

(仮称) 八戸市新学校給食センター整備・運営事業
【実施方針等に関する再質問回答（5月1日公表）】

再質問No.	書類名	質問回答No.	質問の内容	回答
1	実施方針	1	令和4-8年度（5年間）のセンター毎の内訳は入札前の市の積算（税込）の開示いただきましたが、こちらの金額は入札（プロポーザル）の上限額でしょうか。 また、現在の委託者と契約している令和4-8年度（5年間）契約金額（税込）を開示お願い致します。	実施方針等に関する質問回答で示した以下の令和4-8年度（5年間）のセンター毎の内訳は「税込」ではなく、「税抜」の金額が正しいため、訂正します。 西センター：1,411,680,440円「税抜」 東センター：653,987,960円「税抜」 北センター：661,601,750円「税抜」 上記金額の合計は、既存3センターの令和4-8年度「八戸市立学校給食センター調理等業務委託」の募集要項に示している事業上限額（3,000,000,000円「税込」）の積算内訳です。 当該委託契約の令和4-8年度（5年間）契約金額は、2,998,351,400円「税込」です。
2	実施方針	10	新車の指定はございません。要求水準書を満たし、適切に調達ください。配送車を所有している事業者が配送車調達費の面で優位となるため、公平な審査のために調達する配送車は新車の調達で統一いただけないでしょうか。	現行案のとおりとします。 配送車の調達については、新規購入、リース等、事業者の提案によるものとし、より効果的な提案を期待しています。
3	実施方針	13	物価変動リスクに伴う費用の改定分に関しては、割賦料に含め元利均等方式で事業者を支払うとありますが、割賦料に対応する金融機関からの融資契約が費用改定時期に締結済みの場合、融資契約の変更手続きに対し事務手続費用や金融費用等が発生する可能性がございます。従来型の公共事業の場合、物価変動に伴う費用改定に関しては、一時払いでの対応になると思われ、一時払いでの対応ですと増額分の金利負担軽減にもなると思われしますので、割賦払いに含めるのではなく、一時払いでの対応をお願いできませんでしょうか。	御意見として承ります。 詳細は募集要項等公表時にお示ししますが、現時点では、実施方針5頁に示すとおり、施設整備一時支払金の財源は、交付金、地方債等を想定していますが、それ以外の額は、割賦料として維持管理維持管理・運営期間にわたり元利均等方式により事業者支払うことを想定しています。

再質問No.	書類名	質問回答 No.	質問の内容	回答
4	実施方針	21	配送・回収業者に関しては、構成企業として参加した場合であっても、支援および協力することは可能です。とありますが、優先交渉権者の決定後に、選定されたグループの構成企業として参画することは可能でしょうか。	優先交渉権者決定後においては、選定されたグループの構成企業として新たに参画することは不可とします。 一方、当該グループから業務を受託する事業者（中小受託企業を含む）としての参画は妨げません。
5	実施方針	45	天災等による損害の1%条項につきましては、事業期間を通じて施設整備費に対して1%という理解でよろしいでしょうか。また、施設に関しては八戸市様で施設に関する保険を付保し、損害が発生した場合は、損害金額から保険金額を差し引いた金額に対して、SPCは1%負担するという理解でよろしいでしょうか。施設整備費の1%と言えども上限数千万円になるため、保険等を活用しなければ、実損害額はほぼ全額SPC負担となるためです。	お見込みのとおりです。 本件施設の引き渡し予定日までの前日までの期間中の天災等の不可抗力における損害については、施設整備費の元本額の1%に至るまでは事業者が負担し、これを超える額については市が負担します。 ただし、事業者が保険金、保証金、補償金等を受領した場合には、当該受領金相当額は増加費用額及び損害額から控除し、控除後の金額について、施設整備費の元本額の1%に至るまでは事業者が負担し、これを超える額については市が負担します。 開業準備期間又は維持管理・運営期間の施設設備の損害については、維持管理運営費の1年分相当額の1%までは事業者が負担し、1%を超える額については市が負担となります。 詳細は、募集要項等の公表時に示します。
6	実施方針	51	施設整備業務に係る費用の改定に伴う資金調達増加は、物価変動リスクに起因するものであり、それに関する資金調達リスクを全て事業者側の負担とすることは、事業者がコントロールできるものではないと考えます。増加資金に対する資金調達に関しては金融機関との調整になりますので事業者負担とすることは理解できますが、それに伴う増加費用（金利を除く金融費用）に関しては、八戸市様負担でお願いできませんでしょうか。	施設整備費の費用の改定に伴う資金調達増加において、金利を除く金融費用については、市の負担とします。 詳細は、募集要項等の公表時に示します。
7	要求水準書 (案)	54	要求水準書P18の見学スペースでは、『見学スペースまたは、通路の設置については提案による』とあります。 八戸市様として、最低限この部屋は窓から見学させる、という指定はなく、窓からどの部屋を見せるかどうかは提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。 ただし、一度に40名程度見学することを想定し、十分なスペースや、カメラ・モニター等を整備してください。
8	要求水準書 (案)	54	食育機能を補完、所管の小中学校の見学とありますが、最低限、どちらを見学しても遜色ないレベルの食育機能、見学通路が必要と考えますが、如何でしょうか？	西センターと同様の機能を必須とするものではありませんが、食育機能の考え方については、西センターとの連携や役割分担を考慮したうえで、より効果的な提案を期待しています。

再質問No.	書類名	質問回答 No.	質問の内容	回答
9	要求水準書 (案)	69	アレルギー対応食の提供方法について、改定版の要求水準書(案)では1献立の除去食を市内全域対応となっておりますことから、全員に同じ対応食を提供するとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
10	要求水準書 (案)	72	常温ミニゼリーやコブクロのナッツは現在どのようにして配送していますでしょうか？(専用容器もしくはビニール袋など)	ビニール袋に入れて配送しています。
11	要求水準書 (案)	102	① 冷蔵スペースの容量確認のために、調味料等(みそ、煮干し)の納入頻度をご提示お願いします。例：一週間に一回等	2週間に1回程度納入しています。
12	要求水準書 (案)	102	② みそ、煮干しの納入時の容器形状やサイズについてご提示をお願いします。	みそは10kg袋入り、煮干しは1kg袋入りです。
13	要求水準書 (案)	102	③ 調味料等の納入頻度が一か月に一度など頻度が少ない場合、施設規模が大きくなることが予想されますので、二週間に一度など納入頻度をあげていただくことは可能でしょうか。	2週間に1回程度です。
14	要求水準書 (案)	102	④ 缶詰用の冷蔵庫に煮干しも保管と記載がありますが、煮干しについては食品庫で常温保管としてもよろしいでしょうか。	未開封のものは常温可で、開封後は冷蔵庫保管とします。
15	要求水準書 (案)	102	冷蔵スペースの確保として、①下処理側の冷蔵庫には、みそ・煮干し・開封後の調味料を保管しており、同様のスペースの確保が必要との記載がありますが、乾物・調味料等の納品頻度についてご教示ください。	2週間に1回程度です。
16	要求水準書 (案)	102	冷蔵スペースの確保として、②和え物準備室付近の冷蔵庫にフルーツ缶等を保管しているとのことですが、缶詰以外の食材(生食の果物・冷却後の野菜等)も一緒に保管する仕様でも問題ないでしょうか。	フルーツ缶(未開缶)と加熱冷却後の野菜等が同時に入ること不可としますが、缶詰が出た後に野菜が入るなどであれば可能です。
17	要求水準書 (案)	110~112	和え物準備室について、煮炊き調理室の一部(コーナー)としての配置等については事業者提案となっておりますが、和え物のポイル方法について、使用食材の種類や量等によっては複数の食材を合わせてポイルしても問題ないとの認識でよろしいでしょうか。 例) Aブロック 11月22日 きゅうりともやしの梅和え きゅうりとにんじんは一緒にポイル	蛋白源(ちくわ、かまぼこ、短冊卵等)以外はミックスポイル可能です。

再質問No.	書類名	質問回答No.	質問の内容	回答
18	要求水準書 (案)	122	① No126の回答で、油揚げの油抜きをした釜の再利用を、「市との協議により同様の対応とすることも可能」とございますが、同様に下茹で時の釜の運用方法についても、異なる食材で複数回使用することや、前処理で使用した釜をその後の調理に使用することにつきましても再考していただくことは可能でしょうか。	和え料理については、野菜のミックスポイルは協議により行っています。炒め物や煮物に使用する野菜については、1つのメニューの中であれば、食品が変わる時に、茹で水を変えて1つの釜を使用し複数の野菜を下茹ですることは可能ですが、下茹で後の高い温度帯で長時間放置されることがないように、衛生面を配慮した作業工程とする必要があります。 いずれの場合であっても蛋白源（ちくわ、かまぼこ、短冊卵等）の食材の下茹での場合、釜の共用は不可とします。
19	要求水準書 (案)	122	② 和え物食材を加熱（ポイル）する場合、1つの回転釜で複数の食材をミックスしてもよいとの理解でよろしいでしょうか。 またミックスして加熱しない食材の組み合わせがあれば配付資料4の献立指示書も踏まえてご提示をお願いします。	No.17を参照ください。 蛋白源（ちくわ、かまぼこ、短冊卵等）以外については、献立会議の際に事業者と事前協議を行い、ミックスして加熱しています。 ご質問のありました、ミックスして加熱しない食材の組合せはちくわ、かまぼこ、短冊卵等の蛋白源になります。
20	要求水準書 (案)	122	③ ダシとり（煮干し等）に使用した釜は、そのまま調理に使用するとよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。 釜ごとにだし汁をとり、そのままそのだし汁で調理を進めます。
21	要求水準書 (案)	126	油揚げの油抜きは上処理室のシンクで行っており、同様の対応も可能とありますが、配布資料4にあります冷凍焼き豆腐や冷凍生揚げは「熱い湯で解凍」についても、同様の方法でも問題ないとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。 冷凍焼き豆腐や冷凍生揚げは「熱い湯で解凍」についても、同様の対応となります。
22	要求水準書 (案)	129	東センターとありますが、西センターの誤表記でしょうか？	誤記です。西センターの記載は北センターが正となります。 現在使用している北センター及び東センターの配送車は以下のとおりです。 北センター（全長：625cm、全幅：201cm、高さ：294cm、最大積載量：2t、コンテナ最大6台積） 東センター（全長：626cm、全幅：202cm、高さ：293cm、最大積載量：2t、コンテナ最大6台積）
23	要求水準書 (案)	131	刻印又はラベルの貼付けは、米飯用のみとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
24	要求水準書 (案)	158	アレルギーを含まない料理も含めて調理することですが、基本食2献立ともにアレルギーを含む料理がない日については、基本食を喫食することの認識でよろしいでしょうか。	基本食とすべて同じメニューであっても、アレルギー室で調理しボックスでの提供となります。基本食を食べることはありません。

再質問No.	書類名	質問回答 No.	質問の内容	回答
25	要求水準書 (案)	166	配膳員の白衣着用は求める想定はしていません。とありますが、現在は通勤で着用した服装の上にエプロンを着用しているのでしょうか。着替えを行う際は、更衣室等を使用せず、配膳室内で完結しているのかご教示ください。	お見込みのとおりです。 現在は、通勤で着用した衣服の上にエプロンを着用しています。また、配膳室内で着替え等を行っています。
26	要求水準書 (案)	178,180	要求水準書では和え物用のソースやたれ等の釜を配置するとのことですが、No.178の回答ではタレ等の加熱については現在は行っていないが、今後行う可能性があるとなっております。 また、No.180で主菜のたれ等の調理についても実施する可能性があるとなっております。最大で何品の重複を想定していますでしょうか。	最大2品の重複を想定しています。
27	要求水準書 (案)	180	スチームコンベクションオープンを設置する室に釜を設置しない前提とありますが、その理由をご教示お願いします。	市内同一献立とすることから、西センターでも調理可能な献立（汁等に使用できる釜を活用して、たれを作成する程度）とその頻度に合わせるためです。
28	要求水準書 (案)	184	東北の水質は軟水が多いですが本施設周辺（美保野地区）の水質は軟水でしょうか。水の硬度について特徴がありましたらご教示ください。	本件施設の事業用地は、八戸圏域水道企業団の白山台浄水場の給水区域となっております。当該浄水場の水質は、以下の八戸圏域水道企業団のホームページから確認下さい。 https://www.water-supply.hachinohe.aomori.jp/suishitsu/kekka/kekka.html
29	要求水準書 (案)	190	米飯食缶の保管は各委託業者が行うかどうかのご回答はいかがでしょうか。米飯食缶をセンターで保管する場合、その分の消毒設備を見込む必要があり、コスト増、施設面積増となります。	米飯食缶の洗浄・保管は、委託炊飯業者で行います。