

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
1	○		3	1	3	(2)	ア	(ウ)				事業の対象範囲(設計業務)	(ウ)電波障害調査業務について、先事例では事前調査業務の一つであることが多いのですが、今回単独で電波障害調査業務とした経緯やお考えがありましたらご教示願います。	近隣の宅地販売が進む中で、近隣に対して予め電波障害が生じないように調査・計画しておくことを意図したものです。
2	○		4	1	3	(2)	エ	(キ)				事業の対象範囲(運営備品調達業務)	調理に使用します包丁、まな板、ザル等の調達及び事業期間中の更新・補充もも本業務に含むとの理解でよろしいでしょうか？	お見込みのとおりです。
3	○		4	1	3	(2)	エ		g			※運営に関して本市が実施	本業務に食器カゴ、配膳用具、トレイカゴも含まれるでしょうか？	お見込みのとおりです。
4	○		11	1	6	(3)						配食対象校の提供食数	新学校給食センターが有する調理能力は、8,000食/日(アレルギ一対応食150食/日を含む)が無理なく供給できる規模とし、事業期間中は提供対象施設を調整する等により8,000食を維持するとありますが、事業期間中の食数変動として、最大8,000食/日と理解して宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
5	○		11	1	6	(3)						配食対象校の提供食数	「事業期間中は提供対象施設を調整する等により8,000食/日を維持する。」とありますが、資料7において令和3年度予定では7,357食と記載されています。貴市が想定されている対象校と食数についての範囲(最少と最大または年度毎の計画)をご教示ください。	運営開始時点で想定している対象校と食数は資料7 給食配送・食器等回収先学校一覧(令和3年度予定)のとおりですが、事業期間中における学校の適正配置に伴う対象校の変更や児童生徒数の変動が考えられますので、現時点で最小値や最大値等は不明です。ただし、対象校を調整するなどして8,000食/日の範囲内で同程度を維持することを想定しています。
6	○		11	1	6	(3)						配食対象校の提供食数	2献立提供時の食数割および、対象校配分についての想定をご提示願います。	食数割及び対象校の配分については、給食開始時間や配送時間を踏まえた事業者の提案によるものとします。
7	○		10	1	6	(4)						本市側の配置職員数	新学校給食センターに配置する本市側職員は、所長及び栄養教諭、学校栄養教諭等の合計で10名程度の想定との事ですが、想定男女比についてご教示下さい。	男女比は、男:女=2:8程度を想定しています。
8	○		11	2	1	(1)	ア		b			全体配置	廃棄物等の回収車両がバックを必要としない動線とは、敷地内をバックで通行や侵入する事がない配置計画との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりですが、近隣への騒音の低減のため、事業予定地の内外にかかわらず、可能な限り車両がバックで通行しないように配慮してください。
9	○		12	2	1	(1)	ア		b			全体配置	「騒音が発生しにくい施設・・・廃棄物等の回収車両がバックを必要としない動線の配置等について検討する」とありますが、「バックを必要としない動線」とは廃棄物等の回収車両がバックする際に発生する音(警告音)を回避するためという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
10	○		12	2	1	(1)	イ	(ア)	h			給食エリア	h.調理エリア(給食エリア内の調理に係るエリア)とありますが、そのエリアとはどの諸室にあたるのか、資料9の諸室名でお示しください。	非汚染作業区域を想定していますが、その他の諸室については事業者の提案によるものとします。
11	○		12	2	1	(1)	イ	(ア)	i			給食エリア	給食エリアのうち、汚染作業区域及び非汚染作業区域に設置する扉は、・・・とございますが、給食エリアから屋外に面している扉は使い勝手を動線や考慮し適宜、自動扉、手動扉を使用する理解で宜しいでしょうか。	給食エリアから屋外や一般エリアに接する扉については、適宜、接触または非接触の扉を提案してください。
12	○		13	2	1	(1)	イ	(ア)	i			給食エリア	「汚染作業区域及び非汚染作業区域に設置する扉」について、基本はすべて自動扉で非接触が必須でしょうか。これまでの経験から接触の方がより適している場合には、接触タイプや手動扉で考えても宜しいでしょうか。	No.11参照。
13	○		13	2	1	(1)	イ	(イ)				一般エリア	給食エリアから、一般エリアや外部へ向かう扉には、非接触スイッチは不要と考えますが良いでしょうか	No.11参照。
14	○		13	2	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、設計着手時の基準に準拠することと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。
15	○		13	2	1		エ		c			仕上計画	不浸透性材料には、ケイカル板等も含まれると考えてもよいでしょうか。	本事業の要求水準(特に基本理念である「安全で安心な給食の安定的な提供」)を考慮の上、事業者提案によるものとします
16	○		13	2	1		エ		f			仕上計画	「給食エリアには、窓を極力設置しないことが望ましいが、・・・」とありますが、法規上必要となる排煙窓は設置して良いと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
17	○		13	2	1		エ		f			仕上計画	給食エリアは天窗同様に、排煙ハッチも設置不可でしょうか。	No.16参照。なお、法令上必要な排煙設備以外は天窗と同様に設置不可とします。
18	○		13	2	1		エ		f			仕上計画	「給食エリアには・・・天窗は設置しないこと」とありますが、天窗の定義として「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.16参照。法的に必要な設備であれば、対象外とします。
19	○		13	2	1		エ		f			仕上計画	「給食エリアには、・・・設置する場合は、床面より90cm以上離すこと。」とありますが、主旨を確認させて頂けないでしょうか。	厨房機器等の接触による破損防止を想定したものです。
20	○		13	2	1		エ		g			仕上計画	「開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置する」とありますが、法規上必要となる排煙窓(常閉)には網戸等を設置しない計画でも宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
21	○		14	2	1		オ					ユニバーサルデザイン	「新学校給食センター(外構・敷地へのアプローチを含む。)を不自由なく安心して利用できるよう、ユニバーサルデザインに配慮する」とありますが、前面道路から敷地レベルまでの高低差の解消について、福祉の基準に準拠したスロープ・エレベーター等の対応は必要でしょうか。計画として、敷地内計画レベルに車椅子利用等駐車場を設け、そこから建物内へ導く対応と考えて宜しいでしょうか。	前段・長崎県福祉のまちづくり条例に規定されている特定生活関連施設には該当しませんが直接の制限はありませんが、同条例で定める整備基準に配慮した設計としてください。 後段・お見込みのとおりです。
22	○		15	2	1	(3)						構造計画の考え方	「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点でよろしいでしょうか。 上記で無い場合、設計終了後・建築確認済証下付後・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。
23	○		16	2	1	(4)	ア	(ウ)	c			電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	調理員等による献立内容の説明や調理作業等の動画を配送校の各学級で見るができるようにするなど、新学校給食センターと学校が連携して食育を実施することが望ましいとの事ですが、配送校における設備費(インフラ工事等)は事業者負担との理解で宜しいでしょうか。	配送校側の設備費(インフラ工事等)は本市の負担とします。
24	○		16	2	1	(4)	ア	(ウ)	c			電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	「調理員等による献立内容の説明や調理作業等の動画を配送校の各学級で見るができるようにする」とありますが、調理員等による動画の配信は、リアルタイム配信では無く、DVD等の媒体を介しての配信と考えて宜しいでしょうか。	現時点ではDVD等の媒体を介しての配信を想定していますが、将来的にはリアルタイムでの配信ができるように整備してください。
25	○		18	2	1	(4)	イ	(ウ)	a			自動制御設備	遠方発停制御は事務室で行いますか。	お見込みのとおりです。
26	○		18	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」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。
27	○		18	2	1	(4)	ウ	(ア)	f			給水設備	「食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備」とありますが、ここで言及されている機器はスチームコンベクションオープンのことでしょうか。	お見込みのとおり、スチームコンベクションオープンやその他蒸気を使用する機器を想定しています。
28	○		18	2	1	(4)	ウ	(ア)	f			給水設備	「配管には濾過装置を設け、ステンレス製とする」とありますが、ステンレス製の配管は蒸気発生源以降の配管をステンレス製にするという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
29	○		18	2	1	(4)	ウ	(ア)	f			給水設備	ボイラーは、調理使用済み油を使用可能なもののご指示ですが、当センター分の調理使用済み油のみの使用と考えてよろしいでしょうか。	熱源は事業者の提案によるものであるが、ボイラーを使用する施設を計画する場合は新学校給食センター分の調理使用済み油を使用できるものとしてください。
30	○		18	2	1	(4)	ウ	(ア)	f			給水設備	調理使用済み油について、ボイラーで使用する以外の処理方法をご提案することは可能でしょうか。	安全上、衛生上問題がないことを前提として、施設に有用であれば事業者による提案は可能です。
31	○		18	2	1	(4)	ウ	(ア)	h			給水設備	「ボイラー(調理使用済み油を使用可能なものとする)」とありますが、廃油利用ボイラーの台数等に条件はありますか。	特にありません。
32	○		18	2	1	(4)	ウ	(ア)	h			給水設備	ボイラー(調理使用済み油を使用可能なものとする)は、重油と廃油の混合方式のボイラーでもよろしいですか。	事業者の提案によるものとします。
33	○		19	2	1	(4)	ウ	(イ)	d			排水設備	「グリストラップを設ける」とありますが、近年はグリストラップを設置するとトラップ自体が不衛生となること、温水排水は油脂類がトラップにかからない場合が多いこと、除害施設の性能が向上し油脂類も分解可能であること、等の理由によりグリストラップを設置しないケースが多いのですが、排水基準を満足できればグリストラップの設置は必須で無いと考えて宜しいでしょうか。	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。
34	○		18	2	1	(4)	ウ	(イ)	d			排水設備	グリストラップを設置しない提案は可能でしょうか。	No.33参照。
35	○		19	2	1	(4)	ウ	(ウ)	d			衛生設備等	「調理従事者用トイレ及び市職員用トイレは自動扉とし」とありますが、弊社は多くの給食センター整備に係ってききましたが、トイレへの自動扉対応の実績はございません。本項目は運用上支障が無いと判断した場合には、通常の手動で宜しいでしょうか。なお、自動扉が必須の場合には、例えば調理従事者用トイレのダブルブースは、両方も自動扉にする必要がありますでしょうか。また、個別ブース以外、例えば廊下等からトイレエリアに入る扉も自動扉が必要でしょうか。	トイレの扉については、衛生面・機能面に配慮していれば自動扉でなくても良いものとします。「調理従事者用トイレ及び市職員用トイレは衛生面等に配慮した扉とし・・・」に修正します。
36	○		20	2	1	(5)	(ア)	a				上水道	開発負担金単価(税抜)[円/(m ³ /日)]をご指示願います。	開発負担金の単価(税抜)は、250,000円/m ³ /日です。(令和元年8月末時点)
37	○		21	2	1	(5)	(ア)	a				上水道	本事業予定地は「給水区域外給水に関する契約書」により給水を行っている地区に該当しているとの認識でよろしいでしょうか。本施設整備期間中に「給水区域」に変更される可能性はありませんでしょうか。	豊洋台団地への給水については、都市計画法に基づく開発にかかる事前協議で「開発負担金を徴収すること」を条件としており、給水区域外給水に関する契約書を締結し、開発負担金が納入された後、給水を開始しております。本事業予定地についても、当該開発区域に含まれることから、給水に当たっては同様の手続きを要します。なお、水道事業の認可変更の手続きに時間を要するため、本事業予定地は事前に給水区域に変更しておりますが、あくまでも「給水区域外給水に関する契約書」を締結し、開発負担金が納入された後に、給水を開始することとなります。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
38	○		21	2	1	(5)	(ア)	a			上水道	上水接続にあたり、開発負担金単価が250,000円と高額なため、開発負担金が施設整備費に重く押し掛かっています。下水道の取扱いと同様に、開発負担金は、貴市にてご負担頂けませんでしょうか。又は、開発負担金単価を見直し頂けませんでしょうか。	前段：原案のとおりとします。 後段：開発負担金については、水道事業会計の財政状況を踏まえ、毎年単価を算定し、見直しについて検討を行っております。今後、令和元年度における開発負担金単価の見直しを行う予定ですが、算定結果によっては、開発負担金単価が増額となる可能性があります(令和元年8月末現在)。
39	○		22	2	1	(6)	ウ	b			災害時の対応	「照明など最低限必要となる設備等が3日間稼働できる電源を確保する」とありますが、ここで述べられている3日間は通常のセンター稼働時間内の電気使用量を3日間分確保するという理解で宜しいでしょうか	72時間稼働できる電源を確保してください。
40	○		22	2	1	(6)	ウ	a			災害時の対応	自家発電が例示されているように、ライフラインが復旧する前の段階で炊き出しを提供できるように施設整備が必要があるということでしょうか。	お見込みのとおりです。
41	○		22	2	1	(6)	ウ	a			災害時の対応	炊き出しで調理した食事は、どこで提供するのでしょうか。	隣接するテニスコート等を想定しています。
42	○		23	2	1	(6)	ウ	b			災害時の対応	炊き出し作業は汁物を基本とする記載がありますが、ご飯類は防災用食料のアルファ米と、貯米のいずれを優先的に使用するのでしょうか。	備蓄倉庫に保管しているアルファ米は、各避難所に配布したのち、現地での炊き出し等により活用を行うことを想定していますので、貯米を優先してください。
43	○		23	2	1	(6)	ウ				災害時の対応	災害時は使い捨ての容器を使用する等、食缶や食器の洗浄は行わない認識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。
44	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	2献立対応を前提とございますが、最大8,000食/日の半分、4,000食×2献立との理解でよろしいでしょうか？	No.6参照。
45	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	2献立対応を前提とございますが、最大8,000食/日の半分、4,000食を超えての揚げ物調理は行わ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。
46	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	2献立対応を前提とございますが、最大8,000食/日の半分、4,000食を超えての焼き物調理は行わ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。
47	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	2献立対応を前提とございますが、最大8,000食/日の半分、4,000食を超えての蒸し物調理は行わ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。
48	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	2献立対応を前提とございますが、最大8,000食/日の半分、4,000食を超えての和え物調理は行わないとの理解でよろしいでしょうか？	和え物は、同日に2献立の調理を行う場合がありますので対応できるよう整備してください。(資料17 2献立対応調理の献立(案)参照。)
49	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	2献立対応を前提とございますが、最大8,000食/日の半分、4,000食を超えての添物は行わないとの理解でよろしいでしょうか？	添物は、同日に2献立で提供する場合があります。
50	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	焼き物調理と蒸し物調理は同時献立は無いものとの理解でよろしいでしょうか？	お見込みのとおりです。
51	○		23	2	2	(1)					新学校給食センター	「8,000食/日の給食を無理なく調理できる～」と最大食数の記載はございますが、最大学級数の記載がございませんので、最大学級数をお示し願います。または資料19に記載のクラス数を事業期間中最大クラス数との理解でよろしいでしょうか？事業者では学級数増加による食器カゴ増加、食缶増加、コンテナ増加、保管庫増加等リスクコントロールができませんので、事前に最大数をお示しいただくか、資料19のクラス数を越えた場合の増加に伴う費用増加は市のリスクとしていただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。	前段：資料19に記載のクラス数は運用開始時点の推計に基づく数値であり、事業期間中の最大クラスは不明です。 後段：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。
52	○		23	2	2	(1)	ア	e			調理室	「極力手作りの給食を行うことを前提」とありますが、通常「手作り」とはどの程度の調理作業まで行われていますでしょうか。	和風だし、ルウ、干草焼き、ムニエル、チキンカツ、カップ焼等を原材料から手作りで行うことを前提としています。(資料14 献立指示書参照。)
53	○		23	2	2	(1)	ア	f			調理室	和え物室に冷蔵庫又はチルド庫を設置することありますが、冷蔵庫やチルド庫で保管を想定されているものは何でしょうか。	加熱・冷却済の食品、開缶、開袋後の食品、調味料等を想定しています。
54	○		23	2	2	(1)	ア	k			調理室	「下処理した野菜等を上処理できる切裁スペースを確保する」とありますが、野菜上処理は「室」として区画するのではなく、他事例同様に「スペース」として煮炊き調理室内に設置するという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりですが、「室」として整備しても構いません。事業者の提案によるものとします。
55	○		24	2	2	(1)	イ	a			コンテナ室、器具洗浄室、配送用風除室	「洗浄したコンテナは、機器により消毒～」とございますが、資料12厨房機器等参考仕様リストのコンテナ室No.91には天吊りコンテナ消毒装置の記載がありますが、本機はコンテナの中に積み込んだ食器類を乾燥・消毒することを目的とした消毒機ですので、コンテナの外部や取っ手の消毒はアルコール噴霧等、人手による消毒となります。機器での消毒にこだわらず人手による消毒でも良いとの理解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。
56	○		24	2	2	(1)	イ	a			コンテナ室、器具洗浄室、配送用風除室	「洗浄したコンテナは、機器により消毒～」とございますが、今回条件の配送方法の食器・食缶分離方式ですと、洗浄後の食缶用コンテナは空ですので、一般的にはコンテナイン消毒保管庫で消毒したり、天吊りコンテナ消毒装置で消毒することはありません。また今回の食数規模で空のコンテナまで機器で消毒するのは過大設備ですし、本予定地では面積的にも難しいです。食缶用コンテナの消毒はアルコール噴霧等、機器での消毒にこだわらず人手による消毒でも良いとの理解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。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答																																																						
57	○		23	2	2	(1)	イ	a			コンテナ室、器具洗浄室、配送用風除室	洗浄したコンテナは機器により消毒し、とありますが、資料12(厨房機器参考仕様リスト-コンテナ室-9)に天吊りコンテナ消毒装置とございますので、コンテナの外部は消毒しないとの認識でよろしいですか。	No.55、No.56参照。																																																						
58	○		24	2	2	(1)	ウ	c			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	c.検収室は、野菜類検収室・魚肉類検収室の2室を設置することとありますが、調味料・乾物等はどちらの検収室で検収するのでしょうか。ご教示願います。	野菜類検収室を想定していますが、事業者の提案によるものとします。																																																						
59	○		24	2	2	(1)	ウ	c			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	調味料、乾物等の検収はどこで行うことを想定されていますでしょうか。	No.58参照。																																																						
60	○		25	2	2	(1)	エ	f			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	油の搬入形態をご教授ください。また、廃油の回収・処理業務は、貴市の業務負担という理解でよろしいでしょうか。	前段：一斗缶による搬入を想定しています。 後段：調理使用済み油の回収・処理については事業者の環境衛生・清掃業務の廃棄物管理業務に含まれます。																																																						
61	○		24	2	2	(1)	ウ	g			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	果物類の提供がなく、野菜類の利用が多い日は、果物用ラインを利用して野菜類の下処理を行ってもよろしいでしょうか。	構いません。																																																						
62	○		24	2	2	(1)	ウ	l			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	コンテナ室側の検収室への入荷時間帯は、前日以前の午後との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。																																																						
63	○		24	2	2	(1)	ウ	l			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	コンテナ室側の検収室及び仕分室に冷凍・冷蔵庫の設置を求められていますが、入荷する添物の種類毎に荷姿、寸法、数量、保管温度帯をご教示願います。また冷凍・冷蔵を同時に使用されることはありますか？	前段：添物の種類等は以下を想定しています。なお、これら以外の添物もあります。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>荷姿</th> <th>寸法(重畳)</th> <th>数量</th> <th>保管温度</th> <th>使用頻度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ジャム類</td> <td>段ボール</td> <td>約15g</td> <td>最大8,000</td> <td>常温</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>マヨネーズ類</td> <td>段ボール</td> <td>約10g</td> <td>最大8,000</td> <td>常温</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>チーズ類</td> <td>段ボール</td> <td>約10g</td> <td>最大8,000</td> <td>冷蔵</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>ゼリー類</td> <td>段ボール</td> <td>約40g</td> <td>最大8,000</td> <td>冷凍</td> <td>月1回程度</td> </tr> <tr> <td>焼きのり、佃煮類</td> <td>段ボール</td> <td>2~8g</td> <td>最大8,000</td> <td>常温</td> <td>学期1回程度</td> </tr> <tr> <td>ヨーグルト</td> <td>段ボール</td> <td>約75g</td> <td>最大8,000</td> <td>冷蔵</td> <td>学期1回程度</td> </tr> <tr> <td>納豆</td> <td>段ボール</td> <td>30g</td> <td>最大8,000</td> <td>冷凍</td> <td>学期1回程度</td> </tr> <tr> <td>ミニケーキ類</td> <td>段ボール</td> <td>約25g</td> <td>最大8,000</td> <td>冷凍</td> <td>年1回程度</td> </tr> </tbody> </table> 後段：冷凍・冷蔵を同時に使用することはあります。	名称	荷姿	寸法(重畳)	数量	保管温度	使用頻度	ジャム類	段ボール	約15g	最大8,000	常温	月1回程度	マヨネーズ類	段ボール	約10g	最大8,000	常温	月1回程度	チーズ類	段ボール	約10g	最大8,000	冷蔵	月1回程度	ゼリー類	段ボール	約40g	最大8,000	冷凍	月1回程度	焼きのり、佃煮類	段ボール	2~8g	最大8,000	常温	学期1回程度	ヨーグルト	段ボール	約75g	最大8,000	冷蔵	学期1回程度	納豆	段ボール	30g	最大8,000	冷凍	学期1回程度	ミニケーキ類	段ボール	約25g	最大8,000	冷凍	年1回程度
名称	荷姿	寸法(重畳)	数量	保管温度	使用頻度																																																														
ジャム類	段ボール	約15g	最大8,000	常温	月1回程度																																																														
マヨネーズ類	段ボール	約10g	最大8,000	常温	月1回程度																																																														
チーズ類	段ボール	約10g	最大8,000	冷蔵	月1回程度																																																														
ゼリー類	段ボール	約40g	最大8,000	冷凍	月1回程度																																																														
焼きのり、佃煮類	段ボール	2~8g	最大8,000	常温	学期1回程度																																																														
ヨーグルト	段ボール	約75g	最大8,000	冷蔵	学期1回程度																																																														
納豆	段ボール	30g	最大8,000	冷凍	学期1回程度																																																														
ミニケーキ類	段ボール	約25g	最大8,000	冷凍	年1回程度																																																														
64	○		24	2	2	(1)	ウ	l			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	コンテナ室側の仕分室でビニール袋に学級毎に仕分けして、ビニール袋のままコンテナに積み込みとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。																																																						
65	○		25	2	2	(1)	ウ	m			荷受室、検収室、下処理室、食品庫・調味料庫、米庫、冷蔵室・冷凍室	「泥付きの根菜類等を処理できるスペースを確保すること。」とありますが、泥付きの根菜類等の使用量と使用頻度について想定範囲でご教示ください。	泥付きの根菜類等は、じゃがいもや里芋などがあり、1献立あたり週2~3回を想定しています。なお、使用量については資料14 献立指示書の一人当たりの使用量(g)から確認してください。																																																						
66	○		25	2	2	(1)	オ	(イ)	a		事務室	a.…市職員用更衣室(合計10㎡程度)とありますがを男女別とありますが、想定する男女比についてご提示願います。	No.7参照。																																																						
67	○		25	2	2	(1)	オ	(ア)	b		事務室	b.に各事務室から前室を通して直接検収室へ入れるようにすることと記載されていますが、市職員用・事業者用、共にでしょうか。	本市職員用事務室は前室を通して直接検収室へ入れるようにしてください。事業者用事務室は事業者の提案によるものとします。																																																						
68	○		25	2	2	(1)	オ	(ア)	c		事務室	c.事務室に隣接して更衣室(男・女)を設けることとありますが、事業者事務室に隣接する更衣室は、事務員用の更衣室との理解で宜しいでしょうか。ご教示願います。	お見込みのとおりです。																																																						
69	○		26	2	2	(1)	オ	(イ)	c		職員用トイレ	c.…市職員用トイレ(男・女)は自動扉とし、調理衣を着脱できるスペースを設けること。…とありますが、事業者の工夫により自動扉を有しない計画は認められないのでしょうか。貴市のお考えをご教授願います。	衛生管理上、問題がないことを前提に、事業者の提案によるものとします。																																																						
70	○		26	2	2	(1)	オ	(イ)	c		職員用トイレ	c.…市職員用トイレ(男・女)は…調理衣を着脱できるスペースを設けること。…とありますが、市職員用トイレにも必ず調理衣を着脱できるスペースを必要なのでしょうか。貴市のお考えをご教授願います。	要求水準書に記載のとおり、市職員用トイレにも調理衣を着脱できるスペースを設けてください。																																																						

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
71	○		27	2	2	(1)	オ	(オ)	a			洗濯・乾燥室	洗濯・乾燥室に設置する物干しは、初期投資費の中に含めるのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
72	○		26	2	2	(1)	オ	(オ)	b			洗濯・乾燥室	洗濯機は、市職員用(1台)と事業者用それぞれ設置との事ですが、市職員用も洗濯・乾燥室に設置で宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
73	○		27	2	2	(1)	カ	(カ)	b			多目的研修室	ウェブカメラが調理台上に設置し、講師の調理の様子をテレビで放映す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。
74	○		27	2	2	(1)	カ	(カ)	b			多目的研修室	多目的研修室に食器用棚を設けることとなっておりますが、【資料10】什器・備品等リスト(指定)にないため、追加で初期投資費の中に含めても問題ないでしょうか。	お見込みのとおりです。
75	○		27	2	2	(1)	カ	(カ)	c			多目的研修室	調理準備室はどのような部屋及び用途を想定していますでしょうか。	会議や備品の保管、食育等の研修の準備等、多目的に使用することを想定しています。
76	○		27	2	2	(1)	カ	(イ)	c			見学通路	c…また、必要に応じて見学補助用のモニターを設置すること。とありますが、貴市が想定している見学補助用のモニターの利用方法についてお考えをご教授願います。	見学するためのスペース(通路)から調理の状況が見えにくい場合に、調理の様子を通路側から見えるように見学補助用のモニターを設置するものです。
77	○		28	2	2	(1)	ク		f			共用部等	FAED(自動体外式除細動器)を…設置する。とありますが、AEDの維持管理も事業者との理解でしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	お見込みのとおりです。
78	○		29	2	2	(1)	シ		a			駐車場	業務従事者は公共交通機関の利用とありますが、事業用地近隣を停留所としているバスの増便計画等がございますでしょうか。	事業者にてバス事業者へ確認してください。
79	○		29	2	2	(1)	シ		a			駐車場	業務従業者は公共交通機関の利用や送迎バスを手配するなど工夫により、できる限り近隣への車両の交通量を抑制することとありますが、業務従事者の車及びバイクでの通勤可能人数をご教示下さい。	事業者が計画する配置計画によるため、事業者の提案によるものとします。
80	○		29	2	2	(1)	ス		a			駐輪場	駐輪場の利用については、来客用・職員用と解釈してよろしいでしょうか。	駐輪場については、特に使用者を限定していませんので、事業者も使用することは可能です。
81	○		30	2	2	(1)	タ		e			進入路及び擁壁の整備	進入路を整備するに当たり、着工時はテニスコート側から工事車両等を通行させても宜しいでしょうか。(一部フェンス解体、返却時復旧)	構いません。
82	○		30	2	2	(1)	タ		e			進入路及び擁壁の整備	事業予定地はスロープを設置するなどの影響で規模的に余裕がないため、テニスコートやその西側に隣接する市有地を工事期間中、事業者が借り受け、工事事務所を設置することをお認めいただけたいでしょうか。	建設期間中において、工事事務所等の利用のために隣接する市有地を使用する必要がある場合は協議により可能と考えます。
83	○		30	2	2	(1)	タ		e			進入路及び擁壁の整備	建物の施工にあたり、全面的にテニスコート用地を借用することは可能と考えて宜しいでしょうか。(返却時復旧)	No.82参照。
84	○		31	2	3	(1)			i			業務の対象範囲	「本市の既済調査を参考に」とありますが、環境測定などは行われていますでしょうか。また、具体的調査を教えてください。	環境測定に係る調査は実施していません。本市が実施した調査は地盤調査であり、要求水準書の添付資料として公開しているとお見込みのとおりです。
85	○		35	3	3	(3)	イ		a			近隣調査・準備調査等	a…建築準備調査等(周辺家屋影響調査を含む)…とありますが、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。	少なくとも事業予定地の周辺100m以内は調査を実施し、それ以上の範囲については本事業の円滑な実施を働きかけ、事業者の提案によるものとします。
86	○		37	3	3	(4)	エ					厨房機器等の調達及び設置業務	「資料12 厨房機器等参考仕様リスト」を参考として～このリストに示した以外の厨房機器等についても、その提案を妨げるものではない。とございますが、リストに記載の機器は設置室、メーカー、寸法、台数、設置する・設置しない含めて事業者の最良提案にお任せいただけ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。
87	○		37	3	3	(4)	エ					厨房機器等の調達及び設置業務	「資料12 厨房機器等参考仕様リスト」を参考として～このリストに示した以外の厨房機器等についても、その提案を妨げるものではない。とございますが、リストに記載の機器以上に大きい機器、多い台数が評価の対象となることもございますでしょうか。	資料12は参考仕様という位置づけのため、事業者の提案によるものとなりますが、評価については受注者選定審査会の判断によるものとします。
88	○		37	3	3	(4)	エ					厨房機器等の調達及び設置業務	「資料12 厨房機器等参考仕様リスト」を参考として～このリストに示した以外の厨房機器等についても、その提案を妨げるものではない。とございますが、例えば器具洗浄機が数台記載されていますが、小型の器具洗浄機にしたり、台数を減らす代わりに、調理員が確実に洗浄することで、洗浄業務は遂行可能ですが、機器導入に変わり運営方法で対応可能な場合は、リスト通りに導入しない提案も評価の対象となり得ますでしょうか。	No.87参照。
89	○		38	3	3	(4)	エ	(イ)	a	(c)		厨房機器の脚部及び補強材	脚部や補強材をすべてパイプ材・角パイプとすると、特注対応となる場合や過剰要求となりコストアップ要因となる機器があるため、シンク等清掃頻度が高い機器の箇所についてという認識でよろしいでしょうか。	衛生管理上、問題がないことを前提とし、補強材の形状については事業者の提案によるものとします。
90	○		39	3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	i	冷機器	「外装の主要部分は抗菌ステンレス製」とございますが、一般的な業務用冷機器メーカーでは、縦型冷凍庫、縦型冷蔵庫で抗菌ステンレス材は使用しておりませんので、清掃性が良く衛生的なステンレス製と読み替えてもよろしいでしょうか。	構いません。
91	○		39	3	3	(4)	エ	(イ)	b	(b)		下処理機器	提供を想定している果物は何でしょうか。	みかん、はっさく、りんご、ぶどう、なし、かき、すいか及びメロンなどを想定しています。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料 番号	頁	第1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
92	○		42	3	3	(4)	エ	(エ)	b	(f)	物の動線	(f)に記載されているクリーンゾーンとはどこを指しているのでしょうか。	資料9の非汚染作業区域を想定していますが、その他の諸室については事業者の提案によるものとします。
93	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	5種類(特別支援学級用の小型食缶含まず)の食缶が記載されていますが、同時に使用するのは、最大4種類との理解でよろしいでしょうか？	同時に5種類を使用することがあります。
94	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	5種類の食缶と特別支援学級用の小型食缶が記載されていますが、特別支援学級用小型食缶も5種類使用することを想定されていますでしょうか？	お見込みのとおりです。
95	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	5種類の食缶と特別支援学級用の小型食缶が記載されていますが、各食缶の想定されている寸法、容量をご教示願います。	資料19 コンテナ数の推計に記載の特別支援学級の児童生徒数と資料14 献立指示書の使用量から必要な寸法、容量については事業者の提案によるものとします。
96	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	サラダ用食缶とサラダ別配食材用の2種類想定された目的、具体的な用途例をご教示願います。	ツナサラダの場合などに野菜類(サラダ)とタンパク源(ツナ)を分けることを目的としています。
97	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	サラダ別配食材とは何でしょうか。	No.96参照。
98	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	十分な保冷機能(保冷10℃以下を2時間以上)を持つ食缶であれば、蓄冷剤の利用は不要でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
99	○		42	3	3	(4)	カ		a		食缶・配膳器具類の調達業務	各食缶の寸法、要領、材質など指定はありませんでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
100	○		43	3	3	(4)	カ		b		食缶・配膳器具類の調達業務	「～献立内容に応じて、その他必要な配膳器具類を必要数調達すること。」とございますが、配膳器具類には汁杓子、トング等も含まれるのでしょうか？含まれる場合は、想定されている種類、用途をご教示願います。	お見込みのとおりですが、配膳器具類には種杓子、しゃもじ等も含まれます。
101	○		43	3	3	(4)	カ		b		食缶・配膳器具類の調達業務	「～献立内容に応じて、その他必要な配膳器具類を必要数調達すること。」とございますが、杓子、トング等は学級毎に各1本でよろしいでしょうか？想定数ございましたらご教示願います。	各学級での配膳は、それぞれ1～2名で行いますので、各1～2本となります。
102	○		45	3	3	(5)	イ				不動産登記等の関連手続き	原則論はさておき、一般的に公共施設の登記は行われないことが多いと思料しますが、今回、登記手続きは本当に必要でしょうか。ちなみに、政府見解(内閣参画190第40号)にもありますように公共施設の未登記は不動産登記法違反とはされておりません。それでも必要と判断される場合、事業者側が実施する手続きは建物表題登記に止めていただけないでしょうか。	事業契約書No.11参照。 本市が登記をするのは、将来に向けて適正な管理をするためという理由です。
103	○		45	3	3	(5)	イ				不動産登記等の関連手続き	「事業者は、本市による完成確認後、建築完了検査、本施設の引き渡し、不動産登記手続き等を事業スケジュールに支障がないように実施すること」とありますが、本事業では貴市が本施設の所有者となることから、不動産登記手続き(表題登記及び所有権保存登記)は、費用負担を含め、市の業務範囲に修正いただけないでしょうか。(不動産登記は原則、所有者が行うものと理解しており、所有者ではない事業者が主体的に手続を行うことは実務上、困難になります。なお、貴市が行う登記手続きに関して、事業者が協力することは可能です。)	No.102参照。
104	○		45	3	3	(5)					不動産登記等の関連手続き	本項目で云う不動産登記手続きは表題登記と考えて宜しいでしょうか。	No.102参照。
105	○		45	3	3	(5)					不動産登記等の関連手続き	建物の不動産保存登記については、長崎市が行うと考えて宜しいでしょうか。	No.102参照。
106	○		46	4	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。
107	○		48	4	1	(7)	イ				業務実施体制の届出	「その実施体制(業務責任者及び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等を含む)」とありますが、個人情報保護の観点より、履歴書の届出を経歴を明示した書類の届出に変更していただけないでしょうか。	提案のとおりで構いません。
108	○		48	4	1	(7)	カ		c		緊急時の対応	事業者は、設備の異常等の理由で、本市から要請を受けた場合には、業務計画外であっても関連業務の責任者又は作業従事者を速やかに現場に急行させとの事ですが、何日、何時間等の指定はありますでしょうか。	指定はありません。
109	○		50	4	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。(46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。
110	○		51	4	5						食缶等の更新業務	食缶・配膳器具類の調達業務で調達した分は、本業務内で更新する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 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
111	○		52	4	7	(1)			d			環境衛生業務	「供用開始後、騒音・振動に係るデータを年1回以上機器測定し、…」とあります。維持管理運営期間中における振動測定とは、どのようなものを想定しておりますでしょうか。他案件で維持管理期間中の振動測定をこれまで一度も要求されたことがないことから、その趣旨と想定している測定方法を具体的にご教示願います。	近隣が住宅地であることを鑑み、維持管理期間及び運営期間において長崎市の「騒音・振動規制のしおり」に準じた方法により、事業予定地の敷地境界線において測定してください。
112	○		52	4	7	(2)						清掃業務	市職員用事務室並びに市職員用更衣室は、清掃業務の範囲外と理解して宜しいでしょうか。	市職員用事務室及び市職員用更衣室も清掃業務の範囲に含まれます。
113	○		52	4	7	(2)	(7)		a			清掃業務	日常清掃において衛生消耗品の補充については、トイレトーパー・水石鹸及び消毒液の補充と理解してよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
114	○		53	4	7	(2)	(イ)		a			清掃業務	定期清掃において床洗浄・ワックス塗布は床の状況(歩行頻度等によるワックスの状況)によって頻度を変更することは可能でしょうか。	可能です。
115	○		53	4	7	(2)	(イ)		a			清掃業務	定期清掃業務として、床面ワックス塗布を定期的に(毎月1回程度)行うこととなっておりますが、月1回も必要ないと思われず。あくまでも参考と理解した上で、提案時に定期清掃の頻度(考え方)を記載すれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
116	○		53	4	7	(2)	(ウ)		a			特別清掃業務	「照明器具の清掃、吹出口及び吸込口の清掃、外壁・外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・汚水管・マンホール等の清掃等を、年1~2回程度、行うこと。」とありますが、何年に1回等、具体的な作業頻度は事業者提案という認識でよろしいでしょうか。	特定建築物に該当する等の理由により、他に遵守すべき法律等がある場合を除き、原案のとおり、年1~2回程度実施してください。
117	○		53	4	7	(2)	(ウ)		a			特別清掃業務	業務項目として示されている外壁、外部建具・窓ガラス等の清掃及び排水溝・汚水管・マンホール等の清掃については、全てを年1~2回実施するのではなく、例示された項目について適切な頻度で実施すること、と理解してよろしいでしょうか。	No.116参照。
118	○		53	4	8							警備保安業務	事故、犯罪、火災、災害等が発生した場合は、速やかに現場に急行との事ですが、何分等の指定はありますでしょうか。	25分以内に新学校給食センターに到着してください。
119	○		54	4	8	(2)			d			防火・防災業務	「報知器作動場所、音声・視覚警報装置、緊急照明、避難経路、集合場所等を示す平面プランを作成して、最新情報に更新し、各々、関連場所に目立つように表示すること。」とありますが、①視覚警報装置とは、屋内消火栓の表示灯などのことであるという認識でよろしいでしょうか。②緊急照明＝誘導灯との認識でよろしいでしょうか。	前段：聴覚障害者や高齢者に光の点滅で異常を知らせる光警報装置などを想定しています。後段：非常照明、誘導灯を想定しています。
120	○		54	4	8	(2)			e			防火・防災業務	「災害及び火災が発生した場合又は発生する恐れがある場合は、防火管理者が定める防災計画に従い、速やかに対応すること」とありますが、防火管理者は、貴市側で選任いただくという認識でよろしいでしょうか。	事業者において防火管理者を配置してください。
121	○		54	4	9				b			修繕業務	「長期修繕(保全)計画は、事業年度ごとに見直しを行い、前年度の11月末日までに提出すること」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。(46ページ)」と記載されていることから、事業者の提案との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
122	○		55	5	1	(1)						業務の対象範囲	「なお、施設の引き渡しから運用開始までの期間に、試食会を実施する等、十分な準備を行うこと」とあります。通常貴市では夏休みの期間中の登校日等に合わせ試食会を実施することがあると存じますが、本事業の開業準備期間(冬休み期間)でも同様の実施(登校日を設けて実施)が可能との認識で良いでしょうか。	冬休み期間に登校日を設けて実施することは想定していませんが、開業準備期間に試食会を設けることを想定しています。
123	○		55	5	1	(1)						業務の対象範囲	運営業務として「試食会や学校訪問時における授業の補助や資料等の作成支援が含まれる。」との記載がありますが、補助や支援の内容や程度をご示ください。	例えば、食育に関する授業の説明補助やその資料作成支援、質疑等への回答等を想定しています。頻度は要求水準書に記載のとおり、年間75回程度を想定しています。
124	○		55	5	1	(1)						業務の対象範囲	運営業務(試食会)や学校訪問時(各校各学期に1回程度、計年間75回程度)における授業の補助や資料等の作成支援を含むを実施することの事ですが、事業者従業員を学校に派遣するとの理解で宜しいでしょうか。もし派遣する場合の各校の人数及び役職をご教示下さい。	お見込みのとおりです。事業者が派遣する業務従事者の人数及び役職については、事業者の提案によるものとします。
125	○		57	5	1	(7)	ウ		d			業務従事者	運営業務責任者に事故があるとき又は欠けたときにその職務を行う運営業務副責任者を正規職員として1名配置させることとなっておりますが、総括責任者や運営業務責任者等のように、専任で配置しなければならないでしょうか。また、正規職員であれば、給食調理員等との兼務は可能でしょうか。	運営業務副責任者は、専任で配置することが望ましいですが、事業者の提案によるものとします。また、給食調理員との兼務は可能です。
126	○		58	5	1	(7)	エ		d			緊急時(異物混入・災害等)の対応	災害協定は運営業務担当者会社と結ぶとの理解でよろしいでしょうか。また災害協定内容をご教示下さい。	災害協定の内容は市と事業者で協議して定めるため、現時点では未定ですが、事業者の協力内容や費用負担等について定めることを想定しています。また、災害協定は市と事業者(SPC)で締結します。
127	○		59	5	1	(7)	ク		a			その他	事業期間中の光熱水費は、事業者の負担となっておりますが、事業期間を通じて、毎年、新学校給食センターが有する調理能力の8,000食/日で算出すれば宜しいでしょうか。それとも、【資料7】給食配・食器等回収先学校一覧(令和3年度予定)に基づき、児童数生徒数、教職員数を参考に算出すれば宜しいでしょうか。	8,000食/日の給食を事業期間にわたって提供するものとして算定してください。
128	○		59	5	2				a.b			食材検収補助業務	食材の種類別の納品時間についてご教示ください。	生鮮食品(肉類・豆腐類等)は当日の朝7~8時頃、生鮮食品以外(野菜類・乾物・調味料等)は前日の午後を想定していますが、事業者との協議のうえ、納入業者と調整します。
129	○		59	5	2				b			食材検収補助業務	「本市職員が食材を検収する際に、事業者は積み下ろし、開封、数量確認等の検収補助を行うこと。」とありますが、提供前日・当日の検収実施時間帯と補助に必要な人員数をご教示ください。	提供前日・当日の検収実施時間帯はNo.128参照。補助に必要な人員数は提供前日・当日共に原則として最低4人以上を想定していますが、食材の種類や数量により異なります。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料 番号	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
130	○		60	5	3		(4)		a			釜調理	小中学校で別の釜を利用して調理すること記載されていますが、各献立の小中学校の合計人数の内訳は回数になりますでしょうか。異なる場合、献立ごとの配送校、人数、学級数等をお示し願います。	「小中学校と中学校では・・・から、可能な限り別の釜を利用して調理すること。」に修正します。 各献立の小中学校の合計人数の内訳は異なります。献立ごとの配送校、人数、学級数等はNo.6同様に事業者の提案によるものとします。
131	○		61	5	3		(5)		b			揚物・焼物・蒸し物調理	揚物調理で利用する油は、調理当日に揚物機に入れ、調理が終わったら揚物機から油を抜く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。
132	○		62	5	3		(9)		e			アレルギー対応食調理	「運用開始後半年を目途に代替食の提供も行うことを予定している」とありますが、この献立についても貴市が行うとの認識で間違いないでしょうか。また代替食を実施する対象・範囲等の想定がありましたらご教示願います。	前段：お見込みのとおりです。 後段：メイン食材を除去すると給食の提供ができない場合に代替食を提供することを想定しています。(例：卵アレルギーで献立がオムレツの場合)
133	○		63	5	3		(11)		g			配食	特別支援学級が配置されている学校、学級数等をお示し願います。また、普通学級とは別に喫食する学級はどこにどの学校に何学級ありますか。	前段：特別支援学級が配置されている学校については、「資料19 コンテナ数の推計」を参照してください。また、特別支援学級は、小・中学校に障害の種別ごとに8人を上限として設置されており、複数設置される場合があります。なお、運営開始時点の学級数(推定)は次のとおりです。 4クラス：大園小 3クラス：鳴見台小、西町小、城山小、高尾小、坂本小、桜が丘小 2クラス：三重小、北陽小、滑石小、西浦上小、三原小、女の都小、横尾小、滑石中、西城山小、小江原中、小江原小、西山台小、西浦上中 1クラス：虹が丘小、式見小 0クラス：横尾中、手熊小 後段：運営時の普通学級と別に喫食する特別支援学級については現時点では想定できませんが、平成30年度の調査では三原小学校に1学級ありました。
134	○		64	5	4		(3)					その他	給食配送校配膳室の改修工事の計画があれば、スケジュール等をご開示願います。	現時点では未定ですが、令和3年の夏休み・冬休み期間に順次実施する予定です。
135	○		67	5	6		(2)		f			配送車の調達	事業予定地近辺の冬場の状況(積雪や凍結等)の状況の分かる資料がございますか。	提供できる資料はありません。
136	○		67	5	6		(2)		c			配送車の調達	パワーゲートは地面まで降りる仕様とする事、とありますが、先日23日の現地説明会時にお聞きしたように、コンテナを校内に搬入する為のスロープ等の設置は、現場説明会以外の学校も同様に全て市側で整備して頂けるとの認識でよろしいですか。	お見込みのとおりです。
137	○		67	5	6		(4)		a			新学校給食センターへの回収時間	「配送・回収計画に基づき出発し、各小・中学校から食缶、食器、残渣等を速やかに回収すること。」とありますが、各校の回収時間(帯)に指定がありましたらご教示ください。	資料13 配送校のプラットフォーム・配膳室の現況の給食終了時間を参考に事業者の提案によるものとします。
138	○		67	5	6		(5)		a			その他	鳴見台鳴見町2号線は極力利用しないと記載がありますが、最寄の鳴見台小学校の配送には利用してもよろしいでしょうか。	鳴見台小学校への配送には利用しても構いません。その他で利用する場合はやむを得ない場合等に留めてください。
139	○		68	5	7		(2)		a			残渣処理	各校からの飲み残り牛乳については、新学校給食センターでは排水処理しないという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
140	○		68	5	7		(2)		b			残渣処理	「学校から回収した残食(主食も含む。)」は、毎回、学校毎に計量し、記録する」とありますが、牛乳は学校側での対応と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
141	○		68	5	7		(2)		b			残渣処理	現状の対象校の残渣発生量について日当たり推計をご教授ください。	対象校の残渣発生量の日当たりの推計はありませんが、本市のコンポスト化事業における平成30年度実績における概算算出(※)では、本事業における年間残渣発生量は約33,500kgとなります。 (※長崎市内の小中学校のうち、本事業の対象校相当分を按分により算出)
142	○		68	5	8				a			運営備品調達業務	「事業者は、運営業務に必要な備品を調達し、保守管理すること。」本業務に包丁・まな板・ザル等の備品の調達・保守管理も含むとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
143	○		69	5	9		(1)		f			業務の内容	供用開始が令和3年1月12日からとなっておりますが、開業準備期間中の配膳室への入室は、何時から可能なのでしょうか。	各学校の配膳室(スペース)への入室は、15時以降は可能と想定します(各校との調整により決定します)。
144	○		69	5	9		(1)		h			業務の内容	開業準備業務にDVD作成が含まれていますが、開業前までにビデオ映像の提供が必要となる場合、本施設を利用して調理風景などを撮影することができません。開業後でないと撮影できない調理作業風景などは撮影する必要はないということでしょうか。	開業後でないと撮影できない調理風景、配送校及び残渣等の処理過程などは運営開始日以降の撮影で構いません。
145	○		69	5	9		(2)		a			基本的な考え方	調理、配送、配膳の各リハーサルを実施との事ですが、実施回数、食数の指定はございますでしょうか。	各リハーサルは事業者の提案によるものとなりますが、通常の運営業務を想定した全配食対象校へのリハーサルを1回以上実施することを想定しています。
146	○		69	5	9		(2)		d			基本的な考え方	パンフレットの原簿データとビデオ映像のデータ(DVD)を提出との事ですが、提出時期についてご教示下さい。	パンフレットは令和3年12月末までの提出期限とし、DVDは令和4年1月末までの提出期限とします。
147	○		69	5	9		(2)		d			基本的な考え方	新学校給食センターに関するパンフレットやビデオ映像の完全版データは、供用開始後のしるべきタイミングで貴市へ提出することで宜しいでしょうか。	No.146参照。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料番号	頁	第	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
148	○		69	5	11							食育支援業務	保護者等を対象とした試食会等とありますが、貴市側で想定されている開催頻度と1回の開催あたりの参加者数をご教授ください。	保護者等を対象とした試食会等について、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、新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。
149		3-1										事業予定地現況測量図	事業予定地(黒色太線)の求積図など、敷地外形ラインの図面を起こせる資料を頂けないでしょうか。	提供できる資料はありません。
150		3-1										事業予定地現況測量図	テニスコートと事業予定地の間に落蓋式側溝と外灯がありますが、外灯までがテニスコートの敷地内と考えて宜しいでしょうか。	テニスコートの敷地は周囲の防球フェンス及び管理フェンスまでとご理解ください。ただし、資料3-3 テニスコート部分現況図の側溝や照明灯の機能を保持するようにしてください。
151		3-1										事業予定地現況測量図	事業予定地の外周部に側溝がありますが、本事業の必要に応じて撤去処分として宜しいでしょうか。撤去後、テニスコート側の側溝排水ルートは問題ないでしょうか。	排水に問題がないということであれば、事業者の責任において撤去等を行っても構いませんが、それにより支障が生じた場合は事業者の費用負担において対応してください。テニスコート側の側溝排水については、資料3-3 テニスコート部分現況図を参照ください。
152		3-3	29	2		1	(6)	ケ				テニスコート部分現況図	資料3-3で事業予定地に既設でフェンスと雨水排水構が設置してありますが、今回事業の外構計画に合わせ撤去及び改修は可能でしょうか。	No.151参照。
153		3.5										事業予定地現況測量図 事業予定地地盤調査資料	測量の基準標高FHと、地盤調査の任意標高DLのレベルの数値関係をご教示ください	基準標高FHは資料3-2 教育施設用地現況図に記載のとおり、FH=153.00、任意標高DLは資料5 事業予定地地盤調査資料に記載のとおりDL=10.00となっておりますので、数値関係については資料をご確認ください。
154		7										給食配送・食器等回収先学校一覧(令和3年度予定)	クラス数の合計271は、職員室と特別支援学級も含めた、配食総数との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
155		7、19										給食配送・食器等回収先学校一覧(令和3年度予定)、コンテナ数の推計	資料に記載されているクラス数は、特別支援教室と職員室を含んだクラス数をお示しいただいているものでしょうか。	No.154参照。
156		7、19										給食配送・食器等回収先学校一覧(令和3年度予定)、コンテナ数の推計	特別支援学級数は、現段階では各校1クラスの想定でよろしいでしょうか。それ以外のクラス数想定が必要な場合、そのクラス数をお示ください。	No.133参照。
157		8										平成30年3月 学校給食予定献立表①	6日の献立に揚げパンがありますが、食缶の一覧にパン箱の記載もありませんので、パン屋さんから直接学校に配送されるものと思えますし、8,000食規模の給食センターでパンまで各校へ配送となるとコンテナ数及び配送車が相当数増加すると考えられます。一般的ではないそのような想定はされていないと思いますので、確認の為の質問です、給食センターから配送校へのパンの配送は一切ないとご理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおり、新学校給食センターから配送校へのパンの配送はありません。
158		9										参考書室リスト(非汚染作業区域前室)	午前と午後の非汚染作業区域への前室は、安全で衛生的に計画され、かつ運用に差し支えなければ、最新の実績に基づき、合理的に統合された計画でよいと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
159		9										参考書室リスト	本リストはあくまで「参考」としての資料であり、諸室の構成・増減は事業者委ねられているという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
160		10										什器・備品等リスト	備考欄にサイズの記載の無いものについて、サイズをご教示願えますでしょうか。	現時点で想定しているサイズはありませんので、事業者の提案によるものとします。
161		10	13	2		1	(1)	ウ		(ウ)		什器・備品等リスト	資料10の(指定)と(市が調達)の椅子6脚と10脚は別用途で使用するのでしょうか。また(指定)の中のミーティングテーブルとテーブルは併用してもよろしいでしょうか。	前段「指定」の椅子6脚はミーティングテーブルでの使用、「市が調達」の椅子10脚は事務机に付随する回転椅子を想定しています。後段、ミーティングテーブルは会議用として、テーブルは作業台としての活用を想定していますので併用は不可とします。
162		11										食器リスト(市が調達・更新)	先丸スプーンとフォークの同時使用はございますか。	同時使用はあります。
163		12										厨房機器等参考仕様リスト	本リストはあくまで「参考」としての資料であり、機器の構成・増減・諸元等は事業者委ねられているという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
164		12										厨房機器等参考仕様リスト	アレルギー専用食調理室の番号4「パリオッキングセンター」は非常に高額な機器であり、機器指定の表記となっておりますが、導入は必須となりますでしょうか。また、導入の有無により審査上の扱いはどのようになりますでしょうか。加えて、学校給食センターでの採用事例をご存じでしたら、ご教示いただけますでしょうか。	資料12は参考仕様という位置づけのため、事業者の提案によるものとします。

要求水準書 質問記入欄

No	本編	資料 番号	頁 第	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i	項目等	質問内容	回答
165		12									厨房機器等参考仕様リスト(アレルギー専用食調理室)	バリオクッキングセンターは海外メーカー製で、国内では1社が主に取り扱っており、1台で国産高級車が購入できるほどの高価格帯の製品ですが、製品指定では無いとのことですので、本機種が調理可能な茹で、焼く、炒める、煮る、圧力調理を、他の調理器、他の調理手段で対応可能な場合は、設置の必要はないとの理解でよろしいでしょうか？	No.164参照。
166		12									厨房機器等参考仕様リスト	コンビオープン(ケアコントロール)は機器指定の表記となっておりますが、導入は必須となりますでしょうか。また、導入の有無により審査上の扱いはどのようになりますでしょうか。	資料12は参考仕様という位置づけのため、事業者の提案によるものですが、評価については受注者選定審査会の判断によるものとなります。
167		17									2 献立対応調理の献立(案)	A献立が麦ごはん、B献立がご飯、A献立が麦ごはん、B献立が炊き込みご飯のように異なる調理方法が必要となる献立は想定されていらないでしょうか。	現時点で質問のような想定はしていませんが、A麦ごはん、B混ぜご飯(麦)はあります。
168		17									2 献立対応調理の献立(案)	揚げパンやピザトーストのように本施設を利用して加工する必要のあるパンの提供は想定されていませんでしょうか。	現時点で想定していません。
169		17									2 献立対応調理の献立(案)	A献立が揚物、B献立が揚物、A献立が焼物、B献立が焼物のように両献立で同じ調理機器を利用する組み合わせはないとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
170		17									2 献立対応調理の献立(案)	例えば一部具材をフライヤーで揚げる必要のある酢豚や、フライヤーをメインで利用するかき揚げが重なる献立の組み合わせはないとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
171		17									2 献立対応調理の献立(案)	献立案に記載されているように、果物の提供が一方の献立である場合、もう一方の献立では果物は提供はないとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりですが、果物と和え物の提供はあります。