

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
1	事業概要 （素案）	3	3	1	(5)				調理能力	※米飯については約4,000食／日から段階的に提供食数を拡大（最大約12,000食）と記載しておりますが段階的には具体的なスケジュール等は御座いますでしょうか。	稼働後の米飯の提供食数は、広島県学校給食パン組合等との調整を行った上で段階的に拡大するため、現段階では未定です。
2	事業概要 （素案）	3	3	3					事業スケジュール	設計・建設期間を1年11ヶ月間と見込まれていますが、その割り振りについては、設計企業と建設企業にて自由に設定できると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
3	事業概要 （素案）	4	3	4	(1)	参考 ア			施設整備業務	市が実施する解体・撤去業務の中で、敷地南側のコンクリート擁壁は残置とする。とありますが、維持管理の対象となりますでしょうか。又、設置された際の構造計算書や図面を開示いただけますでしょうか。	残置するコンクリート擁壁の維持管理は本業務の対象とします。また、構造計算書や図面は設置から相当の年数が経過しているため、現在は保管していません。なお、事業者の提案により新たな擁壁を設けることは可とします。
4	事業概要 （素案）	4	3	4	(4)	セ			運營業務	市職員用事務室及び食育エリアの光熱水費は、貴市がご負担されるのでしょうか。また、その場合の負担割合については、メーターによる案分やメーターにより分けることができない使用料については、面積案分などの負担方法を市と事業者間で協議し決定するとの理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
5	事業概要 （素案）	5	3	5					支払条件	固定料金と変動料金はかっこ書きで例示されていますが、項目内訳は市指定ですか事業者提案ですか。	事業者の提案とします。
6	事業概要 （素案）	5	3	5					支払条件	「維持管理業務及び運營業務の対価は、物価変動に基づき3年に1回改定することを予定している」とありますが、施設整備業務の対価につきましても物価変動の対象としていただけないでしょうか。昨今の急激な価格高騰は1年11か月の施設整備期間中でも事業者にとって大きなリスクとなり、予定価格に収まらず選定に参加できないことが危惧されます。	施設整備業務に関する物価変動の取扱いについては、入札公告時に示すことを予定しています。
7	事業概要 （素案）	5	3	5					支払条件	維持管理業務及び運營業務の対価は物価変動に基づき3年に1回改訂する予定との事ですが、物価変動は何を基準に査定するのでしょうか。また、変動に伴い契約金額が上昇だけでなく、減少する事もあるのでしょうか。	物価変動の基準については、入札公告時に示すことを予定しています。また、物価変動に伴う契約金額の増減についてはご理解のとおりです。
8	事業概要 （素案）	5	3	5					支払条件	維持管理業務及び運營業務の対価は、物価変動に基づき3年に1回改定するとありますが、近年の物価上昇の変動の大きさをご考慮いただき、毎年の改定としていただけないでしょうか。	物価変動に基づく対価の改定については、ご質問の趣旨を踏まえて検討を行った上で入札公告時に示すことを予定しています。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
9	事業概要 (素案)	5	3	5					支払条件	前払い金はないと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
10	事業概要 (素案)	5	3	6	(2)				自主事業 (任意)	本事業を実施するうえで、「学校施設環境改善交付金」以外の交付金等の活用を検討されていますか。活用する交付金の内容によっては、自主事業の内容に影響することが想定されますのでご教示をお願い致します。	現段階においては、「学校施設環境改善交付金」以外の活用は検討していません。
11	事業概要 (素案)	5	3	6	(3)				炊飯の取扱い	「精米及び炊飯加工賃は・・・(以下、中略)本事業とは別に対価を支払う想定である」とありますが、想定単価又は金額をご提示ください。また、支払い先は運営企業という理解でよろしいでしょうか。	精米及び炊飯加工賃の詳細については、入札公告時に示すことを予定しています。 なお、支払先は運営企業とする想定です。
12	事業概要 (素案)	5	3	6	(3)				炊飯の取扱い	「なお、精米及び炊飯加工賃は保護者が負担する・・・」とありますが、運営事業費から差引かなければならないという事でしょうか。また、その金額は入札説明書等でお示し頂けますでしょうか。	本事業とは別に、運営事業者には炊飯加工賃として米飯の調理を担当する調理員に係る人件費相当額を支払うことを想定しています。 このため、運営事業費には炊飯設備の維持管理費や炊飯調理に係る光熱水費を含める一方、炊飯調理を担当する調理員の人件費は含めない想定です。 また、精米は市が調達して運営事業者に引き渡します。 詳細については、入札公告時に示すことを予定しています。
13	事業概要 (素案)	5	3	6	(3)				炊飯の取扱い	炊飯に係る本事業とは別途支払われる対価には維持管理費も含まれ、本事業の入札価格には含まないとの理解でよろしいでしょうか。	No12の回答をご確認ください。
14	事業概要 (素案)	5	3	6	(3)				炊飯の取扱い	炊飯用の米は無洗米を採用する可能性はありますでしょうか。洗米のとぎ汁は、排水処理施設の負荷が大きいと、炊飯の食数変動により水質の管理を変更するため、参考までに教えてください。	無洗米を使用する予定はありません。
15	事業概要 (素案)	5	3	6	(3)				炊飯の取扱い	精米及び炊飯加工賃は保護者が負担する食材費から支出するため、本事業とは別に対価を支払う想定である。と御座いますか。どの様な支払いスキームになるのかご教授ください。また、精米と記載されていますが米は精米前の玄米で納品されるのでしょうか。	No12の回答をご確認ください。 なお、米は玄米ではなく精米後の米で納品します。
16	事業概要 (素案)	6	3	6	(3)				炊飯の取扱い	米飯の提供食数拡大のスケジュールをご教示ください。	No1の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
17	事業概要 (素案)	6	4	1					募集及び選定の 方法	予定価格が事前公表されるかどうかについて、ご教示願います。	予定価格は入札公告時に示します。
18	事業概要 (素案)	6	4	2					募集及び選 定スケジュール	提案書類の受付期間期間は9月中旬と記載ありますが、プレゼンテーション及びヒアリングの具体的な期間があれば教えてください	9月下旬から10月頃を予定していますが、具体的な日程については入札公告時に示します。
19	事業概要 (素案)	6	4	2					募集及び選 定スケジュール	提案書類に関するプレゼンテーションの有無について、ご教示願います。	プレゼンテーションは実施します。
20	事業概要 (素案)	6	4	2					募集及び選 定スケジュール	「令和5年11月上旬」の「仮契約締結」後、事業契約締結前に調査（測量・ボーリング等）を行うことは可能でしょうか。	可能とします。 ただし、調査日、調査方法については、事前に市と協議してください。
21	事業概要 (素案)	7	4	4					審査及び落 札者の決定	入札参加が1グループのみでも、入札が成立するかどうかについて、ご教示願います。	入札は成立します。 入札参加資格審査及び提案内容審査を実施し、事業者として適切と判定された場合においては、提案者を落札候補者として選定する予定です。
22	事業概要 (素案)	8	4	5	(1)	イ			入札参加者の 構成	「上記アの業務以外に・・・」とありますが、調理設備企業、維持管理企業や廃棄物処理企業等は広島市競争入札参加資格登録等なくても参加可能で構成員となれる理解でよろしいでしょうか。	上記アの業務を実施する者以外が構成員になる場合も、各業務区分に応じた広島市競争入札参加資格登録を有していることを想定しており、詳細は入札公告で示します。 なお、「(2)入札参加者の資格要件」のうち「ア共通の参加資格」も満たしてもらおうことを想定しています。
23	事業概要 (素案)	8	4	5	(1)	エ			入札参加者の 構成	代表業務内容（市窓口やグループ内調整責任など）をお示し頂いていますが、代表業務の担う期間は施設整備完了まででしょうか、全事業期間でしょうか。	全事業期間を想定しています。
24	事業概要 (素案)	8	4	5	(2)	ア	(イ)		共通の参加 資格	「入札の公告日から開札日までの間いずれの日においても・・・」との記載がある一方、11ページ(4)入札参加資格の確認では「入札参加資格の基準日は、入札参加資格審査書類の受付締切日とする」あります。入札参加資格の基準日は受付締切日との理解でよろしいでしょうか。	入札参加資格の基準日は、入札参加資格審査書類の受付締切日としますが、入札参加資格確認日から開札日までの間においても営業停止処分又は広島市競争入札参加資格者指名停止措置要綱に基づく指名停止の措置を受けていないものであることを求めるものです。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
25	事業概要 (素案)	8	4	5	(2)	ア	(イ)		共通の参加資格	開札日とは、具体的にいつになるのかについてご教示ください。	令和5年9月下旬頃を予定していますが、具体的な日程は入札公告時に示します。
26	事業概要 (素案)	8	4	5	(2)	ア	(イ)		共通の参加資格	参加資格の確認の基準日は入札参加資格審査書類の受付締切日であるため、入札の公告日から参加資格確認日までの期間は参加資格の有無を問われ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。
27	事業概要 (素案)	9	4	5	(2)	イ			個別の参加資格	個別の参加資格に維持管理企業の記載がございませんが、当該給食センターは12,000食/日を提供する給食センターとなるため、維持管理業務も多岐に実施する必要があります。そのため8,000食/日以上給食センター維持管理経験のない企業では、維持管理業務を実施するのは困難ではないかと思料いたします。給食センターを長期に維持管理・修繕の必要性を鑑みて、維持管理企業の参加資格を広島市の入札参加資格保持者と、1社は8,000食/日の給食センター維持管理実績保持者としていただきたい。	事業者の参入機会を確保するとともに、事業者にとって過度な負担を強いることがないよう、維持管理企業については個別の参加資格を設けない予定です。
28	事業概要 (素案)	10	4	5	(2)	イ	(イ)		建設企業	配置決定技術者に関する資格要件はないと理解してよろしいでしょうか。	本事業における施設整備業務責任者については、要求水準書(素案)12ページで示すとおり建築士法第2条第2項に規定される一級建築士を配置してください。
29	事業概要 (素案)	11	4	6					入札参加者に求めること	「調理従事者の雇用に当たっては、現在、市の学校給食施設で学校給食の調理に従事している者を優先すること」とありますが、現在の従事者について、以下6点、可能な範囲で、お示しください。 1対象人数(月給・時給別) 2月給及び時給 3賞与 4勤務時間(月給・時給別) 5年間勤務日数 6保有資格及び保有者数	稼働当初から受配校に移行する自校調理方式を採用している17校における現時点の学校給食調理員数(会計年度任用職員のみ)については、8時間勤務が1名、6時間勤務が23名、4時間勤務が35名の合計59名です。 月給及び時給は、8時間勤務の月給が197,340円、6時間勤務の月給が146,413円、4時間勤務の時給が1,257円です。 令和5年度の年間勤務日数は、8時間勤務が243日、6時間及び4時間勤務がおおむね209日の予定です。 その他の詳細な情報については、事業契約締結後に落札者に示します。
30	事業概要 (素案)	12	4	7					契約形態	設計建設請負契約と維持管理運営業務委託契約の2本立てですが、入札の際は契約に基づき、設計建設費と維持管理運営費それぞれに予定価格が設定されるということでしょうか。	ご理解のとおりです。
31	事業概要 (素案)	12	4	7					契約形態	入札価格上限は各々の契約ごとに設定されるのでしょうか。	No30の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
32	事業概要 (素案)	12	4	7					契約形態のイメージ	調理設備企業及び維持管理企業の枠が破線となっていますが、その趣旨をお示しください。	必要に応じてグループに含めることができる企業であるため破線で表示しています。
33	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 2			リスク分担表	法令変更により新たな点検制度等が設けられ、本事業の維持管理業務にも該当する新たな点検を行うこととなった場合、追加費用は市のリスクとの認識でよろしいでしょうか。事業者は、入札時点で、法令変更による点検費用の増加を見込むことは困難です。	原則、市のリスクになると想定していますが、内容によって協議を行うことを想定しています。
34	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 2			リスク分担表	本事業に直接関係する法令の新設・変更等とは、要求水準書P4(7)法令等の記載事項との認識でよろしいでしょうか。また、法令条文の変更ではないが、法令解釈の変更や通達等により、維持管理業務に追加で点検を必要とする事項や、消防等からの行政指導により追加された点検内容も含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
35	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 4			リスク分担表	管理経費に直接的に影響を及ぼす税制度の新設・変更等（消費税等）の従分担が事業者とされていますが、具体的にどのようなものを想定されているかご教示ください。（消費税の増税の場合には増税分は貴市が負担されると理解しています）	消費税率変更に係るリスクは原則、市となりますが、内容によって協議を行うことを想定しています。
36	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 14 No. 15			リスク分担表	14と15ともに事業者が従分担となっていますが、これは、1%以内の物価変動は事業者負担、それを超えるものは対価の改定を行う、という理解でよろしいでしょうか。	一定範囲の物価変動は事業者、それ以上の物価変動は市として想定しているものです。
37	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 14 No. 15			リスク分担表	物価変動（※1）施設供用開始前のインフレ・デフレについて「一定範囲の物価変動は事業者、それ以外の変動は市」と記載があるが、一定変動の範囲（上限域及び下限域）を明示願いたい。	物価変動への対応については、入札公告や契約書案において示すことを予定しています。
38	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 14 No. 15			リスク分担表	昨今、急激な物価上昇が生じ、特に建設費については、事業予算を設定された時点から既に大きな物価変動リスクが生じております。物価上昇の起算点は特定事業の特定時点等、ご配慮いただけますでしょうか。また、算定式についてもご配慮をお願い致します。	No37の回答をご確認ください。
39	事業概要 (素案)	13	5	2	共通	No. 15			リスク分担表	施設供用開始後のインフレ・デフレで、一定範囲の物価変動は事業者、それ以上の物価変動は市とされておりますが、その一定範囲ではなく、毎年規準日で設定された指数をもとに改定を実施し、物価の高騰に対応をいただけますようお願いいたします。	No37の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
40	事業概要 (素案)	14	5	2	契約前	No.22			リスク分担表	議会の議決が得られない場合との記載でございますが、基本協定書等の締結後、事業契約が議会承認を得ることができないとする市の想定をご教示願います。また、承認を得ることができないとする事由が市の事由である場合、事業者は市への損害賠償請求を妨げないとしていただきたい。	本契約締結議案が否決となった場合を想定しています。また、議会の議決が得られず、事業契約の効力発生に至らなかった場合、既に市及び落札者が本事業の準備に関して支出した費用は各自の負担とします。
41	事業概要 (素案)	14	5	2	調査・設計	No.34			リスク分担表	整理No.34の「事業用地の土壤汚染及び地中障害物等に関するもの」で、資料からの予測が困難且つ、事業者の責めに帰すべき事由がない場合においても事業者の負担になるのでしょうか。	市が提示した資料から合理的に予測できる事象以外については、市と事業者で協議を行った上で決定したいと考えています。
42	事業概要 (素案)	14	5	2	調査・設計	No.34			リスク分担表	事業用地の土壤汚染及び地中障害物等に関するもの（上記を除く）との記載ですが、用地の地中障害物や土壤汚染は事業者でコントロールすることができない事象です。事業者のリスクとせずに市のリスクとしていただきたい。	No41の回答をご確認ください。
43	事業概要 (素案)	15	5	2	維持管理・運営	No.49			リスク分担表	事業者の帰責事由によるものとの記載がございますが、法令、条例、規則等の変更や法令に違反していないが消防等の指導により、維持管理費用が増大する点検を実施することとなった場合、その費用は市が負担するとの理解でよろしいでしょうか。	原則、事業者の帰責事由によるものは、事業者のリスクとなりますが、内容によっては、市と事業者で協議を行った上で決定したいと考えています。
44	事業概要 (素案)	15	5	2	維持管理・運営	No.51			リスク分担表	不可抗力を除く事故・災害による施設の損傷との記載がございますが、事業者が注意義務を怠らずに管理をしていた場合であっても事故や第三者による施設等の損傷は事業者がコントロールすることができません。市のリスクとしていただけませんか。	合理的に判断して予測可能なもの以外については、市と事業者で協議を行った上で決定したいと考えています。
45	事業概要 (素案)	15	5	2	維持管理・運営	No.55			リスク分担表	生徒数・教職員数の変動は、事業者では予想する事ができない為、市のリスクとしていただけませんか。	事業期間中に一定以上の給食数が増減する場合は、事業費の見直しについて協議できるものとする予定です。
46	事業概要 (素案)	15	5	2	維持管理・運営	No.55			リスク分担表	整理No.55の「生徒数・教職員数の変動によるもの」で、主分担は「事業者」になるのですか。	No45の回答をご確認ください。
47	事業概要 (素案)	16	5	2	維持管理・運営	No.66			リスク分担表	整理No.66の「上記以外の交通混雑、悪天候によるもの」とありますが、具体的にはどのようなもののでしょうか。	交通混雑、悪天候による遅延のうち、例えば、事前の天気予報などで想定できる要因による配送の遅延となります。
48	事業概要 (素案)	16	5	2	移管	No.72			リスク分担表	事業終了時における施設の性能は、機能及び性能を満足している限りにおいて経年による劣化は許容されとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
49	事業概要 (素案)	16	5	2	移管	No. 73			リスク分担表	事業の終了手続きに係る諸経費に関するものとは、どのような経費を想定されてますでしょうか。	事業期間終了後、事業を継承するために必要となる人件費、消耗品費、一般管理費等を想定しています。
50	要求水準書 (素案)	3	1	3	(2)	オ			食育に関する情報発信・地域活動等の活性化への貢献	隣接する多目的広場等と連携したイベントの実施とありますが、提案にあたって多目的広場運営企業との協議が必要になると考えています。どういった方法で多目的広場運営企業とのコンタクトをとるべきでしょうか。	多目的交流広場の運営企業との協議については、同広場の運営企業が選定された後、実施することを想定していますが、同広場の指定管理者は令和6年12月議会で指定を行う予定です。本事業への提案に当たっては、本事業の要求水準書、安佐市民病院跡地の活用方針（平成29年2月）、安佐市民病院跡地活用推進協議会での議論等を参考に検討をお願いします。
51	要求水準書 (素案)	3	1	3	(6)	ア			業務実施体制	統括責任者は建設期間と維持管理運営期間は、分けてもよろしいでしょうか。それぞれの分野の担当企業から選定してもよろしいでしょうか。	原則、事業期間中の統括責任者については統一してください。
52	要求水準書 (素案)	3	1	3	(6)	ア			業務実施体制	統括責任者は運営業務責任者と兼務してもよろしいでしょうか。	兼務を可とします。
53	要求水準書 (素案)	8	1	3	(8)				敷地概要	「給食センター用敷地は約10,000㎡」とありますが、要求水準書発行時には、確定されますでしょうか。	入札公告時に示すことを予定しています。
54	要求水準書 (素案)	8	1	3	(8)				敷地概要	建設予定地の敷地CADデータを配布していただけないでしょうか。	入札公告時に配付方法を示す予定です。
55	要求水準書 (素案)	8	1	3	(8) (9)				敷地概要	当該地に施設整備工事を施工するに際して、市側と近隣住民や施設所有者、インフラ事業者との間で事前に締結した記載以外の約束事はありますでしょうか。	市が施設に求める性能等に係る水準は、要求水準書で示します。現段階においては、要求水準書（素案）で示しているとおりです。
56	要求水準書 (素案)	8	1	3	(9)	ア			敷地の留意点	建築基準法第48条のただし書きの許可は、市の指導の下で行うという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
57	要求水準書 (素案)	8	1	3	(9)	ア			敷地の留意点	建築基準法第48条ただし書きの許可とありますが、許可にかかる期間の想定や具体的な支援内容についてご教示頂けないでしょうか。	広島市都市整備局建築指導課が作成している「許可申請の手引き(用途関係)」では、許可申請書受理から特例許可通知までを約60日としています。事前相談を含め8か月程度と想定しています。また、事業者には許可申請手続及び申請に当たって必要となる書類・資料作成に係る支援を求める想定です。
58	要求水準書 (素案)	8	1	3	(9)	ウ			敷地の留意点	「多目的交流広場及び認定こども園との一体的な整備」を行うため、それぞれの敷地の計画方針や外構計画のお考え等があればご提示いただけないでしょうか。	多目的交流広場は、公募型プロポーザルによるDB方式により事業を進める予定であり、令和5年6月から7月頃に公募要綱等を公表し、秋頃に選定事業者の提案概要を公表する予定です。認定こども園は、令和5年4月から令和6年6月まで基本設計・実施設計業務を委託する予定です。本事業の落札者には、各業務の進捗状況に応じて、両施設に関する計画内容等を提供します。
59	要求水準書 (素案)	8	1	3	(9)	ウ			敷地の留意点	「多目的交流広場及び認定こども園との一体的な整備」とありますが、どのような点に留意しますか。計画的な留意であれば、多目的交流広場及び認定こども園の情報(計画内容等)はいつ入手できますか。	No58の回答をご確認ください。なお、多目的交流広場の計画方針としては、第15回安佐市民病院跡地活用推進協議会における資料2を参照ください。また、認定こども園は0歳児から5歳児が7時30分～19時30分まで過ごす施設であり、園の方向にダクト等の排気口や駐車場の車からの排気なるべく流入しないよう配慮するなど、臭気や騒音、振動が園児の生活環境に影響を与えないよう留意してください。
60	要求水準書 (素案)	9	1	3	(9)				敷地の留意点	敷地南側道路の進入口について、緊急車両等の通行量の少ない利用として設けることは可能でしょうか。	道路が狭く、通学路にもなっていることから、不可とします。
61	要求水準書 (素案)	9	1	3	(9)	エ			敷地の留意点	「敷地南側道路に進入口を設けないこと」とありますが、人の出入は可能と考えてよろしいでしょうか。	敷地南側道路について、人の出入口を設けることは可とします。
62	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(イ)		献立方式	2献立の食数割合は、A:6,000食、B:6,000食との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、対象校によって若干の増減が想定されます。食数の割合や対象校については入札公告時に示すことを予定しています。
63	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(イ)		献立方式	「2献立とする。」と記載がありますが、食数は12,000食の半分(6,000食)と想定すれば宜しいでしょうか。また、2献立にした際の献立1、献立2それぞれの各学校の内訳をご教示ください。	No62の回答をご確認ください。



No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
64	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(イ)		献立方式	2献立とすると記載がありますが、揚げ+揚げ、焼き+焼き、焼き+蒸しの組み合わせによるメニュー構成はありますでしょうか。	揚げ物・焼き物については、2献立同時の提供は想定していません。
65	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(エ)		献立方式	市が別途発注する牛乳等（以下、「直接搬入品」という。）の配送は、食材調達事業者が行い、容器の回収は学校が行うため、事業範囲に含まないこととする。とありますが、未開封の牛乳や飲み残しの牛乳は、市で廃棄物として処分していただけるのでしょうか。給食センターで処理を行う場合、排水処理施設に混入される場合は、悪臭や水質悪化の原因となります。	未開封の牛乳や飲み残しの牛乳は、各学校で廃棄します。
66	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(エ)		献立方式	デザートは学校に直送されますか。	デザートは学校に直送します。
67	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(オ)		献立方式	「本件施設へ納入されたパンは、納入業者の容器を使用し、本件施設から配送することを予定している。」と記載がありますが、配送は事業者の業務範囲でしょうか。その場合は、容器のサイズをご教授ください。また、コンテナに積み込んで配送するかなど配送方法は事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	パンの配送については、原則、事業者の業務範囲とします。容器のサイズは、おおむね縦65cm×横43cm×高さ16cmです。また、配送方法は事業者の提案とします。
68	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(オ)		献立方式	「本件施設へ納入されたパンは、納入業者の容器を使用し、本件施設から配送することを予定している。」とは、給食センター内でパンを各クラス人数ごとに分配し直し、コンテナへ格納して配送を行うという事でしょうか。	パンの配送は、各クラス人数ごとに分配された状態のままコンテナに格納して配送することを想定しています（給食センター内で分配し直すことは想定していません。）。
69	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(オ)		献立方式	パン納入業者の用意される容器のサイズをお示し下さい。又、その容器を給食センターで保管する場合がありますでしょうか。	容器のサイズはNo67の回答をご確認ください。また、容器を給食センターで保管することは想定していません。
70	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(オ)		献立方式	パン納入業者容器を使用し、本施設からパンを配送するとありますが、パン容器の具体的な大きさをご教授いただけないでしょうか。また、給食提供後、回収したパン容器の洗浄・消毒は納入業者が行うとの理解でよろしいでしょうか。	容器のサイズはNo67の回答をご確認ください。また、回収したパン容器の洗浄は納入業者が行う想定です。
71	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(オ) (カ)		献立方法	・パンは納入業者の容器を使用し・・・との記載 ・揚げパンは調理後、納入業者の容器を使用しとの記載 上記について、納入業者容器使用の配送方法は、コンテナ収納が可能でしょうか（大きさ、スペース）また、容器の洗浄はパン業者が行うのでしょうか？	容器のサイズはNo67の回答をご確認ください。容器の洗浄はN70の回答をご確認ください。なお、事業者において専用のパン箱を調達することは可とします。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
72	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	イ	(カ)		献立方式	「揚げパンは、本件施設へ納入されたパンを調理後、納入業者の容器を使用し、本件施設から配送することを予定している。」との事ですが、コンテナの積載計画にかかわりますので、容器の寸法をご教授ください。	容器のサイズはNo67の回答をご確認ください。
73	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	ウ			施設形態	1階に収まらない場合は、調理室の一部や事務室等は2階に配置してもよろしいでしょうか。	調理室の一部や事務室等を2階に配置することも可とします。
74	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	ウ	(イ)		施設形態	「給食エリアは、1階配置を基本とする。」とありますが、当該敷地の広さを鑑みて、一部を2階配置とさせて頂けないでしょうか。	No73の回答をご確認ください。
75	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	ウ	(イ)		施設形態	給食エリアは1階配置を基本とするとありますが、敷地形状等を総合的に勘案して、一部2階配置とする提案は可能でしょうか。	No73の回答をご確認ください。
76	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	ウ	(イ)		施設形態	給食エリアは1階配置を基本とするとありますが、その他については複層階でも可能という理解で良いでしょうか。	事業者の提案により可とします。
77	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	ウ	(ウ)		施設形態	「炊飯設備を整備する。～なお、炊飯設備の配置については、事業者の提案とする。」との記載がありますが、炊飯調理を別施設で調理配送する提案も可能との理解で宜しいでしょうか。	炊き込みご飯の調理に当たり別施設まで食材を運ぶことは衛生管理上、好ましくないため、炊飯調理を別施設に配置することは不可とします。
78	要求水準書 (素案)	9	1	3	(10)	ウ	(エ)		施設形態	「市職員用事務室と食育エリアなどは同一の階の配置を基本とし」とありますが、一般的に食育エリアは調理室内の見学を想定して2階に配置されます。貴市職員用事務室は外来者の施設への出入りについての視認性や、市の栄養教諭等が検収立会いや調理の日常モニタリングの際に移動しやすい1階に配置されている施設を多く見かけます。本案件においての貴市のお考えをお示しください。	本事業では食育エリアの一般利用を予定しているため、当該エリアと市職員用事務室を同一の階に配置することにより利用者の利便性向上を図りたいと考えています。 なお、食育エリアを2階に配置し、市職員用事務室を1階に配置する場合でも、利用者の利便性に配慮した配置の提案を期待します。
79	要求水準書 (素案)	9 / 11	1 / 2	3 / 1	(10) / (1)	イ / オ	(ウ) / /		献立方式	・イ(ウ)には、アレルギー対応食は、乳、卵、大豆及びゴマの除去を実施するとの記載があります。 11ページ1.基本方針(1)オには、除去食、代替食などの記載がありますが、アレルギー対応食の基本方針をご教授願います。	アレルギー対応食は乳、卵、大豆及びごまの除去食を実施します。小麦については将来的に代替食として実施することを想定しています。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
80	要求水準書 (素案)	10	1	3	(10)	キ			配送校の追加	配送校の追加に伴って、献立の変更は考慮されるのでしょうか。	配送校の追加に伴う献立の変更については、現段階で想定していません。
81	要求水準書 (素案)	10	1	3	(10)	キ			配送校の追加	「事業期間中に複数回、配送校の追加を想定している。」との記載がありますが、配送校が増えることによりクラス数も増減が見込まれます。必要な配送コンテナや消毒保管機などを年度前に増設する提案でも可能との理解で宜しいでしょうか。	配送コンテナや消毒保管庫の増設時期については事業者の提案とします。
82	要求水準書 (素案)	10	1	3	(10)	キ			配送校の追加	「事業期間中に複数回、配送校の追加を想定している。」との記載がありますが、資料8で公表されている児童・生徒数やクラス数と実際の提供状況が大きく乖離し、配送業務に係る車両・人員・コンテナ等が増加した場合については、貴市が変更契約等でご対応いただけるという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
83	要求水準書 (素案)	10	1	3	(10)	ケ			光熱水費の負担	市職員用事務室及び食育エリア、配送業務にかかる光熱水費以外は全て事業者負担との事ですが、検針等は必要との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
84	要求水準書 (素案)	11	2	1	(4)				近隣の住環境へ配慮した施設整備	当該地にて施設整備工事を施工するに際して、市側と近隣住民や施設所有者、インフラ事業者との間で事前に締結した記載以外の約束事はありますでしょうか。	No55の回答をご確認ください。
85	要求水準書 (素案)	11	2	1	(5)	イ			その他、施設の機能に関する配慮事項	不特定多数の来場とは何名位を想定されていますでしょうか。	特に人数の想定はありません。
86	要求水準書 (素案)	12	2	3					実施体制	施設整備業務責任者の所属は一級建築士の有資格者であれば設計企業、建設企業のいずれでも良いと解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
87	要求水準書 (素案)	12	2	4	(2)	オ			設計業務（基本設計・実施設計）	「認定こども園及び多目的交流広場の整備に係る市の所管部署と適宜協議を行い、協議内容を反映させた基本設計、実施設計を行うこと」と記載ありますが、どの程度の協議日数を想定されているか、イメージがありましたら、ご教示ください。また、基本設計に基づいて実施設計を行うことから、原則、基本設計期間中での協議と考えてよろしいでしょうか。	協議の日数については想定はありません。また、多目的交流広場及び認定こども園の設計時期は一致しておらず、実施設計期間中においても協議が必要となる場合が想定されます。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
88	要求水準書 (素案)	13	2	4	(2)	ケ			設計業務（基本設計・実施設計）	「市は基本設計、実施設計の内容に対し、変更を求めることができる。」と記載ありますが、変更の内容により、設計期間の延長や追加設計料等の協議を行うことは、可能と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 変更内容の程度や状況によって、設計期間の延長や追加設計料等に係る協議を行うことは可能です。
89	要求水準書 (素案)	15	2	4	(10)	ア			配送車調達業務	「各配膳室の受取スペースや配送校の敷地内道路等に配慮すること。」とありますが、整備は市の業務と認識してありますが、どのような点に配慮すればよろしいでしょうか。	配送校における修繕等の対応は市が行いますが、例えば正門を通過することが困難な大型車両などは調達しないよう配慮を求めるものです。
90	要求水準書 (素案)	15	2	4	(10)	オ			配送車調達業務	車両は新車のみとし、中古車や新古車は除くとの理解で宜しいでしょうか。	配送車として、走行・配送に問題のない車両であれば、中古車や新古車も可とします。
91	要求水準書 (素案)	15	2	4	(11)				近隣対応・周辺対策業務	当該地に施設整備工事を施工するに際して、市側と近隣住民や施設所有者、インフラ事業者との間で事前に締結した記載以外の約束事はありますでしょうか。	No55の回答をご確認ください。
92	要求水準書 (素案)	16	2	4	(13)				その他これらを実施する上で必要な関連業務	「市が実施する説明会等において、事業者は説明補助などの支援を行うこと。」とありますが、どのような説明会を想定されていますか。	学校関係者・保護者向け説明会、地元住民向け説明会等を想定しています。
93	要求水準書 (素案)	17	3	3	(1)				各業務内容及び要求水準書	開業準備業務は～1週間前までに完了すること。とありますが、1週間前までに全ての準備を整えておけば、残り1週間は従事者の追加トレーニング等を行っても良いとの認識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 (素案)	18	3	3	(7)				各業務内容及び要求水準	「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」とありますが事業期間を通じて内容の改訂を事業者が実施するのでしょうか。	事業者に過度な負担がかからない範囲で内容の改訂について協議を行う場合があります。
95	要求水準書 (素案)	18	3	3	(8)				各業務内容及び要求水準	「映像資料」とありますが、10分程度のHD画質でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりで問題ありません。 事業者から優れた提案を期待します。
96	要求水準書 (素案)	18	3	3	(8)				各業務内容及び要求水準	映像資料は給食提供開始後の調理中の映像も必要と思われるため、完成については開業準備期間終了後でもよろしいでしょうか。	映像資料の完成日程については、市と協議の上、決定します。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
97	要求水準書 (素案)	19	4	2	(1)	ウ			仕様	共通仕様書に示された点検周期を最低基準とする。とありますが、給食センターのような工場用途だと過剰となる項目もある為、法令順守及び施設が有する機能及び性能を良好に保つことを前提に、合理的かつ効率的な点検周期を提案させて頂けないでしょうか。	法令を遵守し、機能及び性能を良好に保つことができる範囲内であれば、事業者からの提案を可とします。
98	要求水準書 (素案)	20	4	2	(4)	エ			事業期間中の修繕・更新	必要な箇所に点検口を設置する等、修繕が最小限の範囲で円滑に行えるようにすること。と記載がございますが、当該内容は、施設が当初より修繕工事を円滑にすることが出来る様に設計・施工するものであるとの認識です。当該事項は維持管理業務ではなく、施設整備業務へ記載願いたいです。	施設整備業務においても、基本方針として「日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が、効率的かつ安全に行える施設とする」を求めています。
99	要求水準書 (素案)	20	4	2	(4)	オ			事業期間中の修繕・更新	建物の主な修繕・更新業務が記されていますが、修繕時期や修繕方法、事業期間中に修繕を実施するかの判断は事業者任せられるとの認識でよろしいでしょうか。例えば施設整備時に長寿命の材料を選定することや適切な保守点検により事業期間中の修繕を最小限に出来ると考えます。	修繕時期や修繕方法については、市と協議の上、時期や方法を決定してください。 修繕の実施についても市と協議してください。
100	要求水準書 (素案)	20	4	2	(5)				事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	事業期間終了年度又は、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施し、事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすること、とあるため、本事業には大規模修繕は含まれない、との理解でよろしいでしょうか。	事業期間終了年度又は、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施してください。 また、本事業期間中、建築基準法第12条（特定建築物の報告）に準ずる点検によって、大規模修繕が必要と判定された場合には、事業期間中であっても大規模修繕を実施する必要があります。
101	要求水準書 (素案)	20	4	2	(5)	イ			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	事業者は、事業期間終了までに複数回に分けて上記アの各項目を点検し、とありますが、合理的に点検出来る範囲内で点検すれば良いとの認識でよろしいでしょうか。例えば、本件建物の欄に接合部のボルトのゆるみ等とありますが、現実的には、内装や耐火被覆により点検することは難しいと思います。	法令を遵守した範囲内であれば事業者からの提案を可としますが、点検時期や点検方法については、市と協議の上、決定してください。
102	要求水準書 (素案)	20	4	2	(5)	ウ			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	事業期間終了年度又は、その前年度に建物関係の修繕をまとめて実施し、事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすることと記載がございますが、修繕工事を実施出来る期間は長期休暇期間中と考えると、事業期間終了年度とその前年度にまとめて実施することは困難であるため、その修繕業務の実施時期も事業者の提案としていただけませんか。	No100の回答をご確認ください。
103	要求水準書 (素案)	21 / 31	4 / 5	2 / 2	(6) / (5)				非常時及び緊急時の対応等	維持管理業務、運営業務で、「事故・火災等による非常時及び緊急時の対応について」内容が重なる項目については統一の書類として提出してもよろしいでしょうか。	各業務ごとでの報告を想定しているため不可とします。
104	要求水準書 (素案)	21	4	2	(8)				消耗品の調達	「市職員が使用する部分」の備品等はどのようなものを想定されているのでしょうか。	維持管理業務の実施に必要な範囲で、管球の交換などを想定しています。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
105	要求水準書 (素案)	21	4	2	(8)				消耗品の調達	市職員が使用する消耗品はどれくらいを想定しているでしょうか。※ p 67の什器備品以外	消耗品の使用量について現段階では想定はありません。
106	要求水準書 (素案)	21	4	3					実施体制	維持管理業務責任者の資格要件等がありますか。	維持管理業務責任者の資格要件は求めません。
107	要求水準書 (素案)	22	4	4	(1)	イ	(ア)		建築物保守管理業務	建築基準法第12条第2項に準ずる点検を行うこと。とありますが、行政への報告が不要な施設のため、点検を実施のうえ書類を作成・保管すれば良いとの認識でよろしいでしょうか。	建築基準法第12条第2項において報告が不要となるのは特定行政庁としての広島市への報告であり、発注者である広島市（施設所管課）へは報告してもらう必要があります。
108	要求水準書 (素案)	23	4	4	(2)	イ	(イ)	a	建築設備保守管理業務	建築基準法第12条第2項に準ずる点検を行うこと。とありますが、行政への報告が不要な施設のため、点検を実施のうえ書類を作成・保管すれば良いとの認識でよろしいでしょうか。	建築基準法第12条第2項において報告が不要となるのは特定行政庁としての広島市への報告であり、発注者である広島市（施設所管課）へは報告してもらう必要があります。
109	要求水準書 (素案)	25	4	4	(7)	イ			清掃業務	要求水準で実施回数が見られている作業箇所がありますが、給食センターの運営期間には実施できない箇所もあるかと思いません。作業箇所や実施回数は、実情も踏まえて長期休業期間に実施するなど、事業者の提案とさせていただきますでしょうか。	事業者の提案を可としますが、具体的な作業時期や実施回数については、市と協議の上、決定してください。
110	要求水準書 (素案)	25	4	4	(7)	イ	(ア)		清掃業務	a 清掃従事者は給食エリアと一般エリアで分けること。とありますが、清掃従事者を分ける必要があるのは給食提供期間であり、長期休暇中など調理を行わない期間は分けなくても問題ないでしょうか。	ご理解のとおりです。
111	要求水準書 (素案)	25	4	4	(7)	イ	(ア)		清掃業務	h 毎日の業務終了後に～消毒を実施すること。とありますが、調理従事者が使用するエリアに限定していただけないでしょうか。機械室のドアやあまり開閉しない倉庫、外部の手摺等は毎日の消毒は不要と考えます。	調理従事者が触れない部分は毎日の消毒は不要です。
112	要求水準書 (素案)	26	4	4	(7)	イ	(イ)	c (e)	一般エリア	P26ページ、窓ガラスは1週間に1回以上清掃する事とありますが、高所が発生する場合、週1回では頻度が多いように思います。手が届く範囲との解釈でよいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
113	要求水準書 (素案)	26	4	4	(7)	イ	(イ)	c	一般エリア	天井及び窓ガラス等、高所の清掃実施回数は汚れの状況に応じて、事業者の提案で行ってもよろしいでしょうか。	汚れの状況等に応じて事業者の提案で行うことは可としますが、最低限、要求水準書に記載した内容及び頻度で清掃してください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
114	要求水準書 (素案)	26	4	4	(7)	イ	(イ)	b (e) (f)	給食エリア	(e)夏休みなど長期休暇中には、天井・床・内壁等の洗浄・殺菌、換気扇・フィルターの吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施すること。と記載がありますが、(f)「第6/1本件施設の概要」で示す汚染作業区域と非汚染作業区域の床及び内壁の床面から1m 以内の部分は1日1回以上、内壁の床面から1m 以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。と記載があります。 天井の清掃を長期休暇期間で実施するのか月1回実施する必要があるのかご教示ねがいます。	天井の特別清掃は夏休みなどの長期休暇中に行うとともに、天井の清掃は月1回以上行うことを想定します。
115	要求水準書 (素案)	27	4	4	(7)	イ	(ウ)	d	建築設備	d 調理終了後は市水により受水槽が満たされるため、残留塩素の測定は不要と考えますがいかがでしょうか。	学校給食衛生管理基準の中で求められているため、調理終了後の残留塩素の測定は必要です。
116	要求水準書 (素案)	28	4	4	(8)	ウ	(エ)		警備業務	給食エリア閉場時、食育エリアを開放する場合は、その他のエリアへの立入を禁止する施設警備を導入すること。とありますが、警備員の配置を必須とするわけではなく、立入を防止出来れば、その方法は事業者の提案との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
117	要求水準書 (素案)	28	4	4	(8)	ウ	(オ)		警備業務	「給食センター閉場時 に 食育エリアを 一般市民の施設利用に開放している時間帯は、利用者からの通報連絡にも対応可能な体制」とありますので、当該時間帯に事業者が必ずしも施設に常駐する必要は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。
118	要求水準書 (素案)	28	4	4	(8)	ウ	(カ)		警備業務	監視カメラの録画保存日数等の要求はありますか。	最低1か月間保存してください。
119	要求水準書 (素案)	28	4	4	(8)	ウ	(カ)		警備業務	機械警備で導入するシステムは、感知センサー・監視カメラを施設内の要所に設置し～とありますが、監視カメラは必ずしも機械警備に連動させなくてもよく、異常発生時に録画を確認したり、不審者の侵入を抑止する事が出来れば良いとの考えでよろしいでしょうか。	感知センサー又は監視カメラにより不審者の侵入や火災発生を監視できるものとし、監視カメラの連動についてはご理解のとおりです。
120	要求水準書 (素案)	29	4	4	(8)	ウ	(キ)		警備業務	「調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとすること。」とありますが、具体的にはどの程度の異常や部具合を想定していますでしょうか。	設備異常等により施設の火災や破損等を感知できるシステムを想定しています。
121	要求水準書 (素案)	29	4	4	(8)	ウ	(キ)		警備業務	「調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとすること」とありますが、対象機器は冷蔵冷凍機器との理解でよろしいでしょうか。(P37とも関連) 加熱、洗浄、炊飯機器の異常を警備と連携させるのは極めて困難です。	少なくとも冷凍冷蔵庫は感知するものとし、その他の感知する設備は事業者の提案に委ねます。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
122	要求水準書 (素案)	30	5	1	(7)				基本方針	エリアマネジメントの考え方を取り入れた運営を行う。と御座いますが、貴市で想定するエリアマネジメントが御座いましたらお示し下さい。	安佐市民病院跡地に整備される多目的交流広場の運営事業者等と連携し、良好な環境や地域の価値を維持・向上させるような取組に可能な範囲で協力していくこと想定しています。
123	要求水準書 (素案)	32	5	3	(1)				運営担当者	・運営業務責任者は、常駐者との考え方で宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。
124	要求水準書 (素案)	33	5	3	(3)				運営会議等	通常会議の出席者は、調理責任者とし、その他市の要請により各運営担当者が出席とあるが、通常会議は運営業務責任者は出席しないのでしょうか	運営業務責任者の出席は必須としません。
125	要求水準書 (素案)	34	5	4	(1)	ア	(ア)		食材の検収	鶏卵は使用しない想定でしょうか。	鶏卵を割卵して卵殻を取り除き、中身だけを集めた液卵は使用します。
126	要求水準書 (素案)	34	5	4	(1)	ア	(ア)		食材の検収	・当日納品、検収時間帯の5:00~7:00記載には間違いありませんでしょうか？	本市の既存の給食センターにおける納入・検収時間を参考として示したものです。 本事業における具体的な納入時間は納入事業者と事業者で調整することとなります。
127	要求水準書 (素案)	34	5	4	(1)	イ	(ア)	g	調理の基本方針	「g 生で食用する果物等について～」と記載がありますが、資料9 献立案及び献立指示書案には果物の献立が見受けられません。りんごなど皮むきや芯取りの作業が必要でしょうか。また、果物の提供頻度（週何回、月何回）や提供予定の果物を御教授ください。	りんごなどの芯取り作業は必要です。 また、果物の提供頻度や提供予定時期は価格の影響等により変動するため現時点では未定です。
128	要求水準書 (素案)	34	5	4	(1)	ア	(ア)		食材の検収	運営事業者が市の物品を検収することは、物品管理規則上問題ないでしょうか。	食材の調達は原則、(一財)広島市学校給食会に委託して行うこととしており、市の物品管理規則は適用されません。
129	要求水準書 (素案)	35	5	4	(1)	ア	(イ)		食材の保管	液卵と記載がありますが、本案件で使用する卵はすべて液卵という理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
130	要求水準書 (素案)	36	5	4	(1)	イ	(ウ)	g	二次汚染の防止	「缶詰・レトルト食品等についてはアルコール消毒等を行った上で、調理室、和え物室等へ持ち込み、開封するものとする。」とありますが、非汚染作業以外に用いる食品も同様でしょうか。	非汚染作業区域内に食品を持ち込む場合は、同様の取り扱いとなります。



No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
131	要求水準書 (素案)	37	5	4	(1)	イ	(オ)	c	食材の温度管理	「冷凍冷蔵庫の庫内温度～自動記録装置等により記録すること。」とございますが、冷凍冷蔵庫以外の厨房設備機器はこの限りではないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
132	要求水準書 (素案)	37	5	4	(1)	イ	(ク)		アレルギー対応食の提供	アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については、他の児童生徒と同様に通常食を配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
133	要求水準書 (素案)	37	5	4	(1)	イ	(ク)		アレルギー対応食の提供	アレルギー対象の食材を使用している日の献立については、該当メニューのみをランチジャーに盛り付けて提供し、その他のメニューについては他の児童生徒と同様に通常食から配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
134	要求水準書 (素案)	37	5	4	(1)	イ	(カ)		検食	喫食時間は調理後2時間以内とありますが、検食時間に規定はありますか。	検食時間は児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこととします。
135	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	イ	(ク)	c	アレルギー対応食の提供	「c 対応を提供食数の約1% (120食/日) 程度と想定～」との記載がありますが、1日に1品のみを最大120食程度分、調理するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
136	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	イ	(ク)	d	アレルギー対応食の提供	「d 配膳・配送については、対象児童生徒個人のランチジャー等を使用し、児童生徒が専用の食器 (色違いのもの) に移しかえ喫食する。～」との記載がありますが、食器なども個人ごとにまとめて配送することや配送するケースなどは事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
137	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	イ	(ク)		アレルギー対応食の提供	ランチジャーは個人専用をお考えでしょうか。	個人専用ではありません。提供日ごとに対象者名をシール貼付により示して使用してください。
138	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	イ	(ケ)		配食	「個人ごとに提供するもののうち、ジャム、ふりかけ、ソース類については クラスごとに数よみ等を行い仕分けたものを配送」との記載がありますが、袋などでコンテナの空きスペースに積載して配送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。
139	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	ウ	(ア)		配送・回収業務	生徒の給食時間中、配送車1台を校内の指定された場所で待機することは可能でしょうか。	配送校との調整が整った場合は可とします。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
140	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	ウ	(イ)		配送・回収業務	調理後2時間以内の喫食ができる計画であれば、各学校への配送車両の到着や出発の時間に制約は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。
141	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	ウ	(イ)		配送・回収業務	効率的な配送業務を実現するため、午前中の配送業務終了から午後の回収業務開始まで、最終の配送校の校内に配送車両を待機させる計画は可能でしょうか。	No139の回答をご確認ください。
142	要求水準書 (素案)	38	5	4	(1)	ウ	(イ)		配送・回収業務	貴市が想定している各学校の配膳員数をお示してください。	現状では1校当たり1名～2名の配膳員を配置していますので、同程度の配置人員を想定しています。
143	要求水準書 (素案)	39	5	4	(1)	ウ	(イ)	k	配送・回収業務の実施	配送及び回収において、児童生徒の動線と交錯する箇所については、最大限注意を払い、とありますが、センター周辺においての通学路MAP等はありませんでしょうか	通学路MAPは教育委員会健康教育課の窓口において閲覧できません。 なお、センターへの出入口となる道路である「市道安佐北3区高陽可部線」は通学路の指定を受けておりません。
144	要求水準書 (素案)	39	5	4	(1)	オ	(ア)		廃棄物等処理業務	「各配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した廃棄物～事業者の責任において適正に収集運搬・処理すること。」と記載がありますが、給食センターからゴミ処理場などへの運搬は業務範囲外との理解で宜しいでしょうか。その際、各ゴミの種類別の回収頻度をご教示ください。	各配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した廃棄物及び業務に伴い発生した廃棄物は事業者の責任において適正に収集運搬・処理することとしており、ゴミ処理場などへの運搬は業務範囲内です。
145	要求水準書 (素案)	39	5	4	(1)	オ	(オ)		廃棄物等処理業務	(記載がありませんのでお尋ねいたします) ・牛乳パック処理はどのようにお考えでしょうか？ 1飲み残し処理方法 2牛乳パックの洗浄 3牛乳パックの廃棄方法等	牛乳の飲み残し処理及び牛乳パックの廃棄については受配校で行います。
146	要求水準書 (素案)	40	5	4	(1)	ケ			配送車維持管理・更新業務	配送車の管理について、業務で使用しない時間帯は給食センター内に駐車場を設けて駐車することを想定されているのでしょうか。	ご理解のとおりです。
147	要求水準書 (素案)	40	5	4	(1)	ケ	(オ)		配送車維持管理・更新業務	配送車両を事業期間中に少なくとも1回は更新することとありますが、稼働翌年度以降に始まる受配校の中には19年度開始の学校もあります。更新は増車分も必要でしょうか。	当初から調達する車両も含め、更新の可否や時期については、安全性に配慮した上で事業者の提案に委ねるように変更したいと考えています。詳細は入札公告で示します。
148	要求水準書 (素案)	41	5	4	(1)	コ	(ア)	g (d)	衛生管理体制の整備	g (d) 新型コロナウイルス対応に関してはこちらに記載の「感染症」に含まれるという認識で宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
149	要求水準書 (素案)	42	5	4	(1)	サ	(イ)	b	配膳業務	直接搬入品とはどのようなものがあるのでしょうか。パンは直接搬入品でしょうか。	直送搬入品は、牛乳及び冷蔵保管が必要なデザート等となります。パンは、原則、給食センターへの納品となります。
150	要求水準書 (素案)	43	5	4	(1)	シ	(エ)		食育・喫食 促進 支援業 務	配送校で実施される食育はどのようなものがあるのでしょうか。	調理の様子や調理員からのメッセージの動画放映などの取組を想定しています。
151	要求水準書 (素案)	45	6	1					本件施設の概 要	一般区域に汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室の記載がありますが、諸室を1つにし、汚染作業区域コーナー、非汚染作業区域コーナーとする提案は可能でしょうか。	提案は可能としますが、汚染作業区域コーナーと非汚染作業区域コーナーで人や物が確実に交差しない運営となるよう計画してください。
152	要求水準書 (素案)	46	6	2					諸室の説明	・「パン」及び「米」の荷受室はどのようにお考えでしょうか？（例）完全に分離させる・時間帯対応で可能等	パンと米の荷受室は完全に分離させ、それぞれ設置することを想定しています。
153	要求水準書 (素案)	50	6	2					諸室の説明	アレルギー対応食調理室の概要及び要求事項に小麦については代替食の実施を想定しているとの記載があります。質問の2で記載しましたが、要求水準書の各箇所内容に相違があります。また、将来的に小麦アレルギー対応を考えていく上での、この記載内容になっていると考えた場合に、小麦対応を行う時期はどのようにお考えでしょうか。ご教授と記載内容の整理をお願いします。	現段階で小麦アレルギーへの対応を開始する時期は未定です。
154	要求水準書 (素案)	46	6	2	汚染 作業 区域				食材搬入用 プラットホー ム	食材搬入用トラックの最大想定サイズをご教示下さい。	現時点では最大で3t車を想定しています。
155	要求水準書 (素案)	46	6	2	汚染 作業 区域				荷受室	パンの専用搬入口を設けるとありますが、常に給食センターから各学校へ配送するのでしょうか。揚げパンの時のみでしょうか。パン入荷の形態と容器について教えてください。	パンは、原則として、給食センターから各学校に配送します。パン入荷時の容器サイズはNo67の回答をご確認ください。
156	要求水準書 (素案)	46	6	2	汚染 作業 区域				検収室	「b 「野菜類、調味料、乾物類、冷凍食品」及び「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。」と記載がありますが、壁や扉で仕切らずにスペースでの区分とし、運営面で区分けに留意して対応するご提案でも宜しいでしょうか。	相互汚染しない運営となっている際は提案を認めます。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
157	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				野菜下処理室	果物類は専用の洗浄レーンとありますが、果物を提供しない日は野菜類等の洗浄に使用してもよろしいでしょうか	可とします。
158	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				野菜下処理室	野菜下処理室にて食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室とするとありますが根菜類の皮むきは衛生面を考慮し検収室または、泥落とし室（皮剥き室）を想定しても良いでしょうか。	可とします。
159	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				冷蔵室・冷凍室	冷蔵野菜、冷凍野菜にはどのようなものがあるかお示ください。	冷凍野菜はホウレンソウ、ごぼう、いんげん、冷蔵野菜はもやし、葉物野菜等を想定しています。
160	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				冷蔵室・冷凍室	冷蔵室、冷凍庫に納品される前日納品、当日納品の詳細をご教示ください。	要求水準書34ページをご確認ください。
161	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				冷蔵庫・冷凍庫	i 温度監視は庫外と事業者用事務室にて確認が行えるようにし、異常時にはすみやかに把握できるようにすることと記載がございますが、温度を確認する方法は、常表示している訳ではなく、任意で確認したいときに確認することが出来るシステムとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
162	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				食油庫	新油の納品、廃油の回収頻度をご教示ください。 また、どちらもローリー車での納品・回収との理解で宜しいでしょうか。	現在の給食センターでは一斗缶で納品しています。 また、月に最大130缶程度を納品しています。 廃油の回収については、事業者の責任において処理していただくこととしていますので、提案に委ねます。
163	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域	a			食油庫	油の納入形態はローリー車という理解でよろしいでしょうか。	No162の回答をご確認ください。
164	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域	a			食油庫	食油庫の広さを決めるにあたり、油の納入・回収頻度をご教授いただけないでしょうか。	No162の回答をご確認ください。
165	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				食油庫	食用油の納品形態は、一斗缶・ローリー車のどちらでしょうか。	No162の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
166	要求水準書 (素案)	47	6	2	汚染作業区域				貯米室	「常時2トン程度貯米し、」とございますが貯米の量が常に2トン以上ある状況を維持するとの認識でよろしいでしょうか。また1回の納品量をご教授ください。	ご理解のとおりです。 1回の納品量は事業者からの要請に応じて可能な範囲で対応しますが、現在1日1トン程度使用している事業者へは1回当たり2トン程度を納品しています。
167	要求水準書 (素案)	48	6	2	汚染作業区域	a			回収前室	衛生に配慮した上で、回収前室を洗浄室と共用することは可能でしょうか。	回収前室を設けることで外部からの虫の進入などを防ぐことが期待できるため、共用は不可とします。
168	要求水準書 (素案)	48	6	2	汚染作業区域	c			残渣処理室	各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣処理室に運搬するシステムとありますが、検収室側から圧送する場合、配管距離が40m以上となり、配管内での詰まり等のトラブルが過去の案件で多数あります。また、下処理の残渣（野菜の皮等）は、繊維質が強いいため減容効果が薄く、有用な効果は期待できません。給食残渣のみを粉碎処理し、残渣処理室へ圧送する専用処理槽を設けることでもよいでしょうか。	事業者の提案とします。
169	要求水準書 (素案)	48	6	2	汚染作業区域				重汚染物洗浄室	施設の有効利用のため、汚染食器洗浄室はコーナーとして計画し、使用時にはシャッター等で区画できる提案は可能でしょうか。	提案は可能とします。
170	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				上処理室	冷凍野菜の開封作業は下処理室で行うのではなく、上処理室で行う想定でしょうか。	下処理室で開封し、洗浄を行う想定です。
171	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				調理室（煮炊き）	一日当たりの煮炊き調理の献立数と食数をご教授ください。	入札公告時に示す予定です。
172	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				揚げ物・焼き物室	1日当たりの調理食数は揚げ物:6,000食、焼き物:6,000食との認識でよろしいでしょうか。	No62の回答をご確認ください。
173	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				上処理室	施設の有効利用のため、上処理室はコーナーとして調理室（煮炊き）と一体で整備する提案は可能でしょうか。	提案は可能とします。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
174	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域	a			上処理室	作業性や衛生を考慮し、上処理室ではなく煮炊き調理室内の上処理コーナーとする提案は可能でしょうか。	提案は可能とします。
175	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				揚げ物・焼き物室	「c 手作り作業等～」と記載がありますが、2献立のうちの最大1献立が手作り作業であ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。
176	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				揚げ物・焼き物室	「f 揚げ物・焼き物は、2献立同時の提供は想定していない～1献立の調理に対応可能な～」と記載がありますが、機器能力は、揚げ物機6,000食・焼き物機6,000食対応と想定すれば宜しいでしょうか。	No62の回答をご確認ください。
177	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域	c			揚げ物・焼き物室	揚げパン、グラタン以外で、貴市で想定している具体的な手作り作業をご教授願います。	手作りルーの調理を想定しています。
178	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域	f			揚げ物・焼き物室	2献立同時提供は想定しないため、1献立調理に対応可能な設備を設けるとありますが、ここで記載されている1献立とは、2献立中の1献立（6,000食）を指しているとの理解でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。 なお、1献立の食数についてはNo62の回答をご確認ください。
179	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				揚げ物・焼き物室	揚げ物・焼き物室（c）手作り作業に要する十分なスペースを確保すると御座いますが配布資料9（調理指示書）には手作り献立の記載がなかったため、貴市で想定されるグラタン等の調理指示書をお示し下さい。	入札公告時に示す予定です。
180	要求水準書 (素案)	49	6	2	非汚染作業区域				和え物室	「b 2献立同時の提供（例：ごまあえとサラダ）や1献立のみの提供を予定～」と記載がありますが、和え物と果物の組み合わせは想定されますでしょうか。	和え物と果物の組み合わせは想定しています。 ただし、和え物と果物を同時に提供する場合、切る作業を伴うような果物の提供は想定していません。
181	要求水準書 (素案)	50	6	2	非汚染作業区域				炊飯室	「炊飯後の米飯に金属異物がないことを確認する金属探知機を設置すること。」とございますが、炊飯後のどの工程で金属探知機にかける想定でしょうか。食缶がステンレス製の指定があることから、炊飯後一度、非金属製の容器に移し金属探知機にかけ、その後ステンレス製食缶に移すということでしょうか。炊飯直後はご飯の温度が高く誤検知の可能もることから温度が下がってからの検知になりますがその点は問題ないとの理解でよろしいでしょうか。	異物混入を防止すること、調理後の米飯の適切な温度を保つこと、調理作業の安全面に配慮することなどを前提に、金属探知機の設置場所については事業者の提案とします。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
182	要求水準書 (素案)	50	6	2	非汚染作業区域				炊飯室	「a ～混ぜご飯、炊き込みご飯など、下処理が必要な米飯調理も想定～」と記載がありますが、混ぜご飯、炊き込みご飯などが重複することなく、2献立のうちどちらかは白米との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
183	要求水準書 (素案)	50	6	2	非汚染作業区域				アレルギー対応食調理室	アレルギー対応食は対象品目の全除去の1パターンに対応する計画という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
184	要求水準書 (素案)	50	6	2	非汚染作業区域				アレルギー対応食調理室	「b 搬送に使用する個食配送容器」とは、P68(9)食缶等に記載の真空断熱フードジャー(500ml)と保存容器(430ml)との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
185	要求水準書 (素案)	50	6	2	非汚染作業区域	a			配送風除室	衛生に配慮した上で、配送風除室をコンテナ室と共用することは可能でしょうか。	コンテナ室は洗浄後の衛生的なものを保管しており、配送風除室がなければ衛生管理上の懸念があるため不可とします。
186	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域				非汚染作業区域前室	「b この前室は、更衣室、準備室(手指の洗浄・消毒等を行う室)から構成～」と記載がありますが、靴の履き替え及びエプロンの着脱を行う部屋との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
187	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域	b			非汚染作業区域前室	更衣室と準備室から構成されるものとするがありますが、1室で更衣エリア、準備エリアで区分する構成とすることは可能でしょうか。	非汚染作業区域前室においては、更衣室、準備室を分けないこととします。 調理従事者は調理従事者用更衣室を使用してください。
188	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域				配送員控室	調理員と同等の基準をクリアすれば、調理員用休憩室などを利用して待機する計画も可能でしょうか。	可とします。
189	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域	a			配送員控室	配送員の用便は調理従事者用トイレで行うとの理解でよろしいでしょうか。	調理従事者用トイレは調理従事者のみの使用とし、配送員は共用エリアのトイレを使用してください。 なお、別途、配送員専用のトイレを設置することも可とします。
190	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域				配送員控室	配送員控え室は施設外の別棟としても良いでしょうか。	可とします。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
191	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域				物品・備蓄品保管室	給食センター建屋内ではなく、敷地内に別棟として倉庫を設ける計画は可能でしょうか。	可とします。
192	要求水準書 (素案)	51	6	2	一般区域				物品・備蓄品保管室	貴市で調達される備蓄食の(12,000食)の梱包サイズをご教示ください。	現在、市で使用しているヒートレスカレー(1箱30食入)の梱包サイズは次のとおりです。 横幅51cm×奥行28cm×高さ8cm
193	要求水準書 (素案)	52	6	2	市専用エリア	b, c			市職員用事務室(更衣室、給湯室等)	「書庫」の必要な大きさ(「保管書類等の量」)は、具体的にどの程度必要かお示しいただけないでしょうか。	食育の教材や日常の書類等を保管するため、A4縦サイズのチューブファイル10cm厚を100冊程度収納できる書架を想定しています。
194	要求水準書 (素案)	52	6	2	市専用エリア				市職員用事務室(更衣室、給湯室等)	調理場内の各部屋を見ることができるモニターを設置すること。とありますがモニター自体の台数は決められているのでしょうか	モニターの台数については、事業者の提案とします。
195	要求水準書 (素案)	52	6	2	市専用エリア				市職員用事務室(更衣室、給湯室等)	市職員用事務室で更衣室は必ずしも事務室内になくてもよろしいでしょうか。	可とします。
196	要求水準書 (素案)	54	6	2	食育エリア				食育エリア	各室「冷暖房設備及び空調設備は独立」と記載がありますが、室内機による独立した運転が可能であれば、室外機は共有してもよろしいでしょうか。	共有を可とします。
197	要求水準書 (素案)	55	6	2	付帯施設				機械室等	ファン類は騒音などを配慮の上、屋外設置での計画としてよろしいでしょうか。	可とします。
198	要求水準書 (素案)	55	6	2	付帯施設				駐車場	配送車用の車庫を設けるかは事業者の提案で良いとの理解で宜しいでしょうか。また、配送・回収口の底下を駐車スペースにすることは可能でしょうか。	可とします。
199	要求水準書 (素案)	55	6	2	付帯施設				駐車場	駐車場で市及び来客用として最低20台程度設置となっていますが、障害者用駐車スペースも含めてよろしいでしょうか。	可とします。



No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
200	要求水準書 (素案)	55	6	2	付帯 施設				駐車場	大型バスは40人乗り2台という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
201	要求水準書 (素案)	56	6	3	(1)	ア			浸水対策等	1.5mの浸水時も調理機器やキュービクル等が浸水しないよう施設整備する要求水準になっています。一方P46諸室の説明で食材搬入プラットフォームの床面は地盤面より90cm程度とされています。つまり地盤を差引60cmの嵩上げをするという事でしょうか？それとも両方の要求水準を満たせるのであれば事業者提案に委ねるといふ事でよろしいでしょうか？	後者（両方の要求水準を満たせるのであれば事業者提案に委ねる）のご理解のとおりです。
202	要求水準書 (素案)	56	6	3	(1)	ア			浸水対策等	プラットホーム90cm程度とすると1.5m浸水を仮定すると地盤の高さを60cm以上上げる必要があるということでしょうか。（交流広場 こども園のGLレベルはどうされる想定でしょうか）	No201の回答をご確認ください。 多目的交流広場及び認定こども園のGLレベルは、それぞれの計画により定めていく想定です。
203	要求水準書 (素案)	56	6	3	(1)	ア			浸水対策等	浸水深さの基準レベルをご教示下さい。 計画地の各ポイント地盤レベルが分かる資料を頂けないでしょうか。	解体工事後の地盤高さの測量結果については、入札公告時に示す予定です。
204	要求水準書 (素案)	56	6	3	(1)	ア			浸水対策等	変更となる地盤面の検討経過や詳細の資料の公開について、ご教示できますでしょうか。	No202の回答をご確認ください。
205	要求水準書 (素案)	56	6	3	(1)	ア			浸水対策等	旧安佐市民病院の解体後の整地によって変更となる地盤高さについて、地盤高さの分かる資料の開示をお願いできますでしょうか。	No202の回答をご確認ください。
206	要求水準書 (素案)	56	6	3	(1)	ウ			周辺環境への 配慮	当該地にて施設整備工事を施工するに際して、市側と近隣住民や施設所有者、インフラ事業者との間で事前に締結した記載以外の約束事はありますでしょうか。	No55の回答をご確認ください。
207	要求水準書 (素案)	57	6	3	(2)	ア	(ア)	g	全般	g「トイレは～3m以上離れた場所に設けること。」と記載ありますが、直線距離か動線距離かご教示下さい。	動線距離としてください。
208	要求水準書 (素案)	57	6	3	(2)	ア	(ア)	g	全般	「g トイレは、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。」と記載がありますが、動線距離で3mとの理解で宜しいでしょうか。	No207の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
209	要求水準書 (素案)	57	6	3	(2)	ア	(ア)	g	全般	汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けることとありますが、この3mとは歩行距離との理解でよろしいでしょうか。	No207の回答をご確認ください。
210	要求水準書 (素案)	57	6	3	(2)	ア	(ア)	g	全般	「gトイレは、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。」と記載ありますが、トイレと各区域が、壁を介し接し、区画されている場合でも3m以上離すという考えでよろしいでしょうか。その場合、「3m」は直線距離ではなく歩行距離と考えてよろしいでしょうか。	No207の回答をご確認ください。
211	要求水準書 (素案)	57	6	3	(2)	ア	(ア)	h	全般	「e 2階のトイレや污水配管等は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しない計画」と記載がありますが、手洗い等の雑排水用の配管はこの限りではないという認識でよろしいでしょうか。	现阶段では、手洗い等の雑排水も同様としてください。
212	要求水準書 (素案)	59	6	3	(2)	エ	(エ)		給食エリアに関する特記事項	天井に設置する照明はオートリフター付照明とする等の配慮をすることとありますが、LED照明の普及によりオートリフターの生産を終了するメーカーが多くなっているため、LED照明を導入した場合は、オートリフターは導入せずとも問題ないとの理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。 ただし、米飯エリア等、天井高さが必要なエリアに関しては、オートリフター照明を検討いただき、市との協議により決定してください。
213	要求水準書 (素案)	64	6	3	(6)	イ	(イ)	a (a) iv	冷蔵庫・冷凍庫	「温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、用途に応じて温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。」とありますが、具体的にどの用途に対して自動記録が可能なシステムが必要がご教授ください。	食材は継続的な温度管理が求められるため、全ての用途において必要となります。
214	要求水準書 (素案)	64	6	3	(6)	イ	(イ)	a (a) i	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレス製とすることとありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫で、プレハブ冷蔵室・冷凍室は、外装、内装共に一般的に使用されているカラー鋼板という理解でよいですか。	现阶段では、ご理解のとおり想定しています。 なお、薬品洗いが発生する冷蔵庫の場合は、ステンレス製とするなどの対応を求める場合があります。
215	要求水準書 (素案)	64	6	3	(6)	イ	(イ)	a (c) iii	貯米・洗米設備	「使用後の自動洗浄機能を備え、また、配管内の洗浄が行える構造とすること。」とございますが自動洗浄後残った汚れ（油分がある糠等）は手作業で洗浄する事はご容認いただけますでしょうか。	可とします。
216	要求水準書 (素案)	64	6	3	(6)	イ	(イ)	a (c) iii	貯米・洗米設備	iii 洗米機は、自動的に浸漬・洗米が行えるものとし、炊飯室へ送米できる機器とすること。使用後の自動洗浄機能を備え、また、配管内の洗浄が行える構造とすることと記載がありますが、洗米機の米ぬかは手洗いによる念入りの洗浄が不可欠と思われます。配管内に関しては、容易に分解でき水や洗剤を使用して、確実に手洗い可能で衛生的に保てる機器であれば良いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
217	要求水準書 (素案)	66	6	3	(6)	イ	(イ)	d (c)	洗浄・消毒機器	「(c) 使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できる立体浸漬槽および1枚ずつ洗うことができる洗浄機とすること。」と記載がありますが、立体浸漬槽はメーカーが限られる為、確実に洗浄する洗浄機であれば事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	確実に洗浄することができる同等の機能を有する洗浄機であれば事業者の提案も可とします。
218	要求水準書 (素案)	66	6	3	(6)	イ	(イ)	d (c)	洗浄・消毒機器	立体浸漬槽及び1枚ずつ洗う洗浄機とありますが、カゴごと食器洗浄機は使用しない想定でしょうか。	No217の回答をご確認ください。
219	要求水準書 (素案)	66	6	3	(6)	イ	(イ)	e (b)	コンテナ洗浄機	「(b) エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できるものとする。」と記載がありますが、コンテナ洗浄機のエアブローや加熱などを使用しても水滴は確実に除去することは困難です。そのため、運用でスクレーパーなどで水滴を除去する対応でも宜しいでしょうか。	ワイパー等で確実に除去する運用も可とします。
220	要求水準書 (素案)	66	6	3	(6)	イ	(イ)	e (b)	コンテナ洗浄機	エアブローや加熱などにより、水滴を確実に除去できるものと記載がありますが、コンテナ洗浄機のみでは確実な水滴除去はできないため、ワイパー等で確実に除去する運用でよろしいですか。	No219の回答をご確認ください。
221	要求水準書 (素案)	68	6	3	(9)				食缶等	米飯用食缶にテフロンに記載がありますが、同等の加工であれば問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
222	要求水準書 (素案)	68	6	3	(9)				食缶等	和え物用食缶に蓄冷剤付きの記載がありますが、保冷性能に優れ10℃以下を2時間以上保持できる食缶を採用する場合は、蓄冷材を不要としたご提案もお認め頂けますでしょうか。	適切な温度を保つことを条件に、事業者の提案とします。
223	要求水準書 (素案)	68	6	3	(9)				食缶等	アレルギー対応児童生徒用の食缶については、対応食数(120食)につき下記の数量を調達する理解で宜しいでしょうか。 汁用(500ml)×120個 フライ・和え物用(430ml)×120個	ご理解のとおりです。
224	要求水準書 (素案)	68	6	3	(9)				食缶等	トレイの記載がありませんが、使用しないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
225	要求水準書 (素案)	68	6	3	(9)				食缶等	はし・スプーンについては、同時に2点使用する献立は想定されてますでしょうか。	想定はありません。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
226	要求水準書 (素案)	68	6	3	(9)				食缶等 フライ用食缶	高性能一重断熱式とありますが、密閉性の高い断熱食缶の場合、揚物が蒸れて食味が悪くなるため、天ぷら缶のご提案としてもよろしいでしょうか。	天ぷら缶を使用することの提案も可とします。
227	要求水準書 (素案)	69	6	3	(11)	ウ			その他	AEDの調達方法はレンタルやリースとしてもよろしいでしょうか。	レンタル又はリースも可とします。
228	要求水準書 (素案)	70	7	1	(1)				諸室等の整備	「見学通路」は「見学スペース」と読み替えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
229	要求水準書 (素案)	70	7	1	(1)				諸室等の整備	多目的交流広場から給食センターへはフェンス等は設けない想定でしょうか。	多目的交流広場と給食センターの間について、フェンス等は極力設けない想定です。
230	要求水準書 (素案)	70	7	1	(2)				諸室等を活用 した事業者による取組	事業実施に必要な経費については、参加者から徴収した参加費を充てることも可能とする。との記載から、施設使用料も参加者から徴収が可能とのことでしょうか、また施設使用料は事業者の提案で設定することが可能との理解でよろしいでしょうか	施設使用料は市が条例で設定する予定です。 事業者が主催する事業において、施設使用料を含めて参加費を徴収することは可能です。
231	要求水準書 (素案)	70	7	1	(3)				諸室等の更なる 活用に向けた取組の企画	P70,1(3)に「これらに要する経費の負担方法について提案する」となっている一方、P71,5(2)「光熱水費は市負担とする」となっています。光熱水費のみ市負担で、それ以外の施設使用料等は事業者提案という理解でよろしいでしょうか？	P70.1(3)の「これらに要する経費の負担方法について提案する」というのは、事業者の企画に基づく取組を実施する場合に必要な経費の負担に対する提案となります。 なお、施設使用料そのものは市が条例で設定する予定です。
232	要求水準書 (素案)	72	8						自主事業（任意）	自主事業を「調理場の活用」と定義されています。一体の施設内に調理場と区分された自主事業専用の諸室を整備することはよろしいでしょうか？	自主事業専用の建物・設備、備品を事業者の経費負担により整備することは可能とする想定ですが、詳細は入札公告時に示す予定です。
233	要求水準書 (素案)	72	8						自主事業（任意）	自主事業のためだけに使用する諸室等を整備することは可能でしょうか。可能である場合、事業期間終了時の取り扱い（現状有姿で貴市に引渡してよいのか、等）についてお示しください。	自主事業専用の建物・設備、備品を事業者の経費負担により整備することは可能とする想定ですが、詳細は入札公告時に示す予定です。 また、事業終了後は撤去又は市へ寄付することを想定しています。
234	要求水準書 (素案)	72	8	1					自主事業の実施に伴う使用料等	自主事業の実施において、自主事業専用の、建物・設備、備品を整備することは可能でしょうか。 また、自主事業専用部分の使用料の積算方式、事業期間終了時の取り扱いについてもご教示ください。	No233の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
235	要求水準書 (素案)	72	8	1					自主事業の実施に伴う使用料等	自主事業を行う際の光熱費はどのような扱いになりますでしょうか。参加費として参加者から徴収することは可能でしょうか。	自主事業を行う際の光熱水費は事業者の負担とします。また、自主事業は運営事業者が調理場を活用した事業を行うことを想定しており、参加費を徴収するような状況は想定していません。
236	要求水準書 (素案)	72	8	1	(2)	イ			土地の使用料	計算基礎となる固定資産税評価額/㎡をお示しください。	直近の評価額は入札公告時に示す予定です。 (令和元年度の評価額は1㎡当たり約45,000円です。)
237	要求水準書 (素案)	72	8	1	(2)	イ			土地の使用料	建物が平屋ではなく複層階の場合でも、階層に応じて面積を増やすことはせず、使用面積には水平投影面積を用いるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
238	要求水準書 (素案)	72	8	1	(2)	ウ			備品の使用料	建築設備や調理設備・機器は「など」となっており算定するうえで算定範囲を明確にしていきたい。少しでも使うのであれば計算対象となるのでしょうか？	設備は建物と一体不可分である電気設備、給排水設備などを想定し、備品は回転釜や冷蔵庫などの調理設備・機器を想定しています。 なお、これらの設備・備品を使用する場合は使用料の算定対象となります。
239	要求水準書 (素案)	72	8	2	(1)				自主事業(評価)	入札額から使用料等の納付見込み額を差し引いた額を入札額と同等とみなし評価を行うとあります。仮ですが、施設整備・維持管理運営費の入札額が予定価格を超えている場合でも、自主事業の納付見込み額を入札額とみなし、失格(予定価格を超えたことによる)にはならないということでしょうか。	自主事業の納付見込み額に関わらず、入札額が予定価格を超えている場合は失格となります。
240	要求水準書 (素案)	72	8	2	(1)				自主事業(評価)	価格点は入札額に対して付くのではなく、入札額から自主事業の「使用料等の納付見込額」を差し引いた額に対して付くのでしょうか。	ご理解のとおりです。
241	要求水準書 (素案)	72	8	2	(2)				提案事項の遵守	諸室等の使用許可や予約管理などの運営は、本市が直接行う。また、光熱水費は本市が負担する。と記載があるが、諸室を利用した際に発生した事故や施設の破損は市のリスクとの理解でよろしいでしょうか。	リスク分担は、市と事業者が協議の上、発生した事故や破損の原因により判断します。
242	要求水準書 (素案)	72	8	2	(2)				提案事項の遵守	納付見込額以上の使用料の納付を求めるとは、割増しの納付が要求されるということでしょうか。	提案時の納付見込額の納付は必須とし、事業者の提案により、これを上回る納付も可能とする想定です。
243	要求水準書 (素案)	72	8	2	(2)				提案事項の遵守	使用料が提案時の納付見込額より少なくなる場合でも、提案の金額を納付するのでしょうか。	ご理解のとおりです。
244	要求水準書 (素案)	72	8	2	(2)				提案事項の遵守	「納付額以上の使用料等の納付を求める」とありますが、納付額を上回る場合、上限設定がありますか？上回った場合、その全額が納付義務となるのでしょうか？	No242の回答をご確認ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	細目4	項目名	質問事項	回答
245	要求水準書 (素案)	72	8	2	(2)				提案事項の遵守	自主事業実施が困難となっても「使用料等の納付見込額」と同額の納付を求められますが、仮に同額納付が履行されない場合は何らかのペナルティはあるものと解して宜しいでしょうか。またペナルティの内容については「維持管理・運営委託契約書」に明記されるものと解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
246	要求水準書 (素案)	73	8	3	(1)				自主事業の提案に当たっての留意点	学校給食に影響がない範囲で実施することと御座いますが、自主事業で仮に食中毒等の食品衛生に関わる事故が発生した場合、施設全体が営業停止になる可能性があると考えられます。そのため飲食など食に関わる自主事業は学校給食に影響があるとの理解でよろしいでしょうか。	自主事業は調理場を活用した事業となるため食に関わる事業は可ですが、学校給食に影響を及ぼさない事業を計画してください。
247	資料5								児童生徒数等の状況	教職員室は1学校1室の想定とありますが、川内小学校のような生徒数が多い学校も、他の小中学校と同様に1学校1室の想定でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
248	資料5								児童生徒数等の状況	「注3：特別支援学級の児童生徒は、通常学級で喫食する場合と、特別支援学級で喫食する場合があるため、各学校との調整が必要である。」と記載がありますが、条件が違くと配缶する個数に違いがあり、コンテナや消毒機の台数に影響を及ぼします。特別支援学級を職員室と同様に各校1室にするなど条件を統一して頂けませんでしょうか。	現在、1校当たり、特別支援学級の配缶は4室を上限としています。ただし、1校で4室の配缶を行っている学校は少ないことから、入札公告時に各校の配缶の状況を示す予定です。
249	資料9								献立及び調理指示書	提示された14日分の献立ですが、2献立の組み合わせをご教授ください。	入札公告時に示す予定です。
250	資料9								献立及び調理指示書	備考欄に記載「w.159(207) ※No.1 呉のにくじゃが」について、数値の意味をご教授ください。他の献立も同様ですが、児童・生徒の1人当たりの数量(g)の合計値とは若干違っております。	献立ごとに、加熱調理をした際の重量の変化に合わせて原材料に割合を乗じているため合計値が異なるものです。