

要求水準書（案） 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	旧	新
1	1	1								総則	（仮称）中津市新学校給食共同調理場整備運営事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、中津市（以下「本市」という。）が（仮称）中津市新学校給食共同調理場整備運営事業（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業の実施のために設立された特別目的会社（以下「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設、維持管理及び運営業務に関するサービス水準を示すもので、「設計業務要求水準」、「建設・工事監理業務要求水準」、「維持管理業務要求水準」及び「運営業務要求水準」から構成される。	（仮称）中津市新学校給食共同調理場整備運営事業要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、中津市（以下「本市」という。）が（仮称）中津市新学校給食共同調理場整備運営事業（以下「本事業」という。）の実施に当たって、本事業の実施のために設立された特別目的会社（以下「事業者」という。）に要求する施設の設計、建設、維持管理及び運営業務に関するサービス水準を示すもので、「設計業務要求水準」、「建設・工事監理業務要求水準」、「 <u>開業準備業務</u> 」、「維持管理業務要求水準」及び「運営業務要求水準」から構成される。
2	1	1	2	(2)						食物アレルギーへの対応	現在提供できていない食物アレルギー対応食を提供するため、アレルゲンの混入を防止するアレルギー対応食専用調理室を整備し、対象となる園児・児童・生徒（以下、「 <u>児童生徒等</u> 」 <u>という</u> ）に対して安全・安心な学校給食を提供する。	現在提供できていない食物アレルギー対応食を提供するため、アレルゲンの混入を防止するアレルギー対応食専用調理室を整備し、対象となる園児・児童・生徒（以下、「 <u>児童生徒等</u> 」 <u>という</u> 。）に対して安全・安心な学校給食を提供する。
3	7	1	6	(1)	ア	(ア)				事業予定地	(7) 事業予定地：中津市永添 2684 番	(7) 事業予定地：中津市永添 2684 番 7
4	29	2	2	(1)						洗濯・乾燥室	c. 屋外では乾燥せず、洗濯・乾燥室において乾燥させること。	c. 屋外では乾燥せず、洗濯・乾燥室において乾燥すること。
5	53	5	1	(7)	カ	(ウ)				緊急時の対応	(ウ) 事業者は、設備の異常等の理由で、本市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じさせること。この場合の増加費用は、本市の負担とするが、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとする。	(ウ) 事業者は、設備の異常等の理由で、本市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させ、異常箇所の修理、復旧等の対策を講じること。この場合の増加費用は、本市の負担とするが、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとする。
6	62	6	1	(7)	ウ	(イ)				業務従事者	(イ) 事業者は、総括責任者として、運営業務の業務管理、衛生管理及び設備管理等、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を正規職員として1名配置させること。	(イ) 事業者は、総括責任者として、運営業務の業務管理、衛生管理及び設備管理等、業務全般に関する相当の知識と経験を有する者を正規職員として1名配置すること。
7	62	6	1	(7)	ウ	(ウ)				業務従事者	(ウ) 事業者は、運営業務責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの	(ウ) 事業者は、運営業務責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの

要求水準書（案） 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	旧	新
											資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。	資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置すること。
8	62	6	1	(7)	ウ	(エ)				業務従事者	(エ) 事業者は、運營業務責任者を補佐し、また、運營業務責任者に事故があるとき又は欠けたときにその職務を行う運營業務副責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。	(エ) 事業者は、運營業務責任者を補佐し、また、運營業務責任者に事故があるとき又は欠けたときにその職務を行う運營業務副責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が3年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置すること。
9	62	6	1	(7)	ウ	(オ)				業務従事者	(オ) 事業者は、検収責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。	(オ) 事業者は、検収責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置すること。
10	62	6	1	(7)	ウ	(カ)				業務従事者	(カ) 事業者は、食物アレルギー対応食調理主任として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。	(カ) 事業者は、食物アレルギー対応食調理主任として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置すること。
11	62	6	1	(7)	ウ	(キ)				業務従事者	(キ) 事業者は、食品衛生責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置させること。なお、食品衛生責任者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることとする。	(キ) 事業者は、食品衛生責任者として、学校給食施設での調理業務の実務経験が2年以上で、かつ、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を、当該調理業務を実際に行う企業の正規職員として1名以上配置すること。なお、食品衛生責任者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」における衛生管理者を兼ねることとする。
12	63	6	1	(7)	ウ	(ク)				業務従事者	(ク) 事業者は、配送責任者として、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を、当該配送・回収業務を実際に行う企業の正規職員として1名配置させること。ただし、学校給食の衛生管理やコンテナの取り扱いに関する研修等を行い、十分な理解を得ていると認められる場合には、学校給食以外の配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を配置することも可能とする。	(ク) 事業者は、配送責任者として、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を、当該配送・回収業務を実際に行う企業の正規職員として1名配置すること。ただし、学校給食の衛生管理やコンテナの取り扱いに関する研修等を行い、十分な理解を得ていると認められる場合には、学校給食以外の配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を配置することも可能とする。

要求水準書（案） 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	旧	新
13	65	6	3							給食調理業務	また、事業者は、栄養教諭等と給食調理業務に従事する調理員との連絡調整を図るため、業務責任者を常駐させ、業務責任者を通じて、栄養教諭等の指示を調理員等に遺漏なく伝え、 <u>実行させること</u> 。また、安全な学校給食提供のための方法等についての助言・提案を行うこと。	また、事業者は、栄養教諭等と給食調理業務に従事する調理員との連絡調整を図るため、業務責任者を常駐させ、業務責任者を通じて、栄養教諭等の指示を調理員等に遺漏なく伝え、 <u>実行すること</u> 。また、安全な学校給食提供のための方法等についての助言・提案を行うこと。
14	71	6	5	(2)	ア					業務従事者の行為に対する事業者の責任について	ア. 事業者は、業務従事者に対し、業務の処理中清潔な作業服、白衣、帽子等を着用させ、各学校の配膳室及びコンテナ積載部は上履きを使用させること。また、学校給食が教育の一環である事を認識させ、服装及び態度に十分注意し、学校給食従事者としての品位を保持するよう指導すること。	ア. 事業者は、業務従事者に対し、業務の処理中清潔な作業服、白衣、帽子等を着用させ、各学校の配膳室及びコンテナ積載部は上履きを使用すること。また、学校給食が教育の一環である事を認識させ、服装及び態度に十分注意し、学校給食従事者としての品位を保持するよう指導すること。
15	71	6	5	(2)	ウ					業務従事者の行為に対する事業者の責任について	ウ. 事業者は、配送員に対して道路運送、食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令の規定を <u>厳守させること</u> 。	ウ. 事業者は、配送員に対して道路運送、食品衛生及び環境衛生関係に関する諸法令の規定を <u>厳守すること</u> 。
16	75	6	11							学社融合における給食試食体験業務	生涯学習教室・女性学級の講座受講生が、 <u>小中学校</u> において年に1回学習発表会等への参観や、昔の遊び体験等の講師として学校に訪れている。学校給食への理解を深めるため、保護者や地域住民、学社融合関係者などが児童生徒と一緒に給食の試食を行うため、対象日において事業者は試食会への協力を行うこと（1回あたり20食程度、年間300食程度を想定）。	生涯学習教室・女性学級の講座受講生が、 <u>小・中学校</u> において年に1回学習発表会等への参観や、昔の遊び体験等の講師として学校に訪れている。学校給食への理解を深めるため、保護者や地域住民、学社融合関係者などが児童生徒と一緒に給食の試食を行うため、対象日において事業者は試食会への協力を行うこと（1回あたり20食程度、年間300食程度を想定）。