

<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
1	実施方針	2	4	1				審査及び選定に関する基本的な考え	審査員の公表はありますか。	審査員の公表の有無も含め、入札公告時に示します。
2	実施方針	3	1	1	6		ア	安全・安心でおいしい給食の提供	【発達段階に応じた多様な献立に対応できる調理機能の充実】調理方法の変更、発達段階に応じた対応を図るとありますが、具体的に何を意味するのでしょうか？切り方なのか調味料や香辛料の使い方をさすのでしょうか？また、抱合せ調理ではなく幼稚園だけで単独で調理することが前提なのでしょうか？	前段につきましては、中学校又は幼稚園のみ調理法・料理を変更したり、付け加えたりすることを想定しています。 後段につきましては、幼稚園のみ味付け・材料の切り方等を変え別に調理を行う。
3	実施方針	3	1	1	6		ア	発達段階に応じた多様な献立に対応できる調理機能の充実	「新施設では幼稚園、小学校、中学校に対し、1献立の提供を基本とするが、調理法の変更、料理の追加等により、発達段階に応じた対応を図るとともに、これまでにできなかった多様な献立に対応できる調理機能の充実を目指す。」とありますが、想定されている調理方法の変更や追加する料理の具体的な例をご教示願います。	No.2を参照ください。
4	実施方針	3	1	1	6		イ	基本理念	「今後想定される園児・児童・生徒数の減少に柔軟に対応できる実施体制、学校給食施設等を整える」とありますが、園児・児童・生徒数の推計値をお示しいただけますでしょうか。 提案時の変動料金算出を前提としても必要となるため、事業期間を通じた各年度の年間提供食数の見込をお示しいただけますでしょうか。	入札公告時に示します。
5	実施方針	3	1	1	6		ウ	食育及び地産地消の推進	地場産物を取り入れた献立の充実を図るとは、事業者側が献立提案をするということでしょうか？それとも栄養教諭が地場産物を活用した献立を立案したものを調理するというのをさしているのでしょうか？	市が作成した献立に沿った調理を実施するものとします。
6	実施方針	3	1	1	6		オ	持続可能で効率的な給食運営	災害時の炊き出しはどの程度のことを求めているのでしょうか？	「要求水準書（案）/5.1.7.大規模災害時等における市との協力体制」を参照ください。

<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
7	実施方針	3	1	1	6		オ	学校給食の持続可能で効率的な給食運営	災害時の炊き出しが実施できる施設を設置とありますが、災害時の機器能力を選定する為、提供するものや提供数及び回数等をご教示願います。	備蓄する非常食及び備蓄数量等については、要求水準書（案）p.64「防災備蓄倉庫」を参照ください。 なお、非常食は、災害の状況に応じて提供するものとします。
8	実施方針	3	1	1	6		オ	災害時の炊き出し実施	「さぬき市地域防災計画に基づき、災害時の炊き出しが実施できる設備を設置する。」とありますが、炊き出しに要求されるメニュー・食数・提供回数について具体的な基準をご教示願います。	No.7を参照ください。
9	実施方針	5	1	2	4		ア	事業者の収入設計及び建設に係るもの	施設整備に係るサービス対価の消費税については、令和3年9月17日内閣府事務連絡「長期割賦販売等に該当する資産の販売等に係る延払基準の適用が廃止されたことに伴うPFI事業への影響について（周知）」にあるとおり、総額を引渡し時に一括してお支払いいただけ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。
10	実施方針	6	1	3				特定事業の選定及び公表に関する事項	予定価格の公表の時期をご教示願います。	入札公告時に示します。
11	実施方針	6	1	3				特定事業の選定及び公表に関する事項	予定金額の公表をお願いいたします。	No.10を参照ください。
12	実施方針	9	2	2	2	(6)		事前エントリー制度	事前エントリー制度は市内企業が事業参加の機会を得るために登録を行うもので、入札参加予定者が登録するものではないとの理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<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
13	実施方針	9	2	2	2	(6)		事前エントリー制度	「市内企業」の定義として、「さぬき市内に本店を有する者」とありますが、実施方針p14「2.3.4地域経済への配慮」では「さぬき市内に本社、本店等の主たる営業所を有する事業者」という表現となっています。同義と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 No. 22も参照ください。
14	実施方針	9	2	2	2	(6)		事前エントリー制度	事前エントリー制度はあくまで市内企業が本事業に参画しやすい環境を整備することが目的であるため、参加の有無は、事業者選定にはなんら影響しないということで宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
15	実施方針	9	2	2	2	(6)		事前エントリー制度の受付	入札参加を希望する場合、登録は必須でしょうか。また、参加希望の市内業者への複数グループからの活用したいという場合、1グループに絞るのでしょうか、それともすべてのグループへの活用を認めるのでしょうか、ご教示願います。	前段につきましては、登録は任意とします。 後段につきましては、入札参加グループの構成員となる場合を除き、複数のグループで活用することは可とします。
16	実施方針	11.12	2	3	2		ア	入札参加の資格要件	現在、参加を目指してチーム編成に取り組んでいますが、令和6年度入札参加資格者名簿に登録していない企業でも参加できる臨時的措置等を考慮頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
17	実施方針	12	2	3	2		ア	設計企業	運営PFI事業という香川県内では数少ない事業であり、学校給食センターの整備運営となるとさらに絞られてしまいます。近隣地域の同施設PFI事業ではA町では未登録企業には参加資格申請を参加表明時に提出をするよう明記してありました。また、B市では入札参加資格者名簿の登録有無は明記されていませんでした。本事業限定ということで未登録企業にも参加資格を認めてもらうことはできないでしょうか。	No. 16を参照ください。

<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
18	実施方針	12	2	3	2		ア	入札参加者の資格要件	現時点で、【令和6年度さぬき市測量及びコンサルタント等業務入札参加資格名簿】に登録されておりません。 以前より、当社は本件にぜひ取り組みたいと考えており、今回の実施方針を拝見いたしましたところ、入札参加者の資格要件にある設計実績については有しているところであり ます。 また、他自治体様の傾向として、随時受付をお認めいただいているところであり、さぬき市様にとっても競争原理の観点から有益と考えられます。随時受付のご承認をいただくことは可能でしょうか。ご教示ください。	No. 16を参照ください。
19	実施方針	12	2	3	2		ア	入札参加者の資格要件	現時点で貴市の入札参加資格者名簿に登録していない企業については、入札参加資格者名簿に登録するための機会は別途設けて頂けるのでしょうか。	No. 16を参照ください。
20	実施方針	12	2	3	2		ウ	入札参加者の資格要件	現時点で貴市の入札参加資格者名簿に登録していない企業については、入札参加資格者名簿に登録するための機会は別途設けて頂けるのでしょうか。	No. 16を参照ください。
21	実施方針	13	2	3	2		オ	入札参加者の参加要件	運営企業の参加要件で平成27年4月以降に3000食/日規模とありますが、3000食/日以上という認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
22	実施方針	14	2	3	4			地域経済への配慮	「さぬき市内に本社、本店等の主たる営業所を有する事業者」とは貴市内に事業場を設置して営業をしている全ての企業という認識でよろしいでしょうか。	さぬき市内に本社、本店に相当する事業所を有する事業者の意味になります。

<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
23	実施方針	16	3	3				事業の実施状況の監視	設計・建設業務については、市のモニタリング対象ではあるものの、減額ペナルティの対象外であることを確認させてください。（融資金融機関からの資金調達を前提としているため）	モニタリングやサービス対価の減額方法については、入札公告時に示します。
24	実施方針	17	3	2				表 リスク分担（案）共通	共通項目として、金利変動及び物価変動に関するリスクの記載はありますが、人件費変動リスクに関する記載はございません。維持管理企業としては、長期の契約において政府の政策誘導や各種答申など（最低賃金の上昇や、国土交通省による建築保全労務単価の上昇）による急激な人件費上昇や継続的な賃金上昇は、コスト増加となる非常に大きなリスクであり、事業者といたしましては、人件費並びにそれに伴う経費の増加分は、市において、ご負担をお願いせざるを得ないと考えます。市として維持管理に係る、増加分の人件費並びにそれに伴う法定福利費などの経費について、ご負担いただくことは可能でしょうか。	人件費等の変動によるサービス対価の改定方法については、入札公告時に示します。
25	実施方針	17	3	2				表 リスク分担（案）維持管理・運営費の増大	維持管理・運営期間中の物価変動に使用する指数について、通常、維持管理業務費の物価変動は、「企業向けサービス価格指数-建物サービス：日本銀行調査統計局」又は、「消費者物価指数 財・サービス、サービス（全国）：総務省統計局」の指数を用いてサービス対価を改定することが一般的となっておりますが、上記2つの指数は実態と乖離した指数となっております。 日本PFI・PPP協会において、この乖離した指数ではなく、維持管理業務の「サービス対価」の物価変動指数は、当該PFI事業の維持管理業務に従事する人員の人件費と相関関係が高い物価変動指数を選定する。と提言されております。 <推奨>：【厚生労働省の毎月勤労者統計調査 賃金指数就業形態別 きまって支給する給与 一般労働者5人以上。】 上記の通り日本PFI・PPP協会において推奨されている指数を採用頂きますようお願いいたします。	サービス対価の改定方法については、入札公告時に示します。
26	実施方針	17						リスク分担表	No. 26の「議会の議決が得られない」箇所について事業者のリスクにも○が付いています。No. 25について事業者の帰責事由による契約締結の延長等がありますが、No. 26についてはどのような事由が想定されますでしょうか。	入札公告時に示します。

<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
27	実施方針	19	3	2				リスク分担 (案)	物価変動に関して、その他企業が実施する業務についても、業務内容に応じ±1.5%を基準とした貴市及び事業者の費用負担を適応させていただきますでしょうか。	サービス対価の改定方法については、入札公告時に示します。
28	実施方針	19						表 リスク分担 (案)	「(※2) 建設業務では-1.5%以上+1.5%以下の物価変動は事業者が負担することを予定している。」とありますが、価格変動の根拠となる基準および判定に使用する期日についてご教示願います。	入札公告時に示します。
29	実施方針	19						リスク分担表	No. 61に食数の変動について市と事業者ともに○が付いており、※5では「提供対象者数が1,500人/日以上または3,000人/日以下とならない可能性がある場合はサービス対価の見直しを行うとありますが、学級閉鎖等の事由で1,500人/日以上の変動がある場合はサービス対価の見直しを行う、ということでしょうか。	サービス対価の改定方法については、入札公告時に示します。
30	実施方針	20	4	1	オ			その他	「市は今後、市道大道下り松線（本件施設用地北側に接道）及び市道産宮通線（本件施設用地西側に接道）の拡幅工事を行う予定」とありますが、工事の実施時期について教えてください。（場合によって、本事業の工事時期との調整が必要となるため）	令和6年度から順次施工することを予定しています。
31	実施方針	20	4	4	1	イ			敷地南側の今後の用途につき、活用想定があれば、ご教示ください。	地域住民等によるレクリエーション等での活用を想定しています。
32	要求水準書（案）	3	1	4	2	ア		安全・安心でおいしい給食の提供	これまでにできなかった多様な献立に対応できる調理機能の充実をめざす。の、これまでにできなかった多様な献立とは具体的にどのような内容でしょうか？	中学校又は幼稚園のみ調理法・料理を変更したり、発達段階に応じて味付け・材料の切り方等を変えるなど、別に調理を行うことを想定しています。また、手作りのハンバーグやグラタン等が調理できる機能の導入を想定しています。

<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
33	要求水準書（案）	3	1	4	2	ア		基本理念	「1献立の提供を基本とするが、調理法の変更、料理の追加等により、発達段階に応じた対応を図る」とありますが、同一献立での発育段階に応じた増量等の対応が基本となるとの理解でよろしいでしょうか？	No. 32を参照ください。
34	要求水準書（案）	3	1	4	2	イ		長期的に安定した学校給食の提供	「今後想定される園児・児童・生徒数の減少に柔軟に対応」とありますが、想定される事業期間中での食数変動の推移をご教示頂けないでしょうか。	No. 4を参照ください。
35	要求水準書（案）	3	1	4	2	ウ		食育及び地産地消の推進	地場産品を取り入れた献立の充実とありますが、どのような食材を想定しておりますでしょうか。	グリーンアスパラガス・まんば・ブロッコリー・生しいたけ・ズッキーニ・オクラ・ミニトマト・いちご・タカミメロンなどを想定しています。
36	要求水準書（案）	3	1	4	2	オ		学校給食の持続可能で効率的な給食運営	この項目名からは、SDGsの観点から捉えると2・4・7・12・13・17の観点で目標設定されると思いますが、さぬき市学校給食共同調理場基本計画では、災害時の復興支援に資する施設形成とあります。基本計画の考えで捉えたのでいいのでしょうか？	ご理解のとおりです。
37	要求水準書（案）	7	1	4	6	イ	(ア)	遵守すべき法令等	遵守すべき法令等の要項・各種基準に「hh建築保全業務共通仕様書」の記載があります。本事業の建築物などの維持管理業務においては共通仕様書に準ずることを求められていると考えますが、共通仕様書に併せて、本事業における貴市での維持管理予算積算作業においては、建築保全業務共通仕様書、建築保全業務積算要領並びに積算基準、建築保全業務労務単価に準じた予算積算がなされているとの理解でよろしいでしょうか。	入札価格の算出は事業者の提案によるものとするため、非公表とします。
38	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ア)	事業概要 献立方式	釜別は、園・学校種別とする。とありますが、幼稚園5園のうち給食実施校が行事等で中止になって、幼稚園の実施食数がかかり減った場合は、小学校と抱き合わせにして調理してもよいのでしょうか？	協議の上、幼稚園に適した味付け・材料の切り方等に不都合が無い場合は可能とします。

<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
39	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ウ)	献立方式	「揚げパン等は本件施設から配送する。」とありますが、パン業者が搬入したパン箱をそのまま使用することは衛生管理上問題があるため、食缶に入れ、コンテナで配送するということでしょうか？協議によるパン業者の協力は可能でしょうか？ また、揚げパンの予定頻度や、揚げパン献立の分散実施の予定はありますか？（分散実施例：A学校〇月〇日実施、B学校学校〇月〇日実施、C学校〇月△日実施、D学校〇月△日実施、E学校〇月〇日実施…）	前段につきましては、揚げパン提供日は、パン業者はパンの納品のみ行い、納品時のパン箱は検収後返却します。揚げパンは、本件施設で調理後、主食用食缶または揚げ焼き用フライパットに入れて学校・園に配送します。 後段につきましては、予定頻度は学期に1回程度とし、分散実施の予定はありません。
40	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ウ)	事業概要	揚げパンを給食センターから配送する際は納入された容器なのか、米飯食缶を使用するのかパン箱を調達するのかご教示ください。	No. 39を参照ください。
41	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ウ)	事業概要	揚げパンを給食センターに納入される際の容器の大きさをご教示ください。	No. 39を参照ください。
42	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ウ)	事業概要	給食センターから配送する際の揚げパンについて、配送する際に使用する容器はパン箱を調達される予定でしょうか。ご教示ください。	No. 39を参照ください。
43	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ウ)	パン	揚げパン等と記載されていますが、揚げパン以外の献立をご教示願います。また、揚げパンを提供する献立時は、他の揚げ物調理は行わないとの理解でよろしいでしょうか、また、配送容器についてもご教示願います。	前段につきましては、揚げパン以外にもピザトースト等、本件施設で調理を行うパンを想定しています。 中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、No. 39を参照ください。
44	要求水準書（案）	8	1	4	8	イ	(ウ)	パン	パンの入荷時間帯をご教示下さい。また、パンの日は、米飯調理がないと解釈しますが、パンの調理動線は、米荷受室、米検収室を経由することでもよろしいでしょうか、ご教示願います。	ご質問のパンが揚げパンであることを前提として、前段につきましては、パンの入荷時刻は8：30頃を予定しています。揚げパンの提供日は、アレルギー対応食の米飯以外、米飯調理はありません。 後段につきましては、不可とします。

<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
45	要求水準書（案）	9	1	4	8	カ		配送校とその所在地及び人数、学級数等	さぬき北幼稚園は令和5年度末に廃止とあるため、本事業では配送の対象とはなら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。
46	要求水準書（案）	9	1	4	8	カ		配送校とその所在地及び人数、学級数等	1学級の最大人数についてご教示願います。	普通学級の最大人数は35人ですが、特別支援学級の児童生徒は、普通学級で喫食するため、特別支援学級の最大人数8人を加えた43人を児童生徒の最大人数として想定しています。 以上に加え、教職員1～4人が加わります。
47	要求水準書（案）	10	1	4	8	カ		配送校とその所在地及び人数、学級数等	表下部の注記に教職員室は1学校1室、特別支援学級の児童・生徒は通常学級での喫食となっているため、各校の配缶数は学級数に教職員室分を加えた数量との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
48	要求水準書（案）	10	1	4	8	カ		配送校とその所在地及び人数、学級数等	「※1 上表の学級数には教職員室は含まれていない。教職員室は1学校1室である。」とありますが、幼稚園についても職員室分に各1セット専用に必要なのでしょうか。	幼稚園につきましては、全ての教職員が学級において喫食するため、職員室分は不要とします。
49	要求水準書（案）	10	1	4	8	カ		事業概要	学級数には教職員室は含まれていないとありますが、幼稚園も教職員専用の食缶が必要でしょうか。	No. 48を参照ください。
50	要求水準書（案）	10	1	4	8	キ		施設稼働日数	園・学校種別で稼働日数が異なりますが、稼働日数は小学校の199日が最大となりますでしょうか。それとも、それぞれ稼働日が異なり、199日以上となりますでしょうか。	園・学校種別で稼働日数が異なるため、本件施設の稼働日数が最大で199日以上となる場合があります。

<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
51	要求水準書（案）	10	1	4	9			統括責任者の配置	統括責任者となる者の要件について、想定はあるでしょうか。また、他の責任者と兼務は可能でしょうか。	前段につきましては、要件はございません。後段につきましては、不可とします。
52	要求水準書（案）	12	2	1	1	ア	(オ)	施設設備基本方針	地産地消の推進とありますが、さぬき市では地産地消を促進するため、市内の農産物直売所に農産物を出品している農業者を増やすことを目標（R6, 223以上の出品者）としており、学校給食で取り扱う地産地消納入システムはどのようになっていますでしょうか？ 今後の地産地消推進計画の展望があれば併せてご教授いただきたい。	地元青果会社と連絡調整を行い、使用可能な地場産野菜を確保したうえで、納入業者で構成されるさぬき市学校給食納入組合より納品を受けています。今後はさらに、関係機関との情報交換、連携強化を図ることにより、地産地消の拡大を図りたいと考えています。
53	要求水準書（案）	13	2	1	1	オ	(コ)	災害時の停電対応	貴市が想定する災害時の本件施設の具体的な活用方法（災害時の活用・活動内容、稼働想定設備等）や事業者の役割をご教示ください。	No.6を参照ください。
54	要求水準書（案）	13	2	1	1	オ		災害時対応	「災害時も可能な限り稼働できるよう」とございますが、p74「サ 非常用電源等」にある「災害や停電発生時において、市職員用事務室、事業者用事務室及び冷蔵庫・冷凍庫等の電源を72時間以上確保することが可能な非常用電源を整備すること」を最低限満たせばよいと考えれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、それ以上の提案を妨げません。
55	要求水準書（案）	14	2	2	1			事前調査業務	地質調査他、示されている資料で充足しているとみなせるものについては省略できるものと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。本件施設整備に必要な各種調査については、事業者の責任にて実施してください。
56	要求水準書（案）	14	2	2	2	イ		設計業務	設計計画書を保健所に確認とありますが、こういった内容を確認すればよろしいでしょうか。	営業許可の取得に係る確認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
57	要求水準書（案）	14	2	2	2	ケ		宅地造成	宅地造成工事の予定実施時期と工事範囲についてご教示ください。	本事業に伴う宅地造成工事は実施しません。要求水準書を修正します。
58	要求水準書（案）	14	2	2	2	ケ		設計業務	用地の宅地造成工事を別途発注されるようですが、開発許可が必要な場合、申請業務を含め、別途発注と考えてよろしいでしょうか。	No. 57を参照ください。
59	要求水準書（案）	14	2	2	2	ケ		設計業務	「事業者は、市が別途発注する本件施設用地の宅地造成工事業者との協議を行い、事業者が実施する調査の日程等を調整するとともに、宅地造成を考慮した設計を行うこと。」とありますが、貴市が予定する宅地造成工事の内容についてご教示願います。	No. 57を参照ください。
60	要求水準書（案）	14	2	2		ケ		設計業務	「事業者は、市が別途発注する本件施設用地の宅地造成工事業者との～宅地造成を考慮した設計を行うこと。」とありますが、宅地造成を行う範囲をご教授下さい。	No. 57を参照ください。
61	要求水準書（案）	16	2	2	4	ア		工事監理業務	工事監理業務の実施にあたっては常駐監理とするとありますが、常駐者は工事監理業務責任者ではなくてもよろしいでしょうか。もしくは重点監理でもよろしいでしょうか。	常駐監理としますが、常駐者は工事監理業務責任者以外でも可とします。
62	要求水準書（案）	16	2	2	9	ア		配送車調達業務	「各配膳室の受取スペース」とありますが、すべて（特に幼稚園）コンテナの受渡しによる方法か？例えばトラックの隣接が難しいため、手渡しとなっている、もしくは小形の配送車を用いている等、現状をご教授頂きたい。それにとまう配送車両の寸法制限等はありませんでしょうか？	全ての幼稚園、小学校及び中学校においてコンテナの受渡しによる方法を採用します。配送車の寸法制限につきましては、配送校見学会等で事業者にて確認してください。

<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
63	要求水準書（案）	16	2	2	9	ア		配送車調達業務	「各配膳室の受取スペース」とありますが、すべての学校へ6クラス分の給食積載が可能なサイズのコンテナ（例えば外寸W1400mm×D850mm×H1600mm）で運搬しても問題ないでしょうか？不可の場合、不可の学校と、その学校へ運搬するコンテナサイズをご教授願います。	校舎・園舎の各棟、各階における学級の配置状況、エレベーターの寸法等を考慮し、現在使用しているコンテナ（ 4クラス分が積載可能 ）と同サイズのコンテナの使用を想定しています。
64	要求水準書（案）	16	2	2	9			配送車の所有権	配送車の所有権について、事業期間中は事業者が保持することの目的・理由があればご教示ください。	市が所有するメリットがないためです。
65	要求水準書（案）	18	2	2	12	ア	(ウ)	中間検査	市による中間検査を実施とありますが、どのような時期に、どのような内容を想定されてますでしょうか。	仕上工事に入る前に要求水準書との整合を確認することを想定していますが、事業者選定後に協議により決定します。
66	要求水準書（案）	18	2	2	12	ア	(エ)	中間検査	中間検査後の設計図書の引渡しとは何を想定されてますでしょうか。	特に引き渡しを想定している設計図書はありません。当該記載は削除します。
67	要求水準書（案）	20	3			ア	(コ)	試食会の開催支援	試食会の頻度は何回程度を想定されていますでしょうか。また、内覧会は含まれていますでしょうか。	入札公告時に示します。
68	要求水準書（案）	20	3			ウ		調理・配送リハーサル	「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。」とありますが、開業1週間前（3月24日）ですと、大川学校給食共同調理場及び志度学校給食共同調理場の調理員がまだ本事業の業務に当たれない状態で開業準備業務を終了させなければならない可能性が高いです。調理・配送リハーサル等については開業準備期間1週間前より後での実施もできるよう協議に応じて頂くことはできますでしょうか。	入札公告時に示します。

<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
69	要求水準書（案）	22	4	1	3	イ		実施体制	維持管理業務の実施結果の分析及び評価を基に、業務品質の向上に係る提案資料を作成し、市に提出・・・との記載ですが、必ずしも毎年ではなく、業務品質向上に資する提案がある場合にはそれを市と協議、翌年度以降に反映という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
70	要求水準書（案）	22	4	1	3	ウ		実施体制	専用の管理システムとの記載ですが、Web上のクラウドサービスなどによる保管、管理で可能との理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
71	要求水準書（案）	25	4	1	10			消耗品の調達	市事務室等市職員が使用する消耗品は、維持管理・運営期間開始までに事業者で調達したもののみ事業期間内において調達・更新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。
72	要求水準書（案）	32	4	2	7	ウ	(エ)	要求水準	「関係者不在時の施設警備（緊急時に25分以内に現場に到着・・・）」との記載ですが、これについては、機械警備提携先の緊急時対応スタッフの到着が25分以内との理解でよろしいでしょうか。	機械警備につきましてはご理解のとおりですが、機械警備以外の場合でも25分以内で現場に到着できる体制を整備してください。
73	要求水準書（案）	34	5	1	2	ウ		仕様	事業者は運営業務の・・・マニュアルを作成すること。とありますが、例えば、食物アレルギー対応の場合、イ要綱各種基準等（ア）学校給食における食物アレルギー対応指針だけでは、何をどこまでどのように対応するか不明瞭です。さぬき市として食物アレルギー対応の基本姿勢等定められた手引きの提示はありますか？ また、学校に配送してからの荷受け確認等業務分担や関係機関等の役割は示されますか？	前段につきましては、市の食物アレルギー対応方針・指針を今後作成予定です。 後段につきましては、 食物アレルギー対応方針・指針にて提示予定です。要求水準書（案）p.42「5.3.1.事業者が行う業務」のイ（ケ）（コ）を参照してください。
74	要求水準書（案）	35	5	1	7			大規模災害時等における市との協力体制	「本件施設を活用し、避難者などに対して食事の提供など」とありますが、本施設は避難所（一定期間滞在する場所）ではなく、敷地内の炊き出しや他避難所への食事提供をすることを想定されているのでしょうか？	ご理解のとおりです。

<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
75	要求水準書（案）	37	5	2	2	イ		セルフモニタリングの実施	衛生機関等によるモニタリングとは、第三者機関との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
76	要求水準書（案）	37	5	2	3	ア	(ア)	運営開始等	通常会議の内容及び頻度をご教授ください。	内容は「5.2.3./（ア）」のとおり、頻度は毎営業日となることを想定していますが、詳細は協議のうえで決定します。
77	要求水準書（案）	38	5	3	1	ア		食品検収・保管業務	食品の納品・検収時間は納品日一覧表（資料7）の示す.とありますが、時間の記載がないので、納品受け入れ時間帯は、具体的に何時から何時なのでしょう？	具体的な納品・検収時間帯は未定です。
78	要求水準書（案）	39	5	3	1	イ	(ア) h	調理業務	生で食用する果実類等について、必要に応じて消毒するとありますが、どのような状態の食材を想定されていますでしょうか、ご教示願います。	一般的に流通している段ボール入りや個別パックが段ボールトレイに入った状態の果物類を想定しています。
79	要求水準書（案）	40	5	3	1	イ	(イ)	食品の保存	b 食品名の表に卵が殻付卵、液卵、凍結卵の3種類記載がありますが、どのような用途で使い分けされる想定でしょうか。	殻付卵の使用を想定しています。
80	要求水準書（案）	40	5	3	1	イ	(イ) b	食品保存温度帯	卵類は、殻付卵、液卵、凍結卵の記載がありますが、3種類の入荷がありますか。冷機器を選定するにあたりご教示願います。	No. 79を参照ください。

<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
81	要求水準書（案）	40	5	3	1	イ	(エ)	二次汚染の防止	ペーパータオルを使用することとあるが使用する場所によってはテクセルクロスが望ましいと思うが使用は可能でしょうか？	不可とします。
82	要求水準書（案）	41	5	3	1	イ	(オ)	食品への異物混入防止	調理場内の食品を保管する部屋にも鍵は必要でしょうか？	提案に委ねます。
83	要求水準書（案）	41	5	3	1	イ	(オ)	食品への異物混入防止	d 異物混入の恐れがある食品については、前日に目視で異物の有無を確認することとありますが、異物混入の恐れのある食品とは、どのような食品を想定していますでしょうか？	ちりめんや小煮干し、海藻類等を想定しています。
84	要求水準書（案）	41	5	3	1	イ	(オ)	食品への異物混入防止	dに前日に目視で異物の有無を確認するとありますが、前日に目視確認をする時点で開封作業等を行うとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
85	要求水準書（案）	41	5	3	1	イ	(ク)	配食	配食のための配食表の提示はあるのでしょうか？	配食表の提示はありません。
86	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	対応アレルギーは、小麦・卵・乳・えびの4種類が必須だと思いますが、それ以外のアレルギーも対応する予定はあるのでしょうか。	要求水準書（案） p. 42 「5.3.1. イ(コ)食物アレルギー対応の拡充」を参照ください。

<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
87	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	アレルギー対応をする献立の日には通常食で食べられるものも個別に配食するというのでしょうか？	ご理解のとおりです。
88	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	個別の分量によりとは個人別配食量の提示があるのでしょうか？	個人別配食量の提示はありません。
89	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	除去対応ではないアレルゲンを持つ児童生徒に対して給食一食分を個別配送するのは誤食の危険が高まるのでしょうか？基本献立の時点で配慮されているのでしょうか？	除去対応のアレルゲンと除去対応ではないアレルゲンの両方を持つ児童生徒・園児は、アレルギー対応食の対象としません。
90	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食は特定原材料（8品目）を全て除いた1献立を作成という認識でよろしいでしょうか。	No. 93を参照ください。
91	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	特定原材料は義務の8品目のみとの理解で宜しいでしょうか。また、その場合「「そば」「かに」「くるみ」及び「落花生」は除くため、対象アレルゲンは「卵」「乳」「小麦」「えび」の4種類との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。
92	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	eに除去・代替食及びそれ以外の料理を専用容器に配食するとありますが、「それ以外の料理」とは調理済みの通常食を取り分けて、専用容器に配食する認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<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
93	要求水準書（案）	42	5	3	1	イ	(ケ)	食物アレルギー対応食の提供	1日に提供するアレルギー対応食は原則として1品目としますが、1品目の中で園児・児童・生徒毎に卵だけ除去、卵・乳の除去、乳・えびの除去など個別対応するという理解でよろしいでしょうか。	一つの料理に含まれる対応アレルゲンが複数の場合は、すべての対応アレルゲンを除いた除去食を提供します。
94	要求水準書（案）	42	5	3	1	ウ	(ア)	計量業務	食缶毎に計量は重量計量か容量計量どちらでお考えでしょうか？また、配缶量の指示も重量か容量かどちらになりますでしょうか？記録は毎日紙ベースで必要でしょうか？	前段につきましては、食缶毎の計量は重量計量とします。 後段につきましては、紙ベース以外も可とします。
95	要求水準書（案）	43	5	3	1	ウ	(ア)	計量業務	計量業務は残渣計量とは別という認識でよろしいでしょうか。その場合、どのような業務を示すでしょうか。	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、配送前の各食缶について、食缶毎（各校・園の指定したクラス・献立ごと）に計量、記録するものとします。
96	要求水準書（案）	43	5	3	1	ウ	(ア)	計量業務	cに配送前に各食缶について、食缶毎に計量するとありますが、食缶への配食時に計量した場合においても、この手順は必要となりますでしょうか。	各食缶への計量は、予定重量により算出した各クラスごとの重量表に基づくものとしますが、作業中の過不足が生じるので配送時の計量、記録するものとします。

<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
97	要求水準書（案）	43	5	3	1	ウ	(イ)	配送・回収業務	<p>I 配送校で嘔吐物等により汚染された食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる用具を備えておくこととありますが、食事中に嘔吐した場合は、衛生管理基準に基づき学校ではどのような対処を行って給食センターに返却されるのでしょうか？ また、給食当番の児童生徒は健康観察後に配膳作業となるので、食缶等が嘔吐物で汚染されるとは、こういった場合に起こるのでしょうか？</p> <p>文科省の食に関する指導の手引き第5章に、校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応します。</p> <p>・食器に嘔吐物が付着した場合、流水ですすいだけでは食器にウイルスが付着したまま給食調理施設へ返却され、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがあります。嘔吐物が付着した食器は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度100ppmに10分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却します。と、指導されていますので、消毒済みのもののみを区別して持ち帰り、適正に処理すると考えたのでよろしいでしょうか？</p>	<p>上段につきましては、嘔吐物を洗い流し、消毒後ビニール袋に密閉し、嘔吐物処理連絡票とともに返却します。</p> <p>中段につきましては、嘔吐物が食缶等に付着する場合等を想定しています。</p> <p>下段につきましては、ご理解のとおりです。</p>
98	要求水準書（案）	43	5	3	1	ウ	(イ)	配送・回収時間	<p>配送回収時刻について、現時点の想定を開示いただけますでしょうか。</p>	<p>入札公告時に示します。</p>
99	要求水準書（案）	43	5	3	1	ウ	(イ)	配送校での嘔吐物	<p>嘔吐食器については学校からどのような形で返却されますでしょうか。</p>	<p>No. 97を参照ください。</p>
100	要求水準書（案）	43	5	3	1	ウ	(イ)	配送・回収業務	<p>「a. 各配送校における給食開始及び終了時刻」とありますが、各配送校の給食開始及び終了時刻についての資料をご教示頂けないでしょうか。（配送計画を検討する際に必要となりますので、現時点での想定でも構いません）</p>	<p>No. 98を参照ください。</p>

<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
101	要求水準書（案）	44	5	3	1	オ	(ア)	廃棄物処理業務	厨芥脱水機・粉碎機等を設置し、残渣の減量を図ること。とありますが、一般的に厨芥処理システムは減容となる為、減容との解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
102	要求水準書（案）	44	5	3	1	オ	(エ)	廃棄物処理業務	配送校へ直送される牛乳やパンの廃棄処理は、センターから運ばないことから学校で処理するのでしょうか。	牛乳の廃棄処理は各校・園で行います。 パンは調理場で廃棄処理します。
103	要求水準書（案）	44	5	3	1	オ		廃棄物処理業務	「各配送校から回収した残渣」にはパンや牛乳など貴市別途発注は含まれず、それらの処理については分別・処分を含め全て貴市（各教室または学校側）での対応・費用負担との理解でよろしいでしょうか。	No. 102を参照ください。
104	要求水準書（案）	44	5	3	1	カ	(イ)	食器・食缶等保守管理業務	最低1回以上食器等更新するとありますが、まだ使えるものとそうでないものの判断はどのようにするのか？	使用の可否にかかわらず、すべての食器等について最低1回以上の更新を行ってください。
105	要求水準書（案）	45	5	3	1	ク	(ア)	衛生管理業務	d以降（gの(c)を除く）については、従事者等・・・となっていますが、「等」とは、誰を指すのでしょうか？ また、gのくくりの中で、「等」の対象者は異なるのでしょうか？	前段につきましては、「従事者」は、調理員、配達員、その他本事業に従事する事業者の職員を指します。「従事者等」は、従事者及び納入業者、修理点検業者等を指します。 後段につきましては、対象者は同じです。
106	要求水準書（案）	45	5	3	1	ク	(ア)	衛生管理体制の設備	配送・回収業務の従事者の睡眠状態の確認は具体的にどのようにしたらよろしいでしょうか？	提案に委ねます。

<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
107	要求水準書（案）	47	5	3	1	ク	(イ)	定期衛生検査	貴市の指導のもと、i～viの検査を行うとありますが、これらの検査を実施に際し専用の検査器具や第三者機関による検査等は必要となりますでしょうか。	提案に委ねます。なお、「市の指導のもと」は削除します。
108	要求水準書（案）	49	6	1				事業者専用部分	事業者事務所内に更衣室・給湯室があるが事業者提案によって、無しでも問題ないでしょうか。	提案に委ねます。
109	要求水準書（案）	50	6	2			e.	食材搬入用プラットフォーム	台車の転落防止のストッパーとは、台車のタイヤに設置のものと考えてよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
110	要求水準書（案）	49	6	1				本件施設の概要	野菜の切裁をする室が見受けられませんが、設置は不要でしょうか？	煮炊き調理室の一部に、野菜の切裁等を行うコーナーを設け、必要な備品を設置してください。要求水準書に追記します。
111	要求水準書（案）	50	6	2				荷受室	検収室との境界は手を触れずに開閉可能な自動ドア等を設置とありますが、手を使わずに肘等で開け自動で閉まるようなドアでもよろしいでしょうか？	不可とします。また、汚染作業区域前室から汚染作業区域、非汚染作業区域前室から非汚染作業区域へ通じる扉も自動ドアとします。
112	要求水準書（案）	51	6	2			b	検収室	検収室の記載で【b.「野菜類・調味料・一般物資類」「肉・魚・卵類」「米・麦類」及び「デザート添物類」の4室とする】と記載がありますが、検収室も部屋として4室に区分が必要でしょうか。	「野菜類・調味料・一般物資類」と「肉・魚・卵類」の検収室内の区分は提案に委ねます。「米・麦類」の検収室は荷受け室と一部屋とすることも可とします。「デザート添物類」の検収室は必要です。

<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
113	要求水準書（案）	51	6	2			b	検収室	検収室b.「米・麦類」について、荷受け室とは別に検収室についても部屋として区分が必要でしょうか。	No. 111112を参照ください。
114	要求水準書（案）	51	6	2				検収室	保存食冷凍庫は各検収室内に専用の物が必要でしょうか。	保存食の採取区分にあわせて原材料と出来上がりの保存に適した場所に設置してください。
115	要求水準書（案）	51	6	2				検収室	概要及び要求事項 a 葉菜類等の処理を行うとありますが、処理とはどのような作業になりますでしょうか。	葉物野菜の袋や結束を取り除き、株元を切り落とす等の作業を想定しています。
116	要求水準書（案）	51	6	2				検収室	「b. 「野菜類・調味料・一般物資類」「肉・魚・卵類」「米・麦類」及び「デザート添物類」の4室とする。」と記載がありますが、使用する機器を分ける、エリアを分けるなど配慮すれば、諸室ではなくコーナーでの御提案も可能でしょうか。	No. 112を参照ください。
117	要求水準書（案）	51	6	2				検収室	運営面や衛生面に問題なければ、「米・麦類」や「デザート添物類」については、荷受室と検収室を一室で対応する御提案も可能でしょうか。	No. 112を参照ください。
118	要求水準書（案）	51	6	2				検収室	「米・麦類」用の検収室について、米袋で入荷されることから、一般的に荷受け室と共用となることが多いですが、荷受け室とは別に必要でしょうか。	No. 112を参照ください。

<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
119	要求水準書（案）	51	6	2				前処理室（泥落室）	「d. 野菜下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。」と記載がありますが、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も可能でしょうか。	提案に委ねます。
120	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類下処理室	野菜・果物類下処理室【c. 下処理後の作業工程となる各調理室とはパススルーとし、一部に冷蔵機能を備えること。】と記載がありますが、この一時保冷用の冷蔵機能に収容する食材は何を想定されていますでしょうか。	豆腐・油揚げ・魚肉練り製品・冷凍うどん等を想定しています。
121	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類下処理室	野菜・果物類・下処理室 c. 下処理後の作業工程となる各調理室とはパススルーとし、一部に冷蔵機能を備えること。との記載について、保冷用の冷蔵機能に収容する食材は何を想定されていますでしょうか。	No. 120を参照ください。
122	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類下処理室	野菜・果物類下処理室【d. 「果物類」のシンクは4槽とし、両側から作業できる仕様とすること。】と記載がありますが、果物がない日は野菜用で使用しても良いでしょうか。	可能としますが、市と協議の上、使用する野菜の種類や使用日を限定します。
123	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類下処理室	野菜・果物類下処理室【d. 「果物類」のシンクは4槽とし、両側から作業できる仕様とすること。】と記載がありますが、果物の洗浄及び消毒は野菜・果物類下処理室内で行う想定で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
124	要求水準書（案）	52	6	2			d	野菜・果物類下処理室	野菜・果物類・下処理室d. 「果物類」のシンクは4槽とし、両側から作業できる仕様とすること。との記載について、果物がない日は、野菜用として使用することは可能でしょうか。	No. 122を参照ください。

<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
125	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類 下処理室	豆腐・練り物の処理に関しては野菜・果物類下処理室での実施を想定して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
126	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類 下処理室	概要及び要求事項 d 「根菜類」「葉菜類」「果物類」を、それぞれ専用のレーンで行うとありますが、日ごとに使い分けるとの認識でよろしいでしょうか。	「根菜類」「葉菜類」「果物類」で個別に専用レーンを設けるものとしますが、献立により使い分ける場合もあります。No. 122も参照ください。
127	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類 下処理室	概要及び要求事項 d シンクは両側から作業できる仕様とありますが、全てのシンクの仕様についてでしょうか。	野菜・果物類下処理室内のシンクに関するものであれば、ご理解のとおりです。
128	要求水準書（案）	52	6	2				野菜・果物類 下処理室	「d. 両側から作業できる仕様とすること」とありますが、葉菜や果物等の特に重点的な洗浄が必要なレーンのみとする等、事業者の提案とさせていただくことは可能でしょうか。全ての洗浄レーンを両面とすると、施設規模が大きくなり、事業費への影響も大きくなります。	原案のとおりとします。また、No. 127を参照ください。
129	要求水準書（案）	52	6	2				米庫	概要及び要求事項 b 納品は週 1 回予定で週 4 日分の保管となっているため、週 1 回、主食はパンや麺等を提供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。
130	要求水準書（案）	52	6	2				米庫	「d. 湿度80%以下、温度15℃以下で管理すること。」と記載がありますが、一般的には他の調理エリアと同じ温度25℃以下で管理することが多いですが、温度15℃以下まで必要でしょうか？	ご理解のとおりです。また、湿度は70%以下で管理することとします。要求水準書を修正します。

<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
131	要求水準書（案）	53	6	2				廃油庫	新油と廃油をそれぞれ専用のタンク保管とし、同室に設置することは可能でしょうか。	新油と廃油をそれぞれ専用のタンク保管とする場合は同室とすることを可としますが、一斗缶を使用する場合は別室とします。なお、揚げ油は一斗缶により納品を行うことを予定していますが、事業者選定後に協議のうえ決定します。可能とします。
132	要求水準書（案）	53	6	2				廃油庫	廃油庫について、提案にて新油庫と同じ部屋で処理することは可能でしょうか、ご教示願います。	No. 131を参照ください。
133	要求水準書（案）	52	6	2				食品庫 （兼調味料庫）	揚げ油（一斗缶）の入荷頻度をご教授ください。	一斗缶を使用する場合は、週1回の納品を想定しています。 併せて、No.131も参照ください。
134	要求水準書（案）	53	6	2				食品庫 （兼調味料庫）	「a. 揚物機等に使用する油等を保管・保存～」とありますが、一斗缶運搬を考慮すると大変な重労働となりますので、別室に専用タンクを設置し適切に保管及び揚げ物機へ供給する御提案もお認め頂けないでしょうか。	No. 131を参照ください。
135	要求水準書（案）	53	6	2				食品庫 （兼調味料庫）	乾物類、調味料及び揚物機等に使用する油等を保管・保存する室とする。と記載ですが、新油庫を、設け、庫内に新油タンクを設置した場合は、食品庫内に一斗缶を置かなくてもよろしいでしょうか、ご教示願います。	No. 131を参照ください。
136	要求水準書（案）	54	6	2				廃棄物処理室	廃棄物処理室【e. 各諸室で発生した残渣等について、残渣庫に運搬する等、適切に保管、処理を行うこと。ただし、残渣庫に運搬するための配管の整備は想定しないこととする。】と記載がありますが、残食・残菜等全てにおいて配管整備はしないとの理解でよろしいでしょうか。	下処理室で発生した野菜くず等を廃棄物処理室に運搬する配管の整備は想定しないこととしますが、残食・残菜等の洗浄室で発生する廃棄物については提案に委ねます。

<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
137	要求水準書（案）	54	6	2				廃棄物処理室	概要及び要求事項 e 残渣を残渣庫に運搬するための配管の整備は想定しないとありますが、残渣等を洗浄室等から残渣庫へ配管による運搬等は事業者提案との事でしょうか。	No. 136を参照ください。
138	要求水準書（案）	54	6	2				廃棄物処理室	残渣等は残渣庫に運搬するとありますが、施設の概要に「残渣庫」の記載がありませんが、廃棄物処理室とは別の室を整備する必要があるということでしょうか。	廃棄物処理室と残渣庫は同義です。
139	要求水準書（案）	54	6	2				廃棄物処理室	e. 各諸室で発生した残渣等について、残渣庫に運搬する等、適切に保管、処理を行うこと。ただし、残渣庫に運搬するための配管の整備は想定しないこととする。との記載ですが、残渣庫は、廃棄物処理室と洗浄室に隣接するという理解でよろしいでしょうか、ご教示願います。	No. 136を参照ください。
140	要求水準書（案）	54	6	2				廃棄物処理室	e. 残渣庫に運搬するための配管の整備は想定しないこととする。との記載ですが、本施設にはスラリー配管を一切設けないと考えてよろしいでしょうか、ご教示願います。	No. 136を参照ください。
141	要求水準書（案）	54	6	2				食缶等回収前室	食缶等回収前室は「外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するドックシェルター」を設置するため、前室自体の要否は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	提案に委ねます。
142	要求水準書（案）	55	6	2				煮炊き調理室	保存食用冷凍庫は煮炊きではなく、コンテナ室への配置を可として頂くことはできますでしょうか。	提案に委ねます。

<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
143	要求水準書（案）	55	6	2				煮炊き調理室	「f. 保存食用冷凍庫を設置すること」とありますが、煮炊き品以外の食材も保管するため設置場所についてはコンテナ室とする等、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	No. 142を参照ください。
144	要求水準書（案）	55	6	2				揚物・焼物室	臭気を低減するよう脱臭装置を設置とありますが、揚物・焼物室の排気系統のみと考えてよろしいでしょうか。（煮炊き調理室系統は記載ありませんでした。）	ご理解のとおりですが、「6.3.1./（ア）/b」等で臭気に配慮した計画を求められていることに留意してください。
145	要求水準書（案）	55	6	2				揚物・焼物室	「e. 使用した油を濾過・保存するタンクを2台設置し～」とありますが、濾過及び保管を衛生的に行える場合は1台の一体型とする提案もお認め頂けないでしょうか。	料理によって使用する揚げ油を使い分けるため、使用中の揚げ油を保管するタンクを2台設置するものとします。
146	要求水準書（案）	55	6	2				揚物・焼物室	e. 揚物に使用する油を再利用する場合には、酸化度測定後に使用するため、使用した油を濾過・保存するタンクを2台設置し、と記載ですが、1台分のタンクを揚物・焼物室、1台分のタンクを新油庫の新油タンクに保管することでもよろしいでしょうか、ご教示願います。	No. 145を参照ください。
147	要求水準書（案）	56	6	2				和え物室	和え物の野菜等は蒸し調理を、とございますが、蒸し調理は、スチームコンベクションオープンを想定していますか、蒸し器を想定していますか、ご教示願います。	提案に委ねます。
148	要求水準書（案）	56	6	2				和え物室	和え物室【e. 和え物の野菜等は蒸し調理を、蒸し調理に適さない一部の食品については茹で調理を行うため、必要な設備を設置すること。】と記載がありますが、加熱機器については煮炊き調理室側への配置でよろしいでしょうか。	蒸し調理は煮炊き調理室と和え物室とのパススルー方式とします。回転釜に関しては和え物室に隣接していることとします。

<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
149	要求水準書（案）	56	6	2				和え物室	和え物室e. 和え物の野菜等は蒸し調理を、蒸し調理に適さない一部の食品については茹で調理を行うため、必要な設備を設置すること。との記載について、加熱機器については煮炊き調理室での配置でよろしいでしょうか	No. 148を参照ください。
150	要求水準書（案）	56	6	2				和え物室	和え物の温度管理のため、ボイルは和え物室と別諸室での実施を計画しても宜しいでしょうか。	No. 148を参照ください。
151	要求水準書（案）	56	6	2				和え物室	「i. 保冷材用冷凍庫を設置すること」とありますが、適切に保管を行える場合はコンテナ室等に設置することをお認め頂けないでしょうか。	可能とします。
152	要求水準書（案）	56	6	2				果物等処理室	概要及び要求事項 a 想定する果物等にりんごとありますが、「皮むき」は行いますでしょうか。	発達段階に応じて、一部皮むきを行う場合もあります。
153	要求水準書（案）	56	6	2				果物等処理室	果物等処理室は和え物室内に果物処理コーナーを設ける計画としてもよいでしょうか。	不可とします。
154	要求水準書（案）	56	6	2				果物等処理室	果物等処理室は、和え物室内の一角に果物を処理するスペースを設ける計画とさせていただくことは可能でしょうか。	No. 153を参照ください。

<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
155	要求水準書（案）	58	6	2				炊飯室	「f. 炊飯調理を行うエリアと米飯の配缶を行うエリアを仕切る等～」とありますが、空調設備を設置し配缶を行うエリアの室温コントロールを適切に行える場合は仕切りの有無については事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	可能とします。
156	要求水準書（案）	58	6	2				炊飯室	P79で低放射な機器を納入とありますのでfに記載の米飯調理と配缶エリアを壁で仕切ることは規模的に過剰かと考えますがいかがでしょうか。	No. 155を参照ください。
157	要求水準書（案）	58	6	2				容器・器具洗淨室	「c. 調味料計量室との間にパススルー式の消毒保管機を設置すること」とありますが、運用上において衛生的に器具等を保管出来るようにする場合にはパススルー式については事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
158	要求水準書（案）	59	6	2				デザート添物仕分室	概要及び要求事項 d 3,000食分の冷蔵庫・冷凍庫を設置するとありますが、想定するデザートや添物は資料6 想定献立表案にあるものになりますでしょうか。	資料6に記載しているものに加え、1食用のゼリー・ヨーグルト・チーズ・はちみつマーガリン等を想定しています。 また、冷凍パン、冷凍ナン等も想定しています。
159	要求水準書（案）	59	6	2				デザート添物仕分け室	添物の仕分けは、ジャム、ふりかけ、ドレッシング以外にどのような添加物を想定していますでしょうか。 また、冷蔵庫・冷凍庫を設置することとありますが、どのような食材を保管する想定かご教示下さい。	前段につきましては、袋入りの皿うどんの麺等も想定しています。 後段につきましては、No. 158を参照ください。
160	要求水準書（案）	59	6	2				デザート添物仕分室	「c. デザート添物類用の検収室と行き来できる扉」と記載がありますが、検収室は汚染作業区域となるため前室等を経由する形での往来と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<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
161	要求水準書（案）	59	6	2				デザート添物仕分室	d. 冷蔵庫、冷凍庫（3,000食分）を設置すること。との記載ですが、設定温度-6～12℃の範囲を1℃単位で設定できるチルド庫のみの設置でもよろしいでしょうか、ご教示願います。	原案のとおりとします。
162	要求水準書（案）	59	6	2				デザート添物仕分室	c. デザート用食缶に使用する保冷材用冷凍庫を設置すること。とありますが、保冷10℃以下を保持できる高性能断熱二重食缶で提供温度に問題がなければ、保冷材は必要ないと理解でよろしいでしょうか、ご教示願います。	提案に委ねます。ただし、コンテナ内は温かいものと混載となるため、その場合でも常に10℃以下を保持できる仕様としてください。
163	要求水準書（案）	59	6	2				配送前室	概要及び要求事項 d 全身が確認できる鏡を設置するとありますが、コンテナを移動させる際等にぶつかり破損する恐れがあるため、配送前室で作業を行う従業員が別の場所（室）で鏡で全身を確認した後に入室する仕様であれば、設置しないでもよろしいでしょうか。	可能とします。
164	要求水準書（案）	59	6	2				配送前室	配送前室は「外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するドックシェルター」を設置するため、前室自体の要不要は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	No. 141を参照ください。
165	要求水準書（案）	60	6	2				汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室	汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室は独立した諸室とするのではなく、衛生的で効率的な運用が行える配置であれば、それぞれの前室を合わせて1部屋とし、スペースとして区分けする提案としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
166	要求水準書（案）	60	6	2				汚染作業区域前室	汚染作業区域前室【e. 靴、作業着、エプロン等を乾燥・殺菌する消毒保管庫を設置すること。】と記載がありますが、洗濯後の作業着（白衣？）などは衣類乾燥機でないと乾燥ができないと考えますが殺菌庫に修正いただけないでしょうか。	「靴、作業着、エプロン等を、衛生的に乾燥保管をする設備を設けること。」に修正します。

<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
167	要求水準書（案）	60	6	2				汚染作業区域前室	汚染作業区域前室【f. 靴、作業着、エプロン等を乾燥・殺菌する消毒保管庫を設置すること。】と記載がありますが、洗濯後の作業着（白衣？）などは衣類乾燥機でないと乾燥ができないと考えますが乾燥は「洗濯・乾燥室」に修正いただけないでしょうか。	No.166を参照ください。
168	要求水準書（案）	60	6	2				非汚染作業区域前室	非汚染作業区域前室【f. 靴、作業着、エプロン等を乾燥・殺菌する消毒保管庫を設置すること。】と記載がありますが、洗濯後の作業着（白衣？）などは衣類乾燥機でないと乾燥ができないと考えますが殺菌庫に修正いただけないでしょうか。	「靴、作業着、エプロン等を、衛生的に乾燥保管をする設備を設けること。」に修正します。
169	要求水準書（案）	60	6	2				非汚染作業区域前室	非汚染作業区域前室【f. 靴、作業着、エプロン等を乾燥・殺菌する消毒保管庫を設置すること。】と記載がありますが、洗濯後の作業着（白衣？）などは衣類乾燥機でないと乾燥ができないと考えますが乾燥は「洗濯・乾燥室」に修正いただけないでしょうか。	No.168を参照ください。
170	要求水準書（案）	60	6	2				トイレ	汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室にトイレの個室の数についての記載がありませんが、前室内若しくは前室に隣接する場所へのトイレの設置は不要でしょうか？	調理・配送従事者用トイレは、検収エリア・下処理エリア・調理エリア前に設ける汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室に隣接した箇所に1室、洗浄エリア・消毒保管エリア前に設ける両前室に隣接した箇所に1室設置し、両室に3器以上の個室トイレ（計6器以上）の設置を必須とします。また、その他必要な箇所に必要な器数トイレを設置してください。要求水準書に追加します。
171	要求水準書（案）	62	6	2				市職員用事務室	「b. 執務室、給湯室及び更衣室（男女別）により構成すること。」とありますが、給湯室は諸室ではなく執務室内にコーナー設置する御提案も可能でしょうか。	提案に委ねます。
172	要求水準書（案）	63	6	2				試作調理室	「a. 献立開発、食料業者との打合せ、入札時の調理等に使用する室とする。」とありますが、入札時の調理等に使用とは、どのような使い方を指すものかご教示願います。	納入業者から納品された入札物資（見本品）の調理を想定しています。 （例）野菜をゆでる、冷凍品を揚げる・蒸す、魚切り身をスチコンで焼く、だし用割り節を煮出す、缶詰を開缶する、乾物を水戻しする等

<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
173	要求水準書（案）	64	6	2				防災備蓄倉庫	一般エリア-共用部分に防災備蓄倉庫を配置することとなっておりますが、保管量も非常に多くなると想定されます。非常時の荷出し作業を考慮しますと敷地内いずれか適切な場所に配置することも可能として頂けませんでしょうか。	非常食を給食で提供することも想定しているため、本件建物内に設置してください。
174	要求水準書（案）	68	6	3	1	ア	(イ)a(p)	施設内一般事項	見やすい位置に電波時計を設置とありますが、電波補正付の親時計を事務所に設置し、各室子時計を制御する方式でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
175	要求水準書（案）	69	6	3	1	ウ	(ウ)a	内部仕上	この項目は調理室内に適用とし、一般諸室内はそれに見合う仕上と考えてよろしいでしょうか。（以下、d, f, g, hも同様）	一般エリアについてはご理解のとおりです。
176	要求水準書（案）	69	6	3	1	ウ		内部仕上げ	水を使用した清掃は想定していますか？	水を使用した定期的な清掃に耐えうる床仕上げとしてください。
177	要求水準書（案）	70	6	3	1	エ	(7)	給食エリアに関する特記事項	食品の動線上に位置する扉は、全て自動扉（従事者等の意図により開閉し、かつ手を触れない構造のもの）とありますが、衛生上問題なければ、肘等で操作でき、自動的に閉まるタイプの扉も可でしょうか。	No. 111を参照ください。
178	要求水準書（案）	71	6	3	1	キ	(キ)a	停電対策	冷蔵冷凍庫の必要連続稼働時間は24時間とありますが、74頁6.3.2.サで72時間以上確保とあります。どのような想定をされてますでしょうか。	稼働時間は72時間とします。要求水準書を修正します。

<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
179	要求水準書（案）	72	6	3	1	ケ	(ア)	環境保全	「市は原則、公共施設の新築などでZEB化を推進していることから、本件施設についてもZEB（給食エリアを除く）の検討を行うこと。」とありますが、検討のうえで、採用しない提案も可能との理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりですが、積極的な提案を期待します。
180	要求水準書（案）	72	6	3	1	ケ	(7)b	環境配慮	本施設についてもZEB（給食エリアを除く）の検討を行うとありますが、ZEBの導入検討提案のみで、今回のPFI事業費には含めないとの事でよろしいでしょうか。	今回のPFI事業費には含まれます。
181	要求水準書（案）	72	6	3	1	ケ	(7)d	環境配慮	本施設の屋根に太陽光発電設備等を設置する場合は、本件施設における使用電力分の売電のみを行う場合に限りとなりますが、今回のPFI事業との関連はあるのでしょうか。（リース、PPAモデル事業と今回のPFI事業とは関連なしでしょうか。）	太陽光発電等により可能な限り光熱水費の削減が可能な提案を期待しているため、今回のPFI事業と関連があります。
182	要求水準書（案）	72	6	3	2	ケ	ア	ZEB化を推進	ZEB推進と記載されていますが、空調機の高効率化も必要でしょうか。	提案に委ねます。
183	要求水準書（案）	73	6	3	2	オ	(7)	通信・情報設備等	電話回線として市の回線5回線（FAX含む）となっていますが、市の職員事務室8人（8台の電話機）に対して外線4回線も必要でしょうか。	原案のとおりとします。
184	要求水準書（案）	74	6	3	2	コ	(イ)	発電設備等	太陽光発電電力は施設内で利用し、休日などの余剰発電電力を電力会社へ逆送する場合は、本建物の屋根を使用できると考えてよろしいでしょうか。	売電収入を得るものではないものであれば可能とします。

<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
185	要求水準書（案）	74	6	3	2	サ		非常用電源等	停電発生時において、冷蔵庫・冷凍庫等の電源を72時間以上確保することが可能な非常用電源を整備するとありますが、要求水準書 71頁6.3.1キ(キ) a 停電対策として、冷蔵庫・冷凍庫の必要連続稼働時間は24時間とされています。停電発生時の冷蔵庫等の稼働時間については、どちらが正となりますでしょうか。	No. 178を参照ください。
186	要求水準書（案）	74	6	3	2	サ		非常用電源等	「災害や停電発生時において、市職員用事務室、事業者用事務室及び冷蔵庫・冷凍庫等の電源を72時間以上確保することが可能な非常用電源を整備すること。」とありますが、相当のイニシャルコストが発生すると見込まれますが、見直す予定はございませんでしょうか。	原案のとおりとします。
187	要求水準書（案）	74	6	3	3	サ		非常用電源等	災害や停電時発生時において、72時間以上確保することが可能な非常用電源を整備すること。とありますが、P71（キ）停電対策の項目では、稼働時間は24時間とすると記載されています。72時間は誤記で24時間との認識でよろしいでしょうか。	No. 178を参照ください。
188	要求水準書（案）	75	6	3	3	イ	(ア)		空調設備の必要な箇所に給食エリアが入っていませんが、必要でしょうか？	給食エリアについても、冷暖房の可能な空調設備を設置してください。要求水準書に追記します。
189	要求水準書（案）	75	6	3	3	イ	(ア)	換気・空調設備	調理・配送従事者用トイレに冷暖房の可能な空調設備を設置とありますが、隣接する廊下等からの空気の流れによる温湿度条件なしの換気程度と考えるとよろしいでしょうか。または、温湿度設定が必要でしょうか。	原案のとおりとします。
190	要求水準書（案）	75	6	3	3	イ	(キ)	換気・空調設備	汚染・非汚染区域間の室圧を常時表示し監視・制御・記録とありますが、汚染・非汚染が接する空間全てではなく、差圧ダンパーを取り付ける所と解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<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
191	要求水準書（案）	75	6	3	3	イ	(キ)	換気・空調設備	汚染・非汚染区域系統の空調機のフィルター差圧を常時表示し監視・制御・記録とありますが、空冷ヒートポンプ空調機の室内機（天吊り、天井カセット型）の吸込み口のプレフィルターには差圧計が取り付けられないと思われませんが、必要なのでしょうか。	「及び汚染・非汚染区域系統の空調機のフィルター差圧」の箇所は削除します。
192	要求水準書（案）	75	6	3	3	イ	サ	高性能脱臭装置	高性能脱臭装置とありますが、気化式と考えてよいでしょうか。	提案に委ねます。
193	要求水準書（案）	75	6	3	3	ウ	カ	給水設備がステンレス	腐食、水漏れの観点からポリ пропилен管等への管種の材質変更は可能でしょうか。	提案に委ねます。
194	要求水準書（案）	76	6	3	3	ウ	ケ	受水槽SUS製	FRP製でも性能的には問題ないと思いますが、材質変更は可能でしょうか。	原案のとおりとします。
195	要求水準書（案）	76	6	3	3	エ	(カ)	排水設備	除害施設に脱臭設備を設けるとありますが、脱臭設備方式の指定はありますでしょうか。	提案に委ねます。
196	要求水準書（案）	76	6	3	3	エ	イ	ゲリストラップ [®] の設置	厨房除外施設の排水系統についてはゲリストラップ [®] が必要でしょうか？清掃等手間も増え、掃除不足で詰まる可能性があります。	適切な廃水処理が行われることを前提として、提案に委ねます。

<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
197	要求水準書（案）	76	6	3	3	オ	ウ	衛生設備	鏡は前室のみの設置とし、手洗い設備への設置は不要との理解でよろしいでしょうか？	全ての手洗い設備に鏡を設置してください。
198	要求水準書（案）	77	6	3	4	ア	(キ)	調理設備	外装材は原則としてステンレスとする事とありますが、プレハブ式の冷蔵庫や冷凍庫は一般的に普及しているパネル鋼板でよいでしょうか。	水や洗剤を使用した定期的な清掃に耐えうる素材であることを前提として、提案に委ねます。また、結露にも配慮をしてください。
199	要求水準書（案）	77	6	3	4	ア	(キ)	調理設備	外装材は原則としてステンレスとする事とありますが、納米庫は一般的に普及しているなボンデ鋼板でよいでしょうか。	米麦等は温度15度以下、湿度70%程度に保ち、結露や湿気を確実に防げる設備であれば、提案に委ねます。
200	要求水準書（案）	77	6	3	4	ア	(キ)	調理設備	外装材等は、原則としてステンレスとすること。とありますが、プレハブ式の冷蔵庫や冷凍庫は一般的に普及しているパネル鋼板でよろしいでしょうか。	No. 198を参照ください。
201	要求水準書（案）	77	6	3	4	ア	(キ)	調理設備	外装材等は、原則としてステンレスとすること。とありますが、納米庫は一般的に普及しているボンデ鋼板でよろしいでしょうか。	No. 199を参照ください。
202	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	a (b) ii iii	厨房機器等 下処理設備	下処理設備に「切断用の機器は、安全装置付きのものを採用すること」「パーツごとの分解、清掃を可能とする等、清掃しやすい構造とすること」とありますが、スライサー等は下処理室にも必要でしょうか？	下処理室へのスライサーの設置は不要としますが、煮炊き調理室の一部に設置する、野菜の切裁等を行うコーナーに、必要となる備品を設置してください。No. 110も参照ください。

<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
203	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	a (a)	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレス製とすること。の記載がありますが、内容としては縦・横型冷凍庫、冷蔵庫を指していて、プレハブ冷凍・冷蔵室は内外装共カラー鋼板製という理解でよろしいでしょうか、ご教示願います。	No. 198を参照ください。
204	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	a (a)	冷蔵庫・冷凍庫	温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。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ろしいでしょうか、ご教示願います。	すべての冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）について、原案のとおりとします。
205	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	e (a)	アジャスター部	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ろしいでしょうか、ご教示願います。	適切な床面清掃が行われることを前提として、提案に委ねます。ただし、可動式のものについては、高さ調節のできるキャスターを使用してください。
206	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	(ア)	キャビネット・本体部	「(c) 内部のコーナー一面は、ポールコーナーやアール面を設け、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。	清掃しやすい構造等に配慮することを前提として、提案に委ねます。
207	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	(イ)	冷蔵庫・冷凍庫	「i 内装はステンレス製とすること。」と記載がありますが、この記述は、タテ型冷蔵庫・冷凍庫のことで、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の外装内装は、カラー鋼板という理解で理解でよろしいでしょうか。	No. 198を参照ください。
208	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	(イ)	真空冷却機	「ii 蒸し調理後のラックごと出し入れが可能な構造とすること。」と記載がありますが、衛生面・運営面に影響なければラックごとと限定せずに事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。

<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
209	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	(イ)	調理設備	内装材はステンレスとする事とありますが、プレハブ式の冷蔵庫や冷凍庫は一般的なパネル鋼板でよいでしょうか。	No. 198を参照ください。
210	要求水準書（案）	78	6	3	4	イ	(イ)	調理設備	内装はステンレス製とすることとありますが、プレハブ式の冷蔵庫や冷凍庫は一般的なパネル鋼板でよろしいでしょうか。	No. 198を参照ください。
211	要求水準書（案）	79	6	3	4	(イ)	c (b)	揚物機	連続フライヤーとし、コンベアがキャタピラ、搬送、潜行、及び押さえの4つから構成されていることと記載ですが、製品を限定する内容です。2時間喫食を遵守する機種であれば要求以外のコンベヤ方式でもよろしいでしょうか、ご教示願います。	原案のとおりとします。
212	要求水準書（案）	79	6	3	4		(イ)	連続炊飯器	低放射タイプでバーナー仕様がステンレス製と記載がありますが、メーカーに限られる為、確実に炊飯できる機器であれば事業者の提案との理解でよろしいでしょうか、ご教示願います。	学校給食衛生管理基準を遵守した炊飯室の温度管理が可能であれば、低放射タイプ以外の提案も可とします。 また、原則としてステンレス製としますが、導入が困難である場合、同等の火力及び性能を有するバーナーであれば可とします。
213	要求水準書（案）	79	6	3	4	イ	(イ)	c 調理・加工機器 (e) 連続炊飯器	i 「低放射タイプ」とありますが、メーカーや仕様が限定されてしまうため室内や労働環境へ配慮された機種でのご提案もお認め頂けないでしょうか。	No. 212を参照ください。
214	要求水準書（案）	80	6	3	4	イ	(イ)	c 調理・加工機器 (e) 連続炊飯器	ix バーナーは強い火力を維持できるようにステンレス製とする。と、あります。 メーカーや仕様が限定されてしまうため、ステンレス製に限らず高火力のバーナーでのご提案は可能でしょうか。	No. 212を参照ください。

<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
215	要求水準書（案）	80	6	3	4	イ	(ウ)	コンテナ	各学校の配膳室・配膳方法による、コンテナの寸法制限はありますか？	No. 63を参照ください。
216	要求水準書（案）	80	6	3	4	イ	(ウ)	コンテナ	コンテナサイズを検討するにあたり、大川調理場及び志度調理場で使用されているコンテナの外形サイズをご教示頂けないでしょうか。	別途資料として公表します。
217	要求水準書（案）	80	6	3	4	イ	(ウ)	コンテナ	配送校の配膳室改修を行わないことを前提と考え、コンテナは小荷物昇降機に入るサイズにてご提案する考えで宜しいでしょうか。（資料10の追加資料として、各学校の昇降機サイズをご教示頂けますでしょうか）	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、入札公告時に示します。
218	要求水準書（案）	80	6	3	4	イ	(ウ)	コンテナ	学校での受け入れ側で、到着したコンテナは配膳室からEVで上階へ上げることはあるのでしょうか。その場合EVの有効寸法と重量制限をご教示ください。	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、入札公告時に示します。
219	要求水準書（案）	80	6	3	4	イ	(ウ)	コンテナ	受け入れる学校側で、配膳室からEVで上階へ運ぶことはありますでしょうか。ある場合、EVの重量制限並びに有効寸法をご教示ください。	No. 217を参照ください。
220	要求水準書（案）	81	6	3	5	ア		会議室	椅子70、机20の数量記載がありますが、P63において「b.50名程度の収容可能な～」とあります。50名程度分の数量を設ければ宜しいでしょうか。	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
221	要求水準書（案）	82	6	3	5		(キ)	什器備品	試作調理室の調理備品に適宜とありますが必要な機材リストをご提示いただけませんか。	両手鍋、片手鍋、フライパン、天ぷら鍋、菜箸、お玉、穴じゃくし、トンガ、箸、スプーン、フォーク、カス取り網、炊飯器(5合)、ボール、ザル、バット、天ぷら用網等、まな板、包丁、料理ばさみ、フライ返し、しゃもじ、缶切り等、必要と思われるものを提案してください。個数については協議の上決定します。
222	要求水準書（案）	82	6	3	5		(キ)	什器備品	調理備品について、適宜とありますが、必要な機器リストをご提示いただけませんか。	No. 221を参照ください。
223	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ	(イ)	食器等	アレルギー対応食用食器トレイは各クラスのトレイと一緒に対象者の数だけ確保するということでしょうか？	ご理解のとおりです。
224	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ	(イ)	食器等	1日最大の食器点数は3点でしょうか。幼小中別に食器の組み合わせをご教示ください。	前段につきましては、ご理解の通りです。 後段につきましては、以下のとおりです。 ・園児は小ボール①、小ボール②、菜皿。どんぶりの日は、小ボール②の代わりに大ボール。カレーの日は、菜皿の代わりにカレー皿。 ・児童は中ボール、小ボール①、菜皿。どんぶりの日は中ボール①のかわりにどんぶり。カレーの日は、菜皿の代わりにカレー皿。 ・生徒は大ボール、中ボール、菜皿。どんぶりの日は、大ボールの代わりにどんぶり、カレーの日は菜皿の代わりにカレー皿。
225	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ	(イ)	食器等	食器の組み合わせをご教示ください。1日最大の食器点数は3点でよろしいでしょうか。	No. 224を参照ください。

<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
226	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ		食器等	食器は7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）をご教授ください。 ※資料6にも記載がありますが、種類が多いため間違いがないように組み合わせを提示して頂けると助かります。	No. 224を参照ください。
227	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ		食器等	表「種類：食器カゴ・トレイカゴ」備考に「4面のいずれから見ても学年・クラスがわかるようにすること」とありますが、洗浄機の種類によっては「2面もしくは3面」になる場合もあります。「2面もしくは3面」のご提案は可能でしょうか。	提案に委ねます。
228	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ		食器等	表「種類：食物アレルギー対応食用個別配食容器用カゴ」カゴの寸法・材質・個数等は提案による。とありますが、配食容器用カゴの中に「食器・トレイ+専用容器」を1名ずつ小分けする想定でしょうか。	トレイと専用容器を入れるカゴとします。 温度管理をしたもりつけ済みの専用容器、箸等を一人分ずつケースに入れて、配送することを想定しています。
229	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ		食器等	食器等の種類は、下表の内容とする。なお、絵柄等については市と協議するものとする。とありますが、絵柄等についてはメーカーの標準柄想定とし、特注柄等は使用しない想定でよろしかったでしょうか。	ご理解の通りです。
230	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ		食器等	食器等の種類は、下表の内容とする。なお、絵柄等については市と協議するものとする。とありますが、絵柄等についてはメーカー標準柄で想定してよろしいでしょうか。	No. 229を参照ください。
231	要求水準書（案）	83	6	3	7	イ		食器等	コンテナ台数選定にあたり、食器の最大使用パターン及び最小使用パターンをご教示願います。	No. 224を参照ください。

<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
232	要求水準書（案）	83	6	3	7	ウ		箸・スプーン・フォーク	小学校用の箸が1～3年と4～6年でサイズが異なりますが、教職員室は4～6年サイズになりますでしょうか。	ご理解の通りです。
233	要求水準書（案）	84	6	3	7	イ	(エ)	食缶等	1日最大の食缶点数と組み合わせをご教示ください。	最大の食缶点数は6缶としますが、基本的にはごはんの提供日は5缶、パンの提供日は4缶とします。 組み合わせにつきましては、6缶の場合はすべての食缶、4缶または5缶の場合は、献立によりさまざまな組み合わせとなります。
234	要求水準書（案）	84	6	3	7	イ	(エ)	食缶等	1日最大の食缶点数と組み合わせをご教示ください。	No. 233を参照ください。
235	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ	(オ)	食缶等	デザート用食缶に蓋パッキンは必要でしょうか？	原案のとおりとします。
236	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ		食缶等	食缶は6点記載がありますが、想定の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。 ※資料6にも記載がありますが、種類が多いため間違いがないように組み合わせを提示して頂けると助かります。	No. 233を参照ください。
237	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ		食缶等	「※保冷剤あり」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、保冷材を不要とした御提案も可能でしょうか。	No. 162を参照ください。

<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
238	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ		食缶等	デザート用食缶のサイズが14Lとありますが、どの程度のサイズのデザートを想定されているか「資料6」の中から、ご教示頂けないでしょうか。（※一般的なデザート食缶よりもサイズが大きいため）	No. 46に示す1学級の最大人数分のヨーグルト（100g程度）と、紙スプーン・ゴミ袋が入るものとして。
239	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ		食缶等	デザート用食缶のサイズが14Lとありますが、一般的には7L～10L程度のサイズで問題なく収まると考えています。容量については「資料6 想定献立表案」を基に適宜変更する形でのご提案をお認め頂けないでしょうか。	No. 238に示すデザート等を問題なく収めることができることを前提として、提案に委ねます。
240	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ		食缶等	角型小物缶（副菜用）の材質がステンレス製とありますが、フライパットと同様にステンレス製又はアルマイト製として頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
241	要求水準書（案）	84	6	3	7	エ		食缶等	コンテナ台数選定にあたり、食缶の最大使用パターン及び最小使用パターンをご教示願います。	No. 233を参照ください。
242	要求水準書（案）	84	6	3	7	オ		配膳器具	「一部を除き、クリップで管理すること」とありますが、備品専用カゴで管理してもよいでしょうか。	原案のとおりとします。衛生的に管理でき、献立により使用する配膳器具が容易に変更できる場合は、提案に委ねます。この場合、おたま等の穴開きやリングは不要とします。
243	要求水準書（案）	85	6	3	8	イ	(ウ)	その他	この靴は調理で使用する靴という解釈でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。

<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
244	要求水準書（案）	86	7					付帯事業	「構成員のいずれか（以下付帯事業を実施する構成員を「付帯事業実施事業者」という。）は、本件施設を利用して、自らの企画・主催による付帯事業を以下の条件で実施することができる。」とありますが、貴市が期待する具体的な事業があればご教示願います。	提案に委ねます。
245	要求水準書（案）	86	7					付帯事業	付帯事業については、実施の有無は事業者の提案に委ねることでしょうか。その場合、審査のうえで、付帯事業については加点されないという理解で宜しいでしょうか。	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、入札公告時に示します。
246	要求水準書（案）	86	7					付帯事業	付帯事業について、提案内容によっては使用料の減免等の協議を行う場合がある。とございますが、使用料が減免になるかどうかは、事業採算性を検討するうえで必要不可欠な条件となることから、入札公告以降において、提案予定の付帯事業であれば使用料が減免となるか否かを事前に確認いただける機会を設けていただけないでしょうか。	詳細な条件は、事業者選定後に市と付帯事業実施事業者が協議の上、決定するものとします。
247	要求水準書（案）	86	7					付帯事業	付帯事業について、提案内容によっては使用料の減免等の協議を行う場合がある。とございますが、使用料が減免になるかどうかは、事業採算性を検討するうえで必要不可欠な条件となることから、入札公告以降において、提案予定の付帯事業であれば使用料が減免となるか否かを事前に確認いただける機会を設けていただけないでしょうか。	No. 246を参照ください。
248	要求水準書（案）	86	7					付帯事業	付帯事業にかかる光熱水費は事業者負担を想定されているとのことですが、当該付帯事業に掛かる光熱水費の算定方法や支払い方法については、どのように考えれば宜しいでしょうか。	事業者決定後に協議により決定します。 現時点では、時間や使用面積等に応じた単価を設定することを想定しています。
249	要求水準書（案）	86	7					付帯事業	貴市が希望する付帯事業について、具体的な事業例を頂くことは可能でしょうか。	No. 244を参照ください。

<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
250	要求水準書（案）							外の材質	外の材質の記載ありません。指定があればご指示ください。	ステンレスを想定していますが、提案に委ねます。
251	要求水準書（案） 関係資料2								備考にて、「臨時的に南側敷地（本件施設用地外）を經由して、旧校門より南側市道への車両等の通行ができるよう、南側敷地境界に出入口を一箇所設けること」とございますが、設計段階において、南側敷地の利用計画によっては変更になることも想定されますでしょうか。（その場合、敷地の使い方、配置計画にも影響が出てくるものと思料します）	詳細な出入口の位置については、事業者選定後に協議により決定するものとします。
252	要求水準書（案） 関係資料2								敷地南側境界の拡張について提案する場合、一直線の境界ラインではなく、凹凸のある境界ラインとして提案することも可能でしょうか。	可能とします。
253	要求水準書（案） 関係資料2							出入口	「臨時的に南側敷地（本件施設用地外）を經由して、旧校門より南側市道への車両等の通行ができるよう、南側敷地境界に出入口を一箇所設けること。」とありますが、この出入口で想定している活用方法をご教示願います。	本件施設において火災等が発生した際に、避難経路として活用するなど、臨時的に使用することを想定しています。
254	要求水準書（案） 関係資料2							平面図	現時点で市が想定している南側敷地境界および拡張可能なラインが明示いただいておりますが、残余の敷地について貴市での活用予定などがありましたら、ご教示願います。	No. 31を参照ください。
255	要求水準書（案） 関係資料2							建設予定地敷地図	建設予定敷地図のCADデータを提示頂けないでしょうか。	別途資料として公表します。

<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
256	要求水準書（案） 関係資料2							建設予定地敷地図	南側敷地境界について最大ラインをお示し頂いていますが「拡張範囲の一部分のみを拡張させるご提案」についてもお認め頂けないでしょうか。	No. 252を参照ください。
257	要求水準書（案） 関係資料2							建設予定地敷地図	南側の敷地境界外の空き地について今後の利用計画等がございましたら、お示し頂けませんでしょうか。（予定する敷地面積、使用用途について）給食センター整備にあたり配慮をさせて頂きたいためです。	No. 31を参照ください。
258	要求水準書（案） 関係資料2							建設予定地敷地図	「旧校門より南側市道への車両等の通行ができるよう」とありますが、緊急車両の出入りを主として考え、給食車両については北側道路を使用する想定にて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
259	要求水準書（案） 関係資料2							平面図	旧校門側からの出入りは臨時的に設けるとありますが、あくまで臨時であり、通常時は通勤車やトラックの出入りはせず、青字の車両出入口からの想定でしょうか。	No. 258を参照ください。
260	要求水準書（案） 関係資料5							手作り献立の具体例	タネから手作りしたハンバーグやグラタンとありますが、ハンバーグ、グラタンの調理指示書を提示いただけますでしょうか。	入札公告時に示します。
261	要求水準書（案） 関係資料5							フライヤー	さつまいもの天ぷらは個数配缶か量配缶かどちらでしょうか？	個数配缶を考えています。

<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
262	要求水準書（案） 関係資料5							スチームコンベクションオーブン	手作りグラタンのカップのサイズは？またカップの購入は事業者側でしょうか？	前段につきましては、90×50×高さ30程度の楕円形を想定しています。後段につきましては、市側で発注するものとします。
263	要求水準書（案） 関係資料6							さぬき市新調理場 献立（案）	「No.5 和三盆揚げパン」とありますが、配送時に使用する食缶としては要求水準書P84記載の「フライパット」と考えれば宜しいでしょうか。	No.39を参照ください。
264	要求水準書（案） 関係資料6							さぬき市新調理場 献立（案）	「No.8 しっぽくうどん（袋うどん）」とありますが、袋のまま釜で茹でるお考えでしょうか。No.8の調理工程資料をご教示頂けないでしょうか。	ご理解の通りです。 しっぽくうどん（袋うどん）の調理工程は、「資料6 想定献立表案」を参照してください。 「No.8 しっぽくうどん（袋うどん）」の調理工程資料は、別途資料として公表します。
265	要求水準書（案） 関係資料6							献立（案）	びわの洗浄方法は現在どのようにされているのでしょうか？	現在びわは使用していませんが、次亜塩素酸ナトリウム等での消毒を想定しています。
266	要求水準書（案） 関係資料6							想定献立表案	ミニトマトや大豆等、幼稚園のみ特別な配慮がされていますが、この他に必要となる調理操作は、どのようなものがありますでしょうか。	No.2を参照ください。
267	要求水準書（案） 関係資料6 関係資料7							納品日一覧	当日納品一食用麺の処理方法（加熱等）はどのようにお考えでしょうか？	No.264を参照ください。

<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
268	要求水準書（案） 関係資料6 関係資料7							納品日一覧	資料6献立案6日のキャラメル型チーズですが、資料7のチーズ類は前々日納品となっております。取り扱いについてはどのようにお考えでしょうか？	デザート用検収室へ前々日に納品後、冷蔵保管し、前日にクラス毎に数読み(袋)、再度冷蔵保管し、当日コンテナへ入れることを想定しています。
269	要求水準書（案） 関係資料7							納品日一覧表	当日納品の食品として一食用うどん・中華麺がありますが、こちらは開封して調理するのでしょうか。また、調理後は主食用の食缶に配缶するのでしょうか。	前段につきましては、No. 264を参照ください。後段につきましては、ご理解の通りです。
270	要求水準書（案） 関係資料7							納品日一覧	野菜の納品日は基本前日でしょうか？	ご理解の通りです。 前日が休日の場合は、当日の朝7:30納品を想定しています。
271	要求水準書（案） 関係資料7							納品日一覧	魚の切り身は冷凍でしょうか？生でしょうか？	チルドを想定しています。
272	要求水準書（案） 関係資料7							納品日	食材ごとの納品時間について開示いただけますでしょうか。	今後、納入業者との協議の後、決定します。
273	要求水準書（案） 関係資料8							野菜・果物購入 分類表	果物について「カット済みを購入予定」と「冷凍」については、調理場で加工する必要がないことから、デザート添物類用の食材搬入口から入荷する考えで宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<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
274	要求水準書（案） 関係資料9							食品の保管場所 一覧	調理用牛乳・調理用ヨーグルト、米・麦について、③冷蔵 庫での保管となっていますが、想定最大の保管量はどのくら いでしょうか。	牛乳については100L程度、調理用ヨーグルトにつ いては100kg程度、米については1,200kg程度、麦 については220kg程度とします。
275	要求水準書（案） 関係資料9							食品の保管場所 一覧	一食用の添加物・デザート・果物・納豆について②冷蔵室に 保管となっていますが、重複して提供する場合等、想定の大 き保管量はどのくらいでしょうか。	デザート・果物・納豆のうちいずれか1回分を想 定しています。
276	要求水準書（案） 関係資料10							配送校配膳室経 路現況図	各配送校の「配膳室の広さ」が分かる資料についてもご教示 頂けないでしょうか。	配送校見学会にてご確認ください。
277	要求水準書（案） 関係資料10							配送校配膳室経 路現況図	各幼稚園への搬入経路は2tまたは3tの車両が進入するこ とは可能でしょうか。また、幼稚園の配膳室へ小学校等で使用 するコンテナの搬入は可能でしょうか。	前段につきましては、造田幼稚園は2 t車両でな ければ難しく、寒川幼稚園についても2 t車両を 推奨しております。 後段につきましては、現在使用している小学校用 等コンテナであれば可能ですが、園内での運搬時 に園児の姿が見えるよう、基本的に背の低いコン テナの使用を想定しています。