三木町学校給食センター整備等事業

要求水準書

令和４年２月

三木町

目　次

第 1.　　総則 1

1.　本事業の目的 1

2.　本事業の基本理念 2

3.　本事業の概要 2

（1）事業方式 2

（2）事業の対象範囲 2

（3）事業者の収入 3

（4）光熱水費の負担 3

（5）事業スケジュール（予定） 3

4.　用語の定義 4

5.　遵守すべき法制度等 4

6.　諸条件 6

（1）前提条件 6

（2）学校給食の状況等 7

（3）配送校 7

（4）本町側の管理職員数 8

（5）献立作成・食材調達 8

第 2.　　設計業務 9

1.　設計業務総則 9

（1）業務の対象範囲 9

（2）業務期間 10

（3）設計体制及び設計業務に係る届出 10

（4）基本設計及び実施設計に係る書類の提出 11

（5）設計業務に係る留意事項 11

（6）設計変更について 12

2.　事前調査業務 12

3.　設計業務における基本的な考え方 12

（1）施設計画の考え方 12

（2）周辺環境・地球環境への配慮 15

（3）構造計画の考え方 16

（4）設備計画の考え方 16

（5）周辺インフラとの接続 22

(6) 防災安全計画の考え方 *23*
4. 設計業務対象施設に係る要件 24
(1) 新学校給食センター *24*
(2) 配送校の配膳室等の設計条件 *34*
5. 本事業に伴う各種申請等の業務 36
(1) 事前協議等 *36*
(2) 申請等業務 *36*
(3) 交付金及び地方債申請等支援 *36*
第 3. 建設・工事監理業務 37
1. 建設・工事監理業務総則 37
(1) 業務の対象範囲 *37*
(2) 業務期間 *38*
(3) 業務期間の変更 *38*
(4) 建設・工事監理業務における基本的な考え方 *38*
(5) 建設・工事監理業務に係る留意事項 *38*
2. 建設・工事監理業務 39
(1) 着工前業務 *39*
(2) 建設期間中業務 *40*
(3) 完成時業務 *50*
第 4. 維持管理業務 52
1. 維持管理業務総則 52
(1) 業務の対象範囲 *52*
(2) 業務期間 *53*
(3) 維持管理業務に係る仕様書 *53*
(4) 維持管理業務計画書 *53*
(5) 業務報告書 *53*
(6) 各種提案 *54*
(7) 業務遂行上の留意点 *54*
2. 建築物保守管理業務 55
(1) 日常（巡視）保守点検業務 *55*
(2) 定期保守点検業務 *55*
(3) クレーム対応 *56*
3. 建築設備・厨房機器等保守管理業務 56
(1) 日常（巡視）保守点検業務 *56*
(2) 定期保守点検業務 *56*

（3）故障・クレーム対応 57
4.　外構等維持管理業務 57
（1）定期保守点検業務 57
（2）剪定・害虫防除・施肥業務 57
（3）除草業務 57
（4）故障・クレーム対応 57
5.　環境衛生・清掃業務 58
（1）環境衛生業務 58
（2）清掃業務 58
（3）防虫・防鼠業務 59
（4）廃棄物管理業務 59
6.　警備保安業務 59
（1）防犯・警備業務 59
（2）防火・防災業務 59
7.　修繕業務 60

添付資料

資料 1　用語の定義
資料 2　事業予定地と配送校の位置図
資料 3　事業予定地現況測量図
資料 4　事業予定地接続道路現況図
資料 5　事業予定地地盤調査資料
資料 6　事業予定地設備インフラ現況図
資料 7　給食配送・食器等回収先学校一覧
資料 8　献立（平井小学校の例）
資料 9　手作り献立の工程
資料 10　バイキング給食の献立の例
資料 11　参考諸室リスト
資料 12　一般エリア什器・備品等リスト（参考仕様）
資料 13　厨房機器等参考仕様リスト
資料 14　配送校の給食室等の状況
資料 15-1　平井小学校の図面
資料 15-2　田中小学校の図面
資料 15-3　氷上小学校の図面
資料 15-4　白山小学校の図面
資料 16　食器・食缶等
資料 17　配送校の什器・備品及び厨房機器等リスト（参考仕様）
資料 18　配送校において撤去する主な厨房機器等
資料 19　食缶の組み合わせ
資料 20-1　献立①
資料 20-2　献立②
資料 20-3　献立③
資料 21　地質調査報告書

第1.　総則

三木町学校給食センター整備等事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、三木町（以下「本町」という。）が三木町学校給食センター整備等事業（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業の実施のために設立された特別目的会社（以下「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設及び維持管理業務に関するサービス水準を示すもので、「設計業務要求水準」、「建設・工事監理業務要求水準」及び「維持管理業務要求水準」から構成される。なお、PFI 事業の持っている本来の特性である事業者の創意工夫、アイデア、ノウハウ、技術力及び資金調達能力等を最大限に生かすため、各業務の要求水準については、基本的な考え方のみを示すこととし、本事業の目標を達成する具体的な方法・手段等は、事業者の発想に委ねることとする。

1.　本事業の目的

三木町では、三木中学校を除き、4 小学校全ての施設で「学校給食衛生管理基準」を満たすことができておらず、施設も老朽化している状況である。また、学校の敷地内には、自校方式の給食調理場を整備することは難しいことも踏まえ、令和 2 年 1 月に「三木町学校給食施設整備の基本方針について」を取りまとめ、新たに三木町学校給食センター（以下「新学校給食センター」という。）を整備する方針とした。

新学校給食センターは、従来の自校方式の良さを踏まえ、栄養教諭、調理員等の意見を取り入れ、食育の中心となるような施設とすること、三木中学校の給食調理場については、将来的には新学校給食センターに統合することも視野に入れて整備することが求められる。また、高度な衛生管理への配慮を行い、食物アレルギーを有する児童・生徒に対しても給食提供を行うなど、質的向上を図る一方で、維持管理経費について効率化を図る必要がある。

そこで、本事業は、新学校給食センターの整備（配送校の配膳室等の改修を含む。）を推進するにあたり、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（平成 11 年法律第 117 号。以下「PFI 法」という。）に基づき、施設の設計業務、建設・工事監理業務及び維持管理業務を長期に、かつ、一体的に民間事業者に委ね、安全でおいしい給食を提供できる施設を整備するとともに、長期的な観点で施設の維持管理のコストの縮減を目指すものとする。

2.　本事業の基本理念

本事業は、新たに一日あたり 2,200 食（アレルギー対応食 30 食／日を含む）の調理能力を有する新学校給食センターを整備するとともに、所定の事業期間内において施設の維持管理を行うもので、以下に示す基本理念を十分に踏まえ、本事業を実施するものとする。

(ｱ)　安全・安心につながる設備・機能を有した施設整備
(ｲ)　多彩な献立の給食提供ができる施設の整備
(ｳ)　食物アレルギーに対応ができる施設の整備
(ｴ)　食育の推進
(ｵ)　災害時に対応した学校給食施設の整備

3.　本事業の概要

（1）事業方式

本事業は、PFI 法第 14 条第 1 項に基づき、本町が事業者と締結する PFI 事業に係る契約（以下「事業契約」という。）に従い、事業者が、新学校給食センターの設計・建設等の業務を行い、本町に所有権を移転した後、事業契約により作成された契約書（以下「事業契約書」という。）に定める事業期間中、維持管理業務を遂行する方式（BTO: Build Transfer Operate）により実施する。

（2）事業の対象範囲

本事業の対象範囲は、次のとおりとする。

ア．設計業務

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

イ．建設・工事監理業務

(ｱ)　新学校給食センターの建設業務
(ｲ)　厨房機器等の調達及び設置業務
(ｳ)　什器・備品等の設置業務
(ｴ)　食器・食缶等の調達業務
(ｵ)　配送校の配膳室等の改修業務
(ｶ)　工事監理業務
(ｷ)　近隣対応・対策業務

(ｸ) 電波障害対策業務
(ｹ) 本事業に伴う各種申請等業務
(ｺ) その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

ウ．維持管理業務
(ｱ) 建築物保守管理業務
(ｲ) 建築設備・厨房機器等保守管理業務
(ｳ) 外構等維持管理業務
(ｴ) 環境衛生・清掃業務
(ｵ) 警備保安業務
(ｶ) 修繕業務（大規模修繕を除く）
(ｷ) 本事業に伴う各種申請等業務
(ｸ) その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

※　事業期間の終了時、事業者は、施設から速やかに退去する。
なお、事業者は、事業契約期間満了後に本町が新学校給食センターを継続的に維持管理できるように、事業契約期間満了日の約2年前から、新学校給食センター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本町に提供する等、本事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うものとする（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）。

(3) 事業者の収入
本町は、本事業において、事業者が提供するサービスに対し、事業契約書に定めるサービスの対価を、新学校給食センターの引き渡し後、事業期間終了時までの間、一時に又は定期的に支払う。サービスの対価は、設計及び建設工事等業務の対価、維持管理業務の対価からなる。

(4) 光熱水費の負担
新学校給食センター及び配送校の配膳室等の施設引渡し日以降に係る光熱水費は、本町が負担する（設計業務及び建設・工事監理業務に係る光熱水費は事業者の負担とする。）。本事業は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減を可能な限り図るように施設を整備すること。

(5) 事業スケジュール（予定）
a.　事業契約締結　令和 4 年 9 月
b.　事業期間　　事業契約締結日～令和 21 年 7 月 31 日

c.　設計・建設期間　事業契約締結日～令和 6 年 6 月 30 日（新学校給食センター）

d.　配送校の改修期間　事業契約締結日～令和 7 年 3 月 31 日
（平井小、田中小、氷上小、白山小）

e.　開業準備期間　施設引渡し日～令和 6 年 9 月 1 日
（※運営は、本事業の対象外とする）

f.　運用開始日　　令和 6 年 9 月 2 日
（新学校給食センター、平井小、田中小、氷上小、白山小）

g.　維持管理期間　　施設引渡し日～令和 21 年 7 月 31 日（新学校給食センター）

4.　用語の定義

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

5.　遵守すべき法制度等

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

なお、以下に記載のない法令等についても、必要により適宜参照する。

ア．【法令・条例等】

(ｱ)　建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）

(ｲ)　都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）

(ｳ)　消防法（昭和 23 年法律第 186 号）

(ｴ)　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）

(ｵ)　水道法（昭和 32 年法律第 177 号）

(ｶ)　下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）

(ｷ)　水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）

(ｸ)　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）

(ｹ)　土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）

(ｺ)　大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）

(ｻ)　悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）

(ｼ)　建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）

(ｽ)　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）

(ｾ)　エネルギーの使用の合理化等に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）

(ｿ) 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
(ﾀ) 電気事業者による再生可能エネルギー電気の調達に関する特別措置法（平成 23 年法律第 108 号）
(ﾁ) 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
(ﾂ) 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
(ﾃ) 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
(ﾄ) 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
(ﾅ) 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
(ﾆ) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
(ﾇ) 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）
(ﾈ) 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）
(ﾉ) 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）
(ﾊ) 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
(ﾋ) 警備業法（昭和 47 年 法律第 117 号）、その他各種のビル管理関係法律
(ﾌ) 労働安全衛生法（昭和 47 年 法律第 57 号）
(ﾍ) 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）、その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律
(ﾎ) 条例等
  a. 香川県建築基準法施行条例（昭和 30 年香川県条例第 8 号）
  b. 香川県福祉のまちづくり条例（平成 8 年香川県条例第 2 号）
  c. 香川県広域水道企業団水道事業給水条例（平成 30 年香川県広域水道企業団条例第 23 号）
  d. 三木町環境基本条例（平成 22 年三木町条例第 12 号）
  e. 三木町廃棄物の処理及び清掃に関する条例（昭和 47 年三木町条例第 4 号）
  f. 三木町下水道条例（平成 28 年三木町条例第 20 号）
  g. 三木町個人情報保護条例（平成 17 年三木町条例第 3 号）
  h. 三木町情報公開条例（平成 14 年三木町条例第 4 号）
(ﾏ) その他関連法令、条例等

ｲ．【要綱・基準等】

(ｱ) 公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）
(ｲ) 公共建築設備工事標準図（電気設備工事編、機械設備工事編）
(ｳ) 官庁施設の基本的性能基準及び同解説
(ｴ) 建築構造設計基準及び同基準の資料
(ｵ) 建築設計基準
(ｶ) 建築設備設計基準

(ｷ) 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準
(ｸ) 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
(ｹ) 建築工事安全施工技術指針
(ｺ) 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
(ｻ) 建設副産物適正処理推進要綱
(ｼ) ヒートアイランド現象緩和のための建築設計ガイドライン
(ｽ) 学校給食衛生管理基準、学校給食実施基準
(ｾ) 大量調理施設衛生管理マニュアル
(ｿ) 学校給食調理場における手洗いマニュアル
(ﾀ) 調理場における洗浄・消毒マニュアル
(ﾁ) 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル
(ﾂ) 学校給食調理従事者研修マニュアル
(ﾃ) 食に関する指導の手引
(ﾄ) 学校給食における食中毒防止の手引き
(ﾅ) 学校環境衛生基準
(ﾆ) 香川県環境基本計画
(ﾇ) 香川県地球温暖化対策推進計画
(ﾈ) 香川県簡易専用水道設置要綱
(ﾉ) その他関連要綱、基準及びマニュアル

6. 諸条件

(1) 前提条件

ア. 立地条件

新学校給食センターが立地する事業予定地の立地条件は、次のとおりである。

(ｱ) 事業予定地：香川県木田郡三木町大字鹿庭乙 255 番地
鹿庭コミュニティセンターグラウンド部分等
(ｲ) 敷地面積　：約 5,590 ㎡（概算）
(ｳ) 地域地区等：指定なし
(ｴ) 接続道路　：東側道路
(ｵ) 給排水　　：給水設備については、令和 4 年度に本町にて東側道路の配水本管から当該地前面道路まで給水管を延伸するので、給水管に接続すること。
汚水については、汚水管が当該地前面道路に布設されていないため、令和 4 年度に本町にて汚水管の延伸を行うので、本町環境下水道課と協議の上、汚水管に接続すること。
(ｶ) 都市ガス　：なし

イ．敷地条件

新学校給食センターが立地する事業予定地の敷地条件に関しては、以下に示す資料を参照すること。

(ｱ) 敷地の現況　　：「資料２　事業予定地と配送校の位置図」、
「資料3　事業予定地現況測量図」、
「資料4　事業予定地接続道路現況図」

(ｲ) 敷地の地質及び地盤：「資料５　事業予定地地盤調査資料」

(ｳ) 設備インフラ　　：「資料６　事業予定地設備インフラ現況図」

(2) 学校給食の状況等

本町の学校給食の状況等は、次のとおりである。

(ｱ) 学校給食の標準回数

区分	標準回数
小学校	190 回
中学校	185 回

※標準回数とは、給食実施校における4月から翌年3月までの学校給食の実施予定回数をいう。また、行事等により、給食提供回数は配送校により異なる。

(ｲ) 主食回数：米飯週３回、パン週２回

(3) 配送校

新学校給食センターが給食を配食する対象校及び配食数は、「資料7　給食配送・食器等回収先学校一覧」のとおりである。

学校名	配送校	所在地
平井小学校	○（運用開始日より対象）	香川県木田郡三木町大字平木 710 番地 1
田中小学校	○（運用開始日より対象）	香川県木田郡三木町大字田中 4620 番地 2
氷上小学校	○（運用開始日より対象）	香川県木田郡三木町大字氷上 2845 番地
白山小学校	○（運用開始日より対象）	香川県木田郡三木町大字下高岡 352 番地 1
三木中学校	― （三木中学校の給食室の老朽化を鑑み、今後、配送校に含まれる可能性がある）	香川県木田郡三木町大字氷上 31 番地

(4) 本町側の管理職員数

新学校給食センターには、所長、栄養教諭及び学校栄養職員等（以下「管理職員」という。）を合計で6名程度配置する想定である。

(5) 献立作成・食材調達

a. 新学校給食センターで調理する給食の献立（アレルギー対応食を含む。）については、管理職員が案を作成する。

b. 献立は、1 献立、副食 3 品（アレルギー対応食は最大 4 品目）を前提とし、①主食（米飯、パン、麺）、②牛乳、③主菜（焼物、揚物、炒め物、煮物から 1 品）、④副菜（和え物、煮物、汁物から 2 品）とする。
※デザート等（果物、ゼリー）追加の場合あり。

c. 本町が別途発注するパン、牛乳（以下「直接搬入品」という。）は、直接配送とする。デザート・果物や、ジャム、ソース類は新学校給食センターから配送する。

d. アレルギー対応食は、30 食／日とする。「除去食」を基本とし、「代替食」についても調理を行う。配送・配膳については、誤配食・誤配送を防止するため、個別の食器セットを個人ごとの専用容器にて配送する。

e. 対応するアレルゲンは、原則として、「穀類（小麦、大麦）、魚介・卵・乳類（卵、乳、えび、かに、魚卵）、果実類（オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、桃、りんご、さくらんぼ、きんかん、メロン、びわ、パインアップル、いちご）、種実類（ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ、アーモンド）」の 22 品目とする（そばは給食では使用しない）。また、将来的に 30 食／日の範囲内で対応アレルゲンを追加することも想定している。

第2.　設計業務

1.　設計業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、応募時の提案書類、事業契約書、要求水準書に基づいて、事業者の責任において新学校給食センター及び配送校を対象として、基本設計及び実施設計を行うこと。

施設		設計業務	備考
新学校給食センター		○	事前調査業務 設計業務 本事業に伴う各種申請等の業務
配送校 （配膳室、ワゴンプール等）	平井小学校	○	事前調査業務 設計業務（給食搬入ヤード、配膳室、人荷用エレベーター、各階ワゴンプール） 本事業に伴う各種申請等の業務
	田中小学校	○	事前調査業務 給食室の解体設計 設計業務（給食搬入ヤード、配膳室を併設したランチルーム兼多目的教室、人荷用エレベーター） 本事業に伴う各種申請等の業務
	氷上小学校	○	事前調査業務 設計業務（給食搬入ヤード、配膳室、人荷用エレベーター、各階ワゴンプール） 本事業に伴う各種申請等の業務
	白山小学校	○	事前調査業務 給食室の解体設計 設計業務（給食搬入ヤード、配膳室、人荷用エレベーター、各階ワゴンプール） 本事業に伴う各種申請等の業務
	三木中学校 （業務対象外）	―	―

a.　事業者は、設計業務の内容について本町と協議し、業務の目的を達成すること。

b.　事業者は、「公共建築工事標準仕様書（建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編）最新版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、社団法人公共建築協会編集・発行）に準拠し、その他については日本建築学会制定の標準

仕様書を基準とし、業務を遂行するものとする。

c. 事業者は、各種申請等の関係機関との協議内容を本町に報告するとともに、各種許認可等の書類の写しを本町に提出すること。

d. 事業者は、業務の進捗状況に応じ、本町に対して定期的に報告を行うこと。

e. 図面、工事費内訳書等の様式、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、本町の確認を受けること。また、図面は、工事毎に順序よく整理して作成し、各々一連の整理番号を付けること。

f. 本町が町議会や町民等（近隣住民も含む。）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や国へ交付金の申請を行う場合等、本町の要請に応じて説明用資料を作成し、必要に応じて説明に関する協力を行うこと。

g. 本町の既済調査を参考にしつつ、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題があれば適切な処置を行うこと。

(2) 業務期間

設計業務の期間は、新学校給食センター及び配送校の運用開始日をもとに事業者が計画することとし、具体的な設計期間については事業者の提案に基づき事業契約書に定める。事業者は、関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないよう設計スケジュールを調整し、本業務を円滑に推進するよう設計業務期間を設定すること。

(3) 設計体制及び設計業務に係る届出

事業者は、設計業務の主任技術者を配置し、組織体制と合わせて設計業務の着手前に次の書類を提出すること。また、設計の進捗管理については、事業者の責任において実施すること。なお、事業者は、設計業務の着手前に詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本町に提出して承諾を得ること。設計業務が完了したときは、基本設計及び実施設計それぞれについて設計業務完了届を提出するものとする。

	設計業務着手時の提出書類	部数
1	設計業務着手届	1部
2	主任技術者届（設計経歴書を添付のこと。）	1部
3	担当技術者・協力技術者届	1部
4	設計計画書（詳細工程表を含む）	1部

	基本設計及び実施設計完了時の提出書類	部数
1	設計業務完了届（基本設計）	1部
2	設計業務完了届（実施設計）	1部

(4) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出

基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。本町は内容を確認し、その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む。）を通知する。

なお、提出時の体裁等については、別途本町の指示するところによる。

	基本設計の提出書類	部数等
1	施設設計図	A1 版 3 部、 A3 縮小版 5 部
2	構造設計資料	3 部
3	設備設計資料	3 部
4	什器・備品リスト・カタログ	各 3 部
5	工事費概算書	3 部
6	要求水準書との整合性の確認結果報告書	3 部
7	事業提案書との整合性の確認結果報告書	3 部
8	打合せ記録簿等、その他必要資料	3 部
9	上記のすべてのデジタルデータ（CAD データも含む。）	一式

	実施設計の提出書類	部数等
1	施設設計図	A1 版 3 部、 A3 縮小版 5 部
2	構造設計図	3 部
3	設備設計図	3 部
4	什器・備品リスト・カタログ	各 3 部
5	外観・内観パース（額付）	一式
6	工事費積算内訳書・積算数量調書	各 3 部
7	要求水準書との整合性の確認結果報告書	3 部
8	事業提案書との整合性の確認結果報告書	3 部
9	近隣住民説明に係る資料	各 3 部
10	確認申請書類	3 部
11	打合せ記録簿等、その他必要図書	3 部
12	上記のすべてのデジタルデータ（CAD データも含む。）	一式

(5) 設計業務に係る留意事項

本町は、事業者に設計の検討内容について、必要に応じて随時聴取することができるものとする。なお、事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに本町から提

供を受けた関連資料を、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。ただし、当該資料については、三木町情報公開条例に基づき、情報公開文書の対象となることに留意すること。

(6) 設計変更について

本町は、必要があると認める場合、事業者に対して、工期の変更を伴わず、かつ、事業者の提案を逸脱しない範囲内で、新学校給食センターの設計変更を要求することができる。その場合、当該変更により事業者に追加的な費用（設計費用のほか工事費、将来の維持管理費等）が発生したときは、本町が当該費用を負担するものとする。一方、本事業の費用に減少が生じたときには、本事業の対価の支払額を減額するものとする。

2. 事前調査業務

事業者は、自らの提案において必要となる現況調査、地盤調査、電波障害調査等、各種調査業務を関係法令に基づいて事業者の責任において、必要な時期に適切に行うこと。

事業者が、本町の協力を必要とする場合、本町は資料の提出、その他について協力する。

3. 設計業務における基本的な考え方

本事業の設計業務については、ライフサイクルコストの縮減に配慮して計画すること。

(1) 施設計画の考え方

ア. 全体配置

事業予定地への進入路が狭隘であることを考慮し、進入口における交通安全対策を十分に図るほか、周辺環境に配慮した配置計画とすること。

また、敷地全体のなかでの配置バランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。

a. 鹿庭コミュニティセンターへの日照・臭気・騒音等に配慮した施設配置とすること。

b. 騒音発生源（可燃物庫・不燃物庫、残渣処理室、室外機、給排気口等）を鹿庭コミュニティセンターに影響のないように設置し、騒音が発生しにくい施設（防音シャッターの導入、駐車場出入り口の段差の平滑化、廃棄物等の回収車両がバックを必要としない動線の配置等）について検討すること。

c. 排気口の設置位置や施設の可燃物庫・不燃物庫の適正管理等により周辺への悪臭対策を検討すること。

イ. ゾーニング・諸室配置・動線計画

本事業により整備される各諸室は、維持管理及び運営を効率的かつ効果的に行うこ

とができるように配置するとともに、緊急時においてもスムーズに避難できるよう、適正な動線計画とすること。

(ｱ) 給食エリア

a. 食材の搬入から調理済食品の発送までの流れに基づき、作業諸室をワンウェイになるようにレイアウトすること。

b. 各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じたゾーニングを行うこと。

c. 各作業区域の境界には、間仕切、扉、床面の色別表示等、交差汚染のない仕様とすること。

d. 人の流れを踏まえて、作業区域毎に前室を設けること。

e. 廃棄物の搬出動線は作業区域毎に搬出可能なものとし、清潔度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避けること。また、清掃道具庫を各エリアで設置すること。

f. 微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域（調理済食品の取扱い等）は、他の作業区画から隔壁により区画されていること。

g. 揚物室については、使用する油を衛生上問題ないように注入・排出を行えるよう計画すること。

h. 可燃物庫・不燃物庫は、防虫防鼠のために、隔壁等により調理エリア（給食エリア内の調理に係るエリア。以下同様）から完全に隔離されていること。

i. 給食エリアのうち、汚染作業区域及び非汚染作業区域に設置する扉は、手を使用せずに開閉できる非接触スイッチ（手かざしセンサー等）等の自動扉とすること。

(ｲ) 一般エリア

a. 事務室は、良好な執務条件の確保や作業効率の向上を目指し、コンパクトな動線計画とすること。

b. 自然採光を十分に取り入れた執務環境、遮音性が高い快適な執務空間及びゆとりのある作業スペースの確保に留意して計画すること。

c. 本町の職員が外部からの侵入者を監視することも考慮して、事務室からの死角をできる限り少なくすること。

ウ. 必要諸室・什器・備品等

(ｱ) 必要諸室

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

(ｲ) 什器・備品等

什器・備品等は、「資料12　一般エリア什器・備品等リスト（参考仕様）」に基づき、「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（グリーン購入法）」（平成12年法律第100号）に則って調達・配置すること。その他維持管理に際して必要と考えられる什器・備品、消耗品については、事業者の提案により、同様に調達・配置することが望ましい。なお、設置に際して工事を伴う什器・備品等で、かつ施設と一体化するものは、原則として、建設業務に含めるものとする。

エ．仕上計画

仕上計画については、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるよう配慮し、特に外装については、使用材料や断熱方法等を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。

また、使用材料は、「学校環境衛生基準」に基づいて、健康等に十分配慮し、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。仕上方法等の選定に当たっては、「建築設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、令和元年）」に記載されている項目の範囲と同等以上であることを原則とする。なお、これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠すること。

建物外部の仕上げについては、次の点に留意すること。

a. 漏水による業務機能の停止は甚大な影響を伴うことから、屋根及び外壁面について十分な防水を講じること。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ダクト、供給管等の周囲とのジョイント部分、雨樋と付帯の排水管及びコンクリートの打継部分等は、漏水を防止する措置を講じること。
b. 鳥類及び鼠族、昆虫の侵入並びにそれらの住み着きを防ぐ構造であること。具体的には、開放できる窓への防虫網の取付け、捕虫器の設置、換気用ダクトへの網の取付け、エアカーテンの設置及び排水トラップの設置等がなされていること。

建物内部の仕上げ（天井、床、内壁、扉及び窓等）については、次の点に特に留意すること。ただし、一般エリアについてはこの限りではなく、具体的には事業者の提案によるものとする。

a. 天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。

b. 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐油性、耐薬品性を有し、滑りにくい材料を用い、平滑で清掃が容易に行える構造であり、給食エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域はドライ仕様とすること。

c. 床面から高さ 1.0m までの内壁は、不浸透性材料を用いること。

d. 壁と床面の境界には、アールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。

e. 高架の取付設備（パイプライン、配管及び照明器具等）、窓の凹凸等、塵埃の溜まる箇所は可能な限り排除すること。

f. 給食エリアには、窓を極力設置しないことが望ましいが、設置する場合は、床面より 90cm 以上離すこと。なお、天窓は設置しないこと。

g. 開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。

h. 窓を設置する場合は、温度・湿度の作業環境のコントロールを考慮すること。なお、高所に設置される窓は遮光型のパネルとすること。

i. 窓ガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとすること。

j. 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、カート等の衝突を考慮した耐久性に配慮し、アルミ製又はステンレス製などの鋼製建具とすること。

k. 前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、非接触スイッチ（手かざしセンサー等）等の自動扉とすること。

l. 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

オ．ユニバーサルデザイン

高齢者・障害者等を含むすべての施設利用者（見学者等）が新学校給食センター（外構・敷地へのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できるよう、ユニバーサルデザインに配慮すること。

(2) 周辺環境・地球環境への配慮

ア．地域性・景観性

事業予定地周辺との調和を図りつつ、地域に親しまれる景観を創ること。

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

イ．環境保全・環境負荷低減

地球温暖化防止の観点から、環境への負荷の少ない設備等の導入を検討するとともに、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。

また、再生可能エネルギーの利用、LED照明の採用、自然採光の利用、雨水の再利用、節水器具の採用、リサイクル資材の活用等、施設・設備機器等の省エネルギー化や廃棄物発生抑制等を図ることとし、事業者の創意工夫による具体的なアイデアを提案すること。建設工事にあたっては、低公害型・省エネルギー型の建設工事機械の導入に努めること。

(3) 構造計画の考え方

新学校給食センターの構造計画については、次の適用基準に基づいて計画し、建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）によるほか、日本建築学会諸基準、「建築物の構造関係技術基準解説書 2020 年版（国土交通省住宅局建築指導課他編集)」及び「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成 25 年)」等に準拠すること。なお、これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠すること。

ア．施設の建築構造体の耐震安全性の分類

新学校給食センターの構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成25年」）のII類とする。

イ．施設の建築非構造部材の耐震安全性の分類

新学校給食センターの非構造部材の耐震安全性能分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成25年）」のB類とする。

ウ．建築設備の耐震安全性の分類

設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部、平成25年）」の乙類とする。

(4) 設備計画の考え方

設備計画については、「建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、最新版)」、「学校給食衛生管理基準」に準拠し、次の項目を考慮した上で、電気設備、給排水衛生設備、空気調和・換気設備の計画を行うこと。

a. 更新性、メンテナンス性、緊急の修繕への対応を考慮した計画とすること（地下に配管ピットやメンテナンススペースを設ける等）。
b. 各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。
c. 機器の稼働に伴う騒音・振動は各種の基準値を遵守することはもとより、地球環境及び周辺環境に配慮した計画とし、燃焼時に有害物質を発生しないエコマテリアル電線の採用を積極的に行うこと。
d. 省エネルギー、省資源を考慮するとともに、ランニングコストを抑えた設備

とすること。

e. 防虫等に配慮しつつ、騒音・臭気について事業予定地に隣接する鹿庭コミュニティセンターに配慮した設備計画とすること。

f. 新学校給食センターの事務室、多目的研修室、調理研修室、休憩室等に要求される適切な静寂性を保つため、騒音・振動対策を講じること。

g. 設備機器の更新、メンテナンス及び電気容量の増加等の可能性を踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回線を計画すること。

h. 必要に応じて凍結防止対策を講じること。

ア. 電気設備

(ｱ) 照明器具・電灯、コンセント設備

a. 照明器具・電灯、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。また、停電時でも電力が使用できる重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。

b. LED 照明等の高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用、トイレや人通りの少ない通路に人感センサー等の採用を積極的に行うこと。

c. 吹抜等高所にある器具に関しては、自動昇降装置などで容易に保守管理ができるようにすること。

d. 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。

e. 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。

f. 照明設備は、食材を検収する検収室では作業台面で 750 ルクス以上、調理に関する下処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物・蒸し物室、洗浄室では作業台面で 500 ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で 200 ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。

g. 照明は、食材の色調に影響を与えないものであること。

h. 照明装置には、必要に応じて電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。ただし、電球等の取替えや清掃が容易にできるよう工夫すること。

(ｲ) 誘導支援設備

a. 外部からの出入口等の必要箇所（食材搬入口や玄関等）には、事務室につながるインターホン等を設置すること。

b. 多目的トイレに呼び出しボタンを設け、異常があった場合、表示窓の点灯と音等により知らせる設備を設置し、事務室等に表示盤を設置すること。

(ｳ) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備

a. 電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備を設置し、配管配線工事を行うこと。

b. 給食エリア及び一般エリアにおいて、職員応答等のため、内線電話設備等を設置し、配管配線工事を行うこと。

c. 地震等の災害の発生に備えて、緊急地震速報が調理室等で感知できること（事務室からの放送でも可）。

d. 情報通信設備については、事務室には、本町の情報ネットワークに接続可能な情報回線 1 回線（以下「事務系ネットワーク」という。）とインターネットに接続可能な情報回線 1 回線（以下「一般ネットワーク」という。）の計 2 回線を引き込む配管配線工事を行うこと（将来的な OA 拡充にも対応可能なよう整備すること。）。それぞれのネットワークは、分離されたものでなければならないことに留意すること（VLAN 等により論理的に分離することも可とする）。また、調理員等による献立内容の説明や調理作業等の動画を配送校の各学級で見ることができるようにするなど、新学校給食センターと学校が ICT を活用し、連携して食育を実施できることが望ましい。

e. 事務室、多目的研修室及び調理研修室には、事務系ネットワーク及び一般ネットワークに接続可能な配管配線工事を行うこと（各 1 回線程度を予定）。なお、接続方法は有線（10Gbps 以上に対応）接続用の情報コンセント及び無線 LAN（Wifi-6 以上に対応）を要することとする。その他の施設内の情報回線（有線及び無線）の整備は施設の活用法等を踏まえ、事業者の提案によるものとする。

f. 事務系ネットワークについては、株式会社 STNet が提供する ST-WAN サービスの閉域網を用いて整備しなければならない。また、町役場庁舎との接続に係る仕様については、町役場庁舎ネットワーク設備の既存機器と同様になるよう配慮し、詳細については、当該ネットワークの保守業者との協議のうえ、決定する。

(ｴ) 受変電設備

a. 受変電設備は、メンテナンスしやすいように配慮して設置を計画すること。

イ．空調換気設備

(ｱ) 空調設備

a. 空調及び換気設備は、調理加工工程側から食材受け入れ側又は外側に向かって空気が流れ、かつ、下処理室及び食材を取り扱う場所等とそれ以外の場所

の空気の循環が別に行われるように設置すること。

b. 調理エリアには、温度（25℃以下）、湿度（80%以下）のコントロールができる空調設備を設けること。この場合、空調用の空気の取り入れ口は、塵埃や水が空調設備に入ることを防ぐため、これらの発生する場所から離して設置すること。

c. 空調設備は、作業場の床を翌朝までに乾燥させる能力を有していること。

d. 洗浄室は、洗浄時においても、衛生管理上、高温多湿にならないよう配慮すること。

e. その他諸室の空調設備については、その用途・目的に応じた空調システムを採用し、適切な室内環境を確保すること。ゾーニングや個別空調の考え方について、最適なシステムを提案すること。

f. 空調及び換気設備の計画に当たっては、天井等が結露しないようにすること。

(ｲ) 換気設備

a. 調理エリアのように水蒸気、熱気等の発生する場所には、これらを強制排気する設備を設けること。排気による蒸気、煤煙、臭気等が周辺地域に悪影響を及ぼすことがないよう適切な対策を行うこと。特に、揚物・焼物・蒸し物室には、臭気を低減するよう配慮すること。

b. 調理エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気設備を設けること。なお、外気を取り入れる換気設備にも温度調節が可能な機能を付加すること。

c. 外気を取り込む換気口には、汚染された空気や衛生害虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えること。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換、取付けが容易に行える構造のものとすること。

d. その他諸室の換気設備は、その用途・目的に応じた換気システムを採用し、シックハウス対応に十分配慮すること。

(ｳ) 自動制御設備

a. 空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすること。

(ｴ) 熱源設備

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

ウ. 給排水衛生設備

(ｱ) 給水設備

a. 給水設備は、各器具において、必要な水量・水圧が定常的に確保でき、かつ、効率よく使えるシステムとすること。
b. 飲料水及び蒸気又は 80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
c. 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は、断熱被覆を行う等、食材の搬入から調理済食品の配送までの流れの中で、水滴による汚染を防止するための措置を講じること。
d. 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にすること。地下水は使用しないこと。
e. 殺菌のため塩素を添加する場合は、蛇口で 0.1mg/リットル以上の遊離残留塩素を保つような連続塩素注入装置を備え、衛生面に配慮すること。
f. 食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用すること。また、その配管には濾過装置を設け、ステンレス製とすること。
g. 給水設備は、必要に応じて防錆機器を設置すること。
h. 受電設備等のユーティリティー関連機器は、衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造及び機能を有すること。
i. 受水槽を設置すること。受水槽内に汚れ及び錆が認められないこと。
j. 受水槽は、不浸透性の材料を用い、密閉構造とする。また、内部は清掃が容易で、かつ施錠のできる構造であること。
k. 受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていること。
l. 受水槽の容量は、香川県広域水道企業団高松ブロック統括センターとの協議の上、災害発生時に炊出しを実施することを考慮して計画すること。また、災害時に給水設備として利用できるよう専用蛇口等を設置すること。

(イ) 排水設備
a. 汚水、雑排水は適切に下水道に接続すること。
b. 排水設備は、十分な臭気・騒音対策を講じること。
c. 給食エリア内の排水を事業予定地外に排出する配管は、排水処理施設に接続されていること。この場合、排水処理施設からの逆流を防止すること。
d. グリストラップを設けること。グリストラップは防臭蓋とし、床面の水や砂埃等が流入しない構造かつ車両の乗り入れ及び清掃が容易な構造とすること。
e. 下処理室その他の汚染作業区域の排水が調理室内を通過しない構造とすること。

f. 冷却装置が備えられている場合、その装置から生じる水は、直接室外へ排出されるか、直接排水溝へ排出されるよう計画すること。

g. 冷却コイル、エアコンユニットからの排出水は、専用の配管で、調理エリア外へ排出できる構造とすること。

h. ドライ仕様部分における調理機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。

i. 調理エリア等、必要な部分に排水溝（路）を設けること。また、回転釜下の排水口や床の排水部分等のごみ受けのマスは、残渣を除いてスムーズに排水でき、清掃が容易なものとする。

j. 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）に定められた一定量以上の水量や汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去（汚水処理）すること。

k. 排水量の時間変動による下水道施設への負荷を緩和するため、下水道への排水量が毎分 0.035 ㎥以下になるように、流量調整設備を設置すること。調整すべき流量範囲は本町環境下水道課と協議のうえ決定すること。

(ｳ) 衛生設備等

a. 衛生設備については、清掃等の維持管理が容易な器具・機器を採用すること。

b. 多目的トイレについては、ユニバーサルデザインに配慮した仕様とすること。

c. トイレの衛生対策、特に臭気対策には万全を期すこと。

d. 調理従事者用トイレ（男・女）は自動扉とし、調理衣を着脱できるスペース（調理衣掛け、帽子・マスク等の棚等も含む。）を設けること。個室には専用の手洗い設備を備えること。なお、個室内の手洗い設備には、便座に座ったまま直接手指で触れない自動温水給水栓、手洗いシンク、手洗い用石鹸液、使い捨てペーパータオルホルダー、消毒剤及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。

e. 手洗い設備の排水が床に流れないよう工夫すること。

エ．その他設備

(ｱ) 靴殺菌設備、靴乾燥保管庫、エプロン乾燥保管庫

a. 前室に靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備、靴やエプロンを乾燥保管できる設備を設けること。

(ｲ) 防虫防鼠設備

a. 調理エリアの調理従事者等の出入口は二重扉とし、その間を暗通路とするか、出入口に昆虫を誘引しにくい照明灯を設置する等、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫すること。

b. 排水溝への出口には、少なくとも 0.5cm 以下の格子幅の蓋を備えること。
c. 吸気口、排気口については、格子幅 1.5mm 以下の防虫ネットを備えること。
d. 給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト、冷媒チューブ貫通部分等は、防鼠、防虫のために、隙間がない構造とすること。

(ｳ) 洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備
a. 衛生上支障がない位置に収納場所を設け、ドライ仕様で掃除機等必要な数の用具を備えること。
b. 調理エリア及び一般エリアでは、電源・温水が出る専用蛇口の確保など、機械器具、施設の洗浄・消毒が円滑に行えるような構造とすること。
c. 各設備の材質は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性とすること。

(ｴ) 小荷物専用昇降設備・エレベーター
a. 必要に応じて、小荷物専用昇降機を設置し、多目的研修室に試食用の給食等を運搬しやすいよう工夫すること。
b. 車椅子使用者が利用する諸室を１階以外の階に配置する場合は、障害者仕様エレベーター（地震管制システム付きとしＰ波、Ｓ波を感知できる性能とすること）を設置すること。

(ｵ) 防塵対策
a. 塵埃など外部からの汚染を防止するための対策を講じ、調理エリアを清潔に保つ工夫をすること。

(ｶ) その他
a. 新学校給食センター及び敷地全体の防犯・安全管理上、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えるものとすること。
b. 警備システムについては適切に整備すること。
c. 作業モニタリングを目的とし、主要な調理室において作業状況を確認できる位置にカメラの設置を行い、事務室にモニターを設置すること。
d. 見学者への展示を目的とし、見学窓から直接目視できない調理室等にはカメラ、見学通路及び多目的研修室にはモニターを設置し、調理室の様子（手元などを拡大できること）を閲覧できること。

(5) 周辺インフラとの接続

(ｱ) 上水道
a. 給水設備については、令和 4 年度に本町にて東側道路の配水本管から当該地

前面道路まで給水管を延伸するので、給水管に接続すること（「資料６　事業予定地設備インフラ現況図」参照）。

(ｲ) 下水道

a. 下水道については、汚水管が当該地前面道路に布設されていないため、令和４年度に本町にて汚水管の延伸を行うので、本町環境下水道課と協議の上、汚水管に接続すること（「資料６　事業予定地設備インフラ現況図」参照）。

(ｳ) 電力

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

(ｴ) ガス

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

(ｵ) 電話

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

(6) 防災安全計画の考え方

ア．安全性の確保

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

特に、吹抜け等の落下の危険が予想される箇所については、安全柵やネット等を設けて、十分な安全性を確保すること。ガラス面については、強化ガラスや飛散防止フィルムを採用する等により安全性を確保すること。なお、地震発生に備えて、大型の厨房設備（消毒保管庫等）については床を固定すること。

イ．警備保安の充実

夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。また、新学校給食センター周辺の通路部分には、必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。

ウ．災害時の対応

a. 災害時において炊き出しができる回転釜を整備すること。なお、使用する釜

は、単独での使用、災害時での使い易さ、熱源調達の容易さを踏まえ、提案すること。

b. 炊き出し作業（汁物の調理を基本とし、1 日 3 回の炊き出しを想定）が行えるよう、照明など最低限必要となる設備等が 3 日間稼働できる電源を確保すること（事務室内の電源を含む）。なお、災害用発電設備の容量については費用対効果等を踏まえ、整備すること。

c. 本町で調達する防災用食糧（アルファ化米 2,000 食、水 2,000ℓ）を備蓄可能な 10 ㎡程度の防災用食糧備蓄庫（別棟とする）を設けること。

4. 設計業務対象施設に係る要件

本事業の設計業務対象施設は、以下に示すとおりとする。

(1) 新学校給食センター

事業者は、1 献立対応を前提として、2,200 食／日（アレルギー対応食 30 食／日を含む）の給食を無理なく調理できる新学校給食センターを整備すること。新学校給食センターは、HACCP の概念に基づく学校給食衛生管理基準等に準拠するとともに、HACCP の概念を取り入れ、衛生的かつ安全な学校給食の提供及び食育に資する施設であること。特に、留意すべき点として、ドライシステムを前提とし、汚染・非汚染が交差しないよう、施設設備の配置や調理の作業工程、作業動線等を工夫するほか、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分することによって、二次汚染の防止を図ること。

ア. 調理室（煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物・蒸し物室、アレルギー専用食調理室、炊飯室）

a. 調理室は、調理量に応じて調理のための調理機械・器具等が適切に設置できるよう計画すること。

b. 調理室は、壁、扉等によって他の諸室から明確に区分すること。特に、事務室、更衣室、休憩室、トイレ等、調理と直接関係のない場所とは隔壁等により区画すること。また、交差汚染を防止するため、調理室内の区分にも配慮すること。調理室の床には、移動シンク排水用の排水口（グレーチング）を設けること。

c. 調理室に入る前の手洗い設備については十分な数及び肘まで洗うことができる広さを有すること。

d. 調理室は、調理、配缶を同時に行える広さを備えることとし、十分な作業スペースを確保すること。特に、回転釜については、2 人の調理員が向き合って混ぜ合わせることができる配置とすること。

e. 回転釜の数量等については、炊き込みご飯とみそ汁、スパゲティのパスタと

ソース等をそれぞれ同時に料理でき、かつ、出汁やルーも含めて、町内産の野菜、加工品を使用した手作りの給食を極力行うことを前提として余裕を持って計画すること（麺ゆで釜、下ゆで釜）。また、回転釜はグランドケトル等の大釜の設置は避けることとし、煮物用として計量器付き回転釜を 1 台設置すること。なお、調理や洗浄に係る熱源は事業者の提案（蒸気以外とすること）によるものとする。

f. 煮炊き調理室には、包丁による切裁を行うための台は可動式とし、そのスペースを十分確保すること。

g. 和え物室は、作業動線に留意し、他の調理室との明確な区分を行うこと。また、冷蔵庫又はチルド庫、保冷剤用冷凍庫、シンク等を設置すること。なお、2,200 食分の和え物が可能な広さとし、配缶スペースを確保すること。保冷剤用冷凍庫は、保冷剤が確実に凍結できる容量とすること。

h. 野菜を加熱するコーナー（和え物室近くの調理室の一角）を設け、和え物室との間に真空冷却機を設置すること。また、和え物に使用する野菜等のボイル用の回転釜を和え物室との連携に配慮して設置すること。和え物用のスチームコンベクションオーブンを設置すること。

i. 学校給食衛生管理基準に基づき、調理済食品 50g を 2 週間保存できる専用冷凍庫を設置すること。

j. アレルギー専用食調理室は、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に準拠し、食材や作業の動線に留意し、通常食との交差によるアレルゲンの混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応を可能な限り工夫すること。また、30 食／日の少量多種の個別調理に対応可能な調理機械（炊飯機器を含む）を適切に設置すること。

k. 炊飯室は、連続式炊飯システムの導入を踏まえて適切に計画すること。また、各学級の配缶重量を計量しながら配食するスペース、混ぜご飯・炊きこみご飯に対応できるスペース、炊飯釜用洗浄機、備品、動線を確保すること。

l. 下処理した野菜等を上処理できる切裁スペースを確保すること。

イ．特別調理室

a. 日常の給食では果物の切裁・配食等も行うとともに、特別給食（バイキング給食等）を調理する室とする。

b. 特別給食は、100 食程度／日に対応できる独立した室とする。

c. アレルギー食専用調理室と隣接し、炊飯、揚げ・焼き・蒸し物、煮炊き等の多種多様な個別調理に適した調理設備を設置すること。特別給食を実施しない日は、果物を切るために使用する等、アレルギー食専用食調理室と一体的に活用できること。

d. 特別給食に使用する器具、食器等の専用消毒保管庫を設置すること。また、器具等洗浄用シンクを設置すること。

ウ. コンテナ室、器具洗浄室、配送用風除室、デザート仕分け室

a. 洗浄したコンテナは、機器により消毒し、保管すること。また、コンテナへ食缶の詰め込み作業を行うコンテナ室を設置し、コンテナ室から洗浄室に出入り可能な扉を設けること（長期休み明け等で限定的に開放する扉であり、用途はコンテナを洗浄室に直接移動するためのもの。通常時は締切りで運用するため、扉は汚染防止に必要な密閉性等を有する構造とすること）。

b. 添加物(ジャム等)の仕分けに使用できる移動台と保管用の冷蔵庫を設置すること。また、コンテナ室にデザート缶用消毒保管庫及びデザート缶用保冷剤用冷凍庫を動線に留意して設置すること。

c. 器具洗浄室には、パススルー型器具消毒保管庫を設置すること。

d. 配送車へのコンテナ、食器及び食缶等の積み出しを行う場所として配送用風除室を整備し、配送車の到着が分かるように、外部を確認できる窓等を設けること。調理済食品の搬出口にはシャッター及びエアカーテンを設け、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するためドックシェルターを設置すること。また、トラック出入口には、雨等に配慮して 3m 程度の庇を設けること。

e. 配送員用の前室を設け、手洗い設備、靴箱を設置すること。

f. デザート仕分け室は、冷凍デザートやヨーグルト、カット果物、添加物等を数える室とし、コンテナ室と隣接して設置すること。デザート仕分け室とデザート荷受室が行き来できる扉を取り付け、保管用の冷蔵庫、添加物（ジャム等）の仕分けに使用できる作業用移動台、パンラックを設置すること。

エ. 荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室

a. 食材搬入を円滑に行えるようにプラットフォームを設けること。プラットフォームの高さは荷受室と同一とすること。

b. 荷受室は、野菜類・調味料・乾物、魚肉卵類、米、デザートの 4 か所を設けること。また、荷受室には、鏡、手洗い設備を設置し、段ボールの一時保管ができるスペースを設けること。

c. 検収室は、野菜類検収室（調味料・乾物を含む）・魚肉卵類検収室の 2 室を設置し、器具消毒保管庫、3 槽シンクを設置すること。また、伝票等の一時保管ができるような作業台を設置すること。

d. 荷受室と検収室の双方から出入りができる位置に、前日納品された野菜等を保管できるプレハブ式冷蔵庫を設置すること。

e. 学校給食衛生管理基準に基づき、検収室には、原材料保存食 50g を 2 週間保存できる冷凍庫を設置すること。

f. 前処理室は、地場産品や泥付き野菜等を多く活用した給食を提供できるよう、食品の選別、皮むき、泥付き野菜の洗浄等を行う室とし、下処理室に隣接し、泥付きの根菜類等を処理できるスペース・設備（ピーラー、下洗いの水槽等）をすること。また、検収後の下処理室への移動を考慮し、仕分け空間・カートの移動や、移動に使ったカートの洗浄に留意すること。

g. 検収室から下処理室へ人が出入りできるよう計画すること。

h. 下処理室は、野菜類下処理室・魚肉卵類下処理室の 2 室を設置し、器具消毒保管庫、3 槽シンクを設置すること。

i. 魚肉卵類下処理室は、肉・魚類の下処理スペースと割卵作業専用のスペースを分け、手作り給食を行うためのハンバーグのタネをこねる機械、包あん機（簡単にサイズを変更できるもの）を設置すること。魚肉卵類用の器具洗浄・保管ができること。

j. 野菜類下処理室には、野菜類下処理室から調理室への根菜類（1 レーン）、葉物類（1 レーン）の野菜用ラインと果物用ライン（1 レーン）の合計 3 レーンを設けること。バックガード付シンクを背面合わせで設置するのではなく、通常のシンクを単独レーンで設置すること。葉物類のレーンを 4 槽レーンにし、4 槽目をシンク縁にまな板が固定し、食材を切る台として転用できるようにすること。

k. 野菜類下処理室には、冷凍野菜解凍用の移動シンクと、床に移動シンク排水用の排水口（グレーチング）を設置すること。また、器具洗浄ができる水槽と台を設置し、洗浄作業を短時間でスムーズに実施できるように、給排水設備を考慮すること。

l. 野菜用冷蔵庫（室）として、野菜（青果、カット野菜）、果物、こんにゃく、豆腐等 550kg の食材が保管できるものとする。また、肉魚卵類下処理の冷蔵庫として、切り身魚、精肉、食肉加工品、鶏卵、1 食用袋麺等 500kg の食材が保管できるものとする。

m. 野菜用冷凍庫（室）として、冷凍野菜、冷凍豆、冷凍うどん等 280 kgの食材を保管できること。また、肉魚卵類下処理の冷凍庫として、冷凍魚介類、冷凍魚介加工品、冷凍卵加工品、煮干し類、入札用精肉サンプル等 230 kgの食材を保管できること。

n. 冷蔵庫、冷凍庫からの結露が床面に流れないような対策を講ずること。

o. 下処理室から各種の調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルー型として配置すること（パススルー式冷蔵庫の設置や、食材を移動式ローラーコンベアで移動し、下処理作業終了後に仕切ることができる構造等）。

p. 食品庫・調味料庫は、缶詰・調味料等を保存（25℃以下など）する室とし、

納入サイクルを考慮して、缶詰・乾物等は 1 週間分、調味料類・油等は 2 週間分程度保管できるスペースを確保すること。

q. 調味料計量室は、材料や調味料の仕分け、缶詰等の開缶及び乾物の釜割り・水戻し等を行う室とし、食品庫・調味料庫との間はスライドドアとすること。また、計量区分した調味料をカウンターまたはパススルー型冷蔵庫を介して調理室及び魚肉卵類下処理室に搬送できること。乾物の水戻し用シンク及び作業台を設置する電動缶切機及び器具保管庫を設置すること。

r. 物品倉庫は、食品・調味料以外の物品を保管する室とし、食品庫・調味料庫とは別に設けること。

s. 米サイロの格納分を含めて精白米 700kg を貯米し、温度（15 度前後）・湿度（70%前後）の管理を適切に行える施設、設備を導入すること。また、連続式炊飯システムの導入を踏まえて適切な設えとすること。

t. 米の計量、洗米、送米、浸漬の予約のできる炊飯システム制御を有する機械を設置すること。

u. 添加物（ジャム、チーズ等）用の検収室（仕分けスペース含む）及び仕分室（デザート仕分け室との兼用も可）を作業効率を考慮し、コンテナ室側に設置すること。仕分室には、冷蔵庫を設置すること。

オ. 洗浄室・器具洗浄室（検収室用・下処理室用）・残渣処理室・油庫・可燃物庫・不燃物庫・回収用風除室

a. 洗浄室は、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とともに残菜を学校ごと及び料理ごとに計量する室とし、洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑であること。

b. 洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとすること。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置すること。洗剤庫を設置すること。

c. 洗浄室はカート等を洗浄するエリアを設け、グレーチングで囲うなど洗浄水の飛散に配慮すること。

d. ウィルス感染症等の発生時においても汚染が拡大しないよう計画すること（移動水槽で消毒をしてから洗浄し、かつ移動水槽等の消毒に使用した薬液が床等に飛散せずに排水できる等）。

e. 器具洗浄室（検収室用・下処理室用）は、魚肉卵用以外の器具洗浄を行う室として設置すること。器具洗い用 3 層槽シンク（プラスケットを洗浄できる広さのもの）を設置すること。

f. 残渣処理室では、残渣の処理として脱水等を行うため、厨芥脱水機・粉砕器等、残渣の削減を図る設備を設置し、衛生状態を保てるようにすること。

g. 残渣処理が終わったごみの置き場として、残渣処理室に隣接して、可燃物庫を設置すること。また、野生動物に荒らされないようにすること。

h. 油庫においては、油の搬入（3t ローリー車を想定）において他の食品との動線が交差しないこと。また、トラブルが発生した時には一斗缶でも対応できるようにすること。清掃専用水栓及び用具庫等を設置すること。油を貯留する場所には、オイルトラップ（防油堤）を設置するなど、流出防止対策を講ずること。

i. 可燃物庫、不燃物庫は、可燃物、不燃物を保管する室として適切に整備し、廃棄物の分別に対応できるよう、十分なスペースを確保するとともに、衛生状態を保てるようにすること。また、内部からも搬入できるよう扉をつけること。

j. 配送車からコンテナ､食器及び食缶等の積みおろしを行う場所として回収用風除室を整備すること。回収口にはシャッター及びエアカーテンを設け、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止すること。また、配送車の出入口には、雨等に配慮して 3m 程度の庇を設けること。

カ．管理諸室等

(ｱ) 事務室

a. 事務室は、事務室内を会計部門と調理部門の諸室に区分し、情報セキュリティの管理を実施できること。

b. 事務室は玄関ホールに面し、食材料業者、見学者、研修会参加者等の来訪者の訪問を容易に確認できる位置とすること（直接これらの来訪者を視認できない場合は、来訪者を映し出すモニター等を事務室に設置することでも可とする。）。

c. 事務室から前室を通って直接検収室に入れるようにすること。検収室の様子を確認できる窓などを設置すること。

d. フリーアクセスフロアとすること。

e. 給湯室又は給湯コーナーを設けること。

f. 事務机（6 人分）、調理台（シンク付き）1 台、手洗い設備、食器用棚、冷凍・冷蔵庫、6 人用打合せテーブル、書類用ロッカー、カーテン若しくはブラインドを設置すること。

(ｲ) 管理職員用更衣室

a. 事務室に隣接して、管理職員用更衣室を男女別に設けること。

b. 管理職員用更衣室にはロッカー、全身が映る鏡を設け、更衣スペース付近には目隠し用カーテン等を設けること。

(ｳ) 調理従事者用更衣室

a. 調理従事者等の数及び男女比率に応じた十分な広さの更衣室を男女別に設置し、清潔な作業着と汚染された作業着及び調理従事者等の私服を区別して保管できる設備を有すること。

b. 調理従事者等各人が作業時に使用する衣服、靴、帽子、ネットが収納できる設備を有すること。

c. 洗濯を要する作業衣服、帽子、ネットが収納できる容器を備えること。

d. 調理従事者等の数及び男女比率に応じたシャワー室（男・女）を、更衣室に隣接して設置すること。

e. 鏡、カーテン若しくはブラインドを設置すること。

(ｴ) 職員用トイレ（調理従事者用トイレ、管理職員用トイレ）

a. 調理従事者用トイレ、管理職員用トイレをそれぞれ男女別に設置すること。すべて洋式便器とすること。また、暖房便座機能、自動のふた開閉、自動洗浄機能、自動除菌機能、擬音装置を設けること。

b. 調理従事者用トイレ及び管理職員用トイレは、調理従事者又は管理職員の数及び男女比率に応じて計画し、またその開口部は調理エリアに直接つながっておらず、完全に隔離されている（直線距離で 3m 以上離す）こと。

c. 調理従事者用トイレは自動扉または肘等で操作できる開閉扉とし、調理衣を着脱できるスペース（調理衣掛け、帽子・マスク等の棚等も含む。）を設けること。個室には専用の手洗い設備を備えること。なお、個室内の手洗い設備には、便座に座ったまま直接手指で触れない自動温水給水栓、手洗いシンク、手洗い用石鹸液、ペーパータオルホルダー、消毒剤及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。

(ｵ) 休憩室

a. 調理従事者等が食事や休憩に使用する休憩室（和室）を男女別に設けること。

b. 落ちついた雰囲気とし、自然採光等により明るい雰囲気とすること。

c. 清潔な用品と汚染された用品等をそれぞれ区分して保管できる設備、手洗い・給湯設備・流し台、押入、カーテン若しくはブラインドを設置すること。

(ｶ) 洗濯・乾燥室

a. 洗濯・乾燥室は、作業区分ごとに調理衣、エプロン等を洗濯、乾燥できる適切な洗濯機、乾燥機の台数及び広さを有する室として整備すること。

キ. 会議室等

(ｱ) 多目的研修室

a. 多目的研修室は、長机等を利用し、40 名以上が研修できるスペースを確保すること。

b. テレビ（50 型以上）、プロジェクター、移動式スクリーン、HDD・DVD レコーダー、マイク、スピーカー、ホワイトボード、ウェブカメラ、一般の通信ネットワークへ接続可能な情報回線、カーテン若しくはブラインドを設置し、多様な研修が開催できるよう配慮すること。

c. 小会議利用も可能となるように間仕切りを設置し、かつ机及び椅子を保管する倉庫を設置すること。

(ｲ) 調理研修室

a. 調理研修室は、地場産品を活用した献立開発や調理の研修等を行うため、調理台 5 台（師範台を含む）、手洗い設備（2 箇所以上）を設置すること。

b. 調理機器・器具、食器等を設置・収納できる構造とすること。

c. テレビ（50 型以上）、HDD・DVD レコーダー、マイク、スピーカー、ホワイトボード、一般の通信ネットワークへ接続可能な情報回線、カーテン若しくはブラインドを設置すること。ただし、多目的研修室に設置する設備と一体的に利用できる場合には、兼用することは可能とする。

(ｳ) 見学通路等、食育エリア

a. 見学者の動線は、隔壁、ガラス等で食材や調理従事者等の動線から完全に分離されていること。なお調理場側のガラス面は、見学者のスカートラインに配慮するとともに、調理場内を見やすく、破損・崩落等の危険の及ばないようにすること。

b. 見学通路の配置は、給食調理作業の妨げにならないよう、配慮すること。

c. 一度に 40 名程度が施設等を見学するためのスペース（通路）として設置し、調理室（煮炊き調理室、和え物室等）における学校給食の調理の状況等、内部の各作業を見ることができるよう計画すること。また、必要に応じて見学補助用のモニターを設置すること。

d. 見学者が利用する廊下に、ユニバーサルデザインに配慮し、障害者対応の手摺りを設けること。

e. 通路・壁面等に新学校給食センターや食育に関する情報の発信スペースを設けること。

(ｴ) 一般用トイレ（多目的・男子・女子）

a. 一般用トイレは、多目的研修室に近接して設け、40 名程度が一堂に会した場合でも無理なく使えるよう、男女比等を考慮して男女別に適切に計画すること。なお、女性用トイレブースについては 3 ブース以上とすること。
b. 多目的トイレを少なくとも 1 カ所以上設置し、ユニバーサルデザインに配慮し、高齢者・身体障害者等が使いやすい仕様とすること。
c. すべて洋式便器で、温水洗浄便座及び暖房便座とし、多目的トイレにはオストメイト、ユニバーサルベッドなどの設備、緊急呼び出し設備を設けること。
d. 擬音装置を設けること。
e. 手洗い設備及び洗浄消毒薬設備等は、手を直接触れずに操作できる設備とすること。

ク．各作業区域への出入口

a. 非汚染作業区域への入口には、前室及びエアーシャワーを設置し、外部からの汚染を防止するよう工夫すること。
b. 調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に手洗い場を設置すること。
c. 一般区域から汚染作業区域・非汚染作業区域への出入口には、それぞれ前室を設け、鏡、ペーパータオルホルダー、エアコン、エプロン及び靴の殺菌消毒設備を個別に適切に設置すること。

ケ．共用部等

a. 外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫すること。なお、一般外来者が使用する外部からの出入口（玄関）については、自動開閉式の扉等で風除室を設けること。
b. 職員及びその他の利用者は、玄関部分で外履きから内履きに履き替えるものとし、作業エリアへの履き替えもスムーズに行えるよう工夫すること。また、来客用の下足箱、スリッパ、傘立て、手指消毒装置を設置すること。
c. 車椅子対応としてエレベーター1 基を設置し、廊下・スロープ等は、ユニバーサルデザインとし、利用者が支障なく通行できる幅を確保すること。また、玄関ポーチにはスロープを設け、車椅子に対応できるようにすること。
d. 各諸室の扉には、それぞれ適切なドアストッパーを必要に応じて用意すること。
e. 一般区域に書類や事務用品等を保管する倉庫と消耗品等を保管する倉庫を個別に設けること。
f. AED（自動体外式除細動器）を、誰でも使用できるよう、分かりやすい場所に 1 台以上設置すること（自動体外式除細動器（AED）の適正配置に関するガイドラインについて（厚生労働省医政局長通知、平成 25 年 9 月 27 日）を参照）。

コ．外構

a. 雨水を処理するのに十分な能力のある排水設備とすること。なお、敷地内を通る排水溝及び暗渠には、トラップを設け、虫が発生しにくい構造とすること。

b. 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をつくらないこと。塵埃の発生を防止するため、舗装を行うこと。なお、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こと。

c. 新学校給食センターの安全性を確保するのに十分な照度の外部照明を設置すること。

d. 本事業の安全性を確保するのに十分な囲い及び出入口の門扉を設置すること。

サ．サイン計画

a. 案内表示も含め、施設の案内板を、カラーユニバーサルデザインに配慮し、シンプルかつ大きな文字のデザインで、施設内部及び敷地内の分かりやすい位置に設置すること。

b. 各室名は、分かりやすく表示する等、適切にサイン計画を行うこと。

c. 新学校給食センターの銘板及び注意書きの看板等を設置すること。

d. 見学通路には作業内容がわかるような解説・案内表示を設置すること。

シ．植栽計画

a. 樹種の選定においては、病害虫及び害鳥等による影響に配慮すること。

ス．駐車場

a. 来客用・職員用あわせて 30 台程度以上を確保すること。

b. 駐車場の仕上げについては、想定される車両重量に十分に耐えられる舗装とし、駐車場内での安全が図られるよう駐車区画、場内歩行者動線に十分配慮すること。

c. 車椅子利用者用駐車場は、建物入口付近に計画すること。

d. 配送車用駐車場を 3 台以上確保すること。

セ．駐輪場

a. 駐輪場については、駐輪スペースを適宜設けること。また、屋根、自転車ラックを設ける等により、利便性を高めること。

ソ．排水処理施設

a. 排水処理施設は、建物と分離して設置すること。また、配送車等の通行の妨げとならない位置に設置し、脱臭設備を設けるとともに、騒音等に十分留意すること。

タ．可燃物庫・不燃物庫

a. ごみ収集車両の停車位置や運搬動線に配慮して、可燃物及び不燃物の保管スペースを設けること。

b. 提供する食数に対応し、本町の分別方法及び収集内容に十分対応できるものとすること。

(2) 配送校の配膳室等の設計条件

ア．給食搬入ヤード（平井小、田中小、氷上小、白山小）

a. 給食搬入ヤードは、配送車からコンテナを安全かつ衛生的に搬出入できる位置に整備すること。

b. 給食搬入ヤードには、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するように整備すること。

c. 給食搬入ヤードには、十分な大きさの屋根を設け、搬出入の際に雨がかからないよう工夫すること。

イ．配膳室（平井小、田中小、氷上小、白山小）

a. 新学校給食センターからの給食の配送・回収及び配膳等の業務を実施するため、平井小・氷上小は現在使用している給食室を配膳室に改修すること。改修の方法等は、各学校の状況に応じて計画するものとし、本町との協議により決定すること（配膳室の設置に伴い必要となる改修も含む）。

b. 田中小・白山小は、既存の給食室が老朽化しているため、給食室を解体すること。田中小には給食搬入ヤード・配膳室を併設したランチルーム兼多目的教室を新築し、白山小には配膳室を新築すること（配膳室から外部に出ずに校舎内へ直接給食を運搬できることが望ましい）。

c. 配膳室は、新学校給食センターから配送されるコンテナの保管、配膳等に必要な面積を確保し、その他の部分は倉庫として設えること。倉庫には適宜棚を設けること。また、配膳室は施錠できること。

d. 配膳室の改修・解体においては、すべての既存厨房機器等を撤去・処分すること。

e. 配膳室は、児童数・学級数に応じたコンテナ及び給食運搬用ワゴンを置いて十分作業ができるスペースを確保すること（担任以外の教職員は、職員室で配膳予定である）。

f. 配膳室には、給食配膳員 2 名程度が更衣・食事を行うことができるスペース

を確保し、テーブル・いす・ロッカー・戸棚等を設置すること。

g. 下足用の靴箱と上履き用の靴箱を設置すること。

h. 空気調和設備を設置し、温度・湿度を適切に管理できること。

i. 牛乳保冷庫、パン箱を洗浄できるシンク、置台、消毒保管庫等を設けること。

j. 給食残飯用バケツを温湯で洗浄するスペースと清掃用のシンク、秤を設けること（給湯、給水のための水栓はレバー式とすること）。

k. デザート等の容器、牛乳パック、残滓等を保管するゴミ置場を設置すること。

l. 温湯を使用できる手洗い設備（自動混合水栓、肘まで洗える大きさ）を設けること。

m. 配膳員が使用する白衣等の洗う洗濯機の設置とそのための給排水設備を整備すること。

n. 配膳室の壁面には、コンテナや給食運搬用ワゴンによる衝突防止用のプロテクターを適切な高さに設置すること。

ウ．各階ワゴンプール（平井小、氷上小、白山小）

a. 各階ワゴンプールは原則として既存のワゴンプールを使用するものとするが、学校によってはワゴンプールの面積が狭いことやワゴンプールがない、エレベーターとワゴンプールの直接のアクセスが困難であることから、改修においてはそれらを解消できる提案を期待する。

b. 清掃用のシンク（レバー式で、肘まで洗える大きさ）を設けること。

c. 給湯、給水のための水栓は自動混合水栓とすること。

d. ワゴンプールの壁面には、給食運搬用ワゴンによる衝突防止用のプロテクターを適切な高さに設置すること。

エ．エレベーター（平井小、田中小、氷上小、白山小）

a. 既設の小荷物昇降機は撤去することを基本とし、給食の運搬に支障のない人荷用エレベーターを設置すること（エレベーター設置に伴う改修も含む）。

b. エレベーターは、一般利用者や車いす使用者も利用することから、コンテナや給食運搬用ワゴンとの動線に配慮し、安全に上階に運べるように計画すること。

c. エレベーターのかごには、コンテナや給食運搬用ワゴンによる衝突防止用のプロテクターを適切な高さに設置すること。

オ．ランチルーム兼多目的教室（田中小）

a. 田中小では、児童数が比較的少ないことから、各学級まで給食を運搬するのではなく、すべての学年の児童（教職員を含めて 120 名程度）が一緒に給食を食べることができるランチルームを設置すること。ランチルームには、給食搬入ヤード・配膳室を併設すること。

b. ランチルームは、多目的教室としても活用できるよう、無柱とし、可能な限

り、室平面の縦横比の差を大きくしない形状とすること。

c. ランチルーム兼多目的教室には、校内放送用設備、インターフォン等を設置すること。

d. ランチルーム兼多目的教室の入り口付近には、児童用の手洗い設備（蛇口 10 個程度）を設置すること。

5. 本事業に伴う各種申請等の業務

(1) 事前協議等

a. 事業者は、本事業の施設整備に必要となる諸手続きを遅滞なく行うこと。また、円滑に施設整備を実施し、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。

b. 関係機関との事前協議において、本町の協力が必要な場合、本町は協力する。

(2) 申請等業務

a. 事業者は、施設整備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。

b. 建設工事に伴う各種申請等について、関係法令等によるすべての必要な手続きについてリストを作成し、事前に本町の確認を受けること。

c. 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）に基づく建築確認申請を行う際には、本町に事前説明を行い、本町の確認を受けること。

d. 建築確認済証取得時には、本町にその旨報告を行うこと。

(3) 交付金及び地方債申請等支援

a. 本町が予定している「学校施設環境改善交付金」の交付金申請用及び地方債申請用の設計図書及び積算書の作成支援（申請対象部分と対象外部分の区分け等）を行うこと。

b. その他、本事業に関連して本町が必要とする申請等に関する支援を行うこと。

第3.　建設・工事監理業務

1.　建設・工事監理業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、実施設計図書、事業契約書、本要求水準書、応募時の提案書類に基づいて、新学校給食センター及び配送校の建設・工事監理を行い、企画・提案した厨房機器及び什器・備品等を整備すること。

施設		建設・工事監理業務	備考
新学校給食センター		○	新学校給食センターの建設業務 厨房機器等の調達及び設置業務 什器・備品等の設置業務 食器・食缶等の調達業務 配送校の配膳室等の改修業務 工事監理業務 近隣対応・対策業務 電波障害対策業務 本事業に伴う各種申請等業務
配送校（配膳室、ワゴンプール等）	平井小学校	○	配送校の配膳室等の改修業務 （給食搬入ヤードの設置、給食室を配膳室に改修、小荷物専用昇降機を人荷用エレベーターに改修、各階ワゴンプールの改修） 厨房機器等の調達及び設置業務 工事監理業務 近隣対応・対策業務 本事業に伴う各種申請等業務
	田中小学校	○	配送校の配膳室等の改修業務 （給食室を解体・撤去、給食搬入ヤードの設置、配膳室を併設したランチルーム兼多目的教室の新設、小荷物専用昇降機を人荷用エレベーターに改修） 厨房機器等の調達及び設置業務 什器・備品等の設置業務 工事監理業務 近隣対応・対策業務 本事業に伴う各種申請等業務
	氷上小学校	○	配送校の配膳室等の改修業務 （給食搬入ヤードの設置、給食室を配膳室に改修、小荷物専用昇降機を人荷用エレベータ

			ーに改修、各階ワゴンプールの改修） 厨房機器等の調達及び設置業務 工事監理業務 近隣対応・対策業務 本事業に伴う各種申請等業務
	白山小学校	○	配送校の配膳室等の改修業務 （給食室を解体・撤去、給食搬入ヤードの設置、配膳室を新設、小荷物専用昇降機を人荷用エレベーターに改修、各階ワゴンプールの改修） 厨房機器等の調達及び設置業務 工事監理業務 近隣対応・対策業務 本事業に伴う各種申請等業務
	三木中学校 （業務対象外）	―	―

(2) 業務期間

新学校給食センターは、開業準備期間を 2 か月以上確保できるよう、令和 6 年 6 月 30 日までに建設工事を完了し、本町へ引き渡すこと。配送校については、新学校給食センターの運用開始日から問題なく給食提供ができるように必要に応じて仮設の配膳室を整備する等により改修を行い、令和 7 年 3 月 31 日までに引き渡すこと。

(3) 業務期間の変更

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

(4) 建設・工事監理業務における基本的な考え方

事業契約書に定められた新学校給食センターの建設・工事監理及び厨房機器・什器・備品等の整備の履行のために必要となる業務は、事業契約書において本町が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。

(5) 建設・工事監理業務に係る留意事項

a. 関連法令を遵守するとともに、関連要綱や各種基準等を参照して適切な工事計画を策定すること。

b. 建設工事に伴い想定される騒音、振動、悪臭、粉塵、交通渋滞等については、

近隣住民の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の対応を講じて影響を最小限に抑えるための工夫を行うこと。

c. 近隣住民への対応について、事業者は、本町に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。

d. 近隣住民へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間の了承を得ること。

2. 建設・工事監理業務

(1) 着工前業務

ア. 近隣調査・準備調査等

a. 建設工事の着工に先立ち、近隣住民との調整及び建築準備調査等（周辺家屋影響調査を含む）を十分に行い、近隣住民の理解のもとに、工事の円滑な進行を確保すること。

b. 本町が実施した事前調査を参考にしつつ、建物工事による近隣住民等への影響を検討し、問題があれば適切な対策を講じること。また、工事完了後についても建物工事による近隣住民等への影響がないか確認すること。

c. 近隣住民への説明等を実施し、工事工程等についての理解を得ること。

d. 本町が主体となって実施する近隣住民への説明等についても説明資料の作成等の支援を行うこと。

イ. 工事監理計画書の提出

事業者は、建設工事着工前に、工事監理主旨書（工事監理のポイント等）、詳細工程表（総合定例打合せ日程や各種検査日程等も明記）を含む工事監理計画書等を作成し、本町に提出すること。

	工事監理に係る提出書類	部数等
1	工事監理計画書	1 部
2	工事監理体制届	1 部
3	工事監理者選任届（経歴書を添付）	1 部
4	工事監理業務着手届	1 部

ウ. 施工計画書の提出

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

	施工前の提出書類	部数等
1	工事実施体制届	1部
2	工事着工届	1部
3	現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）	1部
4	承諾願（仮設計画書）	1部
5	承諾願（工事記録写真撮影計画書）	1部
6	承諾願（総合施工計画書）	1部
7	承諾願（主要資機材一覧表）	1部
8	報告書（下請業者一覧表）	1部
9	上記のすべてのデジタルデータ	一式

※　ただし、承諾願は、建設工事会社が工事監理者に提出し、その承諾を受けた後、事業者が本町に提出するものとする。

(2) 建設期間中業務

ア．建設工事

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画書に従って建設・工事監理を実施すること。事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。工事施工においては、本町に対し、次の事項に留意すること。

a. 事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本町に毎月 1 回以上報告するほか、本町から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
b. 事業者は、本町と協議の上、必要に応じて、各種検査・試験及び中間検査を行うこと。なお、検査・試験の項目及び日程については、事前に本町に連絡すること。
c. 本町は、事業者や建設会社が行う工程会議に立ち会うことができるとともに、必要に応じて、随時、工事現場での施工状況の確認を行うことができるものとする。

イ．厨房機器等の調達及び設置業務

「資料13　厨房機器等参考仕様リスト」を参考として、本事業を実施するために必要な厨房機器等の調達及び設置工事を行うこと。ただし、本リストはあくまでも提案の参考として示したものであり、メーカー等を指定するものでもなく、このリストに示した以外の厨房機器等についても、その提案を妨げるものではない。

なお、厨房機器等の検討に際しては、HACCPの概念に基づき、食材の搬入から調理済食品の配送までの安全衛生管理が徹底できるよう、次の点に留意しながら、また、

機器毎にライフサイクルコストを考慮して、厨房機器等の規格及び仕様を決定すること。

また、完成確認後、調理従事者等の厨房機器等に関する習熟・訓練期間において、本町からの要請に応じて、メーカー等からの指導員の派遣を受けること。

(ｱ) 安全衛生管理のポイント

a. 温度と時間の管理及び記録（加熱温度と時間のT・T管理）

b. 微生物の増殖防止（機器の構造及び材質）

c. ホコリ・ごみ溜りの防止（機器の構造）

d. 昆虫・鼠族の侵入防止（機器の構造及び機密性）

e. 洗浄・清掃が簡便な構造

f. 床面を濡らさない構造（汚れの飛散防止）

g. 作業内容に配慮した作業台等の設置

h. 衛生的・合理的な利用に配慮した機器等の設置

(ｲ) 厨房機器等の規格及び仕様

a. 板金類の仕様

(a) テーブル類甲板

i) 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板を使用すること（以下、板金類については、共通仕様とする。）。

ii) 板厚は変形しにくい1.2mm以上のものを使用すること。

iii) 甲板のつなぎ目を極力少なくし、ホコリ・ごみ溜りができない仕様とすること。

iv) 壁面に接して設置する場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないように考慮すること。また、高さについては200mm以上とし、天端については、ホコリ・ごみ溜りを減らすように角型よりも、45°以下のカットをすること。

v) 甲板と背立の角では5R以上のコーナーを取ること。

(b) シンク類の槽

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

ii) 排水金具は十分な排水を行える構造のものとし、必ずトラップ式の金具を用い、清掃が簡便なものとすること。

iii) 槽の底面は十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。

iv) オーバーフローは極力大型のものを用いること。

v) 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等を施し、床面の汚れを防止すること。

vi) 調理室用シンクは移動式とし、専用の排水口を設け、接続は脱着式とすること。

(c) 厨房機器等の脚部及び補強材

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

(d) キャビネット・本体部

i) 昆虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。

ii) 内部コーナー面はポールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造とすること。

iii) 汚れやすいレール部は清掃しやすい構造とし、かつ、取り外し可能で、常に洗浄が容易な構造とすること。

iv) 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げ、ふちが扉の裏側に面しない構造とすること。

v) 本体・外装は、常に拭き取り清掃がしやすい構造とすること。

(e) 厨房機器等のアジャスター部

i) ベース置き以外は高さ調整の行えるものとすること。

ii) 最も錆びやすい箇所のため、SUS304仕様以上を用いること。

iii) 床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上とすること。

b. 機械機器の仕様について

(a) 冷機器（冷蔵室・冷凍室）

i) 外装の主要部分は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とした抗菌構造とすること。

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) 食材の温度管理を適切に行える機器とすること。

v) 庫内温度が戸外で確認でき、高・低温等の異常が確認できる機器とすること。

vi) 適宜プレハブ式を導入すること。

vii) 適宜パススルー型を導入すること。

(b) 下処理機器

i) 食材が直接接触する機械機器は、パーツ毎に分解、清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。

ii) 食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性を保ち、割れ目が無く、洗浄及び消毒の繰返しに耐える仕上げ構造とすること。

iii) 根菜類（じゃがいも、人参、玉ねぎ、里芋など）の処理が可能な球根皮むき器を導入すること。投入口には、回転時に水が飛び散らないよう蓋の付く構造とすること。

iv) 魚肉卵下処理室（卵用）、調味料計量室、和え物室に高速ミキサー（ドレッシング攪拌用）を設置すること。また、パーツ毎に分解・清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。

v) 調味料計量室、和え物室に電動式缶切り機を設置すること。

vi) 根菜類（じゃがいも、さつまいもなど）の処理が可能なサイの目切り機（可動式）を設置すること。

vii) フードスライサー（可動式）を導入すること。

viii) 金属等の危険異物を発見できる対策を行うことが望ましい。

ix) 切断機器は安全装置付きのものとすること。

(c) 熱機器（スチームコンベクションオーブン、フライヤー等）

i) 清掃作業が容易に行える構造とすること。

ii) 庫内温度、食材の中心温度が容易に計測、記録できる構造とすること。

iii) メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できる、メニュープログラムシステムを有する機器とすること。

iv) 廃熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。

v) 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。

(d) 連続式炊飯機

i) 2,200食分の炊飯が可能な連続式炊飯器とすること。

ii) 洗米機、炊飯器まで一連のシステムを導入すること。

iii) 炊きあがりの量を考慮し、1釜あたりの炊飯量に余裕率を見込むこと。

(ｳ) 厨房機器等の監視装置（温度計・計量器・ガス検知器等）の仕様

a. 食材の検収・保管・下処理関連機器

(a) 冷凍冷蔵室等

i) 食材の適切な温度管理（冷蔵10℃以下、冷凍－18℃以下）が行える機器とす

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機器とすること。

iii) 自動記録装置付のものであれば、それを利用し、確実に状況を記録できること。

(b) 水質検査機器

i) 測定値を記録できるハンディ残留塩素計を使用して水道水内の塩素を測定し、適切な数値（遊離残留塩素0.1mg/リットル以上）になったことを確認し、検査結果を記録すること。

(c) 検食用冷凍庫

i) 原材料及び調理済食品の検食を－20℃以下で2週間以上保管できる容量と機能を有していること。

b. 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こと。

ii) ふた開閉時の水滴の落下に配慮したものとすること。

iii) 調理用の給水・給湯の水栓の他に、洗浄用のホース接続口（給水・給湯ともに）をカプラ式等により設けること。

ix) 調理釜の設置に際しては、食材等を置くスペースを確保するとともに、台車を釜に隙間なく接近させることができる等、作業動線、作業性に配慮すること。

v) 調理釜の中のものを抜くときに、排水とマスの位置を合わせて、受ける容器からあふれ出ない仕様にする。

(b) スチームコンベクションオーブン

i) 熱風とスチームでの組合せ調理が可能な機器で、煮る・焼く・蒸す・芯温調理ができること。また、調理部の高さは床面から600mm以上とすること。

ii) 芯温センサーを食材の中心部に差し込み、料理に合わせて任意温度帯で調理が行える機能を有していること。

iii) 調理状態を視認できる構造とすること。また、調理中の食材内部の温度が、芯温ディスプレーに表示されること。

ix) 洗浄が容易であること。

v) カートイン方式とし、パススルー型が望ましい。主菜用と副菜用に分けて2

か所設置すること。また、カートは予備として、オーブンの台数の数を置くこと。

(c) フライヤー

i) 油温温度表示、芯温測定器が搭載され、投入口と取出し口が別々で隣接しない機器とすること。

ii) 食油の濾過（冷却沈殿ろ過方式による）、供給、廃油の回収を自動的に行える装置を設置すること。

(d) 真空冷却機

i) 両面式（パススルー型）で30分以内に中心温度を20℃付近又は20分以内に中心温度を10℃付近まで下げることのできる機器とすること。

ii) 冷却の開始時刻と、終了時刻及び食材温度を記録できること。

iii) 扉の開閉に場所をとらないこと。

iv) 庫内の洗浄消毒が容易に行える機器とする。

c. 保冷機器

i) 食材を10℃以下で保管できる機器（パススルー型が望ましい）とすること。

d. 洗浄・消毒・保管の機器

(a) 食器洗浄機・機器洗浄機

i) 洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。

ii) 洗浄機は、確実に食器・食缶・器具等の汚れを洗浄できる機器とするとともに、洗浄作業の効率化を図ることができる機能を有すること。

(b) 食器消毒保管庫

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

ii) 食器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こと。

(c) 器具殺菌・消毒保管庫

i) 90℃以上を90分間維持でき、温度記録装置付きの機器であること。

ii) 包丁・まな板・スライサーの刃等の保管庫は、殺菌灯方式ではなく、消毒保管庫方式とする。

(ｴ) 厨房機器の配置（交差汚染の防止）

a. 人（調理従事者等）の動線

(a) 調理従事者等は担当する各作業区域だけで動くことを原則とし、他の作業区域を通ることなく、目的とする作業区域へ行くことができるレイアウトとすること。

(b) 各作業区域の入口には履き替えができるスペースや、手洗い設備・消毒等のサニタリー設備、エアーシャワー等を設けること。

b. 物（食材・器材・容器）の動線

(a) 物の流れが清潔度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないよう、ワンウェイのレイアウトとすること。

(b) 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア（連続的に運搬する自動装置）、カウンター、ハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。

(c) 食肉、魚、野菜は相互に交差汚染しないよう、保管場所を区別すること。

(d) 野菜等を調理する作業区域と、食肉等の病原菌が付着している前処理の作業場所との区画を分けること。

(e) 包丁、まな板、ザル、秤り等の調理機械・器具の共通使用による交差汚染を防ぐため、調理機械・器具を処理する食材等に応じて区別すること。

(f) 生ごみ、残渣がクリーンゾーンを経由せずに可燃物庫に搬出されるよう設計すること。

(ｵ) 厨房機器の据付け工法

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

(a) 厨房機器廻りの清掃が容易なこと。

(b) ホコリ、ごみ溜りができないこと。

(c) キープドライであること。

(d) 耐震性を有するとともに、導入する機器の形状に合わせた固定方法とすること。

ウ. 什器・備品等の設置業務

a. 「資料 12　一般エリア什器・備品等リスト（参考仕様）」及び「資料 17　配送校の什器・備品及び厨房機器等リスト（参考仕様）」に示す各種什器・備品等を設置すること。

b. 「資料 12　一般エリア什器・備品等リスト（参考仕様）」及び「資料 17　配送校の什器・備品及び厨房機器等リスト（参考仕様）」に示す什器・備品等の仕様は、事業者の提案により決定する（本リストに掲げる什器・備品等の

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

c. 事業者が提案する食缶・コンテナ等の数量・サイズに応じた配送車を 3 台調達すること。

d. 什器・備品等のリース・レンタルによる調達は不可とする。

e. 維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品についても、調達すること（障国等による障害者就労施設等からの物品等の調達の推進等に関する法律（平成 24 年法律第 50 号）を踏まえ、障害者就労施設等から優先的・積極的に購入することが望ましい）。

f. 事業者は、調達する什器・備品に関する台帳（品名、規格、金額（単価）、数量等）を作成すること。

エ．食器・食缶等の調達業務

a. 本事業を実施するために必要な以下の食缶を調達すること。食缶には、学校名及び学級名を表示すること。食缶は、異物混入のリスクが排除された仕様とするとともに配送車が敷地への狭隘な進入路を通行することや、児童生徒が階段により教室に運ぶことを考慮した仕様とすること。また、保温食缶はあらゆる調理済食品の温度管理が行え、保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間以上保持できる機能を有すること。

・保温二重食缶（ごはん）
・保温二重食缶（汁物）
・保冷材入り二重食缶（和え物）
・保温二重食缶（煮物）
・保冷材入り二重食缶（フルーツ）
・一重食缶(フライ缶、小物缶、パン缶、牛乳缶)

b. アレルギー対応の個別の食器は保温性と密閉性があり、通常食と同等の水準の提供が行えること。異物混入のリスクを排除することに配慮して選定すること。

c. 食器かごは、洗浄作業効率化のため食器の種類ごとに分けること。（配送業務は本事業の対象外であるが、配送の効率化のため、食器、食缶別載方式を想定している）

d. 臨時的な予備も含めて、食器や食器かご等の配膳器具を調達すること。また、献立内容に応じて、その他必要な配膳器具類も調達すること。

e. 三木中学校の食器・食缶等の調達時期については、事業期間中において三木中学校を配送校に追加する際に調達することとし、別途、通知する。

f. 調理で使用する調理備品（包丁・まな板・ざる・プラスケット等）を調達すること。

オ．配送校の配膳室等の改修業務

a. 既存の給食室を配膳室への改修は、原則として一学期終了後（令和 6 年 7 月下旬）から着手し、令和 7 年 3 月 31 日までに完了し、引き渡しを行うこと。令和 6 年 9 月から新学校給食センターから給食の受け入れを行うため、配膳室の改修工事が完了しない場合には、仮設の給食搬入ヤードを設けること。

b. 配送校の配膳室等の改修に関する設計内容に基づき、適切に改修工事を実施すること。なお、改修工事を実施する際には、学校職員・児童等の安全確保に十分に配慮した計画とすること。

c. 配膳室等の改修工事の進め方等は、各学校の状況に応じて計画するものとし、本町との協議により決定すること。

d. 氷上小については、学校職員・児童等の安全確保のため、工事車両の出入りは運動場側の北側の門扉を利用することとし、門扉についても改修すること。

e. 配膳室の改修においては、すべての既存厨房機器等を撤去・処分すること。

f. 配送校の配膳室等の改修業務の遂行にあたり、上記事項で定めのない事項は、適宜、本町へ相談すること。

カ．工事監理業務

a. 工事監理者は、工事監理の状況を事業者を通じて本町に定期的に（毎月 1 回以上）報告するほか、本町の要請があったときには随時報告を行うこと。

b. 本町への完成確認報告は、工事監理者が事業者を通じて行うこと。

c. 工事監理業務内容は、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理等業務委託契約約款」によることとし、「民間（旧四会）連合協定建築設計・監理業務委託契約書」に示された業務とする。

キ．近隣対応・対策業務

事業者は、近隣住民に対して、次の事項に留意して工事を実施すること。

a. 工事中における近隣住民への安全対策、騒音・粉塵等の対策については万全を期すこと。

b. 工事を円滑に推進できるように、必要に応じて、工事の実施状況の説明及び調整を十分に行うこと。

c. 本業務に係る企画、広報、実施については事業者の提案をもとに本町と協議の上で決定するものとし、これに係る費用については、すべて事業者の負担とする。

ク．電波障害対策業務

a. 事業者は、新学校給食センターの建設に伴うテレビ電波障害が近隣に発生した場合は、工事期間中にテレビ電波障害対策を行うこと。

ケ．その他

a. 事業者は新学校給食センターに関するパンフレット（A3 両面カラー刷 A4 折り 1,000 部）やビデオ映像（15 分程度）を作成し、パンフレットの原版データとビデオ映像のデータ（各々DVD）を提出すること。内容については、本町と調整を行い、承認を得ること。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、新学校給食センターだけではなく、工事着手、建設途中の映像を含めること。

b. 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、事業者が責任を負うものとするが、本町が責任を負うべき合理的な理由がある場合にはこの限りではない。

c. 事業者は、工事期間中に、次の書類を、工事の進捗状況に応じて、遅滞なく本町に提出すること。

	施工中の提出書類	部数等
1	工事工程表	1 部
2	工事報告書	1 部
3	工事監理報告書	1 部
4	承諾願（機器承諾願）	1 部
5	承諾願（残土処分計画書）	1 部
6	承諾願（産業廃棄物処分計画書）	1 部
7	承諾願（再資源利用（促進）計画書）	1 部
8	承諾願（主要工事施工計画書）	1 部
9	承諾願（生コン配合計画書）	1 部
10	報告書（各種試験結果報告書）	1 部
11	報告書（各種出荷証明）	1 部
12	報告書（マニフェスト A・B2・D・E 票）	1 部
13	その他必要書類	1 部
14	上記のすべてのデジタルデータ	一式

※ 承諾願については、建設会社が工事監理者に提出してその承諾を受けた後、事業者が本町に提出・報告するものとする。

(3) 完成時業務

ア．自主完成検査及び完成確認

自主完成検査及び完成確認は、次の「(ｱ)事業者による自主完成検査」及び「(ｲ)本町の完成確認」の規定に則して実施する。また、事業者は、本町による完成確認後に、「(ｳ)完成図書の提出」に則して必要な書類を本町に提出すること。

(ｱ) 事業者による自主完成検査

a. 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。

b. 自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の実施については、それらの実施日の 14 日前までに本町に書面で通知すること。

c. 本町は、事業者が実施する自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転に立ち会うことができる。

d. 事業者は、本町に対して、自主完成検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて報告すること。

(ｲ) 本町の完成確認

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

a. 本町は、事業者（建設企業及び工事監理者を含む）の立ち会いの下で、完成確認を実施するものとする。

b. 完成確認は、本町が確認した設計図書等との照合により実施するものとする。

c. 事業者は、厨房機器、器具、什器・備品等の取扱いに関する本町への説明を前項の試運転とは別に実施すること。なお、各施設、什器・備品等の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し、本町に提出し、その説明を行うこと。

d. 事業者は、本町の行う完成確認の結果、是正・改善を求められた場合、速やかにその内容について是正し、再確認を受けること。なお、再確認の手続きは完成確認の手続きと同様とする。

e. 事業者は、本町による完成確認後、是正・改善事項がない場合には、本町から完成確認の通知を受けるものとする。

(ｳ) 完成図書の提出

事業者は、本町による完成確認の通知に必要な次の完成図書を提出すること。また、これらの図書の保管場所を新学校給食センター内に確保すること。なお、提出時の体裁等については、別途本町の指示するものとする。

	完成時の提出書類	部数等
1	工事完了届	1 部
2	工事記録写真	1 部
3	完成図（建築）	一式（製本図 1 部、原図）
4	完成図（電気設備）	一式（製本図 1 部、原図）
5	完成図（機械設備）	一式（製本図 1 部、原図）
6	完成図（昇降機）	一式（製本図 1 部、原図）
7	完成図（什器・備品配置表）	一式（製本図 1 部、原図）
8	什器・備品リスト	1 部
9	什器・備品カタログ	1 部
10	完成調書	1 部
11	完成写真	1 部
12	要求水準書との整合性の確認結果報告書	3 部
13	事業提案書との整合性の確認結果報告書	3 部
14	その他必要書類	1 部
15	上記のすべてのデジタルデータ	一式

イ．不動産登記等の関連手続き

事業者は、本町による完成確認後、建築完了検査、本施設の引き渡し、不動産登記手続き等を事業スケジュールに支障がないように実施すること。

第4.　維持管理業務

1.　維持管理業務総則

(1) 業務の対象範囲

事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、応募時の提案書類に基づき、新学校給食センターの機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の内容について、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。

事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書　平成 30 年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）にも準ずること。

維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品（調理に関する消耗品は含まない）はその都度更新すること。

a.　建築物保守管理業務
b.　建築設備・厨房機器等保守管理業務
c.　外構等維持管理業務
d.　環境衛生・清掃業務
e.　警備保安業務
f.　修繕業務
g.　本事業に伴う各種申請等業務
h.　その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務

施設		維持管理業務	備考
新学校給食センター		○	建築物保守管理業務 建築設備・厨房機器等保守管理業務 外構等維持管理業務 環境衛生・清掃業務 警備保安業務 修繕業務 本事業に伴う各種申請等業務 その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務
配送校（配膳室、ワゴンプール等）	平井小学校	—	—
	田中小学校	—	—
	氷上小学校	—	—
	白山小学校	—	—
	三木中学校	—	—

(2) 業務期間

業務期間は、新学校給食センターを本町へ引き渡した後、事業期間終了までとする。

(3) 維持管理業務に係る仕様書

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

(4) 維持管理業務計画書

事業者は、毎年度の維持管理業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程、その他必要な項目を記載した維持管理業務計画書を作成し、本町に提出した上、承諾を受けること。

なお、維持管理業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の 1 月末日（最初の業務実施年度に係る維持管理業務計画書については新学校給食センターを本町へ引き渡す予定日の 2 ヶ月前の日）までに本町へ提出すること。

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

(5) 業務報告書

事業者は、維持管理業務に係る月報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書及び設備管理台帳等と併せて本町に提出すること。また、本要求水準書との整合性の確認結果報告書及び事業提案書との整合性の確認結果報告書についても提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を

通じて保管・管理すること。

(6) 各種提案

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

(7) 業務遂行上の留意点

ア．法令の遵守

関係法令、関係技術基準等を充足した維持管理業務計画書を作成し、これに基づき業務を実施すること。

イ．業務実施体制の届出

事業者は、維持管理業務の実施に当たって、その実施体制（業務責任者及び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等を含む）を維持管理業務の開始2ヶ月前までに本町に届け出ること。

ウ．業務責任者

事業者は、本事業における維持管理業務の総括責任者として、業務全般を掌握し、業務担当者を指揮監督する「維持管理責任者」を配置すること。ただし、必ずしも常勤（本事業場所にて業務時間を通じて勤務する労働形態）とする必要はないが、緊急時の対応が適切に行える体制とすること。

エ．業務担当者

a. 事業者は、適切で丁寧な作業を実施できるよう、業務遂行に最適と思われる業務担当者を選定すること。
b. 法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本町に通知すること。
c. 業務担当者は、業務従事者であることを容易に識別できるようにして、作業に従事すること。
d. 事業者は、業務担当者が他に不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。
e. 障害者の雇用の促進等に関する法律（昭和 35 年法律第 123 号）や高年齢者等の雇用の安定等に関する法律（昭和 46 年法律第 68 号）の理念を踏まえ、障害者や高年齢者の雇用、人員配置に努めること。

オ．点検及び故障等への対応

点検及び故障への対応は、維持管理業務計画書に従って速やかに実施すること。

カ．緊急時の対応

a. 事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ本町と協議し、維持管理業務計画書に記載すること。

b. 事故・火災等が発生した場合は、維持管理業務計画書に基づき直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、本町及び関係機関に報告すること。

c. 事業者は、設備の異常等の理由で、本町から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じさせること。この場合の増加費用は、本町の負担とするが、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとする。

キ．協議等

a. 協議が必要と判断される事項については、事業者は、事前に本町と協議すること。

b. 事業者は、維持管理に係る各業務の記録を保管し、本町の求めに応じて速やかに提出できるようにしておくこと。

ク．関係諸機関への届出・報告

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

2. 建築物保守管理業務

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

(1) 日常（巡視）保守点検業務

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

(2) 定期保守点検業務

建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、法定点検を実施するとともに、観察、

測定等により建築物等の状態を確認し、建築物等の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、建築物等の各部位を常に最良な状態に保つよう努めること。

(3) クレーム対応

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

3. 建築設備・厨房機器等保守管理業務

新学校給食センターの完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

(1) 日常（巡視）保守点検業務

建築設備等が正常な状況にあるかどうかについて、現場を巡回して観察し、異常を発見したときは正常化のための措置を行うこと。建築設備等に付随する消耗品については、適宜、交換すること。

(2) 定期保守点検業務

建築設備等が正常な状況にあるかどうかについて、定期的に観察し、設備の運転、停止、測定等により設備の状態を確認し、設備の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、各設備を常に最良な状態に保つこと。具体的には、法定の点検、調査及び検査を実施し、シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと。特に、次の点に十分留意して保守点検を行うこと。

a. 常に正常な機能・性能を維持できるよう、設備系統ごとに適切な点検計画を作成すること。
b. 点検により建築設備・厨房機器等が正常に機能しないことが明らかになった場合、又は業務に支障を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法（保守、修繕、更新など）により対応すること。
c. 建築設備・厨房機器等のビスの緩み、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業及び調理食材の安全性を確保すること。
d. サーモスタット等、厨房機器等に内蔵されている安全装置が常に作動しているか、定期的に点検を行うこと。
e. 換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。特に、除菌フィルターは、

目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下が生じないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。

f. 給食エリア内の温度及び湿度を定期的に測定し、空調設備の作動状況の適正に保つこと。受水槽は、香川県簡易専用水道設置要綱に基づき、点検・検査を行うこと。

(3) 故障・クレーム対応

a. 町民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な故障の修理を行うこと。

b. クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。

c. 故障、クレーム等発生時には、現場調査の上、初期対応及び処置を行い、速やかに本町に報告すること。

4. 外構等維持管理業務

関連法令に従い、次の項目に留意しつつ、外構等（工作物等も含む。）の美観を保ち、年間を通じて安全性を保つよう維持管理すること。事業者は、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ず使用する場合は関連法令を遵守し、環境等に十分配慮すること。

a. 植栽を設ける場合は、整然かつ適切な水準に保つこと。適切な水準に関する内容は事業者の提案による。

b. 舗装等は配送車両等を考慮し、適切な状態に保つこと。

(1) 定期保守点検業務

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

(2) 剪定・害虫防除・施肥業務

新学校給食センターの敷地内に植栽を設ける場合は、剪定・刈り込み、害虫防除及び施肥を行うこと。

(3) 除草業務

新学校給食センターの敷地内の除草を行うこと。

(4) 故障・クレーム対応

a. 町民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。

b. クレーム、要望等に対し、迅速な判断により対処すること。

c. クレーム等発生時には、現場調査の上、初期対応及び処置を行い、速やかに本町に報告すること。

5. 環境衛生・清掃業務

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

(1) 環境衛生業務

a. 関係機関の立ち入り検査が行われるときには、その検査に立ち会い、協力すること。

b. 関係機関から改善命令を受けたときは、その旨を、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を総括責任者及び本町に報告すること。

c. 管理基準に従って、残留塩素の測定を実施し、衛生的給水管理を行うこと。残留塩素の測定については、毎日、各給水配管系の末端の水栓（1ヶ所）にて定点（1 点）測定を行い、遊離残留塩素 0.1mg/リットル以上であるかどうか確認し、所定の用紙に記録し、本町に報告すること。

(2) 清掃業務

(ｱ) 日常清掃業務

a. 新学校給食センター（一般エリア）の床掃除、手すり清掃、ごみの収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと。

b. 掃除用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域との共用を避け（トイレの清掃用具は専用とすること。）、指定した場所に収納すること。また、使用の都度、洗浄し、定期的に殺菌すること。

(ｲ) 定期清掃業務

a. 新学校給食センター（一般エリア）の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃等を、定期的に（毎月 1 回程度）行うこと。

b. すべての出入口付近には、水ぬれを防止するダストマット等を設置し、必要に応じて洗浄・交換すること。

(ｳ) 特別清掃業務

a. 給食エリアにおいて、屋根裏の梁材（天井を有しない場合）、換気扇、内壁、窓枠、給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置等

の冷媒チューブを、春休み、夏休み、冬休みの長期休暇期間中に清掃すること。

b. 照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・汚水管・マンホール等の清掃等を、長期休暇期間中に行うこと。

c. 給食エリアにおいて、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、長期休暇期間中に清掃すること。

d. 受水槽については、学校給食衛生管理基準に基づき、専門の業者に委託する等により、年 1 回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は 1 年間保管すること。

(3) 防虫・防鼠業務

a. ハチ、クモ、コウモリ、鼠、鳥等、必要に応じて、外壁の内・外側の小動物を取り除くこと。

b. 必要に応じて、専門技術者の指導のもと、害虫駆除に加えて、進入経路を特定し、進入防止対策を行うこと。

(4) 廃棄物管理業務

a. 業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処分すること。

b. ごみ置き場の管理及び清掃を行うこと。

6. 警備保安業務

新学校給食センターを保全し、給食の提供に支障を及ぼさないように、警備保安業務は 24 時間 365 日対応とし、新学校給食センターの内部から敷地周辺まで、防犯・警備・防火・防災を適切に実施すること。

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

(1) 防犯・警備業務

a. 夜間及び休日等、新学校給食センターが無人となる際において、機械警備を行うこと。

b. 機械警備設備については、適切に作動するように保守管理を行うこと。

(2) 防火・防災業務

a. 緊急時の安全避難手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。

b. 避難経路からは常時障害物を取り除いておくよう努めること。
c. 火の元及び消火器・火災報知器等の点検を定期的に行うこと。
d. 報知器作動場所、音声・視覚警報装置、緊急照明、避難経路、集合場所等を示す平面プランを作成して、最新情報に更新し、各々、関連場所に目立つように表示すること。
e. 災害及び火災が発生した場合又は発生する恐れがある場合は、防火管理者が定める消防計画に従い、速やかに対応すること。

7. 修繕業務

事業者は、建築物、建築設備・厨房機器等、外構等について、本施設の運営に支障をきたさないよう、破損や不具合等が生じた場合、本町に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。ただし、ここでいう修繕とは、計画修繕及び経常修繕をいい、大規模修繕を含まないものとする。

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

a. 事業者は、事業期間終了後の大規模修繕を見据えた事業期間全体の長期修繕（保全）計画を作成し、本町に提出すること。初年度の長期修繕（保全）計画は、施設引渡し予定日の 2 ヶ月前の日までに提出すること。長期修繕（保全）計画において、大規模修繕に係る見込額も提案すること。
b. 長期修繕（保全）計画は、事業年度ごとに見直しを行い、前年度の 1 月末日までに提出すること。
c. 具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本町が承諾するものとする。
d. 事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について、本町の立ち会いによる確認を受け、適宜、完成図書に反映するとともに、行った修繕の設計図及び完成図等の書面を本町に提出すること。