

# 仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業

## 要求水準書

平成21年6月2日

浦安市

## 目 次

第 1 総則 .....	1
1 本書の位置付け .....	1
2 適用法令及び適用基準等 .....	1
第 2 全体概要 .....	3
1 事業内容 .....	3
2 第三調理場の位置・敷地・インフラ引き込み条件等 .....	5
第 3 設計業務要求水準 .....	7
1 設計業務の基本事項 .....	7
2 設計体制づくりと業務管理について .....	8
3 施設計画 .....	10
4 設備計画 .....	17
5 調理設備計画 .....	22
6 仕上げ計画 .....	29
7 建築物と附帯設備の基本的性能に関する要求水準 .....	30
第 4 施設整備（建設）・工事監理業務要求水準 .....	32
1 建設・工事監理業務総則 .....	32
第 5 維持管理業務要求水準 .....	37
1 維持管理業務総則 .....	37
2 建築物保守管理業務 .....	39
3 建築設備保守管理業務 .....	40
4 外構等保守管理業務 .....	41
5 調理設備保守管理業務 .....	42
6 清掃業務 .....	43
7 諸室 .....	43
8 警備業務 .....	46
第 6 運営業務要求水準 .....	46
1 運営業務総則 .....	46
2 衛生管理業務 .....	52
3 運搬・回送業務 .....	53
4 洗浄・残さ等処理業務 .....	54
5 配膳業務 .....	55
6 運営備品等の調達業務 .....	56
7 開業準備業務 .....	57

## 資料目次

- 資料 1 : 雨水排水整備状況図
- 資料 2 : 設備配管配置図
- 資料 3 : コンテナ姿図 (現況)
- 資料 4 : 昇降設備設置一覧表
- 資料 5 : 施設配置図
- 資料 6 : 敷地境界に関する資料
- 資料 7 : 地質調査に関する資料
- 資料 8 : 運營業務に関する役割分担
- 資料 9 : 各中学校の施設配置図
- 資料 10 : 施設稼働日数 (参考)
- 資料 11 : 給食メニューの例 (参考)
- 資料 12 : 残さ等実績 (参考)
- 資料 13 : 給食メニューと食器・食缶類の使用例及び受け取り食材の状態 (参考)
- 資料 14 : 1日あたりの提供給食数 (参考)
- 資料 15 : 食物アレルギー専用調理室の平面図 (参考)
- 資料 16 : 食物アレルギー専用調理室の展開図 (参考)
- 資料 17 : 分担が必要となる業務の流れ (参考)

## 第1 総則

### 1 本書の位置付け

本「要求水準書」(以下「本書」という。)は、浦安市(以下「市」という。)が、仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場整備運営事業(以下「本事業」という。)を実施する民間事業者(以下「事業者」という。)を募集及び選定するに当たり、応募に参加しようとする者を対象に交付する「募集要項」と一体のものであり、本事業の「施設の設計・建設業務」「市への施設の所有権移転業務」「施設の維持管理業務」「運営業務」について、市が事業者に要求するサービス水準を示し、本事業の応募に参加する民間事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

### 2 適用法令及び適用基準等

本業務の実施に当たっては、以下に示す関係法令等を遵守すること。なお、本文中の用語については、「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。)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)並びに「国より示されたPFI事業(地方公共団体がPFI法第5条第1項の実施方針を定めて実施するPFI法第2条第4項に定める選定事業をいう。以下同じ。)に係るガイドライン」における定義に従うものとする。

#### (1) 適用法令

- ア 学校給食法(昭和29年法律第160号)
- イ 学校保健安全法(昭和33年法律第56号)
- ウ 食品衛生法(昭和22年法律第233号)
- エ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律(平成12年法律第116号)
- オ 建築基準法(昭和25年法律第201号)
- カ 都市計画法(昭和43年法律第100号)
- キ 高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律(平成6年法律第44号)
- ク 消防法(昭和23年法律第186号)
- ケ 下水道法(昭和33年法律第79号)
- コ 水道法(昭和32年法律第177号)
- サ 水質汚濁防止法(昭和45年法律第138号)
- シ 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)
- ス 大気汚染防止法(昭和43年法律第97号)
- セ 騒音規制法(昭和43年法律第98号)
- ソ 振動規制法(昭和51年法律第64号)

- タ ガス事業法（昭和 29 年法律第 51 号）
- チ 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）
- ツ 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）
- テ 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）
- ト 千葉県福祉のまちづくり条例（平成 8 年千葉県条例第 1 号）
- ナ 千葉県ディーゼル自動車から排出される粒子状物質の排出の抑制に関する条例（平成 14 年千葉県条例第 2 号）
- ニ 千葉県水道給水条例（昭和 50 年条例第 6 号）
- ヌ 浦安市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例（平成 6 年条例第 2 号）
- ネ 浦安市環境基本条例（平成 15 年条例第 31 号）
- ノ 浦安市下水道条例（昭和 59 年条例第 9 号）
- ハ 浦安市宅地開発事業等に関する条例（平成 18 年条例第 7 号）
- ヒ 浦安市景観条例（平成 20 年条例第 35 号）
- フ その他関係法令（条例及び規則を含む。）

(2) 適用要綱・各種基準等

- ア 学校給食衛生管理の基準（平成 9 年 4 月 1 日文部省制定）
- イ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日厚生省衛食第 85 号）
- ウ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経健発第 1 号）
- エ 建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経健発第 3 号）
- オ 学校環境衛生の基準（平成 4 年 6 月 23 日文部省裁定）
- カ 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監修）
- キ 建築構造設計基準及び同解説（建設大臣官房官庁営繕部監修）
- ク 建築鉄骨設計基準及び同解説（ " ）
- ケ 官庁施設の総合耐震計画基準（ " ）
- コ 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- カ 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）
- シ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（ " ）
- ス 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（ " ）
- セ 建築工事標準詳細図（ " ）
- ソ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ " ）
- タ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ " ）
- チ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（ " ）
- ツ 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（ " ）
- テ その他関連する建築学会等の基準・指針等

## 第2 全体概要

### 1 事業内容

本事業は浦安市東野学校給食センター（以下「東野給食センター」という。）に替わる施設として、仮称浦安市千鳥学校給食センター第三調理場（以下「第三調理場」という。）を整備し、維持管理・運営等の事業を実施するものである。第三調理場では、本市の全市立中学校の給食を調理し、提供を行う。

浦安市内の全市立中学校（平成21年5月現在）

学 校 名
浦安中学校
堀江中学校
見明川中学校
入船中学校
富岡中学校
美浜中学校
日の出中学校
明海中学校
（合計 8校）

校数は、生徒数の増減に伴い、事業期間中に変動する場合がある。

本事業の実施に当たっては、効率的かつ効果的な整備事業とするため、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（PFI法）に基づく事業手法により実施する。

なお、本事業で実施する施設整備は既にPFI事業として管理運営している浦安市千鳥学校給食センター第一調理場（以下「第一調理場」という。）及び浦安市千鳥学校給食センター第二調理場（以下「第二調理場」という。）の増築として1施設の位置づけとなるため、第一調理場、第二調理場のPFI事業（以下「既存PFI事業」という。）との業務分担等を伴う事業である。このため、本事業及び既存PFI事業の基本的な考え方について以下に示す。

#### < 本事業及び既存PFI事業の基本的な考え方 >

- (1) 本事業での第一調理場及び第二調理場の敷地及び施設設備等の活用は、既存PFI事業に影響を及ぼさない範囲において原則的に可能とする。
- (2) 本事業と既存PFI事業とで分担が必要となる業務等については、既存PFI事業の事業範囲を超えるものを本事業に含めることとする。
- (3) 本事業及び既存のPFI事業は1施設内で本市の小・中学校の学校給食を提供するという重要な役割を担う事業であるため、事業者間で連携協力し、双方の事業に支障を来たすことのないようにする。

<前記(1)について>

ア 本事業及び既存PFI事業で共用可能な主な設備等

構内道路、外来者用駐車場、駐輪場、施設設備（受変電設備・接続部までの上下水道管・CATV及びLAN回線の受信機器等）

イ 本事業及び既存PFI事業間の連絡

見学者、市職員、市栄養士等については、連絡通路を使用して、第一調理場、第二調理場及び第三調理場を移動することを予定しており、見学スペース、会議室、外来用便所等へは連絡通路より入室する場合がある。

<前記(2)について>

ア 共用設備等に係る費用の支払業務

本事業及び既存PFI事業において共同で使用又は利用し、施設全体として支払いが必要となる光熱水費等について、本事業及び既存PFI事業の負担費用の算出及びその他、支払い等に関する事務一切を本事業で行うものとする。

なお、既存PFI事業との共同使用等に伴う業務は、本事業の提案により異なるが、例として電気、上下水道等の光熱水費他、CATV受信料、電気保安業務委託料などが想定される。

また、参考として本事業と既存PFI事業とで「分担が必要となる業務の流れ」及び「負担費用の考え方」について資料17に示す。

以上の考え方等を踏まえて、本事業と既存PFI事業と分担が必要となる業務について選出し、支払事務業務について事業者の提案を求める。

イ 共用設備等の整備

共用可能な施設設備への接続に係る工事等（既施設設備の更新・修繕等が必要な場合は当該費用も含まれる）については、本事業で行うものとする。ただし、接続後の管理に関しては、接続以降を管理するものとする。

<その他>

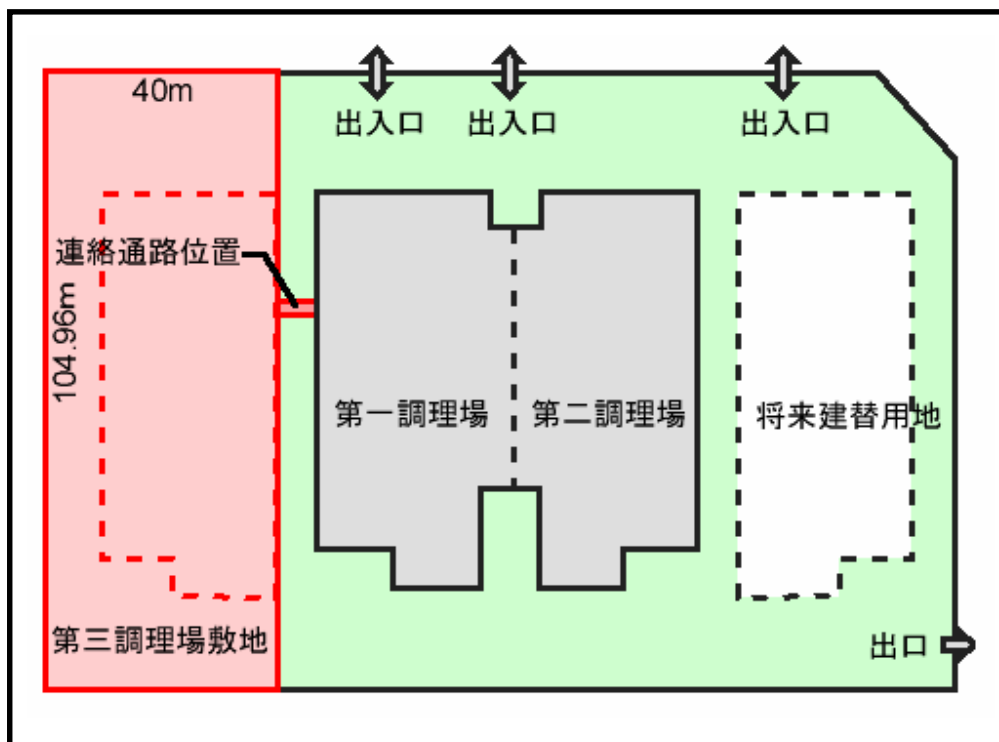
本事業の履行にあたり、関係法令等に適合させるため、既存PFI事業の施設設備等に改修等の必要が生じる場合は、本事業で措置を施すものとする。

## 2 第三調理場の位置・敷地・インフラ引き込み条件等

事業用地	浦安市千鳥 15 番 34
用途地域	準工業地域
容積率	200 パーセント以下
建ぺい率	60 パーセント以下
敷地緑化	緑被率 20 パーセント以上
敷地	敷地面積：16,000.17 平方メートルの一部 第三調理場の敷地寸法：40m × 104.96m 面積：4,198.40 m <sup>2</sup>
インフラ整備条件 所管関係機関	<p>以下のインフラの引き込み、接続は、関係機関の定める規則等に従い、調整、手続き、負担金等も含め事業者の負担で整備する。</p> <p>ア、イ、ウ、エについては、原則として既存設備を使用する。</p> <p>オ、カについての引き込み方法等は事業者の提案による。(接続配管等の位置は別添図に示す。)</p> <p>ア 上水道 : 千葉県水道局  イ 下水道(汚水) : 浦安市下水道課  ウ 都市ガス : 京葉ガス  エ 電力 : 東京電力  オ 雨水排水 : 浦安市道路管理課  カ 電話 : NTT</p>



【計画地及び施設配置の概念図】



< 参考：第一調理場・第二調理場設計概要 >

- (1) 建築名称：仮称浦安市千鳥学校給食センター
- (2) 建築場所：浦安市千鳥 15 番 34
- (3) 工事種別：新築工事
- (4) 主要用途：工場（給食センター）
- (5) 用途地域：準工業地域
- (6) 構造：鉄骨造 2 階建(耐火建築物)
- (7) 敷地面積：16,000.17 m<sup>2</sup>の一部
- (8) 建築面積：4,050.366 m<sup>2</sup>
- (9) 延べ面積：4,773.616 m<sup>2</sup>(付帯施設を含む)
- (10) 建ぺい率：25.46% / 60.0%
- (11) 容積率：29.83% / 200.0%
- (12) 緑被率：20.0%

### 第3 設計業務要求水準

#### 1 設計業務の基本事項

本事業の設計は第一調理場及び第二調理場の増築として、第三調理場の設計（調査、計画、調整、基本設計、実施設計、積算、関係法令諸官庁確認等）を行うものとする。また、設計に当たっては、施設は第一調理場及び第二調理場との調和を図るとともに、本事業及び既存PFI事業に支障を来たすことのない機能的な設計とすること。

##### (1) 設計条件

- ア 1日あたり5,000食の中学校給食の供給能力を有する施設を整備すること。  
また、施設内に5,000食の供給能力とは別に、食物アレルギー対応食を1日あたり50食の供給能力を持つ食物アレルギー専用調理室を備えること。
- イ 風雨に曝されず通行可能な連絡通路を第一調理場と2階部分の指定箇所で接続すること。
- ウ 第三調理場の建設にあたり、第一調理場及び第二調理場の改修は前記イに記載する接続部のみを想定しているが、関係法令等により改修等の必要が生じた場合には本事業に含めるものとする。
- エ 電気、ガス及び上下水道は原則として既存設備を利用して引き込み、接続をすること。
- オ 省資源化、省エネルギー化を図り、地球環境保護に配慮すること。
- カ トータルコスト縮減に配慮すること。
- キ バリアフリーに配慮すること。

##### (2) 基本的性能に関する要求水準

第三調理場の耐震性能は下記的水準同等以上を要求する。なお、ここに記載しない他の基本的性能については、「官庁施設の基本的性能基準」同等の水準と考える。

###### ア 施設の構造体耐震安全性の分類

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、  
類とすること。

###### イ 非構造部材耐震安全性能の分類

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

設備の耐震性能は、「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「重要水槽」、「重要機器」

と位置付ける。

(3) 地球環境配慮に関する考え方

本事業は、環境負荷の低減に配慮した計画とし、エネルギー政策基本法に基づき、省エネルギーやライフサイクル、CO<sub>2</sub> 排出総量（LCCO<sub>2</sub>）削減に努めるものとする。

(4) 地球温暖化防止に関する要求水準

省エネルギー、省資源、長寿命化、エコマテリアルの使用等に努めることとし、「CASBEE」(建築物総合環境性能評価システム)の評価ツールBEE(建築物の環境性能効率、Building Environmental Efficiency)によるランキングで「Aランク(大変良い)」程度の環境性能効率を要求する。なお、提案書には、提案内容に対して自己評価版「CASBEE-新築(簡易版)」により算定した簡易評価値を記載すること。

(5) 耐用年数及び耐久性に関する要求及び考え方

第三調理場の耐用年数は30年を想定し、鉄骨造を基本とした構造とすること。当該施設の耐用年数は技術の進歩、機能変化、学校給食体制そのものの変化など、むしろ社会的要因による劣化が早い施設であることから、30年程度で建て替えることを想定する。

ただし、非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、30年以内に更新する必要があるため、合理的・経済的に更新できる設備・機材の選定や更新性(メンテナンス性)、保全性を考慮した設計をすること。

2 設計体制づくりと業務管理について

(1) 責任者の設置と進捗管理

事業者は設計業務の責任者を配置し、組織体制と併せて設計着手前に市に通知すること。

(2) 設計計画書及び関係資料の提出

ア 事業者は設計業務の着手前に詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出すること。又、設計内容を組織的に確認するための計画書を作成し市に提出すること。

イ 市は事業者に対して設計内容について、設計の進行段階を問わず確認することができるものとし、事業者は市の求めに応じて設計内容等を確認することができる資料を提示すること。

ウ 事業者は市が行う交付金(国庫補助申請)に協力し、関連図書を提出する

とともに、市の求めに応じて必要資料を作成し市に提出すること。

### (3) 提出書類

事業者は、基本設計及び実施設計終了時には以下の書類を提出すること。

#### 基本設計終了時

設計図：	4部（A1：1部、A3縮小版：3部）
基本設計説明書：	2部
構造計算資料：	2部
厨房機器リスト及びカタログ：	2部
じゅう器備品リスト及びカタログ：	2部

#### 実施設計終了時

設計図：	4部（A1：1部、A3縮小版：3部）
実施設計説明書：	2部
工事費内訳書：	2部
数量調書：	2部
設計計算書（構造・設備他）：	2部
厨房機器リスト及びカタログ：	2部
じゅう器備品リスト及びカタログ：	2部
補助金申請関連図書：	3部

### (4) 設計業務期間

設計業務の期間は、事業者が計画すること。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。

なお、設計業務においては、基本設計相当の図面完成時に市の中間検査を行い、実施設計の完成時に市の完了確認を行う。

### (5) 施設等の基本理念

施設設備は、衛生的かつ機能的なものとし、ドライシステムを基本として汚染、非汚染区域が明確となるゾーニング計画のもと、H A C C Pの概念を取り入れた確実な衛生管理が可能な施設とすること。

### (6) 施設構成、配置

既設調理場と第三調理場を1施設とみなし、運営に支障がない計画とする。また、第三調理場と既設調理場の往来において、連絡通路を設け雨風を避けた移動ができるよう配慮した計画を行うこと。（連絡通路の使用は市職員、市栄養士、見学者を予定している。）

(7) 敷地内動線計画

第一調理場及び第二調理場と第三調理場の業務内容を考慮し、施設内運行車両及び周辺道路の交通に配慮した動線計画とすること。

(8) 施設内ゾーニング及び動線計画

交差汚染を極力なくすため、食材の搬入から発送口までの食材や作業の流れが一方向となるようにレイアウトすること。

作業区域は、汚染・非汚染区域を明確に区分し、各区域の境界には、隔壁、扉又は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。

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、他の区域から隔壁等により区画されていること。

廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域毎に搬出可能とし、清浄度基準の低い区域から高い区域への作業の流れは避ける。以下に清浄度区分の考え方を示す。

【作業区域の清浄度区分】

衛生度	清浄度区分		諸 室 等
低	汚染区域	一般区域	事務室 会議室 給湯室 更衣室 休憩室 シャワー室 便所 外来用便所 多目的便所 洗濯室 乾燥室 調理員用便所 設備機器室 倉庫
		給食エリア	廃棄庫 雑品庫 油庫 残さ処理室 検収室 食品庫 調味料・乾物庫 冷蔵庫 冷凍庫 下処理室1 下処理室2 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒前） 器具洗浄室 前室
高	非汚染区域		調理室 揚げ物・焼物室 和え物室 特別食調理室 コンテナ室 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）

3 施設計画

給食エリアの諸室は、中学校給食の分量等を踏まえ提供給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、装置及び機械器具が適切に配置できる構造とすること。

なお、第三調理場の諸室構成は既設調理場と独立して業務可能な設備と防疫性能を有すること。

(1) 諸室の構成

【諸室の構成表】

区 分	室 名
施設本体	給食エリア 検収室 食品庫 調味料・乾物庫 冷蔵庫 冷凍庫 下処理室1 下処理室2 調理室 揚げ物・焼物室 和え物室 食物アレルギー専用調理室 コンテナ室 洗浄室 器具洗 浄室 前室 廃棄庫 雑品庫 油庫 残さ処理室
	事務エリア 市職員用事務室 事業者用事務室 会議室 給湯室 市職 員用更衣室 事務員用更衣室 調理員用更衣室 市職員用 倉庫 調理員用休憩室 調理員用シャワー室 事務職員用 便所 調理員用便所 外来用便所 多目的便所 洗濯室 乾燥室
	その他 玄関ホール 調理場見学スペース 連絡通路 設備機器室 プラットホーム 清掃器具庫
付帯施設	駐車場 配送車庫 駐輪場 運転手控室 ゴミ置場 廃 水処理施設 生ごみ処理施設(場内処理の場合) 受水槽

(2) 給食エリア諸室の概要と留意事項

【諸室の概要表(給食エリア)】

室 名	概要及び要求事項
検収室	食品の検収を行う場とし、肉・魚用と野菜類用の専用室を設けること。 仕分け空間・カートの移動に留意すること。また、カート洗浄機能を有すること。 搬入口にはエアカーテンを設置すること。
食品・調味料庫 乾物庫	缶詰・調味料等を25以下で保存する室。
冷蔵室・冷凍室	下処理前の肉・魚等専用と野菜類それぞれ専用のもの及び保存食(原材料・調理済み食品)用のものを設置する。
パススルー冷蔵 庫	下処理後の、肉・魚等専用と野菜類それぞれ専用のものを設置すること。
下処理室1	食材の下処理を行う場とし、主に野菜類の下処理を行う。 根菜・葉物・フルーツなどのラインに留意すること。
下処理室2	食材の下処理を行う場とし、主に肉・魚類の下処理を行う。 場合によっては割卵作業を行う。

調理室	食材の加熱調理の内、煮物・炒め物・蒸物等の調理を行う。 調理前食材等を保管する冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。
揚げ物・焼物室	揚げ物及び焼物の調理を行う。オイルミストの飛散等に留意すること。
和え物室	和え物の調理を行う。 機器類の排熱による室温上昇に留意すること。
食物アレルギー専用調理室	食物アレルギー対応食を調理する。50食/日が調理可能な能力とすること。一般調理室と区画し、コンタミネーションに留意した配置及び設備計画とすること。 (使用器具、ランチジャー等の消毒保管を含む。) 下処理コーナーを設置し、調理コーナーと区分すること。 食材や配缶作業の動線に留意し、配送・配膳方式と整合した計画とすること。 (食物アレルギー専用調理室の配置案は別に示す。)
コンテナ室	コンテナを消毒保管し、また、コンテナへ食缶の詰め込み作業を行う。(コンテナ室内に食缶・食器類の保管を兼ねる場合は、衛生面に配慮し、扉等で分けられている構造とすること。)
洗浄室	回収した食器・食缶・コンテナ等をそれぞれ専用の洗浄機で洗浄すること。
器具洗浄室	調理で使用した器具類を洗浄する。 作業区域ごとの設置に留意すること。
前室	靴の履き替えやエプロンの交換、手洗いをを行う。(調理室に入室する前にはエアシャワーを必ず通過すること。) 衛生区画ごとの設置に留意する。
廃棄庫	ビン・缶・ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する場所。 ゴミ搬出動線に留意すること。
雑品庫	調理室と同じ衛生レベルを要求する。(食缶、器具等を保管するため。)
油庫	食油・廃油等を保管する。保管対象に応じて別室又は洗浄度区画を行うとともに納入・回収動線に留意すること。
残さ処理室	残さの処理として脱水等を行う。 導入する処理システムとの連携に留意すること。

床素材は、毎日実施する塩素消毒に耐える素材とすること。

壁、床、幅木、扉は、塗装の剥がれないもの、清掃が容易なものにすること。

(3) 事務エリア諸室の概要と要求事項

【諸室の概要表（事務エリア）】

室名	概要及び要求事項
市職員用 事務室	原則として1階への設置とする。 玄関ホールに面して窓口を設け、来訪者（食材納入業者、見学者等）への対応を行う。 構成、規模：職員×4人（40㎡以上）
事務室	事業者の事務室。 玄関ホールに併設し、窓口を設け来訪者への対応を行う。
会議室	事業者、市職員及び見学者等が使用する会議室。 会議の他、研修、試食会等に使用する。 プロジェクター、スクリーンを備える。 規模は60㎡以上とする。
給湯室	試食の調理を行うため会議室に隣接し、システムキッチンを設置する。 冷蔵庫（W1500×H1900×D800 市の設置備品）及び冷凍庫（有効内容積1065ℓ程度 事業者購入備品）の収納スペースを壁に面して設置すること。
市職員用更衣室	規模：女性用3㎡以上、男性用2㎡以上 女性用・男性用の確保に留意すること。
市職員用倉庫	規模：3㎡以上 転倒防止措置鋼製書類棚（W1800×D450×H2000程度、4段程度）1台を備えること。
調理員用更衣室	事業者の調理員等が更衣等を行う室。 女性用・男性用の確保に留意すること。
調理員用休憩室	事業者の調理員等が休憩・食事等を行う室。
調理員用 シャワー室	事業者側の調理員等が脱衣・シャワーを行う室。 女性用・男性用の確保に留意すること。
職員用便所	事業者側事務員及び市職員用の便所女性用・男性用の確保に留意する。一般使用及び調理室専用の衣服や履物を着用したまま利用しない構造など、十分な防疫上の措置を講じるとともに、着替え場所の施錠に留意すること。
調理員用便所	女性用・男性用の確保に留意する。また、調理室専用の衣服や履物を着用したまま利用しない構造など、十分な防疫上の措置を講じるとともに、着替え場所の施錠に留意すること。



外来用便所	一般外来者用便所：1階で男女別とする。 見学者用便所：会議室の近接場所で男性2、女性3以上の便器を備えること。
多目的便所	車いす利用者等が利用できる便所（1階玄関ホールに隣接）。（関連福祉条例等の設置基準に留意する。）
洗濯・乾燥室	調理員等の白衣・エプロン等を洗濯、乾燥する室

#### (4) その他エリア諸室の概要と要求事項

##### 【諸室の概要表（その他エリア）】

玄関ホール	施設の玄関及び内部のホール空間。 見学者等の来客者を受け入れる十分なスペースが確保され、明るく清潔感のある空間として整備すること。 施設を利用者数に応じた下駄箱等の必要備品を設置すること。 玄関ホールに入るための車椅子用スロープを設置すること。
見学スペース	学校関係者等が施設を見学するためのスペース。 調理室、洗浄室等の視認でき、機能が理解できるように配慮すること。 学校給食の学習を考慮し、多人数が同時に視認できる構造及び見学動線とすること。
渡り廊下等	既設調理場（2階廊下）と風雨を避けて往来可能な渡り廊下。 下部を給食配送車等が安全に通行可能な構造とすること。
設備機器室	受変電盤、空調機械及び熱源機器などの設備機器を設置すること。
プラットフォーム	食材搬入用（食材の荷受を行う）と回収用（配送車からコンテナ、食器及び食缶などの積みおろしを行う）を設置すること。 用途に応じ風除室やドックシェルター等の設置に留意すること。
清掃器具庫	衛生度区分に配慮するため、清掃対象エリアごとに整備すること。

#### (5) 諸室の備品等

市職員用事務室及び会議室には、以降に示すじゅう器及び備品類の導入を想定している。

ア 会議室の備品等については事業者側で整備すること。

イ 市職員用事務室の備品については市側で整備する。

なお、諸室の機能は、表内のじゅう器備品類の導入を前提とした計画とすること。

(ア) 事業者側で整備する会議室のじゅう器備品類

名 称	数量	単位	仕 様 等
長机	12	台	3人掛け・折りたたみ式
椅子（移動用ラック共）	36	脚	積み重ね式
脚付回転式ホワイトボード	1	台	W1900×H1800
AV機器（プレゼン等に使用）	1	式	プロジェクター・マイク・スピーカー設備等一式
投影用スクリーン	1	幕	天井内収納式
演台	1	台	脇台は不要
薄型テレビ（AVラック台含む）	1	台	50インチ程度
ビデオプレーヤー	1	台	
DVDプレーヤー	1	台	

ビデオプレーヤー、DVDプレーヤーは、薄型テレビと一体も可とする。

(イ) 事業者側で整備する（冷蔵庫を除く）給湯室のじゅう器備品類

名 称	数量	単位	仕 様 等
システムキッチン	1	式	事業者提案
冷蔵庫（W1500×H1900×D800）	1	台	市の設置備品
冷凍庫（有効内容積 1065ℓ程度）	1	台	参考：W1200×H1900×D800 三相 200V（1.52kVA）

(ウ) 会議室の機能に対する要求

- ・（ア）で示したじゅう器備品類を使用した会議ができる諸機能及び性能を有すること。
- ・面積：60 m<sup>2</sup>、天井高：2.5m 以上
- ・試食会など汁物による汚れを考慮し、長尺樹脂シート同等以上床仕上材とすること。
- ・机及び椅子などを収納するスペースを確保すること。
- ・システムキッチン付き給湯室と隣接し、直接出入り可能な機能とすること。

(I) 市職員用事務室のじゅう器備品類

名 称	数量	単位	仕 様 等
事務机（職員用）	4	台	W1200×D700×H700
袖机（職員用）	4	台	W400×D700×H700
事務机用椅子（職員用）	4	脚	肘付・布製・調整機構付
ミーティングテーブル	1	台	W1600×D1000×H700
ミーティングテーブル用椅子	6	脚	スタッキングチェア
パソコンラック	1	台	W1600×D700×H700
ファイリングキャビネット	4	台	W400×D620×H1000
キャビネットユニット	2	セット	W900×D400×H2400
ホワイトボード（壁付用）	1	面	W1800×H900
カラーコピー機 （電気容量 2700VA）	1	台	W1200×D700×H1000
テレビ（電気容量 1500VA）	1	台	W1200×D600×H1000
カラープリンター （電気容量 1100VA）	3	台	W600×D600×H500
F A X（電気容量 700VA）	1	台	W600×D600×H500
パソコン（電気容量 300VA）	6	台	デスクトップ型
湯沸しポット（電気容量 1200VA）	1	台	
電話機	3	台	

(オ) 市職員用事務室機能に対する要求

<ul style="list-style-type: none"> <li>・（エ）で示したじゅう器備品類を使用した事務ができる諸機能及び性能を有すること。</li> <li>・面積：40 m<sup>2</sup>、天井高：2.5m 以上</li> <li>・床は OA 機器等配線を考慮しフリーアクセスフロアとし、事務室機能として仕上材に留意すること。</li> <li>・独立運転、温度調整が可能な冷暖房空調設備を備えること。</li> <li>・給湯コーナー（シンク付調理台＋吊戸棚：幅 1 m 程度）を備えること。</li> <li>・食材搬入プラットホーム及び検収室に隣接し、直接出入り可能な機能を備えること。</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(6) インフラ設備との接続

ア 接続道路

敷地との接続箇所、接続箇所数等は事業者の提案による。

イ 上水道

原則として既設設備へ接続する。第三調理場で使用した水道量が分かるよ

う小メーターの設置を行うこと。

ウ 下水道

原則として既設設備へ接続すること。

エ 雨水排水

接続、施設計画については事業者の提案によること。

オ ガス設備

原則として既設設備から分岐、接続しガス事業者メーターの設置を行うこと。

カ 電力

既設設備へ接続する。第三調理場で使用した電気量が分かるよう小メーターの設置を行うこと。

キ 電話

引き込み方法は事業者の提案による。また、浦安市役所が採用する内線通話を可能とすること。

ク その他

インフラ設備の接続等に当たっては、各所管事業者等及び第一調理場・第二調理場維持管理運営事業者等と接続時期、接続方法等について協議すること。また、既設設備への接続としているインフラについて不可能な場合は事業者が提案すること。

#### 4 設備計画

事業の実施に当たっては、以下の条件を満たすよう、留意すること。

ア 省資源化・省エネルギー化を図る。

イ 将来における合理的な修繕・更新に対応した仕様・工法を採用すること。

ウ 塩害に対する設備機器の長寿命化に対応すること。

エ グリーン購入法に準拠した資材の採用を図ること。

##### (1) 電気設備

ア 更新性、メンテナンス性を考慮したものとする。

イ 環境に配慮し、エコマテリアル電線の採用を積極的に行うこと。

ウ 自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について十分配慮した計画とすること。

エ 事業者用事務室に集中管理パネルを設置し電気設備の一括管理ができるようにすること。

##### < 電灯・コンセント設備 >

(ア) 諸室の照度は以下の室について特に指定する。その他の諸室は労働安

全衛生等関係規定に準拠した照度とすること。

【要求照度】

室名	照度
検収室（作業面）市職員用事務室	1000lx 以上
調理に関する諸室 （下処理室、調理室、揚げ物・焼物室、和え物室等）	500lx 以上

(イ) 調理区の照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止に配慮すること。

(ウ) 水、蒸気、湿気が発生する場所では漏電対策等、安全と耐久性に留意すること。

(エ) 殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。

(オ) 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。

(カ) 照明器具に付着する埃等衛生面に配慮した器具を選定すること。

(キ) 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。

(ク) 高所にある器具に関しては、交換等が容易に可能となる計画とすること。

(ケ) 水を扱う諸室に設置するコンセント設備には、漏電対策に十分留意すること。

< 受配電設備 >

(ア) 既存高圧受電設備の第三調理場用スペースを使用して受変電設備を設け、既存埋設配管を利用して配電すること。

(イ) 市職員用事務室で用いた使用電力量が確認できるよう、小メーターの設置を行うこと。

< 情報・通信設備 >

(ア) 外線電話（NTT）

アナログ局線による外線電話を導入し市利用分としてNTT回線を5回線程度確保すること。

(イ) 内線電話（インターホン等）

市職員用事務室の電話については、浦安市役所が採用する内線通話を可能とし、第三調理場と第一調理場・第二調理場職員事務室との内線通話が容易に行えるものとする。

市職員用事務室と施設内（第一調理場・第二調理場を含む）各事業者用事務室及び調理室・検収室と直接通話可能な内線電話（インターホン設備等）を導入すること。

また、多目的便所に押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び事業者用事務室にて発報する計画とすること。

(ウ) LAN 用回線

既存市職員用事務室から市職員用事務室に LAN 回線を備えるために配管・配線、情報コンセントを設置すること。(市が採用するグループウェアの導入を可能とする。)

(I) 拡声設備

調理場の場内・場外への一般放送が可能となる設備を設けること。  
なお、洗浄機室などは機器の騒音に留意すること。  
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。

< 火災報知設備 >

場内の消防設備については、所轄の消防署と協議し、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。

< テレビ共同受信設備 >

(ア) 既存市事務室から分岐し、市職員用事務室に都市型 CATV の配管・配線・コンセント設備を備えること。

(イ) 地上デジタル対応共同受信設備を設け、テレビが必要な諸室には TV 共聴コンセントを備えること。

< 機械警備設備 >

(ア) 施設の安全を確保するために、機械警備設備を導入すること。

(イ) 第一調理場及び第二調理場の機械警備システムと連携が必要な場合は、既存 P F I 事業に影響が生じない範囲において連携すること。

(ウ) 地球環境及び周辺環境に考慮した計画とすること。

(2) 機械設備

省エネルギー、省資源、更新性、メンテナンス性に留意した計画とすること。

ア 空調・換気設備

(ア) 調理場は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、万一結露が発生した場合には、作業面に結露水が落下しない対策・是正を講じること。

(イ) 空調・換気給排気口は、結露対策を施すこと。

(ウ) 水蒸気及び熱気等の発生する場所には、強制換気設備を備えること。

(I) 調理場は、常に新鮮な空気を十分に供給する能力を有する空調・換気設備を設けること。

(オ) 外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。

(カ) 揚げ物機、オープンの設置場所等の熱源が多く発生する場所については、調理員等の作業環境に配慮した設備等を設けること。(例：外気冷

房のノズル型吹き出し口の設置等)

- (キ) 食物アレルギー専用調理室は、個別に空調・換気のコントロールができるようにすること。
- (ク) 外気冷房が可能な空調設備計画とすること。
- (ケ) 空調設備は、少なくとも1日1回厨房の床を乾燥させる能力を有すること。
- (コ) 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計画とすること。
- (カ) 空調設備の熱源機器は、故障時の危険分散・修繕及び更新等のメンテナンス性を考慮し、小型複数台の方式を採用すること。
- (シ) 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。

#### イ 給水・給湯・給蒸気設備

- (ア) 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していること。
- (イ) 給水・給湯供給配管については防錆に配慮し、ステンレス管を用いること。
- (ウ) 上水道は既存引き込み配管を利用して接続する。その際に生じる千葉県水道局への申請手続きを行うこと。水道局との調整及び必要な負担金を含む諸費用は当該整備費に含むものとする。
- (エ) 受水槽は地震感知式緊急遮断弁装置付きとし、「官庁施設の基本的性能基準」による「重要水槽」の類以上の耐震性能を確保すること。
- (オ) 冷却水の配管その他の供給配管で、結露が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うほか水滴による汚染を防止するための措置が採られていること。
- (カ) 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に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清缶剤、防錆剤等は、食品衛生の基準に適合したものとすること。また、その配管には濾過装置を設けること。
- (キ) 受水槽は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で、施錠可能とし、緊急遮断弁など所定の機能を有する仕様であること。
- (ク) 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。

#### ウ 排水設備

- (ア) 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、排水処理施設に接続すること。グリストラップは容易に点検、清掃が可能な構造・配置とし、よどんだ水や排水処理施設からの逆流を防止する

ため、十分な段差をつけること。

- (イ) グリストラップは耐蝕性、耐久性に優れた材質とし、蓋は、防臭・密閉仕様とすること。
- (ウ) 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造とすること。
- (エ) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップなど各設備機器からの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出すること。
- (オ) 場内から排出する水で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排水する場合は、排除基準値以下とする能力をもった排水処理施設を設けること。

#### エ 排水溝

- (ア) 内部は塗膜材を用いて平滑処理を施すなどゴミ、食材が溜まらないよう計画すること。
- (イ) 調理場内の排水溝は衛生管理に配慮した位置に設置し側面と床面の境界に、半径3 cm以上のアールを付けること。
- (ウ) 鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性、耐熱性及び耐久性を有するカゴ（網目1 cm、0.7 cm、0.5 cm）を室内側より、網目の大きいものから順に設置すること。
- (エ) 施設外への出口は、少なくとも0.5 cm以下の格子幅の蓋を備えること。

#### オ 衛生設備

- (ア) 調理室への入口及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い場を設置すること。
- (イ) 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・温風乾燥機等及び足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱を設置すること。
- (ウ) 全ての大便器は、温水洗浄式とすること。
- (エ) 電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合は、手動バルブを設けること。

#### カ 消火設備

場内の消防設備については、所轄の消防署と協議し、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。

#### キ 昇降機設備

- (ア) バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。昇降機の仕様は、関連する福祉条例等に準じた仕様とすること。
- (イ) 1階に調理場、2階に会議室を設けた場合はエレベーターとは別に試食品運搬用に1階からの小荷物専用昇降機を設置する。また、設置に当たっては、会議室エリアは汚染区画であるため、食品の運搬動線等に留



意した計画とすること。

(3) その他

ア 防虫・防鼠設備

(ア) 調理施設の従業員の出入口は、二重扉としてその間を暗通路又は、出入口に昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなど、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造となっていること。

(イ) 給気口及び排気口に備える防虫ネットは、ステンレス製で格子幅 1.5 mm以下のものであること。

イ 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

(ア) 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、必要な数の機械、器具等がすべて収納できる大きさとする事。

(イ) 収納設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質または仕上げ材で造られていること。

(ウ) 出入りが必要な場合は靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備を備えていること。

5 調理設備計画

(1) 基本的な考え方

調理設備はドライシステムを基本とし、「学校給食衛生管理の基準」の遵守及びH A C C Pの概念を取り入れた安全衛生管理を徹底ができる計画とすること。以下の基本的項目に留意すること。

ア 温度と時間の管理及び記録

イ 微生物・細菌の増殖防止（機器の構造及び材質）

ウ ホコリ・ゴミ溜りの防止（機器の構造）

エ 鳥類・昆虫類・鼠等のほ乳類等の進入防止（機器の構造及び機密性）

オ 洗浄・清掃が簡便な構造であること。

カ 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）

キ 調理設備は新規設備とすること。

(2) 調理設備の仕様

ア 板金類（テーブル、シンク類）の仕様

(ア) 耐水性があり、腐食に強いステンレス製を使用すること。

(イ) 板厚は、甲板のつなぎ目は極力少なくし、変形しにくい1.2 mm以上の板を使用すること。

(ウ) 壁面設置の場合は、H=200 mm以上の背立て（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。

(エ) 安全性、作業性及び衛生管理面に優れた構造であること。

イ 機械機器の仕様

(ア) 冷蔵庫、冷凍庫

- a 冷蔵庫、冷凍庫はステンレス製で外装は抗菌仕様とし、扉を開くことなく（庫外で）温度監視できる仕様とし、現在温度及び昼夜にわたる温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとすること。
- b 様々な献立食材に対応した大容量の保管が可能な方式を導入すること。
- c 衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式などを導入すること。

(イ) 下処理機器

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、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とすること。

(ウ) 熱機器

- a 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であること。
- b 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であること。
- c 排熱等で厨房作業環境を害さない仕様とすること。
- d 設備配管等が機外に露出していない構造であること。

ウ 調理・加工機器

- (ア) 調理釜は排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロ機構に配慮した機器とすること。
- (イ) 蓋開閉時の水滴の落下に配慮（エプロンの設置等）した機器とすること。
- (ウ) 攪拌装置付きの場合は、ムラ無く攪拌が可能な機器とすること。

エ 揚げ物機

- (ア) オイルミストの飛散に配慮し、食油や揚げかす等の処理が容易な機器とすること。
- (イ) 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とすること。

オ 焼物機

- (ア) スチームでの組合せ調理が可能で、調理状態が確認できる機器とすること。
- (イ) 温度表示機能があり、調理温度管理が容易な仕様とすること。

カ 芯温測定機器

芯温の測定が必要となる揚げ物・焼物機は芯温測定機器または、ハンディタイプを用途別に常設し適宜測定が可能とすること。

キ 真空冷却機

- (ア) 大容量の食材を 10 まで適切な時間で冷却できる機器とすること。
- (イ) 設置場所に配慮し、パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。

#### ク 保管機器（保冷库）

- (ア) 和え物室など食材及び調理済みの食材、また調理室に調理前食材を保冷する必要がある場合には、適宜冷蔵庫（冷凍庫）を導入すること。
- (イ) カートごとの保管が可能となる機器とし、温度計等監視装置、湿度管理に配慮した機器とすること。

#### ケ 食器洗浄機

- (ア) 市では環境に配慮し、複合石けんを主として使用しているため、各洗浄機器はそれに対応した仕様とすること。
- (イ) 食器洗浄機は、浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
- (ウ) 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とすること。
- (エ) スプーン、かごなど付帯食器が洗浄可能な機器とすること。

#### コ 食缶洗浄機

- (ア) 下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
- (イ) 洗い流し後の残さの処理が容易な機器とすること。

#### カ コンテナ洗浄機

- (ア) コンテナをセット後、自動工程で洗浄できるなど、作業負担が軽減できる機器とすること。
- (イ) エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実な機器とすること。

#### キ 消毒保管庫

- (ア) 庫内温度計で確認の上、80℃で30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とすること。
- (イ) 食器・食缶をコンテナに収納した状態で消毒が出来るなど、作業負担が軽減できる仕様とすること。
- (ウ) 温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能な仕様とする。
- (エ) 食器・食缶(パン缶含む)類全ての消毒保管が可能な消毒保管庫とすること。

#### ク 調理器具専用消毒・殺菌保管庫

- (ア) 一般調理器具は80℃以上を30分以上維持でき、温度記録装置付の機器とすること。
- (イ) 包丁まな板殺菌庫については、オゾン発生装置付など殺菌性能の向上が可能となる機器とすること。

#### ケ 予備食缶及び食器等専用保管庫

- 予備として保管する食缶、食器類及び調理器具専用の消毒保管庫を設けること。

### (3) 調理設備の配置等について

以下の点に配慮して調理設備を配置し、交差汚染を防止すること。

#### ア 人（従業員）の動線

衛生上の配慮をした効率のよい作業動線とし、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・消毒等の洗浄設備、エアシャワー、エアカーテン等を設けること。プラットホームと検収室の間にエアカーテンをつけること。

#### イ 物（食材・器材・容器）及び作業の動線

(ア) 物の流れは、より清浄度の高い作業区へのワンウェイのレイアウトとする。各作業区域の境界は、壁で区画し、コンベア、カウンター又はハッチでの受け渡しとすること。

(イ) 「食肉・魚」と「野菜・果物等」は、交差汚染しないよう作業動線及び保管場所を区別すること。

(ウ) 生で食べる果物等を調理する作業区域は独立区域とすること。

(エ) 包丁、まな板、ざる、秤などは機械・器具を通じて交差汚染の危険があるため、調理機械・器具を区別すること。

(オ) 生ゴミ及び残さは非汚染区域を経由せずに屋外に搬出される計画とすること。

(カ) 揚げ物機への油の注入及び廃油の排出動線についても衛生面に配慮した計画とすること。

### (4) 調理設備の参考仕様

主な調理設備を以下（表「調理設備参考仕様一覧表（参考）」）に示す。ここに示した機器名称等は、あくまでも選択の参考を示したものであり、寸法、機器名称等を指定するものではない。表に示した以外にも提案があれば検討すること。

【調理設備参考仕様一覧表（参考）】

機器名称	寸法			数量	参考事項
	間口	奥行	高さ		
検収室 / 食品庫 / 計量室					
デジタル台秤				2	
L型運搬車	900	600	600	15	ドライ仕様 肉用・野菜用の用途別使用
L型運搬車(食物アレルギー用)	450	450	600	2	ドライ仕様 肉用・野菜用の用途別使用。床高 60cm 以上のもの
移動台	1200	750	850	4	ドライ仕様
ピーラー	610	670	975	1	適切な排水が保たれるよう設置。
ピーラー	610	670	975	1	適切な排水が保たれるよう設置。
ピーラーシンク	900	700	600	2	移動式
移動シンク	900	750	850	4	
検食用冷凍庫	1210	800	2070	1	
ラック	1518	613	1892	7	
釜割用3槽シンク	1800	600	850	1	ドライ仕様
釜割作業台	1450	600	850	1	ドライ仕様
缶切機	230	475	530	2	
吊戸棚	1200	350	700	2	
デジタル台秤				1	肉検収用
デジタル台秤(食物アレルギー用)				1	肉検収用(1kg単位で測定できるもの)
移動台	750	600	850	1	ドライ仕様
野菜・果物下処理室					
プレハブ冷蔵庫				1	建設工事
プレハブ冷蔵庫				1	建設工事
ラック	1518	460	1892	1	
ラック	1212	460	1892	1	
下処理調理台	900	750	600	2	ドライ仕様
下処理調理台	900	750	600	2	ドライ仕様
下処理3槽シンク(前後面アール)	3000	750	850	2	ドライ仕様、1槽目を大きくすること。 背立て付き不可。設置する際、他の3槽シンクと間をあけること。作業できるよう十分スペースをとること。保持式スイッチによる足踏み式給水。
下処理3槽シンク(前後面アール)	3000	750	850	2	ドライ仕様、1槽目を大きくすること。 背立て付き不可。設置する際、他の3槽シンクと間をあけること。作業できるよう十分スペースをとること。保持式スイッチによる足踏み式給水。
器具消毒保管庫	1765	950	155	2	バスケット、ザル、ボール等を保管する十分なスペースを確保。
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1	
移動台	900	750	850	2	ドライ仕様
パススルー冷蔵庫	1800	850	2220	1	
ラック	1062	460	1892	2	
デジタル秤(食物アレルギー用)				1	アレルギー食材検収用
肉・魚・卵下処理室					
プレハブ冷蔵庫				1	建設工事
プレハブ冷凍庫				1	建設工事

ラック	1518	613	1892	1	
ラック	1062	613	1892	1	
作業台	900	750	850	1	ドライ仕様
L型運搬車	900	600	600	1	ドライ仕様
パススルー冷蔵庫	1800	850	2220	1	
移動台	900	750	850	2	ドライ仕様
下処理調理台	900	750	850	1	ドライ仕様
下処理調理台	900	750	850	1	ドライ仕様
下処理3槽シンク	2100	750	850	1	ドライ仕様、足踏み式給水
下処理3槽シンク	2100	750	850	1	ドライ仕様、足踏み式給水
器具消毒保管庫	1765	950	1940	1	肉用・卵用等用途別に使用。
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	1	
ラック	1212	613	1892	2	
調理室 / 器具洗浄室					
上処理調理台	900	70	850	2	ドライ仕様、移動式
上処理3槽シンク	2400	750	850	1	ドライ仕様、足踏み式給水
上処理3槽シンク	2400	750	850	1	ドライ仕様、足踏み式給水
ドライ用移動式フードスライサー	850	800	895	2	
ザル受けシンク	900	700	600	2	移動式
高速度ミキサー	500	1030	1060	2	
フードプロセッサ	210	320	385	1	洗浄が容易に行えるもの
合成調理機	800	700	895	2	ドライ仕様、移動式
ザル受けシンク	900	700	600	2	移動式
移動台	900	750	850	2	ドライ仕様
3槽シンク	2400	750	850	1	ドライ仕様
スパテラスタンド				4	移動式
ザル運搬車	950	700	600	8	ドライ仕様
蒸気回転釜	1612	1282	945	6	
蒸気式 KN 釜				2	容量 2000 リットル、または回転釜 4 台
食缶盛付台	1500	750	600	4	ドライ仕様、調理用・揚げ物用・和え物用等用途別に使用。
食缶盛付台	1500	750	600	4	ドライ仕様、調理用・揚げ物用・和え物用等用途別に使用。
包丁まな板殺菌庫	850	600	1430	2	
器具消毒保管庫	2580	950	1940	2	
検食用冷凍庫	745	800	2070	1	
器具洗浄3槽シンク	2700	750	850	1	ドライ仕様
器具洗浄2槽シンク	1800	750	850	1	ドライ仕様
移動式野菜切機	820	945	1160	1	
ザル受けシンク	900	700	600	1	移動式
冷蔵庫	1800	800	2000	1	
食物アレルギー専用調理室					
冷凍冷蔵庫	1460	800	2070	1	肉・魚用、野菜用等用途別に使用。冷凍室1室冷蔵庫3室両開き
冷蔵庫	745	600	2070	1	肉・魚用として使用、冷蔵庫2室
包丁まな板殺菌庫	600	500	1030	1	
3槽シンク	1800	600	850	1	ドライ仕様、保持式スイッチによる足踏み式給水、蓋付・ハイバック
シンク	600	600	850	1	ドライ仕様、和え物の茹でこぼし用シンク。保持式スイッチによる足踏み式給水、蓋付・ハイバック

脇台	350	600	850	1	
調理台	1200	600	850	1	ドライ仕様
食器消毒保管庫	1290	550	1880	1	器具・ランチボックスを収納。
移動台	750 ~ 900	750	850	3	ドライ仕様、作業台として使用。肉・魚下処理用・野菜用・配缶用用途別に使用。
電気スチームコンベクションオープン	600	600	600	1	1回に50食の調理が可能なもの。床上60cm以上に置くこと。
電磁調理機(IHコンロ)	1800 ~ 2400	600	800	1	6口以上
電気式フライヤー	380	600	850	1	
脇台	300	600	850	1	
テーブルキャビネット	1200	600	850	2	キャスター付、移動可能なもの
電気炊飯ジャー(IH式)	502	429	390	1	主食対応のため(最大30食程度、少量でも対応できるもの)床上60cm以上に置くこと。無洗米、炊き込みご飯など多機能炊飯が可能なもの。アレルギー食が30食以上になったときは、台数を増やすこと。
ホワイトボード	1200	900		1	
手洗い場				2	下処理エリア、調理作業エリア用
エプロン掛け用フック				10	作業ごとにエプロン掛け
芯温測定器					調理作業ごとに使用
デジタル秤				3	調味料用(0.1g単位で測定できるもの)、調理作業用、配缶用(1g単位で測定できるもの)として用途別に使用
煮物・焼物・揚物調理室					
ザル運搬車	950	700	600	2	ドライ仕様
移動台	1200	750	850	3	ドライ仕様
スチームコンベクションオープン	1050	850	1915	5	
脇台	1200	750	850	1	ドライ仕様、移動式
脇台	1200	750	600	1	ドライ仕様、移動式
連続揚物機	5000	1427	1670	2	1台能力:冷凍コロッケ 70g 3050個/h程度
油切コンベヤ	1800	600	620	2	
食用油ろ過機	750	755	861	2	
ラック	1518	613	1892	1	
器具洗浄3槽シンク	1950	750	850	1	ドライ仕様
和え物室					
パススルー真空冷却機	2800	1370	1900	1	
移動台	1500	750	850	4	ドライ仕様
包丁まな板殺菌庫	600	500	1030	1	
3槽シンク	2400	750	850	1	ドライ仕様
高速度ミキサー	500	1030	1060	1	
和え物用回転釜	1170	850	802	2	
食缶盛付台	1500	600	600	2	ドライ仕様、移動式、作業しやすい高さに調整すること。
プレハプチルド室(調理済み保管用)				1	建設工事、十分な広さを確保すること。

カート	800	750	1720	5	
デジタル台秤				1	
消毒室 / 洗浄室 / 残滓室					
食缶・コンテナ洗浄機	20000	11000		1	
食缶用カート（消毒室側）	1650	750	1720	7	
食缶用カート（洗浄室側）	1650	750	1720	13	
コンテナ	950	750	1130	90	例) 2 クラスで1 コンテナ
残処理室				1	建設工事
移動台	1200	750	850	4	ドライ仕様
移動シンク	900	750	850	3	
残滓計量コンベア	2500	600	600	1	
減容機	2430	900	1330	1	
移動台	1500	750	900	1	ドライ仕様
食缶下洗機	2950	1800	2190	1	洗浄剤は複合石鹼を使用。
食缶洗浄機	7250	1650	2205	1	洗浄剤は複合石鹼を使用。
コンテナ洗浄機	8700	2670	3050	1	洗浄剤は複合石鹼を使用。
自動食器浸漬槽	4000	1590	1410	1	現状数量不足、洗浄剤は複合石鹼を使用。
移動台	750	600	850	1	ドライ仕様
食器・トレイシステム洗浄機	7630	1850	2325	1	
移動台	1500	750	850	1	ドライ仕様
移動台	1500	750	900	1	ドライ仕様
コンプレッサー	831	644	943	2	
予備食器用カート	1650	750	1720	4	
エプロン・白衣・靴殺菌庫	1200	520	1800	4	殺菌乾燥式
掃除機	450	515	700	3	
掃除用具入れ（調理場内）	500	500	1800	6	各室1台以上設置が望ましい。
掃除用具入れ（調理場外）	500	500	1800	2	各室1台以上設置が望ましい。
靴洗いシンク	1200	500	750	2	
温度管理システム					

## 6 仕上げ計画

### (1) 仕上げの基本的な考え方

ア 仕上げ計画に当たっては、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に配慮すること。

イ 外装については、塩害を受けやすい地域であることに特に留意し、使用材料や断熱方法等に十分配慮すること。

ウ 仕上げの選定に当たっては、「建築設計基準及び同解説」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こと。

### (2) 室内空気質（総揮発性有機化合物：TVOC）について

建物引渡し時の室内空気清浄度は、「学校環境衛生の基準」に準じるものとする。

なお、平成21年4月現在の「学校環境衛生の基準」は以下の通りである。



## ア 測定方法

ホルムアルデヒドは、DNPH 誘導体化固相吸着 / 溶媒抽出 高速液体クロマトグラフ法によるものとする。その他の揮発性有機化合物は、固相吸着 / 溶媒抽出法、固相吸着 / 加熱脱着法又は容器採取法とガスクロマトグラフ / 質量分析法の組合せによるものとする。

### 【有機物質の濃度基準】

1	ホルムアルデヒド	100 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.08ppm) 以下であること
2	トルエン	260 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.07ppm) 以下であること
3	キシレン	870 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.20ppm) 以下であること
4	パラジクロロベンゼン	240 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.04ppm) 以下であること
5	エチルベンゼン	3,800 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.88ppm) 以下であること
6	スチレン	220 $\mu\text{g} / \text{m}^3$ (0.05ppm) 以下であること

事業者は各空気質濃度が基準値以下であることを確認した上で引渡しをすること。ただし、建物引渡しまでにこれらの基準値、測定方法などが改正された場合は、その時点での最新基準によるものとする。

なお、これら有害物質は濃度以下であれば安全と言うことではないため、総合安全衛生の主旨をよく理解し、指針値を決めていない有害物質も含めて、有害物質をなくす努力を設計、施工を通して行うこと。

## 7 建築物と附帯設備の基本的性能に関する要求水準

### (1) 建物の外観形状及び基本的性能

ア 周辺環境と既設調理場との調和を図るとともに、塩害を受けやすい地域であることに留意し、使用材料や断熱方法等に配慮すること。

イ 屋根は(機械設備、屋上緑化等を設置する部位を除き) 金属葺き傾斜屋根を基本とし、四方とも庇の出を 50 cm 以上とすること。

### (2) 外構計画

必要に応じて計画地内の外構設計を行うこと。設計に当たっては 1 敷地、1 施設であること及び既存 P F I 事業部分を考慮し、緑地の確保の方法など十分注意をすること。

#### ア 構内道路

(ア) 必要に応じて出入り口を設け、人、車両等の出入りが安全にスムーズにできる計画とすること。

(イ) 舗装は透水性舗装を採用し、雨水の流出係数抑制を図ること。

#### イ 雨水排水

(ア) 浸透式側溝の採用や雨水貯留槽を設置するなど、雨水の流出抑制を図ること。

(イ) 雨水流出量については「浦安市宅地開発事業等に関する条例」を参照し、整備を行うこと。

#### ウ 配送車庫

(ア) 第三調理場で配送業務に使用する配送車すべてが納まる車庫を計画敷地内に整備すること。

(イ) 配送車の車庫はシャッター等で閉る切ることが可能な構造とすること。構造・仕上げは衛生管理の面にも配慮すること。

#### エ 車両サービス通路・スペース

配送車、食材搬入車両以外の残さ・ゴミ収集車、その他維持管理等で必要になる車両等のサービス通路及び作業スペースについても安全性、利便性を考慮し設計すること。

#### オ 植栽

敷地内の緑化については「浦安市宅地開発事業等に関する条例」等に基づき、緑化の整備基準が20%以上として整備すること。なお、本事業は第一調理場及び第二調理場の増築として計画するもので敷地についても一体として捉えていることから、現状は20%の緑地が確保されているが、出入り口の付設等により緑地が不足する部分について計画地内に整備すること。

#### カ 外来者用駐車場等

(ア) 外来者用駐車場等については「浦安市宅地開発事業等に関する条例」等に基づき、自動車駐車場及び自転車等駐車場を整備する。なお、本事業は第一調理場及び第二調理場の増築として計画するもので敷地についても一体として捉えていることから、既設の駐車場台数等も考慮し整備すること。

(イ) 第三調理場玄関に近い場所に外来者用駐車場2台を整備するとともに、その他、外構計画に影響を及ぼさない範囲で駐車場の確保について事業者が提案すること。

#### < 事業者職員の通勤用車両の駐車について >

事業者職員の通勤は基本的に公共交通機関を利用する。ただし、事業者において業務などの都合により、やむを得ず、通勤用車両等の駐車を希望する場合は、市の業務に支障を来さない範囲において、第二調理場北側駐車場及び本事業で計画する駐車場の使用を許可することを予定している。

この場合、駐車場の使用料金等の使用条件は市が提示するものとし、利用可能台数については、本事業で提案される駐車場台数等を勘案して、市が決定するものとする。

#### キ ごみ置場

ごみ置場については、回収状況に合わせ、位置・規模を考慮すること。

#### ク 外灯

(ア) 施設運営上必要となる外灯を設置すること。

(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。

#### ケ 門扉・フェンス

(ア) 敷地外からの人の侵入を防ぐよう、十分な高さを有すること。

(イ) 周辺からの景観に配慮したものとするとともに第一調理場、第二調理場と第三調理場が一施設としての調和が図られるよう計画すること。

(ウ) 必要となる十分な強度を有し、レール等を含めて耐塩害性に配慮した材質とすること。

### 第4 施設整備（建設）・工事監理業務要求水準

#### 1 建設・工事監理業務総則

事業者は、自ら設計した内容に基づき、整備対象施設の施設本体、外構並びに付帯施設の建設工事（提案したじゅう器備品等の整備を含む）及びその監理業務を行う。

##### (1) 施設整備（建設）業務に対する基本的な考え方

ア 事業契約書に定める期間内に本施設等の建設工事を実施し、完了すること。

イ 事業契約書に定められた本施設等の建設及びじゅう器・備品の整備のために必要となる業務は、事業契約書において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。

ウ 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市が実施する。

エ 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。

オ 市が実施する近隣説明等に起因する遅延については、市の責めとする。

カ 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、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には市が責任を負う。

##### (2) 工事計画策定について

工事計画の策定に当たって留意すべき項目及び市の承認を得る必要のある事項を以下に示す。

ア 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整備計画を策定すること。

- イ 騒音、悪臭、公害、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が周辺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。
- ウ 近隣への対応について、事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- エ 近隣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。
- オ 工事に伴う影響を最小限に抑えるための工夫（特に車両の交通障害・騒・振動）を行うこと。
- カ 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。

(3) 着工前業務

ア 各種申請業務

(ア) 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。

(イ) 市が必要な場合には、各種許認可等の書類の写しを市に提出すること。

イ 近隣調査・準備調査等

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

(イ) 市の事前調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行うこと。

(ウ) 近隣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。

(4) 施工計画書等の提出

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、下記の書類とともに市に提出すること。ただし、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告すること。

書 類 名	提出部数
工事実施体制	2部
工事着工届	2部
現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	2部
下請業者一覧表	2部
仮設計画書	2部
工事記録写真撮影計画書	2部
施工計画書	2部
主要資機材一覧表	2部

(5) 施設の建設業務

- ア 事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。
- イ 事業者は、工事監理状況を市に毎月報告するほか、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。
- ウ 市は、事業者又は建設企業が行う工程会議に立会うことができるとともに、何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことができる。
- エ 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を行うこと。

(6) 工事監理業務

工事監理者は、事業者を通じて工事監理の状況を、毎月市に工事監理報告書にて定期報告し、市の要請があったときには随時報告を行う。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。工事監理業務内容は、「民間(旧四会)連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とする。

(7) 工事関係図書の提出

事業者は、建築期間中に下記の書類を、当該事項に応じて遅滞なく市に提出すること。ただし、建設企業が工事監理者に提出し、その承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告すること。

書 類 名	提出部数
機器承諾願	3部
残土処分計画書	2部
産業廃棄物処分計画書	2部
主要工事施工計画書	2部
生コン配合計画書	2部
各種試験結果報告書	2部
各種出荷証明	2部
マニフェストA・B 2・D・E票	1部(写し1部)
工事監理報告書	3部

(8) しゅん工検査

事業者は事業者の責任において、施設の整備工事完了後、以下に示す検査関係業務を行うこと。

ア 事業者によるしゅん工検査

- (ア) 事業者は、しゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の性能確認試験運転・品質検査の実施については、それらの実施日の7日前に市に書

面で通知すること。

(イ) 事業者は、施設のしゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の性能確認試運転・品質検査試運転等を実施すること。

(ウ) 市は事業者が実施するしゅん工検査等に立会うことができる。

(エ) 事業者は、市に対してしゅん工検査及び機器・器具・じゅう器備品等の性能確認試運転・品質検査試運転等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。

#### イ 市によるしゅん工検査

事業者は事業者の責任及び費用において、市が指定する検査員（教育委員会、検査監理課等）の検査を受けること。なお、この検査には以下の要件及び書類が整っていること。

関係する全ての諸官庁届出書、検査済証、合格証等
関係する全ての機材等の保証書、試験成績書等
契約図書（契約に定められた品質、数量とも合致すると認めるための図書等を含む）
変更があった場合はその指示、又は打合せ記録等
事業者又はその代理人の立会い。
確認を行うための道具や器具（必要な場合）
専門的な技術や知識を備えた者（説明が必要な場合）
検査員が事前に指定した条件等（必要な場合）

#### ウ 確認の合否及び引渡し

市検査員が契約図書等に定められた品質、数量とも合致すると認め、事業者提案内容を逸脱していないことが確認され、契約目的物の出来栄が普通以上であればしゅん工合格書を発行する。

事業者はこのしゅん工合格書を受領した後、市に引渡し、所有権移転を行うこと。

なお、この引渡しは必ず日付を明記した書面で行うこと。

#### エ 再検査

事業者は、検査の結果不合格となった場合は、市担当者の指示に従って、是正及び手直し等を行ない、再検査を受けること。なお、再検査の手続きはしゅん工検査の手続きと同様である。

#### オ 引渡し時に必要なしゅん工図書等

事業者は、引渡し時に下記のしゅん工図書（製本、ファイル綴り）を提出すること。

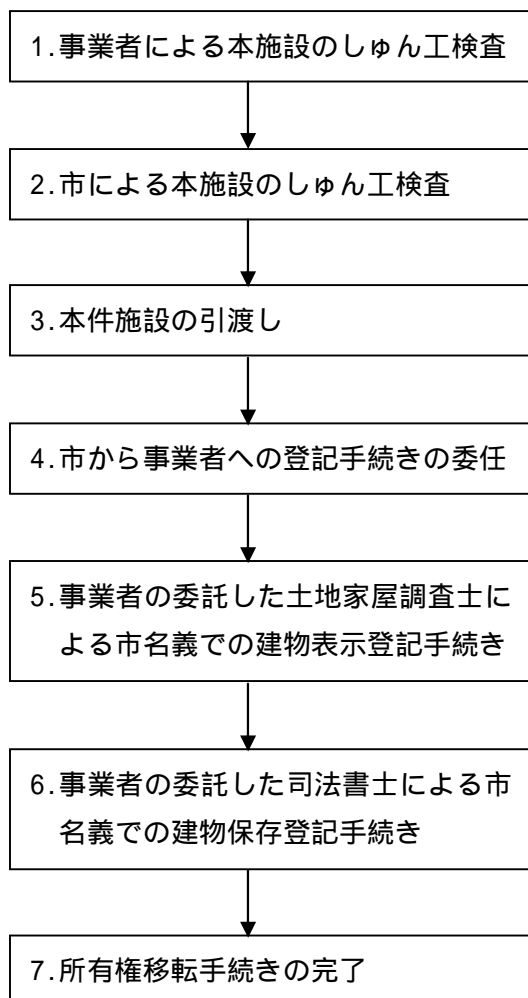
【しゅん工図書一覧表】

No.	しゅん工図書名	部数
1	工事完了届	1
2	契約目的物引渡し書（官庁関係検査済証・原本）	1
3	保証書、同一覧表	1
4	鍵引渡し書（鍵番号一覧表共）	1
5	メーカーリスト（建築版、設備版、調理機器版、じゅう器備品版）	各1
6	設備機器（調理機器含む）仕様・規格・取扱説明一覧表	1
7	協力（下請）業者一覧表	1
8	官公庁関係書類、同一覧表（確認申請副本などは頭紙の複写を添付）	1
9	予備品リスト	1
10	鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	1
11	設備機器（調理機器含む）仕様書・規格書及び取扱説明書	1
12	工事記録写真（外観5カット、内観主要各室1カット）	1
13	しゅん工写真（アルバム形式）	1
しゅん工図(建築)；製本 A3-2 部、観音 A4-2 部、A <sup>4</sup> °チャカド <sup>2</sup> セット、CD-R (CADデータ) しゅん工図(電気)；製本 A3-2 部、観音 A4-2 部、A <sup>4</sup> °チャカド <sup>2</sup> セット、CD-R (CADデータ) しゅん工図(機械)；製本 A3-2 部、観音 A4-2 部、A <sup>4</sup> °チャカド <sup>2</sup> セット、CD-R (CADデータ) しゅん工図(衛生)；製本 A3-2 部、観音 A4-2 部、A <sup>4</sup> °チャカド <sup>2</sup> セット、CD-R (CADデータ) しゅん工図(調理)；製本 A3-2 部、観音 A4-2 部、A <sup>4</sup> °チャカド <sup>2</sup> セット、CD-R (CADデータ) しゅん工図(じゅう器)；製本 A3-2 部、観音 A4-2 部、A <sup>4</sup> °チャカド <sup>2</sup> セット、CD-R (CADデータ) アパチャカードは、すべて 35 mm版		

カ 所有権移転等の関連手続

事業者は、市によるしゅん工検査後、不動産登記及び所有権移転等に必要な手続きを行うこと。

## 不動産登記・所有権移転等の手続きの流れ



## 第5 維持管理業務要求水準

### 1 維持管理業務総則

#### (1) 維持保全計画に対する基本的考え方

当該施設は、技術の進歩、機能変化、学校給食体制そのものの変化など、むしろ社会的要因による劣化が早い施設であることからしゅん工後30年程度で建て替えることを想定している。

このため、30年以上の耐久性を確保するとともに、定期的に機能劣化及び破損の修繕など必要な修繕を行う。一方、機能性（特に衛生面）を重要視するので機能維持のために非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは30年以内に更新を行うものとする。

以上の点を踏まえた合理的、経済的機材の選定や更新性、保全性の工夫やトータルコスト縮減に努めるものとする。

#### (2) 施設（設備機器を含む）の修繕・更新について



事業期間中、通常の使い方をして劣化、故障及び破損したもの（施設・設備機器を含む）に必要な修繕・更新の方法等は事業者の裁量によるものとし、これにかかる費用は事業者の負担とする。

ただし、天災など（要求水準を定めたものにあつては当該水準を超えるものに限る。）双方の責に帰することができない理由により修繕・更新が必要になった場合はこの限りではない。

### (3) 仕様書

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

イ 事務エリアについては、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）第2条1項に規定する「特定建築物」と同等の施設として、維持管理業務を行うこと。

### (4) 業務計画書

実際の業務に当たっては、定められた要求水準を満たすことに加え、以下の点を考慮して、各維持管理業務の長期（運営期間全体が対象）及び年間の維持管理業務の業務計画を作成し、市に提出すること。

ア 維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。

イ 施設（外構・付帯施設を含む。）が有する所定の性能を保つこと。

ウ 劣化等による危険・障害の未然防止に努めること。

エ 省資源及び省エネルギーに努めること。

オ 施設のライフサイクルコストの削減に努めること。

カ 環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努めること。

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こと。

### (5) 業務報告書

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

### (6) 補修・修繕

事業期間中に予想される修理・交換ニーズを予め把握して、合理的な長期修繕計画を立て、実施する。施設における補修・修繕においては、以下の点に特に留意すること。

- ア 事業期間中は、備品を含め施設の機能を維持するよう、維持管理を行うこと。
- イ 点検等により建物や設備の補修・修繕等が必要と判断された場合には、適切に対応すること。
- ウ 補修・修繕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の化学物質の削減（「学校環境衛生の基準」で定める基準値以下とする。）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。

## 2 建築物保守管理業務

### (1) 業務対象

建築物及び付帯施設について、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

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、サビの発生がないように、定期的に点検すること。

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

### (3) 修繕更新業務

事業期間内における建物の機能を維持するために、必要に応じ建築物の修繕更新を行うこと。

### (4) 保守管理記録の作成、保管及び提出

ア 保守管理記録は事業期間終了時まで保管すること。

イ 上記の保守管理記録は、点検記録・補修記録・事故記録を含むこと。

ウ 修理等において設計図面に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておくこと。

エ 点検・補修・事故内容等は総則に定めた、毎月の業務報告書に記載すること。

### (5) 事業期間終了時の検査

事業期間の終了に伴い、建築物の主要構造部について、以下の内容の検査を行い、市の確認を得ること。また、検査において不備が認められた場合は、適宜修繕等を実施すること。

- ア 構造上有害な鉄骨の錆・傷等
- イ 接合部のボルトのゆるみ等
- ウ 鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等

### 3 建築設備保守管理業務

#### (1) 業務対象

施設内の各種建築設備について、総則に定めた業務計画書に基づき、業務を実施すること。

#### (2) 運転・監視

各部屋の用途、気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮に入れて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、カビ等が発生することがないように、各室の温度及び湿度の管理を行うこと。

#### (3) 点検業務

##### ア 法定点検

関係法令の定めにより、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) 修繕更新業務

事業期間内における建築設備の機能を維持するため、必要に応じ建築設備の修繕更新を行うこと。

#### (5) 設備保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた、毎月の業務報告書に記載すること。

##### ア 運転日誌

###### (ア) 受変電日誌

###### (イ) 熱源機器・空調設備運転日誌

##### イ 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) 昇降機点検記録
- (キ) 防災設備点検記録
- (ク) その他法令で定められた点検に係る記録
- ウ 整備、事故記録
  - (ア) 定期点検整備記録
  - (イ) 補修記録
  - (ウ) 事故・故障記録
  - (エ) 営繕工事完成図書

#### 4 外構等保守管理業務

##### (1) 業務対象

敷地内の外構及び付帯施設について、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 構内道路等

構内道路等の舗装の亀裂等の有無について定期的に点検を行うこと。

###### イ 付帯施設

以下の付帯施設について法定点検等を含めて、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検を行うこと。

- (ア) 受水槽
- (イ) 排水処理施設
- (ウ) 駐車場・駐輪場
- (エ) 配送車車庫
- (オ) 資源物置場（ごみ置場）
- (カ) 外灯
- (キ) 門扉、フェンス
- (ク) 側溝等

##### (3) 植栽維持管理業務

ア 植栽の維持管理範囲は計画地内とする。

###### イ 施肥、灌水、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・灌水及び病害虫の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つこと。ただし、有機リン系の薬剤散布は不可とする。

###### ウ 剪定、刈込み、除草等

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

#### (4) 修繕更新業務

事業期間内における外構等の機能を維持するため、必要に応じ外構等の修繕更新を行うこと。

#### (5) 外構等保守管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、総則に定めた、毎月の業務報告書に記載すること。

### 5 調理設備保守管理業務

#### (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

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。

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何らかの悪影響を及ぼすと考えられた場合には、適切な方法（修理、交換、分解整備及び調整等）により対応すること。

##### ウ 点検等の記録の作成及び保管

点検や対応（修理、交換、分解整備及び調整等）を行う場合には、必ず記録を残し、事業期間終了時まで保管すること。

#### (3) 修繕更新業務

事業期間内における厨房機器の機能を維持するために、必要に応じ厨房機器の修繕更新を行う。

#### (4) 設備保守管理記録の提出

日常巡視点検及び定期点検結果の記録は、毎月市に報告すること。また、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。

### 6 清掃業務

#### (1) 業務対象

敷地内の建物、外構及び付帯施設について、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) 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 食材を受け入れる場所の地面は、加工残滓等がないように清掃、洗浄すること。

ウ 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。

エ 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。

#### (3) 建物の内部

ア 床、内壁、天井及び扉等の洗浄殺菌は、適切に実施すること。なお、事業者は、清浄度区分の区域ごとに洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤、殺菌剤）の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の承認を得ること。

イ 毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、調理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。

ウ 圧縮空気ですら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、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌し、指定した場所に収納すること。

オ すべての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。

カ 床（付帯施設は除く）は1日1回以上、窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。

### 7 諸室

#### (1) 給食エリア

ア 壁、床、扉及び天井は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理

がなされていること。

イ 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こと。

ウ 調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収められていること。

エ エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃すること。

オ 検収室(肉・魚用)及び下処理室2の床は1日1回以上、塩素消毒をすること。

## (2) 事務エリア

### ア 事務室

机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持されていること。

### イ 各更衣室

ロッカー、衣服収納容器に塵埃が堆積していないこと。

### ウ 各便所

衛生器具、洗面台等を、1日1回以上清掃すること。

昆虫等が発生しないようにすること。

## (3) その他

見学者スペース及び玄関の窓ガラスは、1週間に1回以上清掃すること。

## (4) 付帯施設

付帯施設については、施設の周囲及び内部を適宜清掃すること。

## (5) 調理設備・建築設備

### ア 冷蔵庫

(ア) 壁、床及び扉は、カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

(イ) 壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理がなされていること。

(ウ) 清掃の頻度は、給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上行うこと。内壁及び床面はカビ等が発生しないようにすること。

### イ 冷凍庫

(ア) 給電コード、冷媒チューブは、塵埃が堆積していないこと。

(イ) 清掃の頻度は、内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは1年に1回以上行うこと。

### ウ 換気、空調、照明設備

- (ア) 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風量低下、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。
- (イ) 調理エリアの各諸室(一般区域の諸室を除く。)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。
- (ウ) 照明器具は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。

#### エ 給水、給湯、給蒸気設備

受水槽に貯水後使用する場合、及び再処理して使用する場合は、末端給水栓、給湯栓から採水した水について、定期的に検査を行い、飲用適である最新の基準に適合していることを確認すること。

- (ア) 受水槽は、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃又は補修を行うこと。
- (イ) パイプ各種配管類は、錆、の発生によるスケール、スライムの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修又は交換等を行うこと。

#### オ 排水設備

グリストラップ等の排水関連設備は、設置した機器の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。

- (ア) グリストラップは、1日に1回以上点検し、必要に応じ清掃を行うこと。
- (イ) 排水管は月1回以上点検を行い、1年に1回以上清掃を行うこと。

#### カ 衛生設備

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。

#### キ 防虫、防鼠設備

- (ア) 施設の敷地内は、鼠及び衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないこと。
- (イ) 敷地内又は施設内に設置された排水溝は、排水設備の項で触れた衛生管理がなされていること。
- (ウ) 給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブの貫通部分にすきまがないこと。
- (エ) 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。

#### ク 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・整頓して収納されていること。



(6) 清掃記録の作成及び提出

清掃の記録は事業期間終了時まで保管すること。また、清掃内容等は、毎月の業務報告書に記載すること。

8 警備業務

(1) 業務内容

ア 防災諸設備の機器を取り扱うとともに、各種警報機器の管理を行う等、日頃から災害未然防止に努めること。

イ 火災等の緊急時には、適切な初期対応をとるとともに、関係諸機関への通報・連絡を行うこと。

ウ 関係者不在時の施設警備(緊急時に30分以内で現場に到着できる体制の整備を行うこと。

(2) 警備記録の作成及び提出

警備結果記録を業務報告書に記載し、毎月市に提出すること。

第6 運営業務要求水準

1 運営業務総則

(1) 全般

ア 仕様書

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

イ 業務計画書

実際の業務に当たっては、運営業務の業務区分ごとの長期(運営期間全体が対象)及び年間の業務計画(年間のものは毎年作成)を作成し、市に提出すること。

ウ 業務報告書

業務計画書に基づき実施した業務内容について、毎月(8月は除く。)及び四半期(3か月)毎に業務報告書を作成し、市に提出すること。

エ HACCP対応マニュアルの作成

施設が完成するまでに、本施設に対応したHACCP対応マニュアルを作成し、市の承認を得ること。HACCP対応マニュアル及び一般的衛生管理の適正な履行状況について、必要に応じて市は確認を行い、不適合箇所が指摘された場合、市が定める期間内に改善報告書を市に提出すること。

オ 従業員の教育・訓練

調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう定期的に研修等を行い、従業員の資質向上に努めること。また、研修記録として報告書を市に提出するこ

と。

## (2) 業務実施体制

### ア 配置すべき責任者

調理等の実施に当たっては、以下の常勤の者を配置すること。

#### (ア) 総括責任者（１名）

総括責任者は、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。

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が好ましい。

#### (イ) 調理責任者（１名以上）

調理責任者（３年以上の大量調理施設（「同一メニューを１回 300 食以上又は１日 750 食以上を提供する調理施設」をいう。以下同じ。）での実務経験を有し、調理師の資格を有する者）は、総括責任者の指揮監督の下、調理業務等に関する事務を処理する者とする。

#### (ウ) 調理副責任者（１名以上）

調理副責任者（調理業務等に関する副責任者は、２年以上の大量調理施設での実務経験を有し、調理師の資格を有する者）は、調理責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う者とする。

#### (エ) 食物アレルギー対応食調理責任者（１名以上）

食物アレルギー対応食調理責任者（調理業務等に関する副責任者は、２年以上の大量調理施設での実務経験を有し、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者）を設置すること。

また、業務においては市の栄養士と連絡を密に行い、食物アレルギー対応食調理の現場責任者となる。

#### (オ) 食品衛生責任者（１名以上）

千葉県食品衛生法施行条例に基づき、食品衛生責任者を設置すること。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。なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省）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」（厚生労働省）における衛生管理者を兼ねることとする。

## イ 諸手続

### (ア) 選任報告書

選任した総括責任者、調理責任者、調理副責任者及び食品衛生責任者（以下「責任者」という。）について、開業する２か月前までに、また、食物アレルギー対応食調理責任者（以下「責任者」という。）について

は、食物アレルギー対応食を開始する2か月前までに、添付書類とともに、選任報告書を市に提出すること。

また、責任者を変更する場合も、変更後1か月以内に同様に市に報告すること。

【選任報告書一覧】

責任者名	報告書	添付書類
総括責任者	総括責任者選任報告書	履歴書
調理責任者	調理責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類
調理副責任者	調理副責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類
食物アレルギー対応食調理責任者	食物アレルギー対応食調理責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類
食品衛生責任者	食品衛生責任者選任報告書	履歴書、資格を証する書類

(1) 営業許可の取得

事業者は、食品衛生法による営業許可を取得し、開業までに（営業許可を更新したときは、更新後1か月以内に）営業許可書等の写しを市に提出すること。

(3) 提供食数

本施設における最大提供食数は5,000食/日とする。

(4) 調理業務

ア 使用水の安全確保

受水槽を設けている場合は、以下の点に配慮すること。

- (ア) 清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃を行い、清掃した記録（証明書等）を1年間保管すること。
- (イ) 供給する水は色、にごり、におい、異物のほか、遊離残留塩素を0.1mg/l以上であること。
- (ウ) 定期点検は、年3回、水道法の基準項目について行うこと。
- (エ) 夏期長期休暇中には受水槽の水抜き及び清掃を行うこと。
- (オ) 使用水については、年1回水質検査を行うこと。

イ 二次汚染の防止

- (ア) 献立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を作成するなどして、作業動線の交差がどこで生じ易いかを調理作業前に示し、確認すること。
- (イ) エプロンや履物等は、各作業区域毎に用意し、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) 食材の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。
- (ウ) 冷凍冷蔵庫の庫内温度について、24 時間庫外( 冷蔵庫等の外面 )に 表示するとともに、自動記録装置等により記録すること。
- (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には、汚染しないよう、また、腐敗 しないよう衛生的な取扱いに注意すること。

## エ 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) 揚げ物機器、焼物機器、冷蔵庫、冷凍庫等のサーモスタットが正確に 機能し、適切な温度を維持しているか、また、機器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チェッ クすること。

## オ 食物アレルギー対応食の調理

- (ア) 市の指示に基づき、食物アレルギー対応食を食物アレルギー専用調理 室において最大 50 食 / 日まで調理すること。
- (イ) 食物アレルギー対応食のうち主食及び補食は、パン類( 小麦 )及び混 ぜご飯等( 原材料 7 品目 : 卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに ) の場合は、代替食として白米等の炊飯を行う。( 補食例 : 蒸しパン、玄 米パン等 )  
また、副食は、原材料 6 品目( 卵、乳、そば、落花生、えび、かに ) を除去した給食 1 メニューを調理する。
- (ウ) 通常食の食材や配缶作業の動線に留意すること。
- (エ) 食物アレルギー対応食の提供は、平成 23 年 9 月から開始すること。
- (オ) 事業者が準備する食物アレルギー対応食専用のランチジャー等によ り、配缶すること。

### 【食物アレルギー対応食の調理例( 参考 )】

除去食材	メニュー( 通常食 )	調 理 例
卵	かきたま汁、卵とじなど	他の具を増やして、味付けをする。
	フライなど	卵を使用しないかでんぷんで唐揚げに する。
	ハンバーグなどのつなぎ	手作りで調理し、でんぷんで対応する。
	マヨネーズ	塩、醤油、酢などでドレッシングを作る。
牛乳	シチュー	牛乳を使用せず食材料に、代替の調味料 で味付けする。

	ヨーグルト	ヨーグルトや牛乳の入ったデザートは、ゼリーなどに替える。
落花生	ピーナツあえなど	落花生を使用せずに、おひたしなどにする。
	魚のピーナツだれなど	落花生を使用しないか、野菜などを加えてたれを作る。
えび	中華丼など	他の具を増やしてあんかけを作る。
	エビフライなど	魚など他の食材にして、卵を使用しないか、でんぷんで唐揚げにする。
かに	かに卵スープなど	かにと卵を使用せずに、他の具を増やして、味付けをする。

#### カ 提供給食数等

各月の前月の20日頃(学期初めの月は始業式頃)までに、市から事業者  
にその月の予定給食数の指示を行う。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、夏期休暇等をまたぐ場合は、市の休日を除  
く2日前)の正午までに市から事業者に指示を行うものとする。

#### (5) 検食及び保存食(調理済み食品)の保存業務

検食及び保存食等の保存業務については、「学校給食衛生管理の基準」の準  
拠はもとより、検食においては、提供当日にあらかじめ責任者を定めて検食  
を行うこと。なお、同時に市にも同じ検食品を提供すること。

#### (6) 配缶業務

調理済み食品を、クラス毎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は、前々日の午後までには納品  
されるため、給食の提供までに配送すること。

以下に参考として配送先のクラス総数と生徒総数を示す。

#### 【配送先のクラス数の予測(参考)】

学校名	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	32年度	33年度	34年度	35年度	36年度	37年度	38年度
浦安中	19	21	20	19	19	18	17	16	15	15	17	18	17	17	17	17
堀江中	19	18	17	16	17	17	17	16	14	14	17	18	18	18	18	18
見明中	14	14	14	14	15	15	15	14	14	15	15	15	15	15	15	15
入船中	18	20	21	22	22	22	22	22	21	21	20	21	20	19	19	18
富岡中	14	15	14	15	15	16	16	15	15	15	16	16	16	16	16	16
美浜中	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
日の出中	18	19	22	22	22	22	20	19	19	19	18	17	16	16	15	14
明海中	14	14	15	15	15	15	15	15	15	15	14	14	13	12	12	12
計	123	128	130	130	132	132	129	124	120	121	124	126	122	120	119	117

【配送先の月間食数の予測（参考）】

学校名	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	32年度	33年度	34年度	35年度	36年度	37年度	38年度
浦安中	645	667	651	643	623	590	559	520	488	518	555	587	572	558	543	527
堀江中	648	597	580	562	571	579	554	527	479	513	566	616	615	614	610	607
見明中	335	345	342	344	361	367	359	353	355	368	383	390	390	388	385	380
入船中	590	642	689	730	728	745	754	757	721	702	679	685	658	630	604	578
富岡中	455	489	472	481	490	504	505	484	500	506	525	508	507	503	499	491
美浜中	174	160	173	162	160	167	166	170	159	176	184	194	192	191	188	185
日の出中	622	696	755	778	809	787	741	691	671	655	624	591	554	517	478	446
明海中	381	401	443	425	426	427	437	424	392	387	378	369	340	317	293	274
小計	3,850	3,997	4,105	4,125	4,168	4,166	4,075	3,926	3,765	3,825	3,894	3,940	3,828	3,718	3,600	3,488
教職員	345	350	352	352	354	354	351	346	342	343	346	348	343	342	341	339
合計	4,195	4,347	4,457	4,477	4,522	4,520	4,426	4,272	4,107	4,168	4,240	4,288	4,171	4,060	3,941	3,827

(7) その他の業務の内容と役割分担

ア 市の業務範囲

市は、以下の業務を行う。

(ア) 献立作成等

献立及び食器・食缶・配膳器具の種別を実施月の1週間前までに事業者へ指示を行う。

(イ) 食材調達及び検収

献立・食数に応じて食材（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達し、検収を行う。調理当日遅くとも10時までに検収室にて、事業者へ検収済食材の引渡しを行う。

a 食材の納品時刻

- ・ 8:00～8:15 当日使用の食材
- ・ 8:30～11:00 翌日使用の食材
- ・ 8:45～9:15 当日使用の肉
- ・ 9:00～9:30 当日使用の豆腐類等

b 当日納品の主な食材

生野菜・果物、肉、切身魚等の生鮮食材等

c 前日納品の主な食材

缶詰、調味料等

d 前々日納品の主な食材

1人1個付けとなる小袋しょうゆ・ソース等の添加物類

e 前月末又は月半ばにまとめて納品となる主な食材

在庫品となる調味料類（しょうゆ、ソース、酒、ワイン、砂糖、塩、小麦粉、パン粉、でんぷん、ごま油、揚げ油、炒め油、サラダ油等）

イ 事業者の業務範囲

事業者は、調理業務の他、以下の業務を行う。

(ア) 検収補助業務

- a 原材料に関する保存食の保存を行うこと。
- b 市側の栄養士の行う検収業務に協力して、以下の検収準備及び補助を行うこと。
- c 積み卸し、運搬及び開封補助（5人工程度）
- d 数量確認及び計量補助（5人工程度）

(イ) 調理工程表の提出

市からの献立を受領後、調理作業動線、調理工程表、釜分け表を作成し、調理日の3日前までに市に提出し、確認を受けること（3日分の調理工程表を、調理日の3日前までに順次提出すること。）

(ウ) 運営業務に係る会議等への出席

市の行う、献立会議（月1回、2時間程度）及びその他運営業務に係る打合せ等について、調理責任者等、事業者の代表が参加すること。

## 2 衛生管理業務

(1) 衛生管理体制の整備

事業者は、衛生管理体制の整備業務の実施に当たっては、あらかじめ業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施することとする。なお、実施した結果については市へ報告すること。

ア 事業者による衛生管理体制

(ア) 衛生管理責任者は、学校給食の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促し、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) 衛生管理責任者は、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 従業員等の健康管理

以下の検診等を実施し、従業員等の健康管理の徹底を期すこと。

(ア) 健康診断：年1回以上実施

(イ) 検便：月2回以上実施（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。必要に応じ、10月から3月の期間にノロウィルスの検査を行う。）なお、ノロウィルス感染が疑われる場合は、PCR検査により改善まで検査し、回復が確認されるまで調理作業等に從事させないこと。

### ウ 従業員等の研修

従業員等の衛生意識の高揚を図るため、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についての研修を行い、従業員全員が等しく受講できるようにすること。

#### (2) 定期、臨時及び日常の衛生検査業務

本施設等における定期衛生検査、臨時衛生検査及び日常衛生検査（以下「定期等衛生検査」という。）を実施すること。定期衛生検査の実施に当たっては、あらかじめ、業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施することとする。なお、衛生管理の手法としては、HACCPの衛生管理の概念を基礎とした管理を実施することとし、実施した結果については市へ報告すること。

#### (3) 建物内部及び外周部の衛生管理

鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策を計画し、その効果をモニタリングすること。定期的に専門業者による、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うこと。

### 3 運搬・回送業務

#### (1) 業務範囲

ア 事業者は、本施設から市が指定する学校への運搬（配膳室へのコンテナの収納を含む。）及び回送（配膳室から配送車までの積み込みを含む。）を行うこと。

イ 本施設においては、調理済み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及び配送車の設備の完備に努め、これらの調理済み食品が調理後喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。

ウ 配送車が調理済み食品の受領及び運搬に当たって汚染がなく、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 配送時の温度管理に配慮したものとすること。

#### (2) 配送計画

事業者は、事業開始の1か月前までに、運搬・回送計画を作成し、市の承認を得ること。

なお、担当校で感染症（ノロウィルス、インフルエンザ等）が発生した場合は、最後にコンテナを回収する等配慮し、柔軟な対応をとること。



【配送先の学校の開始時の予測食数及びクラス数一覧】

(平成23年5月1日：浦安市予測)

学校名	所在地	生徒数	教職員数	食数	クラス数
浦安中学校	海楽 2-36-1	645	49	694	19
堀江中学校	富士見 2-19-1	647	45	692	19
見明川中学校	弁天 3-1-1	335	47	382	14
入船中学校	入船 3-66-3	590	44	634	18
富岡中学校	富岡 1-23-1	455	38	493	14
美浜中学校	美浜 5-12-2	174	30	204	7
日の出中学校	日の出 3-1-2	622	44	666	18
明海中学校	明海 5-5-1	381	48	429	14
合計		3,849	345	4,194	123

(各校クラス数には、職員室1が含まれる。)

#### 4 洗浄・残さ等処理業務

##### (1) 業務範囲

事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備機器等について、洗浄及び残さ等の処理を行うこと。

##### (2) 業務内容

###### ア 洗浄業務

###### (ア) 食器、食缶及びコンテナ等

回収した食器、食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行うこと。

###### (イ) 調理設備機器等

###### a 作業台、シンク等

1日1回、洗浄剤を、布巾に浸し、表面をこすり洗いし、汚れと洗浄剤を完全に拭き取った後、殺菌を行うこと。

###### b 排水設備

排水溝は、残さ成分が残らないように毎日洗浄すること。

###### イ 残さ処理等

(ア) 業務に伴うゴミは、適正な分別により、ゴミの減量、再資源化を行うこと。

(イ) 返却された残さ等は、非汚染区域に持ち込まないようにし、計量及び記録(配缶量、残さ量及び残さ率をわかるようにすること。)を行い、有機循環に努めること。

## 5 配膳業務

コンテナが配膳室に届いたら、コンテナに積載した給食、食器、食缶の確認を行うこと。

### (1) 食器、食缶等の運搬回収業務

ア 配膳室から各クラス前の廊下まで、コンテナに積載した給食、食器、食缶等の運搬及び回収を行うこと。なお、アレルギー食については、各校の指定場所への運搬及び回収を行うこと。

イ 各学校の給食開始の5分前までに運搬を行い、給食終了後速やかに食器、食缶等の回収を行うこと。以下に各学校の給食開始及び終了時間を示す。

【配送先各学校の準備開始時間及び後片付け終了時間】  
(平成21年度実績)

学校名	準備開始時間	後片付け終了時間
浦安中学校	12時35分	13時20分
堀江中学校	12時50分	13時15分
見明川中学校	12時20分	13時20分
入船中学校	12時45分	13時10分
富岡中学校	12時35分	13時30分
美浜中学校	12時40分	13時25分
日の出中学校	12時40分	13時15分
明海中学校	12時30分	13時15分

ウ 給食開始時間の変更(1時間以内)がある場合は、1か月前までに市が事業者へ通知を行うこと。

エ 配送されたパン(米飯含む)、牛乳及びデザート等をクラス別に数を確認し、所定の場所に配置すること。

オ 小袋しょうゆ・ソース等の添加物類は、配膳員が前日の午後にクラスごとに分配すること。

カ 牛乳、デザート等、冷蔵品については、給食開始時間直前に配膳を行うこと。

キ サンプルケース及び検食並びに職員室分の盛り付けと保存食の保管を行うこと。

ク 食べ残したパン等の整理、米飯缶にしゃもじ等が入っていないか確認すること。

ケ 配送された米飯及び牛乳の容器の数を確認し、業者が回収できるようにすること。

- コ パン缶の使用前及び使用後に、パン缶の拭き取り洗浄及び消毒を行うこと。
- サ 箸使用の日でも必ずフォークかスプーンをつけて配膳を行うこと。

(2) 配膳室の衛生管理業務

配膳室は、衛生的かつ清潔な状態を保つこと。

(3) その他付帯業務

- ア 洗剤等、消耗品の整備及び補充を行うこと。
- イ 調味料等の仕分けを行うこと。
- ウ 配膳業務報告書を、給食の提供のある日は毎日作成し、市に提出すること。

6 運営備品等の調達業務

(1) 食器類、食缶等

事業者は、以下の点に留意して、表「食器類、食缶等仕様一覧表」に示す数量の食器類、食缶等を調達すること（中古品は不可とする。）。また、破損した食器、食缶等を補充し、常に衛生的なものを準備すること。なお、食器洗浄機等と規格等の不整合がないよう、食器の材質、仕様等の選定に配慮する。実施に当たっては、市の承認を得ること。

- ア 食器は、飯碗、汁碗、皿の3種類あり、材質は、強化磁器とすること。
  - イ 保温食缶はステンレス製とし、あらゆる調理済み食品の温度管理を行い、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。
  - ウ トレイはPEN樹脂製とすること。
  - エ 表「食器類、食缶等仕様一覧」はあくまでも選択の参考を示したものであり、寸法やメーカー等を指定するものではないこと。
  - オ 表「食器類、食缶等仕様一覧」に示す数量は、教職員分を含む。
  - カ 食器類、食缶等については、中古品を使用しないこと。
- 以下に食器、食缶等の仕様を示す。ただし、形状については参考とする。  
 なお、食器の数量 5,500 枚には、予備を含む。

【食器類、食缶等仕様一覧（参考）】

食器

項目	仕様	数量	備考
飯碗（外絵）	132×54、171g（YBH-771）	5,500 枚	強化磁器
汁碗（内絵）	132×54、171g（YBH-771）	5,500 枚	強化磁器
菜皿	183×28、233g（YS-7FU）	5,500 枚	強化磁器
トレイ	355×270×18(RET-52)	5,500 枚	PEN
スプーン（先丸）	150mm 穴あき	5,500 本	
フォーク（ベビーフォーク 4本爪）	150mm 穴あき	5,500 本	

## 食器入・添加物入等

項目	仕様	数量	備考
食器カゴ(飯椀)	270×220×240 コーティング付/テパ°-無し	132	個
食器カゴ(汁椀)	270×220×240 コーティング付/テパ°-無し	132	個
食器カゴ(皿)	230×230×240 テパ°-無し	264	個
トレイカゴ	390×290×240 テパ°-無し	132	個
スプーン、フォークカゴ	柄型 135×70×120	264	個
スプーン、フォーク通し	太 235mm 4	264	個
パン函	40ヶ入 500×370×185	132	個
汁杓子(おたま)	90	396	個
うどん杓子(くまで)	90	396	個
フライバサミ	爪型 175mm	264	個
UD トング・パーソナルミニ	17×6(cm) (LTG-S05)	132	個
飯しゃもじ	ホリパ°口 フッ素 大	132	個

## 食缶

項目	仕様	数量	備考
真空断熱食缶(丸型)	350×320×320 SWH-14VN-C	132	個
真空断熱食缶(角型)1	370×320×125 SWJ-09VK-C	132	個
真空断熱食缶(角型)2	370×320×125 SWJ-09VK-C	132	個
真空断熱食缶(丸型)小	300×275×185 SWN-6-C	132	個
ランチジャー	SL-GF18	30	個 アレルギー食が増えた場合は必要に応じて増やすこと。 最大：50個

### (2) コンテナ

外形サイズは、資料3に示す現況コンテナと同等サイズで、かつ資料4に示す昇降設備に収まる大きさを統一すること。

### (3) 配送車

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

- ア 配送先の学校の受け取りスペース、敷地内道路等にも配慮すること。
- イ 搬出入の際の衛生管理に配慮したものとすること。
- ウ 排出ガスの低減に配慮したものとすること。
- エ 他の用途には使用しないこと。

## 7 開業準備業務

### (1) 業務期間

しゅん工日から平成23年8月末まで

## (2) 業務内容

市の要求する運営体制に基づき、運營業務開始に当たって以下の準備業務を行うこと。なお、開業準備期間中の調理リハーサルに係る食材調達についての費用は、開業準備費の中で見積もること。

ア 設備等の試稼動

イ 施設、調理設備、及び運営備品の取り扱いに対する習熟

ウ 従業員等の研修

エ 調理リハーサル

オ 開業までの施設の維持管理