

競争的対話に関する質問回答書

No	質問	回答
1	オリジナリティがある給食センターを目指すか現在稼働中の給食センターに合わせるのがよいとお考えでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
2	災害対策としてはどこまでの対応を期待しておりますでしょうか。	災害発生時に極力被害を受けない堅固な施設とし、災害時に対応できるマニュアルを作成・運用すること以上のことは求めています。
3	事業契約書案において、施設整備業務の契約保証として、「別紙2に定めるサービス購入費A、サービス購入費Bの元本額及びサービス購入費Cの合計の100分の10に消費税及び地方消費税相当額を加えた金額に相当する金額」の場合、共同調理場施設整備等に係る対価（サービス購入費A・B）には建中金利などのその他費用も含まれます。業務の履行を保証するという観点から、その他費用は直接的な事業者としての業務費ではない為、該当外としてご検討いただけないでしょうか。	既に公表している、事業契約書案のとおりとします。
4	年間の給食提供日数は、200日と考えれば良いでしょうか	ご理解のとおりです。
5	提案書様式（F-4）配送計画について指定様式A4サイズとありますが、配送計画についてA3サイズでの提出は認めて頂けますか。	配送計画についてはA3サイズでの提出も可能です。
6	既存施設について、解体設計は不要とのことですが、解体設計図書や積算書の作成が不要と考えで問題ないでしょうか。	設計図や積算書の作成は不要ですが、解体にかかる部分の内訳書は提出してください。
7	解体する市立玉島高校の跡地利用計画が具体的に決まっている場合は、ご教示頂けないでしょうか。工事期間中や事業開始後に事業者が利用することは可能でしょうか。	新設道路北側用地は民地になる予定です。令和10年8月末までは倉敷市が借り上げるため利用可能ですが、それ以降は利用できません。
8	解体工事において、既存図面での判断が主になっております。着手後、アスベスト、杭等があった場合は、追加変更対象と考えてよろしいでしょうか。杭の有無などの判断がつく資料がございましたら、開示をお願いします。	前段についてはご理解のとおりです。後段については、既に公表している資料のほかに関示できるものはありません。
9	給水方式について、要求水準書にて直圧方式を基本としている理由を教えてください。	調理場においては、極力貯留した水は避けて塩素が出やすい直圧方式を基本としています。
10	以前の質疑回答にて、本事業の近隣への計画説明を実施予定とお聞きしておりますが、その後の進捗報告等をお聞きできますでしょうか。	住民説明会を令和7年3月23日（参加53名）、25日（参加16名）に開催しましたが、その時の意見は次のとおりです。 近隣住民は事業用地周辺の道路形状や交通事情について、期待や不安を抱えられています。 具体的には、児童生徒の安全の確保、離合のしにくさ、敷地南側交差点における振動や見通しの悪さ、新設北側道路に係る東西の交差点について、安全安心を第一に計画するよう強い意見が寄せられています。また、道路の供用開始を早くしてほしいとの要望があります。 なお、事業契約締結（市議会議決）後、令和8年1月から3月頃に事業計画を説明する住民説明会を開催予定のため、事業者として出席いただくこととなります。
11	質疑回答のとおり、給食調理場敷地としての事業区域は北側新設道路を除いて1ha未満となるため、都市計画法や盛土規制法で求められる防災調整池の設置は不要という認識でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
12	監視カメラ設備のレコーダー及びモニターの設置場所について、事業者側、市側どちらの事務所への設置となるのでしょうか。または、モニターは両方の事務所へ設置しなければならないのでしょうか。	レコーダーは、事業者の提案に委ねます。モニターは両方の事務所へ設置してください。
13	要求水準に「貯留施設や透水性の舗装、・・・など雨水の流出抑制を図る」とございますが、浸水対策室への事前協議で雨水貯留槽の設置は義務でないとのことでした。一方、要求水準書では雨水流出抑制を行うこととあり、発注者協議が必要とのことから、雨水流出抑制の努力目標、特に雨水貯留についての指導内容をご提示いただけないでしょうか。（総合浸水対策の推進に関する条例第9条）	今回の事業では雨水浸透域が大幅に減少し、近隣への影響が大きいことから、本条例に準じて対策を行ってください。
14	地質調査については、既に公表されている資料以外に提供できる資料がないとのことですので公表資料「地盤調査」の玉島学校給食共同調理場のデータを元に検討するようにしています。もし落札後、事業者による地質調査結果によって杭仕様等が変更となるときはコスト、工程等について協議をさせていただきたい。	協議には応じます。ただし、なるべくコスト・工期が大幅に変更とならないような計画を検討してください。

No	質問	回答
15	敷地内を横断する新設道路が全体工期や施工手順に影響しますが、道路下にインフラの埋設はなく、市側での電柱や街路灯設置程度と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	北側の新設道路の築造後の移管について具体的な手続き方法をご提示ください。 道路管理者である玉島支所建設課に協議に伺ったところ、決定していない業者からの協議には応じれないとのことで、事業者側では確認ができません。	道路認定や移管の手続きは市で行いますので、必要な図面等の提供を令和8年6月頃までをお願いします。
17	要求水準書に「近隣への配慮」と記載されておりますが、これまで敷地周辺にて騒音や振動、悪臭といった苦情の報告は寄せられているのでしょうか。また、これまでの倉敷市学校給食共同調理場にて、近隣地域から苦情が寄せられている例があるのでしょうか。ある場合は、その内容をご教示いただけないでしょうか。	共同調理場における騒音、振動及び悪臭といった苦情はほとんど寄せられていません。 一方、本事業用地周辺道路については、児童生徒の安全の確保、離合のしにくさ、敷地南側交差点における振動や見通しの悪さ、道路の供用開始を早くしてほしいなどの意見・要望が住民から寄せられています。
18	道路の編入時期について、具体的なスケジュールを想定されている場合は、ご教示頂けないでしょうか。共用開始1年後の編入とした場合、編入までの期間は、事業者の管理下にあるとの考え方ででしょうか。	道路の引き渡しは共同調理場の竣工に合わせて、令和10年6月を想定しています。引き渡しまでは事業者において管理をお願いします。 なお、住民からは「道路の供用開始を早くしてほしい」との要望が寄せられています。
19	倉敷市総合浸水対策の推進に関する条例に関して、開発指導課が公共施設と判断した本給食調理場について対象となるか否かを下水道部浸水対策室に確認したところ、非対象との回答をいただきました。（ただし、民間事業者に対して対策を求めている中で、対策をしない選択をした場合、周囲からの疑義等に回答できるようにはしておかなければならない） 上記の条件において、要求水準書に記載された雨水流出抑制対策はどの程度見込んでおく必要があるでしょうか。（条例に準じて整備するor事業者の任意提案にて整備する等） 下水道部浸水対策室と調整の上、方針を決定いただきたく思います。	今回の事業では、雨水浸透域が大幅に減少し、近隣への影響が大きいことから、本条例に準じて対策を行ってください。
20	小・中学校で味付けを変えることは考えていますでしょうか。	小・中学校で味付けを変えることは考えていません。
21	アレルギー室のレトルト調理についてはどのような献立を考えおられますでしょうか。 また、アレルギー室の大きさはどのくらいを想定されていますでしょうか。	調理法の指定はありませんが、牛井の具、五目煮、鶏の照り焼き等を考えています。 アレルギー室は、1日最大4品で150食を調理する想定です。例えば、かきたま汁とクリームシチューが同日の献立である場合、かきたま汁100食とクリームシチュー50食、2品あわせて150食分を調理するイメージです。 アレルギー除去食及び代替食の割合は令和11年度の献立を作成する際に検討する事項となるので、現時点では不明です。
22	提案書（H-12）A・B献立及びBのアレルギー対応献立についての確認です。 ・マカロニグラタンのアレルギー食対応が三色ソテー ・かきたま汁のアレルギー食対応がさつまいもと大豆の甘辛	三色ソテーは、募集要項等に係る質問（No. 30）、さつまいもと大豆の甘辛は、同質問（No. 31）の回答としてお示しした献立であり、アレルギー対応献立ではありません。
23	冷凍桜桃について確認です。 ・納品は前日又は当日でしょうか？ ・前日納品の場合、野菜・果物等の納品口と同様でしょうか。または、添加物（コンテナプール側）納品口からの受け入れも可能でしょうか。	納品業者によりますが、前日までの納品を想定しています。納品口については衛生的に運用ができるのであれば、事業者の提案に委ねます。
24	根菜類の地産地消野菜について、一部前日処理を行うのは可能でしょうか。	地産地消野菜に関わらず、食材の前日処理については市と協議の上、可否を決定します。
25	生野菜と果物の献立が同日に重複する事がありますか？	生野菜と果物の献立が同日に重複することはありません。
26	配送車両ボディーに絵柄及び文字は必要でしょうか。	要求水準書のP. 69 配送車両調達業務の項目に「(オ)配送車両の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で(仮称)玉島給食共同調理場の配送車であることを明示する。」とあります。 絵柄の有無は事業者の提案に委ねます。

No	質問	回答
27	組替校(第一福田小、第四福田小、第五福田小、旭丘小、連島神亀小、連島東小、連島南小)のクラス数をご教示ねがいます。また、配膳改修備品は事業者で見込みますが、玉島センターから配送するためのコンテナや食缶等の備品類は倉敷市さまのご負担でよろしかったでしょうか(要求水準書P.9より)	<p>上段についてコンテナ数を開示します。 凡例)学校名：食器コンテナ数・食缶コンテナ数 第一福田：4・3/第四福田：4・3/第五福田：2・2/旭丘：3・2/連島神亀：3・2/連島東：3・2/連島南：6・4 なお、コンテナのサイズ・仕様については、令和6年12月20日公表の「実施方針等に係る質問書に対する回答」参考資料 No.14を参照してください。</p> <p>下段について要求水準書40ページに記載のとおり、本施設から配送するためのコンテナや食缶等の備品は事業者にて調達してください。9ページの記載は、事業期間中に新たに組替え等が発生した場合を指しています。</p>
28	2/21公表の「募集要項等に関する第1回質問回答」のNo30で、回転釜調理のメニュー組み合わせについて「参考資料8 ●月●日小A・中Aの野菜サラダが三色ソテーになることも想定」とありましたが、●月●日の献立で野菜サラダを三色ソテーにすると、回転釜で調理を行うメニューは、「小A・中A：①ビーフシチュー②三色ソテー」「小B・中B：③マカロニグラタン(最終加熱はスチームコンベクションオープンですが、具材調理に回転釜を4台程度使用)④キャベツのソテー⑤コンソメスープ」で計5品となります。この組み合わせに合わせて回転釜の台数を計画いたしますと、他の献立の日は回転釜が多く余ることになり効率的ではないため、献立の組み合わせなどご配慮いただけますでしょうか。	<p>主菜の煮物等1人分の量が多い料理で一日最大4品調理できることを想定しています。品数が5品以上なる場合は、1人前の分量を減らすなど調理全体量の調整を行います。</p>
29	評価の主な視点に「地域の食材(農産物等)をおいしく、かつ安全、確実、衛生的、効率的に調理・加工できる調理設備機器の導入」とありますが、特に荷受けや下処理、下処理工程において配慮が必要な食材や、特殊な工程を経る郷土料理などがありましたらご教示ください。	<p>特殊な工程を経るものはありませんが、地域食材については、不揃いや汚れ、虫の付着などが多く見られ、下処理や調理に通常より手間がかかる食材もあると想定しています。</p>
30	学校配膳室改修工事について、カウンターを再利用する学校は、室内の改修及び利用はないものと考えてよろしいでしょうか。	<p>厨房設備撤去跡の補修等は必ず行ってください。また、カウンター再利用と記載の学校も、食缶をコンテナから既存の棚へ移動する作業や室内での牛乳等の数量確認、牛乳かごの洗浄等の利用は想定しています。なお、その場合は室内への児童の立ち入りは想定していません。</p>
31	学校配膳室改修工事について、カウンターを再利用する学校は、備品の新設は不要と考えてよろしいでしょうか。チェックテーブルが無い場合のチェック方法についてご教示ください。	<p>現在自校方式の、改修校ではない配送校(乙島東小、沙美小・黒崎中、穂井田小)については、表2-7に示す備品は新設してください。</p>
32	学校配膳室改修工事について、改修内容として空調の新設またはスポットクーラー設置の指定のない学校は空調設備は不要と考えてよろしいでしょうか。	<p>エアコンやスポットクーラーについてはご理解のとおりです。ただし換気扇は新設してください。</p>
33	各学校の工事期間は、指定される期間があるでしょうか。	<p>参考資料9に示すとおり、改修範囲を含め具体的な計画は事業者の提案に委ね、具体的には事業者選定後に協議します。なお、先行の事例では給食運営に支障のない範囲で春休みや1学期期間を利用した例があります。</p>
34	学校配膳室の工事内容について学校と協議することとなっておりますが、現状協議できないため、想定で計画することになります。着工後、打合せし、学校側の要望が要求水準及び提案内容以上になった場合は追加工事として協議いただけますでしょうか。	<p>ご理解のとおりです。</p>
35	各種設備点検および法定点検業務を行う際、調理エリアに入る場合の作業員の服装について、エリア移動都度新しいキャップ、白衣、作業靴等の更衣が必要となるのか、清潔なユニフォームであれば良いのでしょうか。また、作業を行う際の資材・機材・工具について、都度、消毒が必要となるのでしょうか。	<p>行う作業の内容や時期等に合わせて適切にご提案ください。</p>
36	定期保守作業において、給食エリア内の作業を実施した場合、保守作業すべてが終了した後にエリア内の消毒作業が必要でしょうか。	<p>消毒作業が必要な状況かどうかは、保守作業の内容によるので、適切にご提案ください。</p>
37	各種定期清掃を行う際、調理エリアに入る場合の作業員の服装について、エリア移動都度新しいキャップ、白衣、作業靴等の更衣が必要となるのでしょうか、清潔なユニフォームであれば良いのでしょうか。また、作業を行う際の資材・機材・工具について、都度、消毒必要でしょうか。	<p>行う作業の内容や時期等に合わせて適切にご提案ください。</p>
38	定期清掃作業において、給食エリア内の作業を実施した場合、保守作業すべてが終了した後にエリア内の消毒作業が必要でしょうか。	<p>行う作業の内容や時期等に合わせて適切にご提案ください。</p>