

新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
1	—	—	—	—	—	—	—	—	廃道	今回の事業によって市道81号線と同82号線は廃道となると思います。廃道の手続きは市でしょうか事業者でしょうか。	市にて手続きを行います。
2	—	—	—	—	—	—	—	—	事業所税	岡山市は事業所税のある自治体かと思えます。本事業で設立するSPCIに事業所税は課税されますか。また、課税する場合の算定根拠(事業に使用している床面積の算定方法など)をお示ください。	課税の対象となる認識ですが、詳細は市課税管理課に確認してください。
3	3	第1	3						その他	『事業用地に関しては、盛土による造成工事を想定しており』とありますが、盛り土の仕様、埋め戻しレベル等の資料を開示お願いします。	入札公告時に示します。
4	3	第1	3						その他	『盛土による造成工事を想定しており、現在詳細設計中である』とありますが、設計完了時期及び盛り土工事完了時期についてご教示願います。また、事業契約である令和5年9月までに完了するのでしょうか。	入札公告時に示します。
5	3	第1	3						立地条件 その他	『事業用地に関しては、盛土による造成工事を想定しており、現在詳細設計中である。』について、詳細設計、スケジュール等はいつ頃開示されますでしょうか。	入札公告時に示します。
6	3	第1	3						立地条件 その他	『事業用地に関しては、盛土による造成工事を想定しており、現在詳細設計中である。』について、表層土(農作土)は撤去の後造成工事をされると考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
7	3	第1	3						立地条件 その他	造成地盤は市で表層改良実施後に工事着手できると考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
8	3	第1	3						下水	『事業用地南側農業用水路に排水』とあります。瀬戸内海環境保全特別措置法の基準を守れば、農業用水路に排出することは可能でしょうか。また、この用水路は農業集落排水処理施設につながっているとすれば、その施設使用料も発生しますか。	入札公告時に示します。
9	3	第1	3						立地条件	農用地区域変更申出(いわゆる農振除外)や農地転用許可等に関しては対応済みと考えてよいですか。	ご理解のとおりです。
10	3	第1	3						下水	排水に関して、事業用地南側農業用水路に排水とありますが、現在でも用水路の水面レベルが用水の上部にあるようです。敷地排水と共に給食調理事業そのものから出る排水を合わせるとかなりの水量になると思います。通年で考えると排水出来ない時期があるのではとおもわれますが、流れるよう住民の協力があるのでしょうか。	入札公告時に示します。
11	3	第1	3						防災	『想定最大規模時に3.0m～5.0mの…』とありますが、3.0m～5.0mにも対応可能とするということでしょうか。	入札公告時に示します。
12	3	第1	3						その他	造成工事(盛土、道路との高低差、擁壁等)、敷地測量、縦横断面等の詳細データ(CADデータ)を、いただけるのでしょうか。	入札公告時に示します。
13	3	第1	3					インフラ	下水	『「瀬戸内海環境保全特別措置法」等に従い、適切な処理を行った上で、事業用地南側農業用水路に排水すること。』と記載がありますが、①農業用水路の利用農家への説明は貴市にてご対応との理解でよろしいでしょうか？ ※P22『コ進入路(オ)水利関係者等との協議・調整については市が窓口となって対応する』と記載があります。	入札公告時に示します。
14	3	第1	3					インフラ	下水	『「瀬戸内海環境保全特別措置法」等に従い、適切な処理を行った上で、事業用地南側農業用水路に排水すること。』と記載がありますが、②農業用水路の仕様についての許可等が必要な場合の交渉並びに手続きは、貴市にてご対応との理解でよろしいでしょうか？ ※P22『コ進入路(オ)水利関係者等との協議・調整については市が窓口となって対応する』と記載があります。	入札公告時に示します。
15	3	第1	3					インフラ	下水	『「瀬戸内海環境保全特別措置法」等に従い、適切な処理を行った上で、事業用地南側農業用水路に排水すること。』と記載がありますが、③法令基準を満たす排水に対する農業用水路利用者(農家)からのクレームについては、貴市にてご対応との理解でよろしいでしょうか？ ※P22『コ進入路(オ)水利関係者等との協議・調整については市が窓口となって対応する』と記載があります。	入札公告時に示します。

新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
16	3	第1	3					インフラ	電力	電力加入負担金は貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。	事業者負担になります。
17	3	第1	3						立地条件	下水について、「瀬戸内海環境保全特別措置法」等に従い適切な処置を行った上で、事業用地南側農業用水路に排水することありますが、下水は計画地の前面道路に敷設されているのでしょうか。南側の用水路には、雨水のみを排水するとの解釈でしょうか。	入札公告時に示します。
18	3	第1	3						立地条件	農業用水路に下水を排水とありますが、下水道料金は発生しますでしょうか。	入札公告時に示します。
19	3	第1	3						立地条件	「想定最大規模時に3.0m～5.0mの浸水が想定されている。」「事業用地に関しては、盛土による造成工事を想定しており、現在詳細設計中である。」とありますが、床高の高さの設定等、事業者側でどこまでの浸水対応が必要か、コストに大きく影響するため具体的にお示し願います。	入札公告時に示します。
20	4	第1	4	(1)	エ				供給能力	「クラス数の増加に伴う(略)コンテナの調達」とあります。食缶や配膳器具は小さいので問題はないのですが、コンテナの台数が事業期間中に増加するとするとそれを置く場所と消毒保管庫が必要になります。あらかじめ増加数を見込んでおく必要がありますか。あるいは、市で何年目に何人くらい増加するという見通しがありますか。	事業期間における最大学級数は240学級であると推定しています。そのため、240学級分に対応できるコンテナ台数及び消毒保管庫スペースの確保が必要となります。
21	4	第1	4	(1)	オ				教員数	【参考 令和4年度】※3 教員数の「職員室」は職員室で喫食する職員数を示すとありますが、各学級にて給食を喫食する普通学級担任の人数は含まないとの認識で宜しいでしょうか。	各学級にて喫食する普通学級担任の職員も含まれます。よって「※3」記載事項を削除することとします。
22	4	第1	4	(1)				【参考 令和4年度】		岡輝中学校のシニアスクールは1学級15名程度とありますが、このシニアクラスは何クラスありますでしょうか。ご教示願います。	1クラスです。
23	4	第1	4	(1)					配缶数	各配送校に提供する配缶数は、学級数177+特支15+職員室12=204との理解で宜しいでしょうか。さらに、上記数量に加えて、月・水・金のみ岡輝中学校のシニアスクールへプラス1つ必要との理解で宜しいでしょうか。	P4に記載する事項は「令和4年度」の参考値です。事業期間においては最大240学級数分の配缶が必要です。(要求水準書(案)P40参照)
24	5	第1	4	(3)					施設規模	「施設延べ面積(法定面積)3,650㎡程度」と記載ありますが、附帯施設を含まず本体施設の面積と考えて宜しいでしょうか。	付帯施設を含む事業用地内の全ての建築物における延べ面積の合計を示します。
25	5	第1	4	(3)					施設規模	施設延べ面積3,650㎡とありますが、本体のみの面積又は、付属建屋を含む面積、どちらを示しているのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.24のとおりです。
26	5	第1	4	(3)					施設規模	施設規模は、3,650㎡程度、2階建てとありますが、構造については、指定は無いとの解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。施設の用途・性能を考慮した上で適した構造を選定ください。
27	5	第1	4	(3)					施設規模	「施設延べ面積(法定面積)3,650㎡程度とする。階数は、地上2階建てとする。なお、「程度」とは、±10%を許容値とする。」と記載がありますが、施設延べ面積(法定面積)は、3,285～4,015㎡以内との理解で宜しいでしょうか。建物を事業者の工夫で小さくしたり、大きくする提案は不可とのことでしょうか。	前段については、ご理解のとおりですが、施設の運用上支障がない範囲でご提案ください。後段については、±10%を超える提案について不可とします。
28	5	第1	4	(4)	イ				ごみ庫	附帯施設にごみ庫とありますが、運用面を考慮して給食センター本体に組み込んで計画すれば、必ずしも附帯施設としてではなく、事業者の提案で宜しいでしょうか。	市が委託する廃棄物運搬業者の廃棄物回収に支障がない限り、事業者の提案に委ねます。
29	9	第2	1	(3)	ア	(オ)			太陽光発電	太陽光発電設備は必須でしょうか。	入札公告時に示します。
30	9	第2	1	(3)	ア	(オ)			設計業務に関する基本的な考え方	『…市は、2050年までに市域の二酸化炭素排出実質ゼロや、市有施設の使用電力の100%再エネ転換を目指すにあたり、太陽光発電をはじめとした再生可能エネルギーの積極的な利用を期待する。』との記載がありますが、貴市の再生可能エネルギーの積極的な利用に関する、基本方針や考え方等の資料について、参考資料として公表いただけなでしょうか？	市ホームページ ・岡山市地球温暖化対策実行計画(改訂版) https://www.city.okayama.jp/kurashi/0000016088.html ・岡山市環境保全行動計画(第3期) https://www.city.okayama.jp/kurashi/0000016116.html を参照してください。
31	9	第2	1	(3)	ア	(ケ)			生ごみの再資源化	生ごみの再資源化への取り組みに協力することとありますが、現在どのような取り組みを行っているのでしょうか。	食品残渣のリサイクルが行えるよう取り組みを進めています。
32	10	第2	1	(3)					調理内容	煮炊き調理室で2献立重複有りとの記載がありますが、A献立釜調理2品、B献立釜調理2品の組合せはありますか	煮炊き調理室ではA献立、B献立合わせて最大3品の調理を想定しています。

新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
33	10	第2	1	(3)					調理内容	冷デザート・生鮮果物の重複とありますが、添付資料04及び05に冷デザートの献立の記載がありません。献立例と調理手順をご提示願います。	ご意見として承ります。詳細は入札公告時に示す予定です。
34	10	第2	1	(3)					調理内容(想定)	「アルミカップに入れて焼く調理あり」とあります。アルミカップは事業者が調達するのでしょうか。	市で調達します。
35	10	第2	1	(3)					調理内容(想定)	7,500食のセンターですが、この「調理内容」を見る限りではA、Bのいずれかが4,500食で、もう一方は3,000食調理という解釈でよろしいでしょうか。	最大食数7,500食かつ1献立最大4,500食を想定しております。
36	10	第2	1	(3)					調理内容(想定)	揚げ物のから揚げ、フライ、天ぷら、かき揚げ、焼き物蒸し物の焼魚、焼鳥、ウインナー、煮魚、シューマイはすべて冷凍でしょうか。	現時点では未定です。
37	10	第2	1	(3)					調理内容(想定)	和え物室において、冷デザート・生鮮果物の重複とありますが、想定の献立詳細をご教示願います。	要求水準書(案)に関する質問回答No.33のとおりです。
38	10	第2	1	(3)					調理内容(想定)	煮炊き調理室において、A献立(1~2品/日)、B献立(1~2品/日)とありますが、A・B献立あわせ煮炊き釜で最大4品/日調理する日があるのでしょうか。ある場合は、想定の献立詳細をご教示願います。	要求水準書(案)に関する質問回答No.32のとおりです。
39	10	第2	1	(3)					調理内容(想定) 和え物室	和え物室の調理例に「冷蔵・冷凍庫」の記載がありますが、冷凍庫の用途をご教示ください。	用途は、冷凍デザート(冷凍パインなど)の配付までの一時保管を想定しています。
40	11	第2	1	(5)					給食センターに求める災害時等の稼働性能	『災害時等においては、以下に配慮し整備すること。』とありますが、災害時の物品・設備の整備が求められており、災害時の対応は貴市が対応されるとの理解でよろしいでしょうか。	災害の施設運営に関しては、市が地域の自主防災組織と連携して行います。
41	11	第2	1	(5)					給食センターに求める災害時等の稼働性能	『災害時等においては、以下に配慮し整備すること。』とありますが、この場合の「災害」として想定している種別、程度などについてご教示いただけないでしょうか。	入札公告時に示します。
42	11	第2	1	(5)	ア				給食センターに求める災害時等の稼働性能	「事業者は市が地域の自主防災組織と連携して炊出しを行うための移動式煮炊き釜、ガスボンベ等について留意し、」との記載がありますが、炊出し作業の食数など具体的内容をご教示いただけないでしょうか。また、移動式煮炊き釜、ガスボンベ等の記載より、炊出し作業については、発電機等の電気の使用を想定していないとの認識で宜しかったでしょうか。	前段について、炊出しの食数については、6,000食/日(2,000食×3回)を想定しています。後段について、移動式煮炊き釜の熱源については、事業者の提案に委ねます。
43	11	第2	1	(5)	ア				災害時等の稼働性能	炊き出し食材は貴市準備との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
44	11	第2	1	(5)	イ				給食センターに求める災害時等の稼働性能	「・・・非常時には3日間使用できるように、電力バックアップの対応策を備えること。」との記載がありますが、浸水被害の場合は、復旧に相應の期間を要すると考えますので、非常時とは、地震等災害時との理解で宜しかったでしょうか。	非常時とは、浸水時も含めたすべての災害を指します。
45	11	第2	1	(5)	イ				災害時等の稼働性能	市専用部分及び会議室の設備を非常時に3日程度使用できるように記載されておりますが、そのほかの設備については3日程度使用の指定はないものと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
46	11	第2	1	(5)	エ	-	-	-	浸水被害	「浸水被害が・・・早期に給食の提供再開を行う・・・配送車両への災害による影響を可能な限り低減できる・・・」とありますが、想定最大規模3.0m~5.0mと考えると予算的にも大幅な増と考えます。浸水にならないように近づけると考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
47	11	第2	1	(6)	ア	(イ)	-	-	測量	「事業者は・・・測量・地質調査・・・」とありますが、測量に関しては造成設計に伴う詳細図データをいただけると判断してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、事業者が追加で必要と判断した測量・調査等は、事業者の費用負担で実施してください。
48	11	第2	1	(6)	ア	(イ)			留意事項	地質調査については、添付資料に調査データがありますが、事業者が地質調査の必要があると判断した場合は、事業者の責任と費用負担で、必要な調査を実施するとの解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
49	11	第2	1	(7)	イ	-	-	-	設計図書等	【添付資料7 実施設計成果品】、工事費内訳書及び数量計算書について、施工着手時の想定根拠と同類のものと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	12	第2	1	(9)					開発許可及び確認申請等	「岡山市くらしやすい福祉のまちづくり条例」第27条における「設計支援委員」への意見聴取ですが、具体的な意見聴取の時期・内容・回数等をご教示ください。	月1回の頻度で開催されています。本事業において、意見聴取の時期は基本設計完了後を想定しています。設計支援員制度について、市ホームページに掲載されていますので、参考としてください。 https://www.city.okayama.jp/shisei/0000003649.html

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
51	14	第2	3	(2)	イ				諸室等	”仕分け室”は、ジャムやふりかけをクラスごとに分ける作業を行う室、という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	14	第2	3	(2)	イ				荷受室・検収室	調味料・干物等の荷受・検収場所は提案でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
53	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(イ)	a	泥落とし室・皮むき室	泥付き野菜の種類とどの程度の量が納品されるかご教示願います。	泥付き野菜は、主に根菜類を想定しています。泥の付き具合は、市販の野菜と同程度の状態を想定しています。
54	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	a	油庫	衛生に配慮した上で、新油庫、廃油庫を1室にまとめる提案は可能でしょうか。	可とします。
55	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	a	油庫	「～新油庫と～廃油庫をそれぞれ設置すること」と記載がありますが、部屋を分けるのではなく、機器側で分ければ問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.54のとおりです。
56	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	b	油庫	「新油を本体施設の外部から直接注入できるようにすること」と記載がありますが、油庫から直接外部に出れる扉を設置するとの理解で宜しいでしょうか。	外部から直接油庫へ出入りできる扉を設置することも可とします。
57	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	b	諸室の概要	新油を本体施設の外部から直接注入とは外部業者に直接注入して頂く想定でしょうか	ご理解のとおりです。
58	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	b	油庫	新油庫への供給方法は、本体施設外部から直接注入できることとありますが、廃油と同様に2～3トンのポンプ車からの供給になりますでしょうか。それとも一斗缶にて搬入・供給を行う想定でしょうか。ご教示願います。	月1回、タンクローリー車(1t又は2t)で納入しています。
59	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	b	油庫	「新油を本体施設の外部から直接注入」とあります。新油の搬入はローリー車でしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.58のとおりです。
60	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	b	新油	新油の納品は、廃油と同様にポンプ車で行うとの理解でよろしいでしょうか。	新油の納品は、要求水準書(案)に関する質問回答No.58のとおりです。廃油はポンプ車で回収を行います。
61	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ウ)	e	油庫	「廃油の回収は、月に1～2回程度を想定している。」と記載がありますが、フライヤーの油の使用回数などに制限は御座いますでしょうか。特に制限が無ければ、提供に問題ない範囲で事業者の提案でも宜しいでしょうか。	現況5～6回使用していますが、具体的な回数については市が指示する予定です。
62	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(カ)	b	冷蔵庫、冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫について、事業者用事務室で常時温度管理ができる表示盤を設置することとありますが、パススルー式の冷蔵庫など、一次的に食品を保管し、常時貯蔵することのない冷蔵庫については必ずしも常時温度管理の対象ではないとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
63	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	a	下処理室	洗浄後の果物非加熱食品の除菌とありますが、想定されている除菌方法をご教示願います。また、すすぎのための専用の水槽は下処理室に設置するとの理解でよろしいでしょうか。	前段の除菌方法については、殺菌水を想定しています。ただし、より良い提案がある場合は事業者の提案を妨げるものではありません。後段については、ご理解のとおりです。
64	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	b	下処理室	冷凍状態で納品される肉魚類は甲殻類・軟体類のみでしょうか。	ご理解のとおりです。
65	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	b	下処理室	解凍が必要な食材が2品以上納品される献立の想定はありますでしょうか。	年1回程度、解凍が必要な食材が2品以上納品される可能性があります。
66	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	c	卵・乳製品処理室	卵・乳製品処理室とありますが、乳製品については一般的に食品庫・計量室に設置した冷凍冷蔵庫に貯蔵するとの認識ですが、卵処理室と兼用する意図を教えてください。	アレルギー対応の観点から卵処理室・乳製品処理室を兼用としています。

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
67	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	o	卵	「卵・乳製品処理室は冷凍液卵解凍の作業や下処理を行う。」とありますが、卵に関してはすべて冷凍液卵を使用するという解釈でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
68	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	o	下処理室	卵・乳製品処理室の「乳製品専用の水槽」はどのような目的で使うのですか。	乳製品用の計量スペースとして利用する予定です。
69	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	o	下処理室	卵・乳製品処理室を、肉魚類下処理室内にコーナーとして設置してもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
70	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	o	下処理室	「卵・乳製品処理室は、冷凍液卵解凍の作業や下処理を行う」との記載がありますが、殻付き卵は使用しないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
71	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	o	下処理室	「冷凍液卵を解凍するための水槽」との記載がありますが、解凍は当日に流水解凍を想定しているとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
72	15	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(キ)	o	下処理室	卵・乳製品処理室での「乳製品専用の水槽」との記載がありますが、どのような食材をどのような作業することを想定しているのか御教授ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.68のとおりです。
73	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ケ)	a	殺菌水機械室	微酸性電解水はどの室で何の目的で使用するのですか。32ページの微酸性電解水生成機を読んでも使用目的が分かりませんでした。	果物、非加熱食品の洗浄・殺菌に使用します。
74	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ケ)	a	微酸性電解水生成機	微酸性電解水は、具体的にどのような調理工程での使用を想定しておりますでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.73のとおりです。
75	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ケ)	a	殺菌水機械室	「事業者の提案により、テーブル据置式等として他室への設置を可とする。」とありますが、P14諸室の構成表では汚染作業区域に該当します。事業者の提案によっては他室又は他エリアへの殺菌水機械室の配置も可と考えて宜しいでしょうか。	可とします。
76	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(ア)	b	上処理コーナー	戻し作業が必要な乾物類の想定される量をご教示願います。また、シンクは移動式は不可でしょうか。	前段については、入札公告時に示します。 後段については、可とします。
77	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(ア)	c	上処理コーナー	豆腐・蒟蒻等の切裁は、手切りを想定されていますでしょうか。	手切りも想定しています。
78	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(イ)	b	加熱用の焼き物機	煮炊き調理室について、加熱用の焼物機(スチームコンベクションオープン)を和え物との連携に配慮して設置することとありますが、具体的な献立、調理例をご提示ください。	添付資料4 特色ある献立詳細(想定)①の「手作り青菜ふりかけ」を参照してください。
79	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(イ)	b	煮炊き調理室	加熱用の焼物機を使用した想定の詳細をご教示願います。	要求水準書(案)に関する質問回答No.78のとおりです。
80	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(イ)	c	下ゆで	「下ゆで工程を含めて、」とありますが下ゆでする食材はどのようなものを想定していますでしょうか。	一例として、油揚げ、こんにゃく、豆類、マカロニ、じゃがいも(きんぴらに使用時のみ)を想定しています。
81	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ケ)	a	殺菌水機械室	微酸性電解水の具体的な用途をご教示願います。	要求水準書(案)に関する質問回答No.73のとおりです。

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
82	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ケ)	a	殺菌水機械室	「事業者の提案により、テーブル据置き等として他室への設置を可とする。」とありますが、テーブル据置き等とした場合は、殺菌水機械室は必要ないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
83	16	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:汚染作業区域	(ケ)	a	殺菌水機械室	微酸性電解水生成機とありますが、ご指定でしょうか。機器は、電解次亜水生成装置でもよろしいでしょうか	微酸性電解水と同等機能を有するものであれば、可とします。
84	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(オ)	a	アレルギー対応食	アレルギー対応食調理室、アレルギー対応食配膳室にアレルギーの食材は一切持ち込まないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
85	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(オ)	b	施設計画	『1献立1品までのアレルギー対応食の調理を予定する』とありますが、アレルギー対応食は最大2品が調理可能な仕様・設備を提案することでよろしいでしょうか	入札公告時に示します。
86	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(オ)	b	アレルギー対応食調理室、アレルギー対応食配膳室	「1献立1品までのアレルギー対応食の調理を予定する。」と記載がありますが、アレルギー原因食品を除いた対応食の調理のみ調理するとの理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に示します。
87	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(オ)	b	アレルギー対応食	「1献立1品までのアレルギー対応食の調理を予定する」とありますが、1献立で2品以上アレルギー対応が必要な場合はないということでもよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
88	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(オ)	b	アレルギー対応調理室、アレルギー対応食配膳室	1献立1品までとありますが、1品の中に複数のアレルギー原因食品がある場合、原因食品ごとに除去した1品を調理するのではなく、全てを除去した1品を調理するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
89	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(オ)	c	アレルギー対応調理室、アレルギー対応食配膳室	食品を保管とありますが、保管する食品は調味料でしょうか。冷凍庫、冷蔵庫の容量を検討するにあたりご教示願います。	冷蔵庫では調味料、当日使用する肉・魚類を保管します。冷凍庫ではアレルギー対応食の保存食を保管します。
90	17	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:非汚染作業区域	(ク)	a	爪ブラシ	個人用爪ブラシの常備とありますが、使用の都度洗浄消毒されたものであれば、共用でもよろしいでしょうか	不可とします。
91	18	第2	3	(2)	ウ	給食エリア:一般区域	(カ)		調理員用休憩室	休憩スペース及び食事スペースは兼用でもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
92	19	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(ケ)		倉庫	『防災食用の段ボールを200個程度保管する予定である。』とのことですが、段ボールの調達は貴市が行うとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
93	19	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(コ)		一般エリア	炊き出しは最大何日想定していますでしょうか。また1回の最大食数をご教示お願い致します。	前段については最低3日間とし、それ以降は事業者の提案に委ねます。後段については、要求水準書(案)に関する質問回答No.42のとおりです。
94	19	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(コ)	a	炊き出し想定	「1回2回転、1日3回の炊き出しを想定」とありますが、日数は何日を想定されていますか。(ガスボンベの容量算出のため)	要求水準書(案)に関する質問回答No.93のとおりです。
95	19	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(コ)	a	物品庫	移動式煮炊き釜で150リットルと記載がありますが、大きく移動が困難なため、150リットル2台でなく、3台以上で合計300リットルを満たす提案でもよろしいでしょうか。	150L程度2台同等とし、詳細については事業者の提案に委ねます。
96	19	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(コ)	a	物品庫	ガスボンベ等について用意し、浸水被害を考慮した場所に保管とありますが、貴市にて想定している場所及び方法等ありますでしょうか?	事業者の提案に委ねます。
97	20	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(ス)	b	市職員用更衣室	『将来の男女比率の変化に対応可能な計画とすること。』とありますが、どの程度の変化を見込んで置くべきかご教示ください。	最大男女比1:1程度までの変化を想定してください。
98	20	第2	3	(2)	ウ	一般エリア	(ソ)	a	書庫	『市事務資料を保管すること。』とありますが、どの程度の大きさを見込めばよろしいでしょうか。ご教示ください。	書庫に設置する収納棚の利用が可能な大きさとしてください。
99	20	第2	3	(2)	ウ	付帯施設	(工)		その他付帯施設	屋根付き駐輪場の想定規模をご提示ください。	市用としては5台を想定しています。

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
100	21	第2	3	(4)	イ	(イ)			配送車両置き場	配送車両置き場は、車庫にする必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	配送車両置き場については車庫とする必要はありませんが、雨が直接かからない計画としてください。
101	21	第2	3	(4)	ウ				構内通路	敷地構内の搬送路等の液状化を防止する措置が必要でしょうか。必要な場合は液状化対策が必要な範囲と目安となる地震加速度をご教示頂けないでしょうか。	前段については事業者の提案に委ねます。後段について、地質調査資料として入札公告時に示します。
102	22	第2	3	(4)	オ				困障	東側はフェンスとありますが、南北西はどのような困障とするかは事業者提案でしょうか。	困障の内容については、事業者の提案に委ねます。
103	22	第2	3	(4)	コ	(イ)			進入路	80号線及び83号線からの進入路について、設置可能な位置と幅に制限があればご教示ください。	入札公告時に示します。
104	22	第2	3	(4)	コ	(イ)			進入路	サブ進入路は、配送車や納入業者、事業者の車はふだんは通れないということでしょうか。	ご理解のとおりです。
105	22	第2	3	(4)	コ	(イ)			進入路	「進入路は、海吉80号線、海吉83号線にそれぞれ1箇所設置すること。」と記載がありますが、メインとなる海吉80号線側には2箇所設置することは可能でしょうか。また、位置については事業者の提案で宜しいでしょうか。	前段については、非常時のリスク回避のため要求水準書(案)のとおりとします。後段については、設置位置に関しては事業者の提案に委ねますが、各課との協議を行った上で決定してください。
106	22	第2	3	(4)	コ	(ウ)	-	-	進入路	進入路の設計にあたり、敷地南北にある樋門の移設が発生した場合、移設工事に関しては市で行うものと判断してよろしいでしょうか。	樋門の移設は不可とします。
107	22	第2	3	(4)	コ	(オ)			進入路(水利権)	『コ進入路(オ)水利関係者等との協議・調整については市が窓口となって対応する、事業者は協議・調整に必要な資料の作成などに協力すること。』と記載がありますが、説明会への同席等、水利権者等との協議・調整において事業者が矢面に立つことはなく、貴市のご対応という理解でよろしいでしょうか？	市は水利関係者との窓口となりますが、事業者の提案内容等の説明責任については事業者にあります。
108	22	第2	3	(4)	サ	(ア)				仮説進入路の設置位置及び詳細をご教示ください。	入札公告時に示します。
109	22	第2	3	(4)	サ	(ア)			仮設進入路	「L型擁壁の設置工事を行う」とあります。設置場所はどこでしょうか。	入札公告時に示します。
110	22	第2	3	(4)	サ	(ア)			仮設進入路	「仮設進入路の撤去」とありますが、設置するのは市ですか事業者ですか。また、設置場所はどこですか。設置時期はいつですか。	入札公告時に示します。
111	22	第2	3	(4)	サ	(イ)	-	-	仮設進入路の撤去等	「仮設進入路の撤去工事及び一部L型擁壁の設置工事は、休耕期となる11月から3月の間に実施すること。」について、仮設進入路及びL型擁壁の詳細を開示願います。仮設進入路の仕様がわからないと、工事車両・重機等の搬出計画の検討ができない為。また、L型擁壁の仕様等がわからないと、工程・施工計画の検討ができない為。	入札公告時に示します。
112	23	第2	3	(5)	ウ	(ケ)			内部仕上げ	『…カート、コンテナ類の動線上に位置する扉は自動扉とする…』とありますが、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫等は、含まれないとの解釈でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
113	25	第2	4	(2)	イ	(ウ)	c		通信・情報設備	「市専用のインターネット回線(2回線)を外から引込むための配管工事を行うこと。」と記載がありますが、2回線の引き込み先は、同一場所との理解でよろしいでしょうか？	給食センターへ2回線引き込みます。
114	26	第2	4	(3)	イ	(ア)	f		設備項目	「床を乾燥させる空調」について何時間で乾燥させれば良いでしょうか。	設計者、運営事業者と協議の上、衛生管理上望ましい対応としてください。
115	26	第2	4	(3)	イ	(ア)	f		設備項目	「室内を25℃以下、湿度80%以下」とありますが、室内負荷をどのように考えれば良いでしょうか。(厨房機器からの発熱・発湿)	設計者、運営事業者と協議の上、衛生管理上望ましい対応としてください。
116	27	第2	4	(3)	イ	(ア)	j		設備項目	「給食エリアから発生する臭気が近隣に及ぼす影響に配慮」とありますが、どのように配慮すれば良いでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
117	27	第2	4	(3)	イ	(ウ)	a		排水設備	学校から返却となった牛乳の処理についてお尋ねします。残った牛乳については給食調理場で処分するのではなく、牛乳メーカーが引き取るものと考えて良いでしょうか。またこの場合、牛乳を想定した除害施設は不要と考えて良いでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.202のとおりです。
118	27	第2	4	(3)	イ	(ウ)	b		排水設備	グリストラップは必須でしょうか。	事業者の提案に委ねます。
119	27	第2	4	(3)	イ	(ウ)	d		排水	「2階の排水は1階調理エリアの天井裏を経由しない」とあります。14ページの諸室の構成表では「調理エリア」とは非汚染作業区域の一部を指す用語になっていますが、天井裏を通してはいけけないのは「給食エリア」でしょうか。また、そうだとすると、諸室の構成表では、汚染・非汚染のそれぞれの作業区域前室も給食エリアに含まれています。前室の天井裏も通れないのでしょうか。	「1階調理エリア(汚染作業区域・非汚染作業区域)」を「1階汚染作業区域及び非汚染作業区域」へ変更します。

新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
120	27	第2	4	(3)	イ	(ウ)	d		排水設備	「2階の排水(汚水・雑排水)」とは、トイレのみで宜しいでしょうか。どの機器まで考慮する必要があるかご教授ください。 ※トイレ、手洗い、洗濯機、調理実習台など	汚水・雑排水全てです。
121	28	第2	4	(3)	イ	(キ)	-	-	昇降機設備	2階建てを想定されていますが、小荷物昇降機の利用はありますでしょうか。利用を想定している部屋、留意点等があればご教授ください。	小荷物昇降機の設置は任意となります。
122	30	第2	5	(3)	ア	(ア)	b		冷蔵庫、冷凍庫	「ひじでの開閉が可能である」と記載がありますが、ひじで閉じることが可能である」の誤記でしょうか。	二次汚染を防止するための方策の一例を示したものであり、運営上の対応でも可とします。
123	30	第2	5	(3)	ア	(ア)	b		冷蔵庫、冷凍庫	「ひじでの開閉が可能である」と記載がありますが、肘で冷蔵庫の扉を開めることは可能ですが、肘で開くには、一般的でない特別な機構の冷蔵庫が必要で容量や使い勝手などの種類も限定され、従来のオペレーションが困難になる可能性があります。そのため、運用にて、二次汚染を防止する方策でもよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.122のとおりです。
124	30	第2	5	(3)	ア	(ア)	b		冷蔵庫、冷凍庫	「ひじでの開閉が可能」というのはプレハブ冷蔵庫、冷凍庫を指しているのであって、その他の冷蔵庫、冷凍庫はひじで開けられなくても良いと解釈して良いでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.122のとおりです。
125	30	第2	5	(3)	ア	(エ)	c、d		熱機器・その他	「庫内温度、食材温度が容易に計測できる。」「加熱温度、加熱時間を登録できる」と記載がありますが、回転釜などは対応が困難ですので、スチームコンベクションオープン的事を指していると解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
126	30	第2	5	(3)	ウ	(ア)	a		煮炊き釜	煮炊き釜の熱源で、「電気式も数台設置可」とありますが、なぜ電気釜が必要なのでしょうか。ガス釜でもよろしいでしょうか。 電気釜が必要な場合は、理由等をお示しください。	熱源については蒸気式を基本としますが、電気式・ガス式も数台設置することを可とします。
127	30	第2	5	(3)	ウ	(ア)	a		煮炊き釜	「電気式の煮炊き釜については、ソース・たれ等の調理用として利用する。」と記載がありますが、P17記載の揚物・焼物・蒸物室に設置の煮炊き釜を想定しているとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
128	31	第2	5	(3)	エ	(ア)	a		食器洗浄機	「カゴごと洗浄する方式の採用については避けること」とありますが、理由をお示しください。	市の要望によるものです。
129	31	第2	5	(3)	エ	(イ)	a		食缶洗浄機	「予備洗いを行う浸漬工程を有する」との記載がありますが、使用する食缶等に応じ、確実に洗浄できる機器であれば、各工程の有無は事業者の提案で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
130	31	第2	5	(3)	エ	(ウ)	b		コンテナ洗浄機	「エアブローや加熱などにより、水滴が除去できる機器とすること」と記載がありますが、コンテナ洗浄機のエアブローや加熱などを使用しても水滴は確実に除去することは困難です。そのため、運用でスクレーパーなどで水滴を除去する対応でも宜しいでしょうか。	運用面での対応も可とします。
131	32	第2	5	(3)	エ	(オ)	b		器具殺菌庫	「包丁・まな板殺菌庫は、オゾン発生装置付など殺菌性能の向上が可能となる機器とすること」と記載がありますが、オゾンに限定したものではなく衛生的に殺菌消毒できる機器との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
132	32	第2	5	(3)	エ	(カ)			微酸性電解水生成機	微酸性電解水の具体的な食材名等、用途をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.73のとおりです。
133	37	第4	3	(3)					引渡し業務 建物登記簿の 関連手続き	事業者が協力する業務は、具体的にどのような内容となるのでしょうか。ご教示願います。	市が建物登記を行う場合には、事業者は当該手続きに関連する主に建物図面等の作成・整理などを、市と調整・協力して行うこととします。
134	38	第5	2	(1)	ア				各種備品	『コンテナ形状等の詳細は市が別途発注する配膳室改修設計業務と調整を行った上で決定』とありますが、コンテナの寸法(収容数)は、配送計画に大きく係る部分でもあります。市として、ご指定の寸法がございませうでしょうか。または、ご提案するにあたり効率や使い勝手が最良と思われる寸法でご提案することでもよろしいでしょうか。	指定の寸法はありません。 後段については、提案に委ねます。
135	38	第5	2	(1)	ア				コンテナ	「コンテナの形状等の詳細は市が別途発注する改修設計業務と調整」とあります。提案後にコンテナの大きさを変更せざるを得なくなった場合、仮に台数が増えたらその分は市がご負担いただけるという解釈で宜しいでしょうか。	事象に応じて協議を行います。
136	38	第5	2	(1)	ア				コンテナ	コンテナの形状等の詳細は、市が別途発注する配膳室改修設計業務と調整を行ったうえで決定することとありますが、コンテナの大きさが変わるとコンテナ内の食器・食缶積載量が変わり、コンテナ調達台数や配送計画に影響が出ます。なので、配送校配膳室の開口部大きさを考慮したコンテナの想定最大寸法をご教授いただけませんか。	入札公告時に示す配膳室整備図面を参照し、ご提案ください。

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
137	38	第5	2	(1)	ア				コンテナ	「コンテナの形状等の詳細は、市が別途発注する配膳室改修設計業務と調整を行ったうえで決定」とありますが、事業者として提案したコンテナが市の配膳室回収設計業務が原因で変更となった場合、それに伴うコンテナや配送車両の台数の増減等による金額の増減は市と協議の上対応していただけるという理解でよろしいでしょうか。	事象に応じて協議を行います。
138	38	第5	2	(1)	イ				コンテナ数量	「数量は、外形サイズ、学級数、配送計画にあわせて必要分調達」とありますが、この際に参照する学級数はP4および添付資料03「配送校一覧」に記載されている数値(令和4年度分)でよろしいでしょうか。 また、開業時点(令和7年度)で上記資料のクラス数より増えている場合にも、P4に記載されている「クラス数の増加に伴う新たな食缶・コンテナ・その他配膳器具等の調達については、市と事業者の協議の上、市が費用負担する」が適用されるとの理解でよろしいでしょうか。	前段については、要求水準書(案)P40に記載する常備された240学級分の食缶を格納できるコンテナ数を調達してください。 後段については、要求水準書(案)P40に記載する「240学級」を超過した場合、「クラス数の増加に伴う新たな食缶・コンテナ・その他配膳器具等の調達については、市と事業者の協議の上、市が費用負担する」が適用されます。
139	38	第5	2	(1)	イ				コンテナ	「コンテナの扉は、開閉がスムーズでコンテナの側面に収納できる折戸とし、」と記載がありますが、目的は、配膳室を広く使えるようにと思われませんが、配膳室が広く使用できる場合は、「折戸収納式」でなくともよろしいでしょうか。	配膳室へは給食喫食準備のため、決まった時間に多くの生徒が配膳室へ集まります。上記事項を考慮したうえで運用上、生徒の動線が確保できるのであれば事業者の提案を妨げるものではありません。
140	38	第5	2	(1)	イ				コンテナ	「コンテナの扉は、開閉がスムーズでコンテナの側面に収納できる折戸とし、」と記載がありますが、食缶用や天吊用のコンテナを折戸にすることは、一般的でなく、維持管理費も含め、費用が高くなりますが、予算等は想定されているご要望と解釈してよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.139のとおりです。
141	38	第5	2	(2)	ア	(イ)			特別支援学級	特別支援学級等の運用とありますが、何についての運用でしょうか。もし、教職員が職員室または特別支援学級で喫食するかどうかであれば、4ページの表の数字に何か影響するでしょうか。 また、「等」とは何でしょうか。	前段について、特別支援学級の給食運用(生徒が普通学級で喫食するか特別支援学級で喫食するか)は学校により異なるということです。仮に普通学級で喫食する場合、4ページの表へ影響があります。ただし、4ページの表は参考値であるため供用開始後の生徒数は異なります。 後段について、「等」には特別支援学級とシニアスクールが含まれます。
142	38	第5	2	(2)	イ	(ア)			食器類、食器かご	食器はPEN樹脂とすること。とありますがPEN樹脂とリサイクル材を使用した、環境に配慮したエコマーク認定食器でも宜しいでしょうか？	エコマーク認定食器の提案を可とします。ただし、食器の強度を考慮したうえで更新頻度も合わせてご提案ください。
143	38	第5	2	(2)	イ	(イ)			食器等	食器等は常に7,500食分を準備しておくこととありますが トレイ×7500枚 井用食器×7500枚 汁碗×7500枚 深皿×7500枚 小皿×7500枚 上記5アイテム×7500枚の認識で間違いはないでしょうか	左記+食具(はし、スプーン等)を常備7,500食分準備しておくことが必要です。
144	38	第5	2	(2)	イ	(ウ)			食器類、食器かご	人体に有害な物質を一切含まないものであれば環境に配慮したエコマーク認定食器でも宜しいでしょうか？	要求水準書(案)に関する質問回答No.142のとおりです。
145	39	第5	2	(2)	イ				食器等・食器かご	はし、スプーン、フォークの二つ(または三つ)を同日に使用することはありますか。あるとすればどのような献立で、どれとどれという組み合わせかを教えてください。	1献立のうちに2つの食具を使用することはありません。
146	39	第5	2	(2)	イ				スプーンかご・フォークかご	スプーンかご・フォークかごについては、かごに限定したものではなく、安全に食器かごに食器と共に収納でき、収納にも便利なスプーン通しでも宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
147	39	第5	2	(2)	イ				はし・スプーン・フォーク	はし・スプーン・フォークはどれか1種類を使用するとの理解で宜しいでしょうか。同時に使用する場合は、何点想定されてますでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.145のとおりです。
148	39	第5	2	(2)	イ	(エ)			食器等・食器かご	はし、先丸スプーン、フォークについて、献立において2種類以上重複する日があるかご教授ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.145のとおりです。
149	40	第5	2	(2)	ウ				個別対応食用配送容器	アレルギー対応食用の配送容器について、「学校別にフードジャー、小容量配食容器、食器、連絡票が入るもの」と記載がありますが、個人別ではなく、学校別で一つにまとめるということでしょうか。 もしくは、個人別容器をさらに学校別容器に入れるのでしょうか。	ご理解のとおり、個人別容器をさらに学校別容器に入れる想定です。
150	40	第5	2	(2)	ウ				各種備品	汁食缶は、ステンレス製耐熱二重食缶でサイズは14ℓ程度と記載がありますが、あくまでも参考資料としての理解で、提案としてはステンレス製角型耐熱食缶でサイズは13ℓでもよろしいでしょうか	13リットルの仕様は可としますが、市の想定では容量が13リットルを超える可能性もあります。、その際は運用上の工夫(例:食缶を2つに分ける等)で対応していただくことになります。 また、構造の仕様は要求水準書(案)のとおりとします。

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
151	40	第5	2	(2)	ウ				食缶	献立ごとの使用パターンは、「添付資料05_週間献立(想定)」に記載のある食缶欄のパターンとの理解で宜しいでしょうか。また、食缶4点(汁/中①/中②/小)をすべて使用する日は無いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです
152	41	第5	3	(1)	ア				施設備品	市職員用事務室に「電話機5台」とあります。24ページには「電話3回線、FAX1回線」とあります。回線数と台数はこれで良いのでしょうか。また、FAX回線はありますが、ファクシミリ機器は不要でしょうか。	前段については原案のとおりです。 後段については別途市にて複合機を準備します。
153	41	第5	2	(2)	エ				配膳器具	「パンばさみとしゃもじは給食センター名を明記する」とありますが、なぜでしょうか。他の給食センターの備品と交じる可能性がありますでしょうか。	ご理解のとおりです。
154	41	第5	2	(2)	エ				配膳器具	パンばさみとしゃもじは給食センター名を明記することとありますが、想定されている明記方法をご教示願います。	シール貼り付け以外の提案であれば可とします。(シールがはがれ異物混入につながる可能性を防ぐため)
155	42	第5	3	(1)	カ				市職員用更衣室	更衣用ロッカーの男女比についてご教示お願い致します。	男女比は「男:女=1:4です」
156	43	第5	3	(1)	ケ				多目的室	多目的室内の施設備品調達の中で、倉庫とありますが、どのような内容となるのでしょうか。	各種備品を収納できる大きさとしてください。
157	43	第5	3	(1)	ケ				多目的室	倉庫とありますが、多目的室内に区画した室、またはスペースを確保するとの理解でよろしいでしょうか。	区画した室としてください。
158	43	第5	3	(1)	コ				食育実習室	調理作業台はどのような仕様でしょうか。材質や引き出しなどの仕様等、ご提示ください。	使用用途は、献立研究、児童・生徒・保護者を対象とした、料理教室での利用を考えています。用途に適切な仕様を提案してください。
159	43	第5	3	(1)	コ				食育実習室	包丁の長さをご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.158のとおりです。
160	43	第5	3	(1)	コ				食育実習室	両手深鍋、雪平鍋、片手鍋、ミルクパン、フライパン、揚物用深型フライパン、蒸器のご要望される直径等の寸法と容量をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.158のとおりです。
161	43	第5	3	(1)	コ				食育実習室	ポウル(大・中・小)、ざる(大・中・小)のご要望される直径等の寸法と容量をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.158のとおりです。
162	44	第5	3	(1)	コ				食育実習室	バット(大・中)、揚物用バット(敷き網)のご要望される寸法をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.158のとおりです。
163	44	第5	3	(1)	コ				食育実習室	まな板のご要望される寸法をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.158のとおりです。
164	45	第5	3	(3)	ア				配送車両の調達	【添付資料10_配送校に関わる資料】では各校の配送車のサイズは2tトラックもしくは3tトラックどちらを想定していますでしょうか。各校の配送車のサイズプランをご教示お願い致します。	2tトラックを想定しています
165	45	第5	3	(3)	ア				配送車両の調達	「なお、搬入経路及び車両仕様の設定にあたっては、市が別途発注する配膳室改修設計業務と調整を行ったうえで決定すること。」とありますが、配膳室改修設計業務及び改修業務の実施時期はいつ頃でしょうか。また、配膳室改修設計業務と調整を行ったうえで、入札時に設定した車両仕様が変更となり、配送車両台数が増減した場合の費用は、協議となるのでしょうか。	前段については、現時点では未定です。 後段については、事象に応じて協議を行います。
166	52	第7	1	(10)	ア エ				事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	事業期間中(15年)および事業期間後2年間は、原則、大規模修繕を行わないようにすると読み取れます。しかし耐用年数が経過すると外壁塗装の塗り替えや機器の更新等が必要になると考えます。 50頁の用語の定義には、上記内容が大規模修繕にあたりとありますが、事業期間中の実施の要否について、市としてのお考えを教えてください。	事業期間中においては、原則、大規模修繕が生じないように予防保全に基づいた修繕を実施してください。 不可抗力によって、大規模修繕に該当するような修繕対応が必要な場合においては、協議します。
167	58	第7	7	(3)	ア	(オ)			配送車両	事業期間終了後、配送車の所有権を貴市へ引き渡す可能性はありますか。	可能性はあります。
168	60	第7	8	(4)	ア				廃棄物保管業務	「市が別途委託する廃棄物運搬業者により収集」とあります。廃棄物の処理費用は市の負担ですか。	ご理解のとおりです。
169	60	第7	8	(4)	ウ				廃棄物等保管業務	「～適宜搬出し、施設内に放置しないこと。」とありますが、P73の「残渣の処理・保管」では、「～残渣保管室まで事業者が運搬し、臭気等が外部に出ないように管理し、廃棄物事業者へ引き取らせること。」と記載があります。事業者側は廃棄物は施設外へは搬出せず、廃棄物事業者へ引き取らせると読み替えてよろしいでしょうか。	事業者の業務範囲は保管庫で一時保管した後、ごみ庫へ運搬・保管するまでです。 給食センターの敷地外への搬出は市が別途委託する廃棄物運搬業者が行います。

新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
170	60	第7	8	(4)	エ				廃棄物等保管業務	事業者が処分した廃棄物とは、具体的に何を示しますでしょうか。また、廃棄物の運搬回収は市が別途委託する廃棄物運搬業者であり、事業側で廃棄物の量を把握することは困難なため、報告についてはなくしていただけないでしょうか。	前段については、要求水準書(案)60ページ(4)/アに記載する廃棄物を想定しています。後段については、ご意見として承ります。詳細は入札公告時に示します。
171	60	第7	8	(5)	イ				防虫防鼠業務	毎月1回の衛生害虫等の駆除、年2回の防除作業の実施について、それぞれの作業について、現状貴市にて想定されている内容があればお示しください。	「衛生害虫の駆除」は、害虫トラップ等の回収・設置を想定しています。「防除作業」は害虫等の発生を防ぐ作業を想定しています。
172	60	第7	8	(5)	イ				防虫防鼠業務	毎月1回の衛生害虫等の駆除と年2回の衛生害虫の防除とありますが、この場合の駆除と防除の違いについてはどの様にお考えでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.171のとおり。
173	61	第7	9	(2)	ア				警備業務	警備業務は有人警備を求めるものでしょうか？	事業者の提案に委ねます。
174	63	第8	1	(4)					実施体制	「常時一人のSPC従業員が常駐」、「総括責任者と調理責任者はSPCの従業員とする」とあります。SPCの従業員ということは、SPCから賃金を支払うことになり、社会保障関係(厚生年金、健康保険、労災保険、雇用保険等)の手続きが煩雑となり、SPCのコストや給与(源泉等)が大幅に増加してしまいます。おそらく偽装請負を避けるための記述かとは思いますが、業務を受託している運営企業に在籍したまま出向という形態で良いでしょうか。	各種法令を遵守して業務が行われる限り、出向を認めます。
175	66	第8	2	(1)					食材等の納品時間	調味料が月1回の納品なのですが、保管スペースが多く必要になり過ぎるため、月2回程度にしていただけないでしょうか。	原則、月1回の納品です。ただし、しょうゆは月2回の納品を想定しています。
176	66	第8	2	(1)					食材等の納品時間	缶詰などの常温品の「6日前から前日」とは、1週間に1度ということでしょうか。缶詰などは1度に大量に使用する場合もあり、保管スペースがかなり必要となるため、原則前日入荷としていただけないでしょうか。	原案のとおりです。
177	66	第8	2	(1)					納品	調味料、食用油等は前月末に一括納品とされていますが、再度確認として食品庫の広さを検討するためにお聞きします。前月末に一回の一括納品という理解でよろしいのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.175のとおりです。
178	66	第8	2	(1)					納品	調味料、食用油等はひと月分まとめて納品ですが、みそ、醤油、塩など品目別にその荷姿と量を教えてください。	量についてはお示しすることができませんが、荷姿については入札公告時に示す予定です。
179	66	第8	2	(1)					検収	当日の納品時間7時(特別対応は6時)からの検収に検収責任者の市栄養士も立ち会っていただけるとの理解でよろしいのでしょうか。もし不在の場合、不適切な食材が納品された場合の対応はどうすれば良いでしょうか。	前段については、原則市の職員が立ち会う方向で検討しています。後段については、常時連絡を受けける市の連絡窓口を事業者へお伝えする想定です。
180	66	第8	2	(1)					食材等の納品時間	7:00～納品のため、市側の検収責任者は7:00までには出勤されているとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.179のとおりです。
181	67	第8	3	(1)	ア				パン	「市が別途手配する納入業者が学校へ直送する」と記載がありますが、サンドイッチの際のパンの切り込みや揚げパンやピザトーストなど調理を伴う献立の際も、市が委託する業者が学校へ直送する理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、揚げパン、ピザトーストは献立にありません。
182	67	第8	3	(1)	イ	(キ)			調理業務	必要に応じて消毒とありますが、どのような消毒方法を想定されていますでしょうか。	殺菌水を想定しています。ただし、より良い提案がある場合は事業者の提案を妨げるものではありません。
183	68	第8	3	(1)	カ	(ア)			調理業務	アレルギー対応食は、原因食材を除いた対応食のみ調理して個別に配送し、それ以外の給食は学級でまらうという認識でよろしいのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.86のとおりです。
184	68	第8	3	(1)	カ	(ア)			アレルギー対応食調理	アレルギー対応食は、1つのメニューに複数のアレルギー原因食品が含まれている場合、すべてのアレルギー原因食品を取り除いた1品を作る(=アレルギー対応調理室内には、アレルギー原因食品を一切持ち込まない)方式でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.88のとおりです。
185	68	第8	3	(1)	カ	(ア)	d		調理業務	「調理器具はアレルギーごとに専用のものを使用」とありますが、アレルギーを含まない調理を行うため、使い分けは必要ないのではないのでしょうか。または、通常の給食調理用器具に使い分けが必要となりますでしょうか。	前段について、アレルギー対応室では調理器具の使い分けは不要です。後段について、通常の調理エリアでは調理器具の使い分けを必要とします。
186	68	第8	3	(1)	カ	(ア)	f		アレルギー対応食	「加熱調理工程までの工程」とありますが、ここでいう「工程」に加熱調理は含まれないという解釈で良いですか。	ご理解のとおりです。
187	69	第8	3	(3)	イ	(ア)			個包装常温品(ふりかけ、ジャム等)	個包装常温品は仕分け後、ビニール袋にいれコンテナに収納する想定でしょうか。また、その際は食器が積まれているコンテナに収納してもよろしいでしょうか。	食器コンテナへの収納は避けてください。ただし、混載方式での配送時は認めます。
188	69	第8	4	(1)	ア				消毒	「消毒保管庫での保管の場合4日以内の休暇明け等は、消毒のみの実施で構わない」とありますが、GW等で5日以上となる場合は洗浄を必要とするという解釈でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。

新岡山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
189	69	第8	4	(1)	力				食器・食缶等洗浄・消毒保管業務	毎月～検査を行いとありますが、稼働期間中は困難なため学期ごとに検査とさせていただきませんか。	原案のとおりです。
190	70	第8	5						配送及び回収業務	配送会社の営業所登録を事業地で登録する事は可能でしょうか。	不可とします。
191	70	第8	5	(1)					配送	配送は食器と食缶を別々に運ぶ「二段階配送」は可能でしょうか。	可とします。配送方法は事業者の提案に委ねます。
192	70	第8	5	(1)	力				共通事項	運営業務総括責任者等が市や配送校などへ急行し～とありますが、ここで言う運営業務総括責任者は、P63の「各責任者の配置基準」の総括責任者と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
193	70	第8	5	(1)	ク				配送	「コンテナを配膳室から配送車両まで運搬する際には」とありますが。「コンテナを配送車両から配膳室まで運搬する際」の人数の指定はないのでしょうか。	「コンテナを配送車両から配膳室まで運搬する際」のにおいても、2人以上の人員(配膳業務従事者も可)で作業を行うこととします。
194	70	第8	5	(1)	ク				配送及び回収業務	各配送校の配膳室には配送車から配膳室へ直接コンテナを搬入出来るようにプラットフォームは設置予定でしょうか。	入札公告時に示します。
195	70	第8	5	(3)					配送業務	配送終了後回収までの間、各配送校で配送車を待機する事は可能でしょうか。	不可とします。
196	70	第8	5	(3)					配送業務	配送車は、配送終了から回収開始までの間、学校待機とすることは可能でしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.195のとおりです。
197	71	第8	6	(1)	ア	(ウ)			配膳業務	配膳室の牛乳冷蔵庫等の調達は別途でしょうか	配膳室の牛乳冷蔵庫等の調達は市が実施します。
198	71	第8	6	(1)	ア	(オ)			配膳業務	直送品は何時頃から各学校に納品されますでしょうか。また、納品時に配膳員は必ず立ち会わなければなりませんでしょうか。	入札公告時に示します。
199	72	第8	6	(1)	ア	(キ)			予備の食器	「食器類の不足分は予備で対応すること」と記載がありますが、予備の食器は教職員用の食器かごに収納するという理解でよろしいでしょうか。また、用意する予備の食器の数量につきましては事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	前段については、予備の食器の配送方法は事業者提案に委ねます。ただし、保管場所は配膳室とし、使用しない場合はセンターへ返却することとします。後段については、事業者の提案に委ねます。
200	72	第8	6	(1)	ア	(ク)			配膳業務	センターからの配送品の温度を放射温度計で確認し、記録すること。とは配送後の職員用などの食缶を開け、放射温度計で計測という事でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
201	72	第8	6	(1)	イ	(ア)			配膳業務	給食受渡しの際に立合いが必要という認識で宜しいのでしょうか。また、各校の配膳室数を教えてください。	前段については、ご理解のとおりです。後段については、各校配膳室は1室です。
202	72	第8	6	(1)	ウ				飲み残しの牛乳	生徒が飲み残した牛乳(途中まで飲んでやめた)と開封しなかった牛乳それぞれの処理の仕方を教えてください。	牛乳の処理方法は以下のとおりです。 飲み残し(紙パック、瓶):要求水準書(案)P72ウ(イ)記載のとおり。 未開封(紙パック):中身は要求水準書P72ウ(イ)、パックはP72ウ(エ)の対応とする。 未開封(瓶):牛乳納品業者へ返却
203	72	第8	6	(1)	ウ				片付け	牛乳瓶は「キャップを瓶につけて牛乳業者へ返却」とありますが、瓶は洗わなくて良いのでしょうか。パックはごみ袋に入れる前に、どのように処理(開く、洗うなど)するのでしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。後段については、パックを潰し、ごみをできるだけコンパクトにまとめてください。
204	72	第8	6	(1)	ウ	(イ)			配膳業務	(食べ残し・飲み残しについては、主食はビニール袋、その他は食缶に戻して返却する。)とありますが、飲み残しとは牛乳の飲み残しになりますでしょうか。	ご理解のとおりです。
205	72	第8	6	(1)	ウ	(イ)			牛乳	「食べ残し・飲み残しについては、主食はビニール袋、その他は食缶に戻して返却する」と記載がありますが、残った牛乳などは給食センターでは処分しないとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.202のとおりです。
206	72	第8	6	(1)	ウ	(ウ)			配膳業務	キャップを瓶につけて～とありますが、キャップが瓶についていない状態で生徒から返却されるのでしょうか。	原則、瓶はキャップをつけて返却されます。
207	72	第8	6	(1)	ウ	(キ)			配膳業務	牛乳かごを乾燥とありますが、シンクや消毒乾燥機が各配膳校全てにある想定でしょうか	配膳室内に消毒保管庫はありません。洗浄・塩素消毒後、自然乾燥させます。
208	73	第8	7	(1)					業務範囲	配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した残渣の回収頻度は、毎日ではなく、可燃ごみと同様の2回/週でしょうか。2回/週であれば、防臭に配慮するうえで毎日としていただけませんか。	原案のとおりです。

新潟山学校給食センター(仮称)整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
209	73	第8	7	(1)	ア				残渣の処理・保管	残渣の回収頻度は2回/週でしょうか。	ご理解のとおりです。
210	74	第8	7	(3)					廃油処理	「市でリサイクル」とあります。廃油の処理費用は市の負担ですか。	ご理解のとおりです。
211	75	第8	9	(1)	オ				手作り給食	「蒸しまん」の手作りを想定されていますが、生地分量等作業内容を検討のための資料を提示ください。また、他にも想定されている手作り品がありましたら、具体的な資料(分量、作り方など)をお示しください。	ご意見として承ります。詳細は入札公告時に示す予定です。
212	75	第8	9	(1)	オ				手作り給食	蒸しまんやグラタンを入れるカップは使い捨てでしょうか。またその調達先は市ですか、事業者ですか。	前段について、ご理解のとおりです。 後段について、カップの調達は市が行います。
213	79	第9							添付書類一覧	土壌汚染調査について調査資料がありましたら資料の開示をお願いします。	入札公告時に示す予定です。
214	79	第9	添付資料1						事業用地図面	市道海吉80号線側の敷地内を東西に横断する形で用水路があると思われませんが、取り扱いはどのようにお考えでしょうか。(取り壊しやそのまま活用するなど) [要求水準書P22 コ進入路(ウ)]同様にこちらについても、中区役所農林水産振興課様との事前協議になりますでしょうか。	入札公告時に示します。
215	79	第9	添付資料1						盛土	「盛土による造成工事を想定」とあります。造成工事をするのは岡山市でしょうか事業者でしょうか。	造成工事は市にて行います。
216	79	第9	添付資料1						盛土	盛土による造成工事の詳細は、いつごろ決まり公表されるでしょうか。	入札公告時に示します。
217	79	第9	添付資料2						添付書類一覧	『近隣地質調査資料(参考)』につきまして、2地点の資料を添付いただいておりますが、支持層に大きく違いがあり適正な支持層の判断が難しく、追加の資料提示をお願いいたします。	入札公告時に追加調査結果を提示します。
218	79	第9	添付資料4						想定献立②	「野菜くずでだしをとる」とありますが、記載されている具体的な食材から想定すると「にんじんの皮、キャベツの外葉・芯」などが考えられますが、その理解でよろしいでしょうか。この場合、にんじんの皮は球根皮むき機(機械でこすって皮を取り除く)ではなく、手剥きで剥くということでしょうか。	ご理解のとおりです。
219	79	第9	添付資料5						添付資料05	いかのバーベキューソース味の調理形態に揚・釜・和とありますが調理法をご提示ください。	ご意見として承ります。詳細は入札公告時に示す予定です。
220	79	第9	添付資料10						配膳室	岡輝中など5校は「配膳室」、高島中など7校は「配膳室へ改修予定」とあります。すでに配膳室がある中学校とこれから改修して配膳室を作る中学校があるという解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
221	全	添2	-	-	-	-	-	-	地質調査	提案書提出時に工事費の算出の為にボーリングデータが2カ所分では少ないように思われます。追加でボーリングしていただくことは可能でしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.217のとおりです。
222	1	添1	1	-	-	-	-	-	事業用地	留意事項「なお、仮設進入路については、本事業にて撤去。」とありますが、工事費算出の為に仮設進入路の位置、断面等仕様の分かる資料をいただけないでしょうか。	入札公告時に示します。
223	1	添6	1	-	-	-	-	-	工事費概算書	工事費概算書についてはPFI事業であるので、施工者の算出する工事費で考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
224	1	添6	1	-	-	-	-	-	その他	その他必要な図面・資料とありますが、人工算定の為、どういった図面・資料なのか参考までに教えてください。	事業開始後、協議の上決定します。
225	1	添7	1	-	-	-	-	-	工事費内訳書、数量計算書	工事費内訳書・数量計算書についてはPFI事業であるので、施工者が行う工事費・数量計算を示しているものと判断してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
226	1	添7	1	-	-	-	-	-	その他	その他必要な図面・資料とありますが、人工算定の為、どういった図面・資料なのか参考までに教えてください。	事業開始後、協議の上決定します。