

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新			旧								
目次	添付資料			添付資料								
	資料5	給食実施日程・牛乳納入時間 (想定)		資料5	給食実施日程 (想定)							
1.4.6 (1)	<ul style="list-style-type: none"> ・都市計画法 (昭和43年法律第100号) ・宅地造成等規制法 (昭和36年法律第191号) ・景観法 (平成16年法律第110号) 			<ul style="list-style-type: none"> ・都市計画法 (昭和43年法律第100号) ・景観法 (平成16年法律第110号) 								
1.4.8 (3)	(イ)給食調理エリア (「6.1. 本件施設の概要」で示す「給食調理エリア」を示す。以下同じ。)は、1階配置とする。			(イ)給食調理エリアは、1階配置とする。								
1.4.8 (6)	<table border="1"> <tr> <td>合計</td> <td>7,311</td> <td>184</td> </tr> </table>			合計	7,311	184	<table border="1"> <tr> <td>合計</td> <td>7,298</td> <td>184</td> </tr> </table>			合計	7,298	184
合計	7,311	184										
合計	7,298	184										
3.2	<p>(4) 調理リハーサル、配送リハーサル、<u>配膳リハーサル</u>を実施することとし、その際には、事前に市と協議を行うこと。</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>(7) <u>配送リハーサルは、十分に行うこと。また、配膳リハーサルは、各中学校最低1回以上は実施し、水を入れた食缶及びコンテナを配送し、配膳室にコンテナを搬入すること。調理食品は配送しない。この際に、配膳担当者を最低1名は配置した上で実施すること。配送・配膳リハーサルにおける光熱水費は事業者負担とする。</u></p> <p>(8) 開業準備期間中、事業者は市職員と維持管理・運営業務の打ち合わせ及び調整等を実施すること。また、事業者</p>			<p>(4) 調理リハーサル、配送リハーサルを実施することとし、その際には、事前に市と協議を行うこと。</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>(7) 開業準備期間中、事業者は市職員と維持管理・運営業務の打ち合わせ及び調整等を実施すること。また、事</p>								

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	<p>は市職員に維持管理・運營業務全般に関する研修を行うこと。この研修に用いる費用は、事業者の負担とすること。</p> <p>(9) 事業説明資料を作成し、原版データ（CD-R正副1枚ずつ）を市に提出すること。内容については、市と調整を行うこと。なお、提出後の事業説明資料の著作権は市に帰属するものとする。</p> <p>(10) 映像紹介資料は、給食センターのホームページで公開できるよう一般用として作成し、原版データ（DVD-R正副1枚ずつ）を市に提出すること。内容については、給食センターだけでなく、配送校やごみ処理過程なども含めることとし、市と調整を行うこと。なお、提出後の映像紹介資料の著作権は市に帰属するものとする。</p> <p>(11) 開所式を行うこととし、その際には、事前に市と協議を行うこと。</p>	<p>業者は市職員に維持管理・運營業務全般に関する研修を行うこと。この研修に用いる費用は、事業者の負担とすること。</p> <p>(8) 事業説明資料を作成し、原版データ（CD-R正副1枚ずつ）を市に提出すること。内容については、市と調整を行うこと。なお、提出後の事業説明資料の著作権は市に帰属するものとする。</p> <p>(9) 映像紹介資料は、給食センターのホームページで公開できるよう一般用として作成し、原版データ（DVD-R正副1枚ずつ）を市に提出すること。内容については、給食センターだけでなく、配送校やごみ処理過程なども含めることとし、市と調整を行うこと。なお、提出後の映像紹介資料の著作権は市に帰属するものとする。</p> <p>(10) 開所式を行うこととし、その際には、事前に市と協議を行うこと</p>
4.1.3	<p>(1) 事業者は、供用開始の1か月前までに「業務従事者名簿」を作成し、市に提出すること。配置する維持管理業務責任者は、維持管理業務を総括する責任者として、業務全般を掌握し、<u>従業員</u>を指揮監督できるものとする。なお、事故等の発生時には速やかに連絡が取れる体制を構築すること。</p>	<p>(1) 事業者は、供用開始の1か月前までに「業務従事者名簿」を作成し、市に提出すること。配置する維持管理業務責任者は、維持管理業務を総括する責任者として、業務全般を掌握し、<u>職員</u>を指揮監督できるものとする。なお、事故等の発生時には速やかに連絡が取れる体制を構築すること。</p>
4.1.8	<p>(2) 維持管理期間において修繕・更新される施設及び各種設</p>	<p>(2) 維持管理期間において修繕・更新される施設及び各種</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	備・備品等については、随時事業者が竣工図書等の修正を行い、市に報告すること。修正した竣工図書等は市に提出する他、事業者においても保管すること。	設備・備品等については、随時事業者が竣工図面等の修正を行い、市に報告すること。修正した図面等は市に提出する他、事業者においても保管すること。
4.2.6 (2)(ア)	<p>(a) 清掃従事者は給食調理エリアと一般エリア（「6.1. 本件施設の概要」で示す「一般エリア」を示す。以下同じ。）で分けること。</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>(h) 清掃については、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）」及び「堺市中学校給食衛生管理マニュアル」に基づいて行うこと。</p>	<p>(a) 清掃従事者は給食調理エリアと一般エリアで分けること。</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>(h) 清掃については、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）」に基づいて行うこと。</p>
4.2.6 (2)	<p>(イ) 建物</p> <p>(a) 建物全般</p> <p>イ) 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、ねずみ、ハエ及びゴキブリなど衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。</p> <p>ロ) 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。</p> <p>ハ) 施設等の搬入口、扉及びシャッターは、開放したま</p>	<p>(イ) 建物</p> <p>(a) 建物全般</p> <p>イ) 建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、ねずみ、ハエ及びゴキブリなど衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。</p> <p>ロ) <u>食品を受け入れる場所周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とすること。</u></p> <p>ハ) 排水溝は、定期的に清掃等を行い、常に排水に支障のない状態を保つこと。</p> <p>ニ) 施設等の搬入口、扉及びシャッターは、開放した</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	<p>まにしないこと。</p> <p>ニ)扉は、塵埃や衛生害虫等の侵入を防ぐため、常に隙間や破損のないように維持すること。</p> <p>ホ)床、内壁、扉等の洗浄殺菌及び天井の清掃は、適切に実施すること。なお、事業者は、区域区分ごとに洗浄殺菌方法と薬剤(洗剤、殺菌剤)の種類、希釈倍率及び使用方法、従事者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の確認を得ること。</p> <p>ヘ)圧縮空気ですら表面から塵埃を除去することは避けること。</p> <p>ト)全ての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。</p>	<p>まにしないこと。</p> <p>ホ)扉は、塵埃や衛生害虫等の侵入を防ぐため、常に隙間や破損のないように維持すること。</p> <p>ヘ)床、内壁、扉等の洗浄殺菌及び天井の清掃は、適切に実施すること。なお、事業者は、区域区分ごとに洗浄殺菌方法と薬剤(洗剤、殺菌剤)の種類、希釈倍率及び使用方法、従事者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の確認を得ること。</p> <p><u>ト)毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、非汚染作業区域及び下処理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。</u></p> <p>チ)圧縮空気ですら表面から塵埃を除去することは避けること。</p> <p>リ)全ての棚や頭上構造物等塵埃が堆積しやすい箇所は、塵埃を除去するための定期的な清掃計画を立案し、実施すること。</p> <p><u>ヌ)作業区域内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1回以上、内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。ただし、高所の天井清掃については、事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承諾を得た場合はこの限りでない。</u></p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	<p><u>チ) 高所箇所の清掃作業に当たっては安全性に配慮すること。</u></p> <p><u>リ) 各トイレの衛生器具、洗面台等は、1日1回以上清掃すること。</u></p> <p>(b) 給食調理エリア</p> <p>イ) 給食調理エリア内の日常清掃及び洗浄は、毎日、調理業務の終了後に行い、雑菌の増殖を抑制するため適宜消毒を行うこと。</p> <p><u>ロ) 食品を受け入れる場所周辺の床面は、常に清掃し、清浄な状態とすること。</u></p> <p><u>ハ) 毎日又は環境に応じて決められた頻度で清掃すること。この場合、非汚染作業区域及び下処理室では、塵埃を発生させる行為を避けること。</u></p> <p><u>ニ) 末端給水栓から採水した水について、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に検査を行い、飲用適であることを確認すること。</u></p> <p><u>ホ) 作業区域（「6.1. 本件施設の概要」で示す「給食調理エリア」のうち、「汚染作業区域」及び「非汚染作業区域」を示す。）内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1回以上清掃を行うこと。</u></p> <p><u>ヘ) 作業区域内の各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。</u></p>	<p><u>ル) 高所箇所の清掃作業に当たっては安全性に配慮すること。</u></p> <p>(b) 給食調理エリア</p> <p>イ) 給食調理エリアの日常清掃は、毎日、調理業務の終了後に行い、雑菌の増殖を抑制するため適宜消毒を行うこと。</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	<p><u>と。</u></p> <p>ト)壁、床、扉及び天井は、カビが生じた場合は、拭き取るなどの処理を行うこと。</p> <p>チ)窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ(冷却装置が備えられている場合)に、塵埃を堆積させないこと。</p> <p>リ)調理設備に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収めること。</p> <p>ヌ)エアシャワーのフィルターは、各学期に1回以上清掃すること。</p> <p>ル)学校の長期休業期間中ごとに、天井・窓ガラス・床・内壁等の<u>清掃、洗淨、殺菌</u>、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施すること。ただし、<u>汚れの状況に応じて適宜実施</u>すること。なお、<u>事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承諾を得た場合はこの限りでない。</u></p> <p>(c)一般エリア等</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>ホ)市職員・来訪者用玄関等の窓ガラスは、1週間に1回以上清掃すること。</p>	<p>ロ)壁、床、扉及び天井は、カビが生じた場合は、拭き取るなどの処理を行うこと。</p> <p>ハ)窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ(冷却装置が備えられている場合)に、塵埃を堆積させないこと。</p> <p>ニ)調理設備に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収めること。</p> <p>ホ)エアシャワーのフィルターは、各学期に1回以上清掃すること。</p> <p>ヘ)学校の長期休業期間中には、天井・床・内壁等の洗淨・殺菌、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施すること。ただし、事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承諾を得た場合はこの限りでない。</p> <p>(c)一般エリア</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>ホ)市職員・来訪者用玄関等の窓ガラスは、1週間に1回以上清掃すること。<u>ただし、給食調理エリア側</u></p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
		<u>の清掃については、学校の長期休業期間中に行うものとする。</u>
4.2.6 (2)	<p>(ウ) 建築設備</p> <p><u>(a) 建物全般</u></p> <p>イ) 換気扇及びフィルター・フードは、各学期に1回以上清掃すること。特に除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。</p> <p>ロ) 照明設備は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。</p> <p>ハ) 受水槽は、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃又は修繕を行うこと。また、学校の長期休業期間中における水質の確保についても配慮すること。</p> <p>ニ) パイプ類は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を</p>	<p>(ウ) 建築設備</p> <p>(a) 換気扇及びフィルター・フードは、各学期に1回以上清掃すること。特に除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。</p> <p><u>(b) 作業区域内の各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。</u></p> <p>(c) 照明設備は、定期的に清掃し、照度を半年に1回以上測定し、必要な照度が得られていることを確認すること。</p> <p><u>(d) 末端給水栓から採水した水について、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に検査を行い、飲用適であることを確認すること。</u></p> <p>(e) 受水槽は、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃又は修繕を行うこと。また、学校の長期休業期間中における水質の確保についても配慮すること。</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	<p>行い、必要に応じて清掃、修繕又は交換等を行うこと。</p> <p><u>ホ)排水関連設備</u>（污水排水用のポンプも含む）は、設置した設備の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。</p> <p><u>へ)グリストラップ</u>は、1日に1回以上点検し、必要に応じて清掃を行うこと。また、学期ごとにピット内の堆積汚泥を汲み取ること。</p> <p><u>ト)手洗い設備及びゴミ箱等</u>は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。また、衛生消耗品の補充・交換を行うこと。</p> <p>(b) <u>給食調理エリア</u></p> <p><u>イ)作業区域内の各諸室の結露状況を点検し、結露が認められる場合には換気・空調設備の改善を図ること。</u></p> <p><u>ロ)排水管は、月1回以上点検を行い、1年に1回以上清掃を行うこと。</u></p>	<p><u>(f)パイプ類</u>は、錆の発生によるスケールの付着により水質を低下させることがあるので、定期的に点検を行い、必要に応じて清掃、修繕又は交換等を行うこと。</p> <p><u>(g)排水関連設備</u>（污水排水用のポンプも含む）は、設置した設備の性能に合わせて、定期的に点検・清掃し、機能の維持に努めること。</p> <p><u>(h)排水管は、月1回以上点検を行い、1年に1回以上清掃を行うこと。</u></p> <p><u>(i)グリストラップを設置する場合は</u>、1日に1回以上点検し、必要に応じて清掃を行うこと。また、学期ごとにピット内の堆積汚泥を汲み取ること。</p> <p><u>(j)手洗い設備及びゴミ箱等</u>は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。また、衛生消耗品の補充・交換を行うこと。</p>
4.2.7 (3)	<p>(カ) <u>機械警備を導入する場合は</u>、感知センサー・監視カメラを敷地内の要所（正面エントランス、通用口、給食調理エリア出入口の他、警備上必要な箇所）に設置し、</p>	<p>(カ) <u>機械警備で導入する場合は</u>、感知センサー・監視カメラを敷地内の要所（正面エントランス、通用口、給食調理エリア出入口の他、警備上必要な箇所）に</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新				旧			
	不審者の侵入を監視する他、自動火災報知設備と連動し、火災発生を監視できるものとする。				設置し、不審者の侵入を監視する他、自動火災報知設備と連動し、火災発生を監視できるものとする。			
4.2.8 (3)	(ア)本件施設に係る長期修繕計画について市と協議したうえで策定し、維持管理・運営期間の <u>2週間前</u> までに市に提出すること。				(ア)本件施設に係る長期修繕計画について市と協議したうえで策定し、維持管理・運営期間の <u>開始日</u> までに市に提出すること。			
5.2.1 (1)	職種	人数	担当業務内容	資格等	職種	人数	担当業務内容	資格等
	運営業務 総括責任者	1名	・業務全般を掌握し、調理責任者その他の <u>従業員</u> を指揮監督する。 <略>	・業務全般に関し、相当の知識と経験を有する者 ・学校給食センターの運営に1年以上従事した経験を有する者	運営業務 総括責任者	1名	・業務全般を掌握し、調理責任者その他の <u>職員</u> を指揮監督する。 <略>	・業務全般に関し、相当の知識と経験を有する者 ・学校給食センターの運営に1年以上従事した経験を有する者
5.2.1	(6) (1) (3)に定める者のほか、運営業務に必要な人員を適切に配置すること。				(6) (1) (3)に定める者のほか、運営業務に必要な人員を適切に配置すること。 (7) <u>市から事業者の調理従事者に直接指示を行わない体制を確保するため、少なくとも常時1名のSPC従業員が給食センター内に常駐すること。</u>			
5.3.1 (1) (ア)	(b) 複数で <u>円滑に</u> 検収補助業務を行えるよう <u>従業員を配置</u> し、納入時間に応じて勤務時間などを考慮すること。				(b) 複数で検収補助業務を行えるよう、納入時間に応じて勤務時間などを考慮すること。			

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧																												
	と。 <p style="text-align: center;"><略></p> (d) 検収室内の食材は、常に床面から60cm以上の置台等の上に置き、直接床に置かないこと。	<p style="text-align: center;"><略></p> (d) 検収室内に食材が直接床面に接触しないよう、床面から60cm以上の高さの置き台を設けること。																												
5.3.1 (1)(イ)	<p>【学校給食センターの食材納品想定時間】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食材区分</th> <th>納品時間帯 (想定)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生鮮野菜</td> <td>使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)</td> </tr> <tr> <td>冷凍品</td> <td>使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)</td> </tr> <tr> <td>冷蔵品</td> <td>使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)</td> </tr> <tr> <td>常温品</td> <td>使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)</td> </tr> <tr> <td>常温・個包装食品 (ふりかけ等)</td> <td>使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)</td> </tr> <tr> <td>調味料類</td> <td>月2回程度 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><略></p> ※米の納品は週2回程度を想定している。納品時間については、今後協議する。	食材区分	納品時間帯 (想定)	生鮮野菜	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)	冷凍品	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)	冷蔵品	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)	常温品	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)	常温・個包装食品 (ふりかけ等)	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)	調味料類	月2回程度 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)	<p>【学校給食センターの食材納品想定時間】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食材区分</th> <th>納品時間帯 (想定)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生鮮野菜</td> <td>使用日前日 午前11時半～午後2時</td> </tr> <tr> <td>冷凍品</td> <td>使用日前日 午前11時半～午後2時</td> </tr> <tr> <td>冷蔵品</td> <td>使用日前日 午前11時半～午後2時</td> </tr> <tr> <td>常温品</td> <td>使用日前日 午前11時半～午後2時</td> </tr> <tr> <td>常温・個包装食品 (ふりかけ等)</td> <td>使用日前日 午前11時半～午後2時</td> </tr> <tr> <td>調味料類</td> <td>月1回程度 (月末)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><略></p> ※米の納品時間については、今後協議する。	食材区分	納品時間帯 (想定)	生鮮野菜	使用日前日 午前11時半～午後2時	冷凍品	使用日前日 午前11時半～午後2時	冷蔵品	使用日前日 午前11時半～午後2時	常温品	使用日前日 午前11時半～午後2時	常温・個包装食品 (ふりかけ等)	使用日前日 午前11時半～午後2時	調味料類	月1回程度 (月末)
食材区分	納品時間帯 (想定)																													
生鮮野菜	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)																													
冷凍品	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)																													
冷蔵品	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)																													
常温品	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)																													
常温・個包装食品 (ふりかけ等)	使用日前日 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)																													
調味料類	月2回程度 11時半～14時 (12時～12時45分の間は除く)																													
食材区分	納品時間帯 (想定)																													
生鮮野菜	使用日前日 午前11時半～午後2時																													
冷凍品	使用日前日 午前11時半～午後2時																													
冷蔵品	使用日前日 午前11時半～午後2時																													
常温品	使用日前日 午前11時半～午後2時																													
常温・個包装食品 (ふりかけ等)	使用日前日 午前11時半～午後2時																													
調味料類	月1回程度 (月末)																													
5.3.1 (2)(ウ)	(c) 作業区域の各諸室内の温度・湿度は、25℃以下、80%以下に保たれていることを確認すること。また、別途調理前の温度・湿度を記録すること。	(c) 給食調理エリアの各諸室内の温度・湿度は、常に25℃以下、80%以下に保たれていることを確認するとともに、自動で記録できるようにすること。また、																												

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新		旧													
			別途調理前の温度・湿度を記録すること。													
5.3.1 (2)(エ)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>主な食材</th> <th>保管方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷凍食肉類</td> <td>専用容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍する。解凍が十分でなければ、流水解凍する。</u></td> </tr> <tr> <td><u>冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加工品</u></td> <td>容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍する。解凍が十分でなければ、流水解凍する。(野菜類下処理室で処理する)</u></td> </tr> <tr> <td>冷凍肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)</td> <td>専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。</td> </tr> </tbody> </table>	主な食材	保管方法	冷凍食肉類	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍する。解凍が十分でなければ、流水解凍する。</u>	<u>冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加工品</u>	容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍する。解凍が十分でなければ、流水解凍する。(野菜類下処理室で処理する)</u>	冷凍肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>主な食材</th> <th>保管方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷凍食肉類 <u>(ベーコン・ハム等含む)</u></td> <td>専用容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>月曜及び休日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</u></td> </tr> <tr> <td>冷凍肉加工品</td> <td>専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。</td> </tr> </tbody> </table>	主な食材	保管方法	冷凍食肉類 <u>(ベーコン・ハム等含む)</u>	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>月曜及び休日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</u>	冷凍肉加工品	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。
主な食材	保管方法															
冷凍食肉類	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍する。解凍が十分でなければ、流水解凍する。</u>															
<u>冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加工品</u>	容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍する。解凍が十分でなければ、流水解凍する。(野菜類下処理室で処理する)</u>															
冷凍肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。															
主な食材	保管方法															
冷凍食肉類 <u>(ベーコン・ハム等含む)</u>	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>月曜及び休日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</u>															
冷凍肉加工品	専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。															
5.3.1 (2)(ク)	(f) ドレッシング等の和え液については、当日、加熱して冷却すること。 <u>(60分で10℃以下、30分で20℃以下となるように冷却すること)</u>		(f) ドレッシング等の和え液については、当日、加熱して冷却すること。													
5.3.1 (2)(コ)	(c) 除去する対象食材は、乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かきの7品目とすることを検討する。 <u>対象食材はアレルギー対応調理室に持ち込まないこと。</u> 事業者においては、この7品目における対応ができる体制及		(c) 除去する対象食材は、乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かきの7品目とすることを検討する。事業者においては、この7品目における対応ができる体制及び施設設備を視野に入れて提案すること。													

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	び施設設備を視野に入れて提案すること。	
5.3.1 (2)(シ) (a)	イ)肉・魚・卵類等を扱った調理従事者は、当日の配缶・配食業務、 <u>加熱調理済食品の取り扱い、和え物献立の和える作業、個包装常温品の仕分け作業</u> に従事しないこと。	イ)肉・魚・卵類等を扱った調理従事者は、当日の配缶・配食業務に従事しないこと。
5.3.1 (7)(イ)	(c)運用開始当初から事業期間終了までの間に、食器・食缶等の、 <u>食缶については、耐久年数が10年以上であれば最低1回、それ以外の食器等については、最低2回は更新を行うこととし、更新時期については市との協議により決定すること。また、蓄冷剤についても適宜更新を行うこと。</u>	(c)運用開始当初から事業期間終了までの間に、食器・食缶等の <u>全てのものを最低2回は更新を行うこととし、更新時期については市との協議により決定すること。</u>
5.3.1 (8)	(エ)配送車両の <u>運行に要する消耗品等は、常時準備しておくこと。</u>	(エ)配送車両を <u>運行に要する消耗品等は、常時準備しておくこと。</u>
5.3.1 (11)	(ウ)食べる機能に配慮した給食の提供に当たっては、必要な調理備品や食器・食缶等の調達費等は市が負担するが、 <u>「刻み食」「ミキサー食」ができるスペースと電気設備を給食調理エリア内の非汚染作業区域に確保すること。(規模としては、1ライン(8,000食/日)につき3食程度を想定)。</u> なお、食べる機能に配慮した給食の提供に必要な調理備品や食器・食缶等の調達、配送・配膳の方法、運営体制等の詳細については、その必要が生じた時点で、事業者と市で協議し決定する。	(ウ)食べる機能に配慮した給食の提供に当たっては、必要な調理備品や食器・食缶等の調達費等は市が負担するが、 <u>事業者は市の指示に基づき適切に対応すること。</u> なお、食べる機能に配慮した給食の提供に必要な調理備品や食器・食缶等の調達、配送・配膳の方法、運営体制等の詳細については、その必要が生じた時点で、事業者と市で協議し決定する。

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新		旧	
5.3.2	(2) 食材検収業務 事業者が適切に <u>食材検収補助・保管業務</u> を行えるよう指示を行う。		(2) 食材検収業務 事業者が適切に検収を行えるよう指示を行う。	
6.2.1 (1)	検収・下処理ゾーン／汚染作業区域		検収・下処理ゾーン／汚染作業区域	
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準
	荷受室	(エ) 個包装常温品 (ふりかけ、ジャム等) の荷受室を設置すること。ただし、衛生上の配慮を十分に行ったうえで、個包装常温品 (ふりかけ、ジャム等) 専用の荷受室を「配送・コンテナプールゾーン」に設置することも可とする。	荷受室	(エ) 個包装常温品 (ふりかけ、ジャム等) の荷受を行うこと。ただし、衛生上の配慮を十分に行ったうえで、個包装常温品 (ふりかけ、ジャム等) 専用の荷受室を「配送・コンテナプールゾーン」に設置することも可とする。
6.2.1 (2)	検収・下処理ゾーン／汚染作業区域		検収・下処理ゾーン／汚染作業区域	
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準
	油庫	(イ) 新油庫の位置は、納入時の動線に配慮し、新油を本件施設の外部から直接注入できるようにすること。 <u>(ウ) ローリー車を使用して油を納品することを前提とした構造とすること。</u>	油庫	(イ) 新油庫の位置は、納入時の動線に配慮し、新油を本件施設の外部から直接注入できるようにすること。
6.2.2 (1)	市専用部分		市専用部分	
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準
	市職員用事務室	(ウ) 玄関ホールからアクセスしやすい場所に配置し、受付窓口を設けるなど、来訪者へ対応しやすい仕様とすること。	市職員用事務室	(ウ) 玄関ホールに面した場所 (1階) に配置し、受付窓口を設けるなど、来訪者へ対応しやすい仕様とすること。 ＜略＞

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

		新		旧	
		<p><略></p> <p>(キ)事務備品等を収納する<u>棚</u>を適宜設けること。</p> <p><略></p> <p>(ケ)作業区域内の各諸室を見ることができ<u>る</u>モニターを設置すること。</p>	<p>(キ)事務備品等を収納する<u>倉庫</u>等を適宜設けること。</p> <p><略></p> <p>(ケ)給食調理エリア内の各諸室を見ることができ<u>る</u>モニターを設置すること。</p>		
6.2.2 (1)	市専用部分		市専用部分		
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準	
	市職員用更衣室	(イ)将来の市職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。	市職員用更衣室	(イ)将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。	
6.2.2 (2)	事業者専用部分		事業者専用部分		
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準	
	事業者用事務室	(エ)作業区域内の各諸室を見ることができ <u>る</u> モニターを設置すること。	事業者用事務室	(エ)給食調理エリア内の各諸室を見ることができ <u>る</u> モニターを設置すること。	
6.2.2 (2)	事業者専用部分		事業者専用部分		
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準	
	事業者用更衣室	(イ)将来の従業員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。	事業者用更衣室	(イ)将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。	
6.2.2 (2)	事業者専用部分		事業者専用部分		
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準	
	物品倉庫	(ア)給食調理エリア内で使用する調理備品や消耗品を保管する倉庫として適宜設けること。	物品倉庫	(ア)調理作業区域内で使用する調理備品や消耗品を保管する倉庫として適宜設けること。	

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧												
6.2.2 (4)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">その他付帯施設</th> </tr> <tr> <th>名称</th> <th>概要・要求水準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>残渣回収車 駐車スペース</td> <td>(ア)残渣回収時に、配送車両等の動線に支障しないよう計画すること。</td> </tr> </tbody> </table>	その他付帯施設		名称	概要・要求水準	残渣回収車 駐車スペース	(ア)残渣回収時に、配送車両等の動線に支障しないよう計画すること。	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">その他付帯施設</th> </tr> <tr> <th>名称</th> <th>概要・要求水準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>残渣回収車 駐車スペース</td> <td>(ア)残渣回収時に、配送回収車両等の動線に支障しないよう計画すること。</td> </tr> </tbody> </table>	その他付帯施設		名称	概要・要求水準	残渣回収車 駐車スペース	(ア)残渣回収時に、配送回収車両等の動線に支障しないよう計画すること。
その他付帯施設														
名称	概要・要求水準													
残渣回収車 駐車スペース	(ア)残渣回収時に、配送車両等の動線に支障しないよう計画すること。													
その他付帯施設														
名称	概要・要求水準													
残渣回収車 駐車スペース	(ア)残渣回収時に、配送回収車両等の動線に支障しないよう計画すること。													
6.3.1 (1)(イ)	<p>(b)調理従事者の動線</p> <p>ハ)一般エリア等から汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、調理衣への着替え、靴の履替え、手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。</p>	<p>(b)調理従事者の動線</p> <p>ハ)一般エリアから汚染作業区域及び非汚染作業区域へ入る際には、調理衣への着替え、靴の履替え、手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとすること。</p>												
6.3.1 (4)	<p>(ア)諸室の扉は、密着性の高いものとする。また、給食調理エリア内において、食材の動線上に位置する扉は、全て自動扉（従事者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）とすること。なお、感知式の自動扉を採用する場合には、センサー範囲を極限範囲としたセンサー式とする等とし、扉前面通過時に不要な開閉がないよう配慮すること。</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>(ウ)給食調理エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。</p> <p style="text-align: center;"><略></p>	<p>(ア)諸室の扉は、密着性の高いものとする。また、エリア内において、食材の動線上に位置する扉は、全て自動扉（従事者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）とすること。なお、感知式の自動扉を採用する場合には、センサー範囲を極限範囲としたセンサー式とする等とし、扉前面通過時に不要な開閉がないよう配慮すること。</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>(ウ)エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。</p> <p style="text-align: center;"><略></p>												

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	<p>(コ)給食調理エリア内の区域ごとに、清掃用具入れを設置すること。</p> <p>(サ)給食調理エリア内に設置する手洗い設備は、以下の設備等を備えること。</p>	<p>(コ)エリア内の作業区域ごとに、清掃用具入れを設置すること。</p> <p>(サ)エリア内に設置する手洗い設備は、以下の設備等を備えること。</p>
6.3.1	<p>(5) 一般エリアに関する特記事項</p> <p>(ア)一般エリアの諸室、廊下及びトイレ等については、ユニバーサルデザインに配慮すること。</p>	<p>(5) 一般エリアに関する特記事項</p> <p>(ア)事務職員及び見学者等の一般来訪者が利用する諸室、廊下及びトイレ等については、ユニバーサルデザインに配慮すること。</p>
6.3.3 (2)	<p>(ア)給食調理エリアの各諸室は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、万一結露が発生した場合には、結露水が落下しない対策を講じること。また、作業区域の各諸室内は、温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう、室内容積に対応した給気・排気設備を備えること。また、少なくとも1日1回以上、各調理室内の床を乾燥させる能力を有する換気・空調設備を設置すること。</p> <p>(イ)給食調理エリアの各区域において水蒸気及び熱気等が発生する場所には、これらの強制排気設備を設けること。</p>	<p>(ア)給食調理エリアの各諸室は結露が発生しないよう対策を講じるとともに、万一結露が発生した場合には、結露水が落下しない対策を講じること。また、給食調理エリアの各諸室内は、温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう、室内容積に対応した給気・排気設備を備えること。また、少なくとも1日1回以上、各調理室内の床を乾燥させる能力を有する換気・空調設備を設置すること。</p> <p>(イ)給食調理エリアの各作業区域において水蒸気及び熱気等が発生する場所には、これらの強制排気設備を設けること。</p>
6.3.3 (3)	<p>(イ)給水・給湯管(蒸気管含む)については防錆に配慮し、ステンレス管を用いる。また、地震の際にも、配管内</p>	<p>(イ)給水・給湯配管については防錆に配慮し、ステンレス管を用いる。また、地震の際にも、配管内の水が</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧
	の水が流出しない措置をとること。	流出しない措置をとること。
6.3.5. (2)(イ)	<p>(a) 共通事項</p> <p>イ) 冷蔵庫・冷凍庫</p> <p>a) <u>タテ型冷蔵庫・冷凍庫の場合</u>、内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。</p>	<p>(a) 共通事項</p> <p>イ) 冷蔵庫・冷凍庫</p> <p>a) 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。</p>
6.3.5. (2)(イ)	<p>(c) 調理・加工機器</p> <p>ニ) 真空冷却機</p> <p>a) 調理済食品を短時間で衛生的に冷却し、清掃が簡易に行えるものであり、芯温を10℃以下にする機能を有するものとする。</p> <p>b) パススルー式で、釜で茹でたもの又はスチームコンベクションオーブンで蒸し焼きしたものを、衛生的に冷却できるものとする。</p> <p>c) 献立ごとの<u>冷却温度及び冷却時間</u>を登録できるものとする。</p>	<p>(c) 調理・加工機器</p> <p>ニ) 真空冷却機</p> <p>a) 調理済食品を短時間で衛生的に冷却し、清掃が簡易に行えるものであり、芯温を10℃以下にする機能を有するものとする。</p> <p>b) <u>脱水機能を備えたもの</u>とすること。</p> <p>c) パススルー式で、釜で茹でたもの又はスチームコンベクションオーブンで蒸し焼きしたものを、衛生的に冷却できるものとする。</p> <p>d) 献立ごとの<u>加熱温度及び加熱時間</u>を登録できるものとする。</p>

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧																																	
6.3.6. (1)	<p>(ア)市職員用事務室</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>寸法等</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>複合機</td> <td>コピー、スキャナー機能、FAX機能、A3 対応</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>モニター</td> <td>給食調理エリア内のライブモニター、映像の切替操作付き</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><略></td> <td><略></td> <td><略></td> </tr> </tbody> </table> <p>※市は、市職員・教職員用のパソコン、事務用品（コピー用紙等）、行政情報ネットワーク用のデジタル複合機を別で用意する。</p>	種類	寸法等	数量	複合機	コピー、スキャナー機能、FAX機能、A3 対応	1	モニター	給食調理エリア内のライブモニター、映像の切替操作付き	2	<略>	<略>	<略>	<p>(ア)市職員用事務室</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>寸法等</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FAX機</td> <td>適宜</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>複合機</td> <td>コピー、スキャナー機能、A3 対応</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>カラープリンタ</td> <td>適宜</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>プリンターラック</td> <td>適宜</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>モニター</td> <td>給食調理エリア内のライブモニター、映像の切替操作付き</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><略></td> <td><略></td> <td><略></td> </tr> </tbody> </table> <p>※市は、市職員・教職員用のパソコン、行政情報ネットワーク用のデジタル複合機を別で用意する。</p>	種類	寸法等	数量	FAX機	適宜	1	複合機	コピー、スキャナー機能、A3 対応	1	カラープリンタ	適宜	1	プリンターラック	適宜	1	モニター	給食調理エリア内のライブモニター、映像の切替操作付き	2	<略>	<略>	<略>
種類	寸法等	数量																																	
複合機	コピー、スキャナー機能、FAX機能、A3 対応	1																																	
モニター	給食調理エリア内のライブモニター、映像の切替操作付き	2																																	
<略>	<略>	<略>																																	
種類	寸法等	数量																																	
FAX機	適宜	1																																	
複合機	コピー、スキャナー機能、A3 対応	1																																	
カラープリンタ	適宜	1																																	
プリンターラック	適宜	1																																	
モニター	給食調理エリア内のライブモニター、映像の切替操作付き	2																																	
<略>	<略>	<略>																																	
6.3.6.	<p>(3) 配膳室の什器備品等</p> <p>現在、各配送校の配膳室に設置している備品については、使用可とする。各校の配膳従事者用トイレ（個室）で使用するトイレ用の手洗い石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコールや学校直送品のパン等の食べ残しを計量する機器類は、事業者が調達すること。それ以外に必要な什器備品については、事業者の提案に委ねる。</p>	<p>(3) 配膳室の什器備品等</p> <p>現在、各配送校の配膳室に設置している備品については、使用可とする。各校の配膳従事者用トイレ（個室）で使用するトイレ用の手洗い石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコールは、事業者が調達すること。それ以外に必要な什器備品については、事業者の提案に委ねる。</p>																																	

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧																																								
6.3.8. (2)	<p>【食器等仕様一覧】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>サイズ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>スプーンとおし</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>はしかご</td> <td>二</td> </tr> </tbody> </table> <p>※仕様は参考であり、同等品であれば規格に一致していなくても可とする。</p> <p>【アレルギー対応食用配食容器】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>サイズ</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>真空耐熱フードジャー</td> <td>500ml</td> <td>1人2個</td> </tr> <tr> <td>真空耐熱フードジャー</td> <td>300ml</td> <td>1人2個</td> </tr> </tbody> </table> <p>※個人別に準備すること。</p> <p>【食器かごの組合せ】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>用途</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>井</td> <td>井のみが入る籠</td> <td>学級ごとに1つ</td> </tr> </tbody> </table>	種類	サイズ	スプーンとおし	—	はしかご	二	種類	サイズ	数量	真空耐熱フードジャー	500ml	1人2個	真空耐熱フードジャー	300ml	1人2個	種類	用途	数量	井	井のみが入る籠	学級ごとに1つ	<p>【食器等仕様一覧】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>サイズ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>スプーンとおし</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>※仕様は参考であり、同等品であれば規格に一致していなくても可とする。</p> <p>【アレルギー対応食用配食容器】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>サイズ</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>真空耐熱フードジャー</td> <td>500ml</td> <td>1人2個</td> </tr> <tr> <td>真空耐熱フードジャー</td> <td>300ml</td> <td>1人2個</td> </tr> </tbody> </table> <p>【食器かごの組合せ】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>用途</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯碗</td> <td>飯碗のみが入る籠</td> <td>学級ごとに1つ</td> </tr> </tbody> </table>	種類	サイズ	スプーンとおし	—	種類	サイズ	数量	真空耐熱フードジャー	500ml	1人2個	真空耐熱フードジャー	300ml	1人2個	種類	用途	数量	飯碗	飯碗のみが入る籠	学級ごとに1つ
種類	サイズ																																									
スプーンとおし	—																																									
はしかご	二																																									
種類	サイズ	数量																																								
真空耐熱フードジャー	500ml	1人2個																																								
真空耐熱フードジャー	300ml	1人2個																																								
種類	用途	数量																																								
井	井のみが入る籠	学級ごとに1つ																																								
種類	サイズ																																									
スプーンとおし	—																																									
種類	サイズ	数量																																								
真空耐熱フードジャー	500ml	1人2個																																								
真空耐熱フードジャー	300ml	1人2個																																								
種類	用途	数量																																								
飯碗	飯碗のみが入る籠	学級ごとに1つ																																								
7.2.3.	<p>維持管理・運営業務に関する報告書等</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>報告書名</th> <td>年次業務報告書</td> </tr> <tr> <th>提出時期</th> <td>当該年度の最終日から1か月以内</td> </tr> </thead> </table>	報告書名	年次業務報告書	提出時期	当該年度の最終日から1か月以内	<p>維持管理・運営業務に関する報告書等</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>報告書名</th> <td>年次業務報告書</td> </tr> <tr> <th>提出時期</th> <td>当該年度の最終月から1か月以内</td> </tr> </thead> </table>	報告書名	年次業務報告書	提出時期	当該年度の最終月から1か月以内																																
報告書名	年次業務報告書																																									
提出時期	当該年度の最終日から1か月以内																																									
報告書名	年次業務報告書																																									
提出時期	当該年度の最終月から1か月以内																																									
資料5	<p>給食実施日程・牛乳納入時刻（想定）</p> <p style="text-align: center;"><略></p> <p>2. 牛乳納入時刻と学校数（想定）</p>	<p>給食実施日程（想定）</p> <p style="text-align: center;"><略></p>																																								

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

		新		旧											
		時間帯	学校数												
		8:30~9:00	7												
		9:00~9:30	4												
		9:30~10:00	2												
		10:00~10:30													
		10:30~11:00													
		11:00~11:30	1												
資料7	堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案) 5. 食材の取り扱い	<table border="1"> <thead> <tr> <th>食材</th> <th>取り扱い時の注意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷凍食肉・肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)</td> <td>・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>土日祝日</u>の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</td> </tr> <tr> <td><略></td> <td><略></td> </tr> <tr> <td>冷凍液卵</td> <td>・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>土日祝日</u>の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</td> </tr> <tr> <td>冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加</td> <td>・容器に入れ、冷蔵庫で保</td> </tr> </tbody> </table>		食材	取り扱い時の注意点	冷凍食肉・肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。	<略>	<略>	冷凍液卵	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。	冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加	・容器に入れ、冷蔵庫で保	堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案) 5. 食材の取り扱い	
食材	取り扱い時の注意点														
冷凍食肉・肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。														
<略>	<略>														
冷凍液卵	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>土日祝日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。														
冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加	・容器に入れ、冷蔵庫で保														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>食材</th> <th>取り扱い時の注意点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷凍食肉・肉加工品</td> <td>・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>月曜及び休日</u>の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</td> </tr> <tr> <td><略></td> <td><略></td> </tr> <tr> <td>冷凍液卵</td> <td>・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、<u>月曜及び休日</u>の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。</td> </tr> </tbody> </table>		食材	取り扱い時の注意点	冷凍食肉・肉加工品	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>月曜及び休日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。	<略>	<略>	冷凍液卵	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>月曜及び休日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。				
食材	取り扱い時の注意点														
冷凍食肉・肉加工品	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>月曜及び休日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。														
<略>	<略>														
冷凍液卵	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、 <u>月曜及び休日</u> の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。														

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新				旧			
	工品		管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。					
	[下処理室の作業について]				[下処理室の作業について]			
	食材名	保 存	検収室	下処理室	食材名	保 存	検収室	下処理室
	冷凍肉・肉加工品	冷 蔵*	※土日祝日の前日は冷凍庫で保管	開封、保存食採取、移し替え	冷凍肉・肉加工品	冷 蔵*	※月曜及び休日の前日は冷凍庫で保管	開封、保存食採取、移し替え
	<略>	<略>	<略>	<略>	<略>	<略>	<略>	<略>
	冷凍液卵	冷 蔵	※土日祝日の前日は冷凍庫で保管	開封、保存食採取、移し替え、攪拌	冷凍液卵	冷 蔵	※月曜及び休日の前日は冷凍庫で保管	開封、保存食採取、移し替え、攪拌
資料10	献立 (想定) [一覧表] 献立名 No.3 「ごまじゃこ和え」 使用食材 (g) 小松菜 ¹⁵ キャベツ ³⁵ [調理方法] No.3 【ごまじゃこ和え】				献立 (想定) [一覧表] 献立名 No.3 「ごまじゃこ」和え 使用食材 (g) 小松菜 ¹⁸ キャベツ ⁴⁵ [調理方法] No.3 【ごまじゃこ和え】			

(仮称) 堺市立第2学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対照表

	新	旧																		
	<p>献立名／食品名 小松菜 15.00g キャベツ 35.00g</p> <p>調理方法等 ③釜に水を入れて沸騰させ、にんじん・キャベツ・小松菜を茹でる。</p> <p>No.4 【コールスローサラダ】</p> <p>調理方法等 ②釜に水を入れて沸騰させ、にんじん・キャベツ・きゅうり・ホールコーンを茹でる。</p> <p>No.6 【もやしの甘酢和え】</p> <p>調理方法等 ②釜に水を入れて沸騰させ、にんじん・キャベツ・きゅうり・緑豆もやしを茹でる。</p>	<p>献立名／食品名 小松菜 18.00g キャベツ 45.00g</p> <p>調理方法等 ③釜に水を入れて沸騰させ、にんじん・キャベツ・小松菜の順に入れて煮る。</p> <p>No.4 【コールスローサラダ】</p> <p>調理方法等 ②釜に水を入れて沸騰させ、にんじん・キャベツ・きゅうり・ホールコーンの順に入れて煮る。</p> <p>No.6 【もやしの甘酢和え】</p> <p>調理方法等 ②釜に水を入れて沸騰させ、にんじん・キャベツ・きゅうり・緑豆もやしの順に入れて煮る。</p>																		
資料12	<p>配送校の配膳室備品一覧</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>品名</th> <th>品番・規格等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>シンク</td> <td>一槽シンク(750*750*800)</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>シンク</td> <td>二槽シンク(940*750*800)</td> </tr> </tbody> </table>	No.	品名	品番・規格等	11	シンク	一槽シンク(750*750*800)	12	シンク	二槽シンク(940*750*800)	<p>配送校の配膳室備品一覧</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>品名</th> <th>品番・規格等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11</td> <td>移動シンク</td> <td>一槽シンク(750*750*800)</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>移動シンク</td> <td>二槽シンク(940*750*800)</td> </tr> </tbody> </table>	No.	品名	品番・規格等	11	移動シンク	一槽シンク(750*750*800)	12	移動シンク	二槽シンク(940*750*800)
No.	品名	品番・規格等																		
11	シンク	一槽シンク(750*750*800)																		
12	シンク	二槽シンク(940*750*800)																		
No.	品名	品番・規格等																		
11	移動シンク	一槽シンク(750*750*800)																		
12	移動シンク	二槽シンク(940*750*800)																		