

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業

要求水準書

令和 5 年 7 月 7 日

米 沢 市

<目次>

第 1	総則	1
1	本要求水準書の位置付け	1
2	基本事項	1
3	事業内容	2
4	遵守すべき法令等	3
5	適用すべき要綱・基準等	4
6	要求水準書の変更	5
7	事業計画地の立地条件等	5
8	施設概要	6
第 2	施設整備業務に関する要求水準	10
1	総則	10
2	事前調査業務及び関連業務	11
3	設計業務及び関連業務	12
4	建設業務及び関連業務	32
5	調理設備調達・設置業務及び関連業務	34
6	食器食缶等調達業務及び関連業務	39
7	施設備品調達・設置業務及び関連業務	42
8	工事監理業務及び関連業務	43
第 3	維持管理業務に関する要求水準	44
1	総則	44
2	建築物保守管理業務	47
3	建築設備保守管理業務	48
4	附帯施設保守管理業務	49
5	調理設備保守管理業務	50
6	食器食缶等保守管理業務	51
7	施設備品保守管理業務	51
8	清掃業務	52
9	警備業務	55
第 4	運営等業務に関する要求水準	55
1	総則	55
2	開業準備業務	58
3	調理等業務	59
4	衛生管理業務	66
5	配送・回収業務	68
6	配膳補助等業務	69
7	洗浄・残渣等処理業務	70
8	運営備品調達業務	71
9	光熱水費の管理・支払業務	71
第 5	要求水準書(案)の添付資料	71

第1 総則

1 本要求水準書の位置付け

本要求水準書は、米沢市（以下「市」という。）が、米沢市学校給食共同調理場整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施するにあたり、入札参加者を対象に交付する入札説明書と一体のものであり、本事業の施設整備業務、維持管理業務及び運営等業務について、市が選定事業者に要求するサービスの水準を示し、入札参加者の提案に具体的な指針を示すものである。

2 基本事項

(1) 事業名称

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業

(2) 事業の対象となる公共施設等の種類

学校給食共同調理場（本体施設とともに附帯施設を含む。以下「本施設」という。）

(3) 事業の目的

本市教育委員会では、米沢市立学校適正規模・適正配置等基本計画に基づき、令和8年度に（仮称）南西中学校と（仮称）北中学校の開校、令和11年度に（仮称）東中学校の開校を目指し、中学校を7校から3校に統合を進めている。

この中学校の統合にあたり、1校当たりの生徒数が増加し、現在、中学校で実施している親子方式による給食提供の継続が困難になることから、本市教育委員会が目指すべき学校給食のあり方を改めて整理することを目的に、令和3年5月に米沢市学校給食基本方針（以下「基本方針」という。）を定め、令和8年度の供用開始に向けて、本施設を整備することとした。

また、基本方針に基づき、学校給食の果たす役割やその教育効果を十分に発揮し、安全で安心な給食を持続的に提供し続けていくため本施設に関する基本的な事項をまとめた米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画（以下「基本構想・基本計画」という。）を令和5年2月に策定した。

本事業は、基本方針及び基本構想・基本計画に基づき、効率的かつ効果的な整備運営を推進するため、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号。以下「PFI法」という。）に基づき実施するものである。

(4) 基本方針

① 安定的な給食の提供

自前の炊飯による米飯提供の他、市内小学校の給食室改修の際は、本施設からの給食提供が可能な調理施設として位置付ける。また、SDGs（持続可能な開発目標）に基づき、省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備等の導入を積極的に検討し、持続可能な脱炭素社会と資源循環社会を形成する取組を推進する共同調理場を整備する。

② 安全安心な給食の提供

食物アレルギーを持つ児童生徒が安全で安心な給食を楽しく食べられるように、アレルギー対応食への適切な対応を行うことができるアレルギー対応食専用の調理室等を確保するとともに、必要な調理設備を備えた施設とする。また、積雪による道路状況の変化や通行止め等による配送遅延、未配送を防止する配送計画とする。

③ 食育と地産地消の推進

調理工程を見学できる場を設けるとともに、訪れた児童生徒等が、楽しく食に関する正しい知識を学べる場及び設備を備えた施設とする。また、米沢らしく魅力的で美味しい給食を実現するため、地域産食材を積極的に使用する他、多様な郷土食、行事食を提供する。

④ 子ども達を大切にしたい細やかな対応

多様な献立作成の仕組を構築し、各校の学校運営に合わせた柔軟な給食提供を実施する。

⑤ 施設設備と労働環境の整備

安全で安心な学校給食を提供するため「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った高い衛生水準を確保できる施設とするとともに、HACCPに準拠し、ドライシステムを基本とした施設とする。また、温湿度調節が可能な調理室とする等、適切な労働環境を整備する。

(5) 事業方式

本事業は、PFI法に基づき、市が所有する土地に選定事業者自らが新たに施設整備業務を実施した後、公共施設等の管理者である市に本施設の所有を移転し、選定事業者が所有移転後の事業期間中に係る維持管理業務及び運営等業務を実施するBTO(Build Transfer Operate)方式とする。

3 事業内容

選定事業者が実施する業務（以下「本業務」という。）は、以下に掲げるとおりとする。

(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 調理設備調達・設置業務及び関連業務
- ⑤ 食器食缶等調達業務及び関連業務
- ⑥ 施設備品調達・設置業務及び関連業務
- ⑦ 工事監理業務
- ⑧ 周辺家屋影響調査・対策業務
- ⑨ 電波障害調査・対策業務
- ⑩ 近隣対応・対策業務
- ⑪ 所有移転（引渡し）に係る一切の業務
- ⑫ 上記各項目に伴う各種申請等業務

(2) 維持管理業務

- ① 建築物保守管理業務（建築物の修繕・更新業務を含む。）
- ② 建築設備保守管理業務（建築設備の修繕・更新業務を含む。）
- ③ 附帯施設保守管理業務（附帯施設の修繕・更新業務を含む。）
- ④ 調理設備保守管理業務（調理設備の修繕・更新業務を含む。）
- ⑤ 食器食缶等保守管理業務（食器食缶等の修繕・更新業務を含む。）

- ⑥ 施設備品保守管理業務（施設備品の修繕・更新業務を含む。）
- ⑦ 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（法定点検を含む。）

(3) 運営等業務

- ① 開業準備業務
- ② 調理等業務
- ③ 衛生管理業務
- ④ 配送・回収業務
- ⑤ 配膳補助等業務
- ⑥ 洗浄・残渣等処理業務
- ⑦ 運営備品調達業務
- ⑧ 上記各項目に伴う各種申請等業務

※ なお、運営等に関して市が実施する業務は、献立作成業務、食数調整業務、食材調達業務、食材検収業務、給食費の徴収管理業務、見学者の案内・説明業務、食育指導業務、光熱水費（配送車の燃料費を除く。）の支払業務とする。

4 遵守すべき法令等

本事業の実施にあたり、P F I 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 24 年 3 月 27 日閣議決定、以下「P F I 基本方針」という。）のほか、以下に掲げる法令等を遵守すること。

- (1) 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- (2) 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- (3) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- (4) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- (5) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- (6) 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- (7) 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- (8) 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- (9) 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- (10) 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）
- (11) 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- (12) 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- (13) 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）
- (14) 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）
- (15) 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- (16) 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）

- (17) 騒音規制法（昭和４３年法律第９８号）
- (18) 振動規制法（昭和５１年法律第６４号）
- (19) 労働安全衛生法（昭和４７年法律第５７号）
- (20) 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）
- (21) 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）
- (22) 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）
- (23) 個人情報の保護に関する法律（平成１５年法律第５７号）
- (24) 警備業法（昭和４７年法律第１１７号）
- (25) 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）
- (26) 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）
- (27) その他関連する法令等（条例を含む。）

上記に関するすべての関連施行令・規則等も含むものとし、また、本事業を実施するに当たり必要とされるその他の法令等（条例を含む。）も遵守のこと。

5 適用すべき要綱・基準等

本事業の実施にあたり、以下に掲げる要綱・基準等の入札書及び提案書の提出時点での最新版を適用すること。

- (1) 学校給食衛生管理基準
- (2) 学校給食実施基準
- (3) 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
- (4) 学校給食における食物アレルギー対応指針
- (5) 大量調理施設衛生管理マニュアル
- (6) 学校給食事業における安全衛生管理要綱
- (7) 学校環境衛生基準
- (8) 建設工事公衆災害防止対策要綱
- (9) 建設副産物適正処理推進要綱
- (10) 建築設計基準及び同解説
- (11) 構内舗装・排水設計基準
- (12) 建築構造設計基準
- (13) 官庁施設の基本的性能基準
- (14) 建築工事監理指針
- (15) 電気設備工事監理指針
- (16) 機械設備工事監理指針
- (17) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
- (18) 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準
- (19) 建築設備設計基準
- (20) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- (21) 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）

- (22) 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- (23) 建築工事における建設副産物管理マニュアル・同解説
- (24) 建築保全業務共通仕様書
- (25) 建築保全業務積算要領
- (26) 建築工事安全施工技術指針
- (27) その他関連する基準・指針等

要綱・基準（最新版）等において性能・仕様等を規定している項目にあつては、これらを標準仕様として適用すること。また、手続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する。ただし、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。

6 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、以下の事由により、この要求水準書を変更する場合がある。

- ① 法令変更により業務内容が著しく変更されるとき
- ② 不可抗力により、業務内容が著しく変更される、あるいは、特別な業務を行う必要が生じたとき
- ③ その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき

(2) 要求水準書の変更手続

要求水準書の変更に伴い、必要に応じ、業務に係るサービス対価等、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。

7 事業計画地の立地条件等

(1) 事業計画地の立地条件等

① 事業計画地

山形県米沢市六郷町西藤泉 160 番地（第六中学校グラウンドの一部）

② 事業計画地面積

約 5,800 m²

③ 用途地域等

都市計画区域外

④ 前面道路

農道（現況幅員約 3 m）。ただし、本事業において、県道 237 号から事業計画地までの取付道路（幅員 6 m、長さ 10 m 程度）の整備を実施する。【添付資料】を参照のこと。

⑤ 地域地区

指定なし

⑥ 地質（地盤）状況等

【添付資料】を参照のこと。

⑦ 埋蔵文化財関係

事業計画地は、埋蔵文化財関係の調査対象範囲外である。

(2) インフラ設備との接統計画

① 前面道路

事業計画地の前面道路は、敷地南側の農道（現況幅員約3m）となる。本事業において、県道237号から事業計画地までの取り付け道路の設計及び工事を実施する。なお、現況及び想定される取付道路の整備範囲、留意点等は【添付資料】を参照のこと。

② 上水道

市上水道を利用する。給水本管との接統箇所は選定事業者の提案による。なお、現況等は【添付資料】を参照のこと。

③ 下水道

事業計画地には都市下水道は整備されていない。従って、事業計画地内の排水処理施設（浄化槽等及び厨房除害施設）を経て、事業計画地周囲の水路に放流する。

④ 雨水排水

事業計画地内の雨水は、事業計画地周囲の水路に放流する。なお、現況等は【添付資料】を参照のこと。

⑤ ガス設備

事業計画地には都市ガスは供給されていない。

⑥ 電気・電話

引込み方法等は選定事業者の提案による。

8 施設概要

本施設の規模及び構成の概要は、以下のとおりとする。

(1) 供給能力

① 1日当たり最大2,100食（食缶方式）

② 学校給食

令和8年度4月時点で、中学校4校分として2,038食

令和9年度以降は、令和9年4月時点で、中学校4校1,891食及び(仮称)統合小学校179食

※ 食物アレルギーを持つ児童生徒へのアレルギー対応食50食程度を含む。

※ 維持管理・運営期間中の小学校、中学校の統廃合等については、基本構想・基本計画を参照。

(2) 献立方式

小学校、中学校を対象とした学校給食の献立は1献立とするが、献立によっては中学校が一品多い場合がある。

(3) 施設規模

市は、本体施設の延べ面積を約1,700㎡と想定しているが、具体的な面積は選定事業者の提案による。

(4) 主要機能

本施設に必要な主要機能は、以下に掲げるとおりとする。

① 本体施設

給食エリア、事務・管理エリア、一般エリア

② 附帯施設（外構を含む。）

厨房除害施設、浄化槽等の機械設備とその設置スペース、配送車庫、駐車場、駐輪場、配送車の洗車スペース等（配送車庫を別棟とせず、本体施設と一体に整備する等は、事業者提案による）

(5) 供用開始時期（本施設の引渡し日の翌日）

令和 8 年 4 月 1 日とする。

(6) 配送校等とその位置

中学校	
第一中学校 (令和 1 1 年度に(仮称)東中学校として開校予定)	米沢市駅前四丁目 3 - 5 1
第七中学校 (令和 1 0 年度まで)	米沢市大字川井 1 0 8 - 3
(仮称)北中学校 (令和 8 年度に開校予定)	米沢市春日四丁目 2 - 6 9
(仮称)南西中学校 (令和 8 年度に開校予定)	米沢市林泉寺二丁目 2 - 5
小学校	
(仮称)統合小学校 (令和 9 年度に開校予定)	米沢市六郷町西藤泉 1 6 0 番地

(7) 配送校及びクラス数等

① 中学校

学校名	項目	R 8	R 9	R 1 0	R 1 1	R 1 2	R 1 3	R 1 4	R 1 5
第一中学校 (R 1 1 ~ (仮称) 東 中 学 校)	生徒数	468	469	424	569	560	537	527	483
	教職員数	47	47	42	57	56	54	53	48
	クラス数	16	16	14	19	18	17	17	16
	食缶数	18	18	16	21	20	19	19	18
第七中学校	生徒数	217	192	192	0	0	0	0	0
	教職員数	22	19	19	0	0	0	0	0
	クラス数	8	7	7	0	0	0	0	0
	食缶数	9	8	8	0	0	0	0	0
(仮称) 北 中 学 校	生徒数	524	458	442	401	406	387	398	388
	教職員数	52	46	44	40	41	39	40	39
	クラス数	17	16	15	14	14	13	13	12
	食缶数	19	18	17	16	16	15	15	14
(仮称) 南西中学校	生徒数	644	600	600	558	551	541	532	513
	教職員数	64	60	60	56	55	54	53	51
	クラス数	21	19	19	18	18	18	17	17
	食缶数	23	21	21	20	20	20	19	19
計	生徒数	1853	1719	1658	1528	1517	1465	1457	1384
	教職員数	185	172	165	153	152	147	146	138
	クラス数	62	58	55	51	50	48	47	45
	食缶数	69	65	62	57	56	54	53	51

学校名	項目	R 1 6	R 1 7	R 1 8	R 1 9	R 2 0	R 2 1	R 2 2
第一中学校 (R 1 1 ~ (仮称) 東 中 学 校)	生徒数	447	418	410	402	394	386	378
	教職員数	45	42	41	40	39	39	38
	クラス数	15	14	14	15	15	14	13
	食缶数	17	16	16	17	17	16	15
第七中学校	生徒数	0	0	0	0	0	0	0
	教職員数	0	0	0	0	0	0	0
	クラス数	0	0	0	0	0	0	0
	食缶数	0	0	0	0	0	0	0
(仮称) 北 中 学 校	生徒数	384	376	368	361	354	347	340
	教職員数	38	38	37	36	35	35	34
	クラス数	12	12	12	12	12	12	12
	食缶数	14	14	14	14	14	14	14
(仮称) 南西中学校	生徒数	488	489	479	469	459	450	441
	教職員数	49	49	48	47	46	45	44
	クラス数	16	16	15	15	15	15	15
	食缶数	18	18	17	17	17	17	17
計	生徒数	1319	1283	1257	1232	1207	1183	1159
	教職員数	132	129	126	123	120	119	116
	クラス数	43	42	41	42	42	41	40
	食缶数	49	48	47	48	48	47	46

② 小学校

学校名	項目	R 8	R 9	R 1 0	R 1 1	R 1 2	R 1 3	R 1 4	R 1 5
(仮称) 統合小学校	児童数	0	163	165	173	170	167	164	161
	教職員数	0	16	17	17	17	17	16	16
	クラス数	0	6	6	6	6	6	6	6
	食缶数	0	8	8	8	8	8	8	8

学校名	項目	R 1 6	R 1 7	R 1 8	R 1 9	R 2 0	R 2 1	R 2 2
(仮称) 統合小学校	児童数	158	155	152	149	146	143	140
	教職員数	16	16	15	15	15	14	14
	クラス数	6	6	6	6	6	6	6
	食缶数	8	8	8	8	8	8	8

(8) 給食提供日数

① 通常の給食

施設名	1 学期	2 学期	3 学期	計
中学校	65	74	43	182
(仮称)統合小学校	70	83	47	200

② その他の給食

ア ごはんウィーク

中学校及び(仮称)統合小学校を対象として、月 1 回程度、1 週間連続して米飯の提供を実施する。

イ 行事食

中学校及び(仮称)統合小学校を対象として、月 1 回程度、季節に合わせて行事食を提供する。1 2 月には給食週間として、米沢の味 A B C を取り入れたり昔の給食等を再現したりした給食を実施する。

ウ リクエスト給食

中学校及び(仮称)統合小学校を対象として、年 4 回程度実施する。

エ 生徒考案の給食

生徒自身が考案した料理等を採用した献立による給食の提供を年 4 回程度実施する。

オ バイキング給食

(仮称)統合小学校の 6 年生を対象として、年 1 回程度実施する。

※ 入札参加者は、運営等費相当分の固定料金及び変動料金の算定に当たっては月に 3 回程度で実施するパン食における炊飯業務不要等について、これらの事項を含めて(加味して)入札書及び提案書を作成すること。

(9) セルフモニタリング

選定事業者は、維持管理業務及び運営等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。実施内容等は、市と協議のうえ設定する。

第2 施設整備業務に関する要求水準

1 総則

(1) 一般事項

① 社会性に関する基本的要件

周辺景観に調和した建物規模、外観及び色彩とする。

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 3R（リデュース・リユース・リサイクル）に配慮する。

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 自然環境を活かした再生可能エネルギーの活用を検討し、エネルギーの地産地消に配慮する。

カ 節水型器具を積極的に導入する。

キ 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とする。

ク 総合的なライフサイクルを考慮し、環境負荷の低減に努める。

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 災害時に避難する際の安全性を確保する。

ウ 対火災、対浸水、耐風、耐雪、耐寒、対落雷について、「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 機能維持性に関し、備蓄機能は必要としない。

オ 防犯性能に関し、敷地や施設内への不法侵入を防止する等、保安全管理に配慮する。

④ 機能性に関する基本的要件

ア 円滑に移動できるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等に配慮する。

イ 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行うことができるようにする。

ウ 建築設備及び調理設備等の操作各部には、誤動作を防ぐ措置を行う。

エ 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。

オ 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。

カ 食材の鮮度保持や作業環境維持のため各室の機能に応じた温湿度環境を確保する。

キ 非汚染作業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。

ク 防かび、防虫、防鼠、防鳥等に配慮し、衛生環境の保全に努める。

⑤ 経済性に関する基本的要件

ア 事務・管理エリアは、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構造とする。

イ 将来の修繕・更新等に配慮し、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 日常の保守管理、清掃等の維持管理業務が、効率的かつ安全に行うことができるようにする。

⑥ 自然災害時の対応等に関する基本的要件

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に配慮し、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 選定事業者による要求水準の確保の考え方

選定事業者は、原則として、以下の対応により要求水準を確保する。

ア 設計時における設計図及び計算書等の確認

イ 各部位の施工前における施工計画及び品質管理計画の確認

ウ 各部位の施工中及び施工終了時における計画に基づいた施工の確認

② 要求水準確認計画書の作成及び提出

選定事業者は、上記①を踏まえて、要求水準確認計画書を市との協議のうえで作成し、作成した内容を市に提出し、その承諾を得る。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」、「食器食缶等」、「施設備品」、「その他」に区分する。

また、業務の進捗に合わせて要求水準確認計画書の内容を変更する場合は、市との協議のうえで変更し、変更した内容を速やかに市に提出し、その承諾を得る。

③ 要求水準確認計画書に基づく確認

選定事業者は、要求水準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。

※ 要求水準確認計画書に基づく確認の手順等は、上記の施設整備業務（建設段階を含む。）とともに、維持管理業務及び運営等業務においても準用する。

2 事前調査業務及び関連業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、施設整備の一環として事前調査業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 業務内容

① 施設整備に必要な事前調査業務（近隣家屋調査（近隣家屋等に対して、建設等による影響が生じた場合の対策業務を含む。）、地質調査、測量業務（敷地測量（周辺含めた平面、高低差）、用地測量（資料調査（公図、土地の登記記録等））、境界確認、立ち会い、境界測量、面積計算等）、電波障害調査等）を行う。

② 施設整備に必要な官庁許認可手続一式を行う。

③ 着工に先立ち、事前調査業務及び近隣住民との調整を十分に行い、建設工事の円滑な進捗と近隣住民の理解及び安全を確保する。

④ 事前調査業務の内容、結果を報告書にまとめ、市に提出する。

⑤ 国からの交付金及び起債等に関連する必要な資料等の作成を支援する。

3 設計業務及び関連業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、施設整備の一環として設計業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 業務内容

① 設計業務の責任者の配置と体制づくり

選定事業者は、設計業務の着手前に責任者を配置するとともに、設計業務体制表を市に提出する。

② 設計業務計画書の提出

選定事業者は、設計業務の着手前に、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業務計画書を作成し、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、市及び関係機関等と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録等）に記録し、相互に確認し保存する。

また、必要に応じて、設計業務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は、電子データを含む。）を市に提出し、承諾を得る。なお、提出時の体裁、部数等は、別途、市と協議のうえで、決定する。

ア 基本設計

- a) 基本設計図
- b) 基本設計説明書
- c) 建築計画資料（附帯施設、外構を含む。）
- d) 構造計画資料
- e) 設備計画資料（附帯施設、外構を含む。）
- f) 調理設備リスト及びカタログ
- g) 食器食缶等リスト及びカタログ
- h) 施設備品リスト及びカタログ
- i) 要求水準確認計画書に基づく確認報告書
- j) 全体鳥瞰パース等
- k) その他必要図書

イ 実施設計

- a) 実施設計図
- b) 実施設計説明書
- c) 各種設計計算書等（意匠、構造、設備等 ／ 附帯施設、外構を含む。）
- d) 調理設備リスト及びカタログ

- e) 食器食缶等リスト及びカタログ
- f) 施設備品リスト及びカタログ
- g) 要求水準確認計画書に基づく確認報告書
- h) 数量調書
- i) 建設工事費内訳書
- j) 建築確認申請等関係図書
- k) 全体鳥瞰パース等
- l) その他必要図書

⑤ 設計変更

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。

当該変更により、選定事業者に追加費用（設計費用及び建設費用の他、将来の維持管理費用及び運営等費用等）が発生したときは、市が合理的な当該費用を負担する。費用の減少が生じたときには、本事業のサービス対価の支払額を減額する。

⑥ その他留意すべき事項

ア 選定事業者は、市が国・県等の関係機関への報告等に対して協力する。

イ 本事業は、国の補助事業であることから、選定事業者は、数量調書、建設工事費内訳書等の作成にあたり、市が指定する数量区分及び費用区分等に基づいて作成すること。

ウ 市は、選定事業者の設計業務の内容について、いつでも確認することができるものとする。

(3) 建築設計要求水準

① 構造計画等

本施設は、下記の耐震性能を有すること。なお、本施設の屋根や外壁等を含めた耐用年数は30年を想定する。また、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等の選定やメンテナンス性、保全性に十分配慮した施設とする。

ア 構造体耐震安全性

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

イ 非構造部材耐震安全性能の分類

本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

本施設の設備の耐震対策は、「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事項

ア 電波障害

関係法令を遵守すること。なお、障害予想範囲の住民から申し入れがあった場合、調査の結果、影響が見込まれる場合は、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・洗浄等の設備機器作動時や配送・回収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。

③ その他、施設の機能に関する事項

障がい者用駐車場、昇降機設備（エレベーター）、多目的トイレ等を設ける等、バリアフリーに配慮した施設とする。

(4) ゾーニング計画

① 事業計画地内のゾーニング及び動線計画

ア 事業計画地内への車両出入口は、前面道路からの1か所とし、食材納入時、配送時、回収時等における車両の交錯に配慮するとともに、災害時等の避難動線を適切に確保できるようにする。

イ 事業計画地内には、維持管理用車両が本施設に容易にアプローチできる動線（構内通路等）を確保するとともに、将来における大型設備等の交換に配慮し、搬出・搬入のスペースを確保できるようにする。

ウ 周辺地域の環境に配慮するとともに、騒音、振動、臭気の影響を防止するように配慮する。

エ 建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、雨水による水たまり等を防止するため、適切な勾配をとり舗装するとともに、事業計画地内の除雪・堆雪場所に配慮する。

オ 熱源のための燃料タンクは地下タンクとせず、地上に設置するとともに、給油口の設置場所は、積雪等に配慮した場所とする。なお、熱源の選定は事業者の提案による。

② 施設内のゾーニング及び動線計画

ア 給食エリアと事務・管理エリアを明確に区分し、給食エリアは1階に配置することを基本とし、事務・管理エリア及び一般エリアの配置は、選定事業者の提案による。

イ 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域とを部屋単位で明確に区分する。

ウ 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方向となるようにレイアウトする。

エ 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域、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に配慮する。なお、各区域の境界には、隔壁、扉及び床面の色別表示等により、交差汚染が生じないように配慮する。

オ 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うえで動線分離に配慮する。

カ 市・県職員（以下「市職員」という。）が執務する市職員事務室を玄関ホールに面した場

- 所に配置するなど、来客者や食材納入業者等の敷地内への進入に対する視認性を確保する。
- キ 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。
- ク 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。
- ケ 施設内は、給食エリア、事務・管理エリア、一般エリアとも、土足禁止とする。
- コ 災害時の避難動線を適切に確保する。

(5) 本施設の区域区分計画（考え方）

主要諸室及びその区域区分は、下記を想定しているが、その他必要と思われる諸室を整備することを制限するものではない。

区 分		必要な主要機能
本体施設	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フォーム、荷受室（米、肉・魚・卵類）、検収室、食品庫、計量室、下処理室（肉・魚・卵類、野菜類）、米庫、洗米室、油庫、器具洗浄室、洗浄室、廃棄庫、倉庫 等 [洗浄ゾーン] 食缶回収用プラットフォーム、器具洗浄室、洗浄室、洗剤庫、特別洗浄室、残渣庫 等
	給食エリア ＜非汚染作業区域＞	[調理ゾーン] 調理室（煮炊き、焼物・揚げ物・蒸物）、和え物室、炊飯室、アレルギー食専用調理室、器具洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] 配送用プラットフォーム、コンテナ室 等
	給食エリア ＜その他区域＞	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室荷受室 等
	事務・管理エリア ＜調理従事者エリア＞	給湯室、調理従事者更衣室、調理従事者休憩室、調理従事者トイレ、洗濯・乾燥室、倉庫、パントリー 等
	事務・管理エリア ＜事務エリア＞	事業者用玄関、事業者事務室、市職員事務室、運転手控室、書庫、給湯コーナー、事務職員更衣室、事務職員トイレ、倉庫、機械室、電気室、室外機置場 等
	一般エリア	市・来客用玄関、玄関ホール、来客用トイレ（多目的トイレ含む）、情報展示コーナー、研修室（試食室兼用・附属給湯室付）、見学スペース（給食エリアを望むことができる）等
附帯施設（外構を含む）		厨房除害施設、浄化槽、受水槽、配送車庫、駐車場（来客者用、見学者用、事業者用、市職員用等）、駐輪場、倉庫、構内通路、堆雪スペース、門扉、管理用フェンス、防球フェンス、外灯、屋外サイン 等

※ 市・来客と事業者とのセキュリティ確保が可能な場合は、玄関の共用を可とする。

※ 事務職員・・・市職員、事業者の事務職員（調理従事者を除く）

(6) 施設計画

- ① 給食エリア各室は、提供給食数に応じて食材の受入れ、調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備、装置及び機械器具が適切に配置できる構造及び広さとする。
- ② 各作業室の作業内容を検討し、給食エリアの区域区分に応じた分類とするとともに、業務の流れに応じて、作業が適切に行えるようなスペース等とする。
- ③ 汚染作業区域・非汚染作業区域入口には、それぞれ準備室を設け、衛生管理対策が可能な構造とする。各区域の境界には、隔壁、扉及び床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮する。
- ④ 給食エリア各室に、室内で使用する手洗場、掃除用具庫、器具保管庫、ゴミ箱等、必要に応じて設置する。
- ⑤ 児童生徒等（保護者や一般市民等を含む）が施設を見学するためのスペースや設備を設ける。
- ⑥ 地下ピットを設けて配管、配線を行う場合は、修繕や更新等のメンテナンス性に留意する。
- ⑦ 緊急時の安全避難手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施す。
- ⑧ 給食エリアの室間の出入口は自動ドアとする。なお、自動ドアに代わる衛生管理上有効な方法がある場合はその限りでない。
- ⑨ 整備する施設は、以下から構成される。なお、衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成を変更してもよい。

区 分	必要な主要機能
本体施設(共同調理場)	給食エリア、事務・管理エリア、一般エリア
附帯施設(外構を含む)	—

(7) 諸室の概要と留意事項

下記は主要諸室についてのみ記載しており、その他必要と思われる諸室を整備することを制限するものではない。

① 給食エリア（汚染作業区域）

ア 検収室

- a) 主な設備 / プラットホーム、エアカーテン、荷受室等、作業台（キャスター付）、球根皮むき機、台秤 等
- b) 食材搬入後の衛生管理及び作業の効率性を確保するため、肉魚等、野菜、米、一般物資（調味料等）の3か所以上の専用入口を設け、下処理室との間に冷蔵庫、冷凍庫を適宜設置する。
- c) 入口には十分な性能が確保できるエアカーテン等、昆虫やゴミ・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける
- d) 納入物資が置けるスペースを確保するとともに、食品の検収が適切に行える面積を確保し、検温・記録が容易な作業環境とする。
- e) 検収した食品を専用の容器に移し替えて冷蔵庫等で保管する。

f) 計量台は床上60cm以上となるようにする。なお、検収作業や清掃時のことに配慮し、台車的な形式を検討する。

g) 排水溝を設置する。

イ 食品庫、計量室等

a) 主な設備 / 作業台、秤、冷蔵庫、物品棚 等

b) 材料を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保する。

c) 缶詰、調味料、油等を種別ごとに分けて保管できるスペースを確保する。

d) 25℃以下で保管できる設備を設置する。

e) 検収室、下処理室に隣接させる。

f) 計量室は食品庫と一体とする。

g) 納入の頻度に配慮し、1週間分を保管できるスペースを確保する。

h) 調理等を行わないで、納品状態のまま個数をカウントして配缶する食材（納豆、冷凍デザート等）の、納品から冷蔵庫・冷凍庫での保管を経て個数をカウントして配缶するまでの一連の流れに関する、冷蔵庫・冷凍庫の設置位置、食品の移動ルート、個数をカウントする作業場所等については、事業者の提案による。

ウ 下処理室（肉・魚・卵類、野菜類）

a) 主な設備 / シンク、作業台、調理台、下処理用器具保管庫、L型運搬車、秤、消毒保管庫、次亜塩素酸水生成装置（当該装置を使用するのと同等以上の性能（効果）が確保できるのであれば、次亜塩素酸水生成装置の設置及び使用については、選定事業者の提案によるものとする。）、冷凍庫・冷凍庫 等

b) 検収後の食品相互の汚染感染を防ぎ、選別、洗浄等を行うことができる構造・設備を有する室を確保する。

c) 調理室への食材移動用のローラー又はカウンター等を設置するものとし、境界部分はサッシ等で仕切る。

d) 魚・肉・卵類と野菜類はそれぞれ専用の部屋を設置する。

e) 調理する室とは食品をパススルーで移動させること。

f) 野菜用シンクは、根菜類、果物類、葉物類にレーンを分ける。シンクは4レーン以上とする。

g) 下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管する。

h) 検収室に隣接させる。

エ 洗米室（米庫を含む。）

a) 主な設備 / 分量機、連続洗米機 等

b) 炊飯システムとの一連の工程に留意する。

c) 冷蔵庫対応ではなく、エアコンや給排気設備による対応とする。

d) 食品が触れる部分は、すべてステンレス製とする。ただし、生米が触れる部分の摩耗等による異物混入等が発生しないよう定期的な点検を行うとともに、異物混入等のおそれが想定される場合には、有効な事前の対策を講じることを条件として標準仕様（ステンレス製以外）でもよいものとする。

オ 器具洗浄室

- a) 主な設備 / 器具類洗浄機等（「器具類洗浄機」と同等の性能が確保できるのであれば、選定事業者の提案によるものとする。）、器具消毒保管庫 等
- b) 水の飛散に配慮した洗浄コーナーを設ける。

カ 洗浄室

- a) 主な設備 / 食缶洗浄機 等
- b) コンテナを受け入れるための十分なスペースを確保する。スペースの検討に当たっては、回収状況に配慮する。
- c) コンテナの受入口は、ドックシェルターとする。
- d) コンテナ、食器食缶洗浄機を設置する。
- e) 食器等の洗い直しに対応するためのカウンターを設置する。
- f) 空調及び給排気設備は十分な能力を持たせるものとする。

キ 廃棄庫

- a) 可燃、不燃、資源ゴミ等を保管する。搬入、搬出が容易であるとともに、附帯施設の廃棄物庫、資源置場等との動線に配慮する。

ク 雑品庫

- a) 主な設備 / 物品棚 等
- b) 必要となる各種備品等を収納する。

② 給食エリア（非汚染作業区域）

ア 調理室（煮炊き）

- a) 主な設備 / 回転釜、調理台、フードスライサー、フードカッター、さいの目カッター 等
- b) 調理器具、作業台、調理台等はドライ方式で可動式とし、調理過程に応じた配置を可能とする。
- c) 肉・魚・卵類、野菜類等、種類ごとの専用の調理器具とする。
- d) 通路は、台車やカートの通行に支障がない幅を確保する。
- e) 排水溝に臭気対策のためのトラップを設ける。
- f) 回転釜は、調理に必要となる適正な台数を設置する。

イ 調理室（焼物・揚げ物・蒸物）

- a) 主な設備 / 揚げ物機、焼物蒸し器、可動式作業台、調理台、回転釜 等
- b) 効率的な処理ができる調理器具を設置する。
- c) 作業動線が交差しない構造とする。
- d) 配缶の場所を確保する。
- e) 調理器具のメンテナンスを行いやすくする。
- f) たれ等を調理できる回転釜を設置する。
- g) 蒸気がこもらないように天井高を確保する。
- h) 空調及び給排気設備は、十分な能力を持たせるものとする。

ウ 和え物室

- a) 主な設備 / 和え物用回転釜、可動式作業台、調理台、シンク、真空冷却器、器具用消毒保管庫 等
- b) 加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設け、温度を下げて冷蔵庫に保管できる構造とする。
- c) 両側から作業可能なように釜を配置する。
- d) 和え物室は真空冷却機を通したパススルー式とする。
- e) 器具用消毒保管庫は、夜間に器具等を加熱消毒するとともに、食材の入る食缶を冷却できる保管庫とする。
- f) 配缶する場所を確保する。
- g) 洗浄用シンクを設置する。

エ 炊飯室

- a) 主な設備 / 自動炊飯システム、炊飯釜、シンク、移動台、食缶消毒保管庫 等
- b) 提供食数が調理可能な面積を確保する。
- c) 具材の混ぜ合わせ、配缶の作業スペースを確保する。
- d) 台車等が余裕を持って通行できるスペースを確保する。
- e) 炊飯室ですべての炊飯に関する設備機器を操作できるようにする。
- f) 炊飯設備の洗浄をしやすい構造とする。
- g) 炊き込みご飯、アルファ化赤飯及び麦ご飯、玄米ご飯の実施を想定している。

オ アレルギー食専用調理室

- a) 主な設備 / 調理用コンロ、冷蔵庫、冷凍庫、作業台、調理台、電子レンジ、炊飯器等
- b) 必要人数の個別調理が的確にできる調理器具を配置する。
- c) アレルギー対応食は、1日50食程度対応できる設備とし、1日1献立、えび、卵、牛乳、かに、そば、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、山芋、アーモンドの計14品目に対応する。なお、アレルギー対応食については除去食を基本とするが、将来的に代替食の対応を拡充していく。
- d) 納品から配食、配膳までコンタミネーション防止のため、一方向の動線を確保するとともに、調理室においては、他の調理室と壁等で区画（独立）した部屋とする。
- e) アレルギー対応食用の配送容器、器具類、食缶等を適切に消毒保管できるようにする。

カ 器具洗浄室

- a) 主な設備 / 器具類洗浄機、器具消毒保管庫 等
- b) 水の飛散に配慮した洗浄コーナーを設ける。

キ コンテナ室

- a) 主な設備 / コンテナ消毒機、食器食缶等消毒保管庫 等
- b) コンテナ保管のための十分なスペースを確保する。
- c) 台車等の通行、食缶詰込作業等に配慮した十分なスペースを確保する。
- d) 消毒保管庫はカートイン方式とする。

ク 配送前室

- a) 主な設備 / ドックシェルター 等
- b) 配送準備のための十分なスペースを確保する。
- c) 異物混入を防止するドックシェルターを設置する。

ケ 雑品庫

- a) 主な設備 / 物品棚 等
- b) 必要となる各種備品等を収納する。

③ 給食エリア（その他準備区域）

ア 前室

- a) 主な設備 / エアシャワー、殺菌庫、下足入れ、エプロン掛け、姿見 等
- b) 汚染作業区域及び非汚染作業区域への入室部分にそれぞれに前室を設置するとともに、非汚染作業区域に入室する入口部分は、エアシャワーを経由する構造とする。
- c) 調理従事者数に応じた手洗い設備等を設置する。なお、手洗い設備は肘まで洗うことができる構造とする。
- d) 爪ブラシ、ローラーを吊るして使用できるようにする。

④ 事務・管理エリア

ア 事業者事務室

- a) 選定事業者の事務等を行う部屋として設置する。
- b) 市職員事務室との連絡（往来）が容易な配置とする。
- c) 具体的な面積等は、選定事業者の提案による。

イ 市職員事務室

- a) 市職員の事務等を行う部屋として設置する。
- b) 玄関ホールに面して、窓口を設け、来客者（食材納入業者、見学者等）への対応ができる構造とする。
- c) 原則として1階（ただし、事業者事務室との連絡（往来）に配慮されていれば、2階であってもよいものとする。）への設置とし、事業者事務室との連絡（往来）が容易な配置とする。
- d) 市職員数は7名（所長、事務職員2名、栄養教諭等4名）程度とし、打合せコーナー（6名程度の打合せ）、事務機器等の施設備品の配置に十分配慮した面積等とする。

ウ 運転手控室

- a) 給食の配送・回収を行う運転手の控室として設置する。
 - b) 事業者事務室との連絡が容易な配置とする。
 - c) 具体的な面積等は、選定事業者の提案による。
- ※ 運転手控室は、本体施設への設置を想定しているが、附帯施設（配送車車庫・倉庫）に配置することでもよい。

エ 書庫

- a) 市の事務資料等を保管する部屋として設置する。
- b) 書棚等の施設備品の効率的な配置に配慮した構造とし、面積は6㎡程度とする。

オ 給湯室

事業者事務室、市職員事務室、運転手控室等の諸室からの利用が容易な共用の給湯室として設置する。共用の給湯室の利用が難しい部屋にあっては、個別に計画する他、当該部屋の中に「給湯コーナー」を設置することでもよいものとする。

カ 事務職員更衣室

- a) 事務職員が更衣等を行う部屋として設置する。
- b) 事務職員更衣室は、事業者用（男性用・女性用）と市職員用（男性用・女性用）について別室として計画する。

キ 事務職員・来客者トイレ（多目的トイレを含む。）

- a) 事務職員及び来客者（食材納入業者、見学者等）のトイレとして設置する。
- b) 男性・女性共用の、車いす等での利用を想定した多目的トイレを設置する。

ク 調理従事者更衣室

- a) 選定事業者の調理従事者等が更衣等を行う部屋として設置する。
- b) 男性用・女性用を設置する。
- c) 調理従事者休憩室との往来が容易な配置とする。

ケ 調理従事者休憩室

- a) 選定事業者の調理従事者等が休憩する部屋として設置する。
- b) 男性用・女性用を設置する。
- c) 調理従事者更衣室との往来が容易な配置とする。

コ 調理従事者トイレ

- a) 選定事業者の調理従事者のトイレとして設置する。
- b) 男性用・女性用を設置する。ただし、個室ごとに廊下等から直接出入りできる構造の場合はこの限りでない。
- c) 個室の前に調理着を着脱できる場所を設ける。
- d) 各個室内に座ったまま使用できる手洗い設備、消毒液、ペーパータオル、足踏み式ゴミ箱等を設置する。

サ 洗濯・乾燥室

- a) 衛生管理上、エプロン、白衣等は毎日着替える必要があり、これに対応する。
- b) 毎日の洗濯及び乾燥に十分対応できる能力・台数を設置する。

シ 倉庫

必要に応じて適時設置する。

⑤ 一般エリア

ア 玄関ホール

- a) 本施設の玄関及び内部のホールとして、明るく清潔感のある空間とする。
- b) 自動ドアとし、風除室を設置する。
- c) 来客者に配慮し、約40人分の下足棚を設置する。
- d) 下足棚は、棚板を付替可能にするなど、冬季の長靴やブーツ置きとしても使用できる構造とし、この場合は約20人分でよいものとする。

- e) 玄関ホールの外壁面等に、事業者用及び市用のメールボックス、宅配ボックス等を設置する。

イ 情報展示コーナー

- a) 児童生徒等（保護者や一般市民等を含む）20名程度が見学可能な、給食や食育等の情報展示コーナーを通路等の一部に広がりを持たせて設置し、説明用の展示品、パネル、モニター等を設置する。

ウ 見学スペース

- a) 調理室（煮炊き）の調理作業が見学できる窓を設け、その窓の上部に調理過程を説明するためのモニターを設置すること。
- b) 興味の持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に考慮した通路等とし、情報展示コーナーと兼用するなど、事業者の提案に委ねる。

エ 研修室（試食室兼用・附属給湯室付）

- a) 選定事業者、市職員、来客者等が会議または試食会等を行う部屋として設置する。
- b) 利用人数は40名程度（教室型配置の場合）とし、音響・映像機器やホワイトボード等の施設備品の配置や試食会の開催等に十分配慮した面積等とする。
- c) 多目的な利用を可能とするため、2部屋に仕切るための可動間仕切壁（防音タイプ）を設置する。
- d) 試食会等への対応として、研修室に附属して、給湯室（流し台（給湯・給水）、調理台、IHクッキングヒーター（2口）、オープンレンジ（1台）、収納棚、冷蔵庫（150～200ℓ程度）等）を設置する。
- e) 会議等への対応として、研修室に附属して、テーブル、いす、施設備品等が収納できる倉庫を設置する。
- f) 音響・映像機器（スピーカー、プロジェクター、スクリーンなど）、ホワイトボード及びカーテンまたはブラインド等を設ける。
- g) 調理従事者の食堂との兼用を可（市職員及び講習などで使用していない場合に限る）とする。

オ 残渣庫

- a) 主な設備 / 残渣等処理機、計量台 等
- b) 残渣等の計量ができる構造とする。
- c) 水分を除去するときなどに残渣等が床に落ちない方式とする。
- d) 排気等、臭気対策を十分に行う。
- e) 外部からの回収に配慮した計画とする。

⑥ 附帯施設（主要施設）

ア 廃棄庫、資源置場

- a) 廃棄物庫は、廃棄物等を保管するスペースであり、残渣庫に隣接して設置してもよい。
- b) 資源置場は、資源ゴミ等の保管スペースであり、残渣庫に隣接して設置してもよい。
- c) 作業動線及び景観等に配慮し、清潔に保てる施設とする。
- d) 回収状況等に基づき、設置の位置や規模等に配慮する。

イ 排水処理施設

- a) 事業計画地内からの排水は、法令等で定められた一定以上の水量・水質の排水について、汚染物質を排除基準値以下とするための排水処理施設を経ってから、事業計画地周囲の水路に放流する。
- b) 建物（本体施設等）と分離し、維持管理作業時等においても、他の車両通行等の妨げとならない位置に設置する。
- c) 近隣住民に配慮し、十分な臭気対策を講じるものとする。
- d) 保守管理が容易であるとともに、特に、清掃、高圧洗浄、消毒等の作業効率等に配慮する。

ウ 配送車庫・倉庫

配送車の車庫は、配送・回収が円滑に行える位置に確保する。また、倉庫は、配送車用とは限定せず、選定事業者の提案による。

(8) 設備設計要求水準

① 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、これに配慮する。

ア 省資源化、省エネルギー化を図り、地球環境の保護に配慮する。

イ L C C（ライフサイクルコスト）の縮減に十分配慮する。

② 電気設備

ア 一般事項

- a) 更新性、メンテナンス性等に配慮し、容易に保守管理、改修等を行うことができる計画とする。また、将来の電気機器及び電気容量の増加に備えて、受変電設備、配電盤内には、電灯、動力ともに予備回路を計画する。
- b) 環境に配慮し、エコケーブルの採用を積極的に行う。
- c) 自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減に十分配慮する。
- d) 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。
- e) 給食エリア内諸室の壁面等に設置する機器類は凹凸を極力避けるよう計画する。
- f) 市職員事務室及び事業者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・空調等の監視及び遠隔入切等）を設置し、一括管理を行う。

イ 電灯・コンセント設備

- a) 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連する法令等に基づいて設置する。
- b) 照明器具等は、付着する埃等衛生面に配慮した器具とするとともに、電球はL E D照明とする。
- c) 検収室及び下処理室等の照明は、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) 調理室、炊飯室、洗浄室等の調理業務を行う諸室の照明は、作業台面で500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ものとする。

- e) 食材搬入口外側のプラットホーム部分、給食配送・回収外側のドックシェルター部分等の照明は、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。
- f) 市職員事務室、事業者事務室、研修室等の照明は、作業台面で500ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とする。
- g) 前4項以外の諸室の照明は、機能上必要十分な照度を確保する。
- h) 食材及び食器食缶等を扱う諸室等の照明器具には、破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。
- i) 蒸気や湿気が発生する諸室の照明器具・コンセント設備は、安全で耐久性のある器具とする。また、スイッチ、コンセント等は、換気設備等による結露防止に配慮した配置とする。
- j) 外部に面する諸室及び外部の照明器具は、低誘虫仕様の器具とする。
- k) 高所に設置する照明器具は、交換等が容易に可能となる構造とする。
- l) 水を扱う諸室に設置するコンセント等は、漏電対策に十分配慮する。
- m) 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。
- n) 循環式殺菌灯等を調理室等の必要な室に設置する。なお、調理室等への殺菌の方法については、事業者の提案によることとし、設置箇所及び設置台数は市と協議のうえで決定する。

ウ 受配電設備

- a) 設備容量は調理設備の使用時間等を十分配慮した計画とする。
- b) 幹線は漏電等に配慮し、原則として単独の配管配線とする。

エ 通信・情報設備

- a) 外線電話を導入する。市職員（市職員事務室）が使用する回線数は、電話2回線、FAX1回線、インターネット1回線とする。
- b) 市職員（市職員事務室）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。
- c) 市職員が使用するインターネット回線については、専用回線を使用するため、市職員事務室に専用回線（有線LAN）の配線ルートを確認する。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もよいが、ネットワーク機器を収納するボックス及びこのボックスから端末機器に至る最終分岐配線部分は、原則として、単独の配管配線とする。なお、専用回線（有線LAN）の実装及び通信料は市が負担する。
- d) 事業者事務室、市職員事務室、その他必要諸室（研修室、運転手控室、調理従事者休憩室、調理室、下処理室等）間で直接通話が可能な内線電話（又はインターホン設備）を適宜設置する。なお、設置箇所及び設置台数は市と協議のうえで決定する。
- e) 研修室にインターネットの閲覧、WEB会議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。
- f) 通信・情報技術の革新に対応して、配線敷設替えが容易な計画とする。

オ 情報表示設備

- a) 本施設内の諸室の見やすい位置に電波時計等、正確な時刻を刻む方式の時刻表示装置を設ける。
- 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置する。
- c) 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。

カ 拡声設備

- a) 本施設内の諸室及び外部の必要エリアへの放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行う。
- b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
- c) 洗浄室等は、調理設備の騒音に配慮する。

キ 誘導支援設備

- a) 本施設の玄関と事業者事務室及び市職員事務室間にインターホン設備（監視モニター付）等を設け、配管配線工事を行う。
- b) 食材の搬入口と事業者事務室及び市職員事務室間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、配管配線工事を行う。
- c) 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯及び警報とともに、事業者事務室及び市職員事務室にて発報する計画とする。

ク 消防設備

事業計画地内の消防設備は、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。

ケ テレビ共同受信設備

テレビ放送受信設備の設置及び配管配線工事を行い、研修室及び市職員事務室の他必要箇所にテレビ共聴用アウトレットを設置する。なお、市職員事務室のNHK受信料は市の負担とし、その他については選定事業者の負担（サービス対価に含まれるもの）とする。

コ 監視カメラ設備

- a) 防犯性等に配慮し、事業者事務室及び市職員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、出入口に監視カメラ、事業者事務室及び市職員事務室にモニター等の設置を行い、自動録画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、確認できる位置に監視カメラ、事業者事務室にモニター等の設置を行い、自動録画可能なシステムを導入する。

サ 機械警備設備

本施設の安全確保、盗難防止、火災防止及び財産保全等を目的として、機械警備設備を導入する。

③ 機械設備

ア 一般事項

- a) 更新性、メンテナンス性等に配慮し、容易に保守管理、改修等が行える計画とする。また、将来の設備機器及び設備容量の増加に備えて、ダクトスペース、配管スペース内

には、予備スペースを計画する。

- b) 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。また、故障時の危険分散、修繕及び更新等のメンテナンス性等にも配慮した方式とする。
- c) 室内の空気環境に十分配慮する。
- d) 給食エリア内諸室の壁面等に設置する機器類は凹凸を極力避けるよう計画する。

イ 換気・空調設備

- a) 作業区域内の水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらを強制排気する十分な容量の設備を設置する。
- b) 作業区域内に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とする。
- c) 作業区域内には、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置する。
- d) 作業区域内の外気を取り込む吸気口には、汚染された空気及び昆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な構造とする。
- e) 換気設備は、少なくとも1日に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、稼働時に非汚染作業区域内を温度25℃以下、湿度80%以下にできる能力を有するものとする。
- f) 諸室の温度、湿度、異常等は、事業者事務室にて集中管理を行うことができるものとする。
- g) 調理室、洗浄室等、特に暑さ対策が必要な諸室には、吹出口にパンカーラーバーを用いるなど、局所空調が可能となるように配慮する。
- h) 調理室等の天井高が高い諸室に設置する換気設備は、簡易な清掃ができる構造及び設置方法など、特にメンテナンス性に配慮する。
- i) 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置する。
- j) 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、粉じん等が留まらない構造とする。
- k) 屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮するとともに、目隠しルーバーを設置するなど景観にも配慮する。
- l) 作業着消毒保管庫を設置する室にも換気設備を設置する。
- m) 施設内から発生する臭気等が周辺地域に影響を与えないように配慮する。

ウ 給水・給湯・給蒸気設備

- a) 給水・給湯供給配管は、防錆に配慮し、ステンレス管を用いる。
- b) 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して、水滴による調理室、洗浄室等の汚染を防止する措置を講ずる。
- c) 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、蒸気供給設備がボイラーである場合は、間接加熱のみ使用し、食品及び食品と直接接触する機械器具に蒸気が直接接触しないようにする。

- d) ボイラー及び受配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。
- e) 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。
- f) 給排水の満減水警報等の異常監視項目は、遠隔監視装置により常時監視できるようにする。
- g) 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。
- h) 水抜き装置は、自動及び手動どちらでもできるようにする。
- i) 水道メーターは、冬季でも検針しやすい場所に設置する。
- j) トイレの洋式便器は、温水洗浄便座及び暖房便座とし、擬音装置を設置する。

エ 排水設備

- a) 事業計画地内からの排水は、法令等で定められた一定以上の水量・水質の排水について、汚染物質を排除基準値以下とするための排水処理施設を経ってから、事業計画地周囲の水路に放流する。
- b) 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に十分な段差を付ける。また、作業区域内からの排水配管と厨房除害施設の間にグリストラップを設置する。グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水及びじん埃等が流入しない構造とする。
- c) 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。
- d) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、施設外へ排出できる構造とする。

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。

- a) 排水溝の内部は、塗膜材を用いて平滑処理を施すなど、ゴミや食材が溜まらないようにする。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。
- b) 排水溝は、清掃が容易に行うことができる幅を確保するとともに、排水勾配を100分の2から3程度とする。なお、調理設備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、半径3cm以上のアールを付ける。
- c) 鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる複数の耐酸性及び耐熱性を有するカゴを設置する。
- d) 排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備える。
- e) 排水溝、排水枳の蓋は、軽量で扱いやすい材料を選定する。

カ 衛生設備

- a) 作業区域内の各区画の入口及び必要な箇所に、調理従事者等の数に配慮した手洗場を設置する。
- b) 手洗い設備には肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給され、手を触れずに操作ができる蛇口、手指の殺菌剤、使い捨てペーパータオル、足踏み開閉式で蓋のあるゴミ箱を

設置する。

- c) 手洗い設備の排水が床に流れないようにする。
- d) 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) 自動水洗式とし、電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合は、停電時に対応可能な手元バルブを設ける。
- f) 前室から調理室への出入口には、必要に応じてエアシャワーを設置し、清浄度の確保に努める。

キ 昇降機設備

車いす利用者が使用する諸室を1階以外の階に配置する場合は、車いす利用者仕様昇降機設備（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）を設置する。

また、研修室（試食室兼用・附属給湯室付）と調理室を異なる階に配置する場合は、小荷物専用昇降機等を設置する。

なお、それぞれの詳細については、関連する法令等に基づいた仕様とする。

④ その他

ア 防虫・防鼠設備

- a) 外部への出入口付近に設ける照明器具は低誘虫の器具とする。
- b) 吸気口及び排気口に設置する防虫ネットは、ステンレス製の網戸とし、洗浄、交換及び取付けが容易な構造とする。
- c) 外部からの虫・砂塵等の進入防止に配慮し、食材搬入口外側のプラットホーム部分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の工夫し、清掃面にも配慮する。

イ 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- a) 夜間における調理室内の諸室の衛生管理消毒方法は、循環式殺菌灯（蛍光管タイプ）とする。設置台数は、選定事業者の提案に基づき、市と協議のうえで決定する。
- b) 清掃器具の収納設備は、衛生上支障がない場所に設置し、ドライ仕様の掃除機等について必要な数の用具を備える。可能な限り、諸室単位での収納場所を検討する。
- c) 設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質とする。
- d) 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。

ウ 消防・防災設備

事業計画地内の消防設備は、関連する法令等に基づいた仕様とするとともに、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、数量とする。

(9) 仕上げ計画

① 一般事項

ア 「米沢市景観条例」及び「米沢市景観計画」を遵守し、周辺環境と調和した外観及び色彩で計画するとともに、維持管理業務にも配慮し、清掃や管理が容易な施設とする。

イ 仕上げの選定に当たっては、「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

- ア 鳥類、鼠類及び昆虫類等の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とする。特に、搬出入口の上部等の鳥類が巣を作る可能性が高い部分の対策に配慮する。
- イ 搬出入口の扉は自動開閉式とし、給食配送・回収外側にはドックシェルターを設置する。
- ウ 食材搬入口外側のプラットホーム部分、給食配送・回収外側のドックシェルター部分の床面の高さや配送車の荷台の高さに配慮する。
- エ 給食配送・回収外側のドックシェルターと配送車が接触した際に、隙間ができないようにし、配送車が停車する箇所がドックシェルターに対し直角になるよう舗装等で対応する。また、配送車の荷台と本施設の床部分に隙間が生じないように配慮する。
- オ 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。
- カ 屋根の仕上げは冬季の積雪に十分配慮するものとし、特に屋根からの落雪対策、風下側や人・車の通行部分上部の雪庇対策、ドレン部分の凍結防止対策等に配慮する。

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が容易に行える構造とすること。
- ウ 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。また、給食エリアは、ドライ仕様とすること。
- エ 台車類、コンテナ類等の接触のおそれのある部分には、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。
- オ 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・アルミ製の鋼製建具とすること。
- カ 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、非接触スイッチ(手かざしセンサー等、意図せず開かない設備)等の自動ドアもしくは衛生管理上問題のない、それに代わる有効な手段とすること。
- キ 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こと。
- ク 高架取付けの設備(配管及び照明器具等)、窓枠等は、じん埃の溜まらない構造とすること。
- ケ 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こと。
- コ ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮すること。
- サ 外部に接する事務室、通路等には窓を設置し、網戸を付けること。

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。

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／過熱脱着法 容器採取法 ※ 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	0.05PPM		
パラクロロベンゼン	0.04PPM		
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、外部1か所(測定箇所、市との協議による。)		
測定時間	吸引方式は30分間で2回以上、拡散方式では8時間以上とすること。		
測定値	25℃換算とすること。		

(10) 外構計画

① 一般事項

- ア 外構計画に当たっては、事業計画地の形状や(仮称)統合小学校の校舎及びグラウンド等、隣接地の状況等について十分に配慮する。
- イ 建築及び設備の適切かつ効率的な維持管理・運営等とともに、防犯上についても十分配慮する。
- ウ 建物の周囲は、環境美化上からも清掃が容易な構造とし、雨水による水溜まりやじん埃の発生を防止するため、適切な勾配をとるとともに、適宜舗装等を行う。

② 門扉・囲障・フェンス等

- ア 門扉は、安全性とともに、耐久性や美観に配慮するとともに、冬季の使用に問題が生じない工夫(冬季(積雪時)には、簡易なチェーンやバーのみとする等)を行う。
- イ 囲障・フェンスは、安全性とともに、耐雪性、耐久性や美観に配慮する。

③ 駐車場(来客者用、見学者用、事業者用、市職員用等)等

- ア 市関係の駐車場として、市来客者用6台(うち1台は車いす利用者用)、市職員用8台を整備する。なお、車いす利用者用駐車場は、雨に濡れずに玄関ホールまで到達できる構造とする。
- イ 見学者関係の駐車場として、大型バス2台が駐車できる空きスペースを確保することとし、専用の駐車場は不要とする。
- ウ 上記以外の駐車場として、選定事業者が必要とする台数を整備する。
- エ 駐車場は、想定される車両重量に耐えうるものとし、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。また、舗装は機能的で経年劣化が進みにくい構造とする。
- オ 車両の駐車及び通行、歩行者の安全確保のため、車両の駐車スペースや動線上にマーキングやサイン等の路面表示を設置し、運転手に分かりやすい構造とする。
- カ 市職員、選定事業者及び来客用として、屋根付きの駐輪場を整備する。自動二輪車も駐

車可能とし、駐輪台数は市と協議のうえで決定する。

④ 構内通路

ア 構内通路等は、運営等業務がスムーズに遂行できるとともに、駐車場の利用や本施設の維持管理にも配慮する。

イ 構内通路は、想定される車両重量に耐えうるものとし、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。また、舗装は機能的で経年劣化が進みにくい構造とする。

ウ 車両の通行、歩行者の安全確保のため、車両の動線上にマーキングやサイン等の路面表示を設置し、運転手に分かりやすい構造とする。

エ 構内通路に面した、食材搬入部分及び配送・回収部分は、雨や雪等が入り込まないような構造とする。

⑤ フェンス・植栽等

ア 事業計画地内に、外周緑地、事業計画地内緑地等を適宜設置する。特に、事業計画地の北西側は、(仮称)統合小学校のグラウンドと接するため、北側には管理用フェンス(高さ 1.2m 以上かつ、人の通行が可能な鍵付きの扉を設置)、西側には防球フェンス(高さ 7.0 m 程度)を設置すること。事業計画地の南東側は既存の管理用フェンスの継続利用を想定しているが、撤去のうえ、新たに設置することを可とする。その他は、選定事業者の提案による。現況等は【添付資料】を参照のこと。

イ 植栽等は、除雪、堆雪スペース等に十分配慮して設置する。

ウ 植栽からの落葉等については、近隣等へも配慮する。

エ 植栽等に関する具体的な提案については、選定事業者の提案によるものとする。

⑥ 外灯、屋外サイン

ア 本施設の運営等で必要となる外灯を設置する。

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。

ウ 事業計画地の南側(県道 237 号)から視認しやすい位置に施設名称の看板、本体施設に館名サインを設置し、周辺環境に配慮した意匠デザインとすること。

(11) その他

本事業の施設整備の一環として、事業計画地の出入口と県道 237 号を接続する取付道路を整備するための設計及び工事を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。現況等は【添付資料】を参照のこと。

① 設計

選定事業者は、取付道路の設計及び関係機関との協議を行う。敷地周囲の農地への農作業車両等の通行に配慮した設計とすること。

② 工事

選定事業者は、工事の際は、農道及び県道利用者に十分に注意しながら工事を行い、車両や歩行者の安全を確保すること。

4 建設業務及び関連業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、施設整備の一環として建設業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 一般事項

- ① 選定事業者は、関連する法令等を遵守し、関連する要綱・基準等を適用若しくは準用して、適切な建設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、選定事業者の責とする。
- ② 原則として、建設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が、市の責めに帰すべき事由がある場合には、市が責任を負う。
- ③ 選定事業者は、建設工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動等）を最小限に抑えるための工夫を行う。
- ④ 建設工事は原則として、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日には行わない。

(3) 業務期間

本施設は、調理設備調達・設置業務、食器食缶等調達業務、施設備品調達・設置業務等を含め、令和8年3月31日までに建設工事を完成させる。なお、不可抗力、法令変更又は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。

(4) 業務内容

① 近隣対応・対策業務

- 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・対策を実施する。
- イ 着工に先立ち、近隣に対して建設工事内容及び作業時間等について十分説明し、理解を得る。
- ウ 建設工事の円滑な推進を図るうえで、必要な建設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・対策について、市に対し事前及び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は、選定事業者を窓口とし、工程に支障をきたさないように適切に対応する。

② 建設期間中の業務

ア 建設工事

- a) 選定事業者は、建設工事現場に建設工事記録を常備する。
- b) 市は、選定事業者又は建設企業が行う工程会議に立ち会うことができるとともに、いつでも建設工事現場での施工状況の確認を行うことができる。
- c) 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する。
- d) 建設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。

- e) 隣接する建物や道路等に損害を与えないように配慮し、建設工事中に汚損・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。
- f) 建設工事により、周辺地域に水枯れ等の被害が発生しないように配慮するとともに、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。
- g) 完了時の検査は、市が立ち会うことができるものとする。

イ 提出書類の作成（建設工事期間中の提出書類等）

選定事業者は、以下の書類を作成し、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。

- a) 調理設備機器等承諾書
- b) 電気設備機器等承諾書
- c) 空調・衛生設備機器等承諾書
- d) 残土処分計画書
- e) 産業廃棄物処分計画書
- f) 主要工事施工計画書
- g) 生コン配合計画書
- h) 各種出荷証明書
- i) 工事監理報告書
- j) 設計変更資料
- k) 打合せ記録
- l) その他工事書類

③ 完了時業務

ア 本施設の引渡し手続

本施設の引渡し時に市へ所有を移転するものは、次のとおりとする

- 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) 建築設備機器、調理設備機器等の使用方法について、操作・運用マニュアルを作成・提出し、市に対して説明する。
- g) 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。

イ 提出書類の作成（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、食器食缶等版、施設備品版）
- e) 建築設備機器（調理設備機器を含む。）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) 建築設備機器（調理設備機器を含む。）仕様書・規格書及び取扱説明書
- k) 工事記録写真（ＣＤ－Ｒ版）
- l) 完成写真（アルバム形式）
- m) 工事完成図（製本及びデータ）
- n) その他必要書類

ウ 市が受ける検査業務への支援

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、その支援及び立会いを行う。

5 調理設備調達・設置業務及び関連業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、施設整備の一環として調理設備調達・設置業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 一般事項（基本的な考え方）

調理設備は、ドライシステムを基本とし、H A C C P の概念を取り入れ、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、以下の点に配慮して整備する。

- ① 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）
- ② 食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
- 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 ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）
- ⑥ 鳥類、昆虫類、鼠等の進入防止（機器の構造及び気密性）
- ⑦ 調理設備は新規設備とする。
- ⑧ 必要な箇所に転倒を防止する装置を施す。
- ⑨ 騒音を発する機器はその低減を図る。
- ⑩ 作業台の高さは、働く人の身長や作業の内容等に配慮する。
- ⑪ 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。
- ⑫ 機器等の設置は、衛生的で合理的な利用に配慮する。
- ⑬ 牛乳は、山形県が指定する業者から各学校へ直接搬入されるため、本事業でこれらに関連する調理設備を設置する必要はない。なお、牛乳の回収は残渣の一部として事業者が行う。
- ⑭ パンは、外部委託業者が直接各校へ配送する。

(3) 調理設備の仕様

① 一般事項

ア 機器等の外装は、腐食に強いステンレス板を採用する。

イ 多種多様なメニューの提供に向けて、焼物・揚げ物・蒸物等調理設備の充実を図る。

ウ 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

- a) 耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用する。（以下板金類について共通とする。）
- b) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができない構造とする。
- c) 水溜りが予想される台は水が速やかに排水できる構造とする。
- d) 壁面設置の場合は、背立てを設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないように配慮する。また、高さは、テーブル面より200mm以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。
- e) 甲板と背立ての角では、半径5mm以上のアールのコーナーを設ける。

イ シンク類の槽

- a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。
- b) 排水金具は、十分に排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。
- c) 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とする。
- d) オーバーフローは、極力大型のものをを用いる。
- e) 槽の外面には、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。
- f) 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。
- g) 食品用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないものとする。

ウ 脚部及び補強材

衛生面に配慮し、清掃しやすく、ゴミの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用する。

エ キャビネット・本体部

- a) キャビネットは、扉付とする。
- b) 虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とする。
- c) 汚れやすいレール部は、取り外しが可能なものとし、清掃及び洗浄が容易な構造とする。
- d) 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げ、ふちが扉の裏側に面しない構造とする。
- e) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。

オ アジャスター部

- a) ベース置き以外は、高さの調整が行えるものとする。
- b) 防錆に配慮し、SUS304仕様以上のものとする。
- c) 床面清掃が容易に行えるよう、高さ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（室）

- a) 内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製・樹脂製とする。また、温度監視を庫外で行える設備とする。
- b) 防虫のため、隙間のない密閉構造とする。
- c) 排水トラップを用いた防臭構造とする。
- d) 食材の温度管理を適切に行うことができ、高低温異常が確認できる構造とする。
- e) 自動温度記録装置等により、温度変化を記録し一元管理できるようにする。
- f) 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。
- g) 米沢市青果物地方卸売市場が水曜日休業のため、火曜日に多くの野菜が納品される（午前に当日使用する食材、午後に水曜日に使用する青果物（150kg～350kg 程度）の納品想定）。納品量については献立にもよるので、一概にはいえないが、納品量に配慮した計画とすること。

イ 上処理、下処理機器

- a) 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うる仕様とする。
- b) 切断用の機器は、安全装置付のものとする。
- c) 下処理機械機器は、分解でき、清掃しやすい構造とする。

ウ 皮むき機（ピーラー機）

- a) 食材の取出口の高さを60cm確保し、水跳ねが少ない構造とする。また、皮かすが直接排水管に流れないようにする。
- b) 泥水が、作業後の食材に掛からないようにする。

② 調理・加工機器・炊飯

ア 調理釜

- a) 回転釜は調理に必要となる適切な台数を設置する。
- b) 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。
- c) 蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。
- d) 原則として、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構造とし、排水が釜を傾けなくても可能とする等、衛生的な運用が図れる構造とする。
- e) 釜設置スペースでの作業動線、作業性に配慮した釜配置とする。
- f) 原則として、調理用の給水・給湯の水栓の他に、カプラ式等の作業性と衛生的な使用に配慮した給水・給湯を設置する。

イ 揚げ機

- a) 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。
- b) オイルミストの飛散防止に配慮した機器とする。
- c) 食油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。
- d) 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。

- e) 揚物に使用する油を衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できる構造とする。

ウ 焼物機・蒸し物器

- a) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器とし、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。
- b) スチーム湿度を0%から100%まで1%単位で調整可能で、芯温を計測できる規格・性能とする。
- c) ファン風量設定と回転方向の自動コントロールができ、食材とメニュー登録機能搭載機器による調理システムを有する規格とする。
- d) 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。
- e) 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。

エ 芯温測定機器

芯温の測定が必要となる揚物機、焼物機には、芯温測定機器を取り付けるか、又は、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

- a) 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。
- b) 設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とする。

カ 連続炊飯機

- a) 米庫と連動し、洗米、浸漬、炊飯、蒸らしなどの一連の工程を自動化する連続式の炊飯システムを導入する。
- b) 最大2,100食/日の炊飯能力を有する機器とする。
- c) 配送時間や喫食時間(2時間以内)に配慮した機器とする。

③ 洗浄・消毒・保管の機器

環境に配慮した石けん若しくは環境に配慮した洗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

- a) 作業工程の削減に配慮し、自動給水装置・自動温度調節装置付でコンベア式の機器とする。
- b) 確実な洗浄性能を有した機器とする。
- c) 食器、スプーン、はし、トレイ、備品類、附帯食器類が洗浄可能な機器とする。

イ 食缶洗浄機

- a) 作業工程の削減に配慮し、自動給水装置・自動温度調節装置付とし、食缶、バット等が洗浄可能な機器とする。
- b) 確実な洗浄性能を有した機器とする。
- c) 洗い流し後の残渣の処理が容易である機器とする。

ウ コンテナ洗浄機

- a) 給食搬送用コンテナ、カート等を洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器とする。
- b) コンテナ洗浄の最終仕上げは、エアブロー等により、水滴が除去できる機器とする。

エ 消毒保管機

- a) コンテナ専用の消毒保管機を設置し、すべてのコンテナを同時に消毒可能な台数を設置する。なお、衛生管理等の支障がないことを条件とし、電気式に限り、リレー運転を可とする。
- b) 庫内温度計で確認のうえ、80℃で30分間以上の乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。
- c) 温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とする。

(5) 調理設備の配置等

以下の点に配慮して、必要な調理設備を配置し、交差汚染を防止する。

① 人（調理従事者）の動線

- ア 調理従事者は、一般区域（給食エリア〈その他区域〉）、汚染作業区域、非汚染作業区域の各区域内のみで業務に従事することを原則とし、その他の区域を通ることなく、目的とする区域へ行くことができるレイアウトとする。
- イ 一般区域（給食エリア〈その他区域〉）から各作業区域内へ入る際には、靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いや消毒等を行う。
- ウ 各作業区域の入口には、靴の履き替えができるスペース、手洗い・消毒等が行うことができる洗浄設備、エアシャワー（非汚染作業区域への入室部分への設置を想定）等を設置する。

② 物（食材・器材・容器）の動線

- ア 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないようワンウェイのレイアウトとする。
- イ 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。
- ウ 肉・魚・卵等、根菜類、野菜・果物等は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別する。
- エ 和え物・果物等を調理する作業区域と、その他の調理をする作業区域とは、明確に区分する。特に、病原菌が付着している「肉・魚・卵等」を調理する作業区域と、土壌菌が付着している「根菜類」を調理する作業区域との区分に配慮する。
- オ 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険があるため、調理器具を区別する。
- カ 給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残渣が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出できるようにする。

③ 調理設備の据付工法

- ア 安全衛生レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器ごとに最も適切な据付工法を採用する。
- イ 耐震性能に配慮し、導入する機器に合わせた固定方法とする。
- ウ 機器回りの清掃が容易な構造とする。

エ ホコリ、ゴミ溜りができない構造とする。

※ 調理設備の耐震に関する性能は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の耐震クラス
の乙類に準拠する。

6 食器食缶等調達業務及び関連業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、施設整備の一環として食器食缶等調達業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 食器食缶等（配膳器具等を含む。）

選定事業者は、以下の点に配慮し、「表 食器食缶等仕様一覧表」に示す数量の食器食缶等を調達する。

- ① 食器等は、下記のとおりであり、原材料に環境ホルモンを一切含まないものとし、これらの材質は、ポリエチレンナフタレート製とする。
- ② 食缶は、あらゆる調理済み食品の温度管理を行うことができ、調理後2時間は、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する機器とし、ステンレス製の二重食缶等、保温保冷に優れた食缶とする。
- ③ トレイはFRP製又は同等程度の材質のものとする。
- ④ 「表 食器食缶等仕様一覧表」に示す以外に、配送・回収業務等に必要となる食器かご類の調達についても本事業の食器食缶等調達業務の範囲とし、その仕様等は選定事業者の提案によるものとする。
- ⑤ 食器食缶等は、中古品を使用しない。
- ⑥ 配膳器具の仕様・寸法は、「表 食器食缶等仕様一覧表」の内容を踏まえたうえで事業者の提案とする。
- ⑦ アレルギー対応食用容器には、アレルギー対応食を必要とする児童生徒の給食献立のうち、対象となる献立を専用容器に収容できるものとする。なお、アレルギー対応食の運搬はコンテナに格納して行うものとする。
- ⑧ 食器食缶等は、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。なお、以下の表の数量には、予備が含まれていない。
- ⑨ 令和9年4月に開校予定の(仮称)統合小学校の食器食缶は選定事業者が調達する。本施設の供用開始後の児童生徒減少に伴い余剰となる食器の保管等については市と協議したうえで決定する。

表 食器食缶等仕様一覧表

<食器>

項 目	材 質 等	中学校 形状等	数 量	統合小学校 形状等	数 量
飯 碗	ポリエチレンナフタレート製とする。	φ 140×58	2, 100	φ 128×54	190
汁 碗	同 上	φ 140×58/465ml	2, 100	φ 140×58	190
角仕切皿	同 上	210×170×28	2, 100	180×150×24	190
深 皿	同 上	219×36/830ml	2, 100	200×38/700ml	190
井	同 上	φ 180×69/1000ml	2, 100	φ 164×64/770ml	190
ト レ イ	F R P 製又は同等程度のもとする。	380×290×18	2, 100	370×270×17	190
スプーン (丸 先)	ステンレス製とする。	15 cm	2, 100	15 cm	190
は し	樹脂製、着色しにくいもの、耐熱温度 150℃以上のものとし、塩素系で洗浄できるものとする。	小学校 1～3 年用 180 mm、小学校 4～6 年、中学生以上（教職員を含む。）195mm 程度とし、それぞれは色違いとする。	195mm 2, 100	小学校 1～3 年用 180 mm、小学校 4～6 年、中学生以上（教職員を含む。）195mm 程度とし、それぞれは色違いとする。	180 mm 93 195 mm 97

※（仮称）統合小学校用は、令和 9 年 4 月の利用開始に向けて用意すること。

<アレルギー対応食用容器 >

項 目	材 質 等	形 状 等	数 量
アレルギー対応食用容器（容器の種類、形態、構造は、選定事業者の提案によるものとする。）	安全性に優れ食品による着色が少ないもので、消毒保管のため耐熱性を有するものとする。	容量 500ml程度	50
	同 上	容量 300ml程度	50

※ アレルギー対応食器については、上記食器と同等の形状でデザインの異なるものを中学校 45、統合小学校 5 で用意すること。

＜ 配膳器具 ＞

項 目	1 学級使用数量	数 量
飯 し や も じ	3／1 学級	240
ト ン グ	3／1 学級	240
パ ン 挟 み	2／1 学級	160
お 玉（お 汁 用 歯 付）	2／1 学級	160
お 玉（おかず用 普 通）	2／1 学級	160

学級用 ＜ 食缶・バット ＞

項 目	1 学級使用 数量	中学校 形状等	数 量	統合小学校 形状等	数 量
飯 食 缶	1／1 学級	14ℓ	62	10ℓ	6
汁 食 缶	1／1 学級	14ℓ	62	7ℓ	6
主 菜 食 缶	1／1 学級	7ℓ	62	4ℓ	6
和え物食缶	1／1 学級	7ℓ	62	4ℓ	6
果 物 食 缶	1／1 学級	10ℓ	62	7ℓ	6
添加物食缶	1／1 学級	240×170×86	62	240×170×86	6

※ 必要に応じてパッキンを用いる。

級外教職員等用 ＜ 食缶・バット ＞

項 目	1 学級使用 数量	中学校 形状等	数 量	統合小学校 形状等	数 量
飯 食 缶	1／1 学級	7ℓ	7	4ℓ	2
汁 食 缶	1／1 学級	7ℓ	7	4ℓ	2
主 菜 食 缶	1／1 学級	7ℓ	7	4ℓ	2
和え物食缶	1／1 学級	7ℓ	7	4ℓ	2
果 物 食 缶	1／1 学級	10ℓ	7	7ℓ	2
添加物食缶	1／1 学級	240×170×86	7	240×170×86	2

※ 必要に応じてパッキンを用いる。

＜ 食器かご、コンテナ ＞

食器かご・コンテナは、本施設の調理設備、配送用車両、配送校の構造等に基づく配送・回収計画と不整合がないように、適切に調達する。

7 施設備品調達・設置業務及び関連業務

(1) 業務範囲

- ① 選定事業者は、施設整備の一環として施設備品調達・設置業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 選定事業者は、維持管理業務及び運営等業務を滞りなく遂行させるため、本施設において必要となるすべての施設備品を調達し、設置するものとする。
なお、「研修室（試食室兼用・附属給湯室付）」には、以下に示す施設備品を必ず調達し、設置するものとし、これを超える施設備品は、選定事業者の提案による。
- ③ 市職員が使用する「市職員事務室」、「書庫」、「事務職員更衣室（市職員用（男性用・女性用）」には、以下に示す施設備品のみを調達し、設置するものとし、これを超える施設備品は、市の負担で行うものとする。

(2) 研修室（試食室兼用・附属給湯室付）（選定事業者が調達し設置する施設備品）

名 称	数 量	単 位	仕 様 等
長机	15	式	3人掛け・折りたたみ式（前板付）
いす	45	脚	スタッキング式（収納ラック共）
ホワイトボード（脚付）	1	台	W1,900×H1,800 回転式
テレビモニター等（台付）	1	台	50インチ程度、HDD・DVD・BD録画再生機能、デジタルTV視聴 等
プロジェクター	1	台	十分な明るさと解像度
スクリーン	1	台	100インチ程度（スタンド式）
会議用拡声設備	1	台	可動式音響卓
可動間仕切壁	1	式	防音タイプ
演台	1	台	W800×D500×H900 程度
遮光カーテン+ケースメント	1	式	

※ 試食会等への対応として、研修室に附属（面）して、給湯室（流し台（給湯・給水）、調理台、IHクッキングヒーター（2口）、オープンレンジ（1台）、収納棚、冷蔵庫（150～200ℓ程度）等）を設置する。

※ 会議等への対応として、研修室に附属（面）して、テーブル、いす、施設備品等が収納できる倉庫を設置する。

(3) 市職員事務室（市職員が使用する施設備品のうち選定事業者が調達し設置する施設備品）

名 称	数 量	単 位	仕 様 等
事務用机（所長用）	1	台	W1,500×D700 両袖
事務用机（職員用）	6	台	W1,200×D700 片袖
いす（所長用）	1	脚	肘付
いす（職員用）	6	脚	肘付
ホワイトボード(スケジュール用)	1	面	W1,800×H900 月間予定表
打合せコーナーのテーブル・いす	1	式	6人用
打合せコーナーのホワイトボード	1	面	W1,800×H900
打合せコーナーの衝立	1	式	簡易パーティション H1,600
キャビネット	3	台	W400×D600×H1,300 4段

(4) 書庫（市職員が使用する施設備品のうち選定事業者が調達し設置する施設備品）

名 称	数 量	単 位	仕 様 等
棚	6	台	W900×D450×H1,800

(5) 事務職員更衣室（市職員用（男性用・女性用））

（市職員が使用する施設備品のうち選定事業者が調達し設置する施設備品）

名 称	数 量	単 位	仕 様 等
ロッカー	7	人分	男2人、女5人とする

8 工事監理業務及び関連業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、施設整備の一環として工事監理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 業務内容（工事監理業務）

- ① 工事監理者は、選定事業者を通じて本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

- ② 工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定・建築監理業務委託契約書」に示される業務とする。ただし、施工計画書の検討、助言についても本工事のすべてを対象として行うものとする。
- ③ ②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準拠する。

第3 維持管理業務に関する要求水準

1 総則

(1) 一般事項

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に、以下の内容について、各性能及び機能を常時適切な状態に維持管理する。

- ① 本施設の耐用年数は30年を想定する。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、非構造部材や設備等の耐用年数が短いものは、30年以内に更新を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に本施設（建物とともに、建築設備、調理設備等）の大規模な修繕を自らが行う予定はない。従って、非構造部材や設備等の耐用年数が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、保全性及びLCCの縮減に十分配慮した維持保全計画とする。
- ② 選定事業者が本事業の運営期間内に本施設（建物とともに、建築設備、調理設備等）の大規模な修繕を必要とする場合や、本施設、調理設備、食器食缶等及び施設備品（市職員が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）を行う場合は、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、不可抗力（本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。）又は選定事業者の責めに帰すことができない事故若しくは火災等による場合はこの限りではない。
- ③ 本事業の運営期間内の本施設の大規模な修繕の方法や、本施設、調理設備、食器食缶及び施設備品（市職員が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、本施設の供用開始日から事業期間終了（令和23年3月末）までとする。

(3) 業務実施体制

① 維持管理責任者

維持管理責任者は、維持管理の業務全般を掌理し、業務担当者その他職員を指揮監督する。なお、維持管理上の支障がなければ、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、事前に業務担当者の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うえで、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。特に調理室内に立ち入る場合は、毎日の健康調査と月2回の検便による細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）を市に報告すること。

(4) 仕様書

「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を選定事業者の判断で参考にし、建物・設備等の点検・保守を行う。

- ① 共通仕様書に示された点検周期（「3 か月に1回」、「1年に1回」等）は、あくまでも参考とし、適切な保守管理が行われることを前提として、選定事業者の提案によるものとする。
- ② 事務・管理エリアは、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」の第2条第1項に規定する「特定建築物」と同等の施設として、維持管理業務を行う。

(5) 業務計画書

実際の業務に当たっては、定められた要求水準を満たすことに加え、以下の点に配慮して、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（年間のものは毎年）を作成し、市に提出する。また、当該業務計画書の内容に変更の必要が生じた場合は、速やかに変更後の業務計画書を作成し、市に提出する。

- ① 維持管理は、原則として予防保全を基本姿勢とする。
- ② 本施設（附帯施設を含む。）が有する所定の性能を保つ。
- ③ 劣化等による危険・障害の未然防止に努める。
- ④ 省資源及び省エネルギーに努める。
- ⑤ 本施設（附帯施設を含む。）のLCC及びLCCO₂（ライフサイクルCO₂）の削減に努める。
- ⑥ 環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努める。
- ⑦ その他維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に活かす。

(6) 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、毎月及び四半期（3 か月）ごと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・事故等の内容について記載する。

(7) 関係書類・記録の保管

- ① 選定事業者は、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。
- ② 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。
- ③ 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。

(8) 非常時及び緊急時の対応等

- ① 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。
- ② 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、市及び関係機関に連絡する。

(9) 施設・設備の不具合及び故障を発見した場合の措置

- ① 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は、選定事業者は速やかに市に報告し、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。
- ② 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、設備更新に係る完成箇所の図面等を作成し、市に報告して承認を得る。作成した図面等は、市に提出するもののほか、選定事業者において保管する。

(10) 修繕・更新（補充）

事業期間中に予想される修繕・更新（補充）のニーズをあらかじめ把握して、合理的な長期修繕計画を立て、実施する。本施設（附帯施設を含む。）における修繕・更新（補充）においては、以下の点に特に留意する。

- ① 事業期間中は、本施設（附帯施設を含む。）の機能を維持するよう、維持管理を行う。
- ② 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、適切に対応する。
- ③ 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。
- ④ 業務期間中に発生する修繕業務は、市の責めに帰すべき事由、不可抗力を除き、すべて選定事業者の事業範囲とする。
- ⑤ 修繕・更新（補充）の対象は、本施設及び建築設備、調理設備並びに選定事業者により設置された運営備品等を対象とする。ただし、市職員が使用する、「市職員事務室」、「書庫」、「事務職員更衣室（市職員用（男性用・女性用）」）については、選定事業者が調達し設置した施設備品であっても、これらの修繕・更新（補充）は、本事業の業務範囲外とする。
- ⑥ 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ものとする。

(11) 大規模修繕の考え方

- ① 市は、業務期間終了後、大規模修繕が必要になるものと想定している。本施設は、本事業終了後も継続的に稼働を行う予定であるため、調理設備を含み、本事業契約満了後、6か月間は、特別な修繕を要せず、そのまま継続利用できる状態とする。選定事業者は、業務期間終了の概ね3年前から、業務期間終了後に想定される大規模修繕について、市の求めに応じて市に助言を行う。なお、特別な修繕とは、建物の全面的な改善、設備の全面的な更新を行う修繕を指す。
- ② 事業者は、事業期間終了日の約2年前から、本施設の維持管理及び運営等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。
- ③ 事業期間終了後1年間、維持管理企業が連絡窓口になり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施する。

(12) 業務期間終了時の対応

選定事業者は業務期間終了時、市に対して関係書類・記録を提出し、取扱説明等を実施する。また、業務期間終了時に、建築物の主要構造部その他について、以下の内容の検査を行い、市の確認を得る。また、検査において不備が認められた場合は、保守管理業務として適宜修繕等を実施する。合わせて、「PFI事業における事後評価等マニュアル」（令和3年4月／内閣府民間資金等活用事業推進室）に基づき選定事業者が実施できる業務等を行うものとし、このことの詳細については市と協議して定める。

（主要構造部）

- ① 構造上有害な鉄骨の錆・傷等
- ② 接合部のボルトのゆるみ等
- ③ 鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等
（その他）
- ④ 配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等
- ⑤ 配管の水圧、気密等
- ⑥ その他建築設備等（調理設備を含む。）が要求水準書を満たす機能を有しているか否か

(13) 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。

(14) 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) 業務範囲

- ① 選定事業者は、維持管理の一環として建築物保守管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 本施設（附帯施設の建築物を含む。）について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、

業務を実施する。

(2) 点検業務

① 定期点検

ア 漏水を防ぐため、建物の外部を定期的に点検する。また、塗装の剥離、錆の発生がないように、定期的に点検する。

イ 床、内壁、天井及び扉等の亀裂、ひび割れ、錆及びペンキのはげ落ち等は、定期的に点検する。

(3) 修繕・更新（補充）業務

事業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) 建物保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

3 建築設備保守管理業務

(1) 業務範囲

① 選定事業者は、維持管理の一環として建築設備保守管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

② 本施設（附帯施設の建築設備を含む。）の各種建築設備について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、業務を実施する。

(2) 運転・監視業務

各部屋の用途、気候の変化及び利用者の快適さ等に配慮し、各種建築設備を適正な操作によって効率よく運転・監視する。また、カビ等が発生することがないように、各室の温度及び湿度の管理を行う。

(3) 点検業務

① 法定点検

関連する法令等の定めにより、法定点検を実施する。

② 定期点検

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

(4) 修繕・更新（補充）業務

事業期間内における各種建築設備の機能を維持するため、必要に応じ各種建築設備の修繕・更新（補充）を行う。また、フィルター等の各種建築設備の消耗品の交換及び照明器具の管球類の交換を行う。

(5) 建築設備保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

① 運転監視記録（日誌）

ア 受変電記録（日誌）

イ 熱源機器・空調設備記録（日誌）

② 点検記録

ア 空調設備点検記録

イ 電気設備点検記録

ウ 給排水設備点検記録

エ 受水槽点検記録

オ 排水処理施設点検記録

カ 防災設備点検記録

キ その他法令等で定められた点検に係る記録

③ 修繕等記録

修繕・更新（補充）記録

④ 事故記録

事故・故障記録

4 附帯施設保守管理業務

(1) 業務範囲

① 選定事業者は、維持管理の一環として附帯施設保守管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

② 附帯施設（外構を含む。）について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、業務を実施する。

(2) 点検業務

以下の附帯施設（外構を含む。）について法定点検等を含めて、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検する。

① 廃棄物庫

② 資源置場

③ 排水処理施設

④ 配送車庫・倉庫

⑤ 駐車場（来客者用、見学者用、事業者用、市職員用等）

⑥ 構内通路

⑦ 堆雪スペース

⑧ 門扉・囲障・フェンス（防球フェンス、管理用フェンス）

⑨ 外灯

⑩ 屋外サイン

⑪ 植栽等

(3) 植栽維持管理業務

① 施肥、灌水、病虫害の防除等

状況と植物の種類に応じて適切な方法により施肥・灌水及び病虫害の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つ。

② 剪定、刈込み、除草等

植物が風で折れたり倒れたりすることのないように、樹木の種類に応じて剪定、刈込み、除草等を行う。その他の場合でも、本施設の美観を維持し、植栽が見苦しくならないよう、適時作業を行う。

(4) 修繕・更新（補充）業務

事業期間内における附帯施設（外構を含む。）の機能を維持するため、必要に応じ附帯施設（外構を含む。）の修繕・更新（補充）を行う。また、附帯施設の消耗品の交換及び照明器具の管球類の交換を行う。

(5) 事業計画地内除雪業務

① 冬季の事業計画地内の除雪は、運営等業務に支障が生じないように、選定事業者が適宜行う。なお、地下水を利用した消雪システムの導入等は、選定事業者の提案によるものとする。

② 県道 2 3 7 号から事業計画地に至るまでの取付道路は、選定事業者で除雪する。除雪の実施条件は、市内の他公共施設と同様とし、10cm以上の降雪が見込まれる場合とする。

(6) 附帯施設保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

5 調理設備保守管理業務

(1) 業務範囲

① 選定事業者は、維持管理の一環として調理設備保守管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

② 給食エリア内の調理設備について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、業務を実施する。

(2) 点検業務

① 日常巡視点検

ア 調理開始前と調理終了後に調理設備の点検を行う。

イ 長期間休止していた調理設備は、使用日の前日までに点検を行う。

② 定期点検

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

(3) 修繕・更新（補充）業務

事業期間内における調理設備の機能を維持するために、必要に応じ調理設備の修繕・更新（補充）を行う。また、調理設備の消耗品の交換を行う。

(4) 調理設備保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

6 食器食缶等保守管理業務

(1) 業務範囲

- ① 選定事業者は、維持管理の一環として食器食缶等保守管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 食器食缶等について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、業務を実施する。

(2) 点検業務

① 日常点検

食器食缶等について、洗浄時又は使用日の前日に点検を行う。

② 定期点検

食器食缶等について、常に正常な状態・機能を維持できるよう、適切な点検計画を作成し、それによって定期的に点検を行う。

(3) 修繕・更新（補充）業務

事業期間内における食器食缶等の機能を維持するために、必要に応じ食器食缶等の修繕・更新（補充）を行う。また、食器食缶等の消耗品の交換を行う。

(4) 食器食缶等保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

7 施設備品保守管理業務

(1) 業務範囲

- ① 選定事業者は、維持管理の一環として施設備品保守管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 施設備品について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、業務を実施する。なお、ここでの施設備品とは、施設備品調達業務で規定しているものとする。ただし、市職員が使用する、「市職員事務室」、「書庫」、「更衣室（市職員用（男性用・女性用））」については、選定事業者が調達し設置した施設備品であっても、これらの修繕・更新（補充）は、本事業の業務範囲外とする。

(2) 点検業務

① 日常点検

施設備品について、必要に応じて日常的に点検を行う。

② 定期点検

施設備品について、常に正常な状態・機能を維持できるよう、適切な点検計画を作成し、それによって定期的に点検を行う。

(3) 修繕・更新（補充）業務

事業期間内における施設備品の機能を維持するために、必要に応じ施設備品の修繕・更新（補充）を行う。また、施設備品の消耗品の交換を行う。

(4) 施設備品保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

8 清掃業務

(1) 業務範囲

- ① 選定事業者は、維持管理の一環として清掃業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 事業計画地内の本施設（附帯施設（外構を含む。）を含む。）について、総則に定めた維持管理業務計画書に基づき、業務を実施する。

(2) 業務内容

① 建物の周囲

- ア 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しない。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 本施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしない。

② 建物の内部

- ア 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施する。なお、選定事業者は、清浄度区分の区域ごとに洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤、殺菌剤）の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の承認を得る。
- イ 毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃する。この場合、非汚染作業区域及び下処理室では、じん埃を発生させる行為を避ける。
- ウ 圧縮空気で表面からじん埃を除去することは避ける。
- エ 掃除用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌し、定められた場所に収納する。
- オ すべての棚や頭上構造物等じん埃が堆積しやすい箇所は、じん埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施する。
- カ 作業区域内の床及び内壁の床面から1 m以内の部分は1日1回以上とする。また、内壁の床面から1 m以上の部分、天井及び窓ガラスは、月1回以上の検査を行い、必要とする部分については清掃（洗浄・消毒等）を行うとともに、すべての部分については、年3回以上、定期的に清掃（洗浄・消毒等）を行うこととし、具体的な方法については、選定事業者の提案によるものとする。

③ 諸室

ア 給食エリア

- a) 壁、床、扉及び天井は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行う。

- b) 窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）に、じん埃を堆積させない。
- c) 調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収める。
- d) エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃する。
- e) トイレは毎日清掃・消毒を行う。
- f) 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。
- g) ノロウイルス感染予防のため、調理従事者はトイレの清掃をしないこと。

イ 事務・管理エリア

- a) 職員用事務室
机、いす等の手指に触れるものは、清潔に保持する。
- b) 各更衣室
ロッカー、衣服収納容器に、じん埃を堆積させない。
- c) 各トイレ
 - i) 衛生器具、洗面台等を、1日1回以上清掃する。
 - ii) 昆虫等が発生しないようにする。
 - iii) 衛生消耗品の補充・交換を行う。
- d) その他
窓ガラスは、常に清潔かつ美観の維持を図る。

ウ 一般エリア

見学窓及び玄関の窓ガラスは、1週間に1回以上清掃する。

④ 附帯施設（外構を含む。）

ア 附帯施設（外構を含む。）は、その周囲及び内部を適宜清掃する。

イ 事業計画地の西側の防球フェンス、北側の管理用フェンスの清掃、修繕等を行う場合は、事前に（仮称）統合小学校側と実施日時を調整したうえで行う。

⑤ 調理設備・各種建築設備

ア 冷蔵庫・冷凍庫

- a) 壁、床及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行う。
- b) 給電コード及び冷媒チューブの清掃は、半年に1回以上行う。
- c) 庫内についても定期的に清掃を行う。

イ 換気、空調、照明設備

- a) 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃する。
- b) 特に除菌フィルターは、目詰まりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換する。
- c) 作業区域内の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。
- d) 照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度を得られていることを確認する。

ウ 給水、給湯、給蒸気設備

- a) 受水槽に貯水後使用する場合及び再処理して使用する場合は、末端給水栓から採水した水について、定期的に検査を行い、飲用に適していることを確認する。
- b) 受水槽は、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃又は補修を行う。
- c) パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修又は交換等を行う。

エ 排水設備

- a) 排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努める。
- b) 排水管は、月 1 回以上点検を行い、年に 1 回以上清掃を行う。
- c) 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、必要に応じ清掃を行う。

オ 衛生設備

手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つ。また、衛生消耗品の補充・交換を行う。

カ 防虫、防鼠設備

- a) 事業計画地内は、鼠及び衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないようにする。
- b) 事業計画地内又は施設内に設置された排水溝は、排水設備の項で示したのと同等の衛生管理を行う。
- c) 給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブの貫通部分に隙間がないようにする。
- d) 鼠及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに発生源を撤去する。
- e) 殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないよう、その取扱いには十分注意する。

キ 洗浄・殺菌用機械・器具収納設備

ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納する。

(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する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

(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。

- ① 廃棄物は、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、漏出しないものとする。
- ④ 事業ゴミ（納入業者等から出る段ボール類及び資源ごみを含む。）は、事業者の費用でもって、市のゴミ処理方法に則り、適正に処分すること。なお、段ボール類の資源ゴミは資源循環の考えに基づき、適正に処分すること。

9 警備業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、維持管理の一環として警備業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 業務内容

- ① 警備業務は、365日24時間対応（防災諸設備及び各種警報機器の中央監視）とする。
- ② 防災諸設備の機器を取り扱うとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努める。
- ③ 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。
- ④ 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。

(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する。なお、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておく。

第4 運営等業務に関する要求水準

1 総則

(1) 業務期間

運営等業務の業務期間は、本施設の供用開始日から事業期間終了（令和23年3月末）までとする。ただし、運営等の一環として行う開業準備業務は、選定事業者が提案する日から本施設の引渡日までとする。

(2) 業務実施体制

選定事業者は、運営等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当たるものとする。

① 配置すべき責任者

運営等業務の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置するものとする。

ア 総括責任者（1名）

総括責任者は、運営等の業務全般を掌握し、各責任者その他の職員を指揮監督するとともに、市職員との連絡調整を行う。総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。

イ 学校給食調理責任者（1名）

学校給食調理責任者（学校給食共同調理場、集団調理施設（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設）のいずれかにおける調理業務において3年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者）は、総括責任者の指揮監督の下、調理に関する業務を指導・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。なお、資格等を満たしていることを条件に、総括責任者が、学校給食調理責任者を兼務することも可とする。

ウ 学校給食アレルギー対応食調理責任者（１名）

学校給食アレルギー対応食調理責任者（学校給食共同調理場、集団調理施設（同一メニューを１回１００食以上又は１日２５０食以上を提供する調理施設）のいずれかにおける調理業務において２年以上の実務経験を有し、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者）は、アレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。

エ 食品衛生責任者（１名以上）

山形県食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生責任者を設置する。食品衛生責任者は、調理業務のうち、特に調理従事者の衛生、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等と兼任することができる。また、食品衛生責任者は、「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねるものとする。

※ 上記の各責任者はすべ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、原則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。

※ 上記の各責任者に事故があるとき又は欠けたときは、同等以上の資格等を有する者を選任するものとする。

② 諸手続

ア 選任報告書

選任した総括責任者、学校給食調理責任者、学校給食アレルギー対応食調理責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、開業する２か月前までに、添付書類とともに、選任報告書を市に提出する。また、責任者を変更する場合は、原則として変更する前に、やむを得ない事情があるときは変更後直ち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。

表 選任報告書一覧

項 目	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
学校給食調理責任者	学校給食調理責任者選任報告書	履歴書、資格等を証する書類
学校給食アレルギー対応食調理責任者	学校給食アレルギー対応食調理責任者選任報告書	履歴書、資格等を証する書類
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書	履歴書、資格等を証する書類

イ 営業許可の取得

選定事業者は、食品衛生法第５２条第１項による営業許可を取得し、本施設の供用開始日まで（営業許可を更新したときは、更新後１か月以内）に、営業許可書等の写しを市に提出する。

ウ 運営会議等（関係者協議会）

選定事業者は、市と以下の会議を行うものとする。

種 類	開 催	内 容	出席者
通常会議	毎週 1 回	調理に関する事前確認等	・市職員 ・総括責任者及び各調理責任者 ・市の要請に応じてのその他の者
月例会議	毎月 1 回	業 務 報 告 及 び 意見交換	・市職員 ・総括責任者及び各調理責任者 ・維持管理責任者 ・市の要請に応じてのその他の者
上記以外の会議	適宜	適宜	・市が要請する各関係者

(3) 仕様書

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

(4) 業務計画書

実際の業務に当たっては、定められた要求水準を満たすことに配慮し、運営等業務の業務区分ごとの長期（運営期間全体が対象）及び年間の運営等業務計画（年間のものは毎年作成）を作成し、市に提出する。また、当該業務計画書の内容に変更の必要が生じた場合は、速やかに変更後の業務計画書を作成し、市に提出する。

(5) 業務報告書

運営等業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期（3 か月）ごとに運営等業務報告書を作成し、市に提出する。

(6) マニュアルの作成

- ① 本施設が完成するまでに、運営等業務に対応したマニュアルを作成し、市の承認を得る。
- ② 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」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくとともに、H A C C P に配慮した内容とする。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。
- ③ 市から、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。

(7) 提供食数

- ① 本施設における提供食数は、1 日当たり最大 2, 1 0 0 食（食缶方式）とする。また、献立の種類は中学校と（仮称）統合小学校で共通の 1 種類とする。ただし、献立によって中学校は一品多い場合がある。なお、過去の献立表は【添付資料】を参照のこと。
- ② 市は、各月の前月の 2 5 日までに、選定事業者はその月の予定給食数の指示を行う。また、予定給食数に変更がある場合には、提供日の 2 稼働日前（ただし、年末年始をまたぐ場合は、市の休日を除く 2 日前）の午前 1 1 時までに市から選定事業者に出該提供日の実施給食数の指示を行う。なお、自然災害やインフルエンザ等の流行による学校閉鎖等の事情で、急遽変更することがある。

(8) 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

事故・火災等が発生した場合は、「危機管理（事故対応）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。また、業務計画に基づき、地震、火災等の発生を想定し、日頃から訓練を行う。

③ 災害時における支援

地震、災害等緊急時には、市の指示に従い、可能な限り食材・食料等の供給に協力する。

(9) 従業員の処遇、教育・訓練

① 正社員の登用、調理師免許や管理栄養士資格等の取得支援、長期研修、定期的な満足度調査等、従業員の意欲向上につながる取組を実施する。

② 従業員の採用については、地元雇用に配慮する。

③ 調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い、従業員の資質向上に努める。また、選定事業者は、研修等の記録を、毎年6月、9月、12月及び3月の各末日から10日以内（10日目が閉庁日の場合は、その翌開庁日以内。）に、市に提出するものとする。

④ 新たに従業員を採用した場合は、研修を実施したうえで従事させる。

⑤ 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。

⑥ 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。

(10) 消耗品・調理従事者用備品の調達

運営等業務の実施に必要な消耗品（調理設備に使用する薬剤・洗剤等含む。）や、調理従事者用備品の調達・更新は、すべて選定事業者が行う。

(11) 関係書類の保管及び提出

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、運営等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。

(12) 業務期間終了時の対応

選定事業者は業務期間終了時、市に対して関係書類・記録を提出し、取扱説明等を実施する。また、運営等業務における課題や改善点等を検討・整理し、市の確認を得る。合わせて、「PFI事業における事後評価等マニュアル」（令和3年4月／内閣府民間資金等活用事業推進室）に基づき選定事業者が実施できる業務等を行うものとし、このことの詳細については市と協議して定める。

2 開業準備業務

(1) 業務範囲

① 選定事業者は、運営等の一環として開業準備業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

- ② 業務期間は、選定事業者が提案する日から本施設の供用開始日の前日までとする。

(2) 一般事項

- ① 調理リハーサル、配送リハーサルを実施の際には、事前に市と協議を行う。
- ② 開業準備の業務期間中、選定事業者は、市と維持管理・運営等業務の打合せ及び調整等を行う。

(3) 業務内容

本施設の維持管理及び運営等の業務開始後、各業務が円滑に遂行できるよう、選定事業者は以下の開業準備業務を行う。なお、開業準備業務期間中に選定事業者が調達した食材等、開業準備業務に係る費用は、選定事業者の負担（サービス対価に含まれるもの）とする。

- ① 各種マニュアルの作成
- ② 設備等の試稼働
- ③ 開業準備業務期間中の本施設の維持管理
- ④ 本施設、調理設備等及び運営備品等の取扱いに対する習熟
- ⑤ 従業員等の研修
- ⑥ 調理リハーサル
- ⑦ 配送リハーサル
- ⑧ パンフレット作成等

ア 開所式での使用を想定し、本事業の紹介用に、P F I 事業の概要、施設・運営等の概要、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（A 4 判・カラー印刷・4 頁程度、3,000 部）。なお、当該原稿は電子媒体でも市に提出する。

イ 見学者用の施設案内DVD（3 枚程度）を作成し、納品する。内容については、市と調整を行い、承認を得る。この項については、開業準備業務期間中に限らず、本施設の供用開始から5か月以内の納品とする。なお、提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。

ウ 食育の教材用のDVD（3 枚程度）を作成し、納品する。内容については、市の特産品を使った給食の紹介、食材の生産者のインタビューを含めた紹介等とし、隔年で内容の修正、追加等を実施する。内容については、市と調整を行い、承認を得る。本施設の供用開始から5か月以内の納品とする。なお、提出後のDVDの著作権は市に帰属するものとする。

エ 市のホームページで公表している「学校給食共同調理場」に関する各種のお知らせ等について、選定事業者は、情報（原稿、データ等）の提供等において協力するものとする。なお、この項については、開業準備業務期間中に限らず、維持管理・運営等の期間中においても同様（継続するもの）とする。

3 調理等業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、運営等の一環として調理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 一般事項

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。
- 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、鼠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、すべてその日に調理室で調理し、果物類を除き、完全に熱処理する。
- 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は、食品及び器具等には触れせず、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したうえで、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 調理済み食品は、保存食を採取する前に味付けや調理状態について、市職員の確認を受ける。

② 二次汚染の防止

- ア 日ごとに調理作業の手順・担当者を示した調理作業工程表や各調理担当者の調理室内の作業動線を示した作業動線図等を作成して、作業動線の交差がどこで生じやすいかを調理作業1週間前までに市に提出し、承認を受ける。
- イ エプロンや履物等は、作業区域ごとに用意し、使用後は洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておく。なお、異なる作業区域で使用するエプロンや履物を、同じ消毒保管機内に入れない。
- ウ 汚染度の高い食材を取り扱う場合は、専用のエプロン及び使い捨て手袋を着用する。
- エ 調理作業中の食材や調理機械・器具の汚染の防止及び包丁・まな板類の食材別・処理別の使い分けについてその徹底を図る。
- オ 食肉、魚介、卵類等は、他の食品を汚染しないよう、専用の容器・調理機械・器具で処理する。
- カ 調理室における食材及び調理用器具類は、常に床面からの高さが60cm以上の置台の上に置き、直接床に置かない。

キ 加熱調理後の食材の冷却、非加熱調理食材の下処理後における一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行う。

ク 調理済み食品は衛生的な容器にふたをする等の方法で保存し、他からの二次汚染を防止する。

③ 食材の適切な温度管理等

- ア 調理作業時は、換気等を十分に行う。
- イ 食材は適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
- ウ プレハブ冷蔵庫及び冷凍庫の庫内温度は、24時間庫外（冷蔵庫等の外面）に表示する。
- エ 調理済み食品は、適切な温度管理を行う。
- オ 調理済み食品を一時保存する場合は、汚染または腐敗しないよう、衛生的な取扱いを行う。
- カ 検収を受けた食材は、搬入容器から取り出し、食材に応じた専用の保存容器に移し替え、各所定の冷蔵庫又は冷凍庫に運搬し適切な温度管理を行い保管する。

④ 使用水の安全確保

- ア 使用水については、「学校環境衛生基準」を満たした飲料水を使用する。
- イ 末端の給水栓で、調理前及び調理後に遊離残留塩素が0.1mg/1以上であること及び外観、臭気、味、着色、にごり、異物がないか等について水質検査を実施し、記録する。また、その記録は1年間保管する。

⑤ 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 揚物機器、焼物機器、冷蔵庫、冷凍庫等のサーモスタットが正確に機能し、適切な温度を維持しているか、また、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。

⑥ アレルギー対応食の調理

- ア 市の業務範囲
対象児童生徒の決定は、市が行う。
- イ 選定事業者の業務範囲
 - a) アレルギー対応食の提供を行う児童生徒の人数は、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。
 - b) アレルギー対応食は専任の調理従事者による調理とする。
 - c) アレルギー対応は、1日50食（中学校給食において1日45食程度、（仮称）統合小学校給食において1日5食程度）程度の対応とする。中学校給食及び（仮称）統合小学校給食で共通の1日1献立、えび、卵、牛乳、かに、そば、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、山芋、アーモンドの計14品目を基本に対応する。なお、アレルギー対応食については除去食対応を基本とするが、将来的に代替食の対応を拡充していく。
 - d) 選定事業者は、アレルギー対応食マニュアルを用い、市が作成する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。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。
 - e) 通常食の食材や調理及び食缶作業の動線に十分配慮し、除去すべき対象食材が混入しないよう調理する。
 - f) 提供容器、提供方法は選定事業者の提案によるが、配膳時に間違わないよう学校等の

名称、学級等の名称、児童生徒氏名、アレルギー名を記す等の工夫をする。

- g) 学校給食アレルギー対応食調理責任者は、市の要請がある場合に、児童生徒及び保護者との面談時に市と同席する。

(3) 調理業務

① 調理工程表等の提出

市は、作成した献立表を実施月の1か月前までに1か月分まとめて選定事業者に提示する。選定事業者は、献立表を受領後、調理工程表、調理作業動線を作成し、各実施日の1週間前までに市に提出し、市の承認を受ける。

② 下処理業務

- ア 使用する食材に応じた処置及び洗浄方法をあらかじめ運營業務マニュアルに定める。
イ 食品洗浄用シンクの水は食材別に入れ替える。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。
ウ 食品洗浄用シンクの水を入れ替える際は、必要に応じて消毒を行う。

③ 釜調理業務

すべてにおいて、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は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、その温度と時間を記録する。

④ 揚げ物、焼き物、蒸し物調理業務

- ア 調理中の食品の中心温度を、焼き物、蒸し物、揚げ物（連続フライヤー以外の場合）は加熱処理ごと、揚げ物（連続フライヤーの場合）は揚げ始め、揚げ終わり、中間（複数回）ごとに測定し、記録する。
イ 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。
ウ 未加熱食品、加熱済み食品、カート移動の従事者は兼務せずそれぞれ専任とする。

⑤ 和え物調理業務

- ア 食品加熱時の中心温度を測定し、記録する。
イ 加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管する。
ウ 未加熱食品、加熱済み食品、カート移動の従事者は兼務せずそれぞれ専任とする。
エ 汚染作業に従事した者は、和え物調理に従事しない。
オ 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。

⑥ 果物調理業務

- ア 食品の傷み等を確認しながら、裁断する。
イ 果物類については、流水で十分洗浄する。また、必要に応じて消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液等を使用し、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いする。なお、次亜塩素酸ナトリウムを使用する際は、濃度は試薬等を使って確認し、記録する。
ウ 果物の種類については、りんご、梨、ラ・フランス、柿、柑橘類、いちご、バナナ、さ

くらんぼ、メロン、すいか、ぶどう程度を想定している。

(4) 検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務

検食及び保存食（調理済み食品）の保存業務を、「学校給食衛生管理基準」に準拠して行う。

① 検食

ア 検食は、献立ごとに最も早く調理済みとなった食品で行う。

イ 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。

ウ 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うえで、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。

エ 検食終了後は、市職員の検食を受ける。

② 保存食

ア 市より引き渡された検収済みの原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに保存する。（専用冷凍庫に－20℃以下、2週間以上保存）

イ 保存容器等は、清潔な容器を用いる。

ウ 保存食について、その記録（保存開始日、保存温度、処分日、処分時間等）をとる。

(5) 配食業務

調理済み食品を、クラスごとに食缶へ詰め込む。また、小袋しょうゆ・ソース等の添加物類及び必要に応じてビニール袋・ビニール手袋も、当日の配送とする。ビニール袋やビニール手袋の調達は、選定事業者が行う。

① 配食業務における基本事項

ア 調理食品及びジャム・ソース類は学校ごと、クラスごとに数量を確認し、配食する。

イ 汚染作業に従事した者（汚染作業区域において作業に従事した者とする。）は、配食業務を行わない。

ウ 食器具類を学校ごと、クラスごとにコンテナに格納する。

② 調理済み食品の取扱い

ア 調理後の副食をクラスごとに食缶に配食し、学校ごとにコンテナに格納する。

イ 和え物を配食する場合は、適正な温度維持に努める。

ウ 配缶前に調理設備のビス等のゆるみ、割れ等が無いか点検を行う。

③ ジャム・ソース類

ア ジャム・ソース類は学校ごとにコンテナに格納する。（クラスごとに1本のものと、共同調理場で調理し添加物用食缶を利用して配食するものを想定）

イ クラスごとに供するしょうゆ、ドレッシング、ソース類は、学校ごとにビニール袋に仕分けする。

ウ 個人ごとに供するジャム、チーズ、マーガリン等は、クラスごとにビニール袋に仕分けする。

④ 給食の盛付け例について

児童生徒が、給食の盛付け方が分かるような方策を講じること。

(6) その他の業務の内容と役割分担

① 市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

ア 献立表作成業務

献立表及び食器・食缶・配膳器具の種別を、実施月の1か月前までに、1か月分まとめて選定事業者へ指示を行う。

なお、選定事業者は献立作成（食物アレルギー対応食を含む。）に当たり、食材、メニュー、調理方法等について助言・提案を行う。

イ 食材調達業務及び食材検収業務

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。）を調達し、検収を行う。調理当日遅くとも8時30分までに検収室にて、選定事業者へ検収済み食材の引渡しを行う。なお、選定事業者が引渡しを受けた食材の保管は、選定事業者の業務範囲とする。

ウ 食材調達時間等

a) 前日納品

- i) 品目 / 野菜（根菜類、冷凍野菜（小松菜等の青菜、コーン、グリーンピース等）、冷凍食品（肉・魚のフライやカツ、煮魚、ハンバーグ、春巻、シュウマイ、卵製品、うどん等）、乾物、缶詰、調味料等

- ii) 時間 / 14:00～16:00

b) 当日納品

- i) 品目 / 野菜（根菜類、冷凍野菜以外）、卵、果物、肉、ウインナー・ベーコン、豆腐、こんにゃく、練製品等

- ii) 時間 / 8:00～8:30

エ 給食費の徴収管理業務

市が直接行う。

オ 見学者の案内及び説明業務

見学者への施設案内及び説明は、市が行う。ただし、業務に支障が生じない範囲で、選定事業者へ協力を要請する場合がある。

② 選定事業者の業務範囲

選定事業者は、調理業務のほか以下の業務を行う。

ア 検収補助業務

市の栄養士等が行う検収業務に協力して、以下の検収準備及び補助を行う。なお、前日までに、補助に要する人数及び時間を確定し提示する。

- a) 積み下ろし、運搬及び開封補助（3人・1時間を基準とし、8時30分までには終了するものとする。）

- b) 数量確認及び計量補助（2人・1時間を基準とし、8時30分までには終了するものとする。）

イ 市独自の事業への協力支援

市が実施を想定している多様な献立作成の仕組みとして、リクエスト給食、生徒考案の給食及びバイキング給食がある。これらの仕組みは、本事業の業務範囲として、選定事業者の積極的な参加と協力を要請する。

a) リクエスト給食

給食への興味・関心を高めることを目的として、市が対象校に事前に配付・回収する調査票に基づき、児童生徒からのリクエスト給食を実施する。

b) 生徒考案の給食

生徒が主体的に食について考える機会として、家庭科の授業と連携し、生徒が学校給食の献立を考案し、給食として提供する。

c) バイキング給食（（仮称）統合小学校の6年生を対象）

児童に豊富な食品の中から何をどのように選択すればよいのかを考えさせ、自分の適量を知り、健康を守る力を育てることを目的に実施する。

ウ 開所式

市が令和8年4月に予定している開所式の支援・協力を行う。開所式に係る経費は、市の負担とするが、事業者は、施設を使用する上での協力や支援を行う。

エ 試食会（開催時期は市と協議）

市民が新たな調理場による学校給食への理解を深めるため、令和8年度の供用開始後、年40回程度の試食会を実施するものとし、当該給食の提供についても本事業の業務範囲とするとともに、事業者は、下記の配膳・下膳等の準備及び後片付けを行う。なお、当該試食会は、1回当たり40名程度とし、本施設の研修室で実施する。開催時期は市と協議のうえ、決定する。食材費は試食会の参加者負担、その他は選定事業者の負担とする。

また、提供日の2日前までに、市から選定事業者に当該提供日の実施給食数の指示を行う。

- a) 補助を行う者 4名
- b) 補助を行う時間 12:00～13:00
- c) 補助を行う場所 本施設の研修室
- d) 実施日の通知 市と選定事業者で協議
- e) 実施給食数の通知 実施予定日の2日前まで

4 衛生管理業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、運営等の一環として衛生管理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(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 選定事業者による衛生管理体制

- ア 「学校給食衛生管理基準」による衛生管理責任者を置き、衛生管理について常に注意を払うとともに、従業員等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を喚起し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- イ 衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。
- ウ 選定事業者は、衛生管理責任者による従業員等の指導・助言が円滑に実施されるよう、従業員等との意思疎通等に配慮する。

② 選定事業者による従業員等の健康管理

本事業の維持管理業務及び運営等業務に従事する従業員並びに維持管理業務及び運営等業務のために作業区域内に立ち入る関係者に対して、以下の検診等を実施し、健康管理の徹底を期す。

- ア 健康診断 / 年1回以上行い、その結果を市に報告する
- イ 検便 / 細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 O-157を含める。）を月2回以上（夏期休業中含む。）行い、その結果を市に報告する。また、以下の点にも留意する。
- ウ 健康診断及び検便等により異常が認められた者を、調理作業に従事させない。
- エ 調理作業前に、従業員等の健康状態を確認し、日常点検表に基づいて適切に健康管理を行い、個人別に記録し、その記録を市に報告する。
- オ 従業員等が下痢、発熱、嘔吐、外傷、皮膚病等の感染症疾患又はその疑いがある場合は、調理作業に従事させない。
- カ 本人または家族等に感染性疾患の疑いが出た場合は、速やかに医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、市に報告し、適切に対応する。
- キ ノロウイルス等を原因とする感染性疾患による症状と診断された従業員等は、検便による遺伝子検査（RT-リアルタイムPCR法）においてノロウイルス等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るなどの適切な処置をとる。また、同一の家族等で感染性疾患による症状と診断された者がいる場合、従業員等について速やかに検便による遺伝子検査（RT-リアルタイムPCR法）を実施し、ノロウイルス等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に従事を控えさせる等の手段を講じる。
- ク 10月から3月の間で必要に応じて、従業員全員を対象に検便による遺伝子検査（RT-リアルタイムPCR法）を実施する。

③ 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者が立ち入る場合、次の点に留意し、その記録を取る。

- ア 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。

④ 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際的な研修を行い、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。

(3) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

本施設の定期衛生検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期衛生検査等」という。）を実施する。定期衛生検査等の実施に当たっては、あらかじめ、業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、衛生検査の手法としては、施設における給食の運営業務に対応したマニュアルに基づいて実施し、実施した結果については市へ報告する。

(4) 建物内部及び外周部の衛生管理

- ① 鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策を立て、その効果をモニタリングする。
- ② 調理作業後の調理室等は、施錠する等、適切な管理を行う。
- ③ I P M（総合的有害生物管理）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 配送・回収業務

(1) 業務範囲

- ① 選定事業者は、運営等の一環として配送・回収を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 選定事業者は、本施設から市が指定する中学校及び(仮称)統合小学校への配送（配送校の指定位置へのコンテナを配送）及び回収（配送校の指定位置から配送車までの積み込みを含む。）を行う。

(2) 一般事項

- ① 選定事業者は、配送・回収業務を統括する責任者を置き、市に報告する。
- ② 調理済み食品等が配送途中にじん埃等によって汚染されないような容器及び配送車の設備とする。また、これらの調理済み食品の適切な温度管理を行う。
- ③ 配送車は、配送に当たって、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。
- ④ コンテナ及び食缶等には、学校、学年及びクラス等を識別できるようにする。
- ⑤ その他給食に関する書類（献立表、おたより、連絡ノート等）について、本施設と市が指定する配送校間の配送を行う。

(3) 配送・回収時間

- ① 食器・食缶（コンテナ）については、配送校の給食時間に支障のないように配送を行い、給食終了後速やかに回収を行う。
- ② 学校行事その他の理由により、給食開始時間、給食終了時間を変更する場合、給食実施日

の前日（土・日、祝日を除く。）までに市が変更の指示を行った場合は対応する。

(4) 配送計画

選定事業者は、毎年度、前年度の1月末までに、調理後2時間以内に喫食できるように効率的な翌年度の配送・回収計画（案）を作成する。市は、この原案に基づき各学校と調整を行い、配送・回収計画を決定し、新年度の2週間前までに選定事業者へ通知する。

(5) 業務報告書

配送車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。

(6) 配送車の調達（運営備品と同等の扱い。）

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

- ① 配送校の指定位置や構内の動線等に考慮する。
- ② 配送校における校舎等の改修を必要とせず、本事業の運営等業務が実施できるようにする。
- ③ 配送・搬出入の際の衛生管理に配慮する。
- ④ 排出ガスの低減に配慮する。
- ⑤ ドライブレコーダー及びバックモニターを設置する。
- ⑥ 配送車の調達手法は、選定事業者の提案とし、市に所有を移転する必要はなく、購入やリース等の手法を問わない。また、配送車は、他の用途に使用しない。
- ⑦ 配送車荷台の両側面には、「米沢市学校給食共同調理場」等の市が指定する名称及びイラストを記入する。
- ⑧ 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。

(7) 配送車の維持管理・更新

選定事業者は、配送車が配送・回収に支障が出ないよう車両の検査、修繕、更新等を行う。

- ① 配送車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。
- ② 配送車は、配送校への給食運搬前に点検し、点検整備記録を常備する。
- ③ 配送車は常に清潔に保つものとする。
- ④ 配送車の運行に必要な消耗品等は常時準備しておく。

6 配膳補助等業務

(1) 業務範囲

選定事業者は、運営等の一環として食器・食缶の配膳補助等業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。

(2) 業務内容

選定事業者は、本施設から市が指定する中学校及び（仮称）統合小学校の指定位置（配膳室）に配送されたコンテナの受け入れ補助及び回収補助の他、以下の業務を行う。

- ① コンテナから配膳ワゴンへの載せ替え
- ② 配膳室から指定場所までの運搬
- ③ 給食の温度測定
- ④ 配送校に直送される牛乳やパン、デザート等のクラスごとの仕分け
- ⑤ 生徒児童の食器・食缶の受け取りまでの間、指定場所での食器・食缶の監視

- ⑥ 生徒児童の食器・食缶の受け取り・返却補助
- ⑦ 喫食後の食器・食缶の回収
- ⑧ 配膳室（配送校のコンテナ置場）の清掃
- ⑨ 配膳ワゴンの水拭き・消毒

(3) 一般事項

- ① 選定事業者は、配膳補助等業務を統括する責任者を置き、あらかじめ配送校ごとの配膳補助等業務の実施体制及び業務計画を作成し、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。
- ② 服装は常に清潔にし、配膳補助業務中は白衣、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。
- ③ 配膳補助員の配送校における勤務可能時間は、８時３０分～１５時００分とする。

７ 洗浄・残渣等処理業務

(1) 業務範囲

- ① 選定事業者は、運営等の一環として洗浄・残渣等処理業務を、選定事業者の責任で、関連する法令等に基づいて行う。
- ② 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の洗浄、消毒及び残渣等の処理を行う。

(2) 業務内容

① 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・食缶及びコンテナ等

- a) 回収した食器・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。
- b) 食器等については、学期ごとに、でんぷん、油脂、たんぱく質等の残留検査を行い、市に報告する。なお、衛生的でないと判断されるものは、選定事業者が更新する。

イ 調理設備機器等

- a) 作業台、シンク等

汚れがある場合及び作業が変わるたびに食品残渣等と水分を取り除く。必要に応じて洗浄、消毒を行う。

- b) 排水設備

排水溝は、残渣等が残らないように毎日洗浄する。

② 残渣処理等

ア 選定事業者が処理を行う残渣等、ゴミの範囲は、以下のとおりとする。

- a) 選定事業者の調理等の運営業務に伴う残渣等、ゴミ（廃油等）
- b) 児童生徒等の食べ残しに伴う残渣等（別途に直接搬入品の食べ残しを含む。）
- c) 食材を梱包していたダンボールや発泡スチロール、プラスチック類、ビン等

イ 選定事業者が処理を行う運営等業務に伴うゴミは、適正な分別により、減量化、再資源化を行う。

ウ 選定事業者が処理を行う残渣等は、減量化はもとより、環境に配慮する等、可能な限り再資源化に努めること。

エ 選定事業者が処理を行う残渣等は、非汚染作業区域に持ち込まない。

オ 廃棄物容器は、汚臭及び汚液が漏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。

カ 廃棄物は適宜場外へ搬出し、施設内に放置しない。

③ 残量調査

配送校から回収された残渣等について、料理ごとに計量及び記録を行い、その結果を市に報告する。

8 運営備品調達業務

選定事業者が本事業の運営等業務を実施するために必要とする備品の調達は、選定事業者の提案によるものとする。なお、運営備品の所有は、選定事業者等に属するものとし、事業契約の終了時（運営企業の変更時を含む。）には、原則として、選定事業者の責任と費用において本施設から撤去する。ただし、市と選定事業者の協議が整えば、運営備品を撤去しないで残置させることも可能とする。

※ 本事業における運営備品とは、調理設備、食器食缶等、施設備品には含まれない、運営等業務を実施するために選定事業者が必要とする備品のことであり、例えば、選定事業者が使用する事務機器、帳簿類、庖丁、まな板、制服、作業靴等のことであるが、これに限るものではない。なお、配送車についても、運営備品と同等の扱いとなることに留意のこと。

9 光熱水費の管理・支払業務

本事業の維持管理業務及び運営等業務を実施するために必要とする光熱水費の負担、支払いは市が行う業務とする。

第5 要求水準書の添付資料

要求水準書の「添付資料」についても、令和5年7月7日に市のホームページにより公表するので留意すること。

本事業に関する窓口

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業

米沢市教育委員会教育管理部教育総務課

〒992-0012 米沢市金池三丁目1番14号

置賜総合文化センター内

メールアドレス ksoumu-ka@city.yonezawa.yamagata.jp

電話 0238-22-5111（代）