

横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業

【A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	本書の位置づけ	1
2	基本方針	1
3	要求水準の変更	1
第 2	事業用地に関する事項	2
1	事業用地の概要	2
2	事業用地の貸付条件等	2
第 3	施設等に関する要求水準	4
1	基本要件	4
2	要求水準	4
3	諸室の配置等	5
4	横浜市中学校給食事業推進拠点	7
第 4	開業準備に関する要求水準	8
1	基本要件	8
2	要求水準	8
第 5	実施にあたっての留意事項	9
1	施設設計	9
2	建設工事	9
第 6	提出書類	11
1	計画書	11
2	報告書	12
第 7	法令等	14

配付資料

- 資料 1 配送校の一覧
- 資料 2 配送校の配膳室等設置状況
- 資料 3 配送校の喫食開始時間
- 資料 4 横浜市立中学校給食衛生管理基準（案）
- 資料 5 事業用地位置図
- 資料 6 建設予定敷地図
- 資料 7 インフラ関係（電気・ガス・上下水道）
- 資料 8 既存施設新設時図面一式
- 資料 9 地積測量図等
- 資料 10 解体範囲図等
- 資料 11 金沢産業団地土地使用協定
- 資料 12 建築協定
- 資料 13 フェンス等設置位置イメージ図
- 資料 14 事業用定期借地権設定契約書（案）

※配付資料については、参加意向申出書を提出した者のうち、提案資格が認められた応募者に配付する。

【問合せ先】

横浜市教育局事務局 健康教育・食育課

E-Mail : ky-chushoku@city.yokohama.jp

第1 総則

横浜市（以下「本市」という。）では令和8年度からの全員給食の実施に向け、令和7年度末までにデリバリー方式により、全生徒・教職員分の供給体制を確保する必要がある。そこで、既存の民間工場の活用に加え、市有地を活用し新設した給食工場を活用することで、全員給食に向けた体制を整える。

さらに地産地消の推進、地域の郷土料理、行事食や生徒考案メニューなど、食材や献立を充実し、安全・安心で質の高い給食を提供することで給食を教材とした食育を推進する。

1 本書の位置づけ

本要求水準書は、本市が実施する横浜市立中学校給食調理・配送等業務委託事業【A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、市が受託者に求める施設等に関する必須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、最大 30,000 食程度／日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。
- (4) 施設は本事業終了後においても給食調理の用に供することが可能なものであること。
- (5) 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。
- (6) 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。

3 要求水準の変更

(1) 要求水準の変更事由

本市は、受託者の決定後、本事業終了までの期間に下記の事由により、要求水準を変更する場合がある。

ア 法令・規則の制定や改廃等の変更（法令変更）により、事業内容が著しく変更されるとき。

イ 災害・事故等により、特別な事業内容が常時必要なとき又は事業内容が著しく変更されるとき。

ウ 本市の要請によるサービス内容の変更等の事由により、事業内容の変更が必要なとき。

エ その他事業内容の変更が特に必要と認められるとき。

(2) 要求水準の変更手続

本市は、要求水準を変更する場合は、事前に受託者に通知する。また、要求水準の変更に伴い、契約の変更が必要となるとき、必要な契約変更を行うものとする。詳細は委託契約書において示す。

第2 事業用地に関する事項

事業用地の概要及び貸付条件は次のとおり。

1 事業用地の概要

- (1) 所在地
横浜市金沢区福浦 1 丁目 5 番 2 横浜市金沢産業振興センター内
- (2) 敷地面積
41,863.09 m²のうち、契約予定 16,205.15 m²
- (3) 都市計画法 都市計画区域
市街化区域
- (4) 用途地域
工業地域
- (5) 建ぺい率
60%
- (6) 容積率
200%
- (7) 高度地区指定
第 7 種高度地区
- (8) 防火指定
防火指定なし
- (9) その他指定
特別工業地区（金沢産業団地地区）
建築協定区域・隣接地等（金沢工業団地）防火指定なし
- (10) 接続道路
あり（建築基準法第 42 条 1 項 1 号）
- (11) インフラ整備
あり（電気、ガス、上下水道は前面道路に埋設）

2 事業用地の貸付条件等

- (1) 貸付方法
本市は、借地借家法（平成 3 年法律第 90 号）第 23 条第 2 項に定める事業用定期借地権を設定し、受託者に貸し付ける。
- (2) 貸付期間
令和 6 年 4 月 1 日から令和 23 年 3 月 31 日までとする。
- (3) 貸付料の支払い
貸付料の支払い義務は、事業用定期借地権設定契約日から全額発生するものとする。ただし、支払いについては、調理・配送等業務委託期間（令和 8 年 4 月 1 日から令和 23 年 3 月 31 日まで）において、契約で定める日までに行うものとする。
- (4) 地代（参考価格）
1 平方メートル当たりの参考価格は月額 237 円とする。
※ 以下の条件下で算定した参考価格であり、諸条件の変更等により貸付価格の修正があることに留意すること。なお、地代については、契約締結までに横浜市財産評価審査会の答申価格をもって本市が決定する。
 - ・現状有姿で貸し付ける。
 - ・土地利用条件として、給食工場の用途に供するものとする。
 - ・土壤汚染は考慮外とする。
- (5) 保証金
事業用定期借地権設定契約締結時に、保証金として貸付料の 6 か月に相当する額を、本市に預託するものとする。
- (6) 用途指定
 - ア 本事業に基づき受託者が実施する給食提供業務
 - イ 委託者の承認を得た上で受託者が実施する附帯事業

(7) 貸付期間の終了

本業務及び事業用定期借地権設定契約の期間の終了後の令和 23 年 4 月以降、本市に事業用地を返還するものとする。契約終了に関する事項について、本市は本市への建物の所有権移転に向けて、委託契約終了日の 3 年前に受託者と協議を行うものとする。

(8) 仮登記

受託者が本件事業用地に設置した建物については、委託者の費用をもって所有権移転の仮登記手続きを行うことを予定しており、受託者は委託者の請求に協力しなければならない。

なお、仮登記手続きは、本件建物の建物保存登記と同時にを行うものとする。

(9) 定期借地権の譲渡・転貸の制限

受託者は、書面による本市の承諾なく、借地権の譲渡又は転貸を行うことはできない。

(10) 附帯事業の許可

受託者は、事業用地を活用して附帯事業を行おうとする場合は、提案段階で本市と協議し、本市は公益上有益かつ法令等に照らして実施可能と認めた場合に限り、これを承認することとする。

(11) 埋設管等の取扱い

事業用地内の埋設管等の撤去や新設は、基本的に受託者が行うこととする。ただし、詳細については本市と受託者が協議して決定することとする。

(12) 交通渋滞対策

配送計画の立案や物資の納入にあたっては、周辺道路の交通渋滞等の影響が及ばないよう十分な対策を行うこと。

(13) 緑地

敷地内の緑地は、可能な限り保存すること。特に敷地北側の緑地は、これまで周辺住民の憩いの場として利用されてきたことから、既存の樹木を可能な限り残し、現状の環境を保全するよう整備すること。

(14) 地域貢献

受託者は、地域での雇用促進、物品の調達及び補修工事等の発注に配慮すること。

また、本施設周辺の住民との良好な信頼関係を構築するため、地域への協力や貢献等に努めること。独自の提案による地域貢献も期待する。

(15) 維持管理

受託者は、事業用定期借地権の存続中、事業用地を適正に維持管理すること。

第3 施設等に関する要求水準

1 基本要件

要求水準は、原則として、本市が要求する本施設の性能を規定するものであり、本施設の具体的仕様並びにそれらを構成する個々の部位・部品、調理設備等の性能及び具体的仕様については、受託者が、これらの性能等を満たすような提案を行うこと。

- (1) 受託者の提案により、他の手法で、本事業の目的、概要及び要求事項を満たすことが認められる場合は、対象施設等の省略も可能とする。
- (2) 提案内容は、設計段階の過程において、協議により変更する可能性がある。
- (3) 受託者は、自らの提案において必要となる事前調査、諸手続等は、必要な時期に適切に行うこと。
- (4) 受託者は、施設等整備において、各種法令等を遵守すること。
- (5) 契約締結後の工期等については、「第5 実施にあたっての留意事項」に定めるほか、本市と受託者で協議を行い、決定する。
- (6) 要求水準を満たす施設設備の施工等を行う事業者の選定に当たっては、例えば、入札等を行うなど、極力、事業費の低廉化に努めるものとする。

2 要求水準

(1) 施設

ア 高度な衛生管理能力

- ・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。
- ・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。
- ・「神奈川県食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める施設基準に適合するもの。

イ 調理能力

- ・1日あたり最大30,000食程度の供給能力を有するもの。

ウ アレルギー代替食の調理能力

- ・1日あたり1,620食程度の代替食（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。）の供給能力を有するもの。
- ・別室調理が可能であるもの。

エ 災害時等の対応能力

- ・災害等の発生に備え、備蓄品を格納する備蓄倉庫を有するもの。

オ 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。

カ 環境負荷への配慮

- ・省エネルギー化、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、自然環境に配慮されたもの。
- ・残渣などのごみの省力化に配慮されたもの。

キ 解体及び解体範囲に含めた隣地の整備

- ・既存施設の解体範囲は解体範囲図等（資料10）を参照し解体を行うこと。詳細な解体範囲については本市、受託者及び横浜市金沢産業振興センターで協議を行い、決定する。
- ・実施にあたっては、横浜市金沢産業振興センターの運営に影響がないように計画し解体を行うこと。
- ・解体範囲に含めた横浜市金沢産業振興センターのフェンス等の撤去後については、隣接施設の運営管理上必要な範囲でフェンス等の整備や舗装等を行うこと。詳細なフェンス等の設置位置や舗装の仕様については本市、受託者及び横浜市金沢産業振興センターと協議を行い、決定する。フェンス等設置位置についてはフェンス等設置位置イメージ図（資料13）を参照。

ク フェンス等の設置

- ・敷地境界には適宜フェンス等を設置すること。

(2) 調理設備等

ア 高度な衛生管理能力

- ・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。
- ・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。
- ・「神奈川県食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める施設基準に適合するもの。

イ 調理能力

- ・1日あたり最大 30,000 食程度の供給能力を有するもの。
- ・ランチボックスへ盛り付け後、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

- ・通常食の調理とは別に、専用調理室内のみでアレルギー代替食を調理可能な能力を有するもの。供給能力は、1日あたり最大 1,620 食程度とする。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、冷却、盛り付け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よう、配送できるもの。汁物については最終加熱後4時間以内に喫食できるよう、配送できるもの。
- ・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。

3 諸室の配置等

諸室の配置等にあたっては、横浜市立中学校給食衛生管理基準（案）（資料4）に記載の汚染作業区域・非汚染作業区域等区分を適切に行うこと。

敷地内及び施設内のレイアウトにあたっては、以下を参照すること。

区分	内容
敷地内のレイアウト	<ul style="list-style-type: none">・食材搬入車両等の待機・転回スペースを敷地内に設けること。・建物の周囲は、清掃しやすく、かつ、雨水による水溜り及び塵埃の発生を防止する構造であること。・外部（屋上を含む）に設置する大型設備機器については、振動や騒音への対応を講じること。

施設内のレイアウト	<ul style="list-style-type: none"> ・一般区域から汚染区域及び非汚染区域に入る際には、靴の履き替えや手洗い、消毒等を行う前室を通過するレイアウトとする。 ・調理員は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ到達可能なレイアウトとする。 ・人や物（食材）の流れが一方向となり、衛生管理レベルの高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないレイアウトとする。
-----------	---

(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、φ95mm×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

4 横浜市中学校給食事業推進拠点

将来にわたり安定した供給体制を確保するとともに、「中期計画 2022-2025」の附帯意見を踏まえ、アレルギー対応や温かさの工夫など、新たな取組を継続的に検討・実施する拠点施設とするため、市有地を活用して整備する本施設を「横浜市中学校給食事業推進拠点」（以下「推進拠点」という。）として位置付ける。

本市として推進拠点として求める機能・設備は以下の通り。受託者による追加の提案も可能とする。

(求める設備・機能等)

機能	取り組み内容	想定される設備
アレルギー対応拠点	アレルギー代替食の提供に向けた拠点施設 ※献立・調理の研究、製造拠点（B区分の一部除く）	アレルギー代替食の専用レーン等
温かさの工夫に向けた検証拠点	より温かい給食の提供に向けた、実験・検証	サンプル作成厨房等
献立改善検証拠点	試作献立の作成等	見学スペース、会議室等
衛生管理の推進拠点	事業者向け研修会の実施等	研修会場の提供等

第4 開業準備に関する要求水準

1 基本要件

- (1) 開業準備は、少なくとも開業の2か月前から開始し、1週間前までに完了すること。
- (2) 各種法令等に基づく申請・届出、事前相談等を行うこと。
- (3) 受託者は、調理・配送等業務に関する説明資料をリハーサル開始までに作成する。
- (4) 受託者は、調理及び配送のリハーサルを実施する。リハーサルに係る食材調達、光熱水費等は、受託者の負担とする。
- (5) その他、開業準備に係る費用は、受託者の負担とする。

2 要求水準

(1) 従事者等の事前研修

受託者は、調理・配送等業務全般に係るすべての従事者を対象とした事前研修計画を作成し、本市の承認を得ること。また、これらの研修はリハーサルまでに実施すること。

(2) 調理・配送リハーサル

実施にあたっては、本市の立会いのもとで行うこと。

ア 事前に調理・配送に係る各種設備・備品等の試運転調整を十分に行う。

イ リハーサルの内容は、事前に本市と協議を行う。

ウ リハーサルには、配送車両から配膳室への給食の積み下ろしシミュレーションを含む。

第5 実施にあたっての留意事項

1 施設設計

- (1) 受託者は、契約締結後、速やかに設計計画書を作成し、本市に提出して確認を得ること。
- (2) 受託者は、設計計画書を提出後、速やかに企画提案書に基づき、基本設計を行うこと。
基本設計完了後、基本設計の成果が要求水準に適合することを本市が確認した上で、実施設計に着手すること。
- (3) 受託者は、実施設計完了後、実施設計の成果が要求水準と適合することを本市が確認した上で、建設工事に着手すること。
- (4) 本市は、基本設計及び実施設計の内容に対し、工期及び対価の支払額の変更を伴わず、且つ受託者の提案主旨を逸脱しない範囲で、変更を求めることができる。

2 建設工事

(1) 近隣対応

- ア 受託者は、建設工事の実施にあたり、受託者の責任において、諸影響への事前及び事後の近隣への対応及び対策を講じること。
- イ 着工に先立ち、近隣との調整、事前調査及び建設準備等を十分に行い、工事内容を周知徹底し、工事の円滑な進捗に努め、近隣の理解、作業時間の了承を得るとともに、住民の安全を確保すること。
- ウ 騒音、振動、悪臭、粉塵発生等の公害、交通渋滞、その他建設工事が近隣の生活環境に与える諸影響を勘案し、適切に実施すること。
- エ 工事に関する近隣からの苦情等については、受託者の責任において、受託者を窓口として、適切に対処すること。

(2) 建設中の留意事項

- ア 受託者は、各種関係法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って、施設の整備を実施すること。
- イ 受託者は、工事状況を把握するほか、本市から要請があった場合、施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- ウ 本市は、受託者が行う工程会議に立ち会うことができるとともに、何時でも工事現場の施工状況の確認を行うことができる。
- エ 工事完成時には、施工記録を用意し、本市の確認を受けること。
- オ 近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における施設の近隣住民等への安全対策については、万全を期すこと。
- カ 騒音・振動や悪臭・粉塵及び地盤沈下等については、周辺環境に及ぼす影響について、十分な対策を行うこと。
- キ 工事により発生した廃棄物などについては、法令等に定められたとおり、適切に処理し、再生可能なものについては、積極的に再利用を図ること。
- ク 隣接する建物や道路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損をした場合の修繕及び補償は、受託者の負担において行うこと。
- ケ 工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、受託者の責任において対応を行うこと。

コ 工事計画において、工事関係車両の駐車スペースを十分に確保し、周辺道路で工事関係車両を待機させないこと。

サ 地中障害など、想定されなかったことが発生した場合は委託者に報告し協議すること。

(3) 竣工検査

ア 建築基準法による検査済証ほか、本施設を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。

イ 受託者は、工事完了及び必要な各種設備・備品等の搬入完了後、試運転を行い、施設の使用開始に支障がないことを確認し、必要に応じて検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて本市に報告すること。

ウ 竣工検査は、本市の立会いのもと、本市が確認した設計図書との照合により実施すること。

第6 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	本事業に係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

計画書名	収支計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業の契約に関するすべての経費についての収支計画書 ・監査スケジュールとその内容 ・各収支責任者の経歴、資格とその連絡先 ・その他必要な事項

(2) 施設整備に関する計画書

計画書名	設計計画書
提出時期	契約締結後速やかに
記載内容等	・設計実施スケジュール ・設計責任者の経歴、実績、資格、連絡先 ・その他必要な事項

(3) 開業準備に関する計画書

計画書名	開業準備計画書
提出時期	開業準備開始の2週間前まで

(4) 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) 施設整備に関する報告書、成果品等

報告書名	基本設計図書
提出時期	基本設計終了時
記載内容等	設計図（A 3 縮小版を含む。） 基本設計説明書 パース 調理設備、什器備品、配送車のリスト及びカタログ 要求水準との整合性の確認結果報告書 その他必要な事項

報告書名	実施設計図書
提出時期	実施設計終了時
記載内容等	設計図（A 3 縮小版を含む。） 実施設計説明書 工事工程表 空調調和設備設計計算書 給排水衛生設備設計計算書 排水設備計画書（汚水排水設備） 給水装置工事設計協議書 パース 調理設備、什器備品、配送車のリスト及びカタログ 要求水準との整合性の確認結果報告書 その他必要な事項

報告書名	竣工図書
提出時期	工事完了時
記載内容等	工事完了届 工事記録写真 竣工図：建築（附帯施設、植栽・外構を含む。）、設備（電気、機械、調理設備等）、什器備品等の配置各々につき、縮小版（A 3 見開き 1 部） 調理設備、什器備品、配送車のリスト及びカタログ 建築設備、調理設備、什器備品等の納品書、カタログ及び取扱説明書 工事費内訳書 品質管理・安全管理報告書 空気環境測定結果報告書 ・実施設計との整合性の確認結果 ・各種許認可申請図書 ・その他必要な事項 ※上記内容全ての電子データ（指定フォーマット CD-R 又は DVD-R にて 1 部）を提出すること。

(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7 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）
- ・ 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- ・ 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）
- ・ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）
- ・ 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- ・ 駐車場法（昭和 32 年法律第 106 号）
- ・ 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- ・ 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（昭和 25 年法律第 201 号）
- ・ 道路法（昭和 27 年法律第 180 号）
- ・ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- ・ 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- ・ その他関連する法令・施行令

2. 条例・規則

- ・ 神奈川県景観条例（平成 18 年 10 月 20 日神奈川県条例第 55 号）
- ・ 神奈川県みんなのバリアフリー街づくり条例（平成 20 年神奈川県条例第 40 号）
- ・ 神奈川県生活環境の保全等に関する条例（平成 9 年神奈川県条例第 35 号）
- ・ 横浜市建築基準条例（昭和 35 年 10 月 10 日条例第 20 号）
- ・ 横浜市中高層建築物条例（平成 5 年 6 月 25 日 横浜市条例第 35 号）
- ・ 横浜市火災予防条例（昭和 37 年 3 月横浜市条例第 4 号）
- ・ 横浜市福祉のまちづくり条例（平成 24 年 12 月 28 日横浜市条例第 90 号）
- ・ 横浜市特別工業地区建築条例（平成 10 年 2 月 25 日横浜市条例第 2 号）
- ・ 横浜市地区計画条例（平成 3 年 12 月 25 日横浜市条例第 57 号）
- ・ 横浜市駐車場条例（昭和 38 年 10 月 5 日横浜市条例第 33 号）
- ・ 横浜市環境の保全及び創造に関する基本条例（平成 7 年横浜市条例第 17 号）
- ・ 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）
- ・ 横浜市下水道条例（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