

館林市立学校給食センター整備運営事業

要求水準書の修正点

No.	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	項目名	平成28年1月14日公表	平成28年2月16日公表
									要求水準書	要求水準書修正版
1	30	2	3	(6)	⑤	ア	(イ)	残菜等減量化及び処理設備	減量化を図った後、堆肥化・飼料化等の再資源化及びその後の処理対応については、事業者の提案による。	減量化を図った後の残菜等については、事業者において適切に保管及び管理を行うこと。なお、保管場所からの収集運搬及び処分は、市にて行う。
2	50	6	2	(5)	②			給食試食会	市が行う開所式の際（もしくはその前後）に、市栄養士の献立による給食試食会（研修室にて50人程度を想定）の調理等を行うこと。なお、給食試食会自体の主催は開所式と同様市とし、給食試食会に係る食材等は市が調達する。ただし、調理した食品等の処分は事業者が負担するものとする。	市が行う開所式の際（もしくはその前後）に、市栄養士の献立による給食試食会（研修室にて50人程度を想定）の調理等を行うこと。なお、給食試食会自体の主催は開所式と同様市とし、給食試食会に係る食材等は市が調達する。また、調理した食品等の収集運搬及び処分も市にて行う。
3	66	7	7	(7)		ア		廃棄物	事業者の維持管理業務等で排出される廃棄物に加えて、食材納品時の梱包資材及び市職員用事務室から発生する廃棄物等も含め、本施設内で日常的に発生する廃棄物（残菜等を含む）の全てについて、適切に管理・処分を行うこと。	食材納品時の梱包資材及び市職員用事務室から発生する廃棄物等も含め、本施設内で日常的に発生する廃棄物（残菜等を含む）について、適切に保管及び管理を行うこと。なお、保管場所からの収集運搬及び処分は、市にて行う。
4	66	7	7	(7)		イ		廃棄物	廃油については、市にて処分を行う。廃油を除く廃棄物の処分は、事業者が行うこと。	廃油については、市にて処分を行う。
5	71	8	1	(5)		オ		洗浄・残菜処理	市 無し 事業者 ○洗浄 ○残菜等の減量化・配送・処分 ○残菜の計量・記録	市 ○残菜等の収集運搬・処分 事業者 ○洗浄 ○残菜等の減量化・保管・管理 ○残菜の計量・記録
6	81	8	5					洗浄・残菜等減量化及び処理業務	事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器について、洗浄、片付けを行い、施設を衛生的に保つこと。 また、学校から回収された主食・副食等の残食について計量を行うほか、残菜等について脱水・減量化等を施したうえで適切に処理すること。	事業者は、回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器について、洗浄、片付けを行い、施設を衛生的に保つこと。 また、学校から回収された主食・副食等の残食について計量を行うほか、残菜等について脱水・減量化等を施したうえで適切に保管及び管理を行うこと。

No.	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	項目名	平成28年1月14日公表	平成28年2月16日公表
									要求水準書	要求水準書修正版
7	81	8	5	(2)	②	ア		残菜等の処理	各学校から回収された残食及び調理過程で発生する残菜等については、事業者において適切に処分すること。	各学校から回収された残食及び調理過程で発生する残菜等については、事業者において適切に 保管及び管理を行うこと。
8	81	8	5	(2)	②	エ		残菜等の処理	残菜等の処理にあたって減量化は必ず行うこととし、その後の再資源化や飼料化など、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用は事業者の提案によることとする。	残菜等の処理にあたって減量化は 事業者において必ず行うこと とし、その後の 収集運搬及び処分は、市にて行う。
9	81	8	5	(2)	④			その他	学校より回収されたデザート、調味料等の使用済みの容器等は、第7章の7「清掃業務」に示す維持管理業務の廃棄物とともに処分すること。	学校より回収されたデザート、調味料等の使用済みの容器等は、 事業者において適切に保管及び管理を行い、その後の収集運搬及び処分は、市にて行う。