

■ 要求水準書に関する質問及び回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
1	6	第1	4	(1)	ア (フ)	平成54年法律第49号とありますが、昭和54年法律第49号と読み替えて宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。 要求水準書P6を修正します。
2	12	第1	7	(1)	イ	「(ウ)市等が別途発注するパン、麺、及び牛乳等(以下「直接搬入品」という。)の配送・容器の回収は、市等と契約を締結した事業者が行うため、事業範囲に含まないこととする。」とございますが、デザート(容器回収も市の業務との理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
3	13	第1	7	(4)		公開されている生徒数、教職員数の最大値は令和元年の6082名ですが、P12の最大調理能力7000食とは、約1000食の差異があります。将来、示してある配送校以外の学校・施設への提供をお考えなのでしょうか。1000食の差異の理由をご提示ください。	有事の際に市内小学校への給食も提供できる予備分等を含めて7,000食の調理能力を見込んでいます。 「(仮称)厚木市学校給食センター整備計画」に基づき、要求水準書P12を修正します。
4	13	第1	7	(4)		用意する食缶は学級配缶159+特別支援学級1+教職員分13+試食用2=175個最低必要と思われる。しかし、7000食と実食数の差異が1000食程度ありますので、1000食÷35人学級として約30個程度上乗せして初期調達を見込めばよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。 なお、食器等の初期調達についても7,000食分を想定しています。
5	13	第1	7	(4)		用意するコンテナは令和元年5月時の学級数で算出いたしますが、7000食と実食数の差異が1000食程度ありますので、1000食÷35人学級として約30クラス分のコンテナを上乗せして初期調達を見込めばよろしいでしょうか。	No.4を御参照下さい。
6	22	第2	3	(5)		災害支援型自動販売機置場を給食エリアのその他の区域に設置とありますが、運営上支障がなければ、事務エリアの共用部分に設置しても宜しいでしょうか。	10/17公表の「要求水準書(案)に関する質問及び回答」No.75を御参照下さい。
7	22	第2	3	(5)		事業者用更衣室は、運営上支障がなければ、事業者用事務室に隣接していなくても宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
8	23,24	第2	3	(5)		検収室(肉類、魚類、卵類用)及び検収室(野菜類、果物類、加工食品、調味料用)の要求項目中に「b 市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。」とありますが、市職員用事務室から各々の検収室へ直接通じる動線を確保することは困難と思われる。市職員用事務室からどちらかの検収室へ直接通じる動線(前室を経由)を確保し、検収室内で他室を経由することなく行き来できる形状で宜しいでしょうか。	市職員用事務室からどちらかの検収室へ直接通じる動線(前室を経由)を確保し、検収室内で他室を経由することなく行き来できる形状でも可とします。
9	23,24	第2	3	(5)		検収室(肉魚卵)の欄に「市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること」とありますが、事務室と隣接させるのは困難なため、検収室(野菜)を経由しての動線でも可として頂けないでしょうか。	No.8を参照下さい。
10	24	第2	3	(5)		食品仕分け室の要求事項中に、「c 検収室、下処理室に隣接させること。」とありますが、食材を直接受け渡す事ができる窓・カウンター、もしくは人の行き来ができる扉が必要との理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
11	25	第2	3	(5)		冷蔵庫・冷凍庫(肉類、魚類、卵類用)の要求項目中に「c 冷凍室及び魚・肉・卵類を収納する冷蔵庫は、送り側が汚染区域、受け側が非汚染区域となることに留意すること。」とありますが、プレハブ冷凍・冷蔵庫(ウォークイン)を送り側は汚染区域(検収室)、受け側も汚染区域(下処理室)の位置に設置しても宜しいでしょうか。なお、この場合は、人および食材の行き来をしても問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	10/17公表の「要求水準書(案)に関する質問及び回答」No.48に回答したとおり、汚染作業区域と非汚染作業区域に跨るように冷蔵庫・冷凍庫を設置し、人の行き来ができないようにしてください。

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
12	25	第2	3	(5)		「c 冷蔵室・冷凍室（肉類、魚類、卵類）は送り側が汚染作業区域、受け側が非汚染作業区域となることに留意。」とございますが、手作り調理などの作業を行うことも勘案し、配置計画をご提案させていただいてもよろしいでしょうか。	No.11を御参照下さい。
13	29	第2	3	(5)		「コンテナの内部が完全に消毒乾燥できる消毒機器をコンテナ室に設置」とありますが、消毒機器による消毒を行うコンテナは内部に食器を積載したコンテナのみで、食缶用は、文部科学省発行洗浄消毒マニュアルPart 1 P23記載通り「アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤」による消毒方法でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
14	31	第2	3	(5)		洗濯・乾燥室に「物干し台を設置すること。」とありますが、室内に物干し台を設置するという認識で宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
15	31	第2	3	(5)		洗濯・乾燥室に設置する物干し台は常設ではなく、必要に応じて物干し金物に物干し竿を設置する様な形式でも宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
16	32	第2	3	(5)		玄関の要求項目中に「b 下駄箱、傘立て、郵便受け等の備品を設置すること。」とありますが、郵便受けは敷地外周部の門扉付近にあったほうが、センターの休館日でも郵便物を受けられるので、玄関ではなくても宜しいでしょうか。	玄関以外にも設置する場合は、提案に委ねます。
17	33	第2	3	(5)		市職員用事務室に施設管理設備の設置の記載がありませんが、事業者用事務室で監視できていれば市側に設置する必要がないと解釈して宜しいでしょうか。	10/17公表の「要求水準書（案）に関する質問に対する回答」のNo.98を御参照下さい。
18	36	第2	3	(5)		排水処理施設 bに「ボイラー排水等」を処理する記載がありますが、適切に処理できれば、排水処理施設へ流入させず、下水へ直接排水しても宜しいでしょうか。	必要な処理を行った上で、提案に委ねます。
19	44	第2	3	(7)	ウ (オ)	廃棄庫の扉は、運営上支障がなければ、開き戸（手動）としても宜しいでしょうか。	廃棄庫の扉は（オ）の対象外であるため、提案に委ねます。
20	58	第2	7	(2)	イ	必要な食缶等の目安は要求水準書P58-Iに記載されていますが、要求水準書(案)に関する質疑No142でご回答いただいた飯椀・汁椀の容量200～250mlの出来上がり想定に基づく等の事業者提案でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
21	58	第2	7	(2)	イ	二重食缶の材質はステンレス製とされていますが、内側アルマイト製・外側ステンレス製の製品の使用も認められますか。	要求水準通り、全てステンレス製としてください。
22	60	第2	8	(2)	ア	市職員用事務室の備品に「更衣ロッカー 10台 W900×D400×H1,800程度」とありますが、市職員が7人とすると、1人で1台使用し、3台は予備との想定でしょうか。1人あたりW900×D400×H1,800のロッカーは、かなり大きく感じますが、このサイズで間違いありませんでしょうか。	W455×D515×H1800のロッカーを1人で2台使用するものとし、予備も含め20台調達するものとし、要求水準書P60を修正します。
23	62	第2	9	(2)	ア (ア)	車両出入口が設けられる市道ですが、車道に赤いポールやクッションドラム、市道入り口にはガードレールがあり、実際通過出来る道幅（一番狭い場所）は3.7m程度となり、相互通行が出来ません。障害物の撤去の予定はありますか。	現時点で撤去の予定はありません。 なお、工事に必要となる障害物の撤去は管理者との協議によります。

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
24	62	第2	9	(2)	ア (イ)	将来的には敷地北側に都市計画道路が開通とありますが、工事時、市道が通行止めになる可能性はありますか。市道は北側からは出入り出来ませんが、南側は道路幅が狭い為、給食配送に使用する車両は通行不可能となり迂回路はありません。	工事に際しては、運営に支障がないよう県と協議します。
25	64	第3	2		ア (ス)	既存調理従事者に対する雇用の説明とありますが、事業者から既存配送従事者や配膳員に対する雇用の説明も可能である、という理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
26	65	第3	2		カ	開業準備期間中のリハーサルでは、給食を配送校まで配送し、配膳は行わずに本施設に持ち帰ることとあります。配膳は行わずという部分は、児童生徒および学校関係者が喫食は行わないという意図であり、調理・配送・配膳を含めたリハーサルは行っても構わないという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
27	66	第4	1	(3)	ア	事業期間中の大規模修繕の実施については、法令変更又は不可抗力、市の帰責事由による場合を除いては、事業者の判断による、との理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
28	68	第4	1	(5)	コ	維持管理業務計画書とは別に、市が費用負担する修繕、更新（補充）について、今後15年7箇月の計画を毎年度当初に市へ提出すると思いますが、ここでいう修繕・更新は要求水準書69ページ（10）アの業務範囲外である市職員が使用する施設備品のことでしょうか。もしくは何か想定されていましたら、お示し下さい。	御理解のとおりですが、該当する施設備品が少ないため、当該記載部分は削除することとし、要求水準書P68を修正します。
29	69	第4	1	(10)	ア	市職員が専ら使用する施設備品の修繕・更新は、本事業に含まないとありますが、ここでいう施設備品は、要求水準60、61ページの項目という解釈で宜しいでしょうか。	要求水準書 P 60のア市職員用事務室の備品が対象です。
30	80	第4	8	(2)	イ	(ウ) e 市職員用事務室の清掃の内容・頻度については、市と協議とありますが、協議結果が事業者が考えていた以上の内容とならないよう、予め想定されております清掃の仕様、頻度をお示し下さい。	事務室の清掃の仕様は、室内の仕上材に係る耐久性により異なるものと考え、特別清掃等と併せ、十分に清潔な環境が保たれるよう、設計内容により協議の上、定めるものとします。
31	86	第5	1	(5)	イ (イ)	総括責任者の配置とありますが、常駐でなくても構わない、という理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
32	91	第5	2	(1)	ア	事業者が行う検収補助は、貴市検収業務が終了後の食材の数を数えることが業務であるため、朝6時からの仮検収は本来事業者が行うべき業務ではなく、また社員が2時間早出となり1日10時間以上の勤務となり労務上の課題も発生します。当日は朝8時から貴市の検収業務を開始するよう前日納品と当日納品の区分と時間をご調整頂けないでしょうか。	10/17公表の「要求水準書（案）に関する質問及び回答」No.167を御参照下さい。 なお、仮検収は、検収補助業務範囲となります。
33	102	第5	3	(2)	オ	(ア) 「a 運営業務に伴い本施設から排出される残滓」とは調理業務において出た野菜の切りくず等を指すとの理解で宜しいでしょうか。または、各学校から回収された残滓も含まれますでしょうか。	御理解のとおりです。 また、各学校から回収された残さいは、飲み残しの牛乳のみとなります。その他学校の残さいは、市の業務として市が回収します。 各学校の残さいについては、10/17公表の「要求水準書（案）に関する質問及び回答」No.180を御参照下さい。
34	102	第5	3	(2)	オ (ア)	各学校から回収する飲み残しの牛乳は、汁物用食缶で回収するという理解でよろしいでしょうか。	12/11公表の第1回入札説明書等に関する質問及び回答の「要求水準書に関する質問及び回答」No.30を御参照下さい。

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
35	102	第5	5	(2)	オ (ア)	各学校から回収する牛乳飲み残しは他の残さいと混合状態で食缶回収となるのでしょうか。牛乳のみ単独回収とする場合、どの食缶にて回収を想定されていますでしょうか。	No.33及びNo.34を御参照下さい。
36	107	第5	5	(3)	エ (ウ)	「配送校で大規模な校舎の改修工事を～」とありますが、改修工事によって新たな車両調達等の費用が生じた際には貴市負担といった理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
37	107	第5	5	(3)	エ (オ)	「給食業務期間中の車両の保管（駐車）については、支障のない範囲で給食センター内へ駐車可能とする。」とありますが、給食業務期間中とは、開業準備期間と維持管理運営期間という理解でよろしいでしょうか。  また、配送車両を敷地外に駐車するにはかなり広い駐車場を確保する事が必要になるため、配送車両は給食センター内の駐車可として頂きたいです。	配送及び回収に使用する車両については、御理解のとおりです。 なお、車両車庫については、敷地外の確保を必要とします。
38	109	第5	6	(2)	イ	「(ア)給食配膳員については、当該学校の食数に応じて配置するものとし、各学校4人以上を配置する。また、各学校における配膳室のフロア数や学級数に応じて必要な人員を配置すること。」とございますが、適切な人員配置をご提案するため、現在の勤務時間をご教示ください。	現在の勤務時間は、学校によって異なりますが、概ね午前9時30分から午後3時の間となります。
39	110	第5	6	(2)	オ	「牛乳用保冷庫の簡易点検」と記載がありますが、これは、既存の牛乳用保冷庫の簡易点検をするということでしょうか。	御理解のとおりです。
40	110	第5	6	(2)	オ	牛乳用保冷庫の簡易点検内容は、環境省パンフレット「フロン排出抑制法に基づく簡易点検について」に記載されている「外観」、「音」、「庫内温度」、「熱交換器の霜付きの有無」でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
41	110	第5	6	(2)	オ	「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成13年法律第64号）」に基づく、牛乳用冷蔵庫の簡易点検を行うこと。（3箇月に1回）、とあります。この業務内容は専門業者が点検を行うという事では無く、学校ごとに存在する点検表で配膳員が点検を行い、学校長へ提出するという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
42	110	第5	6	(2)	カ	配送先での配膳業務を行う際、事業者調達となる備品の範囲をお示しいただけませんか。台車等は貴市負担といった理解でよろしいでしょうか。	配膳室の台車は市が負担します。 なお、備品の範囲の詳細については、協議の上、定めるものとします。
43	資料9					配送先での配膳業務を行う際に段差や溝がある場合、解消部材は各学校や貴市にて必要部材をご用意いただけるという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
44	資料9					配送予定校の状況における既存配膳員の出勤時間、退社時間、1日の勤務時間を学校ごとにご教示ください。	No.38を御参照下さい。 なお、各学校行事によって異なる場合があります。
45	資料9					配膳室の鍵ですが、他都市では鍵を事前にお借りし、配送員が1便で食器を搬入しております。借用書など適切な対応を致しますので、本事業においても配膳室の鍵を事前にお貸し頂けないでしょうか。	現時点では鍵の受け渡しについて、定める事はできません。
46	資料9					校内における配送車両動線上や駐車スペースに教職員の車両やバイクが駐停車していたり、樹木の成長等により、配送車両が配膳室まで通行できないことがあります。教職員車両やバイクの移動や駐車禁止の周知、樹木の剪定など配送車の通行や駐車時に問題がある場合は、市事務室センター所長と学校長との間にてご調整頂き、ご対応頂けるという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
47	資料9					配送予定校の状況では、給食開始時間が通常と短縮の2通りの時間が記載されております。短縮の場合は、全校短縮の時間帯として配送計画を予定する、という理解でよろしいでしょうか。 また、短縮の場合は回収時間も前倒しされるという理解でよろしいでしょうか。	現状では、通常の配送時間で短縮の日程でも給食に間に合うよう配送計画を組んでいます。また、回収の時間は通常でも短縮でも変更はしていません。 なお、通常短縮よりも早い時間の要求があった場合には、その学校のみ通常より早い時間で配送しています。
48	資料9					回収時間とありますが、給食終了時間と捉えて良いでしょうか。違うのであれば、給食終了時間をお教えいただけませんか。	給食終了時間は、クラスでの喫食・片づけの終了時間であるため、そこから配膳室への返却、配膳室での下膳作業が終了し、コンテナが回収可能になった時間を回収時間としています。 また、給食終了時間は、学校によって異なりますが、概ね13:00から13:10の間です。
49	資料9					配送は食器と食缶を分けた2段階配送を検討しておりますが、よろしいでしょうか。留意点などありましたらご教示をお願いします。	提案に委ねます。 なお、No.45を御参照下さい。
50	資料10					配送予定校を見学していないため、配送車両の仕様が一部決められません。配送トラックにパワーゲートが必要な学校や、パワーゲートが利用不可能な学校などありましたらご教示ください。	資料9の各校のプラットホーム高さを御参照下さい。
51	資料10					平成28年度第1回厚木市学校給食センター運営委員会会議録の中では、配送トラックは1校で1台という回答が見受けられます。1校あたり1台調達するという理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
52	資料12					「12-1」缶類は缶・ビン類、「12-2 紙類」は段ボールや事務処理時の紙類、「12-3 ごみ回収」は発泡スチロール・プラスチック類・残さいが含まれるという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。 なお、含まれている残さいは本施設から排出される調理残さいです。
53	資料12-3					資料12-3では既存センターのごみ回収の量について記載がありますが、これは既存センターから調理業務中に排出された調理クズおよび学校から戻る牛乳の量という理解でよろしいでしょうか。	No.52を御参照下さい。 また、牛乳量は含まれていません。 なお、牛乳量については、10/17公表の「要求水準書（案）」に関する質問に対する回答のNo.179を御参照下さい。
54	資料14					一献立に対する1人あたりの分量(g)をご教示ください。	献立によって異なりますが、概ね、ごはん200g、汁物200～250g、和え物や炒め物、煮物（副菜）が50～120g、主菜60gが標準となります。（牛乳を除く） また、果物類をつける場合は、さらに40～100gほど追加になります。
55	資料16					白衣や帽子は、洗濯、アイロンがけとあります。アイロンがけというのは、衛生面を配慮して熱で消毒するという理解でよろしいでしょうか。 もしくは、クリーニング業者などを利用しアイロンがけされたものという意図でしょうか。	提案に委ねます。
56	資料16					配膳員の服装は白衣と帽子着用とありますが、出勤後に白衣と帽子に着替える場合には学校内の更衣室を無償でお借り出来るという理解でよろしいでしょうか。	学校内に更衣室はありませんので、配膳室内で簡易な仕切り等を設けて更衣をしていただけます。
57	資料16		3			パンや牛乳の直接納品については適切に保存とありますが、配膳員の適切な配置を検討するにあたって、現在の納品時間をお教えいただけますでしょうか。	現在の牛乳の納品時間は学校により異なりますが、概ね5:45から10:45となっております。牛乳については、配膳準備前の時間により納入業者が所定の場所に納品している学校があります。 パンや麺類についても概ね9:00から11:20に同様に納品されています。
58	資料16		3	(3)	イ	特殊健康診断の実施について「腰痛検査及び皮膚・運動機能検査」とございますが、現配膳従事者の方々が受診されている検査名および費用をご教示ください。	委託事業者が個々に実施しているため、お示しできません。

■ 要求水準書に関する意見及び回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	意見内容	回答
1	資料14					2019年12月12日に公表された要求水準書に関する質問及び回答No.34にて「2 献立につきましては、現状の主菜のみの対応ではなく、主菜以外も対応した献立を想定しています。」とのご回答を頂きましたが、貴市の意向をより正しく反映した提案をするため、より詳細な献立指示書をお示し頂けますよう、お願い申し上げます。	現時点でお示しできる、より詳細な献立指示書はありません。 なお、10/17公表の「要求水準書（案）に関する質問及び回答」No.12、No.13、No.191、No.192を御参照下さい。