

実施方針等についての意見回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	意見の内容	回答
1	実施方針	5	第1	1		(6)	オ	(I)			事業者の収入	PFの場合、維持管理・運営委託料の改定は日本銀行調査統計局が作成する企業向けサービス価格指数を指標とする事が一般的となっています。この指数は5年ごとに基準が改定され、この改定により、新基準年度の指数を100とした場合の過去に遡った修正指数が公表されております。2005年度の基準改定では、2000年度基準と2005年度基準の統計試算の条件や性質が異なる事から、過去に遡った修正指数を大幅に押し上げる結果となり、維持管理・運営委託料の大幅な減額改定の原因となっております。維持管理・運営委託料の改定は最低賃金の変動や現状の雇用環境に則した指標等のご検討をお願い致します。	ご意見として承りました。
2	実施方針	5	第1	1		(6)	オ	(キ)			事業者の収入	特別目的会社の本社所在地は施設所在地は不可と考えており、施設外に設立することを計画しております。従いまして、特別目的会社として施設の管理事務は会社設置場所が中心となり、施設内の事業者事務室は、施設内業務に直結した事務処理が中心となります。施設のうち事業者の事務室等の光熱水費については事業者の負担とすることを想定している」とありますが、市の直接負担としていただけないでしょうか。	事業者の事務室は事業者にて専用使用されるので、事業者の負担としてください。
3	実施方針	10	第2	3	(1)		ア				入札参加者の構成	設計企業も出資が必要となる構成員としての参加が条件のように捕らえられますが、広く参加者に門戸を広げるため出資を必須条件としぬいことを検討願いたい。	原案のとおりとします。
4	実施方針	10	第2	3		(1)	ウ				入札参加者の構成等	配送業務は、配送計画を提案する上で調理業務と密接な関係があり、提案内容を前提に詳細を打ち合わせる必要があります。配送業務を行う企業が複数の入札参加者の構成員として参加可能なことは、情報管理の面からも公平な競争関係にならないこともあり得ます。他の構成員同様に複数の入札参加者の構成員となることを禁止していただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
5	実施方針	20						(ア)		4	共通リスク	法制度リスクにおいて、特別に影響を及ぼす・・・とありますが、特別に影響を及ぼす」の客観的な判断基準は各々相違があると考えます。具体例等で示し齟齬のないようにすべきと思料いたしますがいかがでしょうか。	具体的には示しませんが、広く一般に適用される法令は除かれます。結果の合理性を勘案し、具体的、個別的に判断されます。
6	実施方針	22						(I)		4	維持管理、運営リスク	配送の遅延リスクで遅延により給食の提供ができなかった場合は民間がリスクを負担する旨の記載がありますが、これについては不可抗力による遅延も想定されることから、双方で負担することが望ましいと考えますが、いかがでしょうか。	不可抗力については、(ア)の共通の不可抗力リスクを参照してください。

実施方針等についての意見回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	意見の内容	回答
7	実施方針	22								4	リスク分担表 (工)維持管理、 運営リスク 配送の遅延リスク	配送遅延により給食の提供ができなかった場合のリスク分担は民間となっておりますが、青森市という地域特性から天候悪化等に起因して配送遅延することが想定されます。よって、当該リスクを民間だけが負うのは過大と思います。ご再考願います。	青森市という地域特性を踏まえて、配送遅延がないように提案してください。
8	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(3)					アレルギー対応食の提供に関する基本的要件	スチームコンベクションオープンは、複数のアレルギーに対応した献立を調理する場合、庫内においてアレルギーが混在する可能性があると思われます。スチコンの設置については提案事項としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
9	要求水準書(案)	20	第2	2	4)	(3)	イ	a	(d)		空気調和 換気設備	外気導入に際しては、黄砂対応可能なHepaフィルター相当の設備が望ましいのではないのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No75回答をご参照ください。
10	要求水準書(案)	36	第5	1		(3)					運営備品等調達等業務	事業者が調達を行った運営備品等は、事業者が事業期間にわたり所有し、管理を行うものとする。」とありますが、初期調達分は当然ながら事業者側は初期費用となりますので、建設への対価と同様の扱い。更新等は施設の維持管理及び運営の対価としての扱い。として切り離した形でご検討願います。	初期調達分は、運営備品等として運営業務での調達となり、事業者が所有することとなります。
11	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	ウ	(ウ)			食缶等	「事業期間内に1回、すべてを更新することと御座いますが、ステンレス製で丈夫なため、事業期間内にすべてを更新する必要はないと思います。修理が発生した物は修理する。修理自体も難しい物については更新する。という維持管理費の考え方が事業費を抑えることができます。更新の考え方、ご検討お願いします。	原案のとおりとします。
12	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	ア				コンテナ	コンテナサイズは配送校の規模、配送方法により、提案されるものと考えます。統一ではなく、提案事項としていただきたいと考えます。	要求水準書(案)についての質問回答No141回答をご参照ください。
13	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	ア				コンテナ	コンテナの外形サイズは、各学校の給食配膳室に収まる大きさ・・・とありますが、大きさを検討するにあたり、各対象校の配膳室の寸法やその他特徴等に大きく左右されますので、各対象校の見学の機会が必要と考えます。	要求水準書(案)についての質問回答No147回答をご参照ください。

実施方針等についての意見回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	意見の内容	回答
14	要求水準書(案)	37	第5	2		(3)	イ				コンテナ	「事業期間内に1回、すべてを更新することと御座いますが、ステンレス製で丈夫なため、事業期間内にすべてを更新する必要はないと思います。キャスター等修理が発生した物は修理する。修理自体も難しい物については更新する。という維持管理費考え方が事業費を抑えることができます。更新の考え方、ご検討お願いします。	原案のとおりとします。
15	要求水準書(案)	38	第5	3			ア				配送車の調達	選定に当たって・・・配慮すること、とありますが、それにあたり現状確認の必要があると考えます。対象校の見学会、視察会等の機会を設定していただきたい。	実施方針等についての意見回答No13回答をご参照ください。
16	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)					試運転・設備機器操作習熟等	業務期間中の中学校給食センターの使用にあたっての光熱水費は事業者の負担とする」とありますが、実施方針5頁「事業者の収入」(キ)において、「調理等業務に係る光熱水費は市が負担」とあります。開業準備期間の業務も運営業務の一環と考えられ、期間中に実施するリハーサルなども調理等業務」に含まれると考えますがいかがでしょうか。	開業準備及び引渡業務は、あくまで性能確認の位置付けで、運営業務とは考えません。
17	要求水準書(案)	44	第7	1		(2)	ア				維持管理業務の範囲	既設中学校給食センターにおいて、現状の警備仕様等が、入札説明書等にて公表された場合、貴市と本事業者以外の第三者に対し、施設のセキュリティ情報が公表されるリスクが発生すると思えます。公表されない場合、入札参加者が入札金額を算出する上でリスクを抱える事となります。この部分を貴市の業務範囲としていただければと思います。	現在の警備仕様を公表する予定はありません。小学校センターと含めて提案してください。また、業務範囲は事業者とします。
18	要求水準書(案)	58	第8	1		(4)	ア				業務実施体制	調理責任者 調理副責任者の資格要件が、管理栄養士又は、栄養士に限定されていますが、実務的には調理業務を仕切ることになると思われれます。資格要件に調理師資格も含んでいただきますようご検討願います。(少なくともどちらかが管理栄養士又は栄養士ではいかがでしょうか。)	市の栄養士との協議を重要視していますので、原案のとおりとします。

実施方針等についての意見回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	意見の内容	回答
19	要求水準書(案)	58	第8	1		(4)	ア				配置すべき責任者	調理責任者、調理副責任者及びアレルギー対応食調理責任者の資格要件は、管理栄養士又は栄養士になっており、経験ある優秀な調理師が調理分野での責任者や副責任者となることができない設定となっております。貴市が衛生管理に重点を置かれていることは理解できますが、管理栄養士、栄養士及び調理師の資格者をバランス良く責任者として配置し相互の専門を活かせるよう調理師を資格要件に加えていただければ再考をお願いします。	実施方針等についての意見回答No18回答をご参照ください。
20	要求水準書(案)	58	第8	1		(4)	ア				配置すべき責任者	調理責任者、調理副責任者の資格は、管理栄養士又は栄養士になっておりますが、経験ある調理師でも対応可能と考えます。食品衛生管理責任者との兼任を想定しての現状の資格要件ならば、食品衛生管理責任者の資格を管理栄養士、栄養士としていただき、事業者側の創意工夫により業務体制を提案ができるようご検討願います。	原案のとおりとします。
21	要求水準書(案)	61	第8	2		(1)	ア	(イ)			使用水安全確保	残留塩素記録は大量調理マニュアルでは作業前と作業終了後とあり、3回必要なのでしょうか。	原案のとおりとします。 なお、「?」は「リットレ」と修正します。
22	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ	(ア)			アレルギー対応食の提供	対象食材については、種類が多くなればなるほどコンタミの危険度が増加します。作業毎に区分されていない室での調理作業となりますので、危険度を考慮し、対象食材をできるだけ少なくすることが望ましいと考えます。	原案のとおりとします。
23	要求水準書(案)	69	第8	5		(2)	イ				一般試食会	中学校給食センターの場合、2献立から個別に選択できるとは、試食会参加者が当日どちらを食べるかを決定すると読み取れますが、そうした場合それぞれを何食調理するのかが分からない、参加人数分よりも調理食数が多くなる、2献立分の食缶が必要等の課題があると思われます。事前に献立をどちらか1献立に決定する方が良いのではないのでしょうか。	ご意見として承りました。中学校給食センターの場合は2献立から参加者各自が事前選択したものとする。」に修正します。