

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
1	実施方針	3	第1	1	(5)	タ			用語の定義	破損や損傷したものを新しい物に取り替え、当初と同じ数量に維持することを「補充」と記載されているが、要求水準書で更新(補充)と記載されているものは、食数減に合わせて数量を調整する必要があるのでは、更新を行うということでしょうか。また、当初数量を保つ必要のある備品類はありますか。	前段につきましては、食数減に合わせて数量を調整する必要があるものに関しましてはご理解のとおりです。後段につきましては、当初数量を保つ必要のある備品類はありませんが、給食提供に支障のない数量を維持してください。
2	実施方針	5	第1	1	(7)	工	(ア)		事業者の収入	施設整備業務におけるサービス対価の内、建設一時金とサービス購入料の比率は如何ほどを想定しておりますでしょうか。	入札公告時に示します。
3	実施方針	5	第1	1	(7)	工	(ア)		事業者の収入	平成30年度税制改正により、長期割賦販売等の延払基準が撤廃されたため、SPCとして施設引き渡し年度に売上高を一括計上する必要があり、それに伴い消費税を一括で支払う負担が生じます。この点について、貴市より、施設整備業務に係るサービス対価合計額に対する消費税相当額については、施設引渡し時において、一括でお支払い頂ける理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
4	実施方針	11	第2	2	(2)	カ			事前エントリー制度	入札参加を希望する場合、登録は必須でしょうか。	入札公告時に示します。
5	実施方針	11	第2	2	(2)	カ			事前エントリー制度の受付	参加希望の市内企業へ複数グループから活用したいとの声が掛かった場合、1グループに絞るのでしょうか。それともすべてのグループへの活用を認めるのでしょうか。また、要望があれば市内企業を構成員に含める事は可能とするのでしょうか。	前段につきましては、全てのグループの活用は可とします。後段につきましては、ご理解のとおりですが、この場合には「実施方針/第2/3」の規定のとおりとなります。
6	実施方針	11	第2	2	(2)	カ			事前エントリー制度	参加を希望する市内企業は、構成員や協力企業という役割を事業者が決めてよいのでしょうか。また市内企業は、事業者1グループに1社でしょうか、複数社でしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、1グループ内で活用可能な市内企業の社数という意味でしたら、1グループ内に複数社の市内企業を含めることは差し支えありません。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
7	実施方針	11	第2	2	(2)	カ			事前エントリー制度	「参加を希望する市内企業」と「参加者がコンタクトをとるため」とあります。後者の「参加者」は事業者のことを指しますか。	ご理解のとおりです。
8	実施方針	13	第2	3	(1)	イ			応募者の備えるべき参加資格要件	「工事監理企業と建設企業を同一の者又は相互に資本面若しくは人事面で関係のある者が兼ねることはできない。」とあるが、文面通り、設計企業と工事監理企業は兼ねる事ができると考えてよいか。	設計企業と工事監理企業は兼ねることは可能です。
9	実施方針	15	第2	3	(2)	ウ	(ウ)		入札参加資格要件	建設企業の総合評価点ですが、1,200点未満でも給食センターの施工実績を持つ企業もありますので、1,000点以上に緩和して頂けませんか。	原案のとおりとします。
10	実施方針	15	第2	3	(3)	イ			構成員の制限	他の自治体から指名停止措置を受けている場合も該当するでしょうか。	他の自治体から指名停止措置を受けている場合は該当しません。
11	実施方針	18	第2	4	(1)				審査及び選定に関する基本的な考え方	学識経験を有する者で構成する委員会のメンバーの公表予定はありますか。公表しない場合、審査員と知らず接触する恐れがありますがやむを得ない例として認められるのでしょうか。	委員会の委員は、入札公告時に示します。
12	実施方針	19	第3	3					事業の実施状況の監視	市が実施する、事業者の維持管理運営状況に対するモニタリングの結果、要求水準に満たない等の事象が発生した場合におけるサービス対価の減少について、施設整備業務にかかるサービス対価は減額の対象とならない理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に示します。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
13	実施方針	20	表						不可抗力 4	維持管理・運営期間中の不可抗力による損害も建設と同様に100分の1まで事業者が負担することを予定するとの記載がございますが、いわゆる「100分の1ルール」は、「公共工事標準請負契約約款」の、「100分の1ルール」に準拠していると思われま。維持管理・運営期間に工事の危険負担に関するルールを適用されることは事業者にとって負担が重すぎると考えますので、維持管理・運営期間中の不可抗力による損害は貴市の負担としていただけませんかでしょうか。 また、準拠する場合であっても、該当年度の維持管理・運営費の1%ではなく、例えば修繕が必要ならば該当年度の修繕費に対する1%、運営費が増大するなら該当年度の運営費に対する1%と、それぞれの事象に対しての1%としていただけませんかでしょうか。	入札公告時に示します。
14	実施方針	20							リスク分担表 14 金利変動	基準金利が下がった場合は事業者負担との記載について、基準金利確定日における基準金利が提案時に使用する基準金利より低下していたとしても、事業者が貴市から受け取る割賦金利は、基準金利確定日の基準金利を基に算出し支払われるとの理解で宜しいでしょうか。	基準金利確定日における基準金利が提案時に使用する基準金利より低下した場合には、基準金利確定日における基準金利に基づき算出した額を支払う予定です。
15	実施方針	20							リスク分担表 19 金利変動	貴市が事業者へ支払う建設一時金の原資となる、交付金及び地方債の調達リスクは貴市負担との理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に示します。
16	実施方針	20							リスク分担表 No.19資金調達	市が調達すべき必要な資金で予定を下回る交付金となった時は市債等で市側が責任を持って補填するという理解でよろしいでしょうか。	No15を参照ください。
17	実施方針	23	第3				表 リスク 分担 表 (案)	2 3	物価変動	物価変動の基準値として適用される発行元若しくは公表元の名称等は、入札公告時に示されるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
18	実施方針	25	第4	2	(4)				諸室の名称	実施方針25ページには「食器具・食缶等回収用風除室」とあります。要求水準書53ページには「食缶等回収用風除室」とあります。どちらの名称を使うほうがよろしいですか。	「食缶等回収用風除室」が正となります。
19	要求水準書(案)								目次	目次上、P.48から第6になっているはずですが、P.48は第5の4という目次にない番号が振ってあり、その後も5、6と続き、第6はP.79から提出書類の項目になっております。目次と資料内容どちらの番号表記が正しいのでしょうか。	目次が正となります。 「第6 施設等の要求性能」、「第7 提出書類」となります。
20	要求水準書(案)	6	第1	4	(7)				敷地概要	塩害対策など特別な措置を講ずる必要がある内容がございますでしょうか。	提案に委ねます。
21	要求水準書(案)	7	第1	4	(8)	ウ	(ア)		施設形態	1階建て(平屋建)を基本とするとありますが、より衛生的、機能的な提案を行う上で、一部2階建てを提案することは可能でしょうか。また、一部2階建てを提案することは減点の対象となりますでしょうか。	前段につきましては、一部2階建てを提案することは可とします。 後段につきましては、提案内容によるため回答できません。
22	要求水準書(案)	7	第1	4	(8)	ウ	(イ)		規模面積	規模面積は、3,000㎡以内とありますが、これは、要求水準を全て満たしている事を前提に下限はないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
23	要求水準書(案)	7	第1	4	(8)	カ			配送校	配送校を変更するための協議を事業者を求める場合があるとの事ですが、仮に配送車両が多く必要になったり、逆に少なくなった場合、受託する金額が変更となる場合もあるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
24	要求水準書(案)	7	第1	4	(8)	カ			配送校	配送校変更に伴う協議を事業者を求める場合、事前にご指示いただけるとの理解ですが、増減いずれの場合でも、変更1年以上前よりご案内いただけるとの理解でよろしいでしょうか。	変更の指示の時期は明確にできませんが、できるだけ早く指示をするよう配慮します。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
25	要求水準書 (案)	7	第1	4	(8)	カ			配送校とその所在地	コンテナを各校の配膳室に配缶した後、校内での各室への配膳の方法や手順をご指示下さい。(生徒への受け渡し及び、生徒及び職員の教室への配膳方法など。)	「要求水準書/第5/3/(1)/オ 配膳業務」を参照ください。
26	要求水準書 (案)	7	第1	4	(8)	キ			配送校及び学級数等	事業時間中最も多くなると思われる年度(R4でしょうか。)の学校別の普通学級数・児童数、職員室で喫食する教職員数、また特別支援学級で喫食する学級数・喫食者数をご提示ください。	【配送校の状況(令和元年5月1日現在)と【予測生徒及び教職員数、並びに学級数】から、推測をお願いします。
27	要求水準書 (案)	8	第1	4	(8)	キ			特別支援学級	「生徒数には特別支援学級の生徒を含んでいる。なお、～特別支援学級で喫食する場合も想定される。」とありますが、必要な食器・食缶類は、教職員室同様に1学校1室想定で宜しいでしょうか。	現時点では、特別支援学級の生徒は普通学級で喫食することを想定していますが、配送校の状況により予測が困難なため、必要数の設定は提案に委ねます。
28	要求水準書 (案)	7	第1	4	(8)	キ			配送校及び学級数等	特別支援学級で喫食する場合の生徒数と学級数をご指示下さい。	No27を参照ください。
29	要求水準書 (案)	8	第1	4	(8)	キ			配送校及び学級数	「特別支援学級の生徒は通常学級で喫食する可能性が高いが、特別支援学級で喫食する場合も想定される」と記載があります。その際は、特別支援学級分の食器食缶等を用意しますか。それとも通常学級から各自、持っていくとの理解でよろしいでしょうか。	No27を参照ください。
30	要求水準書 (案)	8	第1	4	(8)	キ			児童数変化によるもの	児童数の変化により、作業量等も変化します。そのような場合の配置人員は、提案書に記載の人員の配置ではなく、ケースに応じ、事業者にて増減させる事ができるとの理解でよろしいでしょうか。	給食提供や衛生管理等に支障のない人員を確保することを前提として、ご理解のとおりです。
31	要求水準書 (案)	8	第1	4	(8)	ケ			光熱水費の負担	水道料金及び下水道料金等の公共料金の算出方法についてご指示下さい。	事業者にて調査の上、提案してください。
32	要求水準書 (案)	8	第1	4	(10)				モニタリング	開業準備期間のモニタリングは、日常及び随時のみとの理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
33	要求水準書 (案)	9	第1	4	(12)	ア			高齢者の雇用	高齢者の雇用について、雇用促進には努めますが、個々の能力に応じての雇用との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
34	要求水準書 (案)	10	第2	1	(2)	ア			実施体制	設計業務責任者と工事監理責任者を兼務することは可能でしょうか。	可とします。 ただしその場合、設計・建設業務責任者の兼務は不可とします。
35	要求水準書 (案)	12	第5	2	(2)	ク ケ	(イ)		施設の設計業務	既存不適格が発生した場合は、解消策の検討及び設計を行うとありますが、設計料算出のため、下記の内容をご教授ください。 現時点の既存不適格の把握状況 直近の検査済証、確認申請図書、構造計算書及び構造図の保管状況 配膳室及びエレベーターを増築する棟の構造耐震補強実施履歴及び耐震診断評定状況 構造計算書及び構造図の保管状況	現時点では既存不適格の把握はできておりません。 直近の検査済証、確認申請図書、構造計算書及び構造図は市で保管しています。 公表済の要求水準書(素案)資料12配送校施設台帳にてご確認ください。 構造計算書及び構造図は市で保管しています。
36	要求水準書 (案)	12	第2	2	(11) (12)	ク ケ			配膳室・エレベーターの整備業務	配線室・エレベーターの整備は、授業の無い夏休みに行うのでしょうか。	事業者選定後に市と協議の上決定します。
37	要求水準書 (案)	12	第2	2	(2)	ク	(キ)		施設の設計業務	配膳室から教室までの段差を極力解消できるようありますが明峰中学校や川西中学校などの1階渡り廊下が階段となっている箇所についても事業者が整備することになるのでしょうか。	基本的には提案に委ねますが、資料の追加を検討したうえで、入札公告時に示します。
38	要求水準書 (案)	12	第2	2	(2)	ク ケ			配膳室・エレベーターの設計	「当該既存不適合部分」とは、どの範囲を指すのでしょうか。 エレベーターの設置にあたり、マンホールなどの埋設物の移設など、事前に把握できる事項は事業費に含むとの認識でよろしいでしょうか。 また、設計段階で見落とし等があった場合は事業者のリスクとなるのでしょうか。	前段の「当該既存不適合部分」は、エレベーターの設置等により建築基準法に適合しなくなった部分を言います。 中段につきましては、事前に把握できる事項は事業費に含んでください。 後段につきましては、合理的に事前に把握できる事項に関しましてはご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
39	要求水準書 (案)	13	第2	2	(3)	ア	(シ)		施設の建設業務	「合理的に資料から存在が確認できる地下埋設物等がある場合」とあるが、公表されている資料ではすでに更地の状態のため、提案時では存在しないと考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示す予定の「資料4」より判断してください。
40	要求水準書 (案)	13	第2	2	(3)	イ			外構整備	外構整備について困障に関する記述がないようですが、塀やフェンスに関する仕様はありますか。建設予定地にある既存のフェンスやネットフェンスの解体は誰がやるのかを含めて教えてください。	前段につきましては、提案に委ねます。 後段につきましては、提案により事業者で実施してください。
41	要求水準書 (案)	13	第2	2	(3)	ウ	(イ)		植栽整備	「維持管理がしやすく、病害虫被害を生じにくい樹種を選定すること。なお、高木は不可とする。」との記載がございますが、予定地の既存の高木を含む植栽は、貴市にて移設または伐採いただけるとの認識でよろしいでしょうか。	既存の植栽については、提案により事業者で伐採してください。
42	要求水準書 (案)	13	第2	2	(3)	ウ	(イ)		植栽整備	「維持管理がしやすく、病害虫被害を生じにくい樹種を選定すること。なお、高木は不可とする。」との記載がございますが、貴市にて既存の植栽を処分していただけない場合は、事業者の提案として既存の植栽をいずれかの方法で処分することも可能との認識でよろしいでしょうか。	No41を参照ください。
43	要求水準書 (案)	13	第2	2	(3)	ウ	(イ)		植栽整備	「高木は不可」とあります。現在、敷地北側から西側にかけては高木を含め樹木がありますが、既存の樹木を残すのか、抜くのか指示はありますか。既存の樹木を使った緑化は不可ということでしょうか。	No41を参照ください。
44	要求水準書 (案)	14	第2	2	(4)	ア			工事監理業務	「本施設の工事監理業務責任者が、配送校の配膳室とエレベーターの工事監理業務責任者を兼ねることを認める。」とあるが、設計業務責任者においても同様の考え方でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
45	要求水準書 (案)	15	第2	2	(11)				配膳室の整備 業務	配膳室へつながる進入路において、障害となる樹木 や倉庫等がある場合、事業者提案による撤去等は可能 との理解でよろしいでしょうか。	市と協議の上、承認を得れば可とします。
46	要求水準書 (案)	15	第2	2	(12)				エレベーター の 整備業務	貴市が想定されているエレベーターの位置を変更す る提案は可能でしょうか。	配置図の位置を基本としますが、合理的な提案があ れば、市と協議の上、承認を得れば可とします。
47	要求水準書 (案)	19	第4	1	(3)	ア			実施体制	維持管理業務責任者に必要な資格はありますでし ょうか。	特にありません。
48	要求水準書 (案)	20	第4	1	(5)	ウ			外構等保守管 理業務	本件施設内に既存の高木を含む植栽を残す場合、 既存の植栽の管理は貴市にて管理いただけるとの認 識でよろしいでしょうか。	事業者にて管理してください。
49	要求水準書 (案)	21	第4	1	(7)	ア			事業期間終了 時の措置及び 大規模修繕の 考え方	大規模修繕の定義をご教示下さい。	要求水準や提案の内容を満たすことができなくなり、 建物の一面や全面に対して行う修繕・更新、または 設備の機器や配管等の全面的な修繕・更新をいいま す。
50	要求水準書 (案)	23	第4	2	(2)	ア			建築設備保守 管理業務	「 配送校の配膳室及びエレベーターは含まない。」 との記載がございますが、エレベーターのメンテナ ンスも事業に含んでいただいたほうが、より効率的な提 案ができるとお考えております。 配送校のエレベーターのメンテナンスを本事業に含 んでいただけるようご検討いただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
51	要求水準書 (案)	24	第4	2	(3)				外構等 保守管理業務	給食センターの計画地における既存の高木23本が、 鳥獣等侵入の可能性を高めてしまいます。事業者提 案により、一部伐採する提案も可能でしょうか。(新た に植栽し、緑地面積を確保する事が前提としていま す。)	No41を参照ください。
52	要求水準書 (案)	25	第4	2	(3)	イ	(カ)		維持管理業務 の要求水準	「その他敷地内外の施設機能」とあります。敷地「外」 の施設とは具体的に何を想定していますか。	敷地進入路の前面にゴミがある場合の排除等、施設 機能を損なう事象で事業者に過大な負担をかけず対 応できるものを想定しています。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
53	要求水準書 (案)	26	第4	2	(6)	ア			清掃業務	清掃時間帯は市職員、見学者に妨げにならない時間であればいつでもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
54	要求水準書 (案)	27	第4	2	(6)	イ	(イ)	a	(j)	「内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと」との記載がございます。清掃の頻度につきましては、PFI事業の特色の一つである「性能発注」に係ることであり、各事業者のノウハウを發揮できることと考えますので、事業者の提案に委ねていただけませんかでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合にはこの限りではありません。
55	要求水準書 (案)	27	第4	2	(6)	イ	(イ)	b	(e)	「学校の長期休業期間中には、天井・床・内壁等の洗浄・殺菌、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施すること。」との記載がございます。清掃の頻度につきましては、PFI事業の特色の一つである「性能発注」に係ることであり、各事業者のノウハウを發揮できることと考えますので、事業者の提案に委ねていただけませんかでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合にはこの限りではありません。
56	要求水準書 (案)	27	第4	2	(6)	イ	(イ)	c	(e)	「玄関や入札室兼会議室の窓ガラス等は、1週間に1回以上清掃すること。ただし、給食エリア側の清掃については、学校の長期休業期間中に行うものとする。」との記載がございます。清掃の頻度につきましては、PFI事業の特色の一つである「性能発注」に係ることであり、各事業者のノウハウを發揮できることと考えますので、事業者の提案に委ねていただけませんかでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合にはこの限りではありません。
57	要求水準書 (案)	29	第4	2	(7)	ウ	(ウ)		警備業務	関係者不在時とは具体的にどのような状態を想定しているのかご教示下さい。	(工)の質問であれば、警備の関係者が不在の状態を想定しています。
58	要求水準書 (案)	35	第5	2	(5)	ウ			調理員の処遇、教育	「稼働当初時は、実務経験者を積極的に雇用する」とあります。「実務経験者は稼働当初だけで異動させて構わない」と解釈してよろしいのでしょうか。また「雇用すること」ということは、稼働当初に向けて経験者を募集し、雇用するということでしょうか。	前段につきましては、支障なく業務を実施できる状態であることを前提に可とします。後段につきましては、ご理解のとおりですが、経験者を稼働後も継続して雇用、稼働後に雇用することを妨げるものではありません。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
59	要求水準書 (案)	36	第5	3	(1)	イ	(ア)	o	給食できる	「調理後2時間以内に給食できる」とは、どのような意味でしょうか。「喫食」あるいは「給食を食べ始める」などでしょうか。	調理後から生徒が給食を食べ始めるまでをいいます。
60	要求水準書 (案)	39	第5	3	(1)	イ	(ケ)	d	食物アレルギー食の提供	「配食はランチジャーにて行い専用の色つき食器」とありますが、アレルギーが含まれる当該献立のみをアレルギー対応調理室でランチジャーに配食して専用の食器を用意するという理解でよろしいでしょうか。つまり、アレルギーを含まないその他の献立や米はクラスで食缶から取り分け、通常の食器に盛り付けるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
61	要求水準書 (案)	39	第5	3	(1)	イ	(ケ)	d	食物アレルギー対応食の提供	配食は個人用のランチジャーにて行うこととし、とありますが、アレルギー対応の献立以外の食材(例えば、汁物にのみ卵が含まれている場合でも卵が含まれていない主食や残りの副食)もアレルギー室へ持ち込みセットするという理解でよろしいでしょうか。	No60を参照ください。
62	要求水準書 (案)	39	第5	3	(1)	イ	(ケ)		アレルギー対応食	特定原材料7品目まで広げることにより、除去食では献立が成り立たない場合、代替食での提供もあるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
63	要求水準書 (案)	39	第5	3	(1)	イ	(コ)		アレルギー対応食の拡充	アレルギー対応食の拡充の中で、備品類の追加が発生した際、発生する費用の負担はご協議いただけますでしょうか。	事業者にて負担してください。
64	要求水準書 (案)	39	第5	3	(1)	ウ			配送・回収業務	配送校のトラック停車位置が決定しているのであればお示しください。	現時点で決定はしていませんが、設置されるプラットフォームの前が停車位置になるものと思われます。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
65	要求水準書 (案)	41	第5	3	(1)	オ	(ア)	f	配膳業務	各学校では生徒が1階配膳室まで食缶を受け取りに来て、エレベーター又は階段で持っていくため、配膳室で牛乳・食缶を手渡す等の補助を行う、とあります。手運びをする印象です。 一方、78ページ記載の配膳用備品には、必要に応じて「教室用配膳台車」を調達とあります。生徒が手で運ぶクラスと、生徒が食器・食缶等を載せ教室用配膳台車で運ぶクラスがあるということでしょうか。後者の場合、備品調達費用の積算にも関わるため、教室用配膳台車を使用すると想定しているクラス数を学校別にお示しください。	エレベーターの設置位置及び稼働にかかる時間、教室の位置などから、時間的な制約等も勘案し、提案に委ねます。
66	要求水準書 (案)	41	第5	3	(1)	オ	(ア)	j	配膳業務	「牛乳パックの収集・保管及びゴミ出し」というのは、牛乳パックはごみとしてその日のうちに処分するということでしょうか。その場合、パックを洗う、乾燥させるといった作業はないのでしょうか。	牛乳パックをすすぎ、折りたたむ作業は従来通り生徒が行います。ゴミの回収日は通常週2回の頻度で実施予定です。
67	要求水準書 (案)	41	第5	3	(1)	オ	(イ)	a	配膳業務	「中学校については」とありますが、中学校以外に何かあるのでしょうか。	中学校のみです。
68	要求水準書 (案)	41	第5	3	(1)	カ	(ア)		廃棄物処理業務	厨芥脱水機・粉砕機等を設置し、残渣の減量を図ること。とありますが、一般的には厨芥処理システムは減容となりますので、減容との解釈でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりですが、それ以上の提案を妨げるものではありません。
69	要求水準書 (案)	42	第5	3	(1)	カ	(工)	e	残渣及び廃棄物の管理・保管は、次のように行うこと。	廃油はリサイクル品として有償化するため、油庫で適切に保管すること。とありますが、廃油を保管するタンクの仕様については事業者側の提案に委ねていただくという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
70	要求水準書 (案)	42	第5	3	(1)	カ	(工)	e	残渣及び廃棄物の回収	「維持管理・運營業務で発生した廃棄物等(残渣を含む。)は、市が回収する。」とありますが、どれくらいの頻度で回収していただけるのでしょうか。	必要最小限の回収頻度での契約になる可能性が高いと予測されますが、現段階では未定です。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
71	要求水準書 (案)	42	第5	3	(1)	カ	(工)	e	廃棄物処理業務	運営の要求水準で「維持管理・運營業務以外で出た廃棄物」というのは具体的にどのような廃棄物を指していますか。	事業者が持ち込んだPC、什器等、直接の業務で発生するもの以外の廃棄物を指しています。
72	要求水準書 (案)	42	第5	3		カ	(工)	e	廃棄物処理業務	維持管理・運營業務以外で出た廃棄物は、事業者が責任をもって処理することとありますが、具体的にどのような状態を想定しているにかご教示下さい。	No71を参照ください。
73	要求水準書 (案)	42	第5	3	(1)	キ	(イ)	c	食器・食缶等 保守管理業務	食器がご・食缶は最低1回、これら以外は更新を2回以上行うこととありますが、これら以外とは何になりますか。	食器、配膳器具を想定しています。
74	要求水準書 (案)	42	第5	3	(2)	カ	(工)	e	廃棄物処理業務	維持管理・運營業務で発生した廃棄物等(残渣を含む。)とありますが、調理業務で使用したペーパーや手袋等を廃棄物と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書 (案)	45	第5	3	(1)	シ	(オ)		付帯事業における施設使用料	付帯事業における市に納める施設使用料は、料金に対する4%(土地使用料)+7%(建物使用料)の合計11%を納めることでよろしいでしょうか。	現時点では、土地の価額に1000分の40を乗じて得た額、及び当該建物の価額に1000分の70を乗じて得た額の合算額となりますが、条例の改正等があった場合には、改正後に従った額となります。
76	要求水準書 (案)	45	第5	3	(1)	シ	(オ)		施設の使用料	付帯事業をした場合の施設の使用料は、市条例によると「年額が当該土地の価額に1000分の40を乗じた額と当該建物の価額に1000分の70を乗じた額。日割計算」となるようですが、年間22日間付帯事業をするとして金額は幾らでしょうか。	建物価額が提案によるため、現時点では使用料は明示できません。
77	要求水準書 (案)	45	第5	3	(1)	シ	(コ)		市が提案を期待する付帯事業	学校給食センターで資料10にある昼食配食サービスをした場合、目的外使用を理由に文部科学省の交付金が受けられなくなることはないのでしょうか。	ご意見として承ります。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
78	要求水準書 (案)	46	第5	3	(1)	シ	(キ)		付帯事業	付帯事業の実施に係る費用は、入札価格に含めないとのことですが、長期休業中における付帯事業を行う際、学校給食用に整備した調理設備とは別に、付帯事業専用で使用する調理設備は、入札価格に計上しないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
79	要求水準書 (案)	46	第5	3	(1)	シ	(コ)		付帯事業	付帯事業の調理方法として、クックチルを導入する等、事業者の提案とさせていただいてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
80	要求水準書 (案)	46	第5	3	(1)	シ	(コ)		付帯事業	付帯事業で使用する食油や調味料類は、学校給食で使用するものと明確に分ける必要があると考えますが、別室を設ける必要は有るでしょうか。	提案に委ねます。
81	要求水準書 (案)	46	第5	3	(1)	シ	(コ)		付帯事業	付帯事業で発生したゴミや回収した弁当容器の処分費は事業者負担との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書 (案)	46	第5	3	(2)	イ			市が行う業務 (食品庫・調味料庫)	調味料類は月末に一括納品とされておりますが、4,100×20日とした場合82,000食分の調味料となりますが10,000食の給食センターでは週に1回の納品(50,000食分)が一般的です。8万食となると調味料の保管場所の面積が必要となります。少なくとも月に2回程度の納品回数にならないでしょうか。	市と協議のうえ、承認を得れば月2回の納品回数とします。
83	要求水準書 (案)	46	第5	3	(2)	イ			食品検収指示業務	52ページの記述から、米は週1～2回の納品があることはわかるのですが、米の納品時刻、米の(何キログラムの袋といった)納品形態をお示ください。また、油の納品頻度、納品時刻、納品の(18缶など)形態をご提示ください。	5kg袋の精米が午後1:30～3:30に納品される予定です。また、油は調味料類の扱いとします。揚げ油は一斗缶(18)を想定しています。
84	要求水準書 (案)	46	第5	3	(2)	イ			食品検収指示業務	白米の納品時間(午前か午後か及び納品時間帯)をご教授ください。	No83を参照ください。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
85	要求水準書 (案)	46	第5	3	(2)	イ			食品検収指示 業務	米、麦、アルファー化米の納品・検収の参考時間をお示し下さい。	米はNo83を参照ください。麦、アルファー化米は「前日までに納品」する食品の扱いとします。
86	要求水準書 (案)	46	第5	3	(2)	イ			市が行う業務	乾物等は前日までに記載させられていますが、何日分かまとめて納品されるのでしょうか。	ご理解のとおりです。発注業務は週単位で行うことを想定しています。
87	要求水準書 (案)	48	第5	4					施設の概要	「衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とする」は、例えば、上処理室を「室」から「コーナー」にすることは認められるのでしょうか。	施設の構成については、文部科学省等の基準を満たすことを前提とし、提案に委ねます。
88	要求水準書 (案)	48	第5 (あるいは 第6)	4(ある いは1)					本件施設の概要	事業者専用部分に「事業者用更衣室」と「事業者用便所」、一般区域に「調理従事者更衣室(男女)」と「調理従事者用便所」とあります。事業者の従業員は事務員であれ、調理員であれ同じレベルの細菌検査を受けているので、事業者専用部分と一般区域に「更衣室」と「便所」をそれぞれ設けずに一カ所にまとめることは可能でしょうか。	不可とします。
89	要求水準書 (案)	48							タイトル	「第6 施設等の要求性能」が抜けていませんか。また、「4 本施設の概要」は4ではなく1ではないでしょうか。	No19を参照ください。
90	要求水準書 (案)	49	第5	5					諸室の説明	米の荷受けは野菜類、肉・魚・卵類及び調味料・乾物類のいずれかという解釈でよろしいでしょうか。	野菜類、肉・魚・卵類及び調味料・乾物類とは別に米の荷受室を設置してください。
91	要求水準書 (案)	49	第5	5				c	食材搬入用 プラットフォーム	「冷凍食品・乾物類」は「調味料・乾物類」の間違いではないでしょうか。	「調味料・乾物・添物類」が正となります。
92	要求水準書 (案)	49	第5	5				f	荷受室	「冷凍食品・乾物類」は「調味料・乾物類」の間違いではないでしょうか。	「調味料・乾物・添物類」が正となります。
93	要求水準書 (案)	49							タイトル	「5 諸室の説明」は「2 諸室の説明」ではないでしょうか。	No19を参照ください。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
94	要求水準書 (案)	50	第5	5					諸室の説明	検収室で行う泥落とし及びピーラー等による皮むき作業(項目f)と、泥落とし室で行う泥落とし、皮むき作業は同じ作業なのでどちらかに集約することは可能でしょうか。	検収室に泥落とし室を集約することも可能とします。
95	要求水準書 (案)	50	第5	5				f	検収室	「皮剥き下処理エリアを備え」とありますが、下段には「泥落とし室」との記載があります。検収室内に泥落としエリア、部屋として泥落とし室を設けるとの理解でよろしいでしょうか。	No94を参照ください。
96	要求水準書 (案)	50	第5	5					泥落とし・皮むき	泥落とし室の概要に泥落とし、根落とし、皮むきを行う室と記載されていますが、検収室の皮剥下処理エリアとの用途の違いをお示し願います。	No94を参照ください。
97	要求水準書 (案)	50	第5	5					泥落とし室	c.には「処理後の野菜下処理室への移動を考慮し、移動受台等の設置場所に留意する」、d.には「野菜下処理室とはパススルーとすること」とあるが、泥を持ち込まない工夫をしていればピーラーの荷受台は必ずしも野菜下処理室とパススルーとする必要はないということでしょうか。	No94を参照ください。
98	要求水準書 (案)	50	第5	5				b	汚染作業区域 魚肉下処理室	記載事項に基づき、割卵室は設けずに同室にて卵下処理を行っても良いと認識してもよろしいでしょうか。	卵割室は設置してください。 なお、bは「・・・肉・魚類の下処理室とすること。」に修正します。
99	要求水準書 (案)	51	第5	5				b	汚染区域用 器具洗浄室	洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すれば、必ずしも当該エリアの三方を壁で囲うことはしなくてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
100	要求水準書 (案)	51	第5	5				c	冷蔵室 冷凍室	下処理後の保管量に応じて、「冷蔵業冷庫・冷凍業冷庫」にしてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
101	要求水準書 (案)	51	第5	5				c	冷蔵室 冷凍室	魚肉類、野菜類の下処理後に「冷凍室」は必要でしょうか。	魚肉類、野菜類の下処理後の「冷凍室」は不要です。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
102	要求水準書 (案)	51	第5	5				c d	汚染作業区域 冷蔵室/冷凍 室	卵は殻付、液卵、凍結卵を使用すると認識してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、主に殻付を使用する予定です。
103	要求水準書 (案)	52	第5	5				b	汚染作業区域 割卵室	冷蔵庫の扉は、割卵室側と調理室側に設けること。とありますが割卵室を設けなくてはいけない場合は、割卵室と調理室が隣接しなければいけないということでしょうか。	割卵室の冷蔵庫につきましては、この限りではありません。
104	要求水準書 (案)	53	第5	5				c	洗剤庫	汚染区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)と隣接させる場合、外部から洗剤等を搬入できない場所に洗剤庫が配置される可能性があるのですが、汚染区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)との隣接は必須でしょうか。	汚染区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)との隣接は必須としないことに修正します。
105	要求水準書 (案)	53	第5	5				c	洗浄室	汚染区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)と隣接させる必要がある意図はなんでしょうか。	No104を参照ください。
106	要求水準書 (案)	53	第5	5				e	洗浄室	洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すれば、必ずしも当該エリアの三方を壁で囲うことはしなくてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
107	要求水準書 (案)	54	第5	5				c	揚物・焼物室	設置する調理設備(揚物と焼物)を共用することでのコスト削減が見込まれるのは2献立以上の場合ですので、この要求事項の文言を修正していただけますでしょうか。	当該項目を削除します。
108	要求水準書 (案)	54	第5 (あるいは 第6)	5(ある いは2)				b	諸室の説明 揚物・焼物室	「調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交錯しないよう」とあります。ほかには40ページに「生徒の動線と交錯する箇所」もあります。一方、「野菜類、肉・魚・卵類及び冷凍食品・乾物類が交差しない」(P49)、「洗剤の納品が書品の動線と交差しない」(P53)、「給食エリアと一般エリアの動線が交差しない」(P64)、「未加熱食品と加熱食品が交差しない」(P73)があります。「交錯」と「交差」の使い分けをお示しくください。	交差に統一します。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
109	要求水準書 (案)	55	第5	5				d	和え物室	冷却後、冷蔵庫での温度管理が必要な献立は何を想定されておりますでしょうか。具体例を提示いただくと幸いです。	和え物や、冷却機を使用しないゼリー風デザート(寒天)、ジャムなどの温度管理を想定しています。
110	要求水準書 (案)	55	第5	5				a	炊飯室	白米だけでなく、炊き込みご飯、混ぜご飯、雑穀米ご飯、赤飯等、多様な調理が可能な設備を設置すること。とありますが、炊き込みご飯や、混ぜご飯等の具材は、施設内で調理や加工することもあるという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
111	要求水準書 (案)	55	第5	5				b	非汚染区域用器具洗浄室	洗浄水が周囲に飛び散らないよう配慮すれば、必ずしも当該エリアの三方を壁で囲うことはしなくてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
112	要求水準書 (案)	56	第5	5				b	添物用検収・仕分室	「検収室(冷凍食品等)」は、要求水準書(案)P50「検収室」の要求事項では、「野菜類・調味料・乾物類」と記載していますので、間違いとの認識でよろしいでしょうか。	「検収室(野菜類・調味料・乾物・添物類)」が正となります。
113	要求水準書 (案)	56	第5	5				c	添物用検収・仕分室	「冷凍と冷蔵の切り替えが可能な冷凍冷蔵庫を設置」とありますが、1品のみの保管とし、冷凍品と冷蔵品が重なることがない認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
114	要求水準書 (案)	56	第5	5				d	添物用検収・仕分室	添物の1回の納品量は、その日の献立分のみでしょうか。	ご理解のとおりです。
115	要求水準書 (案)	60	第5	5				d	多目的室	「分割仕様ができる室とする」とのご要望ですが、会議室と調理実習室を同時に使用する場合は必要でしょうか。	会議室と調理実習室を同時に使用する想定はありません。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
116	要求水準書 (案)	60	第5	5				e	多目的室(見 学室兼会議 室兼調理実 習室	この要求を遵守する場合、食材動線の逆走や調理場 への長い入場動線、重量物であるコンテナの長い移 動動線等が見込まれます。最新施設ではカメラ等 を利用し調理室の様々な角度から見学できるような方式 の採用事例もございます。見学等につきましては事業 者の提案としてよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
117	要求水準書 (案)	60	第5	5					多目的室(見 学室兼会議 室兼調理実 習室	主な見学者(小学生/中学生)と見学頻度の想定をご 教示ください。	見学者は保護者、中学校生徒、小学校児童、地域住 民などを想定しております。見学の頻度は不明です が、開始初年度は視察等を希望する団体が多いと思 われます。
118	要求水準書 (案)	62	第5	5					諸室の説明 (付帯施設等)	付帯施設等のうち、排水処理施設の概要及び要求事 項(b)において、川西市下水道条例に基づく水質等 の基準を明確にご指示下さい。	事業者にて調査の上、提案してください。
119	要求水準書 (案)	63	第5	6	(1)	ア	(ア)	a	敷地内	敷地内の有効活用を図れるよう、本件施設は可能な 限り敷地の端に寄せて計画することありますが、有 効活用が図れるのであれば敷地の端に拘らない計画 としてよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
120	要求水準書 (案)	63							タイトル	「6 施設等の性能」は「3 施設等の性能」ではないで しょうか。	No19を参照ください。
121	要求水準書 (案)	64	第5	6	(1)	ア	(イ)	a	一般事項	便所の離隔距離3m以上は、動線距離という解釈でよ ろしいでしょうか。	直線距離で3mとなります。
122	要求水準書 (案)	64	第5	6	(1)	ア	(イ)	a	便所	「(h)便所は、～から3m以上離れた場所に設ける」と ありますが、歩行距離との認識で宜しいでしょうか。	No121を参照ください。
123	要求水準書 (案)	64	第5	6	(1)	ア	(イ)	b	調理員の動線	「(a)調理員は、～各作業区域のみで業務に従事す ることを原則とし」とあるが、例えば、汚染作業区域で 野菜の下処理を行った調理員は、下処理作業後、前 室にて更衣、手洗い等を行えば、非汚染作業区域で 調理や食缶への配缶作業等を行っても問題はないも のとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
124	要求水準書 (案)	66	第5	6	(1)	工	(ウ)		給食エリアに関する特記事項	異常発生時の自動通報は冷蔵庫等人がいない時間も稼働している機器であれば良いと考えるのですが、全ての機器で必要となりますでしょうか。	異常発生時の自動通報は冷蔵庫等人がいない時間も稼働している機器であれば可としますが、それ以上の提案は妨げません。
125	要求水準書 (案)	67	第5	6	(1)	キ	(キ)	a	停電対策	自動的に自家発電に切り替わる必要がある「該当機器」をお示しください。	冷凍冷蔵機設備などを示します。
126	要求水準書 (案)	67	第5	6	(1)	ク	(イ)		フレキシビリティ	本施設は学校給食を提供する施設(学校給食センター)と認識しているのですが、学校給食を提供する以外の施設のニーズの変化とは具体的にどのようなことが想定されるのでしょうか。	食育の充実等を想定しています。
127	要求水準書 (案)	68	第6	3	(2)	ア	(ア)		共通	事業者用事務室で集中管理とありますが、「カ 拡声設備」のように「市職員用事務室」の記載が無い限り、空調、照明、警備モニター等の集中管理に必要な機器は事業者用事務室のみの設置及び操作という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
128	要求水準書 (案)	72	第5	6	(4)	イ	(ア)	c	シンク類の槽	全てのシンク、固定台、移動台、カート、などの板金類は、アングル形状の脚部ではなくパイプ形状でなければならないということでしょうか。	提案に委ねますが、清掃の容易性やゴミの付着を少なくすることに配慮してください。
129	要求水準書 (案)	73	第5	6	(4)	イ	(イ)	d	洗浄・消毒機器	自動温度調節装置付きとありますが、温度を設定し、その温度まで達したら維持するというところでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、それ以上の提案を妨げません。
130	要求水準書 (案)	73,74	第5 (あるいは第6)	6 (あるいは3)				d,e,f	洗浄・消毒機器	「d 洗浄・消毒機器、e コンテナ洗浄機、f 消毒保管庫・殺菌庫」という並びは正しいでしょうか。「d 洗浄・消毒機器」の細分類として「食器洗浄機・食缶洗浄機」「コンテナ洗浄機」「消毒保管庫・殺菌庫」の三つが並列するのではないのでしょうか。	ご理解のとおりです。
131	要求水準書 (案)	74	第5	6	(4)	イ	(イ)	e	コンテナ洗浄機	コンテナ洗浄機のエアブローや加熱では水滴を確実に除去できませんので、運用によりスクレーパーなどで除去する方策でもよろしいでしょうか。	左記の方策も可とします。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
132	要求水準書 (案)	74	第5	6	(4)	イ	(1)	f	消毒保管庫・ 殺菌庫	「食器・食缶等をコンテナに収納した状態で消毒」とありますが、食缶をコンテナに入れて消毒する計画でしょうか。	作業負担が軽減に配慮した上で、提案に委ねます。
133	要求水準書 (案)	74	第5	6	(4)	イ	(1)	f	消毒保管庫・ 殺菌庫	自動温度調節装置付きとありますが、温度を設定し、その温度まで達したら維持するということよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、それ以上の提案を妨げません。
134	要求水準書 (案)	75	第5	6	(7)	オ			多目的室	積算の為、多目的室に計画されている調理備品の品名、数量、仕様等をお示しください。	要求水準書(案)75頁に記載のとおりです。具体的な調理備品については、最低限煮炊きができる想定で見込んでください。
135	要求水準書 (案)	76	第5 (あるいは 第6)	6(ある いは3)		イ	(7)		コンテナ	コンテナが「調理備品」に分類されています。要求水準書案2ページではコンテナは調理設備、同74ページにも(ウ)コンテナとあることから調理設備であると考えてよろしいでしょうか。	コンテナは調理設備の分類となります。
136	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	イ	(1)		食器等	確保する必要がある予備は、毎年度の提供食数に合わせて3%程度の数量を確保できていれば良いとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
137	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	イ			食器	食器3点の記載がありますが、常時3点使用する認識で宜しいでしょうか。食器の最大・最小使用点数、組み合わせパターンを御教授下さい。	基本的には常時3点使用する予定です。
138	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	イ			食器等	食器の1日に使用する種類ですが、最大3種類(角仕切り皿、米飯用椀、汁用椀)、最小2種類(角仕切り皿、汁用椀)でしょうか。	No137を参照ください。
139	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	イ			食器等	トレイ、箸、スプーン、フォークは使用しない認識で宜しいでしょうか。また使用する場合は、箸、スプーン、フォークの同時使用はありますでしょうか。	トレイは使用しません。箸、スプーン、フォーク等については、各自自宅から持参する予定です。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
140	要求水準書 (案)	76	第6	3	(7)	イ			食器・食缶等	トレー・はし・スプーン類は不要という理解でよろしいでしょうか。	No139を参照ください。
141	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	オ	(ア)		食器等	食器は三信加工社製以外の台和社製などのPEN樹脂食器は使用できないということでしょうか。	ご理解のとおりです。
142	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	ウ			食缶	食缶5点の記載がありますが、最大5点使用する認識で宜しいでしょうか。和え物用とデザート用は併用することは可能でしょうか。食缶の最大・最小使用点数、組み合わせパターンを御教授下さい。	食缶については、米飯用、汁用、主菜用、副菜用を基本とし、常時4点の使用を想定しています。和え物用とデザート用を併用することは可能です。
143	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	ウ			食缶等	食缶の1日に使用する最大数は5種類でよろしいでしょうか。	No142を参照ください。
144	要求水準書 (案)	76	第5	6	(7)	ウ			食缶	和え物用・デザート用食缶に蓄冷材と記載がありますが、保温保冷食缶(二重食缶)で提供温度に問題なければ、蓄冷材は使用しない提案でも宜しいでしょうか。	食中毒の観点からの温度管理及び、おいしい給食の提供からの温度管理が可能であれば、提案に委ねます。
145	要求水準書 (案)	77	第5	6	(7)	ウ			食缶等	5種類の食缶を調達しますが、1日の献立で最大何種類の食缶を配送する予定ですか。	No142を参照ください。
146	要求水準書 (案)	77	第5	6	(7)	ウ			食缶等	添物のジャムやあんこはデザート食缶に配缶するのでしょうか。また、手作りのふりかけはどの食缶に配缶するのでしょうか。	No142を参照ください。
147	要求水準書 (案)	77	第5	6	(7)	ウ			蓄冷材	調理後2時間の間、保冷10 以下を保持する対策ができる場合、蓄冷材、蓄冷材用蓋の採用の可否は事業者側の提案とさせていただけないでしょうか。	No144を参照ください。
148	要求水準書 (案)	78	第5	6	(7)	オ	(ア)		配膳室備品	牛乳保冷庫の大きさの算出の為、使用する牛乳箱の大きさ及び、収納本数をご提示ください。	牛乳箱の大きさは390ミリ×319ミリ×高さ107ミリで、1箱の収納本数は24本です。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
149	要求水準書 (案)	78	第5	6	(7)	オ			牛乳冷蔵庫	想定されている直送デザートはどのようなものがありますでしょうか。1人あたりの分量が最大となるものをお示しください。	個付けのヨーグルト等を予定しています。いずれも1人1個です。
150	要求水準書 (案)	78	第5	6	(7)	オ			牛乳冷蔵庫	現在使用されている牛乳保冷库を廃棄処分する際、マニフェストの提出は必要でしょうか。	提案に委ねます。
151	要求水準書 (案)	78	第5 (あるいは 第6)	6(ある いは3)	(8)	イ	(ウ)		清掃用具収納 設備等	清掃用具収納設備に分類される(ウ)の靴というのは、だれがどの作業で履く靴を指しているのでしょうか。	事業者の調理従事者が調理を行う際に履く靴を指します。
152	要求水準書 (案)	79							タイトル	「第6 提出書類」は「第7 提出書類」ではないでしょうか。	No19を参照ください。
153	要求水準書 (案)								関係資料9 生の果物	生の果物の提供において、包丁を入れないとの事ですので、中身については、事業者のリスクではないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
154	要求水準書 (案)								関係資料9 肉団子	4,100食の給食センターで肉団子を手作りする事は、人件費に大きく影響しますので、機械等の導入も可能でしょうか。	肉団子に関しては機械等の導入も可とします。
155	要求水準書 (案)								関係資料9 肉団子	肉団子の生成場所において、自治体様により下処理室若しくは調理室双方のご指示をいただいておりますが、貴市では、どちらの室で行う事を想定していますか。	下処理室を想定しています。
156	要求水準書 (案)								資料10 付帯事業につ いて	現時点で想定とされる配送先16小学校と各学校の児童数をお示しできますでしょうか。	資料10に令和元年5月1日現在の各校の児童数を追記します。
157	要求水準書 (案)								関係資料10 付帯事業	昼食配食サービスを行う場合、料金の徴収方法は、事業者提案によるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業」実施方針等に関する質問回答書

令和元年11月7日現在

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問	回答
158	要求水準書 (案)								関係資料10 付帯事業	昼食配食サービスを行う場合、料金の支払いが滞っている児童が発生した場合の対応について、事業者提案によるものとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
159	要求水準書 (案)								関係資料10 付帯事業	昼食配食サービスを行う場合の配送では、中学校給食センターにて使用している配送車を使用する予定ですが、中学校給食の事業に影響が生じなければ問題ないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
160	要求水準書 (案)								関係資料10 付帯事業	昼食配食サービスを行う場合、留守家庭児童育成クラブ内での配膳作業は、留守家庭児童育成クラブにて行っていただける前提でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
161	要求水準書 (案)								関係資料10 付帯事業	昼食配食サービスを行う場合、1食当たり350円を上限とするとの記載がありますが、将来、物価も変動すると思いますので、金額の増減は可能との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
162	要求水準書 (案)								関係資料11 献立	和え物と果物は、同日提供はしないとの理解で宜しいでしょうか。	同日提供する場合はあります。
163	要求水準書 (案)								関係資料11 献立	揚物・焼物室内の揚物機と焼物機が同時に稼働する献立は無いように見受けられますが、同時稼働はないものとして宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
164	要求水準書 (案)								関係資料11 献立	献立表を見ると、ご飯・汁物・おかず1品の3品の献立が見受けられます。要求水準書(案)ではおかずの皿が角仕切り皿になると思われそうですが、現在の食器の組み合わせも要求水準書(案)同様でしょうか。	現在、小学校給食で使用しております食器は、米飯用椀、汁用椀、丸仕切り皿を使用しています。小学校給食は、現在のところ、ご指摘のような献立の日もありますが、中学校給食については、副食3品以上を想定しています。
165	要求水準書 (案)								関係資料11 献立	炊込み御飯・混ぜご飯の手作り具材に使用する調理機器は、煮炊き調理室の機器を兼用してもよろしいでしょうか。	左記の兼用は可とします。