

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業

実施方針等に関する質問回答・意見等

令和5年6月19日

米 沢 市

- 1 本質問回答・意見は、令和5年6月1日(木)から6月5日(月)までに受け付けた米沢市学校給食共同調理場整備運営事業の実施方針及び要求水準書(案)に関する質問・意見を項目順に整理するとともに、質問にあつてはその回答を付したものです。
- 2 項目・質問・意見の内容は、質問者・意見者の記載のとおりとしています。ただし、記載位置については、市で整理していますので注意してください。
- 3 なお、本回答は、現時点での市の考え方を示すものであり、今後変更する可能性がありますので注意してください。最終的には、入札説明書等に基づいてください。

< 実施方針に関する質問回答 >

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
1	基本方針	2	第1	1	(4)	①			「市内小学校の給食室改修の際には、本施設からの給食提供が可能な調理施設として位置付ける」とございますが、本施設の最大調理能力（2,100食）内での対応であるものと理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
2	開業準備期間	4	第1	1	(8)				運營業務が始まる前に2か月程度の開業準備期間を取ることが可能ですか。その場合は施設の引き渡しは2026年3月と定められており、引渡し前の施設で開業準備をしてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。運営等業務のうち開業準備業務の期間は、選定事業者が提案する日から本施設の引渡日までとします。なお、開業準備業務は本施設を引き渡すための条件でもありません。
3	開業準備業務に係るサービス対価	4	第1	1	(8)				2018年度税制改正で長期割賦販売の延払い基準が廃止されたため、事業者は消費税を一括で納入することが必要です。開業準備業務に係るサービス対価の消費税分は、1回目の支払いで全額支払われるという理解で良いでしょうか。	施設整備業務（運営等業務のうち開業準備業務を含む。）に係るサービス対価（割賦金分）に、施設整備業務（運営等業務のうち開業準備業務を含む。）に係る消費税及び地方消費税相当額（割賦金分）の合計金額を割賦元本とした元利均等方式による支払とします。
4	支払いに関する事項	4	第1	1	(9)	①			一時金の額は入札説明書にて提示して頂けるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
5	開業準備業務に係るサービス対価	4	第1	1	(9)	②			開業準備業務は開業前に完結すると考えますが、「運営等業務のうち開業準備業務に係るサービス対価」を一時金ではなく、「15年間の割賦方式により、年2回の半期毎に元利均等方式で支払う」のはなぜでしょうか。	施設整備業務と同様の考え方です。番号3への回答についても参照してください。
6	施設整備業務に係るサービス対価の支払い方法について	4	第1	1	(9)	②			施設整備業務に係るサービス対価のうち、割賦部分について年2回の半期毎ではなく、維持管理運営費と同様、年4回の元利均等方式としていただけないでしょうか。	一般的な金融取引等の慣例に従い年2回の支払とします。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									か。	
7	支払いに関する事項	4	第1	1	(9)	③			事業内容の区分において、開業準備業務が運営等業務内に定められておりますが、事業者が提案した開業準備期間分の対価も、平準化して四半期での支払いとなるものと理解して宜しいでしょうか。	施設整備業務と同様の考え方とします。番号3への回答についても参照してください。
8	支払いに関する事項	4	第1	1	(9)	④			提案時の予定給食数と実際の給食数の解離により生じる光熱水量の差異に対しては、提案時に予想できなかったものとして、事業者の負担外と考えてもよろしいでしょうか。	ご意見として聞かせていただきます。当該メカニズムについては現在検討中であり、入札説明書等において提示します。
9	支払いに関する事項	4	第1	1	(9)	④			電気、ガス、水道のそれぞれの年間の使用量予測を提案書内にて提示して、その提示した使用量を「25%を超えて上回る場合」という意味でしょうか。そうであるならば、最大稼働日数をご提示ください。	番号8への回答を参照してください。
10	水光熱費の支払い	4	第1	1	(9)	④			記載されている光熱水量は、日常的な給食調理・配送に関わる光熱水量を指していると思受けられますが、仮に調理中に設備の点検・修繕が必要となった場合、想定外の水光熱消費となるため、点検・修繕に関わる水光熱量は範囲外と考えてよろしいでしょうか。	番号8への回答を参照してください。
11	構成員と協力企業	8	第2	3	(1)				構成員と協力企業の違いは、SPCから直接業務を受託するのが構成企業、構成企業から業務を受託するのが協力企業という理解でよろしいでしょうか。	本事業での構成員とは、入札参加グループ（コンソーシアム）を構成する者のことであり、入札参加グループの構成員には、設計に当たる者、建設に当たる者、維持管理に当たる者、運営等に当たる者が含まれている必要があります、その他の業務に当たる者を含むことも

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
										<p>できます。なお、協力企業については、実施方針第2、3(1)の「なお、設計に当たる者、建設に当たる者、維持管理に当たる者、運営等に当たる者は、(略)」を「なお、<u>選定事業者(SPC)及び設計に当たる者、建設に当たる者、維持管理に当たる者、運営等に当たる者は、(略)</u>」に変更します。</p>
12	参加要件	8	第2	3					<p>「協力企業」の定義は「SPCへの出資を行わない企業」ではなく、「構成員から再委託を受ける企業」と理解して宜しいでしょうか。その場合、協力企業に特段の参加資格要件は無いものと理解して宜しいでしょうか。</p>	<p>ご質問の前段について、番号11への回答を参照してください。</p> <p>ご質問の後段について、ご理解のとおりです。</p>
13	参加要件	9	第2	3	(2)				<p>SPCの財務管理等を行う事業マネジメント企業が本事業の構成員として参加する場合、当該業務を担当する企業も貴市の指名競争入札参加者登録が資格要件として必要であるとの理解でよろしいでしょうか。また、その場合は、「入札参加グループの構成員のうち、『その他企業』という位置付けで宜しいでしょうか。</p>	<p>ご質問の前段について、財務管理等を行う事業マネジメント企業が本事業の構成員として参加する場合、当該業務を担当する企業が「指名競争入札参加者登録簿」に登録されている必要はありません。</p> <p>ご質問の後段について、「その他の業務に当たる者」とします。</p> <p>なお、「指名競争入札参加者登録簿」の登録に関しては、以下を参照してください。</p> <p>実施方針第2、3(2)の「入札参加企業又は入札参加グループの構成員のうち、設計に当たる者、建設に当たる者、運営等に当たる者は、それぞれ以下に掲げる資格要件を満たすこと。複数の資格要件を満たす者は、複数の業務を実施することができる。また、設計</p>

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
										<p>に当たる者、建設に当たる者、運営等に当たる者は、単独の企業又は複数の企業のいずれであってもよいものとするが、複数の企業の場合であっても、すべての者が以下の資格要件を満たしていること。ただし、建設に当たる者の資格要件のイ、ウについては、複数の企業のうちのいずれか1者が満たしていればよいものとする。なお、維持管理に当たる者については、特段の資格要件を設けないものとする。」を「入札参加企業又は入札参加グループの構成員のうち、設計に当たる者、建設に当たる者、<u>維持管理にたる者、運営等に当たる者</u>は、それぞれ以下に掲げる資格要件を満たすこと。複数の資格要件を満たす者は、複数の業務を実施することができる。また、設計に当たる者、建設に当たる者、<u>維持管理に当たる者、運営等に当たる者</u>は、単独の企業又は複数の企業のいずれであってもよいものとするが、複数の企業の場合であっても、すべての者が以下の資格要件を満たしていること。ただし、建設に当たる者の資格要件のイ、ウについては、複数の企業のうちのいずれか1者が満たしていればよいものとする。なお、維持管理に当たる者については、<u>①の要件のみを満たせばよいものとする。</u>」に変更します。よって、「入札参加者登録簿」に登録されている必要があるのは、設計に当たる</p>

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
										者、建設に当たる者、維持管理に当たる者、運営等に当たる者となります。
14	参加要件	9	第2	3	(2)				調理設備設置業務および調理設備維持管理業務を行う者として、調理設備機器メーカー企業が構成員として参加をする場合、当該業務を担当する企業も貴市の指名競争入札参加者登録が資格要件として必要であるとの理解でよろしいでしょうか。また、その場合は、『建設に当たる者』や『維持管理に当たる者』、『その他企業』のどの位置づけで宜しいでしょうか。	調理設備設置業務においては「建設に当たる者」として、調理設備維持管理業務においては「維持管理に当たる者」として、それぞれ明らかにしてください。このような場合においては、実施方針第2、3(2)の①（「指名競争入札参加者登録簿」の登録）は適用されますが、③は適用されないものとします。なお、調理設備機器メーカー企業を協力企業とする場合は、調理設備設置業務においては「選定事業者（SPC）」又は「建設に当たる者」の協力企業、調理設備維持管理業務においては「選定事業者（SPC）」又は「維持管理に当たる者」の協力企業となります。
15	参加要件	9	第2	3	(2)				運營業務のうち、配送・回収業務を行う者として、配送専門企業が構成員として参加をする場合、当該業務を担当する企業も貴市の指名競争入札参加者登録が資格要件として必要であるとの理解でよろしいでしょうか。また、その場合は、『運営企業』もしくは『その他企業』のどちらの位置づけで宜しいでしょうか。	配送・回収業務においては「運営等に当たる者」として明らかにしてください。このような場合においては、実施方針第2、3(2)の①（「指名競争入札参加者登録簿」の登録）は適用されますが、④は適用されないものとします。なお、配送・回収企業を協力企業とする場合は、「選定事業者（SPC）」又は「運営等に当たる者」の協力企業となります。
16	参加要件	9	第2	3	(2)				設計・建設・運営に当たる物以外の企業が構成企業として参加する場合、特段の資格要件を設けないとの理解でよろしいでしょうか。	番号13への回答を参照してください。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
17	入札参加企業の資格要件について	9	第2	3	(2)	①			SPCのマネジメントや資金調達業務(設計・建設・運営以外)を行うため、構成員として本事業に参加する場合は、①記載の米沢市への入札登録のみ必須で、特段の資格要件は不要との理解で宜しいでしょうか。	番号 13 への回答を参照してください。
18	東北 6 県内において、平成 25 年度以降に引き渡しを完了した、延べ面積1,000㎡以上の公共施設の建設実績があること。	9	第2	3	(2)	③	エ		平成 25 年度以降に引き渡しを完了した延べ面積1,000㎡以上はJV実績でも良いでしょうか。	共同企業体の実績でもよいものとします。ただし、共同企業体の構成員としての実績は、出資比率が 20%以上の場合のものに限るものとし、このことを、入札説明書にて規定します。
19	東北 6 県内において、平成 25 年度以降に引き渡しを完了した、延べ面積1,000㎡以上の公共施設の建設実績があること。	9	第2	3	(2)	③	エ		平成 25 年度以降に引き渡しを完了した延べ面積1,000㎡以上はJV実績でも良い場合は、JV代表者・構成員いずれでもよろしいでしょうか。	共同企業体の実績でもよいものとし、JV幹事会社、JV構成会社を問わないものとします。番号 18 への回答についても参照してください。
20	東北 6 県内において、平成 25 年度以降に引き渡しを完了した、延べ面積1,000㎡以上の公共施設の建設実績があること。	9	第2	3	(2)	③	エ		平成 25 年度以降に引き渡しを完了した延べ面積1,000㎡以上はJV実績でも良い場合は、持ち分比率は 30%以上でよろしいでしょうか。	番号 18、19 への回答を参照してください。
21	東北 6 県内において、平成 25 年度	9	第2	3	(2)	③	エ		技術者は、コリンズに登録されている技術者であればよろしいでしょうか。	当該規定は建設に当たる者(企業)に関するものであり、技術者を規定するもの

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
	以降に引き渡しを完了した、延べ面積1,000㎡以上の公共施設の建設実績があること。									ではありません。
22	審査委員会	11	第2	4	(1)	①			審査にかかわる学識経験者と審査委員会のメンバーはいつ公表されるでしょうか。	入札説明書等において公表します。
23	特別目的会社の設立	12	第2	4	(2)				「特別目的会社を米沢市内に設立する」とありますが、本事業用地を会社所在地とするSPCの設立は可能ですか。	不可とします。
24	特別目的会社の設立	12	第2	6	(2)				「特別目的会社を米沢市内に設立する」と記載がありますが、本事業用地を所在地として登記することはお認め頂けますでしょうか。	番号23への回答を参照してください。
25	特別目的会社の設立	12	第2	6	(2)				特別目的会社を米沢市内に設立する、とありますが、特別目的会社の所在地を本施設としてもよろしいでしょうか。	番号23への回答を参照してください。
26	直接協定	16	第6	4					金融機関から資金提供を受けない提案は可能でしょうか。その場合、市が金融機関と直接協定が締結できませんが、問題ないでしょうか。	金融機関等からの融資を受けない提案も可能としますが、選定事業者（SPC）の設立は必須とするとともに、提案審査において、当該資金調達（OWN・ファイナンス等）の安定性・継続性・バックアップの有無等について評価することになります。
27	リスク分擔表	19							物価変動リスクは事業者に△がありますが、注釈はありません。詳細はいつ公表されるでしょうか。	入札説明書等において公表します。
28	リスク分擔	21							需要の変動リスク（食べ残	入札説明書等において公表

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
	表								し等による残渣等の変動)は事業者に△がありますが、注釈はありません。詳細はいつ公表されるでしょうか。	します。
29	リスク分担保表	21							「運営費増大リスク」について、物価変動による費用増大は一定の基準や指標を用いてサービス対価の変更がなされる契約スキームとなるものという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、物価変動にともなうサービス対価の改定については、入札説明書等において公表します。
30	リスク分担保表	21							「※4 一定の割合に対応するものは選定事業者負担、それ以外は市の負担とする。」と記載がございますが、「一定の割合」についてご想定をご教示ください。	入札説明書等において公表します。

< 要求水準書（案）に関する質問回答 >

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
31	排水処理	6	第1	7	(2)	③			下水道がないため「排水処理施設を経て水路の放出」とあります。一方、7ページの8施設概要(4)主要機能②附帯施設には「厨房除害施設」とあります。この「排水処理施設」と「厨房除害施設」は同じものを指していますか。	本事業での「排水処理施設」とは生活排水等を処理する浄化槽等のことを指し、「厨房除害施設」とは厨房排水等を処理する除害施設等のことを指します。なお、「排水処理施設」や「厨房除害施設」を経て水路への放出のために必要となる施設の整備は、選定事業者の提案によるものとします。
32	排水処理	6	第1	7	(2)	③			「事業用地周辺の水路に放流」とあります。水路のどの地点を放流地点とするのか決まりはありますか。また、排水基準は何に準拠したら良いでしょうか。	ご質問の前段について、事業計画地南側及び東側を通る水路へ放流することを想定していますが、具体的な地点については、関係者と協議して決めることとなります。ご質問の後段について、排水基準は、関連する法令等を遵守するものとします。
33	雨水処理	6	第1	7	(2)	④			「現況等は【添付資料】参	添付資料2に、雨水側溝の

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
40	事前調査業務及び関連業務	11	第2	2	(2)	①			測量業務とは、既存図を元に県道との境界を確定するための測量と考えてよろしいでしょうか。	番号 39 の回答を参照してください。
41	事前調査業務及び関連業務	11	第2	2	(2)	①			既存資料として、既存の測量資料一式を貸与いただけると考えてよろしいでしょうか。(計画地敷地、県道のもの)	事業計画地の測量資料については貸与可能です。なお、県道に関するものについては、市では所有していません。
42	事前調査業務及び関連業務	11	第2	2	(2)	①			近隣家屋調査は事前調査のみと考えてよろしいでしょうか。	番号 37 への回答を参照してください。
43	ゾーニング計画	14	第2	3	(4)	①	ホ		「燃料タンクは」とあります。何の燃料タンクを想定していますか。	熱源のための燃料タンクを想定しています。なお、熱源の選定は、選定事業者の提案によるものとし、燃料タンクの設置は必須ではありません。
44	区域区分計画	15	第2	3	(5)				「食缶回収用プラットフォーム」と記載がございますが、一方で要求水準書(案) P18, 第2, 3, (7), ①, ㌸, c)には、「コンテナの受け入れ口はドックシェルターとする」とも記載がございます。ドックシェルターとする場合にはプラットフォームは不要という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
45	区域区分計画	15	第2	3	(5)				「配送用プラットフォーム」と記載がございますが、一方で要求水準書(案) P19, 第2, 3, (7). ②. キ. c)には、「異物混入を防止するドックシェルターを設置する」と記載がございます。ドックシェルターとする場合にはプラットフォームは不要という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
46	区域区分計画	15	第2	3	(5)				「事務・管理エリア≪調理従事者エリア≫」、「事務・管理エリア≪事務エリア≫」および「一般エリア 研	ご質問の前段について、調理従事者用の「給湯室」と市職員用の「給湯コーナー」を個別に設置すること

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									<p>修室」の合計 3 か所に給湯室の表現があります。要求水準書（案）P21, 第 2, 3, (7), ④, オ に記載の通り、調理従事者用と市職員用の共用が困難な場合には、事業者の提案により、個別に計画し給湯コーナーを設置しても良いと理解して宜しいでしょうか。また一方で、研修室に附属する給湯室は、要求水準書（案）P22, 第 2, 3, (7), ⑥, エ に記載の通り、個別に計画するとの理解で間違いありませんでしょうか。</p>	<p>に変更します。 ご質問の後段について、ご理解のとおりです。</p>
47	区域区分計画	15	第2	3	(5)				<p>事務エリアの「洗濯室」と「市職員用洗濯・乾燥室」が重複して表記されているように見受けられます。「洗濯・乾燥室」として 1 部屋設けるものと理解して宜しいでしょうか。また、調理従事者エリアにも「洗濯・乾燥室」がごぞいます。市職員用と調理従事者用それぞれに洗濯・乾燥室を設けるという理解で宜しいでしょうか。</p>	<p>事務エリアの「洗濯室」と「市職員用洗濯・乾燥室」は不要に変更し、調理従事者用に「洗濯・乾燥室」を設けることとします。</p>
48	区域区分計画	15	第2	3	(5)				<p>事務エリア内に、「市職員」と、「事務職員」の表現がありますが、どちらも対象使用者として想定しているのは「市職員」という理解で宜しいでしょうか。</p>	<p>「事務職員」とは、「市職員」と「事業者の事務職員（調理従事者を除く）」のことです。</p>
49	前室	16	第2	3	(6)	③			<p>前室は汚染区域の入口と非汚染区域入口を明確に区分すれば、一つの諸室として計画してもよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>
50	自動ドア	16	第2	3	(6)	⑧			<p>「室間の出入口」とあるのは、給食エリアだけでしょうか。それとも、事務・管理エリア、一般エリア、附</p>	<p>給食エリアのみとします。</p>

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									帯施設も含むのでしょうか。	
51	用語の定義	16	第2	3	(7)	①	ア	b)	一般物資とは何を指しているのでしょうか。	調味料等を指します。
52	検収室	16	第2	3	(7)	①	ア	b)	4か所以上の専用入口と記載されていますが、P.15の表の荷受室は2か所(米、肉・魚・卵)となっています。食材の衛生管理を徹底できるように、荷受室は①米、②肉・魚・卵、③野菜・一般物資の3か所設ける計画でよろしいでしょうか。また、検収室への専収用入口も同様に3か所でよろしいでしょうか。	専用入口は、3箇所以上に変更します。
53	検収室	16	第2	3	(7)	①	7		食材の納品車両は、最大どの程度の大きさ(全長など)の車両を想定しておりますでしょうか。	現状の最大車両は3t車程度で全長約700cmとなっています。
54	検収室	16	第2	3	(7)	①	7	b)	「肉魚等、野菜、米、一般物資の4か所以上の専用入口を設け」とございますが、衛生管理と運営効率の観点から、野菜と一般物資(調味料などの既製品等を想定)の検収室は一体化することは可能でしょうか。	番号52への回答を参照してください。
55	冷蔵庫に関して	17	第2	3	(7)	①	イ	c)	食品庫、計量室には肉・魚・卵や野菜は持ち込まないのが一般的であり、c)の記載は、ウ.下処理室に記載すべき内容のように思われます。誤記でしょうか。	ご指摘の箇所につき、食品庫、計量室等から「肉・魚・卵類、野菜類等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置する。」を削除し、下処理室(肉・魚・卵類、野菜類)の主な設備として「冷蔵庫・冷凍庫」を追記します。
56	検収室	17	第2	3	(7)	①	イ	d)	油の納入・回収は、ローリー車を使用する想定でしょうか。もしくは一斗缶での想定でしょうか。	油の納入・回収は、ローリー車の使用を想定しています。
57	検収室	17	第2	3	(7)	①	ウ	a)	「次亜塩素酸水生成装置」の用途をご教示ください。	果物の水洗い、ドアノブ等、手の触れる箇所の消毒

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									生食用の果物提供時に使用する場合、要求水準書(案) P62, 第 4, 3, (7), ⑥では、果物は次亜塩素酸ナトリウム水溶液で水洗いすると記載がされておりますが、内容に齟齬はないでしょうか。	用として、次亜塩素酸水ナトリウム水溶液の使用を想定しています。なお、次亜塩素酸水生成装置の設置及び使用については、選定事業者の提案によるものに変更します。
58	洗米室（米庫を含む）	17	第2	3	(7)	①	エ	c)	洗米室や米庫をプレハブ冷凍庫による冷蔵室とするのではなく、エアコンや給排気設備による一般的な温度コントロールができる室として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。
59	調理室	18	第2	3	(7)	②	ア イ		煮炊きを行う室と、焼物・揚物・蒸物を行う室について、別個の調理室とすることも、一体の室とすることも事業者提案と考えてよろしいでしょうか。	選定事業者の提案によるものとします。
60	炊飯室	19	第2	3	(7)	②	エ		炊き込みご飯の調理はないという理解でよろしいでしょうか。	現在は、調味液を加えて炊飯したご飯に、具を混ぜ込むことで提供していますので、同程度のことは実施したいと考えています。あわせて、アルファ化赤飯や麦ご飯、玄米ご飯についても実施したいと考えています。
61	アレルギー食専用調理室	19	第2	3	(7)	②	オ		アレルギー食を調理するのは1日に1品のみでしょうか。	ご理解のとおりです。
62	アレルギー食専用調理室	19	第2	3	(7)	②	オ		アレルギー食の調理で1日に2パターン以上調理すること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。
63	アレルギー食専用調理室	19	第2	3	(7)	②	オ		アレルギー食を喫食する児童生徒は、食器を使用せずアレルギー食を盛り付けた容器で喫食するという理解でよろしいでしょうか。	アレルギー対応食は食器に移し替えて喫食する想定をしています。 なお、アレルギー対応食を盛りつける食器について要求水準書(案)第2、6、表食器食缶等仕様一覧表のく

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
										アレルギー対応食用容器>の※を参照してください。
64	アレルギー食専用調理室	19	第2	3	(7)	②	オ		アレルギー食の対象児童生徒に対して、アレルゲンが含まれない給食は通常食からクラスで取り分けて喫食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。
65	コンテナ室	19	第2	3	(7)	②	キ	d)	食缶の消毒保管機はカートイン方式を選定し、コンテナの消毒保管機に関しては事業者提案との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
66	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		「パンのみ受け渡し」とありますが、パンの納品は、事業者の勤務時間内に行われ、パン業者がカウンターへパンを置くと同時に、事業者がそれを受け取るという前提でしょうか。	パンについては、各校に直送し、配膳補助業務として仕分けすることに修正します。
67	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		「パンのみ受け渡し」とありますが、パンは、パン業者がクラスごとに数量仕分けした状態で受け渡されるという前提でしょうか。また、パンは個包装された状態でしょうか。もし、事業者が調理場内でパンの数量仕分け作業を行う場合、パン仕分室として相当の面積確保が必要となります。	番号 66 への回答を参照してください。
68	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		パンはコンテナ室内でコンテナに格納する必要があるため、パン荷受室は、配送前室ではなく、コンテナ室との間でパススルー式カウンターを設置しても宜しいでしょうか。	番号 66 への回答を参照してください。
69	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		パン業者からは、クラスごとに仕分けされたパン箱が納品され、そのパン箱をそのまま食缶として利用し、各校へ配送するという理解でよろしいでしょうか。要	番号 66 への回答を参照してください。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									求水準書（案）P41, 第2, 6, (2), ⑧ 「食器食缶等一覧表」にパン食缶の表記が無い為、納品されたパン箱をコンテナへ入れて配送することになることと推察されます。衛生上の問題あるように感じますので、配送校への直送の検討を含め、パンの納品方法の見直しをお願いいたします。	
70	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		パン荷受時の具体的な作業内容、学校への配送方法について、設計に適切に反映する必要があるため、貴市の想定をより詳細にご教示いただきたくお願いいたします。	番号 66 への回答を参照してください。
71	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		パンの納品頻度は月に数回であり、かつパン提供献立の際は米の提供がないため、パンは米の荷受口から納品することを認めていただけないでしょうか。	番号 66 への回答を参照してください。
72	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		パンを調理する調理工程（揚げパン、コッペパンに切り込みを入れる）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。現在は考えていません。
73	運転手控え室	20	第2	3	(7)	④	ウ		「運転手の控室として設置する」とあります。事業者用事務室を運転手控室と兼ねても良いでしょうか。	「運転手控室」は、他のいかなる部屋とも兼ねることはできないものとします。
74	運転手控室	20	第2	3	(7)	④	ウ		「運転手控室」とは配送スタッフの休憩室のような用途でしょうか。配送業務を調理担当企業が行う場合、「運転手控室」の設置は衛生管理を確り行うことを前提としたうえで、事業者提案に委ねることとして頂くことは可能でしょうか。	ご質問の前段について、配送スタッフが準備及び待機する室を想定しています。ご質問の後段について、番号 73 への回答を参照してください。
75	番号	21	第2	3	(7)				「⑥ 一般エリア」とありますが、「⑤・・・」でしよ	ご指摘の箇所につき、修正します。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									うか。	
76	更衣室	21	第2	3	(7)	④	カ	b)	事業者用の事務職員更衣室は、調理従事者更衣室と兼ねてもよいでしょうか。	事務職員が調理従事者と同レベルの衛生管理（検便、手洗い等）を実施していることを条件とし、可とします。
77	トイレ	21	第2	3	(7)	④	キ	a)	事業者の事務職員は、調理従事者と同レベルの衛生管理（検便、手洗い等）をしていれば、調理従事者トイレを使用してもよいでしょうか。	事務職員が調理従事者と同レベルの衛生管理（検便、手洗い等）を実施していることを条件とし、可とします。
78	番号	22	第2	3	(7)				「⑦ 附帯施設（主要施設）」とありますが、「⑥・・・」でしょうか。	ご指摘の箇所につき、修正します。
79	研修室・見学スペース	22	第2	3	(7)	⑥	ウ		研修室から調理室を望むことができる計画とした場合は見学スペースと一体化して提案しても宜しいでしょうか。	見学スペースの一部または全部を研修室とする場合においても、調理工程を理解し、広い範囲を見学ができることを条件とし、選定事業者の提案によるものとします。
80	モニター	22	第2	3	(7)	⑥	ウ	a)	「調理過程を説明するためのモニター」に、個数や大きさの指定はありますか。	見学を行う形態やスペースにより選定する必要があると考えています。特段の指定はありませんが、見学者が適切に見学できることを条件とし、選定事業者の提案によるものとします。
81	情報表示設備	25	第2	3	(8)	②	オ		「電波時計」とあります。電波が届かない場合を想定し、正確な時刻を刻む「設備時計」でも良いでしょうか。	ご理解のとおりです。選定事業者の提案によるものとします。
82	排水処理施設	27	第2	3	(8)	③	エ	b)	「排水処理施設との間」とあります。これは15ページにある「厨房除害施設」のことでしょうか。	番号31への回答を参照してください。
83	グリストラップ	27	第2	3	(8)	③	エ	b)	「グリストラップを設置する場合」とありますが、設置しなくてもよいのでしょうか。	「グリストラップ」は必ず設置することに変更します。
84	牛乳の回収	34	第2	5	(2)	⑯			「牛乳の回収は残渣の一部	現在は紙パックでの提供と

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									として事業者が行う」とあります。提供される牛乳は紙パックでしょうか瓶でしょうか。	なっています。
85	牛乳の回収	34	第2	5	(2)	⑬			封を切っていない（蓋を開けていない）牛乳はどの時点で開封し「残渣」とするのでしょうか。開封した牛乳や飲み残しの牛乳はどのようにして回収（食缶に入れるなど）するのでしょうか。その場合、どの食缶を使うのでしょうか。69 ページに「配送校から回収された残渣は料理ごとに計量と記録を」とあります。牛乳を食缶で回収した場合、その食缶に入っていた料理の残渣と、どのようにして区別しますか。	牛乳の残渣は汁食缶に入れて回収し、要求水準書（案）第4、7(2)③の計量については、汁物の計量と合わせて行うものとしします。なお、封を切っていない牛乳については、学校との協議により対応することとしします。また、牛乳パックの処分は学校で行います。
86	牛乳の保管庫	34	第2	5	(2)	⑬			「牛乳は（略）調理設備を設置する必要はない」とあります。配送校の配膳室には牛乳保冷庫などが既にあるのでしょうか。または、市が調達・設置するのでしょうか。	各学校に、牛乳保冷庫があります。
87	牛乳回収について	34	第2	5	(2)	⑬			残った牛乳は各校で流しに廃棄し、ゴミとして残るパックのみ回収する方式でしょうか。異なる場合、想定されている回収方式をお示しくください。	番号 85 への回答を参照してください。
88	パンの配送	34	第2	5	(2)	⑭			「パンは（略）各校に配送する」とあります。パンの梱包はどのような状態で納品されるのでしょうか。また、パンは食缶に入れて配送するのでしょうか。	番号 66 への回答を参照してください。
89	板金類の仕様	35	第2	5	(3)	②	7	e)	「半径 5mm 以上のアール以上の」とあります。二つ目の「以上」の意味は何でしょうか。	「半径 5mm 以上のアール以上」を「半径5mm以上のアール」に修正します。
90	食材納品	36	第2	5	(4)	①	7	g)	「火曜日に多くの野菜が納	火曜日の午前中に当日使用

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									品される」と記載されておりますが、火曜日に納品される野菜の総量は、どの程度が想定されるのでしょうか。現在の実績をベースに可能な範囲でご教示ください。	する食材が納品され、午後に水曜日に使用する青果物が納品される想定をしております。献立によって差がありますが、午後の納品として150～350 kg程度と想定されます。
91	焼物機・蒸し物機の仕様・規格について	37	第2	5	(4)	②	㍻	c)	5段階のファン風量設定と回転方向の自動コントロールができる規格とありメーカーを1社特定とする内容でありますので、ファン風量設定と回転方向のコントロールができる規格として頂けないでしょうか。	メニュー登録や風量設定が可能な仕様であれば、可とします。(変更事項)
92	焼物機・蒸し物機の仕様・規格について	37	第2	5	(4)	②	㍻	c)	食材とメニューを選ぶだけで自動調理システムを有する規格とありメーカーを1社特定とする内容でありますので、メニュー登録機能搭載機器にての調理システムを有する規格として頂けないでしょうか。	番号 91 への回答を参照してください。
93	焼物機・蒸し物機の仕様・規格について	37	第2	5	(4)	②	㍻	c)	5段階のファン風量設定と回転方向の自動コントロールができ、食材とメニューを選ぶだけで自動調理システムにて調理する食材及び献立例を教えてください。	番号 91 への回答を参照してください。
94	コンテナ洗浄機の仕様について	37	第2	5	(4)	③	㍻	b)	コンテナ洗浄機の最終仕上げはエアブローや加熱等により、とありますがメーカーを特定とする内容でありますので、水滴が除去できる機能を搭載している機器での計画としてよろしいでしょうか。	エアブローの他、水滴を除去する機能があれば、可とします。(変更事項)
95	消毒保管機	38	第2	5	(4)	③	エ	a)	「すべてのコンテナを同時に消毒可能な」とあります。電力のデマンドを上げないため、リレー運転(コンテナをグループ化して、順番に消毒)をしても良い	衛生管理等に支障がないことを条件とし、電気式に限り、リレー運転を可とします。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									でしょうか。	
96	一般区域	38	第2	5	(5)	①	7		「一般区域」が「汚染作業区域」「非汚染作業区域」と並列して書かれています。「一般区域」とは、15 ページの区分でどこを指しますか。	「一般区域」とは、「給食エリア〈その他区域〉」を指します。
97	一般区域	38	第2	5	(5)	①	イ		「一般区域から各作業区域内へ入る際」とあります。「一般区域」とは、15 ページの区分でどこを指しますか。	番号 96 への回答を参照してください。
98	人（調理従事者）の動線	38	第2	5	(5)	①	ウ		「各作業区域の入口には、靴の履き替えができるスペース、手洗い・消毒等が行うことができる洗浄設備、エアシャワー等を設置する。」と記載ありますが、P20には「非汚染作業区域に入室する入口部分は、エアシャワーを経由する構造とする。」という記載ですので非汚染作業区域への入室のみエアシャワーを設置でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
99	生で食べる和え物	38	第2	5	(5)	②	エ		「生で食べる和え物」とあります。加熱しない食材を使う和え物の献立を教えてください。また、60 ページ4行目に「果物類を除き、完全に熱処理」とあります。	生で食べる和え物に該当する献立はありませんので、修正します。
100	物（食材・器材・容器）の動線	38	第2	5	(5)	②	エ		生で食べる和え物・果物等とありますが、要求水準書60 ページには「果物類を除き、完全に熱処理する」とあります。どちらが正しいでしょうか。	番号 99 への回答を参照してください。
101	食器食缶等（配膳器具等を含む。）	39	第2	6	(2)	⑦			アレルギー対応食用容器の配送は、配送車両の助手席やコンテナに載せるなど事業者提案になりますでしょうか。	給食の運搬は全てコンテナに格納して行うものとします。
102	仕様一覧表	40	第2	6	(2)				箸は小学校 1～3 年用と小学	供給開始年度以降の小学校

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
	(食器)								校4年以上+教職員用で用意すべきサイズが異なるとの記載があります。事業開始年度の各校の学年ごとの想定人数をお示しいただけないでしょうか。	1～3年の在籍児童数で最大と見込まれる児童数は93名となっています。
103	仕様一覧表 (食器)	40	第2	6	(2)				献立に対してどの食器を使用するかをご提示頂けないでしょうか？	共同調理場での献立については、提示できるものはありませんが、角仕切皿は主菜副菜用に、深皿はカレーやパスタ等用に、丼は丼物や汁のある麺類等を想定しています。
104	食缶の数量 (表)	41	第2	6	(2)				中学校の飯食缶、汁食缶の数量が65とあります。8ページの表の食缶数は2026年度の69に満たない数字なのですが、これで良いのでしょうか。	第2、6、表 食器食缶等仕様一覧表を修正しましたので確認してください。修正後の食器食缶等仕様一覧表は本質問回答・意見等の別紙にて提示します。あわせて要求水準書(案)の食缶数も修正します。 なお、担任外の教職員や特別支援学級用には容量の少ない食缶を使用する想定での数量としています。
105	食缶の数量 (表)	41	第2	6	(2)				小学校の飯食缶、汁食缶の数量が6とあります。9ページの表の食缶数7に満たない数字なのですが、これで良いのでしょうか。	番号104への回答を参照してください。
106	食缶の数量 (表)	41	第2	6	(2)				主菜食缶、和え物食缶、果物食缶は、いずれも1学級仕様数量が1個ですが、中学校、小学校とも学級数より多い数字が書かれているのではどう解釈したら良いのでしょうか。	104への回答を参照してください。
107	仕様一覧表 (食缶・バット)	41	第2	6	(2)				食缶の種別ごとに食缶数が異なるのはなぜでしょうか。	番号104への回答を参照してください。
108	食缶の容量 について	41	第2	6	(2)				「表 食器食缶等仕様一覧表」に食缶の容量が、4L. 7L. 10L. 14Lと記載されていますが、容量については	給食が適切に入る容量で配送や洗浄に支障がなく、温度管理ができるものを条件とし、選定事業者の提案に

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									選定事業者の提案で4L, 7L, 10L, 14L以外の食数に合った容量の食缶を使用しても宜しいでしょうか。	よるものとします。
109	食缶	41	第2	6	(2)	⑧			食器食缶等仕様一覧表に「パン食缶」の記載がないため、パン専用の食缶は不要という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。番号66への回答を参照してください。
110	食缶	41	第2	6	(2)	⑧			食器食缶等仕様一覧表に記載されている6種の専用食缶（飯・汁・主菜・和物・果物・添加物）について、当日の使用する食缶の最大数の組み合わせをご教示ください。	最大では6種類すべての食缶を使用することになります。
111	食缶	41	第2	6	(2)	⑧			食器食缶等仕様一覧表に記載されている「添加物食缶」は具体的に何を配缶する想定でしょうか。要求水準書（案）P63, 第4, 3, (5), ③にはビニール袋に仕分けすると記載がございます。	手作りふりかけ、手作りソースなどを想定しています。
112	打合せコーナーのスクリーン	43	第2	7	(3)				「簡易パーテーション（衝立）」とあります。42ページの「スクリーン」とは異なり衝立のことでしょうか。映像を投影する「スクリーン」のことでしょうか。	ご指摘の箇所は、「衝立」のことです。
113	維持管理業務に関する要求水準	45	第3	1	(3)	②	エ		「特に調理室内に立ち入る場合は、毎月の健康調査と月2回の検便による細菌検査を必要とする」とありますが、外部業者の月次点検・定期清掃時の作業要員も月2回の検便検査が必要でしょうか。	月次点検・定期清掃時の2週間以内に検便検査を実施するとともに、調理に直接関係しないこと、食品に直接接触しないこと、健康状態等を点検し、その状態を記録すること、清潔な衣服・マスク・帽子・履物等を着用することを条件とし、立ち入ることは可能です。
114	業務担当者について	45	第3	1	(3)	②	エ		記載内容について常駐の業務担当者のことと推察しますが、設備の定期点検等により年に数回調理室内に立ち入る業務担当者について	番号113への回答を参照してください。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									も同様に、毎日の健康調査と月2回の検便による細菌検査が必要かご教示ください。	
115	調理設備保守管理業務の日常巡視点検について	50	第3	5	(2)	①	7		「調理開始前と調理終了後の調理設備の点検」につきましては運営企業（調理企業）が行う業務と認識しておりますので運営業務の対象、調理業務内として頂けないでしょうか。	運営等業務のうち「調理開始前と調理終了後の調理設備の点検」は、調理企業が「維持管理運営に当たる者」として実施することとします。つまり「維持管理に当たる者」は、主として維持管理企業ですが、運営企業も該当することになります。
116	排水管清掃の範囲について	54	第3	8	(2)	⑤		エ b)	「月1回以上点検を行い、年に1回以上清掃を行う」が対象となる排水管の範囲をご教示ください。	給食の安全かつ安定的・継続的な提供が可能であることを条件とし、選定事業者の提案によるものとします。
117	維持管理業務に関する要求水準	54	第3	8	(4)	④			「事業ゴミは、事業者の費用でもって・・・」とありますが、食品の納入業者等から出るダンボール及び資源ゴミ等は、どちらの範囲に当たるでしょうか。	食品の納入業者等から出るダンボール類及び資源ゴミ等は、選定事業者の責任において処理をお願いします。
118	番号	55	第3	9					「(2) 警備記録の作成、保管及び提出」とありますが、「(3)・・・」でしょうか。	ご指摘の箇所につき、修正します。
119	運営会議等	57	第4	1	(2)	②		ウ	出席者に「総括責任者及び各調理責任者」とございますが、「各調理責任者」が指す者をご教示ください。	要求水準書（案）第4、1(2)①において規定の責任者のことです。
120	非常時・緊急時対応	58	第4	1	(8)	②			『危機管理（事故対応）マニュアル』に基づき」とございますが、これは要求水準書（案）P57、第4、1、(6)に記載されている、事業者が策定するマニュアルの一部と理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
121	パンフレット作成等	59	第4	2	(3)	⑧			アの納期、イの納品部数、ウのDVDの納品枚数および初	ご質問の前段について、アの納期は、開所式で使用し

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									回納期をご教示ください。	たいと考えますが、写真等が間に合わない場合は暫定版にするなどの調整を行います。 ご質問の後段について、イの納品部数は3枚程度とし、初回納期は施設供用開始から5か月以内としています。
122	アレルギー対応食	61	第4	3	(2)	⑥	イ	c)	「除去食対応が基本」とありますが、除去のタイミングは、下処理・切裁までは通常給食と同じ工程とし、切裁後もしくは加熱調理の途中段階で、対象となるアレルギー品目が投入される前に対象食数分を取り分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。
123	アレルギー対応食	61	第4	3	(2)	⑥	イ	c)	「将来的に代替食の対応を拡充」とありますが、現時点で将来的に対応する代替食の想定献立がございましたらご提示をお願いします。	例えば、中華丼ならば、えびを除いて鶏肉を加えたものを提供することを想定しています。
124	果物調理業務	62	第4	3	(3)	⑥	ウ		「想定している果物の種類は添付資料を参照」とあります。添付資料には「果物」としか書かれていないのですが、どこを参照したらよろしいでしょうか。	添付資料には果物の種類が記載されておりませんでしたので、以下に令和4年度に提供した果物を示します。 りんご、梨、ラ・フランス、柿、柑橘類、いちご、バナナ、さくらんぼ、メロン、すいか、ぶどう
125	果物調理業務	62	第4	3	(3)	⑥	ウ		「想定している果物の種類は添付資料を参照のこと」とありますが、添付10及び11の献立表には「果物」とのみ表記されており、具体的な果物の種類が読み取れませんでした。果物調理工程を把握するため、果物種類と調理工程（カット・剥き工程の有無など）を	果物の種類は、番号124への回答を参照してください。果物は加工されずに丸ごと納品されますので、いちご、さくらんぼ、一人1個付けの温州みかん以外はカットが必要です。りんごや梨でも基本的に皮はついたままで提供しています。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
									提示ください。	
126	配食業務	63	第4	3	(5)	③			しょうゆ、ドレッシング、ソース類は学校ごとに仕分けするとありますが、クラスごとに1本もしくは1袋の状態での納品されるという理解で宜しいでしょうか。もしくは、共同調理場で調理または調合し、添加物用食缶にクラスごとに配食する想定でしょうか。	クラスごとに1本のものとして調理場で調理し添加物用食缶を利用して配食するものと両方あると想定しています。
127	前日納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	a)	前日納品の時刻が書かれています。月曜日はどうなのでしょう。また、大型連休などの場合はどうなのでしょう。	賞味期限が長いものは、事前に納品を依頼し、それ以外は当日納品を想定しています。
128	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	a)	前日納品となる野菜と、当日納品となる野菜を、それぞれ種類をご教示ください。	前日納品は根菜類、冷凍野菜。それ以外の野菜は当日納品と想定しています。
129	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	a)	主要な使用野菜の納品時の状態（皮付き状態、包装状態、カット野菜の有無など）をご教示ください。	野菜を含めた食材の納入時の状態については、今後の検討になります。
130	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	a)	冷凍野菜の使用を想定している場合には、その種類をご教示ください。	現在は、旬の時期は生鮮野菜を使用していますが、冬場等野菜が少ない時期は、小松菜等の青菜、コーン、グリーンピースなどは冷凍野菜を使用しています。
131	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	a)	冷凍食品の種類の詳細をご教示ください。	肉・魚のフライやカツ、煮魚、ハンバーグ、春巻、シューマイ、卵製品、うどんなどになります。
132	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	b)	当日納品時間は8:00～8:30とありますが、要求水準書（案）同ページの検収補助業務の項目には「8時45分までに終了するもの」と記載されております。検収補助業務は8:00～8:30の間で行われると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書（案）についても該当箇所を修正します。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
133	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	b)	各種食材の納品時状態は調理員の作業工程や冷凍・冷蔵庫容量の算出に大きく影響します。そのため、当日納品となる各食材の納品時状態をご教示ください。(生野菜と冷凍野菜の比率、泥付き野菜の種類、皮剥き野菜の種類など)	野菜については、市場や地元生産者の野菜を使用することを想定しています。生鮮野菜、冷凍野菜の使用については季節によって大きく差がでることが想定されます。
134	食材納品	64	第4	3	(6)	①	ウ	b)	卵は液卵での納品でしょうか。もしくは共同調理場内で割卵作業を行う想定でしょうか。	現在は卵で納品されて調理の現場で割卵していますが、共同調理場での卵については、選定事業者の提案とします。
135	卵の納品について	64	第4	3	(6)	①	ウ	b)	卵は冷凍液卵での納品でしょうか。	番号134への回答を参照してください。
136	試食会	65	第4	3	(6)	②			「提供日の2日前までに、市から選定事業者当該提供日の実施給食数の指示を行う」とありますが、日付が決まるのはいつごろでしょうか。シフト編成にかかわるのでお尋ねします。	試食会の申込及び日程については、選定事業者の提案を参考として検討するものとします。
137	バイキング給食	65	第4	3	(6)	②	イ	c)	バイキング給食は通常食と同献立で実施されるものとして理解して宜しいでしょうか。バイキング給食の実施実績がありましたら、その献立等をご提示ください。また、当日の調理員の補助については記載がないが、補助業務は無いという理解で宜しいでしょうか。	バイキング給食は統合小学校の6年生を対象として、豊富な食品の中から選択することを考えさせるために実施します。そのため、献立が複雑になるので、中学校給食が休みまたは食数の少ないときに実施したいと考えています。献立については、その時点に検討しますが、主食、主菜、副菜は2種類から1つ選ぶ、デザート、果物から複数選択する形で実施しています。当日の補助については必要ないものとします。
138	開所式	65	第4	3	(6)	②	ウ		開所式の経費負担は貴市との理解で宜しいでしょうか。	開所式に係る経費は、市の負担としますが、施設を使用する上での協力や支援をお願いすることを想定しています。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
139	試食会	65	第4	3	(6)	②	エ		試食会における食材費以外のその他の費用とは、具体的にどのような費用を想定されているのかご教示ください。	給食を作成するために必要な経費（施設や設備、調理等）を想定しています。なお、光熱水費については、市の負担とします。
140	試食会	65	第4	3	(6)	②	エ	a)	試食会の補助を行う者の人数が4名と指定されておりますが、試食会参加食数に応じて変動するものとして、参加者が少人数の場合は都度協議させていただけるものと理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
141	配送・回収業務	67	第4	5					配送後、回収までの間に学校で待機することは可能でしょうか。	学校で待機できるように調整します。
142	配送・回収業務・配膳補助業務	67 68	第4	5 6					各配送校の搬入口・プラットフォーム・コンテナ配膳室等の再整備の必要であると考えます。それについては、本事業の業務外であるものとして、自治体負担にて対応されるものと理解して宜しいでしょうか。	各配送校の現状での対応を原則としますが、必要最小限度の再整備（改修）については、その内容を市が決定し、市の負担で対応するものとします。
143	配送・回収業務	67	第4	5	(1)	②			配送業務を効率的に行うことで用意する配送車両台数を最小限とできるよう、配送・回収業務は、食器と食缶を別送する2段階配送方式を採用してもよろしいでしょうか。	冬季間の配送や2段階配送方式にすることによる学校側での対応（食器の受け入れ作業や保管場所など）について考慮したうえでの提案としてください。特に、冬季間の配送については、本地域特性に対応可能であることを十分検証のうえ提案してください。
144	配送責任者	67	第4	5	(2)	①			「配送・回収業務を統括する責任者」は、共同調理場に常駐でしょうか。その場合、運転手を兼ねることは可能でしょうか。常駐でない場合、配送企業にいてもよいでしょうか。	「配送・回収業務を統括する責任者」の配置場所については、常駐（専任）、兼務を含めて、選定事業者の提案によるものとします。ただし、いずれの場合であっても、業務に何らかの支障等が生じた場合にあっては、状況の把握、対応の指示、結果の確認等が可能で

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
										あり、給食が問題なく提供できる体制（例えば「総括責任者」が統括する等）を構築することを条件とします。
145	配送・回収業務	67	第4	5	(4)				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提示ください。	米沢市学校給食共同調理場基本構想・基本計画の第3章(3)昼食時間を参照してください。
146	配膳補助業務	68	第4	6					配膳室における衛生消耗品等の費用負担は事業者との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
147	配膳補助業務	68	第4	6					各校における除雪業務は本事業の業務範囲外と理解して宜しいでしょうか。またその場合、配送車到着時間には、配送車の運行に支障が出ないよう、プラットフォームまでの除雪は対応していただけるという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
148	配膳補助業務	68	第4	6					配膳スタッフの勤務可能時間については制限がある場合はご教示ください。	原則として、学校が開いている時間帯（8時30分～15時）でお願いします。
149	配膳補助業務	68	第4	6	(2)	④			直送される牛乳やデザートを受取業務は記載がないため、事業者の業務外と理解してよろしいでしょうか。業務内の場合は、配膳スタッフの勤務時間に影響するため、各校の納品時間をご教示ください。	直送される牛乳やデザートを受取業務については、学校が行います。
150	配膳責任者	68	第4	6	(3)	①			「配膳補助等業務を統括する責任者」は、共同調理場に常駐でしょうか。その場合、他の責任者が兼ねることは可能でしょうか。常駐でない場合、配膳員の1人が兼ねてもよいでしょうか。	「配膳補助等業務を統括する責任者」の配置場所については、常駐（専任）、兼務を含めて、選定事業者の提案によるものとします。ただし、いずれの場合であっても、業務に何らかの支障等が生じた場合にあっては、状況の把握、対応の指示、結果の確認等が可能であり、給食が問題なく提供できる体制（例えば「総括

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	質問	回答
										責任者」が統括する等)を構築することを条件とします。
151	残渣処理業務	69	第4	7	(2)	②			牛乳パックは各学校で廃棄をしていただけるという想定でしょうか。	番号 85 への回答を参照してください。
152	運營業務に関する要求水準	69	第4	7	(2)	②	7		「選定事業者が処理を行う残渣等・ゴミの範囲は・・・」とありますが、残渣及び各ゴミの年間排出量(参考数量)をご提示願えませんでしょうか。	現在は、親子給食であることから、中学校のみの残渣等の数量は把握していません。
153	配送車調達	70	第4	8					配送車両の調達方法はリースでも宜しいでしょうか。	配送車両の調達方法は、リース方式を含めて、選定事業者の提案によるものとします。
154	光熱水費	70	第4	9					「本事業の維持管理業務及び運営等業務を実施するために必要とする光熱水費の負担、支払いは市」とありますが、開業準備についても同様でしょうか。	本施設の引渡前である開業準備業務に係る光熱水費は、選定事業者の負担とします。

< その他に関する質問回答 >

番号	項目	質問箇所	質問	回答
155	添付資料 5	電気	敷地内に引込み可能な電力線は周辺のどこにありますか。	第六中学校は敷地東側の県道にある電力柱から引き込みをしています。事業計画地南側の県道には電力柱はありません。具体的な引込み位置については、選定事業者の提案によるものとします。
156	添付資料 10	4月28日献立	食パン、ウインナー、マカロニサラダ、果物(一部抜粋)とあります。要求水準書案40ページの食器一覧のどの皿にどの食べ物が入りますか。	角仕切皿にウインナーとマカロニサラダ、トレイに食パン、果物、牛乳となります。
157	添付資料 10	5月から3月の献立表の赤い枠	献立表の下のほうに赤い枠線がありますが、どのような意味でしょうか。	ご指摘の箇所につき、修正(削除)します。

番号	項目	質問箇所	質問	回答
158	献立表	添付資料 10、11	共同調理場での想定献立がありましたらご提示をお願いいたします。	現時点では詳細な想定はしていませんが、これまで実施できなかった献立として麺を主食としたものなども取り入れていきたいと考えています。
159	献立表	添付資料 10、11	想定している手作り調理の頻度をご教示ください。シューマイや餃子、オムレツなどは既製品を使用するのでしょうか。	現在、手作りの主菜は魚の南蛮漬け、魚のピザソース焼き、肉じゃが、回鍋肉、鶏肉のトマトソースなど週1回以上提供しています。共同調理場で提供可能な献立について、選定事業者による助言等を受けたいと考えています。シューマイや餃子、オムレツ等は既製品を使用しています。
160	添付資料 10・11		公表されている献立表は現在の献立表と思われます。ミニトマトを提供しているなど、要求水準書の内容と齟齬がありますので、新給食センターで想定している献立をお示しください。	共同調理場での献立については、まだお示しできるものではありません。ただし、ミニトマトは地場産品を使い、果物と同様の扱いとして提供しています。共同調理場としても地場産の食材は積極的に使っていきたいと考えています。
161	添付資料 10・11		献立にある果物とは具体的に何を指しているのでしょうか。また、果物はカットされた状態での納品でしょうか。	番号 124、125 への回答を参照してください。

< 実施方針に関する意見 >

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	意見	対応
1	日程	7	第2	2					入札説明書等に関する質問回答の公表(1回目)から入札参加表明及び入札参加資格審査申請の受付までの期間を十分とっていただくようお願いいたします。または、入札参加表明及び入札参加資格審査申請にかかわる回答だけは先行して公表していただけると助かります。郵便事情の変化もあり、回答を見てから、特に複数の参加企業が押印するような書類を作り直すのには相当の時間が必要です。	ご意見として聞かせていただき、可能な範囲で調整します。
2	日程	7	第2	2					入札説明書等に関する質問回答の公表(2回目)から入札書及び提案書の受付までの期間を十分とっていただくようお願いいたします。回答の内容によっては、提案書の抜本的な修正が必要となり時間が必要です。	ご意見として聞かせていただきます。現段階では、入札説明書等に関する質問回答の公表(2回目)から入札書及び提案書の受付までの期間を相当程度確保しています。
3	参加要件	8	第2	3					「構成員」の定義は「SPCへの出資を行う企業」ではなく、「グループとして参加表明を行う上で、参加要件を満たした設計・建設・維持管理・運営・その他の企業」であると理解しますが、SPCに出資する企業と出資しない企業とで、定義を明確にして頂くようお願いいたします。	原案のままとします。実施方針等に関する質問回答の番号13への回答も参照してください。なお、入札参加グループの代表企業、建設に当たる者、運営等に当たる者は必ず出資するものとしています。
4	リスク分担表	19							リスク分担表について、入札公告時の公表資料に記載がないケースがありますが、実施方針公表時からの修正内容をより明確にするために、入札説明書等にリスク分担表を記載頂く事をご検討ください。	実施方針の「リスク分担表(案)」は、あくまでも基本的な考え方を示すもの(具体的な内容を表形式で表記するには限界があり不可能)であり、入札公告(入札説明書等の公表)段階でのいわゆる「リスク分担」は、入札説明書、仮事業契

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	意見	対応
										約書（案）等によるものとします。
5	リスク分担保表	19							「法令等の変更リスク」について「PFI 事業に特別に影響を与えるもの」と表記されておりますが、より明確化する主旨で「本事業に直接係る法令等の新設・変更」等に変更していただくことをご検討ください。	番号4への対応を参照してください。
6	リスク分担保表	21							「配送の遅延リスク」について、事業者のみの負担とされておりますが、天候や交通事情の悪化については、事業者ではコントロールできないものであり、事業者のみで負うべきものではないと考えます。天候や交通事情の著しい悪化により配送の遅延となった場合は除外する旨の追記をご検討ください。	番号4への対応を参照してください。
7	リスク分担保表	21							「需要の変動リスク」について、市内小学校の給食室改修の際に、本施設からの給食提供が貴市より要望され、事業者がそれに応じる場合には、配送車や調理設備、食器食缶等、運営備品、光熱水の使用量などのコスト増大が想定されます。そのような場合には、貴市が増大分を負担する旨の追記をお願いいたします。	入札説明書等において、具体的に規定します。

< 要求水準書（案）に関する意見 >

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	意見	対応
8	要綱・基準等	4	1	5	(3)				「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」のほかに、平成27年に文部科学省より出状されている「学校給食における食	ご指摘の箇所につき、修正（追加）します。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	意見	対応
									物アレルギー対応指針」についても、本事業のアレルギー対応の基準となる指針として追加のご検討をお願いいたします。	
9	要綱・基準等	4	第1	5	(3)				令和5年2月公表の「基本構想・基本計画」において、貴市の「学校給食における食物アレルギーの手引き」の見直しを行う旨の記載がございます。貴市の食物アレルギーの手引き内容をご開示いただくことをご検討ください。	「学校給食における食物アレルギーの手引き」については見直しを行っていますので、開示の時期については、入札公告（令和5年7月予定）後の予定です。 なお、手引きについては、最新の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考にし、また有識者の意見も聞きながら修正することを予定しています。
10	冷蔵庫に関して	17	第2	3	(7)	②	イ	c)	食品庫、計量室には肉・魚・卵や野菜は持ち込まないのが一般的であり、c)の記載は、ウ.下処理室に記載すべき内容のように思われます。また、ウには主な設備として冷凍庫のみが記載されています。 下処理室には冷蔵庫・冷凍庫が必要と考えますが、いかがお考えでしょうか。	実施方針等に関する質問回答の番号 55 への回答を参照してください。
11	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③	イ		パンを共同調理場で荷受けする場合、面積や設備費用が大幅に増える要素となります。（パン専用食缶、パン専用食缶保管スペース、パン仕分作業スペース、パン専用食缶を収容するためのコンテナサイズアップもしくはコンテナ数増加、配送車両増加 など）配膳補助業務において、各校に配膳スタッフが配置されるため、パンは各校へ直送する	実施方針等に関する質問回答の番号 66 への回答を参照してください。

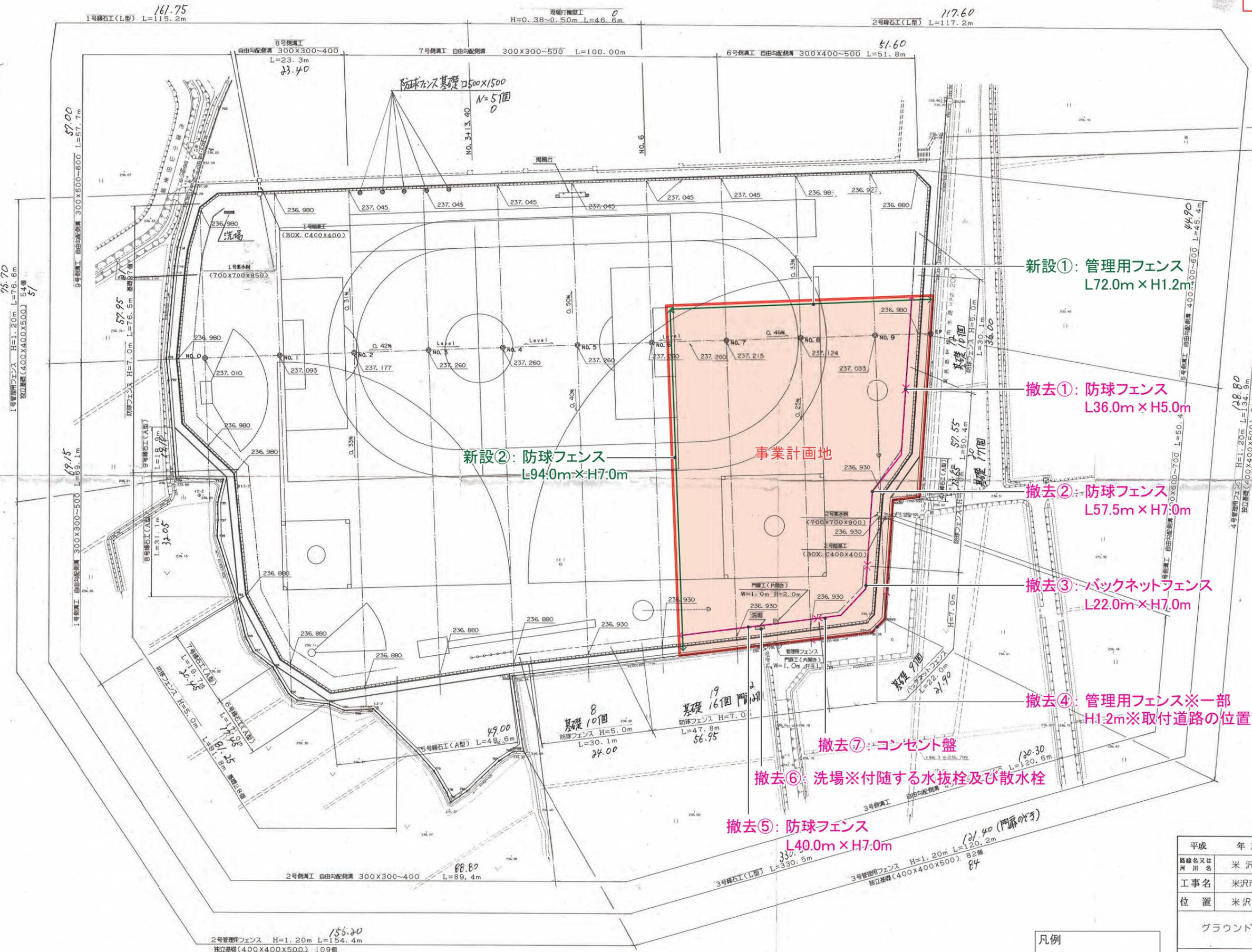
番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	意見	対応
									ことをご検討ください。	
12	パン荷受室	20	第2	3	(7)	③		イ	<p>クラスごとの生徒数によっては、パンが食缶に入りきらないことやパンが潰れてしまうことがありますので、パン業者さまでクラスごとにパン箱を仕分けした状態で納品いただき、パン箱のまま各校へ配送する方式を採用いただけないでしょうか。</p> <p>また、コンテナにパン箱を入れるスペースがない場合、コンテナの上にパン箱を載せて配送するなど柔軟な配送対応を事業者で採らせていただいてもよろしいでしょうか。</p>	実施方針等に関する質問回答の番号 66 への回答を参照してください。
13	運転手控室	20	第2	3	(7)	④			<p>運転手控室は調理員が休憩する諸室と兼用することをお認めください。</p>	実施方針等に関する質問回答の番号 74 への回答を参照してください。
14	事務職員更衣室	21	第2	3	(7)	④		カ	<p>事業者の事務職員は調理従事者を兼ねているため、事業者用はク.調理従事者用更衣室と兼用でもよろしいでしょうか。</p>	実施方針等に関する質問回答の番号 76 への回答を参照してください。
15	調理設備保守管理業務の日常巡視点検について	50	第3	5	(2)	①		7	<p>「調理開始前と調理終了後の調理設備の点検を行う」とありますが、調理作業中は調理設備保守管理業者が立ち入ることができません。従いまして「調理開始前と調理終了後の点検」は運営企業（調理企業）が行う業務の対象、調理業務内として頂けないでしょうか。</p>	実施方針等に関する質問回答の番号 115 への回答を参照してください。
16	パンフレット作成等	59	第4	2	(3)	⑧		ウ	<p>食育の教材用 DVD について、納期の記載がございませんが、施設動画等の撮影も必要である場合には開業後に撮影となるため、納品時期については柔軟に対応いただけますようご理解を</p>	実施方針等に関する質問回答の番号 121 への回答を参照してください。

番号	項目	頁	第1	1	(1)	①	7	a)	意見	対応
									お願いいたします。	
17	パンフレット作成等	59	第4	2	(3)	⑧	ウ		食育の教材用 DVD について「隔年で内容の修正、追加を実施する」とありますが、具体的な修正・追加の指示は貴市のご要望をもってご指定があるものと理解致しますが、その場合、再撮影が必要な内容となる場合には大幅な費用増大要因となります。修正・追加の内容によって費用が大幅に変動し、費用算出が困難であるため、この部分の費用は自治体側でご負担いただくことをご検討ください。	食育の教材用 DVD は、内容が更新されないとマンネリ化して効果が薄れてしまうため、更新することを規定しています。旬の話題、実際に提供する献立の調理過程、食材を納入する生産者の紹介等を想定していますが、具体的には選定事業者の提案に基づき、市との協議により定めるものとします。
18	配膳補助業務	68	第4	6					配膳スタッフの出勤の際に必要な駐車場は校内をお借りできるようお願いします。	校内で駐車できるように調整します。

＜ その他に関する意見 ＞

番号	項目	意見箇所	意見	対応
19	提案書		2穴式バインダーでの提出になると考えますが、可能な限り部数を減らしていただくよう要望します。ペーパーレスへの配慮と作業軽減のためです。	ご意見として聞かせていただき、可能な範囲で調整します。

以上



- 新設①: 管理用フェンス
L72.0m x H1.2m
- 撤去①: 防球フェンス
L36.0m x H5.0m
- 撤去②: 防球フェンス
L57.5m x H7.0m
- 撤去③: バックネットフェンス
L22.0m x H7.0m
- 撤去④: 管理用フェンス※一部
H1.2m※取付道路の位置に合わせて撤去
- 撤去⑤: 防球フェンス
L40.0m x H7.0m
- 撤去⑥: 洗場※付随する水抜栓及び散水栓
- 撤去⑦: コンセント盤

凡例

—— 雨水側溝

変更			
平成	年度	図番	29葉 1
路線名又は 河川名	米沢市立第六中学校		
工事名	米沢市立第六中学校増改築事業 に伴うグラウンド整備工事		
位置	米沢市六郷町西藤泉地内		
グラウンド計画平面図		業	
縮尺	1:500	米	沢市

学級用 < 食缶・バット >

項目	1学級使用数量	中学校 形状等	数量	統合小学校 形状等	数量
飯食缶	1/1学級	140	62	100	6
汁食缶	1/1学級	140	62	70	6
主菜食缶	1/1学級	70	62	40	6
和え物食缶	1/1学級	70	62	40	6
果物食缶	1/1学級	100	62	70	6
添加物食缶	1/1学級	240×170×86	62	240×170×86	6

※ 必要に応じてパッキンを用いる。

級外教職員等用 < 食缶・バット >

項目	1学級使用数量	中学校 形状等	数量	統合小学校 形状等	数量
飯食缶	1/1学級	70	7	40	2
汁食缶	1/1学級	70	7	40	2
主菜食缶	1/1学級	70	7	40	2
和え物食缶	1/1学級	70	7	40	2
果物食缶	1/1学級	100	7	70	2
添加物食缶	1/1学級	240×170×86	7	240×170×86	2

※ 必要に応じてパッキンを用いる。