

要求水準書 新旧対照表

No	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	修正前	修正後
1		17	2	1	1	(4)		iii)、iv)	(4) 仕上計画	iii) 搬出入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアカーテンを設け、調理済食品の搬出口には外気侵入を防ぐドックシェルターを設けること。また、トラック出入口には、雨等に配慮して3m程度の庇を設けること。	iii) 食材の搬入口は自動扉としエアカーテンを設け、調理済食品の搬出口は外気侵入を防ぐドックシェルターとすること。 iv) トラック出入口には、雨等に配慮して3m程度の庇を設けること。
2		46	3	3	4	(4)		viii)	(4) 食器・食缶等の調達業務	viii) 各学校に配置してある配膳台においては、年に3回程度清掃すること。	—
3		46	3	3	4	(4)		ix)	(4) 食器・食缶等の調達業務	ix) また、破損等があった場合随時修理すること。	—
4		58	4	7	2		③	iii)	2. 業務内容	配送校配膳室は、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所の塵埃除去などの特別清掃を長期休暇中に実施すること。	配送校配膳室は、棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所の塵埃除去などの特別清掃を長期休暇中に実施すること。配膳台は、年に3回以上清掃すること。
5	10								資料10 (参考)既存給食センター献立指示書	—	(追加)
6	13								資料13 必要諸室リスト	エリア:調理エリア 区域:汚染区域 主な諸室:備蓄倉庫	—
7	16								資料16 食器・食缶等リスト	No.2 名称:主食(パン)または副食 * 数量:5,000 単位:個 参考仕様等(単位:mm):PNS-7 φ180×26mmPNS-17 φ180×39mm	No.2 名称:主食(パン)または副食 * 数量:5,000 単位:個 参考仕様等(単位:mm):PNS-17 φ180×39mm