

静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業 要求水準書質問回答

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
1	施設概要	4	I	4	(1)			1日当たり10,000食で最大12,000食とありますが、先日の入札説明会にて初年度に12,000食になるという説明がありました。具体的に食数・クラス数を教えてください	平成22年度だけ配食校2校（合計 41クラス、1,372人）の追加を予定しております。その内訳は、 ①長田南小学校：21クラス 【児童数】668人【職員数】32人 ②川原小学校：20クラス 【児童数】640人【職員数】32人 （※平成20年5月の児童・職員の数より）
2	外灯	10	II	2	(4)	9)	エ	防犯対策用の外灯は夜間消灯しないと考えてよろしいでしょうか	そのとおりです。
3	施設計画	11	II	4	(3)	1)	ウ	下処理前、下処理後で冷蔵庫の設置とありますが、下処理後にも必要ですか	魚肉・練り物等、下処理した後に保存しておくため、冷蔵庫が必要です。
4	調理室	12	II	4	(3)	1)		煮物・炒め物・蒸し物の調理は同じ調理室（煮炊き加熱室）での調理、焼き物・揚げ物の調理を同じ調理室（焼物・揚げ物室）での調理を行うのでしょうか。蒸し物調理は、煮炊き加熱室、揚げ物・焼き物調理室のどちらで調理を行うのでしょうか。	衛生的な作業動線を考慮した区分であれば、どのようなご提案でも良いと考えております。
5	アレルギー対応調理室	12	II	4	(3)	1)	ク	6月26日公表の施設整備及び維持管理業務要求水準書（案）に関する質問回答24において、独立した室でなくても良いとのご回答をいただいておりますが、独立した室としなくても可と理解してよろしいでしょうか。	アレルギー物質の混入を防ぎ、安全性が保たれていれば、独立した室でなくても良いと考えております。
6	施設計画	12	II	4	(3)	1)	ソ	残滓・缶置き場で温度管理とありますが、コスト的に空調機にて対応と考えています。空調機では15度くらいまでの冷却が最大ですが、その温度でよろしいですか。（缶置き場は空調しますか）	残滓置場は、空調機設置にて温度管理し、陰圧ができるようにしてください。なお、温度設定については、残滓が腐敗・異臭なく衛生的に保てれば結構です。一方、缶置き場の空調については、必要ありません。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
7	集中管理パネル	14	II	6	(2)	1)	オ	集中管理パネルとは電灯、空調・換気等の単体盤を1つの箱に納めた形態を示すのでしょうか	そのとおりです。
8	集中管理パネル	14	II	6	(2)	1)	オ	事業者用事務室で集中管理とありますが、事業者が休日の場合、共用の空調換気の入切は現地発停でしょうか	そのとおりです。
9	私設メーター	14	II	6	(2)	1)	キ	市専用部は、市職員事務室及び市事務資料用倉庫でよろしいでしょうか	市専用部は、要求水準書 p 9 の主要諸室区域区分の事務エリア>一般区域の「管理事務室（更衣室、湯沸室、倉庫含む）、市職員用便所」です。電気料金を分けることができるよう分電板を分けるなどして子メーターの設置をお願いします。 要求水準書の表現を「市専用部の電気量が事業者側（一般開放部含む）と区分できるように私設メーターを設置する。」に修正します。
10	私設メーター	14	II	6	(2)	1)	キ	一般開放部は、見学スペース、会議室、栄養指導室、市職員・来客用便所、多目的便所でよろしいでしょうか	一般開放部は、要求水準書 p 9 の主要諸室区域区分の一般開放エリア>一般区域の会議室、栄養指導室、来場者便所、湯沸室、見学者通路及び、事務エリア>一般区域の玄関ホールです。
11	設備項目	15	II	6	(2)	2)	イ	電源設備に災害時用発電機は計画不要でよろしいでしょうか	そのとおりです。
12	光専用回線	15	II	6	(2)	2)	ウ⑤	市職員用の光専用回線の配線ルートを、市職員用事務室と事業者事務室のそれぞれに確保すると考えてよろしいでしょうか	そのとおりです。
13	インターホン設備	15	II	6	(2)	2)	オ②	食材搬入口とは検収室を示し、検収室と市職員事務室及び事業者事務室をインターホンで通話できるようにすると考えてよろしいでしょうか	食材搬入口とは、食材搬入用プラットフォームを指し、当該部分と市職員事務室及び事業者事務室をインターホンで通話できるようにしてください。
14	インターホン設備	15	II	6	(2)	2)	オ③	表示灯の点灯・警報は市職員事務室と事業者事務室と会議室・栄養指導室の計3ヶ所と考えるとよろしいでしょうか	そのとおりです。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
15	機械設備	17	II	6	(3)	2)	ウ	“③汚染作業…構造とする。”と“⑤ゴミ処理室…排水する。”の間に記載されている、“冷却コイル、エアコンユニット及び…構造とする。”は“④”と考えてよろしいのでしょうか。	そのとおりです。
16	焼き物機	19	II	7	(3)	2)	ウ	焼き物機に煮る、焼く、蒸す、茹でる等の機能が必要とありますが、要求水準書12ページII 4 (3) 1)では蒸し物調理は焼き物調理室ではないと読み取れ、矛盾があるように思えますが、解釈をご教示ください。	要求水準書の添付資料13による「H19年度ブロック別献立表(参考)」に示すメニューの調理が可能な作業動線及び厨房機器についてご提案ください。
17	調理設備計画	19	II	7	(3)	2)	カ	1) アに冷凍庫・冷蔵庫の仕様があり、2) カに保冷庫の仕様があります。どの様な違いですか。特に温度管理システムへの要求が違うため教えてください	冷凍庫・冷蔵庫は、食材を保管するためのもので、保冷庫は、調理したものを一時保管するためのものです。よって、保冷庫は、集中管理システムに組み込む必要はありません。
18	コンテナ洗浄機	20	II	7	(3)	3)	ウ	コンテナ洗浄の最終仕上げで水滴が確実に除去できることとなっていますが、最終仕上げとはどの段階を指すのでしょうか。 コンテナのみの洗浄を指すのであれば、その後食器を収納してから乾燥・消毒を行う場合、水滴を除去していても食器から水滴が付くと思われます。食器を収納し、乾燥・消毒が完了した時点(翌日配送する前)で水滴が完全に除去できていれば良いのでしょうか。	最終仕上げとは、それ以降の工程がない段階を指します。ご指摘のとおり、乾燥・消毒が完了した時点で水滴が完全に除去できていれば良いです。
19	近隣対応業務	26	II	10	(4)	2)	オ	貴市で実施された境界調査の資料及びデータについて、落札者決定者への公表はされるのでしょうか。	市が実施した境界調査は、測量業務であり、騒音、振動等について近隣と協議はしておりませんのでデータはございません。
20	既存施設の解体業務	29	II	11	(1)			既設事務所内の電話・光ケーブル、電灯引込の撤去は静岡市にて対応でしょうか(契約手続き共)	電気等の契約の解約手続きは市が行いますが、撤去作業は事業者でお願いします。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
21	施設管理担当者	32	Ⅲ	1	(10)			施設管理担当者は、市との連絡窓口とすることで、すべての業務について対応する必要はなく、事業者内の適切な担当者への取り次ぎが行えれば良いという理解でよろしいでしょうか。	そのとおりです。
22	食器食缶等保守管理業務	35	Ⅲ	6	(3)			2行目“また、食器食管等の消耗品…”とありますが、“食器食缶等の消耗品…”ではないでしょうか。	そのとおりです。要求水準書を訂正します。
23	警備業務	38	Ⅲ	9	(1)	2)		“防災諸設備…習熟するとともに”とありますが、“防災諸設備…習熟するとともに”ではないでしょうか。	そのとおりです。要求水準書を訂正します。
24	緊急時の対応	39	Ⅳ	1	(1)	6)	イ	地震・災害等緊急時の記述があります。電気・水等が使える設備計画といたしますか。その場合、緊急時に利用対応可能な時間はどの程度といたしますか	地震・災害等緊急時の対応については、要求水準書P13 4) イ③及びウに示す事項のみを考えております。電気・水道が使用できない状態の中で、炊き出しを行う施設として位置づけております。
25	配置すべき責任者	41	Ⅳ	1	(3)	1)		表中の資格等欄に、集団調理施設（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設）との記載がありますが、ここで言う集団調理施設とは、健康増進法で定義する特定給食施設のことでしょうか。もしそうだった場合、特定給食施設とは、1回100食以上又は1日250食ではないでしょうか。また、栄養士・管理栄養士の配置に努めなければならない施設を言っているとすれば1日300食以上又は1日750食以上の食事を提供する施設であり、同一メニューを1日300食である必要はないと考えますが、解釈の仕方をご教示ください。また、ここで言う集団給食施設の定義が、健康増進法とは関係なく、静岡市が独自に設定した定義であるならばその旨を明示していただけないでしょうか。解釈の違いにより、入札者間が同一条件でなくなることが危惧されます。	大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省平成9年3月24日制定）が適用する調理施設です。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
26	和え物調理業務	45	IV	3	(2)	6)	エ	5月30日公表の運営業務要求水準書(案)に関する質問回答17において手洗い・着衣や靴を交換し、汚染されていない状況で作業に付くことは可能との回答をいただいておりますが、加熱後の和え物作業も差し支えないとの理解でよろしいでしょうか。	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付けば、良いと考えます。
27	配食業務	45	IV	3	(4)	1)	イ	5月30日公表の運営業務要求水準書(案)に関する質問回答17において手洗い・着衣や靴を交換し、汚染されていない状況で作業に付くことは可能との回答をいただいておりますが、配食作業を行っても差し支えないと考えてよろしいでしょうか。	NO. 26を参照してください。
28	洗浄・残滓処理業務	47	IV	6	(2)	1)		“1)食器・食管等洗浄保管業務”とありますが、“1)食器・食缶等洗浄保管業務”ではないでしょうか。	そのとおりです。要求水準書を訂正します。
29	食育に関する業務	49	IV	9	(2)	2)		1年に1度リザーブ給食の実施、とありますがその際のアレルギー児童に対する対応食はどのようなになるのでしょうか。	通常の給食と同様の対応になります。アレルギー給食対象児童・生徒も同様にリザーブ給食を実施します。