

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
1									目次	資料1 用語の定義 資料2 事業予定地位置図 資料3 陸上自衛隊立川駐屯地航空制限 資料4 事業予定地測量図 資料5 樹木伐採量 資料6 事業予定地接続道路道路台帳平面図 資料7 事業予定地インフラ現況図 資料8 児童・生徒数の推移 資料9 新学校給食共同調理場の想定献立 資料10 必要諸室リスト 資料11 一般エリア什器・備品等リスト(市及び一般用) 資料12 食器・食缶等リスト 資料13 手作り給食レシピ 資料14 厨房機器リスト 資料15 中学校エレベーターの設置状況 資料16 災害時対応機能について 資料17 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針 資料18 食物アレルギー対応食数 資料19 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績 資料20 給食配送・回収先学校一覧 資料21 立川市学校給食衛生管理基準 資料22 配送校施設台帳 資料23 配膳業務の概要(想定例) 資料24 現学校給食共同調理場残滓・廃油量 資料25 食に関する指導及び取り組み実施一覧 資料26 試食会の実績データ	資料1 用語の定義 資料2 事業予定地位置図 資料3 陸上自衛隊立川駐屯地航空制限 資料4 事業予定地測量図 資料5 樹木伐採量 資料6 事業予定地接続道路道路台帳平面図 資料7 事業予定地インフラ現況図 資料8 児童・生徒数の推移 資料9 新学校給食共同調理場の想定献立 資料10 必要諸室リスト 資料11 一般エリア什器・備品等リスト(市及び一般用) 資料12 食器・食缶等リスト 資料13 食品検収表 資料14 手作り給食レシピ 資料15 厨房機器リスト 資料16 小学校配膳車仕様 資料17 中学校エレベーターの設置状況 資料18 学校給食の再開に向けて 資料19 災害時対応機能について 資料20 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針 資料21 食物アレルギー対応食数 資料22 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績 資料23 給食配送・回収先学校一覧 資料24 立川市学校給食衛生管理基準 資料25 配送校施設台帳 資料26 配膳業務の概要(想定例) 資料27 現学校給食共同調理場残滓・廃油量 資料28 食に関する指導及び取り組み実施一覧 資料29 試食会の実績データ
2	2	第1	2		①				① 学校給食衛生管理基準に準拠した施設整備と給食調理	① 学校給食衛生管理基準に沿った施設整備と給食調理	① 学校給食衛生管理基準に準拠した施設整備と給食調理
3	2	第1	2		①				① 学校給食衛生管理基準に沿った施設整備と給食調理	新学校給食共同調理場は、「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」に準拠するとともに、HACCP(Hazard Analysis and Critical Point)の考え方を取り入れた作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCPの考え方を取り入れた調理の工程管理を行う。	新学校給食共同調理場は、「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」に準拠するとともに、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)に準拠した作業区域の確保と衛生管理の整った施設とし、HACCPに準拠した調理の工程管理を行う。
4	2	第1	2		④				④ 災害時に対応した学校給食施設の整備	新学校給食共同調理場は、災害時に必要なアルファ化米の備蓄や受水槽の設置、万が一すべてのライフラインが止まった場合にも温かいアルファ化米を提供できる機能を備えた施設とする。また、隣接する現学校給食共同調理場とともに、両調理場の車庫等を活用した物資の搬出入、給食配送車を活用した一次避難所(小・中学校)への災害支援物資提供を行う二次集積拠点とする。	新学校給食共同調理場は、災害時に必要なアルファ化米の備蓄や受水槽の設置、万が一すべてのライフラインが止まった場合にも温かいアルファ化米を使用した温かいご飯を提供できる機能を備えた施設とする。また、隣接する現学校給食共同調理場とともに、両調理場の車庫等を活用した物資の搬出入、給食配送車を活用した一次避難所(小・中学校)への災害支援物資提供を行う二次集積拠点とする。
5	2	第1	2		⑤				⑤ 食育機能の充実	新学校給食共同調理場に、現学校給食共同調理場とは違った切り口で、映像で調理風景を見学できるようにするなどの食育機能を導入するとともに、栄養士が調理員とともに学校訪問を行い、食に関する指導を行う。	新学校給食共同調理場に、映像で調理風景を見学できる食育機能を導入するとともに、栄養士が調理員とともに学校訪問を行うなどの食に関する指導を行う。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
6	4	第1	3	(4)	②				(4) セルフモニタリングの実施	② 事業者は、実際に提供するサービスが要求水準書及び入札時の提案内容に示された水準を達成しているか否かを確認するための基準を設定すること。また、すべての基準は、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。	② 事業者は、実際に提供するサービスが要求水準書及び入札時の提案内容に示された水準を達成しているか否かを確認するための基準を設定すること。また、すべての基準については、合致しているか否かで判断できるよう設定すること。
7	5	第1	3	(7)					(7) 地元経済への貢献 事業者は、本事業の実施に当たって、市内在住者の優先的な雇用の促進や市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携など、地元経済の発展に貢献するよう努めること。	(7) 地元経済への貢献 事業者は、本事業の実施に当たって、市内在住者の優先的な雇用の促進や市内に本店、支店又は営業所を有する者との連携など、地元経済に貢献するよう努めること。	
8	11	第1	6	(1)	①				① 立地条件	防火・準防火地域：指定なし	防火・準防火地域：建築基準法第22条区域
9	11	第1	6	(1)	②				② 敷地条件	—	概況等： ・事業予定地は、現在、樹林地、草地、舗装地により構成されている。また、敷地北側は、財務省財産のフェンスにより区画されている。 ・本施設の整備に際して必要となる舗装撤去フェンスの撤去、その他整地等は、事業者が行うこと。
10	12	第1	6	(1)	②				② 敷地条件	埋蔵文化財調査：国において、地下埋設物調査を実施予定である。 埋蔵文化財調査は、今後、本市が実施予定である。	埋蔵文化財調査：令和2年度中に国において地下埋設物調査を実施予定である。 埋蔵文化財調査は、令和3年度中に本市が実施予定である。
11	12	第1	6	(1)	②				② 敷地条件	敷地内樹木：敷地内の樹木は、今後、本市が伐採予定である。伐採予定の樹木量を参考に示す（「資料5 樹木伐採量」）。 なお、伐根は、事業者が行うこと。	敷地内樹木：敷地内の樹木は、令和3年度前半に本市が伐採予定である。伐採予定の樹木量を参考に示す（「資料5 樹木伐採量」）。 なお、伐根は、事業者が行うこと。
12	12	第1	6	(1)	④				④ 提供食数と調理能力	児童・生徒数の将来推計、職員数等の調査結果を踏まえた上で、調理機器の余裕を勘案し、本施設における提供食数は1日あたり最大8,500食とし、2献立（小学校1献立、中学校1献立）の給食を提供することとする。	児童・生徒数の将来推計、職員数等の調査結果を踏まえた上で、厨房機器の余裕を勘案し、本施設における提供食数は1日あたり最大8,500食とし、2献立（小学校1献立、中学校1献立）の給食を提供することとする。
13	13	第1	6	(2)					表2 現学校給食共同調理場の延べ給食実施状況（平成30,31年度実績）	※ 新型コロナウイルス感染症の影響により、平成31年度3月は給食を提供していない。	※ 新型コロナウイルス感染症の影響により、平成31年度3月は給食を実施していない。
14	16	第1	6	(4)					(4) 本市の配置職員数	本市において、本施設に配置する職員は、17名程度とする予定である。	本市において、本施設に配置する職員は、17人程度とする予定である。
15	19	第2	1	(1)	②	ア	(ク)		ア 調理エリア	(ク) 洗浄室について、午前中に非汚染作業区域として調理に使用した器具を洗浄することを可能とする。必要に応じて動線を確保すること。	(ク) 洗浄室について、午前中に非汚染作業区域として調理に使用した器具を洗浄することは不可とする。
16	19	第2	1	(1)	②	イ	(イ)		イ 一般エリア	(イ) 市職員用事務室から検収室へのスムーズな動線を確保すること。	(イ) 市職員用事務室から検収室や調理室へのスムーズな動線を確保すること。
17	19	第2	1	(1)	②	イ	(ウ)		イ 一般エリア	—	(ウ) 市職員が白衣に着替えた後、一般エリアを経由せず、直接前室に行ける動線計画とすること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
18	19	第2	1	(1)	②	イ	(カ)		イ 一般エリア	(オ) 市職員用事務室からプラットフォームへの視認性を確保すること。	(カ) 市職員用事務室から荷受プラットフォームへの視認性を確保するとともに、荷受プラットフォームとの間に窓やドア等を設け、市と納入業者が円滑に書類や入札用の食材等の受け渡しができるよう配慮すること。
19	21	第2	1	(1)	④			k	④ 仕上計画	k 調理エリアの壁は、台車等による破損防止に配慮して、必要な箇所に必要な高さまでステンレス張りとする。	k 調理エリアの壁は、台車等による破損防止に配慮して、必要な箇所に必要な高さまでステンレス(SUS304)張りとする。
20	24	第2	1	(4)	①	ア		h	ア 照明・電灯コンセント設備	h 照明は、食材を検収する検収室では作業台面で750ルクス以上、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、各調理室、洗浄室では作業台面で500ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で200ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。	h 照明は、食材を検収する検収室では作業台面で750ルクス以上、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、各調理室、洗浄室では作業台面で500ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で200ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、作業従事者による作業台面の照度の低下を考慮し、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。
21	26	第2	1	(4)	②	ア		d	ア 空調設備	d 洗浄室は、洗浄時においても、作業域においてHACCPの考えを取り入れた衛生管理の基準を満たすような空調設備の能力に配慮すること。	d 洗浄室は、洗浄時においても、作業域においてHACCPに準拠した衛生管理の基準を満たすような空調設備の能力に配慮すること。
22	27	第2	1	(4)	③	イ		h	イ 排水設備	h ドライ仕様部分における調理機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。	h ドライ仕様部分における厨房機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること。
23	29	第2	1	(4)	④	カ		c	カ その他	c 作業モニタリングを目的とし、調理エリア内の主要な室において作業状況を確認できる位置にカメラの設置を行い、事務室にモニターを設置すること。	c 作業モニタリングを目的とし、調理エリア内の主要な諸室において作業状況を確認できる位置にカメラの設置を行い、事務室にモニターを設置すること。なお、モニターは、市職員用事務室においても、映像の切り替え等ができるようにすること。
24	31	第2	2	(1)					(1) 本施設	事業者は、最大8,500食/日(2献立)の給食を調理できる学校給食共同調理場を整備すること。本施設は、「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」に準拠するとともに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理による安全な学校給食の提供を目的とした施設であるばかりでなく、食育に資する施設であること。特に、留意すべき点として、ドライシステムとすること、汚染・非汚染作業区域が交差しないよう明確に区分すること、調理の作業工程、作業動線に配慮すること、諸室や調理設備の配置を工夫すること等により、二次汚染の防止を図ること。	事業者は、最大8,500食/日(2献立)の給食を調理できる学校給食共同調理場を整備すること。本施設は、「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」に準拠するとともに、HACCPに準拠した衛生管理による安全な学校給食の提供を目的とした施設であるばかりでなく、食育に資する施設であること。特に、留意すべき点として、ドライシステムとすること、汚染・非汚染作業区域が交差しないよう明確に区分すること、調理の作業工程、作業動線に配慮すること、諸室や厨房機器の配置を工夫すること等により、二次汚染の防止を図ること。
25	31	第2	2	(1)	①	ア		f	ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室	e 検収室内に、前日納品された野菜を保存する冷蔵庫を設けること。	f 検収室内に、前日納品された野菜を保存する冷蔵庫を設け、納品された野菜は、容器を移し替えた状態で保管すること。
26	32	第2	2	(1)	①	ア		o	ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室	n 食品庫は、缶詰・調味料等を保存する室とし、納入サイクルを考慮した保管スペースを確保し、冷蔵庫・冷凍庫を設けること。	o 食品庫は、缶詰・調味料等を保存する室とし、納入サイクルを考慮した保管スペースを確保し、冷蔵庫・冷凍庫を設けること。参考に、現学校給食共同調理場の検収記録簿を「資料13 食品検収表」として示す。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
27	32	第2	2	(1)	①	ア		q	ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室	p 揚物・焼物の成型などの作業を行う室として、手作り準備室を設置すること。	p 揚物や焼物・蒸し物の成型や粉付け、パン粉付けなどの作業を行う室として、手作り準備室を設置すること。
28	32	第2	2	(1)	①	ア		r	ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室	—	q 手作り準備室は、「資料14 手作り給食レシピ」に示すメニューの調理が可能となるよう、十分な作業スペースを確保するとともに、調理員の円滑な作業動線を確保すること。
29	32	第2	2	(1)	①	ア		s	ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室	—	r 手作り準備室に成型機を2台設置すること。
30	32	第2	2	(1)	①	ア		s	ア 荷受室、検収室、米庫・洗米室、野菜類下処理室、魚肉類下処理室、卵処理室、食品庫・計量室、手作り準備室、冷蔵室・冷凍室	s 手作り準備室は、十分な作業スペースを確保すること。	—
31	33	第2	2	(1)	①	イ		f	イ 器具洗浄室(汚染作業区域用)、回収室、洗浄室、特別洗浄室、残滓処理室、廃棄物庫、油庫・廃油庫	f 残滓処理室は、臭気の漏れ防止に配慮すること。厨芥の保管を行う場合は、残滓処理室外で行うものとし、十分な容量のごみ容器を置くこと。また、空調管理等により残滓の腐敗を防ぎ、臭気の発生防止に配慮するとともに、外部に通じる扉の開閉の管理には注意し、虫の寄り付きを防止すること。	f 残滓処理室は、厨芥脱水機を設置し残滓の減量を図るとともに、臭気の漏れ防止に配慮すること。厨芥の保管を行う場合は、残滓処理室外で行うものとし、十分な容量のごみ容器を置くこと。また、空調管理等により残滓の腐敗を防ぎ、臭気の発生防止に配慮するとともに、外部に通じる扉の開閉の管理には注意し、虫の寄り付きを防止すること。
32	33	第2	2	(1)	②	ア		a	ア 調理室(上処理調理室、煮炊き調理室、揚物・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応食専用室、炊飯室)	a 調理室は、調理量に応じて、調理のための調理機械・器具等が適切に設置できるよう計画し、使用した器具を洗浄するスペースを設けること。	a 調理室は、調理量に応じて、必要な厨房機器・調理器具等が適切に設置できるよう計画し、使用した器具等を洗浄するスペースを設けること。
33	33	第2	2	(1)	②	ア		f	ア 調理室(上処理調理室、煮炊き調理室、揚物・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応食専用室、炊飯室)	f 上処理調理室には、手作りコーナーとして、ハンバーグ等の手作りを想定して、必要なスペースを設け、下拵え用の釜(低放射ガス釜)を1台設置すること。	f 上処理調理室には、ハンバーグ等の手作りを想定して、必要なスペースを設け、下拵え用の釜(低放射ガス釜)を1台設置すること。
34	33	第2	2	(1)	②	ア		j	ア 調理室(上処理調理室、煮炊き調理室、揚物・焼物調理室、和え物調理室、食物アレルギー対応食専用室、炊飯室)	j 食物アレルギー対応食専用室は、食材や作業の動線に留意し、通常食との混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応が可能なよう工夫すること。また、最大100食/日の調理に対応する調理機械・器具を適切に設置すること。	j 食物アレルギー対応食専用室は、食材や作業の動線に留意し、通常食との混入、誤配が起こらないよう十分配慮するとともに、きめ細かで柔軟な対応が可能なよう工夫すること。また、最大100食/日の調理に対応する厨房機器・調理器具等を適切に設置すること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
35	34	第2	2	(1)	③			e	③ 調理エリア:各作業区域への出入口(前室)	e 市職員用事務室から、検収室へ直接移動できるよう前室を配置し、本市職員等の検収用の白衣をかけるスペースを設けること。	e 市職員が市職員用更衣室で白衣に着替えた後、一般エリアを経由せずに検収室へ直接移動できるよう前室を配置すること。その際の前室は、調理員用の前室との兼用を可能とするが、市職員用の靴の保管設備やスペースを事業者とは別に用意すること。
36	34	第2	2	(1)	③			f	③ 調理エリア:各作業区域への出入口(前室)	—	f 調理員が調理員用更衣室で白衣に着替えた後、一般エリアを通らずに前室へ移動できるよう配置すること。
37	35	第2	2	(1)	④	ア		d	ア 市職員用(事務室、更衣室、トイレ)、市倉庫	d 市職員用事務室内に、12名程度の打合せが可能なスペースを設けること。	d 市職員用事務室内に、12人程度の打合せが可能なスペースを設けること。
38	35	第2	2	(1)	④	ア		g	ア 市職員用(事務室、更衣室、トイレ)、市倉庫	g 市職員用事務室に近接して、50㎡程度の本市用の倉庫を設けること。	g 市職員用事務室に近接して、25㎡程度の本市用の倉庫を設けること。
39	35	第2	2	(1)	④	イ		a	イ 会議室	a 会議室は、130人程度を収容できるスペースを確保すること。	a 会議室は、最大120人程度を収容でき、面積が200㎡未満となるように設置すること。
40	35	第2	2	(1)	④	イ		b	イ 会議室	b 会議室は、稼働間仕切りにより、2分割して使用できるようにすること。	b 会議室は、移動間仕切(スライディングウォール)により、2分割して使用できるようにすること。
41	35	第2	2	(1)	④	イ		c	イ 会議室	c 調理室からの給食の配膳を考慮すること。	c 調理エリアから会議室への給食の配膳について考慮すること。
42	35	第2	2	(1)	④	ウ		a	ウ 打合せ室	a 少人数(4名程度)での打合せが可能な打合せ室を設置すること。	a 8名程度での打合せが可能な打合せ室を1つ設置すること。
43	35	第2	2	(1)	④	ウ		b	ウ 打合せ室	b 打合せ室は、複数設置すること。	—
44	35	第2	2	(1)	④	エ		a	エ 調理実習室	a 学校栄養職員等が給食の試作調理を行えるようミニキッチン、冷凍冷蔵庫を設置すること。	a 学校栄養職員等が給食の試作調理を行えるようキッチン、冷凍冷蔵庫を設置すること。
45	35	第2	2	(1)	④	オ			オ 展示スペース	オ 食育スペース	オ 展示スペース
46	35	第2	2	(1)	④	オ		a	オ 展示スペース	a 食育展示機能を備えた食育スペースを設置すること。	a 本施設の概要及び機能等を施設見学者等に案内するための展示スペースを設置すること。
47	35	第2	2	(1)	④	オ		b	オ 展示スペース	—	b 展示パネル等を設置し、本施設の基本的な機能、大規模災害発生時の機能等を分かりやすく案内すること。また、調理エリア内に設置したカメラ(録画機能を含む。)の映像を補完し、給食提供までの工程等をより分かりやすく案内すること。
48	36	第2	2	(1)	④	カ			カ 作業室	カ 工作室	カ 作業室

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
49	36	第2	2	(1)	④	カ		a	力 作業室	a 機械技師(本市職員)が溶接、その他の作業ができる80㎡程度の <u>工作室</u> を設置すること。なお、 <u>工作室は本施設とは別棟での設置も可とする。</u>	a 機械技師(本市職員)が溶接、その他の作業をすることを想定した80㎡程度の作業室を設置すること。
50	36	第2	2	(1)	⑤	ア		e	ア 事業者用事務室、調理員用(更衣室、トイレ、食堂)、事業者倉庫	e 調理員用トイレは、調理員等の数及び男女比率に応じて計画すること。 <u>また、その開口部は調理エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されている(直線距離で3m以上離す)こと。</u>	e 調理員用トイレは、調理員等の数及び男女比率に応じて計画すること。また、その開口部は調理エリアの諸室に直接つながっておらず、完全に隔離されている(直線距離で3m以上離す)こと。
51	37	第2	2	(1)	⑥			b	⑥ 共用部等	—	b 玄関は、市職員及び来客用と事業者用を分け、2つ設置すること。
52	37	第2	2	(1)	⑥			c	⑥ 共用部等	b 一般外来者が使用する外部からの出入口(玄関)には、風除室を設けること。 c 玄関部分で外履きから内履きに履きかえるものとし、適切なスペース及び下足入れを設置すること。	c 一般外来者が使用する外部からの出入口(玄関)には、風除室を設けること。玄関部分で外履きから内履きに履きかえるものとし、適切なスペース及び下足入れを設置すること。
53	38	第2	2	(1)	⑦	イ		a	イ 門扉、フェンス等	a 本事業の安全性を確保するのに十分なフェンス等の囲い及び出入口の門扉を設置すること。 <u>ただし、下水道管理設敷地との間にはフェンスは設けないこと。</u>	a 事業予定地の北側に本施設の安全性を確保するのに十分なフェンス等の囲い及び出入口の門扉を設置すること。 b 事業予定地東側の国有地と境界にフェンスなどの囲いを設置すること。 c 事業予定地西側及び南側に隣接する下水道管理設敷地との間にはフェンスは設けないこと。
54	38	第2	2	(1)	⑦	ウ		a	ウ 駐車場	a 駐車場は、本市職員、来客用として15台程度(車椅子利用者用駐車場を含む)を確保すること。	a 駐車場は、本市職員、来客用として10台程度(車椅子利用者用駐車場を含む)を確保すること。
55	38	第2	2	(1)	⑦	ウ		c	ウ 駐車場	c 児童・生徒の施設見学に対応するため、大型観光バス(定員53人乗り)が複数台駐車できるように配慮すること。	—
56	38	第2	2	(1)	⑦	ウ		d	ウ 駐車場	e 事業者の従業員の駐車スペースは、事業予定地内に確保できない場合は、 <u>近接地に駐車場を確保するなど、必要に応じて事業者において適宜計画すること。</u>	d 事業用に必要な車面の駐車場は、事業用地内に確保すること。なお、事業者の従業員の駐車スペースは、事業予定地内には確保せず、必要な場合は近接地に駐車場を確保すること。
57	38	第2	2	(1)	⑦	エ		a	エ 駐輪場	a 駐輪場は、本市職員、来客用として15台以上を確保し、その他従業員の利用を考慮して適宜設置すること。	a 駐輪場は、本市職員及び来客用として、事業者用とスペースを分けて10台以上を確保し、その他従業員の利用を考慮して適宜設置すること。
58	39	第2	2	(2)					(2) 厨房機器設計	本事業を実施するために必要な厨房機器を計画すること。 本市は、地元産食材を積極的に使用するとともに、 <u>化学調味料や冷凍食品をできる限り使用しない手作り給食を目指している(「資料13 手作り給食レシピ」参照)。</u> 本市が想定する手作り給食を実現させるための厨房機器の提案を期待する。なお、「資料14 厨房機器リスト」は、提案の参考として示したものであり、機器の種類、メーカー等を指定するものではない。事業者により独自に厨房機器を提案すること。 厨房機器等の検討に際しては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理により、食材の搬入から調理済食品の配送までの安全衛生管理が徹底できるよう、次の点に留意しながら、また、機器毎に必要なメンテナンスの頻度、費用を考慮して、厨房機器の規格及び仕様について計画すること。	本事業を実施するために必要な厨房機器を計画すること。 本市は、地元産食材を積極的に使用するとともに、 <u>冷凍食品等の加工食品をできる限り使用しない手作り給食を目指している(「資料14 手作り給食レシピ」参照)。</u> 本市が想定する手作り給食を実現させるための厨房機器を提案すること。なお、「資料15 厨房機器リスト」は、提案の参考として示したものであり、機器の種類、メーカー等を指定するものではない。事業者により独自に厨房機器を提案すること。 厨房機器等の検討に際しては、HACCPに準拠した衛生管理により、食材の搬入から調理済食品の配送までの安全衛生管理が徹底できるよう、次の点に留意しながら、また、機器毎に必要なメンテナンスの頻度、費用を考慮して、厨房機器の規格及び仕様について計画すること。
59	40	第2	2	(2)	①	ア	(ア)	a	(ア) テーブル類甲板	a 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板を使用すること(以下、板金類については、共通仕様とする。)	a 耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス板(SUS304)を使用すること(以下、板金類については、共通仕様とする。)

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
60	41	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	b	(カ) コンテナ	b 中学校コンテナは、各学校のエレベーターに積載可能とし(「資料15 中学校エレベーターの設置状況」参照)、かつ、食器・食缶等を混載し、2学級分を積み込むことが可能な大きさとすること。	b 中学校コンテナは、各学校のエレベーターに積載可能とし(「資料17 中学校エレベーターの設置状況」参照)、かつ、食器・食缶等を混載し、2学級分を積み込むことが可能な大きさとすること。なお、各校の特別支援学級のコンテナは1台を想定している。
61	42	第2	2	(2)	②	イ		a	イ 厨房温度管理システム	a 厨房設備、保管機器の温度、室内温湿度などを監視及び記録できる調理温度管理システムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事業者用事務室に異常が通知されるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けること。	a 厨房機器、保管機器の温度、室内温湿度などを監視及び記録できる調理温度管理システムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事業者用事務室に異常が通知されるとともに市職員用事務室でも確認ができるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けること。
62	44	第2	2	(2)	③	オ		a	オ 真空冷却機	a 加熱済食品を短時間で衛生的に冷却し、30分以内に中心温度を20℃又は60分以内に中心温度を10℃まで下げることのできる機器とすること。	a 加熱済食品を短時間で衛生的に冷却し、30分以内に中心温度を20℃以下又は60分以内に中心温度を10℃以下まで下げることのできる機器とすること。
63	44	第2	2	(2)	③	カ		a	カ 成型機	—	カ 成型機 a ハンバーグ、コロケ、つくね等のメニューを想定し、大きさ調整が可能な機種とすること。
64	44	第2	2	(2)	④	エ		b、c	エ 器具殺菌・消毒保管庫	b 消毒時間は庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、消毒時間が表示され、かつ、容易な操作により確実に消毒できる設備とすること。	b 庫内が設定温度に達してから消毒時間の設定が可能な設備とすること。 c 消毒時間を表示・記録することができるとともに、容易な操作により確実に消毒できる設備とすること。
65	45	第2	2	(2)	⑤			d	⑤ 厨房機器の配置(食材・器材・容器の動線)	d 包丁、俎板、ザル、秤り等の調理機械・器具の共通使用による交差汚染を防ぐため、調理機械・器具を処理する食材等に応じて区別すること。	d 包丁、俎板、ザル、秤り等の厨房機器・調理器具等の共通使用による交差汚染を防ぐため、厨房機器・調理器具等を処理する食材等に応じて区別すること。
66	50	第3	3	(2)				b	(2) 業務遂行上の留意点	b 工事監理者は、設計業務の管理技術者が引き続き務めることが望ましい。設計業務の管理技術者と工事監理者が異なる場合は、十分に設計意図の伝達を行うこと。	b 設計業務の管理技術者と工事監理者が異なる場合は、十分に設計意図の伝達を行うこと。
67	51	第3	3	(4)					(4) 施工計画書の提出	※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出し、その承認を受けた後、工事監理者が事業者を通じて本市に提出するものとする。	※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出し、その承認を得た後、工事監理者が事業者を通じて本市に提出するものとする。
68	54	第3	3	(5)	⑥			i	⑥ 食器・食缶等の調達業務	i 第二、第三、第四小学校の配膳車は、間口1080mm、奥行660mm、高さ750mmとし、現学校給食共同調理場の対象校で使用している規格と同一とすること。	i 第二、第三、第四小学校の配膳車は、間口1080mm、奥行660mm、高さ750mmとし、現学校給食共同調理場の対象校で使用している規格と同一とすること。参考に、現学校給食共同調理場の配膳車の仕様を「資料16 小学校配膳車仕様」に示す。
69	55	第3	3	(5)	⑧			p	⑧ その他	p 各種材料、機器類等の承認願い： 1部	p 各種材料、機器類等の承認願い： 1部
70	55	第3	3	(5)	⑧				⑧ その他	※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出してその承認を受けた後、事業者を通じて工事監理者が本市に提出・報告するものとする。	※ 各書類は、建設企業が工事監理者に提出してその承認を得た後、事業者を通じて工事監理者が本市に提出・報告するものとする。
71	56	第3	3	(6)					(6) 完成時業務	事業者の自主完了検査及び本市の完成確認は、次の① 事業者による自主完了検査 及び② 本市の完成確認 の規定に則して実施する。また、事業者は、本市による完成確認後に、③ 完成図書の提出 の規定に則して必要な書類を本市に提出する。	事業者の自主完了検査及び本市の完成確認は、次の① 事業者による自主完了検査 及び② 本市の完成確認 の規定に則して実施する。また、事業者は、本市による完成確認後に、③ 完成図書の提出 の規定に則して必要な書類を本市に提出する。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
72	56	第3	3	(6)	①			a	① 事業者による自主完了検査	a 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。	a 事業者は、事業者の責任及び費用において、自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転等を実施すること。
73	56	第3	3	(6)	①			d	① 事業者による自主完了検査	d 自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の実施については、それらの実施日の14日前までに本市に書面で通知すること。	d 自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転の実施については、それらの実施日の14日前までに本市に書面で通知すること。
74	56	第3	3	(6)	①			e	① 事業者による自主完了検査	e 本市は、事業者が実施する自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転に立会うことができるものとする。	e 本市は、事業者が実施する自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転に立会うことができるものとする。
75	56	第3	3	(6)	①			f	① 事業者による自主完了検査	f 事業者は、本市に対して、自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて報告すること。	f 事業者は、本市に対して、自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転の結果を、検査済証その他の検査結果に関する書類の写しを添えて報告すること。
76	56	第3	3	(6)	②				② 本市の完成確認	本市は、事業者による上記の自主完了検査及び厨房機器、器具、什器・備品等の試運転の終了後、当該施設及び厨房機器、器具、什器・備品等について、次の方法により完成確認を実施する。	本市は、事業者による上記の自主完了検査及び厨房機器、調理器具、什器・備品等の試運転の終了後、当該施設及び厨房機器、調理器具、什器・備品等について、次の方法により完成確認を実施する。
77	56	第3	3	(6)	②			c	② 本市の完成確認	c 事業者は、厨房機器、器具、什器・備品等の取扱いに関する本市への説明を前項の試運転とは別に実施すること。なお、各施設、什器・備品等の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し、本市に提出し、その説明を行うこと。	c 事業者は、厨房機器、調理器具、什器・備品等の取扱いに関する本市への説明を前項の試運転とは別に実施すること。なお、各施設、什器・備品等の使用方法について操作・運用マニュアルを作成し、本市に提出し、その説明を行うこと。
78	57	第3	3	(6)	③			q	③ 完成図書の提出	q メーカーリスト(建築版、設備版、厨房設備版、什器備品版)： 1部	q メーカーリスト(建築版、設備版、厨房機器版、什器備品版)： 1部
79	57	第3	3	(6)	③			r	③ 完成図書の提出	r 設備機器(厨房設備含む)仕様・規格・取扱説明一覧表： 1部	r 設備機器(厨房機器含む)仕様・規格・取扱説明一覧表： 1部
80	59	第4	1	(1)					(1) 業務の対象範囲	【対象業務】 ・学校給食共同調理場：食器・食缶等の更新業務 ・配送校配膳室：什器・備品等保守管理・更新業務(本事業で調達する配膳車のみ)	【対象業務】 ・学校給食共同調理場：食器・食缶等保守管理・更新業務 ・配送校配膳室：食器・食缶等保守管理・更新業務(本事業で調達する配膳車のみ)
81	60	第4	1	(4)					(4) 維持管理業務に係る仕様書	事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法及び本市による履行確認手続等を明記した維持管理業務仕様書を作成すること。維持管理業務の詳細内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。	事業者は、維持管理業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法及び本市による履行確認手続等を明記した維持管理業務仕様書を作成すること。維持管理業務の詳細内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。
82	60	第4	1	(5)					(5) 維持管理業務計画書	事業者は、毎年度の維持管理業務の実施に先立ち、実施体制、実施工程、年間作業予定表、その他必要な項目を記載した維持管理業務計画書を作成し、本市に提出した上、承諾を受けること。	事業者は、毎年度の維持管理業務の実施に先立ち、実施体制、実施工程、年間作業予定表、その他必要な項目を記載した維持管理業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を得ること。
83	63	第4	3	(1)				d	(1) 日常(巡視)保守点検業務	d 厨房設備は、調理開始前と調理終了後に点検を行うこと。	d 厨房機器等は、調理開始前と調理終了後に点検を行うこと。
84	64	第4	3	(2)				h	(2) 定期保守点検業務	h 廃水処理施設は、フィルターを適切に交換するなど適切な保守管理を行い、臭気の発生を防止すること。	h 排水処理施設は、フィルターを適切に交換するなど適切な保守管理を行い、臭気の発生を防止すること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
85	64	第4	3	(2)				i	(2) 定期保守点検業務	i 厨房設備は、長期間休止していた場合、使用日の1週間前までに点検を行うこと。	i 厨房機器は、長期間休止していた場合、使用日の1週間前までに点検を行うこと。
86	65	第4	5	(1)					(1) 食器・食缶等の管理・更新業務	食器・食缶等は、適宜、補修・入替えを行い、常に良好な状態と必要な数量を確保し、給食提供に支障をきたさないよう適切に管理すること。 給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類・食缶類ともに1回更新を行うこと。更新時期については、本市との協議により決定する。	食器・食缶等は、適宜、補修・入替えを行い、常に良好な状態と必要な数量を確保し、給食提供に支障をきたさないよう適切に管理すること。 給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類・食缶類ともに1回一査更新を行うこと。更新時期については、本市との協議により決定する。
87	65	第4	5	(1)				a	(1) 食器・食缶等の管理・更新業務	a 食器類、配膳器具類は、必要に応じて予備を準備し、破損、変形、変色したものを速やかに更新すること。	a 食器類、配膳器具類は、予備を準備し、破損、変形、変色したものを速やかに更新すること。なお、食器類(食具を除く)の更新に当たっては、刻印を行うなど更新された年度が分かるようにすること。
88	65	第4	5	(1)				b	(1) 食器・食缶等の管理・更新業務	b 籠類・食缶類は、変形等が生じた場合は、適宜、補修すること。	b 籠類・食缶類は、変形等が生じた場合、速やかに補修すること。
89	65	第4	5	(1)				c	(1) 食器・食缶等の管理・更新業務	c 配膳車は、変形等が生じた場合は、適宜、補修し、給食提供に支障をきたさないこと。	c 配膳車は、変形等が生じた場合、速やかに補修し、給食提供に支障をきたさないこと。
90	66	第4	7	(1)				b	(1) 環境衛生業務	b 関係官公署から改善命令を受けたときは、その旨を、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を維持管理責任者から本市に具申すること。	b 関係官公署から改善命令を受けたときは、その旨を、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を維持管理責任者から本市に報告すること。
91	69	第4	9						9 修繕業務(修繕計画)	9 修繕業務	9 修繕業務(修繕計画)
92	69	第4	9					a	9 修繕業務(修繕計画)	a 本施設に予測される修繕・更新の内容や時期を把握し、事業期間全体及び事業期間終了後の15年間を対象に長期修繕計画を作成し、本施設の引渡し予定日の1か月前の日までに本市へ提出すること。長期修繕計画には、事業者が実施する修繕・更新に加え、本市が実施する大規模修繕も含めること。	a 本施設に予測される修繕・更新の内容や時期を把握し、事業期間全体及び事業期間終了後の15年間を対象とした長期修繕計画を作成し、本施設の引渡し予定日の1か月前の日までに本市へ提出すること。長期修繕計画には、事業者が実施する修繕・更新に加え、本市が実施する大規模修繕も含めること。
93	69	第4	9					c	9 修繕業務(修繕計画)	c 事業者は、長期修繕計画に基づき、施設の運営に支障をきたさないよう、計画的に修繕を行うこと。また、破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。	c 事業者は、長期修繕計画に基づき、施設の運営に支障をきたさないよう、計画的に修繕を行うこと。また、破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。
94	69	第4	9					f	9 修繕業務(修繕計画)	f 事業期間の終了に伴い、すべての建築物、建築設備・厨房設備等の検査を行い、その結果を提出し、長期修繕計画にも反映すること。主要構造部については、構造上有害な鉄骨の錆・傷等、接合部のボルトのゆるみ等、鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等の検査を行い、検査において不備が認められた場合は、適宜修繕等を実施すること。	f 事業期間の終了に伴い、すべての建築物、建築設備・厨房機器等の検査を行い、その結果を提出し、長期修繕計画にも反映すること。主要構造部については、構造上有害な鉄骨の錆・傷等、接合部のボルトのゆるみ等、鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等の検査を行い、検査において不備が認められた場合は、適宜修繕等を実施すること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
95	70	第5	1	(1)					(1) 業務の対象範囲	事業者は、運営業務仕様書、運営業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び入札時の提案内容に基づき、配送校に衛生的で安全な給食を適切な時間に提供することができるよう、以下の内容の運営業務を実施すること。 本市では、地元産食材を積極的に使用するとともに、化学調味料や冷凍食品をできる限り使用しない手作り給食を目指しており、温かくておいしい給食を提供するために、調理・配送等運営業務全体を通じて、事業者の創意工夫を期待している。なお、本市が想定する手作りする給食の献立例を、「資料13 手作り給食レシピ」に示す。 運営業務に際して必要と考えられる消耗品は事業者の負担とし、その都度更新すること。	事業者は、運営業務仕様書、運営業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び入札時の提案内容に基づき、配送校に衛生的で安全な給食を適切な時間に提供することができるよう、以下の内容の運営業務を実施すること。 本市では、地元産食材を積極的に使用するとともに、冷凍食品等の加工食品をできる限り使用しない手作り給食を目指しており、温かくておいしい給食を提供するために、調理・配送等運営業務全体を通じて、事業者の創意工夫を期待している。なお、本市が想定する手作りする給食の献立例を、「資料14 手作り給食レシピ」に示す。 運営業務に際して必要と考えられる消耗品は事業者の負担とし、その都度更新すること。
96	70	第5	1	(3)					(3) 運営業務に係る仕様書	事業者は、運営業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法、本市による履行確認手続等を明確にした運営業務仕様書及び運営マニュアル(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理マニュアルを含む。)を作成すること。具体的な内容等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。	事業者は、運営業務の開始に先立ち、本市と協議の上、業務範囲、実施方法、本市による履行確認手続等を明確にした運営業務仕様書及び運営マニュアル(HACCPに準拠した衛生管理マニュアルを含む。)を作成すること。具体的な内容等については、事業者が提案し、本市が承認するものとする。
97	72	第5	1	(7)	②			a	② 業務従事者	a 事業者は、適切な業務を実施できるよう、運営業務の総括責任者、調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者、配送責任者(以上を総称して「業務責任者」という)、及び業務遂行に最適と思われる業務担当者(厨房設備管理担当者等)を選任すること。なお、業務責任者を変更する場合は、本市に報告し、承認を得ること。	a 事業者は、適切な業務を実施できるよう、運営業務の総括責任者、調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食調理責任者、食品衛生責任者、配送責任者(以上を総称して「業務責任者」という)、及び業務遂行に最適と思われる業務担当者(厨房機器管理担当者等)を選任すること。なお、業務責任者を変更する場合は、本市に報告し、承認を得ること。
98	72	第5	1	(7)	②			c	② 業務従事者	c 事業者は、調理責任者として、4,000食以上の学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。なお、総括責任者は調理責任者を兼務しないこととし、3年以上同じ者を継続して配置するように努めること。	c 事業者は、調理責任者として、4,000食以上の学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が10年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。なお、総括責任者は調理責任者を兼務しないこととし、3年以上同じ者を継続して配置するように努めること。
99	73	第5	1	(7)	②			h	② 業務従事者	h 事業者は、調理業務従事者のうち10名以上は、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。	h 事業者は、調理業務従事者のうち10人以上は、学校給食共同調理場等での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として配置すること。
100	73	第5	1	(7)	②			i	② 業務従事者	i 事業者は、厨房設備管理担当者として、調理機器の修理等の知識を有する業務担当者を、当該調理業務を実際に行う企業の職員として配置すること。なお、調理員等、他の業務と兼任することも可とする。	i 事業者は、厨房機器管理担当者として、厨房機器の修理等の知識を有する業務担当者を、当該調理業務を実際に行う企業の職員として配置すること。なお、調理員等、他の業務と兼任することも可とする。
101	73	第5	1	(7)	③			c	③ 業務従事者の健康管理	c 健康診断は、年1回以上実施すること。新規採用の業務従事者を業務に従事させる場合は、採用する前1か月以内に実施すること。	c 年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。なお、新規採用の業務従事者を業務に従事させる場合は、採用する前1か月以内に実施すること。
102	73	第5	1	(7)	③			d	③ 業務従事者の健康管理	d 検便は、月2回実施すること。また、ノロウイルス検査を10月から3月まで各月1回実施すること。新規採用の調理従事者を業務に従事させる場合は、従事する前2週間以内に実施すること。	d 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回実施すること。また、ノロウイルス検査を10月から3月まで各月1回実施すること。新規採用の調理従事者を業務に従事させる場合は、従事する前2週間以内に実施すること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
103	74	第5	1	(7)	③			e	③ 業務従事者の健康管理	e ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、運営業務に従事させないこと。なお、本市におけるノロウイルスを中心とする感染症対策の参考として、「資料18 学校給食の再開に向けて ～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」を示す。	e ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、運営業務に従事させないこと。なお、本市におけるノロウイルスを中心とする感染症対策の参考として、「資料18 学校給食の再開に向けて ～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」を示す。
104	74	第5	1	(8)					(8) 打合せの実施	【出席者】 ・1回/日:総括責任者又は調理業務責任者 ・1回/月、1回/学期:調理責任者及び調理業務の作業ごとの責任者	【出席者】 ・1回/日:総括責任者、調理業務責任者、食物アレルギー対応食調理責任者 ・1回/月、1回/学期:調理責任者、食物アレルギー対応食調理責任者、調理業務の作業ごとの責任者
105	75	第5	1	(9)	②			d	② 緊急時(急病・災害等)の対応	d 災害時の対応として、本市と災害協定を締結し、施設運営に全面的に協力すること。災害時協定の内容は、本市と事業者との協議によるが、本市では、敷地内で屋外釜を使用したアルファ化米の調理を行うこと、本施設を一次避難所(小・中学校)への災害支援物資提供を行う二次集積拠点として運営し、配送車を活用することを計画している。なお、この際に生じた経費は、本市の負担とする。災害時の本施設の役割は、「資料16 災害時対応機能について」を参照したうえで、事業者の提案を期待する。	d 災害時の対応として、本市と災害協定を締結し、施設運営に全面的に協力すること。災害時協定の内容は、本市と事業者との協議によるが、本市では、敷地内で屋外釜を使用したアルファ化米の調理を行うこと、本施設を一次避難所(小・中学校)への災害支援物資提供を行う二次集積拠点として運営し、配送車を活用することを計画している。なお、この際に生じた経費は、本市の負担とする。災害時の本施設の役割は、「資料19 災害時対応機能について」を参照したうえで、事業者の提案を期待する。
106	75	第5	1	(9)	⑤			a	⑤ 衛生検査	a 事業者は、本施設・調理機器等の衛生管理を徹底するため、衛生管理の状況の点検を行い、改善に努めること。	a 事業者は、本施設・厨房機器等の衛生管理を徹底するため、衛生管理の状況の点検を行い、改善に努めること。
107	76	第5	2	(1)					(1) 業務の内容	a 本施設、調理設備及び運営備品の取扱いに対する習熟	a 本施設、厨房機器及び運営備品の取扱いに対する習熟
108	77	第5	4	(1)				b	(1) 業務遂行上の留意点	b 作業中、食品の温度や機器の状態を記録すること。	b 作業中、食品の温度や機器の状態を時刻とともに記録すること。
109	78	第5	4	(2)				a	(2) 二次汚染の防止	a 調理動線図と調理工程表を調理作業の2日前(土日、祝日を除く)までに本市に提出し、本市の承諾を受けること。	a 調理動線図と調理工程表を調理作業の2日前(土日、祝日を除く)までに本市に提出し、本市の承認を得ること。
110	78	第5	4	(4)				a	(4) 釜調理	a 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が75℃以上で1分以上の確認として85℃以上1分間(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱されたことを確認し、記録すること。	a 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が75℃以上で1分以上の確認として85℃以上1分間(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱されたことを確認し、時刻とともに記録すること。
111	79	第5	4	(5)				a	(5) 揚物・焼物・蒸し物調理	a 調理中の食品の中心温度を常時計測し、75℃以上で1分以上の確認として85℃以上1分間(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し、記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の風味を活かしたおいしい調理を心掛けること。	a 調理中の食品の中心温度を常時計測し、75℃以上で1分以上の確認として85℃以上1分間(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し、時刻とともに記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の風味を活かしたおいしい調理を心掛けること。
112	79	第5	4	(5)				c	(5) 揚物・焼物・蒸し物調理	c 本市では、「資料13 手作り給食レシピ」に示す献立の手作りを予定している。事業者において調理工程を提案し、学校栄養職員と協議の上、調理すること。	c 本市では、「資料14 手作り給食レシピ」に示す献立の手作りを予定している。事業者において調理工程を提案し、学校栄養職員と協議の上、調理すること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
113	79	第5	4	(6)				a	(6) 和え物調理	a 食品加熱時の中心温度に留意し、75℃以上で1分以上の確認として85℃以上1分間(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し、記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の食感を活かしたおいしい調理を心掛けること。	a 食品加熱時の中心温度に留意し、75℃以上で1分以上の確認として85℃以上1分間(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し、 <u>時刻とともに</u> 記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の食感を活かしたおいしい調理を心掛けること。
114	79	第5	4	(6)				b	(6) 和え物調理	—	b 食品冷却時の中心温度に留意し、30分以内に中心温度を20℃以下又は60分以内に中心温度を10℃以下まで短時間に衛生的に冷却したことを確認し、 <u>時刻とともに</u> 記録すること。
115	79	第5	4	(6)				e	(6) 和え物調理	d 冷蔵保管した食品を和え、温度の確認・記録を行い、温度管理を徹底して調理すること。	e 冷蔵保管した食品を和え、 <u>時刻とともに</u> 温度の確認・記録を行い、温度管理を徹底して調理すること。
116	80	第5	4	(9)				a	(9) 食物アレルギー対応食調理	a 本市は、「資料17 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に基づき、児童に食物アレルギー対応食を提供している。現学校給食共同調理場における対応手順は、「資料17 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」のうち、「食物アレルギー対応実施手順書(共同調理場校用)」を参照すること。	a 本市は、「資料20 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に基づき、児童に食物アレルギー対応食を提供している。現学校給食共同調理場における対応手順は、「資料20 立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」のうち、「食物アレルギー対応実施手順書(共同調理場校用)」を参照すること。
117	80	第5	4	(9)				b	(9) 食物アレルギー対応食調理	b 食物アレルギー対応食数は、最大100食とする。参考に、小学校の食物アレルギー対応食数(平成31年度)を「資料18 食物アレルギー対応食数」に示す。	b 食物アレルギー対応食数は、最大100食とする。参考に、小学校の食物アレルギー対応食数(平成31年度)を「資料21 食物アレルギー対応食数」に示す。
118	80	第5	4	(9)				d	(9) 食物アレルギー対応食調理	d 本施設の食物アレルギー対応食調理において除去すべき食材は、卵、乳・乳製品、いか、エビ、たこ、カニ、桃、パイナップル、りんご、たらこ、ごまを対象とする。参考に、現学校給食共同調理場における食物アレルギー対応実績を「資料19 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績」に示す。	d 本施設の食物アレルギー対応食調理において除去すべき食材は、卵、乳・乳製品、いか、エビ、たこ、カニ、桃、パイナップル、りんご、たらこ、ごまを対象とする。参考に、現学校給食共同調理場における食物アレルギー対応実績を「資料22 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績」に示す。
119	80	第5	4	(10)				c	(10) 配缶	c 配缶前に調理済食品の中心温度を計り、記録すること。	c 配缶前に調理済食品の中心温度を計り、 <u>時刻とともに</u> 記録すること。
120	81	第5	4	(11)				b	(11) 検食	b 給食として提供されるすべての食品について検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時間、検食者の意見等の検食の結果を記録すること。	b 給食として提供されるすべての食品について検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時刻、検食者の意見等の検食の結果を <u>検食記録簿</u> に記録すること。
121	81	第5	4	(11)				c	(11) 検食	c 食物アレルギー対応食は、調理した料理ごとに検食を行うこと。	c 食物アレルギー対応食は、調理したメニューの検食を行うこと。
122	81	第5	5					5	給食配送・食器等回収業務	事業者は、調理後2時間喫食を実現しつつ、衛生上の品質が低下しないよう配送校(「資料20 給食配送・回収先学校一覧」参照)への配送・回収計画を作成し、本市の承認を得ること。事業者は、当該配送・回収計画に応じて必要な配送車を調達するとともに、配送校に本施設で調理した給食を配送し、児童・生徒等が喫食した後、食缶、食器、残滓(直送搬入品(牛乳、パン、デザート等)を含む)等を本施設へ速やかに回収すること。	事業者は、調理後2時間喫食を実現しつつ、衛生上の品質が低下しないよう配送校(「資料23 給食配送・回収先学校一覧」参照)への配送・回収計画を作成し、本市の承認を得ること。事業者は、当該配送・回収計画に応じて必要な配送車を調達するとともに、配送校に本施設で調理した給食を配送し、児童・生徒等が喫食した後、食缶、食器、残滓(直送搬入品(牛乳、パン、デザート等)を含む)等を本施設へ速やかに回収すること。
123	81	第5	5	(1)				a	(1) 配送員について	a 配送員は、「資料21 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理を行うこと。	a 配送員は、「資料24 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理を行うこと。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
124	82	第5	5	(2)				b	(2) 配送車の調達・整備	b 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設の搬出入口の形状に合わせ、配送校の荷下ろしに対応できるようパワーゲートを設置すること。また、配送校では、渡り廊下を通過する場合もあるため、配送車の高さに留意すること(「資料20 給食配送・回収先学校一覧」参照。)	b 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設の搬出入口の形状に合わせ、配送校の荷下ろしに対応できるようパワーゲートを設置すること。また、配送校では、渡り廊下を通過する場合もあるため、配送車の高さに留意すること(「資料23 給食配送・回収先学校一覧」参照。)
125	82	第5	5	(2)				c	(2) 配送車の調達・整備	c 本市では、配送校の配膳室等の改修工事を令和3年度以降、順次実施する。各学校の状況は、「資料22 配送校施設台帳」を参照すること。	c 本市では、配送校の配膳室等の改修工事を令和3年度以降、順次実施する。各学校の状況は、「資料25 配送校施設台帳」を参照すること。
126	82	第5	5	(2)				f	(2) 配送車の調達・整備	f 配送車は、本業務以外の目的には使用してはならない。ただし、本市の承諾を得た場合は、この限りではない。	f 配送車は、本業務以外の目的には使用してはならない。ただし、本市の承諾を得た場合は、この限りではない。
127	82	第5	5	(3)				a	(3) 配送校への到着・回収時間	a 配送校へは、「資料20 給食配送・回収先学校一覧」に示す給食準備開始時刻を踏まえ、準備に必要な時間も考慮し、適切な時刻に到着すること。また、給食終了後、各学校から食器・食缶、残滓等を速やかに本施設へ回収すること。	a 配送校へは、「資料23 給食配送・回収先学校一覧」に示す給食準備開始時刻を踏まえ、準備に必要な時間も考慮し、適切な時刻に到着すること。また、給食終了後、各学校から食器・食缶、残滓等を速やかに本施設へ回収すること。
128	82	第5	5	(4)				a	(4) その他	a 中学校では、食器類と食缶類を収容した(混載の)コンテナを配送すること。小学校では、食器類と食缶類を別々に配送することも可能である。	a 中学校では、食器類と食缶類を収容した(混載の)コンテナを配送すること。小学校では、食器類と食缶類を別々に配送することを基本とするが、食器類と食缶類を混載とすることも可能である。
129	83	第5	5	(4)				i	(4) その他	i 学校でノロウイルスが懸念される嘔吐が発生した場合は、「資料21 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、学校職員が食器等の消毒処理を実施するため、翌日、配送車により当該食器等を回収すること。	i 学校でノロウイルスが懸念される嘔吐が発生した場合は、「資料24 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、学校職員が食器等の消毒処理を実施するため、翌日、配送車により当該食器等を回収すること。
130	83	第5	6	(1)				a	(1) 配膳員について	a 配膳員は、「資料21 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理・衛生管理を行うこと。	a 配膳員は、「資料24 立川市学校給食衛生管理基準」に基づき、調理員と同等の健康管理・衛生管理を行うこと。
131	84	第5	6	(2)					(2) 配膳業務の流れ	事業者は、配膳業務として以下の事項を行うこと。なお、配膳業務の大まかな流れを「資料23 配膳業務の概要(想定例)」に示す。具体的な作業工程は、配送校を含めた本市との協議により決定する。	事業者は、配膳業務として以下の事項を行うこと。なお、配膳業務の大まかな流れを「資料26 配膳業務の概要(想定例)」に示す。具体的な作業工程は、配送校を含めた本市との協議により決定する。
132	85	第5	7	(1)				b	(1) 洗浄	b 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等は、当日中に洗浄・消毒し、乾燥させた後、清潔な状態で保管すること。	b 使用した厨房機器、調理器具、容器、食器、食缶、コンテナ等は、当日中に洗浄・消毒し、乾燥させた後、清潔な状態で保管すること。
133	85	第5	7	(1)				c	(1) 洗浄	c 調理機器の部品、調理器具、容器、食器、食缶(以下、「調理機器等」という。)は、食品を扱うシンクでは洗浄しないこと。	c 厨房機器の部品、調理器具、容器、食器、食缶(以下、「厨房機器等」という。)は、食品を扱うシンクでは洗浄しないこと。
134	85	第5	7	(1)				d	(1) 洗浄	d 調理業務中の室内では、調理機器等の洗浄・消毒を行わないこと。	d 調理業務中の室内では、厨房機器等の洗浄・消毒を行わないこと。
135	85	第5	7	(1)				e	(1) 洗浄	e 調理機器等は、床に直接置かないこと。	e 厨房機器等は、床に直接置かないこと。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
136	85	第5	7	(2)				a	(2) 残滓処理	a 学校から回収される残滓は、児童・生徒が献立ごとに食缶に分別し返却される。なお、回収する残滓には、直送搬入品(牛乳、パン、デザート等)を含むものとする。	a 学校から回収される残滓は、児童・生徒がメニューごとに食缶に分別し返却される。なお、回収する残滓には、直送搬入品(牛乳、パン、デザート等)を含むものとする。
137	85	第5	7	(2)				b	(2) 残滓処理	—	b 学校から回収された残滓は、毎日、学校・メニューごとに計量・記録し、本市に報告すること。 c 給食調査(年2回・各5日程度)では、学校、学級、メニューごと(ご飯・パン・麺、牛乳、主菜、各副菜、デザート)に残滓を計量したうえで、本市に報告すること。実施方法は、本市との協議により決定する。
138	85	第5	7	(2)				c	(2) 残滓処理	b 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、事業者の責任において適切に回収・処分すること。参考に、現学校給食共同調理場での残滓等処分量を「資料24 現学校給食共同調理場残滓・廃油量」に示す。	d 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、事業者の責任において適切に回収・処分すること。参考に、現学校給食共同調理場での残滓等処分量を「資料27 現学校給食共同調理場残滓・廃油量」に示す。
139	86	第5	7	(2)				f	(2) 残滓処理	c 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律に基づき、残滓等を減量するよう工夫すること。なお、本施設敷地内では、肥料化等の処理は行わないこと	e 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律に基づき、残滓等の再生利用等を行うこと。なお、本施設敷地内では、肥料化等の処理は行わないこと
140	86	第5	7	(2)				f	(2) 残滓処理	e 給食調査(年2回・各5日程度)を実施し、学校・学級・献立毎(ご飯・パン・麺、牛乳、主菜、各副菜、デザート)に残滓を計量したうえで、本市に報告すること。実施方法は、本市との協議により決定する。	—
141	86	第5	8						8 食に関する指導の支援	事業者は、本市が実施する食に関する指導の取組について、本市への情報提供や資料作成支援、実施支援等を行うこと。 なお、現在の食に関する指導の取り組みは、「資料25 食に関する指導及び取り組み実施一覧」に示す。	事業者は、本市が実施する食に関する指導の取組について、本市への情報提供や資料作成支援、実施支援等を行うこと。 なお、現在の食に関する指導の取り組みは、「資料28 食に関する指導及び取り組み実施一覧」に示す。
142	86	第5	8	(1)					(1) 献立作成支援	本市の献立作成(食物アレルギー対応食を含む。)にあたり、新しい食材、メニュー、調理方法等についての助言・提案を行うこと。 献立の助言・提案に当たっては、事業者において食材調達を行い、調理エリア内の調理機器により試作を行い、実際の調理工程における検証を行うことが望ましい。調理工程の検証方法については、事業者が提案すること。	本市の献立作成(食物アレルギー対応食を含む。)にあたり、新しい食材、メニュー、調理方法等についての助言・提案を行うこと。 献立の助言・提案に当たっては、事業者において食材調達を行い、調理エリア内の厨房機器により試作を行い、実際の調理工程における検証を行うことが望ましい。調理工程の検証方法については、事業者が提案すること。
143	87	第5	8	(2)					(2) 学校訪問指導支援	事業者は、学校栄養職員等が各学校を訪問して給食時間を活用して行う食に関する指導を支援すること。また、事業者は、積極的に学校訪問に参加して児童・生徒との交流や食育の機会をもち、献立に対する児童・生徒の感想などを魅力あるおいしい給食づくりに役立てること。	本市では、学校栄養職員等が各学校を訪問し、給食時間等を活用して食に関する指導を行っている。事業者は、この学校訪問に積極的に同行・参加し、児童・生徒との交流や食育の機会をもち、献立に対する児童・生徒の感想などを魅力あるおいしい給食づくりに役立てること。

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業  
要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
144	87	第5	8	(3)					(3) 見学の受け入れ支援	本市は、本施設の調理エリア内に設置したカメラ(録画機能を含む。)の映像を用いて調理作業を見学する見学会を実施することを想定しており、事業者は、調理等作業の内容説明等に協力すること。その際、本市は、事業者の協力に当たって、調理作業等に支障のないように配慮する。なお、見学会の実施時期・内容については、事前に本市より連絡を行う。 また、事業者は、 <u>食育スペースにおける展示内容等を提案し、本市と協議の上、展示パネル等の制作・設置を行うこと。</u>	本市は、本施設の調理エリア内に設置したカメラ(録画機能を含む。)の映像を用いて調理作業を見学する見学会を実施することを想定しており、事業者は、調理等作業の内容説明等に協力すること。その際、本市は、事業者の協力に当たって、調理作業等に支障のないように配慮する。なお、見学会の実施時期・内容については、事前に本市より連絡を行う。 また、事業者は、 <u>本施設の概要や機能等を見学者に案内するとともに、上記の映像を補完して作業工程をより分かりやすく説明するため、展示スペースを設置し、展示パネル等を制作すること。なお、展示内容については、事業者からの提案に基づき、市との協議により決定するものとする。</u>
145	87	第5	8	(4)					(4) 試食会の実施支援	事業者は、本市が行う試食会の実施について協力を行うこと。試食会の実施日については、事前に本市より連絡を行う。 不定期の給食提供となるため、必要な人員配置やローテーション等を検討すること。 本施設にて一般見学者を対象として試食会を実施する場合には、会議室までの配膳、下膳の協力を行うこと。 2階以上の階に会議室を設ける場合は、試食用の給食等を運搬しやすいよう必要に応じて小荷物専用昇降機を設置すること。 なお、現在の試食会の実施内容は表7に、実施実績は「資料26 試食会の実績データ」に示す。	事業者は、本市が行う試食会の実施について協力を行うこと。試食会の実施日については、事前に本市より連絡を行う。 不定期の給食提供となるため、必要な人員配置やローテーション等を検討すること。 本施設にて一般見学者を対象として試食会を実施する場合には、会議室までの配膳、下膳の協力を行うこと。 2階以上の階に会議室を設ける場合は、試食用の給食等を運搬しやすいよう必要に応じて小荷物専用昇降機を設置すること。 なお、現在の試食会の実施内容は表7に、実施実績は「資料29 試食会の実績データ」に示す。
146									資料9 新学校給食共同調理場の想定献立		(修正あり)
147									資料10 必要諸室リスト		(修正あり)
148									資料11 一般エリア什器・備品等リスト(市及び一般用)		(修正あり)
149									資料12 食器・食缶等リスト		(修正あり)
150									資料13 食品検収表	—	(追加資料)
151									資料14 手作り給食レシピ		(修正あり)
152									資料16 小学校配膳車仕様	—	(追加資料)
153									資料18 学校給食の再開に向けて	—	(追加資料)
154									資料28 食に関する指導及び取り組み実施一覧		(修正あり)