

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
1	要求水準書	36	2	4		⑥	ア	(イ)		調理温度等管理システム	「室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数個所設けること」とありますが食品を扱わない物品庫などは適用外としてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
2	要求水準書	36	2	4		⑥	ア	(イ)		調理温度等管理システム	「室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数個所設けること」とありますが、各諸室の大きさに合わせた適切な数量設置の提案とさせて頂いてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
3	要求水準書	36	2	4		⑥	ア	(ア)		調理温度等管理システム	「厨房設備及び保管機器の温度及び室内温湿度などを監視及び記録…」とございますが、ここでいう「保管機器」とは、配送校へ直接配送される食器・食缶用保管庫のみを差していると認識してよろしいでしょうか。	殺菌消毒保管を行う機器を想定していません。
4	要求水準書	46	5	2	(2)		イ			運営備品 基本的な考え方	資料15について、材質や寸法については原則として指定とするが、メーカー等を指定するものではない。と記載がございますが、食器等は海外メーカーでも宜しいでしょうか。	メーカー等を指定するものではありませんが、緊急的な調達の必要性が生じた場合など勤案の上ご提案ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
5	要求水準書	46	5	2	(2)		イ			運営備品 基本的な考え方	現在の学校給食における食器の材質においては特に成長期の子供に影響を及ぼすため環境ホルモンにおいては食品衛生法の定めた規格基準を満たしていればよいという訳にはいかず、疑わしき物は採用せず事実に基づいた予防的措置に配慮する傾向が当たり前になってきております。現在、貴市給食センターの使用の食器（強化磁器）は、それ以前の食器の材質において、環境ホルモン物質の溶質が疑われること等を理由に強化磁器を採用されたかと思えます。今回の食器の指定材質の原材料についても環境ホルモンの疑いのある物質が一切使用されていないものとする解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
6	要求水準書	46	5	2	(2)		イ			運営備品 基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・食器の絵柄について館林市のゆるキャラ等のオリジナル表示を想定と要求記載がございますが、絵柄の選定や位置や数などは提案者に委ねるかたちで宜しいでしょうか。 ・また貴市が想定するゆるキャラ等の利用申請に関しては、提案者による申請で宜しいでしょうか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・前段については、提案して頂いて結構ですが、最終的には市との協議によります。 ・後段については、利用申請は市において行います。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
7	要求水準書	72	8	1	(6)	①	ア			業務従事者	<p>要求水準書に関する第1回質問に対する回答のNo. 30～No. 33において、SPCの従業員は構成企業や協力企業の社員ではなくSPCに属する者と定義されておりますが、SPCと運営企業は、委託者と受託者の関係となり委託者の指示命令は受託者の特定の者にしかできないものと思慮します。</p> <p>要求水準書の当該項目のように、総括責任者、調理責任者、調理副責任者、アレルギー対応食調理責任者が、委託者の従業員であると運営業務の指示命令系統が成り立たなくなると考えられます。従って、要求水準書に関する第1回質問のNo. 30のように、構成企業や協力企業の従業員をSPC社員としていただけないでしょうか。</p>	<p>原案のとおりとします。</p>
8	要求水準書	72	8	1	(6)	①	ア			業務従事者	<p>SPCが直接雇用を行った場合、給与計算事務や労務管理（社会保険・労災保険・源泉所得税等）のSPC負担の事務コストが増大します。</p> <p>出向受入（出向契約）とした場合においても、出向元と出向先と給与負担額相当の清算方法及び支給給与により、税務上の課題があり、法人税法上の損金算入可否や消費税法上の課税仕入の取扱い等の作業が増え、結果、事務コストが増加します。</p> <p>また、役員となった場合において役員給与規定を受けることとなります。</p> <p>SPCとしてリスクが増加するだけでなく、事業費が著しく増えることとなるため、実質、SPCの従業員と同等レベルの要求水準で、雇用形態は在籍出向など事業者の提案事項としてお認めいただけませんかでしょうか。</p>	<p>原案のとおりとします。なお、在籍出向については不可とします。</p>

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
9	要求水準書	72	8	1	(7)	①	ア			業務従事者	SPCが直接雇用する、又は出向受入等により発生する増加分の税金を予算上見込まれておりましたら、その税目および内容をご教示お願い致します。	費用の内訳については公表しません。
10	要求水準書	72	8	1	(6)	①	ア			配置する運営業務従事者の概要	配置する運営従者の資格用等について、アレルギー対応食調理責任者は2年以上の大量調理施設での実務経験を有していれば、栄養士でも可としてしていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
11	要求水準書	87	8	8	(4)					運営備品更新業務	食器・食缶の更新は、他市の事例で、1回程度の更新の場合が多いと認識しております。更新1回を要求水準とし、2回以上は提案に委ねて頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
12	要求水準書	87	8	8	(4)					運営備品更新業務	コンテナは、取り扱い方法と、設計・構造の工夫で、キャスター等の消耗品交換により、十分15年間の使用に耐えることが可能です。そのため、コンテナの更新回数は提案に委ねて頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
13	要求水準書								資料 13	調味料計量室	<ul style="list-style-type: none"> ・釜調理室とは食材の受け渡しができるようにすることとありますが、肉・魚下処理室への動線は不要でしょうか。 ・肉・魚への下味付けの作業はないとの理解でよろしいでしょうか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・前段については、釜調理室と同等の食材の受け渡しができるようにすることが望ましいです。 ・後段については、肉・魚への下味付けの作業はあります。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
14	要求水準書								資料 13	調味料計量室	肉・魚下処理室で調味料を使用する場合、釜調理室から、他の室（揚物・焼物・蒸物調理室等）を通過して肉・魚下処理室へ戻る動線でもよろしいでしょうか。	要求水準書に関する第2回質問回答No.13を参照してください。
15	要求水準書								資料 13	卵処理室	調理エリアとは、具体的な室ではなく、諸室リスト-3の調理エリアの各室の総称との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	要求水準書								資料 13	卵処理室	2月29日公表の要求水準書に関する第1回質問に対する回答のN048では、他の室を経由して調理エリアへ行く動線は不可とありますが、他の室とは、具体的にどこを言うのでしょうか。揚物・焼物・蒸物調理室は、ここで言う他の室ではなく調理エリアとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
17	要求水準書								資料 14	卵処理室	2月29日公表の要求水準書に関する第1回質問に対する回答のN048では、他の室を経由して調理エリアへ行く動線は不可とありますが、多くの給食センターでは、卵処理室の出口は肉・魚下処理室に接しており、処理後の卵は、肉・魚下処理室から卵を使用する調理室へ運ばれています。本件においては、そのような動線を不可とし、調理エリアのいずれかの室に直接つながる動線とすることを求めているのでしょうか。	ご理解のとおりです。

要求水準書に関する第2回質問に対する回答

【館林市立学校給食センター整備運営事業】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
18	要求水準書								資料 15	食器・食缶リスト	「かごの仕様で、ナイロンコーティング」とございますが、ナイロンコーティングは強化磁器食器を使用する場合、食器にメタルマークが着かないようにする目的と認識しております。 今回は樹脂製の食器のため、かごのナイロンコーティングの有無は提案に委ねさせて頂けないでしょうか。	食器の耐久性に支障が無ければ、ナイロンコーティングは必須ではありません。