

(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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧						
1.4.8. (6)	<p>配送校と計画食数</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">合 計</td> <td style="text-align: center;"><u>7,298</u></td> <td style="text-align: center;">184</td> </tr> </table>	合 計	<u>7,298</u>	184	<p>配送校と計画食数</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">合 計</td> <td style="text-align: center;"><u>7,311</u></td> <td style="text-align: center;">184</td> </tr> </table>	合 計	<u>7,311</u>	184
合 計	<u>7,298</u>	184						
合 計	<u>7,311</u>	184						
5.3.1. (2) (コ)	(e) 事業者は、アレルギー対応食専用容器に、対象者の学校名、学年、学級、生徒氏名、除去食品名を表示し、専用配送容器に学校名を表示し、誤って配送することがないように十分に注意すること。	(e) 事業者は、アレルギー対応食専用容器に、対象者の学校名、学年、学級、生徒氏名、除去食品名を表示し、専用配送容器に <u>学校名、学年、学級、生徒氏名</u> を表示し、誤って配送することがないように十分に注意すること。						
5.3.1. (3) (ア)	(h) 配送校内に配送車両を停車させる際には、エンジンを切り、車輪止めをするなどの対応を行うこと。 (i) <u>コンテナを配送車両から配膳室まで運搬する際には、2人以上の人員（配膳従事者でも可）で作業を行うこと。また、コンテナの運搬により学校の校舎などに負担がかからないように配慮すること。</u>	(h) 配送校内に配送車両を停車させる際には、エンジンを切り、車輪止めをするなどの対応を行うこと。 <u>また、コンテナを配送車両から配膳室まで運搬する際には、2人以上の人員（配膳従事者でも可）で作業を行うこと。</u>						
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、 <u>食器・食缶等のうち、食缶、配膳器具、長方形トレイ、先丸スプーン、スプーンとおし、はしかご、食器かご</u> 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。	(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。						
5.3.1 (9) (ア)	(b) 衛生検査の項目及び頻度は、学校給食衛生管理基準、学校環境衛生基準及びその他関連法令等に基づくものとする。	(b) 衛生検査の項目及び頻度は、学校給食衛生管理基準、学校環境衛生基準及びその他関連法令等に基づくものとし、 <u>事業者の提案</u> による。						

(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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧
5.3.1 (9) (ウ)	<p>(a) 業務内容</p> <p>本件施設の日常、臨時及び定期の衛生検査を実施すること。これらの実施に当たっては、学校給食衛生管理基準等に準拠した業務計画書を作成し、市の確認を受けてから実施すること。なお、HACCPの概念を基礎とした高度な衛生管理を実施することとし、<u>定期の検査においては、第三者機関に依頼すること。実施した結果については市へ報告すること。</u></p>	<p>(a) 業務内容</p> <p>本件施設の日常、臨時及び定期の衛生検査を実施すること。これらの実施に当たっては、学校給食衛生管理基準等に準拠した業務計画書を作成し、市の確認を受けてから実施すること。なお、HACCPの概念を基礎とした高度な衛生管理を実施することとし、実施した結果については市へ報告すること。</p>
5.3.1 (10) (f)	<p>ロ) <u>パブリッククラウドを利用したホームページシステムを構築し、以下の内容が行えるよう、日々の内容更新に関する運用管理を行うこと。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>配送校14校の生徒や教職員が、1週間分の調理風景の動画(録画映像)や市が作成した当日の献立内容・配膳方法等の写真等を各配送校のパソコンでブラウザを使用して閲覧できるようにすること。</u></li> <li>・ <u>各配送校の保護者や市民等が、給食センターの施設概要や過去1か月分の給食の写真だけでなく、調理風景の動画(ライブ映像や録画映像)等を各自のパソコンやモバイル端末で閲覧できるようにすること。</u></li> </ul> <p>ハ) ホームページシステムに関しては、以下の内容を原則とすること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 回線使用料、システムや機器賃借料、パソコンやWebカメラ等の機材費用、配線工事費用等、配信に必要なシステムの構築費及び維持管理費は、事業者が負担すること。</li> </ul>	<p>ロ) <u>当日の調理風景の動画(ライブ映像又は録画映像)や市が作成した献立内容・配膳方法等の写真等を当日の給食時間に各配送校のパソコンでブラウザを使用して閲覧できるよう、パブリッククラウドを利用したホームページシステムを構築し、日々の内容更新に関する運用管理を行うこと。なお、ホームページシステムに関しては、以下の内容を原則とすること。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 回線使用料、システムや機器賃借料、パソコンやWebカメラ等の機材費用、配線工事費用等、配信に必要なシステムの構築費及び維持管理費は、事業者が負担すること。</li> </ul>

(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 (令和4年5月31日修正)

新	旧
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配信システムはパブリッククラウドシステムとすること。</li> <li>・ ホームページの編集やシステムの運用管理については、CMS等を利用したわかりやすい維持管理機能であること。</li> <li>・ <u>各配送校の生徒や教職員が閲覧するコンテンツは、GIGA スクールパソコンのブラウザ (Internet Explorer、Google Chrome) で閲覧可能なこと。なお、Twitter、Instagram、YouTube は閲覧できないので留意すること。</u></li> <li>・ ホームページは、システムメンテナンス以外 24 時間 365 日閲覧可能とすること。</li> <li>・ 必要により緊急連絡を掲示できるスペースを確保し、緊急連絡については随時更新できるものとすること。</li> <li>・ システムの運用管理については、事業者と市双方で管理できる機能を有すること。</li> <li>・ ホームページシステムで利用する動画や写真等の作成データは、市の著作物となるため、事業者は本事業以外で利用しないこと。<u>また、撮影に当たっては、「カメラ画像利活用ガイドブック (経済産業省)」を踏まえ、調理従事者等に配慮すること。</u></li> <li>・ データ等の定期的なバックアップ機能を有すること。</li> <li>・ 献立内容・配膳方法等の写真等は当該月を含めて過去3か月分を掲載できるようにすること。</li> </ul> <p>三) その他、市の行う広報活動の際、市の要請に従って協力を行</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配信システムはパブリッククラウドシステムとすること。</li> <li>・ ホームページの編集やシステムの運用管理については、CMS等を利用したわかりやすい維持管理機能であること。</li> <li>・ 配送校 <u>29 校</u> の GIGA スクールパソコンのブラウザ (Internet Explorer、Google Chrome) で閲覧可能なこと。</li> <li>・ <u>調理作業中のライブ映像又は録画映像 (YouTube の利用は不可) の配信を行うこと。映像は1週間分が掲載できること。</u></li> <li>・ ホームページは、システムメンテナンス以外 24 時間 365 日閲覧可能とすること。</li> <li>・ 必要により緊急連絡を掲示できるスペースを確保し、緊急連絡については随時更新できるものとすること。</li> <li>・ システムの運用管理については、事業者と市双方で管理できる機能を有すること。</li> <li>・ ホームページシステムで利用する動画や写真等の作成データは、市の著作物となるため、事業者は本事業以外で利用しないこと。</li> <li>・ データ等の定期的なバックアップ機能を有すること。</li> <li>・ 献立内容・配膳方法等の写真等は当該月を含めて過去3か月分を掲載できるようにすること。</li> </ul> <p>ハ) その他、市の行う広報活動の際、市の要請に従って協力を行</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 (令和4年5月31日修正)

		新	旧	
		うこと。	うこと。	
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) 新油タンク的位置は、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。	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。
6.2.1 (3)	調理ゾーン／非汚染作業区域		調理ゾーン／非汚染作業区域	
	諸室名	概要・要求水準	諸室名	概要・要求水準
	和え物室	(ク) <u>和え釜をくり返し使用することがないよう、十分な釜数を設置すること。</u>	和え物室	
6.3.1 (3)(ウ)	<p>(a) <u>天井には耐震ブレースや耐震クリップを使用するとともに、照明の落下防止ワイヤーを設置するなど、非構造部材の落下防止に万全を期すこと。</u></p> <p>(b) <u>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。また、カートや台車等の衝撃により破損することがないように配慮して計画するとともに、天井等の結露対策についても十分に配慮すること。</u></p> <p>(c) <u>室内の上方は、明るい色を基調とすること。</u></p>		<p>(a) <u>床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性に優れ、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。耐熱性が必要な部分の仕上げ材には十分配慮すること。給食調理エリアはドライ仕様とすること。</u></p> <p>(b) 天井には耐震ブレースや耐震クリップを使用するとともに、照明の落下防止ワイヤーを設置するなど、非構造部材の落下防止に万全を期すこと。</p> <p>(c) 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。また、カートや台車等の衝撃により破損することがないように配慮して計画するとともに、天井等の結露対策についても十分に配慮すること。</p> <p>(d) 室内の上方は、明るい色を基調とすること。</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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧
	<p>(d) 内壁と床面の境界には、アールを設けるなど、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。</p> <p>(e) 高所の取り付け設備（パイプライン、配管、照明設備等）及び窓枠等の塵埃の堆積する箇所を、可能な限り排除すること。</p> <p>(f) 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>(g) ガラスは、必要に応じて衝突防止及び飛散防止措置を施すこと。</p> <p>(h) 手摺等からの落下防止措置を、必要に応じて施すこと。</p> <p>(i) 法的に必要な排煙窓は、特に衛生上配慮すべき箇所については遮光型のパネルとすること。</p>	<p>(e) <u>床面から1.0mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。</u></p> <p>(f) 内壁と床面の境界には、アールを設けるなど、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。</p> <p>(g) 高所の取り付け設備（パイプライン、配管、照明設備等）及び窓枠等の塵埃の堆積する箇所を、可能な限り排除すること。</p> <p>(h) 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>(i) ガラスは、必要に応じて衝突防止及び飛散防止措置を施すこと。</p> <p>(j) 手摺等からの落下防止措置を、必要に応じて施すこと。</p> <p>(k) 法的に必要な排煙窓は、特に衛生上配慮すべき箇所については遮光型のパネルとすること。</p>
6.3.1 (4)	<p>(シ) <u>床は、不浸透性、耐摩耗性、耐薬品性に優れ、平滑で清掃が容易に行える構造とすること。耐熱性が必要な部分の仕上げ材には十分配慮すること。また、ドライ仕様とすること。</u></p> <p>(ス) <u>床面は1.0mまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。</u></p>	
6.3.2 (9)	<p>(ウ) 作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる場所にカメラの設置を行い、市職員用事</p>	<p>(ウ) 作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる場所にカメラの設置を行い、市職員用事</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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧												
	務室、事業者用事務室、研修室にモニターを設置する。また、その録画映像については、食育推進のために各配送校にも配信できるようにすること。	務室、事業者用事務室、研修室にモニターを設置する。また、その録画映像又はライブ映像については、食育推進のために各配送校にも配信できるようにすること。												
6.3.3 (3)	(イ)給水・給湯管(蒸気環水管含む)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、配管内の水が流出しない措置をとること。	(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、配管内の水が流出しない措置をとること。												
6.3.5 (3)	(イ)以下の調理設備については特に留意すること。 (a)回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用するなどのいわゆる二回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置すること。 <u>(和え釜を含む)</u>	(イ)以下の調理設備については特に留意すること。 (a)回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用するなどのいわゆる二回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置すること。												
6.3.6. (1)	(ア)市職員用事務室 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">種類</th> <th style="width: 30%;">寸法等</th> <th style="width: 40%;">数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カラープリンター</td> <td>適宜</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>	種類	寸法等	数量	カラープリンター	適宜	1	(ア)市職員用事務室 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">種類</th> <th style="width: 30%;">寸法等</th> <th style="width: 40%;">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 style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>	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
種類	寸法等	数量												
カラープリンター	適宜	1												
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												
6.3.6. (1)	(ウ)市職員用更衣室  (エ)会議室 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">種類</th> <th style="width: 30%;">寸法等</th> <th style="width: 40%;">数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>机・椅子</td> <td>適宜</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> </tbody> </table> (オ)書庫  (カ)事業者用事務室	種類	寸法等	数量	机・椅子	適宜	10	(ウ)市職員用更衣室  (エ)書庫  (オ)事業者用事務室						
種類	寸法等	数量												
机・椅子	適宜	10												

(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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧																		
	<p>(キ) 市職員・来訪者用玄関</p> <p>(ク) 事業者用出入口</p>	<p>(カ) 市職員・来訪者用玄関</p> <p>(キ) 事業者用出入口</p>																		
6.3.8. (1)	(エ) 食缶及び配膳器具の予備数量を計画食数の5%見込むこと。	(エ) 食缶及び配膳器具は、予備数量を5%程度見込むこと。																		
6.3.8. (2)	(ウ) 食器、食具の予備数量をそれぞれ計画食数の5%見込むこと。	(ウ) 食器、食具は予備数量をそれぞれ5%程度見込むこと。																		
6.3.8. (2)	<p><b>【アレルギー対応食用配食容器】</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">種類</th> <th style="width: 30%;">サイズ</th> <th style="width: 40%;">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1個</td> </tr> <tr> <td>真空耐熱フードジャー</td> <td>300ml</td> <td>1人1個</td> </tr> </tbody> </table> <p>※個人別に準備すること。 ※5.3.1(2)(コ)(f)の場合は別途準備すること。</p>	種類	サイズ	数量	真空耐熱フードジャー	500ml	1人1個	真空耐熱フードジャー	300ml	1人1個	<p><b>【アレルギー対応食用配食容器】</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">種類</th> <th style="width: 30%;">サイズ</th> <th style="width: 40%;">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>	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	サイズ	数量																		
真空耐熱フードジャー	500ml	1人1個																		
真空耐熱フードジャー	300ml	1人1個																		
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																		

(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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧								
7.1.3.	<p>開業準備に関する報告書等</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 15%;">報告書名</th> <th>年次業務報告書</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%;">記載内容等</td> <td> <p>開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる。）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・再委託企業とその業務内容・仕様</li> <li>・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先</li> <li>・各種リハーサル実施スケジュール</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> </ul> <p>・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容</p> <p>・その他必要な事項</p> <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成し、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。</p> </td> </tr> </tbody> </table>	報告書名	年次業務報告書	記載内容等	<p>開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる。）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・再委託企業とその業務内容・仕様</li> <li>・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先</li> <li>・各種リハーサル実施スケジュール</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> </ul> <p>・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容</p> <p>・その他必要な事項</p> <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成し、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。</p>	<p>開業準備に関する報告書等</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 15%;">報告書名</th> <th>年次業務報告書</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%;">記載内容等</td> <td> <p>開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる。）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・再委託企業とその業務内容・仕様</li> <li>・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先</li> <li>・各種リハーサル実施スケジュール</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> <li>・事業者主催の試食会実施スケジュール</li> <li>・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成し、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。</p> </td> </tr> </tbody> </table>	報告書名	年次業務報告書	記載内容等	<p>開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる。）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・再委託企業とその業務内容・仕様</li> <li>・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先</li> <li>・各種リハーサル実施スケジュール</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> <li>・事業者主催の試食会実施スケジュール</li> <li>・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成し、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。</p>
報告書名	年次業務報告書									
記載内容等	<p>開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる。）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・再委託企業とその業務内容・仕様</li> <li>・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先</li> <li>・各種リハーサル実施スケジュール</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> </ul> <p>・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容</p> <p>・その他必要な事項</p> <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成し、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。</p>									
報告書名	年次業務報告書									
記載内容等	<p>開業準備業務を対象とする（開業準備業務仕様書を兼ねる。）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施企業とその業務内容・仕様</li> <li>・再委託企業とその業務内容・仕様</li> <li>・開業準備業務責任者の所属企業、経歴及び実績、保持資格、連絡先</li> <li>・各種リハーサル実施スケジュール</li> <li>・研修実施スケジュールとその内容</li> <li>・事業者主催の試食会実施スケジュール</li> <li>・給食提供訓練業務のスケジュールとその内容</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> <p>※本計画書は、開業準備業務開始の3か月前より、市職員との協議により作成し、市の開業準備の予定も考慮した計画書とすること。</p>									
7.2.3	<p>維持管理・運営業務に関する報告書等</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 15%;">報告書名</th> <th>日報</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%;">記載内容等</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者</li> <li>・提供した食数</li> <li>・各配送校への配送完了時間</li> <li>・温度、湿度等管理状況</li> <li>・トラブル等があった場合はその内容(インシデント・アクシデント報告書と対応書)</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	報告書名	日報	記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者</li> <li>・提供した食数</li> <li>・各配送校への配送完了時間</li> <li>・温度、湿度等管理状況</li> <li>・トラブル等があった場合はその内容(インシデント・アクシデント報告書と対応書)</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>	<p>維持管理・運営業務に関する報告書等</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="width: 15%;">報告書名</th> <th>日報</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 15%;">記載内容等</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者</li> <li>・提供した食数</li> <li>・各配送校への配送完了時間</li> <li>・温度、湿度等管理状況</li> <li>・トラブル等があった場合はその内容(インシデント・アクシデント報告書と対応書)</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	報告書名	日報	記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者</li> <li>・提供した食数</li> <li>・各配送校への配送完了時間</li> <li>・温度、湿度等管理状況</li> <li>・トラブル等があった場合はその内容(インシデント・アクシデント報告書と対応書)</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>
報告書名	日報									
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者</li> <li>・提供した食数</li> <li>・各配送校への配送完了時間</li> <li>・温度、湿度等管理状況</li> <li>・トラブル等があった場合はその内容(インシデント・アクシデント報告書と対応書)</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>									
報告書名	日報									
記載内容等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施した業務内容、維持管理業務責任及び運営担当者</li> <li>・提供した食数</li> <li>・各配送校への配送完了時間</li> <li>・温度、湿度等管理状況</li> <li>・トラブル等があった場合はその内容(インシデント・アクシデント報告書と対応書)</li> <li>・その他必要な事項</li> </ul>									



(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 (令和4年5月31日修正)

	新	旧
資料10	献立 (想定) [一覧表] 献立名 No.4 「コールスローサラダ」 使用食材 (g) キャベツ <u>35</u> きゅうり <u>10</u> にんじん <u>5</u> ホールコーン缶 <u>5</u>  [調理方法] No.4 【コールスローサラダ】 献立名/食品名 キャベツ <u>35.00g</u> きゅうり <u>10.00g</u> にんじん <u>5.00g</u> ホールコーン缶 <u>5.00g</u>	献立 (想定) [一覧表] 献立名 No.4 「コールスローサラダ」 使用食材 (g) キャベツ <u>45</u> きゅうり <u>15</u> にんじん <u>6.5</u> ホールコーン缶 <u>10</u>  [調理方法] No.4 【コールスローサラダ】 献立名/食品名 キャベツ <u>45.00g</u> きゅうり <u>15.00g</u> にんじん <u>6.50g</u> ホールコーン缶 <u>10.00g</u>