

粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業 要求水準書（案）の修正（新旧対照表）

No.	頁	該当箇所				項目	旧（修正前）	新（修正後）
		第1	3	(1)	カ			
1	2	第1	3	(1)	カ	配膳室	本事業において配送対象となる学校に、 <u>現状整備されている給食の一時保管場所</u> をいう。	本事業において配送対象となる学校に、 <u>設置されている給食の一時保管場所（今後新たに整備・改修されるものを含む。）</u> をいう。
2	6	第1	3	(6)	ア	敷地の諸元（表） （敷地概要）	敷地面積：7,218.58 m ² _____	敷地面積：7,218.58 m ² （登記簿）
3	6	第1	3	(6)	ア	敷地の諸元（表） （インフラ整備状況）	c. 送水管 敷地内に隣接の深井戸より採取した水を通した送水管が埋設されており、 <u>移設が必要となる。</u>	c. 送水管 敷地内に隣接の深井戸より採取した水を通した送水管が埋設されており、 <u>必要に応じて移設すること。</u>
4	6	第1	3	(6)	ア	敷地の諸元（表） （インフラ整備状況）	e. 電力 提案時に事業者が必要に応じて確認すること。ただし、 <u>移設が必要な電柱が2本ある。</u>	e. 電力 提案時に事業者が必要に応じて確認すること。ただし、 <u>移設が必要な電柱が4本ある。</u>
5	15	第2	3	(5)	イ	建設期間中の業務	o. 本件施設の敷地の一部とするため、…（中略） また、解体にあたっては <u>仮設車庫</u> を現給食センター余剰地に設けること。_____	o. 本件施設の敷地の一部とするため、…（中略） また、解体にあたっては、 <u>給食配送車の仮設車庫及び公用車（1台を想定）専用仮設車庫</u> を現給食センター余剰地に設けること。 <u>なお、防犯等のため、車庫は屋根付き四面囲いとし、出入口のシャッター等が施錠可能な仕様とすること。</u>
6	15	第2	3	(6)		現学校給食センターの解体・撤去業務	（追加）	g. <u>解体・撤去後は、本件施設の外構・植栽整備業務の一環として整備すること。</u>
7	16	第2	3	(7)		調理設備調達・搬入設置業務	(7) 調理設備_____調達・搬入設置業務 事業者は、本事業を実施するために必要な調理設備_____の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、調達する調理設備_____の要求水準については、「第6 施設の要求性能」を参照のこと。	(7) 調理設備及び調理備品調達・搬入設置業務 事業者は、本事業を実施するために必要な調理設備及び調理備品の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、調達する調理設備及び調理備品の要求水準については、「第6 施設の要求性能」を参照のこと。

No.	頁	該当箇所			項目	旧 (修正前)	新 (修正後)
8	17	第2	3	(12)		エ 車両は、2トンロング車 (ワイド車両も可) _____ とする。ただし、…	エ 車両は、2トンロング車 (ワイド車両も可。 全長 4,700~6,100 mm程度、全幅 1,700~2,100 mm 程度) 程度とする。ただし、…
9	18	第2	3	(14)	ア	竣工検査、引渡し i. 事業者は、竣工図書一式の保管場所を新給食センターに確保すること。 j. 事業者は本件施設引渡し後、…	(削る) i. 事業者は本件施設引渡し後、…
10	21	第4	1	(6)	オ	修繕・更新 (表) (建築設備の主な修繕更新) オ 点検等により… (中略) 主な修繕更新 業務を 下表に記す。 建物の主な修繕更新 _____ (中略) 建物設備の主な修繕更新 _____ ・給排水設備 給水設備の更新 _____ 等 給湯設備の更新 _____ 等 排水設備の更新 _____ 等 ・空調設備 空調設備の更新 _____ 等 換気設備の更新 _____ 等 ・ガス設備 ボイラーのオーバーホール、 更新 _____ 等 ・防災設備 消火設備の更新 _____ 等 自動火災報知器の更新 _____ 等 排煙設備の更新 _____ 等	オ 点検等により… (中略) 主な修繕・更新業務を 下表に記す。 建物の主な修繕・更新 _____ (中略) 建物設備の主な修繕・更新 _____ ・給排水設備 給水設備の修繕・更新等 給湯設備の修繕・更新等 排水設備の修繕・更新等 ・空調設備 空調設備の修繕・更新等 換気設備の修繕・更新等 ・ガス設備 ボイラーのオーバーホール、 修繕・更新等 ・防災設備 消火設備の修繕・更新等 自動火災報知器の修繕・更新等 排煙設備の修繕・更新等
11	22	第4	1	(7)		業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方 ア 町は、施設引渡し後、下記に示す大規模修繕を想定しているが、その時期、内容及び金額等については、事業者は、事業終了前に提案・助言を行うこと。	ア 町は、事業期間終了後、下記に示す大規模修繕を想定しているが、その時期、内容及び金額等については、事業者は、事業終了前に提案・助言を行うこと。
12	23	第4	2	(1)	イ	建物維持管理業務 a. 部材の劣化、破損、腐食、変形等について、調査・診断・判定を行い、性能及び機能の低下がある場合は速やかに修繕等を行い、部材の劣化、破損、腐食、変形等がない状態に保つこと。	a. 部材の劣化、破損、腐食、変形等について、調査・診断・判定を行い、性能及び機能の低下がある場合は速やかに修繕等を行うこと。

No.	頁	該当箇所			項目	旧 (修正前)	新 (修正後)
13	24	第4	2	(1)	ウ	保守管理台帳の作成、保管及び提出 d. 点検・修繕・事故内容等は、_____町に報告すること。	d. 点検・修繕・事故内容等は、 <u>速やかに</u> 町に報告すること。
14	25	第4	2	(2)	イ(オ)	設備保守管理台帳の作成、保管及び提出 設備の運転・点検・整備等の記録として、…(中略)また、点検・整備・事故内容等は、_____町に報告すること。	設備の運転・点検・整備等の記録として、…(中略)また、点検・整備・事故内容等は、 <u>速やかに</u> 町に報告すること。
15	26	第4	2	(3)	ウ	設備保守管理台帳の作成、保管及び提出 設備の運転、点検及び整備等の記録として、…(中略)また、点検・整備・事故内容等は、_____町に報告すること。	設備の運転、点検及び整備等の記録として、…(中略)また、点検・整備・事故内容等は、 <u>速やかに</u> 町に報告すること。
16	27	第4	2	(5)	エ	外構等保守管理台帳の作成、保管及び提出 外構等維持管理の記録として、…(中略)また、点検・整備・事故内容等は、_____町に報告すること。	外構等維持管理の記録として、…(中略)また、点検・整備・事故内容等は、 <u>速やかに</u> 町に報告すること。
17	50	第6	1	(2)		本件施設の区域区分(表) (一般エリア) 事業者専用部分 事業者用事務室、アレルギー相談室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、ボイラー室 等	事業者用事務室、_____事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、ボイラー室 等
18	52	第6	2			諸室の説明(表) (汚染作業区域) 調味料計量室 c. 専用の冷蔵冷凍庫を設置すること。_____	c. 専用の冷蔵冷凍庫を設置すること。 <u>なお、食品庫・調味料庫を隣接させた場合は、冷蔵庫を食品庫・調味料庫に設置することは可能である。</u>
19	52	第6	2			諸室の説明(表) (汚染作業区域) 冷蔵庫(室) 冷凍庫(室) a. 専用容器に移し替えた食材を適温で保存する庫(室)とし、 <u>野菜類の保存には冷蔵庫(室)を、魚・肉等の保存には冷蔵庫(室)と冷凍庫(室)を利用する。また、魚・肉類と野菜類の冷蔵庫(室)を区分すること。</u>	a. 専用容器に移し替えた食材を適温で保存する庫(室)とし、 <u>魚・肉類と野菜類等の冷蔵庫(室)と冷凍庫(室)を区分すること。</u>
20	53	第6	2			諸室の説明(表) (汚染作業区域) 残渣処理室 f. 搬入口や回収口及び移送口の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線を配慮すること。	f. 搬入口や回収口又は移送口の出入口の区分及びこれらの作業に係る動線を配慮すること。

No.	頁	該当箇所			項目	旧 (修正前)	新 (修正後)
21	54	第6	2		諸室の説明 (表) (非汚染作業区域) 揚げ物・焼き物・蒸し物室	h. 2 献立の主菜の組合せは、「揚げ物と焼き物」、「揚げ物と蒸し物」又は「焼き物と蒸し物」の <u>い</u> ずれかとするため、1日当たりの最大調理数は、 <u>揚げ物調理が4,500食/日、焼き物調理が4,500食/日、蒸し物調理が4,500食/日とする。</u>	h. 2 献立の主菜の組合せは、「揚げ物と焼き物」、「揚げ物と蒸し物」又は「焼き物と蒸し物」の <u>い</u> ずれかとする。 _____
22	55	第6	2		諸室の説明 (表) (非汚染作業区域) 炊飯室	c. _____ _____	c. <u>温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置する。</u>
23	56	第6	2		諸室の説明 (表) (非汚染作業区域) コンテナ室	a. <u>コンテナを消毒保管し、コンテナへ食缶の収納作業を行う。</u> b. <u>配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。</u> c. <u>コンテナ _____ 消毒装置を設けること。</u>	a. <u>コンテナを消毒保管し、配送前に給食を配缶した食缶をコンテナへ収納する作業を行う。</u> b. <u>配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。</u> c. <u>洗浄した食器・食缶及びコンテナの消毒装置を設けること。</u>
24	59	第6	2		諸室の説明 (表) (粕屋町専用部分) 多目的研修室(調理実習室を含む)	【調理実習室機能スペース】 c. シンク・IHコンロ…(中略)なお、調理台は、 <u>ふた付きでテーブルとしての利用が可能で、かつ _____ 車椅子でも利用可能な仕様とすること。</u>	【調理実習室機能スペース】 c. シンク・IHコンロ…(中略)なお、調理台は、 <u>ふた付きでテーブルとしての利用が可能で、<u>うち1台は車椅子でも利用可能な仕様とすること。</u></u>
25	60	第6	2		諸室の説明 (表) (粕屋町専用部分) 見学通路	d. <u>調理場の床・壁・調理機器等は、見学コースからの見え方に配慮した色彩とすること。</u>	d. <u>調理場の床・壁 _____ 等は、見学コースからの見え方に配慮した色彩とすること。</u>
26	60	第6	2		諸室の説明 (表) (粕屋町専用部分) 玄関	f. <u>玄関ポーチにはスロープを設け _____、車椅子に対応できるようにすること。</u>	f. <u>玄関ポーチにはスロープを設ける等、車椅子に対応できるようにすること。</u>
27	62	第6	2		諸室の説明 (表) (附帯施設) 車庫	a. <u>給食配送車の車庫の設置は、事業者提案とする。</u> _____ b. <u>公用車専用車庫(1台を想定)を設置すること。</u> _____	a. <u>給食配送車の車庫及び公用車(1台を想定)専用車庫を設置すること。</u> b. <u>防犯等のため、車庫は屋根付き四面囲いとし、<u>出入口のシャッター等が施錠可能な仕様とすること。</u></u>
28	76	第6	5		什器備品	900×400×1,800(mmH)程度	900×400×1,800(H)mm程度

No.	頁	該当箇所			項目	旧 (修正前)	新 (修正後)																																				
29	77	第6	7		食器・食缶等	・教職員等及び試食会で使用する食缶及び食器かご等については、通常学級で使用するものと同等品とし、教室以外で喫食する教職員用として6校分、試食会用として <u>4セット</u> 調達すること	・教職員等及び試食会で使用する食缶及び食器かご等については、通常学級で使用するものと同等品とし、教室以外で喫食する教職員用として6校分、試食会用として <u>120名分</u> 調達すること																																				
30	78	第6	7	(1)	食缶 (表)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>サイズ・容量 (参考)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">中ふた付二重保温食缶 (両把手)</td> <td>14L アルミ (小学生用。教職員用含む。)</td> </tr> <tr> <td>16L ステンレス (中学生用。教職員用含む。)</td> </tr> <tr> <td>天ぷら入れ (コンテナ型) ふた・敷網付</td> <td>340×290×125 mm程度</td> </tr> <tr> <td>天ぷら入れ (コンテナ型) ふた付</td> <td>340×290×125 mm程度</td> </tr> <tr> <td>天ぷら入れ ふた付</td> <td>320×190×95 mm程度</td> </tr> <tr> <td>米飯箱</td> <td>550×370×110 mm程度 (アルミ・内スミフロンコーティング加工)</td> </tr> </tbody> </table>	種類	サイズ・容量 (参考)	中ふた付二重保温食缶 (両把手)	14L アルミ (小学生用。教職員用含む。)	16L ステンレス (中学生用。教職員用含む。)	天ぷら入れ (コンテナ型) ふた・敷網付	340×290×125 mm程度	天ぷら入れ (コンテナ型) ふた付	340×290×125 mm程度	天ぷら入れ ふた付	320×190×95 mm程度	米飯箱	550×370×110 mm程度 (アルミ・内スミフロンコーティング加工)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>用途</th> <th>容量等 (参考)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>中ふた付二重保温食缶</td> <td rowspan="2">汁物等</td> <td>13~15L程度 アルミ製 (小学生用。教職員用含む。)</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>13~15L程度 (中学生用。教職員用含む。)</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶・敷網付</td> <td>揚げ物・焼き物等</td> <td>9L程度</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>煮物等</td> <td>9L程度</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>和え物等</td> <td>4L程度</td> </tr> <tr> <td>高性能断熱食缶</td> <td>果物等</td> <td>13L程度</td> </tr> <tr> <td>米飯箱</td> <td></td> <td>550×370×110 mm程度 アルミ製・内スミフロンコーティング加工</td> </tr> </tbody> </table>	種類	用途	容量等 (参考)	中ふた付二重保温食缶	汁物等	13~15L程度 アルミ製 (小学生用。教職員用含む。)	高性能断熱食缶	13~15L程度 (中学生用。教職員用含む。)	高性能断熱食缶・敷網付	揚げ物・焼き物等	9L程度	高性能断熱食缶	煮物等	9L程度	高性能断熱食缶	和え物等	4L程度	高性能断熱食缶	果物等	13L程度	米飯箱		550×370×110 mm程度 アルミ製・内スミフロンコーティング加工
種類	サイズ・容量 (参考)																																										
中ふた付二重保温食缶 (両把手)	14L アルミ (小学生用。教職員用含む。)																																										
	16L ステンレス (中学生用。教職員用含む。)																																										
天ぷら入れ (コンテナ型) ふた・敷網付	340×290×125 mm程度																																										
天ぷら入れ (コンテナ型) ふた付	340×290×125 mm程度																																										
天ぷら入れ ふた付	320×190×95 mm程度																																										
米飯箱	550×370×110 mm程度 (アルミ・内スミフロンコーティング加工)																																										
種類	用途	容量等 (参考)																																									
中ふた付二重保温食缶	汁物等	13~15L程度 アルミ製 (小学生用。教職員用含む。)																																									
高性能断熱食缶		13~15L程度 (中学生用。教職員用含む。)																																									
高性能断熱食缶・敷網付	揚げ物・焼き物等	9L程度																																									
高性能断熱食缶	煮物等	9L程度																																									
高性能断熱食缶	和え物等	4L程度																																									
高性能断熱食缶	果物等	13L程度																																									
米飯箱		550×370×110 mm程度 アルミ製・内スミフロンコーティング加工																																									
31	78	第6	7	(1)	食器 (表)	パンばさみ (ケーキトング、波形)	パンばさみ (トング)																																				
32	84	第7	2	(1)	施設整備業務に関する報告書、成果品等 (表) (竣工図書)	・竣工図：建築、電気、機械、備品配置各々につき、製本図 (規格 00 mm版アパチャカード及びA 3製本 A 4観音) 各 2部	・竣工図：建築、電気、機械、備品配置各々につき、製本図 (A 3製本 A 4観音) 各 2部																																				

No.	該当箇所	項目	旧（修正前）	新（修正後）
33	参考資料 2	インフラ整備状況図	(追加)	<u>現給食センターの下水道の配管図及び宿泊施設の配管図</u>
34	参考資料 9	使用予定食器一覧	(追加)	<u>スプーン・フォークの寸法等</u>