

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
1	南部	質問	要求水準書（案）	8	第1 4 (1) エ	駐車場の台数を来客用、従業員用など用途別にご教示ください。	全部で60台分のスペースがありますが、用途別の区分はしておりません。また、スペースが足りないことから、一部の駐車スペースについては1台分のスペースに2台駐車する運用を行っており、70台程度が駐車しています。
2	南部	質問	要求水準書（案）	9	第1 4 (4) ア (ア)	業務開始前の引き継ぎ業務について、検便など必要な検査を実施する事を前提に、本施設の勤務予定者が事前に作業見学することは可能でしょうか。可能な場合、いつから開始出来ますでしょうか。	事業契約書の締結後であれば可能です。実施にあたっては、市へ申し出てください。日程の調整等を行います。
3	南部	質問	要求水準書（案）	9	第1 4 (4) ア (カ)	運營業務の残滓処理業務について、令和3年度、令和4年度の年間の野菜くず、食べ残し(牛乳含まず)および残牛乳量をご教示ください。	中島バイオマス利活用センターに持ち込んだ残食等は、令和3年度=105,113Kg、令和4年度=100,955Kgです。(やさいくず、食べ残しの内訳は不明です。) 令和4年11月8日～12日の5日間の残牛乳について、365Kgでした。
4	南部	質問	要求水準書（案）	10	第1 5 (1) ア	参考までに、本施設の電気・ガス・上下水の年間使用量を開業後各年度でご教示ください。	資料10をご参照ください。
5	南部	質問	要求水準書（案）	10	第1_5_(1)_ア	光熱水費について「過去の使用実績を基に市が示す使用量を上限とし、これを超過した場合は事業者が光熱水費を負担する」とありますが、合理的な理由があれば超過した光熱水費も市の負担として頂けないでしょうか。	合理的な理由があるものとして市が判断した場合には、超過した光熱水費を市が負担します。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
6	南部	質問	要求水準書（案）	10	第1 5(1) ア（ア）	市が負担する光熱水費の使用量の上限値は、運営事業者の提案により、現有設備よりも効率的かつ安全な調理を行うために設備構成を変えた場合には使用量のバランスが変わる可能性があります。その際には上限値の見直しをご相談できるのでしょうか？	具体的内容を踏まえて協議することは可能ですが、市としては、省エネに関する提案を期待しているため、合理的理由を踏まえての協議・判断となります。
7	南部	質問	要求水準書（案）	13	第2 1 (1) エ（イ）g	研修マニュアルとはどの程度のものを指しますか。年間の研修スケジュール等と考えてよろしいでしょうか。	「学校給食調理従事者研修マニュアル」（文部科学省）を基に、本施設・本事業に沿った形で、研修マニュアルの作成をお願いします。
8	南部	質問	要求水準書（案）	13	第2 2 (1)	「事業者の従業員のうち少なくとも1名は本施設の事業者用事務室に常駐し」とありますが、業務内容と1名配置した場合の想定時間をご教示ください。	教職員の勤務時間中は、学校から連額がありますので、8時30分頃から17時頃までは対応が必要になります。その間、FAXと電話連絡により学校から食数報告がありますので、要求水準書（案）に記載の食数調整業務を行っていただきます。
9	南部	質問	要求水準書（案）	16	第2 2 (4) ウ（イ）	総合防災訓練の実施時期、実施場所、参加対象者、参加人数、炊き出し訓練の内容（食数、献立、提供方法等）、事業者の費用負担の有無についてご教示ください。	毎年、8月下旬の週末に行われることが多いです。 会場については、毎年変わります。 過去においては、各給食センターの職員・従業員が集まり、回転釜で炊飯し、おにぎりをつくり、総合防災訓練の会場へ持って行き、他の参加者（自衛隊等）が調理したカレーをかけて、総合防災訓練参加者に召し上がっていただいています。 炊飯を行う給食センターは、会場の立地との兼ね合いで変更しております。炊飯を行わない給食センターからは、2～5名程度の方から参加していただいています。 事業者の費用負担については、参加する方の人件費、炊飯を行う給食センターになった場合、当日、施設を稼働させることに伴う経費（市が負担する光熱水費を除く）になります。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
10	南部	質問	要求水準書（案）	16	第2 2 (5) イ	現在雇用されている従業員を優先して雇用する必要があるのかご教示ください。	雇用主と労働者の合意の下で雇用契約が締結されるべきものと考えますので、義務付けることはしませんが、現在雇用されている従業員の積極的な雇用の引継ぎを望みます。
11	南部	質問	要求水準書（案）	19	第2 3 (2) イ (ア) b	「事業者の責において確認の上使用することとし、使用しない場合は、当該備品等について市と協議の上処分するか、交換する場合は、給食提供開始前までに事業者にて交換すること。」とありますが、これまでの更新状況や本事業の運営・維持管理の開始（令和7年9月）までの更新予定などの詳細は入札説明書等の公表時にお示しいただけますでしょうか。	市の備品台帳に登録されているもののうち、廃棄されたものについては、資料12のとおりです。 ただし、市の会計処理の都合上、建設時には建設工事の一環で設置した設備を、更新時には備品として登録している物があります。それらの物は、備品台帳に（廃棄分としても）載っていません。そのため、貸与備品一覧に示す備品のうち大型の備品（＝設備に近い物（例：スラットコンベア等））については、「資料2 貸与備品リスト」の「取得日」に更新したものとお考え下さい。 また、同じく市の予算や会計処理の都合上、工事や修繕として実施した際に、当該物品が更新されている場合がありますので、配布資料4_修繕履歴も併せてご参照ください。
12	南部	質問	要求水準書（案）	19	第2 3 (2) イ (ウ) a	「給食提供開始までに食器・食缶の調達を行う」とのことですが、購入する食器・食缶が収納できる食器カゴ・保管庫等は準備されていると考えてよろしいでしょうか。また、現在の食器・食缶は処分されていると考えてよろしいでしょうか。	食器カゴ・保管庫は、現事業で使用している物を継続して使用します。 不要になった食器・食缶は、適切に処分してください。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
13	南部	質問	要求水準書（案）	19	第2 3 (2) ア 第2 3 (2) イ (イ)	アには、「各備品の所有・管理等について事業終了後の取扱いにて利用可能な状態で引き渡し。」 イ(イ)施設備品・調理備品には、「給食提供開始前までに市に所有権を引き渡すこと。」とありますが、施設備品・調理備品以外の食器・食缶などは事業終了後に所有権の引渡しとの理解で宜しいでしょうか。	施設備品及び調理備品と同様に、給食供開始前までに市へ所有権を引き渡すこととします。その旨、要求水準書（案）第2_3 (2) イ (ウ) に明記するよう修正します。
14	南部	質問	要求水準書（案）	23	第2 5 (2) ア (エ)	直送品の検収は市の業務範囲の食材検収業務ではないでしょうか？	要求水準書（案）に記載のとおり「本施設への直送品（主食・牛乳・デザート等）の検収」業務は、事業者の業務範囲です。
15	南部	質問	要求水準書（案）	23	第2 6 (1) ア (ケ)	現在、酸化度の計測、廃油の計画は市側が行っている業務であるが、事業者側に変更するとの理解でいいでしょうか？	現在、酸化度の計測は事業者がしており、変更ではありません。揚油の発注は、市側で行います。発注にあたっては、事業者が計測した酸化度を参考にし、廃油計画を行います。
16	南部	質問	要求水準書（案）	24	第2 6 (1) ウ (イ)	作業工程を1枚に示したものを作成とあるが、エリアごと等、複数枚では駄目でしょうか？	「学校給食調理従事者研修マニュアル」（文部科学省）第6章 II ソフト面について 作業工程表・作業動線図の作成 を基に、作業工程表の作成をお願いします。
17	南部	質問	要求水準書（案）	26	第2 6 (1) オ (ア)	冷凍魚肉ねり製品および冷凍食肉は、前日納品で冷蔵庫で解凍という理解でよろしいでしょうか。	当日納品、当日使用です。
18	南部	質問	要求水準書（案）	26	第2 6 (1) オ (ア)	液卵と殻付卵はどのように使い分けているのでしょうか。また、殻付卵は最大何個程度を想定しているのでしょうか。	現在のところ、殻付き卵の使用はありません。今後殻付きの使用の可能性も考えられるための記載となります。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
19	南部	質問	要求水準書（案）	28	第2 6 (1) ク	bに関し、現在のアレルギー対応食は卵の除去食での対応という理解でよろしいでしょうか。また、現在の対応方法（作業エリア、調理手順）について具体的にご教示ください。	ご理解のとおりです。作業エリアはその日の献立によって、一番安全なエリアで行っています。調理手順については、現在は卵を入れる直前に回転釜から取り出し、前述のエリアで残りの調理をしていますが、今後見直すことも考えられます。
20	南部	質問	要求水準書（案）	28	第2 6 (1) ク (イ)	hに関し、アレルギー対応食容器は専用ケースに入れてからコンテナに格納して配送するという理解でよろしいでしょうか。	アレルギー対応食容器をどのように配送するかは、事業者の提案に基づき、市と協議の上で決定します。
21	南部	質問	要求水準書（案）	29	第2 6 (2) ウ	生で食用する果実類について、本施設で処理する果実類は、どのようなものがあるかご教示ください。	ぶどう、柑橘類、メロン、柿、りんご、梨、ミニトマトなどです。
22	南部	質問	要求水準書（案）	30	第2 6 (3) イ (イ)	調理後の保存は事業者の業務ですが、原材料の保存は市の業務範囲の食材検収業務の一部ではないでしょうか？	要求水準書（案）に記載のとおりです。
23	南部	質問	要求水準書（案）	33	第2 7 (3) ア (ウ)	「年3回定期的に健康状態を把握する。」とありますが、把握する基準は受託者に一任で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、実施にあたっては「学校給食衛生管理基準」（文科省）に則った内容としてください。
24	南部	質問	要求水準書（案）	34	第2 7 (4)	複数個所に別紙3の記載がありますが、別紙3の提示をしていただけますか？	要求水準書（案）P.33に「(c) 「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）（平成21年4月1日文科ス第6010号）」の別紙3（以下「7 衛生管理業務」において、「別紙3」という。）」と記載のとおりです。文部科学省が、当該通知をインターネット上で公表していますので、ご確認ください。
25	南部	質問	要求水準書（案）	35	第2 7 (6) サ	空き缶・ダンボールは量の関係で、現在毎日回収していません。適時では駄目でしょうか？	要求水準書（案）に記載のとおりです。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
26	南部	質問	要求水準書（案）	36	第2 8 (3) ア (ア)	令和3年度および令和4年度に発生した廃棄物について、種類ごとに、年間の発生量をご教示ください。	要求水準書（案）への質問No.3回答にお示しした以外では、 令和3年度 廃プラスチック=63.63m ³ 、古紙=16,910Kg、金属=1,630Kg 令和4年度 廃プラスチック=64.98m ³ 、古紙=16,820Kg、金属=1,740Kg となっております。
27	南部	質問	要求水準書（案）	36	第2 8 (3) ア (イ)	飲み残し牛乳の回収・処分は業務範囲ではないという理解でよろしいでしょうか。	具体的な対応方法について検討中です。入札公告時に示します。
28	南部	質問	要求水準書（案）	37	第2 9 (2) ア (ケ)	(運搬補助)とは具体的にどのような業務でしょうか。	学校により施設・設備等が異なるため、その対応も異なりますが、基本的には主に低学年の児童に対して、高いところにある食缶や食器かごを取って渡す等の補助を指しますが、一部の学校では、近くにある教室まで食器・食缶を運ぶことを手伝っていることもあるようです。
29	南部	質問	要求水準書（案）	37	第2 9 (2) イ (ア)	現在雇用されている給食配膳員を優先して雇用する必要があるのかご教示ください。	雇用主と労働者の合意の下で雇用契約が締結されるべきものと考えますので、義務付けることはしませんが、現在雇用されている従業員の積極的な雇用の引継ぎを期待します。 併せて、P.37「(ウ) 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）に基づき、各受配校には、食品衛生責任者の資格を保有する給食配膳員を配置する」必要があることにご留意ください。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
30	南部	質問	要求水準書（案）	37	第2 9 (2) イ (ア)	参考までに、現在の学校配膳業務の各校ごとの勤務人数・勤務時間をご教示ください。	数年前の人数ですが、 花田小2人、羽根井小2人、牟呂小2人、汐田小2人、吉田方小2人、福岡小2人、中野小2人、栄小2人、前芝小1人、羽田中2人、牟呂中2人、吉田方中2人、南部中2人、前芝中1人 小学校17人、中学校9人 計26人です。 勤務時間は、11時～2時の3時間です。
31	南部	質問	要求水準書（案）	39	第2 10 (3) イ	「食器、食缶、食器かごについては、事業期間中1回の全数更新を行うこと。」とあるが、事業開始時に全数調達を行う食器・食缶についてはこれを1回と考えてよろしいでしょうか。	「(3) 食器・食缶等の保守管理・補充調達」として「事業期間中1回の全数更新を行うこと。」としているものであり、「3 業務開始前の引継業務」として行う食器・食缶の更新とは別です。
32	南部	質問	要求水準書（案）	40	第2 11 (1)	「親子フード・カルチャー」について、参加者数は約50名程度とありますが、2回の合計人数という理解でよろしいでしょうか。	各50名程度を2回、合計約100名です。
33	南部	質問	要求水準書（案）	42	第3 1 (1) イ、ウ	大規模修繕における金額の考え方についてご教示ください。 (etc:一千万円以上)	大規模修繕は要求水準書の定義のとおりで、金額による定義はありません。
35	南部	質問	要求水準書（案）	46	第3 1	・維持管理業務に含まれている、計画修繕業務及び経常修繕業務について、これらに係る費用は、実施した修繕業務に基づく実費精算となるのか、もしくは、事業者側が提案した見積額の範囲内で実施するのか（非精算）、どちらでしょうか。	事業者が提案した見積額の範囲内になります。長期修繕計画と併せて算定ください。なお、経常修繕については要求水準書(案)第3_11_(1)_エのとおり前年度に実施内容の妥当性について確認を行います。
34	南部	質問	要求水準書（案）	42	第3 1 ウ	「事業期間中に大規模修繕が発生することを想定していない。」とございますが、電解次亜水生成機・超音波洗浄機・シューブラックの納入メーカーより、10年間の保守対応は、不可能と回答されております。このような場合は、10年間の点検費だけの計上か、事業者側で更新を見込んだ費用計上と考えるべきでしょうか。	大規模修繕（全面更新）は見込んでいませんが、必要な修繕・更新費用は経常修繕に費用を見込んでおります。提案にあたっては修繕計画に基づき必要な費用を計上してください。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
36	南部	質問	要求水準書（案）	49	第3 5 (2) イ(カ)	除外設備は下水道、河川放流のどちらでしょうか。	下水道です。
37	南部	質問	要求水準書（案）	54	10計画修繕業務	資料8計画修繕一覧表で事業期間内に工事を行う項目が示されてますが、 <u>市と調整のうえ各設備の現場調査を実施して頂けないでしょうか。</u> 設置状況や附帯設備等の劣化状況により、施工方法や費用が大きく変わる可能性がございます。適切な費用算出のため、複数回の現場調査及び貴市担当者へのヒアリングを希望します。	機会を設けるよう検討します。
38	南部	質問	要求水準書（案）	54	第3 10	「事業者は、事業開始後なるべく速やかに～行うこと。」とありますが、(1)イには「事業者に対する支払いの平準化に努めるものとする。」と記載があります。しかしながら資料8の計画修繕には、照明器具のLED化など、単年で非常に高額な修繕費が発生するものもありますので、それらについては実施年度ごとにお支払い頂けるという理解でよろしいでしょうか。	修繕費の支払いは、基本的には、提案時の修繕計画に基づき支払います。各年度の支払は各年度の修繕計画の金額を四半期換算して支払います。 その中で、市の財政負担が偏らないよう、可能な範囲で市の支払が平準化するような修繕計画を提案ください。 なお、要求水準書において「なるべくすみやかにを」削除として修正します。
39	南部	質問	要求水準書（案）	56	第3 11	資料8計画修繕一覧に記載は無いが、事業期間中に製品寿命が来ることが予測され、機能停止時に代用が難しい機器の更新は経常修繕という扱いで良いでしょうか。例) 冷蔵庫の冷却ユニット更新、等	資料8「計画修繕一覧」に記載のない項目については大規模修繕（全面更新）は見込んでいませんが、必要な修繕・更新費用は経常修繕において費用を見込んでおります。提案にあたっては修繕計画に基づき必要な費用を計上してください。
40	南部	質問	要求水準書（案）	58	10計画修繕業務	「事業者は事業開始後なるべく速やかに、資料8「計画修繕一覧表」に基づき修繕・改修・更新工事を行うこと。」とありますが、修繕費の支払いは工事毎に支払われるとの認識でよろしいでしょうか。 平準化払いですと、費用が溜まるまで工事ができず、速やかな実施が不可能となります。	要求水準書(案)に関する質問No38の回答を参照ください。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
41	南部	質問	要求水準書（案）			複数の個所に割卵に関する記載があります。現在豊橋市では殺菌液卵を使用し、割卵機、割卵室等ないのですが、一般的な卵の取り扱いについての記載との理解でよろしいでしょうか？	現在のところ、殻付き卵の使用はありません。今後殻付きの使用の可能性も考えられるための記載となります。
42	南部	質問	資料2		調理設備リース品	食器洗浄機システム賃貸借について、今年8月31日で賃貸借期間が終了していますが、現在、どのようになっているのかご教示ください。	同資料、欄外に「※貸借期間終了後は市へ無償譲渡」とあるとおり、市に所有権が移転しています。
43	南部	質問	資料7	8		汚泥・油泥排出の最大運搬量をご提示いただきたい。	汚泥9m ³ 、油泥75m ³ です。
44	南部	質問	資料7		23調理機器定期点検	北部は年2回点検となっておりますが、南部は年1回となっております。頻度が違う理由を教えてくださいませんか。	北部については、年1回に修正します。それ以上の点検の実施については、事業者の提案に委ねます。
45	南部	質問	資料8	1	調理室	改修する蒸気式回転釜の仕様は、既設品と同等仕様（排水ドロー式・エプロン付）以上等の条件はございますでしょうか。	既設品と同等仕様としてください。
46	南部	質問	資料8	2		調理室について、部分的な結露対策で問題があった場合の費用負担はどのように考えたら良いでしょうか？	<p>現在生じている事象に対して改善のための補修を意図しており、換気・空調設備を含めた抜本的な対策は想定しておりません。事業者にて原因等の調査をしていただき、改善方法及び改善効果の予測を行い対策を行ってください。改善はしたもののなお結露が発生する場合には、市のリスク負担とします。</p> <p>なお、事業者の実施した対策に伴って万が一、状況が改善されず悪化するような事象が生じた場合には事業者の負担において再度対策を行っていただくことを想定します。</p>

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
47	南部	質問	資料8		3 調理室	バターミキサーは、既設機からの入替更新という解釈でよろしいでしょうか。	ドライ仕様及び既設品と同等仕様以上としてください。資料を修正します。
48	南部	質問	資料8		3、4	更新機器の選定についてですが、既設機器の同等品ではなく、現在の学校給食衛生管理基準に基づいて行えばよろしいでしょうか。	学校給食衛生管理基準に基づいたうえで、バターミキサーはドライ仕様かつ既設品と同等仕様以上とし、サラダミキサーは既設品と同等仕様以上としてください。
49	南部	質問	資料8		4 調理室	サラダミキサーの改修は、どのような改修内容でしょうか。特に付帯設備の改修内容について教えてください。	モーター軸ブレ等による機器の更新を想定しています。付帯設備については提案される機器の更新に伴って必要となる範囲の改修を想定してください。
50	南部	質問	資料8		6	SUS板貼り等の修繕は必要に伴い都度行うという解釈でよろしいでしょうか。	事業開始後に設計業務において修繕範囲を決定の上、まとめて修繕を実施ください。 なお、計画修繕の項目については、事前に設計を行ったうえで設計内容を市に確認し、設計通りの修繕が行われていることを確認することで当該箇所の計画修繕業務は完了したものとみなします。ただし、当該箇所の経常修繕が必要となる場合は修繕計画に基づき必要な費用を計上してください。 また、要求水準書において「なるべくすみやかにを」削除として修正します。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
51	南部	質問	資料8	6		調理エリアについて、部分的な損傷個所の修繕で問題があった場合の費用負担はどのように考えたら良いでしょうか？	資料8「計画修繕一覧」に記載のない項目については大規模修繕（全面更新）は見込んでいませんが、必要な修繕・更新費用は経常修繕において費用を見込んでおります。提案にあたっては修繕計画に基づき必要な費用を計上してください。 なお、計画修繕の項目については、事前に設計を行ったうえで設計内容を市に確認し、設計通りの修繕が行われていることを確認することで当該箇所の計画修繕業務は完了したものとみなします。
52	南部	質問	資料8	13		南部では、北部にない油水分離施設の解体と最新の油水分離施設への改修が含まれていますが、本改修が必要となったのはどのような背景からなののでしょうか？	昭和44年の建設当初（平成13年の建て替え以前）の施設をそのまま使っていることから、経年劣化が進んでおり、より確実な対応が必要との判断によります。
53	南部	質問	資料8	全体		これら計画修繕は事業開始前に修繕を完了するスケジュールでよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問No38の回答を参照ください。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
1	南部	意見	要求水準書（案）	13	第2 2 (1)	「給食実施期間及び学校から食数報告がある期間において、事業者の従業員のうち少なくとも1名は本施設の事業者用事務室に常駐し、市や学校と連絡が取れる体制とすること。」とありますが、施設内に携帯所持など連絡の取れる状況であれば事務室での常駐でなくとも可能でしょうか。	基本的に、学校からの食数報告がFAXで行われ、それに基づいて電話連絡があります。そのため、夜に学校からFAXが届き、翌日午前中に連絡が入るということもあります。特に、食数報告の締め切りが午前11時のため、少なくとも午前中は事務所に常駐する必要があると考えます。 午後についても、まずFAXが届いてその内容に基づいて電話連絡があるため、FAXの内容を確認できない状態では対応が難しいと考えます。また、先生方は授業の合間に電話をいただくので、学校への折り返しの電話は繋がらないことも多いです。以上のような背景から、ご意見の内容では対応が難しいものと思われるため不可とします。
2	南部	意見	要求水準書（案）	14	第2 2 (1) ア	「原則として1年以上固定すること。」とありますが、本項の掲載は偽装請負と判断される恐れがある為、削除の検討をお願いします。（労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準（37号告示）に、「労働者の配置等の決定及び変更を自ら行うこと」とあるため。）	要求水準書(案)を「1年以上固定することに努めること。」に修正します。なお、体制について評価の対象となることを想定しています。
3	南部	意見	要求水準書（案）	29	第2 6 (2) ク	当日全量を手切りで行うように等、事業者負担が大きい指示があった場合、この記載では事業者は変更を求めることができません。切裁方法は事業者からの提案で市側と協議の上承認が望ましいと考えます。	ご意見として伺いました。

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
4	南部	意見	要求水準書（案）	37	第2 9 (2) イ (ウ)	<p>「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）に基づき、各受配校には、食品衛生責任者の資格を保有する給食配膳員を配置すること。」とあるが、自校式の学校とは違い、センター式各受配校の配膳室等は営業許可の対象外と考えます。</p> <p>各受配校への食品衛生責任者の配置は過剰な水準と考えられるので、「学校配膳責任者（1名）」のみ、または削除をご検討ください。</p> <p>変更がない場合は、食品衛生責任者を配置する根拠をお示ください。</p>	<p>本規定は、各受配校の配膳室の業務内容について、豊橋市保健所より厚生労働省に照会をし、食品衛生法第57条に規定される営業の届出対象であることを確認し、定めたものです。</p> <p>また、営業の届出にあつては、法第51条に基づく「公衆衛生上必要な措置の基準」により食品衛生責任者を定める（設置する）必要があります。</p> <p>なお、配膳室の業務内容について、法第55条に規定される営業許可までは必要ないことを保健所が厚生労働省に確認していることを申し添えます。</p> <p>※食品衛生責任者に係る詳細の記載は、食品衛生法施行規則第66条の2に基づく衛生措置の基準（別表17）を参照してください。</p>
5	南部	意見	要求水準書（案）	37	第2 9 (2) イ (ア)	<p>配膳作業時間に関わるため、入札公告時には各校内の配膳室の配置図をお示ください。</p>	<p>ご意見を踏まえ、入札公告時に開示します。</p>
6	南部	意見	要求水準書（案）	42	第3 1 (1) ウ	<p>「大規模修繕を行わないと事業運営に支障を来すものと市が判断した場合、市は、事業者にて実施した定期的な保守・修繕履歴等を確認した上で、事業者の帰責範疇を超えるものと合理的な理由により認定した場合は、市において対応する」とありますが、メーカーの部品の保有期限を超えた設備が故障した場合、市の対応としていただけないでしょうか。</p>	<p>ご質問のケースは「事業者の帰責範疇を超えるものと合理的な理由」があると考えます。</p>
7	南部	意見	要求水準書（案）		全般	<p>本業務には配送業務は含まれておりません。配送に係る各種業務（衛生管理、検便、各種記録等）については業務の範疇外と考えますので、要求水準の見直しをご検討ください。</p>	<p>要求水準書（案）を修正します。</p>

要求水準書（案）に関する質問・意見 一覧

No	南北	区分	資料名等	頁	項目	質問内容	回答
8	南部	意見	要求水準書（案）			妥当性のある維持管理コストの算出のため、入札公告時には建築図面、各設備図面等、竣工図面の全て、各設備のメーカーリストの開示をお願いします。	既に「貸出資料」にて開示しているところではありますが、不足しているものにつきましては、市が当該資料を保有しているものに限られますが、開示に努めます。
9	南部	意見	資料2			取得日の欄以外に、更新日の欄を設けるなど、更新状況が分かる記載をお願いします。	取得日以降、更新はありません。
10	南部	意見	資料2 資料3			入札公告の段階で、更新履歴および令和7年9月以降に入れ替え・更新の必要があると判明している備品は開示して頂けるようお願いします。（令和12年度の食器仕様変更に伴う食器入れ替えなど。）	資料2については、要求水準書（案）への意見No9回答を参照ください。 資料3については、少しずつ更新していること、食器・食缶等を一つずつを個別に管理していないことから、更新履歴をお示しすることができません。 また「令和7年9月以降に入れ替え・更新の必要があると判明している備品」については、現時点ではありません。
11	南部	意見	資料7			妥当性のある維持管理コストの算出のため、資料7の「点検及び作業実施内容要求水準」にある維持管理業務について、直近年度の業務報告書の開示をお願いします。	ご意見を踏まえ、入札公告時に開示する方向で検討します。
12	南部	意見	資料7			除外設備の年間の汚泥引き抜き回数、及び汚泥量の開示をお願いします。	年3回、66m ³ （各22m ³ ×3回）です。
13	南部	意見	資料8			計画修繕一覧表に関し、本施設は業務開始時には24年経過する既存施設であり、施設・設備の現地調査をしなければ修繕コストの算出が困難です。提案書提出までに現地下見・調査のスケジュールを入れて頂くようお願いします。	機会を設けるよう検討します。