

「白井市学校給食共同調理場建替事業」実施方針及び要求水準書（案）に関する意見回答書

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	意見	回 答
1	実施方針	5	第1	1	(5)	オ	(イ)		事業者の収入	開業準備業務については、開業前の2か月間のみの業務であることや、その後の維持管理・運営業務に近いサービス提供業務であることから、施設整備と同じく割賦支払とするのではなく、開業準備業務完了後に一括でお支払いいただけないでしょうか。	ご意見として承ります。
2	実施方針	9	第2	2	(2)	カ			入札説明書等に関する説明会及び現地見学会	解体計画をするうえでも既存学校給食調理場の見学を希望します。 夏休み期間中でも構いませんのでご検討をお願いします。	質問回答書のNo. 5を参照してください。
3	実施方針	15	第2	4	(1)				審査及び選定に関する基本的考え方	仮に応札者が1グループであった場合でも、入札は成立すると考えてよろしいでしょうか。応札者が1グループの場合に入札を不成立としてしまうと、応札に前向きな事業者の意欲を削いでしまう可能性があるだけでなく、給食センター完成のスケジュールが後ろ倒しになってしまうリスクもあるため、応札グループ数にかかわらず入札を成立くださいますようお願い致します。	質問回答書のNo. 4を参照してください。
4	実施方針	18	第3	2	No.14 No.15				金利変動	基準金利決定日は施設引き渡しの直前（2営業日前等）に設定くださいますようお願い致します。（基準金利決定日と融資実行日までの期間が長くなればなるほどフォワードコストが上昇するため）	ご意見として承ります。
5	実施方針	18	第3	2	No.14 No.15				金利変動	貴市が事業者にお支払いになる割賦金利については、事業契約にて予め定める基準日（施設引渡日の2営業日前等）に決定するT S R等の公表指標を基準金利として、当該基準金利に事業者が提案するスプレッドを加算して算定されることになると考えますが、スプレッドは支払繰延リスクに対する適正な「利益部分」という原則を鑑み、仮に基準金利がマイナスの場合は0%を下限として設定いただけますようお願い致します。	ご意見として承ります。
6	実施方針	19	第3	2	No. 25				契約の未締結・遅延	議会の議決リスクが市・事業者共に従分担となつていますが、議決について事業者が関与する余地はないと考えられ、事業者負担ではなく市の主分担とすべきではないでしょうか。	ご意見として承ります。
7	実施方針	21	第3	2	No. 77				運搬費増大リスク	交通事情の悪化における運搬費の増大について、通常想定できない要因による場合、事業者の負担が過大になると考えられます。No. 71同様、通常想定できない要因によるものについては市の負担としていただけないでしょうか。	ご意見として承ります。

「白井市学校給食共同調理場建替事業」実施方針及び要求水準書（案）に関する質問回答書

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
1	実施方針	5	第1	1	(5)	オ	(ア)		事業者の収入	「市は、事業者が実施する施設整備の対価のうち、一定の額について…一括払いを行う予定である。」とありますが、一括払い分の金額について入札公告時に提示して頂けるという理解でよろしいでしょうか	一括払い分の金額を示す予定はありませんが、算出方法については入札公告時に公表する入札説明書にて示す予定です。
2	実施方針	5	第1	1	(5)	オ	(ア)		事業者の収入	「学校施設環境改善交付金」及び「学校教育施設等整備事業債」の金額は、いつ決定しますでしょうか。	交付金は、平成30年8月から9月頃に決定される予定です。事業債は平成30年10月頃に決定される予定です。
3	実施方針	6	第1	1	(6)	エ			施設の設計・建設	貴市への施設の所有権移転の時期は、開業準備業務完了後という理解でよろしいでしょうか。	施設の所有権移転及び引き渡しは開業準備の前に実施することを想定しています。
4	実施方針	8	第2	2	(2)				募集及び選定の手続き等	仮に応募が1グループだけの場合でも、本件入札は成立するという理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
5	実施方針	9	第2	2	(2)	カ			入札説明書等に関する説明会及び現地見学会	「入札説明書等に関する説明会及び現地見学会の開催を予定している。」とのことですが、現地見学には配送校および既存学校給食共同調理場の見学は含まれますか	既存の学校給食共同調理場及び小中学校（各1校）の配膳室の見学を予定しています。ただし、調理場内部を見学する場合は、検便結果の提出が必要です。また、他の配送校の見学を希望する場合は、個別に協議に応じる予定です。
6	実施方針	11	第2	3	(1)				入札参加者の構成等	「実施方針 2頁 第1章 1 (5) エ 業務範囲」に記載された事業者が行う業務の範囲以外に、SPC運営管理を行う業務及び金融機関との調整を行う業務等をSPCから直接受託する法人がSPCに出資を行う場合は、当該法人は「構成企業」という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
7	実施方針	12	第2	3	(2)	ア			入札参加者の参加資格要件	「平成28・29年度の白井市建設工事等入札参加業者適格者名簿に登録されていること。」とございますが、建設企業以外は建設工事の入札参加業者適格者名簿に登録されていなくても良いとの理解でよろしいでしょうか？	入札参加者のうち、代表企業、構成企業、協力企業となるものは全て「競争入札参加業者適格者名簿」に登録されている必要があります。名簿の名称については、入札公告時に訂正します。
8	実施方針	12	第2	3	(2)	ウ			入札参加者の参加資格要件	「第23(1)ア」において、「本施設の設計・工事監理を実施する企業（以下「設計企業」という。）とありますが、工事監理の実績は求められていないとの理解でよろしいでしょうか。	工事監理の実績も設計企業の要件とします。入札公告時までに「市または国、県若しくは他の地方公共団体が発注した延床面積2,500㎡以上の公共施設（平成18年4月以降に竣工したものに限る。）の工事監理を完了した実績を有していること。」「ドライシステムの学校給食施設又はドライシステムの特定給食施設（平成18年4月以降に竣工したものに限る）の工事監理を完了した実績を有していること。」を追加します。
9	実施方針	12	第2	3	(2)	オ			入札参加者の参加資格要件	調理設備企業は求められている実績以外の参加資格要件は無いとの理解でよろしいでしょうか？	入札参加者のうち、代表企業、構成企業、協力企業となるものは全て「第23(2)入札参加資格要件」の「ア」及び「イ」の要件を満たしている必要があります。
10	実施方針	12	第2	3	(2)	オ			入札参加者の参加資格要件	調理設備企業が求められている実績で、学校給食施設の食数条件等はございますでしょうか？	学校給食施設の食数条件等を求める予定はありません。
11	実施方針	12	第2	3	(2)	ア			入札参加者の参加資格要件	白井市建設工事等入札参加業者適格者名簿とは、平成28・29年度入札適格者名簿のことで、工事以外でも何れかの業種に登録されていればよい、との認識でよろしいでしょうか。	No.7の回答を参照してください。
12	実施方針	18	第3	2	No.5				税制変更	消費税率の変更は、リスク分担表 税制変更 整理No.5 上記以外の税制度の新設・変更等に含まれ、市のリスク負担との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	実施方針	21	第3	2	No.16 No.17	※1			物価変動	「(※1) 一定範囲の物価変動は事業者、それ以上の物価変動は市。」との記載がございますが、一定範囲の定義（内容）をご教示ください。	詳細は、入札公告時に公表する事業契約書（案）にて示す予定です。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
14	実施方針	21	第3	2	No.22	※2			不可抗力	一定範囲以上の損害は市負担ということでしょうか。	実施方針では、「※一定範囲の損害は事業者。」としておりますが、「※一定範囲の損害は事業者、それを超える損害は市」に変更します。
15	実施方針	21	第3	2	No.22	※2			不可抗力	「(※2)一定範囲の損害は事業者。」との記載がございますが、一定範囲の定義(内容)をご教示ください。	詳細は、入札公告時に公表する事業契約書(案)にて示す予定です。
16	実施方針	21	第3	2	No.60 No.61 No.62	※3			需要変動	「(※3)一定範囲の変動は事業者、それ以上の変動は市。」との記載がございますが、一定範囲の定義(内容)をご教示ください。	詳細は、入札公告時に公表する事業契約書(案)にて示す予定です。
17	実施方針	21	第3	2	No.78				性能確保	事業終了時における施設の性能は、著しい損傷が無く、性能及び機能を満足する限りにおいて、経年による損傷は許容されとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
18	実施方針	18～20	第3	2	No.16 No.22 No.60 No.61 No.62	※1 ※2 ※3			物価変動 不可抗力 需要変動	一定範囲の定義をご教示ください。	詳細は、入札公告時に公表する事業契約書(案)にて示す予定です。
19	実施方針	22	第4	1					立地条件等	土壤汚染については特に問題が無いと考えてよろしいでしょうか。地歴調査履歴等があればご教示頂けますでしょうか。	現在市で敷地の土壤汚染調査を実施しているところであり、結果は入札公告時に示す予定です。
20	要求水準書(案)	2	第1	1	(4)	ア			HACCP(ハサップ)対応について	① 現在の学校給食衛生管理基準はハサップの考え方に基づいてハード面などの施設基準その他を定めていると理解しています。また、ハサップとは基本的に施設設備ではなく、「品質管理の工程管理シルテム」と理解しているのですが、この要求水準は、学校給食衛生管理基準の遵守だけでない施設・設備も必須としているのでしょうか。また、配膳を行う各学校におけるハサップ対応の要求水準もお知らせください。 ② ハサップ支援法による高度化計画の融資対象施設、例えば手洗い施設で言えば消毒器の使用に連動して作動する自動ドアやエアタオル、ソックダクト、殺菌水供給装置、低温室等の自動温度記録器や警報器(金属探知機含む)等々についてはどうなのでしょうか、要求水準をご教示ください。 ③ この共同調理場の「ハサップ認定」は、どの時点でどの機関の認定を受けることをお求めになられているのかについても教えてください。	学校給食衛生管理基準は、HACCPの考え方に基づき、学校給食調理場の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、改善措置を図ることとしており、本要求水準書(案)においてもこの趣旨に基づいた事業者提案を求めています。 したがって、具体的な事項は、各事業者の創意工夫がなされたものが提案されることを期待しております。 なお、各施設や設備等の基本的な事項については、本要求水準書(案)に示しておりますので、ご参照ください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
21	要求水準書(案)	3	第1	3	(2)	カ			災害時に対応した施設と運用に関して	災害時に応急的な炊き出しの拠点にしうる施設と設備を整備する方針だと思いますし、そうした説明を市民も議会も受けてきました。しかし、それを実現する要求水準書の内容がきちんと把握できませんので、具体的な要求内容を明示してください。1. 施設面、2. スtock及び調達する食材と量(何食、何日分等)、3. 災害時の調理及び配送体制とその従事者の確保(災害時に出勤できるのかを含む)等々の条件が整ってはじめて実現できるものと思われるので、そのための要求水準の具体的な内容について詳しく提示してください。	要求水準書(案)については、市ホームページ等でも示していますように、「事業者に対し要求する最少限の業務範囲、実施条件、水準を示すものです。一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当します。要求事項を最少限にすることで、事業者からの創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減やサービスの品質向上が期待できます。」としており、事業者が当該事業に参加するための条件等を示すものですので、ご質問にはお答えできかねます。 なお、市が整えるに災害時の要求内容については、入札公告時に示します。また、その他については、要求水準書(案)を満足するよう事業者自らの提案を期待するものです。
22	要求水準書(案)	6	第1	3	(7)	イ	(ア)		献立数と施設の効率的な整備と運用について	献立は一種類とのことですが、2献立の方が施設設備の有効活用がはかれるとともに、今後の急激な人口減にもより効率的に対応できると思います。 そして何より、給食の完成時間をより配送の直前に近づけることが可能となり、喫食までの時間を短縮でき、温かいものはより温かく、冷たいものはより冷たく提供できるためよりおいしい給食が提供できるようになると思います。さらに、時間短縮により細菌等の増殖をより抑えることから安全性の向上にも寄与できると思いますが、一献立と指定するのは、どのような理由と根拠によるのでしょうか。 また、想定はしたくありませんが、万が一の食中毒などの事態でも全校全生徒に及ぶ可能性のある被害の拡大を半分に分散できるなどの利点もあると思います。 このように2献立の優れた面を生かした提案は、絶対に受け入れられないのでしょうか。	要求水準書(案)については、市ホームページ等でも示していますように、「事業者に対し要求する最少限の業務範囲、実施条件、水準を示すものです。一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当します。要求事項を最少限にすることで、事業者からの創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減やサービスの品質向上が期待できます。」としており、事業者が当該事業に参加するための条件等を示すものですので、ご質問にはお答えできかねます。 なお、2献立は1献立に比較すると、作業工程が複雑になり、作業ミスが起こりやすいこと(特にアレルギー食の提供を行うことから、作業ミスは許されない。)などがあります。 また、調理業務においても1献立の方が安価であるとされておりますので、最少の経費で最大の効果を発揮するため、市では1献立としています。
23	要求水準書(案)	10	第1	5	(5)				非常時及び緊急時の対応等	ここで指す「本件施設への来訪者等」として想定されるのは、貴市職員、調理職員等SPC関係者、納入業者、見学者等であり、大規模災害発生時等に救援を求めて集まってくる住民までは含まないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。本件施設は避難所としての機能は想定しておりません。
24	要求水準書(案)	12	第2	1	(1)	ア			実施体制	「～設計、工事監理、建設、および調理設備調達・搬入設置～」とございますが、建設と調理設備調達を分けて記載がございますので、調理設備調達は調理設備企業がSPCから直接受託することを想定されているとの理解でよろしいでしょうか？ またその場合は、SPCと調理設備企業は工事契約ではなく物品契約でもよろしいでしょうか？	前段についてはご理解のとおりです。 後段については事業者提案とします。ただし、提案及び契約の段階では工事費と調理設備調達・搬入設置費の区別を明確にして市に提示してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
25	要求水準書(案)	12	第2	1	(1)	ア			実施体制	(1)実施体制、ア項には施設整備責任者、イ項では施設整備業務責任者との記載がありますが、両者は同一の者との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	要求水準書(案)	12	第2	1	(2)	サ			既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務	解体・撤去業務に際しまして、“解体設計”については業務として別途、行うものと考えて宜しいでしょうか。また、その設計時期については本体施設の設計と同時並行で行うものとして考えて宜しいのでしょうか。	前段についてはご理解のとおりです。 後段については事業者提案とします。
27	要求水準書(案)	13	第2	2	(2)	イ	(ア)		申請等	証明書の交付申請を行うこととありますが、開発行為同等の基準を満たす必要等の指導はありますでしょうか。	開発行為同等の基準を求める予定はありません。ただし、白井市まちづくり条例第26条の規定に基づき「白井市開発事業者指導基準」に準ずる必要があります。
28	要求水準書(案)	14	第2	2	(3)	ア	(ク)		業務内容	貴市が実施する地域住民説明会について、想定されている実施回数、実施時期をご教示願います。	実施設計完了後、工事着手の前に1回実施することを予定していますが、状況に応じて複数回実施することも想定されます。
29	要求水準書(案)	17	第2	2	(11)	イ			既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	既存学校給食共同調理場の解体・撤去の範囲は、基礎を含めて全て解体し撤去を行う、という理解で宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。解体・撤去の範囲は埋設物、外構含め既存学校給食共同調理場全体を想定しています。
30	要求水準書(案)	17	第2	2	(11)	エ			既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	事前に「アスベスト・PCB含有調査」を行う必要がありますでしょうか。	実施する必要があります。
31	要求水準書(案)	17	第2	2	(11)	オ			既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	「既存学校給食共同調理場の解体・撤去の開始時期は本件施設の供用開始以降とする。」とありますが終了時期は事業者の提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか	既存学校給食共同調理場は、新調理場の供用開始後速やかに解体・撤去することとします。具体的な終了時期は事業者提案とします。
32	要求水準書(案)	20	第3	3	(11)				開所式の支援	開所式では試食会は実施しないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
33	要求水準書(案)	21	第3	3	(12)				開業準備費用負担	試食会（市の要請により開催）とありますが、実施日数および食数をお示しください。	事業者が提案するリハーサル回数に基づき、市と協議のうえで決定します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
34	要求水準書(案)	22	第4	1	(2)	キ			業務品質の向上に係る提案	事業者が価値のある提案を行った場合には、その提案の採用により見込まれる利益を、貴市と事業者とで分配する等のインセンティブは与えられるのでしょうか。	より良い提案を取り入れるため、事業者からの提案の内容によっては、インセンティブを付与することを協議の対象とする考えです。
35	要求水準書(案)	22	第4	1	(2)	キ			計画書及び報告書の提出	業務品質の向上に係る提案は、提案ができる場合にのみ「月報」及び「年次業務報告書」に記載すればよいということでしょうか。	ご理解のとおりです。
36	要求水準書(案)	23	第4	1	(5)	エ			修繕・更新	「建物の主な修繕・更新」「建築設備の主な修繕・更新」の表に示されているものであっても、適切な維持管理により良好な状態を維持できれば更新は行わないとする提案は可能でしょうか。	可能ですが、更新の時期を変更する場合は、事前に市と協議してください。
37	要求水準書(案)	23	第4	1	(5)	エ			修繕・更新	「大規模修繕」の定義をお示しいただけないでしょうか。	大規模修繕とは、建築基準法第2条第14項に示すものとします。なお、建築基準法第2条第14項の主要構造部には、建築設備、調理設備を含めるものとします。
38	要求水準書(案)	24	第4	1	(6)	エ			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	必要な引継ぎを完了していれば事業契約期間満了後1年間のサポート業務は、現場での説明や説明資料等作成までは含まず、引継ぎ先からの主に電話やメールによる問合せへの対応程度との認識でよろしいでしょうか。	必要に応じて説明や説明資料作成を求めることも想定されますが、過大なものは要求しない方針です。
39	要求水準書(案)	29	第4	2	(6)	イ	(イ)	a	建物全般	(j) 作業区域内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は、給食提供日につき1日1回以上、内壁面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。とありますが、毎月高所の天井の清掃は運営期間中は困難と思われます。随時点検を行い、汚れている箇所については、月1回以上清掃を行い、高所については、長期休暇中に清掃を行うという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
40	要求水準書(案)	30	第4	2	(6)	イ	(イ)	b	給食エリア	天井・床・内壁等の洗浄・殺菌、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃は、春夏冬の長期休暇中に毎回必ず行わなければならないということではなく、衛生的な調理環境を維持するのに適切な頻度を設定し、長期休業期間中に実施すればよい、との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
41	要求水準書(案)	32	第4	2	(7)	ウ	(キ)		要求水準	調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとすること。とありますが、前日に入荷する食材を保管する冷蔵庫・冷凍庫の庫内の温度を監視するシステムという解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。温度管理が必要な機器については全て対象とします。なお、市職員用事務室でも温度の確認ができるようにしてください。
42	要求水準書(案)	38	第5	3	(1)	イ	(ア)	c	食品名、庫内温度表	庫内温度表の「卵」には冷蔵温度帯が記入されていますが、表外には「※ 卵は、基本的には冷凍液卵を使用する。」とございます。冷凍・冷蔵温度帯とも必要との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。基本的には冷凍液卵を使用する方針としておりますが、例外として冷蔵物を使用する場合も想定されます。
43	要求水準書(案)	42	第5	3	(1)	エ			2回配送について	各学校への早い時間での給食の到達は、配膳室に給食時間まで保管することになります。調理後の温かい料理の温度低下や、冷たい料理の温度上昇があるため、安全で安心して適温でおいしい給食を提供するためには、適切な配送計画等の対応が必要だと思われます。すなわち、複数献立方式により調理完了時刻を遅らせるとともに、「基本計画」でも推奨しつつ検討すべきとしていた2回配送の実現がそのカギになると思いますが、この2回配送方式の採用はとりやめたのでしょうか。また、それはどのような検討と理由によるものなのでしょうか。「安全でおいしい給食」とか、自校式の桜台に劣らない「できるだけ素材からのおいしい手作り給食」などの目標達成に関する要求水準を含めて明示してください。	要求水準書(案)については、市ホームページ等でも示していますように、「事業者に対し要求する最少限の業務範囲、実施条件、水準を示すものです。一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当します。要求事項を最少限にすることで、事業者からの創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減やサービスの品質向上が期待できます。」としており、事業者が当該事業に参加するための条件等を示すものですので、ご質問にはお答えできかねます。 なお、2回配送も含め、配送方法は事業者が要求水準書(案)に沿って提案されることを期待しています。
44	要求水準書(案)	43	第5	3	(1)	エ	(イ)	n	配送及び回収業務	パン箱は共同調理場で管理とありますが、主食がパンの日は毎回配送校へ運搬・回収するのでしょうか。また、配送の際はコンテナに積載するのでしょうか。具体的な運用方法をご教示ください。	前段についてはご理解のとおりです。後段について、パン箱もコンテナに積載することを想定しています。なお、配送車両の削減のため、食器のみ先に配送する2段階配送も可能とします。
45	要求水準書(案)	43	第5	3	(1)	カ			廃棄物処理業務	処理料金が記載されておりません。お示しいただけないでしょうか。	現状の処理料金を入札公告時に示す予定です。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
46	要求水準書(案)	43	第5	3	(1)	カ	(オ)	a	生ごみ（給食残滓）	市が指定する業者が処理費を値上げした場合や、指定する業者の変更により処理費が上がった場合の増加費用は、リスク分担表整理No.53市の帰責事由による維持管理・運営費の増大として扱われるとの認識でよろしいでしょうか。	生ごみの再資源化に関し、廃棄物処理業者は市が指定しないこととします。
47	要求水準書(案)	43	第5	3	(1)	カ	(オ)	b	その他のごみ	事業契約締結後に、廃棄物の搬入先が印西クリーンセンターから印西市吉田地区に計画される次期中間処理施設へ変更となった場合、学校給食共同調理場からの距離が遠くなることから、その他のごみの処理にかかる費用が増加することが見込まれます。この増加費用はリスク分担表整理No.53市の帰責事由による維持管理・運営費の増大として扱われるとの認識でよろしいでしょうか。	廃棄物処理業者は市が指定しないこととします。よって、印西クリーンセンターの処理料金を基準に、本料金の変動があった場合には、その変動分に基づき原則として市の負担とすることを想定しています。ただし、配送料金の増加・減少については事業者負担とします。詳細は、入札公告時に示す予定です。
48	要求水準書(案)	43	第5	3	(1)	カ	(オ)	c	不燃物の処理	事業契約締結後に、廃棄物の搬入先が印西クリーンセンターから印西市吉田地区に計画される次期中間処理施設へ変更となった場合、給食センターからの距離が遠くなることから、不燃物の処理にかかる費用が増加することが見込まれます。この増加費用はリスク分担表整理No.54市の帰責事由による維持管理・運営費の増大として扱われるとの認識でよろしいでしょうか。	No. 43の回答を参照してください。
49	要求水準書(案)	43	第5	3	(1)	オ			配膳業務	配膳業務で必要となる、配膳室の配膳台や事務什器備品等の調達・更新等は市の業務との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、消耗品の調達は事業者の業務範囲とします。消耗品の内容は入札公告時に示す予定です。
50	要求水準書(案)	48	第6	1					食育と見学施設等について	2階に、見学通路と40人の会議室との要求ですが、平成31年で212クラスが見込まれ、年間の給食回数は190回あるなかで、小中学校9年間で児童生徒は何回見学と食育講義を受けられることを想定されているのでしょうか。 また、見学と食育講義で、どのような食育における教育的効果を期待され、実際にどのような効果が生まれているのか、他都市や文部科学省などの実証的な効果に関する調査や検討結果があるのか教えてください。 逆に、今まで見学施設がなかったために、食育上「著しい支障があった」などの評価やデータなど、新たに当該施設を付加することにした積極的な理由（それなりの施設整備費や維持管理費がかかるので、その支出増を上回る効果が期待できる必要がある）を教えてください。 むしろ、工場生産のように給食が作られる様子を2階から見学するよりも、栄養士が各学校を緻密に回ったり、授業その他の中で日常的に食に関する関心を高める努力をしたりすることの方がより食育上の効果が生まれるのではないかと思いますがいかがでしょうか。この件に関する、市の判断と、根拠を教えてください。	要求水準書(案)については、市ホームページ等でも示していますように、「事業者に対し要求する最少限の業務範囲、実施条件、水準を示すものです。一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当します。要求事項を最少限にすることで、事業者からの創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減やサービスの品質向上が期待できます。」としており、事業者が当該事業に参加するための条件等を示すものですので、ご質問にはお答えできかねます。 なお、食育については、様々な機会を通じて行うものですので、当該施設における食育については、その一助となることを期待しております。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
51	要求水準書(案)	48	第6	1					本件施設の概要	表の「調理ゾーン」に手作り加工室とございますが、別添資料8の献立以外に実施される手作り献立及び調理工程、使用食材等をお示し頂けませんか？	入札公告時に示す予定です。
52	要求水準書(案)	48	第6	1					回収用風除室	回収コンテナ等の積み下ろし作業を行う室を回収用風除室、発送用のコンテナ等の積込作業を行う室を発送前室としておりますが、風除室と前室には考え方に違いはあるのでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	考え方に違いはありません。
53	要求水準書(案)	52	第6	2					残渣庫	「汚染作業区域」「残渣庫」「堆肥化を委託する業者へ引き渡す」において、引き渡し頻度は週に何日でしょうか。	生ごみの再資源化に関し、廃棄物処理業者は市が指定しないこととしたことから、事業者提案とします。
54	要求水準書(案)	52	第6	2					手作り加工室	手作り加工室で魚・肉の味付け等を行うとありますが、肉・魚用の下処理室ではどのような作業を行うことを想定されていますでしょうか。	手作りハンバーグのために、肉と玉ねぎを混ぜ合わせて成型したり、肉、魚のフライのために下味つけ、粉付け等を行います。
55	要求水準書(案)	52	第6	2					手作り加工室	「非汚染作業区域」「手作り加工室」「b. その後、一定程度食数が減少した段階」の食数は、機器の選定にあたり、何食を想定すべきでしょうか。	入札公告時に示す予定です。
56	要求水準書(案)	52	第6	2					手作り加工室	一定程度食数が減少した段階から、手作りの品を調理することを想定とありますが、「一定程度」の目安をご教示ください。	No. 50の回答を参照してください。
57	要求水準書(案)	52	第6	2					手作り加工室	手作りの品の調理が始まった場合、工程や手間数増により人件費の増加が予想されます。手作りの対応が必要になる場合は、変動費を再設定させて頂けるという理解でよろしいでしょうか。	手作り調理を行う、行わないに関わらず、調理従事者に増減が生じないような献立とします。
58	要求水準書(案)	53	第6	2					揚物・焼物・蒸し物室	「非汚染作業区域」「揚物・焼物・蒸し物室」「c. 設置する調理設備は、献立及び作業の内容により共用することを検討し、コスト削減を図る」において、蒸し物料理と焼物料理は、同日献立で存在する場合はございますか。	蒸し物料理と焼物料理が同日献立で存在する場合もあります。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
59	要求水準書(案)	53	第6	2					煮炊き調理室	「非汚染作業区域」「煮炊き調理室」「c. 調理釜は現給食共同調理場で使用している調理釜（平成27 年8 月導入）6 機を移設」とございますが、移設検討中の調理釜の容量や熱源や形状（両面式等）の詳細をお教えてください。	入札公告時に示す予定です。
60	要求水準書(案)	53	第6	2					煮炊き調理室	移設・建設時及び運営時における責任の所在及びリスクを鑑み、現状の仕様及び使用状態等の詳細な資料等を頂けないでしょうか。	入札公告時に示す予定です。
61	要求水準書(案)	58	第6	2					玄関	a. 市職員及び外来者が利用する出入口と事業者が利用する出入口とする。ただし、市職員及び外来者用と事業者用の玄関は個別に設置すること電気設備とする。の『電気設備とする。』は誤植でしょうか。	ご指摘のとおりです。
62	要求水準書(案)	59	第6	2					駐車場	事業者用駐車場を整備した場合、使用量等の想定はございますでしょうか。	事業者が使用する駐車台数は、事業者提案とします。
63	要求水準書(案)	61	第6	3	(1)	イ	(ア)	(a)	施設の耐用年数等	市の広報を含めて一貫して「移転・新築施設」については、長寿命化を含む大規模改修などを実施するという条件はなしで、つまり、部分的な修繕はあっても「耐用年数を延ばす工事をしなくても50年～70年は使用可能な施設となる」と市民や議会にも説明してきていたはずです。 改修は10億円で15年の耐用年数、新築は16億円で50年から70年というコンサル報告を比較の前提条件として移転・新築案が経費面でも「有利」と結論づけてきたわけです。 それなのに、この要求水準書では「30年以上」と、これまでの説明と比較すると約半分の性能で良いとしている理由はなぜでしょうか。市民や議会等には偽りの説明をしてきたということなのでしょうか。 仮に、現時点における市の整備費用の見積もりである27億円で30年しか耐用年数が確保されないと、費用面では改修案が大幅に有利となり、前提条件そのものが完全に逆転するのではないのでしょうか。このことに関する、市民が納得できる説明を求めます。	要求水準書(案)については、市ホームページ等でも示していますように、「事業者に対し要求する最少限の業務範囲、実施条件、水準を示すものです。一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当します。要求事項を最少限にすることで、事業者からの創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減やサービスの品質向上が期待できます。」としており、事業者が当該事業に参加するための条件等を示すものですので、ご質問にはお答えできかねます。 なお、記載内容については、償却資産としての建物の償却年数を記載しており、内容を精査し、「施設の利用目標年数を50年以上を予定する」に改めるよう調整しています。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
64	要求水準書(案)	62	第6	3	(1)	イ	(イ)		耐震性能について	要求水準書では、「構造体 Ⅱ類 建築非構造部材 A類 建築設備 甲類」とされています。 これは、特別に重要な施設(災害対策拠点施設等)は耐震性能を1.5倍、次に重要な施設を例えば市役所庁舎や公立病院や地域防災計画の避難所などをⅡ類として1.25倍という基準が定められています。 教育委員会は、これまで「共同調理場」は工場であって、不特定多数の市民が利用する公共施設でもないと繰り返し説明してきました。また、地域防災計画において避難所として指定されていません。 ところがこの要求水準書では、災害で極めて大事な「空港事務所、航空交通管制部」、「地方気象台」、「市役所」、「公立病院」などと同列の扱いとしている理由と根拠について説明してください。 その上で、国のこの分類指定からすると、共同調理場は本来はどの分類になるのか。私には他に分類されない12のその他で、「Ⅲ類 B類 乙類」となり、用途による割り増し係数は1.0と読めますが、私の理解と認識に誤りがあるのでしょうか。	要求水準書(案)については、市ホームページ等でも示していますように、「事業者に対し要求する最少限の業務範囲、実施条件、水準を示すものです。一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当します。要求事項を最少限にすることで、事業者からの創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減やサービスの品質向上が期待できます。」としており、事業者が当該事業に参加するための条件等を示すものですので、ご質問にはお答えできかねます。 なお、当該施設については、学校関連施設として学校運営に重要な役割を担っていることから、相応の耐震安全性が求められるものとしています。 また、現地域防災計画においては、既存の給食施設において炊き出しを行うとしておりますので、新たに整備する学校給食共同調理場については、発災時に、炊き出し機能が十分発揮できるよう自家発電機等を備えた災害拠点施設となるよう整備する予定です。
65	要求水準書(案)	63	第6	3	(2)	イ	(イ)		電灯・コンセント設備	回収前室とありますが、この部屋は48頁の「回収用風除室」との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
66	要求水準書(案)	64	第6	3	(2)	オ	(イ)		通信・情報設備等	表内12の部屋名に回収前室とありますが、この部屋は48頁の「回収用風除室」との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
67	要求水準書(案)	67	第6	4	(1)	イ	(ア)	a	冷凍庫・冷蔵庫	～温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。～との記載ですが、パススルー式冷凍庫・パススルー式冷蔵庫等、食材を通過させる時の一時的にしか使用しない機器も含めて記載されていますでしょうか。	ご理解のとおりです。温度管理が必要な機器については全て対象とします。
68	要求水準書(案)	67	第6	4	(1)	イ	(ア)	a	冷凍庫・冷蔵庫	～温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。～との記載ですが、調理設備の性能として求められています。調理設備単体の性能としてではなく、施設全体で同等の性能が担保できていて、システムとしてご提案することは可能でしょうか。	可能です。 なお、市職員用事務室でも温度の確認ができるようにしてください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
69	要求水準書(案)	67	第6	4	(1)	イ	(ア)	b	温蔵庫	調理済み食品は速やかに配缶するものと認識しておりますが、温蔵する食品は、何を想定しているのでしょうか。機器容量等の決定のためお教えてください。	温蔵する食品は想定されません。
70	要求水準書(案)	67	第6	4	(1)	イ	(ア)	b	温蔵庫	温蔵庫の用途をご教示ください。	No. 62の回答を参照してください。
71	要求水準書(案)	67	第6	4	(1)	イ	(ア)	b	温蔵庫	「調理済み食品を65℃以上で保温できるものとする。」とございますが、温蔵庫の調達には必須でしょうか？必須の場合、どのような使用方法を想定されているのかお示し頂けませんか？	No. 62の回答を参照してください。
72	要求水準書(案)	68	第6	4	(1)	イ	(ウ)	e	炊飯器	「配送時間、喫食時間（2時間以内）を考慮した機器とすること。」とございますが、炊飯完了して食缶へ配缶・蓋閉め後から学校での給食開始時間まで2時間以内とするという理解でよろしいでしょうか。	調理後 2 時間以内に喫食できるよう努めてください。
73	要求水準書(案)	69	第6	4	(1)	イ	(エ)	c	消毒保管庫・殺菌庫	「食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒ができるなど～」とございますが、食缶はコンテナに収納した状態ではなく、別途作業負担軽減可能な提案であればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。具体的な消毒保管庫・殺菌庫の種類は事業者提案とします。
74	要求水準書(案)	69	第6	5	(1)				事務備品	「以下の区分により、事務備品の調達を行うこと。なお、市職員用事務室の事務備品は市が調達する」とございますが、P56に記載されている市職員用事務室には「g. 更衣室は、男女別（男4人、女3人）に分け、ロッカー等を設置すること。」、「i. 事務室には4～6人掛けの応接セットを設置すること。」とございます。これらについても、貴市の調達と考えて宜しいでしょうか。	市職員用事務室の事務備品は原則として市が調達しますが、要求水準書に記載している更衣室のロッカー及び事務室の応接セット等は事業者負担です。なお、応接セットは打合せ用のテーブル・椅子（6人掛け用）として修正します。
75	要求水準書(案)	71	第6	5	(4)	ウ	(オ)		食缶	表に記載の大中小の各食缶に（二重・丸型）とありますが、（ア）～（オ）を拝見したところ角型ステンレス二重食缶のようにも見受けられますが、角型ステンレス二重食缶の提案でもよろしいのでしょうか。	丸型を想定しているため、（角）ではなく（丸）の誤植です。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
76	要求水準書(案)	71	第6	5	(4)	ウ	(オ)		食缶	表に記載の大食缶に（二重・丸型）1 6L程度とありますが、角型ステンレス二重食缶の場合1 4L上限が一般的です。角型ステンレス二重食缶を提案する場合は1 4Lを大食缶とさせていただいてもよろしいでしょうか。	No. 68の回答を参照してください。
77	要求水準書(案)	71	第6	5	(4)	ウ	(オ)		食缶	表に記載の添加物用食缶とありますが、収納する天つゆ、ソース、添加物の最大寸法、個数をお示し頂けませんでしょうか？	容量は1Lとし、保温・保冷食缶としてください。外形は事業者提案とします。なお、個数は1クラスにつき1つとします。
78	要求水準書(案)	71	第6	5	(4)	ウ	(オ)		食缶	表に記載のシャトル缶は、教職員用の牛乳等用とありますが、牛乳は貴市の業務範囲で直接搬入品ではありませんか？	牛乳は市の業務範囲として直接搬入品です。運用方法や寸法・個数等、詳細は入札公告時に示す予定です
79	要求水準書(案)	71	第6	5	(4)	ウ	(オ)		食缶	表に記載のシャトル缶は、教職員用の牛乳等用とありますが、収納する牛乳の最大寸法、最大個数をお示し頂けませんでしょうか？	No. 71の回答を参照してください。
80	要求水準書(案)	71	第6	5	(4)	ウ	(オ)		食缶	表に記載のシャトル缶は、教職員用の牛乳等用とありますが、保冷食缶を想定されていますでしょうか。	想定していません。
81	要求水準書(案)	72	第6	5	(4)	エ			配膳器具	表の材質・サイズの項に柄に穴あけ加工とございますが、穴あけは必須でしょうか？	配膳や洗浄、保管などの管理が簡便で、子供達が扱いやすいものとして、事業者提案とします。
82	要求水準書(案)	72	第6	5	(4)	エ			配膳器具	表の材質・サイズの項にカギ付とございますが、カギ付は必須でしょうか？	配膳や洗浄、保管などの管理が簡便で、子供達が扱いやすいものとして、事業者提案とします。
83	要求水準書(案)	78	第7	2	(2)				年次収支報告書	当該資料は、監査済みの年次計算書類（貸借対照表、損益計算書、株主資本等変動計算書等）を指しているとの理解で宜しいでしょうか。	キャッシュフロー表（事業期間中の年度毎の収支が分かるもの）を添付してください。

「白井市学校給食共同調理場建替事業」実施方針に関するその他の質問回答書

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回 答
1	実施方針の前提①								住民監査請求の監査結果と附帯意見について	この共同調理場事業に関しては、住民から30億円を超えるムダ遣い計画であるとの指摘と是正請求に対し、監査委員はこれを認める結論ではなかったものの、請求内容を見逃しせず以下の附帯意見が付けられました。 「白井市においても、基本構想、基本計画等における人口推計等から、今後の人口減少として、児童・生徒数の減少も見込まれることから、事業実施にあたっては、適正な施設規模の検討と事業費削減に係る建設方法等も考慮し、維持管理費を含めたトータルコストを意識し、最少の経費で最大の効果が得られるような事業方法の選択が必要と考えます。」 この「事業費削減の考慮」と「コストを意識した事業方法の選択が必要」という監査結果に関し、市の政策会議や教育委員会、学校給食共同調理場運営委員会等において、議題とした検討がなされたのかどうか。そして、どのような議論がなされて結論を得たのか教えてください。 移転・新築と運営事業に関する実施方針と要求水準書は4月13日に公開されていますので、その前に検討し、結論を得たと思いますので、ご教示ください。	本質問については、実施方針及び要求水準書(案)以外のご質問ですので、回答しかねます。 なお、当該施設の規模については、将来の児童・生徒数の見込みから、7,000食対応から6,500食対応に変更しております。 また、低廉で質の高いサービスの提供が期待できるPFI方式の導入を予定しており、今後も事業を進めながら最少の経費で最大の効果が図れるよう取り組んでまいります。 また、政策会議などの状況については、公開される議事録のとおりです。
2	実施方針の前提②								監査結果における経費増に関する付記について	また、この経費問題に関連して、監査結果の18頁最上段に以下の記載があります。 ※4:移転新築の施設整備費に係る2社の外部専門家の試算額が14億円増加した理由について教育部に質問したが、満足な回答は得られなかった。 これは大変重要な指摘だと思います。この監査委員の質問にどのような説明(回答)をされたのか、地方自治法のいう「最少の経費で最大の効果」に直接関係する大事な問題だと思いますので教えてください。	本質問については、実施方針及び要求水準書(案)以外のご質問ですので、回答しかねます。 なお、監査委員の聴取に当たっては、それぞれの試算した時期の経済情勢や設定条件などの違いがあった旨を説明させていただきました。