

## 静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業 運營業務要求水準書（案）に関する質問回答

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
1	従業員の訓練	1	IV	1	(1)	5)		「事業者は市が必要と認めた場合は、市又は市以外のものが実施する研修等に調理従業者を参加させること」とありますが、どのような場合に必要とされるのでしょうか。	保健所の指導や衛生基準等の改正があった場合に研修等を行います。
2	モニターカメラ	1	IV	1	(1)	8)		施設内・外にモニターカメラを設置するとありますが、貴市で想定している必要最小限の台数がございましたら、ご教示下さい。	特に想定しておりません。事業者提案によります。
3	モニターカメラ	1	IV	1	(1)	8)		安全衛生面の管理を行うためのモニターカメラ設置とありますが、防犯上の観点からも首振り機能がついたモニターカメラの設置等、貴市が想定している仕様がございましたら、ご教示下さい。	特に想定しておりません。事業者提案によります。
4	直接搬入物質	2	IV	1	(2)	1)	ウ	各学校へ直接搬入されるもので、プリン・ゼリー等のデザート類についても、本事業の給食の運營業務に含まないという理解でよろしいでしょうか。	デザート類は基本的に学校配送となりますが、一部配食業務を実施します。 なお、残食については返却されます。
5	直接搬入物質	2	IV	1	(2)	1)	ウ	納豆用パック、プリン等のプラスチック容器、パン・ソフト麺用ビニール袋等の空容器は、各学校自らが処理し、洗浄・残滓処理業務に含まないという理解でよろしいでしょうか。	お考えの処理方法が基本です。
6	検収業務	2	IV	1	(2)	2)	ウ	実施方針の3ページには、食材検収業務は事業者の業務になっていますが、こちらの項目以降は市の業務となっています。どちらが正しいのでしょうか。	「食材検収補助業務」に修正します。
7	運營業務要求水準書	4	IV	2	(1)	1)		食材の調達業務で納豆は、調理に使用する食材ですか。	調理には使用しません。
8	運營業務要求水準書	4	IV	2	(1)	1)		納入時間の目安の中で当日納入が7:45~8:00とありますが、一日の業務（運営）時間は、何時~何時までと予定されていますか？	基本は8:00~16:45ですが、食材搬入は7:45~です。
9	調理業務	5	IV	3	(1)	1)	ア	①遊離残留塩素の検査は調理前は必要と考えますが、調理後も必要でしょうか。	学校給食衛生管理の基準通りです。

N0	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
10	調理業務	5	IV	3	(1)	1)	ア	⑤の年1回以上の清掃は⑥の夏季長期休暇中の清掃を兼ねることによろしいですか、また夏季休暇中は40日近く水抜き（空タンク状態）にしておくと考えてよろしいでしょうか。	清掃は質問のとおりですが、夏期休暇中の水抜きはできません。
11	使用水の安全確保	5	IV	3	(1)	1)	ア①	「・・・・遊離残留塩素が0.1mg/l以上であること・・・・」と記載がありますが、受水槽一次側での給水残留塩素濃度はいくらでしょうか、ご教示願います。	0.1mg/l以上。
12	アレルギー対応食	6	IV	3	(1)	5)		アレルギー専用調理室における対応除去食数は、最大何食までを想定されていますでしょうか。また、想定食数を大幅に超えた需要が発生した場合における費用は貴市の負担との認識で差し支えないでしょうか。	最大50食を想定しており、それ以上になった場合は、市と事業者で協議します。
13	アレルギー対応食	6	IV	3	(1)	5)		アレルギー対応食について代替案を提案してもよろしいでしょうか。この場合の献立作成業務は、市の業務でよろしいでしょうか。	お考えのとおりです。
14	運営業務要求水準書	6	IV	3	(1)	5)	ア	アレルギー食の食数ですが、中吉田学校給食センターでは、15食ですが、今回の南部学校給食センターでは、何食程度と設定いたしますか？	50食程度を想定しています。
15	割卵作業	6	IV	3	(2)	3)	エ	割卵作業とありますが、4頁、IV、2、(1)、1)前日納入区分の食材欄には液卵はありますが、生卵の納入区分がありません。生卵の使用想定はありますか。	当日納入で使用予定はあります。
16	揚げ物、焼き物、蒸し物調理業務	7	IV	3	(2)	5)		揚げ物・焼き物・蒸し物については、日々の献立の組み合わせの考え方により求められる調理能力が異なると思われれます。以下の①～③のパターンが想定されます。 (下記「**」にはそれぞれ、「揚げ」「焼き」「蒸し」のいずれかを当てはめます) ①4,000食/棟/日 程度[**物を実施するのは各々、毎日1メニューのみ] ②8,000食/棟/日 程度[**物を実施するのは毎日1～2メニュー] ③12,000食/棟/日 [3メニューとも**物を実施する日がある] 揚げ物・焼き物・蒸し物のそれぞれについて、上記のうち①を想定していますが、その考えで良いでしょうか。あるいは、②・③のようなケースも想定されるのでしょうか。コストに大きくかわる事項ですので、献立の組み合わせについて具体的にご教示ください。	基本は①を想定していますが、例外的にAブロックが鶏の唐揚げで、Bブロックが豚豚で豚肉を揚げる、または、Cブロックでアップルパイを揚げるなど、2ブロックで揚げ物が重なることも想定されますので、②も考えられます。 なお、連続式揚げ物機（フライヤー）は、1台を想定しています。

N0	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
17	汚染作業	7	IV	3	(2)	6)	エ	汚染作業とは、汚染作業区域内全ての作業を指すのでしょうか。	汚染作業を行った場合は、手洗い・着衣や靴を交換し、汚染されていない状況で作業につくことは可能です。
18	和え物調理業務	7	IV	3	(2)	6)	エ	汚染作業とは、どの作業までを言うのでしょうか。例えば野菜の下処理も含まれるのでしょうか。	汚染作業とは汚染作業区域で実施した全ての作業を指します。
19	和え物調理業務	7	IV	3	(2)	6)	オ	20℃以下であるのは、和え物調理を完了した時点でしょうか。	お考えのとおりです。
20	配送・回収業務	9	IV	5	(1)	1)		温度の適正な管理とは、配送車の荷室内・コンテナ内・食缶内等の温度を一定の基準で維持することを求めているのでしょうか。その場合、一定の基準は何℃でしょうか。	配膳時の温度を食缶内で維持するための適正管理をお願いします。（大量調理施設衛生管理マニュアル…10℃以下または65℃以上）
21	配送・回収業務	9	IV	5	(1)	5)		配膳補助員の勤務時間外に行えるのは配送のみでしょうか。回収についても配膳補助員の勤務時間外に行うことは可能でしょうか。	回収も可能です。同様に学校と協議し、施設等の管理を実施することになります。
22	運営業務要求水準書	9	IV	6	(2)	2)		残さい処理の項目で事業者が、ゴミ・廃油・ダンボール等の廃棄、再資源処理までも行うのでしょうか？市で引取り・処理先はあまませんか？	事業者でお願いします。
23	残滓処理等	10	IV	6	(2)	2)	ア	①②③ 調理に伴う残滓や児童生徒等の食べ残しに伴う残滓等は一般廃棄物となります。その処分費と給食センターから処分場までの運送費は市側の負担と考えてよろしいでしょうか、ご教示願います。	事業者でお願いします。
24	調理用器具	10	IV	7	(1)			「調理用器具の調達は、事業者の提案及び裁量によるものとする。」とあります。確認になりますが、要求水準書や提案書に則した運営が可能であれば、調理用器具の種類・仕様・数量は事業者の裁量によると考えてよろしいですか。 先行事例においては、行政から器具の種類等を開業前に指定されることもございました。開業前では経費的に調整が非常に難しく、もし、市で想定される使用器具あるいは使用を禁止する器具がございましたら、入札前にご教示ください。	施設整備及び維持管理業務要求水準書（案）P18以降の通りです。

N0	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
25	各学校説明会	10	IV	7	(2)	1)		配送における小中学校の状況確認の為の各学校説明会は、対象17校全てに対して計画されるのでしょうか。	お考えのとおりです。
26	別添資料22	11	III	2				野菜果物の取り扱いについての記載がありますが、先日の説明会での説明と内容が異なっているのでしょうか。説明会においては生用野菜には加熱工程がないとのご説明だったと記憶しておりますが、資料では調理欄に湯通し・加熱→冷却と記載されています。機器類の配置・作業内容・人員配置に影響があると考えますので、本件についてはどのような取り扱いになるのかをご教示ください。	現状では、レタス・キャベツ等は次亜塩素酸ソーダで消毒し、流水で洗い流して提供していますが、きゅうりなどについては消毒後加熱し、冷却処理を実施しています。これと同様、他の食品においても食品検査の結果により協議し、処理の方法については検討となります。
27	施設案内DVD	11	IV	8	(2)	8)		見学者用の施設案内DVDですが、DVDを本施設において上映することが要件であり、ROMを数十枚以上作成して配布することは想定していないと考えてよろしいですか。	配食校配布用を含め20枚を想定しています。
28	施設案内DVD	11	IV	8	(2)	8)		見学者用の施設案内DVDですが、貴市が想定している上映の長さがございましたらご教示下さい。	15分程度のものを考えています。
29	試食会等の対応業務	11	IV	9	(1)	8)		現状で、試食会の対応に必要なスタッフの人数及び稼働時間を御教示ください。 また、平成19年度北部学校給食センターでの試食会開催実績(年5回)が記載されておりますが、本事業でも事業期間中、同等の実施頻度と考えてよろしいですか。	配膳や片付等の業務で3～4人程度・時間は1時間程度必要と思われます。また、H19年度の北部学校給食センターの試食回数よりは、かなり多くなると予想されます。
30	食育に関する業務	11	IV	9	(2)	1)		文部科学省の「食育推進計画」とは「食育推進基本計画」のことでよろしいのでしょうか。	お考えのとおりです。
31	食育に関する業務	11	IV	9	(2)	1)		「静岡市食育推進計画」は策定中とありますが、いつ頃公表されるのでしょうか。	H20年5月下旬公表、7月上旬インターネット発信予定です。
32	リザーブ給食	12	IV	9	(2)	2)	イ	17校のリザーブ給食を3日間で行うということでしょうか。その場合、最大でリザーブ給食対象食数は何食程度になるのでしょうか。	3日間で各ブロックごとに行います。 1ブロック最大 1,200食/日です。

N0	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
33	運営業務要求水準書	12	IV	9	(2)	2)		リザーブ食の実施当日は、3献立+2献立（リザーブ食）のあわせて5献立の調理でしょうか。	お考えのとおりです。
34	添付資料12							配食校の学級数は、職員用も加算したクラス数との理解で宜しいでしょうか、ご教示願います。	児童・生徒のクラス数のみで、職員用は含んでおりません。
35	添付資料12							配食校の学級数に、特殊学級は含まないとありますが、特殊学級の児童・生徒は一般クラスで給食をとるとの考え方で宜しいでしょうか、ご教示願います。	別クラスとなります。推計には、特殊学級を含まないという意味で、特殊学級、職員等を含む学級数等は、実施方針P17のH19年のデータのとおりです。
36	ブロック別献立表						添付資料13	生野菜は、いったんボイルを行い急速真空冷却機にて冷却してから調理するのではなく、生野菜を提供するという理解でよろしいでしょうか。	No.26の回答と同様です。