

要求水準書 新旧対照表

頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前	修正後
6	1	6	1	(3)			既存給食センターの概要	なお、両施設ともに年間184日程度、給食を提供している。	なお、両施設ともに過去3か年の稼働日数は全年、年間184日である。
8	1	6	3				提供食数	—	参考までに本市が提供する食数の推計値を以下表に示す。 (表追加)
25	2	4		(1)			回収室	雨等に配慮し3m程度の底を設け、搬出入の際に雨等がかからないよう工夫すること。	雨等に配慮して底を設け、搬出入の際に雨等がかからないよう工夫すること。
45	3	4	1	(2)		iii)	食器類	—	食器の耐熱温度は、熱風式の消毒保管庫に耐えうるものとする。
45	3	4	1	(2)			食器類	飯碗(市指定)(指定)PEN樹脂 140mm×57mm 内部上部3箇所(120度) 汁椀(市指定)(指定)PEN樹脂 140mm×57mm 内部上部3箇所(120度)	飯碗(市指定)(指定)PEN樹脂 136mm×57mm 内部上部3箇所(120度) 汁椀(市指定)(指定)PEN樹脂 140mm×58mm 内部上部3箇所(120度)
47	4	1	1				業務の対象範囲	施設利用者等がより快適に利用できるように、次の内容について、各性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること(「資料8 主な維持管理業務項目詳細一覧」参照)。	施設利用者等がより快適に利用できるように、別添「資料8 主な維持管理業務項目詳細一覧」に基づき、各性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。
57	4	8					修繕業務	大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕(保全)計画を作成の上、施設の運営に支障をきたさないよう、軽微な破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。	大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕(保全)計画を作成の上、施設の運営に支障をきたさないよう、破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。