

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
1	要求水準書(案)							要求水準書(案)には、造成工事に関連する業務内容の記載がないため、造成工事は本事業における対象業務ではないと考えてよろしいでしょうか。	施設整備に伴う必要な工事は事業者にて実施してください。
2	要求水準書(案)	1	第1	2	2)			実施方針と異なる名称となっておりますが、異なっている状態が正と考えて宜しいでしょうか。	施設名称は実施方針が正です。
3	要求水準書(案)	1	第1	2	2)			実施方針との名称が相違しています。実施方針を正としてよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。
4	要求水準書(案)	2	第1	3	2)	(1)		石巻市新学校給食センターと東学校給食センターで食物アレルギー等対応食を分担して提供する際、学校での混乱も防ぐため提供容器や方法も合わせた計画が望ましいと考えます。現在の東学校給食センターの提供ルールや容器、調理方法をご教示願います。	本市のアレルギー等対応給食の内容については、提供資料及び石巻市学校給食食物アレルギー等対応マニュアルを参照願います。(資料14) 調理方法については、手配書、工程表を提供しますので確認願います。なお、アレルギー等対応給食は、下処理から全て専用調理室で調理しています。
5	要求水準書(案)	2	第1	3	2)	(1)		新学校給食センター計画に際し、調理能力や機器仕様等参考にさせていただきたく、東学校給食センターの図面の公表をお願い致します。	資料を提供します。
6	要求水準書(案)	2	第1	3	2)	(1)		「食物アレルギー対応調理室を整備し、東学校給食センターと分担して、市内全域に食物アレルギー等対応食を提供する」とありますが、新センターからの提供はあくまでも新センターの配送対象校に在籍する児童生徒と言う理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
7	要求水準書(案)	2	第1	3	2)	(1)		「食物アレルギー対応調理室を整備し、東学校給食センターと分担して、市内全域に食物アレルギー等対応食を提供する」という基本方針の記載から東学校給食センターでの対応と共通した運用方針のもと対応することと受け取りました。適切な施設設計と運用を提案させていただきたく、現在のアレルギー対応の詳細についてご教示いただきたく願います。 ①通常食とどの段階より区別しているのか(下処理から・切裁後・加熱調理途中からの採取等) ②アレルギー対応室で調理している品目(他生徒と同様に食べることの出来る給食もアレルギー対応室で調理しているのか、他生徒と別に調理が必要な品目のみ調理しているのか)	①下処理後から区別しています。下処理は通常食と同じ下処理室を使用していますが、食物アレルギー等対応食専用レーンを設け、通常食の食材と交差しないよう区分しています。 ②3品目(副食2品、汁物1品)です。食物アレルギー等対応食として提供する給食は、全てアレルギー対応室で調理しています。
8	要求水準書(案)	3	第1	4	4)	(8)		主食(米飯、パン)は市より委託された業者が直接学校等へ搬入されると記載がありますが、麺類(ソフトメン)も同様に直接学校等へ搬入との理解でよろしいでしょうか。	麺類は給食センターに納品し調理します。直接学校搬入品ではありません。
9	要求水準書(案)	4	第1	5	1)	(1)		シ)とリ)が重複しておりますが、何かご意図はありますでしょうか。	誤植です。
10	要求水準書(案)	6	第1	2	2)			具体的な良い提案を行う為、入札公告前に対話の機会をいただけないでしょうか。	個別での実施では、質疑により認識のずれをなくす機会としていることから実施しません。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
11	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		石巻市契約規則の中で、「契約金額の100分の5以上の入札保証金を納めさせなければならない」と記載がありますが、本事業と同様のPFI案件にあたっては、入札保証金は、免除となることが多く見受けられることから、本事業においても入札保証金は「免除」となると理解してよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
12	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		貴市契約規則第5条で、入札保証金について「契約金額の100分の5以上」と記載がありますが、事業者が参画する上で負担が大きいため、他のPFI事業では免除となる事例もあります。本事業でも免除いただくことをご検討ください。	No.11のとおりです。
13	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		貴市契約規則第25条に、「契約金額の100分の10以上の契約保証金を納めさせなければならない」とありますが、総事業費の1割では、事業者負担が大きいです。同様のPFI案件ではほとんど、施設整備期間は「施設整備費の100分の10以上」もしくは「免除」となっており、本事業でもそのように対応いただけないでしょうか。本事業参加に関わる重要な内容のため、即時ご回答いただきたいです。	入札公告時に示します。
14	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		貴市契約規則第25条で、契約保証金について「契約金額の100分の10以上」と記載がありますが、こちらについても本事業では事業者にとって大きな負担となることがいえま。施設整備期間は「施設整備費の100分の10以上」、維持管理運営期間は「維持管理運営費1年分の100分の10以上」といった制度のご検討をお願いします。	No.13のとおりです。
15	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)	ス)	貴市契約規則第5条の中で、「契約金額の100分の5以上の入札保証金を納めさせなければならない。」と記載がありますが、事業者の負担が非常に大きいと感じます。同様のPFI案件では「免除」となることが多く、「免除」として頂けないでしょうか。入札参加に関わる事柄ですので、入札公告時のご回答ではなく、本質疑でご回答お願い致します。	No.11のとおりです。
16	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)	ス)	貴市契約規則第25条の中で、「契約金額の100分の10以上の契約保証金を納めさせなければならない」と記載がありますが、総事業費の1割となりますと事業費に大きく影響し、事業者の負担が非常に大きいと感じます。同様のPFI案件で多く採用されています施設整備期間は「施設整備費の100分の10以上」、維持管理運営期間は「維持管理運営費の1年分の100分の10以上」、もしくは「免除」に変更して頂けないでしょうか。入札参加に関わる事柄ですので、入札公告時のご回答ではなく、本質疑でご回答お願い致します。	No.13のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
17	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		貴市契約規則第5条で、『契約金額の100分の5以上の入札保証金を納めさせなければならない。』とありますが、昨今の学校給食センターPFI事業と比べ、非常に厳しい条件であると考えています。学校給食センターPFI事業では入札保証金は「免除」となることが多いため、本事業においても免除としていただけないでしょうか。本事業参加に関わる重要な内容のため、即時ご回答いただきたいです。	No.11のとおりです。
18	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		石巻市契約規則の中で、「契約金額の100分の10以上の契約保証金を納めさせなければならない」と記載がありますが、本事業と同様のPFI案件にあたっては、契約保証金は、施設整備費の1割とする事業が多く見受けられることから、本事業においても契約保証金は「施設整備費の1割」と理解してよろしいでしょうか。	No.13のとおりです。
19	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		入札保証金は、設計監理業務では一般的に、免除になる事が多いのですが、免除にさせていただけないでしょうか。	No.11のとおりです。
20	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		契約保証金は、事業全体では額が大きくなるため、施設整備と運営は分けて設定いただけないでしょうか。	No.13のとおりです。
21	要求水準書(案)	6	第1	5	1)	(3)		貴市契約規則第25条の中で、「契約金額の100分の10以上の契約保証金を納めさせなければならない」と記載がありますが、総事業費の1割の場合、事業費に大きく影響し、事業者の負担が非常に大きいと感じます。同様のPFI案件で多く採用されています施設整備期間は「施設整備費の100分の10以上」、維持管理運営期間は「維持管理運営費の1年分の100分の10以上」、もしくは「免除」に変更して頂けないでしょうか。入札参加に関わるため、本質疑へのご回答をお願い致します。	No.13のとおりです。
22	要求水準書(案)	6	第1	1)	(3)	ス)		貴市の契約規則の中で、「本市と契約を締結する者の納付すべき契約保証金の額は、当該金額の100分の10以上とする。」と記載がありますが、先事例等を確認しますと施設整備期間中の契約保証金の設定は、「施設整備に係るサービス対価の100分の10以上」となっています。契約金額の100分の10以上となると事業者の負担が非常に重くなるため、施設整備期間中の契約保証金の設定は、「施設整備に係るサービス対価の1割」または「免除」として頂けないでしょうか。	No.13のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
23	要求水準書(案)	6	第1	1)	(3)	ス)		貴市の契約規則の中で、「本市と契約を締結する者の納付すべき契約保証金の額は、当該金額の100分の10以上とする。」と記載がありますが、先行事例等を確認しますと維持管理運営期間中の契約保証金の設定は、「維持管理運営業務に係るサービス対価の一事業年度分の100分の10以上」となっています。契約金額の100分の10以上となると事業者の負担が非常に重くなるため、維持管理運営期間中の契約保証金の設定は、「維持管理運営業務に係るサービス対価の一事業年度分の100分の10」または「免除」として頂けないでしょうか。	No.13のとおりです。
24	要求水準書(案)	6	第1	1)	(3)	ス)		貴市の契約規則のなかで、「一般競争入札に参加しようとする者の納付すべき入札保証金の額は、当該入札金額の100分の5以上の額とする。」と記載がありますが、事業者の負担が非常に重く、先行事例等を確認しても「免除」としている事例がほとんどです。入札保証金については「免除」として頂けないでしょうか。	No.11のとおりです。
25	要求水準書(案)	8	第1	7	1)			「光熱水費（市職員事務室で使用する費用は除く）」とありますが、事業者側とは言えないスペース（市職員・来客用玄関、市職員トイレ、多目的トイレ、来客用トイレ、会議室兼多目的室、食育調理実習室、見学通路・食育資料展示ホール、外灯等）の費用は、どちらの負担でしょうか。	原案のとおり、事業者負担とします。
26	要求水準書(案)	9	第1	7	1)			事業用地の敷地条件において、敷地一部が埋蔵文化財包蔵地に指定されていますが、埋蔵文化財発掘された場合の工期や費用の対処方法をご教示ください。	資料5「埋蔵物調査結果」のとおりですが、出土した場合は市で対応します。
27	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		本施設から配送するデザートのお食数をお示しください。	令和6年5月1日時点では4,358食です。
28	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		米飯・パン等は事業範囲に含まないとありますが、本施設内に一時的に保管するスペースは不要と理解してよろしいでしょうか。	学校提供分は不要ですが、給食センター調理員も喫食するのであれば、その分の保管スペースは必要かと思えます。
29	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		本施設からのデザート配送の対象である北上地区および雄勝地区内に位置する学校を具体的にご指示ください。	北上地区は北上小学校及び北上中学校、雄勝地区は雄勝小学校及び雄勝中学校です。
30	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		北上地区および雄勝地区内の学校へは、本施設からデザートを配送することとなっておりますが、容器の回収も同様と考えてよろしいでしょうか。	容器は学校側で廃棄しますが、段ボールは回収し、給食センターで廃棄します。
31	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		1日概ね4,000食に対し、概ね2,000食×2献立を調理できる施設を計画すると捉えて宜しいでしょうか。また、4,000食・2献立献立に対し、幼稚園・小学校・中学校の内訳想定をご教示ください。	お見込みのとおりです。 なお、現時点での児童生徒数で2献立を区分すると、①小学校2,060食及び幼稚園67食、②中学校1,879食となります。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
32	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		直接搬入品のうち、北上地区と雄勝地区の学校へは本施設から配送が必要となりますが、搬入業者側に専用の容器等がございますか。また、ある場合はその容器のままで配送するのでしょうか。(本施設内で入れ替えをする必要の有無、専用の食缶を用意する必要があるのでしょうか。)	ステンレス二重食缶を利用しているので、移し替えの必要はありません。
33	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		2献立において献立ごとの食数の振り分けをお示してください。	No.31のとおりです。
34	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		2献立において同じ日に「揚物+揚物もしくは焼物+焼物」という同一の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物の献立は同日に重複させないことが一般的です。これらの組み合わせでは揚物機・焼物機を2献立分設置する必要があり、建設・設備・調理設備の初期コストとともに維持管理費も増大することとなり、入札予定価格への影響が懸念されます。	重複しない予定です。 例として、現在提供している献立を示します。
35	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		適切な機器台数や機器能力を検討するにあたり必要な本事業における想定献立(1か月分)及び食材手配表(1週間分)を参考までにお示しいただけないでしょうか。	資料を提供します。(資料15,16)
36	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		想定する献立のうち、手作り等の献立を想定されているのでしたら、その献立名と調理方法をお示してください。	資料を提供します。(資料17)。なお、本市の学校給食は手作りを基本としており、加工品の使用は必要最小限としています。
37	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		2献立をどう分けるのか、学校・園、食数をお示してください。	No.31のとおりです。
38	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		デザートは何に入れて運ぶ予定でしょうか。容器の場合は、容器の調達元、型式・寸法等をお示してください。	デザートは、直接学校に納品されます。
39	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		回転釜を使用する献立については、最大でもA献立(汁物)+B献立(汁物)+A献立(煮物or炒め物)の3品との認識でよろしいでしょうか。	東学校給食センターと同様の場合は、A献立(汁物)+B献立(汁物)+A献立(煮物or炒め物)+B献立(煮物or炒め物)+AかB献立(主菜)となります。
40	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		②主菜の2献立については、焼き物+焼き物及び焼き物+蒸し物の2献立はあるが、揚げ物+揚げ物の2献立は無いとの認識でよろしいでしょうか。	揚げ物+揚げ物はありません。また、焼き物+蒸し物も同一機使用のためありません。提供した献立表を参照願います。
41	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		③副菜の2献立については、和え物+和え物及び和え物+果物の2献立はあるとの認識でよろしいでしょうか。	和え物+和え物の組み合わせはありませんが、和え物+果物の2献立はあります。
42	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		デザートを配送する学校は、北上地区と雄勝地区と記載がありますが、北上小学校・北上中学校・雄勝小学校・雄勝中学校の4校のみでよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
43	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)	ア)	2献立方式とありますが、同規模の施設では1献立であることが大多数かと存じます。本施設では2献立方式とする理由についてご教示ください。(施設面積や人件費に影響するため背景を把握したいため)	リスク分散の観点から小中別献立としました。一方で、調理コストや作業効率も重要な観点であることから、状況の変化に対応可能な汎用性の高いプランの提案を期待いたします。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
44	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)	ア)	2献立方式とありますが、それぞれの想定食数、献立の組み合わせ例をご教示ください。また、施設面積にも大きく影響するため、現在想定している献立において回転釜を最大数使用する献立をご教示ください。	小学校・幼稚園 1献立 食数：約2,000食 中学校 1献立 食数：約2,000食 献立例は提供資料のとおりです。 なお、回転釜を最大利用する献立は、うどん、焼きそばです。
45	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)	ウ)	デザートに関して、北上地区及び雄勝地区の学校へは、選定事業者により本施設に配送とありますが、こちらはクラス別の小分け作業なども選定事業者側の業務になりますでしょうか。	クラス分けは必要ありません。全校分をまとめて保冷バック等に入れて配送します。
46	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		献立方式が2献立とありますが、想定献立と調理室手配表をご提示いただけますでしょうか。	No.35のとおりです。
47	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		2献立実施にあたり、貴市で想定している主食・副食（汁物・炒め物・煮物・和え物・果物・焼物揚物蒸し物）の提供パターンをご教授ください。	No.44のとおりです。
48	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(2)		北上地区と雄勝地区内に位置する学校のデザートについては、選定事業者により本施設から対象校に配送するとありますが、具体的な対象学校をご教授願います。	No.42のとおりです。
49	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(3)		当日の献立が、アレルギーが入っていない献立の場合、アレルギーを持っている児童生徒は、普通食を喫食するのでしょうか。	該当するアレルギーが含まれない献立の日であっても、アレルギー等対応給食を喫食します。
50	要求水準書(案)	9	第1	8	1)	(3)		アレルギー対応調理は、アレルギー対応調理室以外でもアレルギー食材を入れる前に取り分ける方法などにより、調理しますか。	食物アレルギー等対応食は、下処理を除き、全て食物アレルギー対応調理室で調理しています。
51	要求水準書(案)	10	第1	8	3)			「受配校数を変更する可能性がある。」とありますが、その対応に伴い増加費用が発生する場合は、貴市のご負担になるとの理解でよろしいでしょうか。	事業契約書（案）にて示します。
52	要求水準書(案)	10	第1	8	4)			各学級の人数内訳をご提示いただけないでしょうか。	資料を提供します。（資料18）
53	要求水準書(案)	11	第1	8	5)			初年度令和9年度の1日平均提供食数をご教示お願い致します。	公表資料7を参照願います。
54	要求水準書(案)	11	第1	10				統括責任者は、施設整備期間から維持管理運営期間を通じて存在する立場との理解で、宜しいでしょうか。 また、運営業務における総括責任者とは違う立場との認識でありますが、場合によっては同一人物でも宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
55	要求水準書(案)	12	第2	1	1)	(1)	ア)	「周辺景観に調和した建物規模。外観及び色彩とする」とありますが、具体的に使用してはならない色など指定はありますでしょうか。	デザインコード等はありません。当該エリアの景観や建築物を参考に提案願います。
56	要求水準書(案)	14	第2	2	2)			近隣家屋調査、敷地測量（平面、高低差）の情報がございましたらご提供願います。	資料12,13を参照願います。
57	要求水準書(案)	14	第2	2	2)			近隣家屋調査の対象範囲について基準等はございませんか。	事業者にて想定し、対策を行ってください。
58	要求水準書(案)	14	第2	2	2)			遊楽館は近隣家屋調査の対象外と考えて宜しいでしょうか。対象内となるのであれば、劣化診断結果など建物調査結果をお示し下さい。	お見込みのとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
59	要求水準書(案)	14	第2	2	2)	ア)		施設整備に必要な調査は選定事業者が実施することになりますが、そのうちの近隣家屋調査について、どこまでの範囲が対象となりますでしょうか。ご教示ください。	事業者にて想定し、対策を行ってください。
60	要求水準書(案)	14	第2	2	2)	ア)		外構計画以外の整地等の造成工事は貴市の工事との認識でよろしいでしょうか。	施設整備に伴う必要な工事は事業者にて実施ください。
61	要求水準書(案)	14	第2	2	2)	イ)		必要な官庁許認可手続き一式について、建築確認申請の提出先は、民間の建築確認検査機関でもよいとの理解でよろしいでしょうか。	申請者がSPCの場合は、お見込みのとおりです。
62	要求水準書(案)	14	第2	3		1		今回計画敷地(8,500㎡)では造成工事が発生することになると思いますが、造成工事については貴市による設計・建設工事対応と考えてよろしいでしょうか。	No.60のとおりです。
63	要求水準書(案)	14	第2	3		1		小高い山(がけのような小山)を残っている経緯を教えてください。	詳細は不明ですが、敷地造成後に他事業の発生土を集積したものです。
64	要求水準書(案)	14	第2	3		1		小高い山(がけのような小山)は埋蔵文化財包蔵地にあたりますでしょうか。	あたりません。
65	要求水準書(案)	14	第2	3		1		上記該当する場合、撤去(掘削)はできないこととなりますでしょうか。	撤去(掘削)可能です。
66	要求水準書(案)	14	第2	3		1		上記撤去できない場合、がけ条例に該当しますでしょうか。その場合、擁壁等の造成は貴市による対応でよろしいでしょうか。	No.65のとおり。
67	要求水準書(案)	15	第2	3	1	6		地域住民説明会の主体は貴市でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)のとおり、事業者主体です。
68	要求水準書(案)	15	第2	3	1	6		地域住民説明会の頻度、方法、対象範囲を具体的に教えてください。また、対応してほしい内容を具体的に教えてください。	事業者の提案とします。
69	要求水準書(案)	15	第2	3	1	7		その他の費用とあるが、具体的にその他が示しているものを教えてください。	交付金対象費用及び起債対象費用以外の費用を指します。
70	要求水準書(案)	17	第2	3	4)			貴市の献立に合った施設計画に反映させるため、想定される1~3ヶ月分の想定献立をご教示願います。また、食物アレルギー等対応がある献立は月に何日程度含まれますでしょうか。	1か月分の想定献立は提供資料のとおりです。食物アレルギー等対応給食は毎日提供します。(令和6年度は最大22日)
71	要求水準書(案)	17	第2	3	4)			施設の概要と留意事項に「衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可」とするがありますが、必ずしも〇〇室ではなく〇〇コーナーでも良いとの認識でよろしいでしょうか	ものによりませんが、ご認識のとおりです。
72	要求水準書(案)	17	第2	3	4)			必要諸室については「施設の構成を変更することも可とする」とあるように提案に委ねられるという認識でよろしいでしょうか。	No.71のとおりです。
73	要求水準書(案)	18	第2	3	4)			配送車をドックシェルターに接車しコンテナを回収するため、効果的な運用スペースの確保のため回収側に風除室を計画するかは、事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
74	要求水準書(案)	18	第2	3	5)			豆腐の納品方法について、どのような状態で納入されるかご教示ください。	河南地区の豆腐店から購入したものについては、市販のパックにふたがされていない状態で、蓋つき番重に入れて納入しています。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
75	要求水準書(案)	18	第2	3	5)			入荷室・仕分室は、入荷室で1部屋、仕分室で1部屋ではなく、入荷及び仕分作業を行う1室を指しているとの理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
76	要求水準書(案)	19	第2	3	5)			【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、市職員用事務室から調理従事者が検収室へ入室する前に使用する前室を経由して検収室へ入室する計画でも問題ないでしょうか。	問題ありません。
77	要求水準書(案)	19	第2	3	5)			「野菜下処理室とはパススルー」とありますが、泥が下処理室(野菜)に侵入しないよう留意したレイアウトを前提に、パススルーした先が野菜下処理室ではない諸室にすることは事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	衛生面、機能、動線等に支障がないことを前提に事業者委ねます。
78	要求水準書(案)	19	第2	3	5)			検収室は、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、前室を介した動線でも問題ないでしょうか。	No.76のとおりです。
79	要求水準書(案)	19	第2	3	5)			厨芥処理システムは、泥落とし室・ピーラー室と下処理室(野菜類)の両部屋に設置する記載ですが、泥落とし室・ピーラー室に集約することでもよいですか。	提案に委ねます。
80	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			殻付き卵の入荷はないと理解してよいですか。	入荷はあります。 なお、本市では殻付き卵のみを使用しています。
81	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			【卵処理室】 「解凍から調理するまでの間～」とありますが、卵は凍結液卵を使用するという認識で宜しいでしょうか。P83にあります「殻付きの卵」も使用されませんか。	本市の学校給食では、殻付き卵を使用しており、凍結液卵の使用はありません。
82	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			【卵処理室】 卵下処理室は下処理室(肉・魚類)の一部にコーナーでのご提案は可能でしょうか。	卵は汚染度が高いので、別室を用意すること。
83	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			【特別洗浄室】 特別洗浄室は諸室にしまわす、必要時に区分け出来る計画でも問題ないでしょうか。	感染症拡大予防の観点から、区分けと一室設けていただくことが望ましい。
84	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			特別洗浄室とありますが、使用時に回収風除室の一部を可動式シャッター等で区分けして使用する特別洗浄コーナーの提案も認めていただけませんか。	No84のとおりです。
85	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			蒸煮機能付きの真空冷却機を設置とありますが、こちらはメーカー指定の機能と思われるため、蒸し煮の加熱と冷却は別々の専用機器で対応させていただくことは可能でしょうか。	提案に委ねますが、別々の専用機器を設置することにより、作業動線や作業効率が低下することのないよう留意願います。
86	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			和え物室の「和え物用回転釜は対面調理できるようにすること」とは両面調理(パススルー)仕様という認識でよろしいでしょうか。	回転釜の2方向から複数人調理できるという意味です。
87	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			油の納入、回収はローリー車で行う想定でしょうか。	ローリー車での納入を基本としますが、非常時のため一斗缶の使用もあります。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
88	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			(油庫)油の搬入、回収はローリー車で行う想定でしょうか。	No.87のとおりです。
89	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			卵処理室の記載から、殻付き卵の入荷はないと理解してよいですか。	No.80のとおりです。
90	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			油庫の広さを検討するにあたり、油の納品形態が一斗缶なのか、ローリー車なのかご教授いただけませんか。	No.87のとおり。
91	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			卵処理室の記載内容より、殻付き卵の入荷は無いとの認識で問題ないでしょうか。	No.80のとおりです。
92	要求水準書(案)	20	第2	3	5)			卵処理室とありますが、冷凍液卵のため衛生的なスペースが確保されていば卵処理コーナーでの提案も可能でしょうか。	不可です。
93	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			防災備蓄倉庫にて、貴市が調達する物資の内、「救給カレー」は40食/箱×40箱=1,600食分となっていると考えられますが、これは40箱ではなく100箱の間違いということでしょうか。	ご指摘のとおりですので修正します。(40食/箱=100箱)
94	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			上処理室は、上処理コーナーとして壁で区画しない計画としてもよいでしょうか。	よろしいです。
95	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			【回収風除室】 回収されたコンテナを置くスペースを考えると、洗浄室との境目はないほうが良いかと考えますので、「室」としなくとも良いでしょうか。	回収風除室の設置をお願いします。
96	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			【防災備蓄倉庫】 備蓄する食品等の物資(救給カレー、使い捨て容器)は、防災の日等の献立で使用する想定はありますでしょうか。その場合、使用するたびに補充が必要でしょうか。又は、消費賞味期限等に合わせた入替えを行うのみで宜しいでしょうか。	学校給食で使用する場合があります。 消費賞味期限に合わせた入れ替えを想定しております。
97	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			【煮炊き調理室】 【焼物・揚物・蒸物調理室】 【和え物室】 2献立の献立組み合わせについて、汁物・煮物・炒め物・焼物・揚物・蒸物・和え物・和え物・果物の組み合わせ想定をご教示ください。	No.44のとおりです。
98	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			【上処理室】 上処理室は煮炊き調理室の一部にコーナーでのご提案は可能でしょうか。	No.94のとおりです。
99	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			【焼物・揚物・蒸物調理室】 焼物・揚物・蒸し物室は煮炊き調理室の一部にコーナーでのご提案は可能でしょうか。	不可です。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
100	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			災害時の備蓄食材において「救給カレー：1箱(40食入り、150g)×40箱(4,000食)」と記載にありますが、計算すると1,600食となります。 正しい数量をご教示いただけませんか。	No.93のとおりです。
101	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			普通食は、食缶数から最大3品と想像しますが、3品×2献立=6品の内、1日当たり、調理するアレルギー対応食は、何品でしょうか。品数が4品以上等負荷がかからないよう、献立組み合わせにより、配慮していただけるのでしょうか。	アレルギー対応食についても3品(汁物、副食2品)となります。
102	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			防災備蓄倉庫の救急カレーの用途は、給食で使用するという理解でよいですか。また、敷地内に単独で設けることでもよいですか。	施設内にあることが望ましい。
103	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			防災備蓄倉庫が給食エリアの区分となっていますが、明示されている移動式煮炊き釜を実際に使用する時の事を考慮し、よりアクセスのし易い場所(給食エリアでは無く事務・その他エリア)での設置提案としても構いませんかでしょうか。	施設内であれば提案に委ねます。
104	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			上処理室は、コーナーとして計画することでもよいですか。	No.94のとおりです。
105	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			4,000食2献立を実施するにあたり、焼物蒸し物献立の重複、揚物献立の重複はないとの理解でよろしいでしょうか。	No.44のとおりです。
106	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			救給カレー40食入り×40箱で4000食とあるが、1600食が正でしょうか。	No.93のとおりです。
107	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			移動式煮炊き釜は本施設で使用するのではなく、別途避難所等で使用する認識でよいでしょうか。	災害時の状況やニーズにより異なります。
108	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			上処理室は、非汚染作業区域のため上処理コーナーとして計画してもよろしいでしょうか。	No.94のとおりです。
109	要求水準書(案)	21	第2	3	5)			上処理室とありますが、運用上の効率的なスペース確保のため、必ずしも室として整備する必要はなく切裁コーナーとして計画してもよいという理解でよろしいでしょうか。	No.94のとおりです。
110	要求水準書(案)	22	第1	8	5)	(5)		食物アレルギー対応について、代替または除去のどちらをお考えでしょうか。	除去対応を基本としております。
111	要求水準書(案)	22	第2	3	5)			【食物アレルギー対応上処理室】 食物アレルギー対応上処理室は煮炊き調理室の一部にコーナーでのご提案は可能でしょうか。	不可です。
112	要求水準書(案)	22	第2	3	5)			蒸煮機能付き真空冷却機を設置とありますが、蒸煮した後に冷却する工程は約1時間かかります。1台で2回転調理する場合、2時間以上要します。調理の工程からも蒸煮機能のない真空冷却機の設置でもよいですか。	No.85のとおりです。
113	要求水準書(案)	23	第2	3	5)			【市職員用事務室】 更衣室の男女比率をご教示ください。	現時点では1:3を想定しています。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
114	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			【更衣シャワー室】 近年給食センターでのシャワー室の利用頻度が低下しております。シャワー室の設置有無は提案に委ねるに変更頂けないでしょうか。	提案に委ねますが、既存施設にはありません。
115	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			前室eに「洗面台」とありますが「手洗い」と読み替えても宜しいでしょうか。	読み替えて構いません。
116	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			【前室】 同規模の給食センターは、エアシャワーの設置は非汚染作業エリア入出時のみとなっております。エアシャワーの設置は非汚染作業のみをお認め下さい。	エアシャワーは、非汚染区域の入口への設置を考えています。
117	要求水準書(案)	24	2	3	5)			更衣シャワー室を計画するかは、事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	No.114のとおりです。
118	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			【市職員用トイレ】 男女比率をご教示ください。	No.113のとおりです。
119	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			前室に設置するエアシャワーは、他の案件同様に非汚染作業区域入室側のみの設置でよいですか。	No.116のとおりです。
120	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			前室の構成を検討するにあたり、貴市で想定している前室でのエプロン着用、手洗い、エアシャワー通過の順序をご教授ください。	衛生が確保できることを前提に、提案をお願いいたします。
121	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			更衣室内のシャワー室は、近年使わないことが多くなってきています。事業者提案でよろしいですか。	No.114のとおりです。
122	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			会議室兼多目的室は、全職員（選定事業者側職員（調理員含む）と市職員）が一堂に会して会議できる広さがありますが、市側から指定する人数設定はないと理解してよいですか。	見学会でも使用しますので、最低でも40人は見込んでください。
123	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			会議室兼多目的室と食育調理実習室は可動式の間仕切りによる一体的な部屋として提案することは可能でしょうか。	利便性、遮音性、広さが確保されるのであれば、可とします。
124	要求水準書(案)	24	第2	3	5)			更衣シャワー室を計画するかは、事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	No.114のとおりです。
125	要求水準書(案)	25	第2	3	5)			【会議室兼多目的室】 【食育調理実習室】 会議室兼多目的室と食育調理実習室は必要に応じて稼働性の仕切り等で区分け出来る計画とすることは可能でしょうか。	No.123のとおりです。
126	要求水準書(案)	25	第2	3	5)			市職員用事務室f「事務室から検収室に直接行くことができる前室を設けること」と記載の前室は給食エリアに入室するための前室と兼用してもよろしいでしょうか	衛生が確保されれば問題ありません。
127	要求水準書(案)	25	第2	3	5)			会議室兼多目的室の収容人数は、見学通路・食育資料展示ホールの要求事項にあるとおり一度に40名程度の認識でよろしいでしょうか。	No.122のとおりです。
128	要求水準書(案)	25	第2	3	5)			（食育調理実習室）見学者や食育調理実習の参加者などの、1回あたりの最大来場者数はどのくらいを想定させておられますでしょうか。	食育調理実習室は、1度に40人程度の使用を見込んでください。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
129	要求水準書(案)	25	第2	3	5)			会議室兼多目的室を利用する見学者の対象人数は40名を想定でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
130	要求水準書(案)	25	第2	3	5)			食育調理実習室は、計画地向かいの施設「遊楽館」の調理室を活用する方法はありますでしょうか。その場合、師範台用調理台1台のみ会議室兼多目的室に設けることでよろしいでしょうか。	想定しておりません。
131	要求水準書(案)	26	第2	3	5)			【見学通路・食育資料展示ホール】 煮炊き調理室以外の見学はLIVE映像を用いてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
132	要求水準書(案)	26	第2	3	5)			煮炊き調理室は必ず見学できるように計画すること。」とありますが、煮炊き調理室の見学は、見学通路から見学できるようにするか、あるいは、会議室等に見学用の窓を設け見学できるようにするのは事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
133	要求水準書(案)	26	第2	3	5)			煮炊き調理室は必ず見学できるように計画すること。」とありますが、煮炊き調理室の見学は、見学通路から見学できるようにするか、あるいは、会議室等に見学用の窓を設け見学できるようにするのは事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	No.132のとおりです。
134	要求水準書(案)	27	第2	3	5)			【配送車両車庫】 配送車両車庫は、施設内（施設と一体）に設けてもよろしいでしょうか。	運営上支障がなければ構いません。
135	要求水準書(案)	27	第2	3	5)			(駐車場)職員(選定事業者側職員(調理員含む)と市職員)駐車場を適宜設置すること。と記載がございますが、勤務される市職員の人数と駐車場の想定台数をご教示ください。	現時点では5人及び5台程度を想定しています。
136	要求水準書(案)	27	第2	3	5)			選定事業者側職員の駐車場を整備した場合、業務に伴い駐車場を利用するため駐車するための費用の支払いはないという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
137	要求水準書(案)	27	第2	3	5)			選定事業者側職員の駐車場を整備した場合、業務に伴い駐車場を利用するため駐車するための費用の支払いはないという理解でよろしいでしょうか。	No.136のとおりです。
138	要求水準書(案)	27	第2	8	5)	(5)		駐輪場について、「台数は提案に委ねる」とありますが、他のスペースと兼用または設けないという提案も可能でしょうか。	他のスペースとの兼用は認めます。
139	要求水準書(案)	29	第2	3	6)	(1)	ウ)	市が引き込む回線についての保守管理については、市の負担と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
140	要求水準書(案)	33	第2	3	7)	(2)	イ)	「搬出入口の扉も自動開閉式」とありますが、運用上の意見より手動扉とすることもお認め頂けないでしょうか。	原則、不可とします。 ただし、自動扉と同等以上の衛生環境が確保されることが確実な提案がある場合には、詳細を提案時にお示しください。
141	要求水準書(案)	34	第2	3	7)	(4)		イ)に「室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い」とありますが、対象室をお示し下さい。	仕上げの異なる室内、各代表室を想定しています。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
142	要求水準書(案)	34	第2	3	8)	(1)		オ)に「敷地内の特定の樹木については、市の指示する場所に移植するものとする」とありますが、既存樹木の移植のため枯木保証は不要と考えて宜しいでしょうか。	よろしいです。
143	要求水準書(案)	34	第2	3	8)	(1)		「事務室に集中管理パネルを設置し・・・」とありますが、事務室とは、市職員用事務室、事業者用事務室のどちらを指すのでしょうか。	事業者用事務室です。
144	要求水準書(案)	34	第2	3	8)	(1)		管理用のフェンスは、資料1敷地図の対象敷地の敷地境界（赤色の点線）及び対象範囲（赤色の実線）に限らず、設置位置は事業者提案によると理解してよろしいでしょうか。	外部からの侵入を防止できるよう計画ください。
145	要求水準書(案)	34	第2	3	8)	(1)	オ)	敷地内の特定の樹木の移植先を図示頂けますでしょうか。	落札者と協議の上、決定します。
146	要求水準書(案)	34	第2	3	8)	(2)		既存の出入口以外に新たに出入口を追加、もしくは付け替え等は可能でしょうか。	関係部署や機関と協議ください。
147	要求水準書(案)	34	第2	3	8)	1	オ	「資料11樹木の場所」について、具体的な平面上の位置、樹種、樹高、樹径、移植先を具体的に教えてください。また、移植する理由を教えてください。	桜であり、目的をもって植樹されたものである可能性が高いためです。位置等は、入札説明会の際に確認願います。
148	要求水準書(案)	35	第2	3	8)	5		見学用大型バス駐車場1台分とあるが、計画地には設けず、計画地の向かいの施設「遊楽館」の駐車場を借りることは可能でしょうか。	不可です。
149	要求水準書(案)	35	第2	3	8)	5		見学用大型バスの車寄せスペースは任意でよろしいでしょうか。	よろしいです。
150	要求水準書(案)	36	第2	4	3)	(1)		ア)ウ)b)に「工事監理要領（工程管理、品質管理の承諾方法等）等」とありますが、公共建築工事標準仕様書（建築工事編）1.3.1(1)より、工程管理は建設企業が行う施工管理に含まれますので、工事監理業務には工程管理は含まれないと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
151	要求水準書(案)	37	第2	4	3)	(3)	ア)	建設工事に際して以下の点について制限、規制等がありますでしょうか。ご教示ください。 ①工事用車両の通行 ②作業時間（休日、時間外等）	落札者と協議の上、決定します。
152	要求水準書(案)	39	第2	4	3)	(4)	ウ)	施設引渡し時に所有権を移転する対象として「運営備品」と記載があります。一方で、P90には、運営業務として「7運営備品調達・更新業務」とあり、事業期間終了時に市へ引き渡すことと記載があります。運営備品については施設整備業務として調達し、自治体に帰属するものと理解してよろしいでしょうか。また、「運営備品調達業務」については性質上、施設整備業務として施設整備に係るサービス対価からのお支払いとしていただくように変更をお願いいたします。	入札公告時に示します。
153	要求水準書(案)	40	第2	6	2)		エ)	直接搬入品については、搬入業者が各学校へ配送するため、本事業でこれらに関する調理機器の設置する必要はない。と記載がございますが、直接搬入品とは具体的にどのような物になりますでしょうか。	要求水準書（案）p9のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
154	要求水準書(案)	41	第2	6	3)			板金類の仕様に「甲板の背立ての面では、5R以上のコーナーを取る。」とありますが、衛生的な作業・清掃ができるドライ仕様であれば必ずしもこの限りではないとの認識でよろしいでしょうか。	衛生面、機能等に支障がなければ、事業者の提案に委ねます。
155	要求水準書(案)	41	第2	6	3)	(1)		テーブル(作業台)類・シンク類の板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用とありますが、公共建築工事標準仕様書では厚さ1.2mm以上となっております。適切な強度を満たしていれば1.2mm以上の板厚としてもよろしいでしょうか。	耐久性に問題がなければ提案に委ねます。
156	要求水準書(案)	41	第2	6	3)	(1)		3) 調理設備の仕様 イ) テーブル(作業台)類・シンク類の板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用する。と記載ありますが、耐久性に問題なければ、板厚については1.5mm以上に限らず事業者の提案でよろしいですか。	No.155のとおりです。
157	要求水準書(案)	41	第2	6	3)	(2)		(イ)と(オ)の5R以上のコーナーにつきまして、角と面の表現はどちらも同じ内容を指すという認識でよろしいでしょうか。また、清掃性が良ければ、5R以上に拘らなくてもよろしいでしょうか。	衛生面、機能等に支障がなければ、事業者の提案に委ねます。
158	要求水準書(案)	41	第2	6	3)	(2)	エ)	内側のコーナー面に5R以上を設けとありますが、清掃性が良ければ5R以上に拘らなくてもよろしいでしょうか。	No.157のとおりです。
159	要求水準書(案)	41	第2	6	6)			「板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用する」とありますが、公共建築工事標準仕様書に準じ、1.2mm以上でもよろしいでしょうか。	No.155のとおりです。
160	要求水準書(案)	42	第2	6	3)	(2)		エ) キャビネット・本体部 キャビネット・本体部にて内側のコーナー面はポールコーナー(5R以上)を設け・・・とあります中棚などが取り外せ清掃がしやすいなどの工夫を施すなど別方法での事業者提案があればよいですか。	No.157のとおりです。
161	要求水準書(案)	42	第2	6	3)	(2)		オアジャスター部 (ウ) 床面清掃を容易に行えるよう、高さH=150 ^{mm} 程を確保するとありますが、操作作業性等を考慮し、機器用途によって脚高さを考慮する対応でよいですか。	衛生面、機能等に支障がなければ、事業者の提案に委ねます。
162	要求水準書(案)	42	第2	6	4)	(1)		ア) 冷凍庫・冷蔵庫 (ア) 内装はステンレス製とすることとありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫で、プレハブ冷蔵室・冷凍室は、外装、内装共に一般的に使用されているカラー鋼板という理解でよいですか。	お見込みのとおりです。
163	要求水準書(案)	43	第2	6	4)	(1)		冷凍庫・冷蔵庫は「自動温度記録等により、温度変化を記録し一元管理できるようにする。」とありますが、前日などから貯蔵する冷蔵庫のみで、パススルー冷蔵庫など調理中に一次保存する冷蔵庫についてはこの限りではないとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
164	要求水準書(案)	43	第2	6	4)	(1)		ア) 冷凍庫、冷蔵庫 (オ) 自動温度記録装置等により、温度変化を記録し一元管理できるとの記載ですが、対象は、入荷食材を保冷する機器という理解でよいですか。	No.163のとおりです。
165	要求水準書(案)	44	第2	6	4)	(2)	オ)	蒸煮機能付き冷却機とありますが、回転釜または蒸し調理機で加熱後に真空冷却機で冷却するという手順でも問題ないでしょうか。	No.112のとおりです。
166	要求水準書(案)	44	第2	6	4)	(2)		オ) 真空冷却機 蒸煮機能付き真空冷却機を設置とありますが、蒸煮した後に冷却する工程は約1時間かかります。1台で2回転調理する場合、2時間以上要します。調理の工程からも蒸煮機能のない真空冷却機の設置でもよいですか。	No.112のとおりです。
167	要求水準書(案)	44	第2	6	4)	(3)		「エアブローや加熱等により、水滴を十分に除去できる機器」と記載がありますが、コンテナ洗浄機のみでは確実な水滴除去はできないため、ワイパー等で確実に除去する運用でよろしいでしょうか。	可とします。ただし、コンテナ洗浄機にはエアブローや加熱機能を有することとします。
168	要求水準書(案)	45	第2	7	2)			はしやスプーン等は児童・生徒が個人で用意するという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
169	要求水準書(案)	45	第2	7	2)			使用食器は角型仕切り皿、汁椀、飯椀の3点とのことですが、献立がパンの日などで給食センターに残る使用しない食器はありますかご提示ください。(例：パンの日角型仕切り皿及び汁椀は学校に配送、飯椀はセンターに保管など)	パンの日は飯椀はセンターに保管することになります。基本的には、汁椀と角皿は毎日使用いたします。
170	要求水準書(案)	45	第2	7	2)			食器は、洗浄消毒に十分耐えうる安全性能を有している場合、必ずしもポリエーテルサルフォンを配合していなくてもよろしいでしょうか。	耐久性等が確保されれば提案に委ねます。
171	要求水準書(案)	45	第2	7	2)		イ)	使用する食器の中に、箸・スプーン・フォークがございますが、こちらは児童生徒が毎日持参するために含まれていないということでもよろしいでしょうか。	No.168のとおりです。
172	要求水準書(案)	45	第2	7	2)	エ)	(ア)	二重食缶(汁物)の容量は参考として16Lとなっていますが、幼稚園、小学校、中学校の配食量を考慮して14Lにする等、容量・材質に関しても事業者の提案としてよろしいでしょうか	耐久性や保温性能が確保されれば提案に委ねます。
173	要求水準書(案)	45	第2	7	2)	カ)		使用する食器の絵柄については、標準柄の認識で宜しいでしょうか。	現在使用中の食器と同様に、市のマスコットを絵柄に取り入れます。
174	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			食物アレルギー対応食の提供は1日で1献立(1品)と考えてよろしいでしょうか。	1献立(3品)の提供を想定しています。
175	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			食器かごの重量が、「小学1年生が二人で持ち運べる重量」と記載がありますが、何キログラムでしょうか。	現在使用している食器籠の重量は、約1.4kgとなっています
176	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			食器かごの重量が、「小学1年生が二人で持ち運べる重量」と記載があります。一般的に食缶は、14リットル食缶5キログラム+内容量15キログラムで20キログラム程度を限度とすることが多いと思うのですが、20キログラムを食器かごの制限重量としてよろしいでしょうか。	現在使用している食器籠は1.4kgであり、トレイを40枚入れた場合の重量は9.0kgとなることを参考に、提案願います。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
177	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			1クラス当たり食器かごに収納する食器は最大何枚になるでしょうか。	予備を含め最大で40枚を見込みます。
178	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			各クラス・各職員室分の食器かごに食器の予備を入れますか。入れる場合は、枚数をご提示ください。	予備として、各クラスに2組、職員室に5組程度を入れてあります。
179	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			汁椀は、365mlと記載がありますが、実際に配膳する量は、最大何mlでしょうか。	最大で270ml程度となります（カレー提供時）。
180	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			食缶は、「保温65℃、保冷10℃以下を保持」とあります。また、「二重食缶（汁物）16リットル」の材質には「アルミ製」と記載があります。一般的にアルミ製は放熱しやすく、上記の保温能力を満たせる商品は流通していないため、他の材質でもよろしいでしょうか。	No.172のとおりです。
181	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			二重食缶（副菜）の容量欄に90×320×130mmと記載がありますが、390×320×130mmの間違いでしょうか。	ご指摘のとおり、390×320×130mmの誤りですので、修正いたします。
182	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			食缶は、「二重食缶（汁物）16リットル」と記載があります。また、汁椀は、365mlと記載があります。一般的にお椀に注げる量は、多くても容積の7割程度となり、1人当たりの実用量は256mlとなります。1クラス当たり43名と仮定すると256ml×43食=約11リットルとなります。他市事例で16リットルの食缶を使用している場合は、ほとんどなく、選択肢は多くありません。計算上余裕を持って実用量14リットル（最大容量は15リットル程度）を入れることができる食缶であれば十分対応できると考えますが、二重食缶（汁物）の容量を保温効果が高いなど、選択肢の多い、実用量14リットルに変更していただけないでしょうか。	No.172、179のとおりです。
183	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			食物アレルギー対応食缶は、1人（食）当たり、いくつ使用しますか。1人2品と仮定した場合は、30食×2品=60個となりますが、よろしいでしょうか。	個人毎の提供となるため、1人当たり保温容器1セット（副食2品＋汁物1品）＋サラダ容器1個＋米飯容器1個が必要となります。30食では、保温容器30セット、サラダ容器30個、米飯容器30個が必要となります。詳細は、資料19を参照願います。
184	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			イ) 食器等 使用食器の最大は3種類（各仕切り皿、汁椀、飯椀）と理解しますが、最小の場合は何種類になりますか。	パン提供日の場合は、2種類（各仕切り皿、汁椀）となります。
185	要求水準書(案)	46	第2	7	2)			オ) 食物アレルギー対応食缶 食物アレルギー対応食缶はどのような容器を1人対して何個用意すればよろしいですか。	資料を提供します。（資料19） No.183のとおりです。
186	要求水準書(案)	46	第2	7	2)	オ)		食物アレルギー等対応の専用食器の調達は必要でしょうか。	必要です。 資料：石巻市学校給食食物アレルギー等対応を参照ください。
187	要求水準書(案)	47	第2	7	2)			コンテナの寸法は計測する場所により、寸法が異なります。制限寸法の図面をご提示願います。	石巻市学校給食センター整備基本計画（p13）を参照ください。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
188	要求水準書(案)	47	第2	7	2)			コンテナの寸法1270×750×1410mmは、バンパーなどすべての突起物を含む最大外形数値でしょうか。	お見込みのとおりです。 ただし、桃生小学校のみ小型サイズ(950×780×1120)を使用しています。
189	要求水準書(案)	47	第2	7	2)			コンテナの寸法「1270×750×1410mmを基準とし、・・・」は、記載の寸法内にするという意味でしょうか。	現在使用しているコンテナの寸法です。当該コンテナにより現在支障なく学校へ搬入しています。(桃生小学校除く。)なお、石巻市学校給食センター整備基本計画13ページも確認願います。
190	要求水準書(案)	47	第2	7	2)			生徒児童が直接コンテナから食器・食缶を取り出すことはありますか。	あります。
191	要求水準書(案)	47	第2	7	2)			コンテナの配送方式は、混載方式及び別載方式については事業者の提案でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
192	要求水準書(案)	47	第2	7	2)		キ)	キ) コンテナ 供用開始後に配膳業務に問題が生じた場合は、選定事業者の責任と費用負担において適切に対応すること。とはコンテナに起因した配膳業務の問題とはどのような事案ですか。	コンテナがエレベーターに入らない等を想定しています。
193	要求水準書(案)	47	第2	7	2)			「供用開始後に配膳業務に問題が生じた場合には、選定事業者の責任と費用負担において適切に対応すること」とありますが、どのような場面を想定されているのかご教示ください。また、事業者によって提案されたコンテナを使用した後の問題については、事業者の責任と費用負担において対応することに合理性がないため、あくまでの事象や原因によって対応を決めることとし、帰責性が事業者にない場合には除外していただくようお願いいたします。	No.192のとおりです。
194	要求水準書(案)	47	第2	7	2)		キ)	現行のコンテナサイズですが、バンパーを含まない本体寸法という認識でよろしいでしょうか。	No.188のとおりです。
195	要求水準書(案)	50	第3	2	エ)			「開業準備業務は、開業の2カ月前から開始し、1週間前までに完了する。」とありますが、新年度の学級数等の決定時期や既存のセンターにお勤めの方の雇用時期によっては、リハーサルを含む業務の一部が4月以降になる可能性があるため、適宜協議させていただいても宜しいでしょうか。	万全の状態で給食提供を開始するため、原案のとおりとします。
196	要求水準書(案)	51	第3	2	カ)			リハーサル回数、食数について指定がありましたらご教示お願い致します。また、調理献立は業者提案でよろしいでしょうか。	落札者と協議の上、決定します。
197	要求水準書(案)	51	第3	2	キ)			市の要請により開催する試食会に係る費用は事業者負担ととなっておりますが、提案段階で見積もりの想定が困難なため、具体的な実施内容や費用、回数をご教示ください。	給食提供実施日に、児童生徒と同じ献立を保護者等に提供するものです。令和5年度は13回ありました。食材以外の費用を見込んでください。
198	要求水準書(案)	51	第3	2	シ)			現在の従事者に安心して転籍して頂きたく、現在市で雇用されています、従事者の1日の労働時間、年間労働時間、時給、年収、福利厚生、賞与等事業費を試算する上で必要な情報をご教示お願い致します。	雇用については努力義務なので、開示いたしません。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
199	要求水準書(案)	52	第4	1	1)	—	ア)	「市は、本事業の運営期間内の施設（建物とともに、建築設備、附帯施設、調理設備、施設備品等）の大規模な修繕について、法令変更又は不可抗力、市の帰責事由によるものを除いて、自らが行う予定はない」とあり、選定事業者が自ら実施するものと理解しましたが、該当する修繕に要する費用はサービス対価により支払われる対象と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
200	要求水準書(案)	55	第4	1	9)	(1)	—	「事業期間中、通常の使い方をして、劣化、故障又は破損したものの（施設・設備機器を含む）に必要な修繕、更新等の方法は事業者の提案によるものとし、これにかかる費用は事業者の負担とする」とありますが、当該費用（修繕費・更新費）はサービス対価により支払われる対象と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
201	要求水準書(案)	56	第4	1	10)			建築設備及び調理設備は明らかに建築基準法第2条第14号に示される主要構造部ではなく、法解釈そのものを変更することはできないと考えられるため、「建築設備及び調理設備の取扱いは主要構造部と同様とする。」という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
202	要求水準書(案)	63	第4	6				6食器・食缶等保守管理・更新業務 供用開始当初年度から事業終了年度までの間に1回以上更新する。と記載ですが、運営に支障がないもの（例えば食缶やコンテナ）については、全更新をしないことも事業者提案として認めていただけますか。	認めません。
203	要求水準書(案)	70	第5	1	3)	(1)	ア)	災害対応責任者は、他責任者と兼務でもよろしいでしょうか。	3) 業務実施体制に規定する担当業務内容を確実に履行できるのであれば、提案に委ねます。
204	要求水準書(案)	70	第5	1	3)	(1)	ア)	災害対応責任者は、通常稼働中は特定の一名を選定することとしますが、夜間・休日においては事前に選定した者がその役目を負うことでも宜しいでしょうか。	No.203のとおりです。
205	要求水準書(案)	70	第5	1	3)	(1)	ア)	災害対応責任者とありますが、常駐する運營業務従事者の中より選出するという理解でよろしいでしょうか。それとも非駐在である維持管理業務責任者等が対応するという想定でしょうか。	No.203のとおりです。
206	要求水準書(案)	70	第5	1	3)	(1)	ア)	災害対応責任者は「震度4以上の地震が発生した場合は、昼夜問わず直ちに～」とありますが、自身の生命を最優先にすることを会社方針としているため、被害の規模によっては任命した者が昼夜問わず直ちに対応できないことも想定されると考えられます。その場合には、要求水準未達によるモニタリング減点等の対象からは除外していただくよう配慮をお願いいたします。	要望として伺います。
207	要求水準書(案)	71	第5	1	3)	(3)	ア)	営業許可の取得はSPC、運営会社どちらでしょうか。	提案に委ねます。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
208	要求水準書(案)	71	第5	1	3)	(6)		給食実施期間及び学校から食数報告がある期間において、選定事業者の業務従事者のうち少なくとも1名は本施設の選定事業者用事務所に常駐し、」とありますが、総括責任者(要求水準書P.69記載)が担う計画としてもよろしいでしょうか。	支障がなければ構いません。
209	要求水準書(案)	73	第5	1	3)	(6)		給食実施期間及び学校から食数報告がある期間において、選定事業者の業務従事者のうち少なくとも1名は本施設の選定事業者用事務所に常駐し、」とありますが、総括責任者(要求水準書P.69記載)が担う計画としてもよろしいでしょうか。	No.208のとおりです。
210	要求水準書(案)	74	第5	1	7)	(2)	ウ)	震度4以上の地震が発生した場合、建物の中に入るのが危険と災害対応責任者が判断した場合は、中に入らず、市職員に報告でよろしいでしょうか。	状況により市で判断しますが、基本的には直接、被害状況を確認してください。
211	要求水準書(案)	74	第5	1	7)	(2)	ウ)	震度4以上の地震が発生した場合、災害対応責任者及び事業者従事者が、道路等が寸断され、給食センターへ行くのが困難な場合は、市職員に報告し、判断を仰ぐとの理解でよろしいでしょうか。	No.210のとおりです。
212	要求水準書(案)	74	第5	1	8)		ウ)	外部で開催される研修への参加について記載がございますが、現在の外部研修の時期、主催者、内容、回数等をご教示ください。	安心安全に運営できることを目的に、研修内容をご提案ください。
213	要求水準書(案)	76	第5	2	1)			缶で納入される食材について、想定で構いませんのでご教示ください。	うずらの卵、季節の果物缶、ダイストマト、ホールコーン、たけのこ(一斗缶)等を想定しています。
214	要求水準書(案)	76	第5	2	1)		エ)	当日納入時間は市と選定事業者との協議の上決定するとあります。当日納入の時間を7:30~に変更する等、柔軟な対応に協力いただきたくお願いいたします。また、東センターを含む現在の各給食センターの食材納品時間をご教示ください。	給食センター栄養士の勤務時間の都合上、全業者8:00~納入依頼しています。 現在の納入時間は次のとおりです。 住吉:8:00~、東:7:45~、 河北:8:00~、河南:7:40~
215	要求水準書(案)	76	第5	2	1)		エ)	使用日前日に納品される食材について、前日が日祝の場合は、納品日をどのように調整される想定かご教示ください。	土日祝日の前(直近の平日)に設定しています。
216	要求水準書(案)	76	第5	2	1)	(エ)		前日納入の食材毎に納入時間をご教示下さい。	調味料及び冷凍食品の納入は10:30からとします。(東センターの納入が13:00~13:30のため)
217	要求水準書(案)	76	第5	2	1)	(エ)		当日納入される食材に「肉」がありますが、冷凍食肉、冷凍食肉製品は、前日納入の「冷凍品」の中に含まれるでしょうか。	精肉は冷凍では納入しません。 加工食品(ハンバーグ等)は冷凍品に該当します。
218	要求水準書(案)	77	第5	3	1)	(1)	ク)	食材の不揃いや規格外その他、納品される食材に留意する点があればご教示ください。	地場産物(野菜)は、その性質上規格外の場合もあり、泥や虫の付着も多い。下処理洗浄をしっかり行うこと。
219	要求水準書(案)	80	第5	3	1)	(4)		食品の温度管理について食品名に、「食肉、食肉製品、冷凍食肉、冷凍食肉製品」がありますが、新センターでは冷凍食肉を使用する想定はありますか。	現時点では、冷凍食肉を使用する想定はありません。 加工食品(ハンバーグ等)は冷凍品に該当します。
220	要求水準書(案)	80	第5	3	4)	(4)		卵の液卵、殻付卵、凍結卵の使い分け用途についてお示ください。	殻付き卵:スープやおかず等。 なお、卵の卵液・液冷凍卵の使用はありません。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
221	要求水準書(案)	80	第5	3	4)	(4)		「蓄冷材等を使用」と記載がありますが、保冷性能に優れ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使用するか否かの判断は事業者の提案としていただけないでしょうか。	適切な温度管理ができれば、問題ありません。
222	要求水準書(案)	81	第5	1	1)	(7)		食物アレルギー等対応給食について、全て(16品目)のアレルゲンを食物アレルギー対応調理室に一切持ち込まないとの理解でよろしいでしょうか。また、代替食の提供はありますでしょうか。	お見込みのとおりです。代替食の定義が不詳ですが、専用の献立を手作りで3品調理しています。
223	要求水準書(案)	81	第5	1	1)	(7)		食物アレルギー等対応給食について、全て(16品目)のアレルゲンを食物アレルギー対応調理室に一切持ち込まないとの理解でよろしいでしょうか。また、代替食の提供はありますでしょうか。	No.223のとおりです。
224	要求水準書(案)	81	第5	3	1)	(5)	カ)	「風水害や食中毒の発生等で使用水が汚染された疑いのある場合」と記載がございますが、食中毒の発生による使用水の汚染につきまして、どのような内容を想定されているかご教示ください。	例えば貯水槽の汚染等を想定しています。
225	要求水準書(案)	81	第5	3	1)	(7)		食物アレルギー等対応給食は、対応品目16品目を全て抜いた1品を調理提供するとの認識で宜しいでしょうか。	副食(2品)及び汁物(1品)を合わせた計3品を調理し提供します。資料:石巻市学校給食食物アレルギー等対応を参照ください。
226	要求水準書(案)	81	第5	3	1)	(7)	ア)	食物アレルギー等対応の対象者は、児童生徒とありますので、園児は対象外との認識で宜しいでしょうか。	園児も対象となります。
227	要求水準書(案)	81	第5	3	1)	(7)		食物アレルギー等対応がない献立の日は、食物アレルギー対応調理室での調理は行わないという認識で宜しいでしょうか。	基本的に、アレルギー等対応給食は毎日調理します。
228	要求水準書(案)	81	第5	3	1)	(7)		食物アレルギー等対応は1日に最大何品調理を行う想定でしょうか。	副食(2品)と汁物(1品)の最大3品を調理します。
229	要求水準書(案)	81	第5	3	1)	(7)	カ)	食物アレルギー等対応食の提供(配送)方法について、「対応食のみを個人毎にまどめ学校へ配送する」、又は「対応食と通常食を合わせた献立全てを個人毎にまどめ配送する」どちらを想定されていますでしょうか。また、食器は対応食と一緒にして配送が必要でしょうか。	食物アレルギー等対応給食の提供については、通常給食を運ぶ配送車により当該学校へ配送しますが、通常給食のコンテナには入れずに、個人毎に専用の容器(密封)に入れて運搬してください。
230	要求水準書(案)	82	第5	3	1)			サラダとありますが、加熱をしない生の野菜(レタス等)の提供はないという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
231	要求水準書(案)	82	第5	3	1)			サラダとありますが、加熱をしない生の野菜(レタス等)の提供はないという理解でよろしいでしょうか。	No.230のとおりです。
232	要求水準書(案)	82	第5	3	1)	(8)	ア)	宮城県産・石巻市産の農林水産物の例をご教示ください。	一例として、宮城県産:納豆、豆腐、油揚げ、魚類(鮭、かつお、サンマ等)、豚肉、鶏卵、野菜類(ちんげん菜、きゅうり、みつば、にら、白菜等) 石巻市産:笹かまぼこ、金華さば、鯨肉、野菜類(スリムネギ、パプリカ、長ねぎ、小松菜等)、醤油等。
233	要求水準書(案)	82	第5	3	2)	(ア)	オ)	トッピングする非加熱調理食品の食材と献立をご教示ください。また、東学校給食センターでのトッピング前の調理(処理)工程をご教示ください。	和え物のアーモンドやごま、焼きのり、ツナフレーク等。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
234	要求水準書(案)	82	第5	3	2)	(ア)	オ)	トッピングする非加熱調理食品の作業工程は、調理済み食品を食缶に配食した後にトッピングして蓋を閉めて配送するという認識で宜しいでしょうか。	一緒に和えます。
235	要求水準書(案)	83	第5	3	2)			「殻付きの卵」とあります。一方でP. 20の卵処理室欄には、「冷凍液卵」とあります。卵は冷凍液卵のみを使用するという理解でよろしいでしょうか。	No220のとおりです。
236	要求水準書(案)	83	第5	3	2)			「殻付きの卵」とあります。一方でP. 20の卵処理室欄には、「冷凍液卵」とあります。卵は冷凍液卵のみを使用するという理解でよろしいでしょうか。	No220のとおりです。
237	要求水準書(案)	83	第5	3	2)	ケ)		下処理や切裁の段階から手作りする献立で、から揚げ以外に想定される献立をご教示ください。	フライ、グラタン、カップ入り魚、笹かまぼこを使用した料理等。
238	要求水準書(案)	83	第5	3	4)			添加物の搬入は、入荷室側からをご想定されておりますでしょうか。また、添加物の仕分けは、汚染区域・非汚染区域のどちらで想定されておりますでしょうか。	入荷室側から納入する。添加物の仕分けは非汚染区域で行うこと。
239	要求水準書(案)	83	第5	3	4)			添加物の搬入は、入荷室側からをご想定されておりますでしょうか。また、添加物の仕分けは、汚染区域・非汚染区域のどちらで想定されておりますでしょうか。	No238のとおりです。
240	要求水準書(案)	83	第5	3	4)	(1)		配食業務につきまして、小分け作業が必要な添加物類として、ジャム、ふりかけ、ドレッシング以外に想定されるものをご教示ください。また、保管スペース確保のため、納品量もご教示ください。	牛乳の素、常温保存可能ゼリーなどが想定されます。納品量は、現時点での児童・生徒数での数を参考にお考えください。
241	要求水準書(案)	83	第5	3	4)	(1)		配食業務につきまして、前日納品されている添加物の小分け作業は前日に実施しても問題ないと理解でよろしいか、念のため確認させて下さい。	問題ありません。
242	要求水準書(案)	85	第5	4	1)	(1)	ウ)	健康診断は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回行い、これを含め年3回定期的に健康状態を把握する。と記載がありますが、年3回定期的に健康状態を把握とは、年3回健康診断を受診するということでしょうか。異なる場合には、健康状態の把握とは、どのようなことを想定しておりますでしょうか。	ご認識のとおりです。
243	要求水準書(案)	87	第5	5	1)	ア)		主食と牛乳の残食は、どのように回収されてくるのでしょうか。	食缶（バット）に入れて回収します。
244	要求水準書(案)	87	第5	5	1)	ア)		残食の重量の計測において牛乳は学校ごととなっておりますが、牛乳の廃棄も学校ごとに行うものとの理解でよろしいでしょうか	牛乳は給食センターで廃棄します。残食計量の詳細については、落札者と協議の上、決定します。
245	要求水準書(案)	87	第5	5	3)			牛乳パックの処理は学校側との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
246	要求水準書(案)	87	第5	5	3)			直送品であるご飯等や牛乳について、ご飯等の主食の残滓や牛乳の飲み残しは、新学校給食センターに回収されますでしょうか。	給食センターに回収します。
247	要求水準書(案)	87	第5	5	3)			直送品であるご飯等や牛乳について、ご飯等の主食の残滓や牛乳の飲み残しは、新学校給食センターに回収されますでしょうか。	No247のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
248	要求水準書(案)	88	第5	6	3)			配送便(食器、食缶)、回収便ともに時間については詳細な指定がなく、事業者の提案に委ねると理解してよろしいでしょうか。	資料8を踏まえてご提案ください。 給食開始時間から逆算した検食時間等を想定し、幼稚園→小学校→中学校になるよう調整すること。また、回収もその順番となるようご配慮ください。 参考として、幼稚園の喫食開始は12時、小学校12時15分、中学校12時半からとなっております。それぞれ喫食時間を30～40分として想定していただき、回収時間はその後となります。
249	要求水準書(案)	88	第5	6	2)			配送計画案を検討するにあたり、配送対象の幼稚園、小学校、中学校の喫食開始時間、回収可能時間をご教授ください。	給食開始時間から逆算した検食時間等を想定し、幼稚園→小学校→中学校になるよう調整すること。また、回収もその順番となるようご配慮ください。
250	要求水準書(案)	88	第5	6	3)			効率的に配送計画を作成するにあたり、学校での待機をお認め頂けますでしょうか。	落札者と協議の上、決定します。
251	要求水準書(案)	88	第5	6	3)			「2時間給食の具体的な計画について、よりよい提案を期待している」とありますが、効率性や安全性の観点より、一部の学校については食器と食缶(給食)別途に運搬する2段階配送の提案も可能と理解してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
252	要求水準書(案)	88	第5	6	3)			配送校からの回収にあたり、午前中に配送を終えた配送車両が学校に待機することは可能でしょうか。	No248のとおりです。
253	要求水準書(案)	88	第5	6	4)			配送校内における車両通行場所及びコンテナ積み降ろし場所について、安全性の面より改善が必要と判断した場合には相談させていただきますので、市にて改修等を実施していただくことをお願いいたします。	要望として伺います。
254	要求水準書(案)	88	第5	6	5)			配送車両の調達に係る対価は、購入による調達の場合、施設備品等と同様に、施設整備に係るサービス対価の一部として支払われると考えてよろしいでしょうか。	入札公告時にお示しします。
255	要求水準書(案)	88	第5	6	5)			配送車の調達費は維持管理運営期間の費用に入れて頂けますようご検討お願い致します。	入札公告時にお示しします。
256	要求水準書(案)	89	第5	6	5)	エ)		「各受配校の構造上、配送車両はパワーゲート車とする。」とありますが、パワーゲート車での対応が必要な学校は一部であると読み取れる場合、全ての配送車両をパワーゲート車としなくてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
257	要求水準書(案)	89	第5	6	5)	エ)		「配送車両はパワーゲート車とする」とあり、後述コ)では「渡し板を設置」とありますが、パワーゲートがあれば良いと思料しますが、両方を設置する必要はないとも良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
258	要求水準書(案)	89	第5	6	5)	キ)		「各受配校における配膳室を改修することなく、」とありますが、各校の配膳室の事前見学は可能でしょうか。	学校運営の支障となるため、対応できません。公表資料にて検討願います。なお、No.189も参照願います。
259	要求水準書(案)	89	第5	6	5)	コ)		エ)によりパワーゲートの設置が要求水準のため渡し板は不要と考えますが、問題ないでしょうか。	No257のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
260	要求水準書(案)	89	第5	6	5)	サ)		「コンテナ積み降ろしのための扉」とは、どのような物をイメージされておりますでしょうか。ご教示ください。	荷台のリヤドアのことです。
261	要求水準書(案)	89	第5	6	5)	セ)		安全かつ適切に管理を行うことを前提に、配送車両の保管場所は敷地外としてもよろしいでしょうか。(現在の各給食センターも配送車両は他の用途に使用しないことを前提に、配送受託企業が敷地外で保管していると伺っています) また、その場合は、「配送車庫」は不要と考えてもよろしいでしょうか。	配送車庫は設けてください。
262	要求水準書(案)	90	第5	6	7)			「過去3年に遡り無事故の者で、65歳未満の者であること。」とあります。過去3年に遡り無事故の者とは、事故の大小・過失等の内容にかかわらず無事故の者に限定されてしまうのでしょうか。また、例えば、供用開始後に配送業務に従事をしていて、プライベートで事故の大小・過失等の内容にかかわらず事故の発生があった時点で、配送業務に従事できなくなりますと雇用の安定につながらず、人材の確保が困難となる事態が想定されます。また、65歳以上の者であっても心身ともに健康な者が配送従事者として活躍している事例は多くあります。高齢者雇用安定法の観点からも65歳以上であっても、定期的な安全運転のための研修を実施し、心身ともに健康な者であれば、配送従事者として認めていただきたくお願いいたします。	自動車の運転であることから、安全確保のため、原案のとおりとします。 なお、No.265も参照願います。
263	要求水準書(案)	90	第5	6	7)			「過去3年に遡り無事故の者で、65歳未満の者であること。」とあります。過去3年に遡り無事故の者とは、事故の大小・過失等の内容にかかわらず無事故の者に限定されてしまうのでしょうか。また、例えば、供用開始後に配送業務に従事をしていて、プライベートで事故の大小・過失等の内容にかかわらず事故の発生があった時点で、配送業務に従事できなくなりますと雇用の安定につながらず、人材の確保が困難となる事態が想定されます。また、65歳以上の者であっても心身ともに健康な者が配送従事者として活躍している事例は多くあります。高齢者雇用安定法の観点からも65歳以上であっても、定期的な安全運転のための研修を実施し、心身ともに健康な者であれば、配送従事者として認めていただきたくお願いいたします。	No262のとおりです。
264	要求水準書(案)	90	第5	6	7)	イ)	エ)	配送業務の従事者について、「65歳未満の者であること。」と指定されておりますが、昨今の人材活用及び確保の現状において、従業者に年齢制限を課すのは適正でないと感じますので、適切に業務を全うできることを前提に、本年齢制限については削除していただけますでしょうか。	No262のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
265	要求水準書(案)	90	第5	6	7)	イ)	(エ)	配送業務の従事者は「65歳未満の者であること」とありますが、従事中に65歳に到達した場合、その後は従事させられないのでしょうか。	提案に委ねますが、自動車の運転であることを考慮し、安全を担保されますようお願いいたします。
266	要求水準書(案)	90	第5	7				運営備品は、要求水準書(案)39頁に記載されている本施設の引渡し手続の際に、その所有権を貴市へ引き渡すこととされているため、調達そのものは運営期間中ではなく、施設整備期間中に実施するものと考えておりますが、その理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
267	要求水準書(案)	90	第5	7				運営備品を施設整備期間中に調達する場合、運営備品の調達に係る対価は、施設備品等と同様に施設整備に係るサービス対価の一部として支払われると考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
268	要求水準書(案)	90	第5	7				運営備品調達は食器・食缶調達業務同様、施設整備のサービス対価に含んで頂けますようご検討お願い致します。	入札公告時に示します。
269	資料9							配送業務を行うにあたり、配送校内の走行ルートの確認を行うため、配送校見学の実施又は配送校内ルートの詳細資料のご提示を頂けますようお願いいたします。	学校運営の支障となるため、対応できません。公表資料にて検討願います。
270	資料9							各配送校のプラットホームに関する情報がありますが、各配送校の配膳室の広さ(W〇〇×D〇〇)及び面積をご提示願います。	配膳室の寸法等の資料はありません。なお、プラットホームでのコンテナ引き渡しまでが本事業の業務となります。
271	資料9							各配送校のプラットホームに関する情報がありますが、プラットホームから配膳室への扉の有効寸法(W〇〇×H〇〇)をご提示ください。	No.270のとおりです。
272	資料7							2)対象校の児童生徒数の将来推計変動費の試算は令和6年度から令和24年度の合計が1日の食数との理解で試算してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、調理員数は、事業者提案でお見込みください。
273	資料7							教職員数は、職員室で喫食する食数でしょうか。	職員室で喫食する食数ではなく、学級で喫食する教職員を含んだ人数です。
274	資料7							特別支援学級児童生徒は、授業を受ける特別支援学級で喫食するのでしょうか。(特別支援学級数分の食器・食缶セットが必要でしょうか。)	学校によって対応が異なるため、学級数=食器・食缶数とはなりません(特別支援学級で喫食する場合と協力教室で喫食する場合があります)。
275	資料7							期間中15年間で最大の食器・食缶セット数は205でよろしいでしょうか。	公表資料を踏まえ、必要数量はご提案ください。
276	資料7							各学校・園のクラスごとの食数をご提示ください。	No52のとおりです。
277	資料7							対象校の児童生徒数の将来推計がありますが、開業令和9年度の学級数の将来推計もご提示ください。	作成しておりません。
278	資料7							児童生徒数及び配缶数等の提示がありますが、特別支援学級及び教職員数については、学級数に対して各+1として配缶数を試算すればよろしいでしょうか。	特別支援学級は、学校の規模によってない場合も多く、単純に換算できません。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
279	資料7							資料7の2)対象校の児童生徒数の将来推計では、供用開始の令和9年度は3,523食、事業終了年度は2,169食となっており、事業期間中1,354食の減少が予測されております。要求水準書P.10では、「今後、受配校を変更する可能性がある。」との記載があります。資料7の2)対象校の児童生徒数の将来推計は、今後の受配校の変更を加味した将来推計になりますでしょうか。また、将来的な今後の受配校の変更を加味したとしても、全体的には児童生徒数は減少傾向にあり、事業期間中でおおよそ1,000食以上の減少が予測されているという理解でよろしいでしょうか。大幅な食数の減少あり、また、統合等により受配校の数も減る場合は、配送車両の必要台数としては供用開始時より減る可能性があります、受配校の数が減るなどの予測はございますでしょうか。	現時点での将来推計であり、受配校の変更等未確定要素は考慮しておりません。 なお、令和7年度に、中津山第一小学校、中津山第二小学校、桃生小学校の統合が計画されています。
280	資料7							資料7の2)対象校の児童生徒数の将来推計では、供用開始の令和9年度は3,523食、事業終了年度は2,169食となっており、事業期間中1,354食の減少が予測されております。要求水準書P.10では、「今後、受配校を変更する可能性がある。」との記載があります。資料7の2)対象校の児童生徒数の将来推計は、今後の受配校の変更を加味した将来推計になりますでしょうか。また、将来的な今後の受配校の変更を加味したとしても、全体的には児童生徒数は減少傾向にあり、事業期間中でおおよそ1,000食以上の減少が予測されているという理解でよろしいでしょうか。大幅な食数の減少あり、また、統合等により受配校の数も減る場合は、配送車両の必要台数としては供用開始時より減る可能性があります、受配校の数が減るなどの予測はございますでしょうか。	No279のとおりです。
281	資料7				1)			資料7、1)「児童生徒数及び配缶数等」との明記がありますが各学校の学級数に職員室分を加えた数を配缶数とする認識でよろしかったでしょうか。 その場合、特別支援学級も1学級として計上し他の学級と同じ食缶を使用することとなりますが、特別支援学級への配膳方法等上記認識と異なる場合、配缶数の考え方含めご提示頂けますでしょうか。	No278のとおりです。
282	資料7	1			1)		児童生徒数及び授業数計	必要な食缶数については学級数の数量+職員室(+1)の数量が必要という認識でよろしいでしょうか。	No278のとおりです。
283	資料7	1			1)		児童生徒数及び授業数計	特別支援学級への配缶数は1とみなすなど実際に必要な配缶数(食缶の数量)をお示しください。 例_北村小:9学級(うち特別支援3学級)→配缶数:7など	No278のとおりです。
284	資料5						埋蔵物調査結果	調査報告の内容より、建設工事にあたり埋蔵文化財の調査は不要との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
285	資料5						埋蔵物調査結果	上記について、調査が必要となった場合に、調査は貴市で行っていただくとの認識でよろしいでしょうか。また、文化財が発見された場合のリスク分担に関してお示し願います。	もし調査が必要となった場合は、市で実施します。埋蔵文化財のリスク分担は、事業契約書案で示します。
286	資料5	1					埋蔵物調査結果	P1宝が峯遺跡・前山A遺跡・前山B遺跡確認調査報告の2.調査の概要、結果の文末に「以上、確認調査の結果、造成工事を行っても、問題ありません。」とありますので、P2の赤線で囲まれた範囲については、施設整備を行っても良いと解釈してもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
287	資料5	2					埋蔵物調査結果	調査位置図に掲載されているH30トレンチ①及び②について、結果が掲載されておきませんが、結果をご公表いただけますでしょうか。	資料を提供します。(資料20)
288	資料5	2					埋蔵物調査結果	調査位置図における調査範囲が、本事業の対象地の一部を含まない形となっておりますが、この「本事業用地に含まれているが、調査範囲対象外となっている部分」についても、遺構等の出土の心配はないと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
289	資料5	2					埋蔵物調査結果	本事業用地内に現存する築山は、調査範囲対象外となっておりますが、その理由をご教示ください。	造成後(削平後)に、他事業の発生土を集積したものであるためです。
290	資料11							特定の樹木の移植が要求水準に含まれている経緯についてお示しいただけないでしょうか。	No.147のとおりです。
291	資料11	1					樹木の場所	写真の樹木の場所を、敷地図上に図示していただけますでしょうか。	入札説明会時に現地でご説明します。
292	資料10						調理室手配書	中学生を基準とした一人の分量が記載にありますが、幼稚園、小学生(低学年、中学年、高学年)のそれぞれの倍数若しくは分量をご教示ください。	小学校中学年を1とする。 幼稚園児0.8、小学生低0.9、小学生高1.2、中学生1.3。
293	資料10							調理室手配表でご提示いただいた献立は、中学校の1献立分のみになります。食料量や調理内容など、負荷が高い2献立分の献立表をご提示ください。	No.46のとおりです。
294	資料1						敷地図	今回の対象敷地について、造成が必要であるものと考えます。貴市の基本計画では造成工事は事業者が行う工事に含まれていないことから、市が行うとの理解でよろしいでしょうか。(造成工事は事業者の業務の範囲に含まれないとの理解でよろしいでしょうか。)	施設整備に伴う必要な工事は事業者にて実施ください。
295	資料1						敷地図	対象敷地について8500㎡以内との記載がありますが、敷地自体を特定できる資料をご提示いただけないでしょうか。	地籍測量図等を提供します。
296	資料1	1					敷地図	敷地図において「対象敷地：約48,000㎡の内、8,500㎡以内」とあり、赤破線と赤実線が表示されておりますが、赤破線と赤実線が示しているものはそれぞれ何でしょうか。	赤破線は市有地約48,000㎡の敷地境界線であり、赤実線が本事業の計画用地である8,500㎡以内の範囲です。
297	資料1	1					敷地図	敷地図において「約48,000㎡」が示すものが赤破線である場合、赤実線は赤破線内において移動可能なのでしょうか。	移動は不可です。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
298	基本計画							貴市で公表されている基本計画の各事業方式のスケジュール内で、PFI事業方式では造成工事は項目が削除されていることから、造成工事は貴市で実施するとの理解でよろしいでしょうか。	No.294のとおりです。
299	その他							※入札公告時に提示いただく内容でございますが、事前に要望として記載させていただきます。 参加表明にかかる様式（参加表明書、誓約書等）について、連名方式ではなく、個別記入方式にしていただけませんか。構成員の押印・書類回付の都合を鑑み、一社毎に個別記入・差入れする形式としていただけますと幸いです。	要望として伺います。
300								【意見】基本協定書案、事業契約書案が公表されておられません。参加可否を左右する条件となりますので、公告前の公表をご検討ください。	要望として伺います。
301								【意見】公告時の事業契約書案の物価スライド条項で、「●●は除く等」条件付きの案件が他市事例でありました。昨今物価上昇が非常に厳しく、条件等を付けることがない事業契約書案にしてください。	要望として伺います。
302		44	第2	6	4)	(2)	オ)	真空冷却機について「(ア) 蒸煮機能付き」とありますが、これは食材をボイルする機能を指しているのか、蒸気による本体の配管内などの殺菌機能を指しているのか、どちらでしょうか。前者の場合、他に回転釜やスチームコンベクションオープンなど適切な温度管理が行える加熱機器の設置、および二次汚染に注意した運用方法を提案すれば、蒸煮機能付きの真空冷却機の採用は、事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	No.112のとおりです。
303		47	第2	7	2)		キ)	【意見】コンテナについて「供用開始後に配膳業務に問題が生じた場合、選定事業者の責任と費用負担において適切に対応すること。」とありますが、具体的には、コンテナが大きすぎて配膳室に入らない、といったようなことでしょうか。現在公表されている資料9では、プラットホームに関する情報しかなく、配膳室の詳細な情報はわかりませんが、配送校が多くまた入札までの期間も短いため、事前に各校を確認するのは困難かと思われます。落札後から供用開始までの期間に、市と事業者双方で配送校の確認を行い、配送校側の事情で著しく配膳業務に支障がある場合は市の負担において配膳室の改修等を行って頂けないでしょうか。	要望として伺います。

No	資料名等	頁	第1	1)	(1)	ア)	質問事項	質問・意見内容	回答
304	資料無し							<p>入札公告時に公表されるかと存じます落札者の評価基準につきまして、昨今のPFI手法による給食センター整備事業においては事業として成熟し標準化されてきていること、また昨今の建築資材や人件費の急騰もあり、応札価格に大きな差が付きづらいと考えられます。施設整備業務およびその後の維持管理運営業務のサービス品質が確保される事業者選定となるためにも、金額重視とならないように、価格評価点の比率及び、計算方法についてご検討いただきたく何卒よろしく願いいたします。</p>	<p>要望として伺います。</p>