

■ 要求水準書に関する質問及び回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
1	17	第2	2	(1)	イ	P10.6.(1)最下行に「地盤調査を実施しデータを公表する」とありますが、当該箇所に記載されている地盤調査は改めて必要でしょうか。	施設整備にあたり、市が公表するデータでは不足すると判断された場合などに実施するものであり、実施内容については提案に委ねます。
2	17	第2	2	(1)	イ	測量業務は完了しているものと認識していますが、当該箇所に記載されている敷地測量とは、どの程度の業務を想定しているかご教示ください。	施設整備にあたって必要となる測量業務を想定しており、実施内容については提案に委ねます。
3	17	第2	2	(1)	ウ	許認可手続きはSPCが事業主として行うものと認識していますが、発注者厚木市の公共事業をSPC(設計者)が代理人として提出する想定はありますでしょうか。	市長による計画通知を行うこととしている建築計画の申請等手続きに当たっては、SPCに所属する設計資格者が代理者となることを想定しています。
4	17	第2	2	(1)	ウ	SPCが事業主として開発許可をとった場合、建物引き渡しの際には地位承継を行うとの認識で宜しいでしょうか。	本事業の開発行為は、市の事業として開発許可を要さないものとなっています。
5	18	第2	3	(1)	イ (ア)	電波障害が発生した場合の対策費も入札価格に含むとの認識で宜しいでしょうか。	御理解のとおりですが、不可抗力(予見可能な範囲を超えるもの)による一定以上の損害は市との協議によるものとなります。
6	24	第2	3	(5)		e.「下処理を必要としない加工食品(肉魚卵類除く)」とはどのような食品でしょうか。具体的にご教示ねがいます。また、「検収室から調理室へ搬出用カウンターを設けること、調理員の出入りは不可」とありますが、衛生区域が異なるための配慮を行う、という解釈でよろしいでしょうか。	大豆加工食品の豆腐などを想定しています。また、後段については、御理解のとおりです。
7	25	第2	3	(5)		「冷凍室及び魚肉卵類を収納する冷蔵庫」には、前日納品(P.91)に明記のある「いか・エビ等」以外にどのような食品を想定されていますか。ご教示願います。	冷凍室には切り身の魚や魚加工品、練り製品、精肉、冷凍加工品などです。冷蔵室には、チルドの肉加工品、卵、ハム・ベーコン類などを想定しています。
8	25	第2	3	(5)		「冷蔵室・冷凍室(野菜類、果物類、加工食品、調味料用)」のb.に記載のある「調理室(焼物・揚物・蒸物コーナー)への動線に留意」とは具体的にどのような献立メニューを想定されていますかご教示願います。	芋類の揚物(フライドポテト、さつま芋の素揚げなど)や蒸し野菜などを想定しています。
9	30	第2	3	(5)		「防災倉庫」のC.「本施設で受入れ、調理、他の施設へ搬出」とありますが、どの程度の調理、1回あたり何食、何回の調理・搬出と想定したほうが、詳細がございましたらご教示ねがいます。2頁基本方針の災害時対応の記載と合わせてご回答願います。	災害時に米飯や汁物の炊き出し調理などの対応が必要となる規模等により、1日2000食を想定します。
10	34	第2	3	(5)		「市職員更衣室」を想定するにあたり、男女比をご教示ねがいます。	7/19に公表した要求水準書(案)に関する質問及び回答のNo.83を御参照下さい。
11	34	第2	3	(5)		「事業者事務室」の「給湯室」は、エリア配置または調理員休憩室と兼ねることは可能でしょうか、ご教示ねがいます。	給湯室は、事業者用事務室において執務室と区分して配置してください。
12	35	第2	3	(5)		「事業者用更衣室」は、調理従事者と同等の体調、衛生管理を行うことで「調理員更衣室」と兼ねて配置することは可能でしょうか。ご教示願います。	原文のとおりとします。
13	37	第2	3	(5)	オ	「エリア内の諸室の温度・湿度及び機器の温度を監視・制御・記録ができ」の機器について、実施方針に関する質問回答122番と同じように組み込む機器は提案に委ねると捉えてもよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
14	44	第2	3	(7)	ウ (ク)	開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。とありますが、通常開閉しない排煙窓は対象外と考えてよいでしょうか。	建築基準法第28条第2項に規定する換気のための開口部が排煙窓以外で確保されている場合は、御理解のとおりです。
15	56	第2	7	(1)	エ (イ)	「食物アレルギー対応食缶は個人別」とありますが、食器はクラスで共通のものを使用するという解釈でよろしいでしょうか、ご教示ねがいます。	御理解のとおりです。 なお、トレイについては色分けすることとしています。

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
16	56	第2	7	(1)	エ (イ)	アレルギー対応食用専用食缶は1人に4つずつを70人分を用意すればよろしいでしょうか。	要求水準書「資料8」に留意し、個人ごとの配食に対応できるもので、ご提案に委ねます。
17	58	第2	7	(2)	イ	牛乳箱の使用用途をご教授下さい。	10/17に公表した要求水準書（案）に関する質問及び回答（修正版）のNo.144を御参照下さい。
18	64	第3	1	ウ		開業準備期間の調理・配送リハーサルについて食数規模、回数については事業者提案によるものと解釈してよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
19	65	第3	2	コ		「見学者用の施設案内DVDを提供開始後半年以内に納品」とあります。一方で、要求水準書（案）質問回答（質問No156）に「パンフレット及びDVDの作成は、竣工式に合わせた納品を想定」とあります。どちらが正解ですか？	竣工式に合わせた納品とすることとし、要求水準書P64及びP65を修正いたします。
20	69	第4	1	(11)		大規模修繕の考え方で「法令変更や不可効力、市の帰責事由によるものを除き」とあります。不可抗力の定義は事業契約書（案）の第1条（22）によるものと理解しますが、例えば事業者が通常の使い方をし、維持管理業務の実施方法及び市への業務報告に何ら瑕疵がなく、にも関わらず大規模修繕が必要な事象が発生した場合は、不可抗力と考えてよろしいですか？	不可抗力の定義は事業契約書（案）の第1条（22）によるものであり、施設整備業務における契約不適合が原因となる場合は不可抗力とはなりません。
21	77	第4	6	(2)	イ (ア)	更新時期と対象品目、更新回数は記載あるもの以外については事業者提案によるものと解釈でよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
22	86	第5	1	(5)	イ (ア) b	営業許可は、運営企業が取得するべきでしょうか。または貴市との契約者となるSPCが取得するべきでしょうか。	契約者となるSPCが取得してください。
23	88	第5	1	(6)	ア (イ)	「維持管理業務計画書」とありますが、「運営業務計画書」の間違いでしょうか。	「運営業務計画書」と改め、要求水準書P88を修正いたします。
24	88	第5	1	(8)	イ (イ)	「維持管理業務計画書」とありますが、表記の間違いではなく、訓練などの計画は維持管理業務として行うとの理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
25	88	第5	1	(8)	ウ (ア)	「災害時等における食事等の提供に関する協定書」は、運営企業が締結するものでしょうか。それとも貴市との契約者であるSPCでしょうか。	契約者であるSPCが締結してください。
26	91	第5	2	(1)	ア	「返品交換を行うこと」は貴市の業務なので、事業者としては検収補助業務として「不適切な食品が確認された場合」に指摘すれば良いとの理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
27	97	第5	3	(1)	エ (ク)	「温度を定期的に記録する」とありますが、頻度の目安はありますか？	提案に委ねます。
28	102	第5	3	(2)	オ	前回質問回答で、回収する牛乳量にH30年度実績は、年間約10,000ℓとご回答いただきましたが、未開封の牛乳は、頂いた実績に含まれないという理解で宜しいでしょうか。また、未開封牛乳は、牛乳納品業者が回収される理解で宜しいでしょうか。	10/17に公表した要求水準書（案）に関する質問及び回答（修正版）のNo.179に示す回収する牛乳量のH30年度実績は、未開封の牛乳分も含まれていません。 また、未開封の牛乳については、各学校の配膳員が全て開封し、飲み残しの牛乳と同様の扱いになります。 なお、要求水準書P109の6学校配膳・残食計量・残食集積業務（2）ア（サ）に未開封容器の開封、乾燥集積を含みます。
29	102	第5	3	(2)	オ	各学校から回収された飲み残り牛乳は、排水には流さず、廃棄物として処分することを想定してるのでしょうか。	回収された飲み残り牛乳は、排水処理施設により下水排水を想定していますが、リサイクル等の提案を妨げるものではありません。

No	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	回答
30	102	第5	3	(2)	オ (ア) b	飲み残しの牛乳を回収する際は専用の容器が必要でしょうか。また、飲み残しではない牛乳（開封していない牛乳）については回収しないという理解で宜しいでしょうか。	現在、飲み残しの牛乳は、各クラスで使用した食缶に入れてセンターへ回収をしておりますが、回収の際の容器は、衛生上に支障のないもので提案によるものとしします。 また、後段についてはNo.28を御参照下さい。
31	107	第5	5	(3)	工	特に記載はございませんが、車両は新車を調達すべきでしょうか。	提案に委ねます。
32	107	第5	5	(3)	工 (オ)	車両は「給食センター内へ駐車可能」とありますが、適切であれば他の用地に保管（駐車）しても良いとの理解で宜しいでしょうか。	御理解のとおりです。
33	109	第5	6	(2)	イ (工)	健康診断や検便の他に「市が定める検査」があるようでしたら、ご教示ください。	資料16の「3配膳業務従事者の健康管理」に記載のとおりです。
34	資料14					資料14（調理業務連絡票）は現センターでの運営状況をお示し頂いているかとおもいますが、「2献立」に関する解釈は主菜のみの対応(AorB)ということでしょうか、主菜以外は共通献立という解釈でよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	2献立につきましては、現状の主菜のみの対応ではなく、主菜以外も対応した献立を想定しています。

■ 要求水準書に関する意見及び回答

No	頁	第 1	1	(1)	ア	意見内容	回答
1	91	第 5	2	(1)	ア	<p>市の栄養教諭の出勤時間は8時30分を想定されています。一方で当日の食材の納入時間を6:00～8:30に設定しています。そうしますと、全ての食材が市栄養教諭の出勤前に納品が終わっている状態であり、要求水準書に記載されている「調理当日に8時30分までに検収室にて落札事業者に検収済み食材の引渡しを行う。」という文章は物理的に矛盾です。よって、市の栄養教諭をもっと早い時間の出勤として頂くか、それが不可能ならば、要求水準書の文章を実際に則した文章に変更してください。例) 調理当日の検収業務は落札業者が仮に実施し、市栄養教諭が出勤次第、正式な検収を行う。など。</p>	<p>納入時間により落札事業者が検収補助として食材の検収を仮に行う場合は、仮検収された食材の引き受け後に再検収し引渡しを行うこととし、要求水準書P91を追記修正いたします。</p>