

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
				別添資料	資料1 対象地図面 <u>(後日公表)</u> 資料2 対象地及び周辺の地質（地歴）に関する情報 資料3 インフラ整備状況図 <u>(後日公表)</u> 資料4 現センター図面（閲覧） 資料5 配膳室図面、配置図 <u>(後日公表)</u> 資料6 配送校の給食時間及び配送回収時間 資料7 配送車両概要及び配送校プラットフォーム概要 資料8 献立表 資料9 <u>処分物品一覧（後日公表）</u>	資料1 対象地図面 資料2 対象地及び周辺の地質（地歴）に関する情報 資料3 インフラ整備状況図 資料4 現センター図面（閲覧） 資料5 配膳室図面、配置図 資料6 配送校の給食時間及び配送回収時間 資料7 配送車両概要及び配送校プラットフォーム概要 資料8 献立表 資料9 <u>削除（処分物品は、現地にてご確認ください。）</u> 資料10 <u>各校配膳室の状況</u> 資料11 <u>生徒数推計（令和8年度～令和16年度）</u> 資料12 <u>クラス別生徒数</u> 資料13 <u>食器・食缶使用パターン及びアレルギー対応食缶</u> 資料14 <u>牛乳容器及びデザート容器規格、既存冷蔵庫型番</u> 資料15 <u>調理作業工程表</u>	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号 11. 13. 86. 87. 91. 95. 96. 133. 159
1 1	第1	3			選定事業者は、次の業務を行うものとする。	選定事業者は、次の業務を行うものとする。 <u>なお、本事業については、HACCPの概念に基づき行うものとする。</u>	
2 2	第1	3	(4)		オ 配送車両調達	オ 配送車両調達 <u>業務</u>	
7 7	第1	6	(1)		ガス：プロパンガス	ガス： <u>都市ガス整備済み</u>	

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
7 7	第1	7	(1)	ア	1日 <del>概ね</del> 2,000食	1日 <b>最大</b> 2,000食	要求水準書(案)に対する質問・意見への回答/番号7
7 7	第1	7	(1)	イ (ウ)	市が別途発注するパン・デザート等(以下、「直接搬入品」という。)の配送・容器の回収は、市と契約を締結した事業者が行うため、事業範囲に含まないこととする。なお、ジャム、ソース類は本施設から配送する。	市が別途発注するパン・デザート等(以下、「直接搬入品」という。)の配送・容器の回収は、市と契約を締結した <b>食材納入業者</b> が行うため、事業範囲に含まないこととする。なお、ジャム、ソース類は本施設から配送する。 <b>また、年に2回程度、本施設にてパンを受け入れて加工する予定である。</b>	要求水準書(案)に対する質問・意見への回答/番号8 <b>【小郡市より】</b> 「選定事業者」では本事業の実施事業者と混乱するため「食材納入業者」に変更
12 12	第2	2	(1)	イ	選定事業者は事前調査の実施に際して、必要に応じて <b>地域説明会への説明</b> を行う。	選定事業者は事前調査の実施に際して、必要に応じて <b>地域への説明会</b> を行う。	
12 12	第2	3	(1)	ア	設計体制づくり <u>と</u> 責任者の設置 <u>と</u> 進捗管理	設計体制づくり <u>、</u> 責任者の設置 <u>及び</u> 進捗管理	
12 12	第2	3	(1)	エ	～基本設計の承諾を得た後に実施設計に着手する。～	～実施方針は、基本設計の承諾を得た後に着手する。～	
16 16	第2	3	(4)			<b>【追加】</b> 表 計量室	
16 16	第2	3	(4)		表 残 <b>菜</b> 処理室	表 残 <b>滓</b> 処理室	要求水準書(案)に対する質問・意見への回答/番号39
16 16	第2	3	(4)		表 シャワー室	<b>【削除】</b>	要求水準書(案)に対する質問・意見への回答/番号24
16 16	第2	3	(4)			<b>【追加】</b> 表 休憩室、廊下	

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
16 16	第2	3	(4)			【追加】 表 リフト	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号25
16 16	第2	3	(4)			【追加】 表 電気室	
16 16	第2	3	(5)	冷蔵室・冷凍室	c 冷蔵室は、野菜類を収納する室と、魚・肉・卵類を収納する室とする。	c 冷蔵室・ <u>冷凍室</u> は、野菜類を収納する室と、魚・肉・卵類を収納する室とする。	
16 16	第2	3	(5)	冷蔵室・冷凍室	d 冷凍室及び魚・肉・卵類を収納する冷蔵庫は、送り側が汚染区域、受け側が非汚染区域となることに留意すること。	【削除】	
17 17	第2	3	(5)		室名 食品庫	室名 食品庫・ <u>計量室</u>	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号29
17 17	第2	3	(5)	食品庫	a <u>材料</u> を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保すること。 b <u>肉・魚・野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置すること。</u>	a <u>材料（乾物、調味料等）</u> を調理工程や調理容量ごとに分けるスペースを確保すること。 b <u>冷蔵保存が必要な食品や開封済みの調味料を保存するための冷蔵庫を設置すること。</u>	
17 17	第2	3	(5)	ピーラー室	cシンクは、 <u>泥落とし用のものを設置すること。</u>	c シンクは、 <u>土壌球根野菜類専用エリアには泥落とし用のものを設置すること。</u> d ピーラー室は、皮むき下処理エリアを設け、土壌球根野菜類専用エリアとし、ピーラー等による皮むき作業を行うこと。なお、当該エリアは専用の区画（室）となるよう計画すること。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号41
17 18	第2	3	(5)	残滓処理室	f <u>残菜</u> の計量ができる構造とする。	f <u>残滓</u> の計量ができる構造とする <u>こと。</u>	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号39

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
18 18	第2	3	(5)	焼物・揚物室	d揚物に使用する油を、酸化度測定後に使用する。また、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。	d揚物に使用する油は、酸化度測定後に使用する。また、衛生上問題なくポンプ等で自動的に注入・排出できるよう計画すること。	
18 18	第2	3	(5)	煮炊き調理室	fたれ等を調理できる回転釜を設置する。	fたれ等を調理できる回転釜を設置すること。	
19 19	第2	3	(5)	プラットフォーム	c野菜類、一般食品（冷凍食品・乾物等）及び魚・肉・卵類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所設けること。	c野菜類、一般食品（冷凍食品・乾物等）及び魚・肉・卵類が交差しないよう、専用の搬入口を2箇所設けること。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号46
20 20	第2	3	(5)	準備室	b下処理室と調理室への出入口は別々に設置し、それぞれエアシャワーを設置すること。	b準備室から下処理室と調理室への出入口は別々に設置し、非汚染区域である調理室への出入口にはエアシャワーを設置すること。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号55
20 20	第2	3	(5)	一般トイレ	a 適時設置すること。	a 適宜設置すること。	
21 21	第2	3	(5)	調理員用食堂兼研修室兼試作室	d 5つの献立（各々3～5人分程度の量）を試作するために必要な設備を設置する。	d 5つの献立（各々3～5人分程度の量）を試作するために必要な設備を設置すること。	
21 21	第2	3	(5)	配送車運転手控室	d 配送車運転手前室は本体施設への設置を想定しているが、付帯施設（配送車車庫）に配置することも可能とする。	d 配送車運転手前室は本体施設への設置を想定しているが、付帯施設（配送車車庫）に配置することも可能とする。	
21 21	第2	3	(5)		室名 会議室兼見学室（20名程度収容）	室名 会議室兼見学室（40名程度収容）	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号63
21 21	第2	3	(5)			【追加】リフト a 調理員用食堂兼研修室兼試作室の付近に設置すること。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号25

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
22 22	第2	3	(5)	キュービクル	a 受変電設備の方式は、キュービクル式とし、設置場所は <u>事業者</u> の提案によるものとする。	a 受変電設備の方式は、キュービクル式とし、設置場所は <u>選定事業者</u> の提案によるものとする。	
31 31	第2	4	(2)		本施設は、什器備品等の搬入等を含め、 <u>令和5年6月</u> までに工事を竣工する。	本施設は、什器備品等の搬入等を含め、 <u>令和8年6～7月</u> までに工事を竣工する。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号73
41 41	第2	7	(2)	オ	(イ) <u>保温性のあるもの</u> にすること。	(イ) <u>あらゆる調理済み食品の温度管理を行い、保温65℃以上、保冷10℃以下を給食時間まで保持できる機能を有するもの</u> にすること。	
43 43	第2	8	(2)	【会議室兼見学室】	20名程度の会議を実施するために必要な机と椅子	40名程度の会議を実施するために必要な机と椅子	
49 49	第4	1	(6)	エ	選定事業者は、業務の対象となる備品について、「小郡市公有財産管理規則」を参照し、これに基づき備品台帳を整備すること。	選定事業者は、業務の対象となる備品について、「小郡市公有財産規則」を参照し、これに基づき備品台帳を整備すること。	
49 49	第4	1	(9)		事業期間中、通常の使い方をして、劣化、故障又は破損したもの（施設・設備機器を含む）に必要な修繕、更新等の方法は事業者の提案によるものとし、これにかかる費用は <u>事業者の負担とする</u> 。	事業期間中、通常の使い方をして、劣化、故障又は破損したもの（施設・設備機器を含む）に必要な修繕、更新等の方法は <u>選定事業者の提案によるものとし、これにかかる費用は本事業に含むものとする</u> 。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号103
50 50	第4	1	(11)		～ <u>事業期間終了前概ね3年前</u> より、引渡し時の状態について市と協議を行うこと。～	～ <u>事業期間終了概ね3年前</u> より、引渡し時の状態について市と協議を行うこと。～	
55 55	第4	6			事業者が調達した食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運営備品等について～	<u>選定事業者</u> が調達した食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運営備品等について～	
62 62	第5	1	(5)	配送責任者	配送業務に関する相当の知識と経験を有する者 <u>とする</u> 。	配送業務に関する相当の知識と経験を有する者 <u>。</u>	

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
65 66	第5	2	(1)	ア	～また、市は、納品される食材に関する検収表を作成し、選定事業者へ提出し、～	～また、市は、納品される食材に関する検収表を作成し、選定事業者へ提出し、～	
70 70	第5	3	(1)	オ (ア)	表 液卵/	【削除】	要求水準書 (案) に対する質問・意見への回答/番号114
72 71～72	第5	3	(1)	ク (イ)	c食物アレルギー対応食は、当面の間、 <u>卵と乳の代替食</u> を提供し、1日約 <u>100食程度</u> の対応とする。 <u>なお、卵と乳の重複の献立は無いものとする。</u> 将来的には、 <u>特定原材料へ</u> 対応品目の拡大 <u>や代替食への対応</u> を検討する。	c食物アレルギー対応食は、当面の間、 <u>牛乳・卵・小麦・えび・かこの除去食・代替食</u> を提供し、1日約 <u>50食程度</u> の対応とする。将来的には、対応品目の拡大を検討する。	要求水準書 (案) に対する質問・意見への回答/番号49
72 72	第5	3	(1)	ク (イ)	d～下処理後の作業は <u>食物アレルギー対応調理室</u> で行うこと。～	d～下処理後の作業は <u>アレルギー室</u> で行うこと。～	要求水準書 (案) に対する質問・意見への回答/番号118
72 72	第5	3	(1)	ク (イ)	f 食物アレルギー対応食食器 <u>により</u> 、～	f 食物アレルギー対応食食器に <u>は</u> 、～	
76 76	第5	4	(2)		選定事業者は、衛生管理体制の整備に当たっては、あらかじめ業務計画を作成し、～	選定事業者は、衛生管理体制の整備に当たっては、あらかじめ業務計画 <u>書</u> を作成し、～	
77 77	第5	4	(2)	ア (イ)	f (b)サルモネラ属菌陽性の場合、 <u>a</u> に準じた扱いとする。	f (b)サルモネラ属菌陽性の場合、 <u>(a)</u> に準じた扱いとする。	
77 77	第5	4	(2)	ア (イ)	f (c) 学校給食衛生管理基準の施行について (通知 (平成21年4月1日文科第6010号) ) の別紙3 (以下「5 衛生管理業務」において、「別紙3」という。) の第6票を作成し保管する。	f (c) <u>結果については適正に保管する。</u>	要求水準書 (案) に対する質問・意見への回答/番号120
77 77	第5	4	(2)	ア (イ)	iノロウイルスの検便検査結果が陽性であった場合も、 <u>別紙3の第6表を作成し</u> 保管する。	iノロウイルスの検便検査結果が陽性であった場合も、 <u>結果については、適正に</u> 保管する。	要求水準書 (案) に対する質問・意見への回答/番号120

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
78 78	第5	4	(2)	ウ	～受講後、翌月10日 <u>まで</u> 市へ報告書を提出すること。	～受講後、翌月10日 <u>までに</u> 市へ報告書を提出すること。	
78 78	第5	4	(3)	ア	～実施に当たっては、業務計画を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、 <u>別紙3</u> を参考とし、～	～実施に当たっては、 <u>業務計画書</u> を作成し、市の承認を受けてから実施すること。なお、「 <u>学校給食衛生管理基準 別紙3 定期及び日常の衛生検査の点検票</u> 」を参考とし、～	
78 78	第5	4	(3)	ア (ア)	別紙3の第8票を参考に毎日点検する。	<u>学校給食衛生管理基準</u> 別紙3の第8票を参考に毎日点検する。	
78 78	第5	4	(3)	ア (イ)	別紙3を参考に実施する。	<u>学校給食衛生管理基準</u> 別紙3を参考に実施する。	
80 80	第5	6	(1)	イ	(資料 <u>6</u> 配送車両概要および配送校プラットフォーム概要参照)	(資料 <u>7</u> 配送車両概要および配送校プラットフォーム概要参照)	
82 82	第5	8	(1)		ウ 主食、牛乳、デザート、おかずの品温測定、記録 エ 検食の配膳 ～	ウ 主食、牛乳、デザート、おかずの品温測定、記録 エ 保存食の採取 オ 検食の配膳 ～	
83 83	第5	8	(3)	キ	配膳業務に必要な被服、使い捨て手袋、用紙、ごみ袋、洗剤、薬剤、及び温度計等の消耗品や備品は <u>選定業者</u> が調達し、更新する。	配膳業務に必要な被服、使い捨て手袋、用紙、ごみ袋、洗剤、薬剤、及び温度計等の消耗品や備品は <u>選定事業者</u> が調達し、更新する。	
83 83	第5	9			～また、選定事業者は、業務の対象となる備品について、小郡市公有財産 <u>管理</u> 規則を参照し、これに基づき備品台帳を整備すること。	～また、選定事業者は、業務の対象となる備品について、小郡市公有財産規則を参照し、これに基づき備品台帳を整備すること。	
84 83	第5	10			提出が必要な書類は、以下のとおり <u>です。</u>	提出が必要な書類は、以下のとおり <u>である。</u>	
85 85	第6	1			対象施設は、 <u>資料6</u> 現センター図面に示された現施設等である。～	対象施設は、 <u>資料4</u> 現センター図面に示された現施設等である。～	要求水準書(案)に対する質問・意見への回答/番号146
85 85	第6	2	(1)	ア	～具体的な解体方法は、 <u>事業者提案にゆだねる。</u>	～具体的な解体方法は、 <u>選定事業者の提案に委ねる。</u>	

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
85 85	第6	2	(1)	ウ	厨房機器及び什器備品等の廃棄を含む。 なお、 <u>廃棄するものの一覧は、資料9 処分物一覧に示す。</u>	厨房機器及び什器備品等の廃棄を含む。なお、 <u>廃棄するものは、説明会及び現地見学会の開催 時に確認すること。（募集要項参照。）</u>	
85 85	第6	3			(4) 着工前業務	(1) 着工前業務	
86 86	第6	3			(5) 解体工事期間中の業務	(2) 解体工事期間中の業務	
86 87	第7	1	(1)	ア	新給食センターからの配送・回収をス ムーズに実施するため、各配膳室等を <u>整 備・改修</u> する。	新給食センターからの配送・回収をスムーズに 実施するため、各配膳室等を改修する。	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127
86 87	第7	1	(1)	イ	対象となる中学校は、既に配膳室の機能 を有するものの、劣化状況や衛生管理基 準への対応状況が異なるため、各中学校 の状況に応じて <u>整備・改修</u> をすること。 ～	対象となる中学校は、既に配膳室の機能を有す るものの、劣化状況や衛生管理基準への対応状 況が異なるため、各中学校の状況に応じて改修 をすること。～	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127
86 87	第7	1	(1)	ウ	配送車両から配膳室等に、コンテナを衛 生的に搬入できる経路を <u>整備</u> する。	配送車両から配膳室等に、コンテナを衛生的に 搬入できる経路に <u>改修</u> する。	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127
86 87	第7	1	(1)	エ	配膳室内は、コンテナの保管、配膳、回 収等の業務を行えるように <u>整備</u> する。	配膳室内は、コンテナの保管、配膳、回収等の 業務を行えるように <u>改修</u> する。	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127
86 87	第7	1	(2)	ア	市との協議により定めた期間内に配膳室 等の調査・設計及び <u>整備・改修</u> 業務が完 了できる体制を整備する。	市との協議により定めた期間内に配膳室等の調 査・設計及び改修業務が完了できる体制を整備 する。	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127
87 87	第7	2	(1)	オ	配膳室の <u>整備・改修</u> では、エレベーター の設置は想定していない。	配膳室の改修では、エレベーターの設置は想定 していない。	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127
87 87	第7	2	(2)		配膳室の <u>整備・改修</u> 業務	配膳室の改修業務	要求水準書（案）に対する質 問・意見への回答/番号127

小郡市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書 新旧対応表

頁 (旧) (新)	大項目	中項目	小項目	項目	旧	新	備考
87 87	第7	2	(2)	ア	配膳室の整備・改修の現場対応等について、市及び中学校等と十分に調整を行う。	配膳室の改修の現場対応等について、市及び中学校等と十分に調整を行う。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号127
87 87	第7	2	(2)	イ	配膳室の整備・改修を実施している際に、給食を配送する場合は、事業者と中学校等が協議し、配膳室の代わりとして決定した場所に配送する。	配膳室の改修を実施している際に、給食を配送する場合は、選定事業者と中学校等が協議し、配膳室の代わりとして決定した場所に配送する。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号127
87 87	第7	2	(2)	ウ	配膳室の整備・改修業務の遂行にあたり、上記事項で定めのない事項は、「第2/4 建設業務及び関連業務」に従う。	配膳室の改修業務の遂行にあたり、上記事項で定めのない事項は、「第2/4 建設業務及び関連業務」に従う。	要求水準書（案）に対する質問・意見への回答/番号127