

**狭山市立第一学校給食センター更新事業
実施方針及び要求水準書（案）に関する質問及び意見に対する回答**

狭 山 市

平成19年2月27日

- ・ 狭山市立第一学校給食センター更新事業の実施方針及び要求水準書（案）に関して、平成19年2月2日（金）から平成19年2月9日（金）までの間に受け付けた質問及び意見に対して回答したものです。
- ・ 質問及び意見は、原則として原文のまま掲載しています。ただし、項目及び記載位置については、市で整理しています。
- ・ 本回答については、現時点での考え方を示したものであり、今後変更する可能性があります。最終的には入札関連書類に基づいてください。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
1	3	1	3	2	(1)		築山移設設計	築山移設設計の検討結果はいつ公表されますか。	入札関連書類公表時を予定しています。
2	3	1	3	2	(2)		建設・工事監理業務	柏原給食センターの築山移設等の関連工事につき、移設場所等工事の仕様については、入札説明書等で明確になると考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
3	3	1	3	2	(2)		建設・工事監理業務	近隣対応 対策業務に、本事業そのものに対する対応は含まれず、工事の騒音や振動に対する対応 対策を指すとの理解でよろしいでしょうか。また、近隣対応に際しては、必要に応じて、貴市のご協力が得られ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。
4	3	1	3	2	(3)		厨房機器・食器等の調達及び設置業務	実施方針によると本項に「給食配送車の調達業務」が含まれますが、要求水準書(案)には含まれておりません。どちらが正かご教示願います。また、各業務の対象範囲に記載されている「その他上記の業務を実施する上で必要な関連業務」の記載がありませんのでご確認ください。	前段 要求水準書(案)を正として入札関連書類を修正します。 後段 要求水準書(案)を修正します。
5	3	1	3	2	(5)		運営業務	基本理念に記載のある「食についての学習」にかかる業務(施設見学への対応等を想定)については本事業の対象外との理解でよろしいでしょうか。	第6章第1節1に「試食会や月4回程度の学校訪問」と記載しており、具体的な取組みについては、積極的なご提案を期待しています。
6	4	1	3	2	(5)		運営に関して貴市が実施する主な業務	「配送校の変更等による食数調整」について、配送校の変更は、配送ルート、配送車数の変更に繋がるため、要求水準の変更にあたるかと思われます。変更にあたっては、事業者と協議の上、両社の合意の上で実施され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。
7	4	1	3	3			PFI事業者の収入	施設整備に係るサービス購入費」と維持管理 運営に係るサービス購入費」とはそれぞれどの業務に対応しているのか明確にさせていただきたく存じます。3ページにある各業務と対応させた場合、前者は(1)(2)の全部と(3)、後者は(3)と(4)(5)の全部、とも理解できますが、正しいでしょうか。	(1)(2)(3)については、「施設整備に係るサービス購入費」とし、(4)(5)については、「維持管理 運営に係るサービス購入費」とすることを想定しています。ただし(3)の「食器類・食缶等の調達・更新業務」のうち更新業務にあつては、これを維持管理業務の一環として、位置づけることを想定しています。
8	4	1	3	3			PFI事業者の収入	サービスの対価は年4回支払われるとの記載がありますが、四半期毎一定の日に支払われ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。
9	4	1	3	4			事業期間	施設引渡し日」と運用開始日」はそれぞれいつごろを想定されていますでしょうか。	施設引渡し日 設計・建設期間終了期日(平成21年6月末日)を予定しています。運用開始日 平成21年9月1日を予定しています。
10	7	2	1	1	(1)		下水道発進立工坑工事	当該敷地東側で行われている下水道工事の竣工は平成20年8月の予定ですが、竣工まで下水工事ヤードに立ち入ることはできないのでしょうか。	状況確認が必要な場合には、工事の進捗状況を勘案し、立入りができる機会を設けることを検討します。
11	7	2	1	1	(1)		入間川給食センター事業 予定地 地域 地区等	下水道工事に起因する、着工遅延・敷地の不良等のリスクは貴市が担って頂けるものとの理解でよろしいでしょうか。また、下水道工事部分についての本件工事に着手できる時期をご教示願います。	前段 工期遅延については、お見込みのとおりですが、工事図面等から想定される事象については、事業者負担となります。 後段 遅くも平成20年8月中を予定しています。
12	7	2	1	1	(1)		入間川給食センター事業 予定地 地域 地区等	本事業のスケジュールと、下水道工事の工程の関係が分かる資料を開示していただけないでしょうか。	どの程度の内容をご希望か、計りかねますが、検討します。公表する場合は、入札関連書類公表時に提示します。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
13	7	2	1	1	(1)		近隣状況	下水道工事の竣工後でない、人間川給食センターの工事は着手できないという理解でよろしいでしょうか。あるいは下水道工事ヤード以外の敷地については着手可能でしょうか。	下水道工事ヤード以外の敷地については、着手可能です。
14	7	2	1	1	(2)	-	地域地区等	「道路拡幅工事」とありますが、市道E第494号線、市道E第626号線それぞれ、どちら側に何m拡幅されるのでしょうか。	市道E第494号線は北側に2m、市道E第626号線は敷地側に2m（敷地境界確定済）拡幅し、それぞれ6.2m幅員とします。
15	7	2	1	1	(2)		道路拡幅工事	市道E第494号線と市道E第626号線の道路拡幅工事は、どの範囲をどの程度拡幅するのでしょうか、また、拡幅工事の竣工はいつになるのでしょうか。	前段：要求水準書質問NO14をご参照ください。 後段：平成19年度内に竣工予定です。
16	7	2	1	1	(2)		市道E第494号線脇の駐車場	現在、駐車している車は市の管理下にあるのでしょうか。	お見込みのとおりです。
17	7	2	1	1	(2)		災害用給水井戸	「災害用給水井戸に搬出入車両の寄り付きは制限されることから、建設用工事車両並びに運営時の配送車は、この給水井戸の前を通らないようにしなければならない」ということでしょうか。	事業予定地東側は、住宅地であるため、近隣住民に配慮するためです。
18	7	2	1	1	(2)		柏原給食センター事業予定地 地域地区等	北西側市道E第494号線脇の駐車場の利用は、無償にて行なわれるのでしょうか。	工事用については無償ですが、駐車台数等については調整が必要となります。
19	7	2	1	1	(2)	-	近隣状況	「北東側は市道E626号線（幅員2.73m）」とありますが、添付資料3 事業予定地現況測量図（柏原給食センター）」によると、それ以上の幅員（約4m）があるように思われます。添付資料3の測量図が正と考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
20	8	2	1	1	(4)		運用開始期限	平成21年9月までに」とありますが、これは第1章第3節の4「事業期間」に記載のある平成21年9月1日」までにとの解釈でよろしいでしょうか。また、整備が早期に完了した場合には早期の運用開始となる場合がありますでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：想定していません。
21	8	2	1	1	(5)		提供給食数稼働日数	提供食数に「若干の増減がある」とありますが、提供食数の変動に伴うサービス購入料の変動についての貴市のお考えをご教示願います。	入札関連書類に明示します。
22	9	2	1	1	(5)		提供給食数稼働日数	平成21年度の提供食数について、柏原給食センターの要求水準である3,500食を越えておりますが、3,500食を超過することは、継続的に起こりえるのでしょうか。また、供給能力を超過していることに伴い給食の提供・配送に遅延が生じても減額の対象とはならないとの理解でよろしいでしょうか。	前段：児童生徒数は、漸減傾向にあります。入札関連書類で提示する数値を上限とお考えください 後段：上記で設定した食数を越えた場合には、要求水準書の見直しとして、協議します。
23	9	2	1	1	(5))	提供食数	平成21年度の食数予測で、3,500食規模である柏原給食センターが3,640食となっており、140食オーバーしていますが、これについて考え方を教示ください。	NO22をご参照ください。
24	9	2	1	1	(5))	提供食数	各給食センターにおいて基準食数を超えて提供する場合、運営業務の遅延リスク等が考えられますが、モニタリングの評価に反映されてしまうのでしょうか。	NO22をご参照ください。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
25	9	2	1	1	(6)		児童生徒数の推移	平成21年までの予測生徒数の記載はありますが、平成36年までの増減の推移を示して頂けますでしょうか。	実施方針質問NO 124をご参照ください。
26	9	2	1	1	(6)		児童生徒数の推移	食数変動について最低保証食数は設定されるのでしょうか。	実施方針質問NO 124をご参照ください。
27	9	2	1	1	(7)			現在第一学校給食センターに従事されている厨房職員の処遇はどのようにお考えですか。今回の事業において考慮する必要はあるのでしょうか。	職員については、第二学校給食センター等への配置換えとなります。臨時職員については、期間の満了をもって雇用契約を終了する予定であります。
28	9	2	1	1	(8)		学校給食の献立	・2献立とは、小学校、中学校でそれぞれ1献立ということでしょうか。	お見込みのとおりです。
29	9	2	1	1	(8)		学校給食の献立・食材調達	資料10より2献立の組み合わせは小学校用1献立・中学校用1献立を想定されていると推察します。しかし、小学校と中学校の2献立とすると、各献立の食数の比率がアンバランスになり、費用増となります。各献立の食数を等分して2献立にさせていただくことは出来ないでしょうか。	小学校、中学校では、栄養価が異なり、また、嗜好も変化するため、別献立としています。
30	9	2	1	1	(8)		学校給食の献立・食材調達	2献立が前提とのことですが、「揚げ物」(フライヤー調理)と「焼き物・蒸し物」(スチームコンベクションオープン調理)が同日に重なることはあるのでしょうか。[例 揚げ物(or焼き物or蒸し物)が同日に2品となる、焼き物・蒸し物が同日に1品ずつとなる など]。設置する機器の台数に大きな影響があると思われるので、献立の組み合わせについて方針をご教示ください。	小学校、中学校の献立で「焼き物」と「蒸し物」の献立は重ならないようにしていますが、「揚げ物」と「焼き物又は蒸し物」の献立は、重なる場合もあります。
31	9	2	1	1	(8)		学校給食の献立	それぞれの給食センターにおいて2献立対応されるのでしょうか。	お見込みのとおりです。
32	10	2	1	2	(2)		ゾーニング・諸室配置・動線計画	「ゾーン」とありますが、作業区域(汚染作業区域・非汚染作業区域)のことを示しているという理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
33	10	2	1	2	(2)		ゾーニング・諸室配置・動線計画	ここでいうサニタリーゾーンとは、要求水準書(案)24ページの「前室」を示すと考えてよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
34	10	2	1	2	(2)		ゾーニング・諸室配置・動線計画	廃棄物はゾーンごとに搬出可能とするとのことですが、清潔度の高いゾーン(非汚染区域)から低いゾーン(汚染区域)を経由しての搬出は、衛生的に問題がなければ可能でしょうか。	構いません。
35	10	2	1	2	(2)		ゾーニング・諸室配置・動線計画	調理済み食品の取扱い等、微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行う区域は、他の製造区画から隔壁により区画されていることとあります。ここでいう調理済み食品の取り扱いを行う区域とは、食缶に入った調理済み食品を保管する室等を示すのであって、調理済み食品を釜などから配食する場所については該当しないという理解でよいでしょうか。	構いません。ここでは、煮炊き調理室、揚げ物・焼き物調理室、和え物調理室、アレルギー食調理室、コンテナ室等を隔壁により区画することを示しております。ただし、調理済み食品を釜などから配食する等の調理済み食品の取扱いを行う場所も、微生物等による汚染を極力避ける配慮は行って下さい。
36	10	2	1	2	(2)		ゾーニング・諸室配置・動線計画	調理エリアとは、給食エリアと同義という理解でよいでしょうか。	調理エリアとは、給食エリア内の調理に係るエリアのみを意味しています。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
37	10	2	1	2	(2))	ゾーニング・諸室配置・動線計画	廃棄物保管施設は隔壁等により調理エリアから完全に隔離されていることとありますが、調理エリアから廃棄物を搬出するために、廃棄物保管施設と調理エリアとの間に扉を設けることは可と理解でよいでしょうか。	汚染作業区域との間であれば、扉の設置は可能です。
38	10	2	1	2	(3))	必要諸室	資料11の諸室の面積はいつ頃公表される予定でしょうか。	入札関連書類の公表時に、目安となる面積を提示する予定です。
39	10	2	1	2	(3))	必要諸室	資料11には諸室の面積が示されておりません。諸室の面積は最低基準としとありますが、今後この最低基準は示されるのでしょうか。	NO38をご参照ください。
40	10	2	1	2	(3))	必要諸室	諸室の面積は最低基準としと記載されていますが、資料11には面積の記載がありません。	NO38をご参照ください。
41	12	2	1	2	(5))	ユニバーサルデザイン	施設見学は、1回で最大何名を対象とし、どのくらいの頻度でおこなわれる想定でしょうか。	最大50名程度を想定しています。なお、受容れ頻度については、未定です。
42	12	2	1	3	(1))	地域性・景観性	周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制する、とのことですが、合理的な範囲でという理解でよいでしょうか。	民間事業者の創意工夫に期待しているところです。
43	14	2	1	5	(2))	空調設備	調理室には、必要に応じ温度(25以下)、湿度(80%以下)のコントロールができる空調設備を設けることとありますが、加熱調理時はフライヤー・回転釜・ガスコンロ等の近くでは、この条件を満足できないと考えられます。加熱調理時の一時的な温度及び湿度の上昇に対しては、パンカールーバー等の局所空調で対応するとの理解でよろしいでしょうか。	構いません。
44	15	2	1	5	(2))	-	HACCP基準を満たすよう〜とありますが、HACCP基準とは、文部科学省の学校給食衛生管理の基準に示された「湿度は80%以下、温度は25以下に保つことが望ましい」を指すと考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
45	15	2	1	5	(2))	空調設備	HACCP基準とは、具体的な衛生基準(学校給食衛生管理の基準など)を示しているのでしょうか。あるいは、HACCPの概念そのものを示しているのでしょうか。	NO44をご参照ください。
46	16	2	1	5	(1))	排水設備	調理室内の排水は、…グリストラップを介して…とありますが、グリストラップを介さない汚水処理方式による提案を行うことはよろしいでしょうか。	グリストラップを設置しない方法も可とします。
47	19	2	1	6	(1) (2))	-	敷地との接続箇所、接続箇所数等は〜の接続箇所とは、車の出入箇所と考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
48	19	2	1	7	(1))	安全性の確保	子供の利用」とありますが、施設見学での子供の利用を想定しての記載でしょうか。	施設見学を含む様々な利用に際しての記述です。
49	21	2	2	1	(1))	調理室 和え物室 焼物・揚物室 配膳室	アレルギー対応食専用の調理室は各センター概ね40食程度/日とされていますが、想定食数を大幅に超えた需要が発生した場合における費用は貴市の負担との認識で差し支えないでしょうか。	お見込みのとおりです。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
50	22	2	2	1	(2))	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫	「見本審査用のサンプル」とありますが、どのようなもの、形態をお考えでしょうか。	原材料保存検食用と同様の冷凍庫が必要とお考えください。
51	22	2	2	1	(2))	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫	防災用にアルファ化米の常備を計画しているとのことですが、防災時の施設利用について、貴市のお考えをご教示願います。	基本的には、食材(アルファ化米)の備蓄としての機能を求めています。災害時に施設の稼働が可能な状態であれば、活用することも想定されます。要求水準書(案)第6章1節7.(4)をご参照ください。
52	22	2	2	1	(2))	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫	防災用に10袋保管するアルファ化米について、1袋あたりの容量をご教示ください。	1袋20Kgです。
53	22	2	2	1	(2))	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫	果物専用ラインについて、その他のラインからの汚れた水等の飛散が生じないような計画である場合には、特にパーティションを設置する必要はないとの理解でよいでしょうか。	構いません。
54	22	2	2	1	(4))	管理諸室等	市側職員用更衣室とは、通勤用更衣若しくは調理室入室用更衣のいずれの目的で使用されるのでしょうか	通勤用です。
55	22	2	2	1	(4))	更衣室・脱衣室・シャワー・洗濯・乾燥室	清潔な作業着と汚染された作業着及び調理員等の私服を区別して保管できる設備を有するとありますが、これらの設備のうち、作業着を保管する設備については更衣室・脱衣室・シャワー・洗濯・乾燥室以外の室(前室等)に設置しても可という理解でよいでしょうか。	構いません。
56	22	2	2	1	(4))	更衣室・脱衣室・シャワー・洗濯・乾燥室	調理員等各人が作業時に使用する衣服・靴・帽子・ネットが収納できる設備について、更衣室・脱衣室・シャワー・洗濯・乾燥室以外の室(前室等)に設置しても可という理解でよいでしょうか。	構いません。
57	22	2	2	1	(4))	職員用トイレ	事業期間中、貴市職員は一般職員用トイレを使用し、調理員用トイレは使用しないと考えて計画してよいでしょうか。	作業内容によるものとお考えください。
58	23	2	2	1	(4))	職員用トイレ	...その開口部は調理施設と直接つながっておらず...とありますが、調理施設とはどの範囲までを想定していますでしょうか。ご教示願います。	給食エリアを想定しています。
59	23	2	2	1	(6))	各作業区域への出入口	非汚染作業区域への入口には、準備室、エアシャワー等を設置し」とありますが、この準備室は)で示されている非汚染作業区域への前室と同室としてもよいでしょうか。	構いません。
60	24	2	2	1	(7))	共用部等	倉庫の利用目的によって仕様も変わってくるかと思われます。利用目的をご教示願います。	書類などを保管することを想定しています。入札関連書類の公表時に、同室の基準となる面積を提示します。
61	24	2	2	2	(1))	外構	廃棄物保管スペースは、必要な面積が確保できれば、外構ではなく、建物内部に設けてもよいでしょうか。(いずれにしても一時的に保管する場所は建物内部に必要です)	構いません。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
62	24	2	2	2	(1)		外構	「目隠し用フェンス」について、具体的な高さを御教示願います	ご提案の建物位置、高さに合わせ、目的が達成されるようご提案頂きたい。
63	25	2	2	2	(1))	外構	築山の移設場所は、柏原小学校の敷地内を想定しているのですか。また、市の協議先はどこになりますか。提案書提出前に個別に協議を行っても良いのでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：設計は市が実施する予定ですが、個別協議は控えるようお願いいたします。
64	25	2	2	2	(3)		植栽計画	植栽の種類は指定はありますでしょうか。	ご提案に委ねます。
65	25	2	2		(3))	緑地面積	各々の敷地について、緑化率等の規制等ございましたらご教示願います。	入間川センター 25%以上、柏原センター 5%以上です。ただし、柏原センターについては、極力20%に近づける計画として頂きたい。
66	25	2	2	2	(3)		植栽	「目隠しになる植栽」について高さ・樹木密度等の具体的な仕様を御教示願います	ご提案に委ねます。
67	25	2	2	2	(4)		駐車場	給食センター従業員の通勤用の駐車場並びに駐輪場についても、当該敷地内に設けてはいけないのでしょうか。	市の敷地利用の基本的な考えは、職員の通勤用の駐車スペースは考慮しないこととしています。したがって、当該敷地内に設けない計画でお願いします。
68	25	2	2	2	(4)	i)	駐車場	職員用駐車場については、当該敷地内に設けないものとする。と記載がありますが、職員とは市職員及び運営企業の社員及びパートさんの意味でしょうか。その場合は、敷地外の駐車場を無償又は有償で借りることになるのでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：市として貸付可能な場合には、市の規定に基づき有償となります。
69	26	2	2	2	(6)	-	-	柏原小学校側の給食搬出入口に直接アクセスできる～」とありますが、柏原小学校の給食搬出入口がわかる図面を御提示ください。	入札関連書類として公表します。
70	26	2	3	1)	業務の対象範囲	本項でいう「定期的に」とは、貴市では具体的にどの程度を想定していますでしょうか。	月2回程度を想定しています。
71	29	3	3	1)	基本的な考え方	諸官庁の回答が異常に遅い場合には、遅延についてご協議頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	異常であると判断される場合には、諸官庁へ問合せを行い、特殊な事情があると判断される場合は、協議します。
72	29	3	3	2)	工事計画策定に当たり留意すべき項目	「近隣地区住民へ工事内容を周知徹底して理解を得、作業時間の了承を得ること。」とありますが、建設工事を行う際の一般的条件であれば、近隣地区住民の同意を取り付けることは十分に可能と理解してよろしいでしょうか。	可能と考えています。
73	29	3	3	2)	工事計画策定に当たり留意すべき項目	近隣説明の対象範囲及び説明資料がありましたら、開示していただけないでしょうか。また、工事用車両の進入路・規模・作業時間について、近隣住民との取決め等はないとの理解でよろしいでしょうか。	前段：ご要望に応じ、ご説明します。 後段：要求水準書P7、54で、車両の通行に関して配慮を求める内容について、説明しています。
74	30	2	3	3	(2))	近隣調査等	市の事前調査の内容をご教示下さい。	敷地測量及び地質調査を実施済みで、入札関連書類公表時に、貸出し等の方法により結果の開示を予定しています。
75	30	3	3	3	(2))	近隣調査・準備調査	周辺家屋影響調査の範囲について、住民との合意や市のお考えがありましたらご教示願います。	ご提案に委ねます。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答	
76	30	3	3	3	(2))	近隣調査準備調査	貴市の事前調査の内容は、いつ頃公表のご予定でしょうか。また、調査項目について、ご教示願います。	N074をご参照ください。	
77	30	3	3	3	(2))	近隣調査準備調査	事業者が誠意を持って相当の説明を実施したにも関わらず、提案した工事内容等について了解が得られなかった場合の工期遅延のリスクは貴市にて担っていただけるとの理解でよろしいでしょうか。	本事業の推進に向けた諸対応は、市が行うものですが、事業者が受け持つこととした業務にあつては、事業者の責任において実施するものと考えます。したがって、工事に係る内容については、事業者の負担で実施してください。	
78	35	4	1				厨房機器等の調達及び設置業務	施設見学者用パンフレット1万部を用意すること。との記載がありますが、作成及び経費の負担は事業者側でしょうか。	お見込みのとおりです。	
79	35	4	1				厨房機器等の調達及び設置業務	調理員等の厨房機器等に関する習熟 訓練期間において、本市からの要請に応じて、メーカー等の指導員派遣を行なう」とありますが、調理は市の職員も行うのでしょうか。事業者の調理員が行うのであれば、事業者が必要に応じて派遣を要請することとなるかと思われませんが如何でしょうか。	市としても、厨房機器の取扱いを理解する必要があると考えての記述とご認識頂きたい。	
80	35	4	1				施設見学者用パンフレット	施設見学者用パンフレット作成については事業者の負担ということではよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。	
81	36	4	1	1	(2))	機械機器の仕様について	抗菌ステンレス仕様が市販製品ではありませんでしたら、もちろん内装 外装ともステンレスですが、取手 棚等が抗菌であれば宜しいでしょうか。	かまいません。	
82	37	4	1	1	(2))	熱機器	熱機器について、「メニューによって異なる加熱温度、加熱時間を登録でき、メニュープログラムシステムを有する機器とすること」とありますが、これは連続式揚げ物機やスチームコンベクションオープン等についての記述であり、その他の熱機器(調理釜・ガスコンロ 蒸し器等)には必ずしも該当しないと理解してよいでしょうか。	お見込みのとおりです。	
83	38	4	1	2	(3))	保冷库	「加湿機能付きの機器」とありますが、加湿機能は必要でしょうか。	必要ありません。要求水準書を修正します。	
84	38	4	1	2	4	3	2	器具殺菌・消毒保管	包丁 俎板殺菌庫はオゾン発生装置付に限定でしょうか。同等の殺菌効果が見込める他の方法では不可でしょうか。	ご提案に委ねます。
85	39	4	1	3	(2))	物(食材・器材・容器)の動線	食肉、魚、野菜は相互に交差汚染しないよう 保管場所を区別することですが、食肉と魚については同じ冷蔵冷凍庫を用い、内部で保管場所を区別するという考え方でよいでしょうか。	構いません。	
86	39	4	1	3	(2))	物(食材・器材・容器)の動線	生で食べる野菜とありますが、貴市では野菜を生で提供するのでしょうか。あるいは、加熱後に冷却して提供する和え物等のことを示しているのでしょうか。	生野菜は、提供していません。本文の記述は誤りで、その趣旨は、ご指摘のとおり 加熱冷却後の和え物等を指します。なお、プチトマトについては、果物と同様に扱っています。	
87	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	毎年当初調達数量の15%の食器類・食缶等の更新を見込むとありますが、食缶は実質それほど破損がありません。食缶の更新につきましては安全 衛生上問題がなければ、事業者の提案で宜しいでしょうか。	市側の原因による更新も含め、更新率及び算定根拠を入札時にご提案頂くことを予定しています。	

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
88	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	食器類・食缶等については運用開始当初年度に調達数量の20%、次年度以降事業終了年度までの間、毎年当初調達数量の15%程度の更新を見込むこととありますが、これ以上の水準を見込んだ場合は評価の対象になりますか。	ご提案の内容によりますので、回答できません。
89	39	4	2				食器類の調達	食器の材質は強化磁器以外でも良いとの理解でよろしいでしょうか。強化磁器以外でも良い場合、(強化磁器を基本とする)とはどの程度を意味するのでしょうか。	強化磁器製を想定しています。
90	39	4	2				食器類の調達	資料12には、食器食缶類の他、調理用什器備品及び調理員用白衣も記載されていますが、資料12に記載されている物は事業開始時には全て市に所有権が移転するのでしょうか。白衣等は消耗品であり事業期間に渡り記載された数量では不足であると思われるかもしれませんがお考えをお示しください。また、白衣等は数量から推測すると調理員11名と読み取れますが、その根拠があればお示しください。	資料12は、消耗品を含み提示しています。提案に際しては、什器備品と消耗品を分け数量を含めてご提案頂くことを想定していますが、入札関連書類公表時に、一部改訂します。
91	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	運用開始当初年度に調達数量の20%、次年度以降、事業終了年度までの間、毎年当初調達数量の15%の食器類・食缶等の更新を見込む」とありますが、実際の更新数量と違いが生じた場合、契約金額は変更になるのでしょうか。	入札提案時にご提案頂いた内容と相違がある場合には、協議の上、変更が予定されます。
92	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	磁器食器を基本とするとのことですが、それ以外の食器について認められることはあるのでしょうか。	強化磁器製の食器で計画願います。
93	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	食器・食缶の更新率について示されていますが、保温食缶(ステンレス製など)を使用する場合、アルミ食缶と異なり、耐久性が格段に高まるため、食缶に関していえばこの更新率は過剰と考えられます。変更される考えはないでしょうか。	N087をご参照ください。
94	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	食器・食缶は初年度20%、次年度以降15%の更新を見込むこととありますが、これは破損等が生じた場合の更新をあらかじめ事業者の負担として見込んでおくという理解でよいでしょうか。	N087をご参照ください。
95	39	4	2				食器類・食缶等の調達・更新業務	実施方針の資料5「リスク分担表」No.64～66の食器等破損リスクにおいて、リスクの負担者が原因別に事業者もしくは市に分かれています。本項で示されている更新率の範囲内であれば、このリスク分担にかかわらず、破損時にも事業者が費用を負担して更新を実施するということでしょうか。また、食器等の破損が、示されている更新率を超過した場合の費用負担の取り扱いについては、どのようにお考えでしょうか。	N087をご参照ください。
96	42	5	1	7	(3)		業務担当者	業務担当者は2つの施設のそれぞれに配置しなければならないとの理解でよろしいでしょうか？	それぞれの施設に、配置が必要ですが、兼務可能です。
97	46	5	1	2)	定期清掃業務	給水管、給ガス管、排水管、排煙ダクト、冷媒チューブを月に1回以上清掃することとありますが、具体的にどのような清掃を想定されておりますでしょうか。また、給水管などが露出でない場合は清掃を考えなくてよろしいでしょうか。	給水管、給ガス管、排水管、排煙ダクト及び冷媒チューブの露出部分の拭き掃除等を想定しています。
98	46	5	6	2)	定期清掃業務	必要に応じて定期的に(毎月程度)」とありますが、ワックス塗布などの、毎月行う必要がないと考えられるものについては必要な頻度で実施するという理解でよいでしょうか。	ご提案に委ねます。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
99	48	5	8				修繕業務	大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕(保全)計画を作成するとなっておりますが、建物の修繕、調理機器等の更新等に関する、貴市の考え方や参考計画等はお示しいただけるのでしょうか。	示す予定はありません。
100	48	5	8				修繕業務	修繕業務には、更新業務を含まな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。
101	48	5	8				修繕業務	実施方針の事業範囲には長期修繕計画作成業務とあり、修繕業務自体を行うことは事業範囲にありません。ここでいう修繕業務は本事業とは別途で発注されるもののでしょうか。	要求水準書に記載のとおり修繕業務を含みます。入札関連書類に明記します。
102	49	6	1	1			学校訪問の支援	・月4回程度の学校訪問の支援とは具体的にどのようなことをするのでしょうか。	配膳から片付けまでの様子を確認し、給食の改善点の検討を行います。また、授業の一環として給食に関連する事項の支援や朝会等への参加などです。
103	49	6	1	1			業務の対象範囲	試食会や月4回程度の学校訪問の支援」の内容をご教示頂けないでしょうか。	NO102、NO104をご参照ください。
104	49	6	1	1			業務の対象範囲	運営期間中の試食会は、どのように行われるのでしょうか。(対象、頻度、実施日、実施時間、実施場所、事業者の業務範囲等)	対象は、保護者及び未就学児を想定し、給食体験等を実施します。時間は、10:00~12:00となり、新給食センターの会議室で実施することが想定されます。事業者には、最低限、配膳準備を実施して頂きます。
105	49	6	1	1			業務の対象範囲	月4回の学校訪問の支援は、各学校に対し月4回ということでしょうか。	各学校毎ではなく、実際に実施する回数を指します。
106	49	6	1	1			業務の対象範囲	学校訪問の支援はどのような業務内容でしょうか。また、現在何名によって行われていますか。	現在、調理員は、1名参加しています。業務内容としては、児童・生徒への給食指導補助となります。
107	50	6	1	4)	運営業務計画書	「近隣地区住民や団体等」のうち、「団体等」については地域の自治会・町内会などと理解しておりますが、その他の企業・法人等が含まれる場合はあれば、どのようなものを想定されているかご教示ください。	特にありませんが、本業務に関連する団体等を想定しています。
108	50	6	1	6			各種提案	運営期間において提案を実施することになった場合、提案内容に伴いサービス対価についても貴市と協議することは可能でしょうか。	基本的には、本業務によるサービスの対価の変更はないものをご認識頂きたい。
109	50	6	1	7	(3)		業務責任者及び業務担当者	業務責任者」と調理責任者兼アレルギー対応食調理責任者」とありますが、これらは同一の役職でしょうか、異なる役職でしょうか。	業務責任者」は、運営業務全般の責任者を指し、調理責任者兼アレルギー対応食調理責任者」は、給食調理業務の責任者を指します。したがって、異なる役職ですが、兼務可とします。
110	50	6	1	7	(3))	業務責任者及び業務担当者	業務責任者は、入間川給食センターと柏原給食センターの双方に1名ずつ必要という理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
111	51	6	1	7	(3))	業務責任者及び業務担当者	調理責任者兼アレルギー対応食調理責任者は、入間川給食センターと柏原給食センターの双方に1名ずつ必要という理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
112	51	6	1	7	(3))	業務責任者及び業務担当者	提案により、調理責任者とアレルギー責任者を兼任とせず、それぞれ別の者を配置してもよいでしょうか。	構いません。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
113	51	6	2	7	(3))	業務責任者及び業務担当者	業務責任者は、各給食センターに選任するという認識で間違いありませんでしょうか。	お見込みのとおりです。
114	51	6	2	7	(3))	業務責任者及び業務担当者	調理責任者とアレルギー対応食責任者を別々に選任することは可能でしょうか。	構いません。
115	52	6	2				給食調理業務	アレルギー対応食(除去食を基本とし、その記載がありますが除去食食材の種類と食数は現状どのようになっていますでしょうか。又長期対応の中で増加傾向にあるのでしょうか。どのように想定されていますでしょうか。	前段 現状は、給食に含まれる食材やその成分について、情報としてアレルギー児童生徒の各世帯等に提示し、各学校、各児童生徒の対応で、除去しています。 後段 増加傾向にあります。
116	52	6	2				給食調理業務	常駐させるべき現場責任者はSPCの役職員である必要がありますか。SPCから業務を受託する構成企業もしくは協力企業の役職員でも差し支えありませんでしょうか。	差し支えありません。
117	52	6	2				給食調理業務	アレルギー対応食(各40食)は、入間川給食センター4,500食/日、柏原給食センター3,500食/日に含むのでしょうか。	含まれます。
118	52	6	2				給食調理業務	食材の納入時刻が示されていませんが、どのような食材がどの時点で納入されるかによって、調理にかけられる時間が大きく変動します。そのためこれらの時刻が示されない場合、必要な配置人員数はもちろん、必要な機器・器具類や諸室の面積の算出に大きな影響が生じ、適切な提案が出来なくなる恐れがあります。特に本事業は、資料10の想定献立によると、大量の手作り調理を行わなければならないため、食材の納入時刻によっては時間までに給食を提供できないリスクも生じ、前日もしくは当日早朝の食材納入が必要なケースも生じると考えられます。食材の納入時刻の詳細についてご教示ください。	野菜類については、前日納入です。当日納入については、通学時間帯を避けるため、8:30以降を予定しています。
119	52	6	2				給食調理業務	現場責任者」とは要求水準書(案)50ページの「業務責任者」を示しているのでしょうか、あるいは別の役職でしょうか。	調理責任者兼アレルギー対応食責任者を指します。
120	52	6	2				給食調理業務	現場責任者は、入間川給食センターと柏原給食センターの双方に1名ずつ必要という理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
121	52	6	2				給食調理業務	米飯・パン・牛乳については各校へ直接納入されるという認識ですが、間違いありませんでしょうか。	お見込みのとおりです。
122	52	6	2		(2)		下処理	割卵作業の記載がありますが、液卵の使用は可能でしょうか。	ご提案によりますが、できるだけ生卵を使用したいと考えています。
123	52	6	2		(2))	下処理	割卵作業について、1個ずつ食器に割り入れるとありますが、割卵機の使用は不可という理解でよいでしょうか。	衛生的に処理ができれば、割卵機の使用は可能です。
124	53	6	2		(7))	アレルギー対応食調理	「なお・・・」以下の文についての質問なのですが、貴市が何を行うという規定なのか判然としませんので整理をお願いいたします。	保護者からの正式な依頼に基づき、市としての対応方法を決定し、その内容を給食調理へ反映させる一連のアレルギー対応の運用プロセスを市が実施する主旨です。
125	53	6	2		(7)		アレルギー対応食調理	所定の手続に則り本市が行う」とありますが、何を行うのか明確でないので教えてください。	NO124をご参照ください。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
126	53	6	2		(7))	アレルギー対応食調理	アレルギー対応食の除去対象となる食品は、主要5品目のみという認識でよろしいでしょうか。	基本的には、その方針です。
127	53	6	2		(7))		アレルギー対応食において代替食の提供を行うとなった場合、専用の献立作成及び食材調達は貴市にて行うのでしょうか。	献立作成については、事業者の提案を受け市が決定します。食材調達は市が実施します。
128	53	6	2		(8)		検食	検食業務は貴市にて行う旨記載がありますが、事業者においても本項に則り行う必要があるということでしょうか。	お見込みのとおりです。
129	54	5	2		(10))	検収補助	検収が行われる時間帯及び検収補助業務に必要な人数をご提示願います。	8:30~ 11:00に5名~ 6名程度となります。
130	54	6	2		(9))	配食	食缶が適切に保冷されるのであれば、必ずしも保冷剤(蓄冷剤)を使う必要はないという理解でよいでしょうか。	構いません。
131	54	6	2		9)	配食	第二給食センター分のアレルギー対応食を、11時までに用意しておくとはどこまでの業務となるのでしょうか。引き渡し方法を具体的にお示しください。第二給食センター分のアレルギー対応食は、入間川 柏原どちらのセンターで調理をするのでしょうか。両センターとも40食程度に対応していますが第二センター分を調理するのであれば能力が不足ではないでしょうか。	前段 学校名、クラス、児童生徒氏名、対処方法を明示し 配送できる状態にして引き渡すことを想定しています。 後段 両センターで調理し、全市の小中学校分をカバーするものです。
132	54	6	2		9)	配食	第二給食センター分のアレルギー食は事業期間中提供するのでしょうか。第二給食センターの建て替え等により事業期間内に提供しないことになることは想定しなくても良いのでしょうか。	第二給食センター更新後は、それぞれのセンター毎に、その配食対象校への提供となります。アレルギー対応方法の再検討が求められますが、当初の計画数に大きな変更は生じず、内容面で若干の変更があるものとしてお考え頂きたい。
133	54	6	2		(9))	配食	第二学校給食センター対象校分のアレルギー対応食について、「11時までに用意しておくこと」とありますが、第1給食センター内に用意し、第1給食センターからの配送は貴市が行うとの解釈でよろしいでしょうか。この場合、事業者が学校名、学級、児童生徒名を正しく表示したにもかかわらず、市による配送等に起因して誤って配送された場合のリスクは貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
134	54	6	2		(9))	配食	ジャム・ソース類の専用番重とあります。資料12に記載がありませんが、この専用番重も調達する必要があるという理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりで、リストに追記します。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
135	54	6	2		(9))	配食	<p>第二学校給食センター対象校分のアレルギー対応食を11時までに用意することですが、この場合、配食から喫食開始まで90分以上を要することになると考えられます。</p> <p>しかし、先行してアレルギー対応食を実施している複数の他自治体では、1人分をそれぞれの容器に配食して運搬するというアレルギー対応食の特性上、ランチジャーなどを用いて創意工夫を施しながらも、大量調理施設衛生管理マニュアルで求められる65℃以上での保温は、60分を超過すると困難になるというのが実情です。</p> <p>そのため、配送時間の短縮等により配食から喫食開始まで60分を超過しないように対応している場合もありますが、11時までに対応食を用意する場合にはこうした対応もできません。その場合、65℃以上での保温を行う場合、温熱配膳カートなどの、電源を用いた保温が不可欠となります。市が行う第二学校給食センター分のアレルギー対応食配食も含めて、イニシャル・ランニングとも大幅なコスト増となりますが、そのような提案を求めているのでしょうか。あるいは、ランチジャーやそれに類する配食保温容器などを使用した、電源を用いない方法で実現可能な範囲での対応を求められているのでしょうか。いずれを想定されているのか、ご教示ください。</p>	<p>実現可能な範囲でのご提案をお願いします。 提案を評価した上、実施の際に協議することを予定します。</p>
136	54	6	3				給食配送・回収業務	<p>生食と牛乳は本市が手配」とありますが、貴市が調達・配送を行うとの解釈ででしょうか。それとも、貴市において本施設までの搬送を行い、学校までの搬送業務はPFI事業範囲となるのでしょうか。ご教示ください。</p>	<p>市が調達、配送を行います。</p>
137	54	6	3				給食配送・回収業務	<p>貴市が手配する主食及び牛乳の残滓処理は事業者の業務に含まれ、その費用は運営対価(変動料金)に含まれるとの解釈でよろしいでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>
138	54	6	3				給食配送・回収業務	<p>給食の配送回収にあたっては、食器・食缶とも一度に配送するのでしょうか。食器のみを先に配送することは可能でしょうか。</p> <p>食器を強化磁器にすることで種類が増えるとともに、重量も重くなるため、一度には運びきれないことも考えられます。</p> <p>回収についても食器・食缶を別に回収することは可能でしょうか。別回収の場合、学校を出るのが遅くなるのが考えられるため、配膳員の業務時間に影響を与えることが予想されます。</p>	<p>同時配送としての計画をお願いします。</p>
139	54	6	3				給食配送・回収業務	<p>各学校における配送(受け入れ)開始時刻と回収終了時刻については、制約がないほうが効率的な配送によるコスト減が期待できますが、特に指定があればご教示ください。</p>	<p>配膳員の配置時間は、基本的に10:30～14:00までの3時間30分の勤務時間です。</p>
140	54				(9))	アレルギー	<p>アレルギー対応食は本市全域を対象としているとのことですが、P21に記載されているアレルギー対応専用の特別調理室の対応食数(2か所で合計約80食/日)の中には、第二センター分も含まれていますか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>
141	55	6	3)	運搬車の調達	<p>本節でいう「運搬車」と実施方針にいう「給食配送車」は同義との解釈でよろしいでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>
142	55	6	3)	運搬車の調達	<p>運搬車の調達についてですが、購入で調達する際の所有者はSPCである必要がありますか。SPCから業務を受託する企業でもよろしいでしょうか。また、リースにて調達する際の借り手についても同様、借り手はSPCである必要がありますでしょうか。</p>	<p>前段：ありません。 後段：必要ありません。</p>

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
143	55	6	3			i)	運搬車の調達	[環境に配慮]とありますが、具体的な(排ガスなど)基準値などがあればご教示ください。	市としては、特別に設けておりません。関連法規等にしてください。
144	55	6	3				運搬車の調達	運搬車やコンテナの仕様を検討するため、各学校の必要箇所を見学したいと考えますが、見学の申し込み等を行う機会がありますか。	入札関連書類公表後に実施する予定です。
145	55	6	3				運搬車の調達	運搬車について検討するため、各学校のプラットホームの高さをご教示ください。	入札関連書類に記載します。
146	55	6	3)	運搬車の調達	運搬車は3トン以下とのことですが、食器・食缶の種類が多いこともあり、ロングタイプやワイドタイプの使用が想定されます。運搬車の寸法について、道路状況や学校内の搬入経路などにより制約が生じる事項があればご教示ください。	入札関連書類に図面を添付するとともに現地見学会を開催いたしますので、ご確認いただきたい。
147	55	6	3		3	1	本施設への回収時間	回収車の出発時間を13時半に限定している理由をお示しください。各学校の回収時間をお示しいただけば出発時間は事業者の提案で良いと思います。また、給食配送の際に最終校での待機はできないのでしょうか。	前段 現状及び給食終了時間から推定し、お示ししています。業務実施時には、ご質問のとおりご提案によることとなりますが、要求水準書(案)の記載にしがたい、ご提案頂きたい。 後段 構いません。
148	56	6	4		(2))	残滓処理	給食生ごみについて集中管理を行うとありますが、特定の管理手法を想定されていますか。あるいは、容器に入れて、特定の場所(残菜処理室など)に衛生的に保管する等、一般的な管理を行うことを意味していると考えてよいのでしょうか。	前段 特にありません。 後段 お見込みのとおりです。
149	56	6	4		(2))	残滓処理	給食生ごみは当日中にリサイクル処理を行うとのことですが、このリサイクル処理とは、リサイクル業者への引渡しも含まれており、この場合には必ずしも当日中にリサイクル業者にて再資源化の工程を完了させることは意味していないという理解でよいのでしょうか。	お見込みのとおりです。当日中に場外搬出を終える計画としてください。
150	56	6	4		(2))	残滓処理	食品リサイクルは将来的な市場動向が不透明で、事業期間中に処理費が高騰する可能性があります。給食生ごみの全量リサイクルを求めているのでしょうか。またその場合、処理費が著しく高騰した場合のリスクについてはどのようにお考えでしょうか。	前段 お見込みのとおりです。 後段 通常想定される範囲内での変動については、事業者負担としますが、著しく高騰した場合には、協議することを想定しています。
151	56	6	4				残滓処理業務	米飯・パン・牛乳について残滓の回収には含まれるのでしょうか。	含まれます。
152	57	6	4		(2))	残滓処理	17年度のダンボールや燃えないゴミの廃棄量をご提示願います。	推計値を含め、ダンボール7,530.4kg 缶670kg 燃やさないゴミ520kgです。
153	資8						送電線下の建設計画	提案書作成にあたり、電力会社と個別に協議を行ってもよろしいのでしょうか。	構いません。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
154	資料 10						学校給食の献立サンプル	<p>想定献立に手作りのゼリーやプリン、杏仁豆腐がありますが、これらを学校給食センターで手作りで行う事例はほとんどありません。これらを大量に調理するためには相当数の人員や作業スペースが必要となり、一般的な給食センターからはかけ離れた大幅なコスト増が見込まれます。またゼラチンなどが固まるまでの時間もあるため、調理後2時間以内の喫食も極めて困難です。これらの手作りについては再考いただけないでしょうか。また手作りで行う場合、どのような方法での実施を想定されているのか、現在の貴市での実施方法も合わせて具体的にご教示ください。</p>	再検討の上、入札関連書類公表時に、献立サンプルを提示します。
155	資料 10						学校給食の献立サンプル	<p>想定献立のハンバーグや豆腐ハンバーグ、ぎょうざ、ロールキャベツ、トマトオムレツ、かき揚げ、ポークメンチカツ、アメリカンドッグ、鮭のちゃんちゃん焼き、白玉黒蜜かけなどに、「手作り」とありますが、これらを学校給食センターで手作りで行う事例はほとんどありません。これらの献立について大量の手作りにあたっては、内容によっては相当数の人員や作業スペースが必要となり、一般的な給食センターからはかけ離れた大幅なコスト増が見込まれます。また食材の納品時刻によっては調理が時間までに終了しないケースも想定されます。これらの手作りについては再考いただけないでしょうか。また手作りで行う場合、それぞれの想定されている調理内容を具体的に教示ください。</p> <p>(肉・具・白玉の調製も行うのか それぞれの成型はどのように行うのか ・トマトオムレツはオムレツをつくる過程もあるのか、その場合はどのような調理方法か など)</p> <p>現状、どのように調理を行っているのかも、合わせて具体的にご教示ください。</p>	NO 154をご参照ください。
156	資料 10						学校給食の献立サンプル	<p>想定献立のうち、小学校用の献立では、同日に2つの品目を手作りで実施するケースもあり、相当数の人員が必要となることが想定され、大幅なコスト増が見込まれます。</p> <p>手作り献立の実施にあたっては、2献立合わせて、同日に複数の品目が重複しないようご配慮願えないでしょうか。</p>	NO 154をご参照ください。
157	資料 10						学校給食の献立サンプル	<p>献立サンプルについては、小学校用と中学校用で同月のものを示しているのでしょうか(例:小学校用の1日目と中学校用の1日目は同日を示しているのか)。</p>	NO 154をご参照ください。
158	資料 10						学校給食の献立サンプル	<p>主食のうち、給食センターで調理を行うもの(具や汁のみの調理はその旨も)をご教示ください。</p>	NO 154をご参照ください。
159	資料 10						学校給食の献立サンプル	<p>小学校用の献立と中学校用の献立で、手作り献立がどのような組み合わせで実施されるのかが、施設面積・機器・器具・人員配置に大きく影響しますので、どのような方針であるのかご教示ください。また同一日の献立の組み合わせがわかる具体的な資料があれば、合わせてご提示ください。</p>	NO 154をご参照ください。
160	資料 12						什器・備品等 リスト	<p>学級数について、職員室分も含めた上限数を確認したいと考えます。学級数について人間川給食センターが137、柏原給食センターが118とありますが、この数値が上限数でしょうか。あるいは各食缶の数量(人間川給食センター164、柏原給食センター142)が上限数でしょうか。</p>	学級数については、人間川給食センターが137、柏原給食センターが118を上限数とします。食缶の数量は上記学級数に運用開始当初年度の更新分(20%)を含めた数量となっています。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	質問内容	回答
161	資料12						什器・備品等リスト	栄養士用白衣とありますが、これは貴市栄養職員用の白衣を示しているのでしょうか。その場合、更新・維持管理を行うのは貴市でしょうか、事業者でしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：栄養士分の更新は、市にて行います。
162	資料12						什器・備品等リスト	食器・食缶が4つずつあり、1回の給食でこれらをすべて使用すると、コンテナの寸法・数量が増大すると見込まれますが、そのような考えでしょうか。そうではない場合には、どのような食器・食缶の組み合わせを想定されているか、ご教示ください。	食器・食缶を4つ、1回の給食ですべて使用する予定です。
163	資料12						什器・備品等リスト	揚げパンやスイカなどの献立がある場合、バッドに収納しきれないケースもありますが、そのようなことは想定しなくて良いでしょうか。	現状、収納できているので、可能と考えます。
164	資料12						什器・備品等リスト	リストの品目・数量は参考であり、衛生面などで運営業務に支障がなければ提案にゆだねられるという理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
165							資料12 什器・備品等リスト	運用上・安全上等で問題が生じなければ、品目・数量等は事業者の提案で宜しいでしょうか。	結構です。
166							資料13	貴市にて整備する什器及び備品は、入間川給食センター、柏原給食センターの両方に同じものが入るのでしょうか。	人数按分となります。
167	資料14						厨房機器等参考仕様リスト	参考仕様としてコンテナの寸法が記載されていますが、コンテナはこれより大きくなることも想定されます。各学校で受け入れるに当たって、コンテナの寸法に制約が生じる事項があればご教示ください（エレベーターや小荷物昇降機に積載する場合など）。	各学校の配膳室でコンテナから移し替えるため、制約は生じません。
168	添付資料				資料14		厨房機器等参考仕様リスト	柏原給食センター、入間川給食センター【洗浄室・コンテナプール・残菜庫】「NO.23 蒸気式天吊りコンテナ消毒装置」とありますが、天吊り式でなくてもよろしいでしょうか。	構いません。
169							資料14 厨房機器等参考仕様リスト	これらの調理設備につきましては参考であり、衛生上・安全上・的確な運営面で問題が生じなければ、厨房機器の品目・数量等は提案によるものと考えて宜しいでしょうか。	結構です。
170							資料1：用語の定義	「不可抗力」について、事業契約の締結時には既に存在している土地の瑕疵や埋蔵物の存在は、「不可抗力」に含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	通常の見込み可能な範囲外のものと考えます。
171								両センターとも入間川中学校・柏原小学校の敷地内に整備しますが、各学校とセンターを渡り廊下等で接続する計画は可能でしょうか。	難しいと考えます。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する意見

NO	頁	章	節	1	(1)	i)	項目等	意見内容	回答	
1	4	1	3	2	5		運営に関して市が行う業務	の配送構内での配膳業務を市が行うこととなっていますが、強化磁器食器に変更する事により勤務時間や業務内容に影響があることも予想されるため、事業の範囲に含むことが適当と考えます。	ご意見の主旨は、理解しますが、既定の事項としてご認識ください。	
2	24	2	2	1	(7))	共用部等	一般区域に適切な規模の倉庫...とありますが、貴市が利用する倉庫については、使用用途や必要規模をご提示をお願いします。	書類などを保管することを想定しています。入札関連書類の公表時に同室の基準となる面積を提示します。	
3	38	4	1	2	4	3	2	器具殺菌・消毒保管	オゾンでは、包丁が錆びる可能性があると思われます。同等の殺菌効果があれば良いのではないのでしょうか。	同様の殺菌効果があれば構いません。事業者の提案に委ねます。
4	39	4	2					食器類の調達	食器は強化磁器を考えているとのことですが、強化磁器を使用した場合、現状よりも食器数及び嵩が増える事から食器と給食を同時に運搬することができない可能性があります。回収についても同様であり、学校側の配膳員の勤務時間柄の影響も考えられます。また、別送するとコンテナの数量が増えるため、学校側の施設の広さも懸念されます。食器選定についての考え方及び、学校側の状況を具体的にお示しいただきたいと考えます。	食器は、強化磁器製とします。配送については、給食配膳員の勤務時間の変更は想定せず、同時配送を予定しています。学校側の配膳室等の状況については、現地見学会を予定していますので、その際に、ご確認願います。
5	54	6	2		9	9		配食	第二給食センター分のアレルギー対応食の引き渡し方法、学校への運搬方法等を具体的にお示しいただきたいと考えます。 11時まで用意した物を事業者が引き渡すのか、市の職員が引き渡すのか・引き取り後第二給食センターに戻るのか、直接学校に運搬するのか等により対応の考え方が大きく異なる事が考えられます。できるだけ詳細に提示していただくことを希望します。	既存の第二学校給食センターの受持校分は、同センターから新設するセンターに取りに行き、各学校へ配送。喫食後、各学校から回収し、新設するセンターへ戻します。本事業の範囲は、既設第二センター分は、調理のみであり、配送、回収は、含まれません。ただし、第二センターの運搬業者への引渡しは、事業者の業務範囲となります。
6								資料10 学校給食の 献立サンプル	手作りにしますと大量の調理台と面積、人件費がかかります。 出来合いの品物も現在は安全・衛生・栄養価に優れています。 出来合いの献立になりませんか。	可能な限り、手作りの献立を目指したいと考えていますが、再検討した献立サンプルを入札関連書類公表時に提示する予定です。