

小平市立学校給食センター更新事業  
入札説明書（案）等に係る個別対話結果

令和2年3月

小平市

小平市立学校給食センター更新事業 入札説明書(案)に係る個別対話結果

No.	資料名	議題	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	回答
1	事業契約書(案)	設計・建設期間	P.3	第8条	設計・建設期間について、修正前と修正後と比べて5か月間程、短縮されています。現状の敷地の条件等を加味してお考えでしょうか。市の想定するスケジュールについてお考えをご教示願います。	本市では令和4年度中の新センターの供用開始(給食提供開始)を前提に、以下のとおり、事業スケジュールを変更する予定です。 ・解体工事の着手可能時期:既存給食センターは令和3年3月下旬に運用終了予定であり、その後、市側での備品等の撤去期間を考慮し、令和3年4月中旬以降に着手可能とします。また、解体工事の計画・準備のための調査等は、既存給食センターの運用終了時点から着手可能とします。 ・引渡し日:運用開始日まで1か月以上の開業準備期間の確保を条件に、事業者の提案によるものとします。 ・運用開始日:令和5年2月1日とします(同日より給食提供を開始します)。
2	事業契約書(案)	事業期間について	P.3	事業期間	事業契約締結から9か月延びておりますが、設計・工事期間は、4か月の延長となっております。4か月の延期で設計・工事が間に合うという認識でしょうか。	お見込みのとおりですが、No.1に記載のとおり、事業スケジュールを変更することを予定しています。
3	入札説明書(案)	設計・建設期間について	P.5	事業スケジュール(案)	設計・建設期間は22ヶ月の設定ですが、工期の変更についての提案は可能でしょうか。	本市では令和4年度中の新センターの供用開始(給食提供開始)を前提に、No.1に記載のとおり、事業スケジュールを変更する予定です。
4	入札説明書(案)	事業スケジュール	P.5	第2・10	業務内容に変更がないものと思われるが設計・建設期間が短くなっている理由	本市では令和4年度中の新センターの供用開始(給食提供開始)を前提としており、今回の再公告によるスケジュールの遅延に伴い、改めて事業スケジュールを調整したものです。
5	入札説明書(案)	業務実施企業の参加資格要件	P.9	9項②建設業務を行う者	平成22年4月以降に着手した学校給食センターの施工実績を有していること、とあるが、建設企業の参画の幅を広げられるよう、条件の緩和は可能か。	建設企業の参画の幅を広げることができるよう、実績要件の見直しを検討します。詳細は、入札公告時に公表します。
6	入札説明書(案)	業務実施企業の参加資格要件	P.9	9項③工事監理業務を行う者	平成22年4月以降に着手した学校給食センターの施工実績を有していること、とあるが、工事監理企業の参画の幅を広げられるよう、条件の緩和は可能か。	工事監理企業の参画の幅を広げることができるよう、実績要件の見直しを検討します。詳細は、入札公告時に公表します。
7	入札説明書(案)	入札グループの制限について	P.12	6. 入札参加者の変更	前回から協力企業の一文が削除されております。説明分は前回と今回に違いは御座いませんが、削除した事によって違いが生じているのでしょうか。	違いは生じておりません。協力企業も入札参加グループに含まれるとの位置づけであり、誤解が生じやすい点の表現を修正したものです。
8	入札説明書(案)	配送校配膳室現地説明会	P.14	第5・2(3)	昨年同様に開催された現地配膳室状況から現時点で変更のある事項について教示願います。	現地の配膳室については、変更はありません。
9	入札説明書(案)	予定価格について	P.18	4 入札予定価格	予定価格について、公表時期をご教授ください。	予定価格の公表は入札公告時を予定しています。
10	入札説明書(案)	事業費	P.18	入札予定価格	入札予定価格は、修正前の予定価格に対して、増額して頂けるのでしょうか。	No.9をご参照ください。
11	入札説明書(案)	事業費について	P.18	4. 入札予定価格	事業費の公表は、4月15日の入札公告時という認識でよろしいでしょうか。	No.9をご参照ください。
12	入札説明書(案)	入札予定価格	P.18	第5・4	現時点において入札予定額はblankとなっておりますが、前回開示金額とどの程度増減があるのか。また開示時期はいつでしょうか。	No.9をご参照ください。

No.	資料名	議題	ページ番号	該当箇所	確認したい内容	回答
13	要求水準書(案)	修繕業務について	P.4	4・ク修繕業務	「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。」とありますが、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、ボイラーや、厨房機器、空調設備等の設備に関して、機器・配管・配線等の全面的な更新を行う修繕(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。
14	要求水準書(案)	小学校の改修・改築について	P.9	10・④提供食数と調理能力	「小学校の給食室の改修・改築を行う場合に本施設から当該小学校に給食を提供することを想定している。」とありますが、現時点で決まっている改修・改築予定の小学校がございましたらご教示ください。	現時点で決まっている改修・改築予定の小学校はありません。
15	要求水準書(案)	都市計画道路について	P.9	8・ア敷地の現況	令和元年7月23日公表の入札説明書等への質問回答の要求水準書に係る質問回答のNo1のご回答で「都市計画道路の整備は市の負担にて行います。」とありますが、都市計画道路の整備に伴う、本事業の事業用地内の再整備についても貴市の業務分担になるとの理解でよろしいでしょうか。	都市計画道路の整備に起因し、発生する再整備については、本事業には含まれません。
16	要求水準書(案)	都市計画道路について	P.9	②敷地条件ア敷地の現況 資料4	都市計画道路 運営期間中の整備について	No.15をご参照ください。
17	要求水準書(案)	仕上げ等の提案	P.14	仕上げ計画	現在の要求水準書の仕上げ計画は高水準で高価格な内容になっていると考えます。民間事業者の創意工夫の提案が受け入れられるよう、今後 質疑回答等に対応いただけるのでしょうか。	お見込みのとおりです。
18	要求水準書(案)	手作り調理室について	P.26	①-e	「手作り調理室では～手作りを想定して必要なスペース・機器を設けること」とありますが、機器設置なくとも手作り調理に対応可能である場合はご提案にゆだねていただけますでしょうか	お見込みのとおりです。市側で想定している献立が調理できるよう計画してください。
19	要求水準書(案)	各クラスの食器の予備数について	P.46	⑧ 食器・食缶等の調達業務	各クラスの食器や箸、スプーン等の食器に予備が必要であればいくつ予備を含み収納配膳するかをお示ください。	各クラスの食器や箸、スプーン等の食器について、現状では、実際の人数によらず、各クラス40人分を1セットとして配送しています。
20	要求水準書(案)	和え物調理(デザート調理)	P.68	(6)-c	「ドレッシング、ゼリー等のカップ入りデザート」の温度管理はどのようにお考えでしょうか、「冷菜」として10℃以下の管理を行う場合は機器設置スペースとコストバランスが難しい状況にございますが、10℃以下での提供でお考えでしょうか	お見込みのとおりです。
21	要求水準書(案)	アレルギー対応給食内容	P.69	食物アレルギー対応食調理	除去食を複数品目行う場合、すべてをアレルギー室で調理するのでしょうか。または煮炊き室などで普通食の完成前に分離するのでしょうか。	アレルギー食対応については、運用開始から1年もしくは2年経ってから開始することを想定しており、ご質問の内容については、現状では未定です。
22	要求水準書(案)	アレルギー対応給食内容	P.69	食物アレルギー対応食調理	代替食はハンバーグなどの成形品も行う予定でしょうか。	お見込みのとおりです。
23	要求水準書(案)	アレルギー対応給食内容	P.69	食物アレルギー対応食調理	アレルゲンの入っていない調理品は通常食の食缶に入っている食品を食べるのでしょうか。またはアレルゲンの入っていない食品でも個別容器に入れ配送するのでしょうか。	現状では未定です。
24	要求水準書(案)	アレルギー対応給食内容	P.69	食物アレルギー対応食調理	アレルギー対応給食は1日最大何品調理される予定でしょうか。4品×2献立×アレルギー品目数となりますが、現実的にはアレルゲンを入っていない献立を事前に調整することでアレルギー調理室の作業負担を低減できます。	アレルギー対応給食として、1日6品(3品×2献立)の提供を予定しています。また、将来的に全て代替食での提供となる可能性があるため、それを考慮した計画としてください。

No.	資料名	議題	ページ 番号	該当箇所	確認したい内容	回答
25	要求水準書(案)	アレルギー対応給食内容	P.69	食物アレルギー対応 食調理	当日の献立により3品のアレルギーの除去食を調理する日はアレルギー室に3品のアレルギー食材は入室しない考え方でしょうか。	アレルギー室内でのコンタミネーションは想定していません。
26	要求水準書(案)	配食の提供方法について	P.70	4 給食調理業務(11) 配食	ジャム等は、個包装が前提でしょうか。あるいは、容器を用意しての提供でしょうか。	ジャムは、事業者の提案により、提供方法を検討します。ドレッシングは手作りとし、クラスごとに容器に入れて提供してください。なお、デザートは新センターで調理し、提供するものもあります。
27	要求水準書(案)	残滓処理について	P.73	(2) 残滓処理	残滓について、どこまで堆肥化を求めているのでしょうか。	現状、残滓の堆肥化は100%実施しており、新センターでも継続する計画です。
28	その他				これまでの質問回答等は再公告においても有効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。ただし、入札説明書(案)p.11に記載のとおり、新たに公表する入札説明書等との間で相違がある場合には、新たに公表する入札説明書等の内容が優先されるものとします。