

＜募集要項等に関する質問に対する回答(令和5年9月27日回答分)＞

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
1	募集要項	16	3.4.4	(4)	a)		個別対話の記録について	個別対話について、確約書・確認書等の書面のやり取りは行わないとのことですが、事業者としては個別対話の結果を踏まえて提案を行うため、記録としての議事録を作成し双方で確認する行為は行うべきと考えます(ほかグループには非公開とする)。ご検討をお願いします。	個別対話の結果は、市で取りまとめて各参加者に通知します。この通知は、他の参加者へは非公開としますが、全ての参加者に知らせるべき事項があった場合には、市で判断し、対話した参加者に確認の上、その内容を他の参加者に通知、もしくは市のホームページで公表します。
2	募集要項	18	3.4.5.	(2)	カ	(イ)	提案価格の記載	「なお維持管理・運営対価の消費税及び地方消費税については、固定料金・変動料金の別に維持管理・運營業務委託契約書(案)別紙4-2に示す各回(86回)の支払いに応じて算出」するとするため、変動費を各請求回ごとに算定する必要があるかと思えます。ついては、給食提供日数(176日)を、4-5/ 6-7/ 8-9/ 10-11/ 12-1/ 2-3月ごとに区分した日数をご教示ください。	給食提供日数については、4-5月31回/6-7月27回/8-9月24回/10-11月37回/12-1月29回/2-3月28回の合計176回で算定してください。
3	募集要項	18	3.4.5.	(2)	キ		提案価格算定用年間提供食数	提案金額を明示するにあたり算定する変動料金部分の金額ですが、各配送校の給食提供日数である、「176日」をベースに算定すればよろしいでしょうか。念のため確認させていただきます。	ご理解のとおりです。
4	要求水準書	4	1.4.4				事業の実施スケジュール	施設の竣工が令和8年1月以前に前倒しになった場合、加点となるのでしょうか。	提案内容によります。
5	要求水準書	8	1.4.7				本件施設用地概要	敷地概要書に移設不可の埋設管の記載がありますが、構造や使用状況をご教示ください。排水管であれば、常時の水量はありますか、埋設管上に盛土をする場合にはマンホールの嵩上げは必要ですか。南東マンホール部で北側ルート埋設管を撤去した後は、コンクリート等で止水処理すればよろしいでしょうか。また、撤去時に排水等の逆流の恐れはありますか。	事業者決定後に協議します。なお、設計・建設期間中に事業者による現地調査を行ってください。
6	要求水準書	8	1.4.7		c		インフラ整備ガス	都市ガスの敷設について、引込の可否などガス会社との協議結果を開示いただけませんか。	引き込みに係る協議はガス事業者と行っておりません。事業者にて必要な協議を行ってください。
7	要求水準書	8	1.4.7				敷地概要	敷地の地積測量図、公図、高低差の分かる資料等をご提供いただけませんか。	中央卸売市場の地積測量図及び公図を要求水準書関係資料の資料10, 11として追加します。なお、高低差の分かる資料はありません。
8	要求水準書	8	1.4.7				敷地概要	本件施設用地の敷地測量図(高低測量を含む)をご提供いただけますでしょうか。	No.7を参照してください。
9	要求水準書	8	1.4.7				敷地概要	埋設管敷設範囲に従業員駐車場や大型バスの待機場所を計画することは可能でしょうか。	埋設管の破断、損傷等が起こらないような計画であれば、埋設管敷設範囲に従業員駐車場や大型バスの待機場所を計画することは可とします。また、擁壁や囲障、自転車置き場等の構造物を設置することも可とします。
10	要求水準書	8	1.4.7				敷地概要	埋設管は移設不可とのことですが、埋設管に影響を与えることなく、擁壁や囲障等の構造物を設置することは問題ありませんか。	No.9を参照してください。
11	要求水準書	8	1.4.7				敷地概要	本件施設用地の南側の埋設管の種類と管径及び本数をご教示ください。	事業者決定後に協議します。なお、設計・建設期間中に事業者による現地調査を行ってください。
12	要求水準書	8	1.4.7				敷地概要	当該埋設管に留意すれば、簡易な構造物(例えば自転車置き場等)を設置してもよろしいでしょうか。	No.9を参照してください。
13	要求水準書	8	1.4.7.				本件施設用地概要	「既設建物一倉庫棟、旧冷蔵庫棟、受水槽(ポンプ室)、冷凍倉庫が立地するが、令和6年3月末までに解体予定。撤去後の地盤高は標高2.6mとなる予定。」と記載がありますが、南側の接道とのレベル差はないものとして計画すれば宜しいでしょうか。	事業者決定後に協議します。なお、設計・建設期間中に事業者による現地調査を行ってください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
14	要求水準書	8	1.4.7.					本件施設用地概要	”既設建物 倉庫等、旧冷蔵庫棟、受水槽(ポンプ室)、冷凍倉庫が立地するが、令和6年3月末までに解体予定。撤去後の地盤高は標高2.6mとなる予定”とありますが、敷地全体的に整地はされた状態での引き渡しとなるのでしょうか。ご指示ください。	ご理解のとおりです。
15	要求水準書	8	1.4.7.					本件施設用地概要	”既設建物 倉庫等、旧冷蔵庫棟、受水槽(ポンプ室)、冷凍倉庫が立地するが、令和6年3月末までに解体予定”とありますが、付帯等の解体範囲が不明です。解体範囲の分かる資料は、作成中でしょうか。ご指示ください。	当該解体工事費用を令和5年9月定例市議会に上程中です。可決後、当該解体工事に係る入札を行う予定であり、令和6年3月末までに既存建物の解体撤去を行う予定です。
16	要求水準書	8	1.4.7					敷地概要	撤去後の本件施設用地の地盤高は2.6mとありますが、南側道路の標高も併せてご教示ください。	No.13を参照してください。
17	要求水準書	8	1.4.7					敷地概要	本件施設用地の各面隣接地の計画標高の想定がありましたら、ご教示ください。	現時点では想定はありません。
18	要求水準書	8	1.4.7					敷地概要	本件施設用地の地盤の標高は6.2m-0.9m=5.4mと想定されます。将来的に隣接地が同様に嵩上げされるなら、構造物(擁壁)を設置せずに法面処理で対応してよろしいでしょうか？	法面処理の提案も可とします。(8000㎡内での法面は可です。隣接地の嵩上げは予定していません。)事業者決定後に協議が必要です。
19	要求水準書	8	1.4.7.					本件施設用地概要	48条ただし書き許可における予備調査は完了しているかと思しますので、許可条件をご提示頂けますでしょうか。	予備調査は行っていないため、許可条件をご提示できません。
20	要求水準書	8	1.4.7					48条ただし書き許可に係る公聴会	公聴会の主催者は市で、準備対応及び事業説明は事業者で行うと理解してよろしいでしょうか？ また、建築審査会の開催及び事業説明等は市が行うものと考えてよろしいでしょうか？	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
21	要求水準書	9	1.4.8.	イ				献立方式	和物とデザートを同時に提供する献立はありますでしょうか。	和物とデザートを同時に提供する献立は想定しております。
22	要求水準書	9	1.4.8.	イ	(ウ)			献立方式	「牛乳やパンといった納入業者から学校に直接納入される品(以下「直接搬入品」という。)の配送については、事業範囲に含まないこととする。」と記載がありますが、センターでパンを受け入れて加工することはないとの理解で宜しいでしょうか。 例) 揚げパンやパンに切り込みを入れるなど	事業者の提案に委ねます。
23	要求水準書	9	1.4.8.	イ	(ウ)			献立方式	調理場内でパンを使用した調理を行うことはございますか。(ピザパンや揚げパン等) もし行われる場合、パンの入荷時間と配送時の運搬容器についての考え方をご教示ください。また、揚げパン調理用のパンの大きさ(縦・横・高さ)をご教示ください。	事業者の提案に委ねます。想定として、パンの入荷時間は9:00~10:00、配送時の運搬容器はパン業者の所有するパン箱で運搬してください。また、パンの大きさは縦・横・高さが約18cm・8cm・6cm程度です。
24	要求水準書	10	1.4.8.	キ				配送校及び学級数等	学級数は特別支援学級を含む学級数と考えてよろしいでしょうか。記載学級数が特別支援学級を含む学級数の場合、各配送校の特別支援学級の学級数をご教授して頂けないでしょうか。	要求水準書1.4.8キの表【配送校の状況(令和5年5月1日現在)】中の学級数及び生徒数は特別支援学級を含むものです。なお、各学校ごとの特別支援学級の学級数および生徒数は、要求水準書(令和5年9月27日修正版)を参照してください。
25	要求水準書	10	1.4.8.	キ				配送校及び学級数等	特別支援学級の生徒は通常の学級の生徒と同じ教室で喫食することを想定していますか。	特別支援学級の教室で喫食することを想定しています。
26	要求水準書	10	1.4.8	キ				配送校及び学級数等	学級数について、特別支援学級の記載はありませんが、記載されている学級数以外で特別支援学級がございましたら、各配送校でお示しください。	No.24を参照してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
27	要求水準書	10	1.4.8	キ			配送校及び学級数等	配送校の状況では7,414名とありますが、1.4.8 アでは最大8,300食/日とあります。この差はどのように理解すればよろしいでしょうか。	最大8,300食/日(食缶方式)の供給能力を有する施設を整備することです。
28	要求水準書	10	1.4.8	ク			稼働日数	年間稼働日数195日の内訳として、各月の稼働日数をご教示いただけませんか。また、給食調理日以外のメンテナンス日も195日に含まれていますでしょうか。	前段については、4-5月33回/6-7月34回/8-9月24回/10-11月41回/12-1月31回/2-3月32回です。後段については、給食調理日以外のメンテナンス日は含んでいません。
29	要求水準書	11	1.4.10				モニタリングへの協力	「事業者が運営する関係者定例会議」とありますが、「要求水準書 5.2.3 アの会議の開催(ア)通常会議」と同じ会議という理解でよろしいでしょうか。	事業者決定後に事業者と協議のうえ、決定します。
30	要求水準書	13	2.2.2	イ			造成設計	造成(盛土)は、第一段階を基礎フーチング下端まで、第二段階として本件施設の建設に合わせて計画地盤高まで施工することとして考えてよろしいでしょうか。	施工方法は提案に委ねます。
31	要求水準書	13	2.2.2	ウ			48条許可	建物用途から48条ただし書き許可が得られないということはないでしょうか。	48条ただし書き許可を得られるものとして提案してください。
32	要求水準書	13	2.2.2.	エ			設計業務	土地造成設計が必要と記載がありますが、土木設計技術者の配置要件は無いように見受けられますが、必要と考えてよろしいでしょうか。	法令上必要な技術者を配置してください。
33	要求水準書	13	2.2.2	エ			設計業務	速やかに土地造成設計を行い、設計完了後に市の検査を受けなければならないとありますが、1,000㎡以上の面積に1m以上の盛土となりますので、今回開発申請は必要となりますか。	開発申請は都市計画法第29条第1項第3号の規定に基づき不要です。
34	要求水準書	14	2.2.2	ケ			設計業務	市は土地造成、基本設計及び実施設計の内容に対し、事業者の提案趣旨を逸脱しない範囲で、変更を求めることができる。と記載有りますが、逸脱しない範囲の条件詳細をご教示下さい。また逸脱する場合は別途協議の上、変更契約対応と考えて宜しいでしょうか。	前段については、評価された提案内容、事業者決定後の事業者との協議内容等を総合的に考慮して判断します。後段については、ご理解のとおりです。
35	要求水準書	14	2.2.3	(イ)	b		建設業務	施設用地内にある仮設高圧電線は青果棟完成まで撤去できないとなっておりますが、工事の初期から施工の障害となります。敷地外に移設する場合には停電作業が必要となりますので、本事業とは別に先行して移設していただくことは可能でしょうか。令和7年12月以降の撤去で令和8年1月の完成引渡しは難しいと考えます。	現在、令和5年9月補正予算にて計上している解体撤去工事が可決後、令和5年度中に、市において、既設建物(倉庫棟、旧冷蔵庫棟、受水槽、冷凍倉庫棟)及び既設電線・電柱(資料8中の黒色点線表示)を撤去し、仮設の高圧電線・電柱(資料8中の赤色実線表示)を設置する予定です。仮設の高圧電線・電柱は、要求水準書14ページに記載しているとおり、事業者において、卸売市場青果棟完成後(令和7年12月頃完成予定)に撤去してください。
36	要求水準書	14	2.2.3	(イ)	b		高圧電線及び電柱の撤去について	撤去に関しては青果棟の完成後(令和7年12月頃)に行うこととなりますが、高圧電線及び電柱を避けて施設計画・施設整備をするのは非常に困難と思われる。撤去時期を工事着工時に変更して頂くか、着工前に移設をして頂くなどの対応をご検討頂けませんでしょうか。	資料8の本件施設用地内の黒色で示した電線等は、施設整備時までに市で撤去する予定です。
37	要求水準書	14	2.2.3.	ア	(イ)	b	建設業務	高圧電線及び電柱の撤去は、和歌山市中央卸売市場の青果棟の完成後に行うこと。令和7年12月頃の前定とありますが、計画建物と重なり、先行工事にて移設が必要です。既設建物解体予定後に移設は可能と考えれば宜しいですか。	No.35を参照してください。
38	要求水準書	14	2.2.3	ア	(イ)		高圧線移設	高圧線の移設及び撤去は7年12月以降と記されています。どの高圧線を残置しておくのかをご教示ください。	No.35を参照してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
39	要求水準書	14	2.2.3	ア	(イ)			高圧電線撤去時期	高圧電線及び電柱の撤去は令和7年12月頃以降とありますが、造成工事や建物の計画は、撤去予定の高圧電線及び電柱を避けて計画する必要があると思われます。造成前に撤去又は移設は可能でしょうか？	No.35を参照してください。
40	要求水準書	14	2.2.3	ア	(イ)			高圧線移設	また、7年12月までは残置されているなかで造成、建設工事を進めるといことでしょうか？	No.35を参照してください。
41	要求水準書	14	2.2.3	ア	(イ)			建設業務	仮設高圧電線があることにより、本件を施工する上で何かしら支障が出ると推測します。建設時、何かしら配慮をする上で参考に新青果卸売場棟の全体工程表、撤去対象となる現状の仮設高圧電線の写真などをご提供いただけませんか？	卸売市場の新青果棟は、令和7年12月頃を完成予定としており、現時点において詳細な全体工程表はありません。また、撤去対象となる現状の仮設高圧電線は現時点で整備されていないため、写真はありません。
42	要求水準書	14	2.2.3	(ク)				建設業務	近隣通行者等への安全対策を検討する中で、工事用車両は西面および南面の道路から出入りしたいと考えますが、西側の既存市場建屋の前を通行することは可能ですか？	基本的に南面の道路からの出入りですが、西側の既存市場建屋（着工時には撤去予定）前の車両の出入りは協議により決定します。また、工事着工前の周辺地域への周知は必ず行ってください。
43	要求水準書	15	2.2.3.	ア	(タ)			建設業務	資料9で示している当該土砂下のアスファルト舗装及び地下埋設管の撤去のため、建設工事請負契約締結日から令和6年3月末までに、当該土砂を本件施設用地内の南側に移動させること（アスファルト舗装及び地下埋設管の撤去作業は本事業には含まれない。）。とありますが、土砂の移動は追加項目と考え、費用についても追加という考えでよろしいでしょうか？	土砂の移動は、本事業の事業費に含まれます。したがって、費用の追加はありません。
44	要求水準書	15	2.2.3	ア	(タ)			建設業務	「建設工事請負契約締結日から令和6年3月末までに、当該土砂を本件施設用地内の南側に移動させること」と記載されておりますが、短期間工期での作業となると思われます、資料9より詳細な資料をいただけないでしょうか？	事業者決定後の事業者と早急に協議を行います。
45	要求水準書	15	2.2.3	ウ	(ア)			植栽整備	48条但し書きの許可を受けた場合、緑化面積は商業地域に準じて算定すればよろしいでしょうか？	緑化面積については、和歌山市工場立地法準則条例等に基づき、算定してください。
46	要求水準書	16	2.2.4	オ				工事監理業務	工事監理業務内容は、最新版の「建築工事監理指針」、「電気設備工事監理指針」及び「機械設備工事監理指針」（いずれも国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）によること。とございますが、機性能性が同等のものであればメーカー仕様のものを採用してもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
47	要求水準書	16	2.2.9		カ			工事現場の仮囲い	完成予想図と施設情報に関して、仕様の指定はあるでしょうか？	仕様の指定はありません。提案に委ねます。
48	要求水準書	17	2.2.10		ウ			交付金申請等支援	支援内容について、事業者が行う、具体的な支援業務をご教示ください。	必要図面の作成、図面の色分け、申請に必要な整備費の抽出・整理等が想定されますが、これに限らず申請に必要な支援を行っていただきます。
49	要求水準書	18	3	ア	(エ)			開業準備業務	開業準備期間における維持管理は、事業者側で必要と判断される業務を実施すれば足り、供用開始後とは必ずしも同じである必要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。
50	要求水準書	18	3	イ				開業準備業務	「開業準備業務責任者は常勤で配置し」、とありますが、配置時間は事業者側で設定できるものという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
51	要求水準書	18	3	オ	(イ)			開業準備業務	調理リハーサルは、1日で8,300食を調理・配送・回収業務、配膳業務、洗浄・消毒業務、廃棄物処理業務までを本番と同じ要領で実施することを想定している、という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
52	要求水準書	18	3	オ	(イ)			開業準備業務	8,300食の調理リハーサル・配送リハーサル・試食会は、実施日を分割して行うことは可能でしょうか。	「3/ア/(コ)」等で記載の「試食会」は、「3/オ/(イ)」で記載の「配送校で喫食する」ことを意味します。したがって、給食を配送校まで配送、給食は配送校で喫食することを考慮すると、少なくとも8,300食の調理リハーサル・配送リハーサル、試食会は同日になるため、実施日を分割することは不可とします。また、試食会の実施日は、事業者決定後に事業者との協議により決定します。なお、試食会とは別に本件施設で市関係者に給食(試食会で提供する給食と同じ給食)を提供する内覧会の実施日も事業者決定後に事業者との協議により決定します。
53	要求水準書	18	3		コ			内覧会及び開所式	市が行う内覧会及び開所式の支援・協力について、支援・協力の内容についてご教示ください。	施設や運営の説明支援、来場者の案内支援、会場の設営支援、給食提供支援等を想定しています。
54	要求水準書	19	4.1.3	イ				実施体制	「維持管理業務の実施結果の分析及び評価を基に、業務品質の向上に係る提案資料を作成し、市に提出」とあるが、定期的なものではなく、適宜提案という認識で良いか	年次計画書に反映する必要があるので、定期的なものになります。
55	要求水準書	19	4.1.3	ウ				実施体制	現在の市内給食センターにて使用されている専用管理システムがあれば、システム提供者とシステム名をご教示いただけますでしょうか。今回提案するシステムの参考にさせていただければと存じます。	現在使用している管理システムはありません。
56	要求水準書	19	4.1.3	エ				実施体制	市の定期モニタリングの頻度についてご教示ください。	月1回となります。
57	要求水準書	20	4.1.5	ウ				外構等保守管理業務	枯死した植物の補植については、事業者の判断により実施するとい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、要求水準や提案内容を逸脱している場合には、市が補植を指示することもあり得ます。
58	要求水準書	21	4.1.7	ウ				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年以内に計画を含め大規模な修繕が発生しないようにすること」とありますが、「大規模な修繕」の規模の目安をご教示いただけないでしょうか。	修繕のうち、以下のような条件に当てはまるものを想定しています。 (建築):建物の一側面、連続する一面全体または全面に対して行う修繕 (電気):機器、配線の全面的な更新を行う修繕 (機械):機器、配管の全面的な更新を行う修繕 なお、上記想定に限らず修繕が発生しない取組みの提案を期待します。
59	要求水準書	23	4.2.2					建築設備保守管理業務	エレベーター設備保守はメーカー系フルメンテナンス契約が必須という理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
60	要求水準書	26	4.2.6	イ	(ア)	a		清掃業務	「一般エリア」のうち、貴市職員にて利用される「市専有部分」について、清掃作業時間の指定があれば予めご教示願います。	特に指定はありません。事業者の提案に委ねます。
61	要求水準書	26	4.2.6	イ	(ア)	a		清掃業務	本件施設に勤務される貴市職員の人数・勤務曜日・勤務時間等について、想定をご教示いただけないでしょうか。清掃体制や衛生消耗品費等の検討をする上で参考にさせていただきます。	職員数は6名程度、勤務曜日は原則、月から金曜日(土日祝日・年末年始を除く)、職員の常駐時間は6:00~17:30を想定しています。
62	要求水準書	27	4.2.6.	イ	(イ)	a	(j)	建物全般	天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うこと。との記載がございますが、b給食エリア(d)及びc事務エリア(e)には学校の長期休暇中に行うものとするとの記載があり、年3回の実施と読み取れます。毎月実施となりますと維持管理コストが増えてしまいますがどちらの回数か正しいのでしょうか。	「b給食エリア(d)及びc事務エリア(e)」は足場等が必要となる特別清掃に係る内容となります。特別清掃に係らない天井等は、原則として月1回以上の清掃をしてください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
63	要求水準書	27	4.2.6	イ	(ウ)	a		建築設備	現在、3学期制前提かと思われませんが、今後2学期制が導入された場合の維持管理業務の仕様は事業者の提案に委ねられるという理解でよろしいでしょうか。	現時点において、2学期制の導入は想定しておりません。
64	要求水準書	29	4.2.7	ウ	(エ)			警備体制の整備	「緊急時に25分以内で現場に到着できる体制の整備」とは、情報受信後25分以内とする「機械警備業者の即応体制の整備の基準等に関する規則(公安委員会規則第8号)」による要求と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
65	要求水準書	29	4.2.7	ウ	(ク)			一時避難場所	避難場所として、利用する部分のみ、解放できるように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。
66	要求水準書	29	4.2.7	エ				警備記録の作成、保管	警備記録は5年以上、異常発生の記録は事業終了まで保管とありますが、建設設備保守管理業務の点検報告書と同様、電子データでの保管でも良いでしょうか。	電子データの保管も可とします。
67	要求水準書	32	5.1.7					大規模災害時等における市との協力体制	「大規模地震に伴い発生する津波からの一時避難場所とする予定であることから」との記載がありますが、避難場所として施設計画(例:盛土による地面レベルの底上げ)や災害対策設備(例:かまどとして使用可能なベンチ)の設置費用も本事業費に含まれている認識でしょうか。または別途協議可能な認識でしょうか。	一時避難場所としての施設計画に係る費用も本事業費に含まれています。
68	要求水準書	32	5.1.7.					大規模災害時における市との協力	大規模災害等が発生した場合には、近隣の学校などの避難所に出向き、避難者などに対して移動式釜などを活用し食事の提供などを行えるよう、市に協力することとしていますが、実施場所・調理品目・食数などの想定を教えてください。本施設で調理して配送することは想定していないでよろしいでしょうか。	前段については、現時点では実施場所等の想定はありません。大規模災害発生時の状況に応じて協議を行い、可能な範囲で協力を依頼する予定です。後段については、状況により本件施設で調理の方が合理的である場合も想定されるため、大規模災害等の発生後に協議により決定します。
69	要求水準書	32	5.1.7.					大規模災害時における市との協力	大規模災害等が発生した場合の避難所等で調理する場所のインフラの整備状況をご教示ください。	インフラの整備状況等は大規模災害等の規模によって異なるため、大規模災害等の発生後に協議を行い、調理が可能な避難所を決定します。
70	要求水準書	33	5.2.1.					運営担当者	アレルギー対応食責任者は、食品衛生責任者を兼務することは可能でしょうか。	アレルギー対応食責任者が食品衛生責任者を兼務することは可とします。 なお、要求水準書を修正します。
71	要求水準書	33	5.2.1.					運営担当者	総括責任者は、要求水準を達成できる場合は、常駐不要という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、常駐することが望まれます。
72	要求水準書	34	5.2.3.	ア	(ア)			運営会議等	「事業者は通常会議を開催」とありますが、「通常会議」とは、給食提供日の業務終了後に開催する会議との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
73	要求水準書	35	5.2.4.					諸手続	食品衛生責任者養成講習会終了証等には、栄養士又は調理師免許証を含むとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
74	要求水準書	36	5.3.1	イ	(ア)	h		調理の基本方針	果物にはどのような種類の提供を予定されておられますか。また、生野菜の提供は無いとのことですが、プチトマトの提供はありますでしょうか。	前段については、使用を予定している果物はみかん、いちごなどです。後段については、原則、生野菜の提供はありません。
75	要求水準書	37	5.3.1	イ	(イ)	b		食品の保存	p.37に凍結卵という記載があり、p.51に割卵室の記載がありますが、どちらも使用可能という理解でよろしいでしょうか。	本事業では殻付き卵を使用します。
76	要求水準書	37	5.3.1	イ	(イ)	b		食品の保存	冷凍豆腐は全てカットした状態で入荷するという理解でよろしいでしょうか。	原則、冷凍の豆腐の使用は想定していません。
77	要求水準書	38	5.3.1	イ	(オ)	b		食品への異物混入	『食品を保管する部屋の鍵の管理』とございますが、食品庫やプレハブ冷機器など、どの部屋に対するの管理をお考えでしょうか。ご教示ください。	事業者の提案に委ねます。
78	要求水準書	39	5.3.1.	(ケ)	c			アレルギー対応食	アレルギー対応食について、対象の生徒へ食器やトレイについては個別に別けて提供する必要は無い理解でよろしいでしょうか。	食器は、個別に分けてください。トレイは、個別に分けなくても可とします。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
79	要求水準書	40	5.3.1.	(ウ)	c			アレルギー対応食	アレルギー対応食用の個別容器について、1食あたりの最大提供数は食缶の提供と同様に4点でしょうか。	米飯用を除き、3点となります。
80	要求水準書	39	5.3.1.	イ	(ケ)	c		食物アレルギー対応食の提供	「最大160食/日」との記載がありますが、食物アレルギー対応食は1日で1献立当たり1品のみと考えてよろしいでしょうか。 仮に1献立で2品のアレルギー対応食が必要となる場合には160食×2品=320個の個別容器が必要となりますので調達する容器の数量と保管場所容量に影響するためご教示お願い致します。	最大3品の提供となります。
81	要求水準書	39	5.3.1	イ	(ケ)	d		食物アレルギー対応の提供	「配缶は個人用の食物アレルギー対応食用個別容器にて行うこと。」とありますが、対象献立のみを調理し対象者へ配送し、そのほかの献立はクラスにて配膳するという認識よろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書	39	5.3.1	イ	(コ)			食物アレルギー対応の拡充	「将来的には対応品目を拡大(最大で7品目の除去食)する予定である。」と記載がありますが、拡大した際の献立の想定がありましたらご教示ください。(例:7品目すべてを除去した給食を調理) 食物アレルギー対応食調理室の機器スペックやスペースに影響する項目となります。	現時点では想定はありません。事業者の提案に委ねます。
83	要求水準書	39	5.3.1.	ウ				配送・回収業務	効率的な配送業務を実現するため、午前中の配送業務終了から午後の回収業務開始まで、最終の配送校の校内に配送車両を待機させる計画は可能でしょうか。	配送校内に配送車両を待機させる計画の提案は可としますが、学校により待機できない場合もあることに留意してください。 待機の可否は、事業者決定後に協議して決定します。
84	要求水準書	39	5.3.1.	ウ	(ア)	f		配送車の調達手法	配送車の調達手法に関して、「事業者の提案」とありますが、配送車は「新車」を調達する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
85	要求水準書	40	5.3.1.	ウ	(ウ)	a		配送・回収業務	配送車両の台数算出のため、現在の各学校の給食開始・終了時刻をご教示ください。	現在は選択制デリバリー給食を実施しており、中学校全員給食の供用開始後は、給食時間の見直しを想定しているため、現時点では義務教育学校(後期課程)の給食時間を参考にしてください。
86	要求水準書	40	5.3.1	ウ	(ウ)	a		配送・回収業務	回収開始時間の目安を教えてください。	No.85を参照してください。
87	要求水準書	40	5.3.1.	ウ	(ウ)	c		アレルギー食の運搬	個別のアレルギー対応食用の容器及びカゴ等は、通常配送用コンテナへ一緒に収納で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
88	要求水準書	39	5.3.1	ウ	c			配送・回収業務の実施にあたって	「アレルギー対応食は個別に用意し、アレルギー毎に専用のカゴに入れ、継続的に運搬することを想定している。」とありますが、アレルギー専用のカゴには直接個別容器を入れる想定でしょうか。各学校ごとに各アレルギーのカゴを準備して配送するという認識でしょうか。	アレルギー専用のカゴには直接個別容器を入れる想定です。 また、各学校ごとに各アレルギーのカゴを準備して配送します。
89	要求水準書	40	5.3.1.	ウ	(ウ)	c		配送・回収業務	『アレルギー対応食は個別に用意し、アレルギー毎の専用カゴに入れ・・・』とありますが、個別配食専用カゴとは別にカゴを用意するのでしょうか。	No.88を参照してください。
90	要求水準書	40	5.3.1.	ウ	(ウ)	m		配送回収業務の留意点	配送校での嘔吐発生時において、食器・食缶等は配送校にて消毒を実施するとあります。学校側で一時消毒を行っていただいた上で、事業者が本件施設に運搬し、本件施設で再度消毒するという理解でよろしいでしょうか。	配膳員についても、対応することを想定しています。
91	要求水準書	40	5.3.1	ウ	(ウ)	m		配送・回収業務	「配送校での嘔吐発生時において、食器・食缶等は配送校にて消毒を実施するとともに」と書いてありますが、対応は配膳員が行うことを想定されていますか。	No.90を参照してください。
92	要求水準書	40	5.3.1	ウ	(ウ)	n		配送・回収業務	給食センターへの返却時間の制限はありますか。(15時までにはすべての食缶を回収等)	制限はありません。事業者の提案に委ねます。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
93	要求水準書	41	5.3.1	オ				配膳業務	給食配膳員につき適正な人数と御座いますが、本件では配膳校見学等の実施がなく、適正人数を試算することが提示資料のみでは困難です。配置人数の目安をご教示頂けますと幸いです。	提案事項であるため、配置人数は示しません。
94	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)			配膳業務	配膳室で使用する什器・備品の調達・設置業務及び保守管理業務(点検、保守、修繕、更新)は、市の業務になるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、事業者の故意による破損等の補修管理業務は事業者負担とします。
95	要求水準書	42	5.3.1.	オ	(ア)			配膳業務	現在のデリバリー給食における各学校の配膳員配置状況・人数・配膳員の業務について、ご教示ください。	配膳員は1～2名の配置状況となっております。業務内容は、現在の契約書では配膳室での仕分け、給食の受渡しに加え、配送・返却時の数量確認、清掃・消毒の実施等を記載しています。
96	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	d		配膳業務	直接学校に配送される牛乳等の納入は、学校で対応いただくことを前提とした提案を行うことは可能、との理解でよろしいでしょうか。	納入は学校で対応しますが、数量等確認、仕分け、冷蔵庫への収納は事業者で行う必要があることに留意してください。なお、配膳員がいる時間帯は配膳員が納入の対応をすることもあります。
97	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	h		アレルギー食受渡し方法	「市から指定された方法により受渡しを行う」とは、どのような方法で計画されていますでしょうか。	事業者決定後に事業者と協議を行い決定します。
98	要求水準書	41	5.3.1	オ	(ア)	l		配膳業務	「未開封や飲み残しの牛乳は学校で処分するものとする」とありますが、児童生徒が処理する認識で間違いはないでしょうか。	未開封や飲み残しの牛乳は給食センターに持ち帰ることなく、学校において配膳員が処分するものとします。
99	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	l		配膳業務	未開封や飲み残しの牛乳は学校で処分するとありますが、パンやデザート等の直送品についても同様との理解でよろしいでしょうか。	No.98を参照し、同様の処理を行ってください。
100	要求水準書	42	5.3.1.	オ	(イ)	a		配膳業務	事業者は、給食配膳員を各行適切な人数を配置し、配送校における配膳を行うこととあります。給食配膳員の各行への配置に替えて、配送・回収業務と配膳業務を組み合わせて対応する提案を行うことは可能である、との理解でよろしいでしょうか。	要求水準を満たすことが可能であれば、左記の提案も可とします。
101	要求水準書	42	5.3.1	カ	(ウ)			廃棄物処理業務	各配送校から給食センターに回収する残渣は、給食センターで調理したもののみ(直接学校に配送されるパンや牛乳など除く)という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
102	要求水準書	42	5.3.1.	カ	(エ)			廃棄物処理業務	『各配送校の配膳業務において、学年ごと・学級ごとに残渣を計測し、・・・』とありますが、各校の配膳室で計測作業を行うということでしょうか。その場合は計測を行う秤は市で用意をされるとの認識でよろしいでしょうか。	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
103	要求水準書	42	5.3.1.	カ	(エ)			廃棄物処理業務	「各配送校の配膳業務において、学年ごと・学級ごとに残渣を計測」とありますが、配膳室内は「はかり」が設置されているとの理解でよろしいでしょうか。「はかり」の調達・設置は、市の業務との理解でよろしいでしょうか。	No.102を参照してください。
104	要求水準書	45	5.3.1.	コ	(イ)			食育推進促進業務	中学校の通信ネットワーク(インターネット回線・テレビ等の映像視聴・タブレット個人配布等)の整備状況をご教示ください。	生徒全員にタブレットを配布しており、教室ごとにWi-Fi環境を整備しています。
105	要求水準書	45	5.3.2	イ				食品検収指示業務	当日納品の表内に「豆腐」の記載がございますが、P.37の表内に「冷凍豆腐」の記載がございます。どちらも入荷することがあるとの理解でよろしいでしょうか。また、どちらもある場合、どのような調理で使い分けをされるのでしょうか。	No76を参照してください。
106	要求水準書	47	5.3.2					配送校配膳室改修業務	市は配送校における配膳室の改修を行う、としていますが。各行の配膳室の位置図・校内道路・導入路の資料をご提示をお願いします。配送校の配膳室等の現地見学は可能でしょうか。	前段については、資料7を参照してください。後段については、現地見学の手配はございません。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
107	要求水準書	48	6.1.					本件施設の概要	表内の一般エリアの供用部分に「施設出入口」と記載がございますが、P.61の「市職員用玄関」とP.64の「事業者用玄関」の記載が分かれており、これはどちらでも良いという認識で宜しいでしょうか。	市職員用玄関と事業者用玄関を分けて設置してください。施設出入口は、市職員用玄関と事業者用玄関以外で必要となる出入口をいいます。
108	要求水準書	49	6.2					諸室の概要及び要求事項	施設の諸室の概要及び要求事項について、衛生面、機能等に支障がなければ、諸室の仕様を変更することは、可能でしょうか？	ご理解のとおりですが、要求水準を満たすことが前提となります。
109	要求水準書	50	6.2.					諸室の説明 検収室	「b.「野菜類・調味料・一般物資・添物類」及び、「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。」との記載がありますが、壁や扉で仕切らずにスペースでの区分とし、運営面で区分けに留意して対応のご提案でも宜しいでしょうか。	左記の提案は不可とします。
110	要求水準書	50	6.2	汚染 作業 区域	検収室	b		諸室の説明 検収室	「それぞれ専用の検収室を設けること」とは、部屋を壁等で区分けせずに、各コーナーで区分けする形でもよろしいでしょうか。	No.109を参照してください。
111	要求水準書	51	6.2	d				魚・肉・卵類 下処理室	『卵の処理(殻付卵の割卵作業)』と記載がございますが、P.37の表内で「凍結卵」の記載がございます。どちらも入荷することがあるとの理解でよろしいでしょうか。また、殻付卵を使用する場合の最大処理個数は1人に対し1個との認識でよろしいでしょうか。	前段については、No.75を参照してください。後段については、ご理解のとおりです。
112	要求水準書	51	6.2					諸室の説明 野菜下処理室 e	地場産品の野菜については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること。とは、洗浄しやすいように根切りする等を行う作業台を設けるという理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
113	要求水準書	51	6.2.					野菜下処理室	「d.～。ただし、「果物類」のレーンは、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにすること。～」とありますが、別紙の資料6の想定献立表には果物類の提供想定がありません。果物提供する場合は年間でのどのようなもの(種類と量)を想定されるかご教示ください。また、A・B献立両方とも(同日に)果物提供がある場合があるかどうかご教示願います。	前段については、No.74を参照してください。後段については、同日にA、Bの両方の献立で提供することは想定していません。
114	要求水準書	52	6.2.	d.				冷蔵室 冷凍室	卵の保管について、『魚・肉類用冷蔵庫、及び卵類用冷蔵庫は、それぞれ区別すること』とありますが、ラック等でしっかり区別する形で保管していれば、魚・肉類用冷蔵庫と同じ室で保管する事は可能でしょうか。	同じ室で保管することは可能ですが、魚・肉類用と卵類用の冷蔵庫は区別してください。
115	要求水準書	52	6.2.	e.				冷蔵室 冷凍室	『野菜・果物類用冷凍庫』とありますが、冷凍で保管する果物があるのでしょうか。もし、あるようでしたら具体的な納品物、納品量をご教示いただけますでしょうか。	原則、冷凍で保管する果物はありません。
116	要求水準書	53	6.2	汚染 作業 区域	物品 倉庫	a		物品倉庫	物品とはどのような物を計画されていますか。	備品・消耗品等の収納を想定していますが、収納物の想定は提案に委ねます。
117	要求水準書	53	6.2					諸室の説明 洗浄室 c	洗浄ゾーンに汚染区域用器具洗浄室を設置する場合には、当該汚染区域用器具洗浄室も隣接させること。の文面が理解できませんでした。記載内容について改めてご説明をお願いします。	洗浄ゾーンに汚染区域用器具洗浄室を設置する場合には、洗浄室に隣接させて当該汚染区域用器具洗浄室を設置してください。なお、当該汚染作業区域器具洗浄室では、洗浄ゾーンで使用する備品、各種洗浄機の部品など汚染度の高い器具の洗浄等を想定しています。
118	要求水準書	53	6.2					諸室の説明	「洗浄室のf.コンテナ、食器・食缶等の洗浄を、2時間程度で完了できる洗浄機を、設置すること。」とありますが、2時間程度で完了できるという算出根拠がありましたらご教示ください。	算出根拠はございませんが、作業終了時刻等を考慮して設定した時間となります。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
119	要求水準書	54	6.2					諸室の説明 残渣処理室	他の項に「残渣庫」という室名が出てきますが、残渣処理室と同意義という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
120	要求水準書	56	6.2.					アレルギー対応調理室	アレルギー対応食調理室内で行う調理は『下処理後』『上処理後』等、どの段階から行う想定でしょうか。	上処理後を想定していますが、提案に委ねます。
121	要求水準書	57	6.2.	a.				炊飯室	白米だけでなく、混ぜ込みご飯を提供することも想定している。とありますが、具材や調味料を白米と一緒に炊き込む献立は行わない理解でよろしいでしょうか。また、白ごはん混ぜ込みご飯の2献立や、混ぜ込みご飯を2献立での提供する想定はありますか。	前段については、ご理解のとおりです。後段について、白ごはん混ぜ込みご飯の2献立の想定はありますが、混ぜ込みご飯を2献立の想定はありません。
122	要求水準書	57	6.2					添物用仕分室	添物はどのような形状で納品され、どのように配送するのでしょうか。また、デザート等の数量確認と記載ありますが、要求水準書P.9に記載の通り、デザートは学校へ直送という理解でよいですか。	前段については、箱詰めもしくは袋詰めでの納品されます。配送にあたっては、袋詰めにしてコンテナに収納することを想定しています。後段については、原則、デザートは学校に直送されますが、一部、本件施設に納品されるデザートについては、事業範囲に含まれます。
123	要求水準書	57	6.2.					諸室の説明 添物用仕分室	添物の検収を検収室(野菜類、調味料・一般物資・添物類)で行う場合、コンテナ室に添物用仕分コーナーとして配置することも可と考えるとよろしいでしょうか。	左記の提案は不可とします。
124	要求水準書	57	6.2.					諸室の説明 添物用仕分室	「配送・コンテナプールゾーン」に添物用仕分室を設置する場合で、添物やデザート等の数量確認や仕分け作業と、配送コンテナプールゾーンの他の作業時間とが重複しない運用が可能な場合は添物用仕分室として間仕切りするのではなく添物用仕分コーナーとして配置することも認めて頂けますでしょうか。	左記の提案は不可とします。
125	要求水準書	57	6.2.					諸室の説明 添物用仕分室	「c. 冷蔵庫(8,300食分)を設置すること。」との記載があります。要求水準書P9 1.4.8.事業概要イ(ウ)に冷蔵品(デザート、チーズ、ヨーグルト、牛乳等)やパンといった直接搬入品は納入業者から直送との記載があり、その場合添物用の冷蔵庫(8,300食分)ではどういったものを保管される想定でしょうか。	個包装されたジャム、ドレッシング、マヨネーズ、納豆等を想定しています。
126	要求水準書	57	6.2.					添物用仕分室	「添物、デザート等の数量確認、仕分けを行い」とありますが、要求水準書9頁の直接搬入品で冷蔵品(デザート、以下省略)と記載がありますが、デザートは事業範囲に含まれるのでしょうか、含まれないのでしょうか。	No122を参照してください。
127	要求水準書	58	6.2					コンテナ室 f	コンテナ消毒保管機と記載がありますが、消毒方式は事業者提案という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
128	要求水準書	59	6.2.					諸室の説明 汚染作業区域前室・ 非汚染作業区域前室	汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室は独立した諸室とするのではなく、衛生的で効率的な運用が行える配置であれば、それぞれの前室を合わせて1部屋とし、スペースとして区分けする提案としてもよろしいでしょうか。	左記の提案は可とします。
129	要求水準書	59	6.2					諸室の説明 非汚染作業区域前室	エアージャワーの設置について記載がありませんが、不要という理解でよいですか。	事業者の提案に委ねます。
130	要求水準書	60	6.2.					諸室の説明 備蓄倉庫	一般区域内に備蓄倉庫を用意することとなっておりますが、保管量も非常に多くなると想定された、非常時の荷出し作業を考慮しますと敷地内いずれか適切な場所に配置することも可として頂けませんでしょうか。	備蓄倉庫は本件建物内に配置してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
131	要求水準書	60	6.2		c			備蓄倉庫 換気空調設備	高温多湿とは、具体的に想定している温湿度があればご教示いただけませんか。 外気温以上とならない程度の換気設備での提案は可能でしょうか。	温度は25℃以下、湿度は80%以下としてください。
132	要求水準書	60	6.2.					備蓄倉庫	備蓄倉庫内にレトルト食品の収納が記載されていますが、災害時対応を想定したアルファ化米やみそ汁等のストックはございませんでしょうか。もし、ストックされる場合、「何を」「何食・何日分」と考えられますでしょうか。	アルファ化米やみそ汁等のストックは想定していません。
133	要求水準書	60	6.2					備蓄倉庫	備蓄倉庫は、付帯設備同様に屋外に設置することでもよいですか。	No.130を参照してください。
134	要求水準書	60	6.2.					備蓄倉庫	レトルト食品は8300袋/回×3日＝24900袋と考えてよろしいか？	ご理解のとおりです。
135	要求水準書	60	6.2.					備蓄倉庫	保管収納する棚は貴市が調達すると考えてよろしいでしょうか？	事業者にて調達してください。
136	要求水準書	60	6.2	一般区域	倉庫	a		倉庫	倉庫(物品を保管)の広さの指定はありますか。	事業者の提案に委ねます。
137	要求水準書	61	6.2				k.	市職員用事務室	市職員用事務室に設置する調理場内の各部屋を見ることができると、機械警備設備に記載の監視カメラのモニターによる一元管理は同一システムの認識でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
138	要求水準書	79	6.3.5.	ア	(エ)			事業者用玄関	事業者用玄関に設置する下駄箱、郵便受け、傘立ては、事業者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。
139	要求水準書	64	6.2.					諸室の説明 配送員用 控え室	調理従事者等の食堂(休憩室)と兼用する計画としてもよろしいでしょうか。	左記の提案は不可とします。
140	要求水準書	61	6.2.		c. j.			一般エリア	市職員用事務室に、男女別の更衣室を求められておりますが、職員数6名程度に対し、男女比は1(3名):1(3名)と考えて宜しいでしょうか。	男女比は1(2名):2(4名)と考えてください。
141	要求水準書	63	6.2.					施設出入口	『施設出入口』とはどのような使用を想定した出入口でしょうか。	ゴミ出し、配送員の入場等のための出入口を想定していますが、これに限らず必要な出入口を事業者にて想定してください。
142	要求水準書	63	6.2		b			避難スペース	一次避難場所として想定している避難人数をご教示いただけませんか。	想定している人数はありません。提案に委ねます。
143	要求水準書	63	6.2					屋上避難スペース	避難スペースに留まるための設備等を設置することとありますが、具体的に必要な設備をご教示ください。	照明機器は必須とし、その他の設備は提案に委ねます。
144	要求水準書	65	6.2					排水処理施設	事業費算出に用いた排水処理施設の処理容量をご教示ください。	事業者にて適切な容量を想定してください。
145	要求水準書	65	6.2					排水処理施設	当該排水処理施設の処理水を公共水域に排出する場合、瀬戸内海環境保全特別措置法の規定により、環境アセスメントが必要になりますが、その費用は事業者の負担でしょうか？	ご理解のとおりです。
146	要求水準書	65	6.2					受水槽	貴市水道局との協議により直圧方式としてよろしいでしょうか？	直圧方式は不可とします。
147	要求水準書	66	6.3					施設等の性能	施設等の性能について、衛生面、機能等に支障がなければ、仕様を変更することは、可能でしょうか？	要求水準を満たすことが前提となります。
148	要求水準書	66	6.3.1	ア	(ア)	m		見学通路等	本件施設と卸売市場の双方を見学する来場者が、双方の施設を円滑に移動するための敷地内通路や階段、敷地内傾斜路等を設けることとありますが、検討するために卸売市場の計画をご提示ください。	卸売市場の計画図等はありません。
149	要求水準書	68	6.3.1	イ	(ア)			施設の耐用年数	耐用年数50年以上を想定とありますが、30年以上の想定ではないでしょうか？	50年以上としてください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
150	要求水準書	69	6.3.1	エ	(ウ)			給食エリアに関する特記事項	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・・・と記載されている内容の機器とは、調理設備機器と理解して宜しいでしょうか。また、諸室の温湿度は、諸室に置く温度湿度計で宜しいでしょうか。	前段については、調理設備に限らず、空調設備等も含まれます。後段については、要求水準を満たす内容とさせていただきます。
151	要求水準書	69	6.3.1	エ	(キ)			給食エリアに関する特記事項	SUS製の防虫ネットはP82 6.3.9 イ(イ)にありますようにフィルターを設置すれば設けなくてもよいと解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
152	要求水準書	69	6.3.1	エ	(ク)			給食エリアに関する特記事項	非汚染・汚染・一般区域といった清浄度の違う区域でも、空気が逆流しない計画とすれば区域間でバスタクトを設ける提案は可能でしょうか。	左記の提案は可とします。
153	要求水準書	70	6.3.1	キ	(カ)			災害・停電発生時対策	b 一次的な停電が給食実施に影響しないよう、自家発電を設置する記載内容につきまして、ガス式マイクロコージェネ(35kW未満)も検討に入りますでしょうか。	電気、ガスともに供給不能となる場合を想定した上で、ガス式マイクロコージェネを提案することは可とします。
154	要求水準書	70	6.3.1	キ	(カ)			災害・停電発生時対策	c 停電時においても使用可能な手洗い設備は、どこを想定されているかご教示いただけませんか。	給食エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域内にある手洗い設備、並びに一般区域の一部(汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用便所)にある手洗い設備を想定していますが、それ以上の提案は妨げません。
155	要求水準書	70	6.3.1	キ	(カ)			災害・停電発生時対策	d 米飯の提供ができる設備の稼働を想定しておられると思いますが、提供方法(食缶・カートの使用有無)と食数はどのように考えられていますでしょうか。	提供方法は、平時の給食提供と同じ内容を想定しています。食数は、最大8,300食/日とします。
156	要求水準書	71	6.3.2	ア	(ア)			電気設備共通	市職員用と事業者用の事務室における集中管理につきまして、機器の主と副などがある場合には、どちらかを主として副でも一般的な操作が出来れば良いと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
157	要求水準書	72	6.3.2	エ				受変電設備	電力会社から本件に対し、専用で引込と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
158	要求水準書	73	6.3.3	イ	(キ)			換気・空調設備	各室の汚染・非汚染区域間の室圧を常時表示し監視・制御・記録が出来るように。と記載された部分につきまして、作業上発生する自動扉の開閉や食材などを渡す窓・バスター式となる調理設備機器の周囲が一部構造上隙間が空いてしまいますが、その影響により当初想定している室圧バランスが崩れることがどの施設でも発生しています。制御は作業上の誓約にも繋がることから、維持管理期間中の扉などが開放されていない状態において、定期的に測定することで室圧については良いと考えて宜しいでしょうか。	原案のとおりとします。
159	要求水準書	73	6.3.3	イ	(キ)			換気・空調設備	フィルター差圧を監視する必要があるのは、外気を取り入れているセントラル方式の空調機などが想定されます。個別空調方式の天井カセ形のような空調機は、差圧監視の対象外と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
160	要求水準書	73	6.3.3	イ	(カ)			換気・空調設備	空調・換気給排気口の結露対策は必要に応じて対策品を採用すると解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、対策品の採用以外の提案も妨げません。
161	要求水準書	74	6.3.3	イ	(コ)			換気・空調設備	換気ダクトは、断面積を同一とする。とございますが、断面積は風量に応じて適切なサイズを確保していれば天井内の納まりによっては断面積が同一でない箇所があってもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
162	要求水準書	74	6.3.3	ウ	(カ)			給水・給湯設備	建物下部をピット構造で提案する場合、ピット内の給水配管は防錆を考慮しSUS配管以外の採用も可能でしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
163	要求水準書	74	6.3.3	ウ	(サ)			給水・給湯設備	受水槽の水が使用できない状況における災害対応について、食数や献立の想定と使用した器具の洗浄・消毒方法につきまして、想定をご教示いただけませんか。	通常時の給食提供と同じ内容の調理等を想定しています。洗浄・消毒方法については提案に委ねます。なお、当該箇所の記載は災害時対応に限ったものではありません。
164	要求水準書	75	6.3.3	エ	(キ)			排水設備	汚水と雑排水は屋内分流、屋外合流としてもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
165	要求水準書	76	6.3.4.	(イ)	a	(a)	i	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレス製とありますが、カラー鋼板程度の材質でもよろしいでしょうか。プレハブ式については一般的にはカラー鋼板程度の材質選定が多いです。	プレハブ冷蔵庫・プレハブ冷凍庫については、カラー鋼板程度の材質でも可とします。
166	要求水準書	76	6.3.4	イ	(イ)	a	(a)	冷蔵庫・冷凍庫	i 内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること。 上記の内容は、縦型冷蔵庫、冷凍庫の記載で、プレハブ冷蔵庫、冷凍庫は、一般的に使用するカラー鋼板でよいという理解でよいですか。	No.165を参照してください。
167	要求水準書	77	6.3.4	イ	(イ)	a	(a)	冷蔵庫・冷凍庫	iv 温度変化の自動記録が可能なシステムは、入荷食材を保冷する冷蔵庫と冷凍庫のみでよいですか。	ご理解のとおりです。
168	要求水準書	80	6.3.5.	イ				調理備品	調理備品は、「耐熱性等必要な性能を備えた備品を調達すること」とありますが、例えば、どのような備品が該当するのかわかり示していただけないでしょうか。(6.3.6に記載されている「調理用品」との違いが明確に把握できるようにご教示ください)	事業者にて想定してください。 なお、「調理備品」、「調理用品」の違いは、「1.4.1.」の定義のとおりです。
169	要求水準書	80	6.3.7.	ア	(イ)			食器・食缶等 共通事項	「担任(副担任、特別支援学級担任等を含む)以外の教職員は、職員室で喫食予定」との記載がありますが、特別支援学級の生徒は通常の学級の生徒達と喫食すると考えてもよろしいでしょうか。	No.25を参照してください。
170	要求水準書	80	6.3.7.	イ				食器等	絵柄等は市と協議するものとありますが、特殊色・柄・形状ではなく、メーカー標準絵柄の中から選定す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	80	6.3.7.	イ				食器等	食器は常時4点提供しますでしょうか。	基本的には4点の使用ですが、献立により3点の使用となる場合もあります。
172	要求水準書	80	6.3.7	イ				食器等	食器の種類、茶碗、汁椀、平皿、小皿について備考欄に「PEN樹脂」と記載されています。食器の構成上、PEN樹脂が使用されており、別の樹脂が含まれていても問題ないでしょうか。	PEN食器であることを前提とし、別の樹脂が含まれていることにより、性能が向上する場合は可とします。
173	要求水準書	80	6.3.7.	イ				食器等	食器の組み合わせパターンは資料6(想定献立表)記載の組み合わせパターンと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
174	要求水準書	80	6.3.7.	イ				食器等	食器の1日の最大使用点数と最小使用点数(食器の組み合わせ)をご教授願います。	No.171を参照してください。
175	要求水準書	80	6.3.7.	イ				食器等	生徒たちが給食を喫食する際に使用する箸は生徒が各自で持参し管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。
176	要求水準書	81	6.3.7.	イ				食器等	スプーンカゴと記載がありますが、カゴに限定したものではなくスプーン通しの御提案でも可能でしょうか。	スプーンカゴのみとします。
177	要求水準書	80	6.3.7.	イ	(イ)			食器・食缶等	表内に食器類の種類を記載いただいておりますが、1日の中で最大使用点数と最小使用点数をご教示ください。	No.171を参照してください。
178	要求水準書	81	6.3.7.	イ	(イ)			食器・食缶等	箸の記載がありませんが、生徒個人で準備するという認識でよろしいでしょうか。	No.175を参照してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
179	要求水準書	81	6.3.7	イ	(イ)			食器・食缶等	はしやはしカゴについての記載がございませんが、生徒は自宅から持参するという理解でよろしいでしょうか。また、日によってスプーンは付けずに、はしだけの献立の日があるという理解でよろしいでしょうか。	前段については、No.175を参照してください。後段については、ご理解のとおりです。
180	要求水準書	81	6.3.7.	ウ				食缶等	食缶等の予備数量について食器等(5%程度)や配膳器具(1割程度)のように数量の想定はありますでしょうか。	予備数量の想定はありませんが、事業者にて適宜予備の食缶を確保する等、食缶の破損等を原因として給食提供が滞らないよう提案してください。
181	要求水準書	81	6.3.7.	ウ				食缶等	特別支援学級の生徒は通常の学級の生徒達と喫食するのが不可の場合、特別支援学級分の食缶の調達業務は学級数に関わらず各配送校ごとに1学級と考えてよろしいでしょうか。	学級数については、No.24を参照してください。特別支援学級分の食缶の調達については、特別支援学級数で調達してください。
182	要求水準書	81	6.3.7.	ウ				食缶等	和え物用食缶、デザート用食缶に保冷用蓄冷剤の記載がありますが、保冷性能に優れ10℃以下を2時間以上保持できる食缶を採用する場合は、蓄冷材を不要とした御提案も可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
183	要求水準書	81	6.3.7.	ウ	(オ)			食缶等	「※原則として1回の給食で4種類の食缶を使用する予定である。」と記載がありますが、資料6の①では5点の使用(食缶サイズ)を想定されているようにお見受けします。また、7L食缶を2つ使用することになっておりますが、要求水準書のP81 ウ 食缶等(オ)にある表には7L食缶は1学級1つしか調達しないこととなっております。資料6の①の表にある食缶サイズ及び使用点数は誤植でしょうか。	添え物を提供することで7L食缶が2つ使用する場合がありますので、要求水準書に追記します。
184	要求水準書	81	6.3.7	ウ	(オ)			食缶等	食缶の容量については記載がありますが、寸法については事業者の提案に委ね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。
185	要求水準書	81	6.3.8.					本施設外で行う運営業務	「本施設外で運営業務を行うことを可とする」とありますが、どのような場所でどのような業務の運営が可能なのか、例示していただけないでしょうか。(市が想定されている本施設外における具体的な運営業務をご教示ください。)	市として想定しているものではありません。
186	要求水準書	82	6.3.9.	ア	(ア)			移動式釜	災害時の炊き出し対応は1日500食程度との認識でよろしいでしょうか。	移動式釜で調理する食数が500食/日となります。本件施設を使用して炊き出しが可能な場合には、移動式釜以外にも活用して炊き出しを行う場合も想定しています。No.155も参照してください。
187	要求水準書	83	7	ウ				付帯事業	付帯事業の承諾の基準(案)が列挙されていますが、これらの基準を満たす事業内容を例示していただけないでしょうか。(市が想定されている付帯事業の具体的なイメージをご教示ください。)	事業者の提案に委ねます。
188	要求水準書	84	7	ク				光熱水費	「付帯事業の実施に係る光熱水費は、付帯事業実施事業者が負担」とありますが、給食業務等にかかる光熱水費とどのように区別して負担するのでしょうか。	事業者決定後に協議により決定します。現時点では、時間や使用面積等に応じた単価を設定することを想定しています。
189	要求水準書	87～	9.1.2					提出書類	提出書類として記載されている、各種計画書及び各種報告書、成果品等について提出部数の記載の無い物は、各1部及び電子データ(原本データ及びPDFデータ)にて提出と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
190	要求水準書	90	9.2.1					建築基本設計図書	記載内容等の欄に「透視図(外観鳥観図、外観アイレベル図)」と記載されておりますが、カット数は其々1カットと考え、内観透視図は不要と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
191	要求水準書							その他	防火管理者は貴市より選任されるという理解でよろしいでしょうか。	事業者から選任してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
192	要求水準書 資料1								樹木伐採及び土砂集積は、今回の整備運営事業に関係がありますか？	ご質問の箇所が、資料1の卸売市場全体に係る敷地図の南東隅の茶色の着色部分を指しているのであれば、樹木伐採については、本事業では関係はありません。また、土砂集積については、本事業では関係ありませんが、本事業で当該土砂集積の土砂を使用することを可とします。
193	要求水準書 資料1								色塗り部分の土砂は、今回の整備運営事業にて利用可能ですか？	No192を参照してください。
194	要求水準書 資料1								敷地内に通っている配線(ロ)は、今回の整備運営事業前に撤去済であると考えて問題ありませんか？	ご理解のとおりです。また、No35も参照してください。
195	要求水準書 資料1								敷地南側埋設管の既存図をご提供いただけないでしょうか。	事業者決定後又は事前に必要に応じて、中央卸売市場と協議が可能です。
196	要求水準書 資料1							資料1	新市場通路(R7年度完成)の位置、幅員、標高等をご教示ください。	現時点では、新市場通路(R7年度完成)の位置、幅員、標高等は決まっています。
197	要求水準書 資料1							資料1	当該通路と本件施設用地の間の土地利用をご教示ください。	現時点では決まっています。
198	要求水準書 資料1							本件施設用地位置図	資料1に本件施設用地とありますが、敷地西面の既存冷蔵庫棟解体後の敷地を現場事務所や資材置場等に使用は可能でしょうか。不可の場合、現場事務所で借用して頂ける土地はあるのでしょうか。ご指示ください。	事業者決定後、中央卸売市場と協議が必要です。
199	要求水準書 資料1							本件施設用地位置図	資料1に本件施設用地とありますが、西側門からの工事車両の出入は可能と考えれば宜しいですか。また、西面道路境界からを工事ヤードとして使用は可能と考えれば宜しいですか。	前段については、基本的に南面の道路からの出入りですが、西側の既存市場建屋(着工時には撤去予定)前の車両の出入りは協議により決定します。また、工事着工前の周辺地域への周知は必ず行ってください。後段についても協議により決定します。
200	要求水準書 資料1							本件施設用地位置図	工事作業可能時間は、8時～17時でしょうか。17時以降の作業は可能でしょうか。(騒音となる工事以外)また、土曜日、祝日の作業も可能と考えれば宜しいですか。ご指示ください。	法律等に基づき、工事作業を実施していただければ可能です。ただし、工事着工前には協議を行い、工事中に苦情等があった場合は、事業者で対応する必要があることを留意してください。
201	要求水準書 資料5							手作り給食の内容	「生の果実類については、原則包丁を入れず、皮ごと生徒に提供できるもののみ、洗浄を行った上、提供する。」とありますが、実際に提供している果物や提供を想定している果物をご教示ください。またカットして提供を予定している果物類もご教示ください。	No.74を参照してください。
202	要求水準書 資料5							手作り給食の内容	「和え物、サラダの調味料については、個包装のドレッシングを使用しない場合、基礎調味料から手作りする。」とありますが、手作りしたドレッシングは食缶で配送せずに和え物に和えた状態で配缶する認識でよろしいでしょうか。(要求水準書の食缶一覧にソースポットの記載がありませんでした。)	ご理解のとおりです。
203	要求水準書 資料6							想定献立表案	⑤「ソース焼きそば」「高野豆腐のゴマ煮」の食器が茶碗と記載がありますが、どちらかが汁椀の誤記になりますでしょうか。	「高野豆腐のゴマ煮」の食器は汁椀です。
204	要求水準書 資料6								1人当たりの正味重量には水量が含まれていないため、1人当たりの給食分量をご教示ください。 ①汁物 ②煮物 ③麺類(うどん、ラーメン等の汁物)	食缶量に合わせた水分量で勘案してください。
205	要求水準書 資料6								うどんやラーメンなどの提供はございますでしょうか。ある場合、麺類と汁は合わせた状態での提供との認識で宜しいでしょうか。	うどんやラーメンなどは提供します。原則、麺類と汁は合わせた状態での提供となります。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
206	要求水準書 資料6							想定献立表案	1回の給食で使用する食缶・食器の想定数量をご教示ください。	事業者にて試算してください。
207	要求水準書 資料8								敷地内に通っている既設配線は、今回の整備運営事業前に撤去済であると考えて問題ありませんか？	No35を参照してください
208	要求水準書 資料8							資料8 高压線移設	撤去対象と表記されている高压線のリスト(表)の備考欄に「新設」、また本件施設用地を斜めに横断する高压線のリスト(表)には「既設」と表記されています。朱書きされている撤去対象に間違いはありませんでしょうか？	No.35を参照してください。
209	要求水準書 資料8							資料8 高压線移設	上記に関連して間違いでないなら、撤去対象と表記されている高压線は貴市が撤去し、本件施設用地を斜めに横断する高压線は事業者が施設計画に支障のないように移設することでよろしいでしょうか？	No.35を参照してください。
210	要求水準書 資料8							高压電線に関する資料	資料8の赤色部分に撤去対象と明記されていますが、赤色部分が移設先なのでしょうか。敷地外での設置とさせて頂けるのでしょうか。ご指示ください。	No.35を参照してください。
211	要求水準書 資料9・資料1								土砂集積位置(資料9)が、本件施設用地(資料1)よりはみ出して集積されています。はみ出した箇所(土砂)を使用した跡の処理方法はどの様に行いますか？	清掃程度とし、現状のままで可とします。
212	要求水準書 資料9							土砂集積位置図	資料9に現況土砂集積位置(15,000m3)が明記されていますが、土砂が余った場合は、どこか別敷地に集積する費用を見込めば宜しいでしょうか。もしくは一般残土処分費用を見込むのでしょうか。ご指示ください。	土砂が余った場合は、市場内で再利用する予定です。
213	基本協定書(案)	4	12条		2			市内事業者の発注	「～、受注者が提案書類(様式集 様式41-3)において提案した市内事業者への発注額を下回った場合には、受注者に対し違約金を請求することができる」とありますが、入札までの短期間で市内企業への発注金額を確定させることは困難なため、また、事業者側でも予測不可能な事態の発生を考慮して「特別な理由もなく、受注者が提案書類(様式集 様式41-3)において提案した市内事業者への発注額を下回った場合には…」などといった文言に変更していただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
214	基本協定書(案)	4	12条					市内事業者の発注	構成員が市内事業者の場合、「市内事業者が受け取った代金を証する書類(請求書等)」は貴市への請求書または、代表企業への請求書になるのでしょうか。	左記の質問の場合、代金を証する書類は請求書に限りません。構成員(市内事業者)が受け取った代金を証明する書類を対象とします。
215	基本協定書(案)	4	13条					発注者の解除権	「基本協定及び各事業契約に定められる発注者の解除権を何ら制限するものではない」と記載されていますが、「各事業契約に定められる発注者の解除権を何ら制限するものではない」ではないでしょうか？	ご理解のとおりです。 「この基本協定及び」は削除します。
216	維持管理・運営業務委託 契約書(案)							表紙	「別紙共同企業体協定書」とありますが当該資料の開示をお願いいたします。	「様式 様式15」が該当します。
217	維持管理・運営業務委託 契約書(案)	4	13条					契約保証金	履行保証保険を締結する場合、保険適用期間は、本件施設の引渡し完了日の翌日から維持管理・運営期間終了日までの設定という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
218	維持管理・運営業務委託 契約書(案)	4	13条		(4)			契約保証金	履行保証保険を締結する場合、維持管理・運営共同企業体が貴市を被保険者とする履行保証保険契約を締結するという事でよろしいでしょうか。この場合、維持管理・運営共同企業体の代表者(代表企業)が保険契約者となるのでしょうか。	前段についてはご理解のとおりです。 後段について、保険契約者は特定委託業務共同企業体となります。
219	維持管理・運営業務委託 契約書(案)	3	13条					契約保証金	契約保証金について、運営企業・維持管理企業が複数になる場合、各々の企業が貴市に納付し、合計額が規定の金額になれば良いとの理解でよろしいでしょうか。	契約保証金については、特定委託業務共同企業体として納付してください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
220	維持管理・運営業務委託契約書(案)	33						別紙 4-2 委託料の支払額及びスケジュール	維持管理・運営費(固定料金)の各期の請求額について、【様式44-3 維持管理費見積書・様式44-4 運営費見積書】の固定料金を平準化するという理解で問題ないでしょうか。	固定料金は平準化する必要ありません。
221	様式集	3	1.4.4.	(3)				企業名の表記	「参加グループの構成員の企業名を特定又は推測できる表記」は不可とされていますが、構成員の下請け先や資材調達先、再委託先などは、提案書に企業名を記載してよろしいでしょうか。	構成員の下請け先や資材調達先、再委託先などの企業名を特定又は推測できる表記は不可とします。
222	様式集	3	1.4.4.	(6)				各提案書のバインダーの表紙及び背表紙	「各提案書のバインダーの表紙及び背表紙に「中学校給食センター整備運営事業(提案書名)(受付番号)」を記載」とありますが、これら以外にも、整理のための表記(正・副の別、副本Noなど)を適宜記載することは差し支えないでしょうか。	問題ありません。
223	様式集	3	1.4.4.	(8)				インデックス	「技術項目提案書はその内訳の位置がわかるようにインデックスを付ける」とありますが、「図面集」についても、適宜、インデックスを付けることは差し支えないでしょうか。	問題ありません。
224	様式集	7	2.3.	(1)				その他	「写し等の添付書類は、枚数には含めない」とありますが、「技術項目提案書」に関して、添付することが認められている書類があれば、ご教示ください。(提案内容の補完を目的とした書類の添付は認められるのでしょうか。)	「技術項目提案書」は、各様式による提案のみとし、提案内容の補完を目的とした書類等の添付は認めません。
225	様式集	様式12						事業実施体制	「提案書で使用する匿名」欄において、構成企業A、構成企業B…との記載がございますが、これはあくまで例示であり、本事業における役割に応じて運営企業、設計企業、建設企業A、建設企業B等と記載してよろしいでしょうか。	問題ありません。
226	様式集	様式12						事業実施体制	注釈に「※『提案書で使用する匿名』は、技術項目提案書及び図面集で企業名を記載する場合の名称としてください。」とありますが、例えば、運営企業に関しては「代表企業、運営企業A」とするなど、1者に複数の名称を設定することは差し支えないでしょうか。	問題ありません。
227	様式集	様式28-2						要求水準チェックリスト	(様式28-2)の様式集では、「本様式はExcel様式のみでの提出で可」とありますが、(様式28-2 Excel様式見本)では、「A3判(A4判に折込み)枚数適宜」とあります。本様式については、「A3縦」で出力(印刷)してA4判に折込み、「上綴じ」でファイリングすることでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。様式集8ページ3.提出書類一覧を参照し、必要部数を提出してください。また、「本様式はExcel様式のみでの提出で可とします。」としている様式は、データの提出に際して、Wordデータではなく、Excelデータを提出してください。
228	様式集	様式36-2, 44-1, 44-2, 44-3, 44-4						Excel様式	「本様式はExcel様式のみでの提出で可」とありますが、表紙・目次には「頁/総頁」を記載することも考慮し、指定の書式サイズで出力(印刷)して、バインダーに綴じ込むことは差し支えないでしょうか。	No.227を参照してください。
229	様式集	様式41-3						地域経済(定量評価)	「構成員である市外事業者から再委託若しくは一次下請けである市内事業者への発注額」を確認する書類として、本様式に市内事業者の関心表明書を添付することは可能でしょうか。	No.224の例外として、様式41-3に市内事業者の関心表明書を添付することを可とします。ただし、事業者は匿名とすること。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
230	様式集							様式43_価格提案書	※1及び4にて、消費税等の金額を含めて記載する旨の指示がございますが、1食単価の金額についても同様でしょうか。	変動料金合計額欄にある「1食単価」には消費税及び地方消費税の額を含めないでください。その他の金額には消費税及び地方消費税の額を含めてください。
231	様式集							様式44-1①_初期調達費見積書	「消費税相当額」は「中計」に10%を一括して乗じるという理解でよろしいでしょうか？なおその際に、中計より非課税・不課税の項目は除くという理解です。	ご理解のとおりです。
232	様式集							様式44-4_運営費見積書	「生徒及び教職員数」について、募集要項18ページと相違があるようなのですが、ご確認頂けると幸いです。	募集要項3.4.5.(2)キの食数が正です。
233	様式集							地球環境	環境性を評価する基準として、各エネルギー会社ごとに二酸化炭素排出量係数が異なることから、電気・ガス(都市ガス・LPG)それぞれのエネルギー使用量に対する二酸化炭素排出量係数をお示しいただけませんでしょうか。	二酸化炭素排出量係数は事業者の提案に委ねます。なお、本プロポーザルの提案では、必ずしも二酸化炭素排出量の提案を求めるものではありません。