# 亘理町立学校給食センター
# 整備運営事業

# 要求水準書（案）

2023（令和5）年9月

亘　理　町

目 次


用語の定義......1
第1 総則......2
1 本書の位置づけ......2
2 基本事項......2
3 本事業の対象範囲......2
4 適用法令及び適用基準等......4
5 要求水準書の変更......6
6 本事業用地の敷地条件等......7
7 施設概要（本事業によって整備される施設及び運営等）......7
第2 施設整備業務......10
1 総則......10
2 事前調査業務及び関連業務......12
3 設計業務及び関連業務......12
4 建設業務及び関連業務......32
5 工事監理業務及び関連業務......34
6 調理設備調達・設置業務......35
7 食器・食缶等調達業務......40
8 施設備品調達・設置業務......42
第3 開業準備業務......44
1 業務期間......44
2 業務内容......44
3 基本的な考え方......44
第4 維持管理業務......45
1 総則......45
2 建築物保守管理業務......49
3 建築設備保守管理業務......49
4 附帯施設保守管理業務......50
5 調理設備保守業務......51
6 食器・食缶等保守管理・更新業務......52
7 施設備品保守管理・更新業務......52
8 清掃業務......53
9 警備業務......56
10 配送車両調達・維持管理・更新業務......56
第5 運営業務......58
1 総則......58
2 食材検収業務......63

3 調理等業務 ........ 63
4 衛生管理業務 ........ 68
5 洗浄・残菜等処理業務 ........ 70
6 給食配送・回収業務 ........ 71
7 運営備品調達・更新業務 ........ 73
8 その他 ........ 73

**用語の定義**

| | |
|---|---|
| 町 | 亘理町をいう。 |
| 本事業 | 亘理町立学校給食センター整備運営事業をいう。 |
| 本施設 | 本事業で事業者が事業用地において設計・整備等を行う施設及び設備のすべてをいい、本事業における公共施設等として位置づけるものとする。 |
| 民間事業者 | 本事業に興味がある民間企業全体を指す。 |
| 優先交渉権者 | 本事業のプロポーザルに参加した者のうち、審査結果の順位が最も上位となった企業グループを指す。 |
| 選定事業者 | 本事業を実施する者として基本契約を締結した企業グループを指す。 |

添付資料

| | |
|---|---|
| 1. | 敷地平面図 |
| 2. | 地質調査に関する資料 |
| 3. | 学校給食献立表（見本） |
| 4. | 学校給食物資検収表　見本 |
| 5. | 令和4年度各学校給食時間表 |
| 6. | 学校給食配送計画表 |
| 7. | 各配送校のプラットフォームに関する情報 |
| 8. | インフラ整備状況がわかる資料 |

## 第1　総則

### 1　本書の位置づけ

本要求水準書は、町が本事業を DBO 方式で実施するにあたり、本事業における設計・建設、開業準備、維持管理、運営の各業務について、町が選定事業者に要求するサービス水準を示し、選定事業者の提案の具体的な指針となるものである。

### 2　基本事項

#### 1）事業名称

亘理町立学校給食センター整備運営事業

#### 2）事業に供される公共施設等の名称

亘理町立学校給食センター
（本体施設及び附帯施設を含む。以下「本施設」という。）

### 3　本事業の対象範囲

選定事業者は、次の業務を行うこと。

#### 1）施設整備業務

ア　事前調査業務及び関連業務
イ　設計業務及び関連業務
ウ　建設業務及び関連業務
エ　工事監理業務及び関連業務
オ　調理設備調達・設置業務
カ　食器・食缶等調達業務
キ　施設備品調達・設置業務

#### 2）開業準備業務

#### 3）維持管理業務

ア　建築物保守管理業務
イ　建築設備保守管理業務
ウ　附帯施設保守管理業務
エ　調理設備保守管理業務
オ　食器・食缶等保守管理・更新業務
カ　施設備品保守管理・更新業務
キ　清掃業務
ク　警備業務
ケ　配送車両調達・維持管理・更新業務

**4）運営業務**

ア　食材検収業務

イ　調理等業務

ウ　衛生管理業務

エ　洗浄・残菜等処理業務

オ　給食配送・回収業務

カ　運営備品調達・更新業務

給食の運営に関して町が直接実施する主な業務は、次に掲げる業務である。

ア　献立作成業務

イ　食材調達

ウ　食材検収業務（検収簿の作成）

エ　給食費の徴収管理業務

オ　配膳業務

カ　食数調整業務

キ　食育指導

なお、町が別途発注する米飯・パン・牛乳等（以下、「直接搬入品」とする。）については、学校へ直接搬入されるため、本事業の給食の運営業務に含まない。

ただし、パン、ご飯の残食は、選定事業者が回収すること。残食回収に必要な袋等は事業者が準備すること。

## 4 適用法令及び適用基準等

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

また、下記以外で事業に関係する法令等についても遵守すること。

### 1） 法令・条例等

ア 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
イ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
ウ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
エ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
オ 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）
カ 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
キ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
ク 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
ケ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
コ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
サ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
シ 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）
ス 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）
セ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
ソ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
タ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
チ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
ツ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
テ 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）
ト 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）
ナ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
ニ 個人の情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）
ヌ 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
ネ 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）
ノ 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 25 年法律第 39 号）
ハ だれもが住みよい福祉のまちづくり条例（平成 8 年宮城県条例第 22 号）
ヒ 宮城県屋外広告物条例
フ みやぎ食の安全安心推進条例（平成 16 年宮城県条例第 31 号）
ヘ 宮城県美しい景観の形成の推進に関する条例（平成 22 年）
ホ 亘理町環境基本条例（平成 20 年亘理町条例第 25 号）

マ　亘理町安全で安心なまちづくり条例(平成 15 年亘理町条例第 26 号)
ミ　亘理町学校給食センター条例(昭和 48 年亘理町条例第 14 号)
ム　亘理町個人情報保護条例(平成 14 年亘理町条例第 27 号)
メ　その他関係する法令・条例等

**2）要綱・基準等**

ア　学校給食衛生管理基準(文部科学省平成 21 年制定)
イ　学校給食実施基準(文部科学省平成 21 年制定)(一部改訂　令和3年)
ウ　学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(文部科学省平成 20 年施行)
エ　栄養教諭制度(文部科学省平成 17 年施行)
オ　大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年厚生省衛食第 85 号)(最終改正平成 29 年生食発 0616 第1号)
カ　学校給食事業における安全衛生管理要綱(昭和 48 年労働基準局長通知基発第 107 号)【平成6年第 257 号】
キ　学校環境衛生基準(文部省平成4年制定)【平成 21 年第 60 号】(最終改正　令和4年文部科学省告示第 60 号)
ク　建設工事公衆災害防止対策要綱(平成5年建設省経建発第1号)
ケ　建設副産物適正処理推進要綱(平成5年建設省経建発第3号)【平成 14 年改正】
コ　建築設計基準及び同解説(国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 平成 18 年)(最終改正　令和4年　国営整第 167 号)
サ　構内舗装・排水設計基準及び同解説(国土交通省大臣官房官庁営繕部建築課監修 平成 13 年)
シ　建築構造設計基準(国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 平成 22 年)(最終改定　令和3年　国営建技第 21 号)
ス　官庁施設の基本的性能基準(平成 25 年 国営整第 197 号 国営設第 134 号)(最終改定　令和2年　国営整第 165 号　国営設第 190 号)
セ　建築工事監理指針(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年) (最終改訂 令和元年)
ソ　電気設備工事監理指針(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年)(最終改訂令和元年)
タ　機械設備工事監理指針(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年)(最終改訂令和元年)
チ　官庁施設の総合耐震・対津波計画基準(平成 25 年 国営計第 126 号 国営整 198 号国営設第 135 号)
ツ　官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準(平成 18 年 国営整第 157 号 国営設第 163 号)
テ　建築設備設計基準(国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 平成 27 年)(最

終改訂 令和3年 国営設第 137 号）

ト　公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 28 年）（最終改訂 令和4年 国営建技第1号）

ナ　公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修　平成 28 年）（最終改訂令和4年 国営設第 29 号）

ニ　公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修　平成 28 年）（最終改訂 令和4年 国営設第 29 号）

ヌ　建築物解体工事共通仕様書（平成 24 年 国営整第 29 号）

ネ　建築工事における建設副産物管理マニュアル・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課営繕環境対策室監修 平成 18 年）

ノ　建築保全業務共通仕様書及び建築保全業務積算要領（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 平成 25 年）（最終改訂 令和2年 国営保第6号）

ハ　建築工事安全施工技術指針（平成 27 年 国営整第 216 号）

ヒ　非飛散性アスベスト廃棄物の取り扱いに関する技術指針（有害物質含有等製品廃棄物の適正処理検討会）

フ　宮城県建築基準（平成 28 年）

ヘ　宮城県建設工事元請・下請関係適正化要綱

ホ　建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官　庁営繕部監修 令和 4 年版）

マ　宮城県建築工事写真撮影要領（宮城県土木部制定　平成 12 年版）及び工事写真撮影ガイドブック＜建築工事編及び解体工事編＞（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修　平成 30 年度版）

ミ　建築構造設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 令和 3 年版）

ム　建築設備耐震設計・施行指針 2014

メ　第 3 次亘理町食育推進計画（亘理町 令和元年）

モ　亘理町地域防災計画（亘理町 令和 4 年）

ヤ　その他関連する基準・指針等

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

## 5　要求水準書の変更

### 1）要求水準書の変更事由

事業期間中に、下記の事由により、この要求水準書を変更する場合がある。

ア　法令等の変更により業務内容が著しく変更されるとき

イ　災害・事故等により、特別な業務を行う必要が生じたとき

ウ　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き

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

## 6 本事業用地の敷地条件等

### 1）事業用地の敷地条件

| | |
|---|---|
| 計画位置 | 宮城県亘理郡亘理町字悠里１－３ |
| 敷地面積 | 5,480 ㎡<br>※【添付資料－1】敷地平面図を参照とする。 |
| 用途地域 | 用途地域指定区域外（白地） |
| 建ぺい率／容積率 | 70%／200% |
| 所有権者 | 亘理町 |

※事業用地の地質条件については【添付資料－2】地質調査に関する資料を参照とする。

### 2）インフラ条件等

事業用地に関するインフラ整備状況は、選定事業者が各管理者等に適宜確認を行うこととする。なお、光熱水費は町の事務室の利用分も含め、全て選定事業者の負担とする。

| | |
|---|---|
| 上水 | 未整備 |
| 下水 | 未整備 |
| 電気 | 未整備 |
| プロパンガス | 未整備 |

### 3）建築物・施設の条件等

| | |
|---|---|
| 建築基準法による用途 | 工場 |

### 4）その他の条件

| | |
|---|---|
| 埋蔵文化財関係 | 該当しない |

## 7 施設概要（本事業によって整備される施設及び運営等）

### 1）施設の供給能力

#### ア 調理能力

1日最大 2,500 食とする。（アレルギー対応食（20 食）を含む。）

#### イ 献立方式

1献立とする。

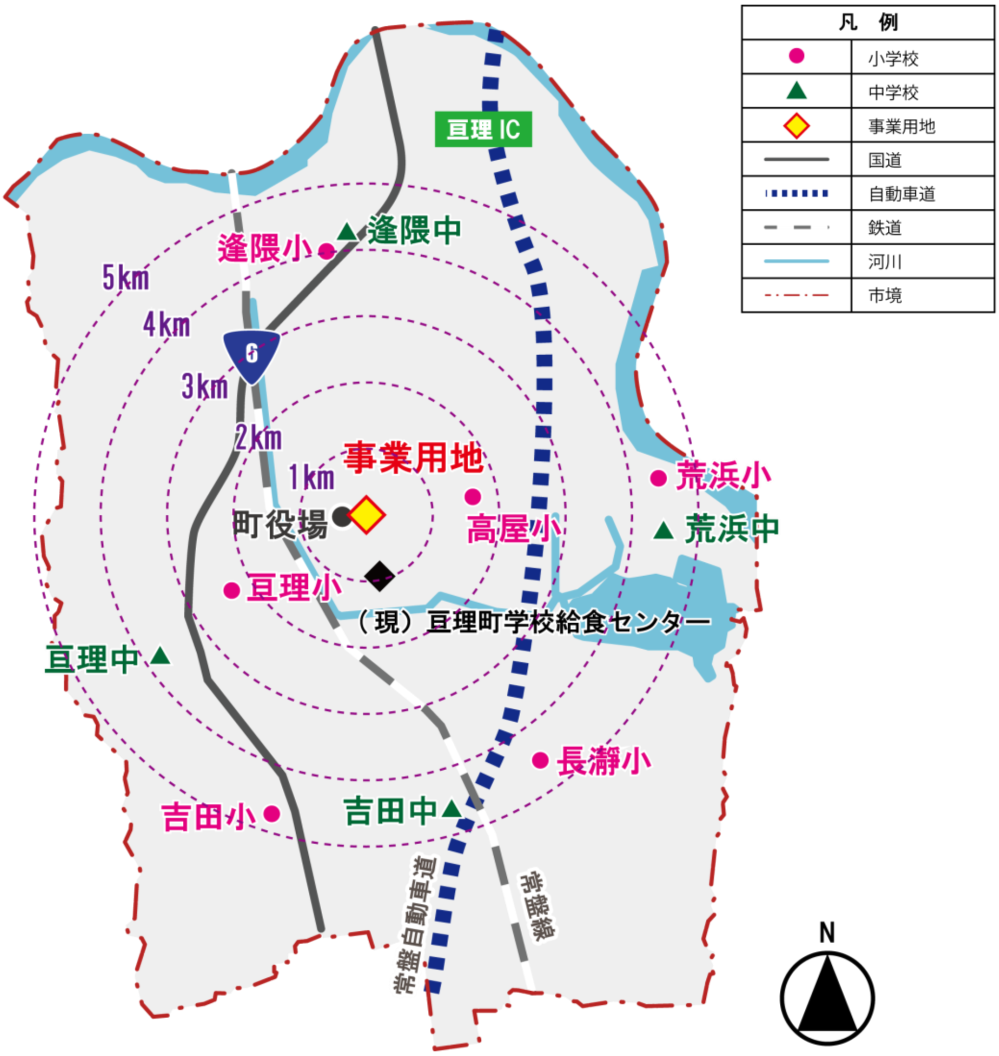
### 2）本施設の供給開始時期

令和8年9月1日とする。（施設の引渡しは、令和8年 6 月末頃）

### 3）配送校とその位置

配送校は、次の小学校 6 校と中学校 4 校である。

| 学校名 | | 所在地 |
|---|---|---|
| 小学校<br>6 校 | 亘理小学校 | 宮城県亘理郡亘理町字下小路 22-2 |
| | 荒浜小学校 | 宮城県亘理郡亘理町荒浜字隈潟 67 |
| | 吉田小学校 | 宮城県亘理郡亘理町吉田字宮前 63 |
| | 長瀞小学校 | 宮城県亘理郡亘理町長瀞字南原 193-76 |
| | 逢隈小学校 | 宮城県亘理郡亘理町逢隈田沢字鈴木堀 93-1 |
| | 高屋小学校 | 宮城県亘理郡亘理町逢隈高屋字保戸原 54-2 |
| 中学校<br>4 校 | 亘理中学校 | 宮城県亘理郡亘理町字沼頭 1 |
| | 荒浜中学校 | 宮城県亘理郡亘理町荒浜字東木倉 70-1 |
| | 吉田中学校 | 宮城県亘理郡亘理町吉田字松元 238-14 |
| | 逢隈中学校 | 宮城県亘理郡亘理町逢隈牛袋字南西河原 2-6 |



4）配送校及びクラス数等

各配送校の学級数、児童・生徒数及び教職員等数（特別支援学級を含む。）は、以下のとおりである。

表・配送状況

| 学校名 | | 学級数 | 児童・生徒数 | 教職員等数 | 計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 小学校（6 校） | 亘理小学校 | 23 学級 | 620 人 | 41 人 | 661 人 |
| | 荒浜小学校 | 8 学級 | 107 人 | 16 人 | 123 人 |
| | 吉田小学校 | 8 学級 | 83 人 | 17 人 | 100 人 |
| | 長瀞小学校 | 8 学級 | 98 人 | 17 人 | 115 人 |
| | 逢隈小学校 | 23 学級 | 596 人 | 41 人 | 637 人 |
| | 高屋小学校 | 8 学級 | 55 人 | 17 人 | 72 人 |
| 小計 | | 78 学級 | 1,559 人 | 149 人 | 1,708 人 |
| 中学校（4 校） | 亘理中学校 | 15 学級 | 407 人 | 37 人 | 444 人 |
| | 荒浜中学校 | 5 学級 | 63 人 | 17 人 | 80 人 |
| | 吉田中学校 | 4 学級 | 75 人 | 15 人 | 90 人 |
| | 逢隈中学校 | 11 学級 | 300 人 | 25 人 | 325 人 |
| 小計 | | 35 学級 | 845 人 | 94 人 | 939 人 |
| 総計 | 10 校 | 113 学級 | 2,404 人 | 243 人 | 2,647 人 |

※令和5（2023）年5月 1 日現在

※配送校のうち、亘理中学校と吉田中学校、荒浜中学校と逢隈中学校は令和 10 年 4 月 1 日に再編予定である。よって、事業期間中において、配送校の数や給食喫食者数に変更が生じることに留意すること。

5）給食提供日数

1年間で約 200 回の稼動を予定している。

## 第2 施設整備業務

### 1 総則

#### 1）一般事項

**ア 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、外観及び色彩を計画すること。

**イ 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・機材とすること。
イ）SDGsなどを考慮した計画とすること。
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こと。
オ）節水型器具を積極的に導入すること。
カ）騒音・振動・臭気等、近隣に及ぼす影響を検討し、周辺環境に配慮した対策をとる。
キ）総合的なライフサイクル環境負荷削減に努める。
ク）太陽光発電（20kWh）及び蓄電池を導入すること。

**ウ 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こと。
イ）災害時に避難する際の安全性を確保すること。
ウ）耐火災、耐浸水、耐風、耐雪、耐寒、耐落雷について、「官庁施設の基本的性能基準」に準拠して必要な性能を確保すること。
エ）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、保安管理に留意した計画とすること。

**エ 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こと。
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こと。
ウ）建築設備及び調理機器の操作各部には誤動作を防ぐような措置を行う。
エ）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こと。
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こと。
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こと。
キ）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こと。

ク） 防黴、防虫、防鼠、防鳥等に配慮し、衛生環境の保全に努める。

**オ 経済性に関する基本的要件**

ア） 事務・その他エリアにおいては、執務形態の変更や部分的な室用途の変更に対応できるよう、フレキシビリティのある計画とすること。

イ） 将来の修繕・更新等を考慮し、メンテナンス性・更新性の良い材料・仕様・工法等を採用すること。

ウ） 日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとすること。

**カ 自然災害時の対応等に関する基本的要件**

大規模災害が発生した場合は、町の指示に従い、屋外で仮設テントを設置し、炊き出しやその他食料供給に協力すること。

**2） 設計及び建設に関する共通事項**

**ア 要求水準の確保のための選定事業者による監理の考え方**

選定事業者は、基本的に下記の対応により設計業務及び建設工事の監理を行う。

ア） 設計時における図面及び計算書等の書類確認

イ） 各部位の施工前における施工計画及び品質管理計画の確認

ウ） 監理計画書に指定した各部位材料の施行前の立会い確認

エ） 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**

選定事業者は、前記アを踏まえ、要求性能確認計画書を町との協議の上で作成し、町に提出し、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」、「備品」に区分すること。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町と事前に協議し、確認された内容を速やかに町に提出し、その承諾を得る。

**ウ 要求性能確認計画書に基づく確認**

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

**エ その他**

選定事業者は、国からの交付金及び起債等に必要な資料の作成を支援すること。

## ２　事前調査業務及び関連業務

### １）業務範囲

ア　選定事業者は、業務に必要となる調査を自らの責任で行い、関係法令に基づいて、業務を遂行すること。

イ　選定事業者は事前調査の実施に際して、必要に応じて近隣への説明を行うこと。

### ２）業務内容

ア　施設整備に必要な調査（地盤調査、敷地測量（平面、高低差）等）を行う。

イ　施設整備に必要な官庁許認可手続き一式を行う。

ウ　着工に先立ち、建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と安全を確保すること。

エ　事前調査の内容、結果は、報告書にまとめ町へ提出し承諾を得ること。

## ３　設計業務及び関連業務

### １）業務内容

ア　設計体制づくりと責任者の設置

選定事業者は、設計業務の責任者を配置し、組織体制表を設計着手前に町に提出し承諾を得ること。

イ　設計計画書の提出

選定事業者は、設計着手前に、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、町へ提出し承諾を得ること。

ウ　打合せ及び記録等の作成

選定事業者は、町及び関係機関と協議を行ったときは、その内容について、その都度書面（打合せ記録簿）に記録し、相互に確認し保存すること。また、必要に応じて設計時における図面及び計算書等の書類確認に関する記録を作成し、町へ提出し承諾を得ること。設計の進捗や施設の仕様等の確認のため定期に打合せを町と行うこと。日程については協議すること。

エ　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、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）を町へ提出し、承諾を得ること。なお、提出時の体裁、部数等は、別途、町と協議の上、決定すること。

ａ 基本設計

ｉ）設計図

ⅱ）基本設計説明書
ⅲ）構造計画資料
ⅳ）厨房機器リスト及びカタログ
ⅴ）什器備品リスト及びカタログ
ⅵ）要求水準との整合性の確認結果報告書
ⅶ）車両リスト及びカタログ
ⅷ）全体鳥瞰パース
ⅸ）その他必要図書

b 実施設計
ⅰ）設計図
ⅱ）実施設計説明書
ⅲ）工事費内訳書
ⅳ）数量調書
ⅴ）設計計算書（構造・設備他）
ⅵ）厨房機器リスト及びカタログ
ⅶ）什器備品リスト及びカタログ
ⅷ）要求水準との整合性の確認結果報告書
ⅸ）車両リスト及びカタログ
ⅹ）建築確認申請等関係図書
ⅺ）その他必要図書

オ　設計変更について

町は、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ことを限度に、本施設の設計変更を要求することができる。その場合、選定事業者は、当該変更に係る書類を速やかに提出すること。当該変更により、選定事業者に追加費用（設計費用及び直接工事費の他、将来の維持管理費等）が発生したときは、町が当該費用を負担する。また、費用の減少が生じたときは、本事業の対価の支払い額を減額する。

カ　その他留意すべき事項

a 町が国・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こと。
b 本事業は、国からの交付金（学校施設環境改善交付金）を受ける予定であり、施設整備に係る費用（交付金対象費用）とその他の費用を明確に区分すること。
c 町は、選定事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができることとする。

### 2）建築設計要求水準

ア　構造計画

本施設は、下記の耐震性能を有すること。なお、本施設は耐用年数を 30 年程度と想定すること。

ア）構造体耐震安全性

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

イ）非構造部材耐震安全性能の分類

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

ウ）設備の耐震対策

施設の設備の耐震対策については「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを甲類とすること。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。スラブ強度については、設置機器を想定し、強度計算の上、コンクリート強度やスラブの厚さを決定すること。

イ　周辺への配慮に関する基本的事項

ア）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。

イ）騒音・振動

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

ウ　その他、施設の機能に関する基本的事項

身障者用駐車場、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こと。事務室や福利厚生室等については、OA フロアとし、自由な配線ができる構造とすること。

### 3）ゾーニング計画

ア　敷地内ゾーニング計画

ア）災害時の避難動線を適切に確保すること。

イ）冬期間の排雪場所を考慮した整備に努めること。

ウ）将来、施設内の大型設備等の交換を考慮し、搬出・搬入スペースを確保すること。

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こと。

オ）近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するように考慮すること。

カ）駐車場は、職員用5台、公用車用1台、来客者用3台及び従業員通勤用車両分の台数と駐輪場5台程度（屋根のみ）を確保し、冬期間の除雪等を考慮し計画すること。

イ　施設内ゾーニング計画

ア）給食エリアと事務・その他エリアを明確に区分すること。

イ）給食エリア内は、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こと。

ウ）給食エリア内は、食材の搬入から調理、配送までの物の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。

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、食材の搬入、調理済みの食品の配送、食器・食缶の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した計画とすること。

オ）事務室を玄関ホールに面した場所に配置するなど、外来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こと。

カ）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こと。

キ）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こと。

ク）災害時の避難動線を適切に確保すること。

## 4）施設内の区域区分の考え方

主要諸室及びその区域区分は、次のとおり想定される。

<table>
<tr><th colspan="2">区 分</th><th>諸　　室　　名</th></tr>
<tr><td rowspan="2">給食<br>エリア</td><td>汚染<br>作業区域</td><td>荷受室（魚肉類、野菜類）、検収室（魚肉類、野菜類）、冷蔵室、冷凍室、油庫、食品庫、下処理室（魚肉類、野菜類、卵類）、ピーラー室、器具洗浄室、残菜処理室、洗浄室、回収前室、仕分室、廃棄庫、雑庫　等</td></tr>
<tr><td>非汚染<br>作業区域</td><td>器具洗浄室、焼物・揚物室、煮炊き調理室、和え物室、アレルギー室、コンテナプール、配送前室　等</td></tr>
<tr><td colspan="2">事務・<br>その他エリア</td><td>プラットフォーム、玄関ホール、職員事務室、書庫、準備室、風除室、倉庫、更衣室、多目的トイレ、一般トイレ、調理員トイレ、福利厚生室、調理員通路、事業者用事務室、洗濯乾燥室、給湯室　等</td></tr>
<tr><td colspan="2">附帯施設</td><td>リフト、設備機械室、ボイラー室、受水槽、排水処理施設、キュービクル、ゴミ置場、駐車場、駐輪場、門扉、フェンス、外灯設備　等</td></tr>
</table>

## 5）施設計画

ア　給食エリアの諸室は、提供食数に応じて食材の受入、調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備、装置及び機械機器が適切に配置できる構造、広さとすること。

イ　各室の作業内容を検討し、給食エリアの区域区分に応じた区域に分類するとともに、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が計画されていること。

ウ　汚染・非汚染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こと。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こと。

エ　調理部門各室に、室内で使用する手洗い場、掃除用具庫、器具保管庫、ゴミ箱等、必要に応じて設置すること。

オ　地下ピットを設け、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こと。

カ　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こと。

キ　室間の出入口は自動ドアとすること。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。

ク　整備する施設は、前 4)項に示す諸室から構成される。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。

## 6）諸室の概要と留意事項

下記は主要諸室についてのみ表記しており、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。

【給食エリア-汚染作業区域】

| 室名 | 主な設備 | 概要と留意事項 |
|---|---|---|
| 荷受室<br>(魚肉類、野菜類)、仕分室 | 掃除用具ロッカー/移動台等 | ・荷受室は、搬入口から搬入された食品の荷受け、仕分けを行う室とする。<br>・部屋数は、搬入口から搬入された魚肉類の荷受を行う室と野菜類・一般物資の荷受を行う室を行う室の 2 室を確保すること。<br>・外部に面する建具は、埃の侵入等を防止するため、気密性の高いものとすること。<br>・各荷受室の広さは、短時間に大量の食品を取り扱うため、区分ごとに、納入される食品の量に応じて十分な広さを確保すること。<br>・エアカーテンは、外部からの衛生害虫、砂塵等の侵入防止に配慮し、食品搬入用プラットフォームとの間の開口部に設置すること。<br>・備品は、運搬車等を設置すること。<br>・各荷受室は、それぞれ魚肉類の検収室と野菜類の検収室への続き間とし、検収室との境界は自動扉(手を触れずに開閉できるもの)等横方向へ機能的に開閉する構造として、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとすること。<br>・外部と荷受室は、荷受室と検収室を区切る扉が同時に開かない構造とすること。 |
| 検収室<br>(魚肉類、野菜類) | プラットフォーム/エアカーテン/作業台(キャスター付)/球根皮むき機/台秤等 | ・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、魚・肉、野菜等の 2 箇所の専用入口を設け、下処理室との間には冷蔵庫、冷凍庫を適宜設置すること。<br>・入口には横吹き出しエアカーテン等、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける。<br>・納入物資が置けるスペースを確保すること。<br>・食品の検収が適切に行える面積を確保し、検温・記録のしやすい作業環境とすること。<br>・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こと。<br>・計量台を床上 60cm 以上となるよう計画すること。なお、検収作業や清掃時のことを考慮し、台車的な形式を検討すること。<br>・ピーラー室は下処理室に隣接させること。<br>・排水溝を設置すること。 |

| 室名 | 主な設備 | 概要と留意事項 |
| --- | --- | --- |
| 冷蔵室、冷凍室 | 冷蔵庫、冷凍庫、移動式シェルフ　等 | ・冷蔵室・冷凍室は、専用容器に移し替えた食品や冷凍野菜等を冷蔵・冷凍保存する室とする。<br>・冷凍室は、野菜類、魚介類、冷凍食品（ハンバーグ等）等を収納し、基本的に前日納品することを予定している。<br>・冷蔵室は、当日納品される魚肉類、豆腐・こんにゃく類、前日納品される野菜・果物類を収納する。<br>・扉は、検収室側と下処理室側の両方から出し入れしやすいよう配置等を工夫し、気密性のあるものとすること。<br>・冷蔵室・冷凍室は、下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、卵専用、野菜他専用及び保存食（原材料・調理済み食品）用のものを設置する。<br>・下処理後の冷蔵室は、野菜他専用のものは下処理室と上処理室と、魚肉卵類専用のものは下処理室と焼物・揚物室とパススルーできるものとすること。 |
| 油庫 | 移動式シェルフ/新油・廃油タンク/掃除用具ロッカー　等 | ・油庫は、揚物機に使用する油の新油と廃油の保管を行う庫（室）とする。<br>・部屋の配置は、納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮すること。<br>・清掃道具は、清掃専用の混合水栓及び用具庫等を設置すること。<br>・温湿度その他室の管理については、油の酸化・劣化をできるだけ抑えるように行うこと。<br>・システムは、操作ボタンにより、自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。<br>・備品は、油タンク、廃油タンク、シェルフ（棚）等を設置すること。 |
| 食品庫・計量室 | 作業台/ミキサー/秤/冷蔵庫/物品棚　等 | ・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こと。<br>・魚・肉、野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置すること。<br>・缶詰や調味料等を種別ごとに分けて保管できるスペースを確保すること。<br>・25℃以下で保管できる設備を設置すること。<br>・検収室、下処理室に隣接させること。<br>・計量室は食品庫と一体とすること。 |
| 下処理室（魚肉類、野菜類、卵類） | 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/次亜水生成装置/冷凍庫/もやし用笊保管庫 | ・検収後の食品の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こと。<br>・魚・肉・野菜類はそれぞれ専用の部屋を設置すること。<br>・卵類は、卵処理コーナーを設け、専用冷蔵庫やミキサー等を設置すること。<br>・調理する室とは食品をパススルーで移動すること。<br>・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レーン以上とすること。<br>・下処理用の器具は専用保管庫で衛生的に保管すること。<br>・検収室に隣接させること。 |

| 室名 | 主な設備 | 概要と留意事項 |
|---|---|---|
| ピーラー室 | 球根皮剥機/ピーラーカート/シンク　等 | ・ピーラー室は、主に根菜類の泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とする。<br>・ピーラー室には、ピーラー(球根皮むき器)等を設置すること。<br>・シンクは、泥落とし用のものを設置すること。<br>・ピーラー室は、皮むき下処理エリアを設け、土壌球根野菜類専用エリアとし、ピーラー等による皮むき作業を行うこと。なお、当該エリアは専用の区画(室)となるよう計画すること。<br>・シンクは、土壌球根野菜類専用エリアには泥落とし用のものを設置すること。 |
| 器具洗浄室 | 器具類洗浄機/器具消毒保管庫　等 | ・下処理室と調理室で別々の消毒保管庫を設ける。<br>・水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。 |
| 残菜処理室 | 残菜処理機/計量台 | ・残菜の計量ができる構造とすること。<br>・水分を除去する際などに、残菜が床に落ちない方式とすること。<br>・排気等、臭気対策を十分に行うこと。 |
| 洗浄室 | 食缶洗浄機等 | ・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こと。<br>・コンテナ、食器、食缶洗浄機を設置すること。<br>・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こと。<br>・空調及び給排気設備は十分な能力を持った設計とすること。<br>・洗剤等の洗浄用備品を収納する倉庫を設置すること。 |
| 回収前室 | - | ・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こと。スペースの検討の際には、回収状況を考慮すること。<br>・コンテナの受入れ口はドックシェルターとすること。 |
| 廃棄庫 | - | ・資源、可燃、不燃ゴミを保管すること。<br>・搬入、搬出が容易であること。 |
| 雑庫、倉庫 | 物品棚/モップ専用洗濯機/多目的床洗浄機 | ・洗剤や予備の備品等を保管しておく物品庫を設ける。<br>・調理室の殺菌消毒に使用するモップの洗濯場所、干し場等を設ける。 |

【給食エリア-非汚染作業区域】

| 室名 | 主な設備 | 概要と留意事項 |
|---|---|---|
| 器具洗浄室 | 器具類洗浄機/器具用消毒保管庫/シンク/浸漬槽　等 | ・水の飛散にも留意した洗浄コーナーを設ける。<br>・汚染作業区域と非汚染作業区域、それぞれに設置すること。 |
| 調理室（焼物・揚物室） | 焼物機/揚物蒸し器/可動式作業台/調理台/回転釜　等 | ・効率的な処理ができる調理器具を設置すること。<br>・作業動線が交差しない構造とすること。<br>・配缶の場所を確保すること。<br>・調理器具のメンテナンスが行いやすいこと。<br>・蒸気がこもらないように天井高を確保すること。<br>・空調及び給排気設備は十分な能力を持った設計とすること。<br>・回転釜は汁物と炒め物とを併用しないよう台数を設置すること。 |
| 調理室（煮炊き調理室） | 回転釜/調理台/フードスライサー/合成調理機/フードカッター/さいの目カッター　等 | ・魚、肉、野菜など、種類ごとの専用の調理器具とすること。<br>・通路は台車やカートの通行に支障がない幅を確保すること。<br>・釜と下処理室からの連絡ローラー等の器具の配置についても考慮すること。<br>・排水溝に臭気対策のためのトラップを設けること。 |
| 和え物室 | 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 | ・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ようにすること。<br>・冷却しながら和えることができる専用回転釜を設ける。<br>・両側から作業可能なように釜を配置すること。<br>・真空冷却器は蒸し煮も調理可能な機器、カートイン式の機器も検討の上、決定すること。なお、和え物室は真空冷却器を通したパススルー式とすること。<br>・器具用消毒保管庫は、夜間は器具等を加熱消毒し、食材が入る際は冷却できる保管庫とすること。<br>・配缶する場所を確保すること。<br>・洗浄用シンクを設置すること。<br>・和え物や果物類等を配缶したものを一時保管できる機器を設置すること。 |
| アレルギー室 | 調理用コンロ/冷蔵庫/冷凍庫/作業台/調理台/電子レンジ　等 | ・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こと。<br>・アレルギー対応は、1日 20 食程度の除去食の対応ができる設備とすること。<br>・搬送に使用する個食配送容器(学校、学年、クラス、氏名などを記した個人別専用バック)の保管庫を設ける。<br>・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こと。<br>・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こと。 |

| 室名 | 主な設備 | 概要と留意事項 |
|---|---|---|
| コンテナプール | コンテナ消毒機/食器・食缶等消毒保管庫/保冷材用冷凍庫　等 | ・コンテナ保管のための十分なスペースを確保すること。<br>・メンテナンス性を考慮すること。<br>・台車等の通行、食缶詰込作業等を考慮し、十分なスペースを確保すること。<br>・消毒保管庫はカートイン方式又は天吊り式とし、検討の上決定すること。 |
| 配送前室 | ドックシェルター　等 | ・配送準備のための十分なスペースを確保すること。<br>・異物混入を防止するドックシェルターを設置すること。 |

【事務・その他エリア】

| 室名 | 概要と留意事項 |
|---|---|
| プラットフォーム | ・プラットフォームは、食品を納入するトラック類から食品の搬入を行うための空間とする。<br>・プラットフォームの広さは、食品の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。<br>・床面の高さは、地盤面から 90cm程度とすること。<br>・プラットフォーム下部には、収納スペースを設ける場合、納入するトラック等と接触しないよう配慮すること。<br>・搬入口には、魚肉類、野菜類が交差しないよう、専用の搬入口を設けること。<br>・ストッパーは、台車等の転落を防止するため、設置すること。<br>・手洗い設備を設置すること。<br>・庇は、雨等の侵入に配慮し、雨天時にもスムーズな搬入ができるよう設けることとし、庇には鳥が営巣しないよう工夫をすること。<br>・プラットフォームには、インターホンを設置すること。 |
| 玄関ホール/風除室 | ・自動ドアとし、風除室を設けること。<br>・棚板を付替可能にするなど、冬期間は長靴やブーツ置きとしても使用できるよう検討すること。 |
| 事務室<br>（事業者用事務室、職員事務室） | ・OA フロアーとすること。<br>・書類等の保管に十分なスペースを確保すること。 |
| 書庫 | ・書庫は、書籍、書類関係を保管する室（庫）とする。 |
| 準備室 | ・調理員の入場時に、エアシャワー室を経由する構造とすること。<br>・下処理室と調理室への出入口は別に設置し、それぞれエアシャワーを設置すること。<br>・調理員数に応じた手洗い設備を設置すること。なお、手洗い設備は肘まで洗うことができること。<br>・爪ブラシ、ローラーを吊るして使用できるようにすること。 |
| 倉庫 | ・適時設置すること。 |

| 室名 | 概要と留意事項 |
|---|---|
| 更衣室 | ・更衣室は、調理員が着替えを行う室とする。<br>・更衣室は、男女別に確保すること。なお、男女比は3：7を想定しているが、詳細は設計段階で町との協議により最終決定する。<br>・更衣室内には、調理員の数に応じた広さとロッカーがあり、清潔な調理員用品、汚染された調理員用品及び従事者の私服をそれぞれ区別して保管できる設備を有すること。（汚染された調理員用品は、翌日使用しないものとする。）<br>・更衣室の扉は、センサー式など非接触式のものとすること。<br>・衛生対策は、着替え前に手洗いを行うことができるよう温水供給ができる手洗い設備を設置すること。 |
| 多目的トイレ、<br>一般トイレ | ・適時設置すること。<br>・手洗い設備、殺菌装置、ペーパータオル、足踏み式ゴミ箱等を設置すること。 |
| 調理員用トイレ | ・調理員数に対応し設ける。<br>・個室の前に調理着を着脱できる場所を設けること。<br>・個室ごと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こと。 |
| 福利厚生室 | ・来客、栄養士等が研修室として利用できる広さを確保し、人数に応じたテーブルと椅子を備えること。<br>・講習用プロジェクター及びスクリーンを設置すること。<br>・食育の取り組みを推進するため、ライブ映像を福利厚生室及び役場の会議室や学校などで配信できるように、ライブカメラを設置するほか、映像配信が可能な仕組みを構築すること。 |
| 洗濯乾燥室 | ・洗濯乾燥機を設置すること。<br>・衛生管理上、区域ごとに管理するエプロン、白衣は毎日着替える必要があるため、それに対応すること。<br>・洗濯したものを干す場所を確保すること。<br>・洗濯機は短時間で洗濯が終了できる能力・台数を検討し、決定すること。 |
| 給湯室 | ・福利厚生室と接する場所に設ける。 |
| 休憩室 | ・職員数に対応し設けること。なお、更衣室とロッカーを兼ねることも可とすること。 |

【附帯施設】

| 室名 | 概要と留意事項 |
|---|---|
| 設備機械室、<br>ボイラー室 | ・設備機械室、ボイラー室は、メンテナンスを考慮した広さを確保すること。<br>・電気室は、安全性が確保できれば、必ずしも室としなくてよい。 |
| 受水槽 | ・受水槽は、給水のための施設とすること。<br>・受水槽は、ステンレス製とし、内部は清掃が容易で、かつ密閉構造で施錠可能とすること。<br>・受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられているものとすること。<br>・非常用給水栓は、災害時を想定して設置すること。 |
| 排水処理施設 | ・排除基準値以下となる排水処理施設を設ける。<br>・排水処理施設は、建物と分離し、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すること。<br>・排水設備は、十分な臭気対策を講じること。<br>・排水施設は、点検・清掃がしやすいようにすること。特に、高圧洗浄・消毒がしやすいようにすること。 |
| キュービクル | ・受変電設備の方式は、キュービクル式とし、設置場所は事業者の提案によるものとする。 |
| ゴミ置場 | ・資源ごみや廃棄物を保管するスペースであり、残菜処理室に隣接して設けてもよい。ただし、廃棄物と資源物は壁で区画し、動線に留意すること。<br>・作業動線及び景観に配慮し、清潔に保てる施設とすること。 |
| 駐車場 | ・駐車場は、職員用 5 台、公用車用 1 台、来客用 3 台及び従業員通勤用車両分の台数を確保すること。ただし、障がい者用の駐車スペースは必ず1台は確保すること。<br>・障がい者用駐車スペースは、可能な限り施設のエントランス付近に配置すること。 |
| 駐輪場 | ・駐輪場は、従事者等の自転車置場として、5 台程度(屋根のみ)のスペースを設置すること。 |
| 門扉、フェンス、外灯設備 | ・門扉は、車両が出入りする際に、視界の安全を確保できるように設置すること。また、歩行者の通行にも配慮して計画すること。<br>・外灯設備は、夜間も安全に移動できるよう設置すること。<br>・フェンスや外灯の設置位置等は、周辺環境に配慮して設置すること。 |

**7）設備設計要求水準**

ア　全体的一般事項

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

イ　電気設備に関する事項

ア）一般事項

a　職員事務室及び事業者用事務室に集中管理パネル（各種の警報、防災設備の監視、電灯・空調の監視及び入切が可能なこと。）を設置し、一括管理を行えるようにすること。

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

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

イ）設備項目

a　電灯・コンセント設備

ⅰ-1）照明器具の設置、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。

ⅰ-2）非汚染作業区域、検収室及び下処理室の照明は、作業台面で 750 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とし、食品の色調が変わらないよう、演色性に配慮すること。

ⅰ-3）調理室、洗浄室等の調理業務を行う室は、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こと。

ⅰ-4）コンテナ室・配送用プラットフォームは 300 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。

ⅰ-5）前3項以外の諸室においては、機能上必要十分な照度を確保すること。

ⅰ-6）食材及び食器食缶等を扱う諸室の照明器具には、破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。

ⅰ-7）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こと。また、スイッチ、コンセント等については換気設備等からの結露に留意した配置とすること。

ⅰ-8）水を扱う諸室に設置するコンセント設備は、漏電対策に十分留意すること。

ⅰ-9）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こと。

b　受変電・発電設備

ⅱ-1）設備容量は厨房機器の使用時間等、十分考慮して計画すること。

ⅱ-2）幹線は漏電等を考慮し、原則として単独の配管配線とすること。

c　通信・情報設備

iii-1）外線電話を導入すること。町職員が使用する専用回線数は、町と協議の上、決定すること。

iii-2）町職員が使用する光ファイバーによる専用回線（有線 LAN）の配線ルートを確保すること。なお、幹線部分はその他の通信設備（電話・放送等）のケーブルラック等を併用してよい。

iii-3）事務室や福利厚生室、休憩室、調理室、下処理室など各室に電話を設置すること。

iii-4）検収室の外側のプラットフォーム、コンテナ室と搬出口、洗浄室と回収口にインターホンを設置すること。

d　情報表示設備

iv-1）施設内各諸室の見やすい位置に電波時計を設置すること。

iv-2）プログラムタイマー・電子チャイム等の機器を施設内に設ける。

iv-3）温度・湿度管理のため、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。

e　拡声設備

v-1）施設内各諸室への放送が可能となる設備を設ける。

v-2）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こと。

f　誘導支援設備

vi-1）施設の玄関と職員事務室間に、インターホン設備等を設ける。

vi-2）食材の搬入口と事務室が直接見通せない場合には、当該間にインターホン設備等を設ける。

vi-3）多目的トイレ（事務・その他エリアトイレ）室に押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報を職員事務室ならびに事業者用事務室にて発報する計画とする。

g　テレビ共同受信設備

事務室及び必要諸室にテレビ共同受信用アウトレットを設置すること。

h　監視カメラ設備

vii-1）防犯性を考慮し、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カメラ、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こと。

vii-2）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が確認で

きる位置にカメラの設置を行い、職員事務室にモニターを設置すること。

i　機械警備設備

施設の安全を確保、盗難防止、火災防止及び財産の保全を目的とした機械警備設備を導入すること。

ウ　機械設備に関する事項

ア）一般事項

a　設備・機器類は、更新、メンテナンス及び操作の容易性を確保すること。

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こと。

c　室内の空気環境に十分留意すること。

イ）換気・空調設備

a　給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所においては、十分な容量の強制排気設備を設ける。

b　給食エリアに設置する換気設備は、結露対策を施した構造とすること。

c　給食エリアにおいては、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設ける。

d　給食エリア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に行えるなど、メンテナンス性に留意すること。

e　換気等設備は、少なくとも1日1回、給食エリアの床を乾燥させる能力を有すること。

f　各諸室の温度、湿度、異常の管理は、職員事務室及び事業者用事務室にて集中管理を行う。

g　洗浄室、調理室等、特に暑さ対策が必要な諸室は、吹き出し口にパンカールーバーを用いる等、局所空調が可能となるよう配慮すること。

h　調理室等天井高の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等、特にメンテナンス性に留意すること。

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こと。

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、粉塵が留まらない構造とすること。

k　屋外にダクト類、空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。

ウ）給水・給湯・給蒸気設備

a　飲料水、蒸気及び 80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置するこ

と。

b　給水・給湯供給配管については、防錆に配慮すること。

c　冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、水滴による製品ラインの汚染防止措置をすること。

d　食品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、飲料水を使用すること。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こと。

e　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・機能を有すること。

f　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こと。

g　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すること。

h　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、レバー式(又は足踏み式、自動式)とすること。

i　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こと。

j　水道メータは、冬期間でも検針しやすい場所に設置すること。

エ)排水設備

a　給食エリアからの排水配管と排水処理施設の間にグリストラップを設置する場合は、容易に点検及び清掃が可能な構造とし、淀んだ水や排水処理施設からの逆流を防止するため十分な段差を付ける。また、グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水及び塵埃等が流入しない構造とすること。残渣、調理廃油は排水溝には流さないこと。

b　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こと。

c　処理施設は臭気・騒音等に留意すること。厨芥処理システムやボイラー排水等処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とすること。

オ)厨芥処理設備

a　残渣の減量化に取り組むこと。

b　残渣処理業者用に施設外部に水道及び排水溝を設置すること。

カ)排水溝

必要に応じ排水溝を設ける場合は、以下の構造とすること。

a　排水溝の内部は、塗膜材を用いて平滑処理を施す等、ごみや食材が溜まらないように計画すること。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こと。

b　排水溝は、清掃が容易に行える幅を確保するとともに、排水勾配を 100 分の2程度とすること。なお、調理機器の下部には清掃時に配慮して、適宜勾配を設ける。また、排水溝の側面と床面の境界には、適切なアールを付ける。

c　鼠及び昆虫等の侵入防止及びごみの流出防止に努める。

d　排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備えるようにすること。

e　排水溝、排水桝の蓋は、軽量で扱いやすい材料を選定すること。

キ）衛生設備

a　調理部門各室に、調理従業員の数を考慮した手洗い場を設置すること。

b　手洗い設備には肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給され、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及び足踏み開閉式で蓋のあるごみ箱を設置すること。

c　手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。

d　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こと。

e　ふた閉め後の自動水洗式とすること。

f　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こと。多目的トイレについては、緊急呼び出し装置を設置すること。

ク）防虫・防鼠設備

a　吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製の網戸とし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行えるなど、メンテナンス性に留意する。

b　準備室から調理室への出入口はエアシャワーを設置し清浄度の確保に努める。

c　外部からの虫・砂塵等の進入を防止するよう配慮し、荷受けプラットフォームの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。なお、エアカーテン下部には必要に応じ床スリットを設ける等の工夫をし、清掃面も考慮すること。

ケ）洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

a　衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具を備える。可能な限り、室単位での収納場所を検討すること。

b　設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質とすること。

c　作業区域等に配慮し、靴の底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備を設ける。

コ）消防・防災設備

本施設は消防法防火対象物（12）項イに該当する。事業計画地内の消防設備については、関連法令に従いその設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画すること。あぶくま消防署へ設備の詳細について十分に打合せを行い計画すること。

### 8）仕上げ計画

ア　仕上げの基本的な考え方

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こと。

イ　外部仕上げ

ア）鳥類、鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とすること。搬入口上部等、鳥類が巣を作る可能性が高い部分には特に注意すること。

イ）搬出入口の扉は自動開閉式とし、配送口にはドックシェルターを設ける。

ウ）食材納入プラットフォーム及び配送・回収のドックシェルター部分の床面の高さと給食車の荷台の高さに留意すること。

エ）ドックシェルターと給食車が接触した際、隙間ができないようにし、給食車が停車する箇所を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こと。また、給食車荷台とセンター床部分に隙間が生じないよう留意すること。

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こと。

ウ　内部仕上げ

ア）室内の上方は、明るい色を基調とすること。

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）台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設ける。

エ）給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス・アルミ製等の鋼製建具とすること。

オ）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、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。

カ）内壁と床面の境界には、アールを設け清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。

キ）高架取付けの設備（配管及び照明器具等）、窓枠等は、粉塵の溜まらない構造とすること。

ク）開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。

ケ）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。

コ）給食エリアの排煙窓は、遮光型のパネルとすること。

サ）ガラス部分は、衝突防止及び飛散防止に配慮すること。

シ）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。調理室等の窓には

網戸は設置しないが、厨芥処理室には網戸を設置すること。

エ　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こと。

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こと。なお、建物完成時までに当該基準値、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こと。

| 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<br>固相吸着／加熱脱着法<br>容器採取法<br>※上記3種類のうち、いずれかの方法による。 | ガスクロマトグラフ質量分析法 |
| キシレン | 0.20ppm | | |
| 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箇所(測定箇所、町との協議による。) | | |
| 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℃換算すること。 | | |

**9）外構計画**

ア　基本的な考え方

ア）外構計画に当たっては、当該敷地の形状や隣接地等の状況を十分に考慮すること。

イ）施設及び設備の適切・効率的な運営・維持・管理ができ、防犯上からも十分配慮されること。

ウ）建物の周囲は、環境美化上からも清掃しやすい構造とし、雨水による水溜まりや塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり、舗装等を行う。

イ　出入口等

ア）出入口には、門扉を設置すること。なお、チェーンは不可とする。門柱に館銘板を設置すること。

イ）出入口の切り下げ、舗装の復旧等、道路との取り付けに係る事項(敷地外も含む)について、道路管理者等と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とすること。

ウ）建物エントランスに、町用、事業者用の郵便受けを設ける。

ウ　雨水貯留及び排水

ア）雨水の流出制御を図った計画とすること。

イ）雨水再利用については、必要な処理等を行った上で、敷地内植栽等への灌水への使用は可とする。

エ　外灯

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

イ）点灯制御方式は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

オ　構内道路・駐車場等

ア）駐車場は、職員用 5 台、公用車用 1 台、来客用 3 台及び従業員通勤用車両分の台数を確保し、冬季の除雪等を考慮し、設置すること。なお、身障者用駐車場は、適宜確保し、設置の際には、雨に濡れずに玄関まで到達できるよう庇を設置し、身障者用の表示を行うこと。

イ）駐輪場は、5 台程度（屋根のみ）確保し、駐車場と同様に、冬季の除雪等を考慮し、設置すること。

ウ）駐車場、構内道路の舗装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こと。

エ）車両通行及び歩行者の安全確保のため、車両動線上に動線マーキングやサイン等の必要な路面表示を設け、運転手に分かりやすい計画とすること。

オ）配送車両車庫・倉庫・運転手控室等の設置は、タイヤ置き場等も含めて、事業者の提案に委ねる。ただし、配送車が、雨ざらしにならないよう留意すること。また、敷地内は風が強く砂が舞うため、風向き等に留意して設置すること。

カ）配送車両車庫を設置する場合は、配送・回収が円滑に行える位置に確保すること。配送シェルター側に給食車が全車格納できる構造方式は可とする。

キ）配送車の通路、車庫については、適切な融雪、又は除排雪対策ができるようにすること。

カ　その他

受水槽、ポンプ室等、建物外に設置する設備機器は、可能な限り建屋を設置し、周辺環境との調和を図ること。

## 4 建設業務及び関連業務

### 1）基本的な考え方

ア　選定事業者は関連法令・条例を遵守し、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こと。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。

イ　原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、選定事業者が責任を負うが、町が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、町が責任を負う。

ウ　選定事業者は、工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えるための工夫を行う。

エ　工事は原則として、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和２３年法律第178号）に規定する休日には行わないこと。

### 2）業務期間

本施設は、什器備品等の搬入等を含め、令和　８　年6月末までに工事を竣工すること。なお、不可抗力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、町と選定事業者が協議して決定する。

### 3）業務内容

ア　近隣対応業務

ア）騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞その他、建設工事が近隣の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。

イ）着工に先立ち、近隣へ工事内容及び作業時間について十分説明し、理解を得ること。

ウ）工事の円滑な推進を図る上で、必要な工事状況の説明及び調整を随時行うこと。

エ）選定事業者は、近隣への対応について、町に対し事前あるいは事後にその内容及び結果を報告すること。

オ）建設工事に関する近隣からの苦情等については、選定事業者を窓口として、工程に支障をきたさないように適切に対応を行うこと。

イ　建設期間中の業務

ア）建設工事

a　選定事業者は、工事現場に工事記録を常備すること。

b　町は、選定事業者又は建設企業の行う工程会議及び各種監理者が行う検査に立ち会うとともに、いつでも工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。

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を行うこと。

d　工事車両が現場に出入りする場所には、交通誘導員を配置する等、安全に留意

すること。

e　道路等に損害を与えないよう留意し、工事中に汚損・破損をした場合の修繕及び補償は、選定事業者の負担において行うこと。

f　工事により、周辺地域に水枯れ等の被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、選定事業者の責任において対応をすること。

g　完了時の検査は、町が立ち会うものとする。

イ）提出書類の作成

選定事業者は、以下の書類を作成し、町に提出し承諾を得る。なお、提出時の体裁は任意とし、部数については町と協議すること。

【工事期間中の提出書類】

a　調理機器等承諾書
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　下請資料及び施工体制台帳
m　その他工事書類

ウ　完了時業務

ア）本施設の引渡し手続き

a　本施設の引渡し時に町へ所有権を移転するものは、次のとおりとする。

i-1）本体施設
i-2）附帯施設
i-3）事務備品
i-4）調理備品
i-5）食器・食缶等

b　建築設備、調理設備等機械機器の使用方法について、操作・運用マニュアルを作成・提出し、町へその説明を行うこと。

c　選定事業者は、引渡し時に以下の書類等を町に提出すること。なお、竣工図書等の保管場所を本施設内に確保すること。

【引渡し時の提出書類等】

ⅱ-1）検査済証

ⅱ-2)保証書、同一覧表

ⅱ-3）鍵引渡書（鍵番号一覧表）

ⅱ-4）メーカーリスト（建築版、設備版、調理設備版、什器備品版）

ⅱ-5）設備機器（調理設備含む）仕様・規格・取扱説明一覧表

ⅱ-6）協力（下請）業者一覧表

ⅱ-7）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）

ⅱ-8）予備品リスト

ⅱ-9）鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）

ⅱ-10）設備機器（調理設備含む）仕様書・規格書及び取扱説明書

ⅱ-11）工事記録写真（CD－R 版）

ⅱ-12）竣工写真（アルバム形式）

ⅱ-13）工事完成図（製本＋データ）

ⅱ-14）その他必要書類

イ）町が受ける検査業務への支援

　選定事業者は、町が受ける各種検査業務に対し、町の求めに応じ、支援及び立会いを行うこと。

## 5　工事監理業務及び関連業務

### 1）業務内容

ア　工事監理業務

ア）工事監理者は、選定事業者を通じて本件工事の監理状況を毎月、町に工事監理報告書にて定期報告し、町の要請があったときには随時報告を行うこと。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。

a　主要報告事項

工事状況、工事進捗状況（全景写真含む）

b　工事監理状況報告事項

協議、指示、承諾、立会、検査等の状況

c　次月の主要監理課題 等

d　各種進捗検査の立会の際は、町も同行するものとする

イ）工事監理業務内容は、「民間（七会）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、助言についても本件工事の全てを対象として行うこと。

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

## 6 調理設備調達・設置業務

### 1） 業務内容

本事業を実施するために必要な調理設備の調達・搬入・設置工事を行うこと。

### 2） 基本的な考え方

調理設備は、ドライシステムを基本とし、HACCP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、以下の点に留意して整備すること。また、機器の選定に当たっては、メンテナンスの頻度、費用まで考慮すること。

ア 床面を濡らさない構造（ドライシステムの導入、汚れの飛散防止）
イ 食中毒菌の増殖防止（機器の構造及び材質）
ウ 温度と時間の管理及び記録
エ 洗浄・清掃が簡便な構造
オ ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）
カ 鳥類、昆虫類、鼠等の侵入防止（機器の構造及び機密性）
キ 調理設備は新規設備とすること。
ク 直接搬入品については、搬入業者が各学校へ配送するため、本事業でこれらに関連する調理設備を設置する必要はない。
ケ 必要な箇所については、転倒を防止する装置を施すこと。
コ 騒音を発する機器については、その低減を図ること。
サ 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こと。
シ 衛生安全レベルの維持のために、機器毎に最適な据付工法を採用すること。
ス 機器等の設置は、衛生的で合理的な利用に配慮すること。

### 3）調理設備の仕様

ア 一般事項

a 設備の外装は、腐食に強いステンレス板を採用すること。
b 多種多様なメニューの提供に向け、焼物・揚物・蒸物等調理設備の充実を図ること。
c テーブル（作業台）類・シンク類の板厚は、変形しにくい板を採用すること。

イ　板金類の仕様

a　テーブル類甲板

ｉ）耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること。（以下板金類については、共通とする。）

ⅱ）甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ごみ溜りができない構造とすること。

ⅲ）甲板と背立ての角では、アール付のコーナーを設ける。

ⅳ）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こと。

ｖ）壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さについては、テーブル面より Ｈ＝２００mm 以上とし、ホコリ・ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を傾斜させる。

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こと。

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、清掃が簡便なこと。

ⅲ）槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。

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こと。

ⅵ）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こと。

ⅶ）食品用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこととする。

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こと。

d　キャビネット・本体部

ｉ）キャビネットは、扉付とすること。

ⅱ）汚れやすいレール部は、取り外し可能なものとし、清掃及び洗浄が容易な構造とすること。

ⅲ）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こと。

e　アジャスター部

ｉ）ベース置き以外は、高さの調整が行えること。

ii）防錆を考慮し、SUS304 仕様以上とすること。
iii）床面清掃が容易に行えるよう、高さ H＝150mm 程度を確保すること。

**4） 機械機器の仕様**

ア　食材の検収・保管・下処理機器

ア） 冷凍庫・冷蔵庫

a　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すること。庫内の棚等にステンレス以外の素材を使用する場合は抗菌仕様とすること。また、温度監視を庫外で行える設備とすること。

b　防虫のため、隙間のない密閉構造とすること。

c　排水トラップを用いた防臭構造とすること。

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こと。

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こと。

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こと。

b　切断用の機器は、安全装置付のものとすること。

c　下処理機械機器は、分解でき、清掃しやすい構造とすること。

ウ） ピーラー機

a　食材の取出口の高さを 60cm 確保し、水跳ねが少ないこと。また、皮かすが、直接排水管に流れないようにすること。

b　泥水が、作業後の食材にかからないようにすること。

イ　調理・加工機器

ア） 調理釜

a　回転釜数は、食数に応じて設置すること。汁用と炒め物とを併用しないような台数を設置すること。

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こと。

c　蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とすること。

d　釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくても可能とする等、衛生的な運用が図れること。

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を行う。

f　調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口を、カプラ式等とし、作業性と衛生的な使用に考慮すること。

g　自動攪拌装置付のものは設置しない。

イ）揚物機

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こと。

b　オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。

c　油温温度表示機能があり、調理温度の管理や食油や揚げかす等の処理が容易な機器とすること。

d　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・排出できること。

ウ）焼物機・蒸物器

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こと。

b　電気式・パススルー式とし、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 3 点以上計測できる規格・性能とすること。

c　5段階のファン風量設定と回転方向の自動コントロールができ、食材とメニューを選ぶだけで自動調理システムを有する規格とすること。

d　庫内の汚れ度合いを自動認識でき、その結果を色の変化で表示する機能を有すること。

e　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こと。

f　庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とすること。

g　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こと。

エ）芯温測定機器

芯温の測定が必要となる焼物機、揚物機には、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こと。

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こと。

b　扉の開閉に場所を取らない構造とすること。

c　設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とすること。

ウ　洗浄・消毒・保管の機器

環境に配慮した石けんも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こと。

ア）食器洗浄機

a　2時間洗浄を基本とし、その能力を有する設備とすること。

b　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とし、食器・トレイ・籠等が自動洗浄可能な設備とすること。

c　下洗い工程を有する等、確実な洗浄性能を有した機器とすること。

d　食器、トレイ、籠等の附帯食器（杓子、パンばさみ、しゃもじ等）が洗浄可能な機器とすること。

イ）食缶洗浄機

a　2時間洗浄を基本とし、その能力を有する設備とすること。

b　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食器・トレイ・籠等が自動洗浄可能な設備とすること。

c　予備洗いを行う下洗機を有する等、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。

d　洗い流し後の残菜の処理が容易である機器とすること。

e　コンベア式の機器とすること。

ウ）コンテナ洗浄機

a　給食搬送用コンテナ等を自動工程で連続洗浄できる機器とすること。

b　コンテナ洗浄の最終仕上げは、エアブローや加熱等により、水滴が確実に除去できる機器とすること。

エ）消毒保管設備・器具殺菌設備

a　カートイン式など作業負担の軽減ができ、自動温度調節機能付きで乾燥、殺菌、保管が可能な設備とすること。

b　消毒時間が庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、消毒時間が表示され、かつ、容易な操作により確実に消毒ができる設備とすること。

c　庫内温度計で確認の上、80℃以上かつ 30 分間以上の乾燥、殺菌、消毒、保管が可能な機器で、ノロウイルス、O-157 等食中毒発生源となる細菌を殺菌できる能力を有すること。

d　献立により、使用しない食器の消毒保管場所を用意すること。

e　包丁・まな板殺菌庫については、オゾン発生装置付等、殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。

### 5）調理設備の配置等について

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こと。

ア　人（業務従事者）の動線

各作業区域の入口には、靴の履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等が行える洗浄設備、エアシャワー、エアカーテン等を設置すること。汚染作業区域前室・準備室又は非汚染作業区域前室・準備室を設けること。

イ　物（食材・器材・容器）の動線

ア）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。

イ）卵用の保管場所は保管庫を単独で設けること。

ウ）生で食べる和え物・果物類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、明確に区分すること。特に、病原菌が付着している「魚・肉・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ついて明確に区分すること。

エ）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こと。

ウ　調理設備の据付工法について

ア）安全衛生レベルの維持のために、機器ごとに最も適切な据付工法を採用すること。

イ）耐震性能を考慮し、導入する機器に合わせた固定方法とすること。

※調理設備の耐震に関する性能は、「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラス甲類に準ずる。

## 7　食器・食缶等調達業務

### 1）業務内容

本事業を実施するために必要な食器・食缶等の調達を行う。

### 2）基本的な考え方

選定事業者は、以下の点に留意して食器・食缶等の調達を開業準備開始までに行うこと。なお、食器、食缶、コンテナ等の仕様については、町と協議の上、決定すること。

ア　基本方針

ア）食器・食缶等については、破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保すること。

イ）食器は、原材料に環境ホルモンを一切含まないこと。

ウ）食器・食缶等については、中古品を使用しないこと。

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

オ）食器・食缶等は、児童・生徒等の学校等での使用を十分に考慮し、安全性・耐久性はもとより持ち手や表面が熱くならないなど、児童・生徒等にとって使いやすいこと。

カ）業務開始時に不足が生じないように十分注意して調達すること。

キ）配送計画をたて、コンテナ・調理員用品・その他調理備品等のサイズ・数量を設定すること。

ク）箸・スプーンは児童・生徒等の持参とする。

ケ）調理員用品、その他必要な設備・備品を調達すること。

イ　食器の仕様

ア）食器は二重構造（内側透明・外側色付）とし、内側は PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂、外側は PES（ポリエーテルサルフォン）樹脂を配合し、耐熱性を向上させること。

イ）絵柄は二重構造の樹脂と樹脂の間に印刷されたサンドイッチ構造であること。

ウ）食器内側表面は傷防止のために、エッチング法によるシボ加工を施していること。

エ）食品衛生法に適合していること。

オ）汁椀とおかず用（主菜・副菜用）の 2 種類の皿を用意すること。

ウ　トレイの仕様

ア）材質は、不飽和ポリエステル製でガラス繊維を 30%程度含むこと。

イ）食品衛生法に適合していること。

ウ）トレイの大きさは、ごはん缶、牛乳、汁椀、皿 2 枚がのるサイズとすること。

エ　食缶の仕様

ア）汁用、主菜用、副菜用の 3 種類を、1 クラスの人数に合わせて準備すること。

オ　その他食器等

アレルギー対応食容器、配膳器具等は下記の仕様を参考とすること。

【アレルギー対応食容器】

| 項目 | 材質等 | 容量 | 数量 |
|---|---|---|---|
| 汁物用 | ステンレス製（断熱） | 240ml 程度 | （2個／1人） |
| 煮物・和え物用 | 提案による | 提案による | 提案による |
| 焼物・揚物用 | 提案による | 提案による | 提案による |
| 籠 | 提案による | 提案による | 提案による |

【配膳器具】

| 項目 | 材質等 | 形状等 | 数量 |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 汁杓子(お玉) | ステンレス製 | 提案による | (1個／1クラス) |
| うどん杓子(ダンプ) | | | (2個／1クラス) |
| トング | | | (2個／1クラス) |

【コンテナ】

| 項目 | 材質 | 形状等 | 数量 |
|---|---|---|---|
| コンテナ | ステンレス製 | ストッパー付とする<br>その他は提案による | 提案による |

## 8 施設備品調達・設置業務

### 1) 業務内容

本事業を実施するために必要な施設備品の調達・設置を開業準備開始までに行うこと。

### 2) 基本的な考え方

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

【職員事務室】

| 名称 | 数量 | 単位 | 仕様等 |
|---|---|---|---|
| 机(所長) | 1 | 台 | W1500㎜程度　両袖机　鍵付き |
| 机(その他) | 4 | 台 | W1200㎜程度　片袖机　鍵付き |
| 椅子(所長) | 1 | 台 | 肘掛け付 |
| 椅子(その他) | 4 | 台 | 肘掛け付 |
| ミーティングテーブル | 1 | 台 | W1200㎜×D600㎜×H700㎜ |
| 椅子(打合せ用) | 4 | 台 | 肘掛けなし |
| 壁面収納 | 1 | 式 | |
| 壁面ホワイトボード | 1 | 台 | W1200㎜×H900㎜　月予定表 |
| 更衣ロッカー | 5 | 人 | 男女別　一人分 W300㎜×H1800㎜ |

【福利厚生室】

| 名称 | 数量 | 単位 | 仕様等 |
|---|---|---|---|
| 会議用テーブル | 18 | 台 | W1800㎜×450㎜ |
| 会議用スタッキングチェア | 50 | 台 | |
| 会議用カート | 2 | 台 | スタッキングチェア用台車 |
| ホワイトボード | 1 | 台 | W1800㎜×H900㎜ |
| 映写スクリーン<br>＋プロジェクター | 1 | 式 | |
| 遮光カーテン<br>＋ケースメント | 1 | 式 | |
| 壁面ホワイトボード | 1 | 台 | W1800㎜×H900㎜ |

【給湯室】

| 名称 | 数量 | 単位 | 仕様等 |
|---|---|---|---|
| 給湯設備 | 1 | 式 | |
| 冷蔵庫 | 1 | 台 | |

## 第3　開業準備業務

### 1　業務期間

　運営業務に必要な開業準備期間は、選定事業者の提案によるが、業務開始初日に滞りなく業務が実施できる状態とすること。

### 2　業務内容

　本施設の維持管理及び運営の業務開始後、円滑に業務が遂行できるよう、選定事業者は次の準備業務を提案により行う。なお、開業準備業務期間中に選定事業者が調達した食材（開所式における食材調達を含む。）等、準備業務に係る費用は、選定事業者の負担とすること。

ア）各種マニュアルの作成
イ）設備等の試稼動
ウ）開業準備業務期間中の施設の維持管理
エ）本施設、調理設備及び運営備品の取り扱いに対する習熟
オ）従業員等の研修
カ）調理リハーサル
キ）配送リハーサル
ク）給食提供訓練業務
ケ）パンフレット作成
　　本事業の紹介用に、事業の概要、施設・運営の概要、平面図及び施設の写真等を記載したパンフレットを作成すること（A4版・カラー印刷・4頁程度、1,000 部）。なお、当該原稿は電子媒体で町に提出すること。また、施設案内 DVD を開設後 2 箇月以内に納品すること。内容については、町と調整を行い、承認を得る。
コ）開所式の準備、開催

### 3　基本的な考え方

ア）調理リハーサル、配送リハーサル実施の際には、事前に町と協議を行うこと。
イ）開業準備業務期間中、選定事業者は町と維持管理・運営業務の打合せ及び調整等を行うこと。また、選定事業者は町の職員等に維持管理・運営業務全般に関する研修を行うこと。この研修に要する費用は、選定事業者の負担とする。
ウ）町は、開所式・試食会を予定しており、選定事業者は開所式・試食会に協力し、試食の調理業務を行うこと。試食会での提供食数及び献立については、町と協議の上、決定する。また、これに要する費用は、選定事業者の負担とする。

## 第4　維持管理業務

### 1　総則

#### 1）基本的な考え方

本施設の機能を維持し、給食の提供に支障が出ないよう、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こと。

ア　本体施設の耐用年数は30年を想定している。このため、可能な限り大規模な修繕をせずに 30 年使用できるようにし、LCC（ライフサイクルコスト、特にランニングコスト）の縮減を図りたいと考えている。一方、機能性（特に衛生面）を重視する施設であるため、非構造部材や設備機器配管等の耐用年数が短いものは、30 年以内に更新する必要があると考えているが、町は、本事業の運営期間内に施設（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。したがって、非構造部材や設備等の耐用年数が比較的短いものにあっては、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等を選定するとともに、メンテナンス性、保全性と合わせLCC及びLCCO2（ライフサイクルCO2排出量）の縮減を十分考慮した維持保全計画とすること。

イ　選定事業者が本事業の運営期間内に施設（建物とともに、建築設備、調理設備等）の大規模な修繕を必要とする場合や、施設、調理設備、食器・食缶等及び施設備品（町職員が専ら使用する施設備品を除く。）の維持管理に伴う修繕・更新（補充）は、本事業の業務範囲に含むものとし、選定事業者が自ら実施すること。ただし、法令変更等又は不可抗力等（施設の性能要求水準を定めたものにあっては当該水準を超えるものに限る。）、双方の責に帰することができない理由による場合はこの限りではない。

ウ　本事業の運営期間内の施設の大規模な修繕の方法や、施設、調理設備、食器・食缶及び施設備品（町職員が専ら使用する施設備品を除く。）の維持管理に伴う修繕・更新（補充）の方法等は、選定事業者の提案によるものとする。

#### 2）業務期間

維持管理業務の業務期間は、開業準備期間の終了後より事業期間終了（令和 23 年 7 月末）までとする。

#### 3）業務実施体制

ア　維持管理責任者

本事業における維持管理業務の責任者として、業務全般を掌理し、職員を指揮監督する維持管理責任者を配置すること。

イ　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、町の施設管理担当者に連絡するとともに、必要な措置を講ずる。

イ） 法令等により資格を必要とする業務の場合は、各有資格者を選任し、事前に業務担当者氏名及び資格を町へ報告すること。

ウ） 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できるようにした上で、作業に従事すること。

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こと。特に調理室内に立ち入る場合は健康診断、保菌検査を必要とすること。

ウ　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）を町へ報告すること。

**4） 業務計画書**

以下の点を考慮して、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（年間のものは毎年作成）を作成し、事前に町に提出し承諾を得ること。業務計画書の様式、内容等は、あらかじめ町と協議して定めるものとする。

ア　維持管理は、原則として予防保全を基本姿勢とすること。

イ　施設（附帯施設を含む。）が有する所定の性能を保つ。

ウ　劣化等による危険・障害の未然防止に努める。

エ　省資源及び省エネルギーに努める。

オ　施設（附帯施設を含む。）のLCC及びLCCO2の削減に努める。

カ　環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努める。

キ　その他維持管理サービスの質と効率を一層高めるような創意工夫やノウハウを積極的に活かす。

ク　施設の環境を、安全・快適かつ衛生的に保ち、施設利用者等の健康被害を未然に防止すること。

ケ　関係法令等を遵守すること。

**5） 業務報告書**

維持管理業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月及び四半期（3箇月）ごとに維持管理業務報告書を作成し、町に提出すること。なお、維持管理業務報告書には、当該業務の実施内容とともに、点検・修繕・事故等の内容や毎月の光熱水使用量について記載すること。

**6） 関係書類・記録の保管**

ア　選定事業者は、本維持管理業務に必要な書類等を、汚損や紛失のないように保管し、町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こと。

イ　本施設の機器台帳を作成し、業務期間中の点検・保守の実績を適切に記録し、維持管理業務期間終了時に町へ提出すること。

ウ　町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、業務期間終了時に町へ返却すること。

**7）非常時及び緊急時の対応等**

ア　事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ町と協議し、業務計画書に記載しておくこと。

イ　事故・火災等が発生した場合は、業務計画書に基づき、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、町及び関係機関に連絡すること。

**8）施設・設備の不具合及び故障を発見した場合の措置**

ア　選定事業者が、施設・設備の不具合及び故障等を発見した場合、又は第三者から施設・設備の不具合及び故障等に関する指摘を受けた場合、選定事業者は速やかに町へ報告し、協議すること。緊急に対処する必要があると判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行う。なお、軽微なものについては、後日、月報等の提出をもって報告に代えることができる。

イ　維持管理期間において更新された施設・設備等については、随時選定事業者が竣工図面等の修正を行い、町に報告して承認を得る。作成した図面等は、町に提出するものの他、選定事業者において保管すること。

**9）修繕・更新（補充）**

業務期間中に予想される修繕・更新（補充）をあらかじめ想定し、合理的な長期修繕計画を立て、実施すること。また、本施設（附帯施設を含む。）における修繕・更新（補充）は、次の点に特に留意すること。

ア　事業期間中は、施設（附帯施設を含む。）の機能、美観を維持するよう、維持管理を行うこと。

イ　点検等により建物や設備の修繕・更新（補充）が必要と判断された場合には、速やかに施設管理担当者に報告し協議の上、適切に対応すること。

ウ　修繕・更新（補充）に当たって使用する材料は、ホルムアルデヒドをはじめとする揮発性有機化合物6物質の化学物質の削減（「学校環境衛生基準」で定める基準値以下とする。）に努めること。

エ　業務期間中に発生する修繕業務は、町の帰責事由、不可効力を除き、全て選定事業者の事業範囲とすること。

オ　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こと。ただし、町職員が専ら使用する施設備品の修繕・更新（補充）は、本事業の業務範囲に含まないものとする。

カ　修繕・更新（補充）に伴って必要となる設計図面等の変更を行うこと。

### 10）大規模修繕の考え方

ア　町は、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動を行う予定であるため、厨房設備を含み、本事業契約満了後、6箇月間は、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こと。選定事業者は、業務期間終了の概ね3年前より、業務期間終了後に想定される大規模修繕について町の求めに応じて町に助言を行う。

イ　選定事業者は、事業期間満了日の約2年前から、本件施設の維持管理及び運営業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を町に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと。

ウ　事業契約期間満了後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こと。

### 11）業務期間終了時の対応

選定事業者は業務期間終了後、町に対して関係書類・記録を提出し、取扱説明等を実施すること。

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

| | |
|---|---|
| 建築 | ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等<br>・接合部のボルトのゆるみ等<br>・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 | ・配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等<br>・配管の水圧、気密等<br>・その他建築設備等が要求水準書を満たす機能を有しているか否か |

### 12）施設管理台帳の作成

施設の管理台帳を作成し、町の要請に応じて提示すること。

### 13）選定事業者が管理する範囲

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

## ２ 建築物保守管理業務

**１） 業務対象**

本施設について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

**２） 点検業務**

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

イ 床、内壁、天井及び扉等の亀裂、ひび割れ、錆及びペンキのはげ落ちについても、定期的に点検すること。

**３） 建築物保守管理記録の作成、保管及び提出**

保守管理記録は業務期間終了時まで保管し、町の要請に応じて提出すること。

## ３ 建築設備保守管理業務

**１） 業務対象**

施設の各種建築設備（附帯施設の建築設備を含む。）について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

**２） 運転・監視業務**

諸室の用途、気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮し、各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視すること。また、カビ等が発生しないよう、各室の温度及び湿度の管理を行うこと。

**３） 点検業務**

ア 法定点検

関係法令の規定に基づき、法定点検を実施すること。

イ 定期点検

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

**４） 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し、町の要請に応じて提出すること。点検は、建築基準法に規定されている設備について実施すること。

ア 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）調理用水水質検査記録
ク）その他法令に基づく点検に係る記録

イ　整備・事故記録
ア）定期点検整備記録
イ）修繕・更新（補充）記録
ウ）事故・故障記録
エ）営繕工事完成図書

ウ　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、速やかに町の施設管理担当者に報告すること。

## 4 附帯施設保守管理業務

### 1）業務対象

附帯施設（外構等を含む。）について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

### 2）点検業務

以下の附帯施設（外構等を含む。）について、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こと。

ア　駐車場
イ　構内道路
ウ　外灯
エ　側溝等

### 3）植栽維持管理業務

ア　施肥、潅水、病害虫の防除等
状況と植物の種類に応じて適切な方法により施肥・潅水及び病害虫の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つ。なお、薬剤散布は近隣民家への影響を考慮し、実施すること。

イ　剪定、刈込み、除草等

植物が風で折れたり倒れないように、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、施設の美観を維持するため適時、植栽の管理を行う。

### 4）敷地内除雪業務

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

### 5）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し、町の要請に応じて提出すること。

## 5　調理設備保守業務

### 1）業務対象

給食エリア内の調理設備機器について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

### 2）点検業務

ア　日常巡視点検

ア）調理開始前と調理終了後に、調理設備機器の点検を行うこと。

イ）長期間休止していた調理設備機器については、使用日の前日までに点検を行うこと。

イ　定期点検

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

イ）点検により、設備等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は業務に支障を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法により対応すること。

ウ）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・保守を行い、調理作業の安全性及び調理食材の安全性を確保すること。

エ）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こと。

### 3）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し、町の要請に応じて提出すること。

## 6　食器・食缶等保守管理・更新業務

### 1）業務対象

食器・食缶等について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

### 2）点検業務

ア　日常点検

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こと。

イ　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、それにしたがって定期的に点検を行う。

### 3）修繕・更新（補充）業務

食器・食缶等は、業務期間終了後3年間は、更新を必要とせず使用できる状態としておく。

### 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し、町の要請に応じて提出すること。

## 7　施設備品保守管理・更新業務

### 1）業務対象

施設備品について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。なお、ここでの施設備品とは、施設の整備に係る施設備品調達・設置業務で規定しているものとすること。ただし、町職員が専ら使用する施設備品は含まないものとする。

### 2）点検業務

ア　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こと。

イ　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、それに従って定期的に点検を行うこと。なお、福利厚生室における備品についても選定事業者の業務範囲とすること。

### 3）調理備品・事務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し、町の要請に応じて提出すること。

## ８ 清掃業務

### １） 業務対象

本施設（附帯施設を含む。）及び外構について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

### ２） 業務内容

ア　建物の周囲

ア） 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。

イ） 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。

ウ） 施設の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。

エ） 食材を受け入れる場所周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とすること。

イ　建物の内部

ア） 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌を、適切に実施すること。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、町の承認を得ること。

イ） 毎日又は諸室の性格に応じて定めた頻度で清掃すること。調理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。

ウ） 圧縮空気で表面から塵埃を除去することは避けること。

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

オ） 棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するために定期的に清掃すること。

カ） 給食エリアの床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1回以上、内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。

ウ　諸室

ア） 給食エリア

a　壁、床、扉及び天井は、カビが生じた場合は、拭き取る等の処理を行うこと。

b　窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）は、塵埃が堆積していないようにすること。

c　調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収めること。

d　エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃又は交換すること。

e　トイレは毎日清掃・消毒を行うこと。

f　トイレの清掃・消毒は汚染度の低い所から順に、調理終了後に行うこと。

g　廃棄室は衛生上支障がないよう適切に清掃すること。

イ）事務・その他エリア

a　事務室

床、机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持すること。

b　各更衣室

ロッカー、衣服収納容器は塵埃が堆積していないようにすること。

c　各トイレ

ⅰ）衛生器具、洗面台等は、常に清潔かつ美観の維持を図ること。

ⅱ）衛生害虫等が発生しないようにすること。

ⅲ）衛生消耗品の補充・交換を行うこと。

d　その他

窓ガラスは、常に清潔かつ美観の維持を図ること。

エ　附帯施設（外構等を含む。）

附帯施設（外構等を含む。）については、その周囲及び内部を適宜清掃し清潔かつ美観の維持を図ること。

オ　調理設備・建築設備

ア）冷蔵庫・冷凍庫

a　壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取る等の処理を行うこと。

b　給電コード及び冷媒チューブの清掃は、半年に1回以上行うこと。

c　庫内についても定期的に清掃すること。

イ）換気、空調、照明設備

a　除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果が低下しないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。

b　給食エリアの各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。

c　照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回程度測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。

ウ）給水、給湯、給蒸気設備

a　パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあることから、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修又は交換等を行うこと。

b　受水槽は専門の業者に委託して、年に1回以上清掃を行い、清掃した記録を事業期間終了後まで保管すること。

エ）排水設備

a　排水処理施設・設備等は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能が正常に維持されるようにすること。

b　グリストラップを設ける場合は、1日に1回以上点検し、必要に応じて清掃を行うこと。

c　排水溝は、作業終了後毎日点検、清掃を行うこと。

d　排水処理施設やグリストラップに堆積した汚泥は、定期的に汲み取り、選定事業者の負担で適正に処分すること。

オ）衛生設備

a　手洗い設備及びごみ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。

b　衛生消耗品の補充・交換を行うこと。

カ）防虫、防鼠設備

a　本施設の敷地内には、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こと。

b　給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブの貫通部分にすきまがないようにすること。

c　鼠及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに発生源を撤去すること。

d　殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないよう、その取り扱いには十分注意すること。

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・整頓して収納すること。

### 3）清掃記録の作成、保管及び提出

清掃記録は事業期間終了時まで保管し、町の要請に応じて提出すること。

### 4）維持管理における廃棄物の管理

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

ア　廃棄物は、分別収集の種類別に従い、資源循環に努める。

イ　資源物置場及び廃棄物置場に適宜集積し、本施設内には放置しない。
ウ　廃棄物を集積する容器等は、汚物、臭気、汚液等が飛散、漏出しないこと。

## 9　警備業務

### 1）業務対象

本施設及び外構について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

### 2）業務内容

ア　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センター監視）できる体制を整えること。
イ　防災諸設備の機器の取り扱いに習熟するとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努めること。
ウ　事故、犯罪、災害等が発生した場合は、適切な初期対応をとるとともに、速やかに関係機関へ通報・連絡を行うこと。
エ　関係者不在時においても、施設警備（緊急時に30分以内で現場に到着できる）体制の整備を行うこと。

### 3）警備記録の作成、保管及び提出

警備記録は事業期間終了時まで保管し、町の要請に応じて提出すること。

## 10　配送車両調達・維持管理・更新業務

### 1）配送車両調達業務

衛生上、品質が低下しない配送計画を作成し、以下の点に留意して配送車を調達すること。
ア　各配送校の配膳室の受け取りスペース、配送校内の動線等に考慮すること。
イ　各配送校における配膳室の改修を必要とせず、本事業の運営業務が実施できるようにすること。
ウ　配送・搬出入の際の衛生管理に考慮すること。
エ　排出ガスの低減に考慮すること。
オ　配送車両の調達手法は、選定事業者の提案とし、購入やリース等、手法を問わない。また、配送車両は、他の用途に使用しない。配送車荷台の両側面及び後部には、「亘理町立学校給食センター」等の町が指定する名称及びイラストを記入すること。
カ　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。

### 2）配送車両維持管理・更新業務

選定事業者は、配送車両が給食配送・回収に支障が出ないよう車両の検査、修繕、更新等を行うこと。
ア　配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他の点検等は適切に実施する

こと。

イ　配送車両は、各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こと。

ウ　配送車両は常に清潔に保つこと。

エ　配送車両の運行に必要な消耗品等は、常時準備しておくこと。

## 第5　運営業務

### 1　総則

#### 1）業務期間

業務期間は、開業準備期間の終了後より事業期間終了（令和 23 年 7 月末）までとする。

#### 2）提供食数

ア　本施設における給食の最大提供食数は 2,500 食／日程度（食缶方式）とする。

イ　町は、各月の前月の 10 日までに、選定事業者に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稼動日前（ただし、年末年始をまたぐ場合は、町の休日を除く2日前）の午前 10 時までに町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。なお、自然災害やインフルエンザ、コロナ感染症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。

ウ　献立の種類は1種類とする。【添付資料－3】学校給食献立表を参考に示す。

#### 3）業務計画書・業務報告書の作成・提出

ア　業務計画書

ア）実際の業務に当たっては、定められた要求水準を満たすことを考慮して、運営業務の業務区分ごとの長期（運営期間全体が対象）及び年間の運営業務計画書（年間のものは毎年作成）を作成し、町に提出し、町の承認を受けること。

イ）業務計画書の様式、内容等は、あらかじめ町と協議して定めること。

イ　業務報告書

　運営業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎日、毎月及び毎四半期（3箇月）に運営業務報告書を作成し、町に提出する。なお、四半期報にはセルフモニタリング結果も記載すること。

#### 4）マニュアルの作成

ア　施設の完成までに、「運営マニュアル」、「危機管理（事故対応）マニュアル」、「アレルギー対応食業務マニュアル」及び「異物混入対応マニュアル」を作成し、町の承認を得ること。なお、マニュアルを変更する場合には、町と協議し、承認を得ること。

イ　マニュアルの作成に当たっては、「要求水準書」、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づくとともに、HACCP を考慮した内容とすること。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、必要に応じて町は確認を行うものとする。

ウ　町に不適合箇所を指摘された場合、町が定める期間内に改善報告書を町に提出すること。

5）業務実施体制

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

ア　配置すべき責任者

業務の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置すること。

| 職種 | 人数 | 担当業務内容 | 資格等 |
|---|---|---|---|
| 総括責任者 | 1名 | 維持管理・運営業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督すること。また、町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。 |
| 調理責任者 | 1名以上 | 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、総括責任者が、調理責任者を兼務することも可とする。 | 学校給食センターにおいて2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。 |
| 調理副責任者 | 1名以上 | 調理副責任者は、調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。 | 学校給食センターにおいて2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。 |
| アレルギー対応食調理責任者 | 1名 | アレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。 | アレルギー対応食専用の室を有する学校給食共同調理場における調理業務において2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者。 |
| アレルギー対応食調理副責任者 | 1名 | アレルギー対応食調理副責任者は、アレルギー対応食調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。<br>なお、調理副責任者と兼任することができる。 | アレルギー対応食専用の室を有する学校給食共同調理場における調理業務において2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者 |

| 職種 | 人数 | 担当業務内容 | 資格等 |
|---|---|---|---|
| 食品衛生責任者 | 1名以上 | 調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設及び設備の衛生、食品衛生業務全般について指導・管理する。なお、食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者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こととする。 | 宮城県食品衛生法施行条例に基づく。 |
| 配送責任者 | 1名 | 配送業務の指揮監督を行う。 | 特になし。 |

※上記の者は全て選定事業者又は運営企業の正社員とし、離職する場合を除き、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。

イ　諸手続

ア）選任報告書

選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者、アレルギー対応食調理副責任者及び食品衛生責任者、配送責任者について、開業する3箇月前までに、添付書類とともに、選任報告書を町に提出すること。また、責任者を変更する場合は、原則として変更する前に、添付書類とともに、変更後の者の選任報告書を町に提出すること。ただし、やむを得ない事情があるときは変更後直ちに対応すること。

選任報告書の一覧は以下の通りである。

<table>
<tr><th>職種</th><th>報告書</th><th>添付書類</th></tr>
<tr><td>総括責任者</td><td>総括責任者選任報告書</td><td>履歴書</td></tr>
<tr><td>調理責任者</td><td>調理責任者選任報告書</td><td rowspan="5">履歴書<br>資格を証する書類</td></tr>
<tr><td>調理副責任者</td><td>調理副責任者選任報告書</td></tr>
<tr><td>アレルギー対応食調理責任者</td><td>アレルギー対応食調理責任者選任報告書</td></tr>
<tr><td>アレルギー対応食調理副責任者</td><td>アレルギー対応食調理副責任者選任報告書</td></tr>
<tr><td>食品衛生責任者</td><td>食品衛生責任者選任報告書</td></tr>
<tr><td>配送責任者</td><td>配送責任者選任報告書</td><td>履歴書</td></tr>
</table>

ウ　運営会議等

選定事業者は、町と以下の会議を行うこと。

| 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 | ・町の職員<br>・総括責任者及び調理責任者<br>・町の要請に応じてその他の各運営責任者 |
| 月例会議 | 毎月1回 | 業務報告及び意見交換 | ・町の職員<br>・総括責任者及び調理責任者<br>・維持管理責任者<br>・町の要請に応じてその他の各運営責任者 |
| 上記以外の会議 | 適宜 | 適宜 | ・町が要請する各関係者 |

**6）非常時及び緊急時の対応等**

ア　健康被害

異物混入や食中毒等の健康被害の発生や、その恐れがある場合は直ちに町に報告すること。

イ　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、町及び関係機関に連絡すること。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こと。

ウ　災害時における支援

地震、災害等緊急時には、町の指示に従い、可能な限り食料供給に協力すること。

**7）従業員の処遇、教育・訓練**

ア　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繋がる取組を実施すること。

イ　従業員の採用については、地元雇用に配慮すること。

ウ　調理、食品の取り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、研修記録として報告書を町に提出すること。

エ　新たに従業員を採用した場合は、研修を実施した上で従事させること。

オ　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こと。

カ　町が必要と認めた場合は、町又は町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。

### 8） 消耗品・調理員用備品の調達

運営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、調理員用備品の調達・更新は、全て選定事業者が行うこと。

### 9） 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、運営業務において必要な期間、保管し、町の要請に応じて提出すること。

## 2 食材検収業務

### 1）町の業務範囲

ア　食材調達業務及び食材検収業務

町は、献立・食数に応じて食材（調味料を含むすべての食品をいう。）を調達し、検収簿を作成し、指示を行う。

【添付資料－4】学校給食物資検収表（見本）を参考に示す。なお、検収・検品の結果、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、返品を行う。

食材の納品・検収時間の目安は下表のとおりである。

| 項目 | 食材 | 納品・検収時間 |
|---|---|---|
| 前日納品 | 野　菜 | 13:00～13:30 |
| | 冷凍品 | 10:00～11:00 |
| 当日納品 | 魚・肉類 | 7:00～ 8:00 |
| | 豆腐・こんにゃく | 8:00～ 8:30 |
| 水曜日 | 翌週に使用する一般物資 | 10:00～11:00 |

### 2）選定事業者の業務範囲

ア　食材検収業務

以下の検収業務を行う。

ア）品質確認及び計量作業

選定事業者は、検収簿にしたがい品質確認及び計量作業を行い、結果を町の職員へ報告し、確認を得ること。

イ）積み替え、運搬、開封及び移し替え作業

選定事業者は、魚・肉、野菜、その他の食材に円滑に進められるよう各2人以上の必要な人数を検収業務に従事させること。

検収時及び調理時に、腐敗等不適切な食品が確認された場合は、直ちに町の職員に報告すること。

イ　検収検品済の食材の保管業務

検収・検品済の食材は、選定事業者がそれぞれの食材に適した管理・保管を行うこと。個付の食品及び町が指定する一部食材については、使用食材料状況報告書を作成し、使用状況を報告すること。また、調味料等の一括購入食材は使用量の差し引き簿等を作成する等、使用状況を把握しておく。なお、段ボールは、食品の保管庫には持ち込まないこと。

## 3 調理等業務

### 1）基本事項

ア　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こと。なお、白衣はファスナー式のものを取り入れること。

イ）厨房の床は常に乾いた状態になるよう努めること。（ドライシステム）

ウ）調理室においては、食材の搬入から調理、保管及び配食等において衛生的な取り扱いに努め、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り扱いに配慮すること。

エ）提供する給食は、原則として、全てその日に調理室で調理し、果物類を除き、完全に熱処理すること。

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こと。なお、手袋は食材とはっきり区別がつく色（青色等）とすること。

カ）調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れない。調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触らせず、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上で、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こと。

ク）釜分けや計量を正確に行う。また、配食を行う際には、調理機器毎に配食された学校及び学級が特定できるようにすること。

ケ）調理油は、排水溝に捨てず、適切に処理すること。

コ）調理済食品は、保存食を採取する前に味付けや調理状態について、町の職員の確認を受けること。

イ　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週間前までに町に提出し、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こと。

ウ）汚染度の高い食材を取り扱う場合には、専用のエプロン及び使い捨て手袋を着用すること。

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こと。

オ）魚介、食肉、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

処理すること。

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、直接床に置かないこと。

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こと。

ウ　食材の適切な温度管理等

ア）調理作業時は、換気等を十分に行うこと。

イ）食材は適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

ウ）プレハブ冷凍庫及び冷蔵庫の庫内温度は、24 時間庫外（冷蔵庫等の外面）に表示すること。

エ）調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。

オ）調理済み食品を一時保存する場合は、汚染または腐敗しないよう、衛生的な取り扱いを行うこと。

カ）検収を受けた食材については、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こと。

エ　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こと。

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/L 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、記録すること。また、その記録は1年間保管すること。

オ　調理設備の運転・監視

ア）調理業務を行いながら、調理設備の運転・監視を行うこと。

イ）焼物機器、揚物機器、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こと。

カ　アレルギー対応食の調理

ア）町の業務範囲

　アレルギー対応食の提供を行う対象児童・生徒等の決定は、町が行い、人数は、町より選定事業者に食物対応指示書にて連絡するものとする。

イ） 選定事業者の業務範囲

a　アレルギー対応食は専用スタッフによる調理とすること。

b　アレルギー対応は1日最大 20 食の対応とする。1日1献立とし、特定原材料の品目数については選定事業者と協議して決定するものとする。可能な限り代替食での対応とし、困難な場合は除去食とすること。

c　選定事業者は、アレルギー対応食マニュアルを用い、町が作成するアレルギー対応食の献立に従い、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こと。

d　通常食の食材や調理及び食缶作業の動線に十分留意し、アレルゲンの対象食材が混入しないよう調理すること。

e　提供容器、提供方法は提案によるが、配膳時に間違わないよう学校名、学級名、児童・生徒名、アレルギー名等を記すなど工夫すること。

f　アレルギー対応食調理責任者は、町の要請がある場合に、児童・生徒等及び保護者との面談時に町と同席すること。

**2）調理業務**

ア　調理工程表等の提出

町は、作成した献立表を実施月の1箇月前までに1箇月分まとめて選定事業者に提示すること。

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週間前までに町に提出し、町の承認を受けること。

イ　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予め運営業務マニュアルに定めること。

イ） 食品洗浄用シンクの水は食材別に入れ替えること。また、同一食品であっても汚れの状態により、随時入れ替えること。

ウ） 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こと。

ウ　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こと。

エ　焼物、揚物、蒸物調理業務

ア） 調理中の食品の中心温度を、焼物、揚物（連続フライヤー以外の場合）、蒸物は加

熱処理ごと、揚物（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）ごと測定し、記録すること。

イ）揚物調理に使用する食油は、調理当日に揚物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと。

ウ）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こと。

オ　和え物調理業務

ア）食品加熱時の中心温度を測定し、記録すること。

イ）加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管すること。

ウ）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こと。

エ）汚染作業に従事した者は、和え物調理に従事しないこと。

オ）冷蔵保管した食品を和え中心温度を計り、10℃以下であることを確認記録し、配食すること。

カ　果物調理業務

ア）食品の傷み等を確認しながら、裁断すること。

イ）果物類については、流水で十分洗浄すること。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こと。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、記録すること。

### 3）検食及び保存食の保存業務

検食及び保存食の保存業務を、「学校給食衛生管理基準」に準拠して行う。

ア　検食

ア）検食は、献立ごとに最も早く調理済となった食品で行うこと。

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こと。

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こと。

エ）検食終了後は、町の職員の検食を受けること。

イ　保存食

ア）各 50g程度検収済の原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに保存すること。（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こと。

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

こと。

### 4）配食業務

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

ア　配食業務における基本事項

ア）調理食品及びジャム・ソース類はクラスごとに数量を確認し、配食すること。

イ）汚染作業に従事した者は、配食業務を行わないこと。

ウ）少人数学級には、食数に応じた対応とすること。

エ）食器具類を学校ごと、クラスごとにコンテナに格納すること。

イ　調理済み食品の取り扱い

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こと。

イ）和え物を配食する場合は、適正な温度維持に努めること。

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こと。

ウ　ジャム・ソース類

ア）ジャム・ソース類はクラスごとにコンテナに格納すること。

イ）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こと。

## 4 衛生管理業務

### 1）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、町の承認を受けてから実施すること。なお、その結果については町へ報告すること。

ア　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こと。

イ）衛生管理責任者は、本施設等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。

ウ）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こと。

イ　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業務に従事する従業員並びに維持管理業務及び

運営業務のために給食エリアに立ち入る外部関係者に対して、以下の検診等を実施し、健康管理の徹底を期すこと。

ア）健康診断：年1回以上行い、その結果を町に報告すること。

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、その結果を町に報告すること。

また、以下の点にも留意すること。

ア）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こと。

イ）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、その記録を町に報告すること。

ウ）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こと。

エ）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、本施設へ報告し、適切に対応すること。

オ）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、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こと。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、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こと。

カ）10 月から3月は、毎月必ず従業員全員を対象にノロウイルスの検便検査を月 2 回以上実施すること。

ウ　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、その記録を取ること。

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こと。

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こと。

ウ）入室時は、食品及び器具等には触らせないこと。

エ　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こと。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際的な研修を行い、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こと。また、新たに従事する者について、従事前に必要な研修

を行うこと。

**2） 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。）を実施すること。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、町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町へ報告すること。

**3） 建物内部及び外周部の衛生管理**

ア　鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策をたて、その効果をモニタリングすること。

イ　調理作業後の調理室等は、施錠する等、適切な管理を行うこと。

ウ　IPM（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こと。（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 洗浄・残菜等処理業務

**1） 業務範囲**

選定事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備機器等の洗浄、消毒及び残菜等の処理を行うこと。

**2） 業務内容**

ア　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こと。

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、適切に保管すること。

b　食器等については、長期休業中に、でんぷん、油脂、たんぱく質等の残留検査を行い、町に報告すること。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こと。

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菜と水分を取り除く。必要に応じて洗浄、消毒を行うこと。

b　排水設備

排水溝は、残菜が残らないように毎日洗浄すること。

イ　残菜処理等

ア）選定事業者が処理を行う残菜、ごみの範囲は、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菜、ごみ（廃油を含む）

b　児童・生徒等の食べ残しに伴う残菜（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、プラスティック類、ビン等

イ）選定事業者が処理を行う運営業務に伴うごみは、適正な分別により、減量化、再資源化を行うこと。

ウ）選定事業者が処理を行う残菜は、減量化はもとより、環境に配慮し、「残菜の肥料化」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菜等は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

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

カ）廃棄物は適宜場外へ搬出し、施設内に放置しないこと。

ウ　残量調査

各学校から回収された残菜について、料理ごとに計量及び記録を行い、その結果を町に報告すること。

## 6　給食配送・回収業務

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

### 1）基本的な考え方

ア　選定事業者は、配送・回収業務を統括する責任者を置き、町に報告すること。

イ　調理済み食品等が配送途中に塵埃等によって汚染されないような容器及び配送車両の設備とすること。また、これらの調理済み食品の適切な温度管理を行うこと。

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

エ　コンテナ及び食缶等には、学校、学年及びクラス等を識別できるようにすること。

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

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

### 2）配送・回収時間

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

給食終了後速やかに回収を行うこと。

イ　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際は、給食実施日の前日（土・日、祝日を除く。）までに町が変更の指示を行った場合は対応すること。

### 3）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配送・回送計画（案）を作成すること。町は、この原案に基づき各学校と調整を行い、配送・回送計画を決定し、2週間前までに選定事業者に通知する。

なお、配送先学校の給食時間は【添付資料－５】令和４年度各学校給食時間表、配送計画は【添付資料－６】学校給食配送計画表を参考とすること。

### 4）業務報告書

配送車両の消毒作業記録及び運転日報を作成し、定期的に町に提出すること。

### 5）配送車両の調達

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

ア　各配送校の配膳室の受け取りスペース、配送校内の動線等に考慮すること。

イ　各配送校における配膳室の改修を必要とせず、本事業の運営業務が実施できるようにすること。

ウ　配送・搬出入の際の衛生管理に考慮すること。

エ　排出ガスの低減に考慮すること。

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

カ　配送車荷台の両側面及び後部には、「亘理町立学校給食センター」等の町が指定する名称及びイラストを記入すること。

キ　調理後 2 時間以内に喫食ができるよう、適切な台数、サイズ等を見込むこと。

### 6）配送車両の維持管理・更新

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

ア　配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他の点検等は適切に実施すること。

イ　配送車両は、各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こと。

ウ　配送車両は常に清潔に保つこと。

エ　配送車両の運行に必要な消耗品等は、常時準備しておくこと。

## 7 運営備品調達・更新業務

選定事業者が本事業の給食の運営業務を実施するために必要とする備品の調達は、選定事業者が提案すること。

なお、運営備品の所有権等は、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施設から撤去すること。ただし、町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。

## 8 その他

提出が必要な書類は、以下のとおりです。

| 名称 | 内容 | 提出時期等 |
| --- | --- | --- |
| 運営業務計画書 | 維持管理・運営業務の業務区分ごとに、長期（事業期間全体）及び年間の運営業務計画書 | ＜長期計画＞<br>施設引渡しの2箇月前まで<br>＜年間計画＞<br>事業年度開始日の2箇月前まで |
| 運営業務報告書 | 維持管理・運営業務に関する「日報」、「月報」、「四半期報（セルフモニタリング結果を含む）」 | ＜日報＞<br>翌日まで<br>＜月報＞<br>毎月の業務終了後、翌月の 10 日まで（10 日が閉庁日の場合はその翌開庁日）<br>＜四半期報＞<br>毎四半期の業務終了後、翌月の 10 日まで（10 日が閉庁日の場合はその翌開庁日） |
| 運営マニュアル | 業務仕様の規定 | ＜初版＞<br>業務開始（開業）の3箇月前まで<br>※改定は、町が要請した場合及び選定事業者の提案による |
| 危機管理（事故対応）マニュアル | | |
| アレルギー対応食業務マニュアル | | |
| 異物混入対応マニュアル | | |
| 事故報告書 | 事故の顛末、事故後の対応、事故原因及び今後の改善策 | 原則として事故後3日以内 |
| 教育・研修報告書 | 教育・研修内容 | ＜初回（業務実施開始前の研修報告書）＞<br>業務実施開始前（選定事業者の提案による）<br>＜その他＞<br>教育・研修終了後 10 日以内 |

| 名称 | 内容 | 提出時期等 |
|---|---|---|
| 給食センター選任報告書 | 総括責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者、アレルギー対応食調理副責任者、食品衛生責任者、維持管理責任者、配送責任者 | ＜初回＞<br>業務開始日(開業)の3箇月前まで<br>＜変更＞<br>変更の2週間前まで |