

狭山市立第一学校給食センター更新事業

要求水準書（案）

平成19年1月

狭 山 市

目次

第1章	総則	1
第1節	本事業の目的.....	1
第2節	本事業の基本理念.....	1
第3節	本事業の概要.....	2
1.	事業方式.....	2
2.	事業の対象範囲.....	3
3.	PFI事業者の収入.....	4
4.	事業期間.....	4
第4節	用語の定義.....	5
第5節	遵守すべき法制度等.....	5
第2章	設計業務	7
第1節	本事業全体に係る事項.....	7
1.	前提条件.....	7
2.	意匠計画の考え方.....	9
3.	周辺環境・地球環境への配慮.....	12
4.	構造計画の考え方.....	12
5.	設備計画の考え方.....	13
6.	周辺インフラとの接続.....	18
7.	防災安全計画.....	19
第2節	設計業務対象施設に係る要件.....	21
1.	学校給食センター.....	21
2.	外構等.....	24
第3節	設計業務遂行に係る要求内容.....	26
1.	業務の対象範囲.....	26
2.	業務期間.....	26
3.	設計体制と主任技術者の設置・進捗管理.....	27
4.	設計計画書及び設計業務完了届の提出.....	27
5.	基本設計及び実施設計に係る書類の提出.....	27
6.	設計業務に係る留意事項.....	28
7.	設計変更について.....	28

第3章	建設・工事監理業務	28
第1節	業務の対象範囲.....	28
第2節	業務期間.....	28
1.	業務期間.....	28
2.	業務期間の変更.....	29
第3節	業務の内容.....	29
1.	基本的な考え方.....	29
2.	工事計画策定に当たり留意すべき項目.....	29
3.	着工前業務.....	30
4.	建設期間中業務.....	31
5.	完成後業務.....	32
第4章	厨房機器・食器等の調達及び設置業務	35
第1節	厨房機器等の調達及び設置業務.....	35
1.	厨房機器の規格及び仕様.....	35
2.	厨房機器の監視装置（温度計・計量器・ガス検知器等）の仕様.....	37
3.	厨房機器の配置（交差汚染の防止）について.....	38
4.	厨房機器の据付け工法について.....	39
第2節	食器類・食缶等の調達・更新業務.....	39
第5章	維持管理業務	40
第1節	維持管理業務総則.....	40
1.	業務の対象範囲.....	40
2.	業務期間.....	40
3.	維持管理業務に係る仕様書.....	40
4.	維持管理業務計画書.....	41
5.	業務報告書.....	41
6.	各種提案.....	41
7.	業務遂行上の留意点.....	42
第2節	建築物保守管理業務.....	43
1.	日常（巡視）保守点検業務.....	43
2.	定期保守点検業務.....	43
3.	クレーム対応.....	43
第3節	建築設備・厨房機器等保守管理業務.....	43
1.	日常（巡視）保守点検業務.....	44
2.	定期保守点検業務.....	44

3.	故障・クレーム対応.....	44
第4節	什器・備品等保守管理業務.....	44
1.	什器・備品等の管理業務.....	44
2.	什器・備品等台帳の整備業務.....	45
第5節	外構等維持管理業務.....	45
1.	定期保守点検業務.....	45
2.	剪定・害虫防除・施肥業務.....	45
3.	除草業務.....	45
4.	故障・クレーム対応.....	45
第6節	環境衛生・清掃業務.....	46
1.	環境衛生業務.....	46
2.	清掃業務.....	46
3.	防虫・防鼠業務.....	47
4.	廃棄物管理業務.....	47
第7節	警備保安業務.....	47
1.	防犯・警備業務.....	47
2.	防火・防災業務.....	47
第8節	修繕業務.....	48
第6章	運營業務.....	49
第1節	運營業務総則.....	49
1.	業務の対象範囲.....	49
2.	業務期間.....	49
3.	運營業務に係る仕様書.....	49
4.	運營業務計画書.....	49
5.	業務報告書.....	50
6.	各種提案.....	50
7.	業務遂行上の留意点.....	50
第2節	給食調理業務.....	52
第3節	給食配送・回収業務.....	54
第4節	洗浄・残滓処理等業務.....	56

添付資料

- 資料1 用語の定義
- 資料2 事業予定地位置図
- 資料3 事業予定地現況測量図
- 資料4 事業予定地地盤調査資料
- 資料5 事業予定地周辺道路現況図
- 資料6 事業予定地設備インフラ現況図
- 資料7 下水道発進立坑点検口（マンホール）位置図
- 資料8 送電線下の建設計画に関する留意点
- 資料9 狭山市給水装置工事に関する市納金の内訳表
- 資料10 学校給食の献立サンプル
- 資料11 必要諸室リスト
- 資料12 什器・備品等リスト
- 資料13 本市側調達什器・備品等リスト
- 資料14 厨房機器等参考仕様リスト
- 資料15 主な維持管理業務項目詳細一覧
- 資料16 関連法定点検一覧
- 資料17 給食配送・回収先学校一覧
- 資料18 狭山市ディスポーザ排水処理システム取扱い要領

第1章 総則

狭山市立第一学校給食センター更新事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、狭山市（以下「本市」という。）が「狭山市立第一学校給食センター更新事業」（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業を実施する事業者（以下「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設、維持管理及び運営業務に関するサービス水準を示すもので、「設計業務要求水準」、「建設・工事監理業務要求水準」、「厨房機器・食器等の調達及び設置業務要求水準」、「維持管理業務要求水準」及び「運営業務要求水準」から構成される。なお、PFI事業の持っている本来の特性である事業者の創意工夫、アイデア、ノウハウ、技術力及び資金調達能力等を最大限に生かすため、各要求水準については、基本的な考え方のみを示すに止め、目標を達成する方法・手段等は、事業者の発想に委ねることとする。

第1節 本事業の目的

本市において、第一学校給食センターは建設後34年、第二学校給食センターも建設後28年が経過し、施設及び諸設備の老朽化が進んでいる。そして、平成9年に制定された「学校給食衛生管理の基準」（平成15年、平成17年一部改訂）に照らすと、不適切な事項が多く見られる。また、昨今、学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒の発生防止が強く求められていることから、給食施設を更新整備することが急務であるが、一方で、本市を取り巻く厳しい経済状況や少子化が進む中で、効率的な事業の実施が強く求められている。

そこで、本事業では、まず、第一学校給食センターの更新を対象として、「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、設計、建設、維持管理及び運営の一部の業務を長期に、かつ、一体的に民間事業者に委ねることとする。

施設整備では安全管理や衛生管理等に特に配慮し、さらに時代に合った食文化の継承や効果的な健康教育・食育等のニーズにも対応できる施設とし、長期に亘って安全でおいしい給食を提供するとともに、良好な施設の維持管理等、長期的な観点での給食の質の確保と整備運営コストの縮減を本事業の目的とする。

第2節 本事業の基本理念

本事業により整備される施設及びその運営の基本理念は、次のとおりとする。

HACCP の概念を取り入れ、関連の衛生管理基準等に基づく衛生的かつ安全な施設とし、食中毒事故等の発生を防ぐこと。

最新の設備・機器を備えた先進的な施設とし、豊かな給食を実現するほか、良好な作業環境等を確保すること。

調理後2時間以内の喫食の要請を確実に遵守し、適温での給食提供とするため、配送時間を短縮すること。

「食についての学習の場」を提供すること。

- i) 施設見学のできるスペース等、学習機能を持った施設とし、食の大切さなどを理解できる施設とすること。
- ii) 食に関する情報の収集と発信、栄養指導ができる施設とすること。
- iii) 健康教育における「食に関する指導」及び「家庭における食生活改善」に寄与できる施設とすること。

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

HACCP：「ハセツブ（Hazard Analysis Critical Control Point System）」とは、食品製造における衛生管理手法の一つで、原材料から製品に至るまでの一連の工程において、起こり得るすべての微生物危害を分析し、その危害の重要度を評価した上で、特に重点的に管理する必要のある箇所を集中的かつ常時管理し、その管理内容をすべて記録することにより製品の安全確保を図ることをいう（厚生労働省「院外調理における衛生管理指針（ガイドライン）」より抜粋）。

なお、基本理念の具現化に当たっては、次のことを特に事業者 zu 期待する。

- i) 学校給食センターの安全性の向上
- ii) 利用者に対するサービスの向上
- iii) コストメリットの創出

第3節 本事業の概要

1. 事業方式

本事業は、PFI法第10条第1項に基づき、公共施設の設置者である本市が事業者と締結するPFI事業に係る契約（以下「事業契約」という。）に従い、事業者が、本事業で対象とする入間川中学校に置かれる新給食センター（以下「入間川給食センター」という。）及び柏原小学校に置かれる新給食センター（以下「柏原給食センター」という。）の2つの学校給食センター（以下「本施設」という。）の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を設定した後、事業契約により締結された契約書（以下「事業契約書」という。）に定める事業期間中、維持管理・運營業務を遂行する方式（BTO: Build Transfer Operate）により実施する。

2. 事業の対象範囲

本事業の対象範囲は、次のとおりとする。

(1) 設計業務

事前調査業務（現況測量、地盤調査、土壌調査及び振動測定等）
本施設等の設計業務（柏原給食センターの築山移設設計は本市が実施。）
電波障害調査業務
本施設整備に伴う各種申請等の業務
その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(2) 建設・工事監理業務

本施設の建設業務（柏原給食センターの築山移設等の関連工事を含む。）
本施設の工事監理業務
什器・備品等設置業務
近隣対応・対策業務（周辺家屋影響調査を含む。）
電波障害対策業務
所有権設定に係る業務
その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(3) 厨房機器・食器等の調達及び設置業務

厨房機器等の調達及び設置業務
食器類・食缶等の調達・更新業務

(4) 維持管理業務

建築物保守管理業務
建築設備・厨房機器等保守管理業務
什器・備品等保守管理業務
外構等維持管理業務
環境衛生・清掃業務
警備保安業務
長期修繕計画作成業務
その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(5) 運營業務

給食調理業務
給食配送・回収業務

洗浄・残滓処理等業務

その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

維持管理及び運營業務に係る光熱水費は、本市が実費を負担する。建築物、建築設備及び厨房機器等に係る大規模修繕は、本市が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする(ここでいう大規模修繕とは、建物の一側面、連続する一面全体又は全面に対して行う修繕をいい、設備に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕をいう(「建築物修繕措置判定手法(旧)建設大臣官房官庁営繕部監修」)(平成5年版)の記述に準ずる。))。

運営に関して本市が実施する主な業務は、次のとおり。

提供食数決定

献立作成業務

食材調達業務

検収業務

検食業務

配送校内での配膳(給食配膳員を各校2~3名配置)

給食費の徴収管理

配送校の変更等による食数調整

3. PFI事業者の収入

本市は、本事業において、事業者が提供するサービスに対し、事業契約書に定めるサービスの対価を、本施設の整備完了後、運用開始から事業期間終了までの間、定期的に支払う。サービス購入費は、事業者が実施する施設整備の対価及び維持管理・運営の対価からなる。なお、施設整備に係るサービス購入費及び維持管理・運営に係るサービス購入費は、年4回に分けて支払うことを基本とする。

4. 事業期間

i) 事業契約の締結時期	平成19年12月
ii) 事業期間	事業契約締結日～平成36年3月末日
iii) 設計・建設期間	事業契約締結日～平成21年6月末日
iv) 運用開始日	平成21年9月1日
v) 維持管理期間	施設引渡し日～平成36年3月末日
vi) 運営期間	運用開始日～平成36年3月末日

第4節 用語の定義

要求水準書中における各用語の定義は、本文中において特に明示されたものを除き、「資料1 用語の定義」において定められた意味・内容を有するものとする。

第5節 遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては、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。以下「基本方針」という。）並びに地方自治法のほか、以下に掲げる関連の各種法令（当該法律の施行令及び施行規則等の政令、省令等を含む。）を遵守するとともに、要綱・各種基準（最新版）については、適宜参考にすること。なお、記載のない各種関連法令等についても適宜参考にすること。

【法令・条例等】

建築基準法

都市計画法

消防法

高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律

水道法、下水道法、水質汚濁防止法

廃棄物の処理及び清掃に関する法律

大気汚染防止法

建築物における衛生的環境の確保に関する法律

地球温暖化対策の推進に関する法律

エネルギーの使用の合理化に関する法律

騒音規制法、振動規制法

学校給食法、学校保健法、食品衛生法

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律

建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律

警備業法、労働安全衛生法

建設業法、その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律

条例

i) 埼玉県建築基準法施行条例

ii) 埼玉県景観条例

iii) 埼玉県環境基本条例

iv) 埼玉県生活環境保全条例

v) 埼玉県福祉のまちづくり条例

- vi) 狭山市火災予防条例
 - vii) 狭山市環境基本条例
 - viii) 狭山市緑化推進及び緑地保全に関する条例
 - ix) 狭山市廃棄物の処理及び再利用に関する条例
 - x) 狭山市文化財保護条例
 - xi) 狭山市水道事業給水条例
 - xii) 狭山市下水道条例
 - xiii) 狭山市個人情報保護条例、狭山市情報公開条例
- その他関連法令、条例等

【要綱・各種基準等】

- 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
- 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
- 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
- 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
- 建築工事監理指針
- 電気設備工事監理指針
- 機械設備工事監理指針
- 建築工事安全施工技術指針
- 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
- 建設副産物適正処理推進要綱
- ヒートアイランド現象緩和のための建築設計ガイドライン
- 学校給食衛生管理の基準（文部科学省）
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- 集団給食施設の衛生確保に関する要綱（厚生労働省）
- 弁当及びそうざいの衛生規範について（昭和54年6月29日環食第161号）
- 学校環境衛生の基準
- 狭山市環境基本計画
- 狭山市福祉環境整備要綱
- 狭山市開発指導要綱
- その他の関連要綱及び各種基準

第2章 設計業務

第1節 本事業全体に係る事項

1. 前提条件

(1) 入間川給食センター事業予定地・地域地区等

事業予定地：埼玉県狭山市鶉ノ木6-46（入間川中学校敷地内）

敷地面積：約4,154 m²

地域地区等：市街化調整区域（建ぺい率60%，容積率200%）

近隣状況：北側は都市計画道路（予定）黒須鶉ノ木線（幅員16.0m）、東側は都市計画道路上諏訪下広瀬線（幅員12.0m）、南側は学校通路に接している。ただし、当該敷地東側に、平成20年8月竣工予定の下水道工事ヤードがある。その下水道発進立坑の汚泥ピットは地下3m程度の埋戻しを行っているため、本施設の建設に当たっては、十分注意する必要がある（「資料7 下水道発進立坑点検口（マンホール）位置図」参照）。

生徒の通学状況：入間川中学校の生徒は、同校西側及び南側方面からは市道A第779号線正面の入り口から、東側からは当該敷地南側学校通路を通過して、校内に入っているため、給食配送・回収に当たっては、運行上、生徒の安全に十分配慮すること。

(2) 柏原給食センター事業予定地・地域地区等

事業予定地：埼玉県狭山市柏原1141（柏原小学校敷地内）

敷地面積：約2,988 m²

地域地区等：市街化調整区域（建ぺい率60%，容積率200%）

（市道E第494号線と市道E第626号線の道路拡幅工事は本市が実施）

近隣状況：北西側は市道E第494号線（幅員4.2m）、北東側は市道E第626号線（幅員2.73m）、東側は新堀用水路に接している。なお、北西側市道E第494号線脇の駐車場については、本市所有の敷地であるため、工事用資材ヤード等として利用可能であるが、本施設完成時に、事業者は、現状回復等すること。当該敷地北側角地には災害用給水井戸があるため、搬出入車両の寄りつきは制限される。また、建設工事に当たっては、送電線からの離隔距離4.8mの確保が必要であるとともに、廃棄の熱が送電線に当たらないことが条件となり、排気筒の位置についても十分留意し、屋根については不燃材若しくは難燃材にすること（「資料8 送電線下の建設工事に関する留意点」参照）。建設工事車両の移動については市道E第494号線を利用すること。

生徒の通学状況：柏原小学校の児童は、同校西側からは正門から、北西側からは市道E第494号線沿いのプール西側にある門から、東側からは市道E第532号線正面の東門から、学校校内に出入りしているため、給食配送・回収に当たっては、運行上、児童の安全に十分配慮すること。また、同校東門では、父兄による送り迎えの車の出入りがあるので、これについても十分留意すること。

(3) 敷地条件

本事業における整備対象施設の敷地及びその周辺インフラ整備状況に関しては、以下に示す別紙資料を参照すること。

- i) 敷地の現況及び付与条件：「資料2 事業予定地位置図」、「資料3 事業予定地現況測量図」、「資料5 事業予定地周辺道路現況図」
- ii) 敷地の地質及び地盤：「資料4 事業予定地地盤調査資料」
- iii) 設備インフラ：「資料6 事業予定地設備インフラ現況図」

(4) 運用開始期限

平成21年9月までに運用開始できるよう施設整備を行うこと。

(5) 提供給食数・稼働日数

本施設における提供給食数は、入間川給食センター4,500食/日、柏原給食センター3,500食/日が無理なく供給できる規模とする。ただし、特別な行事等により、学校別に休みの時期がずれることがあり、若干の増減があることに留意すること。

また、本市内の学校給食センターにおける稼働日数実績、平成18年度の学校長期休業日並びに平成18年実績をベースにした提供食数予測値（平成21年度）は、次のとおりである。

i) 学校給食センター稼働日数実績

年度	小学校	中学校
平成15年度	188	188
平成16年度	187	187
平成17年度	187	187
平成18年度	187	187

ii) 学校長期休業日

	小学校	中学校
夏季休業	7/21～8/31	7/21～8/31

冬季休業	12/25～1/7	12/25～1/7
学年末休業・春季休業	3/27～4/7	3/27～4/7

iii) 提供食数

	柏原給食センター	入間川給食センター
平成21年度予測	3,640	4,445

(6) 児童生徒数の推移

平成15年度から4年間の本市内公立小中学校の全児童生徒推移実績とその後の予測値を下表に示す。

年度	小学校	中学校
平成15年度	8,601	4,299
平成16年度	8,499	4,198
平成17年度	8,359	4,121
平成18年度	8,137	4,029
平成19年度(予測)	8,032	4,095
平成20年度(予測)	8,031	4,089
平成21年度(予測)	7,871	4,184

(7) 本市側で配置する職員の人数

学校給食センターの業務に従事する本市側の職員は、入間川給食センターで、所長(課長職)及び栄養士等5名程度、柏原給食センターで、所長(主幹職)及び栄養士等4名程度を配置する予定である。

(8) 学校給食の献立・食材調達

学校給食の献立(2献立対応が前提)については、本市職員の栄養士等が案を作成し、各学校の給食主任の教員からなる献立作成委員会に図って決定する(「資料10 学校給食の献立サンプル」参照)。これに基づき、栄養士の指示のもと、本市職員が食材の購入を取扱業者に発注し、受注業者から納品されることとなる。

2. 意匠計画の考え方

(1) 全体配置

敷地全体のバランスや維持管理の方法及びセキュリティー対策を考慮に入れ、均衡のとれた死角の少ない施設配置とすること。

(2) ゾーニング・諸室配置・動線計画

本事業により整備される各諸室は、次のような食材の流れや汚染作業区域等の作業区分の考え方に基づいて、動線計画上適正な配置を行うこと。

- i) 食材の搬入から調理済食品の配送までの流れに基づき、作業諸室をワンウェイになるようにレイアウトすること。
- ii) 各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じたゾーニングを行うこと。
- iii) 各ゾーンの境界には、間仕切、扉、床面の色別表示等、交差汚染のない仕様とすること。
- iv) 人の流れを検討し、ゾーン毎にサニタリーゾーンを設けること。
- v) 廃棄物の搬出動線はゾーン毎に搬出可能とし、清潔度の低いゾーンから高いゾーンへの搬出ルートは避けること。
- vi) 調理済食品の取扱い等、微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域は、他の製造区画から隔壁により区画されていること。
- vii) 揚物室で使用する油については衛生上問題ないように注入・排出を行えるよう計画すること。
- viii) 廃棄物保管施設は、隔壁等により調理エリアから完全に隔離されていること。また、防鼠のために、隔壁で区分されていること。

(3) 必要諸室・什器備品等

必要諸室

本事業に必要な諸室の構成は、「資料11 必要諸室リスト」に示すとおりで、諸室の面積は最低基準とし、全体のバランスや共用部分の計画等は、事業者の創意工夫による提案を期待する。

什器・備品等

什器・備品等は、「資料12 什器・備品等リスト」に基づき、「国等による環境物品等の調達に関する法律（グリーン購入法）」に則って調達・配置すること。その他運営に際して必要と考えられる什器・備品、消耗品についても、調達すること。なお、設置に際して工事を伴う什器・備品等で施設と一体化するものは、原則として、建設業務に含めるものとし、その他必要と考えられる什器・備品については、事業者の提案によるものとする。

また、本市が調達する什器・備品については、「資料13 本市側調達什器・備品等リスト」に示す。

(4) 仕上計画

仕上計画に当たっては、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるよう配慮し、外装については、使用材料や断熱方法等、工法を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。

また、使用材料は、「学校保健法に基づく学校環境衛生の基準（以下「学校環境衛生の基準」という。）」に基づいて、健康に十分配慮することとし、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。仕上方法等の選定に当たっては、「建築設計基準及び同解説（国土交通大臣官房官庁営繕部）（平成18年）に記載される項目の範囲と同等以上にあることを原則とする。なお、建物外部の仕上げについては、次の点に留意すること。

- i) 漏水を防ぐため、屋根及び地下の外壁面について十分な防水を講じること。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ダクト、供給管等の周囲とのジョイント部分、雨樋と付帯の排水管及び階間のシール部分等は、漏水が防止できる措置が講じられていること。
- ii) 鳥類及び鼠族昆虫の侵入並びにそれらの住み着きを防ぐ構造であること。具体的には、開放できる窓への防虫網の取付け、捕虫器の設置、換気用ダクトへの網の取付け、エアーカーテン又はスリットカーテンの設置及び排水トラップの設置等がなされていること。
- iii) 搬出入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアシャワーを設け、調理済食品の搬出口には外気侵入を防ぐドッグシェルターを設けること。

建物内部の仕上げ（天井、床、内壁、扉及び窓等）については、次の点に留意すること。ただし、事務エリアについてはこの限りではなく、具体的には事業者の提案によるものとする。

- i) 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。
- ii) 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性で、滑りにくい材料を用い、平滑で清掃が容易に行える構造であり、厨房はドライ仕様を原則とすること。
- iii) 床面から高さ1.0mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- iv) 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。
- v) 高架の取付設備（パイプライン、配管及び照明器具等）、窓のどっぱり等、塵埃の溜まる箇所は可能な限り排除すること。
- vi) 窓は極力設置しないのが望ましいが、設置する場合は、床面より90cm以上離すこと。天窗は設置しないこと。
- vii) 開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。

viii) 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとすること。

(5) ユニバーサルデザイン

本施設の関係者（職員等）が施設（外構・敷地へのすべてのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できることはもとより、高齢者・障害者等を含むすべての施設利用者（見学者等）にとっても、安全・安心かつ快適に利用できるようユニバーサルデザインに配慮すること（ハートビル法及び県条例等の認定は不要）。

3. 周辺環境・地球環境への配慮

(1) 地域性・景観性

地域及び敷地周辺の既存建物との調和を図りつつ、地域に親しまれる景観を創ること。

また、建設工事中也含めて、周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制すること。

(2) 環境保全・環境負荷低減

地球温暖化防止の観点から、環境への負荷の少ない設備等の導入を検討するとともに、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用する他、二酸化炭素の吸収源やヒートアイランド現象抑制の観点から、十分な緑化を図ること。

また、省エネルギー化を図るため、断熱性について十分検討し、必要に応じて、複層ガラス、二重サッシ等を積極的に採用すること。

その他、自然エネルギーの活用（自然採光、太陽光等）や雨水の再利用、節水器具の採用及びリサイクル資材の活用等、省エネルギー、廃棄物発生抑制等に配慮し、事業者の創意工夫による具体的なアイデアを提案すること。

4. 構造計画の考え方

本施設の構造計画については、次の適用基準に基づいて計画し、建築基準法によるほか、日本建築学会諸基準、2001年版建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課他編集）及び官庁施設の総合耐震計画基準（国土交通大臣官房官庁営繕部）」（平成18年）等に準拠すること。

(1) 施設の建築構造体の耐震安全性の分類

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計画基準（国土交通大臣官房官庁営繕部）」（平成18年）のII類とする。

(2) 施設の建築非構造部材の耐震安全性の分類

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計画基準（国土交通大臣官房官庁営繕部）」（平成18年）のA類とする。

(3) 建築設備の耐震安全性の分類

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（国土交通大臣官房官庁営繕部）」（平成18年）の耐震クラスの甲類とする。

5. 設備計画の考え方

設備計画については、「建築設備計画基準・同要領（国土交通大臣官房官庁営繕部）」（平成17年）、学校給食衛生管理の基準に準拠し、次の項目を考慮した上で、電気設備、給排水衛生設備、空気調和・換気設備の計画を行うこと。

- i) 更新性、メンテナンス性を考慮した計画とすること。
- ii) 各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。
- iii) 地球環境及び周辺環境に配慮した計画とし、エコマテリアル電線の採用を積極的に行うこと。
- iv) 省エネルギー、省資源を考慮するとともに、ランニングコストを抑えた設備とすること。
- v) 本施設内の諸室に要求される適切な静寂性を保つため、騒音・振動対策を講じること。
- vi) 必要に応じて凍結防止対策を講じること。

(1) 電気設備

照明・電灯コンセント設備

- i) 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。非常用照明、誘導灯等は、関連法令に基づき設置すること。また、重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。
- ii) 高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を積極的に行うことが望ましい。
- iii) 吹抜等高所にある器具に関しては、自動昇降装置などで容易に保守管理ができるようにすること。
- iv) 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。
- v) 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。
- vi) 照明設備は、食材を検収する検収室では作業台面で700ルクス以上、調理

に関する下処理室、調理室、和え物室、焼物・揚物室、配膳室及び洗浄室では作業台面で300ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で80ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。

- vii) 照明は、食材の色調が変わらないようなものであること。
- viii) 照明装置には、必要に応じて電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。ただし、電球等の取替えや清掃が容易にできるよう工夫すること。

誘導支援設備

- i) 外部からの出入口等に、必要に応じてインターホン等を設置し、配管配線工事を行うこと。
- ii) 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示窓の点灯と音等により知らせる設備を設置し、管理事務室等に表示盤を設置すること。

電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備

- i) 電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備（UHF、VHF、BS、CS、CATV受信）の設置及び配管配線工事を行い、地上波デジタル放送対応可としておくこと。
- ii) 施設内の各部屋から職員応答等のため、施設における内線電話設備等の設置及び配管配線工事を行うこと。
- iii) 情報通信設備については、本市側で用意する管理システム等に関するノートPCやプリンター（「資料13 本市側調達什器・備品等リスト」参照）に対応する配管配線工事を行い、将来的なOA拡充にも対応可能なよう整備すること。

(2) 空調換気設備

空調設備

- i) 空調及び換気設備は、調理加工工程側から食材受入れ又は外側に向かって空気が流れ、かつ、下処理室及び食材を取り扱う場所等とそれ以外の場所の空気の循環が別に行われるように設置すること。
- ii) 調理室には、必要に応じ、温度（25 以下）、湿度（80%以下）のコントロールができる空調設備を設けること。この場合、空調用の空気の取り入れ口は、塵埃や水が空調設備に入ることを防ぐため、これらの発生する場所から離して設置すること。
- iii) 空調設備は、少なくとも1日1回作業場の床を乾燥させる能力を有している

こと。

- iv) 洗浄室は、高温多湿になる洗浄時においても、作業域においてHACCP基準を満たすよう空調設備の能力に配慮すること。
- v) その他諸室の空調設備については、その用途・目的に応じた空調システムを採用し、適切な室内環境を確保すること。ゾーニングや個別空調の考え方について、最適なシステムを提案すること。
- vi) 空調及び換気設備の計画に当たっては、天井等が結露しないよう工夫すること。

換気設備

- i) 調理室の水蒸気、熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備を設けること。
- ii) 調理室には、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。なお、外気を取り入れる換気設備にも温度調節が可能な機能を付加すること。
- iii) 外気を取り込む換気口には、汚染された空気の流入を防ぐため、フィルター等を備えること。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換、取付けが容易に行える構造のものとする。
- iv) その他諸室の換気設備は、その用途・目的に応じた換気システムを採用し、シックハウス対応に十分配慮すること。

自動制御設備

- i) 空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすること。

熱源設備

- i) 地球環境やライフサイクルコストに十分配慮したシステムを適切に採用すること。

(3) 給排水衛生設備

給水設備

- i) 給水設備は、各器具において、必要水量・水圧が定常的に確保でき、かつ、効率よく使えるシステムとすること。
- ii) 飲料水及び蒸気又は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。
- iii) 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、食材の搬入から調理済食品の配送までの流れの中で、水滴による汚染を防止するための措置を講じること。

- iv) 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にすること。
- v) 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で0.1mg/リットル以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備え、衛生面に配慮すること。
- vi) 食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設け、ステンレス製とすること。
- vii) 給水設備は、必要に応じて耐寒仕様とし、防錆機器を設置すること。
- viii) ボイラー、受電設備等のユーティリティー関連機器は、衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造及び機能を有すること。

排水設備

- i) 汚水、雑排水は建物内分流方式とすること。雨水排水については、敷地内で浸透させること。
- ii) 排水設備は、十分な臭気対策を講じること。
- iii) 調理室内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して、直接、外部の排水本管に接続すること。この場合、よどんだ水や配管本管からの逆流の危険性を防止するために、十分な落差を設けること。
- iv) 下処理室、その他の汚染作業区域の排水が調理室内を通過しない構造とすること。
- v) 冷却装置が備えられている場合、その装置から生じる水は、直接室外へ排出されるか、直接排水溝へ排出されるよう計画すること。
- vi) 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は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とすること。
- vii) ドライ仕様部分における調理機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。
- viii) 調理室等、必要な部分に排水溝（路）を設けること。
- ix) 下水道法に定められた一定規模以上の水量や水質の汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去（汚水処理）すること。なお、下水道の水質基準は次のとおり。

- ・ 水素イオン濃度（PH）：水素指数5を超え9未満
- ・ 生物化学的酸素要求量（BOD）：1リットルにつき5日間に600mg未満
- ・ 浮遊物質（SS）：1リットルにつき600mg未満
- ・ ノルマヘキサン抽出物質含有量：

- ア 鉱油類含有量 1リットルにつき5mg以下
- イ 動植物油脂類含有量 1リットルにつき30mg以下
- ・ 窒素含有量：1リットルにつき240mg未満
- ・ 燐【りん】含有量：1リットルにつき32mg未満
- ・ アンモニア性窒素、亜硝酸性窒素及び硝酸性窒素含有量：1リットルにつき380mg未満

衛生設備等

- i) 衛生設備については、清掃等の維持管理が容易な器具・機器を採用すること。
- ii) 多目的トイレについては、オストメイトにも対応可能な仕様とすること。
- iii) トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すこと。
- iv) 調理員が使用する手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てペーパータオル（又は温風乾燥器等）及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。
- v) 手洗い設備の排水が床に流れないように工夫すること。

(4) その他設備

靴殺菌設備

- i) 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

防虫防鼠設備

- i) 調理施設の調理員等の出入口は、二重扉としてその間を暗通路とするか、出入口に昆虫を誘引しにくい照明灯を設置する等、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫すること。
- ii) 排水溝の施設外への出口は、少なくとも0.5cm以下の格子幅の蓋を備えること。
- iii) 吸気口、排気口については、格子幅1.5mm以下の防虫ネットを備えること。
- iv) 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト、冷却装置が備えられている場合の冷媒チューブを通す壁の貫通部分は、防鼠、防虫のために、隙間がない構造とすること。

洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- i) 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こと。
- ii) 各設備の材質は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性とすること。

小荷物専用昇降設備

- i) 必要に応じて、小荷物専用昇降機を設置し、多目的会議室（兼調理実演室）に学校給食等を運搬しやすいよう工夫すること。

その他

- i) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。
- ii) 警備システムや防災設備等については適切に整備すること。

6. 周辺インフラとの接続

(1) 入間川給食センター

接続道路

- i) 敷地との接続箇所、接続箇所数等は事業者の提案による。

上水道

- i) 敷地東側の本管（150 ）より引き込むこと。給水本管配置計画については事業者の提案によるが、受水槽を設置すること（「資料9 狭山市給水装置工事に関する市納金の内訳表」参照）。

下水道

- i) 敷地東側の公共下水本管（250 ）に接続すること。敷地からの下水接続計画については事業者の提案によるが、ディスポーザを設置する場合は要綱等の基準に従うこと（「資料18 狭山市ディスポーザ排水処理システム取扱要領」参照）。ただし、雨水排水については、敷地内で浸透させること。

電力

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

ガス

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

電話

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

CATV・光ケーブル

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

(2) 柏原給食センター

接続道路

- i) 敷地との接続箇所、接続箇所数等は事業者の提案による。

上水道引き込み

- i) 敷地東側の本管（150 ）より引き込むこと。給水本管配置計画については事業者の提案によるが、受水槽を設置すること（「資料9 狭山市給水装置工事に関する市納金の内訳表」参照）。

下水道

- i) 敷地東側の公共下水本管（250 ）に接続すること。敷地からの下水接続計画については事業者の提案によるが、ディスポーザを設置する場合は要綱等の基準に従うこと（「資料18 狭山市ディスポーザ排水処理システム取扱い要領」参照）。ただし、雨水排水については、敷地内で浸透させること。

電力

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

ガス

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

電話

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

CATV・光ケーブル

- i) 引き込み方法等については、事業者の提案による。

7. 防災安全計画

(1) 安全性の確保

地震等の自然災害発生時や非常時において、安全性の高い施設とするほか、火災時の避難安全対策、浸水対策、強風対策及び落雷対策に十分留意すること。

特に、子供の利用に際し、吹抜け等の落下の危険が予想される箇所については、安全柵やネット等を設けて、十分な安全性を確保すること。ガラス面については、必要

に応じて、強化ガラスや飛散防止フィルムを採用する等により衝突安全性を確保すること。

(2) 警備保安の充実

夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。また、本施設周辺の通路部分には、必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。

第2節 設計業務対象施設に係る要件

本事業の設計業務対象施設は、学校給食センター及び外構とし、その詳細は以下に示すとおりとする。

1. 学校給食センター

事業者は、2献立対応を前提として、入間川給食センター4,500食/日、柏原給食センター3,500食/日の給食を無理なく調理できる学校給食センターを整備すること。本施設は、保健所の認可が得られることは言うまでもなく、学校給食衛生管理の基準等に準拠するとともに、HACCP の概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食の提供を目的とした施設であるばかりでなく、豊かな食育に資する施設であることが望まれている。特に、留意すべき点として、ドライシステムを大前提とし、汚染・非汚染が交差しないよう、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線等を工夫するほか、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分することによって、二次汚染の防止を図ること。

(1) 調理室・和え物室・焼物・揚物室・配膳室

- i) 調理室は、生産量に応じて食材の受入、調理のための設備、調理機械・器具が適切に設置できるよう計画すること。
- ii) 調理室は、十分な作業スペースを確保すること。特に、回転釜については、2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることができる配置とすること。なお、回転釜の数量等については、アルファ化米を使った炊き込みご飯とみそ汁、スパゲティのパスタとソース等をそれぞれ同時に料理でき、かつ、出汁やルーも含めて極力手作りの給食を前提として計画すること。
- iii) 和え物室及び焼物・揚物室は、4～5人が同時に作業できるスペースを確保すること。
- iv) 調理室は、壁、扉等によって他の諸室から明確に区分すること。特に、事務室、更衣室、休憩室、トイレ等、調理と直接関係のない場所とは隔壁等により区画すること。
- v) アレルギー対応食専用の特別調理室（概ね 入間川給食センター40食/日、柏原給食センター40食/日）を設け、食材や作業の動線に留意し、普通食との混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応が可能なよう工夫すること。なお、アレルギー対応食については、除去食を基本とし、代替食も提供できるよう計画することが望ましい。
- vi) 調理室に入る前の手洗いについては十分な数を用意すること。

(2) 検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫

- i) 検収室に見本審査用のサンプル90リットル程度を1ヶ月以上及び原材料を2週間以上保存できる冷凍庫（ストッカー）を設置すること。
- ii) 検収室から下処理室へは人が出入りできるよう計画すること。
- iii) 食品庫については、アルファ化米を常に10袋、防災用に保管しておくことを前提に計画すること。
- iv) 冷却装置は、食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアル及び学校給食衛生管理の基準で定める温度以下に冷却できる能力を有すること。
- v) 下処理室から調理室への果物専用ラインを設け、その他のラインから汚れた水等が飛散しないよう計画すること（透明なパーティション設置等）。

(3) 洗浄室・残渣室・油庫・廃棄物庫

- i) 天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑であること。
- ii) 壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるよう計画すること。
- iii) 吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置すること。
- iv) 器具洗浄室（2室）に保管庫（殺菌、乾燥機能付）を設置すること。

(4) 管理諸室等

事務室

- i) 事務室は、フリーアクセスフロアとすること。
- ii) 事業者が設立する特別目的会社（SPC）の事務室を別途設けること。
- iii) 事務室に隣接して、打合せコーナー、市側職員用更衣室（男・女）を設けること。

更衣室・脱衣室・シャワー・洗濯・乾燥室

- i) 調理員等の数及び男女比率に応じた十分な広さの更衣室を設置し、清潔な作業着と汚染された作業着及び調理員等の私服を区別して保管できる設備を有すること。
- ii) 調理員等各人が作業時に使用する衣服、靴、帽子、ネットが収納できる設備を有すること。
- iii) 洗濯を要する作業衣服の、帽子、ネットが収納できる容器を備えること。

職員用トイレ

- i) 調理員用トイレは、一般職員用トイレとは別に設け、暖房設備を設置する

こと。

- ii) 調理員用トイレは、調理員等の数及び男女比率に応じて計画し、その開口部は調理施設に直接つながっておらず、完全に隔離されている（直線距離で3m以上離す）こと。
- iii) 白衣を着脱できるスペース(白衣用フック、帽子・マスク等用棚等も含む。)を手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、使い捨てのペーパータオル（又は温風乾燥機等）及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。ただし、一般職員用トイレは、この限りではない。

(5) 見学者用諸室

多目的会議室（兼調理実演室）

- i) 多目的会議室（兼調理実演室）は、50人程度を収容できるスペースを確保し、講師用調理台1台、手洗い（多人数利用）、食器用棚を設けるとともに、プラズマテレビ（50型）、HDD・DVDレコーダー、ホワイトボード、カーテン若しくはブラインド、業務用冷蔵庫・冷凍庫、電子レンジを設置し、食に関する教育等が開催できるよう配慮すること。なお、柏原給食センターの多目的会議室（兼調理実演室）については可動間仕切りで2室に仕切れるよう設えること。
- ii) 入間川給食センターについては、小会議室を別途設置し、15人程度を収容できるスペースを確保するとともに、ホワイトボード、カーテン若しくはブラインドを設置すること。

見学者通路

- i) 見学者の動線は、隔壁、ガラス等で食材ないし調理員等の動線から完全に分離されていること。
- ii) 見学者通路の配置は、給食調理作業の妨げにならないよう、配慮すること。
- iii) 学校給食の調理の実際等、内部の各機能が見ることができるよう計画すること。

見学者用トイレ

- i) 見学者用トイレは、多目的会議室（兼調理実演室）に近接して設け、50人程度が一堂に会した場合でも無理なく使えるよう、男女比等を考慮して適切に計画すること。なお、女性用トイレブースについては3ブース以上とすること。

(6) 各作業区域への出入口

- i) 非汚染作業区域への入口には、準備室、エアーシャワー等を設置し、外部

- からの汚染を防止するよう工夫すること。
- ii) 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、調理員等の数に応じた手洗い場を設置すること。
 - iii) 一般区域から汚染作業区域・非汚染作業区域への出入口には、それぞれ前室を設け、エプロン及び靴の殺菌消毒庫を適切に設置すること。

(7) 共用部等

- i) 外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫すること。
なお、一般外来者が使用する外部からの出入口（玄関）については、自動開閉式の扉等による風除室を設けること。
- ii) 職員及びその他の利用者は、玄関部分で外履きから内履きに履きかえるものとし、作業エリアへの履き替えもスムーズに行えるよう工夫すること。
- iii) 各センターにエレベーター1基を設置し、廊下・スロープは、車椅子対応の幅を確保すること。
- iv) 玄関ポーチにはスロープを設け、車椅子に対応できるようにすること。
- v) 見学者が利用する廊下に障害者対応の手摺りを設けること。
- vi) 各諸室のドアには、それぞれ適切なドアストッパーを必要に応じて用意すること。
- vii) 一般区域に適切な規模の倉庫（本市用と事業者用）を設けること。

2. 外構等

(1) 外構

- i) 歩道の切り下げ、舗装の現況復旧、街路整備等、道路との取付けに係る整備に関して、関係機関との協議に基づいて行うこと（敷地外工事を含む。）。
- ii) 雨水を処理するのに十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。なお、敷地内を通る排水溝及び暗渠には、トラップを設け、虫が発生しにくい構造とすること。
- iii) 建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり舗装すること。なお、舗装については、想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。
- iv) 外灯は、本事業の安全性を確保するのに十分な照度の外部照明を設置すること。
- v) ごみ収集車輛の停車位置や運搬動線に配慮して、廃棄物保管スペース（生ごみを除く。）を設けること。
- vi) フェンス・門扉は、本事業の安全性を確保するのに十分な囲い及び出入口の門扉を設置すること。なお、柏原給食センターの小学校プール側に目隠

し等の用のフェンスを設置すること。

- vii) 入間川給食センターについては、地下式防火水槽（40m³）を設置すること。
- viii) 柏原給食センターについては、屋外消火栓を1基設けるとともに、築山の移設を行うものとする。具体的な移設位置については、本市と協議すること。
- ）入間川給食センターについては、既設の走り幅跳び用砂場の移設を行うものとする。具体的な移設位置については、本市と協議すること。

（2）サイン計画

- i) 案内表示も含め、各施設の案内板を、シンプルかつ大きな文字のデザインで、施設内部及び敷地内の分かりやすい位置に設置すること。
- ii) 各室名は、分かりやすく表示する等、適切にサイン計画を行うこと。
- iii) 本施設館銘板及び注意書き看板等を設置すること。

（3）植栽計画

- i) 緑化面積については、関連諸基準に従い可能な限り確保すること。（最大限確保することが望ましい。）
- ii) 歩行者動線には花壇や中低木を植える等して、緑の多い空間として計画すること。
- iii) 入間川給食センターについては、南側民家に対して、目隠しになる植栽を整備し、視線的な緩衝地帯を設けること。
- iv) 柏原給食センターの柏の木については小学校敷地内に移植するものとし、位置については別途協議すること。

（4）駐車場

- i) 駐車場については、業務用・来客用計5台（うち車椅子利用者用1台）を設けることを基本とする。なお、職員用駐車場については、当該敷地内に設けないものとする。仕上げについては、アスファルトで舗装し、駐車場内での安全が図られるよう駐車区画、場内歩行者動線に十分配慮すること。
- ii) 車椅子利用者用駐車場は、建物入り口付近に計画すること。

（5）駐輪場

- i) 駐輪場については、自転車用15台、バイク用3台（本市側利用は最大で自転車用5台）を設けること。また、屋根、自転車ラックを設ける等により、利便性を高めること。

（6）通路

- i) 入間川給食センターについては、当該敷地から南側通学路へ抜ける歩行者

- 用通路を設けること。
- ii) 柏原給食センターについては、柏原小学校側の給食搬出入口に直接アクセスできる車輛用通路を設けること。

第3節 設計業務遂行に係る要求内容

1. 業務の対象範囲

設計業務は、本施設を対象とし、その設計については、入札時の提案書類、事業契約書、本要求水準書に基づいて、事業者の責任において基本設計及び実施設計を行うものとする。

- i) 事業者は、設計業務の内容について本市と協議し、業務の目的を達成すること。
- ii) 事業者は、業務の進捗状況に応じ、本市に対して定期的に報告を行うこと。
- iii) 事業者は、事業契約締結後、必要に応じて、速やかに電波障害調査を行うこと。
- iv) 事業者は、業務に必要な現況測量、地盤調査、土壌調査、振動測定等を事業者の責任で行い、関係法令に基づいて業務を遂行するものとする。
- v) 事業者は、「公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）平成16年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、社団法人公共建築協会編集・発行）に準拠し、その他については日本建築学会制定の標準仕様書を基準とし、業務を遂行するものとする。
- vi) 事業者は、各種申請等の手続きに係る関係機関との協議内容を本市に報告するとともに、必要に応じて、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。
- vii) 図面、工事費内訳書等の用紙、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、本市の指示を受けること。また、図面は、各工事毎に順序よく整理統合して作成し、各々一連の整理番号を付けること。
- viii) 本市が議会や市民等（近隣地区住民も含む。）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や国からの交付金の申請を行う場合等、本市の要請に応じて説明用資料を作成し、必要に応じて説明に関して協力すること。

2. 業務期間

設計業務の期間は、本施設の運用開始時期に間に合わせるように事業者が計画することとし、具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。事業

者は、関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないよう設計スケジュールを調整し、本業務を円滑に推進するよう業務期間を設定すること。

3. 設計体制と主任技術者の設置・進捗管理

事業者は、設計業務の主任技術者を配置し、組織体制と合わせて設計着手前に次の書類により本市に通知すること。また、設計の進捗管理については、事業者の責任において実施すること。

- i) 設計業務着手届
- ii) 主任技術者届（設計経歴書を添付のこと。）
- iii) 担当技術者・協力技術者届

4. 設計計画書及び設計業務完了届の提出

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、本市に提出して承諾を得ること。なお、設計業務が完了したときは、基本設計及び実施設計それぞれについて設計業務完了届を提出するものとする。

5. 基本設計及び実施設計に係る書類の提出

基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。本市は内容を確認し、その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む。）を通知する。

また、提出図書はCADデータも提出すること。なお、提出時の体裁、部数等については、別途本市の指示するところによる。

（1）基本設計

- i) 意匠設計図（A1版・A3縮小版）： 各5部
- ii) 構造設計資料： 3部
- iii) 設備設計資料： 3部
- iv) 什器・備品リスト・カタログ： 各3部
- v) 工事費概算書： 3部
- vi) その他必要資料

（2）実施設計

- i) 意匠設計図（A1版・A3縮小版）： 各5部
- ii) 構造設計図： 3部

- iii) 設備設計図： 3部
- iv) 什器・備品リスト・カタログ： 各3部
- v) 外観・内観パース（額付）： 一式
- vi) 工事費積算内訳書・積算数量調書： 各3部
- vii) その他必要図書

6. 設計業務に係る留意事項

本市は、事業者企画・設計の検討内容について、必要に応じて随時確認することができるものとする。なお、事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに本市から提供を受けた関連資料を、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。

7. 設計変更について

本市は、必要があると認める場合、事業者に対して、工期の変更を伴わず、かつ、事業者の提案を逸脱しない範囲内で、当該施設の設計変更を要求することができる。その場合、当該変更により事業者追加的な費用（設計費用及び直接工事費のほか、将来の維持管理費等）が発生したときは、本市が当該費用を負担するものとする。一方、費用の減少が生じたときには、本事業の対価の支払額を減額するものとする。

第3章 建設・工事監理業務

第1節 業務の対象範囲

事業者は、実施設計図書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づいて、本施設の建設及び工事監理を行い、企画・提案した什器・備品等を整備すること。なお、什器・備品等の整備では、リース・レンタルによる調達は不可とする。

第2節 業務期間

1. 業務期間

平成21年6月末までに建設工事を完了し、遅滞なく不動産登記に必要な手続き業務を行うこと。

2. 業務期間の変更

事業者が、不可抗力又は事業者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長を必要とし、その旨を請求した場合は、延長期間を含め本市と事業者が協議して決定するものとする。

第3節 業務の内容

1. 基本的な考え方

- i) 事業契約書に定められた本施設の建設及び什器・備品の整備履行のために必要となる業務は、事業契約書において本市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。
- ii) 事業の前提となる近隣地区住民への説明及び調整・同意の取り付け並びに境界調査は本市が実施する。
- iii) 建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者の責めとする。
- iv) 本市が実施する近隣地区住民への説明等に起因する遅延については、本市の責めとする。

2. 工事計画策定に当たり留意すべき項目

- i) 関連法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。
- ii) 学校敷地を活用しての施設整備であるので、当該学校の児童生徒及び学校関係者の安全対策に万全を期すほか、教育環境に与える影響を最小限に抑えること。
- iii) 騒音、悪臭、公害、粉塵発生、交通渋滞その他建設工事による近隣地区住民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対応を実施すること。
- iv) 近隣地区住民への対応について、事業者は本市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- v) 近隣地区住民へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間の了承を得ること。
- vi) 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こと。

3. 着工前業務

(1) 各種申請業務

建築確認申請等建築工事に伴う各種申請の手続きを事業スケジュールに支障がないように実施すること。必要な場合には、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。

(2) 近隣調査・準備調査等

- i) 着工に先立ち、近隣地区住民との調整及び建築準備調査等（周辺家屋影響調査を含む。）を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣地区住民の理解及び安全を確保すること。
- ii) 本市の事前調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣地区住民等に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な対策を講じること。
- iii) 近隣地区住民への説明等を実施し、工事工程等についての了解を得ること。

(3) 工事監理計画書の提出

事業者は建設工事着工前に工事監理主旨書（工事監理のポイント等）、総合定例打合せ及び各種検査日程等を明記した詳細工程表を含む工事監理計画書を作成し、次の書類とともに本市に提出して、承諾を得ること。

- i) 工事監理体制： 1部
- ii) 工事監理者選任届（経歴書を添付）： 1部
- iii) 工事監理業務着手届： 1部

(4) 施工計画書の提出

事業者は建設工事着工前に詳細工程表を含む施工計画書を作成し、次の書類とともに本市に提出して、承諾を得ること。

【着工時の提出書類】

- i) 工事実施体制： 1部
- ii) 工事着工届： 1部
- iii) 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）： 1部
- iv) 承諾願（仮設計画書）： 1部
- v) 承諾願（工事記録写真撮影計画書）： 1部
- vi) 承諾願（施工計画書）： 1部
- vii) 承諾願（主要資機材一覧表）： 1部
- viii) 報告書（下請業者一覧表）： 1部

ただし、承諾願は、建設会社が工事監理者に提出してその承諾を受けた後、工事監理者が本市に提出・報告するものとする。

4. 建設期間中業務

(1) 建設工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施すること。事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。工事施工においては、本市に対し、次の事項に留意すること。

- i) 事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本市に2週間毎に報告するほか、本市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- ii) 事業者は、本市と協議の上、必要に応じて、各種検査・試験及び中間検査を行うこと。なお、検査・試験項目及び日程については、事前に本市に連絡すること。
- iii) 本市は、事業者又は建設会社が行う工程会議に立会うことができるとともに、必要に応じて随時、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。

工事施工においては、児童生徒及び学校関係者並びに近隣地区住民に対し、次の事項に留意して実施すること。

- i) 工事中における当該関係者及び近隣地区住民への安全対策については万全を期すこと。
- ii) 工事を円滑に推進できるように、必要な工事状況の説明及び調整を十分に行うこと。

(2) 工事を伴う什器・備品等の整備及び関連業務

- i) 設計図書に基づき、「資料12 什器・備品等リスト」に示す各種什器・備品等の製作及び設置を工事に含めて行うこと。
- ii) 什器・備品等の仕様については事業者の提案により決定する。

(3) 工事監理業務

- i) 工事監理者は、工事監理の状況を2週間毎に本市に定期報告し、本市の要請があったときには随時報告を行うこと。
- ii) 本市への完成確認報告は、工事監理者が事業者を通じて行うこと。

- iii) 工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約約款」によることとし、「民間（旧四会）連合協定建築監理業務委託書」に示された業務とする。

(4) その他

原則として工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、本市が責任を負うべき合理的な理由がある場合にはこの限りではない。

事業者は、建設期間中に次の書類を、当該事項に応じて遅滞なく本市に提出すること。

【施工中の提出書類】

i)	工事工程表：	1部
ii)	工事報告書：	1部
iii)	工事監理報告書：	1部
iv)	承諾願（機器承諾願）：	1部
v)	承諾願（残土処分計画書）：	1部
vi)	承諾願（産業廃棄物処分計画書）：	1部
vii)	承諾願（再資源利用（促進）計画書）：	1部
viii)	承諾願（主要工事施工計画書）：	1部
ix)	承諾願（生コン配合計画書）：	1部
x)	報告書（各種試験結果報告書）：	1部
xi)	報告書（各種出荷証明）：	1部
xii)	報告書（マニフェストA・B2・D・E票）：	1部

ただし、承諾願については、建設会社が工事監理者に提出してその承諾を受けた後、工事監理者が本市に提出・報告するものとする。

5. 完成後業務

(1) 完成検査及び完成確認

完成検査及び完成確認は、整備対象施設について次の「事業者による完成検査」及び「本市の完成確認」の規定に則して実施する。ただし、これらの規定のうち該当する業務内容がない部分については、これを適用しない。

事業者による完成検査

- i) 事業者は、事業者の責任及び費用において、完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。

- ii) 完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の実施については、それらの実施日の7日前に本市に書面で通知すること。
- iii) 本市は、事業者が実施する完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転に立会うものとする。
- iv) 事業者は、本市に対して完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の結果を検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告すること。

本市の完成確認等

本市は、事業者による上記の完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の終了後、当該施設及び厨房機器、器具、什器・備品等について、次の方法により行われる完成確認を実施すること。

- i) 本市は、建設会社及び工事監理者の立会いの下で、完成確認を実施するものとする。
- ii) 完成確認は、本市が確認した設計図書との照合により実施するものとする。
- iii) 事業者は、厨房機器、器具、什器・備品等の取扱いに関する本市への説明を前項の試運転とは別に実施すること。
- iv) 事業者は、本市の行う完成確認の結果、是正・改善を求められた場合、速やかにその内容について是正すること。
- v) 事業者は、本市による完成確認後、さらなる是正・改善事項がない場合には、本市から完成確認の通知を受けるものとする。

完成図書の提出

事業者は、本市による完成確認の通知に必要な次の完成図書を提出すること。また、これら図書の保管場所を施設内に確保すること。なお、提出時の体裁、部数等については、別途本市の指示するところによる。

【完成時の提出書類】

- i) 工事完了届： 1部
- ii) 工事記録写真： 1部
- iii) 完成図（建築）： 一式（製本図1部、原図及びCD）
- iv) 完成図（電気設備）： 一式（製本図1部、原図及びCD）
- v) 完成図（機械設備）： 一式（製本図1部、原図及びCD）
- vi) 完成図（昇降機）： 一式（製本図1部、原図及びCD）
- vii) 完成図（什器・備品配置表）： 一式（製本図1部、原図及びCD）
- viii) 什器・備品リスト： 1部

- | | |
|----------------|----|
| ix) 什器・備品カタログ： | 1部 |
| x) 完成調書： | 1部 |
| xi) 完成写真： | 1部 |
| xii) その他必要書類 | |

(2) 不動産登記等の関連手続

事業者は、本市による完成確認後、建築完了検査、引き渡し、不動産登記に必要な手続き業務等を事業スケジュールに支障がないように実施すること。

第4章 厨房機器・食器等の調達及び設置業務

第1節 厨房機器等の調達及び設置業務

「資料16 厨房機器等参考仕様リスト」を参考として、本事業を実施するために必要な厨房機器等の調達及び設置工事を行うこと。ただし、本リストはあくまでも提案の参考として示したものであり、一切のメーカー等を指定するものではなく、このリストに示した以外の厨房機器等についても、その提案を妨げるものではない。

なお、提案機器の検討に際しては、HACCPの概念に基づき、食材の搬入から調理済食品の配送までの安全衛生管理を徹底するため、次の点に留意しながら、機器毎に必要なメンテナンスの頻度、費用まで考慮した上で、厨房機器等の規格及び仕様について計画すること。

また、完成検査後、調理員等の厨房機器等に関する習熟・訓練期間において、本市からの要請に応じて、メーカー等の指導員派遣を行うとともに、学校給食センターの施設概要と調理の仕方に関する「施設見学者用パンフレット」1万部を用意すること。

【衛生管理のポイント】

- 温度と時間の管理及び記録（T・T管理）
- 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）
- 昆虫・鼠族の侵入防止（機器の構造及び機密性）
- 洗浄・清掃が簡便な構造
- 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）

1. 厨房機器の規格及び仕様

(1) 板金類の仕様

テーブル類甲板

- i) 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板を使用すること（以下、板金類について、共通仕様とする。）。
- ii) 板厚は変形しにくい1.2mm以上のものを使用すること。
- iii) 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仕様とすること。
- iv) 壁面設置の場合は、背立て（バックブラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないように考慮すること。また、高さについては200mm以上とし、ホコリ・ごみ溜りを減らすように角型よりも、45°以下の

カットをすること。

- v) 甲板と背立の角では5R以上のコーナーを取ること。

シンク類の槽

- i) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板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) 排水金具は十分な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。
- 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こと。
- v) 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。

脚部及び補強材

- i) 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又は角パイプ材を使用すること。

キャビネット・本体部

- i) 昆虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。
- ii) 内部コーナー面はポールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造とすること。
- iii) 汚れやすいレール部は清掃しやすい構造とし、かつ、取り外し可能で、常に洗浄が容易な構造とすること。
- iv) 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こと。
- v) 本体・外装は、常に拭き取り清掃がしやすい構造とすること。

アジャスター部

- i) ベース置き以外は高さ調整の行えるものとする。
- ii) 最も錆びやすい箇所のため、SUS304仕様以上を用いること。
- iii) 床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上とすること。

(2) 機械機器の仕様について

冷機器（冷蔵庫・冷凍庫）

- i) 保存食品の適切な温度管理(食肉類10℃以下、魚介類5℃以下、冷凍食品-18℃以下)が行える機器とすること。
- ii) 抗菌（抗菌ステンレス仕様、内装は衛生管理しやすいステンレス製のもの）、

防虫（隙間が無い）、防臭（排水はトラップ）構造の機器とすること。

下処理機器

- i) 食材が直接接触する機械機器は、パーツ毎に分解、清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。
- ii) 食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性を保ち、割れ目が無く、洗浄及び消毒の繰返しに耐える仕上げ構造とすること。

熱機器

- i) 清掃作業が容易に行える構造とすること。
- ii) 庫内温度、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。
- iii) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録でき、メニュープログラムシステムを有する機器とすること。
- iv) 排熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。
- v) 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。

2. 厨房機器の監視装置（温度計・計量器・ガス検知器等）の仕様

（1）食材の検収・保管・下処理

冷凍冷蔵庫等

- i) 食材の適切な温度管理（冷蔵食品5℃以下、冷凍-18℃以下）が行える機器とすること。
- ii) 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。
- iii) 自動記録装置付のものであればそれを利用し、確実に状況を記録できること。

水質検査

- i) ハンディ残留塩素計を使用し、水道水内の塩素を測定し、適切な数値（有効塩素濃度0.1mg/リットル以上）になったことを確認した上で、水道水を使用し、検査結果を記録すること。

検食用冷凍庫

- i) 検食を-20℃以下で2週間以上保管できる機能を有していること。

（2）調理・加工機器

スチームコンベクションオープン

- i) 芯温センサーを食材の中心部に差し込み、料理に合わせて任意温度帯で調理が行える機能を有していること。

- ii) 調理中の食材内部の温度が、芯温ディスプレイに表示されること。
- iii) 洗浄が容易であること。

フライヤー

- i) 油温温度表示、芯温測定器が搭載され、投入口と取出し口が別々で隣接しない機器とすること。

真空冷却機

- i) 30分以内に中心温度20 付近又は60分以内に中心温度を10 付近まで下げる
ことのできる機器とすること。
- ii) 冷却開始時刻、終了時刻及び食材温度を記録できること。

(3) 保冷库

- i) 食材を10 以下で保管できる機器（パススルータイプが望ましい）とすること。
- ii) 温度計等監視装置、加湿機能付きの機器とすること。

(4) 洗浄・消毒・保管の機器

食器洗浄機・機器洗浄機

- i) 洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。

食器消毒保管庫

- i) 庫内温度計で確認の上で、90 度で90分間以上の乾燥、殺菌、保管が可能であり、温度記録装置付の機器であること。

器具殺菌・消毒保管庫

- i) 90 以上を90分間維持でき、温度記録装置付きの機器であること。
- ii) 包丁俎板殺菌庫は、殺菌に効果のあるオゾン発生装置付の機器であること。

3. 厨房機器の配置（交差汚染の防止）について

(1) 人（調理師等）の動線

- i) 調理師等は担当する各作業区域だけで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。
- ii) 各作業区域の入口には履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等のサニ

タリー設備、エアシャワー、エアカーテン等を必要に応じて設けること。

(2) 物（食材・器材・容器）の動線

- i) 物の流れが清潔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、ワークウェイのレイアウトとすること。
- ii) 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、ハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- iii) 食肉、魚、野菜は相互に交差汚染しないよう、保管場所を区別すること。
- iv) 生で食べる野菜等を調理する作業区域と、食肉等の病原菌が付着している前処理の作業場所との区画を分けること。
- v) 包丁、俎板、ザル、秤り等の調理機械・器具の共通使用を通じて交差汚染の危険があるため、調理機械・器具を処理する食材等に応じて区別すること。
- vi) 厨房のゾーニングでは、生ごみ、残滓がクリーンゾーンを經由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

4. 厨房機器の据付け工法について

衛生安全レベルの維持のために、次の点に配慮しながら、機器毎に最も適切な据え付け工法を採用すること。

- i) 厨房機器廻りの清掃が容易なこと。
- ii) ホコリ、ごみ溜りができないこと。
- iii) キープドライであること。

第2節 食器類・食缶等の調達・更新業務

「資料12 什器・備品等リスト」に示す食器類、食缶等について、食器洗浄機との規格に不整合がないよう、食器の材質（磁器食器を基本とする。）、仕様等の選定に配慮し、適切に調達すること。ただし、本リストはあくまでも提案の参考として示したものであり、一切のメーカー等を指定するものではなく、このリストに示した以外の食器類・食缶等についても、その提案を妨げるものではない。

また、運用開始当初年度に調達数量の20%、次年度以降、事業終了年度までの間、毎年当初調達数量の15%の食器類・食缶等の更新を見込むこと。

本施設内の多目的会議室（兼調理実演室）への運搬用として、食缶運搬用ワゴン（台車）を用意すること。

- i) 環境ホルモンが作用する疑いのない、安全・衛生上の問題が生じないものを用いること。
- ii) 食器は、食材等により変色しにくい材質のものを用いること。
- iii) 保温食缶はあらゆる調理済食品の温度管理が行え、保温65 以上、保冷10 以下を保持できる機能を有する機器であること。

第5章 維持管理業務

第1節 維持管理業務総則

1. 業務の対象範囲

事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、公共サービスの提供に支障を及ぼすことがなく、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、次の内容について、各性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること（「資料15 主な維持管理業務項目詳細一覧」参照）。

事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 平成15年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、建築保全センター編集・発行）にも準拠すること。

- i) 建築物保守管理業務
- ii) 建築設備・厨房機器等保守管理業務
- iii) 什器・備品等保守管理業務
- iv) 外構等維持管理業務
- v) 環境衛生・清掃業務
- vi) 警備保安業務
- vii) 長期修繕計画作成業務

2. 業務期間

業務期間は、施設の引き渡し以降、事業期間終了までとする。

3. 維持管理業務に係る仕様書

事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法及び

本市による履行確認手続等を明確にした維持管理業務仕様書を作成すること。具体的な検査・点検内容、実施頻度、詳細維持管理業務内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。

4. 維持管理業務計画書

事業者は、毎年度の維持管理業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程等、必要な項目を記載した維持管理業務計画書を作成し、本市に提出した上、承諾を受けること。

- i) 維持管理は、予防保全を基本とすること。
- ii) 本施設（付帯設備を含む。）が有する性能を保つこと。
- iii) 建築等の財産価値の確保を図るよう努めること。
- iv) 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- v) 施設的环境を安全、快適かつ衛生的に保ち、施設利用者の健康を確保するよう努めること。
- vi) 劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。
- vii) 省資源及び省エネルギーに努めること。
- viii) ライフサイクルコストの削減に努めること。
- ix) 環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- x) 故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努めること。
- xi) 上記の項目について、事業期間中の工程を定め、実施すること。

5. 業務報告書

事業者は、維持管理業務に係る月報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可申請書及び設備管理台帳等と合わせて本市に提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

6. 各種提案

業務の実施、結果分析及び評価を基に、各種提案資料を作成し、本市に提出すること。これらの内容については、本市と協議の上、翌年度以降の維持管理業務計画書に反映すること。

7. 業務遂行上の留意点

(1) 法令の遵守

必要な関連法令、技術基準等を充足した維持管理業務計画書を作成し、これに基づき業務を実施すること。

(2) 業務体制の届出

事業者は、業務の実施に当たって、その実施体制（業務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）を本市に届け出ること。

(3) 業務担当者

- i) 事業者は、適切で丁寧な作業を実施できるよう、業務遂行に最適と思われる業務担当者を選定すること。
- ii) 法令等により資格を必要とする業務の場合には、各有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。
- iii) 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、作業に従事すること。
- iv) 事業者は、業務担当者が本施設利用者等に対して不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

(4) 点検及び故障等への対応

点検及び故障への対応は、維持管理業務計画書に従って速やかに実施すること。

(5) 緊急時の対応

事業者は、設備の異常等の理由で、本市の担当責任者から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じさせること。この場合の増加費用は、本市の負担とするが、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとする。

(6) 報告等

- i) 協議が必要と判断される事項については、事業者は、事前に本市と協議すること。
- ii) 事業者は、各業務の記録を保管し、本市の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

(7) 関係諸機関への届出・報告

事業者は、各業務の責任者に、必要に応じて関係官公署等への報告及び届出を実施させ、緊急時の関係機関への連絡等を行わせること。

(8) その他

事業期間中の当該施設の維持管理に係る光熱水費、本市の負担とする。事業者は、業務の一部又は全部を、あらかじめ本市に書面で申請し、承諾を得た場合、第三者に委託することができるものとする。

第2節 建築物保守管理業務

外観・景観上、清潔かつ美しい状態を保ち、破損、漏水等がなく、仕上げ材においても美観を維持するとともに、完全に本施設の運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

1. 日常（巡視）保守点検業務

建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回して観察し、異常を感じた時は正常化に向けた措置を行うこと。

2. 定期保守点検業務

建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、観察、測定等により建築物の状態を確認し、建築物の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、建築物の各部位を最適な状態に保つよう努めること。

3. クレーム対応

- i) 申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。
- ii) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- iii) クレーム等発生時には、現場調査、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

第3節 建築設備・厨房機器等保守管理業務

本施設の運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

1. 日常（巡視）保守点検業務

建築設備等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回して観察し、異常を感じたときは正常化に向けた措置を行うこと。建築設備等に付随する消耗品については、適宜、交換すること。

2. 定期保守点検業務

建築設備等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に観察し、設備の運転、停止、測定等により設備の状態を確認し、設備の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、各設備を常に最良な状態に保つこと。具体的には、法定点検、調査及び検査を実施し（関連する法定点検を「資料16 関連法定点検一覧」に示す）、シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと。特に、次の点に十分留意して保守点検すること。

- i) 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。特に、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こと。
- ii) 調理室内の温度及び湿度を定期的に測定し、空調設備の作動状況の適正度を保つこと。
- iii) ボイラー関係機器については、錆が発生しないよう細心の注意を払うこと。

3. 故障・クレーム対応

- i) 申告等により発見された軽微な故障の修理を行うこと。
- ii) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- iii) 故障、クレーム等発生時には現場調査、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

第4節 什器・備品等保守管理業務

1. 什器・備品等の管理業務

事業者は、施設運営に支障をきたさないよう施設運営上必要な什器・備品等を適切に整備し、管理を行うこと。

2. 什器・備品等台帳の整備業務

事業者は、施設の什器・備品等に関する台帳（品名、企画、金額（単価）、数量等）を作成し、適切な管理を行うこと。なお、ここでいう什器・備品等とは、比較的長期間にわたって、その性質、形状を変えることなく使用に耐えうるもので、購入価格が単価5万円以上の物品をいう。

第5節 外構等維持管理業務

関連法規に従い、次の項目に留意しつつ、外構等（工作物等も含む。）の美観を保ち、年間を通じて全ての利用者が安全に利用できるよう維持管理すること。事業者は、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ない場合は関連法令を遵守し、環境等に十分配慮して使用すること。

- i) 植栽：整然かつ適切な水準に保つこと。適切な水準に関する内容は、事業者の提案による。
- ii) 舗装等：適切に保たれ、利用者が安全に利用できること。

1. 定期保守点検業務

植栽、舗装等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に現場を巡回して、観察し、異常を感じたときは正常化に向けた措置を行うこと。

2. 剪定・害虫防除・施肥業務

整備対象施設敷地内の植栽の剪定・刈り込み、害虫防除及び施肥を行うこと。

3. 除草業務

整備対象施設敷地内の除草を行うこと。

4. 故障・クレーム対応

- i) 申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。
- ii) クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- iii) クレーム等発生時には、現場調査、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

第6節 環境衛生・清掃業務

本施設及び敷地を、美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、本施設におけるサービスが円滑に提供されるよう、環境衛生・清掃業務を実施すること。また、ごみ置き場は、残物が乱雑に捨てられるのを防ぐため、定期的に空にすること。

1. 環境衛生業務

- i) 関係官公署の立ち入り検査が行われるときには、その検査に立ち会い、協力すること。
- ii) 関係官公署から改善命令を受けたときは、その主旨に基づき、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を総括責任者及び本市に具申すること。
- iii) 管理基準に従って、残留塩素の測定を実施し、衛生的給水管理を行うこと。残留塩素の測定については、毎日、各給水配管系の末端の水栓（1ヶ所）にて定点（1点）測定を行い、遊離残留塩素が0.1mg/リットル以上であるかどうか確認し、所定の用紙に記録し、本市に報告すること。

2. 清掃業務

日常清掃業務

- i) 本施設内外の床掃除、手すり清掃、吸い殻及びごみ等の収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと。
- ii) 掃除用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌すること。

定期清掃業務

- i) 本施設内外の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等、必要に応じて定期的に（毎月程度）行うこと。特に、給食エリアにおいて、屋根裏の梁材（天井を有しない場合）、内壁、窓枠、給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置が備えられている場合の冷媒チューブは、月に1回以上清掃すること。
- ii) すべての出入口付近には、水ぬれを防止するダストマット等を設置し、必要に応じて洗浄・交換すること。

特別清掃業務

- i) 照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・污水管・マンホール等の清掃等、年1～2回程度、必要に応じて行うこと。
- ii) 給食エリアにおいて、すべての棚や頭上構造物等、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、定期的に清掃すること。

3. 防虫・防鼠業務

- i) ハチ、クモ、コウモリ、鼠、鳥等、必要に応じて、外壁の内・外側の小動物を取り除くこと。
- ii) 必要に応じて、専門技術者の指導のもと、害虫駆除を行うこと。

4. 廃棄物管理業務

- i) 業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処理すること。
- ii) ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

第7節 警備保安業務

施設における本市の財産を保全し、利用者の安全を守り、公共サービスの提供に支障を及ぼさないように、本施設内部から敷地周辺にわたり、適切な防犯・防災警備を実施すること。

1. 防犯・警備業務

- i) 警備については、原則として、夜間及び休日等、本施設が無人となる際において、機械警備を行うこと。
- ii) 機械警備設備については、適切に作動するように保守管理を行うこと。

2. 防火・防災業務

- i) 常時安全に使用できる緊急時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。
- ii) 避難経路からは常時障害物を取り除いておくよう努めること。
- iii) 火の元及び消火器・火災報知器等の点検を定期的に行うこと。
- iv) 報知器作動場所、音声・視覚警報装置、緊急照明点、避難経路、集合場所そ

の他を示す平面プランを作成して、最新の状態に維持し、各々目立つ関連場所に表示すること。

- v) 災害及び火災が発生した場合又は発生する恐れがある場合は、防火管理者が定める防災計画に従い、速やかに処置を行うこと。

第8節 修繕業務

建築物、建築設備、厨房機器、什器・備品及び外構施設について、大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕（保全）計画を作成の上、施設の運営に支障をきたさないよう、軽微な破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。ただし、ここでいう修繕とは、大規模修繕を含まないものとする。

事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について、本市の立ち会いによる確認を受け、適宜、完成図書に反映するとともに、使用した設計図及び完成図等の書面を本市に提出すること。

第6章 運營業務

第1節 運營業務総則

1. 業務の対象範囲

事業者は、運營業務仕様書、運營業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び入札時の提案書類に基づき、配送対象の各小中学校に衛生的かつ安全な給食を、適切な時間に提供し、より効率的な施設利用ができるよう、次の内容の運營業務（試食会や月4回程度の学校訪問の支援を含む。）を実施すること。なお、施設引き渡しから運用開始までの期間において、業務実施に必要な人員を配置するとともに、調理員の研修や試食会を実施する等、十分な準備を行うこと。

- i) 給食調理業務
- ii) 給食配送・回収業務
- iii) 洗浄・残滓処理業務

2. 業務期間

業務期間は、運用開始以降、事業期間終了までとする。

3. 運營業務に係る仕様書

事業者は、運營業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法、本市による履行確認手続等を明確にした運營業務仕様書及び運営マニュアル（衛生管理マニュアル、運行安全マニュアルを含む。）を作成すること。具体的な実施内容等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。

4. 運營業務計画書

事業者は、毎年度の運營業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程等、必要な項目を記載した運營業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を受けること。

また、毎年度の運營業務計画書作成に当たっては、日頃から各小中学生やPTA等の要望や評価を把握するよう努めるとともに、より良い運営のあり方について検討すること。

- i) 公益的な施設であることを常に念頭において、公正な運営を行うこと。
- ii) 各小中学生やPTA等の意見を運営内容に反映させ、その満足度を高めること。
- iii) 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- iv) 近隣地区住民や団体等と良好な関係を保つよう努めること。
- v) ごみの削減、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営に努めること。

5. 業務報告書

事業者は、運營業務に係る月報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可申請書、出納管理台帳等と合わせて本市に提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

6. 各種提案

業務の実施及びその評価並びに各小中学生やPTA等のニーズを基に、必要に応じて各種提案資料を作成し、本市に提出すること。これらの内容については、本市と協議の上、翌年度以降の運營業務計画書に反映すること。

7. 業務遂行上の留意点

(1) 法令の遵守

食品製造に係る関係法令、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)、文部省体育局長通知による「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」(平成9年4月1日、文体学266)の別紙、技術基準等を充足した運營業務計画書を作成し、それらに基づいて業務を実施すること。

(2) 業務体制の届出

事業者は、業務の実施に当たっては、その実施体制(業務責任者及び業務担当者)を経歴書及び資格証書(有資格者の場合)と合わせて本市に届け出ること。

(3) 業務責任者及び業務担当者

- i) 事業者は、適切な業務を実施できるよう、業務遂行に最適と思われる業務責任者及び業務担当者を選任すること。
- ii) 事業者は、業務責任者及び業務担当者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- iii) 業務責任者は、その指導及び助言が円滑に実施されるように、各業務担当者

等の意思疎通等に配慮すること。

- iv) 各業務担当者に対して、その衛生意識等の高揚を図るため、能力開発研修を積極的かつ定期的に行う等、各小中学生やPTA等に満足され、円滑な運営業務を継続的に実施するよう努めること。
- v) 法令等により資格を必要とする業務の場合には、各有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。
- vi) 事業者は、調理責任者兼アレルギー対応食調理責任者として、学校給食施設、公的施設における集団調理施設（同一メニューを300食/回以上又は750食/日以上を提供する調理施設）、あるいは、民間施設で3,000食/日以上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、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者で、かつ、調理業務を実際に行う企業の正規職員を選任すること。
- vii) 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服装・装備の上、作業に従事すること。
- viii) 事業者は、業務担当者が、各小中学生やPTA、近隣地区住民等に対して不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

(4) 緊急時（急病・災害等）の対応

事業者は、本施設の来訪者等の急病、事故、犯罪、災害等、緊急の事態が発生したときは、現場に急行し、応急措置を行えるよう、事務室等に簡易な薬品等を用意するとともに、日頃から訓練を行い備えておくこと。

また、災害時等で、本市が緊急的に本施設を使用する場合、その運営について全面的に協力すること。この際に生じた経費や器物破損による修繕費用については、本市の負担とする。

(5) 報告等

- i) 協議が必要と判断される事項については、事業者は、事前に本市と協議すること。
- ii) 事業者は、各業務の記録を保管し、本市の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

(6) 関係諸機関への届出・報告

事業者は、各業務の責任者に、必要に応じて関係官公署等への報告及び届出を実施させ、緊急時の関係機関への連絡等を行わせること。

(7) その他

事業期間中の当該施設の運営に係る光熱水費は、本市の負担とする。事業者は、業務

の一部又は全部を、あらかじめ本市の承諾を得て第三者に委託することができるものとする。

第2節 給食調理業務

事業者は、本市の栄養士が毎月作成する献立、調理方法（食数も含む。）及び作業工程に基づき、本市の栄養士等が発注・検収した食材を、本施設を使用して、概ね 入間川給食センター4,500食/日、 柏原給食センター3,500食/日、並びに概ね 入間川給食センター40食/日、 柏原給食センター40食/日のアレルギー対応食（除去食を基本とし、代替食については事業者の提案による）を、調理終了後から2時間以内に喫食できるよう、次の各項目に留意して調理・配食すること。なお、事業者は、本市の栄養士と当該業務に従事する調理員との連絡調整を図るため、現場責任者を常駐させ、現場責任者をして、栄養士の指示を調理員等に遺漏なく伝え、実行させること。

給食調理業務の実施に当たっては、日頃から本施設の衛生管理及び清掃並びに整理整頓に十分配慮し、業務確認簿により日常点検を行うことによって、本市の栄養士及び各所長の確認を得ること。

（1）調理の基本的な考え方

- i) 調理室内の温度・湿度は、調理前と調理最盛期に測定すること。
- ii) 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。
- iii) 調理済食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について栄養士の確認を受けること。

（2）下処理

- i) 食品洗浄用シンクの水は食品の種類毎に入れ替えること。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。
- ii) 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。
- iii) 割卵作業は釜に入れる時間を逆算して行い、1個ずつ食器に割り入れ、中を確認してから容器に移すこと。

（3）釜調理

- i) 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が85 以上で1分間以上加熱されたことを確認し、記録すること。

（4）揚物・焼物・蒸し物調理

- i) 調理中の食品の中心温度を常時計測し、85 以上で1分間以上加熱したことを確認し記録すること。
- ii) 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。
- iii) 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が望ましい。

(5) 和え物調理

- i) 食品加熱時の中心温度に留意し、85 以上で1分間以上加熱したことを確認し記録すること。
- ii) 加熱後の食品は速やかに冷却し、冷蔵保管すること。
- iii) 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が望ましい。
- iv) 肉、卵を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。
- v) 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すること。

(6) 果物調理

- i) 食品の傷み等を確認しながら、裁断する。
- ii) 果物調理業務従事者は、他の業務と兼務せず、専任とすることが望ましい。

(7) アレルギー対応食調理

- i) 除去すべき原因食品（主要5品目）が混入しないよう調理すること。なお、アレルギー対応食の提供を行う児童・生徒については、具体的な除去品目を含め、所定の手続きに則り本市が行う。
- ii) 中心温度管理等の衛生管理を他の調理業務と同様に行うこと。
- iii) アレルギー代替食を提供する場合には、原材料と調理後の食品で保存食をとること。

(8) 検食

- i) 検食は、献立毎に食品で行うこと。
- ii) 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。
- iii) 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。
- iv) 検食終了後、栄養士の検食を受けること。
- v) アレルギー代替食を提供する場合には、代替した献立毎に検食を行うこと。

(9) 配食

- i) 調理食品及びジャム・ソース類について、学校、学級別に数量を確認し、配食すること。
- ii) 調理当日に卵を取り扱った者は、配食業務を行わないことが望ましい。
- iii) 配食する際は、配食専用エプロン、手袋に替えること。
- iv) 配食前は中心温度を計り記録すること。
- v) 和え物を配食する場合は、食缶に保冷剤を設置する等、適正な温度維持に努めること。
- vi) ジャム・ソ - ス類は仕分け担当者が学校毎に専用番重に入れコンテナに格納し、搬送者へ引き渡すこと。
- vii) 学校、学級毎に供するしょうゆ、ドレッシング、ソ - ス類は、学校別に仕分けすること。
- viii) 個人毎に供するジャム、チーズ、マーガリン等は、学級別に仕分けすること。
- ix) アレルギー対応食については、学校名、学級、児童生徒名を表示し、誤って配送することがないように十分注意して配食すること。ただし、アレルギー対応食は本市全域を対象としているため、第二学校給食センター対象校分については、11時までには用意しておくこと。

(10) 検収補助

- i) 栄養士等が食材を検収する際に、積み下ろし、開封、数量確認等の補助業務を行うこと。
- ii) 検食や検収、各種記録、メニューの確認等がしやすいよう必要な什器・備品等を備える等、工夫すること。

第3節 給食配送・回収業務

事業者は、衛生上、品質が低下しないよう、本市内の小・中学校計15校（「資料17 給食配送・回収先学校一覧」参照）への配送計画を作成し、この配送計画に応じて必要な運搬車を調達するとともに、これらの配送先に本施設で調理した給食を運搬し（主食と牛乳は本市が手配）、児童・生徒等の喫食後、食缶、食器、残滓等を本施設へ速やかに回収・運搬すること。なお、配送後の各クラスへの配膳及び食器への盛り付けは、業務対象外とする。

給食配送・回収業務の実施に当たっては、食缶等に学校名や学級名、アレルギー対応食用児童生徒名を表示することとし、次の内容に十分留意すること。

柏原給食センターにおいては、近隣等への影響に配慮し、市道E第494号線を利用すること。

運搬車の調達

- i) 運搬車は、3トン以下のコンテナトラック（3トンを超えるトラックは現地の道路状況を勘案して採用しない。）で、環境に配慮したタイプの新車（リース可）とすること。なお、本事業以外の目的に使用できないことを前提とすること。
- ii) 搬出入の際の衛生管理に配慮したものとする。
- iii) 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で「狭山市立学校給食センター」と明示すること。

各小・中学校への到着時間

- i) 給食配送先の各小・中学校へは、下表に示す給食開始時間の30分前までに到着すること。

入間川給食センター		
	給食開始時間	給食終了時間
入間川小学校	12：30	13：15
水富小学校	12：30	13：10
笹井小学校	12：30	13：15
広瀬小学校	12：25	13：10
富士見小学校	12：25	13：10
西中学校	12：40	13：15
入間川中学校	12：40	13：10
中央中学校	12：45	13：10
柏原給食センター		
	給食開始時間	給食終了時間
柏原小学校	12：25	13：15
奥富小学校	12：30	13：15
新狭山小学校	12：25	13：05
入間川東小学校	12：25	13：05
狭山台北小学校	12：30	13：15
東中学校	12：45	13：20
柏原中学校	12：40	13：15

本施設への回収時間

- i) 現在、給食終了時間は、前述の表のとおりとなっているので、本施設からの

回収車出発時間を13時半とし、各小・中学校から食缶、食器、残滓等を速やかに本施設へ回収すること。

その他

- i) 給食配送・回収過程（特に登下校時間）において、児童・生徒の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払い、運行上の安全への配慮を徹底すること。
- ii) 学校給食センターにおいては、調理済食品等が運搬途中に塵埃等によって汚染されないよう容器、配送車の設備の完備に努め、これらの調理済食品が調理後喫食されるまでの間、適正な温度確保及び時間の短縮に努めること。
- iii) 配送車が、調理済食品の受領及び運搬に当たっては、汚染がなく、かつ適切であることを保証するために、使用前に点検し、その点検記録を保管しておくこと。
- iv) 配送車については、適切に洗浄及び消毒し、衛生状態を保ち、その計画についても配送車の適切な場所に掲示すること。
- v) 給食配送に支障がないよう、配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検、その他の点検等を適宜、実施するとともに、必要な消耗品等を準備しておくこと。

第4節 洗浄・残滓処理等業務

(1) 洗浄

- i) 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等は当日中に洗浄・消毒し、乾燥させた後、清潔な状態で保管すること。
- ii) 調理機器の部品、容器等は、食品を扱うシンクでは洗浄しないこと。ただし、やむを得ず使用する場合には、加熱食品を扱うシンクを使用し、使用後は洗浄・消毒を徹底すること。
- iii) 調理業務中の室内では、調理機器、調理器具、容器等の洗浄・消毒を行わないこと。
- iv) 調理機器の部品、調理器具、容器等は、床に直接置かないこと。
- v) 包丁、俎板、温度計等調理業務の際に食品と直接接触れる調理器具は、食品が替わる毎に交換すること。
- vi) 消毒開始時間、温度等を記録すること。

(2) 残滓処理

- i) 残滓等の給食生ごみについては、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、当

日中にリサイクル処理（リサイクル業者への委託等）を行うこと。ただし、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律の施行に伴い、リサイクル化（肥料化）する等、給食生ごみを減量するよう工夫し、適切に処理する場合は、この限りでない。

- ii) 学校から回収した残食（主食も含む。）は、毎回、学級毎に計量、記録すること。
- iii) 平成17年度の残食量（生ごみリサイクル重量）は132,079kgである。

（3）片づけ等

- i) 室内あるいは庫内を清掃しやすいように整理し、整頓すること。
- ii) 設備・厨房機器に付属する部品類、工具類を指定した場所に収めること。
- iii) 清掃用具類を指定した場所に収めること。
- iv) 調理室内を横断する給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置が備えられている場合の冷媒チューブに、塵埃を堆積させないこと。
- v) 食品冷蔵保存庫・食品冷凍保存庫の壁及び扉については、結露が生じた場合は、拭き取る等の処理を行うこと。