

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
1	本施設の基本的な考え方（オ）で、カーボンニュートラルの実現に向けて、省エネルギー設備や再生可能エネルギーの利用を図ることを目指す提案を求められていると思います。様々な熱源を利用する給食センターでは、どの熱源が最も環境負荷低減が図れるか検討を行うにあたり、どの基準を最も評価とされるのでしょうか。原油換算や二酸化炭素排出量など貴市が考える評価を教えてくださいませんか。	具体的な想定はありません。事業者の提案によるものとします。 ただし、事業者間の提案の前提を統一するため、エネルギー別の単価等の条件を別途お示しすることとします。
2	現在、運営されています給食センターの設備に関する部分につきまして、改善すべき点を要求水準書などに記載されていると思いますが、ご教示いただける範囲で不具合や改善すべき点をご教示いただけませんか。	【不便と思う点】 東部給食センター (1) 器具洗浄機の能力が低い（きれいににならない） (2) 釜の配置が1列でない（動線が交錯する） (3) 水を切ることができる釜の数が限られており、作業が制限される (4) 食材をスライサーへ投入する際ローラーコンベア上の容器から食材を持ち上げて投入しており食材が床に落ちたり、スムーズにスライサーに入らない等作業がしづらい（同じ高さがよい。要求水準書に対応について記載）。 (5) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出る（要求水準書にその対応について記載があるが、釜の下に容器を設置するのではなく、排水を集水する段階でまとめて回収する方法も可とする） (6) 貯油タンクの取付位置が出口コンベアの上部にあり、食材数えの作業がしづらい（頭をぶつけそうになることがある）。 北部給食センター (1) 揚物機の調理油のろ過装置からフィルターを取り出す作業がやりにくい（フィルターが熱い、重い） (2) 調理場内が暑い 【改善すべき点】 東部給食センター (1) 場内の結露（空調、換気の吹出・吸込口、見学用のガラス窓等） (2) 冷凍庫・冷蔵庫の結露（廊下側の結露もある） (3) 真空冷却機の冷却槽内の露よけ板を取り付ける際、取付け位置が高く、板の支持箇所が少ないため、不安定で落下の危険を感じる。 (4) 調理場（下処理除く）において、そのエリアで使用するエプロンと床の色は同系統の色の方がわかりやすい。 東部給食センターの例：煮炊き調理室で、加熱前食材の取扱エリアのエプロンは黄色、床がうすい緑。加熱後（配缶）エリアのエプロンは水色、床がベージュとなっていてわかりにくい。
3	災害リスクへの対応について、近隣退避場所として検討を行う場合、想定されています人数や性別ごとの人数及び年齢層をご教示いただけませんか。	人数等に具体的な想定はありませんが、避難者は会議室での対応を基本とし、本事業用地から徒歩圏内の住民が対象の目安と考えています。ただし、対象エリアの想定含め事業者の提案によるものとします。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
4	災害リスクへの対応について、近隣退避場所として利用された方々が何日ぐらい利用する想定でしょうか。また、炊出しは浸水継続時間想定12時間後の1階または地上部の想定で宜しかったでしょうか。	前段について、浸水継続時間は1 2時間程度と想定されるため、1日を基本と考えています。それ以上の滞在可否については事業者提案によるものとします。 後段について、炊き出しは1階又は地上部に加え、2階屋上部も想定しています。
5	換気空調設備につきまして、室圧を各事務室で管理することが要求水準書P.20（g）に記載されています。扉を締めた状態では問題なく管理することはできると思いますが、使用時間帯は調理員さんが行き来したり、台車を移動させたりなど部屋間の移動が多く、その圧力バランスも難しいと考えます。どのような管理をされるのかご教示いただけませんか。	室圧管理は、運用上の開け閉めにより圧力バランスを常時管理できない面もあるため、これによる警報は不要と考えます。ただし、フィルターが目詰まり等、各室の扉を閉鎖した状態で圧力バランスが崩れる場合は、発報されるものとしてください。 基本的には設計段階での考え方に基づき、適切な温湿度環境を維持できるよう運営側で対応することになります。 運営時の改善指導含めご提案ください。
6	本施設のガス引込みにつきまして、負担金などの条件について貴市が今まで東邦ガス様と協議された内容と条件を開示いただけませんか。	これまで協議した内容や条件はありません。
7	あらたな取組みとして、複数献立（3献立）と手作り調理を実施されるとの事ですが、特に気をつけるべき点につきまして、ご教示いただけませんか。	(1) 配缶スペースを広くとること (2) 各調理室からコンテナ室への動線に配慮すること（コンテナ室への扉の数を考慮）
8	現在、運営されています給食センターにおきまして、改善すべき点やご不便と思われる点についてご教示いただけませんか。	【改善すべき点】 (1) 場内の結露（空調、換気の吹出・吸込口、見学用のガラス窓等） (2) 冷凍庫・冷蔵庫の結露（廊下側の結露もある） (3) 真空冷却機の冷却槽内の露よけ板を取り付ける際、取付け位置が高く、板の支持箇所が少ないため、不安定で落下の危険を感じる。 (4) 調理場（下処理除く）において、そのエリアで使用するエプロンと床の色は同系統の色の方がわかりやすい。 東部給食センターの例：煮炊き調理室で、加熱前食材の取扱エリアのエプロンは黄色、床がうすい緑。加熱後（配缶）エリアのエプロンは水色、床がベージュとなっていてわかりにくい。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
		【不便と思う点】 東部給食センター (1) 器具洗浄機の能力が低い（きれいにならない） (2) 釜の配置が1列でない（動線が交錯する） (3) 水を切ることができる釜の数が限られており、作業が制限される (4) 食材をスライサーへ投入する際ローラーコンベア上の容器から食材を持ち上げて投入しており食材が床に落ちたり、スムーズにスライサーに入らない等作業がしづらい（同じ高さがよい。要求水準書に対応について記載）。 (5) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出る（要求水準書にその対応について記載があるが、釜の下に容器を設置するのではなく、排水を集水する段階でまとめて回収する方法も可とする） (6) 貯油タンクの取付位置が出口コンベアの上部にあり、食材数えの作業がしづらい（頭をぶつけそうになることがある）。 北部給食センター (1) 揚物機の調理油のろ過装置からフィルターを取り出す作業がやりにくい（フィルターが熱い、重い） (2) 調理場内が暑い
9	カーボンニュートラルの実現に向けた考え方と実際に使いやすい調理設備（熱源）とは、異なる部分もあるかと思います。優先順位として、調理設備の熱源についてのご希望をご教示いただけますでしょうか。	要求水準書の内容を充足するのであれば、熱源についての希望はありません。
10	現在運営されています給食センターにおきまして、日常および定期メンテナンスが難しい（手間）と思われる設備はありますか。	(1) コンテナやカート等が衝突することで壁面や扉等に損傷のおそれがある（要求水準書に対応について記載） (2) コンテナ等のキャスターの交換作業に手間がかかる (3) サイノ目切機の刃の点検に手間がかかる
11	①調理エリアはどの範囲とみればよいでしょうか。 ②調理エリア照明器具は、LED照明の場合カバー付きが標準であるが、HACC仕様を求めているのでしょうか。 ③空調機はパンカールーパーの仕様に記載がありますが、室温湿度を満たせばパンカールーパーを外しても宜しいでしょうか。	①主要諸室区分にある諸室区分とお考え下さい。なお、ここで判断できない諸室がある場合は、「学校給食衛生管理基準」における定義を基本とお考え下さい。 ②要求水準を満足することを前提にその仕様は事業者のご提案によるものとします。メンテナンス性やコスト面踏まえ、適切なものをご提案ください。 ③パンカールーパーの記述は要求水準書から削除します。ただし、衛生管理上の室内温湿度管理のみならず、調理員の作業環境にも十分に配慮した計画をご提案ください。
12	年間の給食実施の稼働日数をお示しください。過去のカレンダーをご提示いただくことは可能ですでしょうか。	コロナ禍に影響する年度を除く過去3年間の平均日数は約190日です。参考資料に追加します。
13	維持管理においてスタッフの常駐の必要はありますか。必要である場合その日数、時間をお示しください。また、日常清掃は、上記No. 1における稼働日数に対して実施するということが良いでしょうか。	常駐の必要はありませんが、従業員の作業状況を管理者が確認できる体制としてください。日常清掃の稼働日数は給食実施日数を基本とします。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
14	要求水準書10P 第2 施設整備業務に関する要求水準 3施設概要(4)衛生管理 ア HACCPの考え方に基づいた衛生管理とありますが具体的なツール・テキストは「学校給食衛生基準」となりますでしょうか。	ご理解のとおりです。
15	要求水準書63P 第4 維持管理業務に関する要求(4)留意事項ア 機材の調達において、定期清掃に使用する機材についての質問です。給食エリアの専用の機材が必要でしょうか。都度、外からの持ち込みは衛生上の観点から難しいと考えられます。掃除機や床洗浄機など日常清掃用(給食協会)と定期清掃用(事業者調達)でそれぞれ別で配置されているという見解で良いで正しいでしょうか。共有するという考え方はありますでしょうか。	基本的にはご理解のとおりです。 しかしながら、保管スペースのやコストの増大につながるようであれば、柔軟に共有を検討します。
16	既設西部給食センターの『継承してほしい箇所・改善したい箇所』をご教授ください。	【継承してほしい箇所】 ありません。 【改善したい箇所】 調理場内の暑さ対策
17	既存北部・東部給食センターで、新しい西部センターに取入れてほしい箇所はありますか？	(1) 器具洗浄機について、北部給食センターの洗浄機の能力が高い。 (2) 器具洗浄室について、北部給食センターが広くてよい。
18	既設西部給食センターでの検収室から揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室への動線についてご教授ください。	動線は、検収室 → 下処理室 → 各調理室 です(古い施設であり、動線は単純)。
19	既設西部給食センターでのアレルギー食の対応方法、対応内容をご教授ください。	既設西部センターは未対応です。
20	以前の東部給食センターの要求水準とかなり異なっており、提供する給食内容や運営が北部・東部と異なりアンバランスになっても問題はないのでしょうか？	整備を検討している南部給食センターを含め、今後の全市的な方針を検討した結果に基づいています。
21	維持管理の観点より、調理設備の耐久性や長寿命化を検討を考えています。 3献立運営における主要機器(フライヤー・スチコン・冷却機等)の年間稼働率を教えてくださいませんか？	給食の年間実施日数は平均約190日程度であり、主要機器は基本的に給食実施日は毎日稼働することとなります。参考資料に追加します。
22	既設西部給食センターでの1コンテナの収納クラス数をご教授ください。	6クラスです。
23	給食協会の調理員の施設異動はあるのでしょうか？(東部⇨西部、北部⇨西部など) また、施設異動頻度はどの程度でしょうか？	調理員のうち、正規職員については施設間の異動があります。 異動の時期は、基本的に年1回(4月)です。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
24	既設西部給食センターの食器、食缶のサイズ、種類、点数をご教授ください。 また、新しい西部給食センターで検討している点があればお教えください。	現西部学校給食センターの食器等のサイズは別添「現西部学校給食センターの食器、食缶」のとおりです。参考資料に追加します。 新しい西部給食センターでの食器については、要求水準書参考資料19に示すとおりです。食缶、コンテナについては提案に委ねます。 これに関連して、洗浄方式については事業者提案によるものとし、募集要項等質疑回答時に示す要求水準書修正版にてご提示する方針とします。
25	ハンバーグなど生肉と切裁した野菜を混ぜて調理する場合は、非汚染エリアから汚染エリアの肉魚下処理室へ食材を戻すことは問題ないでしょうか。	野菜等の食材を非汚染エリアから汚染エリアへ搬送した後、再び非汚染エリアで加熱するため、問題ないと考えています。しかしながら、より衛生管理に資する提案を期待しています。
26	手作りコロッケの成型は手作り準備室で手作業で成型を想定しておられるのでしょうか。もしくは、ハンバーグと同様に肉魚下処理室で成型機の使用を想定しておられるのでしょうか。	手作りコロッケはまだ手作り献立候補の一つであるため、成型方法についてはセンター稼働後の運用の中で最適な方法を検討していく予定です。
27	現在、運営されている給食センターの問題点に関して、要求水準書などに記載されていると思いますが、ご教示いただける範囲で具体的な内容を教えていただけませんか？	【不便と思う点】 東部給食センター (1) 器具洗浄機の能力が低い（きれいにしない） (2) 釜の配置が1列でない（動線が交錯する） (3) 水を切ることができる釜の数が限られており、作業が制限される (4) 食材をスライサーへ投入する際ローラーコンベア上の容器から食材を持ち上げて投入しており食材が床に落ちたり、スムーズにスライサーに入らない等作業がしづらい（同じ高さがよい。要求水準書に対応について記載）。 (5) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出る（要求水準書にその対応について記載があるが、釜の下に容器を設置するのではなく、排水を集水する段階でまとめて回収する方法も可とする） (6) 貯油タンクの取付位置が出口コンベアの上部にあり、食材数えの作業がしづらい（頭をぶつけそうになることがある）。 北部給食センター (1) 揚物機の調理油のろ過装置からフィルターを取り出す作業がやりにくい（フィルターが熱い、重い） (2) 調理場内が暑い 【改善すべき点】 東部給食センター (1) 場内の結露（空調、換気の吹出・吸込口、見学用のガラス窓等） (2) 冷凍庫・冷蔵庫の結露（廊下側の結露もある） (3) 真空冷却機の冷却槽内の露よけ板を取り付ける際、取付け位置が高く、板の支持箇所が少ないため、不安定で落下の危険を感じる。 (4) 調理場（下処理除く）において、そのエリアで使用するエプロンと床の色は同系統の色がわかりやすい。 東部給食センターの例：煮炊き調理室で、加熱前食材の取扱エリアのエプロンは黄色、床がうすい緑。加熱後（配缶）エリアのエプロンは水色、床がベージュとなっていてわかりにくい。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
28	災害リスクについて1,000年に1度の確率の浸水についての提案を求められていますが、5mの浸水に耐えうる建物を計画しますと、建設費に大きく影響をしてくると思いますが、お考えがあればご教示願えませんでしょうか？	5 mの浸水への対応は、要求水準としては規定はしていませんが、事業者の提案に委ねるものとしてしています。 審査基準書での評価点等も踏まえ、費用対効果の高い計画を積極的にご提案ください。
29	現在運営されている給食センターにおいて、日常点検及び定期点検等でメンテナンス等に支障がある部分がありましたらご教示願えませんでしょうか？	(1) コンテナやカート等が衝突することで壁面や扉等に損傷のおそれがある（要求水準書に対応について記載） (2) コンテナ等のキャスターの交換作業に手間がかかる (3) サイノ目切機の刃の点検に手間がかかる
30	現在、運営されている給食センターにおいて、動線等で改善すべき点等ありましたら教示いただけますでしょうか？	(1) 釜の配列（複数配列のため動線が交錯する） (2) 各調理室からコンテナ室への動線（コンテナ室への扉の数を考慮）
31	＜募集要項 事業者が行う業務 6P＞ 建物設備維持管理業務については、・・・・と考えていいのか確認したい。	
32	＜募集要項 個別の参加資格要件 9P＞ SPC管理業務を行う者の個別の参加資格要件については、共通の参加資格要件を満たせば良い理解で良いでしょうか。 仮に給食協会様のご出資いただき、一体のSPCとして事業を受託する余地はあるのでしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。 後段について、その可能性はありません。
33	＜募集要項 個別の参加資格要件 9P＞ 厨房機械事業者の個別の参加資格要件が設けられておりませんが、SPCを設立しない場合でも厨房機器は別途として貴市と厨房機器事業者が個別契約する形も可能という理解でよろしいでしょうか。 応募グループ内で十分なモニタリングを行うことを前提に、個別で契約する形の方がリスク分担が明確で良いと考えます。	SPCを設立しない場合において、コンソーシアムメンバーとして連名契約となることが基本と考えており、建設業者の下請とする必要はありません。
34	＜要求水準 施設整備業務における基本的な考え方 6P＞ 「ZEB」を指向する」とありますが、ZEBを実現するにあたりイニシャルコストは割高になる傾向にありますが、期待される「ZEB」のレベル感についてご教示の程よろしくお願い致します。	具体的なレベル感を規定するものではありませんが、社会情勢の変化に伴い、一定の環境配慮は必須と考えます。費用対効果が高い提案に期待します。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
35	〈要求水準 地場産物を活用した手作り給食の実施 10P〉 「多種類の食材が使用できるよう、納入方法等に配慮し」とありますが、納入先はどのようなところを想定されておりますでしょうか。どのような搬入車の想定をしておいたらよろしいでしょうか。先々も含め、安全に利用できる搬入動線を検討したいと考えております。	現在登録がある納入業者（給食協会ホームページに掲載の事業報告書及び決算報告書にて確認をいただけます。）からの搬入を想定しています。 また、搬入車両は別添「各業務想定時間、車両台数等」のとおり想定しています。参考資料として追加します。
36	〈要求水準 機械による自動化を採用するなど密を避ける計画 12P〉 機械を自動化するにあたっては、給食協会様と運営のしやすさ等の意見交換が必要と考えておりますが、その意見交換は11月と1月の2回のみになりますでしょうか。 1月で意見交換した内容を反映していくのはスケジュール的に難しいと考えております。	ご理解のとおりです。 対面対話や募集要項等の質疑を通じて、意識の共有をさせていただきます。
37	〈要求水準 災害リスクへの対応 22P〉 1000年に一度の確立で降る大雨によって予想される浸水への対策について、要求水準に盛り込まれた経緯や、(イ)の記載事項の他に配慮すべきことがありましたら、ご教示ください。	給食センター整備にかかる地域との合意形成や、近年増加する河川氾濫による浸水被害等を総合的に検討した結果、一定の浸水対策を講じることとなりました。 今回の要求水準では、2 mまでの規定ですが、審査基準に示すとおり 5 m以下への対応についても期待するところであり、費用対効果を踏まえたご提案をお願いします。
38	〈要求水準 災害リスクへの対応 22P〉 本施設は、災害発生72時間は「炊き出し及び近隣退避場所としての機能を維持できるよう」とありますが、炊き出しについては給食協会様と連携して行う想定でよろしいでしょうか。	炊き出しについては市及び給食協会の業務範囲と考えますが、積極的なご提案をお願いします。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
39	〈基本協定 代表企業の役割等 1P〉 「債務者となる構成員と連帯して当該債務を負担する」とありますが、「連帯」は各業務の履行させる義務に限定される理解でよろしいでしょうか。 履行するにあたり運営業務と連動する業務については、協議させて頂ける理解でよろしいでしょうか。	原案は、各業務の履行させる義務に限定するものではありません。ただし、今後の事業者からの質疑等踏まえ事業参画の障壁となる連帯責任については、本市他事業での取り扱い等も鑑みその取扱いを調整し、募集要項等への質疑回答と併せて基本協定書案の修正版を公表します。 なお、運営業務を担う給食協会は契約に含まれないため、対象に含まれません。
40	〈事業契約案 別紙1 保険 47P〉 厨房機器を別途契約とする場合は、保険もそれぞれ分けて業務受託者が加入することも可能でしょうか。	市が厨房機器事業者と別途契約することは想定していません。
41	〈事業契約案 別紙2サービス対価の構成 49P〉 サービス対価AおよびBについて、設計料もA及びBに分けて考えるべきでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
42	〈事業契約案 別紙2サービス対価の構成 49P〉 SPCを設立しない場合の資金調達については、コーポレートでファイナンスを行う理解でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、事業者の提案によるものとします。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
43	＜審査基準 事業計画に関する提案 4P＞ 「SPC設立によって得られる性能は全て該当項目にて評価する」とありますが、各業務のモニタリングをSPCが行う場合等、事業計画に関する提案項目以外も評価頂けるという理解でよろしいでしょうか。評価点が60点となっておりますが、SPCを作ることで評価される加点は60点がMAXという意味でしょうか。	前段及び後段について、ご理解のとおりです。
44	要求水準書P24 検収室（f） 検収室から手作り準備室、揚げ物・焼物・蒸し物調理室への動線を確保とありますが、隣接させる必要はありますか。	スムーズな動線が確保できるのであれば、隣接させる必要はありません。
45	要求水準書P26 手作り準備室 食品の成形は手作り準備室又は魚肉下処理室のどちらで作業をされるかご教授願います。	両室で行います。 手作り準備室では加熱した食材、魚肉下処理室では非加熱の食材の成形を想定しています。
46	要求水準書P28 コンテナ室（d）（e） 添加物用冷蔵庫・冷凍庫は切替式でもよろしいでしょうか。	献立によりますが、冷蔵庫と冷凍庫の機能を同時に使用することも想定されます。
47	要求水準書P48 （3）コンテナ 参考資料16は「事業者の要望に応じて、別途貸与に供する」とありますが、いつ頃貸与していただけますか。また、配送校でコンテナを小荷物昇降機に載せて配膳する学校はありますか。	参考資料16については、事業者から申し込みをいただいた段階で貸与日を調整します。後段については、ありません。配膳台（運搬車）に載せかえて運んでいます。
48	要求水準書P59 （7）日常点検 調理開始前と終了後の日常点検の内容をご教授願います。	別添「点検表」を参照してください。 参考資料に追加します。
49	配送校へ先に食器などを運搬するご計画はあるのでしょうか。	現時点では、計画はありません。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
50	埋蔵文化財試掘調査について、遺跡に影響を及ぼすと判断される場合、発掘調査を行う可能性があるとのことですが、事業スケジュールや事業費にも関わってくるものと考えております。発掘調査の有無の判断や誰がどのようにして行うのか、また、発掘調査を行うことになった際の事業スケジュールや事業費に関わる考え方について、リスク負担の所在を明確にして頂けないでしょうか。	埋蔵文化財への影響については、事業者の配置計画及び所管部局の判断によることから現時点で具体的な条件をお示しすることはできません。なお、発掘調査が必要になった場合、原則として市が調査を行うことになると考えます。 このため、基本的に当該リスクは市の負担とすることで契約書案を作成していますが、今回の事業者提案に先行して所管部局との協議を認めているため、事前協議より配置計画を含め、遅延リスクを回避した、実現可能性の高い提案に期待します。 なお、所管部局との協議結果と異なる計画がなされた場合等、事業者の責による場合は、事業者のリスク負担となることも想定されるため、所管部局との議事録の共有等、適切なリスク管理をお願いします。
51	今後予定されている北側の調査と保護ライン（遺跡保護層標高）の設定についての指針や情報をいただけないでしょうか。現在、標高12.4mが保護ラインとして設定されておりますが、北側の試掘調査の結果次第では、保護ラインレベルの再設定が行われる予定でしょうか。	敷地北側の試掘調査の結果によりますが、地形的に大幅な相違は想定していません。
52	「参考資料8 埋蔵文化財試掘調査結果」のCADデータをいただくことは可能でしょうか。	CADデータでの管理をしていません。
53	遅延リスク負担について、設計や施工などそれぞれのタイミングにおけるリスクについて、契約書に細かく明記していただけますでしょうか。	遅延リスクの負担について、詳細に明記する予定はありません。遅延リスクが顕在化した際に協議をさせていただきます。
54	1000年に一度の確率で想定される災害リスクについて、施設での対応を考えた際に、事業者間で、大きく提案が異なり、費用にも差が出てくる部分かと考えております。要求水準書で記載された内容の他に、市が懸念されている事項などを対面対話において、共有頂けないでしょうか。更に、対面対話における内容を公表資料として、追加をお願いできないでしょうか。	前段について、1000年に一度の確率で想定される大雨の場合、3～5mの高さの浸水が想定されます。 市としては、災害を最小限にとどめ、被災後も速やかに事業再開できるよう1階エリアへの浸水対策に期待します。具体的には、1階外部をRC造とし防水シャッターを活用することで、水圧や浸水に耐えるような提案が想定されますが、費用対効果を踏まえた民間の創意工夫に期待します。 後段について、対面対話の記録は、原則として全て公表予定です。ただし、提案者のアイディアやノウハウの流出の恐れがある内容等については、この限りではありません。
55	回答いただいた1階外部のRC造や防水シャッターの活用などのように、貴市で具体的に想定している内容があれば、追加で伺いたいです。	具体的な内容は定めていません。事業者の提案によるものとします。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
56	建物1階の浸水対策を行っても、配送車両が水没してしまった場合、早期復旧が難しいと考えるが、配送車両等への対応について、考えを伺いたいです。	配送車両への対応について具体的な想定はありません。 浸水対策はまずは避難者の命を守るために2階で安全確保ができ、炊き出しなどができること。 また、事業者提案に委ねる建物1階は給食設備を守ることが第一義であると考えています。。
57	竣工後に、5mの浸水が起きた場合、建物内部に浸水が生じて被害が発生した場合、貴市と事業者のうち、どちらのリスクになるかを確認させていただきたいです。	浸水対策を万全なものとした場合でも、100%浸水を防ぐことは難しいと考えており、この部分において事業者側に過度なリスク負担を求めることは想定していません。ただし、維持管理上の瑕疵により本来作動すべきシャッターが作動しなかった場合等は事業者のリスク負担となるものと考えます。
58	浸水時に守りたい給食センターの設備は、厨房設備と建築付帯設備の両方という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
59	浸水被害に対する費用対効果について、例えば1億円をかけて浸水対策を行った場合、定量評価では1億円分評価が下がってしまうが、定性評価で1億円分の評価を行っていただけるのでしょうか。費用をかければかけるほど、浸水被害は防ぎやすくなると考えておりますが、定性評価には限度があると考えております。現段階で、審査や配点に対する考えを伺いたいです。	審査基準書における価格評価の計算式は、1点あたりいくらかが明確にわかる計算式となっており、性能評価における浸水対策の配点もご確認いただき、費用対効果の高いご提案を検討をお願いしたいと考えております。
60	平成27年に東部学校給食センターが竣工しておりますが、良い点（利用しやすい点など）や課題点（利用しづらい点など）があればご教示頂けないでしょうか。	【良い点（利用しやすい点など）】 見学用設備の充実（通路や研修会議室の広さ、大型の見学用窓等） 【課題点（利用しづらい点など）】 (1) 器具洗浄機的能力が低い（きれいにしない） (2) 釜の配置が1列でない（動線が交錯する） (3) 水を切ることができる釜の数が限られており、作業が制限される (4) 食材をスライサーへ投入する際ローラーコンベア上の容器から食材を持ち上げて投入しており食材が床に落ちたり、スムーズにスライサーに入らない等作業がしづらい（同じ高さがよい。要求水準書に対応について記載）。 (5) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出る（要求水準書にその対応について記載があるが、釜の下に容器を設置するのではなく、排水を集水する段階でまとめて回収する方法も可とする） (6) 貯油タンクの取付位置が出口コンベアの上部にあり、食材数えの作業がしづらい（頭をぶつけそうになることがある）。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
		【改善すべき点】 東部給食センター (1) 場内の結露(空調、換気の吹出・吸込口、見学用のガラス窓等) (2) 冷凍庫・冷蔵庫の結露(廊下側の結露もある) (3) 真空冷却機の冷却槽内の露よけ板を取り付ける際、取付け位置が高く、板の支持箇所が少ないため、不安定で落下の危険を感じる。 (4) 調理場(下処理除く)において、そのエリアで使用するエプロンと床の色は同系統の色の方がわかりやすい。 東部給食センターの例：煮炊き調理室で、加熱前食材の取扱エリアのエプロンは黄色、床がうすい緑。加熱後(配缶)エリアのエプロンは水色、床がベージュとなっていてわかりにくい。
61	【課題点(利用しづらい点など)】(1)の内容について、器具洗浄機の能力が低い(きれいにならない)というのは具体的にどの洗浄機を指しておりますでしょうか。	野菜を入れたバスケットを洗う器具洗浄機が1槽しかないため、汚れが落ちづらくなっています。
62	【課題点(利用しづらい点など)】(4)の内容について、詳細を教えてください。	スライサーで切る前に、コンベアの高さに合わせた作業台があれば、作業台にバスケットから食材を出して、異物チェック等をしながら、食材をコンベアに流すことができるようになるので、作業がしやすくなると考えております。
63	【課題点(利用しづらい点など)】(2)の内容について、釜の配置が一行ではないということですが、食数の規模からすると、一行配列が難しいと考えております。	現在、3列の配列となっており、配缶スペースが限られており、隣の釜で配缶をしていると、後ろを通らなければならないということが起きています。L字型の配列やコの字型の配列であれば、後ろを通らなければならないということが起きにくいのではないかと考えております。
64	【改善すべき点】(1)の内容について、結露は梅雨の時期が多いでしょうか。	梅雨の時期と寒い時期(12月や1月ごろ)に結露が多いです。
65	結露について、今後改善される予定はありますでしょうか。	結露が発生している場所が空調の吹き出し口等になるため、根本的に改善することが難しいと考えております。そのため、運用で蒸気釜の蓋を頻繁に閉めるなどの対応をしている状況です。
66	維持管理期間中に、給食協会が維持管理企業に希望する協力内容を具体的に示していただけませんか。	設備の修繕等への迅速な対応を希望します(特に調理機器は即時対応してほしい)。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
67	給食協会が現在運営をしている別施設で、施設整備に関しての不満点や改善を希望する点がありましたら本事業の提案内容に反映させたいと考えているためご教示ください。	【不満点】 (1) 器具洗浄機の能力が低い（きれいにならない） (2) 釜の配置が1列でない（動線が交錯する） (3) 水を切ることができる釜の数が限られており、作業が制限される (4) 食材をスライサーへ投入する際ローラーコンベア上の容器から食材を持ち上げて投入しており食材が床に落ちたり、スムーズにスライサーに入らない等作業がしづらい（同じ高さがよい。要求水準書に対応について記載）。 (5) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出る（要求水準書にその対応について記載があるが、釜の下に容器を設置するのではなく、排水を集水する段階でまとめて回収する方法も可とする） (6) 貯油タンクの取付位置が出口コンベアの上部にあり、食材数えの作業がしづらい（頭をぶつけそうになることがある）。 北部給食センター (1) 揚物機の調理油のろ過装置からフィルターを取り出す作業がやりにくい（フィルターが熱い、重い） (2) 調理場内が暑い 【改善を希望する点】 東部給食センター (1) 場内の結露（空調・換気の吹出・吸込口、見学用のガラス窓等） (2) 冷凍庫・冷蔵庫の結露（廊下側の結露もある） (3) 真空冷却機の冷却槽内の露よけ板を取り付ける際、取付け位置が高く、板の支持箇所が少ないため、不安定で落下の危険を感じる。 (4) 調理場（下処理除く）において、そのエリアで使用するエプロンと床の色は同系統の色の方がわかりやすい。 東部給食センターの例：煮炊き調理室で、加熱前食材の取扱エリアのエプロンは黄色、床がうすい緑。加熱後（配缶）エリアのエプロンは水色、床がベージュとなっていてわかりにくい。
68	本事業の基本コンセプトに「食事内容の充実」とありますが、維持管理期間を通じてこれらに関する協力が必要を考えておりますので、給食協会様のお考えをご教示いただけんませんか。	ロット数の少ない地場産物の有効活用や、手作り献立及び既存学校給食の充実のための献立作成をふまえ、知見を活かした技術、設備の提案を期待しています。 なお、審査基準書P.8「力. その他の提案」に示す「給食サービスのレベル向上」を「独自提案」に修正し、本審査基準書の評価項目に含まれない事業者側の優れた提案を評価するものに変更します。審査基準書の修正版は募集要項等の質疑回答に併せて公表します。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
69	工事期間中に近隣対応をする上で、注意すべき点(近隣住民等)が現時点であればご教示ください。	現時点ではありません。
70	洗濯機運用方法の記載の中で備品設備の台数等の記載がありませんがご指示ください。	事業者の提案によるものとします。 現東部学校給食センターの備品・運用方法を参考資料に追加します。
71	各諸室に配置する使用備品については各表に参考品番の記載がなく、仕様等を満たせば事業者の提案による備品でよろしいでしょうか。また仕様に大きさ等の記載が無い備品については如何いたしましょうか。	前段についてご理解のとおりです。後段については事業者の提案によるものとします。
72	事業者がSPCを設立すると提案した場合、審査基準書にある「マネジメント及びガバナンス体制」で配点された60点は、全て評価していただけると判断してよろしいでしょうか。	SPC設立によるメリットは全て60点の範囲内で評価します。 なお、SPCを設立しない場合に当該評価がD評価になるものではなく、マネジメント及びガバナンスに関する効果的な提案がなされた場合に適切に評価します。
73	事業契約書(案)別紙2 3 (2) サービス対価B改定に使用する基準となる指標が「建設物価」と示されておりますが、1つの指標では偏った数値になってしまう場合もあり、従来貴市が発注したPFI事業のように複数の指標、例えばデフレーターなど複数の指標を選択できるように検討いただけませんか。	本市他事業での取り扱い等を鑑み対応について検討します。修正する場合は、募集要項等への質疑回答と併せて公表する募集要項等修正版にてお示しします。
74	敷地造成工事着手は貴市へ実施設計図書を提出し確認を受けてからの開始と考えてよろしいでしょうか。	設計期間中に造成工事に着手することも可能です。各種申請等のスケジュールも考慮の上、工程をご検討ください。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
75	用地リスクについてですが、敷地全体にわたり埋設廃棄物が出土した場合は貴市のリスクと理解しましたが、部分的に地中障害物が発生した場合も貴市のリスクと解釈してよろしいでしょうか。	部分的な地中障害物については、その内容によって取り扱いが変わります。 本市他事業での取り扱い等を鑑み、地中障害物への対応の取り扱いについて検討します。修正する場合は、募集要項等への質疑回答と併せて公表する募集要項等修正版にてお示しします。
76	要求水準 P29、e 配膳室、(c) 2階に設ける場合は小荷物昇降機を設置する、とあるが具体的な能力の想定があればご教示願います。	約50名分の食器・食缶類を運搬できる能力を想定していますが、事業者の提案によるものとします。
77	要求水準 P30・31、j 洗濯・乾燥室 (a) (b) (c) (d) (e)に記載がありますが、基本的にはエプロンや白衣等の持ち帰りはせずに施設内での洗濯対応という理解で宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。
78	3献立制の実施かつ調理後2時間以内の喫食の達成において、最前線で働かれている方が危惧しているハード面（施設・設備等）課題・問題点として上がっている意見をご教授願います。	(1) 釜の数と配置 (2) 配缶スペースの広さ (3) 各調理室からコンテナ室への動線 (4) コンテナの重量（軽量化） (5) 揚物機、スチームコンベクションオープンの数及び能力 (6) 切裁機の刃の簡便な取付け (7) コンテナへの積み込みを容易にするためのスペースの確保や適切な器具の採用
79	車両動線計画について、各業務の想定時間（納品・来客・管理者・調理員・配送・回収・油搬入・油回収・残渣回収）と想定台数（来客車両・午前午後の従業員車両・納入車）、車両サイズ（納品・油搬入・油回収・残渣回収）をご教示願います。また、車両出入口を市道渡東牧内線に設ける条件となっていますが、他の道路には常時使用しない管理用車両出入口の場合も設置不可でしょうか。	各業務の想定時間、想定台数、車両サイズについては別添「各業務想定時間・車両台数等」のとおりです。参考資料に追加します。 後段について、主たる車両出入口は市道渡東牧内線としますが、常時使用しない等地元の交通環境に負荷をかけない出入口であれば北側道路への設置は可とします。
80	車両動線計画について、北東に横断歩道が設置されていますが、整備後に横断歩道の位置の変更や信号の設置は想定されていますでしょうか。	想定していません。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
81	バスを活用したイベントは平日に行う予定でしょうか。またそれらは給食協会HPに記載のあるような、給食センターを集合・発着場所として活用する場合又は、給食センターへの来場者の活用のどちらでお考えでしょうか。また、想定されている大型バスのサイズや利用時間等をご教示願います。	バスを活用したイベントは、基本的に平日に行います。給食センターを集合・発着場所とする場合と、給食センターへの来場する場合との両方があります。 大型バスは、50人乗り程度で、大きさは、長さ12m×幅2.5m程度を想定しています。 利用時間は、8：30～17:00を想定しています。
82	地元住民からの配置に対する要望はありますでしょうか。（景観・圧迫感・駐車場の位置・交通対策・日照・一次避難施設を想定した防災対策・造成と建物高さなど）	今のところ、周辺住宅に対する圧迫感を軽減、北東に位置する交差点の見通し確保、防災対策等がこれまでであった要望です。それ以外にも臭気や騒音対策等についても十分に配慮した計画としてください。
83	1Fの給食エリアの「調理設備等への被害を最小限に留め」と2F以上の近隣退避場所としての機能を比較する場合、最優先すべきは近隣退避場所としての機能との理解で宜しいでしょうか。「指定緊急避難場所」「指定避難所」にすることは想定されていますでしょうか。避難者について、会議室の面積は150㎡程度の記載がありますが、面積から避難者の数を想定する、若しくは、徒歩10分圏内などの低層住宅の住民の方を想定をされていますでしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。ただし、1階部分の機能維持、被災後早期事業再開に向けたご提案を期待します。 中段について、避難場所の指定等は想定していません。 後段について、避難者は会議室での対応を基本とし、事業用地から徒歩圏内の住民が対象の目安と考えています。ただし、対象エリアの想定含め事業者の提案によるものとします。
84	移動式回転釜の熱源をプロパンガスに指定している理由をご教示願います。プロパンガスではなく、都市ガスや電気などの他の熱源を提案することは可能でしょうか。	都市ガスや電気などが寸断された場合にも対応できるようプロパンガスを指定としています。
85	避難用に来場者が単独で屋外に上がるための屋上階段について、「屋上」とは最上階ではなく、浸水被害が想定される5m以上に確保する意図と理解して宜しいでしょうか。また、1階の対策について、浸水時に電気系統が使用出来なくなった場合に防水板等を手で設置を行う案も考えられますが、ある程度給食協会様にご対応いただくことは想定されていますでしょうか。	前段は御理解のとおりです。 後段については、災害時の緊急対応など給食協会と連携した対応を想定しています。
86	人員配置計画には、計78名の調理作業配置についてご提示いただいておりますが、午後の洗浄作業における人員配置想定人数などございましたらご教示ねがいます。また、調理員の方の勤務体制（作業時間管理など）をご教示ねがいます。	【午後の洗浄作業における人員配置想定人数】 洗浄機の設置数によりますので、現段階では回答できません。洗浄能力が高く、配置人員の削減につながる機器の提案を期待します。 【勤務体制（作業時間管理など）】 業務職員Ⅰ：午前7時45分～午後4時30分・午前8時15分～午後5時 業務職員Ⅱ：午前8時15分～午後5時
87	検便について、お考えをご教示願います。今回、質疑回答にて全ての者の検便が義務付けられましたが、市ご担当者・給食協会ご担当者・保健所等の施設関係者・事業者・事業者から依頼を受けた専門業者を除き、来客・来場者には検便を求めないとの理解で宜しいでしょうか。また、検便必須範囲から、一般・調理エリアを通らずに外部から入室が可能な室（ボイラー室等）を外していただくことは可能でしょうか。加えて、来場者と同じく一般エリアのみの点検や検査を行う者については、検便の必要性やトイレの分けをどのようにお考えでしょうか。	前段について、基本的にはご理解のとおりですが、必要に応じて検便を求める可能性もあります。 後段について、合理的に不要と考えられるものは対象外としますが、具体的には優先交渉権者決定後協議の上決定します。

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
88	建物供用後の運営について、事業者には運営機能が無いため、常駐用の事業者用事務室は不要と考えておりますが、設置するべき理由がある場合はご教示いただけますと幸いです。代わりに事業者用更衣室は必要なため設置したいと考えております。以上の理由から、事務室の要求水準書の必須機能としての記載を削除していただくことは可能でしょうか。	事業者用事務室の要否は事業者の提案によるものとします。
89	コンソーシアムとSPCどちらでも構わないと記載されていますが、条件を指定しない理由がありましたらご教示いただけますと幸いです。特に質疑回答では各業務受託者の連帯責任は無いとありますが、基本協定書には代表企業は各業務における債務の連帯責任を負い、コンソーシアムは各業務における違約金及び賠償金を連帯して支払うとあります。質疑回答の意図を教えてくださいと幸いです。	SPCの設立・維持には相応のコストが必要となる一方、運営業務を含まない本事業ではその効果が限定的になることも想定されます。このため、SPC活用の要否は規定せず、各事業者が提案内容に応じて事業計画を最適化できるよう提案に委ねる整理としました。 なお、実施方針の質疑回答から方針変更した理由としては、SPCありとなしの契約上の差異を限定的なものとするため、契約書案検討段階で修正しています。ただし、今後の事業者からの質疑等踏まえ事業参画の障壁となる連帯責任については、本市他事業での取り扱い等も鑑みその取扱いを調整し、募集要項等への質疑回答と併せて基本協定書案の修正版を公表します。
90	過去物件の実績を踏まえて、開業準備で事業者に期待する支援・研修がありましたらご教示願います。その他、過去の給食センターの不具合事例や整備において事業者に期待する内容がある場合はご教示願います。	【開業準備で事業者に期待する支援・研修】 要求水準書に加え、下記の項目に期待しています。 (1) 責任分界点の確認 (2) 機械・設備等の取扱方法の研修会 (3) 多数回の調理業務試行 【過去の給食センターの不具合事例や整備において事業者に期待する内容】 東部給食センター (1) 器具洗浄機の能力が低い（きれいにならない） (2) 釜の配置が1列でない（動線が交錯する） (3) 水を切ることができる釜の数が限られており、作業が制限される (4) 食材をスライサーへ投入する際ローラーコンベア上の容器から食材を持ち上げて投入しており食材が床に落ちたり、スムーズにスライサーに入らない等作業がしづらい（同じ高さがよい。要求水準書に対応について記載）。 (5) 釜の中のものを抜くときに、受ける容器からあふれ出る（要求水準書にその対応について記載があるが、釜の下に容器を設置するのではなく、排水を集水する段階でまとめて回収する方法も可とする） (6) 貯油タンクの取付位置が出口コンベアの上部にあり、食材数えの作業がしづらい（頭をぶつけそうになることがある）。 北部給食センター (1) 揚物機の調理油のろ過装置からフィルターを取り出す作業がやりにくい（フィルターが熱い、重い） (2) 調理場内が暑い

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
		【改善すべき点】 東部給食センター (1) 場内の結露(空調、換気の吹出・吸込口、見学用のガラス窓等) (2) 冷凍庫・冷蔵庫の結露(廊下側の結露もある) (3) 真空冷却機の冷却槽内の露よけ板を取り付ける際、取付け位置が高く、板の支持箇所が少ないため、不安定で落下の危険を感じる。 (4) 調理場(下処理除く)において、そのエリアで使用するエプロンと床の色は同系統の色がわかりやすい。 東部給食センターの例：煮炊き調理室で、加熱前食材の取扱エリアのエプロンは黄色、床がうすい緑。加熱後(配缶)エリアのエプロンは水色、床がベージュとなっていてわかりにくい。
91	既存センターの牛乳を含めた残渣量の情報や、今回の想定数量はありますか。また、残渣回収業者による、残渣回収頻度をご教示ねがいます。	現西部学校給食センターの残食量のデータは別添「西部学校給食センター残滓量(令和2年度)」のとおりです。参考資料に追加します。なお、新西部センターの残食量は現西部センター程度と想定しています。 残渣の回収頻度は、給食実施日の翌日と長期休暇(春休み、夏休み等)に給食協会が指定する10日程度の合計200日程度です。
92	参考資料21 前日入荷食材及び作業内容について、「異物チェック」とございますが、どのような作業を想定されておりますでしょうか。また、入荷時以外の作業工程(下処理、洗浄、上処理時)もついてもご教示ねがいます。	【異物チェックの作業内容】 食材を梱包から取り出し、広げ、目視により異物の混入がないかを確認します。 【入荷時以外の作業工程(下処理、洗浄、上処理時)】 <下処理> 根菜類：皮むき(異物チェック)→カット(異物チェック)・芽取り(異物チェック) 葉物野菜：カット(異物チェック)→ほぐし(異物チェック) <洗 浄> 根菜類及び葉物野菜：1槽目 洗い(異物チェック)→2槽目 洗い(異物チェック)→3槽目 洗い(異物チェック) 汚れがひどい場合は、4槽目も用いて洗い(異物チェック) <上処理> 根菜類及び葉物野菜：切裁(異物チェック) ※ 上記全ての異物チェックの方法は、調理員による目視

第1回対面対話の結果

No.	質問	回答
93	洗濯室・乾燥室の運用について、公表されている条件から、①汚染区域全て ②非汚染の白衣と帽子 ③非汚染のエプロン(加熱前) ④非汚染のエプロン(加熱後) ⑤非汚染のエプロン(アレルギー)の5つに時間や機械を分けて洗濯する必要があると考えますが、共通とされているヘアーネットは①②それぞれの割合に応じて、①②と一緒に洗濯を想定して宜しいでしょうか。また、乾燥機や乾燥室を運用する際は区域を分けずに機械使用・乾燥配置しても宜しいでしょうか。加えて、運用する作業人数と種類に応じた作業時間帯（前日汚染・前日非汚染・当日汚染・当日非汚染）をご教示いただけますでしょうか。	【ヘアーネット】 洗濯物は、汚染・非汚染で機械を分ける必要はありませんが、汚染・非汚染のものを一緒に洗うことはできません。 ヘアーネットは、ご理解のとおりです。 【機械使用・乾燥配置】 ご理解のとおりです。 【運用する作業人数と種類に応じた作業時間帯（前日汚染・前日非汚染・当日汚染・当日非汚染）】 当日汚染：60人分 9:00～ 当日非汚染：60人分 12:00～ 前日汚染：30人分 8:15～ 前日非汚染：40人分 8:15～
94	給水設備の引き込みと排水設備の排水を北側に指定した意図をご教示いただけますでしょうか。	給水設備の引き込み位置について、要求水準書を修正し、事業者の提案によるものとします。排水設備については、流域、処理能力等を勘案した結果、北側への接続が望ましいものと考えています。
95	備品保管や平面計画に影響する内容のためお聞きしたいと思いますが、食缶仕様一覧には、食物アレルギー用に真空断熱フードジャーがございますが、1食1個、最大120食（120個）のご用意でよろしいでしょうか。（参考資料1 2 3本献立案には、1献立あたり、1種類のアレルギー対応とされているため）	真空断熱フードジャー（汁物用）は100個用意してください。ただし、保管場所は120個分用意してください。また、センター稼働後に食物アレルギー用の容器（主菜、副菜用）を追加していくことを想定しているため、追加した容器を保管できる棚等の保管場所（120個分）を用意していただきたいです。
96	消毒保管器のサイズ・平面計画に影響する内容として、コンテナサイズについて、資料20にて現況のトラック寸法、コンテナサイズ等がでておりますが、「配送校に収まる大きさを選定」とございますが、各配送校の配膳室の広さがわかる資料等は開示いただけるのでしょうか。開示される場合は時期を教えてください。	要求水準参考資料16により確認をしてください。申し込みをいただいた段階で貸与日を調整します。
97	廃油回収業務は具体的にどのような作業内容でしょうか。	協会職員が廃油タンクからポンプを使ってドラム缶に移し替えて、何缶か集まった際に、回収業者連絡し、ドラム缶を回収いただく。
98	シャワールームについて、運用上の使用頻度はどのくらいでしょうか。	使用頻度は低いが、調理場内で火傷等が発生した場合を想定し、男女別に最小限の数が必要である。
99	事業者が開発の業務を求めないと質疑回答でありましたが、農地転用は岡崎市にて予定されていますでしょうか。	実施済です。