

## 八重瀬町・与那原町学校給食センター整備・運営事業 実施方針・要求水準書（案）に関する質問・意見への回答

- ・ 八重瀬町・与那原町学校給食センター整備・運営事業の実施方針・要求水準書(案)に関して、2026年4月13日(月)までに寄せられた質問・意見について回答を公表します。
- ・ 質問は、原文のまま掲載しておりますが、明らかな誤字、脱字及び表記の誤りと判断された箇所については、一部修正しております。
- ・ 質問・意見への回答は、現時点での2町の考え方を示したものです。今後、質問・意見を踏まえた詳細検討を行う予定であり、最終的には募集要項等で提示しますのでご留意ください。

2026年5月11日

八重瀬町・与那原町

【実施方針に関する質問書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
1	実施方針		用語の定義	構成企業と構成員の定義の違いが分かりにくいのですが、構成企業＝構成員＋協力企業、ということでしょうか	ご理解のとおりです。
2	実施方針	1	敷地面積	2町が実施する業務のうち、1農地転用、2開発許可、3造成工事の完了予定時期、4開発工事の完了広告予定時期をそれぞれご教授ください。事業者の設計・建設業務のスケジュールに影響するため確認が必要です。	①農地転用につきましては、許可不要の手続きを造成工事前に行う予定です。②開発許可につきましては、令和8年度中で予定しています。③造成工事完了時期については、令和9年度末で完了予定です。④開発許可については、許可不要で予定している為、開発工事の完了公告は予定しておりません。
3	実施方針	1	事業内容	「2 町において農地転用、開発許可の手続きを行う。」とございますが、実施時期を教えてください。	実施方針に関する質問書回答No2をご参照ください。
4	実施方針	2	運營業務	「廃棄物等処理業務」とありますが、残食及び調理に伴い発生した残渣を、循環資源として堆肥化等へ利用する計画等はお持ちでしょうか。	要求水準書案P78.6(2)イ(ウ)の記述をご参照ください。
5	実施方針	3	運營業務	備考にて「アレルギー対応食の提供については、供用開始後に2町と事業者で協議の上決定する。なお、当該業務にかかる費用は、協議の上別途契約を行う。」とございますが、アレルギー対応食の提供を開始する時期の想定があれば教えてください。また、当該業務は事業者との随意契約になるとの理解で宜しいでしょうか。	時期は未定です。アレルギー対応食については業務自体の予定や契約方法も含めて、供用開始後に2町と当該落札事業者で協議の上、決定します。
6	実施方針	3	事業者の収入	設計・建設業務費について、出来高による中間払いをご検討お願ひできないでしょうか。金融機関からの資金調達が建中ローンのみとなった場合においても、プロジェクトファイナンスを実施する場合と同等の契約事務手続きや融資組成手数料が発生することが想定されるため、現在のスキームではVFMが低下すると思われま。	不可とします。完成後一括支払いを想定しています。
7	実施方針	3	事業者の収入	「ウ 固定料金には、施設の保守管理、清掃、警備及び車両調達並びに提供食数に関係なく生じる人件費等に係る費用が含まれ～」とありますが、車両調達は「各種備品等調達業務」の一部のため、サービス対価Aに含まれるものと思慮します。車両調達が購入の場合はサービス対価A、リース調達の場合は維持管理運営費の固定料金に含まれる認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
8	実施方針	3	事業のスケジュール(予定)	事業のスケジュール(予定)について、『特定事業仮契約の締結』時期が2027年3月となっておりますが、通常、議会の議決前月であるかと存じます。町側の手続きスケジュールとしては問題ございませんでしょうか。	仮契約の締結時期は目安であり、詳細については入札公告時に示します。原則として落札者が決定し基本協定の締結及びSPC設立後、速やかに締結するものとしします。
9	実施方針	4	法令等の遵守	実施方針と要求水準書との記載内容で、解釈の相違が生じる場合は、要求水準書記載内容を優先と考えてよいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、現時点で公表しているものは要求水準書（案）であり、正式な要求水準書は入札公告時に公表します。
10	実施方針	4	選定手順	「ウ事業者に移転するリスクの評価」とは、具体的にどのような内容・プロセスになりますでしょうか。	イと合わせて、PFI方式によりリスク分担が可能であることを定性的に評価します。
11	実施方針	4	予定価格の公表	「物価変動に応じた対応」とは、どのような内容でしょうか。	実施方針p.30～33 別添資料6「4 サービス対価の改定」をご参照ください。
12	実施方針	5	事業者の募集・選定スケジュール(予定)	入札説明書等に関する第2回質問の受付および回答時期について、事業者の提案検討上、早期に質疑回答の確認を要する項目が多くございます。可能な範囲で結構ですので、質問提出および回答時期の前倒しをご検討いただけますでしょうか。	ご意見として承ります。

【実施方針に関する質問書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
13	実施方針	9	入札参加者の参加資格要件(業務別)	設計業務の管理技術者、工事監理者、建設業務の監理技術者について、専任(常駐)の可否をご教授ください。	設計業務の管理技術者及び工事監理者の専任・常駐は求めていませんが、業務を確実に履行できる責任者の選出をお願いします。建設業務の監理技術者については、常駐は求めていませんが、専任は建設業法等をご確認ください。
14	実施方針	9	入札参加者の参加資格要件(業務別)	入札参加者の業務別参加資格要件について、表の見出しに単独の場合の記載がありませんが、設計業務・建設業務・工事監理業務に当たるものは各業務、単独1者での参加は不可の認識でしょうか。	設計業務及び工事監理業務においては要件を満たせば単独1者での参加が可能です。建設業務についてはご理解のとおりです。
15	実施方針	8	設計業務に当たる者	(ウ)の実施設計実績について、仮に設計業務に携わる全ての企業が当該実績を個別に保有する必要がある場合、八重瀬町または与那原町に町内営業所を有する企業の参画が限定されることが想定されます。そのため、設計業務に関する参加資格要件(ア)～(ウ)において「必須(全ての企業が満たすこと)」と記載されている点につき、設計業務を代表して担う1者が当該要件および実績を満たしていれば足りるという理解、またはそのような条件緩和をご検討いただくことは可能でしょうか。	複数で構成する場合、代表して担う1者が全ての要件を満たしていれば、他の者は(ウ)を任意とするよう訂正します。ただし、PFI法第9条の条件を満たしてください。
16	実施方針	9	建設業務に当たる者	本事業において建設業務等を担う共同企業体(JV)を構成する場合、構成員数に上限の設定はありますか。	構成員数の上限は特にございません。
17	実施方針	9	建設業務に当たる者	応募グループを構成する各構成員について、1社あたりの最小出資比率(下限値)の設定はありますか。設定がない場合、数%程度の少額出資による参画が、執行体制の妥当性や地域経済への寄与度の評価において、不利に働くことはありませんか。	前段について、最小出資比率(下限値)の設定はございません。後段について、落札者決定基準は入札公告時に示しますが、具体的な評価については審査委員による評価次第となります。
18	実施方針	9	建設業務に当たる者	建設業務の参加資格要件も設計の参加条件と同じく、県内に営業所を有し、八重瀬町または与那原町に営業所を有する企業を1社以上含むことで参加を認めて頂けないでしょうか？	建設業務にあたる者は、八重瀬町に町内営業所を有する企業、または与那原町に町内営業所を有する企業のみで構成するものとします。 ※町内営業所とは、参加表明書の提出期限日までに八重瀬町又は与那原町に法人設立設置届を提出しているものを指します。
19	実施方針	9	建設業務に当たる者	町内営業所を有する企業の要件について、元請けは2町いずれかの営業所登録が必要という認識でよろしいでしょうか。2町いずれかに営業所登録を有する企業を各町1者以上含んで構成すればよく、すべての企業が2町いずれかに町内営業所を有する必要はないとの理解でしょうか。	前段についてはご理解のとおりです。後段については、実施方針に関する質問書回答No18をご参照ください。
20	実施方針	9	建設業務に当たる者	本事業で求められている「八重瀬町および与那原町の企業の参画」について、これら2町の企業は、応募グループの「構成員(出資者)」であることを必須とされますか。あるいは、特定の業務(建設・維持管理等)を担う「協力企業(下請)」としての参画であっても、地域要件を充足しているとみなされますか。	実施方針p.8 イに記載のとおり、少なくとも1者が構成員であれば、他の者は協力企業としても問題ありません。なお、協力企業はSPCへの出資が無いものの、あくまでSPCから直接業務を請負う元請け企業である点にご留意ください。構成員及び協力企業からの下請については要件はございません。

【実施方針に関する質問書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
21	実施方針	9	建設業務に当たる者	<p>・参加資格要件(カ)に定められている町内営業所要件について、「必須(企業構成については全ての企業で左記を満たすこと)」との記載がありますが、本要件はグループとしての要件であり、八重瀬町内に営業所を有する企業が1者以上、かつ与那原町内に営業所を有する企業が1者以上含まれていれば足りる、という理解でよろしいでしょうか。</p> <p>すなわち、各構成企業が両町それぞれに営業所を設置していることまでは求められていない、との認識で相違ないかをご教示ください。</p> <p>・これらを前提とした場合、(ア)～(オ)等に規定される参加資格要件を満たし、建設業務を担う企業であれば、本店および営業所が町外に所在する企業であっても、SPCへの出資を行う構成員として参画することは可能と考えてよろしいでしょうか。</p> <p>なお、町外企業が構成員として参画できない場合には、参加可能なグループが限定される可能性も想定されることから、確認のため質問させていただくものです。</p>	実施方針に関する質問書回答No18をご参照ください。
22	実施方針	9	建設業務に当たる者	<p>建設業務に関する参加資格要件における町内営業所要件について確認させてください。</p> <p>実施方針 p.9 に記載のとおり、町内における登記上の営業所(支店等)の設置をもって要件を満たすとの理解でよろしいでしょうか。</p>	町内営業所とは、参加表明書の提出期限日までに八重瀬町又は与那原町に法人設立設置届を提出しているものを指します。
23	実施方針	10	建設業務に当たる者	<p>当グループとしては町外企業についても構成員としての参画を検討していることから、以下の点について確認させてください。</p> <p>・まず、(カ)の町内営業所要件について確認させてください。</p> <p>「必須(企業構成については全ての企業で左記を満たすこと)」との記載がありますが、これはグループ全体として</p> <p>①八重瀬町に町内営業所を有する企業を1者以上、</p> <p>②与那原町に町内営業所を有する企業を1者以上、</p> <p>計2者以上で構成されていることを求める趣旨であり、各構成企業がそれぞれ両町に営業所を有することを求めるものではないとの理解でよろしいでしょうか。</p> <p>・また、上記2者については、構成員・協力企業のいずれであるかは問われないとの理解でよろしいでしょうか。</p> <p>・以上を踏まえ、(ア)～(ウ)等の参加資格要件を満たす建設業務を担う企業であれば、町外に本店・営業所を有する企業であっても、構成員(SPC への出資を行う企業)として参画することは可能との理解でよろしいでしょうか。</p> <p>なお、仮に町外企業が構成員として参画できない場合、現行の参加資格要件の下では、参加可能なグループが限定されることも想定されるため、念のため確認させていただくものです。</p>	実施方針に関する質問書回答No18、No20をご参照ください。
24	実施方針	11	運営業務に当たる者	<p>運営企業(代表企業)が必要となる“入札参加資格登録”等の要件はありますでしょうか。</p>	入札参加資格登録の要件はございません。
25	実施方針	13	SPCの設立に関する事項	<p>事業者の資金調達が必要となる事業スキームとしていただいておりますが、それでもなお、SPCの設立を求められる理由・目的を教えてください。SPCを設立することで、SPC経費が毎年一定程度発生し、VFMが低下することが懸念されます。</p>	2町との契約の相手方をSPCに一本化することにより責任分担を明確化すること、また、設計から維持管理・運営までトータルでのライフサイクルコスト最適化を図っていただくためです。
26	実施方針	13	SPCの設立に関する事項	<p>他のPFI事業では構成企業以外の出資を認めている事例もありますが、本事業では認めない理由をご教示ください。</p>	本事業では、各業務を実施する企業のみで責任を持ってSPC経営に取り組んでいただくことを原則とすること、また長期にわたる資金調達が想定されないことから、構成企業に限ることとしています。
27	実施方針	14	提案書の取り扱い(著作権)	<p>「公表が必要と認められるときは、提案書類の全部又は一部を無償で使用できる」とありますが、民間ノウハウに関わるため、公表内容は事前に事業者にご相談頂けるとの理解でよろしいでしょうか。</p>	ご理解のとおりです。

## 【実施方針に関する質問書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
28	実施方針	15	基本的な考え方や予想されるリスクと責任分担	設計業務の進捗に合わせて、2町の要望による要求水準を超える設計変更が生じた場合は、設計業務費・スケジュールについては別途協議と考えてよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
29	実施方針	15	事業の実施状況のモニタリング	設計・建設においてもサービスが十分に達せられない場合、必要に応じて、サービスに対する支払いの減額等を行うとございますが、具体的にどのような場合を想定しておりますでしょうか。	具体的には入札公告時に示しますが、例えば地元経済への貢献等の提案内容を満たさない場合などが想定されます。
30	実施方針	16	施設要件	食育(見学者用)スペースの設置は必要でしょうか。	要求水準書(案) p.17 b(f)をご参照ください。
31	実施方針	16	施設要件	“災害時対応スペース”の設置は必要でしょうか。	不要です。
32	実施方針	21	位置図及び事業用地概要図	事業用地概要図、要求水準書(案)資料1 現況図、給配水管施設任意図と造成計画図の敷地形状が異なります。どちらが正でしょうか。また、造成設計図について、CADデータ(dwgまたはdxf形式)での提供は可能でしょうか。本施設の設計との整合確認を効率的に行うため必要です。	事業認定区域は、現況図のとおりで、造成設計図は、南側の町道の残置部分を含んで設計をしています。建築設計にあたっては、造成設計図に合わせるようお願いいたします。給配水管施設図は、配水管の予定位置を示しているものであり、予定敷地の形状は概略図となるためおおよその位置を示しています。造成設計図については、公告を行う際にCADデータ(SFCファイル)を提供いたします。
33	実施方針	27	リスク分担表	共用開始後に要求水準未達が判明した場合は、リスク分担表・事業契約書に準じて責任範囲を整理すると考えてよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
34	実施方針	26	税制変更リスク	「事業者の利益に課される税制度の新設・変更等」とあり、負担者が事業者となっておりますが、事業者側の一方的な利益減額の可能性もあります。協議の上で決定する等への変更をご検討いただけないでしょうか。	発生した場合には原則として協議とします。詳細については契約書(案)に示します。
35	実施方針	26	住民対応リスク	住民説明会の対応・実施は事業者対応でしょうか。	住民説明会を行う場合は、主催は2町となりますが、資料の作成及び説明等協力して頂くことを想定しております。
36	実施方針	26	住民対応リスク	本事業の実施に伴い、周辺住民の同意は得られているのでしょうか。(負担者:2町)	周辺住民の同意は確認しておりません。なお、工事に伴う周辺住民への対応は事業者にて行ってください。
37	実施方針	26	住民対応リスク	「住民の反対運動・訴訟などが生じた場合」とありますが、どのような反対運動・訴訟を想定されているのでしょうか。(負担者:事業者)	反対運動・訴訟のみならず、本業務を進める上で発生したクレーム等も対象となります。例えば、業務従事者による敷地外での喫煙により近隣住民から苦情が生じた場合の対応は事業者となります。
38	実施方針	26	不可抗力リスク	「※2 一定の金額又は割合までは事業者が負担する」とありますが、具体的な金額・割合をご教示ください。募集公告時に公表される事業契約書(案)に不可抗力の具体的な内容や事業者の負担金額・割合が明記さ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。
39	実施方針	26	環境問題リスク	環境調査の実施は事業者対応でしょうか。	設計業務における事前調査業務にて、必要な調査を事業者の責任において実施してください。
40	実施方針	26	物価変動リスク	「(※3 一定金額又は割合)が想定する数値または計算式をご教示ください。	実施方針に関する質問書回答No11をご参照ください。
41	実施方針	27	維持管理・運営費増大リスク	「2町の事由による維持管理費・運営費の増大」とは、具体的に何を想定しておりますでしょうか。また、物価上昇等は含まれておりますでしょうか。	前段については、要求水準書以外の業務を2町が追加的に依頼した場合などが想定されます。後段については、含まれていません。

【実施方針に関する質問書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
42	実施方針	27	需要変動リスク	生徒数の変動によるもの(※4)について、「※4 一定以上の食数変動が生じる場合は～」の「一定」が指す数値をご教示ください。	入札公告時に示します。
43	実施方針	27	需要変動のリスク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要変動リスク(生徒数の変動および残菜量の変動)が事業者リスクと整理されていますが、これらはいずれも事業者のみによるコントロールが困難な要素を含むものと考えており、2町におかれましても△ではなく○として整理していただけますでしょうか。</li> <li>・また、「※4 一定以上の食数変動が生じる場合は、サービス対価の見直しについて協議を行う。」とありますが、 <ul style="list-style-type: none"> <li>①「一定以上」と判断される具体的な基準(増減割合、食数等)</li> <li>②当該基準を超過した場合のサービス対価見直しの算定方法について、ご教示ください。</li> </ul> </li> <li>・併せて、見直し協議が調わない場合の取り扱いについて、想定がありましたらご教示ください。</li> </ul>	前段について、児童・生徒数及び残菜量については一定量以上の増減については変動費により対応します。具体的な基準及び基準を超過した場合のサービス対価見直しの算定方法については入札公告時に示します。後段について、原則として変動費によってサービス対価の見直しとなりますが、固定費に該当する項目での変動が発生した場合などは協議とします。
44	実施方針	27	需要変動のリスク	「残菜の変動によるもの(※4)」は残菜「量」の変動、もしくは自治体の産業廃棄物の「手数料」の変動のどちらを指しておりますでしょうか。	残菜量の変動を指します。
45	実施方針	29・30	表 サービス対価の支払い方法	表中の項目(四半期表記)および支払対象期間について、サービス対価AおよびBは一括払いであるため無関係と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
46	実施方針	29	サービス対価の支払い方法	交付金申請等支援業務の対価は、サービス対価A(設計・建設・工事監理業務)に含まれ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。
47	実施方針	29	サービス対価の支払い方法	各種許認可申請手数料は、サービス対価Aに含まれるものと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
48	実施方針	29	表 サービス対価の支払い方法	サービス対価Cについて、運営・維持管理費用の支払いが四半期払いとなっておりますが、月払いの変更は可能でしょうか。	原則、四半期払いとします。なお、運営・維持管理費用の支払について変更の希望がある場合は、供用開始前までに協議のうえ月払いへの変更も可能とします。
49	実施方針	30	表 サービス対価の支払い方法	表中のサービス対価C③について、別添資料5リスク分担表(案)『物価変動リスク』に該当し、行政負担になるのでしょうか。(入札参加者が提案する燃料単価の場合、昨今のような世界情勢にかかるリスクは予見できないと考えます。提案単価ではなく、県内の平均ガソリン単価を利用する、などはいかがでしょうか)	配送車の燃料費はサービス対価Cに含まれますので、燃料単価及び使用量をご提案ください。なお、サービス対価Cは物価変動によるサービス対価改定の対象となります。実施方針p.33 ※2のとおり、改定指標を提案することは可能です。
50	実施方針	30	サービス対価Aの改定	設計業務はサービス対価の変更を請求する際に完了している業務ですが、設計費についても改定を出来るという理解でよろしいでしょうか?	設計費については改定の対象としません。
51	実施方針	31	サービス対価Aの改定	改定増減額の計算式のAの凡例について、『改定増減額(サービス対価Bの増減額)』との記載がございますが、サービス対価Aの誤記でしょうか。	ご理解のとおりです。入札公告の際に修正します。

【実施方針に関する質問書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
52	実施方針	31	サービス対価Aの改定	物価変動に対して内閣府から令和7年3月31日付の通知「PPP/PFI事業における物価上昇の影響への対応について(通知)」において「当該市場価格に対する感応度が高い物価指数を採用するとともに、対象業務ごと、対象費用項目ごと、対象地域ごとに連動した物価指数を採用することが望ましい。」と記載されているため、高騰が続く設備工事項目に対しては「設備」指標適用等、ご検討いただけますでしょうか。 「工事原価」より「設備」の方が年間変動差が大きく、市内等の設備企業に対しても大きなリスクとなると思慮します。	ご意見として承ります。 なお、実施方針p.33 ※2のとおり、改定指標を提案することは可能です。
53	実施方針	30	サービス対価Bの改定	サービス対価Bの改定方法について記載がございません。ご教示ください。	サービス対価Bについては改定の対象としません。
54	実施方針	32	サービス対価Cの改定	全国平均の“物価指数”と沖縄県の“物価指数”とは差があると考えております。 P33「表 物価変動による見直し時のサービス対価Cの改定方法」の記載にある「物価指標」は、沖縄県の“物価指標”を指しているという認識でよろしいでしょうか。	実施方針p.33に記載の物価指標については全国平均値を想定しています。 なお、実施方針p.33 ※2のとおり、改定指標を提案することは可能です。
55	実施方針	32	サービス対価Cの改定	変動リスク(物価指数等の変動)について、5年ごとに事業費(維持管理・運営費)の見直し(協議等)を行えないでしょうか。	原案のとおりとします。なお、物価変動についてはp.33 ※2のとおり、提案段階において改定指標を提案することは可能です。
56	実施方針	33	サービス対価Cの改定	サービス対価Cの改定について、人件費の物価指標を最低賃金と連動させることは可能でしょうか。	ご意見として承ります。 なお、p.33 ※2のとおり、改定指標を提案することは可能です。
57	実施方針	32	サービス対価Cの改定	(ウ)について、「国内における～サービス対価Aが不適当となったと認めるとき」との記載がございますが、サービス対価Cの誤記でしょうか。	ご理解のとおりです。入札公告の際に修正します。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
1	要求水準書（案）	2	業務内容	<p>・「アレルギー対応食については、供用開始後に2町と事業者で協議の上決定」とありますが、整備段階では設備の調達を行わないとしても、必要ユーティリティ（給水・給湯・電気・排水・換気等）を直近まで整備しておくなど必要ありませんでしょうか。</p> <p>・ユーティリティの整備が必要な場合、想定機種又は対応アレルゲンの種類、除去食で1日1品のみ対応等の調理内容をご教示下さい。</p> <p>・また、ユーティリティの整備が不要（空間のみ確保）な場合、P17の記載にあるように50㎡以上の室を確保すれば良いという理解で宜しいでしょうか。</p>	<p>アレルギー調理室（50㎡以上）については、空調・換気設備および照明設備を設置するものとします。また、将来的な設備導入に備え、給排水・電気・空調等の一次側インフラ（配管・配線の室内までの引き込み等）を整備するものとし、あわせてドライシステム運用に対応した床排水設備をあらかじめ設置してください。</p> <p>なお、レイアウト案（機器を破線表示等）および参考見積書を提案時に作成していただきます。</p> <p>屋内への引込箇所については、将来の接続まで適切に末端処理（カバーの設置やプラグ止め等）を行い、清掃が容易で衛生管理上支障がない構造とすること。</p> <p>具体的な厨房機器や調理内容については今後の協議によりますが、アレルギー対応食の調理・洗浄が円滑に実施できるよう、十分な拡張性と汎用性を備えた設備計画を提案してください。</p>
2	要求水準書（案）	2	業務内容	<p>「アレルギー対応食については、供用開始後に2町と事業者で協議の上決定する」とありますが、アレルギー対応調理室の配置等を検討するため、以下の点をご教授願います。</p> <p>①2町が想定されている使用厨房機器</p> <p>②アレルゲンを含む料理の提供方法及びアレルギー対象児童生徒へのアレルゲンを含まない献立の提供方法</p>	<p>2町が想定している厨房機器、提供方法は未定です。アレルギー対応食については、供用開始後に2町と事業者で協議の上決定します。</p>
3	要求水準書（案）	3	開業準備及び引渡し業務	<p>本項目に記載の『引渡し業務』について、同要求水準書案『第7章 開業準備業務要求水準（P50～）』への記載がございませんが、不要な業務、もしくは記載不備のどちらでしょうか。</p>	<p>誤記です。</p> <p>「オ 開業準備及び引き渡し業務」は「オ 開業準備業務」に修正します。</p>
4	要求水準書（案）	4	学校配膳業務	<p>学校配膳業務をされる方の勤務時間をご教示ください。コンテナの配送、回収計画作成のために教えてください。</p>	<p>学校の配膳室にて配膳業務を行う職員はいませんので、事業者は指定時間までに指定する階の配膳室にコンテナを収めてください。</p>
5	要求水準書（案）	7	入札参加者の構成等	<p>「落札者の選定にあたっては、これら地域経済の活性化への寄与等に関する提案について、特に評価を行う予定」と記載がありますが、その予定されている評価方法（定量化方法）についてご教示下さい。</p>	<p>入札公告時に示します。</p>
6	要求水準書（案）	7	提供食数	<p>「施設の供給可能食数は、1日最大7,500食（アレルギー対応食を含む）」と記載がありますが、アレルギー対応食は何食を想定されていますでしょうか。</p>	<p>アレルギー対応食については、供用開始後に2町と事業者で協議の上決定します。</p> <p>なお、提案にあたっては以下を想定して設備等を提案していただきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最大75食</li> <li>・主要アレルギー8品目に対応（食品表示法で表示が義務付けられている、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）</li> <li>・すべての献立についてアレルギー対応調理室内で調理・配缶を行い、洗浄した食器・食缶等を消毒保管する。</li> </ul>
7	要求水準書（案）	8	配送	<p>コンテナの配送方法は、食器食缶混載方式、食器、食缶別積載方式の2種類ありますが、配送計画も含めて事業者提案でよいですか。</p>	<p>学校配膳室の広さを鑑み、要求水準書（案）p.11第2の2(1)オ(イ)に示す通り、食器・食缶は同時に配送してください。</p>
8	要求水準書（案）	8	費用の負担部分	<p>アレルギー対応食については供用開始後に協議とありますが、優先交渉権者が協議する理解でよいでしょうか。</p> <p>或いは、供用開始時は対応無しで始まり、供用開始後から協議開始なのでしょうか。</p>	<p>供用開始時はアレルギー対応食の提供は無しとし、供用開始後に2町と事業者と協議の上、決定します。</p>
9	要求水準書（案）	9	インフラ__下水	<p>浄化槽及び厨房除害施設の排水は『道路側溝へ放流』とされていますが、既設道路側溝への放流可能な許容排水量をご教示ください。</p>	<p>1日当たりの排水量を150㎡/10h（0.00417㎡/S）と想定し、検証済みです。詳細は、設計業務において関係機関と協議の上計画してください。</p>

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
10	要求水準書（案）	9	道路	【資料2 インフラ関連資料・道路計画影響範囲】として、「造成平面図」が提示されていますが、この造成計画を変更する提案を行うことは可能でしょうか。それとも、この造成計画を前提とした提案が必須となりますでしょうか。	原則、本造成設計を基に設計を行ってください。 なお、本造成設計に伴う造成工事費より安価になるもので、且つ変更に伴う設計及び申請関係を事業者にて行う場合は、協議します。
11	要求水準書（案）	10	児童・生徒・職員数及び学級数等	変動費を算出する為に、維持管理・運営期間中各年度の年間食数をご教示ください。	入札公告時に示します。
12	要求水準書（案）	10	給食提供概要	・「本施設の整備段階ではアレルギー対応食調理設備、は、搬入設置を行わないものとする」とありますが、洗浄室でのアレルギー対応食用洗浄機等も搬入設置しない認識で良かったでしょうか？ ・また関連設備についても事前工事は不要と考えて良かったでしょうか？	通常食と同一の洗浄室内で行うこととしますが、通常食とは明確に区分された専用レーンを確保してください。 なお、アレルギー対応の開始前までは当該スペースを通常食の洗浄等に活用することは可能としますが、アレルギー対応の運用開始にあたっては、アレルゲンの除去を含む徹底的な清掃・洗浄を事業者の責任において確実にを行うことを条件とします。 設備については、要求水準書（案）に関する質問書回答No1をご参照ください。
13	要求水準書（案）	10	献立方式	「※炊き込みご飯と合わせて、汁物を提供する」とありますが、資料5の令和6年9月20日の東風平給食センターの例では、汁物がありません。回転釜の必要台数を算出するために、ジュシー+汁物の献立例（調理指示書）を御提示頂けないでしょうか。	回転釜を1回転使用で行います。 現施設ではジュシー提供時に汁物を提供していないので、調理指示書は提供できません。
14	要求水準書（案）	10	献立方式	・「ゆで麺を使用し…」とありますが、うどんは、当日納品で良かったでしょうか？ ・また生麺、乾麺、冷凍麺かについても教えてください。	乾麺、生麺または冷凍麺を使用するかは未定です。 なお、乾麺の場合は前日納品、生麺・冷凍麺については当日納品を想定しています。
15	要求水準書（案）	10	献立方式	配送コンテナサイズの計画をするため、納入予定のパン箱の外形寸法を教えてください。	縦×横×高さ＝46cm×67cm×18cmです。
16	要求水準書（案）	10	献立方式	揚げパンは「※納入されたパン箱を使用して配送することを想定する」と記載がありますが、パン箱の寸法（幅×奥行×高さ）を教えてください。（配送コンテナへの収納次第で配送トラックの台数、コンテナ消毒保管機の台数など事業費に大きく影響します）	要求水準書（案）に関する質問書回答No15をご参照ください。
17	要求水準書（案）	10	献立方式	納入されたパン箱を使用して配送することを想定すると記載されていますが、パン箱のサイズをご教示下さい。	要求水準書（案）に関する質問書回答No15をご参照ください。
18	要求水準書（案）	10	献立方式	揚げパン用のパン箱は学校から回収後、洗浄や消毒は不要でそのまま業者へ返却と考えて宜しいでしょうか。	パン箱の回収・洗浄は、納入業者が行いますので不要です。
19	要求水準書（案）	10	献立方式	納入されたパン箱を使用して配送することを想定すると記載されていますが、検収室で専用容器に移し替えず、パン箱のまま揚物室に運ぶという認識でよいですか。	ご理解のとおりです。 パンは肉・魚類荷受室から搬入を想定しています。
20	要求水準書（案）	10	献立方式	納入されたパン箱を使用して配送することを想定すると記載されていますが、各学校で喫食後は納入業者が回収・洗浄するとの認識でよいですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No18をご参照ください。
21	要求水準書（案）	10	献立方式	資料5の令和7年1月16日の東風平給食センターの献立では東小のみが揚げパンの提供となっていますが、本施設では小中合わせて7,500食分の揚げパンの提供を行う予定でしょうか。	入札公告時に示します。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
22	要求水準書（案）	10	献立方式	提供を想定している果物はりんごのみでよろしいでしょうか。 また、以下の点についても教えてください。 ①果物の切裁の大きさ（1/4, 1/6等） ②提供を想定している果物の皮は剥く想定でしょうか。	りんご以外にスイカ、みかん類（切裁が必要なオレンジ等を含む）・びわ・いちご等です。 ①については、1人分は以下となります。 ・りんご：小学校1/8、中学校1/6 ・それ以外の柑橘類（オレンジ、グレープフルーツ等）は種類、大きさによって異なり、1/4, 1/6, 1/8になります。 ・バナナ：1本 ・スイカ（切り分け又はざく切り） ②について、皮むき作業が必要となる果物はありません。
23	要求水準書（案）	10	献立方式	「りんごを切り分けて提供する等…」と記載がありますが、皮剥き作業が必要となる果物がありますでしょうか。ある場合、その種類をご教示下さい。	皮むき作業が必要となる果物はありません。要求水準書（案）に関する質問書回答No22をご参照ください。
24	要求水準書（案）	10	献立方式	生食の果物類とは、りんご以外にどのようなものを想定していますか？	要求水準書（案）に関する質問書回答No22回答をご参照ください。季節によってフルーツポンチもあります。
25	要求水準書（案）	10	アレルギー対応食の調理	アレルギー対応食は共用開始後に協議事項と記載がありますが、設計段階では将来対応を見据えた配置計画や設備更新への配慮が求められるものと考えてよいでしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書（案）に関する質問書回答No1もご参照ください。
26	要求水準書（案）	10	アレルギー対応食の調理	アレルギー対応食調理設備、調理備品の調達・搬入設置は行わないと記載ですが、アレルギー対応食調理室は整備しますが、調理設備が未確定なため衛生設備、電気工事、空調工事、側溝等の整備は事業範囲外と理解してよいですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No1回答をご参照ください。
27	要求水準書（案）	10	アレルギー対応食の調理	アレルギー対応調理室について、室は整備するが、調理設備等は調達・搬入設置しないということですが、配置する機器等を想定したうえで室を整備しなければ、実際に搬入する際に不具合が生じるものとなるのではと懸念しますが、その際のリスクはすべて発注者側が負担するという理解で宜しいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No1、No6回答をご参照ください。
28	要求水準書（案）	10	アレルギー対応食の調理	アレルギー対応食の食数及び対応食品等は、共用開始後に2町と事業者で協議の上、決定するものとする。本施設の整備段階ではアレルギー対応食調理設備、調理備品の調達・搬入設置は行わないものとする。とありますが、配置や動線を計画するにあたり想定食数や品目の目安を御教示下さい。	要求水準書（案）に関する質問書回答No1、No6回答をご参照ください。
29	要求水準書（案）	11	アレルギー対応食の調理	「アレルギー対応食器の洗浄は、通常食とは別の専用レーンで行うものとし、専用のシンクを設けて別個に手洗い又は機械洗浄を行うこと。」とあります。洗浄する室は通常食と同一の洗浄室で行ってもよいでしょうか。それとも通常食の食器を洗浄する室とは別にする必要がありますのでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No12をご参照ください。
30	要求水準書（案）	11	アレルギー対応食の調理	アレルギー対応食器の洗浄は、通常食とは別の専用レーンで行うものとし、専用のシンクを設けて別個に手洗い又は機械洗浄する調理設備や関連する電気、設備配管等は、事業範囲内でしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No1、12をご参照ください。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
31	要求水準書（案）	11	アレルギー対応食の調理	アレルギー対応食の配送は、コンテナとは別の集合容器を用いて配送すると思いますが、当該容器の収納も考慮したうえで配送車の選定、配送計画を策定する必要がありますか。	集合容器はコンテナ外とし、同じ配送車で配送を想定しています。なお、アレルギー対応食の食数については、要求水準書（案）に関する質問書回答No6をご参照ください。
32	要求水準書（案）	11	配送	配送車両は効率的な回収業務を遂行し走行距離の削減による燃料費の削減、CO2削減に寄与するため、午前中のコンテナ配送業務が終了した後、午後の回収業務が開始するまで学校の敷地内に待機することは可能でしょうか。	待機については可能としますが、待機対象校は供用開始前までに2町と協議を行うものとします。
33	要求水準書（案）	11	配送	「食器・食缶は、学級ごとに同時配送」とありますが、配送車両に積載できるコンテナ数の関係上、一度にすべてのクラスの食器と食缶を同時に配送できない場合は、食器と食缶を別便で配送することは可能でしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No7をご参照ください。
34	要求水準書（案）	11	施設規模	延べ面積は3,300㎡程度（±10%の範囲内）とありますが、運営面に支障のない範囲で、より経済的で合理性の高い御提案の為に面積については制限なく事業者提案として頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。 本事業で求める機能および要求水準を充足させるための必要最小限かつ適切な規模として設定したものであり、制限の撤廃は行いません。運営面での合理化については、指定された面積範囲内において提案してください。
35	要求水準書（案）	11	施設規模	延床面積±10%の許容値について、イニシャルコスト低減案として、延床面積の-10%を超えた提案は不可という認識でよろしいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No34回答をご参照ください。
36	要求水準書（案）	15	j 器具洗浄室	器具洗浄室内に無理にカート洗浄スペースを設けず、カート洗浄コーナーとして、その他の室内に設ける提案としても宜しいでしょうか？	可としますが、その他の室の衛生区分・調理及び食材動線への影響、洗浄作業時の洗浄水の飛散等に十分配慮した計画としてください。
37	要求水準書（案）	11	本施設に求める耐久性能	要求水準書P11において「躯体の目標耐用年数を80年と設定」とあり、またP64の事業期間終了後の引継ぎ業務において「(ウ)鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等」の検査が規定されています。一方、「建築物の耐久計画に関する考え方(日本建築学会)」等の基準では、RC造以外の構造形式(例:鉄骨造等)でも適切な設計・施工により80年の耐用年数を確保することが可能とされています。つきましては、以下についてご教示ください。 ①本事業において、上部構造の構造形式はRC造に限定されるのでしょうか。 ②上部構造を鉄骨造等で提案する場合、P64の「鉄筋コンクリート部分の構造上有害なクラック等」の検査は、地下階・基礎部分等の鉄筋コンクリート部分を対象とする理解でよろしいでしょうか。	①について、構造形式はRC造に限定しません。目標耐用年数（80年）および要求性能を充足するものであれば、S造等による提案も可能です。 ②について、検査対象は、基礎・地下階に加え、床スラブや階段、耐力壁など、RC造で構成される全ての構造躯体部位とします。検査は原則として、ピットや点検口等から確認可能な範囲での目視および打診によります。ただし、仕上げ材の異常等により構造躯体の有害な損傷が疑われる場合は、発注者の指示により詳細な調査（非破壊検査等）を求めることがあります。
38	要求水準書（案）	11	本施設に求める耐久性能	『また、浸水被害が発生した場合においても、～施設整備を行うこと。』との記載について、本事業予定地より高台となる東側・南側後背地より流入する可能性のある雨水等に関しては行政側にて整備予定の側溝等で処理できる認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 原則として、事業範囲以外の土地については当該管理者により処理している計画です。ただし、要求水準書において、不測の事態で浸水被害が発生した場合に「可能な限り低減できる施設整備」を求めています。
39	要求水準書（案）	11	本施設に求める災害時等の対応	災害対応を目的とした特別な設備や施設の設置は不要、とのことですが、備蓄倉庫や炊き出し用の設備のほか、非常用発電設備など一切不要ということで宜しいでしょうか。	炊き出しや避難所機能等の「多目的な災害対応設備」は不要とします。ただし、給食センターとしての機能を維持・早期復旧させるための設備（非常用発電設備等）については、事業継続性の観点から、必要に応じて事業者の提案範囲とします。また、上記以外に非常用発電設備については、法令により必要な場合には整備してください。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
40	要求水準書（案）	14	a 荷受室、検収室	(e)調味料小袋や個食デザートの仕分け場所及び保管場所は、事業者提案でよいですか。	ご理解の通りです。なお、保管にあたっては衛生管理に配慮してください。
41	要求水準書（案）	14	a 荷受室、検収室	調理するパンの荷受けは野菜類、肉魚類どちらの荷受室から納品する予定ですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No19回答をご参照ください。
42	要求水準書（案）	14	b 泥落とし・皮むき室	球根皮むき機、球根以外の野菜の泥落としや根切り等を行うためのシンク、包丁・まな板殺菌庫を設置することとなっておりますが、泥落とし室にも設置が必要との理解で良いでしょうか？	根付き野菜の根切りは野菜下処理室で行うものとし、当該項目は削除します。
43	要求水準書（案）	14	b 泥落とし・皮むき室	(c)「包丁・まな板殺菌庫」とありますが、同等以上の性能を持つ熱風式の消毒保管機での御提案もお認め頂けないでしょうか。	同等以上であれば事業者提案とします。
44	要求水準書（案）	14	c 油庫	新油庫、廃油庫について、其々別室ではなく同室にて配置して良いという理解で宜しいでしょうか。	可としますが、作業や衛生面で支障が無い機器・配管レイアウトとしてください。
45	要求水準書（案）	14	c 油庫	新油庫と廃油庫は、新油タンクと廃油タンクが明確に分かれれば、同室で計画してもよいですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No44回答をご参照ください。
46	要求水準書（案）	14	d 食品庫	食品庫に米保管とありますが、食品庫とは別に専用の米庫を設けても宜しいでしょうか。	可とします。 なお、別に設置する場合には空調管理を必須とします。
47	要求水準書（案）	14	d 食品庫	独立した空調機能を設けることとなっておりますが、独立した空調にする根拠をお示しいただけますでしょうか。	学校給食衛生管理基準に基づき、食材の安全性を確保するため、調理室等の温湿度変化に影響されない独立した空調管理を求めます。また、非調理日や夜間における効率的な品質維持の観点からも、独立系統とします。
48	要求水準書（案）	15	h 肉・魚下処理室	(b)手作り献立（練り物）とありますが、具体的な献立と調理指示書を御提示頂けないでしょうか。（部屋のスペースや必要機器が変わってきます）	手作り献立（練り物）を削除します。
49	要求水準書（案）	15	h 肉・魚下処理室	(b)豆腐の水切りや手作り献立（練り物）等の水分調整等を行うためのシンクを設置することとありますが、豆腐を肉・魚下処理室で処理する理由について詳しく教えて下さい。	豆腐の洗浄や水切りなどの下処理は、一般的に肉・魚下処理室で行います。
50	要求水準書（案）	16	p 残渣処理室	「(c)食缶洗浄機から」とありますが、洗浄機手前に専用の残渣処理シンクを設置する等の御提案もお認め頂けないでしょうか。	可とします。
51	要求水準書（案）	17	b 煮炊き調理室	一般エリアの共用部分等から煮炊き調理の様子を見学できる窓を設けることとありますが、見学窓の大きさやエリアの広さに条件はありますか？事業者の提案で良いでしょうか？	特にありません。事業者の提案とします。
52	要求水準書（案）	17	b 煮炊き調理室	・(f)「一般エリアの共用部分等から煮炊き調理の様子を見学できる窓を設けること。」との記載がありますが、一般エリアにおけるその他の見学スペースについては、事業者提案とするとの理解でよろしいでしょうか。 ・煮炊き室見学のための窓以外に、発注者として現時点で想定されている見学スペースや見学機能等がございましたら、ご教示ください。	前段については、事業者提案とします。 後段については、要求水準書(案) p.19(エ)b多目的室の項目をご参照ください。
53	要求水準書（案）	17	c 揚物・焼物・蒸物室	(e)揚物調理後に加熱したソースやタレを和えるとありますが、ソースやタレを加熱した釜で一定数量を入れて和えることを想定していますか。	タレ用回転釜でソースやタレを作って、食缶の中で上からかけることを想定し、「和える」は「かける」に修正します。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
54	要求水準書（案）	17	e アレルギー対応調理室	アレルギー対応調理室を設けるにあたり、対応食内容が供用開始後に協議となっています。内容によって調理機器や人の配置が異なりますので、何か検討材料はお示しいただけないでしょうか？ 無ければ提案時の想定は、一般的な乳・卵の除去食対応で良いでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No6をご参照ください。
55	要求水準書（案）	17	e アレルギー対応調理室	アレルギー対応調理室は、アレルギー原因食品を除いた対応食の調理及び個別容器に配缶するための室とし、とありますが、個別容器の種類や点数は提案に委ねるとい認識でよいですか。	個別容器等の詳細については、供用開始後に2町と協議の上、決定します。 なお、要求水準書（案）に関する質問書回答No6もご参照ください。
56	要求水準書（案）	17	e アレルギー対応調理室	・調理室について50m2以上とするとありますが、大きさや形状のよし悪しは審査の対象にはならない、という理解で宜しいでしょうか。 ・また、アレルギー関連の機器類は一切、入札価格に含めないという理解で宜しいでしょうか。	・前段については、配置計画や動線計画の中で全体の使いやすさとしての評価を行います。 ・後段について、入札価格には含めませんが、想定する厨房機器の参考見積を提出していただきます。 なお、要求水準書（案）に関する質問書回答No1、No6もご参照ください。
57	要求水準書（案）	18	a 調理員用更衣室	(c)にシャワー室を設置するように記載がありますが、事業者の提案に任せていただけないでしょうか？	必須とします。
58	要求水準書（案）	18	a 調理員用更衣室	シャワー室を設置すること。と記載ですが、設置の有無は事業者提案でよいですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No57をご参照ください。
59	要求水準書（案）	19	b 多目的室	一度に来場する見学者の具体的な想定人数や、年間の見学者数などについてご教示ください。	学校見学の1度の来場は1～2クラス（最大80名程度、年間約1,400名を想定）しています。 例) 見学にあたっては、1クラスはバスで待機するものとし、1クラスがセンター内の多目的室等を使用して見学を行う。
60	要求水準書（案）	18	b 多目的室	14人以上の収容とありますが、14人の机、椅子を置き、講義を受けられる広さがあればよいですか。	「14人以上」は最低基準であるため、それ以上の広さを提案することは可能です。 ただし、机・椅子の配置のみならず、要求事項にある「(c)映像視聴システム」の視認性や「(d)倉庫」の使い勝手も含め、多目的室としての機能を十分に発揮できる計画としてください。
61	要求水準書（案）	18	c 調理員用休憩室	・(b)和室仕様とありますが、畳はジョイント式等簡易なもので良いでしょうか。 ・椅子・机を置く床面も使いたく、部屋全面でなく一部を和室仕様とすることで良いでしょうか？	和室仕様については、事業者提案とします。ただし、男女別に休憩できる仕様としてください。
62	要求水準書（案）	18	c 調理員用休憩室	(c)給湯設備及び流し台を設置するように記載がありますが、事業者の提案に任せていただけないでしょうか？	職員休憩時に、電気ポット等によるお湯の利用が可能な電源・配置スペースを確保し、あわせて給水・手洗いや簡単な洗浄ができる仕様としてください。
63	要求水準書（案）	19	a 玄関ホール、風除室	事業者専用の玄関については記載がありませんので、専用玄関を設けるかは事業者の提案に委ねるとの理解で良いでしょうか？	ご理解のとおりです。
64	要求水準書（案）	19	a 玄関ホール、風除室	市、事業者、一般用を分けず、1つの玄関としてよろしいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No63回答をご参照ください。

## 【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
65	要求水準書（案）	19	b 多目的室	(b)14人以上を収容とありますが、クラスや学年単位(40人程度)での施設見学は行わない想定でしょうか。敷地内のバス停車スペースや多目的室での給食試食提供、食育見学スペース等の広さに影響を及ぼします。	児童・生徒の見学は、多目的室等を利用して行うことを想定しております。また、多目的室での給食提供は想定しません。 大型バス2台が駐車できるスペースを確保してください。なお、駐車場スペースについては要求水準書に追加します。 想定人数等は要求水準書（案）に関する質問書回答No59、No60をご参照ください。
66	要求水準書（案）	20	i 給湯室	給湯室ではなく、給湯コーナーでもよろしいでしょうか。	献立試作を行うため、不可とします。
67	要求水準書（案）	22	駐車場、屋根付き駐車場	・(イ)外来用・公用車の駐車場計12台以上確保すること。とありますので、児童・生徒が大型バス等で見学に来ることは無いとの理解で良いでしょうか？ ・また、(エ)事業者が必要とする駐車台数及び駐輪台数を整備すること。とありますので、町職員様が駐輪場を使用することは無いとの理解で良いでしょうか？	・前段について、要求水準書（案）に関する質問書回答No65をご参照ください。 ・後段について、町職員が使用する駐輪場を要求水準書に追加します。
68	要求水準書（案）	22	配送車両置き場、洗車スペース	配送車両は使用時以外の時間帯においては配送口や回収口の庇の下に保管してもよろしいでしょうか。	可とします。
69	要求水準書（案）	25	防犯・モニター設備	b『主要な調理作業室』についてご教示いただきたく存じます。また、(P19)第2章3節ウ(エ)b(c)にて『下処理調理から洗浄まで』のモニタリング用カメラの設置に関する記載がありますが、上記に加えて、洗浄から先の工程においても適宜カメラの設置が必要という認識でよろしいでしょうか。（直接見学できる煮炊き調理コーナーも含む認識でしょうか）	モニタリング用のカメラの設置は下処理調理から洗浄まで（直接見学できるコーナーを含む）とします。
70	要求水準書（案）	27	給水・給湯・給蒸気設備	e 給水・給湯配管はステンレス管等を用いること…とありますが、厨房機器も該当するのでしょうか？	厨房機器も対象としますが、材質は「ステンレス管等」としており、ステンレス材に限定するものではありません。 標準仕様がステンレス以外の管種であっても、衛生面および耐久性に問題がなく、適切な予防保全が講じられる場合は使用を認めます。
71	要求水準書（案）	28	防鼠・防虫設備	給食エリアの従業員用出入口は…侵入しない構造とすること。とありますが、前室のことでしょうか？それとも、玄関のことでしょうか？	「給食エリアの従業員用出入口」は「外部との出入口」と修正します。 二重扉（扉の間は暗通路）とすることや、昆虫等を誘引しにくい照明等を設置することなどにより、鳥類、鼠、昆虫等が施設内に侵入しない構造としてください。
72	要求水準書（案）	28	防鼠・防虫設備	施設への従業員用出入口（専用出入口）の設置については事業提案書と考えて宜しいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No63、No71をご参照ください。
73	要求水準書（案）	28	衛生設備	・b手洗い設備には、肘まで洗えるシンクを設けとありますが、全ての手洗いシンクでしょうか？それとも、前室のみでしょうか？ ・また、個人用爪ブラシは前室のみで良いでしょうか？	肘まで洗えるシンク及び個人用爪ブラシについては前室のみとします。
74	要求水準書（案）	30	冷蔵庫、冷凍庫	内装はステンレス製とありますが、プレハブ室においてもその扱いとなりますでしょうか	ご理解のとおりです。
75	要求水準書（案）	30	冷蔵庫、冷凍庫	内装はステンレス製とし、抗菌（取手部分は抗菌仕様）の記載は、縦型仕様の機器についての記載で、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の内装・外装は、一般的に施工されているカラー鋼板でよいですか。	ステンレス製としてください。
76	要求水準書（案）	31	熱機器・その他	c 庫内温度及び食材の中心温度が容易に計測できる構造とは、スチームコンベクションオーブンや真空冷却機のことと、回転釜やフライヤーは該当しないと理解してよいですか。	回転釜は不要ですが、揚げ物機には油温を制御・表示するための計測器（サーモスタットやデジタル温度表示計）及び過熱防止装置を付帯してください。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
77	要求水準書（案）	31	回転釜	b 揚物・焼物・蒸物室に設置するソース・たれ調理用はガス式とする。と記載ですが、別の熱源を提案することは可能ですか。	不可とします。
78	要求水準書（案）	32	スチームコンベクションオーブン	効率的な維持管理の為に大型の軟水器から各機器へ集中供給するような方式をお認め頂けないでしょうか。	可とします。
79	要求水準書（案）	32	食器洗浄機	「予備洗いをを行う浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能をもつ機器とすること」とありますが、浸漬工程同等の能力を有し、確実な洗浄性能をもつカゴごと洗浄方式にて提案することをお認め頂けますでしょうか。	可とします。 なお、洗浄ノズルの追加するなど、確実な洗浄を行える提案を期待します。
80	要求水準書（案）	32	食缶洗浄機	「予備洗いをを行う浸漬工程を有するなど、確実な洗浄性能をもつ機器とすること」とありますが、食缶前処理機を配置が必須ではなく、本洗浄前に予備洗い用シンクを設け、本洗浄にて確実な洗浄性能を発揮するという解釈にて提案して宜しいでしょうか。	可とします。 なお、確実な洗浄を行える提案を期待します。
81	要求水準書（案）	33	器具殺菌庫	包丁まな板殺菌庫は消毒保管庫同様に熱風消毒式の包丁まな板消毒保管機として選定しても宜しいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No43をご参照ください。
82	要求水準書（案）	33	コンテナ	アレルギー対応食については、別途集合容器を用いて配送する想定である。とありますが、集合容器の寸法や仕様があればご教示下さい。	要求水準書（案）に関する質問書回答No55をご参照ください。
83	要求水準書（案）	33	コンテナ	資料8(配送校の配膳室概要)に「各階の配膳室までコンテナを配送、その後は学校側で対応」と記載が有ります。 ・配送コンテナは各階ごとの配置対応となりますでしょうか。 その場合、必要台数はかなり増えますが、各校で2階は●クラス、3階は▲クラスなどの内訳を頂きたいです。 ・また、資料9の東風平小学校の備考欄に「R8年度より配膳室が2か所に変更」と記載があります。併せてクラス数、階数の内訳をご教示お願い致します。	配送コンテナは各階の配膳室に、2町が指定するクラスを入れて配置してください。 提案にあたり、各階配膳室のクラス数は入札公告時に示します。 なお、コンテナ積載の効率化を図るため、現在一部クラスについては、他の階のコンテナに入れて配送しており、本事業でも同様の運用を想定しています。
84	要求水準書（案）	40	基本要件	2町が実施する業務のうち、近隣説明の完了予定時期をご教授ください。事業者の設計・建設業務のスケジュールに影響するため確認が必要です。	協議会において事業認定手続きのための、事前説明会を令和9年1月頃で予定しています。 それ以外の説明会は想定しておりません。
85	要求水準書（案）	45	所有権移転	配送車両の所有権は、協議会(発注者)・事業者のいずれでしょうか。	事業者所有となります。
86	要求水準書（案）	47	食器・食缶等 ／【食器等】	食器の仕様に絵柄付とありますが、「色・形状等の詳細について2町と協議を行うこと」と記載があります。既製品の絵柄と考えて宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
87	要求水準書（案）	47	食器・食缶等 ／【食器等】	箸、スプーン、フォークの同時使用がある場合は最大何点使用でしょうか。	同時使用は想定しないものとして提案ください。
88	要求水準書（案）	47	食器・食缶等	食器カゴにのみ「当初予備分として10%を見込むこと」とありますが、その他の食器や食缶、配膳器具等のご指定の数量のみをご用意すれば宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
89	要求水準書（案）	48	食器・食缶等 ／【食缶等】	特別支援学級へ配食を行う八重瀬町各校については配食数が少ない為、配食数に応じた食缶容量の選定として宜しいでしょうか。 (見た目及び少ない量を大きな食缶に入れると保温保冷能力が落ちる為)	提案にあたっては一般学級と同じ容量としてください。なお、選定後の協議の中で小さなものに変更する場合があります。
90	要求水準書（案）	48	食器・食缶等 ／【食缶等】	・汁用食缶について、その他欄に「段付」と記載がありますが、丸型の段付二重食缶を指していると理解して宜しいでしょうか。 ・14L程度とありますので、13%の角型二重保温食缶での提案も可能と考えて宜しいでしょうか。	・前段については、ご理解の通りですが、丸型を指定しているものではありません。なお、要求水準書（案）に関する質問回答No91もご参照ください。 ・後段については、可とします。
91	要求水準書（案）	48	食器・食缶等 ／【食缶等】	汁用食缶は「段付」と記載がありますが、一部の製品に限定されてしまうため、断熱食缶であれば「段付」以外の物も御提案をお認め頂けないでしょうか。	可とします。 ただし、おおよその分量がわかるように、食缶内部にプレス加工した目盛りがあるものとしてください。
92	要求水準書（案）	48	食器・食缶等 ／【食缶等】	副食用食缶は10L程度のため、最も容量に近い9L容量を選定してもよいですか。	可とします。
93	要求水準書（案）	48	食器・食缶等	表に記載の食器、食器かご、食缶、配膳器具の数量は、予備数量も含めた調達数量と理解してよいですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No88をご参照ください。
94	要求水準書（案）	51	開所式支援業務	招待者への試食を想定しているとありますが、招待者は何名ほど想定していますか？	現時点では未定のため、詳細は2町と協議により決定します。
95	要求水準書（案）	52	業務期間	警備業務以外の維持管理業務の業務時間や業務実施日は事業者提案との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書（案）	53	修繕・更新業務 について	2町の職員もしくは施設見学者等の第三者に帰責事由がある場合の劣化、故障または破損したものは2町負担との理解でよろしいでしょうか。また、その際に必要な修繕、更新等の方法も事業者が提案するのでしょうか。	前段、後段ともご理解の通りです。
97	要求水準書（案）	54 ・55	年度別計画書	年度別計画書について、2町への提出時期は前年度5月末、町の承認時期は毎年度の業務開始1ヶ月前まで(前年度2月末まで)という理解でよろしいでしょうか。	年度計画書については、基本的に4月始まりとし、供用開始年のみ8月始まりとします。 したがって2町への提出は、供用開始年は6月末、それ以降は1月末、2町の承認はそれぞれ7月末、2月末とします。
98	要求水準書（案）	56	建築物維持管理 業務	維持管理業務における設備員の配置について、常駐を前提とするものか、または業務内容に応じて事業者提案による柔軟な配置が可能かご教示ください。	施設運営上問題の無い範囲で事業者提案とします。
99	要求水準書（案）	63	d 受水槽	(a)、(c)について、年1回以上行う必要のある水抜き及び清掃について、定期検査と同日(または同時期)に行っても問題ないでしょうか。	法令上問題の無い範囲で事業者提案とします。
100	要求水準書（案）	64 ・65	引継ぎに関する 協議及び支援	各種(建築物、建築設備、調理設備、付帯施設、施設備品等)維持管理記録の電子データについては、本引継ぎデータの提出対象には含まれないのでしょうか。	含みます。 要求水準書に追記します。
101	要求水準書（案）	65	引継ぎに関する 協議及び支援	「次期修繕提案書」について、イに記載のある次の内容とは、後述ウ～カのことでよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。 振り番を修正します。
102	要求水準書（案）	68	業務責任者	総括責任者はSPCの従業員とすることとありますが、構成企業からSPCへの出向も可能でしょうか？	ご理解のとおりです。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
103	要求水準書（案）	68	（表）各責任者の配置基準	・調理責任者・調理副責任者は、調理師の資格を有する者。とありますが、調理師のみでしょうか？栄養士の資格を有する者は不可でしょうか？ ・また、食品衛生責任者は、栄養士の資格を有すること。とありますが、栄養士のみでしょうか？調理師の資格を有する者は不可でしょうか？	・前段については、原案のとおりとします。 ・後段について、調理師の資格を有する者でも可としますが、別途、常駐の栄養士の配置を必須とします。
104	要求水準書（案）	69	（表）各責任者の配置基準	・総括責任者について、SPC従業員とすることとございますが、その理由について教えてください。 ・また仮に、総括責任者が不在となる場合には、その代替者はSPC従業員でなくともよいという理解で宜しいでしょうか。	・前段について、本事業における2町との契約の相手方はSPCであり、また偽装請負防止の観点から、栄養士等との連絡・指示をSPC従業員に対して行うためです。なお、総括責任者は調理企業からの出向でも構いません。 ・後段について、ご理解のとおりです。
105	要求水準書（案）	70	業務従事者	「調理員については正規職員を適正に配置」とありますが、68頁の(11)ア(ア)に記載されている「正社員」と「正規社員」は同じ意味(フルタイム勤務の雇用形態)と理解してよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。 正社員に統一して修正します。
106	要求水準書（案）	70	業務従事者	「調理員については正規職員を適正に配置」とありますが、正規職員として雇用する調理員の人数や割合は事業者の提案になるとの理解でよろしいでしょうか。正規職員の適正配置に関して、「半数程度」「三割以上」など、貴町が想定されている目安や基準がございましたら、ご教示ください。	ご理解の通りです。正職員の配置基準はありません。
107	要求水準書（案）	72	食材検収業務	「品質不良品の判断、返品・交換については2町が対応する。」の記載について、食材発注等は県栄養士対応と認識しておりますが、返品・交換については県栄養士ではなく、2町(町職員)の対応という認識で相違ございませんでしょうか。	2町職員が対応します。
108	要求水準書（案）	72	（表）食材等の納品時間	調理前日の納品時間が10～11時となっておりますが、調理・配缶作業でピークの時間帯です。この時間に対応するには、検収専任の調理員が必要になってしまいます。納品時間を午後に変更いただくことは可能ですか。	納品時間については、供用開始前に納品業者と可能な限り調整します。
109	要求水準書（案）	73	作業工程表及び作業動線図の作成	「改めて当日の調理献立について、前日までに「調理指示書」により指示する【実施給食数(実数)】の指示を行う。」と記載がございますが、1週間前が妥当だと考えております。特に「アレルギー対応食」の指示書等についても同様に1週間程度の期間は必要と考えますが、前日までに”の設定している考え方及び根拠についてご教示願います。	要求水準書p.73の表は以下のように修正します。当該文章も合わせて修正します。 ①（年間）給食実施計画表：前年度3月初旬 ②（月間）予定献立表：前月初旬 ③調理指示書【予定給食数の通知】：前月末 ④食数の変更【予定給食数の確定】：提供日の1週間前まで ⑤作業工程表、作業動線図の提出：提供日の3稼働日前まで ⑥【実施給食数（微調整）】の確定：提供日の2稼働日前16時まで
110	要求水準書（案）	73	使用する食材等	「主食(白飯・パン・麺等)、牛乳、一部の個包装デザート等については、2町が別途手配する納入業者が学校へ直送」と記載されていますが、これら直納品に伴って発生する包装材(袋、パック等)の廃棄物については、各配送校において処分していただけるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
111	要求水準書（案）	73	作業工程表及び作業動線図の作成	・調理指示書【実施給食数(実数)】の指示について、アでは前月末、イは前日までの記載がございますが、実施給食数の変更のみ前日までの指示ということでしょうか。 ・また、調理指示書の提出：前日まで、エの「作業工程表」および「作業動線図」の作成期日：3日前の整合についてご教示願います。	要求水準書（案）に関する質問書回答No109をご参照ください。

## 【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
112	要求水準書（案）	74	多様な献立への取り組み	「蒸しまん、グラタン等」とありますが、資料5の献立には記載がございません。調理機器等の選定のために手作り献立の例と調理指示書の参考例を御提示頂けないでしょうか。	「蒸しまん、グラタン等は手作りのためをカップに入れて加熱調理し、」は削除します。
113	要求水準書（案）	74	多様な献立への取り組み	蒸しまん、グラタン等は手作りのたねをカップに入れて加熱調理することは、時間と調理人数が必要になります。7500食分ではなく、行事食等で1校限定等で作ると理解してよいですか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No112をご参照ください。
114	要求水準書（案）	75	配缶業務	学級ごとに提供するもの（ドレッシング、ソース等）は、手指の洗浄消毒後、配送校別に学級数を数えて仕分けし、コンテナに収納すること。とありますが、袋に収納しますか。専用容器等あれば寸法や仕様等ご指示下さい。	袋にまとめて入れて、コンテナ内に収納します。
115	要求水準書（案）	76	基本事項	食器及び食缶は同時配送とすること。とありますが、効率的に車両を運用するため、1便目に食器、2便目に食缶と分けて配送する等、合理的な運用とすべく事業者提案に任せていただけないでしょうか？	要求水準書（案）に関する質問書回答No7をご参照ください。
116	要求水準書（案）	76	基本事項	「食器及び食缶は、学校ごとのコンテナに積み込み、同時配送とすること」とありますが、食器用コンテナと食缶用コンテナに分けて別々に配送することで効率的な配送が可能であれば御提案をお認め頂けないでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No7をご参照ください。
117	要求水準書（案）	76	基本事項	食器用コンテナを先に配送する計画とした場合、各学校へ10時頃に配送車が到着する形となりますが御提案をお認め頂けないでしょうか。（学校側の配膳業務に従事される方の勤務時間への影響を危惧しております）	要求水準書（案）に関する質問書回答No7をご参照ください。
118	要求水準書（案）	76	配送・回収業務	コンテナは給食時間開始の45分前までに配膳室に納めるとありますが、2時間喫食を考えると、45分前納品は時間制約が厳しく、車両数や配送人員を増やすことになってしまい、運営費を圧迫します。30分前納品が一般的ですので、「30分前までに」と変更をお願いします。	以下のとおり修正します。 事業者は、児童生徒の喫食時間の30分前までに「学校給食衛生管理基準」に基づいて検食が実施できるように、給食開始時間の40分前までに対象校への配送を実施し、給食終了後、速やかにコンテナ・食器・食缶等の回収を行う。なお、学校の給食開始・終了時間は、【資料9 配送校の給食時間(令和7年度)】参照すること。
119	要求水準書（案）	76	配送・回収業務	コンテナは配膳室に納めるよう運搬する記載があります。事業者は配膳室に収めるまでであり、校内の配膳業務や配膳室清掃・管理、直送品の取り扱いが学校側の負担でしょうか？	事業者は、各階の配膳室に該当するコンテナを配置し、給食終了後は、配置した場所から回収を行っていただきます。校内の配膳業務や配膳室清掃・管理、直送品の取り扱いは学校側で行います。
120	要求水準書（案）	76	配送・回収業務	本施設と学校間の書類を運ぶとありますが、どこで受取り、どこへ渡すのか、どのような大きさ、荷姿。頻度なのか詳細を教えてください。	月1回程度A3サイズの茶封筒を学校からセンターへ運んでいただきます。受け渡しはコンテナと合わせて、回収時を想定します。詳細については供用開始後に協議とします。
121	要求水準書（案）	77	残量調査業務	食べ残り残渣の計量・記録は、学級ごと、学年ごと、献立別等、どのような分類で計量しますか？（年2回の県が実施する残渣調査以外の通常時）	通常時の食べ残り残渣の計量は、飲み残しの牛乳を含め食べ残しをひとまとめにして回収したものを学級ごとに計量することとします。
122	要求水準書（案）	77	廃棄物等処理業務	牛乳パックの回収・廃棄について1空容器、2飲み残りあり、3未開封のそれぞれ学校での処理方法、回収方法、廃棄方法について教えてください。	空容器の廃棄は学校で行います。飲み残しの牛乳、未開封の牛乳は、食べ残しの食缶に混ぜてセンターに回収します。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
123	要求水準書（案）	78	廃棄物等処理業務	全ての廃棄物は2町の分別区分ごとに計量を行うとありますが、可燃、不燃、資源それぞれの重量を計りますか？ どのような計量を想定しているのかご教示ください。	計量に関して具体的な想定が無いため、記載を削除する予定です。詳細は入札公告時に示します。
124	要求水準書（案）	78	運営備品保守管理業務	「食器・食缶等の更新は2町が行う」という記載があります。P47・P48の表【食器等】【食缶】は町にて更新（パッキン等の消耗品は事業者）し、【食器カゴ】【配膳器具】は事業者にて更新という理解で宜しいでしょうか。	【食器等】【食缶】【配膳器具】の更新は2町で行い、【食器カゴ】については事業者で更新を行ってまいります。なお、パッキン等の消耗品の更新はすべて事業者とします。
125	要求水準書（案）	78	食器食缶等保守管理業務	食器食缶等の変形、変色、破損等使用に問題があるものは必要に応じて予備と交換するとありますが、当初予備分の数量は事業者提案という理解でよろしいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No88をご参照ください。 なお、食器カゴを除く食器・食缶等については2町で更新し、交換時期・数量は事業者と協議の上決定します。 食器カゴについては、事業者の判断で適宜更新してください。 また、食器カゴも含めて、パッキン等の消耗品の交換は事業者にて行っていただきます。
126	要求水準書（案）	79	従業員等の健康管理	「(オ) 業務従事者及びその同居家族が下痢、発熱、嘔吐、外傷、皮膚病等の感染症疾患又はその疑いがある場合は、安全が確認できるまで運営業務に従事させないこと。」との記載がございますが、同居家族が「外傷・皮膚病等」の疑いで運営業務に従事させないのは現実的ではないと考えます。また、「安全が確認ができるまで」とは、具体的に何を指しておりますでしょうか。	当該部分は以下に修正します。 (オ) 業務従事者が下痢、発熱、嘔吐をしている場合又は感染症疾患及び化膿性疾患等に罹患し、若しくは罹患した疑いがある場合は、調理作業に従事させず、医療機関を受診させるとともに、速やかに2町に報告すること。
127	要求水準書（案）	80	パンフレットの作成	内容の改訂及び改定後の印刷費用等の負担について、2町負担の認識で問題ございませんでしょうか。	パンフレット（成果品）印刷後の改訂については2町の負担とします。
128	要求水準書（案）			2町として、現在稼働中の「八重瀬町立東風平学校給食センター」、「八重瀬町立具志頭学校給食センター」、「与那原町立学校給食センター」に従事している調理員について、本施設における雇用に関し、何らかの配慮や積極的な雇用を求めのお考えがあるか、ご教示ください。	積極的な雇用を希望しており、供用開始にあたり現調理員へのヒアリング等について協力します。
129	要求水準書（案）	資料1	造成平面図	造成平面図の用地境界が不明瞭のため、図示された造成平面図を回答時に合わせてpdfにて公開をしていただけないでしょうか（縦横断面図には用地境界が示されております）	公告を行う際に造成設計図のCADデータ（SFCファイル）を提供いたします。
130	要求水準書（案）	資料1	造成横断面図(3)	造成横断面図(3)のNo.4に示された擦付け距離 21905が造成平面図にありません。誤表記でしょうか。	質問のとおり、誤表記となりますので修正します。
131	要求水準書（案）	資料2	インフラ関連資料	「資料2 造成平面図」に示されている法面勾配1:1.5および1:2.15の法面に施工されるモルタル吹付について、経年劣化（ひび割れ・剥離・剥落等）が生じた場合の修繕対応は、どちらが担うこととなりますか？また、修繕対応の根拠となる取り決め（協定・契約・要求水準書等）がございましたら、あわせてご教示ください。	当該箇所（管）の修繕については2町が行います。事業者は、点検業務のなかで異常を発見し際には速やかに2町に報告していただきます。
132	要求水準書（案）	資料2	インフラ関連資料	造成工事のCADデータ（JWW、DXF、DWGいずれか）をいただけますでしょうか	要求水準書（案）に関する質問書回答No129をご参照ください。

【要求水準書（案）に関する質問書回答】

（令和8年5月11日公表）

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
133	要求水準書（案）	資料5	現3施設の献立表及び食材資料	調理機器の必要台数を算出するために、ご提示いただきました献立表の調理方法や手順を記載した資料（調理指示書、手順書、調理工程表など）をご開示いただけないでしょうか。	資料5参照の上、最大7,500食が提供可能な調理機器の必要台数をご提案ください。
134	要求水準書（案）	資料5	現3施設の献立表及び食材資料	機器能力検証のため、汁物調理の一人当たりの水分量をご教示下さい。	小学校低学年170ml、中学年180ml、高学年190ml 中学校200mlとなります。
135	要求水準書（案）	資料6	冷蔵庫・冷凍庫の配置、動線	想定しているコッペパン（揚げパンに使用）について、パン箱での荷受を行うことから相当量のスペースが必要と考えます。どこで荷受を行うか、またその保管方法（動線）について想定をご教示下さい。	要求水準書（案）に関する質問書回答No19をご参照ください。
136	要求水準書（案）	資料6	荷受口	・前日まで納品の入荷頻度をご教示ください。（米、乾物、調味料は週一回など） ・また、2献立以上の食材が重なり入荷する等は無いですという理解で宜しいでしょうか。	・前段について、米は前日入荷、乾物・調味料は使用日の前日までに入荷となります。 ・後段について、1献立内の2つの料理に同じ食材が入ることはあります。（例：にんじん、こんにゃく、しいたけ等）
137	要求水準書（案）	資料6	荷受口	揚げパンの際のパンの納入は、野菜類荷受室からと考えて宜しいでしょうか。	要求水準書（案）に関する質問書回答No19をご参照ください。
138	要求水準書（案）	資料6	荷受口	■肉魚類荷受室に冷凍液卵と生液卵と記載がありますが、納品の割合を教えてください。	納品の割合は未定です。なお、冷凍液卵は前日入荷、生液卵は当日入荷とし、いずれも冷蔵庫保管を想定しています。

【実施方針等に関する意見書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
1	実施方針	4	予定価格の公表	「予定価格については、入札説明書で公表する予定」とありますが、昨今の著しいコスト上昇要因(建設資材及び各種設備機器の調達費や燃料費等の高騰、建設及び運営・維持管理に係る人件費の上昇など)を加味して予定価格を設定していただきますようお願い申し上げます。	ご意見として承ります。
2	実施方針	4	予定価格の公表	予定価格は入札説明書で公表との事ですが、昨今の物価高騰及び中東情勢による建築資材高騰を加味した予定価格を設定お願い致します。	ご意見として承ります。
3	実施方針	5	評価	提案審査において、ZEB(ネット・ゼロ・エネルギー・ビル)化、再生可能エネルギー導入、省エネルギー設備の採用等の環境配慮技術への評価配点を明確にしていきたい。カーボンニュートラルへの貢献や光熱水費の削減等、事業者の積極的な提案を促進し、持続可能な給食センター整備を実現できると考えます。	ご意見として承ります。
4	実施方針	9	参加資格要件	建設業務に当たる者の参加要件についてPFI案件としては縛りすぎと感じます。設計業務の参加資格要件(オ)と同じく、県内営業所を有する企業と、両町どちらかに営業所を有する企業を1社以上含む条件に変更をお願いします。	原案のとおりとします。実施方針に関する質問書回答No18をご参照ください。
5	実施方針	30	サービス対価Cの改定	学校給食調理固定費(人件費)、学校給食調理変動費(人件費)の物価指標は毎月勤労統計調査(賃金指数(決まって支給する給与/調査産業計))の場合、賃金上昇分を賄えないケースが多くなり、昨今のPFI事業では、最低賃金を物価指標にしているケースが多いです。本件につきましても、物価指標を沖縄県最低賃金に変更頂けますようご検討お願い致します。	実施方針に関する質問書回答No56をご参照ください。
6	要求水準書(案)	18	調理員用更衣室	(c)にシャワー室を設置するように記載がありますが、実際に使用する事はないので、設置は必須ではなく、事業者の提案によるものとしていただきますようお願いいたします。	要求水準書(案)に関する質問書回答No57をご参照ください。
7	要求水準書(案)	18	調理員用更衣室	シャワー室の設置は事業者提案に委ねて頂けないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書回答No57をご参照ください。
8	要求水準書(案)	18	調理員用休憩室	(c)給湯設備及び流し台を設置するように記載がありますが、設置すると休憩室が狭くなるため、設置は必須ではなく、事業者の提案によるものとしていただきますようお願いいたします。	要求水準書(案)に関する質問書回答No62をご参照ください。
9	要求水準書(案)	18	調理員用休憩室	休憩室の仕様(和室)は事業者提案に委ねて頂けないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書回答No61をご参照ください。
10	要求水準書(案)	52	維持管理業務要求水準	要求水準書では多岐にわたる記録・報告業務が求められているが、本施設規模を踏まえると、より効率的な維持管理体制の構築も可能であると考えます。については、安全性等を確保した上で、当該体制の提案の自由度確保の観点から、点検項目及び報告内容について、施設規模に見合った適正化・簡素化をご検討いただきたい。	ご意見として承ります。

## 【実施方針等に関する意見書回答】

(令和8年5月11日公表)

No	書類名	頁	項目名	質問の内容	回答
11	要求水準書(案)	54	【各責任者の配置基準】 ボイラー運転管理者 業務内容	提案する設置機器等によっては、法令上、常勤のボイラー運転管理者の配置が不要となる場合があると認識しております。 このため、業務内容における(常勤)については、(常勤・非常勤は事業者の提案による。)とするなど、柔軟な配置が可能となるようご配慮いただきたい。	ご意見として承ります。
12	要求水準書(案)	56	日常点検	本施設は延べ面積約5,000㎡未満の規模と想定されることから、常駐設備員の配置を前提とした運用は過度なコスト負担となる可能性があると考えます。 ついでに、安全性・機能維持を確保した上で、効率的な維持管理体制も提案可能となるよう、ご配慮いただきたい。	ご意見として承ります。
13	要求水準書(案)	72	食材等の納品時間	「調理当日：7:00～8:00」と記載があるが、7,500食規模の給食センターでは納品開始時間が現実的ではなく、一部の食材については調理前日納品が必要と考えます。	要求水準書(案)に関する質問書回答No108をご参照ください。
14	要求水準書(案)	73	作業工程表及び作業動線図の作成	「改めて当日の調理献立について、前日までに「調理指示書」により指示する【実施給食数(実数)】の指示を行う。」と記載がございますが、1週間前が妥当だと考えております。特に「アレルギー対応食」の指示書等についても同様に1週間程度の期間は必要と考えます。	要求水準書(案)に関する質問書回答No109をご参照ください。
15	要求水準書(案)	76	配送業務基本事項	食器及び食缶は同時配送とすること。とありますが、効率的に車両を運用するため、1便目に食器、2便目に食缶と分けて配送することを認めて頂けるようお願いいたします。	要求水準書(案)に関する質問書回答No7をご参照ください。
16	要求水準書(案)	76	配送・回収業務	コンテナは給食時間開始の45分前までに配膳室に納めるとありますが、2時間喫食を考えると、45分前納品は時間制約が厳しく、車両数や配送人員を増やすことになってしまい、運営費を圧迫します。30分前納品が一般的ですので、「30分前までに」と変更をお願いいたします。	要求水準書(案)に関する質問書回答No118をご参照ください。