

実施方針 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	項目等	質問内容	回答
1	2	第1	1.	(6)	ア	(ア)	事前調査業務	必要に応じて地盤調査とありますが、資料5に追加して地質調査を町にて行う予定はありますでしょうか。	追加で地盤調査を行う予定はありません。
2	2	第1	1.	(6)	ア	(ウ)	本事業に伴う各種申請等の業務	本事業に伴う各種申請等業務とありますが、資料3の公図転写連続図及び登記簿の写しを拝見しますと、地目は山林で地積は20,683㎡となっています。本業務に境界画定業務ならびに敷地分筆登記業務は含まれるのでしょうか。	事業予定地及び隣接の鹿庭コミュニティセンターの用地は両方とも町有地のため、建築確認申請においては、分筆ではなく、敷地の分割とすることを想定しているため、境界確定、分筆登記は行う必要がないと想定しています(ただし、建築確認申請において必要となる場合には実施してください)。地目については、一筆の土地に山林部分が含まれているため、変更が困難であり、地目変更登記は不要と想定しています。
3	2	第1	1.	(6)	ア	(ウ)	本事業に伴う各種申請等の業務	本事業に伴う各種申請等業務とありますが、資料3の登記簿の写しを拝見しますと、地目は山林となっています。本業務に地目変更登記業務は含まれるのでしょうか。	NO2参照
4	2	第1	1.	(6)	イ	(オ)	配送校の配膳室等の改修業務	改修する配送校の現状は、ご提示された図面通りと考えてよろしいでしょうか。加えてそれらの図面のCADデータは、ご提供頂けますでしょうか。また、改修内容は、今回の提案課題に含まれるのでしょうか。	前段：原則は提示した図面どおりですが、図面と現状の施設が異なる部分がある場合は、現状の施設を優先するものとし、令和4年2月下旬に予定する事業予定地・配送校の見学会において確認してください。 中段：配送校の配膳室等のCADデータの配布を希望する場合は、実施方針P20の実実施方針に関する問い合わせ先に連絡すれば配布します。 後段：配送校の配膳室等の改修に関する提案も含まれます。
5	2	第1	1.	(6)	イ	(オ)	配送校の配膳室等の改修業務	配送車両の仕様(種類、サイズ他)がわかる技術資料もご提示頂けますでしょうか。各校の改修内容を検討する上で必要となります。	配送車の仕様は現時点で未定です。
6	3	第1	1.	(7)			事業者の収入	事業契約書に定めるサービスの対価を、新学校給食センターの引き渡し後、事業期間終了時までの間、一時に又は定期的に支払うとありますが、設計及び建設工事等業務の対価については、施設引渡し時一括払い及び割賦払いの併用となるのでしょうか。この場合、一括払い分はどのくらいになるのでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。設計及び建設工事等業務のサービスの対価は、一時支払金と割賦払いの併用で支払います。 後段：一時支払金の額は、事業者の提案金額により異なり、今後公表する募集要項で算定方法を示します。
7	3	第1	1.	(7)			事業者の収入	実施方針P3.(7)事業者の収入に「事業契約書に定めるサービスの対価を、新学校給食センターの引き渡し後、事業期間終了時までの間、一時に又は定期的に支払う。」とありますが、一時に支払われる金額の算定式、定期的に支払われる金額の算定式があれば、お示ください。	NO6参照
8	3	第1	1.	(7)			事業者の収入	サービス対価の支払いを一時に又は定期的に支払うとありますが、設計業務ならびに建設・工事監理業務にかかる費用は施設引渡し後一時金として支払われるものとの理解でよろしいでしょうか。	NO6参照
9	3	第1	1.	(8)			光熱水費の負担	光熱水費の削減を可能な限り図るように施設を整備することとありますが、採用する熱源によって大きく変わってくると思います。熱源によってはインシヤルコストとランニングコストの割合が変わってくるので、事業者の提案価格と貴町のライフサイクルコストを両方とも勘案した価格審査が必要となると思います。光熱水費の削減提案をどのように価格審査に反映するのでしょうか。	提案審査では、光熱水費等を含めたライフサイクルコストの低減に関する提案を求めることを想定しており、設備等の初期投資費と光熱水費等を含めたランニングコストを総合的に勘案して提案してください。
10	3	第1	1.	(9)			事業スケジュール(予定)	事業スケジュールに開業準備期間が設けられていますが、要求水準書(案)には開業準備業務の記載がありません。運営業務は貴町の範囲ですが、施設・設備・厨房機器において、通常の引渡し業務を除いて、事業者が担う開業準備業務はないのでしょうか。	開業準備期間は参考までに事業者へ示すものであり、事業者による開業準備業務はありません。

実施方針 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア (ア)	項目等	質問内容	回答
11	10	第2	2.	(6)		優先交渉権者を決定しない場合	いずれの応募者も公的財政負担の縮減等の達成が見込めない等の理由により、本事業をPFI事業として実施することが適当でないと判断した場合には、特定事業の選定を取り消すこととありますが、貴町の予定価格内でかつ要求水準を満たしている提案であれば、公的財政負担の縮減等の達成が見込めないという理由は成り立たないのではないのでしょうか。	お見込みのとおりです。応募者の提案価格が提案上限価格を超える場合を想定したものです。
12	12	第2	3.	(2)	イ (ウ)	設計業務を行う者	「…学校給食施設の設計実績…」とは、センター方式と自校式の両方が該当すると解してよろしいでしょうか。また、一件のみでよろしいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:お見込みのとおりです。
13	12	第2	3.	(2)	イ (ウ)	設計業務を行う者	設計実績を証明する資料としてPUBDIS他、設計契約書や発注仕様書、及び図面類でも可と解してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。施工証明書、契約書及び仕様書並びに図面等規模の分かる書類の写しを添付してください(契約書はかがみの写しのみで可)。
14	12	第2	3.	(2)	ウ	建設業務を行う者	「複数の建設企業で実施する場合は、建設業務の中心的役割を担い、かつ、建設業務を行う企業のうちSPCへの最も高い出資割合を負担する者を建設業務の代表者(以下「建設代表者」という。)として定めること。」とありますが、建設代表者の選定とSPCへの出資割合をリンクさせるような規定を設けた意図がどのようなことにあるか、ご教示ください。	事業費の中で建設業務が大部分を占めることとなり、その建設業務の中でも中心的役割を行う企業から建設代表者を選定することで、SPCを構成する企業のガバナンスや責任を担うことを意図しています。
15	12	第2	3.	(2)	ウ	建設業務を行う者	建設業務を複数の企業で担うが、その企業が全て構成員でなく協力企業の場合、建設代表企業は任意に設定できるという認識で良いのでしょうか。	実施方針P12に記載のとおり、建設代表者はSPCへの最も高い出資割合を負担する者から定めるため、建設業務はすべて協力企業で実施することはできません。
16	13	第2	3	(2)	エ (ウ)	工事監理業務を行う者	「…学校給食施設の設計実績…」とは、センター方式と自校式の両方が該当すると解してよろしいでしょうか。また、一件のみでよろしいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:お見込みのとおりです。
17	13	第2	3	(2)	エ (ウ)	工事監理業務を行う者	工事監理実績を証明する資料としてPUBDIS他、設計契約書や発注仕様書、及び図面類でも可と解してよろしいでしょうか。また、一件のみでよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。施工証明書、契約書及び仕様書並びに図面等規模の分かる書類の写しを添付してください(契約書はかがみの写しのみで可)。
18	13	第2	3.	(3)		特別目的会社(SPC)の設立等	SPCを三木町内に設立することとありますが、町内に限定する理由はあるのでしょうか。	SPCを三木町内に設立することで、三木町への長期にわたる法人町民税の納付が見込めるためです。
19	13	第2	3.	(3)		特別目的会社(SPC)の設立等	SPCを三木町内に設立することとありますが、町内に限定せず、県内他自治体に設立することは認められないのでしょうか。	SPCは三木町内に設立してください。
20	13	第2	3.	(3)		特別目的会社(SPC)の設立等	事業用地内へのSPC設立は不可とありますが、理由をご教示いただけますでしょうか。町内の他の場所ですと、賃料など余計に費用が発生し、財政負担の増加になるものと思料しています。	新学校給食センターは行政財産であり、事業者の事業所として利用することは望ましくないためです。
21	13	第2	3.	(3)		特別目的会社(SPC)の設立等	SPCの株式については、事前に書面により本町の承諾を得た場合、譲渡、担保権等の設定その他の処分を行うことができるとありますが、貴町の事前の承諾について、なんらかの条件がございますでしょうか。	現時点で具体的に想定しているものはありません。
22	13	第2	3.	(5)	ア	参加資格確認後、優先交渉権者決定までの期間	参加資格確認後、優先交渉権者決定までの期間に失格した場合には、なんらのペナルティも課されないとの認識でよいのでしょうか。	お見込みのとおりです。
23	14	第2	3.	(5)	イ	優先交渉権者決定後、事業契約締結までの期間	優先交渉権者決定後、事業契約締結までの期間に失格した場合には、なんらのペナルティも課されないとの認識でよいのでしょうか。	町と優先交渉権者との基本協定の締結後に、優先交渉権者の責めにより事業契約を締結できない場合には、町は優先交渉権者に対して違約金を請求することができるものとします。

実施方針 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア (ア)	項目等	質問内容	回答
24	15	第2	5.	(1)		提案等の審査	応募者独自の提案に関する審査(地元雇用、地元企業の参画等の地域経済への貢献等)については、定量化された数字で審査が行われるのでしょうか。また、この部分において、審査基準に明確に示して頂けるのでしょうか。	応募者独自の提案に関する審査(地元雇用、地元企業の参画等の地域経済への貢献等)については、今後公表する事業者選定基準において評価項目及び配点を設けて評価することを想定しています。
25	15	第2	5.	(1)		提案等の審査	資格審査内容の内、「応募資格に関する審査」とありますが、これについては、内容を「従属しているか否かのみ」を判断する審査でしょうか。それとも、実績他を定量的(点数化)に評価するのでしょうか。	資格審査では、応募資格があるか否かを審査するものであり、点数化して定量的に評価するものではありません。
26	17	第4	1.		(オ)	給排水	給排水管は事業予定敷地内に延伸していただくことは可能でしょうか。	給排水設備は、実施方針P17に記載のとおり、町により事業予定地まで延伸を行います。
27	17	第4	1.		(オ)	給排水	污水管には、雨水や調理・洗浄で発生する産業排水、し尿等全ての汚水を放流してよろしいでしょうか。あるいは、浄化槽等を設置する必要がありますでしょうか。	下水道設備については、雨水を放流することは認められません。その他の汚水等の放流については、三木町下水道条例を遵守するとともに、排水設備としては、要求水準書に定める性能等を満たすことが必要です。また、排水流量の上限としては、毎分0.035立方メートルとします。
28	18	第4	2.	(6)		配送方式	配送業務に関しては、要求水準書(案)に記載がないため、貴町の業務範囲と考えてよろしいでしょうか。また、配送用トラック積み込み作業についても貴町の業務範囲と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
29	21					第三者賠償リスク	上記以外の第三者等の事由による第三者への賠償について、事業者に「▲」が記載されていますが、具体的にどのようなケースでの責任負担を想定しているかご教授願います。	現時点で具体的に想定しているものはありません。
30	21					金利変動リスク	「※一定周期で基準金利の見直しを予定する。」とありますが、具体的な周期をご教示ください。	事業契約書(案)で提示します。
31	21					金利変動リスク	割賦払い算出に用いる基準金利は、どの金利指標を採用する予定でしょうか。	事業契約書(案)で提示します。
32	21					金利変動リスク	一定周期で基準金利の見直しを予定するとありますが、何年ごとの金利見直しを予定されているのでしょうか。	事業契約書(案)で提示します。
33	21					不可抗力リスク	不可抗力リスクにおいて、事業者に従負担と記載がございますが、通常考えられる1%条項という認識でよろしいでしょうか。	事業契約書(案)で提示します。
34	21					不可抗力リスク	新型コロナウイルス感染症の蔓延により建設工事の工期内の完成等が困難となった場合については、不可抗力リスクのリスクに該当しますでしょうか。	感染症拡大の程度を勘案し、不可抗力に該当するか否かについて判断します。
35	22					土地の瑕疵	土壌汚染に関する既知の情報はお持ちでしょうか。あればご教示願います。	土壌汚染に関する調査は実施していません。
36	22					工事費用増大リスク	建材費や人件費等の上昇との記載がございますが、リスク分担表NO.24の物価変動リスクとは区別されるのでしょうか。また、貴町に従分担との記載がございますが、官民分担のイメージはどのようなものでしょうか。	事業契約書(案)で提示します。
37						入札予定価格	入札予定価格は公表されるでしょうか。また、公表される場合、時期をご教示いただけますでしょうか。	前段:募集要項等で提案上限金額を提示することを想定しています。 後段:募集要項等は、実施方針P8に記載のとおり、令和4年2月中旬の公表を想定しています。

実施方針 意見・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア (ア)	項目等	意見内容	回答
1	8	第2	2.	(1)		募集及び選定スケジュール	募集要項等の公表以降、提案審査に関する書類の提出期限の間に、貴町と事業者の相互理解、認識の統一を図るため、競争的対話の実施を検討頂きたいと思います。	ご意見として賜ります。
2	21					物価変動リスク	建築資材の高騰、建設従事者不足、またアフターコロナに向けた経済活動回復等により建設関係費用の増大が懸念されておりますので、建設関係費用の増加については物価スライド制の導入等をご検討いただけますでしょうか。	物価変動によるサービスの対価の改定については、事業契約書(案)で提示します。
3	21					物価変動リスク	運用開始までの物価変動に伴う事業者の費用の増加がすべて事業者のリスクとなっています。提案書を提出する日から施設の運用開始まで2年以上もあり、物価変動リスク(特に建設費の物価変動リスク)については、貴町に一定負担頂きたいと思います。	物価変動によるサービスの対価の改定については、事業契約書(案)で提示します。
4	21					物価変動リスク	運用開始まで(施設整備期間)の物価変動については、他のPFI事例では、いわゆる全体スライド条項が設けられるのが一般的であると思慮致します。本稿のリスク分担は、施設整備に伴う物価変動リスクが全て民間事業者負担と読み取ることもでき、過大なリスク負担と感じています。事業契約書(案)においては、当該リスクについての民間事業者負担を限定する条項を付していただくようお願い致します。	物価変動によるサービスの対価の改定については、事業契約書(案)で提示します。
5	21					物価変動リスク	維持管理期間中の物価変動リスクについて、他のPFI事例では毎月勤労統計調査・賃金指数等の変動に基づき、一定は発注者負担という規定があるのが一般的と存じます。本項では「急激なインフレ・デフレ」時のリスク負担のみが明記されていますが、これは過大なリスク負担と感じています。指数等の変動に基づき、定量的なリスク負担の明記をお願い致します。	物価変動によるサービスの対価の改定については、事業契約書(案)で提示します。
6	21					物価変動リスク	維持管理期間中の急激な物価変動(インフレ・デフレ)に伴う事業者の費用の増減とありますが、ここで言う急激とは1年間で何%以上のインフレ・デフレなど、明確な数字をお示し頂きたいと思います。	物価変動によるサービスの対価の改定については、事業契約書(案)で提示します。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
1	1	第1	1.					本事業の目的	三木中学校の給食を将来的に統合するとありますが、献立等のメニュー構成は、小学校と同じと考えてもよろしいでしょうか。それと、分量及び味付けはどのように考えておられますでしょうか、ご教示下さい。	前段：小学校の献立をもとに主菜、添加物、ごはんに強化米等の追加等を想定しています。 後段：分量は、小学校中学年をもとに学年ごとの倍率を設定したり、主菜の大きさを変えたりすることを想定しています。味付けは、塩分濃度、香辛料等の量を中学生向けに変える予定です。
2	2	第1	3.	(2)				事業の対象範囲	調理や配送等のいわゆる「運營業務」は、民間事業者の業務範囲外という認識で相違ないでしょうか。	お見込みのとおりです。
3	2	第1	3.	(2)	イ	(ウ) (エ)		事業の対象範囲	(ウ) 什器・備品等(エ) 食器・食缶等の設置及び調理業務は事業の範囲となっていますが、調理で使用する調理備品(包丁・まな板・ざる・プラスチックなど)は事業の範囲外との認識でよろしいでしょうか。	調理業務は事業範囲外ですが、調理に必要となる調理備品については、事業者で提案し、本事業で調達してください。
4	6	第1	6.	(1)	ア	(ア)		事業予定地	事業予定地のCADデータを公開して頂けませんでしょうか。	事業予定地のCADデータの配布を希望する場合は、実施方針P20の実施方針に関する問い合わせ先に連絡すれば配布します。
5	8	第1	6.	(3)				配送校	三木中学校は、今後配送校に含まれる可能性があると思いますが、提供予定食数2200食には、三木中学校分も含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
6	8	第1	6.	(3)				配送校	本項及び「資料7 給食配送・食器等回収先学校一覧」に配送先等の情報を提示いただいておりますが、配送に係る業務は民間事業者の業務範囲外という認識でよいでしょうか。	NO2参照。
7	8	第1	6.	(3)				配送校	「三木中学校の給食室の老朽化を鑑み、今後、配送校に含まれる可能性がある」と記載がありますが、今計画は三木中学校も考慮した計画との理解でよろしいでしょうか。 また、コンテナや消毒装置など事業期間中に増設する御提案でもよろしいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：事業期間中に三木中学校への給食提供を行うことを想定して提案してください。
8	8	第1	6.	(5)			b	献立作成・食材調達	「献立は、1 献立、副食3 品」と記載がありますが、アレルギー対応食については、1日の献立で最大何品対応されるのでしょうか。	最大4品目となります。
9	9	第1	6.	(5)			c	献立作成・食材調達	「本町が別途発注するパン、牛乳(以下「直接搬入品」という。)は、直接配送」と記載がありますが、パンは給食センターで加工などしないとの理解でよろしいでしょうか。(揚げパンやパンの切り込み加工など)	揚げパン、バイキング給食のツナサンドは給食センターで揚げる、パンの切り目を入れて詰める作業を想定しています。
10	9	第1	6.	(5)			c	献立作成・食材調達	パンは直接配送とありますが、揚げパン等の調理パンを提供する場合は、パン委託業者が行うとの理解でよろしいでしょうか。	NO9参照。
11	9	第1	6.	(5)			d	献立作成・食材調達	「個別の食器セットを個人ごとの専用容器にて配送する」と記載がありますが、個人ごとに食器や食缶などを専用容器に入れて配送するとの理解でよろしいでしょうか。	食缶ではなく、保温性密閉性のある食器を個人ごとの専用容器に入れて配送(すべて配食済みとする)することを想定しています。
12	9	第1	6.	(5)			d	献立作成・食材調達	「個別の食器セットを個人ごとの専用容器にて配送する」と記載がありますが、食器については通常食とは色分けなどで明確にし、同じように洗浄・消毒・配送することは可能でしょうか。	色分けでの区別は不可とします。食器セットは、色分けのみでは誤食の恐れがあるため、通常容器とは別のものを使用します。 その食器の洗浄は、洗浄室で行い、消毒・保管はアレルギー対応用消毒保管庫に入れることを想定しています。 配送はNO11参照。
13	9	第1	6.	(5)			e	献立作成・食材調達	「対応するアレルギーは、～22品目」と記載がありますが、1日の献立で最大何品目使用した献立がありますでしょうか。	NO8参照。
14	10	第2	1.	(1)				業務の対象範囲	改修対象校の既存図面(建築・構造・電気・機械・過去の改修履歴)改修履歴の分かる資料(図面等)は貸与頂けるものと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。改修に係る資料は、実施方針P20の実施方針に関する問い合わせ先に事前連絡のうえ、閲覧することは可能です。
15	21	第2	3.	(4)	ウ	(ア)	b	給水設備	飲料水及び蒸気又は 80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。とありますが 80℃以上の熱湯の使用用途をご教示ください。	熱湯消毒に必要な温度を基準としておりますが、その他、釜等で湯を沸かすための時間の短縮に資することを目的として、熱湯の供給性能の基準としたものであります。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
16	21	第2	3.	(4)	ウ	(ア)	b	給水設備	「80℃以上の熱湯を十分に供給」と記載がありますが、衛生的に問題がなければ温度は事業者の御提案でもよろしいでしょうか。また、特に用途がお決まりでしたら御教授ください。	前段：衛生的な問題及び釜で湯を沸かすのに必要となる時間に問題がなければ、事業者の提案によるもので差し支えありません。 後段：NO15参照。
17	21	第2	3.	(4)	ウ	(ア)	l	給水設備	「災害発生時に炊出しを実施することを考慮して計画する」と記載がありますが、人数や量など想定があれば御教授ください。	要求水準書P24(6)ウcで示す防災用食糧(アルファ化米2,000食、水2,000ℓ)で備蓄する量で提供できる範囲内で事業者の提案によるものとします。
18	21	第2	3.	(4)	ウ	(イ)	d	排水設備	「グリストラップを設けること」と記載がありますが、排水処理施設でグリスを分解処理できる機能を有していれば、グリストラップを設置しない提案も可能でしょうか。	可能です。
19	22	第2	3.	(4)	ウ	(ウ)	d	衛生設備等	手洗い用石鹼液、使い捨てペーパータオルホルダー、消毒剤及び足踏み開閉式ごみ箱を設置すること。と有りますが「手洗い用石鹼液」「消毒剤」の吐出装置を設置するとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
20	22	第2	3.	(4)	エ	(ア)	a	その他設備	「靴やエプロンを乾燥保管できる設備」と記載がありますが、P33記載(ク. c.)の「エプロン及び靴の殺菌消毒設備を個別に適切に設置すること。」を満たせばよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
21	23	第2	3.	(4)	エ	(エ)	b	小荷物専用昇降設備・エレベーター	車椅子使用者が利用する諸室を1階以外の階に配置する場合は、と記載ありますが、本施設は2階建てでの提案とするという理解でよろしいでしょうか。	食育のための見学を踏まえると2階建が望ましいと想定していますが、平屋建で十分に見学可能な場合は、平屋建でも構いません。
22	24	第2	3.	(6)	ウ		a	災害時の対応	災害時とは給食センターが被災しライフラインが停止した場合の想定でしょうか。	新学校給食センターの被災やライフラインの停止に関わらず、大規模な災害時には屋外で炊き出しを実施できることを想定しています。
23	24	第2	3.	(6)	ウ		a	災害時の対応	災害時において炊き出しができる回転釜とは調理室内で使用する想定でしょうか。外部で炊き出しを行うイメージでしょうか。	屋外で炊き出しを行うことを想定しています。
24	24	第2	3.	(6)	ウ		a	災害時の対応	「災害時において炊き出しができる回転釜を整備すること」と記載がありますが、容量や台数は事業者の提案との理解でよろしいでしょうか。また、想定されている食数や台数などあれば、御教授下さい。	前段：お見込みのとおりです。 後段：炊き出しで提供する食数は、防災用食糧備蓄庫で備蓄している食糧の範囲内で事業者の提案によるものとします。回転釜の台数についても事業者の提案によるものとします。
25	25	第2	3.	(6)	ウ		b	災害時の対応	「炊き出し作業(汁物の調理を基本とし、1日3回の炊き出しを想定)が行えるよう」と記載がありますが、それ以外のご飯などは考慮しない理解でよろしいでしょうか。(防災用食糧(アルファ化米2,000食、水2,000ℓ)で対応)	お見込みのとおりです。
26	25	第2	3.	(6)	ウ		b	災害時の対応	炊き出し作業(汁物の調理を基本とし、1日3回の炊き出しを想定)は、1回当たり何食の調理を行いますか。	NO24参照。
27	25	第2	3.	(6)	ウ		c	災害時の対応	防災用食糧のアルファ化米2000食分は炊き出し1日3回、3日分に相当する量との理解でよろしいでしょうか	NO24参照。
28	25	第2	4.	(1)	ア		e	調理室	回転釜の数量等については余裕を持って計画すること。と有りますが、本事業には調理運営事業が含まれていませんので、調理運営に必要な回転釜の容量、台数を具体的にご提示ください。	将来三木中学校への給食の提供も想定して2200食の調理能力を有する施設の整備を求めるものであり、それに必要な回転釜の容量、台数を提案してください。
29	25	第2	4.	(1)	ア		e	調理室	回転釜の数量について、炊き込みご飯は回転釜で調理されるのでしょうか。もしくは、炊き込みご飯の具材のみ調理されるのでしょうか。	炊き込みごはんの具材を調理して、その具と汁を炊飯釜に米、炊飯水とともにい入れて炊飯ラインで炊飯することを想定しています。
30	26	第2	4.	(1)	ア		e	調理室	計量器付回転釜とは回転釜内の重量が計量できる機能を有する回転釜との理解でよろしいでしょうか	お見込みのとおりです。
31	26	第2	4.	(1)	ア		e	調理室	「煮物用として計量器付き回転釜を1台設置する」と記載がありますが、具体的にどのような計量を想定されているのでしょうか。	NO30参照。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
32	26	第2	4.	(1)	ア		e	調理室	煮物用として計量器付きの回転釜とは、釜にメモリがついている物を選定すればよろしいでしょうか。ご教示ください。	NO30参照。
33	26	第2	4.	(1)	ア		j	調理室	「少量多種の個別調理に対応可能な調理機械(炊飯機器を含む)を適切に設置」と記載がありますが、アレルギー食材を含む献立のみ調理するとの理解でよろしいでしょうか。その他のアレルギーを含まない献立は、他の調理室で通常食と同様に調理する理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。アレルギー専用とします。
34	26	第2	4.	(1)	イ		a	特別調理室	「特別給食(バイキング給食等)を調理する」と記載がありますが、使用頻度を御教授ください。(週何回、月何回など)	特別給食(バイキング給食等)は、通常給食とは別に、小学校では1学年単位、中学校では1学級単位で実施しており、頻度は年間12回程度想定しています。バイキング給食が無い時は、デザート(の)の果物を切って配食する作業に使用することを想定しています。
35	26	第2	4.	(1)	イ		b	特別調理室	「特別給食は、100食程度/日に対応」と記載がありますが、アレルギー対応食30食同様に2,200食/日の中に含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
36	26	第2	4.	(1)	イ		c	特別調理室	アレルギー食専用調理室と隣接とありますが、特別調理室とアレルギー食専用調理室の配置検討のため、隣接させる意図をご教授ください	特別給食(バイキング給食等)を実施しない日は、特別調理室を使用しないのではなく、アレルギー専用食調理室の延長で、例えば果物を切るために使用する等の使い方が可能であり、アレルギー専用食調理室と一体的に活用することも可能な使い方を想定しています。
37	27	第2	4.	(1)	エ		c	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	「検収室は、野菜類検収室(調味料・乾物を含む)・魚肉卵類検収室の2室を設置」と記載がありますが、壁で分けなくても機器やエリアで分けする御提案でもよろしいでしょうか。	差し支えありません。荷受室は区分けが必要ですが、検収室は壁による区画は必ずしも必要ありません。
38	27	第2	4.	(1)	エ		d	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	野菜類の一部は前日納品となっておりますが、前日納品する野菜はどのようなものを想定していますでしょうか。ご教示ください。	前日納品の野菜は、カット野菜以外の青果店で依頼する野菜全般、冷凍野菜、水煮のレトルト野菜等を想定しています。
39	27	第2	4.	(1)	エ		d	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	前日納品される野菜の種類をお示しください。	NO38参照。
40	27	第2	4.	(1)	エ		d	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	野菜以外に前日納品される食材はありませんでしょうか。	冷凍食品(冷凍麺以外)、卵、こんにやく等を想定しています。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
41	27	第2	4.	(1)	エ		f	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	「下処理室に隣接」と記載がありますが、泥付き野菜等は極力センター内部に持ち込ませないように、荷受室側付近に配置する計画でもよろしいでしょうか。	構いません。前処理室は、荷受室、検収室、下処理室等とのつながりを考慮して最適な配置を提案してください。
42	28	第2	4.	(1)	エ		j	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	「バックガード付シンクを背面合わせで設置するのではなく、通常のシンクを単独レーンで設置する」と記載がありますが、1レーン以上設置すれば良いとの理解でよろしいでしょうか。	全てのレーンを単独で設置することが望ましいですが、背面合わせの場合は、レーン数を増やす等の提案をしてください。
43	28	第2	4.	(1)	エ		m	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	入札用精肉サンプルとは給食調理に使用するものでしょうか。用途も含めて具体的にご教授ください。	食材の選定を行う際の見本で、契約期間中(約5か月)保管するもので、給食用調理に使用するものではありません。
44	28	第2	4.	(1)	エ		o	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	「食材を移動式ローラーコンベアで移動し、下処理作業終了後に仕切ることができる構造等」と記載がありますが、コンベアに指定したのではなくカウンターでも良いとの理解でよろしいでしょうか。	洗浄した野菜のかご等を滞りなく効率的に非汚染作業区域に移動できるように提案してください。
45	29	第2	4.	(1)	エ		s	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	米の入荷頻度を御教授ください。	週1回の入荷を想定しています。
46	29	第2	4.	(1)	エ		u	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	「冷凍・冷蔵庫を設置」と記載がありますが、「資料13 厨房機器等参考仕様リスト」には冷蔵庫のみの記載となっております。冷凍も必要でしょうか。必要な場合は、何の保管を想定されてますでしょうか。	冷凍庫を削除し、冷蔵庫のみとするように修正します。NO47、NO98参照。
47	29	第2	4.	(1)	エ		u	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	添加物用の検収室及び仕分室はデザートと兼用でも宜しいでしょうか。	構いません。添加物用の検収室及び仕分け室をデザート仕分け室と兼用は可とし、汚染作業区域の仕分室を削除するように修正します。NO98参照。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
48	29	第2	4.	(1)	オ		a	洗浄室・器具洗浄室(検収室用・下処理室用)・残渣処理室・油庫・可燃物庫・不燃物庫・回収用風除室	コンテナ、食器、食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄すると記載があります。洗浄機器に関しましては熱源の指定はないとの認識でよろしいでしょうか。※回転釜の熱源は蒸気以外との記載がありません。	新学校給食センターで使用する熱源は、調理だけではなく、洗浄についても蒸気以外としてください。
49	30	第2	4.	(1)	カ	(ア)	a	事務室	「事務室内を会計部門と調理部門の諸室に区分」と記載がありますが、エリアや机などで区分すればよろしいでしょうか。 また、部門ごとの人数の内訳を御教授ください。	前段：給食費の支払い等の状況や個人情報等の管理を行うため、壁や天井までのパーテーションで施錠して区分できるようにしてください。
50	30	第2	4.	(1)	カ	(イ)	a	管理職員用更衣室	「男女別に設ける」と記載がありますが、男女比を御教授ください。	管理職員の男女比率は未定ですが、男女ともに均等で計画してください。なお、詳細は、設計段階で指示します。
51	30	第2	4.	(1)	カ	(ウ)	a	調理従事者用更衣室	調理員の男女比の想定はありますでしょうか。また午前、午後の調理員の人数想定があれば合わせてお示しください。	調理員の男女比率は未定ですが、女性比率を高めて計画してください。なお、詳細は、設計段階で指示します。
52	31	第2	4.	(1)	カ	(エ)	b	職員用トイレ	調理従事者トイレ及び管理職員用トイレ数について、男女比率をご教示ください。	管理職員・調理従事者の男女比率は未定ですが、管理職員用トイレについては男女ともに均等とし、調理従事者用トイレは女性比率を高めて計画してください。なお、詳細は、設計段階で指示します。
53	31	第2	4.	(1)	キ	(ア)	a	多目的研修室	多目的研修室と調理研修室は必要機能を確保したうえで、一体的に整備することは可能でしょうか。	多目的研修室と調理研修室を一体的に整備することは可能としますが、同時に独立して使用する場合でも対応できるようにしてください。
54	32	第2	4.	(1)	キ	(イ)		調理研修室	多目的研修室と諸室を併用する御提案は可能でしょうか。	NO53参照。
55	34	第2	4.	(1)	ス			駐車場	配送車両及び見学者用バスの駐車場は不要でしょうか。必要となる場合は台数を御指示ください。	配送車は新学校給食センターの事業予定地内で保管することを想定して提案してください。見学者用バスの駐車場は事業者の提案によるものとします。
56	35	第2	4.	(1)	タ		a	可燃物庫・不燃物庫	ごみ収集の頻度を御教授ください。	可燃ごみは週2～3回、不燃ごみは月1回、資源ごみ(びん・缶・ペットボトル)は2週1回、資源ごみ(新聞・雑誌・段ボール、金属類)は月1回の予定です。
57	35	第2	4.	(1)	タ		b	可燃物庫・不燃物庫	分別方法及び収集内容をご教示ください。	分別方法については、家庭ごみによるものに準じます。(参考： https://www.town.miki.lg.jp/life/dtl.php?hdnKey=1909) 収集方法は、町のゴミ収集車が収集します。
58	35	第2	4.	(2)	イ			配膳室	配膳室内で必要とされる機器(牛乳保冷庫、シンク、置台、消毒保管庫等)は、今回の事業の中に含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
59	35	第2	4.	(2)	イ			配膳室	各配送校の配膳室内で必要とされる機器の参考リストを公開して頂けないでしょうか。(田中小含む)	資料17配送校の什器・備品及び厨房機器等リスト(参考仕様)を追加しますので参照してください。
60	35	第2	4.	(2)	イ			配膳室	配膳室の改修解体について、すべての既存厨房機器の撤去・処分とありますが、各学校の撤去・処分する物の詳細(撤去品数・規格等)をご教示ください。	資料18配送校において撤去する主な厨房機器等リストを追加しますので参照してください。資料に記載がない厨房機器等があった場合でも解体時に撤去してください。また令和4年2月下旬に予定する配送校の見学会において確認してください。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
61	36	第2	4.	(2)	ウ		d	各階ワゴンブール	給食運搬用ワゴンは、現在使用中の物をそのまま使用されるのでしょうか。もしくは、今回の事業の中に含まれるのでしょうか。	既設の小荷物昇降機から人荷用エレベーターへの改修により、田中小学校を除き、原則として各配送校ともにコンテナにより各学級の付近まで給食を運ぶことを想定しています。ただし、コンテナにより各学級の付近まで運べない場合は、当該学級については、配送校に小型のコンテナを常設し、それに積み替えて運搬することを想定しています。事業者が提案する食器・食缶等の仕様にあわせて、小型のコンテナについても本事業で新たに事業者が調達するものとします。(想定としては、田中小学校を除く各配送校の1・2年の学級については、小型のコンテナに積み替え、運搬することが必要と想定しています。)
62	36	第2	4.	(2)	エ		c	エレベーター	給食センターから配送されてコンテナをそのままエレベーターで運ぶ学校はございますでしょうか。	各配送校(田中小学校を除く。)において、コンテナをそのままエレベーターで運ぶことを想定してください。
63	36	第2	4.	(2)	オ			ランチルーム兼多目的教室(田中小)	ランチルーム内のテーブルや椅子などの備品は今回の事業の中に含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	ランチルーム兼多目的教室の備品の調達も本事業に含まれますので、要求水準書に明記するように修正します。
64	37	第2	5.	(2)				申請等業務	各種申請手数料は業務に含まれないと考えて考えて問題ないでしょうか。	申請手数料についても本事業の提案価格に含めてください。
65	37	第2	5.	(3)				交付金及び地方債申請等支援	当該業務が必要なのは、貴町から事業者に対していわゆる一時金の支払いがあることも一因と思慮致しますが、どの程度の一時金支払いを想定しているかご教示頂けますでしょうか。	実施方針に関する質問NO6参照。
66	40	第3	2.	(1)	ア		a	近隣調査・準備調査等	「近隣住民との調整」とありますが、近隣説明会のほかに具体的な想定があればご教示ください。	現時点で特に想定するものではありません。
67	43	第3	2.	(2)	イ	(イ)	b	機械機器の仕様	通常の冷蔵庫・冷凍庫については内装外装ステンレス製とし、プレハブ式冷蔵庫・冷凍室はの内装外装については、一般的なカラー鋼板でもよろしいでしょうか。	構いません。
68	43	第3	2.	(2)	イ	(イ)	b	機械機器の仕様	「(a) 冷機器(冷蔵庫・冷凍室) i) 外装の主要部分は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とした抗菌構造とすること。」と記載がありますが、この記述は、タテ型冷蔵庫・冷凍庫のことで、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の外装内装は、カラー鋼板という理解で理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
69	43	第3	2.	(2)	イ	(イ)	b	機械機器の仕様	「(b) 下処理機器 iv) 魚肉卵下処理室(卵用)、調味料計量室、和え物室に高速ミキサーを設置」と記載がありますが、和え物室の高速ミキサーはどのような調理工程を想定されているのでしょうか。	ドレッシングの攪拌等を想定しています。
70	45	第3	2.	(2)	イ	(イ)	b	スチームコンベクションオープン	主菜用と副菜用を分けて2箇所設置することありますが、煮炊き調理室の副菜蒸し用、揚物・焼物・蒸し物室の主菜調理用を指しているという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
71	47	第3	2.	(2)	イ	(エ)	b	物(食材・器材・容器)の動線	(f)に記載されているクリーンゾーンとはどちらを指しているのでしょうか。	非汚染作業区域を指しています。
72	48	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	食缶について、資料16.3.に記載の食缶とラインナップが異なります。正しいものをご提示ください。	以下のとおり食缶の記述を修正します。 ・保温二重食缶(ごはん) ・保温二重食缶(汁物) ・保冷材入り二重食缶(和え物) ・保温二重食缶(煮物) ・保冷材入り二重食缶(フルーツ) ・一重食缶(フライ缶、小物缶、パン缶、牛乳缶)
73	48	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	一重食缶は何を入れる想定でしょうか。	フライ缶(フライ、焼物、蒸し物)、小物缶(漬物、おでん用からしめそなど)、パン缶、牛乳缶を想定しています。
74	48	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	保温二重食缶(汁物、主菜)と保温二重食缶(炒め物、主菜)は別に食缶が必要なのでしょうか。保温二重食缶(炒め物、主菜)はフライ用のことでしょうか。	NO72参照。
75	48	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	コンテナの収容確認のため、献立の組合せによる食缶の組合せのパターンをご教示ください。	資料19食缶の組み合わせを追加しますので、参照ください。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
76	48	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	資料16.3フライ缶、フルーツ缶、小物缶、パン缶、牛乳缶の材質、サイズ、容量等ご教示ください。	事業者の提案によるものとします。 小学校:最大40人分が入るものとします。80gのヨーグルト40個が最大と想定しています。 中学校:最大40人分が入るものとします。100gのヨーグルト40個が最大と想定しています。
77	48	第3	2.	(2)	エ		a	食器・食缶等の調達業務	資料16.3/パン缶、牛乳缶は配膳室で P9記載の直接搬入品を移し変えているのでしょうか。	お見込みのとおりです。
78	48	第3	2.	(2)	エ		b	食器・食缶等の調達業務	「アレルギー対応の個別の～保温性と密封性があり」と記載されているので、食器ではなく食缶に関する配慮事項でしょうか。	1食ずつを個別に入れ、食器として使用することを想定しております。
79	48	第3	2.	(2)	エ		d	食器・食缶等の調達業務	食器や食器かご等の配膳器具を調達すること。と、記載がありますが、調理で使用する調理備品(包丁・まな板・ざる・バスケットなど)は事業の範囲外との認識でよろしいでしょうか。また、予備数量のご提示をお願いします。	前段:No3参照。 後段:食器については、100程度ずつ、食缶については、3ずつ程度必要と想定しています。
80	48	第3	2.	(2)	エ		e	食器・食缶等の調達業務	「三木中学校の食器・食缶等の調達時期について～別途、通知する。」と記載されていますが、数量(クラス数・児童数)がないと金額が算出できません。ご提示をいただけないでしょうか。	三木中学校は、21学級、750名(生徒694人・教職員56人)として想定してください。
81	48	第3	2.	(2)	オ		a	配送校の配膳室等の改修業務	仮設の給食搬入ヤードについて、町にて必要と想定している対象校をご教示願います。	事業者が提案する改修工事の工程により、令和6年7月下旬から令和6年8月末までの間に配送校の改修工事が終わらない場合には、仮設の給食搬入ヤードを設置してください。
82	53	第4	1.	(1)				業務の対象範囲	食器・食缶等の維持管理・更新業務は含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
83	53	第4	1.	(1)				業務の対象範囲	維持管理業務は「新給食センター」に係るもののみで、配送校部分の維持管理業務は、事業者の業務範囲外と考えてよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
84	53	第4	1.	(1)				業務の対象範囲	維持管理業務について、必要と考えられる消耗品とは、厨房備品類も含まれるのでしょうか。それと、含まれるのであれば項目及び維持管理期間中の更新頻度をご教示ください。	調理に関する消耗品は含まれません。
85	57	第4	2.	(3)			a	クレーム対応	町民や施設見学者等の申告等により発見された軽微な不具合の修理を行うこと。とありますが、不具合に該当するか否かの判断はいつ、誰が行う想定でしょうか。	具体的な事案が発生した場合に町が判断します。
86	57	第4	2.	(3)			a	クレーム対応	「軽微な不具合」は、機能を損なう等一定の基準を設けた上で”不具合に該当するか否か”を定義しておくべきと存じますが、どのように想定していますでしょうか。	本施設の維持管理・運営に支障をきたさない程度で建築物等の状態や調子が良くない状況を想定しており、具体的な事案が発生した場合に町が判断します。
87	57	第4	3.	(1)				日常(巡視)保守点検業務	建築設備等に付随する消耗品については、適宜、交換すること。と、記載がありますが、洗浄機(食器・食缶・器具など)用の洗剤は三木町様が調達するとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
88	59	第4	5.	(2)				清掃業務	他の給食センターPFIの場合、給食エリアの清掃は調理委託企業(運営企業)が実施し、一般エリアの清掃は維持管理企業が実施するものとなっております。本事業でも調理業務は委託する旨記載がありますので、給食エリアの清掃は調理委託企業が実施するのではないのでしょうか。	給食エリアの清掃については削除するように要求水準書を修正します。
89	59	第4	5.	(2)	ア			日常清掃業務	給食調理員の利用区画を一般利用区画と分離する場合、給食調理員の使用区画に配置する各居室(トイレ・事務室等)についても、民間事業者にて日常清掃を実施しなくてはならないのか。	日常清掃業務は、一般エリアのみ対象とし、給食エリアは除くよう、要求水準書を修正します。
90	59	第4	5.	(2)	イ		a	定期清掃業務	定期的に(毎月1回程度)行うこと。とあるが、頻度について、法令などに支障のない内容については、特に指定がなければ、任意の回数で実施する事は可能か。	お見込みのとおりです。新学校給食センターを快適かつ衛生的に利用でき、維持管理・運営に支障を生じないことを条件とし、適切な頻度を提案してください。
91	61	第4	7.				a	修繕業務	厨房機器・食缶等の更新に係る費用及び業務は、民間事業者の業務範囲外と考えてよいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案) 質問・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
92								開業準備業務	実施方針にある「開業準備期間」における、いわゆる開業準備業務は民間事業者の業務範囲外で、特段の業務及び協力等は必要ないと考えてよいでしょうか。	調理のリハーサルや開所式を行う場合に、新学校給食センターの利用が制限されるような維持管理業務を実施しなければ、特段、発生する業務等はありません。
93	資料1							不可抗力	「通常の予見可能な範囲外のもの」に、感染症の流行その他(現在流行中の新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に起因するものを含む。)が含まれると理解してよろしいでしょうか。	実施方針に関する質問NO29参照。
94	資料7							配缶数	「資料7 給食配送・食器等回収先学校一覧」各配送校の食缶などの配缶数は、「クラス数+職員室1」とした数でよろしいでしょうか。また、田中小学校はランチルームとの記載がありますが、上記食缶数必要でしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:田中小では、ランチルーム兼多目的教室へ児童等が給食を食べにいくこととなりますが、食缶については、他の配送校と同様に、クラス数+職員数1の数としてください。
95	資料7							給食数	「資料7 給食配送・食器等回収先学校一覧」令和6年度(運用開始時の推計)では、1530食+826食=2356食となり、2200食/日の能力を超えます。三木中学校の時期にもよりますが、2200食/日の上限は超えないとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。三木中学校の給食調理場は比較的新しいことから、新学校給食センターから三木中学校への給食提供は令和10年度以降になると想定していますので、三木中学校への提供食数も含めて、一日当たり2,200食の調理能力としてください。
96	資料8							献立	「資料8 献立(平井小学校の例)」献立ごと、食材ごとのグラム数など喫食量がわかる資料を公開して頂けないでしょうか。また、食材ごとの冷蔵品、冷凍品、加工品なども御教授ください。	前段:最大(うどん汁)275g/人・・・11L 最小(煮物)84g/人・・・3.5L サラダ 最大68g/人・・・2.8L 後段:資料20-1～資料20-3に今年度の献立原案資料3か月分を追加しますので、参照してください。
97	資料11							参考諸室リスト	2階の表記がありますが、2階建ての計画が望ましいとお考えでしょうか。	NO21参照。
98	資料11							諸室	「資料11」汚染作業区域内の「仕分室」とは何を仕分ける諸室でしょうか	削除するように修正します。
99	資料16							トレイ	「資料16」トレイは一部に必要な児童生徒ありとありますが、1学校あたり何枚程度を見込めばよろしいでしょうか	町全体で400枚を見込んでください。
100	資料16							食缶	「資料16」食缶の容量は7L、10L等の指定がありますが、1クラスあたりの配缶量を満たせば、同程度の容量の食缶も可能でしょうか	お見込みのとおりです。
101	資料16							食缶	「資料16」食缶の形状で四角型、丸型とありますが、形状は事業者の提案としてもよろしいでしょうか	コンテナへの積載に係る効率も含めて、提案してください。
102	資料16							食缶	「資料16」フライ缶、フルーツ缶、小物缶、パン缶、牛乳缶には容量の指定がありませんが、何リットル程度の容量が必要かご教授ください。	NO76参照。
103	資料16							食缶	食缶の最大組み合わせ例、最小組み合わせ例をご教授いただけないでしょうか。	NO75参照。
104	資料16							配膳室	「資料16」パンと牛乳をクラスごとに分ける人が必要とありますが、本事業の対象外との理解でよろしいでしょうか	お見込みのとおりです。

要求水準書(案) 意見・回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	項目等	意見内容	回答
1	28	第2	4.	(1)	エ		p	荷受室、検収室、下処理室、前処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、米庫、洗米室、冷蔵室・冷凍室	缶詰・調味料等を1献立2週間分程度を保管できるスペースを確保することありますが、2週間分の食材を収納する場合、かなり広いスペースを設けなければならぬため、1週間分のスペースに変更していただけないでしょうか。	缶詰、乾物等は1週間分とし、調味料類、油等は2週間分とするように修正します。