要求水準書本文 新旧対照表

※誤字や表記統一等の軽微な修正を除く

2026年11月4日

No.	該当頁 （要求水準書修正版）	該当箇所	旧（要求水準書（案））	新（要求水準書（修正版））
1	―	目次	（記載なし）	地積測量図に基づき作成した対象地図面（dxfデータ）を配布資料として示す。提案時の敷地範囲は対象地図面（dxfデータ）によるものとする。 ※要求水準書（修正版）における修正
2	1	第1-2 概要	（記載なし）	その後、全員給食の実施時期は先送りとし、国の動向を踏まえて供給体制を調整することとなったが、学校給食センターの整備については、子どもたちの育ちを守る事業として継続する。
3	2	第1-2 対象中学校	アレルギー対応食のみ調理し配送する	**生徒及び検食用の**アレルギー対応食のみ調理し配送する
4	2	第1-2 対象中学校	対象校及び校数は、本施設の調理能力の範囲内において、生徒数の推移により変更となる場合がある。	対象校及び校数は、本施設の調理能力の範囲内において**、生徒数の推移及び選択制の実施下においては選択する生徒数により**変更となる場合がある。 **本要求水準は全員給食を実施する前提とし、選択制を実施する場合の業務条件変更は要求水準の変更とみなす。当変更により発生する追加負担は、協議により合理的な範囲で市が負担する。なお、選択制の実施下においては、アレルギー対応食の提供は実施しない。**
5	4	第1-2 給食施設・設備、消耗品等の負担区分	事業者は、委託業務に必要な調理施設・設備、配送用車両、備品、消耗品（ランチボックス等や食具、コンテナ積載用キャリー及びバックル付ＰＰベルトを除く。）を用意するものとする。	事業者は、委託業務に必要な調理施設・設備、配送用車両、備品、消耗品（ランチボックス等や**予備用**食具、コンテナ積載用キャリー及びバックル付ＰＰベルトを除く。）を用意するものとする。
6	4	第1-2 統括責任者の設置	（記載なし）	本事業の全体を総合的に把握し、調整を行う統括責任者を定め、その氏名その他必要な事項を市に通知すること。事業者は、市との協議により、市がその変更を認めた場合に限り、統括責任者の変更を行うことができるものとする。
7	4	第1-3 施設整備業務	カ　施設備品調達業務 キ　調理設備調達業務 ク　事務備品調達業務	（削除）
8	5	第1-3 維持管理業務	（記載なし）	オ　備品等保守管理・更新業務
9	5	第1-3 運営業務	カ 廃棄物収集、処理、処分運搬業務 キ 調理備品等更新業務 サ 災害時における支援	（削除）
10	9	第1-6 本事業用地の敷地条件等	**敷地**面積	**事業用地**面積 ※要求水準書（修正版）における修正
11	9、10	第1-6 本事業用地の敷地条件等	（記載なし）	なお、学校給食施設の建築敷地は資料１「対象地図面」に記載の事業対象地（西側）とすること。なお、事業対象地（西側）の敷地面積は約3,908㎡である。 ※要求水準書（修正版）における修正
12	10	第1-6 本事業用地の敷地条件等	**南側に接道あり（幅員約３ｍ 42条２項道路として指定）** なお、北側道路（湘南藤沢地方卸売市場敷地内通路）は建築基準法上の道路として指定されていないが**、車両の出入りに用いることは可能**	北側道路（湘南藤沢地方卸売市場敷地内通路）は建築基準法上の道路として指定されていないが、**建築基準法第43条第2項第2号の規定に基づく必要な手続きを経ることで建築することができる。** ※要求水準書（修正版）における修正
13	13	第2-2 事前調査業務及びその関連業務	（記載なし）	なお、事業者の調査等により、形状、地質、埋蔵文化財、土壌汚染及び地中障害物等について、募集要項等から予測ができない条件の不一致が発覚した場合、その対策費用は合理的な範囲で市が負担する。 ※要求水準書（修正版）における修正
14	17	第2-4 敷地内ゾーニング計画	配送車両の駐車場や、調理員・事務員及び市の常駐職員用の駐車場及び駐輪場を必要台数分確保するとともに、公用車用の駐車場を事業対象地西側に２台以上設けること。	配送車両の駐車場や、調理員・事務員及び市の常駐職員用の駐車場及び駐輪場を必要台数分確保するとともに、公用車用の駐車場を事業対象地西側に２台以上設けること。**なお、配送車両の駐車場や車路は、選択制の実施下において最大19校へ通常食が配送可能な広さ・動線を確保する。**
15	18	第2-4 施設内ゾーニング計画	（記載なし）	プラットホームや配送前室等は、選択制の実施下において最大19校へ通常食が配送可能な広さ・動線を確保する。
16	18、19	第2-4 諸室の概要と留意事項	本施設は、次ページ以降の構成を基本とするが、衛生面及び機能等に支障がなければ、諸室の構成を変更することも可とする。なお、施設面積は事業者の提案によるものとする。	本施設は、次ページ以降の構成を基本とするが、衛生面及び機能等に支障がなければ、諸室の構成を変更することも可とする。**ただし、兼用が可能な諸室は原則として表内「兼用区分」列にて同一番号の諸室に限るものとし、・で示した諸室は独立して設けるものとする。** ※19ページの諸室表に兼用区分を追記
17	19	第2-4 諸室の概要と留意事項	「事業者専用部分」「共用部分」	「共用部分」に統合
18	19	第2-4 諸室の概要と留意事項	「一般利用者玄関」「事業者専用玄関」	「玄関」に統合
19	20	第2-4 学校給食施設及び設備に係る基準-調理施設	調理施設は、**隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別された場所に設置し、**衛生面に配慮した構造とし、食数に応じた広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の**新増築、改築、修理**その他の必要な措置を講じること。	調理施設は、衛生面に配慮した構造とし、食数に応じた広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の**修繕・更新**その他の必要な措置を講じること。
20	21	第2-4 学校給食施設及び設備に係る基準-調理設備	調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。	調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。**なお、選択制の実施下において最大19校へ通常食が配送可能なよう、増設スペース及び配管を確保する（増設分の機器は市の負担により設置する）。**
21	27	第3 開業準備	開業準備業務責任者は**、運営業務の総括責任者と同一の者とする等、**常勤者で配置	開業準備業務責任者は常勤者で配置
22	27	第3 開業準備	開業準備の週間前まで	開業準備の**2**週間前まで
23	37	第4-7 要求水準	清掃に関する記録は **5年間**保存すること。	清掃に関する記録は**事業期間終了時まで**保存すること。 ※要求水準書（修正版）における修正
24	41	第5-1 マニュアルの作成	**施設の完成までに、**「運営マニュアル」（調理、配送、衛生管理、清掃、配膳業務に関する内容を含む）及び「危機管理マニュアル」（異物混入、食中毒に関する内容を含む）、「食物アレルギー対応食業務マニュアル」を作成し、市の承認を得る。	**開業5か月前までに、**「運営マニュアル」（調理、配送、衛生管理、清掃、配膳業務に関する内容を含む）及び「危機管理マニュアル」（異物混入、食中毒に関する内容を含む）、「食物アレルギー対応食業務マニュアル」**の初版を作成し、施設の完成までに市の承認を得る。**
25	45	第5-3 配膳員の配置	**ランチボックス等の入ったコンテナ及び**牛乳等の学級ごとの仕分け	牛乳等の学級ごとの仕分け
26	46	第5-3 業務管理体制	少なくとも1名は本施設**の事務室**に常駐	少なくとも1名は本施設に常駐