

要求水準書(案) 新旧対照表

頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前	修正後
表紙								平成24年11月	平成24年12月
3	1	3	2	(3)	③		食器・食缶・什器等の更新業務	③ 食器・食缶・什器等の更新業務	—
4	1	3	2	(4)	⑤		給食調理業務	給食調理業務	給食調理業務(注2)
4	1	3	2	(4)	⑥		給食配送・回収業務	給食配送・回収業務(注2)	給食配送・回収業務(注3)
4	1	3	2	(4)			運營業務	注2: 市側が別途調達・配送した米飯等の残滓についても計量のうえ、回収すること。	注2: 献立によっては月2回程度(小学校1回、中学校1回)、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。 注3: 市側が別途調達・配送した米飯等の残滓についても計量のうえ、回収すること。
4	1	3	2	(4)			運營業務	① 提供食数の決定 ② 献立作成業務 ③ 食材調達業務(注3) ④ 検収業務 ⑤ 検食業務 ⑥ 配送校内での配膳 ⑦ 給食費の徴収管理 ⑧ 食育等実施業務 ⑨ 配送校の変更等による食数調整	① 提供食数の決定 ② 献立作成業務 ③ 食材調達業務 ④ 検収業務 ⑤ 検食業務 ⑥ 配送校内での配膳 ⑦ 給食費の徴収管理 ⑧ 食育等実施業務 ⑨ 配送校の変更等による食数調整
4	1	3	2	(4)			運營業務	注3: 献立によっては月2回程度(小学校1回、中学校1回)、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。	—
15	2	3	2	(2)			環境保全・環境負荷低減	—	また、事務室等の照明を補うために、太陽光パネルを設置(15kw以上)すること。
15	2	3	3	(3)			建築設備の耐震安全性の分類	本施設の建築設備の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準(国土交通大臣官房官庁営繕部)」(平成19年)の耐震クラスの甲類とする。	本施設の建築設備の耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準(国土交通大臣官房官庁営繕部)」(平成19年)の耐震クラスの乙類とする。
16	2	3	4	(1)	①	iv)	照明・電灯コンセント設備	各室において、すべての照明の一括管理ができるようにすること。また、事務室においても電源の一括管理ができることが望ましい。	事業者用事務室において、すべての照明の一括管理ができるようにすること。また、調理室については、調理室全体の照明事務室においても電源の一括管理ができることが望ましい。
17	2	3	4	(1)	④	iii)	電話・施設内放送・テレビ受信	本施設の多目的室(調理員食事スペース兼用)に内線電話を設置すること。また、煮炊き調理室には外線・内線電話を設置すること。玄関、荷受室、検収室、下処理室、和え物室、焼物・揚物室、洗浄室、アレルギー専用調理室、コンテナ室、発送室、回収室にはインターホン設備を設けること。	本施設の事務室(市職員用、事業用)、会議室、多目的室(調理員食事スペース兼用)、調理員休憩室(男・女)に内線電話を設置すること。玄関、荷受室、検収室、下処理室、煮炊き調理室、和え物室、焼物・揚物室、洗浄室、アレルギー専用調理室、コンテナ室、発送室、回収室にはインターホン設備を設けること。

頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前	修正後
20	2	3	5		①	i)	接続道路	事業予定地との接続箇所、接続箇所数等は事業者の提案による。	事業予定地との接続箇所、接続箇所数等は事業者の提案による。 ただし、接続は西側市道第75号線に限る。
22	2	4		(1)			荷受室(野菜類、魚肉類)	カ 荷受室と検収室との間の開口部(荷受室側)にはエアカーテンを設けること。	カ 荷受室とプラットフォームとの間の開口部(荷受室側)にはエアカーテンを設けること。
22	2	4		(1)			検収室(野菜類、魚肉類)	キ 可動式の球根皮剥機を設けること。	キ 球根皮剥機を設けること。
23	2	4		(1)			冷蔵室 冷凍室	ア 魚肉用冷蔵室・冷凍室(パススルー)、野菜用冷蔵室・冷凍室(パススルー)を設置すること。	ア 魚肉用冷蔵室・冷凍室、野菜用冷蔵室・冷凍室を設置すること。
23	2	4		(1)			食品庫	イ 食品庫(パススルー)には仕分けスペースを設けること。	—
23	2	4		(1)			下処理室(野菜類、魚肉類)	イ 野菜類下処理室には、野菜類下処理室から調理室への野菜用ライン3本と果物用ライン1本を設けること。	イ 野菜類下処理室には、野菜類下処理室から調理室への野菜用ラインと果物用ラインを設けること。
24	2	4		(1)			洗浄室	カ カートイン式消毒保管庫を設けること。	—
24	2	4		(1)			残滓処理室	ウ 厨芥の保管を行う場合は、施設外で行うものとし、十分な容量のごみ容器を置くこと。	ウ 厨芥の保管を行う場合は、残滓処理室外で行うものとし、十分な容量のごみ容器を置くこと。
29	2	4		(1)			調理員用トイレ	カトイレの個室ごとに、手を使わずに操作できる給水栓、手指の殺菌装置、石けん液、消毒用アルコール、使い捨てのペーパータオル(又は温風乾燥機等)及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。	カトイレの個室ごとに、手を使わずに操作できる給水栓、手指の殺菌装置または消毒用アルコール、石けん液、使い捨てのペーパータオル(又は温風乾燥機等)及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。
29	2	4		(1)			事務職員用トイレ	エ バリアフリーに配慮して、玄関ホールからの動線を短くし、段差のない床、手摺及び洗面器を設けること。	—
29	2	4		(1)			多目的トイレ	イ 手洗い・小便器の自動水洗や照明器具の自動点灯等、節水や節電に配慮された計画の提案を期待する。	イ 手洗いの自動水洗や照明器具の自動点灯等、節水や節電に配慮された計画の提案を期待する。
31	2	4		(1)			駐車場	ア 駐車場は来客用として30台程度設けること。事業者及び本市の職員等、従業員の駐車スペースは確保しない。	ア 駐車場は30台程度設けること。従業員の駐車スペースは必要に応じ、近接地に確保すること。
33	2	5	3			ii)	申請等業務	農地転用許可申請など建設工事に伴う各種申請等について、関係法令等によるすべての必要な手続きについてリストを作成し、事前に本市の確認を受けること。	建設工事に伴う各種申請等について、関係法令等によるすべての必要な手続きについてリストを作成し、事前に本市の確認を受けること。
34	3	1	2				業務期間	本施設の建設・工事監理業務の期間は、開業準備期間に間に合わせるように、原則として平成27年12月31日までとし、本市に引き渡し、遅滞なく不動産登記に必要な手続き業務を行うこと。	本施設の建設・工事監理業務の期間は、開業準備期間に間に合わせるように、原則として平成27年12月28日までとし、本市に引き渡し、遅滞なく不動産登記に必要な手続き業務を行うこと。
36	3	2	2	(1)		i)	建設工事	事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本市に2週間ごとに報告するほか、本市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。	事業者は、工事監理者を通じて工事進捗状況を本市に1か月ごとに報告するほか、本市から要請があれば施工の事前説明及び事後報告を行うこと。

頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前	修正後
40	3	3	1	(2)	①	iv)	冷機器(冷蔵庫・冷凍庫)	抗菌(抗菌ステンレス仕様、内装は衛生管理を行いやすいステンレス製のもの)、防虫(密閉)、防臭(排水はトラップ)構造の機器とすること。	抗菌(抗菌に配慮した機器)、防虫(密閉)、防臭(排水はトラップ)構造の機器とすること。
41	3	3	1	(2)	①	vii)	冷機器(冷蔵庫・冷凍庫)	vii)衛生管理に配慮し、パススルーとすること。	—
42	3	3	1	(3)	⑤	iii)	保冷库	iii) パススルーとすること。	—
50	4	3	1				法定点検	関連法令の定めにより、点検を実施すること。点検により建築設備・厨房機器等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(保守、軽微な修繕など)により対応すること(「資料10 関連法定点検一覧」)。	関連法令の定めにより、点検を実施すること。点検により建築設備・厨房機器等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(保守、修繕、更新など)により対応すること(「資料10 関連法定点検一覧」)。
54	4	6	2	(2)	④	vi)	排水設備	浄化槽で処理された排水については、月1回水質検査を行うこと。	排水処理施設で処理された排水については、月1回水質検査を行うこと。
57	5	1	1				業務の対象範囲	なお、開業準備期間においては、業務実施に必要な人員を配置するとともに、調理員の研修や試食会を実施する等、十分な準備を行うこと。	なお、開業準備期間においては、業務実施に必要な人員を配置するとともに、調理員の研修を実施する等、十分な準備を行うこと。
64	5	6	1			ix)	給食調理の基本的な考え方	料理の混ぜ合わせ(和え物等)、配分、盛りつけ等に際しては、必ず清潔な備品を使用するとともに、消毒済みの「使い捨て手袋」「専用エプロン」等を着用して行き、料理に直接手を触れないようにすること。	料理の混ぜ合わせ(和え物等)、配分、盛りつけ等に際しては、必ず清潔な備品を使用するとともに、「使い捨て手袋」、消毒済み「専用エプロン」等を着用して行き、料理に直接手を触れないようにすること。
68	5	7	4			iii)	配送・回収時刻	配膳室の市職員従事時間は基本的に午前10時30分から14時までだが、開いている時間帯を確認の上配送・回収のこと。	配膳室の市職員従事時間は基本的に午前10時30分から14時までだが、開いている時間帯を、ふじみ野市教育委員会教育総務部学校給食課給食係に確認の上、配送・回収のこと。
70	5	9					食育等実施支援(調理支援、見学者対応を含む)	事業者は、本市が実施する本施設の見学会・試食会・職場体験等において、調理作業の内容の説明等の補助・協力を行うこと。見学会の実施時期・内容については、事前に本市より連絡を行う。	事業者は、本市が実施する本施設の見学会・職場体験等において、調理作業の内容の説明等の補助・協力を行うこと。見学会の実施時期・内容については、事前に本市より連絡を行う。