

郡山市立中学校給食センターPFI整備事業

【要求水準書（案）修正版に関する質問回答】

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
1	要求水準書（案） 修正版	1	1	2	(3)				「給食指導、食育指導について学校との連携が図れる施設とすること。」と記載が御座いますが、どのような連携を想定しているかご教示ください。	一例ですが、オンライン会議や遠隔授業配信等の連携を想定し、ネット環境対応の小スペースを設ける等が挙げられます。これに限らず、事業者の提案を期待します。
2	要求水準書（案） 修正版	1	1	2					「給食指導、食育指導について学校との連携が図れる施設とすること」とありますが、施設面（ハード面）で学校と連携を図るとはどのようなイメージを想定されているのでしょうか。	No.1の回答を御参照ください。
3	要求水準書（案） 修正版	2	1	2	(3)				「グリーントラストフォーメーション（GX）」ではなく、正しくは「DX」ではないでしょうか。	誤記です。正しくはデジタルトランスフォーメーション（DX）です。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
4	要求水準書（案） 修正版	3	1	3	(2)				自主事業として給食調理以外の食品製造・販売は許可対象となりますでしょうか。	事業予定地は市街化調整区域であり、給食調理以外の食品製造・販売事業は、都市計画法第34条第1項第1～13号に該当する行為として、開発審査会の議決が必要になり、本施設の開業に遅延を及ぼす可能性が高いです。自主事業については、提案内容が本施設の開業に遅延を及ぼさない事業でないことを確認の上、御提案ください。
5	要求水準書（案） 修正版	3	1	3	(2)				自主事業に関しては、任意となるため、提案項目の採点基準には加味されない認識でよろしいでしょうか。	提案項目の採点基準につきましては、募集要項等の公表時にお示しします。
6	要求水準書（案） 修正版	3	1	3	(2)				自主事業（任意）において、広告収入事業等が削除されておりますが、広告収入事業は認めないということなのでしょうか。	広告収入事業については、市の事業として実施することを検討してまいります。このことから、自主事業を提案する場合は、これを除く内容としてください。
7	要求水準書（案） 修正版	3	1	3	(2)				自主事業に関しては、事業者（SPC）が実施し、売上収入も事業者が享受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。
8	要求水準書（案） 修正版	5	1	5	(1)				初年度及び、最終年度の年間調理日数については、変動費積算の根拠となりますので、各社間の提案基準を一定にするため、日数をご提示いただけないでしょうか。	初年度は126回、最終年度は63回の想定とします。
9	要求水準書（案） 修正版	6	1	5	(2)	イ			令和12年度～令和16年度の各年（令和12年度、13年度、14年度、15年度、16年度）は8,420食、令和17年～令和21年度（令和17年度、18年度、19年度、20年度、21年度）は6,904食、令和22年度～25年度（令和22年度、23年度、24年度、25年度）の食数は6,339食との理解でよろしいでしょうか。	令和12年度から令和25年度の各年の推計値につきましては、募集要項等の公表時にお示しします。
10	要求水準書（案） 修正版	7	1	6	(1)				施設整備業務責任者に「施設整備に精通した」と追記がありますが、具体的な資格等の条件はないという認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
11	要求水準書（案） 修正版	7	1	6	(1)				施設整備業務責任者に「施設整備に精通した」と追記がありますが、実施方針p11(e)の要件を満たす建設業務責任者が兼務した場合は要求水準を満たすという認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
12	要求水準書（案） 修正版	7	1	6	(4)				常勤の定義をご教示下さい。 例：雇用期間の定めがなく所定労働時間が基本週40時間等	常勤とは、フルタイムで働くことを指し、通常は週に40時間程度勤務することを想定しています。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
13	要求水準書（案） 修正版	8	1	6	(4)				各責任者でアレルギー対応食責任者は各運営担当者と兼務不可とありますが、他の責任者は兼務可能という認識で宜しいでしょうか。	資格等の条件を満たしていれば兼務可とします。
14	要求水準書（案） 修正版	11	2	1	(3)	イ			アレルギー対応食の提供において食器の運用方法についてお示しください。	御理解のとおりです。
15	要求水準書（案） 修正版	11	2	1	(3)	イ			アレルギー対応食の提供において食器の運用方法についてお示しください。	御理解のとおりです。
16	要求水準書（案） 修正版	11	2	1	(3)	カ			アレルギー対応食の提供において食器の運用方法についてお示しください。	アレルギー対応用の配送容器については、「配付資料24_食器・食缶・配膳器具等リスト」の仕様を満たしたもので、事業者の提案に委ねます。喫食時の食器は、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を前提に、各クラスの食器かごに入っている通常給食用の食器に移し替えることを想定しております。
17	要求水準書（案） 修正版	12	2	1	(7)	オ			ZEB認証またはNearly ZEB認証を取得するための対象施設範囲を明示いただけますでしょうか。	調理エリア、洗浄エリアを除く一般エリア(事務所部分等)を想定しております。
18	要求水準書（案） 修正版	12	2	1	(7)	オ			Nearly ZEBまたはZEB認証について、補助金申請の想定はございますでしょうか。（補助金申請に必要なBEMS(ビル・エネルギー管理システム)導入等が必須となるかの確認になります）	現時点では補助金申請の想定はありません。
19	要求水準書（案） 修正版	12	2	1	(8)	ア			「あさか野夏まつり花火大会」等のイベントに配慮することとありますが、花火大会以外で敷地周辺を使用するイベントがあるのでしょうか。	5月5日のこどもまつりや、水田の農繁期等が挙げられます。これらは建物の高さではなく、工事の時期や周辺への影響を抑える配慮をお願いします。
20	要求水準書（案） 修正版	12	2	1	(8)	ア			「あさか野夏まつり花火大会」等のイベントに配慮することとありますが、配布資料22では建設予定地内が有料観覧席専用駐車場となっています。本施設しゅん工後も継続して花火大会用駐車場として敷地内を使用する想定はありますでしょうか。	本施設しゅん工後においては、協議を行った上で、敷地駐車場を貸し出すよう市が求める場合があります。
21	要求水準書（案） 修正版	12	2	2	(1)	イ			進入路の完成が令和9年4月となっておりますが、建設工事の期間は進入路の工事完了後から令和10年6月末の期間との認識になりますでしょうか。	設計・建設期間は、進入路の工事期間に関わらず、事業契約締結日から令和10年6月末までの期間です。ただし、進入路の工事期間中は、工事車両動線などは別の道路を活用いただく想定です。
22	要求水準書（案） 修正版	12	2	2	(1)	イ			敷地西側に新設される進入路に関して、市道認定は令和11年3月となっておりますが開業が令和10年8月のため認定されるまで進入路が別途必要になるとの認識でよろしいでしょうか？	西側進入路の工事期間は、No.21の回答を御参照ください。それ以外の期間は市と調整の上、利用可能ですが、建築基準法第42条の接道については敷地北東側で検討してください。
23	要求水準書（案） 修正版	13	2	2	(2)	イ	(イ)		下水道本管までの管きょの布設は事業者が実施することとありますが、管きょのレベルや本管への接続等に関する基準や規定があればご教示願います。	管きょのレベルや本管への接続等に関する基準や規定は、募集要項等の公表時に、「配付資料 下水道に関する基準（一部）」としてお示しします。 なお、現在整備を予定している下水道本管については、今後設計業務を委託するため、位置や深さ等の詳細は、現時点では未定です。下水道本管の詳細決定後、下水道本管まで布設する管きょについて上下水道局との協議をお願いします。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
24	要求水準書（案） 修正版	13	2	2	(3)				質疑回答の「事業用地西側に新設する道路に側溝を整備しますの で、既設の雨水経路ではなくそちらに排水してください」につい て、新設される道路側溝・柵等の仕様・サイズをご教示いただけ ないでしょうか。また、道路側溝への排水流量等の規制があればご 教示願います。	募集要項等の公表時にお示しします。
25	要求水準書（案） 修正版	14	2	3	(1)	ア			事業者が整備する敷地造成に建設用地に含まれるカルチャーパーク 駐車場及び道路の舗装の撤去は含まれますでしょうか。	カルチャーパーク駐車場及び道路の舗装の撤去も事業範囲に含まれ ております。
26	要求水準書（案） 修正版	14	2	3	(1)	イ			本経過敷地内の埋設物について、配付資料にて公開されている埋設 物以外は無いのと考えてよろしいでしょうか？また、工事に埋 設物が発見された場合は協議の上、貴市の負担にて撤去いただける 認識でよろしいでしょうか？	現時点では、配付資料にて公表されている埋設物以外は無いと想定 をしております。 工事期間中に埋設物が発見された場合には、配付資料や現地の状況 から通常合理的に想定できるものは事業者の負担とします。
27	要求水準書（案） 修正版	15	2	4	(5)	ア			樹木の撤去との記載があるが、施設内の樹木について、植林を制限 するものではないとの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
28	要求水準書（案） 修正版	18	2	6	(1)	ア	(エ)		要求水準書修正版及び質問回答66のとおり、市職員用トイレは市専 用部分に設置し、共用部分には多機能トイレのみの設置でよろしい でしょうか。（質問回答81と齟齬あり）	御理解のとおりです。 実施方針及び要求水準書（案）に対する質問回答No.81は記載誤り です。市職員用トイレは市専用部分に設置し、多機能トイレは共用 部分に設置してください。
29	要求水準書（案） 修正版	18	2	6	(1)	ア	(エ)	d	市職員用トイレについて、男女のエリアを区分した配置計画とする こととありますが、男女別にトイレを設けることという意味合いで よろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
30	要求水準書（案） 修正版	19	2	6	(1)	イ	(エ)	b	(i)会議室 2名用の長机20台とありますが、P34 表2-22の会議用長机は折り畳 み式（3人用）15台となっております。どちらを正とされますで しょうか。また椅子は50台で宜しいでしょうか。	「表2-22 会議室備品」の表記は誤りです。正しくは、「会議用長机 折り畳み式（2人用）」、数量は「20」です。 椅子の数量は御理解のとおりです。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
31	要求水準書（案） 修正版	20	2	6	(1)	ウ	(ア)	c	(f)事業者用玄関 手洗設備の設置位置につきましては、施設内入り施設を汚染させな い目的で設置を行うのであれば、設置位置は玄関以外の場所も事業 者の提案に委ねていただけないでしょうか。	玄関以外の設置につきましては、事業者の提案によるものとしま す。
32	要求水準書（案） 修正版	19	2	6	(1)	イ	(エ)	c	3名が同時に使用できる調理台とは、3人分の作業スペースを確保し た調理台との理解でよいでしょうか。	御理解のとおりです。
33	要求水準書（案） 修正版	20	2	6	(1)	ウ	(エ)		事業者用トイレと一般区域_調理従事者用トイレについては、脱衣ス ペースの設置及び衛生管理への配慮がされていれば、集約して設置 するなど提案に委ねられるものとしてよろしいでしょうか。	学校給食衛生管理基準を遵守し、衛生管理への配慮がなされていれ ば、集約での設置については事業者の提案とします。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
34	要求水準書（案） 修正版	20	2	6	(1)	ウ	(カ)		(h)事業者用休憩室・食堂 共用部分の会議室を従業員の休憩室と兼務で会議室兼休憩室として 使用させていただく事は可能でしょうか。	共用部分の会議室は食材入札事務や市の来客等、外部の方もお越し になる場所のため、使用時間の調整や衛生管理上の問題、また、場 合によっては急な使用に伴い退出を求める場合も考えられます。そ うした状況を前提に可とします。
35	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(ア)	d	手洗場は一体型のものではないこととありますが、手洗器とは別に 洗浄・消毒用ディスペンサーを設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。ただし、手洗い場の設置については一体型も 可とします。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目					質問の内容	回答
36	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(イ)	b		油類の検収室は油庫と兼用してもよろしいでしょうか。	兼用も可とします。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
37	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(イ)	b		米類の検収室は米庫と兼用してもよろしいでしょうか。	兼用も可とします。
38	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(イ)	c		荷受室について、油庫とは別に油用の荷受室が必要ということでしょうか。	油庫での荷受をお願いいたします。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
39	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(ウ)	b		検収室について、油庫とは別に油用の検収室が必要ということでしょうか。	油庫での検収をお願いいたします。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
40	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(ウ)	b		検収室の区分としまして、「油類」には調味料も含まれるという認識でよろしいでしょうか。	調味料は「野菜類と乾物類」で検収を行ってください。
41	要求水準書（案） 修正版	21	2	6	(2)	ア	(ウ)	e		泥付き野菜用の専用冷蔵庫設置については事業者提案に委ねていただくことは可能でしょうか。	配付資料26のとおり、根菜類等は前日納品になることから、温度・衛生管理上の問題がない場合においては、事業者提案により専用冷蔵庫を設置しないことも可とします。
42	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(エ)	c		(イ)泥落とし室 野菜類下処理室とはパススルーとすることとありますが、衛生面で十分に配慮をするのであればパススルーでないご提案もお認めいただけますでしょうか。	学校給食衛生管理基準を遵守し、衛生管理への配慮がなされていれば、パススルーではない提案も可とします。
43	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(カ)	e		下処理作業で出た野菜くず残渣の処理について、これまでの運用実績等より野菜くずの動線に配慮した提案であれば他の処理方法でも宜しいでしょうか。	衛生管理が徹底されている場合においては可とします。
44	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(カ)	e		野菜くず等の残渣をポンプで圧送することとありますが、残菜庫までの長距離の圧送は配管詰まり等トラブルの原因になる危険性があります。よって、野菜くず等の運搬方法は提案に委ねていただけないでしょうか。	No.43の回答を御参照ください。
45	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(ク)	b		専用の食品庫・調味料庫に保管するとは、一般食材と区別できれば別室にする必要はないという解釈でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
46	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(ク)	b		アレルギー食用の調味料類は専用の食品庫・調味料庫で保管することとありますが、ラックや冷蔵庫等で区分するという理解でよろしいでしょうか。	No.45の回答を御参照ください。
47	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(ケ)	b		調理室側にカウンターで受渡しとありますが、この調理室とは煮炊き調理室を指してい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。
48	要求水準書（案） 修正版	22	2	6	(2)	ア	(シ)	b		実施方針(案)の質疑回答No.36で卵の入荷形態は冷凍液卵とありますが、卵専用の冷蔵庫は必要でしょうか。	殺菌済の冷凍卵液の使用を想定しておりますので、卵専用の冷蔵庫を設ける必要はありません。
49	要求水準書（案） 修正版	23	2	6	(2)	ア	(ソ)	a		(ソ)可燃物庫・不燃物庫 食材納品の際の納入業者が食材を運ぶための段ボールですが、食材を専用容器に移し替え後は施設内に入れず、納入業者が持ち帰るという認識で宜しいでしょうか。	現在の運用方法とは異なりますが、新給食センターでは段ボールは納入業者が持ち帰る想定であります。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目					質問の内容	回答
50	要求水準書（案） 修正版	23	2	6	(2)	ア	(ア)	b		(ア)回収前室 外部からの虫・砂塵等の侵入が防止できるドックシェクターを設置するのであれば、洗浄室を広く使用する目的で室とせずコーナーでの計画もお認めいただけないでしょうか。	学校給食衛生管理基準を満たす提案であれば一体的なコーナー等も可とします。 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。
51	要求水準書（案） 修正版	23	2	6	(2)	ア	(ア)			実施方針(案)の質疑回答No.75の通り、洗浄室と回収前室を一体化させた提案は可能との理解でよろしいでしょうか。	No.50の回答を御参照ください。
52	要求水準書（案） 修正版	24	2	6	(2)	イ	(ア)	c		(ア)上処理室 野菜の手切りに対応できるようとありますが、想定される野菜、切り方、1か月の概ねの頻度をご教示ください。	手作業による包丁を使用した作業は、ヘタ落とし・根落としなどの下処理、大根・にんじん・かぶなどいちょう切りの下準備による四つ割りのような手切りと、大根やごぼう、にんじんの切裁としての乱切り、キャベツの色紙切りなどが想定されます。下準備の手切りは多く見積もって1種類につき週3回程度、乱切りや色紙切りはそれぞれ1種類につき週に2回程度と見込まれます。手作業による包丁を使用した下処理（ヘタ落とし等）は納品されたほぼ全ての野菜で、毎日あります。
53	要求水準書（案） 修正版	24	2	6	(2)	イ	(イ)	c		(イ)揚げ物・焼物・蒸し物調理室 2献立両方にタレをかける献立の組み合わせは想定されますでしょうか。その場合、組み合わせる献立によりご相談をさせていただき煮炊き調理室の回転釜も使用し、効率よく調理機器を使用する計画もご検討いただけますでしょうか。	揚げ物・焼き物・蒸し物にセンターで作ったたれをかける作業はA献立とB献立で重なることがあります。その場合は、衛生管理に十分注意した上で、御質問にあるような方法等、市と事業者で協議の上、対応方法を検討したいと考えております。
54	要求水準書（案） 修正版	24	2	6	(2)	イ	(ウ)	e		(ウ)煮炊き調理室 完成品保存食用冷凍庫の設置場所は、他の諸室からも直接入室できるコンテナ室に設置する計画もお認めいただけないでしょうか。	事業者の提案とします。
55	要求水準書（案） 修正版	25	2	6	(2)	イ	(エ)			和え物・和え物準備室の表記が和え物室に変わっておりますが、和え物のポイルは煮炊き調理室で行うという理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
56	要求水準書（案） 修正版	25	2	6	(2)	イ	(オ)	c		炊き込みごはんや混ぜ込みご飯の提供は想定していないという理解でよろしいでしょうか。	麦ごはんや赤飯はありますが、炊き込みご飯は想定しておりません。混ぜ込みご飯については、センターで調理した具材を喫食時に混ぜ合わせます。
57	要求水準書（案） 修正版	26	2	6	(2)	イ	(ア)			実施方針(案)の質疑回答No.78の通り、コンテナ室と配送前室を一体化させた提案は可能との理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
58	要求水準書（案） 修正版	32	2	8	(2)	イ	(カ)			最少使用食器の組み合わせについては質問回答99に飯椀と丼のいずれかがセンターに残ることがあると回答いただきましたが、パンの日においても飯椀と丼の両方がセンターに残ることはない解釈でよろしいでしょうか。	回答の誤りです。パンの日は飯椀及びうどん丼が残る可能性があります。 実施方針及び要求水準書（案）に対する質問回答No.99を修正します。
59	要求水準書（案） 修正版	32	2	8	(2)	ウ				炊飯能力6,500食に対して必要な飯食缶の調達数量及び食缶用の消毒機計画のための学級数の設定をお示しください。	募集要項等の公表時に示すお示しします。
60	要求水準書（案） 修正版	32	2	8	(2)	ウ	(ア)			配布資料24：食缶の保冷剤ありについては適温給食が可能なることを前提に提案に委ねられるものとしてよろしいでしょうか。	保冷剤なしの場合は、10℃以下を2時間以上保てる製品であれば可とします。 募集要項等の公表時に示す配布資料を修正いたします。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
61	要求水準書（案） 修正版	32	2	8	(2)	ウ	(ア)		配布資料24：デザート用食缶に記載されているカップ及びケーキの箱についても食缶に収納して配送する必要があるという解釈でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。数量を数えた上、保冷状態で配送願います。
62	要求水準書（案） 修正版	32	2	8	(2)	ウ	(ア)		配布資料24：アレルギー対応用の容器については1品/日の提供となると、全てのメニューごとの容器の準備・調達は不要かと思われますが、提案に委ねられるものとしてよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
63	要求水準書（案） 修正版	32	2	8	(2)	ウ	(ア)		食缶の形状は角型を基本とするとありますが、配布資料24の汁食缶は丸型となっています。これは配膳ワゴンの形状により、汁食缶が丸形となってい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。 しかしながら、ワゴンの形状を踏まえた上で事業者提案とします。 募集要項等の公表時に示す配付資料を修正いたします。
64	要求水準書（案） 修正版	34	2	8	(4)	ア	(キ)		会議用長机：3人用_数量15について、P19の記載(2名用長机20台)と異なります。提案に委ねられるものとしてよろしいでしょうか。	No.30の回答を御参照ください。
65	要求水準書（案） 修正版	35	2	9	(2)	イ			非構造部材耐震安全性能の分類について「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」の官庁施設の種類の「その他」になると考えますが、A類が必要でしょうか。（例にA類の天井地下地の場合、特定天井と同等の対策になると思われます。その場合、一般的に天井にクリアランスを設ける必要がありますが、衛生面、空調効率の面からは望ましくないと考えます）	本施設は災害発生時に避難者への食事提供を行うことを想定しております。そのため、避難所として位置付けられる施設同等の耐震安全性が必要と考え、「A類」を求めています。
66	要求水準書（案） 修正版	38	2	10	(1)	コ	(ウ)		「全て事業者の収入とする」と記載がありますが、余剰電力による売買事業等に限らず独立採算での自主事業を想定されておりますでしょうか。	No.4～7の回答を御参照ください。
67	要求水準書（案） 修正版	39	2	10	(2)	エ	(ウ)		汚染作業区域の排水が、非汚染作業区域を通過しない構造とすることとありますが、地下ビットは除く理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
68	要求水準書（案） 修正版	43	3	2	(1)	ア			提案時においては、周辺の地質調査データを参考に基礎の計画を行うとのことであれば、契約後の事前調査業務における地質調査結果より基礎形状等の変更があった場合に、リスク分担表No.37より契約金額の変更、工期の変更を認めていただけるという理解で宜しいでしょうか。	基礎及び杭工事については、配布資料を踏まえて費用等を算定していただき、事業費内訳を提出していただくことになります。 事業契約締結後に地質調査の結果、配布資料から予見できない調査結果となり、基礎及び杭工事等の金額が大幅に増加した場合は、リスク分担表No.37に基づき協議します。
69	要求水準書（案） 修正版	43	3	2	(2)	ア			敷地の現況レベルのわかる資料がございましたらご提示いただけないでしょうか。	敷地の現況レベルのわかる資料はありません。配布資料32 西側道路計画図を参考にしてください。
70	要求水準書（案） 修正版	46	3	2	(10)	イ			現行車両後方は観音扉の仕様の為、次回車両購入までの間、現行車両で運用させていただく事は可能ですか。	要求水準を満たす車両であれば可とします。
71	要求水準書（案） 修正版	46	3	2	(10)	エ			現行車両のコンテナサイズでのコンテナ設計で運用させていただく事は可能ですか。	要求水準を満たしていれば、現行車両のコンテナサイズでの設計も可とします。
72	要求水準書（案） 修正版	48	3	2	(13)				「地域住民等への説明会等については、事業者が主体となって行うこと。」と記載が御座いますが、本事業用地の選定理由等の事業前提に関する内容については貴市が主体となって説明いただくとの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。実際に説明会を実施する際には、説明会の内容や日程については市と協議を行ってください。
73	要求水準書（案） 修正版	49	4	1	(2)				開業準備業務の開始日は、P4、表1-1に記載のとおり、令和10年7月1日～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。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
74	要求水準書（案） 修正版	50	4	1	(6)				「また、災害時の対応について事前に協議を行い、市と事業者において協定を締結する。」と記載が御座いますが、事業者にて実施可能な範囲での協定との理解でよろしいでしょうか。	積極的な協力を求めますが、御理解のとおりです。
75	要求水準書（案） 修正版	50	4	1	(8)	イ			貴市の要請による試食会は何回程度、また何食程度を想定されていますでしょうか。	現時点では想定はありません。
76	要求水準書（案） 修正版	51	4	2	(6)				開催対象となる主な来場者と想定規模、提供する食数等の指針があればお示しください。	現時点では想定はありません。
77	要求水準書（案） 修正版	51	4	2	(7)	ア	(ア)		「本施設の概要や特徴等をわかりやすく紹介する施設説明資料（パンフレット用）は、電子データを提出すること。」と記載が御座いますが、開業準備期間中に提出すればよいとの理解でよろしいでしょうか。	施設説明資料の提出につきましては、開業準備業務開始後、早い段階での提出を想定します。
78	要求水準書（案） 修正版	51	4	2	(7)	ア	(ア)		「本施設の概要や特徴等をわかりやすく紹介する施設説明資料（パンフレット用）は、電子データを提出すること。」と記載が御座いますが、パンフレットの作成規格（A3横：見開き4ページ等）をご教示ください。	パンフレットデータの作成規格は事業者の提案によることとします。紙印刷は必要に応じて必要なサイズにより市で実施する想定です。
79	要求水準書（案） 修正版	51	4	2	(7)	ア	(ア)		「内容の改訂についても市と協議の上、必要に応じて実施すること。」と記載が御座いますが、事業期間中に何回の改定を予定されているでしょうか。	本件施設の機能や受配校に変更がある場合に改訂することを想定しているため、現時点では1～2回程度と考えます。
80	要求水準書（案） 修正版	51	4	2	(7)	イ	(ア)		「施設案内動画の作成」については、開業準備期間中に提出すればよいとの理解でよろしいでしょうか。その場合は、センターの正式稼働前に動画撮影を行うとの理解でよろしいでしょうか。	動画撮影については稼働している動画も想定していることから、提出時期については、市との協議の上決定とします。
81	要求水準書（案） 修正版	51	4	2	(7)	イ	(ア)		「施設案内動画の作成」については、何分程度の動画を想定されているかご教示ください。	市公式YouTubeへの掲載や食育の授業、給食センター事業説明用資料として活用するため、2パターンを想定しております。活用目的に応じて10分程度のパターンと、短くまとめた1～3分程度のパターン等を御提案ください。
82	要求水準書（案） 修正版	57	5	2	(5)				事業者が調達した備品について、運営に支障が出るほどの破損、変形、変色、不足等がある場合に補充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。
83	要求水準書（案） 修正版	57	5	2	(7)	イ	(ア)		「維持管理・運営に係る光熱水費（電気、水道、燃料、白灯油等）は事業者が供給者と契約」と記載がございますが、事業者による立て替え払いと貴市への請求業務が発生することや、最終的な経費負担先を鑑みて、市と供給者で直接契約いただくことが適切と判断いたします。ご再考いただけないでしょうか。	光熱水費については、維持管理・運営を実施する事業者が直接契約することにより、トラブル対応の迅速性やメンテナンス性を高めることができるほか、機器や熱源に応じて料金や契約内容を含めて提案の幅が広がることから、現行のままとします。
84	要求水準書（案） 修正版	58	5	2	(7)	イ	(ウ)		昨今の気温上昇を考慮すると現実的ではないと考えますが、前々年・前年の平均との比較は必須でしょうか。	光熱量の比較については、前年同月及び前々年同月との比較は必須とします。
85	要求水準書（案） 修正版	58	5	2	(7)	イ	(エ)		水道等、隔月で検針する場合には隔月の報告でよろしいでしょうか。	水道については、隔月の報告を可とします。ただし、自分たちでメーターを見て分析・報告する等、毎月報告とする提案を妨げません。
86	要求水準書（案） 修正版	58	5	2	(7)	イ	(エ)		「月末に当該月の光熱量等の～市に提出すこと」とございますが、これは月報に記載するものと同じものという認識でしょうか。	御理解のとおりです。データ管理・分析を可能とする必要がある点に御留意ください。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
87	要求水準書（案） 修正版	58	5	2	(8)	イ	(イ)		警備状況の報告について「毎月業務終了後7日以内」という記載がありますが、これは休日を除いた「7営業日以内」という認識でよろしいでしょうか。また、P85～の維持管理業務における報告書の中に警備状況報告書がございませんが、こちらは公募時に改めて記載されますでしょうか。	警備備状況報告書の提出は「毎月業務終了後7営業日以内」です。募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正及び第8提出書類へ追記いたします。
88	要求水準書（案） 修正版	60	5	2	(9)	ウ	(エ)		大規模な修繕ではなく、軽微な修繕については、事業終了後1年以内に発生しても差し支えないという理解でよいでしょうか。	御理解のとおりです。ただし、ここで言う軽微な修繕の範囲とは、「当該修繕を実施しなくとも、建物・建築設備・調理設備等を継続使用することが可能だが、予防保全や維持管理・運営効率の視点で実施することが望ましい修繕」とします。
89	要求水準書（案） 修正版	61	6	1	(3)	ア			食材検収業務について、P64に記載のある「食材検収（補助）業務」に変更いただけないでしょうか。また、検収業務のリスク負担主体は貴市であることを確認させてください。	現行のままとします。 実施方針にもお示したとおり、食材検収時に確認された調達食材の異常におけるリスクは市としますが、検収作業におけるリスクについては事業者の範囲とします。
90	要求水準書（案） 修正版	64	6	1	(15)				「配付資料24 食器・食缶・配膳器具等リスト」以外で、給食提供に使用するビニール手袋やデザートを仕分けするビニール袋等は貴市でご負担いただけるという認識で宜しいでしょうか。	調理、配送及び配膳業務までに要する消耗品等は事業者負担とします。生徒等が使用する白衣等は学校負担とします。
91	要求水準書（案） 修正版	66	6	2	(2)	カ	(ウ)		「現時点では」の記載をP11（3）アに基づき、削除いただけないでしょうか。	「現時点では」の記載を削除いたします。
92	要求水準書（案） 修正版	66	6	2	(2)	カ	(カ)		フードジャーについて、郡山市の指定メーカー・型式等の仕様要件があるか、提案ベースでよいのかご教示ください。	事業者の提案とします。
93	要求水準書（案） 修正版	67	6	2	(3)	イ	(ウ)	a	「受配校における給食の提供に支障のないようにすること」と記載がありますが、突発的な事故による通行止めや車線の制限による渋滞は市側のリスクとなる認識で間違いないでしょうか。	御理解のとおりです。ただし、あくまでも「突発的な場合」に限り、恒常的や連日の事象による場合は事業者側のリスクとなることに御留意ください。
94	要求水準書（案） 修正版	67	6	2	(3)	イ	(ウ)	a	表6-2について、各校の「通常日程」と「短縮日程」について、すべての学校が一律で「通常日程」や「短縮日程」を設定するのではなく、それぞれ個別で設定されるとの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
95	要求水準書（案） 修正版	69	6	2	(3)	イ	(ウ)	l	「本件については、リスク分担表に関わらず、予備分にて補充対応を行うこと。」と記載が御座いますが、配送校における嘔吐発生は事業者にとってコントロールできる事象ではなく、リスク負担が大きいと判断いたします。貴市にて負担いただくようご再考いただけないでしょうか。	市の負担とします。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正します。
96	要求水準書（案） 修正版	69	6	2	(3)	イ	(ウ)	l	嘔吐等で汚染された食器やスプーン類等は廃棄処分を行っているようですが、予備日分を上回る廃棄が発生した場合の補充については、貴市が調達するとの理解でよろしいでしょうか。	No.95の回答を御参照ください。
97	要求水準書（案） 修正版	69	6	2	(4)	ウ			「調理業務中の室内では、調理設備、調理備品、容器等の洗浄・消毒を行わないこと。」とありますが、調理業務中でも器具・運搬用カート等洗浄室内で扉を閉める等の配慮を行うのであれば調理備品等の洗浄を行うことは可能でしょうか？	扉を閉める等で、洗浄室と調理室の区画を分離し、独立した空間とすることができ、かつ、洗浄設備、排水設備、換気設備などを適切に設計・設置し、衛生管理が徹底されている場合においては可能とします。
98	要求水準書（案） 修正版	70	6	2	(5)	ア			「廃油」について記載が御座いますが、「実施方針及び要求水準書（案）に対する質問回答（令和7年4月14日）」のNo108より、廃油の処理は貴市との回答となっております。誤記でしょうか。	御理解のとおりです。廃油の処理は市にて行います。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目					質問の内容	回答
99	要求水準書（案） 修正案	70	6	2	(5)	イ				「飲み残しの牛乳については、牛乳回収缶で回収し、検量した上、給食センターにて処分すること。」と記載が御座いますが、除害設備のスペック検討のため、現行2センターでの回収量をご教示ください。	牛乳の残食は季節や献立、欠席者数によって大きく変動するため、正確な回収量を提示することは困難ですが、現行2センターの回収量は50～80ℓ程度です。
100	要求水準書（案） 修正案	71	6	2	(7)	ウ	(ク)			「その他必要な細菌等」と記載が御座いますが、貴市指定の検査項目があるかご教示ください。	通常の検査は赤痢菌等、明記されているもののみですが、食中毒等の発生が疑われる場合は、保健所や県教育委員会等の指導により該当の検査が臨時で必要となります。
101	要求水準書（案） 修正案	72	6	2	(8)	ア	(ア)	b		表6-3に記載のある業務時間について、休憩時間は含まれていないとの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
102	要求水準書（案） 修正案	74	6	2	(8)	エ	(ア)			「配膳員の勤務時間中に直接搬入品が配送される場合は、教職員が受取を行う」と記載がございますが、「配膳員の勤務時間外に～」の誤りではないでしょうか。	御理解のとおりです。「勤務時間外」が正しい表記となります。募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
103	要求水準書（案） 修正案	74	6	2	(8)	エ	(ア)			「直接搬入品等の受け取りは、原則、全て事業者が行うこと。」の次に「なお、配膳員の勤務時間中に直接搬入品が配送される場合は、教職員が受け取りを行う。」とありますが、配膳員の勤務時間中ではなく、勤務時間外に配送される場合の誤りでしょうか。	No.102の回答を御参照ください。
104	要求水準書（案） 修正案	74	6	2	(8)	エ	(オ)			配膳業務中の仕分け作業を想定するため、受配校へ直接配送されるパンの納品状態をご教示ください。（例：クラス毎に仕分けられた状態。1つずつ個包装。等）	現在はお盆（トレイ）がないためパンは個包装としておりますが、新給食センター開業後は個包装なしで納品用パン箱に詰めて納品することを想定しております。それを配膳室で配膳用パン箱に移し替えていただきます。
105	要求水準書（案） 修正案	74	6	2	(8)	エ	(カ)			牛乳、デザート等が配膳員の勤務時間外の早い時間に納品される場合は、搬入時の温度計測、記録は受けとった教職員が行うとの認識でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
106	要求水準書（案） 修正案	74	6	2	(8)	エ	(キ)			「配膳員から直接市へ報告を行い、迅速な対応を行うこと。」と記載が御座いますが、貴市への報告体制は、配膳員から報告をうけた総括責任者から行う等、事業者提案に委ねていただけないでしょうか。	事業者の提案に委ねることとします。
107	要求水準書（案） 修正案	75	6	2	(8)	カ	(ウ)			(イ)にて、原則として各受配校設置済みの現況のものを使用すると記載がありますが、維持管理修繕及び更新費用を推測することが困難と考えます。事業者の負担区分は帰責事由によるものに限り、経年劣化による修繕及び更新につきましては貴市負担としていただくことをご検討いただきたく存じます。	帰責事由の立証や線引きが困難であり負担者が不明確になることが懸念されるため、小荷物昇降機等の建物附帯設備を除き、使用者である事業者の負担とさせていただきます。 また、維持管理修繕及び更新費用を推測するための資料として、取得年等の情報を掲載した備品一覧等を整理し、配付資料に追加いたします。
108	要求水準書（案） 修正案	75	6	2	(8)	カ	(ウ)			この項目における「設備」はどのようなものを指すかご教示ください。	記載誤りであり、小荷物昇降機等の建物附帯設備の維持管理修繕及び更新は市が行うこととします。 募集要項等の公表時に示す要求水準書を修正いたします。
109	要求水準書（案） 修正案	81	8	1	(4)					⑦モニタリング計画書について、施設整備期間中のモニタリング計画について作成する必要はないでしょうか。	施設整備期間中のセルフモニタリングについても計画書を作成してください。
110	配付資料1									配布資料1の修正案の公表をお願いいたします。	5月16日に配付資料希望者へ追加配付しました。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目					質問の内容	回答
111	配付資料2									配送校の配缶数が記載ありますが、喫食数を配缶数で割った数字が、一クラスあたりの平均人数であると理解すればよろしいでしょうか。	配缶数は特別支援学級や職員室等も含んだ数字になっているため、その認識とは異なります。 学校別・学年別で1クラス当たりの平均人数が類推できる資料として、令和7年度の学年別学級数の一覧を募集要項公表時にお示しします。
112	配付資料23									配布資料で示されたコンテナサイズは参考値であり、配送計画やトラックサイズを勘案し、コンテナサイズは提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。 また、受配校の小荷物昇降機のサイズや受入室の大きさなども配慮した上で、御提案ください。
113	配付資料24									トレイのサイズ、形状は汁椀、うどん丼、仕切り皿、牛乳が置けるサイズであれば提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
114	配付資料24									食缶のサイズに大小とありますが、サイズを分けて調達する目的をご教示ください。 また、現在の食数に合わせてそれぞれの食缶数を準備した場合、将来の食数変更に対する調達についてはどの様にお考えでしょうか。 コンテナの調達数、配送車両の調達台数にも関わって参りますので、ご教示をお願い致します。	大サイズのみではなく、大小組み合わせることで、全体として保管庫等の数の縮減や省スペースの防止等に効果があるものと考えています。 将来の数量変更については、15人以下は必ず小サイズという指定は行う予定はないことから、調達した食缶を効率的に活用した運営を期待するものであります。 なお、サイズ分けの目的は、少ない食数のクラスへの配送で料理の崩れや温度変化を防止するためです。 各学級の生徒数が類推できる資料を募集要項等の公表時にお示しします。
115	配付資料24									全ての食缶について「大・小」の2種類を想定しておられますが、各学校毎に大小どちらの使用を想定しているのかご指示お願いいたします。	No114の回答を御参照ください。
116	配付資料24									牛乳回収缶について、飲み残しの牛乳を入れる食缶という認識でよろしいでしょうか？また、牛乳パックの処理方法について、学校または給食センターでの廃棄のどちらを想定されておりますでしょうか。給食センターで廃棄する場合、学校での返却方法や牛乳パックのリサイクル等の対応についてご教示ください。	牛乳回収缶については、御理解のとおりです。牛乳パックの廃棄は各学校で行います。
117	配付資料24									牛乳回収缶については、あくまで紙パックを回収するための容器であるため、素材・形状等は提案に委ねていただけないでしょうか。	No116の回答を参照ください。 牛乳回収缶については、飲み残しの牛乳を入れる食缶です。
118	配付資料24									備考欄に全ての食缶に「クリップ・パッキン付」と明記されておりますが要求水準書32頁8-(2)-ウ-(オ)にて明記されている通りパッキン付は汁用食缶のみでよいという理解でよろしいでしょうか。	適温給食のための保温・保冷効果が十分で、配送中の食缶の転倒や振動による汁こぼれなどがない構造であれば、汁用食缶を除き、パッキンの有無は提案に委ねることとします。 募集要項等の公表時に示す配付資料24を修正いたします。

通し 質問No.	書類名	頁	大 項目	中 項目	小項目				質問の内容	回答
119	配付資料24								3種類のかごの内訳につきまして、トレーを除いた3種類という認識で宜しいでしょうか。 例えばトレーでかご1種類を使用すると想定し、残りの2かごに「飯椀、仕切り皿」を同梱した場合はパンの日は飯椀を使用しない、「汁椀、仕切り皿」を同梱した場合は麺の提供の日は汁椀を使用しない、「飯椀、汁椀」を同梱した場合はパンの日は飯椀を提供しないなど運用上複雑になると想定されます為ご検討をお願いいたします。	かごにつきましては、生徒が食器を安全・確実に運搬することを目的とするものであることから、数量等を指定する記載については削除いたします。 継続して使用予定の配膳台に寄せられることを前提に、事業者提案によるものとします。 募集要項等の公表時に示す配付資料24を修正いたします。
120	配付資料24								「※4に食器等の数種類を同梱することも可とし、1クラス最大3種類のかごにまとめること。」とありますが、1つのかごに数種類の食器の組み合わせが発生する上、複数種類の大きさのかごの調達が必要と推測します。同梱する食器の組み合わせをご教示ください。	No119の回答を御参照ください。
121	配付資料24								「※4に1クラス最大3種類のカゴにまとめること」とあり、リストには種類別に5種類のカゴの記載がありますが、3種類とはカゴの大きさのことでしょうか、それとも積載する食器の種類別で3種類ということでしょうか。後者の場合、トレイカゴで1種類必要なため残りの4種類のかごから2種しか選択できず2種類の食器を同梱するカゴが別に必要となります。献立によって必ずその同梱した食器両方を使用しない日もあるため、最大4種類かトレイカゴを除いて最大3種類としていただけないでしょうか。	No119の回答を御参照ください。
122	配付資料24								「※5 配膳器具、スプーンかご及び箸かごは、※3のかごに収納するものとする」とありますが※3表記が見受けられませんのでご教示ください。	No119の回答を踏まえ、記載内容を修正します。
123	配付資料24								※6にて、「全ての食器・食缶等について、中学校給食センター、中学校第二給食センターで使用しているものの再利用を妨げない。」と記載が御座いますが、再利用による評価加点を想定しているかご教示ください。	中長期的な視点も踏まえ、経済効率性の向上に寄与できる提案には加点することを想定しています。
124	配付資料24								「※6 全ての食器・食缶等について～再利用を妨げない。（一覧化されていないため現況有姿とする。）」とありますが現在使用されている食缶も新規食缶に加えて再利用しても良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。