

伊万里市学校給食センター（仮称）整備事業
業務要求水準書

平成 1 7 年 2 月 1 5 日
（平成 1 7 年 3 月 3 0 日修正）

伊 万 里 市

目次

第1章 総則

第1節	要求水準の意義	1
第2節	適用範囲	1
第3節	業務要求水準書の構成及び概要	1
第4節	事業の目的	2
第5節	事業の基本理念	2
第6節	事業の対象となる施設	3
第7節	業務の概要	4
第8節	遵守すべき法令等	4
第9節	適用基準等	5
第10節	モニタリング	5
第11節	材料	5
第12節	事業期間終了時の水準	5

第2章 施設整備

第1節	基本方針	6
1.	施設整備の目標	
2.	基本方針	
第2節	適用範囲	6
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	12
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	14
	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	19
	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 . 新設配膳室に関する性能	
第 6 節 その他の業務	3 0
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	3 1
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	3 3
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 . HACCP 導入及び運用支援業務規程	
8 . 修繕計画立案業務規程	

第 4 章 運営

第 1 節 運営業務の総則	3 8
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	3 9
・ 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

「伊万里市学校給食センター（仮称）整備事業 業務要求水準書」（以下、「業務要求水準書」という。）は、伊万里市学校給食センター（仮称）整備事業（以下、「本事業」という。）の業務を遂行するにあたり、応募者の提案及び伊万里市（以下、「市」という。）が選定する事業者（以下、「事業者」という。）の事業遂行にかかる具体的な指針である。

応募者は募集要項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。）を満たす限りにおいて、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満たさないことが明らかな提案については失格となる。

また、事業者は、本事業の事業期間に亘って要求水準を遵守しなければならない。市によるモニタリングにより事業者が要求水準を達成できないことが確認された場合には、市は、募集要項添付資料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解除等の措置をとることができる。

第2節 適用範囲

業務要求水準書は、本事業に適用する。

第3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4節 事業の目的

市では、昭和39年に東部地区学校給食センター及び北部地区学校給食センターを開設以降、順次中部地区及び西部地区の学校給食センターを開設し、現在まで、当該4センターから市内の全ての小学校及び中学校（但し、滝野小・中学校は自校方式）に「安全でおいしい給食」を提供してきた。

しかしながら、既設の4ヶ所の給食センターは開設後30年以上経過したことによる老朽化が進行するなか、更なる衛生管理の強化を推進するために、市では新たな学校給食センターを整備することとなった。

本施設の整備方法としては、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号）（以下、「PFI法」という。）に基づくものとし、学校給食センターの設計、建設、維持管理及び一部の運営を一貫して整備することにより、長期間に亘って安全でおいしい給食の提供や良好な施設の維持管理等、長期的な観点での給食の質の確保及び整備コストの縮減を本事業の目的とする。

第5節 事業の基本理念

本事業の基本理念は、次の各項に掲げるとおりである。

- 1 安全で衛生的な学校給食の提供
 - ・ HACCP の概念を導入し、関連する衛生管理基準等に基づく衛生的かつ安全な給食を提供する。
- 2 快適な調理環境の実現
 - ・ 調理員の作業負担が軽減され、円滑に作業が行える調理環境を整備する。
 - ・ よりおいしく、より安全に、より効率的に調理できる調理設備の導入を図る。
- 3 適温給食の確実な提供
 - ・ 調理完了から喫食まで2時間以内で行えるよう、安全かつ円滑な配送を行う。
 - ・ 調理完了から喫食までの間、食材の安全性や品質が維持されるよう配慮する。
 - * 「調理完了」とは、献立毎の調理作業（加熱、冷却、和え等）が終了した時点をいう。

- 4 食に関する開かれた教育の場の提供
 - ・施設及び工程見学を通じ食に関する指導や情報発信を行うことができる場を提供する。
 - ・焼物食器の導入や伊万里産の米飯提供を通じ、地域の誇りや地産地消の大切さを学ぶ機会を提供する。
- 5 環境負荷の低減
 - ・事業期間を通じ、周辺環境や地球環境への負荷低減を図る。
 - ・残渣等の廃棄物の減量や再資源化に努める。
- 6 ライフサイクルコスト（LCC）の低減
 - ・事業期間を通じてのライフサイクルコストの低減を図る。

第6節 事業の対象となる施設

本事業の対象となるのは以下の施設である。

- (1) 新設する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。)
- (2) 新設する校舎配膳室(以下、「新設配膳室」という。)
市内3校(大川小学校、東山代小学校、伊万里中学校)の敷地内に設置する。

以下、本施設と新設配膳室を合わせて「本施設等」という。
- (3) 解体する事業予定地内の既存施設(以下、「既存施設」という。)
建設機械実習所
残存基礎(プレハブ倉庫撤去後残存している土間コンクリート及び基礎)
その他(フェンス、側溝、外灯等)
- (4) 解体する市内4ヶ所の既存学校給食センター(以下、「既存センター」という。)
東部地区学校給食センター(大川小学校用地内)
西部地区学校給食センター(東山代小学校用地内)
中部地区学校給食センター(伊万里中学校用地内)
北部地区学校給食センター

以下、既存施設と既存センターを合わせて「既存施設等」という。

第7節 業務の概要

事業者は、本事業に関して以下に掲げる本業務を行う。

- 1．本施設等の設計及び建設に関する業務
 - (1) 事前調査業務
 - (2) 設計（基本設計及び実施設計）業務
 - (3) 建設工事（既存施設等の解体業務を含む。）
 - (4) 工事監理業務
 - (5) 調理設備設置業務
 - (6) 調理備品調達業務
 - (7) 什器備品調達業務

- 2．本施設等の所有権取得に関する業務
 - ・本施設等の所有権取得業務

- 3．本施設の維持管理に関する業務
 - (1) 建築物定期点検・保守業務
 - (2) 建築設備定期点検・保守業務
 - (3) 調理設備定期点検・保守業務
 - (4) 植栽及び外構定期点検・保守業務
 - (5) 定期清掃業務*
 - *運転手控室を除く。
 - (6) 警備業務
 - (7) HACCP導入及び運用支援業務
 - (8) 修繕計画立案業務

- 4．本施設の運営に関する業務
 - ・学校給食の配送及び回収業務*（配送車の調達及び維持管理を含む。）
 - * 牛乳及びパン食の配送及び回収を除く。（但し、波多津東幼稚園及び黒川幼稚園へのパン食の配送及び回収は含む）

第8節 遵守すべき法令等

事業者は、本業務を実施するに際しては、関係する法令（関連する施行令、規則及び条例を含む）等を遵守する。

第9節 適用基準等

本業務においては法令によるもののほか、資料編 添付資料1の基準類を適用するものとする。

第10節 モニタリング

市は、本業務の適正かつ確実な実施を確保するための措置として、本業務の業績及び実施状況についてモニタリングを行う。モニタリングの結果によっては、市は、事業者に対して、是正勧告及びサービス購入費の減額等を行うことがある。詳細については、モニタリング仕様書に示す。

第11節 材料

本業務に使用する建設材料（専ら仮設に供するものは除く。）は新品とする。新品とは概ね製造後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。但し、その期間内の材料等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等は品質が確認された時点で新品として扱う。また、材料等の調達にあたっては、「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（グリーン購入法）」（平成12年法律第100号）に基づき、同法に規定された基準に適合した材料等を積極的に採用する。

第12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、本施設を要求水準が満たされ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>本施設等は、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、本施設等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15年3月31日一部改訂〉）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。 ■新設配膳室については、調理済み食品が安全かつ確実に受け入れられるとともに、児童・生徒が安全に配膳できるよう配慮する。 ■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"> ■市の特産品である焼物による強化磁器食器や伊万里米による米飯等給食を通じた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。
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。
第2節 適用範囲	
1. 適用範囲の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ■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、本施設等の設計及び建設に関する業務、及び本施設等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。
2. 施設整備業務概要	
全体工程表の作成・提出	<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。</p>

項 目	要求水準
解体・撤去	
解体工事対象施設及び解体範囲	
共通	<p>■上部構造については、建築物、建築設備、調理設備等を含めて、全て解体・撤去する。</p> <p>■地下埋設物（基礎、杭、その他地中障害物）については、解体後の敷地整備、並びに本施設等の整備に支障のある範囲を解体・撤去する。</p> <p>■解体工事には、電気及び給排水の引込み設備の処理を含む。</p> <p>■既存施設等の規模、構造等については、参考資料1及び参考資料2に示す。</p> <p>※解体後に整備する新設配膳室の整備内容については、本章第5節「8. 新設配膳室に関する性能」に示す。</p>
事業予定地内 既存施設	<p>■以下の建物及び工作物を解体する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建設機械実習所 ・残存基礎 ・外灯 ・側溝（排水溝） ・フェンス <p>※側溝及びフェンスについては、要求水準を満たす範囲において、解体せずに既存のものを使用することも可能とする。</p> <p>※詳細は添付資料2に示す。</p>
既存センター ①東部地区学校 給食センター	<p>■以下の建物及び工作物を解体する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本体施設（給食センター棟） ・付帯施設（給食センター専用のキュービクル及びプロパン庫 等） ・渡り廊下（校舎と既存センターとの連絡部分） <p>※詳細は、添付資料3に示す。</p>
既存センター ②西部地区学校 給食センター	<p>■以下の建物及び工作物を解体する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本体施設（給食センター棟） ・付帯施設（既存のパン牛乳配膳室、倉庫、プロパン庫 等） ・渡り廊下（校舎と既存センターとの連絡部分） <p>※詳細は、添付資料3に示す。</p>
既存センター ③中部地区学校 給食センター	<p>■以下の建物及び工作物を解体する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本体施設（給食センター棟） ・付帯施設（給食センター専用のキュービクル、車庫 等） ・渡り廊下（校舎と既存センターとの連絡部分） <p>※詳細は、添付資料3に示す。</p>
既存センター ④北部地区学校 給食センター	<p>■以下の建物及び工作物を解体する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本体施設（給食センター棟） ・付帯施設（給食センター専用のキュービクル及びプロパン庫 等） <p>※詳細は、添付資料3に示す。</p>
解体後の敷地仕様	<p>■添付資料3に示す。</p> <p>■砂利敷きについては、再生砕石も使用可能とする。</p>
撤去する備品	<p>■添付資料4に示す。</p> <p>■その他不要なものの撤去処分については、市と協議とする。（原則、市の指示により事業者が行う。）処分にあたって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）その他の法令等を遵守する。</p>
その他	<p>■解体に伴って廃棄物が発生した場合は、事業者の責任において処分する。但し、金属類の有価物及びポリ塩化ビフェニール（PCB）廃棄物が発生した場合は、速やかに市に連絡する。市は速やかに当該廃棄物の引き渡しを受け、市にて保管する。当該廃棄物の処理費用は市が負担する。引き渡し方法等の詳細は市と協議の上決定する。</p> <p>■解体に伴ってアスベスト等その他の有害物質が確認された場合は事業者の責任において処分する。但し、当該有害物質の処分に伴う費用については市が負担する。</p>

項 目	要求水準
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、本施設等の開設時期に合わせて事業者が計画する。</p> <p>■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>■本事業の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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設整備に必要な調査一式（地盤調査、土壌調査、敷地測量（平面・高低差）、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（建築確認申請等） <p>※既存の調査済み資料を、参考資料4及び参考資料5に示す。</p> <p>■事業者が行う土壌調査により、事業者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費は市が負担する。</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。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</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。</p> <p>※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>
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、設計業務に着手する日の前開庁日までに以下の書類をもって市に通知すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計業務着手届 ・主任技術者届（設計経歴書添付） ・協力技術者届（主任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

項 目	要求水準
	<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 : 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 <p>※1 : AutoCAD LT2002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。 ■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>
その他留意事項	<p>■本事業は、義務教育施設整備にかかる国庫補助金等交付を受ける予定である。 ■事業者は補助金申請に必要な書類作成を行う。 ■现阶段における想定補助対象施設は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場施設 ・炊飯給食施設 (共同調理場)
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。 ■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。) 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。 ■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。 ■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。 ■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。 ■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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建築確認申請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>(2) 近隣調査・準備調査等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(3) 提出書類の作成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。

項 目	要求水準
	<p>【着工する日の前開庁日までに提出する書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工事着工届 : 1部 ・現場代理人及び監理技術者届 : 1部 (経歴書を添付) ・再生資源利用計画書 : 1部 ・工事カルテ : 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。</p> <p>※「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。</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>【着工する日の前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 : 1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)
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こと。 ・工事施工においては、事業者は市に対し、以下の事項に留意すること。 <p>①事業者は、工事監理者をして工事監理状況を市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、施設利用者並びに近隣住民に対し、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こと。 ・什器備品等の仕様については添付資料5及び添付資料6に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、「民間 (旧四会) 連合協定工事請負契約約款」に示される業務とする。

項 目	要求水準
	<p>(4) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。但し、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合にはこの限りではない。 ・事業者は、建設期間中に以下の書類を、当該事項に応じて遅滞なく市に提出する。 <p>【施工中の提出書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・機器承諾願 : 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・B2・D・E票 : 1部 ・工事監理報告書 : 1部 <p>※ 但し、建設企業が工事監理者に提出してその承諾を受けたものを工事監理者が市に提出・報告するものとする。</p>
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、及び、調理設備、調理備品、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こと。 ・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こと。 ・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こと。 <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以下の完成図書を提出すること。 なお、これらの図書の保管場所を施設内に確保すること。</p> <p>【完成時の提出書類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工事完了届 : 1部 ・工事記録写真 : 1部 ・完成図（建築（昇降機含む）） : 製本図（A1版及びA3縮小版）各2部、原図1部、CD及びマイクロフィルム ・完成図（電気設備） : 製本図（A1版及びA3縮小版）各2部、原図1部、CD及びマイクロフィルム ・完成図（機械設備） : 製本図（A1版及びA3縮小版）各2部、原図1部、CD及びマイクロフィルム ・完成図（什器備品配置表） : 製本図（A1版及びA3縮小版）各2部、原図1部、CD及びマイクロフィルム ・調理備品リスト : 1部 ・調理備品カタログ : 1部 ・什器備品リスト : 1部 ・什器備品カタログ : 1部 ・完成調書 : 1部 ・完成写真 : 1部 <p>※マイクロフィルムの撮影については、「伊万里市マイクロフィルム文書取扱要綱」に準じて行うものとする。</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・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、本施設等を建設する。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> <p>(1) 事業予定地内における本施設</p> <p>(2) 東山代小学校及び伊万里中学校における新設配膳室</p> <p>※渡り廊下等の付帯施設を含む。</p> <p>※上記(1)(2)とも、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6参照。) ・什器備品類整備工事(※添付資料5参照。) ・各種負担金 <p>※(2)に関する詳細は添付資料3に示す。</p>	
改修工事	<p>■事業者は以下の施設を改修にて整備する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大川小学校における新設配膳室 <p>※渡り廊下等の付帯施設を含む。</p> <p>※既存の教育相談室を改修し新設配膳室とする。また、既存のパン牛乳配膳室を改修して、教育相談室とする。</p> <p>※詳細は、添付資料3に示す。</p>	
施工計画・工法等		
計画・工法	<p>■建設工事期間中においては、安全性等に十分配慮し、本施設等の安全性、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>	
周辺工事	<p>■事業予定地の前面道路(国道204号)の拡幅工事を考慮した、安全かつ円滑な施工計画とする。</p> <p>※拡幅工事スケジュールは以下の予定である。なお、東側二車線開通までの期間は、敷地北側の市有地(公衆用道路)は使用できない点を考慮すること。(後川への橋梁設置工事に使用するため)</p> <p>平成17年2月：工事着手(拡幅部分)</p> <p>平成18年6月：拡幅部分(東側二車線)開通、既存道路部分(西側二車線)工事着工</p> <p>平成20年3月：全線開通</p> <p>※参考資料6参照。</p>	

第3節 設計条件

1. 本施設の敷地条件(事業予定地)

所在地	伊万里市東山代町里字蕨野359-41
周辺道路状況	敷地西側において、国道204号(拡幅後幅員25m)に接道。 ※敷地北側(幅員7.0m~10.0m)は、「道路法上の道路」、「建築基準法上の道路」のいずれにも該当しない市有地(公衆用道路)。 ※添付資料2及び参考資料6参照。
法規制	
用途地域	都市計画区域(用途無指定)
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	工場(08340)
消防法による防火対象物の別	第12項 工場等
日影規制	なし
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」(平成4年7月30日佐賀県告示第399号)による第四種区域に指定されている。

項 目	要求水準
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」（平成4年7月30日佐賀県告示第402号）による第二種区域に指定されている。
敷地現況	
面積	<p>■敷地面積 7,652.52㎡（実測）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全て市有地（普通財産）である。 <p>※詳細は、添付資料2、参考資料3及び参考資料4参照。</p>
形状	<p>■ほぼ整形で平坦な形状である。</p> <p>※添付資料2参照。</p>
地歴	<p>■昭和39年に埋め立てが完了した埋立地である。</p>
地盤	<p>■事業予定地近傍の地質調査結果について、参考資料5に示す。</p> <p>※なお、市は現時点において事業予定地の地盤については未調査であり、今後も調査を行うことは予定していない。事業者は自らの判断にて、必要に応じ地盤調査を行うこと。</p>
敷地内障害物	<p>■地中障害物については、事業者が行う解体工事により、施設整備に支障のない範囲まで撤去する。</p> <p>※参考資料2参照。</p> <p>■地上部の障害物については、事業者が行う解体工事により、全て解体・撤去する。但し、事業予定地内の既存樹木8本については、撤去せず移設することも可能とする。</p> <p>※添付資料2を参照。</p>
埋蔵文化財	<p>■なし</p>
周辺インフラ整備状況	<p>■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こと。</p>
上水道	<p>■敷地西側（国道204号の歩道部分）にφ200mmの水道本管が敷設されている。本計画用に給水管50Aを、事業者が引き込む計画とする。（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。）</p> <p>※なお、国道204号拡幅工事完了後の本管の位置を、参考資料7に示す。</p>
下水道	<p>■公共下水道なし</p> <p>■衛生基準等詳細条件については添付資料7に示す。</p> <p>※伊万里湾に放流する場合、敷地北側公衆用道路の地下部分に排水管を埋設することが可能である。</p> <p>※河川（後川）及び海（伊万里湾）の境界については添付資料2に示す。</p> <p>※伊万里湾の潮位については添付資料8に示す。</p>
電力	<p>■国道204号に架線あり。（九州電力）</p>
都市ガス	<p>■なし</p>
電話	<p>■国道204号に架線あり。（NTT）</p>
周辺地域の状況	<p>東側：民有地</p> <p>南側：佐賀職業能力開発促進センター伊万里支所（通称：ポリテクセンター伊万里）</p>
2. 施設内容	
想定規模	<p>■1日当たりの提供食数6,100食（最大供給量7,000食）</p>
施設概要	
導入機能	<p>■本施設には以下の機能を導入する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>■新設配膳室には以下の機能を導入する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本施設から配送される給食（調理済食品）の受入れ機能及び配膳機能。 ・食材納入業者から別途配送される牛乳及びパン食の受入れ機能及び配膳機能。
施設規模等	<p>■本施設の諸室面積の合計は、2,850㎡を上限とする。</p> <p>※なお、諸室面積にはプラットホーム面積を含まない。</p> <p>■新設配膳室の面積については、本章第5節「8. 新設配膳室に関する性能」において示す。</p>
3. 開設日	<p>■募集要項に定める時期とする。</p>

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9及び添付資料10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"> ■隣接するポリテクセンター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。
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	<p>■場内の緑化については、敷地外周部や用地内地上部を適切に緑化し、緑地率10%以上を確保する。</p> <p>※緑地率：敷地内の緑地面積／敷地面積</p> <p>※緑地面積：縁石等で区画され、樹木の枝、葉、草花、芝生により覆われている土地の面積又は樹木の樹冠面積</p> <p>■樹種については立地条件（耐風性・耐塩性など）や衛生管理に適した選定を行う。</p>
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10に示す。
対火災	
耐火	■添付資料10に示す。
防火	<p>■添付資料9に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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10に示す。
耐風	■添付資料10に示す。
耐雪・耐寒	■添付資料10に示す。
耐落雷	■添付資料10に示す。
常時荷重	■添付資料10に示す。
避難場所指定	■なし
機能維持性に関する性能	■添付資料10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	■本事業では必要としない。
防犯に関する性能	
防犯性	<p>■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。</p> <p>■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。</p>

項 目	要求水準
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	<p>■車の出入口については、国道204号の円滑な通行を妨げることのないよう、敷地北側公衆用道路に面して設置する。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。</p> <p>■非常時の車両用出入口を南側隣地に面して設置する。また、当該出入口の機能を確保する上で必要な南側隣地内の工事（段差改修、植栽の撤去等）については本事業に含めて行うこととする。</p> <p>※非常時の車両用出入口の設置可能範囲は、添付資料2に示す。</p>
施設へのアプローチ	<p>■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。</p> <p>■食材搬入車及び給食配送車がスムーズにプラットフォ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。</p>
人の動線	<p>■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。</p> <p>■施設内については、見学者等外来利用者の動線と、従業員の動線が分離されるよう配慮する。</p> <p>■従業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こと。</p>
車の動線	<p>■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。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p>
サイン	<p>■視認性に優れた形状、寸法、設置位置、表示内容とする。</p> <p>■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こと。</p> <p>■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、外来者と従業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。</p> <p>■各室の配置を示す施設案内等を適切な箇所に設置する。</p> <p>■各諸室の室名サインを適切に設置する。</p> <p>※表示する室名は、添付資料9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。</p> <p>■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。</p> <p>※ピクトグラフはJISZ8210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。</p>
建具・仕上げ等	<p>■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こと。</p> <p>■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。</p>
搬送設備等	<p>■従業員の昼食時や試食会等における会議室への給食運搬を想定し、給食エリアと会議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。</p>
操作	<p>■添付資料9に示す性能を確保する。また、以下の点に留意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。
バリアフリーに関する性能	
バリアフリー	<p>■添付資料10に示す性能を確保する。また以下の点に留意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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ヶ所以上設置すること。 ・身障者用駐車スペースを玄関に近い位置に1台分設置すること。 ・玄関ポーチにはスロープを設け、車椅子に対応できるようにすること。 ・見学者が利用する廊下に障害者対応の手摺りを設けること。 ・廊下・スロープは、車椅子対応の幅を確保すること。 ・佐賀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こと。但し、エレベーターについては本事業での設置を義務づけるものではない。

項 目	要求水準
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9に示す。
光環境	
照明	■添付資料9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こと。
自然採光	■自然採光については調理環境を考慮した上で、積極的に採用すること。
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であること。
熱環境	
温湿度	■添付資料9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こと。
空調システム ・制御	■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こと。
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	■「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では決していないため、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	■添付資料9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9に示す。
振動	■添付資料9に示す。
情報化対応性に関する性能	■添付資料10に示す。
5. 経済性に関する性能	
耐用性に関する性能	
耐久性	■添付資料10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	■添付資料10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。

項 目	要求水準
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10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事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10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	<ul style="list-style-type: none"> ■本節の基準は、1～7については、本施設に対して適用する。また、8については、新設配膳室に対して適用する。
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9を満たし、さらに調理備品（添付資料6参照）及び什器備品（添付資料5参照）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、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。 ■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されていること。 ■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こと。 ■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9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ない強度を有し、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"> ■添付資料1-1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。 ■塩害を受けやすい地域であることに特に留意し、使用材料に十分配慮する。 ■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"> ■添付資料1-1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"> ■北側市有地（公衆用道路）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。 ■南側隣地に面して非常時の車両用出入口（門扉W=4,000）を1ヶ所設置する。 ■敷地の外周にフェンス（H≧1,200mm）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・耐塩害性に配慮する。 ■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50台以上を確保する。うち40台は従業員用とする。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。 ■従業員専用の駐輪場は不要とする。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。 ■非常時車両用出入口の設置に伴う南側隣地内の改修（段差解消措置等）を行う。
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。 ※なお、計画にあたっては、非常時車両用出入口への車路（スロープ）の影響、及び、南側隣地から事業予定地に雨水が流れ込む可能性のある範囲（以下、「雨水影響範囲」という。）を考慮すること。 ※雨水影響範囲については、添付資料2に示す。
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。 ■ 大地震動に対して保有水平耐力が必要保有水平耐力以上となるようにする。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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 耐震安全性が分類Ⅲの建物である。重要度係数1.00。
基礎構造	
共通	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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"> ■ 本体施設の耐震安全性の分類はⅢであるが、大地震時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。

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6.6kV 1回線受電方式とし、架空にて引込む。 ■引込柱に財産責任分界点となる開閉器を設置する。 ■引込柱～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"> ■塩害を考慮し、建物内に受変電設備（屋内キュービクル）を設置する。 ■主遮断方式はCB型とする。 ■キュービクルの異常警報を事務室内設備警報盤に移報する。 ■商用電力途絶対策としての保安用自家発電設備は設置不要とする。
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、PBX：電話交換機）、インターホ、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。
幹線設備	<ul style="list-style-type: none"> ■屋内キュービクルより放射状配線により、各分電盤・動力盤に電源を供給する。 ■配線はケーブルラック上のケーブル工事を主体とする。
動力設備	<ul style="list-style-type: none"> ■動力盤以降の配管配線工事を行う。 ■厨房設備、衛生設備等で機器付属の制御盤があるものは一次側電源供給工事を行う。
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。 ■蛍光灯照明器具はHf蛍光灯器具を主体とする。 ■廊下などの共用部は間引点灯が可能な配線構成とする。 ■トイレ内照明は省エネルギーに配慮し、人感センサー等による自動点滅制御方式とする。 ■事務室で遠隔確認及び点灯・消灯が可能なシステムを構成する。 ■非常用照明、及び誘導灯は関連法規に従い設置する。 ■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9による。 ■外灯は場所に応じ適宜配置する。 ■建物外部に適宜防水型のコンセントを設置する。
電話設備	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料9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IP電話に対応可能なシステムとする。
LAN設備	<ul style="list-style-type: none"> ■建物内にてLAN設備を構築する。 ■機器、LAN取出口等の詳細は添付資料5及び添付資料9による。
テレビ共聴設備	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料9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。
インターホン設備	<ul style="list-style-type: none"> ■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押ボタンを、事務室内総合盤に警報盤を設置する。 ■多目的トイレ外部に上記の復帰ボタンを設置する。
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。 ■ガス漏れ検知機を設置する場合には、ガス配管引込み口及び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9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、自動避難放送が可能なシステムとする。
映像音響設備	<ul style="list-style-type: none"> ■会議室は種々のメディアによる多彩な運営ができるよう映像音響設備を設置する。 ■映像音響設備は会議室の大きさに適応した設備とする。 ■添付資料9に基づき機器の設置を行う。

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9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。 ■設備機器は塩害の影響を極力受けないよう配慮する。
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し、塩害を防止できる設備とする。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。 ■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を設ける。 ■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又は温風乾燥機等、及び足踏み開閉式又は蓋のないゴミ箱を設置する。 ■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9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7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。 ■排水設備は、伊万里湾海域へ放流するまでの工事を事業者にて行うものとする。 ■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こと。
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9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。 ■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こと。 ■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。

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。</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>■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、ポールコーナー（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の耐える仕様とする。</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	
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、適宜プレハ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。
調理・加工機器	
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）を有すること。
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。
焼物機	<ul style="list-style-type: none"> ■スチームでの組合せ調理が可能な機器とする。 ■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。
炊飯機器	<ul style="list-style-type: none"> ■納米庫・洗米・充填機・炊飯機・むらし・ほぐし・計量等の機器で構成されたシステムとする。 ■洗米が前日に予約できるなど、作業の軽減が図れる機器とする。 ■炊飯釜やほぐし機は、ごはんが付着しにくい仕様とする。 ■ほぐし機は、混ぜ込みご飯などの際、具が確実に攪拌できる構造とする。 ■食缶への計量は、デジタル式計量器とする。 ■炊飯釜及び蓋の洗浄機能付きの機器とする。
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"> ■加熱済食品の中心温度を20分以内に10℃以下まで下げることのできる真空冷却機能付きの機器とする。但し、解凍したときの出来が水っぽくならない、食物繊維が分解されない、また、もやし、ほうれん草等の総重量266kgの野菜を1回で処理できる能力・効果がある機器であれば真空冷却機能付きの機器と同等とする。 ■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	
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。
洗浄・消毒・保管の機器	
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、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。 ※今回使用する強化磁器食器の仕様については、参考資料9に示す。
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。
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分間以上の乾燥、殺菌、保管が可能な、温度記録装置付の機器とする。 ■食器・食缶及びトレイ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。
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。

項 目		要求水準
	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こと。
	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こと。 ■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、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、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。 ■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Ⅱ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8に示す。なお、参考資料8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。
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6に示す数量の調理備品を調達する。（中古品は不可） <ul style="list-style-type: none"> ・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6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5に示す数量の什器備品を調達すること。（中古品は不可） <ul style="list-style-type: none"> ・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5は数量以外は参考とするが、同等以上のものを調達するものとする。

項 目	要求水準
8. 新設配膳室に関する性能	
共通	<ul style="list-style-type: none"> ■大川小、東山代小、伊万里中の各学校において給食の搬出入及び配膳が円滑に行えるよう、以下の内容に留意して配膳室を設置する。 ・配膳室内においては、各学校の職員による牛乳及びパンの検収・クラス分け等の作業が行われる。食数やクラス数を考慮し、作業が安全かつ円滑に行われるよう配慮すること。 ・配膳室から各教室までの配膳は、児童・生徒（配膳担当班）が台車等を使わずに、食缶や食器かごを手で運ぶことを予定しており、コンテナを各教室前まで運ぶことは想定していない。したがって、配膳室内において、児童・生徒が食缶や食器かごの出し入れ等の作業を行うことを考慮し、十分なスペースを確保するよう留意すること。 ・既存の学校施設との動線の関連性に配慮する。 ・プラットホームの位置や高さの工夫等により、円滑で効率的な配送・回収業務が行えるよう配慮する。 ・配送・回収車両入構時の児童・生徒の安全性に配慮する。
配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ■既存学校施設との動線の関連性に配慮する。 ※添付資料3参照。
建築計画	
空間構成	<ul style="list-style-type: none"> ■食材、コンテナ搬入時や児童・生徒の配膳時に、室内が混乱を来さず、作業が安全かつ円滑に進められるよう十分配慮した計画とする。
建具等	<ul style="list-style-type: none"> ■配送車が接車するプラットホームにシャッターを設置する。シャッターは鍵の開閉が内外から可能なものとする。 ■配膳室への出入口は引き戸とし、反対側が見通せる構造のものとする。 ■ガラス部分は割れにくく飛び散らない仕様とする。
内装・外装	<ul style="list-style-type: none"> ■外壁及び屋根の仕上げ・形状等は、既存学校の外壁と調和するよう配慮する。 ■室内は、食材がこぼれた場合等の水洗い作業も考慮し、清掃しやすく、かつ、滑りにくい仕上げとする。 ■勾配のある床及び通路を設置する場合は、児童・生徒が安全に運べるよう、傾斜角や表面処理に配慮する。
設備計画	
電気設備	<ul style="list-style-type: none"> ■必要な電力を学校内より引き込む。 ■作業に必要な室内照度を確保する ■牛乳保冷库及びジュース保冷库（以下、「牛乳保冷库等」という。）の電源（電灯用100V）及び掃除機の電源に必要なコンセントを設置する。 ■配送・回収の運転手が職員室と連絡を取るためのインターホンを設置する。 ※各学校毎の詳細は添付資料3を参照のこと。
機械設備	<ul style="list-style-type: none"> ■手洗器を1台設置する。 ■換気扇を設置する。 ■室内からの排水は、学校内の最寄りの排水管に排水する。
外構計画	<ul style="list-style-type: none"> ■添付資料3に示す舗装を行う。 ■配送車の転回部分を含めて十分な安全性を確保すること。
調理設備	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、市が現在各学校にて使用している牛乳保冷库等を新設配膳室内に移設する。
調理備品	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、食材搬入業者から直接配膳室に運ばれるパン函及び牛乳函をクラス毎に分けて収容する配膳棚を設置する。 ※パン函のサイズ（mm）：W635×D445×H145（1函40人分） ※牛乳函のサイズ（mm）：W323×D280×H115（1函20本入り）
什器備品	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、教職員が使用する清掃用具を保管する清掃器具庫を設置する。 ※教職員が使用する清掃器具は、モップ、バケツ、掃除機（家庭用1台）とする。

項 目	要求水準
天川小学校	
クラス数・食数	<p>■ 8クラス、161食（教職員・市職員を含む。） ※低学年（1～2年生）を35人学級とした場合の、平成18年5月1日における予定数。</p>
建設条件	<p>■ 既存の教育相談室を改修する。 ※既存の教育相談室の詳細、及び新設配膳室への改修内容については添付資料3に示す。 ■ 上記改修に併せて、既存のパン牛乳配膳室を、教育相談室に改修する。 ※既存のパン牛乳配膳室の詳細、及び新教育相談室への改修内容については添付資料3に示す。</p>
面積	<p>■ 既存の教育相談室の全てを新設配膳室に改修する。 ■ クラス数や食数に応じたコンテナ数や配膳棚の配置等を考慮し、必要十分なスペースを確保するよう計画する。 ※現在の教育相談室の面積は、添付資料3を参照のこと。</p>
移設する牛乳保冷庫等	<p>移設する牛乳保冷庫等の仕様は以下の通りである。 （1）牛乳用保冷庫 寸法（mm）：W810×D900×H1820 台数：1台 （2）ジュース用保冷庫 寸法（mm）：W630×D800×H1860 台数：1台</p>
その他	<p>■ 渡り廊下を新設する。 ■ 降雨時の移動に配慮し、屋根付とする。また、横からの降込みにも配慮する。 ※詳細は、添付資料3に示す。</p>
東山代小学校	
クラス数・食数	<p>■ 14クラス、306食（教職員・市職員を含む。） ※低学年（1～2年生）を35人学級とした場合の、平成18年5月1日における予定数。</p>
建設条件	<p>■ 添付資料3に示す範囲に新設する。</p>
面積	<p>■ クラス数や食数に応じたコンテナ数や配膳棚の配置等を考慮し、必要十分な面積を確保するよう計画する。（30～40㎡を目安とする。）</p>
移設する牛乳保冷庫等	<p>■ 移設する牛乳保冷庫等の仕様は以下の通りである。 （1）牛乳用保冷庫 寸法（mm）：W1100×D920×H1860 台数：1台 （2）ジュース用保冷庫 寸法（mm）：W1250×D800×H1860 台数：1台</p>
伊万里中学校	
クラス数・食数	<p>■ 17クラス、570食（教職員・市職員を含む。） ※平成18年5月1日における予定数。</p>
建築条件	<p>■ 添付資料3に示す範囲に新設する。</p>
面積	<p>■ クラス数や食数に応じたコンテナ数や配膳棚の配置等を考慮し、必要十分な面積を確保するよう計画する。（45～50㎡を目安とする。）</p>
移設する牛乳保冷庫等	<p>■ 移設する牛乳保冷庫等の仕様は以下の通りである。 （1）牛乳用保冷庫 寸法（mm）：W1610×D960×H1950 台数：1台 （2）ジュース用保冷庫 寸法（mm）：W640×D860×H1860 台数：2台</p>

項 目	要求水準
第6節 その他の業務	
1. 本施設等の所有権取得に関する業務	
本施設等の所有権取得業務	
業務内容	<p>■事業者は、市の完成確認後、市が行う開設準備の期間終了までの間に、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>
2. 開設準備作業	
開設準備作業内容	<p>■市は、本施設等の開設までに以下の準備作業を行う。</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 ・ 従業員（調理員及び事務職員）等の研修 ・ 調理リハーサル（食材費用は市で調達する）
開設準備期間	<p>■平成18年8月中旬から約2週間程度を開設準備期間として想定している。</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>■本業務において、維持管理業務とは、本施設に対して行う以下の業務をいう。（以下、本章において「本維持管理業務」という。）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建築物定期点検・保守業務 ・建築設備定期点検・保守業務 ・調理設備定期点検・保守業務 ・植栽及び外構定期点検・保守業務 ・定期清掃業務（本施設の内部（運転手控室を除く。）及び外部の定期清掃） ・警備業務 ・H A C C P 導入及び運用支援業務 ・修繕計画立案業務 <p>※点検及び保守業務の定義については添付資料13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幼児・児童・生徒等に安全でおいしい給食を長期間に亘って提供する必要がある。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、P F I 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業務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13参照。</p> <p>■業務終了後に市が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。（新設配膳室は業務範囲外）</p>
業務提供時間帯	<p>■安全かつ衛生的な学校給食の提供、及び、円滑な配送・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12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、本維持管理業務期間の開始日の1ヶ月前までに、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、本維持管理業務の着手する前に、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"> ・修繕業務（日常・大規模） ・日常清掃業務（運転手控室を除く本施設の内部及び外部） ・日常点検、日常保守管理（建築物、建築設備、調理設備、植栽及び外構） ・残渣等処理業務 <p>※修繕業務に関し、不適切な維持管理その他事業者の責に帰する事由により生じた、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"> ■業務要求水準書を的確に理解して、十分な実施体制により、適切に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、適切かつ直ちに改善すること。 ■維持管理及び運営期間終了時、本施設の性能が要求水準を満たしていること。
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、業務報告書等の書類は全て正副2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。 正 伊万里市体育保健課 副 新設給食センター事務室
業務仕様書の作成・提出	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、引渡予定日の3ヶ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、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、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「8. 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、速やかに市に届け出ること。
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、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	<ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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、市に納めること。 ■市より貸与された施設の図面等がある場合には、維持管理及び運営期間期間中適切に保管・管理し、維持管理及び運営期間終了時市に返却する。
消耗品等	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
苦情等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、従業員及び市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。
危機管理	<ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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。 ■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、協議すること。 ■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。
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。
停電・機器停止を伴う業務	<ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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。 ※センター休業日は添付資料12を参照のこと。
維持管理及び運営期間終了時の対応	<ul style="list-style-type: none"> ■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。

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"> ■施設整備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及び円滑な配送・回収が実施されるよう、建築物の点検保守を行う。

1-2 業務詳細

施設点検・保守	<ul style="list-style-type: none"> ■業務内容の計画にあたっては、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9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。

項 目	要求水準
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。

2. 建築設備定期点検・保守業務規程

2-1 概要

目的	<ul style="list-style-type: none"> ■本施設内の衛生的で快適な環境を確保するとともに、施設整備要求水準書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	<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を確実にこなうため、建築設備の点検保守を行う。

2-2 業務詳細

建築設備 点検・保守	<ul style="list-style-type: none"> ■業務内容の計画にあたっては、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9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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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	<ul style="list-style-type: none"> ■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、従業員（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が実施するが、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	<ul style="list-style-type: none"> ■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。

3. 調理設備定期点検・保守業務規程

3-1 概要

目的	<ul style="list-style-type: none"> ■調理設備維持管理業務は、調理設備の確実な稼働を確保するとともに、施設整備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。
----	--

項 目	要求水準
業務概要	<p>■事業者は、安全かつ衛生的な学校給食の提供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9参照。 ■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、調理作業の安全性及び調理食材の安全性を確保すること。</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>■植栽及び外構維持管理業務は、施設整備要求水準書に基づいて整備された外構について、安全で衛生的な学校給食の提供と円滑かつ安全な配送・回収業務を行うに必要な環境を確保することを目的として実施する。</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>
5. 定期清掃業務規程	
5-1 概要	
目的	<p>■定期清掃業務は、本施設について、安全かつ衛生的な学校給食の提供を行うに必要な環境及び衛生を確保すること等を目的とする。</p>
業務概要	<p>■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。 ・本施設内及び外構の定期清掃（運転手控室を除く。） ■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。</p>

項 目	要求水準
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。 ■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、善良なる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・回収業務に支障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	<ul style="list-style-type: none"> ■警備業務は、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。
業務概要	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
6-2 業務詳細	
防犯警備業務	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
防火・防災業務	<ul style="list-style-type: none"> ■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30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、センター長に連絡し、指示に従うこと。
7. HACCP導入及び運用支援業務規程	
7-1 概要	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ■本業務は、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	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、市が作成するHACCP対応マニュアルの作成支援や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	<ul style="list-style-type: none"> ■市がHACCP対応マニュアルを作成する段階及び運営段階に随時支援をすること。
7-2 業務詳細	
HACCP導入及び運用支援業務	<ul style="list-style-type: none"> ■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、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業務を行うこと。
8. 修繕計画立案業務規程	
8-1 概要	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ■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、市の保有する施設の性能維持、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	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
8-2 業務詳細	
修繕計画立案	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、開設1ヶ月前までに、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。 ■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、及び市が実施した修繕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。 ■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。

第4章 運営

項 目	要求水準
第1節 運營業務の総則	
1. 業務概要	
業務の定義	<p>本業務において運營業務とは、本施設で行う以下の業務（以下、「本運營業務」という。）をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の配送及び回収業務（以下、「配送・回収業務」という。） <p>※配送・回収業務は、配送車の調達及び維持管理業務を含む。 ※配送・回収業務は、牛乳及びパン食は除く。（但し、波多津東幼稚園及び黒川幼稚園へのパン食の配送及び回収は含む）</p>
目的	<p>■本施設で調理された食品を伊万里市内の幼児・児童・生徒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>■本運營業務については、「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。</p> <p>■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、本運營業務期間の開始日の1ヶ月前までに、本運營業務の総括責任者（1名）を配置し、市に報告する。</p> <p>■総括責任者は、本運營業務全般を掌握し、その他の本運營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、本運營業務の着手する前に、本運營業務に必要な人員を確保し、かつ本運營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營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、本運營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、本運營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	
運營業務実施の原則	<p>■業務要求水準書を的確に理解して、十分な実施体制により、適切に本運營業務を遂行すること。</p> <p>■要求水準を常に満たすように本運營業務を行い、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。</p> <p>■市から要求水準に満たないとされた場合は、適切かつ直ちに改善すること。</p>
遵守すべき法令等	<p>■本運營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。</p> <p>■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、本運營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。</p> <p>■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。</p> <p>■業務従事者の服従規定を定め、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、本運營業務に関する市への連絡窓口を設置する。</p> <p>■本運營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>
3. 業務計画の基本的考え方	
共通事項	<p>■事業者が市に提出する業務仕様書、業務計画書、業務報告書等の書類は全て正副2部とする。</p> <p>■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。</p> <p>正 伊万里市体育保健課 副 新設給食センター事務室</p>
業務仕様書の作成・提出等	<p>■事業者は、引渡予定日の3ヶ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。</p> <p>■業務仕様書の様式、内容等はあらかじめ市と協議の上、決定し、提出すること。</p>

項目	要求水準
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、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	■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	■事業者は業務計画書の内容を変更する場合には、速やかに市に届け出ること。
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営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、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維持管理及び運営期間中適切に保管・管理し、維持管理及び運営期間終了時返却する。 ■本運営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、本運営業務遂行に必要な消耗品等を用意する。また、消耗品以外で本運営業務に必要な備品は、全て事業者が用意すること。 ■本運営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	■事業者は、従業員、教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。
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	■事業者は、本運営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	■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	■光熱水費はすべて市の負担とする。

第2節 運営業務の項目

1. 配送・回収業務規程

1-1 概要

目的	■配送・回収業務は、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、幼児・児童・生徒に「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。
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14及び添付資料15に示す24校（小学校15校、中学校7校、幼稚園2園）に配送・回収を行う。 ■配送・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時間以内に幼児・児童・生徒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を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、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・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	■各学校の指定時間ごとに市が定める。詳細は添付資料16を参照すること。

項 目	要求水準
1-2 業務詳細	
配送・回収業務	
配送・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前室から市が指定する各学校の配膳室までの配送を行う。 ■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・回収確認シートを記録し、毎月報告すること。配送・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・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い、配膳室のシャッターを開ける旨の連絡をすること。（インターホンが設置されていない学校については、職員室まで連絡に行くこと。） ※配送先各校の配膳室の概要及びインターホンの有無については、参考資料14を参照すること。 ②シャッターを開けコンテナの積み下ろし作業を行うこと。なお、シャッターの開閉に伴う鍵は市が管理し、事業者は副鍵を所有し業務にあたること。 ③各学校側教職員による配送・回収業務の実施及び完了の確認を配送・回収確認シートにて受けること。 <ul style="list-style-type: none"> ■搬出入の際の衛生管理に配慮すること。 ■シャッターの鍵の管理には十分な注意を払うこと。 ■波多津東幼稚園及び黒川幼稚園については、パン食の配送及び回収を行うこと。（パン食の配送及び回収に関する詳細条件については、添付資料17に示す。）
配送・回収計画	<ul style="list-style-type: none"> ■配送・回収事業計画に変更がある場合は、1ヶ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、配送食数に変更がある場合には、当該月の1週間前まで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16に示す各学校の給食開始時刻の5分前までに各学校の配膳室の指定場所に給食を配送すること。
回収時間	<ul style="list-style-type: none"> ■事業者は、添付資料16に示す各学校の給食終了時刻以降に、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、14時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。
配送車調達業務	
配送車調達業務	<ul style="list-style-type: none"> ■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。 ■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。 ■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） ■本業務以外の用途には使用しないこと。 ■配送車に、「伊万里市学校給食センター」と名称を記すこと。
配送車維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> ■各学校に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。 ■配送車が配送・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。 ■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。
配送業務従事者の教育・訓練	<ul style="list-style-type: none"> ■配送・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。
従業員の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ■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。
配送車の所有権	<ul style="list-style-type: none"> ■配送車の所有権は民間事業者に帰属する。
市が行う業務（参考）	<ul style="list-style-type: none"> ■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業務。（配送時） ■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業務。 ■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業務。（回収時） ■牛乳及びパン食の配送・残渣を含む回収業務（但し、波多津東幼稚園及び黒川幼稚園へのパン食の配送及び回収を除く）

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	事業予定地現況図
添付資料	3	既存学校概要図（大川小学校、東山代小学校、伊万里中学校）
添付資料	4	既存給食センター - 撤去備品リスト
添付資料	5	什器備品リスト
添付資料	6	調理備品リスト
添付資料	7	伊万里湾への排水放流水質基準
添付資料	8	伊万里湾の潮位について
添付資料	9	諸室毎の要求性能表
添付資料	10	「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	11	主要仕上げ設定一覧
添付資料	12	新設給食センター業務稼働時間及び警備時間
添付資料	13	本事業における維持管理業務について
添付資料	14	配送先学校位置図
添付資料	15	配送先学校及び食数リスト
添付資料	16	配送先各学校の給食開始時刻と終了時刻
添付資料	17	パン食の配送及び回収業務について（波多津東幼稚園、黒川幼稚園）

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	既存施設等図面類リスト
参考資料	2	既存施設図面類
参考資料	3	事業予定地案内図
参考資料	4	敷地測量図
参考資料	5	地盤関連資料
参考資料	6	国道204号の拡幅計画概要
参考資料	7	設備インフラ（上水道）整備状況図
参考資料	8	調理設備リスト
参考資料	9	食器の仕様
参考資料	10	現況配送車仕様
参考資料	11	現況給食センター可燃ゴミ回収量実績
参考資料	12	市内小・中学校の児童数の推移
参考資料	13	食材の納入形態について（現況）
参考資料	14	配送先各学校の配膳室の概要
参考資料	15	給食献立予定表