

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
1	WTO案件	実施方針5ページに「本事業はWTO案件」である旨が書かれていますが、具体的にWTO案件に相当しない事業とどこが違うのでしょうか。	WTO政府調達協定の締約国・地域からも事業参画することができるようになります。詳しくは、外務省のHPをご確認ください。
2	募集及び選定のスケジュール	実施方針P.6に募集及び選定のスケジュールが示されておりますが、令和4年5月下旬に入札説明書等に関する質問に対する回答が公表された後も、堺市様に質問する機会はありますでしょうか。	令和4年5月下旬に入札説明書等に関する質問に対する回答が公表された後に、質問を新たに受け付ける予定はありません。
3	5月中旬の個別対話について	5月中旬の個別対話はグループで参加してもよいでしょうか。	入札公告時に提示する入札説明書をご確認ください。
4	スケジュールについて	入札公告の際に予定価格が公表されるという理解でしょうか。	入札公告時に提案上限金額を提示する予定です。
5	貴市に於けるスケジュールのお考え	■契約締結から所有権移転まで27カ月間しかない中で、下記の事項が懸念される。各々の行為について発生するか、また発生するとしたときにどれくらいの日数を要するかお教えてください。なお、想定以上に日数を要した場合のリスク負担についてもお教えてください。 ・埋蔵物文化財調査（鈴の宮遺跡？）について ・土壌汚染調査について ・開発工事行為等について（全般的に確認したい。なお、所々盛土等がありますが現状引渡とした場合、撤去すると形質の変更に該当するか？）	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。もし埋蔵文化財が発見された場合は、市と協議していただくことを想定しています。また、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。なお、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。さらに、開発行為について、本事業は都市計画法第4条第1項第12号に定める「主として建築物の建築又は特定工作物の建設の用に供する目的で行なう土地の区画形質の変更」に該当します。ただし、同法第29条第1項第3号により、開発許可手続きは不要となる予定です。なお、想定以上に日数を要した場合のリスク分担について、当該事由が市の責であると判断できる場合は、市と協議して決定します。
6	実施方針2.3.6 入札説明会等に関する説明会及び現地見学会の開催	現地説明会の開催について第1学校給食センター計画地（泉北水再生センター）の他に、第2学校給食センター計画地の配送拠点（泉北倉庫）の現地確認も可能ですか。	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。
7	工程	設計期間の間に敷地内の既存樹木の伐採や、造成を行うことは可能でしょうか。	設計完了後に伐採や造成等を行っていただくことを想定しています。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
8	直接協定の必要性	実施方針 P 9 の『2.3.14直接協定の締結』に記載あるとおり金融機関等からの融資がなければ、直接協定はないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
9	「運営業務を行う者」の第 1 及び第 2 両方への参加について	第 1 給食センターにも第 2 給食センターにも応募できるという理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
10	設計業務を行う者	「設計業務を行う者」について実施方針P.11に記載がありますが、設計業務の一部を「設計業務を行う者」から受託する場合には、市の入札参加資格は不要と考えて宜しいでしょうか。 例えば、構造設計や設備設計をSPCから発注を受けた「設計業務を行う者」から受託する場合。	設計業務を行う者から設計業務の一部を受託する場合は、入札参加者の構成員に該当しないため、市の入札参加資格は必須ではありません。なお、事業者は業務の一部を下請発注する際は、その業務内容と企業名等を市に報告していただく予定です。
11	建設企業の参加資格要件	建設企業が単独の場合、経審の評価値が1200点以上必要なところ、JVを組成すれば900点以上にハードルが下がる設定となっていますが、各コンソーシアム間での公平な競争を確保する観点から、JV組成の場合でも最低1社は1200点以上必要としていただけませんか。	建設業務を行う者の個別の参加資格要件について、基本的に建築一式工事の総合評定値（P）が700点以上の者を求めており、そのうち1者は同評定値1,200点以上を求めています。ただし、多数の企業の参加機会を確保するため、他の構成員に同評定値900点以上の者がいる場合は、900点以上1,200点未満でも可としています。
12	参加要件資格（運営業務）	（ウ）に「食品衛生法の不利益処分を受けていないこと」と「学校給食調理業務で、履行途中で契約解除になったことがないこと」、さらに「落札決定後に契約締結を辞退したことがないこと」とあります。「ないこと」を証明するために、どのような書証を提出させようとお考えでしょうか。	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。
13	参加資格要件について	運営業務の参加資格要件について、実績は平成24年4月以降なのに対し、より食品の安全・安心に直結する不利益処分を受けていないこと、とする期間は令和3年4月以降となっていますが、こちらはなぜでしょうか。	各業務の入札参加資格要件は、各業務を確実に履行していただくため、実施方針に示しているとおりとさせて頂きました。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
14	地元企業（定義を含め）の参画についての評価について	地元企業について、その定義と地元企業が事業参画した場合の評価について、どのように考えているか、ご教示ください。	堺市建設工事等入札参加資格登録事務取扱要綱において、建設工事に係る市内業者は、「市の区域内に建設業法第3条第1項に基づく主たる営業所を有する者」と定めています。また、堺市物品調達、委託等入札参加資格登録事務取扱要綱において、市内業者は、「市が市税を課税する者で、市の区域内に本店を有するもの」と定めています。なお、評価については、入札公告時に公表する落札者決定基準をご確認ください。
15	地元企業の活用について	地元企業の活用について、市内企業が元請けになって場合、建設金額全てが地元貢献と見なされるのでしょうか。	入札公告時に提示する落札者決定基準をご確認ください。
16	地元企業への発注金額の評価について	地元企業への発注額について、一次下請けを地元企業とした場合、二次、三次はどのように評価するのでしょうか。	入札公告時に提示する落札者決定基準をご確認ください。
17	実施方針2.5.2(3) (カ)国又は地方公共団体が発注した施設の施工実績を有していること	施工実績に関して規模等はどのようにお考えですか。ご指示願います。	個別の参加資格要件として、建物用途や規模等に条件は設けておりません。本事業を実施する上で適切な実績等をご提示ください。
18	物価変動リスク	実施方針p16で建設期間中の物価変動について、「一定の範囲を超える資材物価変動」とありますが、明確な基準や変更内容を定めて頂けると幸いです。	参考にさせていただきます。
19	実施方針 表1 リスク分担表（案）	第三者賠償リスクにおいて、「12 施設の劣化及び維持管理の不備による第三者への賠償」のリスク分担が事業者になっていますが、施設の劣化による第三者への賠償責任とは、維持管理の不備（劣化放置等）による場合を指すのでしょうか。また、帰責者が特定出来ない場合のリスク分担をご教示下さい。	前段の質問についてはご理解のとおりです。後段の帰責者が特定できない場合のリスク分担については、市と協議するものとします。なお、具体的な内容につきましては、入札公告時に公表される事業契約書（案）をご確認ください。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
20	実施方針 リスク分担表 要求水準書（案） 2.2.1(2)	・リスク分担表35用地リスクでは、『市の公表資料等において通常予見出来ない場合を除く』とありますが、土壌汚染の有無についての報告書は公表されるのでしょうか。 ・一方、要求水準書（案）2.2.1(2)において『敷地場外への残土搬出が必要となる場合は、事前に土壌汚染調査をするなど～』とあり貴市において土壌汚染調査等は実施しないと思慮します。この場合のリスク分担については貴市になると考えて宜しいでしょうか。	前段は、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。なお、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。後段の土壌汚染が発見された場合については、市と協議していただくことを想定しています。
21	臭気リスクのリスク分担について	公表されているリスク分担の中では、臭気に関するリスクは事業者負担となっていますが、同敷地内には近隣住民から臭気被害の訴えが出るほどの下水処理施設もあります、より詳細なリスク分担が必要かと思いますが、いかがでしょうか。	実施方針に定めるリスク分担表（案）のNo.10「事業者が行う業務に起因する有害物質の排出・漏洩や騒音・振動・光・臭気に関するもの」については、本事業に関する臭気被害があった場合は事業者の負担としています。
22	敷地概要	要求水準書（案） P7の敷地概要に「埋蔵文化財包蔵地」とありますが、具体的な埋蔵文化財がわかっているのでしょうか。 また、工事中に埋蔵文化財が出土した場合の対応策を具体的に教えてください。 それによる工期の遅れが生じた場合、実施方針のリスク分担表の「用地リスク」には書かれていませんが、市と事業者のリスク分担はどうなるのでしょうか。	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。もし埋蔵文化財が発見された場合は、市と協議していただくことを想定しています。
23	遺跡調査について	当敷地は鈴の宮遺跡跡地に指定されております。遺跡調査は無いものと考えて宜しいでしょうか。	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。もし埋蔵文化財が発見された場合は、市と協議していただくことを想定しています。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
24	計画地に関する事前情報の開示について	本工事は入札公告から入札までに日数が短い。貴市においては、より良い提案を実現するために事業地に対する情報（測量図等）を早期に（公告前）公表願いたい。 また、今回公表された「インフラ現況図」記載の以外には埋設物がないと考えてよいか。発見された場合は「通常予見できない場合」と考えてよいか。また、事業者への引渡時の敷地状況についてお教えください。	事業用地現況測量図が完成次第、早期の開示に努めます。なお、要求水準書及び要求水準書の別添資料5「敷地内既設インフラ設備現況図」で示しているもの以外の埋設物はないとの理解で結構です。また、本件施設用地は現状引渡しを想定しています。
25	敷地	地盤調査記録を確認したところ、杭が必要となる可能性があります。 計画建物の平面を作成したところ、既存地下構造物（下水管）に計画建物が重なりますが、杭が干渉しないように建物位置を既存地下構造物を外して計画する条件と考えるべきでしょうか。	下水管の管渠部について、上部に施設の設置は可能ですが、公共下水管の直上への杭打設は避けてください。なお、杭打設する際は、要求水準書1.4.7.敷地概要の「敷地内既設インフラ設備及び制約事項」に記載のとおり、FEM解析による影響確認やチェックボーリング等による位置確認を十分に行ってください。
26	敷地	資料4-1 インフラ現況図の敷地南側に解体済建物の図示がありますが、地中の杭や基礎や山留め壁は全て撤去済みと考えてよろしいでしょうか。 残置物等ございましたら、情報提供をお願いいたします。	平成15年前後に堺南警察署仮庁舎を設置した経緯があります。基本的に、ガス管等の地中埋設物も解体時に撤去していますが、敷地北側境界付近に一部ガス管が残置されています。詳細は、大阪ガスにお問い合わせください。
27	敷地	敷地南側の敷地外の通路、敷地南西部分の道路切り下げ位置は今回給食センターの計画において、使用可能でしょうか。 不可の場合は、別途西側で道路切り下げを行う認識でよろしいでしょうか。	敷地南側の敷地外の通路、敷地南西部分の道路切り下げ位置については、基本的に使用不可です。敷地北側の既存出入口以外に出入口を設ける場合は、敷地西側で、かつ、交差点（落合大橋南）から離れた位置をご検討ください。なお、本件施設用地内には、下水処理場に電源を供給する特別高圧電気配管が埋設されているため、新たに出入口を設ける場合は関係機関との協議をお願いします。
28	敷地	現地説明会にて敷地内既設インフラ（特高ケーブル）を存置するようにとの説明があり、「資料5-4_敷地内既設インフラ設備現況図（特高ケーブル配置図）」に位置の記載がありますが、引込柱とケーブルの正確な位置が不明なため、正確な位置が分かる資料をご提供いただくことは可能でしょうか。	資料は当該資料のみです。ただし、現地にてハンドホールを目視確認することは可能です。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
29	敷地	薬注タンクの場所はどこにあたりますか。	大阪府の泉北送泥ポンプ場の敷地内にあり、本件施設用地とは重なっていません。ただし、事業期間中に数回程度、薬注タンクを更新することを想定しています。その際は、本件施設用地内において、10t吊のラフテレーンクレーン設置スペース（薬注タンクの北西側に隣接した位置に約10m四方）を確保できるようにするとともに、当該ラフテレーンクレーンが自走できる経路が必要です。
30	敷地出入口について	第1給食センターの事業敷地の出入口について、堺市様として要望等がありますでしょうか。 また、配送物資拠点エリアの物資配送の出入口を給食センターの出入口と共有することは可能でしょうか。西側に再生センターの出入口があったと思いますが、それは利用可能でしょうか。	市の要望は要求水準書に記載のとおりです。ただし、敷地の北側に特別高圧電気配管があるため、その配管を付け替えてまで北側に出入口をつけるのは困難であると考えています。また、給食物資配送拠点エリアの物資配送の出入口を給食センターの出入口と共有することは可能としますが、西側の泉北水再生センターの出入口は利用できません。
31	敷地内の既設インフラ設備の制約の件	要求水準書P.7に、敷地内の公共下水道管の制約について記載がありますが、貴市の上下水道局との協議について、確認申請と連動した協議となりますか。連動する場合、協議の事前確認、説明から本協議完了までどの程度の期間を要しますか。（設計期間の検討のため。）	既設インフラに関する確認については、確認申請とは別に事前確認していただくことは可能です。
32	本件施設の概要	「給食調理エリア及び一般エリアの一部（事業者用玄関、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用休憩室、洗濯乾燥室）は2ライン（8,000食/日×2ライン）として、各ラインを壁で区画するものとする。」（P47）とありますが、上記に記載のあるものは壁で区画するとの理解でよろしいでしょうか。 上記に記載のない事業者用事務室、配送従事者用控え室、事業者用休憩室、物品倉庫、機械室・電気室・ボイラー室は壁で区画しなくてもよいとの理解でよいでしょうか。	要求水準書6.1.本件施設の概要について、「本件施設は、最大16,000食/日の供給能力を有するものとし、かつ、給食調理エリア及び一般エリアの一部（事業者用出入口、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用休憩室、洗濯乾燥室）は2ライン（8,000食/日×2ライン）として、各ラインを壁で区画するものとする。（これら2つの給食調理エリア等を「各ライン調理エリア」という。以下同じ。）ただし、洗濯乾燥室、汚染作業区域の〔洗浄ゾーン〕及び非汚染作業区域の〔配送・コンテナプールゾーン〕について、各ラインを壁で区画するか否かについては、提案に委ねるものとする。」に修正します。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
33	要求水準書（案）P48 本件施設の概要	各ラインを壁で区画するとございますが、8,000食調理場を2場別々に営業許可を取得することを想定されておりますでしょうか？	営業許可は1つと想定しています。
34	要求水準書（案）P48 本件施設の概要	各ラインを壁で区画するとございますが、これは一般エリアの市職員用区域と共用区域に記載の室以外は各ラインに設けることを求められているという理解でよろしいでしょうか？ それとも、洗浄室やコンテナプール等の調理を行わない室は兼用としてもよろしいでしょうか？	要求水準書6.1.本件施設の概要について、「本件施設は、最大16,000食/日の供給能力を有するものとし、かつ、給食調理エリア及び一般エリアの一部（事業者用玄関、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用休憩室、洗濯乾燥室）は2ライン（8,000食/日×2ライン）として、各ラインを壁で区画するものとする。（これら2つの給食調理エリア等を「各ライン調理エリア」という。以下同じ。）ただし、洗濯乾燥室、汚染作業区域の〔洗浄ゾーン〕及び非汚染作業区域の〔配送・コンテナプールゾーン〕について、各ラインを壁で区画するか否かについては、提案に委ねるものとする。」に修正します。
35	要求水準書（案）P48 本件施設の概要	施設計画において、建物を完全にわけた8000食のセンターを2つ計画し、市職員用事務室もそれぞれの建物で別々に計画し、2階から渡り廊下で行き来できるようにするという考え方もありますか？	市職員用事務室は1つとします。
36	要求水準書（案）P48 本件施設の概要	煮炊き調理室等の様子を1階フロア又は2階フロアから確認できるようにすること。とございますが、これは外来者が見学できることを求められているのでしょうか？ また見学のためであれば、2ラインの内どちらか一方でよろしいのでしょうか？	要求水準書に記載している「煮炊き調理室等の様子を1階フロア又は2階フロアから確認できる」ようにしていただくことを求めている趣旨は、モニタリングの一環として目視確認できるようにしていただくものであり、見学通路として特別にご提案いただくものではありません。ただし、目視確認できる場所については、8,000食1ラインに対して1つずつ設置するようにしてください。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
37	要求水準書（案）P48 本件施設の概要	①給食調理エリア及び一般エリアの一部（事業者用玄関、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用休憩室、洗濯乾燥室）は2ラインとして各ラインを壁で区画するとありますが、記載の通りであれば、1場2棟（8000食ラ2）建てにするということですか。 ②2棟別々に営業許可を取る必要がありますか。 ③給食エリアの中で、一部（例えば洗浄室）共用エリアで計画することは可能ですか。	①②8,000食を2棟整備する予定ではありません。1棟に8,000食の機能を2つ整備してください。 ③要求水準書6.1.本件施設の概要について、「本件施設は、最大16,000食/日の供給能力を有するものとし、かつ、給食調理エリア及び一般エリアの一部（事業者用出入口、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用休憩室、洗濯乾燥室）は2ライン（8,000食/日×2ライン）として、各ラインを壁で区画するものとする。（これら2つの給食調理エリア等を「各ライン調理エリア」という。以下同じ。）ただし、洗濯乾燥室、汚染作業区域の〔洗浄ゾーン〕及び非汚染作業区域の〔配送・コンテナプールゾーン〕について、各ラインを壁で区画するか否かについては、提案に委ねるものとする。」に修正します。
38	インフラの供給検討に関して	電気・ガス・水道についてのインフラコストが別途発生する場合(不測の事態)の負担は事業者の事業費で賄うと考えて良いのでしょうか？	現時点では、不測の事態が生じるとは考えていませんが、別添資料5「敷地内既設インフラ設備現況図」で示しているもの以外の埋設物が起因してインフラコストが増える場合は別途協議します。
39	開発工事について	道路、水路の付け替えは必要でしょうか。	道路、水路の付け替えは必要ありません。
40	計画修繕	計画修繕は市が対応するという理解でよいでしょうか。	事業期間中の修繕は事業者で負担してください。
41	開発許認可	当該敷地の現況測量調査が公表されていないため詳細は分かりませんが、当該敷地を確認する限り、開発許認可が必要ではと考えます。その要否について分かる範囲で教えて頂きたいです。また、その許認可について、都市計画法37条申請が可能かご教授ください。	本事業は、都市計画法第4条第1項第12号に定める「主として建築物の建築又は特定工作物の建設の用に供する目的で行なう土地の区画形質の変更」に該当しますが、同法第29条第1項第3号により、開発許可手続きは不要となる予定です。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
42	環境配慮	要求水準書P.65に、環境配慮計画の記載がありますが、ZEBに関する貴市の施設計画のお考えをお聞かせください。 （公共建築のZEB推進に伴い、ZEB Readyが必須となりますか。）	要求水準書ではZEB化を必須としておりませんが、安全安心な給食調理を第一に環境に配慮した施設計画をお願いします。
43	既設インフラの状況について	既設下水道管やマンホール等の位置情報等は、施設計画をする際大きく影響する項目であります。データ化してあるのであれば開示願えませんか。	既設下水道管やマンホール等の位置情報等について、データ化されたものはございません。
44	給食物資配送拠点エリア	給食物資配送拠点エリアを給食センターと切り離し、別棟として整備することは可能でしょうか。	事業者の提案に委ねます。
45	発電設備等について	・6.3.2電気設備(10)発電設備等に記載の「太陽光発電システム等の発電システムを少なくとも10kW以上設置すること」とは、太陽光発電システム以外の発電システムによる発電も可ということでしょうか？	ご理解のとおりです。自家消費できる範囲で事業者の提案に委ねます。
46	要求水準書（案） 6.2.3.物資配送拠点	物資配送拠点エリアはPFI事業の範囲という理解でよいでしょうか。	給食物資の調達・配送にかかわるソフト業務は市が別途行いますが、施設整備・維持管理はPFI事業の対象となります。
47	要求水準書（案）1.4.7 その他 場内砂利の処分について	・保護砂利（約400m3）において『施設整備に支障がある場合は適切に処分する事』とありますが、汚染されていない残土との理解で宜しいでしょうか。	保護砂利に関する汚染調査は行っておりません。保護砂利が再利用可能であれば再利用していただいて構いません。
48	SPC社員の常駐	要求水準書32ページに「少なくとも1名のSPC従業員が常駐」とあります。偽装請負を防ぐため、趣旨は理解しています。 ただ、SPCからの給与支払いをするとすると源泉控除、社会保険、年末調整など事務が増えかなり煩雑になります。 運営企業からSPCへの出向という形をとり、給与支払いなどの実務は出向元の運営企業が行うという形でも良いでしょうか。	要求水準書5.2.1.(7)「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。」を削除します。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
49	特別目的会社の設立について	第1給食センターにも第2給食センターとも同じ事業者が落札した場合、SPCを1つにすることは可能でしょうか。	不可とします。
50	民間資金の調達について	施設整備費について、一括支払いとなっておりますが、民間資金の調達は必要ないという理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、建中金利等、建設中に資金が必要であれば民間資金を活用することも可能です。
51	光熱水費の負担 （給食物資配送拠点エリア）	給食物資配送拠点エリアで使用された光熱水費の支払いについて給食物資調達・配送業務を担う受託者が負担するとのことですが、仮にその受託者が支払いが滞った場合、事業者は、無関係との立場でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	事業者の収入について	施設整備費を一括支払いと記載されておりますが、全額市から払っていただくという理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
53	事業者の収入	施設整備にかかるサービス対価について、本施設の引き渡し後に事業者へ一括支払いを行う予定とのことですが、設計業務は建設前に完了しており、建設期間中、支払われない状態が続きます。設計完了時、費用の支払いをお願いできませんでしょうか。	民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（PFI法）の趣旨に沿って、原案どおり施設引き渡し後の一括支払いをお願いします。
54	事業者の収入	物価変動等に伴う変動において公告時には、採用される指標を提示いただけるとの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。
55	特別目的会社の必要性	本事業において、V F Mを出すためにも、特別目的会社を設ける必要性はありますでしょうか。	本事業は長期契約になること、事業規模が大きいため、各業務でJV等を組成するなど、数多くの企業が関わることが想定されます。事業全体の効率的なリスク管理等に資するため、特別目的会社（SPC）の組成をお願いします。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
56	物価上昇について	昨今の鋼材・原材料樹脂等の値上げやエネルギー価格高騰による運賃、梱包資材等の値上げにより、厨房機器や食器等の備品についても各メーカーより値上げの実施や予告が頻繁に伝えられています。 予定価格に付きましては、そういった現状に配慮した予算としていただくよう希望いたします。	参考にさせていただきます。
57	物価変動リスク	物価変動リスクにおいては、一定の範囲までは事業者のリスクとありますが、具体的な考え方をお示し下さい。	入札公告後、事業契約書（案）で考えを示す予定にしております。
58	要求水準書（案） 1.4.8 事業概要 (8)光熱水費の負担	「光熱水費は、市職員用事務室で使用する光熱水費を含め、事業者が負担する」とありますが、提案時の想定使用量よりも上回る場合や下回る場合の一定割合を貴市が補填する又は、事業者が還元する等のお考えについて、給食物資配送拠点エリアの使用量も含め、ご教示下さい。	提案時の想定使用量よりも上回った場合でも、市が補填することはありません。なお、給食物資配送拠点エリアは別事業であるため市において負担します。また、要求水準書別添資料11「給食物資調達・配送業務に関する資料」に、電気・ガス・水道の過去使用量がわかる資料を追加します。
59	要求水準書（案） 2.2事業内容及び要求水準2.2.1事前調査業務	事前調査で電波障害等の対応が必要になった場合の費用負担は、別途と考えて宜しいでしょうか。ご指示願います。	基本的に事業者の負担でお願いします。
60	清掃業務	要求水準p25の「床面から1 m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」とありますが、次の文章で「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はない」とも記載いただいている。入札時には協議できないので、どのように考えたらよいでしょうか。	要求水準書4.2.6.(2)(a)建物全般の「ヌ) 内壁の床面から1m以上の床面から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、実施しない旨の承認を得た場合はこの限りでない。」を削除します。なお、要求水準書4.2.6.(2)(a)建物全般と(b)給食調理エリアの作業区分が明確ではないので、入札公告時に提示する要求水準書で清掃の区分を明確にします。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
61	専用の管理システム	要求水準p18にある「専用の管理システム等を活用し保管」とありますが、何か既存のシステムがあるのでしょうか。	既存のシステムなどはありません。何かあった際に説明ができるよう、本事業専用の管理システムを用意してください。
62	調理方法について	フルーツコンフォートについて、アガーと砂糖を混ぜて生のりんごを入れることになると思いますが、生のりんごは下処理室で洗浄し、消毒後スライサーでカットするという理解でよいでしょうか。	カット方法については提案に委ねます。
63	調理方法について	米飯について、味付けしたご飯も想定していますでしょうか。 味付けご飯を想定している場合、調理は一緒に具材を入れて炊くのか配缶時に具を入れて混ぜるのかどちらでしょうか。	炊き込みご飯や混ぜご飯を想定しています。
64	運営業務 食材検収補助・保管業務 食材保管 について	要求水準P.34【学校給食センターの食材納品想定時間】の記載がありますが、納品はすべて使用日前日で当日納品は無しという理解で宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。
65	運営業務 食材検収補助・保管業務 食材保管 について	果物が納品される場合も前日でしょうか。 前日納品の場合、プラスチックに入れ替えて冷蔵庫に入れるまで作業するという認識でよいでしょうか。フルーツ缶を和え物室で開缶してもよいでしょうか。	前段は、ご理解のとおりです。後段は、フルーツ缶についても加熱調理を行います。よって、フルーツ缶を和え物室で開缶するのは不可とし、下処理室で開缶するものとします。
66	運営業務 調理業務 アレルギー対応食調理業務 について	アレルギー対応食調は1献立の副食3品の中で最大何品程度になりますでしょうか。（1献立で2品、3品調理する可能性はありますか）	現時点では1献立の副食1品を想定しており、1ライン2献立であるため、最大で副食2品を想定しています。
67	運営業務 調理業務 アレルギー対応食調理業務 について	要求水準P.37にて「アレルギー対応食の献立については、通常食の献立を基本とした除去食とし、アレルギー対応調理室において加熱調理の最初の段階から調理すること。」とありますが、上処理室から切裁後の野菜をアレルギー対応室に持ち込んでよいという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
68	運営業務 調理業務 釜調理業務 について	要求水準P.36にて「(釜の2回転使用を行わないこと。）」と記載がありますが、下茹工程も含まれますでしょうか。	下茹工程は含みません。 なお、和え物釜の2回転使用は可とします。
69	運営時に於ける臭気について	■現状の臭気トラブルの有無について教えてください。（本事業も臭いがでる施設のですので参考させて頂きたくお願い致します）	敷地境界上で年2回の臭気測定を実施しており、基準値を超えるような数値を計測した記録は残っておりません。また、過去5年間に於いては、臭気苦情を受けた記録はありませんが、維持管理の作業内容によっては臭気が発生する場合があります。
70	検収	要求水準書（案）P47に市の業務として「事業者が適切に検収を行えるよう指示を行う」とありますが、「食材検収業務」は市であり、事業者は「食材検収補助・保管業務」なので、誤解を招く表現ではないでしょうか。	要求水準書5.3.2.(2)について、「事業者が適切に“食材検収補助・保管業務”を行えるよう指示を行う。」と要求水準書を修正します。
71	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（P46）について、必要な調理備品や食器、食缶等の調達費等は市が負担とありますが、それ以外の調理設備（給排水設備含む）は事業者で整備するとの理解でよろしいでしょうか。またその場合、想定のお食数を教えてください。	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。
72	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」とあったが、食数はどれくらいでしょうか。	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。
73	食育業務	ICT等を活用した食育とありますが、御市の学校教育現場におけるICT化についてご教示ください。	市では、GIGAスクール構想を推進するため、既に全小中学校に高速通信回線、1人1台端末を整備済みです。現在、各教室に大型モニターを設置し、教諭や生徒のパソコン上の情報を大型モニターに映し出す授業を実施しています。また、インターネットを使った学習やグループウェアを用いた協働学習にも取り組んでいます。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
74	食育業務	食育に関して、活動する内容をクラウドに挙げて、市が活用するという理解でよいでしょうか。	要求水準書のとおり、事業者のHPに動画をアップロードし、学校で視聴できることを想定しています。それ以上の提案については、市のシステムなどを踏まえて実現可能性を探る必要があると考えていますが、基本的にはインターネット上のコンテンツにアクセスすることができることを前提に応募者の提案に委ねたいと考えています。 なお、生徒に配布しているタブレットは家庭でも使用することはできます。
75	要求水準書（案）P46 食べる機能に配慮した給食の提供	『必要が生じた時点で、事業者と市で協議し決定する。』とありますが、提案時にはスペースや備品等の検討は不要と考えてよろしいでしょうか。	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。
76	要求水準書（案） 4.1.3 実施体制	「配置する維持管理責任者は・・・」との記載がありますが、「配置する」とは、常駐である必要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。
77	要求水準書（案） 4.2.7 警備業務 (キ)	「調理設備等の設備異常等も感知できるシステムとすること」との記載がありますが、具体的な調理設備をご教示ください。	冷蔵冷凍設備を対象としています。なお、感知内容については事業者の提案に委ねます。
78	設計業務を行う者	上記に関連して、SPCから発注を受けた「設計業務を行う者」から、「建設業務を行う者」が、設計の一部を受託することは宜しいでしょうか。 例えば構造設計や設備設計を、建設業務を行う者がおこなうなど。	市が定める要求水準を満たすことができるのであれば、特に問題はありません。
79	衛生管理について	作業工程の中で、肉等を触った調理従事者が配缶業務に従事してもよいでしょうか。	要求水準書P37に肉・魚・卵等を使った調理従事者は当日の配缶配食業務に従事しないと記載しております。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
80	事業者から	配送物資拠点エリアについて、諸室の大きさや事務所の配置場所（本件施設内に含めるか、別棟にするかなど）は事業者の提案という理解でよいでしょうか。	必要な諸室は要求水準書に記載しております。その他については、事業者の提案に委ねます。
81	資料10 献立(想定)	資料10の献立(想定)はごはん献立のみですが、パンや麺献立の提供想定献立があればいくつかご教授いただけないでしょうか。	パン献立は月に数回程度を想定しています。パン献立の際は、想定献立のNo.4やNo.8のような副食を想定しています。麺を主食に置きかえる献立については、現時点では想定していません。
82	資料10献立(想定)	設備に関わる質問にて資料では「ごはん」と記載されておりますが、炊き込みごはん、混ぜごはんは、ありますでしょうか	炊き込みごはん、混ぜごはんの両方とも実施することを想定しています。
83	資料10献立(想定)	設備に関わる質問にてフレッシュの果物はありますでしょうか。またあるのであればカットする工程もお考えでしょうか	果物類を加熱調理せず提供することは想定していません。ただし、加熱した果物の提供は予定しており、果物の皮むき等の調理は行う予定です。
84	食材の保管	設備に関わる質問です。要求水準書（案） P35に、「冷凍肉加工品（ベーコン、ハム等含む）を使用前に解凍」するとありますが、解凍方法を教えてください。また、魚は冷凍のまま調理するとの理解でよろしいでしょうか。 また、ベーコンについては、食肉扱いとなりますか？	月曜日及び休日明けの解凍方法については、使用する当日の朝に冷蔵庫に移し替えて解凍します。なお、解凍が十分でなければ、流水解凍することを想定しています。ただし、魚については、冷凍のまま調理します。また、ベーコンやハム類については、食肉扱いにはしません。
85	食材入荷	【学校給食センターの食材納品想定時刻】では、すべて前日入荷となっておりますが、当日入荷される食材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。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
86	食材納品	要求水準書（案）の34ページに食材の納品想定時間があります。「土日祝日をはさむ場合は土日祝日の前の平日に納品」とあります。 2020年9月のように19日（土）、20日（日）、21日（月、敬老の日の振り替え休日）、22日（火、秋分の日）と4連休がありました。土日祝日が仮に4日連続でも「前の平日」でしょうか。	ゴールデンウィークやシルバーウィーク等の納品時間については、事業契約締結後に協議します。
87	食材納品	要求水準書（案）の34ページの食材の納品想定時間の表中に常温・個包装食品（ふりかけ等）とありますが、個包装食品で要冷蔵のもの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。
88	食材納品想定時間	翌日の食材納品想定時間において、給食を配送するピーク時間及び昼休み時間が想定されています。トータルコストを削減するためにも納品時間を変更していただけないでしょうか。	要求水準書5.3.1.(1)の【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分の間はのぞく）」に変更します。
89	要求水準書P34 食材納品想定時間	調味料類以外は全て使用日前日 午前11時半～午後2時と記載ありますが、念のための確認させてください。調味料以外全ての食材が前日の同じ時間帯に納品されるということで間違いないでしょうか？	ご理解のとおりです。
90	調理	ーから手作りする献立などは想定されてますでしょうか。 例：ハンバーグ、コロッケ、揚げパン、ゼリーなど	想定しておりません。
91	調理	リンゴやミカンなど加熱調理をせずにそのまま提供する献立は御座いますでしょうか。また、リンゴの皮をむくなど調理作業は必要でしょうか。	果物類を加熱調理せず提供することは想定していません。ただし、加熱した果物の提供は予定しており、果物の皮むき等の調理は行う予定です。 なお、果物は下処理室で洗い、カットは上調理コーナーを想定しています。 果物の皮むきについて、カット方法については提案に委ねます。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
92	備蓄食品庫	要求水準書（案）の54ページの備蓄食品庫の記述に「給食で使用する備蓄物資（レトルト食品）」とあります。どのようなときに給食にレトルト食品を出すのでしょうか。	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。
93	備蓄倉庫	「(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、種類と食数をご教示ください。	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。
94	米飯の献立について	ご飯が同日にA、B献立で違うメニューを実施する可能性がありますでしょうか。機器配置や動線計画に影響があるので、確認したいです。 (例)A献立が白ご飯、B献立が炊き込みご飯	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。
95	米保管室	第1センターの要求水準書（案）50ページに米保管室の記述があります。提供食数は1日16,000食ですが、その貯米は8,000食分3日間で良いのですか。第二は提供8,000食に対して貯米8,000食分3日間です。	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。
96	油庫	第一センターの要求水準書（案）P51に油庫の記述があります。油の納品は、ローリー車で納品にて行うのでしょうか。その場合は油庫のタンクをローリー車が使用できる設備と考えてよろしいのでしょうか	ご理解のとおりです。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
97	要求水準書（案） 6.3.2 電気設備 (5)通信・情報設備等	電話回線及び通信回線の使用料は、市職員が使用するもの及び事業者が使用するもの共に貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。	給食センターの運用に関して市職員が使用するものについては、その保守管理も含めて、基本的に事業者の負担をお願いします。ただし、給食物資配送拠点エリアの電話回線及び通信回線の使用料は、別事業であるため、市において負担します。
98	要求水準書（案） 6.3.2 電気設備 (9)機械警備設備	機械警備設備は、レンタル方式とし、事業終了時に撤去することは、可能でしょうか。	事業終了時も継続して機械警備ができるよう提案してください。
99	要求水準書P46 食べる機能に配慮した食事の提供	ペースト食やきざみ食の調理は専用の部屋で行う想定でしょうか。	専用の部屋の想定はしていません。
100	要求水準書（案）P48 施設玄関について	「事業者用の玄関・更衣室・トイレ・休憩室・洗濯乾燥室は、2ライン(8000食/日×2ライン)として各ラインで壁で区画するものとする」とありますが、市職員・来訪者用玄関とあわせて玄関は3カ所必要との認識で宜しいでしょうか。	給食調理エリア、給食物資配送拠点エリアそれぞれの従業員の動線を踏まえたうえで、玄関の数については事業者の提案に委ねます。
101	要求水準書（案）P48 事業者用事務室について	「事業者用の玄関・更衣室・トイレ・休憩室・洗濯乾燥室は、2ライン(8000食/日×2ライン)として各ラインで壁で区画するものとする」とありますが、事業者用事務所については2ラインとの記述がありません。事業者用事務所については、必ずしも1箇所ではなく、玄関からの入場動線に配慮して、2箇所計画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。	ご理解のとおりです。
102	要求水準書（案）P48 諸室一覧	諸室一覧に配送前室と回収前室とありますが、気密性を確保したドックシェルターの計画などを行えば、必ずしも前室を設けずに事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	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。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
103	要求水準書P50 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か御教示願います。	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。
104	要求水準書（案）P50 洗米室	給食に使用される米は無洗米と考えてよろしいでしょうか。 また、無洗米の場合でも洗米機の設置は必要でしょうか。	前段はご理解のとおりです。 後段は要求水準書6.2.1(2)「洗米室」に記載しているとおり、炊飯時にぬか等が混入しない等の衛生面に配慮して提案してください。
105	要求水準書（案）P50 魚・肉・卵類下処理室	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。
106	要求水準書（案）P50 米保管室(庫)	無洗米8,000食分を3日間保管とありますが、2ラインでの保管量と考えてよろしいでしょうか。	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。
107	要求水準書（案）P51 炊飯室	赤飯のもち米の浸漬は当日朝からでしょうか？それとも前日でしょうか？想定を教えてください。 また、一般的に連続炊飯システムでは炊飯釜1釜当たりのもち米の割合が多いと釜反転機で釜はがれが悪く、歩留まりも悪くなり、作業性も大幅に落ちてしまいますので、もち米量は機器に合わせてご調整いただけますでしょうか？	赤飯のもち米に関わらず、食材を前日から調理することは行いません。また、もち米の使用は想定していません。
108	要求水準書（案）P51 揚げ物・焼物・蒸し物調理室	焼物及び蒸し物は8000食/日×2ラインで和え物と揚げ物は4000食/日×2ラインということですが、各調理ライン8000食の献立が 1コース目 米飯・汁物・主菜：焼き物・副菜：和え物 2コース目 米飯・汁物・主菜：焼き物・副菜：揚げ物 というような副菜の2献立があるという認識で宜しいでしょうか。	ご質問いただいた献立の組合せはありません。揚げ物・焼物・蒸し物調理室のスチームコンベクションオーブンで8,000食分、フライヤーで4,000食分を活用するような献立の組合せは想定していません。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
109	要求水準書（案）P52 和え物室	8,000食/日(4,000食/日×2ライン)の調理をするため計画とすることとありますが、これは提供する２献立で和え物の重複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。
110	要求水準書（案）P52 揚げ物・焼物・蒸し物室	揚げ物は、8,000食/日(4,000食/日×2ライン)の調理をするため計画とすることとありますが、これは提供する２献立で揚げ物の重複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。
111	要求水準書（案）P54 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です。
112	要求水準書（案）P54 備蓄食品庫	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。なお、備蓄物資は市で準備します。
113	要求水準書（案）P56 研修室	■ 室の換気を行いやすいよう、外部に面した窓を設けることとありますが、敷地概要に泉北送泥ポンプ場からの臭気が本件建物に流入しないようにすることと記載されています。調理諸室への流入に配慮すればその他の室の換気のために窓を開放することは問題ないと理解してよろしいでしょうか。 ■ 2階に設置することと記載がありますが、本施設は2階建を基本と考えて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。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
114	要求水準書（案）P57 調理実習室	新献立の試作等で使用するとありますが、最大何食分程度の調理を想定していますでしょうか。	10種類の副食を10食ずつ調理することを想定しています。
115	要求水準書（案）P58 給食物資搬送拠点エリア	給食物資搬送拠点の運用詳細をご教授ください。 ■給食センターに入荷する食材は、全て給食物資調達・配送業務受託者が納品するという理解でよろしいでしょうか。その場合、備蓄物資保管室から給食センター給食調理エリアの食材搬入用プラットフォームを隣接する計画で検討してもよろしいでしょうか。 ■配送拠点エリアで納入して各配送校に運搬する具体的な食材は何を想定していますでしょうか。 ■備蓄物資保管室に収納する緊急時物資とは非常食のことでしょうか。	■給食センターに入荷する食材については、全て給食物資調達・配送業務受託者が納品します。備蓄物資保管室は小学校用の備蓄物資を保管することを想定しているため、備蓄物資保管室と給食センター給食調理エリアの食材搬入用プラットフォームを隣接させる必要はありません。 ■パン・米飯・牛乳を除くすべての食材を想定しています。 ■ご理解のとおりです。
116	要求水準書（案）P64 6.3.1（4）（ウ） 給食エリアに関する特記事項について	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムとすること。とありますが、ここで記されている機器とは、空調機器との理解でよろしいでしょうか。	空調機器だけでなく冷凍冷蔵設備なども対象としています。なお、感知内容については事業者の提案に委ねます。
117	要求水準書（案）P64 温度・湿度の監視	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。
118	要求水準書（案）P 73 （イ）調理設備等 (a)共通事項 イ）冷蔵庫・冷凍庫	a)の記載はフレハブ冷蔵庫・冷凍庫ではなくタテ型冷蔵庫・冷凍庫の記載という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
119	要求水準書（案）P75 真空冷却機	脱水機能を備えたものがございますが、真空冷却機に脱水機能がある機種は見受けられません。ただし機能は無くても一般的な真空冷却機では冷却の過程で若干水分が切れはしますので、機能はございませんが効果はあるということでもよろしいでしょうか？ また献立ごとの加熱温度及び加熱時間を登録できるものがございますが、冷却温度及び冷却時間を登録の誤記でしょうか？	前段は、要求水準書6.3.5.(2)(イ)(c) ニ）真空冷却機の「b)脱水機能を備えたものとする」を削除します。後段は、要求水準書6.3.5.(2)(イ)(c) ニ）真空冷却機の「d)献立ごとの冷却温度及び冷却時間を登録できるものとする」に修正します。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
120	要求水準書（案）P76 個包装常温品	個包装は、1学級分をビニールに入れて配送するという理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
121	コンテナ	コンテナに鍵は必要でしょうか。	コンテナに鍵は不要です。
122	コンテナ室	「(ウ)コンテナ消毒保管庫を設けること」と記載がありますが、コンテナ全体を収納して消毒保管するコンテナイン消毒保管庫が必要ですか？スペースの関係上、天吊り型コンテナ消毒機を提案することは可能でしょうか？又、消毒を行うコンテナの内訳をご教授下さい。	前段は、事業者の提案に委ねます。 後段について、コンテナ内側は必ず消毒してください。
123	要求水準書（案）P76 コンテナ	外形サイズは、配送校の配膳室に収まる大きさを選定すること。（配送校の配膳室の現況は【資料12】、【資料13】に示す。）とございますが、コンテナ配置検討のための配膳室の面積や室内の状況が分かる詳細図面がございません。配膳室に収まるかの詳細検討については落札後協議との理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
124	要求水準書（案）P76 コンテナ	コンテナを食器用コンテナと食缶用コンテナと分けて配送することを想定されていますでしょうか？ そのような提案は可能でしょうか？	事業者の提案に委ねます。
125	什器備品	要求水準p77について、什器備品が列举されており、市の事務所に複合機を設置するとありますが、トナー代とコピー用紙代については市の負担でしょうか。	給食センターの運用に関して市職員が使用するものについては、その保守管理も含めて、基本的に事業者の負担でお願いします。ただし、コピー用紙など、通常において機器の保守管理と切り離して調達するものについては、市が負担します。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
126	要求水準書（案） 6.3.6 什器備品	備品の管理方法については、事業者提案によるとの理解でよろしいでしょうか。貴市指定の備品管理シールを貼付しなければならない等、貴市における備品管理上の条件等があればご教示下さい。	備品の管理方法については、事業者の提案に委ねます。ただし、市では、税込み 3 万円以上のものを備品登録する必要があり、それに該当する備品については、市で作成した備品票（シール）を事業者にて貼付することが必要です。なお、備品配置に関する図面などは必要ありません。
127	要求水準書（案） 6.3.6 什器備品 (ア)市職員用事務室	FAX、複合機、プリンターに関し、チャージ料（トナー代、保守料等）、用紙代等は、貴市の負担との理解でよろしいでしょうか。	給食センターの運用に関して市職員が使用するものについては、その保守管理も含めて、基本的に事業者の負担をお願いします。ただし、コピー用紙など、通常において機器の保守管理と切り離して調達するものについては、市が負担します。
128	要求水準書（案） P80 6.3.8 (1)（イ） 食缶の仕様について	中身がこぼれない仕様とありますが、ステンレス食缶の場合、パッキンでこぼれを防止しますが、食缶内が真空状態にならないように必ずパッキンの一部に空気抜きスリットが入っており、完全に中身がこぼれない仕様とはなりません。パッキン等で中身がこぼれにくい仕様とすることと改めていただけませんか。	通常使用でふきこぼれがないような仕様であれば問題はありません。
129	食缶	食缶を別クラスと共有してもよいでしょうか。	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。
130	食缶	メニュー構成が主菜＋副菜 3 品であるのに対し、食缶の最大組合せでは 5 種類となっています。その内訳及び組合せをご教授下さい。	主食＋副食3品が基本ですが、主食＋副食3品＋手作りふりかけなどを想定しています。
131	要求水準書P81 食缶仕様一覧	煮物・揚げ物・焼き物等食缶の10Lと7Lと2種ございますが、用途、使い分け方等、ご教授願います。	1人分の提供量に合わせて使い分けを行う想定です。
132	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。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
133	食器	【食器等仕様一覧】では、「丼」と記載がありますが、【食器かごの組合せ】では「丼」の記載がなく「飯椀」と記載があります。「丼」を「飯椀」として使用することを想定されているのでしょうか。	記載誤りです。要求水準書6.3.8.(2)の【食器かごの組合せ】において、「飯椀」を「丼」に修正します。
134	要求水準書（案）P81 食器	食缶同様に食器の最小、最大の組み合わせをご教示下さい。	「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。
135	要求水準書（案）P81 食器等	(ア)食器は、献立により3種類程度を使用とございますが、食缶の組合せ例の最大例では食缶5種類の例がございます。 食器も4種類同時使用の日があるのでしょうか？ 食器組合せ例を教えてください。	「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。
136	食器かご 要求水準書P82	汁椀・角仕皿が1かごでの記載ですが、汁椀かごと角切皿かごを個々に調達する計画にしても問題ありませんか。	全市統一した仕様とするため要求水準書のとおりとします。
137	アレルギー対応食について	アレルギー対応食での調理は、1料理1形態のため、1ライン2献立（副食3品）のため、1ライン6品、最大12品との理解でよいでしょうか。 また、除去食は、アレルゲンを個別に除去するのでしょうか。それとも全てのアレルゲンをアレルギー調理室にもちこませない全除去でしょうか。	現時点では1献立の副食1品を想定しており、1ライン2献立であるため、最大で副食2品を想定しています。なお、アレルギー対応食専用調理室にはアレルゲンは持ち込みません。
138	アレルギー対応食について	「市が指示した場合は、事業者はアレルギー対応食を含む、主食・副食3品等をセットした給食に加え、専用食器、個人連絡票等を専用配送容器にいれ、各学校の配膳室へ配送するとともに、回収を行うこと。」とあるため、基本的には、除去食のみを配送するとの理解でよろしいでしょうか。 またその場合は、アレルギー対応食専用調理室に出来上がった基本食調理品を他調理室から取り分けて、1人分をアレルギー対応食専用調理室でまとめて配送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。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
139	アレルギー調理	アレルギー対応食専用調理室においては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。 また、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ことは可能でしょうか。	アレルゲンになる食材は調理室に持ち込まず、アレルギーの除去食だけをアレルギー対応専用調理室で調理するものとします。後段については、ご理解のとおりです。
140	アレルギー調理	アレルギー対応食専用調理室においては調理設備（炊飯器を含む。）を設置」と記載がありますが、ご飯以外の献立（和え物や揚げ物、焼物など）は専用の機器（真空冷却機やフライヤー、スチコンなど）も必要でしょうか。	ご理解のとおりです。
141	アレルギー調理	「除去食を含む給食の1人分のセットができるカウンター等を整備」とあるがどう いうイメージでしょうか。	市の指示で、除去食を含む給食の一人分をセットする作業を行う際に使用します。
142	要求水準書（案）P37 アレルギー対応食専用調理室	「アレルギー対応食専用調理室は、通常食の献立を基本とした除去食としアレルギー対応調理室において加熱調理の最初の段階から調理すること」とありまので、アレルギー対応食専用調理室の位置については、他の調理室からの取り分けなどは考慮せずに、食材動線をふまえ事業者の提案に委ねるとの認識で宜しいでしょうか。	各諸室から食材（野菜類については、上処理コーナーで切裁したもの）を持ち込み、加熱調理の最初の段階から調理することを想定しています。アレルギー対応食専用調理室の位置については、事業者の提案に委ねます。
143	要求水準書（案）P82 アレルギー対応食用配食容器	1人4個のフードジャーを用意するとありますが、資料10 献立(想定)No2のように ごはん+副食4点の場合の配缶方法をご教授願います。	副食4品めは手作りふりかけ等を想定しています。ごはんにかけて提供することを想定しています。
144	給食物資配送拠点エリアの配送車について	納入のための6台の配送車の内訳は、肉、野菜等メーカーごとで分かれていますか。また、食品の詰め替えは、配送車を背中合わせにして行うのでしょうか。	給食物資配送拠点エリアに関して、要求水準書の別添資料11「給食物資配送調達・配送業務に関する資料」を修正します。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
145	モデル校	市ウェブサイトで公表されている令和3年8月24日の庁議案件No.1「堺市中学校給食改革実施計画（案）の策定について」（最終閲覧2021年12月1日）に、「モデル校での実施（令和5年4月～）」との表記があります。モデル校とはどこで何を実施するのでしょうか。実施時期はこの通りで変更ないでしょうか。	中学校給食における運営面や管理面、食育推進のあり方などについて、実践検証するため、自校調理が可能な小中一貫校である大泉中学校をモデル校とし、同一敷地内の小学校の給食調理場を活用して、全員喫食の中学校給食を試行実施する予定です。なお、給食調理は、大泉小学校の調理受託業者が行い、現時点の開始時期は令和5年4月です。
146	配送・回収	2 献立の際の配送校の内訳をご教授下さい。	事業契約締結後にお知らせします。
147	配送・回収	各学校の回収開始可能時刻をご教授下さい。	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時間目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。
148	配送・回収	「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、給食センターではパンの受け入れは考慮しないとの理解で宜しいでしょうか。（揚げパンやパンに切り込みを入れるなど加工する工程）	ご理解のとおりです。
149	配送校配膳室	配送校の配膳室は、今後、見学会等で確認させていただける機会をいただけるとの理解でよろしいでしょうか。	事業契約前の配膳室見学会等の実施は予定しておりません。配送校の配膳室に関しては、要求水準書の別添資料12「配送校の配膳室現況図」をご確認ください。なお、プラットフォームは全校に設置しておらず、現在実施している選択制給食では、配送車は2トン車を使用しています。
150	配送校配膳室	配送校の配膳室は、改修の可能性はありますでしょうか。	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。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
151	配送車両調達業務	配送車両調達業務が施設整備業務に入っています。車両の調達は購入ではなくリースでもよろしいでしょうか。その場合、リース契約者は運営業務の事業者です。	調達方法は事業者の提案に委ねます。ただし、リース方式とした場合でも、施設引渡しまでには、配送車両の調達を完了してください。
152	配送車両調達業務	配送車両の調達方法について事業者提案との事ですが、リース方式を提案した場合、所有権はリース会社となり、事業終了時も所有権は市に移転しない提案も可との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおり、配送車両は引渡し事項に含んでおりません。ただし、リース方式とした場合でも、施設引渡しまでには、配送車両の調達を完了してください。
153	データ送信方法	今後貴市にデータ送信をさせていただく場合、FAX以外で授受できる方法はありませんでしょうか。	基本的にはFAXをお願いします。ただし、実施方針等に関する質問・回答に関しては、メールでご連絡いただければ、そのメールアドレスに市が使用している大容量ファイル送受信サービスのURLをお送りします。そのURLにアップロードしていただきますようお願いします。
154	災害対策の具体的な考え方について	・基本的な考え方は、国土強靱化計画に記載のある災害時72h事業継続できることということでよろしいでしょうか。 ・2.1.1基本方針(5)記載の災害時における早期復旧ができるよう整備するとは、提案する事業者にアイデア含めて検討することということでしょうか？	前段は事業者の提案に委ねます。また、後段は理解のとおりです。ただし、市の地震発生時の学校園の対応について、「市域において震度4の地震が発生した場合は、学校園内の安全点検後、問題がなければ授業を再開する」ことにしています。震度4程度で給食提供に影響がないよう備えてください。なお、震度5弱以上の地震が発生した場合は、授業を打ち切ることとしています。

実施方針等に関する個別対話の結果（仮称）堺市立第1学校給食センター（16,000食/日）

No.	対話項目	対話内容（質問事項等）	回答
155	施設見学	施設見学に関して、見学する箇所は1ラインでよろしいでしょうか。また、その見学できる箇所は事業者の提案との理解でよろしいでしょうか。	要求水準書に記載している「煮炊き調理室等の様子を1階フロア又は2階フロアから確認できる」ようにしていただくことを求めている趣旨は、モニタリングの一環として目視確認できるようにしていただくものであり、見学通路として特別にご提案いただくものではありません。ただし、目視確認できる場所については、8,000食1ラインに対して1つずつ設置するようにしてください。