

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
1	募集要項	3	2	(5)	2)		品数の増加を含む質の向上	品数の増加を含む質の向上とは、事業者の提案との理解でよろしいでしょうか。	品数の増加は、市が献立作成の際に判断するものであり、応募者の提案に委ねるものではありません。
2	募集要項	3	2	(5)	2)		多彩な給食の提供支援業務	多彩な給食の提供を新給食センターに必要な要素として掲げられていますが、これは、現状市の給食提供に課題があり、その課題への対応としてあげられた要素でしょうか。	食育の一環として考えています。子供達に好き嫌いなく食べてもらい、残食率を減らしたいという意向はあります。なお、残食率は現状減少傾向にあります。また、現状単独校では今回規定しているセレクト給食、リクエスト給食、バイキング給食等を実施しており、子供達には好評であり、低残食率にも寄与していると考えています。
3	募集要項別紙2	別紙2-2	2				表1 想定日当たり提供食数 表2 想定年間提供食数	募集要項に関する質問回答書 84アレルギー食について、アレルギー室の規模は調理ライン、空調等設計に影響があるため、その基礎となる食数設定は明確にさせていただけますでしょうか。	アレルギー対応食は、当然のことながら児童・生徒固有の事情により食数は変動します。そのため、各年度で食数を決めて施設計画及び運営計画を立案することは現実的ではありません。「保証するものではない」というのは、必ず60食の調理を約束するというのではなく、40食や50食の可能性もあるという主旨です。また、その内訳も変動する可能性があるという主旨です。従って、施設計画の前提とする食数としては最大食数60食(内訳は募集要項質問No.84のとおり)を規定しております。また、アレルギー対応食に係る対価を変動費として設定し、食数に応じて変化する費用を当該対価で対応していただく仕組みとしました。さらに、提案価格の前提が応募者間で統一されるように、想定年間提供給食数を募集要項別紙2に示しております。
4	要求水準書	3	第1	3	(5)	3)	雨水排水	現状の提示されている情報で全てを検討することは困難です。一定の前提をおいて検討してもよいでしょうか。	市が現在把握できる情報は公表資料のとおりです。従って、提案に当たっては現在の提示条件を下にご提案ください。その際、考え方を提示してください。
5	要求水準書	3	第1	3	(5)	1)	上水道	上水の引込は市道(大道浦東竜ヶ原線)からの引込以降を事業費として見込みます。(市道認定部分への給水管延長工事は、田原市殿で実施されないものと考えます。)	ご理解のとおりです。市道認定部分の給水管延長工事は、本事業の事業範囲です。
6	要求水準書	3	第1	3	(5)	2)	汚水排水	市道認定を行う通路部分の下水本管延長工事は、田原市殿で行って頂けるものと考えて宜しいですか。	市道認定した道路への下水管延長工事は、田原市では実施しません。市道大道浦東竜ヶ原線からの引込以降を事業費として見込んでください。
7	要求水準書	4	第1	3	(5)	2)	汚水排水	市道認定する道路の下水管の工事も事業範囲に含まれるということですが、工事が二度手間になってしまうのではないのでしょうか。	基本的に市道整備は最低限での実施を考えています。そのため、下水管工事の際には現状復旧を行ってください。なお、工事工程などの具体的な調整は、契約締結後に土木課等との調整により確定します。
8	要求水準書	4	第1	3	(6)		隣接道路	隣接道路の工事について、事業用地境界までの取り付けと理解してよろしいでしょうか。新市道は、主として、給食センターの利用道路と考えてよろしいでしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。後段について、市道認定した道路については、一般交通の用に供するための道路となります。
9	要求水準書	4	第1	3	(6)		隣接道路	事業用地に隣接する道路(北側、東側)の利用、門扉(東側)による出入りに関する提案は可能ですか。	ご提案に委ねます。
10	要求水準書	4	第1	3	(6)		隣接道路	市道認定される隣接道路の整備計画をご教授ください。	基本的に市道整備は最低限での実施を考えています。提案いただくことは可能です。提案内容をふまえ、検討します。ただし、実現の可否等については、事業者選定後に関係部署等を含め協議・調整等を行い判断します。
11	要求水準書	4	第1	3	(6)		隣接道路	進入路にある「旧正門」は、市道認定に伴い、撤去されると理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
12	要求水準書	4	第1	4	(3)	2)	附帯施設(外構・道路からのアプローチ動線を含む)	従業員駐車場代は無償で使用できる見込みですが、他の公共施設と同様の取り扱いとする必要がある場合、有償となる場合があるとのことですが、1台 何円/月を想定されていますかご教示下さい。	現時点では、有料化は確定しておりません。将来的に市職員用駐車場の有料化が実施された場合、それに準じて実施を想定するものです。
13	要求水準書	5	第1	6	(1)		遵守すべき法令等	今回計画建物の用途は『高齢者、障害者等の移動等の円滑化の推進に関する法律』の特定建築物に当たり、整備の法的義務はございません。遵守すべき法令等に含まれているのは誤りと考えて宜しいでしょうか?もしくは、任意で遵守するというのでしょうか。	法的義務はなくても法の主旨をふまえた施設整備が望まれます。
14	要求水準書	5	第1	6	(1)		遵守すべき法令等	(上記回答について) 「法の主旨をふまえた」とはどこまで対応すればよいのでしょうか。	ご提案に委ねます。
15	要求水準書	8	第2	1	(1)		給食センターの整備の基本的な考え方	衛生管理の観点から、貯米タンクのサイズが求められているのではなく、貯米庫(室)に4日分のスペースを確保すれば良いとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	要求水準書	8	第2	1	(1)		給食センターの整備の基本的な考え方	地産地消に関連して、地元食材は細かい下処理が必要になると考えます。新たに加工室等の部屋を追加してもよろしいでしょうか。	地元食材を想定した加工室であれば必要ありません。
17	要求水準書	8	第2	1	(1)		給食センターの整備の基本的な考え方	センター整備の考え方にあたって、「地産地消を積極的に推進し」とありますが、地元産物の紹介展示スペースを設ける等は提案として可能でしょうか。また、市が行う地元食材の利用促進の中で、設計・建設業務において、その他必要な機能等があればご教示下さい。	前段について、ご理解のとおりです。後段について、ご提案に委ねます。
18	要求水準書	8	第2	1	(1)		給食センターの整備の基本的な考え方	「なお、当該発電システムにより、生じる余剰電力は売却し」とありますが、余剰電力の売却は必須でしょうか。	太陽光発電で生じた電力は自己消費し、余剰電力が生じた場合は売却します。
19	要求水準書	9	第2	1	(3)		給食センターに求める耐久性	塩害対策に関連して、建物の構造は提案に委ねると理解してよいでしょうか。	ご提案に委ねます。
20	要求水準書	9	第2	2	(1)		敷地内のゾーニング及び動線計画	事業用地周辺は臭気が認められると思われそうですが、その対策について市はどのように考えていますか。	外部臭気について特に対策を行っていただく必要はありません。給食センターから近隣地域への臭気対策については、要求水準書に規定するとおりです。
21	要求水準書	9	第2	2	(1)		敷地内のゾーニング及び動線計画	近隣地域への日照、騒音、振動、臭気対応について御懸念の内容をご教示下さい。	法令等で定められた基準値以下にすることは当然とし、自主的に影響を防止するよう配慮願います。
22	要求水準書	9	第2	2	(2)			園児に不向きな食材は代替え又は献立変更とありますが、献立はあくまで1献立との解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおり、献立は1献立です。ご指摘の「園児に不向きな食材の代替え又は献立変更」とは、保育園児が食べにくい食材(イカフライ、たこのからあげ、餅等)の種類の変更すること等を意味します。主菜、副菜のいずれかが変わる場合があります。
23	要求水準書	10	第2	2	(2)		給食センター内のゾーニング及び動線計画	「微生物等による汚染を極力避ける必要のある部屋」として、「魚肉下処理室、和え物室」とご回答を頂きましたが、隔壁等により区画する以外により衛生的な対策を講じる必要など貴市のお考えはございますでしょうか。	作業中は室温が上がらないよう空調で調節をお願いします。また和え物室では果物のカット・配食と和え物の配食が同時に行われることも想定されますので十分な広さを確保してください。
24	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	上処理室を室とせず、調理室と一体とした上処理コーナーに変更してもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
25	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	本事業では、より安全で安心な学校給食の調理事業所として要求水準以上の諸室を提案したいと考えています。そのために指定提案枚数では、十分な記述が出来ません。設計・建設の提案以外にも独自の提案スペースを追加出来ないでしょうか。特に、文章説明よりも図解説明が理解していたきやすいと考えています。	原案のとおりとします。
26	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	要求水準書において計量室は非汚染作業区域となりますが、調味料等の動線を検討するにあたり、肉魚類の下味付け等の工程が必要な献立はございますでしょうか。ある場合、下処理・上処理どちらで味付けをするのが理想的であるか貴市のお考えはございますでしょうか。	肉等に下味をつける献立はあります。下味をつける場所は魚肉下処理室と考えています。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
27	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	「要求性能の確保及び衛生面・機能等に支障がなければ給食センターの構成を変更しても良い」とあり、円滑な調理業務のために「上処理室」と「調理室」を室として区切らず、一体的に提案してもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
28	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	(上記質疑回答に対して) 上処理室と調理室を区切られた理由について教えてください。	上処理室では主に野菜の切替作業を行うため、衛生管理上からも区切ることが望ましいと考えます。また、清掃面からも区切ることによって調理室が調理中でも対応可能となるため、効率的な作業が可能になると考え区切ることとしました。
29	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	計量室を非汚染作業区域としている理由を、要求水準書に関する質問回答(No.44)において「計量室で作業する職員は、上処理室でも作業するため」とお示しいただいていますが、計量室で作業する職員と上処理室等で作業する職員を分けて提案し、計量室を汚染作業区域として計画してもよろしいでしょうか。	計量室は上処理と同レベルの作業と考えていますので非汚染作業区域として計画してください。
30	要求水準書	10	第2	3	(2)		諸室の構成	缶詰めの開缶をどの室で行うと想定されていますでしょうか。	果物の缶詰めは和え物室で開缶し、加熱する食材や調味料の缶詰は上処理室で開缶を考えています。
31	要求水準書	11	第2	3	(2)		諸室の構成	3階レベルに居室を配置することは可能でしょうか。	ご提案に委ねます。
32	要求水準書	11	第2	3	(3)		[汚染作業区域]	市職員の検品の移動ルートは別途必要でしょうか。	ご提案に委ねます。 市職員の動線の効率化に配慮し計画してください。
33	要求水準書	11	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 荷受・検収室	荷受・検収室は1室であるとの理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
34	要求水準書	11	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 荷受・検収室	荷受・検収室と入替室を区切ることとした目的は何ですか。	段ボールと専用容器との相互汚染を防止するために区切ることとしました。
35	要求水準書	11	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 荷受・検収室	荷受・検収室を、要求水準書修正前のようにそれぞれ1部屋ずつ設置することは可能でしょうか。	荷受・検収室は1部屋としてください。 分割する提案は認められません。
36	要求水準書	11	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 荷受・検収室 入替室	入替室では何を行うのでしょうか。 (段ボールから専用容器への移し替えを行う仕切られた空間を想定しています。)	検収室で検収を行い、検収室と入替室の境界で入れ替え作業を行います。入替室にセンターの容器を用意し、検収室でダンボールをはずし、入替室にある専用容器に移し替えます。
37	要求水準書	11	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 荷受・検収室 入替室	(上記回答に対して) 扉を開けた状態で作業すると扉の意味がないのではないのでしょうか。	扉は、荷受・検収室入り口(野菜搬入入り口等)と入替室入り口の両方が同時に開くことは想定していません。
38	要求水準書	11	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 荷受・検収室 入替室	汚染レベルを段階的につけるということは、作業する人を分けるということでしょうか。 そのとき、入替室の作業員が、荷受・検収室の入り口から入室することは可能ですか。	前段については、ご理解のとおりです。 後段については、作業するときに段ボールを触れた人が入替室で作業しないのであれば構いません。
39	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	冷凍食品用冷凍庫(室)を設置する。とありますが、<要求水準書に関する質問の回答>No48では、フライ類、厚焼き卵やしゅうまいなど…冷凍野菜(コーン、いんげん、グリーンピースなど)と回答をいただいているのですが、成型品と野菜類の冷凍庫は別にする必要はあるのでしょうか。食材の動線が問題なければ1室で問題ないと解釈をしてもよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
40	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	力 その他(チーズ、生わかめ等)冷蔵庫を設置する。とありますが、どの部屋への設置を想定されていますでしょうか。	入替室から入り、上処理室へ出る動線を考慮して入替室に設置を想定しています。
41	要求水準書	12 14	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫(室) [非汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	汚染作業区域にも非汚染作業区域にも、冷蔵庫と冷凍庫の規定があるが、別々に必要ということでしょうか。	別々に必要です。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
42	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 下処理室・割卵室	黄身と白身を分けることが必要な献立はあるか、ご教示ください。 また、卵をこす目の細かさについてご教示ください。	黄身と白身を分けることが必要な献立は想定していません。 また、後段については、細かさは提案に委ねますが、卵の殻が入らないよう作業工程を工夫してください。
43	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	ウ [汚染作業区域] 下処理室・割卵室	ウ 割卵室では、割卵の作業を行う。とありますが、割卵機の使用は可能でしょうか。	量的にも時間的にも衛生的にも必要ないと考えます。
44	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 洗浄室	洗浄室内にアレルギー対応食用容器の専用の洗浄コーナーを計画してもよいですか。	ご提案に委ねます。
45	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 廃棄庫	施設内に設置された廃棄庫に直接、段ボール、ビン、缶を一時的に保管とありますが、保管できる十分な広さを確保し、廃棄庫からの廃棄物の回収は可能でしょうか。またごみ置き場との動線に留意とは、廃棄庫から廃棄物を事業者が運搬することと考えれば良いのでしょうか。	食材搬入の動線とコンテナ搬出の動線に留意すれば、廃棄庫からの回収は可能です。 後段については廃棄庫からごみ置場へ廃棄物を運搬する動線を指します。
46	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 廃棄庫	(上記質問回答に対して補足説明)	廃棄物は、事業者が、一時的に廃棄庫に保管し、その後、ごみ置場に運搬して頂くことを想定しています。 ただし、前段のように、廃棄庫に十分な広さを確保し、ごみ置場としての機能も兼ねることにより、回収までの期間保管することは可能とします。 後段については、「ごみ置場との動線に留意する」とは、ごみ置場と廃棄庫を個別に設ける場合に、廃棄庫からごみ置場まで運搬する際の動線に留意する、ということを意味します。
47	要求水準書	12	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 雑品庫	給食エリアの汚染作業区域に設置する雑品庫に保管する「必要各品」とは、どのような品を想定しているのかご教示ください。	調理室で使用する食品以外のもの(ペーパータオル、使い捨て手袋、ビニール袋等)を保管します。
48	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 貯米庫	手洗い設備とありますが、食品庫内に手洗い設備を設けることと同様に思われますが、どのような意図がございませうでしょうか。	米の納入作業、投入作業を衛生的に行うために設置します。
49	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	ウ [非汚染作業区域] 調理室	[非汚染エリア] 調理室に『ウ.天井等への結露を避ける為に、フード等を設置する。』とありますが、結露を避ける他の対策があれば、フードを設置しなくても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	エ [非汚染作業区域] 上処理室	果物の消毒方法において次亜塩素酸ナトリウムを使用とありますが、現在その他でも使用されていますでしょうか。	果物のみです。
51	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	[汚染作業区域] 貯米庫	米は10kgの納品予定とありますが、ホッパー付納米装置で米サイロに投入出来ますが、袋開封、投入作業を業者へお願いは可能でしょうか。	米は学校給食会から納入予定です。 業者への依頼は不可と考えられます。
52	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	エ [非汚染作業区域] 上処理室	果物の消毒シンクは下処理室にあるべきだと思うのですが、上処理室にした理由をお聞かせください。	下処理室で洗浄し、洗浄後の果物を消毒するため上処理室に設置しました。
53	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	エ [非汚染作業区域] 上処理室	(上記質問回答に対して) 果物、野菜についてどのような洗浄方法を考えていますか。	果物は、野菜と同様に3槽のシンクで水洗いを行った後、さらに、消毒、すすぎを行うことを想定しています。 水洗いまでを下処理室で行い、消毒とすすぎを上処理室で行うため、消毒シンクを上処理室に設置しました。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答	
		頁	章	節	項					
54	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	ア	[汚染作業区域] 貯米庫	ア 米は10kgのビニール袋で週1回の納品予定となっていますが、9000食分の米袋を10kgとするのは数量の多さ、保管スペース確保、投入時の作業効率を考慮しても無理無駄ではないでしょうか。100kgくらい入る「米の通い箱」を使用している例もあるので、提案したいと考えますか。	原案のとおりとします。
55	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	イ	[非汚染作業区域] 上処理室	イ 冷凍コーン、冷凍インゲンやレトルトのマッシュルームやうずら卵など現在実施している上処理室での開封作業の作業工程をご教示ください。	現在は上処理室はありません。調理室で袋から出して、バスケットに差分けしています。冷凍野菜、うずら卵等は異物除去のための洗浄を行います。
56	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	オ	[非汚染作業区域] 調理室	園児用の給食は、「食材のきざみ、味付けをかえること、園児に不向きな食材は、他の食材による代替又は献立の変更を行う場合がある」とのことですが、現在、給食センターから給食を提供している保育園の調理方法について、例示を交えてご教示ください。	食材は小さく刻みます。味付けは薄味としています。献立変更の一例として、イカフライをチキンナゲットに、ししゃもフライをさかなフライに、白玉フルーツをフルーツミックスに変更しています。
57	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	オ	[非汚染作業区域] 調理室	(上記質問回答に対して) 全ての食材について食材を小さく刻むことが必要でしょうか。具体的にはどのような対応をされていますかご教示下さい。	献立の中で対応が異なるのが実状です。
58	要求水準書	13	第2	3	(3)	1)	オ	[非汚染作業区域] 調理室	(上記質問回答に関連して) 小中学校と保育園等で献立を別々にするなど献立を2献立にする可能性はありますか。	小中学生とはあわない献立などの場合一部献立を変更しているケースもあります。なお、今後1献立を変更する予定はありません。現在の条件を前提に検討してください。
59	要求水準書	14	第2	3	(3)	1)		[非汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫	調理室に設置する「ちくわや油揚げ、牛乳等を保存する」冷機器は、切裁後、調理に使用するまでのタイムラグを考慮した小出し冷蔵庫を設置すると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
60	要求水準書	14	第2	3	(3)	1)		[非汚染作業区域] コンテナ室	コンテナ内外を消毒するにあたり「消毒方法は事業者の提案によります」とご回答を頂きましたが、貴市として、特にコンテナ外面の理想的な消毒方法のお考えはございますでしょうか。	ご提案に委ねます。
61	要求水準書	15	第2	3	(3)	2)		市職員用事務室	市職員用事務室は、事業者用事務室に「隣接」させ、「事業者用事務室と円滑に行き来できるように」とありますが、事業者用事務室と円滑に行き来しやすい「隣接」はどの程度許容されるかお教えください。	ご提案に委ねます。
62	要求水準書	15	第2	3	(3)	2)		市職員用事務室	要求水準書に関する質問回答(No.71)では、市職員用事務室に「窓口は必須ではなく」、「玄関ホールに面していなくてもかまわない」とのことですが、市職員は、玄関ホールを利用して出入りされますか。	通用口があれば通用口を利用します。また、市で鍵を開け閉めすることがあります。
63	要求水準書	15	第2	3	(3)	2)		市職員用事務室 事業者用事務室	事業者用事務室と市職員用事務室は別の部屋として完全に仕切る必要がありますか。	ご理解のとおりです。
64	要求水準書	15	第2	3	(3)	2)		市職員用更衣室	「市職員用更衣室」は、市職員が給食エリアに立ち入るための更衣をするための「更衣室」との理解でよろしいでしょうか。	給食エリアに立ち入るための更衣に加え、通勤時の着衣を事務、作業用に更衣することも含まれます。
65	要求水準書	16	第2	3	(3)	3)		調理員用便所	調理員用便所の出入口は自動で開閉できる装置がありますが、出入口とは便所の中の更衣も含む個室の扉を指すのでしょうか。また、廊下から便所への出入口に扉を設けない提案をしてもよろしいでしょうか。	廊下から便所への出入り口のことを指します。後段については、選定された事業者と市と保健所との協議によります。
66	要求水準書	16	第2	3	(3)	3)		調理員用便所	調理員用便所 『エ.衣服や履物を着替えられる場所を便所の個室の前に設ける。』とありますが、全ての便所で適用なのでしょうか。	個室ごとに必要としているのではなく、用を足す前に更衣できる場所を設けてください。白衣を着用して、使用する可能性のある調理員用便所には必須です。
67	要求水準書	16	第2	3	(3)	3)		調理員用便所	(上記回答について) 白衣を着用して使用する可能性のある便所とは、調理室に直接出入りする便所であるとの理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
68	要求水準書	15	第2	3	(3)	2)	見学通路	極力、給食センター全域が視認できるように配慮しますが、難しい場所はカメラでの対応を考えています。見学者対応としての利用を想定し、各講室の映像を映し出す場所を研修室としても宜しいでしょうか。	研修室を利用しない見学者のため、映像を映し出す場所に見学通路は必須とします。それ以外への設置については、ご提案に委ねますが、給食ができる一連の流れが理解しやすいことを望みます。
69	要求水準書	16	第2	3	(3)	2)	調理実習室	事業者により、設備提案をさせていただき、調理実習以外の活用の提案は可能でしょうか。	ご提案に委ねます。
70	要求水準書	17	第2	3	(3)	3)	調理員用便所	「衣服等の脱衣場所及び個室内に手洗い場を設置する」とありますが衣服等の脱衣場所ではなく、便所の共有部分に手洗い場を設置することは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
71	要求水準書	17	第2	3	(3)	3)	運転手控え室	運転手控え室は、施設の内部ではなく、施設外部（配送車両車庫の隣）に設置しても良いでしょうか。	ご理解のとおりですが、運転手控え室の排水管と現在事業用地内に敷設されている雨水排水路の取合い等に留意してください。
72	要求水準書	17	第2	4	(1)		全体一般事項	において、「将来の更新又は増設に対応しやすいフレキシビリティの高い計画」とありますが、増設規模の想定はどの程度のものでしょうか。	要求水準書に関する質問回答第2回（平成23年3月24日修正）91の回答をご参照ください。
73	要求水準書	18 20	第2	4	(2) (3)		電気設備 機械設備	電気設備・機械設備について、「屋外に設置する機器は、重耐塩仕様とする。」とありますが、重耐塩対応の機器がない場合、機器を屋内に設置する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
74	要求水準書	19	第2	4	(2)	2)	電気設備	2) 電源設備 において、電力エリアが異なりますが、計画停電などになったときの停電中の食料などの保管庫の保存方法に電力が必要かどうか、お考えをお聞かせください。バックアップ電源の重要性に関してはどのようにお考えでしょうか。	状況に応じて検討せざるを得ないため、柔軟な対応ができる計画としてください。
75	要求水準書	20	第2	4	(2)	2)	発電設備	2) 発電設備 において、蓄電池付防災対応型太陽光発電装置の供給負荷は2つの事務室の電灯コンセント及び給水ポンプ等とありますが、給水用途は事務室のトイレ湯沸し等とし、エリアとしては事務室と廊下トイレを対象にした発電容量と考えてよろしいでしょうか。	給水用途は、事務職員が使用する湯沸室及び便所とします。
76	要求水準書	20	第2	4	(2)	2)	発電設備	2 発電設備 において、蓄電池付防災対応型太陽光発電システムの余剰電力の売却収入は市に帰属とありますが、メンテナンス費、蓄電池更新（長寿型で7年に一度）の費用は事業者側負担でしょうか。	ご理解のとおりです。
77	要求水準書	20	第2	4	(2)	2)	発電設備	太陽光発電の発電電力を使用する箇所（部屋）に優先順位はあるのでしょうか。	系統連携のため太陽光発電電力の使用個所の優先順位はありません。
78	要求水準書	20	第2	4	(3)	2)	工 換気・空調設備	2) 工 換気・空調設備において、「外気を取り込む吸気口には高性能フィルタ等を備えるー塩害除去フィルタ等を設置する」とありますが、塩害除去の性能を持つものは中性能となり、また洗浄はできずに交換となります。これらは、高性能フィルタ等の一文の範疇に入ると考えてよろしいでしょうか。	洗浄再生の可能なプレフィルタと塩害除去フィルタの組合せをご検討ください。
79	要求水準書	20	第2	4	(3)	2)	工 換気・空調設備	外気を取り込む吸気口に「高性能フィルタ等を備える」とありますが、「高性能」とは捕集率90%（比色法）と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
80	要求水準書	20	第2	4	(3)	2)	オ 換気・空調設備	- オにおいて「稼働時給食センター内を25以下とする」と有りますが、これはセンター内の給食エリアを除く事務室等と考えて良いですか。	給食エリア内のことを指しています。
81	要求水準書	21	第2	4	(3)	2)	給水・給湯・給蒸気設備	給水は中水利用も含めた3系統としてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書	21	第2	4	(3)	2)	給水・給湯・給蒸気設備	給水配管の内、散水栓系統等、飲用としない系統への配管材料は、硬質塩化ビニル管(HI-VP)と考えて宜しいですか。	ご理解のとおりです。
83	要求水準書	21	第2	4	(3)	2)	給水・給湯・給蒸気設備	ア 80 以上の熱湯の供給箇所は、洗浄、保管箇所とする。とあります。洗浄とは、洗浄機・器具洗浄等また保管箇所ではどのような使用を想定されていますか。 80 以上の給湯を直に出しますと、火傷などの危険があります。	消毒保管庫等を想定しています。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
84	要求水準書	21	第2	4	(3)	2)	給水・給湯・給蒸気設備	上記質問の主旨は、「80のお湯をずっと配管する必要はありますか」ということです。	80のお湯をずっと配管する必要はありません。その場所で80以上のお湯が供給できれば構いません。
85	要求水準書	21	第2	4	(3)	2)	給水・給湯・給蒸気設備	80以上の給湯の供給が必要な「保管箇所」とは、どこかご教示ください。	消毒保管庫等を想定しています。
86	要求水準書	21	第2	4	(3)	2)	給水・給湯・給蒸気設備	(上記質問回答に対して) 80のお湯でなく、80度の消毒ができる機能を有していればよいという理解でよいでしょうか	ご理解のとおりです。
87	要求水準書	22	第2	4	(3)	2)	排水溝	排水溝の内部は塗膜材以外の材料の提案をしてもよろしいでしょうか。	耐久性、清掃のし易さ等が同等以上であればご理解のとおりです。
88	要求水準書	22	第2	4	(3)	2)	排水溝	排水溝の蓋はアルミ製以外の材料の提案をしてもよろしいでしょうか。	耐久性、蓋の取り外し易さ等が同等以上であればご理解のとおりです。
89	要求水準書	23	第2	4	(4)	1)	防虫・防鼠設備	排気口にも防虫ネットを具備することとありますが、目詰りの恐れ等を考えますと防鳥ネットが一般的と考えます。如何でしょうか。	防虫ネットによりゴキブリ等の侵入を防ぐ必要がありますので、原案のとおりとします。
90	要求水準書	23	第2	5	(1)		基本的な考え方	スパゲッティ、炒めそば等は給食センターで調理する。とありますが、各種類の納入形態について教えていただけますでしょうか。	現在はスパゲティは乾麺で4kg袋、中華麺はあぶら麺で6kgコンテナ入りです。
91	要求水準書	24	第2	5	(2)	1)	板金類の仕様	甲板と背立ての角では、半径5mm以上の曲面とありますが、より清掃性のよい違う仕様を提案してもよろしいでしょうか。	耐久性、清掃のし易さ等が同等以上であれば代替案でも結構です。
92	要求水準書	26	第2	5	(3)	3)	焼物機 蒸し器	献立において、焼物と蒸し物が同日のメニューとなることがありますか。	あります。
93	要求水準書	26	第2	5	(3)	3)	連続式炊飯機	連続式炊飯機の能力9,000食、第2回質問回答No.32から、1食あたりのお米のグラム数が記載されています。そのグラム数を満たせばよいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
94	要求水準書	26	第2	5	(3)	3)	連続式炊飯機	イ 洗米機、炊飯器までの一連のシステムを導入する。とありますが、機械仕様の自動システムの解釈以外に、人員を集中投入の半自動システムと解釈しての提案でもよろしいでしょうか。(人員有効投入と機械の半自動の組み合わせ)	ご理解のとおりです。
95	要求水準書	27	第2	5	(3)	4)	ウ 消毒保管庫	[和え物用バット、果物用バットを保管する機器は冷蔵機能付きのものとする] 該当機器が見当たりません。どこのメーカーの機器を想定されているのか、ご指示願います。	近隣自治体で該当機器の使用例があることを確認しています。特注品ではありません。
96	要求水準書	28	第2	6	(1)		オ 食器食缶等計画	食器かご類は、どの単位(クラス・学年・学校)で1セットとするのでしょうか。また、同じかご類に皿・箸・スプーン等を混在させても良いのでしょうか。	食器かごはクラス単位でセットしてください。食器かごに皿・箸・スプーン等を混在させることは構いません。
97	要求水準書	29	第2	6	(1)		ケ 食器食缶等計画	食器食缶等については、維持管理・運営期間内の中間時に1回、すべてを更新する。と記載がありますが運営期間内に食器食缶・コンテナ等が納入先で破損等した場合どのようになりますか。	ご指摘のような場合、要求水準書に規定のとおり原則事業者が負担していただきます。ただし、事情に応じて対応方法を協議することになると考えます。
98	要求水準書	29	第2	6	(2)		コンテナ	要求水準書に関する質問回答第2回 336にて、食缶の最大使用数が5個を想定と書かれていましたが、コンテナには5個を乗せることを前提として設計するのでしょうか。	ご指摘の回答は、1日・1クラス当たりの最大・最小使用点数を示すものであり、コンテナ1つに収容する点数を示すものではありません。何点の食缶を収容するコンテナを調達するかはご提案に委ねます。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
99	要求水準書	29	第2	6	(2)		コンテナ	(上記質問回答に対して)食缶を5個使用する頻度はどの程度ありますか。	頻度は多いです。
100	要求水準書	29	第2	6	(2)		コンテナ	コンテナ数はどれくらいになることを想定されていますか。現行より、ご飯容器、トレーが増えることにより一つのコンテナに4クラスほどしか入らないと考えられます。	募集要項等(質問回答含む)で提示している条件に基づき、コンテナの規模及び数量についてご提案ください。
101	要求水準書	29	第2	6	(2)		コンテナ	コンテナの使用状況から考えて、15年の使用は十分の可能と考えられます。更新には台数からも多額の費用が必要となります。定期点検や、修繕を行うことにより更新ではない方法を提案することは可能でしょうか。	要求水準書に規定のとおり、維持管理・運営期間内に1回更新することを前提にご提案ください。
102	要求水準書	30	第2	7	(1)	1)	市職員用事務所(コピー機)	コピー機の設置についてスペース・費用面から市・事業者で1台を共有すると回答ありましたが、費用面を市側と区別するためにカード等で管理をする事になりますかご指示下さい。	そのような方法もあるかと思えます。市と事業者の費用区分の方法については、ご提案に委ねます。
103	要求水準書	30	第2	7	(1)	1)	市職員用事務所(コピー機)	市と事業者で兼用しやすい場所に設置することですが、貴市のコピー機の利用状況(頻度や使用枚数の実績数など)をお教えてください。	平成22年度の使用枚数は計24,678枚です。使用頻度は毎日です。
104	要求水準書	32	第2	7	(3)		配送車両	パンやご飯の配送に使用されていた車両は、学校給食の用途に用いられていたと看做していたのでしょうか。	学校給食の用途に用いられていた配送車両とは、市町村が証明できる配送車両とします。
105	要求水準書	32	第2	7	(3)		配送車両	(上記回答に対して)不測の事態が生じた場合に、パンやご飯に使っていた車両を使用することを認めていただけないでしょうか。	学校給食の用途に用いられていた配送車両とは、学校給食の用途に用いられていたことを、市町村が証明できる配送車両とします。従って、市町村が証明できないパンやご飯の配送に使用された車両は、学校給食の用途に用いられていた車両として認められません。
106	要求水準書	33	第2	8	(2)		外部仕上げ	『屋根、外壁、床下の断熱性能を高め、外部開口部のガラスは複層ガラスを採用する等、空調負荷を軽減する。』とあるが、断熱性能を確保できれば複層ガラス以外を使用しても宜しいですか？	複層ガラスと同等以上の断熱性能があればご理解のとおりです。
107	要求水準書	33	第2	8	(2)		外部仕上げ	(上記質問回答に対して)全ての窓を複層ガラスとする必要があるのでしょうか。	空調負荷を軽減できる開口部は複層ガラスとします。
108	要求水準書	33	第2	8	(2)		外部仕上げ	ドックシェルターのエアカーテン設置について不要ではないかと考えますが、提案によりなくすことは可能でしょうか。	ドックシェルターのエアカーテンの設置については、必須としません。事業者の提案に委ねることとします。
109	要求水準書	34	第2	9			外構計画	テニスコートの西側擁壁にスロープを設けることは問題ありませんか。	問題ありません。ご提案に委ねます。
110	要求水準書	34	第2	9			外構計画	テニスコートの西側擁壁を取壊し、改修しても問題ないでしょうか。	問題ありません。ご提案に委ねます。
111	要求水準書	34	第2	9			外構計画	擁壁の取扱いなど、他の行政機関との調整が必要となる事項については、提案書提出前に先方と打合せを行ってもよいのでしょうか。	事業者選定後に協議をお願いします。
112	要求水準書	34	第2	9	(1)		駐車場	事業者用等の駐車場は何台まで必要と考えられますか、ご指示下さい。	ご提案に委ねます。
113	要求水準書	34	第2	9	(2)		配送車両車庫	配送業務に使用する車輛を収容する車庫を場内に整備する。と記載がありますが、発送室の積み込み場所を配送車両車庫に使用してもよろしいですか。	車庫の機能を有していれば構いません。
114	要求水準書	35	第2	9	(7)		雨水排水	雨水貯留施設については、施設地下空間の利用は可能でしょうか。	ご理解のとおりです。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
115	要求水準書	35	第2	9	(7)		雨水排水	現地にて、2号MHを見つけることが出来ませんでした。添付4の場所にあるとの認識でよろしいでしょうか。また、2号MHより下流側については、既設施設の使用が可能との判断でよろしいでしょうか。	前段について、設計図面に基づき示してあります。添付資料4に基づいて積算ください。後段については、既存施設の使用は可能ですが、その場合には、事業者にて敷地内の雨水を雨水排水路へ放流しても支障がないか検討してください。
116	要求水準書	35	第2	11	(1)		近隣対応	自校式給食室を配膳室に改修する際の工事期間が非常に短期間ですが、工事は春休み期間の夜間、土日作業をして良いと言う理解で宜しいですか。	周辺住民への配慮及び理解を前提として実施は可能と考えます。
117	要求水準書	35	第2	11	(1)		近隣対応等	隣接地の民有地の建物として、北側1棟、東側1棟、南側1棟の計3棟を対象として、市所有の校舎等については対象外の認識でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
118	要求水準書	36	第2	11	(5)		施工管理	費市が発注する別途発注の工事の詳細をご教示ください。(工事種目、工期等)	平成23年度に、校舎車廻しの庇の撤去等の工事を発注する予定です。
119	要求水準書	36	第2	11	(7)		既存施設の解体・撤去業務	事業契約締結から事業者提案工程による現場着工(仮設及び解体工事等)まで(主に調査・設計期間)の事業用地の管理は、市で行う理解でよろしいですか。事業者で行う場合は、不審者侵入防止や不法投棄防止の為、敷地外周等の仮囲いが必要と考えられます。	ご理解のとおりです。
120	要求水準書	38 69	第3 第6	1 6			総則 配送・回収業務	受入施設には配送車両が敷地内に入構できない施設や搬入の際コンテナが雨ざらしになる施設があると思われます。配膳室等整備等業務、配送・回収業務は、配送車両が入構することを前提に考えるのでしょうか。	配送車両が敷地内に入構し、庇の設置を含めてコンテナを衛生的に搬入できるよう計画してください。
121	要求水準書	38	第3	1	(2)		実施体制	[配膳室改修の実施体制] 要求水準書に関する質問回答 186、「原則として休祝日の工事は可とします」とありますが、休祝日の工事は、近隣住民の同意を得られていると理解して宜しいでしょうか。	周辺住民との調整については、事業仮契約書(案)第23条のとおりとします。
122	要求水準書	41	第4	3	(5)		配送リハーサル	「配送リハーサルを3回以上行なう」とありますが、当配送企業の提案はA日程2回、B日程各2回、幼・保育園日程1回、保育園日程1回の計6回は最低予定しておりますが各学校への搬入許可をしていただけるのでしょうか。(春休み前は配膳室の中までは入りません)	最終的な実施については、学校等の調整となりますが、ご提案いただいても構いません。
123	要求水準書	41	第4	3	(7)		施設紹介パンフレット等の作成	パンフレットの改訂費用は運営費に含まれますか。	含まれます。市は改訂にかかる費用の負担は行いません。要求水準書に記載のとおりパンフレットの改訂は事業者の業務範囲であり、改訂部数等の数量については提案に委ねます。
124	要求水準書	41	第4	3	(7)		施設紹介パンフレット等の作成	パンフレットの様式をお知らせください。A-32つ折り計4ページの様式が普及品と考えますが、また作成部数は、5000部とも開業に合わせて行うのでしょうか、それとも5年ごとに作成する改訂版を含めた総数なのでしょうか。	仕上りは、A4片側観音折りで挟み込み、3面見開きの6ページ程度の構成を想定しています。なお、これ以上の仕上がりでも構いません。5,000部は開業にあわせて準備いただく数量です。なお、パンフレットの改訂版の作成時期は5年ごとと決まっています。要求水準書P41に記載の通り、市と協議の上、必要に応じて改訂を実施して頂きます。
125	要求水準書	41	第4	3	(8)		本事業の紹介及び給食情報掲載ホームページの作成及び運営	要求水準書に関する質問回答 220、「毎日更新」の毎日とは、給食センター稼働日数のことでしょうか。また、小中学校の稼働日数と保育園の稼働日数のどちらを基準にすれば宜しいのでしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。後段については、保育園の稼働日数を基準にしてください。
126	要求水準書	41	第4	3	(8)		本事業の紹介及び給食情報掲載ホームページの作成及び運営	「～ホームページは、市と協議の上、運用する。基本的に毎日更新要請することを想定している。」と記載がありますが、ホームページの更新作業及び管理は、事業者側と判断してよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
127	要求水準書	41	第4	3	(8)		本事業の紹介及び給食情報掲載ホームページの作成及び運営	ホームページにおける毎日の更新は何を想定されているのでしょうか、ご教示下さい。	調理済の給食の写真やたより等を含む内容の更新を想定しています。
128	要求水準書	41	第4	3	(9)		見学者用DVD作成	改訂版作成は、運営費に含むことが妥当と考えますが、開業準備費でよろしいでしょうか。パンフレット、ホームページの改訂についても、同様でよろしいでしょうか。	パンフレットの改訂、ホームページの更新、見学者用DVDの改訂に係る費用は、維持管理・運営業務費として計上して下さい。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答	
		頁	章	節	項					
129	要求水準書	41	第4	3	(10)		竣工式支援	工事着手時等に行う地鎮祭等の実施についても竣工式と同様に、市側の主催でよろしいでしょうか。通常は、関係者一同の出席のもとに実施の場合が多数あります。	市での実施は想定していません。ご提案に委ねます。	
130	要求水準書	42	第4	4			費用負担	調理リハ・サルに係る食材調達を含め、開業準備業務に係る費用は維持管理・運営に相当する対価として市が負担する。とありますが、食材費も開業費に含まれますか？また、含めるとした場合のメニュー・単価及び予定食数をご教示下さい。	調理リハ・サルの食材調達も含め、食材調達業務については、市が実施する業務となります。	
131	要求水準書	46	第5	1	(9)		消耗品の調達	維持管理業務の実施に関して必要な消耗品(設備に係る消耗品、衛生消耗品)等は、事業者が調達すると思いますが、市が自ら、調達を想定している消耗品には何がありますか。詳細が決まっていないバイキング給食等の消耗品負担まで事業者求められると、見積金額に影響があると考えられます。	市が自ら調達する消耗品は、市が自ら使う事務用消耗品程度です。バイキング給食用の消耗品(ラップ、クッキングシート、アルミホイル)等は大量に必要とは見込んでいません。	
132	要求水準書	46	第5	1	(9)		消耗品の調達	給食センターとありますので、市が使用する範囲も含めて全てと理解すればよろしいでしょうか。	要求水準書P46に記載のとおり、給食センターの維持管理に関する業務の実施に必要な消耗品等は、管球、ヒューズ等設備に係る消耗品を含み、衛生消耗品等(例えばトイレトペーパー)すべて事業者が調達して頂きます。	
133	要求水準書	47	第5	2	(2)	3)		維持管理業務について全てデータ化すると規定がありますが、市として活用方法として想定されているものがありますか。	特にありません。	
134	要求水準書	55	第5	8	(2)	6)	ウ	換気、空調及び照明設備	(イ)除菌フィルターとありますが、これは外気を取り込む吸気口につける除塵フィルタと理解してよろしいでしょうか。	プレフィルター、高性能フィルター、塩害除去フィルター等を想定しています。
135	要求水準書	55	第5	8	(2)	6)	ウ	換気、空調及び照明設備	「除菌フィルター」の定期点検及び交換の記載がありますが、「塩害除去フィルター」を指しているとの理解でよろしいでしょうか。	プレフィルター、高性能フィルター、塩害除去フィルター等を想定しています。
136	要求水準書	57	第6	1	(1)	1)		衛生管理基準の遵守	要求水準書に関する質問回答 248にて、「施設や設備の整備等のハード面及び衛生管理調理等ソフト面構築」とありますが、具体的に何をもちって構築されていると判断されるのでしょうか。あるいはそのために何か必要でしょうか。	提案内容で判断します。
137	要求水準書	57	第6	1	(1)	2)		おいしい給食の提供	…できる限り地元食材を活用した…、おいしい給食を提供するため、市では地元食材の利用促進…とあります。基本的に献立を作成する事は事業者は出来ませんが、補助業務として献立提案及び情報の発信等は可能ですかご教示下さい。	補助業務として献立提案及び情報の発信等は可能です。
138	要求水準書	57	第6	1	(1)	2)		おいしい給食の提供	地産地消の取り組みについては具体的にどのようにされていますか。	主に、地元の野菜を使用しています。その調達方法としては、にんじんの会(地元団体)、JA、青果納入組合の順に行っています。地元食材を使用することに当たっては、処理に手間等がかかることがあります。
139	要求水準書	57	第6	1	(1)	3)		食育推進への配慮	見学、研修、展示等の機能の導入を図るとありますが、展示等とはどのようなものを想定されていますか。	展示については、見学者に対して給食センターそのものやPFI事業の仕組み等を理解して頂く為に必要となるものを想定しています。具体的な内容についてはご提案に委ねます。
140	要求水準書	57	第6	1	(2)			給食数	単独調理校では魚の使用頻度が多いようですが、今後新センターでは、変わる予定等ありますか。また、田原市として特徴的なメニューはありますか。	生魚を新センターで使用することは、量を安定的に確保する観点から難しいとの認識です。そのため冷凍を考えています。特徴的な献立としては郷土食の提供があります。具体的には、八杯豆腐、味噌煮、じょじょ切り等です。
141	要求水準書	59	第6	1	(5)			変更の対応が必要な場合	個人の変更は、2稼働日前の正午までに市に報告となりますが、アレルギー対応食も同様のタイミングでの報告となりますか。	ご理解のとおりです。
142	要求水準書	59	第6	1	(5)			変更の対応が必要な場合	現在、材料購入表は市のプログラムにて運営をされていると思われませんが、変更等に伴い、事業者がそれらのプログラムを使用することは可能でしょうか。それとも、同等のプログラムを事業者にて準備するのでしょうか。	市のプログラムを事業者が使用することは可能です。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
143	要求水準書	61	第6	1	(9)		提出書類	提出書類は決められた様式はありますか、新たに提出する様式を作成するのでしょうか。	現在、市が定める様式はありません。市の指示が無い限り、新たに提出書類の様式を作成して頂きます。
144	要求水準書	63	第6	1	(13)		残量調査	残滓について、クラスごと、おかずごととありますが、添付資料18を例とすると、おかずごととは副食を示しているとの理解でよろしいですか？	おかずの種類ごとを示しています。
145	要求水準書	64	第6	1	(14)	2)	災害時対応訓練	震災後市として災害対応に係る要件等、変更はありますか。	現時点において、防災拠点と指定の機能は考えておりません。そのため特に追加的な機能を要求することはありません。
146	要求水準書	64	第6	1	(15)		実習等対応	栄養士実習及び中学生への職業体験について、具体的な支援内容が分からないため、対応させる職員のレベルや対応人数を算出することができません。詳細な支援内容及び、支援に必要な1日当りの人数をお教え下さい。	実習では、切裁作業や食材の釜わけ作業、調理作業、数ものを数える等の仕事を体験します。それを支援していただきます。生徒1人につき1人いれば対応可能と考えます。
147	要求水準書	64	第6	1	(15)		実習等対応	(上記質問について) どれぐらいの生徒又は栄養士が来ますか。また、1人につき1人とはどのような対応と考えればよいでしょうか。	現状は次のとおりです。 栄養士実習は通常1名の受け入れとなりますが、頻度は不定期です(現在は毎年受け入れていません)。中学生の職業体験は、1回当たり5日間で3名程度を受け入れていきます。現在の頻度は2回/年です。 中学生は、各生徒が日によって配置を替えて作業を体験します(3名まとめてどこかの作業工程に配属する、作業内容を案内するものではありません。)できるだけ、業務に支障がないような対応を心がけています。
148	要求水準書	64	第6	1	(15)		実習等対応	要求水準書に関する質問回答 267について、コストを算定するために白衣・シューズ等の貸与必要数を市として設定願いたい。また配送車に同乗させるような表現がありますが、万が一の事故等も想定されます。その際の市として付保、補償はどのように考えられていますか。	中学生の職業体験は、1回当たり1週間に3名程度の参加が想定されます。その参加者数に対応可能な準備をお願いします。保険については、市で加入しています。なお、栄養士の実習は不定期です。
149	要求水準書	64	第6	1	(15)		実習等対応	(上記質問回答に対して) 中学生については、市で保険を付保されているということなので、事業者で付保は特に必要ありませんか。	ご理解のとおりです。
150	要求水準書	64	第6	1	(16)		市が行う業務	平日について施設の稼働しない日・・・事業者は、年末年始について勤務義務はありませんと回答が出ていますが、三季の休み等についても全従業員が勤務となるのでしょうかご教示下さい。	食数の変更に対応できる体制で、業務に支障のない範囲であれば、全従業員の勤務は必要ありません。
151	要求水準書	64	第6	1	(16)		市が行う業務	要求水準書に関する質問回答 269にて、「事業者は年末年始を除く平日に常勤」とありますが、お盆にも常勤が必要でしょうか。また、給食が実施されない日の常勤者数は事業者に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	食数の変更に対応できる体制で、業務に支障のない範囲であれば、全従業員の勤務は必要ありません。
152	要求水準書	64	第6	1	(16)	6)	見学者対応業務	市が想定されている見学とは、小学校の社会科見学のようなものでしょうか。	小学校の社会見学に限らず、園児・児童・生徒や保護者などの地域住民及び他市町村から、見学に来ることを想定しています。 現状、現センターの近くの保育園は全員で、また近くの小学校が学年で毎年見学に来ています。
153	要求水準書	64	第6	2			献立作成補助業務	献立作成補助業務について、献立案作成時に調理方法等の適宜助言を行うとの理解でよろしいでしょうか。 また事業者が献立委員会等に参加し、その中で献立補助業務を行う等の提案は、事業者にゆだねるとの解釈でよろしいでしょうか。	前段について、例えば、献立案作成の参考になる情報提供を行って頂く等の、支援を想定しています。 支援方法はご提案に委ねますが、あくまで献立の決定は市の判断により行います。 後段について、献立委員会はあくまで要求水準書P66に記載するメンバーでの構成を想定しており、事業者に委員会へ参加して頂くことは想定していません。
154	要求水準書	65	第6	3			食材検収補助業務	前日入荷は野菜・果物とありますが、何時頃に納品予定でしょうかご教示下さい。	要求水準書p65を参照してください。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
155	要求水準書	65	第6	3			食材検収補助業務	レンコン：土付きを使用していない ゴボウ：献立により異なる。(少量の場合、土付き。大量の場合カット) 里芋：土付き 豆腐：冷凍豆腐は使用していない。愛知県産の大豆で作った豆腐を提供している。 カボチャ：年に数回生のものを使用している。作業効率の問題もあり、使用量は少なくしている 地産地消を心がけているため、できるだけ生の物を使用している。	
156	要求水準書	65	第6	3			食材検収補助業務	野菜の入荷時間が前日の8:00~8:30とありますが、作業のピーク時間とも重なるため時間を変更することはできないでしょうか。	
157	要求水準書	66	第6	4			調理業務	和え物は、混合ボイルでよいですか。	
158	要求水準書	66	第6	4	(1)		調理工程表の提出	市から献立受領後、調理作業動線図・調理工程表作成とありますが、多くの他自治体では、献立と調理指示書をもとに、調理作業動線図・調理作業工程表を作成します。調理指示書は貴市にて作成するとの理解でよろしいでしょうか。	
159	要求水準書	66	第6	4	(2)	4)	炊飯業務	米は、とぎ汁は環境への影響もあるため、無洗米の使用が望ましいと考えるが、いかがでしょうか。	
160	要求水準書	66	第6	4	(2)	4)	炊飯業務	現在、保育園のお米と学校給食のお米とは異なるものと同じですが、これからも分けた形で炊飯業務を行うのか、それとも同一のもので行うのかお考えを教えてください。	
161	要求水準書	66	第6	4	(2)	4)	炊飯業務	(上記質問回答に対して) 保育園のお米も同一のものとなるのでしょうか。	
162	要求水準書	66	第6	4	(2)	4)	炊飯業務	・アルファ化米の炊き込みご飯を連続式炊飯器で炊飯することは可能ですか。 ・アルファ化米の炊き込みご飯は調理釜で何食分を炊飯しますか。	
163	要求水準書	67	第6	4	(2)	5)	アレルギー-対応食の提供	アレルギー-対応の専用容器について、要求水準をクリアしておれば別紙2-1に記載されている容器と異なってもよろしいでしょうか？また、学校で配膳時に容器から食器に移し替える方法でもよろしいですか？	
164	要求水準書	67	第6	4	(2)	5)	アレルギー-対応食の提供	アレルギー-対応の考え方についてご教えてください。	
165	要求水準書	67	第6	4	(2)	5)	アレルギー-対応食の提供	アレルギー-対応については、開業当初は除去食を基本とするが、将来的に代替食を行なう可能性とあります。代替食については、食材を換えるだけなのか、調理方法の変更等ごまでの対応を考えていますか？また、実施予定は何時頃とお考えでしょうかご教示下さい。	
166	要求水準書	67	第6	4	(2)	5)	アレルギー-対応食の提供	市から要請があった場合、児童、生徒、園児及び保護者との面談時に同席するとありますが、月間どの位の対応が必要ですか。また、面談時間等ご教示いただけますか。	
167	要求水準書	67	第6	4	(2)	5)	アレルギー-対応食の提供	市が除去の対象とする食品が記載されていますが、特定原材料以外の食品表示は義務化されていませんので、冷凍食品や加工食品を使用する場合は、対象患児に対して除去食対応となりますか。	
168	要求水準書	67	第6	4	(2)	5)	アレルギー-対応食の提供	除去対象食品、原則して…卵・小麦・ピーナツ・えび・かに…その他医師の診断書により必要とする物とあります。上記の内小麦についての対応は主食・一般食材・調味料等多くの食品に使用されておりまた、対象者が重度の場合は小麦の飛散や色々な点で難しいと考えますが、現状どの様な対応をされていますか？また、調味料(醤油)などは小麦を使用していない物を使用していますかご教示下さい。	

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
169	要求水準書	68	第6	5			衛生管理業務	学校で嘔吐した場合には、学校において、教職員が当該食器等を消毒後、センターに返却することとしています。各学校には、消毒キットが備え付けられています。給食センターの職員、配送車両の運転手が消毒等の処理にかかわらないようにしています。	
170	要求水準書	69	第6	6	(1)		配送・回収計画作成	給食開始時間の30分前までに各学校等への配送を実施し・・・とありますが、新給食センターに必要な要素の中の温かい給食の提供というコンセプトと照らし合わせどの程度の時間帯をお考えでしょうか。(1時間-30分前の間など)	2時間喫食が遵守でき、30分前に配送ができるよう計画してください。
171	要求水準書	69	第6	6	(2)		配送	配膳員の方は、配送時にコンテナの荷下ろし、コンテナドアの開閉等の補助をしていただけるのでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、コンテナの引渡しまでが事業者の業務範囲です。そのため、配膳員は、荷下ろし作業等を行いません。
172	要求水準書	70	第6	6	(3)		回収	(上記質問回答と関連して) ここで「学校等で感染症(ノロウイルス、インフルエンザ等)が発生した場合は、最後にコンテナを回収する等配慮し」とありますが、消毒後返却するのであれば、最後に回収する必要はないのではないのでしょうか。この規定はどのような意味でしょうか。	学校でノロウイルスが流行しているとの情報が入った場合に、最後に回収し、最後に洗浄することを想定しています。上記回答の嘔吐のケースとは関係無い場合を想定しています。
173	要求水準書	71	第6	7	(2)		残滓の処理等	市が取り扱う残滓等の費用についても貴市の負担という解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
174	要求水準書	71	第6	7	(2)	2)	残滓の有効活用について	残滓の有効活用は、事業者自らが独立採算(係る費用を提案価格に転嫁しない)で行うということでしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書に記載のとおり、事業期間中にわたりその活用が確実に担保できる提案であれば可能です。
175	要求水準書	71	第6	7	(2)	3)	廃油処理等	廃油を市役所の指定された場所に搬入する場合において、処理費用は必要ですかご教示下さい。	処理費用は不要です。
176	要求水準書	71	第6	7	(2)	3)	廃油処理等	当社がBDF燃料を検討した場合には、給食センターにて出た廃油を頂くことは可能でしょうか。	廃油について、事業者にてBDF燃料化することは可能とします。 なお、その場合の取扱いについては、要求水準書の「残滓の循環活用について」に準じます。
177	要求水準書	72	第6	8	(2)		試食会対応業務	要求水準書に関する質問回答 312について、受付・学校との調整・可否決定等、調理以外の要素を事業者が担当することになると思われませんが、これ以外の市の協力とは何を想定されているのでしょうか。	現時点で想定している協力いただきたい内容は、要求水準書及び質問回答に記載のとおりです。
178	要求水準書	72	第6	8	(2)		試食会対応業務	要求水準書に関する質問回答 313について、最大食数という処理能力のみを、事業者は判断基準として、市に關係なく受け入れの可否を決定して良いことでしょうか。	最終的には市の確認により受入の可否は決定となります。
179	要求水準書	73	第6	9			多彩な給食の提供支援業務	バイキングについて、当初は小学校を対象として20回/年実施。将来的に中学校も実施すると記載してありますが、予定としては何時頃を予定していただけますかご教示下さい。	具体的な想定はありませんが、小学校での実施状況等を踏まえ、事業者と協議を行いながら検討していきます。
180	要求水準書	73	第6	9			多彩な給食の提供支援業務	バイキングについての献立は通常の給食をベースに考えられるのか？別途献立を作成されるのか？また、別献立になった場合運営内容が変わり労務費も変わってきますが通常食の単価と同じ扱いになりますか？盛付は、学校又は給食センター-のどちらで実施するのでしょうかご教示下さい。	バイキング給食は別途献立を作成する予定ですが、通常の給食も使用したいと考えます。 単価(給食費)については今後検討します。 盛り付けは学校で事業者が行います。
181	要求水準書	73	第6	9	(1)		提供食数等	事業者は、学校等と調整のうえとありますが、事業者が学校と話し合いを持って、スケジュールを決定できるとの理解でよろしいでしょうか。	事業者には、学校等と、実施日、提供食数等について調整し、その内容について、実施日の1か月前までに市に報告していただきます。 最終的には市の確認により実施日等は決定となります。
182	要求水準書	73	第6	9	(1)		献立	年間に複数回バイキングを行うわけですが、その献立は同一と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
183	要求水準書	74	第6	9	(2)		セレクト給食	セレクト給食の献立・品数によっては、コンテナ、食缶の数に影響を及ぼす可能性があると考えます。どのように考えればよいでしょうか。	現状は、例えば2種類のフライ物を一つの食缶に入れて配送しています。本事業ではできれば分けて配送したいと考えていますが、コンテナや食缶を現在規定している数量より増やして対応することは考えていません。用意する食缶等の範囲内でできる方法により対応することとなります。
184	要求水準書	74	第6	9	(2) (3)		セレクト給食 リクエスト給食	それぞれ1回の食数は何食を想定していますか	全食数です。
185	要求水準書	74	第6	9	(4)		一流シェフ(料理専門家)監修給食の実施業務	一流シェフの監修メニューについて、給食センターで試作・試食する必要がありますでしょうか。	ご提案に委ねます。 なお、栄養教諭等に提案・助言いただく際に、試作・試食することが望ましい献立もあると考えます。
186	要求水準書	72 73	第6	8 9	(2) (1)		試食会対応業務 バイキング給食業務	試食会、バイキングについて開始時間は決まっていますでしょうか。	試食会の時間について現状取り決めはありません。ただし、現状は給食時間とほぼ同じ時間で行っています。バイキングについては、準備等の関係で早めに配送して頂く事になります。ただし、現状時間は確定していませんので、実際には協議しながら調整することになります。
187	要求水準書 添付資料1 添付資料4 添付資料28						用地計画図 雨水排水路敷設図 運動場整備工事設計図	添付資料1と4をCAD上で作成したところ、敷地境界線が異なる箇所があります。添付資料1を正として計画することでよいでしょうか。 添付資料28(求積図)は、現状の雨水排水側溝の内側と理解して計画することでよいでしょうか。(上記質疑で敷地境界線が異なる箇所があり、敷地内擁壁位置が不明です。)	前段及び後段について、ご理解のとおりです。
188	要求水準書 添付資料6						地質調査資料	添付資料であるボーリングデータの採集時に、地質調査報告書が作成されているのであれば、閲覧又は御貸与いただけないでしょうか。	必要な場合には、教育総務課へ申し出てください。
189	要求水準書 添付資料6						隣地校舎	隣地に既存の成章高校赤羽根校舎(RC造)について、基礎構造が分かる資料があれば、閲覧又は御貸与いただけないでしょうか。	必要な場合には、教育総務課へ申し出てください。
190	要求水準書 添付資料6						地質調査資料 等	(上記2つの質問回答に対して)いつからどのように申し出を行えばよろしいでしょうか。	回答公表後に申込みいただければ対応します。
191	要求水準書 添付資料7						年度別児童数、生徒数及びクラス数等の見込み	要求水準書に関する質問回答 326について、幼稚園・保育園の配食数に関して過去の実績等の資料も提供されていますが、市としても非常に予測困難な人数の推移=需要を過去や現状から民間企業である事業者が行うことは一層無理と考えます。アレルギー対象者数も含めて、市として明示願います。 これは事業費を決定する重要な要素ですが、このリスクを事業者が負うことは合理的ではないと考えます。また本来差がつく部分ではないのに、見方次第で競争に差がつくことも内在することにもなります。	予測が難しいため、食数の変動に応じたサービス対価の支払い枠組みを設定(市がリスク負担)しております。アレルギー対応食も同様です。 また、アレルギー対応に係る考え方に関しては、募集要項質問回答No.1をご参照ください。
192	要求水準書 添付資料9						食器食缶仕様一覧表	14リットル食缶180個、6リットル120個と小クラスの数量を設定されておりますが、小クラスは何名と想定していますか、また、設定根拠となるクラスごとの人数のわかる資料はご提示いただけませんかでしょうか。	小学校15食、中学校13食、保育園等22食以下を食缶6リットルと想定しています。数量については、現状の1クラスあたりの平均人数を基に算定しています。
193	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	食缶等の表内のお玉・パンバサミについてサイズ及び材質の指定等はないのでしょうか。	使いやすい大きさを提案してください。
194	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	食器かこの記載がありませんが、事業者提案によるとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書P28に規定の通り、食器かご類の仕様等については事業者のご提案によるものとします。
195	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	提示されている4種類の食器は同時にすべて使うことはあるのでしょうか。	小中学校では、4種類の食器を同時に全て使うことがあります。 保育園では、3種類の使用です。
196	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	添付資料9において各食缶の種類・仕様が記載されていますが容量についての許容範囲はどの程度となりますでしょうか。ご教授の程よろしくお願いたします。	添付資料9に記載の容量を目安としてご提案ください。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
197	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	米飯用保温容器は通常クラス用、小クラス用と容器大きさを分けても宜しいでしょうか。また容量は事業者ご提案で宜しいでしょうか。	米飯容器の大きさを分けることは構いません。容器は事業者の提案によります。
198	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	角5リットル(ステンレス保温容器)は、容量が5リットル前後でも宜しいでしょうか。	添付資料9に記載の容量を目安としてご提案ください。
199	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	食缶等として米飯用保温容器、汁物の容器が示されていますが、保温ジャーの提案は可能でしょうか。	ご提案に委ねます。
200	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	バイキング給食専用食器等の中で、主菜用、副菜用に関して詳細な記載がないがどのようなものをイメージしているのでしょうか。	100食を4箇所に分けて配膳できる大きさの深皿を想定しています。特に指定する仕様はありません。バイキングにふさわしいものを提案してください。
201	要求水準書 添付資料9						食器食缶等仕様一覧表	配送コンテナの仕分けは配膳員の方はどこまで手伝ってもらえるのでしょうか。例えば、食器以外の箸、トング、しゃもじ等をクラス毎に分けずに、食器類とは別にまとめて配送した場合、配膳室でとりわけしてもらおう事は可能でしょうか。	要求水準書P.70に記載のとおり、学校・園名、学年、クラス名等を明記し、クラス単位で識別できるようにしていただければ、食器類とは別にまとめて配送することは可能です。ただし、配膳員の負担が極力軽減されるように努めて下さい。
202	要求水準書 添付資料9						食器食缶等使用一覧表 食器類	食器を「3点」使用する献立と「4点」使用する献立がございますが、その割合の目安をご教示ください。	現時点では、未定です。
203	要求水準書 添付資料15						食器等補充実績(参考)	実績が平成21年度だけ他年度より少額ですが、満額ではないという理解で良いでしょうか。	ご指摘の金額は満額(同年度の補充額全額)です。予算の関係上、少なくなっています。年度内の予算をやりくりすることで購入可能な数量を購入し、交換しています。
204	要求水準書 添付資料15						食器等補充実績(参考)	この資料に示されている補充実績だけでは、本事業においてどの程度の補充額が必要になるか判断が難しいため、交換の基準など食器等の補充の目安をお示し頂けないでしょうか。	現在は、PEN樹脂製のものを使用していないため、更新の明確な基準は有していません。なお、要求水準書の規定に従い、適宜、補充し、維持管理・運営期間中に1回は更新して頂きます。
205	要求水準書 添付資料20						地場産品の入荷状態と使用頻度(参考)	すいかやメロンの提供方法・一人当たりの量等をご教示ください。	スイカやメロンはバットに入れて提供します。メロンは1/12切れ、スイカは1/64切れ程度を予定しています。
206	事業仮契約書 (案)	11	4	1	19	2	本件施設の建設	配置する、工事監理者の必要な資格、施工実績、役職の実績がございましたら、ご指示ください。	一級建築士の資格及び公共建築の監理業務実績を有する者とします。事業仮契約書(案)第21項2項を修正します。
207	事業仮契約書 (案)	14	4	2	28		中間確認	中間確認の時期及び確認内容について、工事着手前に内容と実施時期を協議いただけますでしょうか。	モニタリング及び業務改善措置要領(p.4)に規定のとおり、中間確認は平成24年度末を予定しています。詳細は市と選定された事業者との協議により決定します。
208	事業仮契約書 (案)	15	4	3	29		工期又は工程の変更	不可抗力として、自然災害が想定されますが、直接的に工事現場が被害を受けていないが、材料製造工場等の被災により、資機材の納入が、予定通りに出来ず工程が送れる場合、不可抗力と判断されますか。	原因の詳細な通知に基づき、市及び事業者は協議を行い、原因を決定します。
209	事業仮契約書 (案)	30	7		57	2	サービス購入料の改定	別紙11に定めるサービス購入料の算出方法で予定されていない変動要素が生じた場合、サービス購入料Eに金額が事業提案書において設定された金額から大幅に異なる事態が生じた場合、別紙11における算出方法の前提条件とは大幅に異なる事態が生じた場合にサービス購入料の改定を協議を行い検討するとありますが、大幅に異なる事態とはどういう事をいうのでしょうか。また、金額で判断するならば、いくら以上が「大幅」に該当するのでしょうか。	「大幅に異なる事態」が否かの判断については、両者協議により行います。協議する事態としては、例えば業務内容が当初規定と異なりそれに伴う支出が大幅に増減する場合や、提供給食数が別紙11に定める協議条件に該当する場合などがあります。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
210	事業仮契約書 (案)	33	9	2	64条	2項	工事完工日後の契約の解除 (契約解除時の違約金について)	通常の違約金の考え方が異なり、しかも施設完成当初の違約金額が高額であると考えます。どのような考え方にに基づきこのようなルールとされたのでしょうか。また、前回の質問回答では「原案のとおりとします」とのことでしたが、再度変更を検討いただけないでしょうか。	民間資金を活用することを重視し、割賦元金の残存価格を違約金の基礎価額として設定しています。サービスの提供量と違約金がバランスする構造になっていると考えています。なお、市は、契約期間が満了することを望んでいます。本事業は長期契約であり、できる限り事業継続を図る上でも有効な方法であると考えており、今回のような違約金規定を設けておりません。従いまして、原案のとおりとします。
211	事業仮契約書 (案)	別紙11-9					サービス購入料 A (一時支払) サービス購入料 B (割賦支払) の改定	社会情勢が変化して来ているため、建設期間中の物価変動について検討していただけないでしょうか。	現段階では、建設期間中の物価変動のリスク分担を変更する予定はありません。
212	事業仮契約書 (案)	別紙11-9					サービス購入料 A (一時支払) サービス購入料 B (割賦支払) の改定	震災の影響もあり、建設費の高騰が予想されます。工費費が当初よりも上昇した場合においては、物価スライドの適用はされるのでしょうか。	現段階では、建設期間中の物価変動のリスク分担を変更する予定はありません。
213	様式集	-	-	-	-	-		今回の提案書作成の基準として、要求水準以上の記載が要求されております。限られた枚数の中での記述のため、加点項目の記載に重点が偏ります。要求水準の記載が、省略された場合の市の評価は、どのようになるのでしょうか。また、加点項目の詳細説明は、必要ないのでしょうか。	様式7-1、8-1、9-1、10-1、11-1、12-1、13-1に記載頂く「特記の有無」は、あくまで応募者が判断する独自提案の有無として、確認するものです。従って、独自提案についての記載量だけで評価するものではありません。また、各様式での記載の有無にかかわらず、様式6-1により、事業提案書の内容は、要求水準と同等若しくはそれ以上の水準であることを担保して頂くこととなります。
214	様式集 <様式7-1> <様式8-1> <様式9-1> <様式10-1> <様式11-1>						独自提案の記述方法	要求水準を上回る独自提案は該当部分がわかるように記載するとありますが、何か記載方法はありますか。	該当箇所が読み手にわかるように記載されていれば、どのような記載方法でも構いません。
215	様式集 <様式7-15>	-					【サービス購入料支払い予定表 (年度)】 サービス購入量 F	F の計算は、単価 * 食数のため結果的には、変動費 F を食数で割って単価を導くような方式になりますが、よろしいでしょうか。また、様式7-12を、E と F に区分し、それぞれの集計7-15 に記入する順序となります。	サービス購入料 F の単価の設定方法は応募者にお任せします。ただし、事業仮契約書 (案) 第57条第2項に定める事態が生じない限り、単価の見直しは行いません。なお、対価と費用の関係については募集要項別紙1-5の表をご参照下さい。
216	様式集 <様式7-15>	-					【サービス購入料支払い予定表 (年度)】 サービス購入量 F	(上記回答について) 運営業務の内容と変動対価の考え方は完全に整合しなくても問題ないでしょうか。また、様式7-15 の 1 に記載の他の様式との数値を整合させるとは、何を整合させればよいのでしょうか。	前段については問題ありません。後段については、計算様式の金額が一致していることを意味します。
217	様式集 <様式12-2>	-					【配慮事項に関する提案書】 地域経済・社会への貢献	今回の事業において地元 N P O の参加協力を盛り込んだ提案は可能でしょうか。その場合、事業の支障にならない範囲での施設利用等 (市との事前協議が前提) は可能でしょうか。	地元 N P O の参加協力については事業者のご提案に委ねます。ただし、本施設は学校給食センターであり、要求水準書に定める用途以外の利用は、原則として認めません。
218	様式集 <様式12-2>	-	2	(2)			【配慮事項に関する提案書】 地元雇用	地元職員雇用との記述がありますが、事業者側の従業員との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
219	様式集 <様式12-2>	-	2	(2)			【配慮事項に関する提案書】 地元雇用	様式集に関する質問回答 53について、職員の雇用率等のモニタリング時期・回数は市と事業者が協議の上で決定するのでしょうか。また、モニタリングの結果、提案時の目標値を満たさない場合は、業務不履行のレベル1の事例同等と考えて宜しいでしょうか。	モニタリングの詳細については、市と選定された事業者との協議により決定します。ただし、職員を変更した場合には、事業仮契約書 (案) 第41条2項の規定により、市に報告する必要があるため、地元雇用率については、その際にあわせて確認することになる見込みです。目標値を満たさない場合については、レベル1に相当すると考えますが、あわせて改善勧告を行い、早期改善を求めることとなります。その後の手続については「モニタリング及び業務改善措置要領 (案)」の規定に従って行います。
220	様式集 <様式12-2>	-	2	(2)			【配慮事項に関する提案書】 地元雇用	上記質問に対して、地元雇用率について、事業者が市に提出する従事者名簿で確認する旨の回答を頂いていますが、従事者名簿に全員の住所を記載しそれを確認すること等は、個人情報保護の観点から、適切ではないでしょうか。	提案して頂いたことが守られているかを確認するためには必要だと考えています。当然、個人情報保護に留意し、慎重に取り扱います。また、確認方法の詳細については選定された事業者と市が協議して決めることとなります。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
221	募集要項に関する質問回答(第2回)	6					施設機能	「供給能力9,000食は、現時点の提供給食数に余裕率を見込んだものです。過剰投資を避ける意味から、食数の増加に耐える余力を持った施設・設備を要求します。」という回答があります。質問にもある通り15年の運営期間における想定提供給食数は8,037食(H26~H30)、7,762食(H31~H35)、7,487食(H36~H40)と減少傾向にあります。「過剰投資を避ける意味から」ということであれば供給能力9,000食の施設・設備を用意すること自体が過剰投資になると思われませんが、どのようにお考えでしょうか。	少子化対応による出生率向上等の政策人口の増加、保育園の受入年齢の引き下げによる増加等あらゆる可能性にも対応できるように考慮しています。
222	募集要項に関する質問回答(第2回)	10					給食センターの設計及び建設に関する業務	本施設は、都市計画法29条1項第3号及び同施行令21条により「公益上必要な建築物」に該当するため、開発許可は不要との理解でよろしいでしょうか。都市計画法上の開発行為に該当するか否かは、設計建設スケジュールと費用に極めて大きな影響を与える事項ですので、市の判断をお示しいただけませんかでしょうか。	提案内容により対応が異なる可能性があります。市としては適用除外になることを想定して、スケジュールを設定しております。県との協議も引き続き行っております。従って、適用除外にならない場合における質問に対しては、回答は不要と考えております。
223	募集要項に関する質問回答(第2回)	24					配膳室等の現地確認調査	現状の田原市給食センター施設の見学を早期に希望します。	現給食センターの見学を希望される方は、給食センターに個別にご連絡の上、調整してください。
224	募集要項に関する質問回答(第2回)	40					提案図面	設備図において、機械電気の系統図の書くスペースがありませんが、提案書の方に入れるという理解でよろしいですか。	機械電気の系統図の記載は不要です。
225	募集要項に関する質問回答(第2回)	63					サービス購入料Cの算定方法	「サービス購入料Cの実費として配膳室の設計・監理・建設業務に係るモニタリング費用についても人件費及び通常の設計・監理・建設業務に含まれない資料等の提出依頼があった場合の費用は含まれると考えて宜しいでしょうか。」との質疑について、「要求水準書に記載されている業務内容を実現する前提として算定しております」とのご回答をいただいておりますが、実費として含まれるとの解釈で宜しいでしょうか。	想定されている業務が要求水準書に記載されている業務内容を実現するために必要な業務であると判断できれば含まれます。なお、配膳室等の整備等業務内容に係る提案価格と支払額の関係については、質問回答別紙1「配膳室等の整備等業務内容と提案方法について」をご参照ください。
226	要求水準書に関する質問回答(第2回)	23					附帯施設(外構・道路からのアプローチ動線を含む)	要求水準書に関する質問回答No.23にて、従業員の駐車場代について「他の公共施設と同様の取扱いとする必要がある」と回答されていますが、業務従事者は、公共施設の利用者ではなく職員に準じるものではないでしょうか。有償は馴染まないと考えられますが、有償の可能性の理由をお聞かせください。	現時点では、有料化は確定しておりません。将来的に市職員用駐車場の有料化が実施された場合、それに準じて実施を想定するものです。
227	要求水準書に関する質問回答(第2回)	23					附帯施設(外構・道路からのアプローチ動線を含む)	事業期間中「無償」を前提とし提案を行うことでよろしいでしょうか。従業員の雇用に係る事項であり提案価格に影響することが想定されますので、提案時における「無償・有償」の条件を統一いただけないでしょうか。	事業期間中「無償」を前提としてご提案ください。
228	要求水準書に関する質問回答(第2回)	24					隣接道路	2回目の回答No24で市認定道路を23年度に整備すると回答されていますが、認定道路の形状等については提案者の要望(認定道路内で大型バスの転回可能な形状に拡張等)は検討いただける理解でよろしいですか。	そのような要望を前提としたご提案は可能です。ただし、要望に係る実現の可否等については、事業者選定後に関係部署等を含め協議・調整等を行い判断します。
229	要求水準書に関する質問回答(第2回)	44					表 諸室の構成表	「計量室で作業する職員は、上処理室でも作業するため、非汚染作業区域とします。」とありますが、肉魚類下処理室(汚染作業区域)において食材の下処理を行う際に、調味料の受渡しが出来なくなりますが(非汚染作業区域 汚染作業区域という食材動線となってしまうため)どのようにお考えでしょうか。	例えば、カウンター等で受け渡しができるように計画してください。
230	要求水準書に関する質問回答(第2回)	48					[汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫	要求水準書に関する質問回答(No.48)においてお示しいただいている冷凍食品用冷凍庫(室)で保存する冷凍食品について、「フライ類」と「蒸したりボイルしたりするもの」と「冷凍野菜」の利用(保存)割合をご教示ください。	献立表を参照してください。
231	要求水準書に関する質問回答(第2回)	49					[汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫	魚用(の冷蔵庫(室))は不要でしょうか、という質問に対して、不要です。と回答されています。魚類はどのような状態で納品されるのか教えていただけますでしょうか。	切り身や加工品の冷凍で納品されます。
232	要求水準書に関する質問回答(第2回)	49					[汚染作業区域] 冷蔵庫(室)、冷凍庫	魚用の冷蔵庫(室)は「不要」とのことですので、生魚を利用した献立はないと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
233	要求水準書に関する質問回答(第2回)	69					[非汚染作業区域] コンテナ室	要求水準書に関する質問回答No.69にて「コンテナ内部を熱風消毒」との質疑に対し、No.68ご回答により「コンテナ内外を消毒」とご回答されています。コンテナ外部の熱風消毒が無理ならば事業者提案により、消毒液噴霧等による清拭拭き取り対応でも可、と解釈して宜しいのでしょうか？	ご理解のとおりです。
234	要求水準書に関する質問回答(第2回)	81					屋外テラス	第2回要求水準書に関する質問回答のNO.81に『海に限らず・・・』と御座いますが、海への眺望が確保できなくとも、要求水準未達とならないという解釈で宜しいのでしょうか。	ご理解のとおりですが、風光明媚な渥美半島の眺望の確保を望みます。
235	要求水準書に関する質問回答(第2回)	84					事務エリアのうち調理員エリア	要求水準書に関する質問回答第2回No.84にて、光熱水費は全て事業者負担とのことですが、事業者による事業所内省エネ活動等のルールにはご協力頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
236	要求水準書に関する質問回答(第2回)	114 120					冷蔵庫、冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の共通事項で「手を触れずに扉が開閉できる構造」という項目について、No.114では、「プレハブ式以外のものについてもできるだけ自動開閉できるものを設置してください。」とあり、No.120では、「縦型冷凍冷蔵庫を除くプレハブ冷凍・冷蔵庫の扉を、センサー式もしくは押しボタン式等の自動開閉タイプにするということでしょうか。」という質問に対し、「ご理解のとおりです。」と回答されています。プレハブ式以外について、片方では「できるだけ」、片方では「除く」と表現されていますが、どちらの意見でお考えでしょうか。新しい要求水準書(P24)では「それ以外のものはできる限り自動開閉できるものを設置する」とあります。	要求水準書に関する質問回答のNo.114の回答を正とします。
237	要求水準書に関する質問回答(第2回)	135					食器食缶等	「保育園の食缶の個数は、クラス数必要でしょうか。」という質問に対して、「少人数の園では複数クラスで給食を行うため、クラス数とは一致しません。」と回答されています。少人数とはどの程度の人数を想定されていますか。また、具体的な保育園名が決まっていれば教えていただけますでしょうか。	要求水準書添付資料9「食器食缶等仕様一覧表」に記載の食缶数は、予備も含めて調達して頂く食缶の数です。一方、募集要項表3「提案用クラス数」に記載のクラス数は、提案の前提とする給食提供対象クラス数です。既に提示している数値を前提として、提案してください。
238	要求水準書に関する質問回答(第2回)	135					食器食缶等	「少人数の園では複数クラスで給食を行うため、クラス数とは一致しません」とありますが、「(募集要項)表3提案用クラス数」と「要求水準書添付資料9)食器食缶等使用一覧表」にて示されている保育園・幼稚園のクラス数・食缶数に基づき提案するという理解でよろしいでしょうか。	要求水準書添付資料9「食器食缶等仕様一覧表」に記載の食缶数は、予備も含めて調達して頂く食缶の数です。一方、募集要項表3「提案用クラス数」に記載のクラス数は、提案の前提とする給食提供対象クラス数です。既に提示している数値を前提として、ご提案ください。
239	要求水準書に関する質問回答(第2回)	135					食器食缶等	平成23年3月24日の第2回要求水準書に関する質問回答の135番に「少人数の園では複数クラスで給食を行うため、クラス数とは一致しません。」とありますが、実際にコンテナ収納計画を行なうのに、各保育園、各幼稚園に同種類の食缶を何缶づつ、見込んで計画をすればよろしいでしょうか。コンテナ台数、配送計画にも係わってきますのでご教授の程よろしく願います。	要求水準書添付資料9「食器食缶等仕様一覧表」に記載の食缶数は、予備も含めて調達して頂く食缶の数です。一方、募集要項表3「提案用クラス数」に記載のクラス数は、提案の前提とする給食提供対象クラス数です。既に提示している数値を前提として、提案してください。
240	要求水準書に関する質問回答(第2回)	219					施設紹介パンフレット等の作成	パンフレットのページ数に対する目安についての回答が「No.218の回答をご参照ください」となっていますが、No.218の回答の中に示されておりませんので、ページ数の目安をご提示お願いいたします。	仕上りは、A4片側縦音折りで挟み込み、3面見開きの6ページ程度構成を想定しています。なお、これ以上の仕上がりでも構いません。
241	要求水準書に関する質問回答(第2回)	252					給食数	汁物170cc、煮物140ccとの事ですが、種類のスープの量を教えてください。	小学校中学年が220cc程度です。
242	要求水準書に関する質問回答(第2回)	252					給食数	汁物等の各量を提示いただいておりますが、うどの汁も同量と理解してよろしいでしょうか。また、釜を使用した副食調理を行う場合の各量もご教示ください。	小学校中学年が220cc程度です。後段については小学校中学年が60cc程度です。
243	要求水準書に関する質問回答(第2回)	335 336					食器食缶等仕様一覧表	平成23年3月24日の第2回要求水準書に関する質問回答335番と336番で1日・1人当の最大点数は食器が4点・食缶が5点と分りましたが、保育園、幼稚園は「添付資料9」で食器が3点なので保育園、幼稚園の1日・1人当の最大点数は食器が3点・食缶が4点と考えてよろしいのでしょうか。ご教授の程よろしく願います。	ご理解のとおりです。
244	要求水準書に関する質問回答(第2回)	335 336					食器食缶等仕様一覧表	(上記質問に関連して) 最小点数は何点でしょうか。	食缶については、パンの場合に2点の場合があります。食器については、最小最大ともに3点です。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
245	要求水準書に関する質問回答(第2回)	342					廃油処理量	回答欄にて、「現状、廃油処理及び入荷とも一斗缶で行っています。」とありますが、事業者の提案内容によって、配管接続を行う給油・廃油回収システムを使用したい場合に、タンクローリー車による新油供給のご対応を頂く事は出来そうですでしょうか。	納入業者が見つければ可能です。ただし、廃油の運搬手段の検討が必要となります。
246	様式集に関する質問回答(第2回)	31					維持管理・運営費計算書	プロパンガスの契約単価をご提示(ボンベ式160円/m ³ 、バルク式165円/m ³)いただきましたが、この価格で光熱水費を計上してもよろしいですか。また、事業者決定後に市と協議の上、価格を再度協議するという考え方でよろしいですか。	光熱水費は、事業者負担ですので、ガスの契約そのものも事業者自ら契約していただくこととなります。よって契約単価についても事業者の提案によります。質問回答により提示した単価は、あくまでも市が行った入札により決定した単価であり、参考としてお示ししたものです。従って、本事業とは関係なく、実施において保証するものではありません。
247	様式集に関する質問回答(第2回)	54					環境への配慮	様式集に関する質問回答 54について、現在、改訂作業中の平成23年度以降の数値目標について、公表予定時期をご教示願います。	平成25年4月頃の公表を予定しています。
248	質問回答別紙1						配膳室等の整備等業務内容と提案方法について	「割賦元金に相当する金額は、遅くとも設計完了後までには市と事業者との協議により確定することを予定」とありますが、設計が完了しないと建設費の積算ができませんので、「設計完了後に積算を行い市と事業者との協議により割賦元金を確定する」と修正していただけますでしょうか。	ご指摘を踏まえ次のとおり修正することとします。「設計完了後速やかに積算を行い市と事業者との協議により割賦元金を確定する」
249	-	-	-	-	-			事業敷地は、急傾斜地崩壊危険箇所指定となっておりますが、敷地内および隣接道路の各箇所の海拔のわかるデータは載けてないでしょうか。(「げけ地による建物後退位置を確認したいと思います」)	詳細な図面等はありません。事業者にて確認してください。
250	-	-	-	-	-			田原市防災マップ(防災対策課)では、計画敷地はヘリポート可能箇所との取り扱いですが、給食センター建設後もヘリポートが可能とする必要がありますか。	必要ありません。
251	-	-	-	-	-		防災への考え方	災害時(震災等)における防災拠点機能の付加価値を提案することは可能でしょうか。市が考えられる災害時の当センターの役割展開等はあるのでしょうか。	炊き出し等を含め防災拠点としての機能は想定していません。施設の管理運営上必要となる最小限度の機能を想定しています。
252	-	-	-	-	-		その他	運営における調理業務の効率化のため、市が使用している献立ソフトを活用した情報共有の提案は可能でしょうか。	ご提案は可能です。
253	-	-	-	-	-		防災への考え方	防災対策として野外用緊急災害用煮炊釜の施設内ストックを提案として考えた場合、何食分位を想定したらよろしいでしょうか。また施設内での機器を使用する際の災害での炊き出し等については想定しておられますでしょうか。	炊き出し等を含め防災拠点としての機能は想定していません。施設の管理運営上必要となる最小限度の機能を想定しています。
254	-	-	-	-	-		光熱水費	光熱水費について、市側と事業者側の共有スペースは事業者側で負担となっておりますが、市側事務所は市側で負担されるのでしょうかご教示下さい。	実施方針等に関する質問回答No.105に記載の通り、市職員が専用使用する光熱水費も事業者負担とします。
255	-	-	-	-	-		敷地利用	敷地内の既存樹木の伐採について、市の見解として不都合な部分があれば、お聞かせ下さい。	具体的な箇所はありませんが、伐採する際には、協議してください。
256	-	-	-	-	-			風力発電併用街灯等、要求水準書以上のエコプロダクトを導入する場合、市の見解として導入したい機器がありましたら、御提示ください。	要求水準書に示した仕様以外に、特に詳細な仕様は定めません。ご提案に委ねます。
257	-	-	-	-	-		配膳室改修	共同調理方式の学校(26校)について、平成24年度の冬休み又は春休みから改修に着手してよろしいでしょうか。(施設の要望や変更に対して柔軟に対応できます。)また、その場合、設計業務をセンターと配膳室と分けて完了として頂けますでしょうか。	前段について、改修後の給食提供に支障がなければ着工することは可能です。後段について、ご理解のとおりです。
258	-	-	-	-	-		認定道路の入り口の門扉の撤去	現在は認定予定道路の入り口部分に旧学校の門扉(施錠付き)が有りますが、認定時には市の工事により撤去される解釈でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
259	-	-	-	-	-		認定道路と旧学校施設の区画管理について	認定道路が解放状態で、旧校舎等の施設管理はネットフェンス等で区画されますか。また、給食センター事業用地との境界に管理用フェンス等の設置予定は有りますか。	旧校舎等の施設管理用フェンス及び給食センター事業用地との境界の管理用フェンス等を設置することは想定していません。

【応募者対話 質問回答 (平成23年5月17日修正)】

No.	書類名	箇所					項目	質問内容	回答
		頁	章	節	項				
260	-	-	-	-	-		配膳室整備について	配膳室等の整備業務において、現地での工費用電力及び用水は既存小学校より分岐できるという理解で宜しいですか。	ご理解のとおりです。
261	-	-	-	-	-		配膳室整備について	既存配膳室等の什器備品は貴市で処分されるという理解で宜しいですか。	ご理解のとおりです。
262	-	-	-	-	-		既存調理室資料について	既存調理室等の設備図、外構図等は全て保管されていますか。	現在、確認中です。
263	-	-	-	-	-		敷地利用	敷地内の既存樹木の伐採について、市の見解として不都合な部分があれば、お聞かせ下さい。	具体的な箇所はありませんが、伐採する際には、協議してください。
264	-	-	-	-	-		敷地利用	(上記質問回答に対して) 敷地内の既存樹木の伐採について、市の見解として不都合な部分があれば、お聞かせ下さい。	敷地内の既存樹木の伐採に関する提案を行って頂く事は可能です。ただし、実際に伐採を実施する際には、事前に市と協議を行い、確認させていただきます。
265	-	-	-	-	-		配膳室改修	共同調理方式の学校(26校)について、平成24年度の冬休み又は春休みから改修に着手してよろしいでしょうか。(施設の要望や変更に対して柔軟に対応できます。)また、その場合、設計業務をセンターと配膳室と分けて完了として頂けますでしょうか。	前段について、改修後の給食提供に支障がなければ着工することは可能です。後段について、ご理解のとおりです。
266	-	-	-	-	-		配膳室改修	(上記質問回答に対して) 事前工事に係る市との協議について、早め(4月~)に対応いただくことは可能でしょうか。	人事異動等のため想定よりも遅れることはあるかもしれませんが、そうした要望に対応することはある程度可能と考えます。
267	-	-	-	-	-		保育園	保育園の職員の方々は、園児と一緒に給食を食べられるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
268	-	-	-	-	-		既存校舎	既存の校舎はどのように利用されているのでしょうか。また今後どのように活用されるのでしょうか。	現状埋蔵文化財の整理・保管場所として利用しています。また、今後も同様の利用がされると共に、一般展示等を計画していますが、実施については未定です。
269	-	-	-	-	-		エコガーデンシティ構想	エコガーデンシティ構想は次回はいつ改訂されますか。	平成25年4月頃の公表を予定しています。
270	-	-	-	-	-		食育推進計画	たはら食育推進計画は、経済部から公表されていますが、このほかに食育に関して教育委員会独自に策定されている計画等がありますか。また、食育については、この計画に基づいて進められているのでしょうか。	ご質問の計画は、教育委員会も含め市全体で策定したものです。教育委員会独自に策定している計画等はありません。食育は、この計画に基づき進められています。
271	-	-	-	-	-		ハザードマップ	ハザードマップの見直しの可能性はあるのでしょうか。	現時点で、最新のものを参照し遵守してください。