

実施方針等に係る質問に対する回答

■実施方針

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
1	実施方針	事業の範囲	3	I	1	(5)	③		(ウ)	(c)	維持管理業務の項に(c) 附帯施設保守管理・修繕業務と記載(要求水準書P.2にも同様の記載)がありますが、要求水準書P.38「IV維持管理業務」には記載がございません。誤記載でしょうか。	ご指摘のとおり、要求水準書を修正します。
2	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(ア)		本施設の設計及び建設に係るサービス対価に対する消費税相当額については、その全額を施設引渡年度に一括でお支払いいただけますでしょうか。 2018年度の税制改正における長期割賦販売等に係る延払基準の廃止に伴い、本施設の設計及び建設に係るサービス対価は、貴市からサービス対価が支払われる都度ではなく、将来に支払われる割賦支払い部分を含めた本施設の設計及び建設に係るサービス対価全額が施設引渡し年度の売上として認識され、当該サービス対価全額に対して受取消費税が課税されることとなるため、SPCに過大な資金負担が発生してしまいます。	割賦払い分の消費税相当額については施設引渡年度に一括で支払います。令和5年度末支払い分については、消費税相当額を含め支払います。
3	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(ア)		2021年12月末においてLiborが廃止となりますが、本事業においてご想定されている、本施設の設計及び建設に係るサービス対価(割賦払い分)に付される割賦金利の算出に採用される基準金利をご教示いただけますでしょうか。	入札公告時に示します。
4	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(ア)		「また、その残りの金額のうち一定額を、本施設の引渡後に、事業者へ一括支払いを行う予定である。」とありますが、当該金額については入札公告時にお示しいただけるとの理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
5	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(ア)		設計及び建設費の対価について、令和5年度末に、それまでの出来高部分の10分の8以内の額について支払うとのことですが、設計業務が完了している場合、設計業務費についても「10分の8」までの支払いになりますか。	設計業務費についても10分の8までの金額を支払います。
6	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(ア)		設計及び建設費の対価について、令和5年度末に、それまでの出来高部分の10分の8以内の額について支払うとなっておりますが、施設整備期間におけるSPC設立運営費なども、当該出来高に含めることができるとの理解でよろしいでしょうか。	開業費(施設引き渡しまでに要したSPC設立運営費など)は、全額引き渡し後に一括して支払います。令和5年度の支払い対象とはなりません。建中金利についても同様に、全額引き渡し後に一括して支払います。
7	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(ア)		設計及び建設業務に係る対価についても、物価変動の改定が行われるとの理解でよろしいでしょうか。	設計業務についての対価改定は行いません。建設業務については対価改定を行います。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
8	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(7)		平成30年度税制改正により、長期割賦販売等の延払基準が撤廃されたため、SPCとして施設引き渡し年度に売上高を一括計上する必要があり、それに伴い消費税を一括で支払う負担が生じます。この点について、貴市より、施設整備業務に係るサービス対価合計額に対する消費税相当額については、施設引渡し時において、一括でお支払い頂ける理解でよろしいでしょうか。	No.2の回答をご参照ください。
9	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(7)		令和5年度末にそれまでの出来高部分の10分の8以内の額を事業者に支払うとありますが、出来高部分の確認方法及び時期についてご教示いただけますでしょうか。	No.5の回答をご参照ください。
10	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(7)		平成30年度の税制改正により、長期割賦販売等に係る「延払基準」が廃止された為、事業者は割賦元金の入金都度、消費税及び地方消費税を納付する税務処理が不可能になりました。その為、本施設の設計及び建設に係る対価のうち、割賦払い対象額に係る消費税相当額(消費税及び地方消費税)は、割賦払いの都度お支払い頂く方法ではなく、本施設の所有権移転後に一括してお支払い頂けるとの認識で宜しいでしょうか。	No.2の回答をご参照ください。
11	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(7)		本施設の設計及び建設に係る対価について、「令和5年度(2023年度)末に、それまでの出来高部分の10分の8以内の額」「その残りの金額のうち一定額を、本施設の引渡後に、事業者へ一括支払い」「上記の建設一時金を控除した額を割賦払い」と3段階でお支払い頂けるとの記載がございますが、具体的な支払金額の算出方法は貴市にて規定され、入札公告、入札説明書等の公表時にてお示し頂けるとの認識で宜しいでしょうか。	No.5の回答をご参照ください。
12	実施方針	事業者の収入	4	I	1	(5)	⑤		(1)		開業準備業務は維持管理運営期間の前に完了(開業準備報告書の提出を除く)していますので、事業者が実施する開業準備に係る対価については、物価変動に伴う価格改定の対象外にするか、または施設整備に係る初期投資費用に含めていただけないでしょうか。	施設引き渡しまでに発生する開業準備に係る費用は、「開業費」として施設整備費相当額に含めます。ただし、開業費は物価変動に係る改定対象に含みません。「開業準備費」は、施設引き渡し後、給食提供開始までに発生する費用とし、維持管理運営費と同じ考え方で物価変動に伴う改定の対象とします。
13	実施方針	事業の実施スケジュール	4	I	1	(5)	⑦				設計・建設期間が示されていますが、設計、建設それぞれの期間は提案によ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。
14	実施方針	事業の実施スケジュール	4	I	1	(5)	⑦				配送車両については、市へ所有権を移転することは可能でしょうか。	市へ所有権を移転することは可能です。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
15	実施方針	入札参加者の構成と定義	10	Ⅲ	5	(1)					①「構成企業」の定義にて、2ポツ目の記載がありますが、2ポツ目を満たせば、1ポツ目を満たさずとも「構成企業」になるとの理解でよろしいでしょうか。②また、「一部の重要な業務」の具体例をお示しください。	①については、ご理解の通りです。②については、例えば、設計業務や建設業務と考えていますが、事業者でご判断ください。
16	実施方針	建設業務を行う者	13	Ⅲ	6	(2)	③	ウ			市外業者と市内業者で経審の必要評価値が異なる設定となっておりますが、その理由をご教示ください。	本市の業者登録における格付の考え方を踏まえ、設定しているものです。
17	実施方針	建設業務を行う者	13	Ⅲ	6	(2)	③	エ			建設業務を行う者の施工実績について、平成23年4月以降竣工の施工実績は改修工事も含めるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
18	実施方針	運営業務を行う者	13	I	6	(2)	⑤	イ			学校給食の運営において、民間の工場での実績も対象となりますか。	民間の工場での実績も対象とするよう、運営業務を行う者の資格要件を変更し、実施方針を修正します。
19	実施方針	その他業務を行う者	13	Ⅲ	6	(2)	⑥				I.1.(5)③に記載の業務は行わないが、SPCに出資を行い、SPCと直接契約を締結して役務提供や融資を行う企業は「その他業務を行う者」(構成企業)として参加して良いという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
20	実施方針	その他業務を行う者	13	Ⅲ	6	(2)	⑥				I.1.(5)③に記載の業務もSPCへの出資も行わないが、SPCと直接契約を締結して役務提供や融資を行う企業は、「その他業務を行う者」(協力企業)として参加して良いという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
21	実施方針	特別目的会社の設立等	14	Ⅲ	7						本事業における資金調達に際して、SPCがプロジェクトファイナンス形式で資金調達を行う場合、SPCと金融機関との間で株式質権設定契約を締結することが一般的ですが、株式質権設定契約の締結の際には貴市からの事前のご承諾をいただけるものとの理解でよろしいでしょうか。	本市と金融機関との間で直接協定を締結した上で、同協定に定める条件を満たす場合には承諾する予定です。
22	実施方針	特別目的会社の設立等	14	Ⅲ	7						「茨木市内に特別目的会社を仮契約締結時まで設立するものとする」とありますが、本事業用地に法人登記を行うことは可能でしょうか。	特別目的会社の本店所在地を事業用地に置くことは可能です。ただし、本店所在地においては会社法その他の法令上必要な機能を有することが必要となりますので、事業用地への本店所在地移転時期については事業者においてご判断ください。
23	実施方針	特別目的会社の設立等	14	Ⅲ	7						SPCの最低資本金はございますか。	特に定めません。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
24	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						No.16及びNo.17の「不可抗力リスク」について、「一定の金額を超える部分、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲」とありますが、当該範囲は入札公告時にお示しいただけるとの理解でよろしいでしょうか。	詳細は事業契約書等に示します。
25	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						No.23 契約締結リスクについて、貴市・事業者の両者に●が付いておりますが、議会議決の遅延や議会承認がおりない等の理由により、事業契約の締結が遅延または締結ができなくなった場合、当該リスクは貴市にてご負担頂くとのお認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						No.18の「物価変動リスク」について、「一定の範囲」とありますが、当該範囲は入札公告時にお示しいただけるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						No.19の「物価変動リスク」について、「一定の範囲」とありますが、当該範囲は入札公告時にお示しいただけるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
28	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						「No.28 設計リスク」に対するリスク負担についてですが、市の指示とそれ以外とでリスク分担を記載されておりますが、市の指示以外においても事業者がコントロールできない事も十分に予測されます。28の負担区分に入れて頂くか、別区分での挿入のご検討願います。	原案のとおりとします。ただし、天変地異やコロナの不可抗力については、16、17で判断します。コロナウイルス等感染症については、原則として、緊急事態宣言等が発出され、国、府(保健所含む)、市からの指示があった場合は不可抗力として取り扱います。
29	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						「No.35 工事遅延・未完工リスク」に対するリスク負担についてですが、市の指示とそれ以外とでリスク分担を記載されておりますが、市の指示以外においても事業者がコントロールできない事も十分に予測されます。35の負担区分に入れて頂くか、別区分での挿入のご検討願います。	詳細は事業契約書等に示します。
30	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	16	IV	3						「No.36 工事費増大リスク」に対するリスク負担についてですが、市の指示とそれ以外とでリスク分担を記載されておりますが、市の指示以外においても事業者がコントロールできない事も十分に予測されます。36の負担区分に入れて頂くか、別区分での挿入のご検討願います。	詳細は事業契約書等に示します。
31	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	17	IV	3						「No.71 配送先の誤り等事業者の責による誤食での発症」について、教室等での事業者にてコントロールできない事象による誤食については市の責となる理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
32	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	17	IV	3						No.75 配送及び配膳遅延のリスクについて、市の責でも事業者の責でもない場合(交通渋滞、悪天候による遅延など)、通常想定できない要因によるものは事業者でコントロールできないため、市の責任としていただきますようお願いいたします。	ご質問の件に関して、市の責でも事業者の責でもない場合は、「配送及び配膳の遅延」の直接の要因である事象が想定できるものかで判断します。すなわち、維持管理運営期間に相当する過去15年の間に複数回発生しているような事象に対しては、事業者のリスク負担とし、予めリスクに備えていただくことを求めます。
33	実施方針	表1 リスク分担表 (案)	18	IV	3						「No.77 運搬費用増大リスク」に対するリスク負担が事業者●とされていますが、本件は場合によっては事業者コントロールにて回避できない事も十分に予測されます。負担区分を貴市に変更して頂くか、または貴市に△を追記して頂く事をご検討願います。	短期間の道路工事による渋滞などは、都市生活の日常であり、それが事業者のコントロールで回避可能か否かに関係なく、これに伴う運搬費用増大は、事業者のリスク負担とします。しかしながら、学校の改修工事の影響で、配送車を3トン車から小型トラック2台に変更する必要が生じて運営費用が増大する場合など、市の責による場合は市のリスク負担とします。実施方針のリスク分担表を修正し、市に△を追記します。
34	実施方針	事業の継続が 困難となった場 合の措置	20	IV	2	(1)	③				事業者の責めに帰すべき事由に起因した事業契約解除時における違約金等の記載がございますが、違約金の水準はどのように想定されてみえますでしょうか。プロジェクトファイナンスの調達においては、金融機関からSPCに違約金相当分のキャッシュリザーブを依頼されるケースがございますため、入札価格の抑制も含めて、事業の効率化の観点からは違約金は小額の方が良いと考えます。	ご意見を踏まえ、違約金の金額を設定し、入札説明書等にお示しする予定です。

■要求水準書(案)

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答		
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)	
1	要求水準書(案)										本件建物をISO認証サイト、HACCP対象施設として申請する提案は可能でしょうか。	可能です。	
2	要求水準書(案)										コンソーシアムを組成する企業の条件として、資本金等の規模の規制はございますか。	実施方針への質問のNo.23の回答をご参照ください。	
3	要求水準書(案)										設計・建築・運営等すべてにおいて、機能としての効果が期待できる、あるいは担保できると判断した場合、要求水準を下回る提案は可能ですか。	原則として、要求水準を満たすことを前提に、ご提案ください。ご質問のように、機能としての効果が十分高い確率で満足できることを、多くの事例や理論などを用いて説明できる場合は、今後の質疑の機会を用いて、検討中の案が許容される内容か否かを具体的に確認してください。許容できる場合は、要求水準を修正します。	
4	要求水準書(案)	市が行う業務	3	I	2	(2)	②			(ウ)	(a)	貴市が行う「大規模修繕業務」とは、どのようなものでしょうか。事業者が行う修繕業務との違いをご教示ください。	老朽化等に伴い、建物の全体又は複数の部位について行う大規模な計画修繕工事(例えば、全面的な外壁塗装を伴う工事等)をいいます。事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方は、「IV. 維持管理業務」を参照してください。
5	要求水準書(案)	土壌汚染対策法	4	I	2	(3)	①					①計画地内の大半は盛土されており、汚染がされていない土壌が受け入れられていると考えられるため、形質の変更届出(4条)時に調査命令がでる恐れのない土地と考えてよろしいでしょうか。 ②過去に実施された調査資料があれば、公表お願いいたします。 ③また、調査命令が発出された場合の調査費及び調査により汚染土壌が認められた場合の対策費は貴市負担と考えてよろしいでしょうか。	①ご理解のとおりです。 ②公開している資料が全てであり、調査資料はありません。 ③調査命令が出た場合は協議に応じますが、前所有者からは、土壌汚染の可能性は限りなく低いと聞いており、調査命令は原則無いものと考えています。
6	要求水準書(案)	要綱・各種基準等	6	I	2	(3)	③					「(仮称)茨木市中学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」とありますが、Webで検索したところ「茨木市学校給食等における食物アレルギー対応マニュアル」(令和3年改訂版)がありました。こちらでよろしいでしょうか。ほかにある場合は、URL等を教えて下さい。	現マニュアルは、中学校については、選択制給食用となっておりますので、今後、全員給食の開始に向けて改訂する予定です。
7	要求水準書(案)	要綱・各種基準等	6	I	2	(3)	③					「(仮称)茨木市中学校給食センター作業基準・衛生管理基準」は現時点で事業者が入手できる状態でしょうか。	今後、全員給食の開始に向けて作成する予定です。
8	要求水準書(案)	前提条件	7	I	3	(1)						西側敷地と東側敷地は2敷地とし、別々の申請と考えて宜しいでしょうか。	西側敷地に関しての要件を、東側敷地を含めて満足するような計画にしないならば、別々に考えて構いません。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
9	要求水準書(案)	前提条件	7	I	3	(1)					事業用地内に事業者の従事者が使用する駐車場を整備して使用する場合、使用料金は発生しない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	要求水準書(案)	前提条件	7	I	3	(1)					上水道の使用水量は上限が設定されておりますが、災害時を想定した場合、上限を超える水量を受水槽に貯めておく必要があると思われま。この場合、受水槽に貯めた水の衛生管理をしっかり行うことを前提として、受水槽に上限を超える水量を貯めることを認めて頂けるという理解でよろしいでしょうか。	上限を超える水量を貯めておくことは可能ですが、貯める際2日間に分けるなど、1日で225㎡の給水量を超えることのないようにしてください。
11	要求水準書(案)	前提条件	7	I	3	(1)			イ		文章中「補装」は「舗装」の誤字かと思われます。	ご指摘のとおり、要求水準書を修正します。
12	要求水準書(案)	表I-2 事業用地の敷地条件	7	I	3	(1)					計画地は宅地造成工事規制区域に該当していますが、引渡し時に再度の申請は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	要求水準書(案)	表I-2 事業用地の敷地条件	7	I	3	(1)					開発許可は不要と考えてよろしいでしょうか。もし必要な場合、想定協議期間をご教示ください。	建物高さが10mを超える計画であれば、茨木市開発指導要綱施行基準42ページ「中高層建築物に係る協議・手続フロー」に従ってください。都市計画法32条及び29条開発許可の要否は、計画の内容に基づいて市担当課が判断します。開発許可を要する場合、事前相談書提出から開発行為工事着手までの想定期間は4か月程度です。資料への質問のNo.1の回答をご参照ください。
14	要求水準書(案)	表 I-3 事業用地のインフラ条件	7	I	3	(1)					表I-3 事業用地のインフラ条件の上水道に「上水道管を設置(資料4参照、約180メートル)し、市に移管」との記載があります。資料④の水道本管100φを約180m延長する工事を本工事として見込むと考えて宜しいでしょうか。御指し願います。	ご理解のとおりです。
15	要求水準書(案)	表 I-3 事業用地のインフラ条件	7	I	3	(1)					表I-3 事業用地のインフラ条件の都市ガスに「負担金の支払いについては、入札公告時に示す」との記載があります。本施設まで中圧導管Bを延伸するための負担金について、開示していただけると考えて宜しいでしょうか。御指し願います。	ガス事業者からは、中圧導管Bを延伸するための負担金は、給食センターのガスメーターの号数により変わると聞いています。したがって、負担金については事業者にてガス事業者に確認いただくことを想定しており、入札公告時にもこの旨を示す予定です。
16	要求水準書(案)	表 I-3 事業用地のインフラ条件	7	I	3	(1)					表I-3 事業用地のインフラ条件の下水道に「排水量は0.2㎡/分を厳守する」との記載があります。排水については排水槽を設置し、一時貯留後にポンプアップ等で下水本管へ放流と考えて宜しいでしょうか。御指し願います。	ご理解のとおりです。
17	要求水準書(案)	学校給食の状況等	8	I	3	(2)					事業期間の最終年度については7月までが維持管理運営期間となるが、給食実施回数は本項記載の1学期の回数にて試算する理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
18	要求水準書(案)	配送対象校の計画食数	8	I	3	(3)					提供食数について令和7年度の食数のみ記載れておりますが、事業期間通じた人員配置等を試算するうえで、各年度の提供食数について必要なため、公告時にお示し頂けませんか	入札公告時に示します。
19	要求水準書(案)	配送対象校の計画食数	8	I	3	(3)					学校側の配膳室にはプラットホームの整備はされていますか。	学校側配膳室は、本事業とは別途整備します。資料8に記載のとおり、学校によって、車両のパワーゲートからのコンテナの積み降ろし場所が、プラットホームの学校と地面の学校がありますが、いずれの場合も、フラットな場所で積み降ろしができるようにします。
20	要求水準書(案)	配送対象校の計画食数	8	I	3	(3)					人員配置計画のため、将来の計画食数の推移をご揭示ください。	No.18の回答をご参照ください。
21	要求水準書(案)	配送対象校の計画食数	8	I	3	(3)					最大9,000食/日の2献立ということは、4,500食を2レーンで調理するという理解でよろしいでしょうか。その場合、A献立とB献立は中学校でどのように分けられるのでしょうか。	学校の区分けは、食数になるべく2献立の食数が4,500食ずつの均等になることを基本に、配送ルートやコンテナ数等を考慮し、受託事業者と協議の上決定します。
22	要求水準書(案)	献立及び食材調達	9	I	3	(4)			ウ		調理する食数につきまして、2献立の内の1献立分の最大食数を教えてください。	No.21の回答をご参照ください。
23	要求水準書(案)	アレルギー対応食	9	I	3	(5)			ア		アレルギー対応食(除去食)は、資料7想定献立2週目にあるA⑨(木)乳除去とB⑨(木)卵除去のように、一日当たり最大2品目と考えてよいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
24	要求水準書(案)	アレルギー対応食	9	II	3	(5)			ア		アレルギー対応食の種類は乳・卵除去食の1パターンを調理するという理解でよろしいのでしょうか。	No.23の回答をご参照ください。
25	要求水準書(案)	アレルギー対応食	9	I	3	(5)			ウ		「将来的には…対応アレルゲンの種類を増やす可能性はある」とありますが、想定されている内容についてご教示ください。 (最大何品目まで増やすか、対応を検討しているアレルゲン等)	具体的な品目数やアレルゲン、対応時期は未定です。将来的に食数が減り、現想定のアレルギー食専用調理室で対応が可能になった時点で検討していきます。 施設計画については、現想定のアレルゲン(乳・卵)とアレルギー対応食数(90食)で計画してください。
26	要求水準書(案)	アレルギー対応食	9	I	3	(5)			ウ		将来的に対応アレルゲンの種類を増やされた場合、アレルゲン全種を除去したアレルギー対応食を提供されるのでしょうか。	No.25の回答をご参照ください。
27	要求水準書(案)	平面計画・断面計画	11	II	2	(1)	②				効率的な諸室配置とするため、上処理室は室ではなく、コーナーとして整備してもよろしいでしょうか	事業者の提案に委ねます。
28	要求水準書(案)	表II-1 主要諸室の一覧	11	II	2	(1)	②				倉庫、備蓄倉庫は、別棟とすることは可能でしょうか	可能です。非常時の荷出し作業を考慮してください。
29	要求水準書(案)	外構計画	12	II	2	(1)	④		ア		設置すべき雨水流出抑制施設の容量を教えてください。	当該建設地において、雨水流出抑制施設は不要です。要求水準書は誤記のため、修正します。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
30	要求水準書(案)	外構計画	12	II	2	(1)	④	ア		b)	雨水抑制施設は東側敷地にも必要と考えて宜しいでしょうか。	No.29の回答をご参照ください。
31	要求水準書(案)	構内通路、駐車場、駐輪場等	12	II	2	(1)	④	ウ		f)	市職員・来客用として自動二輪を含めて15台と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
32	要求水準書(案)	構内通路、駐車場、駐輪場等	12	II	2	(1)	④	ウ		f)	「駐輪場は、市職員・来客用として屋根付きで15台分以上を確保」とあるが、自動二輪車は15台に含まれるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
33	要求水準書(案)	検収室	14	II	2	(3)	①	ウ		c)	米の検収室は不要という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
34	要求水準書(案)	検収室	14	II	2	(3)	①	ウ		d)	市職員の事務スペースを設けるとありますが、本スペースで想定される作業をご教示ください。また、野菜類検収室と、肉・魚検収室にそれぞれ事務スペースは必要との理解でよろしいでしょうか。	納品伝票等の確認及び保管を行います。後者についてはご理解のとおりです。
35	要求水準書(案)	荷受室	14	II	2	(3)	①	イ			米荷受室とありますが、炊き込みご飯の具はこちらから納品されるという理解でよろしいでしょうか。また、麦を使う場合もこちらの荷受け室からの納品でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
36	要求水準書(案)	皮むき室	14	II	2	(3)	①	エ			皮むき室は、野菜切裁室とはパススルーとする。とありますがこの切裁室とは野菜類下処理室のことを指してい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。「野菜切裁室」は誤記のため「野菜類下処理室」に修正します。
37	要求水準書(案)	皮むき室	14	II	2	(3)	①	エ		b)	『野菜切裁室』とありますが、『下処理室(野菜類)』の誤記との解釈でよろしいでしょうか。	No.36の回答をご参照ください。
38	要求水準書(案)	皮むき室	14	II	2	(3)	①	エ		b)	「野菜切裁室とはパススルーとする。」とございますが、P11の表11-1 主要諸室の一覧には野菜切裁室はございませんので、野菜下処理室とパススルーにすることを求められているとの理解でよろしいでしょうか。それとも野菜切裁室とは、野菜類を切裁する上処理室のことでしょうか。ご教示願います。	No.36の回答をご参照ください。
39	要求水準書(案)	皮むき室	14	II	2	(3)	①	エ		b)	皮むき室は野菜切裁室とはパススルーとするがありますが、野菜下処理室とのパススルーでもよろしいでしょうか。	No.36の回答をご参照ください。
40	要求水準書(案)	皮むき室	14	II	2	(3)	①	エ		b)	皮むき室とつながっている野菜切裁室とは何ですか。	No.36の回答をご参照ください。
41	要求水準書(案)	食品庫・調味料庫	14	II	2	(3)	①	オ		b)	搬入及び搬出にあたって調理室を経由しない構造及び配置とありますが、調理室とは具体的にどこを指していますでしょうか。	調理室とは、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、炊飯室、アレルギー食専用調理室のすべてを指します。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
42	要求水準書(案)	調味料計量室	14	II	2	(3)	①	カ			「調理室側」とあるのは、「煮炊き調理室」「揚物・焼物・蒸し物調理室」「アレルギー食専用調理室」のすべてを指しますか。	ご理解のとおりです。
43	要求水準書(案)	洗米室	14	II	2	(3)	①	ク		a)	炊飯につきまして、“無洗米を洗うための室とする。”とありますが、無洗米を使用されるのでしょうか。	米は無洗米を使用します。
44	要求水準書(案)	冷蔵庫・冷凍庫	14	II	2	(3)	①	ケ		b)	冷蔵庫・冷凍庫の区分を①肉・魚加工品、②肉、③魚、④野菜・果物・他加工品、⑤卵に区分していますが①肉・魚加工品、②肉、③魚について、それぞれ専用としての区分は必要でしょうか。	冷蔵庫・冷凍庫について以下のとおり要求水準書を修正します。 「冷蔵庫・冷凍庫ともに、①肉・魚・加工品、②野菜・果物・加工品に区分する。卵については、現時点で冷蔵、冷凍のどちらで保管するか未定であるが、いずれであっても、①や②とは区分する。」
45	要求水準書(案)	冷蔵庫・冷凍庫	14	II	2	(3)	①	ケ		b)	『①～⑤に区分する』とありますが、①～⑤のそれぞれに冷蔵庫・冷凍庫両方が必要でしょうか。片方のみでよい場合は、該当番号と冷蔵庫・冷凍庫どちらが必要かご教示ねがいます。	No.44の回答をご参照ください。
46	要求水準書(案)	冷蔵庫・冷凍庫	14	II	2	(3)	①	ケ		b)	冷蔵庫収納量の検証のため、主な入荷食材の入荷量・入荷日(当日・前日等)をご教示願います。	入荷量については、想定献立を参考にしてください。入荷日については、要求水準書P53表V-3を参照してください。
47	要求水準書(案)	冷蔵庫・冷凍庫	14	II	2	(3)	①	ケ		b)	①の肉・魚加工品、④の加工品とは具体的にどのような食材を想定していますでしょうか。	①ハム、ウインナー、ちくわ、かまぼこ等、④コロッケ、ハンバーグ、ギョーザ、魚フライ等の加工品を想定しています。 No.44の回答もご参照ください。
48	要求水準書(案)	冷蔵庫・冷凍庫	14	II	2	(3)	①	ケ		b)	⑤卵は殻付き卵の使用を想定していますでしょうか。	卵は液卵を使用(うずら卵は水煮を使用)するため、殻付き卵は使用しません。
49	要求水準書(案)	魚・肉下処理室	14	II	2	(3)	①	コ		a)	肉、魚の下処理スペースと卵専用のスペースを分けて設ける。とございますが、これは「魚・肉下処理室」の室内に「肉、魚下処理コーナー」と「卵専用コーナー」というように、同室内にコーナーを別々に設ければよいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	要求水準書(案)	野菜類下処理室	15	II	2	(3)	①	サ		c)	”果物類を切裁する想定はない”とありますが、想定されている果物類の種類を教えてください。	果物は、洗ったまま、切らずにそのまま提供できるもの(みかん、おどろ、いちご等)のみ使用します。
51	要求水準書(案)	野菜類下処理室	15	II	2	(3)	①	サ		c)	果物類の専用レーンも必要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。果物類は野菜レーンとの兼用でかまいません。
52	要求水準書(案)	油庫	15	II	2	(3)	①	セ		c)	油の納入、回収はローリー車で行う想定でしょうか。	ご理解のとおりです。
53	要求水準書(案)	上処理室	15	II	2	(3)	①	タ			上処理室とございますが、上処理コーナーとすることは可能でしょうか。	事業者の提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)			
54	要求水準書(案)	上処理室	15	II	2	(3)	①	タ			b)	豆腐、ちくわ、かまぼこは、冷凍品等のような状態で入荷されるのでしょうか。	豆腐は、冷凍ダイスカットです。かまぼこは板無し、かまぼこ、ちくわとも献立によりカット済みもあります。冷凍の肉類・魚介類・野菜類はカット済みのバラ凍結(肉類はカット済みのチルドの場合もあり)、冷凍加工品は、個別凍結です。要求水準書中の「豆腐の切断を行う」は誤記のため、修正します。
55	要求水準書(案)	揚物・焼物・蒸し物調理室	15	II	2	(3)	①	チ				揚物・焼物・蒸し物調理室について、資料7想定献立を見ての質問です。一日のメニューで、2献立とも揚物(あるいは焼物、または蒸し物)ということはないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
56	要求水準書(案)	揚物・焼物・蒸し物調理室	15	II	2	(3)	①	チ			a)	2献立につきまして、2種類の揚物を同時に調理する献立を想定する必要がありますか。	No.55の回答をご参照ください。
57	要求水準書(案)	揚物・焼物・蒸し物調理室	15	II	2	(3)	①	チ			a)	2献立で揚物の重複、焼物蒸し物の重複はないとの理解でよろしいでしょうか。	No.55の回答をご参照ください。
58	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	II	2	(3)	①	ツ			d)	「和え物等に利用する食材を加熱するための機器と釜」とありますが、機器とはスチームコンベクションオープンを指すのでしょうか。	ここではオープン機能は不要のため「機器」としてありますが、スチームコンベクションオープンでも構いません。
59	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	II	2	(3)	①	ツ			e)	2献立でドレッシング調理の重複はあるのでしょうか。	重複する想定はありません。
60	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	II	2	(3)	①	ツ			e)	①”ドレッシング等を作るための釜”とありますが、専用の釜を設置するのでしょうか。②また、冷却機能等が必要でしょうか。	①釜は専用釜ではなく兼用可能です。②ドレッシングは加熱が必要です。ドレッシングを作るための釜自体の冷却機能は必須ではありませんが、15頁のII 2(3)①テ「和え物室」a)に記載のとおり、ドレッシングの冷却を行うための所要の仕様・設備は必要です。
61	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	II	2	(3)	①	ツ			f)	完成品保存用冷凍庫は煮炊き調理室以外に設置することは不可なのでしょうか。	設置場所は、事業者の提案に委ねます。要求水準書の「ツ f)完成品保存食用冷凍庫を設置する。」を削除します。
62	要求水準書(案)	和え物室	15	II	2	(3)	①	テ			e)	「副食2品(A献立、B献立より合わせて2品)の調理を同時に行える広さを備える。」とありますが、これ(和え物2品)に加えて、果物のある日はないとの理解でよろしいでしょうか。	無い想定です。
63	要求水準書(案)	和え物室	15	II	2	(3)	①	テ			e)	2品調理を同時に行える広さを備えるとあります。資料7想定献立では和え物は2献立重なる想定はしていませんが、重なる想定でしょうか。	和え物が2献立重なることもある想定です。
64	要求水準書(案)	炊飯室	16	II	2	(3)	①	ト			c)	混ぜご飯及び炊き込みご飯に対応とありますが、2献立で調理する炊飯の種類が異なる献立は想定されていますでしょうか。連続炊飯システムの台数に大きく影響するため、ご明示ください。	混ぜご飯と炊き込みご飯が重なる想定はありませんが、どちらかが白飯になる想定はあります。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
65	要求水準書(案)	炊飯室	16	II	2	(3)	①	ト		c)	混ぜご飯と炊き込みご飯について「加工調理済の食材を使用」とありますが、レトルト食品的な商品と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
66	要求水準書(案)	二次加工コーナー	16	II	2	(3)	①	ニ		a)	食べる機能に配慮した給食について、キザミ食、トロミ食、ソフト食などどの程度までの調理を想定しているのか具体的な考え方をご教示ください。	個人の摂食機能の発達状況に応じた、刻み食からペースト状までの食形態の給食を提供する想定をしています。
67	要求水準書(案)	添物用検収・仕分室	16	II	2	(3)	①	ネ			①添物用検収・仕分室では、添物等の数量確認、仕分けを行うとありますが、仕分けは学校単位でしょうか。クラス単位でしょうか。 ②また仕分け後はビニール袋にまとめて、コンテナの中に収納し学校へ運ぶという理解でよろしいでしょうか。	①仕分けはクラス単位です。②ご理解のとおりです。
68	要求水準書(案)	添物用検収・仕分室	16	II	2	(3)	①	ネ		b)	冷蔵庫と冷凍庫は設置しないとありますが、冷蔵品・冷凍品の検収はない想定でよろしかったでしょうか。仕分け室で仕分を行う想定の方の具体的な添加物についてご教示ください。	給食センターの仕分け室で仕分けを行う添加物は、のり、ふりかけ、ジャム等、冷蔵・冷凍不要なものを想定しています。冷蔵品・冷凍品は学校直送(冷凍品は学校到着後冷蔵保存)のため、給食センターでの検収はありません。
69	要求水準書(案)	洗浄室	16	II	2	(3)	①	フ			「カート等を洗浄するエリアを設ける」とありますが、コンテナ洗浄機で洗浄する場合は不要という理解でよろしいでしょうか	事業者の提案に委ねます。
70	要求水準書(案)	非汚染作業区域前室	17	II	2	(3)	①	ミ			エアシャワーは要らないという解釈で良いでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
71	要求水準書(案)	非汚染作業区域前室	17	II	2	(3)	①	ミ		a)	毛髪、糸くず、毛髪の除去方法は、粘着ローラーやエアシャワー等提案に委ね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。
72	要求水準書(案)	調理従事者用便所	17	II	2	(5)	①	ム			調理従事者用便所を、①その他区域ではなく事業者専用部分に設けることは可能ですか。②また、その他区域と事業者専用部分の双方に設けることは可能ですか。	事業者の提案に委ねます。
73	要求水準書(案)	市職員用事務室	18	II	2	(3)	②	ア			調理エリア内の各諸室をリアルタイムで見ることが出来るモニター設備を設置する。とありますが、諸室の選定は事業者提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	要求水準書中、「調理エリア」は「給食エリア」に修正します。給食エリア内の各諸室(荷受室、検収室、下処理室(肉、魚、野菜類)、洗浄室、上処理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、炊飯室、アレルギー食専用調理室、コンテナ室)をリアルタイムで見ることが出来るモニターの設置が必要となります。また、自動録画が可能なシステムの導入が必要となりますので、要求水準書を修正します。
74	要求水準書(案)	備蓄倉庫	18	II	2	(3)	②	オ			標記されている数量の備蓄に必要な面積(容量)を御提示ください。	非常時の荷出し作業を考慮した上で、備蓄を保管できる面積、使いやすい計画をご提案ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
75	要求水準書(案)	備蓄倉庫	18	II	2	(3)	②	オ			備蓄倉庫へ保管するアルファ化米についてですが、本案件では倉庫に空調設備等の設置が求められていないことからアルファ化米はパック等の温湿度管理が不要な形態で納品される理解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)	備蓄倉庫	18	II	2	(3)	②	オ			備蓄倉庫のアルファ化米、レトルト食品の入れ替え時期や頻度、必要なスペースや搬入車両の想定をご教示下さい。	アルファ化米及びレトルト食品は、年に1回特別献立として、給食に使用することを予定としています。使用後に新たに補充することを想定したスペースを提案してください。搬入車両は未定です。
77	要求水準書(案)	備蓄倉庫	18	II	2	(3)	②	オ			アルファ化米、レトルト食品については配送のみと考え、本施設を利用しての炊き出し等は行わない認識でよろしいでしょうか。	災害時の応急給食として中学校に提供する際や、特別献立として給食で使用する際には、温めるなどの行程が必要になると考えています。炊き出しは行いません。
78	要求水準書(案)	便所	18	II	2	(5)	②	サ			①事業者の事務員全員は腸内細菌検査をしていますので、調理従事者用便所を使用してもよいでしょうか。②その場合、表II-8の事業者専用部分の「サ便所」は設置しなくてよいですか。	①については、ご理解のとおりです。 ②については、設置しないことも可とします。
79	要求水準書(案)	事業者用玄関	18	II	2	(3)	②	ス			事業者用玄関に手洗い設備を2台以上設けるとありますが、入場して手洗いをしてから室内用の靴を履き替える想定でしょうか。それとも入場して靴を履き替えてから手を洗う想定でしょうか。	事業者の提案に委ねます。
80	要求水準書(案)	研修室 ・調理実習室 (兼 見学室)	19	II	2	(3)	②	ツ			表II-9 ツ 煮炊き調理室以外の調理場の各部屋をリアルタイムで見ることが出来るモニター設備を設置する。とありますが、映像を映し出す必要のある部屋名をご教示いただけませんか。	No.73の回答をご参照ください。
81	要求水準書(案)	給食展示 スペース	19	II	2	(3)	②	タ			給食展示スペースに展示する展示物は市で準備するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、作成にあたって、事業者写真撮影等の協力を求める場合があります。
82	要求水準書(案)	ごみ集積施設	19	II	2	(3)	②	ニ			ごみ集積施設とございますが、付帯施設ではなく建物本体に設置でもよろしいでしょうか。	衛生管理をしっかりとさせていただいた上で、設置していただいて構いません。
83	要求水準書(案)	通信・情報設備	21	II	2	(4)	①	エ			電話設備、情報設備について配管配線のみを本工事と考え、情報機器及び電話機器本体及び据付調整は別途工事と考えて宜しいでしょうか。御指示願います。	配管配線工事が主な工事は、直接通話が可能な内線電話(又はインターホン設備)、研修室・調理実習室の様子をオンラインで配信できるOA機器を導入してください。位置は、市職員等の機の配置などを市と協議の上、決定してください。
84	要求水準書(案)	警備設備	21	II	2	(4)	①	ク		a)	機械警備設備について配管配線のみを本工事と考え、機械警備機器本体及び据付調整は別途工事と考えて宜しいでしょうか。御指示願います。	No.83の回答をご参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
85	要求水準書(案)	発電設備等	21	II	2	(4)	①	ケ			太陽光発電装置は屋根設置でよろしいでしょうか。その場合、屋根の大きさ、屋根材はどうお考えでしょうか。また、予測される電気使用量はどの程度でしょうか。	設置場所は事業者の提案に委ねます。反射など近隣の住民に配慮した設置をお願いします。電気の使用量は、30kw以上とします。
86	要求水準書(案)	非常用電源	22	II	2	(4)	①	コ			非常用電源につきまして、必要な共用部への停電時電源及び照明が使用できる設備を計画すると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。「資料9 災害時等における簡易給食等の提供の想定」を参照ください。
87	要求水準書(案)	非常用電源	22	II	2	(4)	①	コ		a)	非常時の連続稼働時間を御提示ください。また、対象範囲は表記されている箇所のみと考えて宜しいでしょうか。	No.86の回答をご参照ください。
88	要求水準書(案)	非常用電源	22	II	2	(4)	①	コ		a)	記載の諸室、共用部を何時間稼働させる非常用電源が必要でしょうか。	No.86の回答をご参照ください。
89	要求水準書(案)	非常用電源	22	II	2	(4)	①	コ		a)	蓄電池による非常電源の稼働時間は何時間を想定されていますか。必要とさせる容量はどの程度でしょうか。	No.86の回答をご参照ください。
90	要求水準書(案)	換気・空調設備	22	II	2	(4)	②	イ			「空調及び換気給排気口は結露対策を施すこと。」と記載がありますが、排気口については一般仕様の制気口と読み替えても宜しいでしょうか。御指示願います。	ご理解のとおり、排気口については一般仕様の制気口と読み替えて構いません。但し、a)に記載のとおり、制気口の配置計画には留意し、また、排気ダクトについてはダクト内結露に配慮してください。
91	要求水準書(案)	排水設備	23	II	2	(4)	②	オ		a)	「調理室内の排水を場外に排出する配管は…グリストラップを介して」とある一方で、46ページのエ 排水設備 a)では「グリストラップを設置する場合は」となっております。グリストラップの有無は事業者の提案に委ねるとして頂けますでしょうか。	グリストラップの有無は事業者の提案に委ねますが、関係法令等に定められている排水基準は遵守してください。要求水準書の「グリストラップを介して」は「グリストラップを介する等して」に改めます。
92	要求水準書(案)	排水設備	23	II	2	(4)	②	オ		b)	排水設備の排水について、汚染作業区域の排水は非汚染作業区域を通過しない構造とする。とありますが、天井内の事と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
93	要求水準書(案)	冷凍庫・冷蔵庫	25	II	2	(5)	③	ア			自動温度記録装置等とありますが、記録の対象となるのは、前日から食材が保管されている冷凍庫・冷蔵庫と保存食冷凍庫という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
94	要求水準書(案)	冷凍庫・冷蔵庫	25	II	2	(5)	③	ア		a)	外装の主要部分及び内装はステンレス製とございますが、プレハブ冷蔵庫、冷凍庫については一般的なカラー鋼板でよろしいでしょうか。他市事例でもカラー鋼板が一般的です。	構いません。
95	要求水準書(案)	回転釜	25	II	2	(5)	③	オ			「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」とありますが、調理終了後に釜の内側は蒸気で消毒したいため、和え物調理後の調理品を冷却する冷蔵庫等で対応することで代用することもよろしいでしょうか。	ご意見を踏まえ、要求水準書の「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。」の次に、「もしくは、加熱調理後、速やかに冷却できるよう冷却機を設けるなど、温度を下げて冷蔵庫に保管できるようにする。」を追記します。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
96	要求水準書(案)	回転釜	25	II	2	(5)	③	オ			揚げ物調理ができる回転釜も設置する。とありますが、用途や使用献立、使用頻度をご教示ください。	想定献立にある「じゃこ豆」に使用する大豆、小魚のような、フライヤーでの調理が困難な細かな食材を揚げる際や、比較的少量の揚げ物調理を行う際の使用を想定しています。量については、想定献立をご参照の上ご提案ください。使用頻度については未定です。
97	要求水準書(案)	回転釜	25	II	2	(5)	③	オ	d)	給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど衛生的に作業でき、とございますが、回転釜水栓の足踏み式はペダル部がBOX型となり、BOX内部機構が複雑で清掃性が悪い上に湿度が高く不衛生となる懸念がございますので、レバー式水栓もお認めいただけないでしょうか？	足踏み式は例示であり、ご質問の内容を踏まえた上でレバー式としていただいても構いません。	
98	要求水準書(案)	回転釜	25	II	2	(5)	③	オ	h)	揚げ物調理ができる回転釜も設置する。とございますが、どのような食材をどれだけの量揚げるための回転釜を設置すればよろしいでしょうか。	No.96の回答をご参照ください。	
99	要求水準書(案)	真空冷却機	26	II	2	(5)	③	ク	b)	脱水機能を備えたものとございますが、学校給食No.1シェアの三浦工業製はじめ、真空冷却機に脱水機能がある機種は見受けられません。ただし機能は無くても一般的な真空冷却機では冷却の過程で若干水分が切れはしますので、機能はございませんが効果はあるということでもよろしいでしょうか。	ご指摘の通り、「b)脱水機能を備えたものとする。」を削除します。	
100	要求水準書(案)	炊飯機器	26	II	2	(5)	③	ケ		炊飯機は最大9,000食/日とありますが、資料7想定献立を踏まえ、白飯以外(炊き込みご飯)の2種の献立が重なることは無いとの認識でよろしいでしょうか。炊飯機的能力に関わりますのでご教示下さい。	ご理解のとおりです。No.64の回答をご参照ください。	
101	要求水準書(案)	微酸性電解水生成機	26	II	2	(5)	③	セ	a)	微酸性電解水生成機につきまして、想定されている微酸性電解水を使用する作業、箇所等をおしえてください。	洗ったまま、切らずにそのまま提供できるもの(ミニトマト、みかん、ぶどう、いちご等)の洗浄に使用することを想定しています。	
102	要求水準書(案)	調理機器等の設置	26	II	2	(5)	④	イ	a)	回転釜は二回転調理や使い回しが無いよう十分な数を設置する、とありますが、同一の和え物食材のボイルに限り複数回の使用をお認めいただきますようお願いいたします。	作業後に釜の洗浄が必要ない加熱調理など、食材の下茹の二回転調理に限り可とします。	
103	要求水準書(案)	調理機器等の設置	26	II	2	(5)	④	イ	a)	①下茹でや和え物の茹で(2回)も二回転調理や使い回しにあたりますか。例えば資料7 想定献立の1日(月)スパゲティサラダで使用するスパゲティ、にんじん、きゅうり、ホールコーンをボイルする際は同じ釜を使用してよいのでしょうか。 ②また2日(火)すきやきでは糸こんにゃくを釜でボイルすると思われませんが、糸こんにゃくをボイルした後、同じ釜ですきやきを調理してもよろしいでしょうか。	①については、No.102の回答をご参照ください。 ②については不可とします。	

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
104	要求水準書(案)	基本設計及び実施設計に関する書類の提出	28	II	5	(2)	④				実施設計図書の工事費内訳書については、本事業がPFI方式であることから、受託者の様式の内訳書の提出でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
105	要求水準書(案)	給食センターの引渡し	31	II	6	(3)	③				所有権移転後の火災保険の契約者名義は市と事業者のどちらですか。	市の名義とします。
106	要求水準書(案)	調理備品・運営備品調達業務	32	II	9						調理備品は事業者が選定し、費用は施設整備費に計上するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
107	要求水準書(案)	表II-15 食缶仕様一覧	32	II	9	(1)					パン用カゴ、牛乳用カゴは配膳室備え付けとありますが、カゴ洗浄・消毒については配膳室で行うという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
108	要求水準書(案)	表II-15 食缶仕様一覧	32	II	9	(1)					食缶の最大使用組み合わせ、最小使用組み合わせをご教示ください。	想定献立の範囲内でご提案ください。
109	要求水準書(案)	食器、食器カゴ及び食具等	33	II	9	(2)			イ		教室配膳用のトレイと学校長用の個人トレイの洗浄と消毒は給食センターに回収し洗浄や消毒を行う想定でしょうか。もしくは各学校で行う想定でしょうか。	給食センターに回収し、洗浄や消毒を行う想定です。
110	要求水準書(案)	食器、食器カゴ及び食具等	33	II	9	(2)			カ		アレルギー対応食は資料7に例示されているように、1献立に1品という理解でよろしいでしょうか。ランチジャー選定にあたりご教示ください。	ご理解のとおりです。
111	要求水準書(案)	表II-17 食器等仕様一覧	33	II	9	(2)					食べる機能に配慮した給食は、1献立に1品という理解でよろしいでしょうか。ランチジャー選定にあたりご教示ください。	食べる機能に配慮した給食は、主食、汁物、主菜、副菜ごとに別々でランチジャーに入れる想定です。
112	要求水準書(案)	表II-17 食器等仕様一覧	33	II	9	(2)					表II-17 食器等仕様一覧がありますが、調理機器の能力算定にあたり飯椀、汁椀、主菜皿、副菜皿への配食量の想定をご教示ください。	No.108の回答をご参照ください。
113	要求水準書(案)	表II-17 食器等仕様一覧	33	II	9	(2)					食器の最大使用組み合わせ、最小使用組み合わせをご教示ください。	No.108の回答をご参照ください。
114	要求水準書(案)	表II-17 食器等仕様一覧	33	II	9	(2)			エ		食器、食具の予備については、食器が5%程度、食具が3%程度見込むということでしょうか。	ご理解のとおりです。
115	要求水準書(案)	コンテナ	33	II	9	(3)			ア		外形サイズは、配送対象校の学校配膳室に収まる大きさを選定する。(配送対象校の配膳室の計画は資料8に示す。)とございますが、コンテナ配置検討のための配膳室の面積は記載がございますが室内の状況が分かる詳細図面がございません。配膳室に収まるかの詳細検討については落札後協議との理解でよろしいでしょうか。	コンテナは、配膳室の手前までの配送を想定していますので、その範囲内とご理解ください。
116	要求水準書(案)	コンテナ	33	II	9	(3)			エ		予備コンテナはどの程度を見込む想定でしょうか。	事業者の提案に委ねますが、破損時に対応できるようにしてください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
117	要求水準書(案)	現存の配膳室 什器備品の撤去	34	II	11	(2)					現存の配膳室什器品の撤去について、撤去品の詳細(大きさ、台数等)をご教示ください。	入札公告時に示します。
118	要求水準書(案)	現存の配膳室 什器備品の撤去	34	II	11	(2)					撤去、廃棄も事業者が行う業務ということでしょうか。その場合の費用負担も事業者でしょうか。	ご理解のとおりです。
119	要求水準書(案)	現存の配膳室 什器備品の撤去	34	II	11	(2)					現存の配膳室配膳室の什器備品の撤去及び、配膳室の改修工事について、想定スケジュールをご教示下さい	入札公告時に示します。
120	要求水準書(案)	学級用配膳台	34	II	11	(3)					配膳台の保管は各学級で行うという理解でよろしいでしょうか。	原則、配膳台の保管は各学級で行う想定ですが、生徒数が多い学級等は、教室付近の空きスペース等に保管する場合があります。
121	要求水準書(案)	配送リハーサル	37	III	2	(7)					配送リハーサルの費用負担は事業者負担でしょうか。同ページ「(6)調理リハーサル」では、「給食センターで行う…リハーサル…」とありますが、配送リハーサルは調理リハーサルには含まれないという認識でよいでしょうか。	調理リハーサル・配送リハーサルは、事業者負担で行います。
122	要求水準書(案)	竣工式の準備・ 開催	37	III	2	(10)					起工式の開催は特段なく、事業者のコスト負担も無いという理解でよろしいでしょうか。	起工式の実施は、事業者の提案に委ねます。
123	要求水準書(案)	広報資料の作成	37	III	2	(11)					映像紹介資料作成について、完成時期の目安の明記がありませんが、「配送校やごみ処理過程なども含めること」とあり、開業前後の提出は難しいと思慮します。映像資料においては、「市との協議により別途期間を定めるものとする」などを要求水準書に明記することをご検討下さい。	ご意見を踏まえ、要求水準書に明記します。
124	要求水準書(案)	関係法令等 の遵守	39	IV	1	(5)					「建築保全業務共通仕様書」、「保全業務標準仕様書」を準拠とありますが、PFIの事業理念にあるVFMの考え方や幅広い事業者提案(機能維持提案や効率的な管理手法提案など)が行えるという観点から、点検項目や点検頻度は参考とし、事業者の判断にて適宜計画するというような内容に変更して頂けないでしょうか。(例:パッケージ形空気調和機の保守点検では、「シーズンイン点検」「シーズンオン点検」「シーズンオフ点検」が設定されており、冷暖房を使用する本施設の場合、単純計算でも年6回の保守点検が必要となるため、過剰な対応になると思慮します。)	仕様書等は、重要な標準として参照します。市は、法令が許す範囲で、事業者の自由な提案を妨げるものではありません。しかしながら、仕様書に規定される内容と異なる計画とする場合は、提案書に明記してください。明記されていない場合は、仕様書に規定される内容に変更を指示することがあります。この場合の修正変更に必要な費用は、サービス対価変更協議の対象としません。また、これらの仕様書で規定する内容と異なる提案を検討される場合は、できる限り今後の質疑の機会を活用して、検討する提案内容が市の許容できるものかを確認するようにしてください。上記の趣旨で関連する要求水準書の記述を修正します。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答		
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)	
125	要求水準書(案)	費用の負担	40	IV	1	(10)			イ			市専用部分にあるものも含め、すべて事業者の負担とありますが、例えば貴市が市職員用事務室などで直接使用する事務消耗品(紙、インク、トナーなど)などの消耗品は事前に使用量が想定できないことから、市専用部分で使用する消耗品については、公平性の観点から想定使用量又は費用をお示し頂けないでしょうか。	入札公告時に示します。
126	要求水準書(案)	要求水準	41	IV	2	(3)						実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこととありますが、事業に支障をきたさない通常レベルの経年劣化については、要求水準を満たしてい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。
127	要求水準書(案)	運営備品保守管理・修繕業務	44	IV	5							調理備品の更新も含まれるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
128	要求水準書(案)	事務備品保守管理・修繕業務	44	IV	6							本業務の業務範囲は、本要求水準書P.33に記載されている「10事務備品調達業務」にて事業者が調達した備品類が対象という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
129	要求水準書(案)	給食エリアの定期清掃	45	IV	7	(3)		②				給食エリアの床・壁・天井の定期清掃にワックスがけ等とありますが、ワックスがけを行う場合の場所は、床材の選定にもよりますが、来客がある事務エリア共用部分の廊下を対象とすることでいかがでしょうか。	ワックスがけは床材の選定にもよるため、現段階で廊下に限定することはできません。床材の選定やワックスがけを行う諸室については、事業者の提案に委ねます。
130	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	50	V	1	(3)			ア			「表V-1 業務従事者の配置基準」の中に、総括責任者との文言がありますが、統括責任者の間違いでしょうか。	ご指摘のとおり、要求水準書を修正します。
131	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	50	V	1	(3)			ウ			班長の資格要件についてですが、調理師の資格者に限定されており、幅広く優秀な人材を配置できるように栄養士の資格者及び集団給食経験年数を1年にてお認め頂けますでしょうか。	「調理師、管理栄養士又は栄養士の資格を有する者で、集団給食施設に1年以上従事した経験を有する者」に改めます。
132	要求水準書(案)	業務従事者の研修等	51	V	1	(5)						市が開催する人権研修とございますが、想定されている開催の頻度や予定時間をご教示ください。	市が開催する人権研修は年1回、3時間程度を想定していますが、事業者で従事者向けの同等の研修が行われている場合は、市の人権研修への参加は不要です。
133	要求水準書(案)	食材保管業務	53	V	2	(1)		②				野菜類、肉・魚、豆腐や練り物、の納入形態をお示しください。	野菜類は一部を除き生鮮、肉類はカット済みのチルド又はカット済みのバラ凍結、魚介類はカット済みのバラ凍結の想定です。かまぼこは板無しで、かまぼこ、ちくわとも献立によりカット済みもある想定です。豆腐は、冷凍ダイスカットの想定です。
134	要求水準書(案)	食材保管業務	53	V	2	(1)		②				直接納入品の納品予定時刻は、配膳員の配置時間に大きく影響します。各学校で必要となる配膳員の必要配置時間を要求水準書でお示し頂く事をご検討下さい。	直送品は、納品業者が直接配膳室に納品するため、直送品の受け取り時間に配膳員が勤務している必要はありません。配膳員の必要配置時間は、要求水準書に記載の業務を円滑に行える時間とし、細かな時間は事業者の提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
135	要求水準書(案)	表V-3 学校給食センターの食材納品時間(現時点での想定)	53	V	2	(1)	②				表V-3 学校給食センターの食材納品時間(現時点での想定)において、納品・検収時間が当日朝、午後とございますが、想定されている開始時間をご教示ください。 また、納品される最大量をご教示ください。	納品時間は、当日朝は7時30分頃、午後は13時から16時の想定です。 納品される最大量は、資料7の想定献立からご検討ください。
136	要求水準書(案)	炊飯業務	53	V	2	(2)	④	イ			混ぜご飯及び炊きこみご飯は月2回程度実施する想定とありますが、2献立で混ぜ込み及び炊き込みご飯が重複することはないのでしょうか。	No.64の回答をご参照ください。
137	要求水準書(案)	炊飯業務	53	V	2	(2)	④	イ			混ぜご飯及び炊き込みご飯(加工調理済みの食材を使用)は、それぞれ月2回程度の実施を想定する。とございますが、資料7の例示のように混ぜご飯と炊き込みご飯が重なる日はないという理解でよろしいでしょうか。	No.64の回答をご参照ください。
138	要求水準書(案)	下処理業務	54	V	2	(2)	⑤	イ			「市との協議の上、HACCPの考え方に則した安全を担保出来れば、前日処理を可能とする」とありますが、どのようなものを想定されていますか。	例えば、根菜の皮むきを前日に行うこと等が想定されます。
139	要求水準書(案)	果物調理業務	54	V	2	(2)	⑨				生のまま提供する果物類は、十分な流水で確実に洗浄後、微酸性電解水をオーバーフローさせた水槽で適切に殺菌。とありますが、オーバーフローさせるためのシンクを設置する場所は下処理室という理解でよろしいでしょうか。 また微酸性電解水の必要量算出にあたり、果物は1日最大1献立という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
140	要求水準書(案)	果物調理業務	54	V	2	(2)	⑨	ア			①微酸性電解水を使用した果物の消毒処理は、野菜類下処理室で行うという理解でよろしいでしょうか。 ②また、果物の切裁は行うのでしょうか。	①ご理解のとおりです。②果物の切裁は行いません。果物は、洗ったまま、切らずにそのまま提供できるもの(みかん、ぶどう、いちご等)のみ使用します。
141	要求水準書(案)	果物調理業務	54	V	2	(2)	⑨				具体的な設置場所に関する記載がありませんが、設置場所についての想定はありますか、または事業者提案ということで良いのかご教示ください。	設置場所は事業者の提案に委ねます。No.140の回答もご参照ください。
142	要求水準書(案)	添物類等	55	V	2	(3)	②	ア			学級ごとに供するものは、ドレッシングなどを指しているのでしょうか。お示しください。	ご理解のとおり、既製品のドレッシング・とんかつソース等を指しており、各学級1本付けで提供する場合があります。
143	要求水準書(案)	業務従事者の健康・衛生管理等	56	V	2	(5)	②	ア			定期健康診断は年1回以上でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
144	要求水準書(案)	業務従事者の健康・衛生管理等	56	V	2	(5)	②	オ			①業務従事者が着用する白衣、ズボン、エプロン及び帽子は、洗濯済の清潔なものとする。とございますが配膳員も業務従事者に該当するという理解でよろしいでしょうか。 ②また配膳員の白衣などを洗濯するための洗濯機は、各配膳校にあるという理解でよろしいでしょうか。	①ご理解のとおりです。 ②各校に配膳員の白衣などを洗濯するための洗濯機はありません。洗濯方法は事業者の提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
145	要求水準書(案)	配送車両 調達業務	57	V	3	(1)					配送車両は新車とする、とありますが、緊急時のみ使用する予備車については、中古車の使用をお認めいただけますようお願いいたします。	可能です。
146	要求水準書(案)	配送車両 調達業務	57	V	3	(1)					配送車両の調達方法はリースでも良いでしょうか。	ご理解のとおりです。
147	要求水準書(案)	配送車両 調達業務	57	V	3	(1)					配送車両(タイヤ等の関連備品含む)の所有権は貴市ではなく、事業者または運営企業に帰属するものとの認識で宜しいでしょうか。	配送車両を購入し所有する場合、所有権は事業者または運営企業に帰属することも可能ですし、所有権を市に移転し市に帰属することも可能です。リースの場合は事業者に帰属します。
148	要求水準書(案)	配送車両 調達業務	57	V	3	(1)			オ		容易に視認できると記載されておりますが、市として想定しているサイズ等があればご教示ください。	特に想定しているサイズ等はありません。事業者の提案に委ねます。
149	要求水準書(案)	給食の配送及 び回収業務	58	V	3	(3)	①			キ	「各学級から学校配膳室に返却されたもの(直送品の食べ残し、牛乳パック、容器・ダンボール等を含む)を回収する」とありますが、回収準備業務(59ページV4(3)エ)と廃棄物分別・脱水処理等業務(59ページV5(2)エ)によれば、配膳員がゴミ袋に詰めたものを市が回収・処分すると理解できます。事業者の業務は「ゴミ袋に入れてゴミ置場に運ぶ」でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。「各学級から学校配膳室に返却されたもの(直送品の食べ残し、牛乳パック、容器・ダンボール等を含む)を回収する」の「回収する」は「まとめてゴミ袋に入れて学校のごみ置場に運ぶ」の誤記のため、修正します。
150	要求水準書(案)	給食の配送及 び回収業務	58	V	3	(3)	①			キ	P58では、「給食終了後、各学級から学校配膳室に返却されたもの(直送品の食べ残し、牛乳パック、容器・ダンボール等を含む)を回収する。」とありますが、P59では、「学校直送のパン、牛乳パック、ゼリーやジャム類、デザート類等の残渣・廃棄物は各学校から市が回収・処分する。」とございます。後者が正しいという理解でよろしいでしょうか。	No.149の回答をご参照ください。
151	要求水準書(案)	配送時刻及び 回収時刻等	58	V	3	(3)	②				配送回収計画作成のために必要なため、各配送校の給食時間一覧をご教示ください。	現行の給食開始時間はおおむね12時40分～12時50分です。ただし、全員給食の開始にあたり、若干の変更がある場合があります。
152	要求水準書(案)	配送時刻及び 回収時刻等	58	V	3	(3)	②				配送校からの回収にあたり、午前中に配送を終えた配送車両が学校待機をすることは可能でしょうか。	配送車両1台までなら学校での待機が可能です。
153	要求水準書(案)	配膳業務	58	V	4						生徒は各階の配膳室まで食器類や食缶を取りに来る想定でしょうか。また食べ終わった後も生徒が各階の配膳室まで食器類や食缶を戻す想定でしょうか。	生徒は、食器類や食缶を各校1階の配膳室(1か所)に取りに来ます。食べ終わった後も、1階の配膳室に戻します。
154	要求水準書(案)	配膳業務	58	V	4						配膳員が車やバイク・自転車で通勤した場合、駐車場や駐輪場は無償でお借りできますでしょうか。	各中学校は、原則、自家用車の乗り入れは禁止となっております。バイク、自転車については、無償で校内の駐輪場を使用可能です。
155	要求水準書(案)	配膳等業務	58	V	4	(1)					配膳室の鍵の管理について教えて下さい。例えば、学校側が職員室等で保管し業者がとりにいくというような形ででしょうか。	ご理解のとおりです。
156	要求水準書(案)	施設見学補助	59	V	6	(1)					市が実施する食育活動の年間計画表はございますか。	各中学校で食育推進計画を作成しています。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)	(a)		
157	要求水準書(案)	広報支援業務	60	V	6	(5)	ア				パンフレットとDVDの内容更新について、費用は市か事業者のどちらの負担でしょうか。	事業者の負担とします。

■資料

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
1	資料1	事業用地位置図									緑地率は2つの土地合わせて25%でしょうか。	給食センターを建設する西側敷地に関して、その中で開発要件(駐車場・駐輪場の設置台数など)の全てを満足できず、条件の一部を東側敷地を用いて満足する計画であれば、両敷地一体で開発申請を行ってください。この場合は、2つの土地を合わせて、大阪府自然環境保全条例及び同施行規則に定める基準で求める緑化面積を満足することが条件となります。 西側敷地の開発に係る要件が西側敷地のみで完結し、東側敷地を青空駐車場として利用する場合は東側敷地は開発申請の対象となりません。緑化面積は西側敷地で単独で満足するようにしてください。
2	資料2	造成工事関係図									資料2 造成工事関係図 施設平面図に記載の宅内雨水桝、宅内汚水桝は今回工事で利用可能と考えて宜しいでしょうか。御指示願います。	利用可能です。
3	資料2	造成工事関係図									φ700防災管及びφ400・φ150集水管の位置情報を御提示ください。また、集水管は必要に応じて撤去しても宜しいでしょうか。	位置情報は、資料2に記載のとおりです。集水管は撤去不可です。
4	資料2	造成工事関係図									地下埋設物平面図に記載のあるものは撤去完了しているものと考えて宜しいでしょうか。	地下埋設物は、資料2、資料6のとおり、地下に埋設されたまま、撤去はされておりません。
5	資料2	造成工事関係図									資料を確認すると、盛土下部に布団カゴ等が埋設されていますが、埋設した経緯等ご教示願います。	建設地は、宅地造成等規制法に基づき盛土で造成した場所です。布団かごは、盛土するに当たり、地すべりや土の流出を防ぐため、埋設されたと前土地所有者から聞いています。
6	資料2	造成工事関係図									添付資料2の造成工事関係図一式の地下埋設物平面図に記載されている布団かごについて、現状より約22mの深度に位置し、撤去作業としては危険を伴い、安全性また、防災計画に基づいて造成され、設置されている構造物を撤去することは困難と思われるため、撤去は行わないと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	資料2	造成工事関係図									添付資料2の造成工事関係図一式の防災平面図の仮設水道、沈砂池は撤去と考えますでしょうか。	土砂流出のおそれがある限り、土砂流出抑制機能を設け続ける必要があります。したがって、工事中に敷地内に裸地が存在する状況で、現状の沈砂池を撤去を要する場合は、代替施設の整備を求めます。 土砂流出抑制の具体的内容に関しては、事業者提案に基づき大阪府茨木土木事務所と協議してください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア	(7)			(a)
8	資料2	造成工事関係図									添付資料2の造成工事完成図の既存法面は現状のままでの計画となりますでしょうか。	宅地造成等規制法等各種法令に抵触しない範囲内で、法面の改変(階段の設置、車両出入口の設置等)については、事業者提案で可能です。
9	資料2 資料6	造成工事関係図 事業用地地質調査資料									①造成平面図、切盛平面図等のレベル基準はTP,OPのどちらでしょうか。(資料2) ②同様に、KBMのレベルと基準を御提示ください。(資料6)	①については、レベル基準はTPです。 ②については、資料2「造成工事関係図一式」の画地確定図中、6-1-46にある敷地境界プレートをKBMとして設定しましたが、この地点のレベルと基準についての情報はありません。
10	資料6	事業用地地質調査資料									資料を確認すると上部は盛土となっています。支持層としてはその下の砂質土層が想定されますが、布団カゴ等に杭があたる可能性があります。対応についてのお考えをご教示ください。	地下埋設物のうち、暗渠排水管や防災管は破損しない計画としてください。布団かごや既設擁壁は、杭を打ち込む際等にやむを得ない場合を除き、なるべく破損しない計画としてください。
11	その他	設計・建設業務									現況敷地測量図のCADデータを御提示願います。	CADデータの提供はできません。