

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
1	4	1	(3)					立地条件	上水道本管敷設時の本管径、敷設位置、敷設深さ等がわかる資料をご提示頂けないでしょうか。	管径100mmのダクトイル铸铁管を機能補償道路の計画GLより土被0.8mで敷設予定です。概ねの敷設位置等がわかる図面は入札公告時に示します。
2	4	1	(3)					立地条件	公共下水道本管敷設時の本管径、敷設位置、敷設深さ等がわかる資料をご提示頂けないでしょうか。	公共下水道については、現時点で提供できる図面や資料等はありません。
3	4	1	(3)					立地条件	用水路の移設ルートについて、添付資料2 敷地周辺工事概要に示されていますが、敷地境界線との関係がわかる資料をご提示頂けないでしょうか。	令和3年秋頃に用地測量が完了する予定であり、境界の確定はそれ以降となります。
4	4	1	(3)					立地条件	福井市開発許可等申請の手引きにある調整池設置基準によると「放流先の排水能力が不足しており、かつ、改修等ができない場合には原則として調整池を設けるものとする。」とあります。敷地からの雨水排水先(水路、側溝等)に関する資料(管径・レベル、水路寸法・水深、流域等)をご提示頂けないでしょうか。	公表可能な資料については、入札公告時に示します。
5	4	1	(3)					立地条件	敷地や隣接道路などについて、【添付資料1】、【添付資料2】が示されていますが、敷地形状や道路幅員などの詳細が分かる資料、主要な部分の高さの分かる資料(敷地断面図など)を提供頂けないでしょうか。なお、これらのCADデータの提供はできないでしょうか。	公表可能な資料については、入札公告時に示します。
6	4	1	(3)					防災	本敷地は「河川氾濫時に0.5～1.0mの浸水が想定されている。」との記載がありますが、本敷設の浸水対策は要求水準による定めは無く、事業者各自の提案による理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	4	1	(3)					用水路	用水路移設工事は事業範囲外の工事であり、貴市が別途発注する工事という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
8	4	1	(3)					用水路	用水路移設工事は事業範囲外であるという前提で、工期をご教示願います。	令和4年度下期に着工し、同年度中に完了する計画です。
9	4	1	(3)					用水路	用水路移設工事は令和4年度中に全て完了するという事でしょうか。	ご理解のとおりです。
10	4	1	(3)					用水路	用水路移設工事は令和4年度下期ということは、令和5年3月に着工して令和5年度も工事が継続している事もあるのでしょうか。工事工程を無理のない堅実な計画とする為にご教示をお願いします。	当該用水路は、現在も営農で使用されているため、令和5年度の営農に支障がないよう、令和5年3月には工事が完了する計画です。
11	4	1	(3)					上水道 下水道	本施設は市の所有であることから、水道加入金や下水道受益者負担金は市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。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
12	4	1	(3)					上水道 下水道	上水道、下水道の敷設時期についてご教授ください。 また、建設業務にて利用可能でしょうか。	上水道は機能補償道路の築造と調整しながら、令和4年10月までに配水管を敷設する予定です。上水道の利用については、給水装置工事の申請をすれば利用可能です。(担当:上下水道サービス課) 公共下水道は、令和4年度の完成を予定しています。 下水道工事の検査後に申請すれば、仮設事務所のトイレ等の使用は可能です。
13	4	1	(3)					上水道 下水道	上水道、下水道は敷地東側に水道本管を敷設予定とありますが、敷設位置及び口径等をご教授ください。	上水道については、要求水準書(案)に関する質問回答No.1をご参照ください。 下水道については、要求水準書(案)に関する質問回答No.2をご参照ください。
14	4	1	(3)					隣接道路	隣接道路の工期を教えてください。また、建設業務にあたり隣接道路は使用できるのでしょうか。	隣接する道路は、令和4年4月から12月の施工を予定しています。当該道路の使用は、協議により決定します。
15	5	1	(4)	ア				アレルギー食	「対象とする品目は特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば)とする。」とありますが、調理する献立1品に対するアレルギー対応食は、上記7品目を除去する1種類となるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	5	1	(4)	ウ					階数は地上2階建てとするとありますが、平屋建てでの整備は不可ということでしょうか。	原案のとおりとします。
17	5	1	(4)	エ					敷地内に整備する駐車場については事業者の従業員も無償で使用できるという理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
18	5	1	(4)	エ					調整池の整備は必須でしょうか。	詳細な規模については放流先状況によって異なるため、「福井市開発許可等申請の手引き」等を確認の上、担当部署と協議確認をお願いします。
19	5	1	(4)	エ	(イ)			調整池	調整池の規模について、想定されているようであれば、ご教授下さい。	要求水準書(案)に関する質問回答No.18をご参照ください。
20	9	2	(1)	ア	(エ)			交付金申請等 支援	現在想定 of 交付金申請の種類、時期など、ご教示ください。また、どの程度の支援が必要でしょうか。	前段については、入札公告時に示します。 後段については、申請に係る図面や資料の作成を想定しています。
21	9	2	(1)					総則	近接工事に関して、入札前にJR西日本や鉄道建設・運輸施設整備支援機構との協議は可能でしょうか。可能であれば窓口等を教えてください。	近接工事の協議は、落札者決定後にお願いします。
22	9	2	(2)	ア	(ウ)				園児に対してはアレルギー対応食の提供はないという理解でよろしいでしょうか。	園児に対するアレルギー対応食の提供を想定しています。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
23	10	2	(2)					調理内容想定	A献立、B献立、C献立の学校名をご提示ください。	現時点での検討案として、小学校のA献立とB献立の区分については、学校の地理的条件等を考慮して区分する予定です。C献立は中学校になります。
24	10	2	(2)					調理内容想定	炊き込みご飯は、1日3献立中、何献立分・何食分調理する可能性がありますか。	最大2献立分、合計6,500食分を調理する可能性があります。
25	10	2	(2)					調理内容想定	混ぜご飯は、1日3献立中、何献立分・何食分調理する可能性がありますか。	最大2献立分、合計6,500食分を調理する可能性があります。
26	10	2	(2)					調理内容想定	揚物は1日3献立中、2献立まで調理する可能性があるということでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	10	2	(2)					調理内容想定	焼物or蒸物は1日3献立中、2献立まで調理するのでしょうか。	最大3献立分、合計13,000食分を調理する可能性があります。
28	10	2	(2)					調理内容想定	回転釜で行う炒め物調理は1日3献立中、何献立分・何食分調理する可能性がありますか。	最大3献立分、合計13,000食分を調理する可能性があります。
29	10	2	(2)					調理内容想定	和え物は1日3献立中、2献立まで調理する可能性があるということでしょうか。	3献立まで調理する可能性があります。
30	10	2	(2)					調理内容想定	果物カットは1日3献立中、1献立まで調理する可能性があるということでしょうか。	2献立まで調理する可能性があります。
31	10	2	(2)					調理内容想定	1つの献立では、和え物か冷デザートかどちらかしか提供しないということでしょうか。	どちらも提供する可能性があります。
32	10	2	(2)					調理内容想定	1つの献立では、ごはん、汁物、主菜、和え物or冷デザートの最大4品までの提供ということでしょうか。	最大5品まで提供する可能性があります。
33	10	2	(2)					調理内容想定	蒸し物と焼物との重複調理をご計画の場合、食数をお教えてください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.27をご参照ください。
34	10	2	(2)					調理内容想定	和え物の調理例にスチームコンベクションオープンに記載がございますが、ボイル加熱機器はスチコンに限定し、回転釜は不要な計画でしょうか。もし、スチコンと回転釜を併用する場合は、それぞれに使用する食材名・食材量をご提示ください。	前段については、併用する計画です。 後段については、具体的な提示はできません。
35	10								炊飯について、1日の献立で異なる2種類もしくは3種類の調理が重なる献立を想定していますでしょうか。炊飯機の数量に大きく影響するため明確化をお願いいたします。	2種類を想定しています。
36	10								揚物が1日の3つの献立すべてで重複する献立はないという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
37	10								焼物及び蒸物が1日の3つの献立すべてで重複する献立はないという理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.27をご参照ください。
38	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	幼稚園2園は、A・B献立のどちらかに含まれているとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
39	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	揚物・焼物室の重複については、添付資料8を参照した御提案で宜しいでしょうか。	添付資料8に示す献立以外の重複もあり得ます。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
40	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	揚物・焼物室の重複(揚・揚と焼・焼)については、添付資料8を参照すると最大の食数は、9,750食(AorB献立+C献立)との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
41	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	和え物・冷デザート等の重複については、週または月何回程度想定されてますでしょうか。	月1～2回程度を想定しています。
42	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	和え物・和え物の重複については、添付資料8を参照すると最大の食数は、6,500食(A+B献立orC献立)との理解で宜しいでしょうか。	最大13,000食となります。
43	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	配送計画を立てるにあたり、A献立、B献立のそれぞれの小学校対象リストは入札公告時に提示して頂けるのでしょうか。	入札公告時には提示できません。
44	10	2	(2)	ア				調理内容(想定)	幼稚園はA献立、B献立、C献立のどの献立に含まれるでしょうか。	A・B献立のどちらかに含まれます。
45	11	2	(2)	エ	(ア)				災害時の炊き出しに使用するアルファ化米や副食及び飲料水は、市が調達するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
46	12	2	(3)	ウ				開発許可及び確認申請等	「開発許可申請手続きは不要」とありますが、除外申請等も含めて必要ないということでしょうか。	開発許可申請については不要ですが、開発許可適用除外申請及び都市計画法に基づく協議等は必要となります。
47	12	2	(3)	ウ				開発許可及び確認申請等	当該敷地は地目上「宅地」ではなく「雑種地」という認識です。確認申請提出時までに地目変更等の手続きは、市で実施するものと理解していますがよろしいでしょうか。	確認申請提出時までに地目変更の手続きを行う予定です。
48	14	2	(5)	イ	(イ)			諸室構成表	【荷受・検収・下処理エリア】内に卵・乳製品処理室とありますが、専用室として必要でしょうか、魚肉下処理室内でコーナーとしての設置では、認められないでしょうか。	卵・乳製品処理室は専用室として整備してください。
49	14	2	(5)	イ	(イ)			諸室構成表	【荷受・検収・下処理エリア】内に殺菌水機械室とありますが、専用室として必要でしょうか、野菜下処理室内の台下などの設置対応では、認められないでしょうか。	運営上支障がなければ、提案可能とします。
50	14	2	(5)	イ	(イ)			諸室構成表	【調理エリア】内に器具洗浄室とありますが、専用室として必要でしょうか、コーナーとしてもよろしいでしょうか。	器具洗浄室は、独立した室として整備してください。
51	15	2	(5)	イ	(ウ)	b	(d)	泥落とし・皮むき室	球根皮むき機の出口側は室内に設置するとございますが、この室内とは泥落とし・皮むき室を指しているのでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	15	2	(5)	イ	(ウ)	c	(b)	油庫	「新油を本体施設の外部から直接注入できる」とは、油庫から直接外部に出れる扉を設置するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
53	15	2	(5)	イ	(ウ)	c	(c)	廃油保管量想定	週当たり廃油回収回数をお教えてください。	週1、2回程度を想定しています。
54	15	2	(5)	イ	(ウ)	c	(d)	油庫	「廃油を本体施設の外部から直接引き取れる」とは、油庫から直接外部に出れる扉を設置するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
55	15	2	(5)	イ	(ウ)	f	(c)	冷蔵庫、冷凍庫	「野菜類の保管については2日分の保管が可能な仕様とする」とありますが、想定食材と重量をご教示ください。	想定食材は、添付資料7及び8をご参照ください。重量は、約6、7トンを想定しています。
56	16	2	(5)	イ	(ウ)	f	(c)	冷蔵庫・冷凍庫	野菜等の保管については2日分の保管とございますが、P65「食材等の納品時間」では基本、調理の前日もしくは当日納品と記載されており、1日分の野菜納品量しか保管されないようにとらえられますが、2日分の保管スペースは必要なのでしょうか。	2日分のスペースとしては必要です。併せて、要求水準書(案)に関する質問回答No.55をご参照ください。
57	15	2	(5)	イ	(ウ)	i	(a)	貯米庫	米の荷姿をご教示願います。	10kg入りを想定しています。
58	16	2	(5)	イ	(ウ)	g	(a)		表内に「切菜」という文言がありますが、「切裁」と読み替えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
59	16	2	(5)	イ	(ウ)	g	(b)	肉魚類下処理室	「肉魚類、甲殻類・軟体類の下処理を行う」とありますが、具体的な作業をご提示ください。	肉魚類については下味付け等の下処理を行うことを、甲殻類・軟体類は解凍を行うことを想定しています。
60	16	2	(5)	イ	(ウ)	g	(b)	魚肉類下処理室	甲殻類・軟体類の下処理とは、どのような作業を想定されていますでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.59をご参照ください。
61	17	2	(5)	イ	(ウ)	b	(c)	釜台数	「下ゆで工程を含めて、煮炊き釜の繰り返し使用は行わないため、3献立を調理するために十分な釜数を設置」とありますが、和え物ポイル等、同じ食材の下ゆで作業は、複数回釜を使用してもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
62	17	2	(5)	イ	(ウ)	b	(b)		「和え物に使用する野菜等のポイル用の煮炊き釜」という記載があります。一方、要求水準書P10には「スチームコンベクションオープン(和え物食材を加熱調理)」と記載があります。どちらが正でしょうか。	煮炊き釜は、和え物に使用する野菜等のポイル用として、スチームコンベクションオープンは、和え物に使用する食材を加熱するためにそれぞれ併用利用を想定し、設置します。
63	17	2	(5)	イ	(ウ)	k	(a)	殺菌水機械室	微酸性電解水生成機の設置にあたり、P16の図において非汚染作業区域では使用しない動線とするということでしょうか。	調理工程においては、ご理解のとおりです。
64	17 31	2	(5) (7)	イ ウ	(ウ) (エ)	k f	(a) (a)	殺菌水機械室 微酸性電解水生成機	微酸性電解水生成機とありますが、一般的に表現される、電解次亜水生成装置ではなく、ご指定でしょうか。	微酸性電解水が生成可能な電解水生成装置とご理解ください。
65	17	2	(5)	イ	(ウ)	p	(b)	特別洗浄室	「80℃以上の熱湯の給湯可能」とありますが、殺菌に熱湯を使用するとすぐに温度低下してしまうため、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用してもよろしいでしょうか。またその場合、熱湯の供給は無くてよろしいでしょうか。	ご質問を踏まえ、熱湯洗浄以外の洗浄について、同等の殺菌性能を有しているものについては使用を認めます。その場合、80℃以上の熱湯の供給は必須ではありません。
66	18	2	(5)	イ	(ウ)	c	(c)	揚物・焼物・蒸物室	「混ぜご飯の具材調理用の煮炊き釜と共用可」とありますが、ソース・たれ等の調理と重複する献立はないとの理解で宜しいでしょうか。	重複する献立の可能性はあります。
67	18	2	(5)	イ	(ウ)	e	(a)	アレルギー食	3献立×4品=12品中、何品のアレルギー対応給食を調理される予定でしょうか。	1献立2品までを予定しています。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
68	18	2	(5)	イ	(ウ)	e	(a)	アレルギー食	アレルギー対応調理室・配膳室には、特定原材料7品目を持ち込ませない運用と考えるとよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
69	18	2	(5)	イ	(ウ)	e	(a)	アレルギー食	アレルギー対応食は、特定原材料7品目をすべて除いた1パターンを調理するという理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.15をご参照ください。
70	18	2	(5)	イ	(ウ)	e	(a)	アレルギー食	アレルギー対応食は、他の調理室で途中まで調理したものを取り分けるのではなく、アレルギー対応食調理室内ですべて調理するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
71	18	2	(5)	イ	(ウ)	i	(e)	炊飯室	「炊飯釜の洗浄を行うエリアと、米飯をほぐし、混合、配缶等の作業を行うエリアは、従業員や台車等の往來を防ぐための方策を講じる」とありますが、具体的なご要望をお示しいただけないでしょうか。	加熱前後を明確に区分する計画など、調理員や台車の往來を防ぐ方策をご検討ください。
72	19	2	(5)	イ	(ウ)	c	(a)	洗濯室・乾燥室	不織布巾等を洗濯・乾燥するために設置とございますが、清掃等で使用した布巾を調理エリア内(器具洗浄室)での洗い・乾燥は不可との事でしょうか。	ご理解のとおりです。
73	19	2	(5)	イ	(ウ)	d	(a)	運転手用控室	調理員用休憩室と併用することは可能でしょうか。	調理員用休憩室と運転手用控室は、衛生管理上それぞれ独立した室としてください。
74	20	2	(5)	イ	(ウ)	i	(a)	物品庫	水1,000リットル以上を保管するとありますが、保管方法(ペットボトル、タンク等)の指定条件はあるでしょうか。	ペットボトルでの保管を想定しています。
75	20	2	(5)	イ	(ウ)	i	(b)	物品庫	「1階の外部に面する場所に設置する」とありますが、給食センターとは別棟での提案することも可能でしょうか。	物品の管理等において支障がなければ、提案可能とします。
76	21	2	(5)	イ	(ウ)	k		市職員用事務室	室内に打合せ用テーブルの設置は必要でしょうか。	4～5人程度で打合せができるテーブル及び椅子の設置が必要です。
77	21	2	(5)	イ	(ウ)	l	(a)	市職員用更衣室	男女別に設けるとありますが、市職員の想定男女比をご教授ください。	男性3～4人、女性11～12人を想定しています。
78	21	2	(5)	イ	(ウ)	m	(a)	市職員用便所	男女別に確保するとありますが、市職員の想定男女比をご教授ください。	男性3～4人、女性11～12人を想定しています。
79	22	2	(5)	ウ	(エ)	c		門扉	門の脇及びエントランスにポストを設けるとありますが、施設運用方法によりどちらか一方でも構わないでしょうか。	市のポストについては、原案のとおりとします。事業者用のポストについては、事業者の提案に委ねますが、休場日でも郵便物が受け取れる仕様としてください。
80	22	2	(5)	ウ	(ク)			館銘板	建物外壁面への施設名サイン設置は必要でしょうか。	事業者の提案に委ねます。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
81	28	2	(6)	エ	(イ)	c		殺菌・消毒機械・清掃道具収納設備	爪ブラシ等が洗浄殺菌できる設備を設けるとございますが手洗い場にて殺菌し、自然乾燥させる事は不可との事でしょうか。	爪ブラシは、洗浄・消毒した後、適切に乾燥・保管してください。 消毒等の考え方は、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2(文部科学省)」記載の「手洗い場の洗浄・消毒」の基本的な考え方に従った運用としてください。
82	28	2	(7)	ア	(ロ)			直接搬入品	「牛乳、当日納品の個包装のデザート等」は学校へ直接搬入とのことですが、「パン」についても給食センターの受け入れは無く、各配送校へ直接搬入との理解で宜しいでしょうか。	揚げパン等を調理する場合には、給食センターで受け入れを行います。
83	30	2	(7)	ウ	(ウ)	a		金属検出機	金属を検出するためには、食材の高さを薄くし、広げ巾も狭めた状態で検出機にかけなければなりません、誤作動もまま有り、作業的には多くの手数と時間を要します、マニュアルにより刃物の目視確認では対応では問題がありますでしょうか。	原案のとおりとします。
84	30	2	(7)	ウ	(ウ)	b	(a)	煮炊き釜	煮炊き釜に、電気式を数台設置するとございますが、台数決定のため、その用途をお示ください。	電気式の煮炊き釜については、ソース・たれ等の調理もしくは混ぜご飯の具材調理用として利用することを想定しています。
85	30	2	(7)	ウ	(ウ)	b	(a)		電気式の煮炊き釜も数台設置すると思いますが、どのような用途を想定されているのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.84をご参照ください。
86	31	2	(7)	ウ	(ア)	g	(e)	連続炊飯機	連続炊飯機の洗浄・消毒について、重量があり、取り外し作業を行うことが危険と思われる個所については、取外しせずに洗浄及びアルコール等での消毒を行う手順としてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
87	31	2	(7)	ウ	(エ)	d	(a)	消毒保管庫	「食器類はコンテナイン型」と記載がありますが、コンテナの台数が多くなると消毒保管庫からの出し入れに時間が掛かるなど、配送遅延に繋がる恐れがあります。天吊り型など事業者の提案とさせて頂くことは可能でしょうか。	事業者の提案に委ねます。
88	31	2	(7)	ウ	(エ)	d	(a)	消毒保管庫	食器類はコンテナイン型、食缶類はカートン型とありますが、方式についてはご指定でしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.87をご参照ください。
89	31	2	(7)	ウ	(エ)	d	(a)		消毒保管庫について、「食器類はコンテナイン型、食缶類はカートン型とする」とありますが、より効率的な配置計画を提案するため、消毒方式については事業者の提案にゆだねるとしていただけないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.87をご参照ください。
90	31	2	(7)	ウ	(エ)	f		微酸性電解水生成機	微酸性電解水の用途をお示ください。	食品及び調理備品の洗浄・殺菌に使用します。
91	34	4	(2)	ア				近隣対応等	「近隣対応」に関する記載がございますが、近隣を含む第三者との折衝及び工事説明会等の対応に際し、事業者だけでは対応が困難な場合には、発注者様にも協力いただけませんかでしょうか。	事業者だけでは対応が困難な場合には協力します。
92	34	4	(2)	ア				近隣対応等	近隣住民等への工事説明等の開催に関して、市として想定する「近隣」の範囲があればご教授ください。	近隣の下筋生田町、大町を想定しています。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
93	35	4	(2)	オ	(イ)			別途工事	別途に貴市が発注される工事は、当該計画地に関して用水路移設工事の他に想定されている工事はありますでしょうか。	上水道工事、下水道工事、隣接道路工事を想定しています。
94	35	4	(2)	キ	(ウ)			仮囲い	仮囲いの範囲は事業用地だけでしょうか。それとも隣地を施行ヤードとして利用する場合は、その施行ヤードを含めて仮囲いの範囲とするのでしょうか。	隣地を施工ヤードとして利用する場合は、施工ヤードを含めた範囲を対象とします。
95	35	4	(2)	キ	(ウ)			仮囲い	仮囲いは北側移設の用水路の北側に設置するのでしょうか。それとも南側に設置するのでしょうか。	用水路の南側に設置することとします。
96	35	4	(2)	キ	(ウ)			仮囲い	敷地の管理にあたり、着工前は鋼板による仮囲いではなく、簡易な単管バリケード等による管理でもよろしいでしょうか。	着工前は鋼板による仮囲いではなく、簡易な単管バリケード等による管理を認めますが、着工後は鋼板による仮囲いを行ってください。
97	36	5	(2)	ア	(ア)			コンテナ	コンテナの形状等の詳細は、配膳室の設計完了後に選定するとございますが、コンテナのサイズにより配送車両台数、想定配送ルート、コンテナ室の広さ等に影響が出てしまいますが、詳細の決定時期はいつごろになるのでしょうか。	コンテナ形状等の詳細の決定時期については未定ですが、市が実施する配膳室の設計においては、コンテナ外形がw900×d1550×h1600のものを使用することを前提に設計を進めます。
98	37	5	(2)	イ	(イ)			はし	はしの記載がありませんが、生徒管理になるなど給食センターでは考慮しないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
99	37	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	汁食缶、飯食缶に3種類の大きさが記載されておりますが、どのような意味でしょうか。クラス人数によって使い分けるといった意味でしょうか。	クラス人数ごとで使い分ける想定としています。なお、添付資料5 年度別児童・生徒数(教職員)・学級数推移見込みを参考に、各学校の児童・生徒数に見合う食缶の調達を事業者にて計画してください。
100	37	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	汁食缶、飯食缶に3種類の大きさが記載されておりますが、各大きさを使用する学校・クラスをご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.99をご参照ください。
101	37	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	汁食缶、飯食缶に3種類の大きさが記載されておりますが、予備数を除いたそれぞれの大きさの実稼働数量をご提示ください。また、学校・年組をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.99をご参照ください。
102	37	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	記載の食缶は6点(汁食缶、飯食缶、中食缶、小食缶、少量食缶、ソース入れ容器)ですが、添付資料8を参照すると1日最大4点使用と思われる。「ハンバーグおろしソース～」などは別途ソース入れ容器も考慮するとの理解で宜しいでしょうか。	前段については、1日最大5点の使用があり得ます。後段については、ご理解のとおりです。
103	37	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	中食缶、小食缶、少量食缶ですが、構造等にクリップなしと記載があります。メーカーや寸法などを指定するものではないとのことより、クリップありにすることで運搬時の安全性を考慮した提案でもよいとの理解で宜しいでしょうか。	クリップありの提案を認めます。
104	38	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	ソース入れ容器には、個包装のソースを入れるのでしょうか。もしくは、液体のソースを直接入れるのでしょうか。	液体のソースを直接入れます。



福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
105	38	5	(2)	イ	(ウ)			個別容器	1人当たり個別容器を半透明配送容器に何個入れるのでしょうか。また、各学校への配送はコンテナに収納するのでしょうか。	前段については、個別対応食用配送容器は、学校別にフードジャー、小容量配食容器、連絡票を入れるものを想定しています。 後段については、ご理解のとおりです。
106	38	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	個別対応食用配食容器は、記載の6点を150人分用意するとの理解で宜しいでしょうか。 「真空耐熱フードジャー(500ml程度)(汁物等)」1点、「真空耐熱フードジャー(300ml程度)(汁物、ごはん、副菜、冷菜等)」4点、「小容量配食容器(0.3L程度)(主菜等)」1点	「真空耐熱フードジャー(500ml程度)(汁物等)」は75人分、「真空耐熱フードジャー(300ml程度)(汁物:75人分、ごはん:150人分、副菜・冷菜等:150人分)」計375人分、「小容量配食容器(0.3L程度)(主菜等)」は150人分用意願います。
107	38	5	(2)	イ	(ウ)			食缶	個別対応食用配送容器は、1人分の食器・食缶(容器)・連絡票を入れるとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.105をご参照ください。
108	38	5	(2)	イ	(ウ)			給食配食用食缶	少量食缶40(温菜・冷菜・冷果物)は、幼稚園用として想定すればよろしいでしょうか	要求水準書(案)に関する質問回答No.99をご参照ください。
109	38	5	(2)	イ	(ウ)			給食配食用食缶	ソース入れ容器の材質のご指定はあるでしょうか。もしくは、事業者提案でよろしいでしょうか	事業者の提案に委ねます。
110	39	5	(3)	ア				施設備品	(ア)市職員用事務室、(エ)市職員用玄関、(カ)市職員用更衣室に配置する備品の維持管理業務については、本事業の範囲外という認識でよろしいでしょうか。	(ア)市職員用事務室、(カ)市職員用更衣室に加え、(ク)書庫に配置する備品の維持管理業務については、ご理解のとおりです。 (エ)市職員用玄関については、本事業の範囲内(事業者の範囲)とします。
111	41	5	(3)	ア	(コ)			食育実習室	包丁の長さをご提示ください。	事業者の提案に委ねます。衛生的かつ機能的なものの調達をお願いします。
112	41	5	(3)	ア	(コ)			食育実習室	鍋、フライパンの大きさをご提示ください。	事業者の提案に委ねます。衛生的かつ機能的なものの調達をお願いします。
113	41	5	(3)	ア	(コ)			食育実習室	ボール、ザルの大きさをご提示ください。	事業者の提案に委ねます。衛生的かつ機能的なものの調達をお願いします。
114	41	5	(3)	ア	(コ)			食育実習室	まな板の大きさをご提示ください。	事業者の提案に委ねます。衛生的かつ機能的なものの調達をお願いします。
115	43	5	(3)	エ	(ア)				市が2トン車ででの配送を想定している学校、3トン車ででの配送を想定している学校をそれぞれお示しください。	添付資料6 各配膳室の受入状況に係る資料をご確認ください。
116	48	7	(1)	ア	(カ)			備品維持管理	食育実習室に設置する調理道具等の備品類も維持管理業務に含まれるのでしょうか。もしくは、初期調達だけででしょうか。	事業者の維持管理業務に含まれます。
117	50	7	(1)	カ				提出書類	備品台帳は、施設備品等維持管理業務に該当する備品のみが対象との認識でよろしいでしょうか。	備品台帳は、事業者が調達した備品を対象としてください。
118	51	維持管理業務	(1)	ク				施設・設備の不具合、故障等を発見した場合の措置	「軽微なもの」とは、直ちに施設機能、性能及び運営に支障をきたさない不具合、故障等が前提として、事業者の判断によるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
119	51	7	(1)	コ				事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	(ウ)で事業者が行う調査は、事業終了後の修繕計画作成のための調査、(オ)で市が実施する検査は、事業終了前の修繕のための調査という解釈でよろしいでしょうか。	(ウ)の事業者が行う調査とは、事業者が事業期間中に実施しなければならない修繕・更新の範囲及び事業期間終了後の本施設の修繕計画を作成するための調査となります。 (オ)の市が実施する検査とは、事業期間終了後、2年以内に劣化による本施設等の修繕・更新が生じない状態として、事業者による修繕・更新が適切に実施されているかについて、事業終了前に確認する検査となります。
120	51	7	(1)	コ	(イ)				市の帰責事由、不可抗力とは具体的にはどのようなものでしょうか。	様々な状況や状態が想定され、具体の例示を示すことは困難です。
121	51	7	(1)	コ	(イ)			修繕業務	市の帰責事由、不可抗力のほか、第三者の帰責事由についても事業者負担の対象外として頂きますようご再考をお願いします。	原案のとおりとします。
122	58	7	(8)	ウ	(エ)	e	(d)	排水設備	排水マス、排水溝は1日1回以上洗浄するとありますが、本作業は給食エリア内の洗浄作業という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
123	59	7	(8)	オ	(イ)			防虫防鼠業務	毎月1回、駆除作業を行うとありますが、駆除作業とは生息調査並びに発生確認時の防除作業という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
124	54	7	(4)	イ	(エ)			敷地内除排雪業務	運営業務に支障が生じないよう敷地内の除排雪を適宜行なうとございますが、学校配膳室前など配送車両が乗り入れる箇所の除排雪は学校側で実施して頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
125	61	8	(1)	エ					SPCの従業員とはSPCに所属する企業の従業員であり、SPCとしての立場を兼務するものという理解で宜しいでしょうか。	従業員とは、企業としてのSPCの従業員をいいます。SPCの従業員のほか、構成企業等からの出向社員も含まれます。
126	61	8	(1)	エ				実施体制	2人以上はSPCの従業員とし、少なくとも常時1人のSPC従業員が給食センター内に常勤する、と規定されておりますが、SPCが直接雇用する場合、労災および雇用保険の加入や労務管理事務や年末調整等の事務費用が発生し事業費の増加要因となります。また、従業員に生じた一切の労災上のリスクと責任がSPCに直接課せられることとなり、SPC自体が当該リスクの一次負担者となります。PFI事業におきましては、パススルーの原則によりSPCが直接リスクを負うこととせず、構成企業および構成企業の雇用する従業員が業務履行と義務を果たすことが一般的であり事業の継続性を担保できるものと思料します。よって直接雇用することは本事業の遂行に大きな支障になる恐れがあります。融資組成におきましても本規定は融資組成上の弊害となってしまう恐れもあるため、本規定の緩和をお願い致します。	原案のとおりとします。 併せて、要求水準書(案)に関する質問回答No.125をご参照ください。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
127	68	7	(5)	イ	(サ)				「配膳室はまだ設計が完了していない」とありますが、入札公告時には設計図面をお示しいただけるという理解でよろしいでしょうか。	設計図面は、入札公告時にはお示しすることができません。
128	68	8	(5)	イ	(エ)			配送	コンテナの積載は、食器と食缶を別々に積載する別載方式を採用してもよろしいでしょうか。	コンテナの積載方法については、事業者の提案に委ねます。
129	70	8	(9)	ウ	(ア)				パンフレットについては調理風景の撮影が必要である場合、供用開始までに提出には難しいため、提出時期はパンフレットの内容に応じて協議を行うということでも宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
130	73	8	(10)	ウ	(ア)	b	(b)		健康診断は年1回以上実施するとありますが、添付資料「くりーんランチ」内に記載のある、定期健康診断のほかに特殊健康診断も受ける必要があるのでしょうか。また、特殊健康診断が必要な場合は、実施する診断項目についてもご指定ください。	特殊健康診断については必須ではありません。
131	73	8	(10)	ウ	a	(f)			給食提供停止の場合の児童・生徒への代替対応は、市の業務という理解で宜しいでしょうか。	その時々状況により、現段階では市と事業者どちらとも言えません。市と事業者の協議となります。
132	74	8	(10)	ウ	(ア)	b	(f)	従業員等の健康管理	「給食センター内の消毒が完了するまでの間(3日間程度)は給食提供を中止する。」とございますが、給食停止期間中の委託費用等に関してはどの様なかたちになるのでしょうか。また、消毒作業は事業者が実施するのでしょうか。	前段については、その時々状況により、現段階では市と事業者どちらとも言えません。市と事業者の協議となります。後段については、ご理解のとおりです。
133	74	8	(10)	オ				白衣等の洗濯	要求水準書P42頁(シ)洗濯・乾燥室で白衣は各作業区域別に別途用意する旨が記載されておりましたが、栄養教諭及び市栄養士の白衣は事業者従業員と洗濯機を共用で使用しても宜しいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
134	添付資料1							施工ヤード	事業用地南側の土地は、施工ヤードとして一部利用可とありますが、利用可能時期、範囲及びどのような状況となっているのでしょうか。	利用可能な時期、範囲については、協議により決定します。状況は、現状と変わらない予定ですので、現地をご確認ください。
135	添付資料1							施工ヤード	事業用地の南隣接地に(施工ヤードとして一部利用可)とあります。具体的な利用可能範囲をお示し頂けないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.134をご参照ください。
136	添付資料1							施工ヤード	施工ヤードで利用できる範囲はどこでしょうか。図示して頂きたいと存じます。	要求水準書(案)に関する質問回答No.134をご参照ください。
137	添付資料1							施工ヤード	施工ヤードについて、現状碎石敷きとなっていますが、碎石の厚さが不足している箇所が見受けられます。実際使用するには碎石補強を考えていますが、現状復旧は必要でしょうか。	碎石補強の内容を協議のうえで判断します。
138	添付資料1							事業用地	事業用地内に現状資材や盛土、ガラ等が各所に点在していますが、建設工事開始までに平地になっていると考えてよろしいでしょうか。	資材や盛土等は、令和3年3月末までに撤去予定です。
139	添付資料1							事業用地平面図	事業用地南側道路の拡幅計画はあるのでしょうか。	現時点では特にありません。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
140	添付資料 2							敷地周辺工事概要	添付資料2に計画道路が記載されていますが、道路幅員や計画敷地とのレベル差等の表記がありませんので、ご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No.5をご参照ください。
141	添付資料 2							敷地周辺工事概要	敷地北端に移設を計画している用水路ですが、本計画の敷地面積に含まれているのでしょうか。また、用水路の管理はどなたが行うのでしょうか。	計画用水路については、敷地面積約13,000㎡に含みます。用水路の管理は、土地改良区が行います。
142	添付資料 2							敷地周辺工事概要	現況敷地は田んぼとなっており、東側に道路、北側に用水路を貴市が整備することになっていますが、計画敷地は事業契約時、どのような状況となっているのでしょうか。周辺工事スケジュール等をご教示ください。	東側道路については、要求水準書(案)に関する質問回答No.14をご参照ください。 用水路移設については、要求水準書(案)に関する質問回答No.10をご参照ください。 上水道及び下水道については、要求水準書(案)に関する質問回答No.12をご参照ください。
143	添付資料 2							敷地周辺工事概要	北陸新幹線の高架橋(建設中)並びに、北陸本線の位置図や計画図等、詳細な情報をご提示いただけますでしょうか。	公表可能な資料については、入札公告時に示します。
144	添付資料 2							敷地周辺工事概要	敷地内の雨水排水の処理方法をご教示ください。なお、添付図に矢印(→)が多く記載されていますが、これは雨水の流れを示すものでしょうか。	矢印は田への取水口と排水口を表現していますが、本計画においては関連性がないことから、不要な表記は削除します。
145	添付資料 2							移設後用水路断面図	用水路の両側にL型擁壁が記載されていますが、当該敷地や計画道路の高さの想定など、ご教示ください。	公表可能な資料については、入札公告時に示します。
146	添付資料 2							計画道路	計画道路については、現状仮設道路として使用されているように見受けられますが、建設工事時には計画道路は完成していますでしょうか。また、完成していない場合でも仮設道路として使用は可能でしょうか。	隣接する道路は、令和4年4月から12月の施工を予定しています。 隣接道路の使用については、協議により決定します。
147	添付資料 4							昼食時間	幼稚園2園の昼食時間(昼休み時間含む)の記載がありませんので、御教授下さい。	近隣の小中学校の給食時間と同様にする予定です。
148	添付資料 4							昼食時間	幼稚園2園のみ給食提供の日は、無いものとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
149	添付資料 5							生徒数	事業期間中の各学校別に最大のクラス数をご提示下さい。	添付資料5の学級数が最大になります。 ただし、特別支援学級については、増加する可能性があります。
150	添付資料 5							生徒数	特別支援学級の生徒は、普通学級で喫食するのでしょうか。	学校ごとに異なります。
151	添付資料 5							生徒数	特別支援学級分の食缶セットは、学校ごとに1クラス分よろしいでしょうか。	基本的に1クラス分ですが、学校の規模や学級編成によっては2クラス分となります。
152	添付資料 5							生徒数	職員室用の食缶セットは各学校1クラス分よろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
153	添付資料 5							生徒数	各学校の職員室の喫食数をご提示ください。	入札公告時に、現在の学校ごとの教職員数を示す予定です。

福井市新学校給食センター整備運営事業 要求水準書(案)に関する質問回答

No.	頁	大項目	中項目	小項目	項目	項目	項目	項目名	質問の内容	回答
154	添付資料 5							生徒数	各学校・クラス別の喫食数をご提示ください。	各学校・クラス別の喫食数については、添付資料5を参照のうえ、推計してください。
155	添付資料 5							生徒数	幼稚園のクラス数・食缶セット数をご提示ください。	1クラス・1セットを想定しています。
156	添付資料 5							学級数推移	幼稚園2園の生徒数、学級数はいくつで想定すれば宜しいでしょうか。	大安寺幼稚園:教諭2人、園児10人、1学級(令和2年5月現在) 一乗幼稚園:教諭1人、園児5人、1学級(令和2年5月現在)
157	添付資料 5							生徒数	幼稚園に職員室用分食缶セットは必要でしょうか。必要な場合は、喫食数をご提示ください。	幼稚園教諭用の食缶セットは不要です。ただし、幼稚園教諭用の食器については必要となります。喫食数については、要求水準書(案)に関する質問回答No.156をご参照ください。
158	添付資料 7							献立詳細	「生野菜」を使用する場合の調理工程表をご教示ください。	要求水準書(案)P16の作業の一例をご参照ください。
159	添付資料 8							食缶	食缶は5点(汁食缶、飯食缶、中食缶、小食缶、少量食缶)使用する献立はないとの理解で宜しいでしょうか。	5点使用する可能性があります。
160	添付資料 8							食缶	食缶の少量缶:4Lですが、献立の使用欄に記載がありません。どのような献立に使用するのでしょうか。	クラスの人数が少ない場合に使用します。
161	添付資料 8							食缶	各献立の重複などは添付資料8を参照としてそれ以上の重複は無いとの理解で宜しいでしょうか。	重複はありえます。
162									事業用地の境界線等が認識困難なため、事業用地に関する説明会を開催していただきたくお願いいたします。	現地説明会の開催は考えていませんが、用地測量が完了する令和3年秋頃に境界等を示す予定です。
163									入札予定価格は入札公告時に公表されますでしょうか。	実施方針の1(2)エ 予定価格等の公表をご参照ください。
164									効率的な配送による事業費の抑制と交通事故のリスク軽減を両立するため、配送車両は午前中の配送業務終了後に給食センターに戻らず、学校に待機する計画としてもよろしいでしょうか。	不可とします。