

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	5	第1	3	(4)						事業スケジュール	今回第48条5項ただし書きの許可申請が必要になりますが、近隣への周知及び説明会は行われていますでしょうか。	南部学校給食センターの整備について、連合自治会をはじめ、近隣住民を対象とした説明会の開催やポスティングによる周知を行っています。
2	8	第1	6	(1)	ア	(ア)				事業予定地	計画敷地内は埋設の基礎、杭、設備配管等は無いものと想定してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
3	8	第1	6	(1)	ア	(ア)				事業予定地	敷地が海の傍であることから、津波、高潮、洪水による浸水履歴はありますか。	浸水履歴については把握しておりません。
4	8	第1	6	(1)	ア	(キ)				その他	市営住宅前面の横断歩道を給食センター関連の車両が通行することは不可とのことですが、給食センター建設時の関係車輛の通行も不可でしょうか。 (重機関係車両は東側出入り、関係者車両は北側出入り等が可能か)	建設時も含めて、市営住宅前面の横断歩道の通行は不可です。なお、迂回するなどして東側出入口や北側出入口の両方を使用することは可能です。ただし、工事着手前の近隣住民への説明会等で了承を得てください。
5	8	第1	6	(1)	ア	(キ)				建設工事	市営住宅全面の横断歩道を給食センター関連の車両が通行することは不可とすると記載していますが、給食センターの建設工事期間中は工事車両も通行することが不可となるのでしょうか？ 不可となる場合は、建設工事期間中は東側出入口と敷地北側の出入口の両方を工事車両の出入口として使用することは可能でしょうか？	No.4参照。
6	8	第1	6	(1)	ア	(キ)				立地条件	「隣接する市営住宅前面・・・通行することは不可とする。東側出入口を基本とし、・・・敷地北側の出入口からの配送を可能」と記載がありますが、敷地出入口を東側にもうけ、記載のある学校の配送車は横断歩道を通行してもよいのでしょうか。それとも配送車(給食センター関連の車両)の出入口を2ヶ所設けるとの理解でよろしいでしょうか。	敷地出入口は東側・北側に設け、伊王島小中及び香焼小、香焼中への配送のみ敷地北側の出入口を使用し、それ以外の配送校については敷地東側の出入口を使用してください。
7	8	第1	6	(1)	ア	(キ)				立地条件	「隣接する市営住宅前面・・・通行することは不可とする。東側出入口を基本とし、・・・敷地北側の出入口からの配送を可能」と記載がありますが、給食センター関連の車両とは、市職員の車両、食材業者の車両、維持管理など業者にかかる車両をさしているとの理解でよろしいでしょうか。 また、センター従業員の通勤のための車両は含まないとの理解でよろしいでしょうか。	従業員の通勤車両も含め、給食センター関連の車両が市営住宅前面の横断歩道を通行することはできません。
8	8	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
9	9	第1	6	(1)	イ	(ウ)				設備インフラ	現況の下水道敷設は北側道路のみとなっていますが、計画によっては東側への延長も可能と考えてよいでしょうか。	現在、東側道路には公共下水道が布設されていないため、施工の可否および施工時期等について上下水道局事業管理課までお問合せください。

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
10	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。
11	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。
12	11	第1	6	(2)						給食の標準回数	学校給食の標準回数は小学校185日、中学校180日となっておりますが、積算に用いますので、令和7年の9月1日から令和8年3月末までと令和22年4月1日から令和22年7月31日までの給食日数を小学校、中学校ともにお示しください。	給食実施可能日が、令和7年の9月1日から令和8年3月末までは小学校・中学校ともに123日となっており、令和22年4月1日から令和22年7月31日までは小学校で70日、中学校で67日となっております。この実施可能日の中で、各学校ごとに標準回数合わせ給食実施日を設定します。
13	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。
14	12	第1	6	(3)						配送校の変更について	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(4000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ことで、「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、その数量等に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。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10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。	お見込みのとおり調理能力4,000食に相当する食缶数やコンテナ数等を資料5及び資料10を参考に提案してください。また、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。なお、各学校の学級数の減少を勘案して、配送校の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。
15	12	1	6	(3)						配送校及び配食数等	要求水準書に記載してある「配送校及び配食数」の数値と資料09「配食数及び学級数の内訳」に記載してある「学級数」の数値が異なります。正しい数値をお示しください。(大浦中学校にて相違がございます)	要求水準書(案)の数値に誤りがありましたので修正します。正しくは要求水準書(案)資料9の学級数となります。

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
16	12	1	6	(3)						配送校及び配食数等	「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7年度が最大になるとの理解でよろしいでしょうか。 またその際、各食缶などの必要数は「119(支援学級込みのクラス数)+18(職員室各校1)=137」もしくは「119(クラス数)+18(職員室各校1)+18(支援学級各校1)=155」でしょうか。必要数を御教授ください。	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.14のとおりとします。 後段: 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あります。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。
17	12	第1	6	(3)						配送校	表の注釈に「将来変更となる場合がある」とありますが、これは資料6の最終形になることとは別のことを指しているのでしょうか。であるとすると、どのような変更でしょうか。	要求水準書(案)資料6の配送校の変更のほか、学校の統廃合や新設などによる変更も含まれます。
18	12	第1	6	(3)						配送校と食数	要求水準書12ページの数字と資料5児童生徒推計の数字の違いは何でしょうか。例えば、茂木小は12ページでは160食7学級、資料5では143食(137+6食)8学級です。	P12では令和4年5月1日現在で提供している配食数と学級数を示しています(内訳は要求水準書(案)資料9参照)。一方で要求水準書(案)資料5では、その学校に在籍する児童生徒の人数と実際の学級数の推計を示しています。 例えば、P12の茂木小では教職員等も含まれるため食数が多くなりますが、特別支援学級の児童も普通学級で喫食するため要求水準書(案)資料5の学級数よりも少なくなります。
19	13	第1	6	(6)						事業統括責任者	事業統括責任者を配置するのはいつからいつまででしょうか。	事業期間全体です。
20	14	第2	3	(2)	ウ					業務実施企業の参加資格要件	建築一式工事、電気工事、管工事をそれぞれ違う会社が担当する場合に担当工事について各々SPCから直接受託すると考えればよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
21	14	第2	1	(1)	イ	(ア)	g			給食エリア	「隔壁等により調理エリア(給食エリア内の調理に係るエリア。以下同様)から完全に隔離されていること」とありますが、調理に係るエリアとは具体的にどの諸室を指しているのかご教示ください。	隔離する部屋を具体的に明記するように要求水準書を修正します。(食品を保存する各室及び各下処理室並びに非汚染作業区域から完全に隔離)
22	15	第2	1	(1)	イ	(ア)	j			電波時計	「電波時計」とありますが、建物内で電波が受信できない恐れがある場合を想定し、親機が電波を受けてそれとシンクロするような子機をセンター内に設置するでも良いですか。	構いません。
23	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。	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
24	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。
25	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。
26	17	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	「表 参考諸室リスト(一般エリア)」に「機械室」「電気室」とあります。屋外に機器やキュービクルを置き、必ずしも室にしない提案は不可でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
27	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。
28	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が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。
29	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。
30	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.29参照。
31	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.29参照。
32	19	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が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。
33	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
34	22	第2	1	(4)	ア	(ア)	f			照明器具・電灯、コンセント設備	「調理に関する下処理室～500ルクス以上」とありますが、野菜上処理室や炊飯室、食物アレルギー対応食調理室は含まれていません。何か意図があるのでしょうか。	代表的な諸室を記載したものであり、それ以外の諸室についても事業者の提案により適正な照度を提案してください。
35	22	第2	1	(4)	ア	(イ)	b			誘導支援設備	「多目的トイレ」とあります。P17の一般エリア共用部分にある「多目的便所」と同じものだと思いますが、どちらかに表記を統一したほうがよいでしょうか。	「多目的トイレ」に統一するよう、修正します。
36	23	第2	1	(4)	ア	(エ)	a			受変電設備	受変電設備は建物内部に設置するのか、外部に設置するのかという指定はあるのでしょうか？	事業者の提案によるものとします。
37	23	第2	1	(4)	イ	(イ)	c			換気設備	給食センターは沿岸地に設立予定であるが、外気を取り込む換気口には塩害フィルター等の設置指定はあるのでしょうか？	塩害フィルター当の設置指定はありませんが、P14に記載のとおり、事業予定地は海に面しているため、工作物や屋外に配置する設備等を含め、塩害を防止してください。
38	23	第2	1	(4)	イ	(イ)	a			表記の質問	「揚げ物・焼物・蒸し物室」とあります。P16の「表 参考諸室リスト」には「揚げ物・焼き物・蒸し物室」(P31、32も)とあります。どちらかに表記を統一したほうがよいでしょうか。	「揚げ物・焼き物・蒸し物室」に表現を統一するよう、修正します。
39	24	第2	1	(4)	ウ	(ア)				給水設備	給湯管(銅管)の電解が近隣で発生している情報はありますか。	市では把握しておりません。
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、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。
41	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。
42	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。	N0.41参照。
43	25	第2	1	(4)	ウ	(イ)	c			排水設備	廃水処理施設とは、事業予定地内に排水処理設備を設置して、排水を下水道等に放流すると想定しているという認識でよろしいでしょうか？	お見込みのとおりです。
44	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。

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
45	25	第2	1	(4)	ウ	(イ)				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.44参照。
46	26	第2	1	(4)	エ	(エ)				小荷物専用昇降機・エレベーター	小荷物専用昇降機とエレベーター2基を設置するという認識で宜しいでしょうか？	多目的研修室を2階以上に設ける場合はお見込みのとおりです。なお、平屋建て又は2階以上に市職員や一般の方が利用する部屋がない場合は必ずしもエレベーターを設置する必要はありません。
47	26	第2	1	(4)	エ	(エ)	b			エレベーター	障害者仕様エレベーターの設置基準(重量負荷等)の指定はあるのでしょうか？	指定はありません。法令等による設置基準を満たせばそれ以上の提案は事業者によるものとします。
48	26	第2								表記の質問	「調理従事者用トイレ」「市職員用トイレ」とあります。P17の「表 参考諸室リスト」には「事業者用便所」「市職員用便所」とあります。どちらかに表記を統一したほうがよいでしょうか。また、「調理従事者用トイレ」と「事業者用便所」は別のものを指すでしょうか。	前段:「調理従事者用トイレ」「市職員用トイレ」に統一するよう、修正します。 後段:同義のため、「調理従事者用トイレ」に統一するよう、修正します。
49	27	第2	1	(5)	ア						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宜しいでしょうか。	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。
50	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。
51	28	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。
52	28	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.51参照。
53	28	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.51参照。
54	28	第2	1	(6)	ウ	(イ)				炊き出し	「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.51参照。
55	28	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.51参照。

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
56	28	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。
57	28	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。
58	28	第2	1	(6)	ウ	(ア)				災害時の対応	多目的広場が炊き出しのスペースとされていますが、ここに「使用する釜」「例えば電気釜」とあるものは、煮炊き調理室の回転釜とは別のものを用意するということでしょうか。	お見込みのとおりです。
59	28	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	市専用部分における拠点機能として使用する室は、市職員用事務室のみと、考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
60	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。
61	29	第2	2	(1)						荷受室	頁16には①野菜類、②肉・魚・卵類、③米、④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。
62	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。
63	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。
64	29	第2	2	(1)						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。
65	29	第2	2	(1)						泥落とし室	「野菜下処理室とはパススルーとすること」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
66	29	第2	2	(1)						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.65参照。
67	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。
68	29	第2	2	(1)						調味料計量室	「高速ミキサーを設置すること」とありますが、汁物や炒め物に使用する調味料等の攪拌用と考えればよろしいでしょうか。	No.67参照。
69	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必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。
70	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.69参照。
71	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。
72	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。
73	30	第2	2	(1)						米庫	米サイロ(貯米タンク)を含んで4,000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。
74	31	第2	2	(1)						食器・食缶等コンテナ回収用風除室	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:雨等の吹き込みに対応し、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。
75	31	第2	2	(1)						食器・食缶等コンテナ回収用風除室	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、風除室の要不要は、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
76	31	第2	2	(1)						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。
77	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。
78	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。
79	31	第2	2							野菜上処理(切裁)室	“室”として区画せず、“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.78参照。
80	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事ができる配置」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。
81	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。
82	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。
83	32	第2	2	(1)						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。
84	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
85	32	第2	2	(1)						煮炊き調理室	「釜を洗浄して2度調理に～」とありますが、洗浄をせず継続的な調理(下茹でやだし取り後に食材を混ぜ合わせての調理)の場合は2回転調理や使い回しをしてもよろしいでしょうか。 また、「(麺ゆで釜、下ゆで釜)」と記載がありますが、「麺ゆで釜」とは麺をゆでたり汁物・炒め物を調理する釜であり、下ゆで釜とは別用途の釜という認識でよろしいでしょうか。	前段:No.83参照。 後段:麺ゆで釜又は下ゆで釜をそれぞれの用途専用で設置する必要はありませんが、2回転調理など行わないで済むように十分な数を計画してください。
86	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4,000食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。
87	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。	芯取りが必要なりんごや梨などを想定しています。
88	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	調味料計量室ではなく、野菜上処理室と修正します。使用は、みそやカレールウの攪拌等を想定しています。和え物準備室では、ドレッシングの攪拌等を想定しています。
89	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。
90	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。
91	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。
92	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.90参照。
93	32	第2	2	(1)						和え物準備室、和え物室	果物用カット機械は果物によって機械が異なりますが、手切りではなく機械でカットすることを想定している果物は何でしょうか。	No.87参照。
94	32	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。	南部学校給食センターでは、炊飯献立は1献立のみとなります。

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																																													
95	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4,000</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4,000</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4,000</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4,000</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4,000</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4,000</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4,000</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4,000</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4,000	冷蔵	月1回程度	ヨーグルト	約80g	最大4,000	冷蔵	学期1回程度	納豆	30g	最大4,000	冷蔵	学期1回程度	ゼリー類	約50g	最大4,000	冷凍	月1回程度	ミニケーキ類	約30g	最大4,000	冷凍	年1回程度	ジャム類	約15g	最大4,000	常温	月1回程度	マヨネーズ類	約10g	最大4,000	常温	月1回程度	のり・佃煮類	2～8g	最大4,000	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4,000	冷蔵	月1回程度																																																					
ヨーグルト	約80g	最大4,000	冷蔵	学期1回程度																																																					
納豆	30g	最大4,000	冷蔵	学期1回程度																																																					
ゼリー類	約50g	最大4,000	冷凍	月1回程度																																																					
ミニケーキ類	約30g	最大4,000	冷凍	年1回程度																																																					
ジャム類	約15g	最大4,000	常温	月1回程度																																																					
マヨネーズ類	約10g	最大4,000	常温	月1回程度																																																					
のり・佃煮類	2～8g	最大4,000	常温	学期1回程度																																																					
96	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.95を参考に適切に温度管理してください。																																													
97	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ないでしょうか。	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。																																													
98	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。																																													
99	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。																																													
100	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ことでしょうか。	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。																																													
101	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	a.の文章は、各調理室(煮炊き調理室、揚げ物・焼き物・蒸し物室)で使用した容器・器具を洗浄する容器・器具洗浄室を2箇所(野菜類用、肉・魚・卵類用)設置するという認識でよろしいでしょうか。	No.100参照。																																													
102	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。																																													

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
103	34	第2	2	(1)						備蓄倉庫	「なお、事業者の提案により～」とありますが、備蓄物資(レトルト食品)を保管する備蓄倉庫の大きさや設置場所等は事業者提案と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
104	34	第2	2	(1)						備蓄倉庫	事業者提案での備蓄物資(レトルト食品)の保管場所は、防災用食糧備蓄倉庫の中を壁やパーティションで仕切るなどの方法でもよいでしょうか。	防災用食糧備蓄倉庫とは別で設けてください。
105	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いただけますでしょうか。	廊下を経由する場合は、一般の人が通る廊下とは分けさせていただきます。
106	35	第2	2	(2)						市職員用更衣室	市職員の人数は6名と記載されています。正しい想定男女比をお示しください。	要求水準書を修正します。男女比の想定を男1:女5とします。なお、将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画としてください。
107	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.25参照。
108	35	第2								シャワー室	「必要に応じて」とあります。シャワー室を設けない提案も可能ですか。	No.25参照。
109	35	第2									「事業者利用部分」と「事業者占有部分」と分かれています。利用と占有で違いはあるでしょうか。なお、P17の「表 参考諸室リスト」には「事業者専用部分」とあります。	「事業者専用部分」に統一するよう、修正します。
110	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。
111	37	第2	2							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。
112	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。
113	37	第2								駐輪場	駐輪場は事業者用でしょうか。市職員用は不要でしょうか。	No.112参照。

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
114	37	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。
115	37	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。
116	37	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。
117	38	第2	2	(1)						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。
118	38	第2	2	(1)						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。
119	37	第2	2							多目的広場	野外トイレとは、常設のものではなく、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.117参照。野外トイレは常設として設置します。
120	37	第2	2							多目的広場	野外トイレは組み立て式(災害時に組み立てる)で良いでしょうか。常設でしょうか。	No.119参照。
121	37	第2	2	(2)			a			外構	雨水を処理する排水設備は、雨水を最終的に海へ放流するという考え方で宜しいのでしょうか？	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。
122	38	第2	2	(2)			e			外構	十分な照度の外部照明とありますが、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。
123	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。
124	38	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。
125	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。

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
126	39	第2	3	(4)						基本設計及び実施設計に係る書類提出	実施設計時のパースは、外観(鳥瞰)・内観の各1面と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
127	41		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応の際、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。
128	42	第3	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、対象物は敷地北側の市営団地及び西側の養護老人ホームの外部廻り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.127参照。
129	42	第3	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+協力事務所でを行う場合、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。
130	44	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”とありいますが、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。
131	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。
132	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。
133	45	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。
134	45	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よろしいでしょうか。	No.133の考えのもと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
135	45	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	Vii)	冷機器	「保存食用冷凍庫は、3献立の原材料～」とありますが、1献立の誤記でしょうか。	ご指摘を踏まえ、要求水準書を修正します。
136	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。
137	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。
138	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.137参照。
139	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。
140	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.90参照。
141	47	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(d)		蒸し器	スチームコンベクションオープンとは別に「蒸し器」が必要なのでしょうか。	No.90参照。
142	47	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。

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
143	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。
144	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.143参照。
145	49	第3	3	(4)	エ	(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。
146	50	第3	3	(4)	カ	(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)
147	50	第3	3	(4)	カ	(ア)				食缶・配膳器具類の調達業務	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.146参照。
148	49	第3	3	(4)	カ	(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。
149	49	第3	3	(4)	カ	(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.13参照。 後段:No.14参照。

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
150	50	第3	3	(4)	カ	(ア)				食缶・配膳器具類の調達業務	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のであれば、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。
151	50	第3	3	(4)	カ	(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いただけますか。	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。
152	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。
153	50	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。
154	50	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.153参照。
155	50	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。
156	50	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。
157	50	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いますが、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ご用意してください。
158	50	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。
159	54	第4	1	(1)						設備等の試稼働	開業準備における設備等の試稼働には、建物全体の設備機器の試運転も見込まれていると考えて宜しいのでしょうか？	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
160	55	第5	1	(1)						消耗品	維持管理業務に際して必要とされる消耗品に関して、貴市の方で想定されている項目についてご教示下さい。 また、“都度更新する”とは事業者負担として更新するという認識でしょうか？	前段：要求水準書に記載のトイレトーパー、液体石鹼及び消毒用アルコール液等の各種消耗品の補充の他、事業者が維持管理業務で必要と考えるものを提案してください。 後段：お見込みのとおりです。
161	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ます、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。
162	57	第5	1	(7)	イ					業務実施体制の届出	事業者は維持管理業務“開始時”に選任される業務責任者及び業務担当者の履歴書及び名簿を提出するのでしょうか？それとも業務責任者及び業務担当者が変更・更新される度に名簿を提出する必要があるのでしょうか？また、指定の書式はあるのでしょうか？	前段：業務実施体制は開始時の他、変更となるごとに本市へ届け出てください。 後段：様式の指定はありません。
163	57	第5	1	(7)	エ					業務担当者	業務担当者も常勤とする必要はないという認識で宜しいでしょうか？	お見込みのとおりです。
164	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。
165	59	第5	3	(3)	ア					軽微な故障の修理	軽微な故障の修理で発生した費用は別途長崎市に請求してもいいという認識で宜しいでしょうか？	事業者にて負担してください。
166	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おりましたが、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。

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	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たとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
168	62	第5	7	(2)	イ	(ア)				定期清掃業務	「南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ホームなど、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。
169	62	第5	7	(2)	イ	(ア)				定期清掃業務	床面ワックス塗布の清掃について、毎月1回程度の定期清掃とは指定回数なのでしょうか？それとも事業者提案としてもよいのでしょうか？	事業者の提案によるものとします。
170	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。
171	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。
172	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。
173	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は事業者の負担にて修繕してください。
174	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。
175	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。
176	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。
177	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.176参照。

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															
178	67	第6	1	(7)	ウ	(ウ)				運營業務副責任者	(エ)の運營業務副責任者は(ア)でいうところの「業務責任者」には入らないという理解で良いでしょうか。	業務責任者に、運營業務副責任者を含むよう、要求水準書を修正します。															
179	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。															
180	70	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。															
181	70	第6	2	(2)						食材保管	前日納入品(生鮮青果物)と当日納入品(生鮮青果物)はどのようなものを想定しているのかご教示いただけませんか。	生鮮青果物は基本的に前日納品を想定していますが、連休など前日納品ができない場合で、傷みやすい一部食材は連休明けの当日朝の納品を想定しています。 なお、もやしは常に当日朝の納品を想定しています。															
182	70	第6	2	(2)						食材保管	冷凍庫を設置することを考えてお聞きします。冷凍品を極力使用しないということですが、使用する場合は、肉、魚、加工品、野菜などで最大量がある食品をお示しいただけるでしょうか。	その他、グリーンピース、コーンは常時冷凍を使用しているため使用日が続く場合、1回あたり使用量は少なくとも、納品量が増えることもあります。 <table border="1" data-bbox="1608 730 1989 863"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>寸法(重量)</th> <th>数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>魚切り身</td> <td>約50g</td> <td>最大4,000</td> </tr> <tr> <td>冷凍豆腐</td> <td>1人約90g</td> <td>最大4,000</td> </tr> <tr> <td>ハンバーグ</td> <td>約60g</td> <td>最大4,000</td> </tr> <tr> <td>ちゃんぽん麺</td> <td>1人約40g</td> <td>最大4,000</td> </tr> </tbody> </table>	名称	寸法(重量)	数量	魚切り身	約50g	最大4,000	冷凍豆腐	1人約90g	最大4,000	ハンバーグ	約60g	最大4,000	ちゃんぽん麺	1人約40g	最大4,000
名称	寸法(重量)	数量																									
魚切り身	約50g	最大4,000																									
冷凍豆腐	1人約90g	最大4,000																									
ハンバーグ	約60g	最大4,000																									
ちゃんぽん麺	1人約40g	最大4,000																									
183	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。															
184	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。	パンを南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。															
185	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。	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。															
186	71	第6	3	(2)	イ					二次汚染	履物は作業区分ごとではなく汚染・非汚染の区分の使い分けでもよろしいでしょうか。	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
187	71	第6	3	(4)	ア					釜調理	「食品の場合は85～90」は「℃」でしょうか。ほかに、揚物、和え物でも同様の表記があります。	お見込みのとおりです。要求水準書を修正します。
188	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。
189	71	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。	No.91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。
190	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を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。
191	72	第6	3	(7)	イ					炊飯	動線などを検討するうえでお聞きます。炊き込みごはんを実施する想定とありますが資料11想定献立には見受けられなかったため、献立指示書でお示しいただけますでしょうか。	追加資料として炊き込みごはんに関する作業工程表を公表します。
192	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。
193	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。
194	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。
195	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。
196	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。	1日に最大1品の対応食を調理することを想定しています。
197	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。

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	(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。
199	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:タイプーエンにうずら卵といかが入っている場合、うずら卵といかを除去した「除去食」1種類を提供)
200	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、対象アレルゲンの有無に関係なく、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。	対象アレルゲン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。
201	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。
202	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。
203	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.201参照。
204	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「出汁取り段階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。
205	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。
206	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。

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
207	73	第6	3	(11)	キ					特別支援学級のうち別に喫食する学級	全部で何校(何学級)が普通教室とは別に食べるのでしょうか。	要求水準書(案)資料9のとおり令和4年度は該当校はありませんが、今後増える可能性はあります。
208	73	第6	3	(12)						喫食	原則として調理従事者の喫食は認めないということは、昼食に食べることはできないということでしょうか。	食中毒が発生した場合の原因究明を確実にを行うため、大量調理施設衛生管理マニュアル及び学校給食衛生管理基準に基づき、調理従事者が当該施設で調理された食品を喫食することは認めておりません。
209	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、いわゆる親子方式又は共同調理場方式の子学校である小ヶ倉小、深堀小、茂木中、戸町中、土井首中、深堀中、小ヶ倉中、香焼中、伊王島中及びデリバリー方式の小島中、大浦中、梅香崎中に市雇用の配膳員が1名ずついます。なお、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。
210	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で受け渡してください。
211	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。
212	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.211参照。
213	73	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。
214	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、伊王島小中学校においてはコンテナから取り出し長机に並べてください。

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
215	75	第6	5	(1)	イ	(イ)				検便検査	業務従業者(給食配膳員及び配送員を含む。)は検便検査を行うとしているが、定期清掃に従事する非常勤の業務従事者も給食エリアにて業務を実施する際には検便検査を受ける必要がありますでしょうか？	お見込みのとおりです。
216	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。
217	76	第6	6	(1)	イ					パンと牛乳	「(パンと牛乳は本市が別に手配)」とあります。学校までの配送(配達)は事業者以外の業者でしょうか。	お見込みのとおりです。
218	77	第6	6	(1)	エ					搬入搬出時	コンテナの搬入搬出時の体制は、全学校における配送で2名以上の体制をとる必要があるのでしょうか？	お見込みのとおりです。
219	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。
220	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。
221	77	第6	6	(1)	エ					補助員	「安全確保のため補助員を配置」とあります。これは配送従事者でも配膳従事者でも良いのでしょうか。	補助員は配送従事者としてください。
222	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。
223	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
224	77	第6	6	(3)	イ					配送車の調達	「南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.223参照。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。
225	77	第6	6	(3)	イ					配送車の調達	「南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.223参照。
226	77	第6	6	(3)	イ					配送車	「供用開始時点で…該当しない学校…が運営期間において配送校に加わる」とは資料6の最終形になることとは別のものでしょうか。	要求水準書(案)資料6の「最終形の配送校」となることを想定しています。
227	77	第6	6	(3)	ウ					配送車	「ワゴン型のコンテナ方式」とは何でしょうか。	食器や食缶を配送校に運搬するための配送用コンテナを指しています。
228	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。
229	80	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。
230	80	第6	7	(2)	イ					残渣処理	「学校から回収した残食」とあります。仮にパンと牛乳が直送だとすれば、直送品の食べ残しはどのような形で学校給食センターに戻ってきますか。どの食缶に入れるなどが知りたいです。また飲み残しの牛乳(手つかずの牛乳を含む)の処理方法を教えてください。	No.213参照。パンの食べ残しは、配膳室でビニール袋にまとめたくて回収車でセンターへ運搬してください。
231	81	第6	10							食育支援	見学の頻度と1回当たりの平均的な人数(食数)を教えてください。	見学会、試食会等について、現時点で開催頻度の想定はありませんが、1回の開催あたりの参加者数については、南部学校給食センターで実施する場合は多目的研修室の収容人数を上限とし、各学校で実施する場合はその学校の給食数の範囲内とします。

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
232	81	第6	10							食育支援	試食会の頻度と1回当たりの平均的な人数(食数)を教えてください。また、場所は給食センター内の多目的研修室でしょうか。	No.231参照。
233										資料2	敷地図のCADデータをご提供いただけませんか。	提供できるCADデータはありません。
234										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。
235										資料5	資料の分析を行いたいので、Excelデータで公表いただけませんか。	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。
236										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7年度の通常学級CL数+職員室分1セット」ということでよろしいでしょうか。 例えば、 ・14茂木小:「通常学級6+職員室1=7セット」	お見込みのとおりです。
237										資料6	最終形になる時期はいつでしょうか。要求水準書78ページの表は最終形の前の学校となっていますので、最終形の配送計画はとくに作成を求められないと考えてよいでしょうか。	前段:時期は未定です。 後段:お見込みのとおりです。
238										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.184参照。
239										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ませんか。	Excelデータはありません。
240										資料9	資料の分析を行いたいので、Excelデータで公表いただけませんか。	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9	全ての学校で「特別支援学級」の欄が空欄ですが、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。

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	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。
243										資料10	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。
244										資料10	土井首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。
245										資料10	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10」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10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。
246										資料10	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。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。
247										資料10	配送校におけるスロープ設置等の改修工事は、本事業に含まないと考えてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)資料10において示しているスロープ設置等の整備は市で実施します。ただし、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してください。
248										資料10	P50.伊王島小中学校につきまして、中学校校舎のみへの配送となっていますが小学校分もまとめてコンテナ1台にて配送する考えで宜しいでしょうか。	現在伊王島小学校は、中学校校舎に移転し、小中共用の校舎となっておりますので、お見込みのとおりコンテナ1台で構いません。
249										資料10	P50.伊王島小中学校につきまして、伊王島小学校の児童、職員の方は伊王島中学校にて給食を喫食されるのでしょうか。	複式学級であるため、小学校1年生～4年生、小学校5年生～6年生、中学校1年生～3年生、職員室でそれぞれ1個の食缶より配食しています。
250										資料11	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.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	質問内容	回答
251										資料13	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。	Excelデータはありません。
252										資料13	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。
253										資料13	(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。
254										資料13	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。
255										資料13	(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。
256										資料13	(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、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。
257										資料13	(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。
258										資料13	(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。
259										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。

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	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7年9月以降の配送校」と「最終形の配送校」に示すとおり、現時点では南小・戸町小・野母崎小・蚊焼小・為石小・晴海台小・川原小・野母崎中・三和中が南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。
2	19	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。
3	19	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。
4	32	第2								煮炊き調理室	「回転釜は2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることができる配置」とあります。回転釜の両側は非加熱食材のある投入側、加熱後料理のある配缶側と(仕切りはないものの)当社では明確に区分しています。向かい合って作業をするためには、配缶側に入る必要が生じます。「向き合って混ぜ合わせることができる配置」という記述を削除していただけないでしょうか。	ご意見を踏まえ、「向き合って混ぜ合わせる」の表現を見直すよう、要求水準書を修正します。
5	38	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。
6	53	第3	3	(5)	イ.					不動産登記等の関連手続き	不動産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。

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
7	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。
8	68	第6	1	(7)	ウ	(ウ)					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。
9										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。
10										資料10	P4.小ヶ倉小学校につきまして、学校への進入路がV字のアクセス及びバックでの進入となるため、配送ルートや転回場所等、優先交渉権者決定後に改めて協議をお願い致します。	他に配送ルートがないため、原案のとおりとします。