

要求水準素案に関する質問に対する回答

No	資料名等	項目	該当箇所										質問	回答案
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a				
1	要求水準素案	安全・安心な給食のための衛生基準、危機管理の徹底	1	I	2	(1)							災害時等に給食を提供とありますが大規模災害時は市民への炊き出しも含むお考えでしょうか提供数など具体的に示してください。	炊き出しは想定していません。
2	要求水準素案	インフラ整備状況	6	II	2	(6)	① ⑤						本事業で発生します「電気・ガス・上下水道における負担金」は、本事業がBTOであり、施設の所有が公共となるため、貴市でのご負担という理解でよろしいでしょうか。	要求水準素案に記載のとおり、負担金も含めて接続整備に要する費用は事業者の負担とします。
3	要求水準素案	調理能力	7	II	3	(2)	②						配送車が学校配膳室に寄り付く場合など問題がないか確認が必要のため、平成26年度から第1給食センターから配送され、平成28年度から第2給食センターの配送校に変更される学校配膳室について、改修後の図面等をお示ください。	平成28年度に第1給食センターから第2給食センターへ変更する配送校の学校配膳室は、平成26年度に改修を行うため改修後の図面はお示しできませんが、参考に平成25年度に改修を行った学校配膳室の図面を入札公告時までにお示しします。
4	要求水準素案	献立方式等	8	II	3	(3)	①	イ					デザートで直接学校へ配送される物はないでしょうか、また、全てひとまとめた場合喫食者本人が受け取り自身の机で配食するのでしょうか重量とスペースは大丈夫でしょうか。	前段については、アレルギー対応食の提供を行う生徒・児童のデザートは、全て給食センターへ配送され、直接学校へ配送されません。後段の受け取り及び配食については、ご理解のとおりですので、重量とスペースにも配慮して配送方法を提案してください。
5	要求水準素案	献立方式等	8	II	3	(3)	①	ウ					対応アレルギーが7品目(乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生)及びごま・ごま油とありますが、この中で、給食の献立では現状使用していないもしくは本事業の献立で使用しない予定の品目はありますか。	そばは使用する予定はありません。
6	要求水準素案	ゾーニング計画	9	II	4	(1)	①	イ		d			下処理室と調理室間の視認性は野菜下処理室においては煮炊き調理室との間に上処理室を設けた場合ドアの窓部で確保することで宜しいでしょうか。	窓の大きさにもよります。隣室の作業の状況が容易に確認できるものを設置してください。
7	要求水準素案	平面計画・断面計画	10	II	4	(1)	②			d			見学できる諸室に関して記載されている物以外は事業者の提案として宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
8	要求水準素案	外構計画	11	II	4	(1)	④	ア		c			全般の項目に塩害対策を施すとありますが屋外に設置する機器はどのように対応しますかグレード等具体的にお示ください。	対象地域は、沿岸部で塩による影響を受け易く、設置する機器についても塩害対策を施し、サビに備えることが重要と考えます。位置関係からは重塩害地域に該当するため、対象地域の風向き等、周辺地域の状況確認を十分に行い、設置位置等も考慮した塩害対策及びメンテナンスをご提案ください。また、要求水準に示す良好な維持管理が行われるように環境条件に適した具体的対策を講じてください。
9	要求水準素案	設備の耐震対策	12	II	4	(2)	②	ウ					重要機器に厨房機器で該当するものはありますか。	厨房機器で重要機器に該当するものではありません。
10	要求水準素案	皮むき室	18	II	4	(4)	①	ア	(*)				野菜の泥を皮をむく部屋内で処理してよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	要求水準素案	給食エリア各室の主要機器	20	II	4	(4)	②						表Ⅱ-4 和え物室に、ブラストチラー、小型スチームコンベクションオープンとありますが、具体的な用途をお教えてください。	ブラストチラー、小型スチームコンベクションオープンを削除します。関連して、表Ⅱ-4における「アレルギー専用調理室」「二次加工食調理室」の記載内容も修正します。
12	要求水準素案	給食エリア各室の主要機器	20	II	4	(4)	②						表Ⅱ-4の和え物室の機器種類でブラストチラーと小型スチームコンベクションオープンが記載されていますが加熱機器・急速冷却機器が何に使用する為に選定されているかご教授ください。	回答No.11をご参照ください。
13	要求水準素案	給食エリア各室の主要機器	21	II	4	(4)	②						表Ⅱ-4の洗浄室の機器種類で食器・配膳盆・トレイ整理装置が記載されていますが配膳盆は大きすぎまた、整理装置に不向きなため除外として宜しいでしょうかご指示願います。	表Ⅱ-4は市の想定で必須ではありませんので、献立例や衛生面、効率性を考慮し、機器の提案を行ってください。
14	要求水準素案	厨房機器の選定	24	II	4	(5)	③						参考資料17のメニューを見ると中学校献立A・B、及び特別支援学校献立のいずれもスチコン使用になっていますが、2回転・3回転調理も可能でしょうか。	揚物・焼物・蒸し物調理室のスチコンについては、同一献立で複数回使用する調理は可能です。
15	要求水準素案	消毒保管庫・器具殺菌庫	26	II	4	(5)	④	エ	(x)	a			設定温度が120℃まで設定でき…とありますが、蒸気式の場合は不可能です。また、100℃以上は食器やプラスチックが傷みややすくなるので90℃以上の設定で宜いでしょうか。	原案のとおりとします。
16	要求水準素案	消毒保管庫・器具殺菌庫	26	II	7	(4)	④	エ	(x)	b			配膳盆の記載がありますが積み重ねるなどして収納後熱風にて消毒をかける際通気性が悪い為消毒乾燥不足の懸念があります。また、学校への配送の方法はどのようにお考えでしょうかお知らせください。	前段については、事業者の提案によるものとします。ただし、衛生管理に配慮し、提案してください。後段については、食器・食缶の配送方法とどのように組み合わせるかも含めて事業者の提案によるものとします。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答案
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a		
17	要求水準素 案	食缶及び配膳器 具	31	II	10	(1)					特別支援学校は既存の食缶及び配膳器具を使用されるとの事ですが表Ⅱ-7及び表Ⅱ-8の内容ででしょうか違う場合詳細をお示しください。	要求水準素案P32表Ⅱ-7及び表Ⅱ-8の方向で検討中ですが、今後、変更となる可能性もありますので、入札説明書等でご確認ください。
18	要求水準 素案	中学校学級配膳 台等	32	II	10	(2)					調達数量は、供用開始時における中学校配送校の…なお、食缶3種類…使用することも可とする。とありますが、目安の台数はあるのでしょうか。また、クラスワゴンの調達はどのようになのでしょう。	学級配膳台の調達数量の目安は、入札公告時までに示します。また、特別支援学校で使用するクラスワゴンには、既存のものをそのまま使用するため、調達する必要はありません。
19	要求水準 素案	中学校学級配膳 台等	32	II	10	(2)					特別支援学校は既存のクラスワゴンを使用されるとの事ですがすでに稼働しているであろう第1学校給食センターとの配送校受け持ちの変更等により食缶等が収まらないなど問題は無いでしょうか中学校も同様に思います。	特別支援学校で使用する食缶等は、既存のものをそのまま使用するため、既存のクラスワゴンに収まります。また、平成28年7月まで第1給食センターの配送対象校となる中学校で使用する食缶等は、第1給食センターで使用されていたものは引き継がず、本事業で市が調達するもの及び本事業の事業者が調達したものを使用します。
20	要求水準 素案	食器、食器カゴ 及び食具等	32	II	10	(3)	①				配膳盆はどこで洗浄消毒し保管されるのでしょうか通例は配膳室内にて洗浄保管と理解しますがご教授ください。	要求水準素案P58V4及び5(1)のとおり、給食センターで洗浄・消毒・保管します。
21	要求水準 素案	学級配膳盆	32	II	10	(3)	①				学級毎に最大4枚配布し、仕様については検討中となっておりますが、収納スペースの検討をするにあたり、現時点で想定されている仕様をご教示いただけますでしょうか。	実施方針に関する質問に対する回答No.14をご参照ください。
22	要求水準 素案	コンテナ	34	II	10	(4)	④				コンテナサイズにおいてすでに稼働しているであろう第1給食センターの大きさに合わせる必要はないでしょうか。また、既存品コンテナの消毒保管及びコンテナ洗浄機で新設コンテナと共用で使用が可能かなどの確認のため、既存のコンテナの詳細が解る資料を積載予定クラス数を含めてご提示ください。	中学校のコンテナは、第1給食センターで使用するコンテナと同一の仕様にする必要はありません。また、特別支援学校のコンテナは、既存のものをそのまま使用します。詳細な仕様は、入札公告時までに示します。
23	要求水準 素案	学校配膳室改修 業務	36	II	11		⑦				表Ⅱ-15の牛乳・デザート保冷庫が1台で対応していますがデザート形状及びサイズの資料をご提示ください。また、配膳盆の収納はどのようにされますかセンターにて洗浄消毒保管後コンテナに積載して配送は困難です。	前段については、以下がおよその最大となります。 ①50gデザート用ケース(40コ入り) 362×226×高さ120mm ②固形ヨーグルト100g用ケース 360×295×高さ127mm なお、学級の生徒数が30名未満の場合は、ビニール袋に入れ替えて保冷します。 また、牛乳カゴは、納入業者によっては1学級あたり2カゴを提供しているため、牛乳・デザート保冷庫の容量が1台では不足する場合は、必要数を設置してください。 後段については、回答No.20をご参照ください。
24	要求水準 素案	運営業務におけ る基本的な考え 方	52	V	1	(2)	④				(公財)福岡市学校給食公社職員の方の雇用受入について説明会のときにお話がありましたが、統括責任者、運営業務責任者、運営業務副責任者、衛生管理者、特別支援学校調理主任、アレルギー対応食調理主任、調理主任、その他勤務者の給与、時給等についてご教示下さい。	実施方針に関する質問に対する回答No.10をご参照ください。
25	要求水準 素案	運営業務におけ る基本的な考え 方	52	V	1	(2)	④				(公財)福岡市学校給食公社職員の方の雇用受入についてですが、統括責任者、運営業務責任者、運営業務副責任者、衛生管理者、特別支援学校調理主任、アレルギー対応食調理主任、調理主任等と直接面談は出来るのでしょうか。	(公財)福岡市学校給食公社職員との個別の面談は、事業契約締結後に(公財)福岡市学校給食公社と調整の上行ってください。
26	要求水準 素案	業務従事者の要 件等	52	V	1	(3)	①				業務従事者の配置基準についてですが、総括責任者等の資格等については、記載の要件をクリアすれば該当すると考えて宜しいでしょうか。	記載の配置基準は最低限の基準を示したものであり、本事業の目的及び基本理念が達成されるように、よりよい人員配置を期待します。
27	要求水準 素案	業務従事者の要 件等	52	V	1	(3)	⑥				現給食センターで、調理業務、洗浄業務、配膳業務はそれぞれ何名で運営されていますか。	学校配膳室従事員数については、要求水準素案P59表V-5をご参照ください。 なお、現給食センター調理・洗浄業務の体制については、提供食数が第2給食センターとは異なること、アレルギー対応食・二次加工食を提供していないこと、ドライ方式ではなくウェット方式の施設であることなどから、第2給食センター整備運営事業の参考になるとは考えていないため、要求水準素案には、お示ししておりません。
28	要求水準 素案	給食調理業務	56	V	3	(1)	⑤	ウ			未加熱食材、加熱食材、カート移動の調理従事者は兼務せず、それぞれ専任とすると思いますが、調理作業を行った者は配缶作業を行えないということでしょうか。	同一時間帯での兼務の禁止とします。
29	要求水準 素案	洗浄業務	58	V	4	(1)	①				配膳盆は配膳室で洗浄保管に出来ないでしょうかご指示願います。	原案のとおりとします。
30	要求水準 素案	配送及び回収業 務	58	V	5	(1)	①				配膳盆もコンテナに積み込むとされていますが収納スペース増になり予定コンテナ数内に収まらない可能性があり配膳室保管としていただけますかご教授ください。	回答No.29をご参照ください。
31	要求水準 素案	残滓等処理業務	60	V	7	(1)	③				配送校から回収した残食(おかず、米飯、牛乳の混合物)は、厨芥脱水機により減量化を図るとありますが、米飯や牛乳の残食は厨芥脱水機への負荷がかかるため、納品業者にて回収していただくことは可能でしょうか。	原案のとおりとします。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答案
			頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a		
32	要求水準素案	残滓等処理業務	61	V	7	(1)	⑤				残渣等は、市が別途契約する再生利用事業者が発生当日に回収するとありますが、51頁の業務範囲の記載通り、事業者の業務範囲という理解でよろしいでしょうか。	要求水準素案P51V1(1)⑥残渣等処理業務の内容は、要求水準素案P60V7に記載しています。 事業者が脱水機による減量化を行った後の残渣等は、市との契約に基づき再生利用事業者が回収・処理を行います。 なお、残食として配送校から回収されたパンは、上記残渣等とは別に、市が別途契約する再生利用事業者が回収・処理を行います。事業者の範囲として、残食のパンを配送校から回収し、給食センターで保管する業務を後日公表する要求水準書に追加します。
33	要求水準素案	残滓等処理業務	61	V	7	(1)	⑤				現状の残渣処理費用と残渣量の過去のデータを参考資料としてご教示いただけないでしょうか。	現状の残渣処理費用は、第2給食センター整備運営事業の参考になるとは考えておりませんので、残渣量のみお示しします。 残渣等の発生量は、平成24年度の実績(提供食数39,259食、脱水処理なし)で、平均約2,994kg/日、最大約4,190kg/日です。 また、残食として配送校から回収するパンの回収量は平成24年度の実績(提供食数39,259食)で平均約204kg/日、最大約521kg/日、回収頻度は、パンを提供した日の翌営業日です。
34	参考資料8	平成30年度配送校変更概要									センター配送校が変更されることに伴い、コンテナや配送車の仕様がセンターごとに異なることによる問題は生じないでしょうか。	問題が生じないよう市が学校配膳室の改修計画概要・改修プランを定めており、また、回答No.3のとおり、改修後の図面等もお示しします。 なお、配送車両と中学校への配送に使用するコンテナは、配送校変更前に使用されていたものは引き継がず、本事業の事業者が調達したものを使用します。