

藤沢市中学校給食センター整備運営事業
要求水準書（案）に関する質問及び意見に対する回答

2026年9月18日

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
1	質問	1	4	第1	2	(1)	概要	8/24の市議会協議会で「中学校給食の全員実施などの計画を一時凍結し、全面的に見直す」と新聞記事にありました。今回の中学校給食センター整備運営事業は要求水準書（案）の通りに計画を継続されますか。	実施方針に関する質問及び意見の回答 No. 1を参照ください。
2	質問	1	14	第1	2	(1)	概要	選択制デリバリー方式とは、具体的にどのような方式でしょうか。	希望する生徒が予約した給食を、給食施設よりランチボックスにて配食する方式です。
3	質問	1	20	第1	2	(1)	概要	「本市の全生徒に学校給食を提供する」とありますが、次のページでは、通常給食対象校とアレルギー対応食対象校（アレルギー対応食のみ調理し配送）とあります。アレルギー対応食は100食を想定されているので、「本市の全生徒に学校給食を提供する」とはならないのでしょうか。	本施設及び民間の給食施設からの配食により、全生徒に学校給食を提供することを意図しています。
4	質問	1	22	第1	2	(1)	概要	旧南部収集事務所とはどのような用途の施設でしょうか。土壌汚染などの可能性はありますか。	現在は常時無人で倉庫のように使用しています。土壌調査は過去に実施していません。ただし、対象敷地の過去の地歴は農地及び清掃事務所（廃棄物の処理はなし）のため、3,000㎡未満の土地の形質変更については土壌汚染調査は不要と認識しています。土壌調査の実施やその対策は事業者の費用責任において実施するものとします。
5	質問	2	1	第1	2	(3)	対象中学校	「通常給食対象校の学級数(令和12年度の推計値、特別支援学級含む)」に記載の学級に職員室分+1を加えた数値が、各学校の必要な配食セット数との認識でよろしかったでしょうか。(例：第一中学校 学級数17より17+1の18が必要な配食セット数)	ご理解のとおりです。
6	質問	2	2	第1	2	(3)	対象中学校	「アレルギー追加対応校（11校）」の配送・回収方法をご提示ください。(例：軽バンで配送など)	特に定めはなく、事業者提案によるものとします。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
7	質問	2	全体	第1			対象校	2026年8月24日開催の市議会全員協議会にて11事業見直しに伴い、本事業は「全員制喫食」から「選択制デリバリー方式」に見直され、国における中学校給食無償化の検討結果を踏まえ、「全員制喫食」に移行する可能性があるとの認識で正しいでしょうか？ この認識が正しい場合、以下3点につきましてご教示ください。 (1) 本給食センター供用開始時から、現在「選択制デリバリー方式」にて提供している弁当の食数全てが本給食センターから提供されることになるとの理解でよろしいでしょうか？ (2) 上記(1)の理解が正しい場合、本事業における通常給食及びアレルギー食を調理し、配送する対象校が19校となるとの理解でよろしいでしょうか？ (3) 現在「選択制」にて実施中の提供食数の実績推移（5年程度）及び今後の想定される提供食数を対象校別でご教示ください。 上記(1)(2)は設計等に影響を及ぼす内容であることから、本質問の回答予定時期9月下旬を待たずに速やかにご公表ください。	本事業は、要求水準書（案）に記載した条件を前提に実施するものとします。 詳細は実施方針に関する質問・回答 No. 1を参照ください。
8	質問	2	全体	第1			対象校	本給食センターの整備は継続する一方、供用開始時における全員制喫食の導入は先送りし、国における中学校給食無償化の検討結果を踏まえて、全員制喫食へ移行するか、選択制デリバリー方式を継続するかを決定する予定であると伺っております。この理解でよろしいでしょうか。 この理解が正しい場合、以下についてご教示ください。 (1) 本給食センター供用開始時に選択制デリバリー方式を継続する場合、本給食センターから給食を提供する対象校は、市立中学校19校となるのでしょうか。 (2) 通常給食及びアレルギー対応食について、学校別の想定提供食数をご教示ください。 (3) 現在の選択制デリバリー方式における学校別提供食数の過去5年間の実績推移をご提示ください。 (4) 全員制喫食への移行又は選択制デリバリー方式の継続を決定する時期及び判断基準をご教示ください。 (5) 提案時点で方針が未決定の場合は、提案価格、施設設計、配送計画及び運営計画上採用すべき対象校、学校別食数その他の前提条件をご教示ください。	本事業は、要求水準書（案）に記載した条件を前提に実施するものとします。 詳細は実施方針に関する質問・回答 No. 1を参照ください。
9	質問	3	3	第1	2	(4)	給食の 対象者	試食会等、市が定める事業を実施とありますが、そのため会議室等は必要でしょうか？ また、必要な場合、何名程度の収容を見込めばよいでしょうか？	試食会等を本施設で実施する予定はありません。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
10	質問	3	8	第1	2	(6)	給食実施日	1校につき最大190日程度とありますが、本業務としての実施日は何日を想定してますでしょうか。	年によりますが、参考まで、実績としてR6年度の献立作成回数は193回、R7年度は194回でした。
11	質問	3	10	第1	2	(6)	給食実施日	土曜、日曜及び国民の祝日並びに長期休業日において、試食会等市が定める事業を実施することがあるとありますが、年間の実施日数や食数等の想定についてご教示ください。	稼働後の試食会数は未定ですが、参考まで、R7年度試食会件数15回411食（うち日曜日1回153食）、R6年度試食会件数14回483食（うち日曜日1回160食）でした。
12	質問	3	18	第1	2	(9)	献立等	資料8 献立表（例）ではおかずの大盛についての記載がありますが、要求水準書（案）の当該項目では、主食の種類対応の記載のみとなっております。副食・汁物については、1種類の提供との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	質問	3	20	第1	2	(9)	献立等	「主食は大盛、普通盛、小盛の3種類について対応でそれぞれ専用の容器に盛り付ける」とありますが、専用の容器の大きさは1種類で、ご飯の盛付の厚みでの調整との認識でよろしかったでしょうか。	容器の大きさは1種類です。 大盛・普通盛・小盛は学年によってではなく、予約システム内で一か月ごとに各個人で選択できるようにする予定です。
14	質問	3	31	第1	2	(9)	献立等	「主食は大盛、普通盛、小盛の3種類について対応すること。」とありますが、学年によって種類を変えるということでしょうか。	No. 13の回答を参照ください。
15	質問	3	25	第1	2	(9)	献立等	汁物は専用のランチボックスに盛りつけるとありますが、汁物用のランチボックスについて、配送用のコンテナ内での固定方法(丸いカップ等の形状場合)をご提示願います。	コンテナの中に汁物用容器仕切り（発泡スチロールに円形の穴が空いている形状）を入れ、それに円形の汁物容器をはめることで固定しています。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
16	質問	3	36	第1	2	(9)	献立等	ランチボックスは市が用意されるとのことですが、想定されているサイズ、形状などがあればご教示ください。	現在使用しているものを参考として示します。 ①PPコンテナ（外460×360×256mmH 内390×320×198mmH）主食用ランチボックス20個収納可能 及び蓋 ②PPコンテナ小（外460×360×165mmH 内390×320×110mmH）主食用ランチボックス10個収納可能 及び蓋 ③ミリオンコンテナB（外713×401×131mmH 内621×350×94mmH）副食用ランチボックス12個収納可能 及び蓋（721×412×46mmH） ④主食用ランチボックス PP 166×120×47（H）及び蓋 ⑤汁物容器 φ97×66（H） 及び蓋 ⑥PPコンテナ仕切り・小（378×305×60mmH） ⑦副食用ランチボックス PP 208×170×48（H）及び蓋 ※④⑤⑦はスタッキングできるものとする。 ⑧蓄熱材 100×230×20程度 ⑨箸かご（外253×120×72H 内240×93×58H） ⑩箸（220mm） ⑪スプーンかご（外178×120×72H 内165×93×58H） ⑫スプーン 先丸15 c m
17	質問	3	26	第1	2	(9)	エ専用容器	主食用の「大盛」「普通盛」「小盛」の3種類に対応し、それぞれの専用容器に盛り付ける旨の記載を確認いたしました。しかしながら、現時点では市からご提供いただくランチボックス等の消耗備品類につきまして、アイテム数および仕様書（メーカー、寸法等）が提示されておりません。機器選定を行うにも必要な情報となりますので、ご教示いただけますでしょうか。	No. 16の回答を参照ください。
18	質問	3	26	第1	2	(9)	献立等	盛付量の種類は主食のみで、副食の大盛はないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
19	質問	3	29	第1	2	(9)	エ献立等	小盛・大盛の対応開始時期について、市と協議の上決定するとありますが、運用初期からの導入か途中からの導入かによって専用ランチボックスの保管やリハーサルに影響します。市の想定時期をご教示いただけますでしょうか。	現時点では運用初期からの導入を想定しています。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項目	中 項目	小 項目	項目名	内容	市からの回答
20	意見	4	4	第1	2	(10)	衛生管理	「配送校において3時間以内に喫食を開始する事が可能な供給能力を有すること。」と記載がありますが、一番早い喫食時間が12時25分になっているのでおかず等の最初の盛付は9時25分以降から開始で、汁物は10時25分から開始となるのでしょうか？スケジュールを逆算するととして検食が喫食30分前、荷下ろし校内での準備を考慮すると学校への到着時間が喫食1時間前、配送準備と配送時間を含め工場出発が喫食1時間30分前とすると、盛付け時間が1時間30分になるので30分で2,000個を盛付けられる供給能力となるのでしょうか？	ご提示の作業時刻及び作業能力は一例であり、市が指定するものではありません。要求水準書に定める盛付けから喫食開始までの時間を満たすことを前提として、具体的な調理、盛付け及び配送の工程は事業者の提案事項とします。
21	質問	4	5	第1	2	(10)	衛生管理 イ	主食・副食は3時間以内、汁物は2時間以内に喫食開始との条件につきまして、時間設定の根拠をご教示いただけますでしょうか。実際の調理、冷却、盛り付け等の作業工程を踏まえますと、ご提示の時間制限は非常にハードルが高い運用になると見受けられます。	ランチボックス形式の特性上、温度管理が安全な給食提供に必須であると考えます。おかずは20℃以下に冷却し、盛付けから喫食まで極力低い温度帯で取り扱いたいため、3時間としました。汁物は極力50℃以上を保ちたいため、さらに短く2時間以内といたしました。
22	質問	4	5	第1	2	(10)	衛生管理	3時間以内に喫食を開始することが可能な供給能力を有することとありますが、3時間以内とした根拠についてご教示ください。	No. 21の回答を参照ください。
23	質問	4	5	第1	2	(10)	衛生管理 イ	汁物については盛り付けから喫食までの時間を極力2時間程度に短縮するよう努めること。とありますが、この内容について、モニタリングの結果サービスが未達の場合は、業務対価の減額等の措置を行う対象でしょうか。「努める」の考え方が事業者によって解釈の違いがあった場合に設備規模、運用方法の考え方に影響があるため、ご教示ください。	事業者にて盛り付けから喫食の時間を提案のうえ、市との協議により運営マニュアルを定めるものとします。喫食までの時間が運営マニュアルで定めた時間を超過する場合は、要求水準の未達とみなすことがあります。
24	質問	4	5	第1	2	(10)	衛生管理	本文は最初の蓋閉めから喫食までを3時間以内とする一方、資料10の日常点検票は調理終了後の配送・配膳を2時間以内としています。適用する管理基準、各時間の起算点及び記録方法をご教示ください。	管理基準については、最初の蓋閉めから喫食までを3時間以内とします。なお、資料10の様式は参考として提示するものであり、記録方法等は事業実施にあたり市と事業者の協議により内容を定めるものとします。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
25	質問	4	12	第1	2	(11)	給食施設・設備、消耗品等の負担区分	配膳室等の設備破損時の修繕は原則市負担、事業者の責めによる場合は事業者負担とされています。エアコン等設備の日常的な経年劣化と、運用上の過失の線引き基準（修繕費用の負担判断）について、どのようにお考えでしょうか。	配膳室等の設備・備品の修繕費負担については、要求水準書に記載のとおり、事業者の責めに帰すべき事由による場合を除き、市の負担を基本とします。 具体的な費用負担の判断に当たっては、故障状況や点検記録、使用状況等を確認した上で、市と事業者が協議して決定することを想定しています。
26	質問	4	13	第1	2	(11)	給食施設・設備、消耗品等の負担区分	「エアコン室内機等の高所清掃を含む」とありますが一般的に専門業者が行う内部の洗浄清掃等も含まれますか？ それともフィルターなどの水洗いや外側のダスターでの拭き掃除程度でしょうか？	専門業者が行う内部の洗浄等は含まず、フィルターなどの水洗いや外側のダスターでの拭き掃除程度を想定しています。
27	質問	4	18	第1	2	(11)	容器・備品の予備品	ランチボックス、配送用コンテナ、保温保冷剤等の容器・備品について、市が予備品を調達する場合、物品倉庫その他の本施設内倉庫に保管するとの理解でよろしいでしょうか。本施設内倉庫に保管する場合、本施設内倉庫の大きさを確定するために、品目ごとの購入予定数量及び必要保管容量をご教示ください。 現時点で未定の場合は、決定・公表予定時期並びに提案価格、施設設計及び運営計画上採用すべき前提条件をご教示ください。	市で別途保管場所を設ける想定はないため、予備品についても本施設内での保管が必要です。 必要保管容量はNo. 28の回答を参照してください。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
28	質問	4	19	第1	2	(11)	給食施設・設備、消耗品等の負担区分	ランチボックス等(ランチボックス、配送用コンテナ、保温保冷剤)とありますが、市の負担に計画している上記ランチボックス等それぞれの寸法・容量・規格・個数などをご提示ください。	寸法等はNo. 16の回答を参照ください。個数は、予備含めて1.3倍の個数があれば最低限充足すると見込んでいます。よって、 ①PPコンテナ 及び蓋 各844個程度(各838個程度) ②PPコンテナ小 及び蓋 各30個程度(各840個程度) ③ミリオンコンテナB 及び蓋 各641個程度(各840個程度) ④主食用ランチボックス 及び蓋 各7800個程度 ⑤汁物容器 及び蓋 各7800個程度 ⑥PPコンテナ仕切り・小 857個程度(1259個程度) ⑦副食用ランチボックス 及び蓋 7800個程度 ※④⑤⑦はスタッキングできるものとする。 ⑧蓄熱材 874個程度(1678個程度) ⑨箸かご 25個程度(26個程度) ⑩箸 484膳程度(1001膳程度) ⑪スプーンかご 25個程度(26個程度) ⑫スプーン 484本程度(1001本程度) ※カック数内は選択制にて19校に通常食を配送する場合 を想定しますが、詳細は施設整備段階にて協議するものとします。また、クラスや生徒数を現時点での12年度の想定で算出しているため、今後数量に増減があることが想定されます。
29	質問	4	19	第1	2	(11)	給食施設・設備、消耗品等の負担区分	配送用コンテナの図面(仕様・材質)、ランチボックス等のコンテナ積載図(何クラス分の収納になるか)などをご提示ください。そのほか、配送に必要な容器(番重など)がありましたら、寸法、数量等の詳細をご提示ください。	図面はございませんが、寸法、数量等はNo16及びNo28をご参照ください。
30	質問	4	19	第1	2	(11)	給食施設・設備、消耗品等の負担区分	配送用コンテナについてですが、各学校からセンターへの回収後に洗浄室での洗浄方法(手洗い、コンテナ洗浄機で洗浄)及び、消毒の必要の有無についてご提示ください。	洗浄機で洗浄し、熱風消毒保管庫で乾燥後、翌日使用します。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
31	質問	5	11	第1	3	(3)	力警備業務	機械警備の認識ですが、センサー類の設置個所は、事業者側の提案で宜しいでしょうか。他の市では、市側の担当者のご意見があったのを経験しています。	事業者側の提案で構いません。
32	質問	5	11	第1	3	(3)	キ長期修繕計画	長期修繕計画を作成し、事業費に反映させた場合、結果、途中で修繕費が足りなくなった際は事業者(SPC)負担となるのでしょうか。または協議となるのでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、事業期間中、通常の使い方をして、劣化、故障又は破損したものに必要な修繕、更新等の方法は事業者の提案によるものとし、これにかかる費用は長期修繕計画外のものであっても本事業に含むものとします。
33	質問	5	11	第1	3	(4)	サ災害時における支援	支援と記載がありますが、どの様な支援をお考えでしょうか。	要求水準において特段支援は想定しません。公募公告時に修正します。
34	質問	5	11	第1	3	(4)	シ光熱水費の負担、支払い	昨今、価格が上昇傾向ですが、将来的にも上がっていく傾向と推測されます。物価変動スライド適用するにしても、それ以上上がってしまった場合は、協議とする形で宜しいでしょうか。	公募公告時に示します。
35	質問	5	19	第1	3	(4)	運営業務	食材検収業務が事業者の運営業務となっていますが、市の栄養士は食材検収業務は行わないとの認識でよろしいでしょうか。事務室から直接検収室へ移動できる、などの動線の指定はありますでしょうか。	検収表の作成及び事業者が点検・記録した検収表の確認を行います。 事務室と検収室の動線は、特に指定ありません。
36	質問	5	29	第1	3	(4)	運営業務	食材調達業務は、貴市にて実施する業務となっておりますので、食材発注は貴市の業務との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
37	質問	9	34	第1	6		本事業用地の敷地条件等	敷地境界がわかる資料、CADデータなどがあればいただけますでしょうか。	敷地境界が分かる資料及びCADデータはございません。
38	質問	10	11	第2	1	(6)	アレルギー対応食の調理能力に関する基本的要件	上処理以降で別室調理を可能とするとなっており、同資料19ページの表で「アレルギー用調理室」については記載がありますが、アレルギー用の盛付室の整備は提案との認識でよろしいでしょうか。	事業者の提案事項とします。
39	質問	10	12	第2	1	(5)	アレルギー対応食の調理能力に関する基本的要件	1日あたり100食程度の対応食の供給能力を確保するとありますが、通常食とは異なる献立の給食を提供するとのことでしょうか。	通常食と同様の献立にて、対象品目を除去した給食を提供します。献立名が変更となる場合は、献立会議にて協議します。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
40	質問	10	12	第2	1	(6)	アレルギー対応食の調理能力に関する基本的要件	アレルギー対応食は、対象品目を全く使用しない日であっても提供するとのことでしょうか。	アレルギー対応食は、対象品目を全く使用しない日であっても提供します。よって、通常食のラインのみを動かす日はありません。炊飯以外の調理設備については通常食とは別に備えるものとします。
41	質問	10	12	第2	1	(6)	アレルギー対応食の調理能力に関する基本的要件	アレルギー対応食として、麺やパン等の主食対応も含みますでしょうか。	パンは乳アレルギーについて対応する想定です。
42	質問	11	8	第2	1	(1)	調理能力	1日当たり6000食とありますが、1献立との認識でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	質問	11	10	第2	1	(1)	アレルギー対応食	アレルギー対応食については、副食最大4品中、最大何品でしょうか。	現状では2～3品までの場合が多いですが、最大4品に対応できるよう想定ください。
44	質問	11	10	第2	1	(1)	アレルギー対応食	アレルギー対応食用の容器は、通常とお弁当容器と同様のサイズで、柄が違うなどの区別がつくようなものを考えていますか。また、調達等については「ランチボックス等」に含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	同様のサイズで、一見して区別がつくものを想定しています。調達等については「ランチボックス等」に含まれます。
45	質問	11	10	第2	1	(1)	調理能力に関する基本的要件	中学校給食の全員喫食の開始時期が見直された場合であっても、本施設は供用開始時から「1日あたり6,000食程度の供給能力」を備えることが必須の要求水準となるのでしょうか。当初の実提供食数これを大きく下回る場合でも、設備・人員等を6,000食対応として供用開始時から確保する必要があるのか、又は段階的な運用・体制整備を認める考えがあるのか、具体的にご教示ください。	提案においては、要求水準書に記載のとおり1日あたり6,000食程度の供給能力を備えるものとしてください。ただし、実提供食数及び設備・人員等の考え方については、事業期間中の協議等によるものとします。
46	質問	11	12	第2	1	(1)	一般事項	アレルギー対応食の調理に関して5品目の食品を挙げられていますが、調理にあたり「含有する加工食品を使わない献立」との記載があり、除去食での提供をお考えかと思いますが、加工食品において除去が困難な場合、代替の加工食品を使用するお考えでよろしいでしょうか。	基本的には除去食で対応する方針です。献立によってはやむを得ず代替の加工食品を使用する可能性があります。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
47	意見	11	-	第2	1	-	施設整備 業務 全般	施設整備業務（設計・建設）を進めるにあたり、要求水準の適合確認、各種図書の審査、定例会議、各種検査など、多岐にわたる技術的判断が必要となります。事業の円滑な進捗および設計・施工段階での手戻り防止の観点から、本事業の主管課である学校給食課に加え、公共建築課等の技術部局（技術職員）が、施設整備業務における技術担当として参画していただくことを要望します。	ご意見として承り、体制について検討します。
48	質問	11		第2	1	(1)	アレルギー対応 食の調理 能力に 関する 基本 的要件	「(イ) 上処理以降で別室調理を可能とする。」とありますが納品と下処理は通常食と同じ場所で可能と認識して宜しいですか？ また、それ以外に指示があれば教えて下さい。	ご理解のとおりです。
49	質問	11	11	第2	1	(1)	アレルギー	「(イ) 上処理以降で別室調理を可能とする。」と記載がありますが、普通食の取り分けによる除去食調理でもよろしいですか。	普通食の取り分けによる除去食調理は不可とします。
50	質問	11	11	第2	1	(1)	アレルギー	アレルギー対象生徒用の弁当箱には、除去食と普通食を盛り付けて1食分とすると考えてよろしいでしょうか。 その場合、対象アレルギーが含まれていないおかずは、普通食として調理されたものでよろしいでしょうか。	対象アレルギーが含まれていないおかずも、アレルギー調理室で調理されたものを提供します。
51	質問	12	21	第2	1	(1)	ケ(ア) 自然災害 時の対応 等に関する 基本 的要件	「炊き出しなどの対応が可能な施設」とは、炊き出し調理のみを指していますでしょうか。市民に施設を開放する予定などはございますでしょうか。	炊き出し調理のみを想定しており、施設開放は想定していません。
52	質問	12	31	第2	1	(2)	イ 要求水準 確認計画 書の作成 及び提出	「要求水準確認計画書を市と協議の上で作成し」とありますが、提出後ではなく提出前に協議を行うのでしょうか。また、協議の内容はどのようなことを想定されていますでしょうか。要求水準確認計画書の様式の指定などがあればご教示ください。	要求水準書の確認に必要な事項が記載されているかを確認する協議を想定しており、協議のタイミングは事業者の提案によります。 様式について、現時点での指定はありません。
53	質問	13	15	第2	2	(2)	業務内容	ア 「施設整備に必要な調査を行い・・・」に関して、対象敷地の土壌汚染に関する過去の調査結果等の資料はございますでしょうか。もしあれば、開示いただけますでしょうか。また、無ければ今回実施されるのでしょうか。また、その費用負担は貴市の負担という認識でよろしいでしょうか。	土壌調査は過去に実施していません。ただし、対象敷地の過去の地歴は農地及び清掃事務所のため、3,000㎡未満の土地の形質変更については土壌汚染調査は不要と認識しています。 土壌調査の実施やその対策は事業者の費用責任において実施するものとします。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項目	中 項目	小 項目	項目名	内容	市からの回答
54	質問	13	15	第2	2	(2)	業務内容	ア 「施設整備に必要な調査を行い・・・」に関して、拡大された計画地を含めた高低測量を含む現況の測量を貴市で行う予定はございますでしょうか。詳細な検討に必要な資料となります。	公募公告までに市にて測量を実施する予定はありません。
55	質問	13	25	第2	3	(1)	ア (ア) 対象施設の 解体	既存解体について、新築の基礎及び杭と干渉する既存杭のみ撤去または引抜きを行い、その他は残置でよろしいでしょうか。	事業者の提案事項とします。なお、杭を残置する場合は残置杭の位置について記録を残してください。
56	質問	13	29	第2	3	(1)	ア (ウ) 対象施設の 解体	アスベスト調査は必要に応じて事業者側で実施するという認識でよろしいでしょうか。	法令上等必要がある場合は事業者側にて実施してください。
57	質問	15	2	第2	4	(1)	エ 基本設計 及び実施 設計に関 する書類 の提出	設計図の電子データ (CAD) の種類の指定はありますでしょうか。	設計期間中に市との協議により定めるものとします。
58	質問	16	28	第2	4	(2)	ア 構造計 画 (ウ) 設備の耐 震対策	受水槽は防災性を鑑み「重要水槽」とされていますが、災害時の炊き出し用水を含めた最低容量、又は通常使用量に対する備蓄日数等の要求水準はありますでしょうか。ある場合は具体的にご教示ください。	災害時の炊き出し等が可能なことを前提として、特に指定はございません。
59	質問	17	2	第2	4	(2)	イ (ア) ZEB Ready	要求水準書における「ZEB Ready以上の性能確保」の対象範囲について確認させてください。 学校給食センターの特性上、調理・洗浄等の「給食エリア」は莫大な換気・空調が必要となり、同エリアを含めた建物全体での50%削減 (BEI ≤ 0.50) の達成は技術的・コスト的に極めて困難であると想定されます。本要件における「ZEB Ready以上の性能確保」とは、調理場エリアを除外した「管理・事務所エリア (その他エリア)」においてBEI ≤ 0.50を達成すること、という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
60	質問	17	10	第2	4	(2)	ウ その他、 施設の機 能に関す る基本的 事項	「事務員や調理員が用いるエレベーターを適宜設置する。」とありますが、必要に応じて設置する (必ずしも設置する必要はない) という認識でよろしいでしょうか。	事務室が2階以上となる場合は必ず設置してください。台数や配置は提案によります。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
61	質問	17	19	第2	4	(3)	ゾーニン グ計画	「(エ) 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するように考慮すること。」とありますが、建設予定地周辺の住民や関係団体に対して、これまでに市が実施した説明会や個別協議等の実績はございますでしょうか。実績がある場合、近隣住民から出された要望、懸念事項、協議の議事録などの資料を参考資料として開示いただくことは可能でしょうか。	近隣対応として説明会を実施した実績はございません。湘南藤沢地方卸売市場とは工事の件で協議いたしましたが、特に要望はございませんでした。
62	質問	17	21	第2	4	(3)	駐車場	公用車用の駐車場を事業対象地西側に2台以上とありますが、敷地の西側の施設の出入口を計画することが望ましいとの認識でよろしかったでしょうか。西側を指定している意図をご提示願います。	敷地条件を踏まえ、給食センターは資料1 対象地図面に記載した事業対象地（西側）への配置を想定しており、公用車用駐車場についても給食センターに近接した位置に配置するものと考えています。 なお、事業対象地（西側）に給食センターを配置する場合において、駐車場の位置は事業対象地（西側）の範囲内であれば特段指定はありません。
63	質問	17	22	第2	4	(3)	ア（オ） 敷地内 ゾーニン グ計画	「公用車用の駐車場を事業対象地西側に2台以上設けること。」とありますが、配置計画上、まとめて2台以上確保すれば、事業対象地の西側としなくてもよろしいでしょうか。	資料1 対象地図面に記載した事業対象地（西側）に給食センターを配置する場合は、公用車用の駐車場も事業対象地（西側）内としてください。
64	質問	17	22	第2	4	(3)	ア（オ） 敷地内 ゾーニン グ計画	市の常駐職員用の駐輪場は4台（職員数）見込めばよろしいでしょうか。また、調理員・事務員用の駐輪場と明確に分ける必要はありますか。	市の常駐職員用の駐輪場は4台（職員数）の見込みをお願いいたします。調理員・事務員用と明確に分ける必要はありません。
65	質問	17	23	第2	4	(3)	ア（オ） 敷地内 ゾーニン グ計画	公用車用の駐車場は2台以上設けるとありますが、市の常駐職員用の駐車場は4台（職員数）見込めばよろしいでしょうか。また、調理員・事務員用の駐車場と明確に分ける必要はありますか。	市の常駐職員用の駐車場は4台（職員数）見込んでください。なお、調理員・事務員用の駐車場と分ける必要はありません。
66	質問	19	10	第2	4	(4)	諸室の概 要と留意 事項	見学設備とありますが、見学室が必要でしょうか？	学校等で施設の様子が見られるよう、カメラや通信設備等を設置してください。見学室の設置は求めません。
67	質問	19	13	第2	4	(4)	諸室の概 要と留意 事項	事務室や更衣室は共用部分とありますが、玄関を分けても中でつながっていて問題ありませんでしょうか？	問題ありません。
68	質問	19	13	第2	4	(4)	表	事業者専用玄関（事業者専用部分）は、事業者と調理員が使う想定でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、玄関は一般利用者と事業者を区分せず共用部分におく方向で検討しています。公募公告に示す要求水準書でお示しします。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
69	質問	19	13	第2	4	(4)	表	事務室（共用部分）は、市・事業者の共用とのことですが、事業者専用玄関は事業者専用部分にあります。区域間を頻繁に行き来することになりますが、区域間の扉の施錠方法などのイメージなどありましたらご教示ください。	No. 68の回答を参照ください。
70	質問	19	19	第2	4	(5)	学校給食施設及び設備に係る基準	f「パン庫を設けること」と記載がありますが専用の部屋を用意しなければならないのでしょうか？ それとも当日使用しないごはん用の盛付室などを代替えとして可能でしょうか？	専用の部屋を設ける必要はなく、衛生面が保たれる範囲において提案事項とします。
71	質問	19	33	第2	4	(4)	諸室の概要と留意事項	検収・下処理ゾーンに冷凍庫を加えてよいのでしょうか？	衛生面と運用上で支障のない範囲において可能とします。
72	質問	19	40	第2	4	(4)	諸室の概要と留意事項	洗浄ゾーンの器具類洗浄室は洗浄室に含めてよいのでしょうか？	衛生面と運用上で支障のない範囲において可能とします。
73	質問	19	41	第2	4	(4)	表	回収用プラットホームの風除室とは、回収前室のようなものを想定すればよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
74	質問	19	43	第2	4	(4)	諸室の概要と留意事項	重汚物特別洗浄室は部屋として分けれている必要がありますでしょうか？	吐瀉物等汚染されたものは学校で消毒してからセンターに返却することを想定しています。そのため、重汚物特別洗浄室の設置は求めないものとします。
75	質問	19	46	第2	4	(4)	諸室の概要と留意事項	揚げ物・焼物・蒸し物調理室は煮炊き調理室に含めてよいのでしょうか？	衛生面と運用上で支障のない範囲において可能とします。
76	質問	19	49	第2	4	(4)	諸室の概要と留意事項	和え物準備室は和え物室に含めてよいのでしょうか？	衛生面と運用上で支障のない範囲において可能とします。
77	質問	19	54	第2	4	(4)	表	盛付室について、必ず隣接させなければならない部屋など指定がありましたらご教示ください。	特に指定はありませんが、盛付室は部屋として独立している必要があります。
78	質問	19		第2	4	(4)	諸室の概要と留意事項	表の中で区分けがされておりますが全て壁をつけて部屋として確保しなければならないのでしょうか？ 例：煮炊き調理室・和え物室・和え物準備室は1部屋ずつで計3部屋に区分けしなければならない。 また、区域区分の中で必ず分けて欲しい諸室等があれば教えて下さい。	公募公告時に示します。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
79	質問	20	2	第2	4	(2)	(5) 学校給食施設及び設備に係る基準	厨房排水配管等について、長期的な詰まり対応、点検及び更新を考慮し、床下ピット等により配管へ容易にアクセスできる構造を必須とする要求水準はありますでしょうか。埋設配管を含む場合の点検・清掃・更新性について、市が求める最低水準をご教示ください。	事業者の提案事項としますが、事業期間中のメンテナンスや事業期間後の修繕・更新にも配慮した計画が望ましいです。
80	質問	20	4	第2	4	(5)	調理施設	「全ての移動性の器具及び容器は…外部から汚染されない構造の保管設備を設ける。」と記載がありますが、移動性の器具というのは調理する器具を指すという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	質問	20	16	第2	4	(5)	調理施設	食材料の納品について卵の入荷形態は資料11の調理指示書に液卵を解凍と記載がありますので冷凍液卵を使用する認識で間違いないでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	質問	20	17	第2	4	(5)	前日納品	野菜、肉、魚等の生鮮食品や冷凍食品は原則として給食実施日前日とありますが、当日入荷の食材は無いとの認識でよろしかったでしょうか。一部当日入荷の食材があればご提示願います。	ご理解のとおりです。
83	質問	20	17	第2	4	(5)	入荷時間	野菜、肉、魚等の生鮮食品や冷凍食品は原則として給食実施日前日とありますが、各食材の前日の入荷時間をご提示願います。	現状としては、野菜は午前4時頃、肉は10時頃の納品です。魚や冷凍食品に関しては業者が複数ありますが、主に午前中の納品が中心となっています。
84	質問	20	17	第2	4	(5)	調理施設	食材料の納品について、生鮮食品や冷凍食品は原則給食実施日前日とするとありますが、月曜日については金曜日納品で対応いただけるとの認識でよろしいでしょうか。	月曜日については、現状野菜は金曜日、肉は日曜日です。肉の消費期限は切断後3日となっています。
85	質問	20	19	第2	4	(5)	学校給食施設及び設備に関わる基準	本施設へのパンの納品はパン箱にクラスごとに仕分けられた状態での入荷と想定してよいでしょうか？	仕分けられた状態での入荷ではありません。施設でクラスごとの仕分けを想定しています。
86	質問	20	19	第2	4	(5)	学校給食施設及び設備に関わる基準	本施設への入荷パン箱のサイズを教えてください。	縦42.8cm×横64.6cm×高さ14.6cmです。
87	質問	20	19	第2	4	(5)	パン	パンのセンター入荷時の荷姿(個包装等)、入荷時の容器をご提示ください。	プラスチック製の容器に個包装で入荷されます。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
88	質問	20	19	第2	4	(5)	パン	センター入荷後のパンの各学校への配送方法(容器など)をご提示願います。	センターで配送用の箱(PPコンテナ・発泡スチロール製)に移し替えて配送することを想定しています。
89	質問	20	19	第2	4	(5)	パン	「ミニあげパン」はお弁当箱に入るとの理解でよろしいでしょうか。別の配送容器等がある場合はご提示ください。	汁椀の中(蓋をする)、もしくは袋に個包装で提供を想定しています。
90	質問	20	19	第2	4	(5)	パン	「パンは本施設への納品を想定しているため、パン庫を設けること」とありますが、衛生的な運用ができるような動線を確保していれば、必ずしも部屋として区画するのではなくコーナーとして計画するなど事業者の提案でよろしかったでしょうか。	No. 70の回答を参照ください。
91	質問	20	19	第2	4	(5)	調理施設	パン庫について、炊飯エリア等を活用する運用方法で対応として専用の保管庫を整備しない提案は可能でしょうか。	No. 70の回答を参照ください。
92	質問	20	19	第2	4	(5)	調理施設	パン庫とは、どのような保管設備を想定していますでしょうか。	No. 70及びNo. 85～88の回答を踏まえ、事業者にて提案ください。
93	質問	20	19	第2	4	(5)	ア調理施設 fパン	「パンは本施設への納品を想定しているため、パン庫を設けること」とありますが、揚げパン等の調理パンも実施しますでしょうか?	ご理解のとおりです。
94	質問	20	20	第2	4	(5)	学校給食施設及び設備に係る基準	牛乳等は各対象校への直送を想定するとされています。納入時の業者とのトラブル対応や、学校現場での検温・数量確認等の検収責任が、完全に事業者に帰属するのか、市や学校側との分担となるのか詳細を確認させてください。	トラブル発生時の状況によります。学校側の分担にはなりません。牛乳に限らず、発注に起因するものは市側、検収責任に起因するものは事業者側の分担となります。
95	質問	20	29	第2	4	(5)	廃棄物	「廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設けること」とありますが、廃棄物庫については、衛生的な搬出動線に分けて、且つ廃棄物ごとに分けて複数室とするなどして建物内に計画すれば事業者の提案でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	質問	20	29	第2	4	(5)	調理施設	廃棄物の保管場所とは、可燃物庫・不燃物庫、残渣庫とは別に敷地内に設置するとのことでしょうか。	衛生面が保たれる範囲にて事業者の提案事項とします。
97	質問	20	33	第2	4	(5)	調理施設	便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるとありますが、便所に入る前に調理衣を着脱する運用とする場合については設置不要とする提案は可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
98	質問	21	8	第2	4	(5)	調理設備	調理釜については記載がないことから、加熱調理時の使い回し(洗浄後に異なる料理を調理する等)に関する基準は無いとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
99	質問	21	20	第2	4	(5)	調理設備	すべてのシンクについて4槽式構造とし、バブルや微酸性電解水での洗浄が可能なものとすると思いますが、使用する食材に応じてシンクを使い分ける等、一部3槽式構造とする提案は可能でしょうか。	泥付き地場野菜や根菜類等を洗浄するため、野菜下処理室のシンクは全て4槽構造としてください。なお、食肉類処理室のシンクはバブルや微酸性電解水での洗浄を求めません。
100	質問	21	24	第2	4	(5)	調理設備	冷蔵および冷凍設備は食材料用とは、納品後下処理前の食材用との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
101	質問	21	24	第2	4	(5)	調理設備	冷蔵および冷凍設備は、野菜類用、肉・魚類用等食材の種類に応じて設置が必須との認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
102	質問	22	2	第2	4	(6)	炊き出し	「災害時には炊飯設備や煮炊き用釜を使用し3日間程度炊き出し」とありますが、電気やガスなどのインフラ設備が途絶えている場合は、炊飯設備などは稼働させず、移動式煮炊き釜で行うとの認識でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
103	質問	22	2	第2	4	(6)	a 災害時の炊き出し用設備	「災害時に炊飯設備や煮炊き用釜を使用して3日間程度の炊き出しを行う想定」とありますが、配置計画及び炊き出し時の運用・作業タイムスケジュールを検討するため、移動式煮炊き釜等について、市が想定する台数、1台当たりの容量・寸法、調理能力、熱源・燃料消費量、設置場所並びに付属設備・接続条件等の仕様をご提示いただくことは可能でしょうか。現時点で未定の場合は、決定・公表予定時期並びに提案価格、施設設計及び運営計画に採用すべき前提条件をご教示ください。	現状では、炊き出しの内容で特段の想定はございません。移動式煮炊き釜の台数は1台で、容量・寸法等のほか受水槽の容量・仕様や非常用発電の設置有無、代替水源の確保等の詳細は事業者の提案事項とします。熱源は市が調達するプロパンガスです。
104	質問	22	2	第2	4	(6)	炊き出し	「災害時には炊飯設備や煮炊き用釜を使用し3日間程度炊き出し」とありますが、3日間程度の1日何食の何の炊き出しを行うなどの計画は事業者提案でよろしかったでしょうか。貴市の災害計画の想定があればご提示願います。	No. 103の回答を参照ください。
105	質問	22	2	第2	4	(6)	(6) 付帯設備等に係る基準	災害時に3日間程度の炊き出しが可能な施設とするに当たり、非常用発電設備について、必要容量、対象負荷、連続運転時間、燃料備蓄量等の最低限の要求水準はありますでしょうか。ある場合は具体的にご教示ください。指定がない場合は、事業者提案によるとの理解でよろしいでしょうか。	No. 103の回答を参照ください。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
106	質問	22	2	第2	4	(6)	(6) 付帯設備等に係る基準	同要件を満たすための災害時の給水について、井水利用その他の代替水源の確保を必須とする要求水準はありますでしょうか。また、3日間程度の炊き出しに必要な水量について、市が想定する最低確保量又は算定条件がある場合は具体的にご教示ください。	No. 103の回答を参照ください。
107	質問	22	2	第2	4	(6)	(6) 付帯設備等に係る基準	「3日間程度の炊き出し」と「11,000食程度の備蓄」について、本施設に求める炊き出し能力は、3日間で合計11,000食を想定するのか、1日11,000食を3日間想定するのか、その他の想定であるのか、要求水準上の前提を具体的にご教示ください。	炊き出し能力に関しては具体的に要求するものではありませんのでご提案ください。 なお、11,000食については市内中学生の1日分の数の想定で、機器の故障等に備えています。
108	質問	22	2	第2	4	(6)	a 付帯設備等に係る基準	想定されてるインフラ被害状況はガスのみ遮断されており、電気及び水道は通常通り使用できると考えてよろしいでしょうか。	炊き出しにおいてはガス、電気、水道のいずれも遮断されている状況を想定し、プロパンガスや受水槽の活用のほか、電気をういない炊き出し（屋外での炊き出し等）を検討ください。
109	質問	22	5	第2	4	(6)	b 付帯設備等に係る基準	災害用の備蓄倉庫に保管する備蓄用食材（アルファ米やレトルトカレー）や使い捨て容器等は市で調達するとありますが、賞味期限の管理や定期的な入れ替え作業の実務担当は市と事業者のどちらになりますでしょうか。	市が実施します。
110	質問	22	5	第2	4	(6)	b 付帯設備等に係る基準	炊き出しについて、備蓄する食品及び、食器のダンボールサイズ及び個数をお示しください。	備蓄内容は想定であり、段ボール寸法等の詳細は未定です。
111	質問	22	7	第2	4	(6)	備蓄品	下記備蓄品のメーカー名、商品名、段ボール寸法、入り数、箱数をご提示ください。 アルファ米(100g)、レトルトカレー×11,000食、紙皿（ボウル型）、食具×11,000枚	No. 110の回答を参照ください。
112	質問	22	7	第2	4	(6)	備蓄食材	災害時に炊き出しで利用する食材は、備蓄食材：アルファ米(100g)・レトルトカレー×11000食との認識でよろしかったでしょうか。	No. 103の回答を参照ください。
113	質問	22	7	第2	4	(6)	付帯設備等に係る基準	レトルトカレーは、加熱する想定でしょうか。	非加熱でも食べられるものを想定しています。
114	質問	22	15	第2	4	(7)	調理施設	4名勤務できるように事務備品等を調達すること、と御座いますがこの4名は本施設の常駐者となるのでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
115	質問	23	16	第2	5	(3)	業務内容 ア 近隣対 応業務	工事における近隣対応業務に関して、これまでに市が実施した説明会や個別協議等の実績はございますでしょうか。実績がある場合、近隣住民や湘南藤沢地方卸売市場から出された要望、懸念事項、協議の議事録などの資料を参考資料として開示いただくことは可能でしょうか。	近隣対応として説明会を実施した実績はございません。湘南藤沢地方卸売市場とは工事の件で協議はしましたが、特に要望はございませんでした。
116	質問	23	18	第2	5	(3)	業務内容	ア 近隣対応業務に関して、事前に貴市側で市の事業として本事業計画について、近隣住民及び敷地北側(湘南藤沢地方卸売市場)関係者には十分に示されているのでしょうか。また、その際に工事を進めるにあたって、近隣協定等、近隣からの要望のあるものについては、ご提示いただけないでしょうか。	No. 115の回答を参照ください。
117	質問	23	22	第2	5	(3)	業務内容	ア(イ) 通常の作業日及び作業時間は、月曜日～土曜日(祝祭日含む)で朝8時～夕方6時頃までと考えておりますがよろしいでしょうか。また、夜間、日曜日に工事を行おうとする場合は、事前に貴市と協議した方がよろしいでしょうか。	作業日及び作業時間は事業者の提案によりますが、国土交通省の指針に基づき可能な限り4週8休が確保できるよう配慮してください。 なお、夜間、日曜日に工事を行う際は事前にご相談ください。
118	質問	25	30	第2	6	(1)	ア(ア) 工事監理 業務	工事監理は常駐である必要はありますでしょうか。	工事監理者の常駐は求めません。
119	質問	27	27	第3	2	イ	開業準備 業務責任 者	「開業準備業務責任者」の職務、資格、実務経験、雇用形態、常勤・専任要件、配置期間及び他の運営責任者との兼任可否をご教示ください。	可能な限り運營業務の調理業務責任者と同一としてください。要件や人員体制は事業者の提案事項とします。
120	質問	27	30	第3	2	ウ	開業準備 計画書	「開業準備の週間前までに最終版を提出」とありますが、数字が欠落しているように見受けられます。正しい提出期限をご教示ください。	2週間前までに最終版を提出してください。
121	質問	28	1	第3	2	カ	調理・配 送リハー サル	調理・配送リハーサルについて、想定日時、回数、対象校、食数並びに食材の調達及び調理品の処分などをご教示ください。 現時点で未定の場合は、決定・公表予定時期並びに提案価格、施設設計及び運営計画に採用すべき前提条件をご教示ください。	現時点で未定です。公表予定時期は令和11年度の予算が決定する令和11年3月下旬を想定しています。
122	質問	28	10	第3	2	ケ	広報・案 内媒体の 作成	開業準備業務としてパンフレット及び見学者用施設案内映像の作成が示されていますが、これら以外に、本事業又は本施設に関するホームページの作成・更新、Webコンテンツ、広報資料その他の制作・運營業務を事業者を求める予定はありますでしょうか。予定がある場合は、媒体、仕様、制作数量、更新頻度、納期、運用期間及び費用負担をご教示ください。	ホームページの作成・更新、Webコンテンツを求めることは想定していません。 広報資料については、市の広報等で周知するため、写真や文章等の提供を求める場合があります。

No	質問 意見 の別	頁	上から何 行目	大 項目	中 項目	小 項目	項目名	内容	市からの回答
123	質問	28	16	第3	2	サ	業務内容	貴市が行う内覧会、竣工式・試食会、見学・試食会に係る費用は、貴市の負担という認識でよろしいでしょうか。	会場設営費、式典運営費その他主催者として必要となる費用については市の負担を基本とします。一方、本施設の運営に伴い発生する人件費、光熱水費及び施設・設備の使用に係る費用については事業者の負担とします。
124	質問	28	16	第3	2	サ	試食会	試食会について、想定日時、回数、対象校、食数並びに食材の調達及び調理品の処分などをご教示ください。 現時点で未定の場合は、決定・公表予定時期並びに提案価格、施設設計及び運営計画上採用すべき前提条件をご教示ください。	No. 121の回答と同様です。
125	質問	29	10	第4	1	(3)	業務実施体制	維持管理責任者は常勤・専属を問わないとされていますが、建築設備維持管理業務について、設備管理員の常駐時間・最低配置人数等の要求水準はありますでしょうか。法令上必要な配置を除き、遠隔監視と定期巡回を組み合わせた体制も可能かご教示ください。	事業者の提案事項とします。なお、遠隔監視と定期巡回を組み合わせた体制も可能です。
126	質問	29	22	第4	1	(3)	業務担当者	調理場に立ち入る場合は健康診断、保菌検査を必要とする場合がありますが、緊急時対応が必要となった場合等、日常的に業務を担当する者以外の者が立ち入る場合についても保菌検査の実施が必須でしょうか。	調理場に立ち入る者については、原則として保菌検査を実施していることを求めます。ただし、緊急対応等やむを得ない場合は、市との協議により衛生管理措置を講じたうえで対応することを認めます。
127	質問	30	28	第4	1	(9)	修繕・更新（補充）・大規模修繕の考え方	通常使用による劣化等の修繕・更新費は本事業に含むとされています。屋上防水、外壁、受変電設備、空調熱源設備、給排水設備、受水槽、ボイラー等について、全面更新又は大規模な改修が必要となった場合も事業者負担に含まれるのでしょうか。通常の修繕・更新と大規模修繕の区分及び費用負担の基準をご教示ください。	設備が正常に機能しない場合は、事業者負担にて保守、修繕、更新等の適切な措置により対応ください。
128	質問	31	5	第4	1	(9)	修繕・更新（補充）	ア「施設の機能、美観を維持」とありますが、調理設備は、使用および経年により、ある程度の劣化はするものですので、維持の基準は”機能および給食提供の衛生管理に支障がない”と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
129	質問	31	21	第4	1	(11)	業務期間終了時の対応	事業終了後少なくとも1年以内は修繕・更新が不要な状態を基準とされていますが、残存耐用年数や劣化状況をどのような基準で判定するのでしょうか。事業終了前に設備等の更新を求める具体的な判定基準及び、経年劣化として許容される範囲をご教示ください。	事業者の検査及び市との協議により、事業終了後1年以内は修繕・更新が不要な状態を確認するものとします。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
130	質問	40	14	第4	8	(2)	キ 警備 要求水準	調理機器等の設備異常等も感知できるシステムとする、とありますが、稼働中（有人時）の調理機器の異常については、日々の運営業務の中でスタッフが速やかに検知・対応可能であると考えております。深夜に稼働しないすべての調理機器まで監視対象とすることは、初期投資および維持管理コストの大幅な増加につながります。本システムの感知対象とする機器については、コストと効果のバランスを勘案した上で、事業者の提案に委ねていただくことは可能でしょうか。	翌日の給食提供への影響が最小限に抑えられることを前提として、事業者の提案事項とします。
131	質問	40	18	第4	9	(1)	長期修繕 計画策定 業務	長期修繕計画（案）は事業者が提案し、市が精査・策定・見直しを行うとされています。市の策定又は見直しにより、当初提案で想定していない修繕・更新が追加又は前倒しとなった場合、その費用負担及びサービス対価の取扱いはどのようになりますでしょうか。	長期修繕計画は施設の維持管理に関する参考資料として位置付けており、市による見直しにより直ちに事業者の業務範囲や費用負担が変更されるものではありません。 事業期間中の修繕・更新については、要求水準書及び事業契約書に定めるリスク分担に従うものとします。
132	質問	41	16	第5	1	(2)	マニユ アルの作成	マニュアルの作成時期について、本文の「施設の完成まで」とp.43の「開業5か月前まで」のいずれを優先するかご教示ください。また、市から提示される標準様式又は必須記載項目の有無をご教示ください。	初版の提出は開業5か月前までとし、施設の完成時までに市と協議のうえマニュアルを完成するものとします。 標準様式及び必須記載項目については、事業者と市の協議の上で決定します。
133	質問	44	26	第5	3	(1)	責任者の 配置	配送・配膳業務責任者の担当業務内容として、学校との配膳時間等の調整等とありますが、配膳時間とは給食開始時間とは別の時間帯となりますでしょうか。	本事業における「配膳時間」とは、給食開始時間そのものではなく、給食開始に向けた配膳室での受入れ、準備及び配膳作業を行う時間帯を含むものとして想定しています。配送・配膳業務責任者には、給食開始時間、配送計画、学校行事等を踏まえ、学校との調整を行うことを求めています。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
134	質問	44	31	第5	3	(2)	配膳者の 配置	普通給食のある各階に1人以上配置と御座いますが、各配送校で貴市が想定している配膳員配置人数をお示し下さい。	現状の配置人数を参考として示します。ただし、学級数や生徒数等の変動により市・事業者の協議のうえ決定します。 （参考）令和8年度現在の配膳員最低配置数 第一中学校 3人 明治中学校 3人 鵜沼中学校 5人 六会中学校 2人 片瀬中学校 3人 御所見中学校 3人 湘洋中学校 5人 長後中学校 2人 藤ヶ岡中学校 4人 高浜中学校 3人 善行中学校 3人 秋葉台中学校 2人 大庭中学校 3人 村岡中学校 4人 湘南台中学校 3人 高倉中学校 3人 滝の沢中学校 4人 大清水中学校 3人 羽鳥中学校 3人
135	質問	44	33	第5	3	(2)	配膳員の 配置	「配送員による配膳業務の臨時対応は、市の許可を得た場合に可能」とあります。配送業務のみでは勤務時間が短時間となり、安定的な人員確保が困難になるとともに、人材確保のための賃金上昇が事業費に影響することが想定されます。 配送終了後の配送員が引き続き配膳業務に従事することで、勤務時間を確保し、配送員及び配膳員の安定的な採用・定着を図ることができ、継続的かつ確実な業務履行にも資すると考えます。 このため、配送・回収業務に支障がないこと、各階1人以上の配置基準を満たすこと並びに配膳員と同等の衛生教育等を実施することで、配送員が恒常的に配膳業務を兼務し、配膳員の配置人数に算入する運用を事業者の業務実施体制として提案することは可能でしょうか。 可能な場合、日ごとの個別許可ではなく、業務計画書及び配置計画を市に提出し、あらかじめ包括的な承認を得る運用が可能か、併せてご教示ください。	現行の調理業務委託の仕様書では「配送員による配膳業務の臨時対応は委託者に許可を得た場合には可能とする」と記載しております。 配膳業務の内容から、学校への納品後各クラスにセットする作業が最も人手が必要となり、その部分を一時的に配送員に担っていただくことは可能と考えます。 ただし配送と配膳の汚染区域は異なりますので衛生的な服装、手洗い等衛生管理の徹底を行った上で兼務可能とします。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
136	質問	45	2	第5	3	(2)	学級ごとの仕分け	「配膳員の主な業務として、ランチボックス等の入ったコンテナ及び牛乳等の学級ごとの仕分け」が示される一方、49ページ配送、配膳及び回収業務には「給食を学級単位に配送用コンテナ等へ入れて配送する」とされていますが、45ページの配膳室においてランチボックス等を学級単位に仕分けをするという理解でよろしいでしょうか。	原則として主食、副食は給食センターにて学級ごとにコンテナ及び保温箱に入れて配送してください。牛乳は各学校の配膳室に直接納品されるため、各学級への仕分けは配膳室の業務となります。
137	質問	46	6	第5	3	(3)	事業者の従業員の常駐	「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名を本施設の事務室に常駐させる」旨の記載があります。事業者の責任者等が工場内の内線電話等により常時連絡を受けられ、必要に応じて速やかに対応ができる体制を確保する場合、事務室への常駐を必須としない運用は可能でしょうか。常駐が必須となる場合は、常駐が必要な時間帯をご教示ください。	連絡対応が可能であれば、事務室への常駐までは求めません。
138	質問	46	11	第5	3	(4)	業務従事者の健康管理	「新規採用者を業務に従事させる場合、従事する日の1か月前以内に健康診断及び検便による腸内細菌検査を行うこと」とあります。パートタイム従業員の採用においては、採用決定から勤務開始までの期間が短い場合が多く、本人の都合や医療機関の予約状況等により、勤務開始前に健康診断を完了できないことが想定されます。人員を安定的かつ柔軟に確保するため、検便については勤務開始日の前日までに検査結果に問題がないことを確認し、日々の健康状態の確認を適切に行うことを条件として、健康診断については勤務開始後速やかに、例えば勤務開始後1か月以内に実施する運用を認めていただくことは可能でしょうか。また、勤務開始前の健康診断が必須となる場合は、本人が直近に受診した健康診断結果の提出をもって代えることができるか、認められる受診時期及び検査項目を併せてご教示ください。	新規採用者が業務に従事する前日までに、腸内細菌検査の陰性と健康診断の結果を確認することが原則ではありますが、健康診断が間に合わない場合は、日々の健康観察票で体調を確認した上での従事を可能とします。 なお、食品を扱う業務であることから腸内細菌検査の結果を確認することは必須とします。
139	質問	47	7	第5	4		衛生管理	夏期の直射日光を避ける設備を整備するとありますが、具体的な整備内容についてご教示ください。	ブラインド、ロールスクリーン等を想定していますが、詳細は事業者の提案事項とします。
140	質問	47	13	第5	4		衛生管理	食器具、容器及び調理用の器具の乾燥・消毒について記載がありますが、配送用コンテナについても清潔な保管庫などでの保管が必要とのことでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
141	質問	48	12	第5	5	(3)	食材料の 取り扱い	「食材料を、給食実施日より前に洗浄及び調理しないこと。ただし、市と協議し許可を得たものは、この限りではない。」どの程度を許可いただける想定でしょうか。前日の下処理等の可否により、調理設備の台数・配置や、保管用冷蔵庫の容量計画など、施設計画に影響するため、現時点での市の方針をお示してください。	学校給食衛生管理基準の第3の1(4)①より、給食の食品は原則として前日調理を行わないとあります。 現時点では野菜の洗浄・カット（もやしなど前日作業不可の野菜あり）、肉、魚の容器移し替え、調味料の計量、乾物の開封、検品は前日作業可能としていますが、基準の改正等を踏まえ、方針が変わる可能性があります。
142	質問	48	17	第5	5	(3)	食材検収 業務	調味料については、在庫表等を備え、出来る限り新しいものを揃えとありますが、食材料の調達には貴市業務となりますので、先入れ先出し等の在庫管理を適切に実施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。
143	質問	48	21	第5	6	(1)	手作り品 の製造	手作り品の製造について、市が想定する具体的な料理及び加工範囲をご教示ください。例えば、食材への衣・パン粉付けを行うフライ類、ハンバーグ・つくね等の成形品、餃子・しゅうまい等の包あん品を本施設内で製造する想定でしょうか。また、それぞれの想定実施頻度及び1回当たりの最大食数をご教示ください。 現時点で未定の場合は、決定・公表予定時期並びに提案価格、施設設計及び運営計画上採用すべき前提条件をご教示ください。	現時点では、食材への衣・パン粉付け さばけずり節、ガラでのだし汁の煮出し ホワイトルー、ブラウンルーの調理 を想定しています。なお、揚げ物、ルーは週1回の提供を想定しています。
144	質問	48	26	第5	6	(2)	予備食	学校ごとに原則2食とありますが、アレルギー対応食についても用意するのでしょうか。	アレルギー対応食については予備食の調理は不要です。
145	質問	48	28	第5	6	(2)	予備食	主食の予備は、種類別に用意するのでしょうか。	主食の予備は普通盛りをご用意ください。
146	質問	48	33	第5	6	(3)	保存食及 び検食	学校長用の検食分として、通常給食対象校については通常給食及びアレルギー対応食、アレルギー対応食対応校についてはアレルギー対応食をそれぞれ1食分用意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。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
147	質問	49	5	第5	6	(4)	盛付作業 ラインの 清掃・消 毒	「盛付作業を行う作業ライン周囲の清掃・消毒を「配送区分ごと」に実施すること」とあります。 通常給食対象校（対象校の変更後を含む。）へ同一献立・同一製品を配送する場合、学校が切り替わっても盛り付ける食品及びアレルゲンの条件は変わらないため、学校ごとにラインを停止して清掃・消毒を行うことは、作業効率だけでなく、調理後3時間以内の喫食及び適切な温度管理にも影響することが想定されます。 このため、学校ごとの数量確認、容器・コンテナの明確な識別及び取り違い防止措置を講じることを条件として、通常給食対象校を一つの配送区分として連続して盛り付けし、作業ライン周囲の清掃・消毒は盛付作業の開始前及び全校分の終了後に実施する運用でよろしいでしょうか。 また、アレルギー対応食についても、同一の除去対象品目かつ同一製品を複数校へ配送する場合は、同じ区分内で連続して盛り付け、当該区分の終了後に清掃・消毒を行う運用が可能でしょうか。除去対象品目又は製品が異なる場合にのみ区分を分けるとの理解でよいのか、併せてご教示ください。	ご提案の運用については、いずれも可とします。 アレルギー対応食については、1日1種類の対応食を調理します。アレルゲンにより対応食の種類が変わることはありません。
148	質問	49	12	第5	6	(5)	食品の適 切な温度 管理等	調理後の給食は、適切な温度管理を行うとありますが、給食実施日の午前0時から加熱調理を開始した場合、盛り付け開始時間まで相当な保管時間が発生することが想定されますが、保管設備や保管温度については、安全な給食を提供することを前提とし事業者判断ということでしょうか。	大量調理施設衛生管理マニュアル 4（3）より「調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である」とあるため、これに従っていただくこととなります。なお、加熱調理後速やかに中心温度を20℃以下まで下げ、その後10℃以下の保冷設備にて保管することは可能と考えます。 なお、給食実施日の午前0時以降の調理かつ適切な温度管理がなされていれば、保管時間の上限は特に定めません。
149	質問	49	14	第5	6	(5)	食品の適 切な温度 管理等	主食も汁物同様に冷却しないで提供しますが、喫食までの時間の取り扱いについては副食と同様との認識でよろしいでしょうか。	食品が危険温度帯となる時間を可能な限り短くできることが望ましいですが、要求水準としては副食と同様です。
150	質問	49	19	第5	7	(1)	ランチ ボックス 等の洗 浄、消毒 及び保管	生徒持参の箸として割箸の使用が認められているか、確認させてください。割箸は使用後のごみ処理の負担が大きく、またランチボックスへの混入による洗浄機器の故障リスクもございます。そのため、割箸の使用可否や運用方法についてご検討をいただけますと幸いです。	令和8年10月から食具の提供を廃止しており、家庭から持参をお願いしています。それに伴い割箸の使用は認めております。使用の際は原則持ち帰るよう指導しており、事業者側での処分は想定しておりません。ただ、意図せずランチボックスに混入する可能性はあるため、その場合は事業者にて処分してください。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項目	中 項目	小 項目	項目名	内容	市からの回答
151	質問	49	20	第5	7	(1)	洗浄等業務	「ランチボックス等は、回収後その日のうちに、洗浄、すすぎ、熱風消毒保管庫での乾燥、消毒」とありますが、ランチボックス等は市の調達になります。各洗浄機・洗浄方法の提案、熱風消毒保管庫の収納量に大きく影響がありますので、各学校ごとの、ランチボックスの種類・規格・個数、配送用コンテナの大きさ・材質・台数、保温保冷剤の大きさ・規格・個数をご提示ください。	No. 16の回答を参照ください。
152	質問	50	18	第5	8	(4)	ランチボックス等消耗品の管理	消耗品の在庫数に誤差が生じた場合で、事業者の過失等による場合は補填義務があるとされています。学校現場での生徒による通常使用時の破損や紛失等、事業者負担が免責される範囲の想定をご教示ください。	学校における生徒等の通常使用に伴う偶発的な破損や紛失については、事業者の故意又は過失がない限り、補填義務の対象とはしません。
153	質問	50	36	第5	8	(7)	牛乳パックの開披及び洗浄	「配膳員は、飲み残しの牛乳を処理し」とありますが、各学校で処理するということでしょうか。それとも、センターに持ち帰って処理するということでしょうか。	各学校で処理します。
154	質問	51	10	第5	9	(1)	残渣処理、計量業務(1) 残菜、厨芥及び廃油等の処理	本事業では1日あたり6,000食程度の供給能力を想定し、残菜、厨芥、廃油、段ボール・包装等を事業者が処理することとされています。市において、想定する配食数を前提とした1日当たり又は年間の廃棄物発生量の見込みがございましたら、残菜・厨芥、廃油、段ボール・包装等の品目別又は概算で結構ですので、具体的な目安をご教示ください。	現施設（2500食提供）での一日あたりの廃棄量を参考として示します。 盛付後のおかず残菜：2.9k g 盛付後の汁物：0～15k g 残菜：6～10k g（総重量の15～20%） 野菜くず等の生ごみ：55.8k g 包装やビニール、可燃ごみ：37.5k g 廃油：145k g（一斗缶8缶） 段ボール：42.3k g
155	質問	52	1	第6			付帯事業	本件施設を利用して、自らの企画・主催による付帯事業を実施することができ、詳細な条件は事業者選定後に市と付帯事業実施事業者が協議の上決定するとありますが、床面積の増加が見込まれる付帯事業を行う場合、事業を実施しないことになった際に当該スペースが無駄になる可能性があります。よって面積は増やさない範囲の想定で計画する認識でよろしいでしょうか。	付帯事業は、実施の有無や施設計画のあり方を含め事業者の提案とします。
156	質問	52	1	第6			付帯事業	付帯事業については事業者選定後の協議のうえ策定されとのことなので、決定基準の性能点には含まれないという解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
157	質問	資料4					資料4	1頁目に「※その他の図面は市に問合せの上確認すること。」とありますが、問い合わせ窓口はどちらになりますでしょうか。	藤沢市教育委員会学校給食課にお問い合わせください。
158	質問	資料7					資料7	要求水準書（案）の目次等では「資料7対象校の給食時間及び配送回収時間」となっておりますが、当該資料には「対象校の給食開始時間」のみと記載となっております。募集要項等の公示時に資料の修正版を公表する予定でしょうか。	配送回収時間は、資料7に記載のとおり昼休み終了時刻以降1時間以内となります。なお、昼休み終了時刻は募集要項等の公示時まで公表します。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項目	中 項目	小 項目	項目名	内容	市からの回答
159	質問	資料7					資料7	※の最終行に「昼休み終了時刻以降 1 時間以内を目安に回収」とありますが、各学校の昼休み終了時刻についてご教示ください。	募集要項等の公示時まで公表します。
160	質問	資料11					資料11	調理量、調理方法の組み合わせは、資料11に公表されている分が最大で、それ以上はないとの理解でよろしいですか。これ以上の調理負荷がある場合は、具体的な献立や指示書をご提示ください。	資料11にて示した調理内容は実施献立の中で比較的負荷の大きいものを選びましたが、それ以上の組み合わせがないとは言い切れません。調理事業者と検討したうえで献立確定をしておりますので、工程上難しい場合は協議の上修正を行います。資料にない献立につきましてはHP掲載の献立表も参考にさせていただきますと幸いです。
161	意見	資料11					資料11	「2026年7月14日」の献立で、アレルギー対応食の対象メニューが3品ですが、例えば、通常食のマヨネーズをノンエッグマヨネーズにしていたくと、対象メニューが減り、アレルギー事故リスクおよび調理効率の向上につながるため、ご検討をお願いいたします。	ご意見として承り、運用について検討いたします。
162	質問	資料11					資料11	資料11において、アレルギー対応食の指示書のご提示をお願いいたします。	現状ではアレルギー対応食を実施していないため、提示できません。
163	質問	資料11					資料11	アレルギー対応食の想定する調理指示書について複数日分お示しいただけますでしょうか。	現状ではアレルギー対応食を実施していないため、提示できません。
164	質問	資料11					資料11	食材名の中にある「（中）」は、何か意味があるのでしょうか。	献立管理システムの仕様による表示です。特段意味はございません。
165	質問	資料11					資料11	SL中学欄に記載の食材料は可食量との認識でよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。
166	質問	資料11					資料11	2026年7月14日 ゆで野菜 他 作り方は食材ごとにゆでる手順となっておりますが、混ぜ合わせてゆでる手順でも問題ないでしょうか。	問題ありませんが、温度管理の徹底と加熱ムラに注意してください。調理指示書に示す手順を変更する場合は、献立会議での協議で都度修正を行います。
167	質問	資料11					資料11	2026年7月1日 キャベツとわかめのごまあえ 他 要求水準書（案）19ページの諸室構成では和え物室の記載がありますが、和え物の調理は、野菜等と調味料を混ぜ合わせたのちに冷却する手順と読み取れますが、本業務では冷却後に和える調理手順を想定していますでしょうか。	ご理解のとおりです。現在は和え物室がないため、調理後に冷却を行っていますが、和え物室がある場合は具材を冷却後に和える手順に切り替えます。

No	質問 意見 の別	頁	上か ら何 行目	大 項 目	中 項 目	小 項 目	項目名	内容	市からの回答
168	質問	資料 11					資料11	2026年7月1日 フルーツあえ(みかん缶&りんご缶)他 フルーツあえの開缶作業は、和え物室で実施する想定でしょうか。	開缶作業は和え物準備室で実施する想定です。
169	質問	資料 11					資料11	2026年7月1日 みそ汁 他 豆腐とえのき・長ネギは別々にゆでて、盛付も別々に行う手順でしょうか。	豆腐とえのき・長ねぎは別々にゆでますが、具として盛り付ける際は一緒にします。別にゆでるのは豆腐の崩れを防ぐためです。
170	質問	資料 11					資料11	2026年4月27日 ひじきポテト じゃがいもは蒸すとなっていますが、このような調理工程の料理と焼き物の重複は無いとの認識でよろしいでしょうか。	焼き物との重複はありえます。スチコンでの作業は時間をずらしていただいています。
171	質問	資料 11					資料11	2026年2月5日 鶏天 鶏もも肉の切り方に「開く」とありますが、本施設で包丁を使用しての裁断作業が必要とのことでしょうか。	施設での包丁を使った加熱前の肉処理は想定していません。開き作業は肉業者に依頼します。
172	質問	資料 11					資料11	2026年2月17日 ブロッコリーの辛子しょうゆ和え 他 作り方①～できたら茎は外側を落とし、とありますが、対応の可否については事業者判断との認識でよろしいでしょうか。	対応の可否については献立会議で調整します。ブロッコリーは地場産物を取り入れており、藤沢産のブロッコリーは茎が長いため、可食量に大きく影響します。作業負担が大きい料理を取り入れる場合は、他の料理で調整することもあります。
173	質問	資料 11					資料11	2025年12月16日 さつまいもの天ぷら さつまもの輪切りは手作業での裁断作業となり、本業務の調理食数での対応は困難が想定されます。カット済みのものを調達をご検討いただけるのでしょうか。	No. 172の回答と同様です。