

**可児市学校給食センター（仮称）整備事業
要求水準書**

平成16年7月16日

可 児 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
(1) 適用法令	1
(2) 適用要綱・各種基準	1
3 用語の定義	2
(1) 施設の名称等	2
(2) 工事に関する事項等	2
4 本事業における整備対象施設の現況	3
(1) 整備対象施設の位置・敷地条件等	3
第2 設計業務要求水準	4
1 設計業務の対象	4
(1) 本事業にて整備する施設	4
(2) 施設に求める要求水準	4
(3) 施設の構造及び耐久性に関する性能について	4
(4) 設計業務期間	4
2 業務の実施	5
(1) 設計体制づくりと責任者の設置と進捗管理	5
(2) 設計計画書の提出	5
(3) 基本設計及び実施設計に関する書類の提出	5
(4) 設計業務についての留意事項	5
(5) 設計責任者の設置と進捗状況	5
(6) 設計変更について	5
(7) その他留意すべき事項	6
3 計画概要	6
(1) 施設等の基本理念	6
(2) 施設構成、配置	6
(3) 敷地内動線計画	6
(4) 施設内ゾーニング及び動線計画	6
(5) 送電線に係る注意事項	7
(6) 調理及び給食運搬に対する考え方	7
(7) 施設計画	7
(8) 諸室の備品等	12
(9) インフラ設備との接続	12
(10) 設備計画	12
(11) 調理設備計画	17
(12) 仕上げ計画	22
(13) 付帯施設及び外構計画	23

第3 建設・工事監理業務要求水準	25
1 建設・工事監理業務の対象	25
(1) 新設センターの工事用地確保に伴う準備工事	25
(2) 新設センターの建設工事	25
(3) 既設センター及び仮設施設等の解体及び撤去工事	25
2 建設・工事監理業務期間	26
(1) 既設センターから新設センターへの移行に伴う準備工事	26
(2) 整備対象施設の施設本体、及び付帯施設の建設工事	26
(3) 既設本体施設の解体及び撤去工事	26
(4) 業務期間の変更	26
3 業務の実施	26
(1) 基本的な考え方	26
(2) 工事計画策定に当たり留意すべき項目及び市の承認を得る必要のある事項..	26
(3) 着工前業務	27
(4) 建設期間中業務	27
(5) 竣工後業務	28
(6) 完成後業務	30
4 運営備品の調達業務	32
(1) 業務内容	32
第4 施設の維持管理業務要求水準	34
1 維持管理業務総則	34
(1) 仕様書	34
(2) 業務計画書	34
(3) 業務報告書	34
(4) 点検業務	34
(5) 修繕更新業務	34
(6) 業務実施体制	35
(7) 保守管理記録	35
(8) 市の実施する維持管理業務	35
2 建築物保守管理業務	35
(1) 業務の対象	35
(2) 点検業務	35
(3) 修繕更新業務	36
(4) 保守管理記録	36
3 建築設備保守管理業務	36
(1) 業務対象	36
(2) 点検業務	36
(3) 修繕更新業務	36
(4) 保守管理記録	36

4 外構等保守管理業務	37
(1) 業務対象	37
(2) 点検業務	37
(3) 修繕更新業務	37
(4) 植栽維持管理業務	37
5 調理設備保守管理業務	38
(1) 業務対象	38
(2) 定期点検業務	38
(3) 修繕更新業務	38
6 太陽光発電設備保守管理業務	38
(1) 業務対象	38
(2) 定期点検業務	38
7 運営備品の修繕更新業務	39
(1) 業務内容	39
(2) 運営備品修繕更新記録の作成、保管及び提出	39
8 清掃等業務	39
(1) 清掃業務	39
(2) 建物内部及び外周部の衛生管理業務	40
(3) 下水水質検査	40
(4) 清掃及び衛生管理記録の作成及び提出	40
9 警備業務	40
(1) 業務内容	40
(2) 警備記録の作成及び提出	40
第5 給食等運搬業務要求水準	41
1 運営業務総則	41
(1) 仕様書	41
(2) 業務計画書	41
(3) 業務報告書	41
(4) 衛生管理の確認	41
(5) 従業員の教育・訓練	41
(6) 給食の配送等開始時期	41
(7) 給食配送車等	41
(8) 業務実施体制	41
2 給食運搬・回送業務	41
(1) 業務内容	41
(2) 基本的な考え方	41
(3) 配送計画	42
(4) 配送時間	42
(5) 市等が行う運搬業務（参考）	43

3 残飯等運搬業務	43
4 給食配送車等調達業務	43
(1) 給食配送車	43
(2) ゴミ運搬車	44

資料・別紙

別添資料 1	施設稼働日数（参考）
別添資料 2	施設備品一覧（参考）
別添資料 3	調理設備機器一覧（参考）
別添資料 4	調理器具一覧（参考）
別添資料 5	配膳室搬入口寸法
別添資料 6	敷地詳細図
別添資料 7	地質調査資料
別添資料 8	送電線詳細図
別添資料 9	ゾーニングイメージ図

第1 総則

1 本書の位置付け

本「要求水準書」は、可児市（以下「市」という。）が、本事業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、入札に参加しようとする者を対象に交付する「入札説明書」と一体のものであり、本事業の1）施設の設計・建設業務、2）施設の維持管理業務、3）給食運搬業務、及び4）市への施設の所有権移転業務について、市が事業者に要求するサービス水準を示し、本事業の入札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

(1) 適用法令

本設計業務の実施に当たっては、次の関係法令等（最新版）を遵守すること。

- ア 学校保健法（昭和33年法律第56号）
- イ 学校給食法（昭和29年法律第160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 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）
- チ 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）
- ツ 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）
- テ 可児市廃棄物の処理及び清掃に関する条例（平成5年10月1日条例第20号）
- ト 可児市生活環境の確保に関する条例（昭和53年8月18日条例第27号）
- ナ 可児市環境基本条例（平成11年9月29日条例第17号）
- ニ 可児市市民参画と協働のまちづくり条例（平成16年3月25日条例第1号）
- ヌ 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

- ア 学校給食衛生管理の基準（文部科学省平成9年4月1日制定）

- 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 可児市福祉環境整備推進要綱（平成 7 年 2 月 1 日訓令第 2 号）
- カ 学校環境衛生の基準（文部省平成 4 年 6 月 23 日裁定）
- キ 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）
- ク 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）
- ケ 建築鉄骨設計基準及び同解説（ " ）
- コ 官庁施設の総合耐震計画基準（ " ）
- サ 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）
- シ 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）
- ス 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（ " ）
- セ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（ " ）
- ソ 建築工事標準詳細図（ " ）
- タ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ " ）
- チ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ " ）
- ツ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（ " ）
- テ 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（ " ）
- ト 可児市下水道条例（昭和 63 年 12 月 23 日）
- ナ その他関連する建築学会等の基準・指針等

3 用語の定義

(1) 施設の名称等

ア 新設センター

新設本体施設及び新設付帯施設をいう。

イ 新設本体施設

新規に整備を行う、学校給食センター本体施設をいう。

ウ 新設付帯施設

新規に整備を行う、本体施設以外の施設（外構等を含む。）をいう。

エ 既設センター

既設給食センター（既設本体施設及び既設付帯施設）をいう。

オ 既設本体施設

現在供用されている、学校給食センター本体施設をいう。

カ 既設付帯施設

現在供用されている、本体施設以外の施設（外構等を含む。）をいう。

(2) 工事に関する事項等

ア 準備工事

新設センターの工事着工前に行う仮設の工事等の総称

イ 仮設工事用地

計画敷地に隣接し、準備工事、本設工事、既設センター解体工事の期間中に配送用トラックの駐車場設置及び工事ヤード等に利用可能な用地。

ウ 本設工事

新設センターの建設工事をいう。

エ 解体及び撤去工事

既設センターの解体及び撤去工事をいう。

オ 竣工

新設本体施設の工事完成をいう。

カ 完成

新設センターの工事完成をいう。

4 本事業における整備対象施設の現況

(1) 整備対象施設の位置・敷地条件等

事業用地	可児市大森 25 番地
用途地域	無指定
建ぺい率	60%以下
容積率	200%以下
敷地	ア) 敷地面積 : 9,460 m ² (登記簿面積) イ) 状況 (詳細位置は、敷地詳細図に示す。)
周辺インフラ条件	以下のインフラの内、ア)イ)ウ)については、敷地境界まで市の負担で整備し、敷地内については、事業者の負担で整備する。なお、エ)オ)カ)キ)については事業者の調査による。 ア) 接道条件 : (別添資料 6 参照) イ) 上水道 : (別添資料 6 参照) ウ) 下水道 (汚水) : (別添資料 6 参照) エ) 雨水排水 : 河川に放流 オ) ガス : L P G (個別) カ) 電力 : 中部電力 キ) 電話 : N T T
地質条件	別添資料 7 を参照とするが、建物計画位置でのボーリング調査を事業者の負担にて行うこと。なお、調査は契約締結後より可能である。
その他	仮設工事用地 本設敷地に隣接して確保した、仮設工事等に利用可能な仮設工事用地。(地下工作物の設置は不可とする。)(詳細は別添資料 6 を参照)

	送電線	敷地南側に関西電力の送電線があり、平成 18 年 2 月末までに嵩上げ工事を完了する予定。（作業不可能範囲等、詳細な条件は別添資料 8 を参照）
--	-----	--

第 2 設計業務要求水準

1 設計業務の対象

事業者は、以下整備対象施設の設計を行う。

(1) 本事業にて整備する施設

ア 新設センター

- ・ 一日当たり 10,000 食の供給能力のある施設を整備する。
- ・ 上記に関わる付帯施設

イ 既設センターから新設センターへの移行に伴う「準備工事」に係る施設等

- ・ 仮設付帯施設（配送車車庫、受水槽、除外施設、プロパン庫等）

仮設付帯施設を、本設として利用してもよい。なお、浄化槽代替施設を本設とする場合には市の下水道条例に準拠した除外施設とする。

- ・ 仮設配管等

仮設付帯施設と既設センターを接続する配管等について、仮設配管等を本設として利用してもよい。

(2) 施設に求める要求水準

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

ア 構造体耐震安全性

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

イ 非構造部材耐震安全性能の分類

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

ウ 設備の耐震対策

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

(3) 施設の構造及び耐久性に関する性能について

鉄骨造を基本とした構造とし、屋根、外壁等の仕上げを含めて、耐用年数を 30 年程度と想定する。

(4) 設計業務期間

設計業務の期間は、準備工事等を含めて、供用開始時期に間に合わせるように事業者が計画する。具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。なお、基本設計図書は平成 17 年 5 月 15 日までに、準備工事に係る部分の実施設計は平成 17 年 6

月 15 日までに、準備工事以外に係る部分の実設計図書は、平成 17 年 11 月 30 日までに、それぞれ提出し、市の確認を受けること。

2 業務の実施

(1) 設計体制づくりと責任者の設置と進捗管理

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

(2) 設計計画書の提出

事業者は設計着手前に、必要に応じて現地確認等の事前調査を行ったうえで、詳細工程表を含む設計計画書を作成し、市に提出して承認を得る。

(3) 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

事業者は基本設計及び実施設計終了時には以下の書類（電子データ化が可能なものについては、電子データを含む。）を提出する。

ア 基本設計

- ・ 設計図： 3 部（A1：1 部、A3 縮小版：2 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
- ・ 什器備品リスト及びカタログ： 2 部
- ・ 地質調査資料： 2 部

イ 実施設計

- ・ 設計図： 3 部（A1：1 部、A3 縮小版：2 部）
- ・ 実施設計説明書： 2 部
- ・ 工事費内訳書： 2 部（単価積算根拠資料を含む。）
- ・ 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
- ・ 什器備品リスト及びカタログ： 2 部
- ・ 補助金申請関連図書： 2 部

(4) 設計業務についての留意事項

市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができる。

(5) 設計責任者の設置と進捗状況

設計の進捗管理は事業者の責任において実施する。

(6) 設計変更について

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民間事業者の提案を逸脱しない限度で、本件施設の設計変更を要求することができる。その場合、当該変更により事業者に追加的な費用（設計費用及び直接工事費の他、将来の維持管理費等）が発生したときは、市が当該費用を負担するものとする。費用の減少が生じたときには本事業の対価の支払額を減額する。

(7) その他留意すべき事項

新設給食センターは ISO14001 の対象となるため、市が関連機関に対して行う報告業務等について協力を行うこと。

また、本事業は、義務教育施設整備にかかる国庫補助金交付を受ける予定であり、補助対象部分とその他を明確に区分すること。なお、現段階における想定補助対象施設は以下の通りである。

補助対象施設	補助率	備考
給食室	1/3	学校給食施設更新補助事業（共同調理場施設） 基準面積：1,368 m ²
調理設備	1/3	定額補助

3 計画概要

(1) 施設等の基本理念

施設設備等は、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配置の中で、「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省制定＜平成 9 年 4 月 1 日制定。平成 15 年 3 月 31 日一部改定＞）及び HACCP の概念を取り入れた確実な衛生管理に対応した施設・設備等とする。

(2) 施設構成、配置

既設センターを運営しながら、準備工事及び新設センターの建設工事を行うことに留意すること。

(3) 敷地内動線計画

ア 周辺道路の適切な位置に出入口を設け、食材納入時・配送時・回収時の車両動線の錯綜が少ない計画とする。

イ 機器類の維持管理車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保する。

(4) 施設内ゾーニング及び動線計画

ア 食材の搬入から調理までの物の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトすること。

イ 作業区域は、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。

ウ 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（具体的な色彩については市の指示による。）

エ 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搬出ルートは、避けること。

オ 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、他の区域から隔壁等により区画されていること。

カ 各作業室の作業内容を検討し下記に示す、清浄度区分に応じた区域に分類し、各区域への出入りの境界は、固定された隔壁・扉等により区画し、適宜前室を設ける計画とする。

(5) 送電線に係る注意事項

- ア 南側送電線下部分については、建物高さを 10.5m以下とすること（詳細は別添資料 8 参照。）
- イ 送電線下付近で作業を行う場合、送電線より常に 5m以上の安全距離を確保すること。
- ウ 安全距離以内に接近する恐れのある場合は防護対策を行うこと。
- エ 送電線下部分の屋根は不燃材とすること。また、送電線からの雪氷落下想定範囲について、耐衝撃性、耐久性のある仕様とすること。
- オ 設計時及び施工前に、関西電力(株)と必要に応じて事前協議を行うこと。

(6) 調理及び給食運搬に対する考え方

- ア 調理後、2 時間以内の喫食を原則とする。
- イ 給食運搬については、食器を先行して配送し、その後、給食を運搬する 2 段階配送方式とする。

【作業区域の清浄度区分】

清浄度区分	諸 室
一般区域	[給食エリア] 雑品庫 洗剤庫 油庫 [事務エリア] 事務室 湯沸し室 会議室 1 会議室 2 調理研修室 衛生管理室 多目的スペース 事務職員用更衣室 調理員用更衣室 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 靴保管室 雑品庫 倉庫
汚染区域	[給食エリア] 荷受室 検収室 粗処理室 食品庫 釜割室 調理準備室 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 1 器具洗浄室 2 前室（汚染区域に付随するもの） 廃棄庫 残菜処理室
非汚染区域	[給食エリア] 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） 器具洗浄室 3 前室（非汚染区域に付随するもの）

(7) 施設計画

ア 施設の構成

給食エリアの諸室は、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であること。

【諸室の構成表】

区 分	必 要 な 機 能
給食エリア	荷受室 検収室 粗処理室 食品庫 釜割室 調理準備室 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 特別食調理室 コンテナ室 洗浄室(洗浄前・後) 器具洗浄室1 器具洗浄室2 器具洗浄室3 前室 廃棄庫 雑品庫 洗剤庫 油庫 残菜処理室

本体施設	事務エリア	事務室 ⁽¹⁾ 湯沸し室 ⁽¹⁾ 会議室1 ⁽²⁾ 会議室2 調理研修室 ⁽²⁾ 衛生管理室 多目的スペース 事務職員用更衣室 調理員用更衣室 ⁽³⁾ 調理員用休憩室 ⁽³⁾ 調理員用シャワー室 ⁽³⁾ 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 ⁽⁴⁾ 乾燥室 ⁽⁴⁾ 靴保管室 ⁽⁴⁾ 雑品庫 倉庫
	その他	玄関ホール 調理見学スペース プラットホーム
付帯施設		駐車場 駐輪場 配送車等車庫 ⁽⁵⁾ 運転手控室 ⁽⁵⁾ ゴミ置場 除外施設 生ごみ処理施設 受水槽 プロパン庫 ⁽⁵⁾

1、 2、 3、 4、 5については、それぞれ一体の部屋としてもよい。

イ 諸室の概要と留意事項

【諸室の概要表(給食エリア)】

区分	室名	概要及び要求事項
給食 エ リ ア	荷受室	搬入された食材等を仕分けする室。肉・魚専用と野菜類他専用の室を設ける。外部に荷卸スペースを設けること。
	検収室	食品の検収を行う場とし、肉・魚等専用と野菜類他専用の室を設ける。 検収後の下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動に留意する。また、移動に使ったカート洗浄室の配置に留意する。
	粗処理室	泥付の野菜の処理を行う。
	食品庫	缶詰・調味料(その他ジャムなどの添加物等)を25以下で保存する室。 保管する食品の種別・量により弾力的に整理できる工夫を施す。
	釜割室	調理工程や調理容量ごとに材料を仕分けする。
	調理準備室	釜割室に併設して(釜割室と行き来可能とする。)乾物の水戻し・缶詰の開缶等を行う室。パススルーカウンターを通して下処理室・調理室等に食材を運べる構造とする。 移動式のシンク(3槽)を配置する。 食品庫、釜割室、野菜冷蔵庫、加工食品用冷蔵庫と行き来可能な構造とする。
	冷蔵庫 冷凍庫	下処理前、下処理後でそれぞれ肉・魚等専用と野菜類他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。 食肉類・魚介類・野菜類等に分類し、専用の容器に移し変え、適温で保管する。 下処理室と釜割室から食材だけが冷蔵庫等を通るように配置し、パススルー方式とすること。
	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。 作業ラインは6ラインとする。
	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。 金属バット用の洗浄コーナーを配置する。
	調理室	食材の加熱調理の内、煮物・炒めもの等の調理を行う。 蒸気等がこもらないように、天井高を標準部で6m程度とすること。
	揚げ物・ 焼物室	揚げ物及び焼物・蒸もの調理を行う。 オイルミストの飛散等に留意する。 蒸気等がこもらないように、天井高を3m以上とすること。
	和え物室	和え物の調理を行う。 設置する冷蔵庫は、排熱による室温上昇に留意する。
	特別食 調理室	特定食材にアレルギーを持つ児童・生徒に、特別食を調理する。 食材や配缶作業の動線に留意する。 30㎡程度のスペースを確保する。 3槽シンク、作業台を設置し、電源及びガスを確保する。
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。 配送口にドッグシェルターを2箇所以上設置する。	

洗浄室	<p>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。使用しない食器等の保管庫を配置する。</p> <p>蒸気等がこもらないように、天井高を標準部で6m程度とすること。</p> <p>強制排気設備を備えた窓を設置すること。</p> <p>回収口にドッグシェルターを1箇所以上設置する。ドッグシェルターと洗浄機器の間に、回収コンテナをプール可能な十分なスペースを確保すること。</p> <p>調理室で使った台車等は、他の「非汚染区域」を通過せずに洗浄室へ持ち込み洗浄する。</p> <p>コンテナ回収時に車輪部分の消毒ができること。</p>
器具洗浄室 1	<p>検収室及び下処理室1等で使用した器具類を洗浄する。</p> <p>出入口はフットスイッチ及び手元スイッチ付きの両開き自動ドア(エアカーテン連動)とし、挟み込み防止の安全装置を設置すること。</p> <p>通常時にセンサー反応による無駄な開閉が起こらないよう留意する。プラスチック類を洗浄する洗浄機と2槽シンクを配置し、台車を洗浄する洗浄コーナーを配置する。</p>
器具洗浄室 2	<p>下処理室2等の汚染区域で使用した器具類を洗浄する。</p> <p>扉の開閉機構は器具洗浄室1と同様とする。</p> <p>2槽シンク及び洗浄コーナーを設置すること。</p>
器具洗浄室 3	<p>調理(非汚染区域)で使用した器具類を洗浄する。</p> <p>扉の開閉機構は器具洗浄室1と同様とする。</p> <p>2槽シンク及び洗浄コーナーを設置すること。</p>
前室	<p>靴の履き替えやエプロン・白衣の交換、手洗いをを行う。(調理室についてはエアシャワーを必ず通過すること)</p> <p>衛生区画ごとの設置に留意する。</p> <p>爪ブラシ用の消毒保管庫を設置する。</p> <p>前室全体にオゾン装置を設け、白衣、靴等の消毒ができること。</p>
廃棄庫	<p>検収後のビン・缶・ダンボール等の廃棄物を一時的に保管する場所(ダンボールは、折たたまないで保管できるように配慮すること。)。屋外ゴミ置場との動線に留意する。</p>
雑品庫	<p>必要各品を保管する場所。</p>
洗剤庫	<p>洗剤の納品は外部から行い、洗剤のとり出しは調理場内からできるように配置する。</p>
油庫	<p>食油・廃油等を保管する場所。</p> <p>納入・回収動線に留意する。</p>
残菜処理室	<p>残菜の処理として脱水等を行う場所。</p> <p>導入する処理システムとの連携に留意する。</p>

【諸室の概要表(事務エリア)】

区分	室名	概要及び要求事項
事務 エ リ ア	事務室	市職員等の執務室。応接セットを配置する。 フリーアクセスフロアとする。 構成は以下を想定している。 センター長 栄養士×4人 事務員×2人 やむ得ない場合、2階への設置を可とする。
	湯沸し室	事務室に併設する。
	会議室 1	市職員及び見学者が使用する室。 定員 60 人程度（講義型配置）の室とする。 パーティションで分割できるようにするなど運用面に留意する。
	会議室 2	市職員が食堂として使用する室。 定員 60 人程度（講義型配置）の室とする。
	調理研修室	物資選定委員会が開催できるよう、見本食などの調理を行う。 調理台（5～6 人程度で利用でき、1 槽シンク、水道、ガスコンロ（コンベクションオープン付き）を備えたものとする。）5 台と 20 人程度の会議ができる机・椅子を配置する。 見本食の保存用として冷凍庫、食材の一時保管用として冷蔵庫、冷凍庫を配置すること。
	衛生管理室	食品検査のできる室。 冷蔵庫を配置する。 2 畳程度の広さとし、2 階への設置も可とする。
	多目的スペース	2 階の通路内に、展示や談話のできる小規模なフリースペースを設ける。
	事務職員用更衣室	事務職員が更衣等を行う室。 女性用・男性用の確保に留意する。
	調理員用更衣室	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。
	調理員用休憩室	調理員等が休憩等を行う室。 男女別々とし、男性 15 人程度、女性 30 人程度が休憩できる和室とする。
	調理員用シャワー室	調理員等が脱衣・シャワーを行う室。 シャワーブースは男性 1、女性 2 とする。 女性用・男性用の確保に留意する。 調理員用更衣室と一体の室とし、調理員用休憩室の一角に配置する。
	事務職員用便所	事務職員の便所。 女性用・男性用の確保に留意する。
	調理員用便所	調理員の便所。 女性用・男性用の確保に留意する。 各階に配置する。
	外来用便所	見学者・出入り業者等用の便所。 女性用・男性用の確保に留意する。
	多目的便所	車いす利用者等が利用できる便所。 関連福祉条例の設置基準に留意する。
	洗濯室 乾燥室	事務員の衣類や調理員の白衣・エプロン等を洗濯、乾燥及び保管する室。 洗濯機を 5 台程度設置できるスペースを確保すること。 乾燥室は洗濯室内へ設置すること。
靴保管室	調理場内で使用する靴の保管ができる室。 靴洗い機、靴保管庫を配置する。 洗濯室内へ設置することも可とする。	

	雑品庫	必要各品を保管する場所。
	倉庫	適宜設置すること。

【諸室の概要表(その他エリア)】

その他	玄関 ホール	施設の玄関及び内部のホール空間。 明るく清潔感のある空間として整備する。
	調理見学 スペース	児童・生徒・PTA等が施設を見学するためのスペース。 極力施設全域が視認できるように配慮し、調理室・洗浄室はその機能が見学できるように留意する
	プラット ホーム	食材及びコンテナの荷受け・配送・回収を行う空間。 用途に応じドッグシェルター及び防塵、防虫設備を設置し、その場合はプラットホーム状では無い整備も可とする。

(8) 諸室の備品等

職員用事務室及び会議室等の諸室には、別添資料2に示す什器及び備品類を導入する。

(9) インフラ設備との接続

ア 上水道(市水)引き込み

給水本管配置計画については事業者の提案による。

イ 下水道(汚水)

市の公共下水への接続箇所は事業者の提案による。

ウ 雨水排水

既設の放流口を利用して、河川に放流。

エ 電力

引込み方法、予備線及び予備電源の採用は、事業者の提案による。

オ 電話

引込み方法は事業者の提案による。

(10) 設備計画

ア 全体一般事項

設備計画は事業者の提案による。但し、以下に特記するものについては、これを考慮する。また、市は以下の点について、積極的な対応を望んでいる。

(ア) 省エネルギー、省資源への対応。

(イ) 将来における修繕・更新に対応した仕様・工法の採用。

イ 電気設備

(ア) 一般事項

a 更新性、メンテナンス性を考慮したものとする。

b 事務室に集中管理パネル(電灯等の一括入切が可能なもの)を設置し、一括管理ができるようにする。

c 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。

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

(1) 設備項目

a 電灯・コンセント設備

- (a) 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等は、関連法令に基づき設置する。
- (b) 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。
- (c) 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。
- (d) 照明は、食品の色調が変わらないようなものであること。
- (e) 殺菌灯を調理室等必要な部屋に設置すること。
- (f) 食材を検収する検収室においては、作業台面で 500 ルックス以上の照明設備とすること。
- (g) 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）においては、作業台面で 500 ルックス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。
- (h) 調理に関する諸室以外の休憩室、便所及び廊下等においては作業台面で 200 ルックス以上の設備とすること。
- (i) 照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置が設けられていること。
- (j) 照明器具は、蒸気や湿気が発生する場所では、安全で耐久性のある器具とすること。
- (k) 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。
- (l) 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。
- (m) 調理場内の移動式スライサー等の電源は、清掃の妨げとならないよう、天井からの吊り下げとすること。

b 受配電設備

使用電力量が簡易に確認できるよう、メーターの設置を行う。

c 通信・情報設備

- (a) 外線電話（3 回線以上）を導入する。
- (b) 事務室から各部屋に直接通話が可能な内線電話を導入する。1 階についてはゾーニングイメージ図（別添資料 9）の箇所とし、2 階については各部屋とする。
- (c) 事務室にインターネットの閲覧等が可能なように、情報コンセント及び配管配線工事を行う。
- (d) 通信・情報技術の革新に対応する配線交換の容易な計画とすること。

d 調理情報表示システム

(a) システムの概要

・事務室にて入力した、学校、クラス毎の食数等の情報が表示できるモニター及びパソコン を設置する。

各モニター箇所にパソコンを必要としない場合はこの限りではない。

- ・入力情報は各学校より FAX で受領し、事務室にて事務員がパソコンに入力する。
- ・掲示する情報は「人数」「材料」「配缶クラス数」「タイムスケジュール」等とす

る。

- ・汎用の市販ソフトを流用し、簡易で使いやすいシステムとする。
- ・調理場内に設置するモニター等の機器は、アクリルカバーを設置するなど防湿性・衛生性などに考慮する。

(b) モニターの仕様

- ・モニターの表示はテンキー入力等にて、簡易に表示画面切り替えが可能なシステムとする。
- ・モニターは薄型タイプとし、耐温、耐湿の仕様とすること。

(c) モニターの数量及び配置は以下のとおりとする（詳細な設置位置は別添資料 9 に示す。）

- ・事務室・・・1箇所（20インチ以上）
- ・釜割室・・・1箇所（20インチ以上）
- ・調理室・・・1箇所（70インチ以上（プロジェクター等で映し出すことも可。））
- ・揚げ物・焼き物室・・・1箇所（20インチ以上）
- ・和え物室・・・1箇所（20インチ以上）
- ・洗浄室・・・1箇所（20インチ以上）

e 拡声設備

- (a) 調理場の場内・場外への放送が可能となる設備を設け、配管配線工事を行う。
- (b) 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐える機器とする。
- (c) 洗浄機室などは機器の騒音に留意する。

f 誘導支援設備

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

g テレビ共同受信設備

ケーブルテレビ回線を導入し配管配線工事を行う。

h 機械警備設備

施設の安全を確保するために、機械警備設備を導入する。また、冷蔵庫、冷凍庫の温度に異常があった場合、職員勤務時間内は事務室に、勤務時間外は警備会社に通報が行く計画とする。

i 太陽光発電設備

市は、当給食センターに NEDO*による「産業用等太陽光発電フィールド事業」の導入を計画している。事業の要綱により、設置については市の費用負担による工事となるが、設計に関しては本事業の対象とする。

- (a) 出力は 30kw とする。
- (b) 出力性能が最適となる配置（送電線下は避けること。）及びシステムの設計を行う。
- (c) 市による工事範囲が明確（分電盤等）となる工事区分を設定する。
- (d) 市発注分の工事発注図書（図面・数量調書・工事費内訳書等）を作成する。

ウ 機械設備

(ア) 一般事項

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

(イ) 設備項目

a 換気・空調設備

- (a) 厨房の水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらの強制排気設備が設けられていること。
- (b) 厨房には、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が設けられていること。
- (c) 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、当該フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。
- (d) 換気・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していること（調理場内（調理機器の周辺以外）において、最大稼動時、湿度80%以下、温度25度以下にできる能力を有していること。）。
- (e) 各諸室の温度、湿度は事務室にて集中管理ができること。
- (f) 洗浄室、調理室など特に暑さ対策が必要な諸室は、吹き出し口にパンカールバーを用いるなど、局所空調が可能となる配慮をすること。
- (g) 換気及び空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置されていること。
- (h) 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。

b 給水・給湯・給蒸気設備

- (a) 飲料水、蒸気及び80以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置していること。
- (b) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど水滴による製品ラインの汚染を防止するための措置が採られていること。
- (c) 受水槽は、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で、内部は清掃が容易で、かつ施錠のできる構造であること。
- (d) 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。
- (e) 受水槽を建物とは分離して設置することも可とする。
- (f) 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が明確にされていること。なお、新設センターにおいては、地下水は使用しないものとする。

- (g) 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で 0.1 mg / ㍓以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置が備えられていること。
- (h) 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が設けられていること。
- (i) ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。
- (j) 受水槽内に汚れ及び錆が認められないこと。
- (k) 釜の攪拌棒を収納する機器殺菌保管庫を設置すること。
- (l) 電解次亜水供給装置を設置し、各室へ適切に次亜水が供給できること。

c 排水設備

- (a) 調理室内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して、除外施設に接続されていること。この場合、よどんだ水や除外施設からの逆流を防止するため、十分な段差がつけられていること。
- (b) 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造となっていること。
- (c) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造となっていること。
- (d) 場内から排出する水で、下水道法に定められた一定以上の水量・水質の汚水を公共下水道に排除する場合は、汚染物質を排除基準値以下となるようにするための除外施設を設けること。なお、基準値に定められていない物質についても極力少ない値となるよう配慮すること。
- (e) 除外施設を建物とは分離して設置し臭気・騒音等に留意すること。

d 排水溝

- (a) 必要に応じ排水溝を設ける場合は、以下の構造とすること。
- (b) 排水溝の幅は、清掃が容易に行えるようにすること。
- (c) 排水勾配は、100 分の 2～4 程度とすること。
- (d) 排水溝の側面と床面の境界には、半径 3 c m以上のアールを付けること。
- (e) 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及び耐熱性を有するカゴ(網目 1 c m程度、0.7 c m程度、0.5 c m程度) を室内側より、網目の大きいものから順に設置すること。
- (f) 施設外への出口は、少なくとも 0.5 c m以下の格子幅の蓋を備えていること。
- (g) 調理機器の下部には清掃時に配慮して、適宜勾配を設けること。

e 衛生設備

- (a) 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い場が設置されていること。
- (b) 手洗い設備には肘まで洗えるシンクを設け、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、温風乾燥機等、足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱が設置されていること。

- (c) 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。
- (d) 衛生器具は、誰もが使いやすく、また節水型の器具を採用する。
- (e) 電氣的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設けること。

f 昇降機設備

- (a) バリアフリー対策としてエレベーター 1 基を原則として設置すること。
- (b) 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。
- (c) 会議室での試食会など開催時に食品の移動が考えられるため、搬送動線上必要がある場合には、エレベーターとは別に、食器・食品等の運搬用に小荷物専用昇降機を設置すること。

エ その他

(7) 防虫・防鼠設備

- a 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。
- b 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅 1.5mm 以下のものであること。

(1) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- a 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様の掃除機等必要な数の用具が備えられていること。
- b 設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。
- c 靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備であること。

(11) 調理設備計画

本事業を実施するために必要な調理設備の設計を行う。

ア 基本的な考え方

- (7) 「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省制定<平成9年4月1日制定。平成15年3月31日一部改定>)及び HACCP の概念を基礎とした食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、下記の点に留意し、調理設備の規格及び仕様を計画する。機器の選定に当たっては、必要なメンテナンスの頻度、費用まで考慮する。

- ・温度と時間の管理及び記録(全ての釜、冷蔵庫、冷凍庫等について自動記録、管理ができること。)
- ・微生物の増殖防止(機器の構造及び材質)
- ・ホコリ・ゴミ溜りの防止(機器の構造)
- ・防虫・防鼠の進入防止(機器の構造及び機密性)
- ・洗浄・清掃が簡便な構造であること。
- ・床面は塩素消毒に耐える材質とする。
- ・床面を濡らさない構造(汚れの飛散防止)

イ 調理設備の仕様

(ア) 板金類の仕様

a テーブル類甲板

- ・耐水性があり、腐食に強いステンレス板を使用すること。(以下板金類については、共通とする。)
- ・板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を使用すること。
- ・甲板のつなぎ目は極力少なくし、ホコリ、ゴミ溜りができないよう計画すること。
- ・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考慮すること。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、ホコリ・ゴミ溜りを減らすよう背立て上面を45°以下のカットをすること。
- ・甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを取ること。

b シンク類の槽

- ・仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。
- ・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。
- ・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。
- ・オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- ・槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。
- ・調理室用シンクは移動式とし、専用の排水口を設け、接続は脱着式とすること。

c 脚部及び補強材

衛生面を考慮し、清掃しやすく、ゴミの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。

d キャビネット・本体部

- ・キャビネットは、扉付のものとする。
- ・虫・異物の侵入を防ぐよう極力隙間のない構造であること。
- ・内部のコーナー面は、ポールコーナー(5R以上)を設け、清掃しやすい構造であること。
- ・汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、常に洗浄が容易な構造であること。
- ・扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造であること。
- ・本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造であること。

e アジャスター部

- ・ベース置き以外は、高さの調整の行えるものであること。
- ・防錆を考慮し、SUS304仕様以上のものとする。
- ・床面清掃が容易に行えるよう、高さH=150mm程度を確保すること。

ウ 機械機器の仕様

(ア) 共通事項

a 冷蔵庫、冷凍庫

- ・抗菌（外装は、抗菌ステンレス仕様、内装は、衛生管理が容易に行えるステンレス製）防虫（隙間がない）防臭（排水は、トラップ）構造の機器であること。
- ・冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度が、事務室にて集中管理（温度の確認及び電子データでの自動記録等）できること。

b 下処理機器

- ・食材が直接接触する機械機器は、清掃が容易に行える構造であること（パーツ毎に分解・清掃できるなど）。
- ・食材が直接接触する箇所は、以下の仕様であること。
- ・平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しの耐えること。

c 熱機器・その他

- ・清掃作業が容易に行える構造であること。
- ・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。
- ・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。
- ・排熱等で厨房作業環境を害さない機器であること。
- ・設備配管等が機外に露出していない構造であること。

(イ) 食材の検収・保管・下処理機器

a 冷凍冷蔵庫等

- ・食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- ・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とともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器であること。
- ・大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。
- ・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。

(ウ) 調理・加工機器

a 調理釜

- ・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すること。
- ・蓋開閉時の水滴の落下に配慮された機器とすること。
- ・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。

b 揚げ物機

- ・オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。
- ・食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
- ・油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

c 焼物機

- ・スチームでの組み合わせ調理が可能な機器とすること。
- ・調理状態が確認できる機器とすること。
- ・温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

d 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を取り付けるか、または、

ハンディタイプを常設し適宜測定が可能とすること。

e 真空冷却機

- ・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。
- ・設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とすること。

f スチームオープン

- ・蒸し物、サラダ用に調理室内の焼物機及び和え物室そばに配置すること。

(I) 保管機器

a 保冷库

- ・和え物室など食材及び調理済みの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。
- ・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。

(オ) 洗浄・消毒・保管の機器

a 食器洗浄機・機器洗浄機

- ・浸漬工程を有する、浸漬槽にジェット水流付のものなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
- ・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。
- ・箸、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。
- ・自動的に食器の水切りが出来るなど作業性に配慮すること。

b 食缶洗浄機

- ・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。
- ・洗い流し後の残滓の処理が容易である機器とすること。
- ・プラスチック等も洗浄可能な機器とすること。

c コンテナ洗浄機

- ・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。
- ・エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実となる機器とすること。
- ・調理室内の台車やカートも洗浄できるもので、確実に水滴除去ができる機器とすること。
- ・使用しない食器（箸のみの場合のカレースプーンを含む）の消毒保管庫を設置すること。

d 消毒保管庫

- ・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であること。
- ・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機器とすること。
- ・温度、時間などの表示が可能であり、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とすること。

e 器具殺菌・消毒保管庫

- ・80 以上を 30 分間維持でき、温度記録装置付の機器であること。
- ・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。

(カ) 厨芥処理設備

下処理工程及び洗浄室等からの厨芥を対象とする。各室からの生ゴミは、圧送などで機械的に 1 箇所に集約後脱水し、その一部又は全部を乾燥処理機・発酵処理機等で処理することにより、年間排出量（給食実施日の日平均 700 kg）の 20%削減ができること。残った生ゴミは焼却場へ運搬すること。なお、脱水により発生した汚水の公共下水道への放流に関しては、提案書の提出前に事前に「可児市下水道課」と協議し、了承が得られるシステムとすること。

エ 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

- ・従業員は、一般区域、汚染区域、非汚染区域の各区域（以下「各作業区域」という。）内のみ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。
- ・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。

(イ) 物（食材・器材・容器）の動線

- ・物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないようワンウェイのレイアウトとすること。
- ・各作業区域の境界は、壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- ・「食肉・魚」と「野菜・果物等」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- ・生で食べる果物等を調理する作業区域と、病原菌が付着している食肉等を調理する作業区域を分けること。
- ・包丁、俎板、ザル及び秤等の調理機械・器具の使用を通じて交差汚染の危険があるため、調理機械・器具を区別すること。
- ・給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残滓が非汚染区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

(ウ) 調理設備の据付工法について

- ・衛生安全レベルの維持のために、以下の点に配慮しながら、機器毎に最も適切な据付工法を採用する。
- ・機器等の設置について必要に応じ、ベース使用又はウォールマウント仕様とすること。

- ・機器回りの清掃が容易なこと。
- ・ホコリ、ゴミ溜りができないこと。
- ・キーブドライであること。

オ 仕様等

主な調理設備及び仕様について、別添資料 3 に示す。機器の仕様については同等以上とし、表に示した品名以外にも提案があれば検討すること。なお、本一覧表は、あくまでも選択の参考にしたものであり、メーカー等を指定するものではない。

(12) 仕上げ計画

ア 仕上げの基本的な考え方

(ア) 全般

- ・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。
- ・仕上げの選定に当たっては、「建築設計基準及び同解説（（旧）建設大臣官房官庁営繕監修）」（最新版）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。

(イ) 外部仕上げ

- ・鳥類及び鼠族昆虫の侵入並びにそれらの住着きを防ぐ構造であること。開放できる窓への防虫網の取付、捕虫器の設置、換気用ダクトへの網の取付、エア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。
- ・搬出入を行うトラック出入り口にはシャッターを設け、調理済食品の配送・回収口には外気進入を防ぐドッグシェルターを設けること。
- ・漏水を防ぐため、耐水性の屋根を有すること。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、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。

(ウ) 内部仕上げ

- ・床は、不浸透性、耐磨耗性、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。
- ・天井、内壁、扉は、耐水性材料を用い、すきまがなく、平滑で清掃が容易に行える構造であること。
- ・床面から 1.0m までの内壁は不浸透性材料が用いられていること。
- ・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であること。
- ・高架の取付設備（パイプライン、配管、照明器具等）窓枠のどっぴり等、塵埃の溜まる箇所は可能なかぎり排除すること。
- ・窓は極力設置しないことが望ましいが、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。
- ・開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等が設置されていること。
- ・法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとすること。

イ 室内空気質（総揮発性有機化合物：TVOC）について

- (ア) 建物引き渡し時の室内空気清浄度は、学校環境衛生の基準に準ずるものとする。

なお、平成 16 年 4 月現在の「学校環境衛生の基準」(平成 14 年 2 月 5 日一部改定)は以下の通りである。

(1) 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	; 3800 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ (0.08ppm) 以下であること
6	スチレン	; 220 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ (0.08ppm) 以下であること

- (9) 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。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。なお、これら有害物質は濃度以下であればその空気質が安全と言うことでは決してないので、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、有害物質を無くす努力を設計、施工を通して行う。

(13) 付帯施設及び外構計画

外構の設計にあたっては、既設センターから新設センターへの移行期間中の仮設駐車場、仮設配管等への対応できる計画、また、給食搬出入用トラックと工事車輛との動線の錯綜等がない計画とすること。

ア 構内舗装

- ・トラック等の搬出入がスムーズにできる道路線形等とすること。
- ・原則として植栽帯以外は舗装を行うこと。
- ・構内舗装は極力透水性舗装を採用し、雨水の流出抑制を図ること。また、機能的で経年劣化に配慮した構造とすること。

イ 雨水排水

- ・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。
- ・放流先については既設の放流口を利用して、河川へ放流すること。

ウ 植栽

- ・場内の緑化については必要に応じて整備すること。
- ・樹種については環境立地条件(耐風性など)に適した選定を行うこと。

エ 駐車場・駐輪場

- ・駐車場は普通乗用車 80 台以上、駐輪場は 10 台以上を整備すること。
- ・駐輪場は屋根付きとすること。

オ 配送車等車庫

- ・ 配送業務等に使用するトラック車庫を場内に整備すること。
- ・ 駐車台数については事業者側にて計画した台数分（ゴミ運搬車両 1 台分及び公用車両 1 台分を含む。）を確保すること。
- ・ トラック車庫はシャッター等により閉め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。
- ・ 工具、油脂類などを保管する器具庫を併設すること。

カ 運転手控室

- ・ 8 人以上が待機できるスペースを確保すること。配送車等車庫と一体の構造としてもよい。

キ プロパン庫

- ・ 危険物の貯蔵に関する諸基準に準拠した仕様とすること。なお、安全上支障がなければ他の付帯施設との併設を可とする。

ク 屋外燃料貯蔵庫

- ・ 危険物の貯蔵に関する諸基準に準拠した仕様とすること。

ケ ゴミ置場

- ・ 資源物（缶、ビン及びダンボール等）の回収状況に合わせ、大きめのスペースを確保すること。

コ 生ゴミ処理施設

- ・ 生ゴミ処理施設を設置する場合は、投入及び回収が容易な位置及び形状とすること。生ゴミ処理施設の維持管理（修繕、更新を含む。）及び運用は事業者が行うこととする。なお、厨芥処理設備にて年間排出量（給食実施日の日平均 700 kg）の 20%削減が可能であれば設置しなくても可とする。

サ 外灯

- ・ 施設管理上必要となる外灯を設置すること。
- ・ 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。

シ 門扉・フェンス

- ・ 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。
- ・ 周辺からの景観に配慮したものとする。
- ・ 必要となる十分な強度を有した構造、またレールも含め耐候性のある材質とすること。

第3 建設・工事監理業務要求水準

1 建設・工事監理業務の対象

事業者は以下の内容の業務を行う。

(1) 新設センターの工事用地確保に伴う準備工事

ア 仮設施設の建設

駐車場、配送車車庫、受水槽等、新設センターの建設開始から供用開始までの間に必要となる仮設施設を建設する。ただし、可能であれば新設センターの付帯施設として利用してもよい。

イ 仮設配管の敷設等

上記工事に伴う、仮設配管の敷設等を行う。ただし、可能であれば新設センターの付帯施設として利用してもよい。

ウ 既存付帯施設の解体及び撤去工事

準備工事において解体及び撤去が必要となる付帯施設を以下に示す。なお、新設センターの工事及び既設センターの供用継続に支障がなければこの限りではない。

- ・ 駐車場、駐輪場
- ・ 配送車車庫
- ・ 受水槽
- ・ 浄化槽
- ・ 埋設配管
- ・ 焼却炉
- ・ 構内舗装及び側溝
- ・ 外灯及びフェンス

(2) 新設センターの建設工事

本体施設及び付帯施設の建設を行う。

(3) 既設センター及び仮設施設等の解体及び撤去工事

新設センターの運営開始後、新設センターの運営に支障が無いよう、既存センター及び仮設施設等の解体及び撤去工事を行う。解体及び撤去工事に際しては、給食事業の車両動線・工事車両動線・粉塵対策等に十分配慮すること。

ア 解体及び撤去の対象及び範囲

(ア) 既存センター

- a アプローチ階段などを含む全ての躯体及び付帯諸設備全般を対象とする。
- b 範囲は地上全ての部分とし、地中は基礎フーチングまで（杭含まず）を原則とする。
- c 什器、備品について、必要なものについては市が事前に指示をし、解体までに市が回収を行う。

(イ) 外構及び付帯施設

- a 擁壁を除く全ての外構構造物・付帯施設・舗装等を対象とし、付属する地中埋設配管

含むものとする。

b 範囲は地上全ての部分とし、地中は基礎フーチングまで（杭含まず）を原則とする。

c 浄化槽・地下タンク等の地中部分は、地中の躯体全てを対象とする。

(ウ) 仮設施設

a 準備工事時に設置した仮設施設の内、新設センターの付帯施設として利用するもの以外は全て対象とする。

2 建設・工事監理業務期間

(1) 既設センターから新設センターへの移行に伴う準備工事

ア 高圧線の嵩上げ工事

平成 18 年 2 月末（予定）までに、敷地南側の送電線の嵩上げ工事を行う（関西電力が工事を実施。）

イ 仮設工事用地の確保

市は、平成 17 年 5 月末までに、仮設工事等に利用可能な仮設工事用地を確保する。

(2) 整備対象施設の施設本体、及び付帯施設の建設工事

・ 供用開始時期に間に合わせるものとする。なお、機器の試運転・調理員の慣熟期間を十分考慮すること。

・ 新設本体施設については、什器備品等の搬入等を含め、平成 19 年 1 月末までに工事が竣工すること。

・ 新設付帯施設については、平成 20 年 1 月末までに工事が完成すること。

(3) 既設本体施設の解体及び撤去工事

既設本体施設については、平成 19 年 7 月後半から 8 月末の期間中（夏休み中）に解体すること。

(4) 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、延長期間を含め市と事業者が協議して決定する。

3 業務の実施

(1) 基本的な考え方

・ 事業契約書に定められた新設センター等の建設及び什器・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。

・ 事業の前提となる近隣地区住民への説明及び調整・同意の取り付けは市が実施する。

・ 建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者の責とする。

(2) 工事計画策定に当たり留意すべき項目及び市の承認を得る必要のある事項

・ 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。

・ 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。

- ・ 整備対象学校施設及び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。
- ・ 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。
- ・ 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・騒音・振動）を行う。

(3) 着工前業務

ア 各種申請業務

- ・ 都市計画法施行規則、第 60 条の適合証明を受けること。
- ・ 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。
- ・ 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

- ・ 着工に先立ち、近隣住民との調整及び建築準備調査等を十分に行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 着工前に電波障害の調査を行う。

ウ 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、下記の書類と共に市に提出して、承認を得る。

【着工時の提出書類】

- | | |
|--------------------------|-----|
| ・ 工事実施体制： | 1 部 |
| ・ 工事着工届： | 1 部 |
| ・ 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）： | 1 部 |
| ・ 下請業者一覧表： | 1 部 |
| ・ 仮設計画書： | 1 部 |
| ・ 工事記録写真撮影計画書： | 1 部 |
| ・ 施工計画書： | 1 部 |
| ・ 使用材料一覧表： | 1 部 |
| ・ 主要資機材一覧表： | 1 部 |

但し、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。

(4) 建設期間中業務

ア 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。事業者は工事現場に工事記録を常に整備する。

工事施工においては、市並びに施設利用者及び近隣住民に対し、以下の事項に留意する

こと。

- ・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。
- ・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。
- ・工事中における当該関係者及び近隣住民への安全対策については万全を期す。
- ・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。

イ 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こと。

ウ 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、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。
- ・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。

【施工中の提出書類】

・機器承諾：	1部
・残土処分計画書：	1部
・産業廃棄物処分計画書：	1部
・主要工事施工計画書：	1部
・生コン配合計画書：	1部
・各種試験結果報告書：	1部
・各種出荷証明：	1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	1部

但し、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。

(5) 竣工後業務

ア 竣工検査及び竣工確認

竣工検査及び竣工確認は、整備対象施設について下記「(ア) 事業者による竣工検査」及び「(イ) 市の竣工確認」の規定に即して実施する。但し、そ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。

(ア) 事業者による竣工検査

- ・事業者は、事業者の責任及び費用において、竣工検査及び機器・器具・什器備品等の試運転等を実施する。
- ・竣工検査及び機器・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日前に市に書面で通知する。

- ・市は事業者が実施する竣工検査及び機器・器具・什器備品等の試運転に立会う。
- ・事業者は、市に対して竣工検査及び機器・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。

(イ) 市の竣工確認等

市は、事業者による上記(ア)項1の竣工検査及び機器・器具・備品等の試運転の終了後、本体施設及び什器備品等について、以下の方法により行われる竣工確認を実施する。

市は建設企業及び工事監理者の立会いの下で、竣工確認を実施する。

竣工確認は、市が確認した設計図書との照合により実施する。

事業者は、機器・器具・什器備品等の取扱に関する市への説明を、前項の試運転とは別に実施する。

イ 竣工図書の提出

事業者は、市による竣工確認の通知に必要な下記の竣工図書を提出する。なお、これら図書の保管場所を本体施設内に確保すること。

【竣工時の提出書類】

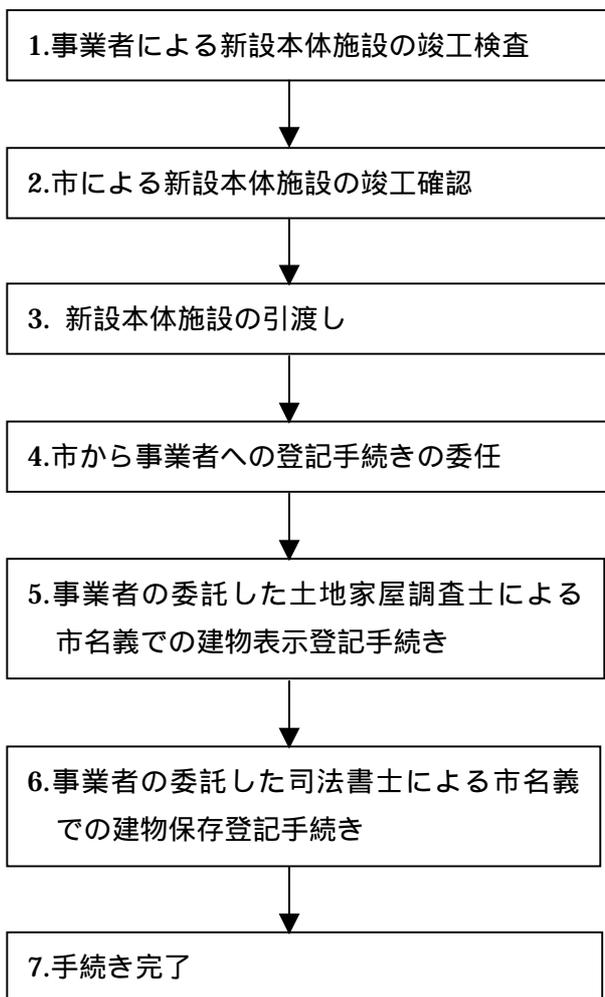
・ 工事完成届：	1部
・ 工事記録写真：	1部
・ 工事監理報告書	1部
・ 竣工図（建築）：	一式
（製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ）	
・ 竣工図（電気設備）：	一式
（製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ）	
・ 竣工図（機械設備）：	一式
（製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ）	
・ 竣工図（衛生設備）：	一式
（製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ）	
・ 竣工図（什器備品配置表）：	一式
（製本図 A3 観音 2 部、原図 1 部及び MO）	
・ 竣工図（上記各工事合冊）：	一式
（製本図 A3 観音 部）	
・ 調理機器リスト：	1部
・ 調理機器カタログ：	1部
・ 什器備品リスト：	1部
・ 什器備品カタログ：	1部
・ 竣工調書：	1部
・ 竣工写真：（外観 カット・内観 カット）	1部
・ 補助金申請関連図書（工事費内訳書、竣工図、完成写真等）：	1部

ウ 新設本体施設の不動産登記・所有権移転等の関連手続

事業者は、市による竣工確認後、建築完了検査、不動産登記及び移転等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。以下に不動産登記・所有権

移転等の手続きの流れを示す。

不動産登記・所有権移転等の手続きの流れ



(6) 完成後業務

ア 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下記「(ア) 事業者による完成検査」及び「(イ) 市の完成確認」の規定に即して実施する。但し、竣工検査及び竣工確認と重複する部分については対象外とする。

(ア) 事業者による完成検査

- ・ 事業者は、事業者の責任及び費用において、完成検査及び機器・器具・什器備品等の試運転等を実施する。
- ・ 完成検査及び機器・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日前に市に書面で通知する。
- ・ 市は事業者が実施する完成検査及び機器・器具・什器備品等の試運転に立会う。
- ・ 事業者は、市に対して完成検査及び機器・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。

(1) 市の完成確認等

市は、事業者による上記(ア)項1の完成検査及び機器・器具・備品等の試運転の終了後、新設センター及び什器備品等について、以下の方法により行われる完成確認を実施する。

市は建設企業及び工事監理者の立会いの下で、完成確認を実施する。

完成確認は、市が確認した設計図書との照合により実施する。

事業者は、機器・器具・什器備品等の取扱いに関する市への説明を、前項の試運転とは別に実施する。

イ 完成図書の提出

事業者は、市による完成確認の通知に必要な下記の完成図書を提出する(ただし、竣工図書と重複する図書については、提出不要とする。) なお、これら図書の保管場所を新設センター内に確保すること。

【完成時の提出書類】

・ 工事完成届 :	1 部
・ 工事記録写真 :	1 部
・ 工事監理報告書	1 部
・ 完成図 (建築) :	一式
(製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ)	
・ 完成図 (電気設備) :	一式
(製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ)	
・ 完成図 (機械設備) :	一式
(製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ)	
・ 完成図 (衛生設備) :	一式
(製本図 A3 観音 部、原図 1 部及び CAD データ)	
・ 完成図 (什器備品配置表) :	一式
(製本図 A3 観音 2 部、原図 1 部及び MO)	
・ 什器備品リスト :	1 部
・ 什器備品カタログ :	1 部
・ 完成調書 :	1 部
・ 完成写真 : (外観 カット・内観 カット)	1 部
・ 電波障害報告書 : (完成後の調査)	1 部
・ 施設パンフレット (A4 サイズ、見開き) :	一式
(原本 1 部、製本 10,000 部)	

ウ 付帯施設の引渡し手続

事業者は、市による完成確認後、建築完成検査及び引き渡しに必要な手続き業務(不動産登記は不要とする。)等を事業スケジュールに支障がないように実施する。

エ 市が受ける検査業務への支援

事業者は、市が受ける各種検査業務への支援を行う。

オ 施工業務完了手続

事業者は、施設に関しては所有権移転手続完了後、市に業務完了届を提出して市の

履行確認を受け、確認完了後指定された期日までに市に請求書を送付する。

4 運営備品の調達業務

(1) 業務内容

事業者は、以下に示す備品を調達すること。

ア 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。)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。

- ・ 食器類は高強度強化磁器又は強化磁器とすること。
- ・ 食器は水切り付(3箇所)とし、柄入り(デザインは未定。)とすること。
- ・ 保温食缶はあらゆる調理済み食品の温度管理を行え、保温 65 以上、保冷 10 以下を保持できる機能を有する機器であること。
- ・ 食器カゴは耐熱性のある樹脂コーティング仕様とすること。
- ・ 「表 食器類、食缶等仕様一覧」に示す数量は、教職員分を含む。

表 食器類、食缶等仕様一覧

食器		
項目	仕様	数量
椀 中	127 × 52mm 程度	11,000 ケ
椀 大	135 × 55mm 程度	11,000 ケ
皿	180 × 28mm 程度	11,000 ケ
深 皿	181 × 40mm 程度	11,000 ケ

食器以外		
項目	仕様	数量
箸	樹脂製、180mm 程度	7,000 組
箸	樹脂製、200mm 程度	4,000 組
スプーン(先丸)	150mm 程度	11,000 本

食器入・添加物入等		
項目	仕様	数量
食器カゴ(中)	390 × 220 × 200 程度	315 個
食器カゴ(大)	360 × 180 × 200 程度	315 個
食器カゴ(皿)	360 × 180 × 200 程度	630 個
箸カゴ	-	315 個
スプーン通し	-	315 個
汁杓子	-	315 個
うどん杓子	-	315 個
パンハサミ	-	630 個
飯しゃもじ	-	630 個

食缶			
項目	仕様	容量(L)	総数
保温食缶(おかず用) (保冷材対応品)	ステンレス角型二重食缶 7 ¹ / ₂ リットル、360*325*178mm 程度	7L程度	315
保温食缶(汁物用)	ステンレス角型二重食缶 14 ¹ / ₂ リットル、360*325*263mm 程度	13L程度	315
保冷材 (食缶蓋に装着用)	7 ¹ / ₂ リットル 程度用		315
天ぷらバット	362*314*125mm 程度		315

イ コンテナ

別添資料 5 に示す、各学校の配膳室の搬入口に収まる寸法とし、運搬等に支障のない仕様とすること。

第4 施設の維持管理業務要求水準

1 維持管理業務総則

(1) 仕様書

「要求水準書」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」((旧)建設大臣官房官庁営繕部監修/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。

- ・「要求水準書」と共通仕様書の両方に同一対象についての記載がある場合には、「要求水準書」を優先すること。
- ・共通仕様書に示された点検周期(「3ヶ月に1回」「1年に1回」等)については仕様外とし、適切な保守管理が行われることを前提として事業者の裁量に委ねるものとする。

(2) 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及び単年度の維持管理業務の業務計画を作成し、市に提出すること。

- ・維持管理は、予防保全を基本姿勢とすること。
- ・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。
- ・劣化等による危険・障害の未然防止に努めること。
- ・省資源及び省エネルギーに努めること。
- ・施設のライフサイクルコストの削減に努めること。
- ・環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- ・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。

(3) 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、毎月及び半期(6ヶ月)毎に業務報告書を作成し、市に提出すること。

(4) 点検業務

各法令の定めにより、法令点検を実施するとともに、各業務で規定する定期点検等を実施すること。

(5) 修繕更新業務

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。

- ・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。
- ・点検等により建物や設備の修繕更新等が必要と判断された場合には、適切に対応すること。
- ・補修更新にあたって使用する材料は、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(「学校環境衛生の基準」以下)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。

(6) 業務実施体制

ア 総括責任者の配置

- ・ 総括責任者として、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を 1 名配置すること（常駐は不要とする。）
- ・ 総括責任者は、業務全般を掌握し、その他の職員を指揮監督すること。

イ 選任報告書

- ・ 選任した総括責任者について、開業する 1 か月前までに、氏名、住所その他必要な事項とともに履歴書及び資格を証する書類を添付し市に報告すること。
- ・ また、総括責任者を変更する場合も、変更前に同様に市に報告すること。

(7) 保守管理記録

各維持管理の保守管理記録を作成し、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、毎月の業務報告書に記載すること。

(8) 市の実施する維持管理業務

以下に市が実施する維持管理業務を示す。

ア 給食管理システム機器保守点検

市は随時、給食管理システム機器の保守点検を行う。

イ 施設備品の更新

市は必要に応じ、別添資料 2 に示す施設備品の更新を行う。

ウ 建築設備の一部更新

市は必要に応じ、ボイラー設備の更新を行う。

エ 調理設備の一部更新

市は必要に応じ、一部の調理設備について更新を行う。更新対象機器は、別添資料 3 に示す。

オ 調理器具の更新

市は必要に応じ、別添資料 4 に示す調理器具の更新を行う。

2 建築物保守管理業務

(1) 業務の対象

新設センターについて、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 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

- ・ 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。主な修繕更新業務を下表に示す。

表 建築物の主な修繕更新業務一覧

項目	頻度
屋根の防水（全面塗装等）	運営開始 11 年目に実施
外壁の修繕、目地シール打替等	適宜
外部建具の塗装、塗装替、部品交換等	適宜
内部床・壁の修繕、張替等	適宜
内部建具の更新、部品交換等	適宜
舗装・駐車場区画線等の修繕	適宜

(4) 保守管理記録

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。

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) 点検業務

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、それによって定期的に点検を行うこと。

(3) 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。主な修繕更新業務を下表に示す。

表 建築設備の主な修繕更新業務一覧

区分	項目
1. 給排水設備	給水設備の修繕更新 給湯設備の修繕更新 排水設備の修繕更新
2. 空調設備	空調設備の修繕更新 換気設備の修繕更新
3. 電気設備	受変電設備の修繕更新 照明器具の修繕更新 テレビ共聴機器の修繕更新
4. 熱源設備 (ガス設備を導入する場合)	ボイラー等の熱源設備及び配管等のオーバーホール及び修繕
5. 防災設備	消火設備の修繕更新 自動火災報機器の修繕更新 排煙設備の修繕更新

(4) 保守管理記録

保守管理記録には、以下の内容を含むこと。

ア 点検記録

- ・空調設備点検記録
- ・電気設備点検記録
- ・給排水設備点検記録
- ・昇降機点検記録
- ・防災設備点検記録
- ・その他法令で定められた点検に係る記録

イ 整備、事故記録

- ・定期点検整備記録
- ・補修記録
- ・事故・故障記録
- ・修繕工事完成図書

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

構内道路等の穴及び舗装の亀裂等の有無を定期的に点検を行うこと。

イ 付帯施設

以下の付帯施設を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。

- ・受水槽
- ・排水処理施設
- ・駐車場・駐輪場
- ・配送車車庫
- ・資源物置場
- ・外灯
- ・門扉、フェンス
- ・側溝等

(3) 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（生ごみ処理施設を設置する場合は、それらの機器の修繕更新等を含む。）

(4) 植栽維持管理業務

ア 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。

イ 剪定、刈込み、除草等

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

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) 定期点検業務

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。

- ・点検の頻度は通常、月1回程度とする（調理設備等の状態に応じ、適宜実施する。）
- ・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。
- ・壁、床及び扉は、亀裂、破れ、剥離（建材、塗料）又は錆を認めた場合には、補修がなされていること。
- ・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、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。

(3) 修繕更新業務

事業期間内における調理設備の機能を維持するために、必要に応じ調理設備の修繕及び一部更新を行う。更新対象となる調理設備は別添資料 3 に示す市が更新を行う設備以外の設備とする。

6 太陽光発電設備保守管理業務

(1) 業務対象

市が設置する太陽光発電設備の保守管理を行う。

(2) 定期点検業務

常に正常な機能を維持できるよう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。

- ・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。
- ・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、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。

7 運営備品の修繕更新業務

(1) 業務内容

破損した食器の補充（ただし、年間破損食器数が年間使用食器数（各年度の4月1日時点での使用食器数）の20%を超える場合、20%を超過する部分は市の負担とする。）また必要に応じて食缶、コンテナ等の更新をし、常に衛生的なものを準備すること。

(2) 運営備品修繕更新記録の作成、保管及び提出

修繕更新の記録は事業期間終了時まで保管すること。また、修繕更新内容等は、毎月市に報告すること。

8 清掃等業務

(1) 清掃業務

ア 業務対象

敷地内の本体施設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。

イ 業務内容

(ア) 全般

年3回（各学期終了後の休み期間中）、新設センターの床（床面の剥離）、壁（床面から2m以上の部分）、フード、換気扇、高窓、天井、設備機器周り等の清掃を行うこと。

(イ) 事務エリア等

・床ワックスかけは年1回（夏休み期間中）行うこと。

(ウ) 出入口

・エアシャワーのフィルターは、月1回以上清掃すること。

(I) 調理エリア

a 床

・床に付着したゴミ等の剥離を月1回以上、行うこと。

b 冷蔵庫

・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。

c 冷凍庫

・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。

d 換気、空調、照明設備

・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。

・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。

・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。

e 給水、給湯、給蒸気設備

- ・貯水槽に貯水後使用する場合、及び再処理して使用する場合は、末端給水栓から採水した水について、定期的に（細菌数については毎月）検査を行い、飲用適であることを確認すること。
- ・貯水槽は、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。
- ・パイプ類は、錆の発生のスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、補修又は交換等を行うこと。

f 排水設備

- ・グリストラップは、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。

(オ) 付帯施設

月1回程度、舗装面、床面等の清掃を定期的に行うこと。

ウ 市の実施する清掃業務

事務エリア及び給食エリアにおける日常清掃業務については市が実施する。

(2) 建物内部及び外周部の衛生管理業務

- ア 鳥類、鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の侵入防止策を計画し、その効果をモニタリングすること。
- イ 定期的に鼠、ハエ及びゴキブリ等衛生害虫等の駆除を行うこと（鼠防除は毎月、衛生害虫防除は年2回）。
- ウ 建物の周囲に鳥類及び昆虫の発生源が発見された場合は、直ちに必要な措置を講じること。

(3) 下水水質検査

除外施設より公共下水に放流される水質について、月1回検査を行う。

(4) 清掃及び衛生管理記録の作成及び提出

清掃及び衛生管理の記録は事業期間終了時まで保管すること。また、清掃及び衛生管理の業務内容等は、総則に定めた、毎月の業務報告書に記載すること。

9 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、日頃から災害の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

警備結果記録を作成し、毎月市に提出すること。

第5 給食等運搬業務要求水準

1 運営業務総則

(1) 仕様書

「要求水準書」に基づき業務を行うこと。

(2) 業務計画書

実際の業務に当たっては、長期及び単年度の業務計画（単年度のものは毎年作成）を作成し、市に提出すること。

(3) 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。）及び半期（6ヶ月）毎に業務報告書を作成し、市に提出すること。

(4) 衛生管理の確認

一般的衛生管理の適正な履行状況について、年1回以上市の確認を受け、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。

(5) 従業員の教育・訓練

運搬・回送中における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。

(6) 給食の配送等開始時期

給食の配送及び残飯等の運搬は平成19年9月より開始する。

(7) 給食配送車等

給食配送車及びゴミ運搬車について、運行に支障がないよう、整備点検を行うこと。

(8) 業務実施体制

ア 総括責任者の配置

- ・ 総括責任者として、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を1名配置すること（常駐は不要とする。）
- ・ 総括責任者は、業務全般を掌握し、その他の職員を指揮監督すること。

イ 選任報告書

- ・ 選任した総括責任者について、開業する1か月前までに、氏名、住所その他必要な事項とともに履歴書及び資格を証する書類を添付し市に報告すること。
- ・ また、総括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。

2 給食運搬・回送業務

(1) 業務内容

事業者は、新設センターから市が指定する学校への運搬（学校側配膳室へのコンテナの収納を含む。）及び回送（学校側配膳室からの配送車までの積み込みを含む。）を行う。

(2) 基本的な考え方

業務については、「学校給食衛生管理の基準」に準じるものとする。

- ア 新設センターにおける調理済み食品は、調理後 2 時間以内で児童が喫食できるようにすること。
- イ 新設センターにおいては、調理済み食品等が運搬途中で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 配送にあたっては、食器を先行配送すること。
- エ 喫食終了後、給食に用いた食缶、食器及び残食等を可児市学校給食センターへ運搬すること。
- オ 配送車が調理済み食品の受領及び運搬に当って汚染がなく、かつ適切であることを保証するために、使用前の点検及び使用後の洗車、消毒を毎日行うこと。

(3) 配送計画

事業者は、事業開始の平成 19 年 6 月末までに、運搬・回送計画を作成し、市の承認を得ること。配送計画に変更がある場合は、3 ヶ月前までに市と協議し、市の承認を得ること。学校行事等により、配送食数に変更がある場合は、当該月の 2 週間前までに事業者へ通知する。現況の配送ルートを別添資料 10 に示す。

< 現況の食数 >

平成 16 年 5 月 1 日現在

学校名	児童・生徒数	教職員数	食数	クラス数
今渡南小学校	604	26	637	20
土田小学校	417	26	450	16
帷子小学校	501	27	532	19
春里小学校	506	26	537	18
東明小学校	372	22	400	15
旭小学校	540	25	569	18
広見小学校	802	38	849	26
南帷子小学校	509	26	545	18
桜ヶ丘小学校	550	25	579	18
今渡北小学校	815	36	858	25
蘇南中学校	745	46	798	23
中部中学校	814	50	867	25
西可児中学校	591	36	632	19
東可児中学校	252	19	274	9
広陵中学校	293	23	319	12
合計	8,311	451	8,846	281

(各校クラス数には、職員室 1 が含まれる。)

(4) 配送時間

ア 食器配送

食器は当日の 8 時 15 分から積み込み可能とし、給食到着の 1 時間前までの間に配送すること。

イ 給食配送

給食配送は、午前 11 時 15 分から各学校の給食時間開始の 30 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。以下に各学校ごとの給食開始及び終了時間を示す。また、給食開始時間の変更（1 時間以内）がある場合は、2 週間前までに市が事業者へ通知を行う。

回収にあたっては、遅くとも 15 時 30 分までに新設センターへの到着を目安とし、洗浄機器の能力等を勘案し、16 時までに食器等の洗浄が終了するよう、同一時間帯に集中しないよう、順次回収を行うこと。

表 配送先各学校の給食開始時間及び回収可能時間（平成 16 年度実績）

学校名	給食時間（配膳含む）	回収可能時間
今渡南小学校	12 時 20 分～13 時 05 分	13 時 45 分
土田小学校	12 時 25 分～13 時 10 分	13 時 30 分
帷子小学校	12 時 20 分～13 時 05 分	13 時 30 分
春里小学校	12 時 20 分～13 時 00 分	13 時 20 分
東明小学校	12 時 20 分～13 時 05 分	13 時 40 分
旭小学校	12 時 15 分～13 時 00 分	13 時 30 分
広見小学校	12 時 25 分～13 時 05 分	13 時 30 分
南帷子小学校	12 時 25 分～13 時 10 分	13 時 30 分
桜ヶ丘小学校	12 時 20 分～13 時 05 分	13 時 25 分
今渡北小学校	12 時 15 分～13 時 00 分	13 時 45 分
蘇南中学校	12 時 35 分～13 時 10 分	13 時 50 分
中部中学校	11 時 45 分～12 時 20 分	13 時 05 分
西可児中学校	12 時 35 分～13 時 10 分	13 時 35 分
東可児中学校	12 時 30 分～13 時 10 分	13 時 25 分
広陵中学校	12 時 35 分～13 時 10 分	13 時 30 分

(5) 市等が行う運搬業務（参考）

- ・米飯、麺類、パンについては市が委託する業者（以下「委託業者」という。）が各学校へ直接配送を行う。
- ・原則として、米（月 2 回の炊き込みご飯は除く）、麺類の残飯は委託業者が回収を行う。ただし、パンの残飯は袋詰めとして、本事業における回収対象とする。

3 残飯等運搬業務

新設センターからの残飯、空缶、空瓶等を可蔵衛生施設利用組合（以下「ささゆりクリーンパーク」という。）へ運搬すること（運搬のみを業務範囲とし、残飯等の処理は含まない。）。

4 給食配送車等調達業務

(1) 給食配送車

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。

- ・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。

- ・搬出入の際の衛生管理に配慮したものとすること。
 - ・新規に購入する場合は、排出ガスの低減に配慮したものとすること。
- なお、現況の配送車について、事業者が希望すれば、売却することも可能である。ただし、共用開始までは市が使用する。以下に市の所有する配送車の仕様を示す。

表 配送車の仕様一覧（参考）

	登録番号	車種	当初登録	車検期限	用途	走行距離
1	岐阜100す926	イズズ エルフ	平成15年8月7日	平成17年8月6日	第2配送車(1号車)	5,108km
2	岐阜100さ8115	イズズ エルフ	平成14年8月7日	平成16年8月6日	第2配送車(2号車)	11,359km
3	岐阜100さ8116	イズズ エルフ	平成14年8月7日	平成16年8月6日	第2配送車(3号車)	11,635km
4	岐阜100さ5751	イズズ エルフ	平成13年8月21日	平成16年8月20日	第2配送車(5号車)	19,211km
5	岐阜100さ5752	イズズ エルフ	平成13年8月21日	平成16年8月20日	第2配送車(6号車)	18,802km
6	岐阜11ゆ8028	イズズ エルフ	平成8年8月20日	平成16年8月19日	第1配送車(7号車)	52,398km
7	岐阜11ゆ8029	イズズ エルフ	平成8年8月20日	平成16年8月19日	第1配送車(8号車)	49,685km
8	岐阜11ゆ8032	イズズ エルフ	平成8年8月20日	平成16年8月19日	第1配送車(10号車)	47,542km
9	岐阜400せ299	イズズ エルフ	平成13年6月7日	平成17年6月1日	ごみ運搬車	13,028km

(2) ゴミ運搬車

新設センターからの残飯、空缶、空瓶等をささゆりクリーンパークへ運搬するためのゴミ運搬車を調達する。