

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
1									目次	—	閲覧資料 閲覧資料1 事業予定地地盤調査報告書
2		1	1	1					第1節本事業の目的	国立市立学校給食センター整備運営事業(以下「本事業」という。)は、HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)の考え方を取り入れた新たな学校給食センター(以下「本施設」という。)を整備し、安全でおいしい給食を提供するものである。	国立市立学校給食センター整備運営事業(以下「本事業」という。)は、HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)の考え方を取り入れた新たな学校給食センターを整備し、安全でおいしい給食を提供するものである。
3		2	1	2					第2節本事業の基本方針	本事業は、新たに一日当たり5,000食の調理能力を有する本施設を整備するとともに、所定の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、以下に示す基本方針を十分に踏まえ、実施するものとする。	本事業は、新たに一日当たり5,000食の調理能力を有する学校給食センターを整備するとともに、所定の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、以下に示す基本方針を十分に踏まえ、実施するものとする。
4		3	1	3	1				1.事業方式	本事業は、PFI法第14条第1項に基づき、本市が事業者と締結するPFI事業に係る契約(以下「事業契約」という。)に従い、事業者が、本施設の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を設定した後、事業契約により締結された契約書(以下「事業契約書」という。)に定める事業期間中、維持管理及び運営業務を遂行する方式(BTO: Build Transfer Operate)により実施する。	本事業は、PFI法第14条第1項に基づき、本市が事業者と締結するPFI事業に係る契約(以下「事業契約」という。)に従い、事業者が、新たな学校給食センター(敷地内の外構他全ての工作物、厨房機器・什器備品等を含み、以下「本施設」という。)の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を設定した後、事業契約により締結された契約書(以下「事業契約書」という。)に定める事業期間中、維持管理及び運営業務を遂行する方式(BTO: Build Transfer Operate)により実施する。
5		4	1	3	2				(2) 建設・工事 監理業務	① 本施設の建設業務	① 建設業務
6		5	1	3	2	(4)			(4) 運営業務	※ 運営に関して本市が実施する主な業務は、次のとおりとする。	※ 事業の根幹となる業務は本市が実施主体として実施し、責任もって本事業を進めることとし、運営に関して本市が実施する主な業務は、次のとおりとする。なお、食材の調達については「国立市学校給食用物資納入基準書」に基づき行う。
7		5	1	3	2	(4)	v)	(4) 運営業務	i)調理食数の決定 ii)献立の作成 iii)食材の調達 iv)食材の検収 v)検食 vi)給食費の徴収管理 vii)食に関する指導	i)献立の作成 ii)調理食数の決定 iii)食材の調達 iv)食材の検収 v)食材等の放射性物質の測定検査 vi)検食 vii)給食費の徴収管理 viii)食に関する指導	

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
8		6	1	3	2	(5)			(5) 自主事業 (任意)	—	※資料7「長期休暇中の学童保育所への給食提供について」で示す、学童保育所への給食提供は除く。
9		7	1	5					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、本施設の引き渡し後、事業期間終了時までの間、一時に又は定期的に支払う。サービスの対価は、設計及び建設工事等業務の対価、維持管理業務及び運営業務の対価からなる。	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、本施設の引き渡し後、事業期間終了時までの間、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・工事監理等業務の対価、維持管理業務及び運営業務の対価からなる。
10		7	1	6					6.施設使用料	6.施設使用料 本事業では、事業者が自主事業を実施する場合は、施設使用料(以下「使用料」という。)として事業期間終了時までの間、使用する施設面積等に応じた金額を、毎年度、事業者から徴収することとする。使用料は、年額固定額+自主事業の売上の一部(変動額)を事業者から徴収することを想定しているが、年額固定額の高額・売上に対する割合については、事業者からの提案に基づき協議のうえ決定する予定である。	—
11		7	1	6					6.収益還元	—	6.収益還元(納付金) 本事業では、事業者が本施設を活用して自主事業を実施する場合は、納付金として、その売上又は収益の一部を、自主事業の実施期間中、毎年度、本市へ支払うこととする。
12		8	1	3	8				8. しょうがいしゃ雇用について	—	8. しょうがいしゃ雇用について 事業者は、業務全般を通して、しょうがいしゃの雇用の促進に努めること。
13		9	1	5				⑫	法令・条例等	—	⑫ 公共工事の品質確保の促進に関する法律
14		9	1	5				⑬ ⑭	法令・条例等	⑫ 学校教育法 ⑬ 学校給食法、学校保健安全法、食品衛生法	⑬ 学校教育法 ⑭ 学校給食法 ⑮ 食育基本法 ⑯ 学校保健安全法 ⑰ 食品衛生法

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
15		9	1	5			⑱		法令・条例等	⑰ 建設業法その他各種の建築関係資格法律及び労働関係法律	⑳ 建設業法 ㉑ 労働基準法、労働契約法その他労働関係法律
16		14	1	6	4				4. 献立作成・食材調達	本市では、“安全でバランスのとれたおいしい給食を楽しく”を掲げており、その実践のため、本施設においても以下の通りとする。	本市では、“安全でバランスのとれたおいしい給食を楽しく”を掲げており、その実践のため、本施設においても以下の通りとする。事業者は、これらの実現に向けて本市と協力して、本事業を実施すること。
17		14	1	6	4				4. 献立作成・食材調達	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主食、主菜、副菜、副菜の4品程度であること</li> <li>・基本的には冷凍加工品を使わず、調理は手作りすること</li> <li>・生野菜・カットフルーツ等を提供できること</li> <li>・揚げパンやピザトースト等のパン調理ができること 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主食、主菜、副菜、副菜の4品程度</li> <li>・基本的には冷凍加工品を使わず、調理は手作り</li> <li>・生野菜・カットフルーツ等を提供</li> <li>・野菜は生鮮野菜を中心に使用する</li> <li>・食材の地産地消割合の目標値20.0%(2027年) 等</li> </ul>
18		14	1	6	4				4. 献立作成・食材調達	・野菜は生鮮野菜を中心に使用する。	—
19		24	2	1	4		⑥	i)	⑥ その他	i)本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。	i)施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。
20		25	2	1	6	(2)			(2) 警備保安の充実	夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。また、本施設周辺の通路部分には、必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。	夜間等における不法侵入を防止する等、施設の保安管理に留意すること。また、施設周辺の通路部分には、必要に応じて、防犯上、適切な照明設備を設置すること。
21		25	2	1	6	(3)			(3) 多摩川洪水浸水想定区域	事業対象地は多摩川の浸水想定区域となっているため、浸水リスクを低減し、被災時には早期に給食提供が再開できるよう施設の計画を行うこと。	事業対象地は多摩川の浸水想定区域となっており、最大0.5m～3mの浸水が想定される。浸水リスクを低減し、被災時には早期に給食提供が再開できるよう施設の計画を行うこと。
22		26	2	2					第2節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、本施設及び外構とし、その詳細は以下に示すとおりとする。	本事業の設計業務対象施設は、本施設(外構等含む)とし、その詳細は以下に示すとおりとする。
23		44	3	3	4	(1)		iv)	(1) 建設工事	—	iv)土日、祝日の作業は原則として休工すること。

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
24		50	4	1	1				1.業務の対象範囲	事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設及び敷地等の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の内容について、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。	事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設(敷地内外権等含む)の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の内容について、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。
25		56	4	6					第6節 外構等維持管理業務	関連法令に従い、次の項目に留意しつつ、外構等(工作物等も含む。)の美観を保ち、年間を通じて安全性を保つよう維持管理すること。事業者は、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ず使用する場合は関連法令を遵守し、環境等に十分配慮すること。	関連法令に従い、次の項目に留意しつつ、外構等(工作物等も含む。)の美観を保ち、年間を通じて安全性を保つよう維持管理すること。事業者は、薬剤散布又は化学肥料の使用を極力避けることとし、やむを得ず使用する場合はあらかじめ市と協議すること。
26		57	4	7					第7節環境衛生・清掃業務	本施設及び敷地を、美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、学校給食が円滑に提供されるよう、環境衛生・清掃業務を実施すること。また、ごみ置き場は、残物が乱雑に捨てられるのを防ぐため、定期的に空にすること。 なお、清掃業務のうち日常清掃業務及び一部の特別清掃業務については、配送校配膳室を業務範囲に含むものとする。	本施設(敷地内の外構等を含む)を、美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、学校給食が円滑に提供されるよう、環境衛生・清掃業務を実施すること。また、ごみ置き場は、残物が乱雑に捨てられるのを防ぐため、定期的に空にすること。 なお、清掃業務のうち日常清掃業務及び一部の特別清掃業務については、配送校配膳室を業務範囲に含むものとする。
27		57	4	7	2		①	i)	① 日常清掃業務	i)本施設内外及び配送校配膳室の床掃除、手すり清掃、棚清掃、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。	i)本施設及び配送校配膳室の床掃除、手すり清掃、棚清掃、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。
28		58	4	7	2		②	i)	② 定期清掃業務	i)本施設内外の床洗浄、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、調理エリアにおいて、屋根裏の梁材(天井を有しない場合)、内壁、窓枠は、粉塵が蓄積していないようにすること。	i)本施設の床洗浄、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、調理エリアにおいて、屋根裏の梁材(天井を有しない場合)、内壁、窓枠は、粉塵が蓄積していないようにすること。
29		59	4	9					第9節修繕業務	<u>建築物、建築設備、外構施設について、事業期間終了後の大規模修繕を見据えた事業期間全体の長期修繕(保全)計画を作成の上、施設の運営に支障をきたさないよう、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。ただし、ここでいう修繕とは、大規模修繕を含まないものとする。</u> 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、適宜、完成図書に反映するとともに、行った修繕の設計図及び完成図等の書面を本市に提出すること。	事業者は、事業期間中、本施設が要求水準に示す性能及び機能を保つため、また、安全で衛生的な環境を提供し、劣化に伴う機能低下を防止するため、必要な修繕・更新を行うこと。なお、事業期間中に大規模修繕が発生しないよう、計画的に修繕を行う予防保全に努めること。二

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
30		59	4	9					第9節修繕業務	—	<p>i)事業期間中、及び事業期間終了後15年間に予測される修繕・更新時期や内容を把握し、長期修繕計画(供用開始後30年間)を作成し、本施設を本市へ引渡す予定日の1か月前の日までに本市へ提出すること。なお、大規模修繕については本市が実施するが、事業者は、大規模修繕も含めて長期修繕計画を作成すること。</p> <p>ii)長期修繕計画は、施設の劣化状況等を踏まえて毎年度、内容を更新し、当該業務実施年度の前年度の2月末日までに本市に提出すること。</p> <p>iii)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。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。</p> <p>iv)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、行った修繕の完成図等の書面を本市に提出し、必要に応じて、完成図書に反映すること。</p>
31		63	5	1	6				6. 各種提案	<p>業務の実施結果並びに各小中学校等の意見や要望を踏まえて、必要に応じ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>	<p>業務の実施結果並びに各小中学校等の意見や要望を踏まえて、必要に応じ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> <p>また、市民、見学者等から意見、要望等が寄せられた場合、速やかに市に報告すると。</p>
32		64	5	1	7	(3)		iv)	(3) 業務従事者	<p>iv) 事業者は、食物アレルギー対応食任者として、学校給食センター又は集団調理施設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させること。</p>	<p>iv) 事業者は、食物アレルギー対応食責任者として、学校給食センター又は集団調理施設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させること。</p>
33		64	5	1	7	(3)		vi)	(3) 業務従事者	—	<p>vi) 事業者は、各責任者が不在の場合にも、業務に支障のないよう指揮・命令系統を確立すること。</p>
34		64	5	1	7	(3)		vii)	(3) 業務従事者	—	<p>vii) 各責任者については、離職する場合を除き、原則、最低1年間は固定とすること。</p>

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
35		66	5	1	7	(8)			(8) 実習生等の受け入れ協力	—	(8) 実習生等の受け入れ協力 本市では、今後、本施設において、教育実習生(大学・短期大学)や職場体験の中学生を受け入れることを想定している。受け入れを実施する場合には、事業者は可能な範囲で、協力すること。
36		70	5	4	10				10. 食材等放射性物質検査の検体作成	—	10.食材等放射性物質測定検査の検体作成 i)本市が給食の放射性物質検査を行うため、事業者は調理済食品を市が提供するミキサーで粉砕し、検体を作成すること。 ii)検体は、献立のコース毎に作成し、本市が提供する専用容器に入れて、本市に提出すること。 iii)本市の検査後、事業者は、検体を処分すること。
37		72	5	5	2			ii)	2.配送車の調達	ii) 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設及び各配送校の搬入口の形状に合わせることで、搬出入の際の衛生管理に配慮したものとす。本施設ではDSに対応できるもの。	ii) 配送車の後部搬入口の開口部は、本施設及び各配送校の搬入口の形状に合わせることで、搬出入の際の衛生管理に配慮したものとす。本施設ではドックシェルターに対応できるもの。
38		72	5	5	2			vi)	2.配送車の調達	vi) 給食配送用コンテナが一度に8台から10台搬送できることが可能であり、かつ給食用コンテナを固定できる装置を備えるもの。	vi)配送車の荷台は、給食用コンテナを固定できる装置を備えるもの。
39		74	5	6	3			iii)	3.その他	—	iii)各校の配膳室はエアコンが整備されておらず、扇風機、スポット空調、ストーブなどを活用している。これらの機器は引き続き使用可能であるが、本事業において、作業服の選定など配膳員の労務環境の確保に留意すること。
40		75	5	7	1			vi)	1. 洗浄	—	vi) 環境に配慮した洗剤を使用すること。
41		75	5	7	2			ii)	2. 残滓処理	ii) 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理すること。なお、市が指定する廃棄物処理施設への残滓等の運搬は回収業者が毎日実施するものとする。	ii) 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理すること。廃棄物処理施設等への残滓等の運搬は、毎日実施するものとする。
42	7								資料7 長期休暇中の学童保育所への給食提供について	(8) 献立作成は市がする。	(8) 献立作成及び食材調達は市が実施する。

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前 (要求水準書(案))	修正後 (要求水準書)
43	15								資料15 一般エリア什器・備品リスト	会議室 名称:調理台(給湯室) 数量:1 単位:台 参考仕様等:換気扇・コンロ2口・水道・シンク、 <u>冷凍冷蔵庫W650×D600×H1795(冷凍スペースの大きいもの)</u>	会議室 名称:調理台(キッチンルーム) 数量:1 単位:台 参考仕様等:換気扇・コンロ2口・水道・シンク
44	15								資料15 一般エリア什器・備品リスト	—	会議室 名称:冷凍冷蔵庫 数量:1 単位:台 参考仕様等:W650×D600×H1795(冷凍スペースの大きいもの)
45	16								資料16 食器・食缶等リスト	No.2 名称:主食(パン) * 数量:5,000 単位:個 参考仕様等(単位:mm):PNS-7 φ180×26mm	No.2 名称:主食(パン)または副食 * 数量:5,000 単位:個 参考仕様等(単位:mm):PNS-7 φ180×26mm <u>PNS-17 φ180×39mm</u>
46	16								資料16 食器・食缶等リスト	—	No.26 名称:食缶(小) 数量:180 単位:個 参考仕様等(単位:mm):ジャム等の配缶用

誤字脱字等の要求水準書の内容が変わらない軽微な修正は含めていません。