

(仮称) ふじみ野市上福岡学校給食センター整備運営事業  
要求水準書（案）等への質問及び意見の回答

平成 24 年 12 月

ふじみ野市

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁 | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等       | 質問内容   | 回答  |
|----|---|---|---|---|-----|---|----|-----------|--|---|
| 1  | 4 | 1 | 3 | 2 | (3) | ⑧ | 注1 | 大規模修繕     | 厨房機器に関しても、大規模修繕(全面的な更新)については貴市で実施されるとの理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 2  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ⑥ | 注2 | 給食配送・回収業務 | 「市側が別途調達・配送した米飯等の残滓についても計量のうえ、回収すること」と有りますが、米飯容器はセンター側に戻らないと考えた時、米飯残滓の回収方法はビニール袋でしょうか。その時ビニール袋は市側で準備するとの考えでよろしいでしょうか。                  | 米飯残滓の回収のためのビニール袋は不要です。<br>ただし、牛乳パック、パン袋、麺袋は市側で用意したビニール袋にて回収します。 |
| 3  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ⑥ | 注2 | 給食配送・回収業務 | 市が別途調達・配送した米飯等の残滓について、計量のうえ、回収するとありますが、これは給食センターに回収する前に配膳室等で計量するとの意味でしょうか。   | 給食センターに回収してから計量します。   |
| 4  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ⑥ | 注2 | 給食配送・回収業務 | 市側が別途調達・配送した米飯等の残滓についても計量のうえ、回収すること。<br>とあるが米飯に使用している容器の洗浄が必要かをご教授ください。  | 不要です。   |
| 5  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ⑥ | 注2 | 給食配送・回収業務 | 注2にて、米飯は市側が別途調達・配送するとありますが、注3では「献立によっては月2回程度(小学校1回、中学校1回)、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。」とあります。これはどのような場合を想定していますでしょうか(アルファ化米の使用でしょうか)。 | 炊き込みご飯を想定しております。別添資料6を参照ください。<br>精白米を使用します。                     |
| 6  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ⑥ | 注2 | 給食配送・回収業務 | 米飯等の残滓計量は給食センターへ回収後に行うとの理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 7  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ⑥ | 注2 | 給食配送・回収業務 | 米飯等の残滓回収は、児童・生徒が汁用食缶等に他の給食と米飯を一緒に返した状態で回収を行うとの理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 8  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3 | 食材調達業務    | 「献立によっては月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある」とありますが、どのような調理を想定すればよろしいでしょうか。  | 回答No5参照   |
| 9  | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3 | 食材調達業務    | 「献立によっては月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある」とありますが、配送時の米飯容器はセンター側で専用容器が必要でしょうか。   | 必要です。<br>ただし、炊き込みご飯用容器は保温容器に限ります。                               |
| 10 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3 | 食材調達業務    | 注3に月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とありますが、これは貴市が実施(調理・配送回収)される業務でしょうか。  | 本事業範囲に含まれます。  |
| 11 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3 | 食材調達業務    | 注3に月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とありますが、この配送に使用される食缶は事業者の調達業務でしょうか。   | お見込のとおりです。  |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁 | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)  | 項目等              | 質問内容  | 回答  |
|----|---|---|---|---|-----|---|-----|------------------|---|---|
| 12 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3  | 食材調達業務           | 注3に月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とありますが、この配送に使用される食缶は、月2回程度用に米飯専用食缶を事業者で調達するとの理解でよろしいでしょうか。  | 回答No.11参照。  |
| 13 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3  | 食材調達業務           | 注3に月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とありますが、この配送に使用される食缶は、給食配送コンテナ内に専用の収納スペースが必要でしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 14 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3  | 食材調達業務           | 注3に月2回程度、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とありますが、この配送に使用される食缶の配送・回収方法は、コンテナ内収納にこだわらない事業者提案との理解でよろしいでしょうか。   | 回答No13参照  |
| 15 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3  | 食材調達業務           | 献立によっては月2回程度(小学校1回、中学校1回)、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とあるが専用の炊飯設備及び専用の食缶が必要かをご教授ください。又、米の種類も合わせてご教授ください。   | 前段:専用の炊飯設備は特段必要ありません。専用食缶については回答No9参照<br>後段:回答No5参照 |
| 16 | 4 | 1 | 3 | 2 | (4) | ③ | 注3  | 食材調達業務           | 献立によっては月2回程度(小学校1回、中学校1回)、給食センターで調理した米飯等を各学校へ配送することがある。とあるが米飯等とは麺類も含まれるかご教授ください。又、麺類の種類も合わせてご教授ください。  | 麺類は含まれません。  |
| 17 | 5 | 1 | 3 | 5 |     |   | iv) | 施設引き渡し日          | 施設引き渡し日は、要求水準書34頁にあるように「建設・工事監理業務の期間は、(略)原則として平成27年12月31日までとし、本市に引き渡し」とあるように、平成27年12月31日と理解してよろしいでしょうか。   | 平成27年12月28日を想定しております。                               |
| 18 | 6 | 1 | 6 | 1 | (1) | ⑧ |     | その他              | 市で行う造成工事の計画図、計画地盤高さをお示しいただけないでしょうか。   | 造成工事の概要について入札説明書公表時に提示します。                          |
| 19 | 6 | 1 | 6 | 1 | (1) | ⑧ |     | その他              | 市で行う造成工事はどのような工事内容でしょうか。  | 入札説明書公表時に提示します。                                     |
| 20 | 7 | 1 | 6 | 2 |     |   |     | 配送校の学級数・児童数及び教員数 | 学級数・児童生徒数について今後変動する可能性があることに留意すること。とありますので、事業者が計画する際に食数に対して必要な機器・設備等は最大7,000食で計画して変動に対応可能な計画となるよう留意できますが、学級数の変動に対しては最大学級数を御示し頂いておりませんので、学級数に比例して必要数が変動するコンテナ、食缶、食器籠、コンテナ消毒装置、食缶消毒装置、食器消毒装置等の数量決定に必要な最大学級数を御示し頂けないでしょうか。 | 入札説明書公表時に提示します。                                     |
| 21 | 7 | 1 | 6 | 2 |     |   |     | 配送校の学級数・児童数及び教員数 | 現在の提供食数は4,838食との事ですが、需要の変動に関するデータを入札説明書公表時にご提示いただけるとの理解でよろしいでしょうか。  | 入札説明書公表時に提示します。                                     |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁 | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等     | 質問内容   | 回答  |
|----|---|---|---|---|-----|---|----|---------|--|---|
| 22 | 7 | 1 | 6 | 2 |     |   |    | 配送校の学級数 | 特別支援学級の配缶については、普通学級と同じく、1学級=1食缶という考え方でよろしいでしょうか。   | 支援学級数にかかわらず、1つの学校で1食缶です。                      |
| 23 | 7 | 1 | 6 | 2 |     |   |    | 学級数     | 本施設で計画する学級数については、35人学級制導入を前提とした考え方で宜しいでしょうか。   | 入札説明書公表時に提示します。                               |
| 24 | 8 | 1 | 6 | 3 |     |   |    | 提供食数    | 提供食数は、施設稼働時5,300食、その後7,000食を目処に数年間増加し、その後再度提供食数は、減少する見込と読めますが、事業計画作成上の食数変動はどのような前提とすれば良いかお示し頂きたいと存じます。   | 入札説明書公表時に提示します。                               |
| 25 | 8 | 1 | 6 | 3 |     |   |    | 提供食数    | 「提供食数は7,000食が無理なく供給できる規模とする。なお、稼働時は5,300食の提供・・・」とありますが、事業期間における食数の予測推移をご提示頂けますでしょうか。   | 入札説明書公表時に提示します。                               |
| 26 | 8 | 1 | 6 | 3 |     |   |    | 提供食数    | 「提供食数は7,000食が無理なく供給できる規模とする。なお、稼働時は5,300食の提供・・・」とありますが、調理設備能力は7,000食として想定しますが、1,700食分のコンテナや調理備品・食器・食缶・什器備品等の数量は開業時はどのように見込めばよろしいでしょうか。   | 7,000食分を見込んでください。                             |
| 27 | 8 | 1 | 6 | 4 |     |   |    | 配送校     | アレルギー対応食の配送は市内すべての学校を対象としていますが、これは現大井学校給食センターの対象校を含み、最大対応食数は要求水準書65頁記載の80食との理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。                                    |
| 28 | 8 | 1 | 6 | 4 |     |   |    | 配送校     | 「なお、アレルギー対応食については、市内全ての学校を対象としているため、アレルギー食の配送は上記以外の学校にも配送予定である。」とありますが、上福岡学校給食センターと大井学校給食センターの献立は同一でしょうか。(異なる場合、大井学校給食センターのアレルギー食食材のみ別途調達する必要があります。また、扱う食材が多くなるため、専属調理員の増員や、調理過程のコンタミネーションリスクが高まると考えます。) | お見込のとおりです。                                    |
| 29 | 8 | 1 | 6 | 4 |     |   |    | 配送校     | 「アレルギー対応食については、市内全ての学校を対象としているため、アレルギー食の配送は～」と記載がありますが、給食センター以外の配送校への食事は、それぞれの献立にあわせた調理を行うとの理解でよろしいでしょうか。  | 回答No28参照                                      |
| 30 | 8 | 1 | 6 | 4 |     |   |    | 配送校     | アレルギー対応食は市内すべての学校を対象としているとの記載がありますが、献立はセンターによって献立が異なるのではなく、市内すべての学校が小中学校ごとに統一されているのでしょうか。センターごとに献立が異なる場合でもアレルギー対応食は共通と理解してよろしいでしょうか。   | 回答No28参照                                      |
| 31 | 8 | 1 | 6 | 4 |     |   |    | 配送校     | アレルギー対応食については旧大井町の各小・中学校も含むと解釈するのでしょうか？現在何校に何食配送しているのでしょうか   | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:本市では、現在アレルギー対応食は提供していません。 |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)   | 項目等          | 質問内容   | 回答  |
|----|----|---|---|---|-----|---|------|--------------|--|---|
| 32 | 8  | 1 | 6 | 4 |     |   |      | 配送校          | 大井センター対象校のアレルギー対応食は、新センターから各学校へ配送するのでしょうか。大井センターへまとめて配送し、大井センターから各学校へ配送するのでしょうか。                           | 新センターから各学校へ配送します。   |
| 33 | 8  | 1 | 6 | 5 |     |   |      | 学校給食の献立・食材調達 | 「学校給食の献立(2献立対応が前提。小中学校は別献立とする)」とありますが、資料にあります資料6の2月献立を確認しましたが、(小学校:中学校)の献立(揚物:揚物)・(焼物:焼物)はないと考えてよろしいでしょうか。 | 基本は2献立ですが、揚げる時間が短く、小中同一の揚げ物でも2時間喫食が可能な献立の場合は、同一となる場合があります。    |
| 34 | 8  | 1 | 6 | 5 |     |   |      | 学校給食の献立      | 小中学校別献立を前提としながらも、一部共通の場合もあるということでしょうか。例えば、資料6にある6日、20日の主食、16日のおかずの一部等。                                     | 回答No33参照  |
| 35 | 8  | 1 | 6 | 5 |     |   |      | 献立数          | 2献立対応の内訳は、小学校1献立、中学校1献立と考えて宜しいでしょうか。   | 回答No33参照  |
| 36 | 12 | 2 | 3 | 1 | (2) | ① | vi)  | 廃棄物ルート       | 非汚染作業区域で発生した廃棄物は清浄度区分の低い汚染作業区域を経由して搬出することは可能と考えて宜しいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 37 | 13 | 1 | 3 | 1 | (3) | ① |      | 必要諸室         | 多目的室は、調理員食事スペース兼用となっておりますが、市職員の食事スペースはどこになるのでしょうか。   | 多目的室は、市職員の食事スペースも兼ねることを想定しております。                              |
| 38 | 13 | 2 | 3 | 1 | (3) | ② |      | 什器・備品        | 貴市が持ち込まれる什器・備品の寸法および数量をお示ください。   | 入札説明書公表時に提示します。   |
| 39 | 13 | 2 | 3 | 1 | (3) | ② |      | 什器備品等        | 「…市事務室内、市職員更衣室の什器・備品は、全て市で持ち込む予定…」とありますが、諸室計画を行う上で什器等の配置検討もしたいと考えますので市が持ち込みを想定されるいる什器・備品類の仕様・個数をご提示願います。   | 回答No38参照  |
| 40 | 14 | 2 | 3 | 1 | (4) | ① | iii) | 建物外部の仕上げ     | 調理済み食品の搬出口にのみドッグシェルターを設置すればよろしいのでしょうか。また、ドッグシェルターを設置する場合にもエアカーテンが必要でしょうか。                                  | 前段:回収室にも設置して下さい。原案P24回収室ウ参照<br>後段:エアカーテンも設置して下さい。原案P14①iii)参照 |
| 41 | 14 | 2 | 3 | 1 | (4) | ② | 11   | 建物内部の仕上げ     | 「前室と汚染区域・非汚染区域の往来に位置する扉」とありますが、汚染区域・非汚染区域から前室へ戻る際の扉も自動ドアでなければなりませんでしょうか。                                   | 自動ドアを設置して下さい。   |
| 42 | 15 | 2 | 3 | 2 | (1) |   |      | 地域性・景観性      | 緑化に関する条例等について、本施設は「工場」という扱いとなるのでしょうか。  | お見込のとおりです。  |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)   | 項目等           | 質問内容  | 回答  |
|----|----|---|---|---|-----|---|------|---------------|---|---|
| 43 | 15 | 2 | 3 | 3 | (3) |   |      | 建築設備の耐震安全性の分類 | 建築設備の耐震安全性の分類は、『官庁施設の総合耐震計画基準(国土交通大臣官房官庁営繕部)(平成19年)の耐震クラスの甲類とする。』とありますが、他自治体発注の給食センターと比較し、非常に高い仕様に見受けられます。事業者の提案も可能と理解してよろしいでしょうか。  | 『官庁施設の総合耐震計画基準(国土交通大臣官房官庁営繕部)(平成19年)の耐震クラスの乙類とする。』に原案を修正します。                                  |
| 44 | 15 | 2 | 3 | 3 | (3) |   |      | 設備の耐震性        | 「建築設備の耐震安全性の分類」を甲類としていますが、本施設を災害対策指揮あるいは救護施設として位置付けておられるのでしょうか。甲類ですと大地震動後に建屋内での機能確保を継続するということになりますが、それには給食提供機能を含み、ライフライン途絶時も給食提供するとお考えでしょうか。それは、炊き出し以上のものでしょうか。                             | 前段:本施設は災害対策指揮、救護施設として位置付けておりません。<br>後段:災害時の給食提供は炊き出しを想定しております。                                |
| 45 | 16 | 2 | 3 | 4 | (1) | ① | i)   | 電気設備          | 「照明器具、コンセント等の・・・重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること。」と記載がありますが、「重要負荷」の想定はどの機器でしょうか、ご教示願います。  | 事業の提案によるものとします。   |
| 46 | 16 | 2 | 3 | 4 |     |   | iii) | 設備計画          | 「各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。」と記載がありますが、主たる管理は、事業者用事務室と解釈して宜しいでしょうか、ご教示願います。   | お見込のとおりです。  |
| 47 | 16 | 2 | 3 | 4 |     |   | iii) | 集中管理パネル       | 設置位置は、市の事務室と考えて宜しいでしょうか。  | 事業者用事務室に設置して下さい。  |
| 48 | 16 | 2 | 3 | 4 | (1) | ① | iv)  | 電気設備          | 「各室において」とは、市職員用事務室と事業者用事務室の各事務室室ではなく、煮炊き調理室や和え物室等の調理室・荷受け室や検収室等のすべての室を指しているのでしょうか。  | 「事業者用事務室において、すべての照明の一括管理ができるようにすること。」に原案を修正します。   |
| 49 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ③ | i)   | 誘導支援設備        | 「玄関ホール・荷受室等にカメラ付きインターホン等を設置し、配管配線工事を行うこと。」と記載がありますが、「玄関ホール」は、来客用、「荷受室」は、食材搬入業者用との理解でよろしいでしょうか。また、インターホン親機は事務室(市職員用)に設置するとの判断して宜しいでしょうか。ご教示願います。   | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:お見込のとおりです。  |
| 50 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ④ | iii) | 電話            | 「・・・煮炊き調理室には外線・内線電話を設置すること。玄関、荷受室、検収室、下処理室、和え物室、焼物・揚物室、洗浄室、アレルギー専用調理室、コンテナ室、発送室、回収室にはインターホン設備を設けること。」との記載から、内線電話系統とインターホン系統を分けて設置するようにも理解できますが内線電話系統のみの対応では不可でしょうか。系統を分ける目的があるのであればご教示願います。 | 煮炊き調理室も他の諸室と同様にインターホン設備を設けることとします。内線電話(外線回線に接続可)を必要とする部屋は、事務室、調理員休憩室、多目的室、会議室です。<br>原案を修正します。 |
| 51 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ④ | iii) | 電話            | 煮炊き室の外線電話は誰がどのような目的で使用することを想定しているのでしょうか。<br>また、市または事業者事務所とは別に独立回線の電話が必要でしょうか。   | 前段:回答No50参照<br>後段:独立回線の電話は不要です。   |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)   | 項目等          | 質問内容   | 回答  |
|----|----|---|---|---|-----|---|------|--------------|--|---|
| 52 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ④ | iii) | 電気設備         | 「玄関、荷受室、……回収室にはインターホン設置」とあります。具体的な使用用途をご提示ください。  | 問題発生時、連絡調整を要する時、職員の応援を依頼したい際等、事務室と連絡を取る必要が生じた場合に使用します。                    |
| 53 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ⑤ | iii) | 受変電設備        | 事務室に使用電力量を簡易に確認できるよう子メーター等を設置するとありますが、事業者用事務室との理解でよろしいでしょうか。                                       | お見込のとおりです。  |
| 54 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ⑥ | i)   | 警備・防犯業務      | 監視モニターによる一元管理とありますが、監視モニターは事業者用事務室に設置するとの理解でよろしいでしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 55 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ⑥ | i)   | 警備・防災設備      | 「警備システムについては、……による一元管理を行う等、一体的に管理できるように整備すること。」と記載がありますが、監視モニターは、事務所(事業者用)に設置と考えて宜しいでしょうか、ご教示願います。 | 回答No54参照  |
| 56 | 17 | 2 | 3 | 4 | (1) | ⑥ | iii) | 警備・防犯業務      | 各諸室から事務室に即座に連絡がとれるよう通信システムを構築するとあります。この事務室は市職員用、事業者用の両方との意味でしょうか。                                  | お見込のとおりです。  |
| 57 | 18 | 2 | 3 | 4 | (2) | ① | ii)  | 給排水衛生設備      | 「飲料水及び70℃以上の熱湯を十分に供給できる設備……」とありますが、給湯は一般的な給湯温度とし、熱湯を必要とする箇所は、蒸気供給という考え方でよろしいでしょうか。                 | 事業者の提案によるものとします。  |
| 58 | 18 | 2 | 3 | 4 | (1) | ⑥ | iv)  | 警備・防犯業務      | 市はPHS及び受信装置を設置するため、設置箇所の基礎整備、配管を行うこととありますが、新センターにおける場所の指定等がありますでしょうか。                              | 花の木中学校を見通すことが出来る場所に限ります。  |
| 59 | 19 | 2 | 3 | 4 | (3) | ① | ii)  | 空気調和設備       | 温度25℃以下、湿度80%以下のコントロールができる空気調和設備に関して、調理中の厨房設備周りについては対応が困難と思いますので、現実的な範囲での対応と考えてよろしいでしょうか。          | お見込のとおりです。  |
| 60 | 20 | 2 | 3 | 4 | (3) | ① | vii) | 空調調和設備       | 「洗浄室は、高温多湿になる洗浄室においても、作業域においてHACCP基準を満たすよう……」とありますが、この時のHACCP基準とは何かご提示頂けますでしょうか。                   | 作業室として適切な温湿度の調整ができる空調設備としてください。具体的には、居住域において温度28度以下を想定しております。             |
| 61 | 21 | 2 | 1 | 5 |     | ⑦ |      | 都市ガス         | 都市ガスの供給事業者について、具体的にご教示願います。また、ガス管理設図等の詳細データにつきましても、当該供給事業者にお問い合わせればよろしいでしょうか。                      | 前段:都市ガス事業者は武州ガス(株)(埼玉県川越市)です。後段:引き込み等に係る費用負担等は直接ガス事業者にお問い合わせください。         |
| 62 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |      | 荷受室(野菜類、魚肉類) | 豆腐の入荷について、荷姿とその重量を提示して頂けないでしょうか(①通い函で浸水させて当日入荷、②個包装でシールされた状態、③その他)。                                | 前段:荷姿は①です。後段:重量は献立位により異なりますが、最大870丁、290kgです。なお、入札説明書公表時に検収簿等の閲覧を予定しております。 |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等          | 質問内容  | 回答   |
|----|----|---|---|---|-----|---|----|--------------|---|--|
| 63 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>荷受室 | エ 冷凍食品の1回の搬入量をご教授ください。  | 一品目の場合、最大時5,000個、300kgです。<br>入札説明書公表時に検収簿等の閲覧を予定しております。閲覧にて確認ください。 |
| 64 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 荷受室          | カ 「荷受室と検収室の間の開口部にはエアカーテンを設ける」とありますが、エアカーテンは通常、外部との境界に設置すると思われ<br>ますが、外部との境界は荷受室とプラットホームの間と考えられ<br>ますが、荷受室と検収室の間とした意図をご教示ください。 | プラットホームと荷受室の間にエアカーテンを設置して下さい。原案<br>を修正します。                         |
| 65 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 荷受室          | 「外部からの扉、開口部に網戸を設けること」とあります。埃や虫<br>の進入防止という観点での設置要求であれば、進入防止が可能なら<br>ば網戸以外の設置でもよろしいでしょうか。                                      | 原案を上回る提案があれば、この限りではありません。事業者の<br>提案によるものとします。                      |
| 66 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>荷受室 | パン及び牛乳、個食の運営方式をご教授ください。<br>又、荷受等の考え方についてもご教示ください。   | 直接学校に納入されます。   |
| 67 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>荷受室 | 卵の種類をご教示ください(液卵等)。  | 卵は殻つきです。   |
| 68 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   | エ  | 諸室説明 検収室     | 「食材を切るスペースを確保する」とありますが、これは野菜・肉等<br>どのような作業を想定されていますでしょうか。   | 根菜類の処理(下処理前の前処理として、例えばネギの根の髭を<br>切り落とす等)、食材の鮮度等の確認を行うスペースです。       |
| 69 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 検収室          | 「エ 食材を切るスペースを確保すること。」とありますが、検収段階<br>で切る食材の種類や、加工の手順等について、具体的にお考えで<br>あればご教示ください。  | 回答No68参照   |
| 70 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 検収室          | エ に食材を切るスペースとありますが、検収室で食材を切る作業<br>とはどのような作業を想定しているのでしょうか。   | 回答No68参照   |
| 71 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   | オ  | 諸室説明 検収室     | 「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<br>を設置」とありますが、レバー式水栓だけで作業上又衛生上問題な<br>ければ足操作レバーの取り付けは事業者判断でよろしいでしょ<br>うか。                       | 原案のとおりとします。  |
| 72 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   | キ  | 諸室説明 検収室     | 「可動式の球根皮剥機を設けること」とありますが、振動のある機器<br>の為、作業時の安全性や水を流しながら使用する機器の為、ドライ<br>運用を考慮して固定式でもよろしいでしょうか。                                   | 事業者の提案によるものとします。<br>原案を修正します。                                      |
| 73 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>検収室 | 「キ 可動式の球根皮剥機を設けること。」とありますが、固定式の<br>球根皮剥機では不可でしょうか。使用目的等を御教示願います。  | 回答No72参照   |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等          | 質問内容   | 回答  |
|----|----|---|---|---|-----|---|----|--------------|--|---|
| 74 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 検収室(野菜類、魚肉類) | 「可動式の球根皮剥機を設ける」とありますが、これは処理済みの食材を受ける槽が可動式であるという理解で宜しいでしょうか。  | 可動式は球根皮剥機の機械を示しております。皮剥機の機種については、回答No.72をご参照ください。<br>なお、芋類の皮むきを行い、皮がむき終わったものは、直接下処理室にくことを想定しています。 |
| 75 | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 検収室          | 泥付き野菜の使用は予定しているのでしょうか。   | 使用は予定しておりません。   |
| 76 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | ウ  | 諸室説明 倉庫      | 「洗浄室と行き来できるよう、洗浄室の近くに設けること」とありますが、洗浄室に隣接した倉庫の記載と考えるとよろしいでしょうか。                                     | お見込のとおりです。  |
| 77 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | ア  | 諸室説明 冷蔵室・冷凍室 | 「魚肉用冷蔵庫・冷凍庫(パススルー)、野菜用冷蔵庫・冷凍庫(パススルー)を設置すること」とありますが、レイアウトによってはパススルー配置が出来ない場合も想定されますが、パススルーは必須でしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。(原案からパススルーを削除)  |
| 78 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 冷蔵室<br>冷凍室   | 「食材の納品量」について、品物、時間帯(前日/当日)、温度帯(冷蔵/冷凍)、重量等を例示して頂けないでしょうか。   | 入札説明書公表時に検収簿等の閲覧を予定しております。閲覧にて確認ください。   |
| 79 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | エ  | 諸室説明 冷蔵室・冷凍室 | 「前日納品にも対応できるように適切な広さ」とございますが、具体的な数量等の資料があれば、提示して頂けないでしょうか。   | 回答No78参照  |
| 80 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 冷蔵室<br>冷凍室   | エ 前日納品される食材の種類及び量をご教示ください。   | 回答No78参照  |
| 81 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 食品庫          | イ で言う仕分けとは、調味料の計量や、釜割りとの理解でよろしいでしょうか。<br>その場合、食品庫内で作業を行うと考えてよろしいでしょうか。                             | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:倉庫内での作業は禁止とします。調味料等を保管する部屋と釜割のために分量を量る作業空間は別に設けて下さい。原案を修正します。                 |
| 82 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>食品庫 | 「ウ 前日納品にも対応できるように…」とありますが、想定される食品庫に収納する前日納品食品はどのようなものがあるかご提示願います。                                  | 回答No78参照  |
| 83 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | ウ  | 諸室説明 食品庫     | 「前日納品にも対応できるように適切な広さ」とございますが、具体的な数量等の資料があれば、提示して頂けないでしょうか。   | 回答No78参照  |
| 84 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 食品庫          | ウ 前日納品される食材の種類及び量をご教示ください。   | 回答No78参照  |
| 85 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 食品庫の備蓄食材     | 食品庫にて保管するアルファ化米及びレトルト食品は、貴市で調達していただけたらと考えてよろしいでしょうか。   | お見込のとおりです。  |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等          | 質問内容  | 回答   |
|----|----|---|---|---|-----|---|----|--------------|---|--|
| 86 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 食品庫          | 「アルファ化米(1,200kg)及びレトルト食品1,500食」の予定梱包サイズや重量、品目を提示して頂けないでしょうか。  | アルファ化米:5kg入 梱包サイズ 320mm×310mm×180mm<br>レトルト食品:100g/1食 梱包サイズ(50食入り)415mm×302mm×230mm<br>を想定しています。 |
| 87 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 食品庫          | 「アルファ化米(1,200kg)及びレトルト食品1,500食」は調味料等と同じ食品庫で保管しなければならないのでしょうか。   | 保存方法に支障がない保管方法であれば、事業者の提案も可とします。   |
| 88 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>食品庫 | 「エ …及びレトルト食品1,500食を常に…」とありますが、どのようなレトルト食品を想定されておりますでしょうか。ご教示願います。   | 回答No86参照   |
| 89 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>食品庫 | エ アルファ化米(1,200kg)及びレトルト食品1,500食を常に防災用に保管しておくこと。<br>とあるが防災用は専用の室を設けた方が良いかご教授ください。  | 回答No87参照   |
| 90 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 表:(1)諸室の説明   | 食品庫、エ、アルファ化米(1,200kg)及びレトルト食品1,500食を常に防災用に保管しておくこと。とありますが、保管スペース検討材料として、アルファ化米とレトルト食品の荷姿(寸法等)及びレトルト食品の1梱包当りの重量も御示し頂けませんでしょうか。 | 回答No86参照   |
| 91 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 表:(1)諸室の説明   | 食品庫、エ、アルファ化米(1,200kg)及びレトルト食品1,500食を常に防災用に保管しておくこと。とありますが、施設内の保管を条件に食品庫以外での保管を事業者から提案させて頂くことは可能でしょうか。                         | 回答No87参照   |
| 92 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | エ  | 諸室説明 食品庫     | 「アルファ化米及びレトルト食品を常に保管しておくこと」とありますが、食材の調達と賞味期限後の処理は市側業務と考えてよろしいでしょうか。   | お見込のとおりです。なお、アルファ化米は賞味期限前に給食として調理利用します。  |
| 93 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | エ  | 諸室説明 食品庫     | 「アルファ化米及びレトルト食品を常に保管しておくこと」とありますが、これら食材の保管は一般の食品庫に限らなくてよろしいでしょうか。   | 回答No87参照   |
| 94 | 23 | 2 | 4 | 1 |     |   | エ  | 食品庫          | 「アルファ化米(1,200kg)及びレトルト食品1,500食を常に防災用に保管しておくこと」と記載がありますが、食材の購入および管理は市が行うとの理解でよろしいでしょうか。  | 食材の購入、保管、管理は市の業務とします。  |
| 95 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 食品庫          | 防災用のアルファ化米やレトルト食品も給食の食材と一緒に食品庫に保管するのでしょうか。  | 回答No87参照   |
| 96 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 下処理室         | イ 野菜用ライン及び果物用ラインはそれぞれ、3本・1本で足りるものと理解してよろしいでしょうか。  | 事業者の提案によるものとします。<br>原案を修正します。  |
| 97 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 下処理室         | ウ 果物処理室の果物用ラインは、イの果物用ライン1本のことでしょうか。   | 回答No96参照   |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等           | 質問内容  | 回答   |
|-----|----|---|---|---|-----|---|----|---------------|---|--|
| 98  | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 下処理室          | 仕切り壁は腰壁ではなく天井までの高さの壁で仕切るとの理解でよろしいでしょうか。<br>また、部屋への入り口を別途設ける必要はあるのでしょうか。                                       | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:野菜室での洗浄作業による「しぶき」が果物洗浄室に入らないように諸室を設置して下さい。 |
| 99  | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 下処理室          | オ 葉物等の洗浄用シンクとは、イの野菜用ライン3本のうち1本という理解でよろしいでしょうか。  | 回答No96参照   |
| 100 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 下処理室          | カ 食材を切るスペースとは、検収室の工にある食材を切るスペースのことでしょうか。<br>検収室の工で言う食材を切るスペースと、下処理室のカで言う検収室との間に設ける前処理室の違いをご教示ください。            | 泥付き根菜類は原則検収室で前処理し、下処理室で処理します。<br>そのため、両スペースが必要となります。           |
| 101 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 卵処理室          | 納品される卵は殻つきと考えて宜しいでしょうか。   | 回答No67参照   |
| 102 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明         | 卵はどのような形状で入荷するのでしょうか。   | 回答No67参照   |
| 103 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   | ア  | 諸室説明 卵処理室     | 卵の搬入形態及び荷姿をお教え願えませんでしょうか。   | 業務用プラスチックケースに入って納入されます。  |
| 104 | 23 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 卵処理室          | 卵は液卵を想定し、割卵はないと理解してよろしいでしょうか。   | 回答No67参照   |
| 105 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 表:(1)諸室の説明    | 給食エリア、汚染作業区域、洗浄室、カ、カートイン式消毒保管庫を設けること。とありますが、これは洗浄機出口側近傍(非汚染作業区域)に食缶用消毒保管用として設置を求められているとの理解でよろしいでしょうか。         | お見込のとおりです。   |
| 106 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>洗浄室  | 食中毒が発生した場合に対応した設備やラインを考慮した方が良<br>いかご教授ください  | 事業者の提案によるものとします。   |
| 107 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 表:(1)諸室の説明    | 器具洗浄室(野菜用、魚肉用)、エ、3槽シンク、プラスチックを洗浄<br>できる洗浄機を設けること。とありますが、洗浄機は野菜用器具洗<br>浄室と魚肉用器具洗浄室の両方に洗浄機設置を求められている<br>のでしょうか。 | お見込のとおりです。   |
| 108 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 残渣処理室         | ウで言う厨芥の保管とは、廃棄物収集業者が回収に来るまでの保<br>管のことでしょうか。また、施設外とは給食センターの建物とは別棟<br>という意味でしょうか。その場合、一時的に施設内での保管は可能<br>でしょうか。  | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:別棟でなくても構いません。残渣処理室外で保管して下さい。<br>原案を修正します。  |
| 109 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>廃棄物庫 | 「イ 廃棄物の分別に対応できるよう・・・」とありますが、どのような<br>分別や区分を想定されておりますか。ご教示願います。  | もえるごみ、古紙類、ビン類、プラスチック類、かん類、ペットボ<br>トル、もえないごみ、粗大ごみ です。           |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等             | 質問内容  | 回答                                   |
|-----|----|---|---|---|-----|---|----|-----------------|---|--------------------------------------|
| 110 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 回収室             | イには「3m程度の底を設け」とあり、ウには「ドッグシェルターを設置すること」とありますが、ドッグシェルターを設置した場合でも底は必要でしょうか。                                    | 事業者の提案によるものとします。                     |
| 111 | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 回収室             | ウに「ドッグシェルターを設置すること」とありますが、14ページ①iii)では「搬出口にはドッグシェルターを設けること」となっています。搬出口・回収口共にドッグシェルターが必要でしょうか。               | お見込のとおりです。                           |
| 112 | 25 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>煮炊き調理室 | 「オ 食品を手切りするための台は・・・」とありますが、手切り食品とはどのような食品を想定されておりますか。ご教示願います。   | ジャガイモや人参など、機械で加工できない部位の作業等を想定しております。 |
| 113 | 25 | 2 | 4 |   | (1) |   | キ  | 諸室説明 和え物室       | 「真空冷却機を設置すること」とありますが、配置位置は調理室側でもよろしいでしょうか。  | 事業者の提案によるものとします。                     |
| 114 | 25 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 和え物室<br>焼物・揚物室  | アに「最大7,000食/日の調理に対応」とありますが、小中別献立で、資料6には釜調理のもの以外は共通メニューは見受けられませんが和え物室、焼物・揚物室にも最大7,000食/日の調理能力が必要でしょうか。       | 回答No33参照                             |
| 115 | 27 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>事務室    | 「エ 事務室に隣接して、書庫(10㎡程度)、打合せコーナー、本市職員の更衣室(男女別)を設けること。」とありますが、計画上、隣接できない場合には事務室の近くに近接させて計画してもよろしいでしょうか。ご教示願います。 | 原案のとおりとします。                          |
| 116 | 27 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 事務室             | カに「テレビ等を設ける」とありますが、事務室のテレビを本事業の業務範囲として設置するのでしょうか。その場合維持管理業務も発生するのでしょうか。                                     | 事務室のテレビの設置は本事業の業務範囲とし、維持管理は市が行います。   |
| 117 | 27 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 事務室             | 市職員人数を男女別にお示しいただけないでしょうか。   | 男性4人、女性8人を想定しております。                  |
| 118 | 27 | 2 | 4 |   |     |   |    | 市事務室            | 貴市職員の人数および男女比をお示しください。  | 回答No117参照                            |
| 119 | 27 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>多目的室   | 「ア 多目的室は、調理員等の食事を行う場所も・・・」とありますが、貴市職員も多目的室で食事されることを想定しておりますでしょうか。ご教示願います。                                   | 回答No37参照                             |
| 120 | 27 | 2 | 4 |   |     |   |    | 多目的室            | 調理員等の食事以外の使用目的をお示しください。事業者のミーティング等を行うことは可能でしょうか。  | 試作品の作成や会議等を想定しております。                 |
| 121 | 27 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>多目的室   | 「イ 調理台、冷蔵庫、・・・」とありますが、調理台は、献立検討用の調理台を想定でしょうか。ご教示願います。   | お見込のとおりです。                           |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等             | 質問内容   | 回答  |
|-----|----|---|---|---|-----|---|----|-----------------|--|---|
| 122 | 27 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 多目的室            | 調理台は何台程度必要でしょうか。また、多目的室を市側で使用する場合、どのような用途で、最大何人程度の利用を想定されていますでしょうか。                  | 前段:1台設置して下さい。<br>後段:調理員等の食事場所、会議、新メニューの研究等、多目的に使用する想定です。最大50名程度の利用を想定しています。 |
| 123 | 28 | 2 | 4 |   | 1   |   | ア  | 調理員休憩室          | 「休憩室は、本市職員及び事業者の共用とし、～」とありますが、市職員と事業者の休憩室を分けることは可能ですか？                               | 可能とします。事業者の提案によるものとします。   |
| 124 | 28 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 洗濯・乾燥室          | 洗濯・乾燥室(市職員用、事業者用)とありますが、洗濯機がそれぞれの専用であり、洗濯・乾燥室は共用との理解でよろしいでしょうか。                      | お見込のとおりです。  |
| 125 | 29 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 事務職員用トイレ        | ウに記載されている内容は、調理員用トイレと同様ですが、事務職員用トイレも個室内で手洗いをするのでしょうか。                                | お見込のとおりです。  |
| 126 | 29 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 事務職員用トイレ        | エ「バリアフリーに配慮して、玄関ホールからの動線を短くし、」とありますが、職員用事務室からの動線よりも玄関ホールからの動線が短い方が良いでしょう。見解をご教示ください。 | 原案のエを削除します。   |
| 127 | 29 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 事務職員用トイレ        | オに小便器の記載がありますが、ウに記載されている通りだと小便器はあり得ないと思われ見解をご教示ください。                                 | 小便器は個室ではないため「ウ」は該当しませんが、小便器に自動水洗等を設置して下さい。                                  |
| 128 | 29 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 調理員用トイレ         | カに記載されている殺菌装置、消毒用アルコールの違いをご教示ください。   | 「殺菌装置または消毒用アルコール」に原案を修正します。   |
| 129 | 29 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 調理員用トイレ         | 事業者側従業員はすべて、調理員に限らず、調理員用トイレを使用するとの理解でよろしいでしょうか。                                      | 事務職員用トイレも利用可能です。  |
| 130 | 30 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>多目的トイレ | 「イ 手洗い・小便器の自動水洗や・・・」とありますが、多目的トイレにも小便器の設置を想定しておりますか。ご教示願います。                         | 多目的トイレに小便器は不要です。原案を修正します。   |
| 131 | 31 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 駐車場             | 「従業員の駐車スペースは確保しない」とありますが、30台(来客用)以上の駐車場を設けた場合でも、従事者が使用することはできないのでしょうか。               | 敷地内駐車場の利用は不可とします。   |
| 132 | 31 | 2 | 4 |   |     |   |    | 駐車場             | 「駐車場は来客用として・・・従業員の駐車スペースは確保しない」とありますが、外の場所に市として貸与して頂けるのでしょうか。                        | 市は貸与しません。事業者の負担において敷地外に駐車場を確保することは可能とします。                                   |
| 133 | 31 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 諸室の説明<br>駐車場    | 見学者等にも配慮した大型バスの駐車スペースは不要との理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 134 | 31 | 2 | 4 |   | (1) |   |    | 駐車場             | 事業者の従業員の駐車スペースは、近隣地に事業者の負担で確保するという理解でよいでしょうか。  | 回答No132参照   |
| 135 | 31 | 2 | 4 |   |     |   |    | 駐輪場             | 「駐輪場は50台程度設けること」とありますが、利用者の規制はないとの理解でよろしいでしょうか。                                      | 従業員等の通勤用として利用することは可能です。   |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1)  | ① | i)  | 項目等               | 質問内容   | 回答                               |
|-----|----|---|---|---|------|---|-----|-------------------|--|----------------------------------|
| 136 | 31 | 2 | 4 |   | (1)  |   | ア   | 駐輪場               | 駐輪場は50台程度設けること。とありますが、事業者の利用も可能でしょうか。  | 回答No135参照                        |
| 137 | 31 | 2 | 4 |   | (1)  |   |     | 諸室の説明<br>駐輪場      | 「ア 駐輪場は50台程度設けること。」とありますが、この50台には、貴市職員や事業者等の従業者用も含まれているとの理解でよろしいでしょうか。また、分散設置も可能でしょうか。ご教示願います。   | 前段: 回答No135参照<br>後段: 分散設置も可とします。 |
| 138 | 31 | 2 | 4 | 1 |      |   | ア   | 駐輪場               | 「駐輪場は50台程度設けること」と記載がありますが、この駐輪場は従業員の使用は可能ですか？  | 回答No135参照                        |
| 139 | 33 | 2 | 5 | 3 |      |   | ii) | 農地転用許可            | 農地転用許可申請など建設工事に伴う各種申請等について、とありますが、農地転用許可申請は事業者の業務範囲なのでしょう。また、市で行う造成工事と関連しないのでしょうか。   | 「事業者の業務範囲外とします。」原案を修正します。        |
| 140 | 35 | 3 | 1 | 5 | vii) |   |     |                   | 「工事資材等搬入路は、東側バイパスからとし・・・花の木中学校南西角の交差点は使用しないこと」とありますが、他に工事協定等ありましたらご教示下さい。  | 現時点ではありません。                      |
| 141 | 35 | 3 | 1 | 5 |      |   | iv) | 地域住民              | 近隣住民へ建設工事の内容を周知徹底して理解を得るとともに、作業時間の了承を得ること。とありますが、公告時点で、作業時間は確定していないということでしょうか。   | お見込のとおりです。                       |
| 142 | 36 | 3 | 2 | 2 | (1)  |   | i)  | 建設工事              | 工事進捗状況を貴市へ2週間ごとに報告とありますが、書類作成等の煩雑さを鑑み、原則は一般的な建設工事における月報等による1月ごとのご報告とし、別途必要に応じて貴市のご要請に従いその都度説明を行うという取り決めへの変更をご検討いただけないでしょうか。                                | 1か月ごとの報告に原案を修正します。               |
| 143 | 40 | 3 | 3 | 1 | (2)  | ① | iv) | ①冷機器              | 抗菌ステンレス仕様とありますが、国内の主要業務用冷機器製では抗菌ステンレス仕様という仕様の冷凍・冷蔵庫(室)はありません。長期の維持管理を考えますと、主要メーカー製から機種選定、調達したいと考えておりますので、抗菌ステンレス仕様を抗菌に配慮した機器(抗菌ドアパッキン、抗菌網棚)に変更して頂けないでしょうか。 | 原案を「抗菌に配慮した機器」に変更致します。           |
| 144 | 41 | 3 | 3 | 1 | (3)  | ② | i)  | 揚物機               | 2時間喫食を前提とした上で・・・とありますが、小中別2献立が条件ですので、小学校分(7,000食の約70%=5,000食)を想定した調理能力でよろしいでしょうか。  | 開業当初は小学校分は3600食を想定しています。         |
| 145 | 41 | 3 | 3 | 1 | (2)  | ⑤ | i)  | 食材の検収・保管・下処理に係る機器 | 「可動式の球根皮剥機を設けること」とありますが、振動のある機器の為、作業時の安全性や水を流しながら使用する機器の為、ドライ運用を考慮して固定式でもよろしいでしょうか。  | 回答No72参照                         |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)  | 項目等           | 質問内容   | 回答   |
|-----|----|---|---|---|-----|---|-----|---------------|--|--|
| 146 | 42 | 3 | 3 | 1 | (4) | ① | i)  | 洗浄・消毒・保管に係る機器 | 「予洗いをを行う浸漬工程を有する…」とありますが、浸漬工程と同等もしくは同等以上の効果が認められれば浸漬を有していなくてもよろしいでしょうか。  | 原案のとおりとします。  |
| 147 | 42 | 3 | 3 | 1 | (3) | ④ | i)  | 調理釜           | 「i) …揚物用に油温を計測できるフライ用回転釜(ガス釜又は電気釜)を設置すること…」とありますが、フライ用回転釜はどのような調理に利用されるのでしょうか。ご教示願います。                                 | 揚げパン、小魚(フライヤーで調理できない小魚)を揚げる際に使用します。  |
| 148 | 42 | 3 | 3 | 1 | (3) | ④ | i)  | 調理釜           | フライ用回転釜は揚物に使用しない時は他の用途に使用する想定でしょうか。<br>また、フライ用回転釜を揚物に使用するケースはどのような場合を想定しているのでしょうか。                                     | 前段:他の釜がふさがった場合の予備的な使い方、熱湯をつくり器具の暫定的な消毒の利用を想定しています。<br>後段:回答No147参照                                     |
| 149 | 42 | 3 | 3 | 1 | (3) | ④ | i)  | 調理釜           | 揚物用に油温を計測できるフライ用回転釜を設置すること。とありますが、フライ用回転釜は、どんな食材を、どれだけの量、何分で揚げるのに想定されていますでしょうか。想定メニュー、食材、量・数等、機種選定のための条件を御し頂けませんでしょうか。 | 回答No147参照。<br>揚げパンは、小麦粉量40gのコッペパン3,500個を調理、1回に約20個ほどを釜に投入、両面を揚げる。総時間は10秒弱/回で仕上がる。現在は140リットルの釜を使用しています。 |
| 150 | 42 | 3 | 3 | 1 | (3) | ④ | i)  | 調理・加工の係る機器    | 「揚物用に油温を計測できるフライ用回転釜(ガス釜又は電気釜)を設置」とありますが、フライ用回転釜ではどのような調理を想定されていますでしょうか。また、他調理と兼用しないフライ専用で釜の設置が必要でしょうか。                | 前段:回答No149参照<br>後段:他調理との兼用を可とします。  |
| 151 | 42 | 3 | 3 | 1 | (3) | ④ | i)  | 調理・加工の係る機器    | 「揚物用に油温を計測できるフライ用回転釜(ガス釜又は電気釜)を設置」とありますが、フライ用回転釜での調理能力はどのように想定されていますでしょうか。   | 回答No149参照  |
| 152 | 42 | 3 | 3 | 1 | (3) | ⑤ | i)  | 保冷库           | 保冷库の用途は、和え物用の食材を冷却後、調理までの間保冷するとの理解でよろしいでしょうか。<br>その場合、iii)でパススルーとした根拠は何でしょうか。また、どこからどこへのパススルーでしょうか。見解をご教示ください。         | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:パススルーに限定はしません。原案を削除します。  |
| 153 | 44 | 3 | 4 | 1 | (3) |   | ii) | 食缶等の調達等       | 「アレルギー食缶については…」形状・構造等についてご指定なく、事業者提案ということでしょうか。喫食時には食器に配食するお考えでしょうか。   | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:食器への配食は想定しておりません。  |
| 154 | 44 | 3 | 4 | 1 | (2) |   | ii) | 食器類           | 表の材質欄に(指定)とあるのは、材質が指定であり、サイズを指定した物ではないとの理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。   |
| 155 | 44 | 3 | 4 | 1 | (2) |   | i)  | 食器類           | 食器につきまして『PEN樹脂製食器』とご指定ですが、PEN樹脂製食器となりますと製造メーカーが特定されます。強化磁器食器等も提案も可能との理解でよろしいでしょうか。                                     | 原案とおとりとします。  |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)  | 項目等          | 質問内容   | 回答  |
|-----|----|---|---|---|-----|---|-----|--------------|--|---|
| 156 | 44 | 3 | 4 | 1 | (1) |   | iv) | 什器・備品全般      | 特別支援学級の食缶、配膳器具、食器かご等は、すべて1学級ごとに必要でしょうか。  | 回答No22参照  |
| 157 | 44 | 3 | 4 | 1 |     |   |     | 什器・備品等の調達・設置 | 什器・備品全般、食器類、食缶等の調達、配膳器具の調達について、数量や仕様等のご指定はなく、開業時食数と施設能力差については、事業者提案ということでしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 158 | 44 | 3 | 4 | 1 |     |   |     | 什器・備品等の調達・設置 | 供用開始時に調達する什器備品の所有権は、貴市にあるものと理解してよろしいでしょうか。また、所有権が民間にあるとした場合、リース・レンタル方式での調達は可能でしょうか。  | 前段：お見込のとおりです。<br>後段：リース・レンタル方式での調達は不可とします。  |
| 159 | 45 | 3 | 5 |   |     |   |     | 近隣対応         | 資料1リスク分担表では、「住民対応リスク」について、事業者負担は、「事業者が実施する業務に起因するもの」とあります。要求水準書の近隣対応については、事業者が「問題があれば適切な対応をとるとともに、近隣住民への説明、近隣地区住民の了解を得る」とありますが、住民クレームによる建設期間の延長等のリスクはどのように考えれば良いかお示し下さい。 | 本事業自体の実施に係る周辺住民等の反対運動や要望等による建設期間の延長については本市側のリスクとし、事業者が実施する業務に起因するものについては事業者側のリスクとします。 |
| 160 | 48 | 4 | 1 | 9 | (2) |   |     | 点検及び故障等への対応  | 不具合及び故障等に関する指摘を受けた場合、事業者は直ちに市に報告、協議とあります。しかしながら緊急の場合には報告、協議に並行して対応するとの理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 161 | 50 | 4 | 3 | 1 |     |   |     | 法定点検         | 「適切な方法(保守、軽微な修繕など)」とありますが、軽微な修繕の定義(適用範囲)をお示しください。  | 「適切な方法(保守、修繕、更新など)」に原案を修正します。   |
| 162 | 50 | 4 | 3 | 2 |     |   |     | 日常点検         | 「厨房機器等に付随する消耗品」とありますが、厨房機器の消耗品の交換は軽微な修繕の適用範囲という判断でよろしいでしょうか。   | お見込みのとおり、修繕業務の範囲内です。  |
| 163 | 51 | 4 | 4 | 1 |     |   |     | 什器・備品等の保守管理  | 「運用開始当初年度から事業終了年度までの間、更新を行うこと」とありますが、更新時の判断基準は事業者ということでしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 164 | 53 | 4 | 6 | 2 | (1) |   | iv  | 共通           | 屋外の樹木・雑草等への薬剤散布が禁止とありますが、いかなる方法をもってしても、禁止でしょうか。  | 薬剤散布の使用は基本禁止としますが、止むを得ず利用しなければならない場合は協議後に使用の有無を決定します。                                 |
| 165 | 54 | 4 | 6 | 2 | (2) | ④ | vi) | 建築設備・厨房設備等   | 「…浄化槽で処理された排水については、月1回水質検査を行うこと。」と記載がありますが、P19 ②排水設備で、「汚水及び雑排水は、適切に下水道に接続すること。」との記載内容から浄化槽の設置は不要と思われます。「浄化槽」ではなく「廃水処理施設」のことでしょうか、ご教示願います。                                | お見込みのとおりです。原案を修正します。<br>市下水道条例に規定する特定事業場となります。なお、調理用廃水以外の汚水等は公共下水道に直接放流できます。          |
| 166 | 56 | 4 | 8 |   |     |   |     | 修繕業務         | 修繕を行った場合、修繕箇所について、市の立ち会いによる確認を受けるとありますが、完成図書に反映することがないような軽微な修繕等では協議の上、立ち会い不要との理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1  | (1) | ① | i)   | 項目等            | 質問内容  | 回答  |
|-----|----|---|---|----|-----|---|------|----------------|---|---|
| 167 | 57 | 5 | 1 | 3  | -   | - | iii  | 意見の反映          | 児童生徒やPTA等の意見を反映させとありますが、直接的に意見や要望等の把握する機会(場)を設けることは考えておられますか。例)〇〇委員会  | 学校給食センター運営審議会、献立検討会議等を想定しています。                          |
| 168 | 59 | 5 | 1 | 8  | (2) |   | vi)  | 資格等            | 調理責任者の資格等欄にのみ、調理業務1年以上との記載がありますが、その他の実務経験は調理業務以外でも良いのでしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 169 | 59 | 5 | 1 | 8  | (2) |   | ii)  | 業務従事者          | 「業務担当者」を選定することとありますが、同ページにあります表の中に記載がありません。特に人数・担当業務内容・資格等は問わないとの理解でよろしいでしょうか。  | 要求水準書p.59「(2)業務従事者」iii)のとおりで、具体的には事業者の提案によるものとします。      |
| 170 | 61 | 5 | 1 | 12 | (4) |   | iv   | 緊急時の対応         | 災害時にアルファ化米5000食/回、レトルト食品500食/回を各3回提供できる熱源を確保とあります。熱源確保とは何らかの熱源を常備しておくとの意味でしょうか。また熱源確保の対象となるアルファ化米、レトルト食品の調理設備は厨房内の設備利用を前提としているのでしょうか、あるいは専用の調理設備を事業者として用意しておくことになるのでしょうか。 | 前段:熱源の指定はありませんが、事業者の提案によるものとします。<br>後段:事業者の提案によるものとします。 |
| 171 | 61 | 5 | 1 | 12 | (4) |   | iv   | 緊急時の対応         | 炊き出しに必要な費用は別途市で負担とありますが、その想定内容をご説明願います。   | 人件費を想定しております。   |
| 172 | 61 | 5 | 1 | 12 | (4) |   | iv)  | 緊急時の対応         | アルファ化米5000食/回3回分とは23ページの食品庫欄工にある1,200kgとの理解でよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 173 | 61 | 5 | 1 | 12 | (4) |   | iv)  | 緊急時の対応         | アルファ化米を予備レトルト食品の調達(費用負担)との理解でよろしいでしょうか。<br>また、消費期限前に給食の一部として使用することは想定されているでしょうか。  | 前段:お見込のとおりです。<br>後段:回答No92参照                            |
| 174 | 61 | 5 | 1 | 12 | (4) |   | iv)  | 緊急時の対応(急病・災害等) | 炊き出しの調理は、屋内・屋外のどちらでしょうか。  | 事業者の提案によるものとします。  |
| 175 | 62 | 5 | 2 | 1  |     |   |      | 開業準備業務         | 開所式等を行う予定はありますか。また、予定している場合、開所式に伴う費用については市側負担という考えでよろしいでしょうか。   | 現時点では未定ですが、開所式に伴う費用については市の負担とします。                       |
| 176 | 62 | 5 | 2 | 2  |     |   | iii) |                | パンフレットは、3,000部及びデータを納品すればよく、増刷は本事業に含まれないとの理解でよろしいでしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 177 | 63 | 5 | 2 | 2  |     |   | iii) | DVD            | 撮影の対象に「配送校や残滓等の処理過程などを含める」との記載がありますが、開業準備期間中に終了しない業務と思われるので、当該業務は運営業務の一部とした方が適切とも考えられますがいかがでしょうか。   | 一部、運用開始後の作業になるかと思いますが、原案のとおりとします。                       |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1  | (1) | ① | i)   | 項目等                         | 質問内容  | 回答   |
|-----|----|---|---|----|-----|---|------|-----------------------------|---|--|
| 178 | 63 | 5 | 3 |    |     |   |      | 献立作成支援(助言)業務、食材調達業務支援(助言)業務 | 運営業務のうち、「献立作成支援(助言)業務」「食材調達業務支援(助言)業務」とありますが、求められているレベルをご教示ください。(頻度、方法等)                                      | 「献立作成支援(助言)業務」は、献立検討会議等(17回/年、1時間~2時間/1回程度)に参加し、助言等を頂くことを想定しております。また「食材調達業務支援(助言)業務」は、市が調達する食材への助言、資料の提供等を想定しております。食材調達の最終決定は市が行います。 |
| 179 | 63 | 5 | 4 |    |     |   |      | 食材調達業務支援                    | 食材入手方法について、提案を行うことが定められておりますが、例えば民間提案による安価な食材調達を実施する可能性があるという意味でしょうか。また、それについては民間提案として評価されるとの認識でよろしいのかご教授下さい。 | 前段: 回答No178参照<br>後段: 配点は未定ですが、評価の対象とする方向で検討しています。  |
| 180 | 63 | 5 | 4 |    |     |   |      | 食材調達業務支援                    | 食材の入手方法等についての助言・提案とありますが、制限事項があれば、ご説明願います。  | 特にありません。   |
| 181 | 63 | 5 | 4 |    |     |   |      | 食材調達業務支援業務                  | 食材入手方法等についての助言・提案とは具体的にはどのような内容を想定されていますでしょうか。  | 回答No178参照  |
| 182 | 63 | 5 | 5 |    |     |   | iv)  | 検収補助業務                      | 「前日納品にも対応できるよう・」とありますが、前日納品されるものと当日納品されるものは、それぞれどのような食材(冷蔵・冷凍・常温)になるのでしょうか。また納品時間が決まっているようでしたらご教示下さい。         | 回答No78参照   |
| 183 | 63 | 5 | 5 |    |     |   | iv)  | 検収補助業務                      | 冷凍品と冷蔵品のそれぞれ最大入荷量をご教示願います。  | 回答No78参照   |
| 184 | 64 | 5 | 6 | 1  |     |   | ix)  | 給食調理の基本的な考え方                | 消毒済みの「使い捨て手袋」「専用エプロン」等とあります。消毒済みとは、どのような消毒方法によるのでしょうか。  | 「使い捨て手袋」、消毒済みの「専用エプロン」等に、原案を修正します。   |
| 185 | 65 | 5 | 6 | 7  |     |   | i)   | 揚物・焼物・蒸し物調理                 | 揚物調理において食品の温度を常時計測することは不可能であると考えますが、常時計測の概念をご教示ください。  | 必要に応じ定期的に計測して下さい。湯温、油温は常時計測して下さい。  |
| 186 | 65 | 5 | 6 | 12 |     |   | vii) | 配食                          | 別途市が調達する紙パック製のお茶は学校に直接配送されるとの理解でよろしいでしょうか。  | センターに1週間毎に納入され、毎日、各学校ごとに必要数を数え、コンテナに収納して配送します。なお、クラスごとの仕分けは必要ありません。  |
| 187 | 66 | 5 | 6 | 12 |     |   | i)   | 配食                          | 「ジャム、チーズ、マーガリン、ふりかけ、ソース類」は学校、学級別に数量を確認し、ビニール袋等に入れると考えて宜しいでしょうか。   | お見込のとおりです。   |
| 188 | 67 | 5 | 6 | 5  |     |   | i)   | その他                         | 配送用コンテナを想定するにあたり、現在使用されているコンテナの外形寸法をお教え願えませんでしょうか。  | コンテナ外寸(キャスター含む)<br>幅825mm(取手含む945mm) 奥行755mm 高さ1160mm<br>コンテナ内寸(段数仕切り板分は除く)<br>幅735mm 奥行715mm 高さ880mm                                |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)   | 項目等      | 質問内容   | 回答   |
|-----|----|---|---|---|-----|---|------|----------|--|--|
| 189 | 67 | 5 | 6 | 5 |     |   | i)   | その他      | 配送用コンテナを想定するにあたり、現在の配送方式は食器・食缶混載配送でしょうか？食器と食缶を別々に配送する二段階配送の可能性も併せてご教示お願い致します。  | 現在は混載配送で、1校1台1回です。コンテナの数が増えることにより、1台の配送車に積み込みできない場合は、二段配送、全て積み込める大きさの配送車にするなど、事業者の提案によるものとします。ただし、二段配送となった場合、現在の配膳員の勤務時間に影響が出る場合があると想定されるが、その際は、市、事業者ともに調整します。 |
| 190 | 67 | 5 | 6 | 5 |     |   | i)   | その他      | 配送用コンテナを想定するにあたり、各配送校の配膳室の状況や広さ等の資料提示をお願い致します。   | 入札説明書公表時に提示します。また、後日現地見学会の開催を想定しております。   |
| 191 | 67 | 5 | 7 | 2 |     |   | ii   | 配送車の確保   | 「なお、大井学校給食センター配送校へのアレルギー食の配送については、専用の配送車を用意すること。」とありますが、配送車の諸元は通常配送車と同等のものを想定されていますでしょうか。  | 事業者の提案によるものとします。   |
| 192 | 67 | 5 | 7 | 2 |     |   | ii)  | 配送車の確保   | 大井学校給食センター配送校へのアレルギー食の配送は専用の配送車を用意することとされております。アレルギー対応食数は最大で80食であり、大井学校給食センター配送校分は数十食程度の少量と推定できますが、2項iii)以下の仕様も他の配送車と同様に適用されるとの理解でよろしいでしょうか。また専用とされておりますが、予備車的な転用も不可とのことでしょうか。 | 回答No191参照  |
| 193 | 67 | 5 | 7 | 2 |     |   | ii)  | 配送車の確保   | 「大井学校給食センター配送校へのアレルギー食の配送は、専用配送車を用意する。」となっておりますが、想定されるアレルギー食の食数又は現在の食数をご教示ください。  | 前段：市内合わせて80食を想定しております。大井学校給食センターの想定されるアレルギー食数は未定です。<br>後段：回答No31参照   |
| 194 | 68 | 5 | 7 | 2 |     |   | v)   | 配送車の確保   | 福岡小はパワーゲート車との事ですが、他の学校もゲート車が必要ですか？   | 他の学校については、事業者の提案によるものとします。   |
| 195 | 68 | 5 | 7 | 3 |     |   |      | 配送車の維持管理 | 配送車の車庫の記載がないですが、配送車の車庫はなくてもいいですか。  | 事業者の提案によるものとします。   |
| 196 | 68 | 5 | 7 | 4 |     |   | ii)  | 配送・回収時刻  | 「本施設からの回収車の出発時刻は13時15分」と記載がありますが、学校到着時刻ではなく本施設出発時刻を指定している意図をご教示ください。   | 出発時刻を限定する意図はなく、あくまでも目安として提示しています。  |
| 197 | 68 | 5 | 7 | 4 |     |   | iv)  | 配送・回収時刻  | 配送・回収時間は事業者の提案ではなく、資料13のとおりでなければならないのでしょうか。事業者の提案にしていけない意図をご教示ください。  | 学校の給食時間、配膳に要する時間等を考慮し定めております。支障ない範囲での変動は可能です。  |
| 198 | 68 | 5 | 7 | 4 |     |   | iii) | 配送・回収時刻  | 市職員従事時間は・開いている時間帯を確認の上配送・回収のこととありますが、開いている時間とは「配膳室」が開いている時間でよろしいでしょうか。また確認の上配送・回収とありますが、確認するための資料が提示されるとの理解でよろしいでしょうか。   | 前段：お見込のとおりです。<br>後段：運営段階において、直接、ふじみ野市教育委員会教育総務部学校給食課給食係に確認してください。  |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)   | 項目等      | 質問内容  | 回答  |
|-----|----|---|---|---|-----|---|------|----------|---|---|
| 199 | 68 | 5 | 7 | 4 |     |   | iv)  | 配送・回収時刻  | 「資料13 各校への配送・回収時間一覧」の大井西中学校、大井東中学校の回収開始目安時間は、市職員従事時間を過ぎていますが、市職員従事時間を過ぎて回収してもよいとの理解でよろしいでしょうか。(アレルギー対応食について)                    | 大井センター所管の回収予定時間なので、この時間までに回収してください。時間を過ぎて支障はありませんが、大井センター所管の回収車と重複しないよう、早めの回収が望ましいです。 |
| 200 | 68 | 5 | 7 | 4 |     |   |      | 配送・回収時刻  | 配送車が配送後、回収時間まで学校で待機する事は認められるのでしょうか。   | 長時間学校で待機することは認められません。   |
| 201 | 68 | 5 | 7 | 5 | -   | - | i    | その他      | 配送・回収の過程(特に登下校の時間帯)において、児童・生徒の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払いとありますが、これまでに事故等の発生したケースがありましたら要注意箇所として認識したいためご教示下さい。                       | 事故等の事例はありませんが、学校敷地内のため、常に児童・生徒に注意が必要です。なお、福岡小学校は渡り廊下を横切りますので特に注意が必要です。                |
| 202 | 69 | 5 | 7 | 5 |     |   | ii)  | その他      | 「全て回収」とありますが、未開封の牛乳や配膳していない主食はそのまま業者に返すとの理解でよろしいでしょうか。もし、未開封の牛乳や配膳していない主食も回収するとした場合、配膳員が中身をセンターに返却する食缶等に移していただけるとの理解でよろしいでしょうか。 | 前段:全てセンターにて回収します。<br>後段:未開封のものは、学校内で食缶やゴミ袋に分別し、それを回収することになります。                        |
| 203 | 69 | 5 | 8 | 1 |     |   | ii)  | 本施設の洗浄   | 「コンテナ等は当日中に洗浄・消毒」とありますが、天吊り式コンテナ消毒装置では、翌日にコンテナ外装の消毒となりますので、天吊り式コンテナ消毒装置の選定は不可と、考えて宜しいでしょうか。                                     | 外装は翌日も可とします。  |
| 204 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | iii) | 本施設の残渣処理 | 他施設においてリサイクル処理(堆肥化等)を行うこととありますが、事業者がリサイクル処理を担当するとの意味でしょうか。また他の施設とは市内にあるとの理解でよろしいでしょうか。  | 前段:リサイクル処理は、他の業者に委託しても構いません。<br>後段:本市には存在しないため、他市となります。どこに委託するかは事業者の判断となります。          |
| 205 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | iv)  | 本施設の残渣処理 | (他施設から)堆肥を各学校へ配送とありますが、配送頻度、1回あたりの配送量等についてご説明願います。また配送車は給食配送車以外を使用とありますが、事業者が保有(あるいはリース)せず、外部への業務委託等による対応は可能でしょうか。              | 前段:各学校へは年1回、春頃、1校あたり300kg(平均)を想定しています。<br>後段:可能です。                                    |
| 206 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | iv)  | 本施設の残渣処理 | (他施設において)処理した堆肥を各学校へ配送、配布することとされていますが、給食センターから他施設への生ゴミ等の配送は事業外との理解でよろしいでしょうか。   | センターから堆肥化処理工場までの搬送業務は事業者の業務範囲です。  |
| 207 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | iv)  | 残渣処理     | 「生ごみは他施設においてリサイクル処理(堆肥化等)を行うこと」とありますが、残渣の最終処理まで事業者の業務範囲に含まれると考えてよろしいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 208 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | v    | 堆肥配送     | 生ゴミは、他施設においてリサイクル処理され、堆肥を各学校へと配送、配布とありますが、配送・配布の流れについてご教示ください。(例)他施設→本施設→各学校  | 他施設→各学校となります。   |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等      | 質問内容  | 回答  |
|-----|----|---|---|---|-----|---|----|----------|---|---|
| 209 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | v) | 残滓処理     | 『処理した堆肥を各学校へ配送し、配布すること。』とあります。他施設にてリサイクル処理を行う場合、本給食施設以外からの残滓を処理した堆肥も含まれる可能性があります。各学校へ配布する堆肥については、一部他施設から排出された残滓を処理した堆肥が含まれても問題ないとの理解でよろしいでしょうか。     | お見込のとおりです。  |
| 210 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | v) | 残滓処理     | 『処理した堆肥を各学校へ配送し、配布すること。』とあります。各学校への配布時期、配布量を入札説明書公表時にお示しいただけるとの理解でよろしいでしょうか。  | 回答No205参照   |
| 211 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | v) | 残滓処理     | 「処理した堆肥を各学校へ配送し、配布」とありますが、無料で配付するというのでしょうか。   | お見込のとおりです。  |
| 212 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   | v) | 残滓処理業務   | 堆肥の配布について、想定している配布の回数があればご提示ください。また、車については給食配送車以外でしたら別の用途に使用している車両でもよろしいのでしょうか。   | 前段：回答No205参照<br>後段：お見込のとおりです。   |
| 213 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   |    | 本施設の残滓処理 | ii)で残滓とあり、iii)では残食、また実施方針の資料1リスク分担保No.55では残渣とありますが、これは同様の意味との理解でよろしいでしょうか。またiv)の生ゴミは残滓や調理時の廃棄食材等を含めたものとの理解でよろしいでしょうか。                               | 前段：お見込のとおりです。<br>後段：お見込のとおりです。  |
| 214 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   |    | 本施設の残滓処理 | 現状施設の残滓量実績値を開示して頂けないでしょうか。  | 現在上福岡センターでは実施しておりません。大井学校給食センターの平成23年度実績は、283kg／1日、稼働日186日となります。  |
| 215 | 69 | 5 | 8 | 2 |     |   |    | 本施設の残滓処理 | 「生ゴミは、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、他施設においてリサイクル処理(堆肥化等)を行うこと。」「処理した堆肥を各学校へ配送し、配布すること。」とありますが、堆肥化施設はどこを想定されていますでしょうか。また、各学校へ配送する堆肥の量、及び配送頻度はどの程度を想定されていますでしょうか。 | 前段：回答No204参照<br>後段：回答No205参照  |
| 216 | 70 | 5 | 9 |   |     |   |    | 食育等実施支援  | 市は、本施設の見学会・試食会・職場体験を予定されていますが、これに関して見学者通路以外に別途専用スペースを必用とされるか否かお示しいただきたいと思っております。  | 試食会は実施しません。原案を修正します。<br>見学会・職場体験は、基本的には、見学者スペース(通路)、多目的室、または、会議室の利用を想定しております。   |
| 217 | 70 | 5 | 9 |   |     |   |    |          | 「事業者は、本市が実施する本施設の・・・事前に本市より連絡を行う。」とありますが、貴市が想定している見学会・試食会等は年何回程度でしょうか又、人数についてもご教示ください。  | 見学会は年7回程度を想定しております。人数は小学校の1学年の全クラスです。   |
| 218 | 70 | 5 | 9 |   |     |   |    | 食育棟実施支援  | 調理支援とは具体的にどのような内容を想定されていますでしょうか。  | 「食育等実施支援(調理支援、見学者対応を含む)」とは、本市が実施する本施設の見学会・職場体験等(年間7回程度)において、調理作業の補助・協力を行うとともに、市内の小中学校全19校にそれぞれ年間1回出張し、児童・生徒と一緒に給食を食べながら、給食調理に関する食育支援を行うことを想定しております。 |

要求水準書(案)に係る質問一覧

| No  | 頁 | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i) | 項目等               | 質問内容  | 回答  |
|-----|---|---|---|---|-----|---|----|-------------------|---|---|
| 219 |   |   |   |   |     |   |    | 参考資料6             | 例示された学校給食献立サンプルより、小中で同一日に揚物を提供する献立はないと考えて宜しいでしょうか。  | 基本は2献立ですが、揚げる時間が短く、小中同一の揚げ物でも2時間喫食が可能な献立の場合は、同一となる場合があります。  |
| 220 |   |   |   |   |     |   |    | 参考資料6             | 「炊き込みご飯」とありますが、調理方法は、現状施設の方式と同じと考えて宜しいでしょうか。  | お見込のとおりです。  |
| 221 |   |   |   |   |     |   |    | 参考資料6             | 汁物・揚物・焼物・炒め物・和え物等それぞれ1食当たりの最大重量(容量)を教えてください。  | 各々の最大量として汁物262CC、揚物、焼物、炒め物、和物とも80gです。<br>なお、入札説明書公表時に検収簿等の閲覧を予定しております。                              |
| 222 |   |   |   |   |     |   |    | 参考資料14            | ダムウエーター寸法を参考にコンテナ等の大きさ等を提案とありますが、上階への提供には学級用ワゴンではなくコンテナを使用するのでしょうか。<br>既存の学級用ワゴンがある場合、それらを使用する提案は可能でしょうか。 | 前段:お見込みのとおりです。<br>後段:大井小学校を除く小学校の配膳方法は、各階に配膳室があり、かつ、各階にワゴン車を配している(1階に全てのクラスのワゴンはないため、その範囲での使用は可能です。 |
| 223 |   |   |   |   |     |   |    | 参考資料14            | 各学校の1階・2階・3階配膳室図面を提示して頂けないでしょうか。  | 入札説明書公表時に提示します。   |
| 224 |   |   |   |   |     |   |    | 資料10              | 「3 衛生設備関係 浄化槽」の点検項目があります。下水本管放流が可能であれば、浄化槽の項目は不要と考えますが、必要でしょうかご教示願います。                                    | 浄化槽を排水処理施設に修正します。<br>資料10を修正します。  |
| 225 |   |   |   |   |     |   |    |                   | 要求水準書では、配送車車庫の設置が規定されていませんが、配送車の保管場所は給食センター敷地内は想定していないのでしょうか。   | 事業者の提案によるものとします。  |
| 226 |   |   |   |   |     |   |    | 資料8<br>6(2)① iii) | 雑排水の清掃業務の回数は、事業者の提案と理解してよろしいでしょうか。  | 事業者の提案によるものとします。ただし、グリストラップ(油脂分離槽)に限っては年29回実施して下さい。   |
| 227 |   |   |   |   |     |   |    |                   | 大井学校給食センター配送校への配送はトラックでしょうか？軽貨物の様なものでしょうか？  | 回答No205参照   |
| 228 |   |   |   |   |     |   |    | 資料13<br>配送・回収時間   | 鶴ヶ丘小学校の受入目安時間は、保冷コンテナが配送されない場合でも11:55を目安としても支障ないでしょうか。  | 支障はありません。   |

要求水準書(案)に係る意見一覧

| No | 頁  | 章 | 節 | 1 | (1) | ① | i)  | 項目等               | 質問内容   | 回答   |
|----|----|---|---|---|-----|---|-----|-------------------|--|--|
| 1  | 13 | 2 | 3 | 1 | (3) | ① |     | 本施設の区域区分          | 本体施設内の汚染作業区域と付帯施設(外構を含む)において、同じ名称の「廃棄物庫」があります。混乱を招く恐れがありますのでどちらかの名称を変更されてはいかがでしょうか。  | 外構に記載されている廃棄物庫を「ゴミ置き場」に原案を修正します。                       |
| 2  | 10 | 2 | 1 | 5 | (1) |   | iv) | 基本設計              | 基本設計時に、什器・備品リスト・カタログの提出の要求がありますが、この時点で詳細は決まっていないので暫定的となります。完成図書提出時とさせていただきますでしょうか。   | 「什器・備品リスト・カタログ」については、基本設計終了時点で決まっている範囲での資料の提出を想定しています。 |
| 3  | 10 | 2 | 1 | 5 | (2) |   | iv) | 実施設計              | 実施設計時に、什器・備品リスト・カタログの提出の要求がありますが、この時点で詳細は決まっていないので暫定的となります。完成図書提出時とさせていただきますでしょうか。   | 回答No.2同様、実施設計終了時点で決まっている範囲での資料の提出を想定しています。             |
| 4  | 22 | 2 | 4 |   | (1) |   | キ   | 諸室説明 荷受室          | 「外部からの扉、開口部に網戸を設けること」とありますが、荷受けシャッターや荷受け室の扉等に網戸を取り付けたとしても、使用する機会がないように思われます。窓など必要に応じて等の文章に訂正をお願いできませんでしょうか。  | 常識的な範囲で検討ください。   |
| 5  | 24 | 2 | 4 |   | (1) |   | カ   | 諸室説明 洗浄室          | 「カートイン式消毒保管庫を設けること」とありますが、保管庫を設置するのは、コンテナ室側ではないでしょうか。(この文言はコンテナ室と調理室側を示すのではないのでしょうか。)  | お見込のとおりです。<br>原案の洗浄室の「カ」を削除します。                        |
| 6  | 40 | 3 | 3 | 1 | (2) | ① | iv) | 食材の検収・保管・下処理に係る機器 | 「抗菌(抗菌ステンレス仕様、内装は・・・)」とありますが、冷蔵庫本体の抗菌ステンレス仕様が見つかりません。参考品番等ご提示頂けませんでしょうか。   | 原案を「抗菌に配慮した機器」に変更致します。                                 |
| 7  | 8  | 1 | 6 | 5 |     |   |     | 学校給食の献立           | アレルギー対応食は、大井センターの対象校分も新センターで調理するようですが、大井センターと新センターの献立が同じでなければ、新センターで全てを調理することは設備的にも労務的にも負荷が大きくなる可能性があると考えられます。両センターの献立を統一していただくことをお願いします。                      | 同一の献立を想定しております。  |
| 8  |    |   |   |   |     |   |     | 資料6               | 食材を保管する冷凍庫・冷蔵庫及び食品庫の大きさを検討するため、並びに、調理機器のスペック及び、調理作業の手順を検討するために、資料6にお示しいただいた献立に関する食材の仕入れ内容(冷凍品、生鮮品・パック、缶・前日納品、当日納品等)が分かる資料(発注票、検収簿等)及び調理指示書をお示しいただくことをお願いいたします。 | 入札説明書公表時に検収簿等の閲覧を予定しております。                             |
| 9  |    |   |   |   |     |   |     | 資料11              | ふじみ野市作業基準/安全・衛生管理基準は閲覧とありますが、支障がなければダウンロードして確認できるようにお願いします。  | 上福岡学校給食センター又は大井学校給食センターで閲覧願います。                        |