

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

入札説明書 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	24	7	4			ウ			4 資金計画・事業 収支計画に関する 条件	ウ 運営費については、要求水準書「資料8 児童・生徒数の推移」を参考に、事業契約約款(案)別紙5第2項に基づいて、固定費及び変動費を算出すること。ただし、提案にあたっては、条件を統一するため、次の年間合計提供食数があるものとして、入札額を提案すること。	ウ 運営費については、要求水準書「資料9 児童・生徒数の推移」を参考に、事業契約約款(案)別紙5第2項に基づいて、固定費及び変動費を算出すること。ただし、提案にあたっては、条件を統一するため、次の年間合計提供食数があるものとして、入札額を提案すること。

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	本編	資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
1	○		20	2	1	(1)	②	イ			イ 一般エリア	—	(エ) 調理員が調理衣に着替えた後、外気が直接流入する場所を通行することがない動線計画とすること。
2	○		21	2	1	(1)	④			c	④ 仕上計画	c 搬入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアカーテンを設け、調理済食品の搬出口には外気侵入を防ぐドックシェルターを設けること。また、トラック出入口には、雨等に配慮して長さ3m程度の庇を設けるとともに、シャッター内への雨水の流入がないようにすること。	c 食材の搬入口は、自動ドアとしたうえで、エアカーテンを設けること。また、調理済食品の搬出口・食器等の回収口は、外気侵入を防ぐドックシェルターとすること。 d トラック出入口には、雨等に配慮して長さ3m程度の庇を設けるとともに、シャッター内への雨水の流入がないようにすること。
3	○		33	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	o 計量室からは、手作り準備室及び煮炊き調理室へ調味料の受け渡しができる食材動線を確保すること。	o 計量室からは、手作り準備室及び上処理調理室へ調味料の受け渡しができる食材動線を確保すること。
4	○		35	2	2	(1)	③				③ 調理エリア:その他の区域(各作業区域への出入口(前室))	③ 調理エリア:各作業区域への出入口(前室)	③ 調理エリア:その他の区域(各作業区域への出入口(前室))
5	○		35	2	2	(1)	③			f	③ 調理エリア:その他の区域(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。	—
6	○		37	2	2	(1)	④	カ		c	カ 防災用食料備蓄倉庫	c 備蓄するアルファ化米については、入替時に重複する分を含めて55枚のパレット(1100×1100)敷き5グループで管理し、物資の出し入れにおいて、ハンドパレットトラックを使用する点を考慮すること。	c 備蓄するアルファ化米については、入替時の作業効率等にも配慮し、数量や状態が確認しやすい備蓄・管理方法とすること。

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	本編	資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
7	○		56	3	3	(5)	⑧			a	施工中の提出書類	<p>【施工中の提出書類】</p> <p>a 工事工程表(月間、週間): 1部</p> <p>b 工事報告書: 1部</p> <p>c 工事監理報告書(月報): 1部</p> <p>d 機器リスト: 1部</p> <p>e 残土処分計画書: 1部</p> <p>f リサイクル計画書: 1部</p> <p>g 再生資源利用(促進)計画書: 1部</p> <p>h 主要工事施工計画書: 1部</p> <p>i 生コン配合計画書: 1部</p> <p>j (コンクリート等)出来形報告書: 1部</p> <p>k 各種工場検査記録: 1部</p> <p>l 各種試験結果報告書: 1部</p> <p>m 各種出荷証明: 1部</p> <p>n マニフェストA・B2・D・E票(写し): 1部</p> <p>o 各工種別施工計画書: 1部</p> <p>p 各種材料、機器類等の承認願い: 1部</p> <p>q 残土処分計画書: 1部</p> <p>r 再生資源利用計画書: 1部</p> <p>s 打合せ記録簿(関係機関協議を含む): 1部</p> <p>t その他必要書類: 1部</p> <p>u 上記のすべてのデジタルデータ: 一式</p>	<p>【施工中の提出書類】</p> <p>a 工事工程表(月間、週間): 1部</p> <p>b 工事報告書: 1部</p> <p>c 工事監理報告書(月報): 1部</p> <p>d 機器リスト: 1部</p> <p>e 残土処分計画書: 1部</p> <p>f リサイクル計画書: 1部</p> <p>g 再生資源利用(促進)計画書: 1部</p> <p>h 主要工事施工計画書: 1部</p> <p>i 生コン配合計画書: 1部</p> <p>j (コンクリート等)出来形報告書: 1部</p> <p>k 各種工場検査記録: 1部</p> <p>l 各種試験結果報告書: 1部</p> <p>m 各種出荷証明: 1部</p> <p>n マニフェストA・B2・D・E票(写し): 1部</p> <p>o 各工種別施工計画書: 1部</p> <p>p 各種材料、機器類等の承認願い: 1部</p> <p>q 残土処分報告書: 1部</p> <p>r 再生資源利用報告書: 1部</p> <p>s 打合せ記録簿(関係機関協議を含む): 1部</p> <p>t その他必要書類: 1部</p> <p>u 上記のすべてのデジタルデータ: 一式</p>
8	○		73	5	1	(7)	②			g	② 業務従事者	g 事業者は、配送責任者として、配送業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、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。	g 事業者は、配送責任者として、配送業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、当該調理業務または配送業務を実際に行う企業の職員として配置すること。
9	○		81	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、小学校の食物アレルギー対応人数(平成31年度)を「資料25 食物アレルギー対応人数」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26 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(鶏卵・うずら卵)、乳・乳製品、いか、えび、たこ、かに、桃、パイナップル、りんご、たらこ、ごまを対象とする。また、小麦が主原料のパン・麺類が主食の場合に限り、代替食としてご飯(白飯)を提供する。参考に、小学校の食物アレルギー対応人数(平成31年度)を「資料25 食物アレルギー対応人数」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26 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績」に示す。
10	○		81	5	4	(9)				g	(9) 食物アレルギー対応食調理	g アレルギー対応食として提供するメニューの炊飯は、食物アレルギー対応食専用室に設置した専用の炊飯器で調理すること。	g アレルギー対応食として提供するメニューの炊飯及び小麦が主原料のパン・麺類が主食の場合の代替食(白飯)は、食物アレルギー対応食専用室に設置した専用の炊飯器で調理すること。
11		資料11									必要諸室リスト	<p>エリア:調理エリア</p> <p>区域:汚染作業区域</p> <p>主な諸室:汚染用前室</p> <p>区域:非汚染作業区域</p> <p>主な諸室:非汚染用前室</p>	<p>エリア:調理エリア</p> <p>区域:その他の区域</p> <p>主な諸室:汚染用前室</p> <p>区域:その他の区域</p> <p>主な諸室:非汚染用前室</p>

## 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	本編	資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
12		資料12									一般エリア什器・備品リスト(市及び一般用)	No.113 室名:防災用食料備蓄倉庫 名称:パレット 数量:55 単位:枚 備考(参考仕様):W1100×D1100 アルファ化米(11万食)を5グループで管理	—
13		資料12									一般エリア什器・備品リスト(市及び一般用)	No.114 室名:防災用食料備蓄倉庫 名称:ハンドパレットトラック 数量:1 単位:台 備考(参考仕様):上記パレットを円滑に運搬できるもの	—
14		資料12									一般エリア什器・備品リスト(市及び一般用)	No.115 室名:防災用食料備蓄倉庫 名称:移動式屋外釜 数量:1 単位:台 備考(参考仕様):W1722×D890×H942 災害時にプロパンガスを使用し、アルファ化米の炊き出しを行う	No.113 室名:防災用食料備蓄倉庫 名称:移動式屋外釜 数量:1 単位:台 備考(参考仕様):W1722×D890×H942 災害時にプロパンガスを使用し、アルファ化米の炊き出しを行う
15		資料13									食器・食缶等リスト	No:7 名称:小皿 参考仕様等:強化磁器	No:7 名称:小皿 参考仕様等:強化磁器、Φ147×H35
16		資料13									食器・食缶等リスト	No:14 名称:アレルギー対応食専用小皿 参考仕様等:強化磁器 通常食の食器と色を分けるなど区別する	No:14 名称:アレルギー対応食専用小皿 参考仕様等:強化磁器、Φ147×H35 通常食の食器と色を分けるなど区別する
17		資料13									食器・食缶等リスト	No:26 名称:食缶 10L 参考仕様等:二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、1つはご飯用、1つは保冷用の蓋付	No:26 名称:食缶 10L 参考仕様等:二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、1つはご飯用、1つは保冷用の蓋付、ステンレス製
18		資料13									食器・食缶等リスト	No:27 名称:食缶 14L 参考仕様等:二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)	No:27 名称:食缶 14L 参考仕様等:二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、ステンレス製
19		資料13									食器・食缶等リスト	No:28 名称:食缶 2L 参考仕様等:二重食缶	No:28 名称:食缶 2L 参考仕様等:二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、ステンレス製
20		資料13									食器・食缶等リスト	No:29 名称:食缶 3L 参考仕様等:二重食缶	No:29 名称:食缶 3L 参考仕様等:二重食缶、断熱(パッキン、クリップ付き)、ステンレス製

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	本編	資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	修正前	修正後
21		資料15									食品検収表	-	対応献立表を追加

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

様式集(入札参加資格審査)新旧対照表

No	本文	様式 番号	1	項目等	修正前	修正後
1	○		1	1. 入札参加資格 審査に関する提出 書類	入札参加資格審査に関する提出書類は、以下の書類をA4判縦長左綴じとし、 ファイルの表紙には入札参加者名(入札参加グループ名)、事業名、書類名を 表記のうえ2部(正本1部、副本1部)提出すること。	入札参加資格審査に関する提出書類は、以下の書類をA4判縦長左綴じとし、 ファイルの表紙には入札参加者名、事業名、書類名を表記のうえ2部(正本1 部、副本1部)提出すること。
2		2-10		様式 2-10 委任状(構成企業 及び協力企業用)	私は、下記の企業をグループの代表企業とし、「立川市新学校給食共同調理 場整備運営事業」に関し、次の権限を委任します。	私は、下記の企業を入札参加者の代表企業とし、「立川市新学校給食共同調 理場整備運営事業」に関し、次の権限を委任します。

## 立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

## 様式集(入札書類審査) 新旧対照表

No	本文	様式 番号	1	(1)	①	項目等	修正前	修正後
1		A-3				入札書	場所：立川市泉町1156番地 <del>の</del> 15のうち	場所：立川市泉町1156番15のうち
2		G-1	1			1. 資金調達概要について	表②: 外部借入等の借入条件の概略	表②: 外部借入等の借入条件の概略 (単位: 千円)
3		G-2				損益計算書(売上)	損益計算書 売上 営業収入 市からの収入 施設費等相当分: 施設費(一次支払金)	損益計算書 売上 営業収入 市からの収入 施設費等相当分: 施設費(一時支払金)
4		H-2			①	① 維持管理費(年次計画表)	・第1回及び最終回の支払いを除き、 <u>毎四半期ごとの</u> 支払いが同額となるよう、平準化した金額を記入してください。	・第1回及び最終回の支払いを除き、 <u>毎回の</u> 支払いが同額となるよう、平準化した金額を記入してください。
5		H-2			②	② 運営費(年次計画表)	・開業準備業務費は、令和5年度に記入してください。それ以外の業務費は、運営費に対する変動費分及び第1回並びに最終回の支払いを除き、 <u>毎四半期ごとの</u> 支払いが同額となるよう、平準化した金額を記入してください。	・開業準備業務費は、令和5年度に記入してください。それ以外の業務費は、運営費に対する変動費分及び第1回並びに最終回の支払いを除き、 <u>毎回の</u> 支払いが同額となるよう、平準化した金額を記入してください。
6		K-1				基礎審査項目 チェックシート	(別添資料1参照)	

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

事業契約書(案) 新旧対照表

No	頁	章	節	条	1	(1)	①	項目等	修正前	修正後
1	2	3		6	5			本事業の事業方式	5 事業者は、維持管理期間及び運営業務期間中、維持管理及び運営業務の遂行に必要な範囲で、市が所有する事業用地及び本施設を無償で使用することができる。	5 事業者は、維持管理期間及び運営業務期間中、維持管理及び運営業務の遂行に必要な範囲で、市が所有する事業用地、本施設及び配送校を無償で使用することができる。
2	25	6	4	57	6			食中毒事故等	6 市が調達する配送校への直接搬入品、市が実施する食材調達、市からの情報伝達・指示の過誤及び遅延、並びに教職員、児童及び生徒の配膳を原因とする食中毒等は、事業者の賠償対象外とする。	6 市が調達する配送校への直接搬入品、市が実施する食材調達及び検収、市からの情報伝達・指示の過誤及び遅延、並びに教職員、児童及び生徒の配膳を原因とする食中毒等は、事業者の賠償対象外とする。
3	31	9		68	3	(6)		市による契約の終了	—	(6)落札者の代表企業、構成企業又は協力企業のいずれかの者が、基本協定書第12条第1項各号のいずれかに該当したとき。なお、当該解除が、本施設の引渡し前になされた場合、違約金については、次項第1号アによらず、基本協定書第12条第2項から第4項によるものとする。また、当該解除が、本施設の引渡し後になされた場合、違約金については、次項第2号ア及び基本協定書第12条第2項から第4項によるものとする。



## 立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

## 基本協定書(案) 新旧対照表

No	本編	別記様式 番号	頁	条	1	(1)	項目等	修正前	修正後
1	○		5	12			談合等の不正行為に係る損害の賠償	2市は、本事業の入札手続きに関し、事業者のいずれかが前項各号のいずれかに該当したときは、市が事業契約を締結するか否か、又は解除するか否かにかかわらず、事業者に対し、本事業に係る事業契約書(案)別紙4に規定する「サービスの対価の支払方法」の「①設計及び建設・工事監理業務のサービスの対価」のうち、「ア施設費」における調査・設計費、建設工事費及び工事監理費に相当する金額並びに当該額に係る消費税及び地方消費税相当額の合計額の100分の10に相当する金額を違約金として請求することができるものとする。	2市は、本事業の入札手続きに関し、事業者のいずれかが前項各号のいずれかに該当したときは、市が事業契約を締結するか否か、又は解除するか否かにかかわらず、事業者に対し、本事業に係る事業契約書(案)別紙4に規定する「サービスの対価の支払方法」の「①設計及び建設・工事監理業務のサービスの対価」のうち、「ア施設費」における調査・設計費、建設工事費及び工事監理費に相当する金額並びに当該額に係る消費税及び地方消費税相当額の合計額の100分の30に相当する金額を違約金として請求することができるものとする。

# 別添資料1

## 様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に「○」を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No.	入札参 加者 確認
<b>第1 総則</b>			
2 本事業の基本方針	事業は、1日あたり8,500食の供給能力のある新学校給食共同調理場を整備し、事業期間内において施設の維持管理及び運営を行うものである。 事業実施に当たっての基本方針は、以下のとおりである。		
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	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。		
② 食物アレルギー対応の実施	新学校給食共同調理場に、食物アレルギー対応専用室を設置し、食物アレルギーのある児童・生徒に対して、安全にアレルギー対応食を提供する。		
③ 望ましい食環境の確保	温かく作りたてに近い状態での給食提供を実現し、また、調理工程の工夫によりバリエーション豊かな手作り献立の提供に努め、おいしく充実した給食を提供する。		
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。 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 食育機能の充実	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、本市の学校栄養職員等が事業者の栄養士や調理員とともに学校訪問を行うなど、食に関する指導を充実する。		
⑥ 周辺への配慮	敷地周辺には、国営昭和記念公園、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地、住宅地等があるため、周辺の景観や環境、機能等への配慮を行う。		
⑦ 環境への配慮	省エネルギー・省資源に配慮した施設整備、維持管理・運営を行い、地球環境の保全及び環境負荷の低減に寄与する。		
⑧ 民間ノウハウの導入	事業実施に当たっては、民間ノウハウを活用し、サービス水準の向上と財政負担の軽減を図る。 施設整備に係る初期費用だけでなく、維持管理・運営を長期に一括で行うことにより、事業期間全体にわたるライフサイクルコストの縮減を図る。		
<b>3 本事業の概要</b>			
(4) セルフモニタリングの実施	事業者は、実施する業務の水準を維持改善するため、セルフモニタリングを実施すること。 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に設定すること。 本市は、事業者が実施する業務が適切に遂行されていることを確認するため、モニタリングを実施する。事業者は、本市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮し、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。セルフモニタリングの内容については、本市との協議により決定する。 事業者は、毎月、業務の履行状況を報告するとともに、設計段階においては、基本設計完了時、実施設計完了時、建設・工事監理段階においては、竣工引渡し時、維持管理・運営段階においては、四半期毎に、本市にモニタリング報告書を提出すること。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。 ・モニタリングの実施状況 ・モニタリングを行った結果発見した不具合、改善点等 ・要求水準の未達が発生した場合、その内容、時期、影響、対応状況等 ・要求水準の未達が発生した場合、その改善方策、改善に必要な期間等		
(5) 事業者の収入	本市は、本事業において、事業者が提供するサービスに対し、事業契約書に定めるサービスの対価を、本施設の引渡し後から事業期間終了時までの間に、一時に又は定期的に支払う。サービスの対価は、設計及び建設・工事監理業務の対価、維持管理業務及び運営業務の対価からなる。		
(6) 光熱水費の負担	維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、事業者が負担する。ただし、市職員用事務室等での使用分は、本市が負担する（サービス対価とは別に、本市が事業者を支払う。）。事業者は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、できる限り光熱水費の削減を図るように業務を実施すること。		
(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) 新型コロナウイルス感染症をはじめとする感染症対策の徹底	新型コロナウイルス感染症をはじめとする各種の感染症について、感染予防及び拡大防止を徹底するため、本施設の設計、建設・工事監理、維持管理及び運営業務の各段階において、十分に配慮するとともに、適切な対策を講ずること。		
<b>6 諸条件</b>			
<b>(1) 前提条件</b>			
① 立地条件	「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」の適用事業となる。 東京における自然の保護と回復に関する条例による緑化が必要である。		
② 敷地条件	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。 不発弾調査：今後、本市において現況地盤面より-1.5mまでの水平探査を実施予定である。事業者は、基礎工事の施工等に伴う安全性確保のため、必要に応じて追加の調査を行うこと。 地質及び地盤：本施設整備に必要な調査は、事業者において行うこと。 敷地内樹木：伐根は、本市が行う土壌汚染対策工事及び国が行う地下埋設物調査の範囲（事業契約締結後に示す）を除く部分について、事業者が行うこと。 現学校給食共同調理場では、北側市道との境界部（60cm程度）を、通行の利便性を考慮し、歩道と一体的に利用できるよう整備している。本事業においても同様に北側市道との境界部を歩道と一体的に利用できるよう整備すること。 雨水排水は、全量自区内処理を行うこと。		
③ 給食提供開始期限	本施設は、令和5年2学期始業日までに給食提供開始できるよう施設整備を行うこと。		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No.	入札参加者 確認
④ 提供食数と調理能力	<p>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、厨房機器の余裕等を勘案し、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。</p> <p>1献立につき、主食と副食3品を基本とし、炊飯を実施しない献立の場合は4品となる場合もある。</p> <p>食物アレルギー対応食は、1日あたり最大4メニュー（献立における1品）150品（提供する数量）とする。</p>		
第2 設計業務			
1 設計業務における基本的な考え方	設計業務の実施に当たっては、関係法令等を十分に確認するとともに、関係機関等と事前に十分に協議し、調査等を行った上で計画すること。		
(1) 意匠計画の考え方			
① 全体配置	<p>事業予定地の周辺が、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地、国営昭和記念公園、道路を挟んで北側は住宅地であることを考慮した配置計画とすること。</p> <p>敷地全体の中での配置バランスや維持管理の方法及びセキュリティ対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。</p> <p>事業予定地が立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限（「資料3 立川飛行場の航空法に係る物件の高さ制限」参照）区域に該当することに留意し、航空障害となる建物配置を避け、高さ制限の範囲内となるよう本施設を設計すること。なお、本市は、本施設が1階建てとなることを想定している。</p> <p>広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地側には、高い建物や樹木等を隣接させないこと。</p> <p>前面道路での渋滞を発生させないよう本施設の出入口を検討し、交通安全対策を十分に図ること。</p> <p>食材搬入車両、配送車両、一般車両の錯綜が生じないように考慮すること。</p> <p>東京における自然の保護と回復に関する条例や「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」に基づき、前面道路や敷地境界に沿って、適宜、緑化を行うこと。</p> <p>西側と南側に接する下水道用地付近に構造物を設置する場合は、本市下水道工務課と協議すること。また、下水道用地とのアクセスについて検討し、本市下水道工務課と協議すること。</p> <p>本施設を介して、広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地への不審者侵入や飛散物越境などが起きないように、施設配置や外構を計画すること。</p> <p>近隣への日照、騒音、振動、臭気等の影響を防止するよう配慮すること。</p> <p>「立川市景観計画」（平成30年改定）に基づき、地域への調和と景観に配慮し、市民に親しまれる施設とすること。</p> <p>隣接する現学校給食共同調理場との調和に配慮すること。</p> <p>本事業は、「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」における大規模開発事業に該当するため、アートの設置及びアートの要素を取り入れた空間の形成等、同要綱に規定のない事項についても別途本市と協議すること。</p>		
② 区域区分・諸室配置・動線計画	<p>本事業により整備される各諸室は、維持管理・運営を効率的かつ効果的に行うことができるように配置するとともに、緊急時においてもスムーズに避難できるように、適正な動線計画とすること。</p>		
ア 調理エリア	<p>食材の搬入から調理、給食発送までの流れに基づき、作業諸室を一方通行になるように区域区分を行うこと。</p> <p>各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じた区域区分を行うこと。</p> <p>各作業区域の境界には、間仕切、扉、床面の色別表示等、交差汚染のない仕様とすること。</p> <p>人の流れを踏まえて、作業区域毎に前室を設けること。他の作業区域に移動する場合は、前室を通過して目的とする作業区域へ行く配置とすること。</p> <p>廃棄物の搬出動線は、作業区域毎に搬出可能なものとし、清潔度の低い作業区域から高い作業区域への搬出ルートは避けること。</p> <p>微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域（調理済食品の取扱い等）は、他の作業区画から隔壁により区画されていること。</p> <p>揚物・焼物調理室は、使用する油を衛生上問題ないように注入・排出できるよう計画すること。</p> <p>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。</p> <p>廃棄物庫は、防虫・防鼠のために、隔壁等により調理エリア内の調理室（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）から完全に隔離されていること。</p>		
イ 一般エリア	<p>一般エリアは、良好な執務条件の確保や作業効率の向上を目指し、コンパクトな動線計画とすること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>調理員が調理衣に着替えた後、外気が直接流入する場所を通行することがない動線計画とすること。</p> <p>自然光を十分に取り入れた執務環境、遮音性の高い快適な執務空間及びゆとりのある作業スペースの確保に留意して計画すること。</p> <p>市職員用事務室から敷地や本施設の出入口の死角をできる限り少なくすること。</p> <p>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ドア等を設け、市と納入業者が円滑に書類や食材等の受け渡しができるよう配慮すること。</p> <p>市職員用事務室は、現学校給食共同調理場との行き来に配慮した配置とすること。</p>		
③ 必要諸室・什器・備品等			
ア 必要諸室	本事業に必要な諸室は、「資料10 必要諸室リスト」のとおりとし、全体のバランスや共用部分の計画等については、事業者の創意工夫による提案を期待する。		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
イ 什器・備品等	<p>什器・備品等は、「資料11 一般エリア什器・備品等リスト（市及び一般用）」及び「資料12 食器・食缶等リスト」に基づき、国等による環境物品等の調達推進等に関する法律（グリーン購入法）に則って調達・配置すること。</p> <p>その他、運営に際して必要と考えられる什器・備品についても、事業者の提案により、同様に調達・配置すること。なお、設置に際して工事を伴う什器・備品等で、かつ施設と一体化するものは、原則として、建設業務に含めるものとする。</p>		
④ 仕上計画	<p>仕上計画については、「立川市景観色彩ガイドライン」に基づき、地域ごとの特性に合った色彩を考慮して計画し、周辺環境との調和を図ること。</p> <p>維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるよう配慮すること。</p> <p>特に外装については、使用材料や断熱方法等を十分検討し、建物の長寿命化を図ること。ただし、外装タイル仕上げは除外するものとする。</p> <p>冷暖房を設ける居室は、熱負荷低減に配慮したガラスの採用や断熱措置を講じること。</p> <p>使用材料は、「学校環境衛生基準」に準拠し、健康等に十分配慮し、ホルムアルデヒドや揮発性有機化合物等の化学物質の削減に努めるとともに、建設時における環境汚染防止に配慮すること。</p> <p>仕上方法等の選定に当たっては、「建築設計基準」に記載されている項目の範囲と同等以上であることを原則とする。</p> <p>建物外部の仕上げについては、次の点に留意すること。</p> <p>漏水を防ぐため、屋根及び地下の外壁面について十分な防水を講じること。特に、排水しにくい平屋根部分、空調ダクト、供給管等のジョイント部分、雨樋と付帯の排水管及び階間のシール部分等は、漏水を防止する措置を講じること。なお、防水工事は保証書の取れる設計とすること。</p> <p>鳥類及び鼠類、昆虫の侵入並びに住み着き、発生を防ぐ構造であること。具体的には、開放できる窓への防虫網の取付け、捕虫器の設置、換気用ダクトへの網の取付け、エアーカーテン又はスリットカーテンの設置及び排水トラップの設置等がなされていること。</p> <p><b>食材の搬入口搬出入を行うトラック出入口には、自動ドアとしたうえで、シャッター及びエアーカーテンを設けること。また、調理済食品の搬出口・食器等の回収口には、外気侵入を防ぐドックシェルターとすを設けること。また、</b></p> <p><b>トラック出入口には、雨等に配慮して長さ3m程度の庇を設けるとともに、シャッター内への雨水の流入がないようにすること。</b></p> <p>建物内部の仕上げ（天井、床、内壁、扉及び窓等）については、次の点に留意すること。ただし、事務エリアについてはこの限りではなく、具体的には事業者の提案によるものとする。</p> <p>天井、内壁及び扉は、耐水性材料を用い、隙間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。</p> <p>床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性、耐油性を有し、滑りにくい材料を用い、平滑で清掃が容易に行える構造であり、厨房はドライ仕様とすること。</p> <p>床面から高さ1.0mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。</p> <p>内壁と床面の境界には、アールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。</p> <p>高架の取付設備（パイプライン、配管及び照明器具等）、窓の凹凸等、塵埃の溜まる箇所は可能な限り排除すること。</p> <p>調理エリアには、窓を極力設置しないことが望ましいが、設置する場合は、床面より90cm以上離すこと。なお、天窗は設置しないこと。</p> <p>開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。</p> <p>法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとすること。</p> <p>窓ガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとする。</p> <p>調理エリアの扉は、耐久性・耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス製の鋼製建具とすること。</p> <p>調理エリアの壁は、台車等による破損防止に配慮し、必要な箇所に必要な高さまで、耐久性・耐水性があり、腐食に強く、錆びにくいステンレス張りとする。</p> <p>前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動ドアとすること。</p> <p>天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。</p>		
⑤ ユニバーサルデザイン	<p>高齢者・障害者等を含むすべての施設利用者が、本施設（外構・敷地へのアプローチを含む。）を不自由なく安心して利用できるよう、「都立建築物のユニバーサルデザイン導入ガイドライン」に基づき、ユニバーサルデザインに配慮すること。</p>		
(2) 周辺環境・地球環境への配慮			
① 地域性・景観性	<p>事業予定地は、「立川市景観計画」（平成30年改定）において、「基地跡地関連地域」及び「景観形成拠点（公園・緑地）」に位置付けられていることから、それぞれの景観形成方針と景観形成基準に基づき、地域及び周辺との調和や景観に十分配慮し、地域に親しまれる意匠計画とすること。</p> <p>事業予定地北側は、第1種低層住居専用地域・第1種中高層住居専用地域であるため、日影など住環境に影響のないように配慮すること。</p> <p>建設工事中も含めて、周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制する計画とすること。</p>		
② 環境保全・環境負荷低減	<p>地球温暖化防止の観点から、環境への負荷の少ない設備等の導入を検討するとともに、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。</p> <p>ガスコージェネレーションシステムを導入し、省エネルギーを実現するとともに、停電時に電力供給ができるよう、自立運転機能が付いたものとする。</p> <p>自然採光の利用、節水器具・排熱利用器具等の採用、LED照明の採用、リサイクル資材の活用等、施設・設備機器等の省エネルギー化や廃棄物発生抑制等を図ること。なお、本施設には、太陽光発電システムは設置しないこととする。</p>		



様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
2 設計業務対象施設に係る要件	本事業の設計業務対象施設は、本施設とし、詳細は以下に示すとおりとする。		
(1) 本施設	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>事業期間中に大規模修繕が発生しないような施設計画とすること。</p>		
① 調理エリア：汚染作業区域			
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、冷蔵庫・冷凍室	<p>食材の荷受量を考慮して荷受室を設置すること。</p> <p>荷受室は、野菜類用・魚肉卵用を設けること。</p> <p>検収室は、荷受量を考慮してスペースを確保すること。</p> <p>検収室は、野菜類用・魚肉卵用を設けること。</p> <p>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。</p> <p>検収室には、原材料保存食50gを2週間保存できる冷凍庫を設置すること。なお、計量する秤と食材を保存する冷蔵庫・冷凍庫は、野菜類用と魚肉卵用に分けて設けること。</p> <p>検収室に泥落としコーナーを設け、シンクと球根皮むき機を設置すること。</p> <p>米庫には、8,500食の米を1日分（800kg）保存できる施設・設備を設けること。</p> <p>野菜類下処理室には、シンクを8レーン以上設置し、葉菜類、根菜類、果物類をそれぞれ専用レーンとして設けること。ただし、果物類を扱わない献立の場合には、他の作業レーンとして使用可能である。</p> <p>野菜類下処理室は、荷だまりスペースや芽取りなどの作業スペースを考慮すること。</p> <p>魚肉類下処理室には、揚物・焼物調理室との間にパススルー冷蔵庫を設置すること。</p> <p>魚肉類下処理室と手作り準備室との間に、肉・魚類専用の冷蔵庫を設置すること。</p> <p>卵の割卵等を行う室として、卵処理室を設置すること。</p> <p>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15 食品検収表」として示す。</p> <p>計量室からは、手作り準備室及び上処理蒸炊き調理室へ調味料の受け渡しができる食材動線を確保すること。</p> <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。</p> <p>手作り準備室は、「資料16 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。</p> <p>手作り準備室に成型機を2台設置すること。</p> <p>手作り準備室は、計量室、卵処理室に隣接させ、食材の動線を確保すること。</p> <p>手作り準備室と上処理調理室及び揚物・焼物調理室は、パススルーでの食材動線を確保すること。</p> <p>下処理室から各調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。また、必要な場所に冷蔵庫を設けること。</p> <p>冷蔵庫・冷凍室に設置する冷却装置は、食品衛生法、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び「学校給食衛生管理基準」で定める温度以下に冷却できる能力を有すること。</p>		
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	<p>器具洗浄室（汚染作業区域用）を設け、器具消毒保管庫、カート洗い場を設置すること。</p> <p>配送車からコンテナの積みおろしを行う場所として回収室を整備すること。外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。</p> <p>洗浄室は、壁、扉によって他の諸室から区画し、扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとする。吸気口を有する場合、吸気口は汚染作業区域の空気を吸入しない位置に設置すること。</p> <p>洗浄室の天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ、平滑であること。</p> <p>病原ウイルス検出時などの非常事態時に専用で利用できる特別洗浄室を設けること。</p> <p>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。</p> <p>廃棄物庫は、廃棄物を保管する室として適切に整備し、廃棄物の分別に対応できるよう、十分なスペースを確保すること。</p> <p>油庫において、油の搬入は、タンクローリーから直接供給できる仕様とし、他の食品との動線が交差しないこと。清掃専用栓及び用具庫等を設置すること。</p> <p>廃油庫は、油の回収において他の食品との動線が交差しないように留意し、清掃専用栓及び用具庫等を設置すること。</p>		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
<p>② 調理エリア：非汚染作業区域</p> <p>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）</p> <p>イ 器具洗浄室（非汚染作業区域用）、コンテナ室、配送室</p>	<p>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。</p> <p>調理室は、壁、扉等によって他の諸室から明確に区分すること。特に、事務室、更衣室、休憩室、トイレ等、調理と直接関係のない場所とは隔壁等により区画すること。</p> <p>調理室内の手洗いについては、十分な数を用意すること。</p> <p>調理室は、調理の作業工程、調理員の人数を考慮し、十分な作業スペースを確保すること。</p> <p>上処理調理室には、野菜類の手切りに対応できるようスペースを確保すること。</p> <p>上処理調理室には、グラタン・ピザトースト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。</p> <p>煮炊き調理室には、下拵え用の釜（低放射ガス釜）を1台設置すること。</p> <p>和え物調理室に隣接させて、ボイル・冷却コーナーを設けること。</p> <p>和え物調理室には、チルド庫を設置すること。</p> <p>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となるよう工夫すること。</p> <p>食物アレルギー対応食専用室に1日あたり最大4メニュー150品の調理に対応できる厨房機器・調理器具等を適切に設置すること。</p> <p>食物アレルギー対応食専用室は、食材等の動線が交差しないように留意したうえで、4つの区画を設けること。</p> <p>炊飯室は、炊き込みご飯・混ぜご飯の調理を想定して、煮炊き調理室からの動線を確保すること。</p> <p>器具洗浄室（非汚染作業区域用）を設け、器具消毒保管庫、カート洗い場を設置すること。</p> <p>コンテナ室は、コンテナを消毒・保管する室とし、また、コンテナへ食缶の詰め込み作業を行う室とする。</p> <p>配送室は、配送車へのコンテナの積み出しを行う場所として整備すること。外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するためドックシールドを設置すること。</p>		
<p>③ 調理エリア：その他の区域（各作業区域への出入口（前室））</p>	<p>一般エリアから汚染作業区域・非汚染作業区域の出入口には、それぞれ前室を設け、靴の履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等のサニタリー設備、エプロン及び靴の殺菌消毒設備を適切に設置すること。</p> <p>前室内で、汚染作業区域用の靴と非汚染作業区域用の靴のエリアが混在しないように配慮すること。</p> <p>調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に、調理員等の数に応じた肘まで洗える手洗い場を設置すること。</p> <p>非汚染作業区域への前室には、調理員数に応じた毛髪・塵埃除去機を設置するなど外部からの汚染物の持ち込みを防止するよう工夫すること。</p> <p>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。</p> <p><b>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。</b></p>		
<p>④ 一般エリア：一般区域</p> <p>ア 市職員用（事務室、更衣室、トイレ）、市倉庫</p> <p>イ 会議室</p> <p>ウ 打合せ室</p> <p>エ 調理実習室</p>	<p>市職員用事務室は、玄関ホールに面し、納入業者、見学者、研修会参加者等の来訪者の訪問を容易に確認できる位置とする。</p> <p>市職員用事務室内に給湯コーナーを設けること。給湯コーナーの一角に、市職員試用の調理台とコンロ（2口程度）、小型湯沸器（高温型）、冷凍冷蔵庫を設置すること。</p> <p>市職員用事務室は、フリーアクセスフロアとすること。また、カーテン又はブラインドを設置すること。</p> <p>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。</p> <p>市職員用事務室内又は市職員用事務室に隣接して市職員用更衣室（男子・女子）を設け、白衣及び私服を区別して保管できる設備を設置すること。</p> <p>市職員用事務室に隣接して、市職員用トイレ（男子・女子）を設置すること。市職員用トイレは、市職員の専用とすること。</p> <p>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。</p> <p>市倉庫には、文書保存箱（幅393×奥行314×高さ289）を120箱程度を保管できるよう、適宜、棚を設置すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>手洗い場（多人数の同時利用を想定）、音響・映像機器、ホワイトボード及びカーテン又はブラインド等を設置し、社会科見学や試食会等が実施できるよう計画すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>本市が調達・設置するスチームコンベクションオープンを設置するためのスペースを確保するとともに、使用に必要となるフード等の換気設備等を整備すること。参考に、設置予定のスチームコンベクションオープンの仕様を「資料17スチームコンベクションオープン仕様」に示す。</p>		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
オ 展示スペース	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。  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。		
力 防災用食料備蓄倉庫	本市が調達するアルファ化米（11万食）を保存する防災用食料備蓄倉庫を設置すること。  防災用食料備蓄倉庫は、外部から物資の出し入れができるようにすること。災害時に、配送車を利用して備蓄物を配送することを考慮すること。  備蓄するアルファ化米については、入替時の作業効率等にも配慮し、数量や状態が確認しやすい備蓄・管理方法とに重複する分を含めて55枚のパレット（1100×1100）敷き5グループで管理し、物資の出し入れにおいて、ハンドパレットトラックを使用する点を考慮すること。		
キ 一般用トイレ	一般用トイレは、会議室に近接して設け、男女比等を考慮して適切に計画すること。  だれでもトイレを1か所以上設置すること。		
⑤ 一般エリア：調理員区域			
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	事業者用事務室、倉庫は、事業者の計画により、適宜設置すること。  調理員等の数及び男女比率に応じた十分な広さの調理員用更衣室（男子・女子）を設置すること。また、カーテン又はブラインドを設置すること。  必要に応じて調理員用更衣室に隣接してシャワー室（男子・女子）を設置すること。  調理員用トイレ（男子・女子）を設置すること。  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。  調理員用トイレは、調理衣を着脱できるスペースを設け、便座に座ったまま手洗いができる十分な大きさの手洗い器を設置すること。なお、手洗い器には、自動で、温水が供給されるようにすること。また、自動洗浄とすること。  調理員が食事をする室を設けること。なお、会議室との兼用も可とする。		
イ 洗濯・乾燥室	洗濯・乾燥室に、汚染作業区域用、非汚染作業区域用の調理衣等を区分して洗濯できるよう、調理員等の数に応じた適切な台数の洗濯機を設置すること。  洗濯・乾燥室において、調理衣・白衣等を乾燥させるため、調理員等の数に応じた適切な台数の乾燥機を設置するか、物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室として整備すること。		
⑥ 共用部等			
	外部からの出入口は、昆虫等の侵入を極力防止できるよう工夫すること。  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。  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。  廊下は、「東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル」に基づき、車椅子対応の幅を確保すること。  玄関ポーチにはスロープを設け、車椅子に対応できるようにすること。  見学者が利用する廊下に障がい者対応の手摺りを設けること。  高齢者・障がい者・乳幼児を連れた者が使いやすいように配慮すること。		
⑦ 外構			
ア 建物周囲・構内道路等	建物の周囲は、清掃しやすい構造とし、かつ、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり舗装すること。  舗装は、想定される車両荷重に十分耐えうるものとする。  必要な照度の外部照明を設置すること。また、本施設が災害時に一次避難所（小・中学校）への災害支援助物資の提供を行う二次集積拠点となることも踏まえ、照明の目的が期待通りかつ効果的に達成されていることに配慮すること。  下水道用地とのアクセスについて検討し、本市下水道工務課と協議すること。  北側市道との境界部は、隣接する現学校給食共同調理場に準じて、歩道と一体的に利用できるよう整備すること。		
イ 門扉、フェンス等	事業予定地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。  事業予定地東側の国有地との境界にフェンス等の囲いを設置すること。  事業予定地西側及び南側に隣接する下水道管理敷地との間にはフェンスは設けないこと。  広域防災基地・陸上自衛隊立川駐屯地への不審者などの侵入を防止できるよう配慮を行うこと。		
ウ 駐車場	駐車場は、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台程度（車椅子利用者用駐車場を含む）を確保すること。  配送車用駐車場は、配送計画に応じて必要となる台数分を確保すること。また、災害時に協定事業者からの食料を一時保管することを考慮し、屋根及びシャッターを設置すること。  車椅子利用者用駐車場は、建物入り口付近に計画すること。  事業用に必要な車両の駐車場は、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。  駐車場の仕上げについては、アスファルトで舗装し、駐車場内の安全が図られるよう駐車区画、場内歩行者動線に十分配慮すること。		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に「○」を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
⑥ 食器・食缶等の調達業務	<p>「資料13 食器・食缶等リスト」を参考として、本事業を実施するために必要な食器・食缶等を調達すること。</p> <p>食器・食缶等は、安全性や耐久性を有し、衛生的で児童・生徒が使いやすいものを新規に調達すること。</p> <p>食器類の仕様・寸法等の詳細は、事業者の提案を踏まえて、本市との協議により決定する。なお、茶碗、汁椀、大皿、小皿は強化磁器製とする。</p> <p>食缶は、調理済食品の温度管理が行え、保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間保持できる機能を有すること。</p> <p>食物アレルギー対応食容器は、通常食と同等の水準の提供が行えること、異物混入のリスクを排除すること、誤配が生じないことなどに配慮して選定すること。</p> <p>配膳器具は、児童・生徒が使いやすく、折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものとする。</p> <p>第二、第三、第四小学校については、給食を配膳室から教室及び職員室まで運搬する配膳車を調達すること。</p> <p>第一、第二、第三、第四小学校については、教室での給食の盛付に使用する配膳台を調達すること。</p> <p>中学校については、全校の職員室用の配膳車及び各教室用の配膳台を調達すること。</p> <p>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等とすること。参考に、現学校給食共同調理場の配膳車の仕様を「資料19 小学校配膳車仕様」に示す。</p> <p>第一、第二、第三、第四小学校の配膳台は、間口2350mm、奥行450mm、高さ647mm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等とすること。参考に、現学校給食共同調理場の配膳台の仕様を「資料20 小学校配膳台仕様」に示す。</p> <p>食器・食缶等は、必要に応じて予備を確保し、事業期間中に必要な数量を提供すること。</p>		
⑦ 工事監理業務	<p>工事監理者は、工事監理の状況を本市に定期的に（毎月1回程度）報告するほか、本市の要請があったときには、随時報告を行うこと。</p> <p>工事監理者は、事業者を通じて、本市への工事監理業務の完了検査報告を行うこと。</p> <p>工事監理業務内容は、「建築工事監理指針」、「電気設備工事監理指針」、「機械設備工事監理指針」を原則適用すること。</p>		
⑧ その他	<p>工事中に第三者に及ぼした損害については、原則として、事業者が責任を負うものとするが、本市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、この限りではない。</p> <p>本市が職員向けに行う研修等に協力すること。</p> <p>事業者は、工事期間中に、次の書類を、工事の進捗状況に応じて、遅滞なく本市に提出すること。</p> <p>【施工中の提出書類】</p> <p>a 工事工程表（月間、週間）：1部</p> <p>b 工事報告書：1部</p> <p>c 工事監理報告書（月報）：1部</p> <p>d 機器リスト：1部</p> <p>e 残土処分計画書：1部</p> <p>f リサイクル計画書：1部</p> <p>g 再生資源利用（促進）計画書：1部</p> <p>h 主要工事施工計画書：1部</p> <p>i 生コン配合計画書：1部</p> <p>j （コンクリート等）出来形報告書：1部</p> <p>k 各種工場検査記録：1部</p> <p>l 各種試験結果報告書：1部</p> <p>m 各種出荷証明：1部</p> <p>n マニフェストA・B2・D・E票（写し）：1部</p> <p>o 各工種別施工計画書：1部</p> <p>p 各種材料、機器類等の承認願い：1部</p> <p>q 残土処分報告計画書：1部</p> <p>r 再生資源利用報告計画書：1部</p> <p>s 打合せ記録簿（関係機関協議を含む）：1部</p> <p>t その他必要書類：1部</p> <p>u 上記のすべてのデジタルデータ：一式</p> <p>※ 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。</p>		
(6) 完成時業務	<p>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。</p> <p>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こと。</p> <p>① 事業者による自主完了検査</p> <p>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。</p> <p>工事完了後に、仕上げの異なる居室について、揮発性有機化合物が「学校環境衛生基準」に定める基準以下であることを確認すること。なお、当該確認は、全ての什器・家具等が運び込まれた後に実施すること。</p> <p>工事完了後に、周辺家屋影響調査を実施し、影響の有無を確認すること。工事に起因する影響が確認された場合には、事業者の責任において適切に対応すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		



様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
(1) 防犯・警備業務	夜間及び休日等、本施設が無となる際において、機械警備を行うこと。 機械警備設備については、適切に作動するように保守管理を行うこと。		
(2) 防火・防災業務	緊急時の安全避難手段を確保し、避難経路及び避難装置に明確な表示を施すこと。 避難経路からは常時障害物を取り除いておくこと。 火の元及び消火器・火災報知器等の点検を定期的に行うこと。 報知器作動場所、音声・視覚警報装置、緊急照明、避難経路、集合場所等を示す平面プランを作成して、最新情報に更新し、各々、関連場所に目立つように表示すること。 災害及び火災が発生した場合又は発生する恐れがある場合は、防火管理者が定める防災計画に従い、速やかに対応すること。		
9 修繕業務（修繕計画）	事業者は、事業期間中、本施設が要求水準及び入札時の提案内容に示す性能及び機能を保つため、また、安全・衛生的な環境を維持し、劣化に伴う機能低下を未然に防止するため、必要な修繕・更新を行うこと。 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。 長期修繕計画は、施設の劣化状況等を踏まえて毎年度、内容を更新すること。 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。 事業者は、修繕を行った場合、修繕箇所について、本市の立ち会いによる確認を受け、行った修繕の設計図及び完成図等の書面を本市に提出し、適宜、完成図書に反映すること。 大規模修繕については、事業者が作成する長期修繕計画の内容を踏まえ、本市が直接実施するが、事業者は、事業期間中に大規模修繕が発生しないよう、計画的に修繕を行い、予防保全に努めること。なお、本市は、事業期間中はもとより、事業期間の終了後の5年間に大規模修繕や大規模な設備補修、更新を行わずに本施設が必要な性能水準を満たすことを期待している。 事業期間の終了に伴い、すべての建築物、建築設備・厨房機器等について、供用開始から15年間の維持管理等の記録に基づき、経年劣化の進行度等の検査を行い、その結果を踏まえて市と協議したうえで、長期修繕計画にも反映すること。また、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。		
第5 運営業務			
1 運営業務総則			
(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、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16 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。		
	a 開業準備業務		
	b 検収補助業務		
	c 給食調理業務		
	d 給食配送・食器等回収業務		
	e 配膳業務		
	f 洗浄・残滓処理等業務		
	g 食に関する指導の支援業務		
	h その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務		
(2) 業務期間	業務期間は、本施設の引渡し後から給食提供開始までの開業準備期間及び給食提供開始から事業期間終了までの運営期間とする。		
(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。 運営業務の適正な履行状況について、本市が確認を行い、不適合箇所が指摘された場合には、本市が定める期間内に改善報告書を本市に提出すること。		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
(4) 運営業務計画書	<p>事業者は、毎年度、運営業務の実施に先立ち、次の項目について配慮しつつ、実施体制、実施工程等、必要な項目を記載した運営業務計画書を作成し、本市に提出した上、承認を受けること。</p> <p>毎年度、運営業務計画書を作成するに当たっては、日頃から各学校の意見や要望を把握するよう努めるとともに、より良い運営のあり方について検討すること。</p> <p>公益的な施設であることを常に念頭において、適正な運営を行うこと。</p> <p>各学校の意見や要望を運営内容に反映させ、学校給食の満足度を高めること。事業者は満足度調査として、児童・生徒、学校職員への満足度調査（アンケート調査）を実施すること。実施内容及び方法は、本市との協議により決定する。</p> <p>合理的かつ効率的な業務実施に努めること。</p> <p>近隣住民と良好な関係を保つよう努めること。</p> <p>ごみの削減、省資源及び省エネルギー等、環境に配慮した運営に努めること。</p> <p>なお、運営業務計画書は、十分な期間の余裕をもって本市と協議を行い、予め本市の確認を得た上で、当該業務実施年度の前年度の2月末日（最初の業務実施年度に係る運営業務計画書については、本施設の引き渡し予定日の1か月前の日）までに本市へ提出すること。</p>		
(5) 業務報告書	<p>事業者は、運営業務に係る月報、四半期報及び年報を業務報告書として作成し、必要に応じて、各種記録、図面、法定の各種届出、許認可書、出納管理台帳等と合わせて本市に提出すること。</p> <p>四半期毎にモニタリング報告書として要求水準書及び事業提案書との整合性についての確認結果報告書を提出すること。なお、これら一連の書類については、事業期間を通じて保管・管理すること。</p>		
(6) 各種提案	<p>事業者は、業務の実施結果並びに各学校等の意見や要望を踏まえて、各種提案資料を作成し、本市に提出すること。これらの内容については、本市と協議の上、翌年度以降の運営業務計画書に反映すること。</p>		
(7) 業務実施体制			
① 業務実施体制の届出	<p>事業者は、運営業務の実施に当たって、十分な期間の余裕をもって実施体制を整えるとともに、その実施体制（業務従事者の経歴を明示した履歴書及び資格証書（有資格者の場合）等を含む）を開業準備期間の開始2か月前までに本市に届け出ること。</p>		
② 業務従事者	<p>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。</p> <p>事業者は、総括責任者として、運営業務の業務管理、衛生管理及び設備管理等、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、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。</p> <p>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。</p> <p>事業者は、調理副責任者として、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し、調理副責任者は調理責任者が欠けた場合には、その職務を代行すること。</p> <p>事業者は、食物アレルギー対応食調理責任者として、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、管理栄養士又は栄養士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、食物アレルギー対応食調理責任者は、専任とすること。</p> <p>事業者は、食品衛生責任者として、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、食品衛生責任者は「学校給食衛生管理基準」における衛生管理責任者及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることとする。</p> <p><b>事業者は、配送責任者として、配送業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を、当該調理業務または配送業務を実際に行う企業の職員として配置すること。</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>事業者は、業務責任者及び業務担当者に対し、衛生管理の徹底を図るように注意を促し、安全な学校給食を実施すること。</p> <p>事業者は、法令等により資格を必要とする業務の場合には、有資格者を選任し、事前にその氏名及び資格を本市に通知すること。</p> <p>業務責任者は、指導及び助言が徹底できるように、各業務担当者等の意思疎通等に留意すること。また、各業務担当者に対して、衛生意識等の高揚を図るため、能力開発研修を積極的かつ定期的に行うなどして、円滑な運営業務の継続的な実施に努めること。</p> <p>業務担当者は、業務担当者であることを容易に識別できる服装で、作業に従事すること。また、事業者は、業務担当者が、児童・生徒や施設来訪者、近隣住民等に対して不快感を与えないような服装かつ態度で接するように十分指導監督すること。</p>		

様式K-1 基礎審査項目チェックシート

要求水準 確認書

- ・「提案書」の提案内容が、下記に示されている要求水準を満たす内容となっているか確認してください。
- ・「提案書」で要求水準が満たされている事が確認可能な事項は、その内容が示されている様式番号（複数可）を様式No欄に記載してください。
- ・「提案書」に要求水準を満たしているという具体的な記載がない場合は、実現可能という事を確認の上、入札参加者確認欄に“○”を記載してください。

項目等	確認事項	様式 No	入札参 加者 確認
(6) 和え物調理	<p>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、時刻とともに記録すること。なお、必要以上の加熱はせず、食材の食感を活かしたおいしい調理を心掛けること。</p> <p>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、時刻とともに記録すること。</p> <p>加熱後の食品は、速やかに冷却し、冷蔵保管すること。</p> <p>魚・肉・卵を扱った者は、和え物調理に従事しないこと。</p> <p>冷蔵保管した食品を和え、時刻とともに温度の確認・記録を行い、温度管理を徹底して調理すること。</p>		
(7) 果物調理	<p>食品の傷み等を確認しながら、裁断すること。</p> <p>魚・肉・卵を扱った者は、果物調理に従事しないこと。</p>		
(8) 炊飯調理	<p>炊飯に使用する白米は、入荷の順に使用すること。</p> <p>混ぜご飯は、各献立月10回程度の提供を想定している。小学校、中学校の両方の献立で、混ぜご飯を実施する日もあることに留意すること。</p>		
(9) 食物アレルギー対応食調理	<p>本市は、「資料24 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24 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。</p> <p>食物アレルギー対応食数は、1日あたり最大4メニュー150品とする。</p> <p>食物アレルギー対応食は、「除去食」又は「代替食」により提供すること。</p> <p>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（鶏卵・うずら卵）、乳・乳製品、いか、えびエビ、たこ、かにカニ、桃、パイナップル、りんご、たらこ、ごまを対象とする。また、小麦が主原料のパン・麺類が主食の場合に限り、代替食としてご飯（白飯）を提供する。参考に、小学校の食物アレルギー対応人数（平成31年度）を「資料25 食物アレルギー対応人数」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26 現学校給食共同調理場食物アレルギー対応実績」に示す。</p> <p>除去すべき食材が混入しないよう調理すること。食物アレルギー対応食の提供を行う児童・生徒の把握及び具体的な除去食材の決定等については、所定の手続きに則り本市が行う。</p> <p>除去すべき食材がないメニューについては、アレルギー対応をしない児童・生徒と同様に、各調理室で調理した通常食を配送校において配膳する。</p> <p>アレルギー対応食として提供するメニューの炊飯及び小麦が主原料のパン・麺類が主食の場合の代替食（白飯）は、食物アレルギー対応専用室に設置した専用の炊飯器で調理すること。</p> <p>中心温度管理等の衛生管理を他の調理業務と同様に行うこと。</p> <p>食物アレルギー対応食は、原材料と調理後のメニューの両方について保存食をとること。</p> <p>食物アレルギー対応食は、個別の専用容器に配食すること。また、学校名、学級、児童・生徒名、除去食材名等を表示し、万が一にも誤って配送することがないよう万全の対策を講じて配食すること。なお、具体的な調理及び配食工程については、事業者が提案し、本市と協議すること。</p>		
(10) 配缶	<p>調理済食品について、学校別、学級別に数量を確認し、配缶すること。</p> <p>配缶する際は、配缶専用エプロン、手袋に替えること。</p> <p>配缶前に調理済食品の中心温度を計り、時刻とともに記録すること。</p> <p>和え物を配缶する場合は、適正な温度維持に努めること。</p> <p>個包装のジャム等は、学校別に必要数を仕分けし、コンテナに格納すること。また、学級に1本を提供するドレッシング・ソース等のボトルは、学級別にコンテナに格納すること。なお、本施設で調理するジャム、ドレッシング・ソース等は、食缶により提供する。</p>		
(11) 検食	<p>本市が、児童・生徒の喫食開始の30分前までに検食が実施できるように、検食用の給食を提供すること。また、事業者においても、予め担当者を定めて検食を行うこと。</p> <p>給食として提供されるすべてのメニュー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検食記録簿に記録すること。</p> <p>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。</p>		
5 給食配送・食器等回収業務	<p>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27 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。</p> <p>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。</p>		