

第1給食センター（仮称）整備等事業：要求水準書の訂正箇所新旧対照表

平成24年5月7日

平成24年1月17日に公表した「(仮称)第1給食センター整備運営事業：要求水準書（案）」からの訂正箇所の対照表を以下に示します。

該当箇所	訂正前	訂正後
表紙	(仮称)第1給食センター整備運営事業	<b>第1給食センター（仮称）整備等事業</b>
目次	I (仮称)第1給食センター整備運営事業の概要・・・・・・・・・・1	<b>I 第1給食センター（仮称）整備等事業の概要・・・・・・・・・・1</b>
目次	4. 洗浄消毒保管業務・・・・・・・・・・ 57	4. <b>洗浄等業務</b> ・・・・・・・・・・ 58
目次	<p><b>【参考資料一覧】</b>                      参考資料1 予定地位置図                      (略)                      参考資料3 敷地測量図                      (略)                      参考資料10 給食提供対象校への日別提供食数の実績                      (略)                      参考資料12-1 中学校年間献立例                      参考資料12-2 中学校（アレルギー対応食）献立例                      (略)                      参考資料13 学校配膳室の改修計画概要                      (略)                      参考資料15 配膳室における残滓計量の方法                      (略)                      参考資料17 「福岡市都市緑化マニュアル」に定める「福岡市公共施設緑化水準」</p>	<p><b>【参考資料一覧】</b>                      参考資料1 予定地位置図                      (略)                      参考資料3 <b>現況平面図</b>                      (略)  <u>参考資料10-1 給食提供対象校への日別提供食数の実績（平成26年度～27年度配送対象校）</u>  <u>参考資料10-2 給食提供対象校への日別提供食数の実績（平成28年度～29年度配送対象校）</u>  <u>参考資料10-3 給食提供対象校への日別提供食数の実績（平成30年度～配送対象校）</u>                      (略)                      参考資料12-1 中学校・<b>特別支援学校年間</b>献立例                      参考資料12-2 中学校（アレルギー対応食）<b>年間</b>献立例                      (略)  <u>参考資料13-1 学校配膳室の改修計画概要（共通仕様書）</u>  <u>参考資料13-2 学校配膳室の改修計画概要（独立建屋）</u>  <u>参考資料13-3 学校配膳室の改修計画概要（校舎内）</u>  <u>参考資料13-4 現在の配膳室の標準図面</u>                      (略)                      参考資料15 <b>事業者</b>に求める残滓計量について                      (略)                      参考資料17 「福岡市都市緑化マニュアル」に定める「福岡市公共施設緑化水準」</p>

		<p><u>参考資料 18 福岡市学校給食衛生管理基準（平成 21 年 7 月 1 日制定）</u></p> <p><u>参考資料 19 平成 23 年度中学校・特別支援学校給食に関する食物アレルギー実態調査</u></p> <p><u>参考資料 20 学校給食用物資検収票</u></p> <p><u>参考資料 21 特別支援学校におけるリフト寸法</u></p> <p><u>参考資料 22 福岡市雨水流出抑制指針</u></p> <p><u>参考資料 23 平成 23 年度配送計画表</u></p> <p><u>参考資料 24 特別支援学校クラス毎給食人員内訳</u></p>
I. 〔1 ページ〕	この要求水準書は、「（仮称）第 1 給食センター」（以下「本施設」という。）の整備運営等に関して、実施方針に定める事項を補うため、施設の空間機能要件、設備の機能要件、維持管理に関する要件及び運営に関する要件その他詳細について、福岡市（以下「市」という。）が要求する一定の水準を示すものである。	この要求水準書は、「 <u>第 1 給食センター（仮称）</u> 」（以下「本施設」という。）の整備運営等に関して、実施方針に定める事項を補うため、施設の空間機能要件、設備の機能要件、維持管理に関する要件及び運営に関する要件その他詳細について、福岡市（以下「市」という。）が要求する一定の水準を示すものである。
I. 〔1 ページ〕	I（仮称）第 1 給食センター整備運営事業の概要	<u>I 第 1 給食センター（仮称）等事業の概要</u>
II. 2. 〔3 ページ〕	<p>【法令・条例等】 （略）</p> <p>チ. 騒音規制法（昭和 43 年 6 月 10 日法律第 98 号）</p> <p>ツ. 振動規制法（昭和 51 年 6 月 10 日法律第 64 号）</p> <p>テ. 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 5 月 31 日号外法律第 104 号）</p> <p>ト. 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年 4 月 26 日号外法律第 48 号）</p> <p>ナ. 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 4 月 14 日法律第 20 号）</p> <p>ニ. エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年 6 月 22 日法律第 49 号）</p> <p>ヌ. 警備業法（昭和 47 年 7 月 5 日法律第 117 号）</p> <p>ネ. 労働安全衛生法（昭和 47 年 6 月 8 日法律第 57 号）</p> <p>ノ. 各種の建築資格法、建設業法、労働関係法</p> <p>ハ. 福岡県公害防止条例（平成 14 年福岡県条例第 79 号）</p> <p>ヒ. 福岡市建築基準法施行条例（平成 19 年 3 月 15 日条例第 29 号）</p> <p>フ. 福岡市都市景観条例（昭和 62 年 3 月 9 日条例第 28 号）</p> <p>ヘ. 福岡市火災予防条例（昭和 37 年 4 月 2 日条例第 28 号）</p> <p>ホ. 福岡市個人情報保護条例（平成 17 年 6 月 23 日条例第 103 号）</p> <p>マ. 福岡市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例（平成 5 年 3 月 29</p>	<p>【法令・条例等】 （略）</p> <p><u>チ. 悪臭防止法（昭和 46 年 6 月 1 日法律第 91 号）</u></p> <p><u>ツ. 騒音規制法（昭和 43 年 6 月 10 日法律第 98 号）</u></p> <p><u>テ. 振動規制法（昭和 51 年 6 月 10 日法律第 64 号）</u></p> <p><u>ト. 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 5 月 31 日号外法律第 104 号）</u></p> <p><u>ナ. 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年 4 月 26 日号外法律第 48 号）</u></p> <p><u>ニ. 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 4 月 14 日法律第 20 号）</u></p> <p><u>ヌ. エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年 6 月 22 日法律第 49 号）</u></p> <p><u>ネ. 警備業法（昭和 47 年 7 月 5 日法律第 117 号）</u></p> <p><u>ノ. 労働安全衛生法（昭和 47 年 6 月 8 日法律第 57 号）</u></p> <p><u>ハ. 各種の建築資格法、建設業法、労働関係法</u></p> <p><u>ヒ. 健康増進法（平成 14 年 8 月 2 日号外法律第 103 号）</u></p> <p><u>フ. 福岡県公害防止条例（平成 14 年福岡県条例第 79 号）</u></p> <p><u>ヘ. 福岡市建築基準法施行条例（平成 19 年 3 月 15 日条例第 29 号）</u></p> <p><u>ホ. 福岡市都市景観条例（昭和 62 年 3 月 9 日条例第 28 号）</u></p> <p><u>マ. 福岡市火災予防条例（昭和 37 年 4 月 2 日条例第 28 号）</u></p>

	<p>日条例第 26 号)</p> <p>ミ. 福岡市福祉のまちづくり条例 (平成 10 年 3 月 30 日条例第 9 号)</p> <p>ム. 福岡市建築紛争の予防と調整に関する条例 (平成 12 年 7 月 13 日条例第 59 号)</p> <p>メ. 福岡市節水推進条例 (平成 15 年 7 月 7 日条例第 39 号)</p> <p>モ. 福岡市下水道条例 (昭和 37 年 8 月 27 日条例第 44 号)</p> <p>ヤ. 福岡市屋外広告物条例 (昭和 47 年 7 月 10 日条例第 60 号)</p> <p>ユ. 福岡市グリーン購入ガイドライン</p> <p>ヨ. その他関連法規、条例等</p>	<p>ミ. 福岡市個人情報保護条例 (平成 17 年 6 月 23 日条例第 103 号)</p> <p>ム. 福岡市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例 (平成 5 年 3 月 29 日条例第 26 号)</p> <p>メ. 福岡市福祉のまちづくり条例 (平成 10 年 3 月 30 日条例第 9 号)</p> <p>モ. 福岡市建築紛争の予防と調整に関する条例 (平成 12 年 7 月 13 日条例第 59 号)</p> <p>ヤ. 福岡市節水推進条例 (平成 15 年 7 月 7 日条例第 39 号)</p> <p>ユ. 福岡市下水道条例 (昭和 37 年 8 月 27 日条例第 44 号)</p> <p>ヨ. 福岡市屋外広告物条例 (昭和 47 年 7 月 10 日条例第 60 号)</p> <p><u>(削除)</u></p> <p>エ. その他関連法規、条例等</p>
<p>II. 3. 〔4 ページ〕</p>	<p><b>【要綱、各種基準等】</b></p> <p>f. 福岡市都市緑化マニュアル (福岡市公共施設緑化水準)</p> <p>g. 福岡市建築物環境配慮に関する指導要綱</p> <p>h. 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 (建築工事編)</p> <p>i. 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)</p> <p>j. 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)</p> <p>k. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の基本的性能基準</p> <p>l. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説</p> <p>m. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 建築工事監理指針</p> <p>n. 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</p> <p>o. 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</p> <p>p. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図 (機械設備工事編)</p> <p>q. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図 (電気設備工事編)</p> <p>r. 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築設計基準</p> <p>s. 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築構造設計基準</p> <p>t. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 建築設備設計基準</p> <p>u. 国土交通省大臣官房官庁営繕部建築課営繕技術管理室監修 建築工事安全施工技術指針</p> <p>v. その他の関連要綱及び各種基準</p>	<p><b>【要綱、各種基準等】</b></p> <p><u>f. 福岡市グリーン購入ガイドライン</u></p> <p><u>g. 福岡市たばこ行動指針</u></p> <p><u>h. 福岡市環境配慮指針</u></p> <p><u>i. 福岡市悪臭対策指導要綱</u></p> <p>j. 福岡市都市緑化マニュアル (福岡市公共施設緑化水準)</p> <p>k. 福岡市建築物環境配慮に関する指導要綱</p> <p>l. 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 (建築工事編)</p> <p>m. 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)</p> <p>n. 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)</p> <p>o. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の基本的性能基準</p> <p>p. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 官庁施設の総合耐震計画基準及び同解説</p> <p>q. 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修 建築工事監理指針</p> <p>r. 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</p> <p>s. 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</p> <p>t. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図 (機械設備工事編)</p> <p>u. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 公共建築設備工事標準図 (電気設備工事編)</p> <p>v. 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築設計基準</p> <p>w. 国土交通省大臣官房官庁営繕部整備課監修 建築構造設計基準</p>

		<p>x. 国土交通省大臣官房官庁営繕部設備・環境課監修 建築設備設計基準</p> <p>y. 国土交通省大臣官房官庁営繕部建築課営繕技術管理室監修 建築工事安全施工技術指針</p> <p>z. その他の関連要綱及び各種基準</p>																																																																																																																								
<p>II. 5. (2) 〔7ページ〕</p>	<p>表II-2 中学校配送対象校及び平成26年度予測による生徒・職員数及び学級数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学校名</th> <th>生徒及び職員の数</th> <th>クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)</th> <th>学校名</th> <th>生徒及び職員の数</th> <th>クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>那珂中</td> <td>794</td> <td>23 (2)</td> <td>筑紫丘中</td> <td>526</td> <td>16 (2)</td> </tr> <tr> <td>板付中</td> <td>496</td> <td>14 (0)</td> <td>日佐中</td> <td>374</td> <td>11 (1)</td> </tr> <tr> <td>東住吉中</td> <td>279</td> <td>9 (1)</td> <td>老司中</td> <td>500</td> <td>13 (0)</td> </tr> <tr> <td>宮竹中</td> <td>458</td> <td>13 (1)</td> <td>柏原中</td> <td>608</td> <td>17 (1)</td> </tr> <tr> <td>三筑中</td> <td>588</td> <td>17 (1)</td> <td>花畑中</td> <td>539</td> <td>18 (3)</td> </tr> <tr> <td>三宅中</td> <td>779</td> <td>22 (1)</td> <td>長丘中</td> <td>771</td> <td>21 (1)</td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">中学校生徒数合計</td> <td>11,047</td> <td colspan="3"></td> </tr> </tbody> </table> <p>※平成22年5月1日現在の生徒・職員の数に基づく推計値</p>	学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)	学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)	(略)						那珂中	794	23 (2)	筑紫丘中	526	16 (2)	板付中	496	14 (0)	日佐中	374	11 (1)	東住吉中	279	9 (1)	老司中	500	13 (0)	宮竹中	458	13 (1)	柏原中	608	17 (1)	三筑中	588	17 (1)	花畑中	539	18 (3)	三宅中	779	22 (1)	長丘中	771	21 (1)	(略)						中学校生徒数合計		11,047				<p>表II-2 中学校配送対象校及び平成26年度予測による生徒・職員数及び学級数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学校名</th> <th>生徒及び職員の数</th> <th>クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)</th> <th>学校名</th> <th>生徒及び職員の数</th> <th>クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>那珂中</td> <td>794</td> <td>23 (1)</td> <td>筑紫丘中</td> <td>526</td> <td>16 (2)</td> </tr> <tr> <td>板付中</td> <td>496</td> <td>14 (1)</td> <td>日佐中</td> <td>374</td> <td>11 (1)</td> </tr> <tr> <td>東住吉中</td> <td>279</td> <td>9 (1)</td> <td>老司中</td> <td>500</td> <td>13 (1)</td> </tr> <tr> <td>宮竹中</td> <td>458</td> <td>13 (1)</td> <td>柏原中</td> <td>608</td> <td>17 (1)</td> </tr> <tr> <td>三筑中</td> <td>588</td> <td>17 (2)</td> <td>花畑中</td> <td>539</td> <td>18 (3)</td> </tr> <tr> <td>三宅中</td> <td>779</td> <td>22 (2)</td> <td>長丘中</td> <td>771</td> <td>21 (2)</td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">中学校生徒数合計</td> <td>11,047</td> <td colspan="3"></td> </tr> </tbody> </table> <p>※平成22年5月1日現在の生徒・職員の数に基づく推計値  <b>※特別支援学級(内数)は、平成24年3月末現在の実績値</b></p>	学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)	学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)	(略)						那珂中	794	23 (1)	筑紫丘中	526	16 (2)	板付中	496	14 (1)	日佐中	374	11 (1)	東住吉中	279	9 (1)	老司中	500	13 (1)	宮竹中	458	13 (1)	柏原中	608	17 (1)	三筑中	588	17 (2)	花畑中	539	18 (3)	三宅中	779	22 (2)	長丘中	771	21 (2)	(略)						中学校生徒数合計		11,047			
学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)	学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)																																																																																																																					
(略)																																																																																																																										
那珂中	794	23 (2)	筑紫丘中	526	16 (2)																																																																																																																					
板付中	496	14 (0)	日佐中	374	11 (1)																																																																																																																					
東住吉中	279	9 (1)	老司中	500	13 (0)																																																																																																																					
宮竹中	458	13 (1)	柏原中	608	17 (1)																																																																																																																					
三筑中	588	17 (1)	花畑中	539	18 (3)																																																																																																																					
三宅中	779	22 (1)	長丘中	771	21 (1)																																																																																																																					
(略)																																																																																																																										
中学校生徒数合計		11,047																																																																																																																								
学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)	学校名	生徒及び職員の数	クラス数 ※( )内は特別支援学級数(内数)																																																																																																																					
(略)																																																																																																																										
那珂中	794	23 (1)	筑紫丘中	526	16 (2)																																																																																																																					
板付中	496	14 (1)	日佐中	374	11 (1)																																																																																																																					
東住吉中	279	9 (1)	老司中	500	13 (1)																																																																																																																					
宮竹中	458	13 (1)	柏原中	608	17 (1)																																																																																																																					
三筑中	588	17 (2)	花畑中	539	18 (3)																																																																																																																					
三宅中	779	22 (2)	長丘中	771	21 (2)																																																																																																																					
(略)																																																																																																																										
中学校生徒数合計		11,047																																																																																																																								
<p>II. 5. (3). ア 〔7ページ〕</p>	<p>② アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除去食と代替食を併用(基本的には除去対応とし、主な食材がアレルギーの場合は極力代替食提供とする。)、対応アレルギーはアレルギー表示義務原材料7種(乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生)及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態(①卵対応・②乳対応・③アレルギー8種対応)からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットをBOXにて配送する。</p>	<p>② アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除去食と代替食を併用(基本的には除去対応とし、主な食材がアレルギーの場合は極力代替食提供とする。)、対応アレルギーはアレルギー表示義務原材料7種(乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生)及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態(①卵対応・②乳対応・③アレルギー8種対応)からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、<b>個人専用のランチジャー及び食器セットをBOXにて配送するなど、個別生徒に対応する適切な方法により行う。</b></p>																																																																																																																								
<p>II. 5. (3). イ 〔8ページ〕</p>	<p>③ 咀嚼・嚥下等が困難な生徒・児童のための二次加工食の調理を本施設において行う。また、配送・配膳については、個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットをBOXにて配送する。</p> <p>④ アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除</p>	<p>③ 咀嚼・嚥下等が困難な生徒・児童のための二次加工食の調理を本施設において行う。また、配送・配膳については、<b>個人専用のランチジャー及び食器セットをBOXにて配送するなど、個別生徒に対応する適切な方法により行う。</b></p>																																																																																																																								

	<p>去食と代替食を併用（基本的には除去対応とし、主な食材がアレルギーの場合は極力代替食提供とする。）、対応アレルギーはアレルギー表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（①卵対応・②乳対応・③アレルギー8種対応）からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットをBOXにて配送する。</p>	<p>④ アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除去食と代替食を併用（基本的には除去対応とし、主な食材がアレルギーの場合は極力代替食提供とする。）、対応アレルギーはアレルギー表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（①卵対応・②乳対応・③アレルギー8種対応）からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、<u>個人専用のランチジャー及び食器セットをBOXにて配送するなど、個別生徒に対応する適切な方法により行う。</u></p>
<p>Ⅱ. 5. (5) [8ページ]</p>	<p>イ 炊飯設備は設けないものとする。ただし、アレルギー対応食のうちのアレルギー8種対応分と、特別支援学校二次加工食対応のうちの米飯加工対応分についてのみ、センター内に炊飯器設置するなど炊飯機能を備えるものとする。</p>	<p>イ 炊飯設備は設けないものとする。ただし、<u>「アレルギー対応食のうちのアレルギー8種対応分」及び「特別支援学校二次加工食対応のうちの米飯加工対応分」の2点</u>についてのみ、センター内に炊飯器を設置するなどし、<u>炊飯機能を備えて対応するもの</u>とする。</p>
<p>Ⅱ. 5. (6) [8ページ]</p>	<p>平成26年4月1日</p>	<p>平成26年<u>9</u>月1日</p>
<p>Ⅱ. 6. (1) [9ページ]</p>	<p>イ 周辺景観に調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画する。 ウ (略) エ 「福岡市都市緑化マニュアル」に定める「福岡市公共施設緑化水準」(参考資料17)に基づき、敷地面積の20%以上の緑化を施す。 オ 隣接民家側に緑地帯を整備するなど緑化に配慮する。</p>	<p>イ 周辺景観に調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画する。<u>なお、計画にあたっては、住宅都市局都市景観担当部署と協議しながら検討を進めること。</u> ウ (略) エ 「福岡市都市緑化マニュアル」に定める「福岡市公共施設緑化水準」(参考資料17)に基づき、敷地面積の20%以上の緑化を施す。<u>なお、建設予定地の後背地には博多の森などのまとまった緑があり、緑地の整備にあたっては、既存樹の利用や事業予定地周辺の自然植生に配慮した樹種を選定するなど、生物多様性の保全の観点から、周辺の緑と生態系のネットワークの形成に努めることが望ましい。</u> オ 隣接民家側に緑地帯を整備するなど配慮する。 カ 「福岡市環境配慮指針」に記載する環境配慮事項を参考にし、周辺環境に十分な配慮を施す。 キ 本施設は第一種住居地域に立地することから、「福岡市環境影響評価条例」に準じ、方法書に変わるものを添付するなどの対応に努めること。</p>
<p>Ⅱ. 6. (2) [9ページ]</p>	<p>ア～ケ (略)</p>	<p>ア～ケ (略) コ <u>建設工事にあたっては、低公害型・省エネルギー型の建設作業機械の導入に努める。</u></p>
<p>Ⅱ. 6. (4) [10ページ]</p>	<p>エ バリアフリーについては、「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律」に定める基礎的基準を満たす計画とするとともに、本施設内部全般において「ユニバーサルシティ福岡」の考え方に沿</p>	<p>エ バリアフリーについては、「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律」に定める<u>建築物移動等円滑化基準及び「福岡市福祉のまちづくり条例」に定める整備基準</u>を満たす計画とすると</p>

	って、ユニバーサルデザインに配慮した施設とする。	もに、本施設内部全般において「ユニバーサルシティ福岡」の考え方に沿って、ユニバーサルデザインに配慮した施設とする。																																		
II. 6. (6) ア. ① [10 ページ]	a. (略) b. 近隣民家等への日照・臭気・騒音等に配慮した施設配置とする。	a. (略) b. 近隣 <b>住民</b> 等への日照・臭気・騒音等に配慮した施設配置とする。 c. <u>周辺に戸建や集合住宅など存在することから、騒音発生源（荷さばき施設、廃棄物保管庫、室外機、キュービクル、給排気口等）を周辺に影響のない側に設置し、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、荷さばき・廃棄物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。</u> d. <u>排気口の設置位置や施設の廃棄物保管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。</u>																																		
II. 6. (6) イ. ① [11 ページ]	<p style="text-align: center;">表 II-4 主要諸室区域区分</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区域区分</th> <th>諸 室 等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">一般 エリア</td> <td>福岡市 専用部分</td> <td>市職員用事務室、市職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路等</td> </tr> <tr> <td>共用部分</td> <td>玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下等</td> </tr> <tr> <td>事業者 専用部分</td> <td>事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、ボイラー室等</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">給食 エリア</td> <td rowspan="2">汚染作業 区域</td> <td>[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットフォーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、泥落とし室、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫等</td> </tr> <tr> <td>非汚染 作業区域</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>その他の区域</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table>	区域区分		諸 室 等	一般 エリア	福岡市 専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路等	共用部分	玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下等	事業者 専用部分	事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、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フォーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、泥落とし室、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫等	非汚染 作業区域	(略)	その他の区域	(略)	<p style="text-align: center;">表 II-4 主要諸室区域区分</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">区域区分</th> <th>諸 室 等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">一般 エリア</td> <td>福岡市 専用部分</td> <td>市職員用事務室、市職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路、<b>検査室</b>等</td> </tr> <tr> <td>共用部分</td> <td>玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下、<b>来客者専用喫煙室</b>等</td> </tr> <tr> <td>事業者 専用部分</td> <td>事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、ボイラー室等</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">給食 エリア</td> <td rowspan="2">汚染作業 区域</td> <td>[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットフォーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、泥落とし室、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般<b>加工</b>食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫等</td> </tr> <tr> <td>非汚染 作業区域</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>その他の区域</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table>	区域区分		諸 室 等	一般 エリア	福岡市 専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路、 <b>検査室</b> 等	共用部分	玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下、 <b>来客者専用喫煙室</b> 等	事業者 専用部分	事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、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フォーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、泥落とし室、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般 <b>加工</b> 食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫等	非汚染 作業区域	(略)	その他の区域	(略)
区域区分		諸 室 等																																		
一般 エリア	福岡市 専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路等																																		
	共用部分	玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下等																																		
	事業者 専用部分	事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、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フォーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、泥落とし室、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫等																																		
		非汚染 作業区域	(略)																																	
	その他の区域	(略)																																		
区域区分		諸 室 等																																		
一般 エリア	福岡市 専用部分	市職員用事務室、市職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路、 <b>検査室</b> 等																																		
	共用部分	玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下、 <b>来客者専用喫煙室</b> 等																																		
	事業者 専用部分	事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、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フォーム、検収室、食品庫・調味料庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、泥落とし室、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般 <b>加工</b> 食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫等																																		
		非汚染 作業区域	(略)																																	
	その他の区域	(略)																																		

<p>Ⅱ. 6. (6) ウ. ③ [12 ページ]</p>	<p>a. ~e. (略) f. 法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとする。</p>	<p>a. ~e. (略) f. 法的に必要な排煙窓は、<u>衛生上配慮すべき箇所については遮光型の</u> パネルとする。</p>
<p>Ⅱ. 6. (6) エ [13 ページ]</p>	<p>①~② (略) ③構内道路・駐車場等 a. (略) b. 透水性の舗装、側溝、枡等を使用するなど雨水流出量の抑制を図る。 c. (略) d. 敷地内には、最低限、公用・来客用の計 20 台程度以上及び大型バス 4 台分の駐車場を確保する。 e. ~f. (略) ④~⑥ (略)</p>	<p>①~② (略) ③構内道路・駐車場等 a. (略) b. <u>「福岡市雨水流出抑制指針」に基づき、貯留施設や透水性の舗装、</u> <u>浸透側溝、浸透枡等</u>を使用するなど雨水流出量の抑制を図る。 c. (略) d. 敷地内には、最低限、公用・来客用の計 20 台程度以上及び大型バス 4 台分の駐車場<u>並びに必要台数の駐輪スペース</u>を確保する。 e. ~f. (略) ④~⑥ (略) <u>⑦屋外照明</u> 夜間の照明を設置する場合については、敷地外に可能な限り光がも れないように配置する。</p>
<p>Ⅱ. 6. (7) イ [13 ページ]</p>	<p>①~② (略) ③ 設備の耐震対策 「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを乙類とする。なお、 「受水槽」、「熱源機器」、「電源設備」、「防災設備」は防災性を鑑み、 それぞれ「重要水槽」、「重要機器」と位置付ける。</p>	<p>①~② (略) ③ 設備の耐震対策 「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを<u>甲</u>類とする。なお、 「受水槽」、「熱源機器」、「電源設備」、「防災設備」は防災性を鑑み、 それぞれ「重要水槽」、「重要機器」と位置付ける。</p>
<p>Ⅱ. 6. (8) ウ. ②. b [16 ページ]</p>	<p>i ~viii (略) ix 受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障の ない適当な場所に設置し、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を 有する。 x 受水槽内に汚れ及び錆を認めることがないようにする。</p>	<p>i ~viii (略) <u>(削除)</u> ix 受水槽内に汚れ及び錆を認めることがないようにする。</p>
<p>Ⅱ. 6. (9) イ. ③. b [19 ページ]</p>	<p>b. 調理釜、揚物機、焼物機での調理は、同日の調理作業において、同一 の機器によって複数回調理すること（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配備する。</p>	<p>b. <u>調理釜</u>での調理は、同日の調理作業において、同一の機器によって 複数回調理すること（いわゆる二回転調理や使い回しなど）が無い よう十分な数を配備する。</p>
<p>Ⅱ. 6. (9) ウ. ① [19 ページ]</p>	<p>① 共通事項 設備の外装は、腐食に強いステンレス板（SUS304仕様以上）を 採用する。</p>	<p>① 共通事項 設備の外装は、<u>ステンレス板（SUS430仕様以上）とし、SUS</u> <u>304以上の仕様については事業者の提案による。</u></p>

II. 6. (9) ウ. ②. b. [19 ページ]	v 槽の外表面には、結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。	v 槽の外表面には、 <u>必要に応じて</u> 結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。																																				
II. 6. (9) エオ. ③. a. [20 ページ]	iii 釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくても可能なものとする。	iii 釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさない <u>エプロン構造とする。</u>																																				
II. 7. (1) ア. ①. a. [22 ページ]	○冷蔵庫 a. 検収し専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷蔵する。 b. ①食肉類、②野菜・果物類、③その他加工食品等に区分する。	○冷蔵庫 a. 検収し専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷蔵する。 b. ①食肉類、②魚介類（ <u>解凍後に冷蔵保管する必要がある場合</u> ）、③野菜・果物類、④野菜（ <u>泥付きのもの</u> ）、⑤その他加工食品等に区分する。																																				
II. 7. (1) イ [24 ページ]	<p style="text-align: center;">表 II-5 各室での主要機器</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">諸室</th> <th style="width: 80%;">機器種類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>検収室</td> <td>消毒保管庫、容器洗浄機、保存食用冷凍庫</td> </tr> <tr> <td>食品庫</td> <td>消毒保管庫、冷蔵庫</td> </tr> <tr> <td>下処理室</td> <td>消毒保管庫、粉碎流し台</td> </tr> <tr> <td>皮むき室</td> <td>皮むき機、冷蔵庫 ※野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置</td> </tr> <tr> <td>油庫</td> <td>廃油貯蔵タンク※揚物機から自動で油を抜き取る装置を設置</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>和え物準備室</td> <td>回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、消毒保管庫 ※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置 ※和え物室で使用する器具を洗浄する機器が必要</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	諸室	機器種類	検収室	消毒保管庫、容器洗浄機、保存食用冷凍庫	食品庫	消毒保管庫、冷蔵庫	下処理室	消毒保管庫、粉碎流し台	皮むき室	皮むき機、冷蔵庫 ※野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置	油庫	廃油貯蔵タンク※揚物機から自動で油を抜き取る装置を設置	(略)		和え物準備室	回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、消毒保管庫 ※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置 ※和え物室で使用する器具を洗浄する機器が必要	(略)		<p style="text-align: center;">表 II-5 各室での主要機器</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">諸室</th> <th style="width: 80%;">機器種類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>検収室</td> <td>消毒保管庫、容器洗浄機、保存食用冷凍庫</td> </tr> <tr> <td>食品庫</td> <td>消毒保管庫、冷蔵庫</td> </tr> <tr> <td>下処理室</td> <td>消毒保管庫、粉碎流し台</td> </tr> <tr> <td>皮むき室</td> <td>皮むき機、冷蔵庫 ※野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置</td> </tr> <tr> <td>油庫</td> <td>廃油貯蔵タンク <u>(※揚物機から自動で油を抜き取る装置を設置)、新油タンク</u></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>和え物準備室</td> <td>回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、消毒保管庫、<u>高速度ミキサー</u> ※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置 ※和え物室で使用する器具を洗浄する機器が必要</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	諸室	機器種類	検収室	消毒保管庫、容器洗浄機、保存食用冷凍庫	食品庫	消毒保管庫、冷蔵庫	下処理室	消毒保管庫、粉碎流し台	皮むき室	皮むき機、冷蔵庫 ※野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置	油庫	廃油貯蔵タンク <u>(※揚物機から自動で油を抜き取る装置を設置)、新油タンク</u>	(略)		和え物準備室	回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、消毒保管庫、 <u>高速度ミキサー</u> ※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置 ※和え物室で使用する器具を洗浄する機器が必要	(略)	
諸室	機器種類																																					
検収室	消毒保管庫、容器洗浄機、保存食用冷凍庫																																					
食品庫	消毒保管庫、冷蔵庫																																					
下処理室	消毒保管庫、粉碎流し台																																					
皮むき室	皮むき機、冷蔵庫 ※野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置																																					
油庫	廃油貯蔵タンク※揚物機から自動で油を抜き取る装置を設置																																					
(略)																																						
和え物準備室	回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、消毒保管庫 ※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置 ※和え物室で使用する器具を洗浄する機器が必要																																					
(略)																																						
諸室	機器種類																																					
検収室	消毒保管庫、容器洗浄機、保存食用冷凍庫																																					
食品庫	消毒保管庫、冷蔵庫																																					
下処理室	消毒保管庫、粉碎流し台																																					
皮むき室	皮むき機、冷蔵庫 ※野菜用冷蔵庫とは別に冷蔵庫を設置																																					
油庫	廃油貯蔵タンク <u>(※揚物機から自動で油を抜き取る装置を設置)、新油タンク</u>																																					
(略)																																						
和え物準備室	回転釜、スチームコンベクションオープン、真空冷却機、消毒保管庫、 <u>高速度ミキサー</u> ※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うので、これに対応する加熱調理機器を設置 ※和え物室で使用する器具を洗浄する機器が必要																																					
(略)																																						
II. 7. (1) ウ. [25 ページ]	○市職員用事務室 a. 市職員 10 名程度が事務を執る居室 (30 m <sup>2</sup> 程度) とする。 b. 事業者用事務室と別にすること。	○市職員用事務室 a. 市職員 10 名程度が事務を執る居室 (30 m <sup>2</sup> 程度 <u>以上</u> ) とする。 b. 事業者用事務室と別にすること。																																				

	c～e. (略)	c～e. (略)																																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>多機能電話機</td> <td>4</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>オフィス向け複合機</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>コピー・プリンタ機能、A3カラー対応</td> </tr> <tr> <td>FAX</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>印刷機</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>冷凍冷蔵庫</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>1,000ℓ程度</td> </tr> <tr> <td>応接セット</td> <td>1</td> <td>式</td> <td>テーブル1台、椅子6台</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	多機能電話機	4	台		オフィス向け複合機	1	台	コピー・プリンタ機能、A3カラー対応	FAX	1	台		印刷機	1	台		冷凍冷蔵庫	1	台	1,000ℓ程度	応接セット	1	式	テーブル1台、椅子6台	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>多機能電話機</td> <td>4</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>オフィス向け複合機</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>コピー・プリンタ機能、A3カラー対応</td> </tr> <tr> <td>FAX</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>印刷機</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>冷凍冷蔵庫</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>500ℓ程度</td> </tr> <tr> <td>ミーティングテーブル</td> <td>1</td> <td>式</td> <td>テーブル1台、椅子6台</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	多機能電話機	4	台		オフィス向け複合機	1	台	コピー・プリンタ機能、A3カラー対応	FAX	1	台		印刷機	1	台		冷凍冷蔵庫	1	台	500ℓ程度	ミーティングテーブル	1	式	テーブル1台、椅子6台								
名称	数量	単位	仕様等																																																															
多機能電話機	4	台																																																																
オフィス向け複合機	1	台	コピー・プリンタ機能、A3カラー対応																																																															
FAX	1	台																																																																
印刷機	1	台																																																																
冷凍冷蔵庫	1	台	1,000ℓ程度																																																															
応接セット	1	式	テーブル1台、椅子6台																																																															
名称	数量	単位	仕様等																																																															
多機能電話機	4	台																																																																
オフィス向け複合機	1	台	コピー・プリンタ機能、A3カラー対応																																																															
FAX	1	台																																																																
印刷機	1	台																																																																
冷凍冷蔵庫	1	台	500ℓ程度																																																															
ミーティングテーブル	1	式	テーブル1台、椅子6台																																																															
II. 7. (1)ウ. [26 ページ]	○市職員用更衣室 a. 事務室と別に男女別に更衣用のスペース（計 10 m <sup>2</sup> 程度）を設ける。 b. 洗濯機がおけるよう、水道栓、洗濯パンや排水口を設置する。	○市職員用更衣室 a. 事務室と別に男女別に更衣用のスペース（計 10 m <sup>2</sup> 程度）を設ける。 <u>男女比は 1:4～2:3 とする。</u> b. <u>別途洗濯乾燥室を設けない場合は</u> 、洗濯機がおけるよう、水道栓、洗濯パンや排水口を設置する。																																																																
II. 7. (1)ウ. [26 ページ]	○統合型調理実習室兼視聴覚室 a～e. (略) f. 本室には市使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。	○統合型調理実習室兼視聴覚室 a～e. (略) f. 本室には市使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。																																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理台</td> <td>8</td> <td>台</td> <td rowspan="10">(略)</td> </tr> <tr> <td>師範用調理台</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>冷凍冷蔵庫</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>洗濯機</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>包丁・まな板消毒保管庫</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>カメラ（師範台撮影用）</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>食器・調理器具収納庫</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>折りたたみ机</td> <td>25</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>椅子</td> <td>50</td> <td>脚</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	調理台	8	台	(略)	師範用調理台	1	台	冷凍冷蔵庫	1	台	洗濯機	1	台	包丁・まな板消毒保管庫	1	台	カメラ（師範台撮影用）	1	台	食器・調理器具収納庫	1	台	折りたたみ机	25	台	椅子	50	脚	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理台</td> <td>8</td> <td>台</td> <td rowspan="10">(略)</td> </tr> <tr> <td>講師用調理台</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>冷凍冷蔵庫</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>洗濯機</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>包丁・まな板消毒保管庫</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>カメラ（講師台撮影用）</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>食器・調理器具収納庫</td> <td>1</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>折りたたみ机</td> <td>25</td> <td>台</td> </tr> <tr> <td>椅子</td> <td>50</td> <td>脚</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	調理台	8	台	(略)	講師用調理台	1	台	冷凍冷蔵庫	1	台	洗濯機	1	台	包丁・まな板消毒保管庫	1	台	カメラ（講師台撮影用）	1	台	食器・調理器具収納庫	1	台	折りたたみ机	25	台	椅子	50	脚
名称	数量	単位	仕様等																																																															
調理台	8	台	(略)																																																															
師範用調理台	1	台																																																																
冷凍冷蔵庫	1	台																																																																
洗濯機	1	台																																																																
包丁・まな板消毒保管庫	1	台																																																																
カメラ（師範台撮影用）	1	台																																																																
食器・調理器具収納庫	1	台																																																																
折りたたみ机	25	台																																																																
椅子	50	脚																																																																
名称	数量	単位		仕様等																																																														
調理台	8	台	(略)																																																															
講師用調理台	1	台																																																																
冷凍冷蔵庫	1	台																																																																
洗濯機	1	台																																																																
包丁・まな板消毒保管庫	1	台																																																																
カメラ（講師台撮影用）	1	台																																																																
食器・調理器具収納庫	1	台																																																																
折りたたみ机	25	台																																																																
椅子	50	脚																																																																
II. 7. (1)ウ. [28 ページ]	【共用部分】 (略) ○事務従事者及び来客共用便所 a. 市職員及び事業者社員並びに来客が使用する。 b. 1階及び2階の両方に設置する。	【共用部分】 (略) ○事務従事者及び来客共用便所 a. 市職員及び事業者社員並びに来客が使用する。 b. 1階及び2階の両方に設置する。																																																																

	<p>c. なお、食育研修室が満席になることを考慮して、女性用について特に配慮しながら、必要数設置すること。</p> <p>○多目的便所 乳幼児を連れた外来者や障がい者等が利用可能なものとする。</p>	<p>c. <b>食育研修室</b>が満席になることを考慮して、女性用について特に配慮しながら、必要数設置すること。</p> <p>○多目的便所 乳幼児を連れた外来者や障がい者、<u>オストメイト</u>等が利用可能なものとする。</p> <p><u>○喫煙室</u></p> <p>a. <u>来客が使用するため、配置を考慮すること。</u></p> <p>b. <u>市職員用事務室から目の届く位置等に設置する。</u></p> <p>c. <u>局所排気処理装置または換気扇などのたばこの煙を吸引して屋外に排出する喫煙対策機器を設置するとともに、室内に空気清浄装置を設置し、適切に維持管理すること。</u></p>
<p>II. 7. (1) エ. [28 ページ]</p>	<p>○ガバナ庫</p> <p>○資源物置場</p> <p>○廃棄物置場</p>	<p><u>(削除)</u></p> <p><u>○資源物置場及び廃棄物置場</u> <u>周辺への悪臭拡散の防止を徹底するため、施設設備や管理のあり方等に十分留意して、必要な対策や工夫を施すこと。</u></p>
<p>II. 8. (3) ア. [29 ページ]</p>	<p>ア 業務期間 準備工事等を含めて、供用開始に間に合わせるように計画する。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で定める。</p>	<p>ア 業務期間 準備工事等を含めて、供用開始に間に合わせるように計画する。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で定める。</p>
<p>II. 8. (3) イ. ④ [30 ページ]</p>	<p>a. 基本設計</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計図</li> <li>・基本設計説明書</li> <li>・設備計画資料</li> <li>・構造計画資料</li> <li>・厨房機器リスト及びカタログ</li> <li>・什器備品リスト及びカタログ</li> <li>・地質調査資料</li> <li>・その他必要図書</li> </ul> <p>b. 実施設計</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計図</li> <li>・実施設計説明書</li> <li>・工事費内訳書</li> <li>・数量調書</li> <li>・設計計算書（構造・設備他）</li> <li>・厨房機器リスト及びカタログ</li> </ul>	<p>a. 基本設計</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計図</li> <li>・基本設計説明書</li> <li>・設備計画資料</li> <li>・構造計画資料</li> <li>・<u>調理備品</u>リスト及びカタログ</li> <li>・什器備品リスト及びカタログ</li> <li>・地質調査資料</li> <li>・その他必要図書</li> </ul> <p>b. 実施設計</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計図</li> <li>・実施設計説明書</li> <li>・工事費内訳書</li> <li>・数量調書</li> <li>・設計計算書（構造・設備他）</li> <li>・<u>調理備品</u>リスト及びカタログ</li> </ul>

<p>Ⅱ. 8. (3) イ. ⑦ [30 ページ]</p>	<p>⑦ 設計変更 市は、必要があると認める場合、事業者に対し、工期の変更を伴わず、かつ事業者の提案を逸脱しない限度で、本施設の設計変更を要求することができる。その場合、事業者は、当該変更に係る④bに関する書類を速やかに提出することとする。当該変更により事業者に着しく追加費用（設計費用及び直接工事費の他、将来の維持管理費等）が発生したときは、市が当該費用を負担するものとする。費用の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。</p>	<p>⑦ 設計変更 市は、必要があると認める場合、<u>事業者に対し、本施設の設計変更を要求することができる</u>。その場合、事業者は、当該変更に係る④bに関する書類を速やかに提出することとする。<u>なお、具体的な手続き等は事業契約書に定める</u>。</p>
<p>Ⅱ. 8. (4) ア. [31 ページ]</p>	<p>①～② (略)</p>	<p>①～② (略) <u>③ 施設建設に係る負担金・手数料等の費用については事業者にて負担する。</u></p>
<p>Ⅱ. 8. (4) イ. [31 ページ]</p>	<p>① (略) ② 施工品質管理方針書の作成 (略) ③ 提出書類の作成・提出 (略)</p>	<p>① (略) <u>② 申請等に係る負担金・手数料等の費用については事業者にて負担する。</u> ③ 施工品質管理方針書の作成 (略) ④ 提出書類の作成・提出 (略)</p>
<p>Ⅱ. 8. (4) ウ. ② [32 ページ]</p>	<p>a. 工事期間中に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。 <b>【工事期間中の提出書類】</b> ・施工図 ・機器承諾書 ・主要資機材一覧表 ・残土処分計画書 ・産業廃棄物処分計画書 ・主要工事施工計画書 ・生コン配合計画書 ・各種出荷証明 ・工事監理報告書</p>	<p>a. 工事期間中に以下の書類を作成し、市に提出する。なお、提出時の体裁、部数については、別途指示する。 <b>【工事期間中の提出書類】</b> <u>(削除)</u> ・機器承諾書 ・主要資機材一覧表 <u>(削除)</u> <u>(削除)</u> ・主要工事施工計画書 <u>(削除)</u> <u>(削除)</u> ・工事監理報告書 <u>・その他市が必要と認めたもの</u></p>
<p>Ⅱ. 8. (4) エ. ③ [32 ページ]</p>	<p>b. 工事完成図書は、以下の書類について紙及び電子データにて提出することにするが、提出時の体裁、部数も含め詳細は別途指示する。 <b>【完成時の提出書類】</b> ・工事完了届 ・工事記録(工事記録に関する写真を含む)</p>	<p>b. 工事完成図書は、以下の書類について紙及び電子データにて提出することにするが、提出時の体裁、部数も含め詳細は別途指示する。 <b>【完成時の提出書類】</b> ・工事完了届 ・工事記録(工事記録に関する写真を含む)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・完成図(建築)</li> <li>・完成図(電気設備)</li> <li>・完成図(機械設備)</li> <li>・完成図(調理設備)</li> <li>・各種試験結果報告書</li> <li>・マニフェストA・B2・D・E票</li> <li>・調理備品(リスト・カタログ)</li> <li>・什器備品(リスト・カタログ)</li> <li>・各種承諾図</li> <li>・設備・備品関連説明書等(取扱説明書、運転方案、保全計画書)</li> <li>・完成調書</li> <li>・完成写真</li> <li>・その他必要図書</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・完成図(建築)</li> <li>・完成図(電気設備)</li> <li>・完成図(機械設備)</li> <li>・完成図(調理設備)</li> <li>・各種試験結果報告書</li> <li>・マニフェストA・E票(写し)</li> <li>・調理備品(リスト・カタログ)</li> <li>・什器備品(リスト・カタログ)</li> <li>・各種承諾図</li> <li>・設備・備品関連説明書等(取扱説明書、運転方案、保全計画書)</li> <li>・完成調書</li> <li>・完成写真</li> <li>・その他必要図書及び市が必要と認めたもの</li> </ul>																																
II. 9. (1) エ, [34 ページ]	<p style="text-align: center;">表 II-6 食缶仕様一覧【中学校用】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">項目</th> <th style="width: 25%;">用途</th> <th style="width: 20%;">サイズ</th> <th style="width: 40%;">数量(個)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>汁物、シチュー類等</td> <td>13~150</td> <td>必要数</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>煮物、麺、和え物等</td> <td>100程度、角形</td> <td>必要数</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>揚げ物、焼き物、和え物等</td> <td>70程度、角形</td> <td>必要数</td> </tr> </tbody> </table>	項目	用途	サイズ	数量(個)	高性能断熱食缶	汁物、シチュー類等	13~150	必要数	高性能断熱食缶	煮物、麺、和え物等	100程度、角形	必要数	高性能断熱食缶	揚げ物、焼き物、和え物等	70程度、角形	必要数	<p style="text-align: center;">表 II-6 食缶仕様一覧【中学校用】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">項目</th> <th style="width: 20%;">数量(個)</th> <th style="width: 25%;">用途</th> <th style="width: 40%;">サイズ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;"><u>必要数</u></td> <td>汁物、シチュー類等</td> <td>13~150</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;"><u>必要数</u></td> <td>煮物、麺、和え物等</td> <td>100程度、角形</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;"><u>必要数</u></td> <td>揚げ物、焼き物、和え物等</td> <td>70程度、角形</td> </tr> </tbody> </table>	項目	数量(個)	用途	サイズ	高性能断熱食缶	<u>必要数</u>	汁物、シチュー類等	13~150	高性能断熱食缶	<u>必要数</u>	煮物、麺、和え物等	100程度、角形	高性能断熱食缶	<u>必要数</u>	揚げ物、焼き物、和え物等	70程度、角形
項目	用途	サイズ	数量(個)																															
高性能断熱食缶	汁物、シチュー類等	13~150	必要数																															
高性能断熱食缶	煮物、麺、和え物等	100程度、角形	必要数																															
高性能断熱食缶	揚げ物、焼き物、和え物等	70程度、角形	必要数																															
項目	数量(個)	用途	サイズ																															
高性能断熱食缶	<u>必要数</u>	汁物、シチュー類等	13~150																															
高性能断熱食缶	<u>必要数</u>	煮物、麺、和え物等	100程度、角形																															
高性能断熱食缶	<u>必要数</u>	揚げ物、焼き物、和え物等	70程度、角形																															
II. 9. (1) エ, [34 ページ]	<p style="text-align: center;">表 II-7 食缶仕様一覧【特別支援学校・特別支援学級用】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">項目</th> <th style="width: 15%;">数量(個)</th> <th style="width: 30%;">用途</th> <th style="width: 40%;">サイズ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;">必要数</td> <td>汁物、シチュー類等</td> <td>50程度</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;">必要数</td> <td>煮物、麺、和え物等</td> <td>40程度、角形</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;">必要数</td> <td>揚げ物、焼き物、和え物等</td> <td>20程度、角形</td> </tr> </tbody> </table>	項目	数量(個)	用途	サイズ	高性能断熱食缶	必要数	汁物、シチュー類等	50程度	高性能断熱食缶	必要数	煮物、麺、和え物等	40程度、角形	高性能断熱食缶	必要数	揚げ物、焼き物、和え物等	20程度、角形	<p style="text-align: center;">表 II-7 食缶仕様一覧【特別支援学校・特別支援学級用】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">項目</th> <th style="width: 15%;">数量(個)</th> <th style="width: 30%;">用途</th> <th style="width: 40%;">サイズ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;">必要数</td> <td>汁物、シチュー類等</td> <td>50程度</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;">必要数</td> <td>煮物、麺、和え物等</td> <td>40程度、角形</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td style="text-align: center;">必要数</td> <td>揚げ物、焼き物、和え物等</td> <td>20程度、角形</td> </tr> </tbody> </table> <p>※パッキン等がついていて、配送途中で汁物がこぼれない仕様となっている。</p> <p>※参考資料 24「特別支援学校クラス毎給食人員内訳」を踏まえ、サイズを小さくする方向で調整しても構わない。</p> <p>※既存のクラスワゴンの規格に合わない形状の食缶等を導入する場合には、事業者によりクラスワゴンを更新すること。</p>	項目	数量(個)	用途	サイズ	高性能断熱食缶	必要数	汁物、シチュー類等	50程度	高性能断熱食缶	必要数	煮物、麺、和え物等	40程度、角形	高性能断熱食缶	必要数	揚げ物、焼き物、和え物等	20程度、角形
項目	数量(個)	用途	サイズ																															
高性能断熱食缶	必要数	汁物、シチュー類等	50程度																															
高性能断熱食缶	必要数	煮物、麺、和え物等	40程度、角形																															
高性能断熱食缶	必要数	揚げ物、焼き物、和え物等	20程度、角形																															
項目	数量(個)	用途	サイズ																															
高性能断熱食缶	必要数	汁物、シチュー類等	50程度																															
高性能断熱食缶	必要数	煮物、麺、和え物等	40程度、角形																															
高性能断熱食缶	必要数	揚げ物、焼き物、和え物等	20程度、角形																															

II. 9. (2) エ. [34 ページ]	エ アレルギー対応の運営備品調達は事業者の提案によるものとする。	<u>(削除)</u>																																																												
II. 9. (2) [34 ページ]	<p style="text-align: center;">表 II-11 特別支援学校（小学部）食器一覧</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">種 類</th> <th style="width: 15%;">材 質</th> <th style="width: 30%;">サイ ズ</th> <th style="width: 15%;">重 量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯椀</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 135×高さ 55 435ml</td> <td>73g</td> </tr> <tr> <td>汁椀</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 136×高さ 57 415ml</td> <td>78g</td> </tr> <tr> <td>深皿</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 180×高さ 39 580ml</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td>小皿</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 145×高さ 33 310ml</td> <td>74g</td> </tr> <tr> <td>トレイ</td> <td>F R P等強度のあるもの</td> <td>380×290×18 程 度 —</td> <td>280g 程 度</td> </tr> </tbody> </table>	種 類	材 質	サイ ズ	重 量	飯椀	P E N樹脂	φ 135×高さ 55 435ml	73g	汁椀	P E N樹脂	φ 136×高さ 57 415ml	78g	深皿	P E N樹脂	φ 180×高さ 39 580ml	110g	小皿	P E N樹脂	φ 145×高さ 33 310ml	74g	トレイ	F R P等強度のあるもの	380×290×18 程 度 —	280g 程 度	<p style="text-align: center;">表 II-11 特別支援学校（小学部）食器一覧</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">種 類</th> <th style="width: 15%;">材 質</th> <th style="width: 30%;">サイ ズ</th> <th style="width: 15%;">重 量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯椀</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ <u>127</u>×高さ <u>53</u> <u>365</u>ml</td> <td><u>67</u>g</td> </tr> <tr> <td>汁椀</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 136×高さ 57 415ml</td> <td>78g</td> </tr> <tr> <td>深皿</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 180×高さ 39 580ml</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td>小皿</td> <td>P E N樹脂</td> <td>φ 145×高さ 33 310ml</td> <td>74g</td> </tr> <tr> <td>トレイ</td> <td>F R P等強度のあるもの</td> <td>380×290×18 程 度 —</td> <td>280g 程 度</td> </tr> </tbody> </table>	種 類	材 質	サイ ズ	重 量	飯椀	P E N樹脂	φ <u>127</u> ×高さ <u>53</u> <u>365</u> ml	<u>67</u> g	汁椀	P E N樹脂	φ 136×高さ 57 415ml	78g	深皿	P E N樹脂	φ 180×高さ 39 580ml	110g	小皿	P E N樹脂	φ 145×高さ 33 310ml	74g	トレイ	F R P等強度のあるもの	380×290×18 程 度 —	280g 程 度												
種 類	材 質	サイ ズ	重 量																																																											
飯椀	P E N樹脂	φ 135×高さ 55 435ml	73g																																																											
汁椀	P E N樹脂	φ 136×高さ 57 415ml	78g																																																											
深皿	P E N樹脂	φ 180×高さ 39 580ml	110g																																																											
小皿	P E N樹脂	φ 145×高さ 33 310ml	74g																																																											
トレイ	F R P等強度のあるもの	380×290×18 程 度 —	280g 程 度																																																											
種 類	材 質	サイ ズ	重 量																																																											
飯椀	P E N樹脂	φ <u>127</u> ×高さ <u>53</u> <u>365</u> ml	<u>67</u> g																																																											
汁椀	P E N樹脂	φ 136×高さ 57 415ml	78g																																																											
深皿	P E N樹脂	φ 180×高さ 39 580ml	110g																																																											
小皿	P E N樹脂	φ 145×高さ 33 310ml	74g																																																											
トレイ	F R P等強度のあるもの	380×290×18 程 度 —	280g 程 度																																																											
II. 10 [36 ページ]	<p>10. 学校配膳室改修業務 「事前調査業務及びその関連業務」、「建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務」及び「工事監理業務」の要求水準等に従い、表 II-13「学校配膳室改修概要」に示す配送対象の中学校については、「ユニバーサルシティ福岡」の考え方に沿って、昇降階段を除却し、室内床面と廊下面をフラット化することを基本とした配膳室の改修を行う。ただし、校舎棟外に設置されている独立型配膳室については、その老朽化等の状況によっては、建て替えを行うこととする。 なお、改修時期については下表に示す平成 25 年度改修必要校（表内では「H25 改修校」と示す）以外は平成 26 年度でも可とする。</p> <p style="text-align: center;">表 II-13 学校配膳室改修概要</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">学校名</th> <th style="width: 15%;">所在地</th> <th style="width: 15%;">配膳室型</th> <th style="width: 15%;">改修等</th> <th style="width: 10%;">H25 改修校</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>吉塚中</td> <td>博多区吉塚 5 丁目 1 0 番 6 号</td> <td>独立建屋</td> <td>現地建て替え</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>三宅中</td> <td>南区大橋 3 丁目 1 8 番 1 号</td> <td>独立建屋</td> <td>(調整中)</td> <td style="text-align: center;">○</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	学校名	所在地	配膳室型	改修等	H25 改修校	(略)					吉塚中	博多区吉塚 5 丁目 1 0 番 6 号	独立建屋	現地建て替え		(略)					三宅中	南区大橋 3 丁目 1 8 番 1 号	独立建屋	(調整中)	○	(略)					<p>10. 学校配膳室改修業務 「事前調査業務及びその関連業務」、「建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務」及び「工事監理業務」の要求水準等に従い、表 II-13「学校配膳室改修概要」に示す配送対象の中学校については、「ユニバーサルシティ福岡」の考え方に沿って、昇降階段を除却し、室内床面と廊下面をフラット化することを基本とした配膳室の改修を行う。ただし、校舎棟外に設置されている独立型配膳室については、<u>建て替えを行うこととする。</u> なお、改修時期については下表に示す平成 25 年度改修必要校（表内では「H25 改修校」と示す）以外は平成 26 年度でも可とする。</p> <p style="text-align: center;">表 II-13 学校配膳室改修概要</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">学校名</th> <th style="width: 15%;">所在地</th> <th style="width: 15%;">配膳室型</th> <th style="width: 15%;">改修等</th> <th style="width: 10%;">H25 改修校</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>吉塚中</td> <td>博多区吉塚 5 丁目 1 0 番 6 号</td> <td>独立建屋</td> <td>現地建て替え</td> <td style="text-align: center;">○</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>三宅中</td> <td>南区大橋 3 丁目 1 8 番 1 号</td> <td>独立建屋</td> <td><u>隣地建て替え</u></td> <td style="text-align: center;">○</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	学校名	所在地	配膳室型	改修等	H25 改修校	(略)					吉塚中	博多区吉塚 5 丁目 1 0 番 6 号	独立建屋	現地建て替え	○	(略)					三宅中	南区大橋 3 丁目 1 8 番 1 号	独立建屋	<u>隣地建て替え</u>	○	(略)				
学校名	所在地	配膳室型	改修等	H25 改修校																																																										
(略)																																																														
吉塚中	博多区吉塚 5 丁目 1 0 番 6 号	独立建屋	現地建て替え																																																											
(略)																																																														
三宅中	南区大橋 3 丁目 1 8 番 1 号	独立建屋	(調整中)	○																																																										
(略)																																																														
学校名	所在地	配膳室型	改修等	H25 改修校																																																										
(略)																																																														
吉塚中	博多区吉塚 5 丁目 1 0 番 6 号	独立建屋	現地建て替え	○																																																										
(略)																																																														
三宅中	南区大橋 3 丁目 1 8 番 1 号	独立建屋	<u>隣地建て替え</u>	○																																																										
(略)																																																														

	<table border="1"> <tr> <td>春吉中</td> <td>南区清水4丁目21番50号</td> <td>独立建屋</td> <td>現地建て替え</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </table> <p>※ 配膳室の種類  校舎内＝通常の校舎棟内に設置  仮設校舎内＝仮設プレハブ校舎棟内に設置  独立建屋＝配膳室を校舎棟外に独立して設置</p> <p>※ 配膳室内のコンテナ設置容量の目安は、H25 改修校は最大 6 コンテナ、その他の改修校及び住吉中学校は最大 4 コンテナ、東光中学校は最大 2 コンテナとする。</p>	春吉中	南区清水4丁目21番50号	独立建屋	現地建て替え	○	(略)					<table border="1"> <tr> <td>春吉中</td> <td>南区清水4丁目21番50号</td> <td>独立建屋</td> <td>現地建て替え</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> </table> <p>※ 配膳室の種類  校舎内＝通常の校舎棟内に設置  仮設校舎内＝仮設プレハブ校舎棟内に設置  独立建屋＝配膳室を校舎棟外に独立して設置</p> <p>※ 配膳室内のコンテナ設置容量の目安は、H25 改修<u>必要校は那珂中学校が 8 コンテナ、他の中学校は最大 6 コンテナ、H25 改修必要校以外</u>は最大 4 コンテナ、東光中学校は最大 2 コンテナとする。</p>	春吉中	南区清水4丁目21番50号	独立建屋	現地建て替え	○	(略)																																																												
春吉中	南区清水4丁目21番50号	独立建屋	現地建て替え	○																																																																										
(略)																																																																														
春吉中	南区清水4丁目21番50号	独立建屋	現地建て替え	○																																																																										
(略)																																																																														
<p>II. 10 [37 ページ]</p>	<p>(7) 配膳室には備品として事業者が以下を導入することとし、その配置は参考資料 13 による。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>牛乳保冷庫</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>単相 100V、間欠運転機能付き</td> </tr> <tr> <td>シンク一層付き作業台</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>事務機・椅子</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ロッカー</td> <td>1</td> <td>式</td> <td>(配置人員分)</td> </tr> <tr> <td>サンプルケース</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>サンプル置き机</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>湯わかし用カセットコンロまたは電気ポット</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>床面等消毒用</td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	牛乳保冷庫	1	台	単相 100V、間欠運転機能付き	シンク一層付き作業台	1	台		事務機・椅子	1	台		ロッカー	1	式	(配置人員分)	サンプルケース	1	台		サンプル置き机	1	台		湯わかし用カセットコンロまたは電気ポット	1	台	床面等消毒用	<p>(7) 配膳室には<u>造作としてパン棚を設置するとともに</u>、備品として事業者が以下を導入することとし、その配置は参考資料 13 による。</p> <p style="text-align: center;"><b>表 II-14 配膳室設置備品一覧</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>牛乳保冷庫</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>単相 100V、間欠運転機能付き</td> </tr> <tr> <td>シンク一層付き作業台</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>事務機・椅子</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td><u>掃除具収納庫</u></td> <td><u>1</u></td> <td><u>台</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ロッカー</td> <td>1</td> <td>式</td> <td>(配置人員分)</td> </tr> <tr> <td><u>備品収納庫</u></td> <td><u>1</u></td> <td><u>台</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サンプルケース</td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>サンプル置き<u>台</u></td> <td>1</td> <td>台</td> <td></td> </tr> <tr> <td>湯わかし用カセットコンロまたは電気ポット</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>床面等<u>洗浄</u>用</td> </tr> <tr> <td><u>収納庫</u></td> <td><u>1</u></td> <td><u>台</u></td> <td><u>学級配膳盆収納用、造作でも可</u></td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	牛乳保冷庫	1	台	単相 100V、間欠運転機能付き	シンク一層付き作業台	1	台		事務機・椅子	1	台		<u>掃除具収納庫</u>	<u>1</u>	<u>台</u>		ロッカー	1	式	(配置人員分)	<u>備品収納庫</u>	<u>1</u>	<u>台</u>		サンプルケース	1	台		サンプル置き <u>台</u>	1	台		湯わかし用カセットコンロまたは電気ポット	1	台	床面等 <u>洗浄</u> 用	<u>収納庫</u>	<u>1</u>	<u>台</u>	<u>学級配膳盆収納用、造作でも可</u>
名称	数量	単位	仕様等																																																																											
牛乳保冷庫	1	台	単相 100V、間欠運転機能付き																																																																											
シンク一層付き作業台	1	台																																																																												
事務機・椅子	1	台																																																																												
ロッカー	1	式	(配置人員分)																																																																											
サンプルケース	1	台																																																																												
サンプル置き机	1	台																																																																												
湯わかし用カセットコンロまたは電気ポット	1	台	床面等消毒用																																																																											
名称	数量	単位	仕様等																																																																											
牛乳保冷庫	1	台	単相 100V、間欠運転機能付き																																																																											
シンク一層付き作業台	1	台																																																																												
事務機・椅子	1	台																																																																												
<u>掃除具収納庫</u>	<u>1</u>	<u>台</u>																																																																												
ロッカー	1	式	(配置人員分)																																																																											
<u>備品収納庫</u>	<u>1</u>	<u>台</u>																																																																												
サンプルケース	1	台																																																																												
サンプル置き <u>台</u>	1	台																																																																												
湯わかし用カセットコンロまたは電気ポット	1	台	床面等 <u>洗浄</u> 用																																																																											
<u>収納庫</u>	<u>1</u>	<u>台</u>	<u>学級配膳盆収納用、造作でも可</u>																																																																											
<p>II. 10 [37 ページ]</p>	<p>(8) 現在配膳室にある備品は、基本的に事業者が撤去し、産業廃棄物については責任をもって処分し、売却等が可能なものについては事業者が売却を行う。売却により得られる収入は市に収めること。</p>	<p>(8) 現在配膳室にある備品は、基本的に事業者が撤去し、産業廃棄物については責任をもって処分し、売却等が可能なものについては事業者が売却を行う。<u>その際、処分または売却を証明する書類として、マニフェスト等の写しを提出すること。</u></p> <p>(9) 校舎内配膳室の出入口に設ける折戸については、頑丈なものとする</p>																																																																												

		<u>ること。</u>
Ⅱ. 12 [38 ページ]	(2) 業務範囲 ア～ウ (略) エ 騒音・振動 設備機器作動時や配送及び回収業務時等に発生する音や振動が、周辺に影響を与えない対策を行う。	(2) 業務範囲 ア～ウ (略) エ 騒音・振動 設備機器作動時や配送及び回収業務時等に発生する音や振動 <u>の発生源の設備場所や施設設備の選択等については</u> 、周辺に影響を与えない対策を行う。
Ⅳ. 1 (2) [41 ページ]	(2) 事業者の業務範囲 ア 建物維持管理業務 ① 点検 ② 修繕、更新等 ③ 建築物維持管理記録の作成、保管及び提出 イ 建築設備維持管理業務 ① 運転・監視 ② 点検 ③ 修繕、更新等 ④ 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出 ウ 厨房設備維持管理業務 ① 点検 ② 修繕、更新等 ③ 厨房設備維持管理記録の作成、保管及び提出 (略)	(2) 事業者の業務範囲 ア 建物維持管理業務 ① 点検、 <u>法律に基づく定期報告等</u> ② 修繕、更新等 ③ 建築物維持管理記録の作成、保管及び提出 イ 建築設備維持管理業務 ① 運転・監視 ② 点検、 <u>法律に基づく定期報告等</u> ③ 修繕、更新等 ④ 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出 ウ 厨房設備維持管理業務 ① 点検、 <u>法律に基づく定期報告等</u> ② 修繕、更新等 ③ 厨房設備維持管理記録の作成、保管及び提出 (略)
Ⅳ. 4 [46 ページ]	(1) 業務の対象 調理業務を機能させるために、給食エリア内に事業者によって設置された各種調理設備機器とする。	(1) 業務の対象 調理業務を機能させるために、給食エリア内に事業者によって設置された各種調理設備機器 <u>等</u> とする。
Ⅳ. 6 [48 ページ]	ア 給食エリアの日常清掃 具体的な業務内容と要求水準は、「Ⅴ 運営業務に関する要求水準 4. 洗浄業務 (2) 調理場内清掃洗浄業務」を参照する。	ア 給食エリアの日常清掃 具体的な業務内容と要求水準は、「Ⅴ 運営業務に関する要求水準 4. 洗浄 <u>等</u> 業務 (2) 調理場内清掃洗浄業務」を参照する。
Ⅳ. 6 (3) ウ [49 ページ]	③ 給水、給湯設備 a. 給食エリア内に供給する水、湯の水質を保つ。 b. 貯水槽を設ける場合は、定期的な点検・保守の際に適切な清掃を実施する。(使用水自体に関する具体的な要求水準は、「Ⅴ 運営業務に関する要求水準 1. 総則 (9) 使用水に関する基本事項」を参照。) c. パイプ類は、錆の発生等が生じないように、定期的に清掃する。	③ 給水、給湯設備 a. 給食エリア内に供給する水、湯の水質を保つ。 b. 貯水槽を設ける場合は、定期的な点検・保守の際に適切な清掃を実施する。(使用水自体に関する具体的な要求水準は、「Ⅴ 運営業務に関する要求水準 1. 総則 <u>(8)</u> 使用水に関する基本事項」を参照。) c. パイプ類は、錆の発生等が生じないように、定期的に清掃する。
Ⅳ. 6. (4) [50 ページ]	ア～イ (略) ウ 施設の維持管理・清掃等で排出される廃棄物等 (本施設内で生じた	ア～イ (略) ウ 施設の維持管理・清掃等で排出される廃棄物等 ( <u>市が再生利用を行</u>

	生ごみ以外の廃棄物)は、事業者の責任において、以下の方法により取り扱う。	<u>う</u> 生ごみ以外の廃棄物 <u>及び資源物</u> )は、事業者の責任において、以下の方法により取り扱う。																								
V. 1. [52 ページ]	1. 総則 運営業務に関する以下の業務範囲に示す業務(以下この章において「本業務」という。)に関しては、要求水準の設定の全ての基本として、衛生基準及び「福岡市学校給食センター衛生管理基準」等への遵守に加えHACCPへの適合について、十分に留意する。	1. 総則 運営業務に関する以下の業務範囲に示す業務(以下この章において「本業務」という。)に関しては、要求水準の設定の全ての基本として、衛生基準及び「福岡市学校給食センター衛生管理基準」等への遵守に加えHACCPの <u>考え方に基づく衛生管理手法</u> について、十分に留意する。																								
V. 1. (1) サ. [52 ページ]	カ 残渣等処理業務 キ 運営備品等再調達及び更新業務	カ <u>施設内の</u> 残渣等処理業務 キ <u>運営備品等更新業務</u>																								
V. 1. (1) サ. [52 ページ]	サ その他運営業務に関する特記事項 ①～④ (略) ⑤ その他の事項 i 給食数の調整 ii 関係者協議会等 iii 市職員及び業務従事者の給食 ※ 各業務に付随する日常の衛生管理を含む	サ その他運営業務に関する特記事項 ①～④ (略) ⑤ その他の事項 <u>(削除)</u> i 関係者協議会等 ii 市職員及び業務従事者の給食 ※ 各業務に付随する日常の衛生管理を含む																								
V. 1. (2) [53 ページ]	表Ⅳ－1 業務従事者の配置基準 <table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>人数</th> <th>業 務 内 容</th> <th>資 格 等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>調理主任</td> <td>事業者提案による</td> <td>調理業務等の業務区分に応じ、調理作業員及びその他の者を指揮する。</td> <td>調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者。</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	人数	業 務 内 容	資 格 等	(略)				調理主任	事業者提案による	調理業務等の業務区分に応じ、調理作業員及びその他の者を指揮する。	調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者。	表Ⅳ－1 業務従事者の配置基準 <table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>人数</th> <th>業 務 内 容</th> <th>資 格 等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">(略)</td> </tr> <tr> <td>調理主任</td> <td>事業者提案による</td> <td>調理業務等の業務区分に応じ、調理<u>従事</u>者及びその他の者を指揮する。</td> <td>調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者。</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	人数	業 務 内 容	資 格 等	(略)				調理主任	事業者提案による	調理業務等の業務区分に応じ、調理 <u>従事</u> 者及びその他の者を指揮する。	調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者。
区 分	人数	業 務 内 容	資 格 等																							
(略)																										
調理主任	事業者提案による	調理業務等の業務区分に応じ、調理作業員及びその他の者を指揮する。	調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者。																							
区 分	人数	業 務 内 容	資 格 等																							
(略)																										
調理主任	事業者提案による	調理業務等の業務区分に応じ、調理 <u>従事</u> 者及びその他の者を指揮する。	調理師の資格を有する者で、集団給食施設に2年以上従事した経験を有する者。																							
V. 1. (6) ア. [54 ページ]	ア 市とあらかじめ協議したうえで、維持管理・運営期間が開始する日の前までに、本施設に対応した運営業務区分毎のマニュアルを作成し、市の承認を得る。	ア 市とあらかじめ協議したうえで、維持管理・運営期間が開始する日の <b>60 日前</b> までに、本施設に対応した運営業務区分毎のマニュアルを作成し、市の承認を得る。																								
V. 1. (9) エ [55 ページ]	エ 床面は1週間に1回程度、中性洗剤を使用し洗浄することとし、洗浄終了後は乾燥させておく。	エ 床面は <u>毎日清掃すると共に、最低限</u> 1週間に1回程度、中性洗剤を使用し洗浄することとし、洗浄終了後は乾燥させておく。																								
V. 1. (10) [55 ページ]	(10) 費用の負担 ア 事業者が行う運営業務に要する費用は、事業者の負担とする。 イ 運営業務に係る費用(構成される費用の積算内訳を含む)を明確にする資料を提出する。	(10) 費用の負担 事業者が行う運営業務に要する費用は、事業者の負担とする。 <u>(削除)</u>																								

V. 3. (4) ア ① [58 ページ]	ア 調理済食品の取扱い ① 配缶する際は、配缶専用エプロン、手袋、マスクに替える。 (略)	ア 調理済食品の取扱い ① 配缶する際は、 <u>配缶専用エプロン、手袋</u> に替える。 (略)
V. 4 [58 ページ]	4. 洗浄消毒保管業務	4. 洗浄 <u>等</u> 業務
V. 5. (1) オ [59 ページ]	オ 給食終了後、各学校の配膳室内から運搬したものと及び米飯缶内の米飯を除く残滓等を回収する。	オ 給食終了後、各学校の配膳室内から運搬したものと及び米飯缶内の米飯を除く残滓等を回収する。 <u>なお、牛乳パックリサイクルを実施している学校にあたっては、牛乳パックを回収し、給食センター内の指定場所に格納する。</u>
V. 5. (2) イ [59 ページ]	イ 学校配膳室には調理済食品が原則として給食時制開始の 60 分前まで届くよう運搬する。なお、60 分前までに届かない場合等は、当該配達対象校の校長検食時間の工夫等について校長と事前協議し、2 時間喫食を確保すること。	イ 学校配膳室には調理済食品が原則として給食時間開始の <u>45</u> 分前まで届くよう運搬する。なお、 <u>45</u> 分前までに届かない場合等は、当該配達対象校の校長検食時間の工夫等について校長と事前協議し、2 時間喫食を確保すること。
V. 5 [60 ページ]	(2) (略)	(2) (略) <u>(3) センター供用開始前に配膳室を改修する配達対象校の配送及び回収業務</u> 平成 25 年度に配膳室を改修する配達対象校の配送及び回収業務については、改修後の給食開始日から事業者の業務範囲となる。業務にあたり、給食センター内におけるコンテナの受け渡しは調理事業者から行うこととなる。
V. 6. (1) キ [60 ページ]	キ 特別支援学校においては、配送されるコンテナから食缶、食器、食具、トレイ、配膳器具等を取り出して、配膳室内で学級配膳台に仕分けして載せ替え、リフトにより各階配膳室に準備する。	キ 特別支援学校においては、 <u>配膳室が各階に設置されているので、学校の教室配置に応じて、階ごとに準備する。また、学級毎に教室用ワゴンがあるので、センターから配送される食缶、食器、食具、トレイ、配膳器具等、及び学校への直納品等を学級の人数に応じて仕分けし準備する。</u>
V. 6. (3) [60 ページ]	(3) その他の業務 配膳室に設置する牛乳保冷庫については事業者において保守管理を行う。	(3) その他の業務 ア 「表Ⅱ-14 配膳室設置備品一覧」に示す備品及び校舎内配膳室出入口の折戸については事業者において保守管理を行う。 イ <u>学校毎に実施される教職員研修や行事等のうち、各学校において特に必要なものへの参加・協力等については柔軟に対応すること。</u>
V. 6 [61 ページ]	(3) (略)	(3) (略) <u>(4) センター供用開始前に配膳室を改修する配達対象校の学校配膳室業務</u> 平成 25 年度に配膳室を改修する配達対象校の学校配膳室業務については、改修後の給食開始日から事業者の業務範囲となる。

<p>V. 7 [61 ページ]</p>	<p>7. 施設内の残渣等処理業務  (1) 残渣処理業務内容  ア 本施設内の業務に伴い発生する廃棄物及び資源物（以下「廃棄物等」という。）は、適正に分別する。  イ 敷地内に集積場等を設け、施設内には廃棄物等を放置しないこと。  ウ 集積場は、廃棄物等の搬出後清掃・洗浄するなど、常に清潔を保つとともに、臭気が外部に漏れないようにする。  (2) 回収残渣処理業務内容  ア 配送対象校から回収した残食は、学級毎に副食の種類別に計量、記録する。  イ 配送対象校から回収した残食及び調理に伴う残渣等は、市が別途の収集運搬事業者と契約し、処理を行う。</p>	<p>7. 施設内の残渣等処理業務  <u>(1) 配送対象校から回収した残食は、学級毎に副食の種類別に計量、記録する。</u>  <u>(2) 残渣等（配送対象校から回収した残食及び調理に伴う残渣をいう。ただし禁忌品を除く。以下同じ。）は、市が別途再生利用事業者と契約し、再生利用を行う。</u>  <u>(3) 残渣等は適正に分別する。</u>  <u>(4) 敷地内に集積場等を設け、施設内には残渣等を放置しないこと。</u>  <u>(5) 集積場は、残渣等の搬出後清掃・洗浄するなど、常に清潔を保つとともに、臭気が外部に漏れないようにする。</u></p>
<p>V.11.(2) イ. [62 ページ]</p>	<p>ア (略)  イ 配送先の学校の場合は調理、配送、回収、洗浄までの一連の業務を行う。</p>	<p>ア (略)  イ 配送<u>対象</u>校の場合は調理、配送、回収、洗浄までの一連の業務を行う。</p>
<p>V. 12. (5) ウ. ② [65 ページ]</p>	<p>② 業務従事者が食する給食については、事業者が準備・配膳し、原則として食育研修室において喫食する。なお、食育研修室が使用されている際は、休憩室において給食を喫食するものとする。</p>	<p>② 業務従事者が食する給食については、事業者が準備・配膳する。<u>なお、喫食の場については事業者提案とする。</u></p>
<p>V. 12. (6) エ. [65 ページ]</p>	<p>ウ ①～③ (略)</p>	<p>ウ ①～③ (略)  エ (財) 福岡市学校給食公社職員の研修支援  <u>(財) 福岡市学校給食公社に対し、ドライシステムによる調理やアレルギー対応食等の提供等に関する研修計画作成や、職員研修実施の支援を行うこと。</u></p>