

(仮称) 仙台市新高砂学校給食センター整備事業

要 求 水 準 書

平成20年3月17日
(平成20年5月2日修正)

仙 台 市 教 育 委 員 会

目 次

本要求水準書の位置づけ	1
I (仮称)新高砂学校給食センターの概要	1
1. 本事業の目的	1
2. 基本方針	1
II 施設の設計及び建設等に関する要求水準	2
1. 一般事項	2
2. 遵守すべき法規制等	2
3. 適用基準等	3
4. 敷地条件	4
5. 施設概要	5
6. 設計要求水準	7
7. 各エリアの要求水準	18
8. 設計及び施工に関する要求事項	23
9. 運営備品調達業務に関する要求事項	29
III 維持管理業務に関する要求水準	30
1. 維持管理業務総則	30
2. 建物維持管理業務	33
3. 建築設備維持管理業務	34
4. 調理設備維持管理業務	36
5. 清掃業務	36
6. 植栽及び外構維持管理業務	39
7. 警備業務	40
8. 経常修繕業務	41
9. 大規模修繕業務	41
IV 運營業務に関する要求水準	42
1. 運營業務総則	42
2. 給食調理業務及び洗浄衛生管理業務における基本事項	45
3. 給食調理業務	46
4. 洗浄衛生管理業務	48
5. 給食配送業務	49
6. 残渣及び廃棄物処理業務	50
7. 配送車両維持管理業務	51
8. アレルギー対応食提供に関する事項	51
9. 業務従事者の健康管理・衛生管理等に関する事項	52
10. その他の事項	52
V 業務品質の確保に関する要求水準	52
1. 各業務の統括機能の確保	52

2. セルフモニタリングの実施	53
3. サービス提供状況の報告	53
VI 所有権移転業務に関する要求水準	53
1. 所有権移転業務	53

本要求水準書の位置づけ

この要求水準書は、「(仮称)新高砂学校給食センター」(以下「本施設」という。)の整備等に関して、施設の空間機能要件、設備の機能要件、維持管理に関する要件、運営に関する要件及び所有権移転に関する要件について、本市が要求する一定の水準を示すものである。

I (仮称)新高砂学校給食センターの概要

1. 本事業の目的

幸町学校給食センターは、現在、小学校7校、中学校12校に対し、合計約10,000食の給食を提供している。しかし、築29年を経過し施設設備の老朽化が進み、また、耐震上の課題も指摘されている。このため、本市は、これに代わる新たな学校給食センターの整備を仙台市宮城野区高砂地区において行うこととしている。

本市の財政事情が一層厳しさを増すなか、安全、安心な給食を安定的に提供し、さらに質の高い給食の提供を目指しながら、なお新たな取組を視野に入れ、経済効率性の高い施設整備、事業運営を行うには、従来とは異なる事業手法の活用が必要となる。

他方、家庭、地域を含むあらゆる暮らしの場で食育の推進が求められ、また、栄養教諭制度の進展など小中学校における食に関する指導の充実が図られるなかにあって、学校給食の役割は、従来にも増して高まっている。

本事業は、このような状況のもと、新たな学校給食センターの整備・運営にPFI手法を取り入れ、より良質な学校給食の提供を効率的・効果的に実施することを目的とする。

2. 基本方針

本事業は、新たに11,000食規模の学校給食センターを整備するものである。その事業期間内において施設の維持管理及び運営を行うものである。

事業実施に当たっての基本コンセプトは、以下のとおりである。

(1) 衛生管理の徹底

安全な給食を提供するため、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念を採り入れ、「学校給食衛生管理の基準(文部科学省)」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」等に基づき衛生管理の徹底を図る。

(2) 調理機能の充実

より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、基本的な調理機能の充実に努める。

(3) 望ましい食環境の整備

児童生徒の正しい食習慣の形成に資するような食器類の導入を図るなど、望ましい食環境の整備に努める。

(4) アレルギー対応食の提供

近年増加傾向にある食物アレルギーを持つ児童生徒に対する給食(除去食を基本とし、可能であれば代替食)の提供にも対応しうる機能設備等を兼ね備えた施設とし、これに応じた業務システムの構築に取り組む。

(5) 環境負荷の低減

新エネルギーの利用等、省エネルギー設備の導入や生ごみの減量化・再資源化への対応など環境負荷の低減に取り組む。

(6) コスト縮減の追求

施設の建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般に渡るいわゆるライフサイクルでのコスト縮減を可能な限り追求する。

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

1. 一般事項

本要求水準書に示された要求事項に沿って施設の設計、建設、及びその他の下記関連業務（以下「本業務」という）を行う。

(1) 事前調査業務及びその関連業務（測量、地盤調査）

(2) 施設等の設計

- ア 基本設計
- イ 実施設計
- ウ 工事開始までに必要な関連手続き（各種申請業務等）

(3) 施設等の建設

- ア 建設工事
- イ 施設運用開始までに必要な関連手続き（各種申請業務等）

(4) 工事監理

(5) 調理設備設置

(6) 運営備品調達

(7) 配送車両調達

(8) 近隣対応・対策

2. 遵守すべき法規制等

本業務の実施に当たっては、次の関係法令等を遵守すること。

【法令・条例等】

- ア. 学校教育法
- イ. 学校給食法
- ウ. 学校保健法
- エ. 地方自治法
- オ. 食品衛生法

- カ. 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律
- キ. 建築基準法
- ク. 都市計画法
- ケ. 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- コ. 消防法
- サ. 下水道法
- シ. 水道法
- ス. 水質汚濁防止法
- セ. 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- ソ. 大気汚染防止法
- タ. 騒音規制法
- チ. 振動規制法
- ツ. 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- テ. 資源の有効な利用の促進に関する法律
- ト. エネルギーの使用の合理化に関する法律
- ナ. 警備業法
- ニ. 労働安全衛生法
- ヌ. 各種の建築資格法、建設業法、労働関係法
- ネ. 宮城県建築基準条例
- ノ. 宮城県廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例
- ハ. 仙台市火災予防条例
- ヒ. 仙台市公害防止条例
- フ. 仙台市環境基本条例
- ヘ. 仙台市ひとにやさしいまちづくり条例
- ホ. 仙台市中高層建築物等の建築に係る紛争の予防と調整に関する条例
- マ. 杜の都の風土を育む景観条例
- ミ. 杜の都の環境をつくる条例
- ム. 仙台市個人情報保護条例
- メ. その他関連法規、条例等

上記に関するすべての関連施行令・規則等についても含むものとし、また本業務を行うにあたり必要とされるその他の条例及び関係法令等についても遵守すること。

3. 適用基準等

本業務を行うにあたっては、基本的に下記の要綱、基準等の最新版を標準仕様として適用するものとする。

【要綱、各種基準等】

- a. 学校給食衛生管理の基準
- b. 大量調理施設衛生管理マニュアル
- c. 建設工事公衆災害防止対策要綱
- d. 仙台市開発指導要綱
- e. 仙台市環境調整システム実施要綱
- f. 仙台市雨水流出抑制実施要綱

- g. 仙台市グリーン購入推進に関する要綱
- h. 仙台市発注工事における建設副産物適正処理推進要綱
- i. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- j. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- k. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- l. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の基本的性能基準
- m. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
- n. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 建築工事監理指針
- o. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 電気設備工事監理指針
- p. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 機械設備工事監理指針
- q. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
- r. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
- s. 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築設計基準
- t. 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築構造設計基準
- u. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 建築設備設計基準
- v. 国土交通省大臣官房官庁営繕部建築課営繕技術管理室監修 建築工事安全施工技術指針
- w. 市有施設の新築・改築時等におけるシックハウス対策マニュアル
- x. 財団法人日本建築センター 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン
- y. その他の関連要綱及び各種基準

4. 敷地条件

本施設の施設計画の検討にあたり、その敷地条件は下記による。

(1) 建設予定地

仙台市宮城野区高砂二丁目 22-1

(2) 敷地面積

9,294 m²

(3) 敷地概況及び周辺道路状況

敷地は、市道高砂駅蒲生線、市道高砂二丁目3号線、市道高砂二丁目6号線及び県道仙台塩釜線に囲まれた一団の土地の一部であり、北西側にある向田文化財整理収蔵室4棟を避けて区画する南東側を給食センター用地とする。なお、同用地内には、文化財向田展示室が存在するが、本整備に併せて撤去予定である。

用地は概ね平坦であり、整地されている。

(4) 区域

敷地に関する規制内容やインフラ整備状況については、事業者にて各管理者に適宜確認を行う。

ア 第1種住居地域（一部第2種住居地域）

※ 従って、建設に当たっては、建築基準法（昭和25年法律第201号）第48条第5項ただし書による許可の手続きが必要になる。

イ 第3種高度地区

ウ 準防火地域

エ 日影規制：あり

オ 建ぺい率：60%、容積率：200%

カ 緑化率：20%以上

キ インフラ整備状況

本敷地周辺のインフラ整備状況は下記のとおりである。本施設への接続整備に関しては、事業者が提案する施設整備に合わせて各インフラ事業者と協議を行うこと。なお、接続整備に要する費用については、事業者の負担とする。

① 電気

- a. 市道高砂駅蒲生線側に敷設された架空配電線より6kV線にて引き込む。
- b. 受電方式は運用形態を考慮した計画とする。ただし、構内の引込方式は地中埋設管路方式とする。

② ガス

市道高砂駅蒲生線側にガス本管が敷設されている。

③ 上水道

市道高砂駅蒲生線側に水道本管が敷設されている。

④ 下水道

汚水管は市道高砂二丁目3号線及び市道高砂二丁目6号線側、雨水管は市道高砂駅蒲生線及び市道高砂二丁目6号線側に敷設されている。

⑤ 電話回線

- a. 市道上の架線から敷地内へ引き込む計画とする。
- b. 構内の引込方式は地中埋設管路方式とする。

ク 地盤状況

近隣の地盤状況を資料4に示すが、当該敷地に係る詳細な調査は、事業者が提案する施設整備に合わせて行う。

ケ 埋蔵文化財包蔵地登録：なし

コ 既設建物：文化財向田展示室を本整備に併せて仙台市が撤去する予定である。

5. 施設概要

(1) 施設規模

本施設は、1日あたり11,000食の供給能力を有するものとする。

(2) 施設構成

ア 概要

本施設は、小学校及び中学校を対象とした共同調理場（学校給食センター）とする。

イ 調理能力

- ① 供給能力：11,000食／日（小学校：約4,000食、中学校：約7,000食（アレルギー対応食を含む））
- ② 対象校並びにその児童・生徒・職員数及び学級数は以下による。

表Ⅱ－１ 対象校別児童・生徒・職員数及び学級数

小 学 校			中 学 校		
学校名	児童及び職員の数	クラス数	学校名	生徒及び職員の数	クラス数
東六番丁小	389	14	宮城野中	691	20
南小泉小	530	20	東仙台中	532	16
北六番丁小	282	12	南小泉中	547	15
遠見塚小	423	13	七郷中	448	15
福室小	850	26	高砂中	654	19
幸町小	344	14	岩切中	412	13
鶴谷東小	331	14	蒲町中	644	18
計	3,149	113	中野中	697	20
※ 平成19年5月の児童・生徒・職員の数による。 ※ クラス数は、職員室及び特別支援教室分で2を加算している。			幸町中	551	17
			沖野中	436	12
			西山中	514	17
			田子中	439	14
			計	6,565	196

ウ 献立方式

- ① 小学校と中学校は別献立とし、各々1献立とする。
- ② アレルギー対応食については、①の献立を基本とし、除去食（事業者から代替食実施の提案があった場合には当該提案により可能となる代替食）を実施する。

エ 施設形態

- ① ドライシステムを導入し、水はね等による二次汚染を防止する対策を講じる。
- ② 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分する。
- ③ 食材搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類等納入時の相互汚染を防止できる構造とする。
- ④ アレルギー対応専用の調理室を設置する。
- ⑤ 給食調理後2時間以内での喫食が可能となるよう、搬出入口の箇所数等を十分考慮する。
- ⑥ 防音・防振対策、脱臭対策を考慮する。

オ 調理設備

- ① 米飯設備は設けないものとする。
- ② 作業動線の交差による相互汚染を防止するため、作業区域は、汚染区域と非汚染区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分毎に部屋を区分けする。

- ③ 汚染区域と非汚染区域に、専用器具洗浄室を設置する。
- ④ 調理機器の導入に当たっては、多種の献立に対応可能で、最高で 11,000 食の調理が安全、迅速、確実に行えるよう十分考慮する。
- ⑤ 生ごみは、仙台市高速堆肥化施設（以下、「堆肥化センター」という。）へ運搬する。ただし、事業者が別に有機循環等リサイクルを目的とした生ごみ処理施設等によって適正な処理を行う場合には、この限りでない。なお、敷地内に処理施設を設置することは認めないので、注意すること。

カ 開設

平成 22 年 4 月 1 日

6. 設計要求水準

(1) 社会性に関する基本的要件

- ア 周辺環境との調和に配慮した計画とする。
- イ 周辺景観、環境に調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画する。

(2) 環境保全性に関する基本的要件

- ア 合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定する。
- イ 3R（リデュース・リユース・リサイクル）を考慮した計画とする。
- ウ エコマテリアルの採用を積極的に行う。
- エ 建物の熱負荷を抑制した設計とする。
- オ 省エネルギー・省資源に配慮した設備システムとする。
- カ 自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減を図る計画とする。
- キ 節水型器具を積極的に導入する。
- ク 住居地域側（市道高砂二丁目 6 号線側）に緑地帯を整備するなど、敷地面積の 20%以上の緑化を施す。
- ケ 防音・防振対策、臭気対策を施し、周辺環境へ配慮した計画とする。
- コ 総合的なライフサイクル環境負荷削減に努める。

(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 対火災については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。
- ウ 災害時に避難する際の安全性を確保する。
- エ 対浸水、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。
- オ 機能維持性に関し、備蓄機能は必要としない。
- カ 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デザインとする。
- 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操作を防ぐような措置を行う。
- エ バリアフリーについては、バリアフリー法に定める基礎的基準を満たす計画とする。
- オ 仙台市ひとにやさしいまちづくり条例での「公益的施設」に該当することを考慮する。
- カ 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。
- キ 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。
- ク 食材の鮮度保持や作業環境維持など各室の機能に応じた温湿度環境を確保すると共に、作業者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。
- ケ 非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮する。
- コ 防黴、防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- サ 将来の機器の更新を想定した情報化対応性を考慮する。

(5) 経済性に関する基本的要件

- ア 構造体、建築非構造部材、建築設備について「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。
- イ 事務エリアにおいては、執務形態の変更や部分的な室用途の変更等に対応できるよう、フレキシビリティのある計画が望まれる。
- ウ 施設は、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) 建築計画における基本的要件

ア ゾーニング計画

① 敷地内ゾーニング計画

- a. 構内への車両出入口は市道高砂駅蒲生線側の既存出入口部分 1 か所を利用する。
- b. 近隣地域への日照に配慮した施設配置とする。
- c. 近隣地域への騒音・振動・臭気の影響を防止するよう考慮する。
- d. 住居地域側（市道高砂二丁目 6 号線側）に緑地帯を配置する。

② 施設内ゾーニング計画

- a. 給食エリアと事務エリアの明確な区分を行う。
- b. 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染区域と非汚染区域とを明確に区分し、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、衛生基準を遵守したゾーニングとする。
- c. 給食エリアの各ゾーンについては、給食調理の流れ及び食品の流れに従い、ワンウェイでの配置を行い、大きく検収・下処理ゾーン、調理室ゾーン、洗浄室・コンテナプールゾーンに分けた平面計画とする。各ゾーン内では、作業区分ごとに部屋を区分けするものとする。
- d. 食材の搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類の最低 2 か所に設置し、納入時の相互汚染を防止する構造とする。
- e. 配送・回収側搬出入口は、配送・回送がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室・コンテナプールゾーンのレイアウトを行うものとする。

- f. 給食エリアにおける動線は、衛生基準に従い、食品が汚染作業区域から非汚染作業区域へと調理工程に従って流れるようにする。また、調理作業従事者が非汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、当該前室で、靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するものとする。

イ 平面計画・断面計画

- ① 当該建屋の建築計画は経済性と作業効率を考慮し、給食エリアを平屋とすることが望ましい。
- ② 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ようにし、かつ動線分離を考慮した計画とする。
- ③ 主要諸室及びその区域区分は、以下のとおり想定される。

表Ⅱ－２ 主要諸室区域区分

区域区分		諸 室 等
事務エリア	一般区域	本市職員用事務室、本市職員用更衣室、事業者用事務室、物品庫、会議室、来客者対応面談室、調理実習室、事務従事者用便所、多目的便所、玄関ホール、見学通路、廊下
		洗濯室・乾燥室、調理従事者用更衣室、休憩室、シャワー室、機械室、電気室
給食エリア	汚染作業区域	[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットホーム、検収室、油庫、食品検査室、皮むき室、下処理室、食品庫、卵処理室、容器洗浄室
		[洗浄・コンテナプールゾーン] 回収用プラットホーム、洗浄室、残渣庫 [前室] 汚染作業区域前室
	非汚染作業区域	[調理ゾーン] 缶切・肉魚類容器入替えスペース、上処理・切菜室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物準備室、和え物室、アレルギー専用調理室、容器洗浄室 [洗浄・コンテナプールゾーン] コンテナ室・消毒室、配送用プラットホーム [前室] 非汚染作業区域前室
	一般区域	調理従事者用便所

ウ 仕上げ計画

① 全般

- a. 周辺環境と調和を図り、維持管理にも留意した施設とする。
- b. 仕上げ選定にあたっては、「建築設計基準及び同解説」（最新版）に記載される項目の範囲と同等以上であることを原則とする。

② 外部仕上げ

- a. 鳥類・鼠類及び昆虫類の侵入及び住み着きを防ぐ構造とする。
- b. 搬出入を行うプラットホームにはシャッター等を設け、配送口にはドックシェルターを設ける。

③ 内部仕上げ

- a. 床は、不浸透性、耐磨耗性、耐薬品性で、平滑で清掃が容易に行える構造とする。給食エリアは、ドライ仕様とする。
- b. 天井・内壁・扉は、耐水性材料を用い、隙間が無く平滑で清掃が容易に行える構造とする。
- c. 内壁と床面の境界には、アールを設け清掃及び洗浄が容易に行える構造とする。
- d. 高架取付の設備、窓枠等は、塵埃の溜まらない構造とする。
- e. 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する。
- f. 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとする。
- g. ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮する。

④ 室内空気

- a. 建築の計画段階から、揮発性有機化合物の放散の少ない建築材料を用いることに留意する。
- b. 建物完成時には、「市有施設の新築・改築時等におけるシックハウス対策マニュアル」に基づき室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認する。なお、建物完成までにこれらの基準値、測定方法などが改正された場合はその時点での最新基準によるものとする。

エ 外構計画

① 全般

外構設計にあたっては、敷地形状を考慮し有効な構内道路や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮する。

② 出入口

- a. 構内への車両出入口は市道高砂駅蒲生線側の既存出入口部分1か所を利用する。
- b. 出入口には、門扉（レール等を含む。）を設置する。
- c. 外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置する。
- d. 門扉及びフェンスは、耐久性や美観に配慮する。

③ 構内道路・駐車場等

- a. 構内道路は、車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とする。
- b. 透水性の舗装を使用するなど雨水流出量の抑制を図る。
- c. 車両の通行及び歩行者の安全確保のため、必要な路面表示を設け、必要に応じ歩道を設置する。
- d. 敷地内には、公用・本市職員用・来客用8台の駐車場と、事業者用駐車場を確保する。
- e. 来客用駐車場のうち1台は身障者用駐車スペースを確保し、身障者用の表示を行う。
- f. 給食配送車両の駐車スペース（仕様は適宜提案とする。）は、配送・回収が円滑に行える位置に確保する。

g. 駐輪場設置は、事業者の提案によるものとする。

④ 雨水排水

雨水の流出抑制を図った計画とする。

⑤ 植栽

a. 敷地面積の 20%以上の緑化を施す。

b. 住宅地域への緩衝帯としての役割を持たせるため、市道高砂二丁目 6 号線側に緑地を配置する。

⑥ 屋外燃料貯蔵庫

設置する場合は、危険物の貯蔵に関する基準に基づく仕様とする。

(7) 構造計画における基本的要件

ア 基本方針

① 建築物の構造は、安全性・耐久性・経済性に配慮した計画とする。

② 建築物の基礎については、敷地や地盤の状況を十分に把握した上で、安全かつ経済性に配慮した計画とする。

イ 要求性能

施設の性能は下記の水準と同等以上を要求する。なお、ここに記載しない項目については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準と考える。

① 構造体耐震安全性

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

② 非構造部材耐震安全性能の分類

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

③ 設備の耐震対策

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

ウ 施設の構造及び耐久性に関する性能について

鉄骨造を基本とした構造とし、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。

(8) 設備計画における基本的要件

ア 全体一般事項

設備計画は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、積極的な対応を図ることが望ましい。

① 省エネルギー、省資源への対応

② 将来における修繕・更新に対応した仕様・工法の採用

イ 電気設備における基本的要件

① 一般事項

a. 更新性、メンテナンス性を考慮する。

b. 事務室に集中管理パネル（電灯等の一括入切が可能なもの）を設置し、一括管理を行う。

c. 環境に配慮し、エコマテリアル電線の採用等を積極的に行う。

d. 自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について充分配慮した計画とする。

e. 高効率変圧器の採用等省エネルギー手法を積極的に採用する。

② 設備項目

a. 電灯・コンセント設備

- i 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等は、関連法令に基づき設置する。
 - ii 高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を積極的に行う。
 - iii 照明器具に付着するほこり等衛生面に配慮した器具を選定する。
 - iv 調理に関する諸室の照明は、食品の色調が変わらないよう演色性に配慮した光源とする。
 - v 食材を検収する検収室においては、作業台面で 400 ルックス以上の照明設備とする。
 - vi 調理に関する諸室（下処理室、煮炊き調理室、揚げ物・焼物・蒸し物室、和え物室等）においては、作業台面で 400 ルックス以上の照度を得ることができる照明設備とする。
 - vii 事務室、会議室の執務諸室は、作業台面で 500 ルックス以上の照度を得ることができる照明設備とする。
 - viii その他の諸室、便所及び廊下等においては、機能上必要十分な照度を確保する。
 - ix 調理に関する諸室の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
 - x 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のある器具とする。
 - xi 高所にある器具に関しては、交換、清掃等が容易に可能となる計画とする。
 - xii 水を扱う諸室に設置するコンセント設備については漏電対策に十分留意する。
- x iii 調理場内の移動式機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置する。

b. 電源設備

- i 電源設備はメンテナンスを考慮し、屋内設置とする。
- ii 使用電力量が簡易に確認できるよう、メーターの設置を行う。計量区分の設定は、本市事務用と事業者用の使用電力が把握できるよう配慮する。
- iii 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、事業者提案による。なお、防災用非常電源は法令に基づき設置する。

c. 通信・情報設備

- i 外線電話を導入する。回線数は運營業務により必要な容量とする。
- ii 諸室には、直接通話が可能な内線電話を導入する。
- iii 事務室にインターネットの閲覧等が可能な情報コンセントの設置及び配管配線工事を行う。
- iv 通信・情報技術の革新に対応して、配線敷設替えの容易な計画とする。

d. 拡声設備

- i 調理場内及び事務室・会議室・調理実習室等への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行う。
- ii 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。
- iii 洗浄室等は機器の騒音に留意する。
- iv 事務室・会議室・調理実習室等は必要に応じて音量の調整が可能なものとする。

e. 誘導支援設備

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

- f. テレビ共同受信設備
 - i 執務室など必要箇所にテレビ共聴用アウトレットを設置する。
 - ii 受信はVHF、UHFとし、地上波デジタル放送に対応できるよう配慮する。
- g. 機械警備設備
 - 施設の安全確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的に、機械警備設備を導入する。

ウ 機械設備における基本的要件

① 一般事項

- a. 省エネルギー、省資源を考慮した設備とする。
- b. 更新性、メンテナンスを考慮した計画とする。
- c. 地球環境及び周辺環境に配慮した計画とする。

② 設備項目

a. 換気・空調設備

- i 給食エリアにおける作業区域において水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設ける。
- ii 給食エリアにおける作業区域においては、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。
- iii 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る。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造とする。
- iv 熱源利用機器付近では、適宜スポットクーラーを設置するなど作業環境に配慮し、稼働時においても調理場内を湿度 80%以下、温度 25℃以下とするよう努める。
- v 各諸室の温度、湿度は、事務室にて集中管理を行う。
- vi 洗浄室、調理室など特に暑さ対策が必要な諸室は、吹き出し口にパンカールバーを用いるなど、局所空調が可能となるよう配慮する。
- vii 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように、設備間のインターロックを考慮して設置する。
- viii 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにするなど、粉じんが留まらない構造とする。
- ix 粉じんや水滴等による汚染を防止する措置を講ずる。
- x 給食エリア内の臭気が周辺に影響しないよう配慮する。

b. 給水・給湯設備

- i 飲料水及び 80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を、適切に配置する。
- ii 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど水滴による製品ラインの汚染防止措置を採る。
- iii 受水槽は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で、内部は清掃が容易で、かつ施錠のできる構造とする。
- iv 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンク底部に設ける。
- v 受水槽を建物とは分離して設置することも可とする。
- vi 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にする。なお、地下水は使用しないこと。
- vii 殺菌のため塩素を添加する必要がある場合は、蛇口で 0.1 mg/l以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備える。

- viii 食品に接触する蒸気及び食品と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、食品および食品と接する機械器具に蒸気が直接接しないようにする。
 - ix ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置し、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有する。
 - x 受水槽内に汚れ及び錆が認められないようにする。
- c. 排水設備
- i 調理室内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して、除害施設に接続する。この場合、排水の逆流を防止するため、十分な段差をつける。
 - ii 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。
 - iii 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とする。
 - iv 場内から排出する水で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下となる除害施設を設ける。
 - v 除害施設は、建物と分離して維持管理作業時等に車両の通行の妨げとならない位置に設置し、脱臭設備を設けるとともに、騒音等に十分留意する。
- d. 衛生設備
- i 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理従事者の数を考慮した手洗い場を設置する。
 - ii 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、手を触れずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、手を蓋に触れず蓋が開閉するごみ箱を設置する。
 - iii 手洗い設備の排水を床に流さない。
 - iv 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。
- e. 昇降機設備
- 建物を2階建て以上として計画する場合は、エレベータを設置し、必要に応じて小荷物専用昇降機等を設置する。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。

③ その他

- a. 防虫・防鼠設備
- i 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、出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造とする。
 - ii 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅1.5mm以下のものとする。
- b. 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備
- i ゴーキングや汚染・非汚染区域、作業区分に配慮し、衛生上支障がない位置に収納場所を設け、必要な掃除機類を備える。
 - ii 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質とする。
 - iii 汚染・非汚染区域等に配慮し、靴、エプロン、爪ブラシが殺菌できる設備を設ける。

(9) 調理設備における基本的要件

ア 基本的な考え方

ドライシステムの導入を図り、HACCPの概念に基づき、食材の搬入から調理食品の配送、食器・食缶類の回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務において安全衛生管理を徹底するため、以下の点に留意し、調理設備を設置する。

- ① ドライシステムの導入
- ② 食中毒菌の繁殖防止
- ③ 温度と時間の管理及び記録
- ④ 洗浄・清掃が簡便な構造
- ⑤ ほこり・ごみ溜りの防止
- ⑥ 虫・鼠等の侵入防止

イ 調理設備の仕様

① 共通事項

設備の外装は、腐食に強いステンレス板を採用する。

② 板金類の仕様

a. テーブル(作業台)類甲板

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

b. シンク類の槽

- i 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。
- ii 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。
- iii 槽の底面は、水溜りのできない構造とする。
- iv オーバーフローは、極力大型のものを用いる。
- v 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。

c. 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。

d. キャビネット・本体部

- i キャビネットは扉付とする。
- ii 虫・異物の侵入を防ぐ構造とする。
- iii 内部のコーナー面は、ポールコーナー(5mmR以上)を設け、清掃しやすい構造とする。
- iv 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。
- v 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造とする。
- vi 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。

e. アジャスター部

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

ウ 機械機器の仕様

① 食材の検収・保管・下処理機器

a. 冷凍庫・冷蔵庫

- i 外装は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とした抗菌構造とする。
- ii 隙間のない密閉構造とする。
- iii 排水トラップを用いた防臭構造とする。
- iv 食材の温度管理を適切に行える機器とする。
- v 庫内温度が庫外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とする。
- vi 自動温度記録装置等により、結果を記録できる機器とする。
- vii 食材の量に配慮し、適宜プレハブ式を導入する。
- viii 衛生管理に配慮し、適宜パススルー式を導入する。

b. 皮むき機

- i 食材の取出し口の高さを、H=600 mm確保する。
- ii 皮くず等が、直接排水管に流れないように考慮する。

c. 下処理機器

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。

② 調理・加工機器

a. 調理釜

- i 排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とする。
- ii 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。
- iii 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、エプロン内の水が釜を傾けなくても排水可能なものとする。
- iv 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、カップラ式にて給水・給湯をそれぞれに設ける。
- v 自動攪拌機付きの仕様は認めない。

b. 揚物機

- i 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。
- ii 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- iii 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。

c. 焼物機

- i 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、煮る・焼く・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。
- ii 調理状態が確認できる機器とする。
- iii 温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とする。
- iv 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。
- v 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。

d. 真空冷却機

- i 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機器とする。
- ii 扉の開閉に場所をとらない構造とする。
- iii カートイン式とする。

- e. 熱機器・その他
 - i 排熱等により調理作業環境を害さない機器とする。
 - ii 設備配管等が機外に露出していない構造とする。
- ③ 洗浄・消毒・保管の機器
 - a. 食器洗浄機
 - i 確実な洗浄性能を有した機器とする。
 - ii 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・トレー・かご等が自動洗浄可能な機種とする。
 - b. 食缶洗浄機
 - i 予備洗いをを行う浸漬機を有するなど、確実な洗浄性能を有した機器とする。
 - ii 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食缶・バット等が自動洗浄可能な機種とする。
 - c. コンテナ洗浄機
 - i 給食搬送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できる機器とする。
 - ii エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。
 - d. 消毒保管庫・器具殺菌庫
 - i 自動温度調節機能付きで、設定温度が40℃～120℃の間で設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
 - ii 食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒が出来るなど、作業負担が軽減できる機器とする。
 - iii 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、且つ容易な操作により確実に消毒ができる機器とする。

エ 調理設備機器等の配置について

以下の点に配慮して調理設備等を配置し、交差汚染、相互汚染等を防止するとともに、安全衛生管理の徹底を図る。

① 人（業務従事者）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内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行くことが可能なレイアウトとする。
- 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。
- c. 非汚染区域への入口には、エアシャワーを設けることが望ましい。

② 物（食材・器材・容器）の動線

- a. 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないワンウェイのレイアウトとする。
- b. 各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとする。
- c. 「肉・魚・卵」と「野菜・果物等」は、交差汚染等を防止するよう保管場所を区別する。
- d. 和え物・果物等を調理する作業区域と、肉・魚・卵等を調理する作業区域を分ける。
- e. 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具を通じた交差汚染を防止するため、調理器具は用途を区別する。

③ 調理機器等の設置について

- a. 同一調理室内にあっても作業上の動線交差を抑えるよう機器等のレイアウトに配慮する。

- b. 調理釜、揚物機、焼物機での調理は、同日の調理作業において、同一の機器によって複数の品目を調理すること（いわゆる二回転調理や使い回しなど）がないよう配備する。
- c. 安全衛生を維持するため、以下の点に配慮しながら機器ごとに最も適切な据付方法を採用する。
 - i 耐震性能を考慮し、導入する機器の形状に合わせた固定方法とする。
 - ii 機器回りの清掃が容易である。
 - iii ほこり、ごみが溜らない。
 - iv キープドライである。

7. 各エリアの要求水準

(1) 諸室の概要

建築計画に関する基本的要件で設定した主要諸室の概要は、下記によるものとする。なお、給食エリア及び事務エリアの { } で示した諸室等については、当該諸室等の説明に付した機能を有するものを措置すれば、必ずしも設置を求めるものではない。また、事務エリアの [] で示した諸室等及び付帯施設については、事業者が事業運営に支障のないよう設置するものとする。

ア 給食エリア

○食材搬入用プラットホーム

- a. 食材の搬入を行う。
- b. 肉・魚類、調味料・乾物類、野菜・果物類をそれぞれ専用の搬入口に分ける。
- c. 搬入した食材が混在することのないようスペースを確保する。
- d. 検収室と明確に区分し、プラットホームの搬入口が開いているときにはプラットホームから検収室への入口が開かないなど、外部からの虫・砂塵等の進入を防ぐよう配慮する。

○検収室

- a. 肉・魚類と野菜・果物類をそれぞれの検収ゾーンで検収し、専用容器に移し替える。
- b. 検収する食材が動線上交差しない。

○{油庫}

揚物機に使用する食油を保存し、廃油を保管する。

○{食品検査室}

食材を検収する際に検食を行う。また、検収した食材を保存食として保管する。

○野菜用冷蔵庫

検収し専用容器に移し替えた野菜・果物類を適温で冷蔵する。検収室側、下処理室側双方に扉を取り付け、庫内を通過可能にする。

○皮むき室

じゃがいも、にんじん等の皮を剥き、下処理室に送る。

○下処理室

野菜・果物類の下処理を行い、上処理・切裁室に送る。

○食品庫

調味料・乾物類等を適温で保管又は保存する。

○卵用冷蔵庫①

検収し専用容器に移し替えた卵を適温で冷蔵する。検収室側、卵処理室側双方に扉を取り付け、庫内を通過可能にする。

○卵処理室

割卵作業を行う。

○卵用冷蔵庫②

割卵から調理する間、卵を適温で一時的に冷蔵する。卵処理室側、調理室側双方に扉を取り付け、庫内を通過可能にする。

○缶切、肉・魚類容器入替えスペース

検収した肉・魚類を調理用又は保管用容器に移し替える。また、缶詰を開ける。

○上処理・切裁室

野菜・果物類を切裁、仕分けし、各調理室に送る。

○肉・魚用冷凍庫

検収し専用容器に移し替えた肉・魚類を適温で冷凍する。肉・魚類容器入替えスペース側、調理室側双方に扉を取り付け、庫内を通過可能にする。

○肉・魚用冷蔵庫

検収し専用容器に移し替えた肉・魚類を適温で冷蔵する。肉・魚類容器入替えスペース側、調理室側双方に扉を取り付け、庫内を通過可能にする。

○揚物・焼物・蒸し物調理室

- a. 揚げ物、焼物及び蒸し焼物の調理を行い、配食する。
- b. 他の調理室との明確な区分を行う。

○煮炊き調理室

- a. 煮物・炒め物・炊き物の調理を行い、配食する。
- b. 他の調理室との明確な区分を行う。

○和え物準備室

- a. サラダ・和え物等に要する食材を加熱、冷却し、和え物室に送る。
- b. 他の調理室との明確な区分を行う。

○和え物用冷蔵庫

和え物準備室で冷却した食品を冷蔵する。和え物準備室側、和え物室側双方に扉を取り付け、庫内を通過可能にする。

○和え物室

- a. 和え物準備室で加熱、冷却した食材を和え、配食する。
- b. 果物類を切裁する。
- c. 他の調理室との明確な区分を行う。

○アレルギー専用調理室

- a. アレルギー対応食の調理を行い、配食する。
- b. 少なくとも 150 食の除去食の提供が可能な調理機能を備える。なお、アレルギー対応食の提供について、事業者から代替食提供に関する提案がある場合には、当該提案に合わせた調理機能を備える。
- c. 食材や作業の動線に留意し、混入、誤配が起らないよう配慮する。
- d. 他の調理室との明確な区分を行う。

○容器洗浄室

- a. 食品の移し替え等に使用した容器、その他器具類の洗浄を行う。
- b. 衛生管理に配慮し、汚染・非汚染区域ごとに必要に応じて設置する。

○コンテナ室・消毒室

- a. 各調理室で配食した食缶をコンテナに積み込み、配送プラットホームに送る。
- b. 洗浄した食器・食缶等を整理し、消毒保管する。
- c. 洗浄したコンテナを消毒保管する。

○配送用プラットホーム

- a. 配送車両へコンテナを運び込む。
- b. プラットホームの搬出口が開口しているときには、外部からの虫・砂塵等の進入を防ぐよう配慮する。

○洗浄室

- a. 回収した食器・食缶・コンテナ等を洗浄する。
- b. コンテナ室・消毒室と明確に区分し、作業中洗浄室から両室への進入ができないよう配慮する。

○カート器具洗場

- a. 各室で使用した器具類を洗浄する。
- b. 衛生管理に配慮し、汚染・非汚染区域ごとに各室必要に応じて設置する。

○回収用プラットホーム

- a. 配送車両からコンテナを搬入する。
- b. プラットホームの搬入口が開口しているときには、外部からの虫・砂塵等の進入を防ぐよう配慮する。

○残渣庫

給食残渣を計量し、脱水等の処理を行う。

○汚染作業区域前室

汚染作業区域への出入りの際、靴の履き替えやエプロンの着脱、手洗い等を行う。

○非汚染作業区域前室

- a. 非汚染作業区域への入室の際、靴の履き替え、エプロンの着用、手洗い等を行う。
- b. 非汚染区域から戻る際の出口を入口とは別に設ける。

○調理従事者用便所

- a. 用便前に完全に下衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣所を設ける。
- b. 便器周辺に個別に手洗いを設ける。

イ 事務エリア

○本市職員用事務室

- a. 下記の備品設置を想定し、無理なく事務が行える広さを有する居室とする。
 - i 本市学校給食センター職員7名分の事務机及び椅子
 - ii 8~10名用ミーティングテーブル及び椅子
 - iii デスクトップパソコン、プリンタ（各1台）
 - iv FAX兼用複写機、印刷機及び作業机（各1台）
 - v オフィス用キッチンキャビネット（1台）
 - vi ファイルキャビネット（高さ約1800mm×幅900mm×奥行き400mm）4台
- b. 事業者用事務室と居室を別にした構造とする。
- c. 玄関ホールに面して窓口を設け、来訪者への対応を適切に行える機能を備える。

- 本市職員用更衣室
 - a. 事務室とは別に男女別の更衣用のスペース（5 m²程度）を設ける。
- 〔事業者用事務室〕
 - a. 事業者の事務従事者が事務を執る居室とする。
 - b. 本市職員用事務室と居室を別にした構造とする。
- 会議室
 - a. 本市学校給食センター職員及び事業者社員（以下これらを「センター職員」という。）が会議に使用するほか、研修、見学者対応等に使用する。
 - b. 研修、見学者等への対応が適切に行えるよう視聴覚機器等の機能を備える。
- 来客者対応面談室
 - 来客者、保護者等への相談・対応に使用する。
- 調理実習室
 - a. 児童生徒、保護者、本市職員、センター職員等が調理研修や調理講習会等に使用する。
 - b. 40人程度6～8名のグループに分かれて調理実習が行える程度の広さで、各グループにシンク・コンロ等の装備された調理台を配備する。
- 乾燥室・洗濯室
 - 調理従事者等の白衣・エプロン等を洗濯し乾燥させる。
- 事務従事者用便所
 - センター職員や外来者が使用する。
- 多目的便所
 - 乳幼児を連れた外来者や障害者等が利用可能なものとする。
- 調理従事者用更衣室
 - 調理従事者が着替えを行う。
- 〔休憩室〕
 - センター職員が休憩する。
- 〔シャワー室〕
 - 調理従事者が体・頭髪等を洗うために使用する。
- 〔見学通路〕
 - 作業状況の見学が可能な通路とする。ただし、作業状況の見学が可能となる設備機器等の提案があれば、必ずしも通路の設置を求めるものではない。
- 物品庫
 - 工事完成図書他施設設備等に関する書類並びに本市及び事業者が使用する消耗品、帳票類等を保管する。
- 機械室・電気室

ウ 付帯施設

- 資源物置場・廃棄物置場
 - a. 住居地域側（市道高砂二丁目6号線側）に設けない。
 - b. 異臭を発生させないように留意する。
- ガバナ庫
- 排水処理施設（脱臭設備付）
- 受水槽

(2) 各室での主要機器

給食エリアにおける主要機器は、以下のものが想定される。なお、各々の機器の能力・台数は、給食数、学校・学級数、業務時間等を考慮し、事業者の提案によるものとする。また、衛生管理及び業務運営上支障のない範囲で、以下に掲げる以外のものを設置することを妨げない。

○検収室

一槽シンク、消毒保管庫、水切台付二槽シンク、水切台付三槽シンク、容器洗浄機

○（油庫）

給油タンク、廃油タンク

○（食品検査室）

保存食用冷凍庫、二槽シンク、コンロ

○皮むき室

ピーラー、冷蔵庫

※ 野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置すること

○下処理室

水切台付四槽シンク、水切台付三槽シンク、消毒保管庫、粉碎流し台

※ 野菜・果物類の洗浄を行うためのシンクは、根菜類、葉菜類、果物類のラインに分けた上で、水切台付四槽シンクとすること

○食品庫

消毒保管庫、パルスルー冷蔵庫

○卵処理室

四槽シンク

○缶切、肉・魚類容器入替えスペース

消毒保管庫、缶切機

○上処理・切裁室

フードカッター、フードスライサー、サイの目切機、二槽シンク、四槽シンク、容器洗浄機、消毒保管庫、粉碎流し台

○揚物、焼物、蒸し物調理室

連続フライヤー、スチームコンベクション、回転釜、一槽シンク、二槽シンク、水切台付二槽シンク、消毒保管庫、コンロ

○煮炊き調理室

回転釜、高速度ミキサー、一槽シンク、二槽シンク、三槽シンク、消毒保管庫

○和え物準備室

回転釜、スチームコンベクション、真空冷却機、二槽シンク

※ サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置すること

○和え物室

回転釜、冷凍庫、消毒保管庫、りんご切機

○アレルギー対応専用調理室

コンロ、冷凍庫、冷蔵庫、三槽シンク、消毒保管庫

○容器洗浄室

容器洗浄機

○コンテナ室・消毒室

コンテナ消毒装置、パススルー消毒保管庫、消毒保管庫

○洗浄室

食器浸漬機、食器供給装置、食器洗浄機、トレー洗浄機、食器整理装置、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機、二槽シンク、四槽シンク

○残渣庫

厨芥脱水機

※ 学校ごとの残渣の計量が可能な機器とするか又は残渣計量用の秤を設置すること

○汚染作業区域・非汚染作業区域前室

殺菌庫

上記に掲げる機器の他、作業台、移動台、カート類、戸棚、掃除用具入れ等について、衛生管理及び業務運営上支障がないよう措置する。

8. 設計及び施工に関する要求事項

(1) 共通事項

ア 要求水準の確保のための事業者による管理の考え方

事業者は、要求水準及び提案した業務水準を満たすために、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。

- ① 設計時における設計図及び計算書等の書類の確認
- ② 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
- ③ 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

イ 要求性能確認計画書の作成及び提出

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

ウ 要求性能確認計画書に基づく確認

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) 事前調査業務及びその関連業務

ア 業務期間

- ① 事前調査業務及びその関連業務の期間は、本施設の開設時期に合わせるように事業者が計画する。なお、具体的な期間については事業者の提案に基づき事業契約に定める。
- ② 事業者は関係機関と十分に協議し、事業全体に支障のないようスケジュールを調整し、本業務を円滑に推進するよう期間を設定する。

イ 業務範囲

- ① 事業者は、業務に必要となる調査については、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。
- ② 事業実施に際しての近隣地区住民への説明及び調整は、本市が実施する。

ウ 業務内容

- ① 施設整備に必要な調査一式（地盤調査、土壌調査、敷地測量（平面・高低差）、電波障害調査等）
- ② 施設整備に必要な官庁許認可手続一式（建築基準法第 48 条第 5 項ただし書による許可の手続、建築確認申請等）
- ③ 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。
- ④ 本市の事前調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行う。

(3) 設計（基本・実施設計）業務

事業者は、本要求水準書に基づき、本事業における整備対象施設の設計を行う。

ア 設計業務期間

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

イ 業務の実施

- ① 設計体制づくりと責任者の設置と進捗管理
事業者は、設計業務の責任者を配置し、組織体制と合わせて設計着手前に本市に通知する。
- ② 設計計画書の提出
事業者は、設計着手前に必要に応じて現地確認等の事前調査を行ったうえで、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本市に提出して承認を得る。
- ③ 打合せ及び記録等の作成
事業者は、本市と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認する。また、前記（1）ア①に関する記録を作成し、本市に提出する。
- ④ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出
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。）を提出する。なお、提出時の体裁、部数等については、別途、本市の指示による。
 - a. 基本設計
 - ・ 設計図
 - ・ 基本設計説明書
 - ・ 構造計画資料
 - ・ 厨房機器リスト及びカタログ
 - ・ 什器備品リスト及びカタログ
 - ・ 地質調査資料
 - ・ その他必要図書
 - b. 実施設計
 - ・ 設計図
 - ・ 実施設計説明書
 - ・ 工事費内訳書
 - ・ 数量調書
 - ・ 設計計算書（構造・設備他）

- ・厨房機器リスト及びカタログ
- ・什器備品リスト及びカタログ
- ・その他必要図書

⑤ 設計業務についての留意事項

本市は、事業者に対し設計の検討内容について、何時でも確認できることとする。

⑥ 設計責任者の設置と進捗状況

設計の進捗管理は、事業者の責任において実施する。

⑦ 設計変更について

本市は、必要があると認める場合、事業者に対し、工期の変更を伴わず、かつ事業者の提案を逸脱しない限度で、本件施設の設計変更を要求することができる。その場合、事業者は、当該変更に係る④bに関する書類を速やかに提出することとする。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の他、将来の維持管理費等）が発生したときは、本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額を減額する。

⑧ その他留意すべき事項

- a. 本市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力する。
- b. 本事業は、国からの交付金（安全安心な学校づくり交付金）を受ける予定であり、施設整備に係る費用（構成される費用の内容を含む）とその他の費用を明確に区分する。

（４）建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務

ア 基本的な考え方

- ① 事業者は関連法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な工事計画を策定する。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、事業者の責とする。
- ② 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。

イ 近隣対応業務

- ① 騒音、悪臭、粉塵発生、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。
- ② 近隣へ工事内容及び作業時間について周知徹底し、了承を得る。
- ③ 工事施工中において、近隣住民に対し、以下の事項に留意する。
 - a. 工事中における当該関係者及び近隣住民への安全対策については万全を期す。
 - b. 工事を円滑に推進できるように、必要な工事状況の説明及び調整を随時行う。
 - c. 住居地域での工事車両の運行を制限するなど、住環境に配慮する。
- ④ 事業者は、近隣への対応について、本市に対し事前及び事後にその内容及び結果を報告する。
- ⑤ 建設業務の実施に関する近隣説明は事業者が実施する。この業務に起因する遅延については事業者の責とする。なお、本事業の実施に関する近隣説明及び境界調査については本市にて実施済みである。

ウ 着工前の業務

事業者は以下の業務を行う。

① 各種申請業務

着工に先立ち、建築確認申請等建設工事に伴う法令等で定められた各種申請手続きを事業スケジュールに支障がないように実施する。また、各種許認可等の書類の写しを遅滞なく本市に提出する。

② 施工品質管理方針書の作成

- a. 事業者は着工前に施工品質管理方針書（建設企業の品質管理方針及び工事監理企業の監理方針を含む）を作成し、本市に提出する。
- b. 施工品質管理方針書の作成にあたっては、事業者の関係者（SPC、建設企業、工事監理者）相互に一貫性のあるものとし、関係者各々の役割を明確にすること。当該方針書の構成は以下を想定している。
 - i) 全体品質管理方針（SPC）
 - ・ 工事総合体制
 - ・ 会議運営体制
 - ・ 緊急連絡先系統図
 - ・ 工事監理者、監理技術者の資格・実績証明
 - ・ 施工時のセルフモニタリングの方法
 - ・ 品質管理文書の管理方法 等
 - ii) 品質管理方針（建設企業）
 - ・ 品質管理方針
 - ・ 全体施工計画概要 等
 - iii) 監理方針（工事監理企業）
 - ・ 工事監理体制
 - ・ 工事監理要領（工程管理、品質管理、施工計画書・施工図の承諾の方法等） 等

③ 提出書類の作成

- a. 事業者は、施工品質管理方針書の他、建設工事着工前に以下の書類を作成し、本市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途、本市の指示による。

【着工時の提出書類】

- ・ 工事着工届
- ・ 現場代理人及び監理技術者届（経歴書及び資格者証を含む）
- ・ 施工計画書（詳細工程表、工事实施体制、仮設計画書を含む）
- ・ 工事記録写真撮影計画書
- ・ 主要資機材一覧表
- ・ 主要協力業者一覧表
- ・ 再生資源利用計画書

※ 上記の書類は、建設企業が工事監理者に提出して、その承諾を受けたものを工事監理者が本市に提出、報告するものとする。

- b. 「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）」によるものとする。
- c. 「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）」によるものとする。

エ 建設期間中の業務

① 建設工事

- a. 各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施する。
- b. 事業者は、工事現場に工事記録を常に整備する。
- c. 事業者は、工事監理者をして、工事監理状況を本市に毎月報告するほか、本市から要請があ

れば施工の事前説明及び事後報告を行う。

- d. 本市は、事業者又は建設企業の行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。
- e. 工事中における当該関係者及び近隣への安全対策については万全を期す。
- f. 工事を円滑に推進できるように、必要な工事状況の説明及び調整を十分行う。
- g. 事業者は、施工品質管理方針書に従った事業者のセルフモニタリング結果、本市のモニタリング結果並びにその対応、前記（１）ウに関する記録等を作成し、本市に提出・報告する。

② 提出書類の作成

- a. 事業者は、工事期間中に以下の書類を作成し、本市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途、本市の指示による。

【工事期間中の提出書類】

- ・機器承諾書
- ・残土処分計画書
- ・産業廃棄物処分計画書
- ・主要工事施工計画書
- ・生コン配合計画書
- ・各種試験結果報告書
- ・各種出荷証明
- ・マニフェストA・B2・D・E票
- ・工事監理報告書

※ 上記の書類は、建設企業が工事監理者に提出して、承諾を受けたものを工事監理者が本市に提出・報告するものとする。

オ 完了時業務

① 完了検査

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

② 本市の完成確認等

事業者は、本市の完成確認を受ける。

③ 完成図書等の提出

事業者は、完成時に以下の書類を作成し、本市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途、本市の指示による。

【完成時の提出書類】

- ・工事完了届
- ・工事記録(工事記録に関する写真を含む)
- ・完成図(建築)
- ・完成図(電気設備)
- ・完成図(機械設備)
- ・完成図(調理設備)
- ・調理備品(リスト・カタログ)
- ・什器備品(リスト・カタログ)

- ・完成調書
- ・完成写真
- ・その他必要図書

④ その他

事業者は、本市による完成確認後、不動産登記等必要な業務を実施する。

(5) 工事監理業務

ア 工事監理者は、本件工事の監理状況を毎月、本市に工事監理報告書にて定期報告し、本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おける監理方針に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとし、以下の事項を想定している。

① 主要報告事項

- ・工事概況、工事進捗状況

② 工事監理状況報告事項

- ・協議、指示、承諾、立会、検査等の状況

③ 次月の主要監理課題 等

イ 工事監理者は、前記(1)ア②～③に関する記録を作成し、本市に提出する。

ウ 本市への完成確認報告は、工事監理者が事業者を通じて行う。

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

オ エにおいて、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Ⅱ 3 適用基準等に示す i、j、k、n、o、p 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) 近隣対応・対策業務

ア 基本的な考え方

近隣住民等への事業に関する説明等を十分に実施し、合意形成を図った上で、円滑に事業を実施すること。

イ 業務範囲

① 日照障害

近隣地域への影響を抑える対策を行う。

② 電波障害

障害範囲については、電波障害対策を行う。

③ 臭気

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。

④ 騒音・振動

設備機器作動時や配送作業時等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。

⑤ 地下水

地下水に影響を与えない対策を行う。

ウ 業務内容

① 事業者は、近隣住民等へ工事内容及び作業時間について周知徹底し、了承を得る。

② 事業者が行う近隣説明範囲は、建設業務に関する事項とする。

③ 事業者は近隣住民等に対し、以下の事項に留意する。

- a. 工事中における安全対策について万全を期す。
- b. 円滑な工事の推進のために、必要な工事状況説明及び調整を随時行う。
- ④ 事業者は、騒音、悪臭、粉塵発生、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。
- ⑤ 事業者は、本市に対し近隣への対応について事前及び事後にその内容及び結果を報告する。

エ 本市が行う業務

本市が実施する業務は、事業開始の前提となる、近隣地区住民への説明及び調整とする。

9. 運営備品調達業務に関する要求事項

(1) 運営備品調達業務

- ① 業務に支障がないように、以下の必要な備品及び消耗品を調達する。
 - a. 包丁、まな板、洗剤、手袋、マスク等調理業務等に必要な備品及び消耗品等
 - b. その他、業務に必要な備品・消耗品等（本市が事務用に必要とするものを除く。）
- ② 給食調理業務及び洗浄衛生管理業務に用いる備品及び消耗品は、学校給食衛生管理の基準に適合し、ドライシステムに対応したものとする。
- ③ 事業者が調達する厨房機器類及び本市が調達する食器・食缶等に適合した備品及び消耗品を調達する。
- ④ 本市が調達した備品及び消耗品が、事業者の責に帰すべき事由により破損又は汚損した場合には、事業者の負担により同等品を調達する。
- ⑤ 備品の修繕及び更新並びに事務に要するものを除く消耗品の補充、交換及びこれを使用した場合の使用量は記録し、本市に報告を行う。
- ⑥ 本市が調達を予定している食器・食缶等は、下記のとおりである。また、各学校で使用される給食配食のお玉、トング等も本市が調達する。
箸及びスプーンは、児童生徒が持参することとしている。
なお、アレルギー対応の運営備品（ランチジャー等配食容器など）の調達は事業者の提案によるものとする。

表Ⅱ-3 食器・食缶一覧

品名	材質	サイズ	重量	数量
汁椀	耐熱ABS (特殊ウレタン塗り)	135φ×56mm 450ml	57g	11,000
深皿		165φ×35mm 440ml	77g	11,000
浅皿		159φ×25mm 310ml	75g	11,000
小皿		130φ×31mm 210ml	46g	11,000
うどん丼		165φ×62mm 760ml	112g	7,500
トレイ		370×280×16mm	260g	11,000
汁椀かご	本体材質:ステンレス 被膜:ナイロン抗菌剤	寸法 370×220×190mm (テーパー付)	1.2kg	340
深皿かご				340
浅皿かご				340
小皿かご		寸法 340×185×190mm (テーパー付)	1.1kg	340
うどん丼かご		寸法 380×370×190mm (テーパー付)	1.5kg	230
トレイかご		外寸 400×280×220mm (テーパー無)	1.4kg	340
角型二重食缶 (70, クリップ付, 保冷蓋・蓄冷剤含む)	内容器材質:ステンレス製(SUS304) 外器材質:ポリプロピレン 蓋材質:ポリプロピレン 断熱剤:硬質ウレタンフォーム	本体寸法380×290×142mm 蓋寸法371×288×46mm	2.7kg(保冷蓋・蓄冷剤 組合せ時 4.2kg)	340
角型二重食缶(70, クリップ付, ステンレス製敷き網含む)		本体寸法380×290×142mm 蓋寸法370×300×45mm	2.7kg	340
角型二重食缶(100, クリップ付)		本体寸法380×290×201mm 蓋寸法370×300×45mm	2.9kg	340
角型二重食缶(130, クリップ付)		本体寸法380×290×252mm 蓋寸法370×300×45mm	3.3kg	340
果物用バット(自在取手付)		本体材質:ステンレス 蓋材質:ステンレス	本体寸法322×322×150mm 蓋寸法330×330×30mm	1.9kg
ジャム等用番重 (自在取手付)	本体材質:アルミニウム 蓋材質:アルミニウム	本体寸法660×443×150mm 蓋寸法692×472×25mm	本体2,350g 蓋1,115g	50

(2) 配送車両調達業務

- ① 事業者は、事業者が調達する運営備品及び本市が調達する食器・食缶等並びに配送先の学校の受け取りスペース及び敷地内道路等を考慮し配送車両を調達する。

※ 配送先の学校の受け取りスペースの状況については、後日提示する予定である。

- ② 本要求水準書に掲げる給食配送業務等に基づき、必要台数を確保する。
- ③ 調達する配送車両は、全て新車とする。
- ④ 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で「仙台市学校給食センター」と明示する。

Ⅲ 維持管理業務に関する要求水準

1. 維持管理業務総則

(1) 事業者の業務範囲

事業者が行う維持管理業務は、以下のとおりとする。

ア 建物維持管理業務

イ 建築設備維持管理業務

- ① 定期点検業務
- ② 運転監視業務
- ③ 日常巡視点検業務

ウ 調理設備維持管理業務

- ① 定期点検業務
- ② 運転監視業務
- ③ 日常巡視点検業務

エ 清掃業務

- ① 日常清掃業務（給食エリア、事務エリア）
- ② 定期清掃業務（給食エリア、事務エリア）
- ③ 防虫・防鼠業務

オ 植栽及び外構維持管理業務

- ① 植栽維持管理業務
- ② 外構維持管理業務

カ 警備業務

キ 経常修繕業務

ク 大規模修繕業務

(2) 業務実施の考え方

業務の実施に当たっては、前項で定める業務について、事業期間を通じて以下の事項に従い、定められた業務水準を維持する。

- ① 維持管理は、適切、良好に行い、予防保全を基本とし、劣化等による危険・障害の未然防止に努める。
- ② 施設環境を良好に保ち、業務従事者の健康被害を防止する。
- ③ 建築物が有する性能を保つ。
- ④ 省資源、省エネルギーに努めること及び環境汚染等の発生防止に努めることによって、総合的に環境負荷の低減を図る。
- ⑤ ライフサイクルコストの削減に努める。
- ⑥ 建築物の財産価値の確保を図る。
- ⑦ 故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努める。
- ⑧ ①～⑦の項目について、事業期間中の工程を定め、実施する。

(3) 業務従事者の要件等

- ① 業務実施にあたり、法令等により資格を必要とする場合には、有資格者を選任し行う。
- ② 従事者は、各業務水準の要求を満足するように業務を行うものとする。なお、施設が業務水準

で示した内容を満足しない状況が発見された場合は、別に定める方法により、本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。

③ 従事者は、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。

(4) 非常時・緊急時の対応

非常時、緊急時の対応は予め本市と協議し、業務水準を踏まえた計画書を作成する。事故等が発生した場合は、計画書に基づき直ちに必要な措置を講ずるとともに、関係機関及び本市に報告する。

(5) 法令等の遵守

維持管理等の実施にあたっては、以下の基準類に準拠するとともに、その他関係法令等を遵守する。

- ・ 建築保全業務共通仕様書（平成 15 年度版 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 文部科学省保全業務仕様書

(6) 業務計画書の作成

① 上記関係法令等を充足し、かつ業務実施の考え方を踏まえた維持管理業務計画書（以下「業務計画書」という。）を作成の上、維持管理・運営期間が開始する日の 60 日前までに市に対して提出し、本市の承認を得て業務を実施する。

② 業務計画を変更する場合には、本市と協議し、承認を得る。

(7) 業務報告書

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

(8) 施設管理台帳の作成

施設管理台帳を整備・保管し、本市の要請に応じて提示する。

(9) 点検及び故障等への対応

① 点検及び故障等への対応は、業務計画書に従って速やかに実施する（法令点検を含む。）。

② 施設の修繕記録、設備の運転・点検記録を実施する。

③ 事業者は建築施設等の故障を発見した場合、速やかに本市の施設管理担当者に報告する。なお、軽微なものについては、後日、運転・点検記録の提出をもって報告にかえることができる。

④ 事業者は、本市の施設管理担当者に報告し、直ちに適切な処理を行う。

⑤ 運転時間の調整が必要な設備に関しては、本市の施設管理担当者と協議して運転期間・時間等を決定する。

⑥ 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合は、適切な方法により対応する。

⑦ 修繕等において設計図書に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておく。

⑧ 高所作業等の危険伴う作業については安全対策を確実にいき、事故のないよう実施する。

(10) 費用の負担

① 業務に要する費用は、事業者の負担とする。

② 管球並びにトイレットペーパー及び水石鹼等の消耗品は、事業者の負担とする。

(11) 事業者が管理する範囲

事業者が管理する対象は、原則として事業者が本事業の中で整備を実施する範囲とする。詳細な範囲の設定は、本市の施設管理担当者と協議するものとする。

(12) 用語の定義

維持管理-----	建築物等の点検を行い、点検等により発見された建築物等の不良箇所の修繕や部品交換等により、建築物等の性能を常時適切な状態に保つこと。
運転・監視-----	設備機器等を稼働させ、その状況を監視すること及び制御すること。
点 検-----	施設の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べることで、機能に異常又は劣化がある場合、必要に応じた応急措置を判断することを含む。
保 守-----	施設の必要とする性能又は機能を維持する目的で行う消耗部品又は材料の取り替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。
清 掃-----	汚れを除去し、又は汚れを予防することにより仕上げ材を保護し、快適な環境を保つための作業をいう。
更 新-----	機能が劣化した設備や機器等（備品を含む）を新たに設備・調達する保全業務をいう。
補修・経常修繕----	施設の劣化した部分もしくは部材又は低下した性能もしくは機能を原状あるいは実用上支障のない状態まで回復させることをいう。
大規模修繕-----	建築物の躯体については建物の一側面、連続する一面全体、又は全面に対して行う修繕を、設備機器については機器系統の更新を示す。

(13) 施設管理担当者

本市に、本市が定めた施設管理担当者を置く。

2. 建物維持管理業務

(1) 建物維持管理業務の対象

本施設のうち、建物及び付帯施設に関する部分を対象とする。

(2) 業務の実施

- ア 一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、建物維持管理業務年間計画書を作成し、実施する。
- イ 修繕等が必要と思われる場合は、迅速に調査・診断を行い、事業者の責任範囲であれば至急修繕を実施する。また、責任範囲が明確でない場合は、本市とその責任と負担を協議の上、修繕等を実施する。
- ウ 実施業務の結果を記録する。

(3) 要求水準

事業契約書及び実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

表Ⅲ－１ 建物部位別維持管理要求水準内容

項目	内容
① 内壁、外壁	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、(柱を含む)チョーキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 ・漏水、カビ等が発生しない状態を維持する。
②床	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ材の浮き、はがれ、ひび割れ、腐食、極端な磨耗等がない状態を維持する。 ・その他、各スペースの特性に応じた利用に支障のないよう維持する。 ・漏水、かびの発生がない。
③屋根	<ul style="list-style-type: none"> ・漏水がない。 ・ルーフトレン、樋等が詰まっていない。 ・金属部分が錆び、腐食していない。 ・仕上げ材の割れ、浮きがない。
④天井・内装	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、チョーキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 ・ボード類のたわみ、割れ、外れがない。 ・気密性を要する部屋において、その性能が保たれている。 ・漏水、かびの発生がない。
⑤建具 (扉・窓・窓枠・シャッター・可動間仕切り等)	<ul style="list-style-type: none"> ・がたつきや緩み等がなく、可動部がスムーズに動くようにする。 ・所定の水密性、気密性、遮断性が保たれるようにする。 ・各部にひび割れ、破損、変形、仕上げの変退色、劣化、錆付き、腐食、結露やかびの発生、部品の脱落等がない状態を維持する。 ・自動扉及び電動シャッターが正常に作動する。 ・開閉、施錠装置が正常に作動するようにする。 ・ガラスが破損、ひび割れしていない。
⑥階段、スロープ	<ul style="list-style-type: none"> ・通行に支障、危険をおよぼすことのないよう対応する。 ・仕上げ材、手摺り等に破損、変形、緩み等がない状態を維持する。
⑦手すり	<ul style="list-style-type: none"> ・ぐらつき等機能に問題がない。
⑧塗装及び仕上げ	<ul style="list-style-type: none"> ・塗料、仕上げ材の浮き、剥落、変退色、劣化等がない状態を維持する。 ・塗料が風化して粉状になったときや、錆が浮いたとき、変色がはなはだしいとき、剥れる傾向のあるとき等は、補修する。

3. 建築設備維持管理業務

(1) 建築設備維持管理業務の対象

本事業による建物を機能させるため、事業者により設置された各種設備及び備品を対象とする。

(2) 業務の実施

ア 一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、次の項目を含む建築設備維持管理業務年間計画書を作成し、実施する。

- ① 定期点検業務
- ② 運転監視業務
- ③ 日常巡視点検業務

イ 修繕等が必要と思われる場合は、迅速に調査・診断を行い、事業者の責任範囲であれば至急修繕を実施する。また、責任範囲が明確でない場合は、本市とその責任と負担を協議の上、修繕等を実施する。

(3) 要求水準

事業契約書及び実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

表Ⅲ－２ 設備別維持管理要求水準内容

項目	内容
①照明	<ul style="list-style-type: none"> すべての照明、コンセント等が常に正常に作動するよう維持する。 損傷、腐食、その他の欠陥がないよう維持し、必要に応じて取り換える。
②動力設備、受変電設備	<ul style="list-style-type: none"> すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、油の漏れ、その他の欠陥がなく正しく作動するよう維持する。 識別が必要な機器については、常に識別可能な状態を維持する。
③通信 (電話、テレビ共同受信)	<ul style="list-style-type: none"> すべての設備が正常な状態におり、損傷、腐食、その他の欠陥がなく正しく作動するよう維持する。 バックアップが必要なものは、適切な処置がなされているようにする。
④飲料水の供給	<ul style="list-style-type: none"> すべての配管、タンク、バルブ、蛇口等が確実に取り付けられ、飲料水が清潔に保たれている。 すべての設備が正しく機能し、漏水がない状態に維持する。
⑤排水とゴミ	<ul style="list-style-type: none"> すべての溝、排水パイプ、汚水管、排気管、下水溝、ゴミトラップ等は、漏れがなく、腐食していない状態を維持する。 すべての排水が障害物に邪魔されずスムーズに流れ、ゴミトラップに悪臭がないように維持する。
⑥ガス	<ul style="list-style-type: none"> ガスの本管がしっかりと固定され、完全に漏れがない状態を維持する。 すべての安全装置と警報装置が正しく機能するようにする。
⑦水処理装置	<ul style="list-style-type: none"> 正しく機能し、漏れが一切ないような状態を維持する。
⑧給湯	<ul style="list-style-type: none"> すべての配管、温水器、貯蔵タンク、ヒーター、ポンプ、バルブ、蛇口、その他の機器がしっかりと固定され、空気、水、煙の漏れが一切ないような状態を維持する。 すべての制御装置が機能し、効率を最大にしながらか正しく調整されているようにする。 給湯温度を適正に管理する。
⑨空調、換気、排煙	<ul style="list-style-type: none"> すべてのバルブ、排気管、その他の類似機器が完全に作動しエネルギー使用量を最小限に抑えながら、温度等が正しく調整されているようにする。 すべての制御装置が機能し、正しく調整されているようにする。

(4) 設備管理記録の作成及び保管

設備の運転・点検整備等の記録として、運転日誌、点検記録及び整備・事故記録等を作成する。これら一連の書類については、事業期間中保管する。

ア 運転日誌

イ 点検記録

- ① 電気設備点検表（通信設備を含む）
- ② 空調設備点検表
- ③ 給排水、衛生設備点検表
- ④ 受水槽点検記録
- ⑤ 調理用水水質検査記録
- ⑥ 防災設備点検記録
- ⑦ その他提案により設置される各種設備の点検・測定記録

ウ 補修・事故記録

- ① 定期点検整備記録
- ② 補修記録
- ③ 事故・故障記録

(5) 設備運転監視

設備運転の監視は、警備担当者あるいは、機械監視によることができるものとする。

(6) 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、速やかに本市の施設管理担当者に報告する。

4. 調理設備維持管理業務

(1) 調理設備維持管理業務の対象

学校給食の調理業務を機能させるため、給食エリア内に事業者によって設置された各種調理設備機器を対象とする。

(2) 業務の実施

一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、次の項目を含む調理設備維持管理業務年間計画書を作成し、実施する。

- ① 定期点検業務
- ② 運転監視業務
- ③ 日常巡視点検業務

(3) 要求水準

最新の法定の検査に従い、以下の水準を保つこと。

- 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、それによって定期的に点検を行う。
- イ 調理設備のビス等のゆるみ、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業の安全性及び調理食材の安全性を確保する。
- ウ サーモスタット等調理機器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。
- エ 点検において不備が発見された場合、又は業務に悪影響を及ぼす可能性があること事業者が認めた場合、業務計画に定めた適切な方法（修理・交換・分解整備・調整等）に従って速やかに対処する。

(4) 設備管理記録の作成及び保管

設備の運転・点検整備等の記録として、運転日誌、点検記録及び整備・事故記録等を作成する。これら一連の書類については、事業期間中保管する。

5. 清掃業務

(1) 清掃業務の対象

- ア 清掃業務の対象範囲は、建物内部の給食エリアと事務エリアの清掃及び防虫・防鼠とする。
- イ 給食提供の作業工程（検収、調理、運搬等）及びその他の運営業務の妨げにならないように実施する。

(2) 業務の実施

一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、次の項目を含む清掃業務年間計画

書を作成し、実施する。

- ア 日常清掃業務（給食エリア及び事務エリアにおける日単位等の短い周期で行う清掃業務をいう。）
- イ 定期清掃業務（給食エリア及び事務エリアにおける週単位、月単位又は年単位等長い周期で行う清掃業務をいう。）
- ウ 防虫・防鼠業務

（3）要求水準

目に見えるほこり、シミ、汚れがない状態を維持し、見た目心地良く、衛生的でなければならない。清掃は、箇所毎に日常清掃及び定期清掃を組合せ、業務を実施する。

ア 日常清掃（給食エリア）

具体的な業務内容と要求水準は、「IV 運營業務に関する要求水準 4. 洗浄衛生管理業務（2）調理場内清掃洗浄業務」に含まれるものとする。

イ 日常清掃（事務エリア）

① 床

床仕上げに応じた適切な方法により、ほこり、ごみのないようにする。

② ごみ箱、汚物容器等

1日1回以上清掃を実施し、汚れが付着していない状態にする。

③ 各種便所、シャワー室（洗面台、鏡、衛生陶器を含む）

- a. 衛生陶器類は適切な方法により、清潔な状況に保つ。
- b. トイレットペーパー、消耗品等は常に補充されている状態に保つ。
- c. 間仕切りは、汚れ、破損がない状態に保つ。
- d. 洗面台は、常に水垢の付着や汚れがない状態に保つ。
- e. 鏡は、シミ、汚れがついていない状態に保つ。

④ その他の内部付帯施設

清潔な状態に保つ。

ウ 定期清掃（給食エリア）

① 床・壁・天井

- a. ほこり、シミ、汚れがない状態に保つ。
- b. 年3回（学校における長期休業時）、清掃及び洗浄殺菌を適切に実施する。
- c. 掃除器具は都度洗浄及び定期的に殺菌を行い、適宜、収納する。

② 照明器具、時計、換気口

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

③ 給水、給湯設備

- a. 給食エリア内に供給する水、湯の衛生を保つ。
- b. 貯水槽を設ける場合は、定期的な点検・保守の際に適切な清掃を実施する。（具体的な要求水準は、「IV 運營業務に関する要求水準 2. 給食調理業務及び洗浄衛生管理業務における基本事項（1）使用水」を参照。）
- c. パイプ類は、錆の発生等による水質の低下が生じないように、定期的に清掃する。

④ 排水設備

- a. グリストラップは、排水の衛生基準を満たすよう、適切な周期・頻度にて清掃を行う。

- b. 排水処理施設は、排水の衛生基準を満たすよう、適切な周期・頻度にて清掃を行う。
- c. 排水管は、排水の衛生基準を満たすよう、適切な周期・頻度にて清掃を行う。

⑤ 調理設備

冷蔵庫、冷凍庫等については、以下の部位と頻度で定期清掃を行う。

- ・ 冷蔵庫の給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上
- ・ 冷凍庫の内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、1年に1回以上

エ 定期清掃（事務エリア）

① 床

- a. ほこり、シミ、汚れがない状態に保つ（繊維床を除く）。
- b. 繊維床の場合は、ほこり、汚れがない状態に保つ。

② 壁・天井

表面全体を、ほこり、シミ、汚れのない状態に保つ。

③ 照明器具、時計、換気口

ほこり、汚れを落とし、適正に機能する状態に保つ。

④ 金属部分、手すり、扉、扉溝、スイッチ類

ほこり、汚れがない状態に保つ。

オ 防虫・防鼠

- ① 本施設における鼠・害虫等の侵入、発生の防止措置を講じ、駆除を行う。
- ② 鼠・害虫等の発生状況の調査を行い、定期的に又は発生を確認した都度駆除を実施し、常に衛生的な環境を維持する。

（４）清掃用具・資機材等の負担

清掃用器具、資材（洗浄用洗剤、樹脂床維持剤、パッド、タオル等をいう。）及び機材（掃除機、フロアダスタ、真空掃除機、床磨き機等をいう。）は、すべて事業者の負担とする。

（５）資機材等の保管

資機材及び衛生消耗品（トイレトペーパー、水石鹼等をいう。）は、業務計画書に示された場所に整理し、保管する。

（６）廃棄物の管理

事業者の維持管理等で排出される廃棄物（本施設内で生じた生ごみ以外の廃棄物。）は、事業者の責任において、以下の方法により行う。

- ① 廃棄物の分別は、本市の指定する分別収集の種類別に従い、資源循環に努める。
- ② 資源物置場及び廃棄物置場に適宜集積し、本施設内には放置しない。
- ③ 廃棄物を集積する容器等は、汚物、臭気、汚液等が飛散、漏出ししないものとする。
- ④ 適宜、清掃等を行い、周囲の環境に悪影響を及ぼさないように衛生面に配慮する。
- ⑤ 回収方法及び頻度等については、別途、本市と協議する。

6. 植栽及び外構維持管理業務

(1) 植栽維持管理業務の対象

本施設が管理する範囲内の植栽全般

ア 業務の実施

- ① 一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、植栽維持管理業務年間計画書を作成し、実施する。
- ② 修繕等が必要と思われる場合は、迅速に調査・診断を行い、事業者の責任範囲であれば至急修繕を実施する。また、責任範囲が明確でない場合は、本市とその責任と負担を協議の上、修繕等を実施する。
- ③ 実施業務の結果を記録する。

イ 要求水準

- ① 当該敷地内の植栽を保護・育成・処理して、豊かで美しい自然環境を維持する。
- ② 植物の種類に応じて適切な方法により、施肥、灌水及び病害虫の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つ。
- ③ 高い木や長い枝等が強風で折れないように補強するなど管理を行うとともに、万一枝等が散乱した場合の適切な処理を行う。
- ④ その他の場合でも施設的美観を維持し、植栽が見苦しくならないよう、適切な状態に保つ。
- ⑤ 道路標識、窓、ドア、通路、その他に障害が生じないよう保守を行う。
- ⑥ 枯死した植物は、適切に処理する。

ウ 薬剤散布、施肥の際の協議

薬剤散布又は化学肥料の使用に当たっては、予め、本市の施設管理担当者と協議する。

(2) 外構維持管理業務の対象

- ① ごみ置場、駐車場ライン、門扉、囲障、擁壁等コンクリート構造物、案内板、外灯等
- ② 敷地地盤
- ③ 構内道路、駐車場の舗装面
- ④ 地中設備
- ⑤ 埋設配管、排水桝等

ア 業務の実施

- ① 一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、外構維持管理業務年間計画書を作成し、実施する。
- ② 修繕等が必要と思われる場合は、迅速に調査・診断を行い、事業者の責任範囲であれば至急修繕を実施する。また、責任範囲が明確でない場合は、本市とその責任と負担を協議の上、修繕等を実施する。
- ③ 実施業務の結果を記録する。

イ 要求水準

各施設、設備とも本来の機能を発揮できる状態に保つこと。

表Ⅲ－３ 外構施設別維持管理要求水準内容

項 目	内 容
①手摺り、屋外消火栓、U字溝等	<ul style="list-style-type: none"> ・外構施設は、機能・安全・美観上適切な状態に保つ。 ・必要時に必ず作動するよう、適切に保守作業を行う。 ・玄関周りや中庭、門戸及び敷地案内板等の公共性の高い場所、設備は日常的に清潔にし、美観を保つ。
②道路、通路、歩道、縁石等	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に清掃し、泥、砂利、ごみ等がないように維持する。 ・雪や氷等は、可能な限り除去し、迅速に安全な状態に保つ。 ・道路面や歩道面は、障害のないスムーズな状態に保つための作業を行う。
③埋設配管、側溝、暗渠、排水桝等	<ul style="list-style-type: none"> ・排水設備、溝、水路等は、ゴミ、泥、その他の障害物が外から入らないようにきれいにしておく。 ・常に適性に機能が発揮できる状態に保つ。
④工作物	<ul style="list-style-type: none"> ・各種サイン、外灯、駐車場・駐輪場設備、花壇等の機能を安全で適切な状態に保つ。 ・定期的に清掃し、泥、砂利、ゴミ等が無い様に、美観上適切な状態に保つ。

7. 警備業務

(1) 業務の対象

本施設における火災及び盗難の防止、不法不良行為の排除並びに財産の保全を目的とする。

(2) 業務の実施

- ア 夜間及び休日等で、本施設が無人となる場合において、機械警備を行う。
- イ 一般事項で定めた業務計画書に加え、毎事業年度の開始前に、警備業務年間計画書を作成し、実施する。
- ウ 毎月の警備状況の報告は、翌月 5 日(休日の場合にはその翌日)までに本市の施設管理担当者に提出するものとする。ただし、異常事態が発生した場合は、その都度、発生日翌日(休日の場合にはその翌日)までに処理報告書を、本市の施設管理担当者に提出すること。

(3) 要求水準

- ア 本市学校給食センター職員の勤務日の 17 時から翌勤務日の 8 時 30 分までを基本とし、365 日の通年警備とする。
- イ 機械警備の時間は、上記の時間内において、本施設からの警報装置作動開始の信号を受信した時点で始まり、警報装置作動解除の信号を受信した時点で終了する。ただし、火災への警戒は 24 時間とする。
- ウ 警報装置は、火災の発生、本施設等への不法侵入などの異常事態を感知した場合には、迅速に検知でき、かつ関係機関へ自動的に通報する機能を有するものとする。

(4) 業務内容

- ア 警報装置は正常に機能するよう管理し、必要に応じ適宜保守点検を行う。万一、警報装置に故障が発生した場合、あるいは災害の発生、その他やむを得ない事由により機械警備での監視業務が不可能となった場合は、警報装置が復旧するまでの間、常駐あるいは巡回警備等の体制に切り替えるなどの警備要求水準を低下させない柔軟な対応を講じる。
- イ 本市の施設管理担当者から預託された鍵等警備上必要な物品については、厳重に保管する。

(5) 緊急事態への対応

- ア 関係者不在時の緊急連絡体制を構築する。
- イ 必要に応じて、関係機関への通報をする等、迅速かつ適切な初期対応を講じる。

8. 経常修繕業務

(1) 経常修繕業務の対象

本施設及び建築設備、調理設備並びに事業者により設置された運営備品等を対象とする。

(2) 業務の実施

日常的な点検を行い、必要に応じて修繕・補修を行う。

(3) 要求水準

- ア 本施設におけるサービスの提供が、常に円滑に行われる様に日常的な点検を行う。
- イ 損耗、劣化及び破損又は故障を発見した場合、その都度、損失機能を回復させるための修繕・補修を行う。

9. 大規模修繕業務

(1) 業務の対象

本施設、建築設備及び調理設備を対象とする。

(2) 業務の実施

- ア 事業者は、本市が継続使用するに支障ない状態に本施設等の機能回復を行う。
- イ 本市は、上記の機能回復状態を確認するための譲渡前検査を実施する。
- ウ 譲渡前検査により修繕点の存在が判明した場合、本市は、事業者に対し速やかにこれを修繕させ、本市の確認を受ける。

(3) 要求水準

- ア 本施設等を継続して使用可能な状態として事業を完了する。
- イ 事業期間終了後1年以内に、劣化による本施設等の修繕・更新が必要とならない状態とする。
- ウ 事業者は、イに定める期間の保証を付するものとする。

IV 運營業務に関する要求水準

1. 運營業務総則

(1) 事業者の業務範囲

事業者が行う運營業務は、以下のとおりとする。

ア 給食調理業務

① 調理業務

給食の副食調理を行う業務

② 保存食業務

食品ごと又は献立ごとに検査用のサンプルを保存する業務

③ 検食業務

調理後の副食の確認のため喫食する業務

④ 配食業務

a. 食器具類を学校・学級別にコンテナに格納し、配送者に引き渡す業務

b. 調理後の副食を学校・学級別等に食缶・バット等に配食し、コンテナに格納した後、配送者に引き渡す業務

c. ジャム・ソース類を学校学級別に仕分けし、コンテナに格納した後、配送者に引き渡す業務

⑤ 検収補助業務

納品される食品を本市職員が検収する際に、積み下ろし、開封、数量確認等の補助をし、調理業務にこれら食品を引き継ぐ業務

⑥ 食材保管業務

検収した食品を専用容器に移し替え、一時保管し、調理業務又は配食業務を行う際に、これらの食品を引き継ぐ業務

イ 洗浄衛生管理業務

① 食器・食缶等洗浄保管業務

調理機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等を洗浄・消毒し保管する業務

② 調理場内清掃洗浄業務

調理場内を清掃し、必要に応じて洗浄・消毒する業務

③ 衛生管理業務

調理機器類及び調理場内について、定期又は臨時に衛生検査を行う業務

ウ 給食配送業務

食器具類、食缶・バット及びジャム・ソース類等を各学校に配送し、給食終了後これらを回収する業務

エ 残渣及び廃棄物処理業務

各種業務により排出された廃棄物や給食残渣等を適正に処理する業務

オ 配送車両維持管理業務

① 配送車両を清掃し、洗浄・消毒する業務

② 配送車両を運行に支障がないよう維持管理する業務

(2) 本市の業務範囲

本市が行う主な運營業務を下記に挙げる。

- ① 献立作成業務
- ② 食材調達業務
- ③ 検収業務
- ④ 広報業務（見学者対応を含む）
- ⑤ 給食費の徴収管理業務
- ⑥ 配膳等業務（学校内における配膳室からクラスの前までの配膳に関する業務）
- ⑦ 食数調整業務

（３）業務従事者の要件等

- ① 業務実施に当たっては、以下の者を常勤で配置すること。

表Ⅳ－１ 業務従事者の配置基準

職 種	人数	業 務 内 容	資 格 等
総括責任者	1名	業務全般を掌理し、業務責任者他の職員を指揮監督する。 本市職員との連絡調整を行う。	学校給食センター業務全般に関し相当の知識と経験を有する者であること。
業務責任者	1名以上	総括責任者の指揮監督の下、給食調理業務、洗浄衛生管理業務及びこれらに付随する業務（以下「調理業務等」という。）に関する業務を指導・管理する。	管理栄養士又は栄養士の資格を有する者で、学校給食業務に3年以上従事した経験を有すること。
業務副責任者	1名以上	業務責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。調理業務等に関する業務を指導・管理する。	管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者で、1回300食以上又は1日750食の集団給食施設（以下「集団給食施設」という。）に2年以上従事した経験を有すること。
アレルギー対応食調理責任者	1名以上	調理業務等のうち、特に食物アレルギー対応に関する業務を指導・管理する。	管理栄養士又は栄養士の資格を有する者で、学校給食業務、病院給食業務又は集団給食施設に2年以上従事した経験を有すること。
衛生管理責任者（衛生管理者）	1名以上	調理業務等のうち、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。	管理栄養士、栄養士、調理師等（衛生関係法規に基づく資格を有する者）又は食品衛生責任者養成講習会受講終了証を所持すること。
調理主任	6名以上	調理業務等の業務区分に応じ、当該業務に当たる者を指揮する。	調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有すること。

- ※1 上記の者は全て事業者又は運営企業の正社員とし、離職した場合を除き原則として1年間は固定する。
- ※2 選任した総括責任者、業務責任者、業務副責任者、アレルギー対応食調理責任者、衛生管理責任者及び調理主任（以下これらを「責任者」という。）について、開業する1ヶ月前までに表Ⅳ－2に示す添付書類とともに選任報告書を本市に提出する。

また、責任者を変更する場合は直ちに本市に報告する。

- ※ 3 事業者は、責任者と常時連絡が取れる体制をとる。
- ※ 4 総括責任者を除き、記載の人数を超えて責任者を配置する場合には、その超えた者について他の職種との兼務は可能とする。

表Ⅳ－２ 選任報告書一覧

職 種	報 告 書	添 付 書 類
総括責任者	各責任者選任報告書	履歴書
総括責任者以外の責任者		履歴書、資格を証する書類

- ② ①に定める者のほか、給食調理業務、洗浄衛生管理業務、給食配送業務その他運営業務に必要な人員を配置する。

(4) 業務従事者の教育等

- ① 事業者は、本業務に着手する前に業務従事者に対し必要な業務研修を行う。また、当該研修を完了した結果を実施報告書として、本市に通知する。
- ② 事業者は、新規に調理業務等に従事する者については、必ず業務研修を行った上で、業務に従事させる。
- ③ 事業者は、本市又は本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ことができる。
- ④ 事業者は、開業前までに服務規定を定め、業務従事者に対してこれを遵守させる。

(5) 業務計画書

- ① 運営等業務の中・長期的な業務計画書を作成の上、維持管理・運営期間が開始する日の60日前までに市に対して提出し、本市の承認を得てこれを実施する。
- ② これ以降1年ごとに、業務計画書を作成の上、事業年度が開始する日の60日前までに市に対して提出し、本市の承認を得てこれを実施する。
- ③ 業務計画を変更する場合には、本市と協議し、承認を得る。

(6) 業務報告書

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

(7) 運営業務マニュアルの作成

- ① あらかじめ協議したうえで、維持管理・運営期間が開始する日の前までに、本施設に対応した運営業務区分ごとのマニュアルを作成し、本市の承認を得る。
- ② マニュアルの作成に当たっては、H A C C Pの概念や「学校給食衛生管理の基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう特に留意する。
- ③ マニュアルを変更する場合には、本市と協議し、承認を得る。

(8) 緊急時の対応

- ① 地震、火災、事故等緊急時の対応について、予め対応マニュアルを作成し、本市の承認を得る。
- ② マニュアルを変更する場合には、本市と協議し、承認を得る。

(9) 関係書類・記録の保管

事業者は業務計画書、業務報告書、マニュアル等関係書類を本市に2部提出する。また、運營業務において必要な期間、事業者は、これを保管する。

(10) 提供食数

- ① 本施設における最大提供食数は11,000食/日とする。
- ② 小学校と中学校は別献立とし、各々1献立とする。
- ③ アレルギー対応食は、少なくとも150食の除去食の提供が可能な業務運営体制とする。
- ④ アレルギー対応食については、②に例として示した献立を基本とし、除去食（事業者から代替食実施の提案があった場合には、当該提案により可能となる代替食）を実施する
- ⑤ 原則として、食物アレルギーへの対応として本市が除去の対象とする食品は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第6に掲げる品目（小麦、そば、卵、乳及び落花生）、
「アレルギー物質を含む食品に関する表示について（平成13年3月21日付け食監発第46号厚生労働省医薬局食品保健部監視安全課長通知）」によりアレルギー物質を含む食品として表示を推奨している品目（あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、いか、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン及びバナナ）及びこの他の種実類とする。なお、事業者の提案により、この他の食品にも対応が可能である場合には、本市は、当該対応可能な食品を除去の対象とする。
- ⑥ アレルギー対応食の提供について、事業者から⑤に掲げる食品の全て又は一部において代替食提供に関する提案がある場合には、除去食及び代替食を合わせて③に示した食数を提供することが可能な業務運営体制とする。
- ⑦ ⑥の場合、本市は事業者と協議し、アレルギー対応食に係る食材調達業務において可能な限りの配慮を行う。

(11) 費用の負担

事業者が行う運營業務に要する費用は、事業者の負担とする。

(12) 運営期間

事業契約書に定める運営開始日より事業期間終了までとする。

2. 給食調理業務及び洗浄衛生管理業務における基本事項

(1) 使用水

- ① 水道水を使用し、その水質、検査及び記録等については、「学校環境衛生の基準」及び「学校給食衛生管理の基準」に基づくものとする。
- ② 使用水は、調理業務開始前及び調理業務中に遊離残留塩素を0.1mg/l以上に保持する。また、外観、臭気、味等について水質検査を実施し、記録する。使用に不適な場合には、速やかに本市に報告し、改善措置を講じる。

- ③ 貯水槽を設ける場合は、学校長期休業期間中、貯水槽の水抜き及び清掃を実施する。また、専門業者による、年1回以上清掃を実施する。
- ④ ③の場合、定期点検は年3回、水道法の基準に基づき行う。

(2) ドライシステム

- ① 床面は常に乾いた状態に保つよう努める。
- ② 調理作業中は水を撒いたり、こぼしたりしない。水や食品を床にこぼした場合には、即座に拭き取る。
- ③ 濡れた食品や器具を運搬する場合には、水切り付の台車を使用する。
- ④ 床面は1週間に1回程度、中性洗剤を使用し洗浄することとし、洗浄終了後は乾燥させておく。
- ⑤ 給食調理業務等に用いた器具類は、洗浄後水滴を拭き取る。

3. 給食調理業務

(1) 調理業務

ア 使用する食材

事業者は、本市が調達した食材料を使用して給食調理業務を行う。なお、米飯、パン、牛乳、デザート、納豆については、本市が別に契約する事業者が対象学校へ直送する。

イ 作業工程表及び作業動線図の作成

事業者は、本要求水準及び業務指示書等に基づき、本市が作成した献立毎の作業工程表及び作業動線図を作成し、事前に本市の確認を得る。

ウ 調理業務における基本事項

- ① 作業工程表等に基づき、手順に従って業務を行うとともに、献立をよく理解し、味、香り、色彩及び形態等の整った給食を提供するよう努める。
- ② 調理室内の温度・湿度は、調理前と調理最盛期に測定する。
- ③ 換気装置を作動させる。
- ④ 作業中、食品の温度や機器の状態を記録する。
- ⑤ 釜分けや計量を正確に行う。また、配食を行う際には、調理機器毎に配食された学校及び学級が特定できるようにする。
- ⑥ 調理済食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について本市学校給食センター職員の確認を受ける。

エ 下処理業務

- ① 使用する食品に応じた処置及び洗浄方法を予め運營業務マニュアルに定める。
- ② 食品洗浄用シンクの水は食品の種類ごとに入れ替えること。また、同一食品であっても汚れの状態により、随時入れ替える。
- ③ 食品洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて消毒を行う。
- ④ 割卵作業は釜に入れる時間を逆算して行い、1個1個食器に割り入れ、中を確認してから容器に移す。

オ 釜調理業務

- ① 加熱調理は充分行い、食品に熱を通す。
- ② 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が80℃以上で1分間以上加熱されたことを確認し、記録する。

カ 揚げ物、焼き物、蒸し物調理業務

- ① 調理中の食品の中心温度を常時計測し、80℃以上で1分間以上加熱したことを確認し記録する。
- ② 揚げ物調理に使用する食油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行う。
- ③ 未加熱食品、加熱済食品、カート移動の従事者は兼務せずそれぞれ専任とする。

キ 和え物調理業務

- ① 食品加熱時の中心温度に留意し、80℃以上で1分間以上加熱したことを確認し記録する。
- ② 加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管する。
- ③ 未加熱食品、加熱済食品、カート移動の従事者は兼務せずそれぞれ専任とする。
- ④ 魚、肉、卵を扱った者は、和え物調理に従事しない。
- ⑤ 冷蔵保管した食品を和え中心温度を計り、20℃以下であることを確認記録し、配食する。

ク 果物調理業務

- ① 食品の傷みなどを確認しながら、裁断する。
- ② 果物調理業務従事者は、他の業務と兼務せず専任とする。

(2) 保存食業務

ア 保存食の採取

- ① 保存食の採取は、本市学校給食センター職員の立会いのもとに行う。
- ② 使用水について、残留塩素濃度が基準に満たない等異常を認め再検査を行った後、異常を認めなくなったため使用することとした場合の水は、1リットルを保存する。
- ③ 調理前の食品は、食品毎に清潔な容器（ビニール袋等）に採取し、密封して保存する。
- ④ 釜調理済の食品は、釜別に使用食品が全部入るように清潔な状態で採取し、密封して保存する。
- ⑤ 揚げ物、焼き物、蒸し物の調理済食品は、調理される対象学校順に先頭の学校、中間頃の学校、最終の学校の3回採取する。
- ⑥ 学校へ直送される食品については、給食配送業務従事者等が学校ごとに回収し、内容を確認して保存する。

イ 保存の方法

- ① 採取した保存食は、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間保存する。
- ② 保存食は、廃棄した日時を記録する。
- ③ 長期休業期間で給食終了後2週間を経過した後、保存食用冷蔵庫内を清掃、消毒する。

(3) 検食業務

- ① 検食は、献立ごとに最も早く調理済となった食品で行う。
- ② 当日の給食について、あらかじめ担当者を定めて検食を行う。
- ③ 給食に供されるすべての食品について検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録する。
- ④ 検食終了後は、本市学校給食センター職員の検食を受ける。

(4) 配食業務

ア 配食業務における基本事項

- ① 調理食品及びジャム・ソース類は学校、学級別に数量を確認し、配食する。
- ② 調理当日に卵を取り扱った者は、配食業務を行わない。

イ 調理食品の取扱い

- ① 配食する際は、配食専用エプロン、手袋、マスクに替える。
- ② 配食前は中心温度を計り記録する。
- ③ 和え物を配食する場合は、食缶に保冷剤を設置するなど適正な温度維持に努める。

ウ ジャム・ソース類

- ① ジャム・ソース類は仕分け担当者が学校毎に専用番重に入れコンテナに格納し、搬送者へ引き渡す。
- ② 学校、学級毎に供するしょうゆ、ドレッシング、ソース類は、学校別に仕分けする。
- ③ 個人毎に供するジャム、チーズ、マーガリン等は、学級別に仕分けする。

(5) 検収補助業務

- ① 表Ⅳ-3 に示す日時に納品される食材を本市学校給食センター職員が検収する際に、積み下ろし、開封、数量確認等の補助業務を行う。

表Ⅳ-3 給食食材の納品時間

食材区分	納品時間
肉・ハム・卵類	調理当日 8:30 (卵は調理前日 14:30)
魚・練り製品類	調理当日 8:30
冷凍食品類	調理前日 13:30～14:30
豆腐・油揚げ・こんにゃく類	調理当日 8:30
デザート類(調理用生クリーム等)	調理当日 8:30
野菜類・果物類	調理前日 9:20～9:40 調理当日 8:30
調味料・乾物・缶詰・チーズ・ジャム・油	調理前日 10:00～10:30

※ 上記の納品時間は、現在の幸町学校給食センターの納品時間を目安として示したものであり、今後、納品業者との調整等により変更が生じる場合がある。変更があった場合の納品時間等は、後日提示する。

※ 現在、本市が、野菜類・果物類で調理当日に納品を行うものとして指定しているのは、せり、トマト、にら、ピーマン、もやし、えのきたけ、なめこ(生)、なし、プラム、バナナ、ぶどうである。

- ② 納品に使用された段ボール箱等食品以外の汚物は、下処理室には持ち込まず、資源物置場又は廃棄物置場に速やかに整理すること。

(6) 食材保管業務

- ① 検収を受けた食品は、食品ごとに消毒済の専用容器に移し替え、各所定の冷蔵庫等に運搬し保管する。
- ② 包装容器等は、アルコール消毒を行う。

4. 洗浄衛生管理業務

(1) 食器・食缶等洗浄保管業務

- ① 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等は当日中に洗浄・消毒し保管する。
- ② 調理機器の部品、容器等は、食品を扱うシンクでは洗浄しない。ただし、やむを得ず使用する場合には、加熱食品を扱うシンクを使用し、使用後は洗浄・消毒を徹底する。
- ③ 調理業務中の室内では、調理機器、調理器具、容器等の洗浄・消毒を行わない。
- ④ 調理機器の部品、調理器具、容器等は、床に直接置かない。
- ⑤ 包丁、まな板、温度計等調理業務の際に食品と直接接触れる調理器具は、食品が替わるごとに洗浄し消毒する。
- ⑥ 消毒開始時間、温度等を記録する。

(2) 調理場内清掃洗浄業務

- ① 調理場内の清掃は、調理業務の終了後毎日行う。
- ② ドアノブや給水栓等直接手を触れる部分については、作業の前後及び取扱い食品が替わるたびに洗浄し消毒する。

(3) 衛生管理業務

- ① 調理機器類及び調理場内で行う定期の衛生検査については、あらかじめ業務計画を作成し、本市の承認を得て実施する。
- ② 伝染病又は食中毒の発生のおそれがあり、又は調理機器類又は調理場内が不潔になり、若しくは汚染された場合ほか本市が必要と認める場合には、必要な検査項目を設定し、臨時に衛生検査を実施する。
- ③ 衛生検査の結果は、本市に報告する。
- ④ 衛生検査の結果に基づき講じる措置は、本市と協議の上実施するものとする。

5. 給食配送業務

ア 給食配送業務における基本事項

- ① 食器、食缶、ジャム・ソース類等を格納したコンテナ及び学校との連絡簿を本施設から各学校の配膳室内まで運搬する。
- ② 調理食品は、調理後2時間以内に児童生徒が喫食できるよう配送する。
- ③ 給食終了後、各学校の配膳室内から①で運搬したもの及び残食を回収する。
- ④ 消毒作業記録及び運転日報を作成し、常備する。

イ 配送時刻等

- ① 各学校には調理食品が概ね11時10分から11時50分の間に届くよう運搬する。
※ 調理食品（食缶・果物用バット）と食器等を別に運搬する場合には、当該食器等の学校到着時刻を概ね9時30分以降とする。
- ② 各学校からの回収は、それぞれの学校の給食終了に合わせ、14時までの間に行う。
- ③ 事業者は、本施設での給食提供開始1ヵ月前までに、配送計画を作成し、本市の承認を得る。
- ④ 事故等により配送に遅れが生じる場合には、速やかに本市学校給食センター職員に連絡する。
- ⑤ 現在の各学校の給食時間は、表IV-4に示すとおりである。

表IV-4 各学校の給食時間（平成19年度実績）

学校名	給食時間
東六番丁小学校	12時20分～13時05分
南小泉小学校	12時25分～13時10分
北六番丁小学校	12時20分～13時05分
遠見塚小学校	12時25分～13時10分
福室小学校	12時30分～13時15分
幸町小学校	12時20分～13時05分
鶴谷東小学校	12時25分～13時05分
宮城野中学校	12時35分～13時10分
東仙台中学校	12時40分～13時15分
南小泉中学校	12時40分～13時20分
七郷中学校	12時35分～13時15分
高砂中学校	12時40分～13時15分
岩切中学校	12時15分～12時50分
蒲町中学校	12時35分～13時10分
中野中学校	12時35分～13時10分
幸町中学校	12時40分～13時10分
沖野中学校	12時20分～12時50分
西山中学校	12時35分～13時10分
田子中学校	12時40分～13時10分

6. 残渣及び廃棄物処理業務

ア 残渣及び廃棄物処理業務における基本事項

- ① 調理に伴うごみや加工残渣ほか各種の業務に伴い排出される廃棄物は、有機循環ほかりサイクルに資するよう努め、適正に分別し処理する。
- ② 敷地内に資源物・廃棄物置場等を設け、廃棄物等を放置しない。
- ③ 資源物・廃棄物置場は、廃棄物の搬出後清掃・洗浄するなど、常に清潔を保つ。

イ 給食残渣

- ① 学校から回収した残食は、学校ごとにパン・ごはん、副食の別に計量、記録する。
- ② 学校から回収した残食及び調理に伴う残渣等（以下「生ごみ」という。）は、堆肥化センターに運搬する。ただし、事業者が別に有機循環等リサイクルを目的とした生ごみ処理施設等によって適正な処理を行う場合には、この限りでない。なお、敷地内に処理施設を設置することは認めないので、注意すること。
- ③ 平成18年度の残食率（副食の供食量に占める残食の量（重量ベース））は、下記のとおりである。

表Ⅳ－５ 残食率

年 度	区 分	ごはん (%)	パン (%)	副食 (%)	全体 (%)
18 年度	小学校	9.9	10.8	15.1	13.2
	中学校	14.5	15.7	20.6	18.3

7. 配送車両維持管理業務

- ① 給食配送に支障がないよう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宜、実施する。
- ② 配送車両は、各学校への給食運搬前に点検する。また、点検整備記録を常備する。
- ③ 配送車両は常に清潔を保ち、各学校への給食運搬前には清掃し、洗浄・消毒を行う。
- ④ 配送車両を運行に要する消耗品等は、常時準備しておく。

8. アレルギー対応食提供に関する事項

(1) 給食提供を行う児童生徒の決定

アレルギー対応食の提供を行う児童生徒は、次の決定基準に基づき本市が行う。

- ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断されている。
- ② アレルゲン（原因食品）が特定されており、医師からも食事療法を指示されている。
- ③ 家庭でも原因食品の除去を行うなど食事療法を行っている。
- ④ 原因食品の種類や発症した場合の症状の重篤度を考慮し（事業者から提案された施設や実施体制等を併せて勘案した上で）、給食の提供が可能である。

(2) 調理業務

ア 調理に使用する食品

事業者は、本市が作成した献立を基本として、アレルギー対応食（除去食又は事業者の提案により代替食）の調理を行う。このとき代替食品の調達が必要となる場合には、事業者と協議の上、本市がこれを行う。

イ 作業工程表の作成

事業者は、アレルギー対応食調理用の作業工程表を作成する。

ウ 調理業務

- ① 除去すべき原因食品が混入しないよう調理する。
- ② 中心温度管理等衛生管理を他の調理業務と同様に行う。
- ③ 代替食を提供する場合には、原材料と調理後の食品で保存食をとる。
- ④ 代替食を提供する場合には、代替した献立ごとに検食を行う。

エ 配食業務

児童生徒別に配食を行う。また、誤って配食することがないように十分に注意する。

(3) 給食配送業務

学校名、学級、児童生徒名を表示して配送する。また、誤って配送することがないように十分に注意する。

(4) 運営備品等調達業務

- ① 事業者が調達する厨房機器類及び配食容器等に適合した備品及び消耗品を調達する。
- ② アレルギー対応食の提供に関する事業者からの提案に応じて、事業者が、児童生徒別にランチジャー等配食容器を調達する。

9. 業務従事者の健康管理・衛生管理等に関する事項

- ① 事業者は、業務従事者に対し定期健康診断を実施し、その結果を報告する。
- ② 事業者は、業務従事者に対し月 2 回以上の検便検査を実施し、その結果を報告する。また、検査により異常又は異常の疑いがある場合、正常であることが確認されるまで本業務に従事させない。
- ③ 業務従事者は、業務前に健康観察を行い記録し、報告する。
- ④ 業務従事者が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、又は伝染性疾患及び化膿性疾患等に罹患し、又は罹患した疑いのある場合は、本市に報告する。また、この場合、業務に従事させることを禁止するなど適切な措置を講じる。
- ⑤ 給食調理業務及び洗浄衛生管理業務に従事する者が着用する白衣、ズボン、エプロン及び帽子は、洗濯済の清潔なものとする。
- ⑥ 食品を取り扱う場合には、マスクを必ず着用する。また、清潔を保つよう適宜これを交換する。
- ⑦ 業務中及び施設内では、衛生上好ましくない行為をしない。

10. その他の事項

(1) 給食数の調整

- ① 提供する給食数は、給食を実施する月の初日から起算して 5 日前までに、本市から事業者に対して指示をする。
- ② ①の給食数に変更がある場合には、変更が生じる日から起算して 5 日前までに、本市から事業者に対して指示する。

(2) 運営会議等

- ① 給食実施日の前日に調理業務等に関する打合せ等のための会議を行う。責任者及び業務従事者は、必要に応じ又は本市の要請によりこれに出席する。
- ② 毎月 1 回運営業務に関する会議を行う。責任者及び業務従事者は、必要に応じ又は本市の要請によりこれに出席する。
- ③ ①、②のほか随時必要に応じて会議等が行われる場合、責任者及び業務従事者は、本市の要請によりこれに出席する。

V 業務品質の確保に関する要求水準

1. 各業務の統括機能の確保

事業者が実施する業務（維持管理業務を含む）のマネジメントを行う。

- ア 事業者が実施する業務について、必要に応じ業務プロセスを見直すことにより、効率化及びサービスの質の向上を図るよう努める。
- イ 各業務間の連絡を密にし、必要な情報の共有及び調整を適切に行う。

- ウ 運営開始前に、事業者の維持管理・運営体制、責任体制、本市との連絡体制を本市に提示し、承認を得る。

2. セルフモニタリングの実施

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

- ア 要求水準の各項目に対応して、サービスが要求水準に合致しているかを確認する基準を設定すること。また、全ての基準は合致しているか否かで判断できるように設定すること。
- イ 基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定すること。
- ウ 要求水準書に規定する内容、および本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。本市が実施するモニタリングについて提案があっても良い。なお、セルフモニタリングの内容については、協議のうえ設定する。

3. サービス提供状況の報告

事業者は、毎月、本市にモニタリング報告を提出する。モニタリング報告には、以下の内容を記載する。

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

VI 所有権移転業務に関する要求水準

1. 所有権移転業務

(1) 所有権移転業務の対象

建物本体、建築設備、調理設備及び運営備品の所有権を対象とする。(ただし、配送車両は除く。)

(2) 業務の実施

- ア 事業者が本事業で使用していた建物、設備、機材等を、維持管理、運営業務に関する操作要領、申し送り事項、その他の関係資料等とともに、本市に引き渡す。
- イ 本施設等の維持管理・運営業務の引継ぎに必要なさまざまな事務処理等の協力を行う。
- ウ 事業者自らの費用により、建物、設備、機材等を要求水準を満たした状態で引き渡す。
- エ 事業者自らの費用により、本市への所有権移転登記を行う。

(3) 本市へ所有権が移転される物

- ① 建物本体と建築設備
- ② 調理設備
- ③ 什器備品
- ④ 調理備品
- ⑤ 植栽及び外構施設