

<実施方針等に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
1	実施方針	3	1.6	(3)	ウ			食育に関する情報を発信できる施設	「地産地消の積極的な推進、有機農産物の利用拡大、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れるために泥落室等の必要な施設・設備を整備する。」とあるが、具体的に受入れれる地元食材は何をお考えでしょうか。	じゃがいも(おくいも)、ごぼう(おかごぼう)、ほうれん草等を想定しています。
2	実施方針	3	1.6	(3)	ウ			食育に関する情報を発信できる施設	「地産地消の積極的な推進、有機農産物の利用拡大、季節ごとに行事食や郷土料理を献立に取り入れるために泥落室等の必要な施設・設備を整備する。」とあるが、具体的に考えられている献立を教えてください。	じゃがいもは、郷土料理の「みそかんづら」、カレーライス・ミネストローネ、ごぼうは炒め煮、ほうれん草はごま和え等を想定しています。
3	実施方針	3	1.6	(5)	ア			環境負荷の低減に配慮した施設	「調理作業区域を除く区域での ZEB ready 以上の認証を目指すなど、」とありますが、ZEB ready 以上の認証は必ず受けると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
4	実施方針	3	1.6	(5)	ア			太陽光発電設備の設置について	太陽光発電設備については、PPA方式を活用した提案は可能でしょうか。	可とします(要求水準書資料9 P.22を参照してください)
5	実施方針	3	1.6	(6)	ア			次世代に負担を残さない施設	将来の調理数の増減に対応とあるが、どの程度変動する見込みがあるでしょうか。	R8実績値は8,607人となっており、過去5年の実績から平均で毎年-1.98%ずつ減少しています。
6	実施方針	3	1.6					基本方針	「将来の調理数の増減に柔軟に対応できる施設・設備とする。」と記載がありますが、増の場合は施設計画に大きく影響しますので、想定がありましたら調理数をご提示お願いします。	No5を参照してください。
7	実施方針	3	1.7	(3)	ア			調理設備企業	運営・維持管理期間後の調理機器更新、維持管理は別途行うことでよろしいか。	ご理解のとおりです。
8	実施方針	3	1.7	(3)	ア			調理設備企業	別途発注する調理設備等調達業務には、運営・維持管理期間後の機器更新は含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
9	実施方針	3	1.8					調理設備企業	調理設備等発注業務は、原則、本事業に参画している調理設備企業の設定している厨房機器を採用するとの理解でよろしいでしょうか。また、食器・食缶類や運営備品の調達は、調理設備等発注業務に含まれるという理解でよろしいでしょうか。	前段、後段ともにご理解のとおりです。
10	実施方針	3	1.8					調理設備企業	調理設備等発注業務は別途契約とあるが、本事業にて参画している調理設備企業とは別のメーカーが別途事業を受託した場合、仕様の不適合等トラブルの発生が予想されるがどのように考えますか。	No9を参照してください。
11	実施方針	3, 4	1.7 1.8					事業方式 事業スキーム	本事業ではDOグループ内の調理設備企業が「設計支援業務」および「調理設備保守管理業務」を担い、機器の「調達業務」は別途発注されるスキームとなっております。 設計支援業務にて確定した調理設備等の調達業務については、DOグループ(本事業)内の調理設備企業と随意契約等により直接契約が締結される前提と考えてよろしいでしょうか。 仮に別途競争入札等によりDOグループ外の事業者が調達・施工を行った場合、DOグループ内の調理設備企業にとっては「設計支援で提供した技術・ノウハウや提案した設備機器に対する対価が得られない」という不利益が生じます。 さらに、他社調達機器の施工不良や不具合に対する責任転嫁、メーカー保証適用の難航に伴う修繕遅延が発生した場合、DO側企業が給食停止に伴う損害賠償や評判低下のリスクを直接負うことになります。設計支援から施工・メンテナンスに至る責任境界を明確にし、上記リスク等を回避するためには、調達業務をDO側調理設備企業に一括して委ねることが不可欠と考えます。	No9を参照してください。
12	実施方針	4	1.8					事業スキーム	調理設備等調達業務、調理備品調達業務、調理備品維持管理業務契約について、下記ご提示ください。 ①どのような方法で選定するのかもしくは、本プロポーザルで選定された厨房設備企業と契約をさせていただけるのか。(競争入札、一社入札、随契など) ②どこと契約するのか。(市など) ③いつ契約するのか。(R10年度第1四半期など)	①につきましては、No9を参照してください。 ②③につきましては、現時点では決まっていません。
13	実施方針	4	1.8					事業スキーム	運営・維持管理業務委託契約は、市と運営企業が運営業務委託契約を締結、市と維持管理企業が維持管理業務委託契約を締結する想定でしょうか。	運営企業と維持管理企業が連名で、運営・維持管理業務委託契約を締結する予定です。
14	実施方針	4	1.8					事業スキーム	設計業務委託契約は、「設計企業」と「市」が基本・実施設計業務等の契約、「調理設備企業」と「市」が設計業務支援業務等の契約をそれぞれ取交すとの理解で宜しいでしょうか。	設計企業と調理設備企業が連名で、設計業務委託契約を締結する予定です。
15	実施方針	5	1.1					業務範囲	調理設備調達業務、調理備品調達業務、調理備品維持管理業務は別途契約ですので、本提案では金額提示等はないということでしょうか。もしくは、参考金額等をご提示することになるのでしょうか。	参考金額を提案していただくことを予定しています。
16	実施方針	5	1.10		ウ	(ク)		修繕費用の負担区分について	要求水準書P19には「修繕・更新費用は年間累計額200万円(税別)までを事業者負担とし、超過分は市負担とする」と記載がございますが、実施方針に記載のある「長期修繕計画画作成業務」に基づき実施する修繕・更新の費用についても、上記と同様に「年間累計額200万円(税別)」の範囲内(超過分は市負担)に含まれるという認識でよろしいでしょうか。	「長期修繕計画画作成業務」に基づき実施する修繕・更新の費用について、年間累計額200万円(税別)を超える費用は市が負担します。
17	実施方針	7	1.11					設計期間	設計期間が「令和 9年4月～ 令和10年2月(11か月間)」とありますが、確認申請の取得(確認済証)まで含むとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、市が建築主となりますので、計画通知まで含むとご理解ください。
18	実施方針	8	2.2.1					個別対話の受付期限	個別対話の申し込み期限に関しまして、9月4日に質疑回答が公表されるのであれば考慮した上で提出させていただきたいと考えておりますので、対話の申し込み期限を9月8日もしくは9日に変更いただくことは可能でしょうか。	申込期限を9月8日まで延長いたします。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
19	実施方針	10	2.2.2.	(3)	d)	イ		個別対話の参加資格	「個別対話の実施日に～の要件を満たす、または満たす見込みである者」とありますが、個別対話の申込時点に参加資格要件を満たすことが未確定でも良いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
20	実施方針	11	2.2.2.	(9)				優先交渉権者の決定及び公表	参加者が1グループのみの場合でも、選定基準を満たしていれば選定されるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
21	実施方針	12	2.3.2	(1)	ア			全構成員共通	共通参加資格要件に、「市の令和8年度入札参加資格者名簿」に記載されている者であること。とありますが、これは業種・種目等は問わないとの理解でよろしいでしょうか。	設計企業は、市の令和8年度入札参加資格者名簿の【測量・調査・設計の部】に登録されている必要があります。 調理設備企業は、市の令和8年度入札参加資格者名簿の【物品の部】に登録されている必要があります。 維持管理企業は、市の令和8年度入札参加資格者名簿の【役務の提供の部】に登録されている必要があります。 運営企業のうち、準市内・市外企業は市の令和8年度入札参加資格者名簿の【役務の提供の部】に登録されている必要があります。なお、運営企業として参加する市内企業については制限はありません。 なお、正式な内容は募集要項公表時にお示しします。
22	実施方針	12	2.3.2	(4)	ア			維持管理企業	「平成29年4月以降に、国又は地方公共団体が発注した維持管理業務を3年以上元請として経験していること。」と記載がありますが、SPC又は共同企業体等の構成企業として維持管理業務を直接担当した実績についても、「元請として経験している」実績として認められるという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
23	実施方針	13	2.3.2	(1)	ア			参加社の資格要件	全構成員共通の要件として、「市の令和8年度入札参加資格者名簿」に登録されている者であること。」と記載がありますが、調理設備企業の場合は、物品の部、営業種目番号20「厨房機器」の入札参加資格を有していればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
24	実施方針	13		(2)	イ			設計企業	PFI事業(BTO方式)において、設計企業がSPCに出資をする構成企業として行った実施設計業務の履行は実績になるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
25	実施方針	13		(2)	イ			設計企業	PFI事業(BTO方式)において、設計企業がSPCに出資をせず、協力企業として行った実施設計業務の履行は実績とならないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	実施方針	13		(2)				設計企業	「イ～エの要件」は設計企業をA社+B社とした場合、A社が要件イ・ウを満たし、B社が要件エを満たしていれば良いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	実施方針	14	2.3.2	(3)	ア			調理設備企業	「平成29年4月以降にドライシステムの学校給食共同調理場の調理設備調達を元請として完了した実績を有していること。」と記載がありますが、一部ではなく、新築・移転改築などの調理設備全体一式納品の実績でしょうか。	調理設備全体一式だけではなく、一部の対応でも可とします。 (後日参加要件を修正)
28	実施方針	14	2.3.2	(3)	イ			調理設備企業	参加できる調理設備企業は、記載の「実績」「いわき市内」を満たしていることと記載されておりますが、実績と住所は関連会社などではなく、同一の法人が満たしていなければならぬと考えてよろしいでしょうか。	同一の法人が満たしている必要があります。
29	実施方針	14	2.3.3.	(3)	イ			調理設備企業	調理設備企業の参加要件として、市内に支社や支店などの営業所を有する企業(準市内企業)とあります。準市内企業については、いわき市と一定額の契約がある企業が準市内企業に該当するという理解でよろしいでしょうか。また、いわき市との取引契約を証明する実績(契約書等)の提出は必要でしょうか。	いわき市内に支社や支店などの営業所を入札参加資格者名簿に登録している企業です。 なお、市と一定額の契約がある企業等の制約は特にありません。
30	実施方針	14	2.3.3.	(3)	イ			調理設備企業	調理設備企業の参加要件(準市内企業)の定義について、支社や支店などの営業所を有する企業について詳細をご教授いただけないか。	No.29を参照してください。
31	実施方針	14	2.3.3.	(3)	イ			調理設備企業	「調理設備企業について、市内企業又は準市内企業であることとされていますが、この要件では参加企業が限られるため、市内企業又は準市内企業を少なくとも1者含むことを条件として、いわき市の入札参加資格を有する市外企業についても、調理設備企業として構成員に加えることは可能でしょうか。または、市内企業又は準市内企業である調理設備企業を構成員として含めた上で、当該調理設備企業への支援や、本事業全体に対して学校給食に関する専門的な助言等を行うアドバイザーとして、いわき市の入札参加資格を有する市外企業を「その他企業」として構成員に加えることは可能でしょうか。」	前段につきましては、認められません。 後段につきましては、その他企業として構成員に加えることはできません。 また、構成員に対してアドバイスを与えることについては、可能です。
32	実施方針	14	2.3.3.	(5)	イ			調理設備企業	運営企業が市内企業、または市内企業とともに複数の企業で構成する提案がされた場合、評価する予定とありますが、複数の企業で構成する場合の市内企業参加要件を早急にお示しいただけないでしょうか。また、現在いわき市の参加資格要件がない企業でも、来年度以降にいわき市の入札参加資格があれば本事業に参画してもよろしいでしょうか。	前段につきましては、複数の企業のうちでいずれかの1者がアイの要件を満たしていればよく、他の者が市内企業である場合は特に満たす必要のある要件はありません。 後段につきましては、不可となります。
33	実施方針	14	2.3.2	(5)	イ			運営企業	福島県内でドライシステムの学校給食センターの調理業務を経験とありますが、ドライ運用で調理業務を行っているとの解釈でよろしいでしょうか。	以下のとおり訂正します 誤:福島県内でドライシステムの学校給食センターの調理業務を経験していること。 正:福島県内で学校給食センターの調理業務を経験していること
34	実施方針	14	2.3.2.	(5)	イ			運営企業	「運営企業が市内企業、または市内企業とともに複数の企業で構成する提案がされた場合、評価する予定である。」とありますが、運営企業にあたっては、市内企業が審査及び選定において加点項目となるとの理解で宜しいでしょうか。	募集要項等の公表時に示します。
35	実施方針	17	3.2.					リスク分担保(案)	「生徒等数の変動によるもの(※3)」と記載がありますが、学校ごとのクラス数及び、配食単位(食器食缶セット数)の変動があった場合の負担者は市でよろしいでしょうか。事業者側としては、コントロールできないため、市の責としてお考えいただきたいです。	募集要項等の公表時に示します。
36	実施方針	17	3.2.					(表)リスク分担保(案)	建設業務が要因となる本事業の中止・延期については「15 市の帰責事由により本事業を中止・延期した場合」に該当するという理解でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事象により判断することになります。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
37	実施方針	17						表 リスク分担保 (案) No.18 不可抗力	※2で「委託料の－1%以上＋1%以下の損害は事業者が負担することを予定している。」とありますが、不可抗力による損害を査定する際の委託料は「設計業務に関わる費用」、「施設の維持管理に関わる費用」、「施設の運営に関わる費用」それぞれ別々の金額を意味し、別途市が発注する「建設工事に関わる費用」は対象外との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
38	実施方針	17						表 リスク分担保 (案) No.18 不可抗力	※2で「委託料の－1%以上＋1%以下の損害は事業者が負担することを予定している。」とありますが、不可抗力による損害を査定する際の委託料は「設計業務に関わる費用」、「設計支援業務に関わる費用」、「施設の維持管理に関わる費用」、「施設の運営に関わる費用」それぞれ別々の企業が受託する委託料を意味し、別途市が発注する「建設工事に関わる費用」は対象外との理解で宜しいでしょうか。	No37を参照してください。
39	実施方針	18						表 リスク分担保 (案) No.18 不可抗力	※2委託料の－1%以上＋1%以下の損害は事業者が負担することを予定しているとありますが本事業とは別で発注する建設工事に関する費用は対象外という理解でよろしいでしょうか。	No37を参照してください。
40	実施方針	17						(表)リスク分担保 (案)No.31、32	建設工事及び調理設備等調達は貴市が別途発注するものとされていますが、当該別途発注業務の遅延、施工不良、調達遅延等、DO事業者の責めに帰すことのできない事由により運営開始が遅延した場合については、リスク分担保No.31「市の帰責事由によるもの」として整理され、DO事業者に追加費用等の負担は生じないとの理解でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事象により判断することになります。
41	実施方針	17						(表)リスク分担保 (案)No.36、37	貴市が別途発注する建設工事又は調理設備等調達に係る施工不良、契約不適合その他DO事業者の責めに帰すことのできない事由により、運営・維持管理費用が増加した場合については、リスク分担保No.36「市の帰責事由によるもの」として整理され、DO事業者に追加費用等の負担は生じないとの理解でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事象により判断することになります。
42	実施方針	17	3.2.					(表)リスク分担保 (案)	配送業務が要因となる施設等の損傷については「38 市の帰責事由によるもの」に該当するという理解でよろしいでしょうか。また、その他のリスクに関しても配送業務が要因となる場合は貴市のリスクという理解で宜しいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事象により判断することになります。
43	実施方針	17	3.2					予想されるリスク と責任分担	資材価格・労務費等の上昇により、建設工事が予定価格を超過又は入札不調となり、市からVEや仕様変更等による再設計を求められた場合、実施方針のリスク分担保No.25及びNo.27に該当し、設計業務委託料の変更対象となるとの理解でよいでしょうか。	設計成果品の受領後は、ご理解のとおりです。 (設計業務期間中は、設計業務の範疇であることにご注意ください)
44	実施方針	17	3.2.					リスク分担について	テロや災害など双方の責任によらない事態により、事業の開始が遅延、または事業自体が中止となった場合、スケジュールの変更や契約解除、費用補償などの対応はどのようになるのでしょうか。	不可抗力で対応することを想定しています。
45	実施方針	17	3.2.					リスク分担保(案)	設計企業と建設企業の事業者が異なるため、設計図書と実際の施工内容に齟齬が生じた場合の責任の所在をご教示ください。	事象により責任の所在を決定します。
46	実施方針	17	3.2.					リスク分担保(案)	建設企業側の工事遅延により、当初予定していた維持管理・運営業務開始時期が遅れた場合、事業者が被る人件費や準備費用等の損失補填について、貴市の負担の認識でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事象により判断することになります。
47	実施方針	18	3.2.					(表)リスク分担保 (案)	NO.39にある、施設等の損傷が経年劣化によるものである場合の負担が事業者負担となっておりますが、施設整備によって劣化の状況も変わるため、一部の市の負担としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
48	実施方針	18	3.3.3	(※1)					物価変動について、－1.5%以上＋1.5%以下を事業者負担とする予定とされていますが、物価改定に使用する指標、基準年度、改定頻度及び改定方法について、現時点での考え方を教示ください。	募集要項等の公表時に示します。
49	要求水準書	2	1.3.1.		力			配膳室	用語の定義として「本事業の配送校における提供給食の一時保管場所をいう。」とありますが、要求水準書 別紙9(P15)に記載がある「配膳室」とは別の配膳室であり、前者(用語の定義)は「配送校」の「配膳室」、後者(別紙9)を「新共同調理場」の「配膳室」との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	要求水準書	3	1.3.2.	ア	(オ)			基本方針	「近隣住民等への炊き出し等の対応～」と記載がありますが、本件施設用地内にて炊き出し等を行い、その場で配給するとの理解で宜しいでしょうか。	本件施設内にて炊き出し等の対応を行い、避難所等への配給を想定していますが、詳細につきましては、事業者決定後協議します。
51	要求水準書	3	1.3.2.	ア	(オ)			基本方針	「近隣住民等への炊き出し等の対応～」と記載がありますが、本件施設用地は工業団地内のため、近隣住民等は周辺の工場に勤務する従業員を想定すれば宜しいのでしょうか。 また対象となるおおよその人数を御提示頂けないでしょうか。	現時点では想定はありません。
52	要求水準書(案)	3	1.3.2.	ア	(オ)			基本方針	「近隣住民等への炊き出し等の対応が可能な移動式釜等の設備を導入する。」とありますが、対応すべき炊き出しの献立、及び食数を教えてください。	現時点では想定はありません。
53	要求水準書(案)	3	1.3.2.	ア	(オ)			基本方針	災害時の具体的な炊き出し内容を教えてください。	No52を参照してください。
54	要求水準書(案)	3	1.3.2.	ア	(オ)			基本方針	災害時に近隣住民への炊き出しに対応するため移動式回転釜を設置することとされていますが、想定する炊き出し提供食数及び、具体的な炊き出し調理内容の想定がございましたらご教示ください。	No52を参照してください。
55	要求水準書(案)	3	1.3.2	ウ	(イ)			基本方針	「有機農産物の利用拡大」とありますが、貴市が想定する有機農産物の定義を具体的に教示ください。	現時点では特に決まっているものはありません。
56	要求水準書(案)	3	1.3.2.	ウ	(イ)			基本方針	地産地消への取組として有機野菜、不揃い野菜及び泥付き野菜への対応が示されていますが、これらは日常的な運用を想定しているのでしょうか。また、地場産野菜の使用頻度や使用品目の想定がございましたらご教示ください。	前段につきましては、日常的ではありません。 後段につきましては、地場産物の使用頻度は1回/週程度で、じゃがいも・ごぼう・ほうれん草等を想定しています。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
57	要求水準書(案)	3	1.3.2.		力	(ア)		基本方針	大量調理施設を計画するにあたり、竣工後の提供食数の変動をご教授ください。	No7を参照してください。
58	要求水準書(案)	3	1.3.2.		力	(ア)		基本方針	調理数の増減に柔軟に対応できる施設とありますが、事業期間内の提供食数推移をお示しいただけないでしょうか。	No7を参照してください。
59	要求水準書	3	1.3.4.					事業の実施スケジュール(予定)	「設計期間最終期に市との最終調整期間を2か月程度必要となることを想定しておくこと。したがって、9か月程度で基本・実施設計を概ね完了させること。」とありますが、確認済証(確認申請)の取得は令和10年2月末までの理解で宜しいでしょうか。	原則として、設計業務の完了前までに、計画通知の確認済書を取得することを前提としています。
60	要求水準書(案)	3 14	1.3.4 2.2.2					建設業務に係る入札等期間	設計業務完了後、建設工事の入札期間が予定されています。建設工事の入札期間中に生じる入札参加者からの設計図書に関する質疑への回答、設計図書の補足・修正、積算内容の確認・修正等は、設計企業の業務に含まれるでしょうか。含まれる場合は、その業務区分及び対象範囲をご教示ください。	設計業務完了後、建設工事の入札期間中に生じる入札参加者からの設計図書に関する質疑への回答は、必要に応じて、設計企業に設計内容の確認を行う場合がありますが、原則として市で行います。それにより、設計図書の補足・修正、積算内容の確認・修正等が必要となった場合には、「業務契約書」及び「市測量調査設計業務委託契約約款」に基づく対応をお願いする場合があります。
61	要求水準書	8	1.3.7					本件施設用地概要 インフラ整備状況	①a.上水道 前面道路に水道管が施設との記載ですが、本件施設の全ての使用水量が 上水のみで賄える供給量を確保可能と考えて宜しいでしょうか。 ②b.下水道 公共下水道の事業計画区域外ではあるが、汚水、雨水分流式で本施設からの流量が放流可能と考えて宜しいでしょうか。 ③c.ガス 現状は施設されていないが都市ガスの活用を前提との事ですが、供給圧力は中圧又は低圧のどちらで提案すべきでしょうか。	①につきましては、ご理解のとおりです。 ②につきましては、ご理解のとおりです。 ③につきましては、中圧で提案してください。
62	要求水準書	8	1.3.7					本件施設用地概要 既設構造物	汚水樹、雨水樹の記載がありますが、最終樹及び公設樹も既設で有りましたら既設樹の寸法や深さ等をご教示願います。	敷地内に存置する既存樹(汚水樹・雨水樹)は公設樹となります。寸法、深さ等につきましては、可能な範囲で、募集要項等の公表時にお示しします。
63	要求水準書	8	1.3.7.					本件施設用地概要	敷地面積の確定測量(境界確定及びPL設置)は貴市の業務との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
64	要求水準書	8	1.3.7.					本件施設用地概要	敷地の見学は随時可能との理解で宜しいでしょうか。	メールによる事前連絡を必要とします。 見学3日前までに、企業名、見学希望日及び見学者職氏名をお知らせください。事前連絡を受けて、前日までに見学方法を連絡します。
65	要求水準書(案)	8	1.3.7.					本件施設用地概要	「本事業の検討・実施等にあたって、自らの責任において提案時までには調査を行い、関係機関等への確認をおこなうこと」とありますが、提案段階においても条例確認等で役所調査をしても問題ないでしょうか。	問題ありません。
66	要求水準書(案)	8	1.3.7.					本件施設用地概要	地質条件について、「資料4」を参照のこと。とありますが、地盤がわかる近隣のボーリングデータを募集要項等公表時に公表いただけたらと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
67	要求水準書(案)	8	1.3.7					本件施設用地概要	現時点では前面道路にガス管がない一方、提案は都市ガスの活用を前提とすることとされています。提案及び設計に用いる都市ガスの供給圧力、供給可能量、引込位置等の条件は、市から提示されるとの理解でよいでしょうか。 また、設計着手時点で都市ガスの整備が確定していない場合も、都市ガスのみを前提として設計を進めればよいでしょうか。	前段につきましては、現在市とガス会社が協議を行っております。事業者選定後、必要に応じて、選定事業者も協議に同席をお願いします。 後段につきましては、提案時は都市ガスのみを前提として提案をしていただきますが、事業者選定後に状況によっては変更する可能性もあります。
68	要求水準書(案)	8	1.3.7.					インフラ整備状況	現在前面道路に都市ガス管が存在せず敷設が「可能性がある」との表記にとどまる中、供用開始までに市の整備が間に合わなかった場合は事業者側での引き込みに伴う過大なコスト増が生じる懸念がございます。 ①都市ガスの具体的な敷設完了時期および引き込み位置を示す資料をご提示いただけますでしょうか。 ②不明確となる場合はLPGでの提案も可でしょうか。	①につきましては、敷設完了時期は現時点では決まっておらず、引き込み位置を示す資料もありません。 ②につきましては、都市ガスで提案してください。
69	要求水準書	8	1.3.7.					既設構造物	既設構造物として汚水樹、雨水樹、メッシュフェンス、U型側溝、鋼製パネル防音壁がありますが、撤去に必要な図面(※下部構造がわかるもの)を御提示頂けないでしょうか。	左記の資料はありません。
70	要求水準書	8	1.3.7.					その他地域地区	本件施設用地は宅地造成及び特定盛土等規制法における「盛土規制区域(宅地造成等工事規制区域)」に該当しないのでしょうか。	該当します。 いわき市では、令和6年9月1日に市内全域を「宅地造成等工事規制区域」または「特定盛土等規制区域」に指定し、盛土規制法による規制を開始しています(市ホームページをご確認ください)。
71	要求水準書	9	1.3.8.		力			配送校とその所在地	本事業に伴う配送校の改修は不要または本業務対象外との理解で宜しいでしょうか。	本業務の対象外となります。
72	要求水準書(案)	10	1.3.8.		キ			年間食数	変動費を算出するにあたり、各年度の年間食数をご教示ください。	変動費の年間食数は、募集要項公表時に示します。
73	要求水準書(案)	10	1.3.8		キ			配送校及び学級数等	表は令和8年現在のものですので、事業期間中最大の学校ごとの食器食缶セット数(普通学級分+教職員分+特別支援学級分)をお示しください。	別途作成後、公開します。
74	要求水準書	11	1.3.8.		キ			配送校及び学級数等	食数に対し、学級数が696と多すぎるように感じます。今一度、生徒等数と学級数の数値が合致しているかどうかの確認をお願いします。	一部学級数に誤りがあります。 正しい内容については、別途作成後、公開します。
75	要求水準書(案)	10	1.3.8.		キ			配送校及び学級数等	食数に対してのクラス数が多いようですが、表記されているクラス数分の食器、食缶が必要ということでしょうか。ランチール等でもとまて食べるようでしたら、配送が必要なる食缶数をご教示いただけないでしょうか。	一部学級数に誤りがあります。 正しい内容については、別途作成後、公開します。
76	要求水準書(案)	10	1.3.8		キ			配送校及び学級数等	記載いただいている学級数にお間違いないでしょうか。例えば平第一小学校の場合、生徒数430名に対して学級数が57クラス有り、単純に割っても一クラス当たりの人数が7名程度になってしまいます。	一部学級数に誤りがあります。 正しい内容については、別途作成後、公開します。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答内容
77	要求水準書(案)	10	1.3.8		キ		配送校及び学級数等	配送学校と学級数の表をおし頂きましたが、平第一小学校等の学校で児童数に対して学級数がかなり多い学校が多数見受けられますが、お間違いないでしょうか。ご確認をお願いします。	一部学級数に誤りがあります。正しい内容については、別途作成後、公開します。
78	要求水準書(案)	10	1.3.8		キ		配送校及び学級数等	表に記載されている各校の生徒等数と学級数ですが、一部の学校(平第一小学校～好間第二小学校、平第一中学校～好間中学校等)において、生徒等数を学級数で除した「1学級あたりの人数」が6～9名程度となり、一般的な学級規模と比較して極めて少ない数値となっております。 本表に記載されている学級数の数値は正しい数値でしょうか。仮に誤記の場合は、それぞれの学校の正しいクラス数・人数、普通学級・特別支援等の内訳(クラス数)についてご教示いただけますでしょうか。	一部学級数に誤りがあります。正しい内容については、別途作成後、公開します。
79	要求水準書(案)	10	1.3.8		キ		配送校及び学級数等	要求水準書(案)1.3.8キの表に掲載されている学級数につきまして、以下の例のように、配送校ごとの「普通学級」と「特別支援学級」の(まとめて給食を喫食する)クラス数および人数の内訳をご教示いただけますでしょうか。(配付数の確認のため) 例：平第一中学校 普通学級：○クラス・○人(1クラスあたり○人)／支援学級：○クラス・○人(1クラスあたり○人)	別途作成後、公開します。
80	要求水準書(案)	10, 11	1.3.8		キ		配送校及び学級数等	表下部※生徒等数には特別支援学級の生徒等を含んでいる。なお、特別支援学級の生徒等の喫食場所は各学校で異なるため、学級数に特別支援学級を含んでいる学校と含んでいない学校とがある。の記載については、学級数については配付数(食缶の数量)の認識でよろしいでしょうか。 食缶容量を算定するため、各校の生徒等数・学級数については普通学級と特別支援学級の内訳をお示しく下さい。	別途作成後、公開します。
81	要求水準書	11	1.3.8.		キ		配送校及び学級数等	特別支援学級について、含んでいる学校と含んでいない学校があるとのことですので、コンテナ台数を算出するにあたり、各学校での生徒数およびクラス数をご提示いただけないでしょうか。	別途作成後、公開します。
82	要求水準書	11	1.3.8.		キ		配送校及び学級数等	特別支援学級について、各学校のクラス数が多い場合でも、該当生徒たちが一つの部屋に集まって一緒に給食を食べるとの想定でよろしいでしょうか。例えば、ある学校に特別支援学級が3クラスあった場合、配食クラスとしては、1クラス分の配送で対応するとの判断でよろしいでしょうか。	学校により異なります。関係資料を別途作成後、公開します。
83	要求水準書	11	1.3.8.		ケ		光熱水費の負担	「設計業務に係る光熱水費は事業者が～負担する」とありますが、設計業務に係る光熱水費とは何を想定されているのでしょうか。	特にありません。
84	要求水準書	11	1.3.10.				セルフモニタリングの実施	建設業務におけるモニタリングは設計意図伝達業務の要求水準書(P14 /ウ 設計意図伝達業務)に記載がありません。 設計意図伝達業務では工事進捗状況にリアルタイムで対応するのは困難ですので、別途市が直営で実施する工事監理業務にて対応して頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	セルフモニタリングの範囲は、設計業務、開業準備業務、維持管理業務及び運営業務となります。
85	要求水準書(案)	13	2.1.1		イ		施設設計連絡会議	施設設計連絡会議を月一回以上の頻度で開催するとありますが、設計段階のみの期間という認識でよろしいでしょうか。また、建設期間の連携について、打合せ期間、打合せ回数想定をご教示ください。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、「1.3.4.事業の実施スケジュール(予定)」の建設期間に月1回程度開催する予定です。
86	要求水準書(案)	13	2.1.1.		ウ		実施体制	別途契約する建設企業等と連携し、円滑に施設整備が行われるよう配慮することとありますが、設計側としてどこまで協力することが求められるのでしょうか。	「2.2.2./ウ 設計意図伝達業務」の内容となります。
87	要求水準書	13	2.2.1.		ウ		対象業務	設計意図伝達業務には、実施設計業務において行った各種許認可手続き(建築確認申請を含む)の内容に変更が生じた場合の資料作成及び変更手続きは含まないとし、別途市が直営で実施する工事監理業務において対応するとの理解で宜しいでしょうか。	発注者の責に起因する変更については、回答案の通り、施工者の責に起因する変更については、施工者対応(施工者から設計者へ依頼)、ただし設計者の責に起因する変更については、「業務契約書」及び「市測量調査設計業務委託契約約款」に基づき設計者に対応をお願いする場合があります。
88	要求水準書	13	2.2.1.		ウ		対象業務	設計意図伝達業務には、実施設計業務において行った各種許認可手続き(建築確認申請を含む)の完了検査資料の作成、申請手数料負担は含まないとし、別途市が直営で実施する工事監理業務において対応するとの理解で宜しいでしょうか。	発注者の責に起因する変更については、回答案の通り、施工者の責に起因する変更については、施工者対応(施工者から設計者へ依頼)、ただし設計者の責に起因する変更については、「業務契約書」及び「市測量調査設計業務委託契約約款」に基づき設計者に対応をお願いする場合があります。
89	要求水準書	13	2.2.1.		ウ		対象業務	設計意図伝達業務には、実施設計業務において行った積算業務の内容に変更があった場合の修正(増減)は含まないとし、別途市が直営で実施する工事監理業務において対応するとの理解で宜しいでしょうか。	発注者の責に起因する変更については、回答案の通り、施工者の責に起因する変更については、施工者対応(施工者から設計者へ依頼)、ただし設計者の責に起因する変更については、「業務契約書」及び「市測量調査設計業務委託契約約款」に基づき設計者に対応をお願いする場合があります。
90	要求水準書	13	2.2.2.		ア	(ア)	土壌汚染状況調査	本件施設用地は好間工業団地発足後に工場用地として使用されたことはございますでしょうか。 あった場合はどの様な製品を扱う工場であったかお示下さい。	ありません。 過去、東日本大震災にかかる応急仮設住宅が設置されていました。
91	要求水準書(案)	13	2.2.2.		ア	(ア)	業務内容及び要求水準	「土壌汚染状況調査や汚染の除去等の措置が必要となった場合の費用は市が負担」とありますが、計画地の土壌汚染の有無は現時点では不明と考えてよろしいでしょうか。	現時点では汚染は認められておりませんが、工事に伴う掘削等に伴い廃棄物等が見つかった場合を想定しています。
92	要求水準書(案)	13	2.2.2.		ア	(ウ)	業務内容及び要求水準	事業契約締結後、設計計画書(パース含む)を作成とあるが、令和9年3月の設計業務委託契約後と考えてよいでしょうか。また、パースは同年1月の提案書に使用する基本計画段階のパースと考えて問題ないでしょうか。	前段、後段ともにご理解のとおりです。
93	要求水準書(案)	14	2.2.2.		ア	(ウ)	基本・実施設計業務	設計計画書にパースを含むこととされていますが、設計業務期間中に作成を求めるパースの種類(外観・内観等)、必要枚数、大きさ等の仕様及び提出時期をご教示ください。	No92を参照してください。

<実施方針等に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
94	要求水準書(案)	14	2.2.2		ア	(ケ)		基本・実施設計業務	市は、基本設計及び実施設計の内容に対して、提案趣旨を逸脱しない範囲で変更を求めることができるとされています。市による確認後に、市の要請により設計内容の変更が生じた場合、その変更に伴う追加の設計作業、設計業務委託料及び設計工程については、市と協議の対象となるとの理解でよいでしょうか。	成果品の受領後にであれば記載の通りとなりますが、業務期間中の確認であれば工期の遅延が発生しないように、確認期間も含めた業務計画を立案の上、業務にあたることを前提にしてください。
95	要求水準書	14	2.2.2.		ウ	(イ)	b	意図伝達業務	「施工計画の検討に資するための質疑応答および技術的助言」とありますが、施工時の具体的な納まりに関する質疑応答は別途市が直営で実施する工事監理業務にて対応するとの理解で宜しいでしょうか。	工事監理者は、設計図書の内容の把握及び質疑書の検討のために、必要に応じて建築主を通じて設計者に確認の上、回答を工事施工者に通知しますので、設計伝達業務においては、必要に応じて「施工計画の検討に資するための質疑応答および技術的助言」をお願いすることになります。
96	要求水準書	15	2.2.2.		エ	(イ)	b	申請等	建築物の建築確認申請は指定確認検査機関への申請で宜しいでしょうか。	事業者決定後の協議によります。
97	要求水準書	15	2.2.2.		エ	(イ)	b	申請等	昇降機設備及び小荷物専用昇降機の確認申請(建築基準法)は指定確認検査機関を想定して宜しいでしょうか。	事業者決定後の協議によります。
98	要求水準書(案)	15	2.2.2.		エ	(イ)	b	申請等	確認申請は市に提出ということでしょうか。民間の確認検査機関に申請することは可能でしょうか。	事業者決定後の協議によります。
99	要求水準書	15	2.2.2.		エ	(イ)	d	申請等	「ZEB Ready の認証を取得できるよう、ZEB認証の取得申請を行うこと。」とありますが、ZEB ReadyとZEBで相違があります。また、実施方針等では「ZEB ready以上の認証を目指す」と記載があり認証の取得についても内容に相違があります。 「ZEB Ready以上の認証を目指す(取得申請は不要)」、 「ZEB ready以上の認証を取得申請する」、「ZEBの認証を取得申請する」のいずれかご指示下さい。	「ZEB readyの認証を取得申請する」になります。
100	要求水準書	15	2.2.2.		エ	(イ)	d	申請等	「ZEB Ready の認証を取得できるよう、ZEB認証の取得申請を行うこと。」とありますが、「ZEB Ready の認証を取得申請」と「ZEB認証を取得申請」のどちらでしょうか。ZEB認証を取得申請する場合は再生可能エネルギーの設置量が非常に多くなります。	No99を参照してください。
101	要求水準書(案)	15	2.2.2.		エ	(イ)	d	申請等	「ZEB Ready の認証を取得できるよう、ZEB 認証の取得申請を行うこと。」とありますが、実施方針では「ZEB ready 以上の認証を目指す」との記載でしたが、絶対ZEB ready 以上の認証を取得するという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
102	要求水準書(案)	16	3		ウ			開業準備業務	開業準備業務は、少なくとも開業の2 か月前から開始し、1 週間前までに完了すること。とございますが、既存施設で従事されている職員の方を含めた教育及び、リハーサルの実施につきましては、3学期の給食提供後に実施しなければならないため、給食提供直前まで実施することをお許しいただけないでしょうか。	可とします。
103	要求水準書	16	3	キ				事業説明資料	開業準備業務に作成する事業説明資料とは、施設パンフレットの様なものでしょうか。 開業後も同じ資料を施設パンフレットとして活用しても宜しいでしょうか。	前段、後段ともにご理解のとおりです。
104	要求水準書(案)	16	3		ケ			開業準備業務	市が行う内覧会での試食に係る費用につきましては、規模が不確定であるため市負担としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
105	要求水準書(案)	16	3		コ			開業準備業務	現学校給食共同調理場給食業務に従事する市の会計年度任用職員の方の現状の雇用条件についてご教示ください。時給・日給・月給等の各給与形態、手当(期末・勤勉等計算式)、人数及び社会保険の加入人数、1日の勤務時間(休憩時間)、年間出勤日数についてご教示頂けますでしょうか。	別途作成後、公開します。
106	要求水準書(案)	16	3		コ			会計年度職員	地元雇用を積極的に行うためにも、現在勤務されている会計年度職員を積極的に雇用したいと考えております。現在の処遇を把握し、正確な情報で見積もりをさせていただきたいため、年間出勤人数、勤務時間、時給、賞与等の処遇をご教示いただけますでしょうか。	No105を参照してください。
107	要求水準書(案)	17	4.1.1.		ク			維持管理基本方針	「効率的かつ効果的な維持管理業務の実施、及び事業終了時の円滑な維持管理データの承継に資するように、DX に取り組む。」とありますが、DXの具体的な取り組みについて教えてください。	現時点では特にありません。
108	要求水準書(案)	19	4.1.6		オ			修繕更新	業務期間中に故障又は破損したのにも必要な修繕・更新等の方法は、事業者の提案によるものとする。とございますがこの「業務期間中に故障又は破損したのもの」は経年劣化に破損や故障も含まれるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
109	要求水準書(案)	19	4.1.6.		オ			修繕・更新	建築物、建築設備、外構、事務備品等に係る修繕・更新費用のうち、年間累計額200万円(税別)を超える部分については市負担となる旨が明記されています。 本規定における年間累計額200万円(税別)の適用対象に、調理設備の修繕・更新費用も含まれるのでしょうか。	調理設備の修繕・更新費用は含まれません。
110	要求水準書(案)	23	4.2.4		イ	(ウ)		調理設備保守管理業務(要求水準)	要求水準書P.23の記載では、調理設備の「日常点検」を調理設備企業が行うように読み取れます。 通常、毎日の使用前後点検等の日常点検は現場で調理を行う運営企業の業務であり、調理設備企業は「定期点検や専門修繕」を担う運用が一般的です。 適切な役割分担・責任境界を明確にするため、調理設備の日常点検を運営企業の業務範囲とするよう要求水準書の記述をご修正いただけますでしょうか。	原案のとおりとします。
111	要求水準書(案)	24	4.2.5		イ			事務備品保守管理業務	事務備品を修繕、補充・更新した場合は記録し、市に報告すると記載されていますが、アの項目に市職員用便所のイレットペーパー、石鹸水等の補充は事業者が行うと記載されています。この補充の記録とはどこまでの記録が必要なのか(イレットペーパーを補充した記録など)貴市で想定している補充の記録が必要な事務備品があればお示しください。	事業者選定後に協議により決定します。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
112	要求水準書	24	4.2.5					事務備品保守管理業務	本件施設で使用する事務備品について、事業者が日常点検、定期点検、保守、修繕、補充及び更新を行うこととされています。 事業期間中の修繕・補充・更新費用を適切に見込むため、事業者が維持管理を行う対象である事務備品等について、想定する品目、仕様、数量、取得価格その他費用算定の参考となる情報をご提示いただけますでしょうか。 また、応募時点ではこれらの内容を確定できず、設計・建設段階等において、応募時に想定していた内容から品目、仕様、数量等が変更又は追加された場合には、当該変更等に伴う修繕・補充・更新費用について、運営・維持管理業務委託料の変更等を含め、市と事業者で協議するとの理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、提案に委ねます。 後段につきましては、協議の対象とはなりません。
113	要求水準書(案)	28	4.2.7	ウ	(キ)			警備業務	「調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとすること。なお、感知する調理機器等の内容は提案に委ねるが、少なくとも食材を収納する冷凍冷蔵庫は感知できるようにすること。」と記載がありますが、常時食材が入っていない、一時保冷用のバスルーフ冷蔵庫などは除いてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
114	要求水準書	28	4.2.7		エ			警備記録の作成、保管等	「警備記録は5年以上、異常発生時の記録は事業終了時まで保管すること」とありますが、ここでの「警備記録」とは、警備日誌、機械警備の発報・対応履歴、巡回・対応記録等の記録類を指し、監視カメラの録画映像までの保管は困難を有する為、含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
115	要求水準書(案)	28	4.2.8	ウ	(イ)			長期修繕計画作成業務	長期修繕計画は、修繕・更新等の実施状況に基づき適宜見直しを行い、供用開始後5年毎に、市に提出の上で、承認を得ること。との記載があるが、これは運営側で行うものでしょうか。	維持管理業務のなかで行ってください。
116	要求水準書(案)	30	4	4.3	(2)	イ	(イ)	調理設備・事務備品保守管理	最大9,000食/日の調理能力に伴う油脂類の排水負荷を考慮すると、グリストラップの清掃管理および厨房グリスフィルターの適切な交換・保守は、悪臭防止・害虫発生防止・排水配管詰まり防止および火災予防に不可欠です。定期清掃の頻度や実施基準について、事業者の専門知識(フィルターリースやグリストラップ清掃の定期管理計画)に基づく柔軟な運用・提案(性能発注化)を認める旨を明記していただくよう検討願います。	グリストラップの清掃管理および厨房グリスフィルターの交換・保守の定期清掃の頻度や実施基準について特に制約は設けていません。
117	要求水準書(案)	32	4	4.3	(3)	ア	(ア)	清掃業務	給食調理場における衛生維持管理、特にドライシステムエリアおよび加熱調理エリア等の日常・定期清掃においては、異物混入や二次汚染を防止するため、クリーンルーム清掃等の高度な清掃管理ノウハウや資機材の導入が極めて有効と考えます。については、事業者の清掃管理体制や提案ノウハウが適切に評価されるよう、評価項目において「高度な衛生環境を維持するための具体的かつ先進的な清掃手法や施工計画に関する提案」に対する配点・評価軸を設けていただきたく存じます。	評価項目については、募集要項公表時に示します。
118	要求水準書(案)	32	5.2.1					運営担当者	運営業務責任者については、管理栄養士または栄養士の資格を有する者とされていますが、調理師資格のみを有する者を配置することは可能でしょうか。(管理栄養士、栄養士資格は必須でしょうか)また、不可の場合は栄養士免許保有者の配置が必要な理由をご教授いただけますと幸いです。	前段につきましては、管理栄養士、栄養士資格は必須です。 この理由といたしましては、健康教育や食育の視点、及び学校給食衛生管理基準に示される作業工程表・作業動線図の作成指導を行うための知識等、献立管理と衛生管理の両方の知識と理解が必要であるためです。
119	要求水準書(案)	32	5.2.1.					運営担当者	検収責任者は、運営業務総括責任者以外の責任者等と兼務可能としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
120	要求水準書(案)	34	5.3.1		ア	(ア)	c	食品検収・保管業務	「検収時に異常があれば市に報告すること。その場合、市は当該食品を確認し、返品等の措置を行う。」とありますが、食品の品質を踏まえた返品の最終判断は貴市という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。検収(検品・記録等)の業務は事業者が行うこととし、検収の最終判断は、市の業務となります。
121	要求水準書(案)	35	5.3.1		イ	(ア)	h	調理の基本方針	「～レタスや大玉トマト、キャベツなどを使用する可能性もある。」とありますが、専用の施設設備等が必要となりますので、検収の基準(果物と同様など)、下処理から配送までの具体的な工程をご教示ください。	生食用のレタスやトマトは、果物と同様に検収・洗浄・消毒を(次亜塩素酸ナトリウム溶液等使用)行い、果物等処理室で切裁後、和え物調理室で調理(他の食材や調味料を入れて和える)するという工程になります。
122	要求水準書(案)	35	5.3.1		イ	(ア)	h	調理の基本方針	生野菜の使用について、レタスや大玉トマト、キャベツなどを使用する可能性もあるとのことですが、これらの食材を使用する場合は、果物等処理室で切裁後に和え物調理室で調味料等と混ぜ合わせる想定でしょうか。	No121を参照してください。
123	要求水準書(案)	37	5.3.1.		イ	(ク)	a	配食	3献立の配送校等内訳について、調理計画や配送計画の立案に係るため、ご教示をお願いいたします。	現時点では決まっていません。
124	要求水準書(案)	38	5.3.1		イ	(ク)	d	配食	チーズなど要冷蔵品は保冷剤を付けるとありますが、ビニール袋ではなく炒め物用食缶に配食し、保冷剤を付けるという認識でよろしいでしょうか。 資料6の想定献立表ではチーズを提供する献立がありませんが、1献立内で和え物との重複はないとの認識でよろしいでしょうか。	チーズは、添加物としてつけるため、1献立内で、副菜や果物の重複があり、食缶が使用できないときのみ、ビニール袋に入れて提供するため、配送の際に保冷剤を使用します。果物のないときは、食缶を使用するため、保冷剤を使用しません。
125	要求水準書(案)	38	5.3.1		イ	(ケ)	a	配送車両台数	①現時点で市が想定している配送車の台数を教えてください。 ②事業者提案の場合は、その台数を別途市が発注する給食配送企業が購入していただけたらと考えてよろしいでしょうか。 施設計画時点で配送に関係する施設設備や備品等の計画も示す必要があります。明確に示していただくことは可能です。	①につきましては、現時点では想定はありません。 ②につきましては、事業者選定後に協議により決定します。
126	要求水準書(案)	38	5.3.1		イ	(ケ)		配送・回収計画案の作成	三和や久之浜などセンターから距離のある学校では、昼休憩を配送校でとるとは可能でしょうか。	可否も含めて、事業者選定後に協議します。
127	要求水準書(案)	38	5.3.1		イ	(ケ)		配送・回収計画案の作成	要求水準書や配付資料7配送校資料では各配送校の詳細が確認できず、配送計画や配送車両の選定に支障をきたすため、各配送校の見学会を実施して頂けないでしょうか。	配送校数が非常に多いため、実施の可否について検討しております。 実施する場合は別途市ホームページ上で公表いたします。
128	要求水準書(案)	38	5.3.1		イ	(ケ)		配送・回収計画案の作成	現在稼働中の各センターの配送・回収計画をご提示いただけますでしょうか。	別途作成後、公開します。
129	要求水準書(案)	39	5.3.1		ウ	(ア)		食数調整業務	各月の食数発注書を事業者が受領する方法としては配送員の方を介す方法が効率的だと考えますが、配送委託の仕様に当該業務を入れていただくことは可能でしょうか。	原案のとおりとします。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容	
130	要求水準書(案)	39	5	5.1	(1)	キ	(ア)	残渣・廃棄物処理	施設運営に伴い発生する一般廃棄物および産業廃棄物の処理・運搬について、地元許可業者との連携や確実な収集運搬体制の構築が必須となります。発注者(市)と事業者(PFI SPC等)における廃棄物の分別基準、委託契約の範囲、ならびに環境負荷低減(廃油等のリサイクルや給食残渣の飼料化・堆肥化推進など)への取り組みに関する役割分担・評価基準を事前に明示していただきたく存じます。	評価項目については、募集要項公表時に示します。	
131	要求水準書(案)	40	5.3.1			オ		廃棄物処理業務	廃油の処理業務に関しては事業者の業務となりますでしょうか。	ご理解のとおりです。	
132	要求水準書(案)	40	5.3.1			カ	(イ)	c	食器・食缶等保守管理業務	食器食缶等保守管理業務において「運用開始当初から事業期間終了までの間に1回以上更新」と記載がありますが、各年の補充更新の他に全数更新する回数が1回ということでしょうか。もしくは、各年の補充更新の合計が9000食分ということでしょうか。	各年の補充更新の合計が9000食分を想定しています。
133	要求水準書(案)	40	5.3.1			カ	(イ)	c	食器・食缶等保守管理業務	食器食缶等保守管理業務において「運用開始当初から事業期間終了までの間に1回以上更新」と記載がありますが、食器と食缶のみに適用されるのでしょうか。もしくは、用語の定義にある、「食器、食器かご、食缶、お玉等」に適用されるのでしょうか。	用語の定義にある、「食器、食器かご、食缶、お玉等」になります。
134	要求水準書(案)	41	5.3.1			キ	(ア)	b	衛生管理体制の整備	配送責任者と記載がありますが、市が別発注する配送業務委託の責任者という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
135	要求水準書(案)	43	5.3.1			ク	(イ)	d	食育推進支援業務	自主事業として、地域開放や児童生徒が集う場所などへの配食の提案がなれることを期待し、実施の想定条件は長期休業期間中となっており、学校給食の提供がない期間となります。同項目(f)にて自主事業に利用できるスペースは、一般エリアの共用部分及び本件施設用地内とするとありますが、施設の有効活用の観点からも給食エリア内の使用や調理実習室についてお認めいただけないでしょうか。	給食エリア内の使用については、期間中実施する可能性のある清掃や設備・備品修繕等に支障がない範囲で可とします。また、一般エリアの共用部分に調理実習室は含まれています。(「資料9/1.1.本件施設の概要」を参照)
136	要求水準書(案)	43	5.3.1.			ク	(イ)	c	自主事業	自主事業に利用できるスペースは一般エリアの共用部及び本件施設用地内と記載がありますが、貴市が期待している配食サービスの調理も一般エリア内で行うとの理解でよろしいでしょうか。	No.135を参照してください。
137	要求水準書(案)	43	5.3.1.			ク	(イ)	c	自主事業	自主事業に利用できるスペースは一般エリアの共用部及び本件施設用地内とありますが、給食エリアの使用は不可であるとの認識でよろしいでしょうか。	No135を参照してください。
138	要求水準書(案)	43	5.3.1.			ク	(イ)		自主事業	配食サービスを期待しているとありますが、配食サービスの提供先は、学童保育施設や提供食数も含め事業者の提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
139	要求水準書(案)	44	5.3.1			ク	(イ)	d	自主事業	自主事業で期待される配食サービスの実施について、提案の有無を審査基準での配点に含まないようご配慮いただけないでしょうか。また、自主事業を実施する場合、配送は配送企業様への依頼(係る費用含む)は可能でしょうか。その際は、本事業の配送車を使用することは可能でしょうか。	前段につきましては、公募資料公表時に示します。後段につきましては、福島県大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例をご確認ください。
140	要求水準書(案)	45	5.3.2			イ			食品の納品・検収時間	本業務は、9,000食3献立、手作り給食の実施など、下処理業務に時間を要することが想定されます。生鮮野菜について、調理内容等を考慮した上で前日納品にする等の対応は想定されていますでしょうか。	事業者選定後に協議により決定します。
141	要求水準書	50	7.2.1						実施設計図書	工事費内訳書の作成にあたり、市指定積算ソフト(RIBC2等)の指定はございますでしょうか。	RIBC2で作成をお願いします。
142	要求水準書	他							アレルギー対応について	アレルギー対応についての記載がございませんが、本施設では対応しないという理解でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
143	資料3								インフラ整備状況図	「汚水は、浄化槽で処理し、汚水処理管に排水してください。」とありますが、汚水処理管の設置深さを教えてください。また排水処理基準を教えてください。	前段については、No.62をご確認ください。後段については、福島県大気汚染防止法に基づく排出基準及び水質汚濁防止法に基づく排水基準を定める条例をご確認ください。
144	資料3								インフラ整備状況図	「汚水は、浄化槽で処理し、汚水処理管に排水してください。」とありますが、浄化槽の他、厨房排水用の排水処理施設も別途必要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
145	資料3								インフラ整備状況図	縮尺がfreeであるため、現状の敷地測量データ(高低測量・現況測量など)をいただけないでしょうか。また、計画地の埋設物の有無についても資料がありましたら、ご提示いただきたいと思います。	前段につきましては、公募資料公表時に示します。後段につきましては、No62.69を参照してください。
146	資料3 インフラ整備状況図(水道、雨水、汚水)	-							雨水の放流制限・許容放流量について	資料3では、雨水樹(引込み口径φ350)及び好間工業団地都市下水路が示されています。本敷地から当該都市下水路へ放流する雨水について、許容放流量その他の放流制限はありますでしょうか。	工業団地造成時に、敷地区画ごとの面積分は取り込める雨水管を計算の上、整備しております。造成時の区画割りを変更する予定はございませんので、敷地内の雨水排水はすべて雨水公共樹へ接続し雨水管へ放流していただいて問題ございません。
147	資料5								コロッケ・メンチカツ、ハンバーグ	作業内容によっては、調理作業員の増加や専用の調理設備が必要となり、事業費が高騰する可能性が高いので、貴市が想定する食材・使用量及び作業工程(ハンバーグやコロッケ等の成型工程等)・実施頻度(年●回程度)について、ご教示ください。	以下のとおりとなります。 ・ハンバーグ(肉・玉葱・つなぎ・調味料を混ぜたもの→成型→スチコンで焼く) ・コロッケ(ゆでたじゃがいも・挽肉・野菜・つなぎ・調味料等を混ぜたもの→成型→卵・衣をつける→揚げ物機で揚げる) ・実施頻度 3～6回程度/月(1献立1～2回/月)
148	要求水準(案) 資料5								手作り給食の内容	ハンバーグやコロッケ、メンチ等は既製品を使用するとの理解でよろしいでしょうか。	資料6の加工品食品の作業工程は、現施設での工程であるため、No147ご参照ください。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
149	要求水準書	資料5						手作り給食の内容	具体的な献立名の中に、「ハンバーグ」がございましたが、こちらの手作り内容については、資料6-1<B-10><C-3>に記載のハンバーグは、成形品をオープンで焼く工程しかございません。同様の認識が、手作りに該当するとの認識でよろしかったでしょうか。もしタネから手作りするには、ミキサーや成型機が必要となります。ご教授の程お願い致します。	資料6の加工品食品の作業工程は、現施設での工程であるため、No148ご参照ください。
150	要求水準書	資料5						具体的な献立例	「〇揚げ物 揚げパン(ミニ)」がございましたので、調理し配送いたします。 こちらの献立がある日は、主菜もしくは副菜がなくなるという認識でよろしかったでしょうか。	主菜と副菜の他に、揚げパンをデザートとして提供するため、果物用食缶に入れる想定となります。
151	資料5							具体例	具体例として記載のある献立については、その他の揚げ物・焼き物と比較して作業人員及び作業時間、調理設備・備品等、事業費の増大へとつながりますが、複数献立での実施は無いとの認識でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事業者選定後に協議します。
152	資料5							揚げパン	フライ用食缶に配食して提供するとの認識でよろしいでしょうか。	その日の献立の組み合わせによって、入れる食缶の種類は異なりますが、フライ用食缶や果物用食缶に入れる想定です。
153	資料5、資料6-1							想定献立表案	資料5にある手作り給食の具体的な調理手順は全て、資料6-1の作業工程表に示されているとの理解でよろしいでしょうか。	将来的に資料5の内容の調理を行う予定とする献立もあるため、資料5と資料6-1では異なる調理手順となる献立があります。
154	資料6							想定献立表案	調理機器は、資料6想定献立表にてお示しの献立が、調理可能な能力を確保すればよろしいでしょうか。特に、複数品目を調理する煮炊き調理室の回転釜は、献立案1(A-1、B-1、C-1の組み合わせ)の3献立合計7品が最大調理品数でしょうか。	前段につきましては、基本的にはご理解のとおりですが、資料5の調理も可能となるよう計画してください。後段につきましては、ご理解のとおりです。
155	資料6							配:加工品(配送品)	配:加工品(配送品)が必要な献立は、資料6でお示しの11パターンの献立の内、最大2献立分の添え物があるものと見込んでおりますが、冷凍・冷蔵が必要な配:加工品(配送品)が御座いましたらお願いします。	以下のとおりとなります。 冷蔵品: チーズ 冷凍品: 直送品でない一口ゼリー、冷凍みかん
156	要求水準(案) 資料6							想定献立表(案)	A・B・C献立のうち中学校献立はどちらでしょうか。	資料6-2の献立(A・B・C)は、最大量を想定して中学校の1人当たりの分量です。 小学校の分量については、No168を参照してください。
157	要求水準(案) 資料6							想定献立表(案)	小学校献立2献立分の食数は、小学校分の食数を各献立で半数ずつ調理するとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
158	要求水準(案) 資料6							想定献立表(案)	主菜のタレ(ソース)の同時調理は、最大2献立と想定してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
159	資料6							想定献立表(案)	資料9「和え物調理室」9,000食/日の調理に対応可能な調理設備・備品等を設置することとありますが、資料6. 想定献立表には和え物調理を示す「冷」のメニューが<A><C>3メニュー全てにある組み合わせがございません。 メロンなど果物を含めた処理能力が9,000食/日、和え物調理に関する調理設備(冷却機器など)については6,000食/日でよろしいでしょうか。	和え物調理室食数は、7,000食/日の調理に訂正させていただきます。 果物用の食缶があるので、9,000食/日でも可能ですが、果物の入荷事情や作業量を踏まえると、果物の処理能力も、7,000食/日と考えています。
160	資料6-1							和え物の調理	サラダや和え物に使用する食材のボイルについては、同一献立内であれば異なる食材と一緒にボイルすることは可能でしょうか。 例)A-2キャベツとコーンのサラダ コーンときゅうりを合わせてボイル	食材によっては可能です。
161	資料6-1							果物の下処理・上処理	果物類は、下処理での洗浄後に上処理室で洗浄→消毒→すすぎとなっておりますが、本施設でも同様の作業工程を想定されていますでしょうか。	作業行程としては、上処理となりますが、果物室での作業を想定しております。
162	資料6-1								A-1沢煮わんの調理釜での作業工程は、だしを取り→計り入れるとなっておりますが、だし袋等を使用してそれぞれの調理釜でだしを取り、だし袋を取り出した後、そのまま調理作業を開始する手順でも問題ないでしょうか。	基本的には、だしをとる場合、だし袋を使用してそれぞれの釜でだしを取り、だし袋を取り出し、そのまま調理作業します。肉やごぼう等を先に同じ釜で炒める場合は、その後に、だしを計り入れる場合もあります。
163	要求水準書(案) 資料6-1							作業工程表	だし取り後に同一の回転釜を用いて煮物又は汁物等を調理する工程を含め、回転釜を同一調理時に複数回使用(同じ釜を繰り返し使用)する計画は可能と考えてよろしいでしょうか。	衛生管理上、回転釜はなるべく繰り返し使用しないようにし、予め汁用(A・B・Cの3献立分)副菜用(2献立分以上)を確保したうえで、更に予備の釜を設けて、そこで下茹や野菜を使用したたれを作ることができるようにしたいと考えています。
164	資料6-1							作業工程表	公表されております資料6-1「作業工程表」を確認したところ、資料5「手作り給食の内容」に記載されている手作り調理(下味付け)及び資料9「市が想定している本件施設の施設性能」P3.魚肉下処理室e.(食品の～成形)の工程が見受けられません。 以下の2点についてご教示いただけますでしょうか。 ①公表されている資料6-1の作業工程表は、現在稼働中の既存給食センターにおける作業工程表という理解でよろしいでしょうか。 ②新施設において「手作り献立」を実施する場合の想定作業工程表(モデル工程表等)がございましたら、お示しいただくことは可能でしょうか。	①につきましては、ご理解のとおりです。 ②につきましては、現時点では当該工程表はありません。
165	資料6-1							作業工程表	資料9で提示されている和え物用食缶(340×240×130mm)等のサイズでは、資料6-1の想定献立にあるカットフルーツ(小玉すいか1/16、メロン1/8等)を1学級分配する際、高さ・容量ともに不足するのではないかと懸念しています。 資料8「使用する食缶の想定について」において、2個(「〇×2」等)と記載されている食缶について、資料9に示されているどの食缶(名称および容量(L))のものなのか、明記していただけますでしょうか。	前段につきましては、今回の想定献立では、メロン1/8になっていましたが、その半分の量に訂正させていただきます。どうしても1/8をつける場合は、主菜のみのおかずにして、副菜はつけないなどを工夫をし、和え物食缶と果物用食缶と両方使用する工夫で対応したいと考えています。 後段につきましては、果物用の食缶で、揚げ物を入れる食缶と同等の種類と大きさのものです。
166	資料6-2							食材量	資料6-2にてお示し頂きました各献立の食材量の組合せで、最も食材入荷量が多くなる組合せの献立をお教えください。	想定献立表(案)の2番・5番・9番のような、3献立すべてに主菜・副菜がつき、尚且つ大きな果物(すいか・メロン)などがつく日

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
167	資料6-2							食材料	資料6-2によると豆腐はすべて冷凍冷凍のようですが、その理解でよろしいでしょうか。	地元の豆腐製造業者からの豆腐も使用しますが、量を確保できない場合や、料理の種類によっては冷凍の豆腐を使用する予定です。
168	資料6-2							学年による食材料について	一人当たり正味(g)が表記されていますが、低学年、中学年、高学年、中学生で違いはありますでしょうか。あれば倍数でお示しください。 (例) 低学年 ○倍 中学年 1.0倍 高学年 ●倍 中学生 ▲倍 また学年ごとの果物のカット量の違いについてもお示しください。(スイカ1/16、メロン1/8等)	1人当たりの量 ・汁物 小学校 中学年約220g(ml) 中学校 約280g(ml) ・副菜(炒め物・和え物) 小学校 仕上がり量で50g～55g 中学校 仕上がり量で65g～70g ・倍率(目安) 低学年0.78倍 中学年1倍 高学年1.18倍 中学校1.3倍 ・果物 オレンジ(1/6～1/4) メロン(1/16～1/12) すいか・小玉(1/16) すいか大玉(1/32)
169	資料6-2								一人当たりの食材料は児童(中学年)でしょうか。その場合、その他学年及び生徒の食材料の割合についてご教示ください。	資料6-2の献立は中学校の1人当たりの分量です。割合については、No168を参照してください。
170	資料6-2								一人当たりの食材料は、可食量との認識でよろしいでしょうか。	可食量です。水の量については、仕上がり量に合わせて、釜で調整するため、やや少なめ設定です。
171	資料6-2							食材料	資料6-2「食材料」の＜C-2＞におきまして、「じゃがいもとわかめのみそ汁」の加水量(水＜2＞)が「3.2g」と記載されております。他の献立の汁物における加水量(130g～170g程度)と比較し数値が非常に小さいため、正しい数値でお間違いないでしょうか。誤りである場合、正しい加水量(一人当たり正味量)をご教示いただけますでしょうか。	ご指摘の「じゃがいもとわかめのみそ汁」分量については、すべての材料の重量が誤っておりました。他の献立と同じような水分量と考えてください。
172	資料6-2								C-2他、じゃがいもとわかめのみそ汁の一人当たりの正味量は誤記でしょうか。	No171を参照してください。
173	資料8							食器及び食缶の使用パターン	資料8と資料9のP32において「汁物用二重食缶＝汁用食缶」「揚げ物用二重食缶＝フライ用食缶」「炒め物用二重食缶＝和え物用食缶」との理解でよろしいでしょうか。その場合、表の3段目の1クラス当たり同じ食缶を2点使用する場合は、資料9のP32における「和え物用食缶」(最も小さな食缶)となるとと思いますが、食材の収納量的に問題ないでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、果物用として、揚げ物用二重食缶と同等の大きさのものになります。
174	要求水準書	資料8						使用する食缶の想定について	3献立のうち、炒め物用二重食缶×2種の使用が重複する献立はないとの認識でよろしいでしょうか。また、「炒め物用」および「揚げ物用」と記載がございますが、資料9 1.3.8. 食器・食缶等 ウ(エ)の表には「フライ用」および「和え物用」と記載されております。各献立はどの食缶に該当しますでしょうか。	炒め物の二重食缶を2つ使用するのではなく、炒め物とは別に果物用二重食缶を使用します。後段につきましては、No173を参照してください。
175	資料8							食器及び食缶の使用パターン	表の3段目の、1クラス当たり食缶を4点使用するような組み合わせは、月何回程度の頻度でしょうか。	15回/月程度(A・B・C献立毎に5回/月)となります。
176	要求水準(案) 資料8							使用する食缶の想定について	炒め物用二重食缶は、資料9の32Pに記載の和え物用食缶と同義であるとの理解でよろしいでしょうか。また、保冷剤の仕様については事業者想定でよろしいでしょうか。	前段につきましては、No173を参照してください。後段につきましては、ご理解のとおりです。
177	資料8							食器及び食缶の使用パターン、組み合わせ	資料9で提示されている和え物用食缶(340×240×130mm)等のサイズでは、資料6-1の想定献立にあるカットフルーツ(小玉すいか1/16、メロン1/8等)を1学級分配する際、高さ・容量ともに不足するのではないかと懸念しています。 資料8「使用する食缶の想定について」において、2個(「O×2」等)と記載されている食缶について、資料9に示されているどの食缶(名称および容量(L))のものなのか、明記していただけますでしょうか。	前段、後段ともNo165を参照してください
178	資料8							食器及び食缶の使用パターン、組み合わせ	要求水準書(案)1.3.8キの表に掲載されている学級数につきまして、以下の例のように、配送校ごとの「普通学級」と「特別支援学級」の(まとめて給食を喫食する)クラス数および人数の内訳をご教示いただけますでしょうか。(配付数の確認のため) 例: 平第一中学校 普通学級: ○クラス・○人(1クラスあたり○人) / 支援学級: ○クラス・○人(1クラスあたり○人)	No79を参照してください。
179	要求水準(案) 資料8							使用する食缶の想定について	使用する食器リスト内にトレイ・はしがありませんが、基本的に全パターンで使用するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
180	資料9	1	1.1					本件施設の概要 一般エリア 事業者専有部分	諸室一覧に食堂とありますが、食堂の計画は更衣室と一体的に計画するなど、必ずしも個別に食堂を計画するのではなく、事業者の提案でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
181	資料9	1	1.1					本件施設の概要	施設面積は事業者の提案によるものとするところがあるが、市職員(9名)・事業者・調理員・配送員・来客者/見学者(80名)の想定人数(男女別)をお教えいただけますでしょうか。また、駐車場(32台+α)、駐輪場の必要台数も決まっていましてら教えてください。	前段につきましては、事業者・調理員・配送員の人数は提案に委ねます。市職員は男3名、女6名、来客者/見学者は男女各40名で計画してください。後段につきましては、提案に委ねます。
182	要求水準書 別紙9	1	1.1.					配送員用休憩室	配送員用休憩室が一般エリアの事業者専用部分になっています。配送員は別途市が発注する給食配送業務を担当する企業の所属と思われますが、構成は事業者専用部分になるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
183	資料9	2	1.2.1	(1)				食材搬入プラットフォーム	「c.市が推進する有機食材を含めた地産野菜の荷受けを考慮」とありますが、地産野菜の荷受けおよび処理において、特に配慮が必要な点(前日、前々日の入荷時間が不定のため検収をせずに保管できる冷蔵庫が必要、形が揃いの品への対応が必要、泥の付着が多い、など)があれば教えてください。	地場産物は、前日又は当日納品が基本ですが、納品者の事情により、前々日や冷凍品(ブルーベリー等)においては、さらに前に納品する場合もあります。形が揃いの野菜も納品されます。泥付きの野菜は、泥落とし室での処理を想定しています。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
184	資料9	3	1.2.1	(1)				泥落室	「c.前日・前々日納品がある場合に対応するための冷蔵庫を設置すること。」とございますが、地元農家からの泥付き野菜等、泥落室用の冷蔵庫に前日・前々日を含めた食材納品が最大量になる献立が御座いましたら、資料6、6-1、6-2の各献立の内、どの組合せになるかお教え願います。	おくいも(じゃがいも)やごぼうなどの地場産物を想定していますが、同一日に3献立で使用が重ならないければ、100Kg以内、重なる場合は、その2倍以上になる場合もあります。
185	要求水準(案)資料9	3	1.2.1.	(1)			c	泥落とし室	冷蔵庫を設置することとありますが、地産品の野菜(ジャガイモ、玉ネギ、ごぼう、人参等)専用の冷蔵庫を設ける理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
186	要求水準(案)資料9	3	1.2.1.	(1)			c	泥落とし室	泥付き野菜専用の冷蔵庫を泥落とし室に設置するとの理解でよろしいか。	No185を参照してください。
187	要求水準(案)資料9	3	1.2.1.	(1)			e	泥落とし室	泥落とし室の配置は、運営企業と協議の上で、野菜・果物下処理室と隣接していなくてもよろしいか。	「泥が野菜・果物下処理室に侵入しないよう特に留意」されていれば、ご理解のとおりです。
188	要求水準(案)資料9	3	1.2.1.	(1)			e	泥落とし室	泥落とし室の配置については、衛生面や安全面の確保ができていれば、野菜・果物下処理室とはバスルードでなくても提案に委ねていただくことはできますでしょうか。	No187を参照してください。
189	資料9	3, 7	1.2.1.	(1)			e	市が想定している本件施設の施設性能 (魚肉下処理室、揚物・焼物・蒸物調理室)	「魚肉下処理室」e.食品の、解凍、下味、成形、衣付けの作業スペースと「揚物・焼物・蒸物調理室」e.手作りコーナーとの用途の違いはございますでしょうか。	事業者が想定する調理手順に応じて、いずれかを設置しないことも可とします。
190	要求水準書	資料9	1.2.1.	(2)				市が想定している本件施設の施設性能 非汚染作業区域	上処理室の施設要求がございしますが、作業効率や動線短縮の観点から、衛生管理を十分行うことを条件に、コーナーとしてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
191	資料9	4					d	野菜下処理室	シンクについて「根菜類」「葉菜類」「果物類」「冷凍野菜」「こんにやく」「豆腐」など、それぞれ専用のレーンで行うとありますが、使い分けについては提供日ごととし、使用しない場合は他の食材用として使用しても問題ないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 また、「冷凍野菜」「こんにやく」「豆腐」のレーン分けについては、No193も参照してください。
192	資料9	4					d	野菜下処理室	全てのシンクは4槽以上とすることとありますが、資料6-1作業工程表にて示されている下処理作業では野菜類の洗浄は3回となっています。全て4槽対応のシンクとすると施設整備費及び人件費の増大にもつながるため、必要に応じた設置とさせていただけないでしょうか。	全てのシンクは4槽以上とします。
193	要求水準(案)資料9	4	1.2.1.	(1)			d	野菜下処理室	洗浄レーンについて、「根菜類」「葉菜類」「果物類」「冷凍野菜」「こんにやく」「豆腐」は全てレーンを分けて洗浄することを想定していますでしょうか。もしくは、加熱用非加熱用が分かれていればレーン分けは提案に委ねると認識してよろしいでしょうか。	前段につきましては、「根菜類」「葉菜類」「果物類」「冷凍野菜」「こんにやく」「豆腐」のレーン分けとさせていただきます。「冷凍野菜」「こんにやく」「豆腐」は、同じレーンで可とします。 後段につきましては、No191を参照してください。
194	要求水準(案)資料9	4	1.2.1.	(1)			d	野菜下処理室	野菜洗浄レーンは、運営企業と協議の上で、衛生的な運用を行えるレーン数を設置すればよろしいか。	No193を参照してください。
195	資料9	4					d	野菜下処理室	シンクについては、「冷凍野菜」「こんにやく」「豆腐」についてもそれぞれ1レーン以上の設置を想定されているということでしょうか。	No193を参照してください。
196	要求水準書別紙9	4	1.2.1.	(1)				野菜下処理室	「e.給水栓は足踏み式とし、温度調整が可能であること。」とありますが、給水用の足踏み、給湯用の足踏みをそれぞれもうけることで温度調整をするとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
197	資料9 市が想定している本件施設の施設性能	5	1.2.1	(1)				可燃物庫・不燃物庫	可燃物庫・不燃物庫について、魚肉類由来の廃棄物および野菜類等由来の廃棄物をそれぞれ保管する室(庫)を分けて設置することとされていますが、衛生管理上支障がなく、庫内において明確に区分する場合、同一室内で一時的保管する提案は可能でしょうか。	左記の提案は可とします。
198	資料9	5	1.2.1	(1)				汚染作業区域	可燃物庫・不燃物庫に関して、外部からの回収に配慮して計画することとあるが、回収車両が建物に横付けできるスペースを確保するなど留意点がありましたらお教え願います。	提案に委ねます。
199	資料9 市が想定している本件施設の施設性能	7	1.2.2	(2)				上処理室	上処理室について、衛生管理や作業動線上支障がないことを前提として、室ではなくコーナーによる計画は可能でしょうか。	No190を参照してください。
200	資料9	7					g	煮炊き調理室	最大9,000食/日の調理に対応する調理設備を設置とありますが、調理釜の使用手法として以下の方法等、使い回しに対する貴市のお考え・衛生管理基準についてご教示ください。 ①だし取りに使用した釜での同一献立の調理 ②下ゆでに使用した調理釜での同一献立の調理 ③同一献立に使用する異なる食材の同一の調理釜を使用した下ゆで作業 例)煮びたしの小松菜ともやしの下ゆでを同じ調理釜を使用する	No160.No162.No163を参照してください。
201	資料9	7					e	揚物・焼物・蒸物調理室	資料5に示す手作り給食に対応するための手作りコーナーを設置とありますが、同資料の魚肉下処理室(3ページ)にて食品の、解凍、下味、成形、衣付けの作業スペースを確保するとなっております。 当該コーナーでの調理作業との区分けについてご教示ください。	No189を参照してください。
202	資料9	8					a	和え物調理室	和え物の調理、冷却、配食を行う室とすることとありますが、作業環境の維持等、衛生面の観点からも和え物に使用する食材の加熱に用いる調理設備については煮炊き調理室へ設置する提案は可能でしょうか。	可とします。
203	資料9	8					f	和え物調理室	保冷剤用冷凍庫を設置することとありますが、保冷剤については1献立につき1料理分の数量が保管できる容量との認識でよろしいでしょうか。	果物用食缶があるので、3献立/日のうち、1献立分の1料理分あればよいと考えます。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
204	資料9	8	1.2.1	(2)				和え物調理室	「c.9000食/日の調理に対応」と御座いますが、資料6で示しの想定献立のなかで和え物は最大でも2品の組合せとお見受けしますが、9000食/日対応の献立パターンが御座いましたらお教願います。	No.159を参照してください。
205	要求水準(案)資料9	8	1.2.1.	(2)			c	和え物調理室	和え物調理に関して、3献立の重複はないとの理解でよろしいか。	ご理解のとおりです。
206	要求水準(案)資料9	8	1.2.1.	(2)			c	和え物調理室	和え物調理に関して、9,000食/日の調理に対応可能な調理設備・備品等を設置することあります。資料6の想定献立上では和え物の3献立同時調理の日がないようですが、今後最大3献立同時調理の日があると認識してよろしいでしょうか。	No.159を参照してください。
207	資料9	8	1.2.1.	(2)			c	市が想定している本件施設の施設性能	資料9「和え物調理室」9,000食/日の調理に対応可能な調理設備・備品等を設置すること。とありますが、資料6. 想定献立表には和え物調理を示す「冷」のメニューが<A><C>3メニュー全てにある組み合わせがございません。 メロンなど果物を含めた処理能力が9,000食/日、和え物調理に関する調理設備(冷却機器など)については6,000食/日でよろしいでしょうか。	No.159を参照してください。
208	資料9	8	1.2.1	(2)				非汚染区域用器具洗浄室	「d.煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、上処理室で扱った器具を洗浄する室を設置すること」とありますが、調理後の器具や台車の洗浄場所として、器具洗浄室だけではなく洗浄室での器具洗浄を可能としては頂けないでしょうか？	左記の提案は可としますが、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室で使用した器具等の洗浄に限るものとし、かつ煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室で使用した器具等が混合しないように計画してください。
209	資料9	8					b	果物等処理室	缶切機を設置とありますが、想定献立及び作業工程についてご教示ください。	フルーツカクテルやフルーツのヨーグルトあえなどに使用するフルーツ缶詰を、果物室に設置した缶切機で缶開けをする想定です。
210	要求水準書別紙9	10	1.2.1.	(3)				調理員用 便所	「e. 便所の個室の前に、調理衣を脱着できる場所(前室)を設け、当該前室には手洗い設備(手を触れずに操作できる蛇口を備えているもの)、手指の洗浄、消毒装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み式ゴミ箱等を設置すること。」とありますが、大便器がある個室(便房)および前室(調理衣の着脱場)の両方に手洗い器、石鹸装置、消毒装置、使い捨てペーパータオル、足踏み式ゴミ箱が必要との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
211	要求水準書別紙9	10	1.2.1.	(3)				調理員用 便所	「e. 便所の個室の前に、調理衣を脱着できる場所(前室)を設け、当該前室には手洗い設備(手を触れずに操作できる蛇口を備えているもの)、手指の洗浄、消毒装置、使い捨てペーパータオル及び足踏み式ゴミ箱等を設置すること。」とありますが、大便器がある個室(便房)に手洗い器、石鹸装置、消毒装置、使い捨てペーパータオル、足踏み式ゴミ箱を設置し、前室(調理衣の着脱場)には手洗い器、石鹸装置、消毒装置、使い捨てペーパータオル、足踏み式ゴミ箱を設置しない代わりに共用廊下に出る前にスペースを設け、その場所に手洗い器、石鹸装置、消毒装置、使い捨てペーパータオル、足踏み式ゴミ箱を設置する様な形式でも宜しいでしょうか。	左記の提案も可とします。
212	資料9	11	1.2.1	(3)				備蓄倉庫	備蓄倉庫の計画のレトルトカレー9000食については、「a.食品の運配等で調理ができない場合の備え」とのことなので、その場合は煮炊き調理室に回転釜等で加熱後に各配送校に食缶にいれて配送する想定との認識でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
213	資料9	11					a	備蓄倉庫	レトルト食品等を備蓄する倉庫とありますが、備蓄食品については貴市にて調達との認識でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
214	資料9	12					l	市職員用事務室	施設管理設備の内容について、ご教示ください。	空調や照明等の監視・操作、防犯カメラによる映像の監視等を想定しています。
215	要求水準書別紙9	12	1.2.2.	(1)				市職員用 事務室	「k. 調理場内を説明する職員等と会議室・研修室とが双方向会話ができるシステムを導入すること。」とありますが、調理場内は衛生的な観点から非常に反響しやすい内装材を使用するため、調理作業中は調理作業音や空調換気設備音により双方向会話が非常に困難と思われます。双方向会話をする際は調理作業時間外を想定して宜しいでしょうか。	事業者選定後に協議により決定します。
216	資料9	13	1.2.2	(2)				見学者通路	「b.野菜下処理、煮炊き調理、揚物・焼物・蒸物調理室、洗浄室の一連の調理作業の流れを見学」とありますが、必ずしも見学通路だけでは無くライブカメラを活用し、モニターなどで見学する方法も踏まえた提案としても宜しいでしょうか？	野菜下処理、煮炊き調理、揚物・焼物・蒸物調理室、洗浄室の一連の調理作業の流れを見学窓から見れるようにしてください。
217	要求水準(案)資料9	13	1.2.1.	(2)			b	見学者通路	調理作業の見学方法は、どの工程を見学窓から見せるか、またはライブカメラで見せるか事業者提案でよろしいでしょうか。貴市の想定があればご教授願います。	No216を参照してください。
218	資料9	15						調理員用休憩室	資料91.1本施設の概要、一般エリア、事業者専用部分には「食堂、調理員用休憩室」との記載がございますが、調理員用休憩室の概要及び要求事項a1には「調理員等が休憩、食事をする室とすること」記載がございますので、食堂と休憩室は同室で問題無いとの認識でよろしいでしょうか。	No180を参照してください。
219	要求水準書(案)資料9	15	1.2.2.	(3)				調理員用休憩室	調理員が休憩食事をとする室とありますが、休憩室での食事をとるのであれば食堂は不要でよろしいでしょうか。	No180を参照してください。
220	要求水準書別紙9	15	1.2.2.	(3)				配膳室	衛生的に支障がなければ、廊下等の一部を利用した配膳コーナーとしても宜しいでしょうか。	左記の提案も可とします。
221	要求水準書別紙9	15	1.2.2.	(3)				配送員用休憩室	本事業にて設置が必要な設備機器、設備条件、事務備品、什器備品をお示し下さい。	提案に委ねます。
222	資料9	15						配送員用休憩室	配送業務は本事業と別契約発注となる想定ですが、配送休憩室に必要な設備・備品等ご教示ください。	No221を参照してください。

<実施方針等に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
223	要求水準書 別紙9	15	1.2.2.	(3)				配送員用休憩室	配送校数から推測すると配送員数は最低でも15名以上必要と思われる、人数によって必要面積が変わり新学校給食共同調理場の平面計画に大きく影響します。配送業務は別途市が発注する業務であるため、本事業における想定人員数、設置場所(施設内または別棟)、配送業者から市への使用料支払いの有無等をご提示頂けないでしょうか。	想定人員数は、現段階で見込みがありませんが、現状は24名体制(車両12台各車両2名)です。設置場所(施設内または別棟)は、提案に委ねます。配送業者から市への使用料支払いの有無は決まっていません。
224	要求水準書 別紙9	15	1.2.2.	(3)				配送員用休憩室	別途市が発注する給食配送業務を請け負う企業が使用し、日常清掃等は給食配送業務を請負う企業が行うとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
225	要求水準書 別紙9	15	1.2.2.	(3)				配送員用休憩室	配送員用休憩室の光熱水費を別計量とする必要はございますでしょうか。	不要とします。 なお、別途配送事業者が設置します。
226	資料9	16	1.2.2	(4)				付帯施設	植栽の想定面積は決まっておりますでしょうか。	決まりはありません。提案に委ねます。
227	要求水準書 別紙9	16	1.2.2.	(4)				防火水槽	設置位置や設置形状は関係法令等に適合していれば事業者提案との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
228	要求水準書 別紙9	22	1.3.2		イ	(イ)		電灯・コンセント設備	本文中に「アレルギー対応調理室」と記載がありますが、実施方針、要求水準書、要求水準書(別紙9)等に「アレルギー対応調理室」はありません。本事業において将来計画を含めアレルギー対応調理は行うのでしょうか。	No142を参照してください。
229	要求水準書(案) 資料9	22	1.3.2.		イ	(イ)		電気設備	アレルギー対応食について、本件施設概要には必要諸室の記載がありませんが、実施予定はありますでしょうか。対応食を実施する場合、必要諸室及び除去対象アレルギー、提供方式(除去食・代替食の有無等)、1日当たりの提供食数、配送容器の詳細をご教示ください。	No142を参照してください。
230	資料9 (要求水準書(案))	22	1.3.2.		イ	(イ)		電灯・コンセント設備 (アレルギー対応食について)	「資料9 市が想定している本施設の施設性能」の電気設備項目にて「アレルギー対応調理室」と記載がございますが、同資料の諸室説明欄や要求水準書(案)にはアレルギー対応食調理に関する記載がありません。こちらは誤記でしょうか。 誤記ではない場合、本事業におけるアレルギー調理の実施の有無、実施する場合の想定提供食数(1日あたり)および想定される対応レベル(アレルギー除去食・代替食等)について、市の考え方をお示しいただけますでしょうか。	No142を参照してください。
231	資料 9.	25	1.3.3		イ	(サ)		臭気対策	高性能脱臭装置を設けること、との記載がありますが仕様検討の為、大気汚染防止法他の規制基準がありましたらご教示願います。	悪臭防止法をご確認ください。
232	要求水準書 別紙9	25			ウ	(ケ)		給水・給湯設備	「受水槽は、ステンレス製とし～」とありますが、FRP製品(複合パネル又は単板パネル)の採用は不可でしょうか。	不可とします。
233	要求水準書 別紙9	25			エ	(イ)		排水設備	「グリストラップを設けること」とありますが、貴市排水基準に適合すればグリストラップ単独タイプおよびグリストラップ機能を有する排水処理施設等、形式は事業者提案として宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
234	資料9	29	1.3.4.		イ	(ウ)		コンテナ	コンテナについて、「資料11、資料12を踏まえた上で、供給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断して提案」とありますが、これは、必ずしも資料11のコンテナ寸法や資料12の配送車の仕様を踏襲することが求められているわけではなく、配送校の状況等に合致すれば、事業者にて柔軟に最適な寸法、仕様のあるものを提案してよいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
235	資料9	29	1.3.4.		イ	(ウ)		コンテナ	コンテナ計画にあたり、「配送校の状況を勘案」するため、各配送校の配膳室、プラントホームの図面(1階平面図)、および小荷物昇降機の有効寸法、積載荷重をお示しください。	別途作成後、公開します。
236	要求水準書	資料9	1.3.5.		ア	(オ)		会議室・研修室	会議用長机がW1800で「3人掛け(x27台)」と思われますが、W1200の「2人掛け(x40台)」でもよろしいでしょうか。また、3人掛けと2人掛けの両方使用し、計80人程度の想定でもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
237	資料9	30	1.3.5		ア	(カ)		調理実習室備品	調理実習室で使用する調理備品を事業者で調達する場合、参考リスト(品名、型式、数量、仕様等)をご提示ください。	提案に委ねます。
238	要求水準書	資料9	1.3.8.		ア	(イ)		食器・食缶等の共通事項	「教職員用としてすべての配送校分、試食会等用として150名程度分の食器・食缶等(生徒等が使用するものと同じのもの)を提案すること。」とございますが、150名分はセンターに用意するという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
239	要求水準書	資料9	1.3.8.		イ			食器・食缶等 食器等	新たに導入するトレイは今回の計画食数分必要の認識でよろしいでしょうか？ 提示いただいたトレイサイズ(351mm×267mm×18mm)での配膳はサイズの厳しいように見受けられますが問題ないでしょうか？特に資料8で例示いただいた中学校パターン5は難しいように感じます。	現在使用しているものを原案として想定しているが、今後、給食摂取基準の改訂等が見込まれることから、市でも学校給食摂取基準及び給与量の見直しを考えています。 指摘の通り、中学校の献立は現行の食器・トレイでは想定献立の実施が難しいため、見直しを行います。 募集要項の公開と併せてお示しします。
240	資料9	31	1.3.8		イ			食器等	食器かごには、予備を含めて最大何枚の食器を入れますか。	食器かごに1種類の食器を入れる場合、39枚(最大人数37人+2人分)
241	資料9	31 32	1.3.8		イ			食器等	1学級の食器、トレイ、はし・スプーンかごには、対象人数に加え予備食器、トレイ、はし、スプーンは何枚・何本・何膳最低限入れる想定がありますか。 全校、全学級のかごに予備を入れる場合、予備の数量を含めた必要数量の調達が必要になりますので想定をご教示ください。	予備は、基本的には、各2人分ですが、スプーンなどは、切りの良い数でのセットでも可能です。児童生徒数+予備の他に、試食会分のセットも必要です。

＜実施方針等に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
242	資料9	31	1.3.8		ウ				要求水準書11頁「配送校及び学級数等」にて「特別支援学級の生徒等の喫食場所は各学校で異なるため、学級数に特別支援学級を含んでいる学校と含んでいない学校とがある」と記載されていますが、1校あたり必要となる食缶調達数についてお示しください。	No.73にてお示しする資料で確認できるようにいたします。
243	資料9	31	1.3.8		ウ	(エ)		食缶等	資料9で提示されている和え物用食缶(340×240×130mm)等のサイズでは、資料6-1の想定献立にあるカットフルーツ(小玉すいか1/16、メロン1/8等)を1学級分配する際、高さ・容量とも不足するのではないかと懸念しています。 資料8「使用する食缶の想定について」において、2個(「O×2」等)と記載されている食缶について、資料9に示されているどの食缶(名称および容量(L))のものなのか、明記していただけますでしょうか。	前段、後段ともNo165を参照してください。
244	要求水準書	資料9	1.3.8.		ウ	(エ)		食缶の仕様	寸法や型番、容量の記載がございますが、献立による容量が確保できていれば仕様を変更してもよろしいでしょうか。	可とします。
245	資料9	32	1.3.8		ウ	(エ)		汁用食缶	汁用食缶の参考型番がなく、寸法φ340×319mmと容量16ℓのみが記載されています。参考で構いませんので、型番をご提示ください。	汁用食缶:390×320×215mm(14L)クリップ・バックン付き、少人数用の汁用二重食缶・4L(クリップ・バックン付き):340×240×130mmに訂正します。
246	資料9	32	1.3.8		ウ	(エ)		汁用食缶	汁用食缶の容量が16リットルと記載がありますが、中学校の35人学級などの採用によって、食缶の必要容量は減っています。汁碗の容量が415mlのため、実容量6割250ml、担任副担任を含め、37食分とすると、9.2リットルとなります。配缶される実容量をお示しください。また、別の用途で、使用される場合は、目的等をご提示ください。	No245を参照してください。
247	資料9	32	1.3.8		ウ			和え物用食缶	4L食缶となっておりますが、資料6の食材量等より、適切な量を配食できない料理が出てくるのが想定されます。現状の施設では同程度の調理内容で4L程度の食缶に配食できているとの認識でよろしいでしょうか。	和え物用食缶:390×320×130mm(9L)クリップ・バックン付きに訂正します。
248	資料9	32	1.3.8		ウ	(イ)		食缶等	主食(ご飯用)食缶の記載については誤記の認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
249	資料9	32	1.3.8		エ			配膳器具	配膳器具の参考型番をご提示下さい。	提案に委ねます
250	資料10	10						洗濯・乾燥室	調理員用品を洗濯・乾燥する室とすること。とありますが、市の栄養教諭(職員)の方の白衣や別契約を予定されている配送業者の配送着等の洗濯・乾燥をで行う想定はないという理解でよろしいでしょうか。	市・県の栄養教諭(職員)の方の白衣は洗濯・乾燥を行ってください。配送業者の配送着等の洗濯・乾燥は不要です。
251	要求水準書別紙10							工事区分表(案)	No.8に「シンダーコンクリート」とありますが、屋上防水の保護や屋内床の嵩上げに使用するコンクリートをさし、石炭などの燃え殻(シンダー)を骨材として用いた軽量コンクリートではなく普通コンクリートを使用する想定でも宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
252	要求水準書(案)資料10							工事区分表	コンテナ消毒装置用鉄骨等について区分の記載があるが、要求水準として天吊り消毒方式を指定しているのでしょうか。	天吊り消毒方式を指定しているものではありません。あくまで、天吊り消毒方式を採用した場合の工事区分を示したものととなります。
253	要求水準書(案)資料10							工事区分表	コンテナ消毒装置用鉄骨等が建築工事になっていますが、コンテナ消毒方式は天吊り式を導入するということでしょうか。	No252を参照してください。
254	要求水準書	資料11						現在使用しているコンテナのサイズ・数量	①現在のコンテナの運用としては、各学校の各階へコンテナごと運搬し、生徒がコンテナへ食器・食缶を取りに来るような運用でよろしかったでしょうか。 ②また、各学校でコンテナを昇降させるための小荷物昇降機の耐荷重(定格積載量)は、全校300kgとの認識でよろしかったでしょうか。 ③また、各配膳校の小荷物昇降機の有効内寸をご教授いただきたいです。	①につきましては、ご理解のとおりです。 ②③につきましては、No235を参照してください。
255	要求水準書	資料11						現在使用しているコンテナのサイズ・数量	①現在のコンテナ運用が食器と食缶が同じコンテナに入っている場合(混載)、提案で食器と食缶を別コンテナにする提案は可能でしょうか(別載)。 ②この場合、配膳員の稼働時間増加や、各学校へのフロアへ運ぶ台数が増えると予想されるため、その台数や、配膳室のスペース増の確認が必要となります。よって、各フロアのクラス数および、配膳室の大きな広さ等の情報を提示していただけないでしょうか。	①につきましては、可とします。 ②につきましては、No235を参照してください。また、各フロアのクラス数は、参考として今年度の内容を別途作成後、公開します。
256	要求水準書(案)資料11							現在使用しているコンテナサイズ・数量	コンテナサイズを計画するにあたり、配膳校の詳細図面を示していただけないか。	No235を参照してください。
257	要求水準書(案)資料11							現在使用しているコンテナサイズ・数量	各校学校の小荷物昇降機の有効寸法及び、積載可能重量をご教授願います。併せて、配送校配膳室の図面をお示しいただけないでしょうか。	No235を参照してください。
258	要求水準書(案)資料11							現在使用しているコンテナサイズ・数量	天吊り式コンテナの場合、各校配膳室で配膳台車への積み替えが必要になると予想されますが、各クラスまでの運搬台車は、設計範囲に含まれますでしょうか。また、積み替え作業が発生する場合は、配膳業務(配膳員の設置等)を市側が行うとの理解でよろしいでしょうか。	各校配膳室にて、各校ダムウェーターに乗せることができるサイズの台車やコンテナに寄せ換えることも可能であると考えられます。配膳業務が可能な場合は、運営業務内において実施してください。

<実施方針等に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答内容
259	資料11							現在使用しているコンテナのサイズ・数量	現在のコンテナ寸法に近似した計画とする場合、トレイ及び箸の追加、食缶の仕様・点数変更により、コンテナへの積載クラス数減少及びコンテナ台数の増加など大きな影響が予想されます。 またコンテナ台数の増加により、消毒保管機や洗浄機の調理設備も増加するほか、貴市の別途発注となる配送業務(トラックの台数)や配送先各校で受け入れる配膳室の広さにも影響が見込まれます。 以上の点をふまえて下記についてご教示いただけますでしょうか。 ①各校の配膳業務において昇降機へのコンテナ積載が必要となるでしょうか。 その際は必要となる学校の昇降機の有効開口、カゴ内寸法、最大積載荷量をご教示ください。 ②効率的な配送を鑑み、大コンテナ(1350×850×1550程度)で配送し、配膳室で各クラスの配膳カートに載せ替える運営方法はお認めいただけますでしょうか。 ③コンテナ台数や寸法が増加しても受け入れ可能か確認するため、各校の配膳室の寸法・縮尺や形状が確認できる図面資料等をご開示いただけますでしょうか。 ④配膳室の構造や搬入動線を正確に把握するため、配送校の現地見学会を開催いただくことは可能でしょうか。	①、③につきましては、No.235を参照してください。 ②につきましては、提案に委ねます。 ④につきましては、No.127を参照してください。
260	要求水準書	資料12						現在使用している配送車両の仕様	①現在ご使用の配送車両の台数は何台でしょうか。 ②また、新しいコンテナに合わせてトラック荷台内の改造の考えはありますでしょうか。 ③加えて、買い増しの予定はございますでしょうか。	①につきましては、現状12台となっています。 ②、③につきましては、事業者選定後に協議します。
261	要求水準書	資料12						現在使用している配送車両の仕様	参考資料として現状の配送資料(時間帯、配送順序、積込台数)をご提示いただくことは可能でしょうか？	別途作成後、公開します。
262	要求水準書別紙12							配送車両の仕様	現在使用している配送車両にバックカメラの設置はないのでしょうか。	全てではありませんが、バックカメラを設置している車両もございます。
263	要求水準書(案)資料12							現在使用している配送車両の仕様	天吊り式コンテナの場合、コンテナ重量が既存コンテナより重くなりますが、配送車の積載荷重を2t改造車で確定でしょうか。(積載重量によっては最大コンテナ積載が6台から減少する可能性があるため)	配送車の積載荷重は2t改造車で提案してください。
264	要求水準書(案)資料12							現在使用している配送車両の仕様	給食コンテナ(300kg)の乗降りに耐えられることとありますが、天吊り式コンテナの場合は積載重量が300kgを超える可能性があります。選定コンテナについて再考いただけないでしょうか。	No252を参照してください。