

<募集要項等に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
1	募集要項	3	2.4.	ソ			契約書等	当該整備等運営事業の基本協定書・設計等業務委託契約書・工事請負契約書・維持管理・運営業務委託契約書の（案）をご教示願います。	募集要項3.6.3.のとおりとします。協定書及び契約書は、優先交渉権者決定後速やかに市が素案を提示します。
2	募集要項	3	2.4.	ソ			契約書等	基本協定書、設計等業務委託契約書、工事請負契約書及び維持管理・運営業務委託契約書の案をお示しください。	No.1を参照してください。
3	募集要項	4	2.6.1.	オ			その他	本件施設用地は、令和8年1月15日時点で私有地であると理解しておりますが、市は令和8年3月末までに購入する予定とあります。つきましては、購入時期が確定していない段階で、計画地への立入や事前調査、工事等を実施することは可能でしょうか。	本件施設用地の購入の遅延による事業スケジュールの遅延等のリスクは市が負担します。
4	募集要項	4	2.6.1.	オ			その他	令和8年3月末(予定)の購入時期に境界は確定していると考えていてよろしいでしょうか？	本件施設用地の境界確定は、令和8年5月に予定しています。
5	募集要項	4	2.6.1.	※			関係機関等への確認	提案書作成に際し、事業者が直接関係機関等への確認を行い、要求水準に関連する回答が得られなかった事項については、選定後の協議と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
6	募集要項	5	2.6.2.	(4)			施設機能	事業者用トイレと調理従事者用トイレの用途の違いについてご教示をお願い致します。また、衛生面に十分配慮した使用方法とする場合は、事業者用トイレは来訪者用トイレ兼用を使用することを事業者の提案に委ねていただく事は可能でしょうか。	事業者用トイレは、給食エリアの入場しない事業者の事務職員等が使用するトイレになります。調理従事者用トイレは、給食エリアに入場する調理員が使用するトイレになります。事業者用トイレは来訪者用トイレ兼用で使用することは、可とします。
7	募集要項	6	2.6.4.				事業スキーム	設計・工事管理、建設、維持管理・運営各企業と貴市で個別に契約を締結とありますが、維持管理と運営の企業が別々の場合は契約や支払も別々のとの解釈でよろしいでしょうか。	維持管理・運営業務委託契約は、1本の契約とし、市と維持管理企業・運営企業間で締結します。
8	募集要項	6	2.6.5.	ア	(ウ)		土地造成工事	本事業の提案限度額が非常に厳しいと考えております。土地造成設計費・土地造成工事費は別途お支払いとして頂けませんでしょうか。	土地造成設計費・土地造成工事費は、提案限度額に含みます。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
9	募集要項	6	2.6.5.				業務範囲	設計業務・建設業務に土地造成が含まれていますが、令和7年2月に公表されている「導入可能性調査」の時点では敷地が確定しておらず、今回求められている造成設計・造成工事に関する費用は見込まれていなかったものと推察します。造成工事の実施規模によっては大幅な工事費の増加が発生するため、今回示された提案限度額141億円（税込）に収めることが困難になることを懸念します。つきましては、造成関連の費用については別途請求させていただくか、提案限度額の見直しをお願いできますでしょうか。	No.8を参照してください。
10	募集要項	6	2.6.5.				業務範囲	今回提示された提案限度額の141億円（税込）には、当該費用は含まれていない為、別途請求できるものと考えて宜しいでしょうか。 業務範囲で設計業務・建設業務（土地造成設計・造成工事）が含まれていますが、令和7年2月に公表されている「導入可能性調査」の時点では敷地が確定していないので、今回求められている土地造成設計・造成工事に係る費用は見込まれていないと考えています。	No.8を参照してください。
11	募集要項	6	2.6.5.				業務範囲	（イ）設計業務・（ウ）建設業務の土地造成は計画地未確定な経緯を鑑みて見積限度額14,106,301千円（税込み）には含んでいないと認識しております。計画地測量・敷地考えて宜しかったでしょうか。	No.8を参照してください。
12	募集要項	6	2.6.5.				業務範囲	提示の提案限度額141億円（税込）には造成設計・造成工事に係る費用は含まれておらず、当該費用は別途請求が可能との理解でよろしいでしょうか。	No.8を参照してください。
13	募集要項	6	2.6.5.	ア	(ウ)		建設業務 (土地造成工事)	開発工事費用として見込むべき費用についてご教示いただけないでしょうか？(雨水貯留槽、防火水槽等々あれば)	関係機関等に確認してください。
14	募集要項	8	2.6.6.	ア			工事監理業務	「設計等業務委託契約の締結、工事請負契約の仮契約締結 令和8年7月」とありますが、工事監理業務は設計等業務委託契約に含まれると考えてよろしいでしょうか。別途の場合、契約年度の単価を利用し、賃金水準又は物価水準上昇分の差額増額をお認めいただけますでしょうか。	工事監理業務は設計等業務委託契約に含まれます。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
15	募集要項	8	2.6.6.	カ			維持管理・運営期間	育親学園の調理業務は給食センター開設後も個別で学園内での調理となるという認識でよろしいでしょうか。また育親学園の献立はセンターと同一のものと考えてよろしいでしょうか。また形態食などの提供は無いとの認識でよろしいでしょうか。また現状の運営状況（配置人員、児童・生徒の給食の提供方法や時間など）をご教示願います。	育親学園の調理業務は給食センター開設後も個別に学園内での調理となり、形態食の提供はありません。育親学園の献立は、ご理解のとおりです。また、現状の育親学園における自校調理場は、令和9年度より運営開始予定です。現状自校調理は実施していません。
16	募集要項	8	2.6.6.				事業の実施スケジュール（予定）	開業準備期間について、育親学園の期間が5カ月間と長めに設定されていますが、この理由についてご教示ください。	募集要項に示す育親学園の開業準備期間は、育親学園の施設を使用した開業準備が行える期間を示しています。この期間すべてを通じて、施設を使用した開業準備業務を行う必要はなく、期間は事業者の提案に委ねます。
17	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	現在の給食センターの運用、施設見学は可能でしょうか	現在の給食センターの施設見学の予定はありません。
18	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	質問（1回目・2回目共に）の回答可能なものから順次ご回答頂けるものはその都度、発信されるものと考えて宜しかったですでしょうか。	1回目は、原案のとおり、令和8年2月18日に回答します。2回目は前倒しし、質問受付期限を令和8年3月17日に、回答期限を3月31日としていただいた質問をまとめて回答します。
19	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	質問第2回分の回答期限は4月9日ですが、提案提出まで2か月弱となります。提案検討を進めるうえで早期の回答確認を要する項目が想定されることから、可能な範囲で4月9日以前に、回答可能な項目から順次ご提示いただくことは可能でしょうか。	No. 18を参照してください。
20	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	質問2回目の回答期限は4月9日ですが、事業者として提案検討を進めるうえで、質疑回答の確認が早期に必要な項目も多くございます。可能な範囲で結構ですので、4月9日を待たず、回答可能な項目については順次・早期にご回答いただくことは可能でしょうか。	No. 18を参照してください。
21	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	質問第2回の回答について、提案準備の都合上、早めに確認したい質問がございます。ご多忙のところ恐縮ですが、回答可能なものから先行してご共有いただくことは可能でしょうか。	No. 18を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
22	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	質問2回目の回答期限が4月9日となっておりますが、提案内容や施設計画、積算全体に関わる内容については回答期限に関わらず順次回答を頂きたいのでご検討お願い致します。	No. 18を参照してください。
23	募集要項	9	3.2.				事業者選定のスケジュール	選定スケジュールで第2回質問の回答期限は4月9日となっておりますが、事業者として提案検討を進めるうえで、質疑回答の確認が早期に必要な項目も多くあるため、可能な範囲で4月9日を待たず、随時対応で回答いただくことは可能でしょうか。	No. 18を参照してください。
24	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	優先交渉権者決定から基本協定の締結までの期間が短く、十分なリーガルチェックが難しい状況です。事業者のリスク軽減のためにも、事前に協定書や契約素案をご共有いただけますでしょうか。	No. 1を参照してください。
25	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	令和8年6月下旬の優先交渉権者の決定後、7月中旬には基本協定等を締結するスケジュールとなっておりますが、非常にタイトであり、リーガルチェックなどが不十分なまま契約することは事業者にとって大きなリスクを伴います。つきましては、事前に市側で素案を作成のうえご提示いただけないでしょうか。	No. 1を参照してください。
26	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	優先交渉権者の決定後、早々に基本協定等を締結する流れとなっており、各種諸契約の内容について不明確なまま契約締結をすることは事業を遂行する中でリスク起因が御座います。事前に諸契約案等が有りましたら共有頂けないでしょうか。ない場合は事前作成頂きご提示頂く事は可能でしょうか。	No. 1を参照してください。
27	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	事業者選定から基本協定等締結までの日数が短いため、現時点で貴市想定の基本協定書等をご提示いただけますでしょうか。	No. 1を参照してください。
28	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	本件への参加検討においても、事業者決定後のスケジュールを考えましても基本協定書、設計等業務委託契約書、工事請負契約書及び維持管理・運営業務委託契約書の案は事前にお示し頂きますようお願い致します。	No. 1を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
29	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	敷地条件の公表から検討期間が短く、前提が不明な点もあるため、一度対面で認識を確認できる機会を設けていただけますでしょうか。質問は2回とされていますが、別途、2月下旬頃に個別対話をご検討いただけますでしょうか。	個別対話は実施しませんので、質問がある場合は2回目の募集要項等に関する質問に提出してください。
30	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	質問機会は2回とされていますが、それとは別に、個別対話の実施を希望します。敷地条件が1月15日に初めて公表されましたが、事業者として現地条件を踏まえた検討期間がきわめて短く、また、前提条件が不明瞭な部分も散見されるため、対面の場において、双方で認識をすり合わせる機会が必要であると考えております。特に、設計図面についてはコスト積算の前提となるため、4月9日の質問回答を踏まえて修正を行うことは、コスト積算上、事業者としては極めてリスクが高いものと考えております。つきましては、設計条件や要求事項、貴市のご懸念やご要望を正しく把握するためにも、2月下旬ごろに個別対話の実施をご検討いただけますでしょうか。	No. 29を参照してください。
31	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	急遽、業務範囲として加味された造成工事や敷地条件等による不明確な部分を解消する為に個別対話の実施の開催は御座いますか。要求事項の遵守する為に可能な限り開催日については調整致しますのでお願い致します。	No. 29を参照してください。
32	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	個別対話の機会を2月下旬頃に設けていただくことは可能でしょうか。	No. 29を参照してください。
33	募集要項	9	3.2.				事業者選定のスケジュール	選定スケジュールで第1回、第2回の質疑機会を設けて頂いてますが、第2回の質疑回答から提案書提出までの期間が短いため、第1回質疑対応後の早い段階で対面対話の機会を設けて頂けませんでしょうか。※各企業ごと1時間程度。	No. 29を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
34	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	書面での質問ではお伝えにくい造成計画や建設計画、その他事業全般に関わる内容について柔軟に質問させて頂ける場として個別対話の機会を設けて頂けませんでしょうか。ご検討頂けるのであれば2月の早い時期での開催を希望致します。	No. 29を参照してください。
35	募集要項	9	3.2.				事業者の募集及び選定のスケジュール	応募者が配送校を見学する機会を設けていただけますでしょうか。	配送校の見学会の予定はありません。
36	募集要項	9	3.3.1.	ア			参加者の構成等	調理設備調達業務、調理備品調達業務、食器・食缶等調達業務、調理設備保守管理業務を行う企業が構成員として本事業に参画する場合、『その他企業』のカテゴリとなり、様式7に記載の添付書類は不要と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。
37	募集要項	9	3.3.1.	ア			参加者の構成等	「その他企業」の「その他」とは、配送企業や電気設備企業等、業務に関連する企業全般と理解して良いでしょうか。	ご理解のとおりです。
38	募集要項	9	3.3.1.	ア			参加者の構成等	「その他企業」の参加資格要件は、令和7年度に亀岡市競争入札参加資格者であることと理解して良いでしょうか。	その他企業の参加資格は、募集要項3.3.2.(1)の全構成員共通の要件のみとなります。
39	募集要項	9	3.3.1.				参加者の構成等	「その他企業」が満たすべき要件としては、「3.3.2(1)全構成員共通」の要件のみとの理解で宜しいでしょうか。また、参加表明に当たって、「その他企業」が提出すべき資料はございますでしょうか。	No. 38を参照してください。
40	募集要項	10	3.3.1.	ウ			参加者の構成等	SPCの設立は不要とのことですが、事業全体を統括し、市との調整や事業者内の調整など、事業全体マネジメント業務は発生します。このPM業務に要する費用は、運営業務費として計上すれば宜しいでしょうか。また、施設整備期間中においてもPM業務が一定程度発生するかと存じますが、当該費用については、どのように請求すれば宜しいでしょうか。	事業全体マネジメント業務は、統括マネジメント業務として、運営業務に位置づけますので、募集要項等を修正します。統括マネジメント業務は、運営業務費の一部として支払います。
41	募集要項	10	3.3.2.				参加者の資格要件	参加者資格要件に「国又は地方公共団体が発注者した～」とありますが、PFI事業にて構成企業又は協力企業として参加し、SPC又は代表事業者からの受注実績も含まれるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
42	募集要項	11	3.3.2.	(2)	イウ		設計企業の実績	ウがイを満たしている場合、同実績を使用してもよろしいでしょうか。	使用していただいて構いません。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
43	募集要項	11	3.3.2.	(3)	ウ		建設企業	地方公共団体発注の定期借地権方式、公共施設(延2,000㎡以上)+民間施設(ホテル)という複合施設のPFI事業で、公共施設部分を引渡時に地方公共団体へ所有権移転した物件の場合、公共施設の実績に該当しますか？構成企業の一員で工事の元請です。	該当します。
44	募集要項	12	3.3.2.	(4)	イウ		工事監理企業の実績	ウがイを満たしている場合、同実績を使用してもよろしいでしょうか。	使用していただいて構いません。
45	募集要項	12	3.3.2.	(5)			維持管理企業	実績ですが、PFI事業や指定管理業務でSPCやコンソーシアムを組んでいる場合でも問題ございませんでしょうか。	問題ありません。
46	募集要項	12	3.3.2.	(5)			維持管理企業	「国又は地方公共団体が発注した公共施設の維持管理業務を元請として完了した実績を有していること。」とありますが、PFI事業にてSPCからの受託した事業も実績になるという理解でよろしいでしょうか。その場合は発注者⇔SPC⇔民間事業者の契約書を実績の根拠資料とすればよ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。
47	募集要項	12	3.3.2.	(5)			維持管理企業	「国又は地方公共団体が発注した公共施設の維持管理業務を元請として完了した実績を有していること。」とありますが、PFI事業にてSPCからの受託した事業も実績になるという理解でよろしいでしょうか。	No.46を参照してください。
48	募集要項	12	3.3.2.	(6)	ア		運営企業	運營業務に係る業務の一部を再委託する場合は「その他企業」としての参加と理解して良いでしょうか。	その他企業を含む構成員は、基本協定や担当する業務に応じた契約の当事者になり、元請けとなります。よって、再委託先は、その他企業を含む構成員に該当しません。
49	募集要項	13	3.3.4.				地域経済への配慮	「地元雇用の創出に努める」とありますが、本事業の運営・維持管理業務において、地元雇用に前提とした人件費を試算するにあたり、参考として、現在、亀岡市立学校給食センターの調理業務等に従事されている社員・パートの人件費など雇用条件を開示していただけないでしょうか。	現給食センターは、業務委託により調理業務等を実施しているため、雇用条件は把握していません。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
50	募集要項	13	3.3.4.				地域経済への配慮	様式28-3でも積極的な活用が求められている「市内事業者」の定義としては、「亀岡市内に本社、本店等の主たる営業所を有する事業者」ということで宜しいでしょうか。また、本社・本店に限らず、支店・営業所などの事務所が市内にあれば、市内事業者とみなされるという理解で良いでしょうか。	市内事業者の定義は、亀岡市内に事業所を有する事業者とします。 なお、市としては、特に亀岡市内に本社、本店等の主たる営業所を有する事業者が活用されることを期待します。
51	募集要項	17	3.4.6.	(2)	キ		提供食数	本施設の提供食数について、令和11年1月～3月と令和25年4月～7月の給食提供日数をご教授ください。また、育親学園については令和9年9月～令和10年3月と令和25年4月～7月の給食提供日数をご教授ください。	本件施設の給食日数は、令和11年1月～3月（3学期）で約46日、令和25年4月～7月（1学期）で約62日となります。 育親学園の給食日数は、令和9年9月～令和10年3月（2,3学期）で約120日、令和25年4月～7月で本件施設と同様となります。
52	募集要項	17	3.4.6.	(2)			契約保証金	「設計・建設期間については、設計等業務委託契約の締結と同時に業務委託料（消費税及び地方消費税を含む。）の10分の1以上に相当する額を、～（中略）～開業準備期間及び維持管理・運営期間については、本件施設引渡日までに、維持管理・運営第2年度の維持管理・運営業務費（消費税及び地方消費税を含む。）の10分の1以上に相当する額を契約保証金として納付する」とありますが、納付金の代わりに、それぞれの契約による債務の不履行により生ずる損害を填補する履行保証保険契約での対応をお認めいただけますでしょうか。	債務の不履行により生ずる損害をてん補する履行保証保険契約の締結は、契約保証金の代わりとなります。
53	募集要項	17	3.4.6.	(2)			契約保証金	開業準備～維持管理・運営期間の契約保証金の算定基礎として、第2年度の維持管理運営業務費とのことですが、供用後の物価改定で当該業務費が増減した場合においても、提案時の当該業務費がベースになるとの理解で宜しいでしょうか。	第2年度の維持管理・運営業務費の変更があった場合には、保証の額が変更後の維持管理・運営業務費の10分の1に達するまで、市は、保証の額の増額を請求することができ、事業者は、保証の額の減額を請求することができることとします。 なお、第2年度とは本件施設供用開始後の第2年度を示します。
54	募集要項	17	3.4.6.				契約保証金	開業準備期間及び維持管理・運営期間の契約保証金は、業務実施後、市の確認のちに支払われることから、保証金を免除していただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
55	募集要項	18	3.4.6.	(2)	ケ		契約保証金	維持管理・運営業務の契約保証金又は履行保証保険契約の額は、2年目の年間業務費の10分の1以上との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 なお、第2年度とは本件施設供用開始後の第2年度を示します。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
56	募集要項	18	3.4.6.	(2)	ケ		設計業務契約保証金	「設計・建設期間については、設計等業務委託契約の締結と同時に業務委託料（消費税及び地方消費税を含む。）の10分の1以上に相当する額」とありますが、業務委託料とは設計等業務委託契約のみの金額という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
57	募集要項	18	3.5.1.				審査	審査を行う選定委員会のメンバーは非公表でしょうか。	ご理解のとおりです。
58	募集要項	18	3.6.1.				契約の締結	基本協定書、契約書の内容を事前に把握したいと考えておりますが按分をお示しいただくことは可能でしょうか？	No.1を参照してください。
59	募集要項	19	3.6.1.				契約の締結	基本協定他各契約書の案をお示し頂けますでしょうか。	No.1を参照してください。
60	募集要項	19	3.6.3.				契約書等の作成	市と優先交渉権者が協議の上契約書等を作成するとのことですが、各契約書の素案については、市側で作成いただけるとの認識で宜しいでしょうか。	No.1を参照してください。
61	募集要項	19	3.6.3.				契約書等の作成	市と優先交渉権者が協議の上契約書等を作成するとのことですが、優先交渉権者の決定から契約締結までの期間がタイトであり、優先交渉権者決定後に契約書等をいちから作成する場合、締結時期に間に合わないことが懸念されます。そのため、できましたら契約書等の素案を事前にご提示いただけないでしょうか。また、確認の時間があまりないため、一方的に事業者側の不利になるような条項や協議の進め方にならないよう、特段のご配慮をお願いいたします。	No.1を参照してください。 なお、優先交渉権者決定後に、市が提示する協定書及び契約書の素案では、事業者側の不利になるような条項を含めないように配慮して、協議を進めます。
62	募集要項	19	3.6.3.				事業契約書について	契約書等の作成は市と事業者で締結する、工事請負契約書と維持管理・運營業務委託契約書の2点を作成する認識でよろしいでしょうか。	基本協定書、設計等業務委託契約書、工事請負契約書、維持管理・運營業務委託契約書の4点を作成します。
63	募集要項	19	3.6.3.				契約書等の作成	それぞれの業務での責任、特に違約金の支払いは、帰責者が責任を負うとの理解で宜しいでしょうか。	ご質問の考え方で契約書等を作成する予定としています。
64	募集要項	19	3.6.3.				契約書等の作成	基本協定書及び各契約書（案）が公表されてませんが、公表の予定はありますでしょうか。契約書の内容を確認出さなければ、入札ができません。 2回目の質問にて不明点や意図を確認する必要があるため、早めの公表をお願いいたします。	No.1を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
65	募集要項	19	3.6.3.				契約書等の作成	基本協定書及び各契約書の案が公表されてませんが、優先交渉権者と1から協議のうえ作成するのでしょうか。 その場合、協議が整わず契約に至らなかった場合は、市及び事業者の何れの責任にもよらないため、違約金等は発生しないとの理解でよろしいでしょうか。	No.1を参照してください。 なお、優先交渉権者決定後の協議が整わず、契約が締結できない場合、市と事業者双方に違約金は発生しないものとします。
66	募集要項	19	3.6.3.				契約書等の作成	基本協定書及び各契約書に暴対法及び独占禁止法違反による違約金の条項を入れる場合は、「違約金発生事由に該当する行為をした者、または該当性に対して帰責性を有する受注者に対して発生する」としてください。連帯する場合はリスクが高くなり入札に参加できません。	ご質問の考え方で契約書等を作成する予定としています。
67	募集要項	19	3.6.5.	(1)			支払方法	設計業務に係る業務委託費は、実施設計図書提出後に一括して支払うとありますが、設計業務は人件費が直接的に影響するため、実施設計図書提出時では約1年間の人件費を立替えることとなります。基本設計終了時にも支払いを頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
68	募集要項	20	3.6.5.	(2)	イ	②		変動の基準となる指標は、「建設物価（財団法人建設物価調査会発行）」の大阪の建築費指数におけるとありますが、本指標のみを基準とした場合、個別工種や資材価格の急激な変動等が十分に反映されない可能性も考えられます。 そのため、他の補完的な指標の併用や、実勢価格を踏まえ、「建設物価（財団法人建設物価調査会発行）」の大阪の建築費指数等と読み替えて宜しかったでしょうか。	募集要項3.6.5.(2)イの改定方法を基本としつつ、契約期間中に賃金又は物価に著しい変動が生じ、請負代金が不相当となったときは、市と事業者とが協議して対応を定めることとします。
69	募集要項	20	3.6.5.	(2)	イ	④		「④②の規定による請求は、本規定により請負代金の改定後、再度行うことができない」との記載がありますが、 長期工事においては、契約締結日から12か月経過後の改定時において、指数が1.5%を超えた場合にも、再度代金改定を行う運用の余地があるかどうか、ご見解をお聞かせいただけますでしょうか。	原案のとおりとしますが、改定後の契約期間中に賃金又は物価に著しい変動が生じ、請負代金が不相当となったときは、市と事業者とが協議して対応を定めることとします。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
70	募集要項	20	3.6.5.	(2)				「④②の規定による請求は、本規定により請負代金の改定を行った後、再度行うことができない。」とありますが、工事期間が長期にわたるため、契約締結日から12か月経過後の改定から、さらに指数が1000分の15を超えたときは再度改定することをお認めいただけますでしょうか。	No. 69を参照してください。
71	募集要項	20	3.6.5.	(2)		イ	請負代金の改定	現状の請負代金の改定方法ですと「変動前残工事代金の1000分の15を超える額につき、請負代金の改定に応じなければならない。」とございますので、変動前残工事代金 × 15/1000分については増額及び減額されないことと思慮いたします。より実態に沿った内容とするため、維持管理・運営業務費の改定と同様に、改定増減額=変動前残工事費等 × 物価変動率 とさせていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
72	募集要項	20	3.6.5.	(2)		イ	請負代金の改定	調理設備調達費や調理備品、食器食缶等、事務備品の調達費についても、請負代金の改定対象となるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
73	募集要項	20	3.6.5.	(2)		イ	請負代金の改定	昨今の物価上昇の影響を受けております調理設備や什器備品についても請負代金改定の対象に含めて頂きますようお願い致します。	No. 72を参照してください。
74	募集要項	19	3.6.5.	(2)			工事請負契約	調理設備調達費や調理備品、食器食缶等、事務備品、配送車両の調達費についても、工事請負契約の対象の一部として、工事請負契約の支払いルールにのっとり、支払われるという理解で宜しいでしょうか。	No. 72を参照してください。
75	募集要項	21	3.6.5.	(3)			開業準備業務費	育親学園における開業準備業務費の支払いはどのようになりますでしょうか。新設センターの開業準備期間の時期が異なるため、確認させてください。	育親学園の調理業務について、開業準備費は育親学園の調理業務の開始時に一括で、維持管理・運営費は育親学園の調理業務期間にわたって年4回支払います。
76	募集要項	21	3.6.5.	(3)	b	イ	維持管理・運営業務費	維持管理費相当額の改定の指標が企業向けサービス価格「建物サービス」（日本銀行調査統計局）となっておりますが、最低賃金を指数として頂けませんでしょうか。事業期間が長期に渡るため、人件費の高騰が事業者の負担となります。	原案のとおりとします。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
77	募集要項	22	3.6.5.	(3)	b	イ	維持管理・運營業務費	表「維持管理・運営費の改定の指標」で変動料金が示されておりますが、様式35-4運営費見積書にある変動費も同表・区分「変動費」に準じて試算すると理解して良いのでしょうか。もしくは事業者の考え方で試算して良いのでしょうか。	変動料金には、提供食数に応じて変動する調理人件費、光熱水費、廃棄物処理費等に係る費用が含まれることを想定していますが、具体的な設定については事業者の提案に委ねます。
78	募集要項	22	3.6.5.	(3)	b	イ	維持管理・運営費の改定の指標	運営のサービス対価の内、労働者派遣サービスの指数をより実態に近い、最低賃金にさせていただくことは可能でしょうか。	原案のとおりとします。
79	募集要項	24	別紙1				表 リスク分担 2 法令変更	本事業に直接関連する法令の新設・変更等とありますが、維持管理において、法制度の変更及び各行政機関の指導や法解釈の変更により新たに実施が必要となった点検も含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
80	募集要項	24	別紙1				表 リスク分担 1 9 不可抗力	要求水準や各種法令に則り点検や修繕を実施していたにも関わらず、兆候無く発生した設備故障は、帰責者が居ないため不可抗力に該当するとの認識でよろしいでしょうか。	要求水準書や提案書に基づき維持管理・運營業務が適切に履行され、かつ設計・建設業務の契約不適合に該当しないことが確認された場合は、不可抗力として取り扱います。
81	募集要項	24	別紙1				表 リスク分担 1 9 不可抗力	※3 工事請負代金及び維持管理・運営費の-1%以上+1%以下の損害は事業者が負担するとありますが、「設計期間中は、設計業務委託費の1%までの損害は事業者が負担し、1%を超える損害は市の負担とする」、工事期間中は、工事請負費の1%までの損害は事業者が負担し、1%を超える損害は市の負担とする」、「維持管理・運営期間中は、該当する年の年間維持管理・運營業務委託費の1%までの損害は事業者が負担し、1%を超える損害は市の負担とする」として頂けないでしょうか。	不可抗力における維持管理・運営費の事業者負担は、当該不可抗力が発生した年度の年間維持管理・運営費（開業準備期間は開業準備費）の-1%以上+1%以下の損害とします。
82	募集要項	24	別紙1				表 リスク分担 2 2 議会の議決が得られない	市議会議決が得られないことによる契約締結の遅延等は事業者ではコントロールできない為、事業者に要した提案費用は市負担として頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。
83	募集要項	25	別紙1	39.40			リスク分担(案) 建設 工事費増大	一般的に建築費の別途項目として記載される①前面道路から敷地への上下水道引込工事費、②各種設備工事の予納金・加入金・負担金、③行政及び消防指導に伴う諸事項に関する費用は別途と考えてよろしいでしょうか？	ご質問の①～③は、提案限度額に含まれます。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
84	募集要項	26	別紙1	58			リスク分担（案）	残渣の変動については食材の変更が残渣増加の影響となる可能性もあるため、市・事業者共に負担者としていただけますでしょうか。	原案のとおりとします。
85	募集要項	26	別紙1	73			リスク分担（案）	交通事情の悪化による運搬費の増大はどのようなことを想定されているのでしょうか。道路の封鎖等があった場合は事業者ではどうにもできない事象であるため、市の負担にいただけますでしょうか。	通常の見込み可能な範囲外の交通事情の悪化については、不可抗力として取り扱います。
86	募集要項	26	別紙1	(※1)				工事請負契約では-1.5%以上+1.5%以下の物価変動は事業者が負担するとありますがこの判定に用いる物価指数の変動率について、基準となる起算日は亀岡市学校給食実施方針の公表日（令和7年3月18日）の理解で宜しいでしょうか。	基礎となる起算日は、募集要項3.6.5. (2)②に示すとおり「募集要項の当初の公表日が属する月」とします。
87	募集要項	28	別紙2				表 維持管理業務の要求水準未達の分類	基準1の事象に、長期修繕計画並びに維持管理業務の不備とありますが、長期修繕計画通りに修繕をしなかった場合は業務の不履行とはならないとの認識でよろしいでしょうか。修繕箇所及び修繕時期・修繕方法は、保守点検や使用状況に応じて変更になる可能性があります。	合理的な理由により長期修繕計画に基づく修繕を実施しない場合は、業務の不履行には該当しません。この場合、修繕を実施しない理由と修正後の長期修繕計画を提出してください。
88	募集要項	28	別紙2				表 維持管理業務の要求水準未達の分類	基準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・犯罪の発生とありますが、機械警備中に侵入者を感知し、警備業法で定められた時間内（25分以内）で駆け付けたにも関わらず、警備員到着時に既に事故や犯罪が発生していた場合は、要求水準の未達にはならないとの認識でよろしいでしょうか。	要求水準書や提案書に基づき警備業務が適切に履行されている場合は、警備業務の不備には当たりません。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
89	募集要項	29	別紙2	3			是正勧告に対する事業者の対応	「事業者は、原則として是正勧告を受けた日から3日以内に、当該不履行又は不完全履行の改善方法及び改善を実行する期日等を記載した計画書を市に提出。また、改善を実行する期日は、原則として改善計画の提出から5日以内とする」との記載がございますが、事象の改善に専門企業やメーカーによる調査及び工事等が必用となる場合、当該日数での対応は困難となります。そのため実施日数を原則としているのは前述しているような工事を必用とした場合、給食提供に影響がないように応急対応を実施したのち、専門企業による工事等を行うことを想定しているとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ご質問に記載されているような対応を是正勧告を受けた日から3日以内に計画書として提出してください。
90	募集要項		別紙2				別紙2	設計・建設業務においては、モニタリング業務は実施しないという理解で良いでしょうか。実施する場合においても、減額ペナルティ等は発生しないということが良いでしょうか。	市は、モニタリングとして設計・建設業務が要求水準書や提案書等に従って適正に遂行されていることを確認します。なお、業務の不履行があった場合は、減額の対象となります。
91	募集要項		別紙2				その他	今回の事業公告の資料にて基本協定書の案が提示されておりませんのでご提示願います。	No.1を参照してください。
92	募集要項						工事請負契約 維持管理・運營業務委託契約	SPC設立不要のスキームのため、貴市からのお支払については、各社ごとに請求し各社毎にお支払いいただける理解でよろしいでしょうか。また、開業準備期間を含めた育親学園の調理業務委託分の費用の請求はどのような形での支払となりますか？	各契約に基づく支払は、各契約当事者を代表する企業1社に支払います。代表する企業は、契約にあたっての協議の段階で決定します。なお、育親学園の調理業務委託費について、開業準備費は育親学園の調理業務の開始時に一括で、維持管理・運営費は育親学園の調理業務期間にわたって年4回支払います。
93	募集要項						工事請負契約 維持管理・運營業務委託契約	各契約、貴市と事業者内の複数社で締結しますが、支払については各社ごとに請求し、各社毎にお支払いいただける理解でよろしいでしょうか。	No.92を参照してください。
94	募集要項						委託契約について	各契約の支払い条件について、貴市と各事業者内の複数社で契約締結しますが、支払については各社ごとに請求をして、各社ごとにお支払い頂けると考えて宜しいでしょうか。	No.92を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
95	募集要項						工事請負契約 維持管理・運營業務委託契約	各契約、貴市と事業者内の複数社で締結しますが、支払については各社ごとに請求し、各社毎にお支払いいただける理解でよろしいでしょうか。	No. 92を参照してください。
96	募集要項						工事請負契約 維持管理・運營業務委託契約	支払の条件に関しましては、各契約、各社ごとに請求があり、貴市から各社毎にお支払いいただける理解でよろしいでしょうか。	No. 92を参照してください。
97	募集要項						工事請負契約 維持管理・運營業務委託契約	委託費については、貴市からコンソーシアム各社ごとにお支払いいただけるとの認識でよろしいでしょうか。	No. 92を参照してください。
98	要求水準書	目次					目次 関連資料	資料2について、東側水路の記載が不明です。水路（水路構造物共）は敷地内に含むと理解してよろしいでしょうか。	含まれません。
99	要求水準書	目次					目次 関連資料	資料2について、東側水路の記載が不明です。水路（水路構造物共）は敷地内に含むと理解してよろしいでしょうか。	No. 98を参照してください。
100	要求水準書	目次	※				地積測量図	正確な敷地状況・敷地のレベルのわかる資料を早急にご提示ください。	公表した資料がすべてとなります。
101	要求水準書	目次					関係資料	※①地積測量図は令和8年4月末までに公表予定である。と記載ありますが、もう少し早い段階での公表は可能でしょうか。 ②4月末公表の場合、提案書への反映が難しいため提案時点でのプランは想定敷地での提案となります。受注後、建物の計画変更が発生した場合は、費用の精算対象と考えて宜しいでしょうか。 ③または、地積測量図公表後から提案提出時期を約1.5～2ヵ月程度延長頂けませんでしょうか。	①につきましては、原案のとおりとします。 ②につきましては、令和8年4月末までに公表予定の地積測量図が現況と異なる場合には、費用の精算対象とします。 ③につきましては、原案のとおりとします。
102	要求水準書	目次					目次 関連資料	地積測量図はCADデータでのご提供も希望しますが、可能でしょうか。また、レベル測量の資料もあわせて記載されていると理解してよろしいでしょうか。	地積測量図はCADデータで提供予定です。レベル測量の資料は作成予定ですが、CADデータでの提供は未定です。
103	要求水準書	1	1.2.				事業の目的	育親学園の調理業務等の運営費については、公表されている基本計画や導入可能性調査等でも対象校からは除外されているため、事業予算の検討には含まれていないものと思料します。そのため、育親学園の運営費については本事業提案の提案価格には含めず、別途請求とさせていただくか、提案上限額への反映をお願いいたします。	育親学園の運営費も含んで提案限度額を設定しています。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
104	要求水準書	3	1.4.3.	イ			事業の実施スケジュール（予定）	事業者提案によりイ～エのスケジュールは変更可能とのことですが、募集要項のP8ではウ～オのスケジュールの変更は可能との記載がございます。こちらは募集要項の記載が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
105	要求水準書	4	1.4.3.	カ			事業の実施スケジュール（予定） 維持管理・運営期間	育親学園の調理等業務期間が、令和9年9月～令和25年7月（16年4か月間）と記載されていますが、募集要項に記載の通り、（15年11か月間）が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
106	要求水準書	4	1.4.4.				維持管理業務の範囲	「本件施設、事務備品等の維持管理を対象とする。」とあり、仕様書では、日常清掃や防虫防鼠ますが、新センターの維持管理業務のような内容は、育親学園側では、業務対象外という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 育親学園については、要求水準書関係資料7-1に示す調理等業務の内容が業務範囲となります。
107	要求水準書	4	1.4.5.	ア	(ア)		都市計画	本計画に関し、都市計画法に基づく開発許可や盛土法に基づく宅造許可の対象となるのでしょうか。	前段につきましては、都市計画法に基づく開発許可は不要です。 後段につきましては、宅造許可の対象となります。
108	要求水準書	4	1.4.5.	ア	(ア)		宅地造成等規制法	本件施設用地は、宅地造成等工事の許可申請が必要でしょうか。必要な場合、事業スケジュールの見直しはいただけると考えてよろしいでしょうか。	宅地造成及び特定盛土等規制法に基づく申請及び造成工事が必要になります。
109	要求水準書	4	1.4.5.	ア	(ア)		工場立地法	学校給食センターは工場立地法上の特定工場（製造業）に該当しないため、適用外と考えてよろしいでしょうか。	事業者にて関係機関等で確認してください。
110	要求水準書	5	1.4.5.	ア	(ア)	vv	農地法	農地転用の許可済みと考えてよろしいでしょうか。 そうでない場合、事業スケジュールは見直しいただけると考えてよろしいでしょうか。	現時点では許可済みではありませんが、土地造成工事の開始までには許可を取得する予定です。
111	要求水準書	7	1.4.6.				その他	ア 購入予定の記載がありますが、土地の種目は田のままでしょうか。本業務で農地転用許可の手続きを行う予定でしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、No.110を参照してください。
112	要求水準書	7	1.4.6.				本件施設用地概要	敷地該当に面積の記載がありますが、事業開始時の土地の状況が不明です。農地そのままの場合であれば、土壌汚染調査結果など土壌入れ替えの必要性及び条件をお知らせください。	土壌汚染調査が必要となった場合には、事業者にて調査をしてください。 なお、土壌の入れ替えの必要性が発生した場合には、協議をします。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
113	要求水準書	7	1. 4. 6.				計画地に関する境界	計画地における官民境界明示や隣接地との筆界確認書等、計画地に関する境界確定は実施済みと考えて宜しいでしょうか。境界資料をご提示ください。	境界確定は完了していません。
114	要求水準書	7	1. 4. 6.				隣地土地所有者等	隣接土地所有者等との間において取り決めされている事項等はありませんでしょうか。	水路を現状維持する意見があります。
115	要求水準書	7	1. 4. 6.				雨水排水	雨水排水の放流先は東側水路に放流可能と考えてよろしいでしょうか。	放流は可能ですが、「災害からの安全な京都づくり 条例」（平成 28 年 8 月 4 日京都府条例第 41 号）の規定によるところもあるため、当該水路へ一括で排水可能であるかは不明です。
116	要求水準書	7	1. 4. 6.				水利組合等からの同意	計画地東側に存在する水路への雨水、歩行者／車両出入口に伴う占用橋設置等に関する水利組合等からの同意は市が取得されるところと考えて宜しいでしょうか。	占用橋設置の手続きは市が行います。
117	要求水準書	7	1. 4. 6.				接道条件	①開発許可対象となる場合、京都縦貫自動車道側道は、接道条件を満たしていると考えてよろしいでしょうか。 ②また「側道からの侵入路を築造すること」とありますが、現状の水路を改修し、占用橋を建設するということでしょうか。 ③その場合、水路管理は貴市であり、貴市で関係各課の同意を得られると考えてよろしいでしょうか。	①につきましては、No. 107を参照してください。なお、接道条件を満たしています。 ②③につきましては、ご理解のとおりです。
118	要求水準書	7	1. 4. 6.				市街化調整区域	本件施設用地は「市街化調整区域」ですが、公益上必要な建築物のため、「都市計画法の許可」及び「建築基準法第 48 条ただし書きの許可」は不要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。
119	要求水準書	7	1. 4. 6.				インフラ整備状況	インフラ接続について「方法等を『決定』すること。」とありますが、提案書提出時点では『協議すべき提案内容の決定』と理解してよろしいでしょうか。	提案時までには接続箇所・方法等を決定してください。提案後に接続箇所等を変更が必要となった場合には協議はしますが、原則として契約額の変更は行わないことに留意してください。
120	要求水準書	7	1. 4. 6.				インフラ整備状況 ア 上水道	上水道管敷設及び引込工事の必要性について、土木管理課及び水道課への事前周知は済んでいるものと考えてよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
121	要求水準書	8	1. 4. 6.				インフラ整備状況 イ 下水道	上水道管敷設及び引込工事の必要性について、土木管理課及び下水道課への事前周知は済んでいるものと理解してよろしいでしょうか。	No. 120を参照してください。
122	要求水準書	8	1. 4. 6.				電力・通信インフラ	電力・通信インフラ図面のご提供をお願いします。	事業者にて関係機関等で確認してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
123	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(ア)		献立方式	「なお、主食は米飯を基本と市、～」とありますが、「なお、主食は米飯を基本とし、～」の誤記でしょうか。	ご理解のとおりです。
124	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(イ)		献立方式	献立例として記載いただいておりますが、資料5献立原案より読み取れる内容として、釜調理にて想定される最大は汁物A、汁物B、煮物(炒め物)A、炒め物(煮物)Bの釜調理4品との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
125	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(イ)		献立方式	献立例にて混ぜご飯を想定されておりますが、A・B献立の両方に混ぜご飯を提供する想定は無いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
126	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(イ)		献立方式	和え物2献立の提供はないものと考えて良いでしょうか。	ご理解のとおりです。 したがって、和え物調理に係る調理設備等は、3,500食/日に対応可能となるよう計画してください。
127	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(イ)		事業概要	A・B献立の両方の献立に和え物を提供、A・B献立の両方の献立に炒め物を提供する想定はありますでしょうか。	和え物につきましては、No.126を参照してください。 炒め物につきましては、AB献立の両方に提供することを想定しています。
128	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(ウ)		献立方式	「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」とありますが、冷蔵品は給食センターに納品されないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
129	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(ウ)		牛乳やパン	牛乳やパンの納品時間と受渡し方法に関して、ご教示願います	早朝に各配送校及び育親学園に直送しています。
129	要求水準書	8	1.4.7.	イ	(ウ)		献立方式	デザートやチーズ、ヨーグルトなどの直接搬入品のゴミは本件施設に持ち帰らず、各配送校で処理する理解でよろしいですか。	直接搬入品のゴミも本件施設に回収してください
130	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	参考として令和7年5月現在の児童生徒・教職員数、学級数を提示いただいておりますが、共用開始時の想定数は加味せず、7,000食を上限とし提示の人数、クラス数を最大として想定すれば良いとの理解で宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。
131	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	「特別支援学級の児童生徒は特別支援学級で喫食する場合もあるため、各配送校につき特別支援学級を2学級の設置を見込むこと」とありますが、設置とは何を設置するよう見込むかご教示下さい。	特別支援学級を2学級に分散または統合して喫食することを想定してください。 なお、当該2学級は、最大8名/学級を想定してください。
132	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	特別支援学級の児童生徒数をご教示ください。	No.131を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
133	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	「特別支援学級の児童生徒は 特別支援学級で喫食する場合もあるため、各配送校につき特別支援学級を 2学級の設置を見込むこと」とありますが、コンテナ配送する学級数としては【学級数+教職員室1室分+特別支援学級2学級分】の合計数の食器・食缶等を配送するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
134	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	「特別支援学級の児童生徒は 特別支援学級で喫食する場合もあるため、各配送校につき特別支援学級を 2学級の設置を見込むこと」とありますが、生徒数の少ない学校に関しては2学級は想定されないと思われます。コンテナ配送計画に関わるため、各校の喫食予定の特別支援数を明確にご提示願います。	No. 131を参照してください。
135	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	「特別支援学級の児童生徒は 特別支援学級で喫食する場合もあるため、各配送校につき特別支援学級を 2学級の設置を見込むこと」とありますが、喫食数が少ないことが想定されるため他と同様の食缶配送を行うと給食の量が少なく、温度を保てない可能性があります。特別支援学級の喫食については教職員室に含む形での対応にすることは可能でしょうか。	原案のとおりとしますが、事業者選定後に対応の協議はします。 また、No. 131も参照してください。
136	要求水準書	9	1.4.7.	カ			配送校と計画食数	児童生徒数の少ない学校など全校が一斉にランチルーム等で食べる学校があればご教示ください。	育親学園のみとなります。
137	要求水準書	9	1.4.7.	カ			令和7年5月1日時点の児童生徒・教職員数、学級数	児童生徒数に特別支援学級が含まれておらず、場合によっては7,000食を超える調理が必要となるように見受けられますが問題ないでしょうか。	児童生徒数には特別支援学級の児童生徒も含まれています。
138	要求水準書	9	1.4.7.	カ			各配送校の所在地、児童生徒数一覧表	①児童生徒数が100名未満の学校（東別院小学校、西別院小学校、吉川小学校、蕨田野小学校、保津小学校）について使用する食缶サイズはクラス食数に応じて適切なサイズのもので提案してもよろしいでしょうか。 ②また、それらの学校ではどのように喫食しておられるか（全校生徒が1ヶ所に集まっているかなど）教えて下さい。 ③また、その場合、配送時にコンテナ以外の衛生的な方法で運搬することも提案可能でしょうか。	①につきましては、左記の内容の提案も可とします。No. 283も参照してください。 ②につきましては、配送校は学級ごとに喫食しています。なお、育親学園はNo. 136を参照してください。 ③につきましては、不可とします。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
139	要求水準書	9	1.4.7.	ク			光熱水費について	「市職員用事務室で使用する光熱水費を含め、事業者が負担する」とありますが、コスト積算のため、市職員用事務室の想定人員や想定稼働時間など、消費電力の目安となる情報をご提供いただけますでしょうか。	職員数は5名程度、稼働時間は7時から18時を想定しています。
140	要求水準書	8	1.4.7.	ク			光熱水費の負担	令和7年1月の亀岡市学校給食基本計画の中で、年間96,642-（年間）、1,449,630-（15年）のお見込みが示されています。これらの算出根拠について、将来的に大幅な見直しが必要となる場合、特に物価改定では吸収しきれないほどの大きな増減が生じた場合の取扱い（契約条件への反映方法、市との協議の有無等）について、ご教示願います。	募集要項3.6.5.(2)イの改定方法を基本としつつ、契約期間中に賃金又は物価に著しい変動が生じ、請負代金が不適当となったときは、市と事業者とが協議して対応を定めることとします。
141	要求水準書	9	1.4.8.				統括責任者の配置	統括責任者が事業マネジメントや本事業全体についての総合的な調整を行う、とございますが、統括責任者はいつから配置する必要がありますでしょうか。また、当該マネジメント費用はどのように計上すれば宜しいでしょうか。施設整備期間中・開業準備期間中・維持管理運営期間中それぞれについてご教示ください。	統括責任者は、契約締結時から維持管理・運営期間終了まで配置してください。 また、当該業務の費用は、令和9年度の育親学園の開業準備費の支払い期（令和9年度9月）から事業期間終了まで四半期ごとに委託費として支払います。なお、令和9年度9月までに要した当該業務の費用は、令和9年度9月に一括して支払います。 No.40も参照してください。 また、様式集の様式35-4に統括マネジメント業務の欄を追加しますので、当該欄に統括マネジメント業務費を計上してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
142	要求水準書	9	1. 4. 8.				統括責任者の配置	事業マネジメントや事業全体についての総合的な調整を行うために、運営企業から統括責任者を配置することとなっていますが、本事業のように、事業期間が長期にわたり、かつ、設計・建設・維持管理・運営など各種業務を包括的に事業者が実施するDBO方式では、業務品質を長期・安定確保するために、事業者グループが一体となって、貴市と円滑な連携を図りながら事業を遂行するための全体マネジメント・各種調整・セルフモニタリング業務（いわゆるPM業務）は極めて重要となると認識しています。 このPM業務において、特に貴市として重視している項目・業務内容がございましたら、お考えをご教示いただけますでしょうか。	業務品質を長期・安定確保するための方策の提案を期待しています。
143	要求水準書	10	1. 4. 10.				説明会等の支援	現時点で想定されている説明会があれば、時期と目的を教えてください。	現時点では特定した時期等の想定はありません。
144	要求水準書	11	2. 1. 2.	エ			施設整備に関する連絡会議	「設計・建設業務責任者及び各業務責任者が参加する施設整備に関する連絡会議を月1回以上の頻度で開催すること。」とありますが、運営開始後も含めた事業期間すべての月で行うという認識でよろしいでしょうか。	施設整備に関する連絡会議は、施設整備期間のすべての月で行います。 ただし、維持管理・運営期間は、月例会議をすべての月で行います。
145	要求水準書	11	2. 1. 3.	イ			設計業務	設計業務（土地造成設計を含む）と記載ありますが、想定されている造成工事の内容をご教示ください。	盛土、雨水排水、擁壁、外構整備等を想定していますが、その他必要な土地造成工事がある場合には当該工事も実施してください。
146	要求水準書	11	2. 1. 3.	イ			設計業務	土木造成設計を含むと記載されていますが、具体的な内容が不明です。要求水準書P59敷地内通路の内容以外で、造成レベルの基準設定があるのであればお知らせください。	要求水準を満たすことを条件として、提案に委ねます。
147	要求水準書	11	2. 1. 3.	ウ			建築物・工作物の解体撤去	本件施設用地の東側付近に既設小屋がありますが、事業者の負担において撤去が必要でしょうか。 また、事業者の負担において撤去する場合、解体設計も設計・建設業務に含まれている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。
148	要求水準書	13	2. 2. 2.	エ			設計業務	土地造成設計は要求水準を満足させる内容とし、要求水準の条件において開発手続きは不要と理解してよろしいでしょうか。	No. 107を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
149	要求水準書	12	2.2.3.	ア	(イ)			本件事業において、事業者は土地造成工を含め、本件施設整備を行うこと、また、本件施設用地にある建築物・工作物の解体撤去を行うこととされています。つきましては、計画時点で把握できない予期せぬ建築物・工作物が発見された場合の取り扱いについて、どのように対応すべきでしょうか。	要求水準書等に示された条件になく、かつ合理的に把握できない建築物・工作物があった場合、当該建築物等の解体撤去の費用は、市が負担します。
150	要求水準書	13	2.2.3.	(セ)		建設業務		本件施設用地内において、事業実施の支障となる地上工作物等及び合理的に資料から存在が確認できる地下埋設物等がある場合には撤去を行うこと。とありますが内容が不明なため、具体的な資料提供をお願いします。	公表した資料がすべてとなります。なお、No. 149も参照してください
151	要求水準書	13	2.2.3.	ア	(セ)		本件施設整備	現状田であるが、過去何か建築物が建っていた歴史はありますか？	ありません。
152	要求水準書	13	2.2.3.	ア	(ソ)		建設業務	農業用井戸水送水管の布設替えについて既設送水管が不要のため、敷地内外に撤去が必要な既設管はありますでしょうか。また、接続部分の深さの資料等は追加で提供いただけますでしょうか。	前段につきましては、土地造成工事等で既設管が出てきた場合には、事業者にて撤去してください。後段につきましては、資料はありません。
153	要求水準書	13	2.2.3.	ア	(タ)		建設業務	通路の必要範囲を、図示等の追加資料でご指示いただくことは可能でしょうか。	追加資料はありません。要求水準書に規定のとおり計画してください。
154	要求水準書	14	2.2.3.	イ	(オ)		建設業務	雨水の流出抑制に基準値等はないものとし、放流先において支障がない範囲で抑制に努めると理解してよろしいでしょうか。	「災害からの安全な京都づくり 条例」(平成 28 年 8 月 4 日京都府条例第41号) に対応して計画してください。
155	要求水準書	14	2.2.3.	イ	(オ)		建設業務	雨水の放流先は、東側の既設水路を存置させて利用すると理解してよろしいでしょうか。また、既設水路の断面図等の追加資料をご提供いただくことは可能でしょうか。	前段につきましては、No. 115を参照してください。後段につきましては、資料はありません。
156	要求水準書	14	2.2.6.				調理設備調達業務	「事業者は、調理設備企業より、調理設備調達業務責任者を設置し」とりますが、募集要項P6の事業スキーム図及びP10の3.3.2.参加者の資格要件に「調理設備企業」がありません。「その他企業」で調理設備企業は参加し、納入実績等は問わないと理解して良いでしょうか。	ご理解のとおりですが、調理設備企業が応募者のグループに含まれていることを求めるものではありません。応募者のグループに調理設備企業が含まれていない場合には、建設企業または調理設備を納入する企業から調理設備調達業務責任者を設置してください。
157	要求水準書	14	2.2.6.	ア			調理設備調達業務	募集要項p. 10参加者の構成において、「調理設備企業」は定義されておりませんが、本文に記載のある「調理設備企業」の位置づけとしては「その他企業（調理設備業務を担当する企業）」と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。No. 156も参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
158	要求水準書	15	2.2.10.	イ			申請等（ウ）	建築確認申請を行う際は市に事前説明を行い、市の確認を受けること。と記載有りますが、民間企業へ確認申請を出すことは認めてもらえないでしょうか。	この内容は、建築確認申請を行う前に市に事前説明を行い、市の確認を受けるという意味です。 民間企業へ確認申請を出すことは差し支えありません。
159	要求水準書	17	3	コ			開業準備業務	「市が行う内覧会及び開所式の支援・協力を行うこと。」とありますが、具体的な支援内容についてご教示ください。（例：招待者への本施設の概要説明や試食調理・配膳・下膳・洗浄・本施設の清掃など）	招待者への本施設の概要説明や試食調理・配膳・下膳・洗浄・本施設の清掃などを実施してください。
160	要求水準書	17	3	コ			開業準備業務	現在、貴市センターに従事している従業員の継続雇用について、貴市として期待していますか。また、継続雇用を期待される場合、開業準備中も既存センターに従事しているため研修や教育、リハーサルに配慮が必要だと思慮します。既存センターに従事している従業員の最終出勤日をご掲示ください。	前段につきましては、現従業員は、現委託業者雇用となっておりますが、市側の立場としては、引き続き雇用されることを望みます 後段につきましては、未定です。
161	要求水準書	17	3	コ			開業準備業務	従業員は開業準備中も貴市給食センターに従事しているため、平日にリハーサルが実施出来る可能性が低いです。土日になる場合でも貴市にもご協力いただけるという認識でよろしいでしょうか。	可能な範囲で協力します。
162	要求水準書	19	4.1.6.	エ			修繕・更新について	「点検等により建物や各種設備・備品等の修繕等が必要と判断された場合には、契約書に基づき、適切に対応すること。」とありますが、現時点で、貴市にて想定 of 契約書をご教示ください。	現時点で示す契約書はありません。
163	要求水準書	19	4.1.6.	エ			修繕・更新について	貴市想定 of 事業期間修繕費総額をご教示ください。	事業者の提案に委ねます。
164	要求水準書	20	4.1.7	ア			大規模修繕について	大規模修繕の定義をご教示ください。	以下のとおりとなります。 建築物の老朽化に伴い、建築物及び設備の機能が著しく低下し、建築物の使用に支障をきたす場合、その改善を目的として実施する工事のうち、建物機能（使用）の停止を伴う工事 （建築）屋根の防水・外壁の塗装の塗り替え及びシーリングの打ち替え等 連続する一面全体又は全面に対して行う修繕 （電気）機器・配線の更新を行う修繕 （機械）機器・配管の更新を行う修繕

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
165	要求水準書	26	4.2.6.	イ	(イ)	a	清掃業務	(j) 天井及び窓ガラスは月1回以上清掃を行うこと。とありますが、手の届かない範囲は、月1回目視点検のうえ汚れてる箇所をふき取り、全面的清掃については長期休業期間に行えば良いとの理解でよろしいでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合は、ご理解のとおりです。
166	要求水準書	26	4.2.6.	イ	(イ)	c	清掃業務	(e) 玄関や見学者通路の窓ガラス等は1週間に1回以上清掃すること。とありますが、脚立や足場の設置を伴わない手の届く範囲を実施すればよろしいでしょうか。	事前に市に資料等を提出し、実施しない旨の承認を得た場合は、ご理解のとおりです。
167	要求水準書	28	4.2.7.	ウ	(カ)		警備業務	機械警備で導入するシステムは、感知センサー・監視カメラを本件施設内の要所に設置し～とありますが、監視カメラを機械警備と連動させるとコストが大幅増となるため、監視カメラは電気工事導入し、必要な時に録画映像を確認できるシステムとしてよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
168	要求水準書	28	4.2.7.	ウ	(キ)		警備業務について	「調理設備等の設備異常等も感知できるシステム」とありますが、「少なくとも冷凍冷蔵庫」以外に、市として特に監視を希望される設備はありますでしょうか。対象範囲によってシステム構成・費用が変動するため、現時点での想定がありましたらご教示ください。	特にはありません。提案に委ねます。
169	要求水準書	31	5.1.5.				非常時及び緊急時の対応等	災害発生時など、本施設で想定されていることについてご教示ください。(例)食品倉庫や災害拠点、避難所、炊き出し対応など	現時点では想定はなく、災害状況に応じて対応します。
170	要求水準書	31	5.1.6.				消耗品・調理用品の調達	食器用の洗剤は資料7の通り、育親学園の規定に準じるとの理解でよろしいでしょうか、またその他の洗剤に関する指定などがあればご教示願います	提案に委ねます。
171	要求水準書	32	5.2.1.				運営担当者	アレルギー対応食責任者は他の運営担当者と兼任は不可と記載がありますが、運営業務責任者は配送責任者と兼務可能でしょうか。	不可とします。また、配送責任者は、他の運営担当者と兼任は不可とします。
172	要求水準書	32	5.2.1.				運営担当者	アレルギー対応食責任者は管理栄養士だけでなく、栄養士の有資格者もお認めいただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
173	要求水準書	33	5.2.3.	ア	(ア)		会議の開催	「通常会議」は毎日開催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。
174	要求水準書	34	5.3.1.	ア	(ア)		食品検収・保管業務	肉・野菜などの納品時間の目安などご教示願います。	当日使う生鮮食品は午前7時30分から納品を想定しています。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
175	要求水準書	34	5.3.1.	ア	(ア)		検収業務	検収業務は事業者の業務となっておりますが、市職員の立ち合いは無いという認識でよろしいでしょうか。	現場で立ち会うことはありませんが、事務所内に待機します。
176	要求水準書	34	5.3.1.	イ	(ア)	f	調理の基本方針	「市の了承が得られた場合に限り、前日以下処理調理、添物・デザート等の数量確認や仕分作業等を行うことを可とする」、とありますが、前日下処理を必要とする献立とはどのような献立を想定しておりますでしょうか。 また、どのような下処理を了承いただけるのでしょうか。	黒豆を水につけておく作業などがあります。
177	要求水準書	34	5.3.1.	イ	(ア)	h	調理の基本方針	「生で食用する果実類」とありますが、具体的にどのような果物の提供を想定されておりますでしょうか。 また、果物のカットは行わないとの理解で宜しいでしょうか。	現時点ではミカンのみを想定しています。したがって、カットは行いません。
178	要求水準書	35	5.3.1.	イ	(ア)	o	調理の基本方針	「調理に直接関係のない者を給食エリアに入れないこと。」とありますが、調理員と同じ衛生管理をしている者であれば、運営を管理する者や運営の改善や推進を目的とした者が立ち入ることは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
179	要求水準	37	5.3.1.	イ	(ク)	b	事業者が行う業務	釜配缶など、食材に直接触れない作業においても、衛生手袋の着用は必須と考えるべきでしょうか。	左記については、衛生的な状態であれば手袋は必ずしも必要としません。
180	要求水準書	37	5.3.1.	イ	(ク)	c	配 缶	「個人ごとに提供するデザート等」とありますが、8頁にて冷蔵品（デザート、チーズ、ヨーグルト、牛乳等）は納入業者が直送とあります。個人ごとに提供するデザート等冷蔵品のコンテナへの積載は無いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
181	要求水準書	37	5.3.1.	イ	(ケ)	c	アレルギー対応食の提供	「乳・卵」の除去食対応とありますが、p.39(配送・回収業務)にアレルギー対応食は個別に用意し、アレルゲン毎に専用のカゴに入れるとなっております。アレルギー対応調理室内にアレルゲン食材を持ち込む想定でしょうか。 また、除去食は、1料理につき1種類ではない場合も想定されておりますでしょうか。	アレルギー対応調理室にアレルゲン食材は持ち込みません 除去食については、1料理に1種類で考えています
182	要求水準書	37	5.3.1.	イ	(ケ)	c	食物アレルギー対応食の提供	「食物アレルギー対応食の提供は1献立で1品以上となる場合もある」とありますが、最大2献立で4品70食の提供があるとの理解で宜しいでしょうか。2献立での最大アレルギー対応食の品数をご教示下さい。	2献立で最大4品の可能性があります

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
183	要求水準書	37	5.3.1.	イ	(ケ)	b、d	食物アレルギー対応食の提供	部屋名称について、「アレルギー対応調理室」と「アレルギー調理専用室」の2種類の記載がありますが、他ページとの整合性を踏まえ、部屋名称は「アレルギー対応調理室」にて理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
184	要求水準書	38	5.3.1.	イ	(ケ)	f	事業者が行う業務	「アレルギー対応について“変更を行う場合がある”と記載されていますが、具体的にどのような事態を想定されているのか、ご教示いただけますでしょうか。	現時点では想定はありません。
185	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(ウ)	a	給食時間	配送車台数、回収後の洗浄計画等の検討のため、各校の給食終了時間をご教示をお願いいたします。	給食終了時間は、小学校13:00、中学校13:20の予定としています。
186	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(ア)	a	配送・回収業務	配送車種及び台数について「各配膳室の受取スペースや配送校の敷地内道路等に配慮すること。」とありますが、現在、小学校への配送で使用している配送車のサイズやスペックをご教示ください。	2トン車（ロング・ショート）で想定しています
187	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(ア)	e	配送車の仕様	配送車は本事業用として新車を購入するという認識でよろしいでしょうか。	新車である必要はありません。
188	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(ア)		配送・回収業務	配送車両の規格やサイズなどの制限があれば、現在運営中のセンターでの使用車両（台数や車種）などをご教示願います。	No. 186を参照してください。
189	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(イ)	c	計量業務	「配送前の各食缶について、食缶毎（各校、各献立ごと）に計量、記録すること。」とありますが、配缶時に計量を行わない個数配缶の物以外は調理後に計量しながら配缶を行うため、対象から外していただけませんかでしょうか。	左記の提案も可とします。 なお、左記の提案をする場合でも、記録もしてください。
190	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(ウ)	a	配送・回収業務	「配送及び回収は、各配送校における給食開始及び終了時刻に支障のないようにすること」とあり、各配送校の給食開始時刻は表にて想定いただいておりますが、終了時刻についてもご教示願います。	No. 185を参照してください。
191	要求水準書	38	5.3.1.	ウ	(ウ)		配送・回収業務	各校の給食開始時間は明示されていますが、現時点での給食終了時間がわかればご教示願います。 また、現在提供中の小学校各校の配膳状況、受渡方法などご教示願うか、可能であれば配送校を見学する機会をいただきたいです。	前段につきましては、No. 185を参照してください。 後段につきましては、別途公表する「給食配膳員業務内容」を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
192	要求水準書	39	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、アレルギー毎に専用のカゴに入れ」とありますが、食物アレルギー対応食については「乳・卵」両方を必ず除去するとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
193	要求水準書	39	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、アレルギー毎に専用のカゴに入れ」とありますが、アレルギー毎ではなく、37頁にある1献立2品あった場合、献立毎に専用のかごに入れるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
194	要求水準書	39	5.3.1.	ウ	(ウ)	m	学校での嘔吐発生	「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・・・」とございますが、事業者の二次感染による給食センターでの大規模感染が業務不履行を招く恐れがあるため自治体側で消毒を行っていただく内容にご変更をお願いいたします。	嘔吐が発生した場合は、学校にて消毒、食器返却後市側で消毒後、洗浄していただきます。
195	要求水準書	40	5.3.1.	オ	(ア)	a	配膳業務	参考として示されている「配膳員の想定配置人数表」について、小学校の場合、学校ごとの現状（用務員や教員による配膳支援の有無等）は加味せず、配膳員のみで業務が完結する前提で算出された人数という理解でよろしいでしょうか。	基本配膳員で完結する人数を想定しているが、各教室などで教員のサポートは加味しています。
196	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	j	配膳業務	食器配送時の配膳員の配置について、事業者決定後に協議とありますが、食器配送時の配膳員の有無については事業者の提案に委ねられるとのことでしょうか。	ご理解のとおりです。
197	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	m	配膳業務	牛乳パックはリサイクルとして回収するとありますが、貴市負担にてリサイクル事業者が本施設に回収にくると理解して良いでしょうか。	焼却・リサイクルについては市で対応します
198	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	m	牛乳パックの回収	牛乳パックの回収も事業者の業務という理解でよろしいでしょうか。 また、リサイクル業者とのやり取りや校内での一時保管については事業者決定後の協議ということで宜しいでしょうか。	牛乳パックの本件施設への回収は事業者の業務とします リサイクル・廃棄については、市側で対応します
199	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	m	汚染作業区域 (野菜下処理室)	牛乳パックの処理はすべて配膳校で行いセンターへの回収業務は発生しないという認識でよろしいでしょうか	No. 198を参照してください。
200	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(ア)	m		「牛乳パックを収集ボックスに収納し、ゴミ出しを行うこと」とありますが、牛乳パックは給食センターに持ち帰らないとの理解で宜しいですか。	No. 198を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
201	要求水準書	41	5.3.1.	オ	(イ)	a	配膳業務	「給食提供開始後少なくとも1年間は配膳員を増員する等、円滑に給食を提供するための配慮をすること。」とありますが、すべての対象校について、配膳員を増員するのではなく、各校の対応状況などを踏まえて、適宜増員できる体制を整えるという提案でも宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
202	要求水準書	42	5.3.1.	ク			配送車維持管理業務	配送車両は駐車スペースを確保して、センター内での管理は可能という認識でよろしかったでしょうか	ご理解のとおりです。
203	要求水準書	43	5.3.1.	ケ	(ア)	g	健康状態の点検	「その他年2回定期に健康状態を把握すること。」とありますが、どのようなことを把握していますでしょうか。	体調不良者が居ないことの確認をします。
204	要求水準書	45	5.3.2.	イ			食品検収指示業務	「肉類及び魚介類はバラ凍結で搬入される。」とありますが、したがって肉・魚は前日納品という認識でよろしいでしょうか。また、液卵（冷凍）も前日納品という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。
205	要求水準書	45	5.3.2.	イ			食品検収指示業務	「※肉類及び魚介類はバラ凍結で搬入される」と記載されていますが、冷蔵の肉や魚は納品されないとの理解でよろしいでしょうか。	当日使用の食材（肉類及び魚介類、豆腐や油揚げ、こんにゃくなど）は冷蔵となります。前日・前々日納品の食材（肉類・魚介類含む）は冷凍となります
206	要求水準書	45	5.3.2.	イ			食品検収指示業務	「卵は、液卵（冷凍）を使用する」と記載されていますが、資料5の献立原案に卵を使用する献立が記載されておりませんでした。収納量を検討するために、使用量もしくは卵を使用する献立をお示しいただけないでしょうか。	親子丼・スープに使用しますが、月に数日の献立となります。
207	要求水準書	45	5.3.2.	イ			食品検収指示業務	食品の納品・検収時間について、添物は「前日まで」または「前日」の午後に納品想定でしょうか。	納入業者の配送計画によります。最低前日午後に間に合うように納品します。
208	要求水準書	45	5.3.2.	イ			市が行う業務	当日納品の対象となる“傷みやすい生鮮野菜”について、具体的な品目の想定をお伺いできますでしょうか。	野菜全般を想定しています。
209	要求水準書	45	5.3.2.	イ			食材の納品時間	豆腐、こんにゃく、平天（天ぷら）、油揚げは当日の納品になりますでしょうか。納品形態も合わせてご教示をお願いいたします。	現在の状況から豆腐・こんにゃく・油揚げは当日納品となります。また、納品形態は、個包装です。
210	要求水準書	46	5.3.2.	ケ			食育業務	「市は、児童生徒、保護者等に対して食に対する指導等を行う。」とございますが、具体的にどのような内容か、今後のご希望もありましたらご教示ください。	栄養教諭による食育指導、保護者PTAによる試食会などとなります。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
211	要求水準書	47	6.1.				本件施設の概要	階数について2階までの記載がありますが、マウンドアップ解消等を目的とした部分的な地下1階を計画することは可能でしょうか。	地下の計画は不可とします。
212	要求水準書	47	6.1.				諸室等	計画上不要となった場合、設置しなくてもよろしいでしょうか。	左記の提案をする場合、設置しない諸室、及び当該諸室がなくとも衛生面、機能等に支障がない理由を提案してください。
213	要求水準書	49	6.2.1.	(1)			給食エリア (1) 汚染区域 泥落とし室	「野菜下処理室とはパススルーとする」とありますが、泥が下処理室に入らない衛生的な動線とするため、荷受室や検収室に隣接する提案としても良いでしょうか。	泥が下処理室に侵入しない提案であれば、パススルー以外の提案も可とします。
214	要求水準書	49	6.2.1.	(1)			汚染作業区域 泥落とし室	「野菜下処理室とはパススルーとする等」とありますが、下処理室内に泥を侵入させないようにするため、泥落とし室は荷受室に隣接させ、検収室を介して下処理室内に食材が入る提案も可としていただけますでしょうか。	No. 213を参照してください。
215	要求水準書	49	6.2.1.				泥落とし室	d. 「野菜下処理室とはパススルーとする等～」とありますが場内に泥付き野菜を持ち込まないようにするため、泥落とし室は荷受室に隣接させ、検収室を介して下処理室に食材をいれる提案も可能でしょうか。	No. 213を参照してください。
216	要求水準書	49	6.2.1.	(1)			汚染作業区域 (野菜下処理室)	d. 野菜類の下処理は、「根菜類」「葉菜類」「果物類」を、それぞれ専用のレーンで行うこと。とありますが献立ごとに汚染度の低い物から洗浄を行うという考えではなく野菜の種類ごとのレーン使用という考え方でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
217	要求水準書	49	6.2.1.	(1)			汚染作業区域 野菜下処理室	「地場産品」の野菜とは聖護院かぶの他どのような野菜を想定されていますでしょうか。	人参・キャベツ・たまねぎなどを想定しています。
218	要求水準書	49	6.2.1.	(1)	e		野菜下処理室	地場産品の野菜について、手切りによる切裁ができる設備等を整えるとありますが、本室での手切りは長ネギ根切等の下処理であり、上処理は煮炊き調理室で行うとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
219	要求水準書	49	6.2.1.	(1)			給食エリア (1) 汚染区域 冷蔵庫冷凍室 e	「野菜・果物類用冷凍庫」とありますが、冷凍の果物とはどのような物がありますでしょうか。	現在の想定では、みかんを考えています。
220	要求水準書	50	6.2.1.	(1)	c		油庫	油の納品・回収方法に留意することとありますが、油は一斗缶、ローリー車のどちらで納品・回収される想定でしょうか。	一斗缶で納品を想定しています。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
221	要求水準書	51	6.2.1.	(1)			給食エリア (1) 汚染区域 洗浄室	洗浄機には断熱構造を導入し と記載がありますが、適切な室温を保てる空調管理を行えば断熱構造は不要としても良いでしょうか。	左記の提案も可とします。
222	要求水準書	51	6.2.1.	(1)	h		洗浄室	特別洗浄コーナーを設けるとありますが、コーナーの位置は、衛生に配慮した上で洗浄室に隣接した位置としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
223	要求水準書	51	6.2.1.	(1)	c		残渣処理室	検取時と下処理時に発生する残渣を、残渣庫へ圧送する専用処理槽を設置するとありますが、残渣処理室まで距離のある長い地下配管を設置した場合、食材詰まりによる故障トラブルが懸念されます。そこで、検取時と下処理時に発生する残渣の取り扱いには事業者にてお願いしていただけないでしょうか。	検取時と下処理時に発生する残渣の取り扱いは提案に委ねます。
224	要求水準書	51	6.2.1.	(1)			残渣処理室	「各諸室で発生した残渣等について、配管を用いて残渣庫に運搬可能とするよう、システムを整備すること。」どの諸室で発生した残渣を「配管を用いて残渣庫に運搬可能とする」かは、残渣の特性等を踏まえ、事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	No. 223を参照してください。
225	要求水準書	52	6.2.1.	(2)	c		非汚染作業区域 煮炊き調理室	煮炊き調理室に手切りスペースを確保するとありますが、かまぼこ・ちくわ等の魚肉練り製品のカットについても、このスペースにて行う認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
226	要求水準書	52	6.2.1.				煮炊き調理室	f. 「保存食用冷凍庫を設置すること」とありますが、煮炊き調理室ではなくコンテナ室に設置することは可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
227	要求水準書	52	6.2.1.	(2)			給食エリア (2) 非汚染区域 煮炊き調理室 f	「保存食用冷凍庫を設置すること」とありますが調理スペース確保のため、コンテナ室に配置しても宜しいでしょうか。	No. 226を参照してください。
228	要求水準書	52	6.2.1.	(2)	e		非汚染作業区域 揚物・焼物・蒸物 調理室	揚物仕様の回転釜を備えることとありますが、どのように使用する想定でしょうか。	特に想定はありません。削除します。
229	要求水準書	52	6.2.1.	(2)	e		揚物・焼物・蒸物 室	揚物仕様の回転釜を備えること、とありますが設置目的をご教授ください。	No. 228を参照してください。
230	要求水準書	52	6.2.1.	(2)	f		揚物・焼物・蒸物 室	「揚物仕様の回転釜を備えること」と記載がありますが、揚物仕様の具体的な性能をご教示頂いても宜しいでしょうか。	No. 228を参照してください。
231	要求水準書	52	6.2.1.	(2)			揚物・焼物・蒸物 室	焼物や蒸物等主菜のたれ調理は想定されていますでしょうか。	想定しています

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
232	要求水準書	52	6.2.1.	(2)			非汚染作業区域 揚物・焼物・蒸物 調理室	揚物や焼き物献立のソース・たれ等の調理場所については、事業者提案という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
233	要求水準書	52	6.2.1.	(2)	c		非汚染作業区域 和え物室	7,000食/日程度の調理に対応可能とありますが、資料5では両方の献立に和え物がある日はありません。同じ日にA献立・B献立に和え物は無く、両献立に和え物がある日は無いと理解して良いでしょうか。	No.126を参照してください。
234	要求水準書	52	6.2.1.	(2)	c		非汚染作業区域 和え物室	A献立・B献立において和え物が重複する日ある場合、加熱調理が必要な和え物（例：梅風味和えともやしのナムル）の場合もあられるかご教示願います。	No.126を参照してください。
235	要求水準書	52	6.2.1.	(2)			和え物室	c.7,000食/日程度の調理に対応可能な調理設備・調理備品等を設置すること。」とありますが、和え物調理は2献立重複することがあるということでしょうか。重複しない場合は「3500食/日程度の調理に対応可能な～」と読み替えてもよろしいでしょうか。	No.126を参照してください。
236	要求水準書	52	6.2.1.	(2)			給食エリア (2)非汚染区域 和え物室	和え物2献立の提供はないものと考えて良いでしょうか。	No.126を参照してください。
237	要求水準書	53	6.2.1.	(2)	b		非汚染作業区域 炊飯室	①炊き上がりが250gとありますが、中学生の分量になりますでしょうか。 ②その場合、小学生はどれだけの分量になりますでしょうか。 ③また、混ぜご飯は250gの白飯に具が追加された分量との認識でよろしいでしょうか。	①②につきましては、米飯の炊き上がり250gを訂正し、小学校平均180g/食とし、中学校は240g/食としてください ③につきましては、混ぜご飯については、その分量に具が追加されます
238	要求水準書	53	6.2.1.	(2)			給食エリア (2)非汚染区域 炊飯室 b	「炊きあがりは250g/食」とありますが、一般的には250gはどんぶり相当の米飯量になりますが、常時2献立共に250gを想定されておりますでしょうか。常時250gでない場合は通常の炊飯量をご教示下さい。	No.237を参照してください。
239	要求水準書	53	6.2.1.	(2)			給食エリア (2)非汚染区域 炊飯室 b	「炊きあがりは250g/食」とありますが、小学生・中学生共に250gでの想定との理解で宜しいでしょうか。	No.237を参照してください。
240	要求水準書	53	6.2.1.	(2)			炊飯室	b.炊き上がりは250g/食となることを考慮して適切な設備を導入すること」とありますが、小中学校とも（低中中学年とも）同じg数でしょうか。250gの基準学年とその他の学年の倍数を教えてください。	No.237を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
241	要求水準書	53	6.2.1.	(2)	b		添物用仕分室	『添物の検収は検収室（野菜類、調味料・一般物資・添物類）で行うことを想定しているが、「配送・コンテナプールゾーン」に仕分室を設置する場合は、専用の検収室を設置すること。』との記載があります。添物の検収は検収室（野菜類、調味料・一般物資・添物類）で行い、衛生的に管理できる方法で配送・コンテナプールゾーンに運べるのであれば配送・コンテナゾーンに仕分室を用意した場合でも専用の検収室を設置しない計画としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
242	要求水準書	53	6.2.1.	(2)	b		添物用仕分室	添物仕分室は室として区画せず、非汚染作業区域の他の諸室の一部にコーナーを設置する計画としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
243	要求水準書	53	6.2.1.	(2)	c		添物用仕分室	添物用仕分室に必要な設備として「c. 冷蔵庫（7,000食分）を設置すること」との記載がありますが、要求水準書P8イ（ウ）には「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」との記載があります。 ①本件施設から配送する冷蔵保存が必要な添物とはどのような添物を想定しておられるかご教授願います。 ②また、想定される冷蔵容量（もしくは冷蔵品の容器サイズなど）を教えてください。	①につきましては、福神漬けなどを保管する冷蔵庫になります。なお、個包装などのデザートは学校に直送します。 ②につきましては、3800程度を想定しています。
244	要求水準書	53	6.2.1.	(2)	c		非汚染作業区域 添物用仕分室	冷蔵庫を設置するとありますが、要求水準書p.8 イ（ウ）献立方式に冷蔵品（デザート、チーズ、ヨーグルト等）は直接搬入、小包装品（ジャム、ふりかけ、ドレッシング等）は本件施設より配送となっておりますが、小包装品について冷蔵保管する想定でしょうか。他に冷蔵品としては、想定されている品はありますか。	ご理解のとおりです。 他の冷蔵品として、福神漬けなどがあります。
245	要求水準書	53	6.2.1.	(2)			給食エリア (2) 非汚染区域 添物用仕分室 a	「デザート等」とありますが、冷蔵品（デザート、チーズ、ヨーグルト等）等は、納入業者から各校へ直送されるため、給食センターに納品されないとの理解で宜しいでしょうか。 また、「冷蔵庫（7000食分）を設置すること。」の記載は誤りでしょうか。	No.243を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
246	要求水準書	53	6.2.1.	(2)			給食エリア (2) 非汚染区域 添物用仕分室 c	「冷蔵庫 (7,000食分)」とありますが、どのようなものを冷蔵保存されますでしょうか。容量確認のため、品物、サイズ等ご教示ください。	No. 243を参照してください。
247	要求水準書	53	6.2.1.	(2)			添物用仕分室	添加物には、冷蔵品や冷凍品も含まれますでしょうか。	No. 243を参照してください。
248	要求水準書	53	6.2.1.	(2)	c		添物用仕分室	添物用仕分室に必要な設備として「c. 冷蔵庫 (7,000食分) を設置すること」との記載がありますが、同じ日に2献立共、冷蔵保管する添物の提供があると考えてよろしいでしょうか。もしいずれかの献立にしか冷蔵添物の提供がない場合、冷蔵庫保管容量は7,000食分ではなく3,500食分としてもよろしいでしょうか。	日によってはABとも添物がある可能性があります。
249	要求水準書	55	6.2.1.	(1)			備蓄倉庫	備蓄倉庫の位置を建屋内ではなく、敷地内に設置する提案は可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
250	要求水準書	55	6.2.1.	(3)			給食エリア 一般 区域 備蓄倉庫	給食提供としてのレトルト食品の備蓄を想定されていると思いますが、レトルト食品は加熱を行っての提供、または加熱せずにそのまま提供、どちらかを想定しておりますでしょうか。	状況によりますが、加熱した状態のものを学校に提供する場合も想定しています。
251	要求水準書	55	6.2.1.	(3)			給食エリア 一般 区域 備蓄倉庫	レトルト食品の備蓄とは具体的にどのようなレトルト食品を想定されておりますでしょうか。	救給カレーなどそのまま食することができるものを想定しています。
252	要求水準書	55	6.2.1.	(3)			備蓄倉庫	「災害時に備えて、レトルト食品等を備蓄する倉庫とする。」と記載されていますが、何食分の備蓄が必要でしょうか。	現時点は想定はありません。
253	要求水準書	56	6.2.2	(1)			市専用部分	将来的な職員男女比率に関して、想定されている比率がありましたらご教示ください。	現時点は想定はありません。
254	要求水準書	59	6.2.2.	(4)			排水処理施設	「関連法令に基づく水質の基準を満たす仕様」とありますが、貴市が想定する最低容量など詳細仕様はございますでしょうか。	事業者にて想定してください。
255	要求水準書	59	6.2.2.	(4)			排水処理施設	放流方法は、下水道放流との認識でよろしいでしょうか。	要求水準書「1.4.6. 本件施設用地概要」を参照してください。
256	要求水準書	59	6.2.2.	(4)			排水処理施設	排水処理施設の廃棄物について、排出事業者は貴市との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
257	要求水準書	59	6.2.2.	(4)	b		一般エリア 付帯施設 駐車場	40人程度の見学者を想定した交通手段については、安全性や利便性を検討のうえで、駐車スペースを含めて事業者提案とさせていただきますことは可能でしょうか。	要求水準を満たしたうえで、提案していただくことは可能です。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
258	要求水準書	59	6.2.2.		(4)	付帯施設	敷地内通路	b. 本件施設用地周囲に管理用通路(2m程度)を設け、防草措置として保護コンクリートの設置を行うこと。と記載がありますが、管理通路の目的(敷地外への移動など)を教示頂けますでしょうか。	水路の維持管理を目的としています。
259	要求水準書	60	6.3.1.	ア	(ア)	i	農地用水の暗渠配管	「本件施設用地内に敷設されている周辺農地へ用水を供給する暗渠配管の敷設替え」とありますが、資料3に記載の農業用水路のことでしょうか。また、本件施設用地の西側及び北側は田んぼに接していますが、田んぼの水張りなどによる当該敷地への影響があればご教示ください。(最大水位など)	前段につきましては、資料3の緑色の実線部分となります。後段につきましては、影響はないと認識しています。
260	要求水準書	60	6.3.1.	ア	(ア)	i	施設等の性能	既設の暗渠配管について、位置・径・仕様のわかる追加資料をご提供いただくことは可能でしょうか。	資料3の凡例で緑色の実線に記載のあるとおりです。
261	要求水準書	61	6.3.1.	ア	(イ)	b	調理員の動線	「汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則」とありますが、野菜の下処理等を行った従事者が調理の補助等に入ることも不可という認識でよろしいでしょうか。	調理用の衣服に着替えるなど、衛生管理を徹底すれば可とします。
262	要求水準書	62	6.3.1.	イ	(イ)		大地震動時の変形制限	大地震時の層間変形角の制限について、ただし書きの適用は可能と考えてよろしいでしょうか。	事業者にて関係機関等で確認してください。
263	要求水準書	62	6.3.1.	ウ	(ウ)	a b d	内部仕上げ	内部仕上げの要求水準a及びb、dの三項目は給食エリアにのみ適用し、事務所等の一般エリアは適用外とすることは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
264	要求水準書	64	6.3.1.	キ	(オ)		浸水・冠水対策	亀岡市の洪水ハザードマップから、敷地では「浸水深1.0m～2.0m未満」が想定されているため、本件建物の1階床高、空調室外機やキュービクルなどの設備機器類は「2.0m以上」の高さに設置する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
265	要求水準書	64	6.3.1.	キ	(オ)	i	防災性 浸水・冠水対策	洪水ハザードマップの浸水想定が1m～2m未満となっているため、「1階床高」は対象としないと理解してよろしいでしょうか。	No.264を参照してください。
266	要求水準書	64	6.3.1.	キ	(オ)		浸水・冠水対策	「本件建物の1階床高、空調室外機やキュービクルなどの設備機器類は、亀岡市洪水ハザードマップの浸水想定よりも高い位置に設置すること。」とありますが、敷地内駐車場や通路等の外構部はこれによらないと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
267	要求水準書	64	6.3.1.	キ	(カ)		災害・停電発生時対策	災害発生時における、本件施設の運営事業者に求める協力内容について確認させてください。 貴市として、災害時に想定されているソフト面での協力（例：施設の活用、支援体制等）に関する考えがあればご教示ください。	No. 169を参照してください。
268	要求水準書	65	6.3.1.	ケ	(ア)	d	環境配慮	本件施設に10kw以上の太陽光発電設備及び蓄電池を設置し～とありますが、蓄電池は災害時対策を想定してますでしょうか。その場合非常用発電設備等の他の設備で災害時電力が賄える場合は、蓄電池を設置しない提案をすることは可能でしょうか。	蓄電池の災害時対策の提案を必須とはしませんが、災害時対策の提案は妨げません。また、蓄電池は設置してください
269	要求水準書	66	6.3.2.	オ	(ウ)		通信・情報設備等	市職員用事務室に市専用のLAN回線が別途必要であれば、ご教示ください。	市職員用事務室に市専用のLAN回線は必要です。
270	要求水準書	68	6.3.3.	エ	(イ)		排水設備	グリストラップを設けること。とありますが、適切に排水処理が出来る設備を設置すれば、グリストラップを設けない提案も可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
271	要求水準書	72	6.3.4.	イ	(ウ)		厨房機器等	希望すれば配送校見学は可能でしょうか	No. 35を参照してください。
272	要求水準書	72	6.3.4.	イ	(ウ)		コンテナ	配膳校においてコンテナサイズなどの制限は無いという認識でよろしいでしょうか、可能であれば現在運営中の小学校センターでのコンテナサイズなどご教示願います	現在使用しているコンテナのサイズは、以下になります。 横1400mm×高さ1550mm×奥行800mm
273	要求水準書	74	6.3.7.	イ			食器等	ボウル、深皿、小皿、飯椀、トレイ、箸、スプーンは、毎日使用するという理解でよろしいでしょうか。	毎日使用します
277	要求水準書	74	6.3.7.	イ			食器等	「イ 食器等」にて示されている食器類等は小学生、中学生全て共通の仕様を選定するものである。との理解で宜しいでしょうか。	小中共通の食器を使用してください。
274	要求水準書	74	6.3.7.	イ			食器・食缶等 食器等	食器の寸法については、ワンサイズとの認識でよろしいでしょうか。	No. 277を参照ください。
275	要求水準書	74	6.3.7.	イ			食器等	必要数量、並びに予備を確保することとありますが。 食器等や配膳器具について、事業者の取扱い以外の要因にて不足が生じた場合（学校側にて紛失し、正しく返却されない等）市側の負担にて補充していただけるとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 学校側で、不適切な取扱いをした場合に限り市で補充対応いたします。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
276	要求水準書	74	6.3.7.	イ			食器等	「食器等の種類は、下表の内容とする。なお、絵柄等については市と協議するものとする」とありますが、絵柄等についてはメーカーの標準柄想定とし、特注柄等は使用しない想定で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
278	要求水準書	74	6.3.7.	イ			食器等	PEN樹脂食器の各メーカーの食器を見ましたが、表の寸法と一致するものが見つかりません。表にある食器のメーカーをご教示頂けないでしょうか。	食器のサイズは、見本となりますので、若干のサイズ違いは可能です。
279	要求水準書	74	6.3.7.	イ			スプーン通し	スプーン箆での提案も可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
280	要求水準書	74	6.3.7.	ウ	(オ)		食器・食缶等	角型高性能断熱食缶は、主食用・14L、主菜用14Lとのことですが、カタログ値13L、満水量14.5Lの食缶を選定することは可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
281	要求水準書	74	6.3.7.	ウ	(オ)		食器・食缶等	一度に食缶を5点配送することはありますでしょうか。 また、最大の使用食缶組合せをご教示ください。	基本の組み合わせは、以下のとおりとなります。 主食+主菜+副菜10L+副菜7L 主食+主菜+副菜7L+副菜4L で、副菜が1品になる場合もあります。
282	要求水準書	74	6.3.7.	ウ	(オ)		食器・食缶等	角型高性能断熱食缶の副菜用10Lと副菜用4Lについては2つ同時に使用することは無く、副食用としてどちらかを使用するとの理解で宜しいでしょうか。	献立内容によっては、同時使用もあります。
283	要求水準書	74	6.3.7.	ウ	(オ)		食器・食缶等	「職員室用については、食数に応じて、別のサイズで提供することを可能とする」とありますが、各学級用についても食数の少ないクラスについては別サイズで提供することは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。 また、No. 138を参照してください。
284	要求水準書	74	6.3.7.	ウ	(オ)		食缶等	食缶の組み合わせパターンをご教授いただけないでしょうか。 例： 主食+主菜+副菜10L+副菜7L+副菜4L 主食+主菜+副菜10L+副菜7L 主食+主菜+副菜7L+副菜4L 等	No. 281を参照してください。
285	要求水準書	74	6.3.7.	ウ	(オ)		食缶等	「・全て取外し可能な蓋パッキン付」と記載がありますが、こぼれやすい汁物類等はパッキンやクリップ付にし、固形物などこぼれる恐れのない場合はパッキン無しとするなど、配缶する食材の内容にあわせて食缶の仕様を御提案することは可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
286	要求水準書	74	6.3.7.	ウ			食缶等	食缶の最大使用パターン、最小使用パターンをご教授ください。	No. 281を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
287	要求水準書	74	6.3.7.	ウ			食缶等	副菜の10L食缶は9Lでもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
288	要求水準書	74	6.3.7.	エ			配膳器具	レードルの使用用途をご教示下さい。	添物などに使用します。
289	要求水準書関係資料(資料3)	1					インフラ	送水管の布設替えは、緑実線部分のみが対象と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです
290	要求水準書関係資料(資料3)	1					インフラ	給水、下水やマンホールのサイズやレベルがわかる資料を提供ください。	事業者にて関係機関等で確認してください。
291	要求水準書関係資料(資料3)	1					インフラ	電気、ガス、通信関係の引き込みが分かる資料を提供ください。	事業者にて関係機関等で確認してください。
292	要求水準書関係資料(資料3)						既設上下水道	「資料3」で示されている計画地南側に存在する既設水道本管、既設下水道本管に関する各台帳をご提供ください。水道については本管理設深さ、下水道については接続する樹の管底高さをご教示ください。	事業者にて関係機関等で確認してください。
293	要求水準書関係資料(資料5)	2					献立原案	福神漬けとは完成品との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
294	要求水準書関係資料(資料5)	3						“鶏肉のケチャップ煮”におけるホールコーンと枝豆のように、食材は異なるものの同時投入が前提となっている場合、これらを同一釜で一緒にボイルすることは許容されますでしょうか。	一緒にボイルすることはできません
295	要求水準書関係資料(資料5)						鶏肉のケチャップ煮	鶏肉のケチャップ煮は、フライヤーで揚げた鶏肉を食缶に詰め、ケチャップ煮をかける運用方法で問題ないでしょうか。	問題ありません。
296	要求水準書関係資料(資料5)	5						五目うどん用の冷凍うどんを直前にボイルする際、回転釜は洗浄後に使いまわす運用が許容されますでしょうか。	うどんやスパゲッティなどを茹でた後、すぐ本調理をすることができるのであれば可能です。
297	要求水準書関係資料(資料5)	15					ごぼうサラダ	ツナ油漬けは、ホテルパンに入れ替えておく、とありますが、どのような調理工程を想定されているのでしょうか。	下処理室にて、ツナ油漬けの袋を次亜塩素水で水洗いした後、ホテルパンに移し替え、調理までの間は冷蔵庫に収納しておきます。
298	要求水準書関係資料(資料5)						さばのしょうが煮	作り方の記載がありませんでしたが、真空パック品をボイル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。
299	要求水準書関係資料(資料5)						キムチチャーハン	具材は加熱した後、炊き上がった白飯と混ぜ合わせて配缶するのでしょうか。それとも具材と米を一緒に炊き込むのでしょうか。	白米と具材を学校において混ぜて食します。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
300	要求水準書関係資料 (資料5)							和え物等の食材の加熱調理について、例えば、A4・木の和風ドレッシング和えの作り方に野菜、ちりめんじゃこはゆでとありますが、この場合、野菜とちりめんじゃこは一緒にゆでるとの認識でよろしいでしょうか。	別々に茹でています。
301	要求水準書関係資料 (資料5)							A4・水のキムチチャーハンのはくさいキムチの調理指示として次亜水の記載がありますが、外装消毒後に開封作業を行うとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
302	要求水準書関係資料 (資料5)							A18・木のごぼうサラダの作り方に「ツナはホテルパンに入れ替える」とありますが、加熱調理の必要は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。
303	要求水準書関係資料 (資料5)						献立原案 調理手配表	献立表のグラム数の基準学年と各学年の倍数をご教授ください  例) 基準：小学校（中学年）=1.0 小学校（低学年）=●● 小学校（高学年）=●● 中学校=●●	以下のとおりとなります。 基準：小学校（中学年）=1.0 小学校（低学年）=0.9 小学校（高学年）=1.1 中学校=1.3
304	要求水準書関係資料 (資料5)							調理室手配表の可食量については、小学生（中学年）の分量でしょうか。中学生の分量について、ご教示ください。	No. 303を参照してください。
305	要求水準書関係資料 (資料5)						献立原案	1人当たりの使用量gを提示いただいておりますが、各献立の小学生と中学生それぞれの使用量をご教示下さい。	No. 303を参照してください。
306	要求水準書関係資料 (資料5)						献立原案	1人当たりの使用量gを提示いただいておりますが、小学生と中学生の献立については共通のレシピにて調理し、配缶量にて調整するとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
307	要求水準書関係資料 (資料5)							回転釜の使い回し(2回転調理)の考え方について、ご教示ください。	油揚げの油抜きや冷凍野菜の下茹で等の後、本調理に使用します。
308	要求水準書関係資料 (資料5)							調理室手配表に切り方の記載のない食品については、カット済みのものを使用するとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
309	要求水準書関係資料 (資料5)						和え物、果物	和え物のAB献立重複+果物提供はないとの理解でよろしいでしょうか。	和え物につきましては、No. 126を参照してください。 果物につきましては、No. 177を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
310	要求水準書関係資料 (資料5)						献立原案 調理手配表	要求水準書には果物の記載がありますが、資料5の献立原案にはフルーツポンチの記載がありますが、果物の記載がありません。果物の提供はあるとの理解でよろしいでしょうか。	No. 177を参照してください。
311	要求水準書関係資料 (資料5)						献立原案 調理手配表	果物の提供がある場合、同じ日に2献立共、果物の提供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。
312	要求水準書関係資料 (資料5)						献立原案	献立案については1日2品の日が多く見られますが、2献立の組み合わせとして原案の通り、A献立3品、B献立2品、等のA献立とB献立がどちらも3品になることは無いとの認識で宜しいでしょうか。	日によってはA Bとも3品となる可能性はあります。
313	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.2	(2)			調理	食物アレルギー等対応給食については、除去食（卵と乳）のみ実施するとありますが、アレルゲン食材を入れる前の通常食を必要分抜き取り、配食するとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
314	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.2				調理	献立は学校給食センターと統一献立と理解して良いでしょうか。	No. 15を参照してください。
315	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.2				調理	学校給食センターと統一献立の場合、A献立・B献立のどちらと統一されますでしょうか。また統一献立では無い場合、想定献立を開示願います。	市内小中学校の数を調整してA Bどちらにするか判断します。
316	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.2.				育親学園の調理業務	献立や調理指示に関しては、様式5を参考とさせて頂いて宜しいでしょうか。	様式5が資料5のことでしたら、献立は、No. 15を参照してください。調理指示の詳細は、事業者選定後に協議します。
317	要求水準書関係資料 (資料7-1)						育親学園の調理等業務の内容	育親学園の献立をお示しください。	No. 15を参照してください。
318	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.5.	(1) (2)			「施設、設備の清掃及び点検等」の業務の範囲	(1) 日々の清掃及び点検等、(2) 長期休業中の清掃及び点検等とありますが、法定点検など新センターの維持管理業務のような内容は、育親学園側で実施されるため、業務対象外という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
319	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.5.	(1) (2)			「施設、設備の清掃及び点検等」の業務の範囲	(1) 日々の点検等については、調理スタッフ等が目視での点検想定でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
320	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.5.	(1) (2)			「施設、設備の清掃及び点検等」の業務の範囲	(1) 日々の清掃及び点検等、(2) 長期休業中の清掃及び点検等について、具体的な業務名までご提示がないと存じます。事業者に求められる業務内容を明確にお示しただけですでしょうか。	提案に委ねます。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
321	要求水準書関係資料 (資料7-1)	2	4.5.	(1) (2)			「施設、設備の清掃及び点検等」の業務の範囲	(1) 日々の清掃及び点検等、(2) 長期休業中の清掃及び点検等について、現行の業務仕様書や点検報告書をご提示いただけますでしょうか。	育親学園はまだ供用されていないため、左記の資料はありません。
322	要求水準書関係資料 (資料7-1)	3	7.				育親学園について	育親学園の光熱水費については学校負担という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
323	要求水準書関係資料 (資料7-1)	3	7.	(4)			育親学園について	包丁などの調理備品はすべて事業者で調達するという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
324	要求水準書関係資料 (資料7-1)	4	7.	(7)			事業者負担経費について	給食調理施設及び設備等に付随する消耗品類が事業者負担となっておりますが、貴市もしくは育親学園側負担としていただけますでしょうか。	原案のとおりとします。
325	要求水準書関係資料 (資料7-1)	4	7.	(9)			事業者負担経費について	(9) 防鼠・防虫等害虫駆除に要する経費が事業者負担となっておりますが、給食調理施設のみが作業範囲との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
326	要求水準書関係資料 (資料7-1)	4	7.	(9)			事業者が負担する経費	年2回専門業者による害虫駆除を行うこと。とありますが、害虫が発生していない場合は駆除出来ないので、定期的に点検を行い害虫の発生があった場合は駆除を行う提案は可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
327	要求水準書関係資料 (資料7-1)	6	9.				業務責任者及び配置する調理従事者	(3)と(5)の従事者は、必ずしも同一の従事者では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。
328	要求水準書関係資料 (資料7-1)							育親学園の調理等業務の内容について示されていますが、当該校の運営体制については新センターの運営体制・指揮命令系統とはまったく切り離して考えれば宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
329	要求水準書関係資料 (資料7-1)						育親学園の調理等業務の内容	育親学園の調理室の光熱水費は発注者の負担という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
330	要求水準書関係資料 (資料7-1)						育親学園の調理等業務の内容	育新学園の調理設備に関する修繕や維持管理業務は含まれていないと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
331	要求水準書							<p>「※地積測量図は令和8年4月末までに公表予定である」とありますが、提案書の提出期限が5月末であることから、提案内容の作成に十分な時間を確保することが困難と考えております。</p> <p>特に、敷地形状・面積の最終確定は、配置計画、動線計画、建築規模等に直接影響を及ぼすとともに、纏まった施設計画案に基づきコスト積算を行う必要があります。仮に4月末に公表された測量が想定と大きく乖離した場合、大幅な変更検討が生じてしまい、十分な精査ができないまま、提案提出期日を迎えることになる可能性があります。</p> <p>つきましては、事業者選定後に地積測量図の確定値を踏まえて必要な範囲の変更を行うこともお認めいただくとともに、コスト変動や工期変更などが伴う場合には、契約変更等により対応いただくことは可能でしょうか。</p>	No. 101を参照してください。
332	要求水準書							<p>地積測量図が令和8年4月末までに公表予定の事ですが計画図作成から提案資料に盛り込みまでの期間が御座いません。事業の時期を2ヶ月～3ヶ月程度あと倒ししていただくか、測量図の公表時期を事前に頂く事は可能でしょうか。</p>	No. 101を参照してください。
333	要求水準書							<p>令和8年4月末までに地積測量図が公表されることですが、そのタイミングでは、提案内容に落とし込めないため、地積測量図の公表時期を2か月程度早めていただくことは可能でしょうか。</p>	No. 101を参照してください。
334	要求水準書							<p>敷地測量図面のCADデータを2月中に頂けませんでしょうか。もしくは仮図面でも良いので計画図作成の基準となる図面をお示し頂くことは可能でしょうか。</p> <p>またその場合に、事業者選定後の実際の設計及び施工時に提案時から内容に変更が生じることになった際には、変わった部分についてのコスト変動や工期の変動にも応じて頂くこともご検討頂きたいです。</p>	No. 101を参照してください。
335	事業者選定基準	4	6.2.1.	(1)			事業計画に関する提案	(1)事業実施方針、実施体制の対応様式が「25-1」と記載されていますが、「28-1」が正しいとの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	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
336	事業者選定基準	4	6.2.1.	(1)			事業計画に関する提案	(2)リスク管理の方針の対応様式が「25-1」と記載されていますが、「28-2」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
337	事業者選定基準	4	6.2.1.	(1)			事業計画に関する提案	(3)地域への貢献の対応様式が「25-3」と記載されていますが、「28-3」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
338	事業者選定基準	4	6.2.1.	(2)			設計・建設に関する提案	(1)配置計画・内部計画の対応様式が「26-1」と記載されていますが、「29-1」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
339	事業者選定基準	4	6.2.1.	(2)			設計・建設に関する提案	(2)施工計画の対応様式が「26-2」と記載されていますが、「29-2」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
340	事業者選定基準	4	6.2.1.	(2)			設計・建設に関する提案	(2)施工計画の対応様式が「26-3」と記載されていますが、「29-3」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
341	事業者選定基準		6.2.1.	(2)	(3)		地球環境・ライフサイクルコストへの配慮	本様式においては、あくまで施設整備に関連する環境配慮を提案すればよいということで宜しいでしょうか。維持管理・運営期間中の環境配慮、省エネ方策についての提案は、どちらに記載すれば宜しいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、様式28に提案してください。
342	事業者選定基準	5	6.2.1.	(3)			開業準備に関する提案	開業準備計画の対応様式が「27」と記載されていますが、「30-1・30-2」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	様式30が正となります。No. 343も参照してください。
343	事業者選定基準		6.2.1.	(3)			開業準備に関する提案	様式30-1と様式30-2について、記載すべき内容が明確に書き分けられないものと思料します。開業準備に関する提案は、本2様式まとめて、配点50点として評価していただけたとの認識で宜しいでしょうか。	評価は様式30-1で行い、様式30-2は様式30-1を評価するための参考とします。
344	事業者選定基準	5	6.2.1.	(4)			維持管理に関する提案	維持管理計画の対応様式が「28」と記載されていますが、「31」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
345	事業者選定基準	5	6.2.1.	(5)			運営に関する提案	(1)質の高い給食の提供の対応様式が「29-1」と記載されていますが、「32-1」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
346	事業者選定基準	5	6.2.1.	(5)			運営に関する提案	(2)衛生管理の対応様式が「29-2」と記載されていますが、「32-2」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
347	事業者選定基準	5	6.2.1.	(5)			運営に関する提案	(3)食物アレルギー対応の対応様式が「29-3」と記載されていますが、「32-3」が正しいとの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	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
348	事業者選定基準	5	6.2.1.	(5)			運営に関する提案	(4)配送・回収・配膳業務の対応様式が「29-4」と記載されていますが、「32-4・32-5」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	様式32-4が正となります。
349	事業者選定基準	5	6.2.1.	(5)			運営に関する提案	(5)食育支援の対応様式が「29-5」と記載されていますが、「32-6」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	様式32-5が正となります。
350	事業者選定基準	4~6	6.2.1.	(1)~(5)			性能審査に関する評価基準	評価項目と対象となる様式番号は様式集を正とさせて頂いて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
351	事業者選定基準		6.2.1.					表中「様式」について、様式集の様式番号とズレが生じていますので訂正をお願いします（例えば、事業計画(1)については、様式28-1。以降同様）	No. 350を参照してください。
352	様式集	1	1.2.	(1)			参加資格審査書類	「一括して左綴じ」とありますが、A4ファイルに綴じて提出するとの理解でよろしいでしょうか。その場合、ファイルの表紙及び背表紙へ記載すべき事項（事業名、グループ名など）をご教示ください。	部ごとに、A4判のバインダー1冊にまとめ左綴じにして提出してください。バインダーの表紙及び背表紙に「亀岡市学校給食センター整備運営等事業 参加資格審査書類（グループ名）」を記載してください。
353	様式集	1	1.2.	(1)			参加資格審査書類	書類の提出においては、部ごとにファイルにまとめて提出してよろしいでしょうか。またファイルに指定等があるでしょうか。	No. 352を参照してください。
354	様式集	3	1.5.				提案書に関する提出書類	提案書とは別に補足資料を別紙書類で添付することは不可でしょうか。添付可の場合、枚数制限をご教示願います。	市内事業者の「関心表明書」を除き、補足資料の添付は不可とします。
355	様式集	3	1.5.				提案書に関する提出書類	提案書とは別に、地元企業を積極的に活用する証として「関心表明書」もしくは「意向表明書」を添付することは不可でしょうか。	No. 354を参照してください。
356	様式集	3	1.5.4.	(2)			下請け企業等の記載方法	「構成員の企業名を特定又は推測できる表記及びロゴ等の表示は、一切しないこと」とありますが、構成員から下請け発注したり、再委託したりする企業の名称は、提案書に記載しても良いとの理解でよろしいでしょうか。	下請や再委託先の企業名を特定又は推測できる表記及びロゴ等の表示も一切しないでください。
357	様式集	3	1.5.4.	(2)				構成員以外（下請け等）の名称はそのまま使用してもよろしいでしょうか。	No. 356を参照してください。
358	様式集	3	1.5.4.	(2)				「参加グループの構成員の企業名を特定または推測できる表記及びロゴの表示は、一切しないこと。」とありますが、応募者の業務遂行能力を補足する情報として、提案書において過去の実績を記載することは可能でしょうか。	可能です。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
359	様式集	3	1.5.4.	(4)			バインダーの仕様	提案書を綴じる「バインダー」に関して、「リングファイル」や「パイプ式ファイル」「とじ具式ファイル」等で提出して良いと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
360	様式集	3	1.5.4.	(5)			バインダー表紙及び背表紙への記載内容	「各提案書のバインダーの表紙及び背表紙に「亀岡市学校給食センター整備運営等事業（提案書名）（受付番号）」を記載」とありますが、「提案書名」とは、「様式22,23及び価格提案書」「必須項目提案書・加点項目提案書」「図面集」のことを指しているとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
361	様式集	3	1.5.4.	(8)			CD-ROMの提出方法	提出するCD-ROMの2枚は、それぞれケースに入れて提出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。
362	様式集	3	1.5.4.	(8)			CD-ROMへの記載内容	提出するCD-ROMに関して、ディスク表面へ記載すべき事項（事業名、グループ名など）をご教示ください。	「亀岡市学校給食センター整備運営等事業提案書（受付番号）」を記載してください。
363	様式集	3	1.5.4.	(8)				提出するCD-ROMへ保存するデータは様式24～様式35-4及び図面集でよろしいでしょうか。様22,23はデータの格納は必要でしょうか。	様22,23は格納の必要ありません。
364	様式集	3	1.5.4.	(8)			CD-ROM	データ容量が大きくなることが予想されるため、その場合はDVDでも可能でしょうか。	可能です。
365	様式集	4					作成要領	提案書のレイアウトは、作成要領等に記載されている事項は遵守いたしますが、そのほか記載されていない様式の体裁等（余白や枠の大きさ）については事業者任せられているという理解でよろしいでしょうか。	提案書使用するフォント、余白、枠の大きさ等の体裁は、事業者の提案に委ねます。
366	様式集	4	2.1.				提案書作成要領	提案書使用するフォント及び余白は任意でよろしいでしょうか。	No. 365を参照してください。
367	様式集	4	2.1.	(2)			作成要領	「他の様式や添付資料に関する事項が～」とありますが、提案様式が少ないため、各様式の補足的な資料を添付資料として添付することも認めていただけますでしょうか（必要最低限の範囲において）	No. 354を参照してください。
368	様式集	4	2.2.	-1			記載内容及び方法（図面集）	指定の縮尺で図面を作成した際にA3の書式に収まらない若しくは小さくなりすぎてしまう場合、任意の縮尺としてもよろしいでしょうか。	可とします。
369	様式集	5	2.2.	(6)			調理設備計画	要求水準書資料6「想定献立表案」に記載している下記の2日分の献立を調理する場合の調理設備の能力を示すことと記載ありますが、資料5の誤りではないでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
370	様式集	5	2.2.	(6)			調理設備計画	調理設備の能力を示す資料を作成するうえで使用する献立は以下の通りで間違いないでしょうか。 1日目：A献立 キムチチャーハン、揚げ餃子、豆腐とチンゲン菜のスープ B献立 米飯、みそおでん、梅風味和え 2日目：A献立 米飯、鶏肉の唐揚げレモンソースかけ、カレーソテー、ABCスープ B献立 米飯、ハヤシシチュー、ごぼうサラダ、おたのしみデザート（学校直送）	ご理解のとおりです。
371	様式集	5	2.2.	(6)			調理設備計画	「想定献立表案」に記載している2日分の献立を調理する場合の調理設備の能力を示すこととありますが、資料6の「3・水」がA献立、資料6の「19・金」がB献立の場合の能力をお示しするのでしょうか。または、資料6の「3・水」を3,500食調理した場合、資料6の「19・金」を3,500食した場合の調理能力をそれぞれお示しすればよろしいでしょうか。	No. 370を参照してください。
372	様式集	5	2.2.	(6)			記載内容及び方法（図面集）	調理設備計画に、1日目資料6の「3・水」、2日目資料6の「19・金」と2日間の献立で作成するよう指示がございますが、資料6ではなく、資料5の想定献立の理解でよろしいでしょうか。 また、「3・水」と「19・金」とともにA日とB日がございます。計4献立の調理設備計画を作成する、ということでしょうか。	No. 369, 370を参照してください。
373	様式集	5	2.2.	(6)			調理設備計画	「要求水準書資料6「想定献立表案」に記載している下記の2日分の献立を調理する場合の調理設備の能力を示すこと。」とありますが、調理動線図・作業工程表もこちらの様式に添付と考えてよろしいでしょうか。また、資料6とありますが、資料5という認識でよろしいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、No. 369を参照してください。
374	様式集	5	2.3.	(1)			各様式の制限枚数	「ページ数に制限がある場合は、遵守すること」とあることから、各様式の提案内容に関する補足資料の添付は一切認められないとの理解でよろしいでしょうか。	No. 354を参照してください。
375	様式集	7	3.				提出書類一覧	様式35-1「初期調達費等見積書」の書式サイズは「A4」と記載されていますが、様式集Excelの様式35-1②③④は「A3」の設定になっており、A3サイズで提出するとの理解でよろしいでしょうか。	様式35-1②③④は、A4サイズで提出してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
376	様式集	7	3.				提出書類一覧	様式35-1②～③の書式サイズがWord、Excel共に一律A4版と記載されていますが、様式35-1④のExcel様式見本はA3となっています。様式35-1②～④については記載する項目が同様なのですべてA3サイズとさせていただけないでしょうか。	No. 375を参照してください。
377	様式集	7	3.				提出書類一覧	配送業務の様式についてp.7の表内では様式32-4及び様式32-5ですが、様式見本では様式32-4-1、様式32-4-2となっています。どちらに合わせればよいでしょうか。また、食育支援の様式についても様式番号が変わるので、併せてご確認をお願いします。	様式32-4-1、様式32-4-2が正となります。食育支援の様式番号も修正します
378	様式集	7	3.				提出書類一覧	表内の「初期調達費等見積書」とは様式35-1①～④という理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
379	様式集	7	3.				提出書類一覧	様式35-3及び35-4はp.7の表内はA4、Excel見本及びExcel内の設定はA3となっています。Excelの書式サイズA3を正としてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
380	様式集		様式3				様式3	「 [ ] グループの代表企業」の [ ] には、代表企業名を記載する認識で宜しいでしょうか。また、その他の様式も同様の記載で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
381	様式集		様式4				様式4 グループ構成員一覧	各社の押印は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。
382	様式集		様式8				様式8	「※「提案書で使用する匿名」は必須項目提案書、加点項目提案書、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、各企業の役割をわかりやすくするために、「設計企業A」「維持建設企業B」・・・などと表現してもよろしいでしょうか。	ご質問の表現で構いません。
383	様式集		様式8				様式8	グループの相関図は、任意書式を別途添付で提出しても宜しいでしょうか。	グループの相関図を任意書式で、様式8の後ろに添付することで構いません。
384	様式集		様式9,10				記載実績について	国又は地方公共団体が発注した2,000㎡以上のドライシステムの学校給食センターの実施設計業務で25年4月以降に竣工した元請実績であれば同一の案件を記載しても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
385	様式集							その他企業を構成員に加える場合、様式9～様式15のような実績の書類は不要でしょうか。参加の資格要件は3.3.2(1)の全構成員共通の内容を満たせばよいでしょうか。	実績の書類は不要です。参加資格要件についてはご理解のとおりです。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
386	様式集		様式 12, 13				記載実績について	国又は地方公共団体が発注した2,000㎡以上のドライシステムの学校給食センターの工事監理業務で25年4月以降に竣工した元請実績であれば同一の案件を記載しても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
387	様式集		様式 26-1				様式26-1	駐車場台数についてですが、要求水準では、「公用車用・来客用で6台」とあるが、内訳は事業者側で決めてよろしいのでしょうか。また、車いす用、ゆずりあい用はどちらに含めればよいでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、提案に委ねますが、利便性に配慮してください。
388	様式集		様式 28-1				様式28-1	お題目③において、「必要人員の確保等を含め」とありますが、運營業務の具体の実施体制（配置人数など）は別様式で記載が求められています。本様式とはどのように書き分ければ宜しいでしょうか。	本様式ではグループ全体の実施体制、様式32-1は運營業務の実施体制を提案してください。 なお、「必要人員の確保等を含め」の文言は削除します。
389	様式集		様式 28-2				様式28-2	保険について、「要求水準書、各種契約書（案）等に記載のある保険」とございますが、各種契約書（案）についてお示してください。	「要求水準書に記載のある保険」に修正します。
390	様式集		様式 28-2				様式28-2	付保する保険について、本事業用に新規で付保するものではなく、会社として包括的に加入している保険を本事業にも適用できる場合には、「保険料」は記載不要ということで宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
391	様式集		様式 29-1				様式29-1	調理設備機器における工夫や提案事項については、本様式に記載すれば宜しいのでしょうか。それとも、特段提案は求めておらず、加対象にはならないということでしょうか。	提案を求めている事項と関連する内容であれば、本様式に提案してください。 他の様式で提案を求めている事項と関連する内容であれば、当該様式に提案することは妨げません。
392	様式集		様式 29-3				②ライフサイクルコスト（特に光熱水費）の低減、施設の長寿命化について	本様式は設計・建設に関する提案なので、維持管理運営期間中のライフサイクルコストの低減や施設の長寿命化については本様式ではなく、様式31に記載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。
393	様式集		様式 32-4-1				様式32-4-1	左肩上に「様式32-4-1」と記載されていますが、P7「提案書類一覧」の通り、「様式32-4」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	No. 377を参照してください。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
394	様式集		様式 32-4-1				様式32-4-1	お題目③「配膳業務に係る業務内容や人員体制及び学校運営への協力等について」とございますが、市が想定されている「学校運営への協力」とはどのようなことを想定されているのかが不明であるため提案しにくい印象です。イメージをもう少し具体的に教えてください。	円滑の配膳が行われるための協力について提案を期待しています。
395	様式集		様式 32-4-2				様式32-4-2	左肩上に「様式32-4-2」と記載されていますが、P7「提案書類一覧」の通り、「様式32-5」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	No. 377を参照してください。
396	様式集		様式 32-4-2				様式32 - 4 - 2	「配缶から配送校でのコンテナ積み下ろしまで」とございますが、配缶完了という認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
397	様式集		様式 32-5				様式32-5	左肩上に「様式32-5」と記載されていますが、P7「提案書類一覧」の通り、「様式32-6」が正しいとの理解でよろしいでしょうか。	No. 377を参照してください。
398	様式集		様式 34				様式34	備考5及び6に関して、育親学園の運営費は、全額変動料金として計上する必要があるということでしょうか。固定料金として計上することはできますでしょうか。	固定料金の計上も可とします。したがって、固定料金合計額も、本件施設運営費相当額と育親学園調理等業務費相当額に分けた表に修正します。
399	様式集		様式 35-3				様式35-3	費用は平準化した金額を記載するのでしょうか。	平準化をするかの判断については、事業者の提案に委ねます。
400	様式集		様式 35-3				維持管理業務 見積書	「修繕費」の項目がありませんが、各業務に修繕・更新費を加算して記載すればよろしいでしょうか。	修繕費の欄を追加します。
401	様式集		様式 35-2				様式35-2	開業準備費見積書には、育親学園における開業準備業務費も計上して宜しいのでしょうか。	運営業務の育親学園の調理等業務の項目に開業準備業務費の欄を追加しますので、育親学園の開業準備業務費は、当該欄に計上してください。
402	様式集		様式 35他				様式35関係	小数点以下は切り捨てでの表記でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
403	様式集		様式 35-1 他				様式35-1①、様式 35-2、様式35-3、 様式35-4	保険料については非課税になりますが、物価改定などの際に計算が煩雑になることから、合計額の算定にあたっては保険料も含めた運営費合計の10%を消費税額として計上して問題ないでしょうか。	問題ありません。

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目	細項目	項目名	質問事項	回答
404	様式集						育親学園	育親学園は独立した調理場であるため、運営に関する提案に、育親学園のみの提案様式（A4判2枚以内）を1様式追加して頂けないでしょうか。	様式32-1から様式32-3について、以下の提案事項を追加します。  様式32-1：⑤育親学園の調理等業務において、多様な献立に対応できる体制や方策について 様式32-2：③育親学園の調理等業務において、食中毒及び異物混入の防止を高水準で管理するための体制や方策について 様式32-3：③育親学園の調理等業務において、アレルギー対応食を衛生的かつ安全確実に、おいしく調理するための体制や方策について また、様式32-3は、枚数を2枚とします。
405	様式集							要求水準書の運營業務に記載されている「シ 育親学園の調理等業務」については、事業者選定基準の評価項目としても扱われていないことから、特段の提案は求められていないとの理解でよろしいでしょうか。	No. 404を参照してください。
406	その他						契約書類	基本協定書（案）、設計等業務委託契約書（案）、工事請負契約書（案）、維持管理・運營業務委託契約書（案）をお示ください。	No. 1を参照してください。
407	その他						契約書類	上記No. 406についてお示しいただけない場合、設計等業務委託契約書については貴市公開（第91号様式 基準契約書E）に倣うと考えてよろしいでしょうか。 また、工事監理業務契約書については公開がないようですが、国土交通省様式（建築工事監理業務委託契約書（案））に倣うと考えてよろしいでしょうか。	設計業務、工事監理業務ともに契約書は、市の標準契約書を基本とし、本事業にあわせて作成することを予定しています。
408	その他						契約書類	上記No. 406についてお示しいただけない場合、またNo. 407についてお認めいただける場合、発注者・事業者が相互に負うべきリスクについてどのようにお考えかお示ください。	リスク分担は、募集要項別紙1を考えています。
409	その他							提案書提出前までに、現地説明会の予定はありませんでしょうか。	本件施設用地の見学会の予定はありません。
410	その他							提案書提出前までに、確認程度の簡易なレベル（高低）測量は可能でしょうか。	不可とします。