

要求水準書に関する質問回答【第1回】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
1	要求水準書	11	1	8	(1)	③	オ			ガス	「本計画地附近の現況のガス本管は、県道172号に敷設されている」とありますが、計画地前面道路への都市ガス配管の敷設計画があれば時期も含めて開示下さい。また、計画地前面道路への都市ガス配管の計画が無い場合には、LPGで計画して宜しいでしょうか。	・前段については、現時点ではありません。事業者側で事前協議にてご確認ください。 ・後段については、ご理解のとおりです。
2	要求水準書	11	1	8	(1)	③	ウ			雨水排水・雨水貯留・浸透施設	道路管理者等との事前協議により、要求水準にない、雨水貯留や浸透施設等の要望があった場合、その施設整備に関する設計及び工事は本工事業務外と考えてよろしいでしょうか。	造成工事において雨水貯留や浸透施設等の設置要望はありませんでした。計画地内の施設整備に関しては、事前協議を含め、その結果を踏まえた内容の全てを事業者にて行っていただきます。道路管理者等関係機関に確認の上、提案作成してください。
3	要求水準書	12	1	8	(2)	③	ア			配送方式	「配膳室の簡易な改修を提案」した場合の改修費用は貴市が負担とし、PFI事業費には見込まないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
4	要求水準書	15	2	1	(3)	④	ア			食育の推進に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	「午前中の調理作業が目視できる見学ルート、見学窓を設置」とありますが、限られた面積の中での計画となるので、多数の諸室の目視見学対応は困難と考えます。下処理室は見学時間が早期作業となることもあり、目視見学が困難な諸室に関してはモニター又はモニターでの録画視聴対応を行うことをご理解頂けますでしょうか。	目視見学が困難な諸室に関しては、モニター又はモニターでの録画視聴対応を可とします。なお、モニター設置に限らず、会議室での見学用DVDの利用を含め、本施設での効果的な見学方法、食育への提案を期待します。
5	要求水準書	21	2	3	(1)	②	イ	(イ)		見学ルート	「午前中の調理作業が目視できる見学ルート、見学窓の設置」とありますが、公表された参考プランもそうですが、面積上限があり、全ての作業諸室の目視見学ルートの配置は困難と考えます。例えば「下処理室」といった一部諸室については、Liveカメラを通したモニター映像などでの見学もお認め下さい。	要求水準書に関する質問回答【第1回】No4をご参照ください。
6	要求水準書	21	2	3	(1)	②	イ	(イ)		事務エリア	午前中の作業が目視できる見学ルート、見学窓を設置する。とありますが、下処理室の見学は煮炊き調理室との間の窓越しの見学でもよろしいでしょうか。	可とします。 なお、要求水準書に関する質問回答【第1回】No4をご参照ください。
7	要求水準書	21	2	3	(1)	②	イ	(イ)		見学ルート	「午前中の調理作業が目視できる見学ルート、見学窓の設置」とありますが、荷受室・検収室・下処理室など、「午前中の調理作業」を見学しようとする朝早い時間になり、来訪するには現実的な時間ではないと推察します。また、それらの部屋を直接視認できるような見学ルートや見学窓の設置はプラン上も無理があります。(作業をしていない空間だけを見学してもらいより、)映像などで調理作業を見ていただける仕組みを提案することも可としていただけませんか。	可とします。 なお、要求水準書に関する質問回答【第1回】No4をご参照ください。
8	要求水準書	26	2	3	(6)	②	ウ	(イ)		自家発電	「商用電力停電対策としての保安用自家発電設備等の設置」と有りますが、中国電力側の計画停電等の対応は不要として宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 なお、計画停電等の場合には、対応方法について協議とさせていただきます。

要求水準書に関する質問回答【第1回】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
9	要求水準書	32	2	4	(2)		ア	(イ)		冷蔵庫、冷凍庫	個別容器のヨーグルト、ゼリー等は冷蔵庫ではなく、記載どおり冷凍庫での保管でよろしいでしょうか。	ゼリー類は基本冷凍保管となりますが、ヨーグルトは、冷蔵保管になります。冷凍、冷蔵の温度切り替えが可能なものとしてください。
10	要求水準書	33	2	4	(2)	②	ア			冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	(キ)食材の～(最低限の機能～確保すること)とございますが、要求水準書(案)に関する質問回答のNo.31で回答のとおり、温度自動記録や異常通報機能は必須ではなく、事業者提案で良いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法でご提案ください。
11	要求水準書	34	2	4	(2)	③	イ			揚物機	タレ釜は不要とありますが、参考プランにはタレ釜が配置されております。どちらが正でしょうか。	タレ釜は不要です。要求水準書を正としてください。
12	要求水準書	34	2	4	(2)	③	ウ			スチームコンベクションオープン	「パススルー式など衛生管理に適して機器とすること」とありますが、衛生的な調理業務を行えば必ずしもパススルー式とする必要は無いとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	要求水準書	34	2	4	(2)	③	ウ			スチームコンベクションオープン	「パススルー式など衛生管理に適した機器とすること。」とございますが、要求水準書(案)に関する質問回答のNo.35で回答のとおり、片面式も可との理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
14	要求水準書	34	2	4	(2)	③	ウ			スチームコンベクションオープン	(カ)～オープンレンジにて対応すること。とございますが、要求水準書(案)に関する質問回答のNo.34で回答のとおり、家庭用サイズのオープンレンジとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
15	要求水準書	35	2	4	(2)	④	ア			保冷库	(最低限の～確保すること)とありますが、要求水準書(案)に関する質問回答のNo.36で回答のとおり、温度自動記録や異常通報機能は必須ではなく、事業者提案で良いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法でご提案ください。
16	要求水準書	35	2	4	(2)	⑤	キ			消毒保管庫	温度記録装置付きの機器とございますが、保冷库での回答同様に、温度記録装置付きとするか、筆記による記録とするかどうかは、事業者提案で良いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法でご提案ください。
17	要求水準書	36	2	4	(2)	⑤	ク			器具殺菌庫・消毒保管庫	温度記録装置付きの機器とございますが、保冷库での回答同様に、温度記録装置付きとするか、筆記による記録とするかどうかは、事業者提案で良いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法でご提案ください。
18	要求水準書	36	2	4	(2)	⑥	ア			調理温度等管理システム	「厨房設備及び保管機器の温度」とございますが、要求水準書(案)に関する質問回答のNo.37で回答のとおり、事業者提案で良いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法でご提案ください。
19	要求水準書	36	2	4	(2)	⑥	ウ			残菜等減量化及び処理設備	学校で飲み残した牛乳は給食センターに回収するのではなく、牛乳納入業者が回収するという理解でよろしいでしょうか。	牛乳の飲み残しは、学校で処分します。

要求水準書に関する質問回答【第1回】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
20	要求水準書	39	3	2	(1)					工事監理業務	事業者のセルフモニタリング、市のモニタリング結果・・・とありますが、具体的にどのようなものでしょうか？ (P5セルフモニタリングの実施と報告には工事監理についての記載はありません)	提案書の内容どおりの工事がなされているか等をチェックするものです。 (なお、P5のセルフモニタリングは維持管理業務及び運営業務についての記載です。)
21	要求水準書	42	4	1	(5)	①	カ			建設業務留意事項	「原則、日曜・祝日の休日は工事休止」とありますが、工事搬入車両入退出をせず、周辺環境へ影響のない作業の休日作業の実施について、ご協議頂けますようお願いいたします。	原則、日曜・祝日の休日は工事休止ですが、作業内容の確認を含めて協議は行います。
22	要求水準書	72	8	1	(5)					配送方式について	対象校の配膳室の改修で庇等の設置で、確認申請が必要になる場合、その業務は別途と考えてよろしいでしょうか。	建築確認申請が必要となる内容のものを想定していませんが、内容により別途協議に応じます。
23	要求水準書	74	8	1	(7)					業務従事者	アレルギー対応食調理責任者の資格等で「栄養士業務に2年以上の大量調理施設での実務経験」とありますが、アレルギー対応食調理責任者の業務はアレルギー対応食の献立作成ではなく調理を行うため、ここでいう実務経験とは調理経験という理解でよろしいでしょうか。また、その場合、栄養士だけでなく調理師も認めていただけますでしょうか。	・前段については、ご理解のとおりです。 ・後段については、栄養士の資格とします。
24	要求水準書	76	8	1	(9)	③				学校給食費相当額	業務従事者が学校給食を食する場合の単価をご教示ください。また、貴市への収納の仕方も併せてご教示ください。	・前段について、現行単価は250円です。 ・後段については、所定の納付書にてお支払いいただきます。
25	要求水準書	78	8	3		① ②				検収補助業務	「納入時刻が早朝のため市職員が作業に間に合わない場合」に、「不審な食材を発見した場合」は、貴市職員の出勤を待ち、当該食品の使用の可否判断をいただくことで宜しいでしょうか。	原則としてご理解のとおりですが、早急な判断が必要な場合は、市職員に連絡してください。
26	要求水準書	83	8	4	(2)		ウ			アレルギー対応食の提供	アレルギー調理室では一人分の献立全てを調理するのではなく、その献立のうちアレルギーのあるもののみを調理するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	要求水準書	83	8	5	(2)	①				残食の計量	「献立内容ごとに計量」とありますが、残食はひとつにまとまらず、配缶された食缶ごとに返却されるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
28	要求水準書	85	8	6	(1)	①	ア	(ウ)		直送品	直送品の保存方法は、どのように考えれば良いでしょうか。(例: 配送または回収時に配送車で持ち帰り、給食センターにて保存など。)	直送品の保存は、ありません。
29	要求水準書								1	敷地平面図	図面上の暗渠(ボックスカルバート)右側にある小山(こやま)は何でしょうか？	公共残土の山です。敷地造成前の平面図であるため記載しておりますが、現状では盛土の一部となっています。
30	要求水準書								9	検収記録簿	精白米とありますが、無洗米を使用されることも想定としてございますか？	場合によっては、考えられます。

要求水準書に関する質問回答【第1回】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
31	要求水準書								12・15	現行の学校別食 缶数等リスト(平 成29年度)	資料12の下部※3「コンテナ方式の学 校は、ランチルームで喫食のため、トレ イなし」と記載がありますが、今回整備 事業でも現行のコンテナ方式の学校は トレイなしと考えて宜しいでしょうか。ま たその場合、資料15にはトレイの予備 を含まない数量が「4000」とありま すが、必要数量にて考えて宜しいでし ょうか。	・前段について、現行のコンテナ方式 (トレイなし)の学校は、今回の整備事 業により「トレイあり」となります。 ・後段については、「4000」が予備を含 まない必要数量です。
32	要求水準書								13	諸室リスト (市職員用事務 室)	給湯室内に献立試作を行う調理スペ ースを設置…とありますが、事務室以外 に設ける提案は可能でしょうか？	不可です。事務室内の設置をお願い します。来客時等に見えない設計を希望 します。
33	要求水準書								13	諸室リスト 器具 洗浄室	器具洗浄室(1)は手洗いで対応可能 なため、洗浄機の設置は提案に任せて いただけないでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
34	要求水準書								13	諸室リスト 米庫	米と麦の入荷状態をご教示ください。 (何キロ入りの袋に入れて入荷するか 等)	米 10Kg袋 120袋程度 麦 1Kg袋 30袋程度
35	要求水準書								13	諸室リスト 米庫	米と麦の入荷頻度をご教示ください。	米 週1回 麦 週3回程度
36	要求水準書								13	諸室リスト・付帯 施設	配送車両用車庫の欄に記載のある資 機材庫や排水処理施設に付随するプ ロア一室等の付帯施設の面積は、本 施設の延床面積1,983㎡には含まない という事でよろしいでしょうか。	壁あり屋根付スペースであれば、延床 面積には含まれます。
37	要求水準書								15	食器の柄	食器のデザインにつきまして、市オリジ ナル絵柄等のご指定はございます か？または食器メーカー規格の絵柄で よろしいでしょうか？	市オリジナル絵柄等の指定はありません。 無地でお願いします。
38	要求水準書								15	食器かご	小学校1,2年生用の食器かごの大き さは20人分を最大とするとありますが、 1つのかごに最大何種類の食器を入れ ていいでしょうか。	2種類までです。
39	要求水準書								15	アレルギー対応 食用容器	アレルギー対応食用容器は、1つの献 立につき、1つの容器を個別に調達す る認識でよろしいでしょうか。	(1つの献立ではなく)1つの料理につ き、1つの容器が必要です。
40	要求水準書								15	トレイ用かご	トレイがはみ出さず、かごの中に納まる ことありますが、かごの寸法の高さに ついては適応しますでしょうか。	ご理解のとおりです。
41	要求水準書								15	食器の組み合わせ	トレイの項目の備考欄にボール1個と 菜皿2枚がのせられる寸法との記述が ありますが、食器を同時に4点使用する 日は無いという認識でよろしいでし ょうか。	ご理解のとおりです。 ボール2枚と菜皿1枚の組み合わせも あります。
42	要求水準書								15	食器の組み合わせ	トレイの項目の備考欄にボール1個と 菜皿2枚がのせられる寸法との記述が ありますが、最大の食器組み合わせと いう認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。