

要求水準書に関する質問への回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
1	2	第1	2	(4)						地産地消の推進	「規格外の農産物も活用できる設備の導入」との記載がありますが、納入される農作物等の規格サイズは統一されているものと考えてよろしいでしょうか。	納入される地元農作物等については、さまざまなサイズのものが入ることが想定されるため、サイズが混在する場合であっても使用できるよう提案をお願いします。
2	7	第1	6	(1)	ア					立地条件	雨水は管理水路に排出することになると思われますが、負担金が発生するかご教授ください。また、発生する場合は事業者負担になりますでしょうか。	雨水を管理水路に排出することに対する負担金は発生いたしません。
3	7	第1	6	(1)	ア	(工)				立地条件	接道する橋の道路用地部分の仕上げは本事業に含まれますでしょうか。	お見込みのとおりです。
4	8	第1	6	(2)	ア					学校給食の標準回数	変動費を算出する上で初年度令和10年度の提供日数(幼稚園、小学校、中学校)、最終年度令和25年度の提供日数(幼稚園、小学校、中学校)をご教示お願い致します。	現時点において、令和10年度の提供日数は、幼稚園・小学校・中学校:131日を予定しており、令和25年度の提供日数は、幼稚園:64日、小学校・中学校:68日、を予定しています。
5	15	第2	1	(1)	エ	(カ)				仕上計画	天窗は設置しないこととありますが、建築基準法上必要な排煙用の天窗については設置場所を考慮すれば設置して問題ないでしょうか。	天窗及び排煙用の天窗(ガラス製でないものも含む)についても、給食エリアへの設置は不可とします。
6	20	第2	1	(4)	ウ	(ア)	b			給湯	80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置とあります。例えば給湯は60℃で循環し、80℃以上の熱湯が必要な個所で昇温するとの考えでよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとしますが、経済性、維持管理のしやすさに配慮されることを前提としてください。
7	20	第2	1	(4)	ウ	(ア)	k			受水槽	受水槽の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に設けられていることとありますが、受水槽の出水口に設置する緊急遮断弁は、「底面」に設置できない場合、「側面の下方」に設置との考えでよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
8	22	第2	1	(5)	ア	(ア)				上水道	開発負担金、水道給水工事分担金は不要との考えでよろしいでしょうか	お見込みのとおりです。ただし、事業者の提案により給水引き込み口径を変更する場合については、要求水準書への質問No19の回答を参照願います。
9	23	第2	1	(5)	イ	(ア)				下水道	下水道整備なし、資料3の敷地東側に放流先水路の表記ありますが、敷地内で接続可能な箇所があった場合、そこへ排水処理水放流と考えるとよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
10	24	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	移動式回転窯の熱源(ガス)は貴市準備との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、熱源については、ガスに加え薪等でも使用できるものが望ましいです。
11	26	第2	2	(1)			b			残渣処理室	令和6年11月19日に公表されました要求水準書(案)に関する質問への回答No.31「中段:堆肥化は、事業者自ら本施設で実施又は、専門業者への委託など、実施方法や場所・導入設備等については、事業者の提案によるものとします。」と記載があります。また要求水準書P.74(2)残渣処理「処分の方法は、処理場に自ら搬入又は処理業者に引き取らせるなど、事業者の提案によるものとする」と記載があります。事業者側で堆肥可能な専門業者へ委託可能な場合は、施設内に残渣を堆肥化する設備は不要との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書に関する質問への回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
12	27	第2	2	(1)			d			給食エリア 煮炊き調理室	要求水準書に関する質問への回答の中で、諭吉カレーの提供についてご教示いただきましたが、年に何度くらい提供されますでしょうか。また、新施設計画の参考に第一共同調理場の平面図をご教示ください。	前段：年に1～2回程度(1回あたり3,600食程度)提供を想定しております。 後段：要求水準書添付資料に追加します。
13	33	第2	2	(2)						防災備蓄倉庫	電動フォークリフト(1t未満)は、貴市で調達の上、各種メンテナンス、修繕、更新等の維持管理をされるという理解でよろしかったでしょうか。	お見込みのとおりです。
14	33	第2	2	(2)						一般エリア 外構	開発許可に伴い開発面積に対して3%の緑地整備が求められておりますが、すでに規定値以上の緑地等を整備済みと考えてよろしいでしょうか。また、整備されていない場合は、「都市計画法開発許可制度の手引き」の備考欄に則って不要として許可を得たと考えてよろしいでしょうか。	前段：緑地整備はしておりません。 後段：お見込みのとおりです。
15	64	第6	1	(7)	ク	(ア)				その他	「(ア) 事業期間中の本施設の運営に係る光熱水費は、本市の負担とする。」とあります。プロパンガスでの供給の場合、事業者にてガスのバルクタンクを設置することになりますが、そのガスのバルクタンクを設置したプロパンガス業者が供用開始後の貴市とガスの供給契約を締結するかたちになるかと思われれます。そのため、貴市がご想定されているプロパンガス会社がありましたらご教示ください。	現時点では、想定はありませんが、供給事業者について市が決定します。
16	71	第6	5	(3)	ア					配送車の調達	「事業者の配送計画に応じて必要な配送車を確保すること」と記載がございます。 6-5-(5)-キにおいて「供用開始に合わせた配送校の整備(・・・)のご記載がございますが、極力費用を発生させないよう検討したく、配送車の調達には配送計画のみならず、配送校のプラットフォーム等の状況も関係してくるため、各校のプラットフォーム高さ及び地面からひさし・梁・シャッター等配送車の高さに関する高さについてご教示をお願いします。 ※配送校の搬入経路およびコンテナ配置図では読み取ることが難しいため	各校の地面からひさし・梁・シャッター等の高さの提示に代えて、既存配送車両での試験運行の結果を、要求水準書添付資料に追加します。
17	71	第6	5	(3)	ア					配送車の調達	現状各センター・共同調理場に配備されている配送車両の仕様をご教示ください。	配送車両の仕様を、要求水準書添付資料に追加します。
18	73	第6	6	(2)	ア					残渣処理	「2-2-(1)-bで残渣を堆肥化する設備を設置すること」と記載があります。また、「処分の方法は、処理場に自ら搬入又は処理業者に引き取らせるなど、事業者の提案によるものとする」との記載ですが、堆肥化において仮に選定した処理業者が事業を継続できない状況が発生した場合、生ごみ等の残渣において、次の処理事業者が決まるまでの間は、廃棄物として処理業者への引き取りは問題ございませんでしょうか(リスクヘッジの観点)。	処理業者が事業を継続できないことを把握した段階から、次の処理業者を探すなどを行ったうえで、堆肥化を行う事業者が見つからなかった場合のみ、廃棄物として処理業者が引き取ることを認めます。

要求水準書に関する質問への回答

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
19	資料4									給水管布設工	給水引込管のサイズが50Aと記載ありますが、水道本管圧力も考慮の上、問題ないサイズ選定と考えてよろしいでしょうか。もし詳細計算により75Aが必要となった場合は、事業者負担でやり替えるとの認識でよろしいでしょうか。 また水道本管の動水圧を教えてくださいませんか。	前段：お見込みのとおりです。なお、要求水準書P22の『引き込み方法等については、事業者の提案による。』は、『引き込みについては「資料4 事業予定地設備インフラ現況図」に示すとおり、本市側で行う造成工事の際に整備を行う。事業者の提案により口径を変更することを妨げるものではないが、当該変更に伴う水道給水工事の分担金は事業者の負担とする。』と修正します。 中段：ご認識のとおりです。なお、その場合の水道給水工事の分担金(負担金)についても事業者の負担とし、入札価格に含めて下さい。 後段：水道本管の動水圧は、0.313Mpaです。
20	資料21-1									手作りメニュー献立指示書	手作り献立のゼリーについてですが、「カップをトレーに並べておき、カップへ注入し冷却をし配缶する」との作業指示ですが、並べるスペースや人員など多く必要になると考えられます。また、冷却する際、和え物と重なる場合は冷却設備が他に必要となる事や、冷却時間を考えると喫食時間に影響すると思われ、調理方法・提供方法など事業者の提案に委ねて頂けますようお願いいたします。	本施設での調理を前提としてたうえで、衛生面に配慮した提案をお願いします。
21	資料21-1									手作りメニュー献立指示書	手作りメニュー献立をご提示くださいましたが、2献立のうち1献立実施としても提供食数が4,000食と多く、その手作り献立を実現のためには、通常より広いスペースや、そのための調理設備および、調理従事者が余計に必要になります。従いまして、提供食数については落札させていただいた後、ご協議させていただくことを認めていただけないでしょうか。	認めます。
22	資料21-1									手作りメニュー献立指示書	マカロニグラタンの「紙カップ」および、手作りかぼすゼリーの「丸カップ60CC」の捨て容器について、環境負荷の軽減や、提供食数が多いことによる手間や安全性を考慮し、「手作りハンバーグ」や「手作りほうれん草オムレツ」のように「ホテルパンからの切り分け」して配缶するような作業も、お認めいただけないでしょうか。	マカロニグラタン及び手作りかぼすゼリーは、児童生徒が配膳することから、衛生面や配膳のしやすさなどを考慮することが必要であるため、紙カップ、丸カップを使用してください。
23	資料21-1									手作りメニュー献立指示書	B献立(4,000人)を5パターンお示しいただいておりますが、より精度の高い献立検証のために、各パターンのA献立(3,100人)調理指示書をお示しいただけないでしょうか。	3,100人の調理指示書を要求水準書添付資料に追加します。
24	資料21-2									麺類献立指示書	B献立(4,000人)を5パターンお示しいただいておりますが、より精度の高い献立検証のために、各パターンのA献立(3,100人)調理指示書をお示しいただけないでしょうか。	No.23参照
25	資料21-2									麺類献立指示書	麺類献立指示書より麺類の提供日には主食+汁物(麺類)+副菜の献立組み合わせが主のように見受けられますが、同一献立にて焼物や揚物といった主菜を提供することはございますでしょうか。	麺類の提供日の同一献立にて焼物や揚物の提供を想定しております。
26	要求水準書に関する質疑回答No.29										諭吉カレーを提供する場合の献立調理指示書をお示しいただけないでしょうか。(A献立・B献立分全ての調理指示書をいただきたいです)	調理指示書を要求水準書添付資料に追加します。