

〈実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答〉

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	5～6	1.1.7.	(4)	ア			設計及び建設に係るもの(配膳室の新設又は改修に係るものは除く)	提案時の基準金利に関しましては、イコールフットイングの観点から、貴市が入札上限コストを算定した時点の基準金利と同一としていただけませんか。金利上昇局面では、提案コストに大きな影響を与える場合があります。	入札公告時に示します。
2	実施方針	5～6	1.1.7.	(4)	ア			設計及び建設に係るもの(配膳室の新設又は改修に係るものは除く)	設計及び建設に係るもの(配膳室の新設又は改修に係るものは除く)に係るサービス対価の消費税については、令和3年9月17日内閣府事務連絡「長期割賦販売等に該当する資産の販売等に係る延払基準の適用が廃止されたことに伴うPFI事業への影響について(周知)」にあるとおり、総額を引渡し時に一括してお支払いいただけるという理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
3	実施方針	5	1.1.7.	(4)	ア			設計及び建設に係るもの(配膳室の新設又は改修に係るものは除く)	「市は、配膳室の新設又は改修を除く設計及び建設に係る交付金及び地方債が適用可能な範囲については、事業者に対して本件施設引き渡し後に建設一時金として支払う。」とありますが、京都市発注の通常の公共工事や過去のPFI事業でも採用されている前払金制度は本件においても対象となりますでしょうか。 なお、前払金を支出することによって、本事業の適性な施工や運営の確保、事業者の資金調達費用の縮減が可能となり、本事業への応募者が増加することが期待されます。	前払金の予定はありません。
4	実施方針	5	1.1.7.	(4)	イ			設計及び建設に係るもの	設計及び建設に係るもの(配膳室の新設又は改修に係るものは除く)は、本件施設引渡し後に建設一時金をとて支払うとの記載ですが、支払時期及び想定されている一時金の額をご教示ください。	入札公告時に示します。
5	実施方針	8	1.1.8.		イ			設計・建設期間	配膳室新設・改修業務の期間について、「令和12年3月まで」とあるが、令和8年から工事着手してよろしいでしょうか。	配膳室新設・改修業務の期間は、要求水準書(案)「2.2.5./ウ」に示すとおりとします。
6	実施方針	6	1.1.8.		イ			事業の実施スケジュール(予定)	「設計・建設期間」令和7年10月～令和10年6月(約32か月間)ただし、配膳室新設・改修業務は、市から別途指示がない限り、令和12年3月までとする。とありますが、新設・改修の具体的なスケジュールをご提示ください。(人員・資材の確保の為に必要です。)	No.111を参照してください。
7	実施方針	6	1.1.8.		イ			事業の実施スケジュール(予定)	「設計・建設期間」令和7年10月～令和10年6月(約32か月間)ただし、配膳室新設・改修業務は、市から別途指示がない限り、令和12年3月までとする。とあります。新設・改修のそれぞれの具体的なスケジュールがあればご提示をお願いいたします。	No.111を参照してください。
8	実施方針	6	1.1.8.		イ			設計・建設期間	「配膳室新設・改修業務は市から別途指示がない限り、令和12年3月までとする」とありますが、配送校の数が多く各学校の改修工事のスケジュール調整がつかない可能性があります。改修工事期間にご配慮をいただけませんか。	原案のとおりとします。特段の事情が生じた場合は、市の指示を仰いでください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
9	実施方針	6	1.1.8.		エ			事業の実施スケジュール(予定)	「開業準備期間」令和10年7月～令和10年8月(約2か月間)とありますが、建設担当者の常駐は必要でしょうか。	開業準備期間中に建設担当者を常駐させる必要はありません。
10	実施方針	7	2.2.1.					入札公告及び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。	ご理解のとおりです。
11	実施方針	9	2.2.2.	(3)	c)	イ		参加資格	個別対話当日に、「入札参加者が備えるべき参加資格要件」が確認できる書面等を持参する必要はございますか。ご教示ください。	必要ありません。
12	実施方針	10	2.2.2.	(3)	g)			個別対話の所要時間等	個別対話の時間が最長60分であるが、その時間を超える場合は全ての質疑回答が終了するまで続けるとの理解でよろしいでしょうか。	時間内におさまらない項目は対話を行うことはできませんので、ペース配分を考えて進めてください。
13	実施方針	11	2.2.2.	(5)				現地見学会	施設用地の現地見学会を開催する」とありますが、配送校の見学会の開催の予定はありますか。	2校程度で見学会を実施する予定です。入札公告時に示します。
14	実施方針	11	2.2.2.	(12)				落札者との基本協定の締結	基本協定書について、独禁法違反及び談合等により違約金が課される場合、本事業において独禁法違反及び談合等を行った場合に限定して頂きますようご検討をお願い致します。本事業に限定されない場合、構成員にとってリスクが過大となり、本事業への参加が困難となる可能性がございます。	入札公告時に示します。
15	実施方針	11	2.2.2.	(12)				落札者との基本協定の締結	基本協定書について、入札参加資格の喪失により違約金が課される場合、代替企業を選定、若しくは当該参加資格を喪失した構成員以外にて参加資格要件を満たし、かつ事業が継続可能な場合は、当該違約金は課されない建付けとして頂きますようご検討をお願い致します。	入札公告時に示します。
16	実施方針	11	2.2.2.	(12)				落札者との基本協定の締結	基本協定書について、構成員が自己の請負または受託する業務以外のリスクを負う可能性がある場合は参入障壁が高くなるため、基本協定書における違約金は、連帯債務ではなく帰責企業がリスクを負担する建付け(帰責性を有するものが連帯して負担)として頂きますようご検討をお願い致します。	入札公告時に示します。
17	実施方針	11	2.2.2.	(12)				落札者との基本協定の締結	基本協定書について、事業契約において基本協定書と同様の事由による違約金が規定されるケースが一般的かと存じますので、基本協定書における違約金については、事業契約締結前までに違約金の発生事由に抵触した場合に課される形としていただけますでしょうか。	入札公告時に示します。
18	実施方針	11	2.3.1.		ア			入札参加者の構成等	「グループの代表事業者である構成員を定めること。」との記載ですが、代表事業者は、設計、建設、工事監理、維持管理及び運営のうち、どの事業者から定めてもよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
19	実施方針	11	2.3.1.		ア			入札参加者の構成等	「業務や資金調達・事業マネジメント等本事業を実施するうえで必要となる業務担当する者等」とありますが、厨房事業者は「その他事業者」として構成員に定めることができるという解釈でよろしいでしょうか。ご教示ください。	参加資格要件を満たせば、設計事業者、建設事業者、工事監理事業者、維持管理事業者、運営事業者、その他事業者のいずれでも構いません。
20	実施方針	11	2.3.1.		ア			入札参加者の構成等	「その他事業者」は上記以外の業務にあたる場合は全構成員共通の資格要件のみ満たせば構成員とすることができますでしょうか。	ご理解のとおりです。 その他事業者は、「2.3.2.(1)」の参加資格要件を満たす必要があります。
21	実施方針	12	2.3.1.		ア			入札参加者の構成等	また、上記以外の業務や資金調達・事業マネジメント等本事業を実施するうえで必要となる業務を担当する者等(以下「その他事業者」という。)を含めることができる。と記載がありますが、その他事業者に対する入札参加資格条件は御座いますでしょうか。	No.20を参照してください。
22	実施方針	12	2.3.1.		イ			入札参加者の構成等	SPCの機関設計として取締役会を設置するかどうかは事業者の提案としても宜しいでしょうか。	入札公告時に示します。
23	実施方針	12	2.3.1.		イ			SPC設立	本件施設用地を除く京都市内に特別目的会社(以下「SPC」という。)を設立し、とありますが、本事業に関する特別目的会社であるため、本事業に設置すること可能とだけしていただけないでしょうか。他に賃貸等する場合に入札価格が上がってしまうためです。	SPCの所在地を本事業用地とすることは不可とします。
24	実施方針	12	2.3.1.		オ			入札参加者の構成等	「当該再委託又は下請負に係る契約を締結する前に市に通知し、」との記載ですが、建設事業においては、多岐にわたり下請負契約を締結することになります。その全てを契約締結前に通知しなければならないという解釈でしょうかご教示ください。また、通知する下請負契約の金額の下限等の条件があればご教示ください。	すべての再委託及び下請負に係る契約の締結前に市に通知をしてください。 また、再委託については市の承諾を得る必要がありますが下請負については承諾は不要です。
25	実施方針	13	2.3.2.		ア			入札参加者の資格要件	実施方針P.12 2.3.1.入札参加者の構成等に示されている(ア)～(オ)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P.14 2.3.2.(1) 全構成員共通に記載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。	No.20を参照してください。
26	実施方針	13	2.3.2.	(1)	イ			入札参加者の資格要件	「競争入札参加停止措置を受けていないものであること。」との記載ですが、その適用期間は、入札参加資格審査書類の提出日時点から落札者決定日までと考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	入札参加資格審査書類提出日時点です。 入札参加資格審査書類提出日から落札者決定日の間の取扱い、「2.3.4.」に示すとおりです。 落札者決定日以降の取扱いは、入札公告時に示します。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
27	実施方針	14	2.3.2.	(1)	オ			共通資格要件	検討委員会と関係を有しないものであることが要件となっていますが、検討委員会のメンバーは公表予定でしょうか。	入札公告時に示します。
28	実施方針	14	2.3.2.	(2)	イ			設計事業者の資格要件	「実施設計を発注者から直接受注し」とは、SPCからの受注でもよろしいでしょうか。	「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」に基づく事業に限って、SPCからの受注実績を認めます。
29	実施方針	14	2.3.2.	(2)	ウ			設計事業者	発注者→SPC→設計事務所という契約形態の場合でも、建築確認申請の申請者であれば直接受注とみなすという理解でよろしいでしょうか。	No.28を参照してください。
30	実施方針	14	2.3.2.	(2)	イ			設計事業者の資格要件	「竣工したドライシステムの学校給食センター」の履行証明は、要求水準等の文言記載部分もしくは、HP等の記載部分の抜粋でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
31	実施方針	14	2.3.2.	(2)	ウ			設計事業者の資格要件	「実施設計を発注者から直接受注し」とは、SPCからの受注でもよろしいでしょうか。	No.28を参照してください。
32	実施方針	15	2.3.2.	(3)	イ			建設事業者	「ただし、共同企業体で施工した場合は...」の以下の文章は、ウの実績の文章に含まれているので不要ではないでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。 「2.3.2./（3）/イ」のただし以降は削除します。
33	実施方針	15	2.3.2.	(3)	イ			建設事業者	「ただし、共同企業体で施工した場合は...」の以下の文章は、ウの実績の文章に含まれているので誤記ではないでしょうか。ご確認お願いいたします。	No.32を参照してください。
34	実施方針	15	2.3.2.	(3)	ウ			建設事業者	「発注者から直接受注して完了した実績を有していること」と記載がございますが、国又は地方公共団体が発注した新築、かつ延床面積3,000㎡以上の実績は、SPCからの発注も実績として認められると考えてよろしいでしょうか。	No.28を参照してください。
35	実施方針	15	2.3.2.	(3)	エ			入札参加者の資格要件	申請は3名まで提出できるとのことですが、3名のうちいずれかを配置すれば良いという解釈でよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
36	実施方針	15	2.3.2.	(4)	イ			監理事業者の資格要件	「工事監理を発注者から直接受注し」とは、SPCからの受注でもよろしいでしょうか。	No.28を参照してください。
37	実施方針	15	2.3.2.	(2)	イ			監理事業者の資格要件	「竣工したドライシステムの学校給食センター」の履行証明は、要求水準等の文言記載部分もしくは、HP等の記載部分のページ抜粋でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
38	実施方針	15	2.3.2.	(4)	ウ			監理事業者の資格要件	「工事監理を発注者から直接受注し」とは、SPCからの受注でもよろしいでしょうか。	No.28を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
39	実施方針	15	2.3.2.	(3)	エ			入札参加者の資格要件 建設事業者	「『建築工事業』に係る監理技術者を建設業務期間（準備期間、完成検査後片付け期間等を除く。）に専任で1名配置できること。」と明記がありますが、本体建設工事期間（～令和10年6月）以降に配膳室改修工事を施工する場合の期間については、どのような扱いとなりますでしょうか？ 監理技術者の配置が必要となる場合は、本体建設工事完了後（令和10年6月以降）に技術者を交代することは可能でしょうか？ また、長期休暇期間毎に工事を行う場合、次の休暇期間までの待機期間の配置技術者の扱いはどのようになりますでしょうか？ご教示お願いいたします。	本件施設の工事と配膳室新設・改修の工事で、監理技術者を別とすることは可能です。 また、工事を全面的に実施していない期間は、専任の必要はありません。
40	実施方針	16	2.3.2.	(5)	ア			維持管理事業者に関する資格要件	「床面積3,000㎡以上の公共施設の維持管理業務を発注者から直接受注して完了した実績」とありますが、PFI事業で発注者からSPCを経由して維持管理業務を単独受託した場合は、上記の直接受注に含まれると認識してよろしいでしょうか。	No.28を参照してください。
41	実施方針	16	2.3.3.					地域経済への配慮等	地元企業とのJV組成を行うことで、市内中小企業に貢献できると思いますが、JV構成員の発注金額も地域経済への配慮として評価されるものと考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
42	実施方針	18	2.4.2.	(5)	a)			審査の方法	「提案書類の著作権は入札参加者に帰属する。」という前提で「落札者決定結果公表に必要な・・・その一部または全部を公開又は公表することがある。」との記載ですが、公表又は公開するに際して、入札参加者に事前に承諾を得ていただけるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	実施方針	1920	3.2.					事業者の責任の明確化等事業の適正かつ確実な実施の確保に関する事項	「予想されるリスク及び市と事業者の責任分担は、原則としてリスク分担表(案)に定める。」とありますが、P.20リスク分担表(案)の整理No.18 建設期間中における一定の範囲を超える物価や労務費等の変動に伴う事業者の費用の増減を協議する要領をご提示ください。	入札公告時に示します。
44	実施方針	19	3.3.					事業の実施状況の監視	「事業者の提供する施設の設計・建設及び維持管理・運営に係るサービスが十分に達せられない場合・・・サービスに対する支払いの減額等を行うことができる」とありますが、急な対応や異物の発見などによるポジティブポイントの付与のお考えはありますか？	入札公告時に示します。
45	実施方針	20	3.3.2.					リスク分担表(案)税制変更No.4,5	本事業の業務を実施する特定目的会社は、貴市の要求水準に基づき本施設の整備、維持管理及び運営業務を行うことのみを目的とする株式会社であり、あくまでも本事業は公共事業で事業主体は貴市であることから、特定目的会社に事業所税は課税されない認識でよろしいでしょうか。	京都市の「事業所税申告の手引」に基づき課税される場合があります。詳細は、京都市行財政局市税事務所市民税室法人税務担当(事業所税担当)にご相談ください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
46	実施方針	20	3.3.2.					リスク分担表(案) 税制変更No.5	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リスク分担表(案)整理No.5に該当し、貴市の負担となる理解で宜しいでしょうか。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いたします。	入札公告時に示します。
47	実施方針	20						リスク分担表(案) 税制変更	本事業において事業所税が課税される場合、事業所税は「事業者の利益に課せられる税制度」には該当しないため、リスク分担表No.5に該当し、貴市の負担となる理解で宜しいでしょうか。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いたします。	No.46を参照してください。
48	実施方針	20	3.2.					表 リスク分担表 (案)	住民対応 整理No.9、10「事業者が行う業務、提案内容に関する訴訟・苦情等」について、「要求水準通り整備した提案内容」に関する部分のリスクは発注者にもあると考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
49	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 物価変動	令和6年7月3日に「PFI事業における民間事業者の創意工夫の最大化と適正利益が確保される環境構築の推進について」という事務連絡が各自治体のご担当者様に向け内閣府から発信されてます。主に物価変動リスク対応についてのガイドラインだと考えますが、予定価格の算出時点・サービス対価改定の基準時点の決定等に関し、当ガイドライン適用の検討をお願いいたします。	入札公告時に示します。
50	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 物価変動17	「建設期間中における一定の範囲までの物価や労務費等の変動に伴う事業者の費用の増減」は事業者のリスクとしての記載ですが、昨今の物価上昇局面において、免責部分を免除して頂けないでしょうか。	入札公告時に示します。
51	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 物価変動	「建設期間中における一定の範囲までの物価や労務費等の変動に伴う事業者の費用の増減」は事業者のリスクとしての記載ですが、近年建築コストが上昇傾向にありますので、物価スライド、インフレスライドを複数回協議・請求できるようにご配慮をお願いしたい。	入札公告時に示します。
52	実施方針	20					18 20	リスク分担表(案)	物価変動における「一定の範囲」について、詳細な定義はございますでしょうか。あるいは、公告時に公表されると理解してよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
53	実施方針	20						リスク分担表(案) 不可抗力	施設引渡し前の施設整備業務において、天災等により計画の遅延や費用増大等のケースが考えられますが、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ようご検討をお願いいたします。	入札公告時に示します。
54	実施方針	20						リスク分担表(案) 不可抗力	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。	入札公告時に示します。
55	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 不可抗力	No.25とNo.26の負担者についてですが、No.25の負担者が市でNo.26の負担者を事業者とするべきではないでしょうか。	誤植です。 リスク分担表(案)No.25の負担者は市、No.26の負担者は事業者となります。
56	実施方針	20					25	リスク分担表(案)	不可抗力(共通)に関する25・26番の「○」は逆ではないでしょうか。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、事業者側での対応できると考えます。	No.55を参照してください。
57	実施方針	20					59	リスク分担表(案)	施設等の損傷(維持管理・運営)59番の経年劣化によるものは、貴市と協議によって修繕するかしないかの対応になるかと考えます。すべてを修繕した場合には、入札価格が上がってしまうためです。	入札公告時に示します。
58	実施方針	22					67	リスク分担表(案) 食中毒・異物 混入	「検収業務における食品の異常の見落とし等によるもの」の負担者が事業者になっておりますが、事業者はあくまでも検収補助ですので、負担者は市にして頂けませんか。	検収時の食品の異常に関する負担者は市とします。ただし、検収後の保存方法に起因する食品の異常に関する負担者は、事業者とします。
59	実施方針	22					74	リスク分担表(案) 配送の遅延	「交通混雑、悪天候による遅延のうち、通常想定できない要因によるもの」の想定できない要因をご教示願います。	現時点で想定している要因はありません。実際に発生した要因に応じて判断します。
60	実施方針	22	3.2.					リスク分析表(案)	整理No.80「交通事情の悪化による運搬費の増大」についてですが、近隣に大規模な向上が誘致されたための交通事情の悪化等、事業者に非のない運搬費増大も考えられますので、負担者についてはその場合を考慮して市の負担もご検討頂けませんか。	入札公告時に示します。
61	要求水準書 (案)	4	1.4.2.					基本理念	「上記に加え、一部、地域の生産者や地元企業と連携したメニューも取り入れること」とありますが、これまで地元企業との取組がありましたらご教示願います。また、今後の取組の場合は、どのような企業との取組を考えられているかご教示願います。	新たに検討中であり、事業者決定後に協議する予定です。
62	要求水準書 (案)	3	1.4.2.		才			基本理念	和食を中心とした食文化を生かした献立と記載がありますが、具体的な献立、調理方法をご教示ください。	資料9・10・11を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
63	要求水準書 (案)	4	1.4.4.		イ			設計・建設期間	「ただし、配膳室新設・改修業務は、～令和12年3月までとする」とありますが、これは、開業準備期間終了後の令和10年8月末から給食を開始するが、配膳室の新設もしくは改修が終了した学校から順次給食を開始し、遅くとも令和12年4月には全ての学校に給食提供を開始すること、という理解でよろしいでしょうか。	令和10年夏休み明けから全校に給食を提供します。令和10年夏休み明けまでに配膳室の新築・改修が間に合わない配送校については、事業者にて配膳方法を提案してください。
64	要求水準書 (案)	4	1.4.4.		エ			事業の実施スケジュール	設計・建設期間で配膳室新設・改修業務は令和12年3月末までの記載となっておりますが、令和10年8月下旬の運営開始の配送対象校はそれまでに完了させる計画でしょうか。	No.63を参照してください。
65	要求水準書 (案)	8	1.4.6.		イ	(ア)	ooo	公共建築工事積算基準	「遵守すべき法令等 公共建築工事積算基準」とありますが、今回は「民間資金等を活用による公共施設等の整備」となりますので、刊行物単価を使用した官積算ではなく、施工業者の見積もり方式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)	9	1.4.7.					本件施設用地の概要	「京都市公有財産及び物品条例」に基づき京都市立学校における学校敷地内の通勤用自動車駐車料金使用料について、「(令和6年度時点では1台分1区画当たり、月額5,000円)」と記載があります。この使用料は事業期間中、変更はないとの理解でよろしいでしょうか。仮に各年度で変更するのであれば、各年度の金額をお示しいただけますでしょうか。	入札公告時に示します。
67	要求水準書 (案)	9	1.4.7.					本件施設用地の概要	「学校敷地内の通勤用自動車駐車料金の取扱いに準じて、使用料を市に納付すること」とありますが、バイク・自転車については費用は発生しないとの理解でしょうか。	ご理解のとおりです。
68	要求水準書 (案)	9	1.4.7.					インフラ整備状況	インフラ整備状況の項目で、「提案に当たっては、事業者にて必要な調査・協議を行い～」と記載がありますが、その他の行政(消防等)とも協議を行ってよろしいでしょうか。	その他の行政(消防等)とも協議を行っても差し支えありません。
69	要求水準書 (案)	10	1.4.7.					本件施設用地の概要	「その他」のa.内「北側及び東側前面道路は車両通行規制」について、今回は車両通行規制がかかっているなかで、配送車や職員用車両などの多くの出入りが想定されます。北側・南側・西側道路の車両切り下げ位置の制約、切り下げカ所数(複数カ所を認めてもらえるか)、切り下げ幅員の制約をご提示いただけないでしょうか。	事業者決定後、所管する土木事務所等にご確認ください。
70	要求水準書 (案)	10	1.4.7.					本件施設用地の概要	「その他」のb.内「登下校の時間帯」について、下校の時間帯とは何時から何時でしょうか。	今後変更の可能性はありますが、現状では14:30～17:30で、金曜日のみ一部13:40～17:30となります。
71	要求水準書 (案)	10	1.4.8.		イ	(イ)		牛乳パックの洗浄・脱水	牛乳パックの洗浄・脱水の作業を行う室は本施設、別棟、どちらでお考えでしょうか。ご教示ねがいます。また、リサイクル可能な状態にした物を回収する作業は市が指定した業者が行うとの理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、提案に委ねます。後段については、「5.3.1./カ/(イ)/b」を参照してください。



No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
72	要求水準書 (案)	10	1.4.8.		イ	(ウ)		アレルギー提供食数	最大440食/日、とありますが、1献立あたり110食との想定で諸室や調理設備の検討を行うとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
73	要求水準書 (案)	10	1.4.8.		イ	(イ)		事業概要	牛乳の飲み残しと容器(以下、牛乳の容器は「牛乳パック」という。)は、事業者において、飲み残しは処分、牛乳パックは洗浄・脱水しリサイクルが可能な状態にするものとする。と記載がありますが、具体的にリサイクル可能な状態をご教示ください。	事業者決定後古紙業者と協議いただきますが、牛乳が付着しておらず、古紙としてリサイクル可能な状態程度に洗浄・脱水できていることとします。
74	要求水準書 (案)	10	1.4.8.		イ	(イ)		事業概要	直接搬入品の容器形状、規格、寸法をご教示ください。	現時点では検討中であり、事業者決定後に協議します。参考に、牛乳(200ml)、カップ型ヨーグルト(80g上径73mm×下径54mm×高さ50mm、ゼリー(45g上径70mm×下径50mm×高さ40mm)等を提供しています。
75	要求水準書 (案)	10	1.4.8.		ウ	(ア)		施設形態	施設形態の「ドライシステム」の用語の定義をご教示ください。	学校給食調理従事者マニュアル(文部科学省)では、ドライシステムとは床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムとされています。最適なドライシステムとなるよう、事業者にて提案してください。
76	要求水準書 (案)	10	1.4.8.		ウ	(イ)		施設形態	給食エリアのうちの汚染作業区域及び非汚染作業区域は、一階に配置するほか、二階に配置することも可とあるが、給食エリアの一般区域や、一般エリアについては、階数の指定がないと考えてよいか？	ご理解のとおりです。
77	要求水準書 (案)	11	1.4.8.		ウ	(エ)		施設形態	各ライン調理場(11,000食)では、揚物調理(フライヤー調理)最大5,500食程度、焼物調理(スチコン調理)最大5,500食程度の調理可能な機器を設置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。
78	要求水準書 (案)	11	1.4.8.		ウ	(エ)		施設形態	A、B、C、D献立に対する配送校の組み合わせについてご教示ください	食数規模が同程度となり、かつできるだけ同じ行政区や支部のエリアとなるよう配慮して、提案してください。事業者決定後は提案を元に協議いたします。
79	要求水準書 (案)	11	1.4.8.		カキ			カ配送校とその所在地 キ配送校及び学級数等	4献立の割り振りはどのように検討されておりますでしょうか。支部ごとなど目安がございましたら、ご教示ねがいます。	No.78を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
80	要求水準書 (案)	12	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	「各配送校の学級数の一覧について」、各学校の最大クラス数(食缶数)は普通学級+育成学級+教員との理解でよろしいでしょうか。また、育成学級の生徒数が少ない場合はクラス数に関係なく1食缶に集約し、または普通学級からの取分けでもよろしいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、基本的にクラス数に関係なく1食缶に集約は可、普通学級からの取分けをすることは不可とします。また、食器についても同様とします。
81	要求水準書 (案)	14	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	「基本的に育成学級の生徒は育成学級の教室で喫食する」とありますが、育成学級で使用する食器・食缶等は普通学級に含めて提供することは可能でしょうか。	No.80を参照してください。
82	要求水準書 (案)	14	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	「基本的に育成学級の生徒は育成学級の教室で喫食する」とありますが、育成学級分は1クラスに纏まって喫食する想定でしょうか。	基本的にご理解のとおりです。
83	要求水準書 (案)	14	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	教職員は1学級換算となり全学級数は、786学級との理解でよろしいでしょうか。	No.80を参照してください。
84	要求水準書 (案)	12	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	2ライン調理場4献立の配送校の割り振りについては、事業者側の提案としてよろしいでしょうか。	No.78を参照してください。
85	要求水準書 (案)	14	1.4.8.		キ			配送校及び学級数等	育成学級の生徒は育成学級の教室で喫食するとありますが、育成学級1学級あたりの生徒数は少人数ですので食缶容量に対して配食量が少なくなりすぎて非常に効率が悪くなります。育成学級については各学校に対して1学級分としてまとめて提供するという考え方もよろしいでしょうか。 例:京都御池中学校は育成学級が3学級あり生徒は5名となっています⇒5名分を1学級としてまとめて配送してもよいでしょうか	No.80を参照してください。
86	要求水準書 (案)	14			ク			施設稼働日数	204日(学校平均176日)とありますが、変動費算出に際して「沿う食数=食数×稼働日数」が必要になります。入札公告公表時には変動費算出のための稼働日(204なのか176なのか別日数なのか)をお示し頂けますようお願い致します。	各校の実施日については、年度や学校・学年ごとに異なるため、学校平均で176日程度となっています。施設の稼働日については、1年で最大204日程度を予定しています。
87	要求水準書 (案)	14	1.4.8.		ク			施設稼働日数	施設稼働日数について学校・学年ごとの実施日を教えてくださいませんか。	No.86を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
88	要求水準書 (案)	16	2.1.2.		ア			実施体制	「設計・建設業務総括責任者」について、設計期間は設計業務責任者が「設計・建設業務総括責任者」を務め、施工期間は建設業務責任者が「設計・建設業務総括責任者」を務めることでよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
89	要求水準書 (案)	17	2.1.3.		ア			事前調査業務	本計画敷地の地歴調査資料をいただけますでしょうか。	提供します。ご希望の場合は12月9日(月)以降の平日9時～16時にご連絡ください。(京都市教育委員会事務局体育健康教育室全員制中学校給食推進担当Tel:075-585-4888)
90	要求水準書 (案)	17	2.2.2.					既存構造物の解体撤去業務	既存構造物の解体撤去工事の期間については制限はありますでしょうか？ また、解体撤去工事は本体建築工事以前に工事を行うことになりませんが、解体工事期間中については本体建築工事で申請する配置予定技術者とは別の技術者を配置し工事を行うことは可能でしょうか？どのような条件となるかご教示お願いいたします。	前段につきましては、制限はありません。 後段につきましては、設計・建設業務総括責任者の配置は必須とし、他の技術者の配置は提案に委ねます。
91	要求水準書 (案)	17	2.2.2.	ア				既存構造物の解体撤去業務	資料5-4「防球ネット立面図」に記載の既存ポールNo.1および2の根巻基礎寸法および、GLより下に埋め込まれている部分も含めたポールの全長をご教示ください。	公表した資料がすべてとなります。
92	要求水準書 (案)	17	2.2.2.		ア			既存構造物の解体撤去業務	「本施設用地内の既存構造物は、本事業ですべて解体・撤去すること。」との記載ですが、対象となる既存構造物の仕様等をお示しください。	公表した資料がすべてとなります。現地見学会等でご確認ください。
93	要求水準書 (案)	17	2.2.2.		イ			既存構造物の解体撤去業務	「既存構造物に残されている備品等の撤去・処分についても事業者が行うこと。」との記載ですが、建設業務では廃掃法の関係により、什器備品等の収集運搬処分はできません。SPCの事業として収集運搬処分を行うという解釈でしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
94	要求水準書 (案)	17	2.2.2.		ウ			既存構造物の解体撤去業務	アスベスト調査は完了していると考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
95	要求水準書 (案)	17	2.2.3.		イ			設計業務	「事業契約締結後、速やかに設計計画書(パース含む)を作成し、」とありますが、設計開始前のためパースはまだできておりません。また、P98の提出書類8.1.2にも記載がございません。パースの提出は不要という理解でよろしいでしょうか。	ここでのパースは、提案書で作成するパースとお考えください。
96	要求水準書 (案)	18	2.2.3.		エ			設計業務	「市は、基本設計の内容が要求水準書等に適合するか否かを確認するため、実施設計への着手は、当該確認を受けた後とすること。」とありますが、確認に要する期間＝設計がストップする期間をご教示ください。	2週間程度を予定しています。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
97	要求水準書 (案)	18	2.2.3.		コ	(イ)		設計業務	「資料12」はどちらに公表されていますか。	資料12は、DVD-Rでの配付のみとなりますので、ご希望の場合は12月9日(月)以降の平日9時～16時にご連絡ください。(京都市教育委員会事務局体育健康教育室全員制中学校給食推進担当Tel:075-585-4888)
98	要求水準書 (案)	18	2.2.3.		コ	(イ)		設計業務	想定外の事象＝予見できない事象(学校からの要望や条件変更等)に対する、設計費・工事費はいずれも別途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。
99	要求水準書 (案)	18	2.2.3.		コ	(ウ)		設計業務	想定外の事象＝予見できない事象(既存不適格部分が発生した場合等)に対する、設計費・工事費はいずれも別途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。
100	要求水準書 (案)	18	2.2.3.		コ	(カ)		床・内壁	「床・内壁については、・・・(タイルは不可)。」について、厨房エリア以外の施設全体の床、内壁にタイルの使用は不可、との理解でよろしいでしょうか。	配膳室や搬入ルートのことになります。
101	要求水準書 (案)	18	2.2.3.		コ	(ケ)		設計業務	「配送校の調査を実施する際は事前に市の承諾を得ること」との記載ですが、個別に予定を貴市と調整との理解でしょうか。	調整の方法は、事業者決定後に協議します。
102	要求水準書 (案)	19	2.2.3.		コ	(コ)		建築確認申請	「配膳室の計画に際し、必要な場合には市を経由して建築確認申請を行うこと。」について、配膳室の改修においては建築確認申請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。
103	要求水準書 (案)	19	2.2.3.		コ	(コ)		設計業務	公表された資料12の内容であれば建築確認申請は不要だと思われず、何らかの事情により建築確認申請が必要になった場合は費用は別途であるという理解でよろしいでしょうか。	No.99を参照してください。
104	要求水準書 (案)	19	2.2.4.	ア		(ス)		本件施設整備	「近隣で行われる市の発注工事(塔南高校校舎解体撤去工事等)との連携や調整に配慮すること。」と記載がありますが、当該工事の時期・工事内容についてご教示ください。	現時点では具体的な内容は未定です。事業者決定後、工事期間が重なるかを含めて詳細をお知らせします。
105	要求水準書 (案)	20	2.2.4.		イ	(オ)		雨水の流出抑制	雨水の流出の方法や雨水の貯留量などは、「京都市雨水流出抑制施設設置技術基準」に倣うと考えてよろしいでしょうか。また具体的な対策量がわかればご教示願います。	雨水の流出方法や雨水貯留施設の要否については「京都市水共生プラン」及び「京都府災害からの安全な京都づくり条例」によります。具体的には各条例等の所管課にご確認ください。
106	要求水準書 (案)	20	2.2.5.		ア			配膳室新設・改修業務	「配膳室整備対象校の配膳室新設・改修業務を行うこと。」とありますが、該当する中学校の既存図面と改修予定図面及び工事期間の要望など情報をご開示お願いいたします。	参考に、各校の現在の配膳室の建築・電気・機械の関係図面をDVD-Rで貸出します。ご希望の場合は12月9日(月)以降の平日9時～16時にご連絡ください。(京都市教育委員会事務局体育健康教育室全員制中学校給食推進担当Tel:075-585-4888)

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
107	要求水準書 (案)	21	2.2.5.	イ				配膳室新設・改修 業務	事業者は要求水準書に従い、配送校及び配膳室整備対象校の配膳室(配膳室への進入路を含む)を整備することとあります。 関係資料「資料12配膳室整備計画」によれば15校ほどで仮配膳室を使用できた場合、長期の休暇中以外で改修が出来るとあります。 仮配膳室を配膳室と同等の仕様に改修後に供用し、配膳室の改修完了後は、仮配膳室は要求の無い場合は原状復旧をしないという理解でよいかご教示ください。	市と協議のうえ、必要に応じて原状回復をしてください。
108	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		ウ	(ア)		配膳室新設・改修 業務	「配膳室新設・改修に係る工事時期は、令和10年度の夏期休業から開始」について、新築工事と同じタイミングの令和8年度から開始してはいけませんか。	原則として不可とします。 ただし、仮配膳室の設置等、現在実施している選択制給食を継続できる方策がある場合には、令和10年度以前から開始することを妨げません。
109	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		ウ	(ア)		配膳室新設・改修 業務	配膳室新設・改修に係る工事ができる具体的な期間をご教示ください。	原則として、夏、冬、春期休業中となりますが、学校との協議や条件によりそれ以外も可能となる場合もあります。
110	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		ウ	(ア)		配膳室新設・改修 業務	「配膳室新設・改修業務に係る工事時期及び期間、仮囲い範囲の条件は、事業者選定後に改めて市と協議の上で最終的に決定するものとする」との記載ですが、事業者としては想定の上で計画し積算する予定ですので、想定した計画から変更が生じた場合には、設計変更の対象と考えますが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)	21	2.2.5.		ウ	(ア) (イ)		配膳室新設・改修 業務	「配膳室新設・改修に係る工事時期は、令和10年度の夏季休業から遅くとも令和12年3月までに完了させること。」と明記がありますが、令和10年度の夏季休業を含めた令和12年3月までの長期休暇期間について工事可能な日程(期間)をご提示願います。特に令和10年度の夏季休業期間については、給食提供開始の準備期間等が必要でしたらそれらを考慮した(除いた)工事可能な日程(期間)についてご教示お願いいたします。 また、現時点で想定されている完成時の検査対応等についても分かる範囲でご教示お願いいたします。	現時点では、工事可能な日程は明確になっておりません。 現状の休業状況を基に想定してください。 完成時の検査対応については、入札公告時に示します。
112	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		ウ	(ア) (イ)		配膳室新設・改修 業務	「配膳室新設・改修に係る工事時期は、令和10年度の夏季休業から遅くとも令和12年3月までに完了させること。」と明記がありますが、令和10年8月下旬からの給食提供に間に合わない学校もあるとの想定で、配膳室改修が完了した学校から順次給食を提供するという認識でよろしいでしょうか？ご教示お願いいたします。	No.63を参照してください。
113	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		ウ	(ア) (イ)		配膳室新設・改修 業務	仮配膳室を設置出来ない学校について、現在設定されている配膳室改修期間(「配膳室新設・改修に係る工事時期は、令和10年度の夏季休業から遅くとも令和12年3月までに完了させること。」)で工事を行い、令和10年8月下旬から給食提供を開始する必要があるとした場合、どのような作業の流れで工事期間を設定をされたのか、工事着手から給食提供開始までのスケジュール案をご教示お願いいたします。	No.63を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
114	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		ウ	(ア) (イ)		配膳室新設・改修 業務	「配膳室新設・改修に係る工事時期は、令和10年度の夏季休業から遅くとも令和12年3月までに完了させること。」と明記がありますが、仮配膳室を設けるスペースの無い学校が約40校程度あり、そちらについては令和10年度の夏季休業期間のみで既存配膳室から新たな配膳室に改修する必要があります。相当な工事量になることを考慮し、例えば設備工事や排水工事等を令和10年度の夏季休業期間より以前の長期休暇期間に行うことは可能でしょうか？ご教示お願いいたします。	No.108を参照してください。
115	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		エ			配膳室新設・改修 業務	「排水設備の状態を調査のうえ、必要に応じて雨水から汚水に排水を変更すること」とありますが、既存の雨水系統に対して、牛乳パック関連の処理排水をつなぎこむ必要がある場合に、当該雨水系統を、汚水系統に切り替えるということでしょうか。	ご理解のとおりです。 なお、牛乳パックの処理を配膳室で行う場合、一部の学校では汚水管の接続までに校舎外(敷地内)の側溝等の臭気対策も必要となります。要求水準書を修正します。
116	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		オ			配膳室新設・改修 業務	「既存配膳室に残されている什器や備品等の撤去・処分についても事業者が行うこと。」との記載ですが、建設業務では廃掃法の関係により、什器備品等の収集運搬処分はできません。SPCの事業として収集運搬処分を行うという解釈でしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
117	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		カ			配膳室新設・改修 業務	配膳室に置く冷蔵庫・冷凍庫の大きさはを教えてください。	生徒数等を勘案して、事業者にて提案してください。
118	要求水準書 (案)	21	2.2.5.		カ			配膳室新設・改修 業務	配膳室備品の設置に際し、「牛乳保冷库、冷蔵庫(冷蔵デザート等の保管に使用)」とありますが、牛乳保冷库と冷蔵庫を兼用した機器を配置しても宜しいでしょうか。	牛乳と牛乳以外を衛生的に区分けするため、原則不可とします。ただし、配膳室のスペースに課題がある場合など、協議の上、可とすることがあります。
119	要求水準書 (案)	22	2.2.6.		ア			工事監理業務	「工事監理業務の実施に当たっては常駐監理とすること」とは、本件施設の工事監理との理解でよろしいでしょうか	本件施設の工事監理はご理解のとおりです。なお、配膳室新設・改修の常駐監理の是非については提案に委ねます。
120	要求水準書 (案)	22	2.2.6.		ア			工事監理業務	常駐監理者は、工事監理担当者でよろしいでしょうか	可とします。
121	要求水準書 (案)	22	2.2.6.		ア			工事監理業務	一般的には、「常駐監理」とは工事監理者が工事現場の全ての稼働時間に出勤する体制と理解します。ここでいう「常駐監理」とは、その意味ではなく、工事の着工から完成までの期間中、「民間連合協定・建築監理業務委託書」の業務を行うために必要かつ適切な出勤を行うものと理解しますが、よろしいでしょうか。	「常駐監理」とは「工事監理者が工事現場の全ての稼働時間に出勤する体制」と考えてください。
122	要求水準書 (案)	22	2.2.6.		カ	(ア)		工事監理業務	配膳室新設・改修に係る工事監理は、61校全てをあわせて一人の工事監理業務責任者を設置するという理解でよろしいでしょうか。	工事監理業務責任者については、ご理解のとおりです。
123	要求水準書 (案)	23	2.2.12.		ウ			交付金申請等支 援	交付金申請用の積算書等とは、具体的にどの程度の積算拾い分けを求められるのでしょうか。また会計検査対応とありますが、刊行物単価を使用した官積算ではなく、施工業者の見積もり方式の積算図書を想定していますがよろしいでしょうか。	前段につきましては、現時点では明確にできません。後段につきましては、ご理解のとおりです。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
124	要求水準書(案)	24	2.2.14.		ア			説明会等支援	説明会の種類、出席回数など具体的な内容をご教示ください。	工事の進捗状況を勘案して決定するため、現時点では未定です。
125	要求水準書(案)	24	2.2.13.		ア	(オ)		シックハウス対策の検査	検査の対象とする部屋の場所、数は、事業者の提案でよろしいでしょうか？指定がある場合は、ご教示ください。	ご理解のとおりです。
126	要求水準書(案)	25	3		オ			開業準備業務	事業者主催の試食会は近隣の方など、どなたに来ていただいても良いですか？またポストイングなどの告知もしてよいのでしょうか。	前段、後段とも、事前に市と協議してください。
127	要求水準書(案)	25	3		コ			開業準備業務	内覧会と開所式は別に実施するという理解でよろしいでしょうか。また、その際に提供する食数の目安をご提示頂けますでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、50食程度を想定しています。
128	要求水準書(案)	26	3		コ			開業準備業務	「市が行う内覧会及び開所式の支援・協力をを行うこと。なお、内覧会では試食会を実施するため、関係者分の給食の調理を行うこと。」とありますが、建設企業側としての支援・協力については、どの様に考えればよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
129	要求水準書(案)	28	4.1.3.		オ			実施体制	「給食を提供する期間において、一方のライン調理場で作業等をする従事者は、他方のライン調理場で作業等をせず、かつ立ち入らないような体制」とありますが、給食を提供する期間とは、長期休業(春休み、夏夏休み、冬休みなど)等を除いた期間との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
130	要求水準書(案)	26	3		コ			開所式の支援・協力	開所式の支援・協力とは、具体的にどのような業務を想定されていますでしょうか。現時点で、市で実施する業務、事業者にて実施する業務の棲み分けが決まっておりますらご教示ください。	提案に委ねます。
131	要求水準書(案)	28	4.1.3.		オ			実施体制	「一方のライン調理場で作業等をする従事者は、他方のライン調理場で作業等をせず、かつ立ち入らないような体制」とありますが、この従事者が同一人物の場合、別日であれば問題ないとの理解でよろしいでしょうか。それとも各ライン調理場ごとに別の人員を確保する必要がありますのでしょうか。	別日であれば問題ありません。
132	要求水準書(案)	28	4.1.3.		オ			実施体制	「給食を提供する期間において、一方のライン調理場で作業等をする従事者は、他方のライン調理場で作業等をせず、かつ立ち入らないような体制」とありますが、空調、ボイラー等を2調理場で共通とした場合は、それには当たらないとの理解でよろしいでしょうか。	各々のライン調理場内で作業等をする必要がある場合には、別の人員としてください。
133	要求水準書(案)	37	4.2.6.		エ	e	c	清掃業務	履物は適宜洗浄とありますが、前室に靴を洗う専用シンクを置くイメージですか？	提案に委ねます。

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)	38	4.2.7.		ア	ア		警備業務	稼働時間は7:30～16:45とありますが、開業後しばらくは前後大幅に滞在時間が長くなる見込みですが、問題ありませんでしょうか。	問題ありません。
135	要求水準書 (案)	39	5.1.1.		ウ			運営方針	「省資源・省エネルギー及び廃棄物の減量化・再資源化等に配慮」とありますが、再資源化施設について貴市の指定施設・推薦施設などありましたらご教示願います。	指定施設・推薦施設等はありません。参考に現状の京都市立学校における給食調理くず等の一般廃棄物については、民間の再資源化施設で飼料化をしております。
136	要求水準書 (案)	40	5.1.7.		オ			大規模災害時等における市との協力体制	「大規模災害等が発生した場合には、給食提供に支障がない範囲で、近隣の学校などの避難所の避難者などに、食事や保有する食料・水等の提供」との記載がありますが、保有する食料とは備蓄を想定でしょうか。また、備蓄を備える場合は市の調達との理解でしょうか。	保有する食料は備蓄です。 また、備蓄は市の調達です。
137	要求水準書 (案)	41	5.2.					業務実施体制	「給食を提供する期間において、一方のライン調理場で作業等をする調理従事者や事業者の事務員は、他方のライン調理場で作業等をせず、かつ立ち入らないような体制とすること。」とありますが、2調理場共同の打ち合わせなどは。その限りではないとの理解でよろしいでしょうか。	2調理場共同の打ち合わせなどでも、不可とします。 オンラインでの実施など、提案に委ねます。
138	要求水準書 (案)	41	5.2.					業務実施体制	「給食を提供する期間において、一方のライン調理場で作業等をする調理従事者や事業者の事務員は、他方のライン調理場で作業等をせず、かつ立ち入らないような体制とすること。」とありますが、午後の洗浄や別日においては、その限りではないとの理解でよろしいでしょうか。	午後の洗浄は不可とします。 別日は可とします。
139	要求水準書 (案)	41	5.2.1.					運営担当者	運営担当者で指定されている人数は本施設としての人数でしょうか。各調理ラインとしての人数でしょうか。各調理ラインの場合、総括責任者は本事業の運営業務全体を統括する者として1名配置は付加でしょうか。	本件施設としての人数です。
140	要求水準書 (案)	43	5.3.1.		イ	ア	d	事業者が行う業務	「調理室内の調理備品等も作業工程表別に色別のものを使用する等」とは包丁の持ち手、まな板の色などのことでしょうか	提案に委ねます。
141	要求水準書 (案)	44	5.3.1.		イ	(ア)	f	調理業務	市の下承が得られた場合に限り、前日に下処理調理を行うことを可とするとありますが、具体的にはどのような下処理作業が可能となりますか。	前日の下処理調理は不可とし、要求水準書を修正します。 添物の数量確認・仕分け作業程度は想定しています。
142	要求水準書 (案)	44	5.3.1.		イ	(ア)	f	前日調理について	「市の承認が得られた場合に限り、前日に下処理調理、添物・デザート等数量確認や仕分け作業等を行うことを可とする。」とございますが、資料8手作り調理の内容、P.7赤飯の小豆を茹でて、煮汁と茹で豆に分ける作業は、衛生面に配慮し、前日に行ってもよろしいでしょうか	No.141を参照してください。



No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
143	要求水準書 (案)	46	5.3.1.		イ	(オ)	d	食品への異物混入対策	「切裁後の野菜類及び炊飯後の米飯については、金属探知機等で検査し」とありますが、記載の全てのものを金属探知機等で検査すると調理時間がなくなってしまうかと思われます。そのため、疑わしいものを検査するとの理解でありますが、よろしいでしょうか。	金属探知機等で検査が必要な食材は給食センター内で包丁ないしスライサーで切裁した全ての食材です。また、米飯についてもすべて検査をしてください。 「給食センター内で包丁ないしスライサーで切裁した食材及び米飯については、金属探知機等で検査」と要求水準書を修正します。 金属探知機を使用するタイミングにつきましては、配缶後が望ましいですが、提案に委ねます。
144	要求水準書 (案)	46	5.3.1.		イ	(オ)	d	食品への異物混入防止	「切裁後の野菜類及び炊飯後の米飯については、金属探知機等で検査し」との記載ですが、それぞれ専用の金属探知機で検査を行うという認識でよろしいでしょうか。炊飯後の米飯に関しては配缶前もしくは配缶後など指定はありますでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、配缶後が望ましいですが、提案に委ねます。
145	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	(ケ)	i	食物アレルギー対応食の提供	「個別配送バッグについてのサイズ等は指定しない。」とありますが、コンテナには積載できない場合、配送車の助手席にて配送を行うとの理解でよろしいでしょうか。 また1学校に相当数の対象者が存在した場合、配送車を別途準備する必要があります。事業期間中においては対象者数が不明なため、入札時においては考慮しなくともよいとの理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、衛生管理の徹底の下、提案に委ねます。 後段につきましては、ご理解のとおりです。
146	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	(ケ)	i	食物アレルギー対応食の配送	「個人毎に個別配送バッグを用いて運搬することを想定している。」とありますが、個別配送バックはどのように配送する想定でしょうか。	提案に委ねます。
147	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	ク	c	事業者が行う業務	デザート等についても、コンテナに格納するとありますので、該当するデザート最大の大きさを教えてください。	個包装の小魚・黒豆・型チーズ等を想定しています。
148	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	(ク)	c	配缶	デザートはビニール袋に入れてコンテナへ積み込みとのことですが、角型高性能断熱食缶ではなく、ビニールにて入れ込むのでしょうか。その場合は食缶数は1点少ないの日となるのでしょうか。	1つの皿に2品盛り合わせる献立もあり(参考:資料10/献立番号9)、最大5食缶を使用することもあります。 冷蔵品のデザート(型チーズ等)がある場合は、食缶に入れることになり、それを含めた5食缶となります。
149	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	ケ	h	事業者が行う業務	個人連絡票は貴市からお預かりするものを個別配送バッグに入れるのでよいでしょうか。 個別配送バッグにて回収された専用食器はバッグの中を汚してしまうため、バッグではなく洗浄・熱風消毒ができる材質のものでも良いでしょうか	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、バッグとしてください。
150	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	(ケ)	i	アレルギー対応	食物アレルギー対応食については個別配送バッグを用いて配送することを想定しておられますが、配送の方法については事業者提案としてよろしいでしょうか	No.146を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
151	要求水準書 (案)	47	5.3.1.		イ	ケ	j	事業者が行う業務	配食・配送に関して色分けや番号整理を行うとありますが、学校の指定色などがあり、それと連携させるイメージでしょうか？また個別配送バッグは各学校用のコンテナに積載して配送する想定でコンテナの大きさを決めて良いでしょうか	前段につきましては、提案に委ねます。 後段につきましては、No.146を参照してください。
152	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	配送・回収業務	パンを各学校へ配送するにあたり、パン業者から「パンの入ったパン箱」を受け取るの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
153	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	配送・回収業務	「集荷先のパン業者は5業者程度、1日当たりの集荷先は1～3業者程度」と記載がありますが、パンの集荷・配送等の積算するために集積場所(住所)及び集荷形態、各学校の割り振り、年間回数などご教示ください。	京都市内又は近郊のパン業者からパン箱で学校毎に仕分された状態での配送を想定しています。各学校の割り振りについては、配送校の組み合わせに従います。年間回数は、祝日のある週を除き、月曜から金曜日のうち4日間で、各日、AからDのいずれか1つの献立で実施することを想定しています。
154	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	配送・回収業務	パンの集荷・配送等の業務は、あくまで配送業務であり、パンまたはパン箱を起因とした事故に関する責任は、パン業者に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。
155	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)		配送・回収業務	事業者がパン業者からパンを集荷・配送し、パン箱は返却するとのことですが、何時頃から集荷可能で何時頃までに返却するのの見込みをご教示ください。	事業者決定後、パン業者と協議して決定します。
156	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	集荷業務	市が指定するパン業者から集荷をすること(事業者が配送車(配送車は事業者が準備)でパン業者の工場等に行ってパンの受け取り・積み込みをする。)。と記載がありますが、パンの検収作業は、指定工場にて同席されるとの理解でよろしいでしょうか。また、調理場でのパン調理(揚げパン等)はないとの理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、栄養教諭等、市の関係者は同席しません。 後段につきましては、ご理解のとおり、現時点では想定していません。
157	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	パンの集荷・配送	集荷するパン箱の仕様(サイズ、形状等)についてお教え願います。又、5業者程度を今後予定されているとのことですが、各業者様統一のパン箱でしょうか？	「5.3.1./ウ/(ウ)/d/(c)」のとおりです。各業者共通のパン箱ではありません。
158	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	パンの集荷・配送等	パン業者について、受け取り時間の指定やパン業者のプラトホームの高さなどの詳細をお示し頂けますようお願い致します。	事業者決定後パン業者と協議して決定します。
159	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a	パン	揚げパンやコッペパンに切り込みを入れる等、パンを調理場内で調理することはないという想定でしょうか。	ご理解のとおり、現時点では想定していません。
160	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(ウ)	b	パン	配送計画を策定するうえで、パン業者の工場の所在地と、各パン工場の対象配送校をお示しください。	No.153を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
161	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(ウ)	b	パン	パン工場から各配送校に配送する時間について、指定はあるのでしょうか。時間指定があるのであれば学校ごとの時間等をご教示願います。	現時点で指定はありません。 事業者決定後、パン業者と協議して決定します。
162	要求水準書 (案)	52	5.3.1.		カ	(イ)	b	牛乳パックの回収	牛乳パックを引き渡すリサイクル業者は原則として市で指定するものとする、とありますが、リサイクル業者名を開示頂きたいです。また、処分費用は市の負担という理解でよろしいでしょうか。 どのような状態であれば牛乳パックを引き取って頂けるかなどの条件を早急にお伺いしたいです。	リサイクル業者は、事業者決定後リサイクル組合と協議して決定します。処分費用は、事業者の負担ではありません。リサイクル可能な状態は、No.73を参照してください。
163	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a～c	パンの集荷・配送	パンを集荷・配送するのですが、パンを入れる容器、運搬方法に関してはどのようなお考えでしょうか。また費用は事業者側の負担となりますでしょうか。 例)重なるパン箱(530*350*185)でコンテナに積んで配送など	運搬方法は衛生管理の徹底の下、提案に委ねます。容器についてはパン業者の用意するパン箱(650×440×160mm程度)をご使用ください。また、配送・回収費用は事業者負担となります。
164	要求水準書 (案)	48	5.3.1.		ウ	(ウ)	a～c	パンの集荷・配送	パンの集荷・配送を行う際に、センターでの調理(揚げパンなど)を見込まれておりますでしょうか。その場合、集荷時間はどのようにお考えでしょうか。	No.159を参照してください。
165	要求水準書 (案)	48	5.3.2		ウ	(ウ)	d	事業者が行う業務	パン箱はパン業者が準備するとありますが、洗浄消毒保管もパン業者さんの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
166	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(ウ)	d	配送・回収業務	パン箱のサイズの記載がありますが、学校毎・クラス別のパン箱の数量をご教示願います。	事業者決定後パン業者と協議して決定しますが、1箱当たりコッペパン(80g)が約25～40個程度(パン業者により異なる)を想定しています。
167	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(ウ)	d	パンの集荷配送	パン事業者から引き渡されたパン箱で詰め替えすることなく各配膳室に提供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。 ただし、配膳室においてクラスごとの仕分は必要です。
168	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(ウ)	d	パンの集荷配送	パン事業者はクラスごとに仕分けされた状態でパン箱を配送事業者に引き渡すのでしょうか、それとも学校毎の総数を引き渡すのでしょうか。	学校毎の総数で引き渡しを受け、配膳室において配膳員が各クラス毎に仕分ける想定です。
169	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(ウ)	d	パンの集荷配送	パンは何時頃から配送のための引き取りが可能でしょうか。また、集荷先の住所をご教示ください。	No.155を参照してください。
170	要求水準書 (案)	49	5.3.1.		ウ	(エ)	a		回収時間について制限や指定はありますでしょうか(例えば給食終了後以降●●分以降など)。もしありましたら、各校の給食終了時間をご教示ください。	給食終了時間も現在検討中であり、給食提供開始までに、制限や指定も含めて各校と協議の上決定します。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
171	要求水準書 (案)	50	5.3.1.		ウ	(エ)	c	配送・回収業務	「未開封や飲み残しの牛乳は本件施設で処分するため、未開封や飲み残しの牛乳を本件施設に持ち帰ること」との記載ですが、一方では(21・2.2.5・エ)「配膳室で牛乳パックの洗浄・脱水、裁断等のリサイクルに必要となる前処理を行う場合は」とあり処理については、配膳校かセンターかは事業者の提案との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
172	要求水準書 (案)	50	5.3.1.		ウ	(エ)	c	未開封や飲み残し牛乳の持ち帰りについて	「持ち帰り方法は提案に委ねる」とございますが、飲み残しの量はどの程度になりますでしょうか。小学校給食での実績など1クラス当たりの目安になる量がございましたら、ご教示ねがいます。	飲み残しの量については他都市事例などを参考にしてください。
173	要求水準書 (案)	50	5.3.1.		ウ	(エ)	c	廃棄物処理業務	「主食・副食を集めた食缶に牛乳を入れて持ち帰る方法は不可とする。」とありますが、主食・副食を集めた食缶と別の食缶で集めるという理解でよろしいでしょうか。	主食・副食を集めた食缶と別の食缶で集めることも含め、提案に委ねます。
174	要求水準書 (案)	50	5.3.1.		ウ	(エ)	c	廃棄物処理業務	P50には「未開封や飲み残しの牛乳は本件施設で処分するため、未開封や飲み残しの牛乳を本件施設に持ち帰ること。～」とありますが、p52には「事業者は、本件施設又は配膳室等において牛乳パックの洗浄・脱水、裁断等のリサイクルの前処理を行い、～」とあります。牛乳の処理は本件施設で実施か配膳室で実施かは提案に委ねるとい理解でよろしいでしょうか。	No.171を参照してください。
175	要求水準書 (案)	50	5.3.1.		ウ	(エ)	e	配送・回収業務	「配送・回収業務の従事者は、淡色の専用の服(上着・ズボン)」とありますが、色は指定でしょうか。	色の指定はありません。
176	要求水準書 (案)	50	5.3.1.		エ	(ア)	b	配膳室における業務	各配送校に洗濯機が設置されていますでしょうか。	洗濯機の設置はありませんが、事業者にて設置することは妨げません。
177	要求水準書 (案)	51	5.3.1.		エ	(ア)	e	配膳室における業務	「配膳従事者がクラス毎に数量等を確認、クラスごとに仕分け」とありますが、基本的にはパン業者がクラス毎に仕分けされており、配膳従事者はその確認を行うとの理解でよろしいでしょうか。	No.168を参照してください。
178	要求水準書 (案)	51	5.3.1.		エ	(ア)	f	配膳室における業務	「学校ごとに決定された手順」とありますが、学校ごとの手順があるのであれば、ご教示ください。	手順に大きな違いはありませんが、事業者決定後に手順の諾否を含め協議します。
179	要求水準書 (案)	51	5.3.1.		エ	(ア)	i	配膳室における業務	「アレルギー対応食については、市から指定された方法により受け渡しを行うこと。」との記載ですが、収納計画を進める上で貴市の指定する方法をご教示願います。	事業者決定後に協議します。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
180	要求水準書 (案)	51	5.3.1.		エ	(イ)	a	配膳室における業務	「事業者は、配膳従事者を各校適切な人数配置」とありますが、貴市で検討された配膳員の人数等ございましたらご教示願います。	提案によるため、明確にはできません。
181	要求水準書 (案)	52	5.3.1.		カ	(イ)	b	配送・回収業務	「前処理した牛乳パックを引き渡すリサイクル業者は、原則として市で指定」との記載ですが、具体的な回収方法・回収頻度などご教示願います。	事業者決定後リサイクル組合と協議して決定します。
182	要求水準書 (案)	52	5.3.1.		カ	(イ)	b	廃棄物処理業務	市で指定される予定のリサイクル業者をご教示ください。	No.162を参照してください。
183	要求水準書 (案)	52	5.3.1.		カ	(イ)	b	廃棄物処理業務	「前処理した牛乳パックを引き渡すリサイクル業者は、原則として市で指定するものとするが、～」とありますが、牛乳パックをどのような形で指定業者にお渡しすればよろしいでしょうか。	No.73を参照してください。
184	要求水準書 (案)	52	5.3.1.		キ	(イ)	c	食器・食缶等保守管理業務	運用開始当初から事業期間終了までの間に、食器かご・食缶は最低1回、これら以外は更新を2回以上行うこととし、更新時期については、市との協議により決定すること。と記載がありますが、食器かご、食缶その他調理備品の更新回数は提案にゆだねることは可能でしょうか。	「食器かご・食缶は最低1回、これら以外は更新を2回以上」を満たしたうえで、提案に委ねることは可能です。
185	要求水準書 (案)	58	6.1.					本件施設の概要	「汚染作業区域・油荷受室」との記載ですが、油はローリーでの供給の為、油荷受室は無くても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
186	要求水準書 (案)	58	6.1.					本件施設の概要	「汚染作業区域・卵処理室」との記載ですが、冷凍液卵を使用しますので、肉・魚処理室内でコーナーとして宜しいでしょうか。	アレルギー対応及び衛生面に十分に配慮し、交差しない動線が確保できる場合は、コーナーも可とし、要求水準書を修正します。 ただし、冷蔵庫・冷凍庫の兼用は不可とします。
187	要求水準書 (案)	58	6.1.					本件施設の概要	「非汚染作業区域・野菜上処理室」との記載ですが、室とする事で面積が必要になり狭い中での作業となる為、作業スペースを確保するためにもコーナーとする事など提案に委ねて頂けますでしょうか。	コーナーとすることも可とし、要求水準書を修正します。
188	要求水準書 (案)	58	6.1.					本施設の概要 (表)	一般エリア「事業者専用部分」ですが、配送員控室等、共用としてよいと読み取れます。限られた土地活用を検討するため、ほかに共用可能な室はございますでしょうか。ご教示ねがいます。	原案のとおりとします。
189	要求水準書 (案)	58	6.1.					本件施設の概要	給食エリア及び一般エリアの一部(事業者用事務室、事業者用玄関、事業者用トイレ、食堂)は各ライン調理場(11,000食/日×2調理場)として壁で区画するものとする。と記載がありますが、事業者用の事務室、玄関、トイレ、食堂以外でライン調理場分けする必要がある諸室等は御座いますか。(ランドリー室等)	「6.1.」の表中、「給食エリアの一般区域」も参照してください。

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)	58	6.1.					本件施設の概要	諸室に関して専用エリア又はコーナーでの提案は可能でしょうか。	No.186、187を参照してください。
191	要求水準書 (案)	58	6.1.					本件施設の概要	油荷受室は油庫と兼用でよろしいでしょうか。	No.185を参照してください。
192	要求水準書 (案)	58	6.1.					小麦処理室	小麦の保管は食品庫で宜しいでしょうか。	小麦粉処理室での保管とします。
193	要求水準書 (案)	58	6.1.					諸室の構成	野菜類上処理は室として区画せず、煮炊き調理室内の上処理コーナーとして配置した提案でもよろしいでしょうか。	No.187を参照してください。
194	要求水準書 (案)	59	6.1.					汚染作業区域前室 非汚染作業区域前室	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室は1室の前室とし、エプロン、シューズの殺菌ロッカーはそれぞれのエリアで区分けして配置した提案としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
195	要求水準書 (案)	59	6.1.					付帯設備	屋外倉庫の大きさや用途、棟数の指定があれば、ご教示ください。	「6.2.7./屋外倉庫」を参照してください。
196	要求水準書 (案)	60	6.2.					諸室の説明	<p>各室の位置関係について、以下のような文言がございますが、隣接させることが必要な各室の関係性を崩さずに以下の全ての内容を同時に成立させるのはレイアウト上非常に困難です。最大限実現させる計画となるよう検討を致しますが、衛生面や運用面を考慮した上でどの部分を優先させて計画するのは事業者提案とさせて頂けますでしょうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・61頁 肉魚類下処理室は「d.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・62頁 卵処理室は「d.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・62頁 小麦処理室は「c.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・63頁 冷蔵室(庫)・冷凍室(庫)は「d.卵処理室に、卵用冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。/f.扉は、検収室側と下処理室側に設けること。」</li> <li>・63頁 可燃物庫・不燃物庫は「b.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・67頁 揚物・焼物・蒸物調理室は「e.調味料計量室・アレルギー対応調理室と隣接すること。」</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・61頁 肉魚類下処理室は「d.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・62頁 卵処理室は「d.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・62頁 小麦処理室は「c.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・63頁 冷蔵室(庫)・冷凍室(庫)は「d.卵処理室に、卵用冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。」 については原案どおりとします。</li> <li>・63頁 冷蔵室(庫)・冷凍室(庫)は「f.扉は、検収室側と下処理室側に設けること。」</li> <li>・67頁 揚物・焼物・蒸物調理室は「e.調味料計量室・アレルギー対応調理室と隣接すること。」 については「調味料計量室との隣接」 については、効率的な動線が可能であれば、提案に委ねます。</li> <li>・63頁 可燃物庫・不燃物庫は「b.調理室とはパススルーとすること。」</li> <li>・67頁 揚物・焼物・蒸物調理室は「e.調味料計量室・アレルギー対応調理室と隣接すること。」 については「アレルギー対応調理室との隣接」 については、必須としないため要求水準書を修正します。</li> </ul>

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)	60	6.2.1.					給食エリア・汚染 作業区域	添物類について、調理等の必要がなく、数を確認してコンテナに積載すると考えた場合、コンテナに積載しやすいように配送口側に添物類荷受・検収室を設けてもよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	左記の提案のとおり、調理等の必要がないものであるため、衛生的な調理動線を確保できれば、配送口側に隣接させることも可とします。ただし、添物の荷受室・検収室・仕分室はそれぞれ設けることとします。要求水準書を修正します。
198	要求水準書 (案)	60	6.2.1.					給食エリア・汚染 作業区域	パンの調理が必要な場合、荷受・検収についてどのようにお考えでしょうか。	No.159を参照してください。
199	要求水準書 (案)	61	6.2.1.					検収室	検収室は、野菜類、肉魚卵類、添物類の3つに区分するとありますが、荷受室の項目cでは、野菜類と添物類の荷受室は共用(同じ部屋)で表記されております。荷受室同様に検収室においても、食材の交差等を十分に配慮したうえで、野菜類と添物類の検収室を共用(同じ部屋)とする計画でもよろしいでしょうか。	野菜類と添物類の検収室の共用は、不可とします。
200	要求水準書 (案)	61	6.2.1.				b	諸室の説明 検収 室	添物類検収室での作業内容と荷受け品をご教示下さい。また、作業動線、作業時間に配慮すれば他の検収室と兼用した提案をしても宜しいでしょうか。	前段につきましては、作業内容は添物類の袋破れがないか・異物混入はないか等になります。荷受け品は、個包装の小魚・黒豆・冷蔵品の型チーズ等を想定しています。後段につきましては、兼用は不可とします。
201	要求水準書 (案)	61	6.2.1.				b	諸室の説明 検収 室	添物類検収室とありますが、コンテナ室に隣接ではなく、荷受室側から食品を納品する想定でしょうか。	No.197を参照してください。
202	要求水準書 (案)	61	6.2.1.				d	泥落とし・皮むき室	野菜類下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜類下処理室に侵入しないよう特に留意すること。と記載がありますが、野菜下処理室への食材搬入は、台車等を使用しても運搬方法でもよろしいのでしょうか。	提案に委ねます。
203	要求水準書 (案)	61	6.2.1.				g	泥落とし・皮むき室	球根皮むき機の野菜等の出口は、室内に設置すること。と記載がありますが、室名の指定は御座いますか。	泥落とし・皮むき室となります。
204	要求水準書 (案)	61	6.2.1.					泥落とし・皮剥き室	「d.野菜下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜類下処理室に侵入しないよう特に留意すること。」とあり、一方で「g.球根皮むき機の野菜出口は室内に設置すること。」とあります。泥が野菜下処理室に侵入しないよう衛生的に十分配慮した配置であれば、直接下処理室にパススルーする方式でなくてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
205	要求水準書 (案)	61	6.2.1.					肉魚類下処理室	「下処理後は、食品名を明記した蓋付き専用容器に入れて」との記載ですが、食品名の表記方法に指定はありますでしょうか。	特に指定はありません。
206	要求水準書 (案)	62	6.2.1.					小麦粉処理室	「小麦粉(粉体)の拡散を防ぐ構造とし」との記載ですが、小麦粉を取り扱う専用の部屋として区画すれば良いのでしょうか？区画した上で更なる拡散対策が必要との認識でしょうか。	専用の部屋として区画でよいですが、それ以上の提案は妨げません。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
207	要求水準書 (案)	62	6.1.					卵処理室	使用するのは冷凍卵のみで殻卵は使用し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。
208	要求水準書 (案)	62	6.1.					野菜下処理室	「一部野菜(にんじん、じゃがいも、九条ねぎ、賀茂なす、万願寺とうがらし、伏見とうがらし、聖護院大根、花菜、せり、等)については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。」とありますが、切裁は下処理で実施でしょうか。上処理上処理室での実施でしょうか。	切裁は野菜類上処理室で行いますので、要求水準書を修正します。
209	要求水準書 (案)	62	6.2.1.					野菜類下処理室	『一部野菜については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること』とありますが、下処理室で行う手切りとは、どういった作業を想定しておられますでしょうか。下処理洗浄前の粗切りや芽とり作業との理解でよろしいでしょうか。	No.208を参照してください。
210	要求水準書 (案)	63	6.2.1.					冷蔵室(庫) 冷凍室(庫)	63頁冷蔵室(庫)冷凍室(庫)に関する概要及び要求事項に「d.卵処理室に、卵用冷蔵庫・冷凍庫を設置すること。」とあり、また、「f.扉は、検収室側と下処理室側に設けること。」という記載もあるのですが、卵処理室に設置する冷蔵庫・冷凍庫については肉魚用冷蔵庫・冷凍庫や野菜果物・加工食品等冷蔵庫・冷凍庫とは違い、下処理室に設置するものではないので検収室側と下処理室側に扉を設ける必要はないという認識でよろしいでしょうか。	No.196のとおりとし、提案に委ねます。ただし、卵用冷蔵庫・冷凍庫の設置については、アレルギー対応面で必要となります。
211	要求水準書 (案)	63	6.2.1.				b	諸室の説明 可燃物庫・不燃物庫	「調理室とはパススルーとすること」とございますが、この調理室とは、検収室と読み替えてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。また、調理時の廃棄物の動線を確保することでパススルーとしないことも可とします。
212	要求水準書 (案)	63	6.2.2.				b	可燃物庫・不燃物庫	調理室とはパススルーとありますが、これは必須でしょうか。調理時の廃棄物の動線を確保することでパススルーを回避することは可能でしょうか。	No.211を参照してください。
213	要求水準書 (案)	63	6.2.1.				b	可燃物庫・不燃物庫	「b.調理室とはパススルーとすること」とありますが、外部からの回収も可能で調理室とも隣接する部屋を計画するのは衛生管理面も考慮すると困難かと考えられます。衛生管理面に配慮した配置であれば、調理室から直接パススルーする方式としない計画としてもよろしいでしょうか。	No.211を参照してください。
214	要求水準書 (案)	64	6.2.1.				b	諸室の説明 調味料計量室	調味料の搬送口として、専用搬送口を設置とありますが、カウンターや冷蔵庫と捉えてよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
215	要求水準書 (案)	64	6.2.1.				a	諸室の説明 洗米室	洗米室と炊飯室で従業員が往来することがない運用をする場合は、炊飯室入室前室は必要ないと考えてよいでしょうか。	ご理解のとおりです。



No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
216	要求水準書 (案)	65	6.2.1.				g	洗浄室	「g.洗浄機には、～吸排気設備は独立した系統とすること。」との記載がありますが、施設整備上問題が無ければ吸排気設備を独立した系統としない計画としてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
217	要求水準書 (案)	65	6.2.1.					給食エリア・非汚染作業区域	食缶等回収用風除室は、室とする事で面積が必要になり狭い中での作業となる為、作業スペースを確保するためにも洗浄室と一体としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
218	要求水準書 (案)	66	6.2.2.				g	煮炊き調理室	「g.ブラウンルー用にガス式の鉄釜を必要数設置すること。」ありますが、高温調理できる釜であれば熱源はガス式以外の方式(電気式等)とする計画としてもよろしいでしょうか。	小麦粉を180℃程度になるまで炒めることができ、ブラウンルーができるガス式の火力と同等であれば可とします。
219	要求水準書 (案)	66	6.2.1.					諸室の説明 野菜類上処理室	野菜類上処理室について、衛生面及び機能面で支障がなければ煮炊き調理室内の上処理コーナーという形で提案してもよろしいでしょうか。	No.187を参照してください。
220	要求水準書 (案)	66	6.1.					野菜上処理室	コーナーとすることは可能でしょうか。	No.187を参照してください。
221	要求水準書 (案)	67	6.2.1.				c	和え物調理室	和え物調理が2品(和え5,500食/和え5,500食)×2ラインになることはないかと理解して良いでしょうか。	基本的に、和え物調理は、11,000食ライン調理場で最大2品となり、各ライン調理場を合わせて最大4品の調理も想定しています。ただし、同一献立であれば、和え釜を繰り返し使用することを可とすることとし、要求水準書を修正します。
222	要求水準書 (案)	67	6.2.2.					揚物・焼物・蒸し物調理室	1棟11,000食の献立において、揚物と揚物、焼物と焼物、蒸し物と蒸し物など調理工程が重複しない、という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
223	要求水準書 (案)	67						揚物・焼物・蒸物調理室	スチームコンベクションオープンは片面仕様でも認めて頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
224	要求水準書 (案)	67	6.2.2.					揚物・焼物・蒸物調理室	概要及び要求事項のe.に「アレルギー対応調理室と隣接すること」とありますが、揚物・焼物・蒸物調理室と隣接をさせる意図をご教示頂きたいです。意図や狙いを正確に理解させて頂いてより良い提案につなげたいと考えております。	No.196を参照してください。
225	要求水準書 (案)	67	6.2.2.					給食エリア・汚染作業区域	「和え釜を繰り返し使用することがないよう、十分な釜数を設置」とありますが、1ライン2献立とした際に和え物(和え釜を使用する献立)が重なることはありますでしょうか。	No.221を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
226	要求水準書 (案)	67	6.2.2.					和え物調理室	22,000食/日程度の調理に対応可能ということは、ライン調理場では和え物調理が重複する、という認識でよろしいでしょうか。	No.221を参照してください。
227	要求水準書 (案)	67	6.2.2.				e	和え物調理室	「和え釜を繰り返し使用することがないよう、十分な釜数を設置すること」とありますが、同一献立であればこれに該当しないとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。No.221を参照してください。
228	要求水準書 (案)	67	6.2.2.				f	和え物調理室	保冷剤用冷凍庫はコンテナ室内でも良いでしょうか。	温度上昇のリスクがあるため、和え物室内に保冷材用冷凍庫を設置してください。
229	要求水準書 (案)	67	6.2.2.				f	和え物調理室	保冷剤を使用するのは94P掲載の角型高性能断熱食缶(副菜・7L)でしょうか。	保冷剤は、献立の出来上がり量に応じて、副菜7Lあるいは副菜4Lに使用します。
230	要求水準書 (案)	67	6.2.2.					和え物調理室	概要及び要求事項のf.に「～。また、保冷材用冷凍庫を設置すること。」とありますが、これは蓄冷剤仕様の食缶を使用することを想定しておられるということでしょうか。要求水準書94頁に記載の食缶等の仕様表には保冷材もしくは蓄冷剤仕様という記載はありませんので確認です。また、その場合、蓄冷剤仕様の食缶はどれが該当するかご教示願います。	No.229を参照してください。
231	要求水準書 (案)	67	6.2.2.					和え物調理室	上記の質疑に付随する質疑です。 蓄冷剤仕様の食缶を想定しておられるというご回答であった場合、蓄冷剤は使用せずあらかじめ食缶を冷却しておく設備を計画することで蓄冷剤(保冷材)の代わりとする案も認めて頂けますでしょうか。	原案のとおりとします。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
232	要求水準書 (案)	68	6.2.2.					給食エリア・非汚染作業区域	アレルギー対応調理室にて、「個別配送バッグ等の保管庫を設けること」とありますが、配送バッグは熱風消毒できないため単純に保管するスペースとの理解でよろしいでしょうか。また食数分1ラインで220食分(=220人分)を保管するとなると相当なスペースとなります。コンテナ室等他諸室でもよろしいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、可とします。
233	要求水準書 (案)	68	6.2.2.				g	アレルギー対応調理室	「除去食がある日は、除去食を含む給食1人分のセットができるカウンター等を整備すること。」とございますが、このカウンターとは、作業ができる作業台と読み替えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
234	要求水準書 (案)	68	6.2.2.					給食エリア・非汚染作業区域 炊飯室	炊飯室の献立数について、11,000食ライン調理場あたり1献立でしょうか。もしくは、白ご飯+炊き込みご飯のように2献立を想定されておりますでしょうか。	11,000食ライン調理場あたり2献立となります。 なお、11,000ライン調理場内で2献立同時に混ぜ込みご飯もしくは炊き込みご飯の提供はしません。(少なくとも片方の献立は、常に白米)
235	要求水準書 (案)	68	6.2.2.					炊飯室	「混ぜ込みご飯と炊込みご飯を一緒に提供することは想定していない」と記載がありますが、白飯2献立が重なることはある、という認識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 (案)	68	6.2.2.					炊飯室	混ぜ込みご飯と炊き込みご飯を一緒に提供することは想定していない。とありますが、1ライン調理場内でも一緒に提供しないとの理解でよろしいでしょうか。また、1ライン調理場内で2献立同時に混ぜ込みご飯、もしくは2献立同時に炊き込みご飯の提供もしないとの理解でよろしいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、No.234を参照してください。
237	要求水準書 (案)	69	6.2.2.				b	諸室の説明 添物用仕分け室	添物用仕分室とありますが、コンテナ室に隣接する提案は可能でしょうか。	No.197を参照してください。
238	要求水準書 (案)	69	6.2.2.					添物用仕分室	概要及び要求事項のb.に「添物の搬入は荷受室(野菜荷受室)、検収は検収室(添物類検収室)で行うこと」とありますが、添物の搬入については専用の荷受室をコンテナ室側に設けることは認めて頂けますでしょうか。	No.197を参照してください。
239	要求水準書 (案)	69	6.2.2.				c	添物用仕分室	添物はこういった食材がどれくらいの量で納入されるのでしょうか。また、適切な温度とありますが、冷蔵・冷凍ともに必要となりますでしょうか。	前段につきましては、No.147・148を参照してください。 後段につきましては、冷蔵庫は必要ですが、冷凍庫は必要ありません。
240	要求水準書 (案)	70	6.2.3.					諸室の説明	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室について、衛生面及び機能面で支障がなければ、同一の部屋での計画としてもよろしいでしょうか。	不可とします。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
241	要求水準書 (案)	70	6.2.3.				b.	汚染作業区域前室	開口部の扉は手を使わずに開閉できる構造という仕様について、自動開閉扉だけでなく、「電動式でなく、自閉式の引き戸として、ハンドルを肘であける仕様」も可能と考えてよろしいでしょうか。また、要求水準に似たような表現が複数出てきますが、電動扉が必須の箇所があれば、ご教示いただけないでしょうか。	前段につきましては、電動扉となります。 後段につきましては、入札公告時に示します。
242	要求水準書 (案)	70	6.2.3.				a.	洗濯・乾燥室	各ライン調理場に設置するという文言から、今回4か所の設定が必要と考えてよろしいでしょうか。	2か所の設置となります。 各ライン調理場の考え方は、「1.4.8/ウ/(ウ)」を参照してください。
243	要求水準書 (案)	71	6.2.3.				a	給食エリア・一般区域	「備蓄倉庫・食品の遅配等で調理ができない場合に備えて、レトルト食品等を備蓄する倉庫」との記載ですが、備蓄品は市の調達との理解ででしょうか。	ご理解のとおりです。
244	要求水準書 (案)	71	6.2.3.				b	備蓄倉庫	備蓄倉庫は1室の設置で共有とありますが、2室に分けて合計で55㎡程度としてもよろしいでしょうか。	2室に分けることは不可とします。
245	要求水準書 (案)	71	6.2.3.					備蓄倉庫	備蓄倉庫は非常時の荷出し作業に配慮した配置であれば、給食センターの建物外(敷地内)にしてもよろしいでしょうか。	浸水時などの災害対応、作業効率、衛生面に問題がないのであれば可とします。
246	要求水準書 (案)	71	6.2.3.					備蓄倉庫	レトルト食品等を備蓄するとありますが、レトルト食品等は市で調達されるという理解でよろしいでしょうか。	No.243を参照してください。
247	要求水準書 (案)	72	6.2.4.					市職員用事務室	玄関ホールに面した場所に設置すること、とありますが市職員用事務室は来訪者の訪問を視認できるカメラの設置等、セキュリティ面に配慮を行った上で2階以上に配置することは可能でしょうか	来訪者の訪問を視認できるカメラの設置等、セキュリティ面に配慮を行った上で2階以上に配置することは可とします。
248	要求水準書 (案)	72	6.2.3.				k	市職員用事務室	冷凍室、冷蔵室の温度管理用の表示盤とのことですが、パソコンやipadで表示でも良いでしょうか。	パソコンやipadで表示も可とします。
249	要求水準書 (案)	73	6.2.5.				a	見学通路 研修室	一度に50名程度の見学者とありますが、研修室へは60名程度の広さとの記載が御座いますが外部からの受け入れ人数を定めて頂く事は可能でしょうか。	現時点では最大80名と考えています。見学者通路と研修室で見学者を入換えることも想定しています。
250	要求水準書 (案)	75	6.2.5.					災害時用煮炊調理機器等保管庫	災害時用煮炊調理機器等保管庫は、災害時の対応に配慮した配置であれば、本件施設外(敷地内)にしてもよろしいでしょうか。	浸水時などの災害対応、作業効率、衛生面に問題がないのであれば可とします。
251	要求水準書 (案)	75	6.2.5.				b	一般エリア・共用部分	「災害時用煮炊調理機器等保管庫」「500食/日程度供給可能な調理設備を調達」との記載ですが、おにぎり・汁物との想定でしょうか。	提案に委ねます。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
252	要求水準書 (案)	75	6.2.5.				b	災害時用煮炊調理機器等保管庫	500食日程度供給可能な調理設備を調達し、当該調理設備を保管する室を設けること。 と記載がありますが、災害時の食材調達方法をご教示ください。備蓄食材想定時は食材の保存時姿形状、数量をご教示ください。	食材の調達方法、備蓄食材想定時の食材の保存時姿形状、数量、いずれも現段階では決まっています。
253	要求水準書 (案)	75	6.2.6.				f	事業者用事務室	冷凍室、冷蔵室の温度管理用の表示盤とのことですが、パソコンやipadで表示でも良いでしょうか。	パソコンやipadで表示も可とします。
254	要求水準書 (案)	76	6.2.6.					配送員用控え室	衛生管理上、配送員と調理従事者とを区分するため「配送用控え室」は本件施設外(敷地内)に設置してもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
255	要求水準書 (案)	77	6.2.7.				b.	駐車場	大型バスの大きさをご教示ください。またバス専用の駐車場について大きさの指定があれば、ご教示ください。	提案に委ねます。
256	要求水準書 (案)	77	6.2.7.					駐車場	『一般車・大型バスのいずれも使用できる構造とすること。』とありますが、この一般車とは、事業者用の車両との認識でよろしいでしょうか。	来場者の普通自動車を想定しています。
257	要求水準書 (案)	77	6.2.7.					駐輪場	従事者用の駐輪場は整備しますが、来客用の駐輪場は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
258	要求水準書 (案)	77	6.2.7.					門扉及び塀	オープンスペースは塀の外側に設けることでよろしいでしょうか。それとも塀の内側でよろしいでしょうか。	塀の外側に設けてください。
259	要求水準書 (案)	78	6.3.1.		ア	(ア)	k	配送車駐車スペース	配送車の駐車スペースを設ける、とありますが全ての配送車が大庇の下に配置できないといけないでしょうか。	提案に委ねますが、配送車を良好な状態で管理・維持することに留意して提案してください。
260	要求水準書 (案)	78	6.3.1.		ア	(ア)	l	配送車の洗車スペース	スペースの大きさの指定はありますでしょうか。一台用と考えてよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
261	要求水準書 (案)	79	6.3.1.		ア	(イ)	j	各所室のドア	必要に応じてドアにストッパーを設ける、とありますが防火区画等で法的に設置が不可の場合はストッパーなしでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
262	要求水準書 (案)	80	6.3.1.		イ	(イ)		構造	耐震安全性の分類の構造体Ⅱ類は給食センター本体とし、付帯施設はⅢ類の考えでよいでしょうか。	提案に委ねます。
263	要求水準書 (案)	81	6.3.1.	エ	(ウ)			給食エリアに関する特記事項	「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、自動通報とは中央監視盤での発報と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
264	要求水準書 (案)	81	6.3.1.		エ	(カ)		給食エリアに関する特記事項	「また、結露を防止するため断熱性能を高めること」とありますが、これは次のどの部分を想定した内容でしょうか。対象箇所において、断熱の対策が異なるためです。「天井材の下面の結露」または「天井材の上面(天井裏の空間)」、または「天井裏の上面のスラブ下の結露」	「天井材の下面の結露」を想定していますが、それ以上の提案を妨げません。
265	要求水準書 (案)	82	6.3.1.		キ	(カ)		浸水・冠水対策	「止水版の設置や・・・浸水・冠水対策について十分配慮すること」とありますが、5mまで施設内に水が入ってこない浸水対策を施すことが条件ということでしょうか。配送車用の搬出入口やすべての開口部に止水板設置や防水扉にすることは現実的に困難なので、可能な範囲での浸水対策との理解でよろしいでしょうか。	可能な範囲での浸水対策との理解となります。
266	要求水準書 (案)	82	6.3.1.	キ	(カ)			施設等の性能	浸水・冠水対策として、本件施設用地は想定浸水深3m以上5m未満の洪水浸水想定区域であるため、止水版の設置や電気室等の主要設備の配置位置に留意する等、浸水冠水対策について十分に配慮すること。とあります。それに加え、要求水準書案75頁 6.2.5 一般エリア・共用部分の室名、災害時用煮炊調理機器等保管庫におきまして、災害発生時に500食/日程度供給可能な調理設備の保管の機能も1階の外部に面する場所に具備するとの要求もあります。持続可能な学校給食提供のため、また災害時の機能を果たすため定量的な浸水・冠水対策深をご教示ください。	No.265を参照してください。
267	要求水準書 (案)	82	6.3.1.	キ	(ク)	b		停電対策	「手洗い設備においては、停電時に対応可能な手元バルブを必要に応じて設置すること。」とありますが、受水槽二次側に分岐バルブを設置と考えてよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
268	要求水準書 (案)	82	6.3.1.		キ	(ク)	c	停電対策	「災害や停電発生時において、水道・ガスの供給可能な場合に応急給食が実施できるよう、ガスコージェネレーションシステムを導入」との記載ですが、貴市が想定している応急給食(全食分)かの想定をご教示ください。	食数は全食分を想定していますが、内容は簡易のものとするなどを想定しています。
269	要求水準書 (案)	82	6.3.1.	キ	(ク)	c		停電対策	「災害や停電発生時において、水道・ガスの供給可能な場合に応急給食が実施できるよう、ガスコージェネレーションシステムを導入すること。」とありますが、応急給食の内容・食数等の仕様、給電を行う設備をご教示ください。	No.268を参照してください。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
270	要求水準書 (案)	84						発電設備	「電源供給によって～連続炊飯機、回転釜、事務室、またこれらの稼働に必要な冷蔵庫、冷凍庫及び空調設備等の電力供給(全使用電力量1/3程度を想定)」との記載がありますが、具体的には以下の供給先と考えてよろしいでしょうか。 【発電設備の電力供給先】 ・災害時に稼働する連続炊飯機及び回転釜 ・災害時に稼働する冷蔵庫及び冷凍庫 ・事務室の空調設備の1/3程度	No.272を参照してください。
271	要求水準書 (案)	84	6.3.2.		ウ	(ア)		発電設備	「災害や停電発生時において、電源供給によって、発災当日以降も、連続炊飯機、回転釜、事務室、またこれらの稼働に必要な冷凍庫、冷蔵庫及び空調設備等の電気供給(全使用電力量 1/3 程度を想定)」との記載ですが、調理(2200食)を提供する為の電力総量の1/3という事でしょうか。	No.272を参照してください。
272	要求水準書 (案)	84	6.3.2.		ウ	(ア)		自家発電	「災害や停電発生時において、電源供給によって、発災当日以降も、連続炊飯機、回転釜、事務室、またこれらの稼働に必要な冷凍庫、冷蔵庫及び空調設備等の電気供給(全使用電力量 1/3 程度を想定)によって、一部の給食の調理を実施できるようにすること。」とありますが、提示された電力量を賄う発電設備を導入すると高額な費用となります。発電設備の電気供給量の緩和をお願いできないでしょうか。	「災害や停電発生時において、電源供給によって、発災当日以降も、応急給食の調理に必要な炊飯機、回転釜、冷蔵庫及び冷凍庫や事務室への照明・コンセント・空調設備等への一部電気を供給できるようにすること」と要求水準書を修正します。なお、それ以上の提案をすることも妨げません。
273	要求水準書 (案)	86	6.3.3.	イ	(キ)			換気・空調設備	「なお、各室の温度・湿度、汚染・非汚染区域間の室圧の監視・制御ができるようにし、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、異常発生時の各指標の範囲をご教示ください。また、自動通報とは中央監視盤での発報と考えてよろしいでしょうか。	前段につきましては、提案に委ねます。 後段につきましては、ご理解のとおりです。
274	要求水準書 (案)	86	6.3.3.	ウ	(エ)			給水・給湯設備	ボイラーに濾過装置を設けること、とありますが、濾過装置とは軟水装置のことと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
275	要求水準書 (案)	87	6.3.3.		オ	ウ	b	機械設備	爪ブラシは個人用とし、1度使用したら同じものは使用してはならないということでしょうか	提案に委ねます。
276	要求水準書 (案)	88	6.3.4.		ア	(キ)		基本的な考え方	「外装材等は原則としてステンレスとすること」とありますが、プレハブ冷蔵庫、冷凍庫は一般的に普及しているパネル甲板でよいでしょうか。	パネル鋼板も可とします。
277	要求水準書 (案)	88	6.3.4.	イ	(ア)	d	(c)	キャビネット・本体部	内部のコーナー面は、ポールコーナーやアール面を設けること。とありますが、製品の構造上、不可能な場合もあります。清掃面に十分配慮し、可能な範囲で対応することでもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
278	要求水準書 (案)	89	6.3.4.	イ	(ア)	e	(c)	アジャスター部	高さH=150mm程度を確保すること。とありますが、製品の構造上100mm程度となる場合があります。床面清掃が容易に行えるワイパーなどを使用することで、可能な範囲で対応することでもよろしいでしょうか。	可とします。
279	要求水準書 (案)	89	6.3.4.		イ	(イ)	(a)i	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレスなのか、ステンレス以外なのかが誤記であると思われます。一般的に普及しているパネル甲板でよいでしょうか。	パネル鋼板も可とします。
280	要求水準書 (案)	90	6.3.4.		イ	(イ)	c	焼物機	調理部の高さは、床からH=600mm以上とすること。と記載がありますが、棚の段数指定又は要望は御座いますでしょうか。	提案に委ねます。
281	要求水準書 (案)	91	6.3.4.	イ	(イ)	c	(f)	連続炊飯機	「iv 連続式炊飯機は、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。」とありますのでそのような仕様に致しますが、一部分、反転機のホッパー部分に関しては設置位置が高所となる上、重量もあることから取り外しをしての清掃作業は安全上推奨しておりません。この部分に関しては清掃性も考慮し、規格品に準じた固定仕様とさせていただいてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
282	要求水準書 (案)	91	6.3.4.		イ	c	h	調理設備	食育スペースに展示する「移動式」煮炊き釜の移動式の意図はありますか	災害時の使用を想定しています。
283	要求水準書 (案)	91	6.3.4.	イ	(イ)	c	(h)	移動式煮炊釜	移動式煮炊釜の設置を求めておられますが、見学者向けにも安全な固定式の煮炊釜とする計画としてもよろしいでしょうか。もしくは移動式をご希望される意図をご教授頂ければそれに沿うようなご提案をさせて頂きたいと思っておりますのでご教授願います。	前段につきましては、不可とします。 後段につきましては、No.282を参照してください。
284	要求水準書 (案)	91	6.3.4.	(イ)	d	(b)	ii	コンテナ洗浄機	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する。と記載がありますが、コンテナ洗浄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しょうか？。	可とします。
285	要求水準書 (案)	91	6.3.4.	イ	(イ)	d	(b)	コンテナ洗浄機	ii 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なため、運用でスクレーパー等で水滴を除去する対応としてもよろしいでしょうか	No.284を参照してください。
286	要求水準書 (案)	93	6.3.7.		イ			食器等	1回の給食で使用する食器(トレイを除く)のすべての組み合わせをご教示ください。	要求水準書(案)関係資料9を参照してください。
287	要求水準書 (案)	93	6.3.7.		イ			食器等	想定されてる食器の使用パターンは、資料09.献立表(案)に記載されている内容で計画すればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。



No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
288	要求水準書 (案)	93	6.3.7.		イ			食器等	食器の絵柄等については市と協議するものとする。とありますが、メーカーの標準柄とし、特注柄等は使用しない想定で良いでしょうか。	特注柄等の使用を想定しています。
289	要求水準書 (案)	94	6.3.7.		イ			食器・食缶	使用予定の食器・食缶の一覧がありますが、最大で(食器4種類・食缶4種類)+トレイとの理解でよろしいでしょうか。また、アレルギー食器も同様に学校で通常食器に移し替える想定でしょうか。	前段につきましては、主菜で2品盛り合わせる献立があるため、食缶は最大5つ使用する想定をしています。(参考:資料10/献立番号9) 食器は最大4種類使用する想定です。後段につきましては、アレルギー対応食はアレルギー専用容器からアレルギー対応食器への移し替えを想定しています。
290	要求水準書 (案)	94	6.3.7.		イ			食器等	トレイ(415×303×20 mm 程度)の備考欄に「ポリプロピレン」との記載がありますが、想定しておられるトレイのメーカー、型式をご教示頂きたいです。もしくは材質をFRP製としても認めて頂けますでしょうか。	FRP製も可とし、要求水準書を修正します。
291	要求水準書 (案)	94	6.3.7.		ウ			食缶等	想定されてる食缶の使用パターンは、資料09_献立表(案)に記載されている内容で計画すればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
292	要求水準書 (案)	94	6.3.7.	-	ウ			食缶等	保冷剤を使用するのは角型高性能断熱食缶(副菜・7L)でしょうか。(副菜・4L)も使用されるのでしょうか。	No.229を参照してください。
293	要求水準書 (案)	94	6.3.7.		ウ	(オ)		角型高性能断熱食缶	仕様等については市と協議すること。と記載がございますので4種類の食缶を使用する内容でア～エの条件を満たしていれば提案にゆだねて頂けるとの判断でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
294	要求水準書 (案)	95	6.3.7.		エ			配食器具	配食器具は専用のかごを設けず、食器かごの空きスペースに載せて提供しても良いでしょうか。	ご理解のとおりです。
295	要求水準書 (案)	95	6.3.8.		ア	(ア)		防虫・防鼠設備	「出入口を二重扉」とありますが、ここでいう出入口とはどこのことでしょうか。	特に指定はありません。本項は防虫・防鼠対策を要求しており、必ず「出入口を二重扉」とすることを求めるものではありません。
296	要求水準書 (案)	96	7		キ			本件施設及び増築センター整備予定地の使用料	増築センター整備予定地とは、本件敷地とは別に敷地があるのでしょうか。	誤記になります。 「キ 本件施設の使用料」が正となります。
297	要求水準書(案)	96	7		エ			付帯事業の対象者	付帯事業の参加者が市居住者がどうかを判定できない形式(例:事前申込不要形式での実施)で付帯事業を行うことは原則認められないということでしょうか。	事業者決定後、協議により決定します。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
298	要求水準書 (案)	96	7		キ			本件施設及び増築センター整備予定地の使用料	京都府行政財産使用料条例の「(使用料)第2条」「別表(第2条関係)」には「営利を目的とする使用にあつては、左欄の金額の5倍に相当する額」とあります。営利目的ではなく、仮に収支上、利益がないとしても「固定資産評価基準に基づき算定した額に100分の6を乗じて得た額に土地使用料を加算した額を基準として規則で定める額」もしくは「固定資産評価基準に基づき算定した額に100分の4を乗じて得た額」となると相当額な金額になるのではにかと思慮します。給食センターを使用することを前提としているため、場所、時間等制限があり、かつ使用料を市に納めるとなると本事業に影響が出る可能性があります。そのため、(減免)第3条に記載に記載していること以外において、本付帯事業に全額の減免を適用していただけますでしょうか。	事業者決定後に協議します。
299	要求水準書 (案)	97	7		ク			光熱水費	付帯事業の実施に係る光熱水費は、付帯事業実施事業者が負担することを想定している。と記載がありますが、光熱費は昨今著しく単価が上昇しています。物価スライド等による単価見直し対応、または単価上昇を考慮した事業費算出との理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
300	要求水準書 (案)	102						竣工図書の竣工図	竣工図に「配膳室」の記載がありますが、改修される給食配送校の部分の部屋のことをしめすのでしょうか。	ご理解のとおりです。
301	資料5-1,5-2								当該資料にない解体物(例えば地中障害等)は、ないものと考えてよろしいでしょうか。	資料5-1,5-2以外のものもあります。要求水準書(案)「2.2.2.」を参照してください。なお、地中障害の取り扱いについては、入札公告時に示します。
302	資料07_食物アレルギー対応について(案)								「調理は、上処理済みの食品を用い、アレルギー対応調理室において、原則1料理につき1形態(除去の対象となる10品目のアレルギー物質の中から複数を使用する場合は全て除去する方法)を加熱料理の最初の段階から調理する。」とありますが、中間食調理(アレルギー対応物質が投入される前までは普通食と同じ機器で調理を行う方法)は不可という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
303	資料8 京都市の給食の特徴と手作り給食の内容	3	2					求める手作り給食の内容	【パンネの豆乳グラタン】【夏野菜のポロネーゼ】について。給食センターでは、1人1個用のアルミカップに入れることを想定。と記載がありますが、想定されているアルミカップの大きさをご教授願います。	現状では未定です。
304	資料09_献立表 (案)								献立の組み合わせとして1場内で揚物2品や焼き物2品を調理することはないという理解でよろしいでしょうか。	No.222を参照してください。
305	資料10調理指示書(案)								調理指示書内に、ほうれん草や大根葉など、「冷水に放す」との記載がありますが、真空冷却機等での急速冷却で代用可能でしょうか。ご教示ねがいます。	真空冷却機等の代用も可とします。要求水準書を修正します。

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
306	資料10 調理指示書 (案)							献立番号1	ご飯で使用する食器具がパン皿となっておりますが、資料9の献立表(案)では使用する食器具が飯椀と記載があります。ご飯で使用する食器具は飯椀を正として計画してよろしいでしょうか。	誤記になります。「飯椀」が正となります。
307	資料10 調理指示書 (案)							献立番号5	汁椀を2点使用することになってますが、パンの日となっているため、どちらか一方は飯椀を使用するとの理解でよろしいでしょうか。	その日の献立によって異なり、スープに汁椀・主菜に飯椀を使う献立もあります。
308	資料12 配膳室 整備計画							現地調査結果	外部建具の改修やスロープの改修が必要な学校について、令和10年度の夏季休業より以前の長期休暇期間に工事を行うことは可能でしょうか？ 令和10年度の夏季休業期間は工事業者の出入りが多くなることから、別の期間で作業を行うことが望ましいと考えますのでご教示お願いいたします。	現在実施している選択制給食を継続できるのであれば、外部建具の改修やスロープの改修を令和10年度の夏期休業期間より以前に行うことを妨げません。
309	資料12 配膳室 整備計画							現地調査結果	2校(西京高附属中学校、洛友中学校)分の現地調査結果がありませんので工事内容が不明です。工事数量の拾い出しが出来る図面等の資料提供をお願いいたします。	西京高附属中学校、洛友中学校は、今回の配膳室新設・改修業務の対象に含まれません。 要求水準書(案)「2.2.5.」を参照してください。
310	資料12 配膳室 整備計画							現地調査結果	添付資料では各校の工事数量を把握することが出来ないため工事費が算出出来ません。 各校の改修工事について、配膳室改修の詳細(施工範囲・寸法等)が不明ですので、工事数量の拾い出しが出来る図面等の資料提供をお願いいたします。	配膳室改修の内容は、事業者にて計画・提案してください。 参考に、各校の現在の配膳室の建築・電気・機械の関係図面をDVD-Rで貸出します。ご希望の場合は12月9日(月)以降の平日9時～16時にご連絡ください。(京都市教育委員会事務局体育健康教育室全員制中学校給食推進担当 Tel:075-585-4888)
311	資料12 配膳室 整備計画							現地調査結果	添付資料では各校の工事数量を把握することが出来ないため工事費が算出出来ません。 各校の改修工事について、外構工事(建具改修・スロープ改修・舗装改修等)の詳細が不明ですので、工事数量の拾い出しが出来る図面等の資料提供をお願いいたします。	No.310を参照してください。
312	資料12 配膳室 整備計画							現地調査結果	添付資料では各校の工事数量を把握することが出来ないため工事費が算出出来ません。 各校の設備工事について、給排水設備の配管ルートや放流先の詳細が不明ですので工事数量の拾い出しが出来る図面等の資料提供をお願いいたします。	No.310を参照してください。
313	資料12 配膳室 整備計画							現地調査結果	添付資料では各校の工事数量を把握することが出来ないため工事費が算出出来ません。 各校の設備工事について、空調設備の配線・配管ルートの詳細が不明ですので工事数量の拾い出しが出来る図面等の資料提供をお願いいたします。	No.310を参照してください。

<実施方針及び要求水準書(案)に関する意見に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	意見	回答
1	実施方針	6	1.1.8.		イ			設計・建設期間	「配膳室新設・改修業務は市から別途指示がない限り、令和12年3月までとする」とございますが、配送校の数が多く各学校の改修工事のスケジュール調整がつかないリスクがあります。改修工事期間にご配慮を頂けないでしょうか。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.108を参照してください。
2	実施方針	7	2.2.1.					入札公告及び入札説明書等の公表	昨今の建設資材高騰により建設工事費は上昇しており、また、長期金利についても割賦払いの基準金利で使用されることが多い、TONA TSR等は上昇しておりますので、これらの上昇も加味した予定価格の設定をお願い致します。	参考にさせていただきます。詳細は入札公告時に示します。
3	実施方針	5	1.1.7.	(4)				事業者の収入	金利の上昇を加味した予定価格の設定が難しい場合は、割賦金利の提案書提出時の基準金利が高めに設定されている場合、上限価格に収まらず入札不成立になる可能性も御座います。また、上限価格に収まった場合でも、設計及び建設工事等費用等を必要以上に削減することとなり、本来提案したかった質の高い提案が困難となることも考えられますので基準金利は、上限価格試算時のものとして頂けますようご検討をお願いいたします。	参考にさせていただきます。詳細は入札公告時に示します。
3	実施方針	8	2.2.1.					事業者の募集・選定スケジュール	7月上旬実施予定のヒアリングについて、可能でしたら入札公告公表時に日程や参加人数時間等の詳細をお示し頂けますようお願い致します。	入札公告時に示します。
4	実施方針	9	2.2.2.	(3)	g)			募集及び選定の手続き等	個別対話の所要時間について、双方の意思疎通を図るには現在の時間設定では短いと思われれます。現在より長い時間設定をお願いいたします。	原案のとおりとします。
5	実施方針	13	2.3.2.	(1)	ウ	ア	b	親会社を同じくする子会社同士等の関係にある場合	「親会社を同じくする子会社同士等の関係にある場合」とありますが、事業者側では他グループを構成するメンバーはわかりませんので、参加資格申請時に、意図しない形で失格となってしまう可能性があります。特に事業が多岐にわたる企業や複数の子会社がある企業にとっては、親会社や子会社間で本事業の取組み状況を把握することは難しく、失格により応募者が少なくなることを避けるためにも、制限の緩和を頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
6	実施方針	20						リスク分担表(案)金利変動	「設計・建設期間」令和7年10月～令和10年6月(約32か月間)ただし、配膳室新設・改修業務は、市から別途指示がない限り、令和12年3月までとする。とあります。新設・改修のそれぞれの具体的なスケジュールがあればご提示をお願いいたします。	参考にさせていただきます。詳細は入札公告時に示します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	意見	回答
7	実施方針	20						表 リスク分担表	物価変動リスクの「一定範囲内」の物価変動はどの程度のものかご教授ください。 他のPFI事業と同様に各種指標を使用して増減率から改定率を算出する場合は、初回算出の基準日については、昨今の物価上昇具合も鑑みて事業契約締結ではなく、入札公告日又は提案書提出日として頂けますようご配慮をお願いします。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
8	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 物価変動	令和6年7月3日に「PFI事業における民間事業者の創意工夫の最大化と適正利益が確保される環境構築の推進について」という事務連絡が各自治体のご担当者様に向け内閣府から発信されております。主に物価変動リスク対応についてのガイドラインと考えられますが、予定価格の算出時点・サービス対価改定の基準時点の決定等に関し、当ガイドラインの適用をご検討頂けないでしょうか。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
9	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 物価変動	「建設期間中における一定の範囲までの物価や労務費等の変動に伴う事業者の費用の増減」は事業者のリスクとしての記載ですが、昨今の物価上昇局面において、免責部分を免除して頂けないでしょうか。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
10	実施方針	20	表					リスク分担表(案) 共通 物価変動	「建設期間中における一定の範囲までの物価や労務費等の変動に伴う事業者の費用の増減」は事業者のリスクとしての記載ですが、近年建築費が上昇傾向にありますので、物価スライド、インフレスライドを複数回請求できるようご配慮をお願いいたします。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
11	実施方針	20						表 リスク分担表	「建設期間中における一定の範囲を超える物価や労務費等変動に伴う事業者の費用の増減」についての負担者は市となっておりますが、対象となる工事や物品とし調理設備や食器食缶、調理備品、事務備品など施設整備に係る内容全てを物価変動の対象として下さいますようお願い致します。工事だけでなく全ての物品の物価が上昇している状況であり、尚且つこれだけの規模の施設となりますと物価上昇の影響はかなり大きく影響してまいりますので何卒よろしくお願い致します。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	意見	回答
12	実施方針	25	6.1.		ウ			事業者の責めに帰すべ喜重により事業の継続が困難になった場合	事業契約解除の際に損害を賠償するとありますが、その条件に付随して入札公告公表時には履行保証保険に対する条件が公表されると思慮しています。 「京都市行財政局財政部契約課所管条例・規則・要綱等」では「契約保証金の額は、当該契約金額の100分の10以上に相当する額とする。」とありますが、総事業費の1割となりますと事業費に大きく影響し、事業者の負担が非常に大きいと感じます。同様のPFI案件で多く採用されています施設整備期間は「施設整備費の100分の10以上」、維持管理運営期間は「維持管理運営費の1年分の100分の10以上」、もしくは「免除」に変更して頂けないでしょうか。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
13	要求水準書(案)	14	1.4.8.		ケ			光熱水費の負担	昨今の値上がり状況からして光熱水費の予測が立てにくく、事業者負担とすると大幅な安全値を見込む必要があります。本事業から外して市負担として頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
14	要求水準書(案)	18	2.2.3.		コ			設計業務 (配膳室新設・改修業務の係る設計)	学校と配膳室の現地見学会を実施して頂きたいです。 ・全中学校の中で一般的と思われる学校の配膳室 ・配送車両の動線が狭隘な学校 ・配膳室が複数に分かれているなど特殊な事情のある学校(衣笠中学校) についてそれぞれピックアップして頂き見学の機会を設けて頂きたいです。	2校程度で見学会を実施する予定です。 入札公告時に示します。
15	要求水準書(案)	19	2.2.4.		ア	(サ)		建設業務	「工事計画において工事関係車両の駐車スペースを十分に確保し、周辺道路で工事関係車両を待機させないこと。」とありますが、市所有または市が紹介できる駐車場用地の提供をお願いいたします。	市所有または市が紹介できる駐車場用地はありません。
16	要求水準書(案)	19	2.2.4.		ア	(シ)		建設業務	「本件施設用地内において、事業実施の支障となる地上工作物等及び合理的に資料から存在が確認できる地下埋設物等がある場合には撤去を行うこと。」とありますが、建設地に既存防球ネットや既存建物がありますが、それらに関する電気・水道などの埋設配線・配管のルート図などの資料をご提示ください。	現在示している資料がすべてとなります。
17	要求水準書(案)	19	2.2.4.		ア	(ス)		建設業務	「近隣で行われる市の発注工事(塔南高校校舎解体撤去工事等)との連携や調整に配慮すること。」とありますが、工事日程・工事計画など資料をご提示ください。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.104を参照してください。
18	要求水準書(案)	20	2.2.5.		ア			配膳室新設・改修業務	「配膳室整備対象校の配膳室新設・改修業務を行うこと。」とありますが、該当する13の中学校の既存図面と改修予定図面、及び工事期間のご要望などの情報をご提示ください	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.106を参照してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	意見	回答
19	要求水準書(案)	60	6.2.					諸室の説明	給食エリア内諸室の関係性について「～と隣接させること。」や「～とパススルーとする。」という文言が多く見られますが、隣接させることが必要な各室の関係性を崩さずにこれらの要求事項の全てを成立させるのはレイアウト上非常に困難となっております。最大限実現させる計画となるよう検討を致しますが、例えば「卵処理室は衛生面や安全性を考慮し、肉魚下処理室を経由して受け渡してもよい」などの緩和策の追加をお願い致します。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.196を参照してください。
20	要求水準書(案)	82	6.3.1.		キ	(ク)	a	停電対策	「～。なお、停電対策の対象となるのは冷凍冷蔵庫など食品保存用機器を対象とし、必要連続稼働時間は24時間とするが、それ以上の提案を妨げない。」とあります。一方で、要求水準書の84頁、ウ発電設備の(ア)の部分には「災害や停電発生時において、～連続炊飯機、回転釜、事務室、またこれの稼働に必要な冷凍庫、冷蔵庫及び空調設備等の電気供給(全使用電力量1/3程度を想定)によって、一部の給食の調理を実施できるようにすること。」とあります。前段の条件であれば対応は十分可能かと思われそうですが、後段の条件となりますと、これだけの大きな施設の1/3の電力量を賄うための発電設備となるとかなり大きな設備となってしまう、施設整備の負担が非常に重くなります。今回貴市は災害時用煮炊調理機器保管庫と500食/日程度供給可能な調理設備の調達も求めておられますので、災害発生時の対応としては前段の対応と災害時用煮炊調理機器の調達が妥当ではないかと思っておりますのでご検討頂きたいです。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.272を参照してください。
21	資料12								工事費算出のため、間仕切り壁の長さや高さが不明・床や天井の仕上げ範囲の数量拾い出しができないので、各学校の詳細な図面の提供をお願いします。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.106を参照してください。
22	資料12								工事費算出のため、床や天井の仕上げ範囲の数量拾い出しができないので、改修する校舎の該当部分の設計図(平面詳細図・矩計図・外構図等)を提示願います。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.106を参照してください。
23	資料12								雨水排水経路の長さや汚水枿の位置が判別できないので、図面の提供をお願いします。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.106を参照してください。
24	資料12							配膳室整備計画	各学校の配膳室候補(現在の配膳室)の図面をPDFとCADデータで提供頂きたいです。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.106を参照してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	意見	回答
25	その他							契約保証金について	貴市の契約規則の中で、「契約保証金の額は、当該契約金額の100分の10以上に相当する額」との記載がありますが、先行事例等を確認しますと施設整備期間中の契約保証金の設定は、「施設整備に係るサービス対価の100分の10以上」となっています。契約金額の100分の10以上となると事業者の負担が非常に重くなるため、施設整備期間中の契約保証金の設定は、「施設整備に係るサービス対価の100分の10」または「免除」として頂けないでしょうか。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
26	その他							契約保証金について	貴市の契約規則の中で、「契約保証金の額は、当該契約金額の100分の10以上に相当する額」と記載がありますが、先行事例等を確認しますと維持管理運営期間中の契約保証金の設定は、「維持管理運営業務に係るサービス対価の一事業年度分の100分の10以上」となっています。契約金額の100分の10以上となると事業者の負担が非常に重くなるため、維持管理運営期間中の契約保証金の設定は、「維持管理運営業務に係るサービス対価の一事業年度分の100分の10」または「免除」として頂けないでしょうか。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。
27	その他							入札保証金について	貴市の契約規則第7条では、「入札保証金の額は、当該入札金額の100分の5以上に相当する額」と記載がありますが、事業者の負担が非常に重く、先行事例等を確認しても「免除」としている事例がほとんどです。入札保証金については「免除」として頂けないでしょうか。	参考にさせていただきます。 詳細は入札公告時に示します。