

要求水準書の修正点

頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	平成27年3月22日公表 要求水準書	平成27年7月3日公表 要求水準書【修正版】
7	1	6	(1)					法令・条例等	・工場立地法	(削除)
8	1	6	(1)					法令・条例等		(追加) ・ふるさと埼玉の緑を守り育てる条例
11	1	7	(1)	③	ウ				(タイトル) 雨水排水・雨水貯留・浸透施設	雨水排水・雨水貯留施設
11	1	7	(1)	③	ウ			雨水排水・雨水貯留施設	「埼玉県雨水流出抑制施設の設置等に関する条例」による雨水流出抑制施設を設置すること。	(原文変更) 本事業用地内に貯留槽を設置し、市が整備する雨水管に接続すること。なお、雨水管の整備は、平成28年度中に実施する予定である。 ・現在、市で整備する雨水管の位置については関係機関と協議中であるが、事業用地南側の市道3013号線下に設置するものとして提案すること。
12	1	7	(1)	④	ウ			工場立地法		(削除)
12	1	7	(1)	④	エ			敷地緑化	工場立地法の規定による	ふるさと埼玉の緑を守り育てる条例の規定による
16	2	1	(3)	①		(イ)		地域性・景観性に関する基本的要件	「工場立地法」の規定に基づき、～	「ふるさと埼玉の緑を守り育てる条例」の規定に基づき、～
17	2	1	(3)	⑤		(イ)		調理機能の充実に関する基本的要件	最大12,000食の調理が～	約12,000食の調理が～
28	2	3	(5)	②	ウ	(ア)		雨水排水	雨水の流出抑制のため、 <u>全量敷地内浸透処理を行うこと</u> 。なお、処理方法、処理量については、～	雨水流出抑制のため、 <u>雨水貯留施設を設置すること</u> 。
28	2	3	(5)	②	エ	(ア)		植栽	敷地内及び敷地外周の緑化を行い、 <u>工場立地法の規定に基づき緑化率を適正に確保すること</u> 。	敷地内及び敷地外周については、 <u>周辺環境や景観等に配慮し適切に植栽を行うこと</u> 。
31	2	3	(6)	③	イ	(イ)		空気調和・換気設備	調理室及び洗浄室、冷蔵庫に設置する換気設備は、～	調理室及び洗浄室に設置する換気設備は、～
56	6	2	(4)	②		(ア)		DVD	～。提出枚数はマスターDVD各1枚、コピー各1枚とする。	～。提出枚数はマスターDVD1枚、コピー1枚とする。
65	7	1	(8)			(イ)		事業期間終了時の対応	事業期間終了後1年間について、維持監理企業が連絡窓口となり、引き継ぎ先からの問い合わせ等のサポート業務を実施すること。	事業期間終了後1年間について、維持監理企業が連絡窓口となり、引き継ぎ先からの問い合わせ等に対応すること。
87	8	5	(2)	③		(イ)		残菜等の堆肥化等	現在廃棄している飲み残しの牛乳について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。	現在廃棄している飲み残しの牛乳については、 <u>専用容器に移し替え、市指定の業者に引き渡すこと</u> 。なお、 <u>飲み残しの牛乳の処分について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の効果的な方法がある場合は、事業者の提案を受け、市は導入を検討する</u> 。

要求水準書の修正点

頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	平成27年3月22日公表 要求水準書	平成27年7月3日公表 要求水準書【修正版】
87	8	5	(2)	④		(ア)		その他	～。なお、事業者は、廃油の再利用について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。	～。なお、廃油の再利用について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の効果的な方法がある場合は、事業者の提案を受け、市は導入を検討する。
87	8	5	(2)	④		(イ)		その他	学校から回収された飲み残しの牛乳は、専用容器に移し替えること。	(削除)
95	9	1		⑦				自由提案事業の実施主体	自由提案事業は事業者が実施することとし、別途事業主体を設立して実施すること、使用許可財産を転貸することは認めない。～	自由提案事業は事業者が実施することとし、別途事業主体を設立して実施すること及び使用許可財産を転貸することは認めない。～
95	9			⑧				自由提案事業の実施	自由提案事業の実施にあたっては、提案内容について市と協議し、～	自由提案事業の実施にあたっては、提案内容の詳細について市と協議し、～
		2					資料9	【作業内容】	③とうもろこし	③とうもろこし(全センター分)
		2					資料9	【作業内容】		(追加) ※ ③とうもろこしについては、管間センター分・今成センター分3日分について、加工後に各センターへ配送すること。
		2					資料9	【参考取扱量、保管方法】	③とうもろこし 参考取扱量(年間): 約1,300kg	③とうもろこし(全センター分) 参考取扱量(年間): 約2,700kg
							資料11	検収室	・ダンボール入りの野菜を保管する冷蔵庫を設置すること。	・前日納品用の野菜を保管する冷蔵庫を設置すること。
							資料11	冷蔵庫	[機能] (1)ダンボール入り野菜保管庫	[機能] (1)前日納品野菜保管用
							資料11	冷蔵庫	[諸室計画関連] ・(1)は、段ボール入りの野菜用として	[諸室計画関連] ・(1)は、前日納品の野菜用として
							資料11	冷凍庫		(追加) [機能] (4)揚・焼・蒸物(預かり用)用 [諸室計画関連] ・(4)は、開梱室に設置すること。
							資料11	冷凍庫	[設備関連] ・カートイン式、パススルー型とすること。	[設備関連] ・(1)は、カートイン式、パススルー型とすること。