

実施方針に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
1	実施方針	3	1	1	(5)	④	ア	c		業務範囲	「c厨房設備に係る設計業務」とございますが、ここでの設計業務とは、厨房設備(厨房機器)を製作するために行う厨房設備の単品図面作成を指し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。
2	実施方針	3	1	1	(5)	④	キ	g		業務範囲	「g運営備品更新等業務」とございますが、ここでの運営備品には、資料15に記載の備品と、調理に使用する包丁・まな板等の調理備品の点検・修繕・更新も含ま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。
3	実施方針	4	1	1	(5)	⑤	ア			事業者の収入	建設への対価の一部として、あらかじめ定める額を建設一時支払金として業者に支払うとありますが、支払金額は明示されるのでしょうか。	建設一時支払金は、交付金及び起債等を財源とすることを想定しています。そのうち、交付金については、入札説明書等に想定金額を示す予定です。
4	実施方針	4	1	1	(5)	⑤	ア			事業者の収入	建設一時金の金額は入札説明書等に示されるとの理解でよろしいでしょうか。	実施方針に関する質問回答No3をご参照ください。
5	実施方針	5	2	2	(1)					募集・選定スケジュール	配送検討をするうえで、配送校の見学は必要と考えています。配送校及び配膳室の見学会を実施して頂けるのでしょうか。貴市のお考えをお示し願います。	見学会は実施しませんが、事業者が配送校及び配膳室を見学できるように関係校と調整し、別途ホームページにてご案内します。
6	実施方針	6	2	1	(1)					事業者の募集・選定スケジュール(予定)	入札説明書に関する説明会以外に、現地見学会や徳山西学校給食センター、新南陽学校給食センターの現場見学会等はお考えでしょうか。	現場見学会は予定しておりませんが、両センターの見学については、受付できるように調整し、別途ホームページにてご案内します。
7	実施方針	6	2	2	(1)					募集・選定スケジュール	入札説明書等に関する第2回質問に対する回答予定日が、10月23日とされていますが、入札・提案提出受付日まで期間が短く、回答による修正・変更作業が厳しいと考える。第2回質問受付・回答日の前倒しの変更をお願いします。	第2回質問の受付を10月3日(火)までとし、回答を10月18日(水)に前倒しとします。
8	実施方針	6	2	2	(1)					募集・選定スケジュール	平成29年12月落札者決定から平成30年2月仮契約締結までの間に、「基本協定締結」が予定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。
9	実施方針	6	2	1	(1)					事業者の募集・選定スケジュール(予定)	入札及び提案書類の提出後にプレゼンテーション等の審査はございますでしょうか。	プレゼンテーションによる審査を行う予定です。参加表明時に詳細を通知します。
10	実施方針	7	2	2	(2)	⑤				入札公告及び入札説明書等の交付	入札公告及び入札説明書等の交付時には入札予定価格は公表されるのでしょうか。	入札予定価格は公表しません。ただし、債務負担行為の限度額を参考としてください。
11	実施方針	8	2	3	(1)	①				入札参加者の構成等	ア〜カに定められた「設計企業」〜「運営企業」までの企業については、全て構成員としてSPCに出資を行わなければならないのでしょうか。	ア〜カに定められた企業については、最低限一社は構成員となるようにしてください。構成員はSPCに出資を行います。

実施方針に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
12	実施方針	9	2	3	(1)	⑥				第三者への委託	当該委託又は請負にかかる契約を締結する前に市に通知することとありますが、緊急対応による修繕業務等、場合によっては事後の通知があることもやむを得ないとの理解でよろしいでしょうか。	契約を締結する前に市に通知してください。
13	実施方針	9	2	3	(1)	⑥				第三者への委託	当該委託又は請負にかかる契約を締結する前に市に通知することとありますが、事業者の選定した第三者の使用については原則認められるとの理解でよろしいでしょうか。	通知された内容を確認した上で、市が合理的に判断します。
14	実施方針	9	2	3	(2)	③				入札参加者の参加資格要件(共通)	厨房設備企業が構成員または協力企業として参加するには、厨房機器を従来方式で発注される時と同じく、物品調達等の競争入札参加資格を有していれば良いとの理解でよろしいでしょうか？	・本事業における入札説明書等の参加資格要件を満たしてください。 ・市の入札参加資格の要件については、物品調達等の資格を有していれば可とします。
15	実施方針	9	2	3	(2)	③				入札参加者の参加資格要件(共通)	厨房設備企業に求められる参加資格は、物品調達等の競争入札参加資格と思われるので、厨房設備等の調達・設置業務が建設業務の業務範囲であっても、SPCと厨房設備企業との契約は物品契約としてもよろしいでしょうか？	SPCと厨房設備企業との契約は、当事者間において協議してください。
16	実施方針	11	2	3	(3)	④				入札参加者の参加資格要件(業務別)	「ア 業務を実施するために必要となる資格等を有し、」とありますが、これは物品調達等の競争入札参加資格を有していれば満たされる条件との理解でよろしいでしょうか？	厨房設備企業が行う業務に必要な資格を有してください。
17	実施方針	11	2	3	(3)	④				入札参加者の参加資格要件(業務別)	「～有資格者等を本事業に配置することが可能なこと。」とありますが、ここで求められている有資格とは、どのような資格でしょうか？また配置するとは直接の担当者としてを求められているのでしょうか？それとも会社内のどこかに有資格者が所属していれば良いとの理解でよろしいでしょうか？	・前段については、実施方針に関する質問回答No16をご参照ください。 ・後段については、ここでは会社としての参加資格を求めています。
18	実施方針	11	2	3	(3)					入札参加者の参加資格要件(業務別)	「HACCPに対する相当の知識を有していること。」と言うのは、HACCPコーディネーター等の資格を求められているのでしょうか？また、その「知識を有していること。」とは、知識を有した社員が会社に所属していることを求められているのでしょうか？それとも、知識を有した社員を直接の担当としてを求められているのでしょうか？	・前段の「HACCP対応施設に対する相当の実績等を有していること」とは、HACCP認証取得施設、ISO22000認証取得施設又は地方公共団体が行う自主衛生管理評価事業等により、HACCPと同等の自主衛生管理を行っていることと認められた施設の実績、ドライシステムの学校給食の設計実績、HACCPに関する書籍の出版等の実績、HACCPに関する講習会の受講実績又は審査員資格等を有しているものとします。 ・後段については、実施方針に関する質問回答No17をご参照ください。
19	実施方針	14	4	1	(6)					立地条件	・敷地においては、過去に建物等が建っていた履歴はございますか。 ・また、土壌汚染対策法の手続き、対策は不要と考えてよろしいでしょうか。	・前段については、平成15年度の埋立工事完了後、建物等が建っていた履歴はありません。 ・後段については、ご理解のとおりです。

実施方針に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
20	実施方針	14	4	2	(3)					施設規模	<p>・4,000食規模の給食センターとして、延床面積1983㎡未満は厳しい条件と見受けられます。導入可能性調査時のモデルプランは炊飯を含んで2,300㎡であり、どのように面積圧縮が可能となったのか、お示しいただけますか。</p> <p>・動線確保や機能上必要な場合、多少の増分をご了解いただけますか。</p>	<p>・前段については、入札説明書等に参考プランを示します。</p> <p>・後段については、起債を活用することから条件を守ることは必須です。</p>
21	実施方針	14	4	2	(3)					施設規模	<p>延床面積を1,983㎡未満とする、とありますが、この数値は施設本体の面積を指しており、付帯施設は含まないと理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>要求水準書(案)p12をご参照ください。壁を有する部分は、延床面積に含みます。ただし、ゴミ置き場は、現況で延床面積に含まれていないため、壁を有する場合も延床面積に不算入としてください。</p>
22	実施方針	14	4	2	(3)					施設規模	<p>…延床面積1,983㎡未満とする。とありますが対象となる延床面積には見学通路や機械室等の面積も含むとの理解でよろしいでしょうか。ご教示願います。</p>	<p>実施方針に関する質問回答No21をご参照ください。</p>
23	実施方針	17	6	3	(1)					当事者の責めに帰すことのできない事由により事業の継続が困難となった場合	<p>不可抗力その他市又は事業者の責めに帰すことができない事由により事業の継続が困難となった場合、市及び事業者双方は、事業継続の可否について協議するとありますが、不可抗力に基づく損害の負担割合についてお示ください。(リスク分担表では、従分担が民間となっており、一定割合もしくは一定額を負担するとあります)</p>	<p>事業契約書(案)に示します。</p>
24	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 税制変更リスク	<p>消費税が増税された場合には、「上記以外の変更に関するもの」として市の全額負担と考えてよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>
25	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 住民対応リスク	<p>市のリスク分担で「着工前の段階における…」とありますが、着工前後に関わらず、「本事業を行う事自体に対する住民の反対運動等」と考えますが、その理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>市が設定した入札条件や市の行った近隣対応により生じた住民の反対運動等については着工前後に関わらず市のリスクと考えます。詳細は事業契約書(案)に示します。</p>
26	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 住民対応リスク	<p>「事業者による調査、設計、建設、運営に関する住民の反対運動、訴訟等が生じた場合」民間負担となっていますが、法令を遵守し善良なる管理者としての注意を払っても避けることができない騒音、振動、地盤沈下、地下水の断絶、日照障害、風害、電波障害等は市負担とはならないでしょうか。貴市のお考えをご教授願います。</p>	<p>民間工事であることを踏まえ、「事業者による調査、設計、建設、運営に関する住民の反対運動、訴訟等が生じた場合」は民間のリスク負担を想定しています。</p>
27	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 金利変動リスク	<p>金利基準日(竣工日)までの金利変動は市のリスクとありますが、マイナス金利となった場合には、ゼロフロアとするとの理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>マイナス金利となった場合にはゼロとみなすことを想定していますが、入札説明書等に示します。</p>
28	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 物価変動リスク	<p>施設供用前の物価変動について、市が従分担となっていますが、どのようなケースを想定されているかお示ください。</p>	<p>入札説明書等に示します。</p>

実施方針に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
29	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 物価変動リスク	「施設供用前の物価変動」が、市：△（従分担）、民間：○（主分担）となっておりますが、公共施設整備であり、入札から引渡しまで2年以上の期間があることから、公共工事請負契約のスライド条項に基づき、一定の割合までは民間：従分担、それを超える場合は市：主分担として、事業契約書等にお示し頂きたいをお願いします。	実施方針に関する質問回答No28をご参照ください。
30	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 物価変動リスク	施設供用前の物価変動に関して市は「△」で従負担、民間が「○」で主負担とありますが、賃金又は物価の変動にもとづく建設単価の変動・変更に係る考え方について詳細にご教示願います。	実施方針に関する質問回答No28をご参照ください。
31	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 不可抗力リスク	不可抗力として風水害も含まれていますが、市によって土地選定が行われた中で、事業者が一定割合を負担するとはどのような部分ですか。	事業契約書(案)に示します。
32	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 用地の瑕疵リスク	市が提示した資料等により通常予測可能な用地の瑕疵に関しては事業者のリスクとありますが、例えば地中の埋設物や土壌汚染等について事業者が予測するため、どのような資料を提示頂けるのかお示しください。	提示できる資料はありませんが、実施方針に関する質問回答No19をご参照ください。
33	実施方針	23							別添資料4	リスク分担表 施設損傷リスク	「第三者の責めに帰すべき事由によるもの」に関しては貴市負担とならないでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	市の帰責事由及び不可抗力事由以外については全て事業者の負担を想定しています。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
1	要求水準書(案)	2	1	4		②				食育の推進	下処理・調理・洗浄室に見学窓を設けることで施設内の利便性を損なう場合、調理以外の見学はモニター対応でも宜しいでしょうか。	見学窓の設置は、p15の④アに示すように、午前中の作業部分とします。なお、下処理、調理以外の見学方法については事業者の提案に委ねます。
2	要求水準書(案)	5	1	5	(5)					水光熱費の単価	入札時の水光熱費の単価はお示し頂けますでしょうか？	事業者の供給計画にあわせてご提案ください。
3	要求水準書(案)	10	1	8	(1)	②	イ			敷地形状、現況等	「護岸等の解体・撤去」とありますが、「資料1敷地平面図」に記載がありません。別途、地中埋設物等が記された資料が公表されるとの理解でよろしいでしょうか。	護岸等とは、「資料1敷地平面図」の敷地北側にある護岸で、出入口以外で撤去したい場合は、解体・撤去を事業者にて行ってください。なお、新たに公表する資料はありません。
4	要求水準書(案)	10	1	8	(1)	②	イ			敷地形状、現況等	護岸等の地中埋設物は、公表資料で提示された通常予測可能以外のものは、リスク分担表「用地の瑕疵リスク」に基づき、市の負担と理解してよろしいでしょうか。	事業者側が、自己に予見の可能性がないことを明らかにした場合、市の負担となります。
5	要求水準書(案)	10	1	8	(1)	②	イ			敷地形状、現況等	事業用地の地歴等がわかる資料をご提示ください。必要な事前調査項目、実施日程の設定を行なうためです。	実施方針に関する質問回答No19をご参照ください。
6	要求水準書(案)	10	1	8	(1)	②	カ			土壌状況	「市で調査済(汚染等無し)」とありますが、この調査にて、土壌に関する事前調査は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	要求水準書(案)	10	1	8	(1)	③				インフラ条件等	上下水道の敷設整備に関して、接続工事費用とは別に、負担金等はありませんでしょうか。ある場合、その負担は施設所有者である市と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。事業者が支払うこととして、提案価格に含めてください。
8	要求水準書(案)	12	1	8	(2)	①	ウ			提供食数及び配送校	・「アレルギー対応食の提供を行うにあたって、市と協議・検討、試作を踏まえて行い、試作を行うこと。なお、調理は事業者の負担とする」と記載されており、アレルギー対応食を実施する際は必ず試作を作るとの理解で宜しいのでしょうか。 ・また、調理は事業者負担となっており、食材費に関しては市が負担するとの理解で宜しいのでしょうか。	・前段については、必ず試作をする必要はありません。 ・後段については、事業者側が試作したい場合は事業者負担、市が試作をお願いする場合は市負担とします。
9	要求水準書(案)	12	1	8	(2)	③	ア			配送方式	一部またはすべての配送対象校において、食器を先に配送する計画としてもよろしいでしょうか。	可とします。
10	要求水準書(案)	12	1	8	(2)	③	ア			配送方式	コンテナ配送やスペースを考慮する上で、現在直積み方式の学校側配膳室を見学させていただくことは可能でしょうか。	実施方針に関する質問回答No5をご参照ください。
11	要求水準書(案)	12	1	8	(3)	①				災害対応	…移動式調理釜…とありますが、移動式調理釜の保管場所を設ける場合も延床面積(1,983㎡)の制限対象の面積に含まれるとの解釈でしょうか。ご教授願います。	ご理解のとおりです。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
12	要求水準書(案)	12	1	8	(3)					災害対応	…大規模災害時には食事の炊き出しを実施する。…とありますが、本施設では災害用備蓄倉庫(食材用)の設置は不要との解釈で宜しいでしょうか。ご教授願います。	不要です。
13	要求水準書(案)	13	1	8	(3)	②				本施設での災害対応について	「照明など最低限必要となる施設等が3日間稼働できる電源及び熱源を確保すること」と記載されておりますが最低限必要な施設とは市職員用事務室内及び屋外で行う炊き出し作業場との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
14	要求水準書(案)	13	1	8	(3)	②				本施設での災害対応について	「1日1,000食」とありますが、1日3食の合計で1,000食という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
15	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	④	ア			食育の推進に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	「調理時間外の見学は想定していない」とありますが、午後の洗浄作業を行う洗浄室に見学窓を設ける必要は無いとの認識で宜しいでしょうか。	面積が限られているため、午前中のみを必須とします。なお、午後の作業については、見学方法を含め、事業者の提案とします。
16	要求水準書(案)	18	2	1	(6)	①				基本設計提出書類	「工事費概算書」で「概算工事費比較・構造別比較検討書」とありますが、RC造-S造を比較した工事概算を算出・提出するとのことでしょうか。事業者提案で審査を受けていることから、工事費比較検討書の作成・提出は不要ではないでしょうか。	ご理解のとおりです。提出書類の内容を修正して入札説明書等に示します。
17	要求水準書(案)	19	2	1	(6)	②				実施設計提出書類	「見積調書/業者見積書(3社以上)・比較検討書」とありますが、PF事業での性能発注という観点から、本「見積調書」は提出書類から除外頂きたいをお願いします。また、現実的に、設計時点において、全ての項目の業者見積書を取る事は不可能と考えます。	ご理解のとおりです。提出書類の内容を修正して入札説明書等に示します。
18	要求水準書(案)	19	2	1	(6)	②				実施設計	見積調書には、厨房機器備品は含まれないとの理解でよろしいでしょうか。(基本設計では別途厨房機器備品概算書を求められているため)	要求水準書(案)に関する質問回答No17をご参照ください。
19	要求水準書(案)	19	2	1	(6)	②				実施設計	見積調書の内容に(3社以上)とございますが、建築工事(設備含む)・厨房機器備品調達は構成企業または協力企業が行いますので、受託できない第三者の企業に見積を依頼しても真摯に協力を得られるとは思いません。見積協力をしないか、選定グループの図面を見たくて見積協力を希望するが受託できないので不当な見積を提出する等の懸念もありますので(3社以上)を削除して頂けないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No17をご参照ください。
20	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	ア			配置計画	・調理従事者の駐車場は事業敷地内に整備してもよろしいでしょうか。 ・また、その駐車場を調理従事者が使用する場合、無償で使用できるという理解でよろしいでしょうか。	前段、後段ともに、ご理解のとおりです。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
21	要求水準書(案)	21	2	3	(1)	②				本施設の区域区分(参考)	給食エリアに回収用風除室等、配送用風除室等とございますが、(参考)となっていますので、室内に外気・飛来虫の侵入を低減可能な提案に代えて、風除室を設けない提案も可能との理解でよろしいでしょうか？	回収風除室については可とします。ただし、直積み方式については、食缶の積み込み、回収時におたまやパンばさみをかごから外す等の作業が生じるため、風除室がある方が好ましいと考えます。なお、「室内に外気・飛来虫の侵入を低減可能な提案」については、確実な対応が可能となる方法としてください。
22	要求水準書(案)	21	2	3	(1)	②				新油庫・廃油庫	・新油は一斗缶で納品されるのでしょうか。 ・また、廃油の回収は一斗缶で回収することを想定しているのでしょうか。	・前段については、ご理解のとおりです。 ・後段については、事業者の提案に合わせて回収します。
23	要求水準書(案)	24	2	3	(4)	②	ウ			外部仕上げ	・「搬入を行うプラットホーム」とは食材入荷のプラットホームも含むのでしょうか？ ・P.12で「床面積1,983㎡(壁無し屋根付スペースは除く)」とありましたが、シャッターで囲ったプラットホームは含まれないとの認識で宜しいでしょうか。	・前段については、食材入荷のプラットホームも含まれます。 ・後段については、シャッターで囲ったプラットホームは延床面積に含まれます。
24	要求水準書(案)	25	2	3	(5)	①				基本的考え方	地下埋設物について、敷地現況図にある暗渠以外にはないものと考えてよろしいですか。	ご理解のとおりです。
25	要求水準書(案)	25	2	3	(5)	②				外構計画	・「地下埋設物」とは、資料1敷地平面図の敷地内北側で横断している「BOX 2500×2500」表記の雨水管(?)を指しているのでしょうか。このほかにありましたら、お示し下さい。 ・また、この地下埋設物(BOX 2500×2500)の縦横断面図、耐荷重等をお示し下さい。	・前段については、ご理解のとおりです。 ・後段の縦横断面図については、資料1をご参照ください。耐荷重は、土被り2.44mでT-20です。
26	要求水準書(案)	26	2	3	(5)	②	キ	(7)		長靴洗濯場	「屋外に長靴を洗う場所と干す場所を設置すること」と御座いますが、この長靴とは何処で使用する長靴を想定しているのでしょうか。ご教示ください。	主に食器等洗浄の汚染区域で使用することを想定しています。洗浄場所、保管場所については、事業者の提案に委ねることとして修正します。
27	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	③	イ	(サ)		空気調和・換気設備	「調理実習室の調理台上には、フード及び強制排気設備を設けること」と記載されておりますが、要求水準書21頁【本施設の区域区分】には調理実習室は記載されておませんが調理実習室は必要との理解で宜しいのでしょうか。	調理実習室はありません。削除します。
28	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	③	イ	(サ)		諸室の確認	資料13の諸室リストには「調理実習室」の記載がありませんが、調理実習室は単独で部屋を設ける必要があるとの理解でよいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No27をご参照ください。
29	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	④	イ	(7)		給水・給湯・給蒸気設備	80℃の給湯が必要となる用途をご教授下さい。	食器洗浄時を想定していますが、事業者側において、食器洗浄機等で適切に加熱昇温が可能であればご提案ください。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
30	要求水準書(案)	33	2	4	(2)	①	イ	(オ)		シンク類の槽	「槽の外面には、場合によって結露防止の塗装を施し」とございますが、給食エリアのシンク類に塗装を施すと、剥がれて異物混入の恐れもありますので、室内を十分な空調能力で結露防止する計画とすることも可能でしょうか。ご教示願います。	可とします。
31	要求水準書(案)	34	2	4	(2)	②	ア	(キ)		冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	(最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること)とありますのは、冷蔵庫(室)・冷凍庫(室)の前面に立ち、庫内温度の確認及び筆記記録が可能で、異常時には異常の確認ができることを最低限の機能として求められており、温度の自動記録や異常時の通報機能を設けるかどうかは事業者の最良提案にお任せ頂けるといってよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法をご提案ください。
32	要求水準書(案)	34	2	4	(2)	②	ア	(キ)		冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	自動記録装置が必須の場合でも、一次保冷用のパスルー冷蔵庫・パスルー冷凍庫及び保存食用冷凍庫は必須ではないとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No31をご参照ください。
33	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	③	ア			調理・加工機器	煮炊き・炒め調理・下茹でようとして・12台以上とありますが、和え物をあえるための釜も、12台のなかに含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	和え物をあえるための釜は、煮炊き・炒め調理・下茹で用の12台とは別途、設置してください。
34	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	③	ウ			スチームコンベクションオープン	「アレルギー対応調理室については、オープンレンジにて代替すること。」と記載されておりますが、小型のスチームコンベクションオープンとすることは可能でしょうか。	不可です。家庭用サイズのオープンレンジとしてください。
35	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	③	ウ	(オ)		スチームコンベクションオープン	「パスルー式など衛生管理に適した機器とすること。」とございますが、「延床面積の減少を伴う集約化」を行うための面積要件達成のためにも、パスルー式を必須とはせずに、調理マニュアル含め運用面で衛生管理を徹底することに代えて、片面式の提案も可能として頂けませんでしょうか。	可とします。
36	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	④	ア	(イ)		保冷库	(最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること)とありますのは、保冷库の前面に立ち、庫内温度の確認及び筆記記録が可能で、異常時には異常の確認ができることを最低限の機能として求められており、温度の自動記録や異常時の通報機能を設けるかどうかは事業者の最良提案にお任せ頂けるといってよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法をご提案ください。
37	要求水準書(案)	37	2	4	(2)	⑥	ア	(7)		調理温度等管理システム	「厨房設備及び保管機器の温度」とございますが、冷凍庫・冷蔵庫の項と保管機器の項では温度自動記録装置は必須ではないように読み取れますので、必須ではなく事業者の最良提案で良いとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法をご提案ください。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
38	要求水準書(案)	37	2	4	(2)	⑥	ア	(ア)		調理温度等管理システム	「厨房設備及び保管機器の温度」とございますが、保管機器には消毒温度、消毒時間の記録ができる装置を求められている消毒保管庫も含まれるのでしょうか？それとも事業者の最良提案にお任せいただけるのでしょうか？	ご理解のとおりです。事業者において、適切に管理できる方法をご提案ください。
39	要求水準書(案)	38	2	4	(3)	①	イ			人の動線	各作業区域の入口には、…エアシャワー等を設けること。とありますが汚染作業区域への入口にもエアシャワーの設置が必要でしょうか。貴市のお考えをお示し願います。	不要です。
40	要求水準書(案)	42	4	2	(1)	②				着工前業務	「近隣への説明等を実施し、工事工程等についての了承を得ること」とありますが「了承」を得るとは説明会を開催し終了した事を持って「了承を得た」と考えてよろしいでしょうか。	近隣への説明等を実施し、質疑等を踏まえて理解が得られたら「了承を得た」と考えます。
41	要求水準書(案)	42	4	2	(1)	②	ウ			近隣への説明	市で想定されている、近隣の範囲がありましたら、ご教示下さい。	建設予定地周辺の企業、山口県漁業協同組合等を想定しています。
42	要求水準書(案)	45	4	2	(3)					完了時の提出書類	完了時の提出書類一覧表と施設引渡時提出書類一覧表(P.54)と重複している書類がありますが、同じ書類との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	要求水準書(案)	46	5	1	(1)	③				事業者用備品	事業者用備品の所有権は事業者とありますが、事業者用備品の調達経費については、維持管理業務及び運営業務の対価に含むとの理解でよいでしょうか。	備品調達に係る費用については、設計、建設に係る費用と併せて支払うことを想定しています。詳細は入札説明書等に示します。
44	要求水準書(案)	46	5	1	(1)	③				事業者用備品	事業者用備品の所有権は事業者とあり、事業終了時の取扱としては、「利用可能な状態で引き継ぎ」とあります。事業終了時に市に寄贈するという点でよいでしょうか。	事業者用備品について、事業終了時は事業者引取りとして修正します。なお、事業終了時に市が必要と判断したものは有償により買い取る場合があります。
45	要求水準書(案)	46	5	1	(1)	③				各種備品の所有・管理等	事業者用備品の所有権が「事業者」と記載がある一方で、事業終了時の取扱いが「利用可能な状態で引き継ぎ」と記載があります。これは、事業終了時に市が事業者用備品を有償で買い取るということでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答 No44をご参照ください。
46	要求水準書(案)	47	5	1	(1)	③				各種備品の所有・管理等	確認ですが調理備品に関しても事業終了時の取扱いは「利用可能な状態で引き継ぎ」との理解で宜しいでしょうか。	調理備品についても、事業終了時は事業者引取りとして修正します。なお、事業終了時に市が必要と判断したものは有償により買い取る場合があります。
47	要求水準書(案)	47	5	1	(1)	③				各種備品の所有・管理等	調理備品の所有が事業者になっており、維持管理と更新は事業者となっておりますので、調理備品を使用する運営企業が調達し所有したまま維持管理と更新を行いますので、ここでの事業者は運営企業と読み替えてもよいでしょうか。	ここでの事業者はSPCです。SPCの業務として運営企業が調理備品の維持管理・更新を行うことは可です。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
48	要求水準書(案)	48	5	2	(2)	⑤	ア			配膳器具	「配膳器具は、すべてセットで毎日使用する」と記載されておりますが、献立に関係なく毎日すべての配膳器具を配送するという点で宜しいでしょうか。	基本的に全ての配膳器具を配送しますが、詳細を入札説明書等に改めて示します。
49	要求水準書(案)	48	5	2	(2)	⑥				食器箱	食器箱とございますが、一般的には食器は食器カゴに入れて、コンテナに収納して配送します。食器箱では消毒保管庫内で熱風が食器に当たらず消毒効果も期待できないため、消毒の際には食器カゴを使用して、配送前に食器箱に積み替える作業が必要になると考えられます。消毒された食器を可能な限り手を触れない方が衛生的ですし、作業効率が高く、食器消毒用カゴと配送用カゴを兼用にして、食器箱用消毒保管庫を設置しない方がコストメリットもあると考えられますので、食器カゴとコンテナを使用する一般的な運用方法での提案も可能でしょうか？	直積み方式の場合は、食器箱としてください。コンテナ方式の場合は、食器カゴとしてください。直積み方式については、入札説明書等に、別途資料を追加します。
50	要求水準書(案)	49	5	2	(2)	⑦	ア			コンテナ	配送効率やコンテナ台数の削減を考慮し、食器を先に各配送校へ配送し、食事の入った食缶を後で配送する別便方式での配送計画としても宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No9をご参照ください。
51	要求水準書(案)	49	5	2	(3)	⑦	ア			コンテナ	「事業者が設定する配送・回収計画にあわせて、各学校の配膳室に収まる大きさを選定すること」と記載されており、各学校配膳室に収まるようコンテナを選定するため、各学校の配膳室見学のご検討をお願いします。	実施方針に関する質問回答No5回答をご参照ください。
52	要求水準書(案)	49	5	2	(2)	⑦	ア			コンテナ	「各学校の配膳室に収まる大きさを選定」とございますが、収まらない場合は廊下等にコンテナを置かせて頂くことは可能ですか。	不可です。
53	要求水準書(案)	51	6	2	(3)					パンフレット、DVD	広報資料として作成するパンフレット及びDVDは、事業期間内における修正等は行わ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。パンフレットは原版を市に納めてください。
54	要求水準書(案)	57	7	1	(2)					業務期間	平成45年3月までとありますが、平成47年3月ではないでしょうか。	ご理解のとおりです。入札説明書において修正します。
55	要求水準書(案)	57	7	1	(3)		イ			維持管理業務における基本的な考え方	経年劣化を考慮し全ての更新をするのでしょうか？ご回答願います。	要求水準書p61第7の1(8)をご参照ください。本施設のすべてについて、事業期間中機能が適切に保持されるよう、また、事業期間終了時において引渡し可能な状態となるよう、適切に補修・更新を行っていただきます。
56	要求水準書(案)	57	7	1	(4)	①	ア	(7)		配置する維持管理業務従事者	維持管理責任者の他に副責任者を設けて分担することは可能でしょうか？ご回答願います。	可とします。
57	要求水準書(案)	58	7	1	(4)	①	ア	(1)		業務従事者	緊急時の召集時間等の規定がありますか？ご回答願います。	特にありません。夜間の機械警備を含め、事故や異常時には維持管理業務の担当者と連絡が取れる体制としてください。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
58	要求水準書(案)	58	7	1	(4)	①	イ			業務体制の届出	履歴書と記載がありますが、個人情報ですので、市と選定団体で、誓約書を締結するということでしょうか？ご回答願います。	履歴書を提出していただきます。個人情報の扱いは市の規定を遵守します。
59	要求水準書(案)	63	7	3	(1)	③				運転・監視	水質検査の検査項目について、検査項目の指定はありますか？ご回答願います。	本業務を行うに当たって必要な項目の検査を行ってください。 なお、浮遊物質量及びn-ヘキサン抽出物質含有量、生物化学的酸素要求量(BOD)、水素イオン濃度(PH)は、少なくとも検査項目に含めてください。
60	要求水準書(案)	65	7	5						各種備品保守管理業務	比較的長期間(概ね2年)に該当する物品とは具体的に何でしょうか？ご回答願います。	第5章をご参照ください。
61	要求水準書(案)	65	7	5						各種備品保守管理等業務	ここでの備品保守管理等業務には、運営備品と調理備品は含まれないとの理解でよろしいでしょうか？また運営備品と調理備品は運営備品更新等業務に含ま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。運営備品更新等業務は運営業務に含まれます。
62	要求水準書(案)	68	7	7	(5)	⑥	イ			厨房設備・建築設備	加工場内の排水管も清掃するのでしょうか？ご回答願います。	ご理解のとおりです。
63	要求水準書(案)	69	7	7	(5)	⑥	イ			排水設備点検	排水管は月1回以上点検を行い、とありますが、この点検は、専門的な器具等を用いない外観的な目視点検との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。なお、異常が見受けられる場合は、維持管理業務の一部として適切な対応をとっていただきます。
64	要求水準書(案)	73	8	1	(3)	⑤				運営業務における基本的な考え方	現在の調理臨時職員(パート等)の時給等ご教示ください。	パートの場合は時給880円、1日勤務の場合は日給7,080円です。
65	要求水準書(案)	75	8	1	(6)	①	ア			厨房設備管理担当者	厨房設備管理担当者が維持管理責任者を兼任することは可との理解でよいでしょうか。	可とします。
66	要求水準書(案)	78	8	1	(9)	⑤				業務打合せ等	SPCの従業員とありますが、SPCに従業員を配置する必要があるということでしょうか。また、その場合、具体的にどのような業務を担うことを想定されているのでしょうか。	SPCへの従業員の配置は必須ではありません。修正します。
67	要求水準書(案)	78	8	1	(9)	⑤	ア			業務打ち合わせ等	「SPCの従業員」について、SPCには取締役等以外に実務担当者を在籍させる予定はありませんが、「SPCの従業員」とは「SPCを構成する企業に在籍する本事業の実務担当者」という理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No66をご参照ください。
68	要求水準書(案)	80	8	4	(2)	①	イ			調理等業務	「給食エリア内の温度・湿度は、調理前と調理最盛期に測定し記録すること。」とございますので、37ページのア調理温度等管理システムを計画する場合は必須ではなく、事業者の最良提案にお任せいただけるのでしょうか	ご理解のとおりです。
69	要求水準書(案)	81	8	2	(2)	①				調理等業務	「生野菜の提供も視野に入れた設備」とありますが、具体的にどのような設備を想定されているのでしょうか。	微酸性電解水などの発生装置を想定していましたが、再度見直して入札説明書等に示します。
70	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	②				残菜等の処理	ご提示頂いております残菜量は給食センターで出た生ゴミの廃棄物処理量(残飯に関しては水分を除いたもの)でしょうか。	ご理解のとおりです。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
71	要求水準書(案)	86	8	6	(2)	①	ア			配送車の調達	「直積み方式及びコンテナ配送方式に対応した配送車を、事業者の配送計画に応じて必要台数調達すること。」とございますが、全ての配送校をコンテナ配送方式で提案することは可能でしょうか？	配送校及び配膳室をご見学のうえ、ご判断ください。ただし、配膳室の面積は変わらないものとし、棚の撤去・設置、スロープの設置程度は対応可能ですが、大幅な改修はできません。
72	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①	ア			配送車の調達	直積み方式とは、どのような方式でしょうか。また現状の配送車の仕様及び台数を教えてください。 ※どのようにして直積みするのか、1台あたりの積込み量等お願いいたします。	直積み方式を採用している既存の住吉学校給食センターの写真(資料2)及び配送車の模式図(資料3)をご参照ください。なお、詳細については、入札説明書等に示します。
73	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①	ア			配送車の調達	配送車を調達するにあたり、新車を調達するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
74	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①				配送車の調達	配送車を調達するにあたり、リース契約としてもよいとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書(案)	87	8	6						配送・回収業務	現在、配送業務は配送企業に委託されているのでしょうか。されているのであれば企業名など教えてください。	新南陽学校給食センターの配送業務は、三浦運輸株式会社に委託しています。
76	要求水準書(案)	89	8	8						運営備品更新等業務	調理備品の点検・更新業務は、本業務に含ま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。
77	要求水準書(案)	90	8	8	(4)					食器類の更新	食器類及びかご類は事業期間中2回分の全数更新、食缶及びコンテナは1回の全数更新とありますが、廃棄物減量の観点から「必要に応じ」ということにはできないでしょうか。	不可とします。
78	要求水準書(案)								資料3	地質調査報告書	表層5～6m部分が埋土となっていますが、埋土の圧密沈下は治まっているとの前提での計画でよろしいでしょうか。あるいは、外構部分を別途地盤改良する計画は必要でしょうか。市にて当初想定された計画・コストの見込みをご教示下さい。	現在1～2mの盛土の工事を行っています。それらを踏まえ必要に応じて対策方法を提案してください。なお、参加資格を認められた者に対して地質調査業務委託報告書を配付しますので、適宜判断してください。
79	要求水準書(案)								資料6	配送校の所在地及び現行の放送方式	現在は一部学校においてコンテナを使用せず直積み方式とのことですが、コンテナを使用することを想定するため、現在の各学校の配膳室の使用をご開示いただけますでしょうか。また、各学校の配膳室を見学する機会を設けていただけないでしょうか。	実施方針に関する質問回答No5をご参照ください。
80	要求水準書(案)								資料10	配送校の給食時間	給食準備開始時間の記載がありますが、給食開始時間の記載はありません。2時間喫食とは調理終了後から給食準備開始時間までが2時間以内という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	要求水準書(案)								資料11	現行の配送・回収時刻表(平成29年度)	本事業においても配送後、配送車は各学校での待機、もしくは和田公民館で待機することは可能との理解でよろしいでしょうか。	可とします。
82	要求水準書(案)								資料12	現行の学校別コンテナ数等リスト	現状使用しているコンテナの仕様をご教示ください。	資料4をご参照ください。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
83	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 冷凍庫(室)	下処理エリアの「冷凍庫(室)-(3)肉・魚用②」での保管・解凍が想定される食材及び量を資料9検収記録の中からお示しください。	冷凍庫(室)-(3)については、再検討し、入札説明書等に示します。
84	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 冷凍庫(室)	「(3)を除き、原則としてパススルー型とする」とありますが「(4)保存食(原材料)用」の冷凍庫は用途上検収室内に片面式で置くのが一般的です。同じく除かれるものとして認識してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
85	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 食品庫・調味料庫	食品庫・調味料庫の「急速冷凍庫等」に関して、使用用途をご教授下さい。	ヨーグルトやゼリー等のデザートを一時保管するためのものです。急速冷凍庫の設置場所等については事業者提案とし、入札説明書等に示します。
86	要求水準書(案)	1							資料13	皮剥室	延床面積の制限もあることから、皮剥室は部屋として設けず野菜下処理室に隣接した場所に皮剥スペースを設ける提案でもよろしいでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	可とします。
87	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 割卵室	割卵室について「調理エリアとの間に冷蔵庫(カートイン式、パススルー型等)を設置すること」とありますが、食材動線が分離されていれば、肉・魚下処理室へのパススルーでも宜しいでしょうか。	可とします。
88	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 和え物室	和え物室について和え物室内の「スチームコンベクションオープン」について用途をご教下さい。また、低温で管理する和え物室に、通常加熱機器を設置することはありませんので、スチームコンベクションオープンが煮炊き調理室内の設置としても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。和え物室内の「スチームコンベクションオープン」の設置は煮炊き室内に設置とします。
89	要求水準書(案)	2							資料13	和え物室	設備・厨房機器等の欄にスチームコンベクションオープンの記載がありますが、和え物室内に設置の必要はありますでしょうか。ご教示願います。	要求水準書(案)に関する質問回答No88をご参照ください。
90	要求水準書(案)	3							資料13	保管庫	設備・厨房機器等の欄にコンテナ消毒保管庫との記載がありますが、コンテナ自体の消毒も必要でしょうか。面積増の要因となります。延床面積の制限等も踏まえ貴市のお考えをご教示願います。	コンテナ単体の消毒は不要です。食器等の消毒方法に合わせて事業者にてご提案ください。
91	要求水準書(案)	3							資料13	前室(4)	前室(4)はトラックバースと配送/回収風除室の間に設置することとありますが、計画上、配送風除室と回収風除室が離れた位置関係となった場合には前室(4)も、配送風除室側と回収風除室側それぞれに設置することも宜しいでしょうか。貴市のお考えをご教授願います。	ご理解のとおりです。
92	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 運転手控室	運転手控室について配送風除室と回収風除室にそれぞれ前室が隣接していれば、間の設置でなくともよいとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
93	要求水準書(案)								資料13	諸室リスト 運転手控室	運転手控室について控室内にトイレを設置する場合、調理作業区域及び洗浄室からトイレを3m離すことが困難となるため、他の場所に専用のトイレを設けても宜しいでしょうか。	可とします。

要求水準書(案)に関する質問回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
94	要求水準書 (案)								資料 13	諸室リスト 廊下	廊下について要求水準書(案)P.15「屋外及び多目的室からの見学も可とする」との記載の通り、屋外又は多目的室からの見学窓があれば、廊下には必ずしも見学通路としての機能は必要ないとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
95	要求水準書 (案)								資料 12, 13	諸室リスト 駐車場、駐輪場・ バイク置場	事業者用の駐車場、駐輪場・バイク置場を設ける場合、事業者は無償で使用できる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)								資料 13	諸室リスト 駐輪場・バイク置場	駐輪場・バイク置場について、市職員用3台程度を確保することとありますが、これは、自転車3台との理解でよいでしょうか。	バイク3台です。
97	要求水準書 (案)								資料 15	食器・食缶等リス ト 食器類・トレイ	・トレイの材質について「グラスファイバー強化PP製」とありますが、昨今FRP製又はPP製が広く普及しており、グラスファイバー強化PP製は、FRP製やPP製と比べ、納入実績も比較的少ない製品ですので、ご参考という認識でよろしいでしょうか。 ・また、サイズに関しては近似値でのご提案という認識でよろしいでしょうか。	トレイの材質については、再度検討して入札説明書等に示します。
98	要求水準書 (案)								資料 15	食器・食缶等リス ト 食器類・トレイ	トレイの材質にグラスファイバー強化PP製と記載がありますが、トレー材質で最も普及していますFRP製と同等と捉えて、FRP製のトレーで提案してもよろしいでしょうか？	要求水準書(案)に関する質問回答No97をご参照ください。
99	要求水準書 (案)								資料 15	食器・食缶等リス ト 食缶・保温食缶	保温食缶<段付>について仕様に「丸型」とありますが、昨今は断熱保温性並びに密閉度も高く、配送・収納等も軽量でコンパクトに収まることから、同容量の角型が広く普及していますので、ご参考という認識でよろしいでしょうか。	保温食缶の形状は事業者の提案に委ねるものとし、入札説明書等に示します。
100	要求水準書 (案)								資料 15	食器・食缶等リス ト バット缶	バット缶の想定容量をお示し頂けないでしょうか？	入札説明書等に示します。

実施方針等に関する意見回答

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問の内容	回答
1	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 住民反対リスク	着工前の段階における施設、運営に対する住民の反対運動等が生じた場合は市のリスクとありますが、着工後に生じた住民の反対運動等のリスクの所在が不明確であると感じます。着工後に生じた反対運動や訴訟について全てが民間のリスクではなく、事案によっては市のリスクとなり得るケースも想定されます。リスク分担、対応者について検討頂くことは可能でしょうか。	実施方針に関する質問回答No26をご参照ください。
2	実施方針	22							別添資料4	リスク分担表 契約締結リスク	事業者と契約が締結できないリスク又は契約手続きに時間を要するリスクは、事由の如何を問わず選定事業者及び市は自らに発生する費用を負担するとありますが、帰責事由を有する者が相手方に発生した損害を賠償すべきと考えます。検討頂くことは可能でしょうか。	詳細については事業契約書(案)に示します。
3	実施方針	23							別添資料4	リスク分担表 施設損傷リスク	「施設損傷リスク」のうち「経年劣化によるもの」は民間側の負担となっておりますが、これを「経年劣化によるもの」のうち、事業者が適切な維持管理業務を実施しなかったこと及び維持管理の不備に起因するものへ変更していただけないでしょうか。	詳細については事業契約書(案)に示します。
4	実施方針	23							別添資料4	リスク分担表 施設損傷リスク	「施設損傷リスク」の項目に、「第三者の責めに帰すべき事由によるもの」のリスク負担は民間となっておりますが、事業者の管理義務の怠慢による場合に限定していただけますようお願いいたします。	実施方針に関する質問回答No33をご参照ください。
5	実施方針	-							別添資料4	リスク分担表	分担表のいずれかに「地中障害物、土壌汚染に関するもの」の項目を市側のリスク負担として加えていただけないでしょうか。	事業契約書(案)に示します。
6	要求水準書(案)	5	1	5	(5)					水光熱費の負担	水光熱費はサービス対価に含めて事業者を支払うとありますが、水光熱費については実費精算として頂くことは可能でしょうか。	原案のとおりとします。 なお、単価については、見直しを行うことを想定しています。
7	要求水準書(案)	51	6	2	(3)	①				広報資料の作成 パンフレット	パンフレットに記載する内容として「本施設だけではなく、学校やごみ処理過程などを含めることとする」とありますが、供用開始までの作成となりますと、学校で給食風景を撮影する場合、既存センターで調理した給食や既存センターで使用している食器となってしまいます。新センターで調理給食の撮影の方が良い場合はパンフレットの提出時期をDVDと同時期にして頂けますようお願い致します。	パンフレットに記載する詳細の内容等に関しては、落札者と協議させていただきます。