

千歳市新学校給食センター整備運営事業

実施方針等に関する個別対話結果

令和8年2月20日

千 歳 市

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
1	基準金利上昇局面での予定価格の設定について	実施方針	6頁 (8)事業者の収入	割賦金利の基準金利について、今後も更に上昇する可能性があります。金利により事業費が圧迫されないよう、提案時の基準金利の基準日は募集要項等の公表時点のものではなく、予定価格を算定した時点のものとしていただくようご検討願いたい。	ご意見として承ります。
2	入札参加資格	実施方針	12頁 ②オ 建設業務を行う者	着手とは施行契約の締結開始日ではなく、建設工事着工日という理解でよいか。	お見込みのとおりです。
3	入札参加資格の申請業務	実施方針	13頁 第2 3 (2)⑤	維持管理業務を行う者 「ア入札参加表明時点で、千歳市競争入札参加資格者名簿に登録があること」とありますが、申請業種は問わないという認識でよろしいですか？	お見込みのとおりです。
4	入札参加者の備えるべき参加資格要件	実施方針	13頁 ⑤維持管理業務を行う者	「イ 平成28年4月以降に着手した学校給食センターの維持管理業務の実績を有していること」とありますが、実績内容について指定はあるのでしょうか。	特段の指定はありません。なお、実績の要件とする施設は公共施設とし、実施方針を修正します。
5	入札参加資格	実施方針	13頁 ⑤イ 維持管理業務を行う者	実績は単純な再委託による受託、あるいは本件と同様なPFI方式におけるSPC からSPC 構成企業への受託も含まれるという理解でよいか。	再委託は実績に含みません。SPCからの構成企業への委託は含みます。
6	入札参加資格	実施方針	14頁 ⑥ウ 運営業務を行う者	実績は過去時点の実績でよく現時点まで継続している必要はないという理解でよいか。	お見込みのとおりです。
7	駐車場の登録について	実施方針	15頁 第2 3(4)	駐車場や駐輪場は無償で利用できるという理解でよろしいでしょうか。 また、駐車場を自動車保管場所、車庫としての登録はご承諾頂けるという理解でよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：お見込みのとおりです。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
8	リスク分担表 「物価変動リスク」	実施方針	26頁 資料2 No.24	現在、特定事業の選定後から入札公告日、入札日、事業契約締結日を経過する期間の数か月においても物価上昇を見過ごすことはできない状況にあります。サービス対価変更の基準となる時点は少なくとも入札公告日にして頂きたいです。	入札公告時に示す事業契約書(案)を参照ください。
9	リスク分担表 「不可抗力リスク」	実施方針	26頁 資料2 No.29	不可抗力による事業中断・中止に伴う費用増加その他の損害に関する事業者負担割合について、不可抗力の場合に事業者負担はなしとしていただきたい。	入札公告時に示す事業契約書(案)を参照ください。
10	食物アレルギー 対応について	要求水準書 (案)	2頁 第2 2(1)②ア	事業期間中に食物アレルギーに対する給食の提供は、除去食のみの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
11	より美味しく、幅広い献立の提供が可能な施設の整備	要求水準書 (案)	3頁 第1 2(2)①	小規模な釜を用意することとあるが、炒め物用として小さくするのは必須か。他調理への汎用性がなくなる点が懸念される。	「小規模な釜を必要な数量設置すること」とは、炒め物用の釜を他の釜より小さくしなければならないということではなく、彩りや食感を改善するために適切な大きさの釜を提案していただくことを想定しています。
12	事業対象となる 公共施設	要求水準書 (案)	4頁 第1 3 (1)	東千歳・駒里両保育園の再園はどの様になりますか。	東千歳保育所・駒里保育所の再開の見通しは立っていませんが、再開する場合には、本市と事業者で協議のうえ給食開始時期等について決定します。なお、東千歳保育所・駒里保育所が再開した場合であっても、配膳員の配置は予定しておらず、食数についても大幅な増加は想定していません。また、いずれの保育所も既存の配送校から近接しているため、配送計画には影響がないものと想定しています。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
13	セルフモニタリングについて	要求水準書 (案)	6頁 第1 3(4)②	事業者は、実際に提供するサービスが要求水準書及び入札時の提案内容に示された水準を達成しているか否かを確認するための評価基準を設定すること、とありますが、事業者のみで評価基準を決定できるものではないため、協議の上設定することよろしいでしょうか。 また、評価基準を設定するうえで、事業者が優れたサービス提供を実施した場合、減額ポイントの減算する(加点ポイント)を設定することは可能でしょうか。	前段: お見込みのとおりです。 後段: 不可とします。
14	事業者の収入	要求水準書 (案)	6頁 (5)事業者の収入	現状想定している物価スライドの対応方法をご教示願います。	物価変動に基づくサービスの対価の改定は想定していますが、詳細な条件は、入札公告時に公表する事業契約書(案)を参照ください。
15	食材調達	要求水準書 (案)	18頁 第1 6 (7)	直送品発注業務について、詳細な内容をご教授下さい。	要求水準書p91「(2) 直送品等の発注業務」を参照ください。
16	米飯の食缶方式への移行時期	要求水準書 (案)	18頁 第1 6 (8)	「事業期間中に食缶から飯椀に盛り付ける方式に移行する想定」とありますが、移行時期は具体的にいつ頃の想定でしょうか。また移行は何を契機として行われるものでしょうか(例: 食数減少、米飯委託業者の整備状況等)。	具体的な時期は未定ですが、給食提供開始日から5年以内には移行する予定です。米飯委託業者の設備状況に応じて実施を想定しています。なお、飯椀は汁椀と同等のものとしておりますので、汁椀の更新に活用することも含めて、維持管理を期待します。
17	太陽光発電設備について	要求水準書 (案)	23頁 第2 1(2)②b	PPAなど第三者所有による太陽光発電設備の導入は認められるものでしょうか。	不可とします。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
18	特別給食のため 厨房機器計画に ついて	要求水準書 (案)	33頁 調理エリアの各室 への要求	施設画面上、特別給食実施のために配慮すべき事項は、揚げ物・焼き物・蒸し物調理室に「b 特別給食を盛付するためのスペースを考慮」、和え物調理室に「e特別給食時に使用するリンゴやオレンジの皮を剥くための果物用皮むき機を設置」と記載があるのみですので、これ以外に特別給食のための専用の調理機器等の計画は不要との認識でよろしいでしょうか。	要求水準に記載の機器は最低限必要な機器になります。「添付資料8 セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)」を参考に、特別給食用の献立が円滑に調理できるよう計画してください。
19	魚肉下処理室の 配置について	要求水準書 (案)	35頁 魚肉類下処理室	魚肉類下処理室は、手作り準備室として非汚染作業区域として提案してもよろしいでしょうか。	魚肉類下処理室は室名を食材加工室とし、非汚染作業区域とします。また、適切に前室を設けてください。要求水準書(案)を修正します。
20	肉・魚の下味付 けを行う場所	要求水準書 (案)	35頁 第22(1)ア	魚肉類下処理室の内容について「下味、衣付けの作業スペースを確保すること」とありますが、項14.5遵守すべき法制度等【国・その他の定める関連する要綱・基準等】 ヤ.調理場における衛生管理&調理技術マニュアルでは 「検収時に専用容器にあけかえる際、異物のチェックと併行して下味付けを行う」とあります。本計画では要求水準書(案)の要件を優先して魚肉類下処理室で下味付けを行う認識でよろしいでしょうか？検収室には下味付けスペースを設けなくてもよろしいでしょうか？ また肉・魚をホテルパンに並べる作業はどの部屋で行っていますか。	下味付けスペースは魚肉類下処理室に設けてください。 肉・魚をホテルパンに並べる作業は、魚肉類下処理室で行う想定をしていますが、より良い方法があれば提案ください。 なお、魚肉類下処理室は室名を食材加工室とし、非汚染作業区域とします。また、適切に前室を設けてください。要求水準書(案)を修正します。
21	生食用野菜類の シンクについて	要求水準書 (案)	35頁 野菜類下処理室	生食用野菜類のシンクは5槽とありますが、5槽にする運用方法をご教示願います。	3槽目までを流水で洗浄した後、4槽目で微酸性次亜塩素酸水で消毒し、5槽目で流水ですすぎ洗いの想定です。その他、生食用野菜類以外のシンクは4槽とします。また、全てのシンクには別途水切り台も設置してください。要求水準書(案)を修正します。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
22	生食用野菜類のシンクについて	要求水準書 (案)	35頁 野菜類下処理室	生食用野菜類のシンクは野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽シンクの場合の運用方法をご教示願います。	生食用野菜類のシンクを野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽ずつ設ける配置は不可とします。野菜類下処理室に設置してください。要求水準書(案)を修正します。
23	生食用野菜類のシンクについて	要求水準書 (案)	35頁 野菜類下処理室	生食用野菜類のシンクは、5槽もしくは野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽シンクを設置します。その際、は微酸性次亜塩素酸水の消毒シンクは、5槽の場合と3槽の場合とそれぞれ想定箇所をご教示願います。	No.22を参照ください。
24	器具洗浄室について	要求水準書 (案)	36頁 器具洗浄室	器具洗浄室内に保管庫(殺菌、乾燥機能付)を設置することは、室面積を広く要し、場所によっては配置が難しいです。保管機の設置は、衛生管理ができれば室から隣接した場所に配置することも可能と考えてよろしいですか。	衛生管理が徹底されていることを条件として、可とします。
25	献立で釜を使用するメニューの重複有無	要求水準書 (案)	38頁 第22(1)ア	煮炊き調理室の内容について、 2献立のなかで釜を使用する献立が重複する日はないという認識でよろしいでしょうか。(和え物は除く) (例) A献立 ①釜(汁物) ②釜(煮物) B献立 ①釜(汁物) ②釜(炒め)	「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」に示している同日の小学校・中学校の献立が両方調理できるよう、必要台数の釜を設置してください。また、和え物についても、同日の小学校と中学校の両方で提供する日もありますので、必要台数の機器を設置してください。要求水準書(案)「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」を修正します。
26	和え物用食材の加熱方法と具体的な食材例	要求水準書 (案)	39頁 第22(1)ア	和え物調理室の内容の中で、 b和え物に使用する食材を加熱するための蒸し器及び釜を設置すること。とあり、蒸し器での加熱が基本とありますが、蒸し器を使用する食材、釜を使用する食材、それぞれ具体的な食材例をご提示いただけないでしょうか。また、煮炊き釜を一部活用して和え物の下茹で用の釜として使用することは可能でしょうか。	前段:現在、和え物調理を行っていないため具体的な食材例はお示しできませんが、味、食感、色合い、栄養素の流出を抑える等の観点から、食材ごとに適した調理方法により蒸し器と釜を使い分ける想定です。 後段:煮炊き釜から和え物室への動線等において二次汚染防止となるよう衛生管理が徹底されていれば可とします。また、下茹で用の釜は、同じ食材であれば同じ釜を複数回にわたって使用することは可とします。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
27	バイキング給食 について	要求水準書 (案)	39頁 揚げ物・焼物・蒸し 物室	バイキング給食献立のフライ調理と、通常献立の揚げ調理が重なることはありますか。その場合、同じフライヤーを連続して使用することは可能と考えてよろしいでしょうか。	可とします。
28	事業者事務室	要求水準書 (案)	41頁 第2 2(1)イa	事業者事務室と市職員事務室を離して配置することは可能か。	不可とします。
29	事業者事務室	要求水準書 (案)	41頁	事業者事務室は市職員事務室と隣接とありますが、階が分かれても動線が近ければ問題ないという理解でよろしいでしょうか。また、別途玄関を設けることは可能との理解でよろしいでしょうか。	前段：不可とします。事業者事務室は市職員事務室と同一階にて隣接させてください。 後段：可とします。ただし、事業者事務室は市職員事務室と同一階で隣接していることを含めて配置を検討ください。要求水準書(案)を修正します。
30	事業者事務室と 小会議室の配置 について	要求水準書 (案)	41頁 事業者事務室 43頁 小会議室	事業者事務室と小会議室について”市職員事務室と隣接・近接して配置”とありますが、例えば”階段を上がった2階の直近に計画する”など利便性の高い動線とすれば、1階・2階にわけて計画するなど事業者の提案でもよろしいでしょうか。	No.29前段を参照ください。
31	事業者用玄関の 計画について	要求水準書 (案)	43頁 玄関	「市・事業者・来客者で供用の玄関とし」とのことですが、別途事業者の玄関を設けて計画してもよろしいでしょうか。	No.29後段を参照ください。
32	事業者用玄関に ついて	要求水準書 (案)	43頁 第2 2(1)	事業者用の玄関は事務員・来客者区域ではなく調理員専用区域に配置し、市・来客者とは別に設けることすることは可能でしょうか。	No.29後段を参照ください。
33	市倉庫の配置と 収納物について	要求水準書 (案)	44頁 市倉庫	市倉庫の要求面積の50㎡が他事例よりも大きいため、分散設置の可否と、より詳細な収納物・量をお示しください。また、分散設置が可の場合、収納物および動線に配慮すれば、一部2階へ設置してもよろしいでしょうか。	使い勝手に配慮されていれば、分散配置も可とします。詳細な収納物・量は設計段階において示します。なお、市倉庫内に外用物資を保管する想定はありません。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
34	試作室について	要求水準書 (案)	45頁 試作室	室の面積やキッチンの仕様台数等、想定している内容があれば、ご教示願います。	要求水準書「添付資料10 一般エリア什器・備品リスト」を参照ください。10人程度が座れる部屋を想定しています。
35	揚げ物調理食材について	要求水準書 (案)	52頁 フライヤー	「6分30秒の調理時間がかかる食材は、コロッケ各種、春巻き、魚のフライ(鮭ガーリックフライ、ホッケフライ、白身魚フライ)、イカメンチカツ、ブリキャベツカツ、鮭メンチカツ、鶏の天ぷら、唐揚げ等である。」とありますが、全て冷凍品との認識でよろしいでしょうか。またそれぞれの形状と大きさをお示しください。	全て冷凍食品を想定しています。大きさの目安は要求水準書「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(購入計画書)」を参考に提案ください。
36	工事計画策定に 当たり留意すべき項目	要求水準書 (案)	60頁 第3 3(2)	働き方改革を踏まえて、要求水準書内に「月ごとで4週8閉所とすること」及び夏季・冬季休暇の日程を追記いただけないでしょうか。	ご意見として承ります。
37	業務の期間 (建設工事期間)	要求水準書 (案)	60頁 第3	確認申請等に要する期間を考慮して、運営開始時期をずらすことは可能でしょうか。	不可とします。
38	業務の期間 (建設工事期間)	要求水準書 (案)	60頁 第3	「本施設の建設・工事監理業務は、開業準備期間に間に合わせるように令和11年5月31日までに完了し、本施設を引き渡すこと」と記載ありますが、給食提供開始日令和11年8月中旬に間に合えば、仮に開業準備期間を2ヶ月とした場合、6月中旬引き渡しとすることは、可能でしょうか。	可とします。実施方針及び要求水準書(案)を修正します。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
39	近隣対応・対策業務(建設工事)	要求水準書(案)	64頁 第3	「本業務に係る企画、広報、実施については、事業者の提案をもとに本市と協議の上で決定するものとし、これに係る費用については、すべて事業者の負担とする。」と記載がありますが、事業者の予算を超過する内容を貴市が要望された場合、その費用については協議して頂けるでしょうか。	要求水準や提案とは明らかに異なる追加の要望の取り扱いは、ご認識のとおりです。
40	維持管理業務総則	要求水準書(案)	71・72頁 業務遂行上の留意事項	業務担当者・日常(巡視)保守点検業務等、常駐時間の指定はあるのでしょうか	事業者の提案とします。
41	食器・食缶の更新のタイミングについて	要求水準書(案)	74頁 食器・食缶当保守管理・更新業務	「給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類は2回、食缶類は1回一斉更新を行うこと。」と記載がありますが、一般的には、破損、変形、変色、傷等により、安全に使用できることが困難と見受けられた食器や食缶を都度更新します。 年数%ずつ更新することが多いです。 一斉更新をする要求水準になりますと、一斉更新の前年や一昨年に補充したばかりの食器や食缶がまだ使用できる品質でも廃棄することになり金銭的、環境面にもマイナスです。 そのため、更新回数は限定せず「食器や食缶等の備品は、破損、変形、変色、傷等により、安全に使用できることが困難な場合は、都度更新を行う。」の文言に修正をされた方が、よろしいかと存じますがいかがでしょうか。	原案のとおりとします。給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類は2回、食缶類は1回一斉更新は実施してください。破損、変形、変色、傷等により、安全に使用できることが困難な場合の都度更新は予備から実施してください。
42	構内除雪業務	要求水準書(案)	75頁 第4 6(4)	除雪した雪の処分方法の想定はありますか。	敷地内の堆雪スペースにて堆雪させることを想定しています。大雪等により、敷地内で堆雪できない場合は本市と事業者にて処分方法を協議します。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
43	業務従事者の健康管理	要求水準書 (案)	88頁 第5 1(8)③C	{手指等の外傷等の症状がある場合の運営業務に従事させない}という事について使い捨て手袋着用などの適切な処置を行った上での従事については、可能という事にして頂けないでしょうか	手指等の外傷は軽度であれば、確実な衛生管理のうえ業務に従事することは可とします。北海道教育委員会の第3次改訂版学校給食衛生管理マニュアルに基づき、事業者において適切に判断してください。
44	衛生検査について	要求水準書 (案)	89頁 第5 1(10)⑤	原材料、加工食品及び調理器具等について、微生物検査、理化学検査を行うこと。と記載されていますが、原材料、加工食品は貴市で安全である食材及び食品を選定している認識ですが、事業者で年1回以上の検査を実施する意図をご教示願います。	原材料、加工食品等の選定、購入は本市で実施しますが、その微生物検査、理化学検査は事業者で実施(第三者検査としての再委託で可)していただきます。検査対象は全ての原材料ではなく、事業者が計画する定点的な業務範囲として実施していただくという意図となっています。 なお、加工食品は、加熱前及び加熱後の両方の検査を行うほか、学校給食センターで作った献立も検査対象となります。
45	特別給食について	要求水準書 (案)	98頁 第5 5(12)	セレクト・バイキング・リザーブ給食とは、同一の理解でよろしいでしょうか。	いずれも複数のメニューから児童生徒があらかじめ自分で選択し、喫食する形式は同一で、献立数や盛り付け方法などが異なる想定です。
46	特別給食実施日での、通常献立の給食提供状況	要求水準書 (案)	99頁 第5 5(12)	コンテナ能力の設計にも関わるため、特別給食実施日の通常献立給食の提供状況をご教示いただけますでしょうか。例えば他学年の給食提供が一部不要な日等に行っているのでしょうか。	特別給食実施日を決定するに当たって、他学年の通常献立給食が一部不要な日にするという調整はしていません。このため、特別給食用の予備のコンテナも含めた設計としてください。
47	小規模校における配送車について	要求水準書 (案)	101頁 給食配送・食器等 回収業務	小規模校・園において、コンテナ用の配送車ではなく軽トラック等での配送を想定している学校はありますか。	想定していません。なお、現在は支笏湖小と支笏湖保育所の各食缶を1つのコンテナに入れ、保育所分は指定場所に食缶のみを置く運用としています。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
48	配送車両について	要求水準書 (案)	102頁 第5 6(2)b	令和6年12月に公表された基本計画では配送車を13台配置することでほとんどの車両が1往復で配送することができる、とありますが、配送車両は基本計画の13台を超えた台数となってもよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
49	文章等配送業務	要求水準書 (案)	104頁 6 (7) ①	文章等配送業務について、具体的な説明を求めます。文書は鞆に収まる量でしょうか。また、貴重品も含まれますでしょうか。	基本的には鞆に収まる想定です。また、貴重品はありません。
50	配膳台の仕様について	要求水準書 (案)	106頁 配膳業務	各階の学校指定場所から教室までは、配膳台に食器食缶、ごはん、パン、牛乳等を載せて運搬しているのでしょうか。既存で使用されている配膳台は、汁食缶以外は枠がありませんでした。配膳台を運搬に使用すると載せた物が落ちやすく、高さも低く運搬に不向きなため、他の自治体では、運搬車と配膳台は、別々に調達しています。安全面から、配膳台と運搬車は別々に調達する提案を行ってもよろしいでしょうか。	配膳台と運搬車を別々に調達する提案は不可とし、学校指定場所から教室までは、配膳台にて運搬します。配膳台は本事業で調達する食器・食缶等の仕様を踏まえ、安全・安心して運用できるものをご提案ください。
51	未開封や飲み残しの牛乳について	要求水準書 (案)	108頁 第5 7(2)③	未開封や飲み残しの牛乳は各学級で1つの食缶等にまとめて返却する想定である、と記載があります。未開封の牛乳や飲み残しの牛乳は給食センターに持ち帰るのではなく、学校側で処理をしていただけないでしょうか。	不可とします。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
52	手作り給食の想定メニュー	要求水準書(案)・添付資料7	112頁 第59(1) 添付資料7 8・9頁 P23	「焼き物や揚げ物は、生鮮食材に下味や衣をつけて加熱調理する等、可能な限り手作り給食を実施する」とありますが、新センターで「手作り」を想定されているメニューや頻度の想定がございませうでしょうか。例えばメンチカツやハンバーグ、コロッケ等は「添付資料7 想定献立における購入計画書」にある通り、冷凍食品を購入するものという認識でよろしいでしょうか。	「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」の一番下の※に示しているような献立を想定しています。メンチカツやハンバーグ、コロッケ等は冷凍食品を購入する予定です。
53	各配送校における食器食缶セット数について	添付資料5 児童生徒推計	—	添付資料5に記載されているのは、通常学級数および特別支援学級数のため、「食器食缶セット数」を明確にしたいため、各学校について下記をお示しください。 ・教職員分の食器食缶セットの数 ・特別支援学級分の食器食缶セットの数(複数の学級がまとまって喫食する、親学給で喫食する、などの例も多いため) ・小規模校における食器食缶セットの数(複数の学級がまとまって喫食する例も多いため)	参考として令和7年度の食缶数を公表しますので、必要数量についてはご提案ください。
54	最も回転釜を多く使う献立について	添付資料6 新学校給食センターの想定献立	—	添付資料6でお示しいただいている献立以上に、回転釜の台数を多く使う献立の組み合わせはないとの理解でよろしいでしょうか。	豆腐などの下茹でに使用する釜も想定し、計画してください。
55	飯椀を使用する献立について	添付資料6 新学校給食センターの想定献立	—	使用する食器欄に「弁当箱」と記載されている箇所は、将来的に「飯椀」になると思われませんが、「カレー皿を使用する献立の日は、飯椀をセンターから持っていかななくてよい」と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
56	食器の点数について	添付資料6 新学校給食センターの想定献立	—	ビビンバ丼の日の使用食器が、汁椀、大皿、大皿+、麺丼とありますが、ビビンバ丼は麺丼にご飯と具を盛り付けると思われますので、使用食器は汁椀、大皿、麺丼の3点で問題ないでしょうか。	汁椀、大皿、麺丼の3点となります。要求水準書(案)「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」を修正します。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
57	入荷食材の最大保管量について	添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画	—	物資購入簿に記載以上の食材を使用する日はないとの認識でよろしいでしょうか。また、冷蔵庫等の容量算出のため、食材ごとに前日入荷と当日入荷の区別を追記いただくとともに、Excelデータにて公表いただけないでしょうか。	前段：現時点の想定献立における購入計画書ですが、基本的には最大となるものを想定しています。前日、当日の区分は要求水準書p.93<食材等の納品目安>を参照ください。 後段：オリジナルデータを提供します。
58	バイキング給食について	添付資料8 セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	—	バイキング給食ではバイキング皿に盛りつけるとありますが、マニュアルに記載されている食品の温度管理(65℃以上10℃以下)を遵守することが難しいと思われます。バイキング給食の提供方法や使用する容器等は提案に委ねていただけないでしょうか。	現在のバイキング皿に盛り付けて配送する方法は温度管理に課題があることから、適切に温度管理ができる提供方法等をご提案ください。
59	ポイル調理について	添付資料8 セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	—	ポイル調理(いなり寿司、焼きナポリタン、トマト味ミニハンバーグ)はすべて真空パックに入った食品をポイルする調理法でよろしいでしょうか。また、その場合3品を1度に同じ釜で加熱してもよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：可とします。また、ポイル調理において、同じ加工品を同じ釜で複数回にわたって使用することは可とします。 なお、添付資料8で示しているバイキング給食の献立(参考)は、現学校給食センターにおける事例であり、新しい給食センターに設置する厨房機器により、献立や調理方法は改めて検討する想定です。
60	献立について	添付資料8 セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	—	もずくスープの調理内容に「3釜からとる」と記載が理解できないのでご教示ねがいます。	現在の運用では、バイキング給食の汁物については、同日の小学校給食で提供するものと同じ汁物を提供しており、釜ごとに配缶する学校を決めているため、どの釜から配缶するかを表示したのものになります。

千歳市新学校給食センター整備運営事業

■実施方針等に関する個別対話結果

No.	議題	資料名	ページ 番号・該当箇所	確認したい内容	回答
61	コンテナの仕様について	添付資料16 配膳台・コンテナ仕様(参考)	—	学校給食用コンテナ仕様書に「本資料は、現在の学校給食センターで使用しているコンテナの仕様書を参考として提示するものであり、本事業においてこの仕様に準拠する必要はありません。」と記載がありますが、コンテナ寸法および消毒方式についても事業者にて提案によるものと考えてよろしいでしょうか。 また、コンテナサイズの上限を検討するため、各配送校のエレベーターについて「ドアのW寸法とH寸法(間口有効)とカゴ内のW、D、Hの各有効寸法」をお示しください。	前段: お見込みのとおりです。 後段: エレベーターについては、要求水準書「添付資料15 配送校におけるエレベーターの設置状況」を参照ください。
62	敷地形状について	閲覧資料1 事業予定地 地籍測量図 (参考)	—	敷地内の現況地盤高さのわかる資料があれば、ご教示ください。	本市では把握している資料はないため、本事業を実施するうえで必要となる調査は本事業開始後に事業者にて実施してください。