

国立市立学校給食センター整備運営事業
入札説明書等に関する個別対話結果

令和2年12月8日

国立市

国立市立学校給食センター整備運営事業 入札説明書等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	該当箇所 (頁・項目)	確認したい内容	回答案
1	企業の変更	事業契約書	P.5	設計企業を変更が許可される場合の理由として、どんなものが考えられるか。	原則として、設計企業の変更は想定していません。真にやむを得ない理由がある場合で、入札説明書に示した参加資格要件を満たし、事業者の提案と同等の実績、能力を有する企業であると市が認めるとき、市は変更を許可します。
2	設計変更	事業契約書	P.7、12	<ul style="list-style-type: none"> ・設計変更(市の負担)となる不可抗力はどんなものが想定されるか。 ・地中障害などの通常想定されるものはどの程度か。 	<p>前段:市の責めに帰すべき事由による設計変更については、第16条5項の前段に記載のとおりです。</p> <p>後段:「通常想定される規模の埋設物等」とは、公表資料等から予見可能な埋設物等、及び一般的に想定される規模の埋設物等を意味します。</p>
3	著作権の利用	事業契約書	P.44	事業者が本施設内容を公表できないとは、どんな内容か。また期限付きの制約か。	<p>前段:成果物及び本施設の内容すべてが対象となります。なお、あらかじめ市の承諾を得た場合は、公表は可能です。</p> <p>後段:期限は定めていません。本条第9項に記載のとおり、契約の終了後もなお効力を有するものです。</p>
4	履行保証保険	事業契約約款 (案)	別紙3	<p>履行保証保険の適用範囲</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設計・工事監理、厨房機器の設置における履行保証保険は必要か。 ・維持管理・運営期間における履行保証保険は必要か。 	<p>前段:設計・建設期間中の契約保証については、第36条2項に記載のとおり(別紙4に記載する「サービスの対価の支払方法」の「①設計及び建設・工事監理業務のサービスの対価」のうち、「ア施設費」における調査・設計費、建設工事費及び工事監理費に相当する金額並びに当該額に係る消費税等相当額の合計額の100分の10以上)であり、設計・工事監理、厨房機器も対象となります。</p> <p>後段:維持管理・運営期間中についても、第58条に記載のとおり契約保証が必要です。(維持管理及び運営業務の各事業年度のサービスの対価の金額(消費税等相当額を含む。)の100分の10以上)</p>

国立市立学校給食センター整備運営事業 入札説明書等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	該当箇所 (頁・項目)	確認したい内容	回答案
5	開発許可、まちづくり 条例	要求水準書	P.8-9	都計法の開発許可やまちづくり条例について、担当課との協議経過を教えてください。	開発許可については、不要である旨多摩建築指導事務所を確認しています。まちづくり条例については、手続き対象となることは確認していますが、具体的な協議等はありません。
6	内壁仕上	要求水準書	p.17	床面から1mの内壁は不浸透性材料とあるが、CON躯体が必須か、またはLGS+ボードもありか	下地は事業者の提案によるものとします。ただし、調理エリアの壁は、台車等による破損防止に配慮して、腰の高さまでステンレス張りとするか、それと同等の耐久性を保ってください。
7	その他設備	要求水準書	p.23	靴の殺菌設備は、どの位置での使用が想定されるか (作業動線のみでよいか)	前室を想定しています。
8	小荷物専用昇降機	要求水準書	p.24	小荷物専用昇降機ではどの程度の積載量を見込むか。	試食会は80名を想定していますが、配膳・下膳は、事業者の支援業務であり、積載量は事業者の提案によるものとします。
9	コンテナ消毒	要求水準書	P.26 (2)コンテナ室・ 配送室、器具洗浄 室・準備室	『洗浄したコンテナは、機器により消毒し、保管すること。』と記載がありますが、コンテナの消毒は食器を収納したコンテナは保管庫内で消毒し、食缶のみ配送するコンテナの消毒はアルコールで消毒することによいですか。	お見込みのとおりです。衛生的な運用を提案してください。
10	果物缶の開缶	要求水準書	P27・(3)・v)	果物缶の開缶はあえ物室で行うことによいですか。	お見込みのとおりです。空き缶等廃棄物の戻し動線にも配慮してください。
11	非汚染作業区域への 入室方法	要求水準書	P28・(5)・ii)	前室から非汚染作業区域に入室する際は、エプロン着用⇒手洗い⇒エアシャワーの順番によいですか。	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 入札説明書等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	該当箇所 (頁・項目)	確認したい内容	回答案
12	管理諸室	要求水準書	p.28	本市用の書庫、概ね30㎡とするとあるが、保管書類の出し入れは頻繁に行うでしょうか。	頻繁に行います。
13	貴市用倉庫	要求水準書	P29・(6)・②・ii)	貴市用倉庫(20㎡程度)は、複数個の倉庫の総㎡が20㎡程度であれば問題ないでしょうか。	1箇所にとめることが望ましいですが、事業者の提案によるものとします。
14	会議室の設備	要求水準書	p.30	どんな会議、研修が想定されるか。マイク、音響調整卓なども必要か。	事業者の全職員研修や給食センターで行う会議(10～30程度)給食センター見学(最大で児童100名程度)での説明を想定しています。 プロジェクター(据え付け)、スクリーン(据え付け)、マイク3本程度を設置してください。添付資料15を修正します。
15	駐車場	要求水準書	p.32	見学会などのためにバスの車寄せや一時駐車スペースが必要か。	不要です。
16	調理釜・回転釜	要求水準書	P.36 ④(ア)vi)	『調理釜・回転釜は、細かな温度調整が可能なものとする。』と記載がありますが、揚物調理(小魚等)やあんを調理する回転釜やルー作りをする回転釜のことを示すと解釈してよいですか。	お見込みのとおりです。揚物やルー等の調理のためのものです。要求水準書を修正します。
17	業務期間	要求水準書	p.42	・2023年6月末の引き渡しまでの中で、設計、申請期間の設定に縛りは無いか。 ・近隣説明などの期間はどのように設定するか。	前段:ありません。 後段:事業者にて計画する工期にて、工事説明を行ってください。
18	緊急時の対応	要求水準書	P65・(5)・iv)	大規模災害等で施設内インフラに支障が出た場合(停電・断水等)、施設内の稼働をどのように想定していますか。	停電・断水時の稼働は必須ではないので、非常用発電機の設置は必須ではありません。

国立市立学校給食センター整備運営事業 入札説明書等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	該当箇所 (頁・項目)	確認したい内容	回答案
19	食材等放射性物質測定検査	要求水準書	P70・10・ii)	貴市提供の専用容器の洗浄、消毒保管は貴市が行うという解釈でよろしいですか。	本市は検体食材の提供、検査測定を行います。事業者は、検体作成、検査後の検体処分、容器の洗浄及び保管を行ってください。消毒保管とする必要はありません。要求水準書を修正します。
20	揚げパン、ナンカレーピザ	資料9 想定献立		揚げパン、ナンカレーピザ等のパンの調理は揚物焼物蒸し物室内の連続揚物機、スチームコンベクションオーブンを使用することでよいですか。	お見込みのとおりです。
21	調理能力	要求水準書	別紙10	献立指示書記載の献立提供食数について、最大5,000食の手作り給食を提供できる設備を導入する必要があるか。	各手作り献立の調理にかかる時間を考慮し、提供食数や組合せの献立を事業者と事前に協議のうえ調整していく予定です。可能な限り多くの食数を提供できるよう、成型機やその他の手作り支援機器を事業者の提案により導入してください。 野菜等の納品は基本的に当日ですが、献立内容によっては8時前や前日納品を検討します。例えば、手作りコロケの場合、必要に応じてじゃが芋のみ早めの納品が可能です。
22	手作り給食 焼きりんご、 カップケーキ、パイ	資料12 手作り給食の具 体的な献立名		やきりんごはりんご缶を使用しますか。 やきりんご、カップケーキ、蒸しパン、調理トーストやパイを加熱調理するためのスチームコンベクションオーブンは、焼物で使用するという機器で調理することでよいですか。また、パン等の加熱で使用する日は、焼物や蒸し物調理はないという理解でよいですか。	焼きりんごのりんごは献立の組み合わせ等によって検討します。 パン調理やデザートでスチームコンベクションオーブンを使用した場合、主菜はスチームコンベクションオーブンを使用しない献立とします。基本的に揚物機、焼蒸機を使用する献立は各1品を想定しています。
23	手作り給食 ジャム、あんこ	資料12 手作り給食の具 体的な献立名		ジャムやあんこを作る加熱調理は、煮炊き調理室で行うことでよいですか。	お見込みのとおりです。
24	手作り給食 キッシュ	資料12 手作り給 食の具体的な献 立名		キッシュはパイシートは使わず、アルミカップ等での提供という理解でよろしいでしょうか。	現在は、じゃが芋で作られた冷凍の食べられるグラタンカップの中に卵液を流し、キッシュとしています。パイシートを調達することも可能ですので、事業者の提案により、検討します。
25	手作り給食 パイ	資料12 手作り給 食の具体的な献 立名		パイは既製品パイシートに食材を乗せて焼き上げるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。