

始良市新学校給食センター整備・運営事業  
実施方針等に関する個別対話の回答

令和6年6月11日

始 良 市

実施方針に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	項目等	確認内容	回答
1	1	第1	1	(4)				基本的な考え方	「基本理念」「基本方針」「施設整備方針」を書面にて交付いただけますでしょうか。	「始良市新学校給食センター整備基本計画」を参照ください。
2	1	第1	1	(4)				資料の優先順位	上記3資料と今回配布済みの実施方針および要求水準書に相違があった場合は実施方針および要求水準書を優先するものと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。書類間で齟齬(または相違)があった場合には、時系列として後に公表した書類を正としてください。
3	1	第1	1	(5)	ア	(ア)	a	事業用地	「事業用地」の敷地図について:市では事業用地のCADデータを保有されていないとの回答でしたが、今後、用地のCADデータを公表されることは無いとの解釈でよろしいでしょうか。	本施設を建設する用地の北側の増田484-4については、測量を行っていますので、地積測量図を提示します。ただし、468-1ほかについては、測量を実施していませんので、任意の点間の辺長など簡易的なものが提示できないか検討します。
4	1	第1	1	(5)	ア	(ア)	a	事業用地	本施設を建設する用地に立ち入って現地の状況を確認することは可能でしょうか。	事前に市へ連絡を行い、調整したうえで、本施設を建設する用地に立ち入ることを許可します。本施設を建設する用地への地立ち入りを希望する場合には、事前に実施方針P.17に記載の問い合わせ先へ連絡してください。
5	6	第1	7					敷地面積	リスク分担表のNo.34に「市が実施した測量・調査」、No.35「事業者が実施した測量・調査」のとありますが、市が今後、敷地測量を行う予定はございますでしょうか。	市が敷地測量を行う予定はありません。
6	6	第1	7					敷地面積	市で敷地測量は実施しないとのことですが、提案にあたっての根拠となる敷地図を提示いただきたい。	本施設を建設する用地の北側の増田484-4については、測量を行っていますので、地積測量図を提示します。ただし、468-1ほかについては、測量を実施していませんので、任意の点間の辺長など簡易的なものが提示できないか検討します。
7	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学	「実施方針等に関する質問及び意見への回答」内の実施方針に関する質問への回答No.9に「入札公告後の夏季休暇中において、給食室内部も含めた各配送校の見学会を実施することが可能か検討します。」との記載がございますが、入札公告後というのであれば、7月下旬に開催するという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
8	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学	また、上記の見学会開催時に「資料12配膳室整備対象校の改修計画(参考)」内の動線計画図も各配送校分お示しいただけるという認識でよろしかったでしょうか。	資料12は、配膳室整備対象校における改修の方法等の参考資料として示すものです。配膳室整備対象校以外の対象校における動線計画図を公表する予定はありません。各配送校における動線については、事業者の提案によるものとします。

実施方針に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	項目等	確認内容	回答
9	12	第2	3	(2)	イ	(エ)	a	維持管理業務を行う者の参加資格要件	維持管理業務を行う全ての企業が令和6・7年度入札参加資格者名簿の「庁舎等の管理等業務委託」に登録されていることとなっておりますが、「庁舎等の管理等業務委託」の登録内容の中に本事業の維持管理業務の内容である厨房機器等保守管理業務や食器・食缶等の更新業務は含まれておりません。維持管理業務を行う全ての企業は本市の令和6・7年度入札参加資格者名簿のいずれかの項目に登録されていること、と変更していただけないでしょうか。	ご意見を踏まえ、「a 本市の令和6・7年度入札参加資格者名簿のいずれかに登録されていること。」に修正します。
10		資料1						物価変動	建設物価の変動対応について	今後、入札説明書等で公表します。
11		資料1						物価変動	運営維持管理の物価変動について	今後、入札説明書等で公表します。
12		資料1						資料1 リスク分担表 No.22 物価変動	運営維持管理の物価変動について	物価変動によるサービスの対価の改定については、今後、入札説明書等で公表します。
13								その他	審査の基準に関して、地域貢献についてはどのように考えているでしょうか。	入札公告時に公表する落札者決定基準にて提示します。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
1	6	第1	7						事業敷地	敷地形状を正確に把握したいため、令和5年7月公表に基本計画【概要版】に添付されている図1 配置計画図のCADデータ等をご提供いただけないでしょうか。	本施設を建設する用地の北側の増田484-4については、測量を行っていますので、地積測量図を提示します。ただし、468-1ほかについては、測量を実施していませんので、任意の点間の辺長など簡易的なものが提示できないか検討します。
2	7	第1	8	(2)					提供食数	食物アレルギー対応について、1人/日あたり最大何品提供を想定されていますでしょうか。また、想定されている容器・配送方法があればご教示下さい。	アレルギー対応食は最大1品を想定しています。また、容器・配送方法は事業者の提案によるものとします。
3	8	1	8	(6)					事業の概要	小学校・小食数小学級について、食缶を共通にするのではなく食数に見合った食缶での提供は可能でしょうか また、各配送校における食缶数について、教えてください。	食缶は各配送校における食数に応じたものとする構いません。 また、各配送校における食缶数について、資料提示を検討します。
4	9	第2	2						配置計画	建物本体計画敷地の西側と南側に水路があり、計画敷地が接道していませんが、現段階で工期に関わるような手続きはないと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
5	9	第2	2						配置計画	建物本体計画敷地の西側と南側に水路について、建物新設に伴い、水路の撤去新設はないと考えてよろしいでしょうか。	本事業の実施に伴う水路の付け替え等は想定しておりませんが、車両等の横断のための架橋に伴う改修工事は必要と考えています。
6	9	第2	2						配置計画	敷地南側のプレハブトイレの前面に給水管がありますが、添付資料では確認できませんでした。こちらの扱いについてご教示ください。	プレハブトイレ用の給水管と思われますが、現在、プレハブトイレは使用していませんので、敷地整備時にプレハブトイレと併せて、給水管も撤去してください。
7	9	第2	2						配置計画	水路に関して担当課へ確認・協議をしてもよいでしょうか。	問題ありません。確認・協議にあたっては、耕地課へお問い合わせください。
8	10	第2	3						ゾーニング・諸室配置・動線計画	基本計画時で1階、2階の床面積の想定をご教示頂けますでしょうか。	基本計画策定時の床面積は開示しません。 施設の配置計画等については、事業者の提案によるものとします。
9	10	第2	3						ゾーニング・諸室配置・動線計画	2階に一部厨房機器を設置(炊飯ライン/食物アレルギー対応調理室等)する想定はありますでしょうか。 また、作業スペースの確保等を考慮した場合に、そのような提案はお認め頂けますでしょうか。	施設の階数等について市の想定はありません。 衛生面、作業面で問題がないのであれば、一部の厨房機器を2階に設置することは可能です。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
10	10	第2	3	(1)	エ				ゾーニング・諸室配置・動線計画	準備室(=前室)について:汚染作業区域と非汚染作業区域を分けて設置と回答を頂きましたが、分けて設置となると各前室スペースが狭小にならざるを得ないと考えます。限られた敷地での施設計画を鑑み、今一度、前室を1室としての計画をお認めいただけるよう、ご再考いただけないでしょうか。	衛生管理面を考慮し、汚染作業区域と非汚染作業区域の前室は区分することを想定しています。
11	10	第2	3	(2)	ア				バリアフリー	一般エリアは「バリアフリー及びユニバーサルデザイン配慮した計画とすること。」とありますが、一般エリア内の事業者専用部分におけるトイレを多目的トイレにするかどうかは、事業者の提案に委ねられると考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
12	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(泥落とし室)	【要求水準書(案)に関する質問への回答No.51より】 球根皮むき機により人参や玉ねぎの処理も行うことのご回答を頂きましたが、球根皮むき機にて処理を行なうことで、人参は毛羽立ち、玉ねぎは滑りやすくなるため、廃棄量の増加、見た目や作業性が悪さ、怪我の発生等に繋がる事も考えられます。そのため、No52のご回答と同様に事業者の提案によるものとして頂くことはできますでしょうか。また、お示し頂いた食材の他に球根皮むき機を使用する食材はございますでしょうか。	作業面で問題がないのであれば、事業者の提案によるものとします。また、要求水準書11ページに記載の根菜類以外の使用は想定していません。
13	11	2	3	(3)	ア	①			泥落とし室	泥付きの根菜類等を処理できるスペースと、球根皮むき器設置する部屋は同室でよろしいでしょうか。	構いません。
14	12	2	3	(3)	ア	④			野菜下処理室	「地産品の野菜を手切りによる切裁ができる設備を整えること」とありますが、具体的な物量をご教示ください。また、切裁機での処理でよろしいでしょうか。	現時点では、数量等をお示しすることはできませんが、切裁機については、それで処理することは構いません。
15	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(冷蔵庫(室)、冷凍庫(室))	【要求水準書(案)に関する質問への回答No.56より】 冷蔵庫、冷凍庫は事業者提案によるものとされていますが、1週間分程度の調理指示書を頂くことはできますでしょうか。 また、献立表を拝見していますと、スイカの提供がある献立がございます。本施設でもスイカの提供は考えられておられるでしょうか。その場合、スイカは大玉又は小玉のものが丸のままの入荷でしょうか。1つのスイカで何名分程度が目安となりますでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.258に記載のとおり、調理指示書については、入札公告までに要求水準書の添付資料として追加することを検討します。 当施設においてもスイカの提供は想定しています。その際は、小玉スイカになり、スイカ単体で提供するのであれば、1玉で16人分を想定しています。なお、フルーツポンチの具材として提供することも考えられます。
16	12	第2	3	(3)	ア				冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	要求水準書(案)に関する質問への回答No58において、冷凍うどんの記載がありますが、納入時の大きさをご教授ください。	既存の給食センターに納品される冷凍うどんは、高さ18cm 長さ43cm 奥行21cmの段ボールに梱包されています。1箱には、200g×5玉のパックが6パック梱包されています。ただし、将来的に食材メーカーが規格等の変更をするなど、現時点では把握できませんので、想定はできないところです。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
17	13	第2	3	(3)	ア				容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー	容器・器具洗浄室(汚染区域エリア)について:野菜類用及び肉・魚・卵類用に区分して設置とご回答を頂きました。しかしながら、スペース的に2箇所にて区分して設置するのはとても厳しく、設けたとしてもスペースが狭小になると考えます。作業性や限られたスペースの有効活用の観点より、今一度、エリア中央付近に1箇所設置とする計画をお認め頂けるよう、ご再考いただけないでしょうか。	衛生管理面を考慮し、容器・器具洗浄室は野菜類用及び肉・魚・卵類用に区分して設置してください。
18	14	第2	3	(3)	ア				揚げ物・焼き物・蒸し物室	③ソース・たれ等の調理を行うための釜を備えること。衛生上の問題なければ、炊飯室における混ぜご飯の具材調理用の釜として共用可とする。とございますが、衛生上問題なければ煮炊き調理室の回転釜を使用することもよいですか。また、後混ぜの具は、1食あたり何グラムですか。	ソース・たれ等の調理を行うための釜は、煮炊き調理室の回転釜とは区分してください。後混ぜの具は、小学校で40gから50g程度を想定しています。中学校はその1.3倍程度を想定します。
19	14	第2	3	(3)	ア				食器・食缶等コンテナ回収風除室	なお、数種類の配送車両を調達する場合は、それぞれの規格に応じたドックシェルターを設けること。と記載ですが、軽トラック等に合わせて専用のドックシェルターを設けることは効率的ではないと考えます。衛生的に積み込むことができれば、別の方法で軽トラック等に積み込むこともよいですか。	構いません。
20	14	第2	3	(3)	ア				添物用仕分室	① 冷蔵庫、冷凍庫は温度の切り替えができれば1台でよいですか。 ② ①が不可の場合、A献立の約4,000食分の容量の冷蔵庫と冷凍庫を設ければよいですか。 ③ 容量選定にあたり、ゼリーが最大の大きさになりますか。合わせてサイズをご教示下さい。 ④ 添物仕分コーナーで計画することが不可の理由をご教示下さい。 ⑤ ゼリーは各クラス分を袋等に入れて学校へ配送することでよいでしょうか。	①温度の切り替え管理を適切にできるのであれば、冷蔵庫・冷凍庫を兼用しても構いません。 ③ゼリーの大きさは40g程度となります。 ④要求水準書(案)に関する質問への回答No.113を、「添物用仕分室は、非汚染区域内で衛生管理が徹底できるのであれば、コーナーでも可とします。」に修正します。 ⑤お見込みのとおりです。学校に直接納品される可能性もあります。
21	15	第2	3	(3)	ア				煮炊き調理室	麺類の調理について、麺をゆでた釜を次の工程でも使用することは、釜の2回転調理や使いまわしに該当しますでしょうか。	該当します。
22	15	第2	3	(3)	ア				和え物準備室、和え物室	要求水準書(案)に関する質問への回答No84において、『どちらの献立にも揚げ物または和え物の提供を行うことはありません。』と記載がありますが、和え物についてもA献立・B献立同時に提供することが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。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
23	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	高速度ミキサーの使用用途において、回答No98の和え物準備室、和え物室と回答No79の野菜上処理(切裁)室で同様に「みそやカレールーの攪拌等を想定しています。」と記載があります。 ①みそやカレールーの攪拌等に使用する高速度ミキサーは和え物準備室、和え物室と野菜上処理(切裁)室で兼用としてもよろしいでしょうか。 ②兼用しない場合は、和え物調理において使用する高速度ミキサーの用途をご教示いただけないでしょうか。(補足:ドレッシングの調理は想定されていますか)	要求水準書(案)15ページの、和え物準備室、和え物室の⑤を「果物用カット機械及び高速ミキサーを設置すること。」に修正します。併せて、要求水準書(案)に関する質問への回答No.98を、「高速ミキサーは削除します。」に修正します。
24	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	添物の提供パターンとして2献立時の冷凍品・冷蔵品の同時入荷のパターンはありますか。	献立によっては、その可能性もあります。
25	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	ゼリー、みかんジュース、ヨーグルトなどの納入時のサイズをご教授下さい。また、これらは袋に入った状態で納品され、そのまま提供する想定でしょうか。	前段:学校等に納品されるゼリー等は、高さ7cm 長さ35cm 奥行28cmの段ボールに梱包されています。ただし、将来的に食材メーカーが規格等の変更をするなど、現時点では把握できませんので、想定はできないところです。 後段:お見込みのとおりです。
26	16	2	3	(3)	ア	②			添物用仕分け室	添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保すること記載がありますが、冷蔵品・常温品の具体的な物量をご教示願います。	現時点での想定はありません。
27	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗濯・乾燥室)	事業者用洗濯・乾燥室について:室は1室での計画とし、室内で使用する洗濯・乾燥機を、汚染作業区域用と非汚染作業区域用で区分すれば良いとの解釈で間違いないでしょうか。	お見込みのとおりです。
28	17	第3	5	(11)	ア	(ウ)			給食配送・回収業務	揚げパン調理について:揚げパン調理の頻度によりますが年に数回と想定されます。そのためだけにパン箱を別途用意すると、コンテナ及び食缶消毒保管機増大を懸念します。献立調整で、食缶保有点数を増やさないようご考慮頂けますでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.258を、「本施設では揚げパンの調理は、実施しません。」に修正します。
29	18	第2	3	(3)	ア				防災用食糧備蓄庫	要求水準書(案)に関する質問への回答No134において、救急カレーの梱包サイズの記載がありますが、150g、250gどちらの救急カレーを備蓄すればよろしいでしょうか。	小学校は150g、中学校は250g、幼稚園の備蓄はありません。
30	18	第2	3	(3)	ア				防災用食糧備蓄庫	幼稚園の備蓄はないとのことですが、防災用測量備蓄庫には、6,500食分の救急カレーが置くことができるようにする必要がありますでしょうか。	お見込みのとおりです。
31	18	第2	3	(3)	ア				防災用食糧備蓄庫	備蓄倉庫は敷地内に整備すれば、給食センターの建物外でも問題ないでしょうか。	問題ありません。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
32	18	第2	3	(3)	ア				防災用食糧備蓄庫	防災用食糧備蓄庫の容量については、救給カレー6,500食分(ご回答の段ボールサイズにて)を保存できるスペースを確保すれば良いとの解釈でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
33	21	第2	3	(3)	イ				外構	要求水準書(案)に関する質問への回答(No.32)で、フェンスの撤去は想定していないとの事でしたが、フェンスの有無について再度伺いたいです。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.32に記載のとおりとします。
34	32	2	9	(1)	(ウ)	a	(d)		調理・加工機器	給水・給湯の足踏み式は必須でしょうか	給水・給湯については、足踏み式に限ったものではありませんので、足踏み式に限らず、衛生的に作業ができ、調理従事者の使いやすさに配慮した構造としてください。
35	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶配膳器具類	【要求水準書(案)に関する質問への回答No.207より】食器の種類と質問No257で一人分の調理量をお示し頂きましたが、質問No58のご回答で、うどんの提供や献立表内にラーメンの提供等もごございます。これら麺類はお椀での提供と考えて宜しいでしょうか。その際、一人当たりの調理量は何グラム(ml)程度でお考えでしょうか。	麺類も汁椀での提供で、通常の汁・煮物と同様の分量を想定しています。
36	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶配膳器具類	食器について:使用食器は3種類(お椀・平皿・小皿)との回答を頂きましたが、1人あたりの食器保持点数がこの3種類との解釈でよろしいでしょうか。また、常時3種類の使用で、2種類しか使用しない日は無いと解釈してよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.207を、「食器は飯椀、汁椀、平皿、小皿の4種類を想定しています。具体的なサイズ等については、以下のとおりを想定しています。 ●飯椀・汁椀140mm×58mm 465ml ただし、飯椀と汁椀は、色もしくは柄を変える。 ●平皿180mm×39mm 580ml ●小皿145mm×33mm 310ml 後段:1回の食器の使用点数は、基本的に3点と想定しています。」に修正します。 使用食器は、常時3種類の使用を想定し、2種類のみを使用する日は想定していません。
37	28	第2	6		カ					(ア) 本施設及び敷地全体の防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする事。 (イ) 警備システムについては適切に整備すること。 と記載しておりますが、(ア)→敷地内に防犯カメラを設置。(イ)→施設に機械警備を設置。という認識で宜しいのでしょうか。	お見込みのとおりです。



要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
38	34	第2	9	(2)	力				食器・食缶・配膳器具類	トレイについて:小学校は個人所有、中学校は学校所有と回答を頂きましたが、中学校のトレイは各学校で洗浄・保管され(3期休業期間中以外)、新センターでの洗浄・保管は無いとの解釈で間違いはないでしょうか。	お見込みのとおりです。
39	34	第2	9	(2)	力				食器・食缶・配膳器具類	小学校・中学校のトレイサイズをご教授下さい。またトレイに関しては各学校での保管と考えて宜しいでしょうか。保管については配膳室or各教室での保管を想定されています	小学校は33cm×33cm、中学校は35cm×26cmで、どちらも教室で保管しています。
40	34	第2	9	(2)	力				食器・食缶・配膳器具類	質問回答No.206 トレイの調達は、事業範囲外と理解してよいですか。また、小学校、中学校で使用しているトレイの形状や大きさをご教示下さい。	お見込みのとおりです。トレイは小学校で33cm×33cm、中学校で35cm×26cmです。
41	34	第2	9	(2)	力				食器・食缶・配膳器具類	小学校は個人所有のトレイの使用を想定されておりますが本事業での調達は不要との認識で宜しいでしょうか。また中学校のアルミトレイについては材質・サイズ等は事業者提案との考えで宜しいでしょうか。	小学校、中学校どちらのトレイも、本事業で調達する必要はありません。
42	34	第2	9	(2)	力				食器・食缶・配膳器具類	想定されている食器はお椀、平皿、小皿の3種類とありますが提供時にお椀 2種+小皿のような同じ食器を2種類ご使用される提供パターンはございますか。またお椀についてはご飯や汁物によってサイズが異なる事はないとの措置で宜しいでしょうか。出来ればお椀、平皿、小皿に盛付を想定されている食事をご教授下さい (例)お椀 汁、飯 平皿 おかず・揚げ物 小皿 フルーツ	要求水準書(案)に関する質問への回答No.207を、「食器は飯椀、汁椀、平皿、小皿の4種類を想定しています。具体的なサイズ等については、以下のとおりを想定しています。 ●飯椀・汁椀140mm×58mm 465ml ただし、飯椀と汁椀は、色もしくは柄を変える。 ●平皿180mm×39mm 580ml ●小皿145mm×33mm 310ml 後段:1回の食器の使用点数は、基本的に3点と想定しています。」に修正します。 仮に提案により、飯椀と汁椀を同じサイズの種類とした場合は、同種の椀2+小皿の組み合わせも想定されます。 既存の給食センターでは、以下の組み合わせ等で提供しています。 【ご飯】 ご飯:飯椀 煮物:汁椀 揚物:小皿 など 【パン】 パン:平皿 汁物:汁椀 揚物:小皿 など

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
43	34	第2	9	(2)	カ				食器	質問回答No.207 お椀、平皿、小皿の3種類を想定していますが、具体的なサイズ等は事業者の提案によるものとします。と記載ですが、現状使用されている大きさと同等でよいですか。また、現状の大きさをご教示下さい。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.207を、「食器は飯椀、汁椀、平皿、小皿の4種類を想定しています。具体的なサイズ等については、以下のとおりを想定しています。 ●飯椀・汁椀140mm×58mm 465ml ただし、飯椀と汁椀は、色もしくは柄を変える。 ●平皿180mm×39mm 580ml ●小皿145mm×33mm 310ml 後段:1回の食器の使用点数は、基本的に3点と想定しています。」に修正します。
44	35	第2	9	(3)					洗濯乾燥機	「市職員用更衣室、洗濯・乾燥室」にロッカーと洗濯乾燥機(8kg)が記載がございますが、洗濯・乾燥機(8kg)の設置場所は、市職員用更衣室か洗濯・乾燥室のどちらに設置するかは、事業者の提案に委ねられると考えてよろしいでしょうか。	市職員用の洗濯・乾燥室に洗濯・乾燥機を設置してください。
45	39	第3	2	(2)					業務期間	学校給食室の改修は、令和9年8月31日までに工事を完了することと記載されておりますが、工事着手可能な時期をご教示ください。また令和8年の夏休み、令和9年の春休み等に事前に現地の調査を行うことは可能でしょうか。	工事着手は、令和9年度の1学期が終了する7月下旬からの着手となります。また、現地調査については、長期休業期間中で学校運営に支障のない範囲で行うことは可能です。
46	41	第3	2	(3)	エ				工事車両	工事車両の計画について、本体敷地西側と南側には水路があり接道していないため、本体敷地東側「始良市始良総合支所小学校給食室別棟」の敷地からの工事車両通行は可能と考えてよろしいでしょうか。	小学校給食室別棟の運営に影響を及ぼさない範囲で通行は可能と考えています。
47	45	第3	4	(1)					業務の対象範囲	本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 令和5年版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)にも「準ずること。」との記載を「参考にすること」に変更していただけませんか。	要求水準書(案)に関する質問への回答の内容を反映し、要求水準書(案)を修正することとします。
48	50	第3	4	(11)					食缶等の更新業務	食缶等の「等(これら以外)」について、『食器・食具・食物アレルギー対象者用容器等を指します』とご回答を頂いておりますが、配膳器具類や調理に使用する包丁やまな板・スパテラ等の調理運営備品等は提案となりますでしょうか。	配膳器具類、調理に使用する包丁・まな板・スパテラ等の調理運営備品についても、事業者の負担により適宜更新してください。
49	56	第3	5	(7)	ウ	(ウ)			配送責任者	配送責任者は、研修を受け十分に理解していれば「学校給食以外の配送・回収業務の実務経験が2年以下の者を配置することも可能」とありますが、学校給食以外の実務経験2年以上の者、学校給食の実務経験2年以下の者も配置可能でしょうか。	構いません。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
50	57	第3	5	(7)	ウ				業務事業者	今回の事業計画期間中に提供食数が減少した場合に他の施設が提供している配送校分の調理業務が加わる可能性はございますか。	現時点で、そのような想定はございませんが、将来的に大幅な食数の変化があった場合は、必要に応じて検討します。
51	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	「～なお、本市から転籍する調理員の給与水準は、本市が雇用する条件を下回ってはならない。」とありますが、＜資料9 本市の学校給食調理員の雇用形態＞の内容だけでは、判断が困難です。下回っているかどうかを判断する基準があればご教示願います。また、給与水準は新給食センターが開業する令和9年度までに変わりますでしょうか。変わる場合は、どの程度改定されますでしょうか。	本市から転籍する調理員の給与水準は、資料9に示す年収を下回らないようにしてください。また、現時点で、給与水準の変更については分かりかねます。
52	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	「～本市の自校方式及び加治木学校給食センターで勤務する調理員のうち、転籍を希望する者を雇用するように努めること。」とありますが、現在転籍を希望されている方はいますでしょうか。	現時点では、調理員の転籍希望の有無について把握していません。また、事業契約の締結までに本市が意向調査等を行う予定はありません。
53	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	資料9において、雇用形態Bの月給には、期末手当も含まれますでしょうか。また、勤労手当について充当の基準をお示しいただけますでしょうか。	期末手当は月給に含まれません。勤労手当は令和6年度から導入した手当であり、雇用形態B全員を対象としています。
54	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	＜資料9 本市の学校給食調理員の雇用形態＞の雇用形態Aと雇用形態Bの方の業務内容の違いがあればご教示願います。	雇用形態A、Bで業務内容の違いはありません。
55	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	加治木学校給食センターの運営体制として、調理主任は配置されているでしょうか。また調理主任は資格を持っていますでしょうか。	加治木学校給食センターにおいては、業務責任者を1人配置しており、調理師免許または栄養士の資格を有し、学校給食施設での調理経験が2年以上の者が選任されます。
56	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	要求水準書(案)に関する質問への回答No.239にて「市の会計年度任用職員と民間事業者の職員を合わせて、63人が調理従事者として勤務しています。」とありますが、63人のうち、市の会計年度任用職員は何人でしょうか。＜資料9 本市の学校給食調理員の雇用形態＞の雇用形態A・Bの振分も含めご教示願います。	市が任用する会計年度職員は46名です。雇用形態Aは16名、雇用形態Bは30名です。
57	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	蒲生学校給食センター及び小学校給食室別棟の職員は、継続して勤務される予定でしょうか。	現時点では、その想定です。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
58	58	3	5	(8)	ア	(ア)			食材検収	事業者は、本市の指示に基づき、食材の納入時に数量や品質の点検・確認、記録、保存食採取等を行うこと記載がありますが、ここでの記録とは具体的にどの様な事かご教示願います。	事業者は、食材の個数や状態等を確認し、それを記録することを想定しています。異常等があった際には、事業者はその内容について市へ報告することとしてください。
59	59	第3	5	(8)	イ				食材保管	要求水準書(案)に関する質問への回答No245において、食材は1週間分程度の保管を想定と記載がありますが、1週間分保管する食材はどのようなものでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.245を、「皮むきなどの処理がされている玉ねぎや人参、ごぼうなどを使用する場合は、前日に納品することを想定していますので、2日間分の保管が考えられます。なお、収納量については、現時点では想定していません。」に修正します。
60	59	第3	5	(8)	イ				食材保管	「皮むきなどの処理がされている」野菜は、どのような状態(冷蔵または冷凍)で納品されますか。	冷蔵保存で納品されます。
61	61	3	5	(9)	コ				事業者における給食の確認	事業者による確認と記載がありますが、具体的に事業者の確認はどのような確認を考慮しておりますか。	配付前に調理する給食が献立どおりに完成したか、品質も含めて確認することを想定しており、具体的な確認方法は事業者の提案によるものとします。
62	63	第3	5	(11)					給食配送・回収業務	現在、運用している学校給食センター方式の施設では、配送時に運転手の他、運転補助人員を同乗させておりますでしょうか。また、学校毎の安全確認を行いたいため、学校毎の敷地内の経路確認を行うことはできますでしょうか。	現在、3つのセンターの配送では、必ず運転補助者が同乗していますが、山田小学校から北山小学校への配送については、運転補助者は同乗していません。新たな施設においても、同様の運用を想定しています。なお、学校内の経路確認については、夏季休業中に配送校の見学を予定していますので、そこで確認できると考えています。
63	63	第3	5	(11)	ア	(ウ)			給食配送・回収業務	【要求水準書(案)に関する質問への回答No.254より】揚げパン調理の際に調理後のパンを運搬する食缶等は何のようなものを想定されていますか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.254を、「本施設では揚げパンの調理は、実施しません。」に修正します。
64	63	第3	5	(11)	ア	(ウ)			揚げパンについて	要求水準書(案)に関する質問への回答No254において、揚げパンの調理を本施設で実施することを想定しているとあります。 ①揚げパンを調理する日の献立には他に揚物の調理がないという理解でよろしいでしょうか。 ②揚げパンに使用するパンの大きさをお示しください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.254を、「本施設では揚げパンの調理は、実施しません。」に修正します。
65	64	第3	5	(11)	エ				配送車の待機について	北山小学校以外の学校に配送車を待機させる場合の待機スペースについては落札後に市や各学校と協議させていただき、そのうえで決定するのでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
66	65	第3	5	(12)	イ	(イ)			残渣処理	毎回、学校毎に残食計量を記録することが示されていますが、質問No157やNo253で飲み残し牛乳は汁物・煮物用食缶に入れて回収し、本施設で処理を行なうこととあります。飲み残しの牛乳を入れる事で、汁物・煮物は正確な残食量を計量できないことになりましたが、それで宜しいのでしょうか。	構いません。ただし、残食調査期間については、今後、検討していきます。
67		資料 11							駐車場舗装	駐車場の舗装構成をご教示ください。	駐車場を整備する用地においては、事業者の提案によるものとします。
68									駐車場用地	駐車場を整備する用地について、5月に市で購入するとのことですが、農地転用に係る申請手続き等は市で実施されるのでしょうか。市で実施される場合、いつ頃を予定していますでしょうか。	駐車場を整備する用地の農地転用に係る申請手続き等はすでに市を進めています。6月を目途にその結果が出る予定です。
69									駐車場用地	駐車場を整備する用地の東側道路との間には歩道があり、歩道と東側道路には高低差があるため、現状では車での進入ができない状況です。歩道の切り下げ工事は市で実施されますでしょうか。	歩道の切り下げ工事も本事業の業務範囲です。
70									その他	炒め物は副食という扱いでよいですか(揚げ物・焼き物がないときに提供することを想定)。	お見込みのとおりです。
71									その他	想定献立における調理指示書は公表されますか。施設計画や運営計画の検討にあたり、早めに公表していただきたい。	ご意見を踏まえ、入札公告までに指示書を提示することを検討します。
72									その他	測量図は提供されますか。各社で前提条件がそろわない状況で、提案することが懸念されます。前提条件をそろえるという意味合いで、目安でもよいので提示いただきたい。	本施設を建設する用地の北側の増田484-4については、測量を行っていますので、地積測量図を提示します。ただし、468-1ほかについては、測量を実施していませんので、任意の点間の辺長など簡易的なものが提示できないか検討します。
73									その他	調理指示書を公表いただきたい。	ご意見を踏まえ、入札公告までに指示書を提示することを検討します。
74									その他	北山小学校は生徒数が少ないですが、コンテナを他学年とまとめることも想定されますでしょうか。	北山小学校は、職員含め全学年がランチルームで喫食していますので、食缶はそれぞれ1種類を想定しています。
75									その他	配置計画について、炊飯機能だけでも2階へ配置したいと考えていますが、問題ありますでしょうか。	衛生面、作業面で問題がないのであれば、一部の厨房機器を2階に設置することは可能です。

要求水準書(案)に関する個別対話の回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	確認内容	回答
76									その他	現在、小学校給食室別棟及び加治木学校給食センターから幼稚園まではコンテナを使用して配送しているでしょうか。また、各幼稚園までは何トラックで配送されていますか。トラックの寸法もあわせて教えてください。	幼稚園まではコンテナにより配送を行っています。幼稚園用コンテナサイズは、小学校給食室別棟で使用しているものは間口1350mm×奥行830mm×高さ1550mmで、加治木学校給食センターで使用しているものは間口1250mm×奥行730mm×高さ1410mmです。 また、小学校給食室別棟の配送車は最大積載量2,300kg 長さ590cm 幅220cm 高さ301cmで建昌幼稚園、帖佐幼稚園どちらも配送可能です。加治木学校給食センターで使用する配送車は、最大積載量2,000kg 長さ560cm 幅219cm 高さ281cmと、最大積載量2,000kg 長さ487cm 幅189cm 高さ283cmで、錦江幼稚園はどちらの車両でも配送可能ですが、加治木幼稚園は、最大積載量2,000kg 長さ487cm 幅189cm 高さ283cmの車両でしか配送できません。
77									その他	事業者はコンテナを配送し各校の配膳室に置くだけでよいのでしょうか(資料12には点線で囲まれたコンテナが記載されています)。あるいは食器食缶を配膳棚に入れるなどの作業もあるのでしょうか。 実施方針に関する質問への回答No.9とNo.10は、配膳室整備する8校だけでなく、19校園(山田は1カ所とカウント)すべての配送校の見学会を検討していただくと理解してよいでしょうか。配膳室の内部はもちろんコンテナを降ろすプラットフォームを確認しないと配送車を選定できないと考えていますのでよろしくお願いいたします。	事業者はコンテナを配送し、各校の配膳室に置くのみでよいです。配膳棚はパンなど、学校へ直送されるものを設置するためのものです。 配送校の見学については、入札公告後の夏季休業期間中において、給食室内部も含めたすべての配送校の見学会を実施することを検討しています。
78									その他	各学校に配膳員は配置されますでしょうか。	専属の配膳員を配置する予定はありません。各配送校における配膳については、学校教職員及び児童生徒等により対応することを想定しています。
79									その他	従事者の作業環境について書く項目は入りますか。	入札公告時に公表する落札者決定基準及び様式集を確認してください。
80									その他	火山灰対策として想定しているものはありますか。	特に火山灰対策として想定しているものはありません。