

(仮称) 郡山市立中学校給食センター整備・運営事業

要求水準書
(案)

令和7（2025）年3月5日

郡山市

目 次

第1 総則	1
1 本書の位置付け	1
2 本事業の基本方針	1
3 事業概要	2
(1) 事業範囲	2
(2) 自主事業（任意）	3
(3) 事業期間（予定）	4
4 事業用地の概要	4
5 学校給食の状況等	5
(1) 施設稼働日数	5
(2) 給食実施の現況	5
6 実施体制	7
(1) 施設整備業務	7
(2) 開業準備業務	7
(3) 維持管理業務	7
(4) 運営業務	8
7 遵守すべき法令等	9
第2 施設等の要求性能	10
1 基本要件	10
(1) 施設形態	10
(2) 献立方式等	10
(3) アレルギー給食の提供	11
(4) 手作り調理	11
(5) 直送品の搬入	11
(6) 災害対応	12
(7) 環境配慮	12
2 進入路整備予定と給排水設備等の整備要件	12
(1) 市道拡幅整備及び敷地進入路新設整備	12
(2) 給排水の整備	12
(3) 水路の整備	13
(4) 電力の整備	13
(5) ガスの整備	13
(6) 電話等の通信回線の整備	14
3 事業用地の活用の要件	14
(1) 敷地造成	14
(2) 敷地内ゾーニング計画	14

4 外構計画.....	14
(1) 全般.....	14
(2) 建物敷地境界.....	14
(3) 構内通路、駐車場、駐輪場等.....	14
(4) 配送車両車庫.....	15
(5) 植栽、緑化等.....	15
(6) その他.....	15
5 施設内ゾーニング計画.....	15
6 諸室の概要.....	16
7 調理設備における基本的要件.....	18
(1) 基本的な考え方.....	18
(2) 板金類の仕様.....	18
(3) 調理設備の仕様.....	19
(4) 板金類及び調理設備の設置.....	20
8 調理備品、食器・食缶等.....	21
(1) 調理備品.....	21
(2) 食器・食缶等.....	21
(3) 学校配膳室の什器・備品.....	23

別紙1 配付資料配付願兼誓約書

別紙2 資料閲覧申込書兼誓約書

別紙3 遵守すべき法令等

本要求水準書（案）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。

【資料等】

1 配付資料

配付資料No.	資料名
配付資料 1	受配校敷地図・配送ルート
配付資料 2	生徒数等推計
配付資料 3	調理室手配表（A、B コース）
配付資料 4	年間食育計画書
配付資料 5	敷地周辺道路・上下水道の整備状況
配付資料 6	観測井に係る揚水試験報告書・柱状図
配付資料 7	受配校における給食受入施設（搬入口）の現況
配付資料 8	建設予定敷地図
配付資料 9	カルチャーパーク敷地内占用物
配付資料 10	カルチャープール配管図
配付資料 11	ため池耐震診断報告書
配付資料 12	地質調査結果①
配付資料 13	地質調査結果②
配付資料 14	地質調査結果③
配付資料 15	地質調査結果④
配付資料 16	郡山カルチャーパーク流れ水源調査
配付資料 17	配水管施設状況
配付資料 18	アレルギー対応マニュアル

※ 配付資料は、希望者にファイル便で配付を行う。配付資料申込受付は、実施方針公表時から参加資格審査書類の受付日までとする。配付を希望する者は、別紙 1「配付資料配付願兼誓約書」をダウンロードし、必要事項をご記入の上、PDF データを電子メールに添付すること。電子メールの件名には「資料配付希望」と記載すること。電子メールの宛先は、実施方針「8 （3）問合せ先」を参照すること。

2 閲覧資料

閲覧資料	A G C 郡山カルチャーパーク整備に係る資料（遊園地、アリーナ、プール等）の建物、土木、外構、造園、電気設備等の設計図面等
------	--

※ 関係資料の閲覧を希望する法人は、実施方針公表日から参加資格審査書類の受付日まで土日祝日を除く午前 9 時から午後 5 時まで（正午から午後 1 時までを除く。）において、閲覧（ただし、個人情報を除く。）できるものとする。

資料の閲覧については、市担当者の立会を要するため、市担当者が指定する日時とし、1 回の閲覧時間は 2 時間以内とする。なお、複数回の閲覧（1 回当たり 2 時間以内）も可能とする。

① 閲覧資料の申し込み方法

別紙2「資料閲覧申込書兼誓約書」をダウンロードし、必要事項をご記入の上、PDFデータを電子メールに添付すること。

② 申し込み先

実施方針「8 (3) 問合せ先」に記載のとおり。

③ 閲覧場所

閲覧場所及び日時については、受付後、調整の上、別途連絡する。

④ その他

- ・ 1法人等2名以下で1法人等ごとに行う。

既に共同事業体等による申請を検討している場合には、複数の法人等が同時に閲覧できるものとするが、参加人数に上限を設ける可能性がある。

- ・ 資料の貸出は行わない。
- ・ 閲覧資料の写真撮影は可能とする。

【用語の定義】

要求水準書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るものを除き、表「用語の定義」において定められる意味を有する。

表 用語の定義

用 語	定 義
本件施設	（仮称）中学校給食センターの建物本体、建築設備、調理設備、附帯施設、植栽・外構等を含む全ての施設をいう。
本件建物	（仮称）中学校給食センターの建物本体をいう。
調理設備	調理設備とは、調理釜、冷蔵庫等配管・配線等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機器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、戸棚等）をいう。
調理備品	ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板など、調理業務に必要な備品及びコンテナをいう。
事務備品	机・椅子、棚など、調理以外の目的で使用する建築物に固定しない備品をいう。
什器備品	調理備品と事務備品を総称したものをいう。
調理従事者用品	白衣、ズボン、靴、エプロン、帽子など、調理従事者が身に着ける等の目的で使用する用品をいう。
食器・食缶等	食器、食器かご、食缶、配膳器具など、生徒及び教職員が使用する備品をいう。
受配校	本事業における給食配送対象となっている中学校をいう。
受配日	受配校へ給食を提供する日をいう。
受入室	受配校に整備されている、給食センターから配送されたコンテナ等の保管や、食缶をクラス別のワゴンへ積み替える場所をいう。
配膳室	受配校各階に整備されているクラス別のワゴンを生徒及び教職員に引渡し及び受領を行う場所をいう。
市職員	本事業における市の業務担当者を指し、栄養教諭等を含む。
点検	機能状態や減耗の程度等をあらかじめ定めた手順により調べることをいう。
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。
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。
更新	劣化した部位・部材や機器等を新しい物に取り替えることをいう。

第1 総則

1 本書の位置付け

（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、郡山市（以下「市」という。）が、（仮称）郡山市立中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。）の募集及び選定を行うに当たって、本事業に応募する者（以下「応募者」という。）へ公表する募集要項と一体のものであり、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すものである。

要求水準は、市が求める性能等を定め、それを実現する方法は民間に委ねる性能発注を基本とすることで、民間の創意工夫を最大限に引き出すことを基本としているが、遵守を求めたい要件については具体的に規定している。

2 本事業の基本方針

本事業は、「郡山市公共施設等総合管理計画」等の上位・関連計画を踏まえ、老朽化が進む中学校給食センター（以下「旧給食センター」という。）及び第二中学校給食センター（以下「旧第二給食センター」という。）を移転・集約し、1日当たり8,500食（2献立）の供給能力のある本件施設を整備・運営するものである。

本事業の実施に当たっては、本件施設の「目指すべき姿」を確実にかつ効率的に実現できるように整備運営を行うこと。

【目指すべき姿】

- (1) HACCPの考え方に基づく「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」等の各種衛生管理の基準に適合し、安全・安心で栄養バランスの取れたおいしい学校給食を継続的・安定的に提供できる施設
- (2) 「2050年カーボンニュートラルシティこおりやま」の実現に向け、ZEB化、グリーントラストフォーメーション（GX）など、気候変動に対応した持続可能な施設
- (3) 施設規模の最適化、省エネルギー機器の配置など環境に配慮し、施設整備から維持管理・運営期間を通じ、ライフサイクルコストの低減に取り組み、経済的・効率的に給食が提供できる施設

なお、本件施設の整備に当たっては、「郡山市公共施設等総合管理計画」等の上位・関連計画に基づき、学校給食センターの運営規模の適正化等を図る必要があることから、本施設の延床面積は、旧給食センターと旧第二給食センターの延床面積合計5,345.5㎡以下（附属施設の床面積も含む）とすることを条件とする。

また、「3 事業概要」に示す事業者が行う業務の実施状況や本件施設の状況については、市と事業者間でのデータ共有をし、効率的かつ効果的な業務の実施、事業終了時の円滑なデータの承継に資するように、Digital Transformation（以下、「DX」という。）に取り組むこと。

3 事業概要

(1) 事業範囲

ア 事業者が行う業務

事業者は、以下の業務を行うものとする。

(ア) 施設整備業務

- a 事前調査業務
- b 設計業務（基本設計・実施設計）
- c 工事監理業務
- d 建設業務
- e 建設に伴う各種許認可申請等の手続業務
- f 調理設備調達業務
- g 調理備品調達業務
- h 食器・食缶等調達業務
- i 事務備品調達業務
- j 配送車両調達業務
- k 近隣対応・周辺対策業務
- l 中間検査・しゅん工検査及び引渡し業務
- m その他これらを実施する上で必要な関連業務

(イ) 開業準備業務

(ウ) 維持管理業務

- a 建築物保守管理・修繕業務（外構等も含む）
- b 建築設備保守管理・修繕業務
- c 調理設備等保守管理・修繕業務
- d 事務備品保守管理業務
- e 清掃業務
- f 光熱水使用量等管理業務
- g 警備業務
- h その他これらを実施する上で必要な関連業務（長期修繕計画作成等を含む）

(エ) 運営業務

- a 食材検収業務
- b 調理業務（アレルギー対応食を含む）
- c 配送・回収業務
- d 洗浄等処理業務
- e 廃棄物処理業務
- f 運営備品保守管理業務

- g 衛生管理業務（従事者の健康管理を含む）
- h 受配校内での配膳業務
- i 食育・喫食促進支援業務
- j 広報支援業務（見学者対応支援を含む）
- k その他これらを実施する上で必要な関連業務

イ 市が行う業務

運営業務のうち、市が実施するものは次のとおりである。

- (ア) 食材調達業務
- (イ) 食材検収管理業務
- (ウ) 食数調整業務
- (エ) 検食業務
- (オ) 献立作成・栄養管理業務
- (カ) 衛生管理・調理指示業務
- (キ) 光熱水費の負担、支払い
- (ク) 給食費徴収管理業務
- (ケ) 受配校の調整業務
- (コ) 食育業務
- (サ) 広報業務（見学者対応を含む）
- (シ) 市職員用事務室に関する引越し業務

(2) 自主事業（任意）

事業者提案に基づき、市が許可した場合には、本件施設、調理備品、配送車両等を活用した広告収入事業など、市と事業者の双方にメリットを生み出すことができる自主事業を実施することができる。自主事業の実施要件は次のとおりである。

- ア 学校給食法をはじめとする各種法令等に従うこと。
- イ 学校給食の調理を行わない時期や時間帯において、学校給食調理に影響がない範囲で実施すること。
- ウ 自主事業実施に伴い、事業者の新たな投資により形成された資産については、契約期間満了時において事業者の責任において撤去又は処分を行うこと。
- エ 自主事業実施に伴う全ての費用及びリスクは、事業者の負担であること。
- オ 自主事業が許可を受けた内容と異なる場合、あるいは自主事業を継続することが不適當であると市が認めた場合等は、市が事業者に対して自主事業を中止させることがある。
- カ 本施設の開業に遅延を及ぼさない事業とすること。特に、都市計画法第34条第1項第1～13号に該当する行為の場合、開発審査会の議決が必要になることに留意すること。

(3) 事業期間（予定）

本事業の事業期間は、事業契約締結後から令和 25（2043）年 8 月末までとし、事業スケジュールは「表 1-1 事業スケジュール」に示すとおりである。

表 1-1 事業スケジュール

項 目	事業スケジュール（予定）
優先交渉権者選定	令和 7（2025）年 12 月
仮事業契約締結	令和 8（2026）年 2 月
事業契約締結（市議会議決）	令和 8（2026）年 3 月
設計・建設期間	事業契約締結日～令和 10（2028）年 6 月
本件施設の引渡し	令和 10（2028）年 6 月
開業準備期間	令和 10（2028）年 7 月～令和 10（2028）年 8 月
維持管理・運営期間	令和 10（2028）年 8 月～令和 25（2043）年 8 月末
事業契約完了	令和 25（2043）年 8 月末

4 事業用地の概要

本事業の事業用地の概要及び条件は、下記のとおりである。

本事業用地は、現在は A G C 郡山カルチャーパーク敷地の一部であり、都市施設「公園」の都市計画決定がされている。当該地については、市の責任において、令和 7（2025）年度中に都市施設「公園」の区域変更に関する都市計画変更手続を実施する予定である。

表 1-2 事業用地の概要

項目	条件等
所在地	郡山市安積町成田字長山地内 外
用途地域	市街化調整区域/都市施設「公園」 ※ 都市施設「公園」については、P F I 事業者選定期間中に、郡山市都市計画審議会に諮り変更予定
容積率	200%
建ぺい率	60%
敷地面積	約 17,500 m ²
防火指定	なし（建築基準法第 22 条区域内）
日影規制	なし
高度地区	未指定
接続道路	北側市道 7 m、西側市道 9 m（整備進入路）
埋蔵文化財関係	一部埋蔵文化財包蔵地「東丸山遺跡」に該当 令和 6（2024）年 9 月 9 日～12 日試掘調査を実施し、調査結果は「遺構・

項目	条件等
	遺物ともに未確認。 埋蔵文化財包蔵地内で掘削や盛土等の工事を行う場合は、工事着工の 60 日前までに文化財保護法第 93 条第 1 項の届出が必要
水路	敷地内に安積疏水水路（法定外公共物）及び雨水排水用水路あり 水路の取扱については、「第 2 施設等の要求性能 2 進入路整備予定と給排水設備等の整備要件 （3） 水路の整備を参照のこと。

5 学校給食の状況等

(1) 施設稼働日数

本市の標準的な年間調理日数は約 195 日を予定する。

各受配校は、年間調理日 195 日から、次の日数の受配日を選択する。

表 1-3 受配校の受配日数

学 年	受配日数
第 1 学年及び第 2 学年	170 日～175 日（第 3 学期終業式 3 月 23 日）
第 3 学年	上記から 4～5 日を減じた日数（卒業式 3 月 13 日）

(2) 給食実施の現況

ア 受配校とその所在地

本件施設から給食を受配する学校は次の 22 校である。なお、各受配校の敷地や配送ルートに関しては、「配付資料 1 受配校敷地図・配送ルート」を参照のこと。

表 1-4 受配校の所在地

No.	学校名	住 所
1	日和田中学校	郡山市日和田町字中林 27 番地
2	行健中学校	郡山市富久山町久保田字大原 16 番地
3	明健中学校	郡山市富久山町八山田字大森新田 70 番地
4	安積中学校	郡山市成山町 1 番地
5	安積第二中学校	郡山市安積町成田字兎田向 1 番地の 1
6	三穂田中学校	郡山市三穂田町富岡字葛幡 20 番地
7	逢瀬中学校	郡山市逢瀬町多田野字長倉山 1 番地の 1
8	片平中学校	郡山市片平町字大笠松 4 番地
9	喜久田中学校	郡山市喜久田町堀之内字下上ノ台 19 番地
10	守山中学校	郡山市田村町山中字団子田 177 番地の 2
11	高瀬中学校	郡山市田村町上行合字北山田 1 番地
12	郡山第一中学校	郡山市菜根二丁目 1 番 31 号

No.	学校名	住 所
13	郡山第二中学校	郡山市神明町 5 番 10 号
14	郡山第三中学校	郡山市菜根三丁目 1 番 13 号
15	郡山第四中学校	郡山市横塚六丁目 25 番 31 号
16	郡山第五中学校	郡山市桜木二丁目 20 番 5 号
17	郡山第六中学校	郡山市富田町字十文字 2 番地
18	郡山第七中学校	郡山市御前南二丁目 110 番地
19	緑ヶ丘中学校	郡山市緑ヶ丘西四丁目 1 番地の 1
20	富田中学校	郡山市富田町字細田 83 番地の 1
21	大槻中学校	郡山市大槻町字西ノ宮西 4 番地の 1
22	小原田中学校	郡山市小原田三丁目 20 番 41 号

イ 受配校の生徒数及び学級数等

受配校の令和 6（2024）年 5 月 1 日時点における、受配校の学級数並びに生徒数及び令和 6（2024）年度における教職員数とその合計を示す。

受配校の学級数は、普通学級が 244 クラス、特別支援学級が 71 クラスであり、生徒数は 7,818 人、教職員数は 739 人である。

なお、近年の生徒数の減少により、事業期間中に受配校の統廃合をはじめ、市が学校給食運営を進めるうえで必要があるとした場合は、市からの求めに応じ協議を行い、配送計画及びサービス対価の見直し等を行う。（各受配校の提供食数の推計については「配付資料 2 生徒数等推計」を参照のこと）

また、今後、食数の減少、学校の統廃合により市内小学校への給食提供について検討を予定している。

表 1-5 受配校の生徒数等の状況（令和 6（2024）年度）

No.	学校名	学級数 (普通)	学級数 (特別支援)	生徒数 (特別支援含)	教職員数※
1	日和田中学校	8	1	218	32
2	行健中学校	14	6	473	38
3	明健中学校	14	3	452	37
4	安積中学校	11	5	361	38
5	安積第二中学校	11	3	373	36
6	三穂田中学校	3	1	57	17
7	逢瀬中学校	3	1	72	16
8	片平中学校	3	0	51	21
9	喜久田中学校	4	2	108	20
10	守山中学校	9	3	269	29

No.	学校名	学級数 (普通)	学級数 (特別支援)	生徒数 (特別支援含)	教職員数※
11	高瀬中学校	5	0	111	21
12	郡山第一中学校	21	6	752	51
13	郡山第二中学校	12	2	370	35
14	郡山第三中学校	14	5	472	38
15	郡山第四中学校	9	4	321	29
16	郡山第五中学校	15	3	514	41
17	郡山第六中学校	18	6	583	41
18	郡山第七中学校	18	6	623	52
19	緑ヶ丘中学校	10	2	277	30
20	富田中学校	20	6	708	49
21	大槻中学校	12	4	365	38
22	小原田中学校	10	2	288	30
計		244	71	7,818	739

※ 給食を喫食している教職員数

6 実施体制

本業務の実施に当たっては、各業務を確実に履行するために以下の実施体制を構成すること。

(1) 施設整備業務

事業者は、本事業における施設整備業務の実施に当たり、市との連絡窓口を一元化するための施設整備業務責任者として、適切な人員を配置すること。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。なお、施設整備業務責任者と各業務責任者（工事監理業務の業務責任者を除く。）を兼ねることは可能とする。

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契約締結から施設整備業務終了まで月1回以上の頻度で開催すること。

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、情報共有を図り、円滑かつ効率的に遂行すること。

(2) 開業準備業務

事業者は、開業準備業務責任者を常勤で配置し、準備業務を実施すること。なお、開業準備業務責任者は、運営業務の総括責任者と同一の者とする。

事業者は市職員と会議を適宜開催し、業務報告や課題等の協議等を行う。

市が会議を開催する場合、事業者は市の要請によりこれに出席する。

(3) 維持管理業務

事業者は、本事業における維持管理業務を総括する責任者として、業務全般を掌握し、職員

を指揮監督する維持管理業務責任者を配置すること。当該責任者は常駐の必要はないが、事故等の発生時には速やかに連絡が取れる体制を構築すること。

(4) 運営業務

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

事業者は下表に示す各責任者を常勤で配置し、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。配置人数は、適切な管理・指導に配慮し、事業者の提案による。

「表1-6 各責任者の配置基準」に示す責任者以外に、調理業務の業務区分に応じ、調理従事者及びその他の者を指揮する、調理班長を適宜配置する。

選任した責任者について、供用開始の2か月前までに募集要項等に示す添付書類とともに選任報告書を市に提出する。

市が責任者と常時連絡の取れる体制を構築する。

表1-6 各責任者の配置基準

職種	担当業務内容	資格等
総括責任者	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。	・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者。
調理責任者	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管理・指導する。	・学校給食センターに3年以上の実務経験を有し、かつ、4,000食以上の学校給食センターでの実務経験を有する者。 ・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者。
調理副責任者	調理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する者。 ・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者。
アレルギー対応食責任者	アレルギー対応食に関する業務を管理・指導する。 なお、アレルギー対応食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する者。 ・管理栄養士又は栄養士の資格を有する者。
食品衛生責任者	調理業務のうち、特に調理作業従事者の衛生、施設の衛生、食品衛生の業務全般について管理・指導する。	・総括責任者以外の責任者等と兼任可。 ・「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。

運営業務のうち、受配校内での配膳業務については、次の業務に対応可能な体制とすること。

- ア 2時間以内喫食を実現や、配膳・下膳に支障がないよう、各受配校に配膳員を配置すること。
- イ 給食センターから各受配校の受入室に配送されたコンテナから食器・食缶等を配膳員が下ろし、ワゴンに分けたうえで、各階の配膳室に昇降機で運搬し、生徒及び教職員へ引き渡すこと。
- ウ 給食終了後は配膳室において生徒及び教職員からワゴンを受領し、食缶等の数量を確認し、数量に問題がないことを確認したのち、食缶等を積載したワゴンを配膳室から受入室へ運搬し、回収した食缶等はコンテナに戻し、配送車両に載せること。

7 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たり、関連する最新の法令等を遵守すること。

本事業の実施に当たり、遵守すべき主な法令（施行令及び施行規則等を含む。「以下、同様とする。」）等は「別紙3 遵守すべき法令等」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。

第2 施設等の要求性能

1 基本要件

本件施設を施設形態、献立方式等は、次のとおりである。

ただし、これらの前提条件は参考として示すものであり、事業者は、本事業の検討・実施等に当たって、自らの責任において関係機関等への確認を行うこと。

(1) 施設形態

ア 「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」の衛生基準を遵守した施設とする。

イ HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。以下「HACCP」という。）の考え方に基づく衛生管理が徹底された施設とする。

ウ ドライシステムを採用した施設とする。

エ 給食調理エリアは、1階配置を基本とした施設とする。なお、本件施設は平屋建て又は2階建ての提案を見込んでいる。

オ アレルギー対応食を安全に調理できる施設とする。

カ 食器、食缶等の適切な管理ができる施設とする。

キ 炊飯設備を整備した施設とする。既存業者から継続して供給を受ける予定のため、6,500食/日の供給能力とする。継続期間については募集要項の公表時に示す。

ク 給食指導、食育指導について学校との連携が図れる施設とする。

ケ 食べ残しや生ごみなどの残渣の減量が図れる厨芥処理設備を整備した施設とする。

コ 気候変動に台頭した持続可能な施設として、太陽光発電設備及び太陽熱利用システムを設置した施設とする。

サ 地震、台風等自然災害時における避難所への炊き出し支援を行える災害対応機能を備える施設とする。

(2) 献立方式等

本件施設は、8,500食/日の供給能力を有するものとする。なお、米飯については6,500食/日の供給能力を有するものとする。アレルギー対応食数は、85食/日（提供食数の1%程度）を想定している。

ア 提供食数

(ア) 本件施設は、8,500食/日の供給能力を有するものとする。なお、米飯については6,500食/日の供給能力を有するものとする。

(イ) アレルギー対応食数は、85食/日（提供食数の1%程度）を想定している。

イ 献立方式

(ア) 本件施設で調理する給食の献立については、市の栄養教諭等が作成する。食材について

は、献立に基づき市で食材を選定し、調達するものとする。（「配付資料3 調理室手配表（A、Bコース）」参照）

(f) 郡山市内の受配校（「表1-5 受配校の生徒数等の状況（令和6（2024）年度）」で2献立を基本とする。

(g) 基本的な献立内容は①主食（ごはん、パン、麺）、②主菜（焼物、揚げ物、炒め物、煮物、蒸物から1品）、③汁物、④副菜（和え物、煮物から1品）、⑤デザート等（果物、ゼリー）⑥牛乳とし、献立の組み合わせは主食＋牛乳＋副食（②～⑤）3品とする。

(h) 行事食、郷土料理食及びリクエスト給食を実施する。（「配付資料4 年間食育計画書」参照）

(3) アレルギー給食の提供

アレルギー給食については、専用の調理室にて調理を行うものとする。提供方法等について以下に示す。

ア 令和6（2024）年度現在、対応アレルギー原因食物は卵・乳・えび及びかにである。対応アレルギー原因食物については将来的に表示義務品目への拡大の可能性があるため、対応できる十分なスペースを確保すること。

イ 対応方法は、除去食・代替食（アレルゲンごと）を想定している。例えば、卵のみのアレルギーの生徒には、乳・えび・かにが含まれる給食を提供する等、アレルゲンごとの対応とする。

ウ 重篤なアレルギーを発症する可能性のある食物について、そば・落花生（ピーナッツ）は、現在提供しておらず、今後も提供の予定はない。

エ アレルギー対応食の提供を行う生徒の人数は、市から事業者へ文書にて連絡する。

オ 事業者は、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に調理を行うこと。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。

カ 配送・配膳については、個別の生徒専用の真空断熱フードジャーを専用容器にて配送する。配送に当たっては、色分けや番号管理等を行い、誤配送を防止すること。

キ 生徒の食物アレルギー等の個人情報漏洩防止を徹底すること。

(4) 手作り調理

手作り調理は、現在、中学校給食センターと第二中学校給食センターで実施している手作り献立を行うことを予定している。なお、手作り調理実施日の他献立については調理従事者の負担の小さい内容とする。

(5) 直送品の搬入

令和6（2024）年度現在、パン、麺、ご飯、牛乳及びヤクルト社製品は納入業者から受配校へ直送しており、ふりかけ、ジャム及びその他デザートは給食センターから受配校へ配送している。

本件施設開業後の取扱いについては、募集要項公表時に示す。

(6) 災害対応

本施設の機能を活かし、市と協議の上、災害時における炊き出しや配送に協力する。市の防災力向上に資する施設・設備の整備を提案、実施し、災害発生時に期待する機能が発揮される計画とする。

なお、炊き出しの規模等、詳細の機能については、募集要項公表時に示す。

(7) 環境配慮

ア 省エネルギー及び再生可能エネルギー等の活用を図り、脱炭素社会への貢献、自然環境に配慮した計画とすること。

イ CO₂の排出抑制、省エネルギー等環境負荷の低減可能な調理機器、設備機器を導入すること。

ウ 適切な調理機器、設備機器の導入等、維持管理の効率性向上・コスト縮減及び近隣への臭気や騒音等の軽減を図ること。

エ 厨芥処理設備の導入等廃棄物の減量に配慮すること。

オ 20kw 以上の太陽光発電設備を設置すること。また、Nearl y ZEB認証又はZEB認証を取得すること。

カ 太陽熱利用システムを設置すること。

2 進入路整備予定と給排水設備等の整備要件

(1) 市道拡幅整備及び敷地進入路新設整備

(ア) 敷地北側に接道する市道については、市が令和9（2027）年9月から令和10（2028）年4月にかけて拡幅工事を実施する予定である。

(イ) 敷地西側に当敷地への進入路を、市が令和8（2026）年7月から令和9（2027）年4月にかけて、新設工事を実施する予定であり、市道認定については、令和11（2029）年3月を予定していることから、建築基準法に基づく建築確認申請の際に留意すること。

(ウ) 整備位置等については、「配付資料5 敷地周辺道路・上下水道の整備状況」を参照のこと。

(エ) 北側市道と敷地の間には、安積疏水水路（法定外公共物）があるため、安全確保のためにガードパイプの設置や上蓋の設置等を行うこと。なお、水路上部に工作物を設置する場合は、市の使用許可が必要となることに留意すること。

(2) 給排水の整備

ア 上水道

(ア) 市道下中野太田西線及び市道肩張線に埋設されている既設配水管（φ150mm）から分岐すること。

(イ) 事業用地から既設配水管（φ150mm）までの給水装置工事は事業者が実施すること。

(ウ) 整備する給水管のうち、市道に埋設する引込管を除く給水管は、しゅん工後上下水道局

への寄附（無償）等の方向について上下水道局と協議済であることから、給水装置の計画については、給水管の寄附等を含め、上下水道局と事前協議を行うこと。

- (イ) 上下水道局への寄附はしゅん工後速やかな実施を予定している。
- (ロ) 水道加入金、設計審査手数料及び工事検査手数料は市が負担する。

イ 下水道（汚水）

- (ア) 市道牛庭大槻線に上下水道局が布設予定の下水道本管に排水を行うこと。
- (イ) 事業用地から上下水道局が布設予定の下水道本管までの管きよの布設は事業者が実施すること。
- (ロ) 整備する取付管のうち、市道に埋設する部分は、しゅん工後上下水道局への寄附（無償）等の方向について協議済であることから、設計施工に当たっては、管の仕様等全般について、寄附等を前提に上下水道局と協議を行うこと。
- (イ) 上下水道局への寄附はしゅん工後速やかな実施を予定している。
- (ロ) 下水道事業協力金（郡山市下水道条例第 21 条の 2 に規定）は市が負担する。

(3) 水路の整備

ア 敷地内を貫通する安積疏水水路（法定外公共物）については、市と協議の上、使用許可を受けた上で、車路や駐車場等の整備を計画すること。なお、水路の位置等については、「配付資料 5 敷地周辺道路・上下水道の整備状況」を参照のこと。

イ 敷地内の雨水排水については、都市計画法及び「郡山市都市計画法に基づく開発許可制度の手引き」に基づき計画すること。

ウ 敷地内を貫通する雨水用排水路を活用しない場合は、埋め戻すことも許容する。

(4) 電力の整備

ア A G C 郡山カルチャーパークプール東側トイレ南側の架空線（末端電力柱・現在低圧を高圧に変更予定）から引込みを行うこと。末端電力中の位置等については、「配付資料 5 敷地周辺道路・上下水道の整備状況」を参照のこと。

なお、高圧への切替工事は、㈱東北電力ネットワークで実施、市又は㈱東北電力ネットワークで費用負担する予定である。

イ 敷地内のうち、アの電力柱から最も近い場所に受電柱を設置し、受電を行うこと。

ウ 主任技術者を専任し、設備容量を踏まえ、電力小売事業者を決定後、速やかに協議を行うこと。低圧から高圧への切替工事に時間を要する場合があることから、あらかじめ協議の時期についても電力小売事業者と相談しておくこと。

(5) ガスの整備

都市ガスの供給区域ではないため、事業者が L P ガスを利用するための設備を整備すること。引込み方法等は事業者の提案によるものとし、別途供給事業者と協議を行うこと。

(6) 電話等の通信回線の整備

事業者は、建物内通信に関わる配管や配線環境整備を実施すること。

開設に係る手続きは市が実施することから、その時期等は市と協議すること。

なお、電話柱及び通信ケーブルが整備予定地を横断していることから、NTT-MEで移設工事を実施し、市で費用負担する予定である。

3 事業用地の活用の要件

(1) 敷地造成

敷地は、市で整備する西側進入路の高さを考慮し造成すること。前面道路の高さなどの資料は募集要項公表時に示す。

(2) 敷地内ゾーニング計画

ア 敷地内への車両出入口は、西側と北側の進入路から入れるよう通路を設けること。工事期間中の車両出入りについても、近隣住民や附帯工事に配慮し、西側進入路からの出入りを基本とすること。

イ 施設本体、車両、除害施設等から発生する臭気、騒音等による近隣への影響が最小となるよう配慮すること。

ウ 敷地内の通路は安全性・効率性に配慮すること。

エ 低木等を活用し効率的な敷地の緑化を図ること。

オ 配送・回収口や荷受エリアなどへの直接的な吹込みや風向き等の気候的要素に配慮すること。

4 外構計画

(1) 全般

外構設計に当たっては、建物敷地の形状を考慮し有効な構内通路や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮する。

(2) 建物敷地境界

ア 正面出入口には、門扉（レール等を含む。）を設置する。

イ 外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置する。

ウ 門扉及びフェンスは、耐久性や美観に配慮する。

エ 近隣施設や畑、池等への屋外照明の光害等に配慮する。

(3) 構内通路、駐車場、駐輪場等

ア 車両通行による沈下・不陸及び段差等を生じない構造とする。

イ 車両の通行及び歩行者の安全確保のため、停止線など必要な路面表示を設け、必要に応じ歩道を設置する。

ウ 敷地内の通路が交差しないよう車両の安全を確保する。

エ 敷地内への車両出入口にはパトライトやカーブミラー等を設け、接続道路や歩道を通行

- する車両や歩行者の安全を確保する。
- オ 隣接する海道池と敷地境界を接する箇所に関しては、安全性を確保するため、必要に応じガードパイプ等による落下防止措置等を講じる。
- カ 敷地内には、来訪者用に5台以上の駐車場（見学者用バス1台含む）及び1台以上の多目的駐車場を設ける。また、市職員用駐車場を10台程度設ける。
- キ 事業者職員用駐車場の台数は事業者の提案による。
- ク 敷地内に10台以上の屋根付き駐輪場を設ける。（事業者も使用可とする）

(4) 配送車両車庫

- ア 配送車両の駐車スペースを確保する。（配送車両用車庫の設置は要しないが、雪害による遅延等が出ないように、動線や駐車場所に配慮すること。）
- イ 洗車スペースの設置は事業者提案による。

(5) 植栽、緑化等

- ア 敷地内の既存樹木は、「あさか野夏まつり花火大会」における観覧者の視界確保等の観点から全て撤去すること。
- イ 都市計画法及び「郡山市都市計画法に基づく開発許可制度の手引き」に基づき、開発面積の3%以上の公園、緑地又は広場を設置する。
- ウ 清掃等にも配慮し維持管理しやすく、病虫害被害を生じにくい樹種を選定する。
- エ 植栽からの落葉等については、近隣施設、住民等へも配慮する。
- オ 屋外散水栓等を適宜設置する。

(6) その他

事業者は設計に当たり、既存の観測井を残置する予定のため、「配付資料6 観測井に係る揚水試験報告書・柱状図」を参照の上、観測井の位置、形状等を考慮の上、取り合い等に注意し設計すること。観測井の取扱については占用許可者と協議中である。

5 施設内ゾーニング計画

- (1) 給食エリアは一般エリアとは明確な区分を行う。
- (2) 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、衛生基準等を遵守したゾーニングとする。
- (3) 給食エリアの各ゾーンについては、給食調理の流れ及び食品の流れが一方向となるよう配置し、検収・下処理ゾーン、調理ゾーン、配送・コンテナプールゾーン、洗浄ゾーンに分けた平面計画とする。各ゾーン内では、作業区分ごとに部屋を分けするものとする。
- (4) 給食エリアは、可能な限り各諸室間の視認性を確保できるよう工夫を施す。なお、下処理室と調理等関連諸室については、腰高から上部は可視可能な区分にするなどの工夫を施す。
- (5) 検収・下処理ゾーンは、食肉類、魚介類、野菜果物類及びその他加工食品による相互汚染の

防止に配慮した計画とする。

- (6) 調理従事者が汚染作業区域に入る際には、必ず汚染作業区域前室を通るレイアウトとする。
また、非汚染作業区域に入る際には、必ず非汚染作業区域前室を通るレイアウトとする。
- (7) 配送・回収側搬出入口は、配送と回収を区別し、作業が効率的に行えるよう計画する。
その際、風、雨及び雪等に配慮すること。
- (8) 一般エリアにおいては、市職員・一般利用者エリアと事業者エリアを適切に区分した上で連携しやすいゾーニングとする。

6 諸室の概要

主要諸室は「表2-1 主要諸室の一覧」のとおり計画している。

表2-1 主要諸室の一覧

	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、給湯室、倉庫 等
	共用部分	玄関（一般・市職員兼用）、多機能トイレ（一般・来訪者兼用）、事務従事者用トイレ、廊下等、会議室 等
	事業者専用部分	事業者用玄関※1、事業者用事務室、事業者用トイレ、休憩室、更衣室、洗濯・乾燥室、機械室・ボイラー室 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、泥落とし室、皮むき室※2、下処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫※3、洗米室、冷蔵庫※4、冷凍庫※4、カート洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫 等 [洗浄ゾーン] 回収前室、洗浄室、生ごみ処理室※5、残渣庫 等
	非汚染作業区域	[調理ゾーン] 上処理室※6、煮炊き調理室、揚物・焼物室、アレルギー対応調理・盛付室、和え物・和え物準備室、炊飯室 等 [洗浄ゾーン] 非汚染区域用器具洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] コンテナ室、配送前室 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 等
附帯施設		除害施設、受水槽、ごみ置場、植栽、駐車場、駐輪場、門扉・フェンス、ガードパイプ 等

※1 事業者用玄関は市との共用も可

※2 皮むき室はピーラーを泥落とし室に設ける場合は、皮むき室は不要

※3 米庫は3日分以上の貯米スペースを確保

※4 旧給食センター及び旧第二給食センターの冷蔵庫及び冷凍庫の配置台数→冷凍庫3：冷蔵庫

2：野菜冷凍庫 2：肉冷蔵庫 1

※5 生ごみ処理室は残渣、食べ残しの減量と脱臭に配慮した生ごみ処理機を設置

※6 上処理室はコーナーとすることも可

7 調理設備における基本的要件

(1) 基本的な考え方

- ア 調理設備・厨房設備は、新規設備とすること。
- イ 外装材等は、原則としてステンレス板とすること。
- ウ 清掃・洗浄が簡便な構造とする。
- エ 必要な箇所に、転倒防止措置を講ずる。

(2) 板金類の仕様

表2-2 板金類の仕様

記号	諸室名	概要・要求水準
(ア)	テーブル (作業台)類甲板	a 板厚は、変形しにくい1.2mm以上の板を採用する。 b 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃、ごみ溜りができない構造とする。 c 壁面設置の場合、背立て(バックスプラッシュ)を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮する。また、高さについては、テーブル面よりH=200mm以上とし、ほこり、ごみ溜りを減らすよう、背立て上面を45°以下のカットとする。 d 甲板と背立ての角では、5mmR以上のコーナーを設ける。
(イ)	シンク類の槽	a 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー面取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。 b 排水金具は十分に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、清掃が容易なものとする。 c 槽の底面は、水溜りのできない構造とする。 d オーバーフローは、極力大型のものを用いる。 e 槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。
(ウ)	脚部及び補強材	a 清掃しやすく、ごみの付着が少ない材質を使用する。
(エ)	キャビネット・本体部	a キャビネットは扉付とする。 b 虫・異物の混入を防ぐ構造とする。 c 内部のコーナー面は、ポールコーナー(5mmR以上)を設け、清掃しやすい構造とする。 d 汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造であり、かつ、取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とする。 e 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造とする。 f 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とする。
(オ)	アジャスター部	a ベース置き以外は、高さの調整が可能なものとする。 b 防錆を考慮した仕様とする。 c 床面清掃が容易に行えるよう、高さH=150mm程度を確保する。

(3) 調理設備の仕様

表 2-3 調理設備の仕様（食材の検収・保管及び下処理設備）

記号	諸室名	概要・要求水準
(ア)	冷凍庫・冷蔵庫	a 外装の主要部分及び内装はステンレス製とし、いずれも抗菌コーティングを施すなどの抗菌仕様とする。 b 隙間のない密閉構造とする。 c 排水トラップを用いた防臭構造とする。 d 食材の温度管理を適切に行える機器とする。 e 庫内温度が庫外で確認でき、高・低温異常が確認できる機器とする。 f 自動温度記録装置等により、経時変化を記録できる機器とする。 g 適宜プレハブ式を導入する。 h 適宜パススルー式を導入する。
(イ)	皮むき機・切裁機	a 食材の取出し口の高さは、H=600 mm以上確保する。 b 皮くず等が、直接排水管に流れないように考慮する。
(ウ)	下処理機器	a 食材が直接接触する箇所は、非腐食性・不浸透性で、割れ目が無く、洗浄および消毒の繰り返しの耐える仕様とする。
(エ)	上処理機器	a スライサー、さいの目切機等は可動式を想定している。 b 食材の取出し口の高さは、H=600 mm以上確保する。 c 皮くず等が、直接排水管に流れないように考慮する。

表 2-4 調理設備の仕様（調理・加工機器）

記号	諸室名	概要・要求水準
(ア)	回転釜	a 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機器とする。 b 洗浄時を含め、水滴を床に落下させない構造とする。 c 釜縁は、水滴や食材を床に落とさない構造とする。 d 給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど衛生的に作業を行うことができ、調理従事者の使いやすさに配慮した構造とする。 e 和え物調理室に設置する回転釜は、冷却機能を備えたものとする。
(イ)	揚げ物機	a 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする。 b 調理油や揚げかす等の処理が容易な機器とする。 c 油温表示機能があり、調理温度管理が容易な構造とする。

記号	諸室名	概要・要求水準
(ウ)	スチームコンパクションオープン	a 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・茹でる・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる機器とする。 b 調理状態が視認できる機器とする。 c 温度表示機能があり、調理温度管理が容易な機器とする。 d 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。 e 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機器とする。 f パススルー式とする。
(エ)	真空冷却機	a 加熱食材を短時間で冷却し、中心温度を 10℃以下にする機能を有する機器とする。 b 脱水機能を備えたものとする。 c パススルー式でカートイン式とする。
(オ)	炊飯機器	a 米庫と連動し、洗米、浸漬、炊飯、蒸らしなどの一連の工程を自動化する連続式の炊飯システムを導入する。 b 6,500 食/日の米飯給食提供を想定した炊飯能力を有する機器とする。
(カ)	熱機器・その他	a 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない機器とする。 b 設備配管等が機外に露出していない構造とする。

表 2-5 調理設備の仕様（洗浄機等）

記号	諸室名	概要・要求水準
(ア)	食器洗浄機・食缶等洗浄機	a 予備洗い用の浸漬機を有する等、確実な洗浄性能を有した機器とする。 b 自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食缶・食器カゴ等が自動洗浄可能な機種とする。 c アレルギー対応食用容器の洗浄は、アレルギー専用の洗浄スペースを設け、別個に手洗い又は機械洗浄とする。
(イ)	コンテナ洗浄機	a 給食搬送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できる機器とする。 b エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。
(ウ)	消毒保管庫・器具殺菌庫	a 自動温度調節機能付きで、設定温度が 120℃まで設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とする。 b 食器・食缶等を効率的に消毒できる機器とする。 c 庫内設定温度に達してからの消毒時間が設定可能であり、消毒時間が表示される機器とする。

(4) 板金類及び調理設備の設置

ア 各々の板金類及び調理設備（以下「調理設備等」という。）の能力・台数は、上記の（2）及び（3）で示す仕様を踏まえた上で事業者の提案によるが、約 8,500 食/日の調理能力を標準とし、計画提供食数の調理を安全、確実、衛生的、効率的に行うことができる能力・台数を確保する。

イ 以下の調理設備等については特に留意する。

(ア) 回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用するなどのいわゆる二回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置する。

(イ) スチームコンベクションオーブンは、同一献立に限り複数回使用できるものとし十分な数を設置する。

ウ 調理設備等の配置に当たっては、給食調理の流れや食品の流れが一方向となるよう作業動線に配慮するとともに、相互汚染防止に配慮する。

エ 据付方法については以下に配慮する。

(ア) 耐震性能を考慮し、導入する機器の形状に合わせた固定方法とする。

(イ) 機器回りの清掃が容易である。

(ウ) 埃、ごみが溜まらないこと。

(エ) キーボードライであること。

8 調理備品、食器・食缶等

(1) 調理備品

ア コンテナ

最大提供食数や受配校の状況、学級数等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。

イ その他調理備品

耐熱性等必要な性能を備えた備品を調達すること。

(2) 食器・食缶等

ア 共通事項

生徒が使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性を備え、生徒にとって使いやすいものとする。

イ 食器等

食器等の種類は、以下の点に留意して、必要数量を調達すること。

(ア) 飯碗、汁椀のデザインは事業者提案とする。

(イ) P E N樹脂とすること。環境ホルモンなど、安全性の疑われている材質を使用していないこと。

(ウ) 長期間使用しても問題が発生しないこと（傷や着色等により、数年間の使用で取替の必要が発生しないこと。）。

(エ) 破損等による不足が発生しないよう、2 %程度の予備も含めた初期で必要と考えられる数量を確保すること。

(オ) 生徒にとって扱いやすく衣服が汚れない仕様とすること。

(カ) 食器の組み合わせは、以下のとおりとする。

表2-6 食器の組み合わせ

組み合わせ
飯碗(主食用)、汁椀(汁もの用)、仕切り皿(副菜用)、箸、スプーン、フォーク、お盆

表2-7 食器等の種類

内容
飯碗
汁椀
仕切り皿
箸
スプーン
フォーク
盆

ウ 食缶等

食缶等の種類・寸法等は、以下の点に留意して、提案すること。

- (ア) 生徒が持ち運びをしやすいものであること。
- (イ) 受配校のワゴン及び小荷物昇降機等のサイズは、募集要項公表時に示す資料「受配校における給食受入施設等の現況（小荷物昇降機、エレベーター、ワゴンの仕様等）」に示す内容を確認し、食缶を調達すること。
- (ロ) 各食缶については、適切な温度管理が可能であること。
- (ハ) 汁用食缶はパッキン等で密閉できる機能を有するものであること。
- (ニ) 食缶の材質については、こびりつきにくい加工のものであれば、テフロンでなくても可能とする。
- (ホ) 食缶の形状については角形を基本とし、持ち運びやすく保管しやすい仕様とすること。
- (ヘ) 破損等による不足が発生しないよう、予備を確保すること。予備数については、災害時の使用も考慮し事業者の提案とする。
- (コ) 食缶の組み合わせは、原則、次のとおりとする。

米飯用食缶、汁用食缶、フライ用食缶、和え物用食缶、果物用食缶

エ 配膳器具

1学級あたりに必要な配膳器具の種類・寸法等は、以下の点に留意して、提案すること。

折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、必要数量を確保すること。また、破損等による不足が発生しないよう、予備を確保すること。予備数については、事業者の提案とする。

表2-8 配膳器具の種類・寸法等（参考）

品名	1 学級 使用本数	サイズ・材質
トング小（セーフティ）	1 本	ステンレス製 180 mm・バネなし
トング大（セーフティ）	1 本	ステンレス製 240 mm・バネなし
汁杓子小	1 本	ステンレス製 60cc
汁杓子大	2 本	ステンレス製 100cc
しゃもじ	2 本	ステンレス製・全長 200 mm程度

(3) 学校配膳室の什器・備品

受配校の配膳室に必要な什器・備品は既存のものを使用すること。什器・備品の種類及び数量等については、募集要項公表時に示す。

令和 7（2025）年 月 日

配付資料配付願兼誓約書

所在地	
商号又は名称	
代表者職氏名	

令和 7（2025）年 3 月 5 日付で公表された「（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業」に係る資料（以下「配付資料」という。）の閲覧を、下記のとおり申し込みます。ファイル便で配付された配付資料一式を、「（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業」に関するもの以外の目的で使用しないことを誓約します。

■連絡先

会社名	
部署名	
担当者名	
電話番号	
E-mail	

■事務局使用欄

受付日	令和 7（2025）年 月 日
-----	-----------------

令和7（2025）年 月 日

資料閲覧申込書兼誓約書

所在地	
商号又は名称	
代表者職氏名	

令和7（2025）年3月5日付で公表された「（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業」に係る資料（以下「閲覧資料」という。）の閲覧を、下記のとおり申し込みます。資料は郡山カルチャーパーク内の資料庫又は事務所での閲覧のみとし、閲覧資料一式を、「（仮称）郡山市立中学校給食センター整備・運営事業」に関するもの以外の目的で使用しないことを誓約します。

■連絡先

会社名	
部署名	
担当者名	
電話番号	
E-mail	

■希望閲覧資料

以下の閲覧資料はそれぞれ保管場所が異なります。

希望される資料に○印を記載ください。

- ☐ 建設関係資料
- ☐ 維持管理関係資料

■事務局使用欄

受付日	令和7（2025）年 月 日
-----	----------------

別紙3

遵守すべき法令等

1 法令
学校給食法（昭和 29（1954）年法律第 160 号）
学校教育法（昭和 22（1947）年法律第 26 号）
食育基本法（平成 17（2005）年法律第 63 号）
学校保健安全法（昭和 33（1958）年法律第 56 号）
食品衛生法（昭和 22（1947）年法律第 233 号）
食品安全基本法（平成 15（2003）年法律第 48 号）
健康増進法（平成 14（2002）年法律第 103 号）
アレルギー疾患対策基本法（平成 26（2014）年法律第 98 号）
食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（平成 10（1998）年法律第 59 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（2000）年法律第 116 号）
食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年（2019）法律第 19 号）
公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律（昭和 33（1958）年法律第 116 号）
都市計画法（昭和 43（1968）年法律第 100 号）
建築基準法（昭和 25（1950）年法律第 201 号）
消防法（昭和 23（1948）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（1970）年 法律第 20 号）
宅地造成及び特定盛土等規制法（昭和 36（1961）年法律第 191 号）
景観法（平成 16（2004）年法律第 110 号）
屋外広告物法（昭和 24（1949）年法律第 189 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（2006）年法律第 91 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（2015）年法律第 53 号）
文化財保護法（昭和 25（1950）年法律第 214 号）
高圧ガス保安法（昭和 26（1951）年法律第 204 号）
電気事業法（昭和 39（1964）年法律第 170 号）
浄化槽法（昭和 58（1983）年法律第 43 号）
再生可能エネルギー電気の利用の促進に関する特別措置法（平成 23（2011）年法律第 108 号）
電気通信事業法（昭和 59（1984）年法律第 86 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（1970）年法律第 20 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（2000）年法律第 104 号）
廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45（1970）年法律第 137 号）
土壤汚染対策法（平成 14（2002）年法律第 53 号）
大気汚染防止法（昭和 43（1968）年法律第 97 号）

1 法令
悪臭防止法（昭和 46（1971）年法律第 91 号）
騒音規制法（昭和 43（1968）年法律第 98 号）
振動規制法（昭和 51（1976）年法律第 64 号）
水質汚濁防止法（昭和 45（1970）年法律第 138 号）
液化石油ガスの保安の確保及び取引の適正化に関する法律（昭和 42（1967）年法律第 149 号）
ガス事業法（昭和 29（1954）年法律第 51 号）
建築士法（昭和 25（1950）年法律第 202 号）
建設業法（昭和 24（1949）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
電気工事士法（昭和 35（1960）年法律第 139 号）
電気工事業の業務の適正化に関する法律（昭和 45（1970）年法律第 96 号）
測量法（昭和 24（1949）年法律第 188 号）
警備業法（昭和 47（1972）年法律第 117 号）
労働基準法（昭和 22（1947）年法律第 49 号）
労働安全衛生法（昭和 47（1972）年法律第 57 号）
作業環境測定法（昭和 50（1975）年法律第 28 号）
建設工事従事者の安全及び健康の確保の推進に関する法律（平成 28（2016）年法律第 111 号）
建設労働者の雇用の改善等に関する法律（昭和 51（1976）年法律第 33 号）
公共工事の品質確保の促進に関する法律（平成 17（2005）年法律第 18 号）
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（2012）年法律第 50 号）
障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成 25（2013）年法律第 65 号）
暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3（1991）年法律第 77 号）
個人情報の保護に関する法律（平成 15（2003）年法律第 57 号）
地方自治法（昭和 22（1947）年法律第 67 号）
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（1999）年法律第 117 号）
道路法（昭和 27（1952）年法律第 180 号）
河川法（昭和 39（1964）年法律第 167 号）
水道法（昭和 32（1957）年法律第 177 号）
下水道法（昭和 33（1958）年法律第 79 号）
災害対策基本法（昭和 36（1961）年法律第 223 号）
環境基本法（平成 5（1993）年法律第 91 号）
地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10（1998）年法律第 117 号）
循環型社会形成推進基本法（平成 12（2000）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（1991）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）

1 法令
都市の低炭素化の促進に関する法律（平成 24（2012）年法律第 84 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（2007）年法律第 56 号）
国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成 12（2000）年法律第 100 号）
フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成 13（2001）年法律第 64 号）
活動火山対策特別措置法（昭和 48（1973）年法律第 61 号）
発電用施設周辺地域整備法（昭和 49（1974）年法律第 78 号）
貨物自動車運送事業法（平成元（1989）年法律第 83 号）
砂防法（明治 30（1898）年 法律第 29 号）
会社法（平成 17（2005）年 法律第 86 号）
国等における環境物品等の調達の推進等にかかる法律（平成 12（2000）年 法律第 100 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（2011）年 法律第 108 号）
その他関係する法律等

2 条例・規則等
(1) 福島県条例・規則
福島県都市計画法施行条例（平成 11（1999）年 12 月 24 日福島県条例第 76 号）
福島県都市計画法施行細則（平成 18（2006）年 12 月 26 日規則第 118 号）
福島県建築基準法施行条例（昭和 26（1951）年 8 月 7 日条例第 60 号）
福島県景観条例
福島県公共事業景観形成指針
福島県安全で安心な県づくりの推進に関する条例（平成 20（2008）年 12 月 24 日条例第 80 号）
人にやさしいまちづくり条例（平成 7（1995）年 3 月 17 日条例第 22 号）
福島県建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律施行細則（平成 13（2001）年 5 月 29 日規則第 71 号）
福島県建設業法施行細則（平成 12（2000）年 4 月 1 日規則第 76 号）
福島県自然環境保全条例（昭和 47（1972）年 10 月 20 日条例第 55 号）
福島県生活環境の保全等に関する条例（平成 8（1996）年 7 月 16 日条例第 32 号）
福島県循環型社会形成に関する条例（平成 17（2005）年 3 月 25 日条例第 26 号）
大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例（昭和 50（1975）年 3 月 17 日条例第 18 号）
福島県産業廃棄物等の処理の適正化に関する条例（平成 15（2003）年 3 月 24 日条例第 17 号）
その他関連する条例・規則
(2) 郡山市条例・規則・要綱・要領等
郡山市食品衛生法施行条例（平成 12（2000）年 3 月 28 日条例第 22 号）

郡山市食品衛生法施行細則（平成 9（1997）年 3 月 31 日規則第 57 号）
郡山市建築基準法施行細則（昭和 51（1976）年 11 月 1 日規則第 35 号）
郡山市景観づくり条例（平成 16（2004）年 3 月 24 日郡山市条例第 15 号）
郡山市屋外広告物条例（平成 8（1996）年 12 月 20 日郡山市条例第 57 号）
郡山市移動等円滑化のために必要な市道の構造に関する基準を定める条例（平成 25（2013）年 3 月 18 日条例第 20 号）
郡山市建築物における衛生的環境の確保に関する法律施行細則（平成 9（1997）年 3 月 31 日規則第 63 号）
郡山市建築物のエネルギー消費性能の向上等に関する法律施行細則（平成 28（2016）年 3 月 30 日規則第 60 号）
郡山市宅地造成及び特定盛土等規制法施行細則（令和 6（2024）年 6 月 25 日郡山市規則第 36 号）
郡山地方広域消防組合火災予防条例（昭和 59（1984）年 11 月 1 日条例第 5 号）
郡山地方広域消防組合危険物規制規則（平成 2（1990）年 3 月 30 日規則第 6 号）
郡山市安全で安心なまちづくり条例（平成 20（2008）年 3 月 27 日条例第 20 号）
郡山市都市の低炭素化の促進に関する法律施行細則（平成 25（2013）年 1 月 16 日規則第 1 号）
郡山市水道事業給水条例（昭和 41（1966）年 3 月 19 日条例第 21 号）
郡山市市道の構造の技術的基準を定める条例（平成 25（2013）年 3 月 18 日条例第 19 号）
郡山市道路管理規則（昭和 53（1978）年 7 月 1 日規則第 25 号）
郡山市準用河川管理規則（平成 15（2003）年 3 月 25 日規則第 30 号）
郡山市準用河川に係る河川管理施設等の構造の技術的基準を定める条例（平成 24（2012）年 12 月 20 日条例第 83 号）
郡山市下水道条例（昭和 45（1970）年 3 月 25 日条例第 34 号）
郡山市浄化槽法施行細則（平成 9（1997）年 3 月 18 日規則第 8 号）
郡山市環境基本条例（平成 10（1998）年 6 月 26 日条例第 46 号）
郡山市公害防止条例（昭和 46（1971）年 6 月 25 日条例第 39 号）
郡山市廃棄物の適正処理、再利用及び環境美化に関する条例（平成 7（1995）年 3 月 9 日条例第 14 号）
郡山市法定外公共物管理条例（平成 14（2002）年 12 月 19 日条例第 45 号）
郡山市公契約条例（平成 28（2016）年 12 月 16 日条例第 64 号）
郡山市暴力団排除条例（平成 24（2012）年 9 月 27 日条例第 46 号）
郡山市男女共同参画推進条例（平成 15（2003）年 3 月 25 日条例第 13 号）
郡山市個人情報保護に関する法律施行条例（令和 4（2022）年 12 月 16 日条例第 31 号）
郡山市個人情報保護に関する法律等施行規則（令和 5（2023）年 3 月 30 日規則第 21 号）
郡山市食品等営業施設の使用水の衛生確保に関する要綱（令和 6（2024）年 2 月）
郡山市特定給食施設等指導実施要綱（平成 17（2005）年 12 月）
郡山市開発許可申請等の手続要綱（平成 18（2006）年 4 月）
郡山市中高層建築物の建築に関する指導要綱（平成 20（2008）年 4 月）

その他関連する条例・規則・要綱・要領等
(3) 各種基準等
学校給食衛生管理基準（平成 21（2009）年文部科学省告示第 64 号）
学校給食実施基準（平成 21（2009）年文部科学省告示第 61 号）
食品表示基準（内閣府令第 10 号）
学校環境衛生基準（平成 21（2009）年文部科学省告示第 60 号）
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）
建築設計基準（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）
建築構造設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
2020 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）
公共建築工事積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
公共建築工事共通積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
公共建築数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
公共建築設備数量積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
建築保全業務積算基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
官庁施設の基本的性能基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
官庁施設の環境保全性基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
建築鉄骨設計基準及び同解説
建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5（1993）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（1993）年 1 月 12 日建設省経建発第 3 号）
学校給食事業における安全衛生管理要綱
建設工事講習災害防止対策要綱（建築工事編）
建築工事安全施工技術指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
建築保全業務共通仕様書（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）（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（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）
建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
電気設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
機械設備工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

公共建築工事積算基準等資料（文部科学省大臣官房文教施設企画・防災部参事官）（令和 6（2024）年 5 月）
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
官庁施設の設計段階におけるコスト管理ガイドライン（平成 27（2015）年 3 月一部改訂版）
食に関する指導の手引き第二次改訂版（平成 31（2019）年 3 月文部科学省）
学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引き－（平成 23（2011）年 3 月独立行政法人日本スポーツ振興センター）
ボイラー及び圧力容器安全規則（昭和 47（1972）年労働省令第 33 号）
事務所衛生基準規則（昭和 47（1972）年労働省令第 43 号）
その他関連する基準等

3 マニュアル・ガイドライン・指針等
大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9（1997）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（Part 1）（平成 21（2009）年 3 月文部科学省）
調理場における洗浄・消毒マニュアル（Part 2）（平成 22（2010）年 3 月文部科学省）
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成 23（2011）年 3 月文部科学省）
学校給食調理従事者研修マニュアル（平成 24（2012）年 3 月文部科学省）
学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20（2008）年 3 月文部科学省）
学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27（2015）年 3 月文部科学省）
学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル「学校の新しい生活様式」（令和 2（2020）年 5 月 8 日文部科学省）
施設管理者による施設点検マニュアル
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）
学校給食における窒息事故の防止について（令和 6（2024）年 2 月 27 日文部科学省）
学校給食における食中毒防止 Q & A（平成 24（2012）年 4 月独立行政法人日本スポーツ振興センター）
教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン（平成 28（2016）年 3 月内閣府、文部科学省、厚生労働省）
学校における食物アレルギーの対応について（福島県教育委員会）
その他関連するマニュアル・ガイドライン・指針等

4 上位計画
郡山市公共施設等総合管理計画（平成 28（2016）年 3 月）
郡山市公共施設等総合管理計画個別計画（平成 30（2018）年 3 月）

郡山市地域防災計画（令和 2（2020）年 3 月改訂）
第四次郡山市食育推進計画
第二次みなぎる健康生きいきこおりやま 2 1（改訂版）（平成 30（2018）年 3 月改訂）
第 3 次郡山市教育振興基本計画（令和 2（2020）年 3 月）
郡山市の教育 2024（令和 6（2024）年）
その他関連する上位・関連計画