

(仮称) 八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表 (令和 6 年 10 月 11 日修正)

	新	旧
別添資料	資料 1 建設予定地図 資料 2 想定敷地図 資料 3 下水道の整備状況 資料 4 地質調査データ (参考) 資料 5 想定献立表及び調理指示書 資料 6 現在の学校給食用の配食用具について 資料 7 再編統合予定施設等の食数推移見込み 資料 8 各学校給食開始時間 資料 9 既存学校給食センター水質検査結果 資料 10 建設予定地近隣水質検査結果 資料 11 食缶・アレルギー対応食容器について 資料 12 既存配送車両の情報 資料 13 使用コンテナの条件及び給食受庫の寸法	資料 1 建設予定地図 資料 2 想定敷地図 資料 3 下水道の整備状況 資料 4 地質調査データ (参考) 資料 5 想定献立表 資料 6 現在の学校給食用の配食用具について
全体	最大 6, 250 食/日	6, 000 食/日程度
第 1.3	(1) 用語の定義 ウ 調理設備 調理設備とは、調理釜、冷蔵庫等動力を用い、設備配管等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機械設備をいう。 オ 什器 平面図等で提示可能な調理に必要な什器(作業台、移動台、戸棚、コンテナ等)をいう。	(1) 用語の定義 ウ 調理設備 調理設備とは、調理釜、冷蔵庫等動力を用い、設備配管等の接続により建物に固定して調理業務に使用する機械設備及び平面図等で提示可能な調理に必要な什器(作業台、移動台、戸棚、コンテナ等)をいう。
第 1.3	(1) 用語の定義 キ 什器・備品等 調理備品、什器、事務備品を総称したものをいう。	(1) 用語の定義 カ 什器・備品等 調理備品と事務備品を総称したものをいう。

(仮称) 八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表 (令和 6 年 10 月 11 日修正)

	新	旧
第 1. 3	(5) 敷地概要 ア 建設予定地の概要と主な前提条件 【その他】 ・ なお、南部幹線については、事業施行期間が令和 1 0 年 3 月 3 1 日迄(※期間は変更になる可能性がある)であるが、建設予定地北東側の出入口に加え、歩行者等の安全確保を講じることを前提として南部幹線側の出入口を 2 箇所とし、出入口の数を合計 3 箇所とする提案も可能とする。南部幹線側の出入口を 2 箇所とする場合は、それが必要となる理由を整理したうえで提案すること。また、南部幹線側の出入口の設置箇所については、事業者決定後、基本設計の段階で八代市、事業者、警察及び熊本県による協議のうえ決定する。	(5) 敷地概要 ア 建設予定地の概要と主な前提条件 【その他】 ・ なお、南部幹線については、事業施行期間が令和 1 0 年 3 月 3 1 日迄(※期間は変更になる可能性がある)であるため、出入口の配置等について関係機関と適切に協議、調整を行うこと。
第 1. 3	(7) 事業概要 ア 提供食数 また、令和 8 年度以降、幼稚園の再編に伴い配送園は現在の松高幼稚園のみとなる予定である。さらに、千丁学校給食センターは(仮称)八代市新北部学校給食センター完成後の令和 1 3 年度に統合予定である。そのため、令和 1 3 年度以降、千丁小学校、千丁中学校の給食は本施設から配送することを想定して本施設を整備すること。	(7) 事業概要 ア 提供食数 また、千丁学校給食センターは(仮称)八代市新北部学校給食センター完成後の令和 1 3 年度に統合予定である。そのため、令和 1 3 年度以降、千丁幼稚園、千丁小学校、千丁中学校の給食は本件施設から配送することを想定して本件施設を整備すること。
第 1. 3	(7) 事業概要 キ 学校給食の実施校及び食数等 令和 5 年度における各幼稚園、小学校、中学校、支援学校の児童等の人数、学級数、教職員数を次に示す。また、本市の再編統合予定施設等の食数推移見込みは「別添資料 7」、各学校給食開始時間は「別添資料 8」に示す。	(7) 事業概要 キ 学校給食の実施校及び食数等 令和 5 年度における各幼稚園、小学校、中学校、支援学校の児童等の人数、学級数、教職員数を次に示す。

(仮称) 八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表 (令和 6 年 10 月 11 日修正)

	新	旧
第 1. 3	(7) 事業概要 キ 学校給食の実施校及び食数等 (※2) 令和 8 年度以降、幼稚園の再編に伴い配送園は現在の松高幼稚園のみとなる予定である。	【記載なし】
第 1. 3	(7) 事業概要 キ 学校給食の実施校及び食数等 (※3) 令和 1 3 年度以降、千丁小学校、千丁中学校の給食は本施設から配送する予定である。	(7) 事業概要 キ 学校給食の実施校及び食数等 (※2) 令和 1 3 年度以降、千丁幼稚園、千丁小学校、千丁中学校の給食は本件施設から配送する予定である。
第 2. 1	(2) 対象業務 キ. 調理備品・什器調達業務 コ. 調理員用品調達業務	【記載なし】
第 2. 2	(5) 建設工事（基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備、井水処理設備整備を含む。） ア 本件施設整備 【削除】	(5) 建設工事（基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備、井水処理設備整備を含む。） ア 本件施設整備 (コ) 既存杭等の撤去・処理が必要な場合は、事業者が行うものとする。
第 2. 2	(5) 建設工事（基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備、井水処理設備整備を含む。） エ 井水処理設備整備 (イ) 地下水の使用にあたって、井水ポンプを整備のうえ、滅菌装置により薬品を注入することで十分に消毒し、飲料水として使用できるようにすること。なお、水質については関係法令等を遵守すること。参考として、既存学校給食センター水質検査結果は「別添資料 9」、建設予定地近隣水質検査結果は「別添資料 1 0」に示す。	(5) 建設工事（基礎工事、外構整備、排水処理施設（除害施設）整備、井水処理設備整備を含む。） エ 井水処理設備整備 (イ) 地下水の使用にあたって、井水ポンプを整備のうえ、滅菌装置により薬品を注入することで十分に消毒し、飲料水として使用できるようにすること。なお、水質については関係法令等を遵守すること。
第 2. 2	(8) 調理備品・什器調達業務 事業者は、本事業を実施するために必要な調理備品及び什器の調達、搬入・設置を、開業支援業務開始までに完了させること。	【記載なし】
第 2. 2	(10) 調理員用品調達業務 事業者は、調理員が調理業務や洗浄業務等に従事する上で必要な用品を、開業支援業務開始までに調達すること。調理員の人数は 60 人程度を想定している。	【記載なし】

(仮称) 八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表 (令和 6 年 10 月 11 日修正)

	新	旧
第 2.2	(12) 完成検査及び引渡し業務 イ 本施設の引き渡し手続き 事業者が引渡し時に市へ引き渡すものは、以下に示すとおりとする。 a 本施設 b 調理設備 c 什器・備品等 d 調理員用品 e 食器・食缶等 f しゅん工図書 (保管場所を本件施設内に確保すること。)	(10) 完了検査及び引渡し業務 イ 本件施設の引き渡し手続き (イ) 引渡し時に市へ引き渡すものは、以下に示すとおりとする。 a 本件施設 b 調理設備 c 食器・食缶等 d 事務備品等 e しゅん工図書 (保管場所を本件施設内に確保すること。)
第 4.1	「上処理室」を追記	【記載なし】
第 4.2	(汚染作業区域) (室名) 皮むき室 【削除】	(汚染作業区域) (室名) 皮むき室 d 前日に納入された食材は真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備 (真空包装機) を設置すること。
第 4.2	(汚染作業区域) (室名) 肉魚卵下処理室 e 真空パック済で前日に納入された食材のうち、保存食として取り分けるために開封した食材を真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備 (真空包装機) を設置すること。	(汚染作業区域) (室名) 肉魚卵下処理室 【記載なし】
第 4.2	(汚染作業区域) (室名) 野菜下処理室 a 食品の選別、洗浄等を行う室とする。	(汚染作業区域) (室名) 野菜下処理室 a 食品の選別、皮むき、洗浄等を行う室とする。
第 4.2	(汚染作業区域) (室名) 野菜下処理室 e 豆腐類等加工品の受け渡し可能なレーンを設けること。	(汚染作業区域) (室名) 野菜下処理室 【記載なし】
第 4.2	(汚染作業区域) (室名) 野菜下処理室 h シンクの給水は、手を使用せずに足で操作できるレバー式の水栓を設置すること。	(汚染作業区域) (室名) 野菜下処理室 【記載なし】
第 4.2	(非汚染作業区域) (室名) 上処理室 a 野菜下処理室と隣接し、野菜、大豆加工品 (豆腐、油揚げ等)、練り製品 (ちくわ等) の切裁及び海藻・乾物等の水もどしを行う室とする。 b 移動式の調理設備や作業台等を導入し、円滑に作業できるスペースを確保すること。	【記載なし】

(仮称) 八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表 (令和 6 年 10 月 11 日修正)

	新	旧
第 4. 2	(非汚染作業区域) (室名) 和え物室 【削除】	(非汚染作業区域) (室名) 和え物室 f 一時保存用冷蔵庫を設置すること。
第 4. 2	(非汚染作業区域) (室名) きざみ食等専用調理コーナー e その他備品について、IH調理機、ミキサー (常時使用 1 台、予備 1 台)、調理台、配膳台、冷凍冷蔵庫を設置すること。	(非汚染作業区域) (室名) きざみ食等専用調理コーナー e その他備品について、IH調理機、ミキサー (常時使用 1 台、予備 1 台)、調理台、配膳台、冷凍冷蔵庫、専用の器具洗浄機、乾燥消毒保管庫 (食器、鍋、ザル、器具等) を設置すること。
第 4. 2	(非汚染作業区域) (室名) 器具洗浄室 (調理ゾーン) a 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とし、揚げ焼き用と煮炊き及びきざみ食等用の 2 か所確保すること。	(非汚染作業区域) (室名) 器具洗浄室 (調理ゾーン) a 非汚染作業区域で使用した器具を洗浄する室とし、揚げ焼き用と煮炊き用の 2 か所確保すること。
第 4. 2	(非汚染作業区域) (室名) 配送前室 b コンテナの数量や配送工程等を考慮した十分なスペースを確保し、発送口は最低 3 箇所設置すること。	(非汚染作業区域) (室名) 配送前室 b コンテナの数量や配送工程等をした十分なスペースを確保し、発送口は最低 4 箇所設置すること。
第 4. 2	(一般区域) (室名) その他 【削除】	(一般区域) (室名) その他 a 設置場所は、作業動線を考慮すること。
第 4. 2	【門扉及び囲障・フェンス】 なお、南部幹線については、事業施行期間が令和 1 0 年 3 月 3 1 日迄 (※期間は変更になる可能性がある) であるが、建設予定地北東側の出入口に加え、歩行者等の安全確保を講じることを前提として南部幹線側の出入口を 2 箇所とし、出入口の数を合計 3 箇所とする提案も可能とする。南部幹線側の出入口を 2 箇所とする場合は、それが必要となる理由を整理したうえで提案すること。また、南部幹線側の出入口の設置箇所については、事業者決定後、基本設計の段階で八代市、事業者、警察及び熊本県による協議のうえ決定する。	【門扉及び囲障・フェンス】 なお、南部幹線については、事業施行期間が令和 1 0 年 3 月 3 1 日迄 (※期間は変更になる可能性がある) であるため、出入口の配置等について関係機関と適切に協議、調整を行うこと。
第 4. 3	(1) 建築 ア 計画 (ア) 敷地内 i 雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。また、放流先は敷地内の調整池とし、適切に排水計画を作成すること。	(1) 建築 ア 計画 (ア) 敷地内 i 雨水を処理するため、十分な能力のある排水溝又は暗渠を設けること。また、放流先の水路の大きさに応じ、適切に排水計画を作成すること。

(仮称) 八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表 (令和 6 年 10 月 11 日修正)

	新	旧
第 4.3	(4) 調理設備・什器 イ 調理設備・什器の仕様	(4) 調理設備 イ 調理設備の仕様
第 4.3.(4)イ (イ) b	(c) 真空包装機 i 食品の鮮度管理が適切に行える設備とすること。 ii 調理従事者の作業スペース等に配慮したものとする。	(c) 真空包装機 i 前日納品される食品の鮮度管理が適切に行える設備とすること。 ii 調理従事者の作業施設等に配慮したものとする。
第 4.3.(4)イ	(ウ) コンテナ c コンテナの積載方法は混載方式を原則とするが、他に技術提案がある場合は、提案を認める。	(ウ) コンテナ c コンテナの積載方法は混載方式を原則とする。
第 4.3	(5) 調理備品 耐熱性等必要な性能を備えた調理備品を調達すること。	【記載なし】
第 4.3	(6) 事務備品 事務エリアには以下の事務備品を設置すること。設置は可能な限り、工事による建付けで行うこと。	(5) 什器等 事務エリアには以下の什器等を設置すること。設置は可能な限り、工事による建付けで行うこと。
第 4.3	(7) 食器・食缶等 ウ 食缶等 (オ) アレルギー等対応食については、個別児童等専用のランチジャーを専用容器にて配送することを考慮すること。 また、アレルギー対応食用配食容器・配送容器の目安は、別添資料 11 を参照すること。なお、別添資料 11 は参考として例示するものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。 (キ) 少人数の学校や学級には容量の小さい食缶を使用するなど、柔軟な対応を行うこと。 また、1 学級あたりに必要な食缶等の目安は、別添資料 11 を参照すること。なお、別添資料 11 は参考として例示するものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。 なお、食缶の寸法はコンテナの大きさに関係し、食缶の数量は学級数に関係するため、別途市と協議して決定すること。	(6) 食器・食缶等 ウ 食缶等 (オ) アレルギー等対応食については、個別児童等専用のランチジャーを専用容器にて配送することを考慮すること。 (キ) 少人数の学校や学級には容量の小さい食缶を使用するなど、柔軟な対応を行うこと。 また、1 学級あたりに必要な食缶等の目安は、募集要項等の公表時に公表する。 なお、食缶の寸法はコンテナの大きさに関係し、食缶の数量は学級数に関係するため、別途市と協議して決定すること。

（仮称）八代市新南部学校給食センター施設整備事業
要求水準書 新旧対照表（令和 6 年 10 月 11 日修正）

	新	旧
第 5 . 2	（報告書名）しゅん工図書 （記載内容等） 【削除】	（報告書名）しゅん工図書 （記載内容等） ・杭処理後の杭埋設状況図（杭処理をした場合）