

要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	旧	新
1								目次	—	資料17 配送校の仕器・備品及び厨房機器等リスト(参考仕様) 資料18 配送校において撤去する主な厨房機器等 資料19 食缶の組み合わせ 資料20-1 献立① 資料20-2 献立② 資料20-3 献立③ 資料21 地質調査報告書
2	8	第1	6.	(5)			b	献立作成・食材調達	献立は、1献立、副食3品を前提とし、①主食(米飯、パン、麺)、②牛乳、③主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、④副菜(和え物、煮物、汁物から2品)とする。	献立は、1献立、副食3品(アレルギー対応食は最大4品目)を前提とし、①主食(米飯、パン、麺)、②牛乳、③主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、④副菜(和え物、煮物、汁物から2品)とする。
3	21	第2	3.	(4)	ウ	(イ)	k	排水設備	排水量の時間変動による下水道施設への負荷を緩和するため、下水道への1時間当たりの排水量が一定流量以下になるように、流量調整設備を設置すること。	排水量の時間変動による下水道施設への負荷を緩和するため、下水道への排水量が毎分0.035m ³ 以下になるように、流量調整設備を設置すること。
4	25	第2	4.	(1)	ア		e	調理室(煮炊き調理室、和え物室、揚物・焼物・蒸し物室、アレルギー専用食調理室、炊飯室)	なお、熱源は事業者の提案(蒸気以外とすること)によるものとする。	なお、調理や洗浄に係る熱源は事業者の提案(蒸気以外とすること)によるものとする。
5	25	第2	4.	(1)	イ		c	特別調理室	—	特別給食を実施しない日は、果物を切るために使用する等、アレルギー食専用食調理室と一体的に活用できること。
6	26	第2	4.	(1)	ウ		b	コンテナ室、器具洗浄室、配送用風除室、デザート仕分け室	添加物(ジャム等)の仕分けに使用できる移動台と保管用の冷蔵庫を設置すること。また、デザート缶用の保冷剤用冷凍庫を動線に留意して設置すること。	添加物(ジャム等)の仕分けに使用できる移動台と保管用の冷蔵庫を設置すること。また、コンテナ室にデザート缶用消毒保管庫及びデザート缶用保冷剤用冷凍庫を動線に留意して設置すること。
7	26	第2	4.	(1)	ウ		f	コンテナ室、器具洗浄室、配送用風除室、デザート仕分け室	デザート仕分け室は、冷凍デザートやヨーグルト、カット果物等を数える室とし、コンテナ室と隣接して設置すること。デザート仕分け室とデザート荷受室が行き来できる扉を取り付け、保管用の冷蔵庫、フルーツ缶用消毒保管庫及びフルーツ缶用保冷剤を保管する冷凍庫を設置すること。	デザート仕分け室は、冷凍デザートやヨーグルト、カット果物、添加物等を数える室とし、コンテナ室と隣接して設置すること。デザート仕分け室とデザート荷受室が行き来できる扉を取り付け、保管用の冷蔵庫、添加物(ジャム等)の仕分けに使用できる作業用移動台、パンラックを設置すること。
8	27	第2	4.	(1)	エ		p	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	食品庫・調味料庫は、缶詰・調味料等を保存(25℃以下など)する室とし、納入サイクルを考慮して1献立を2週間分程度保管できるスペースを確保すること。	食品庫・調味料庫は、缶詰・調味料等を保存(25℃以下など)する室とし、納入サイクルを考慮して、缶詰・乾物等は1週間分、調味料類・油等は2週間分程度保管できるスペースを確保すること。
9	28	第2	4.	(1)	エ		u	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	添加物(ジャム、チーズ等)用の検収室(仕分けスペース含む)及び仕分室を作業効率を考慮し、コンテナ室側に設置すること。仕分室には、冷凍・冷蔵庫を設置すること。	添加物(ジャム、チーズ等)用の検収室(仕分けスペース含む)及び仕分室(デザート仕分け室との兼用可)を作業効率を考慮し、コンテナ室側に設置すること。

要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	旧	新
10	28	第2	4.	(1)	オ		e	洗浄室・器具洗浄室(検収室用・下処理室用)・残渣処理室・油庫・可燃物庫・不燃物庫・回収用風除室	器具洗浄室(検収室用・下処理室用)は、魚肉卵用以外の器具洗浄を行う室として設置すること。保管庫(殺菌、乾燥機能付)、器具洗い用3層槽シンク(プラスチックを洗浄できる広さのもの)を設置すること。	器具洗浄室(検収室用・下処理室用)は、魚肉卵用以外の器具洗浄を行う室として設置すること。器具洗い用3層槽シンク(プラスチックを洗浄できる広さのもの)を設置すること。
11	33	第2	4.	(1)	ス		d	駐車場	—	配送車用駐車場を3台以上確保すること。
12	35	第2	4.	(2)	イ		i	配膳室	牛乳保冷庫とデザート等で温度管理が必要な食品を保冷するための保冷庫、パン箱を洗浄できるシンク、置台、消毒保管庫等を設けること。	牛乳保冷庫、パン箱を洗浄できるシンク、置台、消毒保管庫等を設けること。
13	36	第2	4.	(2)	オ		c	ランチルーム兼多目的教室(田中小)	—	ランチルーム兼多目的教室には、校内放送用設備、インターフォン等を設置すること。
14	36	第2	4.	(2)	オ		d	ランチルーム兼多目的教室(田中小)	ランチルーム兼多目的教室の入り口付近には、児童用の手洗い設備を設置すること。	ランチルーム兼多目的教室の入り口付近には、児童用の手洗い設備(蛇口10個程度)を設置すること。
15	37	第3	1.	(1)				平井小学校	—	厨房機器等の調達及び設置業務
16	37	第3	1.	(1)				田中小学校	—	厨房機器等の調達及び設置業務 什器・備品等の設置業務
17	38	第3	1.	(1)				氷上小学校	—	厨房機器等の調達及び設置業務
18	38	第3	1.	(1)				白山小学校	—	厨房機器等の調達及び設置業務
19	43	第3	2.	(2)	イ	(イ)	b	機械機器の仕様	魚肉卵下処理室(卵用)、調味料計量室、和え物室に高速ミキサーを設置すること。	魚肉卵下処理室(卵用)、調味料計量室、和え物室に高速ミキサー(ドレッシング攪拌用)を設置すること。
20	46	第3	2.	(2)	イ	(エ)	b	物(食材・器材・容器)の動線	生ごみ、残渣がクリーンゾーンを経由せずに屋外に搬出されるよう設計すること。	生ごみ、残渣がクリーンゾーンを経由せずに可燃物庫に搬出されるよう設計すること。
21	46	第3	2.	(2)	ウ		a	什器・備品等の設置業務	「資料12 一般エリア什器・備品等リスト(参考仕様)」に示す各種什器・備品等を設置すること。	「資料12 一般エリア什器・備品等リスト(参考仕様)」及び「資料17 配送校の什器・備品及び厨房機器等リスト(参考仕様)」に示す各種什器・備品等を設置すること。
22	46	第3	2.	(2)	ウ		b	什器・備品等の設置業務	「資料12 一般エリア什器・備品等リスト(参考仕様)」に示す什器・備品等の仕様は、事業者の提案により決定する(本リストに掲げる什器・備品等の品目は必須であるが、仕様についてはあくまでも提案の参考として示したものである)。	「資料12 一般エリア什器・備品等リスト(参考仕様)」及び「資料17 配送校の什器・備品及び厨房機器等リスト(参考仕様)」に示す什器・備品等の仕様は、事業者の提案により決定する(本リストに掲げる什器・備品等の品目は必須であるが、仕様についてはあくまでも提案の参考として示したものである)。
23	47	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	・保温二重食缶(汁物、主菜) ・保温二重食缶(炒め物、主菜) ・米飯用二重食缶 ・蓄冷材入り二重食缶(サラダ) ・小型二重食缶(サラダ別配缶食材用) ・小型二重食缶(特別支援学級用) ・フルーツ用保冷食缶 ・一重食缶	・保温二重食缶(ごはん) ・保温二重食缶(汁物) ・保冷材入り二重食缶(和え物) ・保温二重食缶(煮物) ・保冷材入り二重食缶(フルーツ) ・一重食缶(フライ缶、小物缶、パン缶、牛乳缶)
24	48	第3	2.	(2)	エ		f	食器・食缶等の調達業務	—	調理で使用する調理備品(包丁・まな板・ざる・プラスチック等)を調達すること。
25	52	第4	1.	(1)				業務の対象範囲	維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品はその都度更新すること。	維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品(調理に関する消耗品は含まない)はその都度更新すること。

要求水準書 新旧対照表

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	旧	新
26	58	第4	5.	(2)	ア		a	日常清掃業務	新学校給食センター内外の床掃除、手すり清掃、ごみの収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと。	新学校給食センター(一般エリア)の床掃除、手すり清掃、ごみの収集、衛生消耗品の補充、衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等を日常的に行うこと。
27	58	第4	5.	(2)	イ		a	定期清掃業務	新学校給食センター内外の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等を、定期的に(毎月1回程度)行うこと。特に、給食エリアにおいて、屋根裏の梁材(天井を有しない場合)、内壁、窓枠、給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置等の冷媒チューブは、月に1回以上清掃すること。	新学校給食センター(一般エリア)の床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃等を、定期的に(毎月1回程度)行うこと。
28	58	第4	5.	(2)	ウ		a	特別清掃業務	—	給食エリアにおいて、 <u>屋根裏の梁材(天井を有しない場合)、換気扇、内壁、窓枠、給水管、給ガス管、排水管、給電コード、排煙ダクト及び冷却装置等の冷媒チューブを、春休み、夏休み、冬休みの長期休暇期間中に清掃すること。</u>
29	59	第4	5.	(2)	ウ		b	特別清掃業務	照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・污水管・マンホール等の清掃等を、年1~2回程度、行うこと。	照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・污水管・マンホール等の清掃等を、 <u>長期休暇期間中に</u> 行うこと。
30	59	第4	5.	(2)	ウ		c	特別清掃業務	給食エリアにおいて、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、定期的に清掃すること。	給食エリアにおいて、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所は、塵埃を除去するため、 <u>長期休暇期間中に</u> 清掃すること。
31	59	第4	5.	(3)			b	防虫・防鼠業務	必要に応じて、専門技術者の指導のもと、害虫駆除を行うこと。	必要に応じて、専門技術者の指導のもと、害虫駆除に加えて、 <u>進入経路を特定し、進入防止対策</u> を行うこと。
32	資料11							汚染作業区域(1階)	仕分室	削除
33	資料13							和え物室	—	高速度ミキサー ドレッシングの攪拌用