

## 要求水準書(案)に関する質問書に対する回答

### ■要求水準書(案)

No	資料名等	項目	該当箇所						質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①		
1	要求水準書(案)	アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備	1	I	2	(2)			「除去食を基本とし、メニューに縮める除去割合が多い場合は代替食を提供」とありますが、何が基準となりますか？	明確な基準はありません。例えばオムレツなど、除去すると料理とならないものは、代替食とします。詳細は、参考資料12-2を参照ください。
2	要求水準書(案)	アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備	1	I	2	(2)			「③アレルギー8種対応」と記載がありますが、アレルギー8種全てを除去した献立ですか？それともそれぞれ個別対応をしますか？また、卵アレルギーで乳アレルギーを持つ患児に対しては、③の対応になりますか？	前段については、個別の対応ではなく、アレルギー8種すべてを除去した献立を提供します。後段については、3形態の中から選択することになるため、ご理解のとおりとなります。
3	要求水準書(案)	アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備	1	I	2	(2)			対応アレルギーが7品目(乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生)及びごま・ごま油とありますが、この中で、給食の献立では現状使用していないもしくは本事業の献立で使用しない予定の品目はありますか？	現在、そばは提供しておらず、今後も使用の予定はありません。
4	要求水準書(案)	食育に資する望ましい給食環境の整備	2	I	2	(3)			箸の持参推進とありますが、持参しない生徒については事業者にて用意する必要はないという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
5	要求水準書(案)	環境負荷の低減	2	I	2	(6)			残渣の再生利用にあたって方法やその量など何か条件はあるでしょうか。また、市が別途契約される事業者が運搬するのは、再生利用されきれない分と理解してよろしいでしょうか。	市が年度ごとに別途契約する再生利用事業者が運搬するのは、給食センター内で発生した再生利用可能な残渣等(配送対象校から回収した残食を含む。)です。現在の委託業者への引き渡し条件は、禁忌品(柑橘類、ローストチキンの骨及びだし昆布)の分別、可能な限り水分を切って減量すること、発生当日に引き渡すことです。現給食センター1箇所あたりの回収量は平均約713kg/日、最大約1,180kg/日(平成23年度現時点までの実績)です。なお、残食として配送対象校から回収されたパンは、上記残渣等とは別に、市が年度ごとに別途契約する委託業者が回収します。回収頻度はパンを提供した日の翌営業日、現給食センター1箇所あたりの回収量は平均約60kg/日、最大約190kg/日(平成23年度現時点までの実績)です。
6	要求水準書(案)	遵守すべき法規制等	3	II	2				遵守すべき法令、条例等の基準日は入札公告日時点におけるものと理解して宜しいでしょうか。また、それ以降の変更等に伴う法令等変更リスクは貴市との認識で宜しいでしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。後段のリスク分担については、実施方針のリスク分担表(案)をご参照ください。詳細は、後日公表する事業契約書(案)をご参照ください。
7	要求水準書(案)	遵守すべき法規制等	4	II	3				「要綱、基準等の最新版」とは、入札公告日時点における最新版と理解して宜しいでしょうか。	回答No.6をご参照ください。
8	要求水準書(案)	施設の設計及び建設等に関する要求水準	5	II	4	(5)	ア		建築基準法第48条第5項ただし書きによる許可の手続きの業務分担をご教示願います。	市内部(建築指導課、その他関連部署)の調整業務については市が、許可申請手続きは民間事業者が行います。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
9	要求水準書 (案)	現地調査について	5	II	4	(5)				現況敷地の調査に関して、立入りの際手続き等は必要でしょうか。	必要となります。立ち入りの手続き等は健康教育課にお問い合わせ下さい。
10	要求水準書 (案)	地盤状況	6	II	4	(5)	キ			参考資料6「予定地周辺の地盤調査結果」では、杭・基礎等の検討が行える先行ボーリング調査を公開いただけると考えてよろしいでしょうか。	当該敷地内のボーリング柱状図を公表する予定です。
11	要求水準書 (案)	施設の設計及び建設等に関する要求水準	6	II	5	(2)	イ			段階的な配送対象校の変更について新たに、学校配膳室改修等が発生すると思われませんが、その改修費用や増台する配送車両コストなどは、都度、別途精算(今回のPFI事業には含めない)と考えて宜しいでしょうか。	段階的な配送対象校の変更に伴う、新たな学校配膳室改修については、第2センター整備時以降の業務範囲となります。要求水準書に規定する段階的な配送対象校に関する配送車両コストについては、本事業に含みます。ただし、要求水準書に規定されておらず、当初の予定にない配送校の変更に伴う配送車両コストについては、別途協議することとします。
12	要求水準書 (案)	特別支援学校の職員用クラス数	7	II	5	(2)	イ			表II-3に特別支援学校の学級数、職員数等が記載されていますが、職員は生徒・児童と一緒に喫食すると考えて宜しいのでしょうか？各学校の職員用食缶等は何クラス分、用意するかをご教示下さい。	担任は、生徒・児童と一緒に喫食します。担任を除く食数は、各学校20～30食程度になります。各学校の食缶数の現状は、東福岡2つ、福岡中央3つ、若久・屋形原・生の松原4つ、その他の学校で1つとなっています。
13	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	ア			「中学校:2献立」の2献立とは、通常食の献立を2つ準備するということでしょうか。また、2つの献立をどのような振り分け(学校毎に違うなど)とするのでしょうか。2献立とすることでの効率性については、どのようにお考えでしょうか。	例えば、配送学校をAコース、Bコースと分けた場合、2日間を一つの献立区分とし、センターでは同じ2種類の献立を2日間調理し、Aコースの学校はア-イの順番、Bコースの学校はイ-アの順番で給食を提供します。これにより、①調理機器等の効率的利用、②食材調達の利便性等のメリットがあると考えています。
14	要求水準書 (案)	中学校の提供量	7	II	5	(3)	ア	①		汁物・和え物の最大提供量と、うどん汁の量をご教示頂けますか？	現在の最大提供量は、1人当たり汁物で約210g、和え物で約100gです。また、うどんについては、汁と麺を同一食缶にて混ぜ込んで約250gです。ただし、今後は変更になることも想定されます。
15	要求水準書 (案)	アレルギー対応食	7	II	5	(3)	ア	②		アレルギー対応食は、該当する生徒・児童が自ら食器に盛り付けて食べることになるのでしょうか？	ご理解のとおりです。
16	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	ア	②		アレルギー食対応の食数を各学校(特別支援学校含む)ごとにご教授ください。	学校毎にはまとめておりませんが、第1給食センターにおける食数を掴んでいただくために後日公表する「参考資料19 平成23年度中学校・特別支援学校給食に関する食物アレルギー実態調査」を参照してください。
17	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	ア	②		アレルギー食は、診断書をもとに対応されると思いますが、卵・乳・8種以外についてはどのような方法をとられるのでしょうか？参考までにご教授ください。	給食に使用するすべての食材料を記載した詳細献立表を保護者に配布しており、弁当持参もしくは食べられるもののみ食べる等の判断は保護者によることとしています。
18	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	ア	②		個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットとありますが、個人専用にするということですか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
19	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	ア	②		個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットとありますが、ランチジャーでなければならないのでしょうか。容器については事業者の提案でも良いのでしょうか。	回答No.18のとおり、個人専用とすることを前提として、容器については事業者の提案も可とします。
20	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	ア	②		個別食器セットとありますが、どのようなセットを想定されているでしょうか。	要求水準書に記載の一般食に使用する食器及び食具を想定しています。
21	要求水準書 (案)	施設概要	7	II	5	(3)	イ	①		中学校とは別の献立で、副食3品とするとありますが、実施方針の7ページの2施設用件(2)の*印では、特別支援学校の献立は、中学校に準拠した専用献立によるとあります。また参考資料[12-1(年間献立例)]では、一部の献立のみに制限が付けられた、準拠した献立に見受けられます。中学校献立に準拠と考えてよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
22	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	イ	③		個別生徒用のランチジャー及び個別食器セットとありますが、個人専用にするということですか。	回答No.18をご参照ください。
23	要求水準書 (案)	献立方式等	7	II	5	(3)	イ	③		個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットとありますが、ランチジャーでなければならないのでしょうか。容器については事業者の提案でも良いのでしょうか。	回答No.19をご参照ください。
24	要求水準書 (案)	特別支援学校のアレルギー対応食	7	II	5	(3)	イ	④		特別支援学校のアレルギー対応食は最大で何食程度と考えれば宜しいですか？また、二次加工食分のアレルギー対応食数もご教示下さい。	前段については、回答No.16をご参照ください。後段については、知的障がい特別支援学校に在校し、二次加工とアレルギーの両方の対応が必要な児童生徒は、現在はいません。
25	要求水準書 (案)	施設形態	8	II	5	(4)	エ			アレルギー対応食材については専用の食品庫に保管する。とありますが食材とはどのようなものを指すのですか。	アレルギー対応用の調味料やカレールウなどを想定しています。
26	要求水準書 (案)	施設概要	8	II	5	(4)	エ			アレルギー対応食専用調理室(150食程度対応)は特別支援学校を含む合計でしょうか。	ご理解のとおりです。
27	要求水準書 (案)	施設形態	8	II	5	(4)	ク			その他加工食品等は豆腐、練り物、冷凍食品のことでしょうか。	食肉・魚介・野菜以外全てのものと考えているため、豆腐、練り物、冷凍食品だけではなく、缶詰、乾物等も含まれます。
28	要求水準書 (案)	施設形態	8	II	5	(5)	イ			アレルギー8種対応分と特別支援学校二次加工食対応のうちの米飯加工対応分の対象者は何食程度を想定していますか。	平成23年度に行ったアンケート調査によれば、アレルギー8種対応分の対象者は、「一部食べられない」も含めて中学校49名、知的障がい特別支援学校8名となります。(詳細は、後日公表する「参考資料19 平成23年度中学校・特別支援学校給食に関する食物アレルギー実態調査」をご参照ください。)また、知的障がい特別支援学校に在校し、米飯加工対応が必要な児童生徒は現在4名で、いずれも軟飯です。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
29	要求水準書 (案)	施設形態	8	II	5	(5)	イ			炊飯機能を備えるとありますが、アレルゲン8種対応分も含まれますか。その場合どのような献立がありますか。	含まれます。現在、米飯は麦入りを提供しており、対応献立では麦なしの米飯の提供を想定しています。
30	要求水準書 (案)	調理設備	8	II	5	(5)	イ			米飯加工対応分についてのみ、センター内に炊飯器設置するとありますが、センターにて調理する米飯の納入頻度及び時間を教えて頂けないでしょうか。	回答No.29をご参照ください。また、小麦を食べられない児童生徒に提供するため、基本的には毎日提供することを想定しています。米飯はおかずと一緒に学校に納入します。
31	要求水準書 (案)	災害対策	9	II	6	(3)	イ			停電時等における円滑な熱源供給の確保とありますが、災害時に炊き出しは想定されますでしょうか。その際の容量等と併せてご教示下さい。	災害時の炊き出しまでは基本的には想定していません。ただし、事業者からの提案を拒むものではありません。
32	要求水準書 (案)	保安管理	9	II	6	(3)	カ			敷地や本施設内への不法侵入の防止とありますが、敷地内進入防止についての機械警備は必要でしょうか。	事業者の提案によります。
33	要求水準書 (案)	ゾーニング計画	10	II	6	(6)	ア	①	a	通用口で代替して車両等の行き来ができるように配慮とありますが、通用口での配送車両の出入りも想定されますでしょうか。	通常は全ての車両について、市道席田浦田線側での出入りを行っていただきますが、市道席田浦田線が通行止めになるなどの非常時を想定し、通用口からの出入りについても配慮して下さい。
34	要求水準書 (案)	視認性の確保	10	II	6	(6)	ア	②	c	各諸室間の視認性の確保とありますが、各ゾーン間についても視認性を確保すると考えてよろしいでしょうか。	下処理室と調理室等関連諸室については、腰高から上部は可視可能な区画にするなどの工夫をしてください。
35	要求水準書 (案)	検査室について	10	II	5	(6)	イ	②		表Ⅱ-4で検査室は削除となっておりますが、P27には記載があります。どちらを正と考えれば宜しいでしょうか。	検査室は必要です。表Ⅱ-4は主要諸室を掲げています。
36	要求水準書 (案)	平面計画・断面計画	11	II	5	(6)	イ	③	a)	「殺菌液卵を使用するため、卵専用冷蔵施設は必要としない」と有りますが、液卵を開封する諸室とそれを保管する冷蔵庫はどこを想定していますか？	開封は下処理室、保管はその他加工品等の冷蔵庫を想定しています。
37	要求水準書 (案)	平面計画・断面計画	11	II	5	(6)	イ	③	b)	添物(ジャム、チーズ等)は専用の容器に入れ、配膳しますか？	現行同様、ビニル袋に仕分けを想定しています。
38	要求水準書 (案)	平面計画	11	II	6	(6)	イ	③	b	添物(ジャム、チーズ等)用の検収室及び仕分室について、作業効率と衛生管理について十分考慮したものであれば、配送コンテナプール側以外に設置することも可能でしょうか。	可能とします。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
39	要求水準書 (案)	障害者雇用に配慮	11	II	6	(6)	イ	③	e	障害者雇用に配慮とありますが、現在の雇用状況や具体的仕事の内容等、ご教示頂けないでしょうか。	現在は、嘱託調理員として身体障がい者1名、知的障がい者1名、計2名を雇用しています。身体障がい者の方は調理作業、知的障がい者の方は調理作業補助に従事しております。
40	要求水準書 (案)	外部仕上げ	11	II	6	(6)	ウ	②	b	配送口にはドッグシュルターを設けるとありますが、回収口には不要と考えてよろしいでしょうか。	回収口にも設置されていることが望ましいと考えますが、事業者の提案によるものとします。
41	要求水準書 (案)	仕上げ計画	12	II	6	(6)	ウ	③	f	「法的に必要な排煙窓は、遮光型のパネルとする」とありますが、環境保全性に関する基本的要件として、自然採光が推奨されていることから、採光を考慮する部位については、ガラス製とすることも可能でしょうか。またトップライトを利用した排煙は可能でしょうか。	いずれも可能です。
42	要求水準書 (案)	車両及び歩行者の安全確保について	12	II	6	(6)	エ	③	c	必要な路面表示を設けと有りますが、具体的な表示方法を指示願います。	安全確保のための路面表示ですので、一般的な道路交通表示を参照して提案してください。
43	要求水準書 (案)	駐車場について	12	II	6	(6)	エ	③	d	職員用の駐車場の必要台数をご教示下さい。	公用・来客用の計20台程度以上としている範囲内で対応します。
44	要求水準書 (案)	駐車場台数	12	II	6	(6)	エ	③	d	「敷地内には、最低限、公用・来客用の計20台程度以上及び大型バス4台分の駐車場を確保する。」ことが求められています。事業者側業務従事者が当該駐車場に駐車することは認められますでしょうか。若し認められない場合、及び足りない場合は、事業者側業務従事者用の駐車場を敷地内に提案することは、要求水準を逸脱しないとの理解で宜しいでしょうか。	事業者用駐車場の設置については認められません。但し、要求水準や緑化基準を満たした上での空地について事業者側が利用することについては差し支えないものとします。
45	要求水準書 (案)	外構計画	12	II	6	(6)	エ	③	d	事業者の駐車場が必要となることが予想されますが、計画敷地内に従業員用の駐車スペースを設けても問題ないでしょうか。	回答No.44をご参照下さい。
46	要求水準書 (案)	駐車場台数	12	II	6	(6)	エ	③	e	「来客用駐車場のうち複数台は身障者用駐車スペースを確保し、身障者用の表示を行う。」ことが求められています。身障者用駐車スペースとして設定する台数は事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
47	要求水準書 (案)	大型バスについて	12	II	6	(6)	エ	③	d	大型バス4台の駐車場は専用スペースとするのでしょうか。	優先スペースとして考えていただいて構いません。
48	要求水準書 (案)	駐車場	12	II	6	(6)	エ	③	d	大型バス4台分とありますが、一度にくる見学者は何人程度を想定されているでしょうか。	見学者としては、最大で200人程度と想定しています。
49	要求水準書 (案)	敷地境界	12	II	6	(6)	エ	⑤		市が造成する法面を事業者側で擁壁に改修することは可能でしょうか。	一部区間については事業者の提案により擁壁とすることも可能です。可能な範囲については、「参考資料4 造成実施設計図」において後日公表します。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
50	要求水準書 (案)	敷地境界	12	II	6	(6)	エ	⑤		参考資料4「造成実施設計図」にある造成レベルFH10.5mについては、調整可能でしょうか。	下げる場合及び前面道路からの搬入・出口のスロープ設置等は可能です。ただし、日影等、近隣住民に影響が出ないように配慮して下さい。なお、近隣住民への説明会においてはFH10.5mを前提に説明を行っています。
51	要求水準書 (案)	敷地境界	12	II	6	(6)	エ	⑤		敷地内見学は随時可能でしょうか。	回答No.9をご参照ください。
52	要求水準書 (案)	電気設備	13	II	6	(8)	イ	①	b	市職員用事務室に集中管理パネルを設置することとなっていますが、通常は事業者用事務室に設置するケースが多いと思われます。両事務所に設置すると費用も高んでしまいますし、管理を一元化するためにも事業者用事務室のみの設置とさせていただきませんか。	原案のとおりとしますが、事業者用事務室への設置の必要性については、事業者においてご検討ください。
53	要求水準書 (案)	電源設備	14	II	6	(8)	イ	②	b	屋内設置とする電源設備とは、受変電設備(キュービクル)との理解で宜しいでしょうか。また、自家用発電機を設ける場合に屋内設置とする必要はありますでしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。後段については、近隣への環境に配慮して原則屋内設置とします。
54	要求水準書 (案)	情報表示設備	14	II	6	(8)	イ	②	d	時刻表示装置は自動的に時刻規正を行うものことから、必ずしも親・子時計とする必要はなく、事業者提案に委ねられると考えて宜しいでしょうか。	運用・管理・コスト面から優位であれば、事業者提案も可とします。
55	要求水準書 (案)	情報表示設備	14	II	6	(8)	イ	②	d	親時計に有するとされるプログラムタイマー、電子チャイム等の機能は、その機能が他の設備で補完されれば必ずしも情報表示設備である必要はなく、事業者提案に委ねられると考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
56	要求水準書 (案)	自動録画機器	15	II	6	(8)	イ	②	i i	自動録画する画像の保存期間等の与条件がありましたらご教示下さい。	画質:標準48kB、録画レート2ips、録画日数31日程度とします。
57	要求水準書 (案)	市職員用事務室 のモニター仕様	15	II	6	(8)	イ	②	i ii	①市職員用事務室に設置するモニターは、モニターの切替操作をすることで、主要な調理作業室に設置したカメラの映像が確認できる仕様で宜しいでしょうか。 ②若し、設置すべきモニター台数や仕様の他、録画機能等の与条件がありましたらご教示下さい。	①についてはご理解のとおりです。 ②については回答No.56をご参照下さい。
58	要求水準書 (案)	給水・給湯設備	15	II	6	(8)	ウ	②	b	本事業は、BTO方式であり、竣工後の所有権は貴市へ移管となるため、施設整備時の給水負担金並びに放流負担金は、貴市のご負担という理解で宜しいでしょうか。	施設整備時に必要となる負担金等については、事業者の負担となります。
59	要求水準書 (案)	給水・給湯設備	16	II	6	(8)	ウ	②	b	ixの「受電設備等」は「受水設備等」の誤記ではないでしょうか。	「ix」は削除します。
60	要求水準書 (案)	ボイラーの熱源	16	II	6	(8)	ウ	②	c	iv「ボイラーの代替熱源として重油専焼ボイラー等を設置」と、ありますが、代替熱源は「重油」以外でもよろしいですか？	事業者の提案とします。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
61	要求水準書 (案)	ボイラー設備	16	II	6	(8)	ウ	②	c	調理使用済み油を使用するボイラー以外の提案は認められないでしょうか。また代替熱源はバックアップとして同等の能力を有するものとの理解でよいでしょうか。	調理使用済み油を使用するボイラー以外の提案は認められません。代替熱源については事業者の提案といたします。
62	要求水準書 (案)	調理設備機器等のレイアウト	18	II	6	(9)	イ	③	b	二回転調理がないよう十分な数を配備するとありますが、焼物器(スチコン)は1メニューに対して2~3回程度の調理(運転)を行うことが想定されますが、焼物器も1台1回のみでの調理とした台数想定とのでしょうか。	当該規定は、釜を洗浄して二度調理に使用することがないようにする趣旨です。焼物器(スチコン)を複数回使用することは差し支えありません。
63	要求水準書 (案)	調理設備機器等のレイアウト	18	II	5	(9)	イ	③	b	焼物機での調理はカートを入れ替えての調理も二回転となるのでしょうか。	該当しません。
64	要求水準書 (案)	複数回調理について	18	II	6	(9)	イ	③	b	スチームコンベクションオープンや揚げ物機は数回転の調理が一般的ですが、複数回の調理は禁止でしょうか。	回答No.62をご参照ください。
65	要求水準書 (案)	二回転調理	18	II	6	(9)	イ	③	b	調理釜に対しては二回転調理を行う計画としますが、揚物・焼物調理では複数回転調理が必要となります。調理釜だけを二回転調理と考えて宜しいでしょうか？	回答No.62をご参照ください。
66	要求水準書 (案)	調理設備における基本的要件	18	II	6	(9)	イ	③	b	「(いわゆる二回転調理や使い回しなど)が無いよう」とありますが、c.焼物機の項では芯温調理ができる機器を要求されていますので、焼物はスチームコンベクションオープンを要望だと察しますが、こちらの機器で二回転を禁止されますと、台数が大変増えますので免除して頂けませんか。	回答No.62をご参照ください。
67	要求水準書 (案)	設計要求水準	18	II		(9)	イ	③	b	調理釜、揚物機、焼物機での調理は、二回転調理や使い回しが無いような数を配備するとありますが、使い回し禁止は調理釜に対することが一般的であり、焼物機に適用することは過剰設備が懸念されます。焼物調理以外の茹、蒸しの調理・加工用として、スチームコンベクションを使用した場合であっても二回転使用は禁止でしょうか。	回答No.62をご参照ください。
68	要求水準書 (案)	調理設備の仕様	18	II	6	(9)	ウ	①		設備の外装は腐食に強いステンレス板(SUS304仕様以上)を採用する。と明記されておりますが、厨房機器メーカーが取扱っております製品はアジャスト部のみSUS304製・外装はSUS430製となります。SUS430製で問題ないでしょうか。(近年の給食センターでご使用いただいております製品につきましてもSUS430製となっております。SUS304仕様ですと価格高騰となります。)	差し支えありません。ご指摘を踏まえ、修正します。
69	要求水準書 (案)	調理設備の仕様	18	II	6	(9)	ウ	①		「SUS304仕様以上」について機械モノは「厨房機器」と表記され個別に要求されているので、板金類の共通仕様と考えていいか確認したい。	差し支えありません。
70	要求水準書 (案)	調理設備における基本的要件	18	II	6	(9)	ウ	①		「(SUS304仕様以上)」とありますが、一般的に厨房機器に使われていますステンレス材はSUS430です。使用する部位・用途に応じてSUS304材と使い分けしております。仕様をSUS430以上として頂いて、SUS304以上は事業者の提案とさせて頂けないでしょうか。	回答No.68及び69をご参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
71	要求水準書 (案)	調理設備の仕様	18	II	6	(9)	ウ	①		設備の外装は、腐食に強いステンレス板(SUS304仕様以上)を採用する。と御座いますが、・板金類(シンク・テーブル類)は対応可能ですが、機械機器は特注対応が困難となるため、板金類のみをSUS304で対応することよろしいでしょうか。	回答No.68及び69をご参照ください。
72	要求水準書 (案)	調理設備における基本的要件	19	II	6	(9)	ウ	②	V	「槽の外面には、結露防止の塗装等により、」とありますが、結露の心配が無い室内環境が保たれていれば、結露防止は必要ないと思われまますので、「必要に応じて結露防止の塗装等により、」と変更お願い出来ませんかでしょうか。	ご指摘のとおり修正します。
73	要求水準書 (案)	調理設備の仕様	19	II	6	(9)	オ	①	a	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。と御座いますが、市販品で抗菌ステンレスのものがない場合は通常のステンレス製という事でよろしいでしょうか。	要求水準書のとおりとします。
74	要求水準書 (案)	調理設備の仕様	20	II	6	(9)	オ	③	c	iv 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とする。と御座いますが、デジタル記録付き中心温度計で測定し、パソコンに記録する方法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)	厨房機器の仕様	20	II	5	(9)	オ	④	iii	洗浄方式は合成洗剤を使用しない方式とありますが、現状はどのような方法で洗浄しているのでしょうか。	現状は合成界面活性剤を使用しない石けんを使用しています。ただし、フライヤー等油を扱う調理機器等については一部合成洗剤を使用しています。
76	要求水準書 (案)	厨房機器の仕様	20 21	II	6	(9)	オ	④	a b c	合成洗剤とみなす基準があるのか確認したい。	回答No.75をご参照下さい。
77	要求水準書 (案)	各エリアの要求水準(給食エリア)	21	II	7	(1)	ア	①	b	魚介類については、冷蔵庫の指定がありませんが、冷凍魚介類の取扱い方はどのようなお考えがありますか？	魚介類は冷凍を使用します。解凍後に冷蔵保管する場合も冷蔵庫が必要とする旨に修正します。
78	要求水準書 (案)	各エリアの要求水準	22	II	7	(1)	ア	①		下処理室: 肉、魚類の入荷形態をご教授ください。	肉類は、カットしたものをビニル袋で納入します。魚類は冷凍加工品を使用するため、段ボールで納品します。
79	要求水準書 (案)	諸室の概要	22	II	7	(1)	ア	①		検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等の回収は市の業務となるのでしょうか。 市の業務の場合は、回収頻度をお示し下さい。	市の業務となります。 また回収頻度については、現状で段ボール等の包装材は週1回、瓶缶類は週2回、その他再生利用以外の可燃物については毎日となっています。
80	要求水準書 (案)	野菜切載室	22	II	7	(1)	ア	②		野菜切載室は壁等による区画した部屋とせず、コーナーとして考えても宜しいでしょうか？	区画された部屋としてください。
81	要求水準書 (案)	諸室の概要	23	II	7	(1)	ア	②		調理ゾーンで使用した運搬カートは、洗浄ゾーンの洗浄室で洗浄しても良いでしょうか。	各室に付随する洗浄室が必要です。
82	要求水準書 (案)	諸室の概要	23	II	7	(1)	ア	③		残渣の回収頻度をお示し下さい。	回答No.5をご参照下さい。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
83	要求水準書 (案)	回収・配送プラットホーム	23	II	7	(1)	ア	③ ④		要求水準書(案)11頁-II-6-(6)-ウ-②-bに「配送口にはドックシェルターを設ける」とありますが、回収・配送口にプラットフォームの設置は必要となりますか？	作業性を考慮した上で、事業者の提案によるものとします。
84	要求水準書 (案)	給食エリア各室の主要機器	24	II	7	(1)	イ			表II-5各室の主要機器は参考であり、機器選定は事業者提案でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
85	要求水準書 (案)	給食エリア各室の主要機器	24	II	7	(1)	イ			表II-5 和え物準備室での※サラダ・和え物に要する食品は蒸気を利用した加熱調理を行うとありますが、野菜も含めスチームコンベクションオープンで調理する用するということでしょうか。	食品により回転釜で茹でる場合と、スチームコンベクションオープンでの蒸す場合の両方を想定しています。
86	要求水準書 (案)	給食エリア各室の主要機器	24	II	7	(1)	イ			表II-5各室での主要機器内に食品庫に食器消毒保管庫とありますが、何の保管を想定されているのか教えて頂けますでしょうか。	調味料等を計量する際の容器、器具等を想定しています。
87	要求水準書 (案)	調理設備における基本的要件	25	II	7	(1)	イ			表の諸室油庫に廃油貯蔵タンクとありますが、こちらは揚物機に自動で油を送る装置付の新油タンクと読みかえてもよろしいでしょうか。	ここでの廃油貯蔵タンクは調理使用済み油を使用するボイラーに投入する油を貯蔵するためのタンクを指します。新油タンクは必要であれば別途設置して下さい。
88	要求水準書 (案)	市職員用事務室の市使用備品の業務及び費用負担	25	II	7	(1)	ウ		e	市職員用事務室に事業者が導入することが求められている市使用備品(多機能電話機、オフィス向け複合機、FAX、印刷機、冷凍冷蔵庫、応接セット)の維持管理・運営期間中の点検、保守、修繕、更新等の業務及びその費用負担も事業者側なのでしょうか。なお、当該備品の通話・通信料、インク代、用紙等の使用量に係る各種費用や消耗品代等は市側負担との理解で宜しいでしょうか。	前段、後段共に、ご理解のとおりです。 なお、応接セットについてはミーティングテーブルに修正します。
89	要求水準書 (案)	市職員事務室	25	II	7	(1)	ウ			市職員用事務室の備品で冷凍冷蔵(細菌検査用)1000リットル程度と御座いますが、機器の大きさにすると間口1200×奥行800×高さ1950となりますが、実際にこの容量(大きさ)が必要でしょうか。また、具体的な用途も教えて下さい。	500ℓ程度に修正します。具体的な用途は、細菌検査用の用途以外に、食材見本品等の一時的な収納等を想定しています。 ※(細菌検査用)の文言については1月17日付け修正版の公表時において削除しております。
90	要求水準書 (案)	市職員用事務室	25	II	7	(1)	ウ			職員10名、乗客者対応面談スペースを設けるとのことですが、30㎡程度では少々狭いように思われます。あくまで目安として適正と考える規模にて提案してよろしいでしょうか。	より広いスペースを提案していただくことは差し支えありません。
91	要求水準書 (案)	市職員用更衣室の市使用備品の業務及び費用負担	25	II	7	(1)	ウ		c	市職員用更衣室に事業者が導入することが求められている市使用備品(ロッカー)の維持管理・運営期間中の点検、保守、修繕、更新等の業務及びその費用負担も事業者側なのでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
92	要求水準書 (案)	市職員用更衣室	25	II	7	(1)	ウ			市職員用更衣室ですが、男女比率をお教えいただけますか	男:女=1:4~2:3とします。
93	要求水準書 (案)	諸室の概要	25	II	7	(1)	ウ			市職員用更衣室ならびに統合型調理実習室兼視聴覚室に設置が定められている各洗濯機について、別途洗濯乾燥室を設ける場合は、こちらへ集約させてもよろしいでしょうか。	統合型調理実習室兼視聴覚室は、ふきん専用の洗浄機として当該室内に設置してください。市職員用更衣室用は、ご質問の内容であれば集約させて差し支えありません。
94	要求水準書 (案)	統合型調理実習室兼視聴覚室の市使用備品の業務及び費用負担	25	II	7	(1)	ウ		f	統合型調理実習室兼視聴覚室に事業者が導入することが求められている市使用備品(調理台、師範用調理台、冷凍冷蔵庫、洗濯機、包丁・まな板消毒保管庫、カメラ(師範台撮影用)、食器・調理器具収納庫、折りたたみ机、椅子、映像・音響設備)の維持管理・運営期間中の点検、保守、修繕、更新等の業務及びその費用負担も事業者側なのでしょうか。	ご理解のとおりです。
95	要求水準書 (案)	各エリアの要求水準	25	II	7	(1)	ウ		d	統合型調理実習室兼視聴覚室に常時配置するべき書籍について、蔵書数の想定がございましたら、ご教示下さい。	最低限200冊程度とします。
96	要求水準書 (案)	食育研修室の市使用備品の業務及び費用負担	26	II	7	(1)	ウ		f	食育研修室に事業者が導入することが求められている市使用備品(折りたたみ机、折りたたみ椅子、映像・音響設備)の維持管理・運営期間中の点検、保守、修繕、更新等の業務及びその費用負担も事業者側なのでしょうか。	ご理解のとおりです。
97	要求水準書 (案)	一般エリア	26	II	7	(1)	ウ			食育研修等の開催時間(開始時間、終了時間)及び頻度をお示し下さい。	市内部の会議・研修等は基本的に平日の9時から18時までの間で週に3~4回程度、イベント等は基本的に平日の18時から21時までの間及び土・日曜の9時から21時までの間で月に3回程度を想定しています。試食会については、参考資料14をご参照ください。
98	要求水準書 (案)	食育研修室	26	II	7	(1)	ウ			「スクール型式(椅子と机を並べた型式)で200席以上確保」とありますが、備品として折りたたみ椅子650脚が要求されています。研修室に最大650人収容することを想定されていますでしょうか。	研修室に椅子だけを並べて600人収容を想定しています。なお、残りの50脚は予備等を想定しています。
99	要求水準書 (案)	検査室の市使用備品の業務及び費用負担	27	II	7	(1)	ウ		b	検査室に事業者が導入することが求められている市使用備品(事務机・椅子、冷凍冷蔵庫、作業台、器具等収納庫、器具等洗浄設備、恒温恒湿器、光学顕微鏡及び付属機器)の維持管理・運営期間中の点検、保守、修繕、更新等の業務及びその費用負担も事業者側なのでしょうか。	ご理解のとおりです。
100	要求水準書 (案)	事業者用事務室について	27	II	7	(1)	ウ			市職員事務所と近いところに設置することと有りますが、距離を具体的に指示願います。	隣接する必要はないと考えており、業務上支障がない程度の距離で設置して下さい。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
101	要求水準書(案)	施設の設計及び建設等に関する要求水準	28	II	8	(2)	ウ	①		土壌調査とありますが、市で行った土壌調査報告書及び、土壌対策の結果報告等は公表して頂けないでしょうか。また、再度調査する必要があるのでしょうか。必要がある場合についてはその根拠をお示し下さい。	土壌改良工事については、平成24年3月の完了に向けて現在進めているところであり、土壌汚染対策法上の規制の解除については、公告することとしており、それをもって、土壌調査報告内容を公表することまでは想定しておりませんが、求めに応じて開示いたしますので、必要な場合はご相談下さい。土壌の再度調査については特段必要ありません。
102	要求水準書(案)	近隣住民への説明について	28	II	8	(2)	イ			事業実施に際しての隣接民家及び近隣地区住民への説明及び調整は、市が実施すると有りますが、工事期間中に左記説明及び調整の不足に起因したトラブルが発生した場合、市の責任において解決すると解して宜しいでしょうか。	事業者が実施する業務に起因するものでない場合は、ご理解のとおりです。
103	要求水準書(案)	事前調査業務	28	II	8	(2)	ウ	①		電波障害調査業務の想定実施範囲をご教示ください。	事業者の提案内容に併せて必要な調査を実施してください。※関連条例:「福岡市建築紛争の予防と調整に関する条例(平成12年7月13日条例第59号)」
104	要求水準書(案)	事前調査業務及びその関連業務	28	II	8	(2)	ウ	②		近隣住民との調整は施設配置や景観など設計にかかるもの及び工事、運営時の車両通行などに限り、事業自体への理解については市側で対応していただけたらと考えてよろしいでしょうか。	事業の実施自体に係る説明は市で実施します。
105	要求水準書(案)	施設の設計及び建設等に関する要求水準	28	II	8	(3)				施設整備に必要な官庁許認可手続について都市計画法29条は、公益上必要な建築物の為、手続は不要と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
106	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	28	II	8	(3)				当敷地の造成また、その造成に係る開発許可申請については、今回の事業に含まれないと考えてよろしいでしょうか。	回答No.105をご参照下さい。
107	要求水準書(案)	実施設計	29	II	8	(3)	イ	④	b	パース、模型について、相応の費用を見込む必要があるため、カット数及び規模をご教示下さい。	パースはA3で3カット程度、模型は1m×1mの範囲内で作成して下さい。
108	要求水準書(案)	設計及び建設関連業務	29	II	8	(3)	イ	④	b	実施設計に伴う提出物として模型とありますが、縮尺、敷地の作成範囲についてご指定はありますでしょうか。	回答No.107をご参照下さい。
109	要求水準書(案)	設計変更費用	29	II	8	(3)	イ	⑦		当該変更により事業者に着しく追加費用が発生したときは、市が当該費用を負担することですが、「著しく」とは、どの程度と理解すれば良いのかご教示下さい。なお、費用が減少が生じた場合は、対価が減額されるのに対し、著しく追加費用が発生した場合しか当該費用を市が負担しないとお考えの理由をご教示下さい。	後日公表する事業契約書(案)をご参照ください。なお、当該規定は、必要に応じ、事業契約書(案)との整合を踏まえ修正します。
110	要求水準書(案)	監理技術者の資格・実績証明について	30	II	8	(4)	イ	②	b	施工品質管理方針書の構成の内、監理技術者の資格・実績証明と有りますが、入札参加時点において配置予定技術者として証明書の提出は必要でしょうか。	必要ありません。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
111	要求水準書 (案)	工事監理業務	32	II	8	(5)	ア			貴市担当者が出席される総合定例会議の頻度等のご指定ありますでしょうか。	総合定例会議につきましては、必要に応じて開催致しますが、工事の状況に拠り変動し、多い時期で週1回程度を想定しています。現段階では厳密に指定することはできませんのでご了承下さい。
112	要求水準書 (案)	運営備品の調達業務	33	II	9	(1)	ア			特に汁物やカレー等は80℃以上を保持するとありますが、配膳時でしょうか又は、配膳時の料理温度でしょうか。	教室での配膳時の温度です。
113	要求水準書 (案)	高性能断熱食缶	33	II	9	(1)	エ			表Ⅱ-6食缶仕様一覧【中学校用】の下注釈に、「重量は5kg以下とする」と、ありますが、それは食缶の本体重量のみと考えて宜しいでしょうか？また、表に記載されているサイズや形状等は参考と記載されていますので提案による変更をしても宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。
114	要求水準書 (案)	運営備品調達業務	33	II	9	(1)	エ			食缶重量は5kg以下とすることとありますが、中身(料理)が入った状態ですか、空の状態ですか。	空の状態です5kg以下としてください。
115	要求水準書 (案)	食缶及び配膳器具	33	II	9	(1)	エ			食缶の重量は5kg以下とすることとありますが、中身が入った状態で5kgを超える場合は、食缶を分けなければいけないのでしょうか。	回答No.114をご参照ください。
116	要求水準書 (案)	運営備品等調達業務	33	II	9	(1)				表Ⅱ-6食缶使用一覧【中学用】注意書き部分に重量は5kg以下とすることとありますが、13～15ℓの断熱食缶は食缶自体の重量が3～3.5kg程度になると思われます。5kg以下となる場合、食缶には2kg程度しか食材を入れられない計算になりますが、この場合はどのようにしたらよろしいでしょうか。	回答No.114をご参照ください。
117	要求水準書 (案)	食器、食器カゴ及び食具	33	II	9	(2)	ア			食器カゴは、市が調達とありますが、事業者の提案した食器カゴを調達いただけるの理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案をもとに、市と協議を行った上で最終的な仕様を決定したいと考えています。
118	要求水準書 (案)	食器、食器カゴ及び食具	33	II	9	(2)	ア			アレルギー食対応の個別食器は貴市が準備されるのとの理解でよいですか？また、アレルギー食専用の食器でしょうか？	調達については市が行うということをご理解のとおりです。また、アレルギー食の食器については、規格や洗浄時の取扱いともに、一般食と同じ扱いで考えております。
119	要求水準書 (案)	食器の使用点数	33	II	9	(2)	イ			3種類使用時の食器の組合せをご教示下さい。	主にパン給食時で、汁椀、深皿、小皿の3種を想定しています。
120	要求水準書 (案)	食器、食器カゴ及び食具	33	II	9	(2)	ウ			食器カゴ数は各クラス2カゴとありますが、1食器あたり2カゴなのでしょうか。全種類を2カゴに収めるということなのでしょうか。	全種類を2カゴに収めることを意味します。
121	要求水準書 (案)	食器、食器カゴ及び食具	33	II	9	(2)	ウ			3種類使用時と4種類使用時がありますが、いずれの場合でも各クラス2カゴとするのか確認したい。	ご理解のとおりです。
122	要求水準書 (案)	食器カゴ	33	II	9	(2)	ウ			食器カゴは市が調達するものと理解しておりますが、サイズのみ事業者からの提案を受け、市により調達されるのとの理解で宜しいでしょうか。	回答No.117をご参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
123	要求水準書 (案)	アレルギー対応の 運営備品調達	33	II	9	(2)	エ			アレルギー対応の運営備品調達は事業者の提案によるものでありますが、提案した運営備品の調達・更新費用は事業者負担となるのでしょうか。若し、当該理解が正の場合、アレルギー対応の運営備品の調達費用のみを事業者側負担とされた意図をご教示下さい。	該当箇所におけるアレルギー対応の運営備品とは、食器・食具以外を指し、ご理解のとおり事業者負担となります。運営備品については仕様も含め、事業者提案に拠るところとし、併せて費用は事業者負担とします。食器・食具については、更新のタイミングを市で判断することから市負担と考えます。
124	要求水準書 (案)	食器、食器カゴ及び 食具	33	II	9	(2)	オ			「特別支援学校の私的訓練食器等については、市の管理対象外とする。」と記載がありますが、洗浄、消毒、保管、配送などの管理は何処がおこないますか？	各家庭での管理になります。
125	要求水準書 (案)	コンテナ	34	II	9	(3)				建て替え、改修のない学校の配膳室の大きさをお示し下さい	入札公告時までにお示しします。
126	要求水準書 (案)	コンテナ	34	II	9	(3)				配膳業務は事業者の業務ですが、学校で子どもがコンテナから食器、食缶を取り出すことはありますか	基本的には子どもたちが取り出し、配膳室従事者はそのサポートをすることになります。
127	要求水準書 (案)	運営備品等調達 業務	35	II	9	(3)				「高さ1500mm以内」とありますが、最上段の棚板の床からの高さのこの理解でよろしいでしょうか。	全ての子どもたちの取り出しやすさに鑑み、コンテナ外寸を「高さ1500mm以内」とします。
128	要求水準書 (案)	運営備品等調達 業務	35	II	9	(3)				「高さ1500mm以内」とありますが、最上段の棚板の床からの高さではない場合、高さ制限を緩和して頂けませんでしょうか。床から高さ1500mmの棚板に高さ150mmの食缶を置くと、コンテナ外寸高さは1700mm近くになりますが、中学生への配慮であれば最上段の棚板を、床から高さ1500mm程度でも、中学生は十分取り出せると思われしますので、変更お願い出来ませんか。	回答N0.127をご参照下さい。
129	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務について	35	II	10					平成25年度改修必要校の、想定改修時期(何月頃か)をご教示下さい。	夏季休業期間中となります。
130	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	35	II	10					三宅中の改修に関しては調整中とのことですが、平成24年3月上旬予定の入札説明書(案)等の公表時には明確になっているとの理解で宜しいでしょうか。若し、理解が誤の場合は、公表の時期をご教示下さい。	ご理解のとおりです。
131	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	35	II	10					改修工事では、構造スラブの撤去及び新設を行う工事を想定していますが、この「構造の変更」に対して特定行政庁(福岡市)はどのような判断を示しているのでしょうか。すなわち、既存不適格施設及び適格施設において構造スラブを撤去・新設する場合、本体施設の構造全体への影響と対応(申請等)はどうなるのでしょうか。	既存土間スラブの撤去・新設については、建築基準法の増築には該当しないため建築確認申請等の手続きは不要と考えております。なお、改修工事等により既存建物の重量が増えるなど構造的に負担が増大する場合は安全上の確認(既存の地中梁、基礎など)が必要となる場合もあると考えます。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
132	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	35	II	10					改修工事により庇等の設置により延床面積の変更(増築)となる場合、特定行政庁(福岡市)はどのような判断を示しているのでしょうか。増築申請が必要となるのでしょうか。その場合、既存不適格施設の扱いはどうなるのでしょうか。	庇の設置により延べ面積が変更(増築)となる場合、建築確認申請等の手続きは必要となります。また増築を行う建物に既存不適格となる部分がある場合は、建築基準法第86条の7及び同法施行令第8章(既存の建築物に対する制限の緩和)の規定に適合するもの以外は現行法令に適合させる必要があると考えます。
133	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	35	II	10					学校配膳室改修業務について、「参考資料13 学校配膳室の改修計画概要」の中で、各学校対象部分の既存実施図面はご提示いただけますでしょうか。	対象部分の既存施工時期の関係等から、全ての実施図面を提示することは不可能となります。ただし、要求水準書の参考資料として、概要設計図面については提示する予定です。
134	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	35	II	10					1. 左記改修業務は事業費に含むと考えて宜しいのでしょうか。 2. 含むのであれば、改修・建替計画の設計はどなたが行うのでしょうか。 3. 改修・建替計画に関する決定権者はどなたになるのでしょうか。 4. 各学校の見学は3月下旬となっていますが、もっと早期に随時行うことは出来ないのでしょうか。 上記の内容を確認したい。	1. について、ご理解のとおりです。 2. について、後日公表する「要求水準書:参考資料13」に基づき、事業者が設計することになります。 3. について、市教育委員会となります。 4. について、学校の安全上の配慮から、早期に実施することはできません。
135	要求水準書 (案)	学校配膳室の備 品	36	II	10	(7)				学校配膳室に事業者が導入を求められている備品の維持管理・運営期間中の点検、保守、修繕、更新等の業務及びその費用負担も事業者側なのでしょうか。	ご理解のとおりです。
136	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	36	II	10	(7)				床面等消毒用とありますが、床を熱湯消毒するということでしょうか。	床面等洗浄用に修正します。
137	要求水準書 (案)	学校配膳室回収 業務	35	II	10	(8)				配膳室にある備品はすべて撤去しなければならないのでしょうか。利用可能であれば利用することはできないのでしょうか。	事業契約締結後、学校と協議いただき、学校の許可が出れば利用できるものとします。
138	要求水準書 (案)	学校配膳室改修 業務	36	II	10	(8)				売却により得られる収入は入札金額から差し引くことで評価されるのでしょうか。	売却収入を入札金額から差し引くことは想定していません。
139	要求水準書 (案)	平成25年度中の 配送に使用するコ ンテナ規格	37	II	11	(6)				平成25年度に配膳室を改修する学校の配送業務については、改修後の給食開始日から事業者の業務となりますが、本事業の供用開始日以前の当該校への配送は、現行のコンテナを利用して行うとの理解で宜しいのでしょうか。もし、理解が正の場合、配送車両の調達計画の策定のため、対象学校への配送に現在使用されているコンテナのサイズ等規格をご教示下さい。	ご理解のとおりです。 現行コンテナの規格は、W1525×D745×H1480です。
140	要求水準書 (案)	配送車両調達業 務	37	II	11	(6)				平成25年度に配膳室を改修する対象校の配膳業務は改修後の給食開始日から事業者の業務となるとありますが、この業務は今回の事業費に含まれるのでしょうか。落札した事業者と別途契約となるのでしょうか。	事業費に含まれます。

No	資料名等	項目	該当箇所						質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	① a		
141	要求水準書 (案)	工事状況説明及び調整について	37	II	12	(3)	イ	②	必要な工事状況説明及び調整を随時行うと有りますが、工事期間中の実施頻度をご教示下さい。	事業者の提案によります。
142	要求水準書 (案)	各種連絡体制の構築	38	III	2	(3)			「物資調達事業者」とありますが、開業準備業務期間中に行う調理リハーサルに必要な食材も、運営開始後に市が調達する事業者から調達すべきでしょうか。または調理リハーサル時に限っては、運営事業者の都合で調達してかまわないのでしょうか？	調理事業者の都合で調達していただいて構いません。本市の調達となる場合には、その時点の献立に応じた物資調達となります。
143	要求水準書 (案)	パンフレット	39	III	2	(10)	ア		「各3,000部」とありますが、「A3両面カラー刷A4折り」の1パターンという理解でよろしいでしょうか。	情報量を踏まえて、「A3両面カラー刷A4折り8ページ」として下さい。また、作成データについてもCD-R等の電子媒体により市に引き渡して下さい。
144	要求水準書 (案)	広報資料の作成	39	III	2	(10)	イ		DVDは事業期間中にないよう更新することはないとの認識でよろしいでしょうか。	事業内容に変更があった場合は更新する可能性があります。
145	要求水準書 (案)	DVD	39	III	2	(10)	イ		DVDは、事業期間を通じ、更新する必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	回答No.144をご参照ください。
146	要求水準書 (案)	維持管理業務に関する要求水準	41	IV					修繕業務に関する要求水準の記載がないように見受けられますが、お示しください。	各業務に記載している「修繕、更新等」が該当します。
147	要求水準書 (案)	業務従事者の要件等	41	IV	1	(4)		①	維持管理業務責任者を選任とありますが、勤務形態は半日・一日等ご指定はありますでしょうか。事業者の提案で宜しいでしょうか。	事業者の提案によります。
148	要求水準書 (案)	点検及び故障への対応	42	IV	1	(10)	ウ		施設管理者とは市の職員という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
149	要求水準書 (案)	衛生消耗品	49	IV	6	(4)	イ		衛生消耗品(トイレトーパー、水石鹸等)は、事業者の調達・負担となるのでしょうか。	ご理解のとおりです。「要求水準書(案):P42.IV. 1. (11)」をご参照ください。
150	要求水準書 (案)	清掃業務での廃棄物・資源物処理費用	49	IV	6	(4)	ウ		施設の維持管理・清掃等で排出される廃棄物(本施設内で生じた生ごみ以外の廃棄物)の処理費用、及び資源物の処理費用は、市の負担との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
151	要求水準書 (案)	警備業務	49	IV	7	(2)	ア		機械警備設備について外部委託は可能か確認したい。	個別業務の実施体制は事業者の提案によります。
152	要求水準書 (案)	警備業務	49	IV	7	(2)	イ		「夜間及び……警備員による警備を行う」とありますが、ここでいう警備員は、警備会社の社員では無く、給食センターの維持管理運営業務関係者でもよろしいでしょうか。	警備業法等の関連法令に基づき、事業者の提案とします。
153	要求水準書 (案)	市職員の勤務日及び勤務時間	50	IV	7	(3)	ア		市職員の勤務日及び勤務時間の想定をご教示下さい。	勤務日は「福岡市職員の勤務時間及びその他の勤務条件に関する条例」のとおりです。勤務時間は7時から17時までの2シフト制の予定です。
154	要求水準書 (案)	警備業務	50	IV	7	(3)	イ		警備員は警備業法に定める者である必要はないとの理解で宜しいでしょうか。	回答No.152をご参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
155	要求水準書(案)	事業者の業務範囲	51	V	1	(1)	サ	⑤	i	給食数の調整とはどういう業務でしょうか。	「要求水準書(案)51ページ(1)事業者の業務範囲サ⑤ i 給食数の調整」は削除します。
156	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	52	V	1	(2)	ア			特別支援学校調理主任、アレルギー対応食調理主任の資格等ですが、実際調理を行うので調理師免許取得者では不可でしょうか。	不可とし、原案のとおりとします。
157	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	53	V	1	(2)	ア	※1		正社員とは常駐し業務を行う常勤者という解釈でよろしいでしょうか。	従業員のうち、雇用契約上で雇用期間等の特別の取り決めなく雇用された社員とします。
158	要求水準書(案)	業務計画書に基づく報告書	53	V	1	(5)				「業務日誌、月報、年間報告書等」とありますが、業務計画書に基づいて実施した業務内容について業務日誌、月報、年間報告書以外に作成し、市に提出するものがありましたらご教示下さい。	後日公表する「参考資料18 福岡市学校給食衛生管理基準(平成21年7月1日制定)」を参照してください。
159	要求水準書(案)	運營業務区分	53	V	1	(6)	ア			本施設に対応した運營業務区分毎のマニュアルを作成し、市の承認を得ることが求められていますが、ここでの「運營業務区分」を具体的にご教示下さい。	要求水準52ページ(1)事業者の業務範囲ア～サの区分とします。
160	要求水準書(案)	運營業務マニュアルの作成	53	V	1	(6)	ア			マニュアルの提出期限は事業者提案という理解でよろしいでしょうか。	業務計画書と同様の維持管理・運営期間が開始する日の60日前までに修正します。
161	要求水準書(案)	ドライシステムに関する気本事項	54	V	1	(9)	エ			床面の清掃は1週間に1回程度で良いのでしょうか。	清掃は毎日行うこととし、最低週に1回は洗剤を使って洗浄してください。
162	要求水準書(案)	費用の負担	54	V	1	(10)	ア			「事業者が行う運營業務に要する費用は、事業者の負担とする。」と記載されていますが、光熱水費は、事業者の負担との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
163	要求水準書(案)	費用の負担	54	V	1	(10)	イ			「費用を明確にする」とは、例えば毎年の業務計画時に予測値をお示しすること、または年度終了時にかかった費用を明示することなどを想定されているのでしょうか。	契約時点での積算根拠を想定しており、以後については、提出の義務づけは想定しておりません。なお、要求水準書からは削除し、入札説明書において示します。
164	要求水準書(案)	検収補助業務	54	V	2	(1)	ア			検収については市職員の指示に従って補助をするという解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
165	要求水準書(案)	日常の検収業務	54	V	2	(1)	イ			納入業者から直納されるパン、米飯、牛乳、デザート類の納品時間帯は、配膳室従事員が業務を開始する、朝10時以降と考えて良いのでしょうか。	現時点では、パン、米飯、牛乳は朝10時以前に、デザート類は朝10時以降に納品されています。パン、米飯、牛乳の納品時間については、朝10時以降の納品についても検討しています。
166	要求水準書(案)	検収補助業務	54	V	2	(1)	イ			卵の納品時間は何時でしょうか。	「食材区分:冷凍食品(加工食品)」に含むものとし、調理前日14時00分～14時30分になります。
167	要求水準書(案)	検収補助業務	54	V	2	(1)	イ			野菜はどのような包装・単位で納品されるのでしょうか。	後日公表する「参考資料20 学校給食用物資検収票」をご参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
168	要求水準書 (案)	検収補助業務	54	V	2	(1)	イ			果物は前日納品との解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
169	要求水準書 (案)	食材の入荷	55	IV	2	(1)	イ			納品食材にカット野菜の予定はございますか？また、果物類は、何時頃の入荷で、カットが必要なものがあればご教示下さい。	カット野菜の使用予定はありません。 後段については、以下のとおりです。 ・果物納品：調理前日13時30分～14時00分 ・カットを要する果物：りんご、キウイ、いよかん、メロン、ぶどう(枝)等
170	要求水準書 (案)	給食調理業務	55	V	3	(1)	イ			「業務指示書等に基づき・・・市の承認を得る」とありますが、中学校・特別支援学校の業務指示書等は市が作成するとの理解でよろしいでしょうか。またアレルギー対応食、二次加工食についても業務指示書等が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。
171	要求水準書 (案)	作業工程表及び作業動線図の作成	55	V	3	(1)	イ			作業工程表及び作業動線図の提出期限の指定はありますか。	給食実施日の10日前とします。
172	要求水準書 (案)	調理業務における基本事項	55	V	3	(1)	ウ	①		手作りの献立はどのようなものがありますか。	例えば、ホワイトルウ、かき揚げ、鶏肉の唐揚げ等を想定しています。 また、知的障がい特別支援学校のみ、加工品で、大きさの異なる物資納入が不可の場合、手作りの献立が想定されます。(例)ハンバーグ
173	要求水準書 (案)	調理業務における基本事項	55	V	3	(1)	ウ	③		温度・湿度の測定は1時間毎に行うのですか又記録も必要ですか。	ご理解のとおりです。
174	要求水準書 (案)	調理業務における基本事項	55	V	3	(1)	ウ	⑤		機器の状態とは何を指すのですか。	例えばスライサーなど刃こぼれがないか、正常に作動しているかななどを指します。機器に応じた点検項目、点検頻度を定めたマニュアル及びチェック表を作成し記録してください。
175	要求水準書 (案)	調理業務における基本事項	55	V	3	(1)	ウ	⑥		必ず重量による測定でないといけないのでしょうか。	ご理解のとおりです。
176	要求水準書 (案)	下処理業務	56	V	3	(1)	エ	③		必要に応じてとはどのような場合でしょうか又消毒方法はどのようにしますか。	やむを得ず、汚染度の高い食品の洗浄に使用した場合等が想定されます。消毒方法は、アルコール消毒を行ってください。
177	要求水準書 (案)	給食調理業務	55	v	3	(1)	オ	③		未加熱食品、加熱済み食品、カート移動の調理従事者は専任とするとありますが、同一時間帯での兼務の禁止と考えて良いでしょうか。	ご理解のとおりです。
178	要求水準書 (案)	和え物等調理業務	56	V	3	(1)	キ	⑤		未加熱食材を扱った場合との解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
179	要求水準書 (案)	保存食の採取	56	V	3	(2)	ア	⑤		調理済食品は調理開始時に採取とありますが、一番最初に出来た食品のことでしょうか。	ご理解のとおりです。
180	要求水準書 (案)	保存食の採取	56	V	3	(2)	ア	⑤		揚物、焼物、蒸し物の調理済食品は調理開始時に採取するとありますが、調理終了後の間違いでしょうか。	調理開始後、最初に出来上がった食品で採取してください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
181	要求水準書 (案)	調理済食品の確認・検査業務	57	V	3	(3)	ア			検食は事業者が行うということでしょうか。	事業者の確認・検査後、市職員が検食を行います。
182	要求水準書 (案)	調理済食品の確認・検査業務	57	V	3	(3)	イ			時間、意見の結果についての記録とはどのようなことを想定しているのでしょうか。	調理時間、味や出来上がり状態等の意見を想定しています。
183	要求水準書 (案)	調理食品の取扱い	57	V	3	(4)	ア	①		マスクの取り替えも必要でしょうか。	マスクについては削除します。
184	要求水準書 (案)	食器・食缶等洗浄消毒保管業務	57	V	4	(1)	カ			温度計等も洗浄消毒が必要でしょうか。	必要です。
185	要求水準書 (案)	食器・食缶等洗浄消毒保管業務	57	V	4	(1)	キ			消毒開始時間とは保管庫のスイッチを入れた時間のことでしょうか又温度の記録はどの状態での記録でしょうか。	消毒開始時間は、当該温度になってからです。また、温度の記録は当該温度における記録を指します。
186	要求水準書 (案)	配送及び回収業務	57	V	5	(1)	エ			食器食缶分離配送方式を基本とするとなっていますが、配送計画にて、同一車にて食器と食缶を運送することが予想されますが可能でしょうか。	可能です。
187	要求水準書 (案)	配送及び回収業務	58	V	5	(2)				現在の配送ルート計画表をいただきたい。	現行の配送については今回の配送計画の参考となるものとは考えておりませんので、特に提示いたしません。
188	要求水準書 (案)	配送及び回収業務	58	V	5	(2)				各学校の見学は可能ですか？	春期休業期間中に限り、見学を認めます。
189	要求水準書 (案)	配送及び回収業務	58	V	5	(2)				各学校の見取り図をいただきたい。	要求水準書等に関する意見書に対する回答No.5をご参照ください。
190	要求水準書 (案)	配送及び回収時刻等	58	v	5	(2)	イ			学校配膳室へ給食開始の60分前までに運搬、60分前までに届かない場合は、校長と事前協議とありますが、現段階(配送計画作成段階)で校長先生と協議することを示唆しているのでしょうか。または、配送計画書の作成段階では60分遵守を条件に作成するのでしょうか。	配送については、あくまで60分遵守が条件となります。校長との事前協議とは、アクシデント等により、直前にやむを得ず届かないことが想定される場合のみを示唆しています。
191	要求水準書 (案)	配送及び回収時刻等	58	V	5	(2)	イ			給食時制開始の60分前までに届くよう運搬とありますが、60分とした理由をご教示願います。	調理後2時間以内の給食を前提に、給食の学校到着後、配膳室準備、校長検食及び子どもたちの配膳に1時間を要することとして設定しています。詳細については、福岡市ホームページ「学校給食センター再整備基本構想策定委員会／第2回／議題3参考資料2」を参照して下さい。
192	要求水準書 (案)	配膳室の配膳盆	59	IV	6	(1)	ア			配膳室に保管している配膳盆の寸法をご教示下さい。また、この配膳盆が給食センターに回収され、洗浄等が行われる事はないとの理解で宜しいでしょうか？	現在小学校で用いている配膳盆の寸法はW474×D308×H53(最大)ですが、今回導入する配膳盆については、別途事業者提案をお願いします。なお、配膳盆については、配膳室流し台での洗浄及び室内保管を想定しています。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
193	要求水準書 (案)	配膳室のリフト	59	IV	6	(1)	キ			特別支援学校において「リフトにより各階配膳室に準備」とありますので、使用される予定のリフトの詳細寸法等をご教示下さい。	後日公表する「参考資料21 特別支援学校におけるリフト寸法」をご参照ください。
194	要求水準書 (案)	学校配膳室業務	58	V	6	(1)				朝10時以前の直送品については、学校側で検取するとの理解でよろしいでしょうか。	朝10時以前の直送品を含め、パンの数等・検品・異常の確認については事業者の業務範囲となります。また、異常があった場合の対応については本市業務範囲となります。
195	要求水準書 (案)	学校配膳室業務	58	V	6	(1)				納入業者から直送されるものについてのリスクは事業者にはないため、パン箱の数等の確認は可能ですが、パンの数等・検品・異常の確認はおこなわないとの理解でよろしいでしょうか。	回答No.194をご参照ください。
196	要求水準書 (案)	学校配膳室業務	59	V	6	(1)				学校に届けられるパン、米飯等は10時以降との解釈でよろしいでしょうか。	回答No.165をご参照ください。
197	要求水準書 (案)	学校配膳室業務	59	V	6	(2)				配膳員の終了時間は現状何時でしょうか。	業務委託仕様書上は、9時から15時までの内の4時間としております。
198	要求水準書 (案)	学校配膳室業務	59	V	6	(2)	オ			保存食の適正な衛生及び温度管理とはどのような状態でしょうか。	後日公表する「参考資料18 福岡市学校給食衛生管理基準」を参照してください。
199	要求水準書 (案)	施設内の残渣等 処理業務	59	V	7					現在の給食からでる各学校の残渣の量と処理方法をご教授ください。	残渣の量については、学校規模や献立内容等により、学校差があります。大規模校では、献立によって最大80kg程度になることがあります。中規模校で、平均20～40kgです。常に10kg以下という学校もあります。なお、残食は食缶を利用して回収します。処理方法については、回答No.5をご参照ください。
200	要求水準書 (案)	施設内の残渣処 理	60	V	7	(1)	イ			敷地内に集積場等を設けとありますが、別棟と考えて宜しいでしょうか。また、現状の残渣発生量をご教示いただけますでしょうか。	前段について、集積場等の設置場所は、事業者提案によります。ただし、「福岡市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」を遵守し、また回収時の騒音等周辺環境に配慮してください。後段については、回答No.5をご参照ください。
201	要求水準書 (案)	施設内の残渣等 処理業務	59	V	7	(2)	イ			確認ですが、本事業での残渣等の処理は、本事業の業務外という理解で宜しいでしょうか。また、「実施方針P4エの事業者が行う業務④運営業務「施設内の残渣等処理業務」までが事業者の業務で、残渣の計量・運搬車への搬入からの業務は、本事業外という理解で宜しいでしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。後段については、配送対象校から回収した残食の計量は事業者の業務となります。
202	要求水準書 (案)	回収残渣の引渡し 条件について	60	V	7	(2)	イ			残渣回収に際して、残渣の形状、内容物など引渡しの条件について、また回収の頻度についてはどのように考えれば宜しいでしょうか。	回答No.5をご参照ください。
203	要求水準書 (案)	運営業務に関する 要求水準	60	V	7	(2)	イ			残渣処理費用は市の負担ですが、残渣をゲル化する必要はあるのでしょうか。	ゲル化する必要はありません。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
204	要求水準書(案)	献立作成支援業務	60	V	10	(1)				市が献立作成を行うにあたり実施する会議等に出席する事業者側業務従事者は、事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。また、本施設での業務従事者以外の専門知識を有した事業者側職員も出席可能との理解で宜しいでしょうか。	ある程度市の希望は提示しますが、事業者の裁量の範囲で変更も可とします。
205	要求水準書(案)	咀嚼・嚥下等が困難な生徒・児童のための二次加工食	62	V	12	(2)	イ			二次加工食は表以外でどのような物がありますか。	表IV-8の 対応する二次加工食の区分を基本とします。
206	要求水準書(案)	咀嚼・嚥下等が困難な生徒・児童のための二次加工食	62	V	12	(2)	イ	①		スティックパンの調理とはどのような物でしょうか。	7×7×10mm程度に切ったパンを、硬めに焼いたものです。
207	要求水準書(案)	業務従事者の健康管理・衛生管理	63	V	12	(4)	イ			検便検査の腸管出血性大腸菌の項目は何でしょうか。	項目は限定しません。
208	要求水準書(案)	関係者協議会等	64	V	12	(5)	イ	②		会議の出席者は運営業務責任者でも可でしょうか。	会議において、責任ある判断を出せる方を出席させて下さい。
209	要求水準書(案)	市職員及び業務従事者の給食	63	V	12	(5)	ウ	③		「業務従事者については・・・」とありますが、業務従事者には、配膳室業務を行うものも含まれるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
210	要求水準書(案)	業務従事者の給食	63	V	12	(5)	ウ	③		従事者が施設内にて昼食を取る場合は、(原則として)必ず給食を食べなければならないようにも読み取れますが、例えば持参する弁当の喫食は認められないのでしょうか。また、お支払いするべき1食あたりの給食費の価格をお示しください。	記載のとおり、食物アレルギー等やむを得ない事情の場合を除き、給食を食べていただきます。給食費は平成23年度現在、中学校及び特別支援学校中学部・高等部については月額4,200円、特別支援学校小学部については月額3,500円(ただし、いずれも年度末に実費精算)です。なお、平成24年度からそれぞれ月額4,600円、3,900円となる予定です。
211	要求水準書(案)	徴収される給食費	64	V	12	(5)	ウ	③		市に納付する給食費の想定額(単価)をご教示下さい。	回答No.210をご参照下さい。
212	要求水準書(案)	関係者協議会等	64	V	12	(5)	ウ	③		午前中で退勤する者、午後から出勤する者等食事時間にかからない従業員については喫食しないと解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
213	要求水準書(案)	モニタリング実施計画(案)	64	VI	2	(2)				市が実施するモニタリングについて、計画(案)を公表される予定はありますでしょうか。若し公表予定があれば公表時期をご教示下さい。	公表予定はありません。
214	要求水準書(案)	セルフモニタリングの規定	65	VI	2	(2)				要求水準等に規定する内容、および市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案することが求められていますが、要求水準以外にセルフモニタリング項目等に関して規定されるものがあればご教示下さい。(要求水準「等」となっているため)	要求水準等とは、要求水準書を含む入札説明書等、提案書類、入札説明書等に対する質問および回答書を示します。
215	要求水準書(案)	サービス基準	64	VI	2	(3)				要求水準等の各項目に対応して、サービスが要求水準等に合致しているかを確認する基準を設定することが求められていますが、要求水準以外にサービス水準の基準を設定するものとなるものがあるのでしょうか、ご教示下さい。(要求水準「等」となっているため)	回答No.214をご参照ください。
216	参考資料	参考資料4 敷地測量図								縦横断面図を頂けないでしょうか。	縦横断面図の公表は予定していません。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①	a		
217	参考資料	参考資料5-1 計画地周辺のインフラ現況(上水道)								上水の各管における水圧については、水道局へ問い合わせを行うことで対応すると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
218	参考資料	中学校年間献立例 [12-1]								同日のA献立とB献立の副菜3品には、揚げ・揚げ、焼・焼などの重なりが稀に見られますが、回転釜、フライヤー、スチームコンベクション、を満遍なく使用するような、また偏らないように、献立構成の提案は可能でしょうか。	ご指摘を踏まえ、「参考資料12-1 中学校・特別支援学校年間献立例」、「参考資料12-2 中学校(アレルギー対応食)年間献立例」及び「参考資料12-3 特別支援学校(アレルギー対応食)年間献立例」について一部修正します。 なお、事業者選定前におけるご質問内容の提案については、給食センターの機器配置数に影響が出る恐れがあるため、受け付けません。
219	参考資料	福岡市中学校給食献立								特別支援学校にの献立に、色がついているメニューがありますが、何を意味しているのでしょうか。	中学校献立と異なる献立を意味します。
220	参考資料	参考資料14 試食会の開催状況								見学・試食会での参加人数をご教示下さい。	参考資料14をご参照ください。
221	要求水準書 (案)	その他								従業員駐車場は有償でしょうか、無償でしょうか。	回答No.44をご参照ください。(従って、無償となります。)
222	要求水準書 (案)									一人当たりの配食量をご教示願います。	和え物30～100g、煮物80～180g、炒め物50～150g、汁物200～250gです。
223	要求水準書 (案)									食材の納品量、荷姿が分かる検取簿のような資料をご提示いただけないでしょうか。	後日公表する「参考資料20 学校給食用物資検取票」をご参照ください。

## 要求水準書(案)に関する意見書に対する回答

### ■要求水準書(案)

No	資料名等	項目	該当箇所						質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	① a		
1	要求水準書(案)	食育に資する望ましい給食環境の整備	2	I	2	(3)			食器について「PEN樹脂製」と指定されていますが、同等品質でコストを抑えた提案を可能とするため、「樹脂製食器」としていただけますようお願いいたします。	自校方式の小学校において平成22年度から食器の規格を更新する際、安全性や使いやすさの検証を踏まえてPEN食器を導入したものであり、同等品質と言うものは当初においては考えておりません。
2	要求水準書(案)	施設的设计及び建設等に関する要求水準	6	(1)	エ				環境配慮については、理解していますが、本施設については、病害虫、昆虫等の発生リスクがあり、なるべく避けたい方向にあります。隣接民家への配慮は十分に行う事を前提に、緑化率10%程度とする事が妥当であると考えます。	緑化率は市の指針である「福岡市公共施設緑化水準」に基づいており、変更は不可能です。
3	要求水準書(案)	調理設備の仕様	20	II	6	(9)	ウ	④ iii	調理釜のエプロン構造につきまして、エプロン内の排水が釜を傾けなくても可能なものとする。と明記してあります仕様は、取扱メーカーが1社に制限されますので削除頂けないでしょうか。(上記仕様の製品が購入不可の為通常の使用での実績が多々ありますが、全く問題はありませぬ。)	ご指摘のとおり削除し、修正します。
4	要求水準書(案)	設計・建設期間について	28						今回示されている設計及び建設期間は、施設の規模から判断すると、厳しいと考えます。また、今回は建築基準法48条のただし書きによる建築許可を得るといふ余分な手続きが必要になるため、期間の延長をお願いしたい。結果として、供用開始日は平成9月1日を要望します。	実施方針等に関する意見書に対する回答No.3をご参照ください。
5	要求水準書(案)	学校配膳室改修業務	35	10					左記改修業務については、各学校担当者との協議等により学校業務に支障をきたし、混乱をまねく可能性があるため、事業費に含めるのであれば、改修・建替計画の設計・工事内容を統一していた方がよいと考えます。	要求水準書「参考資料13 学校配膳室の改修計画概要」により設計・工事内容を精査して提示します。
6	要求水準書(案)	学校配膳室改修業務	35	II	10				改修・改築対象施設におけるアスベストやPCBの含有に関する資料を提示してください。また、床のフラット化工事による校舎への構造上の影響を判断するための資料(構造図等)を提示してください。	前段のアスベストについては、含有調査をおこない含有が確認されたものは除却処理を平成23年度に完了予定ですが、不可視部分や非飛散性アスベスト建材等について含有の可能性があり、含有が確認された時点では対応について協議を行うこととなります。また、PCBについては、照明の安定器等が考えられ、含有する器具の調査をおこない処理済みです。なお、念のため解体等の施工時には器具品番等を確認していただくこととなります。 後段については、改修対象の床は土間スラブと考えており、基本的に構造上の影響は無いと考えております。なお、改修により既存建物の重量が増えるなど構造的に負担が増大する場合には安全上の確認(既存の地中梁、基礎など)が必要となる場合もあると考えます。
7	要求水準書(案)	学校配膳室改修業務	35	II	10				配膳室の改修・改築において、計画の差異や作り込みの度合いによって大きくコストが上下するなど、応募者によるばらつきが懸念されるため、詳細な計画や仕様を示す参考図を示してください。	回答No.5をご参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所						質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	①		
8	要求水準書(案)	学校配膳室改修業務	35	II	10				入札に際しては多数の施設の改修工事を適切に検討・見積できる資料をご提供して頂く必要があります。しかしながら、実際に施設毎に具体的な改修設計を行い、工事費を算出するためには膨大な作業を行う必要があり、応募者にとって多大な負担となります。また、応募者が提案する改修設計内容及び工事金額を、限られた期間と提案内容で貴市が適切に審査することは困難であると思われます。改修工事部分は本事業の範囲外とするか、入札時に応募者に金額を提示させず設計・工事費は別途清算するなどの配慮を要望します。	回答No.5をご参照ください。
9	要求水準書(案)	学校配膳室改修業務	35	II	10				要求条件の工期における多現場への対応は、建設の協力会社、施工管理者、工事監理者、福岡市の検査員等が同時期に多数の施設で作業を行う必要があるため、極めて難しいと思われます。また、改修工事では調査時には不明であった予期せぬ不具合等が発見されることが多いため、それを是正するための設計変更期間を十分に見込むことが望ましいと考えます。既に給食センターからの受入を行っている配膳室が対象となるため、工事時期は設計・建設期間中の長期休暇に分散して実施できるようご検討下さい。	配膳室改修業務については、入札公告時にできる限り設計・工事内容を精査して提示するようにします。また、工事時期については、実施方針等に関する質問書に対する回答No.26をご参照ください。
10	要求水準書(案)	学校配膳室の改修について	35						配膳室の改修工事の費用は計画や仕様等によって、価格が大きく動く事が予想されるので、参考図として、詳細計画をご教示ください。	回答No.5をご参照ください。
11	要求水準書(案)	配送及び回収時刻等	58	V	5	(2)	イ		到着時間は給食開始の30分前程度にできないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書に対する回答No.191をご参照ください。
12	要求水準書(案)		63	V	12	(4)	ク		衛生上好ましくない行為はしない、とは例えばどのような行為を指すのでしょうか。	業務時間中に無断で職務を離れることや調理中に必要以上に会話すること、むやみに機器類や器具類をさわることなどが考えられます。 なお、衛生上の視点以外にも、公共施設として、市民の目から見てふさわしくない行動(業務時間中に施設内・外で怠慢と思われる行為をすること、集団でたむろすることなど)は謹んでいただくよう、お願いいたします。
13	要求水準書(案)		63	V	12	(5)	ウ	②	「食育研修室において喫食」とありますが、事業者の従事者が一般の方(見学者含む)が使用するエリアに進入し使用することは避けたいほうが良いと思いますので、喫食の場を限定しないいただきたいです。	本文中、原則として食育研修室において喫食する旨の記述については削除し、喫食の場については事業者提案とします。
14	要求水準書(案)								要求水準書上に喫煙に関する記述が有りませんが、喫煙場所等については事業者提案でよろしいでしょうか。	ご指摘のとおり記載しておりませんでしたので、P.10「表Ⅱ-4主要諸室区域区分」の一般エリア共用部分及びP.27「ウ一般エリア【共用部分】」において、喫煙室を追加します。 なお、喫煙室については、その目的を施設見学者等来客者専用とし、健康増進法及び福岡市たばこ行動指針(HPで検索可能)に則り整備してください。