

「白井市学校給食共同調理場建替事業」入札説明書等に関する質問に対する回答

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
1	入札説明書	6	2	7				事業のスケジュール	施設引渡し日は平成31年3月末日と解釈してよろしいでしょうか。	施設引渡しは施設整備業務の範囲内であり、施設引渡し及び所有権移転は施設整備の完了後、平成31年1月末までとし、具体的な日時は事業者提案とします。
2	入札説明書	8	3	3	(1)	オ		入札参加者の構成等	SPCの株式への担保設定については、貴市の事前承諾が必要ということですが、SPCに融資を行うこととなる金融機関より承諾依頼が寄せられた場合、貴市は合理的な理由なしに当該承諾を拒否しないと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
3	入札説明書	10	3	3	(2)	キ	(ア)	入札要件	維持管理企業が入札に必要な要件として、「必要な許認可等を有していること」とありますが、貴市にて特別に必要な許認可等がございましたらご教示下さい。	事業に必要な許認可等を求めているものです。
4	入札説明書	11	3	3	(5)			構成員の変更	参加資格審査基準日以降入札までの間で、構成企業の変更をしたい場合、提案書提出前となる為、代替企業が提案内容を担保すれば認められますでしょうか。	ご理解のとおりです。
5	入札説明書	17	3	4	(3)	イ	(キ) b	入札金額の記載	基準金利がマイナスのときはこの限りではないとありますが、当該基準金利が0%未満となった場合は、計算において0%を基準金利とする理解でよろしいでしょうか。	入札時において、指定する基準金利がマイナスであった場合は0%とします。
6	入札説明書	17	3	4	(3)	イ	(キ) b	入札金額の記載等	「上記で指定する基準金利がマイナスのときはこの限りではない」とありますが、基準金利がマイナスとなった場合は、基準金利ゼロとして設定して頂けるという認識でよろしいでしょうか。	質問No.5を参照ください。
7	入札説明書	17	3	4	(3)	イ	(ク)	一時支払金	ご記載の式における「事業者が提案する工事費」とは消費税及び地方消費税を除いた金額であ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。
8	入札説明書	17	3	4	(3)	イ	(ク)	一時支払金	実際に支払われるサービス対価A1は、ご記載の式によって算定された建設一時金に、別途消費税及び地方消費税を加算した金額が支払われ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。
9	入札説明書	17	3	4	(3)	イ	(ク)	一時支払金	サービス対価A1の変動に係るリスクは事業者負担とのことですが、サービス対価A1の交付金額はいつ確定するのでしょうか。	サービス対価A1の確定は交付金・事業債の決定後となります。例年ですと交付金は平成30年8月から9月頃に、事業債は平成30年10月頃に決定される予定ですので、サービス対価A1の確定は平成30年10月頃となる見込みです。
10	入札説明書	18	3	4	(3)	イ	(コ) a	提案書類の著作権	提案資料の情報公開請求がなされた場合、落札者の提案資料については公開に応じる場合があるでしょうか。公開に応じる場合、公開箇所はどのように取決めるのでしょうか。	白井市情報公開条例の規定により公開します。 なお、同条例第9条に該当する場合は、非公開とします。
11	入札説明書	18	3	4	(3)	イ	(コ) a	提案書類の著作権	契約に至らなかった入札参加者の提案書類については、情報公開される可能性はないと考えてよろしいでしょうか。	質問No.10をご確認ください。
12	入札説明書	19	3	4	(3)	イ	(シ) b	契約保証金	履行保証保険契約の締結により契約保証金の納付を免除する場合、市を被保険者とする場合は設計及び調理設備工事も含めた履行保証保険契約が必要でしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
13	入札説明書	19	3	4	(3)	イ	(シ) b	契約保証金	履行保証保険契約の締結により契約保証金の納付を免除する場合、事業者を被保険者とする場合は質権を市の為に設定することが必要になると思われませんが、その場合は設計を除く工事（建設及び調理設備）履行保証保険契約が必要ということでしょうか。 また、建設企業及び調理設備企業それぞれに履行保証保険契約を締結することは可能でしょうか。	前段については、履行保証保険契約の対象金額は質問No. 12と同様に設計及び調理設備工事も含めた額とする必要があります。 後段については、事業者を被保険者とする場合には、建設企業をして履行保証保険契約を結ぶ必要があります。
14	入札説明書	19	3	4	(4)	ウ		入札の無効	入札参加者が1グループであった場合でも、入札は成立しますでしょうか。ご教授をお願いします。	入札参加者が1グループであった場合でも、入札は成立します。
15	入札説明書	21	3	6	(2)			SPCの設立	SPCの所在地を本施設内とすることは可能でしょうか。ご教授をお願いします。	SPCの所在地を本施設内とすることはできません。
16	入札説明書	22	3	6	(6)			SPCの事業契約上の地位	SPCの事業契約上の地位に対する担保設定については、貴市の事前承諾が必要ということですが、SPCに融資を行うこととなる金融機関より承諾依頼が寄せられた場合、貴市は合理的な理由なしに当該承諾を拒否しないと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
17	要求水準書	6	1	3	(7)	ア		提供食数	事業期間中に、アレルギーの対象が増えるなどの理由でアレルギー対応食数が増加することがある際にはどのように考えるべきでしょうか。	現在のところ、アレルギー対応食数は最大食数である50食程度としています。
18	要求水準書	7	1	3	(7)	カ		配送校とその所在地	将来見込まれる配送校の変更の対象として2校（桜台小学校、桜台中学校）も含まれると考えてよろしいでしょうか。	現時点ではその予定はありません。
19	要求水準書	7	1	3	(7)	イ	(ウ)	本件施設の概要	パン等がアレルギーになる場合、代替食はどのように対応しますか。	ご飯などの提供について必要に応じてSPCと協議します。
20	要求水準書	9	1	3	(9)			光熱水費の負担	現状の厨房図面と設置機器の規格が記載された内訳表を、開示いただくことは可能でしょうか。	別添資料として、「既存学校給食共同調理場の1階平面図及び厨房機器リスト」を公開します。 ただし、実際には現況図に赤字で記載されている「鉛直ブレース補強」及び「水平ブレース補強」は、設置されていません。
21	要求水準書	10	1	4	(2)			施設整備責任者	工事関係者を指揮監督する施設整備責任者について、資格要件等はないと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
22	要求水準書	10	1	5	(4)			非常時及び緊急時の対応	災害時に炊き出し実施を想定する、とありますが、停電やガスの供給停止があれば調理が困難となるので、予め非常時の調理手段を備えておくことは必要でしょうか。	ご理解のとおりです。市では、災害時にも煮炊き調理室及び炊飯室などの調理設備等を使用するにあたり、必要な規模の自家用発電機の導入と、災害時にも供給可能な中圧ガスを引き込むこととしています。
23	要求水準書	12	2	1	(2)	サ		既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務	積算精度向上のため、参加資格を得た業者に対し、当該施設の図面データを配布していただけないでしょうか。	閲覧資料としている竣工図一式をデータ化する予定はありませんが、8月24日以降希望する事業者には4日間を限度に貸出しを行います。 なお、竣工図には記載がありませんが、解体対象となる既存学校給食共同調理場の立地する敷地内南側には公共下水道（汚水）の本管が通っておりますので要求水準書の別添資料として新たに公開します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
24	要求水準書	17	2	2	(10)			配送車両調達業務の要求水準	配送車両は、リースも可という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
25	要求水準書	17	2	2	(10)	カ		配送車両	配送車両のサイズについて、「地面から荷受けまでの高さは870mm」とありますが、全ての配送校においてその高さでスムーズに積み下ろしでき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。 なお、配送校別に若干の高低差がありますが、荷受けの高さは870mmとなるよう各校で調整を行っています。
26	要求水準書	17	2	2	(11)			既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	解体用の仮設事務所は、敷地内での計画と考えて宜しいでしょうか。また仮設事務所の大きさは、提案によるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、仮設事務所の計画に当たっては、事前に市と協議してください。
27	要求水準書	17	2	2	(11)	イ		解体撤去業務	廃棄備品処理の際、有償で譲渡して欲しいという者が現れた際には所有権者の市の意思確認が必要と思われませんが、どのように考えればよろしいでしょうか。	原則は解体・撤去としていますので、備品の譲渡希望があった際には市と協議してください。
28	要求水準書	17	2	2	(11)	イ		既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	イでは、「なお、建物内の廃棄備品の処理について本事業に含むものとする。」とあるが、ウでは、「施設内にあるすべての備品等は市が撤去・処分するが、施設から取り外し不可能な設備の撤去・処分に当たっては、市と協議を行うこと。について、廃棄備品と施設内にあるすべての備品等は、どう違うのでしょうか。また、施設から取り外し不可能なものについて、どのような状態のものを言うのでしょうか？（ボルト固定は取り外し可能とみなすのか？）	市、事業者がそれぞれ負担する備品については、廃棄物処理法に基づき、県の指示に従う必要があるため、現時点で明確な処理範囲を提示することはできません。入札にあたっては、既存学校給食共同調理場の解体撤去に伴う廃棄物は原則として事業者が処理し、市は施設と一体でない備品類（食器・食缶等軽微なもの）について処分することを想定しております。なお、既存の学校給食共同調理場の備品や設備の状況については、質問No. 20をご覧ください。備品の表現について、要求水準書を修正します。
29	要求水準書	17	2	2	(11)	イ		既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	…なお、建物内の廃棄備品の処理については本事業に含むものとする。とありますが、廃棄備品ついてどのようなものがあるかご提示をお願いします。	質問No. 28をご確認ください。
30	要求水準書	17	2	2	(11)	イ		既存学校給食共同調理場の解体・撤去業務の要求水準	解体計画をする上でも、撤去すべき調理機械、什器備品類等の一覧表のご提示をお願いします。	質問No. 28をご確認ください。
31	要求水準書	17	2	2	(11)	ウ		解体撤去業務	イの廃棄備品の対象は、ウの全ての備品等に含まれないものと考えられますが、どのようなものになるのでしょうか。	質問No. 28をご確認ください。
32	要求水準書	17	2	2	(11)	エ		アスベスト・PCB含有調査	調査費用については施設整備費用に含まれると考えてよろしいでしょうか。発見された場合の処理費用を市が負担するというのでしょうか。	いずれもご理解のとおりです。
33	要求水準書	20	3	3	(8)			試食会の開催支援	試食会は全体で何食程度用意する予定でしょうか。	事業者提案の調理リハーサル・配送リハーサルで調理する食数の範囲内で行う予定です。リハーサル前に協議し、決定します。
34	要求水準書	20	3	3	(10)			DVD紹介資料の作成	施設紹介資料（DVD）は何分程度の資料が適切でしょうか。	15分程度を想定しています。
35	要求水準書	22	4	1	(2)	エ		維持管理業務責任者又は担当者	維持管理に従事する責任者又は担当者は、常駐者を想定されてますか。ご教示下さい。	「要求水準書 第1 4 (4)」に示すとおり、当該責任者は常駐及び常勤の必要はありません。ただし、常に連絡を取れる体制としてください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
36	要求水準書	22	4	1	(2)	エ		計画書及び報告書の提出	維持管理責任者と維持管理業務を構成する各個別責任者の兼務は可能でしょうか。	可能です。
37	要求水準書	23	4	1	(5)			修繕・更新	要求水準書（案）の質問回答No.36に「建築物・建築設備の主な修繕・更新」の項目であっても、良好な状態を維持すれば、更新を行わない提案も可能であり、更新時期の変更については、市と協議が必要である旨の回答があります。事業期間中の修繕計画には、「主な修繕・更新」に表示されている項目で修繕は行うが更新を見込まない提案も可能であるとの認識で宜しいでしょうか。また、協議の対象は、更新を見込んだ項目に限る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。後段については、修繕計画を変更する場合は更新だけでなく、修繕も協議の対象とします。修繕計画に記載のない修繕を要する場合には、事業契約書の定めに従うこととします。
38	要求水準書	24	4	1	(6)	イ		事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	事業期間終了後1年間に大規模修繕が発生しない状態であれば、事業期間終了年度若しくは、その前年度にまとめて実施するのは建物関係の修繕のみでよく、建築設備に関する修繕は必ずしも上記期間中に行わなくても良いとの認識でよろしいでしょうか。	「建物関係」を「本件施設」に変更しましたので、要求水準書を修正します。
39	要求水準書	30	4	2	(6)	イ	(イ) (j)	作業区域内	「作業区域内の…」とありますが、作業区域内とは給食エリア内との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
40	要求水準書	30	4	2	(6)	イ	(イ) (j)	作業頻度	「天井及び窓ガラスの…」 「なお、高所の清掃作業…」と記載がありますが、吹抜け箇所の高所作業（天井、壁面、窓ガラスなどの清掃作業）については事業者の提案によると解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
41	要求水準書	33	4	2	(7)	ウ	(キ)	警備業務	調理機器等の設備異常（温度管理が必要な機器の温度管理）等も感知できるシステムとすること。とありますが、機械警備として警備会社へ通報できるシステムとすれば、温度表示の場所は、事業者の提案で宜しいでしょうか。	調理機器の設備の異常及び温度は、本件施設内での確認・管理・記録もできるようにしてください。温度表示は各調理設備で確認・管理ができるとともに市職員用事務室でも確認できるようにしてください。
42	要求水準書	37	5	2	(3)	アイ		会議の開催・会議の出席者	ア（ウ）にある「月例会議」とイ（ウ）にある「月例協議」は同一のものでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	要求水準書	41	5	3	(1)	(エ)	f	二次汚染の防止	「缶に印字されたインクを落とし」とありますが、現状はどのような方法で落としていますか。	現状では行っておりませんが、安全なアルコール等でインクをふき取り、洗浄することを想定しています。
44	要求水準書	41	5	3	(1)	(エ)	g	二次汚染の防止	「下処理後の食品～は衛生的な容器にふたをするなどして保存し」とありますが、下処理後の食品には野菜も含まれますか。	含まれます。
45	要求水準書	44	5	3	(1)	エ	(イ) n	配送及び回収業務	パン箱の利用が可能な場合には、事前に洗浄し配送に使用するとありますが、パン箱の利用が可能な場合とはどのような場合のことでしょうか。また、空のパン箱の回収・消毒・配送に追加の設備等が必要と考えられますが、空のパン箱の回収・配送を含めた、パン箱でのパン配送に関わる具体的な運用方法をご教示ください。	調理パンは、ご飯用食缶などに入れて配送することとして修正します。なお、実際の運用に当たって、配送時にご飯用食缶などがコンテナに収まらない場合等の不都合が生じたときには、協議により他に影響が生じない範囲で変更することがあります。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
46	要求水準書	44	5	3	(1)	エ	(イ) n	パン箱について	「長期間使用しない時は、使用前に共同調理場で回収し、洗浄及び消毒を行うこと」とございますが、共同調理場で洗浄消毒をしたとして、一旦消毒装置から取り出して各校配膳室に移動した段階で、再度の洗浄消毒が必要であると考えますと、共同調理場内の消毒装置は無駄になってしまうと思われます。各校配膳室で消毒まで完結することは叶わないのでしょうか。	長期間使用しない時の「使用前に共同調理場で回収し、洗浄及び消毒を行う」は、「配膳室で適切に管理する。」に変更しましたので、要求水準書を修正します。
47	要求水準書	44	5	3	(1)	エ	(イ) n	パン箱について	「調理場で調理した調理パン(揚げパン)などは、配膳室で管理しているパン箱の利用が可能な場合には、事前に洗浄し配送に使用すること」とございますが、パンが主食での献立時のみ専用の消毒保管庫が必要となり、効率的ではないと思われます。共同調理場内の空いている食缶の使用等、提案に任せていただけないでしょうか。	質問No. 45を参照してください。
48	要求水準書	44	5	3	(1)	オ	(ア)	配膳業務	配膳業務について、「各配送校に2から3名配置」とありますが、現状の配置人数(欠員等を含めた現状数ではなく適正数)をご教示ください。	別添資料10に示す現状の配膳員数を現状における適正数とします。
49	要求水準書	44	5	3	(1)	オ	(エ)	配膳業務	配膳室の消耗品表に「たわし、ぞうきん」とありますが、異物混入を防止するために、たわしの代わりにブラシ、ぞうきんの代わりにペーパータオルやカウンタークロス(不織布)を使用することは可能でしょうか。	可能です。
50	要求水準書	45	5	3	(1)	カ	(ケ)	配膳室の衛生管理・その他	「パン箱は配膳室で洗浄・消毒等の管理を行う」とありますが、各校の配膳室にパン箱を洗浄できるようなシンクはありますか。	あります。
51	要求水準書	45	5	3	(1)	キ	(オ) a. b	廃棄物処理業務	生ゴミやその他ごみは「搬入処理すること」とありますが、ごみ収集業者による回収は行われていないのでしょうか。現状が独自で搬入をしているのであれば、その際の運搬車両はどのようにしていますか。ご教示下さい。	前段について、現状では、市で別途廃棄物処理を委託しています。後段について、廃棄物の処理は、白井市の許可を得た業者が行い、廃棄物の運搬車両については、専用運搬車両にて行っています。
52	要求水準書	47	5	3	(1)	ク	(ア) g (g)	衛生管理体制の整備	手指等の外傷等の症状がある場合、調理作業に従事させないこととありますが、軽微な外傷を含めた場合、一般的な調理場と比較しても対応が過大であり、調理員の確保が困難になると思われます。業務責任者が確認の上、軽微な外傷等の場合は、使い捨て手袋等を用いて衛生的に作業を行えば、作業に従事させられるという理解でよろしいでしょうか。	学校給食衛生管理基準に基づき行ってください。
53	要求水準書	47	5	3	(1)	ク	(ア) g (h)	衛生管理業務	ノロウイルスに関し、ノロウイルスにより発症した従事者と一緒に食事を喫食した際など陰性判明まで従事させないよう努める、とありますが、どの範囲の「一緒」を想定していますか。	従事者等と一緒に食事を喫食した際の範囲については、通常想定される範囲において、安全を優先し個々の状況により判断します。なお、感染機会があった可能性がある従事者等について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めることとしています。
54	要求水準書	50	6	1				本件施設の概要	衛生面、機能等に支障がなければ、施設の構成を変更することも可とあります。例えば特別洗浄室について、使用頻度が低い中で専用の部屋となる場合、建築面積増加及びドッグシェルター等の追加設備が必要になります。特別洗浄室ではなく特別洗浄コーナーのように場所を確保して通常の洗浄業務も行い、学校での生徒嘔吐時などは必要に応じてシャッター等で区画するような、効率的な使い方を出来る提案も可能という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。施設の構成を変更することは可能ですが、適切な衛生管理の下で、要求水準書に示す各所室に必要な機能要件が失われないようにしてください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
55	要求水準書	50	6	1				本件施設の概要	一般区域に備蓄倉庫とあるが、P 5 1以降には備蓄倉庫は記載されていませんが、どちらが正しいのでしょうか？	要求水準書に記載の備蓄倉庫は、誤りですので削除します。
56	要求水準書	51 ～57	6	2				諸室の説明	諸室の説明には卵に関する記載がありませんが、液卵や冷凍卵は肉魚の下処理室で行うという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、冷凍卵は調理当日に解凍等の処理を行います。
57	要求水準書	52	6	2				手作りスペース	汚染作業区域の手作りスペースについて、下処理室の一部としてスペースを確保するとあります。別添資料8におけるハンバーグの材料を混ぜ合わせ成形する場合、非汚染作業区域で切裁したたまねぎを汚染作業区域に戻す動線になると考えられますが、この点についての考え方をご教示下さい。	非汚染作業区域で切裁した玉ねぎを汚染作業区域に戻す動線になることは、やむを得ないと考えています。ただし、調理員の往来がないようにするとともに、食材の移動距離を可能な限り短くするなど、衛生管理上支障がないようにしてください。
58	要求水準書	52	6	2				手作りスペース	手作りスペースで肉・魚等の粉付けを行うとあります。揚物の場合、フライヤー前で粉付けした食材をそのまま投入した方が、食材受け渡し等の作業を衛生的かつ効率的に行えると考えられます。作業区分や作業場所などは、柔軟に協議させて頂ける理解でよろしいでしょうか。	手作りスペースでの粉付けを基本と考えていますが、衛生的な方法であれば、協議に応じます。
59	要求水準書	52	6	2				手作りスペース	手作りスペースのa.に「下処理室の一部としてスペースを確保する」とありますが、下処理室の一部とすることは必須でしょうか。または、資料8の参考図のように、下処理室の一部としない提案も可能でしょうか？	衛生的な方法であれば事業者提案とします。ただし、手作り調理を行うための十分なスペースを設けることとします。
60	要求水準書	52	6	2				手作りスペース	手作りスペースのc(b).に「具の混ぜ込みや成型（効率の良い機械が必要）」とありますが、効率の良い機械の設置は必須でしょうか。または、機械を設置しない提案も可能でしょうか？	機械の設置を基本とし、具体的な機械及び運用方法については事業者提案とします。なお、提案にあたっては、調理員の過剰配置や献立内容が大きく制限されることのないように配慮してください。
61	要求水準書	53	6	2				米庫	米庫のc.に「6,500食/日を3日分貯米」とありますが、1食分の生米は何グラムで貯米量を試算すればよろしいでしょうか？ご教授願います。	現状の使用量を参考としてください。なお、現状の生米（白米）の使用量は、次のとおりであり、平成31年度の食数約6,500食では、一回につき約500kgの貯米を想定しています。 小学校1・2年生 : 60g 小学校3・4年生 : 70g 小学校5・6年生 : 80g 中学生・職員等 : 100g
62	要求水準書	53	6	2				米庫	米庫のc.に「6,500食/日を3日分貯米」とありますが、一回に入荷される米の量をご教授願います。また、入荷の荷姿（何kg袋/1袋か等）をご教授願います。	米の納品は、週3回から4回に変更します。悪天候による納品の遅延や災害時に備え、必ず1食分を貯米することから、一回に入荷される米の量はその時点の提供食数の1食分もしくは2食分となります。入荷の荷姿は、ビニール袋詰め、10kg単位を予定しています。
63	要求水準書	53	6	2				米庫	米庫のc.に「6,500食/日を3日分貯米」とありますが、その後には「台風・雪等に備えて1日分が必ず貯米できるように」とあります。最大6,500食/日を3日分貯米できればよいとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
64	要求水準書	53	6	2				米庫	米庫のf.に「長期休みには米が保冷にて保管できるようにすること。」とありますが、何度で保冷温度をお考えでしょうか。ご教授願います。	温度は12～15℃、湿度60～70%程度とします。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
65	要求水準書	53	6	2				米庫	米庫のf.に「長期休みの保存は冷蔵庫等でも可とするが、容器に詰め替えたうえで衛生的に管理すること。」とありますが、どのような容器への詰替えをお考えでしょうか。ご教授願います。	冷蔵庫等で保管する場合には、衛生的に保管するため蓋で密閉出来るプラスチック等の米櫃又は、ポリエチレン等樹脂素材の袋に詰替えるなどとします。
66	要求水準書	53	6	2				米庫	米庫のf.に「長期休みの保存は冷蔵庫等でも可とするが、容器に詰め替えたうえで衛生的に管理すること。」とありますが、冷蔵庫保管しない場合は、容器に詰替えの必用は無いとの理解でよろしいでしょうか？	冷蔵庫保管しない場合であっても、衛生的に保管するためポリエチレン等樹脂素材の袋などに詰替えるなどの必要があります。
67	要求水準書	53	6	2				計量室	計量室の専用の2層シンクの用途をご教示ください。	計量室の器具の洗浄などに使用することを想定しています。
68	要求水準書	55	6	2				揚物・焼物・蒸し物室	揚物・焼物・蒸し物室で、6,500食を1時間程度で調理できる能力かつ蒸し物と焼物が同日献立で存在する場合もあるとの事ですが、この場合相当台数の焼物・蒸し物器が必要になると考えられます。さらに、人員の増加による過剰投資となる可能性があり事業費にも影響するため、条件の再考をお願いできないでしょうか。	2時間喫食の規定が達成できるものであれば、具体的な調理時間については事業者提案とします。 また、原則として焼物と蒸し物の同日献立は行わないこととします。よって、同日献立を想定して過剰な投資をする必要はありません。
69	要求水準書	55	6	2				焼物・揚物・蒸し物室	揚物・焼物・蒸し物室のe.に「蒸し物と焼物が同日献立で存在する場合もある。」とありますが、この同日献立に対応するには、1時間で13,000食相当に対応する機器が必要となりますが、新センターでも同日献立対応は必要でしょうか？	質問No. 68をご確認ください。
70	要求水準書	55	6	2				焼物・揚物・蒸し物室	「e. 蒸し物と焼物が同日献立で存在する場合もある」と記載がございますが、同時にc.には器具は「共用することを検討してコスト削減を図ること」とございます。そこで、焼物と蒸し物の同時献立の場合、焼物または蒸し物単独献立に比較し、各々（焼物・蒸し物）またはどちらかの調理量が減るものと考えて差し支えないでしょうか。または、根本的な意味の取り違えがございましたらお教えください。	質問No. 68をご確認ください。
71	要求水準書	56	6	2				煮炊き調理室・和え物前処理室	ドレッシングの冷却は、専用の冷却する設備を用意する必要があるのでしょうか。また、一度に作るドレッシングのおおよその量をご教示ください。	前段については、ドレッシングの冷却が可能であれば他の設備と兼用することも可として事業者提案とします。ただし、和える前には10℃以下に冷却できることとします。 後段については、1人あたり10g程度を想定しています。
72	要求水準書	56	6	2				煮炊き調理室・和え物前処理室	煮炊き調理室・和え物前処理室のg.に「ドレッシング調理を行うため、冷却器を設置すること」とありますが、冷蔵庫や冷凍庫、真空冷却機やプラストチラー等、具体的な冷却器がございましたらご教授願います。	質問No. 71をご確認ください。市で指定する冷却機はありません。
73	要求水準書	56	6	2				煮炊き調理室・和え物前処理室	煮炊き調理室・和え物前処理室のg.に「ドレッシング調理を行うため、冷却器を設置すること」とありますが、専用の冷却器ではなく、他の冷却器を共用する提案でもよろしいでしょうか？ご教授願います。	質問No. 71をご確認ください。
74	要求水準書	58	6	2			b	一般区域 非汚染作業区域前室	“便所については、衛生面や作業効率性に配慮したうえで、近接して設けることも可とする”という記述について、学校給食衛生管理基準には「学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること」と記載がありますが、3m以下に近接しても問題ないのでしょうか。また、前室に便所を計画する際、前室は食品を取り扱う場所ではないという理解でよろしいでしょうか。	前段については、学校給食衛生管理基準に沿った計画とすることを前提としますので、食品を取り扱う場所から3mより近い場所に設けることは原則できないものとします。 後段についてはご理解のとおりですが、前室には便所は不要ですので要求水準書を修正します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
75	要求水準書	58	6	2			b	一般区域 非汚染作業区 域前室	男女別の調理従事者用の更衣室を計画するように記載がありますが、前室での更衣については実態としては男女別とせずとも運用可能な場合が実績としてありますが、必ず設ける必要がありますでしょうか。	前室の更衣室は男女別とする必要はありませんので、要求水準書を修正します。
76	要求水準書	59	6	2				市職員用事務室	市職員用事務室について、電話回線の他、ネットワーク用の回線を引き込む予定はあるでしょうか？	ネットワーク用の専用回線を引き込む予定ですので、市職員用事務室は、0Aフロアとしてください。情報回線及び設備用の予備配管を整備してください。
77	要求水準書	61	6	2			k	見学通路	Kに通路内に展示コーナーを設置すること。なお、展示物等については、市が展示するものの他、有効活用策を含め具体的な提案を期待している。とありますが、展示コーナーは体験コーナーとは違うものと解してよろしいでしょうか？	展示コーナーは簡易な展示を主体としたものです。従って、展示コーナーに体験用のエアージャワーや調理設備などを整備する必要はありません。
78	要求水準書	62	6	2			b	駐車場	見学用の送迎バスを降車及び駐車するスペースは設けない計画としてよろしいでしょうか。また、設置する必要がある際には、バスのサイズをご教示頂けないでしょうか。	バス1台分の乗降を行うスペースを設けることとします。バス専用の駐車スペースは不要です。 なお、参考として現在市が所有しているバスのサイズは「長さ1,149cm×幅249cm×高さ324cm」です。
79	要求水準書	62	6	2				駐車場	事業者用駐車場を整備した場合、無償で使用できるという理解でよろしいでしょうか。	無償としますが、敷地利用上無理な配置は避けることとし、事業者の必要台数を確保できない場合は事業者で別途確保することとしてください。なお、無償での利用は契約期間中を保証するものではありません。市の都合により有償とせざるを得なくなった場合には、市とSPCで協議いたします。
80	要求水準書	62	6	2				門扉及び塀	…生活環境等に配慮して、塀を設置すること。とありますが、スチールフェンス設置は本文の「塀を設置」と理解して宜しいでしょうか。	敷地の状況を考慮して適切な塀を整備してください。特に、敷地北側及び南側については落下防止が必要と考えます。 また、国道16号に面する箇所には、歩行者用の出入口を設けるとともに、排気ガスに配慮してください。 事業者提案で設置する車両の出入口は、大型バスが通行できる構造としてください。
81	要求水準書	62	6	2				門扉及び塀	敷地北側の既設フェンスをそのまま活用しても宜しいでしょうか。	既設フェンスを有効に活用することは可能ですが、腐食等がある場合については、修繕を行ってください。
82	要求水準書	64	6	3	(1)	ア	(イ) a (p)	電波時計	電波時計を設置する場所については、各室ではなく事業者の提案に委ねるとしていただけないでしょうか。	電波時計の設置について、各室でなく事業者提案としますが、施設で従事する従事者が十分時間を確認できるように配慮してください。
83	要求水準書	65	6	3	(1)	ウ	(ウ) e	仕上げ等	内壁の台車対策の不浸透性材料を設置する場所は、全ての場所に設置した場合、その必要性からすると過剰と考えられ莫大な費用となります。実際の台車の高さや動線を考慮した上で効果的な場所に設置できるよう、設置場所は事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	不浸透性材料の使用場所、台車対策の設置場所については、調理・洗浄に使用する水等が床下に浸透せず、台車がぶつかった場合には、十分に機能するものとして事業者提案とします。
84	要求水準書	66	6	3	(1)	エ	(イ)	温度監視システム	厨房器具において、リアルタイムに温度監視が必要な機器としては、食材の品質に係る冷凍・冷蔵庫が対象と考えて差し支えないでしょうか。	食材の品質に係る冷凍・冷蔵庫は必須対象ですが、その他については事業者提案とします。
85	要求水準書	66	6	3	(2)	イ	(ア)	電灯・コンセント設備	…和え物室、手作り加工室…とある手作り加工室は、「手作りスペース」との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
86	要求水準書	71	6	4	(1)	イ	(イ) a (b)	冷蔵庫・冷凍庫	庫内温度は、機器本体の温度計で表示される。且つ、機器本体で温度記録を取り、データをパソコン等に移すことができる機能を有していればよろしいですか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
87	要求水準書	72	6	4	(1)	イ	(ウ) e (a)	炊飯器	無洗米への対応も可能であることとございますが、洗米が必要な米と、必要が無い米が日ごとには混在しないとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
88	要求水準書	74	6	5	(4)	イ		食器等	献立による、食器の使用パターン（食器組合せ例）をお教えてください。	次の2つのパターンを想定しています。 1. 飯椀、汁椀、角仕切皿、小皿 2. 深皿、汁椀、角仕切皿、小皿
89	要求水準書	75	6	5	(4)	ウ		食缶	「大食缶」「中食缶」「小食缶」「バット」の各食缶は、どの調理において主に使用するのかお教えてください。また、各食缶の必用調達個数をお示し願います。	前段について、各食缶の用途は次のとおりです。 「大食缶」は、汁もの 「中食缶」は、果物、フルーツポンチ、ヨーグルト和えなど 「小食缶」は、サラダ、和え物、炒めもの、煮物などの副菜 「バット」は、揚げ物、焼き物、蒸し物などの主菜 後段について、各食缶の数は、要求水準書「第13(7)キ配送校及びクラス数等」に記載のクラス数+教職員室分(1学校1室)+調理場職員(2クラス分程度を想定)+予備(1クラス分)を最低限確保してください。
90	要求水準書	75	6	5	(4)	ウ		大・中・小食缶	食缶の形状が丸型と御座いますが、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有していれば、事業者提案として四角型でよろしいですか。	安定性が確保されていれば可能です。
91	要求水準書	75	6	5	(4)	ウ		大・中・小食缶	各学級の食缶容量を選定するにあたり、1食あたりの最大喫食量（小学校、中学校）をご教示下さい。	各食缶を使用する1人当たりの最大喫食量は次のとおりです。 「大食缶」は、小学校300g、中学校360g 「中食缶」は、果物（みかん、ポンカンなど）を1人1個付けることが可能な大きさ 「小食缶」は、小学校120g、中学校150g 「ご飯用食缶」は、小学校185g、中学校230g この他の食缶については要求水準書に記載するサイズ及び容量を参考にしてください。
92	要求水準書	75	6	5	(4)	エ		食器・食缶等	(エ)食缶（パン箱、牛乳缶を除く）は、内外ステンレス製とあり、表内の大食缶に16L程度とありますが、内外ステンレス製で16Lの既成品は型式「JIK-W16」シャトルドラム1種類しかありません。この食缶ですと食缶同士が重ならないため、一般的な食缶に比べ保管庫が増えるのと、調理場内で運搬・管理が容易ではないので、容量を14Lに緩和して頂くか、容量を16Lのままですと材質をアルミ製も可として頂けないでしょうか？	保温性を保てれば、アルミ製でも可とします。
93	要求水準書	75	6	5	(4)	ウ		バット	バットの種類は焼物（揚げ物）用、和え物用、果物用の3種類という解釈でよろしいですか。	各食缶は質問No.89のとおり使用するため、大・中・小の食缶があれば、バットは1種類で良いこととします。
94	要求水準書	75	6	5	(4)	ウ		バット	和え物用バットの選定にあたり、1食あたりの最大喫食量（小学校、中学校）をご教示下さい。	各食缶は質問No.89のとおり使用します。最大喫食量については質問No.91を参照してください。
95	要求水準書	75	6	5	(4)	エ		配膳器具	エンボス手袋の調達に関わる、パンばさみで配りにくい献立や、パンばさみが不足する献立の頻度をご教示ください。	パンばさみで十分と考えられることから、エンボス手袋を削除します。
96	要求水準書	75	6	5	(4)	エ		食器・食缶等	エ配膳器具の表にあります、添物用レードルの材質・サイズが適宜となっておりますが、レードルは容量種類が豊富で選定が難しいので、想定されている容量等をご教授願います。	子供が使用しやすいような大きさとして事業者提案とします。
97	別添資料				2			事業用地敷地図	計画地の範囲ですが、赤色の境界杭の通りとして、管理通路は計画地内、水路は範囲外という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 事業用地について、敷地西側の境界から1.5mは本件施設の整備時に本事業で既存道路に付加して舗装することとしましたので、要求水準書を修正します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
98	別添資料							敷地北側の擁壁	敷地内に配送車(3tロング程度)を走らせる計画を行った場合、車の走行に支障がありますでしょうか。	No. 99で公開する資料を参考としてください。 なお敷地内を走行する場合は、敷地内の高低差、前面道路の交通状況及び歩行者に配慮すれば問題ありません。
99	別添資料							敷地北側の擁壁	敷地北側の擁壁の構造図及び計算書を頂けないでしょうか。	構造図については、別添資料として公開します。 なお、現状の北側のブロック積擁壁は、盛土用となっております。 また、計算書はありません。
100	別添資料				6			学校給食献立表(主食)	予定献立表には、「麦ごはん」や「わかめごはん」「ゆかりごはん」の混ぜご飯はありますが、炊き込みご飯は無いように見受けられましたので、炊き込みご飯への対応は必要ないとの理解でよろしいでしょうか？	炊き込みごはんは実施します。
101	別添資料				7			学校給食納入食材	納入食材の記載がある平成28年2月の献立を開示して頂けますでしょうか。	質問回答書と併せて公開します。
102	落札者決定基準	2	3					審査の手順	必要項目及び加点項目の審査を実施する時点では、審査委員に入札価格は公開しないと考えるよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
103	様式集		1	4	(10)			市の登録印	捺印が必要な様式の印について、市の登録印とは競争入札参加者適格者名簿における登録印のことでしょうか。	ご理解のとおりです。
104	様式集		1	4	(10)			市の登録印	代表者職氏名については、競争入札参加者適格者名簿の氏名が代表者(社長)ではなく支店長や営業所長での登録の場合、代表者氏名及び代表者印とする必要はないという理解でよろしいでしょうか。	支店長や営業所長での登録の場合、登録者を代表者としてください。
105	様式集		1	5				提案書に関する提出書類	提案書の製本について、「Ⅰ. 必須項目提案書」、「Ⅱ. 加点項目提案書」、「図面集」この3項目の内容(様式25~37-5、図面集)すべて一冊にまとめた提出でしょうか。(一冊にまとめると図面集もすべてA4折込になります) それとも「様式25~37-5」=A4ファイル、「図面集」=A3ファイルと2分冊の製本でもよろしいでしょうか。	「様式25~37-5」=A4ファイル、「図面集」=A3ファイルと分けて2冊とします。
106	様式集		1	5	(10)			ファイル形式	Excel及びWordのデータの提出については、ファイル形式、Excel及びWordのバージョンに指定はありますでしょうか。	指定はありません。
107	様式集							様式37-1 (1)アレルギー対応	「②将来的に対応品目や食数を増やして」とありますが、具体的な対応品目増の見通しがありますか。ある場合、どのようなアレルギーでしょうか。	要求水準書「第13イ献立方式」に記載のとおり、当面は乳・卵への対応を行いますが、将来的には表示義務原材料7品目を対応アレルギーとすることを想定しています。
108	事業契約書(案)	2	1	1	第5条	2		契約上の地位の譲渡、株式発行等の制限等	株式の増資等資金調達計画の変更を行う場合には、貴市の承諾を得なければならないとの記載がございますが、当該条項には『金融機関からの資金調達計画が変更となった場合(貴市からの一時金支払金額が増減した場合や消費税増税等)』については含まれないという理解でよろしいでしょうか。	御質問で指摘されるような場合も含めて市への事前通知、承諾を得てください。市としては、内容が合理的なものである限り、遅滞なく承諾します。
109	事業契約書(案)	5	1	2	第19条	1		契約保証金	契約保証金納付後に消費税及び地方消費税が増税となった場合には、追加納付の必要があるのでしょうか。	契約保証金の金額が変更後の請負代金額の100分の7以下になるときは、追加納付が必要となります。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
110	事業契約書(案)	12	2	3	第34条	2		設計の完了	基本設計図書及び実施設計図書を貴市に提出し確認を受けるとありますが、受領証等の貴市が当該資料を受取ったことを証する資料についてはご提出いただけますでしょうか。また、適合確認後の通知については原則文書でSPCに対してご提出いただけますでしょうか。	本契約書の「第1章第1節第3条6項」に示すとおり、適合確認後の通知等は原則書面により行います。
111	事業契約書(案)	14	2	4	第38条	1		建設等業務計画書	建設等業務計画書を貴市に提出し承諾を受けるとありますが、受領証等の貴市が当該資料を受取ったことを証する資料についてはご提出いただけますでしょうか。また、承諾後の通知については原則文書でSPCに対してご提出いただけますでしょうか。	質問No. 110をご確認ください。
112	事業契約書(案)	19	2	6	第55条	1		引渡し	目的物引渡書は貴市に提出後、貴市調印のうえ、SPCに原本が渡されるという理解でよろしいでしょうか。	SPCから2部提出することとし、そのうち1部を市で引渡しを受けた旨調印し返却します。
113	事業契約書(案)	23	4	1	第67条	1 及び 3		業務仕様書等に記載のない修繕	第1項6行目の「必要に応じて～市に提出する。」と、第3項1行目の「事業者は、～提出しなければならない。」は内容の重複ではないでしょうか。	ご指摘のとおりですので、第67条第1項を削除し、第3項で統一します。
114	事業契約書(案)	24	4	1	第68条	2		市が行った調理設備の修繕及び更新に伴うサービス対価の変更	貴市が行った調理設備の修繕及び更新によるサービス対価の変更は、その変更が決まった日が属する半期末のサービス対価に影響するのでしょうか。変更の協議はどのように行われるのでしょうか。	前段について、協議して決定します。後段については、市は、市が調理設備の修繕及び更新を行う前に事業者へ通知し、必要に応じて協議を行うとしています。その際に市と事業者で修繕・更新内容と変更後のサービス対価の合意を図る予定です。
115	事業契約書(案)	25	4	2	第71条	4		異物混入・食中毒等	異物混入・食中毒等の原因が貴市が調達した食材に起因する場合、損額賠償の義務を負うのは貴市という認識でよろしいでしょうか。	事業者が業務において最善の注意義務を払ったにも関わらず、かつ原因究明の調査を行い、異物混入・食中毒等の原因が市が調達した食材のみに起因することが明らかとなった場合に限り。
116	事業契約書(案)	25	4	2	第71条	4		異物混入・食中毒等	第71条4項において、「事業者がその責めに帰すべき事由によるものでないことを明らかにした場合又は～責任の所在が明らかにならない場合で、かつその結果に関し市の承諾を得た場合は～義務を負わないものとする」とありますが、結果に関し市の承諾を得ない場合は、どのような事態を想定しているのでしょうか。「事業者がその責めに帰すべき事由によるものでないことを明らかにした場合」又は「責任の所在が明らかにならない」という結果に対して、市の承諾を得る必要性について確認させてください。	本条第2項に基づき、原因究明は事業者によって行われることから、事業者の方で原因究明に最善の努力を尽くしたかどうか、責任の所在がおおよそ明らかにできない場合について、市の承諾という要件により、より明確化、客観化したいという趣旨となっています。
117	事業契約書(案)	28	6	1	第79条	2		本件業務の終了に伴う検査及び支払い	貴市の検査の結果、事業者へ損傷又は汚損等が見られる箇所の修補を行うよう請求することができるのですが、当該箇所の状態について、貴市の検査による見解と、事業者の見解が異なる場合も考えられます。「市は、前項の検査の結果損傷又は汚損等が見られたときは、当該箇所及びその内容を示したうえで事業者と協議を行い、両者の合意した箇所につき相当の期間を定めて修補を行うよう事業者へ請求することができる。」としていただけないでしょうか。	ご指摘の内容を踏まえて、該当箇所は「市は、前項の検査の結果損傷又は汚損が見られたときは、当該箇所及びその内容を示した上で事業者の意見を確認し、なお市において必要と認めるときは相当の期間を定めて修補又は設備等の更新を行うよう事業者へ請求することができる。」とします。
118	事業契約書(案)	28	6	1	第79条	2		本件業務の終了に伴う検査及び支払い	機能及び性能を満足している限りにおいて、経年による劣化は許容されるとの認識でよろしいでしょうか。	耐用年数や使用頻度により、その都度協議の上判断します。
119	事業契約書(案)	28	6	1	第79条	2		本件業務の終了に伴う検査及び支払い	「修補」は第83条第3項及び第84条第3項の「修繕又は設備等の更新」と同義でしょうか。異なる場合は定義をお示し下さい。	ご指摘のとおりですので「修補」は「修繕又は設備等の更新」として変更します。本条以降も同様に変更します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
120	事業契約書 (案)	31	6	2	第82条	3		引渡し前の解除の効力等	出来形部分には、設計費、工事監理費、会社経費等、出来形を構築する上で必要であった費用も含まれると理解してよろしいでしょうか。	出来形部分又は調達済みの什器備品等の整備・調達のために要した合理的な範囲の設計費、工事監理費については含めますが、会社経費については含めません。
121	事業契約書 (案)	31	6	2	第82条	3		引渡し前の解除の効力等	引渡し前の契約解除時において、検査に合格した出来高部分又は調達済みの什器備品等の買取代金を支払い、その所有権を取得することができるとありますが、買取を行わない合理的な理由がない限り、貴市は買取を行うという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
122	事業契約書 (案)	32	6	2	第83条	2		開業準備期間中の解除の効力等	履行済みの業務に相当するサービス対価A1及びA2の元本額の合計額を、違約金の残債と相殺した上で事業者へ支払うことができるとありますが、この相殺は事業者が違約金を即時支払可能な場合も必ず行われるのでしょうか。	違約金を即時支払うことができる場合には、相殺を行うかどうかはその時点で判断いたします。
123	事業契約書 (案)	33	6	2	第84条	2		維持管理・運営期間中の解除の効力等	履行済みの業務に相当するサービス対価A2及びBの元本額の合計額を、違約金の残債と相殺した上で事業者へ支払うことができるとありますが、この相殺は事業者が違約金を即時支払可能な場合も必ず行われるのでしょうか。	違約金を即時支払うことができる場合には、相殺を行うかどうかはその時点で判断いたします。
124	事業契約書 (案)	33	6	2	第84条	3		維持管理・運営期間中の解除の効力	「第81条」は第79条（本件業務の終了に伴う検査及び支払い）の間違いではないでしょうか。	ご指摘のとおりですので該当箇所を修正します。
125	事業契約書 (案)	33	6	2	第85条	1	(1)	モニタリングによる契約の一部の解除	「連続する1年間の合計で60以上」とありますが、減額ポイントはモニタリングを行う日より1年間さかのぼって集計するとのことでしょうか。	ご理解のとおりです。
126	事業契約書 (案)	33	6	2	第85条	1	(2)	モニタリングによる契約の一部解除	多数の軽症者が出た場合とありますが、多数とは何人程度と考えればよろしいでしょうか。	通常想定される範囲において、個々の状況により判断します。
127	事業契約書 (案)	33	6	2	第86条	1		市の債務不履行等による引渡し前の解除の効力等	出来形部分には、設計費、工事監理費、会社経費等、出来形を構築する上で必要であった費用も含まれると理解してよろしいでしょうか。	No. 120を参照ください。
128	事業契約書 (案)	35	6	2	第88条	6		市の債務不履行等による開業準備期間中の解除の効力	「前条」は第86条の間違いではないでしょうか。	ご指摘のとおりですので該当箇所を修正します。
129	事業契約書 (案)	35	6	2	第89条	5		市の債務不履行等による維持管理・運営期間中の解除の効力	「第4項」は第3項の間違いではないでしょうか。	ご指摘のとおりですので該当箇所を修正します。
130	事業契約書 (案)	35	6	2	第89条	5		市の債務不履行等による維持管理・運営期間中の解除の効力	市の債務不履行が生じた段階では、事業者に戻ってこない維持管理業務費が生じていること、及び市、事業者間の信頼関係が破綻している蓋然性が高く、この状況で将来の市の維持管理業務費支払いへの期待に基づく修繕実施まで事業者の義務とすることは、事業者にとって予め想定することが困難且つ過大な負担となります。よって本項は削除又は市の債務が履行されていた期間までに対応する修繕計画上の修繕を行った状態で市に施設を引き継げばよい。としていただけないでしょうか。	契約の終了事態は市の債務不履行によるものでも、事業者の責任による施設の損傷等については事業者で修繕等を実施する必要があると考えますので、原案のままとします。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
131	事業契約書(案)	38	7	3	第99条	4		維持管理・運営期間開始後の解除	「第4項」は第3項の間違いではないでしょうか。	ご指摘のとおりですので該当箇所を修正します。
132	事業契約書(案)	51	別紙4-1	2	(1)	②		サービス対価A2	マイナス金利となった場合の対応について、金融法委員会の方針を参考に市と事業者で協議を行うとありますが、仮にマイナス金利となった場合、金利がマイナスの状態です事業者が金融機関から資金調達を行うのは極めて困難となり、事業の継続に影響を及ぼしかねません。基準金利が0%未満となった場合は、当該基準金利を0%とするフロア条項を規定いただけないでしょうか。	ご指摘のとおり、マイナス金利となっていた場合には、当該基準金利は0%とすることとして事業契約書を修正します。
133	事業契約書(案)	51	別紙4-1	2	(1)	②		サービス対価A2	基準金利決定時点において、マイナス金利となっていた場合には、金融法委員会の方針を参考に貴市と事業者で協議を行い定めるとのことですが、金融法委員会では「当事者がどのような合意を行ったかが問題」としておりますので、事業契約書の当事者である貴市のお考えを明確にしておく必要があると考えますがいかがでしょうか。なお、事業者が入札において提案する金利は、金融機関からの融資におけるスプレッドに事業者利益分のスプレッド(税金支払等に充当される)を加算して決定されますが、金融機関との融資契約上では、基準金利が0%未満の場合は基準金利を0%とするといった契約内容が盛り込まれることが一般的であるため、事業契約上の基準金利にマイナスが適用されてしまうと事業者利益分のスプレッドが減少することになり、税金等の支払ができなくなるだけでなく最悪融資の返済が不能となる(事業継続ができなくなる)リスクがございます。本事業が学校給食の提供という高い公共性を有する事業であり事業の継続性が非常に重要であること、及びマイナス金利導入後に入札公告が公表された国のPFI案件では基準金利が0%未満の場合は基準金利を0%とするといった定めがある事業もあることから同様の取扱いとしていただけませんか。	質問No. 132をご確認ください。
134	事業契約書(案)	51	別紙4-1	2	(1)	②		サービス対価A2	基準金利は、維持管理・運営開始日の2銀行営業日前に決定するとありますが、維持管理・運営開始日が予定日通り平成31年4月1日であった場合、基準金利決定日は平成31年3月28日とな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。
135	事業契約書(案)	55	別紙4-1	5	(2)			表 サービス対価Bの改定の指標	サービス対価Bの改訂指標につきましては、総務省統計局の消費者物価指数(財・サービス分類指数(全国)「サービス」)の年度平均値を採用していただけますでしょうか。	原案のままとします。
136	事業契約書(案)	64	別紙6	b				第三者賠償責任保険	第三者賠償責任保険につきまして、「保険契約者」及び「被保険者」を「全請負人等及びその下請企業」とさせていただけないでしょうか。	第21条(第三者の使用)第6項で定義する全請負人等には、本事業に関するその他下請企業を含みます。このため、該当箇所は原案のままとします。
137	事業契約書(案)	70	別紙9	2	(2)			維持管理・運営業務のモニタリング	基準2: 重大な事象レベル6に「維持管理業務の不備による衛生状態の欠陥等により重大な影響を及ぼす事態の発生」とございますが、重大な影響とは事業契約書(案)71ページ別紙9開業準備業務及び維持管理・運営業務のモニタリング表 運営業務の要求水準未達の分類に示されている(基準2) 重大な事象を指すとの認識でよろしいでしょうか。そうでない場合はどのような状態を指すのでしょうか。	維持管理における重大な事象は、運営業務における「基準2 重大な事象」に相当すると考えています。なお、維持管理業務の不備による衛生状態等の欠陥等を原因とする影響は、「提供不全」等も想定されますので、事業契約書を修正します。
138	事業契約書(案)	70	別紙9	2	(2)			維持管理・運営業務のモニタリング	基準2: 重大な事象レベル2に「警備業務の不備に起因して侵入者が起こした重大な人身事故・犯罪の発生」とございますが、通常行う警備業務(機械警備業務)を行っており、善良なる管理者の注意義務を全うしていても発生した、侵入者が起こした重大な人身事故・犯罪は、この分類には該当しないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	質問事項	回答
139	事業契約書 (案)	72	別紙 10	1				開業準備業務	モニタリングの結果、開業準備段階において、サービス対価を減額するとありますが、当該モニタリングは開業準備期間中においてのみ行われ、維持管理・運営期間中においては、次項の維持管理・運営業務におけるモニタリングを実施するという理解でよろしいでしょうか。	市によるモニタリングは事業期間に渡って行われます。別紙10「1. 開業準備業務」の内容は、モニタリングによって開業準備業務を対象としてサービス対価を減額する理由及び減額措置について示すものです。次項はモニタリングによって維持管理・運営業務を対象としてサービス対価を減額する理由及び減額措置について示すものです。
140	その他							既存調理場	設備図及び厨房機器等の既存資料についても頂けないでしょうか。	質問No. 20をご確認ください。
141	その他							現地見学会 コンテナ	既存コンテナ上部にパイプで枠がありましたが、コンテナ上部には何かを乗せるのでしょうか？また、この配送方法は新センターでも継続するのでしょうか？	現在は使用しておりません。また、今後の配送方法等にも影響はありません。