

(仮称) 八戸市新学校給食センター整備・運営事業

実施方針等の修正に関する新旧対照表

1 要求水準書(案)

| No | 旧頁 | 頁  | 大項目 | 中項目 | 小項目 |       |  | 項目等               | 旧  | 新  |
|----|----|----|-----|-----|-----|-------|--|-------------------|--|--|
| 1  |    |    |     |     |     |       |  | 表 用語の定義<br>調理備品   | ポウル、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。   | ポウル、温度計、計量カップ、はかり、 <b>包丁</b> 、まな板など、調理業務に必要な備品及びコンテナをいう。   |
| 2  | 1  | 1  | 1   | 1   | (1) | ウ     |  | 食物アレルギーへの対応       | 西センターにおいて、受配校の食物アレルギーを持つ児童生徒に対し、乳・卵・小麦の3品目の対応アレルギーに対応した給食調理を安全性、効率性、また費用対効果などの観点から総合的に勘案した運営を行うこと。   | <b>市内全小中学校</b> の食物アレルギーを持つ児童生徒に対し、 <b>西センター</b> において、乳・卵・小麦の3品目に対応した給食調理を安全性、効率性、また費用対効果などの観点から総合的に勘案した運営を行うこと。  |
| 3  | 5  | 5  | 1   | 4   |     |       |  | 表1-3<br>食物アレルギー対応 | 2献立 各献立の除去食(一部代替食) 市内全域対応  | <b>1献立</b> の除去食(一部代替食) 市内全域対応  |
| 4  | 6  | 6  | 1   | 6   | (2) | ア     |  | 給食実施の現況           | (前略)なお、各受配校の敷地や配送ルートに関しては、「配付資料3 受配校敷地図・配送ルート」を参照のこと。  | (前略)なお、各受配校の敷地や配送ルートに関しては、「配付資料3 受配校敷地図・配送ルート」、「配付資料25-1 受配校(小学校)の学校施設台帳」及び「配付資料25-2 受配校(中学校)の学校施設台帳」を参照のこと。   |
| 5  | 8  | 8  | 1   | 8   | (3) |       |  | 表1-6<br>施設管理者     | ボイラー運転管理及び施設設備・機器・厨房設備の日常点検及び軽微な補修を行う。   | ボイラー運転管理及び施設設備・機器・ <b>調理設備</b> の日常点検及び軽微な補修を行う。  |
| 6  | 8  | 8  | 1   | 8   | (3) |       |  | 表1-6<br>実施体制      | ボイラー業務従事者 1名以上   | ボイラー業務従事者 <b>適宜</b>  |
| 7  | 8  | 8  | 1   | 8   | (4) |       |  | 表1-6<br>実施体制      | ○本件施設<br>設置するボイラーの規模に合った資格を有する者とする。<br>○西センター<br>ボイラー取扱技能講習受講済者とする。<br>【常勤・兼任可】  | ○本件施設<br>設置するボイラーの規模、 <b>常時監視の必要に応じて、適切に配置すること。</b><br>○西センター<br><b>既設ボイラーを確認し、適切な監視方法を講じること。</b>  |
| 8  | 12 | 12 | 2   | 1   | (3) | イ     |  | アレルギー対応食の提供       | 対応方法は、乳と卵の除去食(50食/日程度)、乳、卵及び小麦の除去食(10食/日程度)、一部代替食を想定している。例えば、卵のみのアレルギーの児童生徒には、乳と卵の除去食を提供する等、アレルギーごとの対応とする。   | 対応方法は、 <b>乳、卵及び小麦の除去食(60食/日程度)</b> 、一部代替食を想定している。(「配付資料4-2 アレルギー対応食献立指示書及び献立例」参照)  |
| 9  | 12 | 12 | 2   | 1   | (5) |       |  | 災害対応              | ア 本件施設の機能を活かし、災害時における配送に対応できる施設とすること。<br>イ 自然災害を起因とした停電などの非常時の備えとして、次の事項に対応できるよう能力を有した非常用電源を設置すること。<br>ウ 市及び事業者の各事務室、その他便所等必要な共用部分を24時間以上稼働できること。<br>エ なお、災害時の運営については「第6/1/(11)非常時及び緊急時の対応等、(12)災害時等における対応及び市との協力体制」を参照すること。 | <b>ア 災害時、施設設備に被害がなくライフラインに影響がない場合に、本件施設の機能を活かした被災者への炊き出し等が可能な施設とすること。</b><br><b>イ 災害時の運営については「第6/1/(11)非常時及び緊急時の対応等、(12)災害時等における対応及び市との協力体制」を参照すること。</b><br><b>ウ 自然災害を起因とした停電などの非常時の備えとして、市及び事業者の各事務室、その他便所等必要な共用部分を48時間以上稼働できる非常用電源を設置すること。</b> |
| 10 | 13 | 13 | 2   | 2   | (1) | ア (ア) |  | 給水                | 上水道管は、市道美保野小学校通線に市が整備を行う。整備するにあたり、具体的な整備時期等については、事業者と協議の上決定する。   | 上水道管は、市道美保野小学校通線に市が整備を行う。整備するにあたり、 <b>現時点で、水道メーターまでの管径は専用管として75mmを想定しているが、具体的な整備時期等については、事業者と協議の上決定する。</b>   |
| 11 | 15 | 15 | 2   | 4   | (3) | カ     |  | 構内通路、駐車場等         | 敷地内には、来訪者用及び市職員用駐車場を10台、多目的駐車場を1台以上設けること。また、見学者用の大型バス駐車場を1台設けること。  | 敷地内には、来訪者用及び市職員用の普通乗用車用駐車場を10台、多目的駐車場を1台以上設けること。また、見学者用の大型バス駐車場を1台設けること。<br><b>大型バス想定サイズ：全長12m程度、車幅2.5m程度</b>  |
| 12 | 18 | 18 | 2   | 6   | (1) | イ (キ) |  | 表2-4<br>試作調理室     | a 献立の試作品を調理することができる室とする。<br>b キッチン(2口コンロ)、冷凍・冷蔵庫(250~300L程度)を設置すること。<br>c 備品等を収納する倉庫を設けること。  | a 献立の試作品を調理することができる室とし、 <b>コーナーとすることも可とする。</b><br>b キッチン(2口コンロ)、冷凍・冷蔵庫(250~300L程度)を設置すること。 <b>また、キッチンには、鍋・フライパン・ボール・まな板・包丁・ポット・食器等、家庭用の調理道具を収納できるようにすること。</b>  |
| 13 | 19 | 19 | 2   | 6   | (1) | ウ (エ) |  | 表2-5<br>事業者用トイレ   |  | <b>e 腸内検査を事務員を含む給食センターの業務従事者が実施するなど、衛生面に十分に配慮した場合は、調理従事者用トイレとの兼用も可とする。</b>   |
| 14 | 21 | 21 | 2   | 6   | (2) | ア (キ) |  | 表2-6<br>卵処理室      |  | <b>c 学校給食衛生管理基準を遵守し、また、作業動線や作業工程を考慮できる場合、コーナーとすることも可とする。</b>   |

(仮称) 八戸市新学校給食センター整備・運営事業

実施方針等の修正に関する新旧対照表

|    |    |    |   |    |     |   |     |  |                      |  |   |
|----|----|----|---|----|-----|---|-----|--|----------------------|--|---|
| 15 | 22 | 22 | 2 | 6  | (2) | イ | (ア) |  | 表 2-8<br>上処理室        | d 学校給食衛生管理基準を満たす提案であれば設置方法については事業者提案とする。   | d 学校給食衛生管理基準を満たす提案であればコーナーとする等設置方法については事業者提案とする。  |
| 16 | 22 | 23 | 2 | 6  | (3) | イ | (オ) |  | 表 2-8<br>和え物準備室      |  | c 学校給食衛生管理基準を遵守し、また、作業動線や作業工程を考慮できる場合、コーナーとすることも可とする。   |
| 17 | 23 | 24 | 2 | 6  | (3) | ウ | (イ) |  | 表 2-11<br>非汚染作業区域前室  | a 非汚染作業区域への入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するための所要の仕様・設備を整えること。   | a 非汚染作業区域への入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するための所要の仕様・設備 (エアシャワー含む) を整えること。  |
| 18 | 24 | 24 | 2 | 6  | (3) | ウ | (ウ) |  | 表 2-11<br>調理従事者用トイレ  |  | e 腸内検査を事務員を含む給食センターの業務従事者が実施するなど、衛生面に十分に配慮した場合は、事業者用トイレとの兼用も可とする。   |
| 19 | 24 | 25 | 2 | 7  | (1) | ア |     |  | 調理設備における基本的要件        | 調理設備・厨房設備は、新規設備とすること。  | 調理設備は、新規設備とすること。  |
| 20 | 25 | 26 | 2 | 7  | (3) |   | (ア) |  | 表2-14<br>冷蔵庫・冷凍庫     | 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こと。<br>(中略)<br>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こと。<br>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こと。<br>g 適宜プレハブ式を導入する。導入する場合は、aに記載のある仕様のとおりとすること。<br>h 汚染作業区域から非汚染作業区域につながるものは適宜パススルー式を導入すること。 | 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こと。<br>衛生性・耐久性等を考慮したうえで、カラー鋼板とすることも可とする。<br>(中略)<br>d 食材の温度管理を適切に行える機器とすること。<br>e 庫内温度が確認でき、高・低温異常が確認できる機器 (一般的な温度計の他、停電発生時、どの程度温度上昇したか (最高最低温度計等) が確認できるような機器) とすること。<br>f 適宜プレハブ式を導入する。導入する場合は、aに記載のある仕様のとおりとすること。<br>g 汚染作業区域から非汚染作業区域につながるものは適宜パススルー式を導入すること。 |
| 21 | 26 | 26 | 2 | 7  | (3) |   | (ア) |  | 表 2-15<br>回転釜        | 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。<br>f 釜の前には食材を置くスペースを確保する等、釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。<br>g グランドケトルは採用不可とする。  | e 釜の前には食材を置くスペースを確保する等、釜設置スペースの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。<br>f グランドケトルは採用不可とする。   |
| 22 | 27 | 27 | 2 | 7  | (3) |   | (ウ) |  | 表2-16<br>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こと。   | a 自動温度調節機能付きで、設定温度が100℃まで設定でき、乾燥、殺菌、保管が可能な機器とすること。  |
| 23 | 28 | 29 | 2 | 8  | (2) | ア |     |  | 食具・配膳具等              | (前略)また、各センターの市職員分 (本件施設:約5名、西センター:約10名) も調達すること。<br>また、調達後に利用しなくなった既存物品は市へ確認の上、事業者が撤去処分すること。   | (前略)また、各センターの市職員分 (本件施設:約5名、西センター:約10名) も調達すること。<br>特別支援学級の提供方法については、「配付資料14-2 学校別米飯用食缶数一覧まとめ」を参照すること。<br>また、調達後に利用しなくなった既存物品は市へ確認の上、事業者が撤去処分すること。  |
| 24 | 29 | 31 | 2 | 8  | (2) | ウ | (ケ) |  | 食缶等                  | 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。   | (ケ) 破損等による不足が発生しないよう、予備 (パッキン・取っ手等の消耗部品含む) 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。ただし、米飯用食缶については、2%の予備分を確保すること。   |
| 25 | 32 | 33 | 2 | 9  | (2) |   |     |  | 施設の性能                | 施設の性能は、下記の水準と同等以上とする。なお、ここに記載しない項目については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。   | 施設の性能は、下記の水準と同等以上とする。なお、ここに記載しない項目については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準を確保する。また、施設設備が地震により損傷した場合でも早期に復旧できるような整備に努めること。   |
| 26 | 35 | 36 | 2 | 10 | (1) | ク |     |  | テレビ共同受信設備            | テレビ放送受信設備の設置については事業者の提案とする。  | テレビ放送受信のためのアンテナ・配線・端子 (市職員用事務室) 等の整備すること。   |
| 27 | 44 | 45 | 3 | 2  | (6) | ア |     |  | 調理設備調達業務             | ア 事業者は、本事業を実施するために必要な調理設備の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。  | ア 事業者は、本事業を実施するために必要な本件建物の調理設備の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。  |
| 28 | 44 | 45 | 3 | 2  | (7) | ア |     |  | 調理備品調達業務             | ア 事業者は、本事業を実施するために必要な調理備品の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。  | ア 事業者は、本事業を実施するために必要な維持管理・運営対象施設の調理備品の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。<br>なお、西センターについては、コンテナは市で調達するものとする。  |

(仮称) 八戸市新学校給食センター整備・運営事業

実施方針等の修正に関する新旧対照表

|    |    |    |   |   |      |   |     |   |  |                    |  |  |
|----|----|----|---|---|------|---|-----|---|--|--------------------|--|--|
| 29 | 45 | 46 | 3 | 2 | (8)  | ア |     |   |  | 食具・配膳具等調達業務        | ア 事業者は、本事業を実施するために必要な食具・配膳具等の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。   | ア 事業者は、本事業を実施するために必要な維持管理・運営対象施設の食具・配膳具等の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。<br>なお、西センターについては、食器かごは市で調達するものとする。  |
| 30 | 45 | 46 | 3 | 2 | (10) | エ | (ア) |   |  | 配送車両調達業務           | (ア) 保冷仕様とすること。   | (ア) 断熱仕様とすること  |
| 31 | 58 | 59 | 5 | 1 | (4)  | イ | (ア) | a |  | 運営備品等保守管理業務        |  | なお、委託先へ貸与する米飯用食缶の点検については、市で実施する。   |
| 32 | 67 | 68 | 6 | 1 | (12) | ア |     |   |  | 災害時における対応及び市との協力体制 | ア 事業者は、災害等が発生した場合には、市に積極的に協力すること。<br>イ 震度5以上の地震が発生した場合又は風水害等の発生の恐れがあり八戸市災害対策本部が設置された場合等、市が指示した場合は、速やかに施設、設備等の緊急点検を実施し、破損等の状況を市に報告しなければならない。<br>ウ 事業契約締結時に災害協定を締結することとする。 | ア 事業者は、災害時には、本件施設の機能を活かした被災者への炊き出し等に市へ積極的に協力するため、事業契約時に災害協定を締結することとする。<br>イ 震度5以上の地震が発生した場合又は風水害等の発生の恐れがあり八戸市災害対策本部が設置された場合等、市が指示した場合は、速やかに施設、設備等の緊急点検を実施し、破損等の状況を市に報告しなければならない。 |
| 33 | 72 | 73 | 6 | 2 | (2)  | イ | (ア) | e |  | アレルギー対応食の提供        | e 除去対象食材は、以下の2タイプとする。<br>A：卵、乳<br>B：卵、乳、小麦   | e 除去対象食材は、乳・卵・小麦とする。   |
| 34 | 72 | 73 | 6 | 2 | (2)  | イ | (ア) | g |  | アレルギー対応食の提供        | 西センター内に専用調理室を設置し、市が作成した献立に基づき、対応食の調理品は通常食とは別に全て専用調理室内で調理を行うこと。また、タイプ別にスペースを分けし調理業務に携わるスタッフについてもタイプ別に専任とすること。   | 西センター内に専用調理室を設置し、市が作成した献立に基づき、対応食の調理品は通常食とは別に全て専用調理室内で調理を行うこと。   |
| 35 | 72 | 73 | 6 | 2 | (2)  | イ | (ア) | j |  | アレルギー対応食の提供        | j 市が準備する対応食専用のランチジャー（アレルゲン別2タイプ）、金属性ケース等により、学校名、学級名、児童生徒名を表示し、児童生徒別にボックス（アレルゲン別2タイプ）に入れて配食を行うこと。（後略）   | j 市が準備する対応食専用のランチジャー、金属性ケース等により、学校名、学級名、児童生徒名を表示し、児童生徒別にボックスに入れて配食を行うこと。（後略）   |
| 36 | 79 | 80 | 6 | 2 | (7)  | オ | (エ) |   |  | 配膳業務に係る衛生管理業務      | 毎日洗濯した白衣、帽子、エプロンを着用すること。   | 毎日洗濯した帽子、エプロンを着用すること。  |
| 37 | 88 | 89 | 8 | 2 | (1)  |   |     |   |  | ⑧しゅん工図書記載内容等       | 厨房設備、厨房備品、事務備品、配送車両等の納品書、リスト、カタログ及び取扱説明書   | 調理設備、調理備品、事務備品、配送車両等の納品書、リスト、カタログ及び取扱説明書   |