

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	実施方針	2	1.1.4	(5)	(ア)			事業者の収入	施設整備に係るサービス対価については、全で一括で支払われ、割賦による支払いは予定されていないという認識で宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。
2	実施方針	2	1.1.4	(5)	(ア)			事業者の収入	施設整備に係るサービス対価について、施設整備期間中の出来形に応じたサービス対価の支払いは想定されておりますでしょうか。	想定していません。
3	実施方針	2	1.1.4	(5)	(ア)			事業者の収入	施設整備に係るサービス対価には、施設整備期間中に発生する①SPC設立に係る費用(司法書士費用及び登記費用等)、②資金調達に係る費用（アレンジメントフィー及びエージェントフィー）、及び③SPC諸経費（SPC管理費用、税理士報酬、監査報酬及び保険料等）が含まれるという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
4	実施方針	2	1.1.4	(5)	(ア)			事業者の収入	「施設整備に係るサービス対価」にはSPC設立に係る費用、資金調達に係る費用（アレンジメントフィー・建中金利等）及びSPC諸経費（税理士報酬・監査報酬等）は含まれているとの認識でよろしいでしょうか。 また、当該サービス対価について、本施設の引渡し後に一括払いを行うとありますが、前段のSPC設立費用等についても一括払いの対象になりますでしょうか。	前段、後段ともにご理解のとおりです。ただし、維持管理・運営期間中のSPCの管理に関する諸経費は維持管理・運営に係るサービス対価に含めます。
5	実施方針	3	1.1.4	(5)	(イ)	(a)		事業者の収入	開業準備に係るサービス対価には、開業準備期間中に発生する①金融機関に支払う手数料（エージェントフィー）、及び②SPC諸経費（SPC管理費用、税理士報酬、監査報酬及び保険料等）が含まれるという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
6	実施方針	3	1.1.4	(5)	(イ)	(b)		事業者の収入	維持管理・運営に係るサービス対価には、維持管理・運営期間中に発生する①金融機関に支払う手数料（エージェントフィー）、及び②SPC諸経費（SPC管理費用、税理士報酬、監査報酬及び保険料等）が含まれるという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	実施方針	3	1.1.4	(7)				事業の実施スケジュール	施設整備期間について27か月間とありますが想定の設計期間、建設期間それぞれの期間をご教授下さい。	施設整備期間の内訳については、事業者の提案に委ねます。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
8	実施方針	3	1.1.4	(7)				事業スケジュール	開業時の2025（令和7）年6月から7月18日までの給食日数は何日でしょうか。	カレンダーどおりであれば、給食日数は、現時点では34日間になります。
9	実施方針	3	1.1.4.	(5)	(イ)	(c)		開業準備、維持管理・運営に係るもの	維持管理・運営に係るサービス対価の支払いは年4回に分けて行うとありますが、修繕に関しても事業期間総額の均等割りとの考えでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、配送車両の更新や食器・食缶等の更新については、運営業務に含まれるため、これらのサービス対価の支払いについては、事業者の提案に委ねます。
10	実施方針	3	1.1.4.	(5)	(イ)	(c)		開業準備、維持管理・運営に係るもの	サービス対価は「物価変動等を勘案して年1回改定検討を行う」とありますが、物価変動等の指標となるものを具体的にお示しください。また、物価変動を勘案とはどの程度を想定されておりますでしょうか	入札公告時に提示する事業契約書(案)をご確認ください。
11	実施方針	3	1.1.4.	(7)				施設整備期間	工事期間の考え方ですが、4週8閉所と想定しても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
12	実施方針	5	2.2.2		(エ)			審査方法	入札参加者が1者であった場合も同様に、入札参加資格の確認、提案審査を行うものとする。との記載がございますため、入札参加者が1者であっても事業者の選定がなされるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	実施方針	6	2.3.1					募集及び選定のスケジュール	令和4年8月下旬に予定されている「提案審査書類に関する面接審査」について、具体的実施方法についてご教示ください。 (面接の進め方、参加者側で準備するもの、人数制限など)	入札参加資格の確認後、適切な時期にご提示します。
14	実施方針	6	2.3.1.					スケジュール	4月上旬の入札公告時に予定価格も公表されとの認識で宜しいでしょうか。また、公表される予定価格は事業費として総額のみとなりますでしょうか。	入札公告時に提案上限金額を提示する予定です。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
15	実施方針	6	2.3.1.					募集及び選定のスケジュール	令和4年度4月中旬に入札説明書に関する説明会及び現地見学会の開催とありますが、現地見学会に関しては、12月1日、2日に実施されたものと同様との理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に提示する入札説明書をご確認ください。なお、実施方針等に関する説明会と同様に、入札説明書等に関する説明会においても給食物資配送拠点エリアに関する現地見学会を開催する予定です。
16	実施方針	8	2.3.5					入札公告、入札説明書等の公表	入札公告の公表時に予定価格をお示しいただけるという認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に提案上限金額を提示する予定です。
17	実施方針	8	2.3.5					予定価格	予定価格については令和４年4月上旬の入札公告、入札説明書等の公表時に公開されるという認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に提案上限金額を提示する予定です。
18	実施方針	9	2.4.1					入札参加者の構成と定義	SPCの資金調達業務や事務管理業務等、SPCのマネジメント業務以外のSPCの運営に係る業務を担う企業については、弁護士事務所や会計事務所、税理士法人などと同様に、特定目的会社から直接業務を受託する場合でも、構成員となるかは事業者の提案とさせていただけないでしょうか。 上記により、構成員として入札参加書類を提出しない場合、当該企業が特定目的会社に出資する場合でも基本協定書の当事者とはならないという理解でよろしいでしょうか。	前段については、事業者の提案とします。後段については、ご理解のとおりです。
19	実施方針	10	2.4.5					構成員の変更及び追加	参加資格確認基準日以降における入札参加者の構成員（代表企業以外）の変更について、暴対法違反や独禁法違反による参加資格の喪失以外の事由による変更であり、かつ、代替企業が問題無く参加資格を満たす場合は、基本的には変更をお認めいただけるという認識でよろしいでしょうか。もしその他、変更が認められない事由がございましたら、お示しいただけますでしょうか。	実施方針に定めるとおり、原則として構成企業の変更等は認めておらず、例外的にその理由がやむを得ないと市が認めるときのみ構成企業の変更等を認めることがあります。構成企業の変更等を認めるかどうかは個別で判断するために、現時点では想定していません。
20	実施方針	10	2.5.1					参加資格要件	実施方針11頁 2.5.2.個別の参加資格要件に示されている(1)～(5)以外の業務に当たる企業が入札参加者の構成員となる場合、実施方針10頁 2.5.1の共通の参加資格要件を満たしていれば、個別の参加資格要件はない、との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
21	実施方針	11	2.5.2					個別の参加要件	(1)～(5)に該当しない企業（例えば調理設備を調達・設置する企業や事業マネジメントを行う企業など）は、資格要件は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。ただし、構成企業又は協力企業として入札参加グループに参画する場合は、共通の参加資格要件は満たしていただく必要があります。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
22	実施方針	13	2.5.2	(5)	(エ)			参加資格の 証明書類	ドライシシステムの学校給食施設(共同調理場)の運営実績を証明する書類として、契約書でなく、他自治体のP F I 事業学校給食施設におけるパンフレット等でも証明書類となるとの理解でよろしいでしょうか。	契約書の写しをご提出ください。ただし、契約書の写しだけではドライシシステムの学校給食施設であることが判別できない場合は、その補足資料としてパンフレット等をご提出ください。
23	実施方針	14	2.7.2					特定目的会社の設立要件	構成企業全体の有する議決権の割合が全議決権の2分の1以上であれば、構成企業以外の企業が特定目的会社に出資することも認められておりますが、構成員からの再委託により業務を受託（下請け）する企業が特定目的会社へ出資する場合、当該企業は入札参加者には含まれず、また、基本協定書の当事者とはなら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。
24	実施方針	16	表 1	2				リスク分担表	法令リスクにおいて、本事業に直接係る法制度等の新設・変更等に関するものは市のリスクと記載がございますが、本事業に直接係る法制度には建築基準法や消防法などの施設の維持管理に係る法令変更も含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	実施方針のリスク分担表(案)の本規定は、事業そのものに係る法制度等の新設・変更等に関するものを示しています。建築基準法や消防法は本事業に関係なく全ての事業や工事等に関わるものであり、それは事業者の負担でお願いします。
25	実施方針	16	表1	17				リスク分担表（案）	共通の不可抗力リスクについて、「一定の金額まで、又、保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲」とありますが、一定の金額とは具体的にどの程度でしょうか。 またここで言う保険とは、事業者側が加入している保険を指してるとの理解でよろしいでしょうか。	前段は、入札公告時に提示する事業契約書(案)をご確認ください。後段は、ご理解のとおりです。
26	実施方針	16	表1	17				リスク分担表（案）	共通の不可抗力リスクとは自然災害も含まれ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。
27	実施方針	16	表 1	17				不可抗力リスク	不可抗力リスクのうち保険等の措置により合理的にカバーされる損害の範囲のものは、事業者の負担とありますが、市が事業者に付保を求める保険がありましたら、お示しください。	入札公告時に提示する事業契約書(案)をご確認ください。
28	実施方針	16	表1	20				リスク分担表（案）	物価変動リスクとして、「維持管理・運営期間における一定の範囲までの物価変動（インフレ・デフレ）に伴う事業者の費用の増減」は事業者側リスクとなっていますが、一定の範囲とは具体的にどの程度でしょうか。	入札公告時に提示する事業契約書(案)をご確認ください。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
29	実施方針	16	表 1	21				物価変動リスク	維持管理・運営期間における一定の範囲を超える物価変動に伴う事業者の費用の増減は事業者負担となっておりますが、物価変動に使用する指数は維持管理業務の点検費等においても大半が人件費によるところが多いため、維持管理業務に従事する人員の人件費と相関関係が高い以下の物価変動指数を採用していただきますようお願いいたします。 厚生労働省の毎月勤労者統計調査 賃金指数 就業形態別 きまって支給する給与 一般労働者30 人以上	実施方針のリスク分担表(案)において、「一定の範囲を超える物価変動(インフレ・デフレ)に伴う事業者の費用の増減」は市の負担としています。また、物価変動に使用する指数に関するご意見は参考とさせていただきます。
30	実施方針	16	表 1	48				技術革新リスク	技術革新等に伴う施設・設備の陳腐化により発生する増加費用は、事業者負担となっておりますが、具体的には、修繕を実施する際、機器の廃盤や製造中止にともない、同等品を設置する場合の改造費用などが該当しますでしょうか。また、改造の範囲は、事業者で決めることができるとの理解でよいでしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。後段については、市と協議して決定するものとします。
31	実施方針	16	表 1	16,17				不可抗力リスク	施設引渡し後に不可抗力により施設に生じた損害については貴市で加入される火災保険や共済等でカバーされるため、施設引渡し後における不可抗力に起因する増加費用及び事業の中断に伴う増加費用その他損害については、施設に生じた損害は対象とならず、開業準備業務や維持管理・運営業務における損害や増加費用が対象となるという理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に提示する事業契約書(案)をご確認ください。
32	実施方針	16	表 1	28,29				調査リスク	天災等により必要な調査が実施できないケース等も想定されますので、事業者のリスク分担は、事業者が実施した測量・調査に起因するリスクに限定いただけますでしょうか。	天災等は不可抗力に該当しますので、実施方針のリスク分担表(案)に定める「不可抗力リスク」をご確認ください。
33	実施方針	16	表 1	30,31				設計リスク	天災等による計画変更等も想定されますので、事業者のリスク分担は、事業者の提案内容の不備や設計変更による費用の増大、計画遅延に関するものに限定いただけますでしょうか。	天災等は不可抗力に該当しますので、実施方針のリスク分担表(案)に定める「不可抗力リスク」をご確認ください。
34	実施方針	16	表 1	37,38				工事遅延・未完工リスク	天災等による工事遅延等も想定されますので、事業者のリスク分担は、事業者の責に帰すべき事由の場合に限定いただけますでしょうか。	天災等は不可抗力に該当しますので、実施方針のリスク分担表(案)に定める「不可抗力リスク」をご確認ください。
35	実施方針	16	表 1	39,40				工事費増大リスク	天災等による工事費の増大等も想定されますので、事業者のリスク分担は、事業者の責に帰すべき事由の場合に限定いただけますでしょうか。	天災等は不可抗力に該当しますので、実施方針のリスク分担表(案)に定める「不可抗力リスク」をご確認ください。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
36	実施方針	16	表 1	4,5				税制リスク	本事業を実施する特別目的会社に対する事業所税の資産割の対象エリアについて、本施設の給食調理エリアや事業者専用区域に加え、特定目的会社の本店所在地についても、課税対象と判断される可能性はございますでしょうか。 また、給食の配膳先の配膳室については、学校の施設であり貴市にて管理されていることに加え、本事業外の牛乳やパン等別事業の食品の配膳も行われていることから、事業所税の対象外という理解でよろしいでしょうか。	前段は、特別目的会社の本店所在地が堺市内となるため、課税対象と判断される可能性があります。後段はご理解のとおりです。
37	実施方針	16	表 1	4,5				税制リスク	本事業を実施する特別目的会社に対する事業所税の課税については、締結された事業契約に基づき判断されるため、事業所税額を入札価格に含めるか否かは事業者の判断に委ねられ、仮に、入札価格に含めずに事業契約締結後に課税対象と判断された場合も、事業者のリスクとして納税する必要が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。
38	実施方針	16	表 1	4,5				税制リスク	本事業において事業所税が課税される場合、事業所税の税率変更リスクは貴市の負担としていただけないでしょうか。 事業所税は事業者の利益に対して課税されるものではないため、事業所税の税率変更に伴う納付額の増加が、特定目的会社の収支計画の悪化要因となり、事業の継続が困難になる可能性も想定されますので、事業所税の税率変更リスクは貴市の負担としていただきますようお願い致します。	事業所税の税率変更リスクは、実施方針に定めるリスク分担表（案）のNo.5「その他の税制変更に関するもの」に該当し、事業者のリスクとしています。
39	実施方針	17	表 1	62				リスク分担表のNo62 異物混入リスク （食中毒リスク）	62番に「市が実施する配膳」とありますが、具体的にどのようなものでしょうか。事業者が行う配膳との違いを分かりやすくご説明ください。	市が主催する試食会等で、市の職員が給食を配膳する場合等を想定しています。
40	実施方針	18	表1	80				施設の性能確保リスク	No.80施設の性能確保リスクにおいて、実用上支障がない状態であれば、設備等の経年については引渡しの妨げにならないとの理解でよろしいでしょうか。	予防保全を基本とし、適切に維持管理していただいたうえで、実用上に支障がないのであれば、引渡しの妨げにはなりません。
41	実施方針	16	表 1	18.19				表1 リスク分担表（案） 物価変動リスクNo18、No19	一定の範囲とありますが具体的な定義をご教授下さい。 また資材物価変動とありますが労務費は含まれないのでしょうか。	入札公告時に提示する事業契約書(案)をご確認ください。
42	要求水準書（案）	4	1.4.6.	(1)				土壌汚染対策法	本件施設用地は、土壌汚染により健康被害が生じる恐れがなく、 形質の変更届出(4条)時に調査命令がでる恐れのない土地と考えてよろしいでしょうか 過去の調査資料がある場合には、公表お願いいたします また、調査命令が発出された場合の調査費及び調査により汚染土壌が認められた場合の対策費は貴市負担と考えてよろしいでしょうか	土地履歴について、有害物質の使用や埋設廃棄物を有していた履歴はありません。また、市において形質変更届に関する手続きを完了しているため、新たに事務処理していただく必要はございません。ただし、残土処分場での受入検査の際、稀に自然由来の汚染物質が検出される事がありますので、提案内容により敷地場外への残土処分が必要となる場合は、事前に土壌調査をするなど施工スケジュールに影響がないように努めることを求めています。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
43	要求水準書（案）	5	1.4.6	(3)				要綱・各種基準等	自治体によって基準が異なるので質問します。堺市の給食センターの場合、下水道の最終放流マスの温度とpHの測定が毎日必要な施設に該当しますか。	水質汚濁防止法施行令別表第1の66の4に定めるとおり、共同調理場に設置されるちゅう房施設（業務の用に供する部分の総床面積が500㎡以上）は水質汚濁防止法による特定施設に該当します。市では、特定施設に該当する場合、下水道法施行規則第15条に沿って水質測定を行っていただきます。
44	要求水準書（案）	7	1.4.7					公共下水道管	下水管路の確認について管内測量は可能でしょうか。 管内測量の可否により測量費が大幅に異なってきます。 現況の進入路、水量、水位、有毒ガスの有無が不明の為御教授願います。	雨水管の接続先候補は場内雨水管φ900mm又はφ1000mmが、汚水管の接続先候補は百舌鳥深井汚水線φ1000mm、陶器川線φ1200mm、和田川線φ1000mm、場内汚水管φ1350mmが想定されます。しかし、いずれの管も水を完全に止めることができないため、管内に入っての調査はできません。ただし、それぞれの管路上にマンホールがありますので、蓋を開けて流量等の目視や有毒ガスの測定は可能です。
45	要求水準書（案）	7	1.4.7					本件施設用地	本計画地の敷地C A Dデータを質疑回答時に配布して頂けないでしょうか。	本回答の公表に合わせて、敷地CADデータが必要な企業に対してデータ配付します。市のHPから閲覧資料貸出申込書兼誓約書をダウンロードし、必要事項を記入の上、提出してください。
46	要求水準書（案）	7	1.4.7					インフラ整備状況	「給水管の引込みに当たっては、事業者にて加入金及び市納金を負担すること。」と記載がありますが、水道局への個別の事前協議が可能と考えて宜しいでしょうか。 また、上水以外の負担金については別途工事と考えて宜しいでしょうか。御指示願います。	前段について、事前協議は不可とします。後段については、本趣旨が給水管の引込みに係る加入金等を明記したものであり、それ以外に負担金が生じる場合についても、事業者負担でお願いします。
47	要求水準書（案）	7	1.4.7					埋蔵文化財包蔵地内	埋蔵文化財包蔵地内とありますが、本敷地（水再生センター内）での過去の試掘等調査結果があればご教授ください。また特に留意すべき事項があればご教授ください。	当該地域は鈴の宮遺跡の埋蔵文化財包蔵地域に指定されていますが、市において試掘したところ埋蔵文化財は発見されませんでした。
48	要求水準書（案）	7	1.4.7					公共下水道管	FEM解析やチェックボーリングの位置確認の結果、大幅な設計変更が必要となった場合は、実施方針表1リスク分担表（案）No28（市が実施した測量・調査に誤りがあったことに起因するリスク）となり、リスク分担は貴市であると考えてよろしいでしょうか。（資料5 敷地内既設インフラ設備現況図で判断できるものは除く）	実施方針のリスク分担表(案)に定める「用地リスク」により、市の公表資料等において通常予見できない場合については市の負担とします。ただし、要求水準書添付資料5「敷地内既設インフラ設備現況図」は机上の資料であり、現地とズレがある場合もありますので、詳細は現地調査を踏まえて設計していただきますようお願いします。
49	要求水準書（案）	8	1.4.7	その他				送泥ポンプ場の薬注タンク更新作業	泉北送泥ポンプ場の薬注タンクの更新作業は、給食提供期間中も行う想定でしょうか。	給食提供期間中も行う可能性があります。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
50	要求水準書（案）	8	1.4.7					その他	「・泉北送泥ポンプ場の薬注タンクの更新作業に必要な10t吊のラフテレーンクレーン設置スペース（約10m四方）を本件施設用地内に確保すること。」と記載がありますが、どの位置が正確に明示して頂けないでしょうか。	泉北送泥ポンプ場の薬注タンクの北西側に隣接した位置で、更新作業に支障がないようにご配慮ください。また、作業スペースまで10t吊のラフテレーンクレーンが自走できる経路を確保してください。なお、作業回数は、事業期間中に数回程度を予定しております。
51	要求水準書（案）	8	1.4.8	(2)	(イ)			献立方式	牛乳・パン・当日納品の個包装冷蔵品（ゼリー等）等については、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、廃棄物も納品業者が回収する理解でよろしいでしょうか。飲み残し牛乳が排水処理施設に流入すると負荷が増大し、施設規模を大きく見込むなどの影響がございますため、ご教示願います。	学校直送品の廃棄物については、学校の配膳室で回収し、事業者の配膳担当者による分別後、学校の廃棄物として処理することを想定しています。
52	要求水準書（案）	8	1.4.8	(2)	(ウ)			アレルギー	現行のアレルギー患児の人数をご教授ください。	アレルギー疾患の全体の人数については、把握しておりません。要求水準書に記載しているとおり、食物アレルギー対応食は、乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かにの7品目を除去することとし、最大160食/日（80食/日×2ライン）を調理できるよう整備してください。
53	要求水準書（案）	8	1.4.8	(2)	(ア)				給食センターで実施する炊飯の頻度は週何回程度を想定されているのでしょうか。	週4～5回程度を想定しています。
54	要求水準書（案）	8	1.4.8	(2)	(イ)				揚げパンなど、パンを給食センター内で調理する献立は想定してい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。
55	要求水準書（案）	8	1.4.8	(2)				揚物・焼物・蒸し物調理室	8,000食×2ライン（2棟建て）とありますが、献立としては両棟共に共通の2献立と考えれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
56	要求水準書（案）	9	1.4.8.	(6)				学級数	令和7年度における計画食数の表にある学級数には、特別支援学級等も含まれるとの認識で宜しいでしょうか、ご教授ください。	支援学級数は含みません。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
57	要求水準書（案）	10	1.4.8	(8)				光熱水費の負担	光熱水供給事業者の選定は、事業者側で自由に選定できるという理解で宜しいでしょうか。市側の指定する供給事業者があるのであればご教示ください。	事業者において自由に選定してください。
58	要求水準書（案）	10	1.4.8	(8)				光熱水費の負担	本事業の光熱水費は事業者の負担とされておりますので、当施設の電力を購入する電気事業者の選定は、事業者で実施することが出来るとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
59	要求水準書（案）	15	2.2.11					配送車両調達業務	「配送校の配膳室及び校内通路等を考慮した配送車両の規格とすること。」とありますが、想定している配送車の寸法がありましたら、ご教示ください。	事業者の提案に委ねます。
60	要求水準書（案）	15	2.2.12	(7)				配送車両	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。	学校給食を配送するに当たって衛生的に問題がないものであれば、事業者の提案に委ねます。
61	要求水準書（案）	16	2.2.13	(1) (2)	(イ)			近隣対応	事業者が選定される前に堺市から地域住民へのアナウンスはありますか。	事業者が決定した時に、市民にその旨を公表する予定です。
62	要求水準書（案）	18	4.1.3	(1)				実施体制	維持管理業務責任者は、施設に常駐する必要がありますか。	施設に常駐する必要はありません。
63	要求水準書（案）	18	4.1.3	(3)				実施体制	維持管理業務の実施状況や本件施設の状況を、専用の管理システム等を活用し保管すると記載がございますが、専用の管理システムとは事業者の提案するシステムとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
64	要求水準書（案）	18	4.1.3	(3)				実施体制	「維持管理業務の実施状況や本件施設の状況を、専用の管理システム等を活用し保管する」とありますが、専用の管理システムとは事業者側提案という理解で宜しいでしょうか。それとも市が指定する専用システムがあるのでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
65	要求水準書（案）	18	4.1.3.	(4)				維持管理業務 実施体制	「施設の品質を維持するため、事業者は定期的に建物の診断を実施すること。」とありますが、建物診断の内容及び頻度については事業者提案との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
66	要求水準書（案）	20	4.1.10	(2)				事業終了時の措置	事業終了時に行う検査項目は、事業者ではなく、市が行うということによいでしょうか。また、検査及び検査に伴う工事・復旧にかかる費用は、市側が負担するとの考えでよいでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、市は事業期間終了時に点検します。それにより不適合と認められた場合は、事業者負担で速やかに対応ください。
67	要求水準書（案）	20	4.1.10	(3)				事業期間終了時の措置	事業期間終了後1年以内に大規模な修繕が発生しないように努めることとございますが、事業期間終了後の市の行う維持管理が適切に実施されとの理解でよろしいでしょうか。維持管理が適切でない状態で発生した大規模修繕は事業者の責任の範囲外との理解で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。ただし、大規模修繕が必要となった原因が事業期間中の不適切な維持管理だと認められる場合は、事業者の責により速やかに対応ください。
68	要求水準書（案）	20	4.1.9					消耗品の調達	維持管理に必要な消耗品は市職員用事務室など事業者が使用しない部分も含めて、全て事業者の調達と記載がございます。調達消耗品量を計算するため、市職員用事務室を使用する人数をご教示願います。	維持管理業務の実施に必要な消耗品は、トイレットペーパー、液体石鹸及び消毒用アルコール液等の各種設備・備品等に係る消耗品、各種清掃用具等と位置付けており、清掃業務と同様に、それらの保守管理等を求めています。しかし、市職員が使用する文房具など事務用品は、市において保守管理等を行うことを想定しています。なお、人数については、現時点では検討中です。
69	要求水準書（案）	21	4.2					維持管理業務	建築物保守管理業務は「対象範囲」にて「本件建物、付帯設備（敷地内の建築物全て含む）」とあります。これは、給食物資配送拠点を含むとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
70	要求水準書（案）	21	4.2.1	(2)	(ア)			要求水準	建築基準法12条第2項に準ずる点検を行うことと記載がございますが、官庁施設の保全に関する法令の施設には工場は含まれないかと存じます。点検すれど特定行政庁への報告は必要ないとの理解でよろしいでしょうか、また点検頻度は特定行政庁へ報告対象となる施設を参考とするとの理解で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。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
71	要求水準書（案）	21	4.2.1	(3)	(ウ)			建築物保守管理記録の作成、保管及び報告	点検記録を5年以上保管とありますが電子データ保管すれば紙ベースでの保管は不要でしょうか。	ご理解のとおりです。
72	要求水準書（案）	21	4.2.1	(3)	(ウ)			建築物保守管理記録の作成、保管及び報告	事業期間が終了した時点で保管義務はなくなるということでしょうか。	事業期間終了後から5年間は保管義務があります。市や次期事業者が適宜確認できるよう、本件施設内において適切に整理・保存し、次期事業者に引き継いでください。
73	要求水準書（案）	25	4.2.6.	(2)	(イ)	(a)	ヌ)	建物全般	天井及び窓ガラス等、高所の清掃実施回数は汚れの状況に応じて、事業者の提案で行ってもよろしいでしょうか。	夏季・冬季・春季の長期休業中に行うことを基本とします。ただし、汚れの状況に応じて適宜実施してください。
74	要求水準書（案）	25	4.2.6.	(2)	(イ)	(b)	ホ)	給食調理エリア	エアシャワーのフィルターについて効率的な清掃を実施するため、「各学期に1回以上清掃」とありますが、長期休暇中に実施することも可能でしょうか。	夏季・冬季・春季の長期休業中に行うことを基本とします。
75	要求水準書（案）	25	4.2.6.	(2)	(ア)	(i)	-	共通事項	清掃業務の記録の提出について、建築物保守管理業務や建築設備保守管理業務等と同様に、月報等での報告でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、市から求められた場合には速やかに提出してください。
76	要求水準書（案）	25	4.2.6.	(2)	(イ)	(a)	ヌ)	建物全般	「内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。ただし、高所の天井清掃については、事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承諾を得た場合はこの限りでない。」とありますが、点検を毎月実施し報告をすることで、汚染のない場合はこの承諾を得られるという理解でよろしいでしょうか。	「内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。」は削除します。
77	要求水準書（案）	28	4.2.7.	(3)	(エ)			関係者不在時の施設警備	「関係者不在時の施設警備（緊急時に25分以内で現場に到着できる体制の整備）を行うこと」とありますが、関係者不在時とは、夜間・休日を指すのでしょうか。	ご理解のとおりです。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
78	要求水準書（案）	28	4.2.8	(3)	(オ)			要求水準	「事業期間終了後の適切な大規模修繕方法等について、適宜、市に助言を行うこと」とありますが、実際の大規模修繕に助言をするということではなく、事業終了時に市へ助言をすればよいのでしょうか。	要求水準書において、「事業者は、事業期間終了の約3年前から、本件施設の維持管理業務に係る必要事項や操作要領、申し送り事項その他の関係資料を市に提供する等、事業の引き継ぎに必要な協議・協力を行うこと。」、また、「事業期間終了後1年間は、維持管理企業が連絡窓口となり、引継先からの問合せ対応等のサポート業務を実施すること。」と示しています。これらの業務の一環として、市への助言をお願いします。
79	要求水準書（案）	28	4.2.8	(3)	(ア)			長期修繕計画	「長期修繕計画について～維持管理・運営期間開始日までに市に提出」と記載がありますが、7. 提出書類7.1.4長期修繕計画書では供用開始2週間前までとあります。どちらが正でしょうか。	供用開始2週間前までが正です。要求水準書を修正します。
80	要求水準書（案）	31	5.2.1	(1)					運営開始後、運営業務総括責任者は、設計・建設も含めた業務全般について市との連絡調整役にな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。
81	要求水準書（案）	32	5.2.1	(7)				実施体制	少なくとも常時「1名のSPC従業員が給食センター内に常駐すること」とありますが、運営業務総括責任者をSPCの従業員として在籍出向することによってよろしいでしょうか。	要求水準書の5.2.1.(7)に記載している「市から事業者の調理従事者に直接指示を行わない体制を確保するため、少なくとも常時1名のSPC従業員が給食センター内に常駐すること。」は削除します。
82	要求水準書（案）	32	5.2.1	(7)				運営担当者	「SPC従業員が給食センター内に常駐」とありますが、運営業務総括責任者がそれに当たると考えてよろしいでしょうか。	要求水準書の5.2.1.(7)に記載している「市から事業者の調理従事者に直接指示を行わない体制を確保するため、少なくとも常時1名のSPC従業員が給食センター内に常駐すること。」は削除します。
83	要求水準書（案）	32	5.2.2.	(2)				セルフモニタリングの実施	運営企業の本社にあって運営する事業部とは別組織の衛生管理部門を「衛生機関等」に含めてよろしいでしょうか。	可能とします。
84	要求水準書（案）	33	5.2.4	(5)				営業許可	営業許可は各ラインごとに分けて取得することを想定されているのでしょうか。	営業許可は1つと想定しています。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
85	要求水準書（案）	33	5.3.1	(1)				食材研修補助・ 保全業務	検収補助員の配置について、記載のように2時間30分の間に納品されるとの記載ですと集中されたり、空き時間があったりし、業務の効率化が図れないと思われます。人員に余裕のある時間(例えば、朝一番)等への変更もしくは配置人員の指示をいただくことはできませんでしょうか。	要求水準書の5.3.1.(1)の(イ)に記載している【学校給食センターの食材納品想定時間】の納品時間帯（想定）を「使用日前日午前11時半～午後2時」から「使用日前日11時半～14時（12時～12時45分の間は除く）」に変更します。
86	要求水準書（案）	33	5.3.1	(1)	(ア)	d		食材の検収補助	「床面から60 c m以上の高さの置き台を設けること」とありますが、運営業務ではありません。施設整備の項目に書くべきではないでしょうか。	要求水準書の5.3.1.(1)(ア)(d)を「検収室内の食材は、常に床面から60cm以上の置台等の上に置き、直接床に置かないこと。」に修正します。
87	要求水準書（案）	33	5.3.1	(1)	(ア)	f	-	食材の検収補助	事業者の検収補助業務と市が実施する検収業務の業務の明確な振り分けはありますか。	食材検収補助・保管業務については、要求水準書5.3.1.(1)に記載しているとおりです。なお、食材の交換等の判断については、市が行います。
88	要求水準書（案）	33	5.3.1.	(1)	(イ)			食材保管業務	給食センターに当日納品の食材はないのでしょうか。	給食調理エリアの荷受室で受け取る当日納品の食材は原則ありません。
89	要求水準書（案）	34	5.3.1	(1)				食材研修補助・ 保全業務	米の納品について、置き場も含め検討する場合、納品頻度が不明ですと検討できません。毎日納品されるとの理解でよろしいでしょうか。	精米の納品については、週2回程度を想定しています。
90	要求水準書（案）	34	5.3.1	(1)	(イ)			学校給食センター食材納品想定時間	生鮮野菜、冷凍品、冷蔵品、常温品、常温・個包装食品はすべて使用日前日納品となっていますが、当日に納品される食材はないと考えて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）	34	5.3.1	(2)	(ウ)	(c)		調理業務	各所室内の温度・湿度の25℃以下、80%以下は調理時間外（夜間など）も含まれますか。また自動記録に関しては施設整備のページに記載すべきではないでしょうか。	前段について、夜間などの調理時間外は除くものとします。後段については、要求水準書の6.3.1.(4)(ウ)に同様の記述があるため、「自動で記録できるようにすること。」を削除し、修正します。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
92	要求水準書（案）	34	5.3.1.	(2)	(ウ)	(e)		マニュアル	堺市中学校給食衛生管理マニュアルは、資料7の堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案)に準ずるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
93	要求水準書（案）	36	5.3.1	(2)				冷凍液卵	卵はすべて冷凍液卵のみを使用す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。
94	要求水準書（案）	37	5.3.1	(2)	(コ)	(e)		アレルギー対応食調理業務	「専用配送容器」とありますが、どのような形状や使い方をお考えでしょうか（P80～食器・食缶等の箇所に詳細の記載がありません）	アレルギー対応食を入れた専用容器を中学校ごとにひとつにまとめるための「専用配送容器」を準備し、それをコンテナに積み込むことを想定しています。
95	要求水準書（案）	37	5.3.1	(2)	(コ)	(b)		アレルギー対応食調理業務	特定原材料が使用されていない献立でも、全て加熱調理の最初の段階から行うのでしょうか。	特定原材料である乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かにの7品目を使用しない献立は、アレルギー対応食を調理する必要はありません。
96	要求水準書（案）	38	5.3.1	(2)	(ス)	(a)	ホ)	保存食	「配送校へ直納される食品についても、給食センターにおいて保存すること」とありますが、40ページの（イ）回収業務には「学校直送品は除く」とあります。直送品は手つかずのものを一部、保存のため給食センターに持ち帰るが、食べ残したものは回収しないという理解で宜しいでしょうか。	給食センターにおいて検食を行う必要があるため、配送校へ直納される食品の一部が給食センターに納品され、そのうち一部を給食センターで保存することを想定しています。なお、配送校に直納される食品の回収は必要ありません。
97	要求水準書（案）	38	5.3.1	(2)	(ス)	(a)	ホ)	保存食の採取	配送校へ直納される食品は、配送校でも保存食を採取する想定でしょうか。	ご理解のとおりです。
98	要求水準書（案）	39	5.3.1	(3)				配送・回収業務	午前中の配送業務終了から午後の回収業務開始まで、学校敷地内に配送車両を駐車してもよろしいでしょうか。	学校敷地内に配送車両を待機駐車させることはできません。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
99	要求水準書（案）	39	5.3.1	(3)	(エ)	(h)		配送・回収業務	配送・回収計画で、最終校への配送後、回収までの間、配送車が学校で待機することは可能でしょうか。	学校敷地内に配送車両を待機駐車させることはできません。
100	要求水準書（案）	40	5.3.1	(3)				配送時刻及び回収時刻	回収計画を策定するために、給食終了時間をご教示ください。	現時点では決定しておりません。給食時間については、他市の給食実施校において、4時間め終了後に配膳も含めた30分間程度の時間が設定されているのが現状です。これらも踏まえ、各校の給食時間は、令和6年度中に決定します。
101	要求水準書（案）	40	5.3.1	(3)	(ウ)			回収時刻	各学校の回収時刻は何時から可能か御教授ください。	現時点では決定しておりません。給食時間については、他市の給食実施校において、4時間め終了後に配膳も含めた30分間程度の時間が設定されているのが現状です。これらも踏まえ、各校の給食時間は、令和6年度中に決定します。
102	要求水準書（案）	41	5.3.1	(3)	(ウ)	(b)		給食時間	表の注釈に「給食時間については今後設定していく予定」とありますが、いつ公表されますか。42ページには配送・回収計画の作成は供用開始2か月前とありますが、配送車の調達台数を出すためには同時間が不可欠です。早めの給食時間公表を希望します。	現時点では決定しておりません。給食時間については、他市の給食実施校において、4時間め終了後に配膳も含めた30分間程度の時間が設定されているのが現状です。これらも踏まえ、各校の給食時間は、令和6年度中に決定します。
103	要求水準書（案）	41	5.3.1	(3)	(エ)	(g)	-	配送回収業務 その他	生徒の嘔吐が発生した場合、食器の一次消毒は学校側でするのですか。あるいは一次消毒は配送員がするのですか。	一旦は、学校側で消毒する想定です。
104	要求水準書（案）	42	5.3.1	(4)	(ア)			配膳業務	配膳業務において、配膳員を効率的に配置するためにも各学校の視察が必要と考えます。視察の機会を頂戴できるとの理解でよろしいでしょうか。	事業契約締結後に全ての配膳室をご確認いただく予定です。
105	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)				配膳業務	「別で配膳スペースを設ける配送校（想定4校程度）については、配膳室と配膳スペース各々で生徒の食器・食缶等の受け渡し時に、配膳従事者が必ず立ち会うこと。」とあります。配膳員の積算をするため、想定4校のそれぞれの配膳スペースについてわかる図面等をお願いいたします。	別で配膳スペースを設ける配送校については、それぞれ既存の配膳室に加えて、校舎内に別の配膳スペースを1か所設けることを想定しています。なお、配膳スペースに設置するコンテナ数は、最大2つを想定しています。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
106	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(ア)	(b)		配膳業務	「配膳室のみで配膳できない」と想定している4校は、どの中学校でしょうか。	事業契約締結後にお知らせします。
107	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(イ)	(c)		回収業務等	「配膳室内のシンクで牛乳パックを洗浄する」とあります。完全に飲んだ牛乳パックと飲み残しのある牛乳パックは洗いますが、未開封の牛乳パックの扱いはどうしますか。	要求水準書の添付資料7「堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案)」のP27の【牛乳パックの処理】に従い、洗浄してください。
108	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)				配膳業務	「パン・個包装食品の食べ残しについては、計量・記録すること。」とありますが、計量する機器は市が整備するとの理解でよろしいでしょうか。	事業者で準備をしてください。
109	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)				配膳業務	配膳業務について、生徒が配膳室まで食缶等とりにくとの理解でよろしいでしょうか。その場合、生徒はコンテナから直接、食缶等をとるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
110	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)				配膳業務	「直送品や給食センターからのコンテナが配送される際には、配膳従事者が必ず立ち会えるよう配置」とありますが、各学校で直送品が納品される時間をご教示ください。	月に数回のパンや個包装冷蔵品については、午前8時からの搬入を想定しています。毎日の牛乳の想定納入時間については、入札公告時に公表します。
111	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)				配膳業務	配膳員が使用する白衣などを洗濯するための、洗濯機が各学校にあるとの理解でよろしいでしょうか。	洗濯機は学校に設置しておりません。
112	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(イ)			回収等業務	「配膳室内のシンクにおいて牛乳パックを洗浄すること」とありますが、牛乳の飲み残しは配膳室内で処分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。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
113	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(ア)	(b)		配膳業務	想定4校程度では「配膳室と配膳スペース各々で…配膳従事者が必ず立ち会うこと」とありますが、各々の立ち会いは時間が重なるため配膳従事者は2人以上必要になると理解してよろしいでしょうか。	配膳室での立ち会いと配膳スペースでの立ち会いで2人以上の配置は必要です。
114	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(ア)	(c)		配膳業務	直送品が各配送校に配送される到着時刻を教えてください。	月に数回のパンや個包装冷蔵品については、午前8時からの搬入を想定しています。毎日の牛乳の想定納入時間については、入札公告時に公表します。
115	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(イ)	(c)		牛乳パック	牛乳パックは洗浄してビニール袋に入れるということですが、洗浄後に切り開いて束ねるなどの作業はありますか。ビニール袋は指定でしょうか、任意でしょうか。ビニール袋の準備と費用負担は事業者でしょうか、市でしょうか。	牛乳パックの処理方法については、要求水準書の添付資料7「堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案)」のP27をご参照ください。なお、洗浄した牛乳パックを入れるビニール袋については、事業者の費用負担となります。
116	要求水準書（案）	42	5.3.1	(5)	(イ)	(c)		回収等業務	「パン・個包装食品の食べ残し」の処理についても牛乳パックと同様に配送校にて処分、廃棄するものと考えて宜しいでしょうか。（※資料7 P27に記載の通りで宜しいでしょうか）	ご理解のとおりです。
117	要求水準書（案）	43	5.3.1	(6)	(エ)	(f)		廃棄物処理業務	「維持管理・運営業務以外で出た廃棄物は事業者が責任を持って処理する」とありますが、維持管理・運営業務で発生した廃棄物に関しては、市で廃棄していただけるとの理解でよろしいでしょうか。	廃棄物処理業務は、各配送校から回収した残渣、調理に伴い発生した残渣（廃油を含む。）及び業務に伴い発生した廃棄物を処理することを定めています。本規定は、維持管理・運営業務以外とは直接的に関係ありませんが、事業者が持ち込んだものにより発生する廃棄物についても事業者が責任をもって処理することを定めています。
118	要求水準書（案）	43	5.3.1.	(6)	(エ)	(f)		廃棄物処理業務	事業者が持ち込んだ什器備品について、事業終了後に使えるものは撤去するかどうかを協議することは可能でしょうか。	市と協議することは可能です。
119	要求水準書（案）	44	5.3.1	(9)	(イ)	(a)		衛生管理業務	定期健康診断を含め年3回、定期的に健康状態を把握とあります。残り2回はマネージャーの個人面談の際に健康状態をヒアリングするという方法でよいでしょうか。	「学校給食衛生管理基準」に従い、年1回は健康診断を必ず行っていただきますが、定期的な健康状態の把握については、事業者の提案に委ねます。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
120	要求水準書（案）	45	5.3.1	(9)	(イ)	(h)		洗濯	市職員の調理衣料品を洗濯する場合、どちらのラインの洗濯乾燥室を使えばよいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
121	要求水準書（案）	45	5.3.1	(10)	(イ)	(f)	イ)	食育等支援業務	事業説明資料及び映像紹介資料について必要に応じてデータ更新を行うとありますが、費用は市か事業者どちらの負担でしょうか。	事業者の負担となります。
122	要求水準書（案）	46	5	(10)	(イ)	(f)	ロ)	食育等支援業務	「必要により緊急連絡を掲示できるスペースを確保し」とあります。緊急連絡をするのは、市でしょうか事業者でしょうか。事業者の場合、どんな内容を想定していますか。	市が緊急連絡を掲示することを想定しています。
123	要求水準書（案）	46	5.3.1	(11)				その他運営業務に関する特記事項	食べる機能に配慮した給食の提供については「想定」とのことですが、現時点での想定人数はありますでしょうか？	要求水準書5.3.1(11)（ウ）において、「「刻み食」「ミキサー食」ができるスペースと電気設備を給食調理エリア内の非汚染作業区域に確保すること。（規模としては、1ライン（8,000食/日）につき3食程度を想定）」を追記します。
124	要求水準書（案）	46	5.3.1.	(11)				食べる機能に配慮した給食の提供	食べる機能に配慮した給食の提供とありますが、16000食に対して想定されている食数があればご提示願います。	要求水準書5.3.1(11)（ウ）において、「「刻み食」「ミキサー食」ができるスペースと電気設備を給食調理エリア内の非汚染作業区域に確保すること。（規模としては、1ライン（8,000食/日）につき3食程度を想定）」を追記します。
125	要求水準書（案）	46	5.3.1.	(11)	(ア)			食べる機能に配慮した食事	提供方法については学校及び保護者と協議すると記載されておりますがペースト食や刻み食とありますが、その中でもペーストの硬さの違いや刻みの大きさなど多様に調理することがあるのでしょうか。現状のお考えをお示しできますでしょうか。	要求水準書の添付資料9「食べる機能に配慮した食事の提供について(想定)」をご参照ください。
126	要求水準書（案）	48	6.1					事業者用玄関	「事業者用玄関」とありますが、「事業者用出入口」のことでしょうか。仮に違うのであれば、定義をお示しください。	事業者用玄関と事業者用出入口は同じものです。要求水準書を修正します。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
127	要求水準書（案）	49	6.2.1.	(1)	(エ)			皮むき室	根菜類用冷蔵庫は荷受後、調理前の根菜類を保管する用途でしょうか。	ご理解のとおりです。
128	要求水準書（案）	50	6.2.1	(1)				米保管室（庫）	「(ア) 搬入動線に配慮し、無洗米8,000食を3日分程度貯米できるスペースを確保～」と記載がありますが、16,000食分ではなく第2センターと同じとの理解で宜しいでしょうか。	1ライン（8,000食/日）に対し3日分の貯米が可能である米保管室を想定しています。第1給食センターは2ラインであるため、全体で16,000食/日分3日分の貯米が可能である米保管室となります。
129	要求水準書（案）	50	6.2.1	(2)	(ウ)			冷蔵室(庫)、冷凍室(庫)	野菜類冷蔵庫、冷凍庫に収納する『加工品等』とはどのような食材が御教示願います。	要求水準書の別添資料7の「堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案)」のP12からP15をご参照ください。
130	要求水準書（案）	50	6.2.1	(2)	(オ)			魚・肉・卵下処理室	冷凍液卵の記載がありますが、卵は冷凍液卵のみで殻付き卵は使用しないと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
131	要求水準書（案）	50	6.2.1.	(2)				冷蔵室（庫） 冷凍室（庫）	「（オ）市職員用事務室、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。」とございますが、事務所に表示するのはブレハブ式冷蔵庫とブレハブ式冷蔵庫のみとの理解でよろしいでしょうか。	タテ型やブレハブ式の冷蔵庫冷凍庫が対象となります。。なお、検食用の冷蔵庫に設備異常等も感知できるシステムを設けるかどうかは提案に委ねるものとします。
132	要求水準書（案）	51	6.2.1	(2)				油庫	食油の納入や回収は、ローリー車で想定との理解で宜しいでしょうか。また、納入・回収頻度を御教授ください。	ローリー車を使用して油の納品を行うことを想定しており、月2回程度納品する予定です。なお、廃油の処理については、要求水準書書の5.3.1.(6)廃棄物処理業務をご参照ください。
133	要求水準書（案）	51	6.2.1	(2)				油庫	「(イ) 新油庫の位置は、納入時の動線に配慮し、新油を本件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。	ご理解のとおりです。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
134	要求水準書（案）	51	6.2.1	(3)				炊飯室	8,000食/日×2ラインとありますが、調理内容として例えば、8,000食/日×1ラインは白米、8,000食/日×1ラインは炊込みご飯などで、1ラインで白米、炊込み、赤飯等の複数調理はないという理解でよいですか。	8,000食/日×1ラインで白ご飯と炊き込みご飯の2献立を炊飯することもあることを踏まえ提案してください。
135	要求水準書（案）	51	6.2.1	(3)				調理ゾーンの諸室概要・要求水準	炊き込みご飯、混ぜご飯、赤飯の頻度をご教示下さい。	事業契約締結後にお知らせします。
136	要求水準書（案）	51	6.2.1	(3)				調理ゾーンの諸室概要・要求水準	炊飯室で赤飯等多様な調理とありますが、多様とは他にどのような調理を想定しているのでしょうか。	炊き込みご飯、混ぜご飯等を想定しています。
137	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				煮炊き調理室	和え物野菜のボイル用に煮炊き釜とスチームコンベクションオーブンを設置するとありますが、基本的に釜を使用し、一部の食材（ハムなど）スチームコンベクションオーブンを使用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。
138	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				煮炊き調理室	「下茹で工程・・・」の前に（力）が抜けているでしょうか。改行していますが、あるいは（オ）の文章の続きでしょうか。	（力）が抜けています。要求水準書を修正します。
139	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				揚物・焼物・蒸し物調理室	「（力）スチームコンベクションオーブンについては、「2献立で活用」した献立～」とありますが、具体的にどのような活用（調理工程）をお考えでしょうか。	要求水準書の添付資料10「献立（想定）」の2献立組合せ（想定）をご確認ください。
140	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				揚物・焼物・蒸し物調理室	揚物については「2献立同時に揚げ物メニューは無い献立構成」になると考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
141	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				和え物室	和え物（果物）については、「2献立同時に和え物（果物）は無い献立構成」になると考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
142	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				和え物室	「(ア) 和え物等に使用する食材の調理、冷却、配缶を行うための所要の仕様・設備を整えること。また、4,000食/日の調理をするための所要の仕様・設備を整えること。」と記載がありますが、食缶や蓄冷剤などはP8記載の学級数の半分程度の数量を用意するとの理解で宜しいでしょうか。	食缶については、要求水準書の6.3.8.食器・食缶等に定める食缶の種類ごとに、学級数及び教職員室（1学校1室）の全数分をご用意ください。なお、蓄冷剤の数量については提案に委ねます。
143	要求水準書（案）	52	6.2.1	(3)				アレルギー対応食専用調理室	「(オ) 個別調理に適した調理設備（炊飯器を含む。）を設置すること。」と記載がありますが、アレルギー食材を含む献立のみ調理するとの理解で宜しいでしょうか。その他のアレルギーを含まない献立は、他の調理室で通常食と同様に調理する理解で宜しいでしょうか。	アレルギーになる食材はアレルギー対応食専用調理室に持ち込まないものとし、アレルギー対応食のみをアレルギー対応食専用調理室で調理するものとします。
144	要求水準書（案）	52	6.2.1.	(3)	(オ)			煮炊き調理室	調理済食品保存食用冷凍庫は、各保存食の動線等勘案し、コンテナプールへの配置でもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。ただし、各保存食の動線を考慮してください。
145	要求水準書（案）	53	6.2.1	(4)				配送前室	ドックシェルターを気密性の高い仕様とすることにより、前室を不要とする提案としてもよろしいでしょうか。	配送前室は設置してください。
146	要求水準書（案）	53	6.2.1.	(4)				配送・コンテナプールゾーンの諸室の概要・要求水準	コンテナ室の概要・要求水準の欄に、（ウ）コンテナ消毒保管庫を設けること。とございますが、コンテナに収納した食器等を消毒出来れば、コンテナを消毒保管庫に収納してコンテナごと熱風乾燥消毒するコンテナ消毒保管庫に限定する表現ではなく、天井に消毒機を吊り下げてコンテナ内部の食器等を熱風乾燥消毒する天吊式コンテナ消毒機もお認めいただ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。
147	要求水準書（案）	53	6.2.1.	(5)				回収前室	汚染作業区域である回収前室については、気密性を確保したドックシェルターを設置すれば洗浄室と一体として、必ずしも前室を設けなくても問題ないでしょうか、ご教授ください。	要求水準書のとおり、必ず配送前室、回収前室を設けてください。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
148	要求水準書（案）	54	6.2.1	(6)				備蓄食品庫	備蓄食品庫に収納する備蓄物資の数量及び大きさをお示ください。また、備蓄物資は市が調達するという理解でよろしいでしょうか。	備蓄食品はカレーとご飯が一体となっているレトルト食品を想定しており、第1センターの各ラインに8,000食分ずつ備蓄できるようにしてください。なお、備蓄物資は市で準備します。
149	要求水準書（案）	54	6.2.1	(6)				備蓄食品庫	備蓄物資（レトルト食品）の、種類、数量、更新頻度を教えて下さい。また、食品庫の性能等で何か必要なものがあればお示ください。	備蓄食品はカレーとご飯が一体となっているレトルト食品を想定しています。第1センターの各ラインに8,000食分ずつ備蓄できるようにしてください。なお、備蓄食品は、給食センターの停電等により給食が提供できない場合等に提供することを想定しています。また1年間備蓄し、1年間で提供しなかった場合は、献立に組み入れ提供し、新たに備蓄物資を納品することを想定しています。
150	要求水準書（案）	54	6.2.1	(6)				備蓄食品庫	「(ア) 給食で使用する備蓄物資（レトルト食品）を保管するための倉庫を設置すること。」と記載がありますが、8000食分の保管との理解で宜しいでしょうか。	備蓄食品はカレーとご飯が一体となっているレトルト食品を想定しており、第1センターの各ラインに8,000食分ずつ備蓄できるようにしてください。
151	要求水準書（案）	54	6.2.1	(6)	(ウ)・(エ)			汚染作業区域前室 非汚染作業区域前室	『手洗い設備とは別に靴を洗うシンクを設けること。』とありますが、汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室はそれぞれ大きく午前用と午後用に分かれています。汚染作業区域と非汚染作業区域で使用した靴を分けて洗浄できる計画とすれば、すべての汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室に靴を洗うシンクを配置しなくてもよいという解釈でよろしいでしょうか。	要求水準書のとおり、靴を洗うシンクについては、汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室にそれぞれ設置してください。
152	要求水準書（案）	54	6.2.1	(6)	(ア)			備品食品庫	レトルト食品等の備蓄食品の備蓄量をご教授ください。	備蓄食品はカレーとご飯が一体となっているレトルト食品を想定しており、第1センターの各ラインに8,000食分ずつ備蓄できるようにしてください。
153	要求水準書（案）	54	6.2.1.	(6)	(ア)			備蓄食品庫	備蓄食品(レトルト)の想定される保管量をご教示ください。	備蓄食品はカレーとご飯が一体となっているレトルト食品を想定しています。第1センターの各ラインに8,000食分ずつ備蓄できるようにしてください。
154	要求水準書（案）	54	6.2.2	(1)	(ア)			市職員事務室	市職員の執務される想定人数をご教示ください。	現時点においては検討中です。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
155	要求水準書（案）	54	6.2.2	(1)				市職員用事務室	給食センターに常駐される市職員の人数と男女比の想定をお示してください。	現時点においては検討中です。
156	要求水準書（案）	54	6.2.2	(1)				市職員用事務室	市職員用事務室はラインごとに分ける必要がありますか。また、もし分ける必要がある場合、合計で100㎡程度の面積を確保すればよろしいでしょうか。	市職員用事務室は1つとします。
157	要求水準書（案）	54	6.2.2	(5)				特別洗浄室	施設の有効的な活用のため、汚染食器・食缶・コンテナ等を洗浄する場所は通常時は独立した部屋とはせず、汚染発生時にパーテーション等で区別する施設整備としてもよろしいでしょうか。	特別洗浄室については、独立した部屋として設置してください。ただし、特別洗浄室の数については、事業者の提案に委ねます。
158	要求水準書（案）	55	6.2.2	(1)				市職員用更衣室、市職員用トイレ	開業時と将来の男女比をお示してください。	現時点においては検討中です。
159	要求水準書（案）	55	6.2.2	(1)				市職員用給湯室	市職員用事務室に隣接とのことですが、同事務室の一角ではなく、壁や扉で仕切られた別室とするということでしょうか。	ご理解のとおりです。
160	要求水準書（案）	55	6.2.2	(2)				事業者用出入口	手洗い設備を2台以上設けるとありますが、入場して手洗いをしてから室内用の靴を履き替える想定でしょうか。それとも入場して靴を履き替えてから手を洗う想定でしょうか。	感染症防止の観点を踏まえ設置してください。
161	要求水準書（案）	55	6.2.2	(2)				事業者用更衣室	(イ)に「将来の職員」とあるのは、「将来の調理従事者」でしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書を修正します。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
162	要求水準書（案）	55	6.2.2	(2)				事業者用事務室	「市職員と打合せが行いやすい」ことに配慮した「什器」とは例えばどんなものでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
163	要求水準書（案）	56	6.2.2.	(2)				配送従事者用控室	配送従事者用控室の設置は、衛生的な運用や動線が確保されていれば、調理員休憩室と兼用するなど、事業者の提案に委ねるとの認識で宜しいでしょうか、ご教授ください。	ご理解のとおりです。
164	要求水準書（案）	56	6.2.2.	(2)				配送従事者用控え室	別棟での提案でもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
165	要求水準書（案）	57	6.2.3	(1)				給食物資配送拠点エリア	「本件施設においては、給食調理エリア及び一般エリアとは別に、給食物資の調達・配送を行う機能を備えた「給食物資配送拠点エリア」を整備する。」と記載がありますが、給食センターと一体型か別棟の施設に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。
166	要求水準書（案）	57	6.2.3					給食物資配送拠点エリア	給食物資配送拠点エリアは、一般エリアと給食調理エリアが入る建物と別棟でしょうか。あるいは同じ建物内に設置するのでしょうか。	事業者の提案に委ねます。ただし、別棟を提案した場合でも、その建物の維持管理は事業者の負担となります。
167	要求水準書（案）	58	6.2.3	(1)				物資配送区域 備蓄物資保管庫	備蓄物資保管室（ア）緊急時物資の調達は市が行うという認識でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
168	要求水準書（案）	58	6.2.3	(1)				物資配送区域 備蓄物資保管庫	備蓄物資保管室（ア）緊急時物資の具体的な内容についてご教示ください。また、当施設での煮炊きはなく、別の場所への配送をお考えということでしょうか	小学校用の備蓄物資を保管することを想定しており、ご飯とカレーが一体になった備蓄物資を想定しています。給食センターでの調理は必要ありません。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
169	要求水準書（案）	58	6.2.3	(1)				物資配送区域 備蓄物資保管庫	緊急時の緊急時物資搬送に行うための必要な共用部が稼働できる電源及び照明について、想定している稼働時間をご教示ください また、稼働範囲については、事業者によるものとしてよろしいでしょうか	前段について、稼働時間は緊急時に余裕をもって物質配送できる時間をお願いします。後段について、稼働範囲は冷凍冷蔵設備が停電時においても停止しない電源容量と考えてください。
170	要求水準書（案）	60	6.2.3	(2)				受託者用更衣室	開業時と将来の男女比をお示しください。	現時点の男女比は1：2です。
171	要求水準書（案）	60	6.2.3	(2)				受託者用給湯室	事務室に隣接とのことですが、同事務室の一角ではなく、壁や扉で仕切られた別室とするということでしょうか。	ご理解のとおりです。
172	要求水準書（案）	61	6.3.1	(1)	(ア)	(c)	リ	駐車場	「敷地内には、市の駐車場として普通車3台分を確保すること。」と記載がありますが、身障者用も含めて3台との理解で宜しいでしょうか。	身障者用も含めるという点については、ご理解のとおりです。ただし、要求水準書6.3.1.(1)(ア)(c)のリ）において、「敷地内には、市の駐車場として普通車5台分、給食物資調達・配送業務受託者の駐車場として普通車20台分を確保すること。」を求めています。
173	要求水準書（案）	61	6.3.1	(1)	(イ)	(a)	リ	トイレ	「～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、動線距離と直線距離か御教授ください。	トイレは食中毒菌やノロウイルスなどの病原微生物が存在していることがあります。よって、トイレから食中毒菌やノロウイルスを外に持ち出さない対策を講じる必要があるため、トイレと給食調理エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域の出入口から距離をとる必要があります。この趣旨を踏まえた上で、提案してください。
174	要求水準書（案）	64	6.3.1	(4)	(ウ)			給食調理エリアに関する特記事項	温湿度を監視するエリアは、厨房内の全ての諸室でしょうか。	ご理解のとおりです。
175	要求水準書（案）	65	6.3.1	(7)	(キ)	(a)		停電対策	停電時の稼働時間・範囲は事業者提案によるとの理解でよろしいでしょうか	冷凍冷蔵設備が停電時においても停止しない電源容量と考えてください。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
176	要求水準書（案）	68	6.3.2	(5)	(カ)			通信・情報設備等	電話設備、情報設備について配管配線のみを本工事と考え、情報機器及び電話機器本体及び据付調整は別途工事と考えて宜しいでしょうか。御指示願います。	情報機器及び電話機器本体及び据付調整についても事業者負担で願います。
177	要求水準書（案）	69	6.3.2	(9)	(ウ)			機会警備設備	食育見学は、基本的に録画映像またはライブ映像で行うため、調理室を見る食育見学窓は不要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
178	要求水準書（案）	69	6.3.3	(2)	(オ)			換気・空調設備	「空調及び換気給排気口は結露対策を施すこと。」と記載がありますが、排気口については一般仕様の制気口と読替えても宜しいでしょうか。御指示願います。	原案のままとします。ただし、給食調理エリア以外においては、結露等の可能性が低い諸室については、事業者の提案に委ねます
179	要求水準書（案）	70	6.3.3	(3)	(イ)			給水・給湯設備	「給水・給湯配管については防錆に配慮し、ステンレス管」と記載がありますが、屋外埋設、ピット内配管等は給水用ポリエチレン管等を使用しても宜しいでしょうか。御指示願います。	屋外埋設管やピット内配管等については、施設の耐久性を考慮したうえで、給水用ポリエチレン管等を使用しても問題ありません。
180	要求水準書（案）	70	6.3.3.	(5)	(ア)			排水処理	調理設備の排水を場外に排出する配管は「必要に応じてグリストラップを介して」と記載があります。その一方で26ページ（ウ）（i）排水設備では「グリストラップを設置する場合は」となっています。グリストラップ設置の有無は事業者の提案に委ねると解釈してよろしいでしょうか。	グリストラップは必要です。要求水準書を修正します。
181	要求水準書（案）	71	6.3.3	(6)	(ウ)			玄関	「給食物資調達・配送業務受託者用玄関」とは給食物資配送拠点エリアの玄関でしょうか。	玄関ではなく、出入口のことです。要求水準書を修正します。
182	要求水準書（案）	73	6.3.5.	(2)	(イ)	(a)	イ	冷蔵庫・冷凍庫	「e）～高・低温異常になった場合には、事業者用事務室及び市職員用事務室にて確認が行えるものとする。」とございますが、パススルー冷蔵庫のように、食材を保存目的でなく、受け渡しのために一時的に入れる目的の冷蔵庫や冷凍庫は除くとの理解でもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
183	要求水準書（案）	73	6.3.5.	(2)	(イ)	(a)	イ	冷蔵庫・冷凍庫	「f)自動温度記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録できる機器とすること。」とございますが、パルスルー冷蔵庫のように、食材を保存目的でなく、受け渡しのために一時的に入れる目的の冷蔵庫や冷凍庫は除くとの理解でもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
184	要求水準書（案）	74	6.3.5	(2)	(イ)	(c)	イ	調理釜	「g) グランドケトルは採用不可とする。」と記載がありますが、攪拌装置が付いた機器（攪拌装置付回転釜など）については省力化を考慮して提案可能でしょうか。	要求水準書のとおり提案は不可とします。
185	要求水準書（案）	75	6.3.5	(2)	(イ)	c)	へ)	連続炊飯器	数台の連続炊飯機設置も可能とすることとありますが、8,000食2ラインに対応する炊飯機2台を設置するということでしょうか。それとも4,000食4ラインに対応する炊飯機4台を設置するということでしょうか。	8,000食/日×1ラインで白ご飯と炊き込みご飯の2献立を炊飯することもあることを踏まえ提案してください。
186	要求水準書（案）	75	6.3.5	(2)	(イ)	(c)	へ)	連続炊飯器	「f) 連続式炊飯器は、加熱後の食品が直接触れる部分を完全に取り外して分解洗浄及び消毒保管庫で消毒が可能な構造とすること。」と記載がありますが、連続炊飯機の洗浄・消毒について、重量があり、取り外し作業を行うことが危険と思われる個所については、取外しせずに洗浄及びアルコール等での消毒を行う手順としても宜しいでしょうか。	取り外し作業を行う事ができるものについては、可能な限り分解して洗浄を行ってください。取り外し作業が危険な箇所については、拭き掃除や洗浄を行い消毒し、清潔を保ってください。
187	要求水準書（案）	75	6.3.5	(2)	(イ)	(d)	ロ)	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。	事業者の提案に委ねます。
188	要求水準書（案）	75	6.3.5.	(2)	(イ)	(c)	ニ)	真空冷却機	「d)献立ごとの加熱温度及び加熱時間を登録できるものとするこ と。」とございますが、これは「冷却温度及び冷却時間を登録できるこ と。」と読み替えてもよろしいでしょうか。	要求水準書を「冷却温度及び冷却時間を登録できるものとするこ と。」に修正します。
189	要求水準書（案）	76	6.3.5.	(3)	(イ)	(a)		調理設備等の設置	釜の使用について想定献立のNo.1肉じゃがに使用する糸こんにゃくを下茹でした釜は、肉じゃがの調理を行って良いのでしょうか。	問題ありません。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
190	要求水準書（案）	80	6.3.6	(3)				配膳室	各学校の配膳室で使用が想定される「パン箱」「牛乳ケース」については貴市が整備されるものと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
191	要求水準書（案）	80	6.3.8	(1)	(イ)			食缶及び配膳器具	食缶は、汁物用の食缶以外は、クリップ・バックインなしでよいという理解でよいですか。	事業者の提案に委ねます。
192	要求水準書（案）	81	6.3.8	(2)	(ア)			食器	「食器は、献立により3種類程度を使用することに留意すること。」と記載がありますが、使用パターンを御教授ください。	「丼・汁椀・角仕切皿」、「深皿・汁椀・角仕切皿」の2種類を想定しています。
193	要求水準書（案）	81	6.3.8	(2)				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。	はしと先丸スプーンを同時に使用することは想定しています。
194	要求水準書（案）	81	6.3.8.	(1)	(サ)			配膳器具	はし、先丸スプーン、食具類のカゴの必要の有無や、カゴの形状は事業者の提案との認識で宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。
195	要求水準書（案）	81						食缶仕様一覧	煮物、揚げ物・焼き物等の高性能断熱食缶 1 0 リットルとありますが、 9 リットルで提案することは可能ですか。	同等品であれば、可とします。
196	要求水準書（案）	82	6.3.8.	(2)	(キ)			食器等	献立におけるはし・先丸スプーンの使用はどちらか1つでしょうか。両方必要な献立があるか、ご教授ください。	はしと先丸スプーンを同時に使用することも想定しています。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
197	要求水準書（案）	86	7.2.1.					実施設計図書 工事費内訳書	実施設計図書の工事費内訳書については、本事業がPFI方式であることから、受託者の様式の内訳書の提出でよろしいでしょうか。	問題ありません。ただし、市が行う交付金申請に支障がないよう、それぞれの工事費がわかるようにご配慮ください。
198	資料7							野菜・果物の下処理	野菜や果物を上処理室にて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する工程の有無については事業者の提案によるものと考えて宜しいでしょうか。	果物類を加熱調理せず提供することは想定しておりません。よって、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する工程は必要ありません。
199	資料10							果物類	資料10の献立を見ると果物類はNo.10のフルーツコンポートがありますが、このような一度加熱処理を行う献立のみで、りんご・みかんなどを等分した果物の単体での献立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。
200	資料10							和え物	2献立組み合わせ(想定)より、和え物は2献立の内の1献立(4000食)のみで、もう片方の献立の副菜は、煮炊き調理室の釜で調理した献立との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおり、和え物献立は2献立のうちの1献立（4,000食）のみを想定しています。ただし、もう一方の献立の副菜については、煮炊き調理室の釜で調理する献立とは限りません。
201	資料10							想定献立No.3	ごまじゃこ和えですがにんじん・キャベツ・小松菜を順に入れていくと記載されておりますが一つの釜ににんじん・キャベツ・小松菜と一緒に投入するという工程でしょうか。	ごまじゃこ和えについては、使用する野菜の分量が多いため、にんじん、キャベツ、小松菜はそれぞれ茹でる工程と想定しています。
202	資料10							2献立組合せ（想定）	3日（水）ベイクドパンプキンと鶏肉の照り焼きなど焼き×2献立は見受けられましたが揚げ物×2献立の日はありますでしょうか。	揚げ物が2献立に及ぶ日はありません。
203	資料10							献立（想定）	各食材の入荷形態（冷蔵、冷凍、加工品、パック、缶詰等）を追記下さい。 ※冷蔵庫や冷凍庫の保管容量算出の為	要求水準書の添付資料7の「堺市中学校給食衛生管理マニュアル(案)」のP12からP15をご参照ください。

<実施方針及び要求水準書（案）に関する質問>（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
204	資料12							配膳室	各学校の配膳室の改修工事（ブラットホーム、建具など）については必要があれば貴市にて実施されるものと考えて宜しいでしょうか。	配膳室の改修が必要な学校については令和7年度までに市が改修する予定です。
205	資料13							配送校の配膳室備品一覧	資料13に記載のあるものを含め、事業者が調達する消耗品以外の維持管理は市が行うとの理解でよろしいでしょうか。 また配膳業務にかかる水光熱費は市の負担との理解でよろしいでしょうか。	前段はご理解のとおりです。後段は学校内における水光熱費は市が負担します。
206	資料13							配膳室	パン収納用ケースや牛乳ケースは貴市にて整備されるものとして考えれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
207	その他							事業所税	事業所税については、PFI事業特有の特例措置等はないため、個別事業特性に応じて決定されることと理解しています。最終的な課税有無の決定は、入札公告等にてお示し頂けるという認識でよろしいでしょうか。あるいは課税対象ではないとの理解でよろしいでしょうか。	事業所税に係る事業主体の判定に当たっては、個別の契約内容から、施設の使用管理状況、施設の管理責任及び収益の帰属性等を踏まえて総合的に判断することとなるため、現時点では課税対象となるかどうかは判断できかねます。なお、事業契約締結後に課税対象と判断された場合は、事業者のリスクとして納税していただく必要がございます。