

千歳市新学校給食センター整備運営事業

要求水準書（案）

新旧対照表

令和8年2月20日

千 歳 市

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■要求水準書(案) 新旧対照表

※文章の修正に伴い、令和7年10月31日公表の要求水準書(案)から頁数が変更になった項目があります。

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
1	7	第1	3	(7)					事業スケジュール(予定)	設計・建設期間 事業契約締結日～令和11年5月末日	設計・建設期間 事業契約締結日～令和11年6月中旬 ^{※1} ※1 設計・建設期間は、本施設の引渡し後、開業準備期間を考慮したうえで、給食提供開始日に確実に間に合う日程で事業者の提案とする。
2	7	第1	3	(7)					事業スケジュール(予定)	給食提供開始日 令和11年8月中旬(夏季休業後)	給食提供開始日 令和11年8月中旬以降 ^{※2} ※2 給食提供開始日は夏季休業明けからとする。令和11年度は8月20日(月)以降となることが想定される(8月20日(月)となった場合でも給食提供開始できるスケジュールを提案すること)。
3	20	第2	1	(1)	②	イ		c	一般エリア	一般の来訪者が利用する諸室、廊下及び便所等については、調理従業者と来訪者の動線が交差しないように計画すること。	一般の来訪者が利用する諸室、廊下及び便所等については、調理員と来訪者の動線が交差しないように計画すること。
4	24	第2	1	(4)					設備計画の考え方	設備計画については、「建築設備計画基準(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、令和3年版)」、「学校給食衛生管理基準」に準拠し、次の項目を考慮した上で、電気設備、空気調和・換気設備、給排水衛生設備の計画を行うこと。	設備計画については、「建築設備計画基準(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、令和6年版)」、「学校給食衛生管理基準」に準拠し、次の項目を考慮した上で、電気設備、空気調和・換気設備、給排水衛生設備の計画を行うこと。

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
5	31	第2	1	(5)	②			b	下水道	排水設備の計画については、本市水道局水道サービス課と確認・調整すること。また、 <u>グリーストラップ</u> などの除害施設については、本市水道局下水道整備課と協議すること。	排水設備の計画については、本市水道局水道サービス課と確認・調整すること。また、 <u>グリーストラップ</u> などの除害施設については、本市水道局下水道整備課と協議すること。
6	33	第2	2	(1)	①				調理エリア	ア 調理エリア	① 調理エリア
7	34	第2	2	(1)	①			c	<表> 区域: 汚染作業区域 室名: 泥落とし・皮むき室	球根皮むき器で処理された野菜が直接、野菜類下処理室に送られる構造とすること。また、 <u>野菜下処理室への泥の侵入を防止するための対策を行うこと。</u>	球根皮むき器で処理された野菜が直接、野菜類下処理室に送られる構造とすること。また、 <u>野菜類下処理室への泥の侵入を防止するための対策を行うこと。</u>
8	34	第2	2	(1)	①			a	<表> 区域: 汚染作業区域 室名: 野菜類下処理室	野菜類下処理室には、根菜類、葉物類、豆腐及びこんにゃくの専用レーンを設け、全てのシンクは3槽以上とすること。	野菜類下処理室には、根菜類、葉物類、豆腐及びこんにゃくの専用レーンを設け、全てのシンクは4槽とし、 <u>別途水切り台を設置すること。</u>
9	34	第2	2	(1)	①			c	<表> 区域: 汚染作業区域 室名: 野菜類下処理室	生食用野菜類(ミニトマト、果物等)の下処理用の専用レーンを設け、シンクは5槽とすること。なお、 <u>野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽ずつ設け、連続的に利用できるような配置とすることも可とする。</u>	生食用野菜類(ミニトマト、果物等)の下処理用の専用レーンを設け、シンクは5槽とし、 <u>別途水切り台を設置すること。</u>
10	35	第2	2	(1)	①			a	<表> 区域: 汚染作業区域 室名: 器具洗浄室	器具洗浄室は、検収室用・下処理室用として、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置すること。また、保管庫(殺菌、乾燥機能付)を設置すること。	器具洗浄室は、検収室用・下処理室用として、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置すること。また、保管庫(殺菌、乾燥機能付)を設置すること。なお、 <u>衛生管理を徹底したうえで、器具洗浄室と隣接した場所に保管庫を配置することも可とする。</u>
11	37	第2	2	(1)	①				<表> 区域: 非汚染作業区域 室名: 食材加工室	区域: <u>汚染作業区域</u> 室名: <u>魚肉類下処理室</u>	区域: <u>非汚染作業区域</u> 室名: <u>食材加工室</u>

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
12	37	第2	2	(1)	①			a	<表> 区域:非汚染作業区域 室名:食材加工室	魚肉類下処理室には、食品の解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保すること。また、卵は液卵を使用し、専用のレーン及び冷蔵庫を設置すること。	食材加工室は、主に肉・魚類の加工を行う室とし、食品の解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保すること。また、卵は液卵を使用し、専用のレーン及び冷蔵庫を設置すること。
13	37	第2	2	(1)	①			c	<表> 区域:非汚染作業区域 室名:食材加工室	魚肉類下処理室から各種の調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。	食材加工室から各種の調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。
14	37	第2	2	(1)	①				<表> 区域:非汚染作業区域	室名:煮炊き調理室 室名:野菜類上処理室	<順序を入替> 室名:野菜類上処理室 室名:煮炊き調理室
15	37	第2	2	(1)	①			c	<表> 区域:非汚染作業区域 室名:煮炊き調理室	回転釜の数量等については、同日の調理作業において、釜を洗浄して2度調理に使用するなどのいわゆる2回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置すること。	調理釜の数量等については、同日の調理作業において、原則、釜を洗浄して2度調理に使用するなどのいわゆる2回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置すること。
16	37	第2	2	(1)	①			d	<表> 区域:非汚染作業区域 室名:煮炊き調理室	回転釜の配置は、食材が相互に混入しないよう、異なる調理種別の回転釜同士の間隔を十分に確保すること。	調理釜の配置は、食材が相互に混入しないよう、異なる調理種別の調理釜同士の間隔を十分に確保すること。
17	38	第2	2	(1)	①			b	<表> 区域:非汚染作業区域 室名:和え物調理室	和え物準備室(コーナーでも可)には、和え物に使用する食材を加熱するための蒸し器及び釜を設置すること。なお、和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本とする。	和え物準備室(コーナーでも可)には、和え物に使用する食材を加熱するための蒸し器及び釜を設置すること(下茹で用の釜は、衛生管理が徹底された動線計画としたうえで、煮炊き釜の一部を活用することも可とする)。なお、和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本とする。
18	40	第2	2	(1)	②				一般エリア	イ 一般エリア	② 一般エリア

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
19	41	第2	2	(1)	②			c	<表> 区域:調理員専用区域 室名:汚染作業区域前室、 非汚染作業区域前室	調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に、調理従事者等の数に応じた手洗い場を設置すること。	調理エリアの各区画の入口及び必要な箇所に、調理員等の数に応じた手洗い場を設置すること。
20	42	第2	2	(1)	②			a	<表> 区域:事務員・来客者区域 室名:玄関	市・事業者・来客者で供用の玄関とし、自動開閉式の扉等で風除室を設けること。	市・事業者・来客者で供用の玄関とし、自動開閉式の扉等で風除室を設けること。なお、事業者用に別の玄関を設ける提案も可とする。
21	42	第2	2	(1)	②			d	<表> 区域:事務員・来客者区域 室名:玄関	職員及びその他の利用者は、 <u>玄関部分で外履きから内履きに履き替えるものとし、来客用の下足箱、スリッパ、傘立て、手指消毒装置を設置すること。</u>	来客用として、 <u>下足箱、スリッパ、傘立て、手指消毒装置を設置すること。</u>
22	44	第2	2	(1)	②			e	<表> 区域:事務員・来客者区域 室名:大会議室(調理員食堂兼用)	会議室からは少なくとも煮炊き調理室及び野菜類上処理室が見学できるようにすること。	会議室からは少なくとも煮炊き調理室及び野菜類上処理室が見学できるようにすること。なお、 <u>大会議室以外の場所から見学できる通路(1学級分が十分に見学できるスペースを含む)として設ける提案も可とする。</u>
23	49	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	d	コンテナ	<u>コンテナは、施設が可能なものとする。</u>	<削除>
24	50	第2	2	(2)	③	ア		a	調理釜	下茹で用も含め、複数回使用せずに8,000食が調理できる台数を設置すること。	下茹で用も含め、複数回使用せずに8,000食が調理できる台数を設置すること。なお、 <u>同じ食材の下茹でや冷凍食品(加工品等)等のポイル、だしを取った釜での煮物・汁物の調理等の場合に限り、複数回使用することも可とする。</u>
25	59	第3	2	(1)					業務期間	本施設の建設・工事監理業務は、 <u>開業準備期間に間に合わせるように令和11年5月31日までに完了し、本施設を本市に引き渡すこと。</u>	本施設の建設・工事監理業務は、 <u>本施設の引渡し後、開業準備期間を考慮したうえで、給食提供開始日に確実に間に合う日程で事業者の提案とする。</u>

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
26	67	第4	1	(1)					業務の対象範囲	事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 令和5年版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)にも準拠すること。	事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 令和5年版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)を適宜参考にすること。
27	68	第4	1	(4)				h	維持管理業務計画書	ライフサイクルコストの削減に努めること。	ライフサイクルコストの縮減に努めること。
28	74	第4	6	(4)	②			a	積雪が10cm超の場合	積雪が10cmを超える場合は、本市の出動要請に従い、速やかに除雪に要する車両・人員等を、本施設へ配置すること。なお、天気予報等により暴風雪等、翌朝8時に10cm超の積雪が予想される場合、前日(連休の場合はその連休に入る前の日)に出動について本市と事業者にて事前協議する。	積雪が10cmを超える場合(翌朝8時までに10cm超の積雪が予想される場合を含む)は、除雪に要する車両・人員等を本施設へ配置し、食材の搬入、給食の配送に支障がないように、敷地内及び進入路の除雪を行うこと。
29	75	第4	6	(4)	②			f	積雪が10cm超の場合	積雪が10cmを超える場合の除雪に係る費用は、維持管理業務に係るサービス対価とは別途、本市が出動要請をした回数に応じて精算するものとする。詳細は事業契約書にて示す。	積雪が10cmを超える場合の除雪に係る費用は、維持管理業務に係るサービス対価に含むものとし、実働回数に応じて精算するものとする。詳細は事業契約書にて示す。
30	76	第4	7	(1)				b	環境衛生業務	関係官公署から改善命令を受けたときは、その旨を、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を維持管理責任者から本市に報告すること。	関係官公署から改善命令を受けたときは、その旨を、関係する業者に周知するとともに、具体的な改善方法を維持管理業務責任者から本市に報告すること。
31	91	第5	4	(1)	①			a	検収業務	事業者は、本市が発注した食材(物資)の受け入れについて、本市が作成した「給食物資検収簿」(「別添資料17 現学校給食センターの給食物資検収簿」参照)に基づき、食材の受取、開封、移し替え、運搬、保管作業を行うこと。	事業者は、本市が発注した食材(物資)の受け入れについて、本市が作成した「給食物資検収簿」(「添付資料17 現学校給食センターの給食物資検収簿」参照)に基づき、食材の受取、開封、移し替え、運搬、保管作業を行うこと。

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
32	92	第5	4	(1)	②				② 検収時に食品の過不足、品質不良、異物混入が認められた場合の対応	※駒里小中学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳中学校の直送品等については、納入業者より本施設に配送されるため、各学校のコンテナと併せて配送車で配送する。	※小規模校(駒里小中学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳中学校)用の直送品等については、納入業者より本施設に配送されるため、各学校のコンテナと併せて配送車で配送する。
33	95	第5	5	(8)				c	揚げ物・焼き物・蒸し物調理	調理前のものを扱う者と調理済食品を運ぶ者は兼務せず、それぞれ専任とすること。	<削除>
34	97	第5	5	(12)	①			b	対象	支笏湖小学校、東小学校、北進小・中学校、駒里小・中学校は小規模のため、全学年及び全教職員を対象とする。	支笏湖小学校、東小学校、北進小・中学校、駒里小・中学校は、全学年及び全教職員を対象とする。
35	100	第5	6	(1)				j	共通事項	緊急時(食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など)には、運営業務総括責任者等が本市や配送校などへ急行し、迅速な対応ができる体制を構築すること	緊急時(食器・食缶等の数量不足・積載ミスが発生した場合など)には、総括責任者等が本市や配送校などへ急行し、迅速な対応ができる体制を構築すること
36	100	第5	6	(1)				m	共通事項	1日の業務終了後、「給食配送車運転日誌」(「別添資料19 現学校給食センターの給食配送車運転日誌」参照)を作成し、速やかに本市に提出すること。また、給食配送車運行月報は、当月の業務終了後、速やかに本市に提出すること。	1日の業務終了後、「給食配送車運転日誌」(「添付資料19 現学校給食センターの給食配送車運転日誌」参照)を作成し、速やかに本市に提出すること。また、給食配送車運行月報は、当月の業務終了後、速やかに本市に提出すること。
37	111	第5	9	(2)				b	食育啓発活動の支援	本施設や本市教育委員会から発行されるお便り、本市が実施するICTを活用した食育啓発活動等へ協力すること。具体的には、調理風景動画の提供及び調理従事者のインタビュー、毎日の献立や調理工程に関する情報提供等についての協力を想定する。	本施設や本市教育委員会から発行されるお便り、本市が実施するICTを活用した食育啓発活動等へ協力すること。具体的には、調理風景動画の提供及び調理員のインタビュー、毎日の献立や調理工程に関する情報提供等についての協力を想定する。

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
38	113	第5	9	(6)					学校等への情報提供支援	本市では、毎月の給食だよりや給食カレンダー等の配付物や不定期で発行する学校給食に関する配付文書(学校掲示物、家庭への通知文等)など、各種配布物や掲示物による情報提供を通じた食に関する指導を行っている。事業者においては、本市の指示に基づき、配布物等のクラスごとの仕分けや学校への配送等を行うこと。	本市では、毎月の給食だよりや給食カレンダー等の配付物や不定期で発行する学校給食に関する配付文書(学校掲示物、家庭への通知文等)など、各種配付物や掲示物による情報提供を通じた食に関する指導を行っている。事業者においては、本市の指示に基づき、配付物等のクラスごとの仕分けや学校への配送等を行うこと。
39	添付資料5 令和7年度 児童生徒数 及び児童生 徒数の推計								令和7年度児童生徒数の推計	-	<学校ごとの児童生徒数及び学級数の推計を追加>
40	添付資料5 令和7年度 児童生徒数 及び児童生 徒数の推計								令和7年度食缶数	-	<追加>
41	添付資料6 新学校給食 センターの 想定献立								想定献立①	献立: <u>枝豆ソテー</u> 調理形態: 釜 食器: 大皿 カトラリー: 箸 食缶: 中缶	献立: <u>枝豆のサラダ</u> 調理形態: 冷 食器: 大皿 カトラリー: 箸 食缶: 中缶
42	添付資料6 新学校給食 センターの 想定献立								想定献立②	献立: <u>ウインナーじゃが</u> 調理形態: 釜 食器: 大皿 カトラリー: 箸 食缶: 中缶	献立: <u>いんげんのごま和え</u> 調理形態: 冷 食器: 大皿 カトラリー: 箸 食缶: 中缶

■要求水準書(案) 新旧対照表

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	変更前	変更後
43	添付資料6 新学校給食 センターの 想定献立								想定献立②	献立:ビビンバ丼(具) 調理形態:釜 食器:大皿 カトラリー:箸/スプーン 食缶:中缶	献立:ビビンバ丼(具) 調理形態:釜 食器:麺丼 カトラリー:箸/スプーン 食缶:中缶
44	添付資料7 新学校給食 センターの 物資購入計 画								-	<別紙参照>	
45	添付資料11 食器・食缶 等リスト								-	-	※食器・食缶等保守管理・更新業 務における食器類、食缶類とは表 中区分の以下を対象とする。 食器類:食器類、その他(バイキン グ給食用食器類) 食缶類:食缶類、籠類、配膳器具 類(使い捨て手袋は食器・食缶等保 守管理・更新業務の対象外とする が、事業期間中、必要数を補充し、 不足がないようにすること)、その他 (バイキング給食用籠類、食缶類、 配膳器具類)
46	添付資料16 配膳台・コ ンテナ仕様 (参考)								現学校給食センターの配膳 台写真	-	<追加>