

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
1	募集要項	4	2(6) 事業範囲	注1)パン、麺類、牛乳については、市契約業者から小学校、中学校、保育園及び幼稚園(以下「配送施設」という。)へ直接搬入されるため、本業務に含まない。	注1)パン、麺類(ソフトめん、白玉うどん等)、牛乳については、市契約業者から小学校、中学校、保育園及び幼稚園(以下「配送施設」という。)へ直接搬入されるため、本業務に含まない。
2	募集要項	22	6(5) 契約保証金の納付等	なお、開業準備業務及び維持管理・運営業務の期間中においては、事業者の契約保証は必要ないものとする。	なお、開業準備業務及び維持管理・運営業務については、事業者の契約保証は必要ないものとする。
3	募集要項	30	8(5)2) 提案図面	・施設全体配置計画図及び動線計画図	(削除)
4	募集要項	別紙1-3	別紙1 1(2)3)ア	維持管理・運営期間に年4回、計60回で元利均等返済する額とし、各回の支払額は次のとおり計算する。平成26年4月1日以降の日とする。	維持管理・運営期間に年4回、計60回で元利均等返済する額とし、各回の支払額は次のとおり計算する。ただし、第1回支払日は、平成26年4月1日以降の日とする。
5	募集要項	別紙1-3	別紙1 1(2)3)(ア)	割賦元金、消費税及び地方消費税のそれぞれにつき、の額と の合計額に不一致が生じた場合、 <u>1回目</u> の支払額に当該不一致額を合算する。	割賦元金、消費税及び地方消費税のそれぞれにつき、の額と の合計額に不一致が生じた場合、 <u>最終回</u> の支払額に当該不一致額を合算する。
6	募集要項	別紙1-7	別紙1 1(5)4)(ウ)	提供対象者数(上記(イ)の提供給食数の対象となる児童生徒等の合計数)が募集要項2(11) (イ)の記載の想定提供給食数の2割程度増減した場合、	提供対象者数(上記(イ)の提供給食数の対象となる児童生徒等の合計数)が別紙2に記載の想定提供給食数の2割程度増減した場合、
7	募集要項	別紙2-3	別紙2 表3 提案クラス数	(「クラス数」の内訳は、「うち普通」「うち特別支援」)	(「クラス数」の内訳は、「うち普通」「うち特別支援」「うち職員室」)
8	要求水準書	1	第1 2(3)2) 配膳室等整備等業務	配膳室等調査設計業務 配膳室等整備・改修等業務	配膳室等の調査・設計業務 配膳室等の整備・改修業務
9	要求水準書	2	第1 2(3)4) 給食センターの維持管理に関する業務	附帯施設保守管理業務(外構等)	附帯施設保守管理業務
10	要求水準書	2	第1 2(3)5) 給食センターの運営に関する業務	注)パン、麺類、牛乳は、市契約業者から小学校、中学校、保育園及び幼稚園へ直接搬入されるため、本業務に含まない。	注)パン、麺類(ソフトめん、白玉うどん等)、牛乳は、市契約業者から小学校、中学校、保育園及び幼稚園へ直接搬入されるため、本業務に含まない。
11	要求水準書	3	第1 3(1) 事業用地	(追加)	[添付資料2]「運動場整備工事設計図(昭和56年3月)」を参照のこと
12	要求水準書	3	第1 3(5)3) 雨水排水	事業者は、敷地内の雨水を下水道本管へ放流しても支障がないか検討を行う。	事業者は、敷地内の雨水を雨水排水路へ放流しても支障がないか検討を行う。
13	要求水準書	3	第1 3(5)3) 雨水排水	なお、敷地内側溝の位置は、[添付資料4]「雨水排水路敷設図」を参照のこと。	なお、敷地内側溝の位置等は、[添付資料4]「雨水排水路敷設図」を参照のこと。
14	要求水準書	4	第1 3(6) 隣接道路	なお、敷地西側にある当該市道からの進入路(旧正門からの道路)は、市道認定する予定である。	なお、敷地西側にある当該市道からの進入路(旧正門からの道路、ロータリーを含む。)は、市道認定する予定である。また、校舎の庇を含めロータリー周辺は市において平成23年度に工事を行う予定である。
15	要求水準書	4	第1 5 配送対象施設	各施設の詳細は、添付資料8「学校等一覧(小中学校、保育園、幼稚園)」を参照する。	各施設の詳細は、[添付資料8]「学校等一覧(小中学校、保育園、幼稚園)」を参照すること。
16	要求水準書	5	第1 5 配送対象施設	(追加)	1:0歳児からの受入を行っている5つの保育園(第一、漆田、赤羽根、福江、伊良湖岬)の0~1歳児の給食は自園で調理するため、本事業の給食対象児に含まない。
17	要求水準書	5	第1 5 配送対象施設	幼稚園(私立)は民間調理業者より調達	2:現状、幼稚園(私立)は民間調理業者等より調達している。

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
18	要求水準書	5	第1 6(1) 遵守すべき法令等	高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律(平成6年法律第44号)	(削除)
19	要求水準書	5	第1 6(1) 遵守すべき法令等	(追加)	土壌汚染対策法(平成14年法律第53号)
20	要求水準書	10	第2 2(2) 給食センター内のゾーニング及び動線計画	食材搬入口は、肉魚類と野菜類及びその他食材用の3箇所設置し、納入時の相互汚染を防止する設計とする。	食材搬入口は、肉魚類と野菜類及びその他食材用の3箇所設置し、円滑に納入できる設計とする。
21	要求水準書	10	第2 3(2) 諸室の構成 表内	肉魚類荷受室、野菜類他荷受室、肉魚類検収室、野菜類他検収室、	肉魚類荷受・検収室、野菜類他荷受・検収室
22	要求水準書	11	第2 3(3)1) 給食エリア	荷受室 ア 肉魚類荷受室では肉・魚・卵等を搬入し、野菜類他荷受・検収室は、野菜類の他、その他食材(冷凍食品、レトルト、乾物等)を搬入する。野菜類他荷受室は、野菜搬入用入り口(扉)とその他食材搬入用入り口(扉)を設ける。 オ 各荷受室は、それぞれ肉魚類検収室、野菜類他検収室と続き間とする。	荷受・検収室 ア 肉魚類荷受・検収室では肉・魚・卵等を搬入し検収する。野菜類他荷受・検収室は、野菜類の他、その他食材(冷凍食品、レトルト、乾物等)を搬入し、検収する。野菜類他荷受・検収室は、野菜搬入用入り口(扉)とその他食材搬入用入り口(扉)を設ける。 オ (削除)
23	要求水準書	11	第2 3(3)1) 給食エリア	検収室 ア 食品の検収を行う。 イ 肉・魚・卵等専用と野菜類他等専用の室を設ける。 ウ 献立によって納品される食材数は変化するが、どのような献立となっても納品できるスペースを確保する。 エ 検収(検温、記録)がしやすい作業環境とする。 オ 仕分け空間・カートの移動に留意する。 カ 食材専用容器や移動に使ったカート用洗浄室と保管庫の配置に留意する。	検収室(削除)と統合 ア (削除) イ (削除) オ 献立によって納品される食材数は変化するが、どのような献立となっても納品できるスペースを確保する。 カ 検収(検温、記録)がしやすい作業環境とする。 主 仕分け空間・カートの移動に留意する。 ク 食材専用容器や移動に使ったカート用洗浄室と保管庫の配置に留意する。
24	要求水準書	11	第2 3(3)1) 給食エリア	入替室 ア 検収後の食品をダンボールからざる、プラスチック等へ入替を行う場とし、肉・魚類専用と野菜類他専用の室を設ける。	入替室 ア 検収後の食品をざる、プラスチック等へ入替を行う場とし、肉・魚類専用と野菜類他専用の室を設ける。
25	要求水準書	12	第2 3(3)1) 給食エリア	洗浄室 イ アレルギー対応用容器・食器専用洗浄スペースを確保する。 ウ 洗浄作業時の騒音及び暑さ対策を考慮した計画とする。	洗浄室 (削除) イ 洗浄作業時の騒音及び暑さ対策を考慮した計画とする。
26	要求水準書	12	第2 3(3)1) 給食エリア	油庫 イ 保管状態に応じて、別室又は隔壁以外の方法による仕切り、空気の流れの制御、封鎖系の導入その他の適切な方法による効果的な区画を行うか、又は食品ごとの取扱いに時間差を設け、衛生的に取り扱う。納入・回収動線に留意する。	油庫 (削除)
27	要求水準書	13	第2 3(3)1) 給食エリア	貯米庫 ア 納入・回収動線に配慮し、9,000食を4日分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入する。 オ アルファ化米(常温管理を可とする。)1日分を保管するスペースを設ける。	貯米庫 ア 納入・回収動線に配慮し、9,000食を4日分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入する。米は、10kgのビニール袋で週1回の納品予定。 オ アルファ化米(常温管理を可とする。)1日分を保管するスペースを設ける。アルファ化米は、20kg袋(外側紙、内側ビニール)で年1、2回の不定期納品の予定。

## 募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
28	要求水準書	13	第2 3(3)1) 給食エリア	上処理室 ウ 冷凍野菜やたけのこ等を解凍(洗浄)する3槽シンクを設置する。 エ 果物を消毒するシンクを設置する。また、消毒後の水洗いを行うシンクを設置する。	上処理室 ウ 冷凍野菜やたけのこ等を解凍(洗浄)する3槽シンクを設置する。なお、冷凍野菜の前日解凍は不可とする。 エ 果物を消毒するシンクを設置する。また、消毒後の水洗いを行うシンクを設置する。なお、果物の消毒方法は200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで5分浸漬するか、それと同程度の消毒効果が得られる方法とする。
29	要求水準書	13	第2 3(3)1) 給食エリア	調理室 オ ...施設・設備を計画する。	調理室 オ...施設・設備を計画する。なお、不向きな食材とは、固い、骨が多いなど食べづらい食材(いかたこ、もち、うなぎなど)や、香辛料などの刺激が強いもの(とうがらしなど)、のどに詰まるなど危険性のある食材をいう。(園児用の献立は[添付資料31]「平成22年度保育園献立」参照)
30	要求水準書	14	第2 3(3)1) 給食エリア	冷蔵庫(室)、冷凍庫 オ 和え物室にヨーグルトやレトルトのフルーツ、生の果物等を保存する冷蔵庫(室)を設置する。	冷蔵庫(室)、冷凍庫 オ 和え物室にカット前又は配缶前のヨーグルトやレトルトのフルーツ、生の果物等を保存する冷蔵庫(室)を設置する。
31	要求水準書	15	第2 3(3)2) 事務エリアのうち一般エリア	玄関ホール (追加)	玄関ホール ウ 見学者用の下足入れ(80人程度)を設置する。
32	要求水準書	15	第2 3(3)2) 事務エリアのうち一般エリア	市職員用事務室 ア 事業者用事務室に隣接して配置する。	市職員用事務室 ア 事業者用事務室に隣接して配置する。事業者用事務室と円滑に行き来できるように配慮する。
33	要求水準書	15	第2 3(3)2) 事務エリアのうち一般エリア	研修室 イ 80人程度を収容できる広さとし、移動間仕切り壁を設置して2分割でも使用できる計画とする。	研修室 イ 80人程度を収容できる広さとし、移動間仕切り壁を設置して2分割でも使用できる計画とする。分割時は、1部屋でAV装置を使用するため、移動間仕切り壁の遮音性能に配慮する。
34	要求水準書	20	第2 4(2)2) 設備項目	発電設備 発電量表示機能を備えた20kw以上の蓄電池付防災対応型太陽光発電システムを導入する。なお、当該発電システムにより生じる余剰電力は売却し、それにより得られる収入は市に帰属するものとする。	発電設備 発電量表示機能を備えた20kw以上の蓄電池付防災対応型太陽光発電システムを導入する。蓄電池から電源供給する負荷の種類は、2つの事務室の電灯・コンセント及び給水圧送ポンプ等で、供給時間は4時間程度を想定している。なお、当該発電システムにより生じる余剰電力は売却し、それにより得られる収入は市に帰属するものとする。
35	要求水準書	21	第2 4(3)2) 設備項目	給水・給湯・給蒸気設備 ア 飲料水、蒸気及び80 以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。 ク 飲料水及びその他の水は、2系統とする。	給水・給湯・給蒸気設備 ア 飲料水、蒸気及び80 以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する。なお、80 以上の熱湯の供給箇所は、洗浄、保管箇所とする。 ク 飲料水及びその他の水は、給食エリアの調理、洗浄に使用する系統と給食エリアの便所及び事務エリア、その他エリアで使用する系統の2系統とする。
36	要求水準書	23	第2 4(4)3) 緊急地震速報機器	現給食センターから緊急地震速報機器を移設する。	現給食センターから緊急地震速報機器を移設する。([添付資料29]「ケーブル緊急地震速報機器仕様・チラシ」参照)
37	要求水準書	23	第2 5(1) 基本的な考え方	パン、麺類、牛乳は、市契約業者から学校等へ直接搬入されるため、本事業において、これらに関連する調理設備を設置する必要はない。	パン、麺類(ソフトめん、白玉うどん等)、牛乳は、市契約業者から学校等へ直接搬入されるため、本業務において、これらに関連する調理設備を設置する必要はない。ただし、スバゲッティ、炒めそば等は給食センターで調理。

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
38	要求水準書	24	第2 5(3)1 共通事項	冷蔵庫、冷凍庫 ウ 手を触れずに扉が開閉できる構造とする。	冷蔵庫、冷凍庫 ウ 手を触れずに扉が開閉できる構造とする。 <u>グレハブ式の場合は自動開閉を必須とし、それ以外のものはできる限り自動開閉できるものを設置する。</u>
39	要求水準書	26	第2 5(3)3 調理・加工機器	連続式炊飯器 ア 9,000食分の炊飯が可能な連続式炊飯器とする。	連続式炊飯機 ア 9,000食分の炊飯が可能な連続式炊飯機とする。 <u>なお、数台の連続式炊飯機の設置も可能とする。</u>
40	要求水準書	29	第2 6(2) コンテナ	外形サイズは、各学校等の配膳室及び小荷物運搬昇降機に収まる大きさを選定する。数量は、外形サイズ、クラス数、配送計画にあわせて必要分調達する。参考として、[添付資料10]「現況のコンテナ諸元」及び[添付資料11]「昇降設備設置一覧及び機器諸元」を示す。	外形サイズは、各学校等の配膳室及び小荷物運搬昇降機に収まる大きさを選定する(ただし、 <u>配膳カートに乗せ替えて昇降機等で搬送するなどの配膳業務方法は可とする。</u> )。 <u>コンテナは、衛生管理面から施設毎に使用する。ただし、小規模施設用のコンテナを使用することは構わない。</u> 数量は、外形サイズ、クラス数、配送計画にあわせて必要分調達する。参考として、[添付資料10]「現況のコンテナ諸元」及び[添付資料11]「昇降設備設置一覧及び機器諸元」を示す。
41	要求水準書	30	第2 7(1)1 市職員用事務所	[コピー機] 市と事業者で兼用 調達方法は任意 市職員使用分(紙代等)は市が負担するため、精算可能なシステムとする。	[コピー機] 市と事業者で兼用するため、 <u>使いやすい場所(利用に支障のない場所)に設置</u> <u>事業者にて調達設置(市の備品ではない。調達方法は任意)</u> 市職員使用分(紙代等)は市が負担するため、精算可能なシステムとする。
42	要求水準書	31	第2 7(1)6 調理実習室	(追加)	冷凍冷蔵庫 1台
43	要求水準書	32	第2 7(2) 調理用器具	事業者が、給食センターの運営に関する業務を実施するために必要とする包丁・まな板・カゴ等の調理用器具(消耗品含む。)の調達は、事業者の提案及び載量によるものとする。	事業者が、給食センターの運営に関する業務を実施するために必要とする包丁・まな板・カゴ等の調理用器具(消耗品含む。)の調達は、 <u>事業者の提案及び載量によるものとする。なお、中古品を使用しないものとする。</u>
44	要求水準書	32	第2 7(3) 配送車両	配送・搬入の際の衛生管理に配慮したものとす。 配送車両の調達は、事業者の提案によるものとする。購入やリースなど手法を問わないが、従前より運営企業等が保有していた配送車両を利用する場合は、 <u>学校給食と同等の用途に用いられていた配送車両とし、配送専用とする。</u>	配送・搬入の際の衛生管理に配慮したものとす。 <u>保冷機能設置の必要はなし。</u> 配送車両の調達は、事業者の提案によるものとする。購入やリースなど手法を問わないが、従前より運営企業等が保有していた配送車両を利用する場合は、 <u>学校給食の用途に用いられていた配送車両とし、配送専用とする。</u>
45	要求水準書	33	第2 8(3) 内部仕上げ	…。給食エリアは、ドライ仕様とし、床の仕上げは床コンクリート硬化後に施工する塗床とする。	…。給食エリアは、ドライ仕様とし、床の仕上げは床コンクリート硬化後に施工する塗床(又は <u>同等の機能を有するもの</u> )とする。
46	要求水準書	34	第2 9(2) 配送車両庫	ただし、敷地内で洗車する場合は、この限りではない。	ただし、敷地外で洗車する場合は、この限りではない。
47	要求水準書	35	第2 9(5) 囲障・フェンス	敷地形状や隣接地等の状況を十分に考慮するとともに、施設の安全確保のため管理上必要な箇所に <u>囲障・フェンスを設置する。なお、既設のフェンスは[添付資料13]「外周フェンス設置図」を参照する。</u>	敷地形状や隣接地等の状況を十分に考慮するとともに、施設の安全確保のため管理上必要な箇所に <u>囲障・フェンスを設置する。なお、既設(市で設置)のフェンスは[添付資料13]「外周フェンス設置図」を参照する。</u>
48	要求水準書	35	第2 9(7) 雨水排水	事業者は、給食センターの雨水を <u>下水道本管へ放流しても能力的に支障がないか検討する。支障がある場合には、事業者は給食センターに雨水貯留施設を整備する。</u>	事業者は、給食センターの雨水を <u>雨水排水路へ放流しても能力的に支障がないか検討する。支障がある場合には、事業者は給食センターに雨水貯留施設を整備する。</u>
49	要求水準書	35	第2 10(1) 業務表	「設計体制表」 総括責任者、意匠、構造、...	「設計体制表」 設計責任者、意匠、構造、...

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
50	要求水準書	35	第2 10(1)業務	…十分に打合せを行い業務の目的を達成するように努める。	…十分に打合せ(月1回程度の定例会議を想定)を行い業務の目的を達成するように努める。
51	要求水準書	38	第3 1(1)基本的な考え方	事業者への支払は、原則として算定の前提条件である金額の範囲内で、実際に配膳室等の設計・調査及び整備・改修業務に要した実費及びそれに係る消費税を市が支払う。	事業者への支払は、原則として算定の前提条件である金額の範囲内で、配膳室等の設計・調査及び整備・改修業務に要する費用及びそれに係る消費税を市が支払う。
52	要求水準書	38	第3 1(2)実施体制	配膳室等整備等業務の設計と工事に係る責任者をそれぞれ1名配置し、市及び学校等と密に連絡がとれる体制を整備する。	配膳室等整備等業務の設計と工事に係る責任者をそれぞれ1名配置し、市及び学校等と密に連絡がとれる体制を整備する。なお、本書に定める業務が支障なく遂行できることを前提に、給食センター建設工事との兼務は可能とする。
53	要求水準書	38	第3 2配膳室等の調査・設計業務	調理室等の改修に際しては、給食センターから配送されるコンテナの保管、配膳等に必要なスペースを確保し、支障となる調理器具等を撤去する。ただし、撤去する調理器具等の取扱いは、市と協議を行う。当該スペースは、現在の想定される食数(コンテナ数)に応じたものとする。	調理室等の改修に際しては、給食センターから配送されるコンテナの保管、配膳等に必要なスペースを確保し、支障となる調理器具等を撤去する。ただし、撤去する調理器具等の取扱いは、市と協議を行う。当該スペースは、現在の想定される食数(コンテナ数)に応じたものとする。〔添付書類30〕「保育園配膳室内で改修後も残すべき設備」参照〕
54	要求水準書	39	第3 4配膳室等の工事監理業務	配膳室等の工事監理業務の遂行は、「第2 12 給食センターの工事監理要求事項」に従う。	配膳室等の工事監理業務の遂行は、「第2 12 給食センターの工事監理要求事項」に従う。なお、工事監理者は、給食センター建設工事及び配膳室等の改修工事の品質管理等が適正に行われれば兼任を可能とする。
55	要求水準書	41	第4 3(7)施設紹介パンフレット等の作成	給食センターの紹介用パンフレットを作成する。内容及び部数は、市と協議する。	給食センターの紹介用パンフレットを作成する。部数は、5000部とし、不足が生じないように増刷する。内容は、市との協議により決定するが、施設全体や外構の完成写真を含めたものを想定している。また、内容の改訂についても市と協議の上、必要に応じて実施する。
56	要求水準書	41	第4 3(8)本事業の紹介及び給食情報掲載ホームページの作成及び運営	コンテンツの内容、掲載情報、更新等については、市と協議の上、運用する。	コンテンツの内容、掲載情報、更新等については、市と協議の上、運用する。基本的に毎日更新要請することを想定している。
57	要求水準書	41	第4 3(9)見学者用DVD作成	…小中学校・保育園・幼稚園や廃棄物処理過程などを含めることとする。	…小中学校・保育園・幼稚園や廃棄物処理過程などを含めることとし、主な想定内容はそれぞれ次のとおり。 初版は、施設の概要、作業の様子・流れ、地元食材の栽培・収穫の様子、PFI事業の説明等 改訂版は、初版に加えて開業前には撮影できない実際の維持管理運営業務の様子、配送施設の様子(配送、配膳、喫食等)、環境への取り組みの成果など 児童・生徒向けと一般向けの2種類を対象としたそれぞれ20分程度のDVDを60枚作成する。なお、更新頻度は、事業期間内に必要に応じて3回程度の改訂を想定している。
58	要求水準書	42	第4 4費用負担	開業準備期間中の調理リハーサルに係る食材調達を含め、開業準備業務に係る費用は維持管理・運営に相当する対価として市が負担する。	開業準備期間中の調理リハーサルに係る食材調達を含め、開業準備業務に係る費用は維持管理・運営に相当する対価として市が負担する。なお、当該リハーサルの食材調達は市が行う。
59	要求水準書	50	第5 5(2)2)修繕業務	2)修繕業務 事業期間内における調理設備の機能を維持するために、必要に応じて調理設備の修繕を行う。	2)修繕・更新業務 事業期間内における調理設備の機能を維持するために、必要に応じて調理設備の修繕及び更新を行う。
60	要求水準書	53	第5 8(2)6)	給食センターの内部	(削除)

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
61	要求水準書	53	第5 8(2)6 具体的内容	<p>諸室</p> <p>ア 給食エリア</p> <p>(ア)給食調理日には、必ず洗浄及び清掃する。</p> <p>(イ)壁、床、扉及び天井にカビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行う。</p> <p>(ウ)窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ(冷却装置が備えられている場合)に、じんあいを堆積させない。</p> <p>(オ)調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収める。</p> <p>(カ)エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃する。</p> <p>(キ)床は1日1回以上、窓ガラスは月1回以上清掃する。</p> <p>(ク)長期休暇後、最初の給食調理日の前日には、必ず洗浄及び清掃する。</p>	<p>本体施設</p> <p>ア 給食エリア</p> <p>(ア)事業者は、清浄度区分の区域ごとに洗浄殺菌方法と薬剤(洗剤、殺菌剤)の種類、希釈倍率及び使用方法、担当者、実施頻度を記した洗浄殺菌計画を作成し、市の確認を得る。</p> <p>(イ)床及び腰壁は、1日1回以上清掃する。床は、月1回以上殺菌する。ただし、長期休暇後、最初の給食調理日の前日には、必ず洗浄及び清掃する。</p> <p>(ウ)窓ガラスは、月1回以上清掃する。</p> <p>(エ)内壁、天井、扉等の清掃は、適切に実施する。カビの集落が生じた場合は、拭き取るなどの処理を行う。</p> <p>(オ)調理室では、じんあいを発生させる行為を避ける。</p> <p>(カ)棚、窓枠及び室内を横断する給水管、排水管、給電コード及び冷媒チューブ(冷却装置が備えられている場合)に、じんあいを堆積させない。</p> <p>(キ)圧縮空気から表面からじんあいを除去することは避ける。</p> <p>(ク)エアシャワーのフィルターは、定期的に清掃する。</p> <p>(ケ)掃除用具は、使用する度に洗浄殺菌、乾燥させ、指定した場所に収納し、常に清潔な状態を保つ。</p> <p>(コ)調理設備等に付属する部品類及び工具類は、所定の場所に収める。</p>
62	要求水準書	54	第5 8(2)6 具体的内容	<p>諸室</p> <p>イ 事務エリア</p> <p>(エ)その他エリア</p> <p>見学者スペース及び玄関の窓ガラスは1週間に1回以上清掃する。見学者ルートの窓ガラスは、毎日清掃する。</p>	<p>本体施設</p> <p>イ 事務エリア</p> <p>(エ)その他</p> <p>見学者スペース及び玄関の窓ガラスは1週間に1回以上清掃する。ただし、汚れのひどい場合は、適宜清掃する。その他は、適宜清掃する。</p>
63	要求水準書	54	第5 8(2)6 具体的内容	<p>諸室</p> <p>(追加)</p>	<p>本体施設</p> <p>ウ その他エリア</p> <p>適宜清掃する。</p>
64	要求水準書	54	第5 8(2)6 調理設備・各種建築設備	<p>ア 冷蔵庫</p> <p>(ア)壁、床、取っ手、扉、内部の棚等は1日1回以上清掃して清潔を保ち、カビ等の発生を防ぐ。</p>	<p>ア 冷蔵庫</p> <p>(ア)床は1日1回以上、扉・壁・棚は月に1~2回又は学期毎清掃し、常に清潔な状態を保つ。</p>
65	要求水準書	54	第5 8(2)6 調理設備・各種建築設備	<p>イ 冷凍庫</p> <p>(ア)取っ手、扉、内部の棚等は1日1回以上、内壁及び床面は1年1回以上清掃して清潔を保つ。</p>	<p>イ 冷凍庫</p> <p>(ア)床は1日1回以上、扉・壁・棚は月に1~2回又は学期毎清掃し、常に清潔な状態を保つ。</p>
66	要求水準書	55	第5 8(2)6 調理設備・各種建築設備	<p>オ 排水設備</p> <p>(追加)</p>	<p>オ 排水設備</p> <p>(エ)排水マス、排水溝は1日1回以上洗浄する。</p>
67	要求水準書	55	第5 8(2)6 調理設備・各種建築設備	<p>カ 衛生設備</p> <p>手洗い設備、ごみ箱等は、定期的に洗浄し、常に清潔に保つ。</p>	<p>カ 衛生設備</p> <p>手洗い設備、ごみ箱等は1日1回以上清掃し、常に清潔な状態を保つ。</p>
68	要求水準書	56	第5 8(2)6 調理設備・各種建築設備	<p>ク 洗浄・殺菌用機械・器具収納設備</p>	<p>ク 洗浄・殺菌用機械・器具収納設備</p>
69	要求水準書	60	第6 1(7) 業務実施体制 表内「調理責任者」の「資格等」	<p>・大量調理施設*1での実務経験を有すること。 (栄養士又は管理栄養士の資格は問わない。)</p>	<p>・大量調理施設*1での実務経験を2年以上有すること。 (栄養士又は管理栄養士の資格を有する者とする。栄養教諭等と綿密な打ち合わせを行うための食品科学、栄養学等の知識を有し、献立表を理解して調理員への確に指示をし、調理過程を管理できる知識・能力を有した者とする。)</p>

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
70	要求水準書	60	第6 1(7) 業務実施体制 表内「調理副責任者」 の「資格等」	・大量調理施設*1での実務経験を有すること。	・大量調理施設*1での実務経験を2年以上有すること。
71	要求水準書	60	第6 1(7) 業務実施体制 表内「配送責任者」の 「資格等」	・総括責任者以外の責任者との兼任は不可とする。	・総括責任者以外の責任者との兼任は不可とする。
72	要求水準書	60	第6 1(7) 業務実施体制 注釈	(追加)	注3)3つの責任者を兼務することは不可とする。
73	要求水準書	63	第6 1(11) 各種調査・分析	事業者は、上記のモニタリングと併せて、おいしい給食を提供するための各種の調査・分析や提案を行う。	事業者は、上記のモニタリングと併せて、おいしい給食を提供するための各種の調査・分析や提案を少なくとも年1回程度行う。
74	要求水準書	63	第6 1(13) 残量調査	学校等から回収された残滓について、クラスごと、おかずごとに計量及び記録を行い、その結果をまとめて、その日のうちに市へ報告する。	学校等から回収された残滓について、クラスごと、おかずごと(混ぜたままでも可)に給食実施日は毎日計量及び記録を行い、その結果をまとめて、翌日までに市へ報告する。
75	要求水準書	65	第6 3 表「野菜類・果物類」	(追加)	納品は基本的に前日とし、傷みややすい食材(いちご等)は当日納品を予定。月曜日使用で傷みやしやすいもやしやえのきたけ等は当日納品を予定。
76	要求水準書	66	第6 4(2)4 炊飯業務	炊き込みご飯は、アルファ化米を使用して実施する。年1~2回の実施を想定している。	炊き込みご飯は、アルファ化米を使用して実施する。調理釜を使用し、年1~2回の実施を想定している。
77	要求水準書	67	第6 4(2)5 イ 除去対象食品	(追加)	現在のアレルギー対応状況については、添付資料2「アレルギー対応食実施状況」参照する。
78	要求水準書	67	第6 4(3)1 検食業務	給食に供されるすべての食品について検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時間、検食品の写真撮影、検食者の意見等、検食の結果を毎回必ず記録する。市は、事業者に対して不定期に当該記録の提出を求められることがある。	給食に供されるすべての食品(アレルギー対応食は除く)について検食を実施し、異常のないことを確認した上で、検食を行った時間、検食品の写真撮影、検食者の意見等、検食の結果を毎回必ず記録する。市は、事業者に対して不定期に当該記録の提出を求められることがある。
79	要求水準書	68	第6 4(3)2 保存食及び使用水の記録	...水を使用した場合には、使用水1リットルを-20以下、2週間以上保存食用の冷蔵庫で保存する。	...水を使用した場合には、使用水1リットルを-20以下、2週間以上保存食用の冷蔵庫で保存する。
80	要求水準書	69	第6 5(1)2 従業員等の健康管理	10月から3月の期間は、ノロウィルスの検査を行う。	10月から3月の期間は、ノロウィルスの検査を月1回行う。検査方法は、簡易検査とする。ただし、検査結果が陽性となったものが調理業務に従事するには高感度の検査で陰性を確認することが必要である。
81	要求水準書	69	第6 6(1) 配送・回収計画作成	事業者は、給食開始時間の30分前までに、各学校等への配送を実施し、給食終了後速やか(30分程度経過後)に食器・食缶等の回収を行う。	事業者は、給食開始時間の30分前までに、各学校等への配送を実施し、給食終了後速やか(30分程度経過後)に食器・食缶等の回収を行う(受入れは午前9時以降可能)。
82	要求水準書	70	第6 7(1)1 食器、食缶、コンテナ等	回収した食器、食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行う。4日以上休業する場合は、使用前に洗浄と消毒を行う。	回収した食器、食缶等の洗浄及びコンテナ等の消毒を行う。夏季・冬季・春季の長期休暇明けは、使用前に洗浄と消毒を行う。ただし、消毒保管庫での保管の場合、ゴールデンウィーク明け等は、消毒のみの実施でも構わない。
83	要求水準書	71	第6 7(1)2 作業台、シンク等	毎日、洗浄剤に浸した布巾で表面をこすり洗いし、汚れと洗浄剤を完全に拭き取った後、殺菌を行う。	毎日、洗浄剤を含ませたスポンジで表面をこすり洗いし、十分な流水で汚れと洗浄剤をすすいだ後、水気を切って翌日までに乾燥させる。加熱調理後の食品や生食する食品を扱うものは、消毒を行う。

## 募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
84	要求水準書	71	第6 7(2)1) 業務範囲	なお、市が取り扱う残滓等については、給食センターの集積場所まで事業者が運搬する。	なお、市が取り扱う残滓等については、給食センターの集積場所まで事業者が運搬する。また、 <u>デスポーザを使用する場合には、【添付資料3 2】「田原市デスポーザ排水処理システム取扱要綱」を参照する。</u>
85	要求水準書	71	第6 7(2)3) 廃油処理等	...事業者は、市役所の指定された場所に搬入する。	...事業者は、市役所の指定された場所(市役所北庁舎1階車庫)に搬入する。
86	要求水準書	73	第6 9(1) バイキング給食業務	実施回数等 最大20回/年	実施回数等 最大20回/年(各小学校で年1回実施)
87	要求水準書	74	第6 9(2) セレクト給食	すべての学校等を対象として、年2回程度の頻度で実施する。	すべての学校等を対象として、 <u>一斉に</u> 年2回程度の頻度で実施する。
88	要求水準書	74	第6 10 各種申請等	食品衛生法第21条による営業許可等、...	食品衛生法第52条による営業許可等、...
89	要求水準書	添付資料2	上水道管理設状況図	-	資料追加
90	要求水準書	添付資料4	雨水排水路敷設図	-	資料追加
91	要求水準書	添付資料6	地質調査資料	-	1枚目に「KBM」を追加
92	要求水準書	添付資料9	食器食缶等仕様一覧表	-	米飯用保温容器の追加 油切り(さな)の追加 丸(又は角)14リットル食缶の修正 丸(又は角)6リットル食缶の修正
93	要求水準書	添付資料21	アレルギー対応食実施状況	-	資料追加
94	要求水準書	添付資料24	体育クラブ室建設工事(昭和59年度)図面等	-	資料追加
95	要求水準書	添付資料25	体育クラブ室建設工事(昭和60年度)図面等	-	資料追加
96	要求水準書	添付資料26	体育器具庫建設工事竣工図	-	資料追加
97	要求水準書	添付資料27	体育器具庫建設工事図面等	-	資料追加
98	要求水準書	添付資料28	運動場整備工事設計図(昭和56年3月)	-	資料追加
99	要求水準書	添付資料29	ケーブル緊急地震速報機器仕様・チラシ	-	資料追加
100	要求水準書	添付資料30	保育園配膳室内で改修後も残すべき設備	-	資料追加
101	要求水準書	添付資料31	平成22年度保育園献立	-	資料追加
102	要求水準書	添付資料32	田原市デスポーザ排水処理システム取扱要綱	-	資料追加
103	事業仮契約書(案)		田原市給食センター整備運営事業 事業仮契約書 5 契約保証金	保証金額は、本件施設(第1条第60号に定義される。)の設計・建設業務に係る対価(同条第45号に定義される。)のうち、設計・建設に係る全ての費用の1割とする。ただし、事業契約書第61条の規定による場合はこの限りではない。	保証金額は、本件施設(第1条第60号に定義される。)の設計・建設業務に係る対価(同条第45号に定義される。)のうち、設計・建設に係る全ての費用(その他費用、割賦手数料を除く。)の1割とする。ただし、事業契約書第61条の規定による場合はこの限りではない。
104	事業仮契約書(案)	12	第4章第1節第21条3項	事業者は、本件各工事の工期中の毎月末に、工事監理者をして工事監理報告書を市に提出させるものとする。	事業者は、本件各工事の工期中の毎月、当該月終了後10日以内に、工事監理者をして工事監理報告書を市に提出させるものとする。

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
105	事業仮契約書(案)	16	第4章第3節第30条1項(1)	年3.3%(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律(昭和24年法律第256号)に規定する遅延利息の額が変更された場合には、	年3.1%(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律(昭和24年法律第256号)に規定する遅延利息の額が変更された場合には、
106	事業仮契約書(案)	16	第4章第3節第30条1項(1)	支払債務を、対当額で相殺することにより決済することができる。	支払債務を、対当額で相殺することにより決済することができる。なお、給食センターの工事完工日が工事完工予定日より遅れた場合は、サービス購入料A、B、Cの順に相殺するものとする。また、配膳室等の工事完工日が工事完工予定日より遅れた場合は、サービス購入料C、A、Bの順に相殺するものとする。
107	事業仮契約書(案)	17	第4章第3節第31条4項(2)	市事業者との協議により決定されるところに従って、事業者に対して当該費用を支払うものとする。	市と事業者との協議により決定されるところに従って、事業者に対して当該費用を支払うものとする。
108	事業仮契約書(案)	20	第5章第38条1項	事業者は、給食センター引渡日から維持管理・運営開始予定日までの期間において、本関連書類に従って、維持管理・運営開始予定日に給食センターにより給食の提供を開始できるよう、	事業者は、給食センター引渡日から維持管理・運営開始予定日の前日までの期間において、本関連書類に従って、維持管理・運営開始予定日に給食センターにより給食の提供を開始できるよう、
109	事業仮契約書(案)	20	第5章第38条1項	また各配膳室等において給食の受け入れができるよう開業準備業務を行うものとする。	また各配膳室等において給食の引き渡しができるよう開業準備業務を行うものとする。
110	事業仮契約書(案)	20	第5章第38条2項	各配膳室等において給食の受け入れが可能であることが確認できた場合、	各配膳室等において給食の引き渡しが可能であることが確認できた場合、
111	事業仮契約書(案)	23	第5章第44条(1)	年3.3%(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律に規定する遅延利息損害金の額が変更された場合には、これに準じて変更される。)の割合で計算した遅延利息	年3.1%(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律に規定する遅延利息の額が変更された場合には、これに準じて変更される。)の割合で計算した遅延利息
112	事業仮契約書(案)	24	第5章第44条(1)	市が事業者が市に対して負うサービス購入料サービス購入料A、B、C及びDの総額	市が事業者に対して負うサービス購入料A、B、C及びDの総額
113	事業仮契約書(案)	24	第5章第44条(1)	支払債務とを、対当額で相殺することにより決済することができる。	支払債務とを、対当額で相殺することにより決済することができる。なお、サービス購入料D、A、B、Cの順に相殺するものとする。
114	事業仮契約書(案)	30	第7章第56条4項	年3.3%(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律に規定する遅延利息の額が変更された場合には、	年3.1%(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律に規定する遅延利息の額が変更された場合には、
115	事業仮契約書(案)	30	第7章第59条3項	3 サービス購入料B、C、E及びFは、事業者が市の第48条に規定する四半期報告書の承諾を得た後、これに基づいたサービス購入料B、サービス購入料C、サービス購入料E及びサービス購入料Fの請求書を作成し、市に請求するものとする。	3 サービス購入料B及びCは、事業者が各四半期経過後速やかにサービス購入料B及びCの請求書を作成し、市に請求するものとする。 4 サービス購入料E及びFは、事業者が市の第48条に規定する四半期報告書の承諾を得た後、これに基づいたサービス購入料E及びFの請求書を作成し、市に請求するものとする。
116	事業仮契約書(案)	31	第8章第61条1項	サービス購入料A、B及びCのうち、設計・建設に係る全ての費用の100分の10以上に相当する契約保証金を、	サービス購入料A、B及びCのうち、設計・建設に係る全ての費用(その他費用、割賦手数料除く)の100分の10以上に相当する契約保証金を、
117	事業仮契約書(案)	31	第8章第61条2項	事業者が田原市財務規則(昭和41年規則第1号)第126条に規定する担保を提供した場合、事業者は、契約保証金の納付に代えることができる。	事業者が田原市財務規則(昭和41年規則第1号)第126条に規定する担保を提供した場合、事業者は、契約保証金の納付に代えることができる。また、田原市財務規則第127条に規定された場合にあっては、契約保証金の全部又は一部を納めないことができるものとする。
118	事業仮契約書(案)	31	第8章第61条4項	事業者は、維持管理・運営期間中において、契約保証の必要はないものとする。	事業者は、開業準備業務及び維持管理・運営業務については、契約保証の必要はないものとする。
119	事業仮契約書(案)	32	第9章第63条4項	(1)...支払の時期及び方法については、双方協議の上、決定するものとする。  (3)...当該支払については、一括して支払うことを原則とし、支払の時期及び方法については、双方協議の上、決定するものとする。	(1)...支払いの時期及び方法については、双方協議の上、決定するものとする。  (3)...当該支払いについては、一括して支払うことを原則とし、支払いの時期及び方法については、双方協議の上、決定するものとする。

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
120	事業仮契約書(案)	34	第9章第64条4項	...その支払については、一括して支払うことを原則とし、...	...当該支払いについては、一括して支払うことを原則とし、...
121	事業仮契約書(案)	35	第9章第67条1項	...また、事業者は、維持管理・運営機関の終了日の12か月前までに、事業期間終了後の改修又は更新の必要性等について調査し、市に提出する。	...また、事業者は、維持管理・運営期間の終了日の12か月前までに、事業期間終了後の改修又は更新の必要性等について調査し、市に提出する。
122	事業仮契約書(案)	35~36	第9章第67条	4 第2項の規定にかかわらず、事業者は、当該機材等に属する自ら所有する備品等のうち、 5 第2項の規定にかかわらず、事業者は、当該機材等に属するリース方式により調達した備品等のうち、	4 第2項の規定にかかわらず、事業者は、当該器材等に属する自ら所有する備品等のうち、 5 第2項の規定にかかわらず、事業者は、当該器材等に属するリース方式により調達した備品等のうち、
123	事業仮契約書(案)	別紙2		2 配膳室等整備等業務 ・配膳室等調査設計業務 ・配膳室等整備・改修等業務 ・上記に伴う各種申請等業務  4 給食センターの維持管理に関する業務 ・建築物保守管理業務 ・建築設備保守管理業務 ・ <u>附帯施設保守管理業務(外構等)</u> ・調理設備保守管理業務 ・食器食缶等保守管理業務 ・施設備品等保守管理業務 ・清掃業務 ・警備業務	2 配膳室等整備等業務 ・配膳室等の調査・設計業務 ・配膳室等の整備・改修業務 ・上記に伴う各種申請等業務  4 給食センターの維持管理に関する業務 ・建築物保守管理業務 ・建築設備保守管理業務 ・ <u>附帯施設保守管理業務</u> ・調理設備保守管理業務 ・食器食缶等保守管理業務 ・施設備品等保守管理業務 ・清掃業務 ・警備業務
124	事業仮契約書(案)	別紙9	4 食器食缶等	4 食器食缶等	4 施設備品等
125	事業仮契約書(案)	別紙11-3	別紙11 1(2)3(ア)	維持管理・運営期間に年4回、計60回で元利均等返済する額とし、各回の支払額は次のとおり計算する。平成26年4月1日以降の日とする。	維持管理・運営期間に年4回、計60回で元利均等返済する額とし、各回の支払額は次のとおり計算する。ただし、 <u>第1回支払日は、平成26年4月1日以降の日とする。</u>
126	事業仮契約書(案)	別紙11-3	別紙11 1(2)3(ア)	割賦元金、消費税及び地方消費税のそれぞれにつき、 <u>の額と の合計額に不一致が生じた場合、1回目の支払額に当該不一致額を合算する。</u>	割賦元金、消費税及び地方消費税のそれぞれにつき、 <u>の額と の合計額に不一致が生じた場合、最終回の支払額に当該不一致額を合算する。</u>
127	事業仮契約書(案)	別紙11-7	別紙11 1(5)4(ウ)	提供対象者数(上記(イ)の提供給食数の対象となる児童生徒等の合計数)が募集要項2(11) <u>(イ)の記載の想定提供給食数の2割程度増減した場合、</u>	提供対象者数(上記(イ)の提供給食数の対象となる児童生徒等の合計数)が募集要項別紙2に記載の想定提供給食数の2割程度増減した場合、
128	事業仮契約書(案)	別紙15-1	別紙15 第2条1項	年3.3パーセントの割合による利息を付して支払わなければならない。	年3.1% <u>(ただし、政府契約の支払遅延防止等に関する法律(昭和24年法律第256号)に規定する遅延利息の率が変更された場合には、これに準じて変更される。)</u> の割合による利息を付して支払わなければならない。
129	様式集	2	提出書類作成要領 4. 事業提案書に関する共通事項	電子データを保存したCD-R1枚を提出する。	電子データを保存したCD-R又はDVD-R1枚を提出する。
130	様式集	2	提出書類作成要領 4. 事業提案書に関する共通事項	(追加)	印刷物10部を綴じたファイルの背表紙には縦書きで、表紙には横書きで、CD-R又はDVD-Rには横書きで、「田原市給食センター整備運営事業 事業提案書(代表企業名)」と記載したシールを貼る。
131	様式集	3	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-5資金調達計画	(4)出資金	(4)出資金について
132	様式集	3	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-11施設整備費計算書	別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。	A4で2枚(又はA3で1枚)以内の別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
133	様式集	4	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-12維持管理・運営費計算書	別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。	A4で2枚(又はA3で1枚)以内の別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。
134	様式集	5	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-13長期修繕計算書(考え方含む)	別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。	A4で2枚(又はA3で1枚)以内の別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。
135	様式集	5	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-14備品等調達・更新費計算書	別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。	A4で2枚(又はA3で1枚)以内の別紙を用いて説明することを可とし、その際の様式は任意とする。
136	様式集	5	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-15サービス購入料支払い予定表	サービス購入料支払い予定表の作成に当たり、物価変動、金利変動は考慮しない。	サービス購入料支払い予定表の作成に当たり、物価変動、金利変動は考慮せず、対象時期(年度、四半期)に応じて記載(発生ベース)する。
137	様式集	5	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-15サービス購入料支払い予定表	なお、消費税及び地方消費税は、様式7-15にて計上する。	なお、消費税及び地方消費税は、様式7-15にて5%として計上する。
138	様式集	7	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-16事業収支計算書	事業収支計算書の作成に当たり、物価変動、金利変動、消費税及び地方消費税は考慮しない。	事業収支計算書の作成に当たり、物価変動、金利変動は考慮しない。消費税及び地方消費税は、資金収支計算書で考慮する。なお、税率は5%とする。
139	様式集	8	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-17キャッシュフロー計算書	物価変動、金利変動、消費税及び地方消費税は考慮しない。	物価変動、金利変動は考慮しない。消費税及び地方消費税は考慮し、税率は5%とする。
140	様式集	8	提出書類作成要領 4.(1)事業計画等提案書 様式7-17キャッシュフロー計算書	(追加)	・支払いベースで作成する。
141	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	設計・建設業務提案書 施工計画	【備考】 A3の場合2枚以内	【備考】 A3・2枚以内、又はA3・1枚とA4・2枚以内でも可
142	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	運営業務提案書 配送・回収業務	【備考】 (追加)	【備考】 配送・回収計画についてA3・2枚以内、その他配送・回収業務に係る具体的方策等についてA4・2枚以内
143	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 設計概要(面積、構造、階数、駐車台数、内外装仕上表、他)	【枚数上限】 (追加)	【枚数上限】 1
144	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 配置図(動線及び雨水排水路切回し内容も記入する。)	【枚数上限】 (追加)  【備考】 (追加)	【枚数上限】 縮尺1/600程度  【備考】 1
145	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 各階平面図(動線も記入する)	【枚数上限】 (追加)  【備考】 (追加)	【枚数上限】 1  【備考】 各階1枚。縮尺1/300程度
146	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 衛生区画図	【枚数上限】 (追加)  【備考】 (追加)	【枚数上限】 1  【備考】 縮尺1/300程度

## 募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
147	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 立面図(4面)	【枚数上限】 (追加)  【備考】 (追加)	【枚数上限】 1  【備考】 縮尺1/300程度
148	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 平面図(2面)	【様式名】 平面図(2面)	【様式名】 断面図(2面)
149	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 平面図(2面)	【枚数上限】 (追加)  【備考】 (追加)	【枚数上限】 1  【備考】 縮尺1/300程度
150	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 パース(鳥瞰図)	【枚数上限】 (追加)	【枚数上限】 1
151	様式集	様式6-2 事業提案書 一覧表	提案図面 パース(エントランス外 観)	【枚数上限】 (追加)	【枚数上限】 1
152	様式集	様式7-1 事業計画等 提案書		特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内でわかる ように記載する	「指定する頻度より多い(又は少ない)」「業務 効率が向上する」等、市の要求水準よりも、より 良い業務内容になっていると応募者が判断する 独自提案の特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内で該当 部分がわかるように記載する
153	様式集	様式7-3 事業計画等 提案書	事業体制	(様式3-3で提出したもの)	(様式3-3で提出したものと同等のものとする が、役割や相互関係等について、様式3-3より も具体的に記載できる場合には、記載する。)
154	様式集	様式7-5 事業計画等 提案書	資金調達計画 (3)外部借入について 注)4.	(追加)	なお、融資条件規定書(タムシート)の添付は 可とし、その様式及び枚数は任意とする。
155	様式集	様式7-16 事業計画等 提案書	事業収支計算書	1 消費税、物価変動を除いた額を記述する。	1 物価変動を除いた額を記述する。消費税及 び地方消費税は、資金収支計算書にて考慮 し、税率を5%として適宜項目を設け計上する。
156	様式集	様式7-17 事業計画等 提案書	キャッシュフロー計算書	1 消費税、物価変動を除いた額を記述する。	1 物価変動を除いた額を記述する。消費税及 び地方消費税は税率5%として、適宜項目を設け て計上する。
157	様式集	様式8-1 設計・建設 業務提案書		特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内でわかる ように記載する	「指定する頻度より多い(又は少ない)」「業務 効率が向上する」等、市の要求水準よりも、より 良い業務内容になっていると応募者が判断する 独自提案の特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内で該当 部分がわかるように記載する
158	様式集	様式8-6 設計・建設 業務提案書	施工計画	A4・4(又はA3・2枚)枚以内に記述する。	A4・4枚(A3・2枚、又はA3・1枚とA4・2枚)以 内に記述する。
159	様式集	様式8-7 設計・建設 業務提案書	配膳室等整備等業務の 考え方	配膳室等の設計・整備・改修の考え方	配膳室等整備等業務の考え方
160	様式集	様式8-7 配膳室等整 備等業務の 考え方	配膳室等整備等業務の 考え方	配膳室等の整備・改修に関して、以下の事項 について、A4・3枚以内に記述する。 1. 配膳室等の設計・整備業務の実施に係る基本 的な考え方について記述する	配膳室等整備等業務に関して、以下の事項に ついて、A4・3枚以内に記述する。 1. 配膳室等整備等業務の実施に係る基本的な 考え方について記述する

募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
161	様式集	様式8-7 配膳室等整備等業務の考え方	配膳室等整備等業務の考え方	2. 実施体制及びスケジュール ・配膳室等の設計・整備業務について市が提示している情報を前提とした場合における業務遂行体制と推進方法(市との関係含む)について記述する。 ・配膳室等の設計・整備業務に係る業務着手から引渡までの工程(スケジュール)案を記述する(課題解決策の内容と整合させる)	2. 実施体制及びスケジュール ・配膳室等整備等業務について市が提示している情報を前提とした場合における業務遂行体制と推進方法(市との関係含む)について記述する。 ・配膳室等整備等業務に係る業務着手から引渡までの工程(スケジュール)案を記述する(課題解決策の内容と整合させる)
162	様式集	様式8-7 配膳室等整備等業務の考え方	配膳室等整備等業務の考え方	3. 課題解決策 配膳室等の設計・整備等業務において市は次の点について課題と考えている。当該課題を解決するための方策について提案する。	3. 課題解決策 配膳室等整備等業務において市は次の点について課題と考えている。当該課題を解決するための方策について提案する。
163	様式集	様式8-7 配膳室等整備等業務の考え方	配膳室等整備等業務の考え方	[課題] 整備・改修業務の実施を春休みとした場合、給食を提供しない休暇期間が短い(特に保育園は休暇がほばない)。	[課題] 配膳室等の整備・改修業務の実施を春休みとした場合、給食を提供しない休暇期間が短い(特に保育園は休暇がほばない)。
164	様式集	様式9-1 開業準備業務提案書		特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内でわかるように記載する	「指定する頻度より多い(又は少ない)」「業務効率が向上する」等、市の要求水準よりも、より良い業務内容になっていると応募者が判断する独自提案の特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内で該当部分がわかるように記載する
165	様式集	様式10-1 維持管理業務提案書		特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内でわかるように記載する	「指定する頻度より多い(又は少ない)」「業務効率が向上する」等、市の要求水準よりも、より良い業務内容になっていると応募者が判断する独自提案の特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内で該当部分がわかるように記載する
166	様式集	様式11-1 運営業務提案書		特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内でわかるように記載する	「指定する頻度より多い(又は少ない)」「業務効率が向上する」等、市の要求水準よりも、より良い業務内容になっていると応募者が判断する独自提案の特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内で該当部分がわかるように記載する
167	様式集	様式11-5 運営業務提案書	配送・回収業務	配送・回収計画について、次の事項を含め、A3・2枚以内に具体的に記述する。	配送・回収計画について、次の事項を含め、A3・2枚以内に具体的に記述する。なお、計画は、 <u>要求水準書添付資料22の「給食開始」(小中学校は「A日程」欄に記載の時間の30分前までに配送を完了することを前提とする。</u>
168	様式集	様式12-1 配慮事項に関する提案書		特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内でわかるように記載する	「指定する頻度より多い(又は少ない)」「業務効率が向上する」等、市の要求水準よりも、より良い業務内容になっていると応募者が判断する独自提案の特記の有無を「 」「×」で示す 要求水準を上回る独自提案は様式内で該当部分がわかるように記載する
169	様式集	様式12-2 配慮事項に関する提案書	地域経済・社会への貢献 1. 地域社会への貢献	(追加)	注)地域社会とは、本事業を行う上でSPCが関係を持つ田原市内の個人及び団体を指す。
170	様式集	様式12-2 配慮事項に関する提案書	地域経済・社会への貢献 2. (1) 地元企業の活用	注)上表に記載した発注について、地元企業の関心表明書等を取得している場合は、本様式の後に添付する。なお、関心表明書は本様式の枚数には含まない。	注)地元企業とは、田原市内に本社、支社、支店又は営業所を置く企業を指す。記載にあたってはその区別(発注割合含む)がわかるようにすること。上表に記載した発注について、地元企業の関心表明書等を取得している場合は、本様式の後に添付する。
171	様式集	様式12-2 配慮事項に関する提案書	地域経済・社会への貢献 2. (2) 地元雇用	(追加)	注)地元雇用とは、田原市在住の者を雇用することを指す。

## 募集要項等の修正(新旧対照表)

平成23年2月3日に公表した「田原市給食センター整備運営事業」の募集要項等を次のとおり修正する。

通番	書類名	頁数	項目名	修正前(2月3日公表)	修正後(3月22日公表)
172	様式集	様式14-1 提案図面		[提案図面] 平面図(2面)	[提案図面] 断面図(2面)
173	事業者選定基準	8	3.(1)2)(ウ) 配慮事項に関する評価	[評価項目] 配膳室等の設計・整備等業務 [評価の視点] ・配膳室の設計・整備業務の基本的考え方の適切性 ・配膳室設計・整備業務に係るスケジュール、体制の妥当性	[評価項目] 配膳室等整備等業務 [評価の視点] ・配膳室等整備等業務の基本的考え方の適切性 ・配膳室等整備等業務に係るスケジュール、体制の妥当性
174	モニタリング及び 業務改善措置要領 (案)	5	2(4) 開業準備業務完了時	市は、事業者が維持管理・運営開始予定日に給食センターにより給食の提供を開始可能であるか、配膳室等において給食の受け入れが可能であるか確認する。	市は、事業者が維持管理・運営開始予定日に給食センターにより給食の提供を開始可能であるか、配膳室等において給食の引き渡しが可能であるか確認する。
175	モニタリング及び 業務改善措置要領 (案)	5	2(4)1) モニタリング対象とモニタリング方法	[事業者による提出書類] ・維持管理・運営業務マニュアル ・HCCP対応マニュアル ・アレルギー食対応マニュアル ・緊急対応マニュアル ・緊急防災マニュアル	[事業者による提出書類] ・維持管理・運営マニュアル ・危機管理(事故対応)マニュアル ・アレルギー対応食業務マニュアル
176	モニタリング及び 業務改善措置要領 (案)	11	3(5)1) 要求水準未達の基準	[レベル5] 児童生徒、園児が給食を喫食できなかった場合 アレルギー食につき、誤配送により、児童生徒、園児が喫食できなかった場合	[レベル5] 児童生徒、園児が給食を喫食できなかった場合 (アレルギー食の誤配送を含む)