

(仮称)坂出市学校給食センター
整備運営事業
要求水準書骨子

令和2年2月26日
香川県坂出市

目次

| | |
|--------------------------|-----------|
| 第1 総則 | 1 |
| 1 本書の位置づけ..... | 1 |
| 2 要求水準の変更..... | 1 |
| (1) 要求水準の変更事由..... | 1 |
| (2) 要求水準の変更手続..... | 1 |
| 3 基本的事項..... | 1 |
| (1) 用語の定義..... | 1 |
| (2) 基本方針..... | 2 |
| (3) 業務内容..... | 3 |
| (4) 遵守すべき法令等..... | 3 |
| (5) 敷地概要..... | 6 |
| (6) 事業概要..... | 7 |
| (7) 統括責任者の配置..... | 10 |
| 第2 施設整備業務 | 11 |
| 1 施設整備業務総則..... | 11 |
| (1) 施設整備に関する基本的要件..... | 11 |
| (2) 実施体制..... | 12 |
| (3) 対象業務..... | 12 |
| 第3 開業準備業務 | 13 |
| 第4 維持管理業務 | 14 |
| 1 維持管理業務総則..... | 14 |
| (1) 維持管理基本方針..... | 14 |
| (2) 対象期間..... | 14 |
| (3) 対象業務..... | 14 |
| 第5 運營業務 | 16 |
| 1 運營業務総則..... | 16 |
| (1) 運営基本方針..... | 16 |
| (2) 仕様..... | 16 |
| (3) 対象期間..... | 16 |
| (4) 対象業務..... | 16 |
| 2 業務実施体制..... | 17 |
| (1) 運営担当者..... | 17 |
| (2) セルフモニタリングの実施..... | 18 |
| 第6 施設等の要求性能 | 19 |

| | |
|------------------------------|-----------|
| 1 本件施設の概要..... | 19 |
| 第7 提出書類..... | 20 |
| 1 計画書..... | 20 |
| (1) 事業全体に関する計画書..... | 20 |
| (2) 施設整備に関する計画書..... | 20 |
| (3) 開業準備に関する計画書..... | 20 |
| (4) 維持管理・運営に関する計画書..... | 20 |
| 2 報告書, 成果品等..... | 20 |
| (1) 施設整備業務に関する報告書, 成果品等..... | 20 |
| (2) 維持管理・運営業務に関する報告書等..... | 20 |

※別添資料については、後日公表予定とする。

別添資料

資料1 建設予定地位置図

資料2 建設予定地敷地図

資料3 インフラ整備状況図（ガス，上水道，及び道路状況）

資料4 地質調査資料

※本要求水準書は骨子であり，詳細については随時更新していくものである。

第1 総則

1 本書の位置づけ

本「要求水準書」は、香川県坂出市（以下「市」という。）が、（仮称）坂出市学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）を実施する民間事業者（以下「事業者」という。）を募集及び選定するに当たり、本事業に参加しようとする者を対象に交付する「募集要項」と一体のものであり、本事業の「設計業務」「工事監理業務」「建設業務」「各種備品調達等業務」「開業準備及び引渡業務」「維持管理業務」「運營業務」について、市が事業者に要求するサービス水準を示すとともに、本事業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。

なお、本文中の用語については、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成11年法律第117号、以下「PFI法」という。）、「民間資金等の活用による公共施設等に関する事業の実施に関する基本方針」（平成25年9月20日閣議決定。以下「基本方針」という。）及び「PFI事業実施プロセスに関するガイドライン」（平成19年6月29日改定）並びに国より示されたPFI事業（地方公共団体がPFI法第5条第1項の実施方針を定めて実施するPFI法第2条第4項に定める選定事業をいう。以下同じ。）に係るガイドラインにおける定義に従うものとする。

2 要求水準の変更

(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

(2) 要求水準の変更手続

市は、要求水準を変更する場合、事前に事業者へに通知する。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。

3 基本的事項

(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

（仮称）坂出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 本件建物

(仮称) 坂出市学校給食センターの建物本体をいう。

ウ 調理設備

調理設備とは、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。

エ 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。

オ 配膳室

本事業において配送対象となる学校に、現状整備されている給食の一時保管場所をいう。

カ 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。

キ 什器備品

調理備品と事務備品を総称したものをいう。

ク 調理員用品

白衣、ズボン、靴、エプロン等、調理員が身に着けるなどの目的で使用する用品をいう。

ケ 食器・食缶等

食器、食器かご、食缶、おたま等、園児・児童生徒・教職員が使用する備品をいう。

コ 配送校

本事業における給食配送対象となっている幼稚園、小学校、中学校をいう。

サ 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をいう。

シ 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。

ス 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。

セ 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。

ソ 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。

(2) 基本方針

本事業は、新たに1日当たり4,000食の供給能力のある学校給食センターを整備し、その事業期間内において、施設の維持管理及び運営を行うものである。

また、本施設は、市が推進する“健幸のまちづくり”において中核機能となる施設として位置付けられる。安全・安心で食育計画に則った学校給食の供給する基本機能に加え、市民への食にかかる情報発信や、地産・地消の推進、地域との連携を図った災害時対応等の役割を担うものである。

本事業の実施にあたっては、これら本施設の機能に基づき、「健幸のまちづくり」の実現に向け、以下の基本方針を十分に踏まえるものとする。

ア 安全安心で、食育計画に則った学校給食の供給

- ・ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念を取り入れ、関係法令等に基づく、衛生管理の徹底
- ・ 地産・地消を基本に、安全・安心な食材を使用した献立・調理
- ・ 食材の購入・調理・残菜の廃棄等の一括管理
- ・ 発育段階に応じた対応や多様な献立に対応できる調理機能の充実
- ・ 対応アレルギー (特定原材料7品目：卵，乳，小麦，エビ，かに，そば，落花生) に対応した給食提供できる給食環境の整備

イ “健幸のまちづくり”に資する食の情報提供

- ・ 児童生徒及び市民の栄養バランスのとれた豊かな食生活をサポートする情報発信
- ・ 生産者と消費者を繋ぐ窓口としての機能 (地産・地消食材や生産者に関する情報発信と消費者ニーズのフィードバック等)

ウ 防災機能の導入

- ・ 南海トラフ地震等、周辺施設との連携を図った災害時の対応 (例：非常時の炊き出し、災害時危機管理への熱源組合せ対応等)

エ 環境負荷の低減

- ・ クリーンエネルギーの有効活用や省エネルギー設備の導入
- ・ 廃棄物の減量化・再資源化への配慮

オ コスト縮減の追求

- ・ 施設の建設から維持管理・運営等全般にわたるライフサイクルコストの縮減

(3) 業務内容

事業者は、以下の業務を行うものとする。

| | |
|--------|--|
| 施設整備業務 | 本件建物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，配送車調達を対象とする。 |
| 開業準備業務 | 維持管理業務，運営業務を実施するにあたり，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し，各学校の配膳室等の維持管理は市で実施する。 |
| 運営業務 | 本件施設の運営業務 (一部，市が行う業務を除く。) 運営備品等の修繕・更新，配送車両の調達・維持管理等を対象とする。 |

(4) 遵守すべき法令等

本事業の実施にあたり，関連する最新の法令等を遵守すること。

本事業の実施にあたり、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

- ・ 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- ・ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- ・ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- ・ 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）
- ・ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- ・ 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- ・ 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- ・ 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- ・ 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- ・ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- ・ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- ・ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- ・ 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ・ 高圧ガス保安法（昭和 26 年法律第 204 号）
- ・ 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- ・ 電気工事士法（昭和 35 年法律第 139 号）
- ・ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- ・ 電気設備に関する技術基準を定める省令（平成 9 年通商産業省令第 52 号）
- ・ ボイラー及び圧力容器安全規則（昭和 47 年労働省令第 33 号）
- ・ 事務所衛生基準規則（昭和 47 年労働省令第 43 号）
- ・ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- ・ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- ・ 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- ・ 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）

- ・ 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年法律第 117 号）
- ・ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）（平成 19 年法律第 56 号）
- ・ 香川県建築基準法施行条例（昭和 30 年条例第 8 号）
- ・ 香川県景観形成指針（平成 19 年 3 月）
- ・ 香川県生活環境の保全に関する条例（平成 20 年条例 12 号）
- ・ 香川県福祉のまちづくり条例（平成 8 年条例第 2 号）
- ・ 坂出市建築基準法施行細則（平成 20 年規則第 47 号）
- ・ 坂出市環境基本条例（平成 15 年条例第 3 号）
- ・ 坂出市下水道条例（昭和 60 年条例第 11 号）
- ・ 坂出市公害防止条例（昭和 47 年条例第 12 号）
- ・ 坂出市廃棄物の処理および清掃に関する条例（平成 8 年条例第 4 号）
- ・ 坂出市個人情報保護条例（平成 17 年条例第 1 号）
- ・ その他関連法令，条例等

イ 要綱・各種基準等

- ・ 坂出市地域福祉計画（平成 31 年 3 月第 3 次計画策定）
- ・ 坂出市健康増進計画（平成 27 年 3 月第 2 次計画策定）
- ・ 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- ・ 学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 年 3 月 24 日厚生省衛食第 85 号別添）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part1）（平成 21 年 3 月文部科学省）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part2）（平成 22 年 3 月文部科学省）
- ・ 学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経建発第 1 号）
- ・ 建設副産物適正処理推進要綱（平成 5 年 1 月 12 日建設省経建発第 3 号）
- ・ 建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 2015 年版 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課）
- ・ 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- ・ 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（建築工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（電気設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 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（ 〃 ）
- ・ 建築工事標準詳細図（ 〃 ）
- ・ 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ 〃 ）
- ・ 公共建築工事積算基準（ 〃 ）

- ・ 公共建築数量積算基準（ 〃 ）
- ・ 公共建築設備数量積算基準（ 〃 ）
- ・ 建築保全業務共通仕様書（ 〃 ）
- ・ 建築保全業務積算基準（ 〃 ）
- ・ 官庁施設の総合耐震計画基準（ 〃 ）
- ・ 官庁施設の基本的性能基準及び同解説（ 〃 ）
- ・ 官庁施設の基本的性能に関する技術基準及び同解説（ 〃 ）
- ・ 排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（ 〃 ）
- ・ その他の関連要綱及び各種基準等

(5) 敷地概要

本件施設が立地する敷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・実施等にあたって、自らの責任において関係機関等への確認を行うこと。

| | |
|----------|--|
| 建設予定地 | 坂出市内（用地の詳細については後日公表） |
| 用途地域 | 準工業区域 |
| 容積率 | 200% |
| 建ぺい率 | 60% |
| 防火・準防火地域 | 22 条区域内 |
| 日影規制 | 規制あり |
| 高度地区 | 無指定 |
| 開発行為 | 不要 |
| その他 | 埋蔵文化財包蔵地登録等に対する処置なし |
| 敷地面積 | 約 5,000 m ² |
| インフラ条件等 | <p>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。参考として上水道敷設状況等を「資料 3」で示すが、提案にあたっては、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。</p> <p>a. 上水道 前面道路まで引込有</p> <p>b. 下水道 下水道本管なし※要合併浄化槽</p> <p>c. 雨水排水・雨水貯留・浸透施設 市道に道路雨水排水管あり</p> <p>d. ガス 都市ガス（四国ガス）</p> <p>e. 電力 四国電力</p> <p>f. 電話 各電話会社</p> <p>※ 南海トラフ地震等の災害時も可能な限り稼働できるよう、稼働電力およびエネルギーのバックアップ体制を整備すること。</p> |
| 地質条件 | 後日、公表予定 |

(6) 事業概要

ア 提供食数

本件施設は、最大4,000食／日の供給能力を有するものとする。

アレルギー等対応食数は、50食／日程度を想定している。

イ 献立方式

(ア) 2献立方式とする。

(イ) 献立は、①主食（米飯、パン、麺）、②汁物、③主菜（焼物、揚物、炒め物、煮物）、④副菜（和え物、煮物）、⑤牛乳を基本とする。

(ウ) 市が別途発注する牛乳及びデザート等（以下、「直接搬入品」という。）の配送・容器の回収は、市と直配契約を締結した事業者が行うため、事業範囲に含まないこととする。

(エ) 市が発注するパン、麺、ジャム等は本件施設から配送する。

(オ) アレルギー対応食の提供は以下のとおり実施する。

- ・ アレルギー対応食については、専用の調理室にて調理を行う。
- ・ アレルギー等対応食の提供を行う園児・児童生徒の人数は、市から事業者へ文書にて連絡する。なお、将来的には通信端末などを活用した保護者からの連絡による、アレルギー等対応食への変更を可能とできるような運用を視野に入れた業務プランが望ましい。
- ・ 事業者は、後日示すアレルギー等対応食マニュアルを用い、市が作成する献立に従い、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行うこと。中心温度管理等衛生管理はその他の調理業務と同様に行う。
- ・ アレルギー等対応については、除去食を基本とし、最大50食まで対応を行うことを想定している。ただし、メニューに応じて、主な食材がアレルゲンの場合は代替食提供とする。
- ・ 調理区分は、運営開始後当初、「鶏卵除去ライン」「牛乳・乳製品除去ライン」として区分調理するが、徐々にその他の原因物質への対応を増やし、特定原材料7品目（卵、乳、小麦、エビ、かに、そば、落花生）に対応することを予定している。ただし、供用開始時から特定原材料7品目に対応することを妨げるものではない。
- ・ 配送・配膳については、個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットを専用容器にて配送する。配送にあたっては、色分けや番号管理等を行い、誤配送を防止すること。
- ・ 個人情報の漏洩防止を徹底すること。

ウ 施設形態

(ア) ドライシステムを採用する。

(イ) 給食調理エリアは、1階配置を基本とする。

(ウ) 炊飯設備を整備する。

エ 食器・食缶等

食器、トレイ及び食具については、後日示す。

オ 配送

調理済食品は、調理後2時間以内に園児・児童生徒が喫食できるよう配送する。

カ 配送校

(ア) 既存施設の概要

坂出市内小中学校併設の調理場および共同調理場から給食を提供している。

なお、既存の施設の状況は以下のとおりである（対象校及び調理実数は平成30年度実績）。

| 区分 | 学校名 | 方式 | 運営 | 年間給食数 | 1日あたり |
|-----|---------|-----------|----------|---------|-------|
| 幼稚園 | 坂出中央幼稚園 | 東部小より配送 | H29.9月より | 18,374 | 101.5 |
| | 林田幼稚園 | 林田小より配送 | H30.9月より | 4,527 | 41.2 |
| | 加茂幼稚園 | 松山小より配送 | H30.9月より | 2,527 | 25.0 |
| | 府中幼稚園 | 〃 | H30.9月より | 1,482 | 14.0 |
| | 川津幼稚園 | 林田小より配送 | H30.9月より | 3,487 | 30.9 |
| | 松山幼稚園 | 松山小より配送 | H30.9月より | 3,042 | 27.7 |
| 小学校 | 坂出小学校 | 単独調理場 | H24より委託 | 114,063 | 591.0 |
| | 東部小学校 | 〃 | H29より委託 | 81,982 | 424.8 |
| | 金山小学校 | 〃 | 直営 | 36,810 | 191.7 |
| | 西庄小学校 | 〃 | 〃 | 13,408 | 69.5 |
| | 林田小学校 | 〃 | H21より委託 | 67,382 | 352.8 |
| | 加茂小学校 | 〃 | H19より委託 | 46,226 | 237.1 |
| | 府中小学校 | 〃 | H22より委託 | 27,969 | 146.4 |
| | 川津小学校 | 〃 | H17より委託 | 59,080 | 306.1 |
| | 松山小学校 | 〃 | H16より委託 | 38,816 | 203.2 |
| | 瀬居小学校 | 〃 | 直営 | 5,552 | 29.7 |
| 中学校 | 坂出中学校 | 単独調理場 | H30より委託 | 79,651 | 414.8 |
| | 東部中学校 | 共同調理場より配送 | H27より委託 | 56,207 | 289.7 |
| | 白峰中学校 | 〃 | H27より委託 | 98,279 | 504.0 |
| | 瀬居中学校 | 〃 | H27より委託 | 5,021 | 27.0 |
| | 岩黒中学校 | 〃 | H27より委託 | 1,379 | 7.3 |

(イ) 配送対象校及び児童・生徒数

配送校は幼稚園3園，小学校10校及び中学校4校となり，その所在地は及び児童生徒数（令和元年5月現在）は次表のとおりである。

| 区分 | 学校名 | 住所 | 学級数 | 生徒数 | 職員数 |
|-----|---------|----------------|-----|-----|-----|
| 幼稚園 | 坂出中央幼稚園 | 坂出市室町一丁目1番32号 | 4 | 73 | 12 |
| | 林田幼稚園 | 坂出市林田町2191番地 | 3 | 35 | 8 |
| | 加茂幼稚園 | 坂出市加茂町1099番地1 | 3 | 16 | 7 |
| 小学校 | 坂出小学校 | 坂出市白金町一丁目3番7号 | 18 | 561 | 37 |
| | 東部小学校 | 坂出市室町一丁目1番21号 | 15 | 382 | 34 |
| | 金山小学校 | 坂出市谷町三丁目1番23号 | 7 | 170 | 21 |
| | 西庄小学校 | 坂出市西庄町524番地5 | 6 | 54 | 18 |
| | 林田小学校 | 坂出市林田町2215番地1 | 11 | 305 | 27 |
| | 加茂小学校 | 坂出市加茂町1098番地3 | 9 | 214 | 22 |
| | 府中小学校 | 坂出市府中町1193番地3 | 6 | 126 | 16 |
| | 川津小学校 | 坂出市川津町3093番地1 | 12 | 280 | 29 |
| | 松山小学校 | 坂出市高屋町1050番地1 | 6 | 175 | 19 |
| | 瀬居小学校 | 坂出市瀬居町1500番地1 | 4 | 14 | 7 |
| 中学校 | 坂出中学校 | 坂出市小山町2番1号 | 12 | 408 | 36 |
| | 東部中学校 | 坂出市久米町二丁目7番46号 | 9 | 245 | 32 |
| | 白峰中学校 | 坂出市林田町181番地1 | 15 | 474 | 42 |
| | 瀬居中学校 | 坂出市番の州町11番地 | 2 | 13 | 11 |

提供食数については，【予定給食数（概数）】を給食提供月の前月20日までに，【予定給食数（実数）】を給食提供日の前週木曜日までに，市から事業者に連絡する。また，予定する提供食数等に変更がある場合には，提供実施日の2稼働日前の12時までに市から事業者に連絡を行う。ただし，自然災害や伝染病等の流行による学校閉鎖等のため，急遽変更することがあり，また，特別な行事等により，学校別に休業日が変動するなど，若干の増減があることに留意すること。

なお，将来，市は配送校を変更するための協議を事業者を求める場合がある。その際には事業者は協議に応じ，対応の可否等について検討すること。

キ 光熱水費の負担

維持管理業務及び運營業務の実施に係る光熱水費（市職員用事務室等の市が専用する部分を除く。）は，サービス対価に含めて事業者を支払う。施設整備業務，開業準備業務，維持管理業務，運營業務に係る光熱水費は事業者が負担する。本事業の基本理念を踏まえ，光熱水費の削減が可能な限り図られるよう，業務を実施するものとする。また，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。

なお、市職員用事務室で使用した光熱水費は、市が負担するため、別途計量できるようにすること。

(7) 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。

第2 施設整備業務

1 施設整備業務総則

(1) 施設整備に関する基本的要件

事業者は、以下の要件を基本として施設整備業務を実施すること。

① 確実な衛生管理体制

- ・ 食材の移動，人の移動の「ワンウェイ」化（交差汚染しない動線）
- ・ 「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
- ・ 適切な温度管理による食材等の適切な管理
- ・ 調理後2時間以内の喫食の実現
- ・ ドライシステムによる施設運用の実現

② 安全・安心でおいしい給食の提供

- ・ 米飯調理機能の確保
- ・ 様々な調理方法に対応できる最新の設備の導入
- ・ 食物アレルギー等への個別対応
- ・ 食器具等の適切な管理

③ 市の食育の推進とその充実に向けた核となる施設

- ・ 調理現場の様子が見学できる見学スペースの確保
- ・ 学校給食における園児・児童生徒の食育に関する情報を発信するスペースの確保
- ・ 職員の研修，園児・児童生徒の見学会，PTAや地域住民を交えた講座，試食会等にも利用できるスペースの確保
- ・ 地元食材を使用した料理教室の開催や伝統食・郷土食の保存・継承に利用できるスペースの確保

④ 周辺環境に配慮した効率的で質の高い施設

- ・ 環境負荷の低減を図る省エネルギー機器の導入
- ・ 施設の機能上障害にならない範囲での壁面緑化等の環境配慮
- ・ 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
- ・ 最新の調理機器の導入による臭気や騒音などの軽減対策
- ・ 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
- ・ 配送校への追加投資低減への配慮など学校給食運営全体のコスト縮減

⑤ 周辺地域の景観に配慮した施設

- ・ 周辺の景観ととの調和に配慮した本体施設及び外構
- ・ 周辺環境と調和する様式，形状，材質，色彩を用いた外観
- ・ オイルタンクや室外機等の建築物に付属する設備等の配置や外観への配慮

⑥ その他，施設の機能に関する配慮事項

- ・ 将来に亘って，調理機器及び設備機器の更新が行えるよう，動線を確保する。
- ・ 高齢者，障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法），香川県福祉のまちづくり条例等の規定によるほか，見学者等の利用部分については，不特定多数の来場に備え，障がい者等駐車場，エレベーター，多目的便所等を設け，バリアフリーに配慮した施設とする。
- ・ スムーズな移動が行えるように，アプローチ，人の動線，車の動線，サイン等を考

慮したデザインとする。

- ・ 施設の各部の操作は、安全かつ容易に行えることとする。
- ・ 所定の機能を果たし良好な執務環境を確保するため、市、事業者ごとに各事務室を設ける。
- ・ 所定の用途に応じた照度確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保する。
- ・ 食材の鮮度保持や作業環境維持など、各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに、業務従事者の快適性と消費エネルギー削減に配慮する。
- ・ 防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全に努める。
- ・ 日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が、効率的かつ安全に行えることとする。
- ・ 南海トラフ地震等の停電のリスクを勘案した熱源を採用するものとし、災害時も可能な限り稼働できるよう、稼働電力およびエネルギーのバックアップ体制を整備すること。

(2) 実施体制

- ア 事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するための施設整備業務責任者、建設業法第26条第2項に規定される監理技術者を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理設備調達の各業務責任者を配置し、施設整備業務責任者と連携させ、設計・施工業務の円滑化を図ること。
- イ 事業者は市、施設整備業務責任者及び各業務責任者が参加する施設整備に関する連絡会議を月1回以上の頻度で開催すること。
- 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。

(3) 対象業務

本事業について事業者が行う施設整備業務は、以下のとおりとする。

- ア 事前調査業務
- イ 設計業務（基本設計・実施設計）
- ウ 建設業務
- エ 工事監理業務
- オ 調理設備調達業務
- カ 調理備品調達業務
- キ 食器・食缶等調達業務
- ク 事務備品調達業務
- ケ 配送車調達業務
- コ 近隣対応・周辺対策業務
- サ 建設に伴う各種許認可申請等の手続業務
- シ 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務
- ス その他これらを実施する上で必要な関連業務

※配送校の配膳室等の整備については、市が別途実施する予定である。

第3 開業準備業務

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、業務開始にあたって以下の準備業務を行うこと。

- (1) 各種設備・備品等の試運転
- (2) 什器備品台帳・調理設備台帳の作成
- (3) 開業準備期間中の施設の維持管理
- (4) 本件施設及び運営備品の取扱いに対する習熟
- (5) 従業員等の研修
- (6) 調理リハーサル
- (7) 配送リハーサル
- (8) 給食提供訓練業務
- (9) 試食会の開催支援
- (10) 事業説明資料の作成
- (11) 映像紹介資料の作成
- (12) その他これらを実施する上で必要な関連業務

第4 維持管理業務

1 維持管理業務総則

(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 施設的环境を安全、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 学校給食の質を低下させることなく、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削減に努める。

(2) 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(令和19年8月末)までとする。

(3) 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（建築物の修繕業務を含む。）
本件建物、付帯施設（敷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（建築設備の修繕業務を含む。）
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（外構等の修繕業務を含む。）
本件施設内の植栽全般への施肥、灌水、病害虫の防除、薬剤散布、枯死した植物及び枯葉の処理、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（調理設備の修繕業務を含む。）
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 各種備品保守管理業務（事務備品の修繕・補充業務を含む。）
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。
- 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

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、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・更新等も含めて長期修繕計画を策定する。

ケ その他これらを実施する上で必要な関連業務

第5 運營業務

1 運營業務総則

(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園児・児童生徒等へ提供する。
- 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。

(2) 仕様

- ア 運營業務にあたっては、要求水準書に基づくほか、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の各種基準や関係法令に基づき業務を行うこと。
- イ 「第6 提出書類」で示す年次業務計画書を作成するにあたっては、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等を明確にした運營業務仕様書及び運営マニュアル（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、アレルギー等対応食マニュアル、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。）を作成すること。なお、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。

(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（令和19年7月末）までとする。

(4) 対象業務

運営の対象業務は以下のとおりとする。

- ア 献立作成支援業務
- イ 食材検収補助業務
- ウ 調理業務（アレルギー等対応食を含む。）
- エ 配送・回収業務
- オ 洗浄等処理業務
- 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・補充業務、食器・食缶等の修繕・補充業務を含む。）
- 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 配送校内での配膳（予定）
- サ 食育支援業務
- シ 事業者提案による自主事業
- ス その他これらを実施する上で必要な関連業務

(5) 市の実施する業務

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 食材調達業務
- イ 食材検収業務
- ウ 献立作成業務
- エ 検食
- オ 栄養管理業務
- カ 給食費の徴収管理
- キ 食数調整
- ク 広報業務（見学者対応を含む。）
- ケ 大規模修繕業務（事業期間終了後）
- コ 食に関する指導業務

2 業務実施体制

事業者は、運營業務を実施するにあたって、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。

(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。

| 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1,500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・管理する。 | 学校給食調理業務3年以上及び1回1,500食以上を提供する調理施設での実務経験を有し、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。 |
| 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、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。 |
| アレルギー等対応食責任者 | 1名以上 | アレルギー等対応食に関する業務を指導・管理する。なお、アレルギー食対応責任者は各運営担当者と兼任は不可とする。 | 学校給食調理業務2年以上の実務経験を有し、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。 |
| 食品衛生責 | 1名 | 調理業務のうち、特に調理 | 「香川県食品衛生法施行条例」に基づき、 |

| 職種 | 人数 | 担当業務内容 | 資格等 |
|----|----|--------------------------------------|--|
| 任者 | 以上 | 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。 | 設置すること。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。 |

※上表のいずれかの責任者は，栄養士の資格を有すること。

(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，実施にあ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に設定すること。
- 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，方法を提案すること。なお，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

第6 施設等の要求性能

事業者は、「第2/1/(1) 施設整備に関する基本的要件」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。

1 本件施設の概要

本件施設は、最大 4,000 食/日の供給能力を有するものとし、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。

| 区分区域 | | 諸室等 |
|-------|---------|--|
| 一般エリア | 市専用部分 | 市職員用事務室，市職員用玄関，書庫，倉庫，市職員用更衣室，市職員用便所等 |
| | 共用部分 | 調理研修室，会議室兼研修室，見学者通路，来客用便所，多目的便所，廊下等，施設出入口等 ※会議室は一般外部者が入ることも想定する。 |
| | 事業者専用部分 | 事業者用事務室，事業者用玄関，書庫，倉庫，事業者用更衣室，給湯室，事業者用便所，機械室・電気室・ボイラー室等 ※事業者用玄関は，市職員用玄関と兼用とすることも可とする。 |
| 給食エリア | 汚染作業区域 | [検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットフォーム，荷受室，検収室，泥落とし室，根菜処理室，割卵室，肉・魚肉下処理室，野菜下処理室，冷蔵庫(室)・冷凍庫(室)，米庫，洗米室，食油庫，廃棄物庫，汚染区域用器具洗浄室(検収・下処理ゾーン)，食品庫・調味料庫，計量室，物品倉庫，等 [洗浄ゾーン] 洗浄室，汚染区域用器具洗浄室(洗浄ゾーン)，残渣室，洗剤庫，回収風除室，物品倉庫等 |
| | 非汚染作業区域 | [調理ゾーン] 炊飯室，煮炊き調理室，揚物・焼物・蒸し物室，アレルギー等対応食調理室，和え物準備室，和え物室，非汚染区域用器具洗浄室，仕分室等 [配送・コンテナプールゾーン] コンテナ室，配送風除室等 ※仕分室は，[配送・コンテナプールゾーン]に設置することも可とする。 |
| | 一般区域 | 汚染作業区域前室，非汚染作業区域前室，休憩室(男女)，調理従事者更衣室(男女)，洗濯・乾燥室，配送員用控え室，調理従事者用便所，倉庫等 |
| 付帯施設 | | 排水処理施設，受水槽，ゴミ置場，植栽，駐車場，駐輪場，敷地内通路，門扉及び塀，防火水槽，浄化槽等 |

第7 提出書類

本事業実施にあたり，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。

1 計画書

- (1) 事業全体に関する計画書
- (2) 施設整備に関する計画書
- (3) 開業準備に関する計画書
- (4) 維持管理・運営に関する計画書

2 報告書, 成果品等

- (1) 施設整備業務に関する報告書, 成果品等
- (2) 維持管理・運営業務に関する報告書等