

1. 要求水準書の位置づけ

市が事業者に要求する業務のサービス水準を示し、応募者に具体的な指針を示したもの。性能発注を基本とし、遵守を求めたい要件については具体的に規定。

2. 施設の基本的な要求性能

①施設形態

- ・学校給食衛生管理基準等への適合・遵守
- ・HACCP の考えに基づく衛生管理の徹底
- ・ドライシステムの採用

②献立方式等

- ・新センター6,000食/日 西センター9,000食/日
- ・新センター及び西センターともそれぞれ小学校中学校別の2献立
- ・基本的な献立内容は、①主食、②主菜、③副菜、④汁物、⑤デザート等、
⑥牛乳とし、基本的な献立の組合せは①+②+③~⑤のうち2~3品+⑥

③アレルギー対応食の提供

- ・全てを西センターで対応
- ・対応アレルギー原因食物は乳・卵・小麦

④諸室の概要

	区域区分	諸室等
一般エリア	市専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、市職員用給湯室、市職員用トイレ、書庫、倉庫 等
	共用部分	玄関（一般・市職員兼用）、来訪者用トイレ（多機能トイレ含む）、廊下等、会議室、試作調理室、備蓄倉庫 等
	事業者専用部分	事業者用玄関、事業者用事務室、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用洗濯・乾燥室、事業者用休憩室・食堂、機械室・電気室・ボイラー室、配送員用控室、倉庫 等
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ホーム、荷受室、検収室、皮むき室、下処理室、卵処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、冷蔵庫、冷凍庫、器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫、倉庫 等 [洗浄ゾーン] 回収前室、洗浄室、生ごみ処理室 等
	非汚染作業区域	[調理ゾーン] 上処理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、和え物準備室 等 [洗浄ゾーン] 器具・運搬用カート等洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] 配送前室、コンテナ室 等
	一般区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用トイレ、備品庫 等
附帯施設		廃棄物置場、厨房除害施設、合併処理浄化槽、駐車場、門扉・フェンス、雨水流出抑制施設 等

3. 各業務の主な事項

(1) 施設整備業務

汚染/非汚染作業区域の明確な分離、調理後2時間以内の喫食等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・設計(基本/実施) ・工事監理 ・建設 ・調理設備調達
- ・調理備品調達 ・事務備品調達 ・配送車両調達 等

(2) 開業準備業務

運營業務及び維持管理業務を確実に開始できるよう円滑かつ効率的な業務実施体制の構築等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・開業準備期間中の維持管理 ・各種設備備品等の試運転
- ・従業員等の研修/訓練 ・調理・配送・配膳リハーサル 等

(3) 維持管理業務

予防保全、施設が有する機能及び性能等の良好な保持等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・建築物、建築設備、調理設備等、運営備品等、事務備品等の保守管理
- ・修繕(西センターは点検のみ) ・清掃
- ・光熱水使用量等管理 ・警備(新センターのみ)
- ・長期修繕計画作成(新センターのみ) 等

(4) 運營業務

市が作成する献立や調理指示書等に従った学校給食の調理及び配送等の安全、確実、衛生的、効率的な実施、学校給食衛生管理基準等の遵守、合理的かつ効率的な運営等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・食材検収補助 ・調理(通常食、西センターのみアレルギー対応食)
- ・配送回収 ・衛生管理 ・受配校内での配膳
- ・食育・喫食促進支援 等