

吉川市学校給食センター整備運営事業
要求水準書（案）への質問及び意見の回答

平成 25 年 8 月

吉川市

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	3	1	2			⑧		災害時の稼働	『災害時の調理にも対応できる調理機器の選定等を図り、災害時に炊き出しができる応急対応可能な施設とする』とありますが、給食エリア内の機器(蒸気回転釜や連続炊飯器)を使用してということでしょうか。また、その場合は1日何食分を想定すればよろしいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。なお、炊き出し用に別途設備を設置することを必須としているものではありません。 後段:炊き出し食数は設定しておりません。
2	5	1	3	5				事業スケジュール	配膳室増築期間が明記されていますが、平成28年4月から7月までの期間の増築対象校への給食提供方法及び配膳方法についてご教授ください。	平成28年4月以降については、新給食センターで調理した給食を関・栄小学校に配送してください。配膳については学校側の配膳員が行います。
3	8	1	6	1	(1)	⑤	i)	その他	水路上部への建物の設置は不可とは、建物は、資料3の測量図でいうところの水路より上側または下側に建物を設置するということであり、水路をまたいだ設置は不可と言う意味でしょうか。	水路上部に直接構造物を整備することは不可とします。
4	8	1	6	1	(1)	⑤	i)	立地条件 その他	貴市において実施する造成工事において、新たに測量、地盤調査等を行う予定はありますでしょうか。また、新たに測量、地盤調査等を行う場合、調査結果を公表して頂けないでしょうか。	測量図については、入札説明書等の公表時に提示します。地盤調査については、行う予定はありません。
5	8	1	6	1	(1)	⑤	i)	用水路	貴市が設置する暗渠化の用水路は、配送車両が通行又は横断可能な構造との理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。	お見込みのとおりです。
6	8	1	6	1	(1)	⑤	i)	用水路	貴市が設置予定の用水路の設計図書等をご公表いただけるのでしょうか。ご教示願います。	入札説明書等の公表時に提示する予定です。
7	8	1	6	1	(1)	⑤	i)	用水路	貴市設置の用水路(暗渠化)と造成地盤面との仕上げ面の関係はどのようになるのでしょうか。御提示願います。	入札説明書等の公表時に提示する予定です。
8	8	1	6	1	(1)	⑤	i)	用水路	暗渠化される用水路の上部を、緑地とすることは計画的にも構造的にも可能でしょうか。御提示願います。	水路占用の目的から、緑地や駐車場とすることは想定しておりません。通路等としてアスファルト舗装等の仕上げとしてください。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
9	8	1	6	1	(1)	⑤	ii)	その他	用水路は全面暗渠化の予定であるが、水路上部への建物の設置は不可とあります。道路や駐車場の敷設についてはどのようにお考えでしょうか。	No.8 参照。
10	8	1	6	1	(1)	⑤	ii)	立地条件 その他	将来、別用途予定敷地の計画に伴い、新給食センターに変更が必要となった場合には、当該変更に必要な費用は市の負担との理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。	新学校給食センターに変更が及ばないように、現時点で別用途予定敷地の設定を示しているものです。
11	8	1	6	1	(1)	⑤	iii)	立地条件 その他	吉川市洪水ハザードマップによると、当該敷地において浸水した場合に想定される水深は1.0～2.0m未満である、とありますが、水深1.0～2.0m未満の浸水は不可抗力との理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。	お見込みのとおりです。
12	10	1	6	5				献立作成・食材 調達	2献立対応が前提。アレルギー対応食を含む。とは、通常食1献立、アレルギー対応食1献立の計2献立と言う意味でしょうか。	「小学校」と「中学校」を別献立とすることを想定しています。
13	10	1	6	5				献立作成・食材 調達	2献立の割り振りとして中学校2,400食程度、小学校5,000食程度との認識でよろしいでしょうか。	「資料11 什器・備品等リスト(指定)」に示しているとお見込みのとおりです。
14	11	2	1	1	(2)	①	ix)	給食エリア	『給食エリアの扉は、手を使用せずに開閉できる自動扉とすること』とありますが、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の扉も自動扉が必要でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
15	19	2	1	4	(4)	①	i)	靴殺菌設備	『靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること』とありますが、靴を殺菌保管する設備と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
16	19	2	1	4	(3)	②	x)	排水設備	「下水道法に定められた一定量以上の水量や汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去(汚水処理)すること。」と記載がありますが、一定量とは、具体的にどの位の数量でしょうか、ご教示願います。	下水道法をご確認ください。
17	20	2	1	5		①	i)	上水道	給水本管からの上水引込に際し水道加入者分担金が必要となる場合は、貴市のご負担と考えてよろしいですか。	お見込みのとおりです。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
18	20	2	1	5		①	ii)	下水道	「雨水排水については、「雨水流出抑制施設設置の手引き」に従うこと。」と記載がありますが、どちらの部署で入手すれば宜しいでしょうか、ご教示願います。	吉川市のホームページよりダウンロード可能です(下記URL参照)。 http://www.city.yoshikawa.saitama.jp/resources/content/7807/20130402-143740.pdf
19	20	2	1	5		②	i)	下水道	下水本管への区域外流入に関する協議先(管理者様)をご教示いただけますでしょうか。	吉川市河川下水道課下水道係となります。
20	20	2	1	5		②	ii)	下水道	雨水排水については「雨水流出抑制施設設置の手引き」に従うこと。とありますが、雨水流出抑制に関する協議先部署をご教示いただけますでしょうか。	吉川市河川下水道課総合治水係となります。
21	21	2	1	6	(3)			防火水槽の設置	「吉川市消防施設に関する指導要綱第5条第2項第2号の規定により、敷地内に防火水槽を設置すること。」と記載がありますが、防火水槽は40㎡で宜しいでしょうか、ご教示願います。	お見込みのとおりです。
22	22	2	2	1	(1)		vi)	調理室 (和え物室)	『和え物室にはチルド庫を設置すること』とありますが、普通の冷蔵庫では不十分でしょうか。	不十分と考えます。
23	22	2	2	1				新学校給食センター	「2献立対応を前提として7500食/日の給食を無理なく～」とございますが、2献立の場合の食数の割合をご教示下さい。	No.13 参照。
24	22	2	2	1				新学校給食センター	「事業者は、2献立対応を前提として、7,500食/日の給食を無理なく調理できる学校給食センターを整備すること。」と記載がありますが、2献立とは、「小学校」と「中学校」で分ける2献立と考えて宜しいでしょうか、ご教示願います。	お見込みのとおりです。
25	23	2	2	1	(3)		viii)	食品庫	納入サイクルが分かる資料をご提示いただけないでしょうか。	食品庫に納入する物資については、概ね月1回の納入となっています。なお、「資料21 検収記録簿」として納入サイクルが分かる資料を提示します。
26	23	2	2	1	(3)		ix)	卵処理室	卵の納入形態をご教授ください。(殻付、液卵、冷凍など)	殻付での納入を想定しております。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
27	24	2	2	1	(5)	①	ii)	事務室	『事務室・・・直接調理室・検収室に入れるようにすること。』とありますが調理員用とは別に前室、消毒室を設けるということでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
28	24	2	2	1	(5)		iii)	事務室	事務室に隣接させて設ける事業者用の更衣室は、「②調理員用更衣室」のことでしょうか。調理員用更衣室とは別に、事業者用の更衣室も必要でしょうか。	前段：事業者用の更衣室と調理員用の更衣室は別のものを考えていましたが、事業者の提案によるものとし、要求水準書を修正します。
29	25	2	2	1	(6)	①	ii)	会議室等	講師用調理台4台はどのような機能を有する物を想定していますか。	コンロ、オープン、水栓等の機能を有する調理台を想定しています。
30	25	2	2	1	(5)	⑤	ii)	洗濯・乾燥室	市職員用の洗濯機は、汚染作業区域、非汚染作業区域に区分する必要はないのでしょうか。事業者用洗濯機を区分し、市職員用を区分しない根拠をご教示ください。衛生面への配慮であれば、市職員用も区別するべきと思慮しますが、いかがでしょうか。	原案の通りとします。
31	25	2	2	1	(5)	⑤	ii)	洗濯・乾燥室	乾燥機または乾燥室は市職員と事業者共用との理解でよろしいでしょうか。	洗濯・乾燥室は、市職員と事業者共用で結構ですが、洗濯・乾燥機は別のものを用意してください。
32	27	2	2	1	(12)		i)	駐車場	延床面積100㎡当たり1台以上の駐車場とは、従事者用以外に確保するということでしょうか。従事者用の駐車場は敷地内に確保することは不可と言うことでしょうか。	前段・後段：お見込みのとおりです。
33	28	2	2	2	(2)			配膳室	配膳室の増築とありますが、ボーリング柱状図を提示願います。	「資料18 既存学校給食調理場ボーリング柱状図」を提示します。
34	28	2	2	2	(1)		iii)	給食搬入ヤード	ii)でドッグシェルターを設置することとなっておりますが、ドッグシェルターに接車するにもかかわらず3m程度の庇が必要と言うことでしょうか。	関小学校及び栄小学校の配膳室における給食搬入ヤードのドックシェルターは不要とし、要求水準書を修正します。
35	28	2	2	2	(1)			給食搬入ヤード	ヤードにはドッグシェルターや屋根の増設の条件が記載されておりますが、増築申請で受理できない条件等は当設計条件では発生しないと考えてよろしいでしょうか。審査機関と事前に確認した事項があれば、提示願います。	前段：お見込みのとおりです。 後段：事前確認はしておりません。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
36	28	2	2	2				関小学校及び栄小学校の配膳室	給食室の平面図だけではなく、学校全体の平面図・構造設計図・設備設計図・防火区画が判断出来る確認申請書・基礎周りの断面図・外構図等を提示願います。	「資料13_既存学校給食調理場現況図」に関小学校及び栄小学校の施設配置図と平面図を追加します。
37	28	2	2	2				関小学校及び栄小学校の配膳室	要求水準書(案)「資料13 既存学校給食調理場現況図」の他に詳細を示す図面(最新の確認申請図の副本等)がありましたら、公表して頂たく存じます。	No.36 参照。
38	36	3	2	4	(2)		ii)	既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務	施設内にあるすべての厨房機器等の撤去・処分すること、とありますが、残置する機器等はないとの理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。	お見込みのとおりです。
39	36	3	2	4	(2)		iii)	既存学校給食センター及び既存学校給食調理場の解体・撤去業務	今後、貴市にて既存学校給食センターのアスベスト調査等を行う予定がありましたら、ご教示願います。	調査の予定はありません。
40	36	3	2	4	(1)			建設工事	本業務に係る企画、広報、実施については、とありますが、「本業務」とは、すぐ上段に記載されている、事業者が近隣住民に対し安全対策に万全を期すこと、必要に応じた工事の実施状況を説明すること、との理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。また、貴市独自で企画、広報、実施される場合の費用は貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。	前段:お見込みのとおりです。 後段:お見込みのとおりです。
41	36	3	3	4	(3)			配膳室増築	関小学校及び栄小学校の配膳室の増築に関して、配膳室の場所は事業者の提案でよろしいでしょうか。	現状の位置である学校との接合部を想定しています。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
42	36	3	3	4	(2)		v)	既存調理場の解体・撤去	関小学校と栄小学校の既存給食調理場の解体・撤去について、「…原則として平成28年度の夏季休業期間中に完了すること。」とありますが解体工事に伴って水道やガス等の切り直し工事は発生するのでしょうか。ご教示願います。	既存給食調理場以外の学校施設に影響を及ぼす場合は発生します。
43	36	3	3	4	(2)		v)	既存調理場の解体・撤去	既存の給食センター及び給食調理場の解体計画を行うにあたり、ガス、水道、電気等のインフラ状況の判る資料の御提示をしていただけますでしょうか。ご教示願います。	閲覧資料とします。閲覧希望者は、事前に希望日をご連絡ください。 閲覧場所: 吉川市教育委員会教育部学校教育課
44	39	3	3	4	(4)	2)	①	厨房機器等の監視装置	「iii)自動記録装置付のものであれば、」とありますので、温度の自動記録装置は必須ではなく、事業者による提案との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
45	39	3	3	4	(4)	2)	②	厨房機器等の監視装置	「iv)一部は電気を熱源とするものを導入すること。」とありますが、これは複数台導入する内の一部を電気式、また一部はガス式、と熱源を分散しての提案を求められているとの理解でよろしいでしょうか。	熱源は事業者の提案によるものとし、要求水準書を修正します。
46	40	3	3	4	(4)	2)	②	厨房機器等の監視装置	「ii)冷却の開始時刻と、終了時刻及び食材温度を記録できること。」とありますが、これは調理員による筆記記録でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
47	40	3	3	4	(4)	2)	④	厨房機器等の監視装置	「i)温度記録装置付きの機器であること。」とありますが、記録方式、記録データの保存方式は事業者の提案でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
48	40	3	3	4	(4)	2)	④	厨房機器等の監視装置	「ii)殺菌に効果のある機器(オゾン発生装置付等)であること。」とありますが、オゾン発生装置付等となっておりますので、必須ではなく食器や食缶と同じ熱風消毒方式でも提案可との理解でよろしいでしょうか。	基本的に、事業者の提案によるものとしますが、熱による包丁・まな板の変形・変質防止には充分ご配慮ください。
49	40	3	3	4	(4) -2)	② - (イ)	i)	監視装置の仕様(フライヤー)	『油温温度表示、芯温測定器が搭載され、投入口と取出し口が別々で隣接しない機器とすること』とありますが、芯温測定器はハンディータイプの使用でもよろしいでしょうか。	原案の通りとします。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
50	42	3	3	4	(6)			食器・食缶等の調達業務	資料11 什器・備品リストに食器や食缶の記載がございますが、使用する数の最大組合せと最小組合せをご教示下さい。	<p>現段階で想定される最大と最小の食器・食缶の組み合わせは以下のとおりです。</p> <p>【最大】主食がカレー若しくはスパゲティの場合 ・食器類:カレー皿、汁椀、菜皿、深皿、トレイ ・食缶類:大食缶16L、食缶10L(蓄冷剤、蓄冷剤用蓋)、食缶7L(敷き網)、ソースポット、深型バット7号、杓子、トング、しゃもじ</p> <p>【最小】主食がパンの場合 ・食器類:汁椀、菜皿、深皿、トレイ ・食缶類:大食缶16L、食缶10L(蓄冷剤、蓄冷剤用蓋)、食缶7L(敷き網)、ソースポット、深型バット7号、杓子、トング、しゃもじ</p>
51	42	4	3	4	(6)			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。	原案の通り、PEN樹脂製食器とします。
52	45	4	1	3				維持管理業務に係る仕様書	維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、市が承諾するとなっております。実施頻度については提案書提出段階で提案金額とセットでご提示することになると思われませんが、市が承諾できない場合は事業者と市が金額改定含めて協議することになるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
53	49	4	3	2			ii)	定期保守点検業務	「ii)点検により建築設備・厨房機器等が正常に機能しないことが明らかになった場合、又は業務に支障を及ぼすと考えられる場合には、適切な方法(保守、修繕、更新など)により対応すること。」とありますので、厨房機器も大規模修繕業務以外の修繕業務(消耗部品交換含む)を本事業に含むとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
54	50	4	5					食器・食缶等の更新	事業期間に1回更新すればよいのでしょうか。	2回更新することとし、要求水準書を修正します。
55	50	4	5					食器類・食缶等の更新業務	食器類・食缶等の更新業務において、更新時は市との協議により決定するとの事ですが、回数等不明の場合、入札金額に影響します。回数をご教示下さい。	No.54 参照。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
56	51	4	6	2・3				剪定・害虫防除・施肥及び除草	27頁の(11)植栽計画にて、別用途予定敷地は、全面緑化となっております。この別用途予定敷地についても、維持管理業務の剪定・刈り込み・害虫防除・施肥及び除草業務の対象となるのでしょうか。	対象となります。
57	51	4	6					外構等維持管理業務	貴市が設置する用水路、擁壁等の保守管理、修繕は本事業外との理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。	お見込みのとおりです。ただし、水路の清掃(年数回程度)は本業務に含まれます。
58	59	5	2					給食調理業務	炊飯業務については、事業の範囲外と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
59	60	5	2	2			i)	二次汚染の防止	作業動線図と作業工程表を調理作業3日前までに市に提出・承諾とありますが、これは年度の業務開始前との理解でよろしいでしょうか。	各献立の調理作業3日前までに市に提出し、承諾を受けてください。
60	61	5	2	8			iii)	アレルギー対応食調理	アレルギー対応食は、1パターンの献立(アレルゲンすべて除去、代替食はすべて同一献立)と考えてよろしいでしょうか。	アレルギー対応食については、多種多様な対応が必要になりますので、現時点では明確に回答しかねます。
61	62	5	2	10			iv)	配食	配食前に中心温度を測定するとは、調理時に測定することで、配食前と理解してよろしいでしょうか。	調理時ではなく、配食された調理済食品の中心温度を測定するものです。
62	62	5	2	10			vi)	配食	学級毎に供するしょうゆ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ等(各約160ml)は、それぞれ専用の容器の調達が必要なのでしょうか？	不要です。
63	62	5	2	10			vi)	配食	学級毎に供するしょうゆ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ等(各約160ml)は、それぞれ専用の容器の調達が必要な場合、洗浄、消毒はセンター内で行うのでしょうか？	No.62 参照。
64	62	5	2	10			x)	配食	お茶の各校への配送時には、コンテナ内に収納しての配送方法以外の提案でもよろしいでしょうか。	衛生管理上問題ない提案であれば受け付けます。
65	64	5	3	4			i)	回収時間	新センターからの出発時間を13時30分と指定している根拠をご教示ください。 3.i)の給食終了時間からは、13時30分には学校で回収に入れると思われれます。	出発時刻を限定しているものではなく、あくまでも目安として提示しています。

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	質問内容	回答
66	65	4	4	2			i)	残滓処理	給食生ゴミについて、i)では当日中に廃棄物処理(廃棄物処理業者への委託)とあり、ii)ではリサイクル化と記載が御座います。ゴミの減量化が図れれば、どちらの手法でも良いと考えて宜しいでしょうか。	残滓等の給食生ゴミについては、リサイクル化(肥料化)する等、給食生ゴミの減量化を図ったうえで、当日中に廃棄物処理(廃棄物処理業者への委託)へ回してください。
67	65	4	4	2			ii)	残滓処理	『センター敷地内では処理を行わないこととする。』と御座いますが、この処理とはどのような処理でしょうか。	給食生ゴミのリサイクル化処理です。
68	65	5	4	2			i・ii)	残滓処理	給食生ゴミについてはi)では廃棄物処理とあり、ii)ではリサイクル化とありますが、これは事業者の選択に任されているとの理解でよろしいでしょうか。	No.66 参照。
69								資料5 事業予定地地盤 調査	新給食センター敷地について、貴市にて実施したボーリング調査は平成16年1月のNo1と昭和60年1～2月の既存No1のみであるとの理解でよろしいでしょうか。他にボーリング調査した箇所や今後調査予定箇所がありましたら、調査結果を公表して頂きたいと存じます。	前段:お見込みのとおりです。 後段:他にボーリング調査した箇所や今後の調査予定はありません。
70								資料8 想定献立	からあげ、シューマイ、春巻きは冷凍食品の使用をお考えでしょうか。	シューマイ、春巻きは冷凍食品を使用、から揚げについては調理することを想定しております。
71								資料11 ①給食エリア	No.1～10 食器の組み合わせパターンをご教授ください。	現段階で想定される食器の組み合わせは以下のとおりです。 基本:飯椀、汁椀、菜皿、深皿、トレイ 主食がパンの場合:汁椀、菜皿、深皿、トレイ 主食が麺の場合:うどん丼、菜皿、深皿、トレイ 主食が丼の場合:うどん丼、汁椀、菜皿、深皿、トレイ 主食がカレー・スパゲティの場合:カレー皿、汁椀、菜皿、深皿、トレイ 主食が混ぜご飯の場合:飯椀、汁椀、菜皿、トレイ
72								資料11 ①給食エリア	No.22ソースポットはどのような使用用途かご教授ください。	給食センター内で調理する場合にドレッシングやソース類を各学級ごとに配缶することを想定しております。
73								資料11 ①給食エリア	No.23深型バット7号はどのような使用用途かご教授ください。	ソースポットなどをコンテナごとに収納するための器とすることを想定しております。
74								資料11 ①給食エリア	箸、スプーン、フォークの記載が御座いませんが、調達業務は市、事業者どちらの業務区分となるのでしょうか。	箸、スプーン、フォーク等は、児童・生徒が持参しますので、調達の必要はありません。

要求水準書(案)に係る意見一覧

No	頁	章	節	1	(1)	①	i)	項目等	意見内容	回答
1	50	4	5					食器類・食缶等の更新	食器類・食缶等は児童生徒が使用するものであり、事業者が負えない破損リスクもありますので、更新は市の業務にさせていただきますようお願いします。	原案の通りとします。
2									資料8の献立表で何が手作り化が分かる資料(例えば調理指示書、作業工程表等)を公表いただきたい。	「資料20 献立指示書」を提示します。
3									食材の納品状況が分かる資料(例えば、食材発注書、検収記録等)を公表いただきたい。	「資料21 検収記録簿」を提示します。