

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	実施方針	2	1.1.6		エ			炊き出し	「大規模災害時には避難者などに対して食料を提供できるように炊き出し設備を備える」とありますが、本施設を大規模災害時の避難場所として想定されているのでしょうか。	大規模災害時の避難場所としては想定していません。
2	実施方針	4	1.1.7	(4)	ア			設計及び建設に係るもの	建設一時金は所有権移転時(令和6年10月予定)に支払われるものと考えて宜しいでしょうか？	建設一時金の支払いは、維持管理・運営開始時(令和7年1月)を予定しています。
3	実施方針	4	1.1.7	(4)	ア			事業者の収入	設計建設に関わる交付金および地方債の適用が可能な範囲の金額もしくは設計建設費に対する割合をご教示願います。	入札公告時に示します。
4	実施方針	4	1.1.7	(4)	ウ			事業者の収入	維持管理・運営に係るサービス対価は月割りで支払われるとの認識で宜しいでしょうか？	年4回(四半期割)を予定しています。
5	実施方針	4	1.1.7.	(4)	ア			事業者の収入	設計及び建設に係るサービス対価には、設計・建設期間中に発生する①SPC設立に係る費用(司法書士費用及び登記費用等)、②資金調達に係る費用(アレンジメントフィー及びエージェントフィー等)、及び③SPC諸経費(SPC管理費用、税理士報酬、監査報酬及び保険料等)が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。
6	実施方針	5	1.1.7.	(4)	イ			事業者の収入	開業準備に係るサービス対価には、開業準備期間中に発生する①金融機関に支払う手数料(エージェントフィー)、及び②SPC諸経費(SPC管理費用、税理士報酬、監査報酬及び保険料等)が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。
7	実施方針	5	1.1.7.	(4)	ウ			事業者の収入	維持管理及び運営に係るサービス対価には、維持管理・運営期間中に発生する①金融機関に支払う手数料(エージェントフィー)、及び②SPC諸経費(SPC管理費用、税理士報酬、監査報酬及び保険料等)が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。
8	実施方針	5	1.1.8		イ			設計・建設期間	設計・建設期間が23ヶ月間となっておりますが、建設期間は4週8閉所で想定されていますでしょうか。	建設期間は、週休2日(4週8閉所)を想定していますが、現場閉所の時間や期間等については提案に委ねます。
9	実施方針	5	1.1.8		イ			設計・建設期間	建設工事期間中に学校行事等に伴い、工事ができない日はありますか。また、工事関係車両の出入り時間および工事作業時間等に制限はありますか。 例えば通学時間帯等	工事ができない日は始業式、終業式、音楽会、運動会等の行事時、時間帯は通学時間帯を予定しておりますが、詳細は事業者選定後に学校と協議となります。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
10	実施方針	6	1.2.2		イ			効果等の評価	市の財政負担見込額による定量的評価に関して、事業費の上限額は設定されるのでしょうか？	事業費の上限額は、予定価格として入札公告時に示します。
11	実施方針	10	2.2.4.	(7)	オ			個別対話	グループで参加する場合は質問数が増えます。質問内容にもよりますが参加人数10名では少ない可能性があります。質問数に応じた人数設定のご検討をお願い致します。	原案のとおりとします。
12	実施方針	10	2.2.4.	(7)			b)	個別対話の所要時間等	個別対話の時間は質問数によっては30分では足りない場合があります。グループで参加する場合には60分から90分が一般的です。質問数に応じた時間設定をご検討をお願い致します。	原案のとおりとします。
13	実施方針	10	2.2.5					予定価格	予定価格については令和4年6月上旬の入札公告、入札説明書等の公表時に公開されるという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
14	実施方針	10	2.2.5.					入札公告及び入札説明書等の公表	入札公告の公表時に予定価格をお示しいただけるという認識でよろしいでしょうか。	No13を参照ください。
15	実施方針	11	2.2.9.					入札参加資格審査書類の受付、入札参加資格審査結果の通知	入札参加資格審査書類の提出書類は、神戸市物品等競争入札参加資格認定通知書の受任者欄記載の所在地、名称、代表者名を記載する理解で宜しいでしょうか(名称は会社名+受任者欄の事業者名を記載)。なお、神戸市競争入札参加資格者名簿には本社住所が記載されておりますが、受任者である支店の住所を記載する理解です。	ご理解のとおりです。
16	実施方針	11	2.2.11					落札者の決定及び公表	神戸市学校給食センター整備・運営PFI事業者選定委員会の審査員名簿は公表されますでしょうか。	入札公告時に示します。
17	実施方針	12	2.3.1.		ウ			入札参加者の構成等	主要な業務を担わない企業(ファイナンシャルアドバイザー業務やSPC管理業務など)は、弁護士事務所や会計事務所、税理士法人などと同様に、特定の会社から直接業務を受託する場合でも、構成員になるかは事業者の提案とさせて頂いてよろしいでしょうか。上記により、構成員として入札参加書類を提出しない場合、当該企業が特定目的会社に出資する場合でも基本協定書の当事者とはならないという理解でよろしいでしょうか。	前段については、事業者の提案とします。後段については、ご理解のとおりです。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
18	実施方針	12	2.3.1.		オ		入札参加者の構成等	特別目的会社(SPC)の所在地を本事業用地として登記することは可能でしょうか。また、事業期間中の登記変更(例えば本施設が完成した後に本事業用地に登記)についてもお認め頂けますでしょうか。	SPCの所在地を本事業用地とすることは不可とします。
19	実施方針	12	2.3.1.		カ		入札参加者の構成等	代表企業及び構成企業以外の者がSPCの出資者となる事が認められておりますが、構成員からの再委託により業務を受託(下請け)する企業が特定目的会社へ出資する場合、当該企業は入札参加者には含まれず、また、基本協定書の当事者とはなら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。
20	実施方針	13	2.3.2		ウ (エ)		総合評定値	(ウ)と(エ)の違いをご教示願います。	1者で建設業務を実施する場合、(ア)、(イ)、(エ)、(オ)を満たす必要があります。 複数の企業で共同して建設業務を実施する場合、少なくとも1者は(ア)、(イ)、(エ)、(オ)を満たし、その他の者は(ア)～(ウ)を満たす必要があります。
21	実施方針	14	2.3.2.		カ	(ア)	入札参加資格の資格要件	現在名簿に登録されておらず、令和4・5年度神戸市競争入札参加資格審査の追加申請をしようとする、6月11日より受付開始のため、本案件の入札参加資格審査書類の受付期限に間に合わない恐れがあります。この場合、「令和4年度特定調達契約にかかる神戸市入札参加資格の申請」でも(ア)は満たされますでしょうか。	「(特定調達契約にかかる)令和4・5年度神戸市物品等競争入札参加資格」を有していれば、(ア)を満たすものとします。
22	実施方針	14	2.3.2		カ	(イ)	入札参加の資格要件	維持管理企業の入札参加資格要件は、公共施設の維持管理となっておりますが、公共施設の用途も様々です。維持管理企業の入札参加資格要件に、同規模の学校給食センターの維持管理実績が必要かと思いますが、追加していただけますでしょうか。	原案のとおりとし、公共施設の用途は問いません。
23	実施方針	14	2.3.2		カ	(イ)	入札参加者の資格要件	外郭団体からの発注は実績として認められますか？	国又は地方公共団体が発注した実績に限り、外郭団体が発注した実績は認めません。
24	実施方針	14	2.3.2.		カ	(イ)	入札参加資格の資格要件	「国又は地方公共団体が発注した公共施設の維持管理業務(元請に限る)」とございますが、本案件と同様なPFI事業による学校給食センターの維持管理実績も実績として認めて頂けるのでしょうか。	認めます。
25	実施方針	14	2.3.2.		カ	(イ)	入札参加の資格要件	維持管理企業の参加要件で、公共施設の維持管理業務(元請)と記載がございますが、PFI事業でSPCの構成企業としてSPCからの業務請負も要件を満たしているとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
26	実施方針	15	2.3.4					地域経済への配慮	「市内事業者の積極的な活用や地元雇用の創出に努めるとともに、事業期間中における必要な物資・飲食物・消耗品等を市内から調達するなど、地域経済の振興に配慮すること。」とありますが、市内に本社、本店がある企業に限らず、支店や営業所、市民の雇用を行っている企業など近隣自治体を含めた地域にある企業を活用することで、要求水準を満すことができるとの認識で良いでしょうか。	市内事業者は、神戸市内に本社、本店等の主たる営業所を有する事業者をいい、支社、支店、営業所等の従たる営業所を有する事業者は含みません。
27	実施方針	15	2.3.4					地域経済への配慮	地域経済への配慮について市内企業とは、市内本店業者のみの想定でしょうか。市内に営業所・支店を有する企業も含まれるのでしょうか。	No26を参照ください。
28	実施方針	15	2.3.5.					入札参加資格の確認	参加資格要件を欠いてはいないが、コストの課題等を事由として構成員が入札参加を辞退した場合も、構成員を変更する等の対応を行うことで失格を免れることはできる認識で宜しいでしょうか。	構成員の変更は、入札参加資格確認後、事業契約締結の日までの間に、代表企業以外の構成員が入札参加資格要件を欠くような事態が生じ、かつ市が変更を認めた場合に限りです。
29	実施方針	18						リスク分担表(案)整理No.2法令変更	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できません。	ご理解のとおりです。
30	実施方針	18						リスク分担表(案)整理No.2法令変更	「本事業に直接関係する法令の新設・変更等」は市の負担となっておりますが、施設所有者に係る法令変更、法令解釈変更の場合は、市負担と考えてよろしいでしょうか。例えば、市が所有している施設・設備が法令変更により新たな点検項目が実施された場合等。	ご理解のとおりです。
31	実施方針	18						表リスク分担表(案)整理No.2・3	No.2とNo.3の法令の新設・変更等に関して、本事業に直設関係する法令の新設・変更等とは具体的にどのような法令変更を想定されているのでしょうか。具体的にご教示願います。	設計・建設及び維持管理・運営に直接関係する法令や建築物の敷地、構造又は建築設備に関する法令、消費税の変更等を想定していますが、詳細は入札公告時に示します。
32	実施方針	18						税制変更No.4,5	本事業の業務を実施する特定目的会社は、貴市の要求水準に基づき本施設の整備、維持管理及び運営業務を行うことのみを目的とする株式会社であり、あくまでも本事業は公共事業で事業主体は貴市であることから、特定目的会社に事業所税は課税されない認識でよろしいでしょうか。	特別目的会社の本店所在地が神戸市内となるため、課税対象と判断される可能性があります。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
33	実施方針	18					リスク分担表(案)整理No.9住民対応	事業用地が住宅地に隣接しており、相当の注意を払って維持管理・運営業務を行っていたとしても近隣住民から維持管理・運営についての苦情を受ける可能性が考えられます。この場合の対応及び設備の増加費用などの負担は、事業用地を選定された貴市のリスク分担との認識でよろしいでしょうか。	事業者が要求水準書に従って業務を実施するために、善良なる管理者の注意義務を尽くしても通常避けることのできないものについての近隣対策についての責任及び費用は市が負担します。
34	実施方針	18					リスク分担表(案)No.10環境問題	悪臭や排水水質の悪化の原因が、学校での残渣の分別、残った牛乳の混入の場合は、市側のリスクとしていただけませんか。特に牛乳が多量に排水処理施設に混入すると悪臭や水質悪化の原因となります。可能な限り、廃棄物として処理していただけますようお願いいたします。	事業者が要求水準書に従って業務を実施してください。なお、牛乳については学校で処理します。
35	実施方針	18					リスク分担表物価変動No17	参考(基準)となる刊行物と採用する時期をご教示願います。	入札公告時に示します。
36	実施方針	18 20					リスク分担表(案)物価変動整理No17	施設供用開始前のインフレ・デフレ(※2)建設業務では-1.5%以上+1.5%以下の物価変動は事業者が負担することを予定しているとありますが具体的に使用する指数及び起算日は入札公告時に示されるという認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
37	実施方針	18					リスク分担表(案)契約の未締結・遅延No26	議会の議決が得られない場合の負担者が市と事業者の双方に〇となっていますが、負担割合はどの様にお考えでしょうか。	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。
38	実施方針	19					リスク分担表工事遅延No41,42	令和4年4月現在、鉄骨部材・照明器具・キュービクル・住設機器等の納期が長期(1年以上)に渡っております。この様な建設資材の納期遅延による工事遅延は、不可抗力事項として考えて宜しいでしょうか？	建設資材の納期遅延を発生した要因により不可抗力に該当するか否かを判断します。
39	実施方針	19					リスク分担表(案)整理No.49運営開始の遅延	運営開始の遅延リスクにおいて、事業者に帰責事由を問うことのできない事象は、市側の負担としていただけませんか。	事由により判断します。詳細は入札公告時に示します。
40	実施方針	19					表リスク分担表(案)整理No.53.54	No.53と54の維持管理・運費の増大の要因が、法令の変更によるもので、その要因が市にも事業者にも帰責事由が認められない場合、かかる費用増大は市のリスクとしていただけませんか。	法令変更の内容によります。詳細は入札公告時に示します。また、No.29～31を参照してください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
41	実施方針	19						施設等の損傷 No57	不可抗力を除く事故・災害による施設の損傷は事業者負担とされておりますが(No.57)、「①不可抗力を除く事故」及び「②不可抗力を除く災害」について、それぞれどのようなものを想定されているかご教示いただけますでしょうか。	事業者の帰責事由による事故・災害を想定しています。
42	実施方針	19						施設等の損傷 No57	不可抗力を除く事故・災害による施設の損傷は事業者負担とされておりますが(No.57)、事業者が損傷を負担するのは善管注意義務等の観点から事業者に帰すべき責が明らかとなった場合に限るとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	実施方針	19						リスク分担表(案) 整理No.58施設等の契約適合	契約不適合責任期間内とは、事業期間との解釈でよいでしょうか。	契約不適合責任期間は、入札公告時に示します。
44	実施方針	19						リスク分担表(案) No.58施設等の契約適合	事業期間内に法令変更により本施設が、既存不適合となった場合、改修などのリスクは施設を所有する市側のリスクとの認識でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
45	実施方針	20						リスク分担表(案) 整理No.78性能確保	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るとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
46	実施方針	20						リスク分担表(案) 整理No.78性能確保	施設引渡し時の状態として、性能及び機能が保たれていれば経年による劣化は許容されるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
47	実施方針	20						(※4)不可抗力に関するコメント	「サービス対価の -1%以上 +1%以下 の損害は事業者が負担することを予定している。」と記載がございますが、これは、事業期間全体のサービス対価ということではなく、施設整備期間・維持管理運営期間毎のサービス対価の1%という理解でよろしいでしょうか。 また、維持管理運営期間は【年間の】サービス対価の1%までとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、詳細は入札公告時に示します。
48	実施方針	20						表 リスク分担表(案)	建設業務の物価変動の基準をご教示願います。	入札公告時に示します。
49	実施方針	20						表 リスク分担表(案)	維持管理・運営業務の物価変動の基準をご教示願います。	入札公告時に示します。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
50	実施方針	21	4.1			オ		既存建物	旧青陽西養護学校校舎等の解体後は地中障害となるものは一切ないとの理解で宜しいでしょうか。 万一、地中残置物(杭、雨水側溝等)があった場合の処分費用は市の負担との理解で宜しいでしょうか。	添付資料1に示す河川保全区域内の既存杭は残置し、その他はすべて撤去します。残置する既存杭以外に地中残置物が確認された場合は、必要に応じて要求水準書の変更、サービス対価の見直し等を行います。 なお、本件施設用地を見直しましたので、添付資料2をご確認ください(西側用地及び南側を一部追加)。
51	実施方針	21	4.1			オ		既設建物	『旧青陽西養護学校校舎等が立地するが、令和5年8月末までに解体予定』とありますが解体工事期間中に現地事前調査等で立ち入ることは可能でしょうか。	解体工事の円滑な施工を阻害しない範囲内で、解体工事期間中に現地事前調査等で立ち入ることができるように市が調整します。
52	実施方針	21	4.1			オ		既設建物	『旧青陽西養護学校校舎等が立地するが、令和5年8月末までに解体予定』とありますがその場合、建設工事期間が14ヵ月となりますので工程的に厳しいかと思われます。それで解体工事をもう少し早く完了して頂くことは可能でしょうか。 また解体工事が予定よりも遅れた時は、事業スケジュールを見直していただけるのでしょうか。	前段につきましては原案のとおりとします。 後段につきましてはご理解のとおりです。
53	実施方針	21	4.1			オ		既設建物	既設建物は基礎(杭)を含めてすべて撤去されていると考えて宜しいでしょうか。※残置物なし また解体後の地盤レベルは解体前と同レベルと考えれば宜しいでしょうか。	前段につきましては、No50を参照ください。 後段につきましては、解体後の地盤レベルが平均でGL-400mmとなる予定ですが、詳細は入札公告時に示します。
54	実施方針	21	4.1.			オ		既存建物	旧青陽西養護学校校舎等の解体について、地中に杭がある場合は、杭もすべて撤去されますか。過去の案件で杭を残置していた例があり、センターの建物の配置により事業者が残置杭の処理を行わなければならない、その本数も配置によって大きく異なるため事業費に影響が生じた例があるので事業の公正性を確保するうえで残置杭がある場合はご教示願います。	No50を参照ください。
55	実施方針	22	4.2.4					諸室等	一般エリアの共用部分に「備蓄倉庫来客用便所」とありますが、「備蓄倉庫」と「来客用便所」との理解で宜しいでしょうか。	一般エリアの共用部分は、「来客用便所」のみの設置で、「備蓄倉庫」の設置は不要です。 「備蓄倉庫」は、給食エリアの一般区域のみに設置してください。
56	実施方針	22	4.2.4					諸室等	「備蓄倉庫」が「一般エリア/共用部分」と「給食エリア/一般区域」の2箇所に記載があります。それぞれ必要ということでしょうか。	No55を参照ください。
57	実施方針	22	4.2.4.					表	一般エリア、共用部分の備蓄倉庫来客用便所とは備蓄倉庫、来客用便所との理解でよろしいでしょうか。	No55を参照ください。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
58	要求水準書(案)	3	1.1.6.		エ			災害への備え	大規模災害時には、避難者などに対して食料を提供できるように炊き出し設備を備えるなど、地域の防災拠点としての役割を担う。とありますので給食センターに求められるのは、災害時における食事提供という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、それ以上の提案を妨げません。
59	要求水準書(案)	8	1.4.7					その他	「建築基準法第48条第3項ただし書きの許可」の申請者は事業者又は神戸市のどちらとなるのでしょうか。また、申請には本事業予定地を選定した理由書(許可が不要である他敷地がなかった理由)は神戸市が作成して頂けると考えて宜しいでしょうか。	前段につきましては、事業者となります。後段につきましては、市が作成します。
60	要求水準書(案)	8	1.4.7					その他	「建築基準法第48条第3項ただし書きの許可」に関して、本事業(給食センターの建設)に関して許可手続きに必要な利害関係者(近隣住民)の合意は概ね得られていると考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
61	要求水準書(案)	8	1.4.7					その他	「建築基準法第48条第3項ただし書きの許可」に関して、本事業(給食センターの建設)に関して許可手続きに必要な利害関係者(公聴会に出席する近隣住民)の対象範囲を御提示下さい。	個別の公聴会の案内は敷地境界から50mの範囲になりますが、公聴会の案内は建築基準法で公告が必要とされており、市の公報に掲載いたします。そのため公聴会には、どなたでも出席が可能になります。
62	要求水準書(案)	8	1.4.7					その他	「建築基準法第48条第3項ただし書きの許可」に関して、通知者及び公聴会の主催者は事業者又は神戸市のどちらになるのでしょうか。また、建築審査会が開催される場合の説明者も合わせてお示し下さい。	公聴会的主催者は市(建築住宅局建築指導部建築安全課。以下、「建築安全課」という。)となります。開催の通知者も市(建築安全課)になりますが、利害関係者等への周知については事業者にご協力をいただくことがあります。なお、公聴会での事業説明は事業者で行っていただきます。建築審査会の開催及び事業説明等は市(建築安全課)が行います。
63	要求水準書(案)	8	1.4.7					その他	「建築基準法第48条第3項ただし書きの許可」に関して、用途規制の特例許可手続きの合理化(建築基準法第48条第16項第2号)により、共同調理場(給食センター)に関しては許可の実績の蓄積があるものとして建築審査会の同意は不要との理解で宜しいでしょうか。開催が必要な場合は開催月を御提示下さい。	前段につきましては、今回の計画が、用途規制の特例許可手続きの合理化の基準に合致しないため、建築審査会の同意は必要です。後段につきましては、具体的な協議を進めてみないと、開催時期はお伝え出来ません。
64	要求水準書(案)	8	1.4.7					その他	「建築基準法第48条第3項ただし書きの許可」の手続きに関して、提案書作成にあたりスケジュール等について担当課に直接相談しても宜しいでしょうか。	神戸市教育委員会事務局健康教育課に相談ください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
65	要求水準書(案)	8	1.4.7.					業務範囲	敷地内にある旧青陽西養護学校校舎等の解体・撤去工事は事業者の業務範囲外となる理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 敷地内にある旧青陽西養護学校校舎等の解体・撤去工事は、市で実施します。
66	要求水準書(案)	8	1.4.7.					既設建物	旧青陽西養護学校校舎等が立地するが、令和5年8月末までに解体予定とありますが、市側で解体するという理解でよろしいでしょうか。	No67を参照ください。
67	要求水準書(案)	8	1.4.8		イ	(イ)		事業概要	「市が別途発注する牛乳等(以下、「直接搬入品」という。)の配送・容器の回収は、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。	No34を参照ください。
68	要求水準書(案)	8	1.4.8.		イ	(ア)		2献立	「中学校2献立(副食3品以上)方式とする。」と記載がありますが、配送ルートの検討や調理機器能力等の算出のため、献立ごとの提供配送校内訳を御教示ください。	A献立は、歌敷山、神陵台、星陵台、多聞東、垂水、福田、本多聞、舞子中学校、B献立は、太田、塩屋、高倉、鷹取、垂水東、飛松、友が丘、西落合、桃山台、横尾、竜が台中学校に配送予定です。 ただし、事業者選定後に事業者に過度な負担のかからない範囲で調整する可能性があります。
69	要求水準書(案)	8	1.4.8					提供食数	1献立当たりの食数は最大4,500食を想定した調理設備を検討すればよろしいでしょうか。 また、生徒数は事業期間を通して変わらないという理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、提案時には、生徒数は事業期間を通して変わらない前提として提案してください。 なお、供用開始後の生徒数は一定の変動は生じますが、大きく変動しないよう配慮します。
70	要求水準書(案)	9	1.4.8		ウ	(イ)		施設形態	「整備する本件施設は複層階(3階建て)を想定している」とありますが、建築基準法第48条第3項ただし書きの許可に際し、3階建てでも問題ないと関係課の了承は得られているとの理解で宜しいでしょうか。	3階建てとしても問題ない前提で提案してください。
71	要求水準書(案)	9	1.4.8		ウ	(イ)		施設形態	「整備する本件施設は複層階(3階建て)を想定しているが、要求性能の確保及び衛生面・機能等に支障がなければ、構成を変更してもよい。」とありますが、事業用地の形状・面積や要求水準で求められている仕様から3階建て以外には不可能ではないかと思えます。これまで貴市にて3階建て以外にご検討されたプランがございましたらご教示ください。	3階建て以外に検討したプランはありません。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
72	要求水準書(案)	9	1.4.8.		オ			配送	配送校の給食到着は、給食開始の何分前までに到着すれば良いか御教授ください。また、回収可能時間は何時から可能か御教示ください。	前段につきましては、40分前に到着してください。後段につきましては、現時点では決まっておらず、事業者決定後に決定します。なお、入札公告時に、提案にあたっての時間は示す予定としています。
73	要求水準書(案)	9	1.4.8.		カ			喫食時間	配送校の喫食時間は何時から何時までか御教示ください。	No72を参照ください。
74	要求水準書(案)	9	1.4.8.		カ			配送校とその所在地	入札前に配送校見学の予定はありませんでしょうか。 配送校における配送車両の校内動線の確保や整備、配送車両からコンテナを降ろすプラットホームと配膳室の整備は市が行うという理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、配送校見学の予定はありません。後段につきましては、ご理解のとおりですが、プラットホームを設置する配送校は垂水東中学校のみとなります。
75	要求水準書(案)	9	1.4.8.		カ			配送校とその所在地	配送校を変更するための協議を事業者を求める場合があります。とありますが、配送校変更に伴う配送車両及び配送員、配送補助員及び配膳員が増える場合の増加費用は市負担という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)	9	1.4.8.		キ			【配送校の状況】	各コースの配送校の内訳をお示しください。未定の場合は、各コースの食数の内訳は最大4500食ずつ、クラス数は合計値の約半分で計画すればよろしいでしょうか。	No68を参照ください。
77	要求水準書(案)	9	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	配送校の状況は令和3年5月1日現在となっておりますが、今計画はこちらに記載している内容で計画するとの理解で宜しいでしょうか。供用開始時の状況で計画する場合は情報を公開お願い致します。	配送校の状況は参考として示したものとなります。供用開始時の状況の資料はないため、現在の配送校の状況を基に計画していただいて結構ですが、事業者選定後は、事業者に過度な負担のかからない範囲で調整する予定としています。
78	要求水準書(案)	9	1.4.8.		キ			【配送校の状況】	学級数と教職員数の小計欄の数字が、各学校の合計値と異なっているようです。(学級数:記載数は252→実際の合計値は274、教職員数:記載数は587→実際の合計値は634)。再度お示しください。	以下の内容に変更します。 ・学級数274 ・教職員数634 ・実際の合計値8,849
79	要求水準書(案)	10	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	「【配送校の状況(令和3年5月1日現在)】」の学級数の小計が252と記載がありますが、19校の学級数を合わせると小計は274です。記載誤りの場合は、正しい数値をご教示ください。	No78を参照ください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
80	要求水準書(案)	10	1.4.8.		キ		配送校及び学級数等	「【配送校の状況(令和3年5月1日現在)】」の教職員数の小計が587と記載がありますが、19校の教職員数を合わせると小計は634です。記載誤りの場合は、正しい数値をご教示ください。	No78を参照ください。
81	要求水準書(案)	10	1.4.8		ケ		光熱水費の負担	今後の光熱水費の急激な高騰は事業者では予測が出来ないため、光熱水費は市負担としてくださいますようご検討をお願いいたします。	入札公告時に示します。
82	要求水準書(案)	12	2.1.2		ア		実施体制	設計・建設業務責任者は統括責任者が兼務することはできますか？	設計・建設業務責任者と統括責任者の兼務は可とします。
83	要求水準書(案)	14	2.2.3		ア	(キ)	周辺環境	計画地周辺の「騒音・振動・臭気・電波障害・有害物質の排出等」について現時点で把握されている情報があればご教示願います。	公表する情報はありません。
84	要求水準書(案)	15	2.2.3		ウ	(イ)	植栽整備	「高木は不可とする。」とありますが、「神戸市建築物等における環境配慮の推進に関する条例」で高木が必要な場合でも不可となるのでしょうか。	「神戸市建築物等における環境配慮の推進に関する条例」で高木が必要な場合には高木の植栽を可としますが、できる限り高木を植栽しないように計画し、市と協議し決定します。
85	要求水準書(案)	16	2.2.9		カ		近隣対応・周辺対策業務	公聴会の開催の主体は市であり、事業者は準備対応を行うと理解してよろしいでしょうか？	No62を参照ください。 また、左記の準備対応は事業者とします。
86	要求水準書(案)	16	2.2.9.		カ		近隣対応・周辺対策業務	48条ただし書許可に係る公聴会開催に伴う説明会の開催等を行うとともに、公聴会等が出された意見・要望はできる限り取り入れることとありますが、要求水準や提案内容から逸脱しない範囲で取り入れるという理解でよろしいでしょうか。 また、今現在の近隣からの意見などございましたらご教示ください。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、周辺住民の集会の会場利用のほか、交通渋滞の発生防止、隣接する学校の児童生徒の安全確保の要望があります。 なお、周辺住民の集会に係る調整等は、事業者選定後に事業者と協議する予定です。
87	要求水準書(案)	16	2.2.10		イ	(ウ)	各種許認可申請等の手続業務	建築確認申請の市に事前説明は、本件の市担当者に行うのでしょうか、それとも市の建築安全部局に行うのでしょうか？	市担当者(神戸市教育委員会事務局健康教育課)に確認してください。
88	要求水準書(案)	16	2.2.11		ア		中間検査	中間検査を実施するように記載されておりますが中間検査を実施する時期はいつ頃を想定されていますでしょうか。	提案に委ねます。
89	要求水準書(案)	18	3		ケ		開業準備業務	映像紹介資料の時間は何分くらいを想定されていますでしょうか？	現時点では、15分から20分程度を想定していますが、事業者選定後に決定します。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
90	要求水準書(案)	19	4.1.3		イ			実施体制	業務品質の向上に係る提案書について、書式等に定めはありますでしょうか。	書式の有無を含め、入札公告時に示します。
91	要求水準書(案)	19	4.1.3		ウ			実施体制	維持管理業務の実施状況や本件施設の状況を保管する専用管理システムとは、本件用に開発したシステムでしょうか、それとも汎用システムの利用で宜しいでしょうか？	提案に委ねます。
92	要求水準書(案)	19	4.1.3		エ			実施体制	建物診断およびモニタリングの実施頻度は事業者の提案で宜しいでしょうか？	ご理解のとおりですが、要求水準書、事業契約書等の規定は遵守してください。
93	要求水準書(案)	20	4.1.6		エ			主な修繕・更新業務の修繕費用	主な修繕・更新業務で修繕等が必要と判断するのは事業者でしょうか？また必要と判断された場合の修繕費用は事業者負担と考えて宜しいでしょうか？	前段につきましては、要求水準を満たしている限りは、ご理解のとおりです。 後段につきましては、ご理解のとおりです。
94	要求水準書(案)	21	4.1.7		ア			大規模修繕費用	事業期間中に大規模修繕が必要と判断するのは事業者でしょうか？また必要と判断された場合の大規模修繕に関する費用は事業者負担と考えて宜しいでしょうか？	前段につきましては、ご理解のとおりですが、大規模修繕が発生しないよう計画してください。 後段につきましては、ご理解のとおりです。
95	要求水準書(案)	21	4.1.7.		イ			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	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。合理的に点検できる範囲との理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書(案)	21	4.1.7.		ウ			大規模修繕	「事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないこと」とありますが、基本的な考え方として、維持管理期間＋終了後1年の期間内においては、大規模修繕(計画的含)の必要性はない、という認識で宜しいでしょうか。	維持管理期間＋終了後1年の期間内においては、大規模修繕(計画的含)は発生しないよう計画してください。
97	要求水準書(案)	22	4.1.7.		ウ			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	「事業期間終了年度もしくは、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。」とありますが、修繕の内容によっては、必ずしも事業期間終了年度及びその前年でなくても事業期間終了前に工事が終了し、かつ引き渡し時に性能を維持していれば問題ないとの認識でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
98	要求水準書(案)	22	4.2.1.		イ	(ア)		建築物保守管理業務	本件事業で貴市が想定される建築物について、「特定建築物に該当する」という認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答	
99	要求水準書(案)	23	4.2.2		イ	(ア)	運転・監視	「建物内を定期的に巡視し、各部屋の空気環境状態を確認し、最適な環境の維持に努めること。」とございますが、換気扇等の空気調和設備の状況を確認すればよろしいでしょうか。	左記の他、法令等で必要となる点検等も行ってください。	
100	要求水準書(案)	23	4.2.2.		イ	(ア)	建築設備保守管理業務－運転監視	運転監視を行う設備員について、「常駐の必要性がある」という認識で間違いはないでしょうか。	提案に委ねます。	
101	要求水準書(案)	23	4.2.2		ウ	(イ)	建築設備保守管理記録の作成、保管及び報告	点検記録を5年以上保管とありますが電子データ保管すれば紙ベースでの保管は不要でしょうか。	ご理解のとおりです。	
102	要求水準書(案)	23	4.2.2		ウ	(イ)	建築設備保守管理記録の作成、保管及び報告	事業期間が終了した時点で保管期間はなくなるということでしょうか。	ご理解のとおりですが、事業期間終了時に記録を引き渡してください。	
103	要求水準書(案)	26	4.2.6		イ	(ア)	清掃用具	清掃用具は、エリア別、作業別に洗浄と乾燥を行い、保管も個別に行うこと。とありますが、ここでいう乾燥とは機械乾燥ではなく、自然乾燥させるという理解でよろしいでしょうか。	乾燥方法は提案に委ねます。	
104	要求水準書(案)	27	4.2.6		イ	(イ)	建物全般	「建物の周囲は、常に清潔に保ち、鳥類、ねずみ、ハエ及びゴキブリ等、衛生害虫等を誘引するような廃棄物等を放置しないこと。」とありますが、事業者が害虫や鳥害への対策を実施していても、被害が発生する場合、敷地内の原因調査は事業者で実施し、その原因が敷地外に起因すること認められた場合には、調査及び被害に対する復旧及び対策費用は、市の負担との認識でよろしいでしょうか。	事象によるため、事象に応じて協議して決定します。	
105	要求水準書(案)	26	4.2.6		イ	(イ)	a (f)	清掃業務	使用する薬剤について指定等はございますでしょうか？	提案に委ねます。
106	要求水準書(案)	27	4.2.6		イ	(イ)	a (j)	作業区域内の清掃	作業区域内の清掃に関して、作業区域内とは調理場内との認識でよろしいでしょうか、また天井及び窓ガラスを月1回以上清掃を行うこと、ただし天井清掃については市の承認を得た場合委この限りではないと記載がありますが、高所の窓ガラスも同様にしていただけませんか。	前段につきましては、給食エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域となります。後段につきましては、高所の窓ガラスも同様とします。
107	要求水準書(案)	27	4.2.6		イ	(イ)	a (j)	作業区域内の清掃	(j)作業区域内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は、給食提供日につき1日1回以上、内壁面から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。とありますが、毎月高所の天井の清掃は運営期間中は困難と思われます。随時点検を行い、汚れている箇所については、月1回以上清掃を行い、高所については、長期休暇中に清掃を行うという認識でよろしいでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、市の承認を得た場合には、汚れている箇所については、月1回以上清掃を行い、高所については、長期休暇中に清掃を行うことも可とします。

＜実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
108	要求水準書(案)	27	4.2.6		イ	(イ)	b (e)	作業区域内の清掃	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、特別清掃は、春夏秋冬の長期休暇中に毎回必ず行わなければならないということではなく、衛生的な調理環境を維持するのに適切な頻度を設定し、長期休業期間中に実施すればよい、との認識でよろしいでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、市の承認を得た場合には、ご理解のとおりです。
109	要求水準書(案)	27	4.2.6		イ	(ウ)	a	建築設備	換気扇及びフィルターを学期ごとに1回及び必要に応じて清掃することと記載がありますが、換気風量を確保できるよう点検・管理を行えば、フィルター清掃や換気扇の清掃は、必ずしも学期ごとに行う必要はなく、事業者により清掃回数を提案できるとの理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりですが、提案内容のとおり業務を実施できるかの可否については、事前に市に資料等を提出し、市の承認を得る必要があることにご留意ください。
110	要求水準書(案)	27	4.2.6		イ	(ウ)	c	清掃業務	照明設備の清掃頻度は事業者の提案で宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。
111	要求水準書(案)	28	4.2.6		イ	(エ)	e (b)	調理設備	「調理員の白衣を洗浄する洗濯機及び乾燥機は、適宜清掃、消毒を行うこと」と記載がありますが、白衣は自宅での洗濯、又はクリーニングではなく、施設内で洗浄するという認識でしょうか。	ご理解のとおりです。
112	要求水準書(案)	29	4.2.7		ア	(ア)		基本方針	本件施設の用途・規模・稼働時間を勘案して適切な警備計画を立てるとありますが、稼働時間は何時から何時を想定しておりますでしょうか。(稼働日数は195日/年をP10にて確認済み)	7:30～16:45を基本として想定していますが、詳細は事業者選定後に協議のうえ決定します。
113	要求水準書(案)	29	4.2.7		イ			基本方針	関係者不在時の施設警備について、有人(常駐)警備は求められず、機械警備業務(発報時の現場駆けつけ)のみの対応で良いとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
114	要求水準書(案)	29	4.2.7		ウ	(エ)		要求水準	緊急時に30分以内で現場に到着とありますが、25分(警備業法規定)とは別の規定との解釈で宜しいでしょうか。	要求水準も25分とします。
115	要求水準書(案)	29	4.2.8		ウ	(エ)		長期修繕計画作成業務	長期修繕計画に基づき実施する修繕および更新の費用は、長期修繕期間中の年数割ではなく、計画年度ごとの費用が支払われるとの認識で宜しいでしょうか？	入札公告時に示します。
116	要求水準書(案)	29	4.2.7		ウ	(キ)		要求水準	調理機器等の設備異常等とは、温度異常のことを指しますでしょうか。その他に必須の異常検知項目があればご教示願います。	温度異常以外に必須項目はありませんが、それ以外の提案も妨げません。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
117	要求水準書(案)	30	4.2.8		ウ	(オ)		要求水準	「事業期間終了後の適切な大規模修繕方法等について、適宜、市に助言を行うこと」とありますが、事業期間終了後に発生した大規模修繕に助言をするのではなく、事業終了時に市へ助言をすればよいのでしょうか。事業期間中には大規模修繕が発生しないものと考えております。	ご理解のとおりですが、事業者に過度な負担がかからない範囲で助言の協力をお願いする場合があります。
118	要求水準書(案)	31	5.1.4.		ア			食品検収・保管業務	学校給食衛生管理基準では、食品の検収・保管等は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会うことになっていますので、検収業務は貴市ご担当の業務であり、事業者の担当となるのは検収補助ではないでしょうか。また、食品の異常を見つけた場合、食品の返品は市側で行っていただけるという理解でよろしいでしょうか。	前段、後段ともに、ご理解のとおりです。
119	要求水準書(案)	35	5.3.1		イ	(ア)	f	前日調理	「原則として前日調理は行わず・・・」とありますが、前日調理とは前日における加熱調理を指すのでしょうか。また、前日に納品された野菜に虫が多く付着している場合等においては前日に下処理を行うことは問題ないのでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、市の了承が得られた場合には、可とします。
120	要求水準書(案)	38	5.3.1.		イ	(ク)	c	配食	「個人ごとに提供するデザート等についても、クラスごと及び学校ごとに仕分けした上で、コンテナに格納し、配送車へ積み込むこと。」とありますが、コンテナへの積載時はビニル袋などに収納した状態で、温度管理は不要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
121	要求水準書(案)	38	5.3.1.		イ	(ケ)		食物アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食に使用する食材は、納品、検収において、通常食で使用する食材と同じ動線を辿るという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、運営においては事業者に過度な負担がかからない範囲で動線等の協力をお願いする場合があります。
122	要求水準書(案)	39	5.3.1			(コ)		食物アレルギー対応の拡充	将来的には対応食物の拡大(最大で特定原材料7品目を検討とありますが、この場合も除去食であり、アレルギー対応調理室には、除去食対象となる原因食物を持ち込ま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。
123	要求水準書(案)	39	5.3.1		ウ	(ア)	a	配送車の仕様	配送車の大きさ等の仕様について制限はありますでしょうか。また、パワーゲートは必要でしょうか。	前段、後段ともに、提案に委ねます。配送校等の状況を踏まえて、適切な配送車や仕様等を提案してください。また、No74も参照ください。
124	要求水準書(案)	39	5.3.1		ウ	(イ)	a (b) (c)	配送業務	配送業務については食器食缶分離方式での配送計画を提案してもよろしいでしょうか。また、配送業務を行ううえで学校到着時間等に制限はありますでしょうか。	前段につきましては、食器食缶分離方式での配送計画の提案も可とします。後段につきましては、No72を参照ください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
125	要求水準書(案)	39	5.3.1		ウ	(イ)	c	計量業務	配送前、回収後の各食缶について、食缶毎に計量、記録すること。と記載がありますが、同41頁カ(ウ)との整合性についてご教授願えますか。	配送前の各食缶については、食缶毎に計量、記録してください。回収後の各食缶については、「5..3.1./カ/(ウ)」が正となります。
126	要求水準書(案)	39	5.3.1		ウ			配送・回収業務	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、校内の配送車両動線に樹木の成長により通行の障害となる場合があります。この場合、障害物の移設や伐採は市側でご対応頂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。
127	要求水準書(案)	39	5.3.1.		ウ			配送業務	配送車とコンテナ消毒機の合理的な計画のため、食器と食缶を別々に配送する二段階配送方式でご提案してよろしいでしょうか。	No124を参照ください。
128	要求水準書(案)	40	5.3.1.		オ	(ア)	e	配膳業務	「～学校ごとに決定された手順の配膳を行うこと。」と記載がありますが、食器や食缶などは配送コンテナのまま直接受け渡すのでしょうか。もしくは、配膳棚に移し替えが必要でしょうか。その他の場合は、詳細を御教示ください。	原則、生徒が配送コンテナから直接受け渡すことを想定しています。
129	要求水準書(案)	41	5.3.1.		オ	(ア)	g	配膳業務	「生徒等が配膳室まで取りに来て～」と記載がありますが、教室までは手運びとの理解で宜しいでしょうか。	手運びを予定しています。 なお、手運びでないこととなっても、事業者の業務に影響がでないよう配慮します。
130	要求水準書(案)	41	5.3.1.		オ	(ア)	h	アレルギー対応食配膳業務	「h アレルギー対応食については、教育委員会事務局から指定された方法により受け渡しを行うこと。」とありますが、コンテナへの積載方法検討のため、1人分ずつのまとめ方(カゴや箱など形のあるものに入れる、袋などサイズが限定されにくいものに入れる)などについて、想定がありましたらお示しください。	アレルギー対応食については、アレルギー毎に専用のカゴを用意して、継続的に当該カゴに入れて運搬することを想定しています。他の用途のカゴを変更して使用することは不可とします。なお、専用のカゴについてはサイズ等は指定しません。
131	要求水準書(案)	41	5.3.1		カ	(ア)		廃棄物処理	各学校の残滓の計算については、各学校の配膳室で実施してもよろしいでしょうか。	本件施設で行ってください。
132	要求水準書(案)	41	5.3.1		カ	(エ)	e	廃棄物の処理業務	維持管理・運營業務で発生した廃棄物等(残渣を含む。)は、市が回収する。と記載がありますが、回収に掛かる処分費用については貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
133	要求水準書(案)	41	5.3.1		カ			廃棄物処理業務	市が行う回収廃棄物の回収頻度は毎日でしょうか。保管量と回収頻度をご教示ください。	入札公告時に示します。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
134	要求水準書(案)	44	5.3.2.		イ		食品の納品・検収時間	すべての食材が前日までに入荷され、当日入荷の食材は一切ないということでしょうか。	ご理解のとおりです。
135	要求水準書(案)	44	5.3.2.		イ		食品の納品・検収時間	食材納品時間が8:30からとなっていますが、午前中は、当日使用する食材との動線の交差や保管スペースの不足が懸念されるため、調理終了後の午後にしていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
136	要求水準書(案)	47	6.1				諸室等	一般エリアの共用部分に「備蓄倉庫来客用便所」とありますが、「備蓄倉庫」と「来客用便所」との理解で宜しいでしょうか。	No55を参照ください。
137	要求水準書(案)	47	6.1.				備蓄倉庫来客用便所	一般エリアの共用部分に「備蓄倉庫来客用便所」と記載がありますが、「備蓄倉庫」と「来客用便所」の間に「、」が抜けてるとの理解で宜しいでしょうか。	No55を参照ください。
138	要求水準書(案)	47	6.1.				小会議室	一般エリアの「市専用部分」と「共用部分」に記載がありますが、P59の「市専用部分」には記載がありません。P60「共用部分」のみ概要及び要求事項を満たす計画であれば宜しいでしょうか。	市専用部の小会議室は不要とします。
139	要求水準書(案)	47	6.1.				見学者通路	通路から見える調理エリアはどの部屋を想定されていますでしょうか。ご教示ください。	煮炊き調理室を必須とし、その他の諸室は提案に委ねます。
140	要求水準書(案)	47	6.1.				泥落とし室	泥付き野菜はありますでしょうか。使用される場合、野菜の種類と納品量をご教示ください。	泥付き野菜の種類は、チンゲン菜、小松菜、ホウレンソウ、ニンジン、ジャガイモ(一部)等です。納品量は、資料8に、上記野菜の「納品状態」が「冷蔵(前日)」と記載されているものになりますので、使用量などから想定してください。
141	要求水準書(案)	48	6.2.				荷受室	炊き込みご飯の素は野菜類・調味料・一般物資・添物類用の荷受室から搬入されるという理解でよろしいでしょうか。米類の荷受室から搬入されるのは、白米とアルファ化米炊き込みご飯(赤飯等)という理解でよろしいでしょうか。	前段、後段ともに、ご理解のとおりです。
142	要求水準書(案)	48	6.2.				荷受室	各荷受け室に入荷する1日あたり食品の量をご教示ください。	献立の見直しを行い、食材・調味料を追加して資料8を添付資料3のとおり修正しましたので、こちらを参照してください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
143	要求水準書(案)	49	6.2					諸室の説明	諸室の説明で、検収室以降の各所室で『湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること』と記載されておりますが、これは、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って、と理解して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)	49	6.2.					泥落とし室	「b. ピーラーは移動式とするなど、食品に応じた作業に対応できる室とすること。」との記載がありますが、ピーラーは移動式に限定するもので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。
145	要求水準書(案)	49	6.2.					泥落とし室	「d. 野菜下処理室とはパススルーとすること。泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。」と記載がありますが、泥付き野菜等は衛生的に極力センター内部に持ち込ませないよう、荷受室側付近に配置する計画でもよろしいでしょうか。(その際、野菜下処理室とパススルーすることができません。)	左記の提案も可としますが、神戸市の中学校給食における泥付き野菜は、大量の泥が付着した状態での納品はありません。(ほとんど泥は付着しておらず、泥付き野菜の扱いで処理をお願いしたい。)
146	要求水準書(案)	50	6.2				d	野菜下処理室	全てのシンクは3槽シンク以上とすること。とありますが、野菜洗浄機を併設することは可能でしょうか。	野菜洗浄機を併設することを可とします。
147	要求水準書(案)	50	6.2.					野菜下処理室	「f.皮つきミカンを提供する予定のため、ミカンを洗う設備等を整えること」とありますが、具体的にどのような設備を想定されていますか。	ミカンを洗うためのシンクを想定していますが、それ以外の提案も妨げません。
148	要求水準書(案)	50	6.2.					冷蔵室、冷凍室	「下処理前、下処理後でそれぞれ魚肉類専用、野菜他専用の冷蔵庫を設置」とありますが、野菜は量も多く、下処理後はすぐに切さい作業に移るため、冷蔵室に保存するタイミングがありません。下処理後の冷蔵室は、厳密な温度管理の必要な「肉・魚・卵類」のみの設置でもよろしいでしょうか。	衛生管理等の観点から問題がない場合には、「肉・魚・卵類」のみの冷蔵庫の設置も可とします。
149	要求水準書(案)	50	6.2.					可燃物庫・不燃物庫	可燃物、不燃物庫として一室で配置してもよろしいでしょうか。	衛生管理等の観点から問題がない場合には、左記の提案も可とします。
150	要求水準書(案)	50	6.2.					野菜下処理室	地産品の野菜とはどのようなものがあるかご教示ください。	チンゲン菜、小松菜、ホウレンソウ、ニンジン、ジャガイモ(一部)、ニラ、キュウリ、白ネギ、ナスなどです。
151	要求水準書(案)	50	6.2.					野菜下処理室	「e. 地産品の野菜については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。」とありますが、下処理洗浄前の粗切りとしての理解でよろしいでしょうか？また、粗切りではない場合、どのような地場産食材をどういった目的で、切裁するかご教示ください。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、粗切り以外の想定をしていません。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
152	要求水準書(案)	51	6.2.					食品庫・調味料庫	「c.保管する食品の種別・量により弾力的に整理」とありますが、判断材料のため、具体的に種類や量をお示しください。	献立の見直しを行い、食材・調味料を追加して資料8を添付資料3のとおり修正しましたので、こちらを参照してください。
153	要求水準書(案)	52	6.2					食缶等回収用風除室	「食缶等回収用風除室」とありますが、スペースを有効に活用したいため、隣接する「洗浄室」との間に壁・扉等は設けず一体的な計画としても宜しいでしょうか。尚、「食缶等回収用風除室」はドックシェルターを採用するため、外部からの虫、砂塵を防止できるので、衛生環境は十分保たれます。	衛生管理等の観点から問題がない場合には、左記の提案も可とします。
154	要求水準書(案)	52	6.2.					食缶等回収用風除室	回収口は、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できるドックシェルターを設置するため、洗浄室のスペースの有効活用のためにも、風除室の要否は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	No153を参照ください。
155	要求水準書(案)	52	6.2.					洗浄室	「c.コンテナ室や汚染区域用器具洗浄室(洗浄ゾーン)、残渣庫に隣接させること。」とありますが、ここでいう汚染区域用の器具とは、どのような器具の洗浄を想定されているのでしょうか？ 下処理エリアの器具洗浄室に隣接した場合、非汚染区域の調理室を通過することが予想されます。	前段につきましては、洗浄ゾーンで使用する器具で、洗浄機で洗浄できない器具を洗浄する室を想定しています。 後段につきましては、「汚染区域用器具洗浄室(洗浄ゾーン)」は、洗浄ゾーン専用の汚染区域用器具洗浄室をいい、下処理エリアの器具洗浄室とは別の室となります。 なお、衛生管理等の観点から問題がなく、「汚染区域用器具洗浄室(洗浄ゾーン)」が不要な場合は、「汚染区域用器具洗浄室(洗浄ゾーン)」を設置しない計画も可とし
156	要求水準書(案)	52	6.2.					洗浄室	「汚染区域用器具洗浄室(洗浄ゾーン)に隣接させること」とありますが、一般的に汚染区域用器具洗浄室は、荷受けに使用した容器などを洗浄する部屋で、そのエリアのみで洗浄から消毒保管が完結するため、特に洗浄室に隣接させる必要性はないと考えます。レイアウト上も難しいと思いますので、要求から外していただけないでしょうか。もしくは、要求の意図を明確にし、代替案を提案できるようにしていただけないでしょうか。	No155を参照ください。
157	要求水準書(案)	53	6.2.					野菜上処理室	野菜上処理後の作業性に考慮し、野菜上処理室を野菜上処理コーナーとしてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
158	要求水準書(案)	53	6.2.					野菜上処理室	スペースの有効活用と、スムーズな作業動線確保のため、煮炊き調理室と一体で計画してもよろしいでしょうか。	No157を参照ください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
159	要求水準書(案)	53	6.2					揚物・焼物室	「調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮すること。」という点について、スチームコンベクションオーブンは加熱前と加熱後で人を変えるなど運営の工夫により衛生面を確保することで構わない、という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
160	要求水準書(案)	53	6.2.					揚物、焼物室	給食センターの連続フライヤーでの揚げパンの調理は想定されていますか。想定されている場合、P78に記載の食缶で問題なく配缶できるとの理解でよろしいでしょうか。	揚げパン調理の予定はありません。
161	要求水準書(案)	53	6.2.					揚物、焼物室	「b. 調理前の食品と調理後の給食を運搬する動線が、交差しないよう配慮」とは、調理前の食品を扱うエリアと調理後の給食を配缶するエリアが明確に分かれていれば、パススルー式の機器の導入は必須で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。
162	要求水準書(案)	54	6.2.					和え物コーナー	「最大9,000食／日の調理に対応」とありますが、資料8の想定献立では、冷却メニュー(=和え物)はどちらか1コースのみの提供のようです。1コース分の調理能力でよろしければ、経済的な計画が可能ですが、いかがでしょうか。	最大4,500食／日の調理に対応で可とします。
163	要求水準書(案)	54	6.2.					和え物コーナー	和え物コーナーを和え物室として独立した室として提案することは可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
164	要求水準書(案)	54	6.2.					和え物コーナー	「d.～冷却後の温度管理のため、冷蔵庫を設置すること。」と記載がありますが、要求水準書案P36の「k 和え物、サラダについては、加熱調理後、～冷凍冷蔵庫の庫内温度について、自動記録装置等により記録すること。」と記載があります。和え物コーナーに冷凍設備は不要との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
165	要求水準書(案)	54	6.2.					和え物コーナー	「多様な献立に対応可能な、調理設備・調理備品等を設置すること。」とありますが、和え物用の加熱機器として釜ではなくスチームコンベクションオーブンを利用する献立の想定はありますでしょうか。	想定しています。
166	要求水準書(案)	54	6.2.					アレルギー対応調理室	「c.搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設けること。」と記載がありますが、この個食配送容器の型式・寸法・数量をご教示願います。	下記の内容を想定しています。 型式:指定なし 寸法:幅95×奥行95×高さ125mm、容量0.4L程度 数量:90個程度

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
167	要求水準書(案)	54	6.2.					アレルギー対応調理室	「c.搬送に使用する個食配送容器の保管庫を設けること。」と記載がありますが、P78,6.3.7.,イ,(ウ)「ランチジャーは市で調達する。」の記載と同様に個食配送容器も市で調達する理解で宜しいでしょうか。	P78,6.3.7.,イ,(ウ)「ランチジャーは市で調達する。」の記載の「ランチジャー」は、ここで記載の「個別配送容器」と同じ物となります。 ここで記載の「個別配送容器」は、市で調達します。
168	要求水準書(案)	55	6.2.					炊飯設備	混ぜご飯の時の混ぜる具材に釜などで加熱する献立はありますでしょうか。具材を調理する献立はありますか？ 炊き込みご飯の時の炊きこむ具材に、炊き込む前に一次調理(加熱調理)が必要なものがあるのでしょうか？	前段につきましては、あります。 後段につきましては、ありません。
169	要求水準書(案)	55						炊飯設備	1日最大2種類の炊飯に対応する設備を整備する、という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
170	要求水準書(案)	55	6.2.					添物用仕分室	「a. 添物、デザート等の～。なお、「配送・コンテナプールゾーン」に設置することは不可とする。」と記載がありますが、コンテナへの積み込み作業を考慮すると「配送・コンテナプールゾーン」に添物用仕分室や保管機器があった方が効率的かと思われませんが、不可の意図を御教示ください。	衛生管理上の観点から当該規定としています。
171	要求水準書(案)	55	6.2.					添物用仕分室	「a. 添物、デザート等の～。なお、「配送・コンテナプールゾーン」に設置することは不可とする。」と記載がありますが、他の諸室と併用することや他の諸室内の一区画にスペースとして設ける提案は可能でしょうか。	衛生管理等の観点から問題がない場合には、左記の提案も可とします。 ただし、入荷は野菜類・調味料・一般物資・添物類用の荷受室からとってください。
172	要求水準書(案)	55	6.2.					添物用仕分室	「a. 添物、デザート等の～。なお、「配送・コンテナプールゾーン」に設置することは不可とする。」と記載がありますが、入荷は「野菜類・調味料・一般物資・添物類、肉・魚・卵類」とし、添物用仕分室は配送側に配置する計画は宜しいでしょうか。	入荷は、No171を参照ください。 衛生管理等の観点から問題がない場合には、添物用仕分室は配送側に配置する計画も可とします。
173	要求水準書(案)	55	6.2.					添物用仕分室	「c. 冷凍庫を設置すること。」と記載がありますが、「【資料9】デザート等一覧」を参照するとセンター内に配送されるは「前日の冷凍品」のみとの理解で宜しいでしょうか。また、冷蔵設備は必要ないとの理解で宜しいでしょうか。	前段、後段ともに、ご理解のとおりです。
174	要求水準書(案)	55	6.2.					添物用仕分室	「c. 冷凍庫を設置すること。」と記載がありますが、保管容量は9000食分必要でしょうか。献立の重複が無いようであれば、1献立分(4500食)の保管容量でも問題ないか御教示ください。	原案のとおりとします。(9,000食必要)

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
175	要求水準書(案)	55	6.2					添物用仕分室	「a. 添物、デザート等の～。なお、「配送・コンテナプールゾーン」に設置することは不可とする。」と記載がありますが、衛生面に配慮した提案であれば「配送・コンテナプールゾーン」に設置することは可能でしょうか。	No171,172を参照ください。
176	要求水準書(案)	55	6.3					添物用仕分室	冷凍庫台数を適切に調達するため入荷量をご教示ください。	資料8から想定して、ご提案ください。 また、No142も参照ください。
177	要求水準書(案)	55	6.2.					コンテナ室	「f.コンテナ消毒保管機を設けること」とありますが、通常、消毒機器による消毒は、内部に積載した食器の消毒を目的としているため、外装や食缶用のコンテナの消毒は、文部科学省発行洗浄消毒マニュアルPart1P23記載の通り「アルコール、次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤」による消毒方法でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
178	要求水準書(案)	57	6.2.					非汚染作業区域前室	「b.準備室と調理室の間にエアシャワーを設置」とありますが、エアシャワーをこの配置とすると、手洗い後エアシャワーの通過となると思います。手洗いやエアシャワーの通過など、必要な工程を経れば、順番は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	ご理解のとおりです。
179	要求水準書(案)	57	6.2.					非汚染作業区域前室	「b.この前室は、更衣室、準備室から構成されるものとし、」とありますが、非汚染作業区域前室に設置する更衣室は、調理従事者が、どのような目的で使用する更衣室なのかご教示ください。	前室で白衣等を着用する場合を想定しての規定となりますが、前室以外で白衣等を着用する提案を妨げるものではありません。 したがって、前室以外で白衣等を着用する提案で、衛生管理等の観点から問題がない場合には、当該更衣室の設置のない提案も可とします。
180	要求水準書(案)	58	6.2					調理従事者用便所	「g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること」とありますが、便所も大量調理マニュアルに示されている基準値を満たす空調(冷暖房)は必須でしょうか。	調理室で基準値を満たしていれば、便所の空調は不要です。
181	要求水準書(案)	58	6.2					諸室の説明	調理従事者用便所の概要及び要求事項欄に『g. 湿度 80%以下、温度 25℃以下で管理すること』と記載されていますが、調理場ではないのですが、温湿度管理は必要でしょうか。また必要な場合は調理従事者が使用する時間帯のみで宜しいでしょうか。	前段につきましては、No180を参照ください。 後段につきましては、ご理解のとおりです。
182	要求水準書(案)	59	6.2					諸室の説明	市職員用事務室に、録画できるモニターの設置とありますが、各調理場内にカメラを設置するという認識で宜しいでしょうか。また録画の保存日数に特段の指定はございますでしょうか。	前段につきましては、調理場内の各室にカメラを設置することを想定しています。 後段につきましては、31日とします。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
183	要求水準書(案)	59	6.2.					市職員用事務室	調理場内の各室を見ることができるモニターは録画できるものとするがありますが、録画可能時間の指定はありますか。	調理従事者が作業している時間は必須とし、それ以上の提案は妨げません。
184	要求水準書(案)	59	6.2					諸室の説明	市職員用玄関の概要及び要求事項欄に『c. 出入口は、密閉できる構造であり・・・また、オートロックを設置すること。』と記載されていますが、外来者が入所するときは市職員用事務室で開錠することで宜しかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
185	要求水準書(案)	59	6.2.					諸室の説明	市専用部分の想定面積をご教示願います。	提案に委ねます。
186	要求水準書(案)	60	6.2.					見学通路	要求水準書案P9に複層階(3階建て)を想定しているが、要求性能の確保及び衛生面・機能等に支障がなければ、構成を変更してもよい。とあるので、見学通路の設置階は事業者の提案に委ね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、見学のしやすさ等に配慮して提案してください。
187	要求水準書(案)	61	6.2.					移動式回転釜保管庫	「b. 災害発生時に炊き出しを実施するため、500食/日程度供給可能な移動式回転釜 1台を調達し、当該釜を保管する室を設けること。当該釜の容量は事業者提案に委ねることとする。」と記載がありますが、想定を提供人数や食事など御教示ください。	想定している人数はありません。食事は、おにぎりや味噌汁等の簡易な内容で想定していますが、これ以上の提案も妨げません。
188	要求水準書(案)	61	6.2.					移動式回転釜保管庫	500食/日程度供給可能な移動式回転釜1台とございますが、何を500食提供されることを想定されていますか。また、釜1台で日に複数回転調理を想定されておりますでしょうか。	前段につきましては、No187を参照ください。後段につきましては、提案に委ねます。
189	要求水準書(案)	63	6.2					受水槽	本施設が水道水を直圧で利用できる場合でも、受水槽は必要でしょうか。	周辺地域の水道供給等に影響のない計画であれば受水槽のない計画も可とします。なお、周辺地域の水道供給等に影響が出た場合には、事業者の責にて対応いただくことにご留意ください。
190	要求水準書(案)	63	6.2.					駐車場	事業用地内に整備した駐輪場および事業者用駐車場について、使用料金は発生しないという認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
191	要求水準書(案)	63	6.2.					ゴミ置場	ダンボール等の回収頻度は毎日でしょうか。保管量と回収頻度をご教示ください。	入札公告時に示します。

＜実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
192	要求水準書(案)	64	6.3.1		ア	(ア)	b	共用地	「共用地」は本件敷地の一部(敷地面積に含まれる)との理解で宜しいでしょうか。否の場合、「本件施設設置可能範囲」が前面道路(車両出入口)に直接接していないことになると思われます。	前段につきましては、「共用地」は本件敷地の一部ではありません。 後段につきましては、接道しております。(入口のスライド門扉等の撤去及び新設が必要)
193	要求水準書(案)	64	6.3.1.		ア	(ア)	b	敷地内	共用地と学校給食センター敷地の境界部分はフェンス等で仕切る必要はないとの認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
194	要求水準書(案)	65	6.3.1		ア	(イ)	a (j)	施設等の性能	各諸室のドアにストッパーを取り付けるとありますが、消防法上ストッパーを付けてはならない場合はストッパーを付けないことで宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。
195	要求水準書(案)	67	6.3.1		ウ	(ウ)		要求水準	「開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。」とありますが、普段開閉しない排煙窓には網戸等の設置は不要ということではよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
196	要求水準書(案)	68	6.3.1.		キ	(キ)		停電対策	停電時に、電動車から給電できる設備を設けること。とありますが、停電対策として電動車に限定されるものでしょうか。 要求水準書P3では防災拠点としての役割と記載があります。電動車だけではまかないきれない可能性もありますので、電動車以外の提案は可能でしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、電動車以外の提案も妨げません。
197	要求水準書(案)	72	6.3.3		エ	(イ)		排水設備	グリストラップを設けること。とありますが、油脂分を排水処理施設で処理することができるメーカーを採用し、水質基準を満たす処理ができればグリストラップを不要とする提案は可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
198	要求水準書(案)	75	6.3.4.		イ	(イ)	d (b)	コンテナ洗浄機	「エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。」と記載がありますが、エアブローだけでは確実に水滴を除去はできません。運用によるスクレーパー等の使用で水滴を落とすことも認めていただけないでしょうか。	左記の提案も可とします。
199	要求水準書(案)	76	6.3.4.		イ	(ウ)		コンテナ	「最大供給食数や、配送校の状況、学級数を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること」とあるため、条件を確認させてください。 ①最大提供食数:P8「ア提供食数 最大9,000食/日」でよろしいでしょうか。 ②配送校の状況・学級数:P10の表は令和3年時点の情報のため、開業時点および、事業期間を通した各配送校毎の最大学級数の予測をお示しください。	①につきましては、ご理解のとおりです。 ②につきましては、No77を参照ください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
200	要求水準書(案)	76	6.3.4.		イ	(ウ)	コンテナ	コンテナサイズは、配送車との整合等がとれていれば、特に制限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が、学校給食厨房機器カタログ等に掲載の一般的な大きさとしてください。
201	要求水準書(案)	77	6.3.5.		ア	(カ)	小会議室	調理台とは調理実習台とお見受けいたしますが、移動式は必須でしょうか。	移動式としない提案も可とします。
202	要求水準書(案)	77	6.3.5.		ア	(カ)	小会議室	食器収納棚の寸法が「1800mm×450mm×2600mm程度」と記載がありますが、非常に背が高いですがよろしいですか。	「1800mm×450mm×1900mm程度」とします。
203	要求水準書(案)	77	6.3.5.		ア	(カ)	小会議室	食器収納棚の高さが2,600mmもありますが、造作家具で天井まで食器棚ではなく天袋付きの想定でしょうか。	No202を参照ください。
204	要求水準書(案)	77	6.3.5.		ア	(カ)	小会議室	掃除用具入れの寸法が「600mm×450mm×2600mm程度」と記載がありますが、非常に背が高いですがよろしいですか。	「600mm×450mm×1900mm程度」とします。
205	要求水準書(案)	78	6.3.7.		イ	(イ)	食器等	予備の5%は、計画食数である9000食に対してでよろしいでしょうか。9000食外であると考えられる、試食会用の50名分に対しても5%必要でしょうか。	9000食に対しての5%となります。
206	要求水準書(案)	78	6.3.7.		イ	(ウ)	ランチジャー	「ランチジャーは市で調達する」とありますが、このランチジャーは、アレルギー対応食用の配送容器との理解でよろしいでしょうか。その場合、消毒保管庫の容量検討のため、調達予定のランチジャーの寸法および数量をお示しください。もしくは、一般的な食器カゴ(約400mm×350mm)のカゴ数換算で、何カゴ程度の容量になるかでも結構です。	ご理解のとおりです。ランチジャーの寸法等につきましては、No166を参照ください。
207	要求水準書(案)	78	6.3.7.		イ	(ウ)	食器	ランチジャーは市で調達するとありますが、P39(ケ)dに記載されているアレルギー対応食のランチジャーとの理解でよろしいでしょうか？ また、想定されているサイズ、メーカー品番、数量をご教示ください。	No206を参照ください。
208	要求水準書(案)	78	6.3.7.		イ		箸・スプーン	箸とスプーンは同時に使用する献立は想定されてますでしょうか。	箸とスプーンは同時に使用する献立は想定しています。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
209	要求水準書(案)	79	6.3.7.		ウ	(オ)		食缶等	全ての食缶がクリップ・パッキン付とありますが、他事例では、クリップ・パッキン付は汁物を入れる食缶のみが対象の場合が多いと考えます。パッキン部は汚れが溜まりやすいため取り外して洗浄を行います。大変手間がかかります。また、取り外しが多いと劣化による異物混入リスクも高まります。以上から、ご飯用やおかず用の食缶は、クリップ・パッキン付きの要求を削除願えないでしょうか。	安全性を考慮し、食缶は全てクリップ付としてください。パッキンにつきましては、毎回使用するのは汁物を入れる食缶のみとしますが、汁物を入れる食缶以外にも、メニューによってはパッキンを使用するため、全ての食缶にパッキンの用意を行ってください。
210	要求水準書(案)	79	6.3.7.		ウ			食缶	「※原則として1回の給食で4種類の食缶を使用する予定である。」と記載がありますが、「P8 1.4.8. イ(イ)」記載の「冷凍デザート、ジャム、ふりかけ、ドレッシング等の小包装品は本件施設から配送」については食缶は使用せず袋などでコンテナに積載して配送するとの理解で宜しいでしょうか。	No120を参照ください。
211	要求水準書(案)	79	6.3.7.		ウ	(オ)		食缶等	「※いずれの食缶も、本体・蓋・クリップを入れて、463×312×220mmの寸法以内とすること。」とありますが、食缶の容量の確保、コンテナ積載等の運用面での支障がなければ、ご指示の寸法を超えた食缶でもよろしいでしょうか。	寸法を超えた食缶も認めますが、できる限り指定寸法に近い寸法の食缶を調達してください。
212	要求水準書(案)	79	6.3.7.		ウ			食缶	『いずれの食缶も、本体・蓋・クリップを入れて、463×312×220mmの寸法以内とすること』とありますが、14L角型食缶を使用した場合、高さ220mm以上になる為、高さ260mm迄の食缶としても宜しいでしょうか。	No211を参照ください。
213	要求水準書(案)	78	6.3.7.		ウ			食缶等	「メーカー等を指定するものではないが、サイズ等については市の指示にするものとする。」とございますが、何への影響を懸念されての寸法指示でしょうか。	市で確認して決定したいため、当該記載をしています。
214	要求水準書(案)	78	6.3.7.		ウ			食缶等	「必要数量を調達すること」とありますが、P8に示されている【配送校の状況】は令和3年の数値ですので、事業期間での最大必要数をお示ください。	No77を参照ください。
215	要求水準書(案)	79	6.3.7.		エ			配膳器具	しゃもじの材質にステンレスとございますが、マジックしゃもじの材質は一般的にはポリプロピレンですので、ポリプロピレン製のマジックしゃもじでご提案させていただいてもよろしいでしょうか。	ポリプロピレン製のマジックしゃもじとします。
216	要求水準書(案)	79	6.3.8		ウ			その他	従事者等に救命講習会を受講させることとありますが、市民救命士等の公的な講習会の受講でしょうか？それとも社内独自の講習会で良いのでしょうか？また従事者全員の受講が必要でしょうか？	提案に委ねます。

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
217	要求水準書(案)	80	7		イ	(ア)	付帯事業の内容	<p>施設の有効利用とは、本事業で整備される予定の部屋(一般エリアの会議室や研修室等)を利用した事業という理解でよろしいでしょうか。調理エリアの利用も可能でしょうか。</p> <p>地域活性化に資する事業であること。とありますが、どのようなことを想定されていますでしょうか。</p>	<p>前段につきましては、整備される予定の部屋(一般エリアの会議室や研修室等)を利用した事業のほか、調理エリアの利用も可としますが、実施の可否を含め、詳細な条件は市と協議の上で決定することにご留意ください。</p> <p>後段につきましては、提案に委ねますが、特に市が提案を期待する事業や内容等について、入札公告時に示します。</p>
218	要求水準書(案)	80	7		イ	(イ)	付帯事業の内容	<p>業務の遂行に支障を生じない事業内容であること。とありますが、これは給食エリアの調理設備を使わず、例えば研修室の調理設備などを利用した事業であるという理解でよろしいでしょうか。</p> <p>付帯事業で調理を行う場合には、それを見込んだ施設整備としてもよろしいでしょうか。</p>	<p>前段につきましては、No217を参照ください。</p> <p>後段につきましては、市が提案を期待する事業のみについては、ご理解のとおりです。</p>
219	要求水準書(案)	80	7		イ	(ウ)	付帯事業の内容	<p>施設の一般開放(料金を徴収して施設の使用を自由に認める事業)でないこと。とありますので、主催者はSPCの構成企業と協力企業であるという理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>入札公告時に示します。</p>
220	要求水準書(案)	80	7		カ		付帯業務	<p>付帯事業実施の際は市に使用料を納めると記載されていますが想定額をご教示願います。</p>	<p>現時点では本件施設が整備されていないため、明らかにできません。</p>
221	要求水準書(案)	80	7		カ		施設の使用料	<p>事業者は、付帯事業を実施しようとする際には、本施設の使用料を市の「行政財産の許可使用に関する使用料条例(条例第80号)」の規定に基づき市に納めるとありますが、施設利用時の単価をご教示ください。</p>	<p>No220を参照ください。</p>
222	要求水準書(案)	80	7		キ		光熱水費	<p>付帯事業の実施に係る光熱水費は、事業者が負担することを想定している。とありますが、</p>	<p>光熱水費の負担方法に係るご質問であれば、市で単価を定めて負担していただくことを想定しています。</p> <p>なお、事業者選定後に単価を決定します。</p>
223	要求水準書(案)	80	7		ク		付帯事業の実施に係る費用及び収入	<p>付帯事業で廃棄物等(残渣を含む。)が発生した場合は、事業者負担という理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>

＜実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
224	要求水準書(案)	80	7				付帯事業	事業者は、本件施設を利用して、自らの企画・主催による付帯事業を以下の条件で実施することができる。とありますが、付帯事業内容はどのようなことを想定されていますでしょうか。 例えば付帯事業として、給食をランチとして提供する場合には、給食調理業務とは別に営業許可を受ける必要性や食中毒リスクもあると思いますが、これらの事を整理出来れば調理エリアの利用も問題ないという理解でよろしいのでしょうか。	前段、後段ともに、No217、No218を参照ください。
225	要求水準書(案)	84	8.2.1				記載内容等 実施設計図書	実施設計終了時の提出資料として「施工計画図」「施工計画説明書」があります。どちらも建設企業の担当業務なので、提出者は建設企業との理解で宜しいでしょうか。	提出者は設計企業としてください。
226	要求水準書(案)	84	8.2.1				記載内容等 実施設計図書	各種許認可関係図書に「計画通知」と記載がありますが、「P13 2.2.2 ウ」では確認申請との記載があり相違しております。事業者を申請者とする「確認申請」との理解で宜しいでしょうか。また、確認申請の場合、指定確認検査機関への申請で宜しいでしょうか。	前段、後段ともに、ご理解のとおりです。
227	要求水準書(案) 資料3						施設設置範囲図	共用地ですが建設工事期間中、学校関係者の動線(人、車両等)を確保すれば一部を建設工事用地として使用させて頂くことは可能でしょうか。	学校関係者の動線(人、車両等)や安全を確保すれば一部を建設工事用地として使用することは可としますが、詳細は事業者選定後に協議とします。
228	要求水準書(案) 資料4						インフラ整備状況図	旧青陽西養護学校校舎およびプールへの給水管は埋設部分を含めてすべて撤去していただけるということで宜しかったでしょうか。	ご理解のとおりです。 また、No.50を参照ください。
229	要求水準書(案) 資料8						想定献立表案 焼き調理	想定献立表には同日に2献立とも「焼き調理」の献立がありませんが、焼き物機は9000食の半分の4500食程度の能力が必要との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
230	要求水準書(案) 資料8						想定献立表案 揚げ調理	想定献立表には同日に2献立とも「揚げ調理」の献立がありませんが、揚げ物機は9000食の半分の4500食程度の能力が必要との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
231	要求水準書(案) 資料8						想定献立表案 冷却	想定献立表には同日に2献立とも「冷却」の献立がありませんが、P54「和え物コーナー c. 最大 9,000食/日の調理に対応可能な調理設備～」という記載があります。想定献立表には同日に2献立とも「冷却」の献立がありませんので、調理設備は4500食程度の能力でよいとの認識でよろしいでしょうか。	No162を参照ください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
232	要求水準書(案) 資料8							想定献立表案	1日にごはんとごはんが重なる日が見受けられますが、1日最大2種類の炊飯に対応する設備を整備すれば良いという理解でよろしいでしょうか。	No169を参照ください。
233	要求水準書(案) 資料8								食材量検討などのために、Excelデータでを頂けないでしょうか。(PDFからExcelへの書き出しを試みましたが、文字化けしてしまいました。)	献立の見直しを行い、食材・調味料を追加して資料8を添付資料3のとおり修正します。添付資料3のExcelデータを公表します。
234	要求水準書(案) 資料8							アレルギー対応食の提供品数	「AB献立の組み合わせの考慮」として「同じ日に卵除去メニューにしない」、「献立作成ルール」として「アレルギー食材が重ならない」とありますので、1日に提供する卵除去食はAB献立合わせて1種類のみ、との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
235	要求水準書(案) 資料8							調理法の重複について	2献立における同一調理法の重複などは、資料8に記載されている組み合わせが最大との理解でよろしいでしょうか。具体的には、 ①フライヤーで調理する揚げ調理は1日1品のみ ②スチームコンベクションオープンで調理する焼き調理(もしくは蒸し物)メニューは1日1品のみ ③真空冷却機を使用する冷却メニューは1日1品のみ	①につきましては、No230を参照ください。 ②につきましては、No229を参照ください。 ③につきましては、No162を参照ください。
236	要求水準書(案) 資料8							A-②煮込みハンバーグ	「A-②煮込みハンバーグ」ですが、記載の調理工程は、時間がかかり(冷凍ハンバーグを煮て、中心温度が75℃1分以上になるのに20分程度)、調理後2時間喫食が困難となる恐れがあります。また、タレを入れるまでの間ハンバーグを配食済みの食缶の扱いをどうするかなど、かなり困難な運用方法と思われます。他自治体では、同じようなメニューは、安全で確実な給食提供のためにも、スチームコンベクションオープンでの調理等、記載以外の調理法を提案してもよろしいでしょうか。	調理方法につきましては、事業者提案により、協議を行います。
237	要求水準書(案) 資料8							A-⑥マーボーなすの調理法について	1ページ目の2献立組み合わせ見る限り、調理法の区分上、同日における揚げ調理の2品提供はなく、フライヤーが1台で済むような合理的な献立計画とお見受けします。一方で、A-⑥の献立では揚げ調理「カリフラワーの天ぷら」と組み合わせられている釜調理の「マーボーなす」は、なすを揚げる調理工程があります。このためだけに、フライヤーを2台設置するのは合理的ではないと思いますので、調理工程の見直しか、献立の見直しをご検討ください。	献立の見直しを行い、食材・調味料を追加して資料8を添付資料3のとおり修正します。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
238	要求水準書(案) 資料8						冷凍肉の解凍方法について	冷凍野菜は解凍の工程が記載されていますが、「A-⑬牛肉と野菜のカレー炒めの牛肉」などで使用する肉の解凍はどのようにお考えですか(肉に下味付け工程があるため、冷凍のままでは難しいと思われます)。前日から冷蔵庫で保管し解凍、使用当日に流水で解凍、などが考えられます。	使用当日に流水で解凍を想定しています。
239	要求水準書(案) 資料8						果物提供について	想定献立に果物の記載がありませんが、要求水準書(案)P50に「ミカンを提供する予定」とありますので、果物の条件について確認させてください。 ①果物の提供は、ミカンなど切さい作業のないもののみとの理解でよろしいでしょうか。 ②2コース同時の提供はなく、1コース分のみでしょうか。 ③果物は、和え物室で配缶作業を行う場合が多いのですが、作業スペース検討のため、和え物(冷菜)と同時に提供する可能性について教えてください。	①につきましては、ご理解のとおりです。 ②につきましては、ご理解のとおりです。 ③につきましては、同日に和え物とミカンを同時提供することはありません。
240	要求水準書(案) 資料8						使用食器の組み合わせについて	センターに残る食器は、飯椀かパン皿のどちらか1点のようですが、それ以上残る場合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。
241	要求水準書(案) 資料8						箸、スプーンの組み合わせについて	箸とスプーンを同時に使用することはありますか。	No208を参照ください。