食用配送容器を適切に消毒保管する設備を設けること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	非汚染作業区域 用器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> a 非汚染作業区域で使用した器具・容器を洗浄する室とする。 b カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c 作業動線を考慮し、複数設置すること。
	添物用仕分室	<ul style="list-style-type: none"> a 添物（ジャム、マーガリン等）の仕分けを行い、適切な温度で管理する室とする。 b コンテナ室又は配送室に設置することも可とする。ただし、添物の搬入は原則食材搬入用プラットホームから行う。 c 添物は基本的に前日納品するため、添物用の冷蔵庫を設置すること。 d 添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保すること。 e 計量室等、非汚染区域内の他の室と兼ねることも可とするが、仕分けを行うスペースや保管設備の確保に留意すること。
	コンテナ室	<ul style="list-style-type: none"> a 洗浄したコンテナを消毒、保管し、また、コンテナへ食缶等の詰め込み作業を行う室とする。 b 洗浄室からの動線、配食後の食缶の動線及び配送車への動線に留意すること。 c また、消毒保管機の工夫により省スペース化を図ること。
	洗浄室（非汚染 作業区域）	<ul style="list-style-type: none"> a 洗浄室（汚染作業区域）で洗浄した食器・食缶・コンテナ等の取り出し口となる室とする。 b 汚染作業区域の調理従事者が入ることのないよう壁で区切る等を行うこと。 c 食器に汚れがあった場合には、元のレーンに戻せるようにすること。 d コンテナに入った食器を洗浄室（汚染作業区域）に戻せるルートを確保すること。 e コンテナ室との一体整備を可とする。
	配送室	<ul style="list-style-type: none"> a 配送車にコンテナを積み込む室とする。 b 搬出口の開閉時に、外部から衛生害虫等、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。 c コンテナ室との間に扉を設けるなど、外気の侵入を抑える措置を講ずること。

区分区域	室名	概要及び要求事項
その他区域	前室	<p>a 汚染作業区域又は非汚染作業区域へ入場の際、靴の履き替え、調理衣・調理従事者からの異物混入対策、手洗い等を行う室とする。</p> <p>b 汚染作業区域用及び非汚染作業区域用にそれぞれ設けること。</p> <p>c 靴は、十分な数を洗浄・消毒できる設備を設置し、衛生的に保管できること。</p> <p>d 手洗い設備は、調理従事者が手洗いのために要する時間を勘案した上で、必要な台数を設置すること。</p> <p>e 手洗い設備は、温水、洗浄液及び消毒液が自動供給され、肘まで洗える洗面台を設けること。</p> <p>f 爪ブラシ（1回使い切り）やペーパータオル等、衛生器具を必要数常備すること。</p> <p>g 消毒保管庫をエプロン用、靴用とそれぞれ設置すること。</p> <p>h 身支度の確認ができる鏡などを設置すること。</p> <p>i エアシャワーを設置すること。</p>
	従業員用休憩室	<p>a 従業員が休憩する室とする。</p> <p>b 男女別に使用可能となるよう、間仕切り壁を設けることとし、人員構成の変化に対応するため、間仕切り変更の工事等が容易に行えるよう配慮すること。</p> <p>c 給湯設備及び流し台設備を設置すること。</p> <p>d 調理員更衣室を兼ねないこと。</p>
	食堂	<p>a 従業員及び市職員が食事をする室とする。</p> <p>b 手洗い設備等を設置すること。</p> <p>c 従業員数等に対応すること。</p> <p>d 従業員用休憩室と兼ねることも可とする。</p>
	調理員用更衣室	<p>a 調理等従事者が着替えを行う室とする。</p> <p>b 男女別に確保すること。</p> <p>c 調理等従事者の数に応じた広さがあり、洗濯乾燥済みの調理衣、着用後の調理衣及び従事者の私服を、それぞれ区別して保管できるロッカー等の設備を設置すること（着用後の調理衣は、再度使用しないものとする。）。</p> <p>d 従業員休憩室を兼ねないこと。</p>
	配送車運転手前室	<p>a 配送・回収業務の従事者が、配送開始前等に待機する室とする。</p> <p>b 手洗い、消毒、身支度等が適切に行えること。</p>
	洗濯・乾燥室	<p>a 調理員用品を洗濯・乾燥する室とする。</p> <p>b 必要な洗濯機、乾燥機、衣類かご及び物干し台を設置すること。</p>
	調理員用便所	<p>a 調理従事者が使用する便所とする。男女別に設置すること。</p> <p>b 便所の個室の前に、調理衣を脱着できる場所（前室）を設けること。</p> <p>c 便器は洋式で蓋付きとし、温水洗浄便座とすること。</p> <p>d 蓋の開閉や流水をセンサー式とする等、手を触れる箇所を最小限とすること。</p> <p>e 個室に手洗い消毒設備を設けること。</p>
	倉庫	<p>a 物品を保管する室（庫）とする。</p>

区分 区域	室名	概要及び要求事項
一般エリア		
市 専 用 部 分	市職員用事務室	<ul style="list-style-type: none"> a 市職員の執務に使用する室とする。 b 執務室、給湯室、更衣室及び書庫（資料、金庫等の保管）により構成すること。 c 執務室はOAフロアとすること。また、給湯室はコンロを備えたミニキッチンを設置すること。 d 職員数（7名程度）及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。 e 1階の玄関ホールに面した場所に配置するとともに、物資納入業者用窓口をプラットホーム側に設置すること。 f 事務室から検収室に直接行くことができる前室を設けること。 g 壁及び扉等により区画されていること。 h 直接外部に面した窓を設けること。 i 更衣室は、男女別に確保し、洗濯乾燥済みの白衣、着用後の白衣及び私服を分けて保管する設備を設置すること。
	市職員用倉庫	<ul style="list-style-type: none"> a 市が利用する文書及び物品を保管する室とする。 b 保管する文書及び物品は、以下のものを予定している。最低でもA4のチューブファイル10cm厚を200冊収納できる能力を有すること。必要に応じて書架を設置する。
	試作室	<ul style="list-style-type: none"> a 献立を試作し、15名程度で利用する室とする。 b 5つの献立（各々3～5人分程度の量）を試作するために必要な設備を設置する。 c 調理後、検討するためのスペースを配置し、机や椅子を配置する。なお、研修室と一体で利用できる配置とした場合は、これらのスペースや机、椅子は不要とする。
共 用 部 分	玄関	<ul style="list-style-type: none"> a 市職員、事業者従業員及び外来者が利用する出入口とする。風除室、玄関ホールを設けること。 b 出入口は、密閉できる構造であり、衛生害虫等の侵入を防止できる構造とすること。 c 下駄箱、傘立て、郵便受け等の備品を設置すること。 d ユニバーサルデザインに配慮して計画すること。
	市職員用等便所	<ul style="list-style-type: none"> a 市職員及び選定事業者の事務職員が利用する便所とし、男女別に設置すること。 b 便器は洋式で蓋付きとし、暖房・温水洗浄便座とすること。 c 蓋の開閉や流水をセンサー式とする等、手を触れる個所を最小限とすること。 d 個室に手洗い消毒設備を設けること。
	研修室	<ul style="list-style-type: none"> a 主に見学者の視察対応、研修、会議等を行う室とする。 b 100㎡程度の面積とすること。 c 会議スペース、倉庫、及び手洗い設備により構成すること。 d 室内で給食を試食することを考慮し、床仕上げを選定すること。 e 可動式の間仕切りにより、本室を2室に分けて利用できる設計とすること。

区分 区域	室 名	概要及び要求事項
	見学者通路	<ul style="list-style-type: none"> a 一度に 50 名程度の見学者が施設等を見学するための通路として設置すること。 b 見学用窓及び手すりの高さに配慮するなど、小学生の見学を考慮した設計とすること。 c 見学者が滞留することを考慮し、十分な通路幅を確保すること。見学用窓のガラス面は、見学者がもたれかからないよう配慮し、又はもたれかかっても破損・崩落等の危険が及ばないよう計画すること。また、非常時の避難経路を確保し、見学者の安全に配慮すること。 d ユニバーサルデザインに配慮して計画すること。見学者と従業員の動線が極力重ならないように配慮すること。 e 研修室に見学用窓を設置する場合、見学者通路の一部又は全部とみなすことができる。 f 見学者が、学校給食について学ぶことができるよう、展示に工夫を施すこと。具体的な内容は選定事業者の提案に委ねるが、例えば、給食エリアに入らなければ体験できない、エアシャワーや回転釜等の設備を設置し、実際に使用してみるようなものを想定している。
	見学者・外来者 用便所	<ul style="list-style-type: none"> a 主に外来者が利用する便所とする。男女別に設置すること。 b バリアフリーに配慮し、段差のない床、手摺等を設けること。 c 便器は洋式で蓋付きとし、暖房・温水洗浄便座とすること。
	多目的便所	<ul style="list-style-type: none"> a 高齢者、障害者及び車いす利用者が利用可能な構造とすること。オストメイトが利用可能なものにする。 b 緊急呼び出し装置を設けること。 c 暖房・温水洗浄便座とすること。
	廊下等	<ul style="list-style-type: none"> a エレベーター 1 基を設置すること。 b 廊下・スロープは、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。
	施設出入口	<ul style="list-style-type: none"> a 密閉できる構造であり、衛生害虫等の侵入を防止できる構造とすること。
事業者 専用部分	事業者用事務室	<ul style="list-style-type: none"> a 選定事業者の執務に使用する室とする。 b 必要に応じて、書庫、倉庫、更衣室、給湯室等を設置すること。選定事業者の事務従事者数を勘案して、適当な広さを確保すること。 c 1 階の玄関ホールに面した場所に配置すること。壁及び扉等により区画されていること。 d 施設管理設備を設置すること。
	機械室・電気 室・ボイラー室	<ul style="list-style-type: none"> a ボイラー等、給食調理に特に重要な機械類については、予備を設置する等、故障時でも日常業務に影響が出ないような対策を取る。 b 安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。

区分区域	室名	概要及び要求事項
附帯施設	排水処理施設	a 本施設からの排水を、江南市下水道条例に基づく水質の基準を満たすように処理する施設とする。 b 厨芥処理システムやボイラー排水等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。 c 配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 d 臭気や騒音等に十分留意すること。
	受水槽	a 食器等洗浄時のように一時に大量の水を使用する際においても、水量が不足しないよう十分な容積を確保すること。
	ごみ置場	a 残滓以外の廃棄物を保管する庫とする。 b 関係法令等に従って分別可能なスペースを設け、区画し、必要事項を表示した掲示板を設けること。 c 種類の異なるごみ同士が混ざらないように配慮すること。施錠ができるようにすること。 d ごみ収集車の停車位置や運搬動線に配慮すること。

※ただし、炊飯に関しては基本的に委託炊飯とし、炊飯設備の設置は事業者委ねる。

6) 設備設計要求水準

(1) 全体的な一般事項

設備計画は選定事業者の提案による。ただし、以下に特記するものについては、これを考慮すること。

(2) 電気設備に関する事項

ア) 一般事項

(ア) 事務室に集中管理パネル(各種の警報、防災設備の監視、電灯・空調の監視及び入切が可能なものとする。)を設置し、一括管理を行う。

(イ) 将来の電気機器及び電気容量の増加に備え、受変電設備、配電盤内に電灯、動力ともに予備回路を計画する。

(ウ) 調理部門の諸室内壁面に設置する機器類は凹凸を極力避けるよう計画する。

イ) 設備項目

(ア) 電灯・コンセント設備

a 照明器具の設置、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置する。

b 照明器具は、付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定する。

c 非汚染作業区域、検収室及び下処理室の照明は、作業台面で750ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とし、食品の色調が変わらないよう、演色性に配慮したものとする。

d コンテナ室・配送用プラットホームは300ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とする。

- e その他の諸室においては、機能上必要十分な照度を確保する。
- f 食材及び食器・食缶等を扱う諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
- g 蒸気や湿気が発生する諸室の電灯・コンセント設備は、安全で耐久性のある器具とする。
- h 本件建物への出入口付近、外部に面する諸室、及び外部の照明器具は、衛生害虫等を誘引しにくいものを採用する。
- i 水を扱う諸室に設置するコンセント設備は、漏電対策に十分留意する。
- j 非汚染作業区域及び下処理室に設置する移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置する。
- k 殺菌灯等を調理室等必要な室に設置する。
- l 高所に設置する照明設備は、交換等が容易にできるように配慮すること。
- m コンセントは、延長コードをできる限り使わないよう合理的な位置に設置すること。

(イ) 受変電・発電設備

- a 設備容量は厨房機器の使用時間等、十分考慮して計画する。
- b 幹線は漏電等考慮し、原則として単独の配管配線とする。
- c 商用電力停電対策としての保安用自家発電設備の設置は、選定事業者提案による。なお、防災用非常電源の設置は法令等による。

(ウ) 通信・情報設備

- a 事務室や休憩室、調理室、下処理室など各室に電話を設置する。
- b 外線電話を導入する。市職員が使用する専用回線数は、3回線（電話：2回線、FAX：1回線）とする。
- c 市職員が使用した電話通話料が分離できるように計画する。なお、当該通話料は市が負担する。
- d 市職員が使用する光ファイバーによる専用回線（有線LAN）の配線ルートを確認する。（市職員が使用する行政用端末と栄養職員が使用する端末の二つで使用することを想定している。）なお、幹線部分はその他の通信設備（電話・放送等）のケーブルラック等を併用してよい。
- e 市職員用事務室と事業者用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	市職員用事務室	13	和え物室
2	事業者用事務室	14	食物アレルギー対応調理室
3	荷受室	15	コンテナ室
4	検収室	16	洗浄室
5	野菜入替室	17	配送室

6	一般食品入替室	18	回収風除室
7	魚肉卵入替室	19	機械室・電気室・ボイラー室
8	野菜下処理室	20	研修室
9	計量室	21	食堂
10	魚肉卵下処理室	22	従業員用休憩室
11	煮炊き調理室	23	その他必要とする箇所
12	焼物・揚物・蒸物室	24	空き回線

(エ) 情報表示設備

- a 施設内各諸室の見やすい位置に電波時計を設置する。
- b プログラムタイマー・電子チャイム等の機器を施設内に設ける。
- c 適切な温度・湿度管理のため、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置する。

(オ) 拡声設備

- a 施設内各諸室への放送が可能となる設備を設ける。
- b 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
- c 洗浄室等、機器の騒音が大きい室については、作業中でも連絡できる手段を確保する。

(カ) 誘導支援設備

- a 必要に応じて施設の玄関と事務室間に、TV付きインターホン設備等を設ける。
- b 食材の搬入口と事務室が直接見通せない場合には、当該間にインターホン設備等を設ける。
- c 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報を市職員事務室ならびに事業者用事務室にて発報する計画とする。

(キ) 防犯カメラ設備

- a 防犯性を考慮し、事務室から玄関ホールでの出入りを直接目視できない場合は、カメラ、モニター等の設置を行い、自動録画が可能なシステムを導入する。
- b 作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況を目視できない場合は、確認できる位置にカメラ等を設置する。

(ク) 機械警備設備

- a 施設の安全を確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的とした機械警備設備を導入する。
- b 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理を図るため、防犯カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行うこと。なお、防犯カメラの設置及び運用については「防犯カメラの設置及び運用に関するガイドライン」（愛知県）の規定によること。

(ケ) 発電設備

- a 20kW以上の太陽光発電装置を設置し、発電状況（太陽光発電電力、電力量、日

射量等) が分かるように表示すること。

(3) 機械設備に関する事項

ア) 一般事項

- (ア) 機械設備及び調理設備の熱源は、イニシャルコスト及びランニングコストを低減できる方式とすること。
- (イ) 室内の空気環境に十分留意すること。
- (ウ) 省エネルギー、省資源に配慮すること。
- (エ) 更新・メンテナンスの容易性及び経済性等に配慮すること。
- (オ) 操作の容易性を確保すること。
- (カ) 誤操作を防止できる機能や、緊急停止装置、感震装置等により安全性を確保すること。
- (キ) 異常監視項目は、必要に応じて遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。
- (ク) 危険個所には、危険表示をすること。

イ) 換気・空調設備

- (ア) 給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所においては、十分な容量の強制排気設備を設ける。
- (イ) 給食エリアに設置する換気設備は、結露対策を施した構造とする。
- (ウ) 給食エリアにおいては、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設ける。
- (エ) 給食エリアの外気を取り込む給気口には、汚染された空気及び衛生害虫等の流入を防ぐため、高性能フィルター等を備える。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行えるなど、メンテナンス性に留意する。
- (オ) 換気等設備は、少なくとも1日1回、作業区域内の床を乾燥させる能力を有するものとする。また、換気及び空調設備は、稼動時に調理場内を温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つ。
- (カ) 各諸室の温度、湿度、異常の管理は、事務室にて集中管理を行う。
- (キ) 洗浄室、調理室等、特に暑さ対策が必要な諸室は、吹き出し口にパンカールバーを用いる等、局所空調が可能となるよう配慮する。
- (ク) 換気及び空調設備は、汚染度の高い区域から汚染度の低い区域に空気が流入しないように設置する。
- (ケ) 換気ダクトの主系統部分は、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。
- (コ) 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮する。

ウ) 給水・給湯・給蒸気設備

- (ア) 飲料水、蒸気及び熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。熱湯については、釜に投入できるようにし、調理に使用することを考慮する。ただし、蒸気の使用は選定事業者の提案による。
- (イ) 給水・給湯供給配管については、防錆に配慮する。
- (ウ) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、水滴による製品ラインの汚染防止措置をする。
- (エ) 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蒸気を使用する場合は、飲料水を使用する。また、ボイラーを設置し、その蒸気を使用する場合は、間接加熱にのみ使用することとし、食品及び食品と直接接する機械器具に蒸気が直接接しないようにする。
- (オ) ボイラー及び受変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し、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有するものとする。
- (カ) 受水槽は、耐久性に優れた材質とし、緊急遮断弁、防災用バルブ等、所定の機能を有する仕様とする。
- (キ) 給食エリア等の給水栓は、直接手指で触れることがないように、レバー式（又は足踏み式、自動式）とする。

エ) 排水設備

- (ア) 作業区域内からの排水配管と排水処理施設の間にグリストラップを設置する場合は、容易に点検及び清掃が可能な構造とし、淀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段差を付ける。また、グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水及び塵埃等が流入しない構造とする。残滓、調理廃油は排水溝には流さないこと。
- (イ) 汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする。
- (ウ) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で排水すること。
- (エ) 処理施設は臭気・騒音等に留意する。厨芥処理システムやボイラー排水等処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とする。

オ) 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。

- (ア) 排水溝の内部は、調理室内においてはステンレス製とし、それ以外については塗膜材を用いて平滑処理を施す等、ごみや食材が溜まらないように計画する。なお、塗膜材を用いる場合は、温度変化に十分対応できる材料を選定する。
- (イ) 排水溝は、清掃を容易に行える幅を確保するとともに、排水勾配を100分の2程度とする。なお、調理機器の下部には清掃時に配慮して、適宜勾配を設ける。また、排水溝の側面と床面の境界には、適切なアールを付ける。

- (ウ) 衛生害虫等の侵入防止及びごみの流出防止に努める。
 - (エ) 排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備える。
 - (オ) 排水溝、排水桝の蓋は、軽量で扱いやすい材料を選定する。
- カ) 衛生設備
- (ア) 給食エリアの各室に、調理従業員の数を考慮した手洗い場を設置する。
 - (イ) 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、手を触れずに操作ができる蛇口、手洗い石鹸（又は洗剤）及びアルコール等の手指の殺菌剤、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式で蓋のあるごみ箱を設置する。必要に応じて肘まで洗える大きさの洗面台、爪ブラシ置場等を設置する。
 - (ウ) 手洗い設備の排水が床に流れないようにする。
 - (エ) 衛生器具は、誰もが使いやすく、また、節水型の器具を採用する。
 - (オ) 自動水栓式とする。
- キ) 昇降機設備
- (ア) 障害者仕様エレベーター（地震管制システム付きとし、S波、P波を感知できる性能とする）を設置する。また、必要に応じて調理室から職員食堂への小荷物専用昇降機を設置する。なお、設置する場合は、関連する法令等に基づいた仕様とする。
 - (イ) 研修室及び食堂の位置に留意した給食専用昇降機を設置する。
- ク) 防衛生害虫等設備
- (ア) 外部への出入口付近に設ける照明は低誘虫の器具とする。
 - (イ) 給気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製の網戸とし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行えるなど、メンテナンス性に留意する。
 - (ウ) 前室から非汚染作業区域の調理室への出入口はエアシャワーを設置し清浄度の確保に努める。
 - (エ) 外部からの衛生害虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受けプラットホームの間の開口部にはエアカーテンを設置する。なお、エアカーテン下部には必要に応じて床スリットを設ける等工夫し、清掃面も考慮すること。
- ケ) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備
- (ア) 夜間における調理室内各室の衛生管理消毒方法は提案に委ねるが、設置台数は市と協議の上で決定すること。
 - (イ) 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備える。
 - (ウ) 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとする。
 - (エ) 作業区域等に配慮し、靴の底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備を設ける。
- コ) 消防・防災設備
- (ア) 当施設は消防法防火対象物（12）項イに該当する。事業計画地内の消防設備に

については、関連法令に従い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。

7) 仕上げ計画

(1) 基本的考え方

ア) 「建築設計基準」(最新版)に記載されている室及び類似の室の仕上げ選定に当たっては、同基準に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とする。

(2) 外部仕上げ

- ア) 衛生害虫等の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とする。
- イ) 搬出入口の扉は自動開閉式とし、配送口にはドックシェルターを設ける。
- ウ) 外部に面する搬出入口の仕様については保健所と十分に協議する。
- エ) 壁面保護性やメンテナンス性に優れた仕上げ材を採用する。
- オ) 維持管理の効率性も考慮し、必要な箇所にキャットウォークを設置すること。
- カ) 外部(屋上も含む)に設置する大型設備機器については、振動や騒音への対策を講じること。

(3) 内部仕上げ

- ア) 室内の上方は、明るい色を基調とする。
- イ) 天井及び内壁は、耐水性、抗菌性、防カビ性のある材料を用い、隙間がなく平滑で清掃を容易に行える構造とする。
- ウ) 台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設ける。
- エ) 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製の鋼製建具とする。
- オ) 食品の動線上に位置する扉は、全て自動扉(従事者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの)とする。
- カ) 内壁と床面の境界には、アールを設け清掃及び洗浄が容易に行える構造とする。
- キ) 高架取付けの設備(配管及び照明器具等)、窓枠等は、粉塵の溜まらない構造とする。
- ク) 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- ケ) 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で、平滑で清掃を容易に行える構造とする。また、給食エリアはドライ仕様とする。
- コ) 給食エリアの排煙窓は、遮光型のパネルとする。
- サ) ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮する。

(4) 建築材料等

- ア) 建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意する。
- イ) 建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を以下の表に基づき実施する。なお、建物完成時までには当該基準値、測定方法等が改正された場合は、その時点での最新基準によるものとする。

対象物質	基準濃度	採取方法	試験方法
ホルムアルデヒド	0.08PPM	ジニトロフェニルヒドラジン誘導体固相吸着／溶媒抽出法	高速液体クロマトグラフ法
トルエン	0.07PPM	固相吸着／溶媒抽出法 固相吸着／加熱脱着法 容器採取法 ※上記3種類のうち、いずれかの方法による。	ガスクロマトグラフ質量分析法
キシレン	0.20PPM		
エチルベンゼン	0.88PPM		
スチレン	0.05PPM		
測定箇所	室内（居室）は、主要諸室（測定箇所は、市との協議による。）、外部1箇所		
測定時間	吸引方式は30分間で2回以上、拡散方式では8時間以上とする。		
測定値	25℃換算する。		

8) 外構計画

(1) 基本的考え方

- ア) 外構計画に当たっては、当該敷地の形状や隣接地等の状況を十分に考慮する。
- イ) 振動や騒音、臭気等について配慮する。
- ウ) 施設及び設備の適切かつ効率的な運営・維持・管理ができ、防犯性からも十分配慮されたものとする。
- エ) 建物の周囲は、環境美化上からも清掃しやすい構造とし、雨水による水溜まりや塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり、舗装等を行う。

(2) 出入口等

- ア) 車両の出入口は、敷地南東側（市道北部第826号線付近）に設ける。
- イ) 出入口には門扉（レール等を含む）及び名称板を設置する。
- ウ) 出入口はトラック等の搬出入が安全かつ円滑にできる場所・形状とする。
- エ) 出入口の位置、箇所数、幅、切り下げ、舗装の復旧等、道路との取り付けに係る事項（敷地外も含む）について、道路管理者等と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とする。
- オ) 外部からの進入を防ぐよう、適切な対策を行う。
- カ) 正門となる門の脇又は建物エントランスに、市用、選定事業者用の郵便受けを設け

る。

(3) 排水設備

- ア) 透水性舗装を採用するなど、極力雨水の流出抑制を図った計画とする。
- イ) 雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。
- ウ) 設計及び施工に当たっては、事前に江南市下水道課と協議をし、承諾を得ること。

(4) 植栽

- ア) 鳥がとまりにくく、衛生害虫等被害が生じにくい樹種を選定する。
- イ) 在来種を使用するなど、生態系に配慮する。
- ウ) 防砂・防塵に努める。

(5) 外灯

- ア) 施設の運営上必要となる構内灯、及び夜間における不法侵入を防止する等、施設の安全性を確保するため、十分な照度の外部照明を設置すること。なお外部照明は、周辺環境に配慮すること。
- 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。

(6) 構内道路・駐車場等

- ア) 敷地内通路は歩車分離を基本とし、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とすること。
- イ) 車両動線上には、動線マーキングやサインを用いて、運転手にわかりやすい計画とすること。また、一旦停止ラインやカーブミラーを設置し、敷地内における安全確保を図ること。
- ウ) 構内通路は、食材搬入車両等の待機・転回スペースを敷地内に設けるなど、車両の錯綜が少ない計画とし、一方通行を原則とすること。
- エ) 車両が駐停車する場所では、看板等によりアイドリングストップを呼びかけること。
- オ) 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とともに、将来、施設内の大型設備等を交換することを考慮し、搬出・搬入スペースを確保すること。
- カ) 舗装については、想定される車両荷重に十分耐えうるものとし、機能的で劣化に配慮した構造とすること。
- キ) 駐車場は、市及び来客用として25台程度及び障害者用として3台分、見学者用大型バス駐車場として1台分及び公用車の駐車場として1台分の駐車スペースを設置すること。その上で、事業者用駐車場を適宜設置すること。なお、障害者用駐車

- 場は、雨に濡れずに玄関まで到達できるよう庇を設置し、障害者用の表示を行う。
- ク) 時間外（土・日曜日及び祝日におけるイベント開催時）においては近接するすいどびあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。
 - ケ) 駐輪場及びバイク置場を設けること。台数は提案に委ねる。

(7) その他

- ア) 受水槽等、屋外に設置する設備機器には目隠し等を設置し、周辺環境との調和を図る。
- イ) 掲揚ポールを2本(国旗用及び市旗用)設置する。

4 建設業務及び関連業務

1) 基本的な考え方

- ア) 選定事業者は関連法規を遵守し、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。なお、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、選定事業者が責任を負う。
- イ) 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、選定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。
- ウ) 選定事業者は、工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えるための工夫を行う。

2) 業務期間

本施設は、什器備品等の搬入等を含め、令和7年7月までに工事を竣工する。ただし、開業準備業務に支障が生じないよう、適切な計画とする。なお、選定事業者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長が必要となった場合は、延長期間を含め、市と選定事業者が協議して決定する。

3) 業務内容

(1) 近隣対応業務

- ア) 騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞その他、建設工事が近隣の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施する。これらにかかる費用は選定事業者の負担とする。
- イ) 着工に先立ち、近隣へ工事内容及び作業時間について十分説明し、理解を得る。
- ウ) 工事の円滑な推進を図る上で、必要な工事状況の説明及び調整を随時行う。
- エ) 選定事業者は、近隣への対応について、市に対し事前あるいは事後にその内容及び結果を報告する。
- オ) 建設工事に関する近隣からの苦情等については、選定事業者を窓口として、工程に支障をきたさないように適切に対応を行う。

(2) 建設期間中の業務

ア) 建設工事

- (ア) 選定事業者は、工事現場に工事記録を常に整備する。
- (イ) 市は、選定事業者又は建設企業の行う工程会議に立ち会うことができるとともに、いつでも工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。
- (ウ) 建設工事に必要な電気・水道等は、選定事業者の責任において調達を行う。
- (エ) 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、特に安全に留意すること。
- (オ) 隣接する建物や道路等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。
- (カ) 工事により、周辺地域に水枯れ等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、選定事業者の責任において対応を行う。
- (キ) 完了時の検査については、市と協議の上行うこと。

イ) 提出書類の作成

選定事業者は、以下の書類を作成し、工事監理者が承諾のうえ市に提出し承諾を得る。なお、提出時の体裁は任意とし、部数については市と協議するものとする。

【工事期間中の提出書類】

- (ア) 調理機器等承諾書
- (イ) 電気設備機器等承諾書
- (ウ) 空調、衛生設備機器等承諾書
- (エ) 残土処分計画書
- (オ) 産業廃棄物処分計画書
- (カ) 工事監理報告書
- (キ) 設計変更資料
- (ク) 打合せ記録
- (ケ) その他工事書類

(3) 中間・竣工検査及び引渡し業務

ア) 中間検査

- (ア) 本施設完成後において、適正な竣工検査の執行を図ることができないと判断される場合（例：施設内に備品が搬入されると、建築設備、床及び壁面等の検査ができなくなる場合）において、選定事業者は、工事途中に自らにおいて本施設の中間検査を行うこと。
- (イ) 選定事業者は、中間検査の実施内容及び日程を市に報告し、調整を経て確認を受けること。

- (ウ) 選定事業者による中間検査を実施した後、市による中間検査を実施する。
- イ) 竣工検査
- (ア) 建築基準法による検査済証他、本施設を使用するために必要な各種証明書等の交付を事前に取得すること。
- (イ) 選定事業者は、工事完了及び各種設備・備品等の搬入完了後、市による検査を受ける前に、調理、洗浄設備などの試運転を含めた施設全体の社内検査を行うこと。
- (ウ) 各種設備・備品等の社内検査では、本施設の使用開始に支障のないことを確認し、検査済証その他の検査結果に関する書面の写しなどの必要書類を添えて市へ報告すること。
- (エ) 社内検査の確認後、市の立会いの下、各種設備・備品等の試運転検査及び竣工検査を実施すること。なお、竣工検査は、建設企業及び工事監理業務責任者の立会いの下で、実施すること。
- (オ) 竣工検査は、市が確認した設計図書との照合により実施する。
- (カ) 各種設備・備品等の試運転及び竣工検査の実施については、それらの実施7日前までに市に書面で通知すること。
- (キ) 上記検査は、選定事業者の責任及び費用において実施すること。
- (ク) 選定事業者は、市が受ける各種検査業務に対し、市の求めに応じ、支援及び立会いを行う。
- ウ) 本施設の引渡し手続き
- (ア) 本施設の引渡し時に市へ所有権を移転するものは、次のとおりとする。なお、所有権の移転に当たり、選定事業者は自らの負担により登記申請に必要な事務手続きを行い、建物の表題登記を行う。
- a 本体施設
 - b 附帯施設
 - c 調理設備
 - d 食器・食缶等
 - e 施設備品
 - f 運営備品
- (イ) 建築設備、調理設備等機械機器の使用方法について、操作・運用マニュアルを作成・提出し、市へその説明を行う。
- (ウ) 選定事業者は、引渡し時に以下の書類等を市に提出する。なお、竣工図書等の保管場所を本施設内に確保する。
- 【引渡し時の提出書類等】**
- a 検査済証
 - b 保証書、同一覧表

- c 鍵引渡書（鍵番号一覧表）
- d メーカーリスト（建築版、設備版、調理設備版、什器備品版）
- e 設備機器（調理設備含む）仕様・規格・取扱説明一覧表
- f 協力（下請）業者一覧表
- g 関係機関関係書類、同一覧表（確認申請副本等は頭紙の複写を添付）
- h 予備品リスト
- i 鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）
- j 設備機器（調理設備含む）仕様書・規格書及び取扱説明書
- k 工事記録写真（データ）
- l 竣工写真（アルバム形式）
- m 工事完成図（製本＋データ）
- n 市の備品台帳、固定資産台帳等に登録すべき物品等の一覧（データ）
- o その他必要書類

5 工事監理業務及び関連業務

1) 業務内容

(1) 工事監理業務

ア) 選定事業者は、工事監理者（建築基準法第5条の6第4項の規定による工事監理者をいう。）を設置する。工事監理者は、選定事業者を通じて本件工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、市の要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録を記載するものとし、以下の事項を想定している。

(ア) 主要報告事項

工事状況、工事進捗状況（全景写真含む）

(イ) 工事監理状況報告事項

協議、指示、承諾、立会、検査等の状況

(ウ) 次月の主要監理課題 等

イ) 工事監理業務内容は、「四会連合協定 建築設計・監理等業務委託契約書類」に示される業務とする。ただし、施工計画書の検討、助言についても本件工事の全てを対象として行うものとする。

ウ) イ)において、工事監理者が行う設計図書・工事請負契約との合致の確認・報告の「合理的方法に基づく確認」とは、特に要求水準書に示す要綱・基準等に定める監督職員が行う工事監理の方法によるものとする。

6 調理設備調達・設置業務

1) 業務内容

本事業を実施するために必要な調理設備の調達・搬入・設置工事を行う。

2) 基本的な考え方

下記の点に留意し、調理設備の規格及び仕様等を計画すること。

- ア) 調理後2時間以内に児童・生徒が喫食できるように適切な機種及び台数を配置する。
- イ) ドライシステムを基本とし、HACCPの概念に基づき、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。
 - (ア) 床面を濡らさない構造（ドライシステムの導入、汚れの飛散防止）
 - (イ) 食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
 - (ウ) 温度と時間の管理及び記録
 - (エ) 洗浄・清掃が簡便な構造（分解しやすい機器の構造）
 - (オ) 埃・ごみ溜りの防止（機器の構造）
 - (カ) 衛生害虫等の侵入防止（機器の構造及び機密性）
- ウ) 調理設備は新規設備とする。
- エ) 直接搬入品については、搬入業者が各学校へ配送するため、本事業でこれらに関連する調理機器を設置する必要はない。
- オ) 従事者の事故防止に配慮する。
 - (ア) 機器は水平となるように設置する。
 - (イ) 必要な箇所については、転倒を防止する装置を施す。
 - (ウ) 騒音を発する機器については、その低減を図る。
 - (エ) 作業台の高さについては、働く人の身長や作業の内容等に配慮する。
- カ) 衛生安全レベルの維持のために、機器ごとに最適な据付工法を採用する。
- キ) 機器等の設置は、衛生的で合理的な利用に配慮する。
- ク) メンテナンスの頻度、費用まで考慮する。
- ケ) 機械及び機器については、可動式にするなど調理過程にあった作業動線となるよう配慮した配置とする。

3) 調理設備の仕様

(1) 一般事項

- ア) 設備の外装は、腐食に強いステンレス板を採用する。
- イ) テーブル（作業台）類・シンク類の板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用する。

(2) 板金類の仕様

ア) テーブル類甲板

- (ア) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃、ごみ溜りができない構造とする。
- (イ) 甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを設ける。
- (ウ) 水溜りが予想される台は水が速やかに排水できる構造を有する。
- (エ) 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。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、埃・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。
- (オ) 甲板と背立ての面では、5R以上のコーナーを取る。

イ) シンク類の槽

- (ア) 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。
- (イ) 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、清掃が簡便なものとする。
- (ウ) 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。
- (エ) オーバーフローは、極力大型のものを用いる。
- (オ) 槽の外側は、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止する。
- (カ) 水返し構造等水滴の床面への落下を防止できる構造とする。
- (キ) 食品用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこととする。

ウ) 脚部及び補強材

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、角パイプ材を使用する。

エ) キャビネット・本体部

- (ア) キャビネットは、扉付とする。
- (イ) 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とする。
- (ウ) 内側のコーナー面は、ポールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造とする。
- (エ) 汚れやすいレール部は、取り外し可能なものとし、清掃及び洗浄が容易な構造とする。

オ) アジャスター部

- (ア) ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。
- (イ) 防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとする。
- (ウ) 床面清掃を容易に行えるよう、高さH=150mm程度を確保する。

4) 機械機器の仕様

(1) 食材の検収・保管・下処理機器

ア) 冷凍庫・冷蔵庫

- (ア) 内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とする。また、温度監視を庫外で行える設備とする。
- (イ) 衛生害虫・異物等の侵入を防ぐため、隙間のない密閉構造とする。
- (ウ) 排水トラップを用いた防臭構造とする。
- (エ) 食材の温度管理を適切に行うことができ、高・低温異常が確認できる設備とする。
- (オ) 自動温度記録装置等により、結果を記録できる機器とし、集中管理システムに組み込む。
- (カ) 食材の量や衛生管理を考慮し、適宜プレハブ式、パススルー式を導入する。
- (キ) 保存食専用冷凍庫は、原材料用、調理済み食品用及び食物アレルギー対応用のそれぞれに用意する。原材料用冷凍庫は汚染作業区域に、調理済み食品用及び食物アレルギー対応用冷凍庫は非汚染作業区域に設置する。

イ) 上処理、下処理機器

- (ア) 食材が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸収性、非毒性、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とする。
- (イ) 切断用の機器は、安全装置付のものとし、食材をつぶさずに、多様な形、大ききで切ることができるものとする。
- (ウ) 予備の刃を用意し、定期的に刃の点検及び研磨を行う。

(2) 調理・加工機器

ア) 調理釜

- (ア) 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブ等の排水機構に配慮した機器とする。
- (イ) 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。
- (ウ) 釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくても可能なものとする等、衛生的な運用が図れるものとする。
- (エ) 釜設置スペースでの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行う。
- (オ) 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、カプラ式等とし、作業性と衛生的な使用に考慮する。
- (カ) 自動攪拌装置付のものは設置しない。

イ) 揚げ物機

- (ア) 連続式とし未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。
- (イ) オイルミストの飛散に配慮した機器とする。
- (ウ) 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- (エ) 油温の表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。

ウ) 焼き蒸物器

- (ア) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器とすることで、煮る、焼く、蒸す、茹でる、解凍、再加熱、保温、芯温調理ができる加熱機器とする。
- (イ) 調理状態が確認でき、温度表示機能もあり、調理温度管理が容易である設備とする。
- (ウ) 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。
- (エ) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とする。
- (オ) 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。

エ) 芯温測定機器

- (ア) 芯温の測定が必要となる揚げ物機、焼き蒸し機には、芯温測定機器を取り付けるか、ハンディタイプを常設し、適宜測定が可能とする。

オ) 真空冷却機

- (ア) 調理済み食材を短時間で衛生的に冷却し、芯温を 10℃以下にする機能を有する設備とする。
- (イ) 扉の開閉に場所を取らない構造とする。
- (ウ) 設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とする。
- (エ) 冷却前の食材と冷却後の食材が交差しない構造とする。

(3) 洗浄・消毒・保管機器

環境に配慮した洗浄剤を主として使用し、各洗浄機器はこれに対応した仕様とする。

ア) 食器洗浄機

- (ア) 下洗い工程を有する等、確実な洗浄性能を有した機器とする。
- (イ) 自動給水装置、自動温度調節装置付とし自動洗浄可能な機器とする。
- (ウ) 学校に対して、食器の汚れの確認やふき取りを求める必要のない機器とする。
- (エ) 毎日の提供食数に応じて、学校へ配送する食器の枚数を、毎日クラスごとに変更することを前提とした機器とする。

イ) 食缶洗浄機

- (ア) 予備洗いを行う下洗機を有する等、確実な洗浄性能を保有した機器とする。
- (イ) 自動給水装置、自動温度調節装置付とし、食缶等が自動洗浄可能な機器とする。
- (ウ) 洗い流し後の残滓の処理が容易である機器とする。

ウ) コンテナ洗浄機

- (ア) 給食搬送用コンテナ等を自動工程で連続洗浄できる機器とする。
- (イ) コンテナ洗浄の最終仕上げは、エアブローや加熱等により、水滴を十分に除去できる機器とする。

エ) スプーン洗浄機等

- (ア) スプーンや杓子、パンばさみ、しゃもじ等を洗浄できる機器を導入する。ただ

し、食器洗浄機等でスプーン等を洗浄できる場合は除く。

オ) 消毒保管設備・器具殺菌設備

- (ア) 自動温度調節機能付きで、確実に乾燥させ、消毒殺菌、保管が行えるものとする。
- (イ) 食器等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できるものとする。
- (ウ) 消毒中の庫内温度や時間の記録を提出することを考慮したものとする。
- (エ) 殺菌・消毒方法は、熱風乾燥以外の手法を採用する場合には、事前に市の承認を得る。

7 食器・食缶等調達業務

1) 業務内容

本事業を実施するために必要な食器・食缶等の調達を行う。

2) 基本的な考え方

選定事業者は、以下の点に留意して食器・食缶等の調達を開業準備開始までに行う。なお、洗浄機、学校に設置されている昇降機の規格に不整合がないよう、適切に調達する。

ア) 基本的事項

- (ア) 食器・食缶等については、破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保する。
- (イ) 食器・食缶等については、中古品を使用しないものとする。
- (ウ) 食器・食缶等は、児童生徒等が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性はもとより、児童生徒等にとって使いやすいものとする。
- (エ) 業務開始時に不足が生じないように十分注意して調達する。
- (オ) 使用する食器・食缶等は、市の承諾を得ること。

イ) 食器等

食器の種類は下表のとおりである。一人につき、角型仕切り皿・飯椀・汁椀の三種とする。サイズや容量については参考値であり、同等のサイズ・容量の容器でも可能とする。

- (ア) 食器は、原材料に環境ホルモンを一切含まないものとする。
- (イ) 食器の絵柄については、選定事業者の提案を基に市が決定する。

項目	材質	サイズ (mm)	数量
角型仕切り皿	PEN 樹脂	210×170×28	一人につき 1 枚
汁椀	PEN 樹脂	小学校 136×57 中学校 145×61	一人につき 1 椀

飯椀	PEN 樹脂	小学校 136×57 中学校 145×61	一人につき 1 椀
----	--------	--------------------------	-----------

※汁椀と飯椀の絵柄は管理しやすいよう、種類（絵柄）を変えること。

ウ) 食器かご

食器かごは、食器の出し入れ作業を見込んだ大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択すること。ただし、1 かご当たりの重量に留意し、小学 1 年生が二人で持ち運べる重量とすること。

エ) 食缶等

1 学級あたりに必要な食缶等の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

(ア) 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℃以下を給食時間まで保持できる機能を有するものとする。

項目	容量	材質など	対象クラス	1 学級使用数
断熱二重食缶 (汁物等)	13～14ℓ	ステンレス製	下記以外	1
角型二重食缶 (揚物等)	10ℓ	ステンレス製 敷き網付		1
角型二重食缶 (和え物等)	10ℓ	ステンレス製 食缶（蓄冷材なしで、2 時間 10℃以下で保冷できるキープ力 のあるもの）		1
断熱二重食缶 (汁物等)	10ℓ	ステンレス製	特別支援学級用 少人数学級用 教職員用等、一 缶当たり概ね 15 食以下の場合に 使用	1
角型二重食缶 (揚物等)	7ℓ	ステンレス製 敷き網付		1
角型二重食缶 (和え物等)	7ℓ	ステンレス製 食缶（蓄冷材なしで、2 時間 10℃以下で保冷できるキープ力 のあるもの）		1

※必要に応じてパッキンを用いる。

オ) 食物アレルギー対応食缶

食物アレルギー対応食缶は個食用とし、以下の点に留意すること。

(ア) 個人を特定できるように、学校名、クラス名、氏名、対応品目名等を表示できるものとする。

(イ) 保温性のあるものにする。

(ウ) 配送時にこぼれない構造とすること。

カ) 箸・スプーン

箸及びスプーンの目安を下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

項目	仕様
箸	小学校 195mm・中学校 210mm (色を変える) 樹脂製 (六角か八角)
スプーン	先丸 150mm 柄の先に穴開き ステンレス

キ) 配膳器具

1 学級当たりに必要な配膳器具の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。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。

項目	仕様	1 学級使用数量
飯しゃもじ	ポリプロピレン 195mm	2
フライ挟み	ステンレス 185mm	2
パン挟み	ステンレス 190mm	2
お玉 (大)	ステンレス φ90×200 mm カギ付	2
お玉 (小)	ステンレス φ70×150 mm カギ付	1
うどん用お玉	ステンレス φ90×200 mm カギ付	2

なお、上記とは別に、運營業務として各学級で配膳時に使用するビニール手袋やビニール袋を必要数調達することに留意する。

ク) コンテナ

最大供給食数や、受配校の状況、学級数、各学校のエレベーターの内寸や配膳室の広さ等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。また、収納する食器・食缶等が、塵埃により汚染されることのないものとする。なお、事前に全ての学校の配膳室及びエレベーターを確認すること。供用開始後に配膳業務に問題が生じた場合は、選定事業者の責任と費用負担において適切に対応すること。

8 施設備品調達・設置業務

1) 業務内容

本事業を実施するために必要な施設備品の調達・設置を開業準備開始までに行う。なお、施設備品とは、本施設において本事業を実施するために必要な備品 (運営備品を除く) とし、例えば洗濯機や乾燥機もこれに含まれる。

2) 基本的な考え方

事務室、研修室及び給湯室に、以下に示す施設備品を、施設の整備に係る施設備品調達業務として調達・設置する。なお、当該諸室の検討に当たっては、これら施設備品の導入を前提とした計画とする。

【市職員用事務室】

項目	数量	単位	仕様等
机	7	台	W1200mm 及び片袖机、鍵つき
椅子	7	脚	
長机 (打合せ用)	1	式	
椅子 (打合せ用)	8	脚	
ファイリングキャビネット	2	台	W900mm×D400mm×H2400mm
小物・文具等収納用キャビネット	1	台	
ホワイトボード (スケジュール管理用)	1	台	W1200mm×H900mm、月予定表
移動式踏み台	1	台	
シュレッダー	1	台	
更衣ロッカー	10	台	W900mm×D400mm×H1,800mm 程度 更衣室に設置
給湯設備	1	式	給湯室に設置
冷蔵庫	1	台	給湯室に設置

【市職員用倉庫】

項目	数量	単位	仕様等
書架	1	式	最低でも A4 のチューブファイル 10cm 厚を 200 冊収納できる能力を有するもの
移動式踏み台	1	台	

【研修室】

名称	数量	単位	仕様等
ホワイトボード	1	台	W1,900mm×H900mm 脚付き回転式
演台	1	台	一人用
AV 機器	1	式	プロジェクター (常設型。PC 画面が投影できるもの。投影場所・方法は適切に判断する。)・マイク・スピーカー・録画記録再生装置 (Blue-ray) 等

【試作室】

名称	数量	単位	仕様等
調理設備	2	式	調理台、シンク、コンロ
調理用備品・器具	1	式	5つの献立（3～5食分）を調理するのに必要な調理用備品（鍋、まな板、包丁、ざる、ボール、お玉、その他試作に必要な備品・器具）
食器棚	1	台	
机・椅子	1	式	15人が試作した献立の検討を行うのに必要な机と椅子 ただし、研修室と一体で利用できるレイアウトとした場合は不要
冷蔵庫	1	台	上記試作を行うための食材や調味料を収納できる大きさの冷蔵庫（概ね300ℓ前後）

【食堂】

名称	数量	仕様等
配膳台	適宜	給食運搬用（本施設で試食会等を行う場合にも使用する。）

【事業者用備品】

事業者の判断により、必要な備品を調達すること。

第3 開業準備業務

1 基本方針

供用開始後、円滑に業務を実施するためには、事前に安全かつ安定的な運営及び維持管理体制を構築する必要がある。このため、以下のことに留意して業務を遂行する。

- ア) 関係機関等（市、受配校等）との連絡体制を構築する。
- イ) 従業員に衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行う。
- ウ) 検収補助・調理・配送・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを数回行う。
その際には、できる限り実際の給食提供時と条件を揃えて行う。
- エ) 不測時の対応訓練を必要回数行う。

2 業務内容

- ア) 選定事業者は、維持管理業務及び運営業務に係る要求水準に基づき、業務開始に当たって以下の準備業務を行う。
 - (ア) 開業準備計画書の作成
 - (イ) 各種設備・備品等の試運転
 - (ウ) 調理設備台帳・什器備品台帳の作成
 - (エ) 開業準備期間中の施設の維持管理
 - (オ) 本施設及び運営備品の取扱いに対する習熟
 - (カ) 従業員等の研修
 - (キ) 調理リハーサル
 - (ク) 配送リハーサル
 - (ケ) 竣工式・試食会等の開催支援
 - (コ) 各種連絡体制の確立
 - (サ) パンフレットの作成
 - (シ) 見学者用施設案内DVDの作成
 - (ス) 既存調理従事者に対する雇用の説明
- イ) 選定事業者は、開業準備業務責任者を常勤で配置し、開業準備業務を実施する。なお、開業準備業務責任者は、運営業務の総括責任者と同一の者とする等、常勤者で配置する。
- ウ) 選定事業者は、開業準備に関する内容及びスケジュール等を記載した「開業準備計画書」を開業準備業務開始の3ヵ月前から作成し、市との協議を経た上で、開業準備の2週間前までに最終版を市に提出し確認を受ける。
- エ) 開業準備業務は、開業の2ヵ月前から開始し、1週間前までに完了する。ただし、「パンフレットの作成」及び「見学者用施設案内DVDの作成」については、市との協議により別途期間を定めるものとする。

- オ) 調理機器台帳・什器備品台帳は、品名、メーカー、規格、金額（単価）、数量、その他必要な事項を記載したものとし、その様式等は市と協議を行う。
- カ) 調理リハーサル、配送リハーサルを実施する際には、事前に市職員と協議を行う。
なお、リハーサルでは給食を受配校まで配送し、配膳は行わずに本施設に持ち帰ることを想定している。選定事業者主催の試食会を行う等により、残滓の抑制に努める。また、リハーサルの結果について、課題や改善等の記録を含めた報告書を市に提出し、改善策等を提案する。
- キ) 開業準備期間中の調理リハーサル、配送リハーサル、試食会（市の要請により開催）等に係る光熱水費等を含め、開業準備業務に係る費用は選定事業者の負担とする。
- ク) 開業準備期間中、選定事業者は市職員と維持管理・運營業務の打合せ及び調整等を実施する。また、選定事業者は市職員に維持管理・運營業務全般に関する研修を行う。この研修に用いる費用は、選定事業者の負担とする。
- ケ) 本事業の紹介用に、PFI事業の概要、施設・運営の概要、平面図及び施設の写真等を記載したパンフレットを作成する（A4版・カラー印刷・4頁程度、3,000部）。
なお、当該原稿は電子媒体で市に提出する。
- コ) 見学者用の施設案内DVDを供用開始後半年以内に納品する。内容については、大人向けと児童・生徒向けで分けることとし、事前に市と調整を行い、承認を得る。納品する枚数についても市と協議する。
- サ) 市が行う内覧会、竣工式・試食会、見学・試食会の支援・協力を行うこと。なお、開催人数は市と協議の上決定する。
- シ) 市の既存調理従事者等の雇用を検討すること。また、市の既存調理従事者等の雇用を実施する方針とする場合には、当該既存調理従事者等に対して可能な限り早い時期に雇用に係る説明会を実施すること。なお、当該説明会は、設計・建設業務期間中に実施することも可とする。

第4 維持管理業務

1 総則

1) 基本的な考え方

本施設の機能を維持し、給食の提供に支障が出ないように、かつ施設利用者及び関係者にとって、より快適な施設利用ができるよう、以下の内容について、各性能及び機能を常時適切な状態で維持管理する。

- ア) 本体施設の耐用年数は30年を想定している。このため、可能な限り大規模な修繕をせずに30年使用できるようにすることで、LCC（ライフサイクルコスト）、特にランニングコストの縮減を図りたいと考えている。一方、機能性（特に衛生面）を重視する施設であるため、非構造部材や設備機器配管等の耐用年数が短いものは、30年以内に更新する必要があると考えているが、市は、本事業の運営期間内の施設（建物とともに、建築設備、附帯施設、調理設備、施設備品等）の大規模な修繕について、法令変更又は不可抗力、市の帰責事由によるものを除いて、自らが行う予定はない。したがって、非構造部材や設備等の耐用年数が比較的短いものにあつては、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等を選定するとともに、メンテナンス性、保全性と合わせカーボンニュートラル等に十分考慮した維持管理計画とする。
- イ) 選定事業者が本事業の運営期間内に施設（建物とともに、建築設備、附帯施設、調理設備、施設備品等）の大規模な修繕を必要とする場合や、施設、調理設備、食器・食缶等及び施設備品（市職員が専ら使用する施設備品を除く。）の維持管理に伴う修繕・更新（補充）は、本事業の業務範囲に含むものとし、選定事業者が自ら実施するものとする。ただし、法令変更、若しくは不可抗力（いずれも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。）、又は市の帰責事由による場合はこの限りではない。
- ウ) 本事業の運営期間内の施設の大規模な修繕の方法や、本体施設、附帯施設、調理設備、食器・食缶等及び施設備品（市職員が専ら使用する施設備品を除く。）の維持管理に伴う修繕・更新（補充）の方法等は、選定事業者の提案によるものとする。

2) 業務期間

維持管理業務の業務期間は、開業準備期間の終了後より事業期間終了（令和22年8月末）までとする。

3) 業務実施体制

(1) 維持管理責任者

維持管理の業務全般を掌理し、職員を指揮監督する維持管理責任者を配置する。なお、

維持管理上支障がなければ、常勤、専属については問わないものとする。

(2) 業務担当者

- ア) 業務水準で示した内容を満足しない状況が発見された場合は、市の施設管理担当者に連絡するとともに、必要な措置を講ずる。
- イ) 法令等により資格を必要とする業務の場合は、各有資格者を選任し、事前に業務担当者氏名及び資格を市に報告する。
- ウ) 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できるようにした上で、作業に従事する。
- エ) 業務担当者は、各事業種別にふさわしい服装及び装備をし、運転・監視を行うものとする。特に給食エリアに立ち入る場合は健康診断、保菌検査を必要とする。

(3) 業務体制の届出

選定事業者は、業務の実施に当たって、その実施体制（維持管理責任者及び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等）を市に報告する。

4) 業務計画書

維持管理業務の業務区分ごとの長期（維持管理期間全体が対象）及び年間の維持管理業務計画書（年間のものとは毎年作成）を作成し、事前に市に提出し、承諾を得る。業務計画書の様式、内容等は、あらかじめ市と協議して定める。

また、上記維持管理業務計画書とは別に、市が費用負担をする修繕・更新（補充）について（事業期間内においては法令変更及び不可抗力によるもの、事業期間外においては帰責事由を問わず必要となるもの）、今後10年間の計画（項目と費用など）を毎年度当初に市へ提出すること。様式や内容は市と協議して定める。

5) 業務報告書

維持管理業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月、四半期（3ヵ月）ごと及び毎年度に維持管理業務報告書を作成し、市に提出する。なお、維持管理業務報告書には、当該業務の実施内容とともに、点検・修繕・事故等の内容や毎月の光熱水使用量について記載する。

6) 関係書類・記録の整備・保管

- ア) 選定事業者は、本維持管理業務に必要な書類等を、汚損や紛失のないように保管し、市からの求めがあった場合には、いつでも閲覧等できるようにする。
- イ) 本施設の機器台帳を作成し、業務期間中の点検・保守の実績を適切に記録し、維持管理業務期間終了時に市に提出する。

- ウ) 市より貸与された施設の図面等の資料がある場合には、業務期間中は適切に保管・管理し、業務期間終了時に市に返却する。
- エ) 選定事業者は、業務の対象となる備品について、「江南市公有財産管理規則」を参照し、これに基づき備品台帳を整備すること。

7) 非常時及び緊急時の対応等

- ア) 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ市と協議し、業務計画書に記載しておく。
- イ) 事故・火災等が発生した場合は、業務計画書に基づき、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、市及び各関係機関に連絡する。

8) 施設・設備の不具合及び故障を発見した場合の措置

- ア) 選定事業者が、施設・設備の不具合及び故障等を発見した場合、又は第三者から施設・設備の不具合及び故障等に関する指摘を受けた場合、選定事業者は速やかに市に報告、協議する。緊急に対処する必要があると判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行う。なお、軽微なものについては、後日、月報等の提出をもって報告に代えることができる。
- イ) 維持管理期間において更新された施設・設備等については、随時選定事業者が施設、設備更新に係る竣工箇所の図面等を作成し、市に報告して承認を得る。修正した図面等は、市に提出するもの他、選定事業者において保管すること。

9) 修繕・更新（補充）

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、更新等の方法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。更新したものの所有権は市に属するものとする。

業務期間中に予想される修繕・更新（補充）をあらかじめ想定し、合理的な長期修繕計画を立て、実施する。また、本施設（附帯施設、調理設備、食器・食缶等、施設備品（市職員が専ら使用する施設備品を除く）を含む。）における修繕・更新（補充）は、次の点に特に留意する。

- ア) 事業期間中は、施設（附帯施設、調理設備、食器・食缶等、施設備品（市職員が専ら使用する施設備品を除く）を含む。）の機能、美観を維持するよう、維持管理を行う。
- イ) 点検等により、建物や設備の修繕・更新（補充）が必要と判断された場合には、速やかに施設管理担当者に報告し、協議の上適切に対応する。
- ウ) 修繕・更新（補充）に当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6物質の化学物質の削減（「学校環境衛生基準」で定める基準値

以下とする。)に努める。

- エ) 修繕・更新(補充)の対象は、本体施設、附帯施設、調理設備、食器・食缶等及び施設備品を対象とする。ただし、市職員が専ら使用する施設備品の修繕・更新(補充)は、本事業の業務範囲に含まない。
- オ) 業務期間中に発生する修繕業務は、法令変更や不可効力、市の帰責事由によるものを除き、全て選定事業者の事業範囲とする。
- カ) 修繕・更新(補充)に伴って必要となる設計図面等の変更を行う。

10) 大規模修繕の考え方

市は、事業契約期間中の大規模修繕については、法令変更や不可抗力、市の帰責事由によるものを除き、自らが行う予定は無い。なお、不可抗力の定義は事業契約書のとおりとするが、維持管理業務及び運営業務が適切に行われていることが前提である。

11) 業務期間終了時の対応

選定事業者は、事業期間終了時において、本施設の全てが要求水準書で示した性能及び機能が発揮でき、著しい損傷が無い状態で市へ引き継げるよう維持管理を行うこととし、事業期間終了後、少なくとも1年以内は、本施設(本体施設、附帯施設、調理設備、食器・食缶等、及び施設備品)の修繕・更新(耐用年数が1年未満の物の交換は含まない)が必要とならない状態を基準とする。ただし、性能及び機能を満足する限りにおいて、経年における劣化は許容する。

事業期間終了前概ね3年前より、引渡し時の状態について市と協議を行うこと。

また、選定事業者は、予防保全を踏まえた事業期間終了までの本事業における維持管理実績を踏まえ、想定される修繕・更新について、ライフサイクルコストの縮減が可能となるよう、計画的な方法について、市の求めに応じて助言を行うこと。

ア) 市は、業務期間終了時に以下の点を検査する。市の検査により不適合と認められた場合は、選定事業者の責任により速やかに対応し、市の承諾を得る。

建築	<ul style="list-style-type: none">・ 構造上有害な鉄骨の錆・傷等・ 接合部のボルトのゆるみ等・ 鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等・ 屋根、外壁等からの雨水等の進入状況
その他	<ul style="list-style-type: none">・ 配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等・ 配管の水圧、気密等・ その他設備・備品等が要求水準や選定事業者の提案書を満たす機能を有しているか否か

イ) 選定事業者は、事業契約期間満了日の概ね3年前から、本施設の維持管理及び運営業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を市に提供する

等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと（事業契約期間満了以外の事由による事業終了時の対応については、事業契約書において示す。）。

ウ) 事業契約期間満了後1年間、維持管理企業が連絡窓口となり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。

12) 施設管理台帳の作成

施設の管理台帳を作成し、市の要請に応じて提示する。

13) 選定事業者が管理する範囲

選定事業者が管理する対象は、原則として選定事業者が本事業の中で整備を実施する範囲とする。

2 建築物保守管理業務

1) 業務対象

ア) 対象範囲：本件建物、附帯施設（敷地内の建築物すべて含む。）

イ) 対象業務：対象範囲各部の日常点検、定期点検、保守、修繕、更新

2) 点検業務

ア) 部材の劣化、破損、腐食、変形等について、調査・診断・判定を行い、性能及び機能の低下がある場合は速やかに修繕等を行い、部材の劣化、破損、腐食、変形等がない状態に保つ。

イ) 結露やカビの発生を防止する。

ウ) 開閉・施錠装置等が正常に作動する状態を保つ。

エ) 扉は、塵埃や衛生害虫等の侵入を防ぐため、隙間や破損のないように常に維持管理する。

オ) 建物内外の通行等を妨げず、運營業務に支障をきたさない。

カ) 避難経路からは常時障害物を取り除いておくよう努める。

キ) 建物において重大な破損、火災、事故等が発生し、緊急に対処する必要がある場合の被害拡大防止に備える。また、事故等が発生した場合には、建物点検を実施し、市に報告するとともに、復旧作業の計画を立案する。

3) 修繕・更新（補充）業務

業務期間内における本施設（附帯施設の建築物を含む。）の機能を維持するために、必要に応じ建築物等の修繕・更新（補充）を行う。

4) 建築物保守管理記録の作成、保管及び報告

- ア) 建築物の保守管理記録を作成する（電子データも含む）。
- イ) 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含む。
- ウ) 保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。
- エ) 点検・修繕・事故内容等は、「月報」に記載し市に報告する。

3 建築設備保守管理業務

1) 業務対象

- ア) 対象範囲：本施設に付随する建築設備全般
- イ) 対象業務：対象範囲各部の運転・監視、点検、保守、修繕、更新

2) 運転・監視業務

- ア) 安全に留意し設備の能力を最大に発揮できるよう、効率の良い経済的な運転操作を行う。
- イ) 建物内を定期的に巡視し、各部屋の空気環境状態を確認し、最適な環境の維持に努める。
- ウ) 設備、装置の電流、電圧、圧力、温度等は定められた時間に確認し、電源負荷状態並びに機械装置の稼動状態の監視を行い、運転状態の良否の判定及び改善に寄与するよう努力する。
- エ) 運転中は、異常発見に留意し、事故の発生を未然に防止するとともに、不測の事故発生時にはその拡大を防止し、二次災害の発生を抑えるよう、日常作業基準等を作成し、設備の習熟訓練をする。
- オ) 各機能・諸室の用途、気候の変化、利用者の快適性等を考慮に入れて、各設備を適正な操作によって効率よく運転・監視する。
- カ) 運転時期の調整が必要な設備に関しては、市と協議して運転期間・時間等を決定する。
- キ) 各設備の運転中、点検及び操作・使用上の障害となるものの有無を確認し、障害となるものを発見した場合は除去又は適切な対応を取る。

3) 点検業務

(1) 法定点検

- ア) 各設備の関係法令の定めにより、点検を実施する。
- イ) 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合、適切な方法（保守、修繕、更新等）により対応する。

(2) 定期点検

- ア) 各設備について、常に正常な機能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、定期的に点検・対応を行う。
- イ) 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法（保守、修繕、更新等）により対応する。

4) 劣化や故障への対応

劣化や故障等について調査・診断・判定を行い、適切な方法（保守、修繕、更新等）により速やかに対応する。

5) 異常時の報告

運転監視及び定期点検等により異常が発見された場合には、速やかに市の施設管理担当者に報告する。

6) 建築設備保守管理記録の作成、保管及び提出

(1) 建築設備の保守管理記録を作成すること（電子データも含む）。

ア) 保守管理記録は、以下の内容を網羅したものとすること。

(ア) 運転日誌

- a 受変電日誌
- b 熱源設備・空調設備運転日誌

(イ) 点検記録

- a 空調設備点検報告書
- b 電気設備点検報告書
- c 給排水設備点検報告書
- d 受水槽点検報告書
- e 排水処理施設点検報告書
- f 昇降機点検記録
- g 防災設備点検記録（消防設備点検報告含む）
- h 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

- a 定期点検整備記録
- b 修繕記録
- c 事故・故障記録
- d 修繕工事完成図書

イ) 維持管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。

ウ) 点検・整備・事故内容等は、「月報」に記載し、市に報告すること。

4 附帯施設保守管理業務

1) 業務対象

ア) 対象範囲

(ア) 植栽：本施設内の植栽全般（施設外に落ちた枝や落ち葉の清掃を含む）

(イ) 外構：本施設の外構全般

イ) 対象業務

(ア) 植栽：植物への施肥、灌水、衛生害虫等の防除、薬剤散布、枯死した植物及び枯葉の処理、枝の補強等植栽の生育・保護、剪定、落ちた枝や落ち葉の清掃

(イ) 外構：点検、保守、修繕、更新

2) 要求水準

ア) 植栽

(ア) 植物の種類と育成状況に応じて、適切な方法により施肥・灌水及び衛生害虫等の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つ。

(イ) 薬剤散布又は化学肥料の使用は極力避けるものとし、やむを得ず使用する場合は、あらかじめ市と協議すること。なお、薬剤散布は近隣民家への影響を考慮して実施する。「農薬・薬剤等適正使用ガイドライン」に基づき運用する。

イ) 外構

(ア) 附帯施設を含め、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう維持管理を行うこと。

(イ) 常に清潔な状態を維持すること。

3) 附帯施設保守管理記録の作成、保管及び提出

附帯施設の保守管理記録を作成すること（電子データを含む）。

ア) 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含むこと。

イ) 保守管理記録は事業期間終了時まで保管すること。

ウ) 点検・修繕・事故内容等は、「月報」に記載し市に報告すること。

5 調理設備保守管理・更新業務

調理設備について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施する。

1) 業務対象

ア) 対象範囲：本施設で使用する調理設備全般

イ) 対象業務：日常点検、定期点検、保守、修繕、更新、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。

2) 要求水準

- ア) 要求水準に基づく正常な機能を常に維持できるよう、各系統別に適切な調理設備点検計画を作成し、それに従って点検を行う。
- イ) 調理設備の不具合部分の特定方法や、その対処法を記載したマニュアルを作成し、市へ提出するとともに調理員への指導を徹底する。
- ウ) 調理設備の状態について、日常的に調理員へヒアリングを行い、異常等がある箇所が判明した場合には点検・修繕等を実施すること。その際、使用方法に問題がある場合は、調理員への指導も行う。
- エ) 調理設備のビス等のゆるみ、割れ、機械油の漏れ等がないか等を、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食材の安全性を確保する。
- オ) サーモスタット等調理設備に内蔵されている安全装置が常に制御しているか、定期的に点検を行う。
- カ) 点検において不備が発見された場合は、適切な方法（修理、交換、分解整備、調整等）により対応する。当日以降の給食提供に支障となる恐れがある場合は、市に報告する。
- キ) 長期間休止している調理設備を稼働させる場合は、使用日前日までに点検を行う。
- ク) 調理設備を更新した場合は、速やかに市にその内容（品名、規格、金額（単価）、数量等）を書面にて報告するとともに、調理設備台帳の記載内容も更新する。

3) 調理設備保守管理記録の作成、保管及び提出

調理設備の保守管理記録を作成する（電子データも含む）。

- ア) 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含む。
- イ) 保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。
- ウ) 点検・修繕・事故内容等は、「月報」に記載し市に報告する。

6 食器・食缶等保守管理・更新業務

事業者が調達した食器、食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運営備品等について破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充し、常に衛生的なものを準備する。更新に当たっては、市の承認を得る。また、供用開始当初年度から事業終了年度までの間に1回以上更新する。

7 施設備品保守管理・更新業務

施設備品（「第2/8/1」に規定するもの）について、破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充する。ただし、市職員が専ら使用する施設備品は含まない。

8 環境衛生・清掃業務

1) 業務対象

- ア) 対象範囲:本施設全般（市職員用事務室含む）
- イ) 対象業務:清掃、消毒、衛生害虫等の防除

2) 要求水準

- ア) 共通事項
 - (ア) 敷地内は整理・整頓に努め、常に清潔に保つ。
 - (イ) 清掃従事者は、衛生上の留意点等について調理従事者と情報共有を図る。
 - (ウ) 調理従事者は、調理業務前に便所の清掃は行わない。
 - (エ) 調理衣を着用したまま便所や一般エリアの清掃を行わない。
 - (オ) 清掃のみの従事者であっても、給食エリアの清掃を行う者は、調理従事者と同様の健康確認を行う。
 - (カ) 清掃用具は清潔を保つ。
 - (キ) 衛生害虫等の発生抑制、侵入防止、駆除作業は、安全かつ環境に配慮した手法で行う。
 - (ク) 高所箇所の清掃作業に当たっては、安全性に配慮する。
 - (ケ) 清掃に関する記録は5年間保存すること。また、清掃内容等は、「月報」に記載する。
- イ) 建物
 - (ア) 建物全般
 - a 床、内壁、扉等の清掃業務の実施に当たり、場所、従事者及び実施頻度を記した計画を事前に作成し、市の承認を得る。また、洗浄消毒は、清掃計画に記す項目に加えて、薬剤（洗剤、消毒剤）の種類、希釈倍率及び使用方法を記した計画を作成し、市の承認を得る。
 - b 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清掃計画を立案し、市の承認を得て実施する。
 - c 建物の周囲は、常に清潔に保ち、衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しない。
 - d 食材を受け入れる場所周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とする。
 - e 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。
 - f 塵埃、衛生害虫等の侵入を防ぐため、施設等の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしない。
 - g 建物内部では、圧縮空気で表面から塵埃を除去することは、避ける。
 - h 便所、手洗い設備、洗面台、ごみ箱等は、常に清潔に保つこと。また、衛生消耗品の補充・交換を行う。

- i 掃除用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域との共用を避け（トイレの清掃用具は専用とすること）、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌するとともに、指定した場所に収納する。

(イ) 給食エリア

- a 作業区域内の床、内壁の床面から1 m以内の部分及び手指の触れる部分は1日1回以上、内壁の床面から1 m以上の部分及び天井は1月に1回以上、清掃を行い、必要に応じて洗浄・消毒を行う。ただし、例えば煮炊き調理室のような天井高が特に高い室については、他の室と同等の範囲での清掃でも可とするが、この場合でも長期休暇時に残りの部分の清掃を行い、必要に応じて洗浄・消毒を行う。
- b 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を行う。
- c 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（冷暖房等装置が備えられている場合）に、塵埃を堆積させない。
- d 長期休暇中には、天井・床・内壁等の洗浄・消毒、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施する。
- e 長期休暇等しばらく給食を提供しなかった場合には、給食提供日の前日に、必ず洗浄及び清掃する。
- f 清掃用具は、エリア別、作業別に洗浄と乾燥を行い、保管も個別に行う。また、清掃用具は色分けし、混同を防止する。
- g 清掃用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌する。
- h 給食エリアの清掃においては、塵埃を発生させる行為を避ける。
- i 清掃、洗浄、消毒が適切に実施されているか確認するために、定期的に試薬等を用いて検査を行うこと。検査結果をもとに、清掃等の頻度等を適切に見直す。
- j エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃又は交換する。
- k トイレは毎日、清掃・消毒を行う。
- l トイレの清掃・消毒は汚染度の低い所から順に、調理終了後に行う。
- m 廃棄庫は衛生上支障がないように、適切に清掃する。

(ウ) 一般エリア

- a 事務室の机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持する。
- b ロッカー、衣服収納容器に、塵埃を堆積させない。
- c 衛生消耗品の補充・交換を行う。
- d 床面へのワックス塗布に当たってはシックハウスに配慮する。
- e 市職員用事務室の清掃の内容・頻度については、市と協議する。
- f 窓ガラスは、常に清潔かつ美観の維持を図る。

ウ) 建築設備

- (ア) 換気扇及びフィルター・フードは、定期的に清掃すること。特にフィルターは、目詰まりや破損等の有無を定期的に点検し、必要に応じて交換する。
- (イ) 作業区域内の各諸室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。
- (ウ) 照明設備は、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。
- (エ) 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、修繕又は交換等を行う。
- (オ) 排水関連設備は、定期的に清掃し、機能の維持に努める。
- (カ) 排水管は、月1回以上点検を行い、必要に応じて清掃を行う。
- (キ) グリストラップを設置する場合は、1日に1回以上点検し、必要に応じ清掃及びピット内の堆積汚泥の汲み取りを行う。

エ) 附帯施設等

- (ア) 附帯施設については、駐車場や通路も含め、その周囲及び内部を適宜清掃する。
- (イ) 本施設の敷地内は、衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないようにする。
- (ウ) 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隙間がないようにする。
- (エ) 衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに撤去、消毒する。
- (オ) 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。

3) 清掃記録の作成、保管及び提出

清掃記録は、事業期間終了時まで保管し、市の要請に応じて提出する。

4) 維持管理における廃棄物の管理

選定事業者の維持管理等で排出される廃棄物は、選定事業者の責任において、以下の方法により行う。

- ア) 廃棄物は、分別収集の種類別に従い、資源循環に努める。
- イ) 資源物置場及び廃棄庫に適宜集積し、本施設内には放置しない。
- ウ) 廃棄物を集積する容器等は、汚物、臭気、汚液等が飛散、漏出しないものとする。

9 警備業務

1) 業務対象

施設の警備における対象範囲及び対象業務を以下に示す。

- ア) 対象範囲：本施設全般

- イ) 対象業務：火災及び盗難の防止、迷惑行為・暴力行為・犯罪行為の排除、財産の保全

2) 要求水準

- ア) 警備業務は、365日24時間対応とする。
- イ) 防災諸設備を取り扱うとともに、各種警報設備の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努める。
- ウ) 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。
- エ) 関係者不在時の施設警備（緊急時に30分以内で現場に到着できる体制の整備）を行う。
- オ) 夜間及び休日の機械警備を標準とし、異常の発生に際して速やかに現場に急行して、状況の確認、関係者への通報連絡等を行えるようにする。
- カ) 機械警備で導入するシステムは、感知センサー・防犯カメラを施設内の要所（正面エントランス、通用口、厨房エリア出入口、外構部他）に設置し、不審者の侵入を監視する他、自動火災報知設備と連動し、火災発生を監視できるものとする。
- キ) 調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとする。
- ク) 警備業法、消防法、労働安全衛生法等の関連法令及び監督官庁の指示等を遵守する。

3) 警備記録の作成、保管及び提出

警備記録は、事業期間終了時まで保管し、市の要請に応じて提出する。

第5 運営業務

1 総則

1) 運営基本方針

選定事業者は、以下の方針に基づいて、運営業務を実施する。

- ア) 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底を図る。
- イ) 安心・安全で魅力ある学校給食を、事業期間にわたり確実に児童生徒等へ提供する。
- ウ) 省資源・省エネルギー、再生可能エネルギーの利用及び廃棄物の減量化・再資源化等に配慮し、環境負荷の低減を図る。
- エ) 合理的かつ効率的な運営を実施する。
- オ) 従事者等の事故防止に留意し、労務環境の安全性を確保する。

2) 業務計画書・業務報告書の作成・提出

(1) 業務計画書

- ア) 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を考慮して、運営業務の業務区分ごとの長期（運営期間全体が対象）及び年間の運営業務計画書（年間のものは毎年作成）を作成し、市に提出し、承認を受ける。
- イ) 業務計画書の様式、内容等は、あらかじめ市と協議して定める。

(2) 業務報告書

- ア) 運営業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月、四半期（3ヵ月）ごと及び毎年度に運営業務報告書を作成し、市に提出する。

3) マニュアルの作成

- ア) 施設の完成までに、「運営マニュアル」（調理、配送、衛生管理、清掃、配膳業務に関する内容を含む）及び「危機管理マニュアル」（異物混入、食中毒に関する内容を含む）、「食物アレルギー対応食業務マニュアル」を作成し、市の承認を得る。
なお、マニュアルを変更する場合には、市と協議し、承認を得る。
- イ) マニュアルの作成に当たっては、「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づくとともに、HACCP方式による衛生管理に対応した内容とする。また、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う。
- ウ) 市に不適合箇所を指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出する。

4) HACCP 方式による衛生管理の推進

選定事業者は、HACCP 方式による衛生管理を前提として継続的な検証・改善その他必要な措置を講じ、衛生管理の向上を図る。

5) 業務実施体制

選定事業者は、運營業務を実施するに当たって、適切な業務実施体制を構築し、自らの責任及び権限をもって労務管理及び業務管理等にあたる。

(1) 配置すべき責任者

業務の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置する。なお、衛生管理責任者は市の栄養教諭等とし、当該責任者は給食管理及び衛生管理の徹底を図るために施設内に立ち入ることができる他、総括責任者、調理責任者に対し、必要な指示を行うものとする。

職種	人数	担当業務内容	資格等
総括責任者	1名	維持管理・運營業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。また、市職員との連絡調整を行う。	業務全般に関する相当の知識と経験を有する者。
調理責任者	1名	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。また、総括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。	学校給食共同調理場において3年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。
調理副責任者	1名	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。	学校給食共同調理場において2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。
食物アレルギー対応食調理責任者	1名	食物アレルギー食対応に関する業務を指導・管理する。なお、他の責任者との兼務は不可とする。	アレルギー対応食専用の室を有する学校給食共同調理場における調理業務において2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。
検収責任者	1名	食材の納入の際、検収室で数量や品質等の確認をする。総括、調理責任者との兼任不可。	管理栄養士または栄養士の資格を有する者。

職種	人数	担当業務内容	資格等
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、施設及び設備の衛生、食品衛生業務全般について指導・管理する。なお、食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者と兼任することができる。また、食品衛生責任者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることとする。	「愛知県食品衛生条例（平成12年条例第10号）に基づき設置するで、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。
配送責任者	1名	配送業務の指揮監督を行う。なお、配送責任者は各運営担当者と兼任は不可とする。	特になし。

※上記の者は全て選定事業者又は運営企業の正社員とし、離職する場合を除き、運營業務を安定的に継続実施するため、原則、最低1年間は固定する。なお、正社員の定義は、「会社と雇用期限の定めがない雇用契約を結んだ従業員であること。」とする。

（2）諸手続き

ア) 許可等の取得

（ア）食品衛生責任者の設置

開業する1ヵ月前までに（食品衛生責任者を変更したときは、変更後1ヵ月以内に）食品衛生責任者証の写しを市へ提出する。

（イ）営業許可の取得

食品衛生法第52条による営業許可を開業までに取得し、営業許可書等の写しを市へ提出する。また、営業許可を更新したときは、更新後1ヵ月以内に営業許可書等の写しを市に提出する。

イ) 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、食物アレルギー対応食調理責任者、検収責任者及び食品衛生責任者について、開業する3ヵ月前までに、添付書類とともに、選任報告書を市に提出する。また、責任者を変更する場合は、原則として変更する前に、添付書類とともに、変更後の者の選任報告書を市に提出する。ただし、やむを得ない事情があるときは変更後直ちに対応する。

選任報告書の一覧は次の通りである。

職種	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
調理副責任者	調理副責任者選任報告書	
食物アレルギー対応食調理責任者	食物アレルギー対応食調理責任者選任報告書	
検収責任者	検収責任者選任報告書	
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書	

ウ) 運営会議等

選定事業者は、市と以下の会議を行うものとする。

職種	開催	内容	出席者
通常会議	給食提供日につき1回及び毎週1回	調理に関する事前確認等	基本、市の職員と総括責任者及び調理責任者とし、その他市が要請する場合に限り、各運営担当者
月例会議	毎月1回	業務報告及び意見交換	基本、市の職員と総括責任者、総括責任者及び運営に係る各責任者とし、その他市が要請する場合に限り、各関係者
上記以外の会議	適宜	適宜	市が要請する各関係者

(3) 衛生管理体制の整備

- ア) 各運営担当者のほか、維持管理責任者にも衛生管理に係る情報の共有化を図る。
- イ) 関係官公署の立入検査が行われるときには、その検査に立ち会い、協力する。関係官公署から改善命令を受けたときは、その趣旨に基づき、関係する従事者に周知するとともに、具体的な改善方法を市へ報告し、選定事業者の責任と費用負担にて対応をする。ただし、本要求水準書で市の業務範囲とされている事項を除く。
- ウ) 食品衛生責任者は、衛生管理について常に注意を払うとともに、従事者等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意する。
- エ) 衛生管理体制の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、計画的に改善する。

(4) セルフモニタリングの実施

- ア) 選定事業者が実施する業務のサービス水準を維持改善するよう、選定事業者自らのモニタリングを実施する。なお、実施に当たっては運営担当者等で構成される専門の組織を組成する。

- イ) 第三者となる衛生機関等によるモニタリングを定期的を実施する。
- ウ) 要求水準書の各項目に対応して、サービスが要求水準に合致しているかを確認する基準を設定する。すべての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定する。
- エ) 基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定する。
- オ) 要求水準書に規定する内容及び市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、市と協議の上で設定する。
- カ) 選定事業者は、毎月、市にモニタリング報告書を提出する。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。
 - (ア) 市と合意して実施したモニタリングの状況
 - (イ) モニタリングを行った結果発見した事項
 - (ウ) 要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況
 - (エ) サービス水準未達により影響を受けた機能
 - (オ) 要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策
 - (カ) その他必要な事項

(5) 選定事業者の従業員の常駐

給食実施期間及び学校から食数報告がある期間において、選定事業者の従業員のうち少なくとも1名は本施設の選定事業者用事務所に常駐し、市や学校と連絡が取れる体制とすること。

6) 非常時及び緊急時の対応等

(1) 健康被害

異物混入や食中毒等の健康被害の発生や、そのおそれがある場合は直ちに市に報告する。

(2) 事故・火災

- ア) 事故・火災等が発生した場合は、「危機管理マニュアル」に基づき、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、市及び関係機関に連絡すること。
- イ) 業務計画書に基づき、地震、火災等の発生を想定し、日頃から訓練を行い、業務計画書の実効性を確保すること。

7) 従業員の処遇、教育・訓練

- ア) 従業員の意欲向上に配慮すること。

- イ) 従業員の採用については、地元雇用に配慮すること。
- ウ) 調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に衛生管理や調理実習等の研修を行うと共に、外部で開催される研修にも積極的に参加し、従業員の資質向上に努める。なお、研修の開催及び参加は事前に市へ報告するとともに、研修記録として報告書を市に提出する。
- エ) 稼働当初時においては、学校給食調理の実務経験者を積極的に採用する。
- オ) 新たに従業員を採用した場合は、十分に研修を実施した上で従事させる。
- カ) 選定事業者は、本業務を着手する前に業務従事者に対し、十分な研修及び実習を行い、業務開始時にはスムーズに業務が実施できる状態にする。
- キ) 市が必要と認めた場合は、市又は市以外の者が実施する研修等に調理従事者を参加させる。

8) 選定事業者の責による事故などの対応

- ア) 選定事業者の責により給食として提供できなくなった食材については、選定事業者がその費用を負担すること。
- イ) おかず等学校へ配送した物について不足があった場合は、速やかに不足分を学校へ届けること。
- ウ) 異物混入があった場合で、選定事業者の業務範囲内での混入の可能性を排除しきれない場合は、必要に応じて、学校や保護者に対して誠意をもって対応すること。
- エ) その他、選定事業者の責により事故が発生した場合には、誠意をもって対応すること。

9) 関係書類の保管

選定事業者は、業務計画書、業務報告書、マニュアル等の関係書類については、運営業務において必要な期間、保管し、市の要請に応じて提出する。

2 食材検収補助業務

1) 市の業務範囲

(1) 食材選定・調達業務及び食材検収業務

市は、献立・食数に応じて食材（調味料を含むすべての食品をいう。）を選定・調達する。

検収は市が行い、選定事業者に検収済み食材の引渡しを行う。ただし、調理当日8時30分以前に納品される食材は、選定事業者の検収責任者が検収を行い（以下「仮検収」という。）、市は選定事業者からの報告を受け、確認を行う。なお、選定事業者からの報告や検収・検品の結果、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、速やかに返品交換を行う。

食材の納入時間の目安は下表のとおりである。納入時間は市と選定事業者との協議の上決定する。

納入区分	食材	納入時間
当日納入	青果、肉、豆腐、卵など	当日の8時00分～8時30分
前日納入	小袋類、調味料、乾燥・冷凍・冷蔵物資など	前日の9時30分～11時00分

2) 選定事業者の業務範囲

(1) 検収補助業務

ア) 市が行う検収業務に協力して、以下の検収補助を行う。調理当日、食材の仮検収は選定事業者の検収責任者が行い、市に報告すること。なお、検収・検品の結果、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、速やかに市へ連絡し指示を仰ぐ。

(ア) 60 cm以上の高さの検収台、60 cm以上の高さの台秤、非接触式温度計、食品の種類ごとの専用容器その他必要機材の調達・準備・更新を行う。

(イ) 検収開始時刻までに必要な準備を行う。

(ウ) 諸帳簿を作成・記録し、毎日、市へ提出する。

(エ) 食品の積み下ろし、運搬及び開封を行う。

(オ) 数量確認、温度測定及び計量並びに専用容器の移し替えを行う。

イ) 食品の移し替え時及び調理時において、食品及び包装の異常を発見した場合は速やかに市へ連絡し、指示を仰ぐ。

(2) 検収・検品済の食材の保管業務

検収・検品済の食材は、選定事業者がそれぞれの食材に適した管理・保管を行う。個付の食材及び市が指定する一部食材については、使用食材料状況報告書を作成し、使用状況を報告する。また、調味料は使用量の差引簿等を作成し、使用状況を市へ報告する。

3 調理等業務

1) 基本事項

(1) 調理の原則

ア) 服装は常に清潔にし、調理作業中は白衣、ズボン、帽子（ネット含む）及びマスクを着用する。なお、白衣はファスナー式のものを取り入れること。

イ) 厨房の床は常に乾いた状態になるよう努める。（ドライシステム）

ウ) 調理室においては、食材の搬入から調理、保管及び配食等において衛生的な取扱いに努め、衛生害虫等によって汚染されないよう注意するとともに、食材、給食の運搬時においても、適切な温度管理・時間管理等の衛生的取扱いに配慮する。

- エ) 提供する給食は、原則として全てその日に調理室で調理し、果物類を除き、完全に熱処理したものとする。
- オ) 料理の混ぜ合わせ（和え物等）、配分、盛りつけ等に当たっては、必ず清潔な器具を使用するとともに、「使い捨て手袋」等を着用し、料理に直接手が触れないようにする。なお、手袋は食材とはっきり区別がつく色（青色等）とする。
- カ) 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理室内に立ち入る場合には、保菌検査を実施し、陰性である事を確認した上、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させ、その記録をとる。
- キ) 作業中、食品の温度や機器の状態を記録する。
- ク) 釜分けや計量を正確に行う。また、配食を行う際には、調理機器ごとに配食された学校及び学級が特定できるようにする。
- ケ) 調理油は、排水溝に捨てず、適切に処理する。
- コ) だしは日本の食文化の継承、塩分摂取を抑えるために、天然だしを使用する。だしは直接釜に入れて、煮出すようにする。

(2) 調理手順書

選定事業者は、市が作成した献立、及び提供食数に応じた作業指示書に基づいて調理手順書（調理手順（釜割計画も含む）、使用機器計画等）を作成し、2週間前までに市へ提出し、事前に了承を得ること。この時、小学校と中学校は別の釜とし、一釜当たりの容量を超えないようにすること。

(3) 二次汚染の防止

- ア) 給食実施日ごとに作業工程表及び作業動線図を作成し、作業前の打合せを行い、調理作業中に確認できるようにする。なお、作業工程表及び作業動線図は、作業指示書や調理手順書に基づいて作成、報告し、指示等を受けた場合は修正し再提出すること。完成の報告を1週間前までとし、打合せを行う。また、作業工程表及び作業動線図は作業終了後、市に提出すること。その際、調理作業中に変更が生じた場合は赤字などで修正し提出すること。
- イ) 作業工程表は、掛け持ち作業による二次汚染を防止するとともに、調理従事者全員の作業工程を1枚に示したものを作成し、調理全体の作業内容の確認を行う。時間差によって二次汚染を防止している場合には、作業動線図との確認を行う。
作業工程表の作成については、次の点を明確にする。
 - (ア) 汚染作業と非汚染作業の区分
 - (イ) 献立名
 - (ウ) 時間

- (エ) 担当者
 - (オ) 担当者ごとの調理作業の内容
 - (カ) 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度管理・記録など）
 - (キ) 食物アレルギー対応食
- ウ) 作業動線図は、二次汚染を防止するため、肉・魚・卵などの汚染度の高い食品と、非加熱食品と和え物など調理後の料理の明確な動線を示し、交差汚染を防ぐことに留意する。
- 作業動線図の作成については、次の点を明確にする。
- (ア) 食品の搬入口
 - (イ) 食品の保管部分
 - (ウ) 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
 - (エ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
 - (オ) 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
 - (カ) 献立名及び使用されている食品名
 - (キ) 肉・魚・卵等の汚染度の高い食品と非加熱調理用食品や和え物など汚染させたくない食品や料理など
 - (ク) 食物アレルギー対応食
- エ) 食品、食品を入れた容器及び調理器具は、床からの跳ね返り水を避けるため、床面から60cm以上の高さの置台に置く。
- オ) 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止する。
- カ) 調理作業中の食品及び調理用の機械、機器、器具並びに容器の汚染の防止の徹底を図る。
- キ) 包丁及びまな板類については、食品別（食肉類、魚介類、野菜類、果物類等）及び処理別（加熱前、加熱後等）の使い分けの徹底を図る。
- ク) 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器に蓋をして保存するなど、他からの二次汚染を防止する。
- ケ) 調理済みの食品は、素手でさわらない。
- コ) 調理作業の際には、ふきんを使用しない。
- サ) エプロン、履物等は、色分けするなどにより作業区分ごとに用途別、食品別に区分し、明確に使い分ける。
- シ) 調理衣、エプロン、履物等（いずれも市職員の分を含む）は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管する。
- ス) 調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らない。
- セ) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。
- ソ) 学校給食調理場における手洗いマニュアルを参考にし、次の区分により流水・液体

石けんを用いて、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

(ア) 作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの標準的な手洗い（２回洗い）を行う。

(イ) 食品に直接触れる作業にあたる直前、他の食品や器具等に触れる場合は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの作業中の手洗い（１回洗い）を行う。

タ) 従事者等が本施設内で嘔吐した場合は、速やかに対処するとともに、市に報告する。
なお、施設内に嘔吐した場合に備え、衛生的に処理できる用具を備えておくとともに、対応マニュアルを作成し事前に市の確認を得る。

チ) 用途を区分してある器具・容器は、混同しないように保管する。

(4) 異物混入防止

異物混入等には異物混入、異味・異臭等があるが、健康被害の可能性もあることから、様々な角度から混入の可能性を検討し、適切な防止対策を推進する。また、異物混入等が発見された場合には、速やかに市へ報告を行い、迅速に対応し、再発防止のための検討を行うこと。

(ア) 調理設備や調理備品等は、分解や組み立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておく。

(イ) 本施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、衛生害虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、衛生害虫等の施設への侵入を防止する。

(ウ) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、給食エリア内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、食品製造等に不要なものを給食エリア内に持ち込まない。

(エ) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止する。

(オ) 調理に当たっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び給食への異物の混入防止のための必要な措置を講じる。

(カ) 調理に関係ない者を給食エリアに入れる場合は、事前に市に申し出、許可を得る。

(キ) 食品・物品の適切な管理のため、必要な施設・設備に施錠し、鍵の管理を徹底する。

(ク) 施設内は、異物が発見できるように適切な明るさを保持する。

(ケ) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等が食品へ混入することを防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的

に保管する。

(コ) 切裁に使用する刃や部品等の欠損等を把握するため、使用前・使用中・使用後の確認を行い、記録する。

(サ) 缶詰やレトルト食品は、容器の状態、内壁塗装の状態、ピンホール等に注意する。

(シ) 調理作業に必要がないものを放置しない。

(5) 食品の温度管理

ア) 下表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

食品名		庫内温度
	牛乳	10℃以下
	固形油脂	10℃以下
	種実類	15℃以下
	豆腐	冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉 (細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵	液卵	8℃以下
	殻付卵	10℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃前後
	生鮮果実・野菜類	10℃前後
	冷凍食品	-15℃以下

イ) 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

ウ) 冷蔵及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。

エ) 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。

- オ) 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録すること。
- カ) 配送に当たっては、必要に応じて保温食缶又は保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- キ) 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。
- ク) 本施設からの搬出及び受配校での搬入の時刻を毎日、温度を定期的に記録すること。

(6) 使用水の安全確保

学校給食に使用する水は、学校又は調理敷地内における適正な管理と検査を行い、汚染防止に努め、衛生的な水を使用する。

- ア) 使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用する。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることや外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- イ) 遊離残留塩素の確認は次のように行う。
 - (ア) 調理作業前：十分（5分間程度）流水した後に計測する。
 - (イ) 調理後：調理作業終了時（配缶終了後）に計測する。
- ウ) 使用水が使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じる。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1ℓを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- エ) 受水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどにより、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管する。
- オ) 使用水の水道の区分を図面等で確認し、必要に応じて検査を行う。
- カ) 風水害や食中毒の発生等で使用水が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて必要な検査を行う。

(7) 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。
- イ) 揚げ物機器、焼き蒸し機器、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、調理設備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確認する。

(8) 食物アレルギー対応食の調理

- ア) 市の業務範囲
 - (ア) 対象児童生徒等の決定は、市が行う。
- イ) 選定事業者の業務範囲

- (ア) 食物アレルギー対応食の提供を行う児童生徒等の人数は、市より選定事業者に食物アレルギー対応食指示書にて連絡する。
- (イ) 食物アレルギー対応食は専用スタッフによる調理とする。
- (ウ) 食物アレルギー対応食は、当面の間、卵と乳の代替食を提供し、1日約100食程度の対応とする。なお、卵と乳の重複の献立は無いものとする。将来的には、特定原材料へ対応品目の拡大や代替食への対応を検討する。事業期間内に、対応品目の拡大等を行う場合は、市と選定事業者との間で協議をする。費用負担は市が負うこととする。
- (エ) 選定事業者は、食物アレルギー対応食業務マニュアルを用い、市が作成する食物アレルギー対応食の献立に従い、除去すべき対象食材が混入しないよう調理を行う。下処理後の作業は食物アレルギー対応調理室で行うこと。中心温度管理等の衛生管理はその他の調理業務と同様に行う。
- (オ) 通常食の食材や調理及び食缶作業の動線に十分留意し、除去すべき対象食材が混入しないよう調理する。
- (カ) 食物アレルギー対応食容器により、学校名、学級名、児童生徒名等を表示し、各学校の配膳室へ配送するとともに、回収を行う。また、誤って配送することがないように十分に注意する。
- (キ) 食物アレルギー対応食調理責任者は、市の要請がある場合に、保護者との面談時に市と同席する。
- (ク) 食物アレルギー対応食指示書に基づいた仕上がり確認は、市及び食物アレルギー対応食調理責任者で行う。

(9) 食育の取り組み

- (ア) 地産地消の推進にあたり、愛知県産・江南市産の農林水産物の使用に対応した調理を行うべく、市に支援する。

2) 調理業務

- ア) 原則として、給食には加熱した食品・料理を提供することとし、加熱調理については次の点に留意すること。
 - (ア) 中心温度計を用いるなどにより、食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において85℃で1分間以上又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間・時刻を記録する。
 - (イ) 中心温度計は定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。
 - (ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間をできる限り短くする。
 - (エ) 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録する。

- (オ) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングするタイミングは給食までの時間が極力短くなるようにする。
- イ) 和えものやサラダ調理に当たっては次の点に留意すること。
- (ア) 料理の混ぜ合わせ、配食及び盛りつけは、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないように調理する。
- (イ) 各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行う。
- (ウ) 加熱調理後冷却を行った食品の保管には、専用の冷蔵庫を使用する。
- (エ) 和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時刻を記録する。
- ウ) 生で食用する果実類については、次の点に留意する。
- (ア) 流水で十分洗浄した後、消毒し、消毒剤が完全に洗い落とされるまで再度流水で水洗いする。
- (イ) 直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/l 以上であることを確認し、確認した数値及び時刻を記録する。
- (ウ) スライサー、包丁、まな板などは、消毒した生食専用のものを使用する。
- (エ) 容器は消毒した生食専用のものを用いる。
- エ) 前日調理は行わず、すべてその日に調理する。
- オ) 納品される野菜等には、不揃いのものがある場合もあるため、市からの情報に応じて下処理や切裁等の計画をたてる。
- カ) 泥付きの根菜類等の処理は、泥落とし室等で行い、下処理室を清潔に保つ。
- キ) 殻付きの卵、冷蔵・冷凍の魚や肉等の処理は、サルモネラやヒスタミンなど食中毒原因物質の特徴を理解し、適切な取扱いをする。
- ク) 野菜の切裁は、料理により手切りや切り方、大きさなど市からの指示に応じる。
- ケ) 揚げ物、焼き物、蒸物等の料理は、冷凍食品を使用する場合と、下処理や切裁の段階から手作りする場合があるので、市からの指示に応じること。(冷凍食品を使用しない例として、唐揚げなどがある。)
- コ) 食品中及び調理中の異物混入に注意する。
- サ) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理する。
- シ) 水滴や食材を床に落とさないよう作業すること。落とした場合は速やかに取り除くこと。
- ス) 作業指示書に基づいた給食の仕上がりは、調理責任者及び市が作業中に随時確認し、検討・修正する。
- セ) 2) 調理業務で作成した記録については、毎日市へ提出すること。

3) 検食及び保存食の保存業務

検食及び保存食の採取及び保存業務を、「学校給食衛生管理基準」に準拠して行う。

(1) 検食

市が児童生徒の摂食時間の30分前までに検食が実施できるように、検食用の給食を提供すること。なお、選定事業者においても、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。

(2) 保存食

- ア) 保存食専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- イ) 毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器等に密封して入れる。
- ウ) 採取後は、直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。
- エ) 同じ食品であっても規格の異なる場合は、規格ごとに保存する。
- オ) 同じ食品であっても複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存する。
- カ) 同じ食品であっても産地が異なる場合は、産地ごとに保存する。
- キ) 本施設の受配校に直接搬入される食品についても本施設で保存する。
- ク) 1食分の保存食は、採取日、廃棄日を記入した専用の容器やビニール袋にまとめて保存する。
- ケ) 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態とすること。ただし、卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、調理直前に混合したものから採取する。
- コ) 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に採取する。
- サ) 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
- シ) 納入された食品の消費期限又は賞味期限、製造年月日若しくはロットが違う場合はそれぞれに採取する。
- ス) 調理済食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に採取する。
- セ) 調理済食品の保存食は、配食の最後に採取する。
- ソ) 一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取する。
- タ) 常温で保存できる乾物(わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等)、缶詰等は保存する必要はない。ただし、ごはん混ぜる乾物は保存する。また、児童生徒の教育活動の一環で加工した食品を活用する場合は、常温保存できる食品であっても採取する。
- チ) 米(アルファ化米)、麦、調味料(塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等)は保存の必要はない。
- ツ) その他、保存をする対象については、市の指示による。

- テ) 原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているかを記録する。
- ト) 保存食を廃棄した日時を記録する。

4) 配食業務

調理済み食品を、クラスごとに食缶へ移し替える。また、小袋しょうゆ・ソース等の添加物類も、当日の配送とする。

(1) 配食業務における基本事項

- ア) 調理済食品は食缶等に配食する。
- イ) 配食する際は、配食専用のエプロン及び消毒した器具を使用する。
- ウ) 食品を食缶等へ移し替える際は、床面から60cm以上で行う。
- エ) 配食の時刻を毎日記録する。
- オ) 配食後、容器に蓋をする。
- カ) 汚染度の高い肉・卵・魚介類などの作業に従事した者、手指に傷のある者は、配食業務を行わない。
- キ) 食器具類を学校ごと、クラスごとにコンテナに格納する。
- ク) 和え物を配食する場合は、適正な温度維持に努める。
- ケ) 個人やクラスごとに提供するジャム、チーズ、ソース類についても、クラス単位で仕分けした上で、コンテナに格納し、配送車へ積み込む。

5) 調理設備等の洗浄

(1) 共通事項

- ア) 調理設備等は、カビの集落が生じないように清掃する。カビの集落が生じた場合はすぐに拭き取る。
- イ) 調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収める。
- ウ) 清掃用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌する。
- エ) ホース、洗浄剤、消毒剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納する。
- オ) 下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行う。

(2) 冷蔵庫・冷凍庫

- ア) 取っ手等、手指の触れる部分は、調理終了後に洗浄、消毒する。
- イ) 庫内は、製品の取扱説明書に従い適切な方法で清潔を維持する。
- ウ) 壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行う。
- エ) 給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上点検し、必要に応じて清掃する。

(3) 作業台、シンク等

- ア) 加熱調理後の食品や、生食する食品に使用するものは、必要に応じて調理作業前に洗浄、消毒する。なお、汚れや衛生害虫侵入の可能性があるときは、洗浄し、必要

に応じて消毒する。

イ) 1日1回、調理終了後に、洗浄消毒を行う。

(4) フードカッター、ミキサー等

ア) フードカッター及びミキサー等の調理備品類は、使用後に分解して洗浄・消毒する。なお、使用後の分解や洗浄の際に刃こぼれ等を確認する。

(5) 食器・食缶、コンテナ等

ア) 食器については、毎日の提供食数に応じて、学級ごとに配送する食器の枚数を確認する。

イ) 回収した全ての食器・食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行い、適切に保管する。消毒保管庫の設定温度を確認し、温度の記録を残す。

ウ) 長期休業する場合は、使用前に食器、食器具及び食缶を洗浄・消毒すること。

(6) その他の調理設備・備品等

ア) その他の調理設備・備品は、全面を流水で洗浄し、消毒、乾燥させ、衛生的に保管すること。

イ) 履物は、適宜洗浄を行い常に清潔な状態を保つこと。また、それぞれのエリアで保管場所を指定し、交差汚染を防止すること。

4 衛生管理業務

1) 市が行う衛生管理業務

ア) 市は、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生管理責任者として栄養教諭、学校栄養職員を配置する。

イ) 衛生管理責任者は、以下のことを行う。

(ア) 施設・設備の衛生、食品の衛生等。なお、調理従事者の衛生の日常管理等は受託者側書類をもって確認する。

(イ) 下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が適正に行われているかの確認をし、必要に応じ指導・助言する。

2) 衛生管理体制の整備

選定事業者は、衛生管理体制の整備に当たっては、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。なお、その結果については市へ報告する。

(1) 選定事業者による従業員等の健康管理

ア) 毎日の健康調査

(ア) 健康状態を毎日（休日、長期休業日も含む。）個人ごとに記録する。

(イ) 従事者の健康状態に異常がある場合は、当該従事者が食品衛生責任者等に速やかに申し出ることとし、状態に応じて作業担当の変更を行う等、健康状態に配

慮した人員配置とする。なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤前に食品衛生責任者等に連絡をとり適切な対応をとる。食品衛生責任者等は、速やかに衛生管理責任者に報告をする。

- (ウ) 健康状態については、次の事項を確認する。
 - a 下痢をしていないか。
 - b 発熱、腹痛、嘔吐はないか。
 - c 本人や家族に感染症又はその疑いはないか。
 - d 感染症又はその疑いがある場合は医療機関で受診しているか。
 - e 手指・顔面に切り傷や化膿性疾患がないか。

イ) 検便検査の実施

- (ア) 検便検査は、長期休業中も含め毎月2回以上、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 O157 その他必要な細菌等について実施する。
- (イ) 10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を行う。この検査は、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いる。
- (ウ) 本施設で勤務する者及び家族が赤痢、コレラ等の常在国に旅行した場合は、それらに感染する危険性があるため、帰国後は検便検査を実施する。なお、市に対し、旅行した国名を検査前に明らかにするとともに、検査結果を報告する。
- (エ) 食品の配送及び配膳に携わる者についても、食品や食器具等を汚染する可能性がある作業に従事する場合は、本施設で勤務する者と同様に検便検査を行う。
- (オ) 地域の感染症に関する情報等を常に収集し、現在の流行状況を知り、それらの病原菌の検査を積極的に行う。
- (カ) 検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。
 - a 細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌症等三類感染症の場合は、感染症の患者及び無症状病原体保有者がその病原体を保有しなくなるまでの期間、飲食物に直接接触する業務について就業制限をする。
 - b サルモネラ属菌陽性の場合は、aに準じた扱いとする。
 - c 「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）（平成21年4月1日文科ス第6010号）」の別紙3（以下「5 衛生管理業務」において、「別紙3」という。）の第6票を作成し保管する。
- (キ) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された本施設で勤務する者は、高感度の検便検査結果においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとる。
- (ク) ノロウイルスによる発症者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染の機会があった可能性がある調理従

事者について速やかに高感度の検便を実施し、検査の結果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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努める。

(ケ) ノロウイルスの検便検査結果が陽性であった場合も、別紙3の第6票を作成し保管する。

ウ) 健康診断の実施

健康診断は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回行い、これを含め年3回定期的に健康状態を把握する。

(2) 調理に関係のない外部関係者が立ち入る場合の対応

やむを得ず調理に関係のない外部関係者が立ち入る場合、次の点に留意し、その記録をとる。

ア) 保菌検査の結果を提出させ、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を確認するとともに、本人もしくは同居人に感染症又はその疑いの有無を確認し、問題がないことを確認する。

イ) 入室に際しては、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させる。

ウ) 入室時は、食品及び器具等には触らせない。

(3) 従業員等の研修

従業員等の衛生管理意識の徹底を図るため、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。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践的な研修を行い、短時間勤務の従業員等も含め全員が受講できるようにする。受講後、翌月10日まで市へ報告書を提出すること。

3) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

ア) 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、日常点検、定期及び臨時衛生検査を実施すること。定期及び臨時衛生検査の実施に当たっては、業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、別紙3を参考とし、各学校及び調理場で適切な点検票等を作成し、記録は1年間保存のうえ、日常点検表は市に毎日提出すること。また、点検項目に関連する書類も提出すること。

(ア) 日常点検

別紙3の第8票を参考に毎日点検する。

(イ) 定期衛生検査

別紙3を参考に実施する。

(ウ) 臨時衛生検査

次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

- a 感染症・食中毒のおそれがあり、また、発生したとき。
 - b 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
 - c その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、点検を実施する。その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行う。
- イ) 選定事業者は、市に提出した日常、臨時及び定期の衛生検査の結果に、不備又は欠陥があると市から指摘された場合は、速やかに適切な措置を講じる。

4) 建物内部及び外周部の衛生管理

- ア) 選定事業者は、衛生害虫等の侵入防止策をたて、その効果をモニタリングする。
- イ) 選定事業者は、調理作業後の調理室等は、施錠する等、適切な管理を行う。
- ウ) 選定事業者は、IPM（総合的病害虫管理）の施行方法により、維持管理を行うことで、人や環境に対する影響を可能な限り少なくするように配慮する。（参考：平成20年1月25日厚生労働省健康局長通知「建築物環境衛生維持管理要領」改訂）

5 残食計量・洗浄・残滓等処理業務

1) 業務範囲

選定事業者は、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、残食の計量を行うとともに、洗浄、消毒及び残滓等の処理を行う。

2) 業務内容

(1) 残食計量

各受配校から食缶に入れられた状態で回収した残食は、以下の点に留意し、処理すること。

- ア) 回収後、本施設内で日ごとに残食の重量の計測をし、記録・報告を行うこと。なお、主食・牛乳は学校ごと、副食は学校ごと及び種類ごとに計測、記録・報告を行うこと。また、はかりの使用前に、表示の適正性をチェックすること。
- イ) 重量を計測した残食は、脱水し、減量を図ること。
- ウ) 非汚染作業区域には持ち込まないこと。

(2) 食器・食缶及びコンテナ等の洗浄保管業務

食器の大きさに配慮した洗浄機の設置に留意する。

- ア) 食器については、毎日の提供食数に応じて、クラスごとに配送する食器の枚数を毎日変えること。
- イ) 回収した全ての食器・食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行い、適切に保管する。消毒保管庫の設定温度を確認し、温度の記録を残すこと。

ウ) 長期休業する場合は、使用前に食器、食器具及び食缶を洗浄・消毒する。

(3) 残滓処理等

ア) 選定事業者が処理を行う残滓、ごみの範囲は、以下のとおりとする。

(ア) 運營業務等に伴い本施設から排出される残滓、ごみ(廃油や段ボール、発泡スチロール、プラスチック類、ビン・缶類を含む)

(イ) 学校から回収した児童生徒等の食べ残しに伴う残滓やごみ。

イ) 選定事業者が処理を行う残滓及び運營業務に伴うごみは、減量化はもとより、環境に配慮し、適正に分別するとともに、可能な限り再資源化を行う。

ウ) 選定事業者が処理を行う残滓等は、非汚染作業区域に持ち込まない。

エ) 廃棄物容器は、汚臭及び汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持する。

オ) 廃棄物は適宜場外へ搬出し、施設内に放置しない。

カ) 食材を調理場へ納品後又は調理後に、突然の暴風警報等で学校給食が中止となった場合、必要に応じて食材等の廃棄処分を行うこと。ただし、費用負担については市と選定事業者が協議し、市が負担する。

6 給食配送・回収業務

選定事業者は、本施設から市が指定する小中学校への配送(配膳室へのコンテナ等の搬送を含む。)及び回収(配膳室から配送車までのコンテナ等(残滓等含む)の積み込みを含む。)を行う。

1) 基本的な考え方

ア) 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な容器及び配送車両の設備とする。また、これらの調理済み食品の適切な温度管理を行う。

イ) 食物アレルギー対応食用の食缶をコンテナへ積み込む際には、アレルギーを含む通常食が付着しないように十分注意すること。

ウ) 配送車両は配送に当たっては、汚染がなく、かつ適切であることを確認するため、使用前に点検する。

エ) 食缶・コンテナ等には、学校、学年及びクラス等を識別できるようにする。その方法については異物混入に留意すること。

オ) その他給食に関する書類(献立表、おたより、連絡ノート等)を、本施設と市が指定する学校間の配送を行う。

2) 配送・回収時間

ア) 食器・食缶・コンテナについては、各学校の給食時間に支障のないように配送・回収を行う。

イ) 学校行事その他の理由により、各学校の給食開始時間、給食終了時間を変更する場合は、市が作成する配送・回収時間の変更案に従う。

3) 配送計画

選定事業者は、供用開始2ヵ月前までに、調理後2時間以内に喫食できるように効率的な配送・回収計画(案)を作成し、市の承認を得ること。配送・回収計画には、使用車両、対象校、配送時間・回収時間、給食開始時間・終了時間、コンテナ数等を記載すること。

毎年度の配送・回収計画については、市が示す翌年度の給食予定人員及びクラス数を基に、配送・回収計画の見直しを行い、3月末までに市の承認を得ること。

なお、2時間喫食の具体的な計画について、よりよい提案を期待している。

4) 業務報告書

配送車両の消毒作業記録及び運転日報を作成し、定期的に市に提出する。

5) 配送車両の調達

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

ア) 各受配校の配膳室の受け取りスペース、受配校内の動線等に考慮する。

イ) 各受配校の構造上、配送車両はパワーゲート車とする。また、車両全長は現在の配送車の長さ程度以下のものとする。(資料6参照)

ウ) 各受配校における配膳室を改修することなく、本事業の運營業務が実施できるようにする。

エ) 配送・搬出入の際の衛生管理に考慮する。

オ) 給食業務期間中の車両の保管(駐車)については、支障のない範囲で給食センター内への駐車可能とする。

カ) 排出ガス及び環境負荷の低減に考慮する。

キ) 配送車両の調達手法は、選定事業者の提案とし、購入やリース等、手法を問わない。また、配送車両は、他の用途に使用しない。

ク) 架装外部3箇所(両側面、後部)に「江南市学校給食センター」の名称を表示すること。

ケ) 車両の仕様について、事前に、現場等を確認し業務に支障が無いことを確認した上で決定し、車両の調達をする。その後、車両の仕様が原因で問題が生じた場合は、選定事業者の費用負担により対応する。

コ) 調理後2時間以内に喫食ができるよう、適切な台数、サイズ等を見込む。なお、予備車を一台配置し、緊急時や急な変更に対応できるようにする。

6) 配送車両維持管理・更新

選定事業者は、配送車両が給食配送・回収に支障が出ないように、車両の検査、修繕、更新等を行う。

- ア) 配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他の点検等は、適切に実施する。最低補償として、対人無制限、対物1,000万円、車両保険200万円、搭乗者保険料1,000万円に加入する。
- イ) 配送車両は、各受配校への給食運搬前に点検し、点検整備記録を常備する。
- ウ) 配送車両は、常に清潔を保つ。
- エ) 配送車両の運行に必要な消耗品等は、常時準備しておく。

7) 配送従事者に関する留意事項

- ア) 配送業務の従事者は、清潔なユニフォーム（上着・ズボン・帽子）、使い捨てマスクを着用し、学校給食調理場における手洗いマニュアルを参考にして手洗いを徹底する。
- イ) 配送業務の従事者は、調理従事者に準じた健康確認並びに飲酒状況及び睡眠状況の確認を行い、安全上又は衛生上問題がある場合は、配送業務から外す。
- ウ) 配送業務の従事者が、有効な運転免許証を保持しているか、定期的に確認する。
- エ) 配送業務の従事者が欠員となった場合に対応できる体制を構築しておく。
- オ) 緊急時に備え、配送業務の従事者とは常時連絡が取れる体制を構築しておく。
- カ) 配送及び回収の過程（特に登下校時間帯）において、児童・生徒の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払い、児童・生徒への安全配慮を徹底する。
- キ) 受配校での嘔吐発生に備え、食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる消毒用具を備えておくとともに、配送業務の従事者に対して処理・回収方法等の指導を行っておく。実際に学校で嘔吐があった場合は、学校で消毒をし、ビニール袋で覆いコンテナに載せず、別で回収する。
- ク) 緊急時（食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など）に、総括責任者等が市や受配校などへ急行し、迅速な対応ができる体制を構築しておく。

7 学校配膳業務

1) 市の業務範囲

- ア) 直送品の検収、学校の配膳室の牛乳用冷蔵庫、保冷库、設備（シャッター、湯沸かし器、換気扇、流し台、網戸、扉、棚）及び床や壁の修繕、給食用エレベーターの保守点検・修繕。（選定事業者の責により発生した修繕・更新を除く）

2) 選定事業者の業務範囲

- ア) 学校配膳室に備え付けの施設及び設備を使用し、次の業務を行う。

- (ア) 本施設から配送されるコンテナの受け渡し
 - (イ) パンの量目計量（該当校のみ）
 - (ウ) クラス分け業務（パン、牛乳、デザート等）
 - (エ) 主食、牛乳、デザート、おかずの品温測定記録
 - (オ) 食物アレルギー対応食の配膳、確認、記録
 - (カ) 給食配膳の補助（運搬補助等）
 - (キ) 食器・食缶等の回収
 - (ク) コンテナ、牛乳ケース、主食空容器の返却
 - (ケ) 配膳室等の清掃、消毒業務（長期休業明け前日を含む）
 - (コ) ごみの分別、その他配膳業務に付随する業務
 - (サ) 市や学校が行う各種調査等への協力
- イ) 給食配膳員の配置
- (ア) 計 30 名の給食配膳員を配置すること。ただし、従来の配置人数（資料 11）を参考とし、各学校の実情に応じて配置人数を 1～3 名とすること。
 - (イ) 基準を上回ったが経過措置により配置人数を増やさない場合や、基準を下回り配置人数を減らす場合、及び、それ以外の場合で配置人数を減らす場合は、事前に市の承諾を得ること。
 - (ウ) 給食配膳員が休みを取得する際には代替要員を配置すること。
 - (エ) 代替要員として、本施設の調理従事者を充てることは可能とするが、本施設における調理業務等に支障が生じないよう、十分に代替要員を確保しておくこと。特に、学校行事がある日に給食配膳員が一斉に休みを取得した場合でも、運營業務に支障が生じないようにすること。
 - (オ) 給食配膳員は、3 年～5 年を目途に配属校を異動させることを基本とする。
- ウ) 衛生管理等
- (ア) 給食配膳員は、自己健康観察により健康状況をチェック・記録し、その結果を市に報告する。
 - (イ) 給食配膳員は、毎日洗濯した調理衣、帽子、使い捨てマスクを着用する。また、履物は、コンテナによる事故を防ぐために安全靴の調達等の労働安全対策をするとともに、汚れの付着のない状態を保つ。
 - (ウ) 給食配膳員は、出勤直後に配膳室の換気を行う。
 - (エ) 食器・食缶等及び直送品の仕分け作業や検収等をする直前に、必ず手洗いをすること。
 - (オ) パン等の仕分け業務に当たっては使い捨ての手袋を着用すること。
- エ) 給食配膳員は、配膳等の業務を行う中で事故等（おかずの不足や昇降機の故障等を含む）が発生した場合、各学校の教職員を通じて速やかに市へ報告を行い、その指示に従うこと。

- オ) 「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律(平成13年法律第64号)」に基づく、牛乳用冷蔵庫の簡易点検を行うこと。(3ヵ月に1回)
- カ) 配膳業務に必要な、被服、使い捨て手袋、用紙、ごみ袋、洗剤・薬剤、及び温度計等の消耗品や備品は選定事業者が調達し、更新する。
- キ) 総括責任者等の運営企業の責任者は、定期的に、又は必要が生じた時には速やかに、給食配膳員の勤務状況を確認するとともに、学校配膳業務にかかる各学校の個別の事情や要望を把握すること。その結果を速やかに市へ報告し、対応を市と協議する。

8 運営備品調達・更新業務

選定事業者が、本事業の給食の運営業務を実施するために必要とする備品の調達及び更新は、選定事業者の提案によるものとする。事業期間終了時に、本要求水準書で示した運営業務が支障なく実施できるよう、少なくとも1年以内は運営備品の修繕・更新が必要とならない程度の著しい損傷が無い状態で運営備品を市へ引き渡すこと。

また、選定事業者は、業務の対象となる備品について、江南市公有財産管理規則を参照し、これに基づき備品台帳を整備すること。

9 見学・試食会の受け入れ支援

1) 本施設における見学・試食会の受け入れ

ア) 市が行う業務

市は、本施設の見学の受け入れに関する相手方との調整や当日における説明(概略・献立等の市の業務に関する事)を行う。

イ) 選定事業者が行う業務

本施設において見学を受け入れるに当たり、見学者への説明(設計・建設・運営面等の選定事業者の業務に関する事)を行うとともに、見学者が給食を喫食する場合に給食の提供・配膳・片づけ等を行う。また、必要に応じて駐車場案内・整理も行う。

10 提出書類

名称	内容	提出時期等
運営業務計画書	運営業務の業務区分ごとに、長期(事業期間全体)及び年間の運営業務計画書	<長期計画> 施設引渡しの2ヵ月前まで <年間計画> 事業年度開始日の2ヵ月前まで

名称	内容	提出時期等
運営報告書	維持管理・運営業務に関する「日報」、「月報」、「四半期報」「年報」	<日報> 市が要請した場合 <月報> 毎月の業務終了後、翌月の10日まで(10日が閉庁日の場合はその翌開庁日) <四半期報> 毎四半期の業務終了後、翌月の10日まで(10日が閉庁日の場合はその翌開庁日) <年報> 毎年度の業務終了後、翌年度4月の末日まで
運営マニュアル	業務仕様の規定	<初版> 業務開始(開業)の3ヵ月前まで ※改定は、市が要請した場合及び選定事業者の提案による
危機管理マニュアル		
食物アレルギー対応 食業務マニュアル		
事故報告書	事故の顛末、事故後の対応、事故原因及び今後の改善策	原則として事故後3日以内
教育・研修報告書	教育・研修内容	<初回(業務実施開始前の研修報告書)> 業務実施開始前(選定事業者の提案による) <その他> 教育・研修終了後10日以内
給食調理場選任報告書	総括責任者、調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者	<初回> 業務開始日(開業)の3ヵ月前まで <変更> 原則、変更前。やむを得ない場合、変更後7日以内。

11 その他の業務

1) 駐車場の開放

時間外(土・日曜日及び祝日におけるイベント開催時)においては隣接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるように配慮すること。なお、駐車場利用における管理・調整は、イベント主催者と直接行うこと。また、地元や学校等の行事がある時に、駐車場の開放について市の求めに協力すること。