

国立市立学校給食センター整備運営事業

第1回入札説明書等に関する質問への回答

令和2年11月6日

国立市

国立市立学校給食センター整備運営事業

入札説明書に関する質問への回答

令和2年11月6日

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
1	13	第3	5						SPCの設立	SPCの事業予定地内への設立は不可ということですが、施設の供用開始後住所を変更することは可能でしょうか。	不可とします。
2	13	第3	7						入札参加者及び協力企業の変更	入札参加時の代表企業の変更は認めないとありますが、事業契約締結後の変更はどういう扱いになりますでしょうか。	基本協定書(案)及び事業契約書(案)をご参照ください。
3	18	第5	3	(3)		ア		b	入札保証金	運營業務の実績において、4,000食/日以上との事ですが、証明書類として、契約書のみでなく、他自治体が過去に公表した入札説明書、要求水準書若しくはパンフレット等でも証明できるとの理解でよろしいでしょうか。	契約書等の当該実績の分かる書類の写しと併せて、当該実績の内容が確認できる書類を添付してください。
4	19	第5	4						入札予定価格	サービス対価の予定価格5,722,604千円は設計及び建設・監理業務のサービス対価と維持管理及び運營業務のサービスの対価からなるとのことですが、各々の上限額はいくらで設定されているのか、ご開示頂けますでしょうか。	各業務のサービス対価の上限額は設定していません。各業務のサービスの対価は事業者の提案によるものとします。
5	22	第7	1		④				定期借地	本事業定期借地との事ですが、事業者は、事業期間のみの提案を行い、将来、貴市が地権者に返還する際のあらゆる事項については、考慮しなくて良いとの理解でよろしいでしょうか。(例えば、建物の基礎としての杭工事を行った場合、撤去や建物自体の撤去等)	一般的な杭、建築物及び給食センターとして通常必要と考えられる工作物等の計画であれば、地権者に返還する際の本市による撤去等に関する問題はないものと考えますが、本市及び地権者に対して不合理に不利益をもたらす事象を含むあらゆる事項について考慮しないことを許容するものではありません。また、本市が地権者に返還する際の建築物・工作物等の撤去等に関して、本市に資する又は環境等に配慮した、入札参加者・事業者による積極的な提案を拒むものではありません。
6	23	第7	4		①				提供食数	年間提供日数は194日ということですが、初年度及び最終年度の提供食数は、何日として提案すればよいでしょうか。	初年度は123日、最終年度は71日として、提案してください。

7	23	第7	5							貴市の費用負担	貴市の職員の方の業務にて使用する衣類、衛生備品、事務用品、衛生検査等は貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。	本市職員が専用して使用するものについては、お見込みのとおりです。共用部や一般エリアで使用するものについては、事業者の負担とします。
8	25	第8	1	(3)						事業契約の概要	事業契約書(案)の公表はいつごろになりますでしょうか。	11月4日に国立市公式ホームページにおいて公表しました。
9	29	第10	2							金融機関と本市の協議(直接協定)	貴市と金融機関との直接協定の条文内容は、選定事業者に開示して頂けますでしょうか。	事業者と、事業者が融資を受ける金融機関との間で協議してください。当該金融機関が事業者に直接協定の内容を開示することに関し、事業者が本事業の基本協定書及び事業契約書による秘密保持を遵守する限りにおいて、本市は、合理的な理由なく妨げることはありません。

国立市立学校給食センター整備運営事業

事業契約書(案)に関する質問への回答

令和2年11月6日

No	契約書	契約約款	別紙	頁	章	節	条	1	(1)	ア	項目等	質問内容	回答
1												本質門期間締切最終日午前9時の時点で公表されていないかと思われます。金融、保険関係等多くの箇所の確認が必要なのですが、次回質問及び回答時ではこの確認は、時間的に厳しいものがございます。個別対話等の機会に細かい確認等伺いできるとの理解でよろしいでしょうか。	事業契約書(案)に関する質問・回答を別途実施しています。詳細については、国立市公式ホームページをご確認ください。
2												本事業契約書(案)の公表日をご教授ください。	11月4日に国立市公式ホームページにおいて公表しました。
3												※質疑時点で未開示の為、検討出来ませんでした。	11月4日に国立市公式ホームページにおいて公表しました。

国立市立学校給食センター整備運営事業

要求水準書に関する質問への回答

令和2年11月6日

No	本編	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	(ア)	i)	項目等	質問内容	回答
1	○		9	1	5						法令	国立市まちづくり条例の規定により下記の項目はどのように想定されますか。 ・条例第52条の緑地の設置ができないときに、金銭の納付に代えることも可能としますか。 ・同施行規則第58条の防火水槽の設置が必要となりますか。	以下のとおりです。 ・同条例の規定どおり、事業区域の形状、地勢等の事情により設置することができない場合に限り、金銭の納付に代えることも可能となりますが、実際には市との協議によります。詳細については、都市計画課指導係にお問い合わせください。 ・同施行規則の規定どおり、消防水利の基準等により決定するものになりますが、実際には市との協議によります。詳細については、都市計画課指導係にお問い合わせください。
2	○		11	1	6						予定地	事業予定地の地番はいくつですか。	「東京都国立市泉1丁目3-6」です。
3	○		14	1	6	4					生野菜	生野菜を給食提供するとの事ですが、イメージでかまいませんので、どのような献立をお考えなのかをご教授ください。	レタスサラダ、トマトサラダ等、レタス、トマト、胡瓜、しそ等一般的に生食する野菜を想定しています。
4	○		14	1	6	4					要求水準書	基本的に冷凍加工品を使わず、調理は手作りするのと記載あるため、既製品や加工品を保管するための肉魚冷凍室や野菜冷凍室は不要との解釈でよろしいでしょうか。 必要な場合、食材と納品量をご教授下さい。	必要です。 献立の組み合わせや行事食等によっては、冷凍加工品も使用します。例えば、冷凍コロッケ40g1,100個、50g1,050個、60g1,500個、80g1,500個(予備含む)、冷凍野菜は、カットの芋や南瓜等を200~400kg程度使用を想定しています。
5	○		14	1	6	4					献立作成・食材調達	4品程度とあるが、4品以上になることはありますか。	基本的には想定していません。ただし、行事食等の特別食や提供学校数が少ない日は除きます。
6	○		14	1	6	4					献立作成・食材調達	生野菜とカットフルーツ等が同日献立になることはありますか。	基本的には想定していません。ただし、行事食等の特別食や提供学校数が少ない日は除きます。
7	○		17	2	1	1	(4)			iii)	搬出入口	搬出入を行うトラック出入口とは食材の搬入口でしょうか。また、シャッター及びエアカーテンも設けとありますが、シャッターを扉にするなど事業者の提案でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。食材の搬入口の形状は事業者提案としますが、エアカーテンを設けてください。要求水準書を修正します。
8	○		17	2	1	1	(4)			v)	調理エリアの扉	調理エリアの扉は、ステンレス製とすることとありますが、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製以外としてもよいでしょうか。	カーテンが通過する扉、洗い場の近くにあり水がかかる恐れのある扉は、ステンレス製としてください。また、ステンレス製以外とする場合にも、耐水性、防錆性、耐久性を十分に確保するものとしてください。
9	○		26	2	2	1					要求水準書	5,000食2献立について、A献立とB献立の配分をご教授願います。(どの学校がA献立、B献立か・・・)	基本的には、A献立を小学校3500食、B献立を中学校1500食を想定していますが、行事食や食数が少ない日等はこの限りではありません。
10	○		27	2	2	1	(3)			iv)	要求水準書	和え物室に電解次亜水生成装置を設けることとありますが、和え物室での電解次亜水の使用用途をご教授いただけないでしょうか。	生野菜等の提供の最終洗浄のためです。

No	本編	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	(ア)	i)	項目等	質問内容	回答
11	○		28	2	2	1	(4)			vi)	要求水準書	油の搬入、回収形態が一斗缶、もしくはローリー車かご教授いただけないでしょうか。	事業者の提案によるものとします。本市は、それに合わせ油を調達します。
12	○		28	2	2	1	(4)			vii)	要求水準書	廃油庫は、油の回収において他の食品との動線が交差しないよう留意するとありますが、別添資料13の必要諸室リストには廃油庫の記載はありません。廃油庫は油庫と別に設けたほうがよろしいのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
13	○		28	2	2	1	(5)			ii)	各作業区域への出入口(前室)	汚染区域の入り口にはエアシャワー等を設置なくとも良いのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
14	○		29	2	2	1	(6)	③		iv)	要求水準書	必要に応じてシャワー室を更衣室に隣接配置することとありますが、運営会社が不要と判断した場合は、削除してもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
15	○		29	2	2	1	(6)	③		iv)	調理員用更衣室	シャワー室はどのような用途でお考えでしょうか。	作業後等調理員用を想定しています。要求水準書等に関する質問回答No.14もご参照ください。
16	○		29	2	2	1	(6)	⑥		i)	洗濯・乾燥室	配膳員や配送員の白衣の洗濯はどこで行うお考えですか。	給食センターでの洗濯・乾燥室を想定しています。白衣の持ち帰り洗濯は基本的に禁止とします。
17	○		29	2	2	1	(6)	⑥		ii)	洗濯・乾燥室	洗濯・乾燥室以外に物干し場を設置してもよろしいですか。	十分に乾燥できる衛生的な場所であれば可能です。
18	○		31	2	2	1	(8)			i) ii)	玄関	一般外来者が使用する玄関と事業者用の玄関は、別に設ける必要はないという理解でよいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
19	○		35	2	2	2	(1)	②	(ウ)	ii)	熱器機	スチームコンベクションオープン扉の方式は、事業者による提案でよろしいでしょうか。	スチームコンベクションオープンは、両面式としてください。
20	○		36	2	2	2	(1)	④	(ア)	i)	要求水準書	揚物・焼物調理室に、たれ調理などを行うための回転釜を設置することとありますが、衛生的に支障なければ煮炊き調理室の回転釜をたれ調理用として使用しても問題ないでしょうか。	ワンウェイの流れに基づき、衛生的に支障がなければ、結構です。
21	○		38	2	3	1				iii)	現況測量	測量に関して、境界確定は不要と考えてよいですか。	お見込みのとおりです。
22	○		38	2	3	1				v)	各種申請	確認申請、構造適判などの申請先は任意とし民間審査機関を利用可能ですか。	確認申請等の申請先は任意とします。
23	○		40	2	3	5	(1)			v)	工事費概算	概算の方法、書式に指定はありますか。	指定はありません。作成前に本市と協議してください。
24	○		40	2	3	5	(2)			v)	パース	パースの枚数、鳥瞰俯瞰などの指定はありますか。	パースは3枚程度を想定しています。作成前に本市と協議してください。
25	○		40	2	3	5	(2)			vi)	工事費積算	積算の方法、書式に指定はありますか。	交付金申請に活用できるように作成をしてください。作成前に本市と協議してください。

No	本編	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	(ア)	i)	項目等	質問内容	回答
26	○		43	3	3	3	(1)			i)	近隣調査	周辺家屋影響調査の対象範囲をお示ください。	事業者の提案に基づき、本市と協議するものとします。
27	○		44	3	3	4	(1)			v)	農業用水	引き込み力所を塞ぐことと同時に、道路上の雨水枡も撤去が必要ですか。	敷地側からの引き込み個所を防ぐのみとし、道路上の雨水枡の撤去は行わないでください。
28	○		44	3	3	4	(1)			v)	農業用水	前回の質疑回答から、現在は農地(田)であることから、農地転用の手続きが考えられますが、事業者側の負担により行うことを想定されますか。	事業者の負担により農地転用の手続きを行っていただく必要はありません。
29	○		46	3	3	4	(4)			viii)	要求水準書	各学校に配置してある配膳台においては、年に3回程度清掃することありますが、これは建設・工事監理業務ではなく、運営業務中の、『配膳校内における配膳業務』に該当するのではないのでしょうか。	要求水準書を修正します。
30	○		65	5	1	7	(5)			iv)	緊急時の対応	「緊急時における給食支援業務等の協力に関する協定書」を締結するとありますが、協定書の内容をご教示ください。	事業者の提案をもとに、協議するものとします。
31	○		66	5	1	7	(8)				実習制等の受け入れ協力	教育実習生や中学生の衛生検査及び衣類等の費用は貴市負担等の理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
32	○		66	5	2	1				v)	パンフレット・DVD	パンフレット・DVDについて、実際の調理風景を撮影する場合、提出時期は開業準備後でもよいのでしょうか。	事業者の提案により、協議するものとします。ただし、提出時期が開業準備後になった場合でも、開業準備期間中に仮版を納品してください。
33	○		67	5	3					i)	要求水準書	野菜類、肉魚卵類、調味料類、米、パンの納品時間及び納品頻度をご教授いただけないでしょうか、	現在は、基本的に野菜類、肉魚卵類、調理用のパンは当日納品、調味料類、米は前日納品です。当日使用品は8時10分頃、翌日使用品は9時～10時頃の納品です。
34	○		67	5	4						給食提供数	提案書上、5,000食/日の給食提供をする人員体制を提出するが、将来的に食数が増減した場合、この配置人員数は、仕様発注ではなく、性能発注であるため、縛られないとの理解でよろしいか。	食数の増減により、給食提供に支障のない範囲で配置人員の変更は可能です。食数に応じて配置人員の変更を見込む場合は、提案時に配置人員を増減させる食数の目途をお示ください。その上で、年度毎の業務計画書にて、配置人員を提出し、本市の承認を得てください。
35	○		67	5	4						給食調理業務	食材の納入時間をご教授下さい。また、野菜類、肉魚類の検収室ごとに検収補助は必要でしょうか。	要求水準書等に関する質問回答No.33をご参照ください。検収補助は、事業者の提案によるものとします。
36	○		67	5	4						給食調理業務	前日納品はどのような食材でしょうか。	基本的に米類、乾物類、調味料類を想定しています。
37	○		67	5	4						給食調理業務	野菜は全て当日納品をお考えですか。前日納品の場合、作業内容と保管方法をご教授ください。	基本的には当日納品を想定しています。場合によっては前日納品もやむを得ないと考えており、その場合は、計量までを想定しています。保管は、学校給食衛生管理基準を準拠して下さい。

No	本編	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	(ア)	i)	項目等	質問内容	回答
38	○		68	5	4	5				ii)	揚物・焼物・蒸し物調理	「食油は調理当日に揚物機に入れ」となっていますが、1回毎に廃油するというお考えでしょうか。	1回毎の廃油は考えていません。ろ過して数回使ってから廃油することを想定しています。
39	○		69	5	4	8					アレルギー対応食調理	アレルギー対応食は、生野菜や果物も含め、全てアレルギー対応調理室で調理作業を行うとお考えですか。	基本的にはお見込みのとおりですが、事業者の提案も含め協議します。
40	○		69	5	4	9				ii)	配食	ジャム等学級別の配食準備を事前に行うことは可能ですか。	学級毎に1本、または個人毎に提供するソース、ジャム等は基本的に前日納品を想定しており、事前に準備を行うことは可能です。
41	○		70	5	4	9				vii)	要求水準書	学級毎に供するしょう油、ドレッシング、ソース、マヨネーズ等の仕分け作業は検収室で行うという解釈で問題ないでしょうか。	検収後、仕分け作業は非汚染区域での作業を想定しています。
42	○		70	5	4	9				viii)	要求水準書	個人毎に供するジャム、チーズ、ふりかけ、紙ナプキン等の仕分け作業は検収室で行うという解釈で問題ないでしょうか。	検収後、仕分け作業は非汚染区域での作業を想定しています。
43	○		70	5	4	10					食材等放射性物質測定検査の検体作成	放射性物質測定検査の検体作成の詳細をご教授ください。	検体は市が提供する専用容器に1000g以上用意します。基本的には1日以下の3検体ですが、行事食等Cコースがある場合は4検体以上となる場合があります。 ①飲用牛乳のみ ②Aコースの飲用牛乳を除く提供給食全てをミキサーで粉砕したもの ③Bコースの飲用牛乳を除く提供給食全てをミキサーで粉砕したもの 献立に飲用牛乳がない場合は、飲料と提供給食全てをミキサーで粉砕したものの。
44	○		71	5	5	1	(3)			i)	従事者の行為に対する責任	配膳員、配送員の作業服は上下必要ですか。また、調理員との区別は必要ですか。	学校給食衛生管理基準に準拠し、異物混入等の防止対策がされていれば事業者の提案とし、協議するものとします。なお、配送員が調理場内で作業する場合は、調理場内用と配送用の区別が必要です。
45	○		72	5	5	2				vii)	配送車	現在、使用されています配送車は、緑(青)ナンバーとなっていますが、白ナンバーに変更することは可能でしょうか。その場合の費用負担もご教授ください。	白ナンバーへの変更は可能ですが、手続きは事業者にて実施してください。既存配送車の維持管理・運用に関する費用は全て事業者負担になります。
46	○		73	5	5	6				iv)	その他	配送車の洗浄消毒方法をご教授ください。	配送車荷台は、毎日、以下の方法で洗浄することを想定していますが、事業者の提案によるものとします。 ①床のゴミを取り除く ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする ③流水で洗い流す ④水切りワイパーで十分に水を切る ⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる
47	○		73	5	6	1					配膳業務	各配送校の配膳員の配置状況(人員)をご教授ください。	令和2年度は、以下のとおり配膳員29人を配置しています。 一小3人、二小3人、三小3人、四小2人、五小3人、六小3人、七小2人、八小2人 一中3人、二中3人、三中2人
48			74	5	6	1				iii)	配膳員の作業服	配膳員の作業服、帽子等は、配膳員が自宅に持ち帰り洗濯することでよいでしょうか。	自宅での洗濯は不可とします。要求水準書に関する質問回答No.16をご参照ください。

No	本編	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	(ア)	i)	項目等	質問内容	回答
49	○		74	5	6	2				ii	直送品の検収	業者直送品の検収は、配膳員の立会いが必要でしょうか。必要な場合、納品時間をご教示ください。	デザート等の業者直送品は、配膳員による立会い行ってください。現在は、10時40分以降に納品しています。牛乳とパンは、配膳員による立会いは必須としませんが、出勤後検収業務を確実に行ってください。
50	○		74	5	6	2					直送品の検収	直送品の納品される時間をご教授ください。	要求水準書に係る質問回答No.49をご参照ください。
51	○		74	5	6	3				iii)	その他	扇風機、スポット空調、ストーブが故障した場合の対応はどうなりますか。	本市で更新します。
52	○		76								食に関する指導の支援	啓発イベントとはどのようなものを想定されていますでしょうか。	給食展として、年に1回程度の給食の試食を含むイベント等を想定しています。
53		10									献立指示書	鯛飯については具材を回転釜で調理し、炊きあがった米飯に混ぜる後混ぜ調理でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
54		12									手作り給食	手作りゼリーやプリンについては、調理指示書の内容通り、既製品のゼリー等にフルーツ缶などを合わせるという理解でよろしいでしょうか。	献立の組み合わせや食数により、寒天や鶏卵等を材料に手作りも想定しています。
55		12									手作り給食	手作りのメロンパンは既存調理施設でどのように調理しているでしょうか。	既存調理施設では調理していません。丸パンの上部にホットケーキミックスを塗り、オーブンで焼くことを想定しています。
56		13									必要諸室リスト	汚染区域の備蓄倉庫とは、調理作業において必要な消耗品(使い捨て手袋等)を保管する部屋との解釈でよろしいでしょうか。また、運営上支障なければ、部屋を設けなくてもよろしいでしょうか。	防災備蓄倉庫を指します。添付資料13を修正します。消耗品を保管する部屋については、事業者の提案によるものとします。
57		13									必要諸室リスト	洗剤室は要求水準書内に特に記載はありませんが、運営上支障なければ部屋を設けなくてもよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
58		13									必要諸室リスト	配送員控室は要求水準書内に特に記載はありませんが、運営上支障なければ部屋を設けなくてもよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
59		16									食器・食缶等リスト	和え物、デザート用食缶は、保冷剤不要で適切な温度帯を維持できる断熱食缶を選定すれば、保冷剤を設けなくてもよろしいでしょうか。	保冷剤を用いて保冷できる食缶としてください。
60		※該当なし										コロッケを提供する際の指示書をご教授ください	添付資料10に追加します。
61		※該当なし										ハンバーグを提供する際の指示書をご教授ください。	添付資料10に追加します。
62			3	17							要求水準書新旧対照表	『揚げパンやピザトースト等のパン調理ができること』という文言が修正版要求水準書では削除されておりますが、これはパン調理を本施設内で行わないという解釈でよろしいでしょうか。	パン調理は行います。要求水準書p14手作り給食の考え方の3つ目に記載しています。

No	本編	添付資料	頁	章	節	1	(1)	①	(ア)	i)	項目等	質問内容	回答
63			7	45							要求水準書 新旧対照表	修正版では、主食(パン)または副食用食器がPNS-7PNS-17の記載となっておりますが、これはPNS-7もしくはPNS-17のどちらかの食器を5000枚調達するという理解でよろしいでしょうか。	PNS-17です。添付資料16を修正します。

国立市立学校給食センター整備運営事業

様式集(入札参加資格審査)に関する質問への回答

令和2年11月6日

No	本文	様式 番号	1	項目等	質問内容	回答
1	○			実績の証明 方法	昨今の新設の給食センターにおいて、全てがドライシステムが採用されています。ドライシステムの証明としてパンフレット等での証明も可能との理解でよろしいでしょうか。	契約書等の当該実績の分かる書類の写しと併せて、当該実績の内容が確認できる書類を添付してください。
2	○			提出部数	2部提出とのことですが、押印が必要な書類は、1部を正とし、もう1部はコピーでよいでしょうか。	お見込みのとおりです

国立市立学校給食センター整備運営事業

様式集(入札書類審査)に関する質問への回答

令和2年11月6日

No	本文	様式 番号	1	(1)	①	項目等	質問内容	回答
1	○		1	(2)	②	提案書	企業名については「代表企業」、「構成企業A」「構成企業B」「協力企業A」「協力企業B」等の匿名を使用することありますが、入札参加資格時に提出する「構成企業1」「構成企業2」の記載と合わせる必要はありませんか。	事業者の提案によるものとします。
2	○		1	(2)	④	その他	CD-RIに保存するデータは、正本のみでよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

国立市立学校給食センター整備運営事業

基本協定書(案)に関する質問への回答

令和2年11月6日

No	本編	別記 番号	頁	条	1	(1)	項目等	質問内容	回答
1	○		4	11	1	2	有効期間	独禁法上の排除措置命令及び課徴金納付命令の除斥期間はを経過した時点で、第12条第1項各号に該当していない場合、違約金の請求を受けることはないとの理解でよろしいでしょうか。	独占禁止法及び本市の契約事務規則に従うものとします。
2	○		4	11	1		有効期間	有効期間の終期は、事業契約の締結日としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。

