

小平市立学校給食センター更新事業
実施方針（案）等に係る個別対話結果

平成31年1月

小平市

小平市立学校給食センター更新事業 実施方針(案)等に係る個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	趣旨・理由	回答
1	小学校給食提供について	実施方針(案)	P.3	(6)事業の内容 ①	小学校給食を提供する場合に別契約ではありませんが、人員確保が必要となるため、実施時期をご教示頂けますでしょうか。 また、小学校分を含めたアレルギー対応食の想定については、人員等に影響があるため、提示頂きたいです。	人員確保計画の参考とするため。	前段:実施時期は未定です。 後段:要求水準書p.25に記載のとおり、本施設で対応するアレルギー対応食は最大50食/日とし、それ以上となることは想定していません。
2	小学校の対応について	実施方針(案)	P.3	②事業概要	小学校給食調理室改築に当該センターから給食を提供する際、最大となる学校数、食数、クラス数を明確にさせていただけるのでしょうか。	小学校に配送することが決まってから用意しやすい配送車輛と異なり、食器、食缶、コンテナなどは保管スペースが必要になります。 あらかじめ15年間で最大となる学校数、コンテナ台数、クラス数を明確にいただきたいと思います。	最大で1校あたり約900人、約27学級を見込んでおり、2校以上同時に提供することはありません。
3	配送校配膳室	実施方針(案)	P.4		配送校配膳室の牛乳保冷庫撤去・設置に伴う各校配膳室調査	選定機器配置箇所および撤去搬出の確認が必要であるため。	入札公告後に、配送校全校の配膳室の現地見学会を行います。また、現状の機器情報は、別添資料1をご参照ください。
4	参加資格要件	実施方針(案)	P.12 P.13 P.14	(2) ①②③④⑤ ⑥	参加資格要件の実績(実施設計実績、施工実績、調達及び設置業務実績、工事監理実績、維持管理実績、運営実績)	平成21年度以降の実績と記載がありますが、平成21年度以前であってもHACCP対応施設の実績がある場合、参加資格要件を満たしていることと、条件変更をご検討頂くことはできますでしょうか。	実施方針(案)p.12～14に記載のとおり、HACCP対応施設に対する相当の実績等に関しては、実績の年次は限定していません。
5	参加資格要件	実施方針(案)	P.12 P.13 P.14	3 (2) ①②③④⑤ ⑥	参加資格要件の実績(実施設計実績、施工実績、調達及び設置業務実績、工事監理実績、維持管理実績、運営実績)	平成21年以降に着手したと記載がありますが、入札公告公示段階で着手した実績があれば、要件は満たされていると解釈して宜しいでしょうか。	①・工及びオの設計業務実績並びに④・ウ及びエの工事監理業務実績は、業務を完了した実績が必要になります。②・工及びオの建設業務実績、③・イの厨房機器等の調達及び設置業務実績、⑤・イの維持管理業務実績並びに⑥・ウの運営業務実績は、平成21年以降に着手していれば契約履行中の実績も対象となります。
6	参加資格要件	実施方針(案)	P.13	(2) ①②③④⑤ ⑥	参加資格要件の実績(配送、電気設備、FA等) 配送業務、電気設備調達、FA業務を担当する企業が構成企業又は協力企業として参加する場合の参加資格要件をご教示下さい。	配送業務、電気設備調達、FA業務を担当する企業が構成企業又は協力企業として参加する場合の参加資格要件をご教示下さい。	実施方針(案)p.12に記載のとおり、構成企業及び協力企業が満たすべき参加資格要件を勘案し、事業者側で提案してください。
7	参加資格条件	実施方針(案)	P.13		③厨房機器等の調達及び設置業務を行う者について、ア・イの条件について、厨房は工事の種類は管工事業に該当すると思われすがいかがでしょうか。	機械器具設置は登録している業者は少ないと思われる為。	電子調達サービスの申請業種が厨房であることとし、実施方針を訂正します。
8	SPCについて	実施方針(案)	P.16	(4)	SPC設立については、組成内の企業の所在地に設立することは可能でしょうか。	SPC設立時の参考とするため。	当該組織内企業の所在地が小平市内であれば、可能です。
9	契約解除条項	実施方針(案)		資料1	契約解除条項の内容について	本事業にかかわる内容以外にどのような場合、市より契約解除が求められるのでしょうか。 事業者が意図しない、事故等は除いていただきたいと思います。	契約解除条項については、入札説明書等の公表時に提示します。

No.	議題	資料名	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	趣旨・理由	回答
10	契約保証金	実施方針(案)		資料1	契約解除違約金の割合について	契約解除違約金が高額にならないようにしていただきたいです。 契約金額の1%など契約金額を分母とすると高額になります。 事業者のうち、帰責企業の契約金額を分母の1%等、高額にならないよう、お願いします。	契約解除違約金については、入札説明書等の公表時に提示します。
11	食器破損リスク	実施方針(案)		資料1	強化磁器食器の洗浄作業時に破損、不足が判明しても市の負担としていただけるのでしょうか。	強化磁器食器の破損帰責者を明確にするには配送校での食器回収時に市と事業者が立ち合い、1枚1枚、食器の数量、破損を確認する必要がありますが現実的には時間的に困難です。 センターで食器洗浄時、もしくは洗浄後に食器の破損、不足が判明した場合でも市の負担としていただけないでしょうか。	要求水準書(案)p.55に記載のとおり、本事業では、給食提供開始当初年度から事業終了年度までの間に食器は2回、食缶は1回更新を行うこととしています。事業者の責に帰するものを除き、これを超える食器の補充に係る費用は、市の負担です。
12	災害時のインフラ停止時の給食提供	要求水準書(案)	P.2		災害等によりインフラ機能が停止した場合に備え、給食の安定供給を図るために複数のエネルギー源の採用を検討していますが、実際にインフラ機能が停止した場合、どのような給食提供を想定されておりますでしょうか。あるいは、給食センターとしての機能を早期に復旧できるようにするための熱源のベストミックスという主旨でしょうか。	近隣住民の方々への炊き出しだけでなく、通常の給食提供における品目数を調理するためには、莫大な設備調達費及び維持管理費が発生し、入札価格の高騰につながってしまうため。	電気、ガス、水道等のインフラ機能が停止中に本センターを稼働し給食を提供することは想定していません。インフラ機能の復旧の進捗に応じ、できるだけ早期に給食提供を再開させることを想定しています。具体的な計画内容は、事業者の提案によるものとします。
13	災害時の機能	要求水準書(案)	P.2	2・(5)	災害時における公共施設としての機能(災害時にインフラが停止した際に備えて)について、どの程度の設備・施設を想定しているのでしょうか。	想定するスペックにより、事業費が大きく変わるため。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.12をご参照ください。
14	献立	要求水準書(案)	P.9	④	2献立の内容	資料12の想定献立を確認する限り、1献立の内容となっておりますが、2献立の場合の組み合わせをお示し頂けますでしょうか。また、手作り調理については、2献立共に主食、主菜、副菜、汁物全てが手作り調理を実施するというお考えでしょうか。	献立内容のみお示しました。実際には、連続する2献立を1セットとし、1セットを2日連続で調理して配送校を入れ替えます。給食回数奇数回の月には、全8校統一の献立を想定しています。また、2献立共に主食、主菜、副菜、汁物全てを手作りすることを想定しています。 なお、小学校への給食調理が追加された場合についても、同様の献立とする予定です。
15	資料の内容	要求水準書(案)	P.9		貴市のホームページに公表されている小平市立学校給食センターPFI導入可能性調査業務委託報告書【概要版】平成27年3月、及び、11月16日に公表された実施方針(案)及び要求水準書(案)につきまして、当該、実施方針(案)及び要求水準書(案)で要求されている仕様等を考慮した場合における必要な施設規模と導入可能性調査の報告書における延床面積や、事業用地、敷地面積等の内容に整合性はございますでしょうか。	適切な設計を提案するため。	平成26年度に実施したPFI導入可能性調査は、敷地が未定の状況で検討を行ったものであり、本事業の提案検討にあたっては、要求水準書の記載内容に従って提案して下さい。
16	配送対象校の提供内訳	要求水準書(案)	P.11		2献立提供時の食数割および対象校区分	機器選定や配送計画に影響がある為。	Aコース(二中・四中・五中・上水中)約2,100食、Bコース(一中・三中・六中・花南中)約2,300食を想定しています。食数は現時点での参考食数であるため、提供食数の変動につきましては、資料11配送校生徒数・クラス数の推計をご覧ください。

No.	議題	資料名	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	趣旨・理由	回答
17	食缶数量の確認	要求水準書(案)	P.11		表3給食実施数ではクラス数合計132クラスですが、資料15食器・食缶リストでは165個の記載であり予備数として見込みでしょうか。	食缶消毒保管など機器選定に必要な為。	今後クラス数の増加が見込まれており、最大149個程度(給食センターや試食会等の分を含む)を想定しております。余剰分は予備を想定していますが、それ以上の予備の確保については、事業者にて提案してください。また、「資料11 配送校生徒数・クラス数の推計」を修正し別添しますので、ご参照ください。
18	食材調達	要求水準書(案)	P.12		学校直送の食材はありますか。	食材の調達は市となっており、現在どのようになっているか確認したい為。	現在は、飲み物(飲用乳・ジュース等)、個包装のパン、個包装のデザート、個包装の麺があります。
19	都市計画道路について	要求水準書(案)	P.13	第2・1・(1)・①	都市計画道路工事は、いつ頃予定されていますでしょうか。	計画地の設計の考え方	工事時期は未定です。 なお、「東京における都市計画道路の整備方針」に基づく「第四次事業化計画(優先整備路線の選定)」において平成37年度までの優先整備路線には選定されていません。
20	維持管理業務について	要求水準書(案)	P.13	第2・1・(1)・①	都市計画道路による敷地面積が減少することでの維持管理費の考え方	左記に伴い、維持管理費の考え方。	事業者の施設計画や維持管理計画の内容により、都市計画道路用地の買収に伴う維持管理業務費の減額を行うこともあります。なお、都市計画道路用地の想定範囲は、極力、維持管理費がかからないよう、提案してください。
21	売電の実施について	要求水準書(案)	P.19		売電については、実際に行うのでしょうか。	売電を実施する場合には、設備等に多くの費用を要する場合があります。	要求水準書p.19に記載のとおり、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、本市に報告してください。その結果、売電を行うと本市が判断した場合、売電に必要な設備の設置費用(東電側工事の負担金を含む)は、別途市で負担することとします。
22	排水設備	要求水準書(案)	P.21		現在、牛乳の残りはセンターと学校のどちらで処理を行っていますでしょうか。また、厨房除害設備の容量を検討するうえでも、牛乳の残りの量を提示いただくと有り難いです。	センターでの処理の場合、排水設備に関係してくる為。	前段:現在、各クラスで汁物の食缶の中に牛乳の残りを入れ、給食センターで処理しています。なお、本事業では要求水準書p.72に記載のとおり、専用の容器で牛乳の残りを回収し、給食センターで処理することになります。 後段:飲み残しの牛乳の量は、別添資料2をご参照ください。
23	煮炊き調理室 解凍コーナーについて	要求水準書(案)	P.25	①調理室	冷凍エビ等の解凍コーナーの設置が必須となっておりますが、野菜等と二次汚染防止等のような衛生区分をお考えでしょうか。	作業動線、従業員配置について検討材料とするため。	肉魚下処理室を設けることを想定していないので、調理室において冷凍エビを解凍する必要がありますが、解凍専用のシンク等を設置したコーナーを設けることで、野菜等への二次汚染を防ぐことを想定しています。
24	小学校給食の提供	要求水準書(案)	P.25		小学校給食提供をする場合の想定食数・クラス数ほか	諸室配置計画にあたり保管スペースや機器選定に影響がある為。	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。
25	小学校への提供	要求水準書(案)	P.25		「小学校へ給食を提供する場合を考慮して、コンテナや食器・食缶の保管スペースを確保すること。なお、小学校へ給食を提供する場合には、市にて小学校用のコンテナ、食器・食缶等を調達する。」とございますが、コンテナの保管スペースは何コンテナ分を確保すればよろしいでしょうか。食器・食缶の保管スペースは、何クラス分の食器・食缶数のスペースを確保すればよろしいでしょうか。	効率的な施設整備のため。	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。
26	手作り調理	要求水準書(案)	P.25		手作り調理室では、ハンバーグ、コロッケ、つみれ等の手作りを想定されておりますが、現時点でその他に想定されている手作り調理はございますでしょうか。また、成型は汚染エリア・非汚染エリアのどちらで実施される想定でしょうか。	適正な調理員数及び調理設備の種類・台数を選定するためにご教示ください。また、成型をするスペースは、自治体様の考え方により異なるため、貴市のお考えをご教示ください。	前段:現在の給食センターでは、肉団子、ホットケーキ、ドーナッツ、フレンチトースト、餃子、ブラウニーを手作り調理しており、今後は、マフィン、ピザトースト、グラタン等についても、手作り調理としていくことを想定しています。 後段:非汚染エリアを想定しています。

No.	議題	資料名	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	趣旨・理由	回答
27	検収室について	要求水準書(案)	P.26	③荷受室、検収室～	検収室、下処理室内での業務内容についての考え方。	一般的に魚肉処理コーナーは、魚・肉下処理室を設け、処理を行うことが多いですが、本要求水準書内ではその役割を検収室のみが担い同室の範囲が広いと感じますが、このような計画に対する市の御意向を確認したいため。	検収室の中に下処理機能を持たせることを想定しています。
28	本施設内諸室	要求水準書(案)	P.26		検収室の一角に泥落としコーナーを設け、シンクと球根皮むき機を設置するとありますが、何か理由があるのでしょうか。	一般的にピーラー室として、部屋を設ける事が多い為。	限られた敷地でスペースを有効活用できる提案が可能となるよう、部屋としての区画は必要最小限としています。ただし、事業者の提案により、ピーラー室を設けることも可能です。
29	汚染区域内での各作業区域の移動	要求水準書(案)	P.27	⑤・b	「午前の汚染区域への前室からは、検収室及び野菜類下処理室の両方へ直接移動できる動線を確保すること。」とありますが、検収室から野菜類下処理室への移動の際、靴を履き替えなければならぬのでしょうか。	どこまでの要求事項か、市の意向を確認したいため。	衛生的な観点から、汚染区域内でも、汚染度の高いエリア(検収室)から低いエリア(野菜類下処理室)への移動を避けることを趣旨とした記載です。なお、汚染区域内での靴の履き替えを行う必要はありません。
30	見学通路	要求水準書(案)	P.30	イ	見学通路の考え方を確認したいです。	敷地が狭いため、要求水準書に記載のある見学通路をどのような形態で確保する必要があるのかを確認するため。	見学通路に限らず、調理の様子が見学できれば結構です。
31	厨房機器設計	要求水準書(案)	P.32～37		機器の配置や選定について、ア～クや①～⑤の点に留意して計画とありますが、現センターの運営を見学可能でしょうか。	設計する上で、作業動線や機器の配置・選定の参考とする為。	見学窓から見学することは可能です。事前にご連絡ください。なお、調理エリアについても長期休暇時等に見学する機会を設けることは可能です。
32	厨房機器の規格及び仕様	要求水準書(案)	P.36		炊飯機の項目内の炊き込みや具の混ぜこみが可能な機器について、現時点で、混ぜ込みや炊き込みご飯はどのように行っていますでしょうか。	機器選定の参考とする為。	炊き込みは、あらかじめ計量しておいた調味液を自動で動いている釜の中に手作業で入れています。混ぜ込みは、釜で調理しておいた具を使用釜数に等分し、ごはんをほぐす部分に投入して混ぜ込んでいます。なお、現状は全自動の機械を導入しています。
33	解体業務	要求水準書(案)	P.40		現在の給食センターの解体に関して、解体を実施する上で、現在貴市において考えられている懸念事項・諸問題等がございましたらご教示ください。	解体業務の実施にあたり、より安全で近隣に配慮した具体的な提案をするため。	近隣への騒音・振動や、解体工期延長による新給食センターの運用開始日の遅延(給食停止期間の延長)等を懸念していますが、事業者の知見及び経験を活かしよりよい解体方法の提案を期待しています。
34	解体撤去業務	要求水準書(案)	P.42	②	解体撤去の範囲に備品や厨房機器を含むのか再検討をお願いしたいです。	環境省の通達にて、解体する建築物の残置物は解体前に施設所有者が処分することが記載されているため。	現在、検討しております。改めて回答します。
35	業務実施体制について	要求水準書(案)	P.51	第42・1・(8)・①	業務担責任者及び業務担当者の選任について	左記のものは、同一人物でも宜しいでしょうか。	兼任は可能です。
36	クレームについて	要求水準書(案)	P.58	第4・7・(7)	現在の近隣からの臭気・騒音の具体的なクレーム	特に注意する事項	排水処理施設の臭いについてのクレームがありましたが、設備を改善(活性汚泥方式に変更)したことで改善されました。
37	アレルギー対応	要求水準書(案)	P.68	(9)食物対応食調理	アレルギー対応食の詳細な配送方法、配膳方法と必要な備品を入札公告時に明確にしたいです。	アレルギー対応給食の配送方法、配膳方法が明確になっていない場合、必要な備品類の提案、積算が困難です。配送容器を運搬する際の方法などを明確にしたいですが、可能な場合、必要な備品を明記していただけたいでしょうか。	アレルギー対応食の配送・配膳方法については、アレルギー専用容器に入れた対応食を通常食の食缶類と一緒に学校に配送し、教室で生徒自らが食器に移して食べることを想定していますが、具体的な使用食器や配送・配膳方法等についてはリスク管理、経費削減を踏まえ効果的な事業者提案を期待しています。

No.	議題	資料名	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	趣旨・理由	回答
38	食物アレルギー対応食調理	要求水準書(案)	P.68	第5 4 (9)	1日における最大アレルギー対応品目数	1日置ける最大アレルギー対応品目数をご教示下さい。	最大3品目を想定しています。
39	配膳業務について	要求水準書(案)	P.71	6配膳業務 (2)	e検査の準備を行い、校長室または職員室に配膳することとありますが配膳室で盛り付けまで行うのでしょうか。 i各配膳室及び配送校において、生徒の白衣等の洗濯を行います。配膳員が着用する白衣は同様に配膳室内で洗濯をして宜しいのでしょうか。	配膳室で盛付を行うことへの衛生面や、配膳業務内容の確認のため。	前段:配膳室で盛り付けを行うことを想定しています。 後段:配膳員が着用する白衣は同様に配膳室内で洗濯することも可能です。また、配膳室に設置している既存の洗濯機で活用することも可ですが、クリーニングに出すことも可能です。既存の洗濯機の修理または新調に係る費用は事業者負担になります。なお、教室内で嘔吐等があった場合、配送校配膳室内に白衣は入れないこととし、学校側で洗濯または処分する取り決めとなっています。
40	残滓処理	要求水準書(案)	P.72	7 (2) d	2次処理業者との契約、業務委託料の支払い	1次処理は事業者にて行い、2次処理業者との契約、業務委託料の支払いは貴市業務と解釈して宜しいのでしょうか。	要求水準書(案)p.72に記載の通り、事業者は、本施設外に残滓の1次処理を行い、2次処理業者(市指定)に引き渡していただきます。なお、2次処理業者との契約、業務委託料は必要ありません。
41	残滓処理	要求水準書(案)	P.72	7 (3) d	残滓は、本施設外にて1次処理を行い、本市の指定する2次処理業者へ引き渡すこと。」とございますが、当該残滓処理等業務において、事業者の業務分担(事業者にて設置すべき機器を含め、その他、事業者が負担すべき費用)は、具体的にはどのように想定されておりますでしょうか。	貴市で想定されている残滓処理等業務における、貴市と事業者の業務分担の明確化のため。	実施方針(案)等に係る個別対話結果No.40をご参照ください。
42	見学通路 複層階 都市計画道路予定線	要求水準書(案)	P.30 P.9	添付資料3	見学通路とございますが、会議室等の部屋から見学ができればよろしいでしょうか。また、直に見学窓から見学ができる調理エリアの最低限の指定はございますでしょうか。また、敷地面積が約3,410㎡とございますが、複層階を想定されておりますでしょうか。設計をするにあたり、都市計画道路予定線について、設計するにあたり注意点・考慮すべき点をご教示ください。	調理エリア等の複層階においては見学通路を設けることが設計上難しい可能性があり、施設整備に関する基本原則を確認させていただきたくお願いいたします。	前段:お見込みのとおりです。 中段①:見学窓から直接見学ができる調理エリアの指定はありません。調理室(回転釜等)が見学可能である計画が望ましいですが、事業者の提案によります。 中段②:単層か複層については事業者の提案に任せます。 後段:要求水準書(案)p.9等に記載の通り、建築物を配置せず、都市計画道路が整備された場合でも各種法令に適合するように計画してください。ただし、建ぺい率、容積率は、都市計画道路予定地を含めた敷地面積(3,410㎡)での数値で、法令に適合するよう計画してください。
43	献立	要求水準書(案)添付資料		資料12	資料12には1献立しかないのは何故でしょうか。	要求水準書(案)9項には2献立とある為。	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。
44	厨房機器の内容	要求水準書(案)		資料17厨房機器リスト	厨房機器については、「資料17厨房機器リスト」の内容を満たせばよいのでしょうか。	「資料17厨房機器リスト」の位置づけの確認のため。	要求水準書p.32に記載のとおり、「資料17厨房機器リスト」は提案の参考として示したものであり、事業者により独自に提案してください。特に、本市は、よりバラエティに富み、地場産食材を活用した給食提供を目指しています。要求水準書p.73に記載のとおり、運営業務を通じ、新しい食材、メニュー、調理方法等についての助言・提案を期待しており、提案されるメニューに対応した厨房機器についても追加提案してください。
45	残滓処理の実施場所	要求水準書(案)		資料22	残滓処理(一次処理)について、生ゴミ処理機等で乾燥させることとありますが、敷地内で焼却することという意味ですか。	残滓処理業務に必要な設備・スペース等を確認するため。	残滓処理の方法については、資料22に記載のとおり、本施設外(敷地外)での処理としてください。

No.	議題	資料名	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	趣旨・理由	回答
46	下処理の場所	要求水準書(案)			検収室にて肉の下処理を行うことを想定されていますでしょうか。	要求水準書の意図を確認するため。	限られた敷地でスペースを有効活用できる提案が可能となるよう、検収室にて、下味を付けることを想定した要求水準書としています。ただし、事業者の提案により、下処理室を設けることも可能です。
47	手作り調理機器	要求水準書(案)			手作り調理に当って現在使っている器具は何でしょうか。また、攪拌機は不可でしょうか。	手作り調理に係る提案を検討するため。	前段:現在の給食センターでは、フードミキサー、高圧蒸煮機、食品成型機、食品粉付け機等を手作り調理に使っています。後段:本施設内で素材から調理を行う工程がとれるのであれば、攪拌機を用いることも可能です。
48	見学者の情報提供				一回の見学者数等の実績データをお知らせいただきたい。	必要なスペース等を検討するため。	電車もしくは自転車で来場し、学生やその保護者が見学に来る程度で、多くて30人程度です。なお、バスで来場するケースはありません。見学者数等の実績データは、別添資料4をご参照ください。
49	クレーンへの対応				これまでの臭気・騒音等に係るクレーンの状況と対応をお聞きしたい。	現センター敷地での建替えとなるため、参考とする。	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。
50	配送校配膳室の図面				配送校配膳室の図面等は開示されますか。	配膳室への機器の設置や配送・配膳業務の参考とするため。	配送校配膳室の現地説明会の際、現地にて確認してください。なお、配膳室内部への立ち入りは、細菌検査の実施が必要となります。
51	維持管理業務のサービス対価改定に係る指標について				サービスの対価の改定に係る指標の確認	維持管理業務のサービス対価改定に係る指標について、企業向けサービス価格指数の「建物サービス」が使われることが多いが、厚生労働省の労働賃金指数(毎月勤労者統計調査の結果)か消費者物価指数等にも使われると有り難いです。	サービスの対価の改定については、入札説明書等の公表時に提示します。