

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	6	2	11						11 事業スケジュール(予定)	設計・建設期間：事業契約締結日～令和5年6月末日	設計・建設期間：事業契約締結日～施設引渡し日 施設引渡し日：令和5年7月21日以前で、事業者が提案した日
2	23	7	1		⑥	オ			⑥ その他	才事業予定地は現在国有地であるが、 <u>工事着手予定日まで</u> まで本市が取得することを予定している。	才事業予定地は現在国有地であるが、 <u>令和4年5月頃</u> に本市が取得することを予定している。
3	25	7	8						8 土地の使用	本事業の事業予定地は、現在国有地であるが、 <u>工事着手予定日まで</u> に本市が取得することを予定している。 事業者は、 <u>工事着手予定日をもって</u> 、本施設の引渡し日までの期間、建設工事等の遂行に必要な範囲で、本市が所有する事業予定地を無償で使うことができる。なお、事業者は、事業契約締結後、工事着手予定日までの期間に、市の承認を得た上で事前調査業務を目的とした立ち入りを行うことができる。その際、本市が令和3年度に実施する各種調査や土壌対策工事等との調査日程等について、本市と事前に調整すること。	本事業の事業予定地は、現在国有地であるが、 <u>令和4年5月頃</u> に本市が取得することを予定している。 事業者は、 <u>工事着手日から</u> 本施設の引渡し日までの期間、建設工事等の遂行に必要な範囲で、本市が所有する事業予定地を無償で使うことができる。なお、事業者は、事業契約締結後、工事着手日までの期間、市の承認を得た上で事前調査業務を目的とした立ち入りを行うことができる。その際、本市が令和3年度に実施する各種調査や土壌対策工事等に支障が生じないように、調査日程等について本市と事前に調整すること。
4	27	8	2	(2)					2 契約の枠組み	(2) 締結時期及び事業期間	(2) 締結時期及び事業期間(予定)

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	○		6	1	3	(9)					(9) 事業スケジュール(予定)	設計・建設期間 事業契約締結日～令和5年6月末日	設計・建設期間 事業契約締結日～施設引渡し日 施設引渡し日 令和5年7月21日以前で、事業者が提案した日
2	○		11		6	(1)	①				① 立地条件	土地所有者国(財務省)： ※事業予定地は、現在国有地であるが、 <u>工事着手予定日まで</u> に本市が取得することを予定している。	土地所有者国(財務省)： ※事業予定地は、現在国有地であるが、 <u>令和4年5月頃</u> に本市が取得することを予定している。
3	○		12		6	(1)	②				② 敷地条件	地下埋設物・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。 令和3年度中に本市が埋蔵文化財調査を実施予定である。	地下埋設物・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。 令和3年度中に本市において埋蔵文化財調査を実施予定である。
4	○		26	2	1	(4)	①	ウ		f	ウ 電話・テレビ受信・情報通信設備	f 市職員用事務室及び会議室において、インターネットの閲覧やLGWANの利用等が可能となるよう、必要となるLGWAN引込設備の設置、有線LANの導入、情報コンセントの整備、配管配線工事等を行うこと。また、本市本庁舎の情報通信環境との整合や必要な機器等について、本市情報推進課と事前に調整し、その指示に従って整備すること。なお、事業者は、「資料14 立川市情報セキュリティ対策基準 ～概要版～」に基づき、市職員に準じて情報セキュリティポリシーを遵守すること。	f 市職員用事務室及び会議室において、 <u>庁内ネットワーク環境(パソコンやIP電話等)</u> の利用が可能となるよう、必要となるLGWAN引込設備の設置、有線LANの導入、情報コンセントの整備、配管配線工事等を行うこと。また、本市本庁舎の情報通信環境との整合や必要な機器等について、本市情報推進課と事前に調整し、その指示に従って整備すること。なお、事業者は、「資料14 立川市情報セキュリティ対策基準 ～概要版～」に基づき、市職員に準じて情報セキュリティポリシーを遵守すること。また、 <u>庁内ネットワーク環境とは別に、校務ネットワーク環境で使用使用するパソコン等を使用する又は使用する予定の部屋に、有線LANの導入、情報コンセントの整備、配線工事等を行うこと。</u>
5	○		43	2	2	(2)	②	イ		a	イ 温度管理システム	a 冷蔵庫・冷凍庫及び消毒保管庫の温度、調理エリア各諸室の温湿度を監視及び記録できる温度管理システムを設置すること。また、 <u>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</u> とすること。	a 冷蔵庫・冷凍庫及び消毒保管庫の温度、調理エリア各諸室の温湿度を監視及び記録できる温度管理システムを設置すること。また、 <u>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</u> とすること。
6	○		47	2	3	(2)					(2) 業務期間	設計業務の期間は、本施設の引渡し日をもとに事業者が計画することとし、具体的な設計期間については、事業者の提案に基づき、事業契約書に定めるものとする。 事業予定地は、現在国有地であるが、 <u>工事着手予定日まで</u> に本市が取得することを予定している。事業者は、本市が円滑に事業予定地を取得できるよう、令和3年12月までに本施設の延床面積を確定させるなど、必要な書類作成等に全面的に協力すること。	設計業務の期間は、本施設の引渡し日をもとに事業者が計画することとし、具体的な設計期間については、事業者の提案に基づき、事業契約書に定めるものとする。 事業予定地は、現在国有地であるが、 <u>令和4年5月頃</u> に本市が取得することを予定している。事業者は、本市が円滑に事業予定地を取得できるよう、令和3年12月までに本施設の延床面積を確定させるなど、必要な書類作成等に全面的に協力すること。
7	○		50	3	2	(1)					(1) 業務期間	本施設の建設工事は、 <u>令和4年6月1日</u> 以降に着工し、本施設の建設・工事監理業務は、 <u>令和5年6月</u> 末までに完了し、本施設を本市に引き渡すこと。	本施設の建設工事は、 <u>本市の事業予定地の取得日(令和4年5月頃を予定)</u> 以降に着工し、本施設の建設・工事監理業務は、 <u>開業準備期間に間に合わせるよう</u> に令和5年7月21日までに完了し、本施設を本市に引き渡すこと。

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
8	○		72	5	1	(4)					(4) 運営業務計画書	<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>	<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>

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		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		(2)		(契約の大要) 第2条	(2)事業場所 立川市泉町1156番地の15のうち	(2)事業場所 立川市泉町1156番15のうち
2	3			8				(事業期間) 第8条	・ 設計・建設期間 事業契約締結日～令和5年6月末日	・ 設計・建設期間 事業契約締結日～施設引渡し日 ・ 施設引渡し日 令和5年7月21日以前で、事業者が提案した日
3	44					(19)		別紙1	(19)「引渡し予定日」とは、本施設の引渡しを行う予定日(令和5年6月末日)とする。	(19)「引渡し予定日」とは、本施設の引渡しを行う予定日(令和5年7月21日以前で、事業者が提案した日)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
(3) 構造計画の考え方	本施設の構造計画については、建築基準法を遵守するほか、関係する要綱・基準等を原則適用すること。基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準等によること。		
① 施設の建築構造体の耐震安全性の分類	本施設の構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のⅡ類とする。		
② 施設の建築非構造部材の耐震安全性の分類	本施設の非構造部材の耐震安全性分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」のA類とする。		
③ 建築設備の耐震安全性の分類	設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の甲類とする。		
(4) 設備計画の考え方	設備計画については、関係する要綱・基準等を原則適用し、次の項目を考慮した上で、電気設備、空調機・換気設備、給排水衛生設備の計画を行うこと。 更新性、メンテナンス性を考慮した計画とすること。 メンテナンス時のアクセスの容易性に配慮し、足場を設置するなど危険作業とならないように配慮すること。 設備の保守性や更新に配慮するため、建物の下部となる配管部分にはビットを設ける。 各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。 地球環境及び周辺環境に配慮した計画とし、燃焼時に有害物質を発生しないエコマテリアル電線の採用を積極的に行うこと。 省エネルギー、省資源を考慮するとともに、ランニングコストを抑えた設備とすること。 本施設内の事務室、会議室等に要求される適切な静寂性を保つため、騒音・振動対策を講じること。 設備機器の更新、メンテナンス及び電気容量の増加等の可能性を踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回線を計画すること。 必要に応じて凍結防止対策を講じること。 ボイラー、受電設備等のユーティリティ関連機器は、衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造及び機能を有すること。		
① 電気設備			
ア 照明・電灯コンセント設備	照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行うこと。また、停電時でも電力が使用できる重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。 LED照明等の高効率型器具、省エネルギー型器具等を積極的に採用すること。 トイレや廊下等の照明は、人感センサー付照明とすること。 吹抜等高所にある器具は、メンテナンス性を考慮すること。 外灯は、自動点滅及び時間点滅が可能な方式とすること。 各室において、照明の一括管理ができるようにすること。 市職員用事務室において、各室照明の集中管理が行え、かつ、最終退館作業が円滑に行えるような照明計画とすること。 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。 照明は、食材の色調に影響を与えないようなものであること。 照明には、必要に応じて電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置を設けること。ただし、電球等の取替えや清掃が容易にできるよう工夫すること。 調理エリアの照明は、可能な限りHACCP向け照明器具とすること。		
イ 誘導支援設備	外部からの出入口、食材の搬入口等の必要な箇所に、市職員用事務室に通じるインターホン等を設置すること。 だれでもトイレに呼び出しボタンを設け、異常があった場合、表示窓の点灯と音等により知らせる設備を設置し、市職員用事務室等に表示盤を設置すること。		
ウ 電話・テレビ受信・情報通信設備	電話、施設内放送及びテレビ放送受信設備の設置及び配管配線工事を行うこと。 電話回線は、本市が使用する回線として4回線の設備を設け、うち1回線はアナログ回線とすること。事業者が使用する回線は、適宜設けること。 施設内の各部屋からの職員応答等のため、施設における内線電話設備等の設置及び配管配線工事を行うこと。なお、調理エリア内は、調理中でも円滑な応答ができるよう必要に応じて聴覚及び視覚で認識できるような対応をとること。 市職員用事務室と本市本庁舎とのIP電話による内線電話を接続できるよう、本施設内の設備を整備すること。なお、本市本庁舎の電話交換装置との整合性やIP電話に必要な機器等について、本市総務課と事前に調整し、その指示に従って整備すること。 市職員用事務室に設置する電話機は、外線、本施設内線、本市本庁舎とのIP電話の全てに使用可能なものとし、8台以上設けること。 市職員用事務室及び会議室において、 市内ネットワーク環境（パソコンやIP電話等）インターネットの閲覧やL2WANの利用等が可能となるよう、必要となるL2WAN引込設備の設置、有線LANの導入、情報コンセントの整備、配管配線工事等を行うこと。また、本市本庁舎の情報通信環境との整合性や必要な機器等について、本市情報推進課と事前に調整し、その指示に従って整備すること。なお、事業者は、「資料14 立川市情報セキュリティ対策基準 ～概要版～」に基づき、市職員に準じて情報セキュリティポリシーを遵守すること。 また、市内ネットワーク環境とは別に、校務ネットワーク環境で使用するパソコン等を使用する又は使用する予定の部屋に、有線LANの導入、情報コンセントの整備、配線工事等を行うこと。 市職員用事務室は、電源及び通信ケーブル等の移設に支障がないよう整備すること。		

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
(イ) キャビネット・本体部	昆虫・異物の侵入を防ぐよう、極力隙間のない構造とすること。		
	内部コーナー面は、ボールコーナー（5R以上）を設け、清掃しやすい構造とすること。		
	汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造とし、かつ、取り外し可能で、洗浄が容易な構造とすること。		
(オ) 厨房機器等のアジャスター部	ベース置き以外は、高さ調整の行えるものとする。		
	防錆を考慮したものとする。		
	床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上とすること。		
(ハ) コンテナ	コンテナは、洗浄・消毒システムに合致し、また、配送計画・配膳業務と整合するよう製作すること。		
	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21 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。		
	小学校コンテナは、食器と食缶を分けて積み込むことを基本とするが、配送計画に応じた柔軟な対応を可能とする。		
	中学校コンテナは、施錠が可能なものとする。		
イ 機械機器の仕様			
(7) 冷機器（冷蔵室・冷凍室）	食材の量に配慮し、冷蔵庫、冷凍庫を設置すること。必要に応じて、カートやラックごと保冷できるブレハブ式を導入すること。		
	食材の適切な温度管理が行える機器とすること。		
	庫内温度が庫外に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。		
	抗菌（取っ手、棚等）、防虫（隙間がない等）、防臭（排水トラップ設置等）構造の機器とすること。		
(4) 下処理機器	食材が直接接触する機械機器は、パーツ毎に分解、清掃できる等、清掃しやすい構造とすること。		
	食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性を保ち、割れ目が無く、洗浄及び消毒の繰返しに耐える仕上げ構造とすること。		
(9) 熱機器	清掃作業が容易に行える構造とすること。		
	排熱等で厨房作業環境を害さない機器とすること。		
	火傷の恐れがある設備配管等は、機外に露出しない構造とするか、カバーをすること。		
② 厨房機器等の監視装置（温度計・計量器等）の規格及び仕様			
ア 食材の検収・保管・下処理関連機器			
(7) 冷凍・冷蔵室等	食材の適切な温度管理（冷蔵5℃以下、冷凍-18℃以下）が行える機器とすること。		
	庫内温度が庫外に表示され、高・低温異常が確認できる機器とすること。		
(4) 保存食用冷凍庫	保存食を-20℃以下で2週間以上保管できる機能を有していること。		
イ 温度管理システム	冷蔵庫・冷凍庫及び消毒保管庫の温度、調理エリア各諸室の温湿度を監視及び記録できる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。		
③ 調理加工機器の規格及び仕様			
ア 調理釜	下茹で用も含め、複数回使用せずに8,500食が調理できる台数を設置すること。		
	熱源は事業者の提案によるが、上処理調理室の手作りコーナー及び煮炊き調理室に、低放射型のガス釜を各1台設置すること。		
	排水がスムーズとなるよう、口径・バルブなどのドロー機構に配慮した設備とすること。また、食材を入れたまま排水するときに、食材が流れないような措置ができる構造又は付属機器を有すること。		
	蓋開閉時の水滴や配食時の食材の落下に配慮した設備とすること。		
	調理釜には、調理用の給水・給湯の水栓の他に、清掃用の水栓を設け、衛生的に使用できるようにすること。なお、清掃用の水洗は、ホース接続をカプラ式にするなど、作業性に考慮すること。		
	攪拌装置付きの釜は、設置しないこと。		
イ スチームコンベクションオーブン	屋外で使用できる移動式の釜を1台以上、防災用食料備蓄倉庫に配置すること。なお、災害時に使用できるよう燃料も備蓄すること。		
	調理後2時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器を設置すること。		
	風とスチームとの組合せにより煮る・焼く・蒸す調理が可能であること。		
	メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録できるメニュープログラムシステムを有する機器とすること。		
	芯温調理ができる機能を備え、温度表示機能があり、調理温度管理が容易である設備とすること。		
	洗浄が容易であること。		

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
ウ フライヤー	調理後2時間喫食を前提とした上で、食数に応じた十分な能力を有する機器とすること。 油温温度表示機能があり、投入口と取出し口が別々に隣接しない機器とすること。 揚げパンなどの高温短時間調理に対応できる機器とすること。 大豆やせん切り野菜等の小さな形状の食材を揚げるができる機器とすること。		
エ 炊飯機	8,500食2献立の炊飯が可能な連続式炊飯器とし、2時間喫食を前提とした上で、十分な能力を有する機器とすること。 洗米から炊飯までの行程を一連で行うシステムを導入すること。 貯米タンクは、1日分を貯米し、米の管理を適切に行える設備を導入すること。 炊き込みや具の混ぜ込みが可能な機器とすること。		
オ 真空冷却機	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。 冷却の開始時刻と、終了時刻及び食材温度を記録できること。 設置場所に配慮し、パススルー式の機器とするなど衛生管理に適した機器とすること。		
カ 成型機	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。		
④ 洗浄・消毒・保管の機器			
ア 食器洗浄機・食缶洗浄機等	洗浄機に内蔵された槽温度計、仕上げ温度計等を装備し、自動洗浄の可能な機種であること。 下洗い工程を有するなど、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。		
イ コンテナ洗浄機	コンテナを自動で連続洗浄できる機器とすること。 仕上げ時に水滴が確実に除去できる機器とすること。		
ウ 食器消毒保管庫	庫内温度計で確認でき、90℃で90分以上の乾燥、殺菌が可能であり、温度記録装置付きの機器であること。		
エ 器具殺菌・消毒保管庫	自動温度調節機能付きで、乾燥、殺菌、保管が可能な設備とすること。 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。 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。 包丁俎板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器であること。		
オ 電解次亜水生成装置	食材の洗浄消毒に使用できるよう電解次亜水生成装置を設置すること。 食中毒菌への殺菌効果を持ち、食材への残りがなく安全な装置を提案すること。		
⑤ 厨房機器の配置（食材・器材・容器の動線）	物の流れが清潔度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないよう、一方通行の配置区分とすること。 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡される配置区分とすること。 「魚・肉・卵」と「野菜、果物等」、及び「他の食品」は相互に交差汚染しないよう、保管場所を区別すること。 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。 生ごみ、残滓が非汚染作業区域を経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。		
3 設計業務遂行に係る要求内容			
(1) 業務の対象範囲	設計業務は、入札時の提案書類、事業契約書、本要求水準書に基づいて、事業者の責任において基本設計及び実施設計を行うものとする。 事業者は、設計業務の内容について本市と協議し、業務の目的を達成すること。 事業者は、業務の進捗状況に応じ、本市に対して定期的に（毎月1回程度）報告を行うこと。 事業者は、業務に必要となる現況測量、地盤調査等を事業者の責任で行い、関係法令を遵守して業務を遂行するものとする。 事業者は、各種申請等の関係機関との協議内容を本市に報告するとともに、各種許認可等の書類の写しを本市に提出すること。 図面、工事費内訳書等の様式、縮尺表現方法、タイトル及び整理方法は、本市の指示を受けること。また、図面は、工事毎に順序よく整理して作成し、各々一連の整理番号を付けること。 本市が市議会や市民等（近隣住民も含む。）に向けて設計内容に関する説明を行う場合や国へ交付金の申請を行う場合等、本市の要請に応じて説明用資料を作成し、必要に応じて説明に関する協力を行うこと。 基本設計完了時に、本市の職員向けに設計概要等のレビューを行うこと。 本市が職員向けに行う研修等に関する協力を行うこと。		
(2) 業務期間	設計業務の期間は、本施設の引渡し日をもとに事業者が計画することとし、具体的な設計期間については、事業者の提案に基づき、事業契約書に定めるものとする。 事業予定地は、現在国有地であるが、令和4年5月頃工事着手予定日までに本市が取得することを予定している。事業者は、本市が円滑に事業予定地を取得できるよう、令和3年12月までに本施設の延床面積を確定させるなど、必要な書類作成等に全面的に協力すること。 事業者は、関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないよう設計スケジュールを調整し、本業務を円滑に推進するよう設計業務期間を設定すること。なお、関係機関との協議内容は、書面で本市に報告すること。		

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
(3) 設計体制と管理技術者の設置・進捗管理	<p>事業者は、設計業務の管理技術者、主任技術者、照査技術者を配置し、組織体制と合わせて設計着手前に次の書類を提出すること。管理技術者として、学校給食共同調理場の設計業務に従事した経験のあるものを配置すること。設計の進捗管理については、事業者の責任において実施すること。</p> <p>a 設計業務着手届 b 管理技術者届（設計経歴書を添付のこと。） c 主任技術者届（意匠、構造、電気、設備の各工種。設計経歴書を添付のこと。） d 照査技術者届（設計経歴書を添付のこと。） e 担当技術者届（設計経歴書を添付のこと。） f 協力技術者届</p>		
(4) 設計計画書及び設計業務完了届の提出	<p>事業者は、設計着手前に詳細工程表を含む設計計画書を作成し、本市に提出すること。なお、設計業務が完了したときは、基本設計及び実施設計のそれぞれにおいて、設計業務完了届を提出するものとする。</p>		
(5) 基本設計及び実施設計に係る書類の提出	<p>事業者は、照査を行った上で、基本設計終了時及び実施設計終了時に次の書類を提出すること。本市は内容を確認し、その結果（是正箇所がある場合には是正要求も含む。）を通知する。また、提出図書はすべてのデジタルデータ（PDF及びCADデータ。なお、CADデータはjw-CADとする。）も提出すること。なお、各3部の提出を想定しているが、提出時の体裁、部数等については、改めて本市の指示するところによる。</p> <p>① 基本設計 a 意匠設計図（A3版） b 構造設計資料 c 設備設計資料 d 什器・備品リスト・カタログ e 工事費概算書 f 計画及び設計概要書 g 仕様概要及び仕上げ表 h 工程計画概要 i イメージパース j 打合せ記録簿（定例会議等） k 要求水準書との整合性の確認結果報告書 l 事業提案書との整合性の確認結果報告書 m その他必要資料（各種許認可部局等との協議録等を含む）</p> <p>② 実施設計 a 意匠設計図（A3版） b 構造設計図（A3版） c 設備設計図（A3版） d 工事工程表 e 構造計算書 f 縮小製本（工事用） g 什器・備品リスト・カタログ h 外観・内観パース（本市の指示する部分） i 打合せ記録簿（定例会議等） j 確認申請図書他、各種申請図書 k 工事費積算内訳書・積算数量調査 l 要求水準書との整合性の確認結果報告書 m 事業提案書との整合性の確認結果報告書 n 補助金申請関係図書 o その他必要図書（各種許認可部局等との協議録等を含む）</p>		
(6) 設計業務に係る留意事項	<p>本市は、事業者に設計の検討内容について、随時聴取することができるものとする。なお、事業者は、作成する設計図書及びそれに係る資料並びに本市から提供を受けた関連資料を事業終了後に廃棄又は本市に返却し、当該業務に携わる者以外に漏らしてはならない。</p>		
第3 建設・工事監理業務			
1 業務の対象範囲	<p>事業者は、実施設計図書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づいて、本施設の建設、企画・提案した厨房機器及び什器・備品等の整備、工事監理等を行うこと。</p>		
2 業務期間			
(1) 業務期間	<p>本施設の建設工事は、本市の事業予定地の取得日（令和4年5月頃を予定）令和4年6月1日以降に着工し、本施設の建設・工事監理業務は、開業準備期間に間に合わせるように令和5年7月21日令和5年6月末までに完了し、本施設を本市に引き渡すこと。</p>		
(2) 業務期間の変更	<p>事業者が、不可抗力又は事業者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長を必要とし、その旨を申し出た場合は、延長期間を含め本市と事業者が協議して決定するものとする。</p>		
3 業務の内容			
(1) 基本的な考え方	<p>事業者は、「東京都建築工事標準仕様書」を原則適用すること。ただし、当該仕様書によりがたい場合は、事業者が性能等の証明を行うことを条件として、本市と協議することができるものとする。</p> <p>事業契約書に定められた本施設の建設・工事監理及び厨房機器・什器・備品等の整備の履行のために必要となる業務は、事業契約書において本市が実施することとしている業務を除き、事業者の責任において実施すること。</p> <p>本事業実施についての近隣住民への説明は、工事着手に先立ち本市が実施する。事業者は必要な資料を提供するとともに、説明に同席すること。</p> <p>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、事業者がその責めを負うものとする。</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
(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>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。</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>		