

要求水準書 新旧対照表 令和3年6月25日
 頁は、要求水準書 修正版のものを記載しています。

No	資料名	頁	章	節	(1)	ア	(7)	項目名	修正前	修正後
1	要求水準書(案)	1	第1	3	(1)	エ		調理備品	工 調理備品 ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板等、調理業務に必要な備品をいう。	工 調理備品 ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板等の調理業務に必要な備品及びコンテナをいう。
2	要求水準書(案)	5	第1	3	(4)	イ	(1)	平塚市条例・規則		・平塚市行政財産の目的外使用にかかる使用料に関する条例(昭和40年6月23日条例第17号)
3	要求水準書(案)	7	第1	3	(4)	オ		上位・関連計画	・平塚市公共施設等総合管理計画(平成27年11月策定)	・平塚市公共施設等総合管理計画(令和3年5月改定)
4	要求水準書(案)	8	第1	1	(6)	ア		提供食数	アレルギー等対応食数	アレルギー対応食数 以下、本文は、「アレルギー等対応食数」から「アレルギー対応食」に統一。
5	要求水準書(案)	8	第1	1	(6)	イ	(7)	献立方式	(7) 小学校3献立、中学校2献立、計5献立とする。なお、給食エリアは、小学校3献立分と中学校2献立分は、壁を隔てて区分し、交差汚染がない仕様とすること。	(7) 小学校3献立、中学校2献立、計5献立とする。なお、給食エリアは、小学校3献立分と中学校2献立分は、壁を隔てて区分し、交差汚染がない仕様とすること。区分の詳細については、「第6/1本件施設の概要」を参照すること。
6	要求水準書(案)	8	第1	1	(6)	イ	(7)	献立方式	(4) 献立は、主食(御飯、パン、麺)、主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、汁物、副菜(和え物、炒め物、煮物)、デザート等から2品程度とする。	(4) 献立は、主食(御飯、パン、麺)、主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、汁物(スープ)、副菜(和え物、炒め物、煮物)から2品程度及びデザート等とする。
7	要求水準書(案)	8	第1	3	(6)	イ	(4)	献立方式	(4) アレルギー対応食については、専用の調理室にて調理を行う。なお、専用の調理室は、小学校分と中学校分で別に設けること。また、専用の調理室は、小学校分と中学校分の給食エリアに隣接して設置すること。	(4) アレルギー対応食については、専用の調理室にて調理を行う。なお、専用の調理室は、小学校分と中学校分で別に設けること。また、専用の調理室は、煮炊き調理室や揚物・焼物・蒸し物室で調理したものを取り扱うことを考慮し、計画すること。
8	要求水準書(案)	9	第1	1	(6)	ウ	(9)	施設形態	(9) 炊飯設備を整備する。炊飯設備は、小学校3献立分と中学校2献立分の計5献立分に対応可能な計画とすること。また、5献立において、白飯、炊き込みご飯及び混ぜご飯を組み合わせることが可能な計画とすること。なお、炊飯設備については、小学校3献立分と中学校2献立分を、壁を隔てて区分する必要はなく、共用することも可能とする。	(9) 炊飯設備を整備する。炊飯設備は、小学校3献立分と中学校2献立分の計5献立分に対応可能な計画とすること。また、5献立において、白飯、炊き込みご飯及び混ぜご飯を組み合わせることが可能な計画とすること。なお、炊飯設備については、小学校3献立分と中学校2献立分を、壁を隔てて区分する必要はなく、共用することも可能とする。区分の詳細については、「第6/1本件施設の概要」を参照すること。
9	要求水準書(案)	12	第1	3	(6)	キ		配送校及び学級数等	【表】 配送校の生徒数等の状況 (列) 学校名 児童・生徒数 うち特別支援学級児童・生徒数 学級数 うち特別支援学級数 教職員数(常勤職員) (行) 各校 教職員数計 提供食数計	【表】 配送校の生徒数等の状況 (列) 学校名 通常学級児童・生徒数 特別支援学級児童・生徒数 合計 通常学級数 特別支援学級数 合計 教職員数(常勤職員) (行) 各校 小・中学校計 教職員数計 提供食数計
10	要求水準書(案)	12	第1	3	(6)	キ		配送校及び学級数等	【表】 配送校の生徒数等の状況 提供食数計 14,961	【表】 配送校の生徒数等の状況 提供食数計 15,433
11	要求水準書(案)	14	第1	3	(8)	ウ		コスト削減、環境負荷への配慮	ウ コスト削減、省エネルギー化への配慮	ウ コスト削減、環境負荷への配慮
12	要求水準書(案)	16	第2	2	(3)	サ		対象業務	ヤ 配送車調達業務 シ 近隣対応・周辺対策業務 ス 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務 セ その他これらを実施する上で必要な関連業務	ザ 中学校用配膳車調達業務 ジ 配送車調達業務 ス 近隣対応・周辺対策業務 セ 中間検査・竣工検査及び引き渡し業務 ソ その他これらを実施する上で必要な関連業務
13	要求水準書(案)	17	第2	1	(2)	ア		設計業務	事業者は、事業契約締結後、速やかに設計計画書(パース含む)を作成し、市・保健所に提出して確認を得ること。	事業者は、事業契約締結後、速やかに設計計画書(パース・模型を含む)を作成し、市・平塚保健福祉事務所に提出して確認を得ること。
14	要求水準書(案)	19	第2	1	(11)			中学校用配膳車調達業務		(11) 中学校用配膳車調達業務 以下の点に留意して中学校用配膳車の調達・搬入・設置を開業準備開始までに行うこと。なお、小学校は既存の配膳車を使用して配膳業務を行うこと。 ア 学級ごとに、牛乳を除く食器・食缶等給食一式が1台に積載できるよう設計すること。 イ 小荷物専用昇降機の開口や配膳室の広さとの整合を図ること。 ウ 配膳室から教室まで、生徒が安全に運搬できるよう配慮すること。 エ 搬入・設置の時期及び方法については、事前に市及び学校と協議すること。
15	要求水準書(案)	21	第2	2	(14)	ウ		所有権移転	(4) 引渡し時に市へ所有権を移転するものは、以下に示すとおりとする。 a 本件施設 b 調理備品 c 事務備品(事業者用の事務室のものは含まない)	(4) 引渡し時に市へ所有権を移転するものは、以下に示すとおりとする。 a 本件施設 b 調理備品 c 事務備品(事業者用の事務室のものは含まない) d 中学校用配膳車
16	要求水準書(案)	26	第4	1	(7)	エ			工 建物や各種設備・備品等の修繕等が必要と判断された場合には、事業契約書に基づき、主な修繕を適切に対応すること。なお、主な修繕・更新業務を下表に記す。	工 事業期間中に建物や各種設備・備品等の修繕等が必要と判断された場合には、事業者が実施すること。なお、主な修繕・更新業務を下表に記す。

No	資料名	頁	章	節	(1)	ア	(7)	項目名	修正前	修正後
17	要求水準書(案)	26	第4	1	(7)			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	ア 事業期間中に大規模修繕が必要となった場合は、事業者が実施すること。 イ 事業者は、事業期間終了時に次の点を点検し、事業期間終了時においても本件施設を継続して利用できるような修繕等を実施のうえ、市の検査を受けること。市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。 ウ 事業期間終了年度もしくは、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施し、事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすること。 エ 事業者は、事業契約期間満了日の約2年前から、本件施設の維持管理及び運営業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を市に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと(事業契約期間満了以外の事由による事業終了時の対応については、事業契約書において示す)。 オ 事業契約期間満了後1年間、維持管理企業が連絡窓口となり、引継ぎからの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。	ア 事業者は、事業期間終了まで複数回に分けて次の点を点検し、事業期間終了時においても本件施設を継続して利用できるような修繕等を実施のうえ、市の検査を適宜受けること。市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。 イ 事業期間終了年度もしくは、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施し、事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすること。なお、大規模修繕とは、建築基準法第2条第14号に示すものとする。建築基準法第2条第14号に示す主要構造部には、建築設備及び調理設備を含めるものとする。
18	要求水準書(案)	32	第4	1	(6)	イ	(4)	清掃業務	(j) 作業区域内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1回以上、内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。	(f) 作業区域内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1回以上、内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは年3回以上、清掃を行うこと。
19	要求水準書(案)	37	第5	1	(4)	カ		運営備品保守管理業務	カ 運営備品保守管理業務(調理備品の修繕・補充・更新業務、食器・食缶等の修繕・補充・更新業務を含む。)	カ 運営備品保守管理業務(調理備品、食器・食缶等及び中学校用配膳車の修繕・補充・更新業務を含む。)
20	要求水準書(案)	39	第5	1	(8)			災害時における対応及び市との協力体制	事業者は、災害等が発生した場合には、施設設備の使用及び調理人員の提供等について、市に協力するものとする。 自然災害時には、本件施設の周辺住民への炊き出しを行うとともに、施設設備の使用及び物資借用について協力するものとして、別途協議を行い、協定を結ぶこと。	事業者は、災害等が発生した場合には、施設設備の使用及び調理人員の提供等について、市に協力するものとする。 自然災害時には、市の災害対策本部の指示に従い、本件施設の周辺住民への炊き出しを行うとともに、施設設備の使用及び物資借用について協力をするものとして、別途協議を行い、協定を結ぶこと。
21	要求水準書(案)	42	第5	3	(1)	イ	(4)	調理業務	シ 個人の衛生意識を高め、白衣・帽子・エプロン・靴を色別使用することや、調理室内の調理備品等も作業工程別に色別のものを使用する等、交差汚染の防止を図ること。	シ 個人の衛生意識を高め、エプロン・靴等を色別使用することや、調理室内の調理備品等も作業工程別に色別のものを使用する等、交差汚染の防止を図ること。
22	要求水準書(案)	46	第5	3	(1)			【小学校の給食予定時刻】	【表】小学校の給食予定時刻 城島小学校 終了 12:30	【表】小学校の給食予定時刻 城島小学校 終了 13:00
23	要求水準書(案)	48	第5	3	(1)	オ	(7)	廃棄物処理業務	(ウ) 各配達から回収した残渣、調理に伴い発生した残渣(空き缶・ビニール袋・ダンボール・プラスチック・ガラス・廃油等を含む)及び業務に伴い発生した廃棄物(書類等)は、以下に留意して、事業者の責任において適正に収集運搬・処理すること。	(7) 各配達から回収した残渣、調理に伴い発生した残渣(空き缶・ビニール袋・ダンボール・プラスチック・ガラス・廃油等を含む)及び業務に伴い発生した廃棄物(書類等)は、以下に留意して、事業者の責任において適正に処理すること。なお、廃棄物の収集・運搬についても、事業者により実施し、廃棄物処理場等にて、処理すること。
24	要求水準書(案)	49	第5	3	(1)	カ	(9)	配膳車保守管理業務		(9) 配膳車保守管理業務 a 事業者は、「第2/2/(11)中学校用配膳車調達業務」において自らが調達した配膳車について、事業期間内における配膳車の機能を維持するために、必要に応じ、点検・保守・修繕・更新(補充)を行うこと。 b 修繕・更新(補充)した場合は記録し、市に報告すること。 c 既存の中学校用配膳車についても日常的な維持管理を行い、修繕・更新の必要性について適宜市に報告すること。
25	要求水準書(案)	53	第5	3	(1)	サ		広報支援業務	b 市が見学者を受け入れる際に、市の求めに応じて給食提供の支援や資料の作成、説明の補助を行うこと。なお、見学者の受け入れは、最大小学校の児童140名程度を想定しており、給食の配膳や下膳等の支援等を想定している。	b 市が見学者を受け入れる際に、市の求めに応じて給食提供の支援や資料の作成、説明の補助を行うこと。なお、見学者の受け入れは、最大小学校の児童140名程度を想定しており、食卓に関する重畳等での活用を想定している。
26	要求水準書(案)	53	第5	3	(2)	イ		食材検収業務	【表】前日納品 ・冷凍肉加工品(ハンバーグ・コロッケ等) ・冷凍品(魚・野菜・レモン果汁、うどん、練り製品、油揚げ等) ・冷蔵品(シュレッドチーズ・調理用ヨーグルト・調理用生クリーム、調理用牛乳等) ・野菜(いも類、きのこ類等含む)	【表】前日納品 冷凍食品 冷凍品(魚) シュレッドチーズ・調理用ヨーグルト・調理用生クリーム・調理用牛乳等(冷蔵品) 野菜類(いも類・きのこ類等含む)
27	要求水準書(案)	53	第5	3	(2)	イ		食材検収業務	【表】当日納品 ・果物 ・肉・肉加工品(ハム・ベーコン等) ・練り製品(冷蔵品) ・豆腐、こんにゃく等 ・学校配送品(ナン・豆乳・ジュース・ゼリー・菓子類・個包装果物等)	【表】指定日納品 果物 肉・肉加工品(ハム・ベーコン等) 練り製品(冷蔵品) 豆腐・こんにゃく類 学校配送品(牛乳・パン類・麺類・豆乳・ジュース・ゼリー・菓子類・個包装果物等)
28	要求水準書(案)	53	第5	3	(2)	イ		食材検収業務	【表】指定日納品 ・調味料 ・乾物 ・缶詰 ・レトルト(常温品) ・1クラス1つもの(ソース・ドレッシング・かつおぶし等) ・1食品のもの(ジャム・ふりかけ等)	【表】指定日納品 調味料(常温品・冷蔵品) 乾物 缶詰 レトルト 1クラス1つもの(ソース・ドレッシング・かつおぶし等) 1食品のもの(ジャム・ふりかけ等常温品) 1食品のもの(チーズ等冷蔵品)
29	要求水準書(案)	54	第5	3	(2)	キ		食数調整	なお、毎年度5月1日時点での提供対象者数(事業者が給食を提供すべき児童・生徒数と教職員数を合算した数)が、10,000人/日以上又は15,000人/日以下とならない可能性がある場合は、サービス対価の見直し等を行う。	なお、毎年度5月1日時点での提供対象者数(事業者が給食を提供すべき児童・生徒数と教職員数を合算した数)が、10,000人/日以上又は16,000人/日以下とならない可能性がある場合は、サービス対価の見直し等を行う。
30	要求水準書(案)	55	第6	1				本件施設の概要	給食エリアのうち、検収・下処理ゾーン及び調理ゾーンは、小学校3献立分(計9,000食分)と中学校2献立分(計6,000食分)を壁により区分し、各諸室をそれぞれ設けること。	給食エリアのうち、検収・下処理ゾーン及び調理ゾーンは、小学校3献立分と中学校2献立分を壁により区分し、諸室等をそれぞれ設けること。ただし、炊飯室、洗米室など炊飯設備に関連する諸室は、壁で区分せず共用することは可とする。
31	要求水準書(案)	55	第6	1				本件施設の概要 給食エリア 非汚染作業区域	非汚染作業区域用器具洗浄室	非汚染作業区域用器具洗浄室
32	要求水準書(案)	56	第6	2				諸室の説明 食材搬入用プラットフォーム	e 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 f 手洗い設備を設置すること。 g 雨等の侵入に配慮すること。 h 床面の高さは、地盤面より90cm程度とすること。	e バター、牛乳及びチーズは「調味料、乾物類」の搬入口から納入し、調味料庫で冷蔵保存すること。 f 台車等の転落を防止するため、ストッパーを設置すること。 g 手洗い設備を設置すること。 h 雨等の侵入に配慮すること。 i 床面の高さは、地盤面より90cm程度とすること。
33	要求水準書(案)	56	第6	2				諸室の説明 荷入室	c 「野菜類」「調味料、乾物類、冷蔵食品」「肉・魚・卵類」及び「米」に区別して、それぞれ専用の荷入室を設けること。 d 短時間で大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保すること。なお、生鮮食品・冷蔵食品等は原則前日又は当日納品とし、調味料・乾物・缶詰・油等は指定日納品とする。	c 「野菜類」「調味料、乾物類」「肉・魚・卵類」「冷蔵食品」「調味料、乾物類」及び「米」に区別して、それぞれ専用の荷入室を設けること。なお、冷蔵食品の荷受する区分は、資料11を参照すること。 d 短時間で大量の食材を取り扱うため、十分な広さを確保すること。なお、冷蔵食品は前々日納品、生鮮食品及び冷蔵食品等は原則前日又は当日納品とし、調味料・乾物・缶詰・油等は指定日納品とする。
34	要求水準書(案)	57	第6	2				諸室の説明 検収室	b 「野菜類」「調味料、乾物類、冷蔵食品」及び「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。 e 小学校分と中学校分の冷蔵食品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。 g 湿度60%以下、温度25以下で管理すること。	b 野菜類・冷蔵食品、調味料、乾物類等の検収室と肉・魚・卵類・冷蔵食品等の検収室の2室を設置すること。 e 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 g 保存食(原材料)用の冷凍庫を設置すること。 h 湿度60%以下、温度25以下で管理すること。

No	資料名	頁	章	節	(1)	ア	(7)	項目名	修正前	修正後
35	要求水準書(案)	57	第6	2				諸室の説明 冷蔵室・冷凍室	b 冷凍庫は野菜類、冷凍加工品を収納し、原則前日又は当日納品することを予定している。 c 冷蔵室は、野菜類、肉類、魚介類を収納し、基本的に当日納品することを予定している。 e 保存食(原材料)用の冷凍庫を設置する。 f 庫は、検収室側と下処理室側に設けること。 g 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 h 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。 i 温度監視は庫外と事業者用事務室及び市職員用事務室にて確認が行えるようにするとともに、自動記録装置等により常時記録すること。	b 冷凍室は「資料11冷凍食品一覧及び荷受の区分」記載食品をそれぞれ収納し、原則前日又は当日納品することを予定している。 c 冷蔵室は野菜類、肉類、魚介類を収納し、基本的に前日又は当日納品することを予定している。また一部冷凍食品の解凍にも用いる場合もある。 e 庫は、検収室側と下処理室側に設けること。 f 納品量を勘案して、適当な広さを確保すること。 g 冷蔵室及び冷凍室の扉は、密着性のあるものとする。 h 温度監視は冷蔵室及び冷凍室の外と事業者用事務室及び市職員用事務室にて確認が行えるようにするとともに、自動記録装置等により常時記録すること。 i 適宜プレハブ式を導入すること。 j 適宜バスルーフ式を導入すること。
36	要求水準書(案)	58	第6	2				諸室の説明 食油庫	e 廃油庫は、計画内容に合わせて適宜設置すること。	e 廃油庫は、計画内容に合わせて適宜設置すること。
37	要求水準書(案)	58	第6	2				諸室の説明 汚染区域用器具洗浄室(検収・下処理ゾーン)	汚染区域用器具洗浄室(検収・下処理ゾーン)	汚染作業区域用器具洗浄室(検収・下処理ゾーン)
38	要求水準書(案)	58	第6	2				諸室の説明 食品庫・調理料庫	b 冷蔵庫を設置すること。	b 牛乳、乳製品、調味料等を収納する冷蔵庫を設置すること。
39	要求水準書(案)	58	第6	2				諸室の説明 汚染食器洗浄室(洗浄ゾーン)	b ウイルス感染症の発生時において汚染が広がらない計画にすること。	b ウイルス感染症の発生時において汚染が広がらない計画にすること。なお、汚染が広がらない計画として、汚染食器発生時にパーテーション等で洗浄室を区分けすることも可能とする。
40	要求水準書(案)	59	第6	2				諸室の説明 回収風除室		c ドックシェルターを気密性の高い仕様とするなど、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できる場合は、設置を不要とすることができ。
41	要求水準書(案)	59	第6	2				諸室の説明 炊炊き調理室	f 保存食(調理済み食品)用の冷凍庫を設置する。	f 保存食(調理済み食品)用の冷凍庫を設置する。なお、調理の動線や効率性を考慮し、他の室に設置することも可能とする。
42	要求水準書(案)	60	第6	2				諸室の説明 上処理室	b 冷凍食品の開封作業・切裁・仕分けを行うスペースを設置すること。 f 洗浄後の果物非加熱食品の除菌、すすぎのための専用の水槽(移動式可)を設置し、作業動線を確保する。	b 冷凍液卵、冷凍食品の開封作業・切裁・仕分けを行うスペースを設置すること。 f 缶詰の開封を行うスペースを設置すること。 g 洗浄後の果物非加熱食品の除菌、すすぎのための専用の水槽(移動式可)を設置し、作業動線を確保する。 h 上記の条件を満たした上で、室ではなく炊炊き調理室内に上処理コーナーとして設置することも可能とする。
43	要求水準書(案)	61	第6	2				諸室の説明 非汚染区域用器具洗浄室	非汚染区域用器具洗浄室	非汚染作業区域用器具洗浄室
44	要求水準書(案)	61	第6	2				諸室の説明 配送風除室		c ドックシェルターを気密性の高い仕様とするなど、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できる場合は、設置を不要とすることができ。
45	要求水準書(案)	63	第6	2				諸室の説明 研修会議室	b 映像の視聴や喫食等の利用を想定しているが、更なる食育の推進に資する提案を期待する。	b 食育に関する事業、映像資料の視聴等の利用を想定しているが、更なる食育の推進に資する提案を期待する。
46	要求水準書(案)	63	第6	2				諸室の説明 試作調理室	c 40名程度が収容可能な広さとすること。 d 食材見本品を置くスペースを確保すること。	c 冷蔵庫、冷凍庫及び食器棚を設置すること。 d 40名程度が収容可能な広さとすること。
47	要求水準書(案)	64	第6	2				諸室の説明 移動式回転釜等保管室	c 災害時の釜の利用に配慮した配置とすること。	c 災害時の釜の利用に配慮した配置とすること。なお、施設外に設置することも可能とする。
48	要求水準書(案)	65	第6	2				諸室の説明 駐車場	b 事業者用駐車場を敷地内に設置する場合は、駐車場の使用料金等の使用条件を市と協議する。	b 事業者用駐車場を敷地内に設置する場合は、駐車場の使用料金等の使用条件を市と協議する。使用料金の考え方は、資料12を確認すること。
49	要求水準書(案)	66	第6	2				諸室の説明 駐輪場(自転車等駐車場)		b 従業員専用の駐輪場を設置する場合は、使用料金等の使用条件を市と協議する。使用料金の考え方は、資料12を確認すること。ただし、来客者の駐輪場と共用して設置する場合は、使用料金を無償とする。
50	要求水準書(案)	66	第6	3	(1)	ア		浸水対策等	敷地は、「平塚市洪水ハザードマップ(相模川水系版)」において相模川水系氾濫時の浸水想定区域に指定されている。国土交通省の「地点別浸水シミュレーション検索システム」に示される深さの浸水が発生した場合においても、共同調理場に設置した厨房機器等が浸水せず、給食調理の継続に支障が生じない計画とすること。国土交通省の「地点別浸水シミュレーション検索システム」に示される浸水の深さは資料5のとおりである。浸水対策を含む災害対応等について、持続可能性、工期短縮及びコスト削減に資する建物配置計画等の提案を期待する。	敷地は、「平塚市洪水ハザードマップ(相模川水系版)」において相模川水系氾濫時の浸水想定区域に指定されている。国土交通省の「地点別浸水シミュレーション検索システム」に示される深さの浸水が発生した場合においても、本件建物に設置した厨房機器等が浸水せず、浸水が収まった後に、給食を直ちに提供できる計画とすること。国土交通省の「地点別浸水シミュレーション検索システム」に示される浸水の深さは資料5のとおりである。浸水対策を含む災害対応等について、持続可能性、工期短縮及びコスト削減に資する建物配置計画等の提案を期待する。
51	要求水準書(案)	66	第6	3	(1)	イ		環境負荷への配慮等	環境負荷低減・環境保全等の観点から、環境への負荷の少ない施設・設備とし、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。特に光熱水費の低減に資する事業者の創意工夫による具体的な提案を期待する。また、平塚市総合計画、平塚市環境基本計画及び平塚市地球温暖化対策実行計画(事務事業編)等を参考に、S D G sの目標への貢献に資するよう環境負荷への配慮について、提案を期待する。	環境負荷低減・環境保全等の観点から、環境への負荷の少ない施設・設備とし、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。特に光熱水費の低減に資する事業者の創意工夫による具体的な提案を期待する。また、平塚市総合計画、平塚市環境基本計画及び平塚市地球温暖化対策実行計画(事務事業編)等を参考に、S D G sの目標への貢献に資するよう環境負荷への配慮について、提案を期待する。
52	要求水準書(案)	67	第6	3	(2)	ア	(7)	全般	i 2階の便所や汚水配管等は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しない計画とすること。	i 2階の便所や汚水配管等は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しない計画とすること。なお、漏水対策を講じ、汚染作業区域及び非汚染作業区域内に漏水する恐れがない場合は、可能とする。
53	要求水準書(案)	68	第6	3	(2)	イ	(7)	構造・耐用年数	a 施設の耐用年数は、30年以上を想定すること。	a 施設の耐用年数は、60年以上を想定すること。
54	要求水準書(案)	72	第6	3	(3)	エ	(7)	その他	(7) 敷地内に現存する防火水槽は、隣接する平塚市聖苑も対象としている。防火水槽は、本件施設の整備に支障のない位置に新設し、現存する防火水槽は撤去すること。防火水槽は消防救急課と協議のうえ、平塚市聖苑と本件施設の両施設利用を想定したものとす。現存する防火水槽の位置と寸法は資料6に示す。	(7) 敷地内に現存する防火水槽は、隣接する平塚市聖苑も対象としている。防火水槽は、本件施設の整備に支障のない位置に新設し、現存する防火水槽は撤去すること。ただし、まちづくり条例に準拠し、かつ消防活動に支障が無い状況であれば、継続利用も可能とする。なお、防火水槽は消防救急課と協議のうえ、平塚市聖苑と本件施設の両施設利用を想定したものとす。
55	要求水準書(案)	72	第6	3	(3)	オ	(9)	その他	(9) 平塚市まちづくり条例に基づき、田村25号線を開発区域内道路として、幅員を6メートル以上に拡幅すること。	(9) 田村25号線を開発区域内道路として、幅員を9メートル以上に拡幅すること。なお、敷地南西角にある本件施設を整備する敷地外の公有地の前面道路も含めて道路を拡幅すること。
56	要求水準書(案)	76	第6	3	(6)	ア		基本的な考え方	(7) 排熱等により調理作業環境をきたさない設備とすること。 (7) 設備配管が機外に露出していない構造とすること。	(7) 排熱等により調理作業環境をきたさない設備とすること。 (7) 設備配管が機外に露出していない構造とすること。
57	要求水準書(案)	76	第6	3	(6)	イ		シンク類の槽	(a) 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関するものは、テーブル類甲板の仕様と同等とすること。 (b) 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、悪臭の発生を防止するため、トラップ式の金具等を用い、清掃が容易なものとする。 (c) 槽の底面は、水溜りのできない構造とすること。 (d) オーバーフローは、極力大型のものを用いること。 (e) 槽の外側には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止すること。	(a) 排水金具は十分に排水を行える構造のものとし、悪臭の発生を防止するため、トラップ式の金具等を用い、清掃が容易なものとする。 (b) 槽の底面は、水溜りのできない構造とすること。 (c) オーバーフローは、極力大型のものを用いること。 (d) 槽の外側には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面への水垂れを防止すること。

No	資料名	頁	章	節	(1)	ア	(7)	項目名	修正前	修正後
58	要求水準書(案)	77	第6	3	(6)	イ	(1)	厨房機器等	(a)冷蔵庫・冷凍庫 i 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。 ii 隙間のない密閉構造とすること。 iii 排水トラップを用いた防臭構造とすること。 iv 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、用途に応じて温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。 v 冷蔵庫、冷凍庫からの結露が床面に流れないように対策を講ずること。	a冷蔵庫・冷凍庫 (a) 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。 (b) 隙間のない密閉構造とすること。 (c) 排水トラップを用いた防臭構造とすること。 (d) 温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、用途に応じて温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。 (e) 冷蔵庫、冷凍庫からの結露が床面に流れないように対策を講ずること。
59	要求水準書(案)	77	第6	3	(6)	イ	(1)	厨房機器等	(b)下処理設備 i 食材が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸油性、非毒性を有し、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とすること。 ii 切断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。 iii パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。	b 下処理設備・機器 (a) 食材が直接接触する箇所は、非腐食性、非吸油性、非毒性を有し、割れ目がなく、洗浄及び消毒の繰り返しに耐える仕様とすること。 (b) 切断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること。 (c) パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること。 (d) 皮むき機は、食材の取出し口の高さを、H=600mm以上確保し、水はねしないように、蓋を取り付けること。また、皮がさが、直接排水管に流れない構造とすること。
60	要求水準書(案)	77	第6	3	(6)	イ	(1)	厨房機器等	(c) 熱設備・その他 i 排熱等により調理作業環境に支障をきたさない設備とすること。 ii 設備配管等が機外に露出していない構造とすること。 b 食材の検収・保管・下処理機器 (a) 冷蔵庫・冷凍庫 i 食材の温度管理を適切に行える設備とすること。 ii 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できる設備とすること。 iii 適宜プレハブ式を導入すること。 iv 適宜パススルー式を導入すること。 v 結露が床面に流れないように対策を講ずること。 (b) 皮むき機 i 食材の取出し口の高さを、H=600mm以上確保し、水はねしないように、蓋を取り付けること。 ii 皮がさが、直接排水管に流れない構造とすること。 iii 調理員の姿勢等に配慮したものとすること。 iv 分解して、洗浄・消毒が可能なものとすること。	削除
61	要求水準書(案)	78	第6	3	(6)	イ	(7)	コンテナ	(9) コンテナ 最大供給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。なお、配送計画の合理化を図ること。	削除
62	要求水準書(案)	79	第6	3	(7)	ア		事務用品等	以下の区分により、事務用品等の調達を行うこと。なお、市職員用事務室の事務用品等は、市が調達する。	以下の区分により、事務用品等の調達を行うこと。
63	要求水準書(案)	79	第6	3	(7)	ア	(7)	市職員用玄関	【表】市職員用玄関 種類：下駄箱 寸法等：市職員用10名程度	【表】市職員用玄関 種類：下駄箱 寸法等：市職員用
64	要求水準書(案)	79	第6	3	(7)	ア	(4)	試作調理室	【表】試作調理室 種類：調理台 寸法等：流し、コンロ、収納スペース	【表】試作調理室 種類：調理台 寸法等：1槽シンク、3口コンロ、収納スペース
65	要求水準書(案)	80	第6	3	(7)	イ		調理用品等	イ 調理用品 (7) コンテナ 最大供給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。 (4) その他の調理用品 耐熱性等に必要な性能を備えた用品を調達すること。	イ 調理用品 (7) 調理業務に必要な用品を適宜調達すること。 (4) コンテナは、最大供給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。
66	要求水準書(案)	80	第6	3	(9)	イ	(4)	食器等	教職員用として36校分、試食会用として140名程度分の食器・食缶等(児童・生徒が使用するものと同一のもの)を調達すること。なお、小中学校の担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。	教職員用として36校分、試食会用として必要分の食器・食缶等(児童・生徒が使用するものと同一のもの)を調達すること。なお、小中学校の担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。
67	要求水準書(案)	81	第6	3	(9)	ウ		食缶等	(9) 汁用食缶、和え物用食缶、果物用食缶は、内外ステンレス製であり、二重食缶(角)は、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような特殊構造とすること。 (1) 汁用食缶はパッキン等で密閉できる機能を有するものであること。	(9) 主菜・スープ用食缶及び主菜・副菜用食缶は、内外ステンレス製であり、二重食缶(角)は、洗浄の際に洗浄機ネットに引っ掛けないような特殊構造とすること。なお、同様の保温性を確保できる場合は、ステンレス製以外の素材とすることも可能とする。 (1) 主菜・スープ用食缶はパッキン等で密閉できる機能を有するものであること。
68	要求水準書(案)	82	第6	3	(9)	ウ		食缶等	丸型二重食缶	丸型二重食缶 中学校分の規格は、提案に委ねる。
69	要求水準書(案)	84	第7	1	(2)			施設整備業務に関する計画書	【表】 計画書名：設計計画書	【表】 計画書名：設計計画書(バス・模型も含む)
70	要求水準書(案)	-	-	-	-			別添資料 別添 建設予定地位置図		別添 建設予定地位置図を90頁に追加
71	要求水準書(案)	-	-	-	-			資料3-2 献立組合せ例 (小学校5月)の第2週2日目Aコース、3日目Cコース、5日目Bコース	献立名：食パン 調理作業：炊き込みご飯	献立名：食パン 調理作業：学校配送
72	要求水準書(案)	-	-	-	-			資料3-2 献立組合せ例 (小学校5月)第2週2日目Aコース	献立名：白身魚のハーブ揚げ 調理作業：汁物	献立名：白身魚のハーブ揚げ 調理作業：揚げ物
73	要求水準書(案)	-	-	-	-			資料3-2 献立組合せ例 (小学校5月)第2週2日目Aコース	献立名：野菜ミルクスープ 調理作業：煮物	献立名：野菜ミルクスープ 調理作業：汁物
74	要求水準書(案)	-	-	-	-			資料3-2 献立組合せ例 (小学校5月)第2週2日目のCコースと3日目のAコースと第3週のBコース	献立名：キャベツといんげんのサラダ 調理作業：焼き物	献立名：キャベツといんげんのサラダ 調理作業：和え物
75	要求水準書(案)	-	-	-	-			資料3-2 献立組合せ例		食缶の必要数、同日に重複する献立等に配慮し、献立を修正
76	要求水準書(案)	-	-	-	-			資料3-3 既存調理場の献立指示書(参考)		赤色の着色を削除。献立指示書の参考例追加。