

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
1	<p>1 本書の位置づけ <u>広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書</u>(以下「<u>要求水準書</u>」という。)は、<u>広島市</u>(以下「<u>市</u>」という。)が、<u>広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業</u>(以下「<u>本事業</u>」という。)を実施する民間事業者(以下「<u>事業者</u>」という。)の募集及び選定を行うに当たって、<u>本事業の入札参加者へ公表する入札説明書と一体のものであり、市が事業者に要求する水準を示し、入札参加者の提案に対し具体的な指針を示すものである。</u></p> <p>2 事業の目的 <u>本市の学校給食は、①各学校の調理場で調理する「自校調理方式」、②学校給食センターで数校分の給食を調理し各学校に配送する「給食センター方式」、③民間事業者の調理場で調理しランチボックスで提供する「選択制のデリバリー方式(以下「<u>デリバリー方式</u>」という。)」(家庭から持参する弁当との選択制で実施)の三つの方式で提供しているが、<u>デリバリー方式について残食率が高く申込率も年々低下していることや、自校調理方式と給食センター方式で施設の老朽化が進んでいることなど様々な課題がある。</u></u></p> <p><u>こうした課題を総合的に解決するため、将来的に給食センターを基本とする給食提供体制を目指すことを決定したところであり(「<u>学校給食の充実に向けた給食提供体制の見直し方針(令和3年9月策定)</u>」、<u>本事業は、この取組の一つとして可部地区学校給食センターの調理能力を拡張して旧安佐市民病院跡地に建て替え、デリバリー方式の解消とともに現行の給食センター及び近隣の自校調理場の老朽化等の課題を解決し、全ての児童生徒により安全でよりおいしい給食を提供することを目的とする。</u></u></p> <p><u>あわせて、食に関する情報発信や地域住民の様々な活動に利用できる附帯機能を整備することなどにより、新たな給食センターが安佐市民病院跡地全体の活用コンセプトである「若者や子育て世代を中心に広域か</u></p>	<p>1 本書の位置づけ <u>(仮称)広島市北部地区学校給食センター整備・運営事業要求水準書</u>(以下「<u>要求水準書</u>」という。)は、<u>広島市</u>(以下「<u>市</u>」という。)が、<u>(仮称)広島市北部地区学校給食センター整備・運営事業</u>(以下「<u>本事業</u>」という。)を実施する民間事業者(以下「<u>事業者</u>」という。)の募集及び選定を行うに当たって、<u>本事業の入札参加者へ公表する入札説明書と一体のものであり、市が事業者に要求する水準を示し、入札参加者の提案に対し具体的な指針を示すものである。</u></p> <p><追加></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧								
1-4-(1)	<p><u>ら多世代が集い憩える交流の場」の実現に寄与する施設となることを期待するものである。</u></p> <p>3 要求水準書の変更</p> <p>4 基本的事項</p> <p>ア 本件施設 <u>広島市北部地区学校給食センター(仮称)</u>の建物本体、建築設備、調理設備、付帯施設、植栽、外構を含む全ての施設をいう。</p> <p>イ 本件建物 <u>広島市北部地区学校給食センター(仮称)</u>の建物本体をいう。</p> <p>ス 配膳室 配送校に整備されている、給食センターから配送されたコンテナ等の保管や食器、食缶等及び直接学校に納入される牛乳等の<u>受渡し</u>や回収を行う場所をいう。</p> <p>ソ 市職員 本事業における市の業務担当者、所長、事務等の業務を行う職員(栄養教諭等を含む。)をいう。</p>	<p>2 要求水準の変更</p> <p>3 基本的事項</p> <p>ア 本件施設 <u>(仮称)広島市北部地区学校給食センター</u>の建物本体、建築設備、調理設備、付帯施設、植栽、外構を含む全ての施設をいう。</p> <p>イ 本件建物 <u>(仮称)広島市北部地区学校給食センター</u>の建物本体をいう。</p> <p>ス 配膳室 配送校に整備されている、給食センターから配送されたコンテナ等の保管や食器、食缶等及び直接学校へ納入される牛乳等を<u>児童生徒へ受け渡し</u>や回収を行う場所をいう。</p> <p>ソ 市職員 本事業における市の業務担当者を<u>指し</u>、所長、事務等の業務を行う職員(栄養教諭等を含む。)をいう。</p>								
1-4-(5)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">維持管理業務</td> <td>本件施設、<u>什器備品等</u>の維持管理を対象とし、各学校の配膳室の維持管理は市で実施する。</td> </tr> <tr> <td>運営業務</td> <td>本件施設の運営業務(一部、市が行う業務を除く。)、<u>什器備品等</u>の修繕・更新、<u>配送車</u>の維持管理等を対象とする。</td> </tr> </table>	維持管理業務	本件施設、 <u>什器備品等</u> の維持管理を対象とし、各学校の配膳室の維持管理は市で実施する。	運営業務	本件施設の運営業務(一部、市が行う業務を除く。)、 <u>什器備品等</u> の修繕・更新、 <u>配送車</u> の維持管理等を対象とする。	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">維持管理業務</td> <td>本件施設、<u>事務備品等</u>の維持管理を対象とし、各学校の配膳室の維持管理は市で実施する。</td> </tr> <tr> <td>運営業務</td> <td>本件施設の運営業務(一部、市が行う業務を除く。)、<u>運営備品等</u>の修繕・更新、<u>配送車両</u>の維持管理等を対象とする。</td> </tr> </table>	維持管理業務	本件施設、 <u>事務備品等</u> の維持管理を対象とし、各学校の配膳室の維持管理は市で実施する。	運営業務	本件施設の運営業務(一部、市が行う業務を除く。)、 <u>運営備品等</u> の修繕・更新、 <u>配送車両</u> の維持管理等を対象とする。
維持管理業務	本件施設、 <u>什器備品等</u> の維持管理を対象とし、各学校の配膳室の維持管理は市で実施する。									
運営業務	本件施設の運営業務(一部、市が行う業務を除く。)、 <u>什器備品等</u> の修繕・更新、 <u>配送車</u> の維持管理等を対象とする。									
維持管理業務	本件施設、 <u>事務備品等</u> の維持管理を対象とし、各学校の配膳室の維持管理は市で実施する。									
運営業務	本件施設の運営業務(一部、市が行う業務を除く。)、 <u>運営備品等</u> の修繕・更新、 <u>配送車両</u> の維持管理等を対象とする。									

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
1-4-(6)	<p>ア 統括責任者</p> <p>事業者は、本事業を実施するに当たり、市との連絡窓口を一元化するための統括責任者を配置すること。<u>統括責任者は運營業務責任者と兼務を可とする。</u></p> <p><u>なお、統括責任者は事業期間中、原則統一すること。</u></p>	<p>ア 統括責任者</p> <p>事業者は、本事業を実施するに当たり、市との連絡窓口を一元化するための統括責任者を配置すること。</p>
1-4-(7)	<p>イ 条例・規則</p> <p>(ア) 広島県条例・規則</p> <p>・ <u>食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例（平成12年3月条例第11号）</u></p> <p>(イ) 広島市条例・規則</p> <p>・ <u>広島市食品衛生法施行細則（昭和55年3月規則第20号）</u></p> <p>ウ 各種基準等</p> <p><削除></p>	<p>イ 条例・規則</p> <p>(ア) 広島県条例・規則</p> <p><追加></p> <p>(イ) 広島市条例・規則</p> <p>・ <u>広島市食品衛生措置基準条例（平成12年3月条例第39号）</u></p> <p>ウ 各種基準等</p> <p>・ <u>建築設計基準及び同解説（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）</u></p> <p>・ <u>2020年版 建築物の構造関係技術基準解説書（国土交通省住宅局建築指導課）</u></p> <p>・ <u>建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）</u></p> <p>・ <u>建築設備設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）</u></p> <p>・ <u>建築構造設計基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）</u></p> <p>・ <u>建築工事監理指針（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>電気設備工事監理指針（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>機械設備工事監理指針（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>建築工事安全施工技術指針（国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修）</u></p> <p>・ <u>建築工事標準詳細図（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>公共建築設備工事標準図（電気設備工事編）（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>公共建築設備工事標準図（機械設備工事編）（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>公共建築工事積算基準（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>公共建築数量積算基準（ 〃 ）</u></p> <p>・ <u>公共建築設備数量積算基準（ 〃 ）</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p>オ 上位・関連計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>広島市基本構想・第6次広島市基本計画(2020-2030年)(令和2年12月策定)</u> ・ <u>第4次広島市食育推進計画(令和4年3月策定)</u> ・ <u>学校給食の充実に向けた給食提供体制の見直し方針(令和3年9月策定)</u> <p><削除></p> <p><削除></p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>建築保全業務共通仕様書(〃)</u> ・ <u>建築保全業務積算基準(〃)</u> ・ <u>官庁施設の総合耐震計画・対津波計画基準(〃)</u> ・ <u>官庁施設の基本的性能基準及び同解説(〃)</u> ・ <u>官庁施設の環境保全性基準(国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修)</u> ・ <u>官庁施設のユニバーサルデザインに関する基準(国土交通省大臣官房官庁営繕部設備課監修)</u> ・ <u>官庁施設の企画書及び企画書対応確認書の標準的書式(令和3年版)</u> ・ <u>官庁施設の設計段階におけるコスト管理ガイドライン(平成27年3月一部改訂版)</u> <p>オ 上位・関連計画</p> <p><追加></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>第4次広島市食育推進計画(令和4年3月)</u> ・ <u>学校給食の充実に向けた給食提供体制の見直し方針(令和3年9月)</u> ・ <u>市内の公共施設、教育、給食、防災等に関する上位・関連計画</u> <p>カ その他</p> <p><u>以下の公共建築工事標準仕様書に準じた品質の保持に努めること</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>公共建築工事標準仕様書(建築工事編)(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)</u> ・ <u>公共建築工事標準仕様書(電気設備工事編)(〃)</u> ・ <u>公共建築工事標準仕様書(機械設備工事編)(〃)</u>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧												
1-4-(8)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">建設予定地</td> <td>旧安佐市民病院南館跡地（安佐北区可部南二丁目）</td> </tr> <tr> <td>敷地面積</td> <td>18,896.52 m²（うち給食センター用敷地 10,204.99 m²）</td> </tr> <tr> <td>最大浸水深※2</td> <td>0.5m～1.5m（給食センター用敷地内の浸水深は※2を参照のこと）</td> </tr> </table>	建設予定地	旧安佐市民病院南館跡地（安佐北区可部南二丁目）	敷地面積	18,896.52 m ² （うち給食センター用敷地 10,204.99 m ² ）	最大浸水深※2	0.5m～1.5m（給食センター用敷地内の浸水深は※2を参照のこと）	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">建設予定地</td> <td>安佐市民病院南館跡地（安佐北区可部南二丁目）</td> </tr> <tr> <td>敷地面積</td> <td>約 18,900 m²（うち給食センター用敷地は約 10,000 m²）</td> </tr> <tr> <td>最大浸水深※2</td> <td>0.5m～1.5m</td> </tr> </table>	建設予定地	安佐市民病院南館跡地（安佐北区可部南二丁目）	敷地面積	約 18,900 m ² （うち給食センター用敷地は約 10,000 m ² ）	最大浸水深※2	0.5m～1.5m
建設予定地	旧安佐市民病院南館跡地（安佐北区可部南二丁目）													
敷地面積	18,896.52 m ² （うち給食センター用敷地 10,204.99 m ² ）													
最大浸水深※2	0.5m～1.5m（給食センター用敷地内の浸水深は※2を参照のこと）													
建設予定地	安佐市民病院南館跡地（安佐北区可部南二丁目）													
敷地面積	約 18,900 m ² （うち給食センター用敷地は約 10,000 m ² ）													
最大浸水深※2	0.5m～1.5m													
1-4-(9)	<p>イ <u>旧安佐市民病院の解体によって変更した地盤の高さを考慮した上で、本件建物に設置した調理機器やキュービクル等が浸水しないよう、施設整備を行うこと。</u></p> <p>エ <u>敷地南側道路は幅員が狭く見通しが悪く、また、近隣住民の安全性確保のため、車両の進入口を設けないこと。</u></p>	<p>イ <u>市が行う旧安佐市民病院の解体後の整地によって地盤の高さが変更となった場合においても、本件建物に設置した調理機器やキュービクル等が浸水しないよう、施設整備を行うこと。</u></p> <p>エ <u>敷地南側道路は幅員が狭く見通しが悪く、また、近隣住民の安全性確保のため進入口を設けないこと。</u></p>												
1-4-(10)	<p>ア 提供食数 本件施設は、<u>12,000食程度／日の供給能力を有するものとする。</u></p>	<p>ア 提供食数 本件施設は、<u>最大12,000食／日程度の供給能力を有するものとする。</u></p>												
1-4-(10) -イ	<p>(オ) <u>本件施設へ納入されたパンは、納入業者の容器を使用し、本件施設から配送することを予定している。配送方法については、事業者の提案とする。</u></p> <p><u>なお、パンの配送用の容器のサイズは、おおむね縦65cm×横43cm×高さ16cmである。</u></p> <p>(キ) <u>パンの配送用の容器は、納入業者が洗浄を行うことを想定している。</u> <u>なお、事業者において専用のパン箱を調達することも可とする。</u></p>	<p>(オ) 本件施設へ納入されたパンは、納入業者の容器を使用し、本件施設から配送することを予定している。</p> <p><追加></p>												
1-4-(10) -ウ	<p>(イ) <u>給食エリアは、1階配置を基本とするが、業務の効率等に配慮し、2階に配置することも可とする。</u></p>	<p>(イ) 給食エリアは、1階配置を基本とする。</p>												

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
1-4-(10)	<p>キ 配送校の追加 事業期間中に複数回、<u>配送校を追加することを予定している</u>。配送校の追加予定は資料 8 を参照すること。<u>事業期間中の</u>予定配送校数は以下のとおり。</p> <p>ク <u>学校給食センター（食育エリアを除く。）の稼働日数</u></p> <p>ケ 光熱水費の負担 施設整備業務から運營業務までに係る全ての光熱水費（<u>市専用エリア及び食育エリア、配送校での配膳業務に係る光熱水費を除く。</u>）は事業者の負担とする。 なお、<u>市専用エリア及び食育エリアで使用した光熱水費は、市が負担するため、別途計量できるようにすること。また、光熱水費の削減が可能な限り図られるよう、業務を実施すること。</u></p>	<p>キ 配送校の追加 事業期間中に複数回、<u>配送校の追加を想定している</u>。配送校の追加予定は資料 8 を参照すること。予定配送校数は以下のとおり。</p> <p>ク <u>施設稼働日数</u></p> <p>ケ 光熱水費の負担 施設整備業務から運營業務までに係る全ての光熱水費（<u>市職員用事務室及び食育エリア、配送校での配膳業務に係る光熱水費を除く。</u>）は事業者の負担とする。 なお、<u>光熱水費の削減が可能な限り図られるよう、業務を実施するものとする。</u></p>
2-1	<p>(1) 安全で安心な学校給食の提供が可能な<u>施設</u></p> <p>(3) 食育や地産地消など学習面においても<u>貢献できる施設</u></p> <p>(4) 近隣の住環境へ配慮した<u>施設</u></p> <p>(5) その他、施設の機能に関する配慮事項 イ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法）等の規定によるほか、見学者等の利用部分については、不特定多数の来場に備え、<u>車椅子用駐車場、エレベーター、多目的トイレ</u>等を設け、バリアフリーに配慮した施設とする。</p>	<p>(1) 安全で安心な学校給食の提供が可能な<u>施設設備</u></p> <p>(3) 食育や地産地消など学習面においても<u>推進できる施設体制の構築</u></p> <p>(4) 近隣の住環境へ配慮した<u>施設整備</u></p> <p>(5) <u>その他、施設の機能に関する配慮事項</u> イ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー法）等の規定によるほか、見学者等の利用部分については、不特定多数の来場に備え、<u>障がい者等駐車場、エレベーター、多目的トイレ</u>等を設け、バリアフリーに配慮した施設とする。</p>
2-2	<p>(1) <u>設計業務</u> ア 事前調査業務 イ <u>本件施設の基本設計・実施設計業務</u> ウ 建設に伴う各種許認可申請等の手続業務 エ <u>その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務</u></p> <p>(2) <u>建設業務</u> ア <u>本件施設の建設業務</u> イ <u>調理設備調達業務</u></p>	<p>(1) 事前調査業務</p> <p>(2) <u>設計業務（基本設計・実施設計）</u></p> <p>(5) 建設に伴う各種許認可申請等の手続業務</p> <p>(4) <u>建設業務</u></p> <p>(6) <u>調理設備調達業務</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
2	<p>ウ 調理備品調達業務 エ 食缶等調達業務 オ 事務備品調達業務 カ 近隣対応・周辺対策業務 キ 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務 ク その他<u>上記の業務を実施する上で必要な関連業務</u></p> <p>(3) 工事監理業務 <削除></p> <p>3 実施体制 事業者は、本事業における施設整備業務責任者として建築士法第2条第2項に規定される一級建築士を配置すること。また、設計、工事監理、建設<u>(調理設備調達を除く。)</u>及び調理設備調達の各業務責任者を配置し、施設整備業務責任者と連携させ、設計・施工業務の円滑化を図ること。なお、施設整備業務責任者と各業務責任者（工事監理業務の業務責任者を除く。）を兼ねることは可とする。</p>	<p>(7) 調理備品調達業務 (8) 食缶等調達業務 (9) 事務備品調達業務 (11) 近隣対応・周辺対策業務 (12) 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務 (13) その他<u>これらを実施する上で必要な関連業務</u></p> <p>(3) 工事監理業務 (10) <u>配送車調達業務</u></p> <p>3 実施体制 事業者は、本事業における施設整備業務責任者として建築士法第2条第2項に規定される一級建築士を配置すること。また、設計、工事監理、建設及び調理設備調達の各業務責任者を配置し、施設整備業務責任者と連携させ、設計・施工業務の円滑化を図ること。なお、施設整備業務責任者と各業務責任者（工事監理業務の業務責任者を除く。）を兼ねることは可とする。</p>
2-4	<p>(1) <u>設計業務</u> ア 事前調査業務 イ <u>本件施設の基本設計・実施設計業務</u> ウ 建設に伴う各種許認可申請等の手続業務</p> <p>(2) <u>建設業務</u> ア <u>本件施設の建設業務</u> ウ <u>事業者は、建設業務の実施に当たり、工事車両の動線や安全対策、各種工事調整など、認定こども園及び多目的交流広場の建設工事事業者等と連携を図ること。</u> <削除></p> <p>(オ) <略></p>	<p>(1) 事前調査業務 (2) <u>設計業務（基本設計・実施設計）</u> (5) 建設に伴う各種許認可申請等の手続業務</p> <p>(4) <u>建設業務</u> ウ <u>事業者は、建設業務にわたり、工事車両の動線や安全対策、各種工事調整、敷地境界の取り合い工事、認定こども園及び多目的交流広場の建設工事等と合理的な範囲において連携を図ること。</u> サ <u>工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合は、事業者の責任において対応を行うこと。</u> シ <略></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p>イ 調理設備調達業務 ウ 調理備品調達業務 エ 食缶等調達業務 オ 事務備品調達業務 カ 近隣対応・周辺対策業務 キ 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務</p> <p>(3) 工事監理業務</p> <p>(4) その他<u>上記の業務</u>を実施する上で必要な関連業務 市が実施する<u>学校関係者や保護者、地元住民向けの説明会等</u>において、事業者は説明補助などの支援を行うこと。</p> <p><移動> 5-4-(1)-ケ</p>	<p>(6) 調理設備調達業務 (7) 調理備品調達業務 (8) 食缶等調達業務 (9) 事務備品調達業務 (11) 近隣対応・周辺対策業務 (12) 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務 (3) 工事監理業務 (13) その他<u>これら</u>を実施する上で必要な関連業務 市が実施する説明会等において、事業者は説明補助などの支援を行うこと。</p> <p>(10) 配送車調達業務</p>
3-1	(4) 本件施設及び調理備品の取扱いに対する習熟	(4) 本件施設及び <u>運営備品</u> の取扱いに対する習熟
4-1	(1) 予防保全を基本とし、計画的に修繕及び更新を実施することで、経年劣化による危険・故障等の未然防止に努めるとともに、 <u>ライフサイクルコストの縮減に努める。</u>	(1) 予防保全を基本とし、計画的に修繕及び更新を実施することで、経年劣化による危険・故障等の未然防止に努める。
4-2-(1)	<p>ア 要求水準書、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書」（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目、<u>点検周期</u>を適宜参考にし、建物や各種設備・備品等の維持管理を行うこと。</p> <p><削除></p> <p>ウ <略></p>	<p>ア 要求水準書、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくほか、「建築保全業務共通仕様書（以下「共通仕様書」という。）の最新版の点検項目を適宜参考にし、建物や各種設備・備品等の維持管理を行うこと。</p> <p>ウ <u>共通仕様書に示された点検周期（「3か月に1回」「1年に1回」等）を最低基準とする。</u></p> <p>エ <略></p>
4-2	(4) 事業期間中の修繕・更新 施設の修繕・更新に <u>当たっては、以下の点に特に留意すること。また、具体的な修繕・更新の時期や方法については、市と協議の上、決定</u>	(4) 事業期間中の修繕・更新 施設における修繕・更新に <u>おいては、以下の点に特に留意すること。</u>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧						
4-2-(4) -オ	<p>すること。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">建築設備等の主な修繕・更新</td> </tr> <tr> <td style="width: 20%;">・電気設備</td> <td>電気設備の修繕・更新等</td> </tr> </table>	建築設備等の主な修繕・更新		・電気設備	電気設備の修繕・更新等	<p><追加></p>		
建築設備等の主な修繕・更新								
・電気設備	電気設備の修繕・更新等							
4-2-(5)	<p>ア 市は、事業期間終了後に次の点を点検する。市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。<u>なお、本件施設の機能及び性能を満足している場合に限り、経年による劣化等は対応の対象としないものとする。</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">本件建物</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋上防水と外壁の損傷等 </td> </tr> </table> <p>※上記以外にも、「配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等」、「配管の水圧、気密等の異常等」、「その他、各種設備、備品等が要求水準書を満たしていない等」の事象が発見された場合には、事業者の責により速やかに対応すること。</p> <p>※接合部のボルトのゆるみ等の点検は、合理的に点検できる範囲で可とする。</p> <p>オ 事業契約期間満了後1年間、維持管理業務を担った企業が連絡窓口となり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。</p>	本件建物	<ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋上防水と外壁の損傷等 	<p>ア 市は、事業期間終了後に次の点を点検する。市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">本件建物</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋上防水と外壁の損傷等 </td> </tr> <tr> <td>上記以外</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等 ・配管の水圧、気密等 ・その他、各種設備・備品等が要求水準書を満たしているか等 </td> </tr> </table> <p>オ 事業契約期間満了後1年間、維持管理企業が連絡窓口となり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。</p>	本件建物	<ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋上防水と外壁の損傷等 	上記以外	<ul style="list-style-type: none"> ・配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等 ・配管の水圧、気密等 ・その他、各種設備・備品等が要求水準書を満たしているか等
本件建物	<ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋上防水と外壁の損傷等 							
本件建物	<ul style="list-style-type: none"> ・構造上有害な鉄骨の錆・傷等 ・接合部のボルトのゆるみ等 ・鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等 ・屋上防水と外壁の損傷等 							
上記以外	<ul style="list-style-type: none"> ・配管の腐食、錆瘤等の状況、継ぎ手の損傷等 ・配管の水圧、気密等 ・その他、各種設備・備品等が要求水準書を満たしているか等 							
4-4-(2) -イ	<p>(イ) 点検</p> <p><u>a 各設備の関係法令の定めに基づく点検とともに、建築基準法第12条第2項に準ずる点検を行うこと。</u></p> <p><u>b 各設備について、常に正常な機能を維持できるよう、設備系統ごとに定期的に点検を行うこと。</u></p>	<p>(イ) 法定点検</p> <p><u>a 建築基準法第12条第2項に準ずる点検を行うこと。</u></p> <p><u>b 各設備の関係法令の定めにより、点検を実施すること。</u></p> <p><u>c 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合、適切な方法により対応すること。</u></p> <p>(ウ) 定期点検</p> <p><u>a 各設備について、常に正常な機能を維持できるよう、設備系統ごとに定期的に点検・対応を行うこと。</u></p> <p><u>b 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合又は</u></p>						

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p><u>c 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合、適切な方法により対応すること。</u></p>	<p><u>何らかの悪影響を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法により対応すること。</u></p>
4-4-(7)	<p>ア 対象範囲及び対象業務 <u>清掃の対象範囲及び対象業務を以下に示す。</u></p>	<p><追加></p>
4-4-(7) -イ-(7)	<p>h 毎日の業務終了後に、ドアノブや人の手が触れるペーパーホルダー、便座、手摺り等を次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）で拭くなどの消毒を実施すること。<u>なお、調理従事者が触れていない部分については、適宜消毒を実施すること。</u></p>	<p>h 毎日の業務終了後に、ドアノブや人の手が触れるペーパーホルダー、便座、手摺り等を次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）で拭くなどの消毒を実施すること。</p>
4-4-(7) -イ-(イ) -b	<p>(f) 「第6/1 本件施設の概要」で示す汚染作業区域と非汚染作業区域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<u>定期的に清掃すること。なお、具体的な作業時期や実施回数については、市と協議の上決定すること。</u></p>	<p>(f) 「第6/1 本件施設の概要」で示す汚染作業区域と非汚染作業区域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<u>月1回以上、清掃を行うこと。</u></p>
4-4-(7) -イ-(イ) -c	<p>(e) 窓ガラスは、1週間に1回以上清掃すること。</p>	<p>(e) 窓ガラスは、1週間に1回以上清掃すること。<u>ただし、給食エリア側の清掃については、夏休みなどの長期休暇中に行うものとする。</u></p>
4-4-(8) -ウ	<p>(エ) 給食センター閉場時（<u>月曜日から金曜日の夜間、週休日、祝日等をいう。以下同じ。</u>）に「第6/1 本件施設の概要」で示す食育エリアを開放する場合は、その他のエリアへの立入を禁止する施設警備を導入すること。</p> <p>(オ) 給食センター閉場時に食育エリアを一般市民の施設利用に開放している時間帯は、利用者からの通報連絡にも対応可能な体制とした上で、必要に応じて市職員にも連絡が行える体制を整えること。</p> <p>(キ) <u>調理機器の設備異常等による施設の火災や破損等を感知できるシステムとすること。</u></p>	<p>(エ) 給食センター閉場時（<u>平日夜間や休日</u>）に「第6/1 本件施設の概要」で示す食育エリアを開放する場合は、その他のエリアへの立入を禁止する施設警備を導入すること。</p> <p>(オ) 給食センター閉場時（<u>平日夜間や休日</u>）に食育エリアを一般市民の施設利用に開放している時間帯は、利用者からの通報連絡にも対応可能な体制とした上で、必要に応じて市職員にも連絡が行える体制を整えること。</p> <p>(キ) <u>調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとすること。</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p><u>なお、感知できるシステムの対象として冷蔵庫・冷凍庫は必須とし、その他の調理機器等については、事業者の提案とする。</u></p>	
4-4-(8)	<p>エ 警備記録簿の作成、保管等 警備記録簿は5年以上、<u>監視カメラの録画は1か月以上保存し、異常発生</u>の記録簿は事業終了時まで保管すること。また、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。</p>	<p>エ 警備記録簿の作成、保管等 警備記録簿は5年以上、異常発生<u>の記録簿は事業終了時まで保管すること。また、市から要求があれば速やかに提示できるようにしておくこと。</u></p>
5-2-(3)	<p>ケ <u>配送車調達・維持管理・更新業務</u></p>	<p>ケ <u>配送車維持管理・更新業務</u></p>
5-3-(2)	<p>ア 事業者が実施する業務のサービス水準を維持改善するよう、事業者自らモニタリングを実施すること。なお、<u>モニタリングの実施に当たっては</u>運営担当者等で構成される専門の組織を組成すること。</p> <p>イ <略> ウ <略> エ モニタリングの内容については、市と協議の上、設定すること。</p> <p>オ 事業者は、毎月、市にモニタリング報告書を提出すること。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。 カ <u>事業者は必要に応じて、衛生機関等によるモニタリングを実施すること。</u></p>	<p>ア 事業者が実施する業務のサービス水準を維持改善するよう、事業者自らのモニタリング <u>(以下「セルフモニタリング」という。)</u>を実施すること。なお、実施に当たっては運営担当者等で構成される専門の組織を組成すること。</p> <p>ウ <略> エ <略> オ <u>要求水準書に規定する内容及び市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案すること。なお、セルフモニタリングの内容については、市と協議の上、設定すること。</u></p> <p>カ 事業者は、毎月、市にモニタリング報告書を提出すること。モニタリング報告書には、次の内容を記載すること。 イ 衛生機関等によるモニタリングを<u>定期的</u>に実施すること。</p>
5-3-(4)	<p>イ 営業許可の取得 <u>事業者は、本件施設の運營業務に関し、食品衛生法第55条による営業許可を取得する必要があるため、開業までに</u>(営業許可を更新したときは、更新後1か月以内に)営業許可書等の写しを市に提出すること。</p>	<p>イ 営業許可の取得 食品衛生法第<u>52</u>条による営業許可を取得する必要がある<u>場合には</u>開業までに(営業許可を更新したときは、更新後1か月以内に)営業許可書等の写しを市に提出すること。</p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
5-4-(1) -ア-(イ)	d 保存食について、 <u>保存開始日、保存温度、廃棄した日時等を記録すること。</u>	d 保存食について、 <u>その記録(保存開始日、保存温度、処分費等)をとること。</u>
5-4-(1) -イ-(ア)	f 肉、魚、卵の汚染食品を扱った者は、その他の調理済みや非加熱の食品を扱わないこと。 <u>ただし、やむを得ずその他調理済みや非加熱の食品を扱う必要がある場合は、これらの食品を汚染しないよう適切な汚染の防止を図ること。</u>	f 肉、魚、卵の汚染食品を扱った者は、その他の調理済みや非加熱の食品を扱わないこと。
5-4-(1) -イ-(ウ)	d 調理室における食材及び調理備品は、 <u>床面から60cm以上の高さの置台の上に置き、直接床に置かないこと。</u> 調理過程の中で、やむを得ず置台に置けないときは、床面から60cm以上の場所に置くこと。 k 履替え時に <u>汚染作業区域と非汚染作業区域の履物が混在しないよう配慮すること。</u>	d 調理室における食材及び調理備品は、 <u>常に置台の上に置き、直接床に置かないこと。</u> 調理過程の中で、やむを得ず置台に置けないときは、床面から60cm以上の場所に置くこと。 k 履替え時に履物が混在しないよう配慮すること。
5-4-(1) -イ	(カ) 検食 「学校給食衛生管理基準」に基づき、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。また、本件施設の市職員等も検食を行うため、同じ検食品を提供すること。 <u>なお、配送先の小学校・中学校の校長も検食を行い、校長の検食の準備は市が実施する。検食の際は、以下の点に注意すること。検食の結果は、毎回必ず検食簿に記録すること。市は、不定期に検食簿の提出を求めることがある。</u> (キ) 保存食の保存 b 保存食について、 <u>保存開始日、保存温度、廃棄した日時等を記録すること。</u>	(カ) 検食 「学校給食衛生管理基準」に基づき、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと。また、本件施設の市職員等も検食を行うため、同じ検食品を提供すること。 <u>さらに、配送先の小学校・中学校の校長も検食を行うが、校長の検食の準備は市が実施する。検食の際は、以下の点に注意すること。</u> 検食の結果は <u>検食簿を用意し、毎回必ず記録すること。また、市は、不定期に検食簿の提出を求めることがある。</u> (キ) 保存食の保存 b 保存食について、 <u>その記録(保存開始日、保存温度、処分日等)をとること。</u>
5-4-(1) -イ-(ク)	b 事業者は、アレルギー対応食マニュアルを用い、市が作成する献立に従い、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行うこと。中心温度管理等、衛生管理はその他の調理業務と同様に行うこと。 c 対応を提供食数の約1% (120食/日)程度と想定し、将来的には <u>乳、</u>	b 事業者は、アレルギー対応食マニュアルを用い、市が作成する献立に従い、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行うこと。中心温度管理等、衛生管理はその他の調理業務と同様に行うこと。 c 対応を提供食数の約1% (120食/日)程度と想定し、将来的には <u>他</u>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p><u>卵、大豆、ごま及び小麦以外のアレルギーについても対応可能な体制とすること。</u></p>	<p><u>のアレルギーについても対応可能な体制とする。</u></p>
5-4-(1) -イ-(ケ)	<p>c 個人ごとに提供するもののうち、ジャム、ふりかけ、ソース類についてはクラスごとに数読み等を行った上で仕分けたものを配送し、ゼリー・ヨーグルトなどのデザート類は各校の配膳室でクラスごとに仕分けを行う。</p>	<p>c 個人ごとに提供するもののうち、ジャム、ふりかけ、ソース類についてはクラスごとに数よみ等を行い仕分けたものを配送し、ゼリー・ヨーグルトなどのデザート類は各校の配膳室でクラスごとに仕分けを行う。</p>
5-4-(1) -ウ-(イ)	<p>1 配送校において嘔吐物等により汚染された食器・食缶等を再度洗浄、消毒できる用具を備えておくとともに、配送・回収業務の従事者に対して処理方法等の指導を行うこと。</p> <p>o <u>配送・回収業務の従事者は、毎朝アルコール検知器を用いて酒気帯びでないことを確認するとともに、適切な睡眠状態を保つこと。</u></p>	<p>1 配送校において嘔吐物等により汚染された食器・食缶等を再度洗浄、消毒できる用具を備えておくとともに、配送・回収業務の従事者に対して処理方法等の指導を行っておくこと。</p> <p>o <u>配送・回収業務の従事者は、毎朝酒気帯びでないことの確認をアルコール検知器を用いて行うとともに、アルコール検知器を常時有効に保持すること。また、適切な睡眠状況であることの確認を実施すること。</u></p>
5-4-(1) -オ	<p>(ア) 各配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した廃棄物（空き缶・ビニール袋・ダンボール・プラスチック・ガラス・廃油等）及び業務に伴い発生した廃棄物（書類等）は、以下に留意して、事業者の責任において適正に収集運搬・処理すること。</p> <p><u>なお、未開封や飲み残しの牛乳は各学校が処分する。</u></p>	<p>(ア) 各配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した廃棄物（空き缶・ビニール袋・ダンボール・プラスチック・ガラス・廃油等）及び業務に伴い発生した廃棄物（書類等）は、以下に留意して、事業者の責任において適正に収集運搬・処理すること。</p>
5-4-(1) -オ-(カ)	<p>d 残渣及び廃棄物の保管容器は、汚臭及び汚液が漏れないように管理するとともに、使用終了後は速やかに<u>洗浄</u>し、衛生上支障のないように保持すること。</p>	<p>d 残渣及び廃棄物の保管容器は、汚臭及び汚液が漏れないように管理するとともに、使用終了後は速やかに<u>清掃</u>し、衛生上支障のないように保持すること。</p>
5-4-(1) -キ	<p>(イ) <u>事業者自らが調達した食缶等について、事業期間内における食缶等の機能を維持するために、必要に応じ、点検・修繕・更新・補充を行うこと。</u></p> <p><u>なお、更新時期・更新内容については、市との協議により決定すること。</u></p>	<p>a <u>事業者自らが調達した食缶等について、事業期間内における食缶等の機能を維持するために、必要に応じ、点検・修繕・更新・補充を行うこと。</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
5-4-1(1)	<p>(イ) <略> <削除></p> <p>(ウ) <略></p> <p><u>ケ 配送車調達・維持管理・更新業務</u></p> <p><u>(ア) 以下の点に留意して配送車を調達すること。</u></p> <p><u>ア <略></u></p> <p><u>イ <略></u></p> <p><u>ウ <略></u></p> <p><u>エ <略></u></p> <p><u>オ 配送車は、新車を基本とするが、走行や配送に問題がない車両であれば、中古車や新古車も可とし、事業者の提案によるものとする。</u>なお、リースでの調達も可とする。</p> <p><u>カ <略></u></p> <p><u>キ <略></u></p> <p><u>(イ) 配送及び回収業務に支障をきたすことのないよう、以下のとおり配送車の維持管理・更新を行うこと。</u></p> <p><u>ア <略></u></p> <p><u>イ <略></u></p> <p><u>ウ <略></u></p> <p><u>エ <略></u></p> <p><u>オ 配送車両の更新の要否及び更新時期については、安全性に配慮したうえで事業者の提案とする。</u></p>	<p><u>イ <略></u></p> <p><u>ウ 運用開始当初から事業期間終了までの間に、更新を1回以上行うこと。</u>なお、更新時期・更新内容については、市との協議により決定すること。</p> <p><u>エ <略></u></p> <p><u>(10) 配送車調達業務 <移動> 2-4-10</u></p> <p>以下の点に留意して配送車を調達すること。</p> <p><u>ア <略></u></p> <p><u>イ <略></u></p> <p><u>ウ <略></u></p> <p><u>エ <略></u></p> <p><u>オ 配送車の調達手法は、事業者の提案によるものとする。</u>なお、リースでの調達も可とする。</p> <p><u>カ <略></u></p> <p><u>キ <略></u></p> <p><u>ケ 配送車維持管理・更新業務</u></p> <p>配送及び回収業務に支障をきたすことのないよう、以下のとおり配送車の維持管理・更新を行うこと。</p> <p><u>(ア) <略></u></p> <p><u>(イ) <略></u></p> <p><u>(ウ) <略></u></p> <p><u>(エ) <略></u></p> <p><u>(オ) 配送車両をリースする場合でも事業期間中に少なくとも1回は更新すること。</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
5-4-(1) -コ-(7) -g	<p>(a) 従事前<u>に健康状態の点検を行い、その結果を記録し、調理責任者は記録を確認すること。集団感染等の異常発生時は、市に報告すること。</u></p> <p>(b) 従事者等に下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指等の外傷等の症状がある等、<u>従事に問題がある場合は、必要に応じた処置をとること。</u></p> <p>(c) <u>年1回以上健康診断を行い、その実施状況を市に報告すること。</u></p> <p>(d) 細菌検査(赤痢菌、サルモネラ属菌、<u>腸管出血性大腸菌</u>、その他必要な細菌等)を、毎月2回以上行い、その結果を市に報告すること。</p> <p>(e) <略></p> <p>(f) 細菌検査により異常が認められた者を、調理作業等に従事させないこと。 <削除></p> <p>(g) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者等は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、<u>調理作業等に従事させないこと。</u>また、ノロウイルスにより発症した従事者等と一緒に食事を喫食する又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者等について速やかに高感度の検便検査を実施し、検</p>	<p>(a) 従事前<u>に調理作業等に従事できる健康状態であることの点検を行い、その結果を記録し、調理責任者は記録を確認すること。従事前の確認において従事に問題がある場合は、必要に応じた措置をとること。</u>集団感染等の異常発生時は、市に報告すること。 <u>また、年1回以上健康診断を行い、その実施状況を市に報告すること。</u></p> <p>(e) 従事者等に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指等の外傷等の症状がある場合若しくは感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、<u>調理作業等に従事させないこと。</u></p> <p>(a) 細菌検査(赤痢菌、サルモネラ属菌、<u>腸管出血性大腸菌血清型O157</u>、その他必要な細菌等)を、毎月2回以上行い、その結果を市に報告すること。</p> <p>(b) <略></p> <p>(c) <u>健康診断及び細菌検査により異常が認められた者を、調理作業等に従事させないこと。</u></p> <p>(d) 従事者等の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、<u>感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(以下「感染症予防法」という。)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、これらの記録は市に報告すること。</u>なお、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、<u>感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。</u></p> <p>(f) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された従事者等は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、<u>食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。</u>また、ノロウイルスにより発症した従事者等と一緒に食事を喫食する又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者等について速</p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p>査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に直接従事することをやめさせる等の手段を講じること。</p> <p><u>(h) 従事者等が本件施設内で嘔吐した場合に備え、衛生的に処理できる用具等を備えておくとともに、<u>処理方法等</u>の指導を行っておくこと。</u></p> <p><u>(i) <略></u></p> <p><u>(j) <略></u></p> <p><u>(k) 異物混入その他の給食調理業務等に起因して発生した問題の処理に当たる時は、運営業務責任者が直ちに市に報告し、市の指示に従って対応すること。</u>なお、当該事故の原因究明ならびに予防対策案について書面にて提出すること。</p>	<p>やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に直接従事することをやめさせる等の手段を講じること。</p> <p><u>(g) 従事者等が本件施設内で嘔吐した場合に備え、衛生的に処理できる用具及び食品衛生簡易検査キット(大腸菌、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌等を想定しているが、これに限らない。)</u>を備えておくとともに、<u>処理・検査方法</u>の指導を行っておくこと。</p> <p><u>h</u> <略></p> <p><u>i</u> <略></p> <p><u>j</u> 異物混入その他の給食調理業務等に起因して発生した問題の処理に当たる時は、運営業務責任者が直ちに市に報告し、市の指示に従って対応し、<u>「事故等状況報告書」により報告すること。</u>なお、当該事故の原因究明ならびに予防対策案について書面にて提出すること。</p>
5-4-(1) -サー(ア)	<p>a 配送校の給食提供人数に対し、人員と業務時間は事業者提案によるが、配送校の給食時間等を踏まえ、児童生徒との受け渡しに支障がでないように留意すること。</p> <p><u>なお、複数個所(各校舎、各階)で給食の受け渡しを行っている学校があることに留意すること。</u></p>	<p>a 配送校の給食提供人数に対し、人員と業務時間は事業者提案によるが、配送校の給食時間等を踏まえ、児童生徒との受け渡しに支障がでないように留意すること。</p>
5-4-(1) -サー(エ)	<p>e 食器等、食缶等及び直接搬入品の仕分け作業、検収をする直前に、必ず<u>手指は手洗い・消毒</u>をすること。</p>	<p>e 食器等、食缶等及び直接搬入品の仕分け作業、検収をする直前に、必ず手洗い・消毒をすること。</p>
6	<p>1 本件施設の概要</p> <p>本件施設は、<u>12,000食程度</u>／日の供給能力を有するものとし、給食エリアと一般エリアで構成される。</p>	<p>1 本件施設の概要</p> <p>本件施設は、<u>最大12,000食</u>／日の供給能力を有するものとし、給食エリアと一般エリアで構成される。</p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新			旧		
6-1	区分		諸室等	区分		諸室等
	一般エリア	市専用エリア	市職員用事務室(執務室、更衣室)、書類・物品保管室 等	一般エリア	市専用エリア	市職員用事務室(更衣室、給湯室等)、書類・物品保管室 等
6-2	区分	室名	概要及び要求事項	区分	室名	概要及び要求事項
	給食エリア(作業区域)			給食エリア(作業区域)		
	非汚染作業区域	和え物室	c 配食スペースを確保すること。	非汚染作業区域	和え物室	c 配伍スペースを確保すること。
		炊飯室	c 配食スペースを確保すること。		炊飯室	c 配伍スペースを確保すること。
区分	室名	概要及び要求事項	区分	室名	概要及び要求事項	
給食エリア(一般区域)			給食エリア(一般区域)			
一般区域	非汚染作業区域前室	b <u>非汚染作業区域との間には</u> エアークリーンを設置すること。	一般区域	非汚染作業区域前室	b <u>この前室は、更衣室、準備室(手指の洗浄・消毒等を行う室)から構成されるものとし、準備室と調理室の間に</u> エアークリーンを設置すること。	
	物品・備蓄品保管室	<削除> b 食材納入事故等により調理不能な緊急時の非常食等を保管することを想定している。		物品・備蓄品保管室	b 市が調達する備蓄食(アルファ化米及び備蓄用カレー最大12,000食)を保管できるスペースを確保すること。 c 保管する備蓄食は、食材納入事故等により調理不能な緊急時に給食として提供することを想定している。	

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新			旧		
	区分	室名	概要及び要求事項	区分	室名	概要及び要求事項
	一般エリア			一般エリア		
	市専用エリア	市職員用事務室(執務室、更衣室)	<p>b <u>執務室及び更衣室</u> (男女別) により構成すること。</p> <p>e <u>直接外部に面した窓を設け、ブラインド等を設置すること。</u></p> <p>f <u>職員個人の書類やパソコンを収納するパーソナルロッカー (6名用) を設置すること。</u></p> <p>g <u>文具消耗品を収納し、一括管理できる収納庫を設置すること。</u></p> <p><u>h</u> <略></p> <p><u>i</u> <略></p> <p><u>j</u> <略></p> <p>k <u>A4 縦サイズのチューブファイル 10cm 厚を 100 冊程度収納できる書架を設置すること。</u></p> <p><u>l</u> <略></p> <p><u>m</u> <略></p> <p><u>n</u> <略></p> <p><u>o</u> <略></p>	市専用エリア	市職員用事務室(更衣室、給湯室等)	<p>b <u>執務室、給湯室、更衣室 (男女別) 及び書庫</u> により構成すること。</p> <p>e 直接外部に面した窓を設けること。</p> <p><追加></p> <p><追加></p> <p><u>f</u> <略></p> <p><u>g</u> <略></p> <p><u>h</u> <略></p> <p><追加></p> <p><u>i</u> <略></p> <p><u>j</u> <略></p> <p><u>k</u> <略></p> <p><u>l</u> <略></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新			旧		
共用エリア	区分	室名	概要及び要求事項	区分	室名	概要及び要求事項
		市職員・一般市民用玄関	<p>a 市職員及び事業者の事務職員、外来者が利用する出入口とする。 <u>なお、外来者とは食育エリアを利用する一般市民を想定している。</u></p> <p><u>c 給食センター閉場時は、電気錠等の機械警備を基本とすること。その際、食育エリア利用者の入室管理・鍵管理ができるようなシステム等を導入すること。</u></p> <p><u>d</u> <略> <u>e</u> <略></p>		市職員・一般市民用玄関	<p>a 市職員及び事業者の事務職員、外来者が利用する出入口とする。 <u>なお、外来者とは、給食センター開場時に食育エリアを利用する児童生徒や打ち合わせ等で来場する者のほか、給食センター閉場時（平日夜間や休日）に食育エリアを利用する一般市民を想定している。</u></p> <p><u>e 給食センター閉場時には、電気錠等の機械警備とする設備を整備することを基本とする。なお、機械警備の場合は、利用者への鍵の受け渡しが不要な施設警備とすること。</u></p> <p><u>c</u> <略> <u>d</u> <略></p>
		共用トイレ	<p>a 主に外来者、見学者、食育エリアの利用者、市職員、事業者の事務職員及び<u>配達員</u>が利用するトイレとする。<u>なお、配達員専用のトイレを設置することは可とする。</u></p>		共用トイレ	<p>a 主に外来者、見学者、食育エリアの利用者、市職員及び事業者の事務職員が利用するトイレとする。</p>
	多目的トイレ	<p><u>c おむつ交換台（折り畳み式ベビーベッド）を設置すること。</u></p> <p><u>d</u> <略> <u>e</u> <略> <u>f</u> <略></p>		多目的トイレ	<p><追加></p> <p><u>c</u> <略> <u>d</u> <略> <u>e</u> <略></p>	

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新			旧		
区分	室名	概要及び要求事項	区分	室名	概要及び要求事項	
食育エリア	研修室	<p>a <u>地域住民の様々な活動、児童生徒の社会見学、各種研修や講習など多目的に使用可能な室とする。</u></p> <p>b <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒を受け入れることができる広さを確保すること。</u></p> <p><削除></p> <p>c <u>可動間仕切りにより、3~4部屋の分割利用が可能であること。</u></p> <p>f <u>机及び椅子などを収納できる倉庫等を設けること。</u></p> <p>g <u>冷暖房設備及び空調設備はそれぞれ独立した運転が可能となる設備とすること。</u></p>	食育エリア	研修室	<p><追加></p> <p>a <u>社会見学等で80名程度(40名2クラス)の児童生徒等の受け入れができること。</u></p> <p>b <u>映像の視聴や喫食等の利用を想定しているが、更なる食育の推進に資する提案を期待する。</u></p> <p>c <u>可動間仕切りにより、分割して、利用できる計画とすること。</u></p> <p><追加></p> <p>f <u>冷暖房設備及び空調設備は独立した設備とすること。</u></p>	
	調理実習室 (キッチンスタジオ)	<p>a <u>調理実習や多目的交流広場と連携した食のイベント等で一時的な食事提供が可能となる機能を備えた室とする。</u></p> <p>b <u>室内で調理が可能な調理台(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫、冷凍庫、手洗い設備や換気扇を設置すること。</u></p> <p>c <u>室内の換気を行いやすいよう、可能な限り外部に面した窓を設け、ブラインド等を設置すること。</u></p> <p>e <u>冷暖房設備及び空調設備はそれぞれ独立した運転が可能となる設備とすること。</u></p>		調理実習室 (キッチンスタジオ)	<p>a <u>25名程度収容可能な広さを確保すること。</u></p> <p>b <u>室内で調理が可能な調理台、オープン、冷蔵庫及び冷凍庫を設置すること。</u></p> <p>c <u>手洗い設備を設置すること。</u></p> <p>e <u>冷暖房設備及び空調設備は独立した設備とすること。</u></p>	

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新		旧		
	食育エリア	オープンスペース	<p><u>a 食育エリア及び多目的交流広場を利用する一般市民等が、自由に入出入りして利用できるテーブル・椅子などを備えたスペースとする。</u></p> <p><u>b 10名程度収容可能な広さを確保すること。</u></p> <p><u>c 施設内だけでなく、1階や2階の屋外にテラスを設置するなど、一般市民等が気軽に立ち寄ることができるスペースとなるよう工夫すること。</u></p> <p><u>d <略></u></p> <p><u>e 冷暖房設備及び空調設備はそれぞれ独立した運転が可能となる設備とすること。</u></p>	オープンスペース	<p><u>b 食育エリア及び多目的交流広場を利用する一般市民等が、自由に入出入りして利用できるテーブル・椅子などを備えたスペースを設置すること。なお、施設内だけでなく、1階の屋外や2階の屋外テラスなどにも同様のスペースを設置するなど、一般市民等が気軽に立ち寄ることができる給食センターを実現するための提案を期待する。</u></p> <p><u>a 10名程度収容可能な広さを確保すること。</u></p> <p><u>c <略></u></p> <p><u>d 冷暖房設備及び空調設備は独立した設備とすること。</u></p>
		見学スペース（食育展示スペース含む。）	<p><u>a 給食調理場の見学が可能であり、見通路内に食育関連の情報提供に係る展示を備えたスペースとする。</u></p> <p><u>b 80名程度（40名×2クラス）の児童生徒が順次見学可能な通路を設置し、見学者が滞留することに配慮して十分な通路幅を設けること。</u></p> <p><u>c 児童生徒の体格等を考慮して見学窓を設置するなど、児童生徒が見学者であることに配慮すること。</u></p> <p><u>d <略></u></p>	見学スペース（食育展示スペース含む）	<p><追加></p> <p><u>a 児童生徒が80名程度（40名2クラス）で順次見学可能な計画とすること。</u></p> <p><追加></p> <p><u>c <略></u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新			旧		
			<p><u>e</u> 見学範囲及び食育展示機能等については、見学者が興味を持って、食を学ぶことができるような見せ方などの工夫をすること。また、市が展示内容を更新する際は協力すること。</p> <p><u>f</u> <省略></p> <p><u>g</u> <省略></p> <p><u>h</u> 冷暖房設備及び空調設備はそれぞれ独立した<u>運転が可能となる設備</u>とすること。</p>			<p><u>b</u> 見学範囲及び食育展示機能等については、見学者が興味を持って、食を学ぶことができるような<u>提案を期待する</u>。</p> <p><u>d</u> <省略></p> <p><u>e</u> <省略></p> <p><u>f</u> 冷暖房設備及び空調設備は独立した設備とすること。</p>
	区分	室名	概要及び要求事項	区分	室名	概要及び要求事項
付帯施設	ごみ置き場		<p><u>b</u> 臭気が拡散しないよう対策を講じること。</p> <p><u>c</u> <略></p> <p><u>d</u> <略></p> <p><u>e</u> <略></p> <p><u>f</u> <略></p>	付帯施設	ごみ置き場	<p><追加></p> <p><u>b</u> <略></p> <p><u>c</u> <略></p> <p><u>d</u> <略></p> <p><u>e</u> <略></p>
	駐車場		<p><u>a</u> 市及び来客用として本件施設建設予定地に車椅子利用者用 1 台を含み最低 20 台程度及び大型バス 2 台程度の駐車スペースを設置し、<u>車椅子用駐車場</u>は可能な限り施設エントランス付近に配置すること。</p> <p><u>d</u> <u>学校給食センター</u>の閉場日において、市民等が駐車場を適宜利用可能な計画とすること。</p>		駐車場	<p><u>a</u> 市及び来客用として本件施設建設予定地に最低 20 台程度及び大型バス 2 台程度の駐車スペースを設置し、可能な限り<u>障害者用駐車スペース</u>は施設エントランス付近に配置すること。</p> <p><u>d</u> <u>本件施設</u>の閉場日において、市民等が駐車場を適宜利用可能な計画とすること。</p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
6-3-1	<p>ア <u>災害時における機能維持</u></p> <p>敷地は、約1.5mの最大浸水深が想定される。国土交通省中国地方整備局太田川河川事務所の「太田川浸水想定区域図閲覧システム」に示される約1.5mの浸水が発生した場合においても、本件建物に設置した調理機器やキュービクル等が浸水しないよう施設整備を行うこと。<u>あわせて、災害により施設の一部に被害が生じた際も早期に回復・復旧させる計画とすること。</u></p> <p><u>なお、提案に当たっては、工期やコスト面についても十分に考慮すること。</u></p>	<p>ア <u>浸水対策等</u></p> <p>敷地は、約1.5mの最大浸水深が想定される。国土交通省中国地方整備局太田川河川事務所の「太田川浸水想定区域図閲覧システム」に示される約1.5mの浸水が発生した場合においても、本件建物に設置した調理機器やキュービクル等が浸水しないよう、施設整備を行うこと。<u>特に、旧安佐市民病院の解体後の整地によって変更となる地盤の高さにおいても十分浸水対応が可能な施設整備を行うこと。また、浸水が収まった後に、給食を直ちに提供できる計画とすること。浸水対策を含む災害対応等について、持続可能性、工期短縮及びコスト削減に資する建物配置計画等の検討を期待する。</u></p>
6-3-2 -ア-(ア)	<p>g トイレは、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から<u>動線距離で3m以上離れた場所</u>に設けること。</p>	<p>g トイレは、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。</p>
6-3-2 -ウ-(ア)	<p>a 仕上げ材等は、原則として「<u>建築設計基準及び同解説(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)</u>」に記載されるものと同様以上とすること。</p>	<p>a 仕上げ材等は、原則として「<u>建築設計基準</u>」に記載されるものと同様以上とすること。</p>
6-3-2 -エ	<p>(イ) エリア内の諸室の<u>温度・湿度を監視・制御・記録ができるシステム</u>とすること。</p> <p>(ウ) 天井高は、調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室(調理室、揚げ物・焼き物室等)における熱気や蒸気等に配慮して設定すること。 なお、トイレなど、同時に使用する人数が少数であり、かつ、短時間の使用となる諸室については、この限りではない。</p> <p>(エ) 天井部分の可能な箇所に、トップライトやハイサイド窓等を設置すること。また、天井部分に設置する照明は、オートリフター付照明とする等の配慮をすること。 <u>なお、オートリフター付き照明の設置については、市との協議により決定すること。</u></p>	<p>(イ) エリア内の諸室<u>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</u>とすること。</p> <p>(ウ) 天井高は、調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室(調理室、揚げ物・焼き物・蒸し物室等)における熱気や蒸気等に配慮して設定すること。なお、トイレなど、同時に使用する人数が少数であり、かつ、短時間の使用となる諸室については、この限りではない。</p> <p>(エ) 天井部分の可能な箇所に、トップライトやハイサイド窓等を設置すること。また、天井部分に設置する照明は、オートリフター付照明とする等の配慮をすること。</p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
6-5-(4) -ウ	(イ) 停電発生時や災害時に、 <u>冷蔵庫・冷凍庫</u> 、市職員用事務室、トイレ等、必要な共用部が最低でも10時間稼働できるよう非常用自家発電設備を設置すること。	(イ) 停電発生時や災害時に、市職員用事務室、トイレ等、必要な共用部が最低でも10時間稼働できるよう非常用自家発電設備を設置すること。
6-5-(5) -イ	(イ) 調理場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、結露水が落下して衛生管理面に支障をきたすことのないような対策を講じる。また、調理場内を温度25℃以下、湿度80%以下の条件を満たすよう、各部屋で管理できる適切な給気・排気・空調設備を備えること。	(イ) 調理場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、結露水が落下して衛生管理面に支障をきたすことのないような対策を講じる。また、調理場内を温度25℃以下、湿度80%以下の条件を満たすよう、各部屋ごとに管理できる適切な給気・排気・空調設備を備えること。
6-5-(6) -イ-(イ) -a-(c)	i <u>12,000食程度/日</u> の炊飯に対応した機器とすること。	i <u>最大12,000食/日分</u> の炊飯に対応した機器とすること。
6-5-(6) -イ-(イ) -a-(d)	i 配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した <u>12,000食程度/日</u> の炊飯が可能な機器とすること。	i 配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した <u>最大12,000食/日分</u> の炊飯が可能な機器とすること。
6-5-(6) -イ-(イ) -d	(c) 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できる洗浄機とすること。	(c) 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できる <u>立体浸漬槽</u> および1枚ずつ洗うことができる洗浄機とすること。
6-5-(6) -イ-(イ) -e	(b) エアブロー、加熱及びワイパーなどにより、水滴が確実に除去できるものとすること。	(b) エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できるものとすること。
6-5-(7) -ア	(7) 市職員用事務室(執務室、更衣室)	(7) 市職員用事務室(更衣室、給湯室等)

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新	旧																																													
6-5-(9)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">種類</th> <th style="width: 50%;">寸法等</th> <th style="width: 25%;">数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>椅子</td> <td>適宜</td> <td>6脚</td> </tr> <tr> <td>パソコン机</td> <td>可変性、大型ケーブルガイド、靴フック2個、電源4口</td> <td>一式</td> </tr> <tr> <td>2段ワゴン</td> <td>キャスター付き</td> <td>6台</td> </tr> <tr> <td>パーソナルロッカー</td> <td>ダイヤル非常解除キー、ロッカー転倒防止金具、メールポスト、天板付き</td> <td>6台</td> </tr> <tr> <td>文具・消耗品収納庫</td> <td>適宜</td> <td>1台</td> </tr> <tr> <td>打合せセット</td> <td>4名の椅子、テーブル</td> <td>1組</td> </tr> <tr> <td>ロッカー</td> <td>市職員用</td> <td>6名用</td> </tr> <tr> <td>キャビネット</td> <td></td> <td>一式</td> </tr> </tbody> </table>	種類	寸法等	数量	椅子	適宜	6脚	パソコン机	可変性、大型ケーブルガイド、靴フック2個、電源4口	一式	2段ワゴン	キャスター付き	6台	パーソナルロッカー	ダイヤル非常解除キー、ロッカー転倒防止金具、メールポスト、天板付き	6台	文具・消耗品収納庫	適宜	1台	打合せセット	4名の椅子、テーブル	1組	ロッカー	市職員用	6名用	キャビネット		一式	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">種類</th> <th style="width: 50%;">寸法等</th> <th style="width: 25%;">数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>椅子</td> <td>適宜</td> <td>6脚</td> </tr> <tr> <td>パソコン机</td> <td>適宜</td> <td>6台</td> </tr> <tr> <td>打合せセット</td> <td>4名の椅子、テーブル</td> <td>1組</td> </tr> <tr> <td>ロッカー</td> <td>市職員用</td> <td>6名用</td> </tr> <tr> <td>キャビネット</td> <td></td> <td>一式</td> </tr> </tbody> </table>	種類	寸法等	数量	椅子	適宜	6脚	パソコン机	適宜	6台	打合せセット	4名の椅子、テーブル	1組	ロッカー	市職員用	6名用	キャビネット		一式
	種類	寸法等	数量																																												
	椅子	適宜	6脚																																												
	パソコン机	可変性、大型ケーブルガイド、靴フック2個、電源4口	一式																																												
	2段ワゴン	キャスター付き	6台																																												
	パーソナルロッカー	ダイヤル非常解除キー、ロッカー転倒防止金具、メールポスト、天板付き	6台																																												
	文具・消耗品収納庫	適宜	1台																																												
	打合せセット	4名の椅子、テーブル	1組																																												
	ロッカー	市職員用	6名用																																												
	キャビネット		一式																																												
種類	寸法等	数量																																													
椅子	適宜	6脚																																													
パソコン机	適宜	6台																																													
打合せセット	4名の椅子、テーブル	1組																																													
ロッカー	市職員用	6名用																																													
キャビネット		一式																																													
	<p>※机などの執務室イメージは資料21を参照</p> <p>(カ) 調理実習室（キッチンスタジオ） <u>調理台は、シンク（蓋ができるもの）・IHコンロ（加熱部3口）等の機能が装備されたものとする。</u> <u>その他、冷蔵庫・冷凍庫・食器棚・手洗い設備・換気扇を備えた調理室とし、事業者の判断により、必要な備品を調達すること。</u></p> <p>ク 広島市可部地区学校給食センターで使用するために令和5年度中に購入した和え物用食缶（約100個）を本市から引き取り、本事業で活用すること（具体的な仕様や個数、引き取り方法は本事業の契約締結後に事業者と調整する。）。</p> <p>【食缶】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">内容</th> <th style="width: 25%;">寸法等</th> <th style="width: 50%;">機能等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>フライ用食缶</td> <td>345×290×125cm</td> <td>高性能一重断熱式 <u>天ぷら缶の使用も可とする</u></td> </tr> </tbody> </table>	内容	寸法等	機能等	フライ用食缶	345×290×125cm	高性能一重断熱式 <u>天ぷら缶の使用も可とする</u>	<p>(カ) 調理実習室（キッチンスタジオ） <u>調理台・冷蔵庫・冷凍庫・食器棚・手洗い設備を備えた調理室とし、事業者の判断により、必要な備品を調達すること。</u></p> <p><追加></p> <p><追加></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">内容</th> <th style="width: 25%;">寸法等</th> <th style="width: 50%;">機能等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>フライ用食缶</td> <td>345×290×125(cm)</td> <td>高性能一重断熱式</td> </tr> </tbody> </table>	内容	寸法等	機能等	フライ用食缶	345×290×125(cm)	高性能一重断熱式																																	
内容	寸法等	機能等																																													
フライ用食缶	345×290×125cm	高性能一重断熱式 <u>天ぷら缶の使用も可とする</u>																																													
内容	寸法等	機能等																																													
フライ用食缶	345×290×125(cm)	高性能一重断熱式																																													

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新	旧																
6-5	<p><u>【配膳器具】</u> <削除></p> <p><略></p> <p><u>【参考】</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">種類</th> <th style="width: 15%;">使用用途等</th> <th style="width: 25%;">直径×高さ・容量</th> <th style="width: 45%;">材質</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯わん</td> <td>ご飯用</td> <td>140×58mm・465 ml</td> <td>PEN樹脂製</td> </tr> </tbody> </table> <p>(10) その他 ウ AED装置 施設内にAEDを設置するとともに、従事者等に救命講習会を受講させること。<u>なお、AEDの調達方法はリース等、事業者の提案とする。</u></p>	種類	使用用途等	直径×高さ・容量	材質	飯わん	ご飯用	140×58mm・465 ml	PEN樹脂製	<p>(10) <u>配膳器具</u> 1学級当たりに必要な配膳器具の目安を、下表に示す。なお、これらは参考として例示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。 折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものを、必要数量調達すること。</p> <p><略></p> <p><u>【参考】</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">種類</th> <th style="width: 15%;">使用用途等</th> <th style="width: 25%;">直径×高さ・容量</th> <th style="width: 45%;">材質</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯わん</td> <td>ご飯、パン用</td> <td>140×58・465(ml)</td> <td>PEN樹脂製</td> </tr> </tbody> </table> <p>(11) その他 ウ AED装置 施設内にAEDを設置するとともに、従事者等に救命講習会を受講させること。</p>	種類	使用用途等	直径×高さ・容量	材質	飯わん	ご飯、パン用	140×58・465(ml)	PEN樹脂製
種類	使用用途等	直径×高さ・容量	材質															
飯わん	ご飯用	140×58mm・465 ml	PEN樹脂製															
種類	使用用途等	直径×高さ・容量	材質															
飯わん	ご飯、パン用	140×58・465(ml)	PEN樹脂製															
7	<p><u>1 基本方針</u> 本事業では、安佐市民病院跡地活用推進協議会において了承された跡地全体の活用コンセプトを踏まえ、単なる調理場ではなく、食に関する情報発信や地域住民の様々な活動に利用できる附帯機能を整備し、この機能を活用した取組を実施すること。</p> <p><u>2 各業務内容及び要求水準</u></p> <p><u>(1) 事業者が行う業務</u></p> <p>ア 諸室等の整備 食に関する情報発信、地域住民の様々な活動に利用できる以下の諸室（「第6/2 諸室の説明」の食育エリアに示している諸室）は必置</p>	<p>本事業では、安佐市民病院跡地活用推進協議会において了承された跡地全体の活用コンセプトを踏まえ、単なる調理場ではなく、食に関する情報発信や地域住民の様々な活動に利用できる附帯機能を整備することとしており、具体的な内容については次のとおり事業者に提案を求めることとする。 <u>なお、詳細については入札公告時に提示する。</u></p> <p><u>1 事業者に求める提案</u></p> <p>(1) 諸室等の整備 食に関する情報発信、地域住民の様々な活動に利用できる以下の諸室（「第6 施設等の要求性能」の食育エリアに示している諸室）は</p>																

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧																				
	<p>とし、更なる食育の推進や地域活動の活性化に資する諸室等の整備については事業者からの提案を<u>求める。</u></p> <p>【必置の諸室等】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%; text-align: center;">諸室等</th> <th style="text-align: center;">概要及び主な要求事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">研修室</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>地域住民の様々な活動、児童生徒の社会見学、各種研修や講習など多目的に使用可能な室とする。</u> ・ <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒を受け入れることができる広さを確保すること。</u> ・ <u>可動間仕切りにより、3～4部屋の分割利用が可能であること。</u> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">調理実習室 (キッチンスタジオ)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>調理実習や多目的交流広場と連携した食のイベント等で一時的な食事提供が可能となる機能を備えた室とする。</u> ・ <u>室内で調理が可能な調理台(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫、冷凍庫、手洗い設備や換気扇を設置すること。</u> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">オープンスペース</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>食育エリア及び多目的交流広場を利用する一般市民等が、自由に出入りして利用できるテーブル・椅子などを備えたスペースとする。</u> ・ <u>施設内だけでなく、1階や2階の屋外にテラスを設置するなど、一般市民等が気軽に立ち寄ることができるスペースとなるよう工夫すること。</u> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">見学スペース (食育展示スペースを含む。)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>給食調理場の見学が可能であり、見学通路内に食育関連の情報提供に係る展示を備えたスペースとする。</u> ・ <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒が順次見学可能な通路を設置し、見学者が滞留することに配慮して十分な通路幅を設けること。</u> </td> </tr> </tbody> </table>	諸室等	概要及び主な要求事項	研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>地域住民の様々な活動、児童生徒の社会見学、各種研修や講習など多目的に使用可能な室とする。</u> ・ <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒を受け入れることができる広さを確保すること。</u> ・ <u>可動間仕切りにより、3～4部屋の分割利用が可能であること。</u> 	調理実習室 (キッチンスタジオ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>調理実習や多目的交流広場と連携した食のイベント等で一時的な食事提供が可能となる機能を備えた室とする。</u> ・ <u>室内で調理が可能な調理台(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫、冷凍庫、手洗い設備や換気扇を設置すること。</u> 	オープンスペース	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>食育エリア及び多目的交流広場を利用する一般市民等が、自由に出入りして利用できるテーブル・椅子などを備えたスペースとする。</u> ・ <u>施設内だけでなく、1階や2階の屋外にテラスを設置するなど、一般市民等が気軽に立ち寄ることができるスペースとなるよう工夫すること。</u> 	見学スペース (食育展示スペースを含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>給食調理場の見学が可能であり、見学通路内に食育関連の情報提供に係る展示を備えたスペースとする。</u> ・ <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒が順次見学可能な通路を設置し、見学者が滞留することに配慮して十分な通路幅を設けること。</u> 	<p>必置とし、更なる食育の推進や地域活動の活性化に資する諸室等の整備については事業者からの提案に<u>委ねる。</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%; text-align: center;">諸室等</th> <th style="text-align: center;">要求する主な水準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">見学通路</td> <td>・ <u>約80名の児童生徒が調理場を順次見学できる通路</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">キッチンスタジオ</td> <td>・ <u>調理台4台程度(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫及び冷凍庫等を設置</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">研修室</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>社会見学等で約80名の児童生徒等を受け入れることができる部屋</u> ・ <u>可動間仕切りにより、3～4部屋の分割利用可</u> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">オープンスペース</td> <td>・ <u>住民や地域団体が自由に利用できるテーブルや椅子を備えた空間</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>※上記諸室に繋がる施設の出入口は、多目的交流広場と一体的な利用が可能な動線に配慮して設置することを<u>求める。</u></p>	諸室等	要求する主な水準	見学通路	・ <u>約80名の児童生徒が調理場を順次見学できる通路</u>	キッチンスタジオ	・ <u>調理台4台程度(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫及び冷凍庫等を設置</u>	研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>社会見学等で約80名の児童生徒等を受け入れることができる部屋</u> ・ <u>可動間仕切りにより、3～4部屋の分割利用可</u> 	オープンスペース	・ <u>住民や地域団体が自由に利用できるテーブルや椅子を備えた空間</u>
諸室等	概要及び主な要求事項																					
研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>地域住民の様々な活動、児童生徒の社会見学、各種研修や講習など多目的に使用可能な室とする。</u> ・ <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒を受け入れることができる広さを確保すること。</u> ・ <u>可動間仕切りにより、3～4部屋の分割利用が可能であること。</u> 																					
調理実習室 (キッチンスタジオ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>調理実習や多目的交流広場と連携した食のイベント等で一時的な食事提供が可能となる機能を備えた室とする。</u> ・ <u>室内で調理が可能な調理台(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫、冷凍庫、手洗い設備や換気扇を設置すること。</u> 																					
オープンスペース	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>食育エリア及び多目的交流広場を利用する一般市民等が、自由に出入りして利用できるテーブル・椅子などを備えたスペースとする。</u> ・ <u>施設内だけでなく、1階や2階の屋外にテラスを設置するなど、一般市民等が気軽に立ち寄ることができるスペースとなるよう工夫すること。</u> 																					
見学スペース (食育展示スペースを含む。)	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>給食調理場の見学が可能であり、見学通路内に食育関連の情報提供に係る展示を備えたスペースとする。</u> ・ <u>80名程度(40名×2クラス)の児童生徒が順次見学可能な通路を設置し、見学者が滞留することに配慮して十分な通路幅を設けること。</u> 																					
諸室等	要求する主な水準																					
見学通路	・ <u>約80名の児童生徒が調理場を順次見学できる通路</u>																					
キッチンスタジオ	・ <u>調理台4台程度(1台当たり6名程度着席)、オープン、冷蔵庫及び冷凍庫等を設置</u>																					
研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>社会見学等で約80名の児童生徒等を受け入れることができる部屋</u> ・ <u>可動間仕切りにより、3～4部屋の分割利用可</u> 																					
オープンスペース	・ <u>住民や地域団体が自由に利用できるテーブルや椅子を備えた空間</u>																					

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p>※上記諸室等に繋がる施設の出入口は、<u>資料 15 を参照し、</u>多目的交流広場と一体的な利用が可能な動線に配慮して設置すること。</p> <p>※諸室等の備品の移動や搬出入、清掃などの維持管理を容易にするための工夫を凝らすこと。</p> <p><u>イ 諸室等を活用した事業者による取組の実施</u> 【取組例】 ・見学<u>スペース</u>等を活用した学校給食の歴史や食文化等に係るパネル展示</p> <p><u>ウ 諸室等の更なる活用に向けた取組の企画</u> 本事業内での実施を前提とするものではないが、市との連携や他事業者の誘致などにより実現の可能性がある取組や、将来的には実現できる可能性がある取組などに関する企画の提案を求める。<u>また、</u>これらに要する経費の負担方法についても合わせて提案を求める。</p> <p><u>エ 諸室等の維持・修繕等の管理</u> 諸室等の維持・修繕・警備等の業務は、本事業の維持管理業務に含める（事業者において実施する。）。<u>給食センター閉場時に</u>一般市民が利用できるよう、<u>食育エリアの諸室等及び共用エリア</u>を開放した上で次の業務を行うこと。 <u>また、給食センター閉場時の諸室等の出入口の開錠・施錠、諸室利用者への鍵の受渡し方法については、市民の利便性などに配慮した提案を求める。</u></p> <p><u>（イ）諸室等の出入口の開錠・施錠</u> <u>（イ）諸室等に係る冷暖房設備及び空調設備の管理</u> <削除></p> <p><u>（ウ）諸室利用者への鍵の受渡し</u>[※]（市職員が不在となる時間に限る。） ※鍵の受渡しや入退室管理等が可能な機械警備を導入することも可とする。</p>	<p><u>（2）諸室等を活用した事業者による取組の実施</u> 【取組例】 ・見学<u>通路</u>等を活用した学校給食の歴史や食文化等に係るパネル展示</p> <p><u>（3）諸室等の更なる活用に向けた取組の企画</u> 本事業内での実施を前提とするものではないが、市との連携や他事業者の誘致などにより実現の可能性がある取組や、将来的には実現できる可能性がある取組などに関する企画の提案を求める。 <u>なお、</u>これらに要する経費の負担方法についても合わせて提案を求める。</p> <p>2 附帯機能として整備する諸室等の管理・運営</p> <p><u>（1）諸室等の維持・修繕・警備等は、本事業の維持管理業務に含める</u>（事業者において実施する。）。 <u>なお、市職員が不在となる平日夜間や休日</u>に一般市民が利用できるよう、<u>諸室等</u>を開放した上で次の業務を行うこと。</p> <p><u>ア 施設出入口の開錠・施錠</u> <u>イ 各諸室の空調管理</u> <u>ウ 施設内の警備（利用者からの通報連絡にも対応でき、必要に応じて市職員にも連絡が行える体制とすること。）</u> <u>エ 諸室利用者への鍵の受渡し</u> <u>（注）鍵の受渡しや入退室管理等が可能な機械警備を導入することも可とする。</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧				
8	<p>(2) 市が実施する業務</p> <p style="margin-left: 20px;">ア 諸室等の使用許可</p> <p style="margin-left: 20px;">イ 諸室等の使用に伴う予約管理</p> <p style="margin-left: 20px;">ウ 諸室利用者への鍵の受渡し（市職員が不在となる時間を除く。）</p> <p style="margin-left: 20px;">エ 研修室等の使用料の徴収</p> <p style="margin-left: 20px;">オ 食育展示スペースに係る展示内容の更新</p> <p>1 基本方針</p> <p>学校給食法をはじめとする各種法令等に従い、学校給食の調理を行わない時期や時間帯において、学校給食調理に影響がない範囲で事業者が調理場を活用した自主事業を実施することを可能とし、調理場の有効活用を図るとともに、市の基本構想や基本計画に基づく施策の実現にも寄与する取組となることを目指す。</p> <p>2 自主事業の実施に伴う手続</p> <p>(1) 建物及び建築設備（建物と一体不可分である電気設備、給排水設備等）・土地の使用許可</p> <p style="margin-left: 20px;">事業者からの目的外使用申請に基づき、市が目的外使用許可を行う。</p> <p style="margin-left: 40px;">＜使用許可の単位＞</p> <p style="margin-left: 60px;">諸室単位かつ時間区分（3(1)ア②の時間区分A～D）で行う。</p> <p style="margin-left: 60px;">使用時間は、最も長く使用する諸室の時間区分で使用許可を行う。</p> <p>(2) 調理設備の貸付</p> <p style="margin-left: 20px;">事業者からの申込に基づき、市と貸付契約を締結する。</p> <p style="margin-left: 40px;">＜貸付の単位＞</p>	<p>(2) 諸室等の使用許可や予約管理などの運営は、本市が直接行う。また、光熱水費は本市が負担する。</p> <p>【市と運営事業者の役割分担（案）】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">運営事業者</td> <td>設備の維持・修繕・警備、消耗品の補充・交換、清掃</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">市</td> <td>施設の使用許可、予約管理、利用料金の徴収、鍵の受渡し（平日の日中）</td> </tr> </table> <p>※市と事業者の詳細な業務分担は入札公告時に提示する。</p> <p>本事業では、学校給食の調理を行わない時期や時間帯において事業者が調理場を活用した自主事業を実施することを可能とする。</p> <p>なお、詳細については入札公告時に提示する。</p> <p>1 自主事業の実施に伴う使用料等</p> <p>自主事業は、事業者からの申請を受けた後、市が地方自治法第 238 条の 4 第 7 項に基づく目的外使用許可を行った上で、実施を認める。</p> <p>使用料の算定に当たって、広島市財産条例において目的外使用を許可した場合の使用料を定めているが、本事業では次の方法により算定した使用料とすることを想定している。なお、事業者の提案により、この算定額を上回る納付も可能とする。</p> <p>(1) 使用許可の単位</p> <p style="margin-left: 20px;">諸室単位かつ時間単位</p> <p>(2) 使用料（1 時間当たり）</p> <p style="margin-left: 20px;">以下のア～ウの合計額とする。</p> <p style="margin-left: 40px;">ア 建物・設備^(注)の使用料</p>	運営事業者	設備の維持・修繕・警備、消耗品の補充・交換、清掃	市	施設の使用許可、予約管理、利用料金の徴収、鍵の受渡し（平日の日中）
運営事業者	設備の維持・修繕・警備、消耗品の補充・交換、清掃					
市	施設の使用許可、予約管理、利用料金の徴収、鍵の受渡し（平日の日中）					

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区分	新	旧										
	<p style="text-align: center;"><u>調理設備単位かつ時間区分（3(1)ア②の時間区分④～⑦）で行う。使用時間は、最も長く使用する諸室の時間区分を適用する。</u></p> <p>3 使用料・貸付料</p> <p>(1) 算定方法</p> <p>ア 建物及び建築設備（建物と一体不可分である電気設備、給排水設備等）の使用料（年額）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>【算定方法】</p> <p style="text-align: center;">①減価償却費相当額(年額)×②使用時間に係る係数×③使用日数/365×④使用面積/延床面積×110/100</p> </div> <p>① 減価償却費相当額（年額）</p> <p style="text-align: center;"><u>建築費÷38（減価償却費年数※）＋建築設備費÷15（減価償却年数※）</u></p> <p style="text-align: center;">※国税庁が示す減価償却資産の耐用年数を用いる。</p> <p>② 使用時間に係る係数</p> <table border="1" style="margin: 5px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">時間区分</th> <th style="text-align: center;">係数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">④ 4時間まで</td> <td style="text-align: center;">1/6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">⑤ 6時間まで</td> <td style="text-align: center;">1/4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">⑥ 8時間まで</td> <td style="text-align: center;">1/3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">⑦ 8時間超</td> <td style="text-align: center;">1/2</td> </tr> </tbody> </table> <p>③ 使用日数</p> <p style="text-align: center;"><u>1年間（年度単位）の使用見込日数（事業者の提案による。）</u></p> <p>④ 使用面積/延床面積</p> <p style="text-align: center;"><u>建物の延床面積に対する自主事業で使用する面積（使用する各諸室の合計面積）</u></p> <p>イ 土地の使用料（年額）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>【算定方法】</p> <p style="text-align: center;">①土地の評価額×②使用面積×③使用時間に係る係数×④使用日数/365×4/100×110/100</p> </div>	時間区分	係数	④ 4時間まで	1/6	⑤ 6時間まで	1/4	⑥ 8時間まで	1/3	⑦ 8時間超	1/2	<p style="text-align: center;"><u>(建築費/減価償却年数＋設備費/減価償却年数)×使用面積（諸室面積）/延床面積÷365日÷24時間</u></p> <p>イ 土地の使用料</p> <p style="text-align: center;"><u>土地の評価額（固定資産税評価相当額(1㎡あたり)）×使用面積（諸室面積）×4/100÷12÷30日÷24時間</u></p> <p>ウ 備品^(注)の使用料</p> <p style="text-align: center;"><u>取得費/減価償却年数÷365日÷24時間</u></p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>(注) 設備は、建物と一体不可分である電気設備、給排水設備などを想定し、備品は回転釜や冷蔵庫などの調理設備・機器を想定している。</p> </div>
時間区分	係数											
④ 4時間まで	1/6											
⑤ 6時間まで	1/4											
⑥ 8時間まで	1/3											
⑦ 8時間超	1/2											

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p>① 土地の評価額 <u>直近の基準年度の固定資産税評価相当額(1㎡当たり)</u> <u>【参考】直近の基準年度(令和3年度)の1㎡当たりの固定資産税評価相当額: 47,716円</u></p> <p>② 使用面積 <u>自主事業で使用する面積(使用する各諸室の合計面積)</u></p> <p>③ 使用時間に係る係数 <u>上記ア②の係数</u></p> <p>④ 使用日数 <u>1年間(年度単位)の使用見込日数(事業者の提案による。)</u></p> <p>ウ 調理設備の貸付料(年額)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>【算定方法】 <u>①減価償却費相当額(年額) × ②使用時間に係る係数 × ③使用日数 / 365 × 110 / 100</u></p> </div> <p>① 減価償却費相当額 <u>調理設備取得価格 ÷ 10(減価償却費年数※)</u> <u>※国税庁が示す減価償却資産の耐用年数を用いる。</u></p> <p>② 使用時間に係る係数 <u>上記ア②の係数</u></p> <p>③ 使用日数 <u>1年間(年度単位)の使用見込日数(事業者の提案による。)</u></p> <p>(2) その他 <u>端数処理について、目的外使用料は10円未満の端数があるときにはその端数金額を切り捨て、貸付料は1円未満を切り捨てる。</u> <u>消費税率の改定が行われた場合には、算定方法の見直しを行う。</u></p> <p>4 自主事業専用室の整備 <u>自主事業専用室(給食事業では使用しない自主事業専用部分をいう。以下同じ。)の整備費用及び事業期間中の維持管理費用を事業者の負担</u></p>	

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p><u>とした上で、自主事業の実施に必要な範囲で自主事業専用室を整備することは可能とする。</u></p> <p><u>自主事業専用室の整備に当たっては、以下の【自主事業専用室の整備費用及び調理設備の整備に関する考え方】も踏まえて、整備内容を提案し、市の承認を得ること。</u></p> <p><u>なお、自主事業専用室を整備した場合は、事業者が次期事業期間も継続して当事業を受託する場合を除いて、事業期間満了までに同室を無償で市に譲り渡すものとし、この間における同室の所有権のあり方等については、本事業の契約締結までに市と事業者の間で調整する。</u></p> <p>【自主事業専用室の整備費用及び調理設備の整備に関する考え方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・整備費用 <p><u>自主事業専用室の整備費用は、本件建物の建築費及び建築設備費の総額を自主事業専用室の面積と本件建物の面積との比率で案分した額とする。</u></p> ・調理設備の整備 <p><u>自主事業専用室内で使用する調理設備を事業者の負担で整備することを可能とするが、同設備の維持管理経費は事業者の負担とし、原則として、事業期間満了後には事業者の負担により撤去する。</u></p> <p><u>※本事業の入札価格には、自主事業専用室の整備費用及び同室で使用する調理設備の整備費用は含まないこと。</u></p> <p>5 事業者選定時における自主事業の提案に対する評価等</p> <p>(1) 評価</p> <p><u>ア 価格評価市の基本構想や基本計画に基づく施策との関連性など事業の目的・方針に係る内容を評価する。</u></p> <p><u>価格の審査を行う際、「入札額」から自主事業実施に伴う「目的外使用料等の納付提案額」*を差し引いた額を入札額と同等とみなし評価を行うこととする。</u></p> <p><u>なお、事業者の提案により、上記3による算定額を上回る金額を「目的外使用料等の納付提案額」として提案することも可能とす</u></p>	<p>2 事業者選定時における自主事業の提案に対する評価等</p> <p>(1) 評価</p> <p><u>事業者の選定に当たっては総合評価一般競争入札方式を採用することとしており、価格と提案内容を審査した上で評価を行うこととなるが、自主事業の実施に伴う目的外使用料等の納入は、本市の財政負担の軽減に資するものであることから、価格の審査を行う際、「入札額」から「使用料等の納付見込額」を差し引いた額を入札額と同等とみなし評価を行うこととする。</u></p>

広島市北部地区学校給食センター(仮称)等新築工事・管理運営事業要求水準書 新旧対照表

区 分	新	旧
	<p>る。</p> <p>※上記3により算定した維持管理・運営期間中の自主事業実施に伴う使用料・貸付料の総額</p> <p>イ 内容評価</p> <p>自主事業の実施について、市の基本構想や基本計画に基づく施策との関連性など事業の目的・方針に係る内容を評価する。</p> <p>(2) 提案事項の遵守</p> <p>自主事業の実施に係る提案内容は、本市と運営事業者が締結する「維持管理・運営委託契約書」に定める。提案時の計画を変更し、事業の規模を縮小するなどの場合であっても、事業者は提案内容を遵守し、維持管理・運営期間中、「目的外使用料等の納付提案額」を納付すること。</p> <p>ただし、土地の使用料に係る固定資産税評価相当額の変動や消費税率の変更など、「目的外使用料等の納付提案額」の算定に係る事業者の提案事項以外の値が変わる場合はこの限りではない。</p> <p>6 自主事業実施に係る事業計画の変更</p> <p>維持管理・運営期間中に、自主事業に係る計画を変更し、提案時の計画より使用時間、使用面積、使用日数、使用する調理設備の数を増やす場合は、使用拡大に伴う使用料、貸付料の納付を求める。</p> <p>7 自主事業実施に伴う法令等の遵守</p> <p>自主事業の実施に係る工場立地法等の各種法令に基づく届出等については、事業者の責任において行うこと。</p>	<p>(2) 提案事項の遵守</p> <p>自主事業の実施に係る提案内容は、本市と運営事業者が締結する「維持管理・運営委託契約書」に定め、維持管理・運営期間中、納付見込額以上の使用料等の納付を求めることとする。</p> <p>また、本来、本市が支払う予定の委託料から使用料等としての納付見込額を相殺した金額を、維持管理・運営期間中の委託料として支払う方法も可能とする。</p> <p>なお、状況の変化等により自主事業の実施が困難となった場合であっても、選考時に使用料の納付見込額について評価することから、事業者選定に係る公平性を確保するため、維持管理・運営期間中は提案時の使用料等の納付見込額と同額の納付を求めることとする。</p> <p>3 自主事業の提案に当たっての留意点</p> <p>(1) 学校給食法をはじめとする各種法令等に従い、学校給食調理に影響がない範囲で実施すること。</p> <p>(2) 自主事業を実施する場合は、提案書に学校給食調理と共用する施設・設備・機器及びその時間帯を明記すること。</p> <p>(3) 自主事業は、事業候補者として選定された後に、具体的な実施方法等について市と協議した上で実施するものとする。</p> <p><追加></p>