

募集要項等に係る質問書に対する回答

■募集要項

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|------|-------------------|------|---|-----|---|-----|---|-----|----|--|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 1 | 募集要項 | 現地見学会 | 13 | 4 | (1) | オ | | | | | 現地見学会に構成員ではない協力企業が参加することは可能でしょうか。 | 可能です。 見学日の1週間前までに、メールにて参加される方の所属・氏名を学校教育課へお伝えください。 |
| 2 | 募集要項 | 募集要項等に関する競争的対話の実施 | 14 | 4 | (1) | キ | | | | | 募集要項等に関する競争的対話に構成員ではない協力企業が参加することは可能でしょうか。 | 可能です。 競争的対話の1週間前までに、メールにて参加される方の所属・氏名を学校教育課へお伝えください。 |
| 3 | 募集要項 | 業務の範囲 | 4 | 1 | (2) | エ | (イ) | | | | 光熱費の負担、支払とありますが、電気、水道、ガスなど全ての光熱費が対象との理解でよろしいでしょうか。その場合、電力会社や水道局、ガス会社等との契約は町が締結し、当該費用も町が支払われ、事業者は必要な検針業務を行う、との理解でよろしいでしょうか。 | 水道料金は、事業者負担とします。 電気・ガス等、電力及び熱源に関する部分は、町が契約し、町が負担しますので、事業者は使用量の確認等を行ってください。 |
| 4 | 募集要項 | 運営(調理)業務 | 9 | ⑤ | | | | | | | 運営業務を複数社で行う場合、代表企業が運営業務を一元管理してよいかご教示ください。 | 運営業務を複数社で行う場合、運営企業である代表企業が責任をもって一元管理していただくことで問題ありません。 |
| 5 | 募集要項 | 業務の範囲 | 3 | 1 | (2) | エ | (フ) | | | | 配送校の配膳室等の改修については、事業者の業務範囲外との理解で宜しいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 なお、配送校の改修は、せらにし小学校と世羅西中学校を予定しています。(コンテナ配送対応) |
| 6 | 募集要項 | 事業の実施スケジュール | 4 | 1 | (2) | カ | | | | | 設計・建設期間が短いため、引渡予定日での引渡しができることを条件に、設計・建設期間の終期及び本施設の所有権移転時期を事業者提案に委ねるとしていただけないでしょうか。 | 募集要項記載のスケジュールは、概ねです。 事業者提案を受け、協議により決定します。 |
| 7 | 募集要項 | 事業の実施スケジュール | 4 | 1 | (2) | カ | | | | | 短い設計・建設期間で供用開始に間に合わせるため、落札者の決定後、事業契約前から設計に関する事前協議をしていただけないでしょうか。 | 落札者決定後であれば、契約締結前でも事業者責任において事前協議は可能です。 |
| 8 | 募集要項 | 募集及び選定スケジュール | 11 | 3 | (2) | | | | | | 「競争的対話の実施」が4/14とあり、提案書提出5/12まで期間が短いため、町の要望を適切に把握し提案するためにもう少し時期を早めて頂けないでしょうか。(例)第1回質問回答後の早めの時期に検討して頂けますようお願い致します。 | 第2回質問一切を3月31日とし、競争的対話は4月10日に変更します。第2回質問回答公表は可能なものから随時公表します。 併せて募集要項の修正も行います。 |
| 9 | 募集要項 | 応募者に関する条件 | 11 | 3 | (2) | | | | | | 応募及び選定スケジュール内で5月12日提案審査書類の提出に対し、競争的対話4月14日、2回目の質問回答が4月19日ですと競争的対話や質疑回答の内容によって提案書の内容が変更になる場合、提案書や見積もり修正に時間が掛かってしまう可能性があるためスケジュールを早めて頂くことは可能でしょうか。 | No.8の回答をご確認ください。 |
| 10 | 募集要項 | 応募者の備えるべき参加資格要件 | 9 | 2 | (2) | ⑤ | | | | | 運営業者を行う者で、保育所・幼稚園の給食施設において施設の運営業務の実績を有する者は審査基準において加点評価の対象としますが、加点評価の基準をご教示お願い致します。 | 保育所・幼稚園・認定こども園の給食施設の運営業務の実績が1件以上あれば5点加点します。 |
| 11 | 募集要項 | 募集及び選定スケジュール | 11 | 3 | (2) | | | | | | 提案書提出からヒアリングまでの期間が短くなっており、現状決まっている詳細(日程、プレゼンテーション時間、質疑応答時間等)がありましたらご教示ください。 | ヒアリング日程は5月末～6月初めで調整中です。 プレゼンテーション時間は20分、質疑応答は40分を想定しています。 |
| 12 | 募集要項 | 現地見学会 | 13 | 4 | (1) | オ | | | | | 校内の配膳室までの配送車走行経路や施設整備状況、配膳室内の現状(コンテナの収容数等)を確認するため、配送校につきましても現地見学を開催していただけないでしょうか。 | 現地見学会の設定は想定していません。配送車現地試走については実施していただいて構いませんが、構内に入ることはできません。 追加で参考資料10を公表します。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■募集要項

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|------|-------------------|------|---|-----|---|-----|---|----|---|---------------------------------------|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | | | (a) |
| 13 | 募集要項 | 現地見学会 | 13 | 4 | (1) | オ | (ウ) | | | 検便検査の陰性証明書提出について、腸内細菌検査の検査項目をご教示ください。 | 赤痢・サルモネラ・O157・腸チフス・パラチフスAの5項目とします。 |
| 14 | 募集要項 | 募集要項等に関する競争的対話の実施 | 15 | 4 | (1) | キ | (イ) | | | WEB会議システムで貴町と接続するアカウント数の制限はありますでしょうか。(複数個所からのWEB参加は可能でしょうか) | アカウント数の制限は4程度を想定しています。複数個所からの参加も可能です。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|-------|--------------|------|-----|-----|---|-----|---|-----|----|---|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 1 | 要求水準 | 本事業の目的 | 1 | (1) | | | | | | | 既設給食センター(世羅学校給食センター、せらにし学校給食センター)の図面があればお借りすることは可能でしょうか。 | PDFデータで貸し出し可能です。町に別途メールで申し込んでください。 |
| 2 | 要求水準 | インフラ整備状況 | 7 | オ | (エ) | | | | | | 排水の放流先は河川とありますが、配管の位置、及び排水方法は、事業者の提案によるものと考えてよろしいでしょうか。また、敷地外の工事が必要となった場合の費用は、貴町の負担と考えてよろしいでしょうか。 | 前段について、ご理解のとおりです。後段について、敷地外の工事は本事業内で事業者負担となります。 |
| 3 | 要求水準書 | 学級数 | 8 | 2 | (3) | イ | | | | | 今計画の学級数は、供用開始時ではなく記載の令和4年度の数値をもとに計画する理解で宜しいでしょうか。供用開始時(令和7年)で計画する場合は、「参考資料06_配送先児童生徒数等一覧」には学級数の記載がありませんので、詳細を御教授ください。 | 今計画の学級数は、令和4年度の数値をもとに計画してください。 |
| 4 | 要求水準書 | 学級数 | 8 | 2 | (3) | イ | | | | | 保育園分の必要食缶については、1園1セットとの理解で宜しいでしょうか。(配送された1セットの食缶から園児・職員分を取り分け) | 施設ごとに、3歳未満児、3歳以上児、職員用の3セットとします。 |
| 5 | 要求水準 | 施設概要 | 8 | 2 | (3) | | | | | | 建物の面積、階数、構造の制限はございますか。 | 特にありませんが、できるかぎりコンパクトな計画を希望します。 |
| 6 | 要求水準書 | 施設整備業務 | 9 | 5 | (3) | ウ | (キ) | | | | アレルギー対応食は特定原材料28品目とする。と記載しておりますが献立における該当アレルギーを全て除去した対応なのか、個別の対応どちらになるのかお示し下さい。また、要求水準書66ページ、ア、ウ、エにはアレルギー対応食は最大で主食、副食4品、デザート類等のアレルギー対応食の料理のみを1セットにして、と記載されています。1献立に対し主食や副食など複数のアレルギー対応が有るのでしょうか。仮に個別対応で1献立に主食、副食2品対応などになった場合、アレルギー業務が煩雑になり事故リスクが上がってしまいます。 | 小中学校については、該当アレルギーを全て除去した対応とします。1献立で主食、副食それぞれ対応があります。(例えば、1献立の中で「キャベツと青菜のツナ和え」→ごま除去(2名)、「いわしのかば焼き」→鶏肉に変更(1名)というような対応があり得ます) 保育所は、調味料も含め該当アレルギーを全て除去した対応とします。小中学校と同様に、1献立に対し、主食と副食など複数のアレルギー対応があります。 |
| 7 | 要求水準書 | 献立方式等 | 9 | 2 | (3) | ウ | (オ) | | | | 「保育所には別途、本施設で調理したおやつとお茶を提供する。」と記載がありますが、おやつは1品との理解で宜しいでしょうか。また、よく提供される献立や調理指示書など御教授ください。 | 「おやつ」は1品で計画してください。主な献立例はつぎのとおりです。 ケーキ(例:ココアケーキ、ちくわチーズケーキ、バナナホットケーキなど) もち(例:苺もち、かしわもち、大根もち、ぼたもち、おはぎなど) パン(例:中華蒸しパン、蒸しパン、ウインナーパンなど) クッキー(例:ごまきなこクッキー、コーンフレーククッキーなど) トースト(例:フレンチトースト、かりんとう風トーストなど) ごはん(例:梅じゃこご飯、昆布ご飯、わかめご飯など) おにぎり(例:梅ツナおにぎり、カツオチズむすびなど) 麺類(例:うどん、ラーメン、ソーメン、スパゲッティなど) 揚げ物(例:フライドポテト、蓮根チップス、天ぷらなど) ゼリー(例:りんごゼリー、豆乳プリン) 調理指示書は現状ありません。新施設では事業者と協議の上調理手順等を決定します。 |
| 8 | 要求水準書 | 事業期間を通じた食数推移 | 9 | 2 | (3) | | | | | | 事業期間の各年度毎の年間予定食数をご教示ください。 | 要求水準書の参考資料6及び様式集H-2-2等からご確認ください。令和4年度は約264,400食の予定です。推計値ベースでは、令和8年度は約216,600食の想定です。 |
| 9 | 要求水準書 | 事業期間を通じた食数推移 | 9 | 2 | (3) | ウ | | | | | 飲用牛乳は別途委託業者から学校へ直送ですが、飲み残し、牛乳パックの回収も別途委託業者が対応との理解でよろしいでしょうか。牛乳パックの回収が給食センターの場合は、牛乳パックの処理方法についてご教示お願い致します。 | 直送の飲用牛乳の飲み残しの処分、牛乳パックの回収は別途委託業者が対応するため、事業者側の対応はありません。 |
| 10 | 要求水準書 | 保育所給食用給食エリア | 10 | 1 | (4) | ウ | (ア) | b | (d) | | 『給食エリアのうち保育所給食用と小中学校給食用の非汚染作業区域「調理ゾーン」は壁で仕切り、それぞれ別の空間とする。』とありますが容器・器具・運搬用カート等洗浄室は衛生に配慮した上で共用としてもよろしいでしょうか。 | 衛生管理上や運営上支障がなければ、共用として差し支えありません。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|-------|---------------|------|-----|-----|---|-----|---|-----|--|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 11 | 要求水準書 | ゾーニング計画 | 10 | 2 | (4) | ウ | (ア) | b | (i) | 和え物用冷蔵室の記載がありますが表2-3には記載がありません。和え物の冷却後に保管する冷蔵庫で想定すれば良いでしょうか。 | お見込みのとおりです。要求水準書を修正します。 |
| 12 | 要求水準書 | 和え物準備室 | 10 | 2 | (4) | ウ | (ア) | b | (i) | 和え物準備室とありますが、主要諸室区域区分及主要諸室の概要には記載がありません。和え物準備室を設けることは必須ではないと考えてよろしいでしょうか。 | 必ずしも部屋を設ける必要はありませんが、衛生管理上問題のない配置等での提案をお願いします。 |
| 13 | 要求水準書 | 平面計画・断面計画 | 11 | 2 | (4) | ウ | (イ) | e | | 野菜切裁室とありますが、野菜下処理室と同義という理解でよろしいでしょうか。 | ご指摘のとおりです。「野菜切裁室」を「下処理室」に修正します。 |
| 14 | 要求水準書 | 野菜切裁室 | 11 | 2 | (4) | ウ | (イ) | e | | 野菜切裁室とありますが、主要諸室区域区分に記載がなく、主要諸室の概要では野菜切裁スペースとあります。野菜切裁室を設けることは必須ではないと考えてよろしいでしょうか。 | No.13の回答をご確認ください。 |
| 15 | 要求水準書 | 建築計画における基本的要件 | 11 | 2 | (4) | ウ | (イ) | e | | 野菜切裁室とありますが、表2-3には記載がありません。調理室内の野菜切裁スペースをカメラで視認できるように計画すると捉えて良いでしょうか。(P21には切裁スペースと記載されています。) | No.13の回答をご確認ください。 |
| 16 | 要求水準書 | 事業期間を通じた食数推移 | 11 | 2 | (4) | ウ | (イ) | | | 野菜切裁室及び各調理室は、カメラを通じて調理機部及び作業の様子を視認できるように配置とありますが、各調理室の設置場所は事業者提案との理解でよろしいでしょうか。もしくは指定調理室ありましたらご教示お願い致します。 | ご理解のとおり、基本的には事業者の提案によるものとします。ただし、具体的な設置位置は、設計段階で町と事業者で協議の上決定することになります。なお、本質問に関連して要求水準書に一部誤記がありますので、回答No.13も併せてご参照ください。 |
| 17 | 要求水準 | 外構計画 | 12 | (エ) | | | | | | 食育の見学者用大型バスの利用(乗降スペース、駐車スペースの計画)を敷地内で想定する必要がありますでしょうか。 | 敷地内の駐車スペースは、事業者の従事者と町の常駐職員、身体障害者スペースであり、見学者用駐車場は南側へ隣接の世羅小学校と大田自治センターの共用駐車場を想定しています。食育の見学者用大型バスの利用(乗降スペース、駐車スペースの計画)を敷地内で想定する必要はありません。 |
| 18 | 要求水準 | 外構計画 | 12 | (エ) | | | | | | 敷地内に存置が必要なものがございますか。(既存樹木など) | 存置が必要なのは特にありません。既存樹木の伐採撤去も可能です。 |
| 19 | 要求水準書 | 外構計画 | 13 | 2 | (4) | ウ | (エ) | a | (d) | 敷地が狭小のため事業者職員用駐車場は(b)と同様に小学校・自治センター共用駐車場を使用させて頂きませんか。 | 南側へ隣接の世羅小学校と大田自治センターの共用駐車場を、事業者の従事者と町の常駐職員、身体障害者スペースなどで常時利用することは支障があるため不可です。敷地を有効に活用できる配置を検討してください。なお、事業者側に必要な駐車スペースを、敷地外へ事業者負担で設けることは差し支えありません。 |
| 20 | 要求水準書 | 駐車場等 | 13 | 2 | (4) | ウ | (エ) | a | (c) | 「玄関付近に身障者用駐車スペース1台分を確保～」と記載がありますが、「(a)町職員駐車場4台以上を確保」の内1台を身障者用にするの理解で宜しいでしょうか。 | 「玄関付近に身障者用駐車スペース1台分を確保～」の記載分と「(a)町職員駐車場4台以上を確保」は別途で計画してください。 |
| 21 | 要求水準書 | 給水・給湯設備 | 17 | 2 | (4) | オ | (イ) | b | (b) | 「ii 食材の水冷用として冷却水が供給できる設備を、和え物準備室等に配置する。」と記載がありますが、食材の水冷用とはどのような食材に使用されるのか御教授下さい。また、直接冷却水が供給できる設備でなくても、氷などで冷却水を用意する御提案は可能でしょうか。 | 食材の水冷は想定しないこととし、要求水準書を修正します。 |
| 22 | 要求水準書 | 食材水冷用冷却設備 | 17 | 1 | (4) | オ | (イ) | b | (b) | 『食材の水冷用として冷却水が供給できる設備を、和え物準備室等に配置すること』とありますが、どのような食材を水冷する想定でしょうか。また、和え物準備室は食材ボイル等加熱調理を行う部屋と認識しておりますが、和え物室での供給ではないでしょうか。 | No.21をご確認ください。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|-------|-----------|------|---|-----|---|-----|---|-----|--|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 23 | 要求水準書 | 給水・給湯設備 | 17 | 2 | (4) | オ | (イ) | b | (b) | 和え物準備室等に食材水冷用の冷却水とのことですが、真空冷却機のほかに和え物準備室の釜で水冷する想定でしょうか。P28の和え物調理室に設置する回転釜も冷却機能付きの要望となっています。 | No.21をご確認ください。 |
| 24 | 要求水準書 | 給水・給湯設備 | 17 | 2 | (4) | オ | (イ) | b | (b) | 和え物準備室の食材水冷用の冷却水は、何リットル程度の必要量となりますでしょうか。 | No.21をご確認ください。 |
| 25 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 18 | 2 | (4) | カ | | | | コンパクトにするための提案は町の下承があれば要求水準を緩和することが可能とありますが、随時提案、質疑を行えば良いでしょうか。 | 基本的には、コンパクトにするための提案は受け入れる方向で検討します。 第2回質問、競争的対話及び設計段階で提案・質疑をお願いします。 |
| 26 | 要求水準書 | 検収室 | 19 | 1 | (4) | カ | (ア) | a | (b) | 『検収する食材が動線上交差しない計画とする』とありますが蓋付き検収容器等の使用や検収場所に配慮し、同じ検収室内で食肉類、魚介類、野菜・果物類、泥付き野菜等の食材を検収するという理解でよろしいでしょうか。 | 衛生管理上や運営上支障がなければ、共用として差し支えありません。 |
| 27 | 要求水準書 | 食品庫・調味料庫 | 19 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (c) | アレルギー対応使用食材用に専用の食品庫・調味料庫を設けると解釈できますが、運用の工夫として棚で給食分と分けるとしても良いでしょうか。 | 安全管理上や運営上支障がなければ、食品庫・調味料庫において棚で給食分と分けるとすることは可能です。 |
| 28 | 要求水準書 | 食品庫・調味料庫 | 19 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (c) | ii アレルギー対応使用食材については、専用の食品庫・調味料庫に保管するとありますが食品庫・調味料庫に専用の保管用シェルフを設けるとい提案は可能でしょうか。 | 安全管理上や運営上支障がなければ、食品庫・調味料庫に専用の保管用シェルフを設けるとい提案は可能です。 |
| 29 | 要求水準書 | アレルギー対応食 | 19 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (c) | アレルギー対応使用食材については、専用の食品庫・調味料庫に保管するとありますが、調味料計量スペースについては一般食材と共通のスペースとしてもよろしいでしょうか。 | 安全管理上や運営上支障がなければ、調味料計量スペースについては一般食材と共通のスペースとすることは可能です。 |
| 30 | 要求水準書 | 米庫 | 19 | 1 | (4) | カ | (ア) | a | (e) | 『必要量の貯米スペースを確保すること』とありますが、貯米スペース選定にあたり、米の入荷頻度をご教授いただけないでしょうか。 | 搬入は週1回を想定しています。 |
| 31 | 要求水準書 | 米庫 | 19 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (e) | 「ii 必要量の貯米スペースを確保～」と記載がありますが、何日分の保管を想定されてますでしょうか。 | No.30の回答をご確認ください。 |
| 32 | 要求水準書 | 冷蔵庫(室) | 19 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (f) | 「ii ①肉・魚加工品冷蔵庫、②肉・魚冷蔵庫、③野菜・果物・他加工品冷蔵庫、④根菜類冷蔵庫に区分する。」と記載がありますが、保管容量に問題なければ、①②など機器を分けるのではなく、棚などで区分計画でもよいとの理解で宜しいでしょうか。 | 安全管理上や運営上支障がなく、それぞれの食材の適温管理が可能であれば、機器を分けるのではなく、棚などで区分する方法での提案も可能です。 |
| 33 | 要求水準書 | 肉・魚加工品冷蔵庫 | 19 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (f) | ①肉・魚加工品冷蔵庫を設置を想定している室名をご教示いただけますでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 34 | 要求水準書 | 冷凍庫(室) | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (g) | 「iii ①肉・魚加工品冷凍庫②野菜・加工品冷凍庫、③一次加工品保管用に区分する。」と記載がありますが、保管容量に問題なければ、②③など機器を分けるのではなく、棚などで区分計画でもよいとの理解で宜しいでしょうか。 | 安全管理上や運営上支障がなく、それぞれの食材の適温管理が可能であれば、機器を分けるのではなく、棚などで区分する方法での提案も可能。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|-------|--------------------|------|---|-----|---|-----|---|-----|---|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 35 | 要求水準書 | 肉・魚加工品冷凍庫 | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (g) | ①肉・魚加工品冷凍庫を設置を想定している室名をご教示いただけますでしょうか。また肉・魚冷凍庫については不要と考えてよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 36 | 要求水準書 | 割卵コーナー | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (j) | 割卵コーナーとする場合は、肉魚下処理室の一部に設けると考えてよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 37 | 要求水準書 | 豆腐・練り製品処理室 | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (k) | 衛生基準を順守した計画であれば、専用の諸室でなく、他室で併用する御提案は可能でしょうか。またその他の記載諸室についても同様な提案は可能でしょうか。 ※P18記載「本施設全体をコンパクトにするための提案については、本町の了承があれば要求水準を緩和することが可能である。」 | No.25の回答をご確認ください。 |
| 38 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (k) | 豆腐・練り製品処理室とありますが、表2-3には記載されていません。どちらが正でしょうか。また、野菜下処理室内に専用コーナー(レーン)としても良いでしょうか。 | 前段について、表2-3に「豆腐・練り製品処理室」を追加します。 後段について、可としますが、野菜からの二次汚染等が生じないよう衛生面の対策を講じてください。 |
| 39 | 要求水準書 | 豆腐・練り物製品処置室 | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (k) | 豆腐・練り製品処理室を豆腐・練り製品処理コーナーとして、野菜果物下処理室内に設ける計画としてもよろしいでしょうか。 | No.38の回答をご確認ください。 |
| 40 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 20 | 2 | (4) | カ | (ア) | a | (k) | 豆腐・練り製品は切裁後に冷凍庫が必要でしょうか。 | 冷凍庫は不要です。要求水準書を修正します。 |
| 41 | 要求水準書 | 油庫 | 21 | 1 | (4) | カ | (ア) | a | (n) | 油の納品形態はローリー車でしょうか。また、油タンク容量を選定するにあたり、油納入頻度をご教授ください。 | 現状は一斗缶で、頻度は必要に応じて発注納品されている。適宜の配置について事業者提案に委ねます。 |
| 42 | 要求水準書 | 果物切裁スペース | 21 | 2 | (4) | ア | (ア) | b | (b) | 果物の冷蔵保管、切裁、配缶是和え物調理室で行う提案をしてもよろしいでしょうか。 | 衛生管理上問題ないのであれば、果物の冷蔵保管、切裁、配缶是和え物調理室で行うことは事業者提案に委ねますが、同時作業は回避する運用形態で提案してください。 |
| 43 | 要求水準書 | 揚物・焼物・蒸し物調理室(コーナー) | 21 | 2 | (4) | ア | (ア) | b | (c) | 「タレなどを調理したり、からめたりできるような大きさの釜」とありますが、煮炊き調理室の釜を使用してもよろしいでしょうか。また、電磁調理器などでタレ調理してもよろしいでしょうか。 | 衛生管理上問題ないのであれば、事業者提案に委ねます。 |
| 44 | 要求水準書 | 和え物調理室 | 21 | 1 | (4) | カ | (ア) | b | (e) | 『炒め物・汁物等に使用する食材を加熱、冷却し、煮炊き調理室に送る場合がある』とありますが、具体的にどのような献立時の場合でしょうか。事例をご教授ください。 | 当該部分については想定しないこととし、要求水準書から削除します。 |
| 45 | 要求水準書 | 和え物調理室 | 21 | 2 | (4) | ア | (ア) | b | (e) | サラダ・和え物等に使用する食材の加熱は煮炊き調理室で行い、和え物調理室内に加熱機器を配置しない計画としてもよろしいでしょうか。 | 衛生管理上問題ないのであれば、事業者提案に委ねます。 |
| 46 | 要求水準書 | 揚物・焼物・蒸し物コーナー | 21 | 2 | (4) | カ | (ア) | b | (c) | 揚物・焼物蒸し物コーナーとする場合は、煮炊き調理室の一部に設けると考えてよろしいでしょうか。 | 衛生管理上問題ないのであれば、事業者提案に委ねます。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|-------|------------------|------|---|-----|---|-----|-----|-----|---|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | (1) | (a) | | |
| 47 | 要求水準書 | 食缶等(コンテナ)回収用風除室 | 22 | 2 | (4) | ア | (ア) | c | (b) | コンテナ搬入口の開閉時に、ドックシェルター等を設置して外部からの害虫・砂塵等の進入を防止するため、回収用風除室の設置は事業者の提案に委ねるとしていただけないでしょうか。 | 配送車両はパワーゲート車の採用を想定しているため、その場合でも害虫・砂塵等の進入を十分に防げる方式で提案していただければ風除室の設置の有無は提案に委ねます。 |
| 48 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 22 | 2 | (4) | カ | (ア) | b | (h) | 食肉類、魚介類、卵類を扱った器具等の洗浄スペースと、その他の器具等の洗浄スペースは区分して設けるとありますが、配缶、配送後に洗浄室のシンクや食缶洗浄機等を活用する運用としても良いでしょうか。 | 衛生管理上問題ないのであれば、事業者提案に委ねます。 |
| 49 | 要求水準書 | 容器・器具・運搬用カート等洗浄室 | 22 | 2 | (4) | ア | (ア) | c | (h) | 洗浄室と兼用してもよろしいでしょうか。 | 衛生管理上問題ないのであれば、事業者提案に委ねます。 |
| 50 | 要求水準書 | 重汚物特別洗浄室 | 22 | 2 | (4) | ア | (ア) | c | (e) | 重汚物特別洗浄室は室ではなく使用時に区画できるコーナーとする計画としてもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。ただし、町が当該室に求める機能が担保されるよう二次汚染等が生じない計画としてください。 |
| 51 | 要求水準書 | 世羅町専用部分 | 23 | 2 | (4) | イ | | a | (a) | 町職員用事務室に給湯室を設けるとありますが給湯コーナーでもよろしいでしょうか。 | 町職員の事務執行上必要な面積外で検討し、配置上問題なければ差し支えありません。 |
| 52 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 24 | 2 | (4) | カ | (イ) | | | オフィス向け複合機については、カウンター料金及び紙代等については町が負担されとの理解でよろしいでしょうか。 | 町が負担します。 |
| 53 | 要求水準書 | 一般利用者・町職員用玄関 | 24 | 2 | (4) | ア | (イ) | b | (a) | 事業者用玄関と共用してもよろしいでしょうか。 | 運用上問題ない配置であれば、共用としても差し支えありません。 |
| 54 | 要求水準書 | 更衣室 | 24 | 2 | (4) | カ | (イ) | a | (b) | 更衣室について、町職員事務室とは別にとありますが、事務室内ではなく、事務室外に設けると考えてよろしいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 55 | 要求水準書 | コンテナ洗浄機 | 29 | 2 | (4) | キ | (イ) | d | (c) | 記載内容からすると連続式のコンテナ洗浄機と読み取れますが、施設規模を考慮すると過剰と思われる。省スペース化のためバッチ式コンテナ洗浄機とし水滴除去は手作業で確実に除去する計画としてもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとし、可とします。ただし、機器選定においては、費用対効果のみならず、将来的な人員確保の課題等もトータル的に検討した上でご提案ください。 |
| 56 | 要求水準書 | 事業者用玄関 | 25 | 1 | (4) | カ | (ア) | c | (a) | 衛生に配慮した上で、事業者用玄関を一般利用者・町職員用玄関と共用してもよろしいでしょうか。 | No.53の回答をご確認ください。 |
| 57 | 要求水準書 | 事業者用事務室 | 25 | 1 | (4) | カ | (ア) | c | (b) | コンパクトな施設を目指すために、市職員用と事業者用事務室を共用してもよろしいでしょうか。 | 事務室の共用は不可とします。 |
| 58 | 要求水準書 | 冷凍庫・冷蔵庫 | 27 | 1 | (4) | キ | (イ) | b | (a) | 外装、内装ステンレスは、縦型冷蔵庫類の記載で、プレハブ冷蔵庫類は、一般的に使用されているカラー鋼板でよいでしょうか。 | プレハブ冷蔵庫類はカラー鋼板で構いません。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 頁 | 該当箇所 | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|-------|-----------|----|------|------|-----|-----|---|-----|--|---|
| | | | | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 59 | 要求水準書 | 冷凍庫・冷蔵庫 | 27 | 1 | (4) | キ | (イ) | b | (a) | 『自動温度記録装置等により、経時変化を記録できる機器とする』とありますが、機器本体に記録ではなく、デジタル表示を読み取り、記録するという理解で宜しいでしょうか。 | お見込みのとおりですが、記録はデータでも確実に管理してください。 |
| 60 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 27 | 2 | (4) | (キ) | イ | b | (i) | 外装の主要部分及び内装はステンレス製とありますが、プレハブ冷蔵庫冷凍庫は一般的なパネル鋼板で想定して良いでしょうか。 | No.58をご確認ください。 |
| 61 | 要求水準書 | 冷凍庫・冷蔵庫 | 27 | 2 | (4) | キ | (イ) | b | (a) | 「i 外装の主要部分及び内装はステンレス製とし～」と記載がありますが、ステンレス製は、縦型冷蔵庫類の記載で、プレハブ冷蔵庫類は、一般的に使用されているカラー鋼板でよいという理解で宜しいでしょうか。 | No.58をご確認ください。 |
| 62 | 要求水準書 | 主要諸室の概要 | 28 | 2 | (4) | (キ) | イ | c | (c) | 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造としますが、参考資料7の移設が考えられる機器一覧のスチームコンベクションオープンCSW-IGW102は片面式で交差は避けられないと考えます。交差しない運用の工夫で想定しても良いでしょうか。 | 交差しない運用の工夫を想定することで差し支えありません。 |
| 63 | 要求水準書 | 回転釜 | 28 | 2 | (4) | キ | (イ) | c | (a) | 「和え物調理室に設置する回転釜については、冷却機能を備えたものとする」とありますが、ここでいう冷却機能を備えた回転釜とは和え物を和える際に使用する釜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。 |
| 64 | 要求水準書 | 回転釜 | 28 | 2 | (4) | キ | (イ) | c | (a) | 「vi 和え物調理室に設置する回転釜については、冷却機能を備えたものとする。」と記載がありますが、和える作業前までに釜が冷却されていれば水冷・空冷など冷却方式は事業者の提案で宜しいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 65 | 要求水準書 | 真空冷却機 | 29 | 1 | (4) | キ | (イ) | c | (d) | 『冷却の開始時刻と終了時刻及び食材温度を記録できること』とありますが、機器本体に記録ではなく、デジタル表示を読み取り、記録するという理解で宜しいでしょうか。 | お見込みのとおりですが、記録はデータでも確実に管理してください。 |
| 66 | 要求水準書 | 調理機器等の仕様 | 29 | 2 | (4) | キ | (イ) | c | (d) | 冷却開始時刻と終了時刻及び食材温度が記録可能とありますが、参考資料7の移設が考えられる機器一覧の真空冷却機CMJ-40QEにはそのような機能はないと思われませんが、必ず必要な機能でしょうか。 | お見込みのとおりですが、記録はデータでも確実に管理してください。 |
| 67 | 要求水準書 | 調理機器等の仕様 | 29 | 2 | (4) | キ | (イ) | d | (b) | 食缶洗浄機にトレイ等が自動洗浄可能とありますが、食器洗浄機側で洗浄する想定としても良いでしょうか。 | 衛生管理上問題なければ、事業者提案に委ねます。 |
| 68 | 要求水準書 | 調理機器等の仕様 | 29 | 2 | (4) | キ | (イ) | d | (d) | 和え物食缶用の消毒保管機に冷却機能とありますが、蓄冷剤を活用した食缶を提案する場合はこの限りではないと考えて良いでしょうか。 | お見込みのとおりです。提案に委ねます。 |
| 69 | 要求水準書 | 施設整備業務 | 29 | 2 | | キ | (ウ) | b | a | 釜の2回転調理や使いまわしが無いよう十分な数を設置すると御座いますが食材の下ゆで作業も該当するのでしょうか。 | 運用上、調理作業と洗浄作業が隣同士の釜で行われることがないようにしていただければ、下ゆで作業やタレ製造を行った釜は使いまわしても差し支えありません。 |
| 70 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 35 | 2 | (10) | | (ウ) | | | 小中学校の食缶の点数は、ご飯、汁物、和え物、副食の4点で、保育所は果物を追加した5点でしょうか。また、副食、果物も二重の角型食缶を想定としますか。食缶の組合せもご教示ください。 | 食缶の点数については、お見込みのとおりです。副食、果物用も二重の角型食缶を想定します。食缶の組合せは、最大4(小中学校)と5(保育所)ですが、献立によっては減る場合もあります。なお、保育所のおやつ用食缶は別になります。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|-------|-----------|------|---|------|---|-----|---|-----|----|--|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 71 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 35 | 2 | (10) | | | | (7) | | サイズ等記載のあるものは参考とし、記載のないものは提案に委ねる。とありますが、表2-6 食器仕様一覧のサイズ・容量・参考型番はあくまで参考とし、事業者の提案とさせていただきますよろしいでしょうか？ | ご理解のとおりです。ただし、食器は磁器を想定します。また、保育所の食器は絵柄つきを想定します。 |
| 72 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 35 | 2 | (10) | | | | (7) | | 「食器は」とありますが、(イ)の文章に続くのでしょうか。 | 体裁の誤りです。要求水準書を修正します。 |
| 73 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 35 | 2 | (10) | | | | (ウ) | | 「食缶は～サイズは参考資料8等を参照の上、事業者の提案に委ねる。」と記載がありますが、「参考資料08.保育所給食・おやつ提供条件」ではなく、「参考資料09.給食献立表(モデル)」との理解で宜しいでしょうか。また、献立や人数から食缶の種類や容量などを事業者で提案する理解で宜しいでしょうか。 | 前段についてご指摘のとおりです。参考資料9に修正します。後段について、お見込みのとおりです。 |
| 74 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 35 | 2 | (10) | | | | (ウ) | | 食缶の種類については、「参考資料09.給食献立表(モデル)」を確認させて頂くと点数は4点(飯、汁、揚げ、和え物)必要で日によっては3点使用もあるとの理解で宜しいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 75 | 要求水準書 | 食缶 | 36 | 2 | (10) | | | | | | 小学校・中学校・保育所の食缶アイテム最大使用献立、最小使用献立をご教授ください。 | No.70の回答をご確認ください。原則として小中学校は食缶4点、保育所は食缶5点を使用します。最小使用献立例は参考資料9の小学校26日で、汁物食缶と副食食缶の2種類のみ場合があります。 |
| 76 | 要求水準書 | 食器仕様一覧 | 36 | 2 | (10) | | | | | | 小学校・中学校・保育所の食器アイテム最大使用献立、最小使用献立をご教授ください。 | 原則として小中学校は常に4種類の食器を使用します。最小の場合は、No.75に示す献立の場合で深皿、ボール(汁椀)の2種類があります。保育所はNo.77の回答をご確認ください。 |
| 77 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 36 | 2 | (10) | | | | | | 「表2-6 食器仕様一覧」に記載の保育所についてマグカップや食器など記載がありますが、日によって使用されるパターンを御教授ください。 | 次のパターンが考えられます。 ①【昼食】湯飲み、ボール(汁椀)、ボール(飯椀)、小皿、中皿 【おやつ】マグカップのみ ②【昼食】湯飲み、ボール(汁椀)、ボール(飯椀)、小皿 【おやつ】マグカップ、中皿 ③【昼食】湯飲み、ボール(汁椀)、ボール(飯椀)、中皿 【おやつ】マグカップ、小皿 ④【昼食】湯飲み、ボール(飯椀)、小皿、中皿 【おやつ】マグカップ、ボール(汁椀) ⑤【昼食】湯飲み、中皿、カレー皿 【おやつ】マグカップ、小皿 |
| 78 | 要求水準書 | 食器仕様一覧 | 36 | 2 | (10) | | | | | | 小中学校の食器は参考型式がありますが、保育所用の食器について想定されている型式があればご教授いただけますでしょうか。また保育所用食器についても強化磁器食器と考えてよろしいでしょうか。 | 前段については、想定型式はありません。後段については、お見込みのとおりです。なお、底に絵柄がついているものを想定します。 |
| 79 | 要求水準書 | 食器仕様一覧 | 36 | 2 | (10) | | | | (イ) | | 保育所用の食器について想定されている型式があれば、ご教示いただけますでしょうか。また保育所用食器についても強化磁器食器を想定されていますでしょうか。 | No.78の回答をご確認ください。 |
| 80 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 36 | 2 | (10) | | | | | | 「表2-5 食具仕様一覧」に記載の「箸、スプーン、フォーク」は同時に使用する献立は想定されていますでしょうか。また、同時に使用予定の場合は、最大何点でしょうか。 | 同時使用の献立は想定されます。小中学校はカレーの日などに箸とスプーンを使用します。保育所は、基本的に昼食は箸とスプーンを使用し、おやつにフォークを使用する想定です。 |
| 81 | 要求水準書 | 調理備品等調達業務 | 36 | 2 | (10) | | | | | | 「表2-6 食器仕様一覧」に記載の小中学校について食器4点記載がありますが、日によって使用されるパターンを御教授ください。 | No.76の回答をご確認ください。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|-------|-------------------|------|---|------|---|-----|---|-----|----|--|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 82 | 要求水準書 | コンテナ | 36 | 2 | (10) | ア | | | | | 「保育所はコンテナによる配送を想定しない」とありますが、どのような容器に収納して配送することを想定されているのでしょうか。 | 現状同様に食缶を配送車へ積載して配送し、手積み手おろしを想定しています。 |
| 83 | 要求水準書 | 保育所 | 36 | 2 | (10) | ア | | | | | 保育所はコンテナによる配送を想定しないとありますが、配送車両は小中学校とは別の車両と考えてよろしいでしょうか。また、その場合に想定されている車両についてご教示いただけないでしょうか。 | 小中学校は現状同様に普通車の1.5tパネルトラックを想定しているが、保育所は配送食数や搬送先の荷受けの場所等から軽のパネルトラックを想定しています。 |
| 84 | 要求水準書 | 施設整備業務 | 36 | 2 | (10) | ア | | | | | 表2-6食器仕様一覧の小中学校の備考(参考型番等)が御座いますがこれは食器の素材も含めての参考であり基本的に事業者提案との理解でよろしいでしょうか。 | No.71の回答をご確認ください。 |
| 85 | 要求水準書 | アレルギー対応食の配食容器 | 37 | 2 | (10) | イ | (ウ) | | | | アレルギー対応食の配食容器の規格や調達アイテム数については提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。 | 混入等に留意のうえ、事業者提案に委ねます。 |
| 86 | 要求水準書 | 開業準備業務における基本的な考え方 | 38 | 3 | (1) | ア | (イ) | | | | 開所式の運営に伴う費用は貴町が負担すると思いますが、水光熱費の他にはどのようなものを想定されていますでしょうか。 | 式典に関わる費用は町が負担し、その他の費用負担は給食開始以降と同様とします。 |
| 87 | 要求水準書 | 調理リハーサル | 39 | 3 | (2) | カ | | | | | リハーサル回数、食数について指定がありましたらご教示お願い致します。 | リハーサル回数、食数等については指定はありません。 |
| 88 | 要求水準書 | 用語の定義 | 42 | | | | | | | | 施設管理担当者は、貴町が定めるとありますが、貴町の職員との理解で良いでしょうか。 | お見込みの通りです。 |
| 89 | 要求水準書 | 業務従事者の要件等 | 42 | | | ウ | (ア) | | | | 維持管理業務責任者は非常勤でも可、との理解で良いでしょうか。 | 事業者の提案に委ねることを基本としますが、維持管理業務の遂行上、支障がでないことを必須として提案してください。 |
| 90 | 要求水準書 | 清掃業務 | 51 | 4 | (6) | イ | (ウ) | c | | | パイプ類の定期清掃については、どのような想定であるかお示しください。性能を確保するため、仕様は事業者提案で可、との理解でよろしいでしょうか。 | 定期清掃の頻度や方法については、ライフサイクルコストの観点から、費用対効果の高いメンテナンス計画をご提案ください。 |
| 91 | 要求水準書 | 異常事態発生時の対応 | 51 | 4 | (7) | ア | (ウ) | | | | 『関係者不在時の緊急体制施設警備(25分以内で現場へ到着できる体制をいう。)を整備する。』とありますが、現場急行は、機械警備を担当する会社の営業所が対応するという理解でよろしいでしょうか。 | 初期現場急行は機械警備を担当する会社の営業所が対応することで問題ありません。 |
| 92 | 要求水準書 | 運営業務に関する要求水準 | 54 | 5 | (1) | ア | (ア) | | | | 日常の検収業務とは検収補助業務とう認識でよろしいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|-----|-------|--------------|------|---|-----|---|-----|-----|-----|----|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 93 | 要求水準書 | 業務従事者について | 55 | | | | ウ | (7) | | | <p>現時点で受託会社への転籍を希望する方の有無について意向確認は行っていませんが、時期を見計らって確認を行う考えております。</p> <p>現状勤務される方の個々の待遇や保有資格については個人情報のため開示は差し控えます。</p> <p>なお、令和4年度時点における調理員の待遇は町の月給の会計年度任用職員です。1日の勤務時間は7時間、週の勤務は5日となっています。報酬月額が調理士資格の無い方の場合、初任で137,652円、調理士資格を持つ方の場合145,961円です。同条件で継続任用すれば年々昇給し、上限額は176,310円です。この上限額へ調理士資格の無い方は8年、調理士資格を持つ方は6年で到達します。</p> |
| 94 | 要求水準書 | 業務従事者の要件等 | 56 | 5 | (1) | | ウ | (7) | | | <p>運営業務副責任者は他責任者との兼務は可能でしょうか。</p> <p>総括責任者、運営業務責任者、配送責任者との兼務は不可としますが、その他の責任者との兼務は可能です。</p> |
| 95 | 要求水準書 | 業務従事者の要件等 | 56 | 5 | (1) | | ウ | (7) | | | <p>衛生責任者は他責任者との兼務は可能でしょうか。</p> <p>総括責任者、運営業務責任者、配送責任者との兼務は不可としますが、その他の責任者との兼務は可能です。</p> |
| 96 | 要求水準書 | 業務従事者の要件等 | 56 | 5 | (1) | | ウ | (7) | | | <p>「配送責任者は各運営担当者と兼任は不可とする。」とありますが、前記の運営担当者は何を示していますでしょうか。</p> <p>表5-1の統括責任者から調理主任までが該当します。</p> |
| 97 | 要求水準書 | 業務従事者の要件等 | 56 | 5 | (1) | | ウ | (イ) | | | <p>正社員とは契約社員、パートを含まず、雇用期間の定めがない社員との理解でよろしいでしょうか。</p> <p>お見込みのとおりです。</p> |
| 98 | 要求水準書 | 運営業務マニュアルの作成 | 57 | 5 | (1) | | ク | (7) | | | <p>(1)ア(ア)から(サ)に掲げる業務の区分とは、どの部分を示しているかご教えてください。</p> <p>(1)ア(ア)から(ヨ)に修正します。54頁の業務の範囲のうち、事業者の業務範囲を示すものです。</p> |
| 99 | 要求水準書 | 給食食材等の納品時間 | 58 | 5 | (2) | | ア | | | | <p>食肉というカテゴリーは肉・魚・卵が該当するという理解でよろしいでしょうか。</p> <p>お見込みのとおりです。</p> |
| 100 | 要求水準書 | 給食食材等の納品時間 | 58 | 5 | (2) | | ア | | | | <p>上記以外の物資とは具体的にどのような食材かご教授ください。</p> <p>練り物、乾物、調味料などです。</p> |
| 101 | 要求水準書 | 給食食材等の納品時間 | 58 | 5 | (2) | | ア | | | | <p>前日納品については、納品業者と調整して決定しており、品目での指定は行っていません。</p> <p>なお、現世羅給食センターの冷蔵庫の寸法は以下のとおりですので参考に検討ください。 野菜用 W 1400mm×D 1600mm×H 2160mm 豆腐等用 8180</p> |
| 102 | 要求水準書 | 検収補助業務 | 58 | 2 | (2) | | ア | (イ) | | | <p>「表5-3 給食食材等の納品時間の目安」に記載の野菜・果物については、当日と前日に入荷が御座いますが、当日と前日の違いはどのような食材になりますでしょうか。</p> <p>No.101の回答をご確認ください。</p> |
| 103 | 要求水準書 | 検収補助業務 | 58 | 5 | (2) | | ア | (イ) | | | <p>調理当日、調理前日に納品される野菜・果物の種類をご教えてください。</p> <p>No.101の回答をご確認ください。</p> |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|-----|-------|-----------|------|---|-----|---|-----|-------|-----|--|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 104 | 要求水準書 | 運営業務 | 58 | 5 | (2) | ア | (イ) | | | 表5-3給食食材等の納品時間の目安に野菜・果物は前日と当日納品と記載が御座います。前日納品は根菜で当日が葉物野菜などの基準や前日納品の大きな野菜量が御座いましたらお示し下さい。また、豆腐や油揚げは当日納品になるのでしょうか。 | 前段について、No.101の回答をご確認ください。 後段について、現状、豆腐や油揚げは当日納品です。 |
| 105 | 要求水準書 | 一般事項 | 59 | 5 | (3) | ア | (7) | a | | 行事食、選択メニュー、リクエスト給食の献立例をご教示ください。 | 小中学校ではリクエスト給食を実施しており、中学校3年生に希望を聞き取って決定し、それを元に毎年3月の献立を作成して全体へ提供しております。献立内容は通常と同様です。行事食は、現状、節分で小袋の豆を追加する、ひなまつりにひなあられを追加するなどの対応です。その他、「せらふるさと給食の日」としてせら産の旬の食材等を活用した献立を提供する場合があります。 なお、保育所は誕生日給食として、小学校が白米だったとしても混ぜご飯等の提供を別途行う可能性があります。 |
| 106 | 要求水準書 | 一般事項 | 59 | 5 | (3) | ア | (7) | c | | 「地域の食材の使用・加工」の加工とは、具体的にどのような調理を示していますでしょうか。 | 地元産の規格外野菜等の使用を想定しています。 |
| 107 | 要求水準書 | 一般事項 | 59 | 5 | (3) | ア | (7) | e | | 生野菜の提供について、想定されている食材・献立例をご教示ください。 | 小中学校については、生野菜の提供を行う想定はありません。保育所のみ、追加でミニトマトやきゅうり等の提供を行う場合があります。 |
| 108 | 要求水準書 | 給食調理業務 | 59 | | (3) | ア | (7) | | | 地場野菜の使用率をご教示ください。 | 使用品目数で約4割です。 |
| 109 | 要求水準書 | 給食調理業務 | 59 | | (3) | ア | (イ) | | | 使用する野菜類は手切りが基本でしょうか。 | 特に指定はありません。イニシャルコスト・ランニングコストの面から検討の上、事業者の提案に委ねます。 |
| 110 | 要求水準書 | 運営業務 | 60 | 5 | (3) | ア | (ク) | d | | 生野菜は専用のシンクで十分に洗浄しと御座いますが専用のシンクは野菜下処理室に設置す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。 |
| 111 | 要求水準書 | 運営業務 | 60 | 5 | (3) | ア | (ニ) | | | 保育所給食調理業務においてアレルギー対応食の対応はおやつも含まれ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。 |
| 112 | 要求水準書 | 運営業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (ニ) | a | | 3歳児未満クラスでは刻み食を提供する場合がありますと記載されていますが刻み食の対応は1歳児のみなどではなく3歳児未満は同じ対応をす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。 |
| 113 | 要求水準書 | 給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (ニ) | b (a) | | おやつのお食費が15時ですが、2時間お食費の対象外と考えてよいでしょうか。 | おやつも2時間以内お食費とします。 |
| 114 | 要求水準書 | 給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (ニ) | b (a) | | おやつメニューの例をお示し頂けますか。 | No.7の回答をご確認ください。 |
| 115 | 要求水準書 | 保育所給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (ニ) | b (b) | | おやつ提供に使用する食缶についてはどのような仕様のものを想定されているのでしょうか。 | 給食用の食缶と同等の仕様を想定しています。別に回答したおやつメニューを参考にし、事業者提案に委ねます。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|-----|-------|-----------|------|---|-----|---|-----|---|-----|---|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 116 | 要求水準書 | 保育所給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (イ) | b | (b) | おやつ提供時の食器類はP36「表2-6 食器仕様一覧」の「中皿(浅い) φ120×25」と「マグカップ(ミルクカップ) φ80×65」を使用するとの理解で宜しいでしょうか。 | マグカップについてはお見込みのとおりです。皿については、別に回答したおやつメニューにより異なりますが基本的に中皿を使用します。例えば、ラーメン等ではボール(汁椀)を使用する場合があります。なお、この場合昼食ではボール(汁椀)は使用しません。 |
| 117 | 要求水準書 | 保育所給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (イ) | b | (c) | 「昼食時及びおやつ時の水分補給のため、本施設でお茶を沸かしてウォータージャグ等で各保育所に配送」とありますが、参考資料08では「本施設からのおやつ用のお茶の提供は不要」とあります。どちらが正しいでしょうか。 | 参考資料8が正となります。要求水準書を修正します。 |
| 118 | 要求水準書 | 運営業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (イ) | b | (c) | ウォータージャグ等で各保育所に配送すると御座いますが参考資料8(イ)にはお茶の提供は不要と記載されています。どちらが正になりますでしょうか。 | No.117の回答をご確認ください。 |
| 119 | 要求水準書 | 給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (イ) | b | (b) | おやつ翌日の給食配送時に回収する食器・食缶は園で洗浄済みでしょうか。 | 食器・食缶は食器洗浄機等で仮洗浄のみ行います。2セット準備し、日日で入れ替えて使用するため、センターへ持ち帰った後に洗浄消毒乾燥を行ってください。 |
| 120 | 要求水準書 | 給食調理業務 | 61 | 5 | (3) | ア | (イ) | b | (c) | 保育所へのお茶の提供温度は何℃位でしょうか。夏場は氷も必要でしょうか。 | お茶の提供温度は常温とします。(常温は、15℃～25℃としますが、夏場は、外気温を越えない温度までは許容します。) |
| 121 | 要求水準書 | 配送及び回収業務 | 62 | 5 | (5) | ア | (イ) | | | 「～本施設から各配送先の配膳室内まで運搬する。」と記載がありますが、各配送校敷地内のルートや配膳室の位置などが分かる資料を提供して頂けないでしょうか。 | 参考資料10を追加します。 |
| 122 | 要求水準書 | 運営業務 | 62 | 5 | (3) | エ | (イ) | a | | 学級ごとに提供するものとは参考資料9のノンエッグマヨネーズなどの事でしょうか。サラダなどに使用するドレッシングやマヨネーズは学級ごとの配送になるのでしょうか。 | 「学級ごとに提供するもの」は無しの運用とするため、要求水準書を修正します。 |
| 123 | 要求水準書 | 運営業務 | 62 | 5 | (3) | エ | (イ) | b | | 個別ごとに提供するものとは参考資料9に記載されている「小魚くん」のような常温品以外のかぼちゃプリンや納豆、ヨーグルトのような冷蔵品も含まれるのでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 124 | 要求水準書 | 運営業務 | 62 | 5 | (5) | イ | (ア) | | | 配送先到着時刻は本町が実施する配膳室業務の開始時刻以降とする。と御座います。各配送先の業務開始時刻をお示し下さい。 | 2時間以内喫食ルールを順守しつつ、食器・食缶と調理済み食品を配送する時刻であれば、何時でも対応可能です。 |
| 125 | 要求水準書 | 調理備品等更新業務 | 63 | 5 | (7) | | | | | 更新の頻度が定められておりません。公平な条件提示をお願いします。 | 更新の頻度は、事業者の提案によるものとします。導入する備品等に応じて費用対効果の高い更新計画をご提案ください。ただし破損による補充は適宜行ってください。 |
| 126 | 要求水準書 | 調理備品等更新業務 | 63 | 5 | (7) | | | | | 食器、食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運営に必要な備品等の更新頻度等については事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。 | No.125の回答をご確認ください。 |
| 127 | 要求水準書 | 廃棄物処理業務 | 63 | 5 | (5) | イ | (ア) | | | 給食調理に伴い発生する廃棄物の減量及び資源物のリサイクルに関する取り組みとして既に貴町で実施している事例があればご教授ください。 | 現在特設の取り組みはありませんが、コストを意識したうえで提案することは差し支えありません。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|-----|-------|------------------|------|---|------|---|-----|---|-----|----|---|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 128 | 要求水準書 | 配送車両調達業務 | 64 | 5 | (8) | ア | | | | | 車両のサイズは配送校のルートにより影響されますので、想定が御座いましたら御教授ください。 | 保育所は軽のパネルトラックを想定しています。 小中学校は1.5tの普通パネルトラックにパワーゲートを装着した車両を想定しています。 |
| 129 | 要求水準書 | 配送車両調達業務 | 64 | 5 | (8) | ア | | | | | 現在使用しています配送車の仕様(重量、サイズ、1台あたりのコンテナ収容台数)をご教示お願い致します。 | 積載重量は1.5t、コンテナの積載数は現状3台です。 |
| 130 | 要求水準書 | 配送車両調達・維持管理業務 | 64 | 5 | (8) | ア | | | | | 配送業務の再委託は可能でしょうか。 | 可能です。ただし、配送業務は、本町が安全安心な給食を提供する上で特に重要な業務であり、当該業務が安定的に履行される仕組みをご提案ください。 |
| 131 | 要求水準書 | 食育支援業務 | 64 | 5 | (10) | ア | | | | | 現在町で行っている食育への取り組みについてご教示ください。 | ・毎月の給食献立への反映(みそ汁の日、せらのふるさと給食の日) ・クッキング、菜園活動(現状の保育所では実施) →新施設での調理に使用することは想定しません。 |
| 132 | 要求水準書 | 広報資料の更新 | 65 | 5 | (10) | ウ | (7) | | | | パンフレットの年1回の改定については、食数などの数字の変更といった理解でよろしいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 133 | 要求水準書 | 業務従事者の健康管理・衛生管理等 | 66 | 5 | (11) | ア | (4) | | | | 対象アレルギーの対応食の献立のみアレルギー対応食調理室で調理し、アレルギーを含まない献立は一般の調理ラインで調理するものと考えてよろしいでしょうか。 また、1日の献立でアレルギーの含まれる献立は35食×1料理との理解で宜しいでしょうか。 | 前段について、お見込みのとおりです。 後段について、複数の料理での対応が必要となる可能性があります。 |
| 134 | 要求水準書 | 業務従事者の健康管理・衛生管理等 | 66 | 5 | (11) | ア | (4) | | | | アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については他の児童生徒と同様に通常食を配膳して喫食するお考えでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 135 | 要求水準書 | アレルギー対応食提供 | 66 | | (11) | ア | (7) | | | | アレルギー対応について、現在アレルギー食対応している人数及びアレルギー品目についてご教示ください。 | 令和4年度の実績は次のとおりです。 小中学校…27名対応 対応品目 ・卵・マヨネーズ ・牛乳・乳製品 ・果物(イチゴ、カキ、キウイ、サクランボ、スイカ、ナシ、洋ナシ、バナナ、パイナップル、マンゴー、メロン、モモ、リンゴ) ・種実類(アーモンド、カシューナッツ、クルミ、ゴマ、ピーナッツ) ・甲殻類(エビ、カニ) ・魚類等(アナゴ、イカ、サバ、タコ、シシャモ、魚卵、さつま揚げ、しらす干しかつお節、ちくわ) ・貝類 ・穀類(ソバ) ・野菜(トマト) 保育所…4名対応 対応品目 ・乳 ・卵 |
| 136 | 要求水準書 | 業務従事者の健康管理・衛生管理等 | 67 | 5 | (5) | エ | (4) | | | | 「月1回以上のノロウイルスの検査を実施」とありますが、年12回以上の実施は応礼費用に大きく影響します。ノロウイルスが流行する10月から3月は必須とし、それ以外の時期については事業者提案に委ねるとしていただけないでしょうか。 | ご意見を踏まえ、10月から3月は必須とし、それ以外は事業者の提案によるものとして要求水準書を修正します。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■参考資料

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|--------|----------------------|------|---|-----|---|-----|---|-----|---|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 1 | 参考資料2 | 敷地境界図 | | | | | | | | 敷地の地盤レベルが分かる資料がございましたら、ご提供頂けませんでしょうか。 | 現状、提供できる資料はありません。 |
| 2 | 参考資料6 | 配送先別児童生徒数等一覧 | | | | | | | | いお保育所、にしおおた保育所、せらにし保育所について、1、2歳と3歳の給食提供について、年齢やクラス毎にそれぞれまとめて食缶での提供という認識でよろしいでしょうか。 | 要求水準書に関する質問No.4をご確認ください。 |
| 3 | 参考資料8 | 本施設における保育所給食・おやつ提供条件 | | | | | | | | 昼食時及びおやつ時のお茶の提供は不要という認識でよろしいでしょうか。 | 要求水準書に関する質問No.117をご確認ください。 |
| 4 | 参考資料9 | おやつ | | | | | | | | おやつ提供を行うにあたり、具体的な提供予定メニュー、提供量、調理工程等があればご教授ください。 | 要求水準書に関する質問No.7をご確認ください。 |
| 5 | 参考資料9 | 給食献立表(モデル) | | | | | | | | 提示されている1ヶ月分の献立の一人当たりのグラム数など分かる献立指示書などを提供して頂けないでしょうか。 | 参考資料11をご確認ください。1ヶ月分は提示できません。 |
| 6 | 参考資料9 | 学校給食予定献立表 | | | | | | | | 保育所の想定献立をご教示ください。 | 保育所の献立は、小中学校用の献立をベースに作成し、基本的に、小中学校の献立を少量にしたものに、果物を1品追加した献立を想定しています。なお、小中学校の献立に、元々、果物がある場合は、他に1品おかず追加を想定しています。 |
| 7 | 参考資料9 | 給食献立表 | | | | | | | | アレルギー対応食の想定献立、指示書、対応方法をご教示ください。 | 参考資料12をご確認ください。 |
| 8 | 参考資料10 | 学校給食予定献立表 | | | | | | | | 保育所給食とアレルギー対応食時の予定献立をお示し下さい。 | No.6,7の回答をご確認ください。 |
| 9 | 参考資料10 | おやつ | | | | | | | | 『おやつに「ラーメン」や「炊き込みご飯」などを提供する場合がありますため、給食提供用とは別に必要な食缶を準備する。』とありますが、おやつ提供は原則1品で食缶も1種類の調達で問題ないとの理解でよろしいでしょうか。 | お見込みのとおりです。ただし、昼食献立との調整により、おやつ時に2つの食缶を使う可能性があります。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■様式集

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|------------|-------------------------------------|------|---|-----|---|-----|---|-----|----|--|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 1 | 様式集 | 参加資格審査書類作成要領 | 1 | | | | | | | | 商業登記簿謄本や納税証明書は写しでも可との理解で良いでしょうか。 | 写しでも可能としますが、提出日より3か月以内に発行されたものとしてください。 |
| 2 | 様式集 | 提出書類一覧表 | 11 | | | | | | | | 提案書Ⅷ(事業収支等提案書)のH-2と、提案書Ⅸ(提案価格等提案書)のI-2は作成、提出は不要との理解で良いでしょうか。 | 公表した様式集に誤りがありましたので修正します。 |
| 3 | 様式集 | 様式1-1 参加表明書 様式1-9 委任状 | | | | | | | | | 企業間での押印、回覧する期間を短縮できるよう、構成員1者毎に1枚としてその書類を取りまとめて提出をさせて頂いてもよろしいでしょうか。 | 構成員1者毎に1枚でも構いませんが、全てに代表企業の押印をお願いします。 |
| 4 | 様式集 | 様式1-7 | | | | | | | | | 維持管理企業が提出する参加資格要件に関する書類は、様式1-7「その他業務を行う者の参加資格要件に関する書類」を作成、提出するとの理解で良いでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 5 | 様式集 | 参加資格審査書類作成要領 | 1 | 1 | | | | | | | 建設工事共同企業体を結成する場合、参加資格審査書類に「共同企業体協定書」等の添付は、現時点で不要と考えて宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 6 | 様式集〔計算書除く〕 | | | | | | | | | | 本事業に対する配置予定技術者の記載は必要ないと考えてよろしいでしょうか。必要である場合、配置の条件(保有資格、実績等)はありますでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 7 | 様式集〔計算書除く〕 | 1 参加資格審査書類作成要領 | 1 | | | | | | | | 様式一覧にある12～15の書類は、「世羅町入札参加資格者名簿」に登録があり、登録されていることを証する書類を提出する場合にも提出の必要がありますでしょうか。 | 写しでかまいませんので提出ください。 |
| 8 | 様式集 | 提出書類一覧表 | 9 | | | | | | | | 提案書Ⅵは欠番と考えてよろしいでしょうか。 | 公表した様式集に誤りがありましたので修正します。 |
| 9 | 様式集〔計算書除く〕 | 様式1-3 様式1-4 | | | | | | | | | 設計及び監理業務の実績記載欄の「竣工年月」について、記載するのは「設計完了年月」(設計)もしくは「業務完了年月」(監理)でよろしいでしょうか。 | よろしいです。 様式集も修正します。 |
| 10 | 様式集〔計算書除く〕 | 様式1-3 様式1-4 | | | | | | | | | 実績を証する書類について、PUBDISに登録がある場合はPUBDISの業務カルテの写しの提出でもよろしいでしょうか。 | よろしいです。 |
| 11 | 様式集〔計算書除く〕 | 様式1-8 参加者構成表及び役割分担表 様式A-2 参加者構成表 | | | | | | | | | 様式1-8及び様式A-2に記載する代表企業、構成員の各担当者欄について、営業担当者と設計担当者のどちらを記載すればよろしいでしょうか。また、設計担当者である場合、どの担当業務分野の氏名を記載すればよろしいでしょうか。 | 連絡のとれる担当者であれば営業担当でも設計担当でも構いません。 |
| 12 | 様式集 | 様式1-1 | | | | | | | | | 様式1-1の「令和5年1月●日付」と記載がありますが、「令和5年2月13日付」と修正し、提出してよろしいでしょうか。 | よろしいです。 様式集も修正します。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■様式集

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|------|--------------|------|---|-----|---|-----|---|----|--|---|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | | | (a) |
| 13 | 様式集 | 様式2-2 | | | | | | | | 変動料金を算出する上で、令和8年度の各月ごとの食数をご教示お願い致します。 | 要求水準書に関する質問に対する回答No.8をご確認ください。 月ごとのおよその推計値は以下のとおりです。 4月:約18,300食、5月:約19,700食、6月:約23,400食、7月:14,700食、8月:約2,900食、9月:約20,000食、10月:約21,300食、11月:約22,300食、12月:約18,500食、1月:17,400食、2月:20,200食、3月:約17,900食 |
| 14 | 様式集 | 参加資格審査書類作成要領 | 1 | | | | | | | 商業登記簿謄本及び納税証明書について、原本の写しの提出でよろしいでしょうか。 | 写しでも可能としますが、提出日より3か月以内に発行されたものとしてください。 |
| 15 | 様式集 | 参加資格審査書類作成要領 | 1 | | | | | | | 納税証明書(その1)につきまして、法人税と消費税及び地方消費税がありますが、消費税及び地方消費税のみの提出でよろしいでしょうか。 | “消費税及地方消費税”のみで構いません。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■ 審査基準書

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 | |
|----|-------|----------|------|-----|-----|---|-----|---|-----|----|---|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | | |
| 1 | 審査基準書 | 最優秀提案の選定 | 11 | 3 | (5) | | | | | | なお、総合評価点が最も高い提案であっても、性能評価点が「500点に達しない場合は、最優秀提案として選定しない」とありますが、選定参加者が1社の場合でも同様の審査を行い、500点に満たない場合は優先交渉権者はなしという理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 2 | 審査基準書 | 価格審査 | 11 | | (4) | | | | | | 世の中の的に物価高において価格重視の点数計算は中々厳しいと感じます。このような算定方法にした経緯をお聞かせいただけますでしょうか。 | 検討の経緯についてはお答えできませんが、事業者それぞれに工夫に富んだ提案と、それに見合うコストからなる提案価格を提示いただきたいと考えています。 |
| 3 | 審査基準書 | 価格審査 | 11 | 3 | (4) | | | | | | 価格評価点の算出方法が価格評価基準額を加味した算出となっております。昨今の物価上昇等を考慮すると非常に厳しい条件であり、要求水準以上のご提案をするためにも、昨今のPFI事業で多く採用されている最大価格点×(最低の提案価格 / 提案価格)としていただけないでしょうか。 | ご意見として承ります。 |
| 4 | 審査基準 | 価格点 | 11 | (4) | | | | | | | 事業者選定時の応札金額から実施設計期間を含めた工事期間中及び竣工までの期間に、物価上昇に伴う建設資材の高騰があった場合の増額分は協議させて頂けると考えてよろしいでしょうか。 | 建設請負契約(案)をご確認ください。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■事業契約書(案)

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|----------------|-------------------|------|---|-----|---|-----|---|-----|---|--|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | (a) | | |
| 1 | 建設請負契約(案) | | | | | | | | | 募集要項にて、建設請負契約は「本町と建設企業が締結する」とありますが、設計・工事監理企業や、調理設備調達・設置を担う企業も契約当事者になる、との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。募集要項の記載を修正します。ただし、調理設備調達・設置を担う企業も建設請負契約の当事者とするかどうかは提案に委ねます。調理設備調達・設置の費用は契約書上、建設業務に含んでください。 |
| 2 | 建設請負契約書(案) | | | | | | | | | 貴町と直接契約を結ぶ企業数の制限はありますでしょうか。 | 企業数の制限はありません。 |
| 3 | 建設請負契約(案) | 契約の保証 | 4 | | | | | | | 契約保証金に代えて銀行の保証や履行保証保険契約の締結の手法をとる場合、複数社が建設請負契約の当事者であるときは、各企業が各々の請負額について銀行保証並びに履行保証保険の付保を行えばよく、それらの合計額が建設請負契約における契約保証金額以上であればよい、との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 4 | 建設請負契約(案) | 物価の変動に基づく請負代金額の変更 | 14 | | | | | | | 改定の基準日が契約締結日の属する月、とされていますが、昨今の予測できないスピードで建設工事費の高騰が進んでおり、契約締結日までの期間でも各部材単価等が値上げする可能性があります。当該リスクは事業者でコントロールできませんが、入札価格にリスク分が加算されることとなり、結果的に町の財政負担の増加につながると思料します。当該基準日において、公告日もしくは入札日に変更することについてご検討ください。 | 原案のとおりとします。 |
| 5 | 建設請負契約(案) | 前払金及び中間前払金 | 19 | | | | | | | 前払金は10分の4以内であること、中間前払金は前払対象請負代金額の10分の2以内であること以外に要件はあるのでしょうか。また、それぞれの請求時期、入金時期については特段要件はなく、事業者からの請求に応じて対応頂けるとの理解でよろしいでしょうか。 | 前払金や中間前払金を請求するための要件は、第44条の規定のとおりです。そして、同条第2項や同条第3項後段のとおり、要件を満たしていれば、町は請求を受けた日から14日以内に支払うことになります。 ※前払金の10分の4は、令和5年度で予算化するため、令和5年度中に請求をお願いします。 ※なお、中間前払の10分の2は、世羅町建設工事請負代金中間前払制度事務取扱要綱により、つぎの要件を全て満たしている必要があります。 (1)当初の前払金を受領していること。 (2)工期の2分の1を経過していること。 (3)工程表によって工期の2分の1を経過するまでに実施すべきものとされている当該工事に係る作業が行われていること。 (4)既に行われた当該工事に係る作業に要する経費が、請負代金額の2分の1以上の額に相当するものであること。 中間前払金については、設計業務が完了し請負代金が確定した時を目安に、中間前払金の請求見込み時期をあらかじめ町にお示しください。 |
| 6 | 建設請負契約(案) | 部分払い | 20 | | | | | | | 部分払いは、出来高を上限とし、既に町から前払金及び中間前払金が支払われている場合においては、それらを除いた額を月1回以内であれば何度でも請求できる、との理解でよろしいでしょうか。 | 前払金及び中間前払金が支払われている場合においては、部分払いは工期中5回までとします。 |
| 7 | 管理運営業務委託契約書(案) | | | | | | | | | 募集要項にて、管理運営業務委託契約は「本町と維持管理・運営企業が締結する」とありますが、調理設備調達・設置を担う企業も契約当事者になる、との理解でよろしいでしょうか。 | 事業者の構成・体制によるため、ご提案に委ねます。 |
| 8 | 管理運営業務委託契約書(案) | 契約の保証 | 2 | | | | | | | 契約保証金に代えて銀行の保証や履行保証保険契約の締結の手法をとる場合、複数社が管理運営業務委託契約の当事者であるときは、各企業が各々の委託金額について銀行保証並びに履行保証保険の付保を行えばよく、それらの合計額が管理運営業務委託契約における契約保証金額以上であればよい、との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 9 | 管理運営業務委託契約書(案) | | | | | | | | | 貴市と直接契約を結ぶ企業数の制限はありますでしょうか。 | 企業数の制限はありません。 |

募集要項等に係る質問書に対する回答

■基本契約書(案)

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | 質問 | 回答 |
|----|--------------|----|------|---|-----|---|-----|---|--|--------------------------|
| | | | 頁 | 1 | (1) | ア | (ア) | ① | | |
| 1 | 基本契約書 (案) | | | | | | | | 募集要項にて、基本契約書(案)は「本町と維持管理・運営業務を担う事業者が締結する」とありますが、全ての構成員が契約当事者、との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。募集要項の記載を修正します。 |