

**南部学校給食センターPFI整備運営事業
業務要求水準書**

**平成19年9月28日
(平成19年12月21日変更)**

大 垣 市

目次

第1章 総則

第1節	要求水準の意義	1
第2節	業務要求水準書の構成及び概要	1
第3節	適用基準等	2
第4節	材料等	2
第5節	事業期間終了時の水準	3

第2章 施設整備

第1節	基本方針	4
1.	施設整備の目標	
2.	基本方針	
第2節	適用範囲	5
1.	適用範囲の考え方	
2.	施設整備業務概要	
第3節	設計条件	10
1.	本施設の敷地条件（事業予定地）	
2.	施設内容	
3.	開設日	
第4節	性能別要求水準	12
	共通事項	
1.	社会性に関する性能	
2.	環境保全性に関する性能	
3.	安全性に関する性能	
4.	機能性に関する性能	
5.	経済性に関する性能	
第5節	施設別要求水準	17
	共通事項	
1.	建築に関する性能	
2.	構造に関する性能	
3.	電気設備に関する性能	
4.	機械設備に関する性能	
5.	調理設備に関する性能	
6.	調理備品に関する性能	
7.	什器備品に関する性能	
8.	各学校牛乳等保冷库取替に関する性能	
第6節	その他の業務	27
1.	本施設等の所有権取得に関する業務	
2.	開設準備作業	

第3章 維持管理

第1節 維持管理業務の総則	28
1. 業務概要	
2. 業務実施の基本方針	
3. 業務計画の基本的考え方	
第2節 維持管理業務の項目	31
1. 建築物定期点検・保守業務規程	
2. 建築設備定期点検・保守業務規程	
3. 調理設備定期点検・保守業務規程	
4. 植栽及び外構定期点検・保守業務規程	
5. 定期清掃業務規程	
6. 警備業務規程	
7. 日常修繕業務	
8. HACCP導入及び運用支援業務規程	
9. 修繕計画立案業務規程	
10. 各学校牛乳等保冷库定期点検・保守業務規定	

第4章 運営

第1節 運営業務の総則	37
1. 業務概要	
2. 業務実施の基本方針	
3. 業務計画の基本的考え方	
第2節 運営業務の項目	39
1. 配送・回収業務規程	

資料編

資料リスト	
添付資料	
参考資料	

第1章 総則

第1節 要求水準の意義

「南部学校給食センターPFI整備運営事業 業務要求水準書」（以下「業務要求水準書」という。）は、南部学校給食センターPFI整備運営事業（以下「本事業」という。）の業務を遂行するにあたり、応募者の提案及び大垣市（以下「市」という。）が選定する事業者（以下「事業者」という。）の事業遂行において充足すべき具体的な条件を示すものである。

応募者は、入札説明書及び業務要求水準書に規定されている要件（以下「要求水準」という。）を充足する限りにおいて、本事業の実施にあたり市が事業者に対して委託等する業務（以下「本業務」という。）に関し自由に提案を行うことができるものとする。また、市は、要求水準を事業者の選定の過程における審査条件として用いる。このため、審査時点において要求水準を充足しない提案については失格となる。

事業者は、本事業の事業期間に亘って要求水準を充足しなければならない。事業者が事業者の責めに帰すべき事由により要求水準を充足できない場合には、市は、入札説明書添付資料2「モニタリング仕様書」（以下「モニタリング仕様書」という。）に定める規定に基づき、是正勧告、サービス購入費の減額及び事業契約の解除等の措置をとることができる。

また、本事業の対象となるのは移転新設する南部学校給食センターの本体施設及び付帯施設（以下「本施設」という。但し、本施設には取替工事及び各学校牛乳等保冷庫の維持管理に関しては各学校牛乳等保冷庫が含まれる。）並びに取り替える各学校牛乳等保冷庫である。

第2節 業務要求水準書の構成及び概要

業務要求水準書は、以下のように構成されている。

第1章 総則

前提となる本事業の概要を説明する。

第2章 施設整備

施設の設計・建設業務に関する要求水準を説明する。

第3章 維持管理

開設後の施設に関する維持管理業務の要求水準を説明する。

第4章 運営

開設後の運営業務の要求水準を説明する。

資料編 資料リスト

添付資料

参考資料

第3節 適用基準等

1. 適用基準

本事業において、法令によるものの他、業務要求水準書案添付資料「適用する基準類」（以下「基準類」という。）を適用する。

また、基準類の解釈については、業務要求水準書案添付資料に掲げる刊行物による。ただし、本事業の実施時における基準類は「最新版」とする。

2. 参照基準

参照基準とは、要求水準を充足させるものとして、標準的な材料、工法、品質等を規定しているものである。要求水準に具体的な性能等が示されていない事項については、参照基準により実現される性能等に読み替えるものとし、事業者は、材料、工法、品質等を参照基準に適合させることにより要求水準を充足させることができる。

参照基準は、業務要求水準書案添付資料1のとおりとする。

3. 参考資料

参考資料とは、要求水準を充足させるための検討において参考とするものである。

参考資料は、業務要求水準書参考資料のとおりとする。

第4節 材料等

1. 使用する建設材料及び設備機器

使用する建設材料及び設備機器（専ら仮設に供するものは除く。）は原則として品質保証のあるもの（JIS マーク商品等）を用いた新品とする。新品とは、製造後1年以内で、適切に保管され当初の性能を有しているものとする。ただし、その期間内でも性能の劣化が生じるものは、当初の性能を有している期間までとする。

なお、リサイクル製品で一般的に流通している材料は規格品証明書等で品質が確認された時点で新品として扱う。

2. 資機材等の選択

「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成12年法律第100号。その後の改正を含む。）」（以下「グリーン購入法」という。）に基づき、資機材等の選択にあたっては、できる限り環境物品等を選択するように努めるものと

する。

第5節 事業期間終了時の水準

事業者は、維持管理及び運営期間中の維持管理業務を適切に行うことにより、本業務が終了した時においても、本施設を要求水準を充足した良好な状態に保持する。

第2章 施設整備

項 目	要求水準
第1節 基本方針	
1. 施設整備の目標	<p>本施設は、安全性及び栄養価において高水準の給食を各校に均等に提供することが基本的な使命であり、本事業においても安全でおいしい給食の提供を確実に遂行することを基本理念としている。また、食を通じた多様な教育の実施に貢献できるセンターの整備や、イニシャル及びランニングを含めたライフサイクルコストの低減の実現等、教育施設として、また、PFI事業として果たすべき役割を達成していくことが重要な課題である。</p> <p>以上を踏まえ、本施設の整備にあたっては、以下にあげる基本方針に基づき、本事業の基本理念を確実に実現することを目標とする。</p>
2. 基本方針	
安全で衛生的な学校給食の提供	<ul style="list-style-type: none"> ■ドライシステムを基本とした「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17年3月31日一部改訂）及び大量調理施設管理マニュアル（厚生省労働省制定（平成9年3月29日制定。平成15年8月29日改訂）に適合し、HACCP*の概念を取り入れた確実な衛生管理に対応した計画とする。 ■食品衛生法に定める衛生管理運営基準を満たす計画とする。 ■汚染区域と非汚染区域の区分を明確にし、調理作業時の衛生確保に配慮した計画とする。 ■室内の温湿度管理に配慮した計画とする。 <p>*HACCP:Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)：食品製造における衛生管理の手法の1つであり、12の手順・7つの原則を用いて、原材料から製品に至るまでの一連の工程において、起こり得るすべての微生物等危害を分析し、その危害の重要度を評価した上で、特に重点的に管理する必要のある箇所を集中的かつ常時管理し、その管理内容をすべて記録することにより製品の安全確保を図ることをいう。（厚生労働省「院外調理における衛生管理指針（ガイドライン）」より抜粋、一部追記）</p>
快適な調理環境の実現	<ul style="list-style-type: none"> ■供給食数や献立等に応じた作業空間と機能性があり、調理の流れに応じて作業が適切に行える計画とする。 ■繁忙時においてもゆとりを持って作業できるよう配慮した計画とする。 ■調理作業時において快適な室内環境の性能が確保されるよう配慮した計画とする。
適温給食の確実な提供	<ul style="list-style-type: none"> ■調理済み食品が調理完了後2時間以内に確実に喫食されることを考慮し、食品の配缶、コンテナへの食缶積み込み、配送車へのコンテナ積み込み等の工程が安全かつ円滑に行えるよう配慮する。 ■調理完了後から喫食までの間、食材の温度が衛生的な温度帯に保たれるよう配慮する。
食に関する開かれた教育の場の提供	<ul style="list-style-type: none"> ■地元の食材を使った給食を通じ社会教育の場となるよう計画する。 ■施設見学者の受入れに配慮する。
環境負荷の低減	<ul style="list-style-type: none"> ■施設整備段階から維持管理・運営段階に至るまで、自然エネルギー・省エネルギー・省資源・長寿命化・エコマテリアルの採用に努めた環境に配慮した計画とする。 ■残渣等の廃棄物の減量及び再資源化に配慮した計画とする。 ■環境負荷の少ない環境物品等の調達（グリーン購入法）を積極的に行う。 ■大垣市グリーン購入基本方針に基づく計画に努める。
ライフサイクルコストの低減	<ul style="list-style-type: none"> ■建物特性を十分考慮し、ライフサイクルコスト（市及び事業者が行う事業全般について）が低減される計画とする。 ■エネルギー源は、ランニングコスト、維持管理の容易性等を十分考慮して選択する。

項 目	要求水準
第2節 適用範囲	
1. 適用範囲の考え方	<p>■業務要求水準書 第2章 施設整備（以下、第2章において「本章」という。）は、本業務のうち、本施設の設計及び建設に関する業務、並びに本施設の所有権取得に関する業務（以下、「本設計及び建設等業務」という。）に適用される。</p>
2. 施設整備業務概要	
全体工程表の作成・提出 監督員の通知	<p>■事業者は、本設計及び建設等業務の完了までの工程を示した全体工程表を作成し、事業契約後5開庁日以内に市に対して提出する。 ■市は、監督員通知書を事業者に通知する。</p>
調査及び設計業務	
業務期間	<p>■事前調査業務及び設計業務（基本設計及び実施設計）の期間は、本施設の開設時期に合わせるように事業者が計画する。 ■具体的な期間については事業者の提案に基づき事業契約に定める。事業者は関係機関と十分に協議し、事業全体に支障のないようスケジュールを調整し、本設計及び建設等業務を円滑に推進するよう期間を設定する。</p>
業務の範囲	<p>■施設整備に係る下記の事前調査及び手続き、並びに設計（外構の設計を含む。）を行う。 ・施設整備に必要な調査一式（地盤調査、土壌調査、敷地測量、電波障害事前調査等） ・施設整備に必要な官庁許認可手続一式（建築確認申請、開発申請等） ※既存の調査済み資料を、参考資料2及び参考資料4に示す。 ■事業者が行う土壌調査により、事業者に起因しない土壌汚染が確認された場合は、当該土壌汚染の対策を行う。但し、当該土壌汚染により事業者に発生した増加費用は市が負担する。</p>
業務の内容	<p>■事業者は、応募時に提出した提案内容に基づき、事業者の責任において基本設計及び実施設計を行うものとする。 ■事業者は、業務に必要な測量及び調査について事業者の責任で行い、関係法令に基づき業務を遂行する。 ■事業者は、設計業務の内容について市と協議し、本設計及び建設等業務の目的を達成しなければならない。 ■事業者は、本設計及び建設等業務の進捗状況に応じ、市に対して定期的に報告を行うものとする。 ■設計図書となる工事特記仕様書は市指定の様式を使用する。</p>
事前調査計画書の作成・提出	<p>■事業者は、事前調査業務に関する詳細工程表を含む事前調査計画書を作成の上、市に提出し、事前調査業務に着手する日の前開庁日までに市の確認を受ける。 ※市が事前調査計画書を受領してから確認を通知するまでの期間については事業契約に定める。</p>
申請業務	<p>■建築確認申請 ■開発申請 ■その他 ・「大垣市開発許可の申請、建築確認の申請等に係る紛争の事前防止に関する指導要綱」による申請書、届出書等の作成及び申請手続き業務（標識看板の作成、設置報告書の届出、日影図の作成） ・防災計画評定又は防災性能評定に関する資料の作成 ・省エネルギー関係計算書の作成業務</p>
設計業務の範囲	<p>■一般業務 （1）基本設計 ・建築（意匠）基本設計 ・建築（構造）基本設計 ・電気設備基本設計 ・給排水衛生設備基本設計 ・空調換気設備基本設計 （2）実施設計 ・建築（意匠）実施設計 ・建築（構造）実施設計 ・電気設備実施設計 ・給排水衛生設備実施設計 ・空調換気設備実施設計 ・仮設計画図実施設計 ・牛乳保冷库設置実施設計</p>

項 目	要求水準
設計業務の実施体制	<p>■事業者は、設計業務の責任者を配置し、事業契約後5開庁日以内に以下の書類をもって市に通知する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計業務着手届及び業務工程表 ・管理技術者届（設計経歴書添付） ・協力技術者届（管理技術者を補完する必要がある場合） <p>■設計の進捗管理を、事業者の責任において実施する。</p>
設計計画書の作成・提出	<p>■事業者は、設計業務に関する詳細工程表を含む設計計画書を作成の上、市に提出し、設計業務に着手する日の前開庁日までに市の確認を受ける。</p> <p>※市が設計計画書を受領してから確認を通知するまでの期間については事業契約に定める。</p>
提出書類	<p>■事業者は、基本設計及び実施設計終了時に、遅滞なく以下の書類を市に提出し、確認を受ける。</p> <p>※市が書類を受領してから確認を通知するまでの期間については事業契約に定める。</p> <p>■各設計図は順序よく取りまとめ、整理統合すること。なお、各書類の提出形態等については、市との協議によるものとする。</p> <p>(1) 基本設計</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計図（A1版及びA3縮小版）：各2部（全体鳥瞰パースを含む） ・構造設計概要：2部 ・設備設計概要：2部 ・調理備品リスト：2部 ・調理備品カタログ：2部 ・什器備品リスト：2部 ・什器備品カタログ：2部 <p>(2) 実施設計</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計図（A1版及びA3縮小版）：一式（製本図各2部、CD（CADデータ※1）1枚） ・工事費内訳書：一式（内訳書2部、CD（データ※2）1枚） ・見積・積算資料（数量調書、単価根拠含む）：2部 ・構造計算書：2部 ・設備設計計算書：2部 ・調理備品リスト：2部 ・調理備品カタログ：2部 ・什器備品リスト：2部 ・什器備品カタログ：2部 ・打ち合せ議事録：1式 ・透視図（A3、カラー）：1部（アルミ材質額） ・透視図コピー（カラー）：10部 ・透視図のイメージデータ ・模型 ・模型の写真 <p>※1：AutoCAD LT2002（JW-CAD）との互換ファイル形式のもの ※2：Microsoft Excel形式のもの</p>
設計業務完了届の提出	<p>■事業者は、設計業務が完了したときは、設計業務完了届を市に提出するものとする。</p>
設計業務に関する特記事項	<p>■市は、事業者に対して設計の検討内容について、必要に応じて随時確認することができるものとする。</p> <p>■事業者は、作成する設計図書及びそれに関わる資料、並びに市から提供を受けた関連資料を、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。</p> <p>■構造計算に関して、外部機関へ提出し審査を受ける。</p>
その他留意事項	<p>■本事業は、「安全安心な学校づくり交付金事業」に対する地方財政措置を受ける予定である。</p> <p>■事業者は地方財政措置に必要な書類作成を行う。</p> <p>■現段階における想定地方財政措置は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場施設

項 目	要求水準
建設工事	
業務の内容	
基本的な考え方	<p>■事業者は、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。 ※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。</p> <p>■工事の詳細な内容及び日程に関する近隣説明は、事業者が行う。（市の立会いが必要な場合は、市は協力する。）事業者に責めに帰すべき事由により発生したこの業務に起因する遅延については事業者の責とする。 ※なお、本事業そのものの実施内容、工事の全体スケジュールや概要について、市は着工前に近隣説明を行う予定である。また、境界調査については市にて実施済みである。</p> <p>■事業者は、騒音、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が近隣の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施する。</p> <p>■事業者は、工事に伴う影響（特に車両の交通障害・騒音・振動）を最小限に抑えるための工夫を行う。</p> <p>■事業者は、近隣へ工事内容及び作業時間について周知徹底し、了承を得る。</p> <p>■事業者は、近隣への対応について、市に対し、事前及び事後にその内容及び結果を報告する。</p>
着工前の業務	<p>■事業者は以下の業務を行う。</p> <p>（１）各種申請業務 ・省エネルギー届、緑化計画書等建設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。また、各種許認可等の書類の写しを市に提出する。</p> <p>（２）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設準備調査等を十分にを行い、工事の円滑な進行と近隣の理解及び安全を確保する。 ・建設準備調査等に基づき、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。 ・近隣住宅の家屋調査を行う。</p> <p>（３）提出書類の作成 ・事業者は、建設工事に着工する日の前開庁日まで（但し、再生資源利用計画書については10開庁日前まで）に、以下の書類を市に提出する。</p> <p>【着工する日の5開庁日までに提出する書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工事着工届 : 2部 ・現場代理人及び監理技術者届 : 2部（経歴書を添付） ・工程表 : 2部 ・再生資源利用計画書 : 1部 <p>※「再生資源利用計画書」は、「建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）」によるものとする。 ※「工事カルテ」は、工事実績情報サービス（CORINS）に基づくカルテをいう。なお、工事カルテについては、現時点ではPFI事業による工事を登録対象とはしていないため、提出期限日において登録の対象となっている場合に限り提出するものとする（以下、「完成後の業務」の項において同じ。）。</p> <p>・事業者は、以下の書類を作成の上、市に提出し、着工する日の前開庁日までに市の確認を受ける。 ※市が書類を受領してから確認を通知するまでの期間については事業契約に定める。</p> <p>【着工する日の5開庁日までに市の確認を受ける書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施工計画書 : 2部（詳細工程表、施工体制台帳、仮設計画書を含む） ・工事記録写真撮影計画書 : 1部 ・主要資機材一覧表 : 1部 ・一部下請申請書 : 1部（市指定の様式による、協力業者名を記載するもの）

項 目	要求水準
建設期間中の業務	<p>■事業者は以下の業務を行う。</p> <p>(1) 建設工事</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者は各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って施設の建設工事を実施すること。事業者は工事現場に工事記録を常に整備する。 ・工事施工においては、事業者は市に対し、以下の事項を行う。 <p>①事業者は、工事監理者をして工事監理状況を月に毎月報告せしめるほか、市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行わしめるものとする。</p> <p>②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、必要に応じて随時、工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者は工事施工において、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。 <p>①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こと。</p> <p>②工事を円滑に推進できるように、必要な工事状況の説明及び調整を十分に行うこと。</p> <p>(2) 工事を伴う什器備品等の整備及び関連業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計図書に基づき、什器備品及び調理備品の製作及び設置を工事に含めて行う。 ・什器備品等の仕様については添付資料2示す仕様と同等以上のものとする。 <p>(3) 工事監理業務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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報告し、市の要請があったときには随時報告を行うこと。 ・工事監理業務内容は、「大垣市工事請負契約約款」に示される業務とする。 ・工事監理者は、建設常駐、設備適宜とする。 <p>(4) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者の故意又は過失により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。 ・事業者は、建設期間中に添付資料1に示された各基準類に示された提出書類を提出すること。具体的な提出書類は添付資料11に示す。
完成後の業務	<p>(1) 事業者による完成検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者は、事業者の責任及び費用において、完成検査並びに調理設備、調理備品及び什器備品等（以下、「機器、備品等」という。）の試運転等を実施する。 ・完成検査及び機器、備品等の試運転の実施については、それらの実施日の7開庁日前まで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、備品等の試運転に立会うことができる。 ・事業者は、市に対して完成検査及び機器、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。 <p>(2) 市の完成確認等</p> <p>市は、事業者による上記の完成検査の報告を受けた日から14日以内に、当該施設、機器、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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市は、事業者、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ものとする。 ・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ものとする。 ・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ものとする。 ・事業者は、機器、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こと。 <p>(3) 完成図書の提出</p> <p>事業者は、市による完成確認の通知に必要な添付資料1に示された各基準類に示された提出書類を提出すること。具体的な提出書類は添付資料11に示す。</p> <p>(4) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者は、完成確認後速やかに工事カルテを市に提出する。 <p>※工事カルテについては「着工前の業務」の項を参照のこと。</p>
建設工事の範囲	<p>■事業者は、自ら企画及び設計した内容に基づき、建築及び関連する外構整備の工事並びに工事監理を行い、本施設を建設する。工事範囲について概要は下記の通りである。</p>

項 目	要求水準
新設工事	<p>■事業者は以下の施設を新設する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業予定地内における本施設及び附帯施設 <p>※上記施設の整備に関連する以下の工事を含む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外構工事（構内整備・緑化整備・その他必要な工作物（フェンス、門扉、照明等）整備） ・電波障害対策工事 ・調理備品類整備工事（※添付資料3参照。） ・什器備品類整備工事（※添付資料2参照。） ・各種負担金（ガス負担金は除く）
取替工事	<p>■事業者は以下の備品を取替え整備する。</p> <p>（1）各学校配膳室における牛乳等保冷庫取替え工事</p> <ul style="list-style-type: none"> ・参考資料11にある各学校の牛乳等保冷庫を取り替える。なお、既存の牛乳等保冷庫も事業者にて適正に処分すること。
施工計画・工法等	<p>■建設工事期間中においては、安全性等に十分配慮し、本施設の安全性、快適性、利便性、屋内環境、周辺環境等に十分配慮した施工計画・工法とする。</p>

項 目	要求水準
第3節 設計条件	
1. 本施設の敷地条件（事業予定地）	
所在地	大垣市外野3丁目13-1、13-3、20-1番地
周辺道路状況	敷地東側において、0055船釜笛1号線 に接道 西側において、6901割田大外羽1号線 水路・道路に接道 南側において、0060外花横曾根1号線 水路・道路に接道 20-1 東 R=6.5m+現況 0055船釜笛1号線 南 R=9.5m W=5.5m 0060外花横曾根1号線 13-1 西 R=4.0m W=4.0m 6901割田大外羽1号線 現況 現況 南 R=9.5m W=3.0m 0060外花横曾根1号線 ※ なお、上記数値は、大垣市管理課における「管理幅員」上の数値である。
法規制	
用途地域	市街化調整区域
防火・準防火地域	なし
基準建蔽率	60%
基準容積率	200%
建築基準法による用途区分	作業所（学校給食センター）
消防法による防火対象物の別	指定なし
緑化制限等の有無	「大垣市緑を育み生かす条例」(平成16年3月4日条例第二号)
日影規制	あり（10m、4m、3h・5h）
騒音規制	「騒音規制法に基づく騒音の規制地域及び規制基準」（昭和44年6月19日告示第486号）による第四種区域に指定されている。
振動規制	「振動規制法に基づく騒音の規制地域及び規制基準」（昭和53年3月10日告示第154号）による第二種区域に指定されている。
橋の設置制限	・外野3丁目13-1：1カ所のみ6mまでの橋の設置は可能。 ・外野3丁目20-1：道路に面しており、南側に橋の設置は不可能。
敷地現況	
面積	■敷地面積 7,644.26㎡（実測） ・全て市有地（普通財産）である。 *事業予定地は、現在大垣市土地開発公社が保有しているが、平成20年12月に大垣市が取得する予定である。 ※詳細は、参考資料1及び参考資料2参照。
形状	■ほぼ整形で平坦な形状である。
地歴	■平成7年1月に埋め立てが完了した埋立地である。
地盤	■事業予定地の地質調査結果について、参考資料4に示す。
敷地内障害物	■なし
埋蔵文化財	■なし
周辺インフラ整備状況	■事業者は、業務遂行に先立ち、周辺インフラ整備状況を確認する。 ※詳細は、参考資料5参照。
上水道	■敷地西、南側で接続可能（なお、給水管引込みに関する給水負担金については、事業者が負担する。）

項 目	要求水準
下水道	<p>■消防署北側に200UV管があり、敷地近傍までのインフラ整備事業を行う。インフラ整備事業の概要は以下の通りである。 下水道整備概要：工事期間4ヶ月。接続先のマンホールまでの勾配=2.3%mm(2.3%/1000)。 ■消防署北側のマンホールにて接続可能 200mm、深さ2.2m(なお、下水道引き込み負担金については、事業者が負担する。) ■農地転用後の下水道特別許可申請に係る受益者負担金は、大垣市が負担する。</p>
汚水排水	■汚水は、雨水と分流した上で、適正に敷地内処理を行い下水道本管へ放流
雨水排水	■水路に放流
電力	<p>■敷地東側から架空 ・引き込み可能電柱番号 53シ762を利用することが望ましいが、53シ664、53シ651も利用することは可能である(中部電力)。</p>
都市ガス	■都市ガス(大垣ガス 13A)を中圧にて引き込む。負担金は発生しない。
電話	■敷地東側から架空(消防署と同じ)
周辺地域の状況	北側：大垣消防組合消防本部・中消防署
2. 施設内容	
想定規模	■1日当たりの提供食数12,000食(最大供給量13,000食)
施設概要	
導入機能	<p>■本施設には以下の機能を導入する。 ・義務教育共同調理場施設(小学校及び中学校)としての機能。 ・食を通じた教育の場としての機能。</p>
施設規模等	■本施設の下処理エリア、上処理エリア及び調理エリア(添付資料4-1参照)の延床面積の合計は、1,600㎡(±10%程度)とする。
3. 開設日	■平成22年9月1日(維持管理開始は平成22年4月1日から)

項 目	要求水準
第4節 性能別要求水準	
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ■本設計及び建設等業務における性能別要求水準は、実施方針の「遵守すべき法令等」に規定される法令等、及び添付資料1に示される基準類に基づくものである。 ■施設別の性能・仕様を定めるべき事項及び設備の仕様を定めるべき事項については、本章第5節「施設別要求水準」にその内容を規定し、本設計及び建設等業務に適用する。 ■諸室毎の要求性能の適用分類については、添付資料4及び添付資料5に示す。
1. 社会性に関する性能	
地域性に関する性能	
地域性	<ul style="list-style-type: none"> ■隣接する大垣消防組合消防本部・中消防署や住宅地への臭気及び騒音等に配慮し、学校給食センターの運営に支障がないよう計画する。 ■地域特性や周辺環境との調和に配慮した計画とする。
景観性に関する性能	
景観性	
自然環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ■事業予定地の立地特性を考慮し、建物の配置及び高さを計画すると共に、本施設の利用者が自然環境を十分に享受できる計画とする。 ■景観性を重視した外観を計画する。
周辺環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ■市の学校給食のセンター機能としてのシンボル性及び食を通じた教育の場としてのシンボル性に配慮した施設デザイン計画を行う。 ■周辺景観、環境に調和した、建物ボリューム及び色彩を計画する。
2. 環境保全性に関する性能	
環境負荷低減に関する性能	
長寿命	<ul style="list-style-type: none"> ■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）、保全性に配慮した計画とする。
適正使用・適正処理	<ul style="list-style-type: none"> ■環境保全を図るため、建築副産物の発生抑制、リサイクル、廃棄物の削減等を考慮した計画とし、オゾン破壊係数及び、地球温暖化係数の高い物質については使用しないこととする。また、工事に伴うフロンガスの漏洩防止と適正回収を徹底する。 ■シックハウス対策について十分に配慮した計画とする。 ■木材利用の促進（間伐材）に配慮する。
エコマテリアル	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
省エネルギー・省資源	
建物の熱負荷の抑制	<ul style="list-style-type: none"> ■省エネルギー、廃棄物発生抑制等に配慮する。 ■省エネルギー化を図るため、窓の断熱性・日射遮蔽性、外壁・屋根・床の断熱性の向上等を十分検討する。
設備システムの効率化	<ul style="list-style-type: none"> ■省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムとする。
自然エネルギーの利用	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
水資源の有効利用	<ul style="list-style-type: none"> ■節水器具の導入を積極的に行う。 ■使用する上水量低減のための工夫を行う。但し、本事業において地下水は使用しない。
効率的運用	<ul style="list-style-type: none"> ■建物運用時の効率化を考慮し、設備機器の運転状況が一元的に監視できるよう計画する。

項 目	要求水準
周辺環境保全性に関する性能	
地域生態系保全	
緑化	<ul style="list-style-type: none"> ■場内の緑化計画については、「大垣市緑を育み生かす条例」を遵守し整備すること。 ■緑化計画は、給食センターの特異性を考慮した計画とすること。 ■樹種については立地条件（耐風性など）や衛生管理に適した選定を行う。
周辺環境配慮	
日照障害	■近隣地域への影響を抑えるよう配慮する。
電波障害	■障害範囲については、電波障害対策を行う。
臭気	■給食エリア内及び排水処理施設等から生じる臭気が周辺に拡散しないよう配慮する。
騒音・振動	■設備機器作動時や配送作業時等に発生する音や振動が周辺に影響を与えないよう配慮する。
地下水	■地下水に影響を与えないよう配慮する。
3. 安全性に関する性能	
防災性に関する性能	
耐震	■添付資料5に示す。
対火災	
耐火	■添付資料5に示す。
防火	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料4に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・内装は、燃えにくく有毒ガスを発生しない材料を使用する。 ・諸室用途に適した防災・消火設備を計画する。
火災時の避難安全確保	■各諸室から建物外までの安全な避難経路を確保する。
耐浸水	■添付資料5に示す。
耐風	■添付資料5に示す。
耐雪・耐寒	■添付資料5に示す。
耐落雷	■添付資料5に示す。
常時荷重	<ul style="list-style-type: none"> ■積載荷重は、令第85条第1項の規定によるほか、「建築構造設計基準及び同解説 平成16年版（国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修）」に示す値を用いる。 上記に示す以外の居室等については、機器の重量を適切に想定し、実況に応じて積載荷重を設定する。
避難場所指定	■なし
機能維持性に関する性能	■添付資料5に示す。
通信機能	■構内(建物内を除く)を敷設する配管は地中埋設配管とする。
備蓄機能	■特に備蓄倉庫を設置する必要はないが、災害時には炊き出しを可能とするなどの多目的な運用を目指す。
災害等緊急時の機能維持	<ul style="list-style-type: none"> ■災害等緊急時の場合においても、下記の機能を維持すること。 ・最低24時間は、煮炊き調理に必要な機能を確保すること ・一定時間、通信機能を確保する ・3,000食/回のおにぎりが調理できるように整備する。（煮炊き調理室の調理釜との併用も可能） ・緊急時に水源を確保できる給水設備を計画する ・インフラ機能が稼動するように、適切に液状化対策を行う

項 目	要求水準
防犯に関する性能	
防犯性	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設内の事務室において構内出入口からの入構者が確認できるよう計画する。 ■夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。
4. 機能性に関する性能	
利便性に関する性能	
移動	
敷地へのアプローチ	<ul style="list-style-type: none"> ■車の出入口については、敷地状況及び各道路の状況を勘案し、円滑な通行を妨げることのないよう適宜設置する。また、食材納入時・配送時・回収時において、車両の錯綜が少なくなるよう配慮し適切に設置する。
施設へのアプローチ	<ul style="list-style-type: none"> ■玄関については、来場時に容易にわかるよう、駐車場や駐輪場の位置等を考慮して計画する。 ■食材搬入車及び給食配送車がスムーズにプラットホームに接車できるよう、転回や切返し等のスペースを考慮する。
人の動線	<ul style="list-style-type: none"> ■外構部分については、車の動線とできるだけ交錯しないよう配慮する。 ■施設内については、見学者等外来利用者の動線と、職員の動線が分離されるよう配慮する。 ■職員の動線については、調理員及び事務職員の利用特性を考慮し、それぞれ効率的に業務が行えるよう動線の短縮を図る。
車の動線	<ul style="list-style-type: none"> ■構内（駐車場、構内道路）動線は、歩行者動線と明確に分離されるよう配慮する。 ■食材搬入車及び給食配送車の動線が、見学者等外来者車両の動線と分離されるよう配慮する。 ■設備機器類等の維持管理業務用車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保する。
サイン	<ul style="list-style-type: none"> ■視認性に優れた形状、寸法、設置位置、表示内容とする。 ■施設への誘導サインは、円滑なアプローチが行えるよう、主要な接近路から見える位置に分かりやすく表示する。 ■施設内の誘導サインは、利用経路を考慮し、わかりやすい位置に適切に設置する。また、外来者と職員が共通で利用する箇所については、誤侵入等を防止するよう規制サインを適切に設置する。 ■各室の配置を示す施設案内等を適切な箇所に設置する。 ■各諸室の室名サインを適切に設置する。 ※表示する室名は、添付資料4に示す室名とする。設置場所及び表示内容は、市との協議事項とする。 ■表示文字は日本語とする。また、ユニバーサルデザインに配慮し、ピクトグラフを適切に表示する。 ※ピクトグラフはJIS Z 8210による。但し、該当する規格がない場合はこの限りではない。
建具・仕上げ等	<ul style="list-style-type: none"> ■扉部分は、開閉に伴う人の衝突を未然に防ぐよう配慮する。 ■ガラス部分は、ガラスへの衝突防止、及び衝突時の飛散防止に配慮する。
搬送設備等	<ul style="list-style-type: none"> ■見学用として昇降機を設置する（仕様は、バリアフリーに配慮する。）。 ■従業員の昼食時や試食会等における研修室への給食運搬を想定し、給食エリアと研修室を別の階に計画する場合は、食器・食品等を運搬するための小荷物専用昇降機を設置する。
操作	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料4に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・建築設備及び調理設備の操作各部においては、確実な運転操作と運転状況確認が容易に行えるよう配慮する。

項 目	要求水準
バリアフリーに関する性能	
バリアフリー	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料 5 に示す性能を確保する。また以下の点に留意する。 ・高齢者や身体障害者等が利用できるよう、多目的トイレを1か所以上設置する。 ・身障者用駐車スペースを玄関に近い位置に1台分設置する。 ・玄関ポーチにはスロープを設け、車椅子に対応できるようにする。 ・見学者が利用する廊下に障害者対応の手摺りを設ける。 ・廊下・スロープは、車椅子対応の幅を確保する。 ・岐阜県福祉のまちづくり条例での「公共的施設」に該当することを考慮し、同条例の内容に基づいた提案を行う。
室内環境に関する性能	
共通事項	■各室の使用用途、空間規模を考慮した環境計画とする。
音環境	
許容騒音値	■添付資料 4 に示す。
光環境	
照明	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料 5 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・省エネルギーに配慮し、各諸室や空間の利用特性に対応したゾーニングの設定及び適切な制御システムを導入する。
自然採光	■自然採光については調理環境を考慮した上で、積極的に採用する。
光源の演色性	■照明は、食品の色調が変わらないようなものとする。
熱環境	
温湿度	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料 4 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・吹出口等の配置は、冷温風を均一に拡散し、在室者に不快感を与えないよう配慮する。 ・煮炊き調理室及び焼・揚物・蒸し物調理室は、十分な換気を行い、湿度は80%以下、温度は25℃以下に保つよう努める。
空調システム ・制御	<ul style="list-style-type: none"> ■室の用途・使用条件や管理方式等を考慮した空調ゾーニングとする。 ■調理設備等の使用により局所的に発生する熱負荷は、局所換気等によりできる限り発生源の近傍にて処理し、周囲への影響を低減する。
空気環境	
換気	■清浄度の高い区域から低い区域へのエアフローとする。
空気清浄度	<ul style="list-style-type: none"> ■「学校環境衛生の基準」に基づき、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度は、建物引渡し時において厚生労働省が定める指針値以下とする。 ■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。但し、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、これらの有害物質は濃度以下であればその空気質が安全とすることは決してないため、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、有害物質を無くす努力を設計、施工を通して行う。
衛生環境	
給排水・衛生計画	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料 5 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・清掃性、保守管理性がよく、衛生面に配慮した計画とする。 ※給水・給湯箇所については添付資料 4 に示す。
振動	■添付資料 5 に示す。
情報化対応性に関する性能	■添付資料 5 に示す。

項 目	要求水準
5. 経済性に関する性能	
耐用性に関する性能	
耐久性	<ul style="list-style-type: none"> ■ 添付資料 5 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・ 事業期間内において要求水準に示す状態を保持すると共に、ライフサイクルコストを低減するために、長寿命かつ信頼性の高い設備、機材を使用する。
フレキシビリティ	<ul style="list-style-type: none"> ■ 添付資料 5 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・ 調理設備の更新に伴うレイアウト変更等に柔軟に対応できる計画とする。
保全性に関する性能	
作業性	
作業・配管スペース、搬出入ルート	<ul style="list-style-type: none"> ■ 添付資料 5 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・ 給食エリア内については、調理員が自ら日常清掃を実施することを考慮して計画する。
内外装材料 建築設備	<ul style="list-style-type: none"> ■ 材料、機器、備品等は、速やかな修理、修繕が可能なものを計画する。 ■ 床は清掃しやすく、滑りにくい材料を用いる。特に給食エリアの床と巾木の取り合いや壁の腰部分等は、清掃が行いやすいよう十分配慮する。 ■ 各設備システムの保守管理の内容、頻度に応じて設備機器等の適切な配置を行うとともに、容易に保全ができる計画とする。
更新性	<ul style="list-style-type: none"> ■ 添付資料 5 に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。 ・ 設備機器及び備品等の更新時に、容易に行える搬出入ルートを計画する。また、建物外部のルート確保にも留意する。
経済性	
建築設備	<ul style="list-style-type: none"> ■ 建物特性を十分考慮し、ライフサイクルコストが低減される計画とする。 ■ エネルギー源は、ランニングコスト、維持管理の容易性等を十分考慮して選択する。

項 目	要求水準
第5節 施設別要求水準	
共通事項	■本節の基準は、本施設に対して適用する。
1. 建築に関する性能	
配置計画	
ゾーニング	<ul style="list-style-type: none"> ■施設の機能及び機能相互の関連、及び施設利用者の動線を十分考慮した配置計画とする。 ■敷地全体のバランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策を考慮に入れ、均衡のとれた死角の少ない施設配置とする。
施設計画	
共通	<ul style="list-style-type: none"> ■各室は添付資料4を満たし、さらに調理備品（添付資料3参照）及び什器備品（添付資料2参照）の設置を考慮した計画とする。 ■施設全体としてHACCPの概念に基づいた計画とする。
施設内のゾーニング及び配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ■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スムーズなレイアウトとする。 ■作業区域は、汚染区域と非汚染区域とを明確に区分し、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・作業動線を考慮する。 ■各区域の境界には、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。 ■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。 ■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する。 ■廃棄物庫、機械室及び提案により設置される室内、機能上問題のない範囲で、附属棟として分棟にすることも可能とする。
空間構成	<ul style="list-style-type: none"> ■各室は、その用途や備品・家具等の配置を考慮し、使い勝手の良い形状とする。また、各室内の作業の流れや安全性に配慮し、床面は段差のない構造とする。 ■各室は、独立柱の無い、無柱空間を原則とする。やむを得ず独立柱が発生する場合は、室の性能に支障のない配置とする。 ■各階において、その階の床仕上げ面の高さは同一とする。但し、機械室及び添付資料5に条件が明示されている室はこの限りでない。
建具	
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ■諸室の使用内容を考慮した計画とする。 ■日常行動、交通及び物流等による衝撃で欠損、剥離、傾き及び曲がりなどが生じにくい強度を有し、ぐらつきが生じないものとする。また経年変化による反り等が生じない構造とする。 ■仕上げは、壁又は室の用途に調和したものとする。 ■害虫、埃等が侵入しにくい構造とする。 ■建具は原則、鍵付きとし、鍵の種類は使い勝手、用途を考慮して選定する（なお、鍵の管理は、警備上の緊急対応時を除き市が行う。）。
各室出入口	<ul style="list-style-type: none"> ■有効開口幅は900mm以上とし、各室の機能・規模に応じ、備品、間仕切りユニット、設備機器等が台車などで、搬出入可能な有効寸法を確保する。 ■各室の性能を満たす水密性、気密性を有する。 ■給食エリアへの出入口及び給食エリア内の諸室間の出入口は、手を使わずに開閉できるものとする。（但し、冷蔵庫・冷凍庫及び倉庫への出入口を除く。） ■廊下からの各室への出入口は、開閉時に扉が廊下に突出しないものとする。また、扉の開閉時に壁等を損傷させない機構を有するものとする。 ■開き戸の扉は、レバーハンドルによる開閉とし、自閉装置付きとする。 ■外部に面する建具は、各室の性能が確保できる耐風圧を有する。
外部窓	<ul style="list-style-type: none"> ■位置及び寸法は着席時に外部の視界を遮らず見通せる高さ及び幅とする。 ■結露が生じない仕様とする。また、万一結露が生じた場合においても、結露水が壁や床、機器・備品等に影響を及ぼさない仕様とする。 ■耐風圧性及び各室の性能が確保できる水密性、気密性を有する。 ■落下防止対策を行うこと。 ■外部窓には、網戸を設置する。また、居室等に適宜ブラインドを設置する。

項 目	要求水準
その他の建具及び点検口	<ul style="list-style-type: none"> ■形式、性能は設置目的の機能を満たしているものとする。 ■寸法は、設置目的に応じた機器類物品等の搬出入が可能な大きさとする。
建具回り	<ul style="list-style-type: none"> ■建具と仕上げ取り合い部分は、変位等による破損及び経年変化による隙間等が発生しないものとする。
外装計画	<ul style="list-style-type: none"> ■参考資料13に示すものと同等以上の性能を確保する。 ■汚れが目立ちにくい外観デザインや色彩計画とする。 ■材質は建物全体にわたり一体感のあるものとし、経年変化及び退色性が小さい材料とする。
内装計画	<ul style="list-style-type: none"> ■参考資料13に示すものと同等以上の性能を確保する。 ■諸室に必要な機能を確保するとともに、その使われ方に相応しい性能を考慮する。
外構計画	
門扉・フェンス	<ul style="list-style-type: none"> ■市有地に面して正門を設置する。幅は給食配送車が支障なく出入りできるものとする。 ■敷地の外周にフェンス(H\geq1,200mm)を設置する。 ■門扉(レール等を含む)及びフェンスは、美観及び耐久性に配慮する。 ■門扉は全て鍵付きとする(なお、鍵の管理は、警備上の緊急対応時を除き市が行う。)
構内通路・駐車場等	<ul style="list-style-type: none"> ■車両用通路及び駐車場は、気候風土、地盤等に適した仕上げとし、車両の通行により、沈下、不陸及び段差等が生じないこととする。 ■仕上げ表面には、降雨、融雪等による水溜まりができない計画とし、透水性や耐久性、美観に考慮した材料とする。 ■車両用通行可能範囲には、車の通行及び歩行者の安全確保のために必要な路面表示等を設ける。 ■駐車場は60台以上を確保する。うち56台は市の職員用とする。スペースは、1台当たり幅2,500mm奥行き5,000mm以上とし、区画、番号等の路面表示等を設ける。 ■身障者用駐車スペースを1台以上設ける。スペースは、1台当たり幅3,500mm以上とし、このうち幅1,400mm程度は乗降スペースとして斜線を路面に表示し、駐車スペースと区分する。また、駐車スペースには身障者用であることを路面に表示し、停車後も身障者用であることが認識できる標識を設ける。 ■市の従業員専用の駐輪場は20台程度を設置できるスペースを確保する。その他は適宜とする。 ■配送、回収が円滑に行える位置に給食配送車の駐車スペース(仕様は適宜提案とする)を確保する。 ■民間事業者の駐車場等は、事業者で必要台数を確保すること。
排水設備	<ul style="list-style-type: none"> ■敷地の四周に雨水排水用の側溝(グレーチング蓋付き)を設置し、十分な排水処理を行う。
調整池	<ul style="list-style-type: none"> ■防災調整池の設置については、「開発行為等申請手引き(大垣市都市計画部建築課)」に基づき、調整池容量895m^3以上(滞砂量は別途加えること)を確保した調整池を設置する。 ■調整池は、以下の点に留意し、整備すること。 <ul style="list-style-type: none"> ・開発区域からの許容放流量=0.026m^3/sec ・放流予定排水路HWL=2.63 ・滞砂量 75m^3/ha ■敷地周辺の地下水位が高いことや用水路高を考慮した調整池の提案をして下さい。なお、虫の発生など食品衛生管理上問題なく、また作業に影響が出ないよう、学校給食センターであることを十分に考慮すること。
材料	<ul style="list-style-type: none"> ■使用する材料が、工業標準化法(昭和24年6月1日法律第185号)に基づく日本工業規格(JIS)又は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年5月11日法律第175号)に基づく日本農林規格(JAS)に、規格が指定又は制定されているものは各々の規格による。但し、該当する規格がない場合はこの限りでない。 ■使用する材料が上記と同等以上であることが証明される場合は、この限りではない。
仕上げ	<ul style="list-style-type: none"> ■同一仕上げ面は、全面にわたり均一とする。 ■経年による変形や著しい変色が生じないものとする。 ■色、柄については、自然採光や照明の効率性に配慮する。 ■鋼製のものは、下地を含め防錆処置を施す。 ■異なる仕上げの取り合い部分は、変位等による破損及び経年変化による隙間等の発生を防止する。

項 目	要求水準
2. 構造に関する性能	
上部構造	
共通	<ul style="list-style-type: none"> ■中地震動に対して弾性範囲内にあり、構造耐力上主要な部分に損傷を生じないようにする。 ■大地震動に対する保有水平耐力は、重要度係数により必要保有水平耐力を割り増した値以上を確保する。保有水平耐力に基づく計算以外の方法による場合は、これと同等以上の性能を確保する。
本体施設	<p>「官庁施設の総合耐震計画基準」より以下の通りの設定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■耐震安全性が分類Ⅰ類の建物である。重要度係数1.50。非構造部材耐震安全性能は、A類、設備の耐震対策は、甲類とする。
基礎構造	
共通	<ul style="list-style-type: none"> ■計画地の地盤特性を踏まえ、耐震安全性を確保することはもちろん、工法を適切に選定する。 ■基礎構造の損傷により、上部構造の機能確保に有害な影響を与えないようにする。 ■大地震動に対して、鉛直方向の耐力低下は著しくなく、基礎構造の損傷により上部構造の機能には有害な影響を与えないようにする。
本体施設	<ul style="list-style-type: none"> ■既製杭を用いる場合には、原則として柱下に2本以上配置することとし、やむを得ず1本杭によって柱を支持する場合は、杭の許容耐力に余裕を持たせるとともに、基礎梁の剛性及び耐力を増大させた計画とする。 ■本体施設の耐震安全性の分類はⅠ類であるが、大地震動における杭基礎の耐震安全性を確保するために保有水平耐力の検討を行う。 ■杭の保有水平耐力は、上部構造の必要保有水平耐力時において、杭に作用する鉛直力、引張力及び水平力を設定し、それが杭体の終局耐力を上回らないことを確認する。 ■検討方法は「建築構造設計基準」（添付資料1）を参照とするが、この方法によらない場合は、これと同等の性能を確保する。 ■液状化に配慮した計画とする。液状化に関する検討の際用いる水平加速度の値は、中地震時、大地震時（保有耐力検討時）でそれぞれ200cm/s²、400cm/s²程度とする。

項 目	要求水準
3. 電気設備に関する性能	
電力引込設備	<ul style="list-style-type: none"> ■電力引込は高圧6. 6 k V 1回線受電方式として、架空にて引込む。 ■引込柱より受変電設備間は地中埋設配管とする。
通信引込設備	<ul style="list-style-type: none"> ■通信引込柱を利用し、架空にて配線が引込可能な計画とする。 ■通信引込柱から事務室総合盤間の引込配管は地中埋設配管とする。
受変電設備	<ul style="list-style-type: none"> ■受変電設備（キュービクル式）を設置する。 ■主遮断方式はC B型とする。 ■商用電力途絶対策としての保安用自家発電設備は事業者提案による。
警報監視設備	<ul style="list-style-type: none"> ■事務室内に総合盤を設置する。総合盤には設備警報盤、自火報受信機、非常放送架、 ■端子盤等（MDF、P B X：電話交換機）、インターホン、多目的トイレ警報盤、 ■照明・空調等発停機器類を組込む。 ■設備警報盤は受変電設備、各種動力機器、水槽水位等の異常警報を取り込む。
動力設備	<ul style="list-style-type: none"> ■高調波流出抑制を考慮する。
電灯コンセント設備	<ul style="list-style-type: none"> ■照明器具に付着するよごれの清掃等、衛生面に配慮した器具を選定する。 ■調理室等は場所に応じ、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設ける。 ■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。 ■高所にある器具に関しては、球交換等が容易に可能となる計画とする。 ■殺菌灯を調理室等、必要な部屋に設置する。 ■高効率器具や適切な照明制御方式の採用により、省エネルギーに配慮した計画とする。 ■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。 ■設計照度、照明器具特性、コンセントの設置等は、添付資料5による。 ■外灯は防犯性を考慮して設けるとともに、周辺環境への配慮も行う。
電話設備	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料4に基づき部屋までの電話用配管、配線及び端子盤の設置を行う。 ■交換機の設置場所は、事務室内とする。 ■交換機はI P電話に対応可能なシステムとする。 ■電話機は備品納入する。
LAN設備	<ul style="list-style-type: none"> ■建物内にてLAN設備を構築できるように専用配管を見込む。 ■機器、LAN取出口等の詳細は添付資料2及び添付資料4による。
テレビ共聴設備	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料4に基づき、部屋までの配管、配線及び機器の設置を行う。 ■屋上にVHF、UHFの各アンテナを設置する。 ■各機器は地上波デジタル対応品とする。（当初はアナログ）
インターホン設備	<ul style="list-style-type: none"> ■時間外受付用にインターホン子機を玄関外部に、親機を事務室内総合盤面に設置する。
多目的トイレ緊急呼出設備	<ul style="list-style-type: none"> ■多目的トイレ内に呼出しボタンを、事務室内総合盤に警報盤を設置する。
機械警備用配管設備	<ul style="list-style-type: none"> ■建物内にて機械警備を要する諸室から事務室内総合盤間に機械警備用空配管を設ける。 ■機械警備機器本体及び配線の設置は維持管理業務にて実施する。
自動火災報知設備	<ul style="list-style-type: none"> ■受信機を総合盤に組込む。 ■感知器は諸室の使用状態に応じ、誤報が生じないよう適切な機種を選定する。 ■ガスを使用する場合は、ガス漏れ検知器をガス使用場所に設置する。
非常放送設備	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料5に基づき機器の設置を行う。 ■事務室内総合盤に非常放送アンプを設け、エリア毎に館内呼出放送が可能な構成とする。 ■自火報受信機と連動し、自動避難誘導放送が可能なシステムとする。
調理情報システム	<ul style="list-style-type: none"> ■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、各学校からF A X等で受領し、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」「クラス数」「タイムスケジュール」等となる。 ■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。 ■モニターの表示はテンキー入力等にて、簡易に表示切替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。 ■モニターの数量及び配置は、以下のとおりとする。 <ul style="list-style-type: none"> ・事務室・・・1箇所（20インチ以上） ・仕分け室、野菜下処理室・・・各1箇所（20インチ以上） ・調理室・・・1箇所（70インチ以上（プロジェクターでも可。）） ・揚げ物・焼き物室、和え物室、洗浄室・・・各1箇所（20インチ以上） ・配送風除室・・・1箇所（20インチ以上）
映像音響設備	<ul style="list-style-type: none"> ■研修室は種々のメディアによる多彩な運営ができる性能を有するものとする。 ■映像音響設備は添付資料2に基づき、テレビ、プロジェクター、ローカルスピーカ、スクリーン、移動式収納ワゴン（カセット、C D / D V D、ビデオデッキ収納）、ワイヤレスマイク等を想定する。（備品）

項 目	要求水準
4. 機械設備に関する性能	
空気調和設備	<ul style="list-style-type: none"> ■空調システムは、エネルギー供給事情、入手の難易及び立地条件を検討した上で、環境性、安全性、健康性に配慮し、運用コストが安く更新工事に容易に対応できるものとする。また、室用途と維持管理性を十分考慮し、ライフサイクルコストの低い空調システムを計画する。 ■空調系統は使用時間帯や温度条件に応じて系統分けを行う。 ■管理エリアは取扱いや運転等が容易な個別空調システムとする。 ■添付資料4に基づき室内環境の確保を行う。 ■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に配慮した方式とする。
換気設備	<ul style="list-style-type: none"> ■冷房、暖房を行う事務室系統の換気は、エネルギーロスが少ない換気方式とする。 ■給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所には、これらを効率よく除去できる設備を設ける。回転釜等の加熱調理器の換気にはエネルギーロスを低減する配慮をする。 ■油分を多く含む排気系統には洗浄の容易なグリースフィルターを設ける。 ■調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、結露対策を施した構造とする。 ■給食エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設ける。 ■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とする。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とする。 ■一般区域、汚染区域、非汚染区域の間の空気の流出入を抑制し、明確にゾーニングする計画とする。 ■給食エリアの外部に開放される箇所にはエアカーテンを、非汚染区域への入り口にはエアシャワーを設ける。 ■換気ダクトは、粉じんが留まりにくい構造とする。
排煙設備	<ul style="list-style-type: none"> ■排煙方式は、自然排煙方式を原則とする。
自動制御設備	<ul style="list-style-type: none"> ■管理エリアの空調機器類は各室にて操作できると同時に事務室においても集中コントロールが可能なシステムとする。また、給食エリアの空調機、換気設備は監視、制御、設定等を事務室にて一括で行うことが可能なシステムとする。
衛生器具設備	<ul style="list-style-type: none"> ■大便器は洋風大便器とし、温水洗浄式便座を設置する。但し、施設見学者が利用するトイレ内の便器については、そのうちの1器（男女各1）を和風便器とする。 ■小便器は個別感知方式とする。 ■掃除流しを適宜設置する。 ■洗濯乾燥室に洗濯パンを設ける。 ■給食エリアの各室の入口等の必要な箇所に、調理員の数に応じた手洗器を設置し、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置を設置する。 ■非汚染区域の入口に設ける手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置を設置し、肘まで洗える大きさの洗面台を設ける。また、使い捨てペーパータオル及び足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱を設置する。 ■見学者が使用する衛生器具は、高齢者・身体障害者等が使いやすいものとする。
給水設備	<ul style="list-style-type: none"> ■給水方式は、給水引込み口径、供給場所の水の使用用途、供給規模に応じて、水質や水圧、維持管理性を十分考慮したシステムとする。 ■給水場所については、添付資料4によるほか、植栽等必要な部分に給水を行う。 ■給水配管は耐食性、防錆等に配慮する。 ■冷却水配管その他で、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汚染を防止するための措置を講じる。

項 目	要求水準
排水設備	<ul style="list-style-type: none"> ■場内の雨水及び汚水について適切な排水処理を行う。 ■雨水と汚水は屋外分流とする。 ■給食エリア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。この場合、グリストラップは容易に点検、清掃が可能な構造とし、よどんだ水や排水処理施設からの逆流を防止できる構造とし、防臭蓋仕様とする。 ■汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造とする。 ■排水配管は耐食性、耐熱性、防錆等に配慮する。 ■空調ドレン管及び蒸気トラップからの排水は、専用の配管で給食エリア外へ排出できる構造とする。 ■場内からの排水は、汚染物質が添付資料4に示す排除基準値以下となるための排水処理施設を設ける。また、排水処理施設は臭気・騒音等に留意した構造とする。 ■排水処理施設は、生活排水、給食エリアからの排水、ボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切となる仕様とする。 ■給食エリアには、必要に応じ排水溝を設け、内部に塗膜材を用いて平滑処理を施すなどゴミ等が溜まらない計画とし、清掃のしやすい構造とする。 ■鼠及び昆虫等の侵入防止及びゴミの流出防止のための対策を施す。 ■調理エリア内の排水処理は、防臭性や衛生面に配慮する。
給湯・蒸気設備	<ul style="list-style-type: none"> ■給湯方式は、供給場所の湯の使用用途、供給規模に応じて、水質や維持管理性を十分考慮したシステムとする。 ■給湯設備の設置箇所は添付資料4による。 ■飲料水、蒸気及び給湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。 ■給湯配管は耐食性、耐熱性、防錆等に配慮する。 ■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ものとする。 ■ボイラー等の機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置し、それぞれの目的に応じた十分な構造・機能を有するものとする。
消火設備	<ul style="list-style-type: none"> ■消火器を含む必要な消火設備を設ける。 ■調理設備からの火災に十分に配慮した計画とする。
ガス設備	<ul style="list-style-type: none"> ■ガスを使用する場合は、施設の所要量などから適切なガス設備を計画し、施設の安全性、利便性、耐久性等に配慮し、適切なガス供給設備を設けるものとする。 ■洗濯乾燥機（備品）はガス式とする。 ■必要となる場合にはガス供給事業者と協議を行うこととする。
ごみ処理	<ul style="list-style-type: none"> ■市にて行う残渣処理等業務において、残渣等の生ごみの減量・減容化及び再資源利用が図れるように配慮した設備を設ける（事業者は設備を設置するものとし、残渣等の処理業務は市が行うものとする。）。 ■再資源利用する生ごみの量、及び再資源利用の方法は事業者の提案とし、提案内容に見合った設備を設置する。 ■生ごみの処理や再資源利用に係る市の作業負担が軽減されるよう配慮する。 ■生ごみ処理を行う箇所には臭気対策を施す。 ■市は各学校の残渣量をデータとして蓄積するため、洗浄機付近に残渣量を自動計測付きの食缶洗浄機とする等で整備する。

項 目	要求水準
5. 調理設備に関する性能	
基本的な考え方	<p>調理設備はドライシステムを基本とし、HACCPの概念に基づく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、以下の点に留意し、調理設備の規格及び仕様を計画する。また、添付資料4-1の各室性能概要にも留意し計画すること。</p> <p>(1) 温度と時間の管理及び記録 (2) 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質） (3) ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造） (4) 鳥類・昆虫類・鼠等のほ乳類等の侵入防止（機器の構造及び気密性） (5) 洗浄・清掃が簡便な構造 (6) 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）</p>
板金類の仕様	
共通	<p>■主要材料については、アジャスター部SUS304、骨組SUS430、板材SUS430と同等以上の材質とする。</p>
テーブル類甲板	<p>■板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を使用する。 ■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。 ■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。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°以下のカットとする。 ■甲板と背立ての角では、5R以上のコーナーを取る。</p>
シンク類の槽	<p>■野菜下処理室に三層式シンク（固定式）を4台設置する（球根用、カット野菜用で各1台、葉採用で2台）。 ■野菜下処理室に三層式シンク（移動式）を適宜設置する（果物洗浄消毒用として使用。グレープフルーツが1,500玉程度洗浄が可能な広さを有するものとする）。 ■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。 ■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、清掃が簡単なものとする。 ■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。またゴミ受け部分にも水が溜まらない構造とする。 ■オーバーフローは、極力大型のものを用いる。 ■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。</p>
脚部及び補強材	<p>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。</p>
キャビネット・本体部	<p>■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とする。 ■内部のコーナー面は、ボールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造とする。 ■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とする。 ■扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造とする。 ■本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。</p>
アジャスター部	<p>■ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとする。 ■床面清掃が容易に行えるよう、高さH=150mmを確保する。</p>
機械機器の仕様	
共通	
冷蔵庫・冷凍庫	<p>■抗菌仕様の機器とし、外装及び内装はステンレス製とする。 ■隙間のない防虫構造とする。 ■排水トラップによる防臭構造とする。 ■温度監視については、庫外での確認が行えるよう計画し、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（※リーチイン型を除く。）。</p>
下処理機器	<p>■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、割れ目がないこと、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とする。</p>
熱機器・その他	<p>■排熱等により調理作業環境を害さない機器とする。 ■設備配管等が機外に露出していない構造とする。 ■庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。 ■メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる機器とする。</p>

項 目	要求水準												
食材の検取・保管・下処理機器	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="292 302 459 544">冷凍冷蔵庫等</td> <td data-bbox="459 302 1447 544"> <ul style="list-style-type: none"> ■食材の温度管理を適切に行える機器とする。 ■庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる機器とする。 ■自動記録装置等により、結果を記録できる機器とする。 ■大容量の保管を考慮し、適宜プレパブ式などを導入する。プレハブ式の場合、適宜ラック等を設置し、ラックごと引き出せる構造とする。 ■冷凍・冷蔵庫の扉は、パズスルーとする等設置場所に応じた機器を選定する。 ■プレハブ冷凍庫、冷蔵庫の仕様等については、参考資料6を参照すること。 </td> </tr> </table>	冷凍冷蔵庫等	<ul style="list-style-type: none"> ■食材の温度管理を適切に行える機器とする。 ■庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる機器とする。 ■自動記録装置等により、結果を記録できる機器とする。 ■大容量の保管を考慮し、適宜プレパブ式などを導入する。プレハブ式の場合、適宜ラック等を設置し、ラックごと引き出せる構造とする。 ■冷凍・冷蔵庫の扉は、パズスルーとする等設置場所に応じた機器を選定する。 ■プレハブ冷凍庫、冷蔵庫の仕様等については、参考資料6を参照すること。 										
冷凍冷蔵庫等	<ul style="list-style-type: none"> ■食材の温度管理を適切に行える機器とする。 ■庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる機器とする。 ■自動記録装置等により、結果を記録できる機器とする。 ■大容量の保管を考慮し、適宜プレパブ式などを導入する。プレハブ式の場合、適宜ラック等を設置し、ラックごと引き出せる構造とする。 ■冷凍・冷蔵庫の扉は、パズスルーとする等設置場所に応じた機器を選定する。 ■プレハブ冷凍庫、冷蔵庫の仕様等については、参考資料6を参照すること。 												
調理・加工機器	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="292 611 459 902">調理釜</td> <td data-bbox="459 611 1447 902"> <ul style="list-style-type: none"> ■排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とする。 ■蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。 ■攪拌装置付きの場合は、むらなく攪拌が可能な機器とする。 ■内容量が把握できる機能（目盛り付き等）を有するものとする。 ■調理釜については、煮炊き調理室に満水量360ℓ程度を16台、野菜上処理室に7台、和え物室には、4台設置する。 ■調理釜の煮炊き調理室は2台、ボイル・冷却コーナーの2台及び和え物室の4台は冷却機能付きとする。 ■煮炊き調理室の調理釜の配列は、2献立調理がスムーズに行なえるように配置する。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 902 459 1037">揚げ物機</td> <td data-bbox="459 902 1447 1037"> <ul style="list-style-type: none"> ■オイルミストの飛散に配慮した機器とする。 ■食油や揚げかす等の処理が容易である機器とする。 ■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。 ■2時間以内の喫食が可能となる性能を有した機器を設置する。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 1037 459 1171">焼物機</td> <td data-bbox="459 1037 1447 1171"> <ul style="list-style-type: none"> ■調理状態が確認できる機器とする。 ■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。 ■2時間で6,500食/日が処理できる機能とする。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 1171 459 1261">スチームオーブン</td> <td data-bbox="459 1171 1447 1261"> <ul style="list-style-type: none"> ■蒸し物、サラダ用に焼物機及びボイル・冷却コーナーに適宜設置する。 ■2時間以内の喫食が可能となる性能を有した機器及び台数を設置する。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 1261 459 1339">芯温測定機器</td> <td data-bbox="459 1261 1447 1339"> <ul style="list-style-type: none"> ■芯温の測定が必要となる揚げ物・焼物機に芯温測定機器を取り付け、又は適宜測定が可能なハンディタイプの機器を常設する。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="292 1339 459 1444">冷却機器</td> <td data-bbox="459 1339 1447 1444"> <ul style="list-style-type: none"> ■加熱前の野菜使用量950kg（20分で10℃以下まで下げられる能力の冷却機）処理できるものとする。 ■設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とする。 </td> </tr> </table>	調理釜	<ul style="list-style-type: none"> ■排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とする。 ■蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。 ■攪拌装置付きの場合は、むらなく攪拌が可能な機器とする。 ■内容量が把握できる機能（目盛り付き等）を有するものとする。 ■調理釜については、煮炊き調理室に満水量360ℓ程度を16台、野菜上処理室に7台、和え物室には、4台設置する。 ■調理釜の煮炊き調理室は2台、ボイル・冷却コーナーの2台及び和え物室の4台は冷却機能付きとする。 ■煮炊き調理室の調理釜の配列は、2献立調理がスムーズに行なえるように配置する。 	揚げ物機	<ul style="list-style-type: none"> ■オイルミストの飛散に配慮した機器とする。 ■食油や揚げかす等の処理が容易である機器とする。 ■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。 ■2時間以内の喫食が可能となる性能を有した機器を設置する。 	焼物機	<ul style="list-style-type: none"> ■調理状態が確認できる機器とする。 ■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。 ■2時間で6,500食/日が処理できる機能とする。 	スチームオーブン	<ul style="list-style-type: none"> ■蒸し物、サラダ用に焼物機及びボイル・冷却コーナーに適宜設置する。 ■2時間以内の喫食が可能となる性能を有した機器及び台数を設置する。 	芯温測定機器	<ul style="list-style-type: none"> ■芯温の測定が必要となる揚げ物・焼物機に芯温測定機器を取り付け、又は適宜測定が可能なハンディタイプの機器を常設する。 	冷却機器	<ul style="list-style-type: none"> ■加熱前の野菜使用量950kg（20分で10℃以下まで下げられる能力の冷却機）処理できるものとする。 ■設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とする。
調理釜	<ul style="list-style-type: none"> ■排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した機器とする。 ■蓋開閉時の水滴の落下に配慮した機器とする。 ■攪拌装置付きの場合は、むらなく攪拌が可能な機器とする。 ■内容量が把握できる機能（目盛り付き等）を有するものとする。 ■調理釜については、煮炊き調理室に満水量360ℓ程度を16台、野菜上処理室に7台、和え物室には、4台設置する。 ■調理釜の煮炊き調理室は2台、ボイル・冷却コーナーの2台及び和え物室の4台は冷却機能付きとする。 ■煮炊き調理室の調理釜の配列は、2献立調理がスムーズに行なえるように配置する。 												
揚げ物機	<ul style="list-style-type: none"> ■オイルミストの飛散に配慮した機器とする。 ■食油や揚げかす等の処理が容易である機器とする。 ■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。 ■2時間以内の喫食が可能となる性能を有した機器を設置する。 												
焼物機	<ul style="list-style-type: none"> ■調理状態が確認できる機器とする。 ■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。 ■2時間で6,500食/日が処理できる機能とする。 												
スチームオーブン	<ul style="list-style-type: none"> ■蒸し物、サラダ用に焼物機及びボイル・冷却コーナーに適宜設置する。 ■2時間以内の喫食が可能となる性能を有した機器及び台数を設置する。 												
芯温測定機器	<ul style="list-style-type: none"> ■芯温の測定が必要となる揚げ物・焼物機に芯温測定機器を取り付け、又は適宜測定が可能なハンディタイプの機器を常設する。 												
冷却機器	<ul style="list-style-type: none"> ■加熱前の野菜使用量950kg（20分で10℃以下まで下げられる能力の冷却機）処理できるものとする。 ■設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とする。 												
保管機器	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="292 1485 459 1630">保冷库</td> <td data-bbox="459 1485 1447 1630"> <ul style="list-style-type: none"> ■和え物室など食材及び調理済みの食品を保冷する必要がある場合には、冷蔵庫又は冷凍庫を設置する。 ■カートごとの保管が可能となる機器とし、温度管理や湿度管理に配慮した機器とする。 ■加熱済みの野菜が釜毎に保冷库（角ざるまたは、タライが60個程度収納できるカートイン方式）で保管できるもので、洗浄室から和え物室からも扉が開閉可能なものとする。 </td> </tr> </table>	保冷库	<ul style="list-style-type: none"> ■和え物室など食材及び調理済みの食品を保冷する必要がある場合には、冷蔵庫又は冷凍庫を設置する。 ■カートごとの保管が可能となる機器とし、温度管理や湿度管理に配慮した機器とする。 ■加熱済みの野菜が釜毎に保冷库（角ざるまたは、タライが60個程度収納できるカートイン方式）で保管できるもので、洗浄室から和え物室からも扉が開閉可能なものとする。 										
保冷库	<ul style="list-style-type: none"> ■和え物室など食材及び調理済みの食品を保冷する必要がある場合には、冷蔵庫又は冷凍庫を設置する。 ■カートごとの保管が可能となる機器とし、温度管理や湿度管理に配慮した機器とする。 ■加熱済みの野菜が釜毎に保冷库（角ざるまたは、タライが60個程度収納できるカートイン方式）で保管できるもので、洗浄室から和え物室からも扉が開閉可能なものとする。 												
洗浄・消毒・保管の機器	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="292 1697 459 1930">食器洗浄機</td> <td data-bbox="459 1697 1447 1930"> <ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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。 ■スプーン、フォーク、箸、かご及びトレイなど付帯食器が洗浄可能な機器とする。 ■重く割れやすい強化磁器食器の特性に配慮した機器とする。 ■洗浄時間は、13時30分から16時までを想定している。時間内に洗浄作業が終わるように適切な能力・台数の洗浄機を設定する。（各洗浄機も同様） *今回使用する食器の仕様については、添付資料3に示す。 </td> </tr> </table>	食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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。 ■スプーン、フォーク、箸、かご及びトレイなど付帯食器が洗浄可能な機器とする。 ■重く割れやすい強化磁器食器の特性に配慮した機器とする。 ■洗浄時間は、13時30分から16時までを想定している。時間内に洗浄作業が終わるように適切な能力・台数の洗浄機を設定する。（各洗浄機も同様） *今回使用する食器の仕様については、添付資料3に示す。 										
食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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。 ■スプーン、フォーク、箸、かご及びトレイなど付帯食器が洗浄可能な機器とする。 ■重く割れやすい強化磁器食器の特性に配慮した機器とする。 ■洗浄時間は、13時30分から16時までを想定している。時間内に洗浄作業が終わるように適切な能力・台数の洗浄機を設定する。（各洗浄機も同様） *今回使用する食器の仕様については、添付資料3に示す。 												

項 目		要求水準
	食缶洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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。 ■ 洗い流し後の残渣の処理が容易である機器とする。 ■ 配膳盆も確実に洗浄できる機器とする。
	コンテナ洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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。 ■ エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去される機器とする。
	消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ■ 庫内温度計で確認の上、80℃で30分以上の乾燥、殺菌、保管が可能な、温度記録装置付の機器とする。 ■ 食器・食缶及び配膳盆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。 ■ 温度、時間などの表示が可能で、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とする。 ■ 食器カゴの中心部にある食器の水滴も熱風乾燥等で除去できるものとする。
	器具殺菌・消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ■ 80℃以上を30分間維持できる、温度記録装置付の機器とする。 ■ 包丁まな板殺菌庫については、オゾン発生装置付など高い殺菌性能が発揮される機器とする。 ■ 肉専用ケースの消毒保管庫を設置する。 ■ 下処理用ビニールエプロン及び調理用布エプロンの消毒保管庫を設置する。 ■ スライサー刃や皮むき等の殺菌保管庫についても、高い殺菌性能が発揮される機器とする。 ■ 包丁まな板殺菌庫については、下処理専用、上処理用とそれぞれ設置すること。
	厨芥処理システム	<ul style="list-style-type: none"> ■ 下処理室等からの調理くずや洗浄室からの残渣を粉碎し、水とともに配管圧送して集約し、集約された厨芥を水と生ごみに分離・脱水して排出するシステムとする。 ■ シンク等に設置した粉碎機は、金属類が混入した場合の処理刃保護機能付とする。 ■ 圧送された厨芥を一時貯留する調整タンクを設け、調整タンクから厨芥処理機へ自動供給する。タンクは自動洗浄機能付とする。 ■ 厨芥処理機にて脱水された厨芥は自動的にポリバケツに投入される機構とする。操作は粉碎機側で自動制御されるものとする。
調理設備の配置等		
	共通	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。
	人（調理員）の動線	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理員が、一般区域、汚染区域、非汚染区域の各作業区域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。 ■ 一般区域から汚染区域及び非汚染区域への入り口には、靴の履き替えスペースや、エプロン付け替えスペースの確保戸ともに、手洗い・消毒等の洗浄設備を設ける。また、非汚染区域への入り口にはエアシャワーを設ける。
	物（食材・器材・容器）の動線	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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。 ■ 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。 ■ 「食肉・魚・卵等」と「野菜・果物等」は、相互に交差汚染しないよう、食材の動線及び保管場所を区分する。 ■ 生で食べる果物等を調理する作業区域と、食肉等を調理する作業区域を分ける。 ■ 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具の使用を通じて交差汚染の危険があるため、調理器具を区別する。 ■ 給食エリアのゾーニングでは、生ゴミ及び残渣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。
	調理設備の据付工法について	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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。 <ul style="list-style-type: none"> ・耐震性能を考慮し、導入する機器にあわせた固定方法とする。 ・機器回りの清掃が容易な構造とする。 ・ホコリ、ゴミ溜りができないこととする。 ・キーブドライとする。 ※調理設備の耐震に関する性能は建築設備の分類に準じる。
その他		
	参考仕様等	主な調理設備については、参考資料6に示す。なお、参考資料6はあくまでも選択の参考を示したものであり、機器寸法やメーカー等を指定するものではない。

項 目	要求水準
6. 調理備品に関する性能	
基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、以下の点に留意して添付資料3に示す数量の調理備品を調達する（中古品は不可）。 ・安全上や衛生上の問題が生じないものを用いる。 ・保温食缶はあらゆる調理済み食品の温度管理が行え、保温65℃以上での保温、10℃以下での保冷が行える機能を有する機器とする。 ■添付資料3は数量以外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。
7. 什器備品に関する性能	
基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、以下の点に留意して添付資料2に示す数量の什器備品を調達すること（中古品は不可）。 ・安全上や衛生上の問題が生じないものを用いる。 ■添付資料2は数量以外は参考とするが、同等以上のものを調達する。 ■市は、平成19年度中に下記の給食管理システムの推奨スペックを導入する予定である。事業者は、南部学校給食センターの新設に伴う給食管理システムの移設・設定を行うこと。 【給食管理システム（推奨スペック）】 CPU：Pentium4 1GHz以上 メモリ：512MB以上 OS：Microsoft Windows 2000/XP以上 ソフトウェア：Microsoft Office Personal・アクロバットリーダー インターフェース：LAN（100BASE-T以上） サーバ1台、業務用PC3台、プリンター1台
8. 各学校牛乳等保冷库取替に関する性能	
基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、参考資料1-1に示す各学校の牛乳保冷库を調達すること（中古品は不可）。 ■事業者は、取替えにあたり既存の各学校牛乳保冷库の撤去・処分も適切におこなうこと。
その他	
参考仕様等	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、参考資料1-1に示された現況の各学校の牛乳等保冷库リストを参考にし、同等以上のものを調達するものとする。 ■現況の各学校牛乳保冷库は、牛乳（200CC、紙パック）のみの保管。 ■新規に調達する各学校牛乳等保冷库は、上記の牛乳の他にデザート（ヨーグルト又はプリン）が各学校の給食対象者が保存可能な冷蔵庫を調達すること。

項 目	要求水準
第6節 その他の業務	
1. 本施設の所有権取得に関する業務	
本施設の所有権取得業務	
業務内容	<p>■事業者は、市の完成確認後、市の所有権取得に必要な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。</p>

第3章 維持管理

項 目	要求水準
第1節 維持管理業務の総則	
1. 業務概要	
業務の定義	<p>■維持管理業務とは、本施設に対して行う以下の業務(以下、「本維持管理業務」という。)をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建築物定期点検・保守(執務環境測定を含む) ・建築設備定期点検・保守(運転監視を含む) ・調理設備定期点検・保守 ・植栽及び外構定期点検・保守 ・定期清掃(本施設の内部及び外部の定期清掃) ・警備 ・日常修繕 ・HACCP導入及び運用支援 ・修繕計画立案 ・各学校牛乳保冷庫定期点検・保守 ・開設準備補助作業 <p>※点検及び保守業務の定義については添付資料7に示す。</p>
目的	<p>■事業者は、学校教育施設としての円滑な遂行・サービス水準の維持、安全性の確保、経済性の確保、環境負荷低減等を目的として、本維持管理業務を行うものとする。</p> <p>■特に「安全な学校給食の提供」に支障をきたすような事態が生じないよう適切に本維持管理業務を遂行すること。</p>
基本方針	<p>■維持管理の対象は市所有の建築物であり、学校給食を提供する施設であるため施設利用者である児童・生徒・園児等に安心・安全でおいしい給食を長期間に亘って提供する義務がある。そのためには、高度な衛生管理及び維持管理を行う必要がある。事業者は、これらの考え方をよく理解し、PFI事業として民間の創意工夫を取入れ、長期に亘り統括して本事業に従事するメリットを最大限活かして本維持管理業務を遂行する。</p> <p>■事業者は、本章に記載する要求水準に基づき、公共サービスの提供に支障を及ぼすことなく、かつ、施設利用者及び関係者が快適に施設を利用できるよう、施設・設備等の性能及び状態を適切に維持すること。</p> <p>■維持管理の方法は、原則として予防保全の考え方に基づく方法とする。</p> <p>※予防保全の考え方については添付資料7参照。</p> <p>■事業契約終了後に市が本維持管理業務を引き継ぐこととなった場合にも適切に業務が行えるよう、市が特別な費用や特殊な知識・技術を必要とする手法は避けるよう配慮した計画とする。また、原則として有資格者を必要としないようにすること。(但し、法的に必要な資格者、危険物取扱者等は除く。)</p>
業務対象施設	<p>■本施設を対象とする。</p>
業務提供時間帯	<p>■安全かつ衛生的な学校給食の提供、並びに円滑な配送及び回収に支障がないよう適切に業務提供時間帯を設定すること。</p> <p>※利用時間・状況は添付資料6を参照。</p> <p>■本施設に不具合が発生した場合、及び明らかに発生が予測される場合等で市からの要請があった時には、あらかじめ定めた業務提供時間帯以外であっても適切に市に協力すること。</p>
業務実施体制	<p>■事業者は、維持管理開始日の1か月前までに、本維持管理業務の総括責任者(1名)を配置し、市に報告する。</p> <p>■総括責任者は、本維持管理業務全般を掌握し、その他の本維持管理業務従事者を指揮監督すること(常駐は不要)。</p> <p>■総括責任者を変更する場合には、事前に市に報告すること。</p> <p>■事業者は、本維持管理業務に着手する前に、本維持管理業務に必要な人員を確保し、かつ本維持管理業務に必要な訓練及び研修を行う。当該訓練及び研修を完了し本維持管理業務の実施が可能となった場合には、市に通知する。</p> <p>■事業者は、本維持管理業務の遂行にあたり、管理体制、業務分担、緊急連絡体制等の業務に必要な書類、及び本維持管理業務の従事者名簿を市に提出する。</p>
市が行う維持管理業務(参考)	<p>■以下の業務は市が行うものとし、事業者の業務範囲外とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・什器備品及び調理備品の管理及び再調達 ・日常点検・保守 ・本施設の大規模修繕 ・日常清掃 <p>※大規模修繕に関し、不適切な維持管理その他事業者の責めに帰すべき事由により生じた、施設各部位・機器・部品等の修繕・更新については、事業者の責任と負担でこれを行う。</p>

項 目	要求水準
2. 業務実施の基本方針	
業務遂行の基本原則	<ul style="list-style-type: none"> ■要求水準を的確に理解して、十分な実施体制により、適切に本維持管理業務を遂行すること。 ■市から要求水準に満たないとされた場合は、直ちに適切な改善を行なうこと。 ■維持管理期間終了時、本施設の性能が要求水準を満たしている状態に維持すること。
遵守すべき法令等	<ul style="list-style-type: none"> ■本維持管理業務を実施するにあたり必要とされる関係法令（関連する施行令・規則・条例を含む）等を遵守する。
適用する基準類	<ul style="list-style-type: none"> ■本維持管理業務に適用する基準類を、添付資料1に示す。 ■適用する内容は、原則として各基準類が示す「維持すべき性能・状態」とする。 ■維持すべき性能を満たすことを条件に、維持管理の頻度・方法等は基準類が示す以外の頻度・方法等も可能とする。
業務従事者の要件等	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、自己の責任で、業務従事者を管理・監督する。 ■業務遂行能力のある業務従事者を適切に配置すること。なお、業務に必要な有資格者については、防火管理者及び常駐する必要がある資格者以外は事業者が用意すること。 ■業務従事者の業務遂行能力を証明するため、あらかじめ市と協議して定める書式で業務履歴、資格等を明らかにした書類を事前に市に提出すること。 ■業務従事者の服務規定を定め、業務従事者に対して、名札を着用させるとともに、適切な態度で業務を行わせるなど、業務従事者を適切に教育・管理・監督すること。
業務管理の基本的体制	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、本維持管理業務に関する市との連絡窓口を設置する。 ■業務提供時間帯以外（夜間・休日を含む）の緊急連絡を含め、常時総括責任者と連絡が取れる体制とすること。
維持管理の即応体制	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は本施設の不具合等に対し、即時に対応できる体制をとる。 ■市より本施設の不具合の連絡を受けた場合は直ちに本施設に業務従事者を派遣し、状況の把握及び適切な初期対応を行うこと。
3. 業務計画の基本的考え方	
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者が市に提出する業務仕様書、業務計画書及び業務報告書等の書類は全て1部とする。 ■市が事業者より提出される全ての書類を保管する場所は以下の通りとする。 <ul style="list-style-type: none"> ・南部学校給食センター
業務仕様書の作成・提出	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、本施設の市への引渡予定日の3か月前までに本維持管理業務の業務仕様書を作成し、市へ提出する。 ■業務仕様書の様式及び内容等はあらかじめ市と協議の上、決定し、提出すること。
業務計画書の作成・提出	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、業務遂行にあたって、事業年度ごとの業務計画書を作成し、当該事業年度の前事業年度の2月末日（但し、最初の事業年度に係る業務計画書については引渡予定日の1か月前の日）までに市に提出する。 ■業務計画書の様式及び内容等は、あらかじめ市と協議して定める。 ■業務計画書は、事業契約、要求水準、事業者の提出した「事業提案書」及び業務仕様書に基づき、適切に作成すること。また、計画に際しては、創意工夫・ノウハウを生かした維持管理手法の提案を行い、質の高いサービスの提供に努めること。 ※修繕計画立案業務に関する業務計画書については、本章第2節「9. 修繕計画立案業務規程」を参照。
業務計画以外の業務への対応	<ul style="list-style-type: none"> ■業務計画書に具体的に記載されていない業務については、市との協議の上、適切に対応すること。
業務計画書の変更	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は業務計画書の内容を変更する場合には、速やかに市に通知する。
業務報告書の作成・提出	<ul style="list-style-type: none"> ■業務計画書に基づき実施した本維持管理業務の内容について、毎月業務報告書を作成し、市に提出すること。また、事業者は、法定の記録等を行い、市に提出すること。 ■管理日誌及び業務日誌の様式及び内容等はあらかじめ市と協議して定める。

項 目	要求水準
関係書類・記録の保管	<p>■事業者は、本維持管理業務に必要な書類等を、汚損や紛失のないように保管し、市の要請があった場合にはいつでも閲覧等できるようにすること。</p> <p>■本施設の機器台帳を作成し、維持管理及び運営期間中の点検保守の実績を適切に記録し、維持管理及び運営期間終了時、市に提出すること。</p> <p>■市より貸与された施設の図面等がある場合には、維持管理期間中適切に保管・管理し、維持管理及び運営期間終了時市に返却する。</p>
消耗品等	<p>■事業者は、本維持管理業務遂行に必要な消耗品等を用意する。また、消耗品以外で本維持管理業務に必要な備品は、すべて事業者が用意すること。</p>
苦情等への対応	<p>■事業者は、職員からの業務上の苦情や要望等について市から報告を受けた場合には、その対応について市と協議する。</p>
危機管理	<p>■事業者は、非常時（災害時を含む）の体制を構築し、業務上の危機管理に努めること。</p> <p>■本施設に不具合が発生した場合はすぐにその復旧を行い、不具合による影響を最小限に留めること。</p> <p>■性能の劣化が点検により明らかになった場合には、市の業務に支障がないように、直ちに市へ報告し、協議すること。</p> <p>■業務仕様書の中で、非常時の体制等を明らかにすること。また、緊急連絡先一覧表を作成し、常に最新の状態を維持し、必要に応じその都度、市に届け出ること。</p>
環境負荷低減への対応	<p>■事業者は、本維持管理業務の遂行に際し、環境負荷の低減及び使用エネルギーの削減に努めること。</p>
光熱水費	<p>■光熱水費はすべて市の負担とする。</p>
コスト縮減への対応	<p>■事業者は、市の直接支弁するコスト（光熱水費）の縮減に協力する。</p>
停電・機器停止を伴う業務	<p>■停電・機器の停止等を要する業務についてはセンター休業日に行う。</p> <p>■実施期間、実施方法等について事前に市と協議の上、適切に業務を行うこと。</p> <p>※センター休業日は添付資料6を参照のこと。</p>
維持管理及び運営期間終了時の対応	<p>■事業者は維持管理及び運営期間終了後、市に対して維持管理及び運営期間中の維持管理記録を提出の上、取り扱い説明を実施する。</p> <p>尚、維持管理記録の様式及び内容等は、事前に市と協議して定める。</p>
4. 業務監視	
基本的考え方	<p>■市は、事業者自らの責任で行う業務従事者の業務監視に基づき、業務監視を行う。業務監視の結果によっては、市は、改善勧告やサービス対価の減額等を行うことがある。</p> <p>■尚、業務監視に係わる、「維持すべき性能・状態」の詳細については、施設整備の内容が決定した時点で、事業者は、市と協議する。</p> <p>■事業者は、自らの責任で、業務従事者の業務監視を適切に行うとともに、市の業務監視等に適切に対応する。</p>

項 目	要求水準
第2節 維持管理業務の項目	
1. 建築物定期点検・保守業務規程	
1-1 概要	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設の整備に関する要求水準書で要求される建築物の初期性能の劣化・機能不全を防止・復旧することを目的とする。
業務概要	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、安全かつ衛生的な学校給食の提供並びに円滑な配送及び回収が実施されるよう、建築物の点検保守を行う。 ■事業者は、生活環境確保のため、執務環境測定を行う。
1-2 業務詳細	
施設点検・保守	<ul style="list-style-type: none"> ■建築物定期点検・保守業務にかかる「業務計画書」の作成にあたっては、網羅的かつ、詳細に具体的作業を設定すること。 ■諸室の要求水準を維持するよう、適切に本施設の点検を行うこと。 ※諸室の要求水準は添付資料4を参照すること。 ■事業者は自ら行った点検結果に応じて保守業務を実施する。
施設の破損・汚損の防止	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設を構成する部材（屋根・外壁、天井・壁・床、建具、階段等）について、破損、変形、劣化、腐食のない適切な状態を確保する。 ■建築物の外部について、塗装の剥離、サビの発生が生じないよう定期的に点検・保守を行う。 ■床、内壁、天井及び扉等について、亀裂、ひび、錆及び塗装の剥離等が生じないよう定期的に点検・保守を行う。
施設の水密性・気密性の確保	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設の水密性・気密性を保持するとともに、本施設の排水経路（屋上等を含む）の必要な機能を確保する。 ■建物外部について、雨漏りが生じないよう、定期的に点検・保守を行う。
防災機能の確保	<ul style="list-style-type: none"> ■防災施設（防火扉、防火シャッター、可動式防煙垂壁他、これらに類するもの）の必要な機能を確保する。 ■特に避難器具等は常に機能するよう適切に点検・保守を行うこと。
防犯機能の確保	<ul style="list-style-type: none"> ■防犯設備（施設内の施錠装置 等）の必要な機能を確保する。
施設のその他機能の確保	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設内外の出入口、開閉装置、可動部分等の必要な機能を確保する。 ■シャッターや自動ドアは、機能が常時確保できるよう、必要な点検・保守を行うこと。 ■エアシャワーは、機能が常時確保できるよう、必要な点検・保守を行うこと。
執務環境測定	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、空調設備・機械換気設備を設けている居室の、空気環境測定、照度の測定及び水質管理を行う。 ■環境測定業務は、建築物における衛生的環境の確保に関する法律に基づいて、業務を行うこと。 ■事業者は、職員等に業務の支障のない時間帯で、業務を実施すること。 ※尚、市の責に帰する事由又は不可抗力により測定結果が法的規準を満たさない場合は、市に速やかに報告し、対応を協議する。
空気環境測定	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、法的な規準を満たすよう空気環境の測定を行う。
照度測定	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、法的な規準を満たすよう照度環境の測定を行う。
水質管理	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、法的な規準を満たすよう水質の測定を行う。

項 目	要求水準
2. 建築設備定期点検・保守業務規程	
2-1 概要	
目的	■本施設内の衛生的で快適な環境を確保するとともに、本施設の整備に関する要求水準で要求される建築設備の初期性能の経年劣化・機能不全を防止・復旧することを目的とする。
業務概要	■事業者は、安全かつ衛生的な学校給食の提供を確実にを行うため、建築設備の点検・保守を行う。 ■事業者は、円滑な生活環境の確保・利便性確保のため、建築設備の運転・監視を行う。また、事業者は、要求水準に基づき、十分な体制を確立し、支障なく業務を遂行すること。尚、施設内に常駐管理者を置く必要はない。
2-2 業務詳細	
建築設備 点検・保守	■建築設備定期点検・保守業務に係る業務計画書の作成にあたっては、網羅的かつ、詳細に具体的作業を設定すること。 ■諸室の要求水準を維持し、安全かつ衛生的な学校給食が提供できるよう適切に建築設備の点検を行うこと。 ※諸室の要求水準は添付資料4を参照すること。 ■事業者は自ら行った点検結果に応じて保守業務を実施する。
防災設備	■防災設備、消火設備の定期点検、法定点検等を行う。 ■消火器については、必要に応じ交換を行うこと。
電力供給設備 ガス供給設備等	■エネルギー供給設備、供給機器の定期点検、法定点検等を行い、必要なエネルギーが安定して供給される状態を適切に確保すること。
給水・給湯・給蒸 気設備	■定期的環境測定、配水施設の清掃等により、必要な水質・水圧・水量・水温を維持する。またレジオネラ菌抑制のため、給湯温度を管理できる性能を確保すること。
排水設備	■グリストラップについては、排水の衛生基準が遵守されるよう、適切な周期・頻度にて点検・保守を行うこと。 ■排水処理施設については、排水の衛生基準が遵守されるよう、適切な周期・頻度にて点検・保守を行うこと。
換気設備	■定期的環境測定、換気設備の保守により、必要な空気環境を維持すること。 ■結露が発生しないよう、必要な性能を確保すること。 ■臭気のない清浄な空気が供給される状態を適切に確保すること。 ■必要な時期にフィルター等の清掃・交換を行うこと。
空調設備	■本施設を構成する諸室に必要な熱環境を維持する。 ■必要な時期にフィルター等の清掃・交換を行うこと。
照明設備	■定期的照度測定、照明設備の清掃・保守等により、必要な照度を適切に確保すること。 ■管球交換業務は、脚立の使用や、昇降式照明等、職員（調理員及び事務職員）にて容易に取替えられるものは市自ら実施するが、それ以外のものは事業者が行う。 ■管球は、市の要請にいつでも対応できるよう予備品を市の指定する場所に保管するものとする。（但し管球の予備は市の負担にて支給することとする。）
その他設備	■昇降機設備、生ごみ処理設備等を設けた場合には、定期的に点検・保守を行うこと。
電気工作物の保安 管理業務	■事業者は、電気工作物の工事着手の2ヶ月前までに、電気主任技術者を選任し、電気事業法の規定により、「保安規程」を作成するとともに、工事計画は、工事着手30日前までに、所轄経済産業省中部近畿産業保安監督部に届け出ること。 ■電気工作物使用開始後は、「保安規程」に基づき電気工作物の技術基準に適合した状態に、事業用電気工作物を維持管理する。 ■電気工作物の工事、維持及び運用に従事する者は、主任技術者の指示に従わなければならない。
運転・監視	■事業者は、建築設備について、以下の運転・監視業務を行う。 ・設備運転状況の監視及び計測・記録 (尚、遠隔監視・自動記録などを導入した場合は、巡回頻度を毎日とする必要はない。) ・室内温度湿度管理と最適化のための機器の制御・設定値調整 ・エネルギー使用量の最適化 ・季節運転切り替え、本予備機運転切り替え ・運転時間に基づく設備計画保全の把握 ※尚、毎日の機器の発停業務は、市が、直接行うこととする

項 目	要求水準
3. 調理設備定期点検・保守業務規程	
3-1 概要	
目的	<p>■調理設備の確実な稼働を確保するとともに、本施設の整備に関する要求水準書で要求される調理設備の初期性能の経年劣化・機能不全を防止・復旧することを目的とする。</p>
業務概要	<p>■事業者は、安全かつ衛生的な学校給食の提供並びに円滑な配送及び回収を確実にこなうため、調理設備の点検・保守を行う。</p>
3-2 業務詳細	
設備点検保守	<p>■要求水準に基づく正常な機能を常に維持できるよう、各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。 ※諸室の要求水準は添付資料4参照。 ■調理設備のビス等のゆるみ、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理解業の安全性及び調理食材の安全性を確保すること。 ■事業者は本施設の調理設備・備品不具合等に対し、即時に対応できる体制をとる。</p>
フライヤー、オープン、冷蔵庫・冷凍庫等	<p>■サーモスタット等調理設備に備えられている防災機能・消火機能等について、適切な機能が確保されているか定期的に点検・保守を行う。</p>
4. 植栽及び外構定期点検・保守業務規程	
4-1 概要	
目的	<p>■本施設の整備に関する要求水準に基づいて整備された外構について、安全かつ衛生的な学校給食の提供並びに円滑な配送及び回収が実施されることを目的とする。</p>
業務概要	<p>■外構の美観及び安全を保ち、年間を通じて全ての利用者が安全に利用できるよう実施する。 ※対象範囲は以下のとおりとする。 ・構内道路（敷地地盤、及び舗装） ・駐車場、駐輪場 ・門扉、フェンス、外灯 ・排水溝 ・緑地、植込み、花壇等</p>
4-2 業務詳細	
外構点検・保守業務	<p>■上記の対象範囲が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回・観察し、異常を感じたときは正常化に向けた措置を行う。 ■植栽については枯れ、腐敗、風による倒木等が生じないように定期的に点検・保守を行う。また、枝等の散乱により場内の安全性や美観が損なわれないよう適切な処理を行う。</p>
構内道路	<p>■車両の走行の安全性を確保するため必要に応じた点検・保守を行う。 ■構内道路等の舗装の亀裂、穴、段差等について定期的に点検・保守を行うこと。</p>
駐車場・駐輪場 門扉、フェンス 外灯、側溝等	<p>■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点検・保守を行う。</p>
剪定業務	<p>■美観を保ち、利用者の安全性を確保するため、適宜剪定を行う。</p>
害虫防除	<p>■植栽の害虫駆除を行う。薬剤散布については、あらかじめ市と協議する。</p>
施肥業務	<p>■植栽の施肥を行う。化学肥料の使用については、あらかじめ市と協議する。</p>
除草業務	<p>■美観を保ち、利用者の安全性を確保するため、適宜除草を行う。</p>

項 目	要求水準
5. 定期清掃業務規程	
5-1 概要	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設について、安全かつ衛生的な学校給食の提供並びに円滑な配送及び回収が実施されることを目的とする。
業務概要	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設内及び外構の環境・衛生を維持し、快適な執務空間を保つよう配慮すること。 ■事業者は、以下の定期清掃業務を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・本施設内及び外構の定期清掃 ■給食提供の作業工程（検収、調理、運搬等）の妨げにならないように実施する。
5-2 業務詳細	
定期清掃 (給食エリア内)	
床面、壁、天井	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、給食エリア内の環境を衛生的かつ快適に維持するため、必要に応じた定期清掃を行う。 ■年3回（各学期終了時の休み期間中）、清掃及び洗浄殺菌を適切に実施すること。 ■万一カビ等を発見した場合は、拭き取り等の処理を行うこと。 ■床については、付着したゴミ等の剥離を実施すること。 ■掃除器具は使用の都度洗浄し、定期的に殺菌し、市の指定した場所に収納すること。
建具等	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、扉、扉溝、窓枠、窓ガラス、手摺り等の汚れがないように必要に応じた定期清掃を行う。 ■年3回（各学期終了後の休み期間中）、清掃を適切に実施すること。 ■エアシャワーのフィルターは定期的に清掃すること。
換気、空調、照明設備	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、給食エリア内の環境を衛生的かつ快適に維持するため、必要に応じた定期清掃を行う。 ■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、目詰まりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に清掃し、必要に応じ交換を行うこと。 ■照明器具は、定期的に清掃すること。また、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。
給水、給湯、給蒸気設備	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、給食エリア内に供給する水、湯、蒸気の衛生を保つため、必要に応じた定期清掃を行う。特に調理場内は殺菌・滅菌に配慮すること。 ■貯水槽に貯水後使用する場合は、及び再処理して使用する場合は、末端給水栓から採取した水について、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、定期的な点検・保守の際に、必要に応じて清掃すること。 ■パイプ類は、錆の発生やスケールの付着による水質の低下が生じないように、定期的に清掃する。
排水設備	<ul style="list-style-type: none"> ■グリストラップについては、排水の衛生基準が遵守されるよう、適切な周期・頻度にて清掃を行うこと。 ■排水処理施設については、排水の衛生基準が遵守されるよう、適切な周期・頻度にて清掃を行うこと。 ■排水管については、排水の衛生基準が遵守されるよう、適切な周期・頻度にて清掃を行うこと。
調理設備	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、冷蔵庫、冷凍庫等について、必要に応じて定期清掃を行う。 ■冷蔵庫の給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上定期清掃を行うこと。 ■冷凍庫の内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、1年に1回以上定期清掃を行うこと。
定期清掃 (給食エリア以外)	
管理エリア等 (共用部分含む)	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、管理エリア部分について、衛生が確保されるよう業務を実施する。 ■床ワックスがけ及び床に付着したゴミの剥離を月1回以上行うこと。 ■窓ガラスの清掃を年3回以上行うこと。
ゴミ置場	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、ゴミ置場について、衛生が確保されるよう定期的に清掃すること
防虫・防鼠	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、学校保健法に基づく衛生基準に定めるところにより、ネズミ、害虫等を駆除するものとする。 ■敷地内に、ネズミ及び衛生害虫等（ハチ、クモ、コウモリ、鳥等を含む）の発生、生息、繁殖の原因となるものがないよう管理すること。 ■ネズミ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。 ■殺鼠剤等の使用にあたっては、あらかじめ市と協議すること。
運転手控室の清掃	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、運転手控室について、衛生が確保されるよう業務を実施する。 ■事業者は、善良な管理者の注意義務をもって同室を使用すること。 ■常に衛生的に保ち、配送及び回収業務に支障がないようにすること。

項 目	要求水準
6. 警備業務規程	
6-1 概要	
目的	<p>■本施設における盗難・破壊等の犯罪の防止、火災等の災害の防止及び施設利用者の安全確保、財産の保全等を目的とする。</p>
業務概要	<p>■夜間及び休日等、本施設が無人となる時間帯において、警備を実施する。 ※なお、本施設の鍵の管理については市が行うが、緊急時対応のための副鍵については事業者にて管理すること。</p>
6-2 業務詳細	
防犯警備業務	<p>■機械警備により行う。 ■警備設備が適切に作動するように定期的に保守管理を行う。</p>
防火・防災業務	<p>■適切な防火・防災警備を実施する。 ■機械警備時における防火・防災設備からの発報が確実かつ迅速に検知できる状態を確保すること。 ■関係者不在時の緊急対応体制施設警備（緊急時に20分以内で現場に到着できる体制）を整備すること。 ■火災等の緊急時には、現場に急行して状況を確認し、センター所長に連絡する。また関係諸機関（消防等）への通報・連絡を行うとともに、適切な初期対応をとること。 ■その他、災害時及び災害発生の恐れがある場合は、センター所長に連絡し、指示に従うこと。</p>
7. 日常修繕業務	
7-1 概要	
目的	<p>施設全体の性能・機能が契約時の施設整備要求水準で求めている性能・機能を下回らないよう、修繕・更新等の方法で回復させることを目的とする。</p>
業務概要	<p>本施設運営業務の円滑な遂行、施設の劣化防止のために、建築物及び建築設備の一部を交換する等の方法で修繕を行う。 また、不適切な維持管理その他事業者の責めに帰すべき事由及び機器の初期不良等の事由により、予測し難い機器の更新が必要となった場合でも事業者の責任と負担でこれを行う。 なお、市の責めに帰すべき事由による施設の改修・原状の変更、又は市の責めに帰すべき事由若しくは不可抗力による予測し難い建築物等の性能の劣化等（自然劣化等も含む）に係る修繕（機器の交換を含む）は事業に含まない。</p>
7-2 業務詳細	
建物性能劣化と計画修繕の考え方	<p>事業者は、要求水準を常に満たすように、建築物及び建築設備の劣化した部分若しくは部材又は低下した性能若しくは機能を実用上支障のない状態まで計画的に回復させる。 修繕業務は、建物全体性能・機能が契約時の施設整備水準で求めている性能・機能を下回らないよう行う。なお、契約時の施設整備要求水準を下回らない範囲での、個々の建築資機材の自然損耗は許容される。</p>
調理設備の修繕	<p>事業者は、調理設備を定期的に点検し、破損・機能不全が発見された場合は修繕を行う。</p>

項 目	要求水準
8. HACCP導入及び運用支援業務規程	
8-1 概要	
目的	■市が安全な給食の提供のために、HACCPの概念に基づいた運営を確実に運用することを目的とする。
業務概要	■事業者は、市が作成するHACCP対応マニュアルの作成支援や準備期間、維持管理及び運営期間の運用に関する支援業務を行うこと。
業務期間及び時間	■市がHACCP対応マニュアルを作成する段階、準備期間及び運営段階に随時支援をすること。
8-2 業務詳細	
HACCP導入及び運用支援業務	■市は、本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（衛生管理マニュアル、標準作業手順書及びHACCP計画等）を作成する予定であり、事業者は、HACCP対応マニュアルの作成支援や維持管理及び運営期間におけるHACCPの運用に関する支援を行うこと。
9. 修繕計画立案業務規程	
9-1 概要	
目的	■市が実施する修繕業務についての計画立案業務は、事業者が行う本施設の定期点検・保守業務の内容を反映した計画的かつ合理的な修繕計画を市に提案することにより、本施設の性能維持及び市の支弁するライフサイクルコストの縮減を図ることを目的とする。
業務概要	■事業者が実施する建築物、建築設備、調理設備、植栽及び外構の各定期点検・保守業務の内容を反映した計画的かつ合理的な修繕計画を立案する。
9-2 業務詳細	
修繕計画立案	<p>■事業者は、維持管理及び運営期間の開始日の1か月前までに、維持管理及び運営期間に亘る長中期修繕計画を予防保全の考え方に基づいて作成し、市に提出する。併せて、長中期修繕計画に基づき、1～2年以内に必要な修繕項目の詳細を示した短期修繕計画を作成し、市に提出する。</p> <p>■開設後5年目以降は、事業者が実施した維持管理業務履歴に基づいて長中期及び短期修繕計画を見直し、毎年2月末日までに次事業年度以降の長中期及び短期修繕計画書を市に提出する。</p> <p>■修繕計画書の様式、内容等は、あらかじめ市と協議して定める。</p>
10. 各学校牛乳等保冷庫定期点検・保守業務規程	
10-1 概要	
目的	■各学校の牛乳保冷庫の確実な稼働を確保するとともに、各学校の牛乳保冷庫の初期性能の経年劣化・機能不全を防止・復旧することを目的とする。
業務概要	■事業者は、安全かつ衛生的に学校給食の牛乳が保存できるように、各学校の牛乳保冷庫の点検・保守を行う。
10-2 業務詳細	
点検・保守業務	<p>■要求水準に基づく正常な機能を常に維持できるよう、適切な点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行う。</p> <p>■牛乳保冷庫設備のビス等のゆるみ、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、牛乳の保冷の安全性を確保すること。</p> <p>■事業者は牛乳保冷庫の備品不具合等に対し、即時に対応できる体制をとる。</p>
11. 開設準備補助作業	
目的	■事業者は、市職員が確実に調理作業が行えることを目的として、開設準備期間中に適切な調理リハーサル等の内容を提案し、開設準備作業の補助業務を行うこと。
開設準備作業内容	<p>■市は、本施設の開設までに以下の準備作業を行う予定である。事業者は、開設準備期間の間、市が以下の作業を確実にこなせるよう補助業務を行うこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建築設備及び調理設備の試運転 ・本施設、調理設備、及び什器備品、調理備品の取り扱いに対する習熟（HACCPの運用含む。） ・職員（調理員及び事務職員）等の研修 ・調理リハーサル（食材費用は事業者で調達する。） <p>*100食から1,000食規模を数回想定</p>
開設準備期間	<p>■平成22年4月1日から平成22年8月末日を開設準備期間として想定している。</p> <p>*但し、開設準備期間として調理員等が作業できる期間は主に夏休み期間に限定される。</p>

第4章 運営

項 目	要求水準
第1節 運営業務の総則	
1. 業務概要	
業務の定義	<p>本業務において運営業務とは、本施設で行う以下の業務（以下「本運営業務」という。）をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の配送及び回収 <p>※配送及び回収業務は、配送車の調達及び維持管理業務を含む。 ※配送及び回収業務は、米飯、牛乳、パン食、デザート類を除く。</p>
目的	<p>■本施設で調理された食品を大垣市内の児童・生徒・園児等に安全かつ確実に提供することを目的とする。</p>
基本方針	<p>■本運営業務については、「学校給食衛生管理の基準」に基づいた衛生的かつ安全な給食を提供すること。 ■事業者の経営上の努力や運営のノウハウ、独創的なアイデアを活用し、低廉でより質の高いサービスが提供されること。</p>
業務実施体制	<p>■事業者は、運営期間の開始日の1か月前までに、本運営業務の総括責任者（1名）を配置し、市に報告する。 ■総括責任者は、本運営業務全般を掌握し、その他の本運営業務従事者を指揮監督すること（常駐は不要）。 ■総括責任者を変更する場合には、事前に市に報告すること。 ■事業者は、本運営業務に着手する前に、本運営業務に必要な人員を確保し、かつ本運営業務に必要な訓練及び研修を行う。当該訓練及び研修を完了し本運営業務の実施が可能となった場合には、市に通知する。 ■事業者は、本運営業務の遂行にあたり、管理体制、業務分担、緊急連絡体制等の業務に必要な書類及び本運営業務の従事者名簿を市に提出する。</p>
衛生管理の確認	<p>■衛生管理の適正な履行状況について、年1回以上の市の確認を受けること。不適合が指摘された場合は、市が定める期間内に改善報告書を提出すること。</p>
2. 業務実施の基本方針	
運営業務実施の原則	<p>■要求水準を的確に理解して、十分な実施体制により、適切に本運営業務を遂行すること。 ■要求水準を常に満たすように本運営業務を行い、要求水準を下回る可能性がある場合には、適切な状態に改善すること。 ■市から要求水準に満たないとされた場合は、直ちに適切な改善を行うこと。</p>
遵守すべき法令等	<p>■本運営業務を実施するにあたり必要とされる関係法令（関連する施行令・規則・条例を含む。）等を遵守する。</p>
業務従事者の要件等	<p>■事業者は、自己の責任で、業務従事者を管理・監督する。 ■業務遂行能力のある業務従事者を適切に配置すること。なお、本運営業務に必要な有資格者については事業者が用意すること。 ■業務従事者は、無事故（人身事故）歴者を採用することを原則とする。 ■業務従事者の業務遂行能力を証明するため、あらかじめ市と協議して定める書式で業務履歴、資格等を明らかにした書類を事前に市に提出すること。 ■業務従事者の服務規定を定め、業務従事者に対して、名札を着用させるとともに、適切な態度で業務を行わせるなど、業務従事者を適切に教育・管理・監督すること。</p>
業務管理の基本的体制	<p>■事業者は、本運営業務に関する市への連絡窓口を設置する。 ■本運営業務提供時間帯以外の緊急連絡先（夜間・休日を含む。）を含め、常時総括責任者と連絡が取れる体制とすること。</p>

項 目	要求水準
3. 業務計画の基本的考え方	
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者が市に提出する業務仕様書、業務計画書及び業務報告書等の書類は全て1部とする。 ■市が事業者より提出される全ての書類を保管する場所は以下の通りとする。 ・南部学校給食センター
業務仕様書の作成・提出等	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、本施設の市への引渡予定日の3か月前までに本運營業務の業務仕様書を作成し、市へ提出する。 ■業務仕様書の様式及び内容等はあらかじめ市と協議の上、決定し、提出すること。
業務計画書の作成・提出	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、業務遂行にあたって、事業年度ごとの業務計画書を作成し、当該事業年度の前事業年度の2月末日（但し、最初の事業年度に係る業務計画書については引渡予定日の1ヶ月前の日）までに市に提出する。 ■業務計画書の様式及び内容等は、あらかじめ市と協議して定める。 ■業務計画書は、事業契約、要求水準、事業者の提出した「事業提案書」及び業務仕様書に基づき、適切に作成すること。また、計画に際しては、創意工夫・ノウハウを生かした運営手法の提案を行い、質の高いサービスの提供に努めること。
業務計画以外の業務への対応	<ul style="list-style-type: none"> ■業務計画書に具体的に記載されていない業務は、市と協議の上、適切に対応すること。
業務計画書の変更	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は業務計画書の内容を変更する場合には、速やかに市に通知する。
業務報告書の作成・提出	<ul style="list-style-type: none"> ■業務計画書に基づき実施した本運營業務の内容について、毎月業務報告書を作成し、市に提出すること。また、事業者は、法定の記録等を行い、市に提出すること。 ■管理日誌及び業務日誌の様式及び内容等は予め市と協議して定める。
関係書類・記録の保管	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は貸与された資料を運営期間中適切に保管・管理し、運営期間終了時返却する。 ■本運營業務に必要な書類等は汚損、紛失のないように保管し、市の要請があった場合にはいつでも閲覧等できるようにすること。 ■保管書類のファイリングを適切に行い、市の指定する保管場所に置き、常時閲覧可能とすること。
消耗品等	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、本運營業務遂行に必要な消耗品等を用意する。また、消耗品以外で本運營業務に必要な備品は、全て事業者が用意すること。 ■本運營業務に関する電話料金の諸経費は事業者が負担する。
苦情等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、職員からの業務上の苦情や要望等について市から報告を受けた場合には、その対応について市と協議する。
非常時対応	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、非常時（交通事故、災害時を含む）の場合、総括責任者から市の担当者に連絡を行い、その対応について市の指示を受けること。
危機管理	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、非常時（交通事故、災害時を含む）の体制を構築し、業務上の危機管理に努めること。 ■業務仕様書の中で、非常時の体制等を明らかにすること。また、緊急連絡先一覧表を作成し、常に最新の状態を維持し、必要な都度、市に届出ること。
環境負荷低減への対応	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、本運營業務の遂行に際して環境負荷の低減及び使用エネルギーの削減に努めること。
コスト縮減への対応	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、市の直接支弁するコストの縮減に協力する。
光熱水費	<ul style="list-style-type: none"> ■光熱水費はすべて市の負担とする。（配送車の維持管理費用は除く）

項 目	要求水準
第2節 運営業務の項目	
1. 配送及び回収業務規程	
1-1 概要	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設で調理された食品の適正な温度管理を行い、配送中に塵埃等により汚染されないように容器や配送車を適切に管理し、児童・生徒・園児等に「安心・安全でおいしい給食の提供」を図ることを目的として実施する。 ■配送は、食器・食缶の同時配送又は食器等の事前配送及び食缶配送とする。ただし、事前配送の場合配膳室のスペースを考慮すること。 ■食器等を事前配送する場合は、各学校の配膳室への児童・生徒・園児等の通学時間に配慮し、各学校の配膳室への到着時間を8時40分以降とする。 ■食器等の事前配送をする場合は、事業者にて配送風除室から当該コンテナを配送車に積み込むこと
業務概要	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設で調理された食品を、本施設から、添付資料9及び添付資料10に示す32校（小学校13校、中学校7校、幼稚園12園）に配送及び回収を行う。 ■配送及び回収の際は、各学校への搬出入を円滑に行えるように配慮した計画を立てること。 ■本施設で調理された食品を、調理完了後2時間以内に児童・生徒・園児等が喫食できるような配送計画とすること。 ■本施設で調理された食品について配送中においても適正な温度管理に努めること。 ■事業者は、衛生上、温度管理上及び環境上配慮されている配送車を調達すること。 ■事業者は、安全かつ衛生的な学校給食の配送及び回収が実施されるよう配送車の維持管理を行う。
業務期間及び時間	<ul style="list-style-type: none"> ■各学校の指定時間ごとに市が定める。詳細は添付資料10を参照すること。
1-2 業務詳細	
配送及び回収業務	
配送及び回収業務範囲	<ul style="list-style-type: none"> ■市が指定する時間までに本施設の配送風除室から市が指定する各学校の配膳室までの配送を行う。 ■食器・食缶の同時配送の場合事業者は、配送風除室にてコンテナを受け取り、積み込む。 ■食器等の事前配送及び食缶配送計画の場合事業者は、自らコンテナ室から食器等事前配送コンテナを移動させること。（食缶コンテナは、食器・食缶の同時配送の手順と同様） ■市が指定する時間以降に各学校の配膳室から本施設の洗浄室までの回収業務を行う。
業務内容	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、市が作成した配送及び回収確認シートを記録し、毎月報告すること。配送及び回収業務については、「学校給食衛生管理の基準」に準じるものとする。 ■本施設で調理された食品を配送中も適正な温度管理に努めること。 ■事業者は、配送及び回収業務において各学校の配膳室に到着した時、以下の手順にて作業を行うこと。 <ul style="list-style-type: none"> ①配膳室のシャッター付近に設置してあるインターホンで学校職員に連絡を行う。 ②学校職員は、事業者からの連絡を受け、シャッターを開ける。 ③シャッターが開けられた後に、コンテナの搬出入作業を行うこと。なお、シャッターの開閉に伴う鍵は市が管理する。 ④各学校側教職員による配送及び回収業務の実施及び完了の確認を配送及び回収確認シートにて受けること。 ■搬出入の際の衛生管理に配慮すること。
配送及び回収計画	<ul style="list-style-type: none"> ■配送及び回収に関する業務計画書の内容を変更する場合は、1か月前までに市と協議し、市の承認を得ること。 ■市は、学校行事等により、配送校及び配送時間に変更がある場合には、変更日2週間前に事業者へ通知する。
配送時間	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、添付資料10に示す各学校の現在の配送時間を目標に各学校の配膳室の指定場所に給食を配送すること。 ■配送車の出発時刻は、10時55分で想定すること。
回収時間	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、添付資料10に示す各学校の給食終了時刻以降及び現在の回収時刻を目安に、給食に使用された食器等を本施設の洗浄室まで回収する。 ■回収にあたっては、洗浄機器の能力などを考慮に入れ、13時30分から開始される食器等の洗浄作業が円滑に進むよう、同一時間帯の集中をさけて順次回収を行うこと。

項 目	要求水準
配送車調達業務 配送車維持管理業務 配送業務従事者の教育・訓練 職員の衛生管理 配送車の所有権	<p>■本施設で調理された食品については、調理完了後2時間以内で喫食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。</p> <p>■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された配送車を調達すること。</p> <p>■調達する配送車は、排出ガスの低減等の環境に配慮した新車とすること（新車とは、国内にて車両の移動、登録等の目的以外で使用をされていない車をいう）。</p> <p>■本業務以外の用途には使用しないこと。</p> <p>■配送車に、「大垣市南部学校給食センター」と名称を記すこと。</p> <p>■配送車は、業務期間中1回は全車取り替えること。</p> <p>■各学校に安心・安全でおいしい給食を提供するため、運行に支障がないよう衛生的かつ適切な配送車の維持管理を行うこと。</p> <p>■配送車が配送及び回収業務にあたって汚染がなく、かつ適切にする為に、使用前の点検及び使用後の洗車、消毒を毎日行うこと。</p> <p>■車両の維持管理費（賠償保険、任意保険、各種税金、燃料費、衛生管理費など。）は事業者の負担とする。</p> <p>■配送及び回収業務における食品の取り扱いなどが円滑に行われるように定期的に研修等を行い、配送業務従事者の資質向上に努めること。</p> <p>■配送業務に従事するものは、月2回以上検便を受け衛生管理に努めること。</p> <p>■配送車の所有権は民間事業者に帰属する。</p>
市が行う業務（参考）	<p>■本施設で調理された食品の配缶及び各コンテナへの積み込み並びに配送前室までのコンテナの移動。（配送時）</p> <p>■各学校の配膳室から各クラスまでの食器等及び給食の配膳と回収。</p> <p>■事業者が回収した食器等の入ったコンテナを受け取り洗浄室に運搬する。（回収時）</p> <p>■牛乳及びパン食の配送・残渣を含む回収。</p>
岐阜県立大垣特別支援学校に係る配送・回収業務（参考）	<p>■現在、市は岐阜県立大垣特別支援学校高等部「職業コース」の生徒及び職員用の給食を平成18年度から提供している。</p> <p>■現在の同校の給食提供実績は、以下の通り。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成18年度 6クラス 76食 ・平成19年度 9クラス 116食 <p>■新たに整備される南部学校給食センターにおいて同上業務については、市が請負うものかは未定であるが、仮に請負う場合は、PFI事業者へ配送・回収業務を依頼する可能性がある。その場合、市または岐阜県とPFI事業者との契約業務は、今回のPFI事業契約とは別途となることを想定している。</p>

資料編 資料リスト

○添付資料：要求水準書本文に記載することが困難な事項等を別添資料として示す
要求水準の一部である。

- 添付資料 1 適用する基準類
- 添付資料 2 什器備品リスト
- 添付資料 3 調理備品リスト
- 添付資料 4 諸室毎の要求性能表
- 添付資料 5 「官庁施設の基本的性能基準」に基づく適用類型表
- 添付資料 6 新設給食センター業務稼働時間及び警備時間
- 添付資料 7 本事業における維持管理業務について
- 添付資料 8 配送先学校位置図
- 添付資料 9 配送先学校及び食数リスト
- 添付資料 10 配送先各学校の給食開始時刻と終了時刻
- 添付資料 11 提出書類リスト表

○参考資料：要求水準書を補足するための参考資料であり、資料内容について市が責を負うものではない。

- 参考資料 1 事業予定地案内図
- 参考資料 2 敷地測量図
- 参考資料 3 現況平面図
- 参考資料 4 地盤調査資料
- 参考資料 5 設備インフラ整備状況図（ガス、上・下水道、電気）
- 参考資料 6 調理設備リスト
- 参考資料 7 現況配送車仕様
- 参考資料 8 市内小・中学校の児童数の推移
- 参考資料 9 配送先各学校の配膳室の概要
- 参考資料 10 給食献立予定表
- 参考資料 11 各学校冷蔵庫リスト表
- 参考資料 12 現在の食材の納品形態と納入量について
- 参考資料 13 主要仕上げ設定一覧