

尼崎市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する意見回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	意見の内容	回答
1	17	2	(5)	イ	(ウ)	r		牛乳パック処理室・保管室	牛乳パックのリサイクルについては、実施方針P1に掲げられている目的とは異なる業務ではないかと考えます。 要求水準書P8にある通り、給食センターは衛生的かつ機能的であることが求められますので、本来の業務と異なるな業務については、別途にご検討いただいたほうが良いのではないのでしょうか。	市は環境モデル都市を目指していることから、使用済みの牛乳パックを再資源化することは重要な対応であると考えており、当該業務を実施することとしております。
2	23	2	(5)	ウ	(イ)	a		外構計画	センター内に配送車両を駐車するに当たり、センター内での車庫証明取得に許可頂けますよう宜しくお願い致します。	市として、必要な協力は行います。
3	23	2	(5)	ウ	(ケ)	a			モニュメントの移送および設置については実物を見て専門業者に見積もりを依頼する事になります。 作品の性格や大きさ、重量によっては大変な費用になることが予想されます。 今回の給食センターの性能とはほとんど無関係と考えられますので、本工事の費用からは外していただくようお願い申し上げます。 設置スペースについては計画段階で検討いたします。	原案のとおりとします。なお、仕様については実施方針に関する質問回答No.28をご参照ください。
4	31	2	(7)	イ	(ア)	a		テーブル類甲板	官民間問わず、通常シンク、台の仕様は、防錆対策の為、脚部のみSUS304。甲板はSUS430の仕様です。寿司店等、酢を多く使用する店舗や、海産物処理場等、塩水の影響を受ける施設でのみ甲板もSUS304で製作します。 今回の要求水準では国内通常仕様とは真逆で甲板はSUS304、脚部の材料指定はありません。 割高になりますがこのままの仕様でよろしいでしょうか。 もしくは、「公共建築工事標準仕様書(機械設備工事編)平成31年版」及び「社団法人日本厨房工業会業務用厨房板金製品基準JFEA002-2012」に順ずる仕様でも可能なように変更いただけないのでしょうか。 他市学校給食施設事例において、上記基準に順ずる仕様で問題となった例はございません。	ご意見を踏まえ、脚部はSUS304、その他板金類は、SUS430以上として事業者の提案としますが、防錆対策等の適切な維持管理に努めてください。なお、入札説明書等において必要部分の修正を行います。
5	31	2	(7)	イ	(ア)	a		SUS304を使用する。(以下板金類については共通とする。)	SUS304はSUS430に比べて非常に高価な材料です。 一般的に給食調理施設で用いられる板金製品やそれ以外の厨房機器の多くがSUS430を使用しています。 SUS430でも適切なメンテナンスにより耐久性も十分確保できることや他の厨房機器の材質との整合も考慮し、「必要に応じてSUS304を使用する」としてはいいかがでしょうか。	要求水準書(案)に関する意見回答No.4をご参照ください。
6	31	2	(7)	イ	(ア)	e		槽の外面には結露防止の塗装を施す等	例えば器具洗い用のシンクなど、水を溜めて使用しないものもあるため、「結露の恐れがある場合は、必要に応じて結露防止の塗装を施す等」としてはいいかがでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.101をご参照ください。

尼崎市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する意見回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	意見の内容	回答
7	40	5	(2)	イ	(イ)	c		食器類、食器かご	「発がん性の疑いのある物質等人体に有害な物質を一切含まない…」と記載がありますが、国内で生産されているPEN食器は2社ともビスフェノールS・Aなどの環境ホルモン等を含み、他にも有害の疑いのある化学物質を原材料に使用しています。そのため、国内でPEN食器を製造している2社とも現時点で要求水準案の対応が困難と思われます。 しかし、PEN食器を製造している2社とも、厚生省告示第370号食品「添加物等の規格基準」の具体的な基準に従い安全の担保を取っています。 現状の国の基準である上記告示及び「ポリオレフィン等衛生協議会自主基準」に則っている製品でも対応できるように要求水準を変更いただけないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.128をご参照ください。
8	41	5	(2)	イ	(ウ)			個別対応食用配食容器	アレルギー対応食の調理内容、配送方法、受け渡し方法等、設備や備品に影響があるため、「(仮称)尼崎市中学校給食における食物アレルギー疾患対応マニュアル」を公告時までにご公表願います。	当該マニュアルは令和3年度に策定予定であり、完成していないため、公表することができません。
9	44	5	(3)	ア	(コ)			スチコン	献立研修室のスチコンで「自動洗浄」と記載があります。「自動洗浄」機能はメーカーに差がありますが、長時間洗浄を行うため、電力、洗剤等を多く使用してしまいます。使用頻度の多くない献立研修用ですので、自動洗浄のない機種での対応でもお許しいただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
10	44	5	(3)	ア	(コ)			献立研修室	包丁、鍋などが記載がありますが、大きさ、容量の記載のないものがあり、積算が困難です。ご希望する大まかな寸法、容量、また、ご希望がある場合は材質や仕様等もご指示お願いします。	事業者判断により、衛生的で機能的なものを調達してください。
11	49	6	(2)	エ				開業準備業務	最低1回は想定食数である11,000食2献立を調理しとあり、中学校への配送は行わないと記載がありますが、コンテナ室内で対応(コンテナを順番に配送車へセット等)を含めて、実際の運営に即したリハーサルが特に10,000食を超えるため重要であると考えますので、指定食数を調理する際は中学校まで運ぶ(学校で食缶の開封せず、配膳台にセットする前提)ことについて事業者と協議して頂きますよう宜しくお願い致します。	要求水準書(案)に関する質問回答No.154をご参照ください。
12	57	7	(1)	コ	(イ)			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	修繕業務は年度によって大きく変動するので、毎年平準化されたサービス購入料とするのではなく、長期修繕計画に従ったサービス購入料の支払いとして頂きますでしょうか。	入札説明書等に示します。

尼崎市立学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する意見回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	意見の内容	回答
13	80	8	(7)	イ	(イ)			牛乳パックの再資源化	牛乳パックの再資源化を給食センターで行うことにつきましてご意見いたします。牛乳はBODが高いことから下水道への放流水質を維持するためには、排水処理設備の能力を過大にする必要があります。また、汚泥の発生量の増加や、悪臭の発生源にもなります。牛乳パックを洗浄し、排水することで、排水処理施設に牛乳が混入します。つきましては、牛乳パックの再資源化は、専門業者様に市から委託していただきますようご検討をお願いします。	要求水準書(案)に関する意見回答No.1をご参照ください。 なお、牛乳パックの処理手順につきましては、入札説明書等とあわせて公表する【添付資料22】をご参照ください。
14	80	8	(7)	イ	(イ)			牛乳パックの再資源化	牛乳パックの再資源化を給食センターで行うことにつきましてご意見いたします。牛乳パックの洗浄を洗浄機で行うとした場合に、洗浄機を生産している企業は、極めて少なく、長期に渡る事業期間で部品の供給や修繕を、担保することは難しいと考えます。つきましては、要求水準から削除して頂きますようお願い致します。	要求水準書(案)に関する意見回答No.1をご参照ください。
15	添付資料 12								献立B⑩に、手作りゼリーを小食缶(7リットル)に配缶する旨記載がありますが、一般的なサイズですと、7リットル食缶に1クラス分(40人分)のゼリーは入らないのではないかと考えます。一方で、提供頻度の少ないゼリーのために、小食缶を大きくするのは、コンテナや食缶収納の効率上望ましくありません。以上から、もし小食缶にゼリーが入らない場合は「ゼリーの日は主食をパンにし、飯食缶をゼリー配缶に使用する」など、献立において柔軟な対応をして頂けますでしょうか。	手作りゼリーに使用するカップは、直径(外径)69.0×H39.4(mm) (90ml)ですので、小食缶(7ℓ)に配缶可能であると想定しています。万が一、入らない場合は、ゼリーを中食缶(10ℓ)に配缶し、主菜を小食缶(7ℓ)に配缶する等柔軟に対応します。
16	添付資料 17								調理員休憩室は給食エリア内に計画される予定になっています。避難が解除されて即座に運営を行なうことを考慮して、一般の方々とは動線が交わる事は避けたいと考えます。 可能でしたら避難場所からは調理員休憩室を外していただくようお願い申し上げます。	要求水準書(案)に関する質問回答No.245をご参照ください。