

(仮称) 京都市学校給食センター整備運営事業

要求水準書

令和7年1月

京都市

— 目 次 —

1. 総則	1
1.1. 本書の位置づけ	1
1.2. 事業の目的	1
1.3. 要求水準の変更	1
1.3.1. 要求水準の変更事由	1
1.3.2. 要求水準の変更手続	1
1.4. 基本的事項	2
1.4.1. 用語の定義	2
1.4.2. 基本理念（令和5年11月10日京都市教育長決定「基本的な考え方」より）	3
1.4.3. 事業期間	4
1.4.4. 事業の実施スケジュール（予定）	4
1.4.5. 業務内容	5
1.4.6. 遵守すべき法令等	5
1.4.7. 本件施設用地の概要	9
1.4.8. 事業概要	10
1.4.9. 統括責任者の配置	14
1.4.10. モニタリングへの協力	14
1.4.11. 事業期間終了時の要求水準	15
1.4.12. 特許・著作権等の使用	15
2. 設計・建設業務	16
2.1. 設計・建設業務総則	16
2.1.1. 施設整備基本方針	16
2.1.2. 実施体制	16
2.1.3. 対象業務	17
2.2. 設計・建設各業務内容及び要求水準	17
2.2.1. 事前調査業務	17
2.2.2. 既存構造物の解体撤去業務	17
2.2.3. 設計業務	17
2.2.4. 建設業務	19
2.2.5. 配膳室新設・改修業務	20
2.2.6. 工事監理業務	23
2.2.7. 調理設備調達業務	23
2.2.8. 調理備品調達業務	23
2.2.9. 食器・食缶等調達業務	23
2.2.10. 事務備品調達業務	23
2.2.11. 近隣対応・周辺対策業務	23
2.2.12. 各種許認可申請等の手続業務	24

2.2.13. 竣工検査及び引き渡し業務	24
2.2.14. その他の業務	25
3. 開業準備業務	26
4. 維持管理業務	28
4.1. 維持管理業務総則	28
4.1.1. 維持管理基本方針	28
4.1.2. 仕様	28
4.1.3. 実施体制	28
4.1.4. 対象期間	29
4.1.5. 対象業務	29
4.1.6. 修繕・更新	30
4.1.7. 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	30
4.1.8. 非常時及び緊急時の対応等	31
4.1.9. 施設及び設備・備品等の不具合、故障等を発見した場合の措置	31
4.1.10. 消耗品の調達	31
4.2. 維持管理各業務内容及び要求水準	31
4.2.1. 建築物保守管理業務	31
4.2.2. 建築設備保守管理業務	32
4.2.3. 外構等保守管理業務	33
4.2.4. 調理設備保守管理業務	34
4.2.5. 事務備品保守管理業務	35
4.2.6. 清掃業務	35
4.2.7. 警備業務	38
4.2.8. 長期修繕計画作成業務	39
5. 運營業務	40
5.1. 運營業務総則	40
5.1.1. 運営基本方針	40
5.1.2. 仕様	40
5.1.3. 対象期間	40
5.1.4. 対象業務	40
5.1.5. 非常時及び緊急時の対応等	41
5.1.6. 消耗品・調理用品の調達	41
5.1.7. 大規模災害時等における市との協力体制	41
5.1.8. 事業期間終了時の措置	42
5.1.9. HACCP の概念に基づく衛生管理に係る報告について	42
5.2. 業務実施体制	42
5.2.1. 運営担当者	42
5.2.2. セルフモニタリングの実施	43

5.2.3. 運営会議等	44
5.2.4. 諸手続	44
5.2.5. 調理員等への処遇、教育等	44
5.3. 運営各業務内容及び要求水準	45
5.3.1. 事業者が行う業務	45
5.3.2. 市が行う業務	58
6. 施設の要求性能	60
6.1. 本件施設の概要	60
6.2. 諸室の説明	62
6.2.1. 給食エリア・汚染作業区域	62
6.2.2. 給食エリア・非汚染作業区域	68
6.2.3. 給食エリア・一般区域	74
6.2.4. 一般エリア・市専用部分	76
6.2.5. 一般エリア・共用部分	77
6.2.6. 一般エリア・事業者専用部分	79
6.2.7. 付帯施設	80
6.3. 施設等の性能	82
6.3.1. 建築	82
6.3.2. 電気設備	87
6.3.3. 機械設備	89
6.3.4. 調理設備	92
6.3.5. 什器備品	96
6.3.6. 調理用品	97
6.3.7. 食器・食缶等	97
6.3.8. その他	100
7. 付帯事業	101
8. 提出書類	103
8.1. 計画書	103
8.1.1. 事業全体に関する計画書	103
8.1.2. 設計・建設業務に関する計画書	103
8.1.3. 開業準備に関する計画書	104
8.1.4. 維持管理・運営に関する計画書	104
8.2. 報告書、成果品等	106
8.2.1. 設計・建設業務に関する報告書、成果品等	106
8.2.2. 維持管理・運営業務に関する報告書等	107

関係資料

- 資料 1 本件施設用地位置図
- 資料 2 本件施設用地測量図
- 資料 3 インフラ整備状況図
- 資料 4 地質調査報告書
- 資料 5-1 解体撤去物の位置及び写真
- 資料 5-2 弓道場に係る図面
- 資料 5-3 アスベスト調査報告書
- 資料 5-4 防球ネットに係る図面
- 資料 6 京都市学校給食衛生管理マニュアル（案）
- 資料 7 食物アレルギー対応について（案）
- 資料 8 京都市の給食の特徴と手作り給食の内容
- 資料 9 献立表（案）
- 資料 10 調理指示書（案）
- 資料 11 栄養量表
- 資料 12 配膳室整備計画（配布のみ）
- 資料 13 （参考）牛乳パックの洗浄・脱水の例
- 資料 14 主食の提供数（配布のみ）
- 資料 15 地歴調査に係る資料（配布のみ）
- 資料 16 配膳員業務マニュアル（配布のみ）
- 資料 17 配送校に係る図面（貸与のみ）

※ 資料 2 の CAD データ（拡張子 .dwg）及び資料 12, 14, 15, 16 の PDF データについては DVD-R を配付、資料 17 はデータを収納した USB メモリを貸与するので、希望者は以下まで電話連絡のうえ、受け取り方法等の指示を受けること。

- ・京都市教育委員会事務局 体育健康教育室 全員制中学校給食推進担当（山本、新谷）
- ・TEL：075-585-4888

資料 6, 9, 10, 12（中学校 No30：洛北中学校）は要求水準書（案）公表時から修正されていることに留意すること。

1. 総則

1.1. 本書の位置づけ

(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業要求水準書(以下「要求水準書」という。)は、京都市(以下「市」という。)が、(仮称)京都市学校給食センター整備運営事業(以下「本事業」という。)また、(仮称)京都市学校給食センターは、以下「京都市学校給食センター」という。)をPFI方式で実施するに当たり、本事業を実施する民間事業者(以下「事業者」という。)の募集及び選定を行うに当たって、入札参加者へ公表する入札説明書と一体のものであり、市が事業者要求する業務のサービス水準を示し、入札に参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

1.2. 事業の目的

令和5年1月、共働き世帯の増加や、家庭環境の変化等を踏まえ、国において、次元の異なるレベルでの子育て支援・少子化対策の取組を推進することが示されたことを受け、市では、子育て環境を一層充実させ、子どもたちの健やかな育ちと学び、子育て家庭の支援のため、全員制中学校給食の実施に向けた検討に着手し、令和5年11月に決定した「全員制中学校給食の実施に係る「基本的な考え方」について」において、給食センター方式の導入による全員制中学校給食の実施を表明した。

本事業は、設計・建設・維持管理・運営を民間事業者が一貫して実施することにより、民間事業者の創意工夫やノウハウが発揮され、効率的かつ効果的な施設整備や運営環境の創出ができる「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」(以下「PFI法」という。)に基づく事業手法を導入することで、市の財政負担の縮減を図りつつ、安全で安心な学校給食を安定的に提供することを目的として実施するものである。

1.3. 要求水準の変更

1.3.1. 要求水準の変更事由

市は、事業者の決定後、本事業終了までの期間に下記の事由により、要求水準を変更する場合がある。

- ア 法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき。
- イ 災害・事故等により、特別な業務内容が常時必要なとき又は業務内容が著しく変更されるとき。
- ウ 市の事由により、業務内容の変更が必要なとき。
- エ その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき。

1.3.2. 要求水準の変更手続

市は、要求水準を変更する場合、事前に事業者へ通知する。要求水準の変更に伴い、事業契約書に基づく事業者への支払金額を含め、事業契約の変更が必要となる場合、必要な契約変更を行うものとする。詳細は事業契約書において示す。

1.4. 基本的事項

1.4.1. 用語の定義

要求水準書において、使用する用語は、以下の定義とする。

ア 本件施設

新たに整備する京都市学校給食センターの建物本体、建築設備、調理設備、付帯施設、植栽・外構等を含むすべての施設をいう。

イ 本件施設用地

本件施設を建設する事業用地であり、事業者の維持管理の対象範囲となる土地をいう。

ウ 配膳室

本事業において学校に提供する給食の一時保管場所として新設又は改修される給食配送校の配膳室をいう。

エ 本件施設等

本件施設及び配膳室をいう。

オ 本件建物

京都市学校給食センターの建物本体をいう。

カ 調理設備

調理釜、冷蔵庫等動力を用い、設備配管等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機械設備及び平面図等で提示可能な調理に必要な什器（作業台、移動台、戸棚、コンテナ等）をいう。

キ 調理備品

ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板等、調理業務に必要な備品をいう。

ク 事務備品

机・椅子、電話、棚等、調理以外の目的で使用する建物に固定しない備品をいう。

ケ 什器備品

調理備品と事務備品を総称したものをいう。

コ 調理用品

白衣（上下）、靴、エプロン、帽子等、調理員が身に着けるなどの目的で使用する用品をいう。

サ 食器・食缶等

食器、食器かご、食缶、おたま等、生徒・教職員が使用する備品をいう。

シ 配送校

本事業において給食配送対象となる学校をいう。

ス 市職員

本事業における行政側の業務担当者を指し、所長、事務等の業務を行う職員（栄養教諭を含む）をいう。

セ 点検

機能状態や減耗の程度などをあらかじめ定めた手順により調べることをいう。

ソ 保守

初期の性能及び機能を維持する目的で、周期的又は継続的に行う注油、小部品・消耗品の取替等の軽微な作業をいう。

タ 修繕

劣化した部位・部材又は機器の性能・機能を原状（初期の水準）又は実用上支障のない状態まで回復させることをいう。ただし、保守の範囲に含まれる定期的な小部品・消耗品の取替等は除く。

チ 更新

劣化した部位・部材や機器などを新しい物に取り替えることをいう。

ツ 補充

破損や損傷した備品等を新しい物に取り替え、当初と同じ数量に維持することをいう。

テ 配食

給食を食器に入れることをいう。

ト 配缶

給食を食缶に詰めることをいう。

1.4.2. 基本理念（令和 5 年 11 月 10 日京都市教育長決定「基本的な考え方」より）

本事業は、PFI 法に基づき、事業者が本件施設を整備し、維持管理・運営期間内において本件施設等の維持管理及び運営を行う。

事業は以下の点を十分に踏まえ、実施するものとする。

ア 安全・安心な給食

学校給食衛生管理基準等を遵守した施設整備及び徹底した衛生管理による運営の下、生徒・保護者にとって安全・安心な中学校給食を提供する。

イ 栄養バランスのとれた温かい給食

成長期の中学生にふさわしい栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、汁物の提供をはじめ、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たく、適温で提供することにより、できたての風味や食感を味わうことができる、温かくておいしい小学校給食のような中学校給食を実現する。

ウ アレルギーの対応

食物アレルギー対応が可能となる施設・設備を整備することで、除去食や代替食を充実するとともに、各校の運営面においても、教職員の適切な食物アレルギーや誤食防止についての認識を一層高め、アレルギー対応食を安全に提供できるような校内体制等を整えるなど、アレルギー対応の充実を図る。

エ 食育の充実

生徒が正しい食事のとり方や望ましい食習慣を主体的に身に付け、感謝の気持ちを大切にする心を育み、将来にわたって健やかな心身と豊かな人間性を培うために、小学校から積み上げてきた食育を中学校でも継続できるよう、皆が同じものを食べ、学校給食という「生きた教材」を活用し、給食時間や各教科等での学習など学校教育活動全体として、食育の充実を図る。

オ 和食を中心とした食文化を生かした献立

子どもたちが楽しく食べることができるとともに、地（知）産地（知）消に努め、京都の豊かな食文化を学び、次代に継承していくことができるよう、京都ならではの和食を中心とした献立の充実を図る。

カ 適切な給食時間の確保や学校運営に留意した給食管理

生徒が落ち着いた雰囲気の中で食事ができ、食に関する学びが深められるようゆとりのある給食時間の確保を図る。また、全員制給食の実施に伴い、時間割の変更や学校現場の給食管理にも変更が生じることから、教職員に過度な負担が生じないように配慮する。

キ 実施方式について

給食センター方式の導入に当たっては、小学校給食で積み上げてきた手作り給食の良さや、選択制中学校給食の献立や使用食材の多様性を生かし、調理を身近に感じることができる設備上の工夫を取り入れるなど、温かみのある中学校給食の実現に留意する。

ク 本件施設用地について

本件施設用地においては、食に関する学びが深められ、食文化の発信や防災・被災者支援の拠点となるとともに、地域の活性化や文化的で豊かな生活に資する場となるよう取り組む。

ケ 早期の実現

令和 10 年度中の実施を目標として、可能な限り早期に全員制中学校給食の実現を目指すとともに、学校給食の重要性を鑑みて、将来にわたって安定的に給食を提供していくことができるよう持続可能な給食運営を行う。また、公平性の観点から、学校間に給食の開始時期に著しく差が生じないように取り組む。

※ 事業スケジュールについては 1.4.4. 事業の実施スケジュール（予定）を参照

また、上記に加え、一部、地域の生産者や地元企業と連携したメニューも取り入れることや、京都ならではの豊かな食文化に触れることができる地産地消を一層意識した食材調達や献立作成を検討しており、事業者には民間のノウハウ並びに創意工夫を駆使した積極的な提案を期待するとともに、本事業に支障が生じない範囲において市の意向に応じた協力を行うものとする。

さらに、本事業の実施に当たっては、公契約基本条例の趣旨を踏まえ、市内中小企業の積極的な活用や地元雇用の創出に努めるとともに、必要な資材・原材料・飲食物・消耗品等を市内中小企業から調達するなど、地域経済の振興にできる限り配慮すること。

1.4.3. 事業期間

本事業の事業期間は、事業契約締結日から令和 25 年 7 月末までとする。

1.4.4. 事業の実施スケジュール（予定）

ア 事業契約締結	令和 7 年 10 月
イ 設計・建設期間	令和 7 年 10 月～令和 10 年 6 月（約 32 か月間） ただし、配膳室の新設・改修に係る業務は、市から別途指示がない限り、令和 12 年 3 月までとする。
ウ 本件施設の所有権移転	令和 10 年 6 月 ただし、配膳室は、竣工後に速やかに市に引き渡す。
エ 開業準備期間	令和 10 年 7 月～令和 10 年 8 月（約 2 か月間）
オ 維持管理・運営期間	令和 10 年 8 月下旬～令和 25 年 7 月（約 14 年 11 か月間）

1.4.5. 業務内容

事業者は、以下の業務を行うものとする。

設計・建設業務	本件施設等の整備に付随して必要な各種業務、調理設備の調達、什器備品調達、食器・食缶等調達を対象とする。
開業準備業務	維持管理業務、運営業務を実施するに当たり、市、事業者ともに必要な準備業務を対象とする。
維持管理業務	本件施設、事務備品等の維持管理を対象とする。
運営業務	本件施設の運営業務（調理備品及び食器・食缶等の保守管理を含み、市が行う業務を除く。）を対象とする。

1.4.6. 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たり、関連する最新の法令等を遵守すること。

本事業の実施に当たり、遵守すべき法令（施行令及び施行規則等を含む。）等は以下のとおりである。このほか本事業に関連する法令等を遵守すること。なお、関係法令に基づく許認可等が必要な場合は、事業者は、その許認可等を取得しなければならない。

また、法令等は、事業契約締結時点での最新版を使用すること。

ア 法令等

（ア）法令

- a 学校教育法
- b 学校給食法
- c 食育基本法
- d 学校保健安全法
- e 地方自治法
- f 食品衛生法
- g 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律
- h 建築基準法
- i 建設業法
- j 都市計画法
- k 宅地造成及び特定盛土等規制法
- l 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- m 消防法
- n 液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律
- o 水道法
- p 下水道法
- q ガス事業法
- r 健康増進法
- s 大気汚染防止法
- t 悪臭防止法
- u 騒音規制法
- v 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
- w 廃棄物の処理及び清掃に関する法律

- x 水質汚濁防止法
- y 土壌汚染対策法
- z 浄化槽法
- aa 振動規制法
- bb 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- cc 資源の有効な利用の促進に関する法律
- dd エネルギーの使用の合理化に関する法律の一部を改正する法律
- ee 地球温暖化対策の推進に関する法律
- ff 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律
- gg フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律
- hh 警備業法
- ii 道路交通法
- jj 道路法
- kk 労働安全衛生法
- ll 高圧ガス保安法
- mm 景観法
- nn 会社法
- oo 航空法
- pp 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律
- qq 電気事業法
- rr 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律
- ss 各種の建築関係資格法・業法・労働関係法
- tt その他関連法規

(イ) 条例

- a 京都府福祉のまちづくり条例
- b 京都府環境を守り育てる条例
- c 京都府景観条例
- d 京都市建築基準条例
- e 京都市土地利用の調整に係るまちづくりに関する条例
- f 京都市建築物等のバリアフリーの促進に関する条例
- g 京都市中高層建築物等の建築等に係る住環境の保全及び形成に関する条例
- h 京都市眺望景観創生条例
- i 京都市市街地景観整備条例
- j 京都市屋外広告物等に関する条例
- k 京都市地球温暖化対策条例
- l 京都市火災予防条例
- m 京都市水道事業条例
- n 京都市公共下水道事業条例
- o 京都市屋外広告物等に関する条例
- p 京都市駐車場条例

- q 京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例
- r その他関連条例
- イ 要綱・各種基準等
 - (ア) 要綱・各種基準等
 - a 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
 - b 学校給食実施基準（文部科学省）
 - c 学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
 - d 調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）
 - e 食に関する指導の手引（文部科学省）
 - f 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）（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
 - g 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）
 - h 学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル（文部科学省）
 - i 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
 - j 学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）
 - k 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
 - l 学校環境衛生基準（文部科学省）
 - m 建築工事安全施工技術指針
 - n 官庁施設の設計段階におけるコスト管理ガイドライン
 - o 概算工事費算出にあたっての留意事項
 - p 官庁施設の企画書及び設計説明書作成要領
 - q 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
 - r 建設副産物適正処理推進要綱
 - s 建築設計基準及び同解説
 - t 建築構造設計基準及び参考資料
 - u 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
 - v 建築設備耐震設計指針・施工指針
 - w 建築設備工事設計図書作成基準
 - x 昇降機耐震設計・施工指針
 - y 電気用品技術基準
 - z 体育館等の天井の耐震設計ガイドライン
 - aa 建築設備設計基準
 - bb 建築設備計画基準
 - cc 構内舗装・排水設計基準
 - dd 雨水利用・排水再利用設備計画基準
 - ee 木造計画・設計基準
 - ff 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）
 - gg 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）
 - hh 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）
 - ii 公共建築改修工事標準仕様書（建築工事編）

jj 公共建築改修工事標準仕様書（電気設備工事編）
 kk 公共建築改修工事標準仕様書（機械設備工事編）
 ll 公共建築木造工事標準仕様書
 mm 建築物解体工事共通仕様書
 nn 敷地調査共通仕様書
 oo 建築保全業務共通仕様書
 pp 建築工事標準詳細図
 qq 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）
 rr 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）
 ss 官庁施設の基本的性能基準
 tt 新営一般庁舎面積算定基準
 uu 官庁施設の総合耐震計画基準
 vv 官庁施設の環境保全性基準
 ww 官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準
 xx 官庁施設の防犯に関する基準
 yy 建築工事監理指針
 zz 電気設備工事監理指針
 aaa 機械設備工事監理指針
 bbb 建築改修工事監理指針
 ccc 建築設備耐震設計施工指針（（一財）日本建築センター）
 ddd 建築設備設計・施工上の運用指針（（一財）日本建築設備・昇降機センター）
 eee 防災設備に関する指針（（一財）日本電設工業協会）
 fff 換気用耐火二層管工法の設計施工指針（（一財）日本建築センター）
 ggg ガス機器の設置基準及び実務指針（（一財）日本ガス機器検査協会）
 hhh 新・排煙設備技術指針（（一財）日本建築センター）
 iii 平成 28 年省エネルギー基準に準拠した算定・判断方法及び解説（（一財）建築環境・省エネルギー機構）
 jjj 昇降機技術基準の解説（（一財）日本建築設備・昇降機センター）
 kkk 給排水設備技術基準・同解説（（一財）日本建築センター）
 ll 換気・空調設備技術基準・同解説（（一財）日本建築設備・昇降機センター）
 mmm 浄化槽の構造基準・同解説（（一財）日本建築センター）
 nnn 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省国土技術政策総合研究所・国立研究開発法人建築研究所）
 ooo 公共建築工事積算基準
 ppp 公共建築工事共通費積算基準
 qq 公共建築工事標準単価積算基準
 rrr 公共建築数量積算基準
 sss 公共建築設備数量積算基準
 ttt 公共建築工事内訳書標準書式（建築工事編）
 uu 公共建築工事見積書標準書式（設備工事編）

vvv その他の関連要綱・各種基準等

※ 上記において特記なきものは、国土交通省大臣官房官庁営繕部が制定又は監修したものを適用すること

(イ) 市の要綱・各種基準等

- a 京都市公共建築デザイン指針
- b 京都市公共建築物脱炭素仕様
- c 京都市水共生プラン
- d 京都らしい夜間景観づくりのための指針（京都市都市計画局景観政策課）
- e 京都市火災予防規則
- f 消防用設備等の運用基準（京都市消防局）
- g 給水装置工事基準（京都市上下水道局）
- h 京都市下水道排水設備指針と解説
- i 京都市浄化槽取扱指導要綱
- j 京都市道路占用許可基準
- k 京都市都市計画局「公共建築工事積算基準」等の補足
- l 京都市版建築法令実務ハンドブック
- m 京都市食育推進計画（京都市健康長寿・口腔保健・食育推進プラン（令和 6 年度～17 年度））
- n その他の市の関連要綱・各種基準等

1.4.7. 本件施設用地の概要

本件施設用地の主な前提条件は、次のとおりである。ただし、これらの前提条件は参考として示すものであり、事業者は、本事業の検討・実施等に当たって、自らの責任において提案時までに調査を行い、関係機関等への確認を行うこと。

所在地	京都市南区吉祥院観音堂町 42、100-4 及び 43-1
用途地域	工業地域
防火区域	準防火地域
容積率	200%（一部 400%）
建ぺい率	60%
本件施設用地概要	15,923 m ² （詳細は「資料 2」を参照すること。）
インフラ整備状況	下記インフラ接続を行う場合は、各管理者の定める規則に従い、事業者の負担で整備すること。参考としてインフラ整備状況等を「資料 3」で示すが、提案に当たっては、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定すること。 a. 上水道 前面道路に水道管が敷設 b. 下水道 前面道路に下水道管が敷設 c. ガス 前面道路にガス管が敷設 d. 電力 前面道路に架空配電線が設置 e. 電話等の通信回線

	提案時に事業者が必要に応じて確認すること。
地質条件	「資料 4」を参照のこと。
埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置	なし
既設構造物	建物や防球ネット等が立地するため、事業者が解体撤去すること。
その他地域地区	a. 高度地区（31m 第 4 種高度地区） b. 町並み型建築物修景地区 c. 遠景デザイン保全区域（4），（11），（49） d. 屋外広告物規制区域（第 6 種地域） e. 近郊整備区域 f. 宅地造成工事規制区域
その他	a. 本件施設用地の北側及び東側前面道路は車両通行規制がかかっているため、北側及び東側前面道路の各種車両（工事車両、配送車、従業員の通勤車両等）の走行については留意すること。 b. 本件施設用地の北側・東側・南側前面道路は通学路の指定がされているため、登下校の時間帯に交通誘導員を設置するなど、通学路の安全対策を徹底すること。 c. 本件施設用地の東側前面道路には、本件施設用地への車両進入口を設置しないこと。 d. 車両乗入施設については、以下の条件を満足できるよう検討し、構造も含めて提案時までには事業者にて所管する土木みどり事務所に確認すること。 ・設置箇所は原則として 1 施設 1 箇所としているため、必要最低限の箇所数とすること。複数設置する場合は、10m 以上離隔を確保すること。 ・横断歩道及びその前後 5m 以内の部分には設置しないこと。 ・バス停留所内、停留所を表示する標柱又は表示板の位置から 10m 以内の部分には設置しないこと。 ・主要道路と主要道路の交差点内及び交差点の側端又は道路の曲がり角から 5m 以内の部分には設置しないこと。 ・原則として、水平切下げ部分（乗入幅）は 6m 以内とすること。 e. オープンスペースについては、道路との境界に構造物を設置し、境界を明示すること。また、雨水排水については本件施設用地内で処理すること。構造について、提案時までには事業者にて所管する土木みどり事務所に確認すること。 f. 本件施設用地は高校跡地の一部を活用するため、本件施設用地の活用に必要な行政手続きへの協力や、本件施設用地外の校舎敷地等の有効活用に係る別件工事とのスケジュール調整や周辺地域への配慮など、事業者は市の取組に協力すること。

1.4.8. 事業概要

ア 提供食数

本件施設は、最大 22,000 食／日の供給能力を有するものとする。

イ 献立方式

（ア）中学校 4 献立（副食 3 品以上）方式とする。なお、献立ごとの食数は、約 5,500 食／日・献立を想定している。

（イ）市が別途発注する牛乳、冷蔵デザート（以下「直接搬入品」という。）の配送、及び牛

乳を除く容器の回収は、事業範囲に含まないこととする。なお、牛乳の飲み残しと容器（以下、牛乳の容器は「牛乳パック」という。）は、事業者において、飲み残しは本件施設で処分、牛乳パックは洗浄・脱水しリサイクルが可能な状態にするものとする。

(ウ) 市が指定する食物に係るアレルギー対応食は、最大 440 食／日程度を想定している。

ウ 施設形態

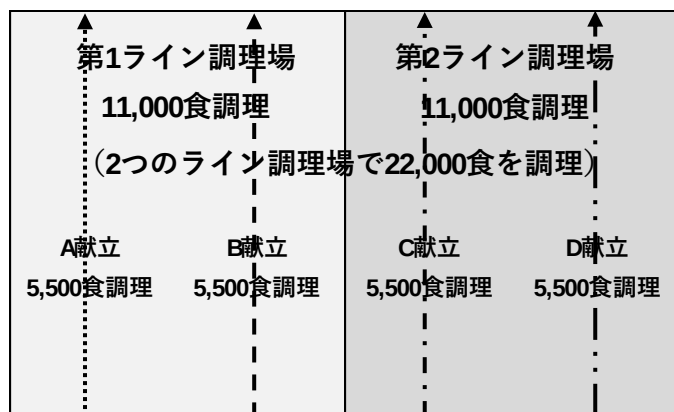
(ア) ドライシステムを採用する。

(イ) 「6.1. 本件施設の概要」で規定する、給食エリアのうちの汚染作業区域及び非汚染作業区域は、1 階に配置するほか、要求性能の確保及び衛生面・機能等に支障がなければ、2 階に配置することも可とする。

(ウ) 「6.1. 本件施設の概要」で規定する、給食エリア及び一般エリアの一部は 2 調理場（11,000 食/日×2 調理場）として、各調理場を壁で区画するものとする。（これら 2 つの調理場を合わせて「各ライン調理場」、個別に「ライン調理場」という。以下同じ。）区画が必要な諸室等の詳細は、「6.1. 本件施設の概要」を参照すること。

(エ) ライン調理場は、それぞれ 2 献立の調理を行うものとし、各献立は異なる献立とする。（計 4 献立）なお、各献立の配送校の組み合わせは、食数規模が同程度となり、かつできるだけ同じ行政区や支部のエリアとなるよう配慮して提案すること。最終的な各献立の配送校の組み合わせは、事業者決定後に提案に基づき協議のうえ決定する。

【各ライン調理場と献立のイメージ】



エ 食器・食缶等

食器、食缶等及び食具については、「6.3.7. 食器・食缶等」を参照すること。

オ 配送

調理済食品は、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に生徒が喫食できるよう配送すること。

カ 配送校とその所在地

配送校の所在地は、下表の 48 校である。

なお、事業期間中に配送校が変更される可能性があるため、その場合には諾否を含め、市と対応を協議すること。

配送校名（中学校）	所 在 地
旭 丘	京都市北区紫野東蓮台野町 1
衣 笠	京都市北区衣笠衣笠山町 2
上 京	京都市上京区一条通室町西入東日野殿町 395・396 合地

配送校名（中学校）	所 在 地
嘉 楽	京都市上京区今出川通千本東入般舟院前町 148
二 条	京都市上京区竹屋町通千本東入主税町 911
北 野	京都市中京区西ノ京中保町 1-4
朱 雀	京都市中京区壬生中川町 20-1
京 都 御 池	京都市中京区柳馬場通御池上る虎石町 45-3
中 京	京都市中京区西ノ京北聖町 51
松 原	京都市中京区壬生相合町 1
西 ノ 京	京都市中京区西ノ京永本町 7-1
洛 風	京都市中京区姉小路通東洞院東入曇華院前町 706-3
下 京	京都市下京区楊梅通新町東入蛭子町 120-1
七 条	京都市下京区西七条御領町 32
八 条	京都市南区唐橋門脇町 35
九 条	京都市南区西九条南小路町 1
洛 南	京都市南区吉祥院落合町 31
久 世	京都市南区久世殿城町 481-1
東 山 泉	京都市東山区泉涌寺山内町 5（東山泉小中学校東学舎）
勸 修	京都市山科区勸修寺平田町 92
大 宅	京都市山科区大宅山田 113
音 羽	京都市山科区大塚野溝町 86
花 山	京都市山科区北花山横田町 27-1
蜂 ケ 岡	京都市右京区嵯峨野開町 1-1
太 秦	京都市右京区太秦多藪町 14-144
嵯 峨	京都市右京区嵯峨新宮町 63-2
四 条	京都市右京区西院日照町 1
西 京 極	京都市右京区西京極宮ノ東町 1
梅 津	京都市右京区梅津北川町 34
西 院	京都市右京区西院矢掛町 5
双 ケ 丘	京都市右京区花園岡ノ本町 5-1
桂	京都市西京区上桂森上町 26
松 尾	京都市西京区松室中溝町 101
桂 川	京都市西京区下津林東大般若町 43
檜 原	京都市西京区檜原蛸田町 11
大 枝	京都市西京区御陵大枝山町二丁目 1-91
洛 西	京都市西京区大原野西境谷町二丁目 8
大 原 野	京都市西京区大原野上里南ノ町 18
深 草	京都市伏見区深草西伊達町 1-4
藤 森	京都市伏見区深草池ノ内町 55
桃 山	京都市伏見区桃山水野左近東町 19
伏 見	京都市伏見区御駕籠町 97
神 川	京都市伏見区羽束師菱川町 741
栗 陵	京都市伏見区醍醐池田町 17-1
桃 陵	京都市伏見区桃陵町 1-1
向 島 東	京都市伏見区向島吹田河原町 138
洛 水	京都市伏見区横大路竜ヶ池 31
大 淀	京都市伏見区淀下津町 257-7

キ 配送校及び学級数等

各配送校の学級数、生徒数、教職員数と提供食数の合計は下表のとおり。(令和6年5月1日暫定値)

支部	中学校名	区	学級数		生徒数		教員数
			普通学級	育成学級	普通学級	育成学級	
北・上京	旭丘	北	10	2	328	4	28
	衣笠		13	3	420	14	34
	上京	上京	14	3	434	6	33
	嘉楽		8	2	210	4	24
	二条		8	6	269	15	29
	5校		53	16	1,661	43	148
中京	北野	中京	11	2	279	4	26
	朱雀		8	2	241	5	24
	京都御池		20	3	650	5	50
	中京		9	2	220	4	20
	松原		8	2	233	5	23
	西ノ京		13	3	415	9	32
	洛風		4	0	60	0	15
	7校		73	14	2,098	32	190
下京・南・東山	下京	下京	16	4	517	15	42
	七条		14	3	467	6	31
	八条	南	10	1	293	1	24
	九条		8	2	207	4	22
	洛南		22	2	724	14	48
	久世		14	3	429	15	35
	東山泉小中	東山	9	2	251	5	27
	7校		93	17	2,888	60	229
山科・醍醐	勧修	山科	12	3	370	10	35
	大宅		10	2	284	9	30
	音羽		16	3	536	13	41
	花山		11	3	337	11	32
	栗陵	伏見	11	3	274	12	31
	5校		60	14	1,801	55	169
右京	蜂ヶ岡	右京	16	2	536	10	35
	太秦		16	2	491	8	35
	嵯峨		16	3	530	9	35
	四条		10	3	321	7	29
	西京極		17	3	554	14	36
	梅津		13	2	372	11	33
	西院		12	2	391	6	30
	双ヶ丘		14	3	457	10	32
	8校		114	20	3,652	75	265
西京	桂	西京	18	3	616	15	41
	松尾		13	2	411	4	32
	桂川		18	2	600	13	40

支部	中学校名	区	学級数		生徒数		教員数
			普通学級	育成学級	普通学級	育成学級	
	檜原		20	2	581	18	45
	大枝		11	2	371	6	29
	洛西		9	3	248	12	27
	大原野		7	2	207	4	23
	7校		96	16	3,034	72	237
伏見	深草	伏見	13	2	379	8	29
	藤森		22	3	768	16	53
	桃山		16	4	553	19	38
	伏見		18	2	586	10	38
	神川		29	3	924	16	66
	桃陵		8	2	230	7	23
	向島東		6	2	155	8	22
	洛水		7	2	219	5	23
	大淀		11	2	323	11	29
	9校		130	22	4,137	100	321
合計	48校		619	119	19,271	437	1,559

※上表の学級数には教職員室は含まれていない。教職員室は1学校1室である。

※基本的に育成学級の生徒は育成学級の教室で喫食するため、クラス数に関係なく1缶に集約することは可、普通学級からの取分けをすることは不可とする。

ク 施設稼動日数

1年で204日（学校平均176日※）程度の稼動日数を予定している。

※学校・学年によって給食実施日が異なる。

ケ 光熱水費の負担

本事業の実施に係る光熱水費は市職員用事務室で使用する光熱水費を含め、事業者が負担する。

なお、光熱水費の削減が可能な限り図られるよう、事業者にて適切な熱源を提案して業務を実施すること。省エネルギー設備の導入等のほか、光熱水費の低減目標の設定やエネルギーマネジメント等の具体的で実効性のある提案を期待している。

1.4.9. 統括責任者の配置

本事業全体についての総合的な調整を行う統括責任者を配置し、市に通知すること。統括責任者を変更した場合も同様とする。

また、設計・建設業務から維持管理・運營業務に主となる業務が移行する際において、円滑に業務が移行されるよう関係者を調整・管理すること。

1.4.10. モニタリングへの協力

事業者は、設計・建設業務、開業準備業務、維持管理業務及び運營業務の各業務に係る市のモニタリング対して最大限協力しなければならない。

なお、市の行うモニタリングは以下のとおりである。

段階	モニタリングの種類	市のモニタリング内容
設計・建設業務段階	定期	・ 事業者が運営する関係者定例会議に出席するとともに、事業者が提出する業務計画書、業務報告書等の確認を行い、必要に応じて業務是正指示等を行う。
	随時	・ 必要に応じ設計図書及び建設現場の確認を行い、業務要求水準及び提案内容の確認を行う。
開業準備業務、維持管理業務、運営業務段階	日常	・ 業務日誌及び業務水準の確認を行う。
	定期（開業準備業務は除く）	・ 事業者が運営する関係者定例会議に出席するとともに、事業者が提出する業務計画書、業務報告書等の確認を行い、必要に応じて業務是正指示等を行う。
	随時	・ 必要に応じ日報等の書類提出を求め確認を行うとともに、施設巡回を行い、業務要求水準及び提案内容の確認を行う。

1.4.11. 事業期間終了時の要求水準

事業者は、維持管理・運営業務を適切に行うことにより、事業期間が終了したときにおいても、引き続き本件施設を使用できるよう、要求水準書に示す良好な状態に保持すること。

1.4.12. 特許・著作権等の使用

ア 著作権

入札参加者から提出された提案書類の著作権は、入札参加者に帰属する。

ただし、市は、本事業の公表及びその他市が必要と認める場合、落札者として選定された入札参加者の提案書類の一部又は全部を無償で使用でき、落札者決定結果の公表に必要な範囲でその他の入札参加者の提案書類の一部を無償で利用できるものとする。また、提案書類は、情報公開請求等がなされた場合又は市が提案書類の公表が必要と判断する場合は、京都市情報公開条例等に基づき、その一部又は全部を公開又は公表することがある。なお、提出を受けた書類は一切返却しない。

イ 特許権等

提案内容に含まれる特許権、実用新案権、意匠権、商標権その他法令等に基づいて保護される第三者の権利の対象となっている事業手法、工事材料、施工方法、維持管理方法等を使用した結果生じた責任は、入札参加者が負うものとする。

これによって市が損失又は損害を被った場合には、当該入札参加者は市に対して当該損失及び損害を補償及び賠償しなければならない。

2. 設計・建設業務

2.1. 設計・建設業務総則

2.1.1. 施設整備基本方針

事業者は、以下の方針を基本として設計・建設業務を実施すること。

ア 確実な衛生管理体制による安心・安全でおいしい給食が提供できる施設

【確実な衛生管理体制】

- (ア) 食品の移動、人の移動の「ワンウェイ」化（交差汚染しない動線）
- (イ) 「汚染作業区域」・「非汚染作業区域」・「その他の区域」の明確な分離
- (ウ) HACCP の概念に基づく衛生管理の徹底を可能とする施設整備
- (エ) 適切な温度管理による食品等の適切な管理
- (オ) 調理後 2 時間以内の喫食の実現
- (カ) ドライシステムによる施設運用の実現

【安全・安心でおいしい給食】

- (ア) 様々な調理方法に対応できる設備の導入
- (イ) 食器、食缶等の適切な管理

イ 市の食育の推進とその充実に向けた施設

職員の研修、生徒及び保護者や地域住民等を交えた講座、試食会等にも利用できるスペースの確保

ウ 周辺の環境に配慮した効率的で質の高い施設

- (ア) 環境負荷の低減を図る省エネルギー機器の導入
- (イ) 残渣等の発生を抑制することに考慮した調理設備の導入
- (ウ) 適切な調理機器の導入による臭気や騒音などの軽減対策
- (エ) 適切な調理機器の導入による維持管理の効率性向上・コスト縮減

2.1.2. 実施体制

ア 事業者は、本事業における設計・建設業務の実施に当たり、市との連絡窓口を一元化するための設計・建設業務総括責任者を配置すること。また、設計、工事監理、建設、調理設備調達、及び配膳室新設・改修の各業務責任者（以下、各業務責任者を「設計業務責任者」、「工事監理業務責任者」、「建設業務責任者」、「調理設備調達業務責任者」、「配膳室新設・改修業務責任者」という。）を配置し、設計・建設業務総括責任者と連携させ、設計・建設業務の円滑化を図ること。また、以下にも留意すること。

- (ア) 設計・建設業務総括責任者と統括責任者、設計業務責任者、または建設業務責任者の兼務は可とする。
- (イ) 設計・建設業務総括責任者は、設計期間は設計業務責任者が務め、施工期間は建設業務責任者が務めることを可とする。
- (ウ) 設計業務責任者と工事監理責任者の兼務も可とするが、その場合は設計・建設業務総括責任者の兼務は不可とする。
- (エ) 設計・建設業務総括責任者と工事監理業務責任者または調理設備調達業務責任者の兼務は不可とする。

イ 事業者は市、設計・建設業務総括責任者及び各業務責任者が参加する施設整備に関する関

係者協議会を月 1 回以上の頻度で開催すること。なお、市が求めた場合には、各業務責任者以外の責任者も参加すること。

ウ 調理設備調達業務責任者は、設計段階から全ての工程に関し、情報共有を図ること。

2.1.3. 対象業務

本事業について事業者が行う設計・建設業務は、以下のとおりとする。

- ア 事前調査業務
- イ 既存構造物の解体撤去業務
- ウ 設計業務
- エ 建設業務
- オ 配膳室新設・改修業務
- カ 工事監理業務
- キ 調理設備調達業務
- ク 調理備品調達業務
- ケ 食器・食缶等調達業務
- コ 事務備品調達業務
- サ 近隣対応・周辺対策業務
- シ 各種許認可申請等の手続業務
- ス 竣工検査及び引き渡し業務
- セ その他これらを実施する上で必要な関連業務

2.2. 設計・建設各業務内容及び要求水準

2.2.1. 事前調査業務

事業者は、自らの提案の実施において必要となる地質調査、電波障害調査等、各種調査業務を事業者の責任において、必要な時期に適切に行うこと。なお、土壤汚染対策法に基づく届出、報告等が必要な場合、事業者が行うこと。ただし、土壤汚染状況調査や汚染の除去等の措置が必要となった場合の費用は市が負担し、工期等については市と事業者で協議を行い、決定することとする。

2.2.2. 既存構造物の解体撤去業務

- ア 本件施設用地内の既存構造物は、本事業ですべて解体・撤去すること。なお、既存構造物の位置等を資料 5-1 で示すが、資料 5-1 に示すものの以外の既存構造物（防球ネット、ポール等）も事業者が解体・撤去すること。また、業務の実施に先立ち、少なくとも設計・建設業務総括責任者を配置すること。
- イ 解体・撤去に伴い発生する産業廃棄物等を適切に処理すること。なお、既存構造物に残されている備品等の撤去・処分についても事業者が行うこと。
- ウ 資料 5-3 で示すアスベストの撤去・処分をすること。

2.2.3. 設計業務

- ア 事業者は、設計企業より、建築士法第 2 条第 2 項の規定による一級建築士を設計責任者と

して設置し、その者の氏名、連絡先及び有する資格など必要な事項について市の確認を受けること。

- イ 事業者は、事業契約締結後、速やかに設計計画書（パース含む）を作成し、市・保健所に提出して確認を得ること。
- ウ 設計業務の進捗管理は、事業者の責任において実施すること。なお、確認申請等の関係公署への手続きは事業者が行い、その手数料は事業者が負担すること。
- エ 事業者は設計計画書提出後、速やかに提案書に基づき基本設計を行うこと。基本設計完了後、要求水準書等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、市による確認を受けなければならない。市は、基本設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを確認（2週間程度）するため、実施設計への着手は、当該確認を受けた後とすること。
- オ 事業者は、基本設計に基づいて実施設計を行うこと。実施設計完了後、要求水準書等と適合することを確認した上で、その確認結果とともに、市による確認を受けなければならない。市は、実施設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを確認する。
- カ 市は、事業者に設計の検討内容について、いつでも確認することができる。
- キ 事業者は、市との協議により設計を行い、その進捗状況等を市に報告すること。
- ク 市は、基本設計及び実施設計の内容に対し、事業者の提案主旨を逸脱しない範囲で、変更を求めることができることとする。この場合には、事業者は市の求めに応じて設計・建設費の増減額や内訳等の提示及び設計・建設費の調整等に協力すること。
- ケ 既存構造物の解体撤去業務に係る解体設計を行うこと。
- コ 以下に留意して、配膳室新設・改修業務に係る設計を行うこと。
 - (ア) 「2.1.2. 実施体制」で定める設計業務責任者とは別に、配膳室新設・改修業務に係る設計業務責任者を1名以上設置すること。
 - (イ) 「資料12」に基づき計画すること。ただし、配膳室の位置や配送車ルート、配膳ルートを変えないことを前提として、「資料12」に示した計画以外の計画とすることは妨げない。なお、「資料12」は参考として現時点の計画を示したものであり、学校からの要望や条件変更等により「資料12」からの変更が必要となった場合には、市との協議の上で対応すること。
 - (ウ) 配膳室の設計において既存不適格部分が発生した場合には、当該既存不適格部分の解消策の検討及び設計も行うこと。なお、当該既存不適格部分の工事費については、市と事業者で協議し、合理的な範囲で工事費を設定した上で、別途発注する予定である。
 - (エ) プラットホームについては、コンテナが配送車からスムーズに出し入れできる計画とすること（段差、勾配は極力解消すること）。
 - (オ) 出入口については、コンテナや台車がスムーズに通れる余裕を持った間口や高さを計画すること（段差、勾配は不可）。
 - (カ) 床・内壁については、汚れのつきにくい、清掃しやすい仕様を計画すること（タイルは不可）。
 - (キ) コンテナや台車が余裕を持って置けるなど、配膳室における業務に支障のない広さを計画すること。
 - (ク) 給食を受け取りに来た生徒等に対して、円滑に受け渡しができるよう配慮して計画す

- ること（必要に応じてパススルー窓を設置する等）。
- (ケ) 配送校の調査を実施する際は事前に市の承諾を得ること。
- (コ) 配膳室の計画に際し、必要な場合には市を経由して建築確認申請を行うこと。
- (サ) 市と配送校の調整等に係る協議等には、市から要請があった場合には事業者も出席すること。

2.2.4. 建設業務

事業者は建設業務として、以下の業務を実施すること。

ア 本件施設整備

- (ア) 建設工事に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障がないよう事業者の責任において調達を行うこと。
- (イ) 事業者は、各種関係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、本件施設の建設工事を実施すること。
- (ウ) 事業者は、「2.2.6. 工事監理業務/ア」で示す工事監理業務責任者を通じて工事監理状況を市に毎月報告するほか、市から要請があった場合、施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- (エ) 市は、事業者が行う工程会議に立会うことができるとともに、いつでも工事現場の施工状況の確認を行うことができる。
- (オ) 工事完成時には施工記録を用意し、市の確認を受けること。
- (カ) 工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における本件施設用地の近隣通行者等への安全対策や渋滞対策については万全を期すこと。東側前面道路には、本件施設用地への通勤車両や工事車両等の進入口を設置しないこと。
- (キ) 騒音・振動や悪臭・粉塵及び地盤沈下、排水処理等については、周辺環境に及ぼす影響について、十分な対策を行うこと。
- (ク) 工事により発生した廃棄物などについては、法令等に定められたとおり適切に処理すること。
- (ケ) 隣接する建物、道路や橋などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損をした場合の修繕及び補償は、事業者の負担において行うこと。
- (コ) 工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、事業者の責任において対応を行うこと。
- (サ) 工事計画において工事関係車両の駐車スペースを十分に確保し、周辺道路で工事関係車両を待機させないこと。
- (シ) 本件施設用地内において、事業実施の支障となる地上工作物等及び合理的に資料から存在が確認できる地下埋設物等がある場合には撤去を行うこと。
- (ス) 近隣で行われる市の発注工事（塔南高校校舎解体撤去工事等）との連携や調整に配慮すること。

イ 外構整備

- (ア) 本件施設用地の地形・地質及び周辺環境との調和を考慮し、施工及び維持管理の容易性、経済性等を総合的に勘案し、設計・施工すること。

- (イ) 耐久性や美観に配慮すること。
- (ウ) 歩車道等の動線を考慮して計画すること。
- (エ) 必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。
- (オ) 雨水の流出抑制の措置を講じること。
- (カ) 本件施設用地の出入口については、安全上適切な位置に計画するとともに、車両の出入口の安全対策を講じること。

ウ 植栽整備

- (ア) 本件施設用地周囲及び本件施設用地内空地に適宜植樹し、景観に配慮した良好な環境の整備に努めること。
- (イ) 維持管理がしやすく、病虫害被害を生じにくい樹種を選定すること。また、高木はできる限り植栽しないように計画し、市と協議すること。なお、既存の樹木については、事業者の判断で伐採または残置のいずれも可とする。ただし、既存の樹木を残置する場合は、当該樹木の管理は事業者で行うこと。
- (ウ) 植栽からの落葉等により、維持管理上支障をきたすことのないよう計画するとともに、近隣施設へも十分配慮すること。

2.2.5. 配膳室新設・改修業務

- ア 配送校のほか、下表に示す中学校（以下、配送校以外の配膳室整備対象校を総称して「配膳室整備対象校」という。）の配膳室新設・改修業務を行うこと。

【配送校以外の配膳室整備対象校の所在地】

配送校名（中学校）	所 在 地
加 茂 川	京都市北区紫竹上長目町 5
西 賀 茂	京都市北区西賀茂円峰 2-26
烏 丸	京都市上京区烏丸通上立売上る相国寺門前町 647-23
岡 崎	京都市左京区岡崎東天王町 1
高 野	京都市左京区田中上古川町 25
下 鴨	京都市左京区下鴨泉川町 40-1
近 衛	京都市左京区吉田近衛町 26-53
修 学 院	京都市左京区一乗寺御祭田町 2
洛 北	京都市左京区岩倉忠在地町 823
山 科	京都市山科区東野八反畑町 50-1
安 祥 寺	京都市山科区西野今屋敷町 9-6
醍 醐	京都市伏見区醍醐岸ノ上町 21
春 日 丘	京都市伏見区日野谷寺町 50

【配膳室整備対象校の学級数、生徒数、教職員数と提供食数の合計（令和 6 年 5 月 1 日暫定値）】

支部	中学校名	区	学級数		生徒数		教員数
			普通学級	育成学級	普通学級	育成学級	
北・上京	加茂川	北	15	4	483	11	33
	西賀茂	北	16	2	513	6	35
	烏丸	上京	6	1	136	3	18

支部	中学校名	区	学級数		生徒数		教員数
			普通学級	育成学級	普通学級	育成学級	
左京	岡崎	左京	9	2	255	8	23
	高野	左京	8	2	227	4	24
	下鴨	左京	13	2	401	5	29
	近衛	左京	12	1	352	3	29
	修学院	左京	18	4	596	16	40
	洛北	左京	25	3	850	17	52
山科・醍醐	山科	山科	17	2	547	9	38
	安祥寺	山科	10	2	314	7	28
	醍醐	伏見	7	1	194	2	21
	春日丘	伏見	12	2	382	8	31
合計	13 校		168	28	5,250	99	401

イ 事業者は、要求水準書に従い、配送校及び配膳室整備対象校の配膳室（配膳室への進入路等を含む）を整備すること。なお、本業務に係る要求水準は「2.2.4./ア本件施設整備」に準じるものとする。

ウ 配膳室新設・改修業務に係る工事時期及び期間、仮囲い範囲等の条件は、事業者選定後に改めて市と協議の上で最終的に決定するものとするが、以下に留意して計画すること。

（ア）本件施設の供用開始まで、現在実施している選択制給食を継続する必要があるため、配膳室新設・改修に係る工事は、選択制給食を衛生的に継続でき、かつ学校活動に支障のないよう配慮して工事工程等を計画すること。（選択制給食を衛生的に継続でき、かつ学校教育に支障のない計画であれば、令和10年度の夏期休業より前倒しして工事することは可とする。）また、配膳室新設・改修業務に係る工事が可能な時期は、原則として、夏、冬、春季休業中である。

（イ）配膳室新設・改修業務は、遅くとも令和12年3月までに完了させること。なお、工事の完了の確認は市が行う。

※ 以下は一例であり、選択制給食からのスムーズな移行が出来るよう、よりよい提案を期待する。

（例1：既存の配膳室を改修するケース※仮配膳室を設置しない場合）

- ・事業契約～令和10年夏期休業 選択制給食の実施に支障がない範囲で、外構や間口拡張、配管等を先行して施工。
- ・令和10年夏期休業期間 当面、コンテナが配置できる程度に温蔵庫等、既設備品等を一斉に撤去。内装仮仕上げ。
保冷库や保存食用冷凍庫、空調等、一部既設備品を残置し、引き続き使用して全員制給食開始。
- ・令和10年2学期～令和12年3月 長期休業期間等を活用し、残置した既設備品の更新。内装仕上げ。

（例2：既存の配膳室を改修するケース※仮配膳室を設置する場合）

- ・事業契約～令和10年夏期休業 仮配膳室の設置に係る工事を実施。

- ・令和10年夏季休業～令和12年3月 仮配膳室を使用して全員制給食を開始するとともに、配膳室新設・改修に係る工事を実施。新設・改修した配膳室の活用開始後、仮配膳室は市と協議のうえ必要に応じて原状回復。

(ウ) 本件施設の供用開始以後も配膳室新設・改修業務を行う場合、供用開始から配膳室新設・改修業務完了までの期間の配膳方法を事業者にて検討し、提案すること。(供用開始後は、配膳室新設・改修業務に係る工事が完了していない配送校も給食を提供する。)なお、この期間に限り一時的に既存の配膳室にある温蔵庫などの設備を残してラック等として活用することは妨げない。また、事業者決定後、事業者は提案した配膳方法を基に市と協議し、承認を得ること。

(エ) 学校での他の工事(長寿命化改修など)の期間と重なる場合は市と協議の上、連携・調整すること。なお、洛北中学校については、校舎の増収容対策工事の基本計画作成が進められており、現状では、新たな全員制給食用の配膳室の候補場所は資料12の補記とおり想定している(変更する場合は、別途、令和7年3月末までに公表する。)

エ 事業者は、配膳室で牛乳パックの洗浄・脱水等のリサイクルに必要な前処理を行う場合は、一部の学校では現配膳室からの手洗い用排水(雑排水)が校舎外(学校敷地内)の側溝等へ流れ込んでいるため、排水設備の状態を調査のうえ、必要に応じて雨水から污水に排水を変更するなど、污水管の接続までに校舎外(敷地内)の側溝等の臭気対策を行うこと。なお、未開封や飲み残しの牛乳は、本件施設に持ち帰って処分するものとし、配膳室で処分をすることは不可とする。

オ 配膳室新設・改修に伴い発生する産業廃棄物等を適切に処理すること。なお、既存配膳室に残されている什器や備品等の撤去・処分についても事業者が行うこと。また、衛生面、機能等に支障がなければ、既存配膳室に残されている什器や備品等(牛乳保冷库、冷蔵庫、保存食用冷凍庫等の設備類を除く。)を引き続き使用することは妨げない。

カ 配膳室には、以下の備品のほか、配膳に必要な什器や備品を設置すること。

名称	数量	単位	仕様等
牛乳保冷库※	必要数	台	単相100V、間欠運転機能付き
パン棚	必要数	台	クラスごとのパン箱(650mm×440mm×160mm程度を想定)に対応する
冷蔵庫※	必要数	台	冷蔵デザート等の保管に使用
保存食用冷凍庫	1	台	
手洗器	1	台	自動水栓
一層シンク	1	台	
スロップシンク	1	台	
事務机・椅子	1	組	適宜
更衣ロッカー	1	組	適宜
遮光カーテン・レール	1	組	更衣ロッカー用
清掃用具収納庫	1	台	適宜
備品収納庫	1	台	適宜
作業台	必要数	台	パンやデザート等の添物の仕分けに使用

※ 牛乳保冷库と冷蔵庫については、牛乳と牛乳以外を衛生的に区分けするため、原則個別

に設置すること。ただし、配膳室のスペースに課題がある場合は協議の上、兼用を可とする。

2.2.6. 工事監理業務

- ア 事業者は、工事監理企業より、工事監理業務責任者（建築基準法第5条の6第4項の規定による工事監理者をいう。以下同じ。）を設置し、その者の氏名、連絡先及び有する資格など必要な事項について市の確認を受けること。また、本件施設の工事監理業務の実施に当たっては常駐監理とすること。
- イ 工事監理業務責任者は、建設業務が設計図書及び要求水準書等に基づき適切に行われていることを確認すること。
- ウ 建設企業への指示は書面で行うとともに、市の求めに応じ、当該書面を提出すること。
- エ 工事監理業務責任者は、工事監理報告書を毎月市に定期報告するとともに、市の要請があったときには随時報告を行うこと。
- オ 工事監理業務内容は、最新版の「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」、及び「建築改修工事監理指針」（いずれも国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）」によること。
- カ 以下に留意して、配膳室新設・改修業務に係る工事監理を行うこと。
 - （ア） 上記アからオに準じて配膳室新設・改修業務に係る工事監理を行うこと。ただし、常駐監理の実施は提案に委ねる。
 - （イ） 「2.1.2. 実施体制」で定める工事監理業務責任者とは別に、配膳室新設・改修業務に係る工事監理業務責任者を1名以上設置すること。

2.2.7. 調理設備調達業務

事業者は、本事業を実施するために必要な調理設備の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、調達する調理設備の要求水準については、「6. 施設の要求性能」を参照のこと。

2.2.8. 調理備品調達業務

事業者は、本事業を実施するために必要な調理備品の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、調達する調理備品の要求水準については、「6. 施設の要求性能」を参照のこと。

2.2.9. 食器・食缶等調達業務

事業者は、本事業を実施するために必要な食器・食缶等の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、調達する食器・食缶については、「6. 施設の要求性能」を参照のこと。

2.2.10. 事務備品調達業務

事業者は、本事業を実施するために必要な事務備品の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、調達する事務備品については、「6. 施設の要求性能」を参照のこと。

2.2.11. 近隣対応・周辺対策業務

- ア 事業者は、建設業務の実施に当たり、事業者の責任において、諸影響への事前及び事後の周辺地域への対応及び対策を講じること。

- イ 着工に先立ち、近隣との調整、事前調査業務及び建設準備等を十分に行い、工事内容や作業時間を周知徹底し、工事の円滑な進行や近隣の理解を得るように努めるとともに、周辺地域の安全を確保すること。
- ウ 騒音、振動、悪臭、粉塵発生、排水処理等の公害、交通渋滞、その他、建設工事が周辺の環境に与える諸影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。
- エ 本件施設の近隣への対応について、事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。
- オ 建設工事等に関する周辺からの苦情等については、事業者の責任において、事業者を窓口として、適切に対処すること。
- カ 本件施設の工事現場における仮囲いに完成予想図と施設情報を掲示すること。
- キ 配膳室の整備については、学校教育活動に支障がないように、学校と十分協議し、適切な対応を講じること。

2.2.12. 各種許認可申請等の手続業務

ア 事前協議等

事業者は、本事業における設計・建設の整備業務等に必要となる諸手続きを遅滞なく行うこと。また、円滑に設計・建設業務を実施し、事業スケジュールに支障がないよう、関係機関との協議を適切に行うこと。

イ 申請等

- (ア) 事業者は、設計・建設業務等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、適切な時期に実施すること。なお、各種申請に係る費用は事業者の負担とする。
- (イ) 建築工事に伴う各種申請等について、関係法令等による全ての必要な手続きについてリストを作成し、事前に市の確認を受けること。
- (ウ) 建築基準法に基づく建築確認申請を行う際には、市に事前説明を行い、市の確認を受けること。
- (エ) 各種許認可取得時には、市にその旨報告を行うこと。

ウ 交付金申請等支援

事業者は、市が予定している「学校施設環境改善交付金」の交付申請や起債及び会計実地検査に必要な資料の作成を支援すること。支援内容は以下のとおりである。

- (ア) 交付金申請用の設計図書及び積算書等の提出資料の作成支援
- (イ) その他、本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援

2.2.13. 竣工検査及び引き渡し業務

ア 竣工検査、引き渡し

- (ア) 建築基準法による検査済証他、本件施設等を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。
- (イ) 事業者は、必要な各種設備・備品等の搬入が完了した後、工事完了前に試運転を行うこと。その上で、市の立会いの下、事業者の責任及び費用において、竣工検査及び各種設備・備品等の試運転検査を実施すること。なお、竣工検査は、建設企業及び工事監理業

務責任者の立会いの下で、実施すること。

- (ウ) 竣工検査及び各種設備・備品等の試運転の実施については、それらの実施 14 日前までに市に書面で通知すること。
- (エ) 事業者は、各種設備・備品等の点検・試運転を行い、本件施設の使用開始に支障のないことを確認し、必要に応じて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市へ報告すること。
- (オ) 事業者は、竣工検査の前に以下のシックハウス対策の検査を行うこと。
 - a 本件建物におけるホルムアルデヒド、アセトアルデヒド及び揮発性有機化合物の室内濃度を測定し、その結果を市に報告するものとする。測定は事業者の整備する備品等の設置が終わった段階で行うこと。
 - b 測定値が「室内空气中化学物質の室内濃度指針値及び標準的測定法について」（厚生省生活衛生局長通知）に定められる値を上回った場合、事業者は、自己の責任及び費用負担において、竣工検査までに是正措置を講じること。
- (カ) 竣工検査は、市が確認した設計図書との照合により実施すること。
- (キ) 各種設備・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、市へ提出し、その説明を行うこと。
- (ク) 事業者は、各種設備・備品等の取扱いに関する市への説明を実施すること。
- (ケ) 竣工検査完了後、市は、必要な竣工図書一式と鍵の受渡しをもって、事業者より本件施設の引渡しを受ける。なお、鍵はキーボックスに収納できるようにすること。

イ 所有権移転

事業者は、本件施設の市への所有権移転（本件建物は市が原始取得する。）を行うこと。

引渡し時に市へ所有権を移転するものは、以下に示すとおりとする。

- (ア) 本件施設
- (イ) 調理備品
- (ウ) 事務備品（事業者用事務室に設置されたものは含まない。）
- (エ) 食器・食缶等

2.2.14. その他の業務

ア 説明会等支援

市が実施する説明会等において、事業者は説明補助などの支援を行うこと。

3. 開業準備業務

- ア 事業者は、維持管理業務及び運営業務に係る要求水準に基づき、業務開始に当たって以下の準備業務を行うこと。
- (ア) 各種設備・備品等の試運転
 - (イ) 什器備品台帳・調理設備台帳の作成
 - (ウ) 各種マニュアルの作成
 - (エ) 開業準備期間中の施設の維持管理
 - (オ) 本件施設及び運営備品の取扱いに対する習熟
 - (カ) 従業員等の研修
 - (キ) 調理リハーサル
 - (ク) 配送リハーサル
 - (ケ) 給食提供訓練業務
 - (コ) 内覧会・開所式の開催支援
 - (サ) 事業説明資料（パンフレット）の作成
 - (シ) 映像紹介資料の作成
 - (ス) その他これらを実施する上で必要な関連業務
- イ 事業者は、開業準備業務責任者を常勤で配置し、開業準備業務を実施すること。なお、開業準備業務責任者は、運営業務の総括責任者と同一の者とする。
- ウ 開業準備業務は、少なくとも開業の 2 か月前から開始し、1 週間前までに完了すること。ただし、「事業説明資料の作成」及び「映像紹介資料の作成」については、市との協議により別途期間や内容を定めるものとする。
- エ 什器備品台帳・調理設備台帳は、品名、規格、金額（単価）、数量、その他必要な事項を記載したものとする。
- オ 調理リハーサル、配送リハーサルを実施する際には、事前に市職員と協議を行うこと。なお、少なくとも、1 回は、22,000 食を調理した上で、給食を配送校まで配送すること。なお、給食は、配膳を行わずに本件施設に持ち帰ることを想定している。また、事業者主催の試食会を行う等により、残渣の抑制に努めること。
- カ 開業準備期間中の調理リハーサル、配送リハーサル、試食会等に係る食材費は事業者が負担すること。
- キ 開業準備期間中、事業者は市職員と維持管理・運営業務の打ち合わせ及び調整等を実施すること。また、事業者は市職員に維持管理・運営業務全般に関する研修を行うこと。この研修に用いる費用は、事業者の負担とすること。
- ク 事業説明資料（パンフレット）は、「A4、4P 版規格」とし、3,000 部を市と協議のうえ作成すること。また、当該資料の電子データもあわせて提出すること。また、内容の改定についても市と協議の上、必要に応じて実施すること。
- ケ 映像紹介資料は、供用開始から 3 か月以内をめどに初版を作成し、1 年後を目途に改定を行う。内容は、市と調整を行い、確認を得ること。なお、製作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけでなく、中学校や廃棄物処理過程などを含めることとし、主な想定内容はそれぞれ次のとおりである。
- (ア) 初版の内容は、施設の概要、作業の様子・流れの概要、PFI の説明、環境への取組等と

- し、児童生徒、一般向けの 15 分程度の DVD (1 種類) を 3 枚作成する。
- (イ) 改定版の内容は、初版に加えて開業前には撮影できない実際の維持管理運営業務の様子、配膳の様子 (配膳室、教室)、食事や下膳のマナー、食物アレルギー対応の配慮事項、学校給食を活用した食育や環境への取組の成果等とし、20 分程度の DVD (1 種類) を 20 枚作成する。
- コ 市が行う内覧会及び開所式の支援・協力を行うこと。なお、内覧会では試食会を実施するため、関係者分の給食の調理 (50 食程度) を行うこと。

4. 維持管理業務

4.1. 維持管理業務総則

4.1.1. 維持管理基本方針

事業者は、以下の方針を基本として維持管理業務を実施すること。

- ア 予防保全を基本とする。
- イ 施設が有する機能及び性能等を良好に保つ。
- ウ 創意工夫やノウハウを活用し、合理的かつ効率的な業務実施に努める。
- エ 施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、調理員・利用者等の健康被害を未然に防止する。
- オ 経年劣化等による危険・障害等の発生を未然に防止する。
- カ 環境負荷を低減し、省資源、省エネルギーに努めるとともに、環境汚染等の発生を防止する。
- キ 学校給食の質を下げることなく、また調理員の調理環境を維持しながら、ライフサイクルコストの縮減に努める。

4.1.2. 仕様

- ア 要求水準書、「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」及び「京都市学校給食衛生管理マニュアル（案）」（資料 6）に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を事業者の判断で適宜参考にし、建物や各種設備・備品等の維持管理を行うこと。
- イ 要求水準書と共通仕様書の両方に同一対象についての記載がある場合には、要求水準書を優先すること。
- ウ 共通仕様書に示された点検周期（「3 か月に 1 回」「1 年に 1 回」等）については仕様外とし、適切な管理が行われることを前提として事業者の提案とする。
- エ 事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、市と協議の上、業務範囲、実施方法及び市による履行確認手続き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、市が承諾するものとする。

4.1.3. 実施体制

- ア 事業者は、本事業における維持管理業務を総括する責任者として、業務全般を掌握し、職員を指揮監督する維持管理業務責任者を配置すること。当該責任者は常駐の必要はないが、事故等の発生時には速やかに連絡が取れる体制を構築すること。
- イ 維持管理業務の実施結果の分析及び評価を基に、業務品質の向上に係る提案資料を作成し、市に提出すること。提案の内容については、市と協議の上、翌年度以降の「8. 提出書類」で示す年次業務計画書に反映すること。
- ウ 維持管理業務の実施状況や本件施設の状況を、専用の管理システム等を活用し保管するとともに、市に求められた場合には速やかに提出すること。なお、管理システムの種類や内容等については提案に委ねる。
- エ 施設の品質を維持するため、事業者は定期的に建物の診断を実施すること。また、維持管理業務に関するモニタリングを定期的に行うこと。

オ 給食を提供する期間において、荷受、検収、調理、洗浄等、食材や食器食缶を直接扱う者については、例え別の日であっても、一方のライン調理場で作業等をする者が、他方のライン調理場に立ち入らない体制とすること（ただし、長期休業期間を挟む場合や 5.3.1 ケ（ア）に定める細菌検査及びノロウイルス検査を実施し、検査結果が出るまで業務に従事させず、かつ検査結果により衛生管理上の問題がないことを確認した場合を除く。）。その他、事業者の事務員等については、給食を提供する期間において、同一日に、一方のライン調理場で作業等をする者が、他方のライン調理場に立ち入らない体制とすること。また、機械室・電気室・ボイラー室を2ラインで共用とする場合は、別の人員とするか、同一日においてはいずれか一方のライン調理場での作業者のみの立入りを可とする。また、その者が荷受、検収、調理、洗浄等、食材や食器食缶を直接扱う業務に従事する場合は、例え別の日であっても、各調理場ラインを行き来することは不可とする（ただし、長期休業期間を挟む場合や 5.3.1 ケ（ア）に定める細菌検査及びノロウイルス検査を実施し、検査結果が出るまで業務に従事させず、かつ検査結果により衛生管理上の問題がないことを確認した場合を除く。）。

4.1.4. 対象期間

維持管理業務の対象期間は、開業準備期間の終了後から事業期間終了までとする。

4.1.5. 対象業務

維持管理の対象業務は以下のとおりとする。

ア 建築物保守管理業務

本件建物、付帯施設（本件施設用地内の建築物すべて含む。）の点検、保守、修繕、更新

イ 建築設備保守管理業務

本件施設に付随する建築設備全般の運転・監視、点検、保守、修繕、更新

ウ 外構等保守管理業務

本件施設内の植栽全般への施肥、灌水、病虫害の防除、薬剤散布、枯死した植物及び枯葉の処理並びに補植、枝の補強等植栽の生育・保護。本件施設の外構全般（付帯施設含む。）の点検、保守、修繕、更新

エ 調理設備保守管理業務

本件施設で使用する調理設備全般の日常点検、定期点検、保守、修繕、更新

オ 事務備品保守管理業務

本件施設で使用する事務備品全般の日常点検、定期点検、保守、修繕、補充、更新

カ 清掃業務

本件施設全般（市職員事務室含む。）の清掃、消毒、ねずみ及び衛生害虫等の防除

キ 警備業務

本件施設全般の防災諸設備及び各種警報設備のセンター監視、関係者不在時の施設警備

ク 長期修繕計画作成業務

ケ その他これらを実施する上で必要な関連業務

4.1.6. 修繕・更新

施設における修繕・更新においては、以下の点に特に留意すること。

- ア 事業者は長期修繕計画に基づき、適宜、本件施設の検査・診断を実施し、劣化状況等を把握すること。
- イ 交換頻度の高いものや定期的に交換が必要な部品等は、本件施設内や近隣に常備し、速やかに交換が可能な体制とすること。
- ウ 必要な箇所に点検口を設置する等、修繕が最小限の範囲で円滑に行えるよう配慮すること。
- エ 点検等により建物や各種設備・備品等の修繕等が必要と判断された場合には、事業契約書に基づき、適切に対応すること。主な修繕・更新業務を以下に記す。

建築物の主な修繕・更新	
・屋根の防水 ・外壁の修繕、目地シーリング打ち替え等 ・外部建具の塗装、塗装替え、部品交換等 ・内部床、壁の更新、張り替え等 ・内部建具の更新、部品交換等 ・舗装・駐車場区画線等の修繕	

建築設備等の主な修繕・更新	
・給排水設備	給水設備の修繕・更新等 給湯設備の修繕・更新等 排水設備の修繕・更新等
・空調設備	空調設備の修繕・更新等 換気設備の修繕・更新等
・ガス設備	ボイラーのオーバーホール、修繕・更新等
・防災設備	消火設備の修繕・更新等 自動火災報知器の修繕・更新等 排煙設備の修繕・更新等
・通信設備	通信設備の修繕・更新等
・調理設備	調理設備オーバーホール、修繕・更新等

4.1.7. 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方

- ア 事業期間中に大規模修繕が必要となった場合は、事業者が実施すること。
- イ 市は、事業期間終了時に次の点を点検する。市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。なお、本件施設の機能及び性能を満足している場合に限り、経年による劣化等は対応の対象としないものとする。

本件建物	・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
------	--

※上記以外にも、「配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等」、「配管の水圧、気密等の異常等」、「その他、各種設備・備品等が要求水準書を満たしていない等」の事象が発見された場合には、事業者の責により速やかに対応すること。

※接合部のボルトのゆるみ等の点検は、合理的に点検できる範囲で可とする。

- ウ 事業期間終了年度もしくは、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施し、事業期間終了後1年以内に計画を含め大規模修繕が発生しないようにすること。

- エ 事業者は、事業契約期間満了日の約 2 年前から、本件施設の維持管理業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を市に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと(事業契約期間満了以外の事由による事業終了時の対応については、事業契約書において示す。)
- オ 事業契約期間満了後 1 年間、維持管理企業が連絡窓口となり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。
- カ 事業期間終了時は、速やかに事業者の所有物等を撤去し、退去すること。

4.1.8. 非常時及び緊急時の対応等

- ア 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ市と協議し、「8. 提出書類」で示す長期業務計画書及び年次業務計画書に記載すること。
- イ 事故・火災等が発生した場合には、長期業務計画書及び年次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、市及び関係機関に報告すること。

4.1.9. 施設及び設備・備品等の不具合、故障等を発見した場合の措置

- ア 事業者が施設及び各種設備・備品等の不具合、故障等を発見した場合又は第三者からこれらの不具合、故障等に関する指摘を受けた場合、事業者は直ちに市に報告、協議すること。緊急に対処する必要があると判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行うこと。なお、軽微なものについては、後日、「8. 提出書類」で示す月報等の提出をもって報告に代えることができる。
- イ 維持管理期間において修繕・更新される施設及び各種設備・備品等については、随時事業者が竣工図面等の修正を行い、市に報告し、承認を得ること。修正した図面等は市に提出するほか、事業者においても保管すること。

4.1.10. 消耗品の調達

維持管理業務の実施に必要な消耗品等は、管球、ヒューズ等の設備・備品等に係る消耗品、各種清掃用具を含み、市事務室等市職員が使用する部分も含めて、全て事業者の調達とする。

4.2. 維持管理各業務内容及び要求水準

4.2.1. 建築物保守管理業務

- ア 対象範囲及び対象業務

対象範囲	本件建物、付帯施設（本件施設用地内の建築物すべて含む。）
対象業務	対象範囲各部の点検、保守、修繕、更新

- イ 要求水準

- (ア) 建築基準法第 12 条第 2 項に準ずる点検を行うこと。なお、本件施設は特定建築物に該当しない。
- (イ) 部材の劣化、破損、腐食、変形等について、調査・診断・判定を行い、性能及び機能の低下がある場合は速やかに修繕等を行い、部材の劣化、破損、腐食、変形等がない状態に保つこと。

- (ウ) 結露やカビの発生を防止すること。
- (エ) 開閉・施錠装置等が正常に作動する状態を保つこと。
- (オ) 建物内外の通行等を妨げず、運營業務に支障をきたさないこと。
- (カ) 避難経路からは常時障害物を取り除いておくこと。
- (キ) 建物において重大な破損、火災、事故等が発生し、緊急に対処する必要があるが生じた場合の被害拡大防止に備えること。また、事故等が発生した場合には、建物点検を実施し、市に報告するとともに、復旧作業の計画を立案すること。

ウ 建築物保守管理記録の作成、保管及び報告

建築物の保守管理記録を作成すること。

- (ア) 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含むこと。
- (イ) 点検記録は5年以上、その他の記録は事業期間終了時まで保管すること。
- (ウ) 点検・修繕・事故内容等は、市に報告すること。

4.2.2. 建築設備保守管理業務

ア 対象範囲及び対象業務

対象範囲	本件施設に付随する建築設備全般
対象業務	対象範囲各部の運転・監視、点検、保守、修繕、更新

イ 要求水準

(ア) 運転・監視

- a 安全に留意し設備の能力を最大に発揮できるよう、効率の良い経済的な運転操作を行うこと。
- b 建物内を定期的に巡視し、各部屋の空気環境状態を確認し、最適な環境の維持に努めること。
- c 設備、装置の電流、電圧、圧力、温度等は定められた時間に確認し、電源負荷状態並びに機械装置の稼動状態の監視を行い、運転状態の良否の判定及び改善に寄与するよう努力すること。
- d 運転中は、異常発見に留意し、事故の発生を未然に防止するとともに、不測の事故発生時にはその拡大を防止し、二次災害の発生を抑えるよう、日常作業基準等を作成し、設備の習熟訓練をすること。
- e 各機能・諸室の用途、気候の変化、利用者の快適性等を考慮に入れて、各設備を適正な操作によって効率よく運転・監視すること。
- f 運転時期の調整が必要な設備に関しては、市と協議して運転期間・時間等を決定すること。
- g 各設備の運転中、点検及び操作・使用上の障害となるものの有無を確認し、障害となるものを発見した場合は除去又は適切な対応をとること。

(イ) 法定点検

- a 建築基準法第12条第4項に準ずる点検を行うこと
- b 各設備の関係法令の定めにより、点検を実施すること。
- c 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合、適切な方法(保守、

修繕、更新等）により対応すること。

(ウ) 定期点検

- a 各設備について、常に正常な機能を維持できるよう、設備系統ごとに定期的に点検・対応を行うこと。
- b 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合又は何らかの悪影響を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法（保守、修繕、更新等）により対応すること。

(エ) 劣化への対応

劣化等について調査・診断・判定を行い、適切な方法（保守、修繕、更新等）により速やかに対応すること。

ウ 建築設備保守管理記録の作成、保管及び報告

建築設備の保守管理記録を作成すること。

(ア) 保守管理記録は、以下の内容を網羅したものとする。

- a 運転日誌
 - (a) 受変電日誌
 - (b) 熱源設備・空調設備運転日誌
- b 点検記録
 - (a) 空調設備点検報告書
 - (b) 電気設備点検報告書
 - (c) 給排水設備点検報告書
 - (d) 換気・排煙設備点検報告書
 - (e) 受水槽点検報告書（受水槽を設置する場合）
 - (f) 排水処理施設点検報告書
 - (g) 防災設備点検記録（消防設備点検報告含む）
 - (h) その他法令で定められた点検に係る記録
- c 整備・事故記録
 - (a) 定期点検整備記録
 - (b) 修繕記録
 - (c) 事故・故障記録
 - (d) 修繕工事完成図書

(イ) 運転日誌・点検記録は5年以上、整備・事故記録等その他の記録は、事業期間終了時まで保管すること。なお、記録は、電子データのための保管で可とする。また、事業期間終了時には保管している記録を市に引き渡すこと。

(ウ) 点検・整備・事故内容等は、市に報告すること。

4.2.3. 外構等保守管理業務

ア 対象範囲及び対象業務

対象範囲	植栽	本件施設内の植栽全般
	外構	本件施設の外構全般（共用地、付帯施設含み、本件施設設置不可範囲を含まない。）

対象業務	植栽	植物への施肥、灌水、病虫害の防除、薬剤散布、枯死した植物及び枯葉の処理並びに補植、枝の補強等植栽の生育・保護
	外構	点検、保守、修繕、更新

イ 要求水準

- (ア) 本件施設内の良好な植栽環境を維持すること。
- (イ) 植物の種類に応じた維持管理業務を行い、植栽を良好な状態に保つこと。
- (ウ) 樹木、長い枝の補強は適切な方法により行い、風で植栽が折れることのないようにし、万一枝等が散乱した場合には適切に処理を行うこと。
- (エ) 本件施設全体の美観に配慮し、植栽の手入れを行うこと。
- (オ) 薬剤散布又は化学肥料の使用は極力避けるものとし、やむを得ず使用する場合は、あらかじめ市と協議すること。
- (カ) 道路標識、窓、ドア、通路、その他本件施設用地内外の施設機能に障害が生じないようにすること。
- (キ) 本件施設用地内の駐車場や通路のアスファルトが破損した場合は、適切な処置を施すこと。

ウ 外構等保守管理記録の作成、保管及び報告

外構等の保守管理記録を作成すること。

- (ア) 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含むこと。
- (イ) 点検記録は5年以上、その他の記録は事業期間終了時まで保管すること。
- (ウ) 点検・修繕・事故内容等は、市に報告すること。

4.2.4. 調理設備保守管理業務

ア 対象範囲及び対象業務

対象範囲	本件施設で使用する調理設備全般
対象業務	日常点検、定期点検、保守、修繕、更新

イ 要求水準

- (ア) 要求水準に基づく正常な機能を常に維持できるよう、各系統別に適切な調理設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行うこと。
- (イ) 調理設備の不具合部分の特定方法や、その対処法を記載したマニュアルを作成し、調理員への指導を徹底すること。
- (ウ) 調理設備の状態について、日常的に調理員へヒアリングを行い、異常等がある箇所が判明した場合には点検・修繕等を実施すること。その際、使用方法に問題がある場合は、調理員への指導も行うこと。
- (エ) 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等を、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食品の安全性を確保すること。
- (オ) サーモスタット等調理設備に内蔵されている安全装置が常に制御しているか、定期的に点検を行うこと。
- (カ) 点検において不備が発見された場合又は業務に悪影響を及ぼす可能性があると事業者が認めた場合、市に速やかに報告すること。ただし、直ちに修繕を行わなければ重大な

損害を生じる恐れがある場合には、事業者は、市の事前の承諾なく当該修繕を行うことができる。この場合において、事業者は、修繕実施後速やかに市に対して、その内容等必要な事項を報告しなければならない。

(キ) 長期間休止している調理設備を稼働させる場合は、使用 1 週間前までに点検を行うこと。

(ク) 調理設備を更新した場合は、速やかに市にその内容（品名、規格、金額（単価）、数量等）を書面にて報告するとともに、調理設備台帳の記載内容も更新すること。

ウ 調理設備保守管理記録の作成、保管及び報告

調理設備の保守管理記録を作成すること。

(ア) 保守管理記録は、点検記録・修繕記録・事故記録を含むこと。

(イ) 点検記録は 5 年以上、その他の記録は事業期間終了時まで保管すること。

(ウ) 点検・修繕・補充・事故内容等は、市に報告すること。

4.2.5. 事務備品保守管理業務

ア 事業者は、「2.2.10. 事務備品調達業務」において自らが調達した事務備品について、事業期間内における事務備品の機能を維持するために、必要に応じ、保守管理・修繕・更新（補充）を行う。なお、市は、市職員用事務室内の事務備品及び事務消耗品（紙、インク、トナー等）の保守管理・更新を行うが、市職員用トイレのトイレットペーパー、石鹼水等の備品の補充は事業者が行うこと。

イ 事務備品を修繕、補充・更新した場合は記録し、市に報告すること。

4.2.6. 清掃業務

ア 対象範囲及び対象業務

対象範囲	本件施設全般（市職員事務室を含む。）
対象業務	清掃、消毒、ねずみ及び衛生害虫等の防除

イ 要求水準

(ア) 共通事項

- a 清掃従事者は、「6.1. 本件施設の概要」で示す給食エリアと一般エリアで分けること。
- b 洗剤使用量を効果的に抑える清掃方法を採用し、環境負荷を低減すること。
- c 清掃従事者は、調理業務従事者が行う衛生関連の会議に参加し、衛生上の留意点等について情報共有を図ること。
- d 清掃用具は、エリア別、作業別に洗浄と乾燥を行い、保管も個別に行うこと。また、清掃用具は色分けし、混同を防止すること。
- e 掃除用具は、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌し、定められた場所に収納すること。
- f 衛生害虫の発生抑制、侵入防止、駆除作業は、「京都市学校給食衛生管理マニュアル（案）」（資料 6）に基づき、安全かつ環境に配慮した手法で行うこと。
- g 清掃に関するチェックシートを作成し、維持管理業務責任者が定期的にモニタリン

グを実施するとともに、履行状況の確認を行うこと。

- h 清掃については、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」及び「京都市学校給食衛生管理マニュアル（案）」（資料6）に基づいて行うこと。
- i 清掃業務の記録を取り、市職員に提出すること。

（イ）建物

a 建物全般

- (a) 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、ねずみ、ハエ及びゴキブリ等、衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。
- (b) 食品を受け入れる場所周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とすること。
- (c) 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。
- (d) 施設等の搬入口、扉及びシャッターは、開放したままにしないこと。
- (e) 扉は、塵埃や衛生害虫等の侵入を防ぐため、隙間や破損のないように常に維持管理すること。
- (f) 床、内壁、扉等の洗浄殺菌及び天井の清掃は、適切に実施すること。なお、事業者は、区域区分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、従事者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の承認を得ること。
- (g) 毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、非汚染作業区域及び下処理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。
- (h) 圧縮空気ですら表面から塵埃を除去することは、避けること。
- (i) すべての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。
- (j) 「6.1. 本件施設の概要」で示す「給食エリア」の「汚染作業区域」及び「非汚染作業区域」内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1回以上、内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。ただし、高所の清掃については、事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合はこの限りでない。
- (k) 高所箇所の清掃作業に当たっては、安全性に配慮すること。

b 給食エリア

- (a) 壁、床、扉及び天井にカビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行うこと。
- (b) 窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ（冷却装置が備えられている場合）に、塵埃を堆積させないこと。
- (c) 調理設備に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収めること。
- (d) エアシャワーのフィルターは、学期ごとに1回及び必要に応じて清掃すること。
- (e) 学校の長期休業期間中には、天井・床・内壁等の洗浄・殺菌、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施すること。ただし、事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合はこの限りでない。

c 一般エリア

- (a) 事務室の机、椅子等の手指に触れるものは、清潔に保持すること。

- (b) ロッカー、衣服収納容器に、塵埃を堆積させないこと。
- (c) 衛生設備、洗面台等を、1日1回以上清掃すること。
- (d) 衛生消耗品の補充・交換を行うこと。
- (e) 玄関や見学者通路の窓ガラス等は、1週間に1回以上清掃すること。ただし、給食エリア側の清掃については、学校の長期休業期間中に行うものとする。
- (f) 床面へのワックス塗布に当たってはシックハウスに配慮すること。

(ウ) 建築設備

- a 換気扇及びフィルター・フード・オイル受けは、学期ごとに少なくとも1回及び必要に応じて清掃すること。ただし、事前に市に資料等を提出し、清掃しない旨の承認を得た場合はこの限りでない。なお、特に除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。
- b 作業区域内の各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。
- c 照明設備は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。
- d 末端給水栓から採水した水について、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に検査を行い、飲用適であることを確認すること。
- e 受水槽を設置する場合、受水槽は、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃又は修繕を行うこと。また、学校の長期休業期間中における水質の確保についても配慮すること。
- f パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、修繕又は交換等を行うこと。
- g 排水関連設備（污水排水用のポンプも含む）は、設置した設備の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。
- h 排水管は、月1回以上点検を行い、1年に1回以上清掃を行うこと。
- i グリストラップを設置する場合は、1日に1回以上点検し、必要に応じ清掃を行うこと。また、学期ごとにピット内の堆積汚泥を汲み取ること。
- j 手洗い設備及びゴミ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。また、衛生消耗品の補充・交換を行うこと。

(エ) 調理設備

- a 冷蔵庫・冷凍庫
 - (a) 壁、床及び扉は、カビの集落が生じないようにすること。
 - (b) 壁及び扉は、結露が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行うこと。
 - (c) 給電コード及び冷媒チューブの清掃の頻度は、半年に1回以上とする。
 - (d) 給電コード、冷媒チューブ、コンプレッサーのエアフィルターに、塵埃を堆積させないこと。
 - (e) 庫内、扉の取っ手等は洗浄・消毒を行い、常に清潔に保つこと。
 - (f) 定期清掃については、少なくとも学期ごとに1回は行うこと。
- b 作業台、シンク等

- (a) 調理作業前に、塵埃等を拭き取ること。
- (b) 調理前及び調理終了後に、洗浄・消毒等を行うこと。
- c フードカッター、ミキサー等
フードカッター及びミキサー等の調理備品類は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、保管庫で乾燥させること。
- d 洗浄・殺菌用備品等
ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置及び掃除機等は、整理・整頓して収納すること。
- e その他の調理設備・備品
 - (a) その他の調理設備・備品は、適切な洗浄及び消毒を行った後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。
 - (b) 調理員の白衣（上下）を洗浄する洗濯機及び乾燥機は、適宜清掃、消毒を行うこと。
 - (c) 履物は、適宜洗浄を行い常に清潔な状態を保つこと。また、それぞれのエリアで保管場所を指定し、交差汚染を防止すること。
- (オ) 付帯施設等
 - a 付帯施設については、駐車場や通路も含め、その周囲及び内部を適宜清掃すること。
 - b 本件施設用地内は、ねずみ及び衛生害虫等の発生、生息、繁殖の原因となるものがないようにすること。
 - c 本件施設用地内又は施設内に設置された排水溝は、「6.3.3. 機械設備/エ」の項で示したものと同等の衛生管理を行うこと。
 - d ねずみ及び衛生害虫等の発生源を発見した場合は、速やかに撤去、消毒すること。
- ウ 清掃記録の作成、保管等
清掃記録は 5 年以上保管すること。また、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。

4.2.7. 警備業務

ア 基本方針

- (ア) 本件施設の用途・規模・稼働時間等を勘案して、適切な警備計画を立て、事故・犯罪・災害等の未然防止に努めること。なお、本件施設の稼働時間は、7 時 30 分から 16 時 45 分を想定しているが、事業者選定後に協議のうえ決定する。
- (イ) 事故、犯罪、災害等が発生した場合、速やかな処置と早期復旧に努めること。

イ 対象範囲及び対象業務

施設の警備における対象範囲及び対象業務を以下に示す。

対象範囲	本件施設全般
対象業務	防災諸設備及び各種警報設備のセンター監視、関係者不在時の施設警備

ウ 要求水準

- (ア) 警備業務は、365 日 24 時間対応とすること。
- (イ) 防災諸設備を取り扱うとともに、各種警報設備の管理を行う等、日頃から災害の未

然防止に努めること。

- (ウ) 火災等の緊急時には、適切な初期対応をとるとともに、関係諸機関への通報・連絡を行うこと。
- (エ) 夜間及び休日等の関係者不在時の施設警備は機械警備を標準とし、異常の発生に際して 25 分以内に現場に急行して、状況の確認、関係者への通報連絡等を行えるようにすること。
- (オ) 機械警備で導入するシステムは、感知センサー・監視カメラを本件施設用地内の要所（正面エントランス、通用口、給食エリア出入口の他、警備上必要な箇所）に設置し、不審者の侵入を監視するほか、自動火災報知設備と連動し、火災発生を監視できるものとする。
- (カ) 調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとすること。なお、感知する調理機器等の内容は提案に委ねるが、少なくとも冷凍冷蔵庫は感知できるようにすること。
- (キ) 警備業法、消防法、労働安全衛生法等の関連法令及び監督官庁の指示等を遵守すること。

エ 警備記録の作成、保管等

警備記録は 5 年以上、異常発生記録は事業終了時まで保管すること。また、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。

4.2.8. 長期修繕計画作成業務

ア 基本方針

- (ア) 本件施設の想定耐用年数の期間を通して、建築物、建築設備、調理設備等の機能を良好な状態で維持するため、長期修繕計画を策定すること。
- (イ) 長期修繕計画は、事業期間内のみならず、事業期間終了後に発生することが想定される修繕・更新等も含めてライフサイクルコストの縮減が可能となるように、予防保全の考え方を基本とすること。事業者が維持管理業務の範囲内で実施する修繕・更新業務については、この長期修繕計画に基づき実施するものも含まれる。

イ 対象範囲及び対象業務

長期修繕計画作成における対象範囲及び対象業務を以下に示す。

対象範囲	本件施設全般
対象業務	長期修繕計画の作成

ウ 要求水準

- (ア) 供用開始後 30 年間の本件施設に係る長期修繕計画を策定し維持管理・運営期間が開始する日の 2 か月前までに市に対して提出し、承認を得ること。
- (イ) 長期修繕計画は、修繕・更新等の実施状況に基づき適宜見直しを行い、供用開始後 5 年毎に、市に提出の上で、承認を得ること。
- (ウ) 事業期間終了の 2 年前には、施設の状況等についてチェック・評価し、報告書を市に提出すること。
- (エ) 事業期間中は長期修繕計画に基づく修繕・更新を実施すること。

- (オ) 事業期間終了後の適切な大規模修繕方法等について、適宜、市に助言を行うこと。なお、事業期間終了後も事業者に過度な負担がかからない範囲で助言の協力を依頼する場合がある。

5. 運營業務

5.1. 運營業務総則

5.1.1. 運営基本方針

事業者は、以下の基本方針に基づいて、運營業務を実施すること。

- ア HACCP の概念に基づく衛生管理の徹底を図る。
- イ 安全安心で魅力ある学校給食を、事業期間にわたり確実に生徒等へ提供する。
- ウ 省資源・省エネルギー及び廃棄物の減量化・再資源化等に配慮し、環境負荷の低減を図る。
- エ 合理的かつ効率的な運営を実施する。
- オ 従事者等の事故防止に留意し、労働環境の安全性を確保する。

5.1.2. 仕様

- ア 運營業務に当たっては、要求水準書に基づくほか、「学校給食衛生管理基準(文部科学省)」、「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」及び「京都市学校給食衛生管理マニュアル(案)(資料6)」等の各種基準や関係法令に基づき業務を行うこと。
- イ 「8. 提出書類」で示す年次業務計画書を作成するに当たっては、市と協議の上、より良い運営のあり方について検討すること。
- ウ 事業者は、運營業務の開始に先立ち、市と協議の上、業務範囲、実施方法、市による履行確認手続き等を明確にした運營業務仕様書、運営マニュアル(衛生管理マニュアル、運行安全マニュアル、調理マニュアル、食物アレルギー対応マニュアル、異物混入対応マニュアル、食中毒対応マニュアル等を含む。)及び研修計画を作成すること。具体的な内容等については、事業者が提案し、市が承認するものとする。

5.1.3. 対象期間

運營業務の対象期間は、開業準備期間の終了後より事業期間終了までとする。

5.1.4. 対象業務

運営の対象業務は以下のとおりとする。

- ア 食品検収補助・保管業務
- イ 調理業務
- ウ 配送・回収業務(本件施設への車両出入庫時の交通安全対策業務を含む)
- エ 洗浄・消毒等業務
- オ 配膳室における業務
- カ 廃棄物処理業務
- キ 運営備品保守管理業務(調理備品の修繕・補充・更新業務、食器・食缶等の修繕・補充・更新業務を含む。)
- ク 配送車維持管理業務
- ケ 衛生管理業務(従事者の健康管理を含む。)

- コ 食育推進促進業務
- サ 広報支援業務（見学者対応支援を含む。）
- シ その他これらを実施する上で必要な関連業務

なお、運營業務のうち、市が実施するものは、以下のとおりである。

- ア 食品調達業務
- イ 食品検収指示業務
- ウ 献立作成業務
- エ 栄養管理業務
- オ 調理指示業務
- カ 給食費徴収管理業務
- キ 食数調整業務
- ク 広報業務（見学者対応を含む。）
- ケ 食育業務

5.1.5. 非常時及び緊急時の対応等

- ア 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ市と協議し、「8. 提出書類」で示す長期業務計画書及び年次業務計画書に記載すること。
- イ 事故・火災等が発生した場合には、長期業務計画書及び年次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、市及び関係機関に報告すること。
- ウ 防災設備の取扱い方法の周知やマニュアルの整備を行い、災害時の業務計画の実効性を確保すること。
- エ 本件施設への来訪者等の急病、事故、犯罪、災害等、緊急事態の発生を想定し、日頃から訓練を行うとともに、必要な医薬品を常備する等、応急措置が行えるような体制を整えておくこと。
- オ 支援物資の受入れ、資材等の補充や破損機器の入替え時の立ち会いなど、早期事業復旧のためのバックアップ体制を構築すること。

5.1.6. 消耗品・調理用品の調達

運營業務の実施に必要な消耗品（調理設備に使用する薬剤・洗剤等含む。）や、調理用品の調達・更新は、全て事業者が行うこととする。

5.1.7. 大規模災害時等における市との協力体制

京都市学校給食センターの第一義的な目的は学校給食の安定的な提供であるが、一方で、災害発生時における避難所の運営の際、食事の質の確保に当たっては、給食センターの活用も有効な手段の一つとして積極的な活用が期待されている。このような施設の有効活用の観点から、本件施設が防災・被災者支援の役割を担うため、事業者は大規模災害等が発生した場合には、給食提供に支障がない範囲で、市内避難所の避難者などに、食事や保有する食料・水等の提供、本件建物の研修室等を一時的な避難場所とすることなどを行えるよう、市に協力するものとする。また、地域における防災訓練等にも協力するものとする。なお、協力の具体的な内容は事業者決定後、事業者と市で協議する。

5.1.8. 事業期間終了時の措置

事業者は、事業契約期間満了日の約2年前から、運營業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を市に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと（事業契約期間満了以外の事由による事業終了時の対応については、事業契約書において示す。）。

5.1.9. HACCP の概念に基づく衛生管理に係る報告について

HACCP の概念に基づく衛生管理の運用については、「HACCP に基づく衛生管理」もしくは「HACCP の考えを取り入れた衛生管理」のいずれの衛生管理においても、「①衛生管理計画の作成」、「②必要に応じて手順書の作成（作成しない場合はその理由）」、「③食品取扱者等に教育訓練を実施（運用開始前の段階では、実施計画）」、「④衛生管理の実施状況を記録し、保存（運用開始前の段階では実施計画）」、「⑤効果を検証し、計画・手順書の見直し（運用開始前では見直しの計画）」が必要であり、作成したこれらの文書については、直ちに市に提出すること。

5.2. 業務実施体制

事業者は、運營業務を実施するに当たって、自らの責任及び権限をもって労務管理及び業務管理を行うことに留意した業務実施体制とすること。

荷受、検収、調理、洗浄等、食材や食器食缶を直接扱う者については、例え別の日であっても、一方のライン調理場で作業等をする者が、他方のライン調理場に立ち入らない体制とすること（ただし、長期休業期間を挟む場合や 5.3.1 ケ（ア）に定める細菌検査及びノロウイルス検査を実施し、検査結果が出るまで業務に従事せず、かつ検査結果により衛生管理上の問題がないことを確認した場合を除く。）。その他、事業者の事務員等については、給食を提供する期間において、同一日に、一方のライン調理場で作業等をする者が、他方のライン調理場に立ち入らない体制とすること。

5.2.1. 運営担当者

事業者は次表に示す各責任者（以下「運営担当者」という。）を常勤で配置し、業務を実施する。事業者は、各運営担当者と常時連絡が取れる体制をとること。なお、運営担当者が1名の場合でも、各調理場ラインを同一日に行き来することは不可とする。ただし、その者が荷受、検収、調理、洗浄等、食材や食器食缶を直接扱う業務に従事する場合は、例え別の日であっても、各調理場ラインを行き来することは不可とする（ただし、長期休業期間を挟む場合や 5.3.1 ケ（ア）に定める細菌検査及びノロウイルス検査を実施し、検査結果が出るまで業務に従事せず、かつ検査結果により衛生管理上の問題がないことを確認した場合を除く。）。

職種	人数	担当業務内容	資格等
総括責任者	1名	業務全般を掌握し、業務責任者、他の職員の指揮監督をする。	総括責任者は、業務全般に関する相当の知識と、1回3,000食以上を提供する調理施設での経験を有する者とする。
業務責任者	1名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務に関する業務を指導・管理	学校給食調理業務3年以上及び1回3,000食以上を提供する調理施設での実務経験を有し、管理栄養士（または栄養士）又は調理師の資格を有する者とする。

職種	人数	担当業務内容	資格等
		する。	
業務副責任者	1名以上	業務責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。	学校給食調理業務 2 年以上の実務経験を有し、管理栄養士（または栄養士）又は調理師の資格を有する者とする。
アレルギー対応食責任者	1名以上	食物アレルギー対応食に関する業務を指導・管理する。	学校給食調理業務 2 年以上の実務経験を有し、管理栄養士（または栄養士）の資格を有する者とする。なお、アレルギー対応食責任者は他の運営担当者と兼任は不可とする。
食品衛生責任者	1名以上	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	「食品衛生法施行規則別表第十七」に基づき配置すること。食品衛生責任者は、総括責任者以外の責任者等と兼任することができる。なお、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」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。
配送責任者	1名以上	配送・回収業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。	配送に関する業務 2 年以上の実務経験を有する者とする。
調理主任	4名以上	調理業務等の業務区分に応じ、調理従事者及びその他の者を指揮する。	学校給食調理業務 2 年以上の実務経験を有し、調理師の資格を有する者とする。

5.2.2. セルフモニタリングの実施

- ア 事業者が実施する業務のサービス水準を維持改善するよう、事業者自らのモニタリングを実施すること。なお、実施に当たっては運営担当者等で構成される専門の組織を組成すること。
- イ 衛生機関等によるモニタリングを定期的の実施すること。
- ウ 要求水準書の各項目に対応して、サービスが要求水準に合致しているかを確認する基準を設定すること。また、すべての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。
- エ 基準ごとにモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定すること。
- オ 要求水準書に規定する内容及び市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、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、市と協議の上、設定すること。
- カ 事業者は、毎月、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。
- (ア) 市と合意して実施したモニタリングの状況
 - (イ) モニタリングを行った結果発見した事項
 - (ウ) 要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況
 - (エ) サービス水準未達により影響を受けた機能
 - (オ) 要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策

(カ) その他必要な事項

5.2.3. 運営会議等

ア 会議の開催

- (ア) 事業者は通常会議を開催し、市に報告等を行う。
- (イ) 市と事業者は、毎月 1 回、関係者協議会を行い、報告及び意見交換を行う。
- (ウ) 上記のほか、随時必要に応じて会議等が行われる場合、各運営担当者は、市の要請によりこれに出席する。

イ 会議の出席者

- (ア) 通常会議の出席者は、市の職員と総括責任者とし、その他市の要請により各運営担当者が出席するものとする。
- (イ) 月例協議の出席者は、市の職員と総括責任者、「4.1.3. 実施体制/ア」に示す維持管理業務責任者とし、その他、市の要請により関係者が出席するものとする。

ウ 報告・協議の内容

- (ア) 事業者は、通常会議において、市に対する当日の業務報告を行うほか、翌日の食数、献立、その他留意事項について、確認を行う。詳細は事業者と市との協議の上で決定する。
- (イ) 事業者は、関係者協議会において、市に対する業務報告を行うほか、市との意見交換を行う。また、市が決定する翌月の献立について、適時助言を行う。詳細は、事業者と市との協議の上で決定する。

5.2.4. 諸手続

事業者は、本件施設の運營業務に関し、以下の手続を行い、市に報告を行うこと。また、市への報告は以下の書面をもって行うこと。

ア 食品衛生責任者の設置

開業までに（食品衛生責任者を変更したときは、変更後 1 か月以内に）食品衛生責任者証（食品衛生責任者養成講習会終了証等）の写しを市に提出すること。

イ 営業許可の取得

食品衛生法第 52 条による営業許可を開業までに（営業許可を更新したときは、更新後 1 か月以内に）取得し、営業許可書等の写しを市に提出すること。

5.2.5. 調理員等への処遇、教育等

- ア 正社員への登用、調理師免許や管理栄養士資格等の取得支援・長期研修、定期的な満足度調査の実施等、調理員等の勤労意欲の向上を図る取り組みを実施すること。
- イ 調理技術の向上のため、衛生管理や調理実習等の研修を実施し、市に報告すること（様式自由）。
- ウ 稼働当初時においては、学校給食調理の実務経験者を積極的に雇用すること。
- エ 新たに従事する調理員には、十分な事前研修を実施すること。

5.3. 運営各業務内容及び要求水準

5.3.1. 事業者が行う業務

ア 食品検収補助・保管業務

市の指示に基づき検収補助業務を行うこと。

(ア) 納入時の点検、記録、保存食採取等

検収補助時に異常があれば市に報告すること。なお、食品の異常を見つけた場合、食品の返品は市が行う。

(イ) 食品の受け取り、開封、運搬、保管

イ 調理業務

(ア) 調理の基本方針

以下の基本方針に則り、給食調理を行うこと。

- a 調理場の床は、常に乾いた状態とすること。
- b 調理場は換気を行い、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つこと。
- c 調理室においては、食品の搬入から調理、保管及び配缶における衛生的な取扱いに努め、ねずみ等によって汚染されないよう注意するとともに、食品、給食の運搬時における適切な温度管理、時間管理等に配慮すること。
- d 個人の衛生意識を高め、白衣（上下）・帽子・エプロン・靴を色別使用することや、調理室内の調理備品等も作業工程表別に色別のものを使用する等、交差汚染の防止を図ること。
- e 調理員が着用する白衣（上下）や帽子は、毛髪等の落下が防止できるものを使用すること。また、調理員が着用する白衣等は、本件施設で洗濯、乾燥すること。
- f 提供する給食は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に調理室で調理し、生で食用する果実類等を除き、加熱処理したものを提供すること。ただし、市の了承が得られた場合に限り、前日に添物・デザート等の数量確認や仕分作業等を行うことを可とする。また、食品加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃以上で 1 分間以上（二枚貝及びえび等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃以上で 90 秒間以上）又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認すること。
- g 肉、魚及び卵等の汚染食品を扱った者は、調理済みや非加熱の食品を扱わないこと。
- h 生で食用する果実類については、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウム等を使用し、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。なお、市は、原則として生野菜は提供しない。
- i 食品は不揃いや規格外のものがあることに留意し、その調理方法には工夫を図ること。
- j 料理の混ぜ合わせ（和えもの等）、配缶等に際しては、必ず清潔な備品を使用するとともに、使い捨て手袋等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにすること。
- k 和えもの、サラダについては、加熱調理後、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう、真空冷却機等を用いて温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。また、冷却開始時間及び冷却時間を記録するとともに、冷蔵庫の庫内温度に

ついて、自動記録装置等により記録すること。

- l 調理済み食品は、適切な温度管理を行うこと。なお、調理済み食品を一時保存する場合には、腐敗しないよう衛生的に取り扱うこと。
- m 缶詰の使用に際しては、缶の状態等に十分注意すること。
- n 調理後の食品は適切な温度、湿度の管理を行い、調理後 2 時間以内に生徒が喫食できるようにすること。
- o 調理に直接関係のない者を給食エリアに入れないこと。
- p 温度計、はかり等計量に用いる備品については、使用前に表示の適正性をチェックすること。
- q 調理業務を実施するに当たり、調理方法を工夫する等し、喫食率の向上に努めること。なお、喫食率の向上につながる具体的な工夫について、より良い提案を期待している。
- r 手作り給食に対応すること。なお、手作り給食の内容は「京都市の給食の特徴と手作り給食の内容」（資料 8）のとおりであり、「献立表（案）」（資料 9）とともに参照して調理を実施すること。

（イ）食品の保存

- a 市より引き渡された検収済の食品について、搬入容器より取り出し、食品に応じた専用の保存容器に移し替え、下表の区分に応じ、各所定の冷蔵庫又は冷凍庫に運搬し保管すること。なお、冷蔵庫又は冷凍庫の庫内温度は以下のとおりとする。
- b 下表の食品以外のものについても、搬入容器より取り出し、食品に応じた専用の保存容器にて、食品庫等に保管すること。

食品名		庫内温度
牛乳		10 度以下
固形油脂		10 度以下
種実類		15 度以下
大豆製品	大豆製品（豆腐を含む）	10 度以下
	大豆製品（冷凍豆腐を含む）	－15 度以下
魚介類	冷凍魚介類（切り身にした魚介を冷凍）	－15 度以下
	冷凍魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこ等）	－15 度以下
食肉類	食肉製品	10 度以下
	冷凍食肉製品	－15 度以下
卵	凍結卵	－15 度以下
乳製品類	バター	10 度以下
	チーズ	15 度以下
	クリーム	10 度以下
生鮮果実・野菜類		10 度前後
冷凍食品（冷凍野菜含む）		－15 度以下

- c 保存容器等は、清潔な容器を用いること。
- d 調味料については、保存条件を確認のうえ、適切に保存すること。また、在庫状況を適切に行うために、受払簿（様式自由）を作成すること。

(ウ) 使用水の安全確保

本件施設で給食調理に用いる水の水質等は、以下に定めるものとする。

- a 使用水については、「学校環境衛生基準（文部科学省）」に定める基準を満たす飲料水を使用すること。井戸水は、使用しないこと。
- b 使用水に関しては、毎日、調理開始前に十分流水した後、及び調理作業終了後に、遊離残留塩素 0.1mg/ℓ以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査を実施し、市が指定する記録簿に記録すること。使用に不適な場合には、給食の中止も含めた対応について、市と速やかに協議を実施するとともに、改善措置を講じること。
- c 使用水について日常点検で異常を認め又は残留塩素濃度が基準に満たない場合には、再検査を行うこと。再検査の結果、適合と判定し、水を使用した場合は、使用水 1 リットルを-20℃以下で、2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。再検査の結果、飲用不適の場合は、給食を中止する場合があるため、市へ速やかに報告すること。
- d 水質検査の記録については、1 年間保管すること。

(エ) 二次汚染の防止

以下の点に注意し、二次汚染の防止に努めること。

- a 献立ごとに調理作業の手順・時間及び担当者を示した調理作業工程表、並びに食品の動線を示した作業動線図を作成し、作業前に確認して作業にあたること。調理作業工程表と作業動線図は、市職員に 1 週間前までに提出し、市職員の承認を受けること。
- b 包丁、まな板、ざる及びはかり等の調理備品を通じた二次汚染を防止するため、調理備品は食品別・処理別・アレルギー対応食用に区別し、洗浄保管も別々に行うこと。また、ざるはパンチング加工のものとする。
- c 卵、食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう蓋つきの専用の容器、調理設備・備品で処理すること。
- d 調理室における食品及び調理用備品は、常に置台の上に置き、直接床に置かないこと。調理過程の中で、やむを得ず置台に置けないときは、床面から 60cm 以上の場所に置くこと。
- e 食品の納品に使用されたダンボール等、食品以外のものは、下処理室に持ち込まないこと。
- f 加熱調理した食品を一時保存する場合、または調理終了後の食品については、衛生的な容器に蓋をして保存するなど、衛生的な取り扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- g 原則としてふきん（不織布を含む）は使用せず、ペーパータオルを使用すること。
- h エプロンや履物等は、作業区域ごとに用意し、使用後は洗浄及び消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておくこと。（市職員が使用する履物等を含む）
- i 履替え時に履物が混在しないよう配慮すること。
- j 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）」に沿って必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。

(オ) 食品への異物混入防止

以下の点に注意し、食品へ異物が混入することを防止すること。

- a 各野菜類の切裁工程の前後において、刃や部品の欠損等を確認し、記録すること。
- b 食品を保管する部屋の鍵の管理を徹底するなど、不審者による異物混入防止策を講じること。
- c 事業者独自のマニュアルを作成するなど、包装ビニール片等の異物混入対策を講じること。
- d 本件施設内で包丁ないしスライサーで切裁したすべての食材及び米飯については、それぞれ専用の金属探知機等で検査し、金属片等の異物混入対策を講じること。
- e 金属探知機等は使用前後に適切に作動することを確認し、その結果を記録するとともに、異常があった際は、適切な改善措置を行うこと。

(カ) 検食

本件施設の市職員、配送先の学校長等に検食を提供すること。

(キ) 保存食の保存

保存食は、以下の点に注意し、保存を行うこと。

- a 保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づき、食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ポリ袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で、2 週間以上保存すること。
- b 保存食について、その記録（保存開始日時、処分日時等）をとること。

(ク) 配缶

以下の点に注意し、配缶を行うこと。

- a 調理済食品を市が指示する学校ごと及びクラスごとに必ず計量し、適正量配缶に努めること。
- b 配缶する際は、配缶専用のエプロン及び手袋を使用すること。
- c 個人ごとに提供する添物・デザート等についても、クラスごと及び学校ごとに仕分けした上で、冷蔵品（型チーズ等）は二重保温食缶に入れてコンテナに格納し、配送車へ積み込むこと。なお、常温品（個包装の小魚・黒豆等）はコンテナへの積載時はビニール袋等に収納した状態とし、温度管理は不要とする。

(ケ) 食物アレルギー対応食の提供

以下の点に注意し、食物アレルギー対応食の提供を行うこと。

- a 食物アレルギー対応食の提供を行う生徒の情報は、市から事業者書面に連絡する。
- b 事業者は、食物アレルギー対応マニュアルを用い、市が作成する食物アレルギー対応食の調理指示書に従い、除去すべき原因食物が混入しないよう調理を行うこと。また、アレルギー対応調理室には、除去食対象となる原因食物を持ち込まないこと。中心温度の管理等の衛生管理は、その他の調理業務と同様に行うこと。
- c 食物アレルギー対応食については、「食物アレルギー対応について」（資料 7）を参照すること。
- d 食物アレルギー対応食の調理については、10 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、そば、落花生、イカ、ごま）の除去食とし、一部代替食を提供すること。

- e 通常食の食材や調理及び配缶作業の動線に十分留意するとともに、食物アレルギー対応食の調理・配食作業において、除去すべき原因食品が混入しないよう、調理員2名以上によるダブルチェックを徹底し、事故を防ぐこと。
- f 最大 440 食/日（ライン調理場では、それぞれ最大 220 食/日）まで対応を行うこと。
- g 事業者は、食物アレルギー対応食用個別配食容器に、学校名、学年、学級、生徒氏名、献立名、除去食品名を表示し、個別配送バッグ等に学校名、学年、学級、生徒氏名を表示すること。
- h 除去食対応がある日は、対応食を含む、主食・副食 3 品、デザート等をセットした給食に加え、全献立分の専用食器、個人連絡票等を個別配送バッグ等に入れ、各学校の配膳室へ配送するとともに、回収を行うこと。なお、配送方法については提案に委ねる。
- i 食物アレルギー対応食の 1 人分ずつのまとめ方として、個人毎に個別配送バッグ（サイズ等は指定しない）を用いて運搬することを想定している。なお、バッグを想定しているが、衛生管理面や機能性、安全性、教育的観点においてバッグを上回る提案は可とする。また、配送方法は提案に委ねるが、配送車を別途準備する必要がないよう配送方法を計画すること。（配送車を別途準備する必要が生じた場合には、事業者の責にて準備すること。）
- j 配食・配送に当たっては、色分けや番号整理を行い、誤配食・誤配送を防止すること。
- k 配送に当たっては通常の給食と同等の温度管理を実施する。また、誤って配送することのないよう徹底すること。
- l 個人情報の漏洩防止を徹底すること。
- m 食物アレルギー対応食用個別配食容器及び専用食器の洗浄に当たっては、専用のシンクを設けて、別個に手洗い又は機械洗浄を行うこと。
- n 洗浄道具（洗浄用スポンジ等）は、アレルギー物質の残存がないよう注意すること。

（コ）計量業務

- a 配缶時の重量の計測を正確に行うこと。また、配缶を行う際には、調理機器毎に配缶された配送校及び学級が特定できるように記録すること。
- b 残渣（米飯・パンを含む）の状況を学校ごと、献立ごとに分けて計量・記録し、市に報告すること。

ウ 配送・回収業務（本件施設への車両出入庫の交通安全対策業務を含む。）

- （ア）適正な配送車種及び台数を新車で確保すること。なお、配送車の確保に当たっては、以下に留意すること。
 - a 各配膳室の受取スペースや配送校の敷地内道路等に配慮すること。
 - b コンテナの積み下ろしの際の衛生管理に配慮すること。
 - c 配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で本件施設名を明示すること。なお、本件施設名は、事業者選定後に決定する。
 - d 排出ガスの低減等、環境に配慮した車両とすること。
 - e 配送車は右左折・後退時に警報音を発する装置やバックモニターを設置する等、安全に配慮したものとする。また、積載庫内にコンテナサイズにあわせた仕切り

バー等を設置し、コンテナの横揺れ・転倒防止を図ること。

- f 配送車の調達手法は、保管場所も含めて、事業者の提案によるものとする。また、配送車は、他の用途に使用しないこと。
 - g 配送車の所有権については、事業期間内には市に移転はしないが、事業期間終了時に協議により決定するものとする。
- (イ) パンを除く各配送校への配送業務及び各配送校からの回収業務を、以下のとおり行うこと。
- a 配送業務
 - (a) 本件施設から配送車へのコンテナ積み込み
 - (b) 配送校への配送
 - (c) 配送車から配膳室へのコンテナ収納
 - b 回収業務
 - (a) 配膳室から配送車へのコンテナ及び牛乳パックの積み込み
 - (b) 本件施設へのコンテナ及び牛乳パックの運搬
 - (c) 配送車から本件施設へのコンテナ及び牛乳パックの収納
 - c 本件施設への車両出入庫の交通安全対策業務

北側・東側・南側前面道路は通学路の指定をされているため、登下校の時間帯に当該通学路に交通誘導員を配置し、安全対策を徹底すること。
- (ウ) パンの集荷・配送等を以下のとおり行うこと。
- a 集荷業務

市が指定するパン業者から集荷をすること（事業者が配送車（配送車は事業者が準備）でパン業者の工場等に行ってパンとパンの入ったパン箱の受け取り・積み込みをする。）。なお、パンの受け取り時間は、現時点では当日の 6 時から 8 時を想定しているが、パン業者により異なる予定である。
 - b 配送業務
 - (a) 配送校への配送をすること（事業者が配送車でパン業者の工場等から配送校にパンを配送する。）。
 - (b) 配送車から配膳室へのパンの納入をすること。また、配膳室においてクラスごとの仕分けもすること。なお、仕分けにあたっては、パン業者から渡されるパンの入ったパン箱に詰めること。
 - c 回収業務
 - (a) パン箱を当日中に配送校から回収し、集荷先のパン業者に返却すること。なお、返却時間は、現時点では 15 時までを想定しているが、パン業者により異なる予定である。
 - d その他
 - (a) パン献立は各献立について献立ごとに週 1 回の提供（パン献立は 1 回/週・献立（すべての献立では週 4 回提供）となり、最大で 5,500 食/回程度提供）を予定している。なお、本件施設においてパンの調理は行わない。
 - (b) 集荷先のパン業者は 5 業者程度、1 日当たりの集荷先は 1～3 業者程度を予定しているが、1 つの配送校で複数のパン業者のパンが混在しないように計画すること。

パン業者の提供数や所在地は、「資料 14」を参照すること。

- (c) パン箱※はパン業者等が準備するほか、パン箱の洗浄、消毒、保管もパン業者等が行う。

※ 650 mm×440 mm×160 mm程度で、1 箱当たりコッペパン（80g）が約 25～40 個程度入ることを想定（パン業者により異なる）。

- (エ) 配送・回収業務の実施に当たっては、以下の点に留意すること。

- a 配送及び回収は、各配送校における給食開始及び終了時刻に支障のないようにすること。なお、各配送校における給食開始時刻については、現時点では下表を想定しているが、具体的な給食開始時刻等については今後各校において設定していく予定であり、事業者選定後に別途指示する。

(令和 5 年度)

配送校名（中学校）	給食開始時刻	配送校名（中学校）	給食開始時刻
旭 丘	12:35	嵯 峨	12:35
衣 笠	12:35	四 条	12:35
上 京	12:30	西 京 極	12:35
嘉 楽	12:30	梅 津	12:30
二 条	12:30	西 院	12:35
北 野	12:35	双 ケ 丘	12:40
朱 雀	12:45	桂	12:35
京 都 御 池	12:35	松 尾	12:35
中 京	12:35	桂 川	12:35
松 原	12:35	檜 原	12:35
西 ノ 京	12:35	大 枝	12:30
下 京	12:35	洛 西	12:40
七 条	12:45	大 原 野	12:30
八 条	12:30	深 草	12:35
九 条	12:30	藤 森	12:30
洛 南	12:30	桃 山	12:35
久 世	12:35	伏 見	12:50
東 山 泉	12:30	神 川	12:35
勸 修	12:30	栗 陵	12:25
大 宅	12:35	桃 陵	12:35
音 羽	12:30	向 島 東	12:40
花 山	12:35	洛 水	12:30
蜂 ケ 岡	12:35	大 淀	12:30
太 秦	12:40	洛 風	11:50

- b 調理後 2 時間以内で生徒が喫食できるよう配送すること。なお、配送校への到着時刻は、原則、給食開始時刻の 40 分前までに各配送校の配膳室に届くように運搬すること。2 時間喫食の具体的な計画について、より良い提案を期待している。
- c 未開封や飲み残しの牛乳は本件施設で処分するため、未開封や飲み残しの牛乳を本件施設に持ち帰ること。未開封や飲み残しの牛乳の持ち帰り方法は、提案に委ねるが、残渣の計量ができなくなるため、主食・副食を集めた食缶に牛乳を入れて持ち

帰る方法は不可とする。

- d 調理済食品等の適切な温度管理及び運搬途中における塵埃等による汚染の防止を図るため、容器及び配送車の設備を完備すること。
- e 配送・回収業務の従事者は、淡色の専用の服（上着・ズボン）・帽子・使い捨てマスクを着用し、手洗いを徹底すること。
- f 調理済食品の運搬に当たって、配送車に汚染がなく、かつ適切な状態であることを保証するために、使用前に点検すること。
- g コンテナへ積み込むそれぞれの食缶等には学年及びクラス名を明記すること。
- h 配送・回収業務の従事者への検査・研修体制や事故未然防止のための安全基準等を定めた業務手順書を作成すること。
- i 不慮の事故、交通渋滞、配送車の故障、悪天候等の発生等に備え、配送・回収業務の従事者とは常時連絡が取れる体制を構築しておくとともに、代替配置等ができる体制を構築しておくこと。
- j 配送・回収業務の従事者が欠員となった場合に対応できる体制を構築しておくこと。
- k 緊急時（食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など）に、総括責任者等が市や配送校などへ急行し、迅速な対応ができる体制を構築しておくこと。
- l 配送及び回収の過程（特に登下校時間帯）において、生徒の動線と交差する箇所については、最大限注意を払い、生徒への安全配慮を徹底すること。
- m 配送校での嘔吐発生に備え、食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる用具を備えておくとともに、配送・回収業務の従事者に対して処理方法等の指導を行っておくこと。なお、配送校での嘔吐発生時において、嘔吐物の付着した食器・食缶等は配送校にて消毒を実施するが、事業者は当該食器・食缶等を他の食器・食缶等に触れることのないよう、袋などに入れて本件施設に運搬し、本件施設で再度消毒すること。
- n 本件施設への、配送車の到着が、同一の時間帯に集中しないよう、回収時間の調整を図ること。
- o 本件施設の供用開始 2 か月前までに、配送・回収計画を作成し、市の承認を得ること。配送・回収計画には、使用車両、対象校、配送ルート、業務従事者、配送・回収時刻等を記載すること。

エ 配膳室における業務

（ア）各配送校での配膳室における業務を、以下のとおり行うこと。

- a 配膳従事者は、自己健康観察により健康状態等をチェックし、記録すること。
- b 配膳従事者は毎日洗濯した白衣（上下）、帽子、使い捨てマスクを着用すること。また、履物は上履きシューズとし、汚れの付着がない状態を保つこと。
- c 配膳従事者は、出勤直後に配膳室の換気を行うとともに、食器・食缶等及び直接搬入品の仕分け作業や検収等をする直前に、必ず手洗いをすること。
- d 直接学校へ配送される牛乳等は、クラス毎に数量等を確認、仕分けした上で冷蔵庫に収納すること。なお、直接搬入品の納入時間は、事業者から提案のあった配膳従事者の配置時間に納入する、または学校で対応するよう調整する。
- e パンは、配膳従事者がクラス毎に数量等を確認、クラスごとに仕分けした上でパン

棚にクラスがわかるように保管すること。

- f 配送されたコンテナは、配膳室に移動させ、学校ごとに決定された手順の配膳を行うこと。なお、配膳方法は、原則として、コンテナから生徒に直接受け渡すことを想定している。
- g 検食、保存食、盛り付け用見本食については、市から指定された方法により、教職員の食缶から取り分けること。
- h 生徒等が配膳室まで取りに来て、階段もしくはエレベーターで教室に食缶等を持って行くため、配膳室で牛乳や食缶等を手渡す等の補助を行うこと。
- i アレルギー対応食については、市から指定された方法により受け渡しを行うこと。
- j 配膳室の開錠・施錠を行うこと。また、食器と食缶を別配送として計画する場合には、食器配送時にも配膳従事者を配置すること。
- k 配膳従事者は、生徒等への食缶等の引き渡しや返却時の立会い等に協力するとともに、配膳状況を見回り、問題発生時には速やかに対応できるようにすること。
- l 配膳従事者は、給食終了後、配膳室において教室ごとに戻された食缶等をコンテナに戻し、配送車に載せること。
- m 配膳従事者は、生徒等が回収した牛乳パックを受け取り、牛乳パックの持ち帰り方法に合わせた処理を行うこと。また、未開封や飲み残しの入った牛乳パックも持ち帰り方法に合わせた処理を行うこと。なお、残乳は配膳室で流さず、本件施設に持ち帰ること。
- n コンテナ回収後、配膳室の清掃を行うこと。

(イ) 配膳室における業務の実施に当たっては、以下の点に留意すること。

- a 事業者は、配膳従事者を各校適切な人数配置し、配送校における配膳を行うこと。また、配膳従事者が休暇を取得する場合は、代わりの者を配置すること。また、給食提供開始後少なくとも1年間は配膳従事者を増員する等、円滑に給食を提供するための配慮をすること。なお、配膳室における業務の実施において十分な勤務時間を確保すること。
- b 配膳室を不在とする際、退室する際は、必ず施錠すること。

オ 洗浄・消毒等業務

(ア) 回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した調理設備・備品については当日中に洗浄・消毒し、保管する。分解できる調理機器については分解して実施する。消毒保管庫については、設定温度を確認し、記録を行うこと。

(イ) 調理業務中の室内では、調理設備、調理備品、容器等の洗浄・消毒を行わないこと。

カ 廃棄物処理業務

各配送校から回収した残渣や牛乳パック（牛乳パックは配膳室整備対象校分も含む。）、調理に伴い発生した残渣（廃油を含む。）及び業務に伴い発生した廃棄物は、以下に留意して取り扱うこと。

(ア) 厨芥脱水機・粉碎機等を設置し、残渣の減量を図ること。

(イ) 事業者は、本件施設又は配膳室等において牛乳パックの洗浄・脱水、裁断等のリサイクルの前処理を行い、牛乳パックのリサイクルを行える状態にするとともに、リサイクル業者に持ち込むこと。なお、未開封や飲み残しの牛乳は、本件施設に持ち帰って処分

するものとし、配膳室で処分をすることは不可とする。また、リサイクルの前処理に当たり、以下に留意すること。

- a 前処理の場所や方法、前処理のための機器の導入等は提案に委ねるが、リサイクル業者がリサイクル可能な状態になる前処理を行うこと。参考として、現状の前処理の内容を「資料 13」で示すが、必要となる前処理は、事業者がリサイクル業者と協議して決定すること。
 - b 市は環境教育の一環としてめぐレットペーパー（学校給食用の牛乳パックをリサイクルして作ったトイレットペーパー）の取組みを実施していることから、前処理した牛乳パックを持ち込むリサイクル業者は、原則として市で指定し、持込頻度等は、事業者決定後、事業者がリサイクル業者と協議することを想定している。ただし、環境面・教育面においてめぐレットペーパーの取組を上回る事業者の提案は妨げない。
- (ウ) 配膳室整備対象校分の牛乳パックは、前処理がされた状態で民間調理場の業者が本件施設に搬入されるため前処理は不要であるが、本件施設において集約し、事業者がリサイクル業者に持ち込むこと。
- (エ) めぐレットペーパーの取組みを実施する場合、本件施設で集約した牛乳パックの運搬に関する費用は事業者負担とし、収益が発生する場合は市の収入とすることを想定している。事業者が提案するリサイクルの場合は、その運搬・リサイクルに係る一切の経費は事業者負担とし、収益が発生する場合は市の収入とすることを想定している。
- (オ) 配送校から回収した残渣や牛乳パックは、非汚染作業区域内に持ち込まないこと。
- (カ) 給食の実施日は、配送校から回収した残渣を本件施設内で配送校ごと、献立ごとに計測し、記録・報告を行うこと。なお、はかりの使用前に、表示の適正性をチェックすること。
- (キ) 残渣及び廃棄物の管理・保管は、次のように行うこと。
- a 残渣及び廃棄物は、本件施設内の保管場所に集積すること。
 - b 衛生管理面や汚臭に十分配慮して集中管理すること。
 - c 保管場所は、残渣や廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
 - d 残渣及び廃棄物の保管容器は、汚臭及び汚液がもれないように管理するとともに、使用終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - e 維持管理・運營業務で発生した廃棄物等（残渣を含む。）は、事業者が処理すること。また、維持管理・運營業務以外で出た廃棄物（事業者が持ち込んだ PC、什器・備品等）は、事業者が責任をもって処理すること。
 - f 廃油は別途、市において処分する。

キ 運営備品保守管理業務

(ア) 調理備品保守管理業務

- a 「2.2.8. 調理備品調達業務」において事業者自らが調達した調理備品について、事業期間内における調理備品の機能を維持するために、必要に応じ、点検・保守・修繕・更新（補充）を行うこと。
- b 更新（補充）した場合は、速やかに市にその内容（品名、規格、金額（単価）、数量

等)を書面にて報告するとともに、随時、什器備品台帳の記載内容等を更新すること。

(イ) 食器・食缶等保守管理業務

- a 「2.2.9. 食器・食缶等調達業務」において事業者自らが調達した食器・食缶等について、事業期間内における食器・食缶等の機能を維持するために、必要に応じ、点検・保守・修繕・補充・更新を行うこと。
- b 修繕・補充・更新した場合は記録し、市に報告すること。
- c 運用開始当初から事業期間終了までの間に、食器かご・食缶は最低1回、これら以外は更新を2回以上行うこととし、更新時期については、市との協議により決定すること。
- d 更新時には、市と協議の上で、改良された優れた食器・食缶等を取り入れる等、柔軟な対応を図るよう努めること。

ク 配送車維持管理業務

配送及び回収業務に支障をきたすことのないよう、以下のとおり配送車の維持管理を行うこと。

- (ア) 配送車に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他の点検・修繕等を実施すること。
- (イ) 配送車は、各配送校への調理済食品配送前に点検すること。また、点検整備記録を常備すること。
- (ウ) 配送車は常に清潔を保つこと。
- (エ) 配送車の運行に要する消耗品等を常時準備し、故障に速やかに対応すること。

ケ 衛生管理業務

(ア) 衛生管理体制の整備

- a 衛生管理業務の実施に当たっては、あらかじめ「8. 提出書類」で示す年次業務計画書を作成し、市の承諾を受けてから実施すること。なお、実施した結果については市へ報告すること。
- b 各運営担当者のほか、維持管理業務責任者及び配送・回収業務の従事者も参加する、衛生管理専門の検討委員会等を組織し、情報の共有化を図ること。また、本件施設に適した衛生管理に関する各種マニュアル等を作成し、業務の実効性を高めること。
- c 関係官公署の立入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。関係官公署から改善命令を受けたときは、その主旨に基づき、関係する従事者に周知するとともに、具体的な改善方法を市に報告すること。
- d 食品衛生責任者は、衛生管理について常に注意を払うとともに、従事者等に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促すこと。
- e 衛生管理体制の改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- f 食品衛生責任者は、従事者等への指導・助言が円滑に実施されるよう、従事者等との意思疎通に配慮すること。
- g 従事者等（配膳従事者を含む。）の健康管理等を、以下のとおり実施すること。
 - (a) 日常的な健康状態の点検を行い、記録すること。年1回以上健康診断を行うとと

もに、その結果を市に報告すること。また、その他年 2 回定期に健康状態を把握すること。

- (b) 細菌検査(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)を、毎月 2 回以上(夏期休業期間中含む)行い、その結果を市に報告すること。また、10 月から 3 月には毎月 1 回以上ノロウイルスの高感度の検便検査を実施するほか、必要に応じて、適宜検便検査を実施すること。
- (c) 配送・回収業務の従事者には、飲酒習慣状況や睡眠状況の確認を行うこと。
- (d) 健康診断及び細菌検査により異常が認められた者を、調理作業に従事させないこと。
- (e) 従業員等の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録するとともに、これらの記録は市に報告すること。また、以下にも留意すること。
 - i 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。
 - ii 夏休みなどの長期休業期間中についても健康状態を記録すること(ただし感染症予防法第 18 条の就業制限がかかるものに限る。)
- (f) 従事者等に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の症状がある場合若しくは感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、作業に従事させないこと。
- (g) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状、または不顕性感染と診断された従事者等は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間は、調理等の作業に従事させないこと。また、ノロウイルスにより発症した従事者等と一緒に食事を喫食する又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者等について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間は、調理等の作業に従事させないこと。
- (h) 従事者等が本件施設内で嘔吐した場合に備え、嘔吐処理キット(ウィルス・細菌)を備えておくとともに、処理方法の指導を行っておくこと。
- h 従事者等の衛生意識の向上を図るため、従事者等に対する衛生管理に関する研修会等を積極的に実施すること。その際、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実務についての研修を行い、短時間勤務の従事者等も含め全員が等しく受講できるようにすること。
 - i 食中毒発生時には、「学校給食衛生管理基準第 4 1 (4) 食中毒の集団発生の際の措置」に従うこと。
- (イ) 日常、臨時及び定期の衛生検査業務
 - a 業務内容
本件施設の日常衛生検査、臨時衛生検査及び定期衛生検査を実施すること。これら

の実施に当たっては、あらかじめ、次の要求水準を勘案しながら業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、HACCP の概念を基礎とした高度な衛生管理を実施することとし、実施した結果については市へ報告すること。

b 要求水準

(a) 日常衛生検査・臨時衛生検査

- i 「学校給食衛生管理基準第5 日常及び臨時の衛生検査」に準拠して、検査を行うこと。
- ii 健康状態や清潔度等に関しては、作業開始前に、チェック表に基づき従事者等が対面で確認、記録すること。

(b) 定期衛生検査

下記の検査を行うこと。

- i 本件建物及び建築設備等：年1回定期に行うこと。
- ii 調理設備及びその取扱状況：年3回定期に行うこと。
- iii 従事者等の健康管理状況及び検食・保存食の状況：年3回定期に行うこと。

(c) 事後措置

日常、臨時及び定期の衛生検査の結果、不備又は欠陥があった際には、速やかに適切な措置を講じること。

コ 食育推進促進業務

(ア) 以下の会議等に参加し、市職員等の指示を仰いで協力すること。

- a 1か月分の献立素案についての協議（毎月1回以上・年間11回以上）
- b 調理・食品検討会（随時）

(イ) 以下の業務を行い、市の食育推進促進に協力すること。

- a 市が行う食育推進事業等を支援すること。なお、支援内容は、市への資料・情報提供、説明補助等を予定している。
- b 残渣量が多い場合など、調理方法や食品についての改善策等を提案すること。

サ 広報支援業務（見学者対応支援を含む。）

(ア) 市の行う広報活動に対して、市の求めに応じて資料や情報の提供を行うこと。

(イ) 市が見学者を受け入れる際に、市の求めに応じて資料作成や説明の補助を行うこと。

(ウ) 開業準備業務において作成した事業説明資料及び映像紹介資料について、必要に応じてデータの内容更新を行うこと。

(エ) 以下のとおりホームページシステムを構築し運用管理を行うこと。また、構築及び運用管理に伴う一切の費用は、市が既存リソースを提供する場合を除き事業者が負担すること。

- a 市の協力の下、可能な限り行政機関若しくは教育機関のみが登録することができる「属性型 JP ドメイン（lg.jp ドメイン、ed.jp ドメイン等）」又は本市が保有する「地域型 JP ドメイン」を使用すること。
- b ウイルス対策ソフトウェアの導入、通信の暗号化等、サイバー攻撃への対応を十分に行うこと。
- c 利用者のアクセスに応じた十分なリソースを確保すること。
- d ウェブアクセシビリティは、最新の「ウェブアクセシビリティ導入ガイドブック（デ

ジタル庁)」を参照すること。特に、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律に規定する合理的配慮の提供は必ずシステムに盛り込むこと。

- e 給食センターの施設概要、当日の献立内容の写真、過去 1 か月分の献立表等をパソコン、モバイル端末等で閲覧できるようにすること。また、パソコンからの閲覧画面とモバイル端末からの閲覧画面を両方用意し、利用環境に応じて閲覧画面が切り替わる仕様とすること。
- f ホームページの編集を含むシステムの運用管理については、CMS 等の取扱いが容易な管理機能を搭載すること。
- g ホームページは、システムメンテナンス時を除き 24 時間 365 日閲覧可能とすること。
- h 緊急連絡を掲示できるスペースを確保し、緊急連絡については随時更新できるものとすること。
- i システムの運用管理については、事業者と市双方で管理できる機能を有すること。
- j システムの運用管理については、システム上で事業者が作成したコンテンツが、市の承認を経て公開されるようなコンテンツ承認の機能を有すること。
- k ホームページシステムで利用する動画や写真等の作成データは、市の著作物となるため、事業者は、市の許可がある場合を除き本事業以外で利用しないこと。また、撮影に当たっては、「カメラ画像利活用ガイドブック（経済産業省）」を踏まえ、調理従事者等に配慮すること。
- l データ等の定期的なバックアップ機能を有すること。
- m システムの運用管理を行う者の ID は適切に管理すること。
- n 事業終了後のホームページの取扱いについては、事業終了時までに市と協議して決定すること。

(オ) その他、市の行う広報活動の際、市の要請に従って協力を行うこと。

5.3.2. 市が行う業務

ア 食品調達業務

市が作成した献立表に応じて食品（調味料を含む全ての食品をいう。）を調達する。

また、市が別途委託した事業者により、各配送校への直接搬入品の運搬を行う。

イ 食品検収指示業務

事業者が適切に検収補助を行えるよう指示を行う。なお、食品の納品・検収時間を参考として以下に示す。なお、納入後の食品は速やかに保管すること。

項目	食品	納品・検収時間
前日までに納品	・乾物等	8：30～16：30
	・冷凍及び冷蔵品等	
	・生鮮青果物等	
月末一括納品 ※4月…給食開始日の前日 ※9・1月…始業式まで	・調味料類（しょうゆ、酒、砂糖類、小麦粉等）・添物類（常温）	

※上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている可能性もある。

※上記以外の時間帯に納品・検収する場合は、別途指示する。

※肉・魚は、原則として本件施設でカットする必要のない状態で搬入される。

ウ 献立作成業務

1 か月ごとの献立表等を作成し、2 週間前までに、事業者以下に以下の事項を示す。

(ア) 食数

(イ) 食器・食缶等の種別

また、献立表等の内容については、調理前日までに打合せを行う。なお、参考として「献立表（案）」（資料 9）を示す。

エ 栄養管理業務

学校給食摂取基準に則した栄養管理を行う。

オ 調理指示業務

調理における留意事項等を伝達し及び必要な指示を行う。

カ 給食費徴収管理業務

給食費の徴収管理を行う。

キ 食数調整業務

各配送校の食数を、献立表等にて事業者以下に指示するとともに、食数の変更がある場合には、以下のとおり連絡する。

ただし、非常変災発生時やインフルエンザの流行による学校閉鎖等の際には、急遽変更することがある。また、特別な行事等により、学校別に休みの時期がずれることがあり、若干の増減が発生することもある。

なお、毎年度 5 月 1 日時点での提供対象者数（事業者が給食を提供すべき生徒数と教職員数を合算した数）が、11,000 人／日以上又は 22,000 人／日以下とならない可能性がある場合は、サービス対価の見直し等を行う。

また、事業者が対応可能な範囲で、配送等の調整・変更を行う。

(ア) 学校閉鎖・学級閉鎖

提供日前日（休前日）の 11 時までに食数の変更を事業者以下に指示する。

(イ) なお、供給前日（休日前）の 11 時以降の閉鎖は、随時業者に連絡する。その場合、食数の調整・変更は市と協議する。

(ウ) 校外学習等延期

提供日の前々日（献立日の中 1 日あける）までに食数の変更を事業者以下に指示する。

(エ) 気象警報時・地震発生時等

市と協議して決める。

ク 広報業務

市は、生徒、保護者等に対して広報を行う。また、市は、京都市学校給食センターの管理・運営について情報発信を行う。

ケ 食育業務

市は、生徒、保護者等に対して食に対する指導等を行う。

6. 施設の要求性能

事業者は、「2.1.1. 施設整備基本方針」を実現するため、次に示す水準に従い、良好な提案を行うこと。

6.1. 本件施設の概要

本件施設は、最大 22,000 食／日の供給能力を有するものとし、かつ、給食エリア及び一般エリアの一部（事業者用事務室、事業者用玄関、事業者用トイレ、食堂）は各ライン調理場（11,000 食/日×2 調理場）として壁で区画するものとする。

この条件を遵守した上で、提供食数、献立等に応じた作業空間と機能性があり、仕事の流れに応じて作業が適切に行えるように整備すること。

また、本件施設は、以下の構成を基本とする。なお、施設面積は事業者の提案によるものとし、衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする。

区域区分		諸 室 等
一般 エ リ ア	市専用部分	市職員用事務室、市職員用トイレ、市職員用玄関 等 ※「市専用部分」は、各ライン調理場の共用とする
	共用部分	見学者通路、研修室、小会議室兼調理研究室、食育掲示スペース、来客用トイレ、多目的トイレ、災害時用煮炊調理機器等保管庫、廊下等、施設出入口、エレベーター、機械室・電気室・ボイラー室 等 ※「共用部分」は、各ライン調理場の共用とする
	事業者専用部分	事業者用事務室、事業者用玄関、食堂、事業者用トイレ、配送員用控え室 等 ※「事業者専用部分」のうち、事業者用事務室、事業者用玄関、事業者用トイレ、食堂は、各ライン調理場の共用を不可とする。その他の室は、各ライン調理場の共用を可とする。
給 食 エ リ ア	汚染作業区域	■荷受・検収・下処理ゾーン 食材搬入用プラットホーム、肉魚卵荷受室、同検収室、野菜類荷受室、同検収室、米荷受室、添物類検収室、泥落とし・皮むき室、米庫、洗米室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、物品倉庫、冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）、野菜類下処理室、肉魚類下処理室、卵処理室、小麦粉処理室、汚染区域用器具洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫 等 ※「荷受・検収・下処理ゾーン」は、各ライン調理場の共用を不可とする。 ■洗浄ゾーン 洗浄室、洗剤庫、食缶等回収用風除室、残渣処理室（庫） 等 ※「洗浄ゾーン」は、各ライン調理場の共用を不可とする。
	非汚染作業区域	■調理ゾーン 野菜類上処理室、揚物・焼物・蒸物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、アレルギー対応調理室、炊飯室、非汚染区域用器具洗浄室、添物用仕分室 等 ※「調理ゾーン」は、各ライン調理場の共用を不可とする。 ■配送・コンテナプールゾーン 配送用風除室、コンテナ室 等 ※「配送・コンテナプールゾーン」は、各ライン調理場の共用を不可とする。

区域区分		諸 室 等
給食エリア	一般区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者更衣室（男女）、洗濯・乾燥室、調理従事者用トイレ、備蓄倉庫、倉庫 等 ※「一般区域」は、備蓄倉庫、倉庫を除き、各ライン調理場の共用を不可とする。備蓄倉庫は、各ライン調理場の共用とする。倉庫は、各ライン調理場の共用を可とする。
	付帯施設	屋外倉庫、排水処理施設、受水槽、ゴミ置場、植栽、駐車場、駐輪場、本件施設用地内通路、門扉及び塀、防火水槽 等

6.2. 諸室の説明

本件施設の諸室の概要及び要求事項を以下に示す。

6.2.1. 給食エリア・汚染作業区域

室 名	概要及び要求事項
食材搬入用 プラット ホーム	a. 食品を納入するトラック等から食品の搬入を行うためのプラットホームのある空間とし、各ライン調理場に設置する。 b. 食品の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業を完了させることができるよう、十分な広さを確保すること。 c. 野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類、米類、及び油類が交差しないよう、専用の搬入口を4箇所設けること。 d. 最大22,000食/日(11,000食/日・ライン調理場)の食品の搬入に支障のない広さを確保すること。 e. 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 f. 雨等の侵入に配慮すること。 g. 床面の高さは、地盤面より90cm程度とすること。 h. インターホンを設置すること。
荷受室	a. 搬入口から搬入された食品の荷受、仕分けを行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 埃の侵入等を防止するため、外部に面する建具は、密着性の高いものとする。 c. 野菜類・調味料・一般物資・添物類(野菜類荷受室)、肉・魚・卵類(肉魚卵荷受室)、及び米類(米荷受室)の3つに区別して、それぞれ専用の荷受室を設けること。 d. 添物類の荷受室を専用で設ける場合は、衛生的な動線を確保した上で配送口側に設置することも可とする。 e. 短時間に大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。 f. 外部からの虫・砂塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受プラットホームとの間の開口部にはエアカーテンを設置すること。なお、エアカーテン下部には、必要に応じ、砂塵の巻上げ防止のために床スリット等を設けること。 g. 各荷受室は、それぞれ、野菜類・調味料・一般物資の検収室(野菜類検収室)、添物類の検収室(添物類検収室)、肉・魚・卵類の検収室(肉魚卵検収室)、及び米庫への続き間とし、検収室との境界は手を触れずに開閉可能な自動ドア等を設置し、こまめな開閉による衛生管理を実施できるものとする。 h. 手洗い設備を設置すること。

室 名	概要及び要求事項
検収室	a. 搬入された食品を検収し、鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行うとともに、専用容器に食品を移し替える作業を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 野菜類・調味料・一般物資（野菜類検収室）、肉・魚・卵類（肉魚卵検収室）及び添物類（添物類検収室）の 3 つに区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。 c. 短時間に、大量の食品を取り扱うため、十分な広さを確保すること。最大 22,000 食分（11,000 食/日・ライン調理場）の食品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。 d. 市職員用事務室から通じる動線を確保すること。なお、廊下等を介する動線も可とする。保存食用冷凍庫を設置すること。 e. 手洗い設備を設置すること。 f. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
泥落とし・皮むき室	a. 主に土もの野菜（じゃがいも、玉ねぎ、しょうが、さつまいも、れんこん、ごぼう等）、土もの葉もの（ねぎ、三つ葉・水菜等）の泥落とし、根落とし、皮むきを行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 食品に応じた作業に対応できる室とすること（例：ピーラーは移動式とするなど）。 c. 処理後の野菜類下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所に留意すること。 d. 野菜類下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜類下処理室に侵入しないよう特に留意すること。 e. 野菜くずの廃棄動線に留意すること。 f. 球根以外の野菜の泥落としや根切り等を行うためのシンクを設置すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
肉魚類下処理室	a. 食品の選別等を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 交差汚染を防ぐため、肉・魚類専用の下処理室とすること。 c. 主に肉魚類、甲殻類、軟体類の下処理を行う。甲殻類・軟体類は解凍及び洗浄作業を行うため、3 槽シンクを設置する。下処理後は、食品名を明記した蓋付き専用容器に入れて 10℃以下で管理できるようにすること。 d. 調理室とはパススルーとすること。 e. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 f. 食品の、解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室 名	概要及び要求事項
卵処理室	a. 冷凍液卵の解凍、開封、攪拌等を行う室とし、各ライン調理場に設置する。なお、衛生面、機能等に支障がなく、アレルギー対応にも十分に配慮して交差しない動線が確保できる場合は、肉魚類下処理室に卵処理コーナーとして設置することも可とする。ただし、その場合でも、下記の b から h の要件を満たすコーナーとすること。 b. 冷凍液卵を解凍するための水槽、専用容器・器具を洗浄するための水槽を設置する。 c. 解凍した液卵は、専用ミキサー（攪拌機）で十分に攪拌した後、ストレーナーで濾し、食品名を明記した蓋付き専用容器に入れて 10℃以下で管理できるようにすること。なお、専用ミキサー（攪拌機）は可動式でも可とする。 d. 調理室とはパススルーとすること。 e. 冷凍庫・冷蔵庫は卵専用のものを設置すること。 f. 専用のエプロン、使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
小麦粉処理室	a. 小麦粉（粉体）の拡散を防ぐ構造とし、小麦粉の保管、天ぷらの衣等の混ぜ合わせ等を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 容器・器具を洗浄するための水槽を設置する。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. 専用のエプロンを着用して作業を行うこと。 e. 手洗い設備を設置すること。 f. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
野菜類下処理室	a. 食品の選別、洗浄等を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 交差汚染を防ぐため、野菜専用の下処理室とすること。 c. 調理室とはパススルーとすること。 d. 野菜類の下処理は、「根菜類」「葉菜類」「果物類」を、それぞれ専用のレーンで行うこと。ただし、「果物類」のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにすること。また、全てのシンクは 3 槽以上とすること。 e. 一部野菜（にんじん、じゃがいも、九条ねぎ、賀茂なす、万願寺とうがらし、伏見とうがらし、聖護院大根、花菜、せり、等）については、手切りによる切裁（洗浄前の粗切りやへた・芽取り等）ができる設備等を整えること。 f. ビニール等の梱包容器で納入された食品の開封、区分処理を行うこと。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室 名	概要及び要求事項
冷蔵室（庫）・ 冷凍室（庫）	a. 専用容器に移し替えた食品を、適温で冷蔵・冷凍保存する室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 肉魚類下処理室に、肉魚用冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。なお、肉魚用冷蔵庫・冷凍庫には、以下のものを収納する。 (a) 肉魚用冷蔵庫：冷蔵肉 (b) 肉魚用冷凍庫：ウィンナー、魚介類等 c. 野菜類下処理室に、野菜果物・加工品等冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。なお、野菜果物・加工品等冷蔵庫・冷凍庫には、以下のものを収納する。 (a) 野菜果物・加工品等冷蔵庫：生鮮食品と冷蔵品（みそ（冷蔵）・ドレッシング等（冷蔵）・水煮野菜・水煮加工品・調理用乳製品等 (b) 野菜類・加工品等冷凍庫：加工食品、カット野菜・豆腐・油揚げ等 d. 卵処理室に、卵用冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。なお、卵用冷凍庫には、冷凍液卵を収納する。 e. それぞれ必要な数の冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を設置すること。 f. 肉魚用冷蔵庫・冷凍庫及び野菜果物・加工品等冷蔵庫・冷凍庫の扉は、基本的に検収室側と下処理室側に設けること。ただし、効率的な動線が可能な場合は提案に委ねる。 g. 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 h. 冷蔵室（庫）及び冷凍室（庫）の扉は、密着性のあるものとする。 i. 市職員用事務室、事業者用事務室で常時温度管理ができる表示盤を設置すること。
油庫	a. 揚物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置すること。なお、タンクローリーにより納品、回収を行うことを予定している。 c. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。
可燃物庫・ 不燃物庫	a. 残渣以外の廃棄物（検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等）を、一時保管するための室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 床面は水洗いできる構造とし、排水が他の諸室に流出しない構造とすること。 c. 外部からの回収に配慮して計画すること。
汚染区域用器具 洗浄室	a. 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c. 肉・魚・卵類を扱った器具等の洗浄スペースと、その他の器具等の洗浄スペースは区分して設けること。 d. 手洗い設備を設置すること。

室 名	概要及び要求事項
食品庫・調味料庫	a. 調味料等を保管・保存する室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 密閉食品等を湿度 80%以下、温度 25℃以下で保存すること。 c. 保管する食品の種別・量により弾力的に整理できることに留意して計画すること。
調味料計量室	a. 調理工程や調理容量ごとの材料や調味料の仕分け・計量を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 煮物、揚げ物、焼物・蒸物、和え物の各調理系統別に計量区分した調味料の搬送口として、専用搬送口を設置すること。 c. 専用の冷蔵庫を設置すること。 d. 手洗い設備を設置すること。 e. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
物品倉庫	a. 物品を保管する室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 衛生上支障がない場合は、汚染作業区域前室または非汚染作業区域前室にキャビネット等で物品を保管する計画も可とする。
米庫	a. 米を貯蔵する庫とし、各ライン調理場に設置する。 b. 納入・回収動線に配慮し、最大 22,000 食/日（11,000 食/日・ラン調理場）を 3 日分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入すること。米は、週 1～2 回の納品予定である。 c. 昆虫類や塵埃が入らない構造とすること。 d. 連続式炊飯システム導入に合致した造りとすること。 e. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。 f. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。
洗米室	a. 米を洗うための室とし、各ライン調理場に設置する。 米庫、炊飯室との連携に配慮した計画とすること。米庫・洗米室・炊飯室において従業員等が往来する場合は、炊飯室入室前に前室を設け、手指の洗浄消毒や調理靴の履き替え等が可能となる構造とすること。 b. 洗米機の洗浄や清掃のために給水、給湯設備を設けること。 c. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室 名	概要及び要求事項
洗浄室	a. 回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 十分なコンテナ滞留スペースを設けること。 c. コンテナ室や残渣処理室（庫）に隣接させること。なお、洗浄ゾーンに汚染区域用器具洗浄室を設置する場合には、当該汚染区域用器具洗浄室も隣接させること。 d. グレーチング、給湯設備、3 槽シンクを設置すること。 e. カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 f. コンテナ、食器・食缶等の洗浄を、2 時間から 3 時間程度で完了できる洗浄機を設置すること。 g. 洗浄機には、断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させるとともに、吸排気設備は独立した系統とする等、温熱環境に配慮すること。 h. 特別洗浄コーナーを設ける等、ウイルス感染症の発生時において、洗浄により汚染が広がらない計画とすること。 i. 手洗い設備を設置すること。 j. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
残渣処理室（庫）	a. 残渣を保管する室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 厨芥脱水機・粉碎器等、残渣の減量を図る設備を設置すること。 c. 検収時と下処理時に発生する残渣の減容・減量に努め、残渣処理室（庫）へ圧送する専用処理槽を設置するなど、非汚染区域を通らずに衛生的に残渣処理室（庫）へ運搬できること。 d. 残渣の搬入、回収、移送等の際の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線に配慮すること。 e. 清掃専用の水栓及び用具庫等を設置すること。 f. 各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣処理室（庫）に運搬可能とするよう、システムを整備すること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。
洗剤庫	a. 洗剤を保管しておく庫とし、各ライン調理場に設置する。 b. 洗剤の納品が食品の動線と交差しないよう計画すること。
食缶等回収用 風除室	a. 配送車からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とし、各ライン調理場に設置する。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、洗浄室と隔壁等を設けず一体的に設置することも可とする。 b. 搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。

6.2.2. 給食エリア・非汚染作業区域

室 名	概要及び要求事項
煮炊き調理室	a. 煮物・炒め物・汁物等の調理を行い、配缶する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 最大 22,000 食/日（11,000 食/日・ライン調理場）の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。 c. 和え物に使用する野菜等のボイル用の煮炊き釜を和え物室との連携に配慮して設置する。また、和え物に使用する食材（野菜・ごま等）を加熱するためのスチームコンベクションオーブンを設置する。 d. 下ゆで工程（野菜・こんにゃく・はるさめ等）を含めて、煮炊き釜の繰り返し使用は行わないため、4 献立を調理するために十分な釜数を設置する。ただし、同じ釜で同じ食材を複数回にわたって湯通しすることや、だしを取った釜で汁物や煮物の調理を行うことは可能とする。 e. 調理釜の配置は、調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。 f. 調理器具、作業台、調理台などはドライ方式で可動式とし調理過程に応じた配置とすること。 g. ブラウンルー用にガス式の鉄釜を必要数設置すること。ただし、小麦粉を 180℃程度になるまで炒めることができ、ブラウンルーができるガス式の火力と同等であればガス式としないことも可とする。 h. 調理済食品の保存食用冷凍庫を設置すること。 i. 手洗い設備を設置すること。 j. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
野菜類上処理室	a. 野菜を切断、仕分けし、各調理室に送るための室とし、各ライン調理場に設置する。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、煮炊き調理室等に野菜類上処理コーナーとして設置することを可とする。ただし、その場合でも、下記の b から i の要件を満たすコーナーとすること。 b. 冷凍食品や練り製品等の開封作業・切裁・仕分けを行うスペースを設置する。 c. 食品を手切りするための調理台を設置すること。また、調理台は、可動式として、そのスペースを十分確保すること。 d. 冷凍野菜等を解凍及び洗浄するための 3 槽シンクを設置する。 e. 海藻・乾物等の水もどしを行うためのシンクを設置する。 f. 異物混入防止として食材の目視選別を行うこととのできる作業台等を設置すること。 g. 切裁後の食品に金属異物がないことを確認する金属探知機等を設置すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室 名	概要及び要求事項
揚物・焼物・蒸物調理室	a. 揚物、焼物・蒸物の調理を行い、配缶する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。 c. スチームコンベクションオーブンはパススルー方式とし、加熱前後の作業動線を明確化すること。 d. ソース・たれ等の調理を行うための釜を設置すること。なお、揚物等調理後に加熱したソース・たれ等に絡める献立調理も行う。 e. 調味料計量室と隣接すること。ただし、効率的な動線が可能な場合は提案に委ねる。 f. 揚物・焼物・蒸物について、それぞれ、中心温度 75℃で 1 分以上（二枚貝及びえび等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85℃以上で 90 秒間以上）で、2 時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置すること。 g. 揚物は 11,000 食/日程度（5,500 食/日・ライン調理場）、焼物又は蒸物は 11,000 食/日程度（5,500 食/日・ライン調理場）の同時調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 h. 揚物に使用する油を再利用する場合には、酸化度測定後に使用するため、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。なお、油の使用回数は市職員の指示によるものとする。 i. 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。 j. 手洗い設備を設置すること。 k. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室 名	概要及び要求事項
和え物調理室	a. 和え物の調理、冷却、配缶を行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 c. 22,000 食/日程度（11,000 食/日・ライン調理場、2 献立/ライン調理場）の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。 d. 和え釜は使用前に取っ手等をアルコール消毒する。内釜は使用后洗浄し、消毒する（場合によっては使用前に消毒する）。 e. 和え物調理は、11,000 食ライン調理場で最大 2 品となり、各ライン調理場を合わせて最大 4 品を想定している。和え釜を繰り返し使用することがないように、十分な釜数を設置すること。ただし、同一献立であれば、繰り返し使用することを可とする。 f. 交差汚染を防止するため、真空冷却機は、冷却前と冷却後の食材が混在しないようにパススルー式として設置すること。また、温度管理のための冷蔵庫を設置すること。また、保冷材用冷凍庫を設置すること。 g. 作業の円滑化を図るため、加熱機器と冷却機の設置位置に留意すること。また、配缶スペースを確保すること。 h. 手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。また、当該室の温度については、個別に調整できるようにすること。

室 名	概要及び要求事項
アレルギー対応調理室	a. 食物アレルギーをもつ生徒のアレルギー対応食（除去食・代替食）を調理及び個別容器に配缶する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 安全性を確保した効率的な動線の下、独立した室にすること。「5.3.1. イ(ケ)食物アレルギー対応食の提供」で要求する調理が可能な計画とすること。また、通常食の食材や調理及び配缶作業との関係に十分注意すること。なお、通常食の揚げ油の複数回使用に係るコンタミネーションの対応としてのアレルギー対応食も想定すること。 c. 搬送に使用する食物アレルギー対応食用個別配食容器及び専用食器、個別配送バッグ等の保管庫を設けること。なお、個別配送バッグについては、衛生面、機能等に支障がなければコンテナ室等に保管庫を設けることも可とする。 d. 個別調理に適した調理設備を設置すること。なお、アレルギー対応調理室での炊飯は想定していない（アレルギーを含む炊き込みご飯等は提供しない。）。 e. 食物アレルギー対応調理に使用する器具は、食物アレルギー対応食専用の器具とすること。 f. エプロンの交換等を衛生的に行えるよう十分な広さを設けること。 g. 除去食がある日は、除去食を含む給食 1 人分のセットができるカウンター等を整備すること。 h. アレルギー対応食用の食材を保管するための冷凍冷蔵庫を設置すること。手洗い設備を設置すること。 i. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。

室 名	概要及び要求事項
炊飯室	a. 米を炊飯調理するための室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 白米だけでなく、混ぜ込みご飯、炊き込みご飯、赤飯、ピラフ等を提供することも想定しているため、当該想定に対応できる計画とすること。ただし、11,000 食ライン調理場内で 2 献立同時に混ぜ込みご飯もしくは炊き込みご飯を提供することは想定していない（少なくとも片方の献立は、常に白米）。 c. 炊きあがり量は 220g から 250g、炊き上がり前 100g から 110g となることを考慮し、適切な設備等を導入すること。 d. 連続式炊飯システム導入に合致した設計とすること。 e. 洗浄清掃用の給水、給湯設備を設けること。 f. 焦げ、水垢、その他の異物混入を防止する設計とすること。 g. 混ぜ込みご飯の具材調理用煮炊き釜を設置する。衛生管理上支障が無ければ、煮炊き調理室における煮炊き釜及び、揚げ物・焼物・蒸物室におけるソース・たれ等調理用の煮炊き釜と共用可とする。 h. 米庫、洗米室との連携に配慮した計画とすること。 i. 炊飯釜の洗浄を行うエリアと、米飯のほぐし、混合、配缶等の作業を行うエリアは、従事者や台車等が往来しないよう配慮すること。 j. 米飯に金属異物がないことを確認する金属探知機等を設置すること。 k. 手洗い設備を設置すること。 l. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
非汚染区域用 器具洗浄室	a. 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設けること。なお、当該エリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すること。 c. 手洗い設備を設置すること。

室 名	概要及び要求事項
添物用仕分室	a. 添物、デザート等の数量確認、仕分けを行い、適切な温度で管理する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 添物の搬入は荷受室（野菜類荷受室又は添物類荷受室）、検収は検収室（添物類検収室）で行うことを基本とするが、衛生面、機能等に支障がなければ配送・コンテナプールゾーンに添物用仕分室を設置して荷受等を行うことを可とする。ただし、配送・コンテナプールゾーンに添物用仕分室を設置する場合には、添物用の荷受室・検収室・仕分室をそれぞれ設けること。 c. 冷蔵庫（22,000 食分/日（11,000 食/日・ライン調理場））を設置すること。 d. 添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保すること。 e. コンテナゾーンへ衛生的に添物類を運べる配置とすること。 f. 手洗い設備を設置すること。 g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
コンテナ室	a. 洗浄したコンテナ、食器・食缶等を消毒、保管する室（庫）とし、各ライン調理場に設置する。 b. 洗浄室に隣接させること。 c. コンテナ、食器・食缶等のそれぞれの規格及び数量に見合った空間とすること。 d. 給食の配送や食缶等の収納に配慮すること。 e. 配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。 f. コンテナ消毒保管機を設けること。また、消毒保管機の工夫により省スペースを図ること。 g. 手洗い設備を設置すること。 h. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
配送用風除室	a. 配送車にコンテナを積み込む室とし、各ライン調理場に設置する。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、コンテナ室と隔壁等を設けず一体的に設置することも可とする b. コンテナの数量、予定する配送工程等を総合的に勘案して、十分なスペースを確保すること。 c. 搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等が侵入することを防止するため、ドックシェルターを設置すること。 d. 必要に応じて手洗い設備を設置すること。

6.2.3. 給食エリア・一般区域

室 名	概要及び要求事項
汚染作業区域 前室	a. 汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室とし、各ライン調理場に設置する。衛生面及び機能面で支障がなければ非汚染作業区域前室と一室とすることも可とする。 b. 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、電動扉とすること。 c. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。 d. 調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置すること。 e. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。 f. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
非汚染作業区域 前室	a. 非汚染作業区域への入退場の際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ等を行う室とし、各ライン調理場に設置する。衛生面、機能等に支障がなければ、汚染作業区域前室と一室とすることも可とする。 b. この前室は、準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）を設置するものとし、非汚染作業区域前室から調理室に入るいずれかの過程でエアシャワーを設置すること。 c. 手洗い後の動線上にある開口部の扉は、電動扉とすること。 d. 調理員等の数に応じた手洗い設備を設置すること。 e. 調理員、市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用フックを必要箇所に設置すること。 f. 靴、作業着、エプロン等を殺菌する消毒保管庫を設置すること。 g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
調理従事者 更衣室（男女）	a. 調理従事者が着替えを行う室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 男女別に確保すること。 c. 調理従事者の数に応じた広さがあり、清潔な調理用品、汚染された調理用品及び従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備を有すること（汚染された調理用品は、翌日使用しないものとする。）。 d. 調理従事者が洗身するシャワー室を設置する場合は男女別に設置すること。 e. 調理従事者更衣室を使用する時間帯は、湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
洗濯・乾燥室	a. 調理用品を洗濯・乾燥する室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 調理用品を作業区分ごとに洗濯・乾燥できるよう、必要な数の洗濯機及び乾燥機を設置すること。

室 名	概要及び要求事項
調理従事者用 トイレ	a. 調理従事者が使用するトイレとし、各ライン調理場に設置する。 b. 男女別に設置すること。 c. 開口部が、給食エリアの各諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。 d. トイレの個室ごとに、便座に座ったまま使用できる手洗い設備及び足踏ペダル開閉式蓋付きごみ箱、洗浄消毒薬設備等を設置すること。 e. トイレの個室の前に、調理衣を脱着できる場所（前室）を設け、当該前室には手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。ただし、別途手洗い場を設ける場合はこの限りではない。湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
備蓄倉庫	a. 食品の遅配等で調理ができない場合に備えて、レトルト食品等を備蓄する倉庫とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用する。ただし、浸水時などの災害対応、作業効率、衛生面に問題がなければ、本件建物外に設置することも可とする。なお、レトルト食品等の調達は市が行う。 b. 55 m²程度とすること。 c. 非常時の荷出し作業を考慮して、適切な箇所に、床高を考慮し使用しやすい形状とすること。また、高温多湿にならないように適切な温湿度管理を行うこと。
倉庫	a. 物品を保管する室（庫）とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用することも可とする。

6.2.4. 一般エリア・市専用部分

室 名	概要及び要求事項
市職員用 事務室	a. 市職員の執務に使用する室とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用する。 b. 執務室、給湯室、更衣室（男女別）及び書庫、倉庫により構成すること。なお、書庫及び倉庫は執務室と離れた場所に設置することを可とするが、その場合においても近接させる等、使い勝手に配慮すること。 c. 職員数（15 名程度）及び保管書類等の量に適した広さを確保すること。なお、男女比については、提案時は 50%ずつとするが、事業者選定後に協議のうえ決定する。 d. 玄関ホールに面した場所に配置するとともに、来訪者の訪問を容易に視認できる位置に設置すること。ただし、来訪者の訪問を視認できるカメラの設置等、セキュリティ面に配慮を行った上で 2 階以上に配置することは可とする。 e. 壁及び扉等により区画されていること。 f. 直接外部に面した窓を設けること。 g. 給湯室は 2 ロコンロ、シンク、洗い物置き場、冷蔵庫のあるキッチンを設置すること。 h. 更衣室は、男女別に分け、ロッカー等を設置すること。 i. 打合せ用テーブルセット（4 名分）を設置すること。 j. 調理場内の各部屋を見ることが出来るモニターを設置すること。また、モニターは録画（31 日以上）できるものとする。また、1 日で録画する時間は、調理員が作業している時間は必須とする。なお、モニターで見る必要が必要な各部屋は、食材搬入用プラットホーム、肉魚卵荷受室・検収室、野菜類荷受室・検収室、添物類検収室、米荷受室、泥落とし・皮むき室、洗米室、調味料計量室、野菜類下処理室、肉魚類下処理室、卵処理室、小麦粉処理室、洗浄室、野菜類上処理室、揚物・焼物・蒸物調理室、煮炊き調理室、和え物調理室、アレルギー対応調理室、炊飯室、コンテナ室を想定しているが、それ以上の提案は妨げない。 k. 冷凍室（庫）・冷蔵室（庫）の温度が常時管理できるよう、表示盤を設置すること。
市職員用 玄関	a. 市職員及び外来者が利用する出入口とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用する。 b. 風除室、玄関ホールを設けること。 c. 出入口は、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。また、オートロックを設置すること。 d. 下駄箱、来客用スリッパ、傘立て等の備品を設置すること。 e. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮して計画すること。

室 名	概要及び要求事項
市職員用 トイレ	a. 市職員が利用するトイレとし、各ライン調理場で共用する。 b. 男女別に設置すること。 c. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 d. 温水洗浄暖房便座とすること。

6.2.5. 一般エリア・共用部分

室 名	概要及び要求事項
見学者通路	a. 一度に 50 名程度の見学者が施設等を見学するための通路として設置し、各ライン調理場で共用とする。 b. いずれかのライン調理場の煮炊き調理室は必ず見学できるよう計画すること。その他の諸室の見学ルートは提案によるが、可能な限り一連の作業の流れを直接見学することができるような計画を期待する。 c. 大型モニターを設置し、見学者がモニターを通して各調理室の様子を見学できるようにすること。 d. 排気フード等で視界が遮られないよう工夫をすること。 e. 設置階は 2 階又は 3 階とし、研修室からの動線や避難経路に配慮すること。 f. 見学者が滞留することを考慮し、十分な通路幅を確保すること。 g. 興味を持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に配慮して計画すること。 h. 調理場側のガラス面は、見学者がもたれかからないよう配慮し、又はもたれかかっても破損・崩落等の危険が及ばないよう計画すること。 i. ユニバーサルデザイン、バリアフリーに配慮して計画すること。 j. 通路内にピクチャーレールを設置するなど、展示コーナー等を設けること。また、展示コーナー等を見学者が立ち止まることにより、見学者通路に滞留が発生しないよう配慮すること。なお、展示物については、具体的な提案を期待している。 k. その他、食育に資する積極的な取組を期待する。
研修室	a. 主に見学者の視察対応、研修、会議等を行う室とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用する。 b. 60 名程度収容可能な広さとすること。 c. 机、椅子、備品等を収納できる倉庫を設置すること。 d. 室内で給食を試食することを考慮し、床仕上げを選定すること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 f. 研修室は小会議室と隣接した場所に設置し、小会議室と研修室の間は可動式のパーティションとし、必要に応じて研修室と小会議室を一部屋とできるようにすること。

室 名	概要及び要求事項
小会議室兼調理研究室	a. メニュー開発、食品の選定、食品納入業者との打ち合わせに使用する室とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用する。 b. 会議スペースと献立研究を行うスペース（試作スペース）を設置するものとし、各スペースはパーテーション等で区切ることができるようにすること。 c. 会議スペースは、20 名程度収容可能な広さにすること。 d. 試作スペースは、業務用冷凍冷蔵庫 1 台、スチームコンベクションオーブン 1 台、調理作業台 3 台、ガステーブル（3 口）1 台、三層水槽 1 台、食器棚 1 台、手洗い設備を設置すること。 e. 室内で給食を試食することを考慮し、床仕上げを選定すること。 f. 献立研究の調理の際に必要な物品を保管する倉庫を小会議室兼調理研究室に隣接して設置すること。また、調理研究室と隣接した位置に施錠可能な出入口を設置すること。 g. 小会議室は研修室と隣接した場所に設置し、研修室と小会議室の間は可動式のパーテーションとし、必要に応じて研修室と小会議室を一部屋とできるようにすること。
食育掲示スペース	a. 市職員、事業者及び来客者等が通る壁面等にマグネット等で掲示できる等の工夫を適宜行う。 b. 煮炊釜※とスパテラ等を展示し、見学者が安全に体験できること。 ※移動式でなくてもよい。
来客用トイレ	a. 主に外来者が利用するトイレとし、各ライン調理場で共用する。 b. 男女別に設置すること。 c. バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮し、段差のない床、手摺等を設けること。 d. 温水洗浄暖房便座とすること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。
多目的トイレ	a. 高齢者、障がい者及び車いす利用者が利用可能な構造とし、各ライン調理場で共用すること。 b. オストメイトが利用可能なものにすること。 c. 緊急呼び出し装置を設けること。 d. 温水洗浄暖房便座とすること。 e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。

室 名	概要及び要求事項
災害時用煮炊調理 機器等保管庫	a. 災害発生時に炊き出しを実施するための調理設備を保管する室とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用する。 b. 500 食/日程度供給可能な調理設備を調達し、当該調理設備を保管する室を設けること。当該調理設備の内容は事業者提案に委ねるが、特別な訓練等を受けていない一般の市民でも使用可能なものとする。 c. 1 階の外部に面する場所に計画すること。また、調理設備の出し入れに配慮すること。ただし、浸水時などの災害対応、作業効率、衛生面に問題がなければ本件施設外（敷地内）に設置することも可とする。 d. 上記の条件を満たした上で、倉庫等と兼用することも可とする。
廊下等	a. 廊下・スロープは、車椅子の通行に支障がないよう幅員を確保すること。
施設出入口	a. 密閉できる構造であり、必要に応じて自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。
エレベーター	a. 上階に移動できるエレベーターとすること。 b. 車イス使用者が利用できる大きさとすること
機械室・電気室 ・ボイラー室	a. 機械室、電気室及びボイラー室は、メンテナンスを考慮した空間を確保し、機器等を配置するとともに、搬出入のための適切な開口を設けること。 b. 安全性が確保できれば、電気室は必ずしも室としなくてよい。

6.2.6. 一般エリア・事業者専用部分

室 名	概要及び要求事項
事業者用 事務室	a. 事業者の執務に使用する室とし、各ライン調理場に設置する。また、一方の事業者用事務室をメイン事務室、他方の事務室をサブ事務室として計画すること。 b. 必要に応じて、書庫、倉庫、更衣室、給湯室等を設置すること。 c. 事業者の事務従事者数を勘案して、適当な広さを確保すること。 d. 壁及び扉等により区画されていること。 e. 施設管理設備を設置すること。 f. 冷凍室（庫）・冷蔵室（庫）の温度が常時管理できるよう、表示盤を設置すること。 g. メイン事務室とサブ事務室間の通信手段を充実させる等により、各事務室に在籍する従事者が、相互の事務所間を行き来しないよう計画すること。 h. 市職員用事務室とメイン事務室は近接させる等により、相互の連絡や行き来に不都合（メイン事務室が置かれていないライン調理場を経由しないと市職員用事務室からメイン事務室に行けない等）がないよう配慮すること。

室 名	概要及び要求事項
事業者用 玄関	a. 市職員用玄関とは別に調理従事者等が利用する出入口とし、各ライン調理場に設置する。 b. 出入口は、密閉できる構造であり、自動開閉式の扉等を設置するなど、昆虫等の侵入を防止できる構造とすること。 c. 必要に応じて、下駄箱、傘立て等の備品を設置すること。
食堂	a. 調理従事者等が食事及び休憩をする室とし、各ライン調理場に設置する。 b. 手洗設備、給湯を設置すること。 c. 従業員数等に対応すること。 d. 食堂とは別に調理従事者用休憩室を設置することも可とする。ただし、当該休憩室にはイグサの畳は使用しないなど、異物混入防止に十分配慮すること。 e. 食堂を使用する時間帯は、湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。
事業者用 トイレ	a. 事業者の事務職員が利用するトイレとし、各ライン調理場に設置する。 b. 男女別に設置すること。 c. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等を設置すること。 d. 温水洗浄暖房便座とすること。
配送員用 控え室	a. 配送業務の従事者が、配送開始前等に待機する室とし、1 室の設置として各ライン調理場で共用することも可とする。なお、衛生面、機能等に支障がなければ、本件建物外に設置することも可とする。 b. 配送業務の従事者はコンテナ室内に立ち入って作業することがないようにすること。

6.2.7. 付帯施設

室 名	概要及び要求事項
屋外倉庫	a. 災害時の全市的な拠点備蓄倉庫としての活用を想定している。 b. 面積は 150 m²程度とすること。 c. 災害時の物資の搬出入が支障なく実施できるよう、施設の外部に面する場所、または本件施設用地外部からアクセス可能な場所に設置すること。
排水処理 施設	a. 排水から、油分等を除去するための施設とすること。 b. 京都市公共下水道事業条例に基づく水質の基準を、満たす仕様とすること。 c. 本件建物と分離し、かつ配送車の通行の妨げとならない位置に設置すること。 d. 臭気や騒音等に十分留意すること。
受水槽	a. 給水のための施設とする。

室 名	概要及び要求事項
ゴミ置場	a. 残渣以外の廃棄物（ダンボール等）及び脱水後の牛乳パックを保管する庫とする。 b. 本件建物の内部に設置する場合は、壁で囲う、他室と内部の動線につながっていない等、衛生面に配慮すること。ただし、衛生面に十分な配慮を行った場合には、可燃物庫・不燃物庫と兼用することも可とする。 c. 防鼠のために、隔壁で区画されていること。 d. ゴミ収集車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。 e. 提供する食数に対応し、市の分別方法や収集内容に十分対応できるものとする。 f. 清掃及び手洗い等用の立水栓を設置すること。
植栽	a. 虫のつきにくい樹種を選定すること。 b. 本件施設用地境界（塀の外側）で地域住民が利用しやすい位置にオープンスペースを設置し、当該オープンスペースを緑化するとともにベンチ等を設置すること。なお、オープンスペースの面積、ベンチの基数等は提案に委ねる。
駐車場	a. 市及び来客用として本件施設用地に駐車スペース（5台）を設置し、障がい者等用駐車スペース（5台のうち1台以上）は可能な限り施設エントランス付近に配置すること。 b. 大型バス専用の駐車場を1台分設置すること。なお、一般車（来場者の普通自動車）の駐車スペースを兼ねる構造とし、一般車・大型バスのいずれも使用できる構造とすること。ただし、市及び来客用駐車スペースとは別とすること。 c. 上記を満たした上で、事業者用駐車場を適宜設置すること。
駐輪場	a. 従事者等の自転車置き場を設置すること。なお、台数は提案に委ねる。
本件施設用地内 通路	a. 通常及び非常時の通行に支障のないよう、適切な幅員及び斜度とすること。 b. 到着した配送車両が本件施設用地周辺道路に滞留することのないように必要な本件施設用地内通路を設けること。
門扉及び塀	a. 門扉は、車両が出入りする際に、視界の安全を確保できるように設置すること。また、歩行者の通行にも配慮して計画すること。 b. 近隣住民の生活環境等に配慮して、塀を設置すること。
防火水槽	a. 消防法等に基づき、必要な場合には本件施設用地内に防火水槽を設置すること。

6.3. 施設等の性能

6.3.1. 建築

ア 計画

(ア) 本件施設用地内

- a 構内への車両の出入口は、安全性に配慮した位置に設けること。また、本件施設用地の東側前面道路からの車両の出入口は設置しないこと。
- b 災害時の避難動線を、適切に確保すること。
- c 外来者や業者等の本件施設用地内への進入に対する視認性を確保すること。
- d 歩車分離を基本とし、カラー舗装する等、歩行者と車両等が円滑かつ安全に移動可能な計画とすること。また、歩行者用通路には視覚障がい者用の誘導ブロックを設置すること。
- e 車両動線上には、動線マーキングやサインを用いて、運転手にわかりやすい計画とすること。また、一旦停止ラインやカーブミラーを設置し、本件施設用地内における安全確保を図ること。
- f 食品搬入車両等の待機・転回スペースを本件施設用地内に設けること。また、当該スペースには、アイドリングストップ看板を設置するなど、騒音防止を徹底すること。
- g 舗装については、想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。また、透水性インターロッキング舗装や透水性アスファルト舗装を採用する等、雨水処理への負荷を低減すること。
- h 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、適切な勾配をとること。
- i 雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。
- j 本件施設の安全性確保のため、十分な照度の外部照明を設置すること。
- k 配送車の車庫は必要ないが、配送口、回収口のトラックバースと兼用して配送車の駐車スペースを設けること。なお、配送車駐車スペースは、雨等の吹き込みに配慮し、かつ配送車の高さに配慮した大庇を設けること。
- l 配送車の洗車スペースを設けるとともに、油等による汚染に配慮した設備を設けること。

(イ) 施設内

a 一般事項

- (a) 周辺環境や自然環境等に配慮した計画とすること。
- (b) 諸室の作業内容を検討し、区域区分に応じた分類とすること。
- (c) 最大提供給食数に応じた作業空間と、各種の設備や備品が配置可能なスペースを確保し、仕事の流れに応じて、作業が適切に行えるよう計画とすること。
- (d) 床下には、配管等の更新を容易にする作業スペースを設けること。
- (e) 給食エリア内では、汚染作業区域と非汚染作業区域を、部屋単位で明確に区分すること。
- (f) 給食エリア内の各区域の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。

- (g) 食品の搬入から下処理までの作業を行う諸室については、肉・魚・卵類用と野菜・調味料・一般物資・添物類用をそれぞれ独立した系統とすること。
- (h) トイレは、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直線距離で 3m以上離れた場所に設けること。
- (i) 備品や家具等の転倒防止措置を講ずること。また、収納戸棚等は耐震ラッチ付きのものとし、収納物の飛び出しを防止すること。
- (j) 各諸室のドアには、必要に応じてストッパーを取り付けること。
- (k) 一般エリアの共用部分及び見学者等の一般来場者が使用する諸室については、バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮した計画とすること。
- (l) メンテナンスバルコニーや必要に応じ清掃員控室を設置する等、清掃、点検、保守管理に配慮した計画とすること。
- (m) 緊急時に安全に避難できる手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。
- (n) 施設内の温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。
- (o) 施設内の各室において、見やすい位置に電波時計を設置すること。
- (p) 本件施設用地内は禁煙とすること。

b 調理員の動線

- (a) 調理員は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へと行くことが可能なレイアウトとすること。
- (b) 給食エリアの諸室は、一般エリアと隔壁（壁は、固定されたものとする。）等により区画し、給食エリアと一般エリアの動線が交差しないようにすること。
- (c) 一般区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、靴の履き替えや、手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。
- (d) 調理員の日常動線を短縮するため、休憩室、トイレ、更衣室等は近接して配置すること。

c 物の動線

- (a) 食品の搬入から配送までの物の流れ（荷受→検収→冷蔵・冷凍→下処理→調理→配送）に基づき、動線が一方向となるように、諸室をレイアウトすること。
- (b) 物の流れが、衛生管理の程度の高い作業区域から低い作業区域へ、逆戻りしないワンウェイのレイアウトとすること。
- (c) 各作業区域の境界は壁で区画し、食品や容器等が、パススルー機器やコンベア、カウンター又はハッチ等で受け渡しされるレイアウトとすること。
- (d) 「肉・魚・卵類」と「野菜・調味料・一般物資・添物類」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- (e) 非汚染作業区域内では、食品の加熱前、加熱後で明確に動線を区分すること。
- (f) 和え物・果物等を調理する作業区域と、肉・魚・卵等を調理する作業区域を分けること。
- (g) 廃棄物は、区域区分ごとに搬出可能とし、衛生管理の程度の低い区域から高い区

域への搬出ルートは避けること。

イ 構造

(ア) 構造・耐用年数

- a 施設の耐用年数は、30 年以上とすること。
- b 構造躯体及び建設資材は、普及品・標準品を基本とし、将来的に改修、更新しやすい仕様にするとともに、再利用や再資源化が可能な材料を最大限導入すること。

(イ) 耐震安全性の分類

耐震安全性の分類については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における以下の分類以上とすること。

構造体	Ⅱ類
建築非構造部材	B類
建築設備	乙類

ウ 仕上げ等

(ア) 共通

- a 仕上げ材等は、原則として「建築設計基準」に記載されるものと同等以上とすること。
- b 建築材料は、可能な限り揮発性有機化合物の少ないものを使用するなど、室内の空気環境に十分留意すること。

(イ) 外部仕上げ

- a ねずみ類、昆虫類及び鳥類の侵入を防げる構造とすること。
- b 壁面保護性やメンテナンス性に優れた仕上材を採用すること。
- c 維持管理の効率性を考慮し、必要な箇所にキャットウォークを設置すること。
- d 外部（屋上も含む）に設置する大型設備機器については、振動や騒音への対策を講じること。

(ウ) 内部仕上げ

- a 床は、ドライ仕様とし、仕上げ材は不浸透性・耐摩耗性・耐薬品性を有し、滑りにくいものとすること。平滑で清掃が容易に行えるものとすること。また、重量物の移動が想定される個所の床材は耐性に優れ、接着剤の選定にも注意すること。
- b 冷凍室内と諸室との間で室温差が大きい場合、出入口等の床コンクリートの割れが発生しないように配慮すること。
- c 天井には耐震ブレースや耐震クリップを使用するとともに、照明の落下防止ワイヤーを設置するなど、非構造部材の落下を防止すること。
- d 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。また、汚染作業区域及び非汚染作業区域の各室内が見えるよう、扉の一部を透明にすること。
- e 室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- f 床面から 1.0m までの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- g 内壁と床面の境界には、アールを設けるなど、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。
- h 高所の取り付け設備（パイプライン、配管、照明設備等）及び窓枠等の塵埃の堆積

する箇所を、可能な限り排除すること。

- i 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。ただし、通常は開閉しない排煙窓については、網戸等を設置しないことも可とする。
- j ガラスは、必要に応じて飛散防止措置を施すこと。
- k 手摺等の落下防止措置を、必要に応じて施すこと。

エ 給食エリアに関する特記事項

- (ア) 諸室の扉は、密着性の高いものとする。また、エリア内において、食品の動線上に位置する扉は、全て電動扉（従事者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）とする。なお、感知式の電動扉を採用する場合には、センサー範囲を極限範囲としたセンサー式とする等とし、扉前面通過時の不要な開閉がないよう配慮すること。なお、合理的な理由があれば、汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室以外の扉については手動扉を設置することも認めるが、その場合には提案において手動扉を設置した理由を明確にすること。ただし、衛生面等に影響を及ぼすと市が判断した場合は、事業者の負担により電動扉へ変更すること。
- (イ) 室内ができる限り可視化できるようにすること（透明部分があるドアやモニターの設置等）。
- (ウ) エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムとする。
- (エ) 天井高は、床面より 2.4m 以上とすること。特に、調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室（調理室、揚げ物・焼物・蒸物調理室等）における熱気や蒸気等に配慮して天井高を設定すること。なお、トイレなど、同時に使用する人数が少数であり、かつ、短時間の使用となる諸室については、この限りではない。
- (オ) 天井部分に設置する照明は、LED 照明とする等の配慮をすること。その他の照明も LED 照明とすること。
- (カ) 天井は、隙間がなく平滑で、清掃しやすい構造とすること。また、結露を防止するため、断熱性能を高めること。
- (キ) 吸気口又は排気口を有する場合は、SUS 製の防虫ネットを備えること。
- (ク) 非汚染作業区域に吸気口を有する場合は、一般区域及び汚染作業区域の空気を、汚染作業区域に吸気口を有する場合は、一般区域の空気を吸入しない位置に吸気口を設置すること。
- (ケ) 給水管、排水管、給電コード、冷却装置を有する場合の冷媒チューブ等を通す壁の貫通部分は、防鼠・防虫のために隙間がない構造であること。
- (コ) 冷却装置が備えられている場合は、その装置から生じる水は、直接室外又は排水溝に排出される構造とすること。
- (サ) エリア内の作業区域ごとに、清掃用具入れを設置すること。

オ 一般エリアに関する特記事項

- (ア) 事務職員及び見学者等の一般来訪者が利用する諸室、廊下及びトイレ等については、バリアフリー及びユニバーサルデザインに配慮すること。
- (イ) 良好で、効率的な執務環境を確保すること。

カ 意匠等

- (ア) 周辺環境や景観と調和した計画とすること。
- (イ) 工場然とした無機質なものではなく、教育や京の食文化に係る施設としてふさわしい意匠を期待する。
- (ウ) 「京都市の公共建築物における木材利用促進に関する方針」及び「京都市公共物脱炭素仕様」に基づき木質化を図り、みやこ杣木や京都府産木材の積極的な利用に努めること。なお、具体的に木質化が必要な箇所については、別途、事業者決定後に示す。

キ 防災性

(ア) 耐震性

「6.3.1. 建築/イ」に基づく耐震性能を満足させること。

(イ) 火災対策

燃えにくく有毒ガスを発生しない資材を使用するとともに、諸室の用途に適した防災・防火設備を設置すること。

(ウ) 風対策

風害による周辺への影響を最小限にすること。

(エ) 落雷対策

建物及び部材の強度が適切に確保され、電子・通信機器、電力・通信線、地中埋設物についても、落雷の影響がないよう防護すること。

(オ) 浸水・冠水対策

本件施設用地は想定浸水深 3m 以上 5m 未満の洪水浸水想定区域であるため、止水板の設置や電気室等の主要設備の配置場所に留意する等、浸水・冠水対策について十分に配慮すること。なお、3m や 5m の盛土により施設全体を嵩上げすることなどを想定するものではなく、キュービクルやボイラー等、水に浸かると深刻な影響を及ぼす設備等について、可能な限りの配慮を求めるものであること。

(カ) 災害発生時対策

建物内外について災害時の避難動線を確保し使用者の安全を守るとともに、緊急車両の動線や寄付きにも配慮すること。

(キ) 停電対策

- a 一時的な停電が給食実施に影響しないよう、冷凍冷蔵設備などの機器が自動的に自家発電に切り替わるなどの設備を設置すること。なお、停電対策の対象となるのは、冷凍冷蔵庫など食品保存用機器を対象とし、必要連続稼働時間は 24 時間とするが、それ以上の提案を妨げない。
- b 手洗い設備においては、停電時に対応可能な手元バルブを必要に応じて設置すること。
- c 災害や停電発生時において、水道・ガスの供給可能な場合に応急給食が実施できるよう、ガスコージェネレーションシステムを導入すること。応急給食は、通常よりも簡易なものを想定しているが、全食数分（22000 食）提供することとし、ガスコージェネレーションとその他の非常用発電機等を組み合わせて実施する提案も可とする。

ク 経済・保全性

(ア) 耐久性

- a 長寿命かつ信頼性の高い設備や機材の使用に努めること。
- b 器具類については、耐久性の高い製品を採用するとともに、十分な破損防止対策を行った上で、交換が容易な仕様とすること。
- c 漏水、金属系材料の腐食、木材の腐朽、鉄筋コンクリートの耐久性の低下、エフロレッセンス、仕上材の剥離・膨れ、乾湿繰り返しによる不具合、結露等に伴う仕上材の損傷等が生じにくい計画とするとともに、修理が容易な計画とすること。

(イ) フレキシビリティ

施設のニーズの変化に容易に対応可能な、フレキシビリティの高い計画とすること。

(ウ) 保守の作業性

- a 清掃及び点検・保守等の業務内容に応じた作業スペース、搬入・搬出ルート、設備配管スペース等の確保に努めること。
- b 内外装や設備機器については、清掃及び点検・保守等が容易で効率的に行えるように努めること。
- c 設備機器等は、各機器の寿命バランス・互換性の整合が図られ、更新作業の効率性に留意したものとする。

ケ 環境配慮

(ア) 環境保全

- a 事業期間全体を通じて、ライフサイクル CO2 の排出抑制に努めること。
- b エコマテリアルの採用、省エネルギー・省資源に配慮した設備の導入を行うとともに、ZEB 認証（ZEB Ready 以上）の取得を目指すこと。
- c 食材の調理等において廃棄物の発生を抑制し、廃棄物の処理に当たっては資源の再使用・再生利用に努めること。
- d 太陽光発電や太陽熱利用など再生可能エネルギー利用設備を積極的に導入し、維持管理費の節減に努めること。
- e CASBEE 京都の A ランクの評価を取得すること。

(イ) 周辺環境対策

- a 騒音・振動・臭気等、近隣に及ぼす影響を検討し、周辺環境保全に最大限に配慮した対策を講ずること。
- b 駐車場は、車両による排気ガス及び騒音の低減のため離隔距離を確保するなど、周辺環境への影響が最小限になるように配慮すること。
- c 周辺環境に問題が生じたときは、事業者が主体となり責任をもって周辺住民と十分に話し合い、相互に協力して円満に解決するよう努めること。

6.3.2. 電気設備

ア 共通

- (ア) 市職員用事務室及び事業者用事務室で集中管理できる仕様とすること。
- (イ) エコマテリアル電線を採用すること。
- (ウ) 高効率型設備、省エネルギー型設備等を採用すること。

イ 電灯・コンセント設備

- (ア) 検収室においては、作業台面で 800 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を

設置すること。

- (イ) 各荷受室、調理に関する諸室（各下処理室、洗米室、野菜上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物調理室、和え物調理室、アレルギー対応調理室、炊飯室、調味料計量室）、事務室等の執務に使用する諸室においては、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
- (ウ) 配送風除室、回収風除室、コンテナ室、洗浄室、食堂、トイレ、廊下等においては、床面で 200 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
- (エ) 自然採光に配慮すること。
- (オ) 光源は LED とするとともに、食品の色調に影響を与えない照明設備とすること。
- (カ) LED 器具等の破損による破片の飛散防止装置を設けた照明設備とすること。
- (キ) 蒸気や湿気が発生する場所では、耐久性のある照明設備とすること。
- (ク) 衛生的な照明設備とすること。
- (ケ) コンセントの漏電防止に留意すること。
- (コ) 非常用照明、誘導灯等は、関係法令に基づき設置すること。また、重要な機器等に負荷をかけているコンセントには避雷対策を講じること。

ウ 発電設備

- (ア) 災害や停電発生時において、電源供給によって、発災当日以降も、応急給食の調理に必要な連続炊飯機、回転釜、冷凍庫及び冷蔵庫や事務室への照明・コンセント・空調設備等への一部電気を供給できるようにすること。なお、それ以上の提案を妨げない。
- (イ) メンテナンスに配慮した発電設備とすること。
- (ウ) 防災用非常電源の設置は、関係法令に基づき適切に行うこと。

エ 受変電設備

- (ア) 維持管理・運営業務に係る電力を賄う受変電設備を設置すること。
- (イ) 衛生上支障がなく、かつ浸水・冠水に配慮した場所に設置し、目的に応じた機能・構造とすること。
- (ウ) 調理に用いた使用電力量（調理エリアの一般照明、冷蔵庫類、空気調和設備等による使用電力を含む。ただし、部屋単位の計測は不要。）を確認できること。

オ 通信・情報設備等

- (ア) 電話回線として、市の回線として 4 回線（電話：3 回線、FAX：1 回線）の配線を設置するほか、事業者の必要数を検討し、整備すること。
- (イ) 市職員用の LAN 回線及び光回線使用可能な電源位置及び回線路を設置すること。配置は、市職員の机の配置などを市と協議の上、決定すること。
- (ウ) 事業者用の LAN 回線及び光回線使用可能な電源及び回線路を設置すること。
- (エ) 研修室及び小会議室兼調理研究室にそれぞれ LAN 回線及び光回線使用可能な電源及び回線路を設置すること。
- (オ) 全ての事務室には、情報コンセントを設置すること。
- (カ) 市職員用事務室と事業者用事務室を主回線として、下表に示す箇所に施設内線を設置すること。

1	市職員用事務室	15	野菜類上処理室
2	事業者用事務室	16	炊飯室

3	各荷受室	17	添物用仕分室
4	各検収室	18	洗浄室
5	調味料計量室	19	配送用風除室
6	野菜類下処理室	20	回収用風除室
7	肉魚類下処理室	21	研修室
8	卵処理室	22	小会議室兼調理研究室
9	小麦粉処理室	23	食堂
10	煮炊き調理室	24	機械室
11	揚物・焼物・蒸物調理室	25	ボイラー室
12	和え物調理室	26	その他必要とする箇所
13	コンテナ室	27	空き回線
14	アレルギー対応調理室		

カ 拡声設備

- (ア) 市職員用事務室には、場内・場外への放送が可能な設備を設置すること。なお、事業者用事務室からも放送可能な設備を設置することも可とする。
- (イ) 設置する設備は、室内環境（高温多湿等）等に対応可能なものであること。
- (ウ) 設置する設備は、音環境（騒音等のある部屋での使用等）に留意すること。

キ 誘導支援設備

- (ア) 本件施設の玄関及びプラットホームに、市職員用事務室に通じるインターホン設備を設置すること。また、これとは別に事業者用事務室に通じるインターホン設備を設置することも可とする。
- (イ) 多目的トイレには、緊急時の呼び出し装置を設置すること。

ク テレビ共同受信設備

アンテナ及び必要箇所（市職員事務室等）にテレビ受信設備を設置すること。

ケ 機械警備設備

- (ア) 機械警備に必要な設備を設置すること。
- (イ) セキュリティの確保を図ること。
- (ウ) 本件施設及び本件施設用地全体の防犯・安全管理を図るため、監視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うこと。

コ 太陽光発電設備

- (ア) 京都市公共建築部脱炭素仕様を満足する太陽光発電設備を設置し、見学者等が発電状況を確認できる表示パネルを設置すること。
- (イ) 災害時の利用を考慮して、自立運転コンセントを設置すること。

6.3.3. 機械設備

ア 共通

- (ア) 省エネルギー、省資源に配慮すること。
- (イ) 更新・メンテナンス時の経済性・容易性等を考慮した計画とすること。
- (ウ) 操作の容易性を確保すること。
- (エ) 給排水の満減水警報等の異常監視項目は、遠隔監視装置により常時監視できるようにすること。

(オ) 耐震対策を考慮した設備設計とすること。

イ 換気・空調設備

- (ア) 見学者通路、研修室、小会議室兼調理研究室、市職員用事務室、市職員用玄関、食堂、その他必要と考えられる箇所には、冷暖房の可能な空調設備を設置すること。
- (イ) 調理場は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、結露が発生した場合においては、結露水が落下して衛生管理面に支障をきたすことのないような対策を講じること。
- (ウ) 給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生する場所では、強制排気設備を設けること。
- (エ) 給食エリアの適当な位置に、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。
- (オ) 汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、外気を取り込む換気口には、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、交換が容易に行える構造とすること。
- (カ) 空調及び換気給排気口は結露対策を施すこと。
- (キ) 各諸室に操作リモコン・スイッチ類を設置するとともに、管理面を考慮し、市職員用事務室及び事業者用事務室での集中管理を可能とすること。なお、各室の温度・湿度、汚染・非汚染区域間の室圧（又は空気の逆流の有無）の監視・制御ができるようにし、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。なお、室圧の監視・制御は、加圧すべき室が加圧されていることが監視・制御できる程度でよい。
- (ク) 少なくとも 1 日 1 回以上、給食エリアの床を乾燥させる能力を有する換気・空調設備を設置すること。
- (ケ) 衛生管理の程度の低い区域から高い区域に空気が流入しないように、換気・空調設備を設置すること。アレルギー対応調理室についても換気・空調設備でコンタミネーションが発生しないよう留意すること。
- (コ) 換気ダクトは、断面積をできる限り同一とするほか、直角に曲げないようにし、粉じんが留まらない構造とすること。
- (サ) 給食エリアから発生する臭気が近隣に及ぼす影響がないように、排気口に高性能脱臭装置を設けるなど周辺環境に十分配慮した設備を設置すること。

ウ 給水・給湯設備

- (ア) 飲料水及び給湯（必要に応じ熱湯）を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
- (イ) 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行うなど、水滴による製品ラインの汚染防止措置を講ずること。
- (ウ) 本件施設においては、水道水以外は使用しないものとする。
- (エ) 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する設備・備品の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設けること。
- (オ) ボイラー等は、衛生上支障のない適当な場所に設置し、目的に応じた十分な構造・機能を備えたものとする。
- (カ) 給水設備は、主にステンレスの材質を用いた防錆設備とすること。
- (キ) 給食エリア等の給水栓は、直接手指に触れずに操作できるもの（自動式、レバー式、又は足踏み式）とすること。ただし、停電時等で電源が使えない際でも使用できる機能を

有するものとする。

- (ク) 屋外埋設管は、ポリエチレン管を用いるなど耐震性能に優れた材料を使用すること。
- (ケ) 受水槽は、ステンレス製とし、地震の際にも水槽内の水が流出しないよう緊急遮断弁設置等の対策を施すこと。
- (コ) 殺菌のため塩素を添加する必要がある場合は、吐水口で 0.1 mg/L 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ること。

エ 排水設備

- (ア) 本件施設から排出される排水を、適切に処理する排水処理施設やポンプを設置すること。なお、排水処理施設や配管等からの逆流を防止するため、各諸室と排水処理施設を接続する配管には十分な段差を設けること。
- (イ) グリストラップを設けること。グリストラップは、防臭蓋付とし、床面の水、塵埃等が流入しない構造とすること。
- (ウ) 汚染作業区域の排水が、非汚染作業区域を通過しない構造とすること。
- (エ) 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で、汚染作業区域及び非汚染作業区域外へ排出すること。
- (オ) 排水設備には、十分な臭気対策を講じること。
- (カ) 排水処理施設は建物と分離して設けること。設置場所は、施設出入口付近への設置を避けるとともに、維持管理作業時等に配送車の通行の妨げとならない場所とすること。さらに、脱臭設備を設けるなど、臭気の漏出対策を施すこと。
- (キ) 建物内の汚水と雑排水は別系統とすること。また、給食排水系統と一般排水系統を分けること。
- (ク) 屋外埋設管は、自在継手・やりとり継手を用いるなど耐震性能を考慮した材料を用いた配管とすること。

オ 衛生設備

- (ア) 調理員の数に応じて、専用手洗い設備を作業区分ごとに、使用しやすい位置に設置すること。
- (イ) 汚染及び非汚染作業区域前室、トイレ（調理従事者用、市職員用、事業者用）、及び給食エリアの手洗い設備は、温水供給が可能であり、肘まで洗える洗面台とすること。また、自動水栓であり、石鹼・アルコールの自動での使用が可能なものとする。また、鏡、使い捨てペーパータオル、手を使わずに開閉可能なゴミ箱等をあわせて設置すること。
- (ウ) 汚染及び非汚染作業区域前室等の必要な場所には、手指の洗浄・殺菌装置、個人用爪ブラシ置場を設置すること。また、以下にも留意すること。
 - a 手洗い設備は衛生レベルの高い、感染リスクを下げられる仕様のものとする。
 - b 爪ブラシ、爪ブラシ用フックは、調理員、市の栄養教諭等関係者全員分を必要箇所に設置するとともに、1 回使用ごとに、洗浄・消毒後、適切に乾燥・保管できるようにすること。また、適宜爪ブラシの交換ができるようにすること。
 - c 必要に応じて、停電時に対応可能な手元バルブを設けた手洗い設備を設置すること。
- (エ) 手洗い設備の排水が、床に流れないようにすること。
- (オ) 衛生器具は、節水型の器具を採用すること。

6.3.4. 調理設備

ア 基本的な考え方

下記の点に留意し、調理設備の規格及び仕様等を計画すること。なお、必要なメンテナンスの頻度、費用等も考慮して計画すること。また、設置に当たっては、衛生面のほか、作業の合理性にも配慮すること。

- (ア) 温度と時間の管理及び記録を行うこと。
- (イ) 微生物の増殖を防止する設備の構造・材質とすること。
- (ウ) 塵埃やゴミ等の堆積を防止する構造とすること。
- (エ) 昆虫類・ねずみの進入を防止する構造とし、気密性を確保すること。
- (オ) 洗浄・清掃が簡便な構造とすること。
- (カ) 床面を濡らさない構造とすること。
- (キ) 外装材等は、原則としてステンレスとすること。
- (ク) 必要な箇所に、転倒防止措置を講ずること。
- (ケ) 騒音を発する設備は、その低減に努めること。
- (コ) 従事者の身長、作業の内容等に配慮して、作業台の高さを決定すること。
- (サ) 清掃やメンテナンスを容易にするため、各設備単体で据付可能なものとすること。

イ 調理設備の仕様

(ア) 板金類

a テーブル（作業台）類甲板

- (a) 板厚は、1.2mm 以上とすること。また、素材はステンレス製とし、脚部は SUS304、その他板金類は SUS430 以上とする。また、防錆対策等をして適切な維持管理が行えるよう配慮すること。
- (b) 天板に溝がなく、フラットなもの。
- (c) 甲板のつなぎ目は極力少なくし、塵埃やゴミ等の堆積を防止する構造とすること。
- (d) 壁面設置の場合、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。また、高さは、テーブル面より H=200mm 以上とし、塵埃やゴミ等が堆積しない構造とすること。

b シンク類の槽

- (a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。また、素材はステンレス製とすること。
- (b) 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、悪臭の発生を防止するため、トラップ式の金具等を用い、清掃が容易なものとすること。
- (c) 槽の底面は、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、床面への水垂れを防止すること。

c 脚部及び補強材

清掃しやすく、ゴミの付着が少なくなる形状等の材料を使用すること。

d キャビネット・本体部

- (a) キャビネットは扉付とすること。
- (b) 昆虫類・異物等の侵入を防ぐ構造とすること。
- (c) 内部のコーナー面は、ポールコーナーやアール面を設けるなど、清掃しやすい構造とすること。
- (d) 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、洗浄が容易な構造とすること。
- (e) 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。
- e アジャスター部
 - (a) ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとすること。
 - (b) 防錆を考慮したものとする。
 - (c) 床面清掃が容易に行えるよう、可能な限り高さ H=150mm 程度を確保すること。
- (イ) 厨房機器等
 - a 共通事項
 - (a) 冷蔵庫・冷凍庫
 - i 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。ただし、プレハブ冷蔵庫・プレハブ冷凍庫の内装については、衛生面、機能等に支障がなければ、ステンレス製以外とすることも可とする。
 - ii 隙間のない密閉構造とすること。
 - iii 排水トラップを用いた防臭構造とすること。
 - iv 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。
 - v 衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式を導入する。
 - (b) 下処理設備
 - i 食品が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸収性、非毒性を有し、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しの耐える仕様とすること。
 - ii 切断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。
 - iii パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。
 - (c) 熱設備・その他
 - i 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない設備とすること。
 - ii 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。
 - iii 庫内温度及び食材の中心温度が容易に計測できる構造とする。
 - iv 異なる加熱温度及び加熱時間を登録できる機器とする。
 - b 食品の検収・保管・下処理機器
 - (a) 冷蔵庫・冷凍庫
 - i 食品の温度管理を適切に行える設備とすること。
 - ii 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設備とすること。
 - iii 大容量の保管を考慮し、適宜プレハブ式を導入すること。
 - iv 衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式を導入すること。
 - (b) 皮むき機

- i 食品の取だし口の高さを、H=600mm 以上確保し、水はねしないように、蓋を取り付けること。
 - ii 皮かすが、直接排水管に流れない構造とすること。
 - iii 調理員の姿勢等に配慮したものとする。
 - iv 分解して、洗浄・消毒が可能なものとする。
 - v 十分な台数を設置すること。
- c 調理・加工機器
 - (a) 調理釜
 - i 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ものとする。
 - ii 蓋開閉時の水滴の落下に配慮したものとする。
 - iii 釜縁は、水滴や食品の投入時及び配缶時の食品を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水は、釜を傾けなくても可能なものとする。
 - iv 調理用の給水・給湯の水栓の他に、掃除用のホース接続口（給水・給湯ともに）をカップラ式等により設けること。
 - v グランドケトルは使用しない。
 - (b) 揚物機
 - i 未加熱食品と加熱食品が交差しない構造とすること。
 - ii 食油や揚げかす等の処理が容易な構造とすること。
 - iii 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とすること。
 - iv 調理後 2 時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とする。
 - v 複数台設置する場合は、油の温度上昇にかかる時間を考慮し、機種・フライヤーの長さ等を統一すること。
 - (c) 焼物機
 - i 風とスチームでの組合せ調理が可能な設備で、煮る・焼く・蒸す・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができるものとする。
 - ii 調理状態が確認できる構造とすること。
 - iii 温度表示機能があり、調理温度管理が容易なものとする。
 - iv 庫内温度や食品の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とすること。
 - v 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ものとする。
 - vi 調理部の高さは、床から H=600mm 以上とすること。
 - vii 機器の配置に当たっては、作業動線と配缶スペースを十分に確保し、二次汚染防止に向けた方策を行うこと。
 - viii 調理後 2 時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とすること。
 - ix 扉をパススルー方式とし、加熱前後の作業動線を明確化すること。
 - (d) 真空冷却機

調理済食品を短時間で衛生的に冷却し、清掃が簡易に行えるものであり、芯温を 10℃以下にする機能を有するものとする。
 - (e) 芯温測定機器

芯温の測定には、芯温測定機器を取り付けるか、又はハンディタイプを常設し、

適宜測定が可能とすること。

(f) 連続式炊飯機

- i 洗米機、炊飯器、攪拌機まで一連のシステムを導入すること。
- ii 炊き上がりの味を考慮し、炊飯量に余裕率を見込むこと。
- iii 調理後 2 時間以内に喫食できる作業能力を有する機器とすること。
- iv 連続式炊飯機は、安全上等の合理的な理由のない限り、加熱後の食品が直接触れる部分を完全に取り外して分解洗浄及び消毒保管庫で消毒が可能な構造とすること。

(g) 金属探知機等

- i 野菜類上処理室及び炊飯室に設置し、本件施設内で包丁ないしスライサーで切裁後のすべての食材及び米飯の金属片検出のために使用すること。
- ii 細かな金属（鉄、非鉄金属（アルミ、ステンレス））を検出できる性能を有するものとする。
- iii 防水性があり衛生的に使用できるものとする。

(h) 煮炊釜

食育スペースに展示し、見学者が安全に体験できること。
※移動式でなくてもよい。

d 洗浄・消毒機器

(a) 食器洗浄機・食缶洗浄機

- i 作業工程の削減に配慮し、自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食缶等が自動洗浄可能なものとする。
- ii 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できるものとする。
- iii 洗い流し後の残渣の処理が容易である機器とする。

(b) コンテナ洗浄機

- i 給食配送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できるものとする。
- ii エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できるものとする。（ワイパー等と併用して水滴を確実に除去することも可とする。）

(c) 消毒保管庫・殺菌庫

- i 自動温度調節機能付きで、乾燥、殺菌、保管が可能なものとする。
- ii 食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど、作業負担が軽減できるものとする。
- iii 消毒時間が庫内設定温度に達してから設定可能であり、消毒時間が表示され、かつ容易な操作により確実に消毒ができるものとする。

(ウ) コンテナ

最大供給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。

ウ 調理設備の据え付け方法

以下の点に配慮しながら、設備ごとに最も適切な据付方法を採用すること。

- (ア) 耐震性能を考慮し、導入する設備の形状に合わせた固定方法（床へのアンカーボルトによる固定や壁への固定金具による固定等）とすること。

- (イ) 設備周りの清掃が容易であること。
- (ウ) 塵埃、ゴミが堆積しないこと。
- (エ) 調理設備の耐震に関する性能は、建築設備の耐震安全性の分類に準じること。

6.3.5. 什器備品

以下に示す什器備品等を調達すること。なお、調達する什器備品等は、全て新品とすること。

ア 事務備品等

以下の区分により、事務備品等の調達を行うこと。

(ア) 市職員用事務室

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	15
事務机	適宜	15
キャビネット	適宜	15
更衣室用ロッカー	適宜	適宜
給湯室用冷蔵庫	適宜	1
会議用テーブルセット	4人掛けのテーブル及び椅子	1
壁掛ホワイトボード	月予定・無地有、1,800mm×900mm 程度	1

(イ) 事業者用事務室

事業者の判断により、必要な備品を調達すること。

(ウ) 市職員用玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	市職員用 15名程度	1
下駄箱	外来者用 80名程度	1
玄関ホーン	市職員用事務室確認用	1
郵便受け	外部投入、内部受取式	1
傘立て	適宜	1
スリッパ	外来者用	80

※市職員用下駄箱と外来者用下駄箱は別棚とすること。

(エ) 事業者用玄関

種類	寸法等	数量
下駄箱	適宜	適宜
玄関ホーン	適宜	適宜
郵便受け	適宜	適宜
傘立て	適宜	適宜

(オ) 研修室

種類	寸法等	数量
椅子	肘なし、専用台車	60
会議用長机	1,800mm×450mm×700mm 程度、キャスター付、スタックテーブル	30
演台	1人用	1
音響設備一式	ワイヤレスマイク 4本程度	
DVD プレイヤー	適宜	1
大型テレビモニター	DVD 視聴・PC 接続用	1
プロジェクター	適宜	

種類	寸法等	数量
ロールスクリーン	適宜	
壁掛ホワイトボード	無地、3,600mm×1,200mm 程度	1
脚付ホワイトボード	移動式、1,800mm×900mm 程度	1
倉庫	机、椅子の収納	適宜

(カ) 小会議室兼調理研究室

a 会議スペース

種類	寸法等	数量
椅子	適宜	20
会議用長机	1,800mm×450mm×700mm 程度、キャスター付、スタックテーブル	10
脚付ホワイトボード	移動式、1,800mm×900mm 程度	1
大型テレビモニター	移動式、P C 接続用	1

b 試作スペース

30 食分（主食・副食 3 品）の調理の一連の作業が効率的に行えるように、市と協議のうえ設置すること。なお、調理作業台、ガステーブル、三層水槽は両側から向かい合って作業できるものを想定している。

種類	寸法等	数量
業務用冷凍冷蔵庫	30 食分の食材が収納できる容量のもの。	1
スチームコンベクションオープン	30 食分が同時に調理できるもの。	1
調理作業台	据付のもので、それぞれ三層水槽、ガステーブルをはさむように設置する。高さとは幅はガステーブル及び三層水槽に合わせたものとする。	3
ガステーブル（3 口）	調理台と隣接させる。	1
三層水槽	調理台と隣接させる。	1
食器棚	30 食分の各食器・調理機器が収納できるもの。	1
炊飯器	30 食分を炊ける容量・台数とする。	適宜
掃除用具入れ	600mm×450mm×1,900mm 程度	1
調理備品	適宜	適宜

イ 調理備品

耐熱性等必要な性能を備えた備品を調達すること。

6.3.6. 調理用品

調理用品の調達は、運營業務に付随する業務とし、従事者が調理業務や洗浄業務等に従事する上で必要な用品を調達すること。

6.3.7. 食器・食缶等

ア 共通事項

- (ア) 生徒が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、生徒にとって使いやすいものとする。
- (イ) 担任（副担任、特別支援学級担任等を含む）以外の教職員は、職員室で喫食予定である。

イ 食器等

食器等の種類は、下表の内容とする。なお、絵柄等については市と協議するものとする。また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

(ア) 生徒にとって扱いやすいものとする。

(イ) 破損等による不足が発生しないよう、22,000 食に対する 5%程度の予備を確保すること。

種類	備考
飯椀 (145×61mm 程度・ボウル)	PEN 樹脂 ※発がん性物質等有害物質を含んでいない素材であること。
汁椀 (145×61mm 程度・ボウル)	
小深皿 (130×32 mm 程度)	
椀小 (127×53mm 程度)	
深皿 (165×36 mm程度)	
パン皿 (219×36mm 程度)	
トレイ (415×303×20mm 程度)	ポリプロピレンまたは FRP
食器カゴ	ステンレス製 ネームプレート付 (食器の大きさ、数量、洗浄方法等を勘案して選択すること) なお、四面のいずれから見ても学年・クラスがわかるようにすること。
食物アレルギー対応食用個別配食容器	寸法、材質は提案によるが、保温・保冷が可能なもの。 ※食器洗浄機・消毒保管庫に入れることができるものとする。
食物アレルギー対応食用食器	通常の飯椀・汁椀・小深皿・椀小・深皿・パン皿と同様のサイズ・材質で色違いのものとする。個数は 440 食分とする。
食物アレルギー対応食用個別配送バッグ等	寸法・材質、個数等は提案による。
スプーン	穴開、180mm 程度、1 本/人
スプーン通し	スタンダード型、1～2 つ/クラス

ウ 食缶等

1 学級あたりに必要な食缶等の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカー等を指定するものではないが、サイズ等については市の指示にするものとする。また、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

(ア) 生徒が持ち運びをしやすいものであること。

(イ) 安全性が高い高性能断熱二重食缶であること。

(ウ) 食缶は、あらゆる調理済食品の温度管理が行え、配缶後 2 時間は保温 65℃以上、保冷 10℃以下を保持できる機能を有するものであること。

(エ) 食缶は、内ステンレス製であり、二重食缶は、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような特殊構造とすること。

(オ) 下表は、参考として例示したものであり、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

種類	1 学級 使用数	仕様等
角型高性能断熱食缶（主食・14L）	1	・ 内外ともにオールステンレス製 ・ 全て取外し可能な蓋パッキン付 ・ 角型高性能断熱食缶（副菜・10L）はフライ物用敷網付のもの ・ 角型高性能断熱食缶（副菜・7L）は蓄冷剤付のもの
角型高性能断熱食缶（主菜・14L）	1	
角型高性能断熱食缶（副菜・10L） →フライ物用敷網付	1	
角型高性能断熱食缶（副菜・7L） →蓄冷剤付	1	
角型高性能断熱食缶（副菜・4L）	1	

※1 回の給食で最大 5 種類の食缶を使用する予定である。

エ 配食器具

1 学級当たりに必要な配食器具の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではないが、サイズ、仕様等については必要に応じて市と協議すること。

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、必要数量調達すること。

品名	1 学級使用 本数等	サイズ・材質
おたま	2	・ 100cc ステンレス製 ・ フック付、250mm 程度 ・ オールステンレス製で、リベット止めや溝をなくした一体構造
おたま	1	・ 130cc 程度 ステンレス製 ・ フック付、280mm 程度 ・ オールステンレス製で、リベット止めや溝をなくした一体構造
サーバー	1	・ 290×85 mm 程度
トンゴ	2	・ パスタトンゴ（パスタ・揚げ物用） ・ 255mm 程度
トンゴ	2	・ パン挟み、波型 ・ 220 mm程度
しゃもじ	2	・ 240mm 程度

※配食器具は、食器カゴの空きスペースに載せて提供する。

オ 学級用配膳台

生徒が学級で使用する配膳台を調達、搬入・設置する。配膳台の目安を下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。

配膳台のサイズ・形状、搬入・設置の時期等の詳細は、市と事業者で協議の上、決定する。なお既存の学級用配膳台は事業者において撤去の上、処分すること。

品名	数量	サイズ（mm）・材質
配膳台 （連結式・中学生用）	各中学校最大学級数及 び育成学級 1 台	・ 収納時 1200×550×620 程度 ※ 配膳時の長さは 2700 程度 ・ 台板化粧合板、ステンレスパイプ

6.3.8. その他

ア 防虫・防鼠設備

- (ア) 出入口を二重扉（扉の間は暗通路）とすることや、昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなどにより、昆虫、ねずみ等が施設内に侵入しない構造とすること。
- (イ) 吸気口及び排気口には、確実に防虫できるネットを設置すること。ただし、フィルターを設置した場合にはその限りではない。

イ 清掃用具収納設備等

- (ア) 衛生上支障がない位置に、必要に応じて清掃用具収納設備を設けること。
- (イ) 清掃用具収納設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のもので造られていること。
- (ウ) 靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。

ウ AED 装置

施設内に AED を設置するとともに、従事者等に救命講習会を受講させること。

7. 付帯事業

構成員のいずれか（以下付帯事業を実施する構成員を「付帯事業実施事業者」という。）が自らの企画・主催により、以下の条件を基に付帯事業を実施することを期待する。

ただし、付帯事業の内容等により市が実施を認めない場合がある。実施の可否を含め、詳細な条件は、事業者選定後に市と付帯事業実施事業者が協議の上、決定する。

本件施設において付帯事業を実施する場合、市は事業者に行政財産の使用許可を付与する。

ア 付帯事業の実施者

構成員のいずれかが付帯事業を実施すること（SPC が付帯事業を実施することは認めない。）。

イ 付帯事業の実施計画

付帯事業実施事業者は、以下のとおり市の確認、承諾を得て付帯事業を実施できるものとする。

- （ア）付帯事業実施事業者は、付帯事業に関する年次付帯事業計画書を事業年度毎に市と付帯事業実施事業者が別途協議により定める様式により作成し、当該事業年度の初日（初年度は維持管理・運営開始日）の2か月前までに市に提出し、市の確認を受けなければならない。
- （イ）市は、前項に従って提出された年次付帯事業計画書が、要求水準書等の内容に従っている場合には、これを承諾し、要求水準書等に抵触すると認められる場合には、付帯事業実施事業者に修正を求めることができる。市から修正を求められた付帯事業実施事業者は、当該箇所を修正した上、速やかに修正後の年次付帯事業計画書を市に提出しなければならない。
- （ウ）年次付帯事業計画書は、市が前項の承諾を行った後においては、市と付帯事業実施事業者が合意したときに限りその内容を変更することができる。

ウ 付帯事業の承諾の基準（案）

付帯事業の実施に当たっての市の承諾の基準（案）は次に示すとおりである。

- （ア）施設の有効利用を図り、地域活性化に資する事業であること。
- （イ）業務の遂行に支障を生じない事業内容であること。
- （ウ）施設の一般開放（料金を徴収して施設の使用を自由に認める事業）でないこと。
- （エ）政治的中立性又は宗教的中立性を侵す恐れがないこと。
- （オ）公序良俗に反する又はその恐れがないこと。
- （カ）市の名誉を毀損又は信用を失墜する恐れがないこと。

エ 付帯事業の対象者

付帯事業の対象者は市居住者とする。ただし、市が認めた場合には市外の居住者も対象とすることを可とする。

オ 料金の徴収形態

付帯事業を利用する者は、付帯事業の料金を付帯事業実施事業者に納める。

カ 料金体系

付帯事業の料金体系（会員制、回数券制等）は、付帯事業実施事業者が任意に設定可能とする。

キ 本件施設の使用料

付帯事業実施事業者は、付帯事業を実施しようとする際には、使用料を市の「行政財産の許

可使用に関する使用料条例（昭和 39 年条例第 80 号）」の規定に基づき市に納める。

ク 光熱水費

付帯事業の実施に係る光熱水費は、付帯事業実施事業者が負担することを想定している。

ケ 付帯事業の実施に係る費用及び収入

付帯事業の実施に係る費用（廃棄物等（残渣を含む）の処理も含む）は付帯事業実施事業者の負担とし、得られる収入は全額付帯事業実施事業者の収入とする。したがって、入札価格に付帯事業にかかる費用を含めないこと。

なお、本事業で確保した配送車の付帯事業での使用は、市に届けを行った上で、付帯事業での使用後に清掃・消毒を行い、衛生面に支障がないことを前提として可とする。

また、以下にも留意すること。

（ア）付帯事業に関する許認可及び届出、第三者の使用、近隣対策は、全て事業者の責任と負担で行うものとする。

（イ）付帯事業実施事業者が付帯事業により市又は第三者に損害を及ぼした場合は、市の責めに帰すべき事由による場合を除き、事業者が自らの費用と責任において当該問題の解決に当たり、損害を賠償しなければならない。

コ 付帯事業の料金

付帯事業の料金は、付帯事業実施事業者が設定して市がそれを承認する。変更する場合も同様とする。本件施設が公共施設であることを勘案して、幅広く多数の利用者が利用可能な料金設定になるよう配慮すること。

サ 付帯事業の終了

付帯事業実施事業者は事業期間内において、市の承諾を得て、付帯事業を終了することができる。市は、付帯事業実施事業者の付帯事業の終了がやむを得ないと認める場合には、承諾するものとする。

また、付帯事業が終了した場合、付帯事業実施事業者は付帯事業の施設、設備、備品等を速やかに撤去し、本件施設の運営及び施設の安全、衛生、美観に支障を与えない状態に原状回復しなければならない。なお、市が撤去する必要があると認めた施設、設備、備品等についてはこの限りではない。

8. 提出書類

本事業実施に当たり、提出が必要な書類は以下のとおりとする。記載内容については、適時、市と事業者で協議を行い、追加・修正を行う場合もある。その他必要な書類については、市と協議の上、提出を行うこと。

8.1. 計画書

8.1.1. 事業全体に関する計画書

計画書名	事業計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業に関係するすべての業務についての計画書 ・各業務実施予定企業 ・事業実施スケジュール ・設計・建設業務総括責任者及び各業務責任者、開業準備業務責任者、維持管理業務責任者、各運営担当者とその連絡先 ・その他必要な事項

8.1.2. 設計・建設業務に関する計画書

計画書名	事前調査計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業の実施に当たり行う事前調査の内容とその時期

計画書名	設計計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	設計業務、建設業務、配膳室新設・改修業務に伴う各種許認可申請等の手続業務を対象とする（設計業務仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・設計業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・設計業務、許認可申請等業務スケジュール ・その他必要な事項 ※「既存構造物の解体撤去に係る解体設計」、「配膳室新設・改修に係る設計」を含む。

計画書名	工事監理計画書
提出時期	工事着手の2週間前まで
記載内容等	工事監理業務を対象とする（工事監理仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・工事監理業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・工事監理業務スケジュール ・その他必要な事項 ※「配膳室新設・改修に係る工事監理」を含む。

計画書名	建設等業務計画書
提出時期	工事着手の2週間前まで

記載内容等	既存構造物の解体撤去業務、建設業務、配膳室新設・改修業務、調理設備調達業務、調理備品調達業務、食器・食缶等調達業務、事務備品調達業務、近隣対応・周辺対策業務、竣工検査及び引渡し業務を対象とする（建設等業務仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・建設業務責任者、調理設備調達業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・施工スケジュール ・各種検査内容とそのスケジュール ・各種調達業務については、調達予定品リスト ・CORINS 登録 ・その他必要な事項
-------	---

8.1.3. 開業準備に関する計画書

計画書名	開業準備計画書
提出時期	開業準備業務開始の 2 週間前まで
記載内容等	開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先 ・各種リハーサル実施スケジュール ・研修実施スケジュールとその内容 ・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容 ・その他必要な事項 ※本計画書は、開業準備業務開始の 3 か月前より、市職員との協議により作成し、市の内覧会・開所式や市が行うリハーサル等、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。

8.1.4. 維持管理・運営に関する計画書

計画書名	長期業務計画書
提出時期	供用開始の 2 か月前まで
記載内容等	維持管理業務（長期修繕計画作成業務を除く）、運営業務を対象とする（維持管理業務仕様書及び運営業務仕様書を兼ねる）。 ・実施企業とその業務内容・仕様 ・再委託等企業とその業務内容・仕様 ・業務実施スケジュール ・維持管理業務責任者、各運営担当者の所属企業及び連絡先 ・非常時及び緊急時の対応 ・配送・回収計画 ・その他必要な事項

計画書名	長期修繕計画書
提出時期	供用開始の 2 か月前まで
記載内容等	長期修繕計画作成業務を対象とする。 ・修繕内容

	・長期修繕・更新スケジュール ・その他必要な事項
--	---

計画書名	年次業務計画書
提出時期	年度初めの２か月前まで（毎年度提出）
記載内容等	維持管理業務、運営業務を対象とする。 ・業務実施内容 ・各業務実施企業 ・再委託企業とその業務内容 ・業務実施スケジュール ・維持管理業務責任者、各運営担当者の所属企業及び連絡先 ・非常時及び緊急時の対応 ・非常時及び緊急時の連絡先 ・修繕・更新スケジュール ・従業員の研修計画 ・その他必要な事項

計画書名	業務従事者名簿
提出時期	供用開始の２か月前まで
記載内容等	・維持管理業務責任者、各運営担当者の所属企業及び連絡先 ・維持管理業務を構成する各個別業務及び運営業務を構成する各個別業務の従事者名及び所属企業 ・維持管理業務責任者、各運営担当者の履歴書、資格を証する書類等。 ・その他必要な事項 ※本名簿の提出後、記載内容を変更する際は、事前に市へ報告を行うこと。なお、維持管理業務責任者、各運営担当者の変更については、遅くとも変更日の１週間前までに報告すること。 ※維持管理業務責任者、各運営担当者の変更に当たっては、履歴書、資格を証する書類等を併せて提出すること。

計画書名	運営マニュアル
提出時期	供用開始の２か月前まで
記載内容等	衛生管理マニュアル、運行安全マニュアル、調理マニュアル、食物アレルギー対応マニュアル、異物混入対応マニュアル、食中毒対応マニュアル等を含む運営業務全体のマニュアル

計画書名	HACCP 対応マニュアル
提出時期	供用開始の２か月前まで
記載内容等	要求水準書、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に基づき、本件施設において HACCP の概念を実施するためのマニュアル

計画書名	モニタリング計画書
提出時期	供用開始の２か月前まで
記載内容等	維持管理・運営業務が本契約に従って適正に遂行されていることを事業者と市が各々確認するための、モニタリング実施方法を規定した計画書

8.2. 報告書、成果品等

8.2.1. 設計・建設業務に関する報告書、成果品等

報告書名	事前調査報告書
提出時期	調査を実施した都度
記載内容等	・ 調査日時、場所、調査結果 ・ 事前調査計画書との整合性の確認結果 ・ その他必要な事項

報告書名	設計報告書
提出時期	月 2 回（協議により変更する場合もある。）
記載内容等	・ 設計進捗状況 ・ 各種協議内容及びその対応結果 ・ その他必要な事項 ※「既存構造物の解体撤去に係る解体設計」、「配膳室新設・改修に係る設計」を含む。

報告書名	基本設計図書
提出時期	基本設計終了時
記載内容等	・ 設計図（A3 縮小版を含む） ・ 基本設計説明書 ・ 構造計算資料 ・ 施工計画図 ・ 施工計画説明書 ・ 調理設備、什器備品のリスト及びカタログ ・ 透視図（外観鳥瞰図、外観アイレベル図） ・ 要求水準との整合性の確認結果報告書 ・ その他必要な事項 ※「既存構造物の解体撤去に係る解体設計」、「配膳室新設・改修に係る設計」を含む。

報告書名	実施設計図書
提出時期	実施設計終了時
記載内容等	・ 設計図（A3 縮小版を含む） ・ 実施設計説明書 ・ 構造計算書 ・ 工事費内訳書 ・ 数量調書 ・ 建築設備等計算書 ・ 施工計画図 ・ 施工計画説明書 ・ 調理設備、什器備品のリスト及びカタログ ・ 要求水準との整合性の確認結果報告書 ・ 交付金等申請関係図書 ・ 各種許認可関係図書（許可申請書・確認申請書等） ・ その他必要な事項

	※昇降機設備及び小荷物専用昇降機の確認申請書は、提出できる時期が到来した際に速やかに提出すること。 ※「既存構造物の解体撤去に係る解体設計」、「配膳室新設・改修に係る設計」を含む。
--	--

報告書名	工事監理報告書
提出時期	月 1 回
載内容等	・ 工事監理結果 ・ 工事進捗状況 ・ その他必要な事項 ※「配膳室新設・改修に係る工事監理」を含む

報告書名	施工報告書
提出時期	月 1 回
記載内容等	・ 施工実施結果 ・ 工事進捗状況 ・ その他必要な事項

報告書名	竣工図書
提出時期	本件施設、配膳室引渡し時
記載内容等	・ 工事完了届 ・ 工事記録写真 ・ 竣工図：配膳室、建築（付帯施設、植栽・外構等を含む）、設備（電気、機械、調理設備等）、什器備品等の配置各々につき、製本図（A3 製本 A4 観音）各 2 部 ・ 調理設備、什器備品のリスト及びカタログ ・ 建築設備、調理設備、什器備品等の取扱説明書 ・ 竣工写真（内外全面カット写真をアルバム形式） ・ 竣工調書 ・ 工事費内訳書 ・ 品質管理・安全管理報告書 ・ 各種試験成績書・報告書 ・ 空気環境測定結果報告書 ・ 実施設計との整合性の確認結果 ・ 各種許認可申請図書 ・ 工事監理報告書 ・ その他必要な事項 ※上記内容全ての電子データ（指定フォーマット CD-R にて 2 部）を提出すること。

8.2.2. 維持管理・運営業務に関する報告書等

報告書名	年次業務報告書
提出時期	当該年度の最終月から 1 か月以内
記載内容等	・ 実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者 ・ 提供した食数 ・ トラブル等があった場合はその内容

	・その他必要な事項
--	-----------

報告書名	四半期業務報告書
提出時期	当該四半期の最終月の翌月 10 日まで
記載内容等	・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者 ・提供した食数 ・トラブル等があった場合はその内容 ・その他必要な事項

報告書名	月報
提出時期	翌月 10 日まで
記載内容等	・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者 ・提供した食数 ・トラブル等があった場合はその内容 ・月間の給食提供実績 ・残渣量 ・メニューの分析 ・光熱水費の分析 ・翌月の献立内容 ・その他留意事項

報告書名	モニタリング報告書
提出時期	翌月 10 日まで
記載内容等	・市と合意して実施したモニタリングの状況 ・モニタリングを行った結果発見した事項 ・要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況 ・サービス水準未達により影響を受けた機能 ・要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策 ・その他必要な事項

報告書名	日報
提出時期	調理を行った日の翌営業日に報告。
記載内容等	・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者 ・提供した食数 ・各配送校への配送完了時刻 ・温度、湿度等管理状況 ・トラブル等があった場合はその内容（インシデント・アクシデント報告書と対応書） ・その他必要な事項

報告書名	年次収支報告書
提出時期	当該年度の最終月から 3 か月以内
記載内容等	・SPC の収支結果の報告（公認会計士又は監査法人の監査済みのもの） ・その他必要な事項

報告書名	健康管理結果報告書
------	-----------

提出時期	健康診断、細菌検査実施後速やかに
記載内容等	・従業員の健康診断、細菌検査、その他健康状態の確認結果の報告 ・その他必要な事項

報告書名	教育・研修記録
提出時期	研修実施後速やかに
記載内容等	・各種研修記録 ・その他必要な事項