

始良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質問及び意見への回答

令和6年5月7日

始 良 市

実施方針に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	質問内容	回答
1	1	第1	1	(5)	ア	(ア)	a	事業用地	「事業用地」の敷地図を公表いただけますか。また、敷地図のCADデータを頂くことは可能でしょうか。できれば早い段階でお示し頂けると助かります。	前段：本施設を建設する用地の敷地図（地積測量図）については資料3を参照してください。駐車場を整備する用地については、まだ測量を実施していませんので、地積測量図はありません。 後段：本施設を建設する用地のCADデータについては市では保有していません。
2	1	第1	1	(5)	ア	(ア)	b	駐車場を整備する用地	駐車場を整備する用地は、令和6年5月に取得予定との事ですが、工事期間中に現場事務所の設置や資材置き場として使用する事は可能でしょうか。	可能です。
3	2	第1	1	(6)	イ	(オ)		配膳室整備対象校における学校給食室の改修業務	配膳室整備に対し、1か所あたりの作業量は少ないため、整備する全校に対しては、工事監理技術者を最小限に配置する提案も可能との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
4	4	第1	1	(7)				事業者の収入	予定価格は、入札公告時に明らかになる、との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
5	4	第1	1	(7)				事業者の収入	昨今の建設資材高騰により建設工費は上昇しておりますので、これらの上昇も加味した予定価格の設定をお願いいたします。	ご意見として賜ります。
6	4	第1	1	(7)	ア			設計及び建設工事等業務の対価	「また、運営期間中に、設計及び建設工事等業務の対価のうち、一時支払金を控除した額を、設計及び建設工事等業務の対価として割賦払いにて支払う。」とありますが、割賦払いのスケジュールについては入札説明書等の公表時にお示しいただけ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。
7	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学会	配送校の見学会開催、ありがとうございます。なぜ、この2校のみが見学会の対象になったのかご教授ください。	敷地が狭小なことなど特徴的な学校を選定しました。また、山田小学校については、山田中学校と配膳室を共用するこや、現在、使用している配送車も確認できるなどの理由もあります。
8	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学会	配送校見学会につきまして山田小学校と重富小学校の2校に限定されておりましたが、この2校が選定された意図がございましたらご教示していただけませんか	No.7参照。
9	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学会	本事業、配送先の配膳室の整備が含まれていますが、撤去等する物を確認するため、それぞれの学校の対象給食室の内観を確認しないと見積及び提案が難しいかと思いますが、別途見学会は開かれるのでしょうか。	入札公告後の夏季休暇期間中において、給食室内部も含めた各配送校の見学会を実施することが可能か検討します。
10	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学会	私どもでは、コンテナにて各学校に給食を配送する提案を考えていましたが、車両の大きさを決定させる等作業がありますが、配送先の現場を見学させていただく機会を頂戴できるのでしょうか。	No.9参照。
11	9	第2	2	(5)				落札者を決定しない場合	「事業者の募集、審査及び落札者の選定において、入札参加者がいない、あるいはいずれの入札参加者も財政負担の縮減等の達成が見込めない等の理由」とありますが、仮に入札者が1グループの場合は、要求水準を満たしていれば成立するとの理解でしょうか。	今後公表する落札者決定基準を参照してください。
12	9	第2	2	(5)				落札者を決定しない場合	入札参加者が1者であっても事業者の選定は行われるとの理解で宜しいでしょうか。	No.11参照。

実施方針に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	質問内容	回答
13	9	第2	3	(1)	イ			入札参加者の構成等	「厨房機器等の調達及び設置業務、資金調達・事業マネジメント業務等を行う者」は、特別目的会社から直接業務を受託する場合でも、入札参加グループに含めるかは事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	特別目的会社から直接業務を受託する場合には、構成企業又は協力企業としてください。
14	9	第2	3	(1)	エ			入札参加者の構成等	代表企業及び構成企業以外の者がSPCの出資者になる場合は、「その他出資者」とな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。
15	10	第2	3	(2)	ア			共通事項	設計業務、建設・工事監理業務、開業準備業務、維持管理業務、運営業務に該当しない、ファイナンス(リース・ローン)を行う企業が本事業に参加する場合、共通事項を満たしている必要があり、別段、その他の要件を満たす必要はないとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
16	10	第2	3	(2)	ア	(ア)		共通事項	令和6・7年度入札参加資格審査申請期間が終了していますが、貴市の令和6・7年度入札参加資格者名簿に登録がない場合は、別途受け付けていただけるとの理解で宜しいでしょうか。	入札参加資格者名簿について申請期間以外の受付はできません。
17	10	第2	3	(2)				入札参加グループの構成員の参加資格要件	「設計、建設、工事監理、維持管理及び運営の各業務に当たる者」以外は、イ業務別の参加資格要件」は特になく、「ア 共通事項」記載の要件を満たせばよい理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
18	10	第2	3	(2)	ア			入札参加グループの構成員の参加資格要件	「代表企業、構成企業及び協力企業は、次の(ア)から(サ)までの要件を全て満たしていること。」と記載されておりますが、(コ)までしか記載がございません。「(ア)から(コ)まで」が正しいという理解で宜しいでしょうか。	ご指摘のとおりであり、実施方針を修正します。
19	11	第2	3	(2)	イ	(イ)		建設業務を行う者	「なお、建設業務を複数の企業で実施する場合は、建設業務の代表者(以下「建設代表者」という。)を定めること。」とありますが、建設代表者の役割についてご教示ください。	建設業務を行う者を取りまとめ、本市との主な連絡窓口になる企業を想定しています。具体的な役割は事業者で設定してください。
20	11	第2	3	(2)	イ	(イ)	b	建設業務を行う者	「本市の令和6・7年度入札参加資格者名簿の「建設工事等」に登録されていること。」とありますが、建設企業のみならず土木や設備企業の参画も予想されます。貴市のホームページに公開されている「始良市建設工事等競争入札参加資格審査要綱」別表の「建設工事の種類」に記載されている工事で登録されていれば業種は問わ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。
21	12	第2	3	(2)	イ	(エ)	b	維持管理業務を行う者	PFI事業のように業務期間が長期にわたる場合は、2014年4月以降に業務開始している場合は維持管理期間が終了していてもb「平成26年4月以降に完了した学校給食施設の維持管理業務の実績を有していること」を満たすとの理解でよろしいでしょうか。実施方針 12ページ 第2.3.(2).イ.(オ).cについても同様です。	学校給食施設の維持管理業務の実績は、PFI事業に限定するものではありません。また、学校給食施設の包括的な維持管理業務でなくとも厨房設備保守点検など個別の委託業務でも構いません。PFI事業しか実績がなく、業務継続中の場合は、少なくとも1年間以上の業務を確実に履行していることを証明できる書類を提出することで参加資格要件の実績とすることを可とします。実施方針 12ページ 第2.3.(2).イ.(オ).cについても同様とします。
22	12	第2	3	(2)	イ	(エ)	b	維持管理業務を行う者	「平成26年4月以降に完了した学校給食施設の維持管理業務の実績を有していること。」との記載がございますが、「完了」とは例えばPFI事業などの長期契約の案件を実績とする場合は、1事業年度完了していれば長期契約が満了していても実績として認められるとの認識でよろしいでしょうか。	No.21参照。
23	12	第2	3	(2)	イ	(エ)	b	維持管理業務を行う者	「平成26年4月以降に完了した」とはどういう意味でしょうか。契約期間中ではだめで、いったん契約期間が完了した、あるいは契約期間が完了して契約更改・更新をした(事業継続中含む)という意味でしょうか。	業務が単年度契約の場合は、平成26年4月から現在までの間で、業務を完了した実績とし、業務期間が複数年に渡る場合には、No.21のとおりとなります。

実施方針に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	質問内容	回答
24	12	第2	3	(2)	イ	(工)	b	維持管理業務を行う者	応募者グループの中に維持管理企業が複数いる場合、1者が実績を有していればそれでよい。という理解で宜しいのでしょうか。	お見込みのとおり、学校給食施設の維持管理業務の実績は1者が有していればよいです。ただし、すべての維持管理業務を行う者は第2_3_(2)_アの(ア)から(コ)及び第2_3_(2)_イ_(工)のaの要件はすべて満たしている必要があります。
25	12	第2	3	(2)	イ	(工)	b	維持管理業務を行う者	実務を行う拠点となる営業所に実績が無く、この営業所を管轄する本店に当該実績を有していた場合は実績として認められるのでしょうか。	認めます。
26	12	第2	3	(2)	イ	(工)	b	維持管理業務を行う者	維持管理の実績については、PFI/PPPのように総合的な維持管理に限らず、給食施設の個別発注による維持管理の委託業務でも実績として認められるのでしょうか。	認めます。
27	12	第2	3	(1)	イ	(オ)	b	運営業務を行う者	学校給食施設調理業務の実績の証明は、案件の要求水準書の写しをはじめ、HP及びパンフレットでも可能との理解でよろしいのでしょうか。	お見込みのとおりです。
28	12	第2	3	(2)	イ	(オ)	c	運営業務を行う者	「平成26年4月以降に完了した」とはどういう意味でしょうか。契約期間中ではだめで、いったん契約期間が完了した、あるいは契約期間が完了して契約更改・更新をした(事業継続中含む)という意味でしょうか。	前段：学校給食施設の維持管理業務のうち、平成26年4月以降に完了した業務を指します(必ずしも契約更改・更新している必要はありません)。後段：原則として契約が完了した業務を指します(契約変更により契約期間を延長した場合も含みます)。PFI事業の維持管理業務の実績についてはNo.21参照。
29	14	第3	2					予想されるリスクと責任分担	「本市と事業者のリスク分担の考え方は、資料1に示す「リスク分担表」とおりであるが、詳細については、事業契約書(案)において定めるものとする。」とありますが、事業所税など市が考えている税負担が生じる場合は事前にお示しください。	関係機関等へお問合せください。
30	14	第3	3	(2)				モニタリングの時期	設計時、工事施工時の具体的なモニタリングの実施時期について想定されている時期がございましたらご教示ください。	本市によるモニタリングは常時実施します。
31	15	第4	1					立地条件	本計画地の敷地CADデータを配布して頂く事は可能でしょうか。	No.1参照。
32	15	第4	1					立地条件	事業用地の汚水排水「敷地内処理」の文言について、こちらは敷地内に「浄化槽」を設置する。という理解で宜しいのでしょうか。	お見込みのとおりです。
33	15	第4	1					立地条件	確認ですが、建築基準法第48条ただし書きの許可は不要でしょうか。	お見込みのとおりです。
34	15	第4	2					施設要件	給食エリア・汚染作業区域の回収用風除室とありますが、気密性の高いドックシェルターにする事で風除室は不要とする事でよろしいのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
35	17	第7	1						開発許可申請は必要でしょうか。	許可権利者である鹿児島県から、市の条例に基づき設置し、管理運営する建築物であるならば、都市計画法施行令第21条第26号に該当し、開発許可は不要との回答を受けています。
36	17	第7	2						事業所税の納付は必要でしょうか。その場合の計算方法等をお示しください。	関係機関等へお問合せください。
37	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.4	「本事業に直接関わる法制度の新設・変更等(許認可・公的支援制度の新設・変更等を含む。)」とありますが、「直接関わる法制度」の範囲をご教示ください。	今後、関係する法令等が新設、改正等された場合には、その内容により判断していきます。

実施方針に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	質問内容	回答
38	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.14	「本事業の実施自体に関する」と「事業者が実施する業務に起因する」の意味の違いを教えてください。なぜ、負担者が異なるのでしょうか。	リスクが顕在化した原因によって、リスクの負担を分担するものであり、本事業の実施事態に関するリスクは本市の負担、事業者が実施する業務に起因するリスクは事業者の負担としています。
39	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.18	基準金利設定後、資金調達までの間の変動は誰が負担者になるのでしょうか。	今後、入札説明書等で公表します。
40	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.22	建設期間中の物価変動の対象について、給食センター本体の建設だけでなく、付帯設備や厨房設備も物価変動の対象としていただけないでしょうか。	ご意見として賜ります。今後、入札説明書等で公表します。
41	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.22	建設期間中の物価変動について、「事業契約書で規定する指数に基づき、±1.5%以内の物価変動は事業者の負担、±1.5%を超える場合の物価変動は本市の負担とすることを予定している」とありますが、近年の物価変動を見ると、1.5%以上の物価上昇は確実な傾向にあるため、入札価格に1.5%の物価上昇を見込む必要があります。内閣府の令和6年1月19日の通達にもあるとおり、物価変動のリスクはすべて発注者の負担としていただけないでしょうか。	内閣府による「PPP/PFI 事業における物価変動の影響への対応について」の通達は、物価変動のリスクはすべて発注者が負担するものではなく、受注者から協議の申出があった場合に、適切に協議に応じることとされておりますので、それを踏まえた対応を検討していきます。
42	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.22	欄外※1に「±1.5%以内の物価変動は事業者の負担、±1.5%を超える場合の物価変動は本市の負担とする」とありますが、「±1.5%」を「+1.5%」と読み替えても宜しいでしょうか。	「±1.5%」としているとおり、物価変動についてはプラスの場合だけではなくマイナスとなる場合も含まれます。
43	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.23	維持管理運営期間中の物価変動について、「事業契約書で規定する指標に基づき、±3.0%以内の物価変動は事業者の負担、±3.0%を超える場合の物価変動は本市の負担とすることを予定している」とありますが、近年の物価変動を見ると、3.0%以上の物価上昇は確実な傾向にあるため、入札価格に3.0%の物価上昇を見込む必要があります。内閣府の令和6年1月19日の通達にもあるとおり、物価変動のリスクはすべて発注者の負担としていただけないでしょうか。	ご意見として賜ります。今後、入札説明書等で公表します。なお、内閣府による「PPP/PFI 事業における物価変動の影響への対応について」の文書は、物価変動のリスクはすべて発注者が負担することとしているものではありません。
44	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.23	欄外※2に「±3.0%以内の物価変動は事業者の負担、±3.0%を超える場合の物価変動は本市の負担とする」とありますが、「±3.0%」を「+3.0%」と読み替えても宜しいでしょうか。	「±3.0%」としているとおり、物価変動についてはプラスの場合だけではなくマイナスとなる場合も含まれます。
45	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.23	20ページの※2によると、維持管理・運営期間中は±3.0%以内の物価変動となっております。建設期間中の±1.5%に比べ、幅が大きいのではないのでしょうか。	ご意見として賜ります。
46	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.27	新型コロナのような感染症も含まれるでしょうか。	不可抗力には二類相当の感染症については含まれます。新型コロナウイルス感染症については、二類相当から五類感染症に移行したことから、不可抗力には含まれません。
47	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.27	欄外※3に「一定範囲の損害は事業者の負担とし…」とありますが、一定範囲について具体的にお示し頂けますでしょうか。	今後、入札説明書等で公表します。
48	18	資料1						資料1 リスク分担表 No.27	資料1 リスク分担表・27・不可抗力リスクで※3では「一定範囲の損害は事業者の負担とし、それ以上の損害は本市の負担とする。」とありますが一定範囲の損害の定義をご教示願います。	No.47参照。
49	18	資料1		※3				資料1 リスク分担表 No.27	事業者負担となる「一定範囲」の定義をご教示ください。	No.47参照。
50	19	資料1						資料1 リスク分担表 No.34	「市が実施した測量・調査」とありますが、具体的に何がありませんでしょうか。また、調査結果の資料を頂く事は可能でしょうか。	具体的には、要求水準書(案)の「資料3事業用地地積測量図」及び「資料4事業用地隣接地の地質調査資料」を指し、本市のホームページで公表しています。

実施方針に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	質問内容	回答
51	19	資料1						資料1 リスク分担表 No.48	施設譲渡の手続きに伴う諸費用は事業者負担となっておりますが、諸費用の項目をご教示ください。	所有権の移転に係る費用(建物表題登記、所有権保存登記に係る司法書士等の報酬等)を想定しています。
52	20	資料1						資料1 リスク分担表 No.57	本計画では一日あたり6,500食の調理能力が要求されていますが、欄外※4に「提供食数が5,500食未満又は7,500食以上となる場合には…」とあります。7,500食以上の調理能力を見込む必要はありますでしょうか。	現時点では7,500食以上の食数規模とすることを予定していないため、本施設の食数規模は6,500食としてください。 リスク分担表では、今後、配送校の見直し等が行われる場合、調理能力6,500食の±1,000食の範囲内で食数が変動する可能性を考慮して記載したものです。
53	20	資料1						資料1 リスク分担表 No.69	回収した食器・食缶に破損が見つかった場合、学校で破損したものなのかセンターに戻ってから破損したものなのか、見分けがつかないと思われまます。 学校、児童生徒に起因する食器・食缶等の破損については、必ず学校側から申告があるとの理解で宜しいでしょうか。 また、破損だけでなく、紛失の場合も同様の理解で宜しいでしょうか。	前段: お見込みのとおりです。 後段: お見込みのとおりです。
54	20	資料1		※5				資料1 リスク分担表 No.72	「本事業に直接関連する租税に係る法令以外の法令変更等による事業中断は本市が負担、租税に係る法令変更等による事業中断は事業者が負担する。」とありますが、「本事業に直接関連する租税」の範囲をご教示ください。	市がリスクを分担する「本事業に直接関連する租税に係る法令以外の法令変更等」とは、例えば、建築基準法など本事業に直接的な影響を与える法令を指します。事業者がリスクを分担する「租税に係る法令変更等」とは、例えば、所得税法等を指します。
55								提案上限価格	提案の上限価格については、いつ頃の公表を想定されていますでしょうか。	今後、入札説明書等で公表します。

実施方針に関する意見への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	意見内容	回答
1	4	第1	1	(7)				事業者の収入	割賦払いによる割賦金利の基準金利について、マイナス金利の解除を受け、今後更に基準金利が上昇する可能性がございますので、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入札公告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きますようご検討をお願いいたします。	ご意見として賜ります。
2	6	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	入札説明書等に関する第2回質問の受付締切と資格審査の関する書類提出期限がほぼ同時期に設定されておりますが、本件入札参加に関わる質問が出ることも想定されます。第2回質問のスケジュール前倒しをご検討願えないでしょうか。	資格審査に関する書類の提出期限については、第1回質問・回答の公表から十分な期間を設けていますので、原案のとおりとします。
3	6	第2	2					募集及び選定スケジュール	8月上旬に質問回答の公表があり、9月上旬に資格審査書類の提出となっておりますが、間にお盆期間もあり、回答を読んでから資格審査提出書類を取り直しても間に合わないことがあるかもしれません。資格審査に関する回答は早めに公表するか電話等でお答えいただけるようお願いいたします。	ご意見として賜ります。
4	6	第2	2					募集及び選定スケジュール	学校給食室の改修業務がありますので、配膳室整備対象校の見学会が必要だと考えます。よろしく願います。	実施方針に関する質問への回答No.8参照。
5	7	第2	2	(2)	ア	(ア)	b	配送校の見学	4月5日の配送校の見学会に参加いたしました。給食室内に入ることができず、機器類等の正確な確認ができませんでした。配送校の見学については、4月5日の1度しか機会がありません。公表されている給食室のデータのみでは、正確な金額を算出することが難しいと感じております。事業者側が解体費用の正確な金額を算出することは、貴市と事業者双方のメリットになると考えております。対象校の給食室を見学する機会を再度設けていただけないでしょうか。	No.4参照。
6	8	第2	2	(4)				基本協定の締結	基本協定書について、独禁法違反及び談合等により違約金が課される場合、本事業において独禁法違反及び談合等を行った場合に限定して頂きますようご検討をお願い致します。 本事業に限定されない場合、構成員にとってリスクが過大となり、本事業への参加が困難となる可能性がございます。	ご意見として賜ります。
7	8	第2	2	(4)				基本協定の締結	基本協定書について、構成員が自己の請負または受託する業務以外のリスクを負う可能性がある場合は参入障壁が高くなるため、基本協定書における違約金は、連帯債務ではなく帰責企業がリスクを負担する建付け(帰責性を有するものが連帯して負担等)として頂きますようご検討をお願い致します。	ご意見として賜ります。
8	8	第2	2	(4)				基本協定の締結	基本協定書について、事業契約において基本協定書と同様の事由による違約金が規定されるケースが一般的かと存じますので、基本協定書における違約金については、事業契約締結前までに違約金の発生事由に抵触した場合に課される形としていただけますでしょうか。	ご意見として賜ります。
9	10	第2	3	(2)	イ			参加資格要件	当該複数業務を行う企業については、資格審査の際に提出する添付書類(資格証明や工事実績、会社概要、登記簿、納税証明など)で共通のものがある場合、同じものを重複して添付するのではなく、どちらかに添付すればよいという指定にしたいかと助かります。	ご意見として賜ります。
10	10	第2	3	(2)	イ			参加資格要件	最近の他の事例ですが、添付書類(資格証明や工事実績、会社概要、登記簿、納税証明など)をCDデータによる提出にしていた例があります。ペーパーレスの観点から、これらに添付書類にとどまらず、できるだけデータでの提出をお認めいただくよう要望します。	ご意見として賜ります。
11	13	第2	5	(2)	イ	-	-	提案審査	民間事業者の選定にあたり、提案審査の総合評価で脱炭素に繋がる施設設計を評価項目に加える。2022年6月「始良市ゼロカーボンシティ宣言」や第2次始良市環境基本計画の達成に寄与する案件である。施設のCO ₂ 排出想定量を数値化し比較を行う。	ご意見として賜ります。

実施方針に関する意見への回答

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	a	項目等	意見内容	回答
12	13	第2	4	(1)				著作権	「提案書の著作権は、入札参加者に帰属するが、本事業において公表等が必要な場合と認めるときは、本誌は提案書の全部又は一部を無償で使用できるものとする。」との記載がございますが、提案内容によっては事業者のノウハウが記載されているものもあります。公表される提案内容の可否などについては、事前に一度事業者側と協議をおこなうこととしていただけないでしょうか。	提案書を公表する場合には、民間事業者のノウハウに関連する内容等について事前に民間事業者へ確認することを想定しています。
13	18	資料1						リスク分担表	不可抗力について一定の金額までは事業者負担とした場合、不可抗力を事由とする建物や機械の修繕費用(設備入れ替え等)は所有者である貴市が全額負担し、事業者の費用負担の範囲は維持管理業務に係る費用に限定して頂くようご検討をお願い致します。	ご意見として賜ります。
14	18	資料1	2					税制度リスク	「事業者に課せられる税制度の新設・変更等」は事業者負担となっておりますが、税制度の変更や新設は现阶段では予見できない部分であります。貴市の負担への変更を求めます。	ご意見として賜ります。
15	18	資料1	27					不可抗力リスク	No.27不可抗力リスクに疫病(コロナ等)の記載がございません。追加記載をお願いできないでしょうか。記載がないことで事業者に大きな負担がかかった経緯がございます。	実施方針に関する質問への回答No.46参照。
16	20							表No.66	「交通事情悪化による運送費の増加など」に対し、事業者のみが負担となっておりますが、こちらは市と事業者の双方に「▲」として頂きたくお願い致します。	ご意見として賜ります。
17	20	資料1						異物混入リスク(食中毒リスク)	異物混入は発生頻度が高く、食材に付着するものから調理場内、学校・クラス内と範囲も大きいものと認識しております。そのため、「市が実施する業務に起因するもの」と、「事業者が実施する業務に起因するもの」では表現が曖昧であり、異物混入発生後のペナルティポイント付与の判断時において、事業者と市側で意見が分かれる事が想定されます。そのため、以下(例)のように業務区分や発生場所においてより明確化することを要望します。 ・検収時における調達食材の異常 市 ・検収後の保存方法に起因する調達食材の異常 事業者 ・調理過程における調理方法の不適による食材の異常 事業者 ・調理・配送における異物混入等 事業者 ・配膳以降、生徒に給食が供される間における異物混入等 市	ご意見として賜ります。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
1	2	第1	4	(2)	カ				工事監理業務	工事監理業務は、常駐監理ではないとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
2	3	第1	4	(5)	ア	(ア)			事業者が実施する主な業務	事業者が実施する業務に「食材検収」と記載がありますが、食材検収は自治体の業務と認識しており、事業者が行う業務は納品物をお預かりし移動・保管をする検収補助との理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)58ページの第3.5.(8)アのとおりとなります。
3	3	第1	6	(1)					法令・条例等	排水処理に関する法令・条例の選定はどのようにお考えでしょうか。	事業用地周辺に下水道設備等は設置されておりませんので、浄化槽法など関連法令に基づき実施してください。
4	6	第1	7						事業用地の概要	本整備計画は都市計画法第29条の開発行為に該当しないことを確認済みであるか。開発許可が必要な場合、設計スケジュールに影響があるため確認させていただきたく。	許可権利者である鹿児島県から、市の条例に基づき設置し、管理運営する建築物であるならば、都市計画法施行令第21条第26号に該当し、開発許可申請は不要との回答を受けています。
5	6	第1	7						事業用地の概要	建築主が事業者である場合でも都市計画法第29条の開発行為に該当しないことを確認済みであるか。	No.4参照。
6	7	第1	7						事業用地の概要	駐車場の地目変更は必要か。必要な場合は発注者が手続きを行うという理解で宜しいか。	地目変更は市が行います。
7	7	第1	7						事業用地の概要	接道する道路幅員は法、条例で問題ないことを確認済みか。	確認しておりません。
8	7	第1	7						事業用地の概要	汚水は全て宅地内処理する必要があるか。または、雨水は宅地内処理という意味か。	汚水については、すべて敷地内処理となります。雨水については、側溝や集積ますを用いて用水路に放流してください。
9	7	第1	7						事業用地の概要	事業用地の汚水排水「敷地内処理」の文言について、こちらは敷地内に「浄化槽」を設置する。という理解で宜しいのでしょうか。	お見込みのとおりです。
10	7	第1	8	(2)					提供食数	「アレルギー対応食」は60食/日とありますが、想定されるアレルギー対応品目(種類)がございましたらご教示下さい	卵、乳、えび、かに、いか、たこ、貝類、ナッツ類、そばを想定しています。
11	7	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	※「学級数には職員室は含んでいない」との事ですが、総クラス数は職員室を+1追加で、特別支援業務等その他想定している増加分は無いとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書P8の表に記載の学級数に、各配送校ともに、職員室1室を加えてください。
12	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	※「学級数には職員室は含んでいない」と注釈がありますが、学級数に職員室分1を足した数を提供する学級予定数として解釈して宜しいでしょうか。	No.11参照。
13	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	※「学級数には職員室は含んでいない」とありますが、職員室専用の食器食缶等が必要な場合は数量をご提示ください。(各学校の学級数に+1する等)	No.11参照。
14	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	表に記載されている学級数は特別支援学級も含まれていますか。含まれている場合は、各学校の支援学級数をご教示ください。また、特別支援学級は、普通学級で喫食しますか。	特別支援学級の児童・生徒は、普通教室にて喫食します。
15	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	表に記載されている学級数は、特別支援学級を含む各配送校の必要配缶数と考えて宜しいでしょうか。	No.11参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
16	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	学級数は、特別支援学級などのような、通常学級とは別に食缶をカウントすべき学級はあるでしょうか。	No.11参照。
17	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	表に記載されている食数は職員が含まれていますか。	含まれます。
18	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	表に記載されている学級数は職員室も含まれていますか。	含まれていません。
19	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	職員室は、各校1つでしょうか。山田小と山田中、幼稚園はいかがでしょうか。	山田小、山田中及び幼稚園を含め、すべてお見込みのとおりです。
20	8	第1	8	(6)					配送校の所在地と提供食数	各配送校の1学級あたりの児童・生徒数をご教示ください。	要求水準書(案)の資料として追加します。
21	8	第1	8	(8)					献立作成・食材調達	「想定する献立は「資料8令和5年度の献立表」を参照すること」とありますが、提示献立は現在の各調理場の献立と思われます。調理設備の台数や容量が変わりますので、今事業を計画する2献立の組み合わせをご教授ください。(想定2献立パターンをいくつかご教示頂きますと幸いです)	今後、要求水準書(案)の添付資料として追加します。
22	9	第2	1	(2)					一般事項	2献立と記載がありますが、想定している1週間分の献立をご提示ください。	No.21参照。
23	9	第2	1	(2)					一般事項	献立はA献立とB献立の2献立とし・・・とありますが、幼稚園給食はA献立、B献立のどちらに含まれるのでしょうか。また、幼稚園においても配送コンテナでの受入れにて考えて宜しいでしょうか。併せて現在の受入れ方法及び配膳室の大きさをご教示下さい。	前段：幼稚園給食は原則としてA献立に含まれますが、より安全な幼稚園給食の提供を行うための事業者の提案を妨げるものではありません。 中段：幼稚園においてもコンテナでの受け入れでも構いません。 後段：夏季休暇期間中の各配送校の見学会に併せて、幼稚園配膳室の見学も可能か検討します。
24	9	第2	1	(2)					一般事項	幼稚園の給食についてですが、小学校給食より1人あたりの分量の違いと考えると宜しいのでしょうか。調理する献立や味付けが別物であったり、献立が2献立に分けられることはないか等をご教示ください。	幼稚園給食をA献立で調理する場合は、分量の違いで小学校給食との差異を考えています。なお、No.23で事業者から幼稚園給食についての提案があった場合は、こちらも提案を妨げるものではありません。
25	9	第2	1	(2)					一般事項	A献立を小学校、B献立を中学校とありますが、幼稚園はA献立とB献立のどちらとする想定でしょうか。	No.23参照。
26	9	第2	1	(2)					一般項目	「献立はA献立とB献立の2献立とし、A献立を小学校、B献立を中学校として区分けすることを想定している」とありますが、幼稚園は小学校の献立を同じと考えてよろしいでしょうか。	No.23参照。
27	9	第2	1	(2)					一般事項	「A献立を小学校、B献立を中学校として区分けする」とありますが、幼稚園給食についてはどちらの献立になりますでしょうか。	No.23参照。
28	9	第2	1	(2)					一般事項	幼稚園はA、B献立のどちらでしょうか。	No.23参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
29	9	第2	1	(2)					一般事項	A献立を小学校、B献立を中学校として区分けすることを想定しているとありますが、幼稚園は小学校と同様にA献立に区分けされるとの理解でよろしいでしょうか。	No.23参照。
30	9	第2	1	(3)					野菜下処理室	地産品について、不揃いの野菜や農家からの直接の入荷は想定しておりますか	地場産物について、直接農家等から入荷することも想定しています。
31	9	第2	2	(1)					配置計画	事業用地の進入路については、基本計画P17記載の南西箇所を想定されていまずでしょうか。また、隣接する小学校給食室別棟側の車両や人の行き来などは考慮されますでしょうか。	前段：事業者の提案によるものとします。 後段：小学校給食室別棟側との人の往来は想定されますが、車両の往来は想定していません。
32	9	第2	2	(1)					配置計画	事業用地と隣接する小学校給食室別棟側の用地の間にはフェンスが設置されているようですが、フェンスを撤去して本事業の車両が小学校給食室別棟側の用地を通行するなどの御提案は可能でしょうか。 例)敷地出入口の兼用、配送車両など一部の車両の通行など	現時点では、フェンスの撤去及び車両の往来は想定していませんが、関係法令等の規制等を受けないのであれば、この限りではありません。
33	9	第2	2	(1)					配置計画	本施設を建設する事業用地において、西側及び南側に水路がありますが用地境界としては水路を含まないものとして考えればよろしいでしょうか。(出入口を整備する場合は一部を暗渠にする等の橋梁を整備する等)	お見込みのとおりです。
34	9	第2	2	(3)					配置計画	「バックを必要としない動線」とはどのようなものでしょうか。横づけするということでしょうか。理由もお示しください。	近隣住宅等に配慮して、車両のバックによるブザー音等の騒音が極力生じないよう、車両の通行に配慮して配置計画を検討してください。
35	9	第2	2						配置計画	車両の動線を検討するために、食材の納品頻度、時間をお示しください。	納品時間等については、今後、納入業者と協議のうえ決定するため現時点では想定していません。なお、現在の加治木学校給食センターでは、生鮮青果物は当日の7時50分から8時30分頃、肉類は9時頃に納品しています。また、当日、使用しない冷凍及び冷蔵品、乾物などは、11時50分から12時、13時30分から14時頃に納品しています。
36	10	第2	3	(1)	ア				給食エリア	「給食エリアは一般エリアとは明確な区分を行うこと。」とありますが、明確な区分とは具体的にどのような状態を指しますでしょうか。	学校給食衛生管理基準を確認したうえで適切に計画してください。
37	10	第2	3	(1)	エ				給食エリア	「汚染・非汚染区域入口にはそれぞれ準備室を設けること。」とありますが、ここでの準備室とは、P17.その他区域に記載のある「汚染作業区域・非汚染作業区域前室」と同義語と解釈してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
38	10	第2	3	(1)	エ				給食エリア	「汚染・非汚染区域入口にはそれぞれ準備室を設けること。」とありますが、前室とは別に設けるという事でしょうか。	No.37参照。
39	10	第2	3	(1)	エ				準備室	準備室は汚染作業区域と非汚染作業区域の入り口を明確に区分すれば、1室の準備室として計画してもよろしいでしょうか	準備室は汚染作業区域と非汚染作業区域にそれぞれ分けて設けてください。
40	10	第2	3	(1)	ク				給食エリア	可燃物庫・不燃物庫の出入口は、汚染区域側と外部に面して設ける事が可能との理解で宜しいでしょうか。	可燃物庫・不燃物庫は外部に面して設けることは可能ですが、食品を保存する各室及び各下処理室とは完全に分離してください。
41	10	第2	3	(2)	エ				一般エリア	調理従事者と来訪者の動線が交差しないように計画することとありますが、必要諸室とそれぞれの要件(P19)には、『共用部分』というカテゴリが存在します。共用することとは、調理従事者と来訪者の動線交差が発生すると思われませんが、どちらの記載が正なのでしょうか。	共用部分も含めて調理従事者と来訪者の動線が交差しないように計画してください。なお、本市職員との一般の来訪者の動線を制限するものではありません。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
42	11	第2	3	(3)					必要諸室とそれぞれの要件	国交省監修の建築設備設計基準にある外気温の条件下において、「湿度 80% 以下、温度 25℃以下」と理解して宜しいか。	学校給食衛生管理基準を遵守できるよう、適切に検討してください。
43	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食材搬入用プラットフォーム)	食材搬入用トラックの最大の大きさをご教示ください。	食材搬入用トラックは、2t～3t車程度の大きさを想定してください。
44	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(検収室)	「① 検収室は、野菜類検収室と肉・魚・卵類検収室の2室を設置すること。」とありますが、食材の交差防止に配慮した上で、野菜検収、肉・魚・卵類検収、それぞれスペースとして区分した1室の検収室として設置してもよろしいでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、検収室は、野菜類検収室と肉・魚・卵類検収室の2室を設置してください。
45	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(検収室)	「検収室」③:市職員用事務室から直接通じる動線・・・とありますが、市職員事務室より廊下を介して、調理従事者と兼用の前室を経由して検収室へ入室する動線も可と解釈してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
46	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(検収室)	「市職員用事務室から直接通じる動線を確保すること。」とありますが、もう一方の検収室を経由する動線は認められますでしょうか。	認めます。
47	11	第2	2	(3)	ア				給食エリア(検収室)	「湿度80%以下、温度25℃以下で管理すること」とありますが、外部に開口している室であり、基準が厳しすぎないでしょうか。文部科学省の大量調理施設衛生管理マニュアルは、「調理場」で「湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい」としています。	ご意見を踏まえ、当該記述を「湿度80%以下、温度は25℃以下で管理することが望ましい」と修正します。
48	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(泥落とし室)	「泥落とし室」③:野菜下処理室とは食材をバスルーで移動・・・とありますが、泥を極力場内に持ち込まないとの観点より、泥落とし室を荷受室に隣接で設置し、泥落とし処理をすることも想定しています。その場合、野菜下処理室への食材動線は、検収室(通路)を介する動線となることも考えられますが、そのような動線もお認めいただけますか。	認めます。
49	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(泥落とし室)	「野菜下処理室とはバスルー～」とありますが、場内に泥付食材を持ち込まないようにするため、荷受室に隣接した場所に泥落とし室を配置し、検収通路を経由して下処理室内に食材が入る御提案でも宜しいでしょうか。	No.48参照。
50	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(泥落とし室)	③野菜下処理室とは食材をバスルーとの記載ですが、記載は、諸室の配置を限定する内容です。衛生上に支障がなければ、検収室を経由する配置でもよろしいですか。	No.48参照。
51	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(泥落とし室)	泥落とし室の球根皮むき機処理に「人参」「玉ねぎ」が記載されておりますが、球根皮むき機処理が必須となりますでしょうか。	お見込みのとおりです。
52	11	第2	3	(3)	ア				給食エリア(泥落とし室)	根菜類(じゃがいも、人参、玉ねぎ、里芋等)の処理が可能な球根皮むき機を設置することありますが、里芋は大量に処理する場合、粘り気が出るため球根皮むき機では皮が剥けないことが懸念されます。里芋の処理方法については提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	球根皮むき機に適さない根菜類の処理方法については事業者の提案によるものとします。
53	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(物品倉庫)	食品・調味料以外の物品を保管する室とありますが、収納物は調理を行う際の消耗品(ゴミ袋等)との理解でよろしいでしょうか。また、汚染区域に記載ありますが、設置場所は提案に委ねるとの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。
54	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(物品倉庫)	物品倉庫には「食品・調味料以外の物品を保管する」とございますが、具体的にどのような物をどの程度収納される想定でいるかをご教示ください。	事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
55	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(冷蔵庫(室)、冷凍庫(室))	「②冷凍室は、～冷凍液卵、魚介類等を収納」とありますが、卵は冷凍液卵のみを使用し、殻付き卵は使用しないとの理解で宜しいでしょうか。また、冷凍液卵は当日に流水解凍して使用するのでしょうか。	冷凍液卵の使用を想定しています。解凍方法は、前日が休日の場合、当日、流水で解凍し、それ以外は前日に冷蔵庫へ移し解凍することを想定しています。
56	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(冷蔵庫(室)、冷凍庫(室))	「⑤納品量を勘案して、適当な広さを確保」とありますが、保管容量を検討するために食材の量と温度帯など分かる資料をご提供頂けないでしょうか。	冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)の容量については、事業者の提案によるものとします。
57	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(冷蔵庫(室)、冷凍庫(室))	冷蔵庫・冷凍庫の収容量をお示ください。	No.56参照。
58	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(冷蔵庫(室)、冷凍庫(室))	冷凍庫の大きさ選定の材料としますので、冷凍うどんの使用の有無を教えてください。	冷凍うどんは使用することを想定しています。
59	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜下処理室)	「④ 地産品の野菜(チンゲン菜 ～ナス等)については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。」とありますが、野菜の下処理洗浄前の粗切り作業としての理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
60	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜下処理室)	「手切りによる切裁」とありますが、手切り対応の野菜は一日2種類程度と考えてよろしいでしょうか。	現時点では、2種程度を想定しています。
61	12	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜下処理室)	⑤に「梱包容器で納入された食品の開封」とございますが、衛生面の向上や異物混入防止を鑑みたくうで、検収室内での開封としても宜しいでしょうか。	衛生面の向上や異物混入防止を鑑みたくうで、検収室内での開封とすることは構いません。
62	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(肉・魚類下処理室)	「食品の解凍」とございますが、野菜類を含め、全ての食品の納品時間をご教示ください。	No.35参照。
63	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(肉・魚類下処理室)	卵については、諸室内にコーナーで対応する御提案でも宜しいでしょうか。	構いませんが、二次汚染や食物アレルギー対応に配慮した作業動線が確保できるようにしてください。
64	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(油庫)	新油の納品の回収頻度をご教示ください。 また、廃油の回収については、運営業務内の残渣処理に含まれるとの理解で宜しいでしょうか。	前段：新油の納品及び回収の頻度は現時点での想定はありません。 後段：廃油の回収については、別途、市の指定する業者に引き渡すことを想定しています。
65	13	第2	3	(3)					給食エリア(油庫)	タンクローリーの車両重量をお示ください。	タンクローリーは2t～4t車程度を想定してください。
66	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(米庫)	「②～洗米室の設置の有無は提案に委ねるが～」とありますが、使用するお米は洗米する必要のない無洗米を使用予定なのでしょうか。	無洗米だけではなく、洗米が必要な地元産米の使用も想定しています。
67	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食器・食缶等コンテナ回収用風除室)	回収口は「外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できるドックシェルター」を設置するため、洗浄室のスペースの有効活用のためにも、風除室の要不要は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	確実に外部からの虫、砂塵等の侵入を防止でき衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
68	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食器・食缶等コンテナ回収用風除室)	回収風除室があるとコンテナの動きが停滞するため、回収風除室は設けなくても宜しいか。	No.67参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
69	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食器・食缶等コンテナ回収用風除室)	「②回収口にはシャッター(必要に応じて粉塵等の巻上げ防止対策を講じること。)及びエアカーテンを設けること。また、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。」とありますが、ドックシェルターにより配送車の荷台部分と建物を密着させ外部からの虫や砂塵の侵入が防止できれば「シャッター及びエアカーテン」は不要としても宜しいでしょうか。	確実に外部からの虫、砂塵等の侵入を防止でき衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
70	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食器・食缶等コンテナ回収用風除室)	回収口にエアカーテンを設けることとあるが、ドックシェルターとする場合、配送トラックと建物の密閉性が保てるためエアカーテンは不要である。事業者判断でエアカーテンを設けなくても宜しいか。	No.69参照。
71	13	第2	3	(3)	ア				給食エリア(容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー)	「①容器・器具洗浄室は、検収室用・下処理室用として、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置すること。」とありますが、1室として使用する時間などで分けする御提案でも宜しいでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、容器・器具洗浄室は、検収室用・下処理室用として、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置してください。
72	14	第2	3	(3)					給食エリア(容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー)	扉は、密着性の良い状態を保つことができるものとするが、使い勝手を考慮し引き戸を選択した場合、開き戸に比べて密着性は保てない。どの程度の密着性を求めるかお示ください。	大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準を遵守できるよう、扉の仕様を提案してください。
73	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗浄室)	汚染された食器等を洗浄する「特別洗浄室(コーナー)」を、洗浄室内に設ける必要はありますでしょうか。必要な場合、独立した部屋とした方が宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
74	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜上処理(切裁室))	「野菜上処理室」①:下処理した野菜等を切断・・・室又はスペースを確保とありますが、室として部屋を仕切らず、コーナーとして上処理スペースを確保することも可と解釈してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
75	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜上処理(切裁室))	室として区画せず、煮炊き調理室内の上処理コーナーとして配置した提案でもよろしいでしょうか。	No.74参照。
76	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜上処理(切裁室))	室ではなくコーナーでもよろしいでしょうか。	No.74参照。
77	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜上処理(切裁室))	野菜上処理室と煮炊き調理室の間に壁を設けない計画としても宜しいでしょうか。	No.74参照。
78	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜上処理(切裁室))	衛生等を勘案し、煮炊き調理室内に野菜上処理コーナーとして提案することは可能でしょうか。	No.74参照。
79	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(野菜上処理(切裁室))	③高速度ミキサーはどのような使用を想定されているでしょうか。	みそやカレールウの攪拌等を想定しています。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
80	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(揚げ物・焼き物・蒸し物室)	小学校と中学校の2献立において同じ日に「揚げ物(小)+揚げ物(中)もしくは焼物(小)+焼物(中)」という同一調理機器を使用する組み合わせの献立がないものとの理解でよろしいでしょうか。 同規模の2献立の学校給食センターにおいては焼物と揚げ物の献立は同日に重複させないことが一般的で、これらの組み合わせでは揚げ物機・焼物機を2献立分設置する必要があり、建設・設備・調理設備及び維持管理費に影響します。	お見込みのとおりです。
81	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(揚げ物・焼き物・蒸し物室)	設置機器を検討するにあたり、2献立で以下パターン(A焼蒸・B焼蒸/A揚・B揚/A焼蒸・B揚)を提供する予定はあるのかご教授ください。	A焼蒸・B焼蒸やA揚・B揚のパターンは想定していませんが、A焼蒸・B揚のパターンは想定されます。
82	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(揚げ物・焼き物・蒸し物室)	揚げ物・焼き物・蒸し物室のソース・たれ等の調理を行うための釜と、炊飯室における混ぜご飯の具材調理用の釜を共用する場合、釜はどちらの部屋に設置しても構わないでしょうか。	衛生面や作業性を考慮して提案してください。
83	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(揚げ物・焼き物・蒸し物室)	混ぜご飯とソース・たれを同日に調理するメニュー構成はありますでしょうか。	質問の献立の構成はありません。
84	14	第2	3	(3)	ア				給食エリア(揚げ物・焼き物・蒸し物室)	要求水準書P.14～15に「想定する2献立で調理した場合・・・」とありますが、献立の組み合わせ例をご提示ください。 また、どちらの献立にも「揚げ物」または「和え物」の提供を行う等の想定はございますでしょうか。	前段:No.21参照。 後段:どちらの献立にも揚げ物または和え物の提供を行うことはありません。
85	15	第2	3	(1)	ア	(ア)	a	(a)	給食エリア(煮炊き調理室)	②想定する2献立を調理するとの記載ですが、資料8の通り、1献立1品の煮炊き調理という理解でよいですか。	お見込みのとおりです。
86	15	第2	3	(3)	ア	④			給食エリア(煮炊き調理室)	「極力手作りの給食を行うことを前提として余裕を持って計画すること」とありますが、想定している手作り品目を全てをご教示ねがいます。	分かりづらい表現のため、削除します。
87	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(煮炊き調理室)	極力手作りの給食を行うことを前提としているとありますが、実施を想定している献立詳細をご教授ください。	No.86参照。
88	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(煮炊き調理室)	「2回転調理や使い回しなどが無いよう」「小学校と中学校では別の釜を使用」とありますが、幼稚園についてはどのように考えればよいでしょうか。	No.23参照。
89	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(煮炊き調理室)	「⑥保存食用冷凍庫を設置すること」とありますが、煮炊き調理以外にも保存食があるため、適宜コンテナ室へ設置する等のご提案もお認め頂けますでしょうか。	衛生面や作業性に問題がないことを前提として、事業者の提案によるものとします。
90	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「和え物準備室・和え物室」②:和え物準備室には・・・とありますが、和え物準備室は室としてではなく、コーナーとして和え物準備スペースを確保する計画もお認めいただけますか。	認めます。
91	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	和え物準備室はコーナーとしても宜しいでしょうか。	No.90参照。
92	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「和え物準備室・和え物室」③:和え物室には真空冷却機を設置・・・バスルーとして配置すること。とありますが、バスルーとして配置の文言は、真空冷却機のみに係っているとの解釈でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
93	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「②和え物準備室には、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し・・・」とありますが、「蒸し器」はスチームコンベクションオープンでも宜しいでしょうか。	蒸し器単独の機器でも構いませんし、スチームコンベクションオープンの蒸し機能を使用しても構いません。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
94	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	和え物食材を加熱するための蒸し器を設置することとありますが、この蒸し器はスチームコンベクションオープンを指しているとの理解でよろしいでしょうか。	No.93参照。
95	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「②～食材は蒸し器で加熱することを基本とする」とありますが、釜でボイルすることを基本とする提案は可能でしょうか。	栄養素の流出防止や見た目や食感を考慮し、蒸し器での加熱を基本としてください。ただし、アクの強い食材は釜でボイルしてください。
96	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「②～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」とありますが、作業効率等を考慮したうえで、和え物食材の蒸しによる加熱が行えるのであれば、スチームコンベクションオープン及び釜など事業者提案によるものと理解して宜しいでしょうか。	No.93、95参照。
97	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「④ 食缶用蓄冷剤を保管する冷凍庫を設置する」とありますが、保冷性能に優れた10℃以下を2時間以上保持できる食缶を採用する場合は、蓄冷材を不要とした御提案も可能でしょうか。	保冷性能に優れた食缶を使用する場合においても、食缶用蓄冷剤を保管する冷凍庫を設置してください。
98	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「⑤果物用カット機械及び高速ミキサーを設置する」とありますが、高速ミキサーの使用用途をご教示ください。	みそやカレールウの攪拌等を想定しています。
99	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	高速ミキサーを設置することとありますが、ミキサーの使用用途をご教授ください。	No.98参照。
100	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	「⑤果物用カット機械」とありますが、どのような果物を想定されているかご教授ください。	芯取りが必要なりんごや梨などを想定しています。
101	15	第2	3	(3)	ア				給食エリア(和え物準備室、和え物室)	果物用カット機械について、想定している果物や機械はありますか。	No.100参照。
102	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(炊飯室)	炊飯の2献立において「炊き込み」と「白ごはん」や「混ぜご飯」の組み合わせはないものとの理解でよろしいでしょうか。同規模の2献立の給食センターにおいて、「炊き込みご飯」の頻度が少ないため、献立の工夫(【例】A:炊き込み御飯、B:パン)により炊飯設備は1ラインで運営されていることが一般的で、「炊き込み」と「白ごはん」や「混ぜご飯」の組み合わせになると炊飯ラインが2ライン必要となり、建設・設備・調理設備及び維持管理費に影響します。	お見込みのとおりです。
103	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(炊飯室)	2献立構成において、白いご飯、混ぜご飯、炊き込みご飯が同日にどのような組み合わせがあるかご教授ください。	No.102参照。
104	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(炊飯室)	2献立を実施した際に、A炊き込みご飯/B白ご飯の提供パターンはあるのでしょうか。	No.102参照。
105	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食物アレルギー対応食調理室)	アレルギー対応食については、下処理や切さいまでは、通常食と同様の処理を行い、加熱調理工程から専用調理室で行うとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
106	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食物アレルギー対応食調理室)	アレルギー対象児童生徒は、アレルゲンが入っていない献立の日は、通常食を喫食すると考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
107	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食物アレルギー対応食調理室)	アレルギー対応食は、調理した対応食のみを配送し、他はクラスで通常の給食から取り分けるとの理解でよろしいでしょうか	No.106参照。
108	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食物アレルギー対応食調理室)	アレルギー対応食調理室には、除去すべき原因食品を持ち込ま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。
109	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食物アレルギー対応食調理室)	対応される原因食物については、何を想定されてますでしょうか。(卵と乳など)	No.10参照
110	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(食物アレルギー対応食調理室)	対応するアレルギー品目の想定をご教授ください。	No.10参照。
111	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	「②添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保する」とありますが、保管容量を検討するため、「品名、最大保管数、大きさ、保管温度(冷蔵or冷凍)」などの条件をご教授ください。	要求水準書(案)61ページの第3.5.(9).サ.(エ)に記載の品目等を想定しています。冷凍のゼリーなどは配送校へ別途、直送する想定でいます。
112	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	添物の入荷状況(箱のサイズ等)をご教示ください。	No.111参照。
113	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	(前段)「添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保すること」と記載がありますが、最大量となる物をご教示願います。 (後段)また、添物用仕分室同様、非汚染区域内で衛生管理を徹底する事でコーナーとする事でよろしいでしょうか。	前段: No.111参照。 後段: 添物用仕分室は、室として整備してください。
114	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	①添物用仕分室の冷蔵庫(6,500食分)とありますが、一番大きなものは要求水準書61ページにあるゼリーでしょうか。冷蔵庫の大きさを選定する資料とします。 ②添物に冷凍物はないとの理解でよろしいでしょうか。③2献立分の冷蔵添物(例えばゼリーとチーズ)を同時に収納することはありますか。	前段: ゼリーのほか、みかんジュース(125ml紙パック)も想定されます。 中断: ゼリー等は冷凍で納入する想定です。 後段: 2献立分の冷蔵添物を同時に収納することはあります。
115	16	第2	3	(1)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	①冷蔵庫(6500食分)は、チーズの個食 約15g/個を6500食分を収納する容量と考えればよいですか。	冷蔵物は、チーズのほかにヨーグルトも想定されます。
116	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(添物用仕分室)	冷蔵庫を設置することとありますが、冷凍品もすべて冷蔵庫内に収納するため、冷凍庫は不要との理解でよろしいでしょうか。	冷凍品も保管できるよう、冷凍庫も設置してください。
117	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(配送用風除室)	「②搬出口にはシャッター(必要に応じて粉塵等の巻上げ防止対策を講じること。)及びエアカーテンを設けること。また、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。」とありますが、ドックシェルターにより配送車の荷台部分と建物を密着させ外部からの虫や砂塵の侵入が防止できれば「シャッター及びエアカーテン」は不要としても宜しいでしょうか。	シャッター及びエアカーテンは設置してください。
118	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(配送用風除室)	搬出口にエアカーテンを設けることとあるが、ドックシェルターとする場合、配送トラックと建物の密閉性が保てるためエアカーテンは不要である。事業者判断でエアカーテンを設けなくても宜しいか。	No.117参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
119	16	第2	3	(3)	ア				給食エリア(配 送用風除室)	搬出口は「外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できるドックシェルター」を設置 するため、コンテナ室のスペースの有効活用のためにも、風除室の要否は、 事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	風除室は設置してください。
120	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(容 器・器具洗浄 室、運搬用カ ート等洗浄コー ナー)	非汚染区域の各調理室に器具洗浄室を設けることは、敷地条件等含めて困難 だと考えます。和え物室とその他の諸室、計2室で計画することでよいですか。	衛生面や作業性に問題がないことを前提として、事業者の提案によるものとしま す。
121	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(汚 染作業域前 室、非汚染作 業区域前室)	「⑥湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること。」とありますが、前室内の管 理も必要でしょうか。 P25 (3) 空調換気設備 ア空調設備「(イ) 調理エリア(給食エリア内の調理に係 るエリア。以下同様)には、湿度は80%以下、温度は25℃以下にコントロールが できる空調設備を設けること。」と記載があります。	ご意見を踏まえ、当該記述を「湿度80%以下、温度は25℃以下で管理すること が望ましい」と修正します。
122	17	第2	3	(3)	ア	①			給食エリア(調 理従事者更衣 室(男女))	今現在の男女比をご教示ねがいます。	現在の調理従事者の男女比は、男:女=8:92程度です。
123	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗 濯・乾燥室)	「①洗濯・乾燥室は、市職員用と事業者用それぞれ設置すること。」とありま すが、洗濯機と乾燥機ではなく、室を別々に設置するのでしょうか。	洗濯・乾燥室は、市職員用と事業者用をそれぞれ別々に設置してください。
124	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗 濯・乾燥室)	「①～市職員用と事業者用それぞれ設置する」とありますが、設置場所が「その 他の区域」のため、事業者の提案として同じ室としてもよいでしょうか。 その場合、市職員専用の洗濯機を準備するとの理解でよろしいでしょうか。	前段:No.123参照。 後段:市職員用の洗濯機を設けてください。
125	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗 濯・乾燥室)	白衣のズボンは汚染作業区域、非汚染作業区域で変えないものとして、洗濯 機・乾燥機台数を計画して宜しいか。	事業者の提案によるものとします。
126	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗 濯・乾燥室)	市職員用洗濯・乾燥室を設置することとありますが、市職員は何名分の洗濯乾 燥を想定していますでしょうか。	市職員は6名分としてください。
127	17	第2	3	(3)	ア				給食エリア(洗 濯・乾燥室)	事業者用洗濯・乾燥室は汚染作業区域用・非汚染作業区域用に区分するとあり ますが、これは同じ室内に、各区域専用の洗濯機・乾燥機を設置するとの理解 でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
128	18	第2	3	(3)	ア				給食エリア(防 災用食糧備蓄 庫)	防災用食糧備蓄庫に「学校給食用の防災用食糧(救給カレー等)を備蓄する」と 記載がございますが、防災用食糧は災害発生時に近隣への対応ではないので しょうか。 災害発生時に各学校へ運搬することは、災害の度合いにもよりますが、困難な 状況であると考えます。 または防災用とは、P.57にございます「停電、停水、機器トラブル」を指している ものなのでしょうか。	防災用食料(救給カレー等)は、学校給食費で年間1人1食分を購入するもので、 給食の提供ができないときに配食します。年間を通して使用しなかった場合は、 防災の日などに献立として提供しています。また、防災用食料は停電、停水、機 器トラブル等が発生した場合に使用することもあります。
129	18	第2	3	(3)	ア				給食エリア(防 災用食糧備蓄 庫)	学校給食用の防災用食料は、災害時の炊き出し用ではなく、あくまでも給食用と の理解で宜しいでしょうか。	No.128のとおりです。
130	18	第2	3	(3)	ア				給食エリア(防 災用食糧備蓄 庫)	防災用食糧(救給カレー等)の用途(給食用、市民への炊き出し用等)をご教示く ださい。保管は何食分ですか。 また、施設内ではなく、敷地内に単独で設けることも可能ですか。	No.128のとおり、提供食数分(約6,000食)の備蓄を想定しています。敷地内に単 独で保管庫等を設けることは可能です。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
131	18	第2	3	(3)	ア				給食エリア(防災用食糧備蓄庫)	防災用食糧備蓄庫に備蓄する救給カレー等はどんなものを何食分を保管する想定でしょうか。また防災用食料等の費用につきましては市負担との理解でよろしいでしょうか。	前段: 救給カレーは下記のホームページを参照ください。No.130参照。 https://www.snfoods.co.jp/products/detail/9932 後段: お見込みのとおりです。
132	18	第2	3	(3)	ア				給食エリア(防災用食糧備蓄庫)	敷地内に防災倉庫として、別棟とのご提案もお認め頂けないでしょうか。	別棟とすることも可能です。
133	18	第2	3	(3)	ア	①			給食エリア(防災用食糧備蓄庫)	「学校給食用の防災用食糧(救給カレー等)を備蓄する」と記載がありますが、救急カレーは市の調達との理解でしょうか。また、備蓄に必要な面積をご教示ねがいます。	前段: お見込みのとおりです。 後段: No.130参照。
134	18	第2	3	(3)					給食エリア(防災用食糧備蓄庫)	備蓄量について、段ボールサイズ、数量をお示しください。	No.130参照。救急カレーの段ボールサイズ以下のとおりです。 150g×40袋/箱(個包装スプーン付) 250g×30袋/箱(個包装スプーン付) 【ダンボール外寸(mm)・総重量】 救給カレー150g×40袋 379(W)×244(D)×154(H) 約7140g 救給カレー250g×30袋 379(W)×244(D)×154(H) 約8360g
135	18	第2	3	(3)	イ				一般エリア(市職員用事務室)	総合盤(中央監視盤)は市または事業者事務所のどちらに設置するかお示し下さい。	事業者の提案によるものとします。
136	18	第2	3	(3)	イ				一般エリア(市職員用事務室)	「市職員用事務室」①:「(直接これらの来訪者を視認できない場合は、来訪者を映し出すモニター等を設置することも可とする。)」とあります。スペースの都合上、上記条件を満たすことで市職員事務室を2階に配置する計画も可能と言う理解で宜しいでしょうか。	市職員事務室は1階に設けてください。
137	18	第2	3	(3)	イ				一般エリア(市職員用更衣室)	「事務室に隣接して…」とありますが、「事務室から直接出入りできる」との理解で宜しいでしょうか。	必ずしも事務室から直接出入りできる必要はありません。
138	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(市職員用トイレ)	擬音装置は男子トイレにも設ける理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
139	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(調理従事者用トイレ)	調理従事者用トイレは、事業者用トイレを兼ねても宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
140	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(配送員用控室)	「配送員用控室」①: 配送員が業務前等に待機する場所として整備する…とありますが、配送前室等を兼ねることもお認め頂けますでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
141	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(配送員用控室)	配送員控室と事業者用休憩室を兼ねるご提案についてもお認め頂けないでしょうか。	No.140参照。
142	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(配送員用控室)	配送員用控室は、休憩室と兼用しても宜しいでしょうか。	No.140参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
143	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(配送員用控え室)	休憩室を配送員用控え室と兼ねてもよろしいでしょうか。	No.140参照。
144	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(多目的研修室、見学施設)	動画の視聴や食に関する指導等が実施できるよう設備を計画することとありますが、具体的にどのような指導を行う想定なのでしょう。特に動画の視聴に関して詳細をご教授ください。	栄養教諭・調理従事者等による調理の実演、パソコン・プロジェクターや電子黒板等を用いた食育を行うことを想定しています。
145	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(多目的研修室、見学施設)	多目的研修室と見学施設は別々に設けた方が宜しいでしょうか。多目的研修室に煮炊き調理室等が見学できる窓を設ける計画でも宜しいでしょうか。	前段:事業者の提案によるものとします。 後段:事業者の提案によるものとします。
146	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(多目的研修室、見学施設)	調理台のコンロについて、ガス、IH等の指定はありますでしょうか。また、コンロの口数の指定はありますでしょうか。	前段:事業者の提案によるものとします。 後段:事業者の提案によるものとします。
147	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(多目的研修室、見学施設)	「小会議利用も可能とし」とありますが、スライディングウォール等で分割できるように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。
148	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(多目的研修室、見学施設)	見学対象者は、幼稚園児から大人までと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
149	19	第2	3	(3)	イ				一般エリア(多目的研修室、見学施設)	「見学窓から直接目視できない調理室等」の調理室等とはどこまでの範囲でしょうか。	煮炊き調理室は見学窓から目視できるようにしてください。下処理室、和え物室についても見学窓から目視で見学できることが望ましいです。その他の所室については事業者の提案によるものとします。
150	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(玄関)	出入口に関して、実施方針の施設要件には「市職員玄関」「事業者用玄関」「施設出入口」の3箇所が想定されていますが、要求水準書では共用部分の「玄関」1箇所のみ要求されています。どちらが正でしょうか。また、玄関を兼用して良いものがあればご教示ください。	市職員用玄関と一般外来者が使用する玄関は兼用可能ですが、事業者用玄関は別に設けてください。
151	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(玄関)	施設内の玄関は、1ヶ所で事業者も一般外来者と同様の出入口でしょうか。それとも、事業者用専用玄関を別に設けるなど事業者の提案で宜しいでしょうか。	No.150参照。
152	20	第2	3	(3)	イ				付帯施設	「機械室、電気室、ボイラー室」②:停電対策として自家発電機を設置・・・とありますが、発電容量や燃料については事業者提案という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
153	20	第2	3	(3)	イ				付帯施設	「停電対策として自家発電機を設置すること。」との記載がございますが、停電時の使用はどこまでを想定されていますでしょうか。発電機を使用しての調理作業を行うのか。何時間稼働が可能な発電機を想定されているのか考えをお示ください。	前段:停電時には、冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)の電源を72時間確保してください。その他の利用範囲については事業者の提案によるものとします。 後段:災害時に使用できる厨房設備については事業者の提案によるものとします。
154	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(機械室、電気室、ボイラー室)	②「自家発電機を設置すること」とありますが、対象とする諸室や厨房機器をご教示頂けないでしょうか。	No.153参照。
155	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(機械室、電気室、ボイラー室)	自家発電機はどの程度の負荷を見込めば宜しいでしょうか。	No.153参照。
156	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(機械室、電気室、ボイラー室)	「停電対策としての自家発電を設置すること」と有りますが、停電対策の具体的な内容、または発電機の容量をご提示下さい。	No.153参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
157	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(廃水処理施設)	飲み残しの牛乳は廃水処理施設で処理する予定でしょうか。それとも学校で回収する予定でしょうか。	飲み残しの牛乳についても、ほかの残食と同様、本施設にて回収し、残渣処理設備等で適切に処理してください。
158	20	第2	3	(3)	イ				一般エリア(受水槽)	③受水槽の出入口とありますが、出水口と考えてよろしいでしょうか。	ご指摘を踏まえ、要求水準書(案)を修正します。
159	21	第2	3	(3)	イ				一般エリア(駐車場)	車椅子利用者用駐車場(1台以上)は、来客用・市職員用の15台程度に含めて宜しいでしょうか。	車椅子利用者用駐車場は、来客用・市職員用の15台程度に含めることはできません。
160	21	第2	3	(3)	イ				一般エリア(駐車場)	駐車場用地の整備に当たり、水路を管理する水利組合への保証金は発生しますか。	水利組合への保証金については発生しません。
161	21	第2	3	(3)	イ				一般エリア(駐輪場)	駐輪場は「本施設を建設する用地」に設ける理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりですが、設けることができない場合は駐車場を整備する用地に設けることも可能です。
162	21	第2	3	(3)	イ				一般エリア(外構)	既存の桜の移設について、移設先等未定とのことですが、工事費増減根拠のために、①本数、②幹廻り、③高さ、④移設先までの距離を仮定して、ご提示頂くことは可能でしょうか。	桜の本数は、5本程度、幹回り約80cm、高さ約5m、移設先までの距離は500mと想定してください。
163	21	第2	3	(3)	イ				一般エリア(外構)	「本施設を建設する用地にある一部の樹木(桜)を移植すること。」とありますが、全部ではなく一部なのでしょうか。一部の場合、何本程度想定されていますでしょうか。	No.162参照。
164	21	第2	3	(3)	イ				一般エリア(外構)	「樹種の選定においては、病害虫及び害鳥等による影響に配慮すること。」とありますが、一部を移植し残りの桜を外構の植栽として残した場合、桜は害虫が付きやすく落葉や散った桜の花びらが異物混入の要因になる可能性がある等給食センターの植栽としてふさわしくないと認識しております。移植しなかった桜の伐採の有無は事業者の判断にゆだねられているとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。伐採する際には事前に本市へ連絡してください。
165	22	第2	4						構造計画	建築非構造部材B類に適合する室は、災害時に対応する室のみで、事業者提案として宜しいか	すべての所室において建築非構造部材の安全性をB類としてください。
166	21	第2	5	(2)	カ				建物内部の仕上げ	「天窓は設置しないこと」とありますが、ハイサイドライトの設置は可能でしょうか。	法的に必要な場合や直射日光を遮る工夫がなされている場合は、事業者提案によるものとします。ただし、衛生面に配慮し窓枠等に塵埃を堆積させないようにしてください。
167	22	第2	5	(2)	カ				仕上計画	天窓は設置しないこととあるが、排煙の為のハイサイドライトは設置して宜しいか。	No.166参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
168	23	第2	5	(2)	カ				給食エリアの窓	<p>天窓について、法的に必要な排煙の為の天窓の設置は可能でしょうか。また、天窓の形状について、下図のように垂直の壁面に設置された窓については設置可能でしょうか。</p> 	<p>前段: No.166参照。 後段: 結露による水滴や窓枠等に塵埃を堆積を発生させないことを踏まえて提案してください。</p>
169	22	第2	5	(2)	ク				仕上計画	<p>窓については遮光型のパネルとあるが、建築基準法35条の3に適合させるために窓ガラスを設置して宜しいか。</p>	<p>法的に必要な場合は設置して構いません。</p>
170	21	第2	5	(2)	コ				建物内部の仕上げ	<p>「給食エリアの扉は、(中略)アルミ製又はステンレス製」などの鋼製建具とすることとありますが、平常時に天井内に隠蔽されているシャッターは対象外と考えて宜しいでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>
171	21	第2	5	(2)	サ				建物内部の仕上げ	<p>可燃物庫・不燃物庫の扉は手動扉としても宜しいでしょうか。</p>	<p>構いません。</p>
172	24	第2	6	(1)	キ				受変電設備	<p>電灯、動力の予備回線数をご提示下さい</p>	<p>事業者の提案によるものとします。</p>
173	24	第2	6	(2)	ア	(ア)			照明器具・電灯、コンセント設備	<p>「停電時でも電力が使用できる重要負荷のコンセント」との記載がございますが、停電時に使用する重要負荷の想定はございますでしょうか。</p>	<p>災害時には炊出しを実施することも考えられることから、それに必要な最低限の電力として事務室等の照明や給水設備等が利用できることとし、設計段階で事業者と協議して決定します。</p>
174	24	第2	6	(2)	ア	(ア)			照明器具・電灯、コンセント設備	<p>「停電時でも電力が使用できる重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること」との記載がございますが、盤に避雷器を設けるとの認識でよろしいでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>
175	24	第2	6	(2)	ア	(ア)			照明器具・電灯、コンセント設備	<p>避雷対策について、市事務室用分電盤と事業者事務室用分電盤にサージ防護デバイス(SPD)を設置する程度として宜しいでしょうか。その他、設置を希望される箇所がありましたらご提示下さい。また接地線(地面)側には設置不要と考えて宜しいでしょうか。</p>	<p>前段: 事業者の提案によるものとします。 中断: 事業者の提案によるものとします。 後段: 事業者の提案によるものとします。</p>
176	25	第2	6	(2)	ウ	(エ)			電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	<p>「市職員用事務室、事業者用事務室及び会議室等に一般の通信ネットワークへ接続可能な配管配線工事を行うこと」とありますが、「会議室」は「多目的研修室」と読み替えて宜しいでしょうか。</p>	<p>ご指摘を踏まえ、要求水準書(案)を修正します。</p>
177	25	第2	6	(3)	ア	(ウ)			空調設備	<p>ダンパーによる風量調整が可能な場合はインバーター制御は不要と考えてよろしいでしょうか。</p>	<p>ダンパーによる風量調整に加えて、インバーター制御ができるようにしてください。</p>
178	27	第2	6	(4)	イ	(エ)			排水設備	<p>グリストラップを設置することとありますが、同等以上の性能を有する厨房除害設備を設置して、グリストラップを無くすことは可能でしょうか。</p>	<p>原則として、グリストラップを設けることとしますが、排水基準等を満たす場合は事業者の提案によるものとします。</p>

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
179	27	第2	6	(4)	イ	(エ)			排水設備	「グリストラップを設けること」とありますが、厨房除外設備等の廃水処理施設が設置される場合、グリストラップの設置は事業者の提案によるもの理解でよろしいでしょうか。	No.178参照。
180	27	第2	6	(4)	イ	(エ)			排水設備	グリストラップの設置は必須でしょうか。	No.178参照。
181	28	第2	6	(5)	イ	(ア)			防虫防塵設備	「防虫防塵設備」：調理エリアの調理従事者等の出入口は二重扉とし…とありますが、調理従事者等の出入口とは、調理エリアの前室への入退室用出入口(扉)を指し示されているとの解釈でよろしいですか。	お見込みのとおりです。
182	28	第2	6	(5)	イ	(ア)			防虫防塵設備	「防虫防塵設備」：調理エリアの調理従事者等の出入口は二重扉とし…とありますが、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫されていることが主目的で、必ずしも二重扉構造が必須ではないとの解釈でよろしいですか。	お見込みのとおりです。
183	28	第2	6	(5)	イ	(ア)			防虫防塵設備	「調理エリアの調理従事者等の出入口は二重扉とし」とありますが、調理従事者が利用する玄関に風除室を設ける理解で宜しいでしょうか。調理エリア内で、他に二重扉にするべき出入口がありましたらご教示ください。	No.182参照。
184	31	第2	9	(1)	イ	(ア)	d	(b)	キャビネット・本体部	「(b) 内部コーナー面はポールコーナー(5R以上)を設け、清掃しやすい構造とすること。」とありますが、一般的な仕様ではなく特注で製作するなどの対応が必要となります。清掃しやすい構造であればお認め頂けますでしょうか。	構いません。
185	31	第2	9	(1)	イ	(ア)	e	(c)	厨房機器等のアジャスター部	床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上…とありますが、パネル操作や作業性等を考慮し、機器用途によって脚高さを考慮する対応は可能でしょうか。	衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
186	31	第2	9	(1)	イ	(イ)	a	(a)	冷機器	外装の主要部分は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製…とありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫の事を指し、プレハブ式については一般的に使用されるカラー鋼板という理解で宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
187	31	第2	7	(1)	イ	(イ)	a	(a)	冷機器	外装は抗菌ステンレス、内装はステンレス製とした抗菌構造の記載は、縦型冷機器を限定として内容で、プレハブ冷機器は、一般的に使用されている外装・内装共にカラー鋼板で良いという解釈でよいですか。	No.186参照。
188	31	第2	9	(1)	イ	(イ)	a	(f)	冷機器	自動記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録…とありますが、冷機器において温度管理システムを導入するという理解で宜しいでしょうか。	HACCPの概念に基づく庫内の適切な温度管理を目的としており、手動でも経時変化を記録することで適切に温度管理できれば、必ずしも温度管理システムを導入する必要はありません。なお、システムを導入する場合でもPC管理は事業者側で行ってください。
189	31	第2	9	(1)	イ	(イ)	a	(f)	冷機器	『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、記録するという対応でもよろしいでしょうか。	No.188参照。
190	31	第2	7	(1)	イ	(イ)	a	(f)	冷機器	自動記録装置は、プレハブ冷機器等、入荷食材を保冷する冷機器に設ける装置という理解でよいですか。	お見込みのとおりです。
191	32	第2	9	(1)	イ	(イ)	b	(c)	下処理機器	割卵機の記載がありますが、P.12には冷凍液卵との記載ががあります。殻付卵と冷凍液卵のどちらも使用される想定でしょうか。	冷凍液卵の使用を想定しています。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
192	32	第2	9	(1)	イ	(イ)	b	(C)	下処理機器	「割卵機、高速ミキサーは、パーツ毎に分解・清掃できる等、清掃しやすい構造とすること」とありますが、殻付きの卵を使用するとの理解でよろしいでしょうか。	No.191参照。
193	32	第2	9	(1)	イ	(イ)	b	(c)	下処理機器	割卵機について、事業者の提案において不要であれば設置しなくてもよいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
194	32	第2	9	(1)	イ	(イ)	b	(c)	下処理機器	割卵機は必須でしょうか	No.193参照。
195	32	第2	7	(1)	イ	(イ)	b	(c)	下処理機器	割卵機の設置の有無は、事業者の判断という理解でよいですか。	No.193参照。
196	32	第2	7	(1)	イ	(イ)	c	(b)	熱機器	機器で記録できない場合は、記録付き中心温度計を整備することでよいですか。	構いません。
197	32	第2	7	(1)	イ	(イ)	c	(e)	熱機器	スチームコンベクションオープンや連続フライヤー等は、構造上設備配管は、機外に露出となりますので、ご了承をお願いします。	事業者の提案によるものとします。
198	33	第2	7	(1)	イ	(エ)	b	(b)	コンテナ洗浄機	(b)機器では水滴除去を確実に行うことはできないため、最終仕上げとしてワイパーで確実に除去することでよいですか。	衛生的に問題なく運用できるのであれば構いません。
199	34	第2	9	(1)	イ	(エ)	d	(b)	器具殺菌庫	「包丁まな板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器(オゾン発生装置付等)であること。」と記載がありますが、オゾンに限定したのではなく衛生的に殺菌消毒できる機器との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
200	34	第2	9	(1)	イ	(エ)	d	(b)	器具殺菌庫	「包丁まな板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器(オゾン発生装置付等)であること」とありますが、熱風消毒保管器は不可との理解でよろしいでしょうか	衛生的に問題なく運用できるのであれば構いません。
201	34	第2	9	(1)	イ	(エ)	d	(b)	洗浄・消毒・保管の機器	「包丁まな板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器(オゾン発生装置付等)であること。」のオゾンは必須でしょうか。オゾンは、水滴や重なりなどの場合の効果が薄くなるため、熱風消毒式でもよろしいでしょうか。	No.199、200参照。
202	34	第2	9	(2)	エ				食器・食缶・配膳器具類	エ 学級規模に応じた容量で計画するにあたり、各学級人数をご教示ください。	No.20参照。
203	34	第2	9	(2)	オ				食器・食缶・配膳器具類	食缶は4点記載がありますが、想定のお組み合わせパターン(最大と最小点数の使用パターン)をご教示ください。 また、仕様や容量については、事業者の御提案との理解で宜しいでしょうか。	前段：最小で3パターン、最大で4パターンを想定していいです。 後段：お見込みのとおりです。
204	34	第2	9	(2)	オ				食器・食缶・配膳器具類	食缶の最小使用パターン、最大使用パターンをご教授願います。	No.203参照。
205	34	第2	9	(2)	オ				食器・食缶・配膳器具類	「食缶の種類は以下の通りとする。」とありますが、4種類を使う想定でしょうか。各食缶の仕様もご教示ください。	No.203参照。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
206	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	トレイやはし、スプーンやフォークなど使用を想定されてますでしょうか。使用する場合は、大きさなど参考型式などご教授ください。	前段：食器3種類、トレイ1枚、箸1組、スプーン1本を使用予定です。なお、トレイは小学校は個人所有で、中学校は学校所有のものを使用します。なお、3期休業期間中、事業者は中学校のアルミトレイを回収し、洗浄・消毒・配送することを想定しています。 後段：大きさ、型式は事業者の提案によるものとします。
207	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	「食器(PEN樹脂製食器)」とありますが、想定される食器点数(1人あたり)や種類及び、サイズ等あればお示し下さい。また1回の給食で想定される最大使用点数及び、組合せ等もございましたらお教え下さい。	前段：食器は3点使用します。お椀、平皿、小皿の3種類を想定していますが、具体的なサイズ等は事業者の提案によるものとします。 後段：食器の使用点数は、基本的に3点と想定しています。
208	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	食器の最小使用パターン、最大使用パターンをご教授願います。	No.207参照。
209	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	想定されている食器・食具の種類、サイズをご教授ください。	No.206、207参照。
210	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	食器の点数、種類、大きさ、組み合わせパターン(最大と最小点数の使用パターン)をご教授ください。	No.206、207参照。
211	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	(前段)食器・トレイ・はし・スプーンと配膳器具の種類・寸法(容量)をご教授ください。 (後段)また、調達・更新は、事業範囲内ですか。	前段：No.206、207参照。 後段：お見込みのとおりです。
212	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	(前段)食器の想定をご教授ください。 (後段)また、食物アレルギー対象者用容器の調達・更新とありますが、アレルギー専用容器の想定はございますか。	前段：No.206、207参照。 後段：保温保冷性があり、食器洗浄機による洗浄と消毒保管庫での保管が可能な材質であり、かつ低学年の児童でも自分で汁物をこぼさずに開封できるものを提案してください。種類、点数、サイズについては事業者の提案によるものとします。
213	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	「食物アレルギー対象者用容器の調達」とありますが、想定される容器の種類や点数及び、サイズ等あればご教授ください。	No.212参照。
214	34	第2	9	(2)	カ				食器・食缶・配膳器具類	食物アレルギー容器の種類・寸法(容量)をご教授ください。	No.212参照。
215	35	第2	9	(3)					什器・備品等	市職員用更衣室は一般エリア、洗濯・乾燥室は給食エリアですが、まとめて記載されているのには何か理由があるのでしょうか。	特段の意図はありません。
216	35	第2	9	(4)	ア				配送車	配送車は新車でなければならぬでしょうか。 また、リースで調達する事は認められますでしょうか。	配送車は、新車を購入もしくはリースで調達してください。
217	35	第2	9	(4)	ウ				配送車	配送車の台数が増加する場合、追加費用は貴市負担とのことですが、これは配送車のみでしょうか。人件費や維持費、コンテナ、食器食缶等が増えた場合などどこまで負担していただけるのでしょうか。	配送校の増加によるサービスの対価の増額については、配送車の調達費、配送員の人件費、諸経費を本市が負担します。なお、配送校の増加に係るコンテナ、食器・食缶等の調達費についても本市が負担します。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
218	34	第2	9	(4)	ウ				配送車	(前段)供用開始時点で配送校が追加される可能性があるかとありますが、これは本施設の提供食数である6,500食の範囲内での追加という理解でよろしいでしょうか。 (後段)また、配送校が増えると、それに伴う消毒機器やコンテナ台数、及び施設計画の見直しが必要になります。これにより発生するコスト増は市で見ただけとの理解でよろしいでしょうか。	前段：原則として、お見込みのとおりです。 後段：No.217参照。配送校の増加に際しては、施設計画の見直しが生じない範囲で検討します。
219	35	第2	9	(4)	エ				配送車	「配送校によっては幅員が狭隘な道路を通行しなければならないことに留意すること」とありますが、校内の配送動線の確認など早めに確認する必要があると考えており、見学会の早期開催をお願いいたします。	入札公告後の夏季休業期間中において、給食室内部も含めた各配送校の見学会を実施することが可能か検討します。
220	36	第2	9	(4)	カ				配送車	「配送校の配膳室又は配膳スペースは手狭なため」とありますが、提示頂いています「資料10 配送校の学校施設台帳」では具体的にどのように「手狭なのか」判断が出来るか。各教室への運搬方法やエレベータ、昇降機のサイズが不明な為、配送コンテナのサイズによって、コンテナ台数、配送車両の台数が変動する為、施設規模やコストにも大きく影響します。各学校全ての見学会を実施頂けないでしょうか。	No.219参照。
221	38	第3	1	(4)	ア	(イ)			基本設計の提出書類	施設設計図はA2を基本とし、A3縮小版を含むとあるが、A2をA3に縮小するとスケールが狂うため望ましくない。A3を基本として宜しいか。	原案のとおりとします。
222	38	第3	1	(4)	ア	(イ)			施設設計図	「A2サイズを基本とする」とありますが、A1サイズでの提出は認められますでしょうか。	No.221参照。
223	38	第3	1	(4)	イ	(イ)			施設設計図	サイズの記載がありませんが、A1サイズで宜しいでしょうか。	A2サイズを基本とし、A3縮小版を含むこととします。
224	38	第3	1	(4)	イ	(キ)			外観・内観パース(額付)	サイズや枚数の指定はありますでしょうか。	A3サイズを基本とし、外観パース、内観パースをそれぞれ2カット以上とします。
225	43	第3	2	(3)	オ	(ウ)			完成図書の提出	「これらの図書の保管場所を本施設内に確保すること」とありますが、市職員用事務室の倉庫を兼用しても宜しいでしょうか。	構いません。
226	45	第3	4	(1)					消耗品	維持管理業務に必要とされる消耗品(トイレトペーパー等以下省略)については、貴市職員様が使用する消耗品の交換・補充も含まれるということで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
227	45	第3	4	(1)					業務の対象範囲	「「建築保全業務共通仕様書 平成30年版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)にも準ずること。」との記載がございますが、要求水準に求められている性能を達成することができれば、「建築保全業務共通仕様書 平成30年度版」は参考とさせていただきます。維持管理の内容・頻度等は事業者の提案に委ねていただけませんかでしょうか。	構いません。なお、建築保全業務共通仕様書は令和5年版に修正します。
228	45	第3	4	(1)					業務の対象範囲	「事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、応募時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し…」との記載がございますが、維持管理業務の対象は「本施設」に限定されているとの認識でよろしいでしょうか。	本施設に加え、事業用地である本施設を建設する用地、駐車場を整備する用地を適切に維持管理してください。
229	46	第3	4	(6)					各種提案	「維持管理業務の実施結果の分析及び評価を基に、各種提案資料を作成し、本市に提出すること。」とありますが、各種提案資料の提出頻度につきましてご教示ください。要求水準書 55ページ 第3.5.(6)についても同様です。	年1回、当該業務実施年度の前年度の1月末日までに提出してください。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
230	47	第3	4	(7)	カ	(ウ)			設備の異常	貴市からの要請を受け、貴市の負担となる設備等の異常に対する対応については、貴市の判断によって負担するかしないかを取り決める。という理解で宜しいのでしょうか。また、前段の通りであればその“判断基準”をご教示下さい。	お見込みのとおりです。判断基準については要求水準書(案)に記載のとおり、施設等の瑕疵、保守点検の不良等、事業者の責めに帰すべき事由がある場合には、事業者が負担するものとします。
231	49	第3	4	(9)	イ				定期保守点検業務	「シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと」とありますが、「維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。(45ページ)」と記載されていることから、要求水準に求められている性能を達成することができれば、点検の内容・頻度等は、事業者の提案に委ねていただけたとの認識でよろしいでしょうか。	法令で定める場合を除き、本施設が衛生的かつ問題なく利用できることを前提とし、点検の内容・頻度等は事業者の提案によるものとします。
232	50	第3	4	(11)					食缶等の更新業務	食缶等の『等(これら以外)』について、想定される幅が広いため詳細をご教示頂きたいです。	食器・食具・食物アレルギー対象者用容器等を指します。
233	50	第3	4	(11)					食缶等の更新業務	食缶は最低1回、これら以外は更新2回との記載ですが、これら以外を具体的にご提示ください。	No.232参照。
234	51	第3	4	(13)	イ	(イ)	a		定期清掃業務	(イ)定期清掃業務 a の内容については、要求水準に求められる必要な性能を達成していれば、事業者の提案で適切な清掃回数を設定しても宜しいでしょうか。特に床洗浄、床面ワックス塗布は(毎月1回程度)は過剰な頻度と思慮しております。	法令で定める場合を除き、本施設が衛生的かつ問題なく利用できることを前提とし、清掃の内容・頻度等は事業者の提案によるものとします。
235	51	第3	4	(13)	イ	(イ)	a		定期清掃業務	定期清掃業務として、「床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等を、定期的に(毎月1回程度)行うこと。」となっておりますが、「維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。(45ページ)」と記載されていることから、要求水準に求められている性能を達成することができれば、清掃の頻度等は、事業者の提案に委ねていただけたとの認識でよろしいでしょうか。	法令で定める場合を除き、本施設が衛生的かつ問題なく利用できることを前提とし、清掃の内容・頻度等は事業者の提案によるものとします。
236	51	第3	4	(13)	イ	(ウ)	a		特別清掃業務	(ウ)特別清掃業務 a の内容については、要求水準に求められる必要な性能を達成していれば、事業者の提案で適切な清掃回数を設定しても宜しいでしょうか。特に外壁・外部建具(年1~2回程度)は過剰な頻度と思慮しております。	法令で定める場合を除き、本施設が衛生的かつ問題なく利用できることを前提とし、清掃の内容・頻度等は事業者の提案によるものとします。
237	55	第3	5	(7)	ウ	(ア)			業務責任者	総括、運営業務、運営業務副、検収、食品衛生、配送の各責任者、食物アレルギー対応食調理主任のうち、兼務可能なものはあるでしょうか。	食品衛生責任者、検収責任者は、他業務責任者と兼務しても構いません。
238	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			業務従事者	「事業者は、現在、本市の自校方式及び加治木学校給食センターで勤務する調理員のうち、転籍を希望する者を雇用するように努めること」とありますが、他の2つの給食センターは今後も稼働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。
239	57	第3	5	(7)	ウ	(サ)			転籍者	資料9で雇用形態をお示しいただきましたが、新センター開業時に最大で何名の方が該当する見込みになりますでしょうか。見積もりにかかりますので、概数でも結構ですからお示しください。	市の会計年度任用職員と民間事業者の職員を合わせて、63人が調理従事者として勤務しています。
240	58	第3	5	(7)	ク	(ア)			その他	「事業期間中の本施設の運営に係る光熱水費は、本市の負担とする。」とありますが、本施設引渡し後の開業準備業務期間中から光熱水費をご負担いただけたとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
241	58	第3	5	(7)	ク	(ア)			その他	「事業期間中の本施設の運営に係る光熱水費は、本市の負担とする」とありますが、事業者エリア、共用エリアの光熱水費も貴市の負担との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
242	58	第3	5	(7)	ク	(ア)			業務遂行上の留意点・その他	水光熱費の低減目標の設定が求められていますが、目標設定にするあたり、貴市が考える基準値は示されますでしょうか？また、示される場合はいつ頃公表されますでしょうか。	本市では光熱水費の低減目標を定めていませんので、事業者の提案によるものとします。
243	58	第3	5	(7)	キ	(ウ)			モニタリング	「本市が行うモニタリング」の内容や頻度について教えてください。	本市は、事業者が毎月提出するモニタリング報告書等の内容の確認のほか、現地巡回、業務監視、事業者への説明要求等により、常時、業務の遂行状況を確認します。
244	58	第3	5	(8)	ア	(ア)			食材検収業務	野菜・米・肉魚・調味料など、食材毎の納品日・時間をご提示ください。	No.35参照。
245	59	第3	5	(8)	イ				食材保管	「検収後の食材を保管するにあたり、数日分の食材を保管するための…」とございますが、『数日分』の具体的な日数をご教示ください。また、収納を算出するうえで参考となる1日あたりの収納量をご教示ください。	食材は1週間分程度の保管を想定していますが、収納量については、現時点では想定がありません。
246	60	第3	5	(9)	キ				炊飯	炊飯の献立数について、小学校・中学校の献立内容をご教示ください。	No.21参照。
247	61	第3	5	(9)	ケ				食物アレルギー対応食調理	食物アレルギー対応食調理の除去品目をご教示ください。また、「除去食」とは原因食品の全部を除去した1種類の「全除去調理」でしょうか。または原因食品対応ごとに対応する「個別除去」でしょうか。	前段：No.10参照。 後段：全除去調理を想定しています。
248	61	第3	5	(9)	ケ				食物アレルギー対応食調理	想定している食物アレルギー対応の品目をお示しください。	No.10参照。
249	61	第3	5	(9)	サ	(カ)				「普通学級とは別に喫食する学級がある場合は…」とございますが、【配送校の所在地と提供食数】に提示されている学級数に、別に喫食する学級は含まれているという認識でよろしいでしょうか。	No.14参照。
250	61	第3	5	(9)	サ	(カ)			配食	「普通学級とは別に喫食する学級がある場合は、別に配食すること」とありますが、普通学級からの取り分けか、別食缶での配食かご教示ください。	No.14参照。
251	63	第3	5	(11)	ア	(イ)			給食配送・回収業務	配送車両を購入し所有する場合、所有権は事業者または運営企業に帰属するが、所有権を貴市に移転することも可能であるとの認識でよろしいでしょうか。またリースの場合は事業者には帰属するような認識でよろしいでしょうか。	配送車の所有権については事業者または運営企業の所有とし、本市では所有しません。リースの場合も同様に事業者または運営企業が調達してください。
252	63	第3	5	(11)	ア	(イ)			給食配送・回収業務	「パンと牛乳は本市が別に手配」とありますが、その他各配送校に直送されるものがあればご教授ください。ゼリー、ヨーグルト、プリン、冷凍パンなど「資料8-6 令和5年度の献立表(加治木学校給食センター)」では学配とも記載があります。	現在、ゼリー、ヨーグルトなど直送されるものもありますが、今後は、給食センターから各配送校へ配送することも想定されます。
253	63	第3	5	(11)	ア	(イ)			給食配送・回収業務	「…牛乳は本市が別に手配」とのことですが、飲み残しはどのように処理または回収しますか。未開封はでしょうか。仮に食缶に入れる場合は、どの食缶に入れるでしょうか。	飲み残しの牛乳については、未開封のものを含め、ほかの残食と同様、本施設にて回収します。回収する食缶は、汁物、煮物用を想定しています。
254	63	第3	5	(11)	ア	(ウ)			給食配送・回収業務	パンと牛乳は本市が別に手配とありますが、給食センター内でパンの調理(揚げパン、調理パン等)は行われぬのでしょうか。	揚げパンの調理は、本施設にて実施することを想定しています。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	質問内容	回答
255	64	第3	5	(11)	ウ				配送校への到着時間	「配膳室での回収業務は給食終了時間から20分後以降に開始」とありますが、配膳員の方が20分後までに配膳室からコンテナを搬出できる状態にしておいていただけるということでしょうか。	学校側で配膳室からコンテナを搬出できる状態にすることを想定しています。
256	64	第3	5	(11)	エ				その他	配送車は回収まで配膳校で待機できるでしょうか。	学校敷地内に配送車両を駐車することは可能です。 なお、北山小学校においては、事業者の待機スペースがありますが、他の配送校には、事業者の待機スペースはございません。
257										小学校、中学校、幼稚園の各々の汁物や副食の一人あたりの調理量をご教示ください。	汁物・煮物等については、小学校で約230g、中学校で約280g、幼稚園で約190gを想定しています。また、副食は、小学校で60g、中学校で80g、幼稚園は約50gを想定しています。
258									献立表	精度の高い調理設備を検討するにあたり、幼稚園・小学校・中学校の一人当たりの喫食量をご教授いただけませんか。また、参考で調理指示書をいただくことは可能でしょうか。	前段: No.257参照。 後段: 入札公告までに要求水準書の添付資料として追加することを検討します。
259										1週間分程度の調理指示書のご提供をお願いしますでしょうか。	No.258参照。
260									資料	想定とされる献立の調理指示書をお示しください。	No.258参照。
261									資料3 事業用地地積 測量図	提案審査書類作成にあたって、提案各社の条件を統一するため、正とすべき事業用地の範囲を示したCAD等のデータをいただけませんか。	本施設を建設する用地のCADデータについては市では保有していません。
262									資料8-1~9 令和5年度の 献立表	今事業で想定される1人あたりの喫食量や食材量、作業工程など分かる資料を提供して頂けないでしょうか。(調理指示書、作業工程表など)	No.258参照。
263									資料11	「増田465の田には、下図のとおり敷地内を通る水路を整備すること」とありますが、矢印の位置まで水路を整備すれば宜しいのでしょうか。 また、増田465の土地所有者は貴市でしょうか。	駐車場で整備する用地の北側の水路は公共物で、増田465の北側の水路は民間所有物です。本事業において整備を行う水路は、駐車場で整備する用地の北側の水路から増田465へ引き込みを行うための水路となります。資料11を修正し、本事業にて整備する水路を示します。 また、増田465は本市の所有する土地ではありません。
264									資料12 配膳室整備対 象校の改修計 画	既存口の改修計画では配膳棚はそのまま残して再利用する計画でしょうか。 また配膳ワゴンの記載がございましたがこちらの使用用途をご教授下さい。	配膳棚には、パン加工事業者から配送されたパン等を置きますので、そのまま利用します。また、配膳ワゴンについては、記載の誤りですので資料12を修正します。
265									資料12 配膳室整備対 象校の改修計 画	4月5日の現場見学会では給食室内部が見学できず、提案資料作成の為、給食室内部の見学も必要と考えます。 山田・重富小学校も含め、すべての配膳校の見学会は可能でしょうか。	No.219参照。

要求水準書(案)に関する意見への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	項目等	意見内容	回答
1	49	第3	4	(10)	イ				什器備品の価格	”一品の購入価格又は評価価格が1万円以上のもの及び本市が特に購入を認めたもの”につきまして、1万円以上のものになると相当多数の備品(軽備品)が該当されることになるのではないかと思慮しております。 3万円以上、又は5万円以上のものなど設定を上げて頂くことは可能でしょうか。ご検討ください。	ご意見として賜ります。
2	52	第3	4	(15)					修繕業務	「事業者は、建築物、建築設備・厨房機器等、外構及び配送校等について」と配送校も修繕業務に含まれておりますが、維持管理業務の対象範囲は「本施設」に限定されており(45ページ)、また、運営業務による配送校の損害等の補修は65ページに記載のとおり当然に事業者にはバスルーされていること、また、すべての配送校を本施設と同水準で修繕することは日常的な管理が難しいうえ既に竣工から年数が経過している給食室の修繕費を想定することが難しいことから、維持管理業務として実施する修繕業務の対象から「配送校等」は削除していただけないでしょうか。	ご意見を踏まえ、要求水準書(案)を修正します。