

横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業

【B 区分】

要求水準書

令和 5 年 8 月 31 日

横浜市

— 目 次 —

第 1	総則.....	1
1	位置付け.....	1
2	基本方針.....	1
第 2	施設等に関する要求水準	1
1	要求水準.....	1
第 3	提出書類	4
1	計画書	4
2	報告書	4
第 4	法令等	6
1	関係法令.....	6
2	条例・規則	6
3	各種基準等	6
4	マニュアル・ガイドライン・指針・関連計画等.....	6

第1 総則

1 位置付け

本要求水準書は、本市が実施する横浜市中学校給食調理・配送等業務委託事業【B区分】（以下「本事業」という。）において、本市が行う公募型プロポーザル方式により、本事業を実施する事業者（以下「受託者」という。）を募集及び選定するにあたり、市は受託者に求める施設等に関す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応募者の提案に具体的な指針を示すものである。

2 基本方針

- (1) 高度な衛生管理や食物アレルギー対応にかかる施設能力及び体制を有すること。
- (2) 本市が提示する献立及び調理指示書に従って、受託したエリアの食数の調理能力を有すること。
- (3) 4時間以内に喫食できる能力を有すること。4時間以内とは、原則として最初に盛り付けた副食の蓋を閉めてから喫食までの時間が、すべての配送校において「4時間以内」であることをいう。ただし、盛り付け後、副食を冷蔵室（庫）に保管し、10℃以下で管理した場合には、その管理外となったときから喫食までの時間が4時間以内であれば、条件を満たしたものとする。
- (4) 事業の実施に必要な人員を確保し、雇用環境を整備し、処遇に配慮すること。
- (5) 安定的な実績と収益を確保し、経営体制の健全性を維持すること。

第2 施設等に関する要求水準

1 要求水準

(1) 施設

ア 高度な衛生管理能力

- ・工場を新設して本委託業務を実施する事業者は、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づくドライシステムを導入すること。また、ドライシステムを導入していない既存工場を活用し本委託業務を実施する事業者においても、ドライ運用を図ること。
- ・HACCPに基づき、給食エリアのゾーニング、作業区域の区分、人や食品の動線及び調理機器等の配置の一方方向性レイアウト等に配慮されたもの。

イ 調理能力

- ・受託したエリアの食数に応じた供給能力を有するもの。

ウ アレルギー代替食の調理能力

- ・アレルギー代替食の調理を実施する事業者の施設は、本市が示すアレルギー調理指示書に基づき、アレルギー代替食の調理が可能である専用調理室を有する又は専用調理施設であるもの。

※現時点でのアレルギー代替食数は、令和8年度のB区分の想定提供食数約53,000食のうち、2%程度を想定。

（※対象品目：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の主要8品目及びそれらを含有する加工食品。）

エ 労働安全に配慮した性能

- ・作業に支障のない広さを確保したもの。
- ・快適な作業環境に配慮されたもの。(空調管理、適切な照度、すべりにくい床の素材など)
- ・日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理が、効率的かつ安全に行うことができるもの。

(2) 調理設備等

ア 高度な衛生管理能力

- ・工場を新設して本委託業務を実施する事業者は、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づくドライシステムを導入すること。また、ドライシステムを導入していない既存工場を活用し本委託業務を実施する事業者においても、ドライ運用を図ること。
- ・HACCPに基づき、給食エリアのゾーニング、作業区域の区分、人や食品の動線及び調理機器等の配置の一方向性レイアウト等に配慮されたもの。

イ 調理能力

- ・受託したエリアの食数に応じた供給能力を有するもの。
- ・ランチボックスへの盛り付け後、4時間以内に喫食できるもの。汁物については最終加熱後4時間以内に喫食できるもの。
- ・より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、焼く、揚げる、煮る、蒸す、茹でる、和える、炒めるなど、様々な調理方法に対応できる能力を有するもの。

ウ アレルギー代替食の調理能力

- ・アレルギー代替食の調理を実施する事業者のアレルギー代替食調理に使用する設備等は、(1)ウに示す施設に設置し、アレルギー代替食専用とする。なお、専用調理室内での調理とは、米飯、副食、汁物のいずれも専用調理室内で調理、盛り付け、冷却等を行うことであり、食材の検収、保管は含まない。

(3) 配送車両

次の項目を遵守し、受託者の提案により、配送車両を調達する。

ア 配送能力

- ・ランチボックスへの盛り付け後、4時間以内に喫食できるもの。汁物については最終加熱後4時間以内に喫食できるもの。
- ・配送中の全期間を通して、米飯、汁物は60℃以上、副食は19℃以下を維持できるもの。

イ 労働安全に配慮した性能

- ・配送車両は、右左折・後退時に警報音を発する装置やバックモニターを設置する等安全に配慮したもの。

ウ その他

- ・積載庫内には、コンテナサイズに合わせた仕切りバー等を設置し、コンテナの横揺れ・転倒防止を図る。

(参考) 食器・食缶等

食器・食缶等は、本市が無償貸与する。現時点で本市が想定する食器の組み合わせや材質等は次のとおり。なお、ここに掲げる食器等は参考に示すものであり、献立、食育及び安全性等を考慮して、使用する食器の種類や大きさを提案することも可能とする。

食器等

種 類	材 質	規 格
汁 椀	PEN樹脂	145mm×61mm（520ml） 又は同等品
副食用ランチボックス	P P	箱型、205mm×166mm×高さ51mm又は同等品
ランチボックス	P P	箱型、165mm×105mm×高さ48mm又は同等品

※食物アレルギー対応食用として、同規格で異なる色の汁椀及びランチボックスを必要個数準備する。

食物アレルギー対応専用容器

種 類	材 質	規 格
真空断熱 フードジャー	ステンレス	300ml筒型、φ 950mm×高さ15mm又は同等品

食缶

種 類	材 質	規 格
汁用保温食缶	ステンレス	容量10ℓ

第3 提出書類

本事業実施に当たり、提出が必要な書類は以下のとおりとする。記載内容については、適時、本市と受託者で協議を行い、追加・修正を行う場合もある。その他必要な書類については、本市と協議の上、提出を行うこと。

1 計画書

(1) 事業全体に関する計画書

計画書名	事業計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業に関係する全ての業務についての計画書 ・事業実施スケジュール ・各業務責任者とその連絡先 ・その他必要な事項

(2) 調理・配送等業務に関する計画書

計画書名	モニタリング計画書
提出時期	調理・配送等業務開始の2か月前まで
記載内容等	業務が契約等に従って適正に遂行されていることを受託者と本市が各々確認するための、モニタリング実施方法を規定した計画書。

計画書名	H A C C P 関連書類
提出時期	調理・配送等業務開始の2か月前から以降適宜
記載内容等	H A C C P 基づく衛生管理にかかる制度において作成が必要とされる書類一式（衛生管理計画、手順書、教育訓練の実施計画、衛生管理の実施状況、計画・手順書の見直し等）

2 報告書

(1) 給食調理施設に関する報告書、成果品等

報告書名	給食調理施設関係書類
提出時期	既存施設は契約締結後速やかに、新規施設は工事完了時
記載内容等	設計図（A3縮小版を含む。） パース 調理設備、什器備品、配送車のリスト及びカタログ 品質管理・安全管理報告書 空気環境測定結果報告書 各種許認可申請図書 その他必要な事項

(2) 調理・配送等業務に関する報告書、成果品等

計画書名	食品衛生法に基づく書類
提出時期	営業許可取得後速やかに
記載内容等	食品衛生法第55条に規定する飲食業営業の営業許可証・食品衛生責任者票

報告書名	モニタリング報告書
提出時期	翌月 10 日まで
記載内容等	市と合意して実施したモニタリングの状況 モニタリングを行った結果発見した事項 要求水準未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況 要求水準未達により影響を受けた機能 要求水準未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策 その他必要な事項

第4 法令等

本事業の履行及びサービスの提供に当たっては次の法令、要綱及び各種基準等を遵守すること。なお、関係法令等（条例を含む。）及び関係要綱、各種手続き等については最新のものを参照して遵守すること。

このほか本事業に関連する法令等を遵守すること。

1 関係法令

- ・ 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）
- ・ 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- ・ 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- ・ その他関連する法令・施行令

2 条例・規則

- ・ 横浜市生活環境の保全等に関する条例（平成 14 年横浜市条例第 58 号）
- ・ 横浜市廃棄物等の減量化、資源化及び適正処理等に関する条例（平成 4 年横浜市条例第 44 号）
- ・ 横浜下水道条例（昭和 48 年横浜市条例第 37 号）
- ・ 横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例（平成 17 年横浜市条例第 64 号）
- ・ その他関連する条例・規則

3 各種基準等

- ・ 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
- ・ 学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
- ・ 学校環境衛生基準（平成 21 年文部科学省告示第 60 号）
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱（平成 5 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 年 1 月 12 日建設省経建発第 3 号）
- ・ 建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ・ 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）
- ・ 排水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（ 〃 ）
- ・ 食に関する指導の手引き第二次改訂版（平成 31 年 3 月文部科学省）
- ・ 横浜市受水槽施設事前指導に関する要綱（平成 19 年 3 月 27 日横浜市）
- ・ 横浜市建築物環境配慮制度（CASBEE 横浜）
- ・ 横浜市公共建築物シックハウス対策ガイドライン（平成 17 年 12 月 20 日横浜市）
- ・ その他関連する基準 等

4 マニュアル・ガイドライン・指針・関連計画等

- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 9 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 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 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 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 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 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 年 3 月文部科学省）
- ・ 横浜市学校給食衛生管理マニュアル（民間委託版）（平成 10 年 9 月横浜市教育委員会）
- ・ 健康増進法に基づく給食施設のための栄養管理の手引き 2022 改訂版（横浜市健康福祉局）
- ・ アレルギー疾患の幼児児童生徒対応マニュアル（平成 23 年 6 月横浜市教育委員会）
- ・ 学校における感染性胃腸炎および食中毒発生時対応マニュアル（平成 27 年 2 月改訂横浜市教員委員会）
- ・ 第 2 期 横浜市食育推進計画（平成 28 年 3 月横浜市）
- ・ その他関連するマニュアル・ガイドライン・指針・関連計画 等