

第2回対面対話の結果

No	質問	回答
1	「調理員の数に応じた広さとロッカー（男性用 10 個、女性用 110 個）があり、従事者の私服を保管できる設備を有すること。」とありますが、調理員用更衣室に設置する「ロッカー（男性用 10 個、女性用 110 個）」は、事業者が調達する必要がある（運営備品等調達業務の対象に含まれている）との理解でよろしいでしょうか。（事業者が調達する必要がある場合、貴市が想定される大きさ（W・D・H）等の仕様をご教示ください。）	ご理解のとおりです。 仕様については、募集要項に係る質問書に対する回答（要求水準書）の No. 47の回答記載の東部給食センターのロッカーサイズ（1800mm×900mm、一人分約300mm×520mm×850mmの上下2段3連）を参考にしてください。
2	「提案書（Ⅰ～Ⅵ）」及び「提案書（Ⅶ～Ⅹ）」について、様式集（word）P.3に「様式ごとにインデックスを付けること。（例 B-1）」とあります。例示のとおり、P.4「提出書類一覧表」の「様式No.」ごとにインデックスを付ける場合、インデックスが多数になってしまうことから、「提出書類一覧表」の「書類名」ごとにインデックスを付けることを認めていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
3	本事業敷地のレベル調査が未実施の状況で、建物1階の床レベルが前面道路+2,000以上とする計画が求められておりますが、「地盤の嵩上げにかかる造成費用」は事業費に含まれ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。
4	「地盤の嵩上げ以外の浸水リスクへの対応」と「提案価格」では、貴市としてどちらが重要（優先度が高い）とお考えでしょうか。当該リスクへの対応内容により、施設整備費に大きく影響があると考えております。	基本的には性能面（浸水対策）を優先したい考えです。ただし、審査は審査基準書に基づき審査委員会が実施します。審査基準書の配点を踏まえご提案ください。
5	「募集要項等に係る質問書に対する回答（基本協定書案）」No.2は、「原案のとおり」とありますが、第8条において、貴市が実施されている他のPFI事業と同様に、「市の責めに帰すべき事由により、事業契約の全部又は一部の締結に至らなかった場合は、既に事業者が本事業の準備に関して支出した費用について、合理的な範囲において市が負担する。」という趣旨を反映していただけないでしょうか。	ご要望を踏まえ、基本協定書（案）を修正します。
6	リスク分担につきまして、世界的な半導体不足などの影響から電気設備や空調設備など様々な商品の納期が1年近くなる物や1年を超える物なども出ています。世界的な要因で発生しており、国内メーカーの努力でも解決できないレベルの段階に入ってきております。今後益々悪化した場合、工事遅延の可能性も考えられますので、不可抗力リスク 16に半導体不足による影響を追記いただけませんかでしょうか。	事業契約書（案）に追記します。修正版をご参照ください。
7	災害発生時のトイレとして、トイレが利用できるように、簡単かつ瞬時に汲み取り式トイレに切替える仕様とありますが、設置場所は2階と想定されておられますでしょうか。	2階トイレの記載を削除します。
8	魚肉下処理室と手作り準備室の両方で食材の成型作業を行うとの事ですが、ミキサー・食品成型機は両室とも設置する計画でよろしいでしょうか、また成型後の冷蔵室は兼用することも可能でしょうか。	ミキサー（高速度ミキサー）と成形機は、手作り準備室には不要です。成型後の冷蔵室の兼用は不可と考えます。
9	冷蔵室は台車で利用出来るものとのことですが、汚染区域と非汚染区域を跨ぐ同一台車の利用は、衛生上好ましくないと考えます。魚肉下処理室に要望されている冷蔵室はどのような利用方法をお考えかご教授願います。	【煮炊き調理室で使用する食材】 要求水準書P25i(c)記載の冷蔵室 ●肉・魚・卵下処理室から、冷蔵室に用意してある台車に載せます。煮炊き調理室へは、この食材が載っている台車ごと運搬することを想定しています。 【揚物・焼物・蒸し物調理室で使用する食材】 要求水準書P26i(e)記載の冷蔵室 ●肉・魚・卵下処理室より食材を並べたホテルパンを載せたラックを、汚染区域専用台車を使用し冷蔵室へ収納します。揚物・焼物・蒸し物調理室へは、このホテルパンが載ったラックを非汚染区域専用台車に移し替え、揚物・焼物・蒸し物調理室へ運搬することを想定しています。 ●ホテルパンを使用しない食材は、肉・魚・卵下処理室より冷蔵室に用意してある台車に載せます。揚物・焼物・蒸し物調理室へは食材が載っている台車ごと運搬することを想定しています。 以上のような運用を想定していますが、より適切な衛生管理が可能な提案に期待します。
10	加工食品用冷凍庫に収容予定の「うらごし野菜・冷凍里芋・さや付枝豆」は野菜冷凍庫へ保管することは作業上問題があるのでしょうか、区別されている理由をご教授願います。	検収 → 保管（加工食品冷凍室） → 煮炊き調理室への動線で調理することを想定しています。 野菜・果物等冷凍室へ保管すると、野菜・果物下処理室から野菜等上処理室を経由して煮炊き調理室へ運ぶことが想定され、食材の移動に時間的な制約が発生すること、また受渡し窓を使用しての移動で作業負荷が大きくなることから、加工食品冷凍室からの動線を考えています。
11	様式集p3に「提案書には、金融機関名も含め、社名やグループ名等、提出者を特定できるような記載は一切行わないこと。」とありますが、構成企業・協力企業を含めた全ての社名の記載自体が不可との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
12	事業契約書（案）質疑回答43より、事業契約書について、SPCあり・なしで記載が異なる内容がございます。p53（SPCなし）には「令和3年2月」とp54（SPCあり）には「令和4年2月」が記載されていますが、令和4年2月を正とするとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

第2回対面対話の結果

No	質問	回答																		
13	毎日のボイラーの運転・停止作業は運営者である給食協会様で行うとの理解で宜しいでしょうか。	事業者の業務範囲となります。																		
14	事業契約について、基本協定書【SPCあり】の場合に、3頁に「事業契約が本契約として成立するまでに、乙のいずれかが次の各号の事由又はその他の事業者の責めに帰すべき事由に該当することが判明したときは・・・この場合、違約金及び賠償金は・・・なお、乙の構成員は違約金を本市に支払う義務を連帯して負担する。」とありますが、基本協定書【SPCなし】の場合は、4頁に「前各項の場合において、乙は、違約金及び賠償金を連帯して甲に支払わなければならない。」とあります。実施方針の12頁より、SPCありの場合は構成員=SPCの出資者のみで連帯負担し、SPCなしの場合は構成員=コンソーシアムメンバー全社で連帯負担をすることが読み取れますが、SPC組成あり・なしによって違いを設定した目的をご教示いただけますと幸いです。	SPC組成なしの場合、定義上、協力企業が存在しないため原案としました。 SPCなしの場合の連帯責任は帰責者と代表企業に限定するものとします。																		
15	手作り調理室について、募集要項等に係る質問書に対する回答（要求水準書）の2番「（岡崎市内の4か所の）現給食センターでは手作り調理は実施していません」や、参考資料18「手作り調理従事者：14名」、募集要項に係る質問書に対する回答（要求水準書）41番「最大13名程度を想定しています」、要求水準書（案）に係る質問・意見書に対する回答の61番より、「3本献立のうち2献立（約6,000食）で手作りメニュー、もう1献立は加工済み食品を並べる等、3本献立全てで手作り準備室を使用することも想定しています」と記載がありますが、人数の根拠となる作業内容・献立・機器ごとの人員配置をご教示いただけますでしょうか。また、機器導入による省人化を図り、想定人数よりも少ない人数を想定し、平面計画・機器提案をしても宜しいでしょうか。また、手作り調理2品に係る人数は、捏ね、成型等の作業従事とした場合、肉魚類下処理室と手作り準備室の両方を想定されておりますので、今回の「手作り献立」を例に挙げて配置を検討させていただいてもよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	<p>機器を使用しない献立の例 （参考資料13の献立例は、ハンバーグを除き機器を使用しない献立ですので、ハンバーグを除き機器ごとの人員配置は示していません）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>【献立】</th> <th>【作業内容】</th> <th>【人数】</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>春巻き</td> <td>・釜で作った春巻きの具を1人当たりのgに分ける ・春巻きの皮に乗せ巻く ・パット等に並び入れ冷蔵庫に入れる</td> <td>1名 3名 1名</td> </tr> <tr> <td>米粉チョコマフィン</td> <td>・生地を作り鉄板に並べたカップに流し入れる ・チョコチップ等をちらし、鉄板をラックに納め冷蔵庫へ入れる</td> <td>3名 2名</td> </tr> <tr> <td>ロングウインナーソーセージ</td> <td>・鉄板にソーセージを並べ、ラックに納め冷蔵庫へ入れる</td> <td>3名</td> </tr> </tbody> </table> <p>機器（成型機）を使用する献立の例（肉・魚・卵下処理室での作業）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>【献立】</th> <th>【作業内容】</th> <th>【人数】</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ハンバーグ</td> <td>・ハンバーグのたねを作る ・成型機で成型し、鉄板に並べ鉄板をラックに納め冷蔵庫へ入れる</td> <td>2名 5名</td> </tr> </tbody> </table> <p>中段、後段については、よろしいです。 なお、後段について、手作り準備室では捏ね、成型の作業を想定していません。肉・魚・卵下処理室のみでの作業を想定しています。</p>	【献立】	【作業内容】	【人数】	春巻き	・釜で作った春巻きの具を1人当たりのgに分ける ・春巻きの皮に乗せ巻く ・パット等に並び入れ冷蔵庫に入れる	1名 3名 1名	米粉チョコマフィン	・生地を作り鉄板に並べたカップに流し入れる ・チョコチップ等をちらし、鉄板をラックに納め冷蔵庫へ入れる	3名 2名	ロングウインナーソーセージ	・鉄板にソーセージを並べ、ラックに納め冷蔵庫へ入れる	3名	【献立】	【作業内容】	【人数】	ハンバーグ	・ハンバーグのたねを作る ・成型機で成型し、鉄板に並べ鉄板をラックに納め冷蔵庫へ入れる	2名 5名
【献立】	【作業内容】	【人数】																		
春巻き	・釜で作った春巻きの具を1人当たりのgに分ける ・春巻きの皮に乗せ巻く ・パット等に並び入れ冷蔵庫に入れる	1名 3名 1名																		
米粉チョコマフィン	・生地を作り鉄板に並べたカップに流し入れる ・チョコチップ等をちらし、鉄板をラックに納め冷蔵庫へ入れる	3名 2名																		
ロングウインナーソーセージ	・鉄板にソーセージを並べ、ラックに納め冷蔵庫へ入れる	3名																		
【献立】	【作業内容】	【人数】																		
ハンバーグ	・ハンバーグのたねを作る ・成型機で成型し、鉄板に並べ鉄板をラックに納め冷蔵庫へ入れる	2名 5名																		
16	「提案書全般における、添付書類の制限がある場合はご教示願います。」に対し、「募集要項等で示す事項以外の制限はありません。」と回答がありましたが、様式集に枚数制限がある・かつ各様式下部に※で添付書類の記載が無い様式については添付書類は不可との理解で宜しいでしょうか。	参考資料等の添付制限はありません。ただし、枚数制限がある様式に組み込む場合は制限の対象となるため、添付書類を別添参照する等ご対応ください。																		
17	要求水準書（p5）に運転日誌の記載がございますが、日常的に施設を使用される運営企業である給食協会様が記入するものと考えて宜しいでしょうか。事業者が作成する場合は、参考に具体的に使用している様式をご提示いただけますと幸いです。	事業者が記載するものとします。様式等は提案に委ねます。																		
18	要求水準書（p63）に「維持管理業務で事業者が使用する運営備品は、事業者が必要に応じて更新する」と記載がありますが、p5、p45～47、参考資料32・33の記載を踏まえ、具体的には一般エリアで使用する清掃用具、消耗品等の更新が必要との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。																		
19	配送校の配膳室に必要な備品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。																		
20	試食会や調理リハーサルの際の食材費は市にご負担いただけたらとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。																		
21	開業準備期間の光熱費は市にご負担いただけたらとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。建物引き渡し後の光熱水費は全て市の負担となります。																		
22	要求水準書53頁に記載のある施設管理台帳について、実績又は想定①用途 ②記載内容 ③保管・使用方法がある場合はご教示いただけますと幸いです。	事業者提案によるものとします。																		

第2回対面対話の結果

No	質問	回答
23	地質調査報告書一式をご提示いただけないでしょうか。一式のご提示が不可の場合で、液状化の判定を実施しているのであればその部分だけでも結構ですのでご提示いただけないでしょうか。	要求水準書参考資料5を修正し、調査結果一式を公表します。
24	要求水準書p34の災害用備蓄庫について、「市が調達する非常食、災害用備蓄食材及び移動式回転釜、おにぎり製造機等を保管できる広さ（30㎡程度）を確保する。」と記載がありますが、食料を含む防災備蓄用品は貴市が調達するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
25	配送員の昼食の喫食場所・給食などの想定がありましたらご教示ください。	既存センターと同様に、給食を食堂で食べることを想定して下さい。
26	要求水準書「参考資料10」を元に洗濯機台数を事業者で検討して提案するという理解しておりますが、配送員の方の服装を含めた数量でよろしいでしょうか。 また、該当区域を教えてください。	ご理解の通りです。配送員は一日同じ服を着ます。「参考資料10」の非汚染区域の120枚と記載されている、①白衣（上下）②帽子の項目が該当します。
27	運営備品を事業者が調達する指定があるため、備品として計上する予定です。運営備品は【参考資料10】【参考資料32】【参考資料33】の3つの資料を元に事業者が準備するとの理解で宜しいでしょうか。	想定として提示した資料の為、数字に固執するものではなく、あくまでベースとしてご検討下さい。提案により内容を変更しても構いません。
28	光熱費は市負担とのことですが、災害対応用のプロパンガスの災害時使用後の更新費用は市負担との理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
29	様式H-11の備品リスト(2)その他、業務に必要な備品等（配送車両を含む）と記載がございますが、今回は対象外との理解で宜しいでしょうか。 また、リストに参考資料10・32・33を反映する考え方で宜しいでしょうか。	前段について、ご理解の通りです。修正します。 後段について、ご理解の通りです。
30	要求水準書p52-53に維持管理業務の関係法令の仕様書の記載があります。「国土交通省 建築保全業務共通仕様書」は他の案件でも同じ記載がありますが、2点目の「文部科学省 保全業務標準仕様書」とは「文教施設保全業務標準仕様書」との理解で宜しいでしょうか。参考資料がある場合は公表をお願いします。 また「最新版」とは、平成30年度版を基準として宜しいでしょうか。	「文部科学省 保全業務標準仕様書」を削除します。
31	様式H-12の作業動線図に記載するため、参考資料31の7日と13日の献立について、小学校・中学校の区分がある場合はご指示願います。	A献立を小学校、B献立を小学校、C献立を中学校で想定をお願いします。
32	様式H-11備品リストの金額欄に調理備品・調理設備の区分けがありますが、調理設備はどのような内容が該当しますでしょうか。 備品リストに調理設備も全て掲載し、区分けをするとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書p5の用語の定義を参照願います。 後段について、ご理解の通りです。
33	優先交渉権者の決定から事業契約締結までの期間が通常のPFI事業と比較すると長い。原案の9月から6月に前倒しすることは可能でしょうか。 契約締結までの期間が長くなると事業者側のリスクが大きくなります。	土地に関する諸手続きに流動的な要素があり、事業契約締結を9月議会としていました。現時点で、6月議会に前倒しできる状況が確認されたため、ご要望踏まえ事業スケジュールを修正します。