

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
1	実施方針	2	基本的な方針	③食育・地産地消など推進できる体制の構築 食育の内容については、実施方針、要求水準ともに具体的な要求が少ないが、その他要求があればご教授頂きたい。	食育については、実施方針、要求水準書（案）のほか、基本計画で示す基本方針に即し、提案してください。
2	実施方針	4	事業者の収入	(エ) 開業準備に係る対価、とありますが、対価に該当する開業準備業務内容をご教授願います。	資料02-1 要求水準書等で示す開業準備業務に係るすべての業務が対価に該当します。
3	実施方針	4	事業者の収入	固定料金に「車両調達」の費用が記載されていますが、配送車をリース調達した場合の費用と理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
4	実施方針	4	事業者の収入	変動料金に「光熱水費」が記載されていますが、どのような光熱水費を想定されていますか。	維持管理・運営業務の実施に係るすべての光熱水費を想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
5	実施方針	6	事業者選定スケジュール	入札及び提案書提出後にプレゼンテーションやヒヤリングは無いとの認識でよろしいでしょうか。	プレゼンテーション及びヒヤリングは実施する予定です。詳細は入札説明書等で示します。
6	実施方針	7	応募手続き等	特別目的会社（SPC）を西条市内に設立とありますが、学校給食センター内への設立も可能でしょうか	不可とします。
7	実施方針	8	入札参加者の構成等	ファイナンスアドバイザー企業として、本事業に参画したいと考えておりますが、参加は可能でしょうか。	(1) 入札参加者の構成等/イのその他企業として参加は可能です。
8	実施方針	8	入札参加者の構成等	調理設備調達業務を行う企業に参加資格要件の記載がありませんが、その中で厨房設備工事を行う企業は管工事業に該当する為、厨房設備工事を行う企業の事業所には管工事業の許可があれば参加できるとの認識でよろしいでしょうか	「(1) 入札参加者の構成等/イ」のその他企業に該当するため、「ア 共通の参加資格要件」を満たす者であれば参加可能とします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
9	実施方針	8	S P C 設立	S P Cの本店は、本件施設内に設置してよろしいでしょうか？	No. 6の回答を参照してください。
10	実施方針	8	入札参加者の構成等	「市内に本店を有する者の活用等について評価する」とありますが、評価対象となる範囲はどの程度になりますか。（構成員からの一次委託・一次請業者等）	入札説明書等で示す予定です。
11	実施方針	8	入札参加者の構成等	構成員は市内に本店を有する者を2人以上含むよう努めるとありますが、全ての構成企業に当てはまるのでしょうか。	3（1）クで示す構成員は、3（1）クで示す設計、建設、工事監理、維持管理及び運営の各業務にあたる構成員です。各業務毎に2者ではなく、参加グループ全体で2人以上含めるよう努めることが条件となります。
12	実施方針	9	業務別の参加資格要件	FA業務で参加する場合は、設計、建設、工事監理、維持管理及び運営のどちらの業務になりますでしょうか。	具体的な業務区分は想定していません。設計、建設、工事監理、維持管理及び運営のいずれに該当しない形態でも可能です。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
13	実施方針	9	業務別の参加資格要件	設計企業と工事監理企業は同一企業でも宜しいでしょうか。また、担当者も設計者が監理者となっても宜しいでしょうか。（弊社の場合、技術と効率の面から設計者が監理を担当しています）	可能とします。
14	実施方針	10	建設企業	建設企業の参加要件で「市の入札参加者名簿の建築一式に登録があり」とありますが、設備工事会社が本事業に参画したい場合は、特段の条件はないとの理解でよろしいでしょうか。	構成員として参画する場合は、市の入札参加者名簿の建築一式に登録が必要となります。
15	実施方針	10	建設企業	「令和4年度を含む過去3年間に西条市発注工事において工事成績評点60点未満の工事を施工した者で業務の改善が見込めない者でないこと」とありますが、どのような書類等を提出する必要がありますか。	市で確認するため書類等の提出は不要です。
16	実施方針	11	HACCP	HACCPに関する審査員資格等を有しているものを配置することと記載されておりますが、どの項目に該当するのでしょうか？他にあればご指導願います。 例（HACCP普及指導員、HACCPコーディネーター、HACCP管理者資格、HACCPリーダー、組合HACCP、ISO 22000審査員）	ご理解のとおりです。 ほか、地域HACCP等で認定された資格等を想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
17	実施方針	11	入札参加者の参加資格要件	「学校給食センターでの調理業務の経験が3年以上で、かつ、栄養士の資格を有する者を、調理責任者として配置することができること。」記載がありますが、調理責任者とは総括責任者や業務責任者・業務副責任者とは異なる責任者の事でしょうか。	統括責任者又は業務責任者に該当します。
18	実施方針	11	HACCP	平成16年度に西条市立神拝小学校（生徒数1,000人）給食棟（S造 平家 491m ² ）食数（1,300食・1日）に設計・監理の実績を持つものが、従業員（1級建築士）にありますが、該当しますでしょうか？	神拝小学校給食室は大量調理施設には該当しますが、HACCP等の認証施設には該当しません。 なお、工事監理業務に従事する責任者の実績については、eの（a）～（c）の全ての要件を満たしてください。
19	実施方針	13	予想されるリスクと責任分担	収束の兆しが見えない新型感染症において、爆発的感染拡大等により工期遅延等が起こった場合、不可抗力と見なされるのでしょうか？	事象に応じて判断する想定です。
20	実施方針	15	リスク分担	光熱水費の変動において、事業者の責でない外的要因により電気料金・水道料金等の単価が上昇した場合のリスクは、「市」のリスクと理解してよろしいでしょうか。	指数に応じて対価を改定する想定です。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
21	現地説明会		雨水排水	敷地内の雨水排水管を利用する場合、排水経路の調査をする事と説明がありましたが、資料にある敷地内排水管を利用せず排水するルートが他にあるのでしょうか。	排水ルートは事業者の提案に委ねます。
22	要求水準書（案）	3	法令（土壌汚染対策法）	今回の建設予定地は、敷地面積8,157.88㎡あり、土壌汚染対策法に基づき、一定の規模以上の土地の形質の変更届が必要と思われま す。書類提出に係る土地の履歴等の必要書類の開示をして頂けます でしょうか。	土壌調査の結果は、12月中旬に開示予定です。開示の方法は、市へ 問い合わせてください。
23	要求水準書（案）	6	敷地概要	建設予定地の敷地CADデータを配布していただけないでしょうか。	質問回答の公表後、教育総務課で配付を致します。 配付の方法は、市へ問い合わせてください。
24	要求水準書（案）	7	インフラ 状況	ガス管が敷設（都市ガス）ありますが、都市ガスの供給元はどこの 会社になりますか。また、敷設箇所を図面にてご指示いただきます でしょうか。	都市ガスの事業者については、市へ問い合わせてください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
25	要求水準書（案）	7	事業概要	二献立を実施する場合の1献立あたりの食数割は、4,500食の半分という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 1/2程度を想定しています。
26	要求水準書（案）	7	事業概要	揚げパンを提供する献立時は、主菜等、他の揚げ調理は行わ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。
27	要求水準書（案）	7	献立方式	（オ）直接搬入品の配送・容器の回収は市と直配契約を締結した業者が行う、とありますが、ダンボールやその他廃棄物等の回収も直配契約業者が行うのでしょうか？	直接搬入品の段ボールやその他廃棄物は、市と直接契約した業者又は学校が処分を予定しています。
28	要求水準書（案）	7	献立方式	「(イ)一献立とする。ただし、月に約4日程度、二献立を実施する。」と記載がありますが、食数は4500食の半分と想定すれば宜しいでしょうか。 また、二献立にした際の各学校の内訳をご教示ください。	ご理解のとおりです。また、二献立の内訳は現時点では想定しておりません。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
29	要求水準書（案）	7	献立方式	主菜のみ二献立の際、主菜の手作りを行うとありますが、2献立のうち1献立が手作りであるという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、一方の献立について、当然に加工品の使用を行うということではありません。 献立例のNo.9を参照にしてください。
30	要求水準書（案）	7	献立方式	「(カ)揚げパンは、本件施設で調理後、市が別途発注する業者が本件施設から配送する。」と記載がありますが、配送容器についてご教示ください。 P73記載の米飯用食缶を使用されますでしょうか。それとも別途業者の容器に入れて配送となりますでしょうか。	揚げパンは、調理後、「市が別途発注する業者」の容器で配送することを想定しています。
31	要求水準書（案）	7	献立方式	「(カ)揚げパンは、本件施設で調理後、市が別途発注する業者が本件施設から配送する。」と記載がありますが、2時間喫食を遵守した時間で業者が本件施設から配送して頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 「市が別途発注する業者」と連携し、調理時間の調整に努めてください。
32	要求水準書（案）	7	献立方式	「(カ)揚げパンは、本件施設で調理後、市が別途発注する業者が本件施設から配送する。」と記載がありますが、揚げパンはコンテナに収納して配送するのでしょうか。揚げパンを配送する車両はドックシェルターに適合したしよとなるのでしょうか。適合した車両でない場合、どのような経路で配送車に積載することを想定しているのでしょうか。	コンテナには収納せず、「市が別途発注する業者」が配送します。 ドックシェルターに適合する配送車は想定していません（普通のパンの想定）ので、適宜対応することとします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
33	要求水準書（案）	7	献立方式	「(カ) 揚げパンは、本件施設で調理後、市が別途発注する業者が本件施設から配送する。」と記載がありますが、業者が食缶を使用する場合、回収を行う時間帯は洗浄工程に合わせて対応いただけるのでしょうか。	市が別途発注する業者が、自前のパン箱等を使用することを想定していますので、回収及び洗浄についても別途業者が行う予定です。
34	要求水準書（案）	7	献立方式	「(カ) 揚げパンは、本件施設で調理後、市が別途発注する業者が本件施設から配送する。」と記載がありますが、回収においても市が発注する別途業者の業務範囲との認識でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
35	要求水準書（案）	7	献立方式	二献立を実施する場合のiに主菜の手作りハンバーグを行う場合と記載がありますが、2時間喫食遵守の為、成型機を使用してもよろしいでしょうか	可能とします。
36	要求水準書（案）	7	献立方式	「お楽しみパン（背割りパンにホイップクリームを挟んだもの）の提供を行う場合。」との記載がありますが、背割りパン、ホイップクリームは給食センターを経由せずに各配送校へ直接配送されると考えてよろしいでしょうか。	給食センターで調理後、コンテナには収納せず、「市が別途発注する業者」が配送します。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
37	要求水準書（案）	7	献立方式	「各配送校1回/年の実施を予定しており」と記載がありますが、後述には「二学期から月1、2回計画的に実施する」と記載されています。どちらの記載が正しいのかご教示頂けないでしょうか。	リクエスト給食は二学期から月1、2回計画的に実施します。計画的に実施し、各配送校1回/年の実施が可能であることを想定しています。 第1回目は、●●小のリクエスト給食を全校に提供する、第2回目は△△中学校のリクエスト給食を全校に提供する。・・・といった形で、12～13回目まで実施します。
38	要求水準書（案）	7	事業概要	揚げパンは、別業者が本施設から配送するとありますが、パン用の配送容器については、業者持ち込みの容器に配缶するとの理解でよろしいでしょうか。また、パン容器の洗浄・消毒についても業者が実施するとの理解でよろしいでしょうか。また、パンの納品時間や納品荷姿をご教示ください。	ご理解のとおりです。 パンの納入時間は協議のうえ、決定しますが、野菜等と同様に、前日午後か当日の7：30～8：00を想定しています。 納品荷姿はパン箱に入れて納品することを想定しており、揚げた後のパンを入れる容器は、別途前日に給食センターへ搬入予定です。
39	要求水準書（案）	8	配送校	神拝小学校は令和15年度に配送校として追加とありますが、必要なコンテナは令和7年開所時までには調達しておくべきでしょうか。食数が減少して余っている想定でしょうか。	必要数を満たしていれば、調達の時期は事業者提案とします。
40	要求水準書（案）	8	配送対象校の組み換え	神拝小学校を含めた合計食数が4,500食以下となった場合に統合するとありますが、4,500食以下とならなかった場合は統合はしないとの理解でよろしいでしょうか。	4,500食以下とは、新センターで対応可能な食数と解釈してください。統合については、4,500食以上の場合でも、事業者と協議を行う場合もあります。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
41	要求水準書（案）	8	配送対象校の組み換え	配送対象校の組み換えを行ったときに、配送時間等により配送車が増加した場合、車両費用及び維持管理費用は市の負担又は別途、サービス対価を増額する等の対応を行うとの理解でよろしいでしょうか。	組み換えを見込んだ配送車両数をもとに入札をしてください。よって、配送対象校の組み換えを行ったときに、配送時間等により配送車が増加した場合も、サービス対価の変更は行わない想定です。
42	要求水準書（案）	9	学級数	学級数には支援学級を含むでしょうか。支援学級の児童生徒数は支援学級で喫食するのか、在籍学級で喫食するのかご教示ください。	学級数に支援学級は含まれています。支援学級の喫食方法は、普通学級と一緒に喫食する場合と普通学級から取り分けて支援学級で喫食する場合があります。
43	要求水準書（案）	9	学級数	配送校の生徒数等の状況（令和4年5月1日現在）の表に記載ある学級数が事業期間を通じて最大という理解でよいですか。また、学校別学級数の合計は、学級数+職員室1という理解でよいですか。	最大の想定ですが、具体的な学級数については、本質問回答と併せて示す資料で確認してください。
44	要求水準書（案）	9	配送校及び学級数等	事業期間における生徒数等の推移データを公表いただけますでしょうか。	本質問回答と併せて示します。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
45	要求水準書（案）	9	配送校及び学級数	事業期間中各年度毎の各配送校の学級数、児童生徒数、教職員数の見込みをご教示お願い致します。	No.44の回答を参照してください。
46	要求水準書（案）	9	配送校及び学級数等	配送校の状況は令和4年5月1日現在となっておりますが、今計画はこちらに記載している内容で計画するとの理解で宜しいでしょうか。供用開始時の状況で計画する場合は情報を公開お願い致します。	No.43の回答を参照してください。
47	要求水準書（案）	9	光熱水費	光熱水費は、昨今の値上げ状況を踏まえた事業費を算出されているという理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
48	要求水準書（案）	12	設計業務	事業契約締結後、速やかに設計計画書を作成、確認を得るとあり、パースを含むとありますが、設計前のイメージと考えて宜しいでしょうか。また、保健所に確認を得るとありますが、設計計画書の内容を確認して頂くのでしょうか。	ご理解のとおりです。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
49	要求水準書（案）	14	申請等	各申請手数料についても施設整備費に含み入札するものと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	要求水準書（案）	14	申請等	開発申請が必要かどうか、関係機関に直接事前確認を行って宜しいでしょうか。	可能とします。
51	要求水準書（案）	15	配送車調達業務	車両は新車のみとし、中古車や新古車は除くとの理解で宜しいでしょうか。	15年間の安定的な配送を踏まえ新車を基本とします。車両調達が困難な状況の場合、安全面や衛生面を踏まえたものであれば、中古車及び新古車も可とします。 なお、中古車及び新古車を調達する場合、市と事前協議を行ってください。
52	要求水準書（案）	15	配送車調達業務	配送車は2 t 車・3 t 車どちらでもよろしいでしょうか。又2 t 車でないと配送が困難な配送校はあるのでしょうか。	配送車の規模は事業者の提案に委ねます。2 t 車でないと配送が困難な配送校の有無等は、今後予定している配送校の現地見学会においてご確認ください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
53	要求水準書（案）	15	配送車調達業務	配送車選定にあたって、配送校の見学や状況の聞き取りをする機会がありますでしょうか。	配送校の現地見学会の実施を予定しています。
54	要求水準書（案）	15	配送車調達業務	事業期間終了後、配送車の所有権は貴市へ移行しますでしょうか。	所有権の移行を想定しています。
55	要求水準書（案）	16	所有権移転	配送車は市に所有権を移転しないという理解でよろしいでしょうか。	No.54の回答を参照してください。
56	要求水準書（案）	17	開業準備業務	試食会を市の要請により開催するとありますが、開催頻度はどの程度を想定されていますか。	開業準備時における試食会は、2～3回を想定しています。契約業者と協議のうえ、決定します。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
57	要求水準書（案）	17	開業準備業務	施設説明資料の改訂も行うことになっていますが、想定される改訂回数はどの程度でしょうか。	必要に応じて改訂してください。
58	要求水準書（案）	30	警備業務	適切な警備計画を立てるとありますが、夜間の警備委託を行う場合においても、委託を含め全ての費用（15年間）を含めると考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
59	要求水準書（案）	32	食材検収業務	対象業務に食材検収業務とありますが、検収時に市は立ち会わず、異常があった場合のみ事業者が市に報告するという理解でよろしいでしょうか。	市の行う業務として、「食材検収指示・管理業務」があり、「市は事業者の行う検収について、指示・管理を行う。」こととなっているので、適宜立ち会う、と理解してください。
60	要求水準書（案）	33	市の実施する業務	食材検収指示との記載がありますが、事前指示でしょうか、検収時立ち会い指示でしょうか。	事前指示を想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
61	要求水準書（案）	33	災害時に 体制	災害時に係る費用等は、市の負担との理解でよろしいでしょうか。	費用は市負担とする想定です。 想定している費用は、食材費、移動式回転釜に使用する燃料費等を想定しています。 詳細は別途事業者と災害協定を結び、協定内容を協議します。
62	要求水準書（案）	33	炊き出し の協力	炊き出しの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。
63	要求水準書（案）	36	食材検収 業務	食品項目の中に冷凍液卵とありますが、殻付き卵の納品はないという理解でよろしいでしょうか。	冷凍液卵のほか、献立によっては殻付き卵を使用することも想定しています。 詳細は入札説明書等で示します。
64	要求水準書（案）	36	食材検収 業務	当日納品の食材に、学校配送品（パン、牛乳等）が記載されていますが、これらの食材は別業者が各配送校に直接配送されるため、揚げパン・お楽しみパンのパン以外は本施設には納品され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。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
65	要求水準書（案）	38	調理の基本方針	生で食用する果物等については、必要に応じて消毒するとありますが、どのような状態の食材を想定されているかご教授ください。	生で食する果物等は、メロン、柿、紅牡丹、プチトマト、梨、リンゴ、みかん、キウイ等を想定しており、カットされていない果物とカットされた果物の納品が想定されます。切裁方法は献立指示書により指示を行います。
66	要求水準書（案）	38	調理の基本方針	生で食用する果物等の消毒について、微酸性電解水を提案してもよろしいでしょうか。	可能とします。
67	要求水準書（案）	41	配食	「ジャム、ふりかけ、ソース類については各校の配膳室でクラス毎に仕分けを行うことを基本とする。」とありますが、前文食品については各学校当日納品となっております。給食配送時各学校での仕分け作業という認識でよろしいでしょうか。	配送先の配膳室で、配膳員の仕分けを想定しています。
68	要求水準書（案）	41	配食	食器・食缶を配膳員へ受け渡しするまでの業務と認識しておりますが、各校へ直送される調味料やデザート等は事業者が仕分けを行うのでしょうか。また、揚げパン時に限りパンはセンターへ納品され、調理後に市が別途発注される配送業者へ受け渡しするまでが事業者側の業務という認識でよろしかったでしょうか。	前段については、配送先の配膳室で、配膳員の仕分けを想定しています。後段については、No.30の回答を参照してください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
69	要求水準書（案）	41	アレルギー対応食	対応を50食程度と限定し・・・とありますが、対象校においてアレルギー対応は、現在各校何食位でどのようなアレルギー対応食を実施されておりますでしょうか。	現在は、特定原材料28品目を対象とする最終除去とデザート等の既製品の代替を行っています。 学校により差があり、対象となる13校合計で、令和4年度は、最終除去は31件、代替は37件実施しています。
70	要求水準書（案）	41	アレルギー対応食の提供	アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については他の児童生徒と同様に通常食を配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
71	要求水準書（案）	41	アレルギー対応食の提供	アレルギー対象の食材を使用している献立の場合、該当メニューのみをランチジャーに盛り付けて提供し、その他のメニューについては他の児童生徒と同様に通常食から配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
72	要求水準書（案）	41	配送・回収業務	「コンテナからの食缶、食器等の配膳員への引き渡し」とありますが、各学校給食受け渡し時に受け渡し人員を配置しないとイケないということでしょうか。（給食受け室）	ご理解のとおりです。配送車の運転手でも可能とします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
73	要求水準書（案）	41	配送・回収業務	給食センターの住所で車庫登録（配送業務）は可能でしょうか。	各種法令上の要件や本件要求水準を満たしていること、行政における手続きを問題なく処理できることを前提に、原則可能とします。事前に車両の保管場所等を市と協議願います。
74	要求水準書（案）	42	配送・回収業務	午前中配送完了時から回収開始までの時間、午前中最終配送校にて給食車の待機は可能でしょうか。	不可とします。
75	要求水準書（案）	42	配送・回収業務	効率的な配送業務を実現するため、午前中の配送業務終了から午後の回収業務開始まで、最終の配送校の校内に配送車両を待機させることをお認めください。	No.74の回答を参照してください。
76	要求水準書（案）	42	配送・回収業務	各学校の給食開始時刻・終了時刻が明示されていますが、配送車両の到着や出発の時間に制約はないという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、検食時間や2時間喫食を考慮した計画で提案してください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
77	要求水準書（案）	42	配送・回収業務	配送業務につきましては、食器と食缶を二段回で配送する計画とするかは事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
78	要求水準書（案）	42	配送・回収業務	市が想定している各学校の配膳員数をお示してください。	入札説明書等で示します。
79	要求水準書（案）	43	配送・回収業務	嘔吐物等に汚染された食器・食缶等の回収業務に制約はありますでしょうか。	制約はありません。回収方法については、事業者の提案に委ねます。
80	要求水準書（案）	43	廃棄物処理業務	「(ア)～事業者の責任において適正に収集運搬・処理すること。」と記載がありますが、給食センターからゴミ処理場などへの運搬は業務範囲外との理解で宜しいでしょうか。その際、各ゴミの種類別の回収頻度をご教示ください。	給食センターから排出されるごみ（産業廃棄物扱いごみは除く）は、事業系一般廃棄物と区分され、業務範囲に含まれます。事業者で市指定収集運搬業者と契約して搬出、処理を実施してください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
81	要求水準書（案）	43	廃棄物処理業務	（イ）に再資源化の方法は、市が別途指定する業者と記載がありますが、具体的な業者名と、再資源化方法をご教授下さい。	残渣については、資源循環型の処理を想定しています。再資源化の方法は、市が別途指定する業者（西条市一般廃棄物処理業許可業者）と協議又は事業者の提案とします。
82	要求水準書（案）	43	廃棄物処理業務	再資源化の方法は、市が別途指定する業者と協議とありますが、別途指定される業者はどこの業者でしょうか。	No.81を参照してください。
83	要求水準書（案）	44	食器・食缶等保守管理業務	c 運用開始当初から事業期間終了までの間に、更新を1回以上行うとありますが、この記載は食器、食缶のみについての内容という理解でよいですか。	食器、食器かご、食缶、配膳具等、児童・生徒・教職員が使用する備品を想定しています。
84	要求水準書（案）	44	配送車維持管理業務	（ア）配送車に係る賠償保険の付保、について、保険内容（補償内容）の具体的内容・金額について規定等ありましたらご教授願います。	事業者の提案に委ねます。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
85	要求水準書（案）	45	衛生管理 業務	ノロウィルスの検査（10月～2月）の間、定期的に実施とありますが、この間月1回の検査の認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 ただし、ノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生状況により、適宜実施してください。
86	要求水準書（案）	47	食数調整	事業者が対応可能な範囲で、各配送校の調整変更を行う、とありますが、どのような調整・変更を行うのでしょうか？具体的にご教授願います。	市が事業者に指示する食数変更への指示に従って、調理の調整及び変更を行うことを想定しています。要求水準書を修正します。
87	要求水準書（案）	49	将来的な 本件施設 の移転先	将来的な本件施設の移転も想定とありますが、建設予定地の西側の余剰面積は何平米程度を想定しておけばよろしいでしょうか	具体的な面積の想定はありません。将来（40～50年後）の建て替えを想定してご提案ください。
88	要求水準書（案）	49	建設予定 地西側の 余剰面積	余剰箇所の外構舗装は必要でしょうか	事業者提案に委ねますが、舗装等の整備を想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
89	要求水準書（案）	49	一般区域 事務室	一般区域内の事務室は、事業者用の事務室ということでしょうか。	誤記です。 削除します。
90	要求水準書（案）	49	諸室	給食エリアの汚染作業区域に「生ごみ処理室」と「残渣処理室」と記載がありますが、これらは後の要求水準書P52の「残渣室」のことを指しているとの理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
91	要求水準書（案）	49	諸室	一般区域に汚染作業区域準備室、非汚染作業区域準備室の記載がありますが、準備室を1つの部屋にし、汚染作業区域コーナー、非汚染作業区域コーナーとしてもよろしいでしょうか。	可能とします。
92	要求水準書（案）	50	検収室	b 「野菜類」「調味料、乾物類、冷凍食品」及び「肉・魚・卵類」に区分して、それぞれ専用の検収室を設けること。と記載ありますが、専用エリアで提案することは可能ですか。	「野菜類」と「調味料、乾物類、冷凍食品」の間は壁で仕切ることがを要しませんが、「肉・魚・卵類」は独立した室を想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
93	要求水準書（案）	50	検収室	「野菜類」「調味料、乾物類、冷凍食品」及び「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。」との記載がありますが、壁や扉で仕切らずにスペースでの区分とし、運営面で区分けに留意して対応するご提案でも宜しいでしょうか。	No.92の回答を参照してください。
94	要求水準書（案）	51	野菜 下処理室	野菜下処理室は野菜・果物専用の下処理室とすることとありますが、野菜類・豆腐を取り扱うことが可能なレーンを必要数設けることも記載があります。豆腐は野菜下処理室で処理をしてから上下処理に移動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。
95	要求水準書（案）	51	冷蔵室・ 冷凍室	d 冷蔵庫は、下処理前、下処理後に設けると記載ありますが、下処理前は、入荷量を勘案した容量のプレハブ冷蔵庫とし、下処理後は食材は流動的に非汚染作業区域に移動していくため、1次保冷用のパススルー冷蔵庫を設置するという理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書（案）	51	冷蔵室・ 冷凍室	冷蔵室は肉・魚・卵類専用と、野菜他加工品等専用のものをそれぞれ下処理前、下処理後に設ける。とありますが、保管する容量に合わせて適宜冷蔵庫としてもよろしいでしょうか	不可とします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
97	要求水準書（案）	51	食油庫	食油については、ローリー車、一斗缶どちらでの納品を想定していますでしょうか。また、油の納入・回収頻度をご教授ください。	ローリー車を想定しています。 納入・回収頻度は、油の使用状況に伴う発注によります。 なお、同じ油の使用は三回程度を想定しています。
98	要求水準書（案）	51	食油庫	新油の納品、廃油の回収頻度をご教示ください。 また、どちらもローリー車での納品・回収との理解で宜しいでしょうか。	No.97の回答を参照してください。
99	要求水準書（案）	52	汚染食器 洗浄室 (洗浄 ゾーン)	施設の有効利用のため、汚染食器洗浄室はコーナーとして計画し、 使用時にはシャッター等で区画できる計画としてもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
100	要求水準書（案）	53	揚物・焼 物・蒸し 物室	「d 揚げ物等への和え調理を想定し、回転釜を設置すること。」と 記載がありますが、揚げ物等にかけるたれやソースを調理する回転 釜を設置するという認識でよろしいでしょうか。	たれやソースを調理するだけでなく、和える作業も行える回転釜を 想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
101	要求水準書（案）	53	揚物・焼物・蒸し物室	フライヤーの廃油を配送車の燃料に活用する提案を行うことは可能でしょうか。	可能とします。
102	要求水準書（案）	53	諸室の説明	手作り作業等（ハンバーグの成型など）とありますが、成型作業は下処理室ではなく、揚物・焼物・蒸し物室で行う想定でしょうか。	ご理解のとおりです。
103	要求水準書（案）	54	上処理室	上処理室の使用方法について、乾物等の戻し作業、豆腐等の切裁・仕分け作業、果物の除菌・すすぎ作業とありますが、全て非汚染作業区域としての取扱いで間違いはないでしょうか。	ご理解のとおりです。 ただし、果物の除菌・すすぎ作業については、和え物室での作業となります。
104	要求水準書（案）	54	上処理室	作業性や衛生を考慮し、上処理室ではなく煮炊き調理室内の上処理コーナーとする提案は可能でしょうか。	可能とします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
105	要求水準書（案）	54	上処理室	上処理室はコーナーとして煮炊き調理室と一体で整備する提案をお認めいただけないでしょうか。	可能とします。
106	要求水準書（案）	54	上処理室	冷凍食品の袋の開封作業は上処理室ではなく野菜下処理室で行うことでもよいですか。	冷凍食品の袋等の開封作業は、検収室で行います。
107	要求水準書（案）	54	上処理室	冷凍野菜等の解凍及び洗浄する3槽シンクを設置する。と記載ありますが、洗浄するのであれば、野菜下処理室の3槽シンクで洗浄することでもよいですか。	ご理解のとおりです。
108	要求水準書（案）	54	上処理室	果物や非加熱食材の除菌・すすぎについては野菜下処理室内の果物レーンで行うことは可能でしょうか。	果物等の除菌・すすぎ作業については、和え物室での作業となります。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
109	要求水準書（案）	54	和え物室	スチームコンベクションオープンを設置するとありますが、和え物食材の蒸し用との理解でよろしいでしょうか。その場合、和え物室の室温上昇を抑えるため、スチームコンベクションオープン ^{（加熱用）} を和え物室ではなく、煮炊き調理室内に設置してもよろしいでしょうか。	前段、後段ともに、ご理解のとおりです。
110	要求水準書（案）	54	和え物室	「d スチームコンベクションオープンを設置すること。」と記載がありますが、和え物用のボイルに使用することを考慮すると和え物室内ではなく煮炊き調理室に配置との理解で宜しいでしょうか。	No.109の回答を参照してください。
111	要求水準書（案）	54	非汚染作業区域前室	非汚染作業区域前室は午前中の作業（調理）用前室と午後の作業（洗浄後）用前室の2ヶ所わけて設置することとの認識でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
112	要求水準書（案）	54	諸室の説明	和え物室にスチームコンベクションオープンを設置とありますが、設置するのは和え物室内ではなく、和え物加熱室又は調理室の和え物加熱工程のことではないでしょうか。	和え物用食材のスチーム用にスチームコンベクションオープンを設置することとしています。設置場所については、事業者の提案に委ねます。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
113	要求水準書（案）	56	市職員用 事務室	市庁内ネットワークの機器、光ケーブル、LAN配線等は、市にて施工するとの理解でよろしいでしょうか。	市庁内ネットワークの引込工事については市で行います。また、機器、光ケーブル、LAN配線等についても、市で設置しますが、本体建築工事の際には、事務所等への敷設が可能な施設整備を行ってください。
114	要求水準書（案）	56	市職員用 事務室	「調理場内の各部屋を見ることができるモニターを設置」とありますが、どの部屋をモニターされますか。	事業者の提案に委ねます。また、煮炊き調理室は、見学通路からの見学もできるような施設としてください。
115	要求水準書（案）	56	研修室	市庁内ネットワークの機器、光ケーブル、LAN配線等は、市にて施工するとの理解でよろしいでしょうか。	No.113の回答を参照してください。
116	要求水準書（案）	56	研修室	可動式間仕切り等を設けることで、調理実習室及び研修室を兼用とすることは可能でしょうか。	可能とします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
117	要求水準書（案）	57	諸室の説明	共用部分に実習室の記載がありませんが、49ページには記載されています。実習室の必要の有無と実習台を何台程度要望されますでしょうか。	調理実習室では、栄養教諭等15名程度で給食献立の試作及び調理実習等を想定しています。 実習台の数は事業者提案とします。
118	要求水準書（案）	57	見学通路	見学範囲は主に回転釜が設置されている調理室とありますが、調理室とは煮炊き調理室との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
119	要求水準書（案）	58	倉庫	倉庫の想定にあたり、炊き出しの提供食数、提供頻度をご教授願います。また、災害用備蓄品を収納する場合は、収納予定の備蓄品の物量をご教授ください。	市では、センター内にある米、水を使用して、2000食×3日間の炊き出しを想定しています。 災害用備蓄品は、移動式回転釜、ポリタンク、食器類、発電機、貯水槽取付蛇口など、炊き出しに必要な備品と消耗品を想定しています。
120	要求水準書（案）	58	倉庫	「a 災害や停電発生に伴う避難者に対し、炊き出しを実施する～」と記載がありますが、炊き出しの食数や提供メニューなど想定があれば、ご教示ください。	No.58の回答を参照してください。 なお、提供メニューについては給食センター内の食材を使用することを想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
121	要求水準書（案）	58	付帯施設・駐車場	市・及び来客用の駐車場は建設予定地に40台程度の設置とありますが従業員駐車場は建設予定地の設置は可能でしょうか。又、近隣に駐車場を50台程度設営できる土地等などはありますでしょうか。	従業員用駐車場の設置は可能です。 近隣で駐車場を設営できる土地等については把握しておりません。
122	要求水準書（案）	58	駐車場	駐車場は調理員等の従業員も駐車可能でしょうか。	可能とします。 見学者や学校関係者の来場がない場合は、事業者側の使用も可能とします。
123	要求水準書（案）	58	駐車場	事業者用駐車以外に貴市及び来客用駐車場用の約40台が必要との理解でよろしいでしょうか。	No.121の回答を参照してください。
124	要求水準書（案）	58	駐車場	事業者が社用車や従事者が通勤で使用する事業者用駐車場を敷地内に設けることは可能でしょうか。また、可能な場合、使用料金は不要という理解でよろしいでしょうか。	可能とします。別途協議します。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
125	要求水準書（案）	58	駐車場	配送専用の車庫を設けるかは事業者の提案で良いとの理解で宜しいでしょうか。また、配送・回収口の底下を駐車スペースにすることは可能でしょうか。	配送専用の車庫の設置は事業者の提案に委ねます。 また、配送・回収口の底下を駐車スペースとすることについては、運営上支障がなければ、可能とします。
126	要求水準書（案）	59	便所	「h 便所は、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。」と記載がありますが、動線距離で3mとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
127	要求水準書（案）	59	便所	汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けることとありますが、この3mとは歩行距離との理解でよろしいでしょうか。	No.126の回答を参照してください。
128	要求水準書（案）	62	給食エリア	機器の温度・湿度・異常がリアルタイムで監視、自動通報されるシステムとありますが、設備のことを指し、厨房機器ではないと捉えて良いでしょうか。（厨房機器の異常を自動通報は極めて例がないです。（冷機器除く））	ご理解のとおりです。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
129	要求水準書（案）	63	植栽	計画敷地内の植栽については要求水準が示されていますが、敷地周辺（外部）の既存樹木等が給食センターに与える影響についてはどう考えるのでしょうか。	既存の樹木等については、事業開始前までに伐採を予定しています。
130	要求水準書（案）	64	電源設備	庁内ネットワーク用の機器に接続可能とありますが、非常用の電源のみ準備し、機器類は西条市様が設置予定との認識でよろしいでしょうか？また、庁内ネットワークとの設定が必要であれば、仕様等の情報開示は可能でしょうか？	No.113の回答を参照してください。
131	要求水準書（案）	67	調理設備	外装材ステンレスとは一般的に納米庫、プレハブ冷凍、冷蔵庫は除くと捉えて良いのでしょうか。	ご理解のとおりです。
132	要求水準書（案）	68	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレス製とすること。等の記載がありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫で、プレハブ冷蔵庫・冷凍室は、外装、内装共に一般的に使用されているカラー鋼板という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
133	要求水準書（案）	70	洗浄・消毒機器	「(c)使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できる立体浸漬槽および1枚ずつ洗うことができる洗浄機とすること。」と記載がありますが、立体浸漬槽はメーカーが限られる為、確実に洗浄する洗浄機であれば事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	基本は、浸漬槽を經由して1枚ずつ洗うことができる洗浄機を想定しています。洗浄機等の選定は事業者の提案に委ねます。
134	要求水準書（案）	70	洗浄・消毒機器	「(c)使用する食器・食缶等に応じ、確実に洗浄できる立体浸漬槽および1枚ずつ洗うことができる洗浄機とすること。」と記載がありますが、浸漬工程と同等の効果を有する洗浄機であれば浸漬槽は不要としてもよろしいでしょうか	No.133の回答を参照してください。
135	要求水準書（案）	70	洗浄・消毒機器	立体浸漬槽とありますが、特定メーカーの商品を指定するものです。一般的なバブリング機能のある食器浸漬槽であれば良いでしょうか。	No.133の回答を参照してください。
136	要求水準書（案）	70	コンテナ洗浄機	「(b)エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できるものとする。」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。	可能とします。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
137	要求水準書（案）	70	コンテナ洗淨機	エアブローや加熱などにより、水滴を確実に除去できるもの。と記載がありますが、コンテナ洗淨機のみでは確実な水滴除去はできないため、ワイパー等で確実に除去する運用でよろしいですか。	No.136の回答を参照してください。
138	要求水準書（案）	71	会議室	P. 56記載の研修室と一緒にとの理解でよろしいでしょうか。	別室となります。
139	要求水準書（案）	71	調理室	調理室とは調理実習室を指しているという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
140	要求水準書（案）	71	調理室	想定される利用者、利用人数、調理台は何台必要かご教示お願い致します。	No.117の回答を参照してください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
141	要求水準書（案）	71	調理室	調理実習室の設備選定にあたり、実習室の想定使用用途及び調理理想食数をご教授ください。	No.117の回答を参照してください。
142	要求水準書（案）	72	食器・食缶等	1回に提供する食器の組み合わせをご教示ください。	トレイ、ご飯茶碗又はパン皿、汁物碗、大皿、箸又はスプーンの計5点を想定していますが、献立によっては箸、スプーン両方を使用する場合があります。
143	要求水準書（案）	72	食器等	コンテナ台数選定にあたり、食器の最大数使用パターン、最小数使用パターンをご教授ください。	No.142の回答を参照してください。 最小の想定は、防災食の提供時で、トレイ、汁物碗、大皿の計3点を想定しています。
144	要求水準書（案）	72	食器等	食器の使用パターン（最大と最小点数）を御教示ください。	No.142及び143の回答を参照してください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
145	要求水準書（案）	72	はし・スプーン	はしとスプーンは同時に使用する献立は想定されてますでしょうか。	想定しています。
146	要求水準書（案）	73	食器・食缶等	1回に提供する食缶の組み合わせをご教示ください。	汁用食缶、主菜の食缶（フライ用食缶又は焼き物・蒸し物用食缶）、和え物用食缶に、献立により、米飯用食缶と果物用食缶が加わります。
147	要求水準書（案）	73	食缶等	コンテナ台数選定にあたり、食缶の最大数使用パターン、最小数使用パターンをご教授ください。	No.146の回答を参照してください。
148	要求水準書（案）	73	食缶等	食缶の使用パターン（最大と最小点数）を御教示ください。	No.146の回答を参照してください。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
149	要求水準書（案）	73	食缶等	フライ用食缶と焼き物・蒸し物用食缶と別々の記載がありますが、それぞれに4500食相当の学級分の調達が必要となりますか。またはフライ用食缶と焼き物・蒸し物用食缶合わせて4500食相当の学級分の調達でよろしいのでしょうか。	焼き物・蒸し物用食缶は、フライの食感を損なうことが想定されるため、フライ用食缶の調達も行ってください。 調達数については、ご理解のとおりです。
150	要求水準書（案）	73	食缶等配膳器具	「ア 食缶等」「イ 配膳器具」は「ウ 食缶等」「エ 配膳器具」の誤記でしょうか。	誤記です。 要求水準書（案）を修正します。
151	資料2		位置図	今回の建設予定地について、敷地内配水管以外に地中埋設物・地中障害物等はありませんでしょうか。	除却予定の樹木区域に水道管50mmが埋設、散水栓が3カ所あります。 事業期間開始までに除却する予定です。
152	資料6		給食受入施設全般	安全かつ衛生的に配送することを鑑み、配送車は配膳室軒下まで寄り付きでき、積み込み・積み下ろしするコンテナは庇等で雨にさらされず、段差や勾配なく配膳室に運搬できるものとなりますでしょうか	一般的な降雨対策や標準的な段差の解消は行う予定です。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
153	資料6-8		氷見小学校	配送車の構内ルートとして渡り廊下を經由していますが、渡り廊下（スロープを含めて）は撤去していただけるものと考えてよろしいでしょうか	撤去を予定しています。
154	資料6-9		西条東中学校	配送車の構内ルートとして渡り廊下を經由していますが、配送車が通る渡り廊下の間口、高さをご教示ください	幅3.85m、高さ3.9mです。 配送校の見学でご確認ください。
155	資料6-11		西条南中学校	配送車からコンテナを積み込み及び積み下ろしをする場所はどこを想定されていますでしょうか 渡り廊下である場合、コンテナは庇等で雨にさらされず、段差や勾配なく配膳室に運搬できるものとなりますでしょうか	渡り廊下前を想定しています。 詳細は配送校説明会で示します。
156	資料8(1)		献立例	手作り給食については、調理室手配表の調理方法等に記載されている内容を想定しているとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 同程度の手順を要するものを想定しています。

実施方針等による質問回答書

No	資料名	頁	項目名	質問事項	回答
157	資料8(2)			<p>飲用牛乳の代替食について、センターからアレルギー対応食として配送するとありますが、配送中の温度管理等含めてどのような形態で配送する予定でしょうか。</p>	<p>保冷用容器、保冷剤等の利用を想定しています。誤配を防ぐ対応をお願いします。</p>
158	資料8(2)		献立指示書	<p>一人分量はどの学年を基準としたものでしょうか。低学年、高学年、中学校で分量が変わる場合、それぞれの倍数をご教示ください。</p>	<p>基準は小学校中学年です。 分量については、低学年は0.8倍、高学年は1.2倍、中学生は1.3倍となります。</p>
159	資料8(2)		献立指示書 No4	<p>「なし」の1/6のくし切り作業は上処理エリアでの想定でよろしいでしょうか。</p>	<p>果物等の除菌・すすぎ作業については、和え物室での作業となります。</p>
160	資料8(2)		献立指示書 No16	<p>献立指示書No16では、主菜、副菜において最終除去、除去食のアレルギー対応が最大3品となっています。食缶の調達にあたって確認ですが、1献立あたり最大3品のアレルギー対応が必要との認識でよろしいでしょうか</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>