

千歳市新学校給食センター整備運営事業

要求水準書（案）に関する質問及び意見への回答

令和8年2月20日

千 歳 市

千歳市新学校給食センター整備運営事業
 ■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
1	1	第1							総則	事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回る場合は、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする、とありますが、提案内容が要求水準として採用された場合でも、事業者の知的財産権や独自ノウハウを保護するための具体的な仕組みや契約条項はありますか。	事業契約において秘密保持条項は規定することを想定しています。詳細な内容は、入札公告時に示す事業契約書(案)を参照ください。
2	1	第1							総則	事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回る場合は、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする、とありますが、提案内容の中で企業秘密に該当すると考える部分を秘匿化するなどの措置は可能ですか。	実施方針p.16「4 提案書類の取扱い」に示す通り、提案書の著作権は入札参加者に帰属します。その上で、提案書のなかで企業秘密として秘匿して表現するかは事業者の判断としますが、提案内容の評価は提案書に記載されている内容で把握できる範囲で評価します。
3	2	第1	2						本事業の基本方針	本事業は、新たに一日当たり8,000食の調理能力を有する学校給食センターを整備するとありますが、この提供食数には食物アレルギー対応食やバイキング給食も含まれているという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
4	2	第1	2						本事業の基本方針	本事業は、新たに一日当たり8,000食の調理能力を有する学校給食センターを整備するとありますが、一方で「千歳市学校給食センター整備基本計画」のP.10■食数規模では、余剰能力での対応等により8,500食程度まで給食提供が可能であると記載されています。調理能力を超えた場合は、献立の制限や事業契約の変更等、食数規模を超えた場合の考え方についてご教示願います。	本施設は一日当たり8,000食の学校給食センターとして整備します。ただし、供用開始後から数年間は8,000食を超える可能性もあると考えており、その場合は余剰能力で対応いただくことを想定しています。なお、献立数の変更は想定しておらず、これによる契約変更等も想定していません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
5	2	第1	2	(1)	①	イ			運用のしやすさを考慮した施設の整備	新学校給食センターの整備に当たっては、栄養教諭などの意見を取り入れると記載されていますが、事業契約締結後に事業者との打合せに出席される理解でよろしいでしょうか。	協議内容を踏まえて、必要に応じて参加を調整します。
6	2	第1	2	(1)	②	ア			安全に食物アレルギーに対応する除去食等の調理が可能な施設の整備	「複数の品目に対応する場合には」の複数とは1献立で1品、もう一献立で1品として見込んでおけばよろしいでしょうか	要求水準書(案)p.16「(3) 提供食数と調理能力」に記載のとおり、品目とは食物アレルギーの対応品目のことであり、本事業では卵、乳の2品目の対応となります。
7	2	第1	2	(1)	②	ア			安全に食物アレルギーに対応する除去食等の調理が可能な施設の整備	食物アレルギー対応食について「複数の品目に対応する場合には、品目ごとに別の調理ラインを整備する。」とありますが、最大で1日あたり何品目提供を予定していますか。	「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」に記載のとおり、現在のところ1日あたり1品目を想定しております。
8	2	第1	2	(1)	②	ア			安全に食物アレルギーに対応する除去食等の調理が可能な施設の整備	「対応する除去食の品目については、(中略)安全性を最優先し、効果的な対応を行う。」とありますが、ここでいう「安全性を最優先した効果的な対応」とは、除去対象となるアレルゲン卵と乳の両方を含むメニューがあった場合、“卵の乳のそれぞれ+両方”を除去した計3種類を提供するのではなく、両方を除去した1種類のみを提供するということでしょうか。	お見込みのとおりです。
9	3	第1	2	(2)	①				より美味しく、幅広い献立の提供が可能な施設の整備	米飯は食缶に入れて学校へ配送することとありますが、米飯による食中毒が発生した場合、帰責者をどのように特定するのでしょうか。	米飯による食中毒が発生した場合は納入業者や配膳までの経過等を確認した上で判断することになります。
10	3	第1	2	(2)	①				より美味しく、幅広い献立の提供が可能な施設の整備	「小規模な釜を必要な数量設置…」と記載がございますが、1つの釜で何食程度を想定されていますでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.11を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
11	3	第1	2	(2)	①				より美味しく、幅広い献立の提供が可能な施設の整備	「炒め物については、彩りや食感を改善するため、小規模な釜を必要な数量設置することにより1つの釜の調理食数を少なくし、調理時間の短縮を図る。」とありますが、回転釜のサイズおよび台数については、調理方法の工夫等も考慮した上で、事業者の提案とさせていただきます。よろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.11を参照ください。
12	3	第1	2	(2)	①				より美味しく、幅広い献立の提供が可能な施設の整備	米飯については、保温性の高い食缶に入れて学校へ配送することによりと記載されていますが、添付資料9必要諸室リストでは炊飯に係る諸室の記載がありません。どのような提供方法を想定しているのかご教示願います。	要求水準書(案)p.18「(8) 米飯に係る留意事項」を参照ください。なお、食缶から飯椀に盛り付ける方式となった場合でも、米飯は直送品とし、飯椀の調達・更新、保管、配送・回収、洗浄等は本事業に含みます。
13	3	第1	2	(3)	①				地産地消の推進が可能な施設の整備	地場産の野菜類の納品形態で、泥付き野菜は納品されますでしょうか。	特にひどい泥付き野菜等の納品は想定していません。
14	3	第1	2	(3)	①				地産地消の推進が可能な施設の整備	地場産の野菜類、肉類等のうち、「泥が多く付いている」「形が不揃いのため手切り作業が多い」など、特別な下処理等が必要な食材がありましたら、食材名やその処理方法をご提示ください。	じゃがいも、にんじん等はサイズを統一して納品してもらっています。
15	4	第1	3	(1)					事業の対象となる公共施設	現在休業中の保育所2園(東千歳、駒里)については、再開の予定はありますか。ある場合は、時期をご教授願います。	実施方針等に関する個別対話結果No.12を参照ください。
16	4	第1	3	(1)					事業の対象となる公共施設	配送校で現在、休所中の東千歳保育所及び駒里保育所は、事業期間中に配送校となった場合の想定人数をご教示願います。また、配送校となった場合に、当該保育所に配膳員の配置は必要でしょうか。	前段:実施方針等に関する個別対話結果No.12を参照ください。 後段:基本的に保育所での配膳員の配置は想定していません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
17	5	第1	3	(3)	③				維持管理業務	設備のオーバーホールや主要部品の全面交換は、大規模修繕に含まれるという理解でよろしいでしょうか。	設備に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新を行うものであれば、お見込みのとおりです。なお、要求水準書p.80「9 修繕業務」に記載のとおり、本市は事業期間中の大規模修繕は想定していないため、事業期間中の大規模修繕が発生しないようにしてください。
18	6	第1	3	(4)	②				セルフモニタリングの実施	事業者は、実際に提供するサービスが要求水準書及び入札時の提案内容に示された水準を達成しているか否かを確認するための評価基準を設定すること、とありますが、事業者のみで評価基準を決定できるものではないため、協議の上設定することよろしいでしょうか。 また、評価基準を設定するうえで、事業者が優れたサービス提供を実施した場合、減額ポイントの減算する(加点ポイント)を設定することは可能でしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.13を参照ください。
19	6	第1	3	(4)	②				セルフモニタリングの実施	貴市でセルフモニタリングを確認するための評価基準を事業者で設定する場合は、設定方法について協議の場を設けていただけますでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.13を参照ください。
20	6	第1	3	(4)	④				セルフモニタリングの実施	事業者は、毎月、業務の履行状況を報告するとともに、の記載について、毎月の業務報告書の提出の認識でよろしいでしょうか。	維持管理・運營業務段階であれば、お見込みのとおりです。設計業務段階においては、図面等による設計の進捗報告、建設・工事監理業務段階では、工事報告書及び工事監理報告書等となります。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
21	6	第1	3	(4)	④				セルフモニタリングの実施	維持管理・運営段階においては、四半期毎に、本市にモニタリング報告書を提出すること。と記載されていますが、事業者でセルフモニタリングを実施した報告書の提出の認識でよろしいでしょうか。また、モニタリング報告書とは、セルフモニタリングを実施した報告書の理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
22	7	第1	3	(6)					光熱水費の負担	「維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、本市が負担する。事業者は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減をできる限り図るよう業務を実施すること。」とありますが、比較検討するため重油や灯油など、蒸気ボイラーの熱源となりうる燃料の契約単価をご提示頂けますか？	現学校給食センターにおける蒸気ボイラーの燃料はA重油を使用しており、年度や月によって変動はありますが、令和7年度の単価は125～130円/ℓ程度です。
23	7	第1	3	(6)					光熱水費の負担	「維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、本市が負担する。事業者は、環境負荷低減に寄与する事業とするため、光熱水費の削減をできる限り図るよう業務を実施すること。」とありますが、現在ご使用の燃料(油・ガス)種類、単価など契約内容をご提示頂けますか？	No.22を参照ください。
24	7	第1	3	(6)					光熱水費の負担	「維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、本市が負担する。」とありますが、開業準備期間中(リハーサル等)の水光熱費に関しても同様に市の負担ということでしょうか。	実施方針に関する質問への回答No.9を参照ください。
25	16	第1	6	(5)					配送校の提供食数	添付資料5において令和7年度から令和13年度における児童生徒数の推計について公表されておりますが、提案時に変動料金算出のために必要な情報となりますので、全事業期間を通じた年間の提供食数の見込みをお示しいただけないでしょうか。	児童生徒数は徐々に減少していく想定ではありますが、提案時は毎年度8,000食として計算してください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
26	18	第1	6	(6)					本市の配置職員数	「本市において、本施設に配置する職員は、13人程度」とありますが、想定する男女の割合をお示しください。	今後の異動等で割合は変わりますが、現状は男性6名、女性7名です。
27	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	事業期間中に現在の弁当箱方式から食缶での提供方法に変更するとあるが、変更時期の目安はあるのでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.16を参照ください。
28	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	「事業期間中に食缶から飯椀に盛り付ける方式に移行する想定」というのはいつぐらいの時期を想定されているのでしょうか、ご教授願います。	実施方針等に関する個別対話結果No.16を参照ください。
29	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	事業期間中に食缶から飯椀に盛り付ける方式に移行する想定と記載がありますが、外注業者からセンターに配送された米飯をセンター内で食缶(米飯用)に入替え、コンテナに積み込み各配送校へ配送するとの理解で宜しいでしょうか。	米飯納入業者が食缶に盛り付けた米飯を配送校に直送します。なお、本事業の米飯に関する業務範囲は、No.12を参照ください。
30	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	「事業期間中に食缶から飯椀に盛り付ける方式に移行する想定」とのことですが、米飯は直送品として納入業者が各学校へ配送、飯椀を事業者が本施設から各学校へ配送するという理解でよろしいでしょうか、炊飯業務自体は対象外であり、事業者にて想定すべき業務は、飯椀の保守管理・更新のみを想定すればよろしいでしょうか。米飯が献立に含まれる日の事業者が対応すべき事項についてご教示ください。	お見込みのとおりです。なお、本事業の米飯に関する業務範囲は、No.12を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
31	18	第1	6	(8)					米飯における留意事項	事業期間中に食缶から飯椀に盛り付ける方式に移行する予定である、とのことですが、米飯業者が準備する食缶に米飯が入られ、学校に直送されて、クラス内で食缶から飯椀に盛り付けるという認識でよろしいでしょうか。その場合、米飯用食缶のサイズをご教示ください。	米飯用食缶サイズは現時点では未定です。本事業の規模にあわせた標準的なサイズを想定したうえで、配膳台を計画いただき、詳細は今後協議の上決定します。
32	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	「事業期間中に食缶から飯椀に盛り付ける方式に移行する想定」につきまして、移行後の米飯食缶の洗浄・消毒・保管等管理は、米飯委託業者ではなく事業者にて行い、また食缶購入につきましても事業者という解釈でよろしいでしょうか。また、その場合、洗浄消毒した食缶を米飯業者へ渡して使用する事になりますが、その取扱い等はどのようにお考えでしょうか、ご教授願います。	米飯の食缶の調達は米飯納入業者が自ら実施し、各学校に配送・回収するため、本施設での保管等は想定していません。なお、本事業の米飯に関する業務範囲は、No.12を参照ください。
33	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	将来的な米飯方式移行に対応するための設備容量とスペースに関する設計条件について、現時点で対応食数等を含む具体的な要求水準の提示予定はございますでしょうか。	No.29を参照ください。
34	19	第2	1	(1)	①			d	全体配置	近隣(特に敷地東側の住宅地)への日照、騒音、振動、臭気等の影響を防止するよう配慮すること、とあります。本事業について近隣から本事業に関する具体的な意見等が既にありましたら、あらかじめご教示願います。	現時点では特段把握していません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
35	19	第2	1	(1)	①			g	全体配置	堆雪スペースについてご教示願います。既存給食センターでは緑地帯や駐車場などを体積スペースとして使用されているのでしょうか。例年どの程度の面積が堆雪スペースとして使用されるのでしょうか。	現給食センターでは緑地帯等を堆雪スペースとして使用しており、駐車台数に大きく影響を及ぼすことはありません。
36	19	第2	1	(1)	①			g	全体配置	「堆雪スペースは適宜設けること」と記載がありますが、維持管理上の想定等はありませんでしょうか。	事業者の提案とします。
37	19	第2	1	(1)	②	ア		d	調理エリア	「作業区域毎に前室を設けること。」とありますが、非汚染・汚染作業区域の前室を兼用とすることは可能でしょうか。	不可とします。
38	20	第2	1	(1)	②	イ		c	一般エリア	「調理従事者」と記載がありますが、他項目では「調理員」となっております。同義と理解してよろしいでしょうか。(要求水準書P.112(2)bも「調理従事者」となっています)	お見込みのとおりです。
39	20	第2	1	(1)	②	イ		d	一般エリア	市職員事務室から敷地や本施設の出入口の死角をできる限り少なくすること、とあります。既存給食センターは施設中央に事務室が配置されていますが、同じ作りでなくても構わないという理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
40	22	第2	1	(1)	④	イ		f	建物内部の仕上げ	「天窓は設置しないこと。」とあります。屋根面に設けられる窓が天窓であり、排煙を目的としたハイサイドライトは天窓に該当しない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。
41	22	第2	1	(1)	④	イ		f	建物内部の仕上げ	天窓を設置しないこととありますが、排煙窓が必要な場合は、トップライト自然排煙窓を設置することは可能でしょうか。	不可とします。
42	22	第2	1	(1)	④	イ		f	建物内部の仕上げ	天窓を設置しないこととありますが、ハイサイド窓は設置可能でしょうか。	No.40を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
43	22	第2	1	(1)	④	イ		g	建物内部の仕上げ	開閉できる構造の窓には、取り外し手洗淨できる網戸等を設置することとありますが、通常時に開閉しない排煙窓などは対象外との認識でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
44	23	第2	1	(2)	②				環境保全・環境負荷低減	コージェネは既存給食センターに設置されておられますでしょうか。新センターにおいてコージェネ等を必要とされている想定などございましたらご教示お願い致します。	前段：現学校給食センターではコージェネレーションシステムは導入していません。 後段：事業者の提案とします。
45	24	第2	1	(4)					設備計画の考え方	『設備計画については、「建築設備計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、令和3年版）」とありますが、同資料は令和6年版が公表されているものと認識しています。誤記でしょうか。	誤記のため修正します。
46	24	第2	1	(4)	①			i	一般事項	必要に応じて凍結防止対策を講じること、とありますが、既存給食センターにおいて採用されている寒冷地仕様の設備機器がありましたらご教示願います。 また既存給食センターにおける維持管理運営面における凍結防止対策で日常気を付けていることがあればご教示願います。	前段：現学校給食センターでは寒冷地仕様の設備等はありません。事業者の提案によるものとします。 後段：特にありません。
47	25	第2	1	(4)	②	ア		c	電気設備 照明・電灯コンセント設備	「吹抜等高所にある器具は、自動昇降装置等で容易に保守管理ができるようにすること」と記載がありますが、自動昇降装置はメーカー製造中止となっていて、LED照明が主流となっています。LED照明は寿命が長いため、保守点検に有利と考えていますが、宜しいでしょうか。	容易に保守管理ができることに配慮した提案としてください。
48	26	第2	1	(4)	②	エ		c	電気設備 受変電設備	非常電源供給先で記載の冷蔵庫・冷凍庫及び消防設備以外で供給が必要な部屋及び設備容量があればご指示願います。	想定はありません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
49	26	第2	1	(4)	②	エ		c	電気設備 受変電設備	「商用電力停電対策として、冷蔵庫及び冷凍庫を24時間維持するため、保安用自家発電設備又は蓄電設備を設置すること。」とありますが、電力供給先は、前日納品や食材が保管されていると考えられる冷蔵庫、冷凍庫に限定してもよろしいでしょうか。	可とします。 商用電力停電時に、冷蔵庫及び冷凍庫で保管されている食材の品質を保持することが目的であり、停電時に給食を提供することは想定していません。
50	26	第2	1	(4)	②	エ		c	電気設備 受変電設備	「商用電力停電対策として、冷蔵庫及び冷凍庫を24時間維持するため、保安用自家発電設備又は蓄電設備を設置すること。」と記載がありますが、設置されている冷蔵庫・冷凍庫のすべてに食品が常備されているわけではありませんので、停電時稼働させる冷蔵庫・冷凍庫は事業者の提案でよろしいでしょうか。	No.49を参照ください。
51	26	第2	1	(4)	②	エ		c	電気設備 受変電設備	停電対策として冷蔵庫及び、冷凍庫を24時間維持するための設備を設置する旨の記載がありますが、食材を保存する冷蔵庫、冷凍庫のみでパススルー冷蔵庫は対象外との認識でよいでしょうか。	No.49を参照ください。
52	26	第2	1	(4)	②	エ		c	電気設備 受変電設備	停電時に24時間冷蔵庫及び冷凍庫を維持するとありますが、どのような状況を想定しているのでしょうか。停電時に給食を提供することを想定しているのでしょうか。	No.49を参照ください。
53	26	第2	1	(4)	②	エ		c	電気設備 受変電設備	「商用電力停電対策として、冷蔵庫及び冷凍庫を24時間維持するため、保安用自家発電設備又は蓄電設備を設置すること。」とありますが、停電時対応としてはこちらの要件以上であればよい、という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
54	26	第2	1	(4)	②	ウ		f	電気設備 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備	環境整備に伴う契約及び使用料金は事業者が費用負担するのでしょうか。また、オンライン会議等で使用する機器類は貴市が自ら準備する認識でよろしいでしょうか。	前段：要求水準書p.26「ウ 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備」に記載のとおり、事業者の費用負担となります。 後段：原則、お見込みのとおりです。なお、本市のネットワーク環境等により、オンライン会議等を実施する際の機器類(PC、スピーカー等)の貸与を事業者に依頼する場合はあります。
55	26	第2	1	(4)	②	エ		a	電気設備 受変電設備	受変電設備は屋上に設置した場合はフェンスで囲わなくてよいと考えてよろしいでしょうか。	事業者提案とします。
56	27	第2	1	(4)	③	ア		b	空調換気設備 空調設備	調理室の設計温度で25℃以外の部屋があればご指示願います。また、その部屋の条件をご指示願います。	要求水準書p.27「ア 空調設備」のbを参照ください。
57	27	第2	1	(4)	③	ア		b	空調換気設備 空調設備	「調理エリア及び一般エリアの前室には、湿度は80%以下、温度は25℃以下…」とありますが、食材の保管・取扱を行わない前室については、結露防止等の観点から空調管理を行うものの、食品衛生管理上の厳密な温湿度管理(25℃以下・80%以下)の対象外としてもよろしいでしょうか。	不可とします。
58	28	第2	1	(4)	③	ウ		a	空調換気設備 自動制御設備	空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすることと記載がありますが、市事務室からの制御を想定されていますでしょうか。	市職員事務室及び事業者事務室からの制御を想定しています。
59	28	第2	1	(4)	④	イ		c	給排水衛生設備 排水設備	排水処理施設への流入水について、既存施設の排水の水質をご教示願います。	現学校給食センターの排水処理施設への流入水の水質は公表しません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
60	28	第2	1	(4)	④	イ		c	給排水衛生設備 排水設備	調理エリア内の排水を事業予定地外に排出する配管は、排水処理施設に接続されていること、とありますが、ここでの排出する配管とは下水道の污水管をさしているという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
61	28	第2	1	(4)	④	イ		d	給排水衛生設備 排水設備	「グリストラップを設けること」と記載がありますが、同様に処理ができる厨房除外施設にて代替を考えてもよろしいでしょうか。	本市水道局下水道整備課と協議の上、グリースを問題なく処理でき、メンテナンス性が確保されることを前提に、グリストラップ以外の提案も可とします。
62	29	第2	1	(4)	④	イ		e	給排水衛生設備 排水設備	「下処理室その他の汚染作業区域の排水が調理室内を通過しない構造とすること」とありますが一般的な施工事例では、構造上、地下ピット内で汚染作業区域の排水が非汚染作業区域を通過する計画となっております。排水経路については非汚染作業区域に影響を与えないことを条件として事業者の提案とさせていただけないでしょうか。	要求水準の意図はあくまで室内を通過しないことですので、地下ピットで非汚染区域内に影響を与えないものであれば、事業者の提案とします。
63	29	第2	1	(4)	④	イ		j	給排水衛生設備 排水設備	豪雨における排水を含め、一定量以上の水量や汚水を下水道に排除しようとするときは、排除基準値以下まで汚染物質を除去(污水处理)すること、とありますが、この排除基準値をご教示願います。	本市ホームページに掲載している以下の基準を参考にして下さい。 事業場排水の水質規制(特定施設・除害施設に係る届出) https://www.city.chitose.lg.jp/docs/jigyoujoku-haisui.html 千歳市下水排除基準 https://www.city.chitose.lg.jp/fs/5/7/3/5/9/7/_/_HP_R60401.pdf
64	29	第2	1	(4)	⑤	イ		a	その他設備 防虫・防鼠設備	「本施設の出入口は二重扉とし、……」と記載がありますが、これに該当する出入口は、市・事業者共用の玄関のみであり、油庫や可燃物庫・不燃物庫や運転手控室等の部屋は該当しないという考え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)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
65	30	第2	1	(4)	⑤	カ		a	その他設備 その他	敷地全体の防犯・安全管理上、防犯カメラの設置とモニターによる一元管理と記載がありますが、録画期間(日数・時間)をお示し願います。	概ね1ヵ月程度としてください。
66	30	第2	1	(4)	⑤	カ		c	その他設備 その他	「調理エリア内の主要な諸室において作業状況を確認できる位置にカメラを設置し、～」とありますが、「調理エリア内の主要な諸室」は、事業者で定めてよいということでしょうか。また、最低保存期間についても事業者で定めて良いのでしょうか。	前段：作業モニタリングを目的としているため、主要な諸室とは調理の全行程が確認できることを想定しています。そのうえで、設置場所等は事業者の提案によるものとします。 後段：No.65を参照ください。
67	31	第2	1	(5)	②			b	下水道	「グリーストラップ」と記載がありますが、他の箇所では「グリストラップ」となっていました、誤記でしょうか。	グリストラップに統一して、修正します。
68	33	第2	2	(1)		ア			調理エリア	施設計画、特別給食への対応に言及しているのは、①揚げ物・焼き物・蒸し物調理室において「b 特別給食を盛付するためのスペースを考慮」、②和え物調理室において「e 特別給食時に使用するリンゴやオレンジの皮を剥くための果物用皮むき機を設置」の2点のみですので、これ以外に特別給食のための専用の調理機器等の計画は不要との認識でよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.18を参照ください。
69	33	第2	2	(1)		ア			調理エリア 荷受室	「b 小規模校用の直送品等の荷受室を設け、冷蔵庫及び冷凍庫を設置すること」とありますが、小規模校に該当するのはp93に記載のある4校以外にはない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。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
70	33	第2	2	(1)		ア			調理エリア 荷受室	「c 前日納品された野菜を保管するための冷蔵庫を設置」とありますが、前日納品と当日納品の冷蔵野菜、冷凍野菜それぞれ最大の食材量をご提示いただけないでしょうか。	「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(物資購入簿)」を参照してください。
71	33	第2	2	(1)		ア			調理エリア 荷受室	「b 添物(ジャム、チーズ等)及び小規模校用の直送品等の荷受室を設け、冷蔵庫及び冷凍庫を設置すること。」とありますが、冷蔵庫及び冷凍庫の容量算出のため、小規模校用の冷蔵および冷凍直送品の物量と品目をお示しください。	小規模校はp93に記載の4校です。公表資料を踏まえ必要な容量をご検討ください。
72	33	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 荷受室	添物用荷受室に入荷する添物の冷凍品、冷蔵品それぞれの最大量をご教示願います。	最大6,000人分程度です。
73	33	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 荷受室	前日納品された野菜を保管するための冷蔵庫を設置するとありますが、センターの容器に移し替えすえば、検収室と下処理室間にある冷蔵庫との兼用でもよろしいでしょうか。	野菜のみであれば兼用を可としますが、肉と野菜等との兼用は不可とします。
74	33	第2	2	(1)		ア			調理エリア 検収室	「b 原材料保存食50gを2週間保存できる冷凍庫を設置すること。」とありますが、対象となる原材料は、センターで調理する食品のみで、学校直送品は除くと考えてよろしいでしょうか。	直送品のうち、主食(ごはん・パン・麺)、牛乳、デザートは保存対象となります。
75	34	第2	2	(1)		ア			調理エリア 泥落とし・皮むき室	球根皮むき機について、じゃがいも以外に使用を想定している食材がありましたら、ご教示ください。	じゃがいも以外では、玉ねぎやにんじんで使用します。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
76	34	第2	2	(1)		ア			調理エリア 泥落とし・皮むき室	「c 球根皮むき器で処理された野菜が直接、野菜下処理室に送られる構造とすること」とありますが、検収室以降に泥付食材を持ち込まないようにするため、泥落とし・皮むき室は荷受室に隣接した配置とし、処理された野菜が検収通路を経由して下処理室内に送られる動線でも可でしょうか。	不可とします。
77	34	第2	2	(1)		ア			調理エリア 泥落とし・皮むき室	「b皮むき機は、最大8,000食/日の処理能力を確保できるよう、必要な能力及び適切な台数の機器を設置」とありますので、必要台数算出のため、球根皮むき機での処理が必要な食材を最も多く使用する日の2献立のメニューおよび食材種類・量をお示しください。	球根皮むき機は、最大で玉ねぎ1t程度に使用します。 メニュー等は「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」を参照ください。
78	34	第2	2	(1)		ア			調理エリア 泥落とし・皮むき室	泥落としの対象となる野菜は、皮むきが必要な根菜とは限らない(ほうれん草の根元の土など)ため、泥落とし室と皮むき室は、別の室として分けて計画してもよろしいでしょうか。	不可とします。
79	34	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 泥落とし・皮むき室	処理された野菜が直接、野菜下処理室へ送られる構造とすることとありますが、泥が各室へ持ち込まれないように配慮されていれば、検収室経由でもよろしいでしょうか。	「球根皮むき器で処理された野菜が直接、野菜下処理室に送られる構造とすること。」とは球根皮むき器で処理された野菜を機器から取り出すことなく、野菜下処理室に送ることのできる構造となっていることを意図していることに留意ください。
80	35	第2	2	(1)		ア		d	調理エリア 野菜類下処理室	生食用野菜類は微酸性次亜塩素水で消毒と記載があります。生野菜はトマト以外で給食提供を実施している内容(食材)をご提示下さい。	果物各種(りんご・みかん)、パイキング用生野菜(レタス・きゅうり)等を想定しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
81	35	第2	2	(1)		ア			調理エリア 野菜類下処理室	専用レーンについては、葉物用×1レーン、根菜用×1レーン、豆腐及びこんにやく用×1レーンと設定してもよろしいでしょうか。また、豆腐及びこんにやくの納品～洗浄～上処理室までの流れについて、ご教示ください。	前段：現在は6レーンで運用しています。効率的な運用・動線を考慮したうえで提案ください。 後段：豆腐はシンクで水にさらして上処理室へ流れます。こんにやくも同様の流れですが、下茹を行います。
82	35	第2	2	(1)		ア			調理エリア 野菜類下処理室	葉物類用として、ジェットシンクを設けること、とありますが、葉物類に使用した場合、ジェットシンクの特性として、槽内で虫やごみが舞ってしまい、再付着してしまう事象が発生しております。確実に洗浄を実施することを前提として、ジェットシンクの導入は、事業者の提案によるものとさせていただけないでしょうか。	不可とします。
83	35	第2	2	(1)		ア			調理エリア 野菜類下処理室	生食用野菜類の下処理専用の専用レーンを設け、シンクは5槽とすること。なお、野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽ずつ設け、連続的に利用できるような配置とすることも可とする、とありますが、下処理室と上処理室を分けることで、6槽にしなければならない理由がございましたら、ご教示ください。	実施方針等に関する個別対話結果No.21、22を参照ください。
84	35	第2	2	(1)		ア			調理エリア 野菜類下処理室	野菜類下処理室 _g で、地場産物で納品される野菜をご教示願います。	現状は大根、ピーマン、キャベツ、玉ねぎ、白菜、ブロッコリー、しいたけとなっています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
85	35	第2	2	(1)		ア			調理エリア 野菜類下処理室	「c 生食用野菜類の下処理用の専用レーンを設け、シンクは5槽式にすること」「野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽ずつ設け、連続的に利用できるような配置とすることも可とする」とあります。 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」第3章1(3)表1「微酸性電解水」は「調理場では4つめの槽にて使用すること」「学校給食衛生管理基準」第3(4)①二「生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤は完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること」とあるように、洗浄・殺菌・すすぎの考え方からすると5槽分で問題ないかと思えます。後者の組み合わせも3槽と2槽で連続的かつ衛生的に使用できれば問題ないでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.21、22を参照ください。
86	35	第2	2	(1)		ア			調理エリア 野菜類下処理室	生食用野菜類用の下処理シンクとして「5槽」もしくは「野菜類下処理室及び野菜類上処理室にシンクをそれぞれ3槽ずつ設け、連続的に利用できるような配置」とありますが、これは一般的な事例よりも要求される槽の数が多いと思われます。各槽の具体的な用途などの想定がございましたらご教示ください。	実施方針等に関する個別対話結果No.21、22を参照ください。
87	35	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 魚肉類下処理室	卵は液卵を使用との記載ですが、冷凍状態での納品でしょうか。 また、冷凍液卵の場合は前日冷蔵庫解凍は可能でしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：可能です。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
88	35	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 魚肉類下処理 室	「食材の解凍」と記載がございますが、P.93では冷凍魚介類は前日納品となっております。前日であれば、冷蔵庫内解凍が安全性が高いとの認識ですが、この食材の他にどのような食材の解凍があるのかご教示ください。	要求水準書p.93「表 <食材等の納品目安>」及び「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(物資購入簿)」を参照し、想定してください。
89	36	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 油庫	油の保管・保存及び廃油の保管を行う室(庫)を分けて設置することとありますが、油を保管するタンクを新油と廃油を明確に分ければ1室としてもよろしいでしょうか。	油庫内に新油・廃油の両方を保管することは可能です。
90	36	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 油庫	廃油回収用の廃油タンクを設置する事と記載されておりますが、油の回収もタンクローリーでの回収を想定しているのでしょうか。	事業者の提案とします。
91	36	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 油庫	「タンクローリー又は一斗缶により納品を行うことを予定」と記載がありますが、どちらかになるか現時点で未定ということでしょうか。もしくは、どちらでも対応できる設備が必要ということでしょうか。	現時点では未定ですが、どちらでも対応できる設備としてください。
92	36	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 油庫	「C 廃油回収業者が月2回程度、廃油を回収するため、廃油回収用の廃油タンクを設置すること。」とありますが、要求水準書P.110(3) 残菜処理 d においては、「廃油は、廃油庫において衛生的に保管し、事業者において適切に回収・処分すること。」と記載があります。事業者において月2回、回収するというのが要求水準でしょうか。	お見込みのとおりです。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
93	36	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 洗浄室(投入側)、器具洗浄室	「c 必要に応じて、運搬用カートの溝など細部の汚れを除去するためのエアダスターを設置すること」とありますが、エアダスターとは水滴を飛ばすものという認識でよろしいでしょうか。	運搬用カートの溝などの細部に付着した水滴や微細な汚れを除去するものを想定しています。
94	36	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 器具洗浄室	「a 器具洗浄室は、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置すること」とありますが、双方が使いやすい配置かつ、器具類の消毒保管も別々に管理できれば器具洗浄室は兼用としてもよろしいでしょうか。	兼用も可としますが、その場合、食材加工室の中に汚染度の高い肉・魚・卵類用の予洗いでできる洗浄スペースを設けてください。
95	36	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 器具洗浄室	器具洗浄室内に保管庫(殺菌、乾燥機能付)を設置することは、室面積を広く要し、場所によっては配置が難しいです。保管機の設置は、衛生管理ができれば室から隣接した場所に配置することも可能と考えてよろしいですか。	実施方針等に関する個別対話結果No.24を参照ください。
96	36	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 器具洗浄室	必要に応じて、運搬用カートの溝など細部の汚れを除去するためのエアダスターを設置すること、とありますが、衛生的に清掃することができていれば、エアダスターは設置不要という認識でよろしいでしょうか。	他の諸室のエアダスターを衛生的かつ効率的に使用することができる場合は可とします。
97	37	第2	2	1		ア		a	調理エリア 物品倉庫	どのようなものを保管する想定かご教示ください。	運營業務に必要なものを想定しており、事業者の提案とします。
98	37	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	「豆腐およびこんにゃく等について、専用のパススルーの冷蔵庫(室)を設けること。」とありますが、下処理前の段階では、専用容器・専用カートに収納し、他の食材と混在しない運用をすれば、野菜類冷蔵庫(室)に収納することでよいですか。	不可とします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
99	37	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	「豆腐およびこんにゃく等について、専用のパススルーの冷蔵庫(室)を設けること。」とありますが、下処理後の段階では、パススルー冷蔵庫を設置しますが、収納検証する上で、1食あたりの喫食量をご教示願います。併せて豆腐とこんにゃくが同日調理することはないと考えてよいですか。	前段:「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(購入計画書)」等を参考に想定してください。 後段:同日調理することもございます。
100	37	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 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、回収用風除室とするかコーナーとするか、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	不可とします。
101	38	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 煮炊き調理室	釜を洗浄して2度調理使用禁止記載の中で、同じ釜で同じ食材を複数回湯通しすることや、だしを取った釜で汁物や煮物調理を行う事はいかがでしょうか。	同じ食材の下茹で、冷凍食品(加工品等)等のボイル、だしを取った釜で汁物や煮物の調理を行うことは可とします。要求水準書(案)を修正します。
102	38	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 煮炊き調理室	「c 同日の調理作業において、釜を洗浄して2度調理に使用するなどのいわゆる2回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置すること」とありますが、下茹でなどの際、同じ野菜を下茹でする場合は、釜を洗浄せずに同じ釜を使用することはよいというお考えでしょうか。	No.101を参照ください。
103	39	第2	2	(1)		ア		d	調理エリア 揚げ物・焼き物・蒸し物調理室	ソース・たれ等の調理とございますが、ソース・たれの調理以外に想定されているものがございましたら、ご教示ください。(例:揚げ物とたれを釜で和える、釜で揚げ物をする等)	釜の中で和えるなどの使用方法は想定はしておりません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
104	39	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 揚げ物・焼き物・ 蒸し物調理室	バイキング給食献立のフライ調理と、通常献立の揚げ調理が重なることはありますか。その場合、同じフライヤーを連続して使用することは可能と考えてよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.27を参照ください。
105	39	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 和え物調理室	温度管理の為にチルド庫とありますが、庫内温度を5度以下に保てれば冷蔵庫でも問題ないでしょうか。	チルド庫と同等以上の機能を持つ冷蔵庫であれば可とします。
106	40	第2	2	(1)		ア		a	調理エリア 器具洗浄室	「器具洗浄室は、非汚染作業区域の各調理室用として設置すること。可能であればさらに和え物室用を区分することが望ましい。」と記載がありますが、和え物室のスペースの有効活用のためにも、器具洗浄室としての設置に限定せず、衛生的な運用を踏まえたコーナーとしての計画も含め、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	和え物室に限り、器具洗浄室として限定せず、器具洗浄コーナーとして整備することも可とします。
107	41	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 配送用風除室	配送口は、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、コンテナ室のスペースの有効活用のためにも、配送用風除室とするかコーナーとするか、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	不可とします。
108	41	第2	2	(1)		ア		d	調理エリア 配送用風除室	「d 配送車の駐車スペースには、雨等の吹き込みに配慮して庇を設けること。」非汚染作業区域・配送用風除室の項目にあるのは、誤記でしょうか。	配送用風除室の屋外側に庇を設けていただきたい意図で記載しております。
109	41	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 事業者事務室	事業者事務室は市職員事務室と隣接して配置すること、とあります。事業者事務室は2階に配置してもよろしいでしょうか。また隣接させる目的をご教示願います。	前段：実施方針等に関する個別対話結果No.29を参照ください。 後段：市と事業者との効率的な連携を図るために同一階にて隣接配置としています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
110	41	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 事業者事務室	「a 市職員事務室と隣接して配置すること」とありますが、関係がとりやすい配置であれば、事業者の提案とさせていただきますよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.29を参照ください。
111	41	第2	2	(1)		イ		c	一般エリア 事業者用更衣室・休憩室	シャワー室の用途は、従業員用のみ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。
112	42	第2	2	(1)		イ			一般エリア 運転手控室	配送開始まで事業者用休憩室や事業者事務室で待機する場合は、運転手控室は不要という理解でよろしいでしょうか。	各業務の円滑な遂行に支障がないのであれば、事業者の提案とします。
113	42	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 運転手控室	運転手控室を2階に設置してもよろしいでしょうか。	各業務の円滑な遂行に支障がないのであれば、事業者の提案とします。
114	42	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室	「a 各作業区域への入口に前室を設置し、靴を替え、調理衣等に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒するための設備を設置すること。なお、エアシャワーの設置は不可とする。」とありますが、エアシャワーの設置が必要と事業者が判断した場合においても、設置は不可という理解でよろしいでしょうか。	不可とします。
115	42	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室	調理衣等に付着する毛髪、糸くず、ほこり等は、粘着ローラーで取り除く運用方法でよいですか。	お見込みのとおりです。
116	42	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室	非汚染区域前室から非汚染区域への入出の際にも、エアシャワーを使用し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。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
117	43	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 玄関	「市・事業者・来客者で供用の玄関とし」とのことですが、別途事業者の玄関を設けて計画してもよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.29を参照ください。
118	43	第2	2	(1)		イ		c	一般エリア 玄関	P.20-イ-cに来訪者と調理従事者の動線交差への注意が記載されていますが、a.では市・事業者・来客者で供用の玄関と記載がございます。玄関は1箇所です。交差への注意は不要との考えで宜しいでしょうか。	玄関内での下足入れ等のゾーニングが分かれていればよいです。
119	43	第2	2	(1)		イ			一般エリア 事業者用事務 室、小会議室	事業者事務室と小会議室について”市職員事務室と隣接・近接して配置”とありますが、例えば”階段を上った2階の直近に計画する”など利便性の高い動線とすれば、1階・2階にわけて計画するなど事業者の提案でもよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.29を参照ください。
120	44	第2	2	(1)		イ		b	一般エリア 市職員用更衣 室	更衣室内に設置するロッカーは私服用は職員数分、清潔な白衣用と汚染された白衣用の数は適宜という考え方でよろしいでしょうか。明確な数量がある場合は数量をお示しください。	ロッカーの数量は「添付資料10 一般エリア 什器・備品等リスト」に記載の数量のとおりです。
121	44	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 市職員用更衣 室、 市職員用便所	市職員は13名の配置予定として、将来の男女の構成比率に柔軟に対応とございますが、稼働当初の想定構成比率、あるいはどのくらいの構成比率の範囲で考えればよろしいでしょうか？	No.26を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
122	44	第2	2	(1)		ア			一般エリア 市職員用便所	市職員用の多目的トイレは不要でしょうか。	事務員・来客者区域の多目的トイレのみでよいです。ただし、多目的トイレを2階に設ける場合は、要求水準書(案)p.30「エレベーター・小荷物専用昇降設備」に記載のとおり、障がい者仕様のエレベーターを設置ください。
123	44	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 市倉庫	「市職員用事務室に近接して、市職員が利用する文書及び物品を保管するための50㎡程度の本市用の倉庫を設けること。」と記載がありますが、倉庫を分散させ合計50㎡の倉庫を計画してもよろしいでしょうか。また、2階に上がったすぐの位置に計画するなど、市職員用事務室からの動線に配慮すれば必ずしも1階に配置していなくてもよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.33を参照ください。
124	44	第2	2	(1)		イ		a	一般エリア 市倉庫	「a 市職員が利用する文書及び物品を保管するための50㎡程度の本市用の倉庫を設けること」とありますが、P43 市職員事務室_bにて、事務室の構成に「書庫(15㎡程度)及び倉庫」という文言が含まれており、離れた場所に設置することも可との記載がございます。書庫15㎡程度に加え、市倉庫に関しても利便性を考慮して合計50㎡程度になるよう分散配置することも可能という認識でよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.33を参照ください。
125	44	第2	2	(1)		イ		b	一般エリア 市倉庫	「文書保存箱(幅420×奥行410×高さ290)を50箱程度保管できるよう、適宜、棚を設置すること。」と文書の物量の記載がありますが、棚等の検討のため物品の保管物量もお示しください。	詳細な収納物・量は設計段階において示します。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
126	45	第2	2	(1)		イ		e	一般エリア 大会議室(調理 員食堂兼用)	煮炊き調理室及び野菜類上処理室の見学窓は、大会議室ではなく見学通路に設けてもよいですか。	可としますが、一度に1学級が見学できる十分なスペースを確保してください。要求水準書(案)を修正します。
127	45	第2	2	(1)		イ		e	一般エリア その他	市が持ち込むAEDとの記載がございますため、事業者ではAED設置は必用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。
128	47	第2	2	(1)		ア		a	一般エリア 駐車場	「業務従事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の工夫により、できる限り周辺交通への影響を抑制すること。」とありますが、現在の業務従事者の通勤手段及び通勤時間帯をお示しいただけませんでしょうか。	現調理配膳等業務委託仕様書において、「業務時間は原則、午前7時から午後6時までの間とする。」としています。通勤手段や通勤時間帯はお示しできません。
129	47	第2	2	(1)		イ		b	一般エリア 駐車場	配送車の駐車場について、「敷地外に事業者が自ら配送車の駐車場用地を確保できる場合は、敷地内に設けなくても良い」とございますが、配送車の所有権は市側という理解で宜しいでしょうか。(市所有の配送車を民間の敷地で管理することに関しては問題ないでしょうか)	配送車については事業者側で確保(リースも可)することとし、本市では所有しません。
130	46	第2	2	(1)		イ		c	一般エリア 受水槽	災害時に給水設備として利用できるよう専用蛇口等を設置することとなりますが、設置場所は受水槽内の二次側給水配管直下設置でしょうか。もしくは、非常用電源を利用して一部のカランを利用できるような切替操作も含まれますでしょうか。また、市水道から直圧のカラン設置も専用蛇口等との認識となりますでしょうか。	前段: 受水槽に直接非常用水栓を設置してください。非常用電源の利用は想定していません。 後段: 市水道から直圧のカラン設置は不可とします。
131	47	第2	2	(1)		イ		e	一般エリア 駐車場	バスでの来場は最大で何台を想定しておられますでしょうか。	学校給食センター見学について、現在は敷地には1台ずつの出入りで、最大でも2台程度です。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
132	48	第2	2	(2)					厨房機器	移設品の使用は事業者にとっては一定のリスクがありますが、移設品使用におけるメリットについて、事業者におけるイニシャルコスト削減以外に、提案項目にて評価(廃棄物削減への寄与、等)いただくようなことはお考えでしょうか。	評価基準に関わる内容のため、入札公告時に公表する落札者決定基準を参照ください。
133	49	第2	2	(2)	①	ア	(ア)	e	テーブル類甲板	「甲板と背立の角では5R以上のコーナーを取る」とありますが、衛生的な作業・清掃ができるドライ仕様であれば必ずしもこの限りではないとの認識でよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
134	49	第2	2	(2)	①	ア	(イ)	e	シンク類の槽	「槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること」とありますが、結露防止対策が行われていれば、塗装以外の方法でも構わないという認識でよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
135	49	第2	2	(2)	①	ア	(イ)	e	シンク類の槽	「槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。」と記載がありますが、昔、シンクの槽に結露防止加工を施した事例があったのですが、塗装がボロボロと剥がれ、異物混入の原因にもなるため、使われなくなりました。空調等で結露を防止する対応でもよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
136	49	第2	2	(2)	①	ア	(エ)	b	キャビネット・本体部	「内部コーナー面は、ポールコーナー(5R以上)を設け、清掃しやすい構造とすること」とありますが、製品の構造上不可能な場合もあります。清掃性に十分配慮し、可能な範囲で対応することでもよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
137	49	第2	2	(2)	①	ア	(イ)	c	キャビネット・本体部	「汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造とし、かつ、取り外し可能で、洗浄が容易な構造とすること」とありますが、中棚等が取り外し可能でレール部も清掃しやすい構造であれば良いという認識でよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
138	49	第2	2	(2)	①	ア	(ウ)	a	厨房機器等の脚部及び補強材	「衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材又は角パイプ材を使用すること。」と記載がありますが、清掃しやすい、もしくは、ゴミの付着などがしにくい箇所には、Lアングル材を使用してもよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
139	50	第2	2	(2)	①	ア	(オ)	c	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、すべて150mmではなく、清掃性に加え、機器の用途・適性・操作性等を考慮した脚高さにするという対応でよろしいでしょうか。	衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案とします。
140	50	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	a	コンテナ	食器と食缶を別々のコンテナで配送する方式の2段階配送にした場合、食缶は、食缶消毒保管機で消毒するため、洗浄後のコンテナは、水気をふき取った後アルコール消毒運用でよいですか。	提案は可としますが、衛生的かつ効率的な運用としてください。
141	50	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	d	コンテナ	コンテナに施錠を求められておりますが、どのような施錠が必要とお考えでしょうか。また、児童生徒への給食の受け渡し(P.107-②-a)も求められていますが、施錠を行う意味をご教示ください。	施錠は不要とします。要求水準書(案)の「コンテナは施錠が可能なものとする。」は削除します。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
142	50	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	d	コンテナ	「コンテナは、施錠が可能」とありますが、施錠が必要な場合に、自転車用等のワイヤー錠が利用できる仕様であればよろしいでしょうか。	No.141(前段)を参照ください。
143	51	第2	2	(2)	①	イ		a	温度管理システム	「冷蔵庫・冷凍庫及び殺菌・消毒保管庫の温度、調理エリア各諸室の温湿度を監視及び記録できる温度管理システムを設置」と記載がありますが、対象となる冷蔵庫・冷凍庫は、貯蔵を目的とした冷蔵庫・冷凍庫のみ(食材が保管はされず、一時的に経過をするだけのパススルー冷蔵庫は除く)、また殺菌・消毒保管庫は、食器、食缶用の消毒保管庫のみ(各室に設置する器具消毒保管庫は除く)でよろしいでしょうか。	温度管理が必要な機器は全て対象とし、温度管理の方法は事業者の提案とします。
144	51	第2	2	(2)	②	イ		a	温度管理システム	消毒保管庫の温度管理について、システムでの管理ではなく、保管機の温度表示パネルで温度と時間を表示し、消毒時間・温度はUSBメモリ経由でパソコンに記録できるものでもよいですか。	提案は可としますが、衛生的かつ効率的な運用となるシステムとしてください。
145	51	第2	2	(2)	③	ア		a	調理釜	「下茹で用も含め、複数回使用せずに…」とございますが、小規模の釜での調理を望まれる中、下茹で等、下ごしらえに使用する回転釜も複数回使用が不可となると、かなり多くの台数設置が必要となりますので、下ごしらえ用回転釜の複数回使用は認めていただけないでしょうか。	No.101を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
146	52	第2	2	(2)	③	イ			連続式焼物器	P3の「より美味しく、児童生徒が喜ぶ学校給食」には、「焼き物については(中略)スチームコンベクションオープンなどの調理機器を整備する」とありますので、焼き物調理用機器は、連続式焼物器に限らずスチームコンベクションオープンでもよいとの理解でよろしいでしょうか。	焼き物調理用機器は、連続式焼物器に限ります。
147	52	第2	2	(2)	③	イ			連続式焼物器	焼き物用の調理機器として連続焼物器を計画しますと、1台の調達となります。連続式の機器は、加熱部に加えコンベア駆動部もあり、不具合リスクが高くなる傾向があります。リスク分散の観点から、複数台の設置となるスチームコンベクションオープンを選定することも事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	不可とします。
148	52	第2	2	(2)	③	イ,ウ			連続式焼物器、蒸し器	揚げ物・焼き物・蒸し物調理室内に設置する『蒸し器』もしくは『スチームコンベクションオープン』は蒸し物調理のみに使用し、焼き物調理には『連続式焼物器』を使用するということでしょうか。	蒸し器の代わりにスチームコンベクションオープンが設置された場合は、蒸し物調理以外の活用も検討したいと考えています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
149	52	第2	2	(2)	③	イ、ウ		a	連続式焼物器、蒸し器	「a 蒸し物メニューに使用する蒸し器」は、揚げ物・焼き物・蒸し物調理室に設置するということでしょうか。その場合、揚げ物・焼き物・蒸し物調理室には「フライヤー、連続式焼物器、蒸し器(もしくはスチームコンベクションオープン)」の3種類(各5000食対応)が設置されることとなり、室面積が過大となり、各機器の稼働率も低く不経済となります。スチームコンベクションオープンでしたら、焼き物調理も蒸し物調理も1台で調理可能なため、揚げ物・焼き物・蒸し物調理室には「フライヤー、スチームコンベクションオープン」の2種類の設置でもよろしいでしょうか。	No.146、147を参照ください。 なお、揚げ物・焼き物・蒸し物調理室内に連続式焼物器、蒸し器(またはスチームコンベクションオープン)、フライヤーを設置することを想定しています。
150	52	第2	2	(2)	③	エ		a	フライヤー	「6分30秒の調理時間がかかる食材は、コロッケ各種、春巻き、魚のフライ(鮭ガーリックフライ、ホッケフライ、白身魚フライ)、イカメンチカツ、ブリキャベツカツ、鮭メンチカツ、鶏の天ぷら、唐揚げ等である。」とありますが、全て冷凍品との認識でよろしいでしょうか。またそれぞれの形状と大きさをお示ください。	全て冷凍食品を想定しています。大きさの目安は「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(購入計画書)」を参照し、想定してください。
151	53	第2	2	(2)	④	イ		b	コンテナ洗浄機	「仕上げ時に水滴が確実に除去できる機器とすること」とありますが、コンテナの構造上、完全に水滴を除去することはできないため、仕上げとしてワイパーやエアダスター等で水滴を最終除去するという認識でよろしいでしょうか。	衛生的に問題なく運用できるのであれば、事業者の提案とします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
152	53	第2	2	(2)	④	イ		b	コンテナ洗浄機	「仕上げ時に水滴が確実に除去できる機器とすること。」と記載がありますが、一般的に販売されている学校給食施設向きのコンテナ洗浄機で、水滴を確実に除去できる製品はありません。 運用も含め、スクレーパーなどで水滴を除去する方策でもよろしいでしょうか。	No.151を参照ください。
153	53	第2	2	(2)	④	イ		b	コンテナ洗浄機	洗浄後のコンテナは、水滴が残りますので、運用面でワイパー等を使用して水滴を確実に除去することでよいですか。	No.151を参照ください。
154	60	第3	2	(1)					業務期間	「本施設の建設・工事監理業務は、開業準備期間に間に合わせるように令和11年5月31日までに完了し、本施設を引き渡すこと」と記載ありますが、給食提供開始日令和11年8月中旬に間に合えば、仮に開業準備期間を2ヶ月とした場合、6月中旬引き渡しとすることは、可能でしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.38を参照ください。
155	62	第3	3	(4)				b	施工計画書の提出	実施方針において建設事業者に関する参加資格要件が示されておりますが、配置予定技術者個人に対する要件等が示される可能性はございますでしょうか。	配置予定技術者への要件は想定していませんが、適切な人員を配置ください。
156	63	第3	3	(5)	④			b	食器・食缶等の調達業務	【食器・食缶等は、安全性や耐久性を有し、衛生的で児童生徒が使いやすいもの】となっておりますが、衛生的で児童生徒が使いやすい環境に配慮したりリサイクルPET樹脂食器でも宜しいでしょうか？	食器の材質は要求水準書(案)p.63「④ 食器・食缶等の調達業務」のcに記載のとおりとします。
157	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	【食器の材質は、内側はPEN樹脂とし、外側はPEN樹脂とPES樹脂の複合樹脂であること】となっておりますが、内側はPEN樹脂で外側はリサイクルPET樹脂でも宜しいでしょうか？	食器の材質は原案のとおりとします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
158	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	食器外側の材質はPEN/PESとのことですが、原材料を指定される理由がございますでしょうか。耐熱性の観点であれば、別の原材料を使用している食器がありますが、PEN食器であればそちらでの検討は可能でしょうか。	前段:安全性や耐久性、扱いやすさなどを踏まえ、これまで当市で使用してきた食器と同じ材質としています。 後段:No.157を参照ください。
159	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	【外側はPEN樹脂とPES樹脂の複合樹脂であること】となっておりますが、複合樹脂ではないリサイクルPET樹脂単体でも宜しいでしょうか？	No.157を参照ください。
160	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	【外側はPEN樹脂とPES樹脂の複合樹脂であること】となっておりますが、PEN樹脂とPPSU樹脂との複合樹脂でも宜しいでしょうか？	No.157を参照ください。
161	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	資料11 食器・食缶等リストに食器の種類で飯椀、汁椀にはデザインがうたわれておりますが、絵柄は指定ではなく要求水準書(案)に基づいて事業者と本市との協議で決定する事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)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
162	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	<p>小皿、麺丼、カレー皿については、2献立同時に使用することはないという想定でよろしいでしょうか。</p> <p>また、基準食で使用する食器が6種類あることから、日によって使用する食器が変わってくるため、各学校のコンテナに積載する食器の入替をする作業が生じます。当日使用しない食器については、コンテナや保管庫内ではなく、前日に洗浄・消毒することを前提として、食器保管室等で管理することは可能でしょうか。</p>	<p>前段：お見込みのとおりです。「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」を参照ください。</p> <p>後段：衛生上・運用上問題がない場合に限り、事業者の提案とします。</p>
163	63	第3	3	(5)	④			d	食器・食缶等の調達業務	<p>食缶は人数に応じた適正なサイズとございますが、いただいたクラスの人数内訳から容量を選定しても良いという認識でよろしいでしょうか？あくまで小規模校のみでのサイズ検討であれば該当校をご教示お願いいたします。</p> <p>また算出にあたり各調理の分量をお示しただけですでしょうか？</p>	<p>前段：お見込みのとおりです。基本的に学校によって大きさが分かれる想定はありませんが、小規模校や特別支援学級・職員室等の大きさに配慮が必要な食缶のみ、別途、サイズを提案ください。</p> <p>中段：小規模校は現状、駒里小中学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳中学校の4校となります。</p> <p>後段：「添付資料4 令和6年度発注食数一覧」及び「添付資料5 令和7年度児童生徒数及び児童生徒数の推計」を参照し、想定してください。</p>
164	64	第3	3	(5)	④			g	食器・食缶等の調達業務	<p>エンボス手袋を調達とございますが、過去の状況から年何回くらいのご想定でしょうか？</p>	<p>現状では、ギョーザやシューマイなどで使用しており、小中学校合わせて月4回程度の頻度です。</p>

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
165	64	第3	3	(5)	④			g	食器・食缶等の調達業務	「トング等による配膳が困難なメニューについては、食品衛生法に適合したエンボス手袋を使用すること。また、当該手袋の調達は事業者が行うものとする。」とありますが、献立作成は貴市の業務範囲であり、事業者側で数量のコントロールができないため、調達すべき数量をお示しいただけないでしょうか。	No.164を参照ください。
166	64	第3	3	(5)	⑥			d	近隣対応・対策業務	「本業務に係る企画、広報、実施については、事業者の提案をもとに本市と協議の上で決定するものとし、これに係る費用については、すべて事業者の負担とする。」と記載がありますが、事業者の予算を超過する内容を貴市が要望された場合、その費用については協議して頂けるでしょうか。	お見込みのとおりです。
167	68	第4	1	(1)					業務の対象範囲	「維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品(トイレtp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も含む。)は事業者の負担とし、その都度更新すること。」とありますが、市職員事務室等において市職員が使用する消耗品は、維持管理・運営期間開始までに事業者で調達したもののみ事業期間内において調達・更新するという認識でよろしいでしょうか。	本市職員が市職員事務室において使用する消耗品は本市で調達します。
168	68	第4	1	(1)					業務の対象範囲	「配送校配膳室」も維持管理対象となっていますが、適切な指導のもと、配膳員が実施することでも宜しいでしょうか。	可とします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
169	68	第4	1	(1)					業務の対象範囲	建築物、建築設備、厨房機器に係る大規模修繕は貴市が直接行うとありますが、厨房機器に係る大規模修繕の対象範囲と金額の目安を具体的にご教示いただけますでしょうか。	厨房機器に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新が大規模修繕となります。金額については、導入する厨房機器によって異なるため現時点では想定しておらず、要求水準書(案)p.80「9 修繕業務」に示すとおり、事業者にて長期修繕計画として作成ください。なお、本市は事業期間中の大規模修繕は想定していないため、計画的に修繕を行い、予防保全に努めることにも留意ください。
170	68	第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 令和5年版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)にも準拠すること。」とありますが、あくまでも参考であり、要求水準を満たしていれば事業者の創意工夫・ノウハウに基づいた業務を遂行すればよいという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)を修正します。
171	68	第4	1	(1)					業務の対象範囲	消耗品は事業者負担とありますが、現在までの過去実績を開示して頂くことは可能でしょうか。	消耗品の過去実績をとりまとめた資料はありません。
172	68	第4	1	(1)					業務の対象範囲	什器・備品等保守管理・更新業務、食器・食缶等の保守管理・更新業務について、殆どの什器備品・食器・食缶等は運営業務を行う企業にて利用すると思われるため、運営業務への見直しは可能でしょうか。	原案のとおりとします。なお、維持管理企業から再委託を受けるかたちで、運営企業が実施することは可能です。
173	68	第4	1	(1)					業務の対象範囲	厨房機器の更新は大規模修繕業務に含まれるとの認識でよろしいでしょうか。	設備に関する大規模修繕とは、機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕を指します。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
174	70	第4	1	(7)	③				業務責任者	『「維持管理業務責任者」を配置すること。』と記載がありますが、「維持管理責任者」と、用語に揺らぎがあります。どちらを正とすればよろしいでしょうか。	「維持管理業務責任者」を正とします。要求水準書(案)を修正します。
175	71	第4	1	(7)	⑥			c	緊急時の対応	「関連業務の責任者又は作業従事者」と記載がありますが、「作業従事者」は、業務担当者」と同義でしょうか。	作業従事者は、業務担当者を含め、設備の異常等を実務として対応できるものです。
176	71	第4	1	(7)	④				業務担当者	業務担当者の常駐は必須でしょうか。	事業者の提案とします。なお、要求水準書 p.84-86「＜配置する業務従事者の概要＞」を踏まえた配置を検討ください。
177	72	第4	2	(1)					建築物保守管理業務 日常(巡視)保守点検業務	業務担当者・日常(巡視)保守点検業務等、常駐時間の指定はあるのでしょうか	事業者の提案とします。
178	72	第4	2	(1)					建築物保守管理業務 日常(巡視)保守点検業務	現場を巡回して観察しとありますが、常駐員により毎日実施するイメージでお考えでしょうか。	事業者の提案とします。
179	72	第4	2	(2)					建築物保守管理業務 定期保守点検業務	「建築物等が正常な状況にあるかどうかについて、観察、測定等により建築物等の状態を確認し、建築物等の良否を判定の上、点検表に記録するとともに、建築物等の各部位を常に最良な状態に保つよう努めること。」と記載がございますが、建築基準法12条検査対象外である工場用途のため、事業者の基準による保守点検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)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
180	73	第4	3	(2)					建築設備・厨房機器等保守管理業務 定期保守点検業務	「具体的には、法定の点検、調査及び検査を実施し、シーズンイン・シーズンアウト調整を行うこと」と記載がございますが、シーズンイン・シーズンアウト調整を必用としない設備についてはこの限りではないとの理解でよろしいでしょうか。	定期保守点検業務は原則、建築設備・厨房機器等の全てを対象とし、シーズンイン・シーズンアウト調整の必要なものはあわせて調整も実施するという意図です。
181	73	第4	3	(2)				b	建築設備・厨房機器等保守管理業務 定期保守点検業務	適切な方法に「更新」と記載がありますが、P68に記載の大規模修繕の定義にあるように更新は市が行うとの理解でよろしいでしょうか。	設備に関しての大規模修繕は機器、配管、配線の『全面的な更新』であり、一部の更新は事業者の業務範囲となります。なお、本市は事業期間中の大規模修繕は想定していないため、計画的に修繕を行い、予防保全に努めることにも留意ください。
182	74	第4	5						食器・食缶等保守管理・更新業務	食器類は事業期間内に2回更新とございますが、使用年度が未定の飯碗も該当しますでしょうか？	お見込みのとおりです。
183	74	第4	5						食器・食缶等保守管理・更新業務	コンテナについては事業期間中必ずしも全数更新は不要との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
184	74	第4	5						食器・食缶当保守管理・更新業務	小皿、麺丼、カレー皿の使用頻度(月●回、年●回程度等)をご教示ください。使用頻度の低い食器に関しては、更新回数を2回ではなく事業者提案としてお認めいただけませんかでしょうか。	小皿は毎回(小学校のみ)、麺丼は週2回(小中学校合計)、カレー皿は月2～6回(小中学校合計)程度を想定しています。詳細は「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」を参照ください。 後段: 不可とします。
185	74	第4	5						食器・食缶当保守管理・更新業務	「給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類は2回、食缶類は1回一斉更新を行うこと。」と記載がありますが、毎年破損更新等を行うため、前年に更新した食器や食缶など、まだ使用できそうな食器や食缶は更新をしなくても良いでしょうか。	不可とします。前年に更新した食器や食缶等を予備として活用することは可とします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
186	74	第4	5						食器・食缶当保守管理・更新業務	「給食提供開始初年度から事業終了年度までの間に、事業者において食器類は2回、食缶類は1回一斉更新を行うこと。」と記載がありますが、飯椀が事業期間中に追加された場合は、この限りではないと考えてよろしいでしょうか。	飯椀は初期調達の食器として提案ください。また、食器・食缶当保守管理・更新業務の対象(2回)となります。
187	74	第4	5						食器・食缶等保守管理・更新業務	食器類は2回、食缶類は1回全更新を行うと記載ですが、食器類の食器以外の製品、食缶類の食缶以外の製品を添付資料11の区分を用いてご教示願います。	食器類は区分が食器類に加え、その他(バイキング給食用食器類)を含みます。食缶類は区分が食缶類に加え、籠類、配膳器具類(使い捨て手袋は消耗品として適宜補充)、その他(バイキング給食用籠類、食缶類、配膳器具類)を含みます。要求水準書(案)を修正します。
188	75	第4	6	(4)					構内除雪業務	積雪が10cm、とありますが、いつの時点で誰がどのように計測するのでしょうか。	積雪が10cmを超える場合の構内除雪業務の実施の判断は、降雪状況や天気予想等を勘案し、食材の搬入、給食の配送に支障がないように事業者にて判断してください。なお、10cmを超えた時点で速やかに実施するという意図ではなく、あくまで運営業務に支障が出ないようにすることを目的として実施することで問題ありません。積雪が10cmを超えるかの判断が困難な場合は本市と協議のうえ決定します。要求水準書(案)を修正します。
189	75	第4	6	(4)					構内除雪業務	排雪業務に要する費用は貴市負担との理解でよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.42を参照ください。
190	75	第4	6	(4)					構内除雪業務	除雪した雪の処分方法をご教示願います。	実施方針等に関する個別対話結果No.42を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
191	75	第4	6	(4)	②				構内除雪業務	給食センターに堆雪された雪の運搬や処分費用は貴市という理解でよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.42を参照ください。
192	75	第4	6	(4)					構内除雪業務	構内除雪業務について、除雪作業時に常時駐車予定の車両は何台ありますでしょうか。	本市の公用車は2台を想定しています。その他、本施設の維持管理業務及び運営業務に必要な車両台数は事業者の提案とします。
193	75	第4	6	(4)					構内除雪業務	除雪業務の費用算出のため、過去5年間の①・②における除雪回数と費用を開示願います。また、除雪車は、敷地に専用の車両を設置するのでしょうか。	前段：①における除雪回数と費用は開示できるものではありません。②における過去5年間の実績は次のとおりです。 R2:25h・476千円 R3:35h・666千円 R4:21h・400千円 R5:23h・545千円 R6:19h・509千円 後段：事業者の提案としますが、駐車場や車両動線等の妨げにならないよう配慮してください。
194	76	第4	6	(4)	②			f	構内除雪業務	出勤要請をした回数に応じて精算するとありますが、精算時の各単価については毎年再見積もりとする認識でよろしいでしょうか。また、単価が合わない場合などは自治体にて他社見積の取得や入札になることはございますでしょうか。	単価の設定、見直し方法等は、入札公告時に示す入札説明書及び事業契約書(案)を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
195	77	第4	7	(2)					清掃業務	「環境衛生・清掃業務については、配送校配膳室を業務範囲に含むものとする。配送校配膳室の清掃は、「第5 7 配膳業務」を参照すること。」と記載がございますが、第5 7 配膳業務には、「牛乳保冷库のフィルター清掃と長期学校休業期間ごとに棚や頭上構造物等の、塵埃が蓄積しやすい箇所の塵埃除去などを実施する」との記載のため、日常清掃・定期清掃・特別清掃・防虫・防鼠業務・廃棄物管理業務は学校の業務との理解でよろしいでしょうか。	配膳業務に示す①準備～④その他に記載している清掃に関連する内容は全て実施してください。配膳室の清掃等を学校側で別途、実施する想定はありません。
196	77	第4	7						環境衛生・清掃業務	環境衛生・清掃業務について、配送校配膳室の業務内容は「第5 7 配膳業務」を参照と記載がありますが、「第5.7.(2).④その他」に記載の内容以外の床面洗浄等の定期清掃や特別清掃は本業務対象外との理解でよろしいでしょうか。	定期清掃及び特別清掃という主旨であれば、お見込みのとおりです。日常清掃は要求水準書(案)に記載のとおり実施してください。
197	77	第4	7	(2)	①			b	清掃業務 日常清掃業務	定期的に殺菌することと記載がありますが、殺菌方法や使用資機材などについては提案との認識でよろしいでしょうか。または指定はございますでしょうか。	お見込みのとおりです。
198	78	第4	7	(4)				a	廃棄物管理業務	業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処分とありますが、産業廃棄物を含め処理費用は事業者負担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)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
199	78	第4	7	(4)				a	廃棄物管理業務	「業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処分すること。」と記載ございますが、一般廃棄物や産業廃棄物の排出量の資料をご開示願います。「添付資料20」では残滓と廃油量のみの開示となっております。	月や年度によって差はありますが、現学校給食センターにおける直近のもので、 一般廃棄物:月間11t程度(可燃・不燃含) 産業廃棄物:年間130t程度です。
200	78	第4	7	(4)				a	廃棄物管理業務	業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処分すること。」と記載ございますが、要求水準書P108に、牛乳パックは本施設に回収後、可燃ごみとして処分することと記載がございます。過去3か年分程度の廃棄量をご開示願います。	現在牛乳パックは各学校で処分しているため、提示できる資料はございません。本事業開始後は要求水準書(案)に記載のと通りの対応とし、回収量は「添付資料4 令和6年度発注食数一覧」及び「添付資料5 令和7年度児童生徒数及び児童生徒数の推計」を参照し、想定してください。
201	78	第4	7	(4)				a	廃棄物管理業務	【業務によって発生したすべてのごみを収集、搬出及び処分すること】と記載がありますが、産業廃棄物以外に、貴市職員事務室等から出る事業系一般廃棄物を含め全ての廃棄費用は事業者負担との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
202	78	第4	7	(4)					廃棄物管理業務	廃棄物管理業務について収集、搬出及び処分することとありますが、廃棄物の処分費用は事業所負担との認識でよろしいでしょうか。また、現在までの過去実績を開示して頂くことは可能でしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:排出量についてはNo.199を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
203	79	第4	8						警備保安業務	警備保安業務は、「24 時間 365 日対応」とありますが、「夜間及び休日等、本施設が無人となる際において、機械警備を行うこと」とあるため、平日の日中については、監視カメラと常駐している貴市及び事業者の職員が行い、機械警備は夜間及び休日等本施設が無人となる際のみとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
204	79	第4	8	(2)				e	防火・防災業務	防火管理者は貴市から選任される理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
205	81	第5	1	(1)					業務の対象範囲	「現在、休所中の保育所(東千歳、駒里)が開所した場合は対象校として対応すること。」とありますが、開所する時期によって、事業者の負担するコストが変わる可能性があります。実態に沿った費用負担とするために、貴市にて追加費用を負担する建付けにしていだけないでしょうか。	休所中の保育所(東千歳、駒里)が開所した場合の費用負担は事業者の負担とします。なお、東千歳保育所・駒里保育所が開所した場合であっても、配膳員の配置は予定しておらず、食数についても大幅な増加は想定していません。また、いずれの保育所も既存の配送校から近接しているため、配送計画には影響がないものと想定しています。
206	81	第5	1	(1)					業務の対象範囲	事業者の対象業務として、検収業務がありますが、献立作成業務および食材の選定・調達業務が市である以上、市が調達する食材に対するリスクについて、事業者で負うことは出来かねます。ゆえに、検収補助しか担当できないものと思いますので、本事業から検収業務を外していただけないでしょうか。	不可とします。現学校給食センターにおいても委託業者にて同様の業務を実施しています。
207	81	第5	1	(1)					業務対象範囲	「休所中の保育所が開所した場合は対象校として対応すること」とありますが、保育所対応の給食内容は学校給食同様か、また異なる場合には、どの様な献立内容となるのか、ご教授願います。	小学校と同じ献立を想定しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
208	83	第5	1	(8)	②			b	業務従事者	調理業務従事者のうち10人以上は、学校給食センター等での調理業務の実務経験が3年以上で、とありますが、衛生的で安定的に給食を提供できることを前提として、配置人数に関しては、事業者提案としてお認めいただけませんかでしょうか。	原案のとおりとします。
209	83	第5	1	(7)					各種提案	「実施業務の実施結果の分析及び評価、並びに各学校等の意見及び要望を踏まえ各種提案資料を作成」での各学校等の意見・要望についてのお伺いや取り纏めは、事業者が直接各学校へ確認させて頂くかたちでよろしいでしょうか、ご教授願います。	事業者の提案とします。
210	85	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	管理栄養士又は栄養士のいずれかの資格を有し、学校給食センターなどで3年以上の実務経験を有する者とする、とありますが学校給食センターなどで3年以上の調理師もお認めいただけませんかでしょうか。	不可とします。
211	85	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	検収責任者は、業務責任者の中で兼任は可能でしょうか。	提案は可としますが、業務遂行上、支障がない配置としてください。
212	85	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	検収責任者は資格等を有していれば、調理員が兼任してもよろしいでしょうか。	可とします。なお、衛生管理上、検収業務が担当できない調理員の配置は不可とします。
213	85	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	配送責任者は、業務責任者の中で兼任は可能でしょうか。	提案は可としますが、業務遂行上、支障がない配置としてください。
214	85	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	厨房機器の軽微な修理や管理等を行う。厨房機器の修理の知識を有するものとはどの程度の修理、管理を指しますか。	特別な器具や部品交換等が不要な不具合の対応等が可能なものを想定しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
215	86	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	ボイラー運転管理者は、必要に応じて配置とありますが、資格不要のボイラーの場合、常駐は不要であるとの理解でよろしいでしょうか。	資格不要のボイラーでも、常駐のボイラー運転管理者は配置してください。
216	86	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	事務員が1名以上とありますが、既存給食センターにおける配置人数や雇用形態(社員、パート)、食数調整業務や直送品等の発注業務にかかる1日あたりの作業内容と作業時間をご教示願います。	直送品等の発注業務は、各直送品等の翌週分の発注を週1回行います。また、その後の数量変更処理の業務は学校からの連絡次第となります。なお、現状では、数量変更処理の業務はほぼ毎日実施しています。
217	86	第5	1	(8)	②				表<配置する業務従事者の概要>	「食数調整業務及びこれに付随する業務を行う。」とあり、これに適切に対応できれば他の業務との兼任も可能とありますが、専任報告はあくまでこの範囲内の人数で事業者側が任意で設定する形でよいでしょうか。その上で、直送品等の発注業務との兼務や、その他事業者側で与える担務などの業務案分は事業者側で自由に設定してよい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:お見込みのとおりです。
218	87	第5	1	(8)	③			d	業務従事者の健康管理	市職員等の検便及びノロウイルス検査の費用は、貴市負担の認識でよろしいでしょうか。	事業者の負担とします。
219	87	第5	1	(8)	③			d	業務従事者の健康管理	「本施設で勤務する市職員等(栄養教諭、会計年度職員)の検便及びノロウイルス検査についても事業者において実施すること」という事で、予算作成上人数把握が必要となりますので、対象人数についてご教授願います。	市職員等の人数につきましては、要求水準書(案)p18「(6)本市の配置職員数」を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
220	87	第5	1	(8)	③			e	業務従事者の健康管理	「市職員等又はそれらの同居人に嘔吐や下痢などのノロウイルス感染が疑われる症状が出た場合は、ノロウイルス検査を実施」という事で、予算作成上人数把握が必要となりますので、対象の貴市職員様の同居家族人数をご教授願います。	No.219を参照ください。なお、同居家族人数は、配置される職員によって異なるため、現時点でお示しできるものではありません。
221	87	第5	1	(9)					打合せの実施	「本市と打合せ」につきまして、貴市職員の対象者様についてご教授願います。	本市の参加者は市職員と栄養教諭を想定しています。その他、必要に応じて適宜参加者を調整します。
222	88	第5	1	(10)	②				緊急時(急病・災害等)の対応	災害に備え、備蓄品の常備や炊き出し支援などが考えられますが、本施設における災害時対応の内容について、貴市のお考えや、事業者に期待する内容があればご教示ください。	災害発生時には、早期に給食が届けられるよう学校給食センター本来の復旧に注力し、学校再開時に安心して給食提供できることを基本としています。
223	88	第5	1	(10)	②			d	緊急時(急病・災害等)の対応	「災害時等の対応として、この際に生じた経費や器物破損による修繕費用」において協議の上決定とありますが、事業者の責とならないものにつきましても協議となりますでしょうか、ご教授願います。	お見込みのとおりです。
224	88	第5	1	(10)	②			e	緊急時(急病・災害等)の対応	自主防災組織に貴市は含まれる認識でよろしいでしょうか。	必要に応じて本市職員との連携も想定しています。
225	88	第5	1	(10)	②			e	緊急時(急病・災害等)の対応	防災訓練等には、貴市職員も参加する認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
226	89	第5	1	(10)	⑦				実習生等の受け入れ協力	現在、教育実習生(大学・短期大学)を受け入れしている大学(短)を教えて頂く事は可能でしょうか。可能であればお示しを願います。	提示は控えさせていただきます。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
227	89	第5	1	(10)	⑦				実習生等の受け入れ協力	職場体験には、中学生および小学生の受け入れは事業期間中に想定していますでしょうか。	現在の実績は高校生以上の受け入れのみとなっています。学校からの要望があれば、協議のうえ決定したいと考えています。
228	89	第5	1	(10)	⑦				実習生等の受け入れ協力	この協力についての受け入れる方の検便検査費用・入室時の被服・他衛生用品等の事業者が経費的に負担する事がございましたらご教授願います。	受け入れを実施する場合は、検便検査費用、被服の貸与、他衛生用品等の必要な経費は事業者の負担とします。
229	89	第5	1	(10)	⑤			b	衛生検査	「事業者は、衛生検査として、原材料、加工食品および調理器具等について、微生物検査、理化学検査を行うこと。」との記載がありますが、食品納入業者及び原材料選定の目的で行う検査なのであれば、『原材料や加工食品の微生物検査、理化学検査』については市または製造業者・食品納入業者が行われる検査と認識していますが、事業者が理化学検査を行う理由をご教示ください。	実施方針等に関する個別対話結果No.44を参照ください。
230	90	第5	2	(2)				a	基本的な考え方	調理リハーサルは、供用開始時の献立の中から選出し、全食数調理を1回以上行うこと、とありますが、献立はいつごろいただけるのでしょうか。また、1か月分などまとめていただき、その中から事業者が選出するという認識でよろしいでしょうか。	詳細は、事業開始後に協議し決定します。
231	90	第5	2	(2)				a	基本的な考え方	配膳リハーサルでは、配膳員を配送校に配置して実施する場合、各配送校の配膳室は事前に日程協議を行えば、使用可能との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。配膳室の使用にあたっては、本市との協議を必ず実施し、報告してからにしてください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
232	90	第5	2	(2)				a	基本的な考え方	リハーサル実施にあたり、献立内からの選出という事で、貴市で調達している食材でのリハーサルという事が重要な事から貴市から業者に発注して頂き、食材費用は事業者へ請求頂くという事は、可能でしょうか、ご教授願います。	事業開始後に協議の上で決定します。
233	90	第5	2	(2)				b	基本的な考え方	食品ロスとならない様の配慮についてですが、全食数のリハーサルという事で、学校給食同様な適時での喫食を全食数で実施は難しい事と開業前に食中毒等の懸念(適時喫食とならない場合等)という事への配慮が第一に考えなければならない事から、ある程度の廃棄という事も考慮頂けないでしょうか、ご教授願います。	可能な限り食品ロスとならないよう配慮を期待しますが、廃棄も含めて、事業者の提案とします。
234	90	第5	2	(2)				e	基本的な考え方	DVD作成を、小学校児童用と中学校・一般用の2種類作成と記載があります。個々の内容についてご確認(質問)です。 ・小学校児童用は食育を中心とした内容 ・中学校、一般用は施設紹介を中心とした内容 コンセプトは、この様な内容に準じたDVD作成と考えれば宜しいでしょうか。	施設紹介のDVDの小学校児童用は、読み仮名や表現を工夫するなど、小学校1年生が見ても分かりやすいものを想定しています。
235	90	第5	2	(2)				e	基本的な考え方	DVDは小学校児童用及び中学校生徒・一般用の2種類となっています。期間が短い開業準備期間中にご用意出来るは1種類だと思われま。残り1種類は令和11年度末までにご用意することはいかがでしょう。	不可とします。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
236	91	第5	3	(2)					直送品等の発注業務	直送品の発注業務についてご確認いたします。 現在想定される直送品をすべてお示し願います。 ※冷凍・冷蔵デザート等、緑茶他について詳細にお願いいたします。	要求水準書(案)p.18「(7) 献立作成・食材調達」を参照ください。
237	91	第5	3	(1)					食数調整業務	食数調整業務や直送品等の発注業務を実施する際に必要なシステムや必要となる機械、必要な環境などがございましたらご教示願います。	事務用のPC、電話等を想定しており、特別なシステム等は想定していません。
238	91	第5	3	(1)				a	食数調整業務	貴市が示す食数とは、学校別の食数が示される認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
239	91	第5	3	(1)				a	食数調整業務	各配送校から翌月分の発注書を事業者が受領し、確認すること。と記載されていますが、各配送校からの受領方法についてご教示願います。	発注書の受領等については、基本的に紙媒体での受け取りとなります。紙媒体の受け取り方法については、要求水準書(案)p.104「(7) 文書等配送業務」の①dに示す方法等により実施します。
240	91	第5	3	(1)				a	食数調整業務	各月の予定給食数について、各配送校から事業者への発注・受領および、貴市への報告はどのような手段で行うことを想定しておりますでしょうか。(例：e-mail等) また、食数調整業務及び直送品等の発注業務に関しては、ペナルティの対象になるのでしょうか。	前段：配送校からの発注書の受領方法はNo.239を参照ください。本市への報告は受領した資料を本市担当者へ直接共有し、相談やすり合わせを実施しています。 後段：モニタリングの対象となります。要求水準を達成できない場合の対応は入札公告時に示す事業契約書(案)を参照ください。
241	91	第5	3	(1)				b	食数調整業務	試食会状況の作成には、学校給食センター内で実施する試食会も含まれるでしょうか。	お見込みのとおりです。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
242	91	第5	3	(1)				c	食数調整業務	各配送校からの変更の連絡については、提出期日は設けていますでしょうか(例えば、給食提供日の1週間前)。また、当日に給食実施数の変更はないという理解でよろしいでしょうか。	前段:要求水準書(案)p.91「(1)食数調整業務」a及びcを参照ください。 後段:学級閉鎖等の緊急でやむを得ない場合を除いては当日に変更することはありません。
243	91	第5	3	(1)				c	食数調整業務	「本市が、前日においても給食実施数の変更を指示する場合がある」との事で、この事から直送品の発注が間に合わず不足、または納品停止等の対応が間に合わず余剰在庫となった場合、どのような対応となりますでしょうか、ご教授願います。	前日の変更において直送品が不足する変更は基本的に想定していません。納品停止が間に合わなかった牛乳は賞味期限を確認のうえ、可能な限り翌日以降の使用数で調整しています。
244	91	第5	3	(2)					直送品等の発注業務	直送品の種類とアレルギー代替品の種類についてご教授願います。	直送品の種類はNo.236を参照ください。アレルギー代替品は、現状では、飲用牛乳代替の緑茶のみです。
245	91	第5	3	(2)				a	直送品等の発注業務	直送品等の発注について、直送品を取り扱う納入業者別に発注期限日をご教示願います。	No.216を参照ください。
246	91	第5	3	(2)				a	直送品等の発注業務	事業者は、受領した各配送校の発注書の食数に基づき、本市の確認を得たうえで直送品等の発注を行うこと。とありますが、発注書の作成は各学校において貴市職員が行うのでしょうか。また直送品等の納入業者への支払いは貴市が行うことから、発注と支払いが一体となるのが適切ではないかと思えます。発注と支払いを一体としていただけないでしょうか。	前段:各学校で作成された発注書を事業者の事務員が受け取り、処理します。 後段:不可とします。
247	91	第5	3	(2)				a	直送品等の発注業務	発注業務は毎日1回行うのでしょうか。頻度をご教示ください。	No.216を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
248	91	第5	3	(2)				b	直送品等の発注業務	給食除去対象者名簿が事業者の手元に届くのは、いつ頃でしょうか。	名簿については、各学校からの申請をもとに本市で作成し、年度末に名簿が作成でき次第、事業者へ共有します。また、年度内で随時申請があった方については、その都度共有いたします。
249	91	第5	3	(2)				c	直送品等の発注業務	発注の変更が発生した場合の発注期限日をご教示願います。	基本的には3営業日前の正午までの変更となります。
250	91	第5	3	(2)				d	直送品等の発注業務	直送品等の数量を納入業者と照合し、貴市に報告すること。と記載されていますが、納入業者との照会方法についてご教示願います。	納品書等と発注数を照合してください。
251	91	第5	4	(1)	①			b	検収業務	原材料由来の異物や傷み等が確認された場合は、事業者では判断が付けられないため、市職員様の判断において事業者が業務を行う認識でよろしいでしょうか。	本市に報告のうえ、本市が判断します。
252	92	第5	4	(1)	①			b	検収業務	貴市職員様の出勤後の納品につきまして、事業者で行っている検収業務に職員様が立ち会われるという解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	出勤後も基本的に立ち会う想定はありませんが、事業者による点検等により、不測の事態が生じた際は対応します。
253	92	第5	4	(1)	①			b	検収業務	「市職員の出勤前に納品される食材がある場合は、検収業務に関する具体的な連携方策について本市と事前に協議」とありますが、異常のある食材納品、納品予定数量と異なる納品等に対する判断、対応につきまして想定されている対応につきましてご教授願います。	No.251を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
254	93	第5	4	(1)	②			a	検収時に食品の過不足、品質不良、異物混入が認められた場合の対応	(※2つ目)直送品については、配膳員が可能な限り納品時立ち合いと記載があります。直送品の各配送校への納品時間帯をお示し下さい。 また、配膳員が委託した後の納品対応についてもお示し願います。	前段:直送品については、牛乳以外の物は配膳員の勤務時間内に納品となります(現在の配膳員の勤務は9時~14時)。時間外に納品となる牛乳は、各校配膳室の保冷庫に運送業者が納入することになっているため、配膳員の立ち合いは不要です。 後段:市の指示に基づき事業者にて対応いただきます。
255	93	第5	4	(1)	②			a	検収時に食品の過不足、品質不良、異物混入が認められた場合の対応	品質不良品の判断や納入業者への連絡・調整は本市が対応し、返品・交換については本市の指示に基づき事業者が対応すること、とありますが、返品・交換に関する業者への連絡は、食材発注を行う貴市の業務であると考えます。ゆえに、事業者は、返品・交換の補助を行うという解釈でよろしいでしょうか。	本市の指示に基づき事業者にて対応いただきます。
256	93	第5	4	(1)	②			a	表<食材等の納品目安>	直送品等の納入業者の配送時間をご教示願います。	No.254(前段)を参照ください。
257	93	第5	4	(1)	②			a	表<食材等の納品目安>	納入業者から本施設に配送される直送品等は、冷蔵または冷凍保管が必要な食品も該当しますでしょうか。また、本施設に配送される直送品等は、クラス分けされた状態での納品でしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:クラス分けは調理員にて実施していただきます。
258	93	第5	4	(1)	②			a	表<食材等の納品目安>	※駒里小学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳小学校の直送品等については、納入業者より本施設に配送されるため、各学校のコンテナと併せて配送車で配送する、とありますが、この場合の「直送品等」には牛乳等の冷蔵品は含まれるのでしょうか。また、上記小学校の直送品についても、当日納品となるのでしょうか。	前段:駒里小中学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳中学校においても牛乳のみは各学校への直送となり、牛乳以外の冷蔵品を含む直送品等は本施設に配送となります。 後段:支笏湖小学校に宅配業者より配送される牛乳のみが前日納品(毎日配送)となります。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
259	93	第5	4	(1)	②			a	表<食材等の納品目安>	食肉類、魚介類当生鮮食品で当日納品ができない場合とは、どのような事態でしょうか。また、これまでに前日納品となった際の参考例がありましたらご教示願います。	前段：食肉類等の納入業者が定休日のため、当日納品できない場合が想定されます。 後段：現状は食肉類を前日から衛生的に保管できるスペースがないため前日納品に対応していません。
260	93	第5	4	(1)	②			a	検収時に食品の過不足、品質不良、異物混入が認められた場合の対応	「駒里小中学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳中学校の直送品等については、納入業者より本施設に配送されるため各学校のコンテナと併せて配送車で配送する。」とありますが、直送品それぞれの寸法をご教示いただけますでしょうか。	「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(購入計画書)」を参照し、想定してください。
261	93	第5	4	(1)	②			a	検収時に食品の過不足、品質不良、異物混入が認められた場合の対応	「食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として当日納品とするが、当日納品ができない場合は、前日納品を行う場合もあるため、適切に温度管理ができるよう必要な冷蔵庫等を整備すること。」とありますが、最大の保管となる日の食材の詳細情報をご提示いただけますか？	食肉類で600kg程度となる想定です。
262	93	第5	4	(1)	②			a	表<食材等の納品目安>	各校に配送される直送品の納品時間をご教示ください。	No.254(前段)を参照ください。
263	93	第5	4	(1)	②			a	検収時に食品の過不足、品質不良、異物混入が認められた場合の対応	駒里中学校、支笏湖小学校、東小学校、東千歳中学校の直送品等については納入業者より本施設に配送されるとありますが、納入される食材の詳細をご教示いただけますでしょうか。	No.258(前段)を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
264	94	第5	5	(2)				a	給食業務における基本事項	「各調理担当者の調理エリア内の作業動線を示した作業動線図を作成」とありますが、エリアごと個別の作業動線図の作成画が必要という解釈でよろしいでしょうか、または、作業担当者ではなく食材の動きを示す作業動線図の作成でしょうか、ご教授願います。	1日の献立(食材)ごとに作成していただく想定です。
265	94	第5	5	(2)				b	給食業務における基本事項	調理衣区別での汚染区域用については、荷受け、検収、野菜下処理、高汚染食材下処理と洗浄室における洗浄作業との併用可能との解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	事業者にて適切な衛生管理となるように提案ください。
266	96	第5	5	(6)				b	下処理	「シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて洗浄すること」についての洗浄とは洗浄剤を使用せずでの洗浄という解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	必要に応じて洗浄剤を使用することも想定しています。
267	96	第5	5	(7)				a	釜調理	「中心温度が75℃1分以上の確認として85℃以上1分間加熱されたことを確認し、時間とともに記録する」との事は、ノロウイルス感染の懸念がある食材以外は、85℃以上で1分間の確認・記録という解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	お見込みのとおりです。
268	96	第5	5	(7)				a	釜調理	加熱時の中心温度測定は、75℃以上で1分以上または85℃以上1分間のどちらでしょうか。	ノロウイルス感染の懸念がある食材以外は、85℃以上で1分間の確認・記録を実施してください。
269	96	第5	5	(8)				a	揚げ物・焼き物・蒸し物調理	「中心温度が75℃1分以上の確認として85℃以上1分間加熱されたことを確認し、時間とともに記録する」との事は、ノロウイルス感染の懸念がある食材以外は、85℃以上で1分間の確認・記録という解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	お見込みのとおりです。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
270	96	第5	5	(8)				a	揚げ物・焼き物・蒸し物調理	加熱時の中心温度測定は、75℃以上で1分以上または85℃以上1分間のどちらでしょうか。	ノロウイルス感染の懸念がある食材以外は、85℃以上で1分間の確認・記録を実施してください。
271	96	第5	5	(8)				c	揚げ物・焼き物・蒸し物調理	「調理前のものを扱う者と調理済食品を運ぶ者は兼務せず」との事についてこの場合の調理前のものを扱う者というのは、汚染区域での野菜下処理作業を行った者や当該食材の汚染区域での移し替え作業をした者も対象となるのでしょうか、ご教授願います。	衛生管理の徹底を前提に事業者の提案とします。要求水準書(案)を修正します。
272	96	第5	5	(9)				a	和え物調理	加熱時の中心温度測定は、75℃以上で1分以上または85℃以上1分間のどちらでしょうか。	ノロウイルス感染の懸念がある食材以外は、85℃以上で1分間の確認・記録を行ってください。
273	97	第5	5	(11)	①			a	食物アレルギー対応食調理調理・配膳	食物アレルギー対応食数の最大100食とは、1献立あたり最大50食の理解でよろしいでしょうか。	小学生と中学生あわせて最大100食を想定しており、各献立で50食ずつを想定したものではありません。
274	97	第5	5	(11)	①			c	食物アレルギー対応食調理調理・配膳	「将来、原因食品を変更する場合」とは、対象アレルゲンの追加を想定されているのでしょうか。その場合、基本的には、要求水準書(案)で求められている「乳・卵」の除去食調理を前提とした調理設備および人員で対応可能な範囲での変更であるとの認識でよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：前提としては、原則、お見込みのとおりです。なお、本市の要望により、追加の調理設備や人員により対応する場合は、追加費用は本市の負担とします。
275	97	第5	5	(11)	①			f	食物アレルギー対応食調理調理・配膳	除去すべき食材が発生しない場合は、通常食を喫食する認識でよろしいでしょうか。その場合、食物アレルギー対応食対象者は、通常食の食器類を使用する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)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
276	97	第5	5	(11)	①			l	食物アレルギー対応食調理調理・配膳	アレルギー対応食は、対象者ごとにアレルギー対応食用配食容器に配膳すること。なお、通常食は各学級の食缶に配缶すること、とありますが、アレルギー用食器はアレルギー対応食のみに使用し、通常食は通常用食器を他の児童生徒と同じ食器カゴから取り出して使用するという認識でよろしいでしょうか。また、アレルギー用食器の提供・下膳イメージがありましたら、ご教示ください。	前段：誤配や誤食などの事故を防ぐことを前提とした最善な方法を提案してください。 後段：詳細な運用は事業者決定後に協議します。
277	97	第5	5	(11)	①			k	食物アレルギー対応食調理調理・配膳	「食物アレルギー対応食は、原材料と調理後のメニューの両方について保存食をとること」とありますが、通常食と同一原材料についてもアレルギー対応食用として原材料の保存食を別に採取するという解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	お見込みのとおりです。
278	98	第5	5	(12)					特別給食	特別給食の中に、リザーブ給食の記載がありますが現在実施されているリザーブ給食の実例についてお示し願います(数種類の献立事例)	リザーブ給食は現在実施していません。
279	98	第5	5	(12)	①				特別給食対象	特別給食の提供は全校一斉ではなく、学校別に行うという認識です。添付資料8に70食分の特別給食献立例の記載がありますが、特別給食の最大提供食数は1日何食の想定でしょうか。(添付資料11で特別(バイキング)給食用食器は「必要数」調達するよう記載されているため)	最大110食を想定しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
280	98	第5	5	(12)	①				特別給食対象	コンテナ積載にも関わるため、特別給食実施日の他の給食の提供状況をご教示いただけますでしょうか。例えば他学年の給食提供が一部不要な日等に行っているのでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.46を参照ください。
281	98	第5	5	(12)	①			b	特別給食対象	支笏湖小学校、東小学校、北進小・中学校、駒里小・中学校は小規模のため全学年及び全教職員を対象とした特別給食を提供とのことですが、配缶数は添付資料5に記載のある学級数ではなく、添付資料8のように学校全体の人数に応じた配缶数との理解でよろしいでしょうか その場合、各学校の配缶数をお示ください。 (例)東小学校(全児童数25名、教職員13名)計38名・・・配缶数は1	前段:お見込みのとおりです。 後段:北進小・中学校は、人数により配缶数2の可能性があり、それ以外は配缶数は1を想定してください。
282	98	第5	5	(12)	③				特別給食 特別給食の提供	特別給食(セレクト・バイキング・リザーブ給食等)の調理員による配膳補助での移動については、各自自家用車での移動でよろしいでしょうか、また貴市栄養教諭、栄養士の移動について送迎等を事業者が負担するなどございましたら、ご教授願います。	前段:可とします。 後段:本市の栄養教諭、栄養士は公用車にて移動します。
283	99	第5	5	(12)	②			a	特別給食 実施回数・実施日	参考で提示いただいた実績は各小学校年1回とのことですが、同日に複数校対応した実績はございますでしょうか？	同日に複数校対応したことはございません。
284	99	第5	5	(12)	②			a	特別給食 実施回数・実施日	特別給食について、同日に2校以上実施する日はございますでしょうか。	No.283を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
285	99	第5	5	(12)	②			a	特別給食 実施回数・実施 日	特別給食1回あたりの最大食数をお示ください。	No.279を参照ください。
286	99	第5	5	(12)	③			a	特別給食 特別給食の提 供	「特別給食の実施日は、特別給食用献立とそれ以外の通常献立の2種類とする。」とありますが、例えば70食の特別給食を実施する日には、残りの7,930食分を1献立で用意するということでしょうか。	小学生用の献立が特別給食用献立とそれ以外の通常献立の2種類となる意図で、中学生用献立とあわせると3種類となります。
287	99	第5	5	(12)	③			b	特別給食 特別給食の提 供	調理員は、児童・生徒と喫食をすることはありますでしょうか。	想定していません。
288	99	第5	5	(12)	③			b	特別給食 特別給食の提 供	体育館等で実施される特別給食(バイキング方式等)について、再加熱・温度管理・機器仕様・運用手順等の具体的な要求基準を整理いただく予定はございますでしょうか。	現在の内容以上の要求水準を示す想定はございません。
289	100	第5	5	(14)				f	配缶	「・・・学級に1本を提供するドレッシング・ソース等のボトルは、学級別にコンテナに格納すること」とありますが、添付資料11_食器・食缶リスト中にはソースボトルが見当たりません。収納計画にも関わるため、想定しているソースボトルのサイズをご提示いただけないでしょうか。	160mlサイズ(高さ12cm程度)の既製品のボトルを想定しています。
290	101	第5	6	(1)				l	共通事項	コンテナを配膳室から配送車両まで運搬する際には、2人以上の人員(配膳員も可)で作業を行うこととあります。現状の各学校配膳員配置人数と勤務時間、配送員の人数と勤務時間をご教示願います。また現状配送補助員がいる場合には、人数と勤務時間についてご教示願います。	前段: 現在、配膳員の配置数については、学校規模に応じ、2名～4名の配置とし、勤務時間は9時～14時となっています。 後段: 現在、配送は運転手の他、配送助手1名で運用しています。勤務時間は9時00分～14時30分となっています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
291	101	第5	6	(1)				l	共通事項	コンテナの運搬は2名以上で作業を行なう規定となっておりますが、センターから学校、及び、学校敷地内での運転業務についての人数の規定はございますでしょうか。	規定はありませんが、安全な業務遂行が実施できる体制づくりを含め提案ください。
292	101	第5	6	(3)					配送車の調達・整備	小規模校・園において、コンテナ用の配送車ではなく軽トラック等での配送を想定している学校はありますか。	実施方針等に関する個別対話結果No.47を参照ください。
293	102	第5	6	(2)				a	配送・回収計画書の作成	参考資料として現状の配送計画をご教示いただくことは可能でしょうか？	提示する予定はございません。
294	102	第5	6	(3)				a	配送車の調達・整備	参考資料として現状の配送車両の規格や仕様をご教示いただくことは可能でしょうか？	提示する予定はございません。配送計画、コンテナサイズ等を踏まえて適切なサイズを提案ください。
295	102	第5	6	(2)				b	配送・回収計画書の作成	文科省の35人学級へ移行は、本事業の業務としては対象外という理解でよろしいでしょうか。	令和11年度には中学2、3年生が35人学級に移行となるため、「添付資料5 令和7年度児童生徒数及び児童生徒数の推計」の学級数を基に試算ください。添付資料5を修正します。
296	103	第5	6	(5)					配送業務	配送業務完了から回収業務開始までの間、配送校敷地内で車両が待機可能な学校はございますでしょうか。	現在、支笏湖地区及び東千歳地区では近隣の公共駐車場に駐車可能としており、本事業でも同様の対応が可能な想定です。
297	103	第5	6	(5) (6)					配送業務、回収業務	要求水準書に記載はありませんが、配送・回収時に運転者の他、配送助手者が原則必要でしょうか。	No.291を参照ください。
298	104	第5	6	(7)	①				学校給食の配送・回収業務の実施日	既存給食センターにおける文書運搬車の車種や仕様、台数をご教示願います。また運転手や補助員の人数と勤務時間についてもご教示願います。	前段：現在は普通車バン1台で対応しています。 後段：現在は運転手と助手の2名体制（給食等配送と兼務可）とし、勤務時間は9時00分～14時30分となっています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
299	104	第5	6	(7)	①			d	学校給食の配送・回収業務の実施日	「学校側からの文書等が入った鞆等を受け取り、本施設に持ち帰り」とは、給食配送後のタイミングまたは、給食喫食後のコンテナ回収時でしょうか、ご教授願います。	給食配送後のタイミングとなります。
300	104	第5	6	(7)	①			e	学校給食の配送・回収業務の実施日	[本施設に持ち帰った文書等は、午後3時を目途に文書棚に仕分ける]とありますが、各学校のコンテナ回収から本施設到着、その後「文書運搬車」に積み替え本市市庁舎文書棚へ仕分けを3時目途という解釈でよろしいでしょうか、ご教授ください。タイムスケジュール的にかなり余裕がないペースと推察されますが、現在もこのようなタイムスケジュールで間に合っているのでしょうか、ご教授願います。	学校側からの文書等が入った鞆等を受け取るのは、給食配送時となります。
301	104	第5	6	(7)	①			f	学校給食の配送・回収業務の実施日	市庁舎と本施設間の運搬に使用する車両は配送車と別途の記載があります。別途準備車両は何台必要でしょうか。また、車両の種類(普通車バン、軽自動車ワゴン等)についてご教授願います。	No.298(前段)を参照ください。
302	104	第5	6	(7)	①			f	学校給食の配送・回収業務の実施日	文書運搬車につきまして、現在ほどの程度の車両を使われているのでしょうか、ご教授願います。	No.298(前段)を参照ください。
303	105	第5	7	(1)					配膳員について	適切な配膳業務の実施を検討するために、各配送校の見学会を実施していただけないでしょうか。	配送校の現地見学は予定していません。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
304	106	第5	7	(1)					配膳員について	<ul style="list-style-type: none"> ・各配送校(配膳員不要校は除く)への配膳員数および勤務時間についてお示し下さい ・各配送校について、添付資料14には、エレベータおよび昇降機の設置有無の記載はありますが、各配膳実施校の配膳方法を詳細にお示し下さい。 ・各配膳校の配膳に使用する移動機器(ワゴン等)や、校内の運搬先を(エレベーター前・各階のクラス前など・各階の諸室など)をお示し下さい。 	<p>1点目: No.290(前段)を参照ください。 2、3点目: 現在提供できる内容は要求水準書(案)に示すとおりです。詳細は本事業開始後に示します。</p>
305	105	第5	7	(1)				a	配膳員について	<p>現状配膳員の代替要員は何人確保されているかご教示願います。 また、学校行事がある日に配膳員が一斉に休みを取得したケースは年にどのくらいありますでしょうか。代替要員の人数と頻度をご教示願います。</p>	<p>前段: 代替要員の人員は受託先の裁量に委ねているためお示しできません。 後段: これまで配膳員が配置予定人員を下回ったことはありません。</p>
306	105	第5	7	(1)				g,h	配膳員について	<p>業務実施にあたり、配膳員は手洗い・消毒を徹底すること、食器、食缶及び直送品等の確認をする時は、必ず手洗い・消毒を実施し、使い捨て手袋を着用すること、とありますが、添付資料14 配膳室の状況に記載されている配送校(小学校18校、中学校7校、高等支援学校1校、保育所1箇所、計27施設)の調査結果によると、調査対象となった全ての配膳室において、手洗い設備はなし、とされています。手洗い・消毒の徹底が出来ないため、本事業から配膳業務は外してもらえないでしょうか。</p>	<p>不可とします。</p>

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
307	106	第5	7	(2)	①			i	配膳業務準備	「本施設からの配送品の温度を放射温度計で確認し」とありますが、各学校への給食到着後に配膳室で食缶のふたを開けて、配膳員による温度測定を行うという事の解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	お見込みのとおりです。
308	106	第5	7	(2)	①			k	配膳業務準備	「小荷物昇降機により各階へ移送」する際に使用する配膳車等は、既存品を利用できますか。もしくは、事業者で調達するのでしょうか。事業者で調達する場合は、各学校の必要数をお示しください。	配膳車等がある学校は既存品を利用させていただき想定です。
309	107	第5	7	(2)	③			b	配膳業務片付け	米飯及びパンの残滓は所定の方法により納入業者に返却と記載があります。米飯については、業者からセンターに納品され容器(食缶等)に入替えた状態で各配送校へとの理解の中で米飯外注業者へ残滓返却されるのでしょうか。また、米飯の残滓残量についてはどの様にお考えでしょうか。	前段：現状は弁当箱方式となっています。食缶から飯椀に盛り付ける方式となった場合の運用はNo.29を参照ください。 後段：米飯の残滓残量の把握は事業者の業務範囲外です。
310	107	第5	7	(2)	②			a	配膳業務給食時	「各階の学校指定場所より児童生徒へ給食を受け渡す」とありますが、指定場所に配膳員が待機し受け渡しを行うという解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	お見込みのとおりです。なお、各学校での詳細な運用は事業者決定後に各学校と協議してください。
311	107	第5	7	(2)	②			b	配膳業務給食時	「職員室については、教職員の盛付けまでを配膳員が行うこと」とありますが、職員室内配膳台で盛付し、各教員デスクへの配布というところまで行うという解釈でよろしいでしょうか、ご教授願います。	基本的には盛り付けまでとなりますが、学校ごとに人数規模や配膳作業スペースが異なり、各学校で効率の良い方法で行っております。詳細につきましては、学校と協議の上ご対応お願いいたします。
312	107	第5	7	(2)	②			e	配膳業務給食時	食器類の不足等の対応につきまして、現在の対応例をご教授願います。	予備も含めて配送しているため、その中で対応しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
313	108	第5	7	(2)	③			c	配膳業務片付け	牛乳パックのリサイクルを始める学校があった場合は、学校でのリサイクルを優先し、事前に本市と事業者で協議を行い決定した方法等により、事業者は対応すること。という記載があります。業務内容が定かではないと、配膳員の人数が変わる可能性があるため、事業者側のリスクが非常に高いです。入札にあたり必要となる配膳員の数をお示しいただけないでしょうか。	牛乳パックのリサイクルを始める学校があった場合であっても配膳員を増員しない範囲での対応を想定しているため、配膳員の配置人員に当該作業を見込む必要はありません。
314	108	第5	7	(2)	③			c	配膳業務片付け	未開封や飲み残しの牛乳は各学級で1つの食缶等にまとめて返却する想定である、と記載があります。未開封の牛乳や飲み残しの牛乳の年間の量をご教示願います。	年間の量は集計していませんが、食缶に入りきらないほどの残量となることはありません。
315	108	第5	7	(2)	③			d	配膳業務片付け	飲み残しの牛乳をし1つの食缶へまとめて返却とございますが、P108(3)残渣処理にて残渣の計量・記録する際にデータが不透明になります。どのように考えればよろしいでしょうか？	飲み残しの牛乳を含むものとしての残渣の記録と捉えています。
316	109	第5	8	(1)				h	洗浄	食器の更新について、貴市指定食器等がございましたら、ご教授願います。	「添付資料11 食器・食缶等リスト」に示すとおりです。
317	110	第5	8	(3)				d	残渣処理	廃油は、廃油庫において衛生的に保管し、事業者において適切に回収・処分する事と記載がありますが、廃油を買い取り処分の場合、売却の金額処理についてお答え下さい。	廃油を買い取り処分した売却金額について、本市の歳入として扱うことは想定していませんので、事業者が責任をもって適切に処分してください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
318	110	第5	8	(3)				a	残滓処理	指示があった場合は、学年ごと学給ごとの計量、記録もおこなうこと、とありますが、その頻度について想定されておりましたらご教示ください。	当該時点の必要性に応じて調査等を実施するため、現時点で頻度の想定はできません。実施する場合は事前に協議を行った上で指示することを想定しています。
319	110	第5	8	(3)				a	残滓処理	「学校から回収された残滓は、毎日、学校・食缶ごとに計量・記録し、本市に報告すること。なお、指示があった場合は、学年ごと学級ごとの計量、記録も行うこと」とありますが、どのような時に指示が起こりえますか？	残滓量の調査等を臨時的に実施する必要性が生じた場合を想定しています。
320	111	第5	9	(1)				d	献立作成支援	だしは、煮干し、昆布、かつお、とりがら、豚骨から抽出し、とありますが、添付資料7物資購入計画から煮干しおよび豚骨が見受けられなかったため、納品形態についてご教示ください。	煮干しは、「乾物類」に記載があります。豚骨については、ガラパックからだしを抽出することを想定しています。
321	112	第5	9	(1)					献立作成支援	手作り給食は、同時に2献立発生することはありますでしょうか。	「添付資料6 新学校給食センターの想定献立」の4週目木曜日に示すとおり、小学校で「鶏肉のハーブ焼き」、中学校で「ちくわ磯辺天ぷら」のように、同時に手作り給食が発生する可能性はあります。
322	112	第5	9	(1)					献立作成支援	災害時など非常時の食事を想定した献立を提供する、とありますが、給救カレー等は市が調達するという認識でよろしいでしょうか。	表中に示した内容はあくまでも想定内容のため、献立を採用する場合の対応は、事業開始後に事業者と協議のうえ決定します。
323	112	第5	9	(1)					献立作成支援	可能な限り手作り給食を実施する、とありますが、添付資料7物資購入計画に記載されている手作り献立のみ実施する想定でよろしいでしょうか。	「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画(購入計画書)」はあくまでも現時点の想定を示したものです。これ以外にも発生する場合がありますが、内容としては焼き物や揚げ物で生鮮食材に下味や衣をつけて加熱調理することや専用釜で調理したタレをかけるなどの内容を想定しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
324	112	第5	9	(2)	b				食育啓発活動の支援	ICTを活用した食育支援に係る映像配信、著作権処理、データ管理、セキュリティ対策等について、運用区分や責任分界点について整理・明示されるご予定がございますでしょうか。	現時点での想定はないため、事業開始後に事業者と協議のうえ決定します。
325		添付資料5							児童生徒数及び児童生徒数の推計	特別支援学級の扱いについて、食缶の要件で適正なサイズとございましたが、1クラス計上(例:千年小学校は4名で2クラスなので2名用の容器が2クラス分必要)、あるいは特別支援学級は学校単位で1クラスでまとめるなどご教示をお願いします。	「添付資料5 令和7年度児童生徒数及び児童生徒数の推計」に現状の食缶数の資料を追加しますので、参照ください。
326		添付資料5							児童生徒数及び児童生徒数の推計	各学校の教職員分の食器食缶セットの数は1セットでよろしいでしょうか。異なる場合は、各学校の教職員分の食器食缶セットの数をご指示ください。	No.325を参照ください。
327		添付資料5							児童生徒数及び児童生徒数の推計	各学校の特別支援学級分の食器食缶セットの数は1セットでよろしいでしょうか。異なる場合は、各学校の特別支援学級分の食器食缶セットの数をご指示ください。	No.325を参照ください。
328		添付資料5							児童生徒数及び児童生徒数の推計	小規模校(北進小、北進中、駒里小、駒里中、東小、東千歳中、支笏湖保育園、千歳高等支援学校)の食器食缶セット数は、学級の合計の欄の数値に、職員室分のプラス1を加えた数と考えてよろしいでしょうか。学級数と必要な食器食缶セット数が異なる(複数の学級が合同で喫食する等)場合は、具体的なセット数をお示しください。	No.325を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
329		添付資料5							児童生徒数及び児童生徒数の推計	35人学級を導入する予定があれば、35人学級導入を想定した各学校・園の供用開始年および事業期間内最大の食器食缶セット数をご提示ください。	No.295、325を参照ください。
330		添付資料5							児童生徒数及び児童生徒数の推計	給食提供開始の令和11年における、各学校の食器食缶セット数の推計値をお示しいただけないでしょうか。	No.325を参照ください。
331		添付資料6							想定献立	使用する食器欄に「弁当箱」と記載されている箇所は、将来的に「飯椀」になると思われませんが、「カレー皿を使用する献立の日は、飯椀をセンターから持っていなくてよい」と考えてよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.55を参照ください。
332		添付資料6							想定献立	資料を確認する限り、アレルギー除去食は、2献立同時対応や1献立中に2品目の組み合わせはないようなので、1日あたり1献立1品目の対応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。
333		添付資料6							想定献立	添付資料6でお示しいただいている献立以上に、回転釜の台数を多く使う献立の組み合わせはないとの理解でよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.54を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
334		添付資料 6							想定献立	<p>丼メニューの日には最大5点(麺丼+汁椀+大皿+大皿+トレイ)の食器構成が示されていますが、今後毎日のトレイ収納を考慮すると、現行のコンテナ収納に比べ収納効率の低下が懸念され、貴市の負担増(コンテナ増設等)につながる恐れがございます。</p> <p>弊社にて献立に対する食器の組み合わせを精査しましたところ、丼メニューの日でも4点の組み合わせで十分な配膳が可能ではないかと考えました。食器組み合わせの適正化はコンテナ台数の抑制に加え、配送コスト削減、洗浄・作業動線の円滑化による水光熱費や人件費の削減、調理員の作業負担軽減にもつながります。食器の組み合わせについて、貴市に不利益が生じないこと、「食育の観点」や「必要栄養量の確保」を満たすことを前提に、現場の運用効率と経済性を考慮した最適化の提案を行うことは可能でしょうか。</p>	<p>当該日は汁椀、大皿、麺丼、トレイの4点となります。要求水準書(案)を修正します。</p>
335		添付資料 6							想定献立	<p>献立について、加水量をご教示いただくか、または目安となる盛付重量をご教示ねがいます。</p>	<p>一人当たりの量は以下のとおりです。</p> <p>スープ、みそ汁： 小学生 低学年150ml 中学年180ml 高学年210ml 中学生 240ml</p> <p>麺類： 小学生 低学年240ml 中学年300ml 高学年350ml 中学生 390ml</p>

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
336		添付資料7							物資購入計画 物資購入簿	物資購入簿(想定献立)内、小学校の4週目水曜日の購入簿に「鶏卵 全卵 生」とありますが、要求水準書35頁「魚肉類下処理室」では「卵は液卵を使用」と記載があります。前述の想定献立でも生ではなく液卵を使用するという点でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
337		添付資料7							物資購入計画 物資購入簿	物資購入簿に記載以上の食材を使用する日はないとの認識でよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.57(前段)を参照ください。
338		添付資料7							物資購入計画 物資購入簿	冷蔵庫等の容量算出のため、食材ごとに前日入荷と当日入荷の区別を追記いただくとともに、Excelデータにて公表いただけないでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.57(後段)を参照ください。
339		添付資料8							セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	バイキング給食で提供される献立の内、学校直送品と本施設調理の品目をお示ください。	直送品等はなく、全て本施設に搬入の上、調理・配送となります。
340		添付資料8							セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	小規模校でバイキング給食を提供する際にも、学校直送品は本施設から配送という認識でよろしいでしょうか。	バイキング給食で直送品等はなく、全て本施設に搬入の上、調理・配送となります。
341		添付資料8							セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	バイキング皿に盛りつける献立は、施設内で調理・盛り付けまでを実施する認識でよろしいでしょうか。また、学校内で盛り付けする献立がありましたらご教示願います。	現在は現学校給食センター内で調理・盛り付けを行い、配送しています。なお、現在のバイキング皿に盛り付けて配送する方法は温度管理に課題があることから、適切に温度管理ができる提供方法等を提案ください。
342		添付資料8							セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	ポイル調理(いなり寿司、焼きナポリタン、トマト味ミニハンバーグ)はすべて真空パックに入った食品をポイルする調理法でよろしいでしょうか。また、その場合3品を1度に同じ釜で加熱してもよろしいでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.59を参照ください。
343		添付資料8							セレクト・バイキング・リザーブ給食献立(参考)	もずくスープの調理内容に「3釜からとる」と記載が理解できないのでご教示ねがいます。	実施方針等に関する個別対話結果No.60を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
344		添付資料 9							必要諸室リスト	一般エリア、付帯施設にある機械室、電気室につきまして、事業者側の判断で必要と思われるもののみを部屋とすることでよろしいでしょうか。	事業者の提案としますが、屋外を想定されている場合は、冬季の積雪等を十分に考慮した提案としてください。
345		添付資料 11							食器・食缶リスト	「参考仕様等」欄に記載されております麺丼サイズは汎用品ではない特殊規格と思われるのですが、調達コスト縮減およびメンテナンス性(更新性)向上の観点から、同等容量の汎用規格品(例: φ180mm程度)の提案も許容されますでしょうか。	小学校と中学校で兼用となることを想定したサイズとしています。小学生でも扱いやすく、中学生の容量でも適切に盛り付けられる食器サイズを提案してください。
346		添付資料 11							食器・食缶リスト	カレー皿・麺丼は5000枚しかありませんが、小中兼用ということでしょうか。	お見込みのとおりです。
347		添付資料 11							食器・食缶リスト	「30バイキング給食用食器、籠類、食缶類、配膳器具類」について、現在使用している仕様等を教えてください。 盛り付け用の大皿(デリカバット)、ランチプレート、デザートスプーン、デザートフォーク、オーガナイザー等、大きさ、参考型式、参考寸法等ご回答願います。	実施方針等に関する個別対話結果No.58を参照ください。
348		添付資料 11							食器・食缶リスト	「30バイキング給食用食器、籠類、食缶類、配膳器具類」について、数量欄に「必要数」と記載されておりますが、最大必要数量をご提示ください。 もしくは、現在使用している最大数量でもかまいません。	No.279を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
349		添付資料 11							食器・食缶リスト	31配膳台の欄に「運搬時や配膳時に食缶が滑り落ちないように安全設計されたもの」と記載がありますが、運搬にも使用されているのでしょうか。資料16の既存品の配膳台を拝見しましたが、特に上に載せた食器や食缶が落ちないように枠は汁食缶用の穴以外は見受けられませんでした。今後も同様の運用をされるのか。また、同様の仕様の物を予定されているのでしょうか。	実施方針等に関する個別対話結果No.50を参照ください。
350		添付資料 12							移設可能機器リスト	移設可能機器の図面データをいただくことは可能でしょうか。また移設機器についても事業期間内は修繕で対応し、大規模修繕や更新については提案に含まないという理解でよろしいでしょうか？	前段：提供できる図面データはありません。後段：活用する場合は、事業者の責にて適切に修繕いただき、事業期間内に更新が必要となった場合は事業者の負担にて更新してください。
351		添付資料 13,15							配送校施設台帳、配送校におけるエレベーターの設置状況	EVが配置されていない学校は運搬者等に積み替えて学級運搬とし、配置されている学校はコンテナごと各階へ運搬し、お示しいただいた施設台帳から通常学級を読み取りコンテナ台数を設定するという理解ですが、その場合クラスごとでなくフロアごとの収容検討でよろしいでしょうか？	配膳業務が適切に実施されるよう提案ください。
352		添付資料 14							配膳室の状況	支笏湖保育所では食缶を保育所入口の食缶入れに配送するとありますが、コンテナでの配送ではないという認識でよろしいでしょうか。また現在休所中の保育所が開所した場合は、どのような配送方法となるか(支笏湖保育園と同様に食缶入れに配送するのか、その他の方法か)、ご教示いただけますでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。なお、運搬時は支笏湖小学校と同じコンテナに収納しています。後段：支笏湖保育所と同様の配送方法になるものと想定しています。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
353		添付資料 14							配膳室の状況	配送校(小学校18校、中学校7校、高等支援学校1校、保育所1箇所、計27施設)の調査結果によると、調査対象となった全ての配膳室において、空調設備はなしとされています。また洗濯機やパネルヒーターがある学校とない学校が見受けられます。空調設備や洗濯機、ヒーターの必要性がある場合、学校側の設備は事業者では対応ができません。これら設備の追加があった場合、配膳校で使用する水道光熱費も含めて貴市負担という理解でよろしいでしょうか。	配送校の配膳室内にて工事を伴うような設備の導入は想定していません。本市及び学校へ事前に確認の上、備品等として事業者にて購入することは可とします。その場合の光熱水費は本市で負担します。
354		閲覧資料 2							地質調査	液状化調査をしているかどうかを含め、土質調査の有無を知りたいので、当該地質調査の報告書をご提供いただけませんか。もしくは、事業予定地の土質についての情報をご提供いただけませんか。	「閲覧資料 2 事業予定地近隣地盤調査資料(参考)」を参照ください。土質に関して、現時点で提供できる資料は本資料のみとなっています。
355									現況測量	敷地内高低差や工作物の有無を明らかにした現況測量を行っていただければ、データをご提供いただけませんか。	「閲覧資料 1 事業予定地地積測量図(参考)」以外の測量は実施していません。
356		添付資料 15							配送校におけるエレベーターの設置状況	エレベーターについて、ドアのW寸法とH寸法(間口有効)とカゴ内のW、D、Hの各有効寸法をご提示ください。	実施方針等に関する個別対話結果No.61(後段)を参照ください。
357		添付資料 16							配膳台・コンテナ仕様(参考)	参考までに学校給食用配膳台のメーカー名や型式をご提示ください。	以下のとおりです。 メーカー名:株城南 型式:B-1型親子式、千歳市型に加工
358		添付資料 16							配膳台・コンテナ仕様(参考)	既存の学校給食用配膳台に食器食缶を載せ、配膳している様子と運搬している様子の写真か図面をいただけませんか。食器食缶等が新しくなりますので、載せた状態の並び等確認をさせていただきます。	添付資料16 配膳台・コンテナ仕様(参考)に写真を追加しますので、参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
359		添付資料 16							配膳台・コンテナ仕様(参考)	学校給食用配膳台に載せる学校への直送品(牛乳、パン、麺等)の容器の外寸、メーカー、型式をご提示ください。	米飯保温箱(縦38cm、横48cm、高さ26cm)1箱あたり弁当箱20箱収納可 牛乳(24個で縦24cm、横19cm、高さ12cm)パン番重(縦42cm、横65cm、高さ18cm)丸パン1箱あたり小学校35個中学校30個、角食パン45個収納可 麺箱(縦36cm、横48cm、高さ26cm)1箱あたり40食収納可 なお、米飯については食缶となった場合も考慮して提案してください。
360		添付資料 16							配膳台・コンテナ仕様(参考)	学校給食用コンテナ仕様書に「本資料は、現在の学校給食センターで使用しているコンテナの仕様書を参考として提示するものであり、本事業においてこの仕様に準拠する必要はありません。」と記載がありますが、コンテナ寸法および消毒方式についても事業者提案によるものと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
361		添付資料 11							食器・食缶リスト	【食器・食缶リスト 食器類】樹脂食器の外側はPEN樹脂(ポリエチレンナフタレート)とPPSU樹脂(ポリフェニルスルホン)もしくはPES樹脂(ポリエーテルスルホン)の配合でもよろしいでしょうか。	No.157を参照ください。
362		添付資料 11							食器・食缶リスト	【食器・食缶リスト 食缶】主菜・副菜用食缶は9リットル程度でもよいのでしょうか。	給食提供に支障がなければ、問題ありません。
363		添付資料 11							食器・食缶リスト	【No.5 麺丼】規格サイズのΦ164×64mm・770mlでもよろしいでしょうか。	No.345を参照ください。

■要求水準書(案)に関する質問への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
364									特別支援学級	特別支援学級の生徒は通常教室と一緒に給食を食べるとの認識でよろしいでしょうか。	学校や学級により異なり、給食を通常学級で食べる児童生徒もいるほか、特別支援学級の児童生徒のみで食べる場合もあります。
365									米飯	米飯の到着時間は何時になりますか。また、学校到着までに時間を要しますので、米飯は2時間喫食の対象外と考えてもよろしいでしょうか。	前段：概ね9時40分以降になります。 後段：米飯に関しては2時間喫食の対象外です。
366									敷地形状	敷地内の現況地盤高さのわかる資料があれば、ご教示ください。	No.355を参照ください。
367									炊き出し等の支援	災害時の支援は考慮しなくてよいと考えてよろしいでしょうか。	災害時の対応については、要求水準書p.88「② 緊急時(急病・災害等)の対応」に示すとおり、事業者の提案を踏まえて本市と協議のうえ決定します。

千歳市新学校給食センター整備運営事業
 ■要求水準書(案)に関する意見への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
1	5	第1	3	(3)	③	エ			維持管理業務	事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回る場合は、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする、とありますが、提案内容が要求水準として採用された場合でも、事業者の知的財産権や独自ノウハウを保護するための具体的な仕組みや契約条項はありますか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.172を参照ください。
2	18	第1	6	(8)					米飯に係る留意事項	事業者の提案内容における水準が、要求水準書に示された水準を上回る場合は、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする、とありますが、提案内容の中で企業秘密に該当すると考える部分を秘匿化するなどの措置は可能ですか。	ご意見として承ります。なお、飯椀についても建設業務の食器・食缶等の調達業務に含むものとし、維持管理業務の食器・食缶等保守管理・更新業務の食器類2回の一斉更新の対象としています。初期調達した飯椀は同規格の汁椀の予備分として活用する等、具体的な管理方法は事業者の提案とします。
3	34	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 食品庫	2献立を2週間分程度保管できるスペースを確保することとありますが、調理スペースを十分に確保するために、1週間分としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
4	34	第2	2	(1)		ア		c	調理エリア 軽量室	計量室の記載の中で電動式缶切り機を設置との記載がありますが、電動式と固定しないで別の缶切り器具も可能として頂きたい(代替例/ドカイチ缶切り機等) ※理由/自動缶切り機は1号缶については固定できるが、2号缶などを缶切りする場合に固定が難しく、蓋の金属片(糸状)が混入する恐れがあります(2度切り部分から…)	原案のとおりとします。

■要求水準書(案)に関する意見への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
5	36	第2	2	(1)		ア		b	調理エリア 油庫	油の納品・回収作業はタンクローリー又は一斗缶により納品を行うことを予定していますが、収納場所等の兼ね合いからタンクローリーで納品していただくことを希望します。	ご意見として承ります。
6	42	第2	2	(1)		イ			一般エリア 運転手控室	食器・食缶を別送とする運用を採用する場合、控室を使用する機会がほとんど発生しないものと考えられます。 そのため、控室を別途設けることなく、既存の事業者用休憩室を控室兼用とさせていただくことを提案いたします。 この運用とすることで、余剰スペースを削減しつつ、必要な休憩・待機機能を十分に果たせると考えております。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.112を参照ください。
7	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の 調達業務	食器外側の材質はPEN/PESと原材料を指定されておりますが、1メーカーでしか製造していない食器かと存じます。 事業全体の公平性・競争性を担保するために、同上原材料の指定について再度検討いただきますようお願いいたします。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.157を参照ください。

■要求水準書(案)に関する意見への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
8	63	第3	3	(5)	④			c	食器・食缶等の調達業務	上記の食器同様に箸についても原材料指定されております。 事業全体の公平性・競争性を担保するために、他自治体での導入実績等から、SPS樹脂や強化ナイロン樹脂等を含め、再度検討いただきますようお願いいたします。	原案のとおりとします。
9	104	第5	6	(7)					文書等配送業務	「文書等配送業務」について、取り扱う文書には、児童生徒の個人情報や教職員の人事情報など、機密性の高い情報は含まれますでしょうか。仮に含まれる場合、民間事業者の配送員がこれを取り扱うことによる万一の情報漏洩リスク(紛失・盗難・誤配送)について、貴市はどのようにリスクヘッジをお考えでしょうか。万が一の事故の際、事業者が負うべき損害賠償責任の範囲が、給食事業の対価に対して過大となる懸念があります。	児童生徒の個人情報や教職員の人事情報など、機密性の高い情報は含まれていませんが、取り扱う文書については、個人名を含む場合があります。その取り扱いへの対応は、入札公告時に示す事業契約書(案)を参照ください。
10	107	第5	7	(2)	③			a	配膳業務片付け	小荷物昇降機及びエレベータのない配送校については学校と協議し実施方法を決定と記載があります。 具体的な方法の(配膳方法についても)明記がなければ配膳員の配置人数や勤務時間帯について決定しづらい要因となります。また運営事業費決定に不安要因が残ります。 対象配送校について、各学校と協議の上、詳細な内容の提示をお願いいたします。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.290(前段)を参照ください。

■要求水準書(案)に関する意見への回答

No.	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
11		添付資料 6							想定献立	<p>丼メニューの日には最大5点(麺丼+汁椀+大皿+大皿+トレイ)の食器構成が示されていますが、今後毎日のトレイ収納を考慮すると、現行のコンテナ収納に比べ収納効率の低下が懸念され、貴市の負担増(コンテナ増設等)につながる恐れがございます。</p> <p>献立に対する食器の組み合わせを精査しましたところ、丼メニューの日でも4点の組み合わせで十分な配膳が可能ではないかと考えます。</p> <p>食器組み合わせの適正化は、コンテナ数(洗浄、消毒、配送コスト)の抑制に加え、洗浄・作業動線の円滑化による水光熱費や人件費削減の削減、調理員の方の作業負担軽減にもつながりますので、食器の最大点数再検討をご提案致します。</p>	要求水準書(案)に関する質問への回答No.334を参照ください。
12		添付資料 6,7							想定献立,物資 購入計画物資 購入簿	<p>献立資料のExcelデータでの公表を希望します。可能でしたら、質疑回答の公表を待たずに公表いただけますと幸いです。</p>	オリジナルデータを公表します。
13		添付資料 11							食器・食缶リスト	<p>食器リストの麺丼: φ172×65、カレー皿: φ200×38につきまして、児童が使用するサイズとしては過剰になるかと思われます。全国的にみても、麺丼: φ164×64、カレー皿: φ180×39が児童用・生徒用で一般的に用いられているサイズです。洗浄時間や収納効率、児童の扱いやすさ等に配慮し、一般的なサイズとしてはいかがでしょうか。</p>	要求水準書(案)に関する質問への回答No.345を参照ください。
14		閲覧資料							閲覧資料貸出 分	<p>建設予定地、予定地周辺のCAD図面を頂くことは可能でしょうか</p>	提供できるCADデータはございません。