

No.	資料名等	項目	頁	1	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
1	要求水準書（案）	業務内容	2	1	2	(2)	①			「調理設備」、「調理備品」、「食器・食缶等」、「事務備品」のほか、「什器備品」、「運営備品」、「配送車両」などといった表記がみうけられます。それぞれの定義を明確（整理）にするとともに、それぞれの所有者（市、事業者又は第三者等）に関する市の考え方を提示してください。	用語の定義を一部修正しました。 それぞれに対する所有の考え方を添付資料9に示します。
2	要求水準書（案）	土地の所有	3	1	2	(2)	②	(ウ)		市が行う業務に「大規模修繕業務」が含まれていますが、事業者が実施する「修繕・更新」と市が実施する「大規模修繕」の具体的な内容を提示してください。	市で実施する大規模修繕業務は、事業期間中の実施内容として具体的には想定していません。地震等の不可抗力発生時等の大規模修繕等は市の行う業務と考えています。
3	要求水準書（案）	事業者の収入	3	1	2	(3)				「・・・それぞれの業務の着手時点において、関連する最新の法令等及び要綱・各種基準等を遵守する」と規定されていますが、事業契約の締結後の法令等及び要綱・各種基準等の改正の内容によっては、事業者が対応することが難しい場合もあり得ます。「提案書の提出時点における、関連する最新の法令等及び要綱・各種基準等を遵守する」とするのが適切と考えます。なお、業務内容を改定する場合には、サービス購入費の改定協議が必要と考えます。	原案のとおりとし、追加費用が生じる場合は、「実施方針 表1. リスク分担表」の「法令リスク」に示す通りの分担とします。
4	要求水準書（案）	市が行う業務	3	1	1	(2)	②			市が行う業務の内容について、「実施方針」p4と若干異なると思われるので、統一をお願いします。P46も同様です。	修正しました。
5	要求水準書（案）	学校給食の状況等	6	1	3	(2)				令和2年度、3年度の各月の小学校、中学校ごとの提供回数、提供食数をお示し下さい。	令和2年度分について、添付資料10に示します。
6	要求水準書（案）	年間調理日数等の提案時前提条件	6	1	3	(2)				令和3年度の学校給食提供回（日）を表1-3として提示されていますが、提案時における学校給食提供回（日）の前提は、年間調理日数210日、清掃等調理準備日数10日で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。
7	要求水準書（案）	年間調理日数等の提案時前提条件	6	1	3	(2)				施設供用期間中の維持管理・運営対価は、四半期ごとに支払われるとのことですので、四半期ごとに想定される給食提供回（日）の提示をお願いします。	募集要項等公表時、様式集にて示します。
8	要求水準書（案）	前提条件	6	1	3	(1)				インフラ接続整備に要する費用は事業者負担とのことですが、表1-2にて現時点で都市ガスは供給範囲外とあります。また水光熱費負担は市側負担とのことなので、ガス供給企業との使用契約は市が行うものと推察します。整備費用算出時（今日から提案書提出の期間）に市より具体的なガス供給企業を指定され、引き込み整備について事業者と協議を行い、その係る費用の全てを事業費に含み提案するという理解でしょうか。	事業者側でインフラ事業者と事前協議を行って事業費を想定してください。なお、都市ガスの場合、整備費用は、敷地内及び接続部分のみの費用を積算するものとし、ガス管の延伸費用は事業費の範囲外としてください。
9	要求水準書（案）	前提条件	6	1	3	(1)				事業用地の敷地条件 その他 について、「福島市開発行為等指導要綱に基づき協議が必要」と記載がございますが、協議は基本設計業務が着手した後の時期となり、協議内容を事業コストに反映できないため、事前協議を福島市開発建築指導課と行っても宜しいでしょうか。	必要に応じて開発建築指導課との事前協議を行って下さい。
10	要求水準書（案）	前提条件	6	1	3	(1)				上水について、使用水量の上限値はありますでしょうか。	上限値はありません。

No.	資料名等	項目	頁	1	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
11	要求水準書（案）	前提条件	6	1	3	(2)				「清掃等調理準備日数」とは、具体的にはいつのことを指していますでしょうか。	市の標準的な業務の場合における、長期休暇中の準備期間を意味していますが、本業務においては具体的な提案は事業者に委ねます。
12	要求水準書（案）	配送対象校における計画クラス数	7	1	3	(3)				「長期的には配送対象校の追加・変更も視野に入れることとする。」とのことですが、その場合、食器・食缶・コンテナ・配送車等の不足が生じた場合は、別紙、貴市の費用負担にて発注頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	要求水準書（案）	配送対象校の計画食数	7	1	3	(3)	表 1- 4			学級数には職員室も含まれておりますが、特別支援学級も含まれているという認識でよろしいでしょうか。 別途カウントが必要な場合は特別支援学級も含んだ学級数をご提示ください。	特別支援学級数も含んだ学級数に修正いたしました。
14	要求水準書（案）	配送対象校の計画食数	7	1	3	(3)				長期的に配送対象校の追加・変更も視野に入れるとしているが、配送対象校が追加された場合でも最大10,000食の調理能力を有していれば問題ないとの認識でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
15	要求水準書（案）	配送対象校の計画食数	7	1	3	(3)				提案の前提となる、15年間の各年の給食提供食数についてご教示ください。	募集要項等公表時に示します。
16	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	1	3	(5)		ア		アレルギー対応食は最大3パターンと記載がございますが、3パターンの内容をご教示ください。	献立ごとに乳、卵、甲殻類の除去食又は代替食の組み合わせから最大3パターンとします。
17	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	1	3	(5)		エ		対応アレルギーの種類について、増やす場合の種類をご教示ください。	現時点では未定ですが、対応可否について、事業者と協議いたします。
18	要求水準書（案）	表1リスク分担表（案）	8	1	3	(4)		ウ		2献立の組み合わせ例をご教示ください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 <ul style="list-style-type: none"> <li>A献立ごはん・唐揚げ・サラダ・汁</li> <li>B献立ごはん・カレー・サラダ・果物</li> </ul> </li> <li>2 <ul style="list-style-type: none"> <li>A献立ごはん・煮魚・煮物・汁</li> <li>B献立パン・ミートグラタン・サラダ・スープ</li> </ul> </li> <li>3 <ul style="list-style-type: none"> <li>A献立ごはん・鶏照り焼き・サラダ・汁</li> <li>B献立ソフト麺・メンチカツ・和え物・かけ汁</li> </ul> </li> </ul> A・B献立の主菜の調理方法が、同日で重ならないようにします。 （揚げ物と揚げ物又は焼き物と焼き物の組み合わせは無し）
19	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	1	3	(5)		エ		「将来的にはアレルギー対応マニュアル等に準拠して、対応アレルギーの種類を増やす可能性がある。」とありますが、想定されている内容についてご教示ください。（最大何品目まで増やす想定か、対応を検討している対応アレルギー等）	No.17をご確認ください。
20	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	1	3	(5)		オ		「一部代替食を実施する。」とありますが、この一部は、対応アレルギー3品目のうちの一部を恒常的に代替とするのか、日によって対応を変えるという主旨なのか、ご教示ください。	一部は、主菜及びデザート等です。日によって対応を変えます。
21	要求水準書（案）	献立及び食材調達	8	1	3	(4)		エ		主食類は学校に直送とありますが、揚げパン等についても直送でよろしいでしょうか。	揚げパンは、センターで調理して、センターで運搬します。
22	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	1	3	(5)		ア		食材のカットを必要とする代替食献立の想定はありますか。	食材のカットを必要とする代替食献立の想定はありません。

No.	資料名等	項目	頁	Ⅰ	1	(1)	①	ア	質問・意見	回答
23	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	Ⅰ	3	(5)	エ		「将来的には「アレルギー対応マニュアル等」に準拠して、対応アレルギーの種類を増やす可能性がある。」と規定されていますが、ここでの「アレルギー対応マニュアル等」とは、具体的には何を指すのか提示してください。また、対応アレルギーの種類を増やす場合、サービス購入費が改定（増額）されるものと理解でよろしいでしょうか。	事業者が作成する「bアレルギー対応調理マニュアル」(p49)を指します。事業者は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）を参考に、調理器具、食材の管理、調理担当者や調理作業の区別、確認作業の方法、タイミング等、市と協議して作成します。なお、対応アレルギーの種類を増やす場合のサービス購入費増額の件については、大規模な施設・設備の変更が見込まれる場合のみ増額します。
24	要求水準書（案）	配送対象校の計画食数	8	Ⅰ	3	(3)			配送対象校各校における特別支援学級の学級数をご教示頂けますでしょうか。	令和3年度については、福島市の教育P35～P38をご確認ください。 <a href="https://www.city.fukushima.fukushima.jp/kyouiku-syomu/kosodate/kyoiku/kyoikuikai/syomu12082303.html">https://www.city.fukushima.fukushima.jp/kyouiku-syomu/kosodate/kyoiku/kyoikuikai/syomu12082303.html</a>
25	要求水準書（案）	配送対象校の計画食数	8	Ⅰ	3	(3)			配送対象校各校における合計配缶数（特別支援学級含む全学級及び職員）をご教示頂けますでしょうか。	添付資料1 1 に示します。
26	要求水準書（案）	献立及び食材調達	8	Ⅰ	3	(4)	ウ		2 献立としての想定献立と調理室手配表の公表を御願い致します。	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 <ul style="list-style-type: none"> <li>A 献立ごはん・唐揚げ・サラダ・汁</li> <li>B 献立ごはん・カレー・サラダ・果物</li> </ul> </li> <li>2 <ul style="list-style-type: none"> <li>A 献立ごはん・煮魚・煮物・汁</li> <li>B 献立パン・ミートグラタン・サラダ・スープ</li> </ul> </li> <li>3 <ul style="list-style-type: none"> <li>A 献立ごはん・鶏照り焼き・サラダ・汁</li> <li>B 献立ソフト麺・メンチカツ・和え物・かけ汁</li> </ul> </li> </ul> <p>A・B献立の主菜の調理方法が同日で重ならないようにします。 （揚げ物と揚げ物又は焼き物と焼き物の組み合わせは無し）調理室手配表は資料7 とします。</p>
27	要求水準書（案）	献立及び食材調達	8	Ⅰ	3	(4)	ウ		資料6の献立に地産地消献立「だいすきふくしまの日」が御座いますが、1月以外（4月、7月、10月、等）の献立も公表御願い致します。	募集要項等公表時に示します。
28	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	Ⅰ	3	(5)	エ		アレルギー対応食にて、アレルギーの種類を増やす可能性があるかと御座いますが、何種類まで想定していますでしょうか。	現時点では未定ですが、対応可否について、事業者と協議いたします。
29	要求水準書（案）	アレルギー対応食	8	Ⅰ	3	(5)	オ		一部代替食を実施すると記載がございますが、献立はどのようなものを想定しておりますでしょうか。ご教示ください。	<p>A献立 ごはん・玉子焼き・和え物・みそ汁・ヨーグルト</p> <p>B献立 パン・エビカツ・玉子サラダ・シチュー</p> <p>&lt;アレルギー対応食&gt;</p> <p>A 卵アレルギー代替食として鶏照り焼きを提供 乳アレルギー代替食としてみかんゼリー提供</p> <p>B エビアレルギー代替食として唐揚げを提供 卵アレルギー除去食として野菜サラダ提供 乳アレルギー除去食として野菜コンソメ煮提供</p>
30	要求水準書（案）	施設内ゾーニング計画	9	Ⅱ	2	(1)	①	エ	汚染・非汚染区域入口にはそれぞれ準備室を設ける。と記載がありますが、準備室を前室と読み替え、表11-1主要諸室の一覧の給食エリアその他の区域の欄にある前室が準備室に該当すると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
31	要求水準書（案）	主要諸室一覧	10	II	2	(1)	②			豪雪地帯の給食センターでない場合、除雪頻度が少ないため、費用対効果から除雪の必要な積雪時のみ事業者によって除雪機の手配を行う施設も多く、当事業でも同様の対応を想定しています。 そういった提案の場合、付帯設備に記載されている除雪機保管庫は不要との認識でよろしいでしょうか。	今年・昨年共に積雪量が増加しており北部地域は特に雪が多いことから、除雪機の必要性を感じているところですが、除雪機・保管庫とも運営者に委ねます。
32	要求水準書（案）	仕上げ計画	10	II	2	(1)	③	オ		「室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行う」と規定されていますが、当該濃度測定の基準等を提示してください。	学校環境衛生基準によります。
33	要求水準書（案）	仕上げ計画	10	II	2	(1)	③	カ		「・・・なお、基準等の見直しが行われた場合には、変更後の基準に準拠する」と規定されていますが、事業契約の締結後の基準の変更の内容によっては、事業者が対応することが難しい場合もあり得ます。「提案書の提出時点における、基準等を遵守する」とするのが適切と考えます。なお、業務内容を改定する場合には、サービス購入費の改定協議が必要と考えます。	原案のとおりとし、追加費用が生じる場合は、「実施方針 表1. リスク分担表」の「法令リスク」に示す通りの分担とします。
34	要求水準書（案）	設計・建設業務	11	II	2	(1)	④	イ	b	④外構計画I.建物敷地境界b)「外部からの侵入を防ぐためのフェンスを設置(扇田10-1以東の境界は除く)する」とありますが、フェンスを設置しない意図のご説明をお願いいたします。又、その為の対策は他に必要でしょうか。	敷地南側の果樹農家の車両通行のためです。 市は敷地の車両通行について、事業者の提案を基に果樹農家と協議を行うことを想定しています。
35	要求水準書（案）	外構計画	11	II	2	(1)	④	ア	C)	「果樹農家の車両通行」について、これは本事業用地内を経て、後述のフェンスを設けない範囲から果樹農家の車両が出入するというのでしょうか。	ご理解のとおりです。
36	要求水準書（案）	外構計画	11	II	2	(1)	④	ア	C)	「果樹農家の車両通行」について、農家を使用する車両にはトラクター等の大型・特殊車両は含まれないと考えてよろしいでしょうか。	トラクター等の大型・特殊車両は含まれません。軽トラック、普通乗用車、小型特殊自動車です。
37	要求水準書（案）	設計・建設業務	11	II	2	(1)	③	ケ	K	「吸気口または排気口を有する場合は、防虫ネット等を備えるとともに周辺果樹農家の作業に支障が生じない措置を講じる」とありますが、制約条件が曖昧なため、作業の内容や、その障害となる事項について、明確な条件提示をお願いします。	果樹農家の作業として、薬剤散布が想定されます。センター内に薬剤や虫、砂ほり等が入らないように、またセンターから排出される排気により果樹への影響が無いような対策を講じてください。
38	要求水準書（案）	設計・建設業務	11	II	2	(1)	④	ア	c)	外構計画 ア全般 「敷地南側の果樹農家の車両通行に配慮した外構計画とすること」とありますが、果樹農家の車両通行とは、どのような車両でどのようなルートで通行するのでしょうか。	No.35をご確認ください。
39	要求水準書（案）	緑化率	12	II	2	(1)	④	オ		福島市開発行為等指導要綱に基づき、緑化率を適正に確保する。と記載がありますが、要綱上ですと3%の公園の整備が必要になるかと思えます。開発許可は不要とのことより、公園は不要と考え、緑化率3%を敷地内に整備すると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
40	要求水準書（案）	施設の耐久性に関する性能	12	II	2	(2)	③	ア		文章の最後に「」がついておりますが、誤字でしょうか。または、記載の続きがあるのでしょうか。	修正しました。

No.	資料名等	項目	頁	Ⅰ	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
41	要求水準書（案）	外構計画	12	Ⅱ	2	(1)	④	ウ	e)	事業者用駐車場は、必要台数を無償で利用できると理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
42	要求水準書（案）	外構計画	12	Ⅱ	2	(1)	④	ウ	e)	事業者用駐車場を適宜設置とありますが、事業者は無償で使用できるという理解でよろしいでしょうか。	No.41をご確認ください。
43	要求水準書（案）	給食エリア	13	Ⅱ	2	(3)	①		表Ⅱ-2	表Ⅱ-3タに記載の和え物準備室は必ずしも独立した室である必要がありますか。	必要ありません。
44	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	14	Ⅱ	2	(3)	①	ク		野菜下処理室に粉碎・ポンプ流し台を備え、野菜くず等の残渣をポンプで圧送するとありますが、野菜下処理室ではなく、検収室等の近隣諸室に設置でもよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
45	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	14	Ⅱ	2	(3)	①	ソ	c)	野菜の手切りについて、手切りする野菜類は何を想定しているのでしょうか。また手切りする頻度をご教示ください。	野菜の手切りは想定しないため、修正します。
46	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	14	Ⅱ	2	(3)	①	ソ	g)	和え物に利用する食材を加熱するためのスチームコンベクションオープンと釜を煮炊き調理室に設置とありますが、和え物準備室に設置でもよろしいでしょうか？	ご提案に委ねます。
47	要求水準書（案）	給食エリア	14	Ⅱ	2	(3)	①		表Ⅱ-3	表Ⅱ-3ソ煮炊き調理室c)に野菜類の手切りに対応とあるが、10,000食規模の施設のため、切裁機による切裁が中心となると考えているが、具体的にはどのような野菜もしくは食材が手切り対応となることを想定しているのかご教示ください。	No.45をご確認ください。
48	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	15	Ⅱ	2	(3)	①	ソ	i)	りんごを切断する機器は煮炊き調理室に設置とありますが、和え物室に設置でもよろしいでしょうか？	ご提案に委ねます。
49	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	15	Ⅱ	2	(3)	①	ヌ		衛生的な処理をするための重汚物特別洗浄室は必要でしょうか。	ご提案に委ねます。
50	要求水準書（案）	給食エリア	15	Ⅱ	2	(3)	①		表Ⅱ-3	表Ⅱ-3ソ煮炊き調理室i)にりんごを切断する～とあるが、P14表Ⅱ-3クには果物の切裁は想定していないと記載があるが、どちらが正でしょうか。	表Ⅱ-2ク「果物類を切裁する想定はない」を削除します。
51	要求水準書（案）	給食エリア	15	Ⅱ	3	(3)	①		表Ⅱ-3	表Ⅱ-3ソ煮炊き調理室i)にりんごを切断する～とあるが、食缶の使用として果物は和え物・サラダ類の代品となることが想定されると考えられます。りんご等の果物について切裁作業がある場合は、非加熱食材であることから和え物室で切裁を行うことが一般的ですが、そのような対応で問題ないでしょうか。	問題ありませんが、果物は、副菜と共に提供する場合も想定してください。その場合、果物を煮炊き室でカットするようになります。 【献立例】 A献立 カレー（汁）・サラダ（副菜）・果物
52	要求水準書（案）	諸室の概要・要求水準	15	Ⅱ	2	(3)	①	表Ⅱ-5	タ	和え物準備室は衛生性や作業性に問題がない場合、コーナーにするなど提案者に委ねるものと捉えてよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
53	要求水準書（案）	諸室の概要・要求水準	15	Ⅱ	2	(3)	①	表Ⅱ-5	チ	2献立最大3パターンの組み合わせはどのようになるでしょうか。また、対象品目が増えた際も最大3パターンと考えてよろしいでしょうか。	1献立につき、3種類のアレルギー対応食を提供します。献立例はNo.29のとおりです。

No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
54	要求水準書（案）	諸室の概要・要求水準	15	II	2	(3)	①	表II-5	二 a)	洗浄室内に、または洗浄室に近接して器具類洗浄室が必要と見受けられますが、洗浄作業という括りでは敢えて洗浄室と部屋を分ける必要は無いのではと思われます。 洗浄室内に器具類洗浄コーナーを設置することと解釈してもよろしいでしょうか。	器具類洗浄コーナーの設置の提案も可とします。
55	要求水準書（案）	表II-5 洗浄ゾーンの諸室の概要・要求水準	15	II	2	(3)	①	ノ	a)	洗浄ゾーンの諸室概要にて、器具類洗浄室との記載が御座いますが、洗浄室内にての計画の場合は器具類洗浄コーナーとしての計画でも宜しいでしょうか。	No.54をご確認ください。
56	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	16	II	2	(3)	①	ヒ	a)	非汚染作業区域への入室の際、作業衣に付着する毛髪・糸くず・ほこり等を取り除く設備は、機能を十分に有すれば特に指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。
57	要求水準書（案）	事務エリア	16				②			p17 表II-7にて冷蔵庫等の備品類が記載されていますが、p16②では市専用部分の備品類は市が別途調達するとありますので、当該備品はすべて、市負担となるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。記載の内容は室の広さなどを検討する際の参考としてください。
58	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	17	II	2	(3)	②	イ		市職員用給湯室は市職員事務用事務室内に給湯コーナーを設置でもよろしいでしょうか。（「室」ではなくてもよいでしょうか。）	問題ありません。
59	要求水準書（案）	調理ゾーン諸室の概要・要求水準書	17	II	2	(3)	②	ケ		休憩室において調理従事者が体調不良時等で横になれるスペースの確保は必要でしょうか。お考えを御教示ください。	労働安全衛生法及び事務所衛生基準規則に基づく適切な対応が必要です。
60	要求水準書（案）	放射性物質測定スペース	17	II	2	(3)	②			表11-7に記載のある放射性物質測定スペースですが、放射性物質測定方法および必要な設備があれば教えてください。	以下URLをご確認ください。 <a href="https://www.city.fukushima.fukushima.jp/kyouiku-kyushoku/kosodate/kyoiku/kyushoku/12040401.html">https://www.city.fukushima.fukushima.jp/kyouiku-kyushoku/kosodate/kyoiku/kyushoku/12040401.html</a> なお、必要な設備等は市で調達します。
61	要求水準書（案）	玄関	18	II	2	(3)	②			表11-9に記載のある玄関に設置する手洗い器ですが、手指消毒を目的とし、陶器製の衛生器具でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
62	要求水準書（案）	主要諸室の概要	18	II	2	(3)	②	セ	b)	煮炊き調理室の調理作業が見学できる窓は、会議室に通じる廊下に設置することでもよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
63	要求水準書（案）	発電設備等	20	II	2	(4)	①	ケ	a)	売電も可とするとありますが、同要求水準書P.3の市が行う業務の中に光熱水費の負担、支払いが含まれていることから、本施設で売電をすると提案した場合、売電した売り上げは事業者の収益になる解釈で宜しいでしょうか。	要求水準書を修正いたしました。光熱水費については市の負担としていますが、太陽光発電システムの設置により、市の負担を軽減できるご提案をお願いいたします。事業者の収益とするためには、事業者所有となる太陽光発電システムの設置が必要です。
64	要求水準書（案）	非常用電源	20	II	2	(4)	①	コ	a)	24時間以上稼働できる電源を設置するとありますが、24時間稼働が必要な設備や居室についてご教示頂けないでしょうか。	市専用部分(事務室、便所)、事業者専用部分(事務室、便所、機械室、電気室、ボイラー室)、給食エリア(電灯、冷蔵庫、冷凍庫)を想定しています。
65	要求水準書（案）	発電施設等	20	II	2	(4)	①	ケ		設置する発電施設について、設置箇所について制限はありますでしょうか。環境価値を販売してよいでしょうか。	設置箇所について制限はありません。 環境価値の販売は不可とします。
66	要求水準書（案）	換気・空調設備	21	II	2	(4)	②	イ	e)	空調及び換気吸排気口の結露対策は、結露が発生する場所への対策と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
67	要求水準書（案）	厨房機器の仕様	24	II	2	(5)	③		表 II-12	表 II - 12ア a) g) について、プレハブ式冷蔵庫については内装はステンレス製仕様の対象外となります。抗菌仕様であることで問題ないでしょうか。	問題ありません。要求水準書を修正します。
68	要求水準書（案）	表 II - 1 2 厨房機器の仕様	24	II	2	(5)	③	ア	f)	記録できる機器とは、全ての冷凍庫、冷蔵庫にて自動温度記録装置にての記録でしょうか。一時保管等のパススルー関連の冷蔵庫機器は除外として宜しいでしょうか。	表 II - 12ア「冷凍庫・冷蔵庫f)」を削除しました。
69	要求水準書（案）	事前調査業務及びその関連業務	26	II	4	(2)		ア		「施設整備に必要な調査一式（必要に応じて、敷地測量、……等）を行う。」とありますが、頁1の添付資料・資料2として「事業用地現況測量図（募集要項等公表時に示す）」とあります。現況測量図（福島市所有地及び民地を含む）の作成及び境界確定・境界杭の設置は、貴市にて実施すると解釈して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）	設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務	26	II	5					「施設整備に必要な官庁許認可手続き一式を行う。」とありますが、行政手数料(建築確認申請、構造計算適合性判定、建築物エネルギー消費性能適合性判定、建築完了検査等)の負担も含むのでしょうか。また、実施方針の1頁には施設管理者名称は「福島市長」とあり、かつ貴市は特定行政庁であります。今回の整備事業（建築許可申請）は、建築基準法第18条第2項の規定による「計画通知」に該当するのでしょうか。ご教示ください。	前段については行政手数料の負担を含めてください。後段については、該当しません。建築確認申請には、1ヶ月程度を要しますが、修正等があれば、更に日数を要します。
71	要求水準書（案）	調理備品・運営備品調達業務	31	II	9	(2)				表 II - 17の飯碗についてφ145×58と記載しておりますがφ140×58またはφ144×59でのご提案でよろしいでしょうか。	記載のサイズは参考にしてください。ご提案に委ねます。
72	要求水準書（案）	調理備品・運営備品調達業務	31	II	9	(2)				表 II - 17のトレーについて材質が記載されておきませんがFRP樹脂製のご提案でよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
73	要求水準書（案）	調理備品・運営備品調達業務	31	II	9	(2)				表 II - 17のお箸にて材質を「強化ナイロン樹脂製」と指定しておりますが他自治体において実績のあるSPS樹脂製やPBT樹脂製のご提案でよろしいでしょうか。	よろしいですが、形状は四角のものとなります。
74	要求水準書（案）	調理備品・運営備品調達業務	31	II	9	(2)				表 II - 17の食器等について柄や色など記載されておきませんが指定はしないという考えでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書（案）	食器、食器カゴ及び食具等	31	II	9	(2)		ク		「既存のPEN食器の再利用も可とする」とありますが、これは現在の貴市の既存調理場で使用されている食器との理解で宜しいでしょうか。 その場合、既存の食器の数量、劣化状況や耐用期間についてが不明確で、その後の調達更新計画に係る積算に大きく影響すると思えます。既存の再利用を認めて頂ける場合には、基準となる見込みの食器の数量、残耐用期間をお示し頂く等、事業者間での積算条件を揃えて頂くようご検討頂けないでしょうか。	ご理解のとおりです。 ただし、提案上は全て新品を調達するものとしてご提案ください。事業者選定後、具体的に協議する予定です。

No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
76	要求水準書（案）	アレルギー対応食の配食容器	31	II	9	(2)	エ			アレルギー対象となる児童・生徒が1日に使用する容器は最大何点を想定されているのでしょうか。 毎日一人当たり最大3点使用、献立によっては1点が2点を使用など、考えがございましたらご提示頂けないでしょうか。	1日最大、主菜・副菜・汁物の3点です。但し、毎日、全児童生徒に3点使用するのではなく、アレルギー対応食に該当する料理のみを使用するため、献立によっては、使用する食器数が0の場合もあります。
77	要求水準書（案）	食器の種類	31	II	9	(2)	表II-17			飯椀φ145×58に該当する型式の食器が見当たりませんでした。サイズに誤りがないかご確認頂けないでしょうか。	記載の内容は参考です。ご提案に委ねます。
78	要求水準書（案）	コンテナ	32	II	9	(3)				配膳室の計画公表時に併せてプラットホームの高さ・幅の分かる資料を公表していただけますでしょうか。また、配送校の視察は可能でしょうか。	実施方針に関する質問No.10をご確認ください。
79	要求水準書（案）	設計・建設業務	32	II	11			ア イ		近隣対応・対策業務について、「ア 事業者は、建設業務等による近隣への影響に関して、近隣への説明対応及び対策を講じる」また、「イ事業者は近隣に対し・・・合理的に要求される範囲の近隣対策を実施する」とございますが、その範囲を超えた要求は別途と考えて宜しいでしょうか。また『合理的に要求される範囲』において市の考える事例をお示しください。	前段について、ご理解のとおり市のリスク負担とします。 後段について、ここで規定する『合理的に要求される範囲』とは、本件の建設業務の行為によって、近隣に生じる騒音、振動、粉塵などの損害を解消するための対策とします。事例としては、低振動・低騒音型建設機械の使用が想定されます。
80	要求水準書（案）	業務期間	33	III	1	(2)				「・・・なお、具体的な期間については、事業者の提案に基づき事業契約書で定める」と規定されていますが、例えば、施設の「引渡し日」を早め、これとともなって「開業準備業務の開始」を前倒しにできるということでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	要求水準書（案）	業務内容	33	III	2	(3)				「引渡し後から維持管理・運営期間の開始までの間、必要な維持管理業務を行う」と規定されていますが、当該維持管理業務に係る費用は、「開業準備業務」に係る費用に含めるとということでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書（案）	竣工式の準備・開催	34	III	2	(10)				貴市が行う竣工式に係る費用について、要求水準書（案）P33に記載されている「竣工式で使用する食材調達に要する費用」以外の費用（会場設営等）は貴市負担との理解で宜しいでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、開業準備業務の実施により発生する費用については、調理リハーサル及び竣工式で使用する食材調達に要する費用、調理リハーサル及び竣工式に伴い発生した残食及び残渣の処理に要する費用を含め、すべて事業者の負担とします。ただし、食材費は市の負担とします。
83	要求水準書（案）	広報資料の作成	34	III	2	(11)				貴市への納期については、内容によっては施設稼働後の撮影も必要となることから、受託決定後に貴市と協議の上での決定として頂きたく、ご検討をお願いします。特に②のDVD作成には、内容決定から完成までに一定の期間（半年程度）を要しますため、考慮頂きたくお願い致します。	納期については内容と合わせて協議の上決定することとします。
84	要求水準書（案）	運営備品保守管理業務	35	IV	1	(1)	④			運営備品等”保守管理業務、とありますが、p41では「運営備品保守管理業務」となっています。どちらが正でしょうか。	調理備品等保守管理業務を正とし、全体を修正します。
85	要求水準書（案）	業務従事者の要件等	36	IV	1	(3)		ア		維持管理業務責任者は、市との連絡調整が可能であれば、必ずしも常勤である必要はないと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。



No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
86	要求水準書（案）	関連法令等の遵守	36	IV	1	(5)				「関係法令等の遵守／維持管理等の実施に当たっては、関係法令等を遵守するとともに、以下の基準類（最新版）を参考とする」と規定されていますが、事業契約の締結後の法令等及び要綱・各種基準等の改正の内容によっては、事業者が対応することが難しい場合もあり得ます。「提案書の提出時点における、関連する最新の法令等及び要綱・各種基準等を遵守する」とするのが適切と考えます。なお、業務内容を改定する場合には、サービス購入費の改定協議が必要と考えます。	原案のとおりとし、追加費用が生じる場合は、「実施方針 表1. リスク分担表」の「法令リスク」に示す通りの分担とします。
87	要求水準書（案）	建物保守管理・修繕業務（外構等も含む）	38	IV	2					本施設内の除雪は、福島市道路除雪計画を参考として、敷地内の積雪が10cm以上が見込まれる場合、除雪すればよろしいですか。	ご理解のとおりです。
88	要求水準書（案）	表IV-1 建築物・外構等部位別維持管理要求水準内容	39	IV	2	(3)	⑧	C)		強風や積雪等で折れないよう補強するなど管理を行うとありますが、天災等により倒木や枝が折れるなどの事象については、不可抗力という認識で宜しいでしょうか。	天災等に起因する事象については、福島市福島の日最大瞬間風速（32.2m/s）、降雪の深さ日合計（50cm）などの過去のデータや、周辺の同種対象物の被害状況を踏まえ、不可抗力に該当するかを判断します。
89	要求水準書（案）	運営備品保守管理・修繕業務	41	IV	5					当該業務には、「調理備品」は含まれないとの理解で宜しいでしょうか。	調理備品も含まれます。文言を一部修正します。
90	要求水準書（案）	排水設備	43	IV	7	(3)	②	エ	a)	年2回以上ピット内の堆積汚泥を汲み取るとありますが、短期間にピット内に汚泥が蓄積しない場合を考慮し、年2回堆積汚泥状況を確認し、必要に応じて汲み取るという解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
91	要求水準書（案）	長期修繕計画策定業務	45	IV	9	(1)	③	エ		事業終了後1年以内は、建物、建築設備、調理設備等の修繕、更新が必要とならない状態を確保するものとありますが、事業終了時において貴市に施設を引き渡す状態というのは、稼働状況や機器性能に支障がない状態という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
92	要求水準書（案）	納品時間	50	V	2	(1)	①			食用油の納入、回収はローリー車で行う想定でしょうか。	納入は一斗缶です。現段階では回収はローリー車ではありません。
93	要求水準書（案）	ドライシステムに関する基本事項	50	V	1	(12)		オ		「調理業務等に用いた器具類は、洗浄後水滴を拭き取る」との記載がございますが、洗浄後は保管庫での熱風消毒での対応でも問題ないでしょうか。	問題ありません。
94	要求水準書（案）	日常の検収、食材保管	50	V	2	(1)	②			表V-3に記載のある納品時間について、現時点で想定している当日納品の具体的な品目と納品時間をご教示ください。	乾物・冷凍及び冷蔵品等は前日午後1:30～3時、肉は当日8時30分、野菜は当日7時前後の予定です。
95	要求水準書（案）	和え物等調理業務	52	V	2	(2)	⑦	ア		サラダ・和え物等に使用する食材は全て加熱することとあるが、市販品のドレッシング等については非加熱で使用すると理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書（案）	運営業務	54	v	3	(1)		7		配送車輛準備に関しまして、開業準備期間開始の1年前までには、配送車輛の仕様が確定出来ますよう配膳室設計業務を完了いただけますでしょうか。	配膳室設計業務は令和5年度内の完了を予定しております。

No.	資料名等	項目	頁	l	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
97	要求水準書（案）	運営業務	54	v	3	(1)		イ		・配送車輛準備に関しまして 配送先状況と車輛仕様により台数が確定しますが、配送車輛については事業者提案にゆだねるとのことで宜しいでしょうか。 ・車輛の登録ナンバーにつきまして 緑（営業）ナンバーでの登録運行と考えると宜しいでしょうか。	前段・後段ともに、ご理解のとおりです。
98	要求水準書（案）		54	V	3	(1)		ア		配送校の校内通路等を考慮した配送車両規格とするとあるが、特に通路が狭いもしくはその他安全上や物理上の懸念事項がある学校については事前に見学・説明会等の実施の検討をお願いします。	実施方針に関する質問No.10をご確認ください。
99	要求水準書（案）	配送時刻及び回収時刻等	55	V	3	(3)	②	ア		「給食時間開始の30分前に学校で検食できるよう運搬する。」と記載頂いておりますが、各配送校の給食開始及び終了時間についてご教示下さい。また、配送校からの回収にあたり、午前中に配送を終えた配送車両が学校待機をすることは可能でしょうか。	前段について、募集要項等公表時に示します。なお、配送車両の学校待機は可能です。
100	要求水準書（案）	給食の配送及び回収業務	55	V	3	(3)				事業予定地内を配送会社の営業所として登録は可能でしょうか。 配送会社の車庫から5キロ以上離れた場合営業所登録が必要となります。	事業期間中は可とします。
101	要求水準書（案）	給食の配送及び回収業務	55	V	3	(3)				配送計画をたてるにあたり、配膳室へ何時から配送可能でしょうか。また配膳室へ何時まで回収可能でしょうか。配膳室業務時間をご教示下さい。例：10時～15時	募集要項等公表時に示します。
102	要求水準書（案）	給食の配送及び回収業務	55	V	3	(3)	ク			学校への配送車の出入りの際、誘導をする等としてとありますが、配送員の他に配送補助員の配置も必要でしょうか。	配送補助員の配置を必須とはしません。
103	要求水準書（案）	給食の配送及び回収業務	55	V	3	(3)	ク			学校への配送車の出入りの際、誘導を各校の配膳員へ依頼することは可能でしょうか。	不可とします。
104	要求水準書（案）	残渣・廃棄物処理等業務	55	V	4	(1)	①	ア		牛乳パック及び飲み残しの牛乳処理は学校で処理し業務外との理解でよろしいでしょうか。業務に含む場合のみ残しの計量は必要でしょうか。	牛乳パック及び飲み残しの牛乳処理は業務外です。
105	要求水準書（案）	残渣・廃棄物処理等業務	55	V	4	(1)	①	ア		「配送対象校から回収した残食、調理に伴い発生した残渣（以下「残渣等」という。）は、水切り後計量を行い、…厨芥脱水前後の計量を記録する。」と記載がございますが、厨芥脱水前の計量とは前文の残渣の水切り後の計量と同義であり、計量は2回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。
106	要求水準書（案）	運営業務	55	v	3	(3)	①	ク		出入時の誘導方法については、事業者提案にゆだねるとのことで宜しいでしょうか（安全確保・添乗員による誘導）。	ご理解のとおりです。
107	要求水準書（案）	運営業務	55	v	3	(3)	②	ア		配膳業務の開始時刻以降とありますが、学校毎の予定時刻をご教示下さい。 併せて配送終了予定時刻につきましても併せてご教示下さい。	No.99及びNo.101をご確認ください。
108	要求水準書（案）	運営業務	55	v	3	(3)	②	ウ		配送校からの回収は、給食時間終了30分以降とありますが終了時刻をご教示下さい。	No.99をご確認ください。

No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
109	要求水準書（案）	業務内容	55	V	3	(3)	①	ア		配送の業務内容において、「給食センターから各配送校の学校配膳室内まで運搬する。」とありますが、配膳室はプラットホームと隣接されてますでしょうか。プラットホームから配膳室までの距離が遠い場合は運搬に時間が取られ、効率的な配送計画が難しくなると考えます。校内の運搬は配膳員の業務として頂きますようご検討下さい。	配膳室とプラットホームは隣接しています。（これから整備する部分も同様の想定です）
110	要求水準書（案）	給食配送及び回収業務	55	V	3	(3)	①	ク		学校への配送車両の出入りの際、誘導をする等して～とあるが、全ての配送車両に2名体制で乗務することが要求水準であると捉えて問題ないでしょうか。	No.102をご確認ください。
111	要求水準書（案）	給食配送及び回収業務	55	V	3	(3)	②	ア		市が実施する配膳業務のスタッフの勤務時間内にコンテナの配送と回収を実施しなくてはならないと見受けられるが、配膳スタッフの勤務時間（配送・回収可能時間）は何時から何時として配送計画を立てるべきでしょうか。仮に極端に短時間であった場合は、配送車両を大幅に増やす必要があるため、効率的な配送計画の立案が困難となります。配送回収計画を検討するうえで、配送車両台数にも密接にかかわる部分のため各校の配膳スタッフの人数と勤務時間を明確にご教示ください。	募集要項公表時に示します。
112	要求水準書（案）		55	V	3	(3)	②	ア		配膳業務を事業者側業務とすることで、配送計画との連動し配膳スタッフの配置を決定することができます。無駄な配置と無理な配置が無くなるばかりか、効率的な配送計画の提案が可能のため、配送車両台数の大幅な削減につながります。また、例えば学校への配送車両の出入りの際の誘導を指示することが可能となる等、総合的な評価としてコスト削減、シームレスな管理による高い安全・衛生管理の実施に繋がります。また、市と事業者の双方にとっての業務管理の効率化と実効性が高まるものと考えますので、配膳業務も事業者側業務とし労務も含めて一元管理とされることもご検討ください。 また配膳業務を市側業務とする場合は、配送回収計画を検討するうえで、配送車両台数にも密接にかかわる部分のため各校の配膳スタッフの人数と勤務時間を明確にご教示ください。	配膳業務は原案のとおり、市の業務とします。 後段についてはNo.111をご確認ください。
113	要求水準書（案）	残渣等処理業務	55	V	4	(1)	①	ア		「配送対象校から回収した残食、調理に伴い発生した残渣（以下「残渣等」という。）は、水切り後計量を行い…」とありますが、配送対象校から回収した残食の計量は学校毎に計量す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。
114	要求水準書（案）	表Ⅱ-1 2 厨房機器の仕様	55	V	3	(3)	①	オ		現在の配送ルートを公表頂けますようお願い致します。	添付資料1 2 に示します。
115	要求水準書（案）	配送時刻及び回収時刻等	55	V	3	(2)	②	イ		配送計画作成のため、各配送校の給食開始時間の一覧をご掲示いただけますでしょうか。	No.99をご確認ください。

No.	資料名等	項目	頁	I	1	(1)	①	ア		質問・意見	回答
116	要求水準書（案）	廃棄物分別・脱水処理等業務	56	V	4	(1)	②	ウ		学校直送の主食残渣も各学校から事業者が回収・処分すると思いますが、主食については学級もしくは配膳スタッフが専用のビニール袋等にまとめて配送担当者に引き渡すという理解でよろしいでしょうか。その場合、学級ごと、学校ごとに必要になるビニール袋等は学校側で手配するもの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。
117	要求水準書（案）	廃棄物処理業務	56	V	4	(1)	②	ウ		「学校直送の主食残渣も各学校から事業者が回収・処分」について、残渣回収用容器又は袋の準備は市側にて準備するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
118	要求水準書（案）	廃棄物分別・脱水処理等業務	56	V	4	(1)	②	ウ		主食以外の直送品に付される廃棄物（牛乳パック、ゼリーカップ等）は各学級もしくは配膳スタッフにより学校内で処分されると理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
119	要求水準書（案）	広報支援業務	56	V	5	(4)		ア		開業準備業務において作成したパンフレット及びDVDについて、「必要に応じて原版データの内容の更新を行う」とありますが、更新については貴市の要望のもと、貴市の費用負担との理解でよろしいでしょうか。（映像内容の更新や増版等）	ご理解のとおりです。具体的な対応については更新時に協議するものとします。
120	要求水準書（案）	施設見学補助	56	V	5	(1)				児童生徒及びPTA等の施設見学の頻度と見学時間帯の見込みがあればご教示ください。	年5回程度、午前中の見込みです。
121	要求水準書（案）	試食会等対応	56	V	5	(3)		イ		試食会は、会議室でおこない、会議室内で実施できる人数と想定してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
122	要求水準書（案）	施設見学補助	56	V	5	(1)				施設見学について、年に何回開催を予定していますでしょうか。	5回程度を予定しています。