

久米島町食の拠点施設整備および運営事業
要求水準書

令和5年4月

久米島町

目次

第1 総則.....	3
1 本書の位置づけ	3
2 要求水準の変更	3
3 事業スケジュール（予定）	4
4 適用法令及び運用基準等.....	4
第2 基本的事項.....	8
1 基本方針	8
2 業務内容	9
3 整備地の概要	10
4 計画条件等.....	10
第3 施設整備業務要求水準	16
1 施設の性能等	16
2 調理設備等.....	16
3 配送先及び所在地.....	17
4 配送車両	17
5 災害対策	18
6 施設における区域の概要.....	18
7 施設の構成.....	19
第4 維持管理業務要求水準	24
1 法定点検	24
2 調理・設備等の保守管理.....	24
3 食器・食缶等の保守管理.....	24
4 事故防止の体制	24
5 配送車両の保守管理	24
6 修繕の対応.....	24
第5 運営業務要求水準.....	25
1 業務報告	25
2 従業員の教育	25
3 実施体制	25
4 食材調達	25
5 調理業務	26
6 アレルギー対応食の提供.....	27
7 衛生管理	27
8 学校給食の献立作成への協力	27

9 食育への協力	27
10 配送管理.....	27
11 従業員の確保.....	28
12 残食管理.....	28
13 外部への情報発信	28
14 事故発生時の対応	28
15 調理不能時の対応	28
16 災害時の対応.....	28
17 事業の継続性.....	29
18 施設の制限	29
第6 開業準備	30
1 施設・設備等と配送の試運転	30
2 従業員の確保と研修等教育	30
3 関係者を集めた見学会等.....	30
第7 提出書類	31
第8 事業分担表.....	33
第9 事業契約等.....	35
第10 事業費の支払い	35
別紙1 整備地位置図	
別紙2 整備地上水道配管図	
別紙3 整備地下水道配管図	
別紙4 整備地地質調査結果	
別紙5 整備地測量データ	
別紙6 学校給食配送ルート	
別紙7 学校給食アレルギー対応状況（R4年度参考）	
別紙8 学校給食アレルギー対応献立表	
別紙9 学校給食献立表	
別紙10 学校給食盛り付け写真	
別紙11 学校給食配食具等の片付け方等	
別紙12 学校給食、食に関する年間指導計画・活動報告	
別紙13 学校給食配缶状況	
別紙14 配食サービス弁当イメージならびに献立表	
別紙15 保育所献立表	
別紙16 保育所食器	
別紙17 食数変動推移予想	

第1 総則

施設の建替えが必要となる久米島町学校給食センターにおいては、昭和51年の開設後47年間を経過して老朽化が進み、老朽化している。文部科学省の定める学校給食衛生管理の基準を満たした安全で衛生的な学校給食を遂行するためにも早期の給食共同調理場の整備が不可欠となっている。

1 本書の位置づけ

本要求水準書は、久米島町（以下「町」という。）が民設民営方式による学校給食の提供をおこなうために実施する久米島町食の拠点施設整備および運営事業（以下、「本事業」という。）において、町が行う公募型プロポーザル方式により、本事業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あたり、町が事業者に求める要件の水準を示したものであり、プロポーザル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。

2 要求水準の変更

（1） 要求水準の変更事由

町は、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。

- ① 法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき
- ② 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
- ③ 町の事由により、業務内容の変更が必要なとき
- ④ 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

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は、町と事業者で協議の上、必要な契約変更を行うものとする。詳細については、事業契約書において示す。

3 事業スケジュール（予定）

（1）本事業で予定するスケジュールは概ね下記のとおり。事業者と協議のうえ変更する可能性もある。

内容	期間
公告	令和5年4月～令和5年7月
プロポーザル	令和5年8月
協定	令和5年9月
設計、建設、開業準備	令和5年9月～令和8年8月
サービス開始	令和8年8月～令和25年8月（17年）
事業用定期借地権設定期間	令和5年11月～令和25年8月（20年）
運營業務委託契約期間	令和8年8月～令和25年8月（17年） （注） 契約はサービス毎に関係機関と契約することとし、町との契約分については債務負担行為契約（5年毎の見直し）とする。

4 適用法令及び運用基準等

本事業の実施に当たっては、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、適宜参照すること。

【法令・条例等】

- ・学校教育法（昭和22年法律第26号）
- ・学校給食法（昭和29年法律第160号）
- ・食育基本法（平成17年法律第63号）
- ・学校保健安全法（昭和33年法律第56号）
- ・地方自治法（昭和22年法律第67号）
- ・食品衛生法（昭和22年法律第233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）
- ・建築基準法（昭和25年法律第201号）
- ・都市計画法（昭和43年法律第100号）
- ・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
- ・消防法（昭和23年法律第186号）
- ・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）
- ・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）

- ・児童福祉法（昭和 22 年 12 月 12 日）
- ・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）
- ・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）
- ・砂防法（明治 30 年法律第 29 号）
- ・浄化槽法（昭和 58 年 5 月 18 日法律第 43 号）
- ・会社法（平成 17 年法律第 86 号）
- ・国等における環境物品等の調達等の推進等にかかる法律（平成 12 年法律第 100 号）
- ・健康増進法（平成 14 年法律第 103 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）
- ・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）
- ・建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成 27 年法律第 53 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）
- ・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（平成 19 年法律第 56 号）
- ・電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- ・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）
- ・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）
- ・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）
- ・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）
- ・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
- ・労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- ・労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）
- ・道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- ・構造改革特別区域法（平成 14 年法律第 189 号）
- ・個人情報保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）
- ・その他関係法令
- ② 条例等
 - ・沖縄県建築基準法施行条例
 - ・沖縄県景観形成条例
 - ・沖縄県環境基本条例

- ・沖縄県福祉のまちづくり条例
- ・沖縄県屋外広告物条例
- ・久米島町景観条例
- ・久米島町火災予防条例
- ・久米島町水道事業給水規定
- ・久米島町下水道条例
- ・久米島町個人情報保護条例
- ・その他関連法規
- ③ 要綱・各種基準等
 - ・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）
 - ・官庁施設の基本的性能基準及び同解説
 - ・建築構造設計基準及び同基準の資料
 - ・建築設計基準及び同解説
 - ・官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説
 - ・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
 - ・建築工事安全施工技術指針
 - ・建設工事講習災害防止対策要綱（建築工事編）
 - ・建設副産物適正処理推進要綱
 - ・建築鉄骨設計基準及び同解説
 - ・建築設備設計基準
 - ・建築工事標準詳細図
 - ・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
 - ・学校環境衛生基準
 - ・学校給食実施基準
 - ・学校給食衛生管理基準
 - ・学校給食における食中毒防止の手引き
 - ・大量調理施設衛生管理マニュアル
 - ・学校給食調理従事者研修マニュアル
 - ・食に関する指導の手引き
 - ・学校給食調理場における手洗いマニュアル
 - ・調理場における洗浄・消毒マニュアル
 - ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル
 - ・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
 - ・学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）
 - ・学校給食事業における安全衛生管理要綱
 - ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（（公財）日本学校保健会）

- ・今後の学校給食における食物アレルギー対応について（文部科学省）
- ・社会福祉施設における食中毒事故発生防止の徹底について（厚生労働省）
- ・社会福祉施設における保存食の保存期間等について（厚生労働省）
- ・社会福祉施設における衛生管理について（厚生労働省）
- ・社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施について（厚生労働省）
- ・社会福祉施設における感染症等発生時に係る報告について（厚生労働省）
- ・社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延対策について（厚生労働省）
- ・社会福祉施設等における衛生管理の徹底について（厚生労働省）
- ・児童福祉施設における食事の提供ガイド（厚生労働省）
- ・児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について（厚生労働者）
- ・児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について（厚生労働省）
- ・児童福祉施設等における衛生管理の強化について（厚生労働省）
- ・児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について（厚生労働省）
- ・児童福祉施設等における衛生管理等について（厚生労働省）
- ・保育所における調理業務の委託について（厚生労働省）
- ・保育所における食を通じた子どもの健全育成に関する取組の推進について（厚生労働省）
- ・保育所における食事の提供について（厚生労働省）
- ・保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省）
- ・腸管出血性大腸菌感染症の指定伝染病への指定等に伴う保育所等における対応について（厚生労働省）
- ・食事による栄養摂取量の基準の全部改正について（厚生労働省）
- ・その他関連要綱及び基準

第2 基本的事項

本事業は、学校給食ならびに高齢者障がい者向け配食サービスおよびこども園給食を提供するための共同調理場（以下「施設」という。）を整備し、以下に示す基本方針に掲げる事項を基本的な条件とした、安全安心な学校給食の提供と、効率的な運営の実現を目的とする。

1 基本方針

(1) 高度な衛生管理による安全な学校給食

大量調理施設衛生管理マニュアルを基本とし、HACCP 対応や学校給食衛生管理基準等を取り入れた衛生管理の徹底を図り、安全・安心な学校給食の提供に努める。また、多様な献立と調理方法に対応するとともに、作業の効率化が可能な設備を導入する。

(2) アレルギー対応食の提供

食物アレルギーを持つ児童生徒に対応するため、専用の調理設備や機器を導入し、安全なアレルギー対応食の提供をする。

(3) 食育に関する協力

地場産食材（県産・町内産）を積極的に活用するとともに、教育活動や献立案の作成などに協力する。

(4) 効率的な施設設備の整備及び運営

施設の整備から維持管理、運営等については、経済性や効率性に配慮し、作業区域については適切な衛生管理が可能な構造とする。さらに省エネルギー設備の導入を図るとともに、臭気・防音対策など環境負荷の低減に取り組むものとする。

また、施設の建設から維持管理・修繕、施設運用全般にわたりコストの縮減を目指すものとする。調理・配送・洗浄などについて、衛生的で安全であるとともに、作業効率の向上が図れる設備・機器等を導入する。

(5) 建設にあたっての留意事項

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、施設の建設工事を実施すること。

事業者は、工事監理状況を把握するほか、町から要請があった場合、施工の事前説明又は事後報告を行うこと。工事完成時には、施工記録を用意し、町の確認を受けること。

近隣及び市場関係者、工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における近隣住民への安全対策については、万全を期すこと。

隣接する建物や道路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損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。

(6) 災害協定

事業者は必要に応じて町と災害に係る協定を締結し、万が一大規模災害にあった場合、避難者等に対して非常食を提供できるよう炊き出し調理ならびに提供を行うこと。

(7) その他

事業者は安定的な運営を確保し、経営体制の健全性を維持する。献立作成、食材及び食材納入業者については、町の責任において選定・決定し、管理を行う。

事業者は、町が決定する食材納入業者のうち、市場関係事業者や町内業者から優先して食材を調達する。事業者は食材納入業者が納入した食材を調理し、給食として各学校へ配送する。

整備する施設については、本事業以外に使用することを妨げない。ただし、主要な用途である学校給食の提供を目的とする事業費の比率が 100 分の 50 以上となること。

本要求水準書に定めのない事項については、町と事業者の両者で協議の上、誠意をもって対応する。

2 業務内容

事業者の主な業務は以下のとおり。

業務名	内容
施設整備	施設の整備に付随する設計・建設のほか、調理設備・食器、食缶、配送車両等の運営に必要な備品の調達を対象とする。
開業準備	業務開始にあたり、設備の試運転や従事者への教育、調理・配送のリハーサルなどの準備業務を対象とする。また、町主催の式典への協力を行う。
維持管理	施設及び調理用設備・機器や食器、食缶、配送車両等の保守及び事故防止のための体制の構築と管理を対象とする。
運営	衛生管理及び調理（アレルギー対応食を含む）や各校への配送、食材調達のほか、献立作成への協力や、従事者の確保・研修、実施体制など、事業の運営を対象とする。
その他	国補助金申請に係る事務補助を対象とする。

3 整備地の概要

(1) 敷地の諸元

整備地	久米島町仲泊 814 (他 17 筆)	(別紙 1)
敷地面積	4,162 m ² の一部	
用途地域	都市計画区域外のため定めていない	(別紙 2)
建ぺい率	60%	
接道条件	宇根仲泊線 242 号、空港真泊線 89 号	

(2) 整備地の条件

町有地である上記整備地については、久米島町公有財産取扱規則に基づき町が事業者に対して貸し付けを行う。貸付条件は下記のとおり。

貸付方法	借地借家法(平成 3 年法律第 90 号)第 23 条第 2 項に定める事業用定期借地権を設定し、事業者に貸し付ける。
貸付期間	令和 25 年 8 月 31 日まで (20 年)
地代	<ul style="list-style-type: none">・地代は面積の固定資産税仮評価額に 3/100 を乗じて得た額を年額とする。ただし、固定資産税における固定資産評価替えにより変更が生じた場合は見直しを行う。・事業準備期間 (令和 8 年 7 月末まで) の地代は支払いを免除する。・当該地代の固定資産税仮評価額は次のとおり。 1 m²あたり 6,694 円 (※近傍単価) 1 m²あたり固定資産税仮評価額×貸付面積×3%
貸付期間の終了	事業者は原則として契約終了日までに町に返還する。なお、契約終了に関する事項については、契約終了日の 5 年前から町と事業者が協議のうえで決定することとする。
事業用定期借地権の譲渡・転貸の制限	事業者は、町の書面承諾なく、借地権の譲渡又は転貸を行うことはできない。
付帯事業等の許可	事業者は、事業用地を活用して付帯事業を行おうとする場合は、提案段階で町と協議し、町は公益上有益かつ法令等に照らして実施可能と認めた場合に限り、これらを許可する。
手続き窓口	久米島町総務課

4 計画条件等

施設規模及び諸条件は以下のとおり。

(1) 学校給食

ア 提供食数

- ・施設は、最大 900 食/日の学校給食の供給能力を有するものとする。

- ・このうちアレルギー対応食は、4食/日程度とする。

イ 献立方式

- ・1 献立方式を基本とする。複数献立方式を提案する場合は、配送校への配送計画についても考慮すること。
- ・アレルギー対応食は除去、代替食とする。
- ・給食の提供方法は、各学校で配膳を行う食缶方式を基本とする。

ウ 施設形態

- ・大量調理施設衛生管理マニュアル等の現行の衛生管理基準に対応した機能を有する施設とする。
- ・供給能力に対応した炊飯機能を有すること。
- ・アレルギー対応食のための調理設備を備えること。

エ 配送方法

- ・配送については、食器や食缶をまとめて運搬する ~~コンテナ方式を基本とする。~~
- ・配送業務に必要な機能を備えた配送車両を調達する。

オ 配送校

- ・別紙 4 を参照

カ 稼働日数

- ・学校給食の業務日数については、年間約 210 日を予定し、年度により変動する。

キ その他

- ・調理に使用する食材については基本的に事業者が発注・調達するものとする。
- ・本事業の実施状況について、町が随時確認できるよう必要書類等を整えておくこと。
- ・事業期間が満了し、施設を処分する場合、解体・撤去の費用は事業者の負担とする。

(2) 高齢者障がい者向け配食サービス

ア 提供食数

- ・高齢者障がい者向け配食サービスにおいては、最大 120 食/日の供給能力を有すること。

対象	人数	昼提供数		夜提供数		計
		月平均	日換算	月平均	日換算	
特別食（腎臓病食） ※参考	7人	44	2	68	4	
特別食（糖尿病食） ※参考	9人	95	5	108	5	

一般食	91 人	877	40	1,285	59	
計	107 人	—	47	—	68	115

イ 利用対象者

・利用対象者は、介護認定を受けている高齢者及び身体障害者で次のいずれかに該当する者とする。

- (ア) 65 歳以上の単身者
- (イ) 65 歳以上のみの世帯
- (ウ) 65 歳以上の日中独居（1 日 1 食のみの該当）
- (エ) 身体障がい者手帳 1 級・2 級該当者
- (オ) 養育手帳 A 1・A 2 該当者
- (カ) その他町長が必要と認めた者

ウ 利用者の負担

・利用対象者は、配食 1 食分に要する食材費及び調理費用相当分について負担するものとし、事業者が徴収する。

- (ア) 生活保護受給世帯 300 円
- (イ) 市町村税非課税世帯 300 円
- (ウ) 市町村税課税世帯 450 円

エ 利用者の利用申請

- ・利用対象者は、町指定様式（食の自立支援事業サービス利用申請書）に必要書類を添えて、町福祉課に提出する。町福祉課から事業者へ対象者を通知する。
- ・毎年 7 月に利用者の現況の確認を行い、9 月に変更後の申請内容を適用する。
- ・利用対象者は利用者の配食の変更（頻度、停止、中止等）を行う場合は、町指定様式（食の自立支援事業サービス利用申請書）を町福祉課に提出する。町福祉課から事業者へ対象者を通知する。

オ 調理・配達

- ・事業者は、町福祉課から対象者ならびに配食希望内容の通知を受け、その内容に沿って弁当方式で調理し配達を行う。
- ・配達は必ず直接利用者宅に配達を行うこと。また、利用者が不在であった場合、緊急連絡先に連絡するとともに町福祉課までその旨を報告すること。

カ 見守りネットワーク構築

- ・事業者は、配達は手渡しで行い、利用者と面会し、体調等に関して声掛けを行い、異常がないか安否確認を必ず行うこと。利用者が認知症、心身の状況等により、居宅の玄関先で受け取ることが困難な場合においては、利用者等の承諾を得て、居室まで配達する等の支援を行う。

- ・利用者の異常（けが、病気、体調不良、認知症が疑われる言動、犯罪被害の可能性など）を発見した場合は、緊急連絡先に記載の家族等及び町福祉課に報告すること。また、緊急性を要する場合は、消防または警察に通報すること。

キ 施設形態

- ・炊飯機能を有すること。
- ・キザミ、ペーストに対応した設備を有すること。

ク 献立等

- ・栄養士による献立作成を行うこと。
- ・献立は当該前々月末日までに発注者に通知すること。通知方法はデータ形式とすること。
- ・咀嚼機能が低下した人に対応した食事が提供できること。
- ・エネルギーコントロール食、減塩食、たんぱく調整食、透析食、やわらか食、ムース食等の特別食の提供ができること。
- ・普通食の提供ができること。
- ・以下の献立関係の帳票を当該前々月月末にデータ形式で提出すること。
 - 献立表（月間・週間等）※料理名、食品名、食品重量、栄養価記載
 - 献立栄養価表（1日ごと・月平均）
 - 給食だより（月間）
 - 食品構成表（月間）
 - 予定価格表（献立栄養価表に記載することも可）

ケ 稼働日数

- ・月曜～金曜日
※祝祭日、年末年始及び久米島地方に暴風警報が発令された場合は除く
- ・昼食 12 時までに配達、夕食 17 時までに配達

コ その他

- ・町福祉課、町地域包括支援センターと常に連携を図ること。
- ・業務報告書（月報）の作成と翌月 10 日までに提出すること。

(3) こども園給食

こども園は現行の久米島町立中央保育所と仲里幼稚園、ならびにそらなみ保育園と清水幼稚園を統合した幼保一元化施設を整備する予定である。開園時期は未定だが、開園後業務を開始する。

名称	0 歳 児	1 歳 児	2 歳 児	3 歳 児	4 歳 児	5 歳 児	職員	3-5 歳児 と職員計
中央保育所	9	15	24	26	20	0	31	77
仲里幼稚園	0	0	0	0	0	31	3	34

そらなみ保育園	14	23	26	23	32	0	40	95
清水幼稚園	0	0	0	0	0	25	4	29
予備								10
計	23	38	50	49	52	56	78	245

ア 提供食数

- ・こども園給食においては、最大 250 食/日の供給能力を有すること。

イ 方式

- ・1 献立方式（昼食、おやつ）とする。
- ・アレルギー対応食は除去、代替食とする。
- ・昼食は食缶方式とする。おやつは使い捨てまたは当日回収の無い食缶方式とする。

ウ 施設形態

- ・炊飯機能を有すること。
- ・アレルギー対応専用の調理設備を備えること。

エ 献立等

- ・栄養士による献立作成を行うこと。
- ・厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」をもとに献立を立てることとする。ただし、食塩相当量（ナトリウム量）は過剰にならないこと。また、園児の発育に伴い目標量が変更された場合には対応すること。
- ・主食は米飯とし、副食は 4 品程度とする。副食にはゼリーや菓子類、ミニトマトは含めないものとする。なるべく様々な食材を使用し、同じ食材や似た献立が連日続かないようにすること。
- ・以下の献立関係の帳票を当該前々月月末にデータ形式で提出すること。
 - 献立表（月間）※料理名、食品名、食品重量、栄養価記載
 - アレルギー献立表（月間）※料理名、食品名、食品重量、栄養価記載
 - 献立栄養価表（1 日ごと・月平均）
 - 給食だより（月間）
 - 食品構成表（月間）
 - 予定価格表（献立栄養価表に記載することも可）

オ アレルギー対応

- ・アレルギー対応食は除去、代替食とする。
- ・「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」の 7 品目及び「ごま」については必ず対応を実施するものとし、「あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、カシューナッツ、アーモンド」の 20 品目についても 対応を推奨する。
- ・対応が困難な場合は町と事前に協議のうえ、対応するものとする。
- ・4 月及び 5 月の献立については、上記 28 品目の使用が多くならないように配慮する。

カ 配送方法

- ・食器や食缶をまとめて運搬するコンテナ方式とする。
- ・配送業務に必要な機能を備えた配送車両を調達する。
- ・給食開始時間の1時間前までに各こども園の配膳室に配送すること。

キ 稼働日数

- ・給食実施日は契約履行期間内で、各こども園の開園日とし、発注者が受注者に指示するものとする。

(日曜及び国民の祝日ならびに慰霊の日(6/23)、年末年始(12/29～1/3以外が開園日の予定)

ク その他

- ・本事業の実施状況について、町が随時確認できるよう必要書類等を整えておくこと。

第3 施設整備業務要求水準

町は、施設・設備において、要求水準として以下の事項を示す。事業者は、これらの性能等を満たすよう自社のノウハウ等を活用し、施設の具体的仕様、それらを構成する個々の部位、部品、調理設備等の性能を満たすよう提案を行うこと。

1 施設の性能等

(1) 安全安心な給食の提供

- ・質の高い衛生環境を確保した安全・安心な学校給食を提供できる施設とする。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアルを基本とし、HACCP 対応や学校給食衛生管理基準、学校給食に係る要綱・基準等を取り入れた衛生管理を実施できる施設とする。

(2) 調理能力

- ・学校給食の供給能力は、最大 900 食/日とする。
- ・高齢者障がい者向け配食サービスの供給能力は最大 120 食/日とする。
- ・こども園給食の供給能力は最大 250 食/日とする。

(3) アレルギー対応食

- ・アレルギー対応食は除去食を基本とする。
- ・除去対象品目については、特定原材料（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）及びそれらを含有する加工食品を基本とする。
- ・アレルギー対応食の調理作業は、一般の調理作業から独立した室とし、少量多種の調理作業にも対応できる調理設備を設置する。

2 調理設備等

- (1) 供給能力に応じた調理が可能な能力を有すること。
- (2) ドライシステムの導入や、汚染作業区域、非汚染作業区域など、部屋単位で明確に区分し、二次汚染の防止及び対策を実施すること。
- (3) 洗浄・消毒が可能な材質・構造で、汚染しにくい構造・機能を有すること。
- (4) 様々な献立の調理に対応でき、学校給食、高齢者障がい者向け配食サービス、こども園給食の質の向上が図れる機能を有すること。
- (5) 独立したアレルギー対応食専用の調理室を確保し、専用室内のみで調理可能な能力を有すること。
- (6) 省力・省エネルギーや、コスト削減などの性能を有すること。
- (7) 学校給食は提供食数及び学校別学級数に応じた食器・食缶等を調達する。
 - ・食器は 3 種類（茶碗 2 種、平皿 1 種）と箸、スプーン、トレイとする。

- ・食器は、食品衛生法に適合しているものとし、低学年の児童でも扱いやすく、耐久性と耐熱性、安全性に優れるとともに、汚れが落ちやすく洗浄などの作業効率の高い衛生的な材質のものとする。
 - ・食缶類は 2 重食缶など保温保冷性能を有するものを基本とし、温食用（汁物・米飯）、揚げ物用、デザート用、和え物用など、様々な献立に対応できる種類・数量を確保する。
 - ・配膳器具は、杓子やトングなど献立に合わせて児童生徒が使用しやすいものとする。なお、アレルギー対応食の提供については専用の食器とし、上記の一般の食器類等と区別できるものとする。また、食缶類についてもアレルギー対応食専用の容器とし、一般の食缶類と区別できるものとする。
- (8) 高齢者障がい者向け配食サービスは使い捨て弁当とし盛り付け提供とすること。
- (9) こども園給食は、提供食数に応じた食器・食缶等を調達し、おやつの場合は使い捨て容器への盛り付け提供とする。
- ・食器は 6 種類（茶碗 3 種、平皿 3 種）と箸、スプーン、トレイとする。
 - ・食器は、食品衛生法に適合しているものとし、園児でも扱いやすく、耐久性と耐熱性、安全性に優れるとともに、汚れが落ちやすく洗浄などの作業効率の高い衛生的な陶器のものとする。
 - ・食缶類は 2 重食缶など保温保冷性能を有するものを基本とし、温食用（汁物・米飯）、揚げ物用、デザート用、和え物用など、様々な献立に対応できる種類・数量を確保する。
 - ・配膳器具は、杓子やトングなど献立に合わせて児童生徒が使用しやすいものとする。なお、アレルギー対応食の提供については専用の食器とし、上記の一般の食器類等と区別できるものとする。また、食缶類についてもアレルギー対応食専用の容器とし、一般の食缶類と区別できるものとする。

3 配送先及び所在地

- ・配送先とその所在地については別紙 4 を参照。

4 配送車両

- ・学校給食の配送は食器や食缶等をコンテナに納め運搬するコンテナ方式を基本とし、このコンテナを配送車両に格納して配送校へ運搬する。
- ・高齢者障がい者向け配食サービスの配送は、盛り付けされた弁当を地域毎または一括して運搬する。
- ・こども園給食の配送は食器や食缶、おやつ用（使い捨て）を各施設へ運搬する。ただし、園内は段差があるため、コンテナ方式は採用しないものとする。

- ・配送車両には交通事故防止の機能のほか、格納するコンテナを安全に届ける機能及び安全で迅速な積み下ろしが可能な機能を有するものとする。
- ・安全かつ確実に給食を運搬するために、配送車両について必要な台数を確保する。

5 災害対策

- ・近年、その被害が甚大化する自然災害に対し、施設・設備の整備にあたり、災害発生時に被害を最小限に抑え、事業の速やかな再開と継続ができるよう対策を講じる。

6 施設における区域の概要

施設・設備については、関係要綱・基準等が示す次の構造や区分に沿うものとする。

(1) 配置等

区分	内容
敷地内	<ul style="list-style-type: none"> ・食材搬入や給食配送など、車両の動線が重ならないよう安全確保する。 ・建物の周囲は、清掃しやすく、かつ雨水による水溜まり及び塵埃の発生を防止する構造とする。 ・外構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。 ・卸売の業務に支障が生じないようにする。
施設内及び動線計画	<ul style="list-style-type: none"> ・作業区域は汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分し、食材の納入、調理済食品の配送、食器・食缶の回収まで一連の作業工程、作業動線を考慮したレイアウトとすること。各区域の境界は隔壁、扉、又は床面の色別表示等を行い、交差汚染がないようにする。 ・その他区域から汚染作業区域及び非汚染作業区域に入る際には、靴の履き替え、手洗い、消毒等を行うための前室を通過するレイアウトとする。 ・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到達可能なレイアウトとする。 ・作業動線を一方方向にして、食品が交差しないようにする。

(2) 作業区域

区分			構成
施設	調理場	作業区域	汚染作業区域 食材搬入用プラットフォーム（荷受室）、検収室、食品用冷蔵庫（室）、食品用冷凍庫（室）、食品庫、調味料庫、計量室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、器具洗浄室、回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫 など
		作業区域	非汚染作業区域 調理室、揚物・焼物調理室、和え物調理室、アレルギー食専用調理室、器具洗浄室、コンテナ室及び食器・食缶等消毒室（庫）、炊飯室 など
		その他調理員が使用する室	前室、調理員用休憩室・更衣室、調理員専用トイレ、洗濯・乾燥室、倉庫 など
	事務室等		事業者用事務室、町用事務室、事業者・町用トイレ、倉庫、機械室、会議室など

7 施設の構成

施設における区分を基本に、室の構成について次のように例示する。

(1) 汚染作業区域

室名	概要
食材搬入用プラットフォーム（荷受室）	<ul style="list-style-type: none"> 食材の搬入を行うためのプラットフォームのある空間（室）とする。 食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業が完了でき、かつ野菜類と肉・魚等の生鮮類が交差しない空間を確保する。 雨などの侵入がない構造とする。
検収室	<ul style="list-style-type: none"> 搬入した食材を検収・選別し、専用容器に移し換える作業を行う室とする。 保存食を採取する室とする。 短時間で作業が完了でき、野菜類、肉魚卵、加工食品、調味料、乾物類等に区別して作業を行う十分な広さを確保する。
食品用冷蔵庫（室） 食品用冷凍庫（室）	<ul style="list-style-type: none"> 食材を適温で冷蔵・冷凍保存する室とする。 学校給食以外の事業を行う場合は、学校給食用の食材と他の食材と区分して保管する。（以下同じ） 納入量を勘案した広さを確保する。

	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類と肉・魚・卵類は、専用の冷蔵・冷凍庫（室）へ保管する。
食品庫・調味料庫 計量室	<ul style="list-style-type: none"> 常温保存可能な食材・乾物類・缶詰・調味料等を保管する室とする。 使用量に応じ、計量できる広さを確保する。
野菜類下処理室	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類の皮むき、洗浄等を行う室とする。 冷凍野菜の解凍、洗浄等を行う室とする。 根菜類、葉菜類、果物類は、それぞれ専用レーンで下処理を行う。 土付根菜類のピーラー等による皮むきをする専用の室とする。 使用した器具類を洗浄するエリアを設ける。
魚肉類下処理室	<ul style="list-style-type: none"> 搬入された食材を検収し、専用容器に移しかえる作業を行う室とする。 冷蔵保管した肉魚卵類を解凍し、下味をつける作業を行う室とする。 使用した器具類を洗浄するエリアを設ける。
器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> 汚染作業区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。 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。
回収用プラットフォーム	<ul style="list-style-type: none"> 回収したコンテナ、食器・食缶類を配送車両から搬入するための空間（室）とする。
洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> 回収したコンテナ、食器、食缶等を専用洗浄機で洗浄する室とする。 回収した残食の計量を行う室とする。 洗浄機の吸排気設備は独立した系統とする。
残滓庫	<ul style="list-style-type: none"> 残滓を保管する室（庫）とする。 臭気対策として、適切な空調設備を設置する。

(2)非汚染作業区域

室名	概要
調理室	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類等の切断、仕分け、調理（煮物、炒め物）及び配缶する室とする。 調理器具の配置は、調理前の食材と調理後の食材を運搬する動線が交差しないよう配慮する。 機器については可動式にするなど、調理過程に合っ

	<ul style="list-style-type: none"> た動線が確保できるように配慮する。 ・加熱した食材を冷却できる機器を設置する。
揚物・焼物調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配缶する室とする。 ・調理、配缶作業に支障のない広さを確保する。 ・肉魚類下処理室や、冷凍食品を保管する冷蔵・冷凍設備から近い位置に配置する。 ・臭気を低減できる脱臭装置を設置する。 ・調理室とエリア区分でも可とする。
和え物調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物の調理、配缶及び冷蔵保管を行う室とする。 ・調理した和え物を冷蔵保管する設備を設置する。
アレルギー食専用調理室	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応食の調理を行う専用の室とする。 ・食材や作業の動線に留意し、アレルゲンの混入、誤配の防止に配慮した仕様、設備を設置する。 ・他の調理室と隔壁により区分する。
器具洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> ・非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とする。 ・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。
コンテナ室及び食器・食缶等消毒室（庫）	<ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ、食器・食缶等を洗浄、消毒、保管する室（庫）とする。
炊飯室	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯、ほぐし、計量及び配缶を行う室とする。

(2) その他調理員が使用する室

室名	概要
前室	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域、非汚染作業区域に入退室する際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ、手洗い等を行う室とする。 ・非汚染作業区域の出入り口はエアシャワーを設置する。 ・手洗後の動線にある開口部の扉は、手指を使わず開閉できる構造とする。
調理員用休憩室・更衣室（男女別）	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が着替え及び休憩を行う室とする。 ・清潔な調理員用品、汚染された調理員用品及び従事者の私服をそれぞれ区分して保管できるようにする。
調理員専用トイレ（男女別）	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員が使用するトイレとする。 ・トイレの個室ごとに手洗設備を設置する。 ・トイレの個室の前には、調理衣上下を着脱できるス

	ペースを設ける。
洗濯・乾燥室	・調理用白衣等を洗濯・乾燥する室とする。
倉庫	・調理業務で使用する衛生用品（手袋、マスク、洗剤等）を保管できる室とする。 ・調理能力に応じた広さと収納があり、清潔な衛生用品を区別して保管できる設備を備える。

(4) 事務室等

室名	概要
事業者用事務室	・調理員以外の者が使用する事務室とする。
町用事務室	・町職員が常駐する事務室
事業者用・町トイレ	・調理員以外の者が使用するトイレとする。
倉庫	・調理員以外の者が使用する倉庫とする。
機械室	・ポンプ・ボイラー・受変電設備等の室とする。
会議室	・調理員以外の者が使用する会議室とする。

8 設備等の構成

関係要綱・基準等を参考に設備等の構成について次のように例示する。

(1) 建築主体

項目	概要
建築構造	・床面・内壁・天井は清掃しやすい構造とする。 ・作業区域の上部に便所や污水配管を配置しない構造とする。 ・見学者用通路等は不要とする。

(2) 電気設備

項目	概要
電灯・コンセント	・照明設備は、検収室と調理を行う各室では作業台面で500ルクス以上、作業区域は300ルクス以上の照度を確保する。 ・照明設備は、食品の色調に影響を与えないものとする。 ・コンセントは漏電防止に留意すること。
監視カメラ	・各調理作業を2週間以上記録保存できる監視カメラと記録装置を設置する。

(3) 機械設備

項目	概要
換気・空調設備	<ul style="list-style-type: none">・調理を行う各室は、室温25度以下、湿度80%以下で管理する。・汚染作業区域の空気が、非汚染作業区域に流入しない構造とする。
給水・給湯設備	<ul style="list-style-type: none">・給水設備は防錆仕様とする。・結露による汚染防止対策を行う。
排水設備	<ul style="list-style-type: none">・汚染作業区域の排水が、非汚染作業区域に流入しない構造とする。・排水溝の末端にグリストラップを設け、外部からの臭気や害虫類の侵入を防止する。

第4 維持管理業務要求水準

維持管理に係る要求水準として以下の事項を示す。事業者は、施設の性能及び状態を適切に維持管理するための提案を行うこと。

1 法定点検

・施設や設備に必要な各種法定点検を実施すること。また、指摘があった場合は速やかに対処すること。

2 調理・設備等の保守管理

- ・施設及び設備、厨房機器について定期的な点検を行うとともに、日常・定期清掃を行い施設・設備の機能及び衛生状態を維持すること。
- ・調理中及び定期的な点検により不具合や故障等異常を発見した場合は、速やかに必要な措置を講じると共に、町へ報告すること。

3 食器・食缶等の保守管理

- ・運営に必要な食器・食缶等を保守管理し、常に衛生的で安全な状態を維持するとともに、不具合や故障、破損した食器・食缶等について速やかに交換を行えるよう準備すること。
- ・食缶等の容器については、学校名や学級名等を明記し管理すること。
- ・食器類については 8 年、食缶類については 10 年を目安に更新すること。

4 事故防止の体制

- ・異物混入や食中毒等の防止についての体制及び方策について構築すること。

5 配送車両の保守管理

- ・配送車両については定期的な点検のほか、日々の配送前点検を行うとともに、配送記録を保管すること。
- ・配送車両を常に衛生的な状態に保つこと。
- ・配送車両が使用できない場合に備え、配車計画などによる対策を講じておくこと。

6 修繕の対応

- ・施設及び設備等に修繕が必要となる場合、学校給食の提供に支障が出ないよう速やかに行うこと。

第5 運營業務要求水準

運営に係る要求水準として以下の事項を示す。事業者は、施設の衛生状態を保つとともに、適切に運営するための提案を行うこと。

1 業務報告

- ・事業者は毎月事業の実施結果について報告すること。また、会計年度ごとに事業報告を行うこと。

2 従業員の教育

- ・調理業務に従事する従業員については、定期的に研修等を行い、衛生や調理に関する知識や技能の向上に努めるものとする。

3 実施体制

運營業務の実施体制について、以下の責任者を配置すること。

職種	人員	業務内容等
総括責任者	1名	業務全般を把握し、指揮監督をする。他の業務責任者等と兼ねることができない。
調理業務責任者	1名	調理業務、衛生管理業務及びこれに付随する業務を指導・管理する。他の業務責任者等と兼ねることができない。
調理業務副責任者	1名	調理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。
アレルギー対応食調理責任者	1名	アレルギー対応食の調理等について指導・管理する。
食品衛生責任者	1名	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。
配送責任者	1名	車両及び運転者の管理を含む配送業務全般について指揮・監督する。

4 食材調達

- ・使用する食材は基本的に事業者が調達するものとし、学校給食においては町が行う。
- ・使用する食材及び食材納入業者については、事前に町の選定・決定したものを使用する。
- ・事業者は、町が決定する食材納入業者のうち、市場関係事業者や町内業者から優先して食材を調達する。

- ・調達した食材について検収を行い、数量のほか、製造・生産地等その記録を保管し、管理すること。
- ・食材調達にあたっては、地産地消に協力し、地場産食材の使用と市場関係事業者や町内業者から優先して調達する。
- ・可能な限り食品添加物（着色料、漂白剤、甘味料、酸化防止剤、乳化剤、保存料、製造用材等）を含まない製品を採用すること。
- ・食材料の選定については、食材料の安全性・経済性を確保するため、次の事項を遵守すること。
- ・食材料（加工品を含む）は著しく高価なものを除き、可能な限り国産の物を採用すること。
- ・加熱せずに提供する加工品については、必要に応じて細菌検査の結果を確認すること。
- ・中国産の食材料（加工品の原材料含む）を使用の場合は、残留農薬の検査結果を確認し、発注者へ提出報告すること。
- ・大豆・大豆製品等については、非遺伝子組み換え食品を選定し、分別生産流通管理（IPハンドリング）証明書を確認すること。
- ・ヒスタミン食中毒の原因となるマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその他加工食品については、ヒスタミン検査の結果を確認すること。
- ・牛肉・豚肉・鶏肉については、産地及び流通経路、微生物検査結果(サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター等)を確認すること。
- ・調達した食材について検収を行い、数量のほか、製造・生産地等その記録を保管し、管理すること。
- ・使用した食材については、毎月町に報告すること。
- ・使用する食材は当日納品を基本とするが、前日納品にも対応可能な体制及び設備を整えること。
- ・パンと牛乳（飲用）については、町が別に契約締結する事業者が配送・回収を行うため、基本的に事業範囲に含まない。

5 調理業務

- ・調理に係る作業においては、衛生管理の徹底に努めること。
- ・町が示す学校給食の献立及び食数に基づき調理業務を行うこと。
- ・調理業務に係る学校給食は、主食、副食（主菜、副菜）とする。なお、主食は米飯（炊飯）のみとし、主食の献立がパンの場合は、主食を除いた副食のみの調理とする。
- ・副食に含まれるジャムやデザート等一品もの（調理しない製品）については、施設で納品・検収し、学校及びクラス別に仕分け、配送校に届ける。
- ・調理業務を行うにあたり、献立を試作するなどし、作業工程の確認を行うこと。

6 アレルギー対応食の提供

- ・アレルギー対応食は除去食を基本とし、町から対象者の情報を受け、専用の調理室において調理し提供すること。
- ・アレルギー対応食の提供にあたっては、専用の配送容器や食器などにより一般の学校給食と確実に区別し、安全に提供すること。
- ・除去対象品目については、特定原材料（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）及びそれらを含有する加工食品を基本とする。なお、将来、町がその他の食品について対応を求める場合、事業者は協議に応じ、その対応の可否について検討しなければならない。
- ・アレルギー対応食について、将来、町が除去食に加え、代替食の対応を求める場合、事業者は協議に応じ、その可否について検討しなければならない。

7 衛生管理

- ・衛生管理の体制を整え、施設や設備の衛生状態を保つとともに、調理員を含めた従業員（以下、「従業員」という。）の健康管理の徹底に努めること。
- ・業務の実施については、大量調理施設衛生管理マニュアルを基本とし、学校給食衛生管理基準などに基づいた調理員の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について管理すること。
- ・ノロウイルスによる感染性疾患の感染などに対する対応マニュアル等を備え、感染した従業員に対する適切な処置と、調理業務に影響が及ばない体制を整えること。
- ・従業員を対象とする衛生管理研修等を定期的に行い、衛生意識の向上と衛生管理の徹底を図ること。

8 学校給食の献立作成への協力

- ・事業者は、食材の採用、調理方法、献立案の提案、試作など、町の献立の作成に関して協力すること。但し、献立の決定は町が行う。
- ・事業者は、町が実施するイベント給食（他町との交流給食や行事食など）に協力すること。

9 食育への協力

- ・事業者は、食育の推進に協力するため、地場産食材をできる限り使用するとともに、町の教育活動や献立作成等に協力すること。

10 配送管理

- ・配送計画を作成し、配送車両の効率的な運用を図ること。

- ・学校の行事等により給食時間に変更が生じた場合、調理・配送について可能な範囲で対応すること。
- ・配送前に配送車両の日常点検を行うとともに、運転者の健康状態等についても確認し、記録を管理すること。
- ・配送車両が故障等により使用不能となった場合に備え、代車や配車計画などによる対策を講じておくこと。

11 従業員の確保

- ・事業者は、調理業務等に必要の人員を配置し、町内居住者の採用に努めること。
- ・事業者は、施設の整備により雇用に影響を受ける学校給食の調理員については、本人が施設での就業を希望する場合、採用について配慮すること。

12 残食管理

- ・残食管理については、配送時と返却時において食缶ごとに計量・記録し、残食率を記録すること。

13 外部への情報発信

- ・ホームページ等を活用し、施設や献立の紹介などを行い、外部への情報発信に努めるとともに、情報は随時更新すること。
- ・町民等に施設を紹介するための資料（紙媒体、電子媒体）を作成すること。

14 事故発生時の対応

- ・調理場内で事故が発生した場合において、町や関係機関に速やかに連絡できる体制を構築すること。

15 調理不能時の対応

- ・調理場内の事故等、事業者側の原因により調理不能となった場合、その回復に一定期間を要するときは、速やかに当該期間の代替食を用意すること。

16 災害時の対応

- ・自然災害等により、施設及び周辺環境等に被害が発生し、調理が停止した場合に備え、速やかに事業を再開するための計画を作成すること。
- ・自然災害等の発生時の対応に関し、町から要請があった場合、事業者は協議に応じ、その可否について検討しなければならない。

17 事業の継続性

- ・本事業の実施にあたり、安定した経営と、事業の継続を確保する方策を用意すること。
- ・町が事業の状況を随時点検できるよう必要な資料等を整えること。

18 施設の制限

- ・施設及び設備等について、学校給食以外の目的で使用することを妨げない。但し、本事業の遂行に影響を及ぼさないことを条件とする。

第6 開業準備

事業者は、業務開始にあたって次の開業準備業務を行うこと。開業準備業務については、十分な期間を取り、運用開始日の1週間前までには完了すること。

1 施設・設備等と配送の試運転

- ・事業者は事業開始前までに、各種設備・機器等と配送の試運転を十分に行うこと。
- ・各種設備・機器等の試運転については、調理用機器等を実際に使用し、食材の調達を含めた調理の予行演習を行い、業務の手順等について確認を行うこと。
- ・配送の試運転については、食器等を実際に使用し、配送車両でのコンテナの積み下ろしを含めた配送練習及び配送ルートについて確認を行うこと。

2 従業員の確保と研修等教育

- ・事業者は業務に必要な人員を確保するとともに、業務内容に応じた研修等教育を従業員に行い、円滑に事業を開始できるように準備を行うこと。
- ・施設・設備の試運転に合わせて、事前に仮献立による調理の実習を行うこと。

3 関係者を集めた見学会等

- ・設備の試運転や従業員の研修に合わせて、事業者の負担により試食会や施設の見学会を行うこと。
- ・開業にあたり、施設紹介のための説明資料等を用意すること。

第7 提出書類

事業者は、事業契約締結後、次に示す書類等について提出すること。また、提出書類の電子データを添付すること。

種別	書類名	提出期限	記載内容
計画書	事業計画書	契約締結後速やかに	事業の契約に関するすべての業務についての計画書 <ul style="list-style-type: none"> ・事業実施スケジュール ・各業務責任者及び連絡先 ・その他必要と認める書類
	収支計画書	契約締結後速やかに	事業の契約に関するすべての経費についての収支計画書 <ul style="list-style-type: none"> ・監査スケジュールと内容 ・各収支責任者の経歴、資格及び連絡先 ・その他必要と認める書類
	設計計画書	契約締結後速やかに	<ul style="list-style-type: none"> ・設計実施スケジュール ・設計業務責任者の経歴・実績、資格及び連絡先 ・その他必要と認める書類
	開業準備計画書	開業準備業務開始の2週間前まで	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備責任者の経歴・実績、資格及び連絡先 ・リハーサル実施スケジュール ・研修実施スケジュール ・給食提供訓練スケジュール ・その他必要と認める書類
報告書	基本設計図書	基本設計終了時	<ul style="list-style-type: none"> ・設計図（A3 縮小版） ・調理設備、配送車両等のリスト ・要求水準との整合性の確認結果報告書 ・その他必要と認める書類
	実施設計図書	実施設計終了時	<ul style="list-style-type: none"> ・設計図（A3 縮小版） ・調理設備、配送車両等のリスト ・要求水準との整合性確認結果報告書 ・その他必要と認める書類

竣工図書	工事完了時	<ul style="list-style-type: none"> ・竣工図：建築、設備、備品等（A3 縮小版） ・調理設備、配送車両等のリスト ・竣工写真 ・要求水準との整合性確認結果報告書 ・その他必要と認める書類
施設紹介資料	開業準備業務開始まで	<ul style="list-style-type: none"> ・施設紹介パンフレット等の広報媒体

第8 事業分担表

本事業における町と事業者の事業分担については、次の表に目安として示す。

○：実施主体、△：実施支援

業務	業務内容	町	事業者
施設整備	事業用地の確保	○	
	測量、地質・土質調査	○	
	各学校ドック改修	○	
	既設学校給食センター解体	○	
	施設・外構の設計、建設、工事の監理		○
	設備・備品類の調達・設置		○
運営・維持管理	開業準備	○	○
	学校給食の献立作成・栄養指導	○	
	食育授業の支援業務		○
	献立の公表		○
	学校給食の食数の決定	○	
	全ての食数の管理		○
	学校給食の牛乳調達・配送・回収	○	
	学校給食の食材調達・検収	○	○
	学校給食費の徴収	○	
	学校給食以外の食材調達・検収		○
	配食サービス注文受付	○	
	配食サービス料金徴収		○
	こども園給食の食数の決定	○	
	こども園給食の料金領収	○	
	調理（アレルギー対応食含む）		○
	調理等の確認	○	○
	衛生管理		○
	保存食の管理		○
	検食	○	○
	学校給食の配管、配送、回収、洗浄		○
	配食サービスの配送・見守り		○
	こども園給食の配管、配送、回収、洗浄		○
	残渣の計量および記録ならびに廃棄処理		○
	学校給食の食育	○	

	建築物及び建築設備点検保守、修繕		○
	消耗品、備品の保守管理、補充		○
	施設の警備、清掃		○

第9 事業契約等

事業者は、サービス毎に関係機関と債務負担行為（随意契約保証型）を締結する。なお、契約額については児童数、利用者数、食材費の変動等を考慮し、5年毎の見直しを行う。町との契約について下記のとおり。

サービス	相手方	方式
学校給食	町教育委員会 (学校給食センター)	5年度ごとの債務負担行為 (随意契約)
高齢者・障がい者向け配食サービス	町福祉課	5年度ごとの債務負担行為 (随意契約)
こども園給食	町福祉課	5年度ごとの債務負担行為 (随意契約)

第10 事業費の支払い

事業費は施設整備に係る「固定費」と運営に係る「変動費」とします。
 事業費は基本完了払とし、運営、維持管理は5年毎の見直しを実施します。
 また、運営、維持管理の契約は学校給食、高齢者・障がい者向け配食サービス、こども園給食のサービス毎の支払いとなります。

項目	年度	準備期間(1年) 事業期間(20年)								支払い時期等
		5	6	7	8	11	12-16	17-21	22-26	
固定費	事前調査	●								
	設計	○	○	○	○	○	○	○	○	年度末年払
	工事監理	○	○	○	○	○	○	○	○	年度末年払
	建設・設備	○	○	○	○	○	○	○	○	年度末年払
	開業準備				●					
変動	運営				■	■	■	■	■	光熱水費は受注者負担
	維持管理				■	■	■	■	■	

凡例：○均等払い / ●出来高、完了払（年払） / ■完了払（年払）※5年毎の事業費見直し