

郡山市立中学校給食センターPFI整備事業

【実施方針（案）及び要求水準書（案）に関する質問回答】

| 質問<br>No. | 書類名  | 頁  | 大<br>項目 | 中<br>項目 | 小項目 |   |     |  | 質問の内容                                                                                                                          | 回答                                                                                                                                         |
|-----------|------|----|---------|---------|-----|---|-----|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | 実施方針 | 8  |         | 1       | (1) | ケ |     |  | 給食センターは公益上必要な建築物に該当し、開発許可申請は適用除外になると考えて宜しいでしょうか。開発許可が必要な場合は全体スケジュールにおける許可の見込み期間をお示し願います。                                       | 御理解のとおりです。給食センターのみの用途であれば、開発許可申請は不要です。<br>ただし、自主事業等において給食センター以外の用途で使用する場合は、開発許可申請が必要となる可能性があります。                                           |
| 2         | 実施方針 | 8  |         | 1       | (1) | ケ |     |  | 敷地面積9,000㎡以上になりますが、給食センターは工場立地法の特定工場、福島県工業開発条例の工場等に該当しないと考えて宜しいでしょうか。該当する場合は全体スケジュールにおける許可見込み期間をお示し願います。                       | No.1の回答を御参照ください。                                                                                                                           |
| 3         | 実施方針 | 8  |         | 1       | (1) | ケ |     |  | 建設期間において週休2日制の実施は必須になりますでしょうか。                                                                                                 | 原則、週休2日制の実施を想定しておりますが、必須ではありません。                                                                                                           |
| 4         | 実施方針 | 8  |         | 1       | (1) | ケ |     |  | 「開業準備期間」の終了と「維持管理・運営期間」の開始について、令和10年8月が重なっておりますが、明確な日付をご教示ください。                                                                | 夏休み期間中（8月24日まで）に開業準備を進め、第2学期（8月25日から）給食の提供を開始することを想定しています。                                                                                 |
| 5         | 実施方針 | 8  |         | 1       | (1) | ケ |     |  | 開業準備期間が「2028年7月～8月」、維持管理運営期間が「2028年8月～2043年8月末」という記載がございますが、維持管理・運営期間が8月の途中から始まるという意図の記載でしょうか。                                 | No.4の回答を御参照ください。                                                                                                                           |
| 6         | 実施方針 | 11 |         | 2       | (2) |   |     |  | 先日開催されました対話の内容（質疑回答等）はいつ頃公表頂けますでしょうか。                                                                                          | 直接対話参加者に送付した直接対話の実施に係る案内書に記載のとおり、対話の内容は、事業者のノウハウに係るものも含まれることが想定されることから、原則公表しません。ただし、公募条件に関わる事項等において周知が必要な事項があった場合には、必要に応じて市公式ウェブサイトで公表します。 |
| 7         | 実施方針 | 11 |         | 2       | (2) | ア |     |  | 1回目の募集要項等に関する質問への回答公表と、参加資格審査書類受付期限の日程が同時期です。募集要項に係る質問回答によっては、参加申請の可否を判断しなければならない可能性もあるため、質問公表と受付締切の日程を少なくとも1週間以上は開けていただけませんか。 | 御意見として承ります。詳細なスケジュールは、募集要項等の公表時にお示します。                                                                                                     |
| 8         | 実施方針 | 13 |         | 2       | (3) |   |     |  | 参加資格条件として、貴市入札参加資格名簿への登録に関する記載がないかとお見受けいたします。<br>参加条件として、貴市入札参加資格名簿への登録は不要との理解でよろしいでしょうか。                                      | 御理解のとおりです。                                                                                                                                 |
| 9         | 実施方針 | 13 |         | 2       | (3) | ア |     |  | 応募者の備えるべき参加資格要件のうち、調理設備を調達する企業や事業マネジメントを行う企業については、参画要件はないという理解でよろしいでしょうか。                                                      | 御理解のとおりですが、実施方針P.16 ウ 応募者の制限事項に該当する場合は本事業に参加できない点に御留意ください。                                                                                 |
| 10        | 実施方針 | 13 |         | 2       | (3) | ア | (ア) |  | 運営業務のうち、「配送・回収業務」のみを実施する企業は「その他企業」との理解でよろしいでしょうか。                                                                              | 御理解のとおりです。                                                                                                                                 |

|    |      |    |  |   |     |   |     |        |  |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |
|----|------|----|--|---|-----|---|-----|--------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 実施方針 | 13 |  | 2 | (3) | イ | (ア) |        |  | 「その他企業」が参画する場合は、「イ、応募者の参加資格要件、(ア)業務別の参加資格要件」に記載のある個別の条件は不要との理解でよろしいでしょうか。                                                                                                                 | 御理解のとおりですが、実施方針P.16 ウ 応募者の制限事項に該当する場合は本事業に参加できない点に御留意ください。                                               |
| 12 | 実施方針 | 13 |  | 2 | (3) | イ | (ア) |        |  | 「その他企業」の参加資格要件について教えてください。郡山市の「競争入札参加有資格業者名簿」への登録のみでよろしいのでしょうか。その場合は、登録区分の指定は特段ないでしょうか。                                                                                                   | 「その他企業」については、個別の参加資格要件は求めない想定であり、郡山市の競争入札参加有資格業者名簿への登録も不要です。実施方針P.16 ウ 応募者の制限事項に該当しなければ、本事業に参加することが可能です。 |
| 13 | 実施方針 | 14 |  | 2 | (3) | イ | (ア) | a<br>c |  | 「国(公社、公団及び独立行政法人を含む)又は地方公共団体が発注した…、実施設計又は工事監理の実績を有していること」とございますが、給食センターPFI事業等におけるSPC(特別目的会社)から発注された実績も含めて宜しいでしょうか。                                                                        | 給食センターPFI事業等におけるSPC(特別目的会社)から発注された実績も可とします。                                                              |
| 14 | 実施方針 | 16 |  | 2 | (3) | イ | (ア) | d      |  | 「平成22(2010)年度以降に完了した公共施設の維持管理業務の実績」とは平成22年度以降に契約締結が完了した、という意図であり、現在業務を継続している施設についても含むという認識でよろしいでしょうか。                                                                                     | 契約期間中の維持管理業務としては、維持管理業務期間が1年以上経過し、部分完了検査に合格している実績を要件とします。                                                |
| 15 | 実施方針 | 16 |  | 2 | (3) | イ | (ア) | d      |  | 「国又は地方公共団体が発注した平成22(2010)年度以降に完了した公共施設の維持管理業務の実績」について、PFI事業等の長期事業であっても完了した実績が必要との理解でよいでしょうか。                                                                                              | PFI事業については、No.13の回答を御参照ください。契約期間中の維持管理業務については、No.14の回答を御参照ください。                                          |
| 16 | 実施方針 | 18 |  | 2 | (4) | イ |     |        |  | SPCの設立場所について、本事業用地を所在地として登記することは認めていただけますでしょうか。                                                                                                                                           | 本事業用地を所在地として登記することは不可とします。本事業用地とは別の場所にしてください。                                                            |
| 17 | 実施方針 | 20 |  | 4 | (2) | ア |     |        |  | 「米飯について、6,500食の供給能力を有するものとする。」と記載が御座いますが、センターにて調理しない約2,000食分は貴市にて、受配校に直送されとの理解でよいのか念のため確認させてください。                                                                                         | 御理解のとおりです。米飯については、炊飯委託事業者によって配送することを想定しています。                                                             |
| 18 | 実施方針 | 20 |  | 4 | (2) | イ |     |        |  | 見学室、調理実習室等は不要という認識でよろしいでしょうか。                                                                                                                                                             | 調理実習室は不要ですが、入札時の簡易調理等が可能な試作エリアを会議室内に設置してください。                                                            |
| 19 | 実施方針 | 26 |  | 1 |     |   |     |        |  | 本事業において事業所税が課税される場合、事業所税の税率変更リスクは貴市の負担となる理解でよろしいでしょうか。事業所税は事業者の利益に対して課税されるものではないため、事業所税の税率変更に伴う納付額の増加が、特定目的会社の収支計画の悪化要因となり、事業の継続が困難になる可能性も想定されますので、事業所税の税率変更リスクは貴市の負担としていただきますようお願いいたします。 | 御意見のとおり、事業所税の変更リスクは市の負担として、No.5のリスク分担を市負担に修正いたします。                                                       |
| 20 | 実施方針 | 26 |  | 1 |     |   |     |        |  | 事業者の資金調達に関するリスクはNo.17で事業者負担となっておりますが、例えば物価変動により融資金額が増加する場合等は事業者がコントロールできるリスクではありませんので、金融機関からの借入額が増加しない対応(一時金支払い対応)、または融資金額が変更になることによる金融機関に対する事務手数料等の追加費用は貴市の負担として頂けないでしょうか。               | 御意見をいただき検討しましたが、資金調達のリスクは実施方針(案)のとおり事業者負担とします。                                                           |

|    |       |    |   |   |     |   |     |   |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|-------|----|---|---|-----|---|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | 実施方針  | 27 |   | 2 |     |   |     |   | No48「引渡し前に天災等で建物が損傷・滅失した場合」について事業者が主分担となっております。一方で26頁1 共通では、No24「不可抗力」において市が主分担、事業者が従分担となっております。No48についても不可抗力と同様に、市が主分担、事業者が従分担が妥当であると考えますが、いかがでしょうか。     | 御意見のとおり、No24「不可抗力」に含まれるものとして、No48を削除します。                                                                                                                                                                                          |
| 22 | 実施方針  | 27 |   | 2 |     |   |     |   | 「2 設計・建設段階」におけるリスクに記載はありませんが、第三者に及ぼした損害について、「令和6 年度郡山市工事請負約款」では通常避ける事の出来ない騒音、振動、地盤沈下、地下水の断絶等については発注者負担となっております。今後提示される事業契約書においても同様に記載いただけるとの理解でよろしいでしょうか。 | 御理解のとおり、リスク分担表に項目を追加します。<br>ただし、サービス対価の100分の1 までの損害は事業者の負担、それを超える分は市の負担とすることを想定しています。                                                                                                                                             |
| 23 | 実施方針  | 28 |   | 3 |     |   |     |   | ※4について、変更給食数が200食を超えた場合貴市の負担という記載がありますが、これは200食を超えた部分だけでなく変更分すべて貴市の負担になるという理解でよろしいでしょうか。                                                                  | 事業契約書（案）公表時にお示します。                                                                                                                                                                                                                |
| 24 | 実施方針  | 30 |   | 4 | (2) | イ |     |   | 「指標値(または最低賃金)」という表現がありますが、これは維持管理業務については指標値、運営業務については最低賃金という意図の記載でしょうか。                                                                                   | 御理解のとおりです。<br>なお、詳細は、募集要項等の公表時にお示します。                                                                                                                                                                                             |
| 25 | 実施方針  | 31 |   |   |     |   |     |   | 維持管理費の改定に用いる指標は「企業向けサービス価格指数」の建物サービスと理解してよいでしょうか。                                                                                                         | 御理解のとおりです。「企業向け物価指数」と記載してありますが、「企業向けサービス価格指数」の誤りです。実施方針を修正いたします。                                                                                                                                                                  |
| 26 | 要求水準書 | 2  | 1 | 3 | (1) | ア | (エ) | a | 【食材検収業務】<br>日毎の調理作業人数を算出する為、食材の納品時期（当日・前日・週1回等）、納品時間を教えてください。                                                                                             | 食材の納入・検収の目安については配付資料の追加（納品食材区分一覧）にてお示しします。納品時間については、現行の給食センターの食材納品時間は、7：40～9：00ですが、立地場所等が異なるため、変更となる可能性があります。                                                                                                                     |
| 27 | 要求水準書 | 2  | 1 | 3 | (1) | ア | (エ) | d | 【洗浄等処理業務】<br>提供される牛乳パックの飲み残し残渣、開封前牛乳の処理方法について、新センターで実施の想定がある場合は出来る限り早急にご教えてください。                                                                          | 飲み残しは専用の回収缶で給食センターに集め処分を行い、開封前の牛乳は各学校で処理することを想定しております。                                                                                                                                                                            |
| 28 | 要求水準書 | 2  | 1 | 3 | (1) | ア | (エ) | a | 食材の検収業務について、それぞれの食材の納品時間をお示ください。                                                                                                                          | No.26の回答を御参照ください。                                                                                                                                                                                                                 |
| 29 | 要求水準書 | 3  | 1 | 3 | (2) |   |     |   | 自主事業の実施に伴い、本施設や調理備品、配送車両等を活用した場合の使用料、賃貸料、掲載料は発生するのでしょうか。発生する場合は、考え方や算定方法を具体的にご教えてください。                                                                    | 郡山市行政財産使用料条例の規定に基づき、土地及び建物についてのみ、使用料を徴収します。<br>詳細は募集要項等の公表時にお示しします。                                                                                                                                                               |
| 30 | 要求水準書 | 5  | 1 | 5 | (1) |   |     |   | 「年間調理日数」について、約195日を予定と記載が御座いますが、維持管理・運営期間の初年度及び、最終年度の調理日数をご教えてください。                                                                                       | 要求水準書(案)修正版にてお示しします。なお、年間調理実施日は、次のとおりです。<br>第1 学期：4 月6 日～7 月20日の平日<br>（うち、行事等のため8 日程度非実施）<br>第2 学期：8 月25日～12月23日の平日<br>（うち、行事等のため2 日程度非実施）<br>第3 学期：1 月8 日～3 月23日の平日<br>（うち、行事等で4 日程度非実施）<br>初年度は第2 学期及び第3 学期、最終年度は第1 学期の実施となります。 |

|    |       |    |   |   |     |   |     |  |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                               |
|----|-------|----|---|---|-----|---|-----|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31 | 要求水準書 | 5  | 1 | 5 | (1) |   |     |  | 変動費を算出する都合上、事業期間中年度毎の予測年間食数をご教示お願い致します。                                                                                                                                     | 事業期間中（令和10年度、11年度、12年度、17年度、22年度、27年度）の予測食数は、「配付資料2_生徒数等推計の合計（上段+管理分含む）」にて、示しています。<br>公表されている数値を基に検討をしてください。<br>なお、予測年間食数につきましては、年間調理日数を参照の上、御検討ください。                         |
| 32 | 要求水準書 | 6  | 1 | 5 | (2) | イ |     |  | 特別支援学級を含めた各校の実際に必要な配缶数をご教示ください。                                                                                                                                             | 配付資料2_生徒数等推計の修正版にて、各学校の特別支援学級数・生徒数、職員室数・職員数をお示しします。                                                                                                                           |
| 33 | 要求水準書 | 6  | 1 | 5 | (2) | イ |     |  | 「今後、食数の減少、学校の統廃合により市内小学校への給食提供について検討を予定している。」とありますが、事業期間中に配送校を追加される予定でしょうか。<br><br>上記の場合、2点ほどお示しいただきたい事柄があります。<br><br>①上限の提供食数(8,500食)を上回ることはないでしょうか<br>②配送校数、学級数は増加するでしょうか | ①配付資料2_生徒数等推計で示す喫食数から大幅に上回る追加は現時点では想定しておりません。<br>②具体的な受配校の追加やその時期については、現時点では決定しておりません。今後、中学校の生徒数の減少や小学校の給食室状況等を鑑み受配校の追加等を検討する予定です。<br>①②ともに、本件事業で整備する施設の能力の範囲内で検討したいと考えております。 |
| 34 | 要求水準書 | 8  | 1 | 6 | (4) |   |     |  | 「運営業務のうち、受配校内での配膳業務については、次の業務に対応可能な体制とすること。」と記載が御座いますが、配膳業務については基本的には現在と同様の業務と理解してよろしいでしょうか。<br>その場合、配膳員の人数、勤務時間帯は現時点である程度定められているものと考えますため、参考までに現状の公表をお願いします。               | 現在の配膳業務と同等とすることを想定しています。<br>現状については、要求水準書(案)修正版にてお示しします。                                                                                                                      |
| 35 | 要求水準書 | 9  | 1 | 6 | (4) | ア |     |  | 各受配校に現在配置している配膳員の人数と勤務時間をお示しください。<br>また、配膳業務時間外に直送品の納品がある場合は用務員等が担当していただけという理解でよろしいでしょうか。                                                                                   | 各受配校に現在配置している配膳員の人数と勤務時間は、要求水準書(案)修正版でお示しします。<br>受配校へ直接搬入される納品物は基本的には事業者で受け取ることとしますが、配膳員の勤務時間外については、市(受配校の教職員)で受領することを想定しています。                                                |
| 36 | 要求水準書 | 10 | 2 | 1 |     |   |     |  | 卵の入荷形態についてご教示ください。（冷凍液卵、殻付き卵等）                                                                                                                                              | 冷凍液卵とします。                                                                                                                                                                     |
| 37 | 要求水準書 | 10 | 2 | 1 | (1) | キ |     |  | 炊飯について「既存業者から継続して供給を受ける予定」とございますが、6,500食/日を当施設からの供給とし、残りの2,000食/日は既存業者から直接、受配校に供給される理解で宜しいでしょうか。                                                                            | 御理解のとおりです。                                                                                                                                                                    |
| 38 | 要求水準書 | 10 | 2 | 1 | (2) | ア | (ア) |  | 「本件施設は、8,500食／日の供給能力を有するものとする。なお、米飯については 6,500食／日の供給能力を有するものとする」とありますが、米飯の供給数が2,000食少ない理由をご教示ください。                                                                          | No.37の回答を御参照ください。                                                                                                                                                             |
| 39 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (2) | イ | (ウ) |  | 【献立方式】<br>基本的な献立内容で、同日に2献立両方を焼物＋焼物又は、揚物＋揚物という組み合わせにすることはありますでしょうか。                                                                                                          | 原則、揚物＋揚物という組み合わせはない想定です。焼物については、2献立の両方でスチームコンベクションオープンを使用する献立となる可能性があります。                                                                                                     |
| 40 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (2) | イ | (ウ) |  | 【献立方式】<br>配置する機器数、機器能力の検討のため、①～④の1人分の配食量をご教示ください。それぞれ○g～○gとお示し願います。                                                                                                         | 配付資料3_調理室手配書に記載ありますので、御参照ください。<br>また、他の月の調理室手配書も追加で配付いたしますので併せて御参照ください。                                                                                                       |

|    |       |    |   |   |     |   |     |  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |
|----|-------|----|---|---|-----|---|-----|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (2) | イ | (ウ) |  | 2 献立の運営において③汁物×2に加えて、②主菜の煮物と④副菜の煮物が重複することはありますでしょうか？                                                                                                                                 | 献立次第では重複することもあります。考慮するようお願いいたします。<br>例) Aコース「そばろ丼の具」Bコース「ひじきの煮物」                                                                                                    |
| 42 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (3) | ア |     |  | アレルギー原因食物について将来的に表示義務品目への拡大の可能性がある」と記載ありますが、提供食数の増加はないとの理解でよろしいでしょうか。                                                                                                                | アレルギー原因食物は、卵・乳・えび・かにの4品とし、将来的な拡大は現時点では行わない想定です。要求水準書(案)を修正いたします。                                                                                                    |
| 43 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (3) | ア |     |  | 「アレルギー原因食物については将来的に表示義務品目への拡大の可能性がある」と記載が御座いますが、拡大の可能性がある品目をご教示ください。<br>また、品目の拡大があった場合でも、アレルギー対応は85食/日との理解でよろしいでしょうか。対応品目や食数が増加する場合、アレルギーを対応する「アレルギー対応調理・盛付室」を広く確保する必要が出てくる可能性があります。 | No.42の回答を御参照ください。                                                                                                                                                   |
| 44 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (3) | イ |     |  | 「対応方法は、除去食・代替食（アレルギーごと）を想定している」と記載がございますが、同日に複数のアレルギー対応がある場合、同一の「アレルギー対応調理・盛付室」にて対応は可能との理解でよいか念のため確認させてください。                                                                         | 御理解のとおりです。<br>給食センター内で1日の献立内で扱うアレルギーについては、A献立、B献立と異なりますが、それぞれ、最大1品目を原則とします。                                                                                         |
| 45 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (3) | イ |     |  | 1コースの献立あたり、最大何品目のアレルギー食材に対応するのかご教示ください。                                                                                                                                              | アレルギー原因食物とする、卵・乳・えび・かにの4品のうち1献立当たり最大1品目を想定しております。<br>なお、A献立の内容が翌日のB献立となることから、A献立において連続して異なるアレルギーを使用した場合、A献立とB献立で異なるアレルギーを使用することとなります。アレルギーを連続して使用しないよう、献立を工夫していきます。 |
| 46 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (3) | イ |     |  | アレルギー給食の配膳方法についてお示しください。直接対話において1品/日の調理と伺いましたが、対象メニューのみを専用容器で提供（それ以外のメニューは教室で配膳）する配膳方法でよろしいでしょうか。                                                                                    | 御理解のとおりです。<br>なお、配膳方法としては、食器への移し替えを想定しています。                                                                                                                         |
| 47 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (4) |   |     |  | 既存2センターで実施している手づくり献立の提供を予定しているとありますが、実施予定の手作り献立詳細及び調理指示書をご掲示ください。                                                                                                                    | 手づくり献立の内容については、配付資料3_調理室手配書を御参照ください。<br>また、他の月の調理室手配書も追加で配付いたしますので併せて御参照ください。                                                                                       |
| 48 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (5) |   |     |  | 飲み残しの牛乳については給食センターに持ち帰らないことを確認させてください。                                                                                                                                               | 飲み残しの牛乳は牛乳回収缶で回収・検量し、給食センターにて処分する想定です。                                                                                                                              |
| 49 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (5) |   |     |  | パンは直送品となっておりますが、揚げパンや調理パン等の提供は行わない、もしくは納入業者が行うとの理解でよろしいでしょうか。                                                                                                                        | パンは基本的に直送品ですが、副菜として小さめのサイズの揚げパンを調理提供する想定です。（それ以外の調理パンの提供は想定しておりません。）<br>配送方法については、他の調理済みの献立と同様、食缶に入れて、受配校へ配送することを想定しています。なお、揚げパン用の専用食缶は用意せず、当日の空き食缶を使用することとします。     |
| 50 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (5) |   |     |  | パン、麺については、新センター稼働後も直送を継続するとの理解でよろしいでしょうか。                                                                                                                                            | 現時点ではその想定です。                                                                                                                                                        |

|    |       |    |   |   |     |   |     |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-------|----|---|---|-----|---|-----|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 51 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (5) |   |     |  |  | 【直送品の搬入】<br>施設設計に関わりますので、募集要項公表時より前にお示し頂けないでしょうか。                                                                                                                                                                                                                 | 直送品の搬入は、現況から変更しない想定です。                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 52 | 要求水準書 | 11 | 2 | 1 | (5) |   |     |  |  | 「令和6（2024）年度現在、パン、麺、ご飯、牛乳及びヤクルト社製品は納入業者から受配校へ直送しており…」とございますが、揚げパン等の調理パンの献立の想定はありますでしょうか。<br>ある場合は、配缶する食缶の想定や入荷口、配送方法の想定も併せてお示しください。                                                                                                                               | No.49の回答を御参照ください。                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 53 | 要求水準書 | 12 | 2 | 1 | (7) | オ |     |  |  | 「Nearly ZEB認証又はZEB認証を取得すること」とありますが、地方公共団体における給食センターのZEB認証取得は、全国でも事例が非常に少なく、かつ「製造エリアを除いた事務所エリア限定」とされて取得されています。<br>製造エリア(給食エリア)も対象とすると、大量調理マニュアルにある調理室内の環境(室温25℃以下、湿度80%以下)や給食提供時間(2時間以内喫食の遵守)にも影響を及ぼす可能性があります。<br>ZEB取得は、「製造エリア(給食エリア)を除いた事務所エリア限定」との理解でよろしいでしょうか。 | 御理解のとおりです。                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 54 | 要求水準書 | 12 | 2 | 1 | (7) | カ |     |  |  | 「太陽熱利用システムを設置すること」とございますが、貴市で想定されている太陽熱利用システム利用についてご教示いただけますでしょうか。                                                                                                                                                                                                | 事業者の提案によるものとしますが、食器等の洗浄に大量の給湯利用が見込まれることから太陽熱利用システムを導入することで光熱費の低減を期待しています。                                                                                                                                                                                              |
| 55 | 要求水準書 | 12 | 2 | 2 | (1) |   | (ア) |  |  | 北側の市道の拡幅工事期間は工事車両が通行できないと考えてよろしいでしょうか。                                                                                                                                                                                                                            | 配布資料5に記載のとおりです。拡幅工事期間は敷地北西側からの通行はできません。北東側又は南西側からの通行を想定してください。                                                                                                                                                                                                         |
| 56 | 要求水準書 | 12 | 2 | 2 | (1) |   | (イ) |  |  | 西側の進上路新設工事期間は工事車両が通行できないと考えてよろしいでしょうか。                                                                                                                                                                                                                            | 配布資料5に記載のとおりです。進上路新設工事期間は敷地西側からの通行はできません。北東側からの通行を想定してください。                                                                                                                                                                                                            |
| 57 | 要求水準書 | 13 | 2 | 2 | (2) | イ | (ウ) |  |  | 「(イ)整備する取付管のうち、市道に埋設する部分は、しゅん工後上下水道局への寄附（無償）等の方向について協議済である」とありますが、貴市が水道局に寄付するという認識でよろしいでしょうか。                                                                                                                                                                     | 御理解のとおりです。                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 58 | 要求水準書 | 13 | 2 | 2 | (3) | イ |     |  |  | 既存の雨水経路、放流先のわかる資料をご提示いただけないでしょうか。                                                                                                                                                                                                                                 | 事業用地西側に新設する道路に側溝を整備しますので、既存の雨水経路ではなくそちらに排水してください。                                                                                                                                                                                                                      |
| 59 | 要求水準書 | 13 | 2 | 2 | (5) |   |     |  |  | ガスの整備については必須でしょうか。オール電化での提案は可能でしょうか。                                                                                                                                                                                                                              | 事業者の提案によるものとしますが、災害時における対応が可能なものとしてください。                                                                                                                                                                                                                               |
| 60 | 要求水準書 | 14 | 2 | 3 | (2) |   |     |  |  | 「敷地内への車両出入口は、西側と北側の進上路から入れるよう通路を設けること。」と記載が御座いますが、北側道路からの敷地進上路の確保は必須でしょうか。                                                                                                                                                                                        | 要求水準書（案）の記載を以下のとおり修正いたします。<br>「敷地内への車両出入口（正面出入口）は、西側進上路からの出入りを基本とし通路を設けること。なお、西側進上路工事期間については、配布資料5に記載のとおり、敷地北東側から入れるよう通路を設ける必要があることに留意すること。また、工事期間中の車両出入りについても、近隣住民や附帯工事に配慮し、同様の取扱を基本とする。なお、西側進上路の市道認定については、令和11（2029）年3月を予定していることから、建築基準法に基づく建築確認申請及び完了検査等の際に留意すること。」 |

|    |       |    |   |   |     |   |  |  |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |
|----|-------|----|---|---|-----|---|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 61 | 要求水準書 | 14 | 2 | 3 | (2) | ア |  |  | 「敷地内への車両出入口は、西側と北側の進入路から入れるように通路を設けること」とございますが、同P.12に記載の西側道路の市道認定時期との関係で確認申請上、北側に接道しておく必要があり、北側からの配送車両の出入は必須ではないという理解で宜しいでしょうか。                                          | No.60の回答を御参照ください。                                                                                                                         |
| 62 | 要求水準書 | 14 | 2 | 3 | (2) | ア |  |  | 工事期間中の車両は西側進入路からの出入りを基本とありますが西側の進入路新設工事期間は北側市道からの出入りも可能と考えてよろしいでしょうか。                                                                                                    | No.55、56の回答を御参照ください。                                                                                                                      |
| 63 | 要求水準書 | 15 | 1 | 5 | (5) |   |  |  | 卵は割卵、液卵のどちらを使用することを想定されていますでしょうか。                                                                                                                                        | No.36の回答を御参照ください。                                                                                                                         |
| 64 | 要求水準書 | 15 | 2 | 4 | (5) |   |  |  | 「あさか野夏まつり花火大会」における観覧者の視界確保等…とございますが、敷地の開放範囲の想定をご教示願います。                                                                                                                  | 追加資料として配付します。                                                                                                                             |
| 65 | 要求水準書 | 15 | 2 | 4 | (5) | ア |  |  | 「ア 敷地内の既存樹木は、「あさか野夏まつり花火大会」における観覧者の視界確保等の観点から全て撤去すること。」とありますが、新たに設置する開発面積の３％以上の公園、緑地又は広場には樹木は植えられないという認識でよろしいでしょうか。                                                      | 事業者提案によるものとしますが、イベント等における視界確保に配慮した提案としてください。                                                                                              |
| 66 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 「表2-1 主要諸室の一覧」一般エリア 共用部分の事務従事者用トイレとは、市職員が使用でき、加えて事業者の従業員で該当する者（または巡回や点検等で外訪した者）がいる場合に、調理員や一般来訪者とは区別して使用できる主旨との理解で、宜しいでしょうか。<br>場合によっては、市職員エリアと事業者エリアの双方に設けることでも宜しいでしょうか。 | トイレについては、一般エリア(市専用部分)に市職員用トイレ、一般エリア(共用部分)に多機能トイレ、事業者専用部分に事業者用トイレを設置することとします。<br>巡回や点検等で来所した者については、業務内容によって共用部分、事業者専用部分のトイレを使用いただくこととなります。 |
| 67 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 泥落とし室での処理を想定している野菜の種類をお示しください。                                                                                                                                           | 現行では、泥付きで納品されている野菜は、じゃがいも、ごぼうのみです。納品状況により変更する場合がありますので、参考としてください。                                                                         |
| 68 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 市職員事務室は最大何名が従事する大きさを確保すればよろしいでしょうか。また、その男女比もお示しください。                                                                                                                     | 10名を想定しており、現状を踏まえれば、男性２：女性８となりますが、大きく変動する可能性もあることから、弾力的に対応できる提案をお願いします。                                                                   |
| 69 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 主要諸室については、室の統合や区分など、適切な衛生管理を行えることを前提に提案者に委ねるものとしてよろしいでしょうか？                                                                                                              | 御理解のとおりです。                                                                                                                                |
| 70 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 効率的な施設整備計画を検討するうえで、和え物準備室を煮炊き調理室内にコーナーとして計画してもよろしいでしょうか。                                                                                                                 | 衛生上の問題がないことを前提としますが、可能とする想定です。事業者の提案によるものとします。                                                                                            |
| 71 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 事業者用の食堂については設置有無、会議室の利用など提案に委ねるということではよろしいでしょうか。                                                                                                                         | 事業者が使用する食堂及び会議室の設置の有無等については、事業者の提案としてください。ただし、市が入札等で使用する会議室を食堂として利用することは不可とします。                                                           |
| 72 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | ※4で既存施設の冷蔵庫・冷凍庫の台数の記載があるが提案に委ねるということではよろしいでしょうか。                                                                                                                         | 食材搬入量に応じた十分な広さを確保した上で、台数は事業者の提案によるものとします。                                                                                                 |
| 73 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 荷受室は野菜類・調味料類用、肉魚卵類用、米用の3室設ければよいとの理解でよろしいでしょうか。                                                                                                                           | 野菜類・乾物類、肉魚卵類、油類、米類の４室を設けるものとします。                                                                                                          |
| 74 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |   |  |  | 検収室は野菜類と魚肉類が交差しないようエリアで区分するという理解でよろしいでしょうか。                                                                                                                              | 御理解のとおりです。なお、アレルギー対応食材等で動線が交差せざるを得ない場合は、相互汚染防止のための適切な処置を行うものとします。                                                                         |

|    |       |    |   |   |     |  |     |   |                                                                                                                 |                                                                                          |
|----|-------|----|---|---|-----|--|-----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 75 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | 衛生に配慮した上で、回収前室と洗浄室を一体化させた提案をすることは可能でしょうか。                                                                       | 学校給食衛生管理基準を満たす提案であれば可とします。<br>ただし、害虫侵入及び雪、風並びに雨等の侵入に十分配慮したものとしてください。                     |
| 76 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | 和え物準備室は、衛生に配慮した上で煮炊き調理室内のコーナーとする提案は可能でしょうか。                                                                     | 衛生上の問題がないことを前提としますが、可能とする想定です。事業者の提案によるものとします。                                           |
| 77 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | ※6で上処理室はコーナーとすることも可とありますが、煮炊き調理室内のコーナーという理解でよろしいでしょうか。                                                          | 御理解のとおりです。                                                                               |
| 78 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | 衛生に配慮した上で、配送前室とコンテナ室を一体化させた提案をすることは可能でしょうか。                                                                     | 学校給食衛生管理基準を満たす提案であれば可とします。<br>ただし、害虫侵入及び雪、風並びに雨等の侵入に十分配慮したものとしてください。                     |
| 79 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | トイレは給食エリアから歩行距離で3m以上離隔を取った位置に配置するという理解でよろしいでしょうか。                                                               | 御理解のとおりです。                                                                               |
| 80 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | 食育見学の機能を持たせるかどうかは事業者提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。また、本施設にて食育見学が行われる場合、一度に最大何名程度来館する想定かご教示ください。                           | 食育見学の機能の設置につきましては、御理解のとおりです。<br>最大見学人数については、整備された建物等を踏まえて、受入れの可否や内容を決定する予定です。            |
| 81 | 要求水準書 | 16 | 2 | 6 |     |  |     |   | 貴市職員及び来訪者は全て多機能トイレ（一般・来訪者兼用）を使用するとの理解でよろしいでしょうか。                                                                | 来訪者は「一般エリア 共用部分 多機能トイレ」を使用することを想定しています。<br>市職員に関しては、「一般エリア 共用部分 市職員用トイレ」を使用することを想定しています。 |
| 82 | 要求水準書 | 18 | 2 | 7 | (2) |  |     |   | ギャビネット・本体部<br>内部のコーナー面は、ポールコーナー（5mmR以上）を設け、清掃しやすい構造とありますが、製品の構造上、不可能な場合もあります。清掃面に十分配慮し、可能な範囲で対応することでもよろしいでしょうか。 | 要求水準書(案)は以下のように修正いたします。<br>「『原則』ポールコーナー（5mmR以上）を設け、清掃しやすい構造とする。」                         |
| 83 | 要求水準書 | 18 | 7 |   | (2) |  | (イ) | e | シンク類の槽外面に必要に応じて結露防止の塗装等により床面への水垂れを防止するとありますが必ず結露防止対策が必要という認識でよろしいでしょうか。                                         | 床面への水垂れの防止が必須となります。その上で、必要に応じて結露防止対策を行うものとします。                                           |
| 84 | 要求水準書 | 18 | 7 |   | (2) |  | (エ) | d | レール部は取外し可能なものとしとありますが必ずレール部が脱着式のものという認識でよろしいでしょうか。                                                              | 必ずしも脱着式である必要はありませんが、清掃しやすい構造であること、洗浄が容易な構造とします。要求水準書(案)を修正いたします。                         |
| 85 | 要求水準書 | 18 | 7 |   | (2) |  | (エ) | e | 扉の裏面の構造が理解できかねるためご教示ください。                                                                                       | ステンレス板を巻き込むように折り曲げる構造を指しています。                                                            |
| 86 | 要求水準書 | 19 | 2 | 7 | (3) |  | (ア) | a | 内装はステンレス製とした記載は、縦型冷機器を限定として内容で、プレハブ冷機器は、一般的に使用されている外装・内装共にカラー鋼板で良いという解釈でよろしいでしょうか。                              | 縦型冷機器、プレハブ冷機器も含め、冷蔵庫・冷凍庫の外装の主要部分及び内装はステンレス製に限りま。要求水準書(案)を修正いたします。                        |
| 87 | 要求水準書 | 19 | 2 | 7 | (3) |  | (ア) | b | 回転釜の概要で「洗浄時を含め、水滴を床に落下させない構造とする」とは直接ビット等に排水できる機構を有するものという認識でよろしいでしょうか。                                          | 御理解のとおりです。なお、その他の水滴を床に落下させない機能（液だれ防止エプロンや、水滴落下を防止する蓋屈折機能など）も併せて導入ください。                   |
| 88 | 要求水準書 | 19 | 2 | 7 | (3) |  |     |   | 和え物調理室に設置する回転釜は冷却機能を備えたものとありますが、和え物を適温提供できることを条件に冷却機能については事業者提案に委ねるとしていただけないでしょうか。                              | 衛生上の問題がないことを前提としますが、可能とする想定です。事業者の提案によるものとします。                                           |

|     |       |    |   |   |     |   |     |   |  |                                                                                                            |                                                                                                                       |
|-----|-------|----|---|---|-----|---|-----|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 89  | 要求水準書 | 19 | 2 | 7 | (3) |   | (ア) | e |  | 回転釜の概要で「和え物調理室に設置する回転釜は、冷却機能を備えたものとする」とは和え作業時に食材の温度を上げない様な機構を有するものという認識でよろしいでしょうか。                         | 御理解のとおりです。                                                                                                            |
| 90  | 要求水準書 | 19 | 2 | 7 | (3) |   |     |   |  | 揚げ物機で使用する油の納品形態と回収方法をお示してください。                                                                             | 現状は、一斗缶での納入・回収を行っていますが、今後は一斗缶だけでなく、ローリー車で納品・回収も想定しています。                                                               |
| 91  | 要求水準書 | 20 | 2 | 7 | (3) |   |     |   |  | 効率的な施設整備計画を検討するうえで、スチームコンベクションオープンについては運用面で加熱前後の食材動線の工夫がされていれば、片面式としてもよろしいでしょうか。                           | 食品の二次汚染を防止するために、作業動線を一方方向にして、食品が交差しないのであれば、片面式も可とします。                                                                 |
| 92  | 要求水準書 | 20 | 2 | 7 | (3) |   |     |   |  | 真空冷却機は加熱調理後の食品を減圧状態におくことにより食品内部に含まれている水分を蒸発させ、その際の蒸発熱で冷却する機器となります。そのため、若干の水分が除去されることが脱水機能としてとらえてよろしいでしょうか。 | 要求水準書(案)修正版にてお示します。                                                                                                   |
| 93  | 要求水準書 | 20 | 2 | 7 | (3) |   | (ア) | a |  | 食器洗浄機の概要で「予備洗い用の浸漬機を有する」とありますが、洗浄機とは別に予備洗い用の機器を設置してもよろしいでしょうか。                                             | 可能とします。要求水準書(案)は、以下のように修正します。<br>「予備洗い用の浸漬機を有する等、確実な洗浄性能を有した機器とする。なお、浸漬等の機能がない場合は、別途で予備洗い機を設置するなど、確実な洗浄性能を要すること。」     |
| 94  | 要求水準書 | 20 | 2 | 7 | (3) |   | (イ) | b |  | 機器では水滴除去を確実に行うことはできないため、最終仕上げとしてワイパーで水気を最終除去することでよいでしょうか。                                                  | 要求水準書(案)修正版にてお示します。                                                                                                   |
| 95  | 要求水準書 | 21 | 2 | 7 | (4) | イ | (ア) |   |  | 調理釜の「使い回し」について、同じ献立での下茹でや出汁取り等の後に調理用での使用も不可でしょうか。                                                          | 調理釜含め、調理用の機械、機器、器具及び容器については、学校給食の衛生管理基準に則ったものとします。                                                                    |
| 96  | 要求水準書 | 21 | 2 | 8 | (1) |   |     |   |  | 調理備品、食器、食缶の更新について、事業者間での更新回数の考え方の相違により、応札金額に大きく影響します。公平な審査をするうえで更新回数を指定していただけないでしょうか。                      | 導入する備品等の使用可能年数により異なるため一律の指定は行いません。ただし、次期事業期間のうち1年以上は継続して使用することができるように更新を行うようにしてください。                                  |
| 97  | 要求水準書 | 21 | 2 | 8 | (2) | ア |     |   |  | 食器等の種類について、貴市想定で構いませんので、寸法、容量等をご教示ください。                                                                    | 資料を追加配付します。                                                                                                           |
| 98  | 要求水準書 | 21 | 8 |   | (2) | イ | (オ) |   |  | 生徒にとって衣服が汚れない仕様とはどんな仕様なのかご教示ください。                                                                          | 持ちやすい、液だれしにくい等の仕様を想定しています。要求水準書(案)を修正いたします。                                                                           |
| 99  | 要求水準書 | 21 | 2 | 8 | (2) | イ | (カ) |   |  | 食器の組み合わせは、原則、飯碗（主食用）、汁椀（汁もの用）、仕切り皿（副菜用）、箸、スプーン、フォーク、お盆が全て配送され、センターに残るものはないとの理解でよろしいでしょうか。                  | 「①飯碗（主食用）又はうどん丼、②汁椀（汁もの用）、③仕切り皿（主菜・副菜用）、④箸、⑤スプーン、⑥お盆」です。<br>飯碗（主食用）並びにうどん丼のいずれか又はスプーン並びに箸のいずれかが、センターに残ることがあります。       |
| 100 | 要求水準書 | 22 | 2 | 8 | (2) | ウ |     |   |  | 食缶の種類について、貴市想定で構いませんので、寸法、容量、材質等をご教示ください。                                                                  | No.97の回答を御参照ください。                                                                                                     |
| 101 | 要求水準書 | 22 | 2 | 8 | (2) | ウ | (ク) |   |  | 使用する食缶の最大パターン及び最小パターンをご教示ください。                                                                             | パターンは以下のとおりです。<br>最大：汁用食缶、ご飯用食缶、主菜用食缶、副菜用バット、デザート用食缶、牛乳回収缶<br>最小：汁用食缶、副菜用バット、デザート用食缶、牛乳回収缶<br>(例：カレーライス、サラダ、デザートの献立日) |

|     |                    |    |   |   |     |   |     |  |                                                                                            |                                                                                                       |
|-----|--------------------|----|---|---|-----|---|-----|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 102 | 要求水準書              | 22 | 2 | 8 | (2) | ウ | (ク) |  | 1つの学校で1日に最大で使用する食缶はいくつでしょうか<br>組み合わせの実例をお示ください。                                            | 最大の組合せは汁用食缶、ご飯用食缶、主菜用食缶、副菜用パット、デザート用食缶、牛乳回収缶を全て使う組合せです。                                               |
| 103 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 油の搬入、回収はローリー車で行う想定でしょうか。                                                                   | No.90の回答を御参照ください。                                                                                     |
| 104 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 事業者にて使用するセンター敷地内駐車場・駐輪場については、無償貸与との理解でよろしいでしょうか。有料となる場合は金額（外税）をご教示ください。                    | 無償貸与を想定しています。                                                                                         |
| 105 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 事業者にて配膳業務時に使用する各受配校敷地内の駐車場・駐輪場については、無償貸与との理解でよろしいでしょうか。有料となる場合は金額（外税）をご教示ください。             | 御理解のとおりです。                                                                                            |
| 106 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 食材納品について、品目ごとに納品時間をご教示ください。                                                                | No.26の回答を御参照ください。                                                                                     |
| 107 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 配膳校の直送品（牛乳やパン・麺、デザートなど）の納品時間の納品時間をご教示ください。<br>また、直送品の検収業務については、貴市にて対応との理解でよろしいでしょうか。       | No.26・35の回答を御参照ください。                                                                                  |
| 108 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 廃油の回収は貴市との理解でよろしいでしょうか。                                                                    | 御理解のとおりです。                                                                                            |
| 109 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 各受配校の給食開始時間、給食終了時間をご教示ください。                                                                | 要求水準書(案)修正版にてお示しします。                                                                                  |
| 110 | 要求水準書              |    |   |   |     |   |     |  | 調理員や配送員が喫食する給食の給食費について、金額をご教示ください。                                                         | 生徒の1食単価と同額を想定しております。令和7年度は435円/食です。                                                                   |
| 111 | 要求水準書資料<br>【配付資料1】 |    |   |   |     |   |     |  | 【配布資料1】<br>自動昇降機についてですが、経年劣化等による故障はご負担いただけますでしょうか。                                         | 受配校の自動昇降機の経年劣化等による故障は、市による負担を想定しています。                                                                 |
| 112 | 要求水準書資料<br>【配付資料1】 |    |   |   |     |   |     |  | 【配布資料1】<br>三穂田中学校の搬入口への通路（体育館通路を横断）の横幅と地面から屋根の一番低いところまでの高さをご教授ください。                        | 受配校見学会を開催しますので、そこで確認願います。                                                                             |
| 113 | 要求水準書資料<br>【配付資料1】 | 1  |   |   |     |   |     |  | 一部学校の学校敷地への配送車両の進入口などが不明です。それらがわかる資料を追加で開示いただけないでしょうか。                                     | 配付資料を追記修正いたします。                                                                                       |
| 114 | 要求水準書資料<br>【配付資料2】 | 2  |   |   |     |   |     |  | 表内最下段「合計（上段+管理分含む）」の数値が給食提供食数との理解でよろしいでしょうか。                                               | 御理解のとおりです。                                                                                            |
| 115 | 要求水準書資料<br>【配付資料2】 | 2  |   |   |     |   |     |  | 令和10年度、11年度については、表内最下段「合計（上段+管理分含む）」の数値が本施設要件の「8,500食/日の供給能力」を上回る数値となっております。どのようなご想定でしょうか。 | 令和11年度以降は減少する想定ですが、8,500食はおおよその食数であり、令和10年度、11年度は一時的な増加となっております。令和10年度、11年度に関してはその食数を提供可能とするよう整備ください。 |
| 116 | 要求水準書資料<br>【配付資料2】 | 2  |   |   |     |   |     |  | 変動費積算に必要な情報であるため、令和10年～令和25年度までの各年における給食提供食数をご教示ください。                                      | No.31の回答を御参照ください。                                                                                     |
| 117 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 | 3  |   |   |     |   |     |  | 12月12日献立のような、主食を2種類（麺とパン）同時に提供する際には、どのような食缶計画を想定されているかご教示ください。                             | 揚げパンは小さいサイズのを主食ではなくデザートのような扱いで提供しております。そのため揚げパンは副菜用食缶等を使用することを想定しております。                               |
| 118 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 | 3  |   |   |     |   |     |  | 12月13日のような5献立（炊飯・汁物・和え物・揚げ焼き蒸し・果物）が最大献立数との理解でよろしいでしょうか。                                    | 御理解のとおりです。                                                                                            |

|     |                    |   |  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|--------------------|---|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 119 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 | 3 |  |  |  |  |  |  | 生野菜の提供は想定されていますでしょうか。想定されている場合はその種類をお示しください。                                                                                                                                                                                                        | 原則として生野菜は提供しない想定ですが、ミニトマトのみ提供しています。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 120 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 | 3 |  |  |  |  |  |  | 生で喫食する果物はどのようなものを想定されていますでしょうか。                                                                                                                                                                                                                     | 提供実績例としては、以下のとおりです。<br>河内晩柑、はるか、キウイフルーツ、メロン、すいか、ぶどう、りんご、みかん等                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 121 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 |   |  |  |  |  |  |  | 【配布資料3】調理室手配表のA・B献立組み合わせの中で、主菜献立（焼物）が重複している日が見受けられます。（対象献立：12/4、12/3、12/4、12/18、12/19、12/20、12/21）この場合、8,500食分の調理を行うための加熱調理機器が必要となることから、建築設備及び調理設備に過剰な負荷がかかってしまいます。<br>合理的で経済的なセンター計画を行うために、献立の組み合わせについては、揚物・焼物を重複させずにA・B献立で分散させるようにご調整いただけないでしょうか。 | 御質問いただいた、令和6年12月の対象献立について<br>【3日】A:トマトミートオムレツ（蒸し調理）<br>B:和風おろしハンバーグ（焼き料理）<br>【4日】A:ミナミカゴカマスの西京焼き（焼き調理）<br>B:トマトミートオムレツ<br>【18日】A:ハムエッグ（蒸し調理）<br>B:ぶりの幽庵焼き（焼き料理）<br>【19日】A:チキンのオープン焼き（焼き調理）<br>B:ハムエッグ（蒸し調理）<br>【20日】A:ごま味噌団子（蒸し調理）<br>B:チキンのオープン焼き（焼き調理）<br>21日は土曜日のため、実施しておりません。<br>以上は、手配表に調理法記載しております。<br>上記のように焼き物がABコースで被る献立ではありません。<br>焼き物×蒸し物等が前後で組み合わせることはあっても、焼き物同士等同じ調理法がABコースで重複しないように、献立を作成しております。 |
| 122 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 |   |  |  |  |  |  |  | 【配布資料3】調理手配書<br>年間で使用する果物の種類をご教示ください。                                                                                                                                                                                                               | No.120の回答を御参照ください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 123 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 |   |  |  |  |  |  |  | 【配布資料】調理手配書<br>パン粉付けのある揚物や、グラタン、煮魚等の提供は既製品を使用するという認識で宜しいでしょうか。                                                                                                                                                                                      | 献立次第では、既製品を使用しない場合もございます。<br>現在、揚げ物については下味後、片栗粉をつけてあげる等衣付けの作業がある献立がございます。パン粉付けが必要な献立の実施は、令和6年度はありませんでした。<br>グラタンについては令和6年度既製品を使用しましたが、アルミカップを使用した手作りの提供が1回ありました。（5月23日ポテトのチーズ焼き）                                                                                                                                                                                                                               |
| 124 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 |   |  |  |  |  |  |  | 【配布資料】調理手配書<br>手配書にある冷凍食材は、新センターで運営の際にも基本的に年間を通して冷凍で納品されるという認識で宜しいでしょうか。                                                                                                                                                                            | 原則、納品食材区分一覧のとおりです。通常は冷凍野菜を使用しているものであっても、旬の食材については、生鮮野菜を使用する場合があります。今後、地場産物活用等で地元産の野菜を使用する可能性もございます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 125 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 |   |  |  |  |  |  |  | 【配付資料】調理手配書<br>手配書の1人分量は、1～3年生の平均量という認識で宜しいでしょうか。                                                                                                                                                                                                   | 平均量ではなく、中学生1人前の量です。<br>全ての学年で同じ量を提供しています。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 126 | 要求水準書資料<br>【配付資料3】 |   |  |  |  |  |  |  | 【配付資料】調理手配書<br>同日にA献立（和え物）+B献立（和え物）や、（和え物）+（果物）の献立組み合わせがあるという認識で宜しいでしょうか。                                                                                                                                                                           | 御理解のとおりです。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|     |                     |    |  |  |  |  |  |  |                                                                                                   |                                                 |
|-----|---------------------|----|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 127 | 要求水準書資料<br>【配付資料5】  | 5  |  |  |  |  |  |  | 建設工事中、整備予定地外の西側駐車場の一部等を現場事務所設置、資材置き場、工事車両駐車等で工事に利用させてもらうことは可能でしょうか。                               | 西側駐車場は使用せず、整備予定地の中で対応願います。                      |
| 128 | 要求水準書資料<br>【配付資料6】  | 6  |  |  |  |  |  |  | 残置する既存の観測井の詳細位置や形状、大きさのわかる資料をご提示いただけますでしょうか。                                                      | 配付資料9_カルチャーパーク敷地内占用物を御参照ください。                   |
| 129 | 要求水準書資料<br>【配付資料8】  | 8  |  |  |  |  |  |  | 特殊な形状の敷地の為、敷地測量図（現況レベルの記載を含んだもの）をCADデータと合わせていただけないでしょうか。<br>配置検討を進めるにあたり、事前資料として極力早めにいただけますと幸いです。 | 資料を追加配付します。                                     |
| 130 | 要求水準書資料<br>【配付資料14】 | 14 |  |  |  |  |  |  | 配付資料14_地質調査結果③において、地質調査位置がわかる資料をご提示いただけますでしょうか。                                                   | 資料14_地質調査結果③に調査位置が分かるものを追加します。                  |
| 131 | 要求水準書資料<br>【配付資料15】 | 15 |  |  |  |  |  |  | 基礎の形状等で提案コスト、工期の検討に大きく影響する為、建設予定敷地の地質調査データを提示いただけないでしょうか。（配付資料15ですと調査範囲が少ない為）                     | 市で新たにボーリング調査等を実施する予定はないため、配付資料6、11～16等を御確認願います。 |
| 132 | 要求水準書資料<br>【配付資料18】 | 18 |  |  |  |  |  |  | アレルギー食を喫食する際に使用する食器は、各クラスの食器かごから使用するという理解でよろしいでしょうか。                                              | アレルギー混入及び誤配等を起こさないようにすることが前提ですが、御理解のとおりです。      |
| 133 | 要求水準書資料             |    |  |  |  |  |  |  | 配布資料の中に敷地の測量図がないように見受けられますが、図面検討の上で必要となるため、CADデータで提供いただけないでしょうか。                                  | No.129の回答を御参照ください。                              |
| 134 | その他                 |    |  |  |  |  |  |  | 土壌汚染はないものと考えてよろしいでしょうか。                                                                           | 現時点では無い想定です。                                    |