

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
1	2	第1	2	(8)						災害時における施設・設備の活用	「避難所としての活用」との記載がありますが、避難所となった場合の「避難所の運営」は貴市にて実施されるとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
2	3	第1	3	(2)	ア	(ア)				設計事前調査業務	具体的に想定されている事前調査業務をご教示願います。	近隣の状況や建物を配置する位置などに応じて、電波障害調査や追加の地盤調査等、事業者において必要と想定する調査を実施してください。
3	5	第1	3	(4)						事業スケジュール(予定)	『※旧川平小学校体育館が指定避難所となっております』と記載がありますが、実施方針第4.1.(7)その他に記載されています浦上川水系浦上川洪水浸水想定区域図では1～3m未満の浸水地区に指定されています。現状体育館でのレベル設定で計画して問題ないと理解して宜しいでしょうか。	要求水準書P28に記載のとおり、洪水による浸水を想定し、多目的研修室(避難所)は2階に計画してください。
4	8	第1	6	(1)	ア	(ア)				事業予定地	事業予定地に含まれる地番をすべて教えていただけますでしょうか。	長崎市川平町103番1のみです。なお、本事業において、敷地内に歩道(公衆用道路)を整備し、歩道部分の分筆登記・表題登記を行う必要があります。
5	8	第1	6	(1)	ア	(キ)				事業予定地	本施設は都市計画法29条1項3号の公益上必要な建築物として、都市計画法上の開発許可には該当しないと考えてよろしいでしょうか。	図面等により判断することになりますので、長崎市建築指導課に確認してください。
6	9	第1	6	(1)	ア	(キ)				立地条件	「事業予定地への配送車の進入は、東側道路からとする」と記載がありますが、来訪者、一般車両、食材搬入業者車両などについても、東側道路からとの理解でよろしいでしょうか。	配送車のみを制限するものであり、周辺交通への影響がなければ来訪者、一般車両、食材搬入業者車両などについて制限するものではありません。なお、業務従業者は公共交通機関の利用や時間帯を分散しての通勤とするなど周辺交通への影響を抑制するよう配慮してください。
7	9	第1	6	(1)	ア	(キ)				立地条件	「事業予定地への配送車の進入は、東側道路からとする」と記載がありますが、北側道路からの出入口は、緊急時の出入口とし通常は使用しないとの理解でよろしいでしょうか。	No.6参照。
8	9	第1	6	(1)	イ					敷地条件	当該敷地における土壌汚染調査の結果について開示して頂けないでしょうか。	当該敷地は土壌汚染状況調査の対象となっていないので、調査は実施していません。
9	9	第1	6	(1)	イ	(ア)				諸条件	計画地内の地中障害物は別途と考えてよろしいでしょうか？	実施方針の資料1リスク分担表で示すとおり、予め想定し得ない地下埋設物の顕在化による対応費用の増加等は市のリスクとなります
10	9	第1	6	(1)	ア	(キ)				その他	「配送車の進入は、東側道路から」とありますが、配送車以外の「食材搬入車両や一般車両(来客車両、事業者通勤車両)」については北側道路(川平橋)からのアクセスもお認め頂けますでしょうか。	No.6参照。
11	9	第1	6	(1)	ア	(キ)				その他	「事業予定地への配送車の侵入は、東側道路からとする」と記載がありますが、配送車以外の車両は北側の出入口を利用してよろしいでしょうか。	No.6参照。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
12	9	第1	6	(1)	ア	(キ)				その他	「配送車の進入は、東側道路から」とありますが、既設のスロープ以外に新たに事業予定地へ下るスロープを設ける提案もお認め頂けますでしょうか。	新たにスロープを設置または既設のスロープを拡幅・撤去しても構いません。
13	9	第1	6	(1)	ア	(キ)				その他	「配送車の進入は、東側道路から」とありますが、既設のスロープを拡幅する御提案もお認め頂けますでしょうか。	No.12参照。
14	10	第1	6	(1)	ア	(キ)				その他	敷地内の階段やスロープは提案する計画に合わせて撤去してもよろしいでしょうか。	No.12参照。
15	9	第1	6	(1)	イ	(ア)				敷地の現況資料2	事業予定地としての正確な範囲を資料2を用いて提示頂けないでしょうか。また、要求水準書P.10の「事業予定地位置図」に記載の東側の川平町40号線への接道も事業予定地範囲でしょうか。	追加資料として事業予定地の範囲が分かる資料を公表します。
16	9	第1	6	(1)	イ	(ア)				敷地の現況資料2	北側から事業予定地へ降りる階段やスロープ部分も含めて事業予定地として考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
17	10	第1	6	(1)	イ					敷地条件	「事業予定地」の赤で囲われている部分が敷地部分であり、敷地東側の「東側120919川平町40号線」に接しているかとおもいます。その接道箇所が、要求水準書P38 表内にある「敷地内東側出入口」との理解でよろしいでしょうか。それとも敷地内にある学校における出入り口が東側出入口でしょうか。	要求水準書(案)P10の事業予定地位置図に示す赤枠に誤りがありましたので修正します。実際の事業予定地の範囲についてはNo.15を参照してください。「敷地内東側出入口」とは、学校における出入口を指します。
18	10	第1								敷地北側の橋	北側出入口にある橋の設計活荷重を教えてくださいませんか。	設計活荷重は市では把握しておりませんので、必要に応じて調査してください。
19	10	第1								敷地北側の橋	北側出入口にある橋は継続的に利用することを想定してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
20	11	第1	6	(2)	ア					学校給食の標準回数	小学校、中学校合わせた給食センターの年間予測稼働日数をご教示お願い致します。	年度によって異なりますが、192～196日程度を想定しています。
21	11	第1	6	(2)	ア					学校給食の標準回数	令和4年度の対象小学校、対象中学校の各月の給食提供日数をご教示お願い致します。	提供できる資料はありません。
22	12	第1	6	(3)						配送校の提供食数	表(配送校及び配食数等)に記載されている学級数が、特別支援学級を含む配送校の必要配缶数と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。ただし、令和4年5月1日現在のものとなりますので、要求水準書(案)資料5及び要求水準書(案)資料10を参考に予備数等も考慮して必要な配缶数を提案してください。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
23	12	第1	6.	(3)						配送校の変更について	<p>配送校変更の条件として、「調理能力の範囲内において」とありますが、ここでいう「調理能力」は、食数(12000食)に加え、食缶数やコンテナ数等に関わる条件も含んだものとの理解でよろしいでしょうか。具体的には、通常、食数は同じでも、配送学校数が増えると、「食缶やコンテナおよびそれらを消毒保管する機器の増加」などが考えられますが、それらを判断するに足る資料が公表されていませんので、現在公表されている資料(主に資料5における、開業時の配送対象校における令和10年度までの通常学級数推計)から計画できるコンテナ台数等を事業者が調達し、その数量等で対応可能な範囲内で配送校変更(追加)を行って頂けるとの理解でよろしいでしょうか。もしくは、コンテナ等が不足となった場合は、その時点で市の負担において新たに調達頂けるとの理解でよろしいでしょうか。ちなみに、先に実施されています「(仮称)長崎市三重学校給食センター整備運営事業」において、2019年9月6日に公表された「第1回質問に対する回答」の「要求水準書質問」のNo51で「学級数増加による什器備品や運搬費用の増加に伴う費用は市が負担します。」と回答頂いております。</p> <p>万が一、事業期間中に行う配送校変更に伴うコンテナ台数等の増加をすべて事業者負担とする場合は、事業期間終了後までに必要となる食缶数、コンテナ台数を試算するための資料(各年度ごとの配送対象校と、それぞれの学級数の推計一覧、および資料11のような配送校の搬入経路および配膳室に関わる資料)をご提示ください。</p>	<p>お見込みのとおり調理能力12,000食に相当する食缶数やコンテナ数等を要求水準書(案)資料5及び要求水準書(案)資料10を参考に提案してください。また、要求水準書(案)資料6の「最終形の配送校」のように、児童生徒数の推移に応じて事業期間中に配送校を組み替えることを想定していますが、実際に組み替える時期が判明した時点で協議するよう要求水準書を修正します。</p> <p>なお、各学校の学級数の減少を勘案して、配送校増加により新たに発生する増加費用については市が負担します。</p>
24	12	第1	6	(3)						配送校及び配食数等	<p>3献立(A・B・C)の配送校の割振りについては、1献立あたり均等に4,000食程度となるよう事業者提案として考えて宜しいでしょうか。(配送計画のご提案の際に配送校の検討が必要となるためです)</p>	<p>3献立(A・B・C)では、小学校2献立(A・B)、中学校1献立(C)を想定しており、概ね小学校2献立(A・B)が各4,300食程度、中学校1献立(C)が3,300食程度を見込んでいます。なお、釜割りについては配送計画等を考慮して事業者において提案してください。</p>
25	12	第1	6	(3)						配送校及び配食数等	<p>「配送校の児童生徒数等の推移については、「資料5児童生徒推計」を参考とすること。」と記載がありますが、クラス数(配缶数)は運用開始の令和8年度が最大になるとの理解でよろしいでしょうか。</p> <p>またその際、各食缶などの必要数は「393(支援学級込みのクラス数)+36(職員室各校1)=429」もしくは、資料10より「特別支援学級は合同給食をされている」ことから「393(クラス数)+36(職員室各校1)+36(支援学級各校1)=465」でしょうか。必要数を御教授ください。</p>	<p>前段: 供用開始時点の配送校に対してはお見込みのとおりです。事業期間中に配送校を追加することを予定しており、その時点で配缶数が上回る可能性があります。その場合はNo.23のとおりとします。</p> <p>後段: 要求水準書(案)資料5における特別支援学級数は、現年度の据え置きとしています。実際には、普通学級で喫食する機会が多く、食缶等の必要数は、要求水準書(案)資料5及び要求水準書(案)資料10をもとに算出してください。</p>
26	14	第2	1	(1)	ア	(イ)				施設計画の考え方	<p>可燃物庫、不燃物庫は給食センターと別棟とすることは可能でしょうか。</p>	<p>可能です。</p>
27	16	第2	1	(1)	ウ	(ア)				表 参考諸室リスト(給食エリア)	<p>参考諸室リストでは荷受室に「④その他」と記載がありますが、「④添物用荷受室」と読み替えれば宜しいでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
28	16	第2	1	(1)	ウ	(ア)				表 参考諸室リスト(給食エリア)	参考諸室リストでは検収室に「③その他」と記載がありますが、P29では2室と記載があります。検収室は2室と考えれば宜しいでしょうか。	野菜類検収室と肉・魚・卵類検収室の2室以外にも必要に応じて適宜設置してください。
29	17	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	事業者専用部分のシャワー室の設置有無は事業者の提案でよろしいでしょうか。	構いません。
30	18	第2	1	(1)	ウ	(イ)				什器・備品等	市職員用事務室に配置予定の複合機の維持管理(紙、トナー、メンテナンス費等)の負担区分をご教示お願い致します。	紙のみ市で調達しますので、トナー及びメンテナンス費等は事業者で負担してください。
31	19	第2	1	(1)						仕上計画	「これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠する」とありますが、設計着手時の基準に準拠するということではよろしいでしょうか。 上記で無い場合、設計終了後・建築確認済証取得後・工事着工後・工事竣工後(引渡し前)など、どの段階までの適用になりますでしょうか。	設計着手時の基準に準拠してください。ただし、建築確認申請の提出前にこれらの基準等の見直しが行われた場合には、可能な限り、変更後の基準に準拠してください。
32	19	第2	1	(1)	エ	(カ)				仕上計画	「天窓は設置しないこと」と記載がありますが、排煙で必要な天窓は設置してよろしいでしょうか。	法的に必要な場合や直射日光を遮る工夫がなされている場合は、事業者提案によるものとします。ただし、衛生面に配慮し窓枠等に塵埃を堆積させないようにしてください。
33	19	第2	1	(1)	エ	(カ)				仕上計画	“給食エリアには・・・天窓は設置しないこと。”とありますが、天窓の定義として“屋根面に設置する窓”であり、屋根部に設置した小屋部の壁面等の窓は対象外と考えて宜しいでしょうか。	No.32参照。
34	19	第2	1	(1)	エ	(カ)				仕上計画	給食エリアに「天窓は設置しないこと。」とありますが、自然排煙の有効を確保するためハイサイドライトとすることも不可でしょうか。	No.32参照。
35	20	第2	1	(2)	ア					地域性・景観性	計画地は長崎市景観計画において一般地区に該当し「景観計画区域内行為届出書」の提出は必要になりますが、その他外観デザイン等において委員会の設置などがありますでしょうか。 デザイン調整委員会等を設置する場合は、対象となる範囲、および開催時期等の具体をお示ください。	当該建築物の高さが40mを超える場合は「ながさきデザイン会議」に諮る必要があります。 なお、デザイン会議の開催時期は不定期となりますが、事前協議書の提出後、1カ月程度での開催となります。
36	20	第2	1	(3)						構造計画	「これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠する」とありますが、設計着手時の基準に準拠するということではよろしいでしょうか。 上記で無い場合、設計終了後・建築確認済証取得後・工事着工後・工事竣工後(引渡し前)など、どの段階までの適用になりますでしょうか。	設計着手時の基準に準拠してください。ただし、建築確認申請の提出前にこれらの基準等の見直しが行われた場合には、可能な限り、変更後の基準に準拠してください。
37	21	第2	1	(4)						設備計画の考え方	「各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理」とありますが、中央監視盤にて一括管理と同義と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
38	24	第2	1	(4)	ウ	(ア)	b			給水設備	「80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備」とあり、相当な高温ですが用途は何か御教示下さい。(例:調理や洗浄に使用等)	煮炊き調理室で、調理途中で直接釜へお湯を入れることや、洗浄室での洗浄機使用などを想定しています。
39	24	第2	1	(4)	ウ	(ア)	b			給水設備	「飲料水及び蒸気又は80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること」とありますが、安全性を鑑みて、例えば60℃で供給し、必要箇所で80℃以上に昇熱するという理解で宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
40	24	第2	1	(4)	ウ	(ア)	b			給水設備	「80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備」とありますが、安全性を鑑みて、例えば60℃で各所へ供給し「必要があれば80℃以上に昇温する」ご提案もお認め頂けますでしょうか。	No.39参照。
41	25	第2	1	(4)	ウ	(イ)	d			排水設備	「グリストラップを設けること」とありますが、下水道監理者の指示にしたがい、グリストラップ設置の必要がないと判断された場合、グリストラップの設置は事業者の提案によるものとの理解でよろしいでしょうか	原則として、グリストラップを設けることとしますが、排水基準等を満たす場合は事業者の提案によるものとします。
42	25	第2	1	(4)	ウ	(イ)	d			排水設備	“グリストラップを設けること”とありますが、排水基準や作業性を満足できれば、グリストラップは適宜、設置とする形でも宜しいでしょうか。	No.41参照。
43	27	第2	1	(5)	ア					上水道	上水道については負担金について記載がありませんが、市側にて負担頂けると考えてよろしいでしょうか。	下水道の受益者負担金については、賦課済みのため発生しませんが、水道利用加入金は水道メーターの口径に応じて事業者で負担してください。
44	27	第2	1	(5)						資料04	事業予定地の設備インフラ現況図がありますが上下水道しかありませんが電力・ガス・通信についても提供頂けないでしょうか。	市では把握しておりませんので各インフラの管理者へ問い合わせください。
45	27	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	炊き出し作業で「2釜を2回転、1日3回の炊き出しを想定」とございますが、この場合の回転釜は満水量何リットルの想定とされておられますでしょうか。	回転釜の満水量の想定はありませんが、1回で2,000人程度の炊き出しができるようにしてください。
46	27	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	炊き出し作業は1回何食提供かご教示お願い致します。	No.45参照。
47	27	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	”汁物調理を基本とし、2釜を2回転、1日3回の炊き出し”とありますが、1日3回の内の1回で、何人分の汁物の炊き出しをお考えでしょうか。	No.45参照。
48	27	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	「炊き出し作業(汁物の調理を基本とし、2釜を2回転、1日3回の炊き出しを想定)」とのことですが、食数の想定はございますでしょうか。	No.45参照。
49	27	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	炊き出しの提供食数をご教示いただけないでしょうか。	No.45参照。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
50	27	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	炊き出し作業も電源確保同様に3日間ですらよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
51	27	第2	1	(6)	ウ	(ウ)				災害時の対応	防災用食料備蓄庫は、設計業務対象施設に係る要件、(1)給食エリアの表、その他の区域に記載の、備蓄倉庫と同じとの理解でよろしいでしょうか。	同義のため、「防災用食糧備蓄庫」に統一するよう、修正します。
52	28	第2	1	(6)	ウ	(エ)				災害時の対応	建物までの避難動線が浸水することが予想されますが、敷地のかさ上げは必要でしょうか。	不要です。
53	28	第2	2							3献立制	調理機器に対し、A・B献立とC献立の調理機器の分けについて、C献立は「すべての調理設備において」とございますが、荷受け、下処理、上処理機器も分けることを想定されているのでしょうか。	調理ラインが交錯しないように下処理及び上処理機器を分けることを想定しています。
54	29	第2	2	(1)						荷受室	前日に納品された泥付きの根菜は、検収室での一時保管でよろしいでしょうか。	構いません。
55	29	第2	2	(1)						荷受室	頁16には①野菜類、②肉・魚・卵類、③米、③その他と4部屋記載ありますが、3部屋設置との理解でよろしいでしょうか。	野菜類荷受室、肉・魚・卵類荷受室、米荷受室の3室とは別に、添物(ジャム、チーズ等)の荷受室を設置することを想定しています。
56	29	第2	2	(1)						荷受室	「上記の荷受室と別に添物(ジャム、チーズ等)の荷受室を設置」とありますが、添物は毎日入荷があるわけではないと思いますし、専用の室とすると使用頻度が低く、合理的ではないと考えます。適切な荷受作業が可能ならば、室の設置は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	添物(ジャム、チーズ等)の荷受室の設置は、事業者の提案としても構いません。
57	29	第2	2	(1)						検収室	頁16には①野菜類、②肉・魚・卵類、③その他と3部屋記載ありますが、2部屋設置との理解でよろしいでしょうか。	野菜類検収室と肉・魚・卵類検収室の2室とは別に、添物(ジャム、チーズ等)の検収室を設置してください。
58	29	第2	2	(1)						検収室	「荷受室をコンテナ室側に設置する場合には、同様に仕分室も設置すること」ここでいう”同様”とは、”仕分室もコンテナ室側に設置する”ということでしょうか。	お見込みのとおりです。
59	29	第2	2	(1)			d			検収室	d. 添物の「荷受け」を行うとありますが、「仕分け」の誤記でしょうか。またその場合、クラスごとの数え等は汚染作業区域にて作業する形でしょうか。	記載内容を削除するよう修正します。なお、仕分けは非汚染作業となるため、仕分け室は非汚染作業区域として設置してください。
60	29	第2	2	(1)						泥落とし室	「野菜下処理室とはパスルーとすること」とありますが、場内に泥付食材を持ち込まないようにするため、荷受室に隣接した場所に泥落とし室を配置し、検収通路を經由して下処理室内に食材が入る考えでも宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
61	29	第2	2	(1)			c			泥落とし室	「c. 野菜下処理室とはパススルーとすること」と記載がありますが、諸室配置については限定でしょうか。下処理室への泥の侵入を極力抑えるためにも荷受室付近に配置するようなご提案もお認め頂けますでしょうか。	No.60参照。
62	29	第2	2	(1)						調味料計量室	調味料計量室の高速ミキサーの使用用途をご教示ください。	調味料計量室ではなく、野菜上処理室への設置に修正します。使用用途は、みそやカレールウの攪拌等を想定しています。
63	30	第2	2	(1)						各下処理室	「1献立分の卵料理が可能な割卵機及び高速ミキサーを設置すること」とありますが、割卵機について、事業者の提案において不要であれば設置しなくてもよいでしょうか。	調理を行う上で、割卵機が不要であれば、設置しなくても構いません。
64	30	第2	2	(1)						各下処理室	割卵機の設置は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	No.63参照。
65	30	第2	2	(1)			c			各下処理室	卵処理は肉・魚類下処理室と同室での処理で宜しいのでしょうか。	構いませんが、二次汚染や食物アレルギー対応に配慮した作業動線が確保できるようにしてください。
66	30	第2	2	(1)			c			各下処理室	卵の入荷は液卵や冷凍卵は無く、殻付卵のみでしょうか。	基本的には殻付卵を使用しますが、献立の組み合わせ等に応じて、冷凍卵液を使用することも想定されます。
67	30	第2	2	(1)						各下処理室	「1献立分の卵調理が可能な割卵機」とありますが、卵を使用する献立は1日最大4,000食分の1品という認識でよろしいでしょうか。	卵をメインとしたA献立と少量の卵を使用したC献立を調理する場合は想定されます。また、卵をメインとした献立が2つ重なる場合は、片方を冷凍卵液を使用することを想定しています。
68	30	第2	2	(1)						米庫	米サイロ(貯米タンク)を含んで12,000食3日分の米が保管できればよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
69	30	第2	2	(1)						食器・食缶等テナ回収用風除室	配送車の駐車スペースは、トラック駐車以外の使用用途はお考えでしょうか。配送車の駐車の場合、庇の設置は削除させていただいてもよろしいでしょうか。	前段:トラック駐車以外の使用の想定はありません。 後段:雨等の吹き込みに配慮し、衛生上支障がない場合には、庇は設置しなくても構いません。
70	30	第2	2	(1)						食器・食缶等テナ回収用風除室	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。	確実に外部からの虫、砂塵等の侵入を防止でき衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
71	30	第2	2	(1)			b			食器・食缶等コンテナ回収用風除室	b. 回収口には「シャッター及びエアカーテンを設け、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること」とありますが、ドックシェルターにより配送車の荷台部分と建物を密着させ外部からの虫や砂塵の侵入が防止できれば「シャッター及びエアカーテン」は不要としても宜しいでしょうか。	確実に外部からの虫、砂塵等の侵入を防止でき衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
72	31	第2	2	(1)			b			野菜上処理(切裁)室	食品の手切り処理は、どのような食品への対応となりますでしょうか。	スライサー等に投入する前の野菜等のカットを想定しています。
73	31	第2	2	(1)						野菜上処理(切裁)室	野菜上処理(切裁)室につきまして、室として区画せず、煮炊き調理室内の上処理コーナーとして配置した提案でもよろしいでしょうか。	構いません。
74	31	第2	2	(1)						野菜上処理(切裁)室	“室”として区画せずに、“煮炊き調理室”内にスペースとして設置する計画としても宜しいでしょうか。	No.73参照。
75	32	第2	2	(1)			c			煮炊き調理室	「回転釜については2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることのできる配置」とございますが、回転釜調理に於いて、最近の事例として調理面と配缶面を分けることで衛生面の向上を求められることが多くございますが、調理従事者が両側に立つ認識で宜しいのでしょうか。	「向き合って混ぜ合わせる」の表現を削除するよう、要求水準書を修正します。
76	32	第2	2	(1)			d			煮炊き調理室	「小学校と中学校では可能な限り別の釜を使用すること」と記載がございますが、小学校と中学校は分量が異なるだけで、味付けは同じという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
77	32	第2	2	(1)			d			煮炊き調理室	「極力手作り給食を行うことを前提として余裕を持って計画」とございますが、回転釜を使用した手作りとは、麺ゆでや下ゆでを指されておられますでしょうか。ルウ調理や調理後に小分けにして焼くグラタン等もございますでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。また、ルウ調理を行うことも指しています。 後段:調理後に小分けにして焼くグラタン等を実施するかどうかは、現段階では未定です。
78	32	第2	2	(1)			d			煮炊き調理室	「d.小学校と中学校では可能な限り別の釜を使用すること」とありますが、釜割り想定を行うため、3コースの内訳(どの学校が何コースか)をお示しください。	No.24参照。
79	32	第2	2	(1)			d			煮炊き調理室	「釜を洗浄して2度調理に使用することのない工程」として「こんにゃくの下茹で」や「だし取り」をした釜にて継続的に調理を行う場合は、2回転調理にはあたらないとの理解でよろしいでしょうか	お見込みのとおりです。 ただし、同じ料理であっても、洗浄してからでない同一釜を使用できない場合は、2回転調理にあたるかと考えております。
80	32	第2	2	(1)			e			煮炊き調理室	e.「保存食用冷凍庫を設置すること」とありますが、煮炊き調理以外にも保存食があるため、適宜コンテナ室へ設置する等のご提案もお認め頂けますでしょうか。	事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答																																													
81	32	第2	2	(1)			b			和え物準備室、和え物室	和え物に使用する食材加熱に「蒸し器」とございますが、こちらはスチームコンベクションオープンでも宜しいのでしょうか。	作業効率等を考慮したうえで、最大12,000食(4,000食×3献立)の和え物食材の蒸しによる加熱が行えるのであれば、事業者提案によるものとします。																																													
82	32	第2	2	(1)						和え物準備室、和え物室	果物用カット機械が何の果物をカットする想定かご教示お願い致します。また皮むき機能は必要でしょうか。	前段:芯取りが必要なりんごや梨などを想定しています。 後段:必須ではありませんが、皮をむいて提供する可能性があります。																																													
83	32	第2	2	(1)						和え物準備室、和え物室	調味料計量室の高速ミキサーの使用用途をご教示ください	No.62参照。																																													
84	32	第2	2	(1)						和え物準備室、和え物室	和え物に使用する調味料は、加熱することを想定されていますか。	和え物に使用する調味料は原則加熱しません。																																													
85	32	第2	2	(1)						和え物準備室、和え物室	「食材は蒸し器で加熱することを基本とする」とありますが、蒸し器とはスチームコンベクションとの理解でよろしいでしょうか。	蒸し器単独の機器でも構いませんし、スチームコンベクションオープンの蒸し機能を使用しても構いません。																																													
86	32	第2	2	(1)						和え物準備室、和え物室	「食材は蒸し器で加熱することを基本とする」とありますが、釜でポイルすることを基本とする提案でもよいでしょうか。	栄養素の流出防止や見た目や食感を考慮し、蒸し器での加熱を基本としてください。ただし、アクの強い食材は釜でポイルしてください。																																													
87	32	第2	2	(1)			b			和え物準備室、和え物室	b.「蒸し器及び釜を設置する」とありますが、資料14の(5/20)「切干大根の甘酢和え」の「ごまを焼く作業」等の調理法の幅を広げるために、スチームコンベクションオープンのご提案もお認め頂けますでしょうか。	No.85参照。																																													
88	32	第2	2	(1)						炊飯室	資料8の主食の炊飯において、炊飯設備が過剰にないようにご配慮頂けているものと拝察しております。ご提案に際して、炊飯の献立構成としては資料8を基準と考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。																																													
89	33	第2	2	(1)						炊飯室	炊飯献立の組み合わせは、例えば白飯の日は白飯のみを炊飯するなど、同じ献立での組み合わせを想定されていますか。	当面は、A・B献立については、白飯、麦入り飯など同一を想定していますが、運営が安定した後は白飯と混ぜご飯を行うことも想定しています。また、C献立については、独立して献立作成を行うため、A(白飯)C(麦入り飯)ということも想定されます。																																													
90	33	第2	2	(1)						添物用仕分室	「適切な温度で管理」とありますが、保管容量を検討するため、温度管理が必要な食材の「品名、最大保管数、大きさ、保管温度(冷蔵or冷凍)」などの条件をご提示ください。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>寸法(重量)</th> <th>数量</th> <th>保管温度</th> <th>使用頻度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チーズ類</td> <td>約15g</td> <td>最大12,000</td> <td>冷蔵</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>ヨーグルト</td> <td>約80g</td> <td>最大12,000</td> <td>冷蔵</td> <td>学期1回程度</td> </tr> <tr> <td>納豆</td> <td>30g</td> <td>最大12,000</td> <td>冷蔵</td> <td>学期1回程度</td> </tr> <tr> <td>ゼリー類</td> <td>約50g</td> <td>最大12,000</td> <td>冷凍</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>ミニケーキ類</td> <td>約30g</td> <td>最大12,000</td> <td>冷凍</td> <td>年1回程度</td> </tr> <tr> <td>ジャム類</td> <td>約15g</td> <td>最大12,000</td> <td>常温</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>マヨネーズ類</td> <td>約10g</td> <td>最大12,000</td> <td>常温</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>のり・佃煮類</td> <td>2~8g</td> <td>最大12,000</td> <td>常温</td> <td>学期1回程度</td> </tr> </tbody> </table>	名称	寸法(重量)	数量	保管温度	使用頻度	チーズ類	約15g	最大12,000	冷蔵	月1回程度	ヨーグルト	約80g	最大12,000	冷蔵	学期1回程度	納豆	30g	最大12,000	冷蔵	学期1回程度	ゼリー類	約50g	最大12,000	冷凍	月1回程度	ミニケーキ類	約30g	最大12,000	冷凍	年1回程度	ジャム類	約15g	最大12,000	常温	月1回程度	マヨネーズ類	約10g	最大12,000	常温	月1回程度	のり・佃煮類	2~8g	最大12,000	常温	学期1回程度
名称	寸法(重量)	数量	保管温度	使用頻度																																																					
チーズ類	約15g	最大12,000	冷蔵	月1回程度																																																					
ヨーグルト	約80g	最大12,000	冷蔵	学期1回程度																																																					
納豆	30g	最大12,000	冷蔵	学期1回程度																																																					
ゼリー類	約50g	最大12,000	冷凍	月1回程度																																																					
ミニケーキ類	約30g	最大12,000	冷凍	年1回程度																																																					
ジャム類	約15g	最大12,000	常温	月1回程度																																																					
マヨネーズ類	約10g	最大12,000	常温	月1回程度																																																					
のり・佃煮類	2~8g	最大12,000	常温	学期1回程度																																																					

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
91	33	第2	2	(1)						添物用仕分室	添物の一時保管に冷蔵庫と冷凍庫は必要でしょうか。	No.90を参考に適切に温度管理してください。
92	33	第2	2	(1)						添物用仕分室	作業内容から考えますと、食材が前日までに入荷されていれば、コンテナ室の一角などで行える内容と考えます。提供まで、確実な温度管理が行える設備(冷蔵庫など)が確保できていれば、添物用仕分室設置の有無は事業者の提案に委ねていただけませんか。	事業者の提案によるものとします。 ただし、添物の仕分け作業及び仕分け後の保管は、非汚染作業区域で実施してください。
93	33	第2	2	(1)						添物用仕分室	非汚染作業区域に「添物用仕分室」を設けるのは、添物用荷受室を「コンテナ室側」に設置した場合のみでしょうか。コンテナ室側に設けない場合は調味料計量室での仕分けと考えれば宜しいでしょうか。	添物用荷受室を「コンテナ室側」に設置した場合に限らず、「添物用仕分室」は非汚染作業区域に設けてください。なお、調味料計量室は汚染作業区域であるため、ここでの添物の仕分け作業はできません。
94	33	第2	2	(1)						配送用風除室	b. 搬出口には「シャッター及びエアカーテンを設け、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること」とありますが、ドックシェルターにより配送車の荷台部分と建物を密着させ外部からの虫や砂塵の侵入が防止できれば「シャッター及びエアカーテン」は不要としても宜しいでしょうか。	シャッター及びエアカーテンは設置してください。
95	33	第2	2	(1)						容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー	「各調理室用として」と記載がございますが、汚染作業区域と非汚染作業区域のどちらにも野菜類用と肉・魚・卵類用に区分するというのでしょうか。	汚染作業区域のみ野菜類用と肉・魚・卵類用に区分することとし、非汚染作業区域の各調理室用として1箇所設置するよう要求水準書を修正します。
96	34	第2	2	(1)						洗濯・乾燥室	「洗濯・乾燥室は、市職員用と事業者用それぞれ設置すること」とありますが、設置場所が「その他の区域」のため、事業者の提案として同じ室としてもよいでしょうか。 その場合、市職員用の洗濯機を準備するとの理解でよろしいでしょうか。	前段：構いません。 後段：別室の場合も同室の場合も市職員用の洗濯乾燥機を設置してください。
97	35	第2	2	(2)						市職員用事務室	b. 市職員用事務室から「直接」汚染・非汚染作業区域の前室に入場しやすい配置とありますが、廊下を経由しての入場はお認め頂けますでしょうか。	廊下を経由する場合は、一般の人が通る廊下とは区分けしてください。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
98	35	第2	2	(2)						シャワー室	事業者が使用しないため同種先行事例の給食センターにおいて、シャワー室を設けないことが増えています。不要であればシャワー室は設置しないご提案もお認め頂けますでしょうか。	No.29参照。
99	36	第2	2	(1)						多目的研修室、見学施設	「見学窓からは少なくとも煮炊き調理室が見学できる……モニターで視聴」とありますが、見学窓は多目的研修室に設置し、モニターも多目的研修室で視聴するとの理解でよろしいでしょうか。	多目的研修室には見学窓、モニターを設置し、それ以外への設置については、事業者の提案によるものとします。
100	36	第2	2	(2)				h		多目的研修室、見学施設	多目的研修室で選挙の投票所として利用できるようにとありますが、選挙に必要な最低限の面積の想定はありますでしょうか。	特にありませんが、多目的研修室で40名程度が研修、試食会等ができるスペースを確保できれば、足りるものと想定します。
101	36	第2	2.	(2)				h		多目的研修室、見学施設	多目的研修室を選挙の際の投票所として利用とありますが、何㎡程度のスペースを確保する必要がありますでしょうか。	No.100参照。
102	36	第2	2.	(2)				h		多目的研修室、見学施設	多目的研修室を避難所として活用できるようにとありますが、収容人数は何名を想定すれば宜しいでしょうか。	特にありませんが、多目的研修室で40名程度が研修、試食会等ができるスペースを確保できれば、足りるものと想定します。
103	36	第2	2	(2)						多目的研修室 見学施設	避難所として、避難者は何人を収容する想定でしょうか。	No.102参照。
104	37	第2	2	(2)				a		駐車場	大型バスの寸法及び荷重等の仕様をご教示いただけないでしょうか。	車幅2.5m、長さ12m程度を想定してください。荷重については事業者にて適切に設定してください。
105	37	第2	2.	(2)				a		駐輪場	駐輪場について市職員、来客者用の駐輪スペースは不要と考えて宜しいでしょうか。	利用者ごとに駐輪場のスペースを分ける必要はなく、共用として計画してください。
106	37	第2	2.	(2)				a		雨量観測局	雨量観測局の設置条件等について、記載の連絡先に直接確認してもよろしいでしょうか。	構いません。
107	37	第2	2	(2)						雨量観測局	雨量観測局の移設は長崎県とありますが、現状の基礎構造や上屋の構造等の資料は開示して頂けませんでしょうか。また、基礎の施工は事業者工事となるのでしょうか。	記載の連絡先に直接お問い合わせください。
108	38	第2	2.	(2)				a		多目的広場	多目的広場を利用する近隣住民用の駐車場、駐輪場は必要でしょうか。必要な場合、何台程度必要でしょうか。	運営業務に支障のない無い範囲で、休祝日や長期休み、夜間での開放を想定しており、地域住民専用の駐車場等を設ける必要はありません。
109	38	第2	2	(2)						多目的広場	『グラウンドゴルフ場を想定している』とありますが、コースの仕上げについては事業者提案で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
110	38	第2	2	(2)						多目的広場	「多目的広場」にて、「a. 大規模災害時の炊き出し」と記載ございますが、ここで加熱等の調理を行う計画もお考えでしょうか。	汁物の調理を基本として想定していますが、その他の加熱等の調理については事業者の提案によるものとします。
111	38	第2	2	(2)						多目的広場	「運營業務に支障のない範囲」とありますが、給食運営の無い休日や長期休み、夜間での利用と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
112	38	第2	2.	(2)			a			多目的広場	野外トイレの衛生機器個数の指定がありましたら、ご教示願います。	事業者の提案によるものとしますが、男女別としてください。
113	38	第2	2	(2)						多目的広場	多目的広場(屋外トイレ及び水栓含む)は365日、24時間開放で施錠はせず、いつでも利用できるとの理解でよろしいでしょうか。	多目的広場は、運營業務に支障のない無い範囲での地域開放を想定しており通常時は施錠できるようにしてください。
114	38	第2	2	(2)						多目的広場	多目的広場(屋外トイレ及び水栓含む)の維持管理業務は貴市との理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)P60に記載のとおり、維持管理業務には多目的広場の維持管理も含まれます。
115	38	第2	2	(2)			a			多目的広場	野外トイレとは、常設のものでは無く、災害時における、マンホールトイレなどを指しており、多目的広場の中に一体で設置できるように、設備を計画すると考えて宜しいでしょうか。	No.113参照。野外トイレは常設として設置します。
116	38	第2	2.	(2)			d			外構	敷地内に東側と北側出入口を繋ぐ常時開放の歩道を1m幅で確保とありますが、高低差については階段の対応で宜しいでしょうか。	スロープとしてください。
117	38	第2	2	(1)			d			外構	「敷地内に東側出入口及び北側出入口を繋ぐ常時開放の歩道を1m幅で確保」とありますが、「東側出入口」とは運動場の東側にある出入口、「北側出入口」は体育館西側にある出入口との理解でよろしいでしょうか。 またその歩道は、敷地東側の敷地境界に沿って繋ぐとの理解でよろしいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:事業者提案によるものとします。
118	38	第2	2	(1)			d			外構	「敷地内に東側出入口及び北側出入口を繋ぐ常時開放の歩道を1m幅で確保」とありますが、その歩道の維持管理業務は市が行うとの理解でよろしいでしょうか。	公衆用道路として登記後は、市で維持管理を行います。
119	38	第2	2	(2)			e			外構	十分な照度の照明とありますが、具体的な水準が示されてませんので照度等は事業者提案でよいとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
120	38	第2	2	(2)			a			ドクターヘリの離着陸場	離着陸場を検討するための、ドクターヘリ及び離着陸場の諸元をご教示いただけないでしょうか。	離着陸場としての整備方法の指定はありません。多目的広場として整備後に各種条件を確認してランデブーポイントとして登録可能か判断します。 なお、ドクターヘリの詳細については長崎県福祉保健部医療政策課に確認してください。
121	38	第2	2	(2)			a			グラウンドゴルフの場	グラウンドゴルフの場に求められる舗装等の諸元(利用者のご要望など)をご教示いただけないでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
122	38	第2	2	(2)			a			雨水排水	既存小学校における、雨水排水の接続先をご教示いただけないでしょうか。	雨水排水の接続先は事業者の提案によります。接続先の管理者にご確認ください。
123	38	第2	2	(2)			d			敷地内歩道	敷地内に東側出入口及び北側出入口を繋ぐ常時解放の歩道を1m幅で確保し、近隣住民が通行可能とすること。とありますが、歩道と給食センターのエリア間との設えは、事業者の提案に依ってよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとしますが、安全面に配慮してフェンス等で区別するようにしてください。
124	38	第2	3	(1)	オ					業務の対象範囲	定期的に報告とありますが、定期的の定義(頻度など)はありますでしょうか。	月に1回以上は報告をしてください。
125	39	第2	3	(1)	ク					業務の対象範囲	既済調査の資料は、現状、ホームページにて公表されている資料を指していますでしょうか。他にもありましたら、ご提供頂けますと幸いです。	ホームページで公表している資料のほか周辺道路の交通量調査資料があります。必要な場合は、実施方針に関する問い合わせ先まで連絡ください。
126	39	第2	3.	(3)				ii)		設計体制及び設計業務にかかる届出	設計業務を共同企業体+協力事務所で行う場合、主たる分担業務分野(総合)以外については協力事務所への再委託は可能でしょうか。 またその際、主任技術者は、協力事務所より選任することは可能でしょうか。	前段:可能です。 後段:不可です。
127	39	第2	3.	(4)			ii)			基本設計及び実施設計に係る書類の提出	基本設計の提出書類に工事費概算書がありますが、工事費の金額算出においては中科目までとし、細目までの提出は不要と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
128	42	第3	3	(3)	イ	(ア)				近隣調査・準備調査等	工事着工前の予定地周辺の近隣対策の際、対応範囲のご指定があればご教示願います。	工事の影響を鑑み、事業者の提案によるものとします。
129	42	第2	3	(3)	イ	(ア)				近隣調査・準備調査等	建築準備調査等(周辺家屋影響調査を含む。)とありますが、敷地北・西・南は河川及び道路が走っており、対象となる家屋は北東に面する建屋のみと想定しております。貴市が想定している周辺家屋影響調査の範囲がありましたらご教示をお願いします。	No.128参照。
130	42	第3	3	(3)	イ	(ア)				近隣調査・準備調査等	建築準備調査想定している調査範囲がありましたらご教示をお願い致します。	No.128参照。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
131	42	第2	3.	(4)	ウ				ii)	工事監理計画書の提出	工事監理業務を共同企業体+協力事務所で行う場合、主任技術者等については、協力事務所より選任することは可能でしょうか。	不可です。
132	43	第3	3.	(4)	ア	(エ)				建設工事	敷地北側の記念碑は現状のまま残置するとありますが、敷地内移設とすることは可能でしょうか。	設置者と協議により了承が得られた場合は移設することは可能です。
133	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	既存体育館が指定避難所となっていますが工事期間中に避難所として開放しておく必要があるスペース(工事エリアとの区画位置)をご指示願います。	既存体育館のみ避難所として開放しますので、東側出入口及び北側出入口から体育館までの避難経路を確保してください。具体的な工事エリアや区画は事業者提案によるものとします。
134	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	既存体育館が工事期間中、指定避難所として開放するようになっていますが、北側(橋)から工事車両を搬出入することは問題ないでしょうか。	周辺交通への影響や避難経路の安全面に配慮したうえで、工事着手前の近隣住民への説明会等で了承を得られた場合は使用することは可能です。
135	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	既存体育館が工事期間中、指定避難所として開放するようになっていますが、電気・水道・排水等のインフラ設備の切り替えは事前に市で行って頂けるのでしょうか。	中部学校給食センターの建設に伴い、既存体育館のインフラ設備の切り替えが必要となる場合は事業者において実施してください。
136	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	「記念碑は現状のまま残置」とございますが、資料9-1旧川平小学校の図面内上、記念碑が見当たりませんので、お示し頂きたいことはできませんでしょうか。	敷地北側の出入口付近に2基あります。
137	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	解体工事の対象として建物、その他付随する工作物(ピオトープを含む)とありますが、植栽についても新築建物に影響するものについては、全て撤去と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
138	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	給食センター新築工事期間中に体育館は避難所として使用しますが、住民の進入ルートは川平橋からのみと考えて宜しいですか。また、専用通路が必要ですか。	北側出入口からだけでなく、東側出入口からも体育館までの経路を確保してください。なお、専用通路は不要です。
139	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	敷地内のスロープ、フェンス、ガードレール等は既存残置と考えてよろしいでしょうか？	既存を残置でも事業者の提案により取り換えても結構です。ただし、スロープ・フェンス等の維持管理も事業者の業務となりますので、既存残置とした場合でも、破損等した場合は事業者負担により対応してください。
140	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	解体工事の対象となっている施設に杭が使用されている場合は杭まで撤去するのでしょうか。もしくは、GLから所定の深さまでの地中障害について撤去すればよろしいでしょうか。また、杭を撤去する場合に既存施設の杭の資料は入札公告時に提示されますでしょうか。	解体建物はプールを除き、ラップルコンクリートによる直接基礎のため全て撤去とします。 なお、既存ラップルコンクリートの施工状況は要求水準書(案)資料9-2(特殊基礎工事)に提示しております。
141	43	第3	3	(4)	ア	(エ)				建設工事	既存施設に杭が使用され、解体工事において杭の測量を実施することになる場合、事業者は杭撤去本数が計画できず、想定で事業費の算出を行うこととなります。その場合のリスク分担についてはどのようにお考えでしょうか。	No.140参照。 なお、リスクの分担は実施方針P28のNo.38(地中埋設物)によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
142	43	第3	3.	(4)	ア	(キ)				建設工事	グラウンドに予定されている西浦上小学校改築工事の仮置き土の想定数量(m3)と仮置き時期をご教示ください。	想定数量は約4,300m3(仮囲い含み約2,000m ³ 程度)、仮置き時期は令和5年11月～令和6年5月頃を予定しています。また、令和5年11月頃～令和7年3月頃(最長)の期間、運動場内の15m×20m程度の範囲を西浦上小学校改築工事に係るコンクリートの詰め替えスペースとして使用する予定としています。なお、確保する場所は、事業者の提案によるものとします。
143	43	第3	3	(4)	ア	(キ)				建設工事	工事期間中、別途工事で一時的にグラウンド部分に仮置き土を行うと記載がありますが時期的にいつ頃を予定されていますか。またどのくらいの範囲を使用される予定でしょうか。解体工事期間であれば調整は可能かと思いますが新築工事着手後は難しいかと思われます。	N0.142参照。
144	43	第3	3	(4)	ア	(キ)				建設工事	『一時的に事業予定地のグラウンド部分に仮置き土行われる』とありますが、大まかな時期とボリュームをご教示願います。	N0.142参照。
145	43	第3	3	(4)	ア	(キ)				建設工事	「西浦上小学校の改築に伴い、一時的に事業予定地のグラウンド部分に仮置き土が行われる」とありますが。仮置きされる期間はいつごろでしょうか。	N0.142参照。
146	43	第3	3	(4)	ア	(キ)				建設工事	仮置き土想定している予定期間と、概略m ² 数をご教示をお願い致します。	N0.142参照。
147	45	第3	3	(4)	エ	(イ)	a	(c)	i)	厨房機器等の脚部及び補強材	厨房機器等の脚部及び補強材に”パイプ材又は角パイプ材を使用すること”とありますが、衛生面で問題なければ、脚部及び補強材は事業者より、各機器に適切な部材を提案させて頂けないでしょうか。	構いません。
148	45	第3	3	(4)	エ	(イ)	a	(e)	iii)	厨房機器等のアジャスター部	「床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上とすること」とありますが、作業性を考慮するとあまり機器を高くしない方が良いかとも考えます。片面式の器具消毒保管機や冷蔵庫等の機器も全てアジャスター部は高さ150mm以上となりますでしょうか。	衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
149	45	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	i)	冷機器	外装、内装共にステンレス製とした抗菌構造とありますが、プレハブ冷蔵庫・プレハブ冷凍庫も同様の扱いとなりますでしょうか。	清掃性が良く、衛生的なステンレス製であれば構いません。
150	46	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	vi)	冷機器	「自動記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録できること」とありますが、温度管理システムを導入するという理解で宜しいでしょうか。その場合、市職員用事務室でのPC管理となりますでしょうか。	HACCPの概念に基づく庫内の適切な温度管理を目的としており、手動でも経時変化を記録することで適切に温度管理できれば、必ずしも温度管理システムを導入する必要はありません。なお、システムを導入する場合でもPC管理は事業者側で行ってください。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
151	46	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	vi)	冷機器	冷機器に”自動記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録できること”とありますが、箇所につきましては、食材を一定時間保管しておくプレハブ冷凍庫、冷蔵庫など、必要な箇所を事業者で提案するとのことでよろしいでしょうか。	No.150の考えのもと事業者の提案によるものとします。
152	46	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(c)		熱機器	具体的にはどの機器を示しているのでしょうか。	スチームコンベクションオープン、フライヤー等を想定しています。
153	47	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(c)	i)	フライヤー	フライヤーに芯温測定器が搭載された物とありますが、出口側に取り付けするタイプの中心温度計でよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
154	47	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(c)	i)	フライヤー	「芯温測定器が搭載」とありますが、連続式フライヤーでは、加熱調理を行いながら芯温測定を行うことはできないため、食材の芯温測定は、ハンディタイプの芯温計で加熱後に測定すればよろしいでしょうか。	No.153参照。
155	47	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(d)		蒸し器	蒸し器はボイラーから供給される蒸気を、スチームフィルターを介して使用する蒸しに特化した物であり、時間調理のみで調理中に中心温度を測ったり、温度調節機能を付していない物が一般的に学校給食センターで納入されていると認識しています。スチームフィルターを使用した蒸気による時間調理を行う機種にて選定を行っても宜しいでしょうか。	構いません。
156	47	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(d)		蒸し器	(b)スチームコンベクションオープンとは別に、(d)蒸し器の記載がございますが、スチームコンベクションオープンとは共用とはせず、蒸し器を単独で設置するというのでしょうか。	No.85参照。
157	48	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(e)	ii)	真空冷却機	「冷却の開始時刻と終了時刻及び食材温度を記録できること」とありますが、機器本体に記録ではなく、デジタル表示を読み取り、記録するという理解で宜しいでしょうか。 機器本体に記録する機種の場合、カート全体が入る機種(上から下まで開口)となり、蒸し器のラックのみを投入する衛生的な使用にはなりません。また、屋外に冷水チラーを必要とするなど設備的に必要な物も増え、設置スペース及び維持管理にも大きく負担が掛かりますので、上記機種での選定にてご理解頂けたらと思います。	前段:お見込みのとおりです。 後段:事業者の提案によるものとします。
158	48	第3	3	(4)	エ	(イ)	e	(b)	ii)	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」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。	衛生的に問題なく運用できるのであれば構いません。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
159	48	第3	3	(4)	工	(イ)	e	(b)	ii)	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であること。」と記載がありますが、コンテナ洗浄機においてエアブローや加熱などを使用しても水滴を確実に除去することは困難です。そのため、運用にてスクレーパーなどを用いて確実に水滴を除去する対応もお認め頂けますでしょうか。	No.158参照。
160	49	第3	3	(4)	工	(イ)	e	(d)	ii)	器具殺菌庫	「包丁まな板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器(オゾン発生装置付等)であること。」と記載がありますが、オゾンに限定したのではなく衛生的に殺菌消毒できる機器との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
161	50	第3	3	(4)	力	(ア)				食缶・配膳器具類の調達業務	表(食缶の種類)に記載があるように、食缶は6点所持の最大4点使用という理解で宜しいでしょうか。保管計画やコンテナ収容に関わりますのでご教示お願い致します。	6点所持のうち最大5点使用します。 例:①米飯、②汁物・煮物等、③炒め物等又は揚げ物・焼き物等、④和え物(サラダ)、⑤和え物(サラダ別配缶食材用)
162	50	第3	3	(4)	力	(ア)				食缶	食缶の使用最大点数は資料8を基準に考えますと「最大5点」と考えて宜しいでしょうか。(例:ご飯+煮物+蒸し物+和え物+果物の計5点)	No.161参照。
163	50	第3	3	(4)	力	(ア)			b	食缶・配膳器具類の調達業務	「(クリップ・パッキン付きなど)とすること」と記載がございますが、こぼれやすい汁物類等の食缶以外も全ての食缶にクリップやパッキン等の設置が必要なのでしょうか。	配缶する食材の内容にあわせて食缶の仕様を提案してください。
164	50	第3	3	(4)	力	(ア)				食缶・配膳器具類の調達業務	「必要な数量の食缶を調達」とありますが、ここでいう”必要な数量”を判断するための資料としては、開業時の配送対象校の人数、学級数が記載されている「資料5児童生徒推計」を参照すればよろしいでしょうか。将来、配送校の変更が想定されていますが、配送校変更について記載されている「資料6配送校の推移案」には、配送校変更のタイミングや各学校のクラス数等の記載されておらず、配送校変更が実施された際の必要食缶数まで検討することができないため、本事業内で調達する必要はないとの理解でよろしいでしょうか。 もし、配送校が変更となった場合の食缶も見越して本事業にて調達する必要がある場合は、検討するための資料(各年度ごとの配送対象校と、それぞれの学級数の推計一覧)をご提示ください。	前段:No.22参照。 後段:No.23参照。
165	50	第3	3	(4)	力	(ア)				食缶	和え物食缶について「蓄冷材付」とありますが、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。	確実に10℃以下を2時間以上保持できる食缶であることを客観的に証明できる場合は、蓄冷材を不要とすることも可能です。
166	51	第3	3	(4)	力	(イ)				食器リスト	アレルギー対応容器は事業者の提案に任せただけですか。	P50の食器リストに記載のとおり、真空断熱フードジャーを市が調達します。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
167	50	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	「しゃもじについては1学級当たり2本」とありますが、最低でも必要と考えられている(又は現在北部給食センターにて使用されている)配膳器具のリストを提示頂け無いですでしょうか。	玉じゃくし、うどんしゃくし(大・小)、トング(大・小)、しゃもじを想定しています。
168	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	食器の最大使用パターンと最小使用パターンを御教授ください。	最大使用パターンは3点(角深皿又はご飯用ボール、汁物用ボール、菜皿)、最小使用パターンは2点(汁物用ボール、菜皿)です。
169	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	食器の使用最大点数は「最大3点」と考えて宜しいでしょうか。(例:ボール+ボール+菜皿or角深皿の計3点)	No.168参照。
170	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	「先丸スプーン、フォーク、はし」の同時使用は最大2種類までと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
171	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	「スプーン通し、フォークカゴ、はしかご」は事業者が調達する必要があると考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
172	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	食器カゴの調達は事業者にて実施となっておりますが、食器カゴは1つの食器それぞれに専用のカゴをご用意する形が宜しいでしょうか。	洗浄システムによるため事業者提案としますが、少なくとも、ご飯用ボールと角深皿は専用カゴを用意してください。
173	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	食物アレルギー用として真空断熱フードジャー(丸型 300mLと500mL)を予定されていますが、汁物以外も丸形容器へ入れる考えで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
174	51	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器リスト	食物アレルギー用食器について、真空断熱フードジャー(300ml/500ml)2点記載されていますが、食器については一人あたり2点の使用と考えてよろしいでしょうか。また配送方法については、事業者提案と考えて宜しいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:事業者の提案によるものとしますが、1献立あたり1品の対応食となり、1人につき真空断熱フードジャー1点のみの配送となりますので、コンテナでの配送時に転倒することがないようにしてください。
175	55	第5	1	(1)						業務の対象範囲	「事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 平成30年度版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)にも準ずること」とありますが、要求水準に求められている性能を達成することができれば、「建築保全業務共通仕様書 平成30年度版」は参考とさせていただき、維持管理の内容・頻度等は事業者の提案に委ねていただけますでしょうか。	提案のとおりで構いません。
176	59	第5	3	(2)						定期保守点検業務	「シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと」とありますが、「維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。(55ページ)」と記載されていることから、要求水準に求められている性能を達成することができれば、点検の内容・頻度等は、事業者の提案に委ねていただけるとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
177	59	第5	4	(1)						什器・備品等の管理業務	一品又は一組の価格が5万円未満の物品についての扱いと、修繕及び更新費用等の位置づけについてご教授ください。	長崎市会計規則に基づき一品又は一組の価格が5万円以上の物品については、備品台帳を作成する必要があり記載していましたが、記載場所を「(2) 什器・備品等台帳の整備業務」に修正します。 一品又は一組の価格が5万円未満の物品についても、事業者において適切に修繕又は更新を行ってください。
178	62	第5	7	(2)	イ	(ア)				定期清掃業務	定期清掃業務として、「床洗浄、床面ワックス塗布、什器・備品の清掃、古紙等の搬出等を、定期的に(毎月1回程度)行うこと。」となっておりますが、「維持管理業務の詳細な内容及びその実施頻度等については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。(55ページ)」と記載されていることから、要求水準に求められている性能を達成することができれば、清掃の頻度等は、事業者の提案に委ねていただけるとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
179	62	第5	7	(2)	イ	(ア)				定期清掃業務	「中部学校給食センター内外」とありますが、外とはどの部分を想定すれば良いかご教授ください。	事業予定地内のうち、玄関まわりや食材搬入用プラットフォームなど、美観や衛生管理上、清掃業務が必要となる範囲を想定しています。
180	62	第5	7	(2)	ウ	(ア)				特別清掃業務	外壁や外部建具についても年1~2回程度行うこと、とされており、過剰な仕様であると思慮します。事業者提案に委ねることにして頂くことは可能でしょうか。	可能です。
181	63	第5	9							修繕業務	配送校等における修繕業務は事業者帰責のものに限るとの理解で良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
182	64	第5	9	(2)	ウ					修繕業務	配送校の損害等の補修は事業者で実施とありますが、不可抗力の場合は除くとの理解でよろしいでしょうか。	不可抗力への対応については、事業契約書で提示します。
183	64	第5	9	(2)	ウ					修繕業務	配送校内の廊下にてコンテナの重みに耐えられず床が破損した場合も修繕費は事業者負担でしょうか。	事業者に過失がなくコンテナの重量に耐えられずに床が破損した場合は本市で修繕します。コンテナを廊下の壁等にぶつけて損傷した場合については事業者の負担にて修繕してください。
184	67	第6	1	(7)	ウ					業務従事者	運營業務の食品衛生責任者は、他業務責任者と兼務してもよいでしょうか。	構いません。
185	67	第6	1	(7)	ウ					業務従事者	運營業務の検収責任者は、他業務責任者と兼務してもよいでしょうか。	構いません。
186	67	第6	1	(7)	ウ					業務従事者	正規職員は常勤社員で社員扱い(契約社員含む)との理解でよろしいでしょうか。	雇用期間の定めがない正社員とし、契約社員・パートは含みません。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
187	67	第6	1	(7)	ウ					業務従事者	正規職員とは契約社員ではなく正社員という認識でよろしいでしょうか。	No.186参照。
188	69	第6	2	(1)						食材検収	食材検収業務は市の業務であり、事業者の業務は食材検収補助業務との理解でよろしいでしょうか。	食材検収については、本市の指示に基づき、事業者の業務として主体的に実施してください。
189	69	第6	2	(2)						食材保管	卵は当日の納品ではなく、前日納品との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
190	70	第6	3							給食調理業務	「調理後2時間以内に喫食できるよう・・・調理・配食すること」とありますが、2時間以内に喫食できるよう努めるとの理解でよろしいでしょうか。それとも調理後2時間以内の喫食を必ず遵守することでしょうか。	調理後2時間以内の喫食を遵守してください。
191	70	第6	3							給食調理業務	パンは学校への直送品を推考致しますが、パンをセンターに納品し調理することはございますでしょうか。(例えば揚げパン)もし、センター内で調理が行われる場合、揚物・焼物用食缶では収まりきらないことが考えられますが、どのような運搬方法をお考えかご教示ください。	パンを中部学校給食センターで調理することは想定していません。
192	70	第6	2	(2)						食材納入時間	添物(ジャム、チーズなど)の入荷時間をお示しください。また、3コース分がまとめて入荷されますか。	前日の午後を想定していますが、今後、納入業者と協議のうえ決定します。献立コースごと、使用日ごとの入荷が想定されるため、まとめて入荷されるとは限りません。
193	71	第6	3	(2)	イ					二次汚染の防止	履物は作業区分ごとではなく汚染・非汚染の使い分け区分でよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
194	71	第6	3	(5)	ウ					揚物・焼物・蒸物	「食材を運ぶ者」の食材とは、加熱前食材のことでしょうか。	お見込みのとおりです。
195	72	第6	3	(6)	ア					和え物調理	「和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本」とありますが、資料14 作業工程表において「スチーム」と記載されている野菜類が対象と考えれば宜しいでしょうか。	要求水準書(案)資料14で示しているもの以外にも、No.86の考えをもとに可能な限りの食材を蒸し器で加熱することを考えています。
196	71	第6	3	(6)	ウ					和え物調理	「食材を運ぶ者」の食材とは、加熱前食材のことでしょうか。また手洗いやエプロン交換など衛生に配慮した場合は配缶作業は可能でしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:お見込みのとおりです。
197	72	第6	3	(8)	ア					果物調理	果物の「裁断」や果物缶の「開缶」は「和え物室」で行うと考えれば宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
198	72	第6	3	(8)	イ					果物調理	果物調理従事者は他の業務と兼務不可ですが、配缶業務終了後は兼務可能でしょうか。	可能です。
199	72	第6	3	(8)						果物調理	果物提供は想定献立内に記載のあるもの以外で、提供されるものはございますでしょうか。また、メロンは丸のままの入荷でしょうか。	前段:すいか、巨峰、なし、柿、みかん、ぼんかん、いよかん、はるか、デコポン、晩柑、サンフルーツ、スイートスプリングがあります。また、果物同様の取扱いとして、ミニトマト、高島トマト(調理場でカット)があります。 後段:お見込みのとおりです。
200	72	第6	3	(9)	ア					食物アレルギー対応食調理	アレルギー用の調理指示書のご提示をお願い致します。	追加資料として食物アレルギー対応食に関する調理指示書を公表します。
201	72	第6	3	(9)	イ					食物アレルギー対応食調理	対応食は1日に最大何品の対応と想定されていますでしょうか。	献立コースごとに1日1品を想定していますので、3献立ともアレルギーが含まれる場合は1日に3品の対応食を調理することがあります。
202	72	第6	3	(9)	エ					食物アレルギー対応食調理	アレルギー対応食専用の食器や箸、スプーンは想定されていますでしょうか。	想定はありません。
203	72	第6	3	(9)	オ					食物アレルギー対応食調理	調理した対応食のみを配送し、他はクラスで通常の給食から取り分けでしょうか。	お見込みのとおりです。
204	72	第6	3	(9)						食物アレルギー対応食調理	食物アレルギー対応食調理で示されている「除去食」又は「代替食」は、ウに示されている原因食品対応の全部を除去した1種類の「全除去調理」でしょうか。または原因食品対応ごとに対応する「個別除去」でしょうか。	原因食品対応の全部を除去した1種類の「全除去調理」としています。(例:タイピーエンにうずら卵といかが入っていれば、うずら卵といかを除去した「除去食」1種類を提供)
205	72	第6	3	(9)						食物アレルギー対応食調理	食物アレルギー対応食調理は、対象アレルギーの有無に関係なく、対象者分を毎日アレルギー調理室で調理されるのでしょうか。	対象アレルギーの対応食のみ食物アレルギー対応食調理室で調理します。
206	72	第6	3	(9)						食物アレルギー対応食調理	食物アレルギー対応食調理は、「検収時」または「下処理後」または「原因食品投入前の調理途中」のいずれからアレルギー対応食対象者分の食材を取り分ける想定かご教示ください。	「下処理後」から食材を取り分けることを想定しています。ただし、代替食においては、普通食とは別発注となるため、「検収時」から取り分けることも想定されます。
207	72	第6	3	(9)						食持アレルギー対応食調理	アレルギー対応食調理室には、除去すべき原因食品を持ち込まないとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
208	72	第6	3	(9)	イ					食物アレルギー対応食調理	「除去」の考えとして、除去すべき原因食品を全て除いた状態で上処理後の食材を用いて、食物アレルギー対応食調理室にて「初めから加熱調理」する考えで宜しいでしょうか。	No.206参照。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
209	72	第6	3	(9)	イ					食物アレルギー対応食調理	例えば資料14(5/11)「レタスと卵のスープ」であれば、卵を抜いた代替献立を「出汁取りからアレルギー対応食調理室」にて行う考えで宜しいでしょうか。	除去食の考え方としてはお見込みのとおりですが、基本的には対応品目全てを除去した「除去食」を提供します。対応品目全てを除去した場合に料理として成立しなくなる場合や、加工食品自体が料理でアレルゲンを除くことができない場合に、「代替食」を設定します。したがって、「レタスと卵のスープ」は、除去食対応となります。
210	72	第6	3	(9)	ウ					食物アレルギー対応食調理	食物アレルギー対応食調理の原則として、アレルゲン混入防止の観点から、アレルギー対応食調理室内には除去すべき原因食品は全て「持ち込まない」考えで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
211	72	第6	3	(9)	キ					食物アレルギー対応食調理	アレルギー対応として、主食については「ご飯と麺類」のみとして、パンについての対応は不要と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
212	72	第6	3	(9)						食物アレルギー対応食調理	「個別除去」対応の場合、3献立ございますが、1日の中で最大何種類の調理が行われるかご教示ください。	No.201参照。
213	73	第6	4							配送校での給食配膳業務	本事業配送エリア内にある学校で、配膳業務に従事している現状の人員数と勤務時間を学校ごとにご教示ください。	自校方式の学校では、調理員が配膳業務を兼務しており、いわゆる親子方式の子学校である戸石小、仁田佐古小、丸尾中、淵中、三川中及びデリバリー方式の小島小、日見中、桜馬場中、長崎中、山里中に市雇用の配膳員が1名ずついます。その他、現在北部学校給食センターの配送校となっている城山小、西浦上小、高尾小、坂本小、三原小、女の都小、西山台小、西浦上中にも事業者雇用の配膳員がいます。勤務形態については学校ごとに異なるため把握しておりません。
214	73	第6	4	(1)	ア					給食の配膳	配膳員配置人数に関わるため各学校の受け渡し箇所数をご提示ください。	小荷物専用昇降機のある学校については、各階で受け渡してください。それ以外の学校については、要求水準書(案)資料11のコンテナ配置図の箇所を受け渡してください。
215	73	第6	4	(1)	イ					給食の配膳	配膳室において、直接搬入品の検収を行うことと記載がございますが、配膳員の出勤時間に係わるため、各校への搬入時間をお示し下さい。	配膳員は、コンテナ到着時に確実に食器・食缶等の検収ができるように出勤してください。出勤後の直接搬入品の検収は配膳員が行い、出勤前に直接搬入品が納品されている場合は、出勤時に学校職員から引き継いで検収を行ってください。
216	74	第6	4	(1)	イ					給食の配膳	「直接搬入品の検収を行うこと」と記載がありますが、納入業者が納品される際に配膳員は立ち会う必要はないとの理解でよろしいでしょうか。仮に立ち会う必要がある場合は、各学校での納品時間をご教示ください。配膳員の労働時間から人件費を検討します。	No.215参照。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答															
217	74	第6	4	(1)						給食の配膳	各学校に直送される牛乳及びパン等の飲み残し、食べ残し、あまったものはセンターにはもちこまず、全て学校で処理するとの理解でよろしいでしょうか。	牛乳は学校において処分しますが、パンの食べ残しは学校給食センターで処理します。															
218	74	第6	4	(1)	カ					給食の配膳	「配膳室でコンテナから配膳棚に食器・食缶等及び直接搬入品を並べること」とありますが、資料11にて既存配膳棚の記載が無い箇所については、配膳棚を事業開始までにご用意頂けるとの考えで宜しいでしょうか。	基本的には、コンテナから直接児童生徒に受け渡すことを想定していますが、日見小学校においてはコンテナボックス方式を想定していますので既存の配膳棚に並べてください。															
219	74	第6	4	(1)	キ					給食の配膳	表内が全て「〃」になっておりますので修正をお願いいたします。	表のとおり要求水準書を修正します。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>学校名</th> <th>小荷物専用昇降機名</th> <th>積載量</th> <th>速度</th> <th>停止階</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>稲佐小学校</td> <td>三菱小荷物専用昇降機</td> <td>300kg</td> <td>20m/min</td> <td>4停止</td> </tr> <tr> <td>山里小学校</td> <td>〃</td> <td>〃</td> <td>〃</td> <td>〃</td> </tr> </tbody> </table>	学校名	小荷物専用昇降機名	積載量	速度	停止階	稲佐小学校	三菱小荷物専用昇降機	300kg	20m/min	4停止	山里小学校	〃	〃	〃	〃
学校名	小荷物専用昇降機名	積載量	速度	停止階																							
稲佐小学校	三菱小荷物専用昇降機	300kg	20m/min	4停止																							
山里小学校	〃	〃	〃	〃																							
220	74	第6	4	(1)	キ					給食の配膳	小荷物専用昇降機の表の記載がもれています。	No.219参照。															
221	76	第6	5	(1)	イ	(カ)				衛生管理業務	手指等の外傷は軽度であれば、確実な衛生管理のうえ、業務に従事してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。事業者にて適切に判断してください。															
222	77	第6	6								本事業配送エリア内にある学校に配送を実施している現状の配送車の仕様とコンテナの仕様についてご教示ください。	学校ごとに仕様が異なり、市では把握しておりません。															
223	77	第6	6	(1)	ウ					給食配送・回収業務	「食器・食缶分離配送方式を基本として、必要に応じ食器・食缶一括配送とすること。」と記載がありますが、一括配送する学校を御教授ください。	2時間以内の喫食を遵守したうえで、学級数の少ない学校など効率的に配送できる場合は、事業者の提案により一括配送として構いません。															
224	77	第6	6	(3)	ア	-	-	-	-	配送車の調達	配送車両を購入し所有する場合、所有権は事業者または運営企業に帰属するが、所有権を貴市に移転することも可能であるとの認識でよろしいでしょうか。またリースの場合は事業者に帰属するような認識でよろしいでしょうか。	前段：配送車における本市の所有権は想定していません。 後段：お見込みのとおりです。															
225	77	第6	6	(3)	イ					配送車の調達	運営期間において配送校に加わる事も踏まえ、必要な台数の配送車を適切に調達する事とありますが、配送車を調達し、事業費を算出する都合上、8校増分の何年度からどの学校、何学級分(資料6最終形の配送対象案)かご教示お願い致します。	要求水準書(案)資料6の「最終形の配送校」に組み替える時点で配送車を調達するように要求水準書を修正します。 なお、各学校の学級数の減少を勘案して、配送校増加により新たに発生する増加費用については市が負担します。															

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
226	77	第6	6	(3)	イ					配送車の調達	「中部学校給食センターの供用開始時点で配送校に該当しない学校……必要な台数の配送車を適切に調達」とありますが、資料6 配送校の推移案にある「令和8年9月以降の配送校」から「最終形の配送校」へ1回で変更するとの理解でよろしいでしょうか。1回もしくは複数回にわけて配送校が変更される推移(事業期間での計画)についてご教示ください。	No.225参照。なお、配送校の変更については、児童生徒数の変動の状況によるため、1回又は複数回になるか現時点では未定です。
227	77	第6	6	(3)	イ					配送車の調達	「中部学校給食センターの供用開始時点で配送校に該当しない学校……必要な台数の配送車を適切に調達」とありますが、効率的な配送計画とするため初年度に全ての台数を調達するのではなく、その時期にあわせ必要台数を調達するとしてもよいでしょうか。その場合サービス対価の支払いは、事業期間内の平準化ではなく、その変更時期にあわせたサービス対価の支払いとの理解でよろしいでしょうか。	No.225参照。
228	77	第6	6	(3)	ウ					配送車の調達	日見小学校の搬入方法は再度ご検討いただけないでしょうか。衛生面の観点よりコンテナでの搬入を希望いたします。	他に搬入する方法がないため、原案のとおりとします。
229	78	第6	6	(4)						各小・中学校への到着時間	「給食開始時間及び給食終了時間」の表において、給食開始時間が2通りの記載があります。その2通りのうち全ての学校で給食開始時間の早い時間を満たせばよいとの理解でよろしいでしょうか。	複数の日課がある学校については、すべての日課において条件を満たすような配送計画としてください。
230	81	第6	7	(2)	イ					残渣処理	残食は毎回、学校毎に計量・記録することとございますが、全学校・全学年で、毎日実施されるのでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、各学年ごとの内訳までは求めていません。
231										資料2	敷地図のCADデータをご提供いただけないでしょうか。	提供できるCADデータはありません。
232										資料5	令和10年度以降の事業期間内の各年度毎の食数/日をご教示お願い致します。	資料はありません。
233										資料5	資料の分析を行いたいのので、Excelデータで公表いただけないでしょうか。	エクセルデータを配布しますので、配布を希望する場合は、実施方針に関する問い合わせ先までご連絡ください。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
234										資料5	運用開始時において各学校へ配送する食器・食缶セット数は、「令和8年度の通常学級CL数+職員室1セット+特別支援学級分(資料10において、特別支援学級で喫食することになっている学校のみ1セット。資料10で特別支援学級での喫食がない学校は、不要)ということによろしいでしょうか。 例えば、 ・1戸石小:資料10において特別支援学級での喫食がないため「通常学級14+職員室1=15セット」 ・18大浦小:資料10において特別支援学級での喫食あるため「通常学級13+職員室1+特別支援学級1(複数の特別支援学級分は1つにまとめる)=15セット」	お見込みのとおりです。 なお、令和4年度時点での喫食状況となりますので、今後変更になる可能性があります。
235										資料7	給食センターにてパンの荷受けをして加工(揚げパンや切込み入れ、ピザトースト等)は無いものとして考えて宜しいでしょうか。	No.191参照。
236										資料8	第二週月曜日にA献立で炊き込みご飯、C献立で炊き込みご飯となっていますが、同じ種類の炊き込みご飯でしょうか。	C献立については、独立して献立作成を行うこととしていることから、A献立と異なる種類の炊き込みご飯となります(No.89参照)。ただし、現時点で同日に2献立で異なる炊き込みご飯実施することは想定していません。
237										資料8	資料の分析を行いたいので、Excelデータで公表いただけないでしょうか。	Excelデータはありません。
238										資料9-2	既存図面については、外構含めた、意匠、構造、電気、機械の一式の竣工図面について、ご提供いただけないでしょうか。	市で把握している(残っている)既存図面は要求水準書(案)資料9-2のみです。
239										資料9-3	旧川平小学校のアスベスト調査結果には吹付材のみの調査となっていますが他の内外装材等にはアスベストは含有していないと考えて宜しいでしょうか。	天井の仕上材として使用している石綿板などがありますので、要求水準書(案)資料9-2の各仕上表で確認してください。
240										資料10	資料の分析を行いたいので、Excelデータで公表いただけないでしょうか。	エクセルデータを配布しますので、配布を希望する場合は、実施方針に関する問い合わせ先まで連絡ください。
241										資料10	「※2特別支援学級は複数の学級で合同給食を行っており、1つの学級で一緒に喫食しています。」とありますが、例えば、大浦小学校は特別支援学級数が5となっていますが、食器食缶のセットは1クラス分であり、との理解でよろしいでしょうか。その場合、配送する食器・食缶のセット数は、普通学級13+特別支援学級1+職員室1=15となり、合計学級数の欄の19とは数値が異なってよいということによろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。 なお、令和4年度時点での喫食状況となりますので、今後変更になる可能性があります。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
242										資料10	「特別支援学級」の欄が空欄の学校が多数ありますが、その学校の特別支援学級の児童生徒は通常学級で喫食するため、特別支援学級用の食器・食缶セットは不要との理解でよろしいですか。また、それは事業期間中を通じて変わらず、該当学校については、特別支援学級用の食器・食缶セットは不要との理解でよろしいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:現時点での喫食状況であり、特別支援学級の児童生徒の状況により変更となる可能性があります。変更となる場合には事業者と対応方法を協議します。
243										資料11	資料11は、校内の配送車ルート、校舎内コンテナルートが詳細に記載されています。想定されている配送車仕様(サイズ)、配送車台数及びコンテナ仕様(サイズ)をご教示ください。	事業者において、要求水準書(案)資料11や配送校までの道路状況等も加味して提案してください。
244										資料11	配送校の資料として、36校ありますが、資料6にある「最終形配送校」となる残りの学校については、落札後に事業者との協議を行うとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)資料6の「最終形の配送校」のように、児童生徒数の推移に応じて事業期間中に配送校を組み替えることを想定していますが、時期が未定であり、その時の状況に応じて搬入経路やコンテナ配置を事業者と協議します。
245										資料11	古賀小学校のような配膳棚を撤去するような配送校は、その場所にコンテナを配置し、子どもたちがコンテナから直接、食缶等をとるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
246										資料11	配膳室のコンテナ配置計画や食器・食缶収納計画において、打ち合わせの進展により「資料11」からの配置等に変更が必要となった場合、建物に係る部分の改修等は、長崎市様によって実施していただけるとの理解でよろしいでしょうか。	基本的には要求水準書(案)資料11の計画どおりとしますが、学校の都合により変更が生じた場合は市において整備します。
247										資料11	建具の幅などが明記されている学校とそうでない学校があり、この資料だけでは、コンテナの大きさ、仕様等の検討ができません(例えば、女の都小学校の写真③校舎入口は、幅があまり大きくないように見えますが、具体的な寸法が不明)。すべての学校において、コンテナ運搬経路上の①すべての通路の最小幅(スロープ幅含む)、②建具の有効寸法(扉を開いたときに通過できる間口。建具改修の場合は、改修後の幅)③床の耐荷重④その他コンテナ運搬における懸念事項、以上をお示しください。	スロープ及び建具の有効開口は1000mm以上で整備予定です。床の耐荷重については把握しておりません。
248										資料12	資料の分析を行いたいので、Excelデータで公表いただけないでしょうか。	Excelデータはありません。
249										資料14	資料の分析を行いたいので、Excelデータで公表いただけないでしょうか。	Excelデータはありません。

要求水準書(案)に関する質問に対する回答

No	頁	第	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
250										資料14	5月9日のマーボー豆腐の調理工程において、豆腐を切った後冷蔵庫へ入れる旨記載がありますが、切裁後はすぐに加熱調理工程への移行するため、大量の豆腐を短時間のみ保管するための冷蔵庫を設けることは合理的ではないと考えます。衛生的な調理に配慮すれば、具体的な調理工程は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
251										資料14	(5/2)「ちくわの利休揚げ」の「ちくわ」や(5/9)「マーボー豆腐」の「豆腐」は、非汚染作業区域でのカット作業でも宜しいでしょうか。	構いません。
252										資料14	和え物にかける調味料やドレッシングは工程表に指示が無い限り、加熱不要と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
253										資料14	(5/11)「スタミナライス」は炊飯した白米に炒めた具材を混ぜ合わせて仕上げる工程と考えれば宜しいでしょうか、	お見込みのとおりです。
254										資料14	(5/13)「さばの野菜あんかけ」において、中学校分のみ魚とあんは別配缶でとありますが、分けて配缶を希望される意図を御教示下さい。	献立の組み合わせによりますが、野菜あんの分量が多い場合、揚げたさばと野菜あんと一緒に配缶すると、教室で配食する際、つぎにくく、魚の身が崩れることも想定されるため、分けて配缶する場合があります。
255										資料14	(5/19)「ポテトスープ」にて、ベーコンを切る作業がありますが、カット済みベーコンでは無くブロックでの納品でしょうか。(5/26)「グリーンポタージュ」ではカット済みベーコンの記載がございます。	カット済みベーコンでの納品です。
256										資料14	(5/27)「五目卵焼き」は焼成後に「カット」して配食する工程にて宜しいでしょうか、	お見込みのとおりです。
257										配送校の見学	配送校の見学した際に、校舎内のコンテナが通る廊下が木製？のように感じました。コンテナ重量は1台あたり最大500kgになるものもあるため、廊下を破損しないよう耐荷重に問題のある学校とその対荷重をご教示ください。	耐荷重は把握しておりません。 なお、経年劣化による破損の場合は本市において修繕いたしますが、破損の原因が事業者となる場合は事業者において修繕を行ってください。
258										添付資料	敷地北側に位置する川平橋の仕様(耐荷重、内法等)が分かる資料をご教示お願いします。	資料はありません。

要求水準書(案)に関する意見に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	意見内容	回答
1	9	第1	6	(1)	イ	(ア)				敷地の現況	敷地の地積測量図CADもしくは周辺も含めた現況測量図等CADをご提示頂けませんか。	提供できるCADデータはありません。
2	9	第1	6	(1)	イ	(ア)				敷地の現況	敷地および周辺道路等のレベルのわかる資料をご提示頂けませんか。	要求水準書(案)資料9-2の旧川平小学校の図面(配置図に高低差が記載)に改築時又は増築時のレベルがありますので参考としてください。なお、現時点のレベルが分かる要求水準書(案)資料はありません。
3	9	第1	6	(1)	イ	(ア)				敷地の現況	敷地内排水設備(側溝・排水先の明示等)現況図、流域図等があればご提示願います。	資料はありません。
4	12	第1	6	(3)						配送校の変更について	「事業期間中に調理能力の範囲内において、配送校を変更(追加)する予定としているため留意すること」とありますが、具体的にどの範囲が本事業に含まれるのが明記されていません。PFI事業の前提の”リスクを最もよく管理することができる者が当該リスクを分担する”という観点からも、事業者にてコントロールできない、“配送校の変更に伴う、食缶等の備品・コンテナ・およびそれらの消毒保管機器・配送車等の不足分の調達”を事業者負担とすることは、いたずらに応札金額を高める要因となり合理的ではないと考えますので、市の負担にて対応頂けますようお願いいたします。	要求水準書(案)資料6の「平成8年10月以降の配送校」と「最終形の配送校」に示すとおり、現時点では伊良林小・上長崎小・日吉小・小榎小・片淵中・小島中・日吉中・西泊中が中部学校給食センターの配送校に組み換えになることを想定しています。配送校を追加するタイミングで協議することとし、増加費用については市が負担します。
5	19	第2	1	(1)	エ					仕上計画	「これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠する」とありますが、設計業務の着手時ではなく、その後の確認申請の提出前までの変更を考慮するとご指示いただいた場合、グループ内で想定できない費用となります。よって、基準等の見直しに伴う費用の増加については、市のリスク負担としていただけないでしょうか。	基準等の見直しについては確認申請の提出時までに変更があるものは事業者の負担により対応してください。ただし、基準等の見直しの程度によっては協議により対応を検討する場合があります。
6	20	第2	1	(3)						構造計画	「これらの基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠する」とありますが、設計業務の着手時ではなく、その後の確認申請の提出前までの変更を考慮するとご指示いただいた場合、グループ内で想定できない費用となります。よって、基準等の見直しに伴う費用の増加については、市のリスク負担としていただけないでしょうか。	基準等の見直しについては確認申請の提出時までに変更があるものは事業者の負担により対応してください。ただし、基準等の見直しの程度によっては協議により対応を検討する場合があります。
7	33	第2	2	(1)						配送用風除室	数種類の配送車両を調達する場合は、それぞれの規格に応じたドックシャッターを設けることとありますが、小島小学校で令和11年度から2年間使用します軽車両は対象外として頂けますでしょうか。	可能な限りの衛生面に配慮したうえで、小島小の仮設橋解体・本橋整備期間については対象外とします。

要求水準書(案)に関する意見に対する回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	意見内容	回答
8	38	第2	2	(2)				d		外構	『敷地内に東側出入口及び北側出入口を繋ぐ常時開放の歩道』の設置とありますが、この歩道の維持管理においても本事業に含まれるのでしょうか。管理につきましては、給食事業外ですので事業範囲から除外して頂けませんでしょうか。	公衆用道路として登記後は、市の方で維持管理を行います。
9	39	第2	3	(1)	キ					設計業務遂行に係る要求水準	市議会や市民等に向けての説明資料の作成とありますが、過剰な外注費を伴う資料作成要求とならないように、限度の明示をお願いします。	過剰な外注費が発生しないよう通常の設計業務で作成する成果物の範囲程度で説明用に図面を簡素化するなどの資料作成を想定しています。
10	53	第3	3	(5)	イ.					不動産登記等の関連手続き	「歩道部分の分筆登記・表題登記及び不動産登記手続き等を実施すること」とありますが、事業者側は測量及び登記に関連する協力を行い、登録免許税等の費用を含め登記手続き等は長崎市の業務範囲として頂けないでしょうか。	本市からの委任により、事業者の費用負担により各登記手続きを行ってください。なお、登録免許税法第4条第1項の規定により、地方公共団体が自己のために行う登記等については登録免許税は課税されません。
11	64	第5	9	(1)	ウ					修繕業務	「供用開始後の本事業の業務による配送校の損害等の補修は事業者で実施すること。また、軽微な段差を越えるための簡易的なスロープ及びタイル・レール等を保護するためのマット・鉄板等は事業者で用意すること。」との記載がございますが、維持管理業務の修繕業務として実施することではなく、運営業務の給食配送・回収業務の業務リスクとして運営企業が負担すべきことと認識しております。 本項目が維持管理業務に記載されていますと事業者内の役割分担が複雑になりますので、維持管理業務ではなく運営業務の給食配送・回収業務に記載していただけないでしょうか。	ご意見を踏まえ、給食配送・回収業務に位置付けるように要求水準書を修正します。
12	68	第6	1	(7)	ウ	(ウ)				業務従事者	配送責任者は学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を配置とありますが、学校給食ではなく、配送に係る業務に2年以上に変更頂けないでしょうか。	原則として、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験を要件としますが、学校給食の衛生管理やコンテナの取り扱いに関する研修等を行い、十分な理解を得ていると認められる場合には、学校給食以外の配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を配置することも可能とするよう、要求水準書を修正します。
13										その他	各書類の変更箇所が分かるように、赤字での表記や正誤表のような別紙資料をつけて頂けますと幸いです。	新旧対照表にて修正箇所を確認してください。

要求水準書(案)に関する意見に対する回答

No	頁	第	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	意見内容	回答
14										資料11	P11.日見小学校について、階段とは別にコンテナを配膳室まで運搬できる通路があると考えれば宜しいでしょうか。階段を手運びでの運搬は風雨が食器や食缶へ掛かることも考えて避けたい為、詳細につきまして優先交渉権者決定後に改めて協議をお願い致します。	前段:日見小学校には、階段以外に搬入経路がありません。 後段:他に搬入する方法がないため、原案のとおりとします。なお、食器や食缶を入れるボックスは、蓋付きとするなど衛生面に配慮してください。
15										資料11	P17.桜町小学校の配膳室が配送車駐車スペースから、かなり距離があります。2時間以内の給食喫食、効率的な配送計画の為に優先交渉権者決定後に、改めて配膳室の場所も含めて協議をお願い致します。(可能な限り駐車スペースに近い位置に配膳室を設けて頂く形が望ましいです)	現時点で余裕教室等がなく、別に配膳室を設けることができないため、原案のとおりとします。
16										資料11	P22.小島小学校につきまして、ご提案時は仮設橋を前提に計画させて頂きますが、御記載頂いていますように、旧道はかなり道が狭く、地域住民の方への配慮を考え配送車(2トン車)の通行が厳しいと考えております。配送ルートにつきましては、優先交渉権者決定後に改めて協議をお願い致します。	旧道以外に配送ルートがないため、軽車両での運搬とするなどの対応を行ってください。
17										資料11	P43.城山小学校につきまして、学校への進入路がV字のアクセスとなり配送車の旋回が厳しいです。一方通行の標識位置付け替えも含めて、優先交渉権者決定後に改めて協議をお願い致します。	道路状況等を勘案して配送車の仕様を提案してください。一方通行の標識位置付け替えについては、事業者において道路管理者等にご相談ください。