

要求水準書の変更に伴う新旧対照表

変更・追加・削除	ページ ※再募集版	項目	変更前	変更後
削除			別添資料 建設予定地位置図	—
変更			資料1 建設予定地敷地図	資料1 建設予定地位置図
変更			資料3	資料3 ※内容一部修正あり
変更			資料5	資料5 ※内容一部修正あり
変更			資料7	資料7 ※内容一部修正あり
変更			資料10	資料10 ※内容一部修正あり
変更			資料12 調理台で使用・収納する食器・調理設備リスト	資料12 調理台で使用・収納する食器・調理器具リスト ※内容一部修正あり
追加			—	資料13 鷺津中学校エレベーターの詳細
追加			—	参考資料5 土壌汚染状況調査データ
第1 総則				
削除	4	(4) 遵守すべき法令等	ア 法令	建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律(平成12年法律第104号)
削除	6	(4) 遵守すべき法令等	ウ 各種基準等	官庁施設の総合耐震計画・対津波計画基準(〃)
追加	6	(4) 遵守すべき法令等	ウ 各種基準等	—
変更	8	(5) 敷地概要	【敷地の概要】 ア 上水道 西面道路に水道管(Φ100mm)が敷設 イ 汚水 西面道路近くに汚水管(Φ1,000mm)が敷設 接続箇所については資料10参照	ア 上水道 西面道路に水道管(Φ100mm)が敷設 国道301号から新たに乗入れ口を整備する付近に市でΦ50mmの引き込み管を設置する。 加入金については、市が負担する。 イ 下水道(分流式) 吉美ニュータウンに汚水管(Φ200mm)が敷設 市で令和5年度中に管路設計を実施する。年度内には公表を予定している。 工事についても令和7年度に市で実施する。 ※資料10参照 受益者負担金については、市で負担する。
変更	8	(6) 事業概要	イ 献立方式	(ア) 湖西市内の幼稚園、小学校及び中学校を学区割した2献立とする。
変更	9	(6) 事業概要	イ 献立方式	(ウ) a なお、一日に調理可能な除去食は2品までとする。
変更	11	(6) 事業概要	ク 配送校の組み替え	ク 岡崎中学校は園児・児童・生徒の減少や給食施設・設備の老朽化を考慮し、センターに取り込む計画である。
(順番)変更	13	(8) 応募者に提案を期待すること	6つの取組方針	ウ 災害対策
(順番)変更	14	(8) 応募者に提案を期待すること	6つの取組方針	カ 地域経済への配慮
第2 施設整備業務				
変更	16	(2) 実施体制	ア 事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するための施設整備業務責任者として、建築士法第2条第2項に規定される一級建築士を配置すること。	ア 事業者は、本事業における施設整備業務の実施にあたり、市との連絡窓口を一元化するための施設整備業務責任者として、適切な人員を配置すること。
変更	17	(1) 事前調査業務	イ 土地利用履歴調査については、参考資料4を参照すること。なお、土壌汚染状況調査については、実施後、調査結果を公表する。	イ 土地利用履歴調査については、参考資料4を参照すること。
追加	17	(1) 事前調査業務	—	ウ 土壌汚染調査については、土壌溶出量・土壌含有量のいずれも基準に適合しており、土壌ガスも不検出であった。参考資料5を参照すること。
追加	17	(2) 設計業務	—	ク 本件施設の詳細については「第6 施設等の要求性能」を参照のこと。
削除	18	(4) 建設業務	ア 本件施設整備 (サ) 工事計画において、浜名湖沿いの現存する擁壁の保護や管理スペースの確保の観点から、既設の防球ネットの位置から本件施設(管理車両の通行の妨げにならないものは除く)を計画すること。ただし、事業者提案によりフェンス等を設置する際は、管理車両が出入りできるよう扉を設置するなど工夫をすること。 (シ) 工事計画において、用水路の管理をしていくにあたり、河川管理を行う車両が通行できる最低3mの範囲を避けて、本件施設(管理車両の通行の妨げにならないものは除く)を計画すること。ただし、事業者提案によりフェンス等を設置する際は、河川管理の作業時に支障がでないもの(取り外し可能なフェンス等)であれば、この限りではない。 また、最低3mの範囲を避けて、事業者提案によりフェンス等を設置する際は、管理車両が出入りできるよう扉を設置するなど工夫をすること。	—
変更	18	(4) 建設業務	ア 本件施設整備	(ス) 工事計画において、国道301号から建設予定地への出入口は資料7に示す位置に配置すること。なお、出入口の整備にあたり関係機関と調整を行うこと。
追加	18	(4) 建設業務	ア 本件施設整備	(サ) 国道301号から新たに乗入れ口を整備する際、静岡県浜松土木事務所と協議を行うこと。また、「道路工事承認申請」及び「道路占有許可申請」の手続きが必要となることは確認がとれている。
追加	18	(4) 建設業務	イ 残置物等の撤去業務	(ス) 本件施設の詳細については「第6 施設等の要求性能」を参照のこと。
追加	19	(4) 建設業務	イ 残置物等の撤去業務	(イ) 用水路については、令和6年度中に市で法面をコンクリートで被覆する整備及び樹木の撤去を行う。また、市で行う用水路の整備及び樹木の撤去範囲については資料7を参照すること。
追加	19	(4) 建設業務	イ 残置物等の撤去業務	(エ) 擁壁側の樹木については、防球ネットを撤去する際、事業者から要望があれば県が伐採等の検討をする。
変更	20	(10) 受入室・配膳室の什器、備品等調達業務	なお、受入室として改修を予定している場所は令和8年7月までは調理場として使用を予定していることから、搬入・設置時期については市と協議の上、実施すること。	なお、受入室改修時期及び改修内容については事業者と協議の上、市で対応する。

変更・追加・削除	ページ ※再募集版	項目	変更前	変更後
第4 維持管理業務				
変更	25	(4) 対象期間	維持管理業務の対象期間は、開業準備期間の終了後から事業期間終了(令和23年8月末)までとする。	維持管理業務の対象期間は、開業準備期間の終了後から事業期間終了(令和24年3月末)までとする。
第5 運営業務				
変更	37	(3) 対象期間	運営業務の対象期間は、開業準備期間の終了後より事業期間終了(令和23年8月末)までとする。	運営業務の対象期間は、開業準備期間の終了後より事業期間終了(令和24年3月末)までとする。
(順番)変更	38	(6) 消耗品・調理員用品の調達	(6) 非常時及び緊急時の対応等	(6) 消耗品・調理員用品の調達
(順番)変更	38	(7) 非常時及び緊急時の対応等	(7) 消耗品・調理員用品の調達	(7) 非常時及び緊急時の対応等
変更	39	(1) 運営担当者	調理責任者 学校給食調理業務3年以上及び2献立を提供する調理施設での実務経験を有し、管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有する者とする。	調理責任者 学校給食調理業務3年以上以上及び同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設での実務経験を有し、管理栄養士・栄養士又は調理師の資格を有する者とする。
変更	46	(1) 事業者が行う業務	ウ 配送・回収業務	(イ) a 【給食予定時刻】 ※内容一部修正あり
削除	46	(1) 事業者が行う業務	ウ 配送・回収業務	—
追加	47	(1) 事業者が行う業務	ウ 配送・回収業務	(イ) b ※2時間喫食の考えは、衛生管理基準に沿って、調理後(揚物の場合、1つ目が揚げ終わった時点から)2時間以内に喫食することを想定している。
追加	51	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ア) a 小学校及び中学校の給食提供人数に対し、人員と業務時間は事業者提案によるが、小学校及び中学校の給食時間等を踏まえ、児童・生徒との受け渡しに支障がでないように留意すること。参考までに市の想定する配膳員数を示す。
変更	51	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) a 小学校及び中学校に配膳員を適宜配置し、配膳業務を行うとともに、市と常時連絡の取れる体制を構築すること。幼稚園については、用務員が配膳業務を行う。
変更	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) b 小学校及び中学校に配膳員を適宜配置し、配膳業務を行うとともに、市と常時連絡の取れる体制を構築すること。幼稚園については、用務員が配膳業務を行う。
変更	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ア) 【各学校の想定配膳員数】
追加	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ア) 【各学校の必要最低配膳員数】
追加	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	※勤務時間は9:00~15:00を想定しているが、業務内容及び配膳室の配置等を考慮し適当な人数を配置すること。
追加	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	※学校の教職員等も配膳業務に協力する想定である。
追加	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) a 直接搬入品等の受取及び記録・計測等
追加	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	a (a) 牛乳の受取は基本的に事業者で行うこと。受取する時間は9:00以降を想定している。それ以外の時間帯は学校側で対応する。ただし、供用開始後に直接搬入品の納入時間が変更される場合は、市と対応方法を協議の上、決定する。
追加	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	a (b) デザート類の受取は全て事業者が行うこと。ただし、デザート類の納品時間が変更される場合は、市と対応方法を協議の上、決定する。
変更	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	a (c) 勤務時間中に直接搬入品が配送される際には、配膳員が必ず立ち会えるよう配置を行うこと。
変更	53	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	b (a) 給食センターからコンテナが配送される際には、配膳員が必ず立ち会えるよう配置を行うこと。
変更	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) d 小学校及び中学校へ直接配送される牛乳、デザート等は、受入室で数量等を確認の上、教室ごと容器に入れ、食器・食缶とともにワゴンで配膳すること。なお、牛乳、デザートは配膳までの間、冷凍冷蔵庫に保管すること。
変更	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	a (d) 小学校及び中学校へ直接配送される牛乳、デザート等は、受入室で数量等を確認の上、教室ごと容器に入れ、食器・食缶とともにワゴンで運搬すること。なお、牛乳、デザートは配送までの間、冷凍冷蔵庫に保管すること。
変更	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) e 白須賀中学校は牛乳のみ、配膳室に納入される。配膳室内で数量等を確認の上配膳までの間、冷蔵庫に保管すること。
削除	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	a (e) 白須賀中学校は牛乳のみ、配膳室に納入される。用務員が配膳室内で数量等を確認の上、配送までの間、冷蔵庫に保管する。
削除	52	(1) 事業者が行う業務	ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) f 直接配送校へ配送された牛乳、デザート等の保存食は、専用の保冷容器に入れ、食器・食缶の回収時まで冷凍冷蔵庫に保管すること。その後、回収の配送車に載せること。

変更・追加・削除	ページ ※再募集版	項目	変更前	変更後
追加	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	(イ) b 配膳
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	b (b) <b>白須賀中学校を除く小学校及び中学校は</b> 、配送されたコンテナから食器・食缶等を <b>配膳員</b> が下ろし、各階の配膳室に教室ごとワゴンに分けて <b>運搬</b> すること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) c 配送されたコンテナから食器・食缶等を下ろし、各階の配膳室に教室ごとワゴンに分けて <b>配膳</b> すること。 なお、知波田小学校については、 <b>現在、新型コロナウイルス感染症対策として、食堂と教室での喫食を実施している。通常、食堂での喫食のため、今後の配膳方法について市と協議し調整すること。</b>	b (d) 白須賀中学校については、白須賀小学校へ配送されたコンテナから配膳員が食器・食缶等を下ろし、教室ごとワゴンに分けること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	b (f) 知波田小学校については、 <b>食堂での喫食のため、配送されたコンテナから食器・食缶等をワゴン等利用し、受入室から食堂の各学年のテーブル及び配膳台まで運ぶこと。また、教職員分の給食は食器に盛付けすること。</b>
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) g 配送された給食は受入室で配膳員に引継ぎされる。配膳員は、配送されたコンテナからクラス別のワゴンに給食を移しかえ、各階の配膳室へ運搬する。運搬する際に、配送時刻を記録する。また、1クラス分の主食、副食、牛乳の温度を放射温度計で測定し、記録すること。	b (c) <b>各階の配膳室及び食堂への運搬並びに白須賀中学校の生徒へ引き渡す際に</b> 、配送時刻を記録する。また、1クラス分の主食、副食、牛乳の温度を放射温度計で測定し、記録すること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) j 児童・生徒が <b>食器・食缶等を受け取る時は、必ず配膳員が立ち会い、確実に受け渡しが行われたか確認</b> すること。	b (e) 白須賀中学校は、 <b>白須賀小学校の受入室で生徒がワゴンを受け取り、白須賀中学校へ運搬することを想定している。</b>
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) k 児童・生徒が <b>食器・食缶等を受け取る時は、必ず配膳員が立ち会い、確実に受け渡しが行われたか確認</b> すること。	b (h) <b>教職員が立ち会えない配膳室等については</b> 配膳員が立ち会い、確実に受け渡しが行われたか確認すること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) l 知波田小学校については、 <b>受入室で教職員分の給食を食器に盛付け</b> すること。	b (i) 児童・生徒が喫食する30分前までに検食ができるよう、配送されたコンテナから教職員用のワゴンに給食を移しかえ、配送校の用務員へ給食を引き渡す。詳細な方法は、市と調整すること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) m 給食終了後、各階の配膳室等に速やかにごみの分別用かごを準備する。各階の配膳室で教室ごとに戻された食缶等の数量を確認し回収を行う。その後、コンテナに戻し、配送車に載せること。ごみや備品の片付け忘れがないように確認すること。ごみの分別用かごの設置場所については、市と調整すること。ただし、 <b>白須賀中学校に関しては、受入室まで生徒がワゴンを運ぶことを想定している。</b>	b (j) 知波田小学校の <b>検食</b> については、受入室で配膳員が <b>食器に盛付け、直接、用務員へ引き渡す</b> こと。
削除	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) n 知波田小学校については、 <b>受入室で教職員分の給食を食器に盛付け</b> すること。	—
追加	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	(イ) c 下膳
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	c (a) 各階の配膳室で教室ごとに戻された食缶等の数量を確認し回収を行うこと。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	c (b) 回収した食缶等はコンテナに戻し、配送車に載せること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(イ) m 給食終了後、各階の配膳室等に速やかにごみの分別用かごを準備する。各階の配膳室で教室ごとに戻された食缶等の数量を確認し回収を行う。その後、コンテナに戻し、配送車に載せること。ごみや備品の片付け忘れがないように確認すること。ごみの分別用かごの設置場所については、市と調整すること。ただし、 <b>白須賀中学校に関しては、受入室まで生徒がワゴンを運ぶことを想定している。</b>	c (c) 白須賀中学校は、 <b>白須賀中学校の配膳室から生徒がワゴンを白須賀小学校へ運搬することを想定</b> している。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	c (d) 各階の配膳室等に速やかにごみの分別用かごを準備すること。
変更	53	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	c (e) ごみや備品の片付け忘れがないように確認すること。ごみの分別用かごの設置場所については、市と調整すること。
変更	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ウ) 牛乳パックの洗浄、 <b>ごみの回収</b>	(ウ) 牛乳パックの洗浄、 <b>回収等</b>
変更	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ウ) a 配送校の牛乳パックのうち、 <b>飲み残し及び未開封の牛乳については</b> 、配膳員が容器から中身を取り出し、開いた状態で洗浄・1日以上乾燥すること。 <b>ただし、知波田小学校に関しては、配膳員が全ての牛乳パックを洗浄・乾燥させた後、纏めること。幼稚園の牛乳パックについては、全て廃棄処分とする。</b>	(ウ) a 配送校の牛乳パックのうち、 <b>未開封の牛乳については</b> 、配膳員が容器から中身を取り出し、開いた状態で洗浄・1日以上乾燥すること。
変更	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ウ) b <b>直接搬入品の空の容器については</b> 、市の別委託業者が受入室から回収を行う。 <b>未開封の牛乳は本数を数え、飲み残しの牛乳は、配送校で計量を行い、市に報告すること。デザートは本件建物内で計量を行い、残渣処理を行うこと。</b>	(ウ) b 知波田小学校に関しては、食堂での喫食のため、配膳員が全ての牛乳パックを洗浄・乾燥させた後、纏めること。 <b>また、飲み残しの牛乳はバケツの中に捨てるため、バケツも洗浄すること。ただし、児童が飲んだ牛乳パックは開いた状態で下膳する。</b>
変更	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ウ) c <b>納品された牛乳ケースについては</b> 、市の牛乳配送業者が受入室から回収を行う。	(ウ) c 納品された牛乳ケースについては、市の牛乳配送業者が受入室から回収を行う。
変更	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(ウ) d <b>未開封の牛乳及びデザートは個数を数え、市に報告</b> すること。	(ウ) d 未開封の牛乳及びデザートは個数を数え、市に報告すること。
変更	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(エ) i 受入室、配膳室の床、壁や備品、冷凍冷蔵庫、牛乳保冷库、牛乳ケース※、手洗い場等を衛生的に保つため毎日清掃を行うこと。教室用の配膳台や牛乳水切りかご等清掃頻度については市と協議すること。 ※少人数の学級、教職員用、配膳時不足分	(エ) i <b>白須賀中学校を除く小学校及び中学校の受入室、配膳室の床、壁や備品、冷凍冷蔵庫、牛乳保冷库、牛乳ケース※、手洗い場等を衛生的に保つため毎日清掃を行うこと。教室用の配膳台や牛乳水切りかご等清掃頻度については市と協議すること。</b> ※少人数の学級、教職員用、配膳時不足分
追加	54	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	—	(エ) j 白須賀中学校については、牛乳水切りかごのみ清掃を行うこと。清掃頻度については市と協議すること。

変更・追加・削除	ページ ※再募集版	項目	変更前	変更後
変更	55	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(エ) 直接搬入品のごみ、ダンボール等の処分方法は、小学校及び中学校の指示に従うこと。配膳等の業務を行う中で事故(小荷物昇降機の故障等)が発生した場合、配送校の職員を通じて速やかに市へ報告を行い、その指示に従うこと。 ただし、おかず等(食器、牛乳、主食、副菜等)の不足については、配膳員から直接市へ報告を行い、迅速な対応を行うこと。	(イ) m 直接搬入品の <b>残渣及びごみ</b> 、ダンボール等の処分方法は、小学校及び中学校の指示に従うこと。
変更	55	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(エ) 直接搬入品のごみ、ダンボール等の処分方法は、小学校及び中学校の指示に従うこと。配膳等の業務を行う中で事故(小荷物昇降機の故障等)が発生した場合、配送校の職員を通じて速やかに市へ報告を行い、その指示に従うこと。 ただし、おかず等(食器、牛乳、主食、副菜等)の不足については、配膳員から直接市へ報告を行い、迅速な対応を行うこと。	(イ) o 配膳等の業務を行う中で事故(小荷物昇降機の故障等)が発生した場合、配送校の職員を通じて速やかに市へ報告を行い、その指示に従うこと。
変更	52	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(エ) 直接搬入品のごみ、ダンボール等の処分方法は、小学校及び中学校の指示に従うこと。配膳等の業務を行う中で事故(小荷物昇降機の故障等)が発生した場合、配送校の職員を通じて速やかに市へ報告を行い、その指示に従うこと。 ただし、おかず等(食器、牛乳、主食、副菜等)の不足については、配膳員から直接市へ報告を行い、迅速な対応を行うこと。	a (g) おかず等(食器、牛乳、主食、副菜等)の不足については、配膳員から直接市へ報告を行い、迅速な対応を行うこと。
削除	55	(1) 事業者が行う業務 ケ 小学校及び中学校での配膳業務	(エ) o 配膳員は配膳室までワゴンを運搬する。 白須賀中学校については、生徒が白須賀小学校の受入室から配膳室までワゴンを運搬することから、ワゴンの運搬は不要とする。	—
変更	55	(1) 事業者が行う業務 コ 食育・喫食促進支援業務	c 食育の推進にあたっては、事業者も積極的に関与し、市とともに食育を支援する <b>提案を期待する</b> 。	c 食育の推進にあたっては、事業者も積極的に関与し、市とともに食育を支援 <b>すること</b> 。
変更	55	(1) 事業者が行う業務 サ 広報支援業務(見学者対応支援を含む。)	園児・児童・生徒が食に関して興味を持って学ぶことができるよう、情報発信の方法等の具体的な提案を <b>期待する</b> 。	c 園児・児童・生徒が食に関して興味を持って学ぶことができるよう、情報発信の方法等の具体的な提案を <b>すること</b> 。
変更・追加	56	(2) 市が行う業務 イ 食材検収業務	表	表 ※内容一部修正・追加あり
変更	56・57	(2) 市が行う業務 イ 食材検収業務	【学校配送品(牛乳・デザート類)の現在の納品時間】	【学校配送品(牛乳・デザート類)の現在の納品時間】 ※内容一部修正あり
変更	57	(2) 市が行う業務 イ 食材検収業務	※牛乳の納品時間については、現在協議中である。現時点では1校目を8:00からに変更予定である。その場合、最終配送校の納品時間は <b>11:00頃</b> となる。	※牛乳の納品時間については、現在協議中である。現時点では1校目を8:00からに変更予定である。その場合、最終配送校の納品時間は <b>11:30頃</b> となる。
追加	57	(2) 市が行う業務 イ 食材検収業務	—	※ 配膳員が出勤する前に納品される牛乳については、学校で対応する。
変更	57	(2) 市が行う業務 イ 食材検収業務	※上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている可能性もある。	※1 上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている可能性もある。
追加	57	(2) 市が行う業務 イ 食材検収業務	—	※2 14:45には納品が完了するよう納入業者と調整していく。
第6 施設等の要求性能				
追加・削除	59	1 本件施設の概要	表	表 ※内容一部追加・削除あり
削除	60	2 諸室の説明	食材搬入用プラットフォーム d 幼稚園、小学校、中学校を学区割した計2献立の食材の搬入に支障のない広さを確保すること。	—
削除	60	2 諸室の説明	検収室 e 幼稚園、小学校、中学校を学区割した計2献立の冷凍食品を取り扱うことが可能な広さを確保すること。	—
追加	61	2 諸室の説明	—	野菜下処理室 d なお、果物類のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用することを可能とする。
変更	61	2 諸室の説明	野菜下処理室 f <b>幼稚園、小学校、中学校を学区割した計2献立の野菜類・豆腐を取り扱うことが可能なレーンを必要数設けること。</b>	野菜下処理室 f <b>最大4,000食分の野菜類・豆腐を取り扱うことが可能なレーンを必要数設けること。</b>
追加	62	2 諸室の説明	—	汚染食器洗浄室 c 仕切りやシャッターを用いてコーナーとすることも可能とする。
削除	62	2 諸室の説明	残渣室 g 臭気対策として、適切な空調設備を設置すること。	—
変更	63	2 諸室の説明	煮炊き調理室 b <b>幼稚園、小学校、中学校を学区割した計2献立の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。</b>	煮炊き調理室 b <b>最大4,000食/日の調理に対応する調理設備・調理備品等を適切に設置すること。</b>
削除	63	2 諸室の説明	煮炊き調理室 c 幼稚園用の調理釜を配置すること。	—
削除	63	2 諸室の説明	煮炊き調理室 g 臭気を低減するように脱臭装置を設置すること。	—
変更	63	2 諸室の説明	揚物・焼物・蒸し物室 d <b>揚物・焼物・蒸し物は、学区割の計2献立として整備すること。なお、揚物・焼物・蒸し物について、それぞれ、中心温度75℃以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃以上)で、2時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置すること。</b>	揚物・焼物・蒸し物室 d 揚物・焼物・蒸し物は、それぞれ、中心温度75℃以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃以上)で、2時間喫食の遵守が可能な調理設備を設置すること。
削除	63	2 諸室の説明	揚物・焼物・蒸し物室 f 臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。	—
変更	63	2 諸室の説明	揚物・焼物・蒸し物室 g <b>和え物用のソースやたれ等の調理ができる調理釜を2献立分配置すること。</b>	揚物・焼物・蒸し物室 f <b>和え物用のソースやたれ等の調理ができる調理釜を配置すること。ただし、使用頻度を考慮し、煮炊き調理室に設置する場合は、配缶時に調理中の釜と隣り合わせにならない等の配慮をすること。</b>
追加	64	2 諸室の説明	—	果物上処理室 d 果物上処理室を和え物室にコーナーとして設置することも可能とする。
変更	64	2 諸室の説明	和え物室 b <b>多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。</b>	和え物室 b <b>最大4,000食/日の調理かつ多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。</b>
削除	64	2 諸室の説明	和え物室 c 幼稚園、小学校、中学校を学区割した計2献立の調理に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。	—

変更・追加・削除	ページ ※再募集版	項目	変更前	変更後
削除	64	2 諸室の説明	和え物室 g 同日に2献立、それぞれで和え物の提供が可能な調理設備・調理備品等を設置すること。	—
変更	64	2 諸室の説明	和え物室 h 非加熱で使用する缶詰の洗浄、消毒、液汁処理をする3槽シンクを設置すること。 <b>ただし、果物上処理室と和え物室が隣接している場合に限り兼ねることも可能とする。</b>	和え物室 f 非加熱で使用する缶詰の洗浄、消毒、液汁処理をする3槽シンクを設置すること。
変更	66	2 諸室の説明	市職員用事務室 b 執務室、給湯室、更衣室(男女別)及び書庫により構成すること。	市職員用事務室 b 執務室、給湯室、更衣室(男女別)及び書庫により構成すること。 <b>ただし、書庫については十分な広さを確保できれば倉庫と兼ねることも可能とする。</b>
変更	67	2 諸室の説明	研修室 d 室内で給食を試作することが可能な調理台(2台)、オープンを設置すること。	研修室 d 室内で給食を試作することが可能な調理台(1台)、オープンを設置すること。
変更	67	2 諸室の説明	見学スペース b 見学範囲及び食育展示機能等については、見学者が興味を持って、食を学ぶことができるような提案を期待する。	見学スペース b 見学範囲及び食育展示機能等については、見学者が興味を持って、食を学ぶことが可能なスペースとすること。
変更	67	2 諸室の説明	見学スペース d 見学スペースは煮炊き調理室が直接目視で見学可能な配置とすること。また、和え物室、揚げ物・焼き物・蒸し物室のいずれかについても直接目視で見学可能な配置とすること。室の配置的に2室の直接目視が難しい場合、施設外からも直接目視ができるなど事業者提案を期待する。	見学スペース d 最低限煮炊き調理室をガラス越しに目視での見学可能な配置とすること。
変更	67	2 諸室の説明	見学スペース e 他の室の見学方法についてはモニター見学など事業者の提案とする。	e 他の室の見学方法については事業者の提案とする。
変更	70	(1) 全般	ア 安全性の確保	(ア) 建設予定地は「静岡県津波浸水想定図」及び「都田川水系笠子川洪水浸水想定区域図(想定最大規模)」より、一部浸水が想定されており、また、近年の集中豪雨等による被害が県内で発生していることも配慮し、敷地造成や建物配置等の工夫した計画とすること。 <b>建設予定地中心部は0.3m～1mの浸水が想定されていることから、本件建物の1階の床が浸水しないようにすること。</b>
変更	70	(1) 全般	イ 環境負荷への配慮等	また、市は原則、新築などの公共施設でZEB化を推進していることから、本件施設についてもZEB Readyの検討を行い提案すること。他にも、光熱水量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すること。
変更	70	(2) 建築	ア 一般事項	(ア) h トイレは、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。
変更	71	(2) 建築	ア 一般事項	(ア) q 給食エリアから発生する臭気については、 <b>臭気濃度を十分に低減できる脱臭装置を設置し、臭気を抑えらるとともに</b> 排気口を周辺環境に十分配慮した位置に設置し、近隣に及ぼす影響がないよう配慮すること。
変更	73	(2) 建築	エ 給食エリアに関する特記事項	(ウ) 天井高は、床面より2.4m以上とすること。特に、調理設備・備品の寸法や、火気を使用する諸室(調理室、揚げ物・焼物・蒸し物室等)における熱気や蒸気等に配慮して天井高を設定すること。
削除	74	(3) 外構	ア 全般	(ス) 敷地利用にあたっては関係機関との調整を行うこと。河川管理者が堤防や用水路の管理及び災害時等で、工事期間中及び事業期間中に通行及び作業する際は配慮すること。
変更	74	(3) 外構	ア 全般	(セ) 進入口は国道301号から新たに乗入れ口を整備すること。 <b>整備する際、静岡県浜松土木事務所と協議を行うこと。</b> また、既設の用水路には干渉しないこと。
変更	74	(3) 外構	ア 全般	(セ) 既設の用水路には干渉しないこと。
変更	74	(3) 外構	ア 全般	(ウ) 排水機場進入路については、工事期間中及び供用開始後も利用可能とする。ただし、供用開始後に緊急用で通る分には利用可能だが普段の出入口としては利用できないため、 <b>常時</b> 国道301号から新たに整備する乗入れ口から出入りすること。
変更	75	(3) 外構	イ 建物敷地境界	(イ) <b>近隣の住宅や畑等への</b> 屋外照明の光害等に配慮すること。
変更	75	(3) 外構	エ 駐車場等	(ア) 駐車場や自転車等駐車場は、極力目立たない配置とし、 <b>樹種の選定や植栽の配置に配慮した計画とすること。</b>
変更	75	(3) 外構	オ 景観	<b>オ 植栽</b>
変更	75	(3) 外構	オ 景観	(ア) 植栽する場合は、敷地内に現存する樹木や周辺樹木との調和に配慮したうえで地域の植生を考慮した樹木を選定し、敷地全周及び敷地内空地に適宜植樹し、景観に配慮した良好な環境の整備に努めること。
削除	75	(3) 外構	オ 景観	(イ) 病害虫被害を生じにくい樹種を選定すること。 (ウ) 落葉樹を設ける場合は、維持管理上支障をきたすことのないよう計画するとともに、近隣住民等へも十分配慮すること。
変更	75	(4) 電気設備	イ 電灯・コンセント設備	(ア) 荷受室、検収室、調理に関する諸室(下処理室、上処理室、調理室、揚げ物・焼物・蒸し物室、和え物室、アレルギー等対応食調理室・盛付室等)、事務室等の執務に使用する諸室においては、作業台面で500ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。
				(ア) 荷受室、検収室、調理に関する諸室(下処理室、上処理室、煮炊き調理室、揚げ物・焼物・蒸し物室、和え物室、アレルギー等対応食調理室・盛付室等)、事務室等の執務に使用する諸室においては、作業台面で500ルクス以上の照度を得ることができる照明設備を設置すること。

変更・追加・削除	ページ ※再募集版	項目	変更前	変更後
変更	76	(4) 電気設備 ウ 電源設備	(ウ) 防災用非常電源は、本市業務ネットワーク用の機器 (ONU、ルータ、HUB、パソコンなど) に接続可能な計画とすること。	(ウ) 停電発生時や災害時に最低限、市職員用事務室、備蓄倉庫、市職員用トイレが24時間稼働できるように保安用発電設備を設置すること。稼働が必要な設備機器等は以下のとおりとする。 a 市職員用事務室 ・通常時より2分の1の照明可能 ・通常時より3分の1のコンセントが使用可能 b 備蓄倉庫 ・通常時より2分の1の照明可能 c 市職員用トイレ 簡単かつ瞬時に汲取り式トイレに切替えられる仕様の設備等の導入を想定しているが、方法については事業者の提案とする。
追加	76	(4) 電気設備 ウ 電源設備	—	(イ) 保安用発電設備の機種や容量は事業者の提案に委ねる。
追加	76	(4) 電気設備 ウ 電源設備	—	(オ) 保安用発電設備は、再生可能エネルギー型の太陽光発電等、通常時の省エネルギーを兼ねた設備とすることも可能とする。
削除	76	(4) 電気設備 オ 発電設備等	(ア) (イ) (ウ)	—
変更	77	(4) 電気設備 カ 通信・情報設備等	(イ) 10 調理室	(イ) 10 煮炊き調理室
変更	81	(7) 調理設備 イ 調理設備の仕様	(イ) a (c) i 4,000食/日分の炊飯に対応した機器とすること。	(イ) a (c) i 最大4,000食/日分の炊飯に対応した機器とすること。
変更	82	(7) 調理設備 イ 調理設備の仕様	(イ) c (b) i 献立、食数、配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した最大2,500食/日分の揚物調理が可能な機器とすること。	(イ) c (b) i 献立、食数、配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した最大4,000食/日分の揚物調理が可能な機器とすること。
変更	82	(7) 調理設備 イ 調理設備の仕様	(イ) c (c) i 献立、食数、配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した最大2,500食/日分の焼物調理が可能な機器とすること。	(イ) c (c) i 献立、食数、配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した最大4,000食/日分の焼物、蒸し物調理が可能な機器とすること。
変更	83	(7) 調理設備 イ 調理設備の仕様	(イ) c (d) i 献立、食数、配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した4,000食/日分の炊飯が可能な機器とすること。	(イ) c (d) i 献立、食数、配送時間、喫食時間(調理後2時間以内)を考慮した最大4,000食/日分の炊飯が可能な機器とすること。
変更	84	(8) 什器備品 ア 事務備品等	(ウ) 表	(ウ) 事業者の判断により、必要な備品を調達すること。
変更	84	(8) 什器備品 ア 事務備品等	(エ) 調理台 ※収納する食器・調理備品は資料12を参照	(エ) 調理台 ※収納する食器・調理器具は資料12を参照
削除	84	(8) 什器備品 ア 事務備品等	(キ) アクリル板 飛沫防止(感染対策用)	—
変更	85	(10) 食器・食缶等 ア 共通事項	(イ) 供用開始年については、教職員用として12校分(内、幼稚園2園含む)、令和12年度については、園児・児童・生徒の減少や給食施設・設備の老朽化を考慮し、岡崎中学校をセンターに取り込む想定のため、教職員用として13校分(岡崎中学校含む)、試食会用として30名程度分の食器・食缶等(園児・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、配送校の担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。	(イ) 供用開始年については、教職員用として12校分(内、幼稚園2園含む)、令和12年度については、園児・児童・生徒の減少や給食施設・設備の老朽化を考慮し、岡崎中学校を本件施設に取り込む想定のため、教職員用として13校分(岡崎中学校含む)、試食会用として30名程度分の食器・食缶等(園児・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、配送校の担任以外の教職員は、職員室で喫食予定である。
追加	85	(10) 食器・食缶等 イ 食器等	—	(オ) 食器の組み合わせは、以下のとおりとする。 表
削除	86	(10) 食器・食缶等 イ 食器等	(オ) 表 食器等の種類・寸法等(参考) フォーク 小学校・中学校 25mm×63mm180mm	—
追加	86	(10) 食器・食缶等 ウ 食缶等	—	(ウ) 食缶の組み合わせは、以下のとおりとする。 表
変更	87	(10) 食器・食缶等 エ 配膳器具	表 配膳器具の種類・寸法等(参考) 汁杓子 幼稚園 小2×中2 計4本	表 配膳器具の種類・寸法等(参考) 汁杓子 幼稚園 小2×中1 計3本