

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
1	○		9	1	6	(1)	イ	(ア)			事業予定地	資料3-1の事業予定地の境界と資料3-2の地積測量図の境界が違いますが、資料3-1の事業予定地の境界が今回事業の敷地境界と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、資料3-2については、隣接するテニスコート等を含めた市有地の地積測量図となっております。
2	○		10	1	6	(5)					献立作成・食材調達	アレルギー対応食の調理には主食は炊飯のみ含み、それ以外の主食は調理業務には含まれないという理解でよろしいでしょうか。	本市の想定している主食はごはん及びパンがありますが、アレルギー対応の主食の調理はお見込みのとおり炊飯のみとなります。なお、主食併用の種(ちゃんぽん、皿うどん、スパゲッティなど)もアレルギー対応の調理業務に含まれます。
3	○		13	2	1	(1)	エ				仕上計画	「給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、カート等の衝突を考慮した耐久性に配慮し、アルミ製又はステンレス製などの鋼製建具とすること。」とありますが、扉に適切な衝突防止対策を講じれば、アルミ製又はステンレス製などの鋼製建具を採用するかについては事業者提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	アルミ製又はステンレス製などの鋼製建具と同等以上の品質を確保できる場合に限り、事業者の提案によるものとします。
4	○		15	2	1	(4)					(4) 設備計画の考え方	必要に応じて凍結防止対策を講じること。とありますが、給食センター敷地境界内が業務範囲という理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
5	○		15	2	1	(4)				b	設備計画の考え方	各種機器の一括管理は、事業者用事務室にて行うと考えますがよろしいでしょうか。	お見込みのとおりですが、要求水準書に記載のあるモニターや緊急呼出設備等は市職員用事務室にも設置してください。
6	○		16	2	1	(4)					電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	第1回質問に対する回答No.24では、将来的には「リアルタイム」での配信とありますが、入札にあたり費用を算出しておく必要がありますので将来ではなく現時点で想定されている具体的なイメージをご教示ください。	検収、下処理、調理、洗浄等の各工程において、各室内の様子や各調理員の手元についても拡大して見ることができるとともに、配信できることを想定しています。
7	○		20	2	1	(4)	エ				その他設備	多目的研修室に試食用の給食等を運搬しやすい工夫とありますが、研修室は試食会などで使用しない場合には、事業者用の食堂として利用することも可能でしょうか。	可能です。
8	○		25	2	2	(1)	オ	(イ)			市職員更衣室	市職員用更衣室のロッカー数は、質疑回答の男女比に合わせて男子2程度、女子8程度で考えてよろしいでしょうか。また、ロッカーは上下2段式でもよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：構いません。
9	○		26	2	2	(1)	オ	(カ)			洗濯・乾燥室	洗濯機は、市職員用(1台)とありますが、洗濯・乾燥室は資料9参考書室リストによると事業者専用事務エリアとなっています。要求水準では機械警備が導入されることが前提となつておりますので、機械警備は市専用事務エリアと業者専用事務エリアに分けられるため、事業者専用事務エリアへの設置を限定されしまうと機械警備のセキュリティ区分が混在しますし、事業者が出勤しない時期や時間帯は、貴市職員が洗濯・乾燥室へは入れませんので、市職員用(1台)については事業者専用事務エリアに限定せず、他エリアへの配置でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。資料9の注釈に記載のとおり、事業者の提案によるものとします。
10	○		27	2	2	(1)	カ	(ア)			多目的研修室	多目的研修室の研修利用は市利用と事業利用は別行事と考えてよろしいでしょうか。また、市が行事を行う回数は月何回程度でしょうか。	前段：本市が独自に市職員の研修等で利用する場合(0~1回/月程度)や、本事業での見学会等(3回/月程度)で利用する場合があります。 後段：現時点では未定ですが、上記の市職員の研修及び見学会等の合計として3回~4回/月程度を想定しています。
11	○		27	2	2	(1)	カ	(イ)			見学通路	給食センターの見学は月何回程度行うのでしょうか。	現時点では未定ですが、3回/月程度を想定しています。ただし、供用開始時から3年間程度はそれ以上の回数となる可能性があります。
12	○		27	2	2	(1)	カ	(イ)			見学通路	一度に40名程度が施設等を見学するためのスペース(通路)として設置し、学校給食の調理の状況等、内部の各作業を見ることができるよう計画とありますが、見学通路から内部の作業を直接見ることが必須となる部屋名称をご教示ください。	下処理室、煮炊き調理室、和え物室です。
13	○		30	2	2	(1)	タ	e			進入路及び擁壁の整備	第1回質疑 NO.82におけるテニスコート及び西側市有地の借地が可能な場合、借地料が発生する場合は金額をご提示願います。(●●円/m <sup>2</sup> /月) また、借地期間に関しては、各事業者による提案事項と考えて宜しいでしょうか。	前段：テニスコート及び西側市有地の利用は、本市が本事業の遂行のためやむを得ず必要と認めた場合は、事業者の費用負担なく、利用できるものとします。 後段：お見込みのとおりです。
14	○		30	2	2	(1)	タ	e			進入路及び擁壁の整備	第1回質疑 NO.81において、進入路整備時、テニスコート側よりの工事車両進入に関して回答を頂いてますが、全工期的にわたり、テニスコート側からの工事車両進入は可能と考えて宜しいでしょうか。	進入路が完成した後は、テニスコート側からは進入せず、原則として進入路からの進入とさせていただきます。
15	○		30	2	2	(1)	タ	e			進入路及び擁壁の整備	上記 西側市有地にあるトイレですが、工事中に使用するトイレとして使用可能でしょうか。	工事従事者の利用は原則としてできませんので、仮設トイレを事業者で設置してください。No.33参照。
16	○		39	3	3	(4)	エ	(イ)	b	(b)(viii)	下処理機器	根菜類(じゃがいも、人参、玉ねぎ、里芋など)の処理が可能な球根皮むき器を導入すること。とありますが、他都市の学校給食センターでは、玉ねぎは使用頻度も扱う量も多いため、皮が剥かれた状態の玉ねぎ(むき玉ねぎ)を導入することで、調理作業の負荷を軽減するという工夫も見受けられます。全ての食材を一から十まで8,000食規模の新センターの調理機器のみで処理するのは限界がありますので、献立の内容や組合せによっては、むき玉ねぎやカット済み野菜などの導入をご検討頂けないでしょうか。	衛生面等に配慮し、むき玉ねぎやカット済み野菜などは導入しておりませんので、原案のとおりとします。ただし、献立によってはそごボウを納入する場合があります。

## 要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料 番号	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
17	○		40	3	3	(4)	エ	(イ)	b	(d)		連続式炊飯機	第1回質問に対する回答No.167では、炊飯ラインにおける2献立対応として、A麦ごはん、B混ぜご飯(麦)とありますが、混ぜご飯は他都市の給食センター炊飯ラインでは、調味料の炊き込みになりますが、本事業でも同様の調理となるという理解でよろしいでしょうか。	運営開始当初は、白米又は麦ごはんを炊飯し別途で調理した具材等を混ぜ合わせることで、運営が安定した後は炊飯時に具材や調味料を加えた炊き込みも行うことを想定しています。
18	○		45	3	3	(5)	イ					不動産登記等の関連手続き	保存登記に要する登録免許税は、所有者である貴市にてご負担いただけるとの認識でよろしいでしょうか。	事業契約書(案)の回答No.4・No.5参照。
19	○		52	4	7	(1)			d			環境衛生業務	第一回質問回答 別紙1-5(要求水準書質問) No.111 における、維持管理・運営期間中の振動測定に関する質問の回答にて、「長崎市の騒音・振動規制のしおりに準じた方法により、事業予定地の敷地境界線において測定してください」とありました。長崎市の騒音・振動規制のしおりを確認させていただきまして、本施設は騒音規制法に定める特定施設・振動規制法に定める特定施設に当たらないように思われます。この場合、定期的な騒音・振動測定は不要であると考えてよろしいでしょうか。	本施設は、騒音規制法に定める特定施設及び振動規制法に定める特定施設に該当しませんが、近隣が住宅地であることを鑑み、第1回質問回答に記載のとおり、維持管理期間及び運営期間において長崎市の「騒音・振動規制のしおりに準じた方法により、事業予定地の敷地境界線において測定することを求めるものです。
20	○		55	5	1	(1)						業務の対象範囲	前回の回答で「冬休み期間に登校日を設けて実施することは想定していませんが、開業準備期間に試食会を設けることを想定しています。」と回答されていますが、全配食対象校へ通常の運営業務と同じように調理した給食を提供し、試食していただくことは、できないとの理解でよろしいでしょうか。	終業式の日等に全配食対象校へ通常の運営業務と同じように調理した給食を提供する試食会を想定しています。
21	○		57	5	1	(7)	ウ					業務従事者	総括責任者、運営業務責任者、運営業務副責任者、アレルギー対応食調理主任、食品衛生責任者は正規職員として1名配置させるとありますが、正規職員とは契約社員か日給社員ではなく正社員(雇用期間の定めがない)という理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
22	○		60	5	2				d			食材検収補助業務	食材の納品は基本的に当日納品と考えてよろしいでしょうか。	生鮮食品の納品についてはお見込みのとおりです。第1回の入札説明書等に関する質問回答(要求水準書)NO.128参照
23	○		61	5	4	(1)			a			配送校での給食膳業務	各配送校に1名以上の給食配膳員を配置とありますが、全ての学校を現地確認していないため配置人数が決まられません。配膳室(配膳エリア)が、1階だけにある場合と、複数階に分かれている場合があり、これにより配置する配膳員数が変わるものと推測しています。学校における配膳室の状況など配置基準となる情報をお示し頂けないでしょうか。また現在配膳員を配置している学校がある場合、配置されている人数や勤務時間、時給を参考としてご教示ください。	現在の配膳員の配置状況について、資料22を新たに添付しますので参照ください。なお、現在配置している配膳員の人数は原則として1名ですが、小荷物専用昇降機がある2校のみ2名配置しています。要求水準を満たす必要な人員については事業者の提案によるものとします。また、時給に関しては公表できる資料はありません。
24	○		63	5	4							配送校での給食配膳業務	配送対象校の配膳室の全てを見学確認が出来ていないため、事業者側で用意したコンテナが配膳室に置ききれない可能性があります。その場合には、使わなくなった給食室や廊下など適切における場所を貴市にて確保頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
25	○		61	5	4	(1)			b			配送校での給食膳業務	給食配膳員は、職員室にて配膳室の鍵を受け取りとありますが、他都市では鍵を事前にお借りし、配送員が1便の食器を搬入しております。借用書など適切な対応を致しますので、本事業においても配膳室の鍵を事前にお貸し頂けないでしょうか。	配膳室の鍵については、安全管理の観点から原則として学校の外には持ち出さないこととしております。ただし、必要と認められる場合には学校ごとに協議のうえ貸し出すことも可能と想定しています。
26	○		63	5	4	(1)			e			給食の配膳	第一回質疑No.136で配送校のコンテナ受入れ、スロープ設置を確認させて頂きましたが、2階に配膳室がある場合のコンテナ搬入は、どのようにお考えでしょうか。また2階に配膳室がある対象校をご教示下さい。	追加資料の資料22を参照ください。なお、配膳室が2階以上にある学校は三原小学校ですが、※1記載のとおり校舎3階出入口に配送車の横付けが可能ですので直接コンテナの搬入が可能です。
27	○		63	5	4	(2)			b			配膳室の衛生管理	給食配膳員の服装は調理衣と帽子とありますが、出勤後に調理衣と帽子に着替える場合には学校内の更衣室を無償でお借り出来るという理解でよろしいでしょうか。また給食配膳員は学校内の教職員用WCも無償で利用できるという理解でよろしいでしょうか。	前段：基本的に配膳室内のロッカーをご利用ください。なお、学校と協議のうえ学校内の更衣室の利用も可能と考えます。後段：お見込みのとおりですが、使用条件(使用できる箇所、時間帯等)については学校と協議が必要です。
28	○		66	5	6	(2)			a			配送車の調達	配送車はリースも可とあります。この場合、所有権はリース会社となりますので、引き渡しの際に貴市所有権取得の対象外になるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、リース以外の場合も市への引き渡しの対象とはなりません。
29	○		66	5	6	(2)			b			配送車の調達	コンテナ方式を基本とするところが見学会の際、学校を見ましたのがスロープ(坂道)対応する学校もありました。1コンテナあたりの重量から察するにかなりの重量になり危険な作業が考えられます。改装の方向性は確認していますので随時報告・連絡を掲載頂くようお願い致します。※写真も掲載頂ければ幸いです。	ご意見として賜ります。なお、配送校の改修は令和3年度を予定しています。
30	○		66	5	6	(2)			b			配送車の調達	ワゴン型のコンテナ方式を基本とありますが、見学会では配膳校の確認が4校と限定されていたため、事業者側では全ての配膳室の状況がつかめず、コンテナ寸法を確定させるのが難しい状況です。事業者は見学させていただいた4校の情報でコンテナ寸法を判断すればよい、という理解でよろしいでしょうか。また、落札後にコンテナの寸法や台数を変更調整するのは配送車両台数に係るため困難であるため、コンテナ寸法は学校ごとに変わらず、学校の扉などの仕様を貴市にてご調整頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおり、見学会を開催した4校の状況や各校の配食数を踏まえて判断してください。後段：コンテナのサイズは変更しないものとし、事業者との協議により、必要に応じて本市において学校の扉などの仕様を調整します。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
31	○		67	5	6	(5)			a			その他	「特に登下校時間帯において児童・生徒の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払い、運転手とは別に補助員をつけ、車両を誘導するなど、運行上の安全への配慮を徹底すること。」とありますが、学校を全て見学していないため判断が出来ません。補助員が必要となる学校をご教示ください。	配送・回収を運転手及び補助員の2名以上で行う場合には、学校の敷地内の誘導については同乗する補助員が行うことで対応可能と想定しますが、配送・回収に係る従業員数については、学校の敷地外における登下校の状況等も踏まえて、事業者にて提案してください。
32		6-2										添付資料資料6 ②下水道	事業予定地西側に、三重中学校第二グラウンドと記載がありますが、現在も定期的にグラウンド(テニスコート)として使用しているのでしょうか。	基本的には土曜日・日曜日・祝日にクラブ活動で使用しています。
33		6-1, 2										添付資料資料6 ①②	西側市有地にあるトイレに引き込まれている上水道と下水道を利用し、事業予定地内の仮設給水と仮設排水を接続して宜しいでしょうか。	西側市有地にあるトイレの上水道及び下水道への接続は問題ありません。接続の方法等詳細については本市上下水道局業務部料金サービス課に相談してください。
34		7										給食配送・食器等回収先学校一覧	資料でお示しの配送対象校24校ですが、今後、対象校の増減及び対象校の変更は、無いと考えてよろしいでしょうか。	現在の計画については、本市ホームページ「長崎市立小中学校の学校規模の適正化と適正配置について」を参照ください。 【HOME > 子育て・学び > 学校・教育(教育委員会) > 小中学校の適正配置 > 長崎市立小中学校の学校規模の適正化と適正配置について】 ただし、将来の児童生徒数の状況に応じて、8,000食を上限とした範囲で対象校を調整する場合があります。
35		7, 17											供用開始時における給食配送校(24校)と合計の給食数はご開示頂いておりますが、各学校における提供献立(2献立)の割合もご開示願います。	現時点では確定できませんので、契約後に市と事業者で協議し決定することとします。
36		12										電界次亜水生成装置	資料12は第1回質問に対する回答により、あくまでも参考であることを理解しておりますが、他給食センターでは導入されていない電界次亜水生成装置が見受けられます。本設備を参考リストに記載するにあたり考え方がありましたらご教示願います。	下処理室等の殺菌・除菌等による衛生管理の徹底を図ることを想定し参考まで掲載したものであり、設置については事業者の提案によるものとします。
37		13										配送校のプラットフォーム・配膳室の現況	校内における配送車両動線上や駐車スペースに教職員の車両やバイクが駐車していたり、樹木の成長等により、配送車両が配膳室まで通行できないことがあります。教職員車両やバイクの移動や駐車禁止の周知、樹木の剪定は市事務室センター所長と学校長との間にてご調整頂き、ご対応頂けるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
38		15										検収記録簿	第1回質問に対する回答No.128では、生鮮食品(肉類・豆腐類等)は当日の朝7～8時頃に納品を想定されているとありますが、貴市検収業務開始時刻により事業者側の出勤時間や作業内容が変わりますので、検収業務開始時刻を改めてご教示ください。	本市の検収は納入業者からの納品の時間(朝7～8時頃)に合わせて行うことを想定しています。
39		18										調理作業工程表	本資料の調理終了時刻や配膳終了時刻は貴市既存施設の参考資料であり、本事業における調理や配膳時刻などを指定しているものではない、という理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
40		19										コンテナ数の推計	第1回質問に対する回答No.51では、学校数増加による什器備品や運搬費用の増加に伴う費用は市が負担します。という回答ですが、運搬費用には配送車両の初期費用・維持管理費用、運転手・補助員の人件費増加費用を指しているという理解でよろしいでしょうか。また対象校の追加や変更についても同様に貴市が負担するという理解でよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。合理的に認められる範囲で本市が負担します。 後段：本事業は8,000食/日の給食提供を行います。令和3年度では、資料7に示すとおり、7,357食/日と271クラスを想定しています。そのため、8,000食を想定した場合に合理的な範囲までのクラス数の増加に伴う費用(什器・備品や食缶・配膳器具類の調達費用、給食配送・食器等回収費や配膳費用等)については事業者の負担とし、それを超える場合は本市が負担します。
41		19										コンテナ数の推計	第1回質問に対する回答No.51では、学校数増加による什器備品や運搬費用の増加に伴う費用は市が負担します。という回答ですが、配膳費用についても同様に貴市が負担するという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。No.40参照。