

(仮称)生駒北学校給食センター整備運営事業

要 求 水 準 書 (骨 子)(案)

生 駒 市 教 育 委 員 会

目 次

（仮称）生駒北学校給食センター整備運営事業の概要	1
施設の設計及び建設等に関する要求水準	2
開業準備業務に関する要求水準	10
維持管理業務に関する要求水準	10
運営業務に関する要求水準	10
業務品質の確保に関する要求水準	12

本要求水準書の位置づけ

この要求水準書は、「（仮称）生駒北学校給食センター」（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、生駒市（以下「市」という。）が要求する一定の水準を示すものである。

（仮称）生駒北学校給食センター整備運営事業の概要

1. 本事業の目的

生駒市（以下「市」という。）の現学校給食センターは老朽化が進んでおり、さらに「学校給食衛生管理基準」に基づくドライ方式の導入や、作業区域の区分等に対応するため、新たな学校給食施設の早急な整備が求められているところである。

これら課題の解消を図りつつ、学校給食法の目的である「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることに鑑み、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ること」を実現するため、市は、新しく（仮称）生駒北学校給食センター（以下「本施設」という。）を整備する。

なお、本施設の整備方法は、民間の資金、経営能力及び技術能力を活用し、民間と行政のパートナーシップのもとで、財政資金の効率的かつ効果的活用を図るため、「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 年法律第 117 号、以下「PFI 法」という。）に基づくものとし、本施設の設計、建設、維持管理及び運営の一部の業務を長期に、かつ、一体的に民間事業者委ねることとする。

また、施設整備を行うにあたり、食の安全管理や衛生管理に特に留意し、効果的な健康教育・食育等のニーズにも対応できる施設とし、長期に亘って安全でおいしい給食を提供するとともに、良好な施設の維持管理等、給食の質の確保と整備運営コストの縮減を図ることとする。

2. 本事業の基本理念

本事業は、PFI 法に基づき、PFI 事業者（以下「事業者」という。）が本施設を整備し、運営期間内において施設の維持管理及び運営を行う。また、以下の点を十分に踏まえ、実施するものとする。

- ・ 食品衛生上の技術的水準を高めるための、ドライシステム及び汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを導入すること。
- ・ 調理給食数を最大 8,000 食/日とすること。
- ・ HACCP の概念を取り入れた衛生管理への対応を図ること。（HACCP とは、「食品の安全性に係る重要な危害要因を特定、評価し、管理するシステム」をいう。）
- ・ アレルギー等をもつ児童生徒への個別対応など、多様なニーズに対応できるシステムを構築すること。
- ・ 地産地消の推進による、地元食材の活用を行う。
- ・ 施設の防音・防臭を考慮し、近隣との共生を図ること。
- ・ 省エネルギー化に努めること。
- ・ 生ごみの減量化及び再資源化への対応を図ること。
- ・ 民間事業者のノウハウを活かした効率的な設計・建設・維持管理・運営を行うこと。

施設の設計及び建設等に関する要求水準

1. 総則

(1) 業務の範囲

事前調査業務及びその関連業務
設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務
建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務
工事監理業務
運営備品等調達業務
近隣対応・対策業務

(2) 施設整備業務の基本的な考え方

安全性・耐震性、耐久性、災害時における機能維持や早期回復・復旧に配慮する。
ライフサイクルコストの低減や将来における修繕・更新・部分的な室用途の変更等に対応可能なフレキシビリティの高い仕様の採用等経済性に配慮する。
省エネルギー設備の導入や再生可能エネルギーの利用による環境負荷の低減や、周辺環境の保全に配慮する。
「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」(以下「衛生基準」という。)を遵守するとともに、食材の搬入から調理、配送・回収、洗浄・消毒・保管に至るまでの一連の業務におけるHACCPの概念に基づく衛生管理の徹底と作業の効率性、良好な作業環境づくりを念頭に整備を行う。
調理機器の導入に当たっては、市が作成する献立に対応可能で、約8,000食の調理が安全、確実、衛生的、効率的に行えるよう十分考慮する。
関連法令等を遵守する。
工事に伴う騒音、振動、土埃等を最小に抑えるとともに事故防止のための対策を講じる。
施設建設に係る負担金・手数料等の費用については、事業者の負担とする。

2. 遵守すべき法規制等

本事業の実施にあたっては、次の法令(施行令及び施行規則等を含む。)等を遵守すること。このほか本事業に関連する法令等を遵守すること。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とし、本事業期間中に改訂された場合は、改訂内容への対応等について協議を行うものとする。

(1) 法令・条例等

ア 学校教育法
イ 学校給食法
ウ 学校保健安全法
エ 食品衛生法
オ 健康増進法
カ 食育基本法
キ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律
ク 建築基準法

- ケ 都市計画法
- コ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律
- サ 消防法
- シ 水道法
- ス 浄化槽法
- セ 水質汚濁防止法
- ソ 土壤汚染対策法
- タ 大気汚染防止法
- チ 悪臭防止法
- ツ 騒音規制法
- テ 振動規制法
- ト 廃棄物の処理及び清掃に関する法律
- ナ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律
- ニ 資源の有効な利用の促進に関する法律
- ヌ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律
- ネ エネルギーの使用の合理化に関する法律
- ノ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律
- ハ 警備業法
- ヒ 労働安全衛生法
- フ 景観法
- ヘ 瀬戸内海環境保全特別措置法
- ホ その他関連法規、条例等

(2) 要綱、各種基準等

- ア 学校給食衛生管理基準（文部科学省）
- イ 学校給食実施基準（文部科学省）
- ウ 大量調理施設衛生管理マニュアル H28 改正版（厚生労働省）
- エ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
- オ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1（文部科学省）
- カ 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2（文部科学省）
- キ 調理場における衛生管理 & 調理技術マニュアル（文部科学省）
- ク 学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）
- ケ 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会）
- コ 学校環境衛生基準（文部科学省）
- サ 建設工事公衆災害防止対策要綱（国土交通省）
- シ 建設副産物適正処理推進要綱（国土交通省）
- ス 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監修）
- セ 建築工事監理指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ソ 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）
- タ 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）
- チ 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監修）
- ツ 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）

- テ 建築設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ト 建築構造設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ナ 建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ニ 建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ヌ 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）
- ネ 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）
- ノ 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）
- ハ 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監修）
- ヒ 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監修）
- フ 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監修）
- ヘ 建築工事標準詳細図（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- ホ 建築設備耐震設計・施工指針（独立行政法人建築研究所監修）
- マ 学校給食における食中毒発生時対応マニュアル
- ミ 学校給食における異物混入対応マニュアル
- ム その他の関連要綱及び各種基準

3. 敷地条件

本施設の施設計画の検討にあたり、その敷地条件は下記による。

（１）事業用地

生駒市高山町 12595 番地（生駒北小学校跡地）

（２）敷地面積

約 9,300 m²

（３）敷地概況

更地

（４）地域・地区

ア 市街化調整区域

イ 法定建ぺい率：70%、法定容積率：400%

（５）前面道路

車両動線は県道枚方大和郡山線に接続する敷地内通路のみからの出入りとする。

（６）インフラ整備状況

本敷地周辺のインフラ整備状況は下記のとおりである。接続整備に関しては、事業者が提案する施設整備に合わせて各供給事業者等と協議を行うものとする。なお、接続整備に要する費用については、事業者の負担とする。

電気

ア 供給事業者への確認、調整を行う。

イ 構内の引込方式は地中埋設管路方式とする。

ガス

都市ガス供給区域外

上水道

ア 県道枚方大和郡山線に水道管が敷設されている。

イ 詳細については、生駒市水道局担当部署への確認、調整を行う。

下水道

排水は浄化槽等で浄化後、河川に放流する。

電話回線

ア 通信事業者への確認、調整を行う。

イ 構内の引込方式は地中埋設管路方式とする。

地盤状況

地盤状況を別途「予定地周辺の地盤調査結果」に示すが、当該敷地に係る詳細な調査は、事業者が提案する施設整備に合わせて行う。

4. 施設概要

(1) 目的

本施設は、小学校を対象とした共同調理場とする。

(2) 調理能力

調理能力

8,000食/日程度(アレルギー対応食を含む。)

事業期間における提供食数の推移

事業期間中の最大食数提供時の給食提供対象施設は、以下のとおりであり、提供食数予測では平成31年が最大となっている。

提供食数(食/日)

	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	
提供食数予測	7,486	7,406	7,274	7,144	7,012	6,883	6,751	
H38	H39	H40	H41	H42	H43	H44	H45	H46
6 613	6,475	6,336	6,199	6,062	5,983	5,903	5,824	5,744

最大食数提供時学級数及び提供食数

提供食数がピークとなる平成31年の学級数及び児童・職員の数の推計は以下のとおりである。

表 - 2 将来推計による児童・職員数及び学級数

学校名	児童及び職員の数	学級数	学校名	児童及び職員の数	学級数
生駒小学校	588	20	俵口小学校	509	19
生駒南小学校	496	20	鹿ノ台小学校	653	21
生駒北小学校	194	9	桜ヶ丘小学校	758	26
生駒台小学校	928	29	あすか野小学校	1,038	33
生駒東小学校	633	23	壱分小学校	852	28
真弓小学校	612	22	生駒南第二小学校	225	11

小学校児童数合計	7,486
----------	-------

生駒市学校給食センター更新整備計画策定等支援業務報告書(平成28年3月報告)より

(3) 献立方式等

2 献立とする

ア 品数は3品(汁物+(炒物 or 煮物 or 和え物)+(揚げ物 or 焼物))を基本とする。

イ 献立の組み合わせは現在の生駒市学校給食センターの献立に基づく。

アレルギー対応食

ア アレルギー対応食の献立設定の基本的な考え方

除去食を基本とし、市が作成するアレルギー対応食の献立に従い、アレルギー専用調理室において除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行う。なお、提供食数は160食程度(提供食数の2%程度)を想定している。

イ 除去対象食品

アレルギー対応食は除去食を前提とし、学校等と検討の上、入札説明書において詳細を示すこととする。

(4) 供用開始時期

平成 31 年 9 月

5 . 設計要求水準

(1) 建築計画における基本的要件

ゾーニング計画

ア 敷地内ゾーニング計画

(ア) 構内への車両の出入は、県道枚方大和郡山線に接続する敷地内通路からのみの計画とする。

(イ) 施設本体、車両、除害施設(場内からの排水を処理するために設置する施設をいう。以下同じ。)等から発生する臭気、騒音及び振動等による近隣への影響を防止するよう考慮する。

(ウ) 周辺住環境や立地特性との調和を図るために、建物の配置や高さ、色彩等の外観等を工夫するとともに、敷地内の適切な緑化に努める。

イ 施設内ゾーニング計画

(ア) 人や食材が移動することによる交差汚染を防止するため、HACCP の概念に基づき、作業諸室への動線が一方方向となるようにレイアウトする。

(イ) 衛生面だけでなく、安全性・防犯性を考慮し、調理員と事務員・見学者の動線が交差しない動線とする。

(ウ) 給食エリアは、一般エリアとは明確な区分を行う。

(エ) 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、衛生基準を遵守したゾーニングとする。

(オ) 給食エリアの各ゾーンについては、検収・下処理ゾーン、調理ゾーン、アレルギー食調理ゾーン、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区分けするものとする。

(カ) 衛生管理を徹底するため、事務エリアの会議室や事業者用更衣室、見学通路等は2階に配置し、調理場とは別の動線計画とする。

(キ) 各諸室間の視認性を確保できるように窓を設置する等の工夫を施す。なお、下処理室は、腰高から上部は可視可能な区画にするなど、隣室の作業状況を容易に確認できる構

造とする。

- (ク) 検収・下処理ゾーン内は、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。
- (ケ) 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、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構造とする。
- (サ) 配送・回収側搬出入口は、配送と回送を区別し、作業がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した配送・コンテナプール、洗浄室のレイアウトを行うものとする。
- (シ) 調理室系統の排気には、高性能脱臭装置を設けるなど、周囲環境へ配慮した設備を導入する。また、排気口を周辺環境に配慮した位置に設置し、近隣に及ぼす影響がないよう十分配慮する

平面計画・断面計画

- ア ドライシステムを採用する。
- イ 主要諸室及びその区域区分は、表 - 4のとおりとする。
- ウ 各諸室の出入口は、自動扉の設置や間口の確保等により衛生面や作業性に配慮するものとする。
- エ 調理従事者の良好な作業環境に配慮する。
- オ 障がい者の雇用に配慮した環境整備を行う。

表 - 4 主要諸室区域区分

区域区分		諸 室 等
一般 エリア	生駒市 専用部分	市職員用事務室、書庫、倉庫、市職員用更衣室、便所 等
	共用部分	研修室、調理体験室、栄養相談室、試食室、見学通路（見学ホールを含む）、小会議室、玄関、来客用便所、多目的便所、廊下等、施設出入口等
	事業者 専用部分	事業者用事務室、書庫、倉庫、事業者用更衣室、シャワー室、食堂、便所、配送員用控え室、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	[調理ゾーン] 野菜切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物準備室、和え物用冷蔵庫、和え物室、アレルギー専用調理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] 配送用プラットフォーム、コンテナ室、添物用検収・仕分室 等
	その他の区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用便所 等

外構計画

- ア 外構設計に当たっては、敷地形状を考慮し有効な構内道路（周回通路）や緑地を計画するとともに、耐久性や美観にも配慮する。
- イ 隣接する（仮称）高山認定こども園の利用者と本施設の従事者等の共用駐車場を、敷地の西側に配置する。
- ウ 敷地南側に道路が新設される可能性があるため、当該部分には建築物及び構造物等を配置しない。

（２）構造計画における基本的要件

- ア 建築物の構造は、安全性・耐久性・経済性に配慮した計画とする。
- イ 建築物の基礎については、敷地や地盤の状況を十分に把握した上で、安全かつ経済性に配慮した計画とする。

（３）設備計画における基本的要件

設備計画は事業者の提案による。ただし、以下に特記するものについては、積極的な対応を図る。

- ア 省エネルギー、新エネルギー、省資源への対応
- イ 将来における修繕・更新に対応した仕様・工法の採用、搬入ルート確保
- ウ 法令等の遵守のみならず、環境に配慮した水質基準を確保した廃水処理

（４）厨房機器における基本的要件

- ア 厨房機器は、給食調理の流れや食品の流れが一方向となるように配置する。
- イ 回転釜は、同日の調理作業において、食数に応じた、２時間喫食が可能な適切な大きさと数量を配備する。
- ウ 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。
- エ 炊飯設備は設けない。
- オ 据付方法については以下に配慮する。
 - a. 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。
 - b. 機器回りの清掃が容易である。
 - c. ほこり、ごみが溜らない。
 - d. キープドライである。

６．設計及び建設関連業務

（１）共通事項

事業者による管理の考え方

要求水準及び提案した業務水準（以下「要求水準等」という。）を満たすために、基本的に下記の対応により設計及び建設の各業務を実施するとともに管理を行う。

- ア 設計時における設計図及び計算書等の書類の確認
- イ 各部位の施工前における施工計画及び品質管理計画の確認
- ウ 各部位の施工終了時における計画に基づいた施工の確認

要求性能確認計画書の作成及び提出

前記アを踏まえ、要求性能確認計画書を市と協議の上で作成し、提出する。なお、「建築（外構含む）」、「構造」、「建築設備」、「厨房機器」に区分する。また、業務の進捗に合わせて要求性能確認計画書の内容を変更する場合は、市と事前に協議し、確認された内容を速やかに提出する。

要求性能確認計画書に基づく確認

要求性能確認計画書に基づき各業務を管理し、要求水準等を満たしていることを確認する。

（２）建設工事及びその関連業務に伴う各種申請等の業務

関連法令等を遵守・参照して適切な工事計画を策定する。なお、事業契約締結後において、建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、事業者の責とする。

工事に伴う影響（特に車両交通による騒音・振動・土埃・事故発生の危険等）を最小限に抑えるための工夫を行う。

（３）工事監理業務

工事監理企業は、事業者を通じて本施設工事の監理状況を毎月、市に工事監理報告書にて定期報告し、要請があったときには随時報告を行う。なお、工事監理報告書は、施工品質管理方針書に従って、工事の進捗状況、監理状況の記録等を記載するものとする。

７．運営備品等調達業務

下記の運営備品等について調達することとし、実施に当たっては市の承認を得る。

- ・食缶及び配膳器具
- ・食器、食器カゴ及び食具
- ・コンテナ
- ・その他の運営備品等

８．近隣対応・対策業務

（１）基本的な考え方

隣接住民等への工事内容や作業時間等、本業務に伴う特に下記に関する説明等を十分に実施し、合意形成を図った上で、円滑に業務を実施する。

（２）業務内容

事業者が行う近隣説明範囲は、建設業務に関する事項とする。

事業者は近隣住民等に対し、以下の事項に留意する。

ア 工事中における安全対策について万全を期す。

イ 必要な工事状況説明及び調整を随時行う。

騒音、臭気、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が隣接住民等の生活環境に与える影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施する。

市に対し隣接住民等への対応について事前及び事後にその内容及び結果を報告する。

（３）市が行う業務

市は、事業開始の前提となる隣接住民等への説明及び調整を行う。

開業準備業務に関する要求水準

供用開始後の維持管理・運営業務を円滑に実施し、質の高いサービスを提供できるように、可能な限り実際の流れに即したリハーサル・訓練や、業務従事者への研修、設備等の試稼働を行い、その結果を踏まえ、維持管理・運営期間の開始までに、必要に応じて維持管理及び運営業務に関する業務計画書、マニュアル及び業務体制の見直しを行う。

開業準備業務の実施により発生する費用については、調理リハーサルで使用する食材調達に要する費用、調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣の処理に要する費用を含め、すべて事業者の負担とする。

維持管理業務に関する要求水準

(1) 業務の範囲

- 建物維持管理業務
- 建築設備維持管理業務
- 厨房機器維持管理業務
- 外構等維持管理業務
- 清掃業務
- 警備業務

(2) 維持管理業務における基本的な考え方

維持管理は、予防保全を基本とし、劣化等による危険・故障等の未然防止に努める。

施設環境を良好に保つとともに、周辺地域の環境保全に努める。

給食センターの運営に支障をきたすことのないように、建築物（付帯設備を含む。以下この項において同じ。）が有する性能を保つとともに計画的に修繕及び更新を実施する。

省資源、省エネルギーに努める。

ライフサイクルコストの削減に努める。

給食提供に支障をきたす異常事態が発生した場合は、速やかな機能回復や復旧・改善を行う。

運営業務に関する要求水準

(1) 業務の範囲

- 日常の検収業務
- ア 検収補助業務
- イ 食材保管業務
- 給食調理業務
- ア 調理業務
- イ 保存食の採取・保存業務
- ウ 調理済食品の確認・検査業務
- エ 配缶・配食業務
- 洗浄等業務
- ア 食器・食缶等洗浄消毒保管業務
- イ 調理場内清掃洗浄業務

配送及び回収業務

残渣等処理業務

運営備品等更新業務

配送車両調達・維持管理業務

食育支援業務

その他運営業務に関する特記事項

ア アレルギー対応食提供

イ 衛生検査業務

ウ 業務従事者の健康管理・衛生管理等

エ その他の事項

各業務に付随する日常の衛生管理を含む

なお、市の業務の範囲は、以下のとおりとする。

- ・ 献立作成・栄養管理業務
- ・ 衛生管理業務
- ・ 食材調達業務
- ・ 検収業務
- ・ 食育業務
- ・ 食数調整業務
- ・ 配膳業務
- ・ 広報業務
- ・ 給食費の徴収管理業務
- ・ 配送校の調整業務
- ・ 市職員用事務室に関する業務

(2) 運営業務における基本的な考え方

市が作成する献立や調理指示書等に従い、学校給食の調理及び配送等を安全、確実、衛生的かつ効率的に行う。

運営業務全般を通じて、衛生基準、H A C C P の概念に基づく衛生管理を確実に行う。

食中毒、異物混入、アレルギー対応食へのアレルゲン混入及び遅配・誤配等の給食事故の未然防止と各業務に必要な人員の適正配置、業務従事者への研修等により、運営期間にわたり、安心・安全でおいしい給食を安定的に提供する。

実務経験者の配置等により、現給食センターからの円滑な移行を図る。

業務従事者が働きやすい環境づくりに努めること。

地元食材の多様な規格に適宜対応した調理を行うこと。

業務品質の確保に関する要求水準

1 業務品質の確保に関する基本的な考え方

事業者が実施する全業務について、サービス水準の維持・改善に必要なセルフモニタリングを実施し、その結果に基づき必要に応じ業務プロセスを見直すことにより、サービスの質の向上を図るよう努める。

各業務の業務従事者間で連絡を密にし、必要な情報の共有及び調整を適切に行う。

事業者の維持管理・運営体制、責任体制、市との連絡体制について、必要に応じて適宜見直しを行う。その場合、市に提示し、承認を得る。

2 セルフモニタリングの実施

要求水準等に規定する内容及び市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案する。また、市が実施するモニタリングについて提案することも可とする。なお、セルフモニタリングの内容については、協議の上で設定する。

要求水準等の各項目に対応して、サービスが要求水準等に合致しているかを確認する基準を設定する。なお、全ての基準は合致しているか否かで判断できるよう設定する。

基準毎にモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定する。

毎月、市にセルフモニタリング報告を提出する。なお、報告には、以下の内容を記載する。

ア 市と合意し実施したセルフモニタリングの状況

イ セルフモニタリングを行った結果発見した事項

ウ 要求水準等の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

エ 要求水準等の未達により影響を受けた機能

オ 要求水準等の未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策