要求水準書（案）（修正版）等の修正概要

要求水準書（案）（修正版）

<table>
<tr><th>No.</th><th>頁</th><th>修正 前</th><th>頁</th><th>修正 後</th><th>理由</th></tr>
<tr><td>1</td><td>7.8</td><td>i.給食エリアにおける動線は、衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の搬送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。</td><td>7</td><td>i.給食エリアにおける動線は、衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品等の搬送及び回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。</td><td>搬送対象、回収対象の文言を整理することで誤解のないようにするため。</td></tr>
<tr><td>2</td><td>8</td><td>表Ⅱ－２　主要諸室区域区分
給食エリア　汚染作業区域
[洗浄ゾーン]
食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットホーム、回収前室、洗浄室、厨芥処理室、清掃用具倉庫、重汚染物洗浄室　等</td><td>8</td><td>表Ⅱ－２　主要諸室区域区分
給食エリア　汚染作業区域
[洗浄ゾーン]
食器具・食缶等（コンテナ）回収前室、洗浄室、厨芥処理室、清掃用具倉庫、重汚染物洗浄室　等</td><td>回収用プラットホームの削除漏れのため削除。</td></tr>
<tr><td>3</td><td>25</td><td>（３）②　申請等業務
・選定事業者は計画通知等、関係官公署への手続きの主体となり、資料作成を行うこと。なお、手数料は選定事業者で負担する。</td><td>25</td><td>（３）②　申請等業務
・選定事業者は計画通知等、関係官公署への手続きの主体となり、資料作成を行うこと。
・発生する手数料等は全て事業者の負担とする。</td><td>費用負担について、業務全体にかかるよう調整。</td></tr>
<tr><td>4</td><td>25</td><td>７　設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等
要求水準等に基づき、本事業における設計を行う。設計は基本設計、実施設計の順に行う。また、施設整備に必要な官庁許認可手続一式（加古川市開発事業の調整に関する条例に関する手続き、計画通知等を含む。）を行う。</td><td>25</td><td>７　設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等
要求水準等に基づき、本事業における設計を行う。設計は基本設計、実施設計の順に行う。また、施設整備に必要な官庁許認可手続一式（加古川市開発事業の調整に関する条例に関する手続き、計画通知等を含む。）を行う。なお、許認可手続き等で必要となる費用については、選定事業者の負担とする。</td><td>費用負担について明記。</td></tr>
<tr><td>5</td><td>31</td><td><table>
<tr><th>項目</th><th>数　量（個）</th><th>サイズ</th><th>主な用途</th></tr>
<tr><td>玉杓子</td><td>１学級につき２本</td><td>120cc（φ100×柄 230）程度</td><td rowspan="2">汁物や煮物など</td></tr>
<tr><td>玉杓子</td><td>１学級につき１本</td><td>25cc（φ71×柄 170）程度</td></tr>
<tr><td>麺杓子</td><td>１学級につき１本</td><td>φ90×柄 230 程度</td><td>麺類の入った汁物・煮物、サラダなど</td></tr>
<tr><td>トング</td><td>１学級につき１本</td><td>幅 40×全長 205 程度</td><td rowspan="2">サラダや焼き物、揚げ物、蒸し物、麺類など
※バネを使用していない一体型</td></tr>
<tr><td>トング</td><td>１学級につき１本</td><td>幅 60×全長 193 程度</td></tr>
<tr><td>飯しゃもじ</td><td>１学級につき２本</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>食器カゴ</td><td colspan="3">・表Ⅱ－３に示した食器と不整合がないものとする。</td></tr>
<tr><td>ミニ食缶配送用カゴ</td><td colspan="3">・表Ⅱ－４に示した食缶と不整合がないものとする。</td></tr>
</table></td><td>31</td><td><table>
<tr><th>項目</th><th>数　量（個）</th><th>サイズ</th><th>主な用途</th></tr>
<tr><td>玉杓子</td><td>１学級につき２本</td><td>120cc（φ100×柄 230）程度</td><td rowspan="2">汁物や煮物など</td></tr>
<tr><td>玉杓子</td><td>１学級につき１本</td><td>25cc（φ71×柄 170）程度</td></tr>
<tr><td>麺杓子</td><td>１学級につき１本</td><td>φ90×柄 230 程度</td><td>麺類の入った汁物・煮物、サラダなど</td></tr>
<tr><td>トング</td><td>１学級につき１本</td><td>幅 40×全長 205 程度</td><td rowspan="2">サラダや焼き物、揚げ物、蒸し物、麺類など
※バネを使用していない一体型</td></tr>
<tr><td>トング</td><td>１学級につき１本</td><td>幅 60×全長 193 程度</td></tr>
<tr><td>飯しゃもじ</td><td>１学級につき２本</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>食器カゴ
トレーカゴ</td><td colspan="3">・表Ⅱ－３に示した食器と不整合がないものとする。
・食器を入れたカゴを生徒が運ぶうえで支障のない重さとなるよう配慮すること。</td></tr>
<tr><td>ミニ食缶配送用カゴ</td><td colspan="3">・表Ⅱ－４に示した食缶と不整合がないものとする。</td></tr>
</table></td><td>食器カゴとトレーカゴを別に設けてもらいたい旨を明記。</td></tr>
<tr><td>6</td><td>31.32</td><td>（３）①
イ　学校配膳室で使用するごみ袋（残食やデザートの容器等の回収用）、使い捨て手袋、使用後の牛乳のストローやヨーグルトのスプーンを入れる袋等の消耗品</td><td>32</td><td>（３）①
イ　学校配膳室で使用するごみ袋（残食やデザートの容器等の回収用）、使い捨て手袋、教室で使用するごみ袋（使用後の牛乳のストローやヨーグルトの容器等の回収用）等の消耗品</td><td>消耗品の解釈が限定的にならないよう、文言修正。</td></tr>
<tr><td>7</td><td>37</td><td>（12）①
イ　事業者が予め作成した修繕計画に基づき、事業期間を通じて経常修繕を行うことにより大規模修繕が発生しないようにする。</td><td>37</td><td>（12）①
イ　事業者が予め作成した修繕・更新計画に基づき、事業期間を通じて経常修繕を行うことにより大規模修繕が発生しないようにする。</td><td>修繕だけでなく更新についても計画するよう修正。</td></tr>
<tr><td>8</td><td>50</td><td>⑧　果物調理業務
ア　食材の傷みなどを確認しながら、りんご、キウイ、いよかん、メロン、ぶどう（枝）等を裁断する。
イ　果物の洗浄・裁断を行う調理従事者は、果物を扱う前に他の作業及び食品を扱う作業をしない。</td><td>50</td><td>⑧　果物調理業務
ア　食材の傷みなどを確認しながら、りんご、キウイ、いよかん、メロン、ぶどう（枝）等を裁断する。
イ　生で提供する果物は、殺菌作業を行うこと。
ウ　果物の洗浄・裁断を行う調理従事者は、果物を扱う前に他の作業及び食品を扱う作業をしない。</td><td>生で提供する果物について、殺菌作業を要する旨の追加。</td></tr>
</table>

要求水準書（案） 参考資料

No.	頁	
9	参考資料９	参考資料９「中学校献立」 2月9日までに事業者から寄せられた質問書の内容を踏まえ、献立を修正しています。