

小平市立学校給食センター更新事業

実施方針（案）・要求水準書（案）への質問及び意見の回答

平成31年1月

小平市

実施方針(案)に係る質問回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
1	1	第1	1	(2)	②				食育の推進と学校給食への理解・啓発	生徒と地域農家とのふれあいとありますが、どのようなことをやっているのでしょうか。ご教示ください。	給食時間に農家、調理員、栄養士が教室を訪問し、生徒と喫食しながら交流を深めるとともに、給食指導を行っています。
2	4	第1	1	(2)	②				食育の推進と学校給食への理解・啓発	「現学校給食センターと同様に見学スペースを設置し・・・」との記載がありますが、視認エリアについても同様の解釈でしょうか。また見学スペース検討にあたり想定されている人数等ありましたら教示願います。	前段：事業者の提案によります。 後段：実施方針(案)等に係る個別対話結果No.48をご参照ください。
3	4	第1	1	(6)	②				事業概要	中学校食数約5,000食/日想定で小学校改築時を想定して6,000食/日とするとの記載がありますが約1,000食/日分が改築時の小学校への提供食数分という事でしょうか。また、保管やコンテナスペースの検討にあたり想定するクラス数を教示願います。	前段：お見込みのとおりです。 後段：900人・27クラスを想定しています。実施方針(案)等に係る個別対話結果No2をご参照ください。
4	4	第1	1	(7)	②	エ			配送校配膳室の保冷库	保冷库の撤去及び設置について具体的なスケジュールがあれば教示願います。また想定スケジュールが無い場合は設計・建設期間中にて事業者提案によるものとの解釈で宜しいでしょうか。	保冷库の撤去及び設置については本施設の引渡しまでに実施することとしています。具体的なスケジュールについては、市と協議し決めることとなります。
5	4	第1	1	(7)	③	※			維持管理業務	大規模修繕工事については、市にて対応されることですが、施設内すべての機器を対象と認識してよろしいでしょうか。もし、想定対象機器や金額等の見切りがありましたらご教示下さい。	前段：実施方針(案)P4 ③の※に記載のとおりです。 後段：未定です。
6	5	第1	1	(7)	⑤				その他	積極的ではないとお伺いしておりますが、付帯事業については評価・加点項目になるのでしょうか。ご教示ください。	入札説明書等の公表時に提示する資料をご参照ください。
7	10	第1	1	(8)					事業者の収入	入札上限金額については、入札の公告時に提示されるとの理解でよいでしょうか。	入札説明書に予定価格を公表予定です。
8	10	第2	2	(1)					募集及び選定スケジュール	スケジュールの中にプレゼンテーションについての記載がございませんが、プレゼンテーションの実施予定はありますでしょうか。ある場合は、いつを予定していますでしょうか。ご教示ください。	入札説明書の公表時に提示します。
9	11	第2	2	(4)					落札者	入札参加者が1グループであった場合でも落札者は選定されるとの理解でよいでしょうか。	入札説明書の公表時に提示します。
10	13	第2	3	(2)	②				建設業務を行う者	「建設業務を複数の建設企業で実施する場合」とありますが、建設業務を複数の建設企業で分離発注する場合、1社が全ての要件を満たしていれば、他の企業はア及びイのみを満たせば良いとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
11	16	第2	3	(3)					審査委員会	審査委員会のメンバーについては、入札の公告時に提示されるとの理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。

実施方針(案)に係る質問回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
12	22	第8	1						議会の議決	債務負担行為の設定の議案を平成31年11月議会にて提出するとのことですが、入札説明書にて債務負担設定額又は予定価格の公表をする予定はあるのでしょうか。	実施方針(案)に係る質問回答No.7をご参照ください。
13	23	第8	3	(4)					実施方針の公表時期	1月中旬に質問及び意見への回答と併せて実施方針を公表する記述がありますが、P10の募集及び選定スケジュールでは2月中旬に実施方針を公表する予定となっています。どちらが正でしょうか。	実施方針は2月中旬に公表する予定です。
14	25								資料1	基準金利の設定時点までの金利変動は貴市が負担とありますが、具体的な想定についてお示しください。	入札説明書等の公表時に提示します。
15	25								資料1	運用開始までの物価変動に伴う事業者の費用の増加は、貴市が従分担とされていますが、具体的にどのような分担を想定されているのかお示しください。	入札説明書等の公表時に提示します。
16	25								資料1 公的支援制度の獲得リスク	「事業者が獲得すべき公的支援制度の獲得不可又は条件変更」が事業者負担のリスクとなっていますが、どのような事態を想定されているのでしょうか。	入札説明書等の公表時に提示します。
17	25								資料1 物価変動リスク	運用開始まで(設計・建設期間中)の物価変動リスクの分担が事業者が主負担、市が従負担となっていますが、物価変動に伴うサービス対価(施設整備費相当額)の変更を認めていただけるのでしょうか。	実施方針(案)に係る質問回答No.15をご参照ください。
18	25								資料1 リスクの種類 (物価変動リスク、インフラ供給リスク)	現状、オリンピックや首都圏におけるの再開発等に起因し、全国的にも建設市場が高騰しております。つきましては、入札公告時の事業契約書(案)にて、物価上昇リスク等の措置(例えば、国土交通省の単品スライド条項に準じる等)の記載は頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	実施方針(案)に係る質問回答No.15をご参照ください。
19	27								資料1 リスク分担表	「74 運搬費用増大リスク 物価上昇、計画変更等以外の要因による運搬費用の増大」について、事業者側では予見できない事象も考えられます。負担者については協議の上で決定(両者△)として頂くことはできますでしょうか。	入札説明書等の公表時に提示します。

実施方針(案)に係る意見回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	意見	回答
1	13	第2	3	(2)	②	オ			建設業務を行う者	学校給食センターの施工実績につき、『一般競争参加資格として必要な同種工事の実績要件の緩和について(平成18年12月8日、国官技第246号)』に準拠した基準とすることをご検討下さい。	原案の通りとします。施工実績については、実施方針(案)等に係る個別対話結果No.5をご参照ください。
2	25								資料1	環境問題リスクの中の地盤沈下が事業者負担となっています。地盤沈下は、土地の瑕疵といえ、事業者では対処できないリスクと考えます。地盤沈下は、NO43の「土地の瑕疵」の負担と同じく、貴市の負担に変更頂けないでしょうか。	入札説明書等の公表時に提示します。
3	25								物価変動リスク 分担	No.24 物価変動の範囲を判断する指標は「毎月勤労統計賃金指数(厚生労働省)」を採用していただけないでしょうか。PFI等の維持管理業務費改定の指標として採用されることの多い「企業向けサービス価格指数 建物サービス」は動向が実際に維持管理業務にかかる経費の動向と乖離しており、事業者にとってリスクとなります。	入札説明書等の公表時に提示します。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
1		1	第1	1	(2)	②				食育の推進と学校給食への理解・啓発	「現学校給食センターと同様に見学スペースを設置し」とございますが、見学スペースに回転釜などの展示は必要でしょうか。	現センターと同規模の見学機能(調理場を見学できる窓の設置)を保持していただければ結構です。ただし、展示用調理機器の設置等の見学スペースの工夫について事業者から提案いただくことも可能です。
2		4	第1	3	(3)	③				大規模修繕	「建築物、建築設備、厨房機器に係る大規模修繕は、本市が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする。」とございますが、例えば、日常点検・定期点検、保守管理、修繕等を適切に実施していたにもかかわらず、ボイラー本体(ボイラーの大部分)や、空調設備の本体(空調設備の大部分)に全面的な更新(いわゆる大規模修繕)が必要になった場合は、貴市のご負担で更新を行うという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
3		9	第1	6	(1)	①	エ			高度地区	第2種高度(絶対高さ25m)でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
4		9	第1	6	(1)	④				提供食数と調理能力	2献立とありますが、学校ごとにどちらの献立になるのかご提示ください。決まっていない場合は、何食ずつで食数が分かれるのかの配分をご提示ください。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.16をご参照ください。
5		9	第1	6	(1)	④				提供食数と調理能力	小学校給食室改修時に提供する運営業務は別途契約とありますが、それに伴う、食器、食缶、コンテナ、配膳器具、配送車等は本事業に含まれるのでしょうか。	含まれません。
6		9	第1	6	(1)	④				提供食数と調理能力	小学校給食室改修時に提供する運営業務は別途契約とありますが、それに伴う、食器、食缶、コンテナ、配膳器具、配送車等は本事業に含まれる場合、必要となる数量をご提示ください。	要求水準書(案)に係る質問回答No.5をご参照ください。
7		9	第1	6	(1)	④				提供食数と調理能力	小学校給食室改修時に提供する運営業務は別途契約とありますが、それに伴う、食器、食缶、コンテナ、配膳器具、配送車等は本事業に含まれる場合、各仕様は中学校分と同一でよろしいのでしょうか。	要求水準書(案)に係る質問回答No.5をご参照ください。
8		9	第1	6	(1)	④				提供食数と調理能力	小学校への給食提供のための運営業務は調理から配膳まででしょうか。	小学校へ給食提供する場合に提示します。
9		11	第1	6	(3)					表3 給食実施数	2献立提供時の食数割および対象校区分について教示願います。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.16をご参照ください。
10		13	第2	1	(1)	①				全体配置	「郵便局への来訪者等に配慮し。。。。」と記載ありますが具体的にどの様な対応なのか教示願います。	郵便局への来訪が頻繁にあることから、安全確保の配慮をお願いするものであり、具体的な計画・対応は事業者の提案によるものとします。
11		19	第2	1	(4)	①	オ		e	太陽光発電による売電	太陽光発電による余剰電力が生じる場合には売電を行うこととする。事業者は、余剰電力量や売電収入等のシミュレーションを行い、市が経済性の検討したうえで、実施の有無を決定するとございますが、本件の調査費および工事費を事業者側で見込む理解でよろしいでしょうか。不要となった場合には、本件費用はなくなり、事業者側の収入ということで宜しいでしょうか。	売電に係る工事費は本市負担とします。その他、太陽光発電の設置・維持管理費、売電の調査費については事業者負担となります。
12		25	第2	2	(1)	①			g	和え物室	チルド庫の用途は何になりますでしょうか。	カットした果物及び調理済み食材の冷却、手作りゼリー等の冷却を想定しています。
13		25	第2	2	(1)	①			h	炊飯室	炊き込みご飯の想定がございますが、炊き込みご飯は生の食材(生肉など)を仕込んで炊き上げる方法を想定していますでしょうか。ご教示ください。	調味料の炊き込みを想定しています。肉類や野菜類などは、炊き込みではなく、炊き上がったごはんには混ぜ込む想定です。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
14		25	第2	2	(1)	①				設計業務対象施設に係る要件	果物の切裁はどの室で行うことを想定されていますでしょうか。	和え物室で行うことを想定しています。
15		25	第2	2	(1)					設計業務対象施設に係る要件	今後小学校の改修等が有った際に、給食センターから配送する事も考えられると伺っておりますが、食数・クラス数をどれ位で想定しておけばよろしいでしょうか。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.2をご参照ください。
16		26	第2		(1)	③			b	米庫	「5,000食の米を3日分程度保存できる施設・設備を設けること。」とございますが、P.36には、「米の納品頻度を考慮して、米庫にて1～2日分程度の米の保管スペースを設けること。」と記載がございます。どちらの日数が正になりますでしょうか。	貯米タンクと米庫内の保管スペースをあわせて3日分を保管できるよう計画してください。
17		26	第2		(1)	③			e	検収室	検収後の魚肉に下味をつける作業を行うスペース及び割卵などの卵処理を行うスペースを検収室内に設けるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
18		27	第2	2	(1)	④			e f	油庫・廃油庫	e項目で「油庫」f項目で「廃油庫」との記載があり、資料13必要諸室リストでは「油庫」のみとなっています。「油庫」の他に「廃油庫」を計画という解釈でしょうか。また「油庫内」に新油・廃油を保管する事は可能でしょうか。油入荷形態(ローリー注油or1斗缶)についてもご教示願います。	前段:油庫内に新油・廃油の両方を保管することは可能です。 後段:油の納入形態はローリー注油を想定しています。要求水準書(案)を修正します。
19		28	第2	2	(1)	⑥	ア		c	事務室更衣室	白衣及び私服を区分して保管できる設備とは、何人分必要でしょうか？	6人分必要です。
20		29	第2		(1)	⑥			b	物干し部屋	「物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室として整備すること。」とございますが、乾燥機で完全に乾燥・消毒をし、物干して干す必要がない場合で、清潔なロッカー等に白衣等を格納すれば、物干しを設置して干すことができる部屋を整備しなくてもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
21		30	第2	2	(1)	⑧			a	設計業務対象施設に係る要件	外部からの出入り口は、一般外来者用と調理員等事業者用で区分する必要がありますでしょうか。	必要はありません。
22		31	第2	2	(1)	⑨			e	設計業務対象施設に係る要件	中学校用の配送車もですが、事業者用の駐車スペースのように近接地に駐車場を確保する提案は可能でしょうか。	可能です。
23		32	第2	2	(1)	⑬			b	設計業務対象施設に係る要件	「市および来客用は20台以上とし」とありますが、市職員と見学等の訪問者が合計20人以上自転車で訪れるケースがあるのでしょうか。	あります。見学者について、実施方針(案)等に係る個別対話結果No.48をご参照ください。
24		32	第2		(1)	⑨			e	外構	「小学校への給食提供に備えた配送車の駐車スペース(1台分)を考慮すること。」とございますが、小学校への給食提供に使用する配送車両の調達及び更新を含む維持管理業務全般、配送車両の燃料費、運転手の人件費等は、貴市のご負担になるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
25		32	第2		(1)	⑫				駐車場	見学者がバスなどで訪問する場合を想定し、駐車スペースを確保する必要はございませんでしょうか。	必要はありません。見学者について、実施方針(案)等に係る個別対話結果No.48をご参照ください。
26		33	第2	2	(2)	①	ア	(イ)	e	シンクの槽	シンク外面に結露防止塗装を行った場合、塗装部材が落ちることで異物混入などの原因になるため、現在はあまり採用されていません。結露する場所はシンク以外の部分もありますので空調コントロールで結露を防止する方法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。
27		33	第2	2	(2)	①	ア	(ウ)	a	脚部及び補強材	板金の仕様について、パイプ材又は角パイプ材を使用とありますが、製作上左記以外の材料を使用するのは可能でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
28		33	第2	2	(2)	①	ア	(ウ)	e	脚部	脚部、補強材をすべて、パイプ材、角パイプ材にした場合、金額、重量が増えてしまいます。他のセンターでもすべての脚部をパイプ、角パイプにした事例は存じ上げません。シンク等清掃頻度が高い部分についてはパイプ材を使用しますが、コンテナの補強部などはLアングル材が適切と考えます。適材適所にて対応させていただきたいのですが、よろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
29		33	第2	2	(2)	①	ア	(エ)	d	キャビネット扉	「扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り上げ、ふちが扉の裏側に面しない構造」という部分を図にてお示しただけでないでしょうか。	要求水準書を修正します。事業者の提案により、衛生的な構造としてください。
30		34	第2	2	(2)	①	ア	(オ)	c	厨房機器等のアジャスター部	床面から150mm以上とあり、作業高さも変わってくる機器もあるかと思いますが、据え置き機器全てが対象という認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
31		35	第2	2	(2)	③	イ			スチームコンベクションオープン	スチームコンベクションオープンの仕様につきまして、運営上の衛生管理を徹底すれば、パススルー式は必須ではないという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
32		36	第2	2	(2)	③	オ			炊飯機	2献立の両方の献立に炊飯がある想定はございますでしょうか。また、2献立の両方の献立に炊飯がある場合、白米と炊き込みご飯など異なるメニューとなることはございますでしょうか。2種類の炊飯を行う場合、炊飯ラインを2レーン整備する必要があり、機器の増加及び調理エリアの面積増加により事業費のコストアップ要因となるため、ご教示ください。	前段：2献立両方の献立で炊飯をすることを想定しています。 後段：両コースが炊飯献立の場合には、両コースとも白ごはん、もしくは、片コースのみ未調理品(炊き込みわかめやゆかり等)を混ぜ込むことを想定しています。
33		43	第3	1	(5)	②			d	解体撤去業務	新センターの計画に影響を与えなければ杭を残置することは可能でしょうか。	原則、全て撤去してください。
34		44	第3	3	(5)	⑤			a	配送校配膳室の保冷库	既存牛乳保冷库の撤去・処分及び、新しい保冷库の設置を実施する時期をご教示ください。	本施設の引渡し日までにおこなってください。なお、具体的な実施時期は本市と協議してください。
35		44	第3	3	(5)	⑥				什器・備品等	資料14にある一般エリア什器・備品等リストのうち、市が持ち込む什器・備品等の設置については、市が設置するとの理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
36	要求水準書(案)・資料15	45	第3	3	(5)	⑦			g	食器・食缶等の調達業務	予備の数量及び保管場所は提案者に委ねるとしてよろしいでしょうか。指定数量は御座いますでしょうか。又、十分な保冷性能を持つ食缶であれば、蓄冷剤を用いない提案も可能でしょうか。	前段：実施方針(案)等に係る個別対話結果No17をご参照ください。 後段：十分な保冷性能をもつものであれば、蓄冷剤を用いない提案も可能とします。
37		51	第4	1	(8)	①				業務責任者	業務責任者と業務担当者を兼任とすることは可能との理解でよろしいでしょうか。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.35をご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
38		51	第4	1	(8)	①				業務責任者	業務責任者及び業務担当者は、施設に常駐しなくてもよいとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
39		53	第4	2	(3)					クレーム対応	先日の説明会では、近隣から異臭や騒音のクレームがあるとのことでしたが、具体的にどのような設備等でクレームがありましたでしょうか。また主に注意される近隣ポイント(エリア)がありましたらご教示下さい。	前段:実施方針(案)等に係る個別対話結果No.36をご参照ください。 後段:主なポイントはありません。近隣全体とお考えください。
40		55	第4	5	(1)					消毒・乾燥設備	「小学校へ給食を提供する場合には、本業務とは別途、市にて必要となる食器・食缶等を調達する。」とございますが、本事業とは別途、貴市にて調達した食器・食缶等の消毒・乾燥設備等については、貴市のご負担で調達及び点検・修繕・更新を含む維持管理全般を実施するという理解でよろしいでしょうか。	食器・食缶等小学校へ給食を提供する場合に必要な銃什器・備品は、別途、市の費用負担で調達しますが、食器・食缶等の消毒・乾燥設備の調達及び点検・修繕については、本事業(6,000食/日の調理能力)に含まれます。
41		56	第4	7	(2)	①			c	配送校配膳室日常清掃	配送校配膳室は、日常清掃のみで定期清掃や消毒などは実施する必要はないという理解でよろしいでしょうか。	配送校配膳室は、給食提供のない春休み・夏休み・冬休み期間中に特別清掃を実施していただきます。消毒については、日常の業務内及び感染症発生時等の緊急時に実施していただくことを想定しています。要求水準書(案)を修正します。
42		56	第4	7	(5)					臭気測定業務	現在行っている検査報告書をご開示頂けないでしょうか。	現在実施していません。
43		56	第4	7	(6)					騒音測定業務	現在行っている検査報告書をご開示頂けないでしょうか。	現在実施していません。
44		62	第5	1	(7)	②			f	業務従事者	調理業務従事者のうち7名以上は栄養士又は調理師のいずれかの資格を有する者を配置とありますが、b、c、d、eにあたる業務責任者を含んでも宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
45		64	第5	2	(1)					開業準備業務	本事業は配膳業務も事業範囲に含まれますが、開業準備期間中の配膳室への立ち入りはいつからできますでしょうか。ご教示ください。	平成34年7月下旬の中学校の夏季休業開始時より可能です。
46		65	第5	2	(2)				a	開業準備基本的な考え方	調理リハーサルや配送リハーサルでの想定されている食数や回数等貴市想定ありましたらご教示願います。	事業者の提案によるものとします。
47		65	第5	2	(2)				c	パンフレット作成	パンフレット及び原簿データの提出は開業準備中でなくても良いでしょうか。パンフレットの内容によっては稼働してからの写真の掲載も考えられますため、提出の想定時期をご教示ください。	事業者の提案によるものとします。
48		66	第5	4	(2)				b、c	二次汚染の防止	魚肉卵、果物等非加熱食材用のエプロンの収納場所は前室内でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
49		66	第6	4						検収補助業務	納品される冷凍食品は具体的にどのようなものを想定されているか例示いただけないでしょうか。	野菜(コーン・さやいんげん・さやえんどう等)、白玉もち・団子、海藻類、魚介類(ミンチ状の魚肉・むきえび、練り製品等)、ガラブイオンなどを想定しています。
50		67	第5	4	(5)				c	給食調理業務	「食油は4回使用後に廃棄する」とありますが、4献立分揚げ物機を使用したら食油を廃棄するとの認識で相違ないでしょうか。	2献立(Aコース・Bコース)制のため、2献立×2回の計4回使用後に廃棄することを想定しています。
51		68	第5	4	(9)				c	アレルギー食材	1日当たり、何種類のアレルギー品目調理を予定されているのでしょうか。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.38をご参照ください。
52		68	第5	4	(9)				g	食物アレルギー対応食調理	食物アレルギー対応食調理を提供する個別の専用容器の仕様については、事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
53		70	第5	5	(4)				a	その他	食器類を先に配送する場合、安全に配送ができれば配膳員の立会いの必要はないという理解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。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
54		70	第5	5						給食配送・食器等回収業務	11月22日の実施方針(案)等に関する事前説明会において、「調理と配送は従来と同じく一括がよい。」という主旨のご説明がございましたが、給食配送・回収業務は配送専門企業が行うのではなく、運営企業(調理企業)が従来と同じく調理と配送を一括して実施する方が望ましいでしょうか。あるいは、給食配送・回収業務を運営企業から配送専門企業に委託しても問題ないでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
55		71	第5	6	(1)				a	配膳員について	現在各学校に配置している配膳員の人数、勤務時間をお示し頂けますでしょうか。	学校により異なりますが、現状、配膳員は2~3人、勤務開始は9時~9時45分、終了は14時半~15時の間です。
56		71	第5	6	(2)				b	配膳業務の流れ	配膳校への直接納入品の納入時間をお示し頂けますでしょうか。	飲用乳は9時~10時頃、その他の直送品は9時30分~10時30分頃を想定しています。
57		71	第5	6	(2)				i	配膳業務の流れ	「生徒が配膳時に着用する生徒用白衣を洗濯し、毎週月曜日に、生徒に洗濯済みの白衣を提供すること。」とございますが、当該生徒用白衣は、給食センターで洗濯するのではなく、給食配送先の学校の配膳室で洗濯するという理解でよろしいでしょうか。また、給食配送先の学校で洗濯する場合、当該生徒用白衣を洗濯する洗濯機の調達及び、更新等を含む維持管理は、貴市のご負担になる理解でよろしいでしょうか。	前段:実施方針(案)等に係る個別対話結果No.39をご参照ください。 後段:現在、設置されている洗濯機の使用は任意です。使用する場合は事業者において更新・修繕等の維持管理を実施してください。
58		71	第5	6	(2)				i	配膳業務の流れ	生徒が使用する白衣を洗濯するための洗濯機が配膳室に設置されているとのことですが、その洗濯機が壊れた場合、更新の予定はございますでしょうか。ご教示ください。	要求水準書(案)に係る質問回答No.57をご参照ください。
59		72	第2	2	(1)	⑮				排水処理施設	学校飲用牛乳等を回収するとございますが、給食センターの排水処理施設には流入しないとの認識で宜しいでしょうか。また、1日の牛乳廃棄量(何リットル)をご教示頂けないでしょうか。	前段、後段ともに、実施方針(案)等に係る個別対話結果No.22をご参照ください。
60		72	第5	7	(2)	④			d	残滓処理	「残滓は本施設外にて1次処理を行い・・・」記載ある本施設外とは今回の施設(敷地含む)以外の施設という解釈でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
61		72	第5	7	(2)				c	残滓処理	「飲用牛乳等の飲み物については、専用の回収容器を用意して回収すること。」とございますが、牛乳の飲み残しを給食センターの廃水処理施設(厨房除害施設)にて処理するには非常に大きな負荷がかかります。その為、大きな規模・能力を有する廃水処理施設(厨房除害施設)を整備することが必要となり、建設コスト及び維持管理コストの大幅な上昇につながってまいります。牛乳等の飲み残しの給食センターへの回収については、事業者の業務外としていただけませんかでしょうか。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.22をご参照ください。
62		72	第5	7	(2)				c	廃油	廃油の回収・処理業務は、貴市の業務分担という理解でよろしいでしょうか。	事業者にて実施してください。要求水準書(案)を修正します。 なお、現行、廃油処理業者に回収・処理を委託しており、廃油を廃油処理業者が買い取っているため、委託に係る費用は発生しておりません。
63	資料14										市が持ち込む備品のうち、NO6マウスの規格等にNO. 14. 15用とありますが、NO14. 15がありません。お示し願います。	資料14を修正します。
64	資料11									配送校生徒数・クラス数の推計	15年間の人数推移をみると平成37年度が最大と予測されますが、その年の各学校、学年、クラス及び教職員、特別支援学級ごと(食器食缶セットを用意する喫食単位ごと)の人数表をご提示ください。(最大と予測されるクラス数、人数で構いません。)	別添資料4をご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
65	資料11									配送校生徒数・クラス数の推計	特別支援学級のうち普通と一緒にでなく、特別支援学級で喫食するクラス数と人数を学校別にお示しください。	学校は、小平第一中、小平第二中、小平第三中、小平第五中、上水中、花小金井南中の全6校です。各校1クラス、人数は不明のため1クラス35名以内でお見込みください。 なお、資料11のクラス数の表における数値には上記を含んでいます。
66	資料11									配送校生徒数・クラス数の推計	各学校の教職員分の喫食数をお示しください。予備分を含む場合は、予備分もお示し下さい。	前段：一中29食、二中35食、三中31食、四中30食、五中33食、六中33食、上水中24食、花南中36食です(平成30年度の喫食数)。 後段：予備食は上段の食数とは別に、各校5食配食することを想定しています。
67	資料15									食器・食缶等リスト	デザート用入れ物とはどのような形状、材質、蓋つき等を想定されておりますか。	学校に直送される個包装デザート(40個程度/缶)を入れることを想定しています。形状や材質の指定はありませんが、牛乳保冷庫に収納可能な大きさのものを選定してください。現在は牛乳函(蓋なし)で代用しています。
68	資料15									食器について	強化磁器は現センターでも導入されているのでしょうか。 また、導入されているのであれば、導入経緯をご教示願います。	現センターでは使用していません。
69	資料3										都市計画道路が開通すると2方向の道路に面しますが、都市計画道路からの道路斜線も考慮する必要がありますでしょうか。	お見込みのとおりです。実施方針(案)等に係る個別対話結果No.42後段をご参照ください。
70	資料12									新センター想定献立	2献立の場合の組合せはどのようにお考えでしょうか。また資料26献立指示書の献立日と差異があるかとおもいますが、参考献立としてどちらで検討したほうがよろしいでしょうか。	前段：実施方針(案)等に係る個別対話結果No.14をご参照ください。 後段：資料12にてご検討ください。
71	資料15									食器食缶等リスト	諸室にあわせた消毒保管機の配置を検討したいため、食缶類NO.18食缶(小)、NO.19食缶(中)、NO.20食缶(大)の用途(内容物の種類)についてご教示ねがいます。	食缶(小)は和え物、食缶(中)は焼き物・揚げ物・炒め物・デザート類、食缶(大)は汁物・煮物を想定しています。
72	資料15									食器食缶等リスト	数量を勘案すると、クラス数は「165クラス」と考えられますが、資料11生徒・クラス数推計のクラス数との差異が大きいに想われますが、クラス数は「165クラス」で検討してよろしいでしょうか。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.17をご参照ください。
73	資料17									厨房機器リスト	厨房機器リスト4ページ目に「具材計量室」とございますが、資料13必要諸室リストには記載がございませんが、厨房機器リストに沿った諸室計画と検討したほうがよろしいでしょうか。	資料17を修正します。
74	資料18										給食配送・回収先学校一覧に記載のある配膳校に現在勤務されている各校毎の配膳員数、勤務時間、時間給を参考までにご教示いただけますでしょうか。	要求水準書(案)に係る質問回答No.55をご参照ください。
75	資料20									配膳室での生徒用白衣・帽子の洗濯数	毎週月曜日に「洗濯済み」白衣を提供、とございますが、各配送校から白衣を回収できるのは、週に何回、どのタイミングでの回収となりますでしょうか。ご教示ねがいます。	回収のタイミングは、金曜日の給食時間終了以降で、翌週になってまかまいません。実際の運用は、本市(各学校)と協議してください。
76	資料24									現センターコンテナ図面	コンテナ寸法は、現センターに基づいた御計画としたほうがよろしいでしょうか。	必要ありません。
77	資料26									献立指示書	ご提示いただいております献立指示書では、「予定人数」の記載があり、Aコース2097人、Bコース2246人とございますが、6000食想定での検討の場合、提供食数はどのように検討したほうがよろしいでしょうか。	6,000食は小学校に代替給食を配送する場合を想定しています。実施時に配送地域や食数を踏まえた調整を行います。現在の想定としては片コースに小学校分を上乗せして調理することを想定しています。

要求水準書(案)に係る質問回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問	回答
78	資料26									献立指示書	ご提示いただいております献立指示書では、「ご飯」「和え物」に関しては重複が見られますが、「揚げ物」「焼き物」「蒸し物」については重複はないと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
79	資料26									献立指示書	ご提示いただいております献立指示書では、「手作り調理」と「炊き込みご飯・混ぜ込みご飯」の重複はないように想われますが、2献立運用において重複することはないと考えてよろしいでしょうか。	お示しした献立指示書では重複はありませんが、重複することも想定しています。
80	資料27									検収簿	本検収簿は、資料26献立指示書と提供日、期間が同一と想定されますが、よろしかったでしょうか。ご教示ねがいます。	お見込みのとおりです。ただし、検収簿は現在運用している納品日及び納品時間のため、新学校給食センターでの運用を見込んだ納品日及び納品時間にはなっておりません。

要求水準書(案)に係る意見回答

No	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	意見	回答
1		72	第2	2	(1)	⑮				排水処理施設	学校飲用牛乳等を回収すると思いますが、給食センターの排水処理施設には流入させないで産業廃棄物処分として頂けないでしょうか。 排水処理施設へ流入させてしまう場合、下水道の水質基準を維持するために通常(牛乳を流入しない)排水処理施設を大きく設計する必要があり、建設費や維持管理費が膨大となります。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.22をご参照ください。
2	資料11									配送校生徒数・クラス数の推計	小学校給食室改修時も含め、15年間で最も学校、クラス数が多い数を予測するのは困難と承知しておりますが、コンテナ、食缶等の数量は学校ごとのクラス数に左右され、事業者側ではコントロールできないため、学校ごとのクラス数最大値のご提示を何卒、お願いします。	要求水準書(案)に係る質問回答No.64をご参照ください。