

「龍ヶ崎市学校給食センター整備事業」 実施方針及び要求水準書（案）に関する質問回答

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	1	2						対象事業の概要	予定金額（概算）はいくらでしょうか？	入札説明書等で示す予定です。
2	実施方針	4	3	1					事業者の募集及び選定方法	総合評価落札方式を採用予定とありますが「入札価格評価点」と「技術提案・実績」それぞれの配点を教えてください。	入札説明書等で示す予定です。
3	実施方針	7	3	4	(15)	イ	(イ)		建設企業	要件に龍ヶ崎市に本店を持つ企業と記載されておりますが、従業員何名以上を抱える事業所等、要件が緩和される可能性はございますでしょうか。	建設企業については、従業員数等に関わらず、単体参加、共同参加のいずれの場合であっても、龍ヶ崎市内に本店があることを要件とします。
4	実施方針	別紙2							リスクの分担表（物価変動）	*1において「一定の物価変動」とあるがその判断基準は何ですか？	入札説明書等で示す予定です。
5	実施方針	別紙2							リスクの分担表（施設損害）	天災等に起因する施設損壊に関しては別途と考えてよろしいですか？	入札説明書等で示す予定です。
6	要求水準書	6	1	3	(6)	イ	(イ)		献立方式	「直接搬入品」分の米飯等の食缶について、検討の必要性は、無しと考えて宜しいでしょうか。 また、コンテナへの積載（将来提供配送も含めて）計画も検討無しと考えて宜しいでしょうか。	食缶、コンテナともに、検討の必要はありません。
7	要求水準書	6	1	3	(6)	イ	(イ)		献立方式	ジャム、ソース類の配送はビニール袋等に入れて配送するという事によろしいでしょうか。食缶を使われる場合はどの食缶かお示し願います。	ビニール袋等に入れて配送する予定です。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
8	要求水準書	6	1	3	(6)	イ	(イ)		献立方式	調理したデザート・果物は食缶での配送とし、ジャム・ソース類はビニール袋等で配送する計画で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
9	要求水準書	11	2	2	(6)	ア	(ケ)		本件施設整備	工事関係車両の搬出入計画について、市道への接道部分が少ないのですが、北側の市道より搬出入と考えて宜しいでしょうか。（南側道路よりも搬出入は、可能ですか）	工事車両の搬出入は、北側の市道側を予定しております。
10	要求水準書	18	4	2					米庫	米飯1週間分程度の貯米が出来る大きさとありますが、5,000食の炊飯量の5日分を保管できる大きさを想定してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	要求水準書	18	4	2					油庫（室）	油の納品については一斗缶でしょうか。またはローリー車によるものでしょうか。廃油の方法についてもご教示ください。	油の納品は一斗缶を基本に考えております。ローリー車による納品は想定しておりません。廃油については、貯蔵後に回収する形態を想定しております。
12	要求水準書	20	4	2					煮炊き調理室	和え物の献立が小学校、中学校で同時献立となる場合はありますか。	同時献立となることはありません。
13	要求水準書	21	4	2					諸室の説明（非汚染作業区域）アレルギー食調理室	アレルギー食調理室 d. 専用の器具洗浄機及び消毒保管庫を設置することと記載が有りますが、洗浄作業については、汚染作業区域の器具洗浄室にて行っても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
14	要求水準書	22	4	2					コンテナプール	添加物はコンテナプールで仕分け作業を行いますか。また、コンテナプールの一面に添加物専用の入荷口を設ける必要はありますか。	添加物はコンテナプールで仕分け作業を行う予定ですが、コンテナプールの一面に添加物専用の入荷口を設ける必要はありません。
15	要求水準書	22	4	2					調理従事者更衣室	調理従事者の人数40人程度を想定とありますが、男女の比率をお示し願います。	男女の比率は未定です。柔軟な移動が可能な間仕切りなどで、将来の男女比率の変更に対応できる計画としてください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
16	要求水準書	22	4	2					諸室の説明 (一般区域) 調理従事者更衣室	調理従事者更衣室 b.調理従事者の人数(40人程度を想定)記載がありますが、男女の比率は、どのように配慮いたしますか。	No15の回答をご参照ください。
17	要求水準書	23	4	2					委託事業者用事務室	調理場が可視できる配置の検討とありますが、調理場各室が確認できるモニター設置での対応でもよろしいでしょうか。	検討の結果、可視できる配置が困難な場合は、モニター設置による対応も可とします。
18	要求水準書	23	4	2					諸室の説明 (一般区域) 食堂	食堂 a.調理従事者等の人数(45人程度を想定)記載に対し、休憩室 b.では(40人程度を想定)と記載がされておりますが、調理従事者以外の方も食堂を使用される計画でしょうか。	食堂は調理従事者以外も使用することを想定しています。
19	要求水準書	24	4	2					職員用事務室	職員10~12名とありますが、男女それぞれの人数をお示し願います。	男女の比率は未定です。総人数による配置計画を提案してください。
20	要求水準書	24	4	2					諸室の説明(事務エリア) 見学通路	見学通路 a.50名程度の見学者が施設等を見学する通路として設置し、見学者の滞留を考慮した通路幅を確保すること。との記載がありますが、研修室兼会議室での見学モニターや展示コーナー等の計画も有りますので見学の方法については、提案者に委ねて頂いても宜しいでしょうか。(災害時の避難経路も含めて)	見学の具体的な方法は提案に委ねます。
21	要求水準書	33	4	3	(4)				調理設備	現在使用中である調理設備を引き続き使用する事は考慮していますか？	現時点では考慮しておりません。
22	要求水準書	33	4	3	(4)	ア			調理設備	メンテナンスの頻度、費用等を踏まえること。との記載がありますが、IOT関連通信機器等にてのメンテナンスコールや複数年契約での保守点検等の費用は、本計画に含まれるのでしょうか。	含まれません。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
23	要求水準書	33	4	3	(4)	ア	(ア)		調理設備	温度と時間の管理及び記録を行うこと。との記載がありますが、温度と時間の管理及び記録をどこの範囲まで行う計画でしょうか。(建物・厨房機器・食材等)	「温度と時間の管理及び記録を行うこと。」は、「温度と時間の管理及び記録が可能な設備とすること。」に訂正します。該当する主な設備は、管理については、スチームコンベクションオープン・フライヤー・冷蔵庫・冷凍庫及び消毒保管機とします。記録(調理機器で履歴の確認が出来る設備)については、スチームコンベクションオープン・フライヤー及び消毒保管機は必須とし、それ以外の設備については、事業者の提案に委ねます。
24	要求水準書	36	4	3	(4)	イ	(ウ)		コンテナ	既設の調理場で使用しているコンテナの寸法、台数を参考までにご教示願います。	コンテナの寸法や台数は、食器や食缶等とともに、事業者提案によるものと考えております。なお、既設の調理場で使用しているコンテナの寸法1270×750×1450。台数は39台
25	要求水準書	37	4	3	(6)				食器・食缶等	現在使用中である食器・食缶等を引き続き使用する事は考慮していますか?	使用する予定はありません。
26	要求水準書	37	4	3	(6)	イ			食器等	表に記載のシルバーに箸は含まれますか。その場合、箸も児童生徒管理でしょうか。	シルバーに箸は含まれません。箸は児童生徒による管理です。
27	要求水準書	37	4	3	(6)	イ			食器等	二つ仕切り皿の寸法の記載は正しくは「φ200mm×26mm」でしょうか。	「二つ仕切り皿」は「角仕切り皿210mm×170mm×28mm」に訂正します。また同表に明記のある「カレー皿φ200mm」についても「角深皿210mm×168mm×40mm」に訂正します。
28	要求水準書	37	4	3	(6)	イ			食器等	米飯用しゃもじがありませんが、外部炊飯委託業者の準備でよろしいでしょうか。	米飯用しゃもじも追記します。要求水準書(案)を訂正します。
29	要求水準書	37	4	3	(6)	イ			食器等	調達する食器の数量は供用開始時の食数5547に試食用の100を足した合計に予備5%(283枚)を追加した5930枚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
30	要求水準書	37	4	3	(6)	ウ			食缶等	調達する食缶の数量は供用開始時のクラス数185に試食用の3(試食100人分)を足した188ケでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
31	要求水準書	37	4	3	(6)	ウ			食缶等	将来的に想定される米飯食缶は提案でよろしいでしょうか。	提案は不要です。
32	要求水準書	37	4	3	(6)	ウ			食缶等	各献立(汁物・炒物・焼物・蒸物・揚物・和え物・果物・デザート)で使用される食缶の種類をご教示願います。 ※回答例 二重食缶・・・汁物 保温保冷バット(350×300)・・・炒物 保温保冷バット(330×200)・・・和え物・果物・デザート 天ぷらバット・・・揚物・焼物・蒸物	汁物については二重食缶を使用しますが、それ以外のバットは、炒物・焼物・蒸物・揚物・和え物・果物・デザートなど、メニューや大きさ・容量によって使い分ける事を想定しております。
33	要求水準書	37	4	3	(6)	ウ	(オ)		食缶等	アレルギー等対応食の個食配送容器について、アイテム数、容量、仕様についてご指定がありましたらお示し願います。	個食配送容器は、保温・保冷の機能があるものとしてください。それ以外の仕様等は事業者の提案に委ねます。
34	要求水準書	38	4	3	(7)	ア			配送車	使用を予定する配送車全ての庫内寸法(間口×奥行き×高さ)をお示し願います。	配送車の庫内寸法は、現時点で想定はしていません。配送車については、食器かご・食缶及び、これを入れるコンテナの大きさと数の提案により、別途協議するように考えています。