

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

要求水準書

令和 2 年 10 月

立 川 市

目 次

第 1 総則	1
1 本事業の目的	1
2 本事業の基本方針	2
3 本事業の概要	3
(1) 事業の対象となる公共施設	3
(2) 事業方式	3
(3) 事業の対象範囲	3
(4) セルフモニタリングの実施	4
(5) 事業者の収入	5
(6) 光熱水費の負担	5
(7) 地元経済への貢献	5
(8) 新型コロナウイルス感染症をはじめとする感染症対策の徹底	5
(9) 事業スケジュール（予定）	6
4 用語の定義	6
5 遵守すべき法制度等	6
6 諸条件	10
(1) 前提条件	10
(2) 学校給食共同調理場の稼働状況等	14
(3) 配送校の提供食数	15
(4) 本市の配置職員数	17
(5) 献立作成・食材調達	18
第 2 設計業務	19
1 設計業務における基本的な考え方	19
(1) 意匠計画の考え方	19
(2) 周辺環境・地球環境への配慮	23
(3) 構造計画の考え方	23
(4) 設備計画の考え方	24
(5) 周辺インフラとの接続	30
(6) 防災安全計画の考え方	31

2 設計業務対象施設に係る要件	32
(1) 本施設	32
(2) 厨房機器設計.....	40
3 設計業務遂行に係る要求内容	46
(1) 業務の対象範囲.....	46
(2) 業務期間	47
(3) 設計体制と管理技術者の設置・進捗管理.....	47
(4) 設計計画書及び設計業務完了届の提出.....	48
(5) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出.....	48
(6) 設計業務に係る留意事項.....	49
第3 建設・工事監理業務	50
1 業務の対象範囲.....	50
2 業務期間	50
(1) 業務期間	50
(2) 業務期間の変更.....	50
3 業務の内容.....	50
(1) 基本的な考え方.....	50
(2) 業務遂行上の留意点.....	50
(3) 着工前業務	51
(4) 施工計画書の提出.....	52
(5) 建設期間中業務.....	52
(6) 完成時業務	57
第4 維持管理業務.....	60
1 維持管理業務総則	60
(1) 業務の対象範囲.....	60
(2) 業務期間	60
(3) 維持管理業務における基本的な考え方.....	60
(4) 維持管理業務に係る仕様書.....	61
(5) 維持管理業務計画書.....	61
(6) 業務報告書	61
(7) 各種提案	62
(8) 業務実施体制.....	62

(9) 業務遂行上の留意点.....	62
2 建築物保守管理業務.....	63
(1) 日常（巡視）保守点検業務.....	63
(2) 定期保守点検業務.....	63
(3) クレーム対応.....	64
3 建築設備・厨房機器等保守管理業務.....	64
(1) 日常（巡視）保守点検業務.....	64
(2) 定期保守点検業務.....	64
(3) 故障・クレーム対応.....	65
4 什器・備品等保守管理・更新業務.....	65
(1) 什器・備品等の管理業務.....	65
(2) 什器・備品等台帳の整備業務.....	65
(3) クレーム対応.....	65
5 食器・食缶等保守管理・更新業務.....	66
(1) 食器・食缶等の管理・更新業務.....	66
(2) 食器・食缶等台帳の整備業務.....	66
6 外構等維持管理業務.....	66
(1) 定期保守点検業務.....	66
(2) 植栽維持管理業務.....	67
(3) 除草業務.....	67
(4) 除雪業務.....	67
(5) 故障・クレーム対応.....	67
7 環境衛生・清掃業務.....	67
(1) 環境衛生業務.....	67
(2) 清掃業務.....	68
(3) 防虫・防鼠業務.....	68
(4) 廃棄物管理業務.....	69
(5) クレーム対応.....	69
(6) 環境の監視・測定等.....	69
8 警備保安業務.....	69
(1) 防犯・警備業務.....	69
(2) 防火・防災業務.....	69

9 修繕業務（修繕計画）	70
第5 運営業務	71
1 運営業務総則	71
(1) 業務の対象範囲.....	71
(2) 業務期間	71
(3) 運営業務に係る仕様書.....	71
(4) 運営業務計画書.....	71
(5) 業務報告書	72
(6) 各種提案	72
(7) 業務実施体制.....	72
(8) 打合せの実施.....	75
(9) 業務遂行上の留意点.....	75
2 開業準備業務	77
(1) 業務の内容	77
(2) 基本的な考え方.....	77
3 検収補助業務	78
4 給食調理業務	78
(1) 業務遂行上の留意点.....	79
(2) 二次汚染の防止.....	79
(3) 下処理	79
(4) 釜調理	80
(5) 揚げ物・焼物・蒸し物調理.....	80
(6) 和え物調理	80
(7) 果物調理	80
(8) 炊飯調理	81
(9) 食物アレルギー対応食調理.....	81
(10) 配缶	82
(11) 検食	82
5 給食配送・食器等回収業務.....	82
(1) 配送員について.....	82
(2) 配送車の調達・整備.....	83
(3) 配送校への到着・回収時間.....	84
(4) その他	84

6 配膳業務	84
(1) 配膳員について	85
(2) 配膳業務の流れ	85
(3) 配膳室等の日常清掃	86
(4) その他	86
7 洗浄・残滓処理等業務	86
(1) 洗浄	86
(2) 残滓処理	87
(3) 片づけ等	87
8 食に関する指導の支援	88
(1) 献立作成支援	88
(2) 学校訪問指導支援	88
(3) 見学者の受入れ支援	88
(4) 試食会の実施支援	89
(5) 学校等への情報提供支援	89
(6) 事業者による食育推進の提案	90

添付資料

- 資料 1 用語の定義
- 資料 2 事業予定地位置図
- 資料 3 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限
- 資料 4 事業予定地測量図
- 資料 5 事業予定地舗装状況等
- 資料 6 樹木伐採量
- 資料 7 事業予定地接続道路道路台帳平面図
- 資料 8 事業予定地インフラ現況図
- 資料 9 児童・生徒数の推移
- 資料 10 新学校給食共同調理場の想定献立
- 資料 11 必要諸室リスト
- 資料 12 一般エリア什器・備品等リスト（市及び一般用）
- 資料 13 食器・食缶等リスト
- 資料 14 立川市情報セキュリティ対策基準 ～概要版～
- 資料 15 食品検収表
- 資料 16 手作り給食レシピ
- 資料 17 スチームコンベクションオープン仕様

- 資料 18 厨房機器リスト
- 資料 19 小学校配膳車仕様
- 資料 20 小学校配膳台仕様
- 資料 21 中学校エレベーターの設置状況
- 資料 22 学校給食の再開に向けて
- 資料 23 災害時対応機能について
- 資料 24 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針
- 資料 25 食物アレルギー対応人数
- 資料 26 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績
- 資料 27 給食配送・回収先学校一覧
- 資料 28 立川市学校給食衛生管理基準
- 資料 29 配送校施設台帳
- 資料 30 配膳業務の概要（想定例）
- 資料 31 配膳室基本設備
- 資料 32 現学校給食共同調理場残滓・廃油量
- 資料 33 食に関する指導及び取り組み実施一覧
- 資料 34 試食会の実績データ

参考資料 1 現学校給食共同調理場地盤調査資料

参考資料 2 土壌汚染状況調査報告書

第 1 総則

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業要求水準書（以下、「要求水準書」という。）は、立川市（以下、「本市」という。）が立川市新学校給食共同調理場整備運営事業（以下、「本事業」という。）の実施に当たって、本事業を実施する事業者（以下、「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設・工事監理、維持管理及び運営業務に関するサービス水準を示すものである。

PFI 事業の持っている本来の特性である事業者の創意工夫、アイデア、ノウハウ、技術力及び資金調達能力等を最大限に生かすため、各業務の要求水準については、基本的な考え方を示すこととし、本事業の目標を達成する具体的な方法・手段等は、事業者の提案に委ねることとする。よって、事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする。

1 本事業の目的

本市の学校給食は、小学校は 19 校のうち 8 校が単独調理方式、11 校が共同調理場方式、中学校は全 9 校が給食と家庭からの弁当のいずれかを選択できる弁当併用外注給食方式を採用している。

しかし、単独調理方式の小学校については、現在、施設面積等の制約から、国の「学校給食衛生管理基準」に沿った衛生管理が可能な調理室の整備や食物アレルギー対応食専用室の設置が困難となっているほか、食物アレルギー対応時の安全確保は、現場の努力に委ねられている。また、中学校の弁当併用外注給食方式については、食中毒防止の点から調理した副食（おかず）を冷ます必要があるほか、汁物を提供することが困難で、生徒・保護者から温かい給食や汁物を望む意見が寄せられている。食育の推進を図る観点からも、安全・安心で栄養バランスの取れた食事を毎日喫食することが重要である。

このような中、本市では、平成 30 年 2 月に「学校給食共同調理場の新設に係る方針」を策定し、中学校及び単独調理方式の小学校を対象とする学校給食共同調理場を新設すること、整備・管理運営方式は、現在の学校給食共同調理場に導入している PFI 方式を基本とすることなどについて定めた。また、令和元年 11 月には、共同調理場を早期に整備し、かつ求められる機能を備えた施設整備に必要となる基本的な事項を示す「新学校給食共同調理場整備基本計画」を策定した。

本事業は、基本計画に定める新学校給食共同調理場の設計、建設・工事監理、維持管理及び運営業務を長期に、かつ、一体的に実施するものである。事業の実施に当たっては、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。）に基づき、民間の資金、経営能力等の活用を図り、良好な施設の整備や維持管理、効率的な運営等により、長期的な観点で事業コストの縮減

を目指すものとする。

2 本事業の基本方針

本事業は、1日あたり8,500食の供給能力のある新学校給食共同調理場を整備し、事業期間内において施設の維持管理及び運営を行うものである。

事業実施に当たっての基本方針は、以下のとおりである。

① 学校給食衛生管理基準に準拠した施設整備と給食調理

新学校給食共同調理場は、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠するとともに、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCPに準拠した調理の工程管理を行う。

② 食物アレルギー対応の実施

新学校給食共同調理場に、食物アレルギー対応食専用室を設置し、食物アレルギーのある児童・生徒に対して、安全にアレルギー対応食を提供する。

③ 望ましい食環境の確保

温かく作りたてに近い状態での給食提供を実現し、また、調理工程の工夫によりバリエーション豊かな手作り献立の提供に努め、おいしく充実した給食を提供する。

④ 災害時に対応した学校給食施設の整備

新学校給食共同調理場は、災害時に必要なアルファ化米の備蓄や受水槽の設置、万が一すべてのライフラインが止まった場合にもアルファ化米を使用した温かいご飯を提供できる機能を備えた施設とする。また、隣接する現学校給食共同調理場とともに、両調理場の車庫等を活用した物資の搬出入、給食配送車を活用した一次避難所（小・中学校）への災害支援物資提供を行う二次集積拠点とする。

⑤ 食育機能の充実

新学校給食共同調理場に、映像で調理風景を見学できる食育機能を導入するとともに、本市の学校栄養職員等が事業者の栄養士や調理員とともに学校訪問を行うなど、食に関する指導を充実する。

⑥ 周辺への配慮

敷地周辺には、国営昭和記念公園、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地、住宅地等があるため、周辺の景観や環境、機能等への配慮を行う。

⑦ 環境への配慮

省エネルギー・省資源に配慮した施設整備、維持管理・運営を行い、地球環境の保全及び環境負荷の低減に寄与する。

⑧ 民間ノウハウの導入

事業実施に当たっては、民間ノウハウを活用し、サービス水準の向上と財政負担の軽減を図る。施設整備に係る初期費用だけでなく、維持管理・運営を長期に一括

で行うことにより、事業期間全体にわたるライフサイクルコストの削減を図る。

3 本事業の概要

(1) 事業の対象となる公共施設

本事業の対象施設は、新学校給食共同調理場（以下、「本施設」という。）とする。
本施設の給食配送・回収、配膳業務は、以下の小学校 8 校、中学校 9 校を対象（以下、「配送校」という。）とする。

小学校：第一小学校、第二小学校、第三小学校、第四小学校、第五小学校、
第六小学校、第七小学校、第八小学校

中学校：立川第一中学校、立川第二中学校、立川第三中学校、立川第四中学校、
立川第五中学校、立川第六中学校、立川第七中学校、立川第八中学校、
立川第九中学校

(2) 事業方式

本市は、事業者と PFI 事業に係る契約（以下、「事業契約」という。）を締結する。
本事業は、PFI 法第 14 条第 1 項に基づき、事業契約における契約書（以下、「事業契約書」という。）に従い、事業者が、本施設の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を設定した後、事業契約書に定める事業期間が終了するまでの間、維持管理及び運営業務を遂行する方式（BT0: Build Transfer Operate）により実施する。

(3) 事業の対象範囲

本事業の対象範囲は、次のとおりとする。

① 設計業務

- ア 事前調査業務（必要に応じて、現況測量、地盤調査等）
- イ 設計業務
- ウ 本事業に伴う各種申請等の業務
- エ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

② 建設・工事監理業務

- ア 建設業務
- イ 厨房機器等の調達及び設置業務
- ウ 什器・備品等の調達及び設置業務
- エ 食器・食缶等の調達業務
- オ 工事監理業務
- カ 近隣対応・対策業務
- キ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

③ 維持管理業務

- ア 建築物保守管理業務
- イ 建築設備・厨房機器等保守管理業務
- ウ 什器・備品等保守管理・更新業務
- エ 食器・食缶等保守管理・更新業務
- オ 外構等維持管理業務
- カ 環境衛生・清掃業務
- キ 警備保安業務
- ク 修繕業務（修繕計画） ※
- ケ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

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

④ 運営業務

- ア 開業準備業務
- イ 検収補助業務
- ウ 給食調理業務
- エ 給食配送・食器等回収業務
- オ 配膳業務
- カ 洗浄・残滓処理等業務
- キ 食に関する指導の支援業務
- ク その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

※ 運営に関して本市が実施する主な業務は、次のとおりとする。

- (ア) 調理食数の決定
- (イ) 献立の作成
- (ウ) 食材の調達
- (エ) 食材の検収
- (オ) 検食
- (カ) 給食費の徴収管理
- (キ) 食に関する指導

(4) セルフモニタリングの実施

- ① 事業者は、実施する業務の水準を維持改善するため、セルフモニタリングを実施すること。
- ② 事業者は、実際に提供するサービスが要求水準書及び入札時の提案内容に示さ

れた水準を達成しているか否かを確認するための基準を設定すること。また、すべての基準については、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。

③ 本市は、事業者が実施する業務が適切に遂行されていることを確認するため、モニタリングを実施する。事業者は、本市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮し、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、本市との協議により決定する。

④ 事業者は、毎月、業務の履行状況を報告するとともに、設計段階においては、基本設計完了時、実施設計完了時、建設・工事監理段階においては、竣工引渡し時、維持管理・運営段階においては、四半期毎に、本市にモニタリング報告書を提出すること。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。

- ・ モニタリングの実施状況
- ・ モニタリングを行った結果発見した不具合、改善点等
- ・ 要求水準の未達が発生した場合、その内容、時期、影響、対応状況等
- ・ 要求水準の未達が発生した場合、その改善方策、改善に必要な期間等

(5) 事業者の収入

本市は、本事業において、事業者が提供するサービスに対し、事業契約書に定めるサービスの対価を、本施設の引渡し後から事業期間終了時までの間に、一時に又は定期的に支払う。サービスの対価は、設計及び建設・工事監理業務の対価、維持管理業務及び運営業務の対価からなる。

(6) 光熱水費の負担

維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、事業者が負担する。ただし、市職員用事務室等での使用分は、本市が負担する（サービス対価とは別に、本市が事業者に支払う。）。事業者は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、できる限り光熱水費の削減を図るように業務を実施すること。

(7) 地元経済への貢献

事業者は、本事業の実施に当たって、市内在住者の優先的な雇用の促進や市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携など、地元経済に貢献するよう努めること。

(8) 新型コロナウイルス感染症をはじめとする感染症対策の徹底

新型コロナウイルス感染症をはじめとする各種の感染症について、感染予防及び拡大防止を徹底するため、本施設の設計、建設・工事監理、維持管理及び運営業務の各段階において、十分に配慮するとともに、適切な対策を講じること。

(9) 事業スケジュール（予定）

事業契約締結	令和 3 年 6 月
事業期間	事業契約締結日～令和 20 年 7 月末日
設計・建設期間	事業契約締結日～令和 5 年 6 月末日
維持管理期間	施設引渡し日～令和 20 年 7 月末日
開業準備期間	施設引渡し日～令和 5 年 2 学期給食提供開始日前日
給食提供開始日	令和 5 年 2 学期始業日以降（配送校により異なる）
運営期間	給食提供開始日～令和 20 年 7 月末日

4 用語の定義

要求水準書中において使用する用語の定義は、本文中において特に明示されたものを除き、「資料 1 用語の定義」において示すとおりとする。

5 遵守すべき法制度等

本事業の実施に当たっては、PFI 法及び「民間資金等の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針」（平成 12 年総理府告示第 11 号）並びに地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）のほか、以下に掲げる関連法令（当該法律の施行令及び施行規則等の政令、省令等を含む。）を遵守するとともに、本市の定める要綱・基準等（最新版）に準拠すること。

また、本市以外の定める関連する要綱・基準等（最新版）についても、原則として適用すること。ただし、関連する要綱・基準等によりがたい場合は、事業者が性能等の証明を行うことを条件として、本市と協議することができるものとする。なお、本市以外の定める関連する要綱・基準等は、①東京都、②国、③その他の順に適用することとし、疑義がある場合には、事前に本市と協議することとする。

なお、以下に記載のない法令等についても、必要により適宜参照すること。

【法令・条例等】

- ア 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- イ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ウ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- エ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- オ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- カ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- キ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- ク 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）

- ケ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- コ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- サ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- シ 土壤汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ス 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- セ 環境基本法（平成 5 年法律第 91 号）
- ソ エネルギーの使用の合理化等に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- タ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）（平成 19 年法律第 56 号）
- チ 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）
- ツ 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- テ 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- ト 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- ナ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ニ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- ヌ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ネ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- ノ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ハ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- ヒ 航空法（昭和 27 年法律第 231 号）
- フ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- ヘ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- ホ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- マ 貨物自動車運送事業法（平成元年法律第 83 号）
- ミ 自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における総量の削減等に関する特別措置法（平成 4 年法律第 70 号）
- ム 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- メ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- モ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ヤ 条例
 - (ア) 東京都建築安全条例（昭和 25 年条例第 89 号）
 - (イ) 火災予防条例（昭和 37 年条例第 65 号）
 - (ウ) 東京都景観条例（平成 18 年条例第 136 号）
 - (エ) 東京都駐車場条例（昭和 33 年条例第 77 号）
 - (オ) 東京都環境基本条例（平成 6 年条例第 92 号）

- (カ) 高齢者、障害者等が利用しやすい建築物の整備に関する条例（東京都建築物バリアフリー条例）（平成 15 年条例第 155 号）
- (キ) 東京都福祉のまちづくり条例（平成 7 年条例第 33 号）
- (ク) 東京都給水条例（昭和 33 年条例第 41 号）
- (ケ) 東京都下水道条例（昭和 34 年条例第 89 号）
- (コ) 東京における自然の保護と回復に関する条例（自然保護条例）（平成 12 年条例第 216 号）
- (サ) 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（環境確保条例）（平成 12 年条例第 215 号）
- (シ) 食品製造業等取締条例（昭和 28 年条例第 111 号）
- (ス) 立川市下水道条例（昭和 35 年条例第 15 号）
- (セ) 立川市学校給食施設設置条例（昭和 43 年条例第 30 号）
- (ソ) 立川市廃棄物処理及び再利用促進条例（平成 5 年条例第 18 号）
- (タ) 立川市個人情報保護条例（平成元年条例第 55 号）
- (チ) 立川市情報公開条例（平成 12 年条例第 49 号）
- (ツ) 立川市景観条例（平成 23 年条例第 25 号）
- (テ) 立川市風致地区条例（平成 25 年条例第 29 号）
- (ト) 立川市建築協定条例（平成 10 年条例第 53 号）
- (ナ) 立川市環境基本条例（平成 10 年条例第 16 号）
- (ニ) 立川市緑化推進条例（昭和 49 年条例第 9 号）
- (ヌ) 立川市中高層建築物の建築に係る紛争の予防と調整に関する条例（平成 12 年条例第 66 号）
- (ネ) 立川市地区計画区域内建築物制限条例（平成 7 年条例第 16 号）
- (ノ) 立川市文化財保護条例（昭和 29 年条例第 12 号）
- (ハ) 立川市駐車場条例（昭和 47 年条例第 6 号）
- (ヒ) 立川市自転車等放置防止条例（昭和 59 年条例第 9 号）

ユ その他関連法令（条例及び規則を含む。）

【本市の定める要綱・基準等】

- ア 立川市建築計画に関する事前調整要綱（平成 13 年要綱第 9 号）
- イ 立川市宅地開発等まちづくり指導要綱（平成 5 年要綱第 5 号）
- ウ 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針（立川市、平成 30 年）
- エ 立川市学校給食衛生管理基準（立川市、平成 30 年）
- オ 立川市景観色彩ガイドライン（立川市、平成 30 年版）
- カ その他関連する要綱及び基準

【本市以外の定める関連する要綱・基準等】

- ア 公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）（国土交通省、平成 31 年版）
- イ 官庁施設の基本的性能基準（国土交通省、令和 2 年改定）
- ウ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（公共建築協会、平成 18 年版）
- エ 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（公共建築協会、平成 18 年版）
- オ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省、平成 25 年）
- カ 建築構造設計基準及び同基準の資料（国土交通省、平成 30 年）
- キ 建築物の構造関係技術基準解説書（建築行政情報センター・日本建築防災協会、2015 年版・2018 年追補）
- ク 建築設計基準及び同基準の資料（国土交通省、令和元年）
- ケ 建築設計基準及び同解説（公共建築協会、平成 18 年版）
- コ 建築工事監理指針（公共建築協会、令和元年版）
- サ 電気設備工事監理指針（公共建築協会、令和元年版）
- シ 機械設備工事監理指針（公共建築協会、令和元年版）
- ス 建築設備計画基準（国土交通省、平成 30 年）
- セ 建築設備設計基準（国土交通省、平成 30 年）
- ソ 公共建築工事積算基準（国土交通省、平成 28 年改定）
- タ 公共建築工事標準単価積算基準（国土交通省、令和 2 年改定）
- チ 公共建築数量積算基準（国土交通省、平成 28 年改定）
- ツ 公共建築設備数量積算基準（国土交通省、平成 29 年改定）
- テ 建築保全業務共通仕様書（国土交通省、平成 30 年版）
- ト 建築保全業務積算基準（国土交通省、平成 30 年版）
- ナ 雨水利用・排水再利用設備計画基準（国土交通省、平成 28 年版）
- ニ 排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（公共建築協会、平成 28 年版）
- ヌ 都市計画法・宅地造成等規制法開発許可関係実務マニュアル（東京都、令和 2 年改正）
- ネ 東京都建築工事標準仕様書（東京都、令和 2 年版）
- ノ 東京都電気設備工事標準仕様書（東京都、令和 2 年版）
- ハ 東京都機械設備工事標準仕様書（東京都、令和 2 年版）
- ヒ 建築工事標準詳細図（国土交通省、平成 28 年版）
- フ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編、機械設備工事編）（国土交通省、平成 31 年版）
- ヘ 建築工事安全施工技術指針（国土交通省、平成 27 年改定）
- ホ 建設工事公衆災害防止対策要綱及び同要綱の解説（建築工事編）（国土交通省、令和 2 年改正）

- マ 建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省、平成 14 年）
- ミ ヒートアイランド現象緩和のための建築設計ガイドライン（国土交通省、平成 16 年）
- ム 東京都建設リサイクルガイドライン（東京都、令和 2 年）
- メ 維持保全業務標準仕様書（東京都、令和元年）
- モ 都立建築物のユニバーサルデザイン導入ガイドライン（東京都、令和 2 年）
- ヤ 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省、平成 29 年改正）
- ユ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省、平成 20 年）
- ヨ 調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part1、Part2）（文部科学省、平成 22 年）
- ラ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省、平成 23 年）
- リ 学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省、平成 24 年）
- ル 学校環境衛生基準（平成 30 年文部科学省告示第 60 号）
- レ 学校給食実施基準（平成 30 年文部科学省告示第 162 号）
- ロ 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示 64 号）
- ワ 学校給食事業における安全衛生管理要綱（労働省、平成 6 年）
- ヲ 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（文部科学省、平成 29 年）
- ン 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会、令和元年度改訂）
- あ 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省、平成 27 年）
- い 食に関する指導の手引（文部科学省、平成 31 年改訂版）
- う 学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－（日本スポーツ振興センター、平成 23 年）
- え 学校における新型コロナウイルス感染症に関する管理衛生マニュアル（文部科学省、令和 2 年）
- お 東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル（東京都、平成 31 年改訂版）
- か 東京都排水設備要綱（東京都、令和 2 年改訂）
- き 東京都雨水貯留・浸透施設技術指針・同資料編（東京都総合治水対策協議会、平成 21 年）
- く 産業廃棄物適正処理ガイドブック（東京都、令和元年）
- け 指定給水装置工事事業者工事施行要領（東京都、令和 2 年版）
- こ 安全・安心まちづくり推進要綱（警察庁、令和 2 年改正）
- さ その他関連する要綱及び基準

6 諸条件

(1) 前提条件

① 立地条件

本施設が立地する事業予定地の前提条件は、次のとおりである。

所在地	立川市泉町 1156 番 15 のうち
土地所有者	国（財務省） ※事業予定地は、現在国有地であるが、工事着手予定日までに 本市が取得することを予定している。
用途区域	市街化調整区域
建ぺい率、容積率	40%、80%
道路斜線、隣地斜線	1/1.25（L≤20m）、1/1.25（H>20m）
日影規制	なし
防火・準防火地域	建築基準法第 22 条区域
その他	- 敷地南側には広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地があり、立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限区域に該当する。 「資料 3 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限」 - 都市計画法第 29 条の開発許可は不要であることを確認している。 「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」の適用事業となる。 - 東京における自然の保護と回復に関する条例による緑化が必要である。

② 敷地条件

事業予定地の敷地及びインフラの現況は、以下に示す資料を参照すること。

敷地面積、形状	12,000.01 m ² 「資料 4 事業予定地測量図」
概況等	- 事業予定地は、現在、樹林地、草地、舗装地により構成されている。また、北側市道との境界部は、財務省財産のフェンスにより区画されている。参考に、事業予定地の舗装状況等を「資料 5 事業予定地舗装状況等」に示す。 - 本施設の整備に際して必要となる舗装撤去、フェンスの撤去、その他整地等は、事業者が行うこと。
地質及び地盤	本施設整備に必要な調査は、事業者において行うこと。 隣接する現学校給食共同調理場敷地における地盤調査資料を参考に示す（「参考資料 1 現学校給食共同調理場地盤調査資料」）。
土壌状況	今後、本市において必要な土壌汚染対策工事を実施する。 隣接する現学校給食共同調理場敷地における土壌汚染状況調査報告書を参考に示す（「参考資料 2 土壌汚染状況調査報告

	書」)。
不発弾調査	今後、本市において現況地盤面より-1.5m までの水平探査を実施予定である。事業者は、基礎工事の施工等に伴う安全性確保のため、必要に応じて追加の調査を行うこと。
地下埋設物・埋蔵文化財調査	令和2年度中に国において地下埋設物調査を実施予定である。令和3年度中に本市が埋蔵文化財調査を実施予定である。
敷地内樹木	敷地内の樹木は、令和3年度前半に本市が伐採予定である。伐採予定の樹木量を参考に示す(「資料6 樹木伐採量」)。 伐根は、本市が行う土壌汚染対策工事及び国が行う地下埋設物調査の範囲(事業契約締結後に示す)を除く部分について、事業者が行うこと。
接道条件	北側：立川市都市計画道路3・2・16号国営公園北線(立川市市道1級13号線)(幅員30m) 「資料7 事業予定地接続道路道路台帳平面図」
インフラ整備状況	上水道：北側市道の北側歩道下にφ300埋設 下水道：事業予定地西側及び南側(下水道用地内)に公共下水道(汚水)φ200～250を整備予定。 「資料8 事業予定地インフラ現況図」
その他	- 現学校給食共同調理場では、北側市道との境界部(60cm程度)を、通行の利便性を考慮し、歩道と一体的に利用できるよう整備している。本事業においても同様に北側市道との境界部を歩道と一体的に利用できるよう整備すること。 - 雨水排水は、全量自区内処理を行うこと。

③ 給食提供開始期限

本施設は、令和5年2学期始業日までに給食提供開始できるよう施設整備を行うこと。

④ 提供食数と調理能力

児童・生徒数の将来推計、職員数等の調査結果を踏まえた上で、厨房機器の余裕等を勘案し、本施設における提供食数は1日あたり最大8,500食とし、2献立(小学校1献立、中学校1献立)の給食を提供することとする。

1献立につき、主食と副食3品を基本とし、炊飯を実施しない献立の場合は4品となる場合もある。また、食物アレルギー対応食は、1日あたり最大4メニュー(献立における1品)150品(提供する数量)とする。

(参考例 1) アレルギー対応食数の数え方 (「メニュー」の数え方)

小学校給食	中学校給食
・スパゲティペスカトーレ ・根菜サラダ ・ブルーベリーマフィン	・ごはん ・生揚げの中華煮 ・かにと卵のスープ ・杏仁フルーツ
⇒ 3 メニュー	⇒ 4 メニュー

(参考例 2) アレルギー対応食数の数え方 (「品」の数え方)

小学校給食	中学校給食
・スパゲティペスカトーレ ※ 1 ・根菜サラダ ・ブルーベリーマフィン ※ 2	・ごはん ・生揚げの中華煮 ・かにと卵のスープ ※ 3 ・杏仁フルーツ ※ 4
※ 1 乳・いか・えび・たこ ⇒ アレルギー対応児童 31 人 ※ 2 乳・卵 ⇒ アレルギー対応児童 39 人	※ 3 カニ・卵 ⇒ アレルギー対応生徒 50 人 ※ 4 乳・フルーツ ⇒ アレルギー対応生徒 30 人
メニュー数：2 メニュー 品 数：31+39=70 品	メニュー数：2 メニュー 品 数：50+30=80 品
アレルギー対応食数 計 (最大想定)：4 メニュー150 品	

(2) 学校給食共同調理場の稼働状況等

本施設の配送校における現在の給食実施回数を、表 1 に示す。今後、給食実施回数は増加する予定である。

表 1 本施設の配送校における現在の給食実施回数（平成 30, 31 年度実績）

	平成 30 年度	平成 31（令和元）年度
小学校（単独調理校）	平均 190 回	平均 176 回
中学校（弁当併用外注方式）	平均 185 回	平均 167 回

※ 新型コロナウイルス感染症の影響により、平成 31 年度は実施回数が減少している。

参考に、現学校給食共同調理場における平成 30 年度及び 31 年度の給食実施状況を表 2 に示す。

表 2 現学校給食共同調理場の延べ給食実施状況（平成 30, 31 年度実績）

	平成 30 年度		平成 31（令和元）年度	
月	実施回数※	延食数（食）	実施回数※	延食数（食）
4 月	13	73,627	13	67,048
5 月	21	126,932	19	101,731
6 月	21	125,531	20	106,364
7 月	13	81,406	14	76,342
9 月	18	100,018	19	100,679
10 月	22	116,787	21	117,550
11 月	21	113,799	20	111,994
12 月	15	82,303	18	97,842
1 月	16	84,096	17	92,095
2 月	19	104,744	18	101,765
3 月	14	76,796	0	0
合計	193	1,086,039	179	973,410

※ 現学校給食共同調理場からは、小学校 11 校に給食を提供しており、学校ごとに給食実施回数・実施日は異なる。上記の実施回数は、現学校給食共同調理場の稼働日を示す。

（平成 30 年度の 4 月から 7 月は、大規模改修中の第五小学校を含む、平成 31 年度の 9 月から 3 月は、大規模改修中の第七小学校を含む。）

※ 新型コロナウイルス感染症の影響により、平成 31 年度 3 月は給食を実施していない。

(3) 配送校の提供食数

① 児童・生徒数、学級数

令和2年5月1日時点の配送校における児童・生徒数を表3、学級数を表4に示す。小学校3,546人、中学校3,776人である。今後の児童・生徒数の見込みについては、「資料9 児童・生徒数の推移」に示す。

表3 配送校児童・生徒数一覧（令和2年5月1日時点）

	児童・生徒数（人）								
	学級編制数							特別支援 学級	児童・ 生徒数 計
	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	合計	合計	
■小学校									
第一小学校	82	82	89	101	93	106	554	17	571
第二小学校	74	77	71	69	64	83	438		438
第三小学校	92	105	80	99	93	84	553		553
第四小学校	99	91	79	91	75	65	500		500
第五小学校	106	83	94	91	97	80	551	22	573
第六小学校	48	47	45	57	49	46	292		292
第七小学校	35	29	24	27	30	34	179		179
第八小学校	75	68	79	70	76	72	440		440
合 計	612	582	561	605	577	570	3,507	39	3,546
■中学校									
立川第一中学校	131	122	122				375	17	392
立川第二中学校	194	164	172				530	17	547
立川第三中学校	140	141	148				429		429
立川第四中学校	144	148	151				443		443
立川第五中学校	206	215	214				635	33	668
立川第六中学校	109	108	104				321		321
立川第七中学校	173	151	162				486		486
立川第八中学校	58	66	58				182		182
立川第九中学校	107	107	94				308		308
合 計	1,247	1,215	1,218				3,709	67	3,776

※ 東京都の基準により、フリースクール等通学者、1年以上の不登校児童・生徒等は除く。

表 4 配送校学級数一覧（令和 2 年 5 月 1 日時点）

	学級数（クラス）								
	学級編制数							特別支援 学級	学級数 計
	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	合計	合計	
■小学校									
第一小学校	3	3	3	3	3	3	18	3	21
第二小学校	3	3	2	2	2	3	15		15
第三小学校	3	3	2	3	3	3	17		17
第四小学校	3	3	2	3	2	2	15		15
第五小学校	4	3	3	3	3	2	18	3	21
第六小学校	2	2	2	2	2	2	12		12
第七小学校	1	1	1	1	1	1	6		6
第八小学校	3	2	2	2	2	2	13		13
合 計	22	20	17	19	18	18	114	6	120
■中学校									
立川第一中学校	4	3	3				10	3	13
立川第二中学校	5	5	5				15	3	18
立川第三中学校	4	4	4				12		12
立川第四中学校	4	4	4				12		12
立川第五中学校	6	6	6				18	5	23
立川第六中学校	4	3	3				10		10
立川第七中学校	5	4	5				14		14
立川第八中学校	2	2	2				6		6
立川第九中学校	4	3	3				10		10
合 計	38	34	35				107	11	118

② 職員数

令和2年5月1日時点の配送校における職員数を表5に示す。

表5 職員数（令和2年5月1日時点）

	職員数（人）	日割職員数（人）
■小学校		
第一小学校	44	19
第二小学校	30	15
第三小学校	39	11
第四小学校	29	13
第五小学校	43	20
第六小学校	25	17
第七小学校	18	21
第八小学校	34	16
小 計	262	132
■中学校		
立川第一中学校	26	11
立川第二中学校	36	13
立川第三中学校	34	13
立川第四中学校	26	18
立川第五中学校	44	21
立川第六中学校	32	7
立川第七中学校	36	7
立川第八中学校	19	9
立川第九中学校	24	18
小 計	277	117
小学校・中学校職員合計	539	249

※ 学校給食提供の「対象者」とし、実際の喫食・非喫食を考慮しない人数。

※ 職 員 数：教職員、事務職員、市事務嘱託、用務員、介護員、栄養士、調理員、配膳員などで、週5日勤務を基本とする職員。

日割職員：週2～4日の勤務となる非常勤職員。

(4) 本市の配置職員数

本市において、本施設に配置する職員は、17人程度とする予定である。

(5) 献立作成・食材調達

本施設で調理する給食の献立（食物アレルギー対応食を含む。）は、本市の学校栄養職員等が作成する。食材は、献立に基づき本市が調達する（「資料 10 新学校給食共同調理場の想定献立」参照）。

第2 設計業務

1 設計業務における基本的な考え方

設計業務の実施に当たっては、関係法令等を十分に確認するとともに、関係機関等と事前に十分に協議し、調査等を行った上で計画すること。

(1) 意匠計画の考え方

① 全体配置

事業予定地の周辺が、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地、国営昭和記念公園、道路を挟んで北側は住宅地であることを考慮した配置計画とすること。

- (ア) 敷地全体の中での配置バランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。
- (イ) 事業予定地が立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限（「資料3 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限」参照）区域に該当することに留意し、航空障害となる建物配置を避け、高さ制限の範囲内となるよう本施設を設計すること。
- (ウ) 広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地側には、高い建物や樹木等を隣接させないこと。
- (エ) 前面道路での渋滞を発生させないよう本施設の出入口を検討し、交通安全対策を十分に図ること。
- (オ) 食材搬入車両、配送車両、一般車両の錯綜が生じないように考慮すること。
- (カ) 東京における自然の保護と回復に関する条例や「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」に基づき、前面道路や敷地境界に沿って、適宜、緑化を行うこと。
- (キ) 西側と南側に接する下水道用地付近に構造物を設置する場合は、本市下水道工務課と協議すること。また、下水道用地とのアクセスについて検討し、本市下水道工務課と協議すること。
- (ク) 本施設を介して、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地への不審者侵入や飛散物越境などが起きないように、施設配置や外構を計画すること。
- (ケ) 近隣への日照、騒音、振動、臭気等の影響を防止するよう配慮すること。
- (コ) 「立川市景観計画」（平成30年改定）に基づき、地域への調和と景観に配慮し、市民に親しまれる施設とすること。
- (サ) 隣接する現学校給食共同調理場との調和に配慮すること。
- (シ) 本事業は、「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」における大規模開発事業に該当するため、アートの設置及びアートの要素を取り入れた空間の形成等、同要綱に規定のない事項についても別途本市と協議すること。

② 区域区分・諸室配置・動線計画

本事業により整備される各諸室は、維持管理・運営を効率的かつ効果的に行うことができるように配置するとともに、緊急時においてもスムーズに避難できるよう、適正な動線計画とすること。

ア 調理エリア

- (ア) 食材の搬入から調理、給食発送までの流れに基づき、作業諸室を一方通行になるように区域区分を行うこと。
- (イ) 各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じた区域区分を行うこと。
- (ウ) 各作業区域の境界には、間仕切、扉、床面の色別表示等、交差汚染のない仕様とすること。
- (エ) 人の流れを踏まえて、作業区域毎に前室を設けること。他の作業区域に移動する場合は、前室を通過して目的とする作業区域へ行く配置とすること。
- (オ) 廃棄物の搬出動線は、作業区域毎に搬出可能なものとし、清潔度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避けること。
- (カ) 微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域（調理済食品の取扱い等）は、他の作業区画から隔壁により区画されていること。
- (キ) 揚物・焼物調理室は、使用する油を衛生上問題ないように注入・排出できるよう計画すること。
- (ク) 洗浄室について、午前中に非汚染作業区域として調理に使用した器具を洗浄することは不可とする。
- (ケ) 廃棄物庫は、防虫・防鼠のために、隔壁等により調理エリア内の調理室（上処理調理室、煮炊き調理室、揚物・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応食専用室、炊飯室）から完全に隔離されていること。

イ 一般エリア

- (ア) 一般エリアは、良好な執務条件の確保や作業効率の向上を目指し、コンパクトな動線計画とすること。
- (イ) 市職員用事務室から検収室や調理室へのスムーズな動線を確保すること。
- (ウ) 市職員が白衣に着替えた後、一般エリアを経由せず、直接前室に行ける動線計画とすること。
- (エ) 自然光を十分に取り入れた執務環境、遮音性の高い快適な執務空間及びゆとりのある作業スペースの確保に留意して計画すること。
- (オ) 市職員用事務室から敷地や本施設の出入口の死角をできる限り少なくする

こと。

- (カ) 市職員用事務室から荷受プラットフォームへの視認性を確保するとともに、荷受プラットフォームとの間にドア等を設け、市と納入業者が円滑に書類や食材等の受け渡しができるよう配慮すること。
- (キ) 市職員用事務室は、現学校給食共同調理場との行き来に配慮した配置とすること。

③ 必要諸室・什器・備品等

ア 必要諸室

本事業に必要な諸室は、「資料 11 必要諸室リスト」のとおりとし、全体のバランスや共用部分の計画等については、事業者の創意工夫による提案を期待する。

イ 什器・備品等

什器・備品等は、「資料 12 一般エリア什器・備品等リスト（市及び一般用）」及び「資料 13 食器・食缶等リスト」に基づき、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）に則って調達・配置すること。

その他、運営に際して必要と考えられる什器・備品についても、事業者の提案により、同様に調達・配置すること。なお、設置に際して工事を伴う什器・備品等で、かつ施設と一体化するものは、原則として、建設業務に含めるものとする。

④ 仕上計画

仕上計画については、「立川市景観色彩ガイドライン」に基づき、地域ごとの特性に合った色彩を考慮して計画し、周辺環境との調和を図ること。また、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるよう配慮すること。特に外装については、使用材料や断熱方法等を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。ただし、外装タイル仕上げは除外するものとする。

なお、冷暖房を設ける居室は、熱負荷低減に配慮したガラスの採用や断熱措置を講じること。

また、使用材料は、「学校環境衛生基準」に準拠し、健康等に十分配慮し、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。

仕上方法等の選定に当たっては、「建築設計基準」に記載されている項目の範囲と同等以上であることを原則とする。

建物外部の仕上げについては、次の点に留意すること。

- a 漏水を防ぐため、屋根及び地下の外壁面について十分な防水を講じるこ

と。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ダクト、供給管等のジョイント部分、雨樋と付帯の排水管及び階間のシール部分等は、漏水を防止する措置を講じること。なお、防水工事は保証書の取れる設計とすること。

- b 鳥類及び鼠族、昆虫の侵入並びに住み着き、発生を防ぐ構造であること。具体的には、開放できる窓への防虫網の取付け、捕虫器の設置、換気用ダクトへの網の取付け、エアーカーテン又はスリットカーテンの設置及び排水トラップの設置等がなされていること。
- c 搬出入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアーカーテンを設け、調理済食品の搬出口には外気侵入を防ぐドックシェルターを設けること。また、トラック出入口には、雨等に配慮して長さ 3m 程度の庇を設けるとともに、シャッター内への雨水の流入がないようにすること。

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

- a 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。
- b 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性、耐油性を有し、滑りにくい材料を用い、平滑で清掃が容易に行える構造であり、厨房はドライ仕様とすること。
- c 床面から高さ 1.0m までの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- d 内壁と床面の境界には、アールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。
- e 高架の取付設備（パイプライン、配管及び照明器具等）、窓の凹凸等、塵埃の溜まる箇所は可能な限り排除すること。
- f 調理エリアには、窓を極力設置しないことが望ましいが、設置する場合は、床面より 90cm 以上離すこと。なお、天窓は設置しないこと。
- g 開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。
- h 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとすること。
- i 窓ガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。
- j 調理エリアの扉は、耐久性・耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス製の鋼製建具とすること。
- k 調理エリアの壁は、台車等による破損防止に配慮し、必要な箇所に必要な高さまで、耐久性・耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス張りとする。

- 1 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動ドアとすること。
- m 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

⑤ ユニバーサルデザイン

高齢者・障害者等を含むすべての施設利用者が、本施設（外構・敷地へのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できるよう、「都立建築物のユニバーサルデザイン導入ガイドライン」に基づき、ユニバーサルデザインに配慮すること。

(2) 周辺環境・地球環境への配慮

① 地域性・景観性

事業予定地は、「立川市景観計画」（平成 30 年改定）において、「基地跡地関連地域」及び「景観形成拠点（公園・緑地）」に位置付けられていることから、それぞれの景観形成方針と景観形成基準に基づき、地域及び周辺との調和や景観に十分配慮し、地域に親しまれる意匠計画とすること。事業予定地北側は、第 1 種低層住居専用地域・第 1 種中高層住居専用地域であるため、日影など住環境に影響のないように配慮すること。

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

② 環境保全・環境負荷低減

地球温暖化防止の観点から、環境への負荷の少ない設備等の導入を検討するとともに、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。また、ガスコージェネレーションシステムを導入し、省エネルギーを実現するとともに、停電時に電力供給ができるよう、自立運転機能が付いたものとする。

さらに、自然採光の利用、節水器具・排熱利用器具等の採用、LED 照明の採用、リサイクル資材の活用等、施設・設備機器等の省エネルギー化や廃棄物発生抑制等を図ること。なお、本施設には、太陽光発電システムは設置しないこととする。

(3) 構造計画の考え方

本施設の構造計画については、建築基準法を遵守するほか、関係する要綱・基準等を原則適用すること。基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準等によること。

① 施設の建築構造体の耐震安全性の分類

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

② 施設の建築非構造部材の耐震安全性の分類

本施設の非構造部材の耐震安全性能分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のA類とする。

③ 建築設備の耐震安全性の分類

設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の甲類とする。

なお、本市では、「立川市公共施設保全計画（改訂版）」（平成 29 年 3 月）において、鉄筋コンクリート造の公共施設等については、70 年寿命を目標に長寿命化を図るものとしており、本施設についても、その構造や性質を踏まえた建物の長寿命化について、事業者の提案に期待している。

(4) 設備計画の考え方

設備計画については、関係する要綱・基準等を原則適用し、次の項目を考慮した上で、電気設備、空気調和・換気設備、給排水衛生設備の計画を行うこと。

- a 更新性、メンテナンス性を考慮した計画とすること。
- b メンテナンス時のアクセスの容易性に配慮し、足場を設置するなど危険作業とならないように配慮すること。
- c 設備の保守性や更新に配慮するため、建物の下部となる配管部分にはヒットを設ける。
- d 各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。
- e 地球環境及び周辺環境に配慮した計画とし、燃焼時に有害物質を発生しないエコマテリアル電線の採用を積極的に行うこと。
- f 省エネルギー、省資源を考慮するとともに、ランニングコストを抑えた設備とすること。
- g 本施設内の事務室、会議室等に要求される適切な静寂性を保つため、騒音・振動対策を講じること。
- h 設備機器の更新、メンテナンス及び電気容量の増加等の可能性を踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回線を計画すること。
- i 必要に応じて凍結防止対策を講じること。
- j ボイラー、受電設備等のユーティリティー関連機器は、衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造及び機能を

有すること。

① 電気設備

ア 照明・電灯コンセント設備

- a 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。また、停電時でも電力が使用できる重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。
- b LED 照明等の高効率型器具、省エネルギー型器具等を積極的に採用すること。
- c トイレや廊下等の照明は、人感センサー付照明とすること。
- d 吹抜等高所にある器具は、メンテナンス性を考慮すること。
- e 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。
- f 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。
- g 市職員用事務室において、各室照明の集中管理が行え、かつ、最終退館作業が円滑に行えるような照明計画とすること。
- h 照明は、食材を検収する検収室では作業台面で 750 ルクス以上、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、各調理室、洗浄室では作業台面で 500 ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で 200 ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、作業従事者による作業台面の照度の低下を考慮し、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。
- i 照明は、食材の色調に影響を与えないようなものであること。
- j 照明には、必要に応じて電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。ただし、電球等の取替えや清掃が容易にできるよう工夫すること。
- k 調理エリアの照明は、可能な限り HACCP 向け照明器具とすること。

イ 誘導支援設備

- a 外部からの出入口、食材の搬入口等の必要な箇所に、市職員用事務室に通じるインターホン等を設置すること。
- b だれでもトイレに呼び出しボタンを設け、異常があった場合、表示窓の点灯と音等により知らせる設備を設置し、市職員用事務室等に表示盤を設置すること。

ウ 電話・テレビ受信・情報通信設備

- a 電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備の設置及び配管配線工事を行

うこと。

- b 電話回線は、本市が使用する回線として4回線の設備を設け、うち1回線はアナログ回線とすること。事業者が使用する回線は、適宜設けること。
- c 施設内の各部屋からの職員応答等のため、施設における内線電話設備等の設置及び配管配線工事を行うこと。なお、調理エリア内は、調理中でも円滑な応答ができるよう必要に応じて聴覚及び視覚で認識できるような対応をとること。
- d 市職員用事務室と本市本庁舎とのIP電話による内線電話を接続できるよう、本施設内の設備を整備すること。なお、本市本庁舎の電話交換装置との整合性やIP電話に必要な機器等について、本市総務課と事前に調整し、その指示に従って整備すること。
- e 市職員用事務室に設置する電話機は、外線、本施設内内線、本市本庁舎とのIP電話の全てに使用可能なものとし、8台以上設けること。
- f 市職員用事務室及び会議室において、インターネットの閲覧やLGWANの利用等が可能となるよう、必要となるLGWAN引込設備の設置、有線LANの導入、情報コンセントの整備、配管配線工事等を行うこと。また、本市本庁舎の情報通信環境との整合や必要な機器等について、本市情報推進課と事前に調整し、その指示に従って整備すること。なお、事業者は、「資料14 立川市情報セキュリティ対策基準 ～概要版～」に基づき、市職員に準じて情報セキュリティポリシーを遵守すること。
- g 市職員用事務室は、電源及び通信ケーブル等の移設に支障がないよう整備すること。

エ 受変電設備

- a 受変電設備は、メンテナンスしやすいように配慮して計画すること。
- b 受変電設備は、集中豪雨による浸水等に備えて、設置方法・設置場所を検討すること。
- c 市職員用事務室で使用した電力量を記録、確認できるよう、データ採取が可能な子メーター等を設置すること。

オ 非常用自家発電設備

- a 停電発生時や災害時に、市職員用事務室、防災用食料備蓄倉庫、配送車駐車場、トイレ等、必要な共用部が72時間稼働できるよう非常用自家発電設備を設置すること。
- b 非常用発電設備は、集中豪雨による浸水等に備えて、設置方法・設置場

所を検討すること。

② 空調換気設備

ア 空調設備

- a 調理エリアの空調及び換気設備は、調理加工工程側から食材受入れ側又は外側に向かって空気が流れ、かつ、下処理室及び食材を取り扱う場所等とそれ以外の場所の空気の循環が別に行われるように設置すること。
- b 調理エリアには、温度（25℃以下）、湿度（80%以下）のコントロールができる空調設備を設けること。この場合、空調用の空気の取り入れ口は、塵埃や水が空調設備に入ることを防ぐため、これらの発生する場所から離して設置すること。
- c 調理エリアの空調設備は、調理エリアの床を翌朝までに乾燥させる能力を有していること。
- d 洗浄室は、洗浄時においても、作業域において HACCP に準拠した衛生管理の基準を満たすような空調設備の能力に配慮すること。
- e その他諸室の空調設備については、その用途・目的に応じた空調システムを採用し、適切な室内環境を確保すること。区域区分や個別空調の考え方について、最適なシステムを提案すること。
- f 空調及び換気設備の計画に当たっては、天井等が結露しないよう工夫すること。

イ 換気設備

- a 調理エリアのように水蒸気、熱気等の発生する場所には、これらを強制排気する設備を設けること。排気による蒸気、煤煙、臭気等が周辺地域に悪影響を及ぼすことがないよう適切な対策を行うこと。特に、揚げ物・焼物調理室には、臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。
- b 調理エリアには、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こと。なお、外気を取り入れる換気設備にも温度調節が可能な機能を付加すること。
- c 外気を取り込む換気口には、汚染された空気の流入を防ぐため、フィルター等を備えること。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換、取付けが容易に行える構造のものとすること。
- d その他諸室の換気設備は、その用途・目的に応じた換気システムを採用し、シックハウス対応に十分配慮すること。

ウ 自動制御設備

- a 空調設備と換気設備は、事務室から遠方発停制御が可能とすること。

エ 熱源設備

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

③ 給排水衛生設備

ア 給水設備

- a 給水設備は、各器具において、必要な水量・水圧が定常的に確保でき、かつ、効率よく使えるシステムとすること。
- b 飲料水及び蒸気又は熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- c 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、食材の搬入から調理済食品の配送までの流れの中で、水滴による汚染を防止するための措置を講じること。
- d 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にすること。
- e 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で 0.1mg/リットル以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備え、衛生面に配慮すること。
- f ボイラーの蒸気を使用する場合は、食材・食品には直接接触しない間接加熱のみとする。
- g ボイラーの使用水は飲料水とし、清缶剤を使用する場合は、食品添加物としての使用が認められたものを使用すること。
- h 給水設備は、必要に応じて防錆機器を設置すること。
- i 受水槽は、地震を感知し、緊急遮断弁を閉止する緊急遮断システムを設置すること。

イ 排水設備

- a 汚水、雑排水は、適切に下水道に接続すること。
- b 排水設備は、十分な臭気対策を講じること。
- c 調理エリア内の排水を事業予定地外に排出する配管は、排水処理施設に接続されていること。この場合、排水処理施設からの逆流を防止すること。
- d グリストラップを設けること。グリストラップは、防臭蓋とし、床面の水や砂埃等が流入しない構造とすること。

- e 汚染作業区域の排水が、非汚染区域内を通過しない構造とすること。
- f 冷却装置が備えられている場合、その装置から生じる水は、直接室外へ排出されるか、直接排水溝へ排出されるよう計画すること。
- g 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水は、専用の配管で、調理エリア外へ排出できる構造とすること。
- h ドライ仕様部分における厨房機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。
- i 必要な部分に排水溝（路）を設けること。
- j 下水道法に定められた一定量以上の水量や汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去（汚水処理）すること。

ウ 衛生設備等

- a 衛生設備は、清掃等の維持管理が容易な器具・機器を採用すること。
- b だれでもトイレは、「東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル」に基づき、高齢者・障害者・乳幼児を連れた者が使いやすい仕様とすること。
- c トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すること。
- d トイレは、自動洗浄とすること。
- e 調理員用トイレには、調理衣を着脱できるスペースを設け、個室には手洗い設備を設けること。手洗い設備は、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の洗浄・殺菌装置、肘まで洗えるシンクとすること。
- f 手洗い設備の排水が床に流れないように工夫すること。

④ その他設備

ア 靴殺菌設備

- a 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

イ 防虫・防鼠設備

- a 本施設の出入口は二重扉とし、出入口に昆虫を誘引しにくい照明灯を設置する等、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫すること。
- b 排水溝への出口には、少なくとも 5mm 以下の格子幅の蓋を備えること。
- c 吸気口、排気口については、格子幅 1.5mm 以下の防虫ネットを備えること。
- d 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト、冷媒チューブ貫通部分等は、防虫・防鼠のために、隙間がない構造とすること。

ウ 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- a 衛生上支障がない位置に収納場所を設けること。
- b 調理エリアでは、施設、調理器具の洗浄・消毒が円滑に行えるように、電源、蛇口等を確保すること。
- c 各設備の材質は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性とすること。

エ エレベーター・小荷物専用昇降設備

- a 本施設を2階以上とする場合は、エレベーターを設置すること。エレベーターは、関連条例等に準じた仕様とすること。
- b 2階以上の階に会議室を設ける場合は、必要に応じて小荷物昇降機を設置し、会議室に試食用の給食等を運搬しやすいようにすること。

オ 防塵対策

- a 塵埃など外部からの汚染を防止するための対策を講じ、本施設を清潔に保つ工夫をすること。

カ その他

- a 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、防犯カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとすること。
- b 警備システムについては、適切に整備すること。
- c 作業モニタリングを目的とし、調理エリア内の主要な諸室において作業状況を確認できる位置にカメラを設置し、市職員用事務室及び事業者用事務室にモニターを設置すること。なお、モニターは、市職員用事務室においても、映像の切り替え等ができるようにすること。
- d 見学・食育対応のため、調理室にカメラを設置し、会議室にモニターを設置すること。可動式カメラの設置など、見学窓の設置に代わる事業者の提案を期待している。また、カメラの映像は録画し、データの取り出しを可能にすること。モニターは、会議室の後ろの席でも映像が見やすいような大きさや台数に配慮すること。

(5) 周辺インフラとの接続

① 上水道

- a 事業予定地北側市道の北側歩道下の給水本管（φ300）より引き込むこと（「資料 8 事業予定地インフラ現況図」参照）。上水接続計画については、事業者の提案による。

② 下水道

- a 汚水については、事業予定地の南側（下水道用地内）で公共下水道φ200～250（整備予定）に接続させること。
- b 排水設備の計画については、本市下水道管理課と確認・調整すること。
- c 汚水の接続先の公共下水道φ200～250（整備予定）については、本市下水道工務課と確認・調整すること。
- d 雨水排水は、全量自区内処理とすること。
- e 「残堀川流域整備計画」（残堀川流域総合治水対策協議会、昭和 57 年）に基づく流域対策を実施すること。

③ 電力

- a 供給事業者への確認、調整を行うこと。引き込み方法等については、事業者の提案による。

④ ガス

- a 供給事業者への確認、調整を行うこと。供給方法等については、事業者の提案による。

⑤ 電話

- a 通信事業者への確認、調整を行うこと。引き込み方法等については、事業者の提案による。

(6) 防災安全計画の考え方

① 安全性の確保

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

特に、吹抜け等の落下の危険が予想される箇所については、安全柵やネット等を設けて、十分な安全性を確保すること。ガラス面については、強化ガラスや飛散防止フィルムを採用する等により安全性を確保すること。

② 警備保安の充実

夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。また、本施設周辺の通路部分には、「安全・安心まちづくり推進要綱」による照度基準に準じた、防犯上、適切な照明設備を設置すること。

③ 防火水槽の設置

「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」に基づき、敷地内防火水槽を設置すること。

2 設計業務対象施設に係る要件

本事業の設計業務対象施設は、本施設とし、詳細は以下に示すとおりとする。

(1) 本施設

事業者は、最大 8,500 食／日（2 献立）の給食を調理できる学校給食共同調理場を整備すること。本施設は、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠するとともに、HACCP に準拠した衛生管理による安全な学校給食の提供を目的とした施設であるばかりでなく、食育に資する施設であること。特に、留意すべき点として、ドライシステムとすること、汚染・非汚染作業区域が交差しないよう明確に区分すること、調理の作業工程、作業動線に配慮すること、諸室や厨房機器の配置を工夫すること等により、二次汚染の防止を図ること。

また、事業期間中に大規模修繕が発生しないような施設計画とすること。

① 調理エリア：汚染作業区域

ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室

- a 食材の荷受量を考慮して荷受室を設置すること。
- b 荷受室は、野菜類用・魚肉卵用を設けること。
- c 検収室は、荷受量を考慮してスペースを確保すること。
- d 検収室は、野菜類用・魚肉卵用を設けること。
- e 検収室内に、前日納品された野菜を保存する冷蔵庫を設け、納品された野菜は、容器を移し替えた状態で保管すること。
- f 検収室には、原材料保存食 50g を 2 週間保存できる冷凍庫を設置すること。なお、計量する秤と食材を保存する冷蔵庫・冷凍庫は、野菜類用と魚肉卵用に分けて設けること。
- g 検収室に泥落としコーナーを設け、シンクと球根皮むき機を設置すること。
- h 米庫には、8,500 食の米を 1 日分（800 kg）保存できる施設・設備を設けること。
- i 野菜類下処理室には、シンクを 8 レーン以上設置し、葉菜類、根菜類、果物類をそれぞれ専用レーンとして設けること。ただし、果物類を扱わない献立の場合には、他の作業レーンとして使用可能である。
- j 野菜類下処理室は、荷だまりスペースや芽取りなどの作業スペースを考

慮すること。

- k 魚肉類下処理室には、揚物・焼物調理室との間にパススルー冷蔵庫を設置すること。
- l 魚肉類下処理室と手作り準備室との間に、肉・魚類専用の冷蔵庫を設置すること。
- m 卵の割卵等を行う室として、卵処理室を設置すること。
- n 食品庫は、缶詰・調味料等を保存する室とし、納入サイクルを考慮した保管スペースを確保し、冷蔵庫・冷凍庫を設けること。参考に、現学校給食共同調理場の検収記録簿を「資料 15 食品検収表」として示す。
- o 計量室からは、手作り準備室及び煮炊き調理室へ調味料の受け渡しができる食材動線を確保すること。
- p 揚物や焼物・蒸し物の成型や粉付け、パン粉付けなどの作業を行う室として、手作り準備室を設置すること。
- q 手作り準備室は、「資料 16 手作り給食レシピ」に示すメニューの調理が可能となるよう、十分な作業スペースを確保するとともに、調理員の円滑な作業動線を確保すること。
- r 手作り準備室に成型機を 2 台設置すること。
- s 手作り準備室は、計量室、卵処理室に隣接させ、食材の動線を確保すること。
- t 手作り準備室と上処理調理室及び揚物・焼物調理室は、パススルーでの食材動線を確保すること。
- u 下処理室から各調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。また、必要な場所に冷蔵庫を設けること。
- v 冷蔵室・冷凍室に設置する冷却装置は、食品衛生法、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「学校給食衛生管理基準」で定める温度以下に冷却できる能力を有すること。

イ 器具洗浄室（汚染作業区域用）、回収室、洗浄室、特別洗浄室、残滓処理室、廃棄物庫、油庫・廃油庫

- a 器具洗浄室（汚染作業区域用）を設け、器具消毒保管庫、カート洗い場を設置すること。
- b 配送車からコンテナの積みおろしを行う場所として回収室を整備すること。外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。
- c 洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとする。吸気口を有する場合、吸気口は

汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置すること。

- d 洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑であること。
- e 病原ウイルス検出時などの非常事態時に専用で利用できる特別洗浄室を設けること。
- f 残滓処理室は、厨芥脱水機を設置し残滓の減量を図るとともに、臭気の漏れ防止に配慮すること。厨芥の保管を行う場合は、残滓処理室外で行うものとし、十分な容量のごみ容器を置くこと。また、空調管理等により残滓の腐敗を防ぎ、臭気の発生防止に配慮するとともに、外部に通じる扉の開閉の管理には注意し、虫の寄り付きを防止すること。
- g 廃棄物庫は、廃棄物を保管する室として適切に整備し、廃棄物の分別に対応できるよう、十分なスペースを確保すること。
- h 油庫において、油の搬入は、タンクローリーから直接供給できる仕様とし、他の食品との動線が交差しないこと。清掃専用水栓及び用具庫等を設置すること。
- i 廃油庫は、油の回収において他の食品との動線が交差しないように留意し、清掃専用水栓及び用具庫等を設置すること。

② 調理エリア：非汚染作業区域

ア 調理室（上処理調理室、煮炊き調理室、揚げ・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応食専用室、炊飯室）

- a 調理室は、調理量に応じて、必要な厨房機器・調理器具等が適切に設置できるよう計画し、使用した器具等を洗浄するスペースを設けること。
- b 調理室は、壁、扉等によって他の諸室から明確に区分すること。特に、事務室、更衣室、休憩室、トイレ等、調理と直接関係のない場所とは隔壁等により区画すること。
- c 調理室内の手洗いについては、十分な数を用意すること。
- d 調理室は、調理の作業工程、調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保すること。
- e 上処理調理室には、野菜類の手切りに対応できるようスペースを確保すること。
- f 上処理調理室には、グラタン・ピザトースト等の手作りを想定して、必要なスペースを設け、下拵え用の釜（低輻射ガス釜）を1台設置すること。
- g 煮炊き調理室には、下拵え用の釜（低輻射ガス釜）を1台設置すること。
- h 和え物調理室に隣接させて、ボイル・冷却コーナーを設けること。

- i 和え物調理室には、チルド庫を設置すること。
- j 食物アレルギー対応食専用室は、食材や作業の動線に留意し、通常食との混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応が可能なよう工夫すること。
- k 食物アレルギー対応食専用室に 1 日あたり最大 4 メニュー150 品の調理に対応できる厨房機器・調理器具等を適切に設置すること。
- l 食物アレルギー対応食専用室は、食材等の動線が交差しないように留意したうえで、4 つの区画を設けること。
- m 炊飯室は、炊き込みご飯・混ぜご飯の調理を想定して、煮炊き調理室からの動線を確保すること。

イ 器具洗浄室（非汚染作業区域用）、コンテナ室、配送室

- a 器具洗浄室（非汚染作業区域用）を設け、器具消毒保管庫、カート洗い場を設置すること。
- b コンテナ室は、コンテナを消毒・保管する室とし、また、コンテナへ食缶の詰め込み作業を行う室とする。
- c 配送室は、配送車へのコンテナの積み出しを行う場所として整備すること。外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するためドックシェルターを設置すること。

③ 調理エリア：各作業区域への出入口（前室）

- a 一般エリアから汚染作業区域・非汚染作業区域の出入口には、それぞれ前室を設け、靴の履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等のサニタリー設備、エプロン及び靴の殺菌消毒設備を適切に設置すること。
- b 前室内で、汚染作業区域用の靴と非汚染作業区域用の靴のエリアが混在しないように配慮すること。
- c 調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に、調理員等の数に応じた肘まで洗える手洗い場を設置すること。
- d 非汚染作業区域への前室には、調理員数に応じた毛髪・塵埃除去機を設置するなど外部からの汚染物の持ち込みを防止するよう工夫すること。
- e 市職員が市職員用更衣室で白衣に着替えた後、一般エリアを経由せずに検収室へ直接移動できるよう前室を配置すること。その際の前室は、調理員用の前室との兼用を可能とするが、市職員用の靴の保管設備やスペースを事業者とは別に用意すること。
- f 調理員が調理員用更衣室で白衣に着替えた後、一般エリアを通らずに前室へ移動できるよう配置すること。

④ 一般エリア：一般区域

ア 市職員用（事務室、更衣室、トイレ）、市倉庫

- a 市職員用事務室は、玄関ホールに面し、納入業者、見学者、研修会参加者等の来訪者の訪問を容易に確認できる位置とする。
- b 市職員用事務室内に給湯コーナーを設けること。給湯コーナーの一角に、市職員試作用の調理台とコンロ（2口程度）、小型湯沸器（高温型）、冷凍冷蔵庫を設置すること。
- c 市職員用事務室は、フリーアクセスフロアとすること。また、カーテン又はブラインドを設置すること。
- d 市職員用事務室内に、12人程度の打合せが可能なスペースを設けること。
- e 市職員用事務室内又は市職員用事務室に隣接して市職員用更衣室（男子・女子）を設け、白衣及び私服を区別して保管できる設備を設置すること。
- f 市職員用事務室に隣接して、市職員用トイレ（男子・女子）を設置すること。市職員用トイレは、市職員の専用とすること。
- g 市職員用事務室に近接して、50㎡程度の本市用の倉庫を設けること。
- h 市倉庫には、文書保存箱（幅 393×奥行 314×高さ 289）を 120 箱程度を保管できるよう、適宜、棚を設置すること。

イ 会議室

- a 会議室は、最大 120 人程度を収容でき、面積が 200㎡未満となるように設置すること。
- b 会議室は、移動間仕切（スライディングウォール）により、2 分割して使用できるようにすること。
- c 調理エリアから会議室への給食の配膳について考慮すること。
- d 手洗い場（多人数の同時利用を想定）、音響・映像機器、ホワイトボード及びカーテン又はブラインド等を設置し、社会科見学や試食会等が実施できるよう計画すること。

ウ 打合せ室

- a 8 名程度での打合せが可能な打合せ室を 1 つ設置すること。

エ 調理実習室

- a 学校栄養職員等が給食の試作調理を行えるようキッチン、冷凍冷蔵庫を設置すること。

- b 本市が調達・設置するスチームコンベクションオーブンを設置するためのスペースを確保するとともに、使用に必要なフード等の換気設備等を整備すること。参考に、設置予定のスチームコンベクションオーブンの仕様を「資料 17 スチームコンベクションオーブン仕様」に示す。

オ 展示スペース

- a 本施設の概要及び機能等を施設見学者等に案内するための展示スペースを設置すること。
- b 展示パネル等を設置し、本施設の基本的な機能、大規模災害発生時の機能等を分かりやすく案内すること。また、調理エリア内に設置したカメラ（録画機能を含む。）の映像を補完し、給食提供までの工程等をより分かりやすく案内すること。

カ 防災用食料備蓄倉庫

- a 本市が調達するアルファ化米（11 万食）を保存する防災用食料備蓄倉庫を設置すること。
- b 防災用食料備蓄倉庫は、外部から物資の出し入れができるようにすること。災害時に、配送車を利用して備蓄物を配送することを考慮すること。
- c 備蓄するアルファ化米については、入替時に重複する分を含めて 55 枚のパレット（1100×1100）敷き 5 グループで管理し、物資の出し入れにおいて、ハンドパレットトラックを使用する点を考慮すること。

キ 一般用トイレ

- a 一般用トイレは、会議室に近接して設け、男女比等を考慮して適切に計画すること。
- b だれでもトイレを 1 か所以上設置すること。

⑤ 一般エリア：調理員区域

ア 事業者用事務室、調理員用（更衣室、トイレ、食堂）、事業者倉庫

- a 事業者用事務室、倉庫は、事業者の計画により、適宜設置すること。
- b 調理員等の数及び男女比率に応じた十分な広さの調理員用更衣室（男子・女子）を設置すること。また、カーテン又はブラインドを設置すること。
- c 必要に応じて調理員用更衣室に隣接してシャワー室（男子・女子）を設置すること。
- d 調理員用トイレ（男子・女子）を設置すること。

- e 調理員用トイレは、調理員等の数及び男女比率に応じて計画すること。また、その開口部は調理エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されている（直線距離で3m以上離す）こと。
- f 調理員用トイレは、調理衣を着脱できるスペースを設け、便座に座ったまま手洗いができる十分な大きさの手洗い器を設置すること。なお、手洗い器には、自動で、温水が供給されるようにすること。また、自動洗浄とすること。
- g 調理員が食事をする室を設けること。なお、会議室との兼用も可とする。

イ 洗濯・乾燥室

- a 洗濯・乾燥室に、汚染作業区域用、非汚染作業区域用の調理衣等を区分して洗濯できるよう、調理員等の数に応じた適切な台数の洗濯機を設置すること。
- b 洗濯・乾燥室において、調理衣・白衣等を乾燥させるため、調理員等の数に応じた適切な台数の乾燥機を設置するか、物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室として整備すること。

⑥ 共用部等

- a 外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫すること。
- b 玄関は、市職員及び来客用と事業者用を分け、2つ設置すること。
- c 一般外来者が使用する外部からの出入口（玄関）には、風除室を設けること。玄関部分で外履きから内履きに履きかえるものとし、適切なスペース及び下足入れを設置すること。
- d 廊下は、「東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル」に基づき、車椅子対応の幅を確保すること。
- e 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。
- f 見学者が利用する廊下に障がい者対応の手摺りを設けること。
- g 高齢者・障がい者・乳幼児を連れた者が使いやすいように配慮すること。

⑦ 外構

ア 建物周囲・構内道路等

- a 建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり舗装すること。
- b 舗装は、想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。
- c 必要な照度の外部照明を設置すること。また、本施設が災害時に一次避難所（小・中学校）への災害支援物資の提供を行う二次集積拠点となる

ことも踏まえ、照明の目的が期待通りかつ効果的に達成されていることに配慮すること。

- d 下水道用地とのアクセスについて検討し、本市下水道工務課と協議すること。
- e 北側市道との境界部は、隣接する現学校給食共同調理場に準じて、歩道と一体的に利用できるよう整備すること。

イ 門扉、フェンス等

- a 事業予定地北側に本施設の安全性を確保するのに十分なフェンス等の囲い及び出入口の門扉を設置すること。
- b 事業予定地東側の国有地との境界にフェンス等の囲いを設置すること。
- c 事業予定地西側及び南側に隣接する下水道管理設敷地との間にはフェンスは設けないこと。
- d 広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地への不審者などの侵入を防止できるよう配慮を行うこと。

ウ 駐車場

- a 駐車場は、本市職員及び来客用として、事業者用とスペースを分けて10台程度（車椅子利用者用駐車場を含む）を確保すること。
- b 配送車用駐車場は、配送計画に応じて必要となる台数分を確保すること。また、災害時に協定事業者からの食料を一時保管することを考慮し、屋根及びシャッターを設置すること。
- c 車椅子利用者用駐車場は、建物入り口付近に計画すること。
- d 事業用に必要な車両の駐車場は、事業用地内に確保すること。なお、事業者の従業員の駐車スペースは、事業予定地内には確保せず、必要な場合は近接地に駐車場を確保すること。
- e 駐車場の仕上げについては、アスファルトで舗装し、駐車場内での安全が図られるよう駐車区画、場内歩行者動線に十分配慮すること。

エ 駐輪場

- a 駐輪場は、本市職員及び来客用として、事業者用とスペースを分けて10台以上を確保し、その他従業員の利用を考慮して適宜設置すること。
- b 駐輪場は、屋根付きとし、利用者の利便性に配慮すること。

オ 植栽計画

- a 東京における自然の保護と回復に関する条例や「立川市宅地開発等まち

づくり指導要綱」に基づき、関係機関等と協議を行い、その指導に従って必要な緑化を行うこと。

- b 樹種の選定においては、病虫害等による影響に配慮すること。
- c 成育による越境や枝葉の落下、不審者の侵入防止の観点から、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地側への高木・中木類の植栽は避け、植栽帯を設ける場合には、低木類、地被類等によるものとする。
- d 隣接する現学校給食共同調理場との調和を図ること。

カ 排水処理施設

- a 関係法令等を遵守する能力を有することとし、建物と分離して設置すること。また、配送車等の通行の妨げとならない位置に設置し、脱臭設備を設けるとともに、騒音等に十分留意すること。
- b 臭気が外部に漏れないように適切に施工すること。

キ 雨水排水

- a 雨水の流出抑制のため、全量自区内処理を行うこと。なお、処理方法、処理量については、本市下水道管理課等との協議を経て、決定すること。
- b 雨水再利用については、敷地内植栽等への灌水に使用することは可とする。その際、濾過、消毒処理などを行うこと。

ク 廃棄物保管スペース

- a ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、廃棄物保管スペースを設けること。
- b 提供する食数を考慮し、適切な分別ができ、収集計画に合わせ十分に対応できるスペースとすること。
- c 衛生面及び、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地における航空機の運航を考慮し、鳥などが寄り付かない構造とすること。

⑧ サイン計画

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

(2) 厨房機器設計

本事業を実施するために必要な厨房機器を計画すること。

本市は、地元産食材を積極的に使用するとともに、冷凍食品等の加工食品をできる限り使用しない手作り給食を目指している（「資料 16 手作り給食レシピ」参照）。本市が想定する手作り給食を実現させるための厨房機器を提案すること。なお、「資料 18 厨房機器リスト」は、提案の参考として示したものであり、機器の種類、メーカー等を指定するものではない。事業者により独自に厨房機器を提案すること。

厨房機器等の検討に際しては、HACCP に準拠した衛生管理により、食材の搬入から調理済食品の配送までの安全衛生管理が徹底できるよう、次の点に留意しながら、また、機器毎に必要なメンテナンスの頻度、費用を考慮して、厨房機器の規格及び仕様について計画すること。

- ア 温度と時間の管理及び記録（T・T 管理）
- イ 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）
- ウ ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）
- エ 鼠族・昆虫の侵入防止（機器の構造及び機密性）
- オ 洗浄・清掃が簡便な構造
- カ 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）
- キ 作業内容に配慮した作業台等の設置
- ク 衛生的・合理的な利用に配慮した機器等の設置

① 厨房機器等の規格及び仕様

ア 板金類の仕様

(ア) テーブル類甲板

- a 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板を使用すること（以下、板金類については、共通仕様とする。）。
- b 板厚は変形しにくい 1.2mm 以上のものを使用すること。
- c 甲板のつなぎ目を極力少なくし、ホコリ・ごみ溜りができない仕様とすること。
- d 壁面に接して設置する場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないように考慮すること。また、高さについては 200mm 以上とし、ホコリ・ごみ溜りを減らすように配慮すること。
- e 甲板と背立の角では 5R 以上のコーナーを取ること。

(イ) シンク類の槽

- a 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板コーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。

- b 排水金具は、十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとする。
- c 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
- d オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- e 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。

(ウ) 脚部及び補強材

- a 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材又は角パイプ材を使用すること。

(エ) キャビネット・本体部

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

(オ) 厨房機器等のアジャスター部

- a ベース置き以外は、高さ調整の行えるものとする。
- b 防錆を考慮したものとする。
- c 床面掃除が簡便に行えるよう、高さを 150mm 以上とすること。

(カ) コンテナ

- a コンテナは、洗浄・消毒システムに合致し、また、配送計画・配膳業務と整合するよう製作すること。
- b 中学校コンテナは、各学校のエレベーターに積載可能とし（「資料 21 中学校エレベーターの設置状況」参照）、かつ、食器・食缶等を混載し、2 学級分を積み込むことが可能な大きさとする。なお、各校の特別支援学級のコンテナは 1 台を想定している。
- c 小学校コンテナは、食器と食缶を分けて積み込むことを基本とするが、配送計画に応じた柔軟な対応を可能とする。
- d 中学校コンテナは、施錠が可能なものとする。

イ 機械機器の仕様

(ア) 冷機器（冷蔵室・冷凍室）

- a 食材の量に配慮し、冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。必要に応じて、カートやラックごと保冷できるプレハブ式を導入すること。
- b 食材の適切な温度管理が行える機器とすること。
- c 庫内温度が庫外に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。
- d 抗菌（取っ手、棚等）、防虫（隙間がない等）、防臭（排水トラップ設置等）構造の機器とすること。

(イ) 下処理機器

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

(ウ) 熱機器

- a 清掃作業が容易に行える構造とすること。
- b 排熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。
- c 火傷の恐れがある設備配管等は、機外に露出しない構造とするか、カバーをすること。

② 厨房機器等の監視装置（温度計・計量器等）の規格及び仕様

ア 食材の検収・保管・下処理関連機器

(ア) 冷凍・冷蔵室等

- a 食材の適切な温度管理（冷蔵 5℃以下、冷凍－18℃以下）が行える機器とすること。
- b 庫内温度が庫外に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。

(イ) 保存食用冷凍庫

- a 保存食を－20℃以下で2週間以上保管できる機能を有していること。

イ 温度管理システム

- a 冷蔵庫・冷凍庫及び消毒保管庫の温度、調理エリア各諸室の温湿度を監視及び記録できる温度管理システムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事業者用事務室に異常が通知されるとともに市職員用事務室でも確認ができるシステムとすること。

③ 調理加工機器の規格及び仕様

ア 調理釜

- a 下茹で用も含め、複数回使用せずに 8,500 食が調理できる台数を設置すること。
- b 熱源は事業者の提案によるが、上処理調理室の手作りコーナー及び煮炊き調理室に、低輻射型のガス釜を各 1 台設置すること。
- c 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設備とすること。また、食材を入れたまま排水するときに、食材が流れないような措置ができる構造又は付属機器を有すること。
- d 蓋開閉時の水滴や配食時の食材の落下に配慮した設備とすること。
- e 調理釜には、調理用の給水・給湯の水栓の他に、清掃用の水栓を設け、衛生的に使用できるようにすること。なお、清掃用の水洗は、ホース接続をカブラ式にするなど、作業性に考慮すること。
- f 攪拌装置付きの釜は、設置しないこと。
- g 屋外で利用できる移動式の釜を 1 台以上、防災用食料備蓄倉庫に配置すること。なお、災害時に使用できるよう燃料も備蓄すること。

イ スチームコンベクションオーブン

- a 調理後 2 時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器を設置すること。
- b 風とスチームとの組合せにより煮る・焼く・蒸す調理が可能であること。
- c 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メニュープログラムシステムを有する機器とすること。
- d 芯温調理ができる機能を備え、温度表示機能があり、調理温度管理が容易である設備とすること。
- e 洗浄が容易であること。

ウ フ라이어

- a 調理後 2 時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器とすること。
- b 油温温度表示機能があり、投入口と取出し口が別々で隣接しない機器とすること。
- c 揚げパンなどの高温短時間調理に対応できる機器とすること。
- d 大豆やせん切り野菜等の小さな形状の食材を揚げるができる機器とすること。

エ 炊飯機

- a 8,500 食 2 献立の炊飯が可能な連続式炊飯器とし、2 時間喫食を前提とした上で、十分な能力を有する機器とすること。
- b 洗米から炊飯までの行程を一連で行うシステムを導入すること。
- c 貯米タンクは、1 日分を貯米し、米の管理を適切に行える設備を導入すること。
- d 炊き込みや具の混ぜ込みが可能な機器とすること。

オ 真空冷却機

- a 加熱済食品を短時間で衛生的に冷却し、30 分以内に中心温度を 20℃以下又は 60 分以内に中心温度を 10℃以下まで下げることのできる機器とすること。
- b 冷却の開始時刻と、終了時刻及び食材温度を記録できること。
- c 設置場所に配慮し、パススルー式の機器とするなど衛生管理に適した機器とすること。

カ 成型機

- a ハンバーグ、コロッケ、つくね等の成型を想定し、大きさの調整が可能な機種とすること。

④ 洗浄・消毒・保管の機器

ア 食器洗浄機・食缶洗浄機等

- a 洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。
- b 下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。

イ コンテナ洗浄機

- a コンテナを自動で連続洗浄できる機器とすること。
- b 仕上げ時に水滴が確実に除去できる機器とすること。

ウ 食器消毒保管庫

- a 庫内温度計で確認でき、90℃で 90 分間以上の乾燥、殺菌が可能であり、温度記録装置付きの機器であること。

エ 器具殺菌・消毒保管庫

- a 自動温度調節機能付きで、乾燥、殺菌、保管が可能な設備とすること。
- b 庫内が設定温度に達してから消毒時間の設定が可能な設備とすること。
- c 消毒時間を表示・記録することができるとともに、容易な操作により確実に消毒できる設備とすること。
- d 包丁俎板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器であること。

オ 電解次亜水生成装置

- a 食材の洗浄消毒に使用できるよう電解次亜水生成装置を設置すること。
- b 食中毒菌への殺菌効果を持ち、食材への残りがなく安全な装置を提案すること。

⑤ 厨房機器の配置（食材・器材・容器の動線）

- a 物の流れが清潔度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないよう、一方通行の配置区分とすること。
- b 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡しされる配置区分とすること。
- c 「魚・肉・卵」と「野菜、果物等」、及び「他の食品」は相互に交差汚染しないよう、保管場所を区別すること。
- d 包丁、俎板、ザル、秤り等の厨房機器・調理器具等の共通使用による交差汚染を防ぐため、厨房機器・調理器具等を処理する食材等に応じて区別すること。
- e 生ごみ、残滓が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。

3 設計業務遂行に係る要求内容

(1) 業務の対象範囲

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

- a 事業者は、設計業務の内容について本市と協議し、業務の目的を達成すること。
- b 事業者は、業務の進捗状況に応じ、本市に対して定期的に（毎月1回程度）報告を行うこと。
- c 事業者は、業務に必要な現況測量、地盤調査等を事業者の責任で行い、関係法令を遵守して業務を遂行するものとする。

- d 事業者は、各種申請等の関係機関との協議内容を本市に報告するとともに、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。
- e 図面、工事費内訳書等の様式、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、本市の指示を受けること。また、図面は、工事毎に順序よく整理して作成し、各々一連の整理番号を付けること。
- f 本市が市議会や市民等（近隣住民も含む。）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や国へ交付金の申請を行う場合等、本市の要請に応じて説明用資料を作成し、必要に応じて説明に関する協力を行うこと。
- g 基本設計完了時に、本市の職員向けに設計概要等のレビューを行うこと。
- h 本市が職員向けに行う研修等に関する協力を行うこと。

(2) 業務期間

設計業務の期間は、本施設の引渡し日をもとに事業者が計画することとし、具体的な設計期間については、事業者の提案に基づき、事業契約書に定めるものとする。

事業予定地は、現在国有地であるが、工事着手予定日までに本市が取得することを予定している。事業者は、本市が円滑に事業予定地を取得できるよう、令和3年12月までに本施設の延床面積を確定させるなど、必要な書類作成等に全面的に協力すること。

事業者は、関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないよう設計スケジュールを調整し、本業務を円滑に推進するよう設計業務期間を設定すること。なお、関係機関との協議内容は、書面で本市に報告すること。

(3) 設計体制と管理技術者の設置・進捗管理

事業者は、設計業務の管理技術者、主任技術者、照査技術者を配置し、組織体制と合わせて設計着手前に次の書類を提出すること。管理技術者として、学校給食共同調理場の設計業務に従事した経験のあるものを配置すること。

設計の進捗管理については、事業者の責任において実施すること。

- a 設計業務着手届
- b 管理技術者届（設計経歴書を添付のこと。）
- c 主任技術者届（意匠、構造、電気、設備の各工種。設計経歴書を添付のこと。）
- d 照査技術者届（設計経歴書を添付のこと。）
- e 担当技術者届（設計経歴書を添付のこと。）
- f 協力技術者届

(4) 設計計画書及び設計業務完了届の提出

事業者は、設計着手前に詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本市に提出すること。なお、設計業務が完了したときは、基本設計及び実施設計のそれぞれにおいて、設計業務完了届を提出するものとする。

(5) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出

事業者は、照査を行った上で、基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。

本市は内容を確認し、その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む。）を通知する。

また、提出図書はすべてのデジタルデータ（PDF 及び CAD データ。なお、CAD データは jw-CAD とする。）も提出すること。なお、各 3 部の提出を想定しているが、提出時の体裁、部数等については、改めて本市の指示するところによる。

① 基本設計

- a 意匠設計図（A3 版）
- b 構造設計資料
- c 設備設計資料
- d 什器・備品リスト・カタログ
- e 工事費概算書
- f 計画及び設計概要書
- g 仕様概要及び仕上げ表
- h 工程計画概要
- i イメージパース
- j 打合せ記録簿（定例会議等）
- k 要求水準書との整合性の確認結果報告書
- l 事業提案書との整合性の確認結果報告書
- m その他必要資料（各種許認可部局等との協議録等を含む）

② 実施設計

- a 意匠設計図（A3 版）
- b 構造設計図（A3 版）
- c 設備設計図（A3 版）
- d 工事工程表
- e 構造計算書
- f 縮小製本（工事用）

- g 什器・備品リスト・カタログ
- h 外観・内観パース（本市の指示する部分）
- i 打合せ記録簿（定例会議等）
- j 確認申請図書他、各種申請図書
- k 工事費積算内訳書・積算数量調書
- l 要求水準書との整合性の確認結果報告書
- m 事業提案書との整合性の確認結果報告書
- n 補助金申請関係図書
- o その他必要図書（各種許認可部局等との協議録等を含む）

(6) 設計業務に係る留意事項

本市は、事業者に対し設計の検討内容について、随時聴取することができるものとする。
なお、事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに本市から提供を受けた関連資料を事業終了後に廃棄又は本市に返却し、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。

第3 建設・工事監理業務

1 業務の対象範囲

事業者は、実施設計図書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づいて、本施設の建設、企画・提案した厨房機器及び什器・備品等の整備、工事監理等を行うこと。

2 業務期間

(1) 業務期間

本施設の建設工事は、令和4年6月1日以降に着工し、本施設の建設・工事監理業務は、令和5年6月末までに完了し、本施設を本市に引き渡すこと。

(2) 業務期間の変更

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

3 業務の内容

(1) 基本的な考え方

- a 事業者は、「東京都建築工事標準仕様書」を原則適用すること。ただし、当該仕様書によりがたい場合は、事業者が性能等の証明を行うことを条件として、本市と協議することができるものとする。
- b 事業契約書に定められた本施設の建設・工事監理及び厨房機器・什器・備品等の整備の履行のために必要となる業務は、事業契約書において本市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。
- c 本事業実施についての近隣住民への説明は、工事着手に先立ち本市が実施する。事業者は必要な資料を提供するとともに、説明に同席すること。
- d 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、事業者がその責めを負うものとする。

(2) 業務遂行上の留意点

- a 関係法令を遵守するとともに、関連する要綱・基準等を原則適用して、適切な工事計画を策定すること。

- b 設計業務の管理技術者から工事監理者に対し、十分に設計意図の伝達を行うこと。
- c 建設工事に伴い想定される騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞等については、近隣住民の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の対応を講じて影響を最小限に抑えるための工夫を行うこと。
- d 近隣住民への対応について、事業者は、本市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- e 近隣住民へ工事内容や作業時間等を周知徹底して理解を得ること。
- f 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限（「資料3 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限」参照）に留意し、航空に支障のないよう、高さ制限の範囲内で建設・工事を行うこと。

(3) 着工前業務

① 各種申請業務

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

② 近隣調査・準備調査等

- a 建設工事の着工に先立ち、近隣住民への説明等を実施し、工事工程等についての理解を得ること。説明範囲は、事前に本市と協議すること。
- b 建設工事について近隣住民との調整及び建築準備調査等（周辺家屋影響調査を含む）を十分に行い、近隣住民の理解のもとに、工事の円滑な進行を確保すること。
- c 建物工事による近隣住民等への影響を検討し、適切な対策を講じるとともに、問題が生じた場合には、事業者の責任において適切に対処すること。
- d 必要に応じて電波障害調査を行い、電波障害対策が必要な場合は、適切に対応すること。
- e 設計期間中の令和3年7月及び10月に各1回、事業予定地と北側市道の境界部に設置されているフェンスに沿って、フェンスから内側（南側）に向かって幅4mの範囲の草刈りを行うこと。なお、実施時期や方法については、事前に市と協議すること。

③ 工事監理業務計画書の提出

事業者は、建設工事着工前に、工事監理計画書（施工立会い工程及び頻度、不具合発生時の対応等の工事監理方針等を記載）、詳細工程表（総合定例打合せ日程や各

種検査日程等も明記)を含む工事監理業務計画書を作成し、次の書類とともに本市に提出すること。

- | | |
|---------------------|-----|
| a 工事監理体制届： | 1 部 |
| b 工事監理者選任届（経歴書を添付）： | 1 部 |
| c 工事監理業務着手届： | 1 部 |

(4) 施工計画書の提出

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

【着工前の提出書類】

- | | |
|--------------------------|-----|
| a 工事实施体制届： | 1 部 |
| b 工事着工届： | 1 部 |
| c 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）： | 1 部 |
| d 総合施工計画書： | 1 部 |
| e 工事記録写真撮影計画書： | 1 部 |
| f 各工種別施工計画書： | 1 部 |
| g 主要資機材一覧表： | 1 部 |
| h 下請業者一覧表： | 1 部 |
| i 再資源利用計画書： | 1 部 |
| j 民間地受入届： | 1 部 |
| k その他必要となる書類： | 1 部 |
| l 上記のすべてのデジタルデータ： | 一式 |

※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出し、その承認を得た後、工事監理者が事業者を通じて本市に提出するものとする。

(5) 建設期間中業務

① 建設工事

各種関連法令を遵守し、工事の安全等に関する指針等を原則適用したうえで、設計図書及び施工計画書に従って、建設・工事監理を実施すること。事業者は、工事現場に工事記録を常に整備すること。建設・工事監理の実施においては、本市に対し、次の事項に留意すること。

- | |
|--|
| a 事業者は、工事監理者を通じて工事の進捗状況を本市に 1 か月毎に報告するほか、本市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。 |
|--|

- b 事業者は、本市と協議の上、各種検査・試験及び自主中間検査を行うこと。なお、検査・試験の項目及び日程については、事前に本市に連絡すること。
- c 本市は、事業者や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、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。
- d 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限に留意し、適宜、陸上自衛隊と協議を行い、航空に支障のないよう最大限配慮したうえで、滞りなく建設工事を進めること。なお、事業予定地における高さ制限は、航空法第49条ただし書きの「進入表面又は転移表面に係るもの」に該当するため、いわゆるノータム申請を行うことはできない。
- e 本市では、事業予定地南側及び西側（下水道用地内）の下水道工事を令和3年度から実施予定である。本市下水道工務課と協議を行い、工事区域・工事車両の調整等を行うこと。
- f 騒音計を設置すること。
- g 適切な感染症予防対策を講じること。
- h 土日、祝日の作業は、原則として休工とすること。また、平日の作業は、原則として8時30分から17時00分までとすること。
- i 事業者は、本市職員による本施設の現場見学会等に協力すること。

② 建設工事における本市の中間確認

- (ア) 本市は、事業者の中間検査が終了した後、次の事項について建設企業及び工事監理者の立会いの下、中間確認を実施する。
 - a 完工後の契約不適合の発見が困難かつ重要な事項（躯体状況等）等
 - b 契約不適合があった場合の手戻りの影響が大きい事項（重要な機械設備の出荷検査等）
 - c 施設の安全性に直接関わる事項（天井の揺れ止め等）
 - d 地域の環境保全に大きな影響を与える事項
- (イ) 中間確認は、本市で確認した設計図書、要求水準書等との照合により実施するものとする。
- (ウ) 事業者は、本市の行う中間確認の結果、是正・改善を求められた場合、速やかに、その内容について是正し、再確認を受けること。
- (エ) 事業者は、本市による中間確認後、是正・改善事項がない場合には、本市から中間確認の結果通知を受けるものとする。

③ 近隣対応・対策業務

建設・工事監理業務においては、近隣住民に対して、次の事項に留意して工事を実施すること。

- a 工事中における近隣住民への安全対策については、万全を期すこと。
- b 工事を円滑に推進できるように、工事の実施状況の説明及び調整を十分に行うこと。
- c 近隣住民から問い合わせについては、内容等の記録を取り、速やかに本市に報告すること。
- d 本業務に係る企画、広報、実施については、事業者の提案をもとに本市職員と協議の上で決定するものとし、これに係る費用については、すべて事業者の負担とする。
- e 西側と南側に接する下水道用地付近に構造物を設置する場合は、本市下水道工務課と協議すること。
- f 敷地南側の境界部は、下水道用地を挟み、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地と隣接する。広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地の財産物に支障を与えないように配慮すること。万が一、支障を与えた場合には、即時に本市に報告を行うこと。
- g 仮囲いのアートパネル化など、周辺や市民に対しての施設及び工事現場のイメージアップに努めること。アートパネルの内容は本市に確認し、指示を受けること。

④ 厨房機器等の調達及び設置業務

本事業を実施するために必要な厨房機器等の調達及び設置工事を行うこと。

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

- a 厨房機器廻りの清掃が容易なこと。
- b ホコリ、ごみ溜りができないこと。
- c キープドライであること。
- d 耐震性を有するとともに、導入する機器の形状に合わせた固定方法とすること。

⑤ 什器・備品等の調達及び設置業務

- a 設計図書に基づき、必要な什器・備品等を設置すること。
- b 提案の参考として、「資料 12 一般エリア什器・備品等リスト（市及び一般用）」に示す。什器・備品等の仕様は、事業者の提案により決定する。なお、本リストに掲げる什器・備品等の品目は必須であるが、仕様につ

いてはあくまでも提案の参考として示したものである。そのため、一切のメーカー等を指定するものではなく、当該リストに示した仕様以外の什器・備品等についても、提案を妨げるものではない。

- c 什器・備品等のリース・レンタルによる調達是不可とする。

⑥ 食器・食缶等の調達業務

- a 「資料 13 食器・食缶等リスト」を参考として、本事業を実施するために必要な食器・食缶等を調達すること。
- b 食器・食缶等は、安全性や耐久性を有し、衛生的で児童・生徒が使いやすいものを新規に調達すること。
- c 食器類の仕様・寸法等の詳細は、事業者の提案を踏まえて、本市との協議により決定する。なお、茶碗、汁椀、大皿、小皿は強化磁器製とする。
- d 食缶は、調理済食品の温度管理が行え、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間保持できる機能を有すること。
- e 食物アレルギー対応食容器は、通常食と同等の水準の提供が行えること、異物混入のリスクを排除すること、誤配が生じないことなどに配慮して選定すること。
- f 配膳器具は、児童・生徒が使いやすく、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものとする。
- g 第二、第三、第四小学校については、給食を配膳室から教室及び職員室まで運搬する配膳車を調達すること。
- h 第一、第二、第三、第四小学校については、教室での給食の盛付に使用する配膳台を調達すること。
- i 中学校については、全校の職員室用の配膳車及び各教室用の配膳台を調達すること。
- j 第二、第三、第四小学校の配膳車は、間口 1080mm、奥行 660mm、高さ 750mm とし、現学校給食共同調理場の対象校で使用している規格と同等とすること。参考に、現学校給食共同調理場の配膳車の仕様を「資料 19 小学校配膳車仕様」に示す。
- k 第一、第二、第三、第四小学校の配膳台は、間口 2350mm、奥行 450mm、高さ 647mm とし、現学校給食共同調理場の対象校で使用している規格と同等とすること。参考に、現学校給食共同調理場の配膳台の仕様を「資料 20 小学校配膳台仕様」に示す。
- l 食器・食缶等は、必要に応じて予備を確保し、事業期間中に必要な数量を提供すること。

⑦ 工事監理業務

- a 工事監理者は、工事監理の状況を本市に定期的に（毎月 1 回程度）報告するほか、本市の要請があったときには、随時報告を行うこと。
- b 工事監理者は、事業者を通じて、本市への工事監理業務の完了検査報告を行うこと。
- c 工事監理業務内容は、「建築工事監理指針」、「電気設備工事監理指針」、「機械設備工事監理指針」を原則適用すること。

⑧ その他

- a 工事中に第三者に及ぼした損害については、原則として、事業者が責任を負うものとするが、本市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、この限りではない。
- b 本市が職員向けに行う研修等に協力すること。
- c 事業者は、工事期間中に、次の書類を、工事の進捗状況に応じて、遅滞なく本市に提出すること。

【施工中の提出書類】

- | | | |
|---|------------------------|-----|
| a | 工事工程表（月間、週間）： | 1 部 |
| b | 工事報告書： | 1 部 |
| c | 工事監理報告書（月報）： | 1 部 |
| d | 機器リスト： | 1 部 |
| e | 残土処分計画書： | 1 部 |
| f | リサイクル計画書： | 1 部 |
| g | 再生資源利用（促進）計画書： | 1 部 |
| h | 主要工事施工計画書： | 1 部 |
| i | 生コン配合計画書： | 1 部 |
| j | （コンクリート等）出来形報告書： | 1 部 |
| k | 各種工場検査記録： | 1 部 |
| l | 各種試験結果報告書： | 1 部 |
| m | 各種出荷証明： | 1 部 |
| n | マニフェスト A・B2・D・E 票（写し）： | 1 部 |
| o | 各工種別施工計画書： | 1 部 |
| p | 各種材料、機器類等の承認願い： | 1 部 |
| q | 残土処分計画書： | 1 部 |
| r | 再生資源利用計画書： | 1 部 |
| s | 打合せ記録簿（関係機関協議を含む）： | 1 部 |

- t その他必要書類： 1 部
- u 上記のすべてのデジタルデータ： 一式

※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出してその承認を得た後、事業者を通じて工事監理者が本市に提出・報告するものとする。

(6) 完成時業務

事業者の自主完了検査及び本市の完成確認は、次の① 事業者による自主完了検査 及び② 本市の完成確認 の規定に則して実施する。また、事業者は、本市による完成確認後に、③ 完成図書の提出 の規定に則して必要な書類を本市に提出すること。

① 事業者による自主完了検査

- a 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。
- b 工事完了後に、仕上げの異なる居室について、揮発性有機化合物が「学校環境衛生基準」に定める基準以下であることを確認すること。なお、当該確認は、全ての什器・家具等が運び込まれた後に実施すること。
- c 工事完了後に、周辺家屋影響調査を実施し、影響の有無を確認すること。工事に起因する影響が確認された場合には、事業者の責任において適切に対応すること。
- d 自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転の実施については、それらの実施日の 14 日前までに本市に書面で通知すること。
- e 本市は、事業者が実施する自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転に立会うことができるものとする。
- f 事業者は、本市に対して、自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて報告すること。

② 本市の完成確認

本市は、事業者による上記の自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転の終了後、当該施設及び厨房機器、調理器具、什器・備品等について、次の方法により完成確認を実施する。

- a 本市は、建設企業及び工事監理者の立会いの下、完了時の提出書類を準備したうえで、完成確認を実施するものとする。

- b 完成確認は、本市が確認した設計図書、要求水準書等との照合により実施するものとする。
- c 事業者は、厨房機器、調理器具、什器・備品等の取扱いに関する本市への説明を前項の試運転とは別に実施すること。なお、各施設、什器・備品等の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し、本市に提出し、その説明を行うこと。
- d 事業者は、本市の行う完成確認の結果、是正・改善を求められた場合、速やかにその内容については是正し、再確認を受けること。なお、再確認の手続きは完成確認の手続きと同様とする。
- e 事業者は、本市による完成確認後、是正・改善事項がない場合には、本市から完成確認の結果通知を受けるものとする。

③ 完成図書の提出

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

【完成時の提出書類】

a	工事完了届：		1 部
b	工事記録写真：		1 部
c	完成写真（アルバムとして作成）：		1 部
d	竣工図（建築）：	一式（A3）	1 部
e	竣工図（電気設備）：	一式（A3）	1 部
f	竣工図（機械設備）：	一式（A3）	1 部
g	竣工図（厨房）：	一式（A3）	1 部
h	竣工図（什器・備品配置表）：	一式（A3）	1 部
i	竣工図（設計変更分）：		1 部
j	什器・備品リスト及びカタログ：		1 部
k	工事監理業務完了報告書：		1 部
l	各種品質確認記録：		1 部
m	打合せ記録簿（定例会議等）：		1 部
n	契約目的物引渡し書：		1 部
o	保証書、同一覧表：		1 部
p	鍵引渡書（鍵番号一覧表共）：		1 部
q	メーカーリスト（建築版、設備版、厨房機器版、什器備品版）：		1 部
r	設備機器（厨房機器含む）仕様・規格・取扱説明一覧表：		1 部

s	下請業者一覧表：	1 部
t	官公庁関係書類、同一覧表（確認申請副本などは頭紙の複写を添付）：	1 部
u	予備品リスト：	1 部
v	設備機器（厨房含む）仕様書・企画書及び取扱説明書：	1 部
w	要求水準書との整合性の確認結果報告書：	1 部
x	事業提案書との整合性の確認結果報告書：	1 部
y	保全に関する資料：	1 部
z	その他必要書類：	一式
aa	上記すべてのデジタルデータ（CAD データ含む）：	一式

第4 維持管理業務

1 維持管理業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の対象業務について、本施設及び配送校配膳室の性能及び機能を事業期間終了まで常時適切な状態に維持管理すること。

事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「東京都維持保全業務標準仕様書」等の関連する要綱・基準を原則適用すること。

維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品は事業者の負担とし、その都度更新すること。

施設	対象業務
学校給食共同調理場	建築物保守管理業務 建築設備・厨房機器等保守管理業務 什器・備品等保守管理・更新業務 食器・食缶等保守管理・更新業務 外構等維持管理業務 環境衛生・清掃業務 警備保安業務 修繕業務（修繕計画）※ その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務
配送校配膳室	食器・食缶等保守管理・更新業務（本事業で調達する配膳車のみ） 環境衛生・清掃業務（日常業務のみ）

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

(2) 業務期間

業務期間は、本施設を本市へ引渡した後、事業期間終了までとする。

(3) 維持管理業務における基本的な考え方

事業者は、以下の考え方を基本として維持管理業務を実施すること。

- a 維持管理は、予防保全を基本とすること。
- b 本施設が有する性能を保つこと。
- c 建築物の財産価値の確保を図るよう努めること。
- d 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- e 本施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、調理員等の健康を確保するよう努めること。
- f 劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。
- g 省資源及び省エネルギーに努めること。
- h ライフサイクルコストの削減に努めること。
- i 環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。
- j 故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努めること。
- k 上記の項目を実現するための具体的な取り組みについて、事業期間中の工程を定め、実施すること。

(4) 維持管理業務に係る仕様書

事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法及び本市による履行確認手続等を明記した維持管理業務仕様書を作成すること。維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。

(5) 維持管理業務計画書

事業者は、毎年度の維持管理業務の実施に先立ち、実施体制、実施工程、年間作業予定表、その他必要な項目を記載した維持管理業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を得ること。

なお、維持管理業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の2月末日（最初の業務実施年度に係る維持管理業務計画書については、本施設を本市へ引渡す予定日の1か月前の日）までに本市へ提出すること。

(6) 業務報告書

事業者は、維持管理業務に係る月報、四半期報及び年報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書及び設備管理台帳等と合わせて本市に提出すること。また、四半期毎にモニタリング報告書として、要求水準書及び事業提案書との整合性についての確認結果報告書を提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

(7) 各種提案

維持管理業務の実施結果の分析及び評価に基づき、各種提案資料を作成し、本市に提出すること。提案の内容については、本市と協議の上、翌年度以降の維持管理業務計画書に反映すること。

(8) 業務実施体制

① 業務実施体制の届出

事業者は、維持管理業務の実施に当たって、その実施体制（業務責任者及び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等を含む）を維持管理業務の開始2か月前までに本市に届け出ること。また、実施体制を変更する場合は、速やかに本市に届け出ること。

② 業務責任者

事業者は、本事業における維持管理業務の総括責任者として、業務全般を掌握し、業務担当者を指揮監督する「維持管理責任者」を配置すること。必ずしも本施設に常駐する必要はないが、緊急時の対応が適切に行える体制とすること。

③ 業務担当者

- a 事業者は、適切で丁寧な作業を実施できるよう、業務遂行に最適と思われる業務担当者を選定すること。
- b 法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。
- c 業務担当者は、業務担当者であることを容易に識別できるようにして、作業に従事すること。
- d 事業者は、業務担当者が他に不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

(9) 業務遂行上の留意点

① 法令の遵守

関係法令を遵守し、関係する要綱・基準等を原則適用した維持管理業務計画書を作成し、これに基づき業務を実施すること。

② 点検及び故障等への対応

点検及び故障への対応は、維持管理業務計画書に従って速やかに実施すること。

③ 緊急時の対応

- a 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、予め本市と協議し、維持管理業務計画書に記載すること。
- b 事故・火災等が発生した場合は、維持管理業務計画書に基づき、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に報告すること。
- c 事業者は、設備の異常等の理由で、本市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても、関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じること。

④ 協議等

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

⑤ 関係諸機関への届出・報告

事業者は、維持管理に係る各業務の責任者に、必要に応じて、関係諸機関等への報告や届出を実施させるとともに、緊急時における関係機関への連絡等を行わせること。

2 建築物保守管理業務

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

(1) 日常（巡視）保守点検業務

建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回して観察し、異常を発見した時は正常化のための措置を行うこと。

(2) 定期保守点検業務

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

(3) クレーム対応

- a 市民や施設利用者等の申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。
- b クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c クレーム等発生時には、現場調査のうえ、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

3 建築設備・厨房機器等保守管理業務

本施設の建築設備・厨房機器等について、完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

(1) 日常（巡視）保守点検業務

- a 建築設備・厨房機器等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回して観察し、異常を発見したときは正常化のための措置を行うこと。
- b 建築設備・厨房機器等に付随する消耗品については、適宜、交換すること。
- c 各室の用途、気候の変化及び利用者の快適さ等を考慮して、各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視すること。また、カビ等が発生することがないように、各室の温度及び湿度の管理を行うこと。
- d 厨房機器等は、調理開始前と調理終了後に点検を行うこと。
- e 受変電設備、熱源機器・空調設備の運転日誌を作成し、事業期間終了時まで保管すること。

(2) 定期保守点検業務

建築設備・厨房機器等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に観察し、設備の運転、停止、測定等により設備の状態を確認し、設備の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、各設備を常に最良な状態に保つこと。保守管理記録は、事業期間終了時まで保管すること。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の業務報告書に記載すること。

具体的には、法定の点検、調査及び検査を実施し、シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと。特に、次の点に十分留意して保守点検を行うこと。

- a 常に正常な機能・性能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な点検計画を作成すること。
- b 点検により建築設備・厨房機器等が正常に機能しないことが明らかになった場合又は業務に支障を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法（保守、修繕、更新など）により対応すること。

- c 建築設備・厨房機器等のビスの緩み、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食材の安全性を確保すること。
- d サーモスタット等、厨房機器等に内蔵されている安全装置が常に作動しているか、定期的に点検を行うこと。
- e 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。特に、除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下が生じないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- f 調理エリア内の温度及び湿度を定期的に測定し、空調設備の作動状況を適正に保つこと。
- g ボイラー関係機器については、錆が発生しないよう細心の注意を払うこと。
- h 排水処理施設は、フィルターを適切に交換するなど適切な保守管理を行い、臭気の原因を防止すること。
- i 厨房機器は、長期間休止していた場合、使用日の1週間前までに点検を行うこと。

(3) 故障・クレーム対応

- a 市民や施設利用者等の申告等により発見された軽微な故障の修理を行うこと。
- b クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c 故障、クレーム等発生時には、現場調査のうえ、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

4 什器・備品等保守管理・更新業務

(1) 什器・備品等の管理業務

事業者は、本施設の運営に支障をきたさないよう施設運営上必要な什器・備品等を適切に管理し、必要に応じて更新を行うこと。なお、ここでいう什器・備品等とは、比較的長期間にわたって、その性質、形状を変えることなく使用に耐えうるものをいう。

(2) 什器・備品等台帳の整備業務

事業者は、本施設の什器・備品等に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量等）を作成・更新し、適切に管理すること。

(3) クレーム対応

- a 施設利用者等の申告等により発見された軽微な故障の修理を行うこと。

- b クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c クレーム等発生時には、現場調査のうえ、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

5 食器・食缶等保守管理・更新業務

(1) 食器・食缶等の管理・更新業務

食器・食缶等は、適宜、補修・入替えを行い、常に良好な状態と必要な数量を確保し、給食提供に支障をきたさないよう適切に管理すること。

給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類・食缶類ともに1回一斉更新を行うこと。更新時期については、本市との協議により決定する。

- a 食器類、配膳器具類は、予備を準備し、破損、変形、変色したものを速やかに更新すること。なお、食器類（食具を除く）の更新に当たっては、刻印を行うなど更新された年度が分かるようにすること。
- b 籠類・食缶類は、変形等が生じた場合、速やかに補修すること。
- c 配膳車は、変形等が生じた場合、速やかに補修し、給食提供に支障をきたさないこと。

(2) 食器・食缶等台帳の整備業務

事業者は、食器・食缶等に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量等）を作成・更新し、適切に管理すること。

6 外構等維持管理業務

関連法令に従い、次の項目に留意しつつ、敷地内の施設・設備、構内道路及び植栽の美観を保ち、年間を通じて安全性を保つよう維持管理すること。事業者は、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ず使用する場合は関連法令を遵守し、環境等に十分配慮すること。

- a 植栽は、整然かつ適切な水準に保つこと。適切な水準に関する内容は、事業者の提案による。
- b 舗装等は、配送運搬車両等を考慮し、適切な状態に保つこと。

(1) 定期保守点検業務

門扉、フェンス、外灯、駐輪場、植栽、舗装等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に現場を巡回して、観察し、異常を発見したときは、正常化のための措置を行うこと。

(2) 植栽維持管理業務

本施設の敷地内の植栽の灌水、剪定・刈り込み、害虫防除及び施肥を行い、植栽を良好な状態に保つこと。

(3) 除草業務

本施設の敷地内の除草を行い、敷地内の美観を保つこと。

(4) 除雪業務

降雪した場合は、食材の搬入、給食の配送に支障がないように、敷地内及び進入路の除雪を適宜行うこと。

(5) 故障・クレーム対応

- a 市民や施設利用者等の申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。
- b クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。
- c クレーム等発生時には、現場調査のうえ、初期対応及び処置を行い、速やかに本市に報告すること。

7 環境衛生・清掃業務

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

なお、清掃業務のうち日常清掃業務については、配送校配膳室を業務範囲に含むものとする。配送校配膳室の清掃については、第5 6 配膳業務も参照すること。

(1) 環境衛生業務

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

(2) 清掃業務

① 日常清掃業務

- a 本施設の床掃除、手すり清掃、ごみの収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと。
- b 掃除用具は、調理エリアと一般エリア、また、調理エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域との共用を避け（トイレの清掃用具は専用とすること。）、指定した場所に収納すること。また、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌すること。

② 定期清掃業務

- a 本施設の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等を定期的に行うこと。特に、調理エリアにおいて、屋根裏の梁材（天井を有しない場合）、内壁、窓枠、給水管、排水管、排煙ダクト及び冷却装置等の冷媒チューブ等は、粉塵が蓄積していないようにすること。
- b 事業者は、清浄度区分の区域ごとに、洗浄殺菌方法と薬剤（洗剤、殺菌剤）の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、本市の承認を得ること。
- c 必要に応じて出入口付近に、水ぬれを防止するダストマット等を設置し、適宜洗浄・交換すること。

③ 特別清掃業務

- a 照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、窓ガラス等の清掃及び排水溝・汚水管・マンホール等の清掃等を、年1～2回程度、行うこと。
- b 外壁・外部建具は、美観を保つよう適正な頻度で清掃すること。
- c 調理エリアにおいて、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、定期的に清掃すること。

(3) 防虫・防鼠業務

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

(4) 廃棄物管理業務

- a 業務によって発生したごみは、適正な分別、減量を行い、計量・記録を行った上で収集運搬及び処分すること。将来的なごみ処理に対する本市の分別区分の変更や条例変更に対応し、処分すること。
- b 学校から回収した食べ残しに伴う残滓（飲み残しの牛乳、食べ残しのパン等を含む）も本施設において処分すること。
- c ごみ等の減量、再資源化に務めるとともに、環境負荷の低減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。
- d ごみの発生量や季節を考慮し、悪臭が発生しないよう、提案に基づいて適切な収集計画を作成し、その達成度を本市に報告すること。
- e ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

(5) クレーム対応

- a 臭気、騒音などにより近隣からのクレームが発生した場合には、適切な処置を講じ、本市に報告すること。

(6) 環境の監視・測定等

- a 臭気、騒音等の状況を的確に把握するため、必要な監視及び測定を行い、本市に報告すること。

8 警備保安業務

本施設を保全し、給食の提供に支障を及ぼさないように、警備保安業務は、24 時間 365 日対応とし、本施設及び敷地内の防犯・警備・防火・防災を適切に実施すること。

なお、事故、犯罪、火災、災害等が発生した場合は、速やかに現場に急行し、本市及び関係機関へ通報・連絡を行える体制を整えること。

(1) 防犯・警備業務

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

(2) 防火・防災業務

- a 緊急時の安全避難手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。
- b 避難経路からは常時障害物を取り除いておくこと。
- c 火の元及び消火器・火災報知器等の点検を定期的に行うこと。
- d 報知器作動場所、音声・視覚警報装置、緊急照明、避難経路、集合場所

等を示す平面プランを作成して、最新情報に更新し、各々、関連場所に目立つように表示すること。

- e 災害及び火災が発生した場合又は発生する恐れがある場合は、防火管理者が定める防災計画に従い、速やかに対応すること。

9 修繕業務（修繕計画）

事業者は、事業期間中、本施設が要求水準及び入札時の提案内容に示す性能及び機能を保つため、また、安全・衛生的な環境を維持し、劣化に伴う機能低下を未然に防止するため、必要な修繕・更新を行うこと。

- a 本施設に予測される修繕・更新の内容や時期を把握し、事業期間全体及び事業期間終了後の 15 年間を対象とした長期修繕計画を作成し、本施設の引渡し予定日の 1 か月前の日までに本市へ提出すること。長期修繕計画には、事業者が実施する修繕・更新に加え、本市が実施する大規模修繕も含めること。
- b 長期修繕計画は、施設の劣化状況等を踏まえて毎年度、内容を更新すること。
- c 事業者は、長期修繕計画に基づき、施設の運営に支障をきたさないよう、計画的に修繕を行うこと。また、破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。
- d 事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について、本市の立ち会いによる確認を受け、行った修繕の設計図及び完成図等の書面を本市に提出し、適宜、完成図書に反映すること。
- e 大規模修繕については、事業者が作成する長期修繕計画の内容を踏まえ、本市が直接実施するが、事業者は、事業期間中に大規模修繕が発生しないよう、計画的に修繕を行い、予防保全に努めること。なお、本市は、事業期間中はもとより、事業期間の終了後の 5 年間に大規模修繕や大規模な設備補修、更新を行わずに本施設が必要な性能水準を満たすことを期待している。
- f 事業期間の終了に伴い、すべての建築物、建築設備・厨房機器等について、供用開始から 15 年間の維持管理等の記録に基づき、経年劣化の進行度等の検査を行い、その結果を踏まえて市と協議したうえで、長期修繕計画にも反映すること。また、主要構造部については、構造上有害な鉄骨の錆・傷等、接合部のボルトのゆるみ等、鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等の検査を行い、検査において不備が認められた場合は、適宜修繕等を実施すること。

第5 運営業務

1 運営業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、運営業務仕様書、運営業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び入札時の提案内容に基づき、配送校に衛生的で安全な給食を適切な時間に提供することができるよう、以下の内容の運営業務を実施すること。

本市では、地元産食材を積極的に使用するとともに、冷凍食品等の加工食品をできる限り使用しない手作り給食を目指しており、温かくておいしい給食を提供するために、調理・配送等運営業務全体を通じて、事業者の創意工夫を期待している。なお、本市が想定する手作りする給食の献立例を、「資料 16 手作り給食レシピ」に示す。

運営業務に際して必要と考えられる消耗品は事業者の負担とし、その都度更新すること。

- a 開業準備業務
- b 検収補助業務
- c 給食調理業務
- d 給食配送・食器等回収業務
- e 配膳業務
- f 洗浄・残滓処理等業務
- g 食に関する指導の支援業務
- h その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

(2) 業務期間

業務期間は、本施設の引渡し後から給食提供開始までの開業準備期間及び給食提供開始から事業期間終了までの運営期間とする。

(3) 運営業務に係る仕様書

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

また、運営業務の適正な履行状況について、本市が確認を行い、不適合箇所が指摘された場合には、本市が定める期間内に改善報告書を本市に提出すること。

(4) 運営業務計画書

事業者は、毎年度、運営業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施

体制、実施工程等、必要な項目を記載した運営業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を受けること。

また、毎年度、運営業務計画書を作成するに当たっては、日頃から各学校の意見や要望を把握するよう努めるとともに、より良い運営のあり方について検討すること。

- a 公益的な施設であることを常に念頭において、適正な運営を行うこと。
- b 各学校の意見や要望を運営内容に反映させ、学校給食の満足度を高めること。事業者は満足度調査として、児童・生徒、学校職員への満足度調査（アンケート調査）を実施すること。実施内容及び方法は、本市との協議により決定する。
- c 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。
- d 近隣住民と良好な関係を保つよう努めること。
- e ごみの削減、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営に努めること。

なお、運営業務計画書は、十分な期間の余裕をもって本市と協議を行い、予め本市の確認を得た上で、当該業務実施年度の前年度の2月末日（最初の業務実施年度に係る運営業務計画書については、本施設の引き渡し予定日の1か月前の日）までに本市へ提出すること。

(5) 業務報告書

事業者は、運営業務に係る月報、四半期報及び年報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書、出納管理台帳等と合わせて本市に提出すること。また、四半期毎にモニタリング報告書として要求水準書及び事業提案書との整合性についての確認結果報告書を提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。

(6) 各種提案

事業者は、業務の実施結果並びに各学校等の意見や要望を踏まえて、各種提案資料を作成し、本市に提出すること。これらの内容については、本市と協議の上、翌年度以降の運営業務計画書に反映すること。

(7) 業務実施体制

① 業務実施体制の届出

事業者は、運営業務の実施に当たって、十分な期間の余裕をもって実施体制を整えとともに、その実施体制（業務従事者の経歴を明示した履歴書及び資格証書（有資格者の場合）等を含む）を開業準備期間の開始2か月前までに本市に届け出るこ

と。

② 業務従事者

- a 事業者は、適切な業務を実施できるよう、運營業務の総括責任者、調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者、配送責任者（以上を総称して「業務責任者」という）、及び業務遂行に最適と思われる業務担当者（厨房機器管理担当者等）を選任すること。なお、業務責任者を変更する場合は、本市に報告し、承認を得ること。
- b 事業者は、総括責任者として、運營業務の業務管理、衛生管理及び設備管理等、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。
- c 事業者は、調理責任者として、4,000食以上の学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が10年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。なお、総括責任者は調理責任者を兼務しないこととし、3年以上同じ者を継続して配置するように努めること。
- d 事業者は、調理副責任者として、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置し、調理副責任者は調理責任者が欠けた場合には、その職務を代行すること。
- e 事業者は、食物アレルギー対応食調理責任者として、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。なお、食物アレルギー対応食調理責任者は、専任とすること。
- f 事業者は、食品衛生責任者として、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることとする。
- g 事業者は、配送責任者として、配送業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の職員として配置すること。

- h 事業者は、調理業務従事者のうち 10 人以上は、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が 3 年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。
- i 事業者は、厨房機器管理担当者として、厨房機器の修理等の知識を有する業務担当者を、当該調理業務を実際に行う企業の職員として配置すること。なお、調理員等、他の業務と兼任することも可とする。
- j 事業者は、業務責任者及び業務担当者に対し、衛生管理の徹底を図るように注意を促し、安全な学校給食を実施すること。
- k 事業者は、法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。
- l 業務責任者は、指導及び助言が徹底できるように、各業務担当者等の意思疎通等に留意すること。また、各業務担当者に対して、衛生意識等の高揚を図るため、能力開発研修を積極的かつ定期的に行うなどして、円滑な運營業務の継続的な実施に努めること。
- m 業務担当者は、業務担当者であることを容易に識別できる服装で、作業に従事すること。また、事業者は、業務担当者が、児童・生徒や施設来訪者、近隣住民等に対して不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。

③ 業務従事者の健康管理

- a 事業者は、以下の検診等を実施し、業務従事者の健康管理を徹底すること。なお、検査結果については、本市に報告するとともに、異常等が認められた者又はその疑いのある者を運營業務に従事させないこと。
- b 調理業務前に、業務従事者の健康状態を確認すること。
- c 年 1 回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年 3 回定期的に健康状態を把握することが望ましい。なお、新規採用の業務従事者を業務に従事させる場合は、採用する前 1 か月以内に実施すること。
- d 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型 0157、その他必要な細菌等について、毎月 2 回実施すること。また、ノロウイルス検査を 10 月から 3 月まで各月 1 回実施すること。新規採用の調理従事者を業務に従事させる場合は、従事する前 2 週間以内に実施すること。

- e ノロウィルスの原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウィルスを保有していないことが確認されるまでの間、運營業務に従事させないこと。なお、本市におけるノロウィルスを中心とする感染症対策の参考として、「資料 22 学校給食の再開に向けて ～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」を示す。

④ 業務従事者の研修

業務従事者の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。

(8) 打合せの実施

事業者は、日常的に、また、定期的に、本市と打合せを実施し、業務報告及び業務打合せなどの意見交換を行うこと。打合せは以下を予定しているが、これに限らず、本市の要請により、適宜、打合せを実施すること。

頻度・実施時期	内容	出席者
1 回／日 (毎日の業務終了前)	当日の業務報告及び翌日業務の確認等	総括責任者、調理業務責任者、食物アレルギー対応食調理責任者
1 回／月	翌月の献立について調理方法の打合せ等	調理責任者、食物アレルギー対応食調理責任者
1 回／学期	翌学期の献立についての打合せ等	調理業務の作業ごとの責任者

(9) 業務遂行上の留意点

① 法令等の遵守

- a 食品製造に係る関係法令を遵守し、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の関連する要綱・基準等を原則適用した運營業務計画書を作成し、これに基づいて業務を実施すること。
- b 事業者は、食品衛生法第 52 条による営業許可を取得し、運營業務の開始前までに（営業許可を変更・更新した場合は、1 週間以内に）営業許可書の写しを本市に提出すること。

② 緊急時（急病・災害等）の対応

- a 事業者は、本施設の来訪者等の急病、事故、犯罪、災害等、緊急の事態が発生したときは、応急措置を行えるよう、事業者用事務室等に簡易な薬品等を用意するほか、様々なケースを想定して、日頃から訓練を行い備えておくこと。
- b 食中毒や異物混入などの健康被害の発生や、その恐れがある場合は直ちに本市に報告すること。
- c 事故・火災等が発生した場合には、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本市及び関係機関に連絡すること。
- d 災害時の対応として、本市と災害協定を締結し、施設運営に全面的に協力すること。災害時協定の内容は、本市と事業者との協議によるが、本市では、敷地内で屋外釜を使用したアルファ化米の調理を行うこと、本施設を一次避難所（小・中学校）への災害支援物資提供を行う二次集積拠点として運営し、配送車を活用することを計画している。なお、この際に生じる経費は、本市の負担とする。災害時の本施設の役割は、「資料23 災害時対応機能について」を参照したうえで、事業者の提案を期待する。
- e 事業者は、台風、大雨等の警報発令時、火災、事故、作業員の怪我等の非常時又は緊急時の対応が必要となる事態が発生した場合に備えて、自主防災組織を整備するとともに、本市並びに自主防災組織及び警察、消防等の関係機関への連絡体制を整備すること。また、整備した自主防災組織及び連絡体制が適切に機能するように、防災計画に基づき、防災訓練等を実施するものとする。

③ 協議等

- a 事業者は、運營業務を実施するにあたり、協議が必要と判断される事項について、事前に本市と協議すること。
- b 事業者は、各業務の記録を保管し、本市の求めに応じて速やかに提出できるようにすること。

④ 関係諸機関への届出・報告

事業者は、運營業務を実施するにあたり、関係官公署等へ必要な届出や報告を行うとともに、緊急時の関係機関への連絡等を行うこと。

⑤ 衛生検査

- a 事業者は、本施設・厨房機器等の衛生管理を徹底するため、衛生管理の

状況の点検を行い、改善に努めること。

- b 事業者は、自主衛生検査として、原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。検査内容（対象点数・実施回数）は、事業者提案とし、衛生検査の実施に当たっては、業務計画を作成し、本市の承認を受けてから実施すること。
- c 本市が実施する衛生検査及び保健所の立ち入り検査等に、協力すること。

2 開業準備業務

(1) 業務の内容

本施設の整備後、運營業務が円滑に開始できるよう、事業者は、次の開業準備業務を行うこと。なお、開業準備業務期間中に使用する食材は事業者が調達し、事業者の負担とすること。

- a 本施設、厨房機器及び運営備品の取扱いに対する習熟
- b 従業員等の研修
- c 調理リハーサル
- d 配送リハーサル
- e 配膳リハーサル
- f パンフレット、DVD 作成
- g 開所式支援

(2) 基本的な考え方

- a 調理、配送、配膳リハーサルを実施するに当たっては、事前に本市と協議すること。調理リハーサルは、供用開始時の献立の中から選出し、全食数（8,500 食）調理を 1 回以上行うこと。
- b 開業準備業務期間中、事業者は、本市と運營業務の打ち合わせ及び調整等を行うこと。また、事業者は、本市の職員等に運營業務全般に関する説明を行うこと。
- c 調理員等が厨房機器等の使用に十分習熟できるよう、各メーカー等から指導員の派遣を受けるなど、適切な訓練を実施すること。
- d 事業者は、本施設に関するパンフレット（A3 両面カラー刷 A4 折り 7,000 部）及び DVD を作成し、パンフレット及び DVD の原版データを提出すること。内容については、本市と調整を行い、承認を得ること。DVD は、供用開始時に初版を作成し、供用開始後、本市が必要と判断した時に改訂を行うこと。なお、パンフレット及び DVD の著作権は、本市に帰属するものとする。

3 検収補助業務

- a 事業者は、本市が購入した食材の納入時には、本市が行う検収に立ち会うこと。
- b 本市職員が食材を検収する際に、事業者は積み替え、運搬、開封及び移し替え作業、数量確認及び計量補助作業、原材料に関する保存食の保存補助作業等を行うこと。
- c 前日納品にも対応できるよう体制を整えること。
- d 食材の納品時間は、表 6 のとおりを予定する。運営期間中は、各食材の納品時間に変更となる可能性があるため、市は変更の都度、事業者に連絡する。

表 6 食材の納品時間（予定）

納品時間		主な食材（種類）
当日使用食材	6：30～8：00 頃	肉、肉加工品 魚介類、魚介製品 野菜 卵 大豆製品 冷凍食品 牛乳、乳製品（調理で使用するもの）
翌日使用食材 その他	10：00～11：00 頃	調味料 米、小麦粉、豆類

4 給食調理業務

事業者は、本市が作成する献立と調理指示書（食物アレルギー対応食を含む。）、提供食数の指示に基づき、本市が選定・発注・検収した食材を、本施設を使用して調理すること。調理食数は、最大 8,500 食／日であり、小学校・中学校別の合計 2 献立を調理終了後から 2 時間以内に児童・生徒が喫食できるように調理すること。

提供食数は、給食実施月の前月の 20 日頃までに、本市から事業者に予定給食数を指示する。予定給食数に変更がある場合には、提供日の 2 日前（土日、祝日を除く）の 17 時までに市から事業者に指示を行うものとする。

なお、事業者は、本市の学校栄養職員と給食調理業務に従事する調理員との連絡調整を図るため、業務責任者を常駐させ、業務責任者を通じて、学校栄養職員の指示を調理員等に遺漏なく伝え、実行すること。

給食調理業務の実施に当たっては、日頃から本施設の安全衛生管理に十分配慮し、業務確認簿により日常点検を行い、本市の学校栄養職員等の確認を得ること。

(1) 業務遂行上の留意点

- a 調理エリア内の温度・湿度は、調理前と調理最盛期に測定すること。
- b 作業中、食品の温度や機器の状態を時刻とともに記録すること。
- c 調理済食品は、保存食を採取する前に味付けや調理状態について、学校栄養職員等の確認を受けること。
- d 各調理室では、食材の搬入から調理、保管及び配食等における衛生的な取扱いを徹底し、鼠族及び衛生害虫等によって汚染されないよう注意するとともに、食材、給食の配送時における適切な温度管理、時間管理等の衛生的な取扱いを徹底すること。
- e 提供する給食は、原則として、すべて当日に調理し、非加熱で提供する食品を除き、熱処理したものとする。
- f 非加熱で提供する食品は、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒する場合は、電解次亜水等を使用し、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。
- g 魚・肉・卵を扱った者は、調理済みや非加熱で提供する食品を扱わないこと。
- h 温度計、秤等の計量備品は、使用前に表示の適正性をチェックすること。
- i 調理内容、給食時間又は調理数等に変更が生じた場合は、調理業務変更指示書により本市の学校栄養職員と協議し、給食調理業務を行うこと。

(2) 二次汚染の防止

- a 調理動線図と調理工程表を調理作業の2日前（土日、祝日を除く）までに本市に提出し、本市の承認を得ること。
- b 魚・肉・卵は、他の食品を汚染しないよう作業区分ごとに専用のエプロン、履き物、容器、調理備品を使用して処理すること。
- c 非加熱で提供する食品は、他の食品からの汚染を防ぐよう専用のエプロン、容器、調理備品を使用して処理すること。
- d 調理衣や履物等は、作業区域ごとに使い分け、使用後も区分して洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させること（調理衣等も含む。）。

(3) 下処理

- a 食品洗浄用シンクの水は、食品の種類毎に入れ替えること。また、同一食品であっても汚れの状態により、随時入れ替えること。
- b 食品洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて洗浄すること。

(4) 釜調理

- a 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が 75℃以上で 1 分以上の確認として 85℃以上 1 分間（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱されたことを確認し、時刻とともに記録すること。

(5) 揚物・焼物・蒸し物調理

- a 調理中の食品の中心温度を常時計測し、75℃以上で 1 分以上の確認として 85℃以上 1 分間（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱したことを確認し、時刻とともに記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の風味を活かしたおいしい調理を心掛けること。
- b 揚物調理に使用する食油は、調理当日に揚物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと。食油は、調理終了後に適切に処理し、清潔な状態を保つこと。
- c 本市では、「資料 16 手作り給食レシピ」に示すメニューの手作りを予定している。事業者において調理工程を提案し、学校栄養職員と協議の上、調理すること。

(6) 和え物調理

- a 食品加熱時の中心温度に留意し、75℃以上で 1 分以上の確認として 85℃以上 1 分間（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）加熱したことを確認し、時刻とともに記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の食感を活かしたおいしい調理を心掛けること。
- b 食品冷却時の中心温度に留意し、30 分以内に中心温度を 20℃以下又は 60 分以内に中心温度を 10℃以下まで短時間に衛生的に冷却したことを確認し、時刻とともに記録すること。
- c 加熱後の食品は、速やかに冷却し、冷蔵保管すること。
- d 魚・肉・卵を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。
- e 冷蔵保管した食品を和え、時刻とともに温度の確認・記録を行い、温度管理を徹底して調理すること。

(7) 果物調理

- a 食品の傷み等を確認しながら、裁断すること。

- b 魚・肉・卵を扱った者は、果物調理に従事しないこと。

(8) 炊飯調理

- a 炊飯に使用する白米は、入荷の順に使用すること。
- b 混ぜご飯は、各献立月 10 回程度の提供を想定している。小学校、中学校の両方の献立で、混ぜご飯を実施する日もあることに留意すること。

(9) 食物アレルギー対応食調理

- a 本市は、「資料 24 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に基づき、児童に食物アレルギー対応食を提供している。現学校給食共同調理場における対応手順は、「資料 24 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」のうち、「食物アレルギー対応実施手順書（共同調理場校用）」を参照すること。
- b 食物アレルギー対応食数は、1 日あたり最大 4 メニュー 150 品とする。
- c 食物アレルギー対応食は、「除去食」又は「代替食」により提供すること。
- d 本施設の食物アレルギー対応食調理において除去すべき食材は、卵、乳・乳製品、いか、エビ、たこ、カニ、桃、パイナップル、りんご、たらこ、ごまを対象とする。参考に、小学校の食物アレルギー対応人数（平成 31 年度）を「資料 25 食物アレルギー対応人数」に、現学校給食共同調理場における食物アレルギー対応実績を「資料 26 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績」に示す。
- e 除去すべき食材が混入しないよう調理すること。食物アレルギー対応食の提供を行う児童・生徒の把握及び具体的な除去食材の決定等については、所定の手続きに則り本市が行う。
- f 除去すべき食材がないメニューについては、アレルギー対応をしない児童・生徒と同様に、各調理室で調理した通常食を配送校において配膳する。
- g アレルギー対応食として提供するメニューの炊飯は、食物アレルギー対応食専用室に設置した専用の炊飯器で調理すること。
- h 中心温度管理等の衛生管理を他の調理業務と同様に行うこと。
- i 食物アレルギー対応食は、原材料と調理後のメニューの両方について保存食をとること。
- j 食物アレルギー対応食は、個別の専用容器に配食すること。また、学校名、学級、児童・生徒名、除去食材名等を表示し、万が一にも誤って配送することがないよう万全の対策を講じて配食すること。なお、具体的な調理及び配食工程については、事業者が提案し、本市と協議すること。

(10) 配缶

- a 調理済食品について、学校別、学級別に数量を確認し、配缶すること。
 - b 配缶する際は、配缶専用エプロン、手袋に替えること。
 - c 配缶前に調理済食品の中心温度を計り、時刻とともに記録すること。
 - d 和え物を配缶する場合は、適正な温度維持に努めること。
- 個包装のジャム等は、学校別に必要数を仕分けし、コンテナに格納すること。また、学級に1本を提供するドレッシング・ソース等のボトルは、学級別にコンテナに格納すること。なお、本施設で調理するジャム、ドレッシング・ソース等は、食缶により提供する。

(11) 検食

- a 本市が、児童・生徒の喫食開始の30分前までに検食が実施できるように、検食用の給食を提供すること。また、事業者においても、予め担当者を定めて検食を行うこと。
- b 給食として提供されるすべてのメニューについて検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時刻、検食者の意見等の検食の結果を検食記録簿に記録すること。
- c 食物アレルギー対応食は、調理したメニューの検食を行うこと。

5 給食配送・食器等回収業務

事業者は、調理後2時間喫食を実現しつつ、衛生上の品質が低下しないよう配送校（「資料27 給食配送・回収先学校一覧」参照）への配送・回収計画を作成し、本市の承認を得ること。事業者は、当該配送・回収計画に応じて必要な配送車を調達するとともに、配送校に本施設で調理した給食を配送し、児童・生徒等が喫食した後、食缶、食器、残滓（直送搬入品（牛乳、パン、デザート等）を含む）等を本施設へ速やかに回収すること。

(1) 配送員について

- a 配送員は、「資料28 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理を行うこと。
- b 事業者は、調理業務前に、配送員の健康状態を確認すること。異常等が認められた者又はその疑いのある者を配送業務に従事させないこと。
- c 従事者は、業務中、清潔な作業服、帽子等を着用すること。また、各学校の配膳室に立ち入る場合は、上履きを使用すること。
- d 事業者は、配送員の服装及び態度に十分注意し、学校給食従事者としての品位を保持するように指導すること。

- e 配送員が、配膳業務を支援することを可能とする。中学校は、コンテナを各階に配置する必要があるため、安全で効率的な業務実施を提案すること。
- f 事業者は、配送員に対して、安全教育等を実施し、交通規則等を遵守し、常に安全運転をするように指導すること。
- g 事業者は、配送員に対して、道路運送、食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令を遵守させること。

(2) 配送車の調達・整備

- a 事業者の配送計画に応じて、必要な配送車（リースも可）を確保すること。
- b 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設の搬出入口の形状に合わせ、配送校の荷下ろしに対応できるようパワーゲートを設置すること。また、配送校では、渡り廊下を通過する場合もあるため、配送車の高さに留意すること（「資料 27 給食配送・回収先学校一覧」参照。）。
- c 本市では、配送校の配膳室等の改修工事を令和 3 年度以降、順次実施する。各学校の状況は、「資料 29 配送校施設台帳」を参照すること。
- d 配送車の側面及び背面に、容易に視認できる寸法で施設名を明示すること。
- e 配送車にキズやへこみが生じた場合は、速やかに修理し、美観を保つこと。
- f 配送車は、本業務以外の目的には使用してはならない。ただし、本市の承認を得た場合は、この限りではない。
- g 配送車にドライブレコーダーを設置すること。
- h 配送車の調達に当たっては、都民の健康と安全を確保する環境に関する条例に基づき、以下に示すような排出ガスの低減に配慮したものとする。
 - (ア)ディーゼル車規制に適合する自動車であること。
 - (イ)自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における送料の削減等に関する特別措置法の対策地域内で登録可能な自動車であること。
 - (ウ)低公害・低燃費な自動車であること。

(3) 配送校への到着・回収時間

- a 配送校へは、「資料 27 給食配送・回収先学校一覧」に示す給食準備開始時刻を踏まえ、準備に必要な時間も考慮し、適切な時刻に到着すること。また、給食終了後は、配膳員の作業時間等も考慮し、適切な時刻に各学校に到着し、食器・食缶、残滓等を速やかに本施設へ回収すること。
- b 給食開始時刻及び終了時刻は毎年度変更されるため、詳細な配送時間の設定は、毎年度の業務開始までに本市と協議して決定すること。
- c 給食実施日の2日前（土・日、祝日を除く）までに、本市が配送・回収時間の変更通知を行った場合は、対応すること。

(4) その他

- a 中学校では、食器類と食缶類を収容した（混載の）コンテナを配送すること。小学校では、食器類と食缶類を別々に配送することを基本とするが、食器類と食缶類を混載とすることも可能である。
- b 学校における配送・回収経路について、児童・生徒の動線と交錯する箇所に最大限注意を払い、運行上の安全への配慮を徹底すること。
- c コンテナが、配送途中に塵埃等によって汚染されないよう、配送車の衛生状態の維持に努めること。
- d コンテナ内の調理済食品が適正な温度に保たれるよう、調理後喫食されるまでの間の時間の短縮に努めた配送計画とすること。
- e コンテナの配送前に、配送車の荷台の汚染等の有無について、目視等により点検し、その点検記録を保管しておくこと。
- f 配送車については、適切に洗浄及び消毒し、衛生状態を保つとともに、その衛生管理計画について、適切な場所に掲示すること。
- g 配送に支障がないよう、配送車両に係る自動車賠償責任保険の付保、税金の納付、車検、その他の点検等を適宜、実施するとともに、必要な消耗品等を準備しておくこと。
- h 事故等不測の事態の発生に備えて、通信手段等の対策を講じておくこと。
- i 学校でノロウイルスが懸念される嘔吐が発生した場合は、「資料 28 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、学校職員が食器等の消毒処理を実施するため、翌日、配送車により当該食器等を回収すること。

6 配膳業務

事業者は、各配送校に適切な人数の給食配膳員（以下「配膳員」という。）を配置し、配送校における配膳業務を円滑に行うこと。

(1) 配膳員について

- a 配膳員は、「資料 28 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理・衛生管理を行うこと。
- b 事業者は、配膳業務前に、配膳員の健康状態を確認すること。異常等が認められた者又はその疑いのある者を配膳業務に従事させないこと。
- c 配膳員は、業務中、清潔な配膳衣、帽子、マスクを着用すること。また、各学校の配膳室は上履きを使用すること。
- d 事業者は、配膳員の服装及び態度に十分注意し、学校給食従事者としての品位を保持するように指導すること。
- e 事業者は、配膳員に対して、食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令の規定を厳守させること。

(2) 配膳業務の流れ

事業者は、配膳業務として以下の事項を行うこと。なお、配膳業務の大まかな流れを「資料 30 配膳業務の概要（想定例）」に示す。具体的な作業工程は、配送校を含めた本市との協議により決定する。

① 配膳の準備

- a 配膳車及び作業台のアルコール消毒を行うこと。

② 直送搬入品（牛乳、パン、デザート等）の検収等

- a 直送搬入品の検収（数量確認、品温測定）を行い、記録をつけること。
- b 牛乳、パン、デザート等を学級毎に仕分けること。
- c 牛乳、デザート等の保冷が必要な品を冷蔵庫で保存すること。

③ コンテナの到着

- a 小学校では、コンテナから食器・食缶等を配膳車へ積み替え、小荷物昇降機により配膳車を各階配膳室へ移送すること。
- b 中学校では、コンテナ内の積載物を確認し、エレベーターによりコンテナを各階へ移送し、学校指定場所に配置すること。なお、移送前にエレベーターの消毒を行うこと。

④ アレルギー対応食の受け渡し

- a 食物アレルギー対応食は、児童・生徒へ確実に受け渡すこと。

⑤ 検食の準備

- a 検食用の給食を学校指定場所へ配膳すること。

⑥ 展示食の準備

- a 小学校では、展示食を配膳し、学校指定場所へ設置すること。

⑦ コンテナの回収

- a 小学校では、各階配膳室の配膳車を小荷物昇降機により 1 階配膳室へ集

約し、食缶等を確認後、コンテナへ格納し、配送車に受け渡すこと。

- b 牛乳パックは、未開封のものと空のものに分け、学校指定場所に集約すること。なお、飲み残しの牛乳は、配膳室で1つの食缶等にまとめ、空パックとして集約することを想定している。
- c 中学校では、各階のコンテナをエレベーターにより1階配膳室へ集約し、コンテナ内を確認後、配送車に受け渡すこと。

⑧ 後片づけ

- a 小学校では、配膳車を清拭すること。
- b 適切にごみ処理を行い、配膳室の清掃を行うこと。

(3) 配膳室等の日常清掃

- a 出勤直後に配膳室の換気を行うこと。
- b コンテナ回収後、配膳室の床、壁の清掃を行うこと。壁は概ね 1,200mm までの高さを清掃すること。
- c 小学校では、上階の配膳室も清掃対象とすること。
- d 配膳業務で発生したごみの処理、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄等を日常的に行うこと。

(4) その他

- a 給食準備・片付け時間以外に、児童・生徒が配膳室に不要に立ち入らないように施錠し、配膳室の衛生管理に努めること。
- b ノロウイルスが懸念される嘔吐発生時の嘔吐物の処理は、学校職員が実施するため、配膳員は携わらないこと。
- c 配膳員の配膳衣、帽子、マスクは、常に清潔を保つこと。ただし、配膳員が自宅に持ち帰って洗濯をすることは不可とする。
- d 配送校の配膳室における基本的な設備について、「資料 31 配膳室基本設備」に示す。

7 洗浄・残滓処理等業務

(1) 洗浄

- a 洗剤は、安全かつ環境に配慮したものを使用すること。
- b 使用した厨房機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等は、当日中に洗浄・消毒し、乾燥させた後、清潔な状態で保管すること。
- c 厨房機器の部品、調理器具、容器、食器、食缶（以下、「厨房機器等」という。）は、食品を扱うシンクでは洗浄しないこと。
- d 調理業務中の室内では、厨房機器等の洗浄・消毒を行わないこと。

- e 厨房機器等は、床に直接置かないこと。
- f 消毒開始時間、消毒庫の温度が上がったことを確認して記録すること。
- g 学校でノロウイルスが懸念される嘔吐が発生した場合、学校で消毒処理を行った食器等は、適切に処理すること。

(2) 残滓処理

- a 学校から回収される残滓は、児童・生徒がメニューごとに食缶に分別し返却される。なお、回収する残滓には、直送搬入品(牛乳、パン、デザート等)を含むものとする。
- b 学校から回収された残滓は、毎日、学校・メニューごとに計量・記録し、本市に報告すること。
- c 給食調査(年2回・各5日程度)を実施し、学校、学級、メニューごと(ご飯・パン・麺、牛乳、主菜、各副菜、デザート)に残滓を計量したうえで、本市に報告すること。実施方法は、本市との協議により決定する。
- d 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、事業者の責任において適切に回収・処分すること。参考に、現学校給食共同調理場での残滓等処分量を「資料32 現学校給食共同調理場残滓・廃油量」に示す。
- e 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律に基づき、残滓等の再生利用等を行うこと。なお、本施設敷地内では、肥料化等の処理は行わないこと。
- f 廃油は、廃油庫において衛生的に保管し、事業者において適切に回収・処分すること。

(3) 片づけ等

- a 室内あるいは庫内を清掃しやすいように整理し、整頓すること。
- b 設備や厨房機器に付属する部品類や工具類は指定した場所に収めること。
- c 清掃用具類を指定した場所に収めること。
- d 調理エリア内を横断する給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置の冷媒チューブ等に、塵埃を堆積させないこと。
- e 冷蔵庫・冷凍庫の壁及び扉について、結露が生じた場合は、拭き取る等の処理を行うこと。
- f 調理衣の洗濯・乾燥を行い、常に清潔を保つこと。なお、食物アレルギー対応食担当の調理員の調理衣は、専用の洗濯・乾燥機を用意し、通常の調理衣とは別に洗濯・乾燥すること。

g 市職員の白衣等（毎日 5 人分程度）について、事業者が洗濯すること。

8 食に関する指導の支援

事業者は、本市が想定する以下の食に関する指導について、積極的に協力・支援すること。参考に、本市における現在の食に関する指導の取組を、「資料 33 食に関する指導及び取り組み実施一覧」に示す。

(1) 献立作成支援

本市の学校栄養職員等が行う献立作成（食物アレルギー対応食を含む。）について、残滓率の軽減（おいしい給食の提供）、地産地消や食育の推進などに資するよう、本施設の厨房機器等を活かした新たな献立（食材、メニュー、調理方法等）の開発に向けた助言・提案を行うこと。

なお、献立の助言・提案に当たっては、事業者において食材を調達したうえで、調理エリア内の厨房機器等により試作を行い、実際の調理工程における検証を行うこととし、調理工程の検証方法については、事業者が提案すること。

(2) 学校訪問指導支援

本市では、学校栄養職員等が給食時間等に各学校を訪問し、食に関する指導を行っている。実施回数や方法等については、事業実施年度ごとに配送校と調整することとなるが、現時点では、「給食時間における訪問」として全校・月 1 回程度、「授業時間における食教育支援指導」として全校・全クラス・年 1 回程度を想定している。事業者は、この学校訪問に積極的に協力し、児童・生徒との交流や食育の機会をもち、献立に対する児童・生徒の感想などを把握し、魅力あるおいしい給食づくりに役立てること。

事業者の参加頻度や支援内容については、事業者からの提案に基づき、本市との協議により決定するものとするが、事業者の栄養士や調理員の学校訪問への同行や指導用教材等の作成支援に加え、本市の学校栄養職員の訪問が困難な場合には、本市の指示に基づき、事業者が単独で学校訪問することを想定している。

(3) 見学者の受入れ支援

本市は、児童・生徒や保護者等を対象に、本施設の調理エリア内に設置したカメラ（録画機能を含む。）の映像を用いて調理作業等の見学会等を行うことを想定している。事業者は、この見学会等について、本施設や調理作業等に係る説明等に協力すること。見学会等の実施時期・参加人数等については、事前に本市より連絡する。なお、事業者の協力に当たり、本市は、調理作業等に支障のないよう配慮する。

また、事業者は、本施設内に展示スペースを設置し、本施設の概要や機能等を見学

者等に案内するとともに、調理エリア内に設置したカメラの映像を補完し、調理作業の工程等をより分かりやすく説明できるよう、展示パネル等を制作・配置すること。なお、展示内容については、事業者からの提案に基づき、本市との協議により決定するものとする。

(4) 試食会の実施支援

本市では、児童・生徒や保護者等を対象に、本施設で調理された給食の試食会を行うことを想定している。事業者は、本施設にて試食会が実施される場合には、給食の調理及び喫食場所の会議室までの配膳・下膳及び洗浄等を行うこと。また、配送校にて試食会が実施される場合には、調理及び配送校への配送・回収、喫食場所の教室等までの配膳・下膳及び洗浄に協力すること。試食会の実施日については、事前に本市より連絡を行う。

事業者においては、不定期の給食提供となるため、必要な人員配置やローテーション等に配慮すること。また、本施設の２階以上の階に会議室を設ける場合は、試食用の給食等を運搬しやすいよう、必要に応じて小荷物専用昇降機を設置すること。

参考に、現在の試食会の実施内容を表７に、実施実績を「資料 34 試食会の実績データ」に示す。

表 7 試食会の実施内容

場所		現学校給食共同調理場にて		各学校にて
対象者		児童・生徒（学校行事）	保護者、一般	保護者等
業務	調理	○	○	○
	配送・回収	—	—	○
	配膳・下膳	△	○	○
	洗浄	○	○	○

○：実施、△：会議室まで食器・食缶等を運搬

(5) 学校等への情報提供支援

本市では、献立表や給食だよりの発行、食育ポスターの提供・掲示（ともに１回／月・全校）など、各種配布物や掲示物による情報提供を通じた食に関する指導を行っている。事業者においては、本市の指示に基づき、配布物等の学校への配送や掲示物の掲示作業等に協力すること。

(6) 事業者による食育推進の提案

事業者は、(1)～(5)に記載した本市が想定する取組への積極的な支援・協力に加え、学校給食をはじめとする食に関する様々な業務を通じて獲得した豊富な専門的知見及び経験に基づき、食育の推進に資する新たな取組について提案すること。特に、長期の運営期間における学校教育の ICT 化の進展を見据え、ICT を活用した児童・生徒への食に関する指導について、給食時間における動画の配信や児童・生徒とのオンラインでの交流など、具体的な提案を期待している。なお、本市では、令和 2 年度中に、児童・生徒の 1 人 1 台タブレット PC 等の整備を予定している。

具体的な支援内容や実施頻度等については、事業者からの提案に基づき、本市との協議により決定するものとする。