

実施方針等に関する質問回答

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回 答
1	実施方針	2	第1	5	(2)	④		「食物アレルギー対応マニュアル」等を作成し、学校園や関係機関等の連携体制を構築する。とございますのは市の基本方針であって、本事業で事業者に求められる業務では無いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解の通りです。
2	実施方針	2	第1	5	(2)	⑦		災害時の停電対策として、施設設備はどこまでの稼働が要求されますか	施設全体のBCPは想定していませんが、商用電力停電時の事務室の稼働や消防用設備等の非常電源を想定しています。
3	実施方針	2	第1	5	(2)	⑦		「赤穂市地域防災計画に基づく炊き出し等について、可能な範囲で対応できる施設とする。」とございますが、おにぎりを作ることを想定されているとの理解でよろしいでしょうか？また1人あたり食何g(生米量)のおにぎりを何個、日に何人分を想定されていますでしょうか？	供給協定を締結している緊急食料保有者からの食料の調達が不足する場合、備蓄食料の調達により、炊き出しを実施する計画です。災害発生後、敷地内の安全が確認された場所で、移動式回転釜を使用した炊き出しを行い、「おにぎり」の供給を想定しています。想定食数は設置された回転釜等により調理できる食数とする考えです。
4	実施方針	2	第1	5	(2)	⑦		炊き出しに対応可能な施設とありますが、食数や対応内容等はどのようにお考えでしょうか。	No.3をご参照ください。
5	実施方針	2	第1	5	(2)	⑦		災害時でも稼働させる設備はどのようなものを想定されていますでしょうか。非常用発電装置の規模等を計画する上で必要となりますので、ご指示願います。	No.2をご参照ください。
6	実施方針	3	第1	6	(3)			施設の開業準備に間に合うことを条件に、設計期間と建設期間を事業者の提案で変更してもよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
7	実施方針	3	第1	6	(4)	ア	(ク)	配送車両調達業務は、施設整備業務と切り離すことは可能でしょうか。運営業務の範疇と考えます。	原文の通りとします。
8	実施方針	3	第1	6	(4)	ア	(ク)	「配送車両調達業務」とございますが、既存配送車と同等車両でよろしいのでしょうか？本事業には配送業務が含まれておりませんので、新センターで配送業務をされるにあたり、どのような仕様の車両が必要か、どのような架装が必要か、架装の図面等、市が求められる詳細な仕様書をお示し願います。また、現段階で詳細な仕様をお示しいただくのが難しい場合は、本事業から外していただくことも検討お願いいたします。	要求水準書P44に示す通り、別添資料7及び8をご確認のうえご提案ください。なお、No.180も併せてご参照ください。
9	実施方針	3	第1	6	(4)	イ	(イ)	既存施設の解体撤去業務を事業の範囲から除外することは可能でしょうか。	原文の通りとします。
10	実施方針	4	第1	6	(8)			「事業スキーム」について（代表企業）とあるのは応札時の立ち位置であり、事業契約時は構成企業と個別の契約になることで宜しいでしょうか。異業種JVの組成は不要との理解で宜しいでしょうか。（P8の代表企業についての確認も含みます）	事業契約は市と構成企業（連名）の一契約とし、契約事務は代表企業に担っていただきます。なお、異業種JVの組成は不要です。
11	実施方針	4	第1	6	(8)			本事業の事業契約についてお尋ねいたします。本事業では市と代表企業と事業契約を前提とされていますでしょうか？それとも市と構成企業各社と契約いただくことを想定されておりますでしょうか？	No.10をご参照ください。
12	実施方針	4	第1	6	(8)			設計企業や調理機器企業と下請負契約とする場合は、設計責任や調理機器の瑕疵責任等は構成企業又は代表企業に帰属することになるのでしょうか。	ご理解の通りです。
13	実施方針	4	第1	6	(8)			構成企業の内、代表企業となる要件はございますか。	実施方針P7「5 参加者の構成」及びP8「6 参加者の備えるべき参加資格要件」を満たすことが要件となります。
14	実施方針	4	第1	6	(8)			協力企業の欄に建設企業と調理機器企業の記載がございますが、代表企業では無い建設企業と調理機器企業は、代表企業の建設企業の下請け参画でも良いとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解の通りですが、調理機器企業についても1者は実施方針P10に掲げる要件を満たした企業を構成企業としてください。
15	実施方針	4	第1	6	(8)			構成企業の欄に「※複数の企業で実施可（調理機器企業を除く）」とございますが、調理機器企業については、構成企業または協力企業で1社以内であることを求められているのでしょうか？	構成企業としての複数の調理機器企業の参加を制限するもので、構成企業及び協力企業を含めた複数企業の参加を妨げるものではありません。
16	実施方針	5	第2	1				民間事業者の選定は、施設や設備の性能、維持管理・運営におけるメンテナンス実施体制等に価格評価を加え、公募型プロポーザル方式により選定するものとする。とありますが、後段「維持管理・運営におけるメンテナンス実施体制」は本事業に含まないものとの認識で宜しいでしょうか。	供用開始後は市の直営となりますが、各種設備・機器等のメンテナンスやアフターサービスに関するご提案を求めることを予定しています。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回 答
17	実施方針	5	第2	1				事業方式が「DB方式」とありながら、募集及び選定の方法に、「維持管理・運営におけるメンテナンス実施体制等」とあります。維持管理・運営の提案は選定対象外と考えてよろしいでしょうか。	No. 16をご参照ください。
18	実施方針	5	第2	1				「～民間事業者の選定は、施設や設備の性能、維持管理・運営におけるメンテナンス実施体制等に価格評価を加え、公募型プロポーザル方式により選定するものとする。」とございますが、本事業の業務範囲には維持管理業務及び運営業務は含まれておりませんが、維持管理・運営期間におけるメンテナンス実施体制を事業者に求められるということでしょうか？メンテナンスを実施する場合は有償(瑕疵保証期間以降は有償)と考えてよろしいでしょうか？	No. 16をご参照ください。 無償、有償及びそれらの期間等についてはご提案に委ねます。
19	実施方針	5	第2	1				「～民間事業者の選定は、施設や設備の性能、維持管理・運営におけるメンテナンス実施体制等に価格評価を加え、公募型プロポーザル方式により選定するものとする。」とございますが、本事業の業務範囲には維持管理業務及び運営業務は含まれておりませんが、DB方式で開業後のメンテナンス実施体制を事業者に求められるのは一般的なのでしょうか？その場合、何年間のメンテナンス実施体制を事業者に求めることを想定されていますでしょうか？	No. 18をご参照ください。
20	実施方針	8	第2	6				参加者には市内企業を3者以上（建設企業1社以上）含むこと、かつ、これらの企業の請負金額が建設業務及び周辺整備業務に係る金額の5%以上となることを期待するものとありますが、3者以上の市内企業の請負金額の合計が5%以上との解釈で宜しいでしょうか。	建設業務及び周辺整備業務に係る合計金額のうち、これら業務を担う市内企業の請負金額が5%以上となることを期待するものです。
21	実施方針	15	別紙	16				物価変動について、一定範囲の物価変動は受託者、それ以上の物価変動は本市と協議とあり、受託者のリスク分担となっておりますが、詳細をご教示下さい。	募集要項等の公表時に示す事業契約書（案）をご確認ください。
22	実施方針	15	別紙	16				物価変動の一定範囲についての見解をお聞かせ下さい。	No. 21をご参照ください。
23	実施方針	15	別紙	16				物価変動の一定範囲とは具体的な数値としてお示しいただくことは可能でしょうか。	No. 21をご参照ください。
24	実施方針	16	別紙					※2 ※3の一定範囲の一定とは、定められた金額がございませうでしょうか。	No. 21をご参照ください。
25	実施方針	16	別紙	33・16				リスクの種類No. 33にある「貴市の指示以外の工事費の増大」は、事業者の責めに帰すべき工事費の増大は事業者がリスクを負うべきと思いますが、工事費の増大は建築資材や納入機械の高騰などによって引き起こされる可能性があるため、No. 16の「施設の供用開始前のインフレ・デフレ」同様、貴市をリスク負担者の従分担にさせていただきませんかでしょうか。	「施設の供用開始前のインフレ・デフレ」のリスク分担の考え方は、共通事項としているため、原文の通りとします。
26	実施方針	16	別紙					※4の条文から、解体工事費用の算出はアスベストは含有しないものとして、検討することで宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。 ただし、要求水準書（案）P46に記載のとおり、アスベスト等の含有調査については本事業に含むものであり、解体前に必要な調査箇所を推定して、ご提案ください。
27	要求水準書（案）	4	第1	4	(6)	ア		統括責任者となる要件（代表企業からの選任など）はございますか。	要件は定めませんが、本事業全体についての総合的な調整を行うことができる円滑な指揮系統が確保されることを求めます。
28	要求水準書（案）	4	第1	4	(6)	ア		「統括責任者、設計、工事監理、建設及び調理機器等調達においてそれぞれ実施方針の資格要件を満たす業務責任者を配置」とございますが、建設及び調理機器等調達責任者は建設企業の責任者が兼務としてもよろしいでしょうか？	(6) イの通り、各責任者の兼務は不可とします。
29	要求水準書（案）	4	第1	4	(6)	ア		「統括責任者、設計、工事監理、建設及び調理機器等調達においてそれぞれ実施方針の資格要件を満たす業務責任者を配置」とございますが、調理機器等調達業務責任者に求められる資格要件とは、具体的に何の資格になりますでしょうか？	実施方針P10のエ（ア）に示す実績を有することを求める予定です。
30	要求水準書（案）	4	第1	4	(6)	イ		本条文の代表企業とは、建設業務を共同企業体で行う場合の、建設企業の代表という解釈で宜しいでしょうか。 また建設業務責任者においては代表企業の監理技術者が行うこととありますが、本事業においては、事前調査、設計段階から建設企業も関わっていくDB方式であることから、各種調整も必要です。建設業務責任者は監理技術者とは別に、例えば営業責任者が努める事などは可能でしょうか。	代表企業に関しては、ご理解の通りです。その旨を要求水準書（案）P4に追記いたします。 建設業務責任者の要件に関しては、原文の通りとします。
31	要求水準書（案）	4	第1	4	(6)	エ		「調理機器等調達業務責任者は、設計段階から全ての工程に参加し、情報共有を図ること。」とございますが、建設及び調理機器等調達責任者は建設企業の責任者が兼務としてもよろしいでしょうか？	No. 28をご参照ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
32	要求水準書 (案)	4	第1	4	(6)	エ		「調理機器等調達業務責任者は、設計段階から全ての工程に参加し、情報共有を図ること。」とございますが、調理機器等調達業務責任者＝(イコール)実務担当者との理解でもよろしいでしょうか？	ご提案に委ねます。
33	要求水準書 (案)	4	第1	5				別添資料1 建設予定地について、募集要項の公表時に、現況測量図(CADデータ)の提示があるものと考えてよろしいでしょうか。また、計画地の範囲の確定図も同様と考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
34	要求水準書 (案)	4	第1	5				計画地における敷地測量図面をご提示いただけないでしょうか。	No. 33をご参照ください。
35	要求水準書 (案)	4	第1	5				別添資料1 建設予定地について、地目の変更は別途業務と考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
36	要求水準書 (案)	4	第1	5				別添資料1 建設予定地の現況平面図において、計画地内に市道中学校寺前線とありますが、計画にあたっては廃止済みを前提としてよろしいでしょうか。また、廃止手続きは別途業務と考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
37	要求水準書 (案)	4	第1	5				インフラの状況に上水道は敷地周辺道路から水道本管の新設整備とございますが、別添資料2上下水道の整備状況図の凡例に本市施工と記載がございますので、本事業の業務とは別に市が整備されるとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解の通りです。
38	要求水準書 (案)	5	第1	5				埋蔵文化財関係について、令和5年度に発掘調査となった場合、調査及びその後のスケジュール修正については、赤穂市にて行っていただけると考えてよろしいでしょうか。	調査については、赤穂市教育委員会が実施します。スケジュールについては、募集要項等の公表時に追加する別添資料12を確認のうえ、ご配慮ください。
39	要求水準書 (案)	5	第1	5				「近隣への影響」の項目で「食品残渣は脱水し、容器等に密閉した後、美化センターへ搬入」とありますが、美化センターへの搬入に使用する専用容器等がございますが、形状、寸法等をお示しください。また、現センターでも使用しているようでしたら、一日当たりの残渣量がその容器何杯分かと、回収頻度も合わせてご教示ください。	食品残渣等はナイロン袋に梱包し、2tダンプに積み込んで毎日美化センターに搬入しており、新施設でも同様の手法を想定しています。本施設に回収された給食残渣は、一日平均で約62.4kg(残渣率約5.6%)となっています(令和4年度上半期)。
40	要求水準書 (案)	5	第1	5				食品残渣を美化センターへ搬入する頻度は、どの程度を想定されていますでしょうか。	No. 39をご参照ください。
41	要求水準書 (案)	5	第1	5				埋蔵文化財の調査について、発掘調査の範囲等、資料があればご教示をお願いします。	今年度実施した試掘調査結果を募集要項等の公表時に別添資料12として追加します。
42	要求水準書 (案)	5	第1	5				埋蔵文化財関係について、発掘調査となった場合は、本事業とは別に赤穂市様が御対応されると考えて良いでしょうか。	No. 38をご参照ください。
43	要求水準書 (案)	5	第1	5				洪水浸水想定をお示しいただいておりますが、市で想定されている浸水対策はどういった内容でしょうか、お示し願えませんでしょうか。	敷地造成高を市道上浜市線と市道浜市西の山線の交差点から1.5m程度以上、施設の1階フロアを1.0~1.5m程度以上のご提案を期待するものであります。
44	要求水準書 (案)	5	第1	5				洪水浸水想定をお示しいただいておりますが、計画規模降雨の洪水浸水想定と想定最大規模降雨の洪水浸水想定と、市ではどちらの想定に対する対策を想定されておりますでしょうか。またその想定のお示し願えませんでしょうか。	No. 43をご参照ください。
45	要求水準書 (案)	5	第1	6	(1)	イ		稼働日数について 配送校園として、幼稚園が含まれておりますが、小学校、中学校同様に夏休み、冬休みともに休暇とする、という理解でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
46	要求水準書 (案)	5	第1	6	(1)	ウ		給食実施内容について パン製造は直接配送含めて外部委託継続とありますがセンター経由(例 揚げパンなど)は無という理解で宜しいでしょうか。	学期に1回程度、揚げパンがあります。コンテナ積載により、センター経由で配送していますので、積載に配慮した計画としてください。
47	要求水準書 (案)	5	第1	6	(1)	ウ		献立は1献立副食3品とございますが、年代別で1食当たりの喫食量には違いがあると思いますので、機器調理能力選定のために、幼稚園、小学校、中学校、県立特別支援学校の1食当たりの喫食量をお示し願います。	募集要項等の公表時に追加する別添資料13をご確認ください。
48	要求水準書 (案)	5	第1	6	(1)	ウ		外部委託する米飯及びパンの食べ残しは、外部委託者が回収すると考えて良いでしょうか。	ご理解のとおりです。
49	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			配送校園の学級数等について 表中記載ある食付数=クラス数と読み替えての理解で宜しいでしょうか。また、職員や特別支援などのクラス数も含まれた数値でしょうか。	教職員等を含む食付数を記載しており、クラス数と異なります。なお、174クラスに対して食付数の合計が176となっているのは、学校給食センター分(2)を含んでいるとご理解ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
50	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			参考として生徒数令和4年4月1日時点における配送校 園の学級数、児童・生徒数、教職員数等を以下に示 す。として表にて各人数、学級数を提示頂いていま すが、令和7年度9月の供用開始以降の学級数、児童・生 徒数、教職員数等の見込みをご教示下さい。	学級数は、記載のクラス数でご提案く ださい。 提供食数の想定については、整備基本 計画P13第3章3-1(1)アをご参照く ださい。
51	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			今計画の学級数等については、表記「令和4年4月1日 時点」の食缶数176で想定する理解で宜しいでしょ うか。 ※食缶数の数値を足すと合計が174となり、齟齬があ ります。	食缶数は、募集要項等の公表時におけ る別添資料6(修正)をご確認ください。
52	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			今計画のコンテナ台数については、積載する食器や食 缶、コンテナのサイズなど諸条件を踏まえた上で必要 な台数が決まってくると思われますので、表記「令和 4年4月1日時点」の数値はあくまでも参考値とさせて 頂いて宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
53	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			P6の配送校園の人数、学級数は、令和4年4月1日時点 における数値で、開業時のものではありませんが、こ ちらの数値をもとに食器、食缶、コンテナ等を調達数 すれば、開業時点でも不足はないとの認識でよろし いでしょうか。	No.51及びNo.52をご参照ください。
54	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			P6の配送校園の人数、学級数は、令和4年4月1日時点 における数値とお見受けいたしますが、合わせて配送 園校の各学級人数をお示し願えませんでしょうか。	募集要項等の公表時に追加する別添資 料14をご確認ください。
55	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			配送対象校の喫食時間を御教授ください。 また、配送対象校の給食到着は、給食開始の30分前ま での到着でよろしいでしょうか。	給食開始時間は、幼稚園は11:30(3 歳児クラスは11:20)、小・中学校は 12:25、特別支援学校は11:40となっ ています。 給食到着は、ご理解のとおりです。
56	要求水準書 (案)	6	第1	6	(5)			配送対象校の回収可能な時間をご教示ください。	学校園への到着は、13:15以降として います。
57	要求水準書 (案)	7	第1	6	(6)	ア		食器・食缶を同時に運ぶ「混載」を想定する。とあり ますが、食器・食缶を同時に運べばコンテナ積み込み は適宜食器用コンテナ、食缶用コンテナ、食器・食缶 混載コンテナを組合せて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
58	要求水準書 (案)	7	第1	6	(6)	イ		配送方式について 食物アレルギー対応食は個別容器での配送を検討する とありますが、コンテナ積載にて配送する想定でしょ うか。	配送校ごとの提供食数にもよりますが、別容器に収容し、コンテナ積載以 外の配送を予定しています。
59	要求水準書 (案)	11	第1	8	(2)			モニタリング報告書は各業務の終了時に提出すると考 えて良いでしょうか。	モニタリング実施計画書の提出時の協 議によりますが、モニタリングの目的 を踏まえたご提案を期待するもので す。
60	要求水準書 (案)	12	第2	1	ウ	(イ)		災害時に避難する際の安全性を確保すること、とあり ますが、本施設における災害とはどのような災害を想 定された計画でしょうか。	地震、火災等の突発的な災害の発生を 想定しています。
61	要求水準書 (案)	13	第2	1	カ	(イ)		災害時も可能な限り稼働できるよう、稼働電力及びエ ネルギーのバックアップ体制を整備すること、とあり ますが、災害時の稼働とはどのような対応を想定した 稼働でしょうか。	No.2をご参照ください。
62	要求水準書 (案)	13	第2	1	カ	(イ)		「災害時も可能な限り稼働できるよう」とありますが、 ”どの程度の災害時に、どの範囲の諸室、調理機 器を稼働させるか”で、必要な電力(エネルギー)は 大きく変わります。予算計上時における市の想定があ りましたら、お示しください。	No.2をご参照ください。
63	要求水準書 (案)	13	第2	1	カ	(ウ)		「浸水対策として、周辺道路より高い敷地造成を計画 すること。」とございますが、市が事業費積算の際に は、計画規模降雨の洪水浸水想定と想定最大規模降雨 の洪水浸水想定と、どちらの想定に対して周辺道路よ り何m高くする計画でされたのか、お示し願います。	No.43をご参照ください。
64	要求水準書 (案)	13	第2	1	カ	(ウ)		浸水対策として、周辺道路より高い敷地造成を計画す ること。とありますが、事業用地の敷地条件にて想定 最大規模降雨の洪水浸水想定(5.0~10.0m未満の区 域)と明示されております。どのような浸水対策を計 画されておりますでしょうか。	No.43をご参照ください。
65	要求水準書 (案)	13	第2	1	カ	(ウ)		周辺道路とは、市道浜市西の山線、市道上浜市線、市 道中学校寺前線とし、市道赤穂浜市線は含まれないと の理解で宜しいでしょうか。	No.43をご参照ください。
66	要求水準書 (案)	15	第2	3	(2)	カ		住民説明会は何回程度を想定されていますでしょうか	移転改築に関して2回、解体撤去に関 して2回を想定しています。
67	要求水準書 (案)	15	第2	3	(3)			学校給食の適切な提供に支障がなければ、諸室の構成 を変更することも可とする。とありますが、構成諸室 について効果的な配置計画の為、必要諸室をコーナー やスペースとしての区画をしても宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
68	要求水準書 (案)	15	第2	3	(3)			本施設の事務職員、調理従事者の男女比率についてご教示ください。	事務職員は5:5、調理従事者は2:8を想定しています(男性:女性)。
69	要求水準書 (案)	15	第2	3	(3)			調理委託事務室の要求がありませんが、調理委託は予定されていないのでしょうか。	調理は本市の直営で行うものであり、委託は予定していません。
70	要求水準書 (案)	17	第2	3	(5)	ア	(カ)	「トイレは、～3m以上離れた場所に設けること。」と記載がありますが、動線距離との理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
71	要求水準書 (案)	18	第2	3	(5)	エ	(ウ)	「加工食品・米類」とございますが、P.5供給能力に「炊飯設備は有しない」とございますが、食品として入荷することがある、ということでしょうか、ごまた、どのような食品を想定されておりますでしょうか。ご教示ねがいます。	米類の入荷はありませんが、米粉を取り扱う場合があります。
72	要求水準書 (案)	18	第2	3	(5)	エ	(ウ)	「冷菓類」とございますが、どのような食品を想定されておりますでしょうか。荷姿なども想定されておりましたら、ご教示ねがいます。	個包装のゼリヤケーキ、冷凍ミカン(小パット)等です。
73	要求水準書 (案)	18	第2	3	(5)	エ	(ウ)	「魚肉卵類」と「野菜類」、「加工食品・米類」、「冷菓類」は、相互に交差汚染しないよう、食材の動線及び保管場所を区分すること。とありますが、「米類」は本施設では扱わない、「冷菓類」は配送校へ直送との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
74	要求水準書 (案)	18	第2	3	(5)	エ	(ウ)	「加工食品・米類」という記載がありますが、米飯は外部委託で炊飯設備を有さない施設との要求水準です。こちらに示されております「米類」というのは米飯以外の献立用材料としての米類、という理解でよろしいでしょうか。その場合具体的な材料をお示し頂けないでしょうか。	No. 71をご参照ください。
75	要求水準書 (案)	18	第2	3	(5)	エ	(ウ)	「冷菓類」という記載がありますが、要求水準書5ページに記載の通り、納入業者から学校へ直接配送と理解しております。ここに記載されている「冷菓類」は給食センターに入荷される検食用のみと考えてよろしいでしょうか。また、その場合は入荷数量も併せてご教示願います。	ご理解のとおりです。入荷数量は55食/日程度を予定しています。なお、冷凍ミカンは直接配送ではなく、学校給食センターからのコンテナ配送(1個/人 小パット)となっています。
76	要求水準書 (案)	18	第2	3	(5)	エ	(ウ)	「加工食品・米類」とございますが、炊飯設備は求められておりませんが、米の入荷はあるのでしょうか? 米の入荷がございます場合は、米利用の献立名、米の調理方法、米の入荷頻度、米入荷の際の荷姿等、米入荷の想定条件をお示し願います。	No. 71をご参照ください。
77	要求水準書 (案)	18	第2	3	(6)	プラットホーム	d	プラットホームの搬入口について、『野菜類、魚肉卵類、加工食品(冷凍含む。)類が交差しないよう、専用の食材搬入口(3か所以上)を設ける』とありますが、P19の荷受室には、『魚肉卵類の荷受を行う室と野菜類の荷受を行う室の2室を確保すること』とあります。搬入口についても、荷受室と同様に2か所の搬入口としてもよろしいでしょうか。	搬入口は、魚肉卵類の荷受室に1か所、野菜類及び加工食品の荷受室に2か所を想定しています。
78	要求水準書 (案)	19	第2	3	(6)	荷受室	g	荷受室 g. 既存備品、とございますが、想定されている備品をご教示ねがいます。別添資料6が該当資料ということでしょうか、ご教示ねがいます。	募集要項等の公表時における別添資料6(修正)をご確認ください。
79	要求水準書 (案)	19	第2	3	(6)	下処理室	f	厨芥処理システムを導入するなど野菜くずの廃棄動線に留意することとありますが、厨芥処理システムの設置場所は下処理室でなく検収室でも宜しいでしょうか。	下処理、残渣処理など作業動線に配慮した配置をご提案ください。
80	要求水準書 (案)	19	第2	3	(6)	下処理室 (野菜類用)	a	下処理室(野菜類)について、『開缶前の缶詰の洗浄等を行う室とする。』とありますが、缶詰の保管と開缶作業を行う室名をご教示下さい。	缶詰の保管は食品庫、開缶作業は加熱するものは下処理室、非加熱のものは上処理室を想定しています。
81	要求水準書 (案)	19	第2	3	(6)	下処理室 (野菜類用)	a	下処理室(野菜類)について、『開缶前の缶詰の洗浄等を行う室とする。』とありますが、缶詰の洗浄はご指示いただいている5レーン内での作業に含むとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
82	要求水準書 (案)	19	第2	3	(6)	下処理室 (肉魚卵類用)	d	『調理台は既存備品を確認することとし』とありますが、調理台の寸法及び台数をご教示願います。	募集要項等の公表時における別添資料6(修正)をご確認いただき、提供食数に対応できる数量をご提案ください。
83	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	仕分室	d	仕分室 d. 調味料の仕分けや解凍に使用するシンクを設けること、とございますが、想定されている冷凍食品をご教示ねがいます。	もずくやチキンブイヨンなど解凍しないと分けにくいもの、解凍中に結露しやすいものを取り扱うことを想定しています。
84	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	仕分室	d	「調味料の仕分けや解凍に使用するシンクを設けること。」と記載がありますが、解凍する食材はどのようなものを想定されておられますでしょうか。	No. 83をご参照ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
85	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	冷凍室 冷凍室	b・c	b冷凍室は～基本的に前日・前々日の保管を想定する。 c冷蔵室は～基本的に当日納品（一部前日納品を含む。）の保管を想定する。 とそれぞれ記載がありますが、適切な広さを想定するために別添資料5にお示し頂いた想定献立の材料についてそれぞれの重量（一人当たりのグラム数など）や入荷形態、保管温度帯（冷蔵か冷凍か常温か）をご教示願います。	例として、募集要項等の公表時に追加する別添資料15をご確認ください。
86	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	冷凍室 冷凍室	b・c	冷凍室(庫)冷蔵室(庫) b 冷凍室は、野菜類、魚肉卵類、加工品等を収納し、基本的に前日・前々日の保管を想定する。c 冷蔵室は、野菜類、魚肉卵類、果物類等を収納し、基本的に当日納品（一部前日納品を含む。）の保管を想定する。、とございますが、納品時間、納品数量など容量算出に使用いたしますので、想定されている内容をご教示ねがます。	No. 85をご参照ください。 なお、納品時間は午前中を想定しています。
87	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	冷凍室 冷凍室	d	『下処理前、下処理後でそれぞれ～設置すること。』の文言内に、『保存食用のものを設置すること』とありますが、この「保存食用のもの」はp.39に記載されている保存食専用冷凍庫と同義と考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
88	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	冷蔵室 冷凍室	e	下処理後の冷蔵室は、下処理室と揚物・焼物調理室、煮炊き調理室へ専用容器ごとパススルーできる構造とすること、とありますが、冷蔵室ではなく冷凍庫でも宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
89	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	冷凍室 冷蔵室		冷凍室(庫) 冷蔵室(庫) について、最大収納量の提示をお願いいたします。最大量としての提示ができないようでしたら、添付資料6における1月分の献立について、1食当たりの食材量（調味料等含む）や、食材の納品条件（荷姿や冷凍、冷蔵の別）など、保管量想定ののための資料をお示しください。	No. 85をご参照ください。
90	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	ピー ラー室	c	皮むきされた食材が下処理室（野菜類用）に直接流れるような構造とすることとありますが、衛生管理に十分配慮した配置であれば、直接下処理室に受け渡す方式でなくてもよろしいでしょうか。	衛生管理及び作業の効率化に配慮し、ご提案ください。
91	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	油庫		油庫について、油の納品と回収は、一斗缶でしょうか、ローリー車でしょうか。一斗缶の場合、何缶くらいの缶を保管しておくスペースがあればよろしいですか。	作業の効率性や安全性、経費の縮減効果等に配慮し、ローリー車での納品・回収を想定しています。 なお、一斗缶の場合、保管スペースは50缶程度を想定しており、廃油の回収は2か月程度（いずれも随時）となっています。
92	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	油庫	b	油庫 b 納品・回収業者の動線に配慮して設置とありますが、納品・回収の形態（一斗缶或いはローリー車など）および頻度についてご教示願います。	No. 91をご参照ください。
93	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	油庫		新油の納品、廃油の回収頻度をご教示ください。また、どちらもローリー車での納品・回収との理解で宜しいでしょうか。	No. 91をご参照ください。
94	要求水準書 (案)	20	第2	3	(6)	油庫		油の納入方法はどのような形態を想定されていますでしょうか。（ローリー車、一斗缶）	No. 91をご参照ください。
95	要求水準書 (案)	21	第2	3	(6)	洗浄室	d	「食物アレルギー対応食用の食缶、食器専用の洗浄スペースを設けること。」とございますが、食缶（個別容器との理解です）の他に、食器も個別配送を想定されているのでしょうか？	募集要項等の公表時における別添資料17をご確認ください。
96	要求水準書 (案)	21	第2	3	(6)	備品庫 倉庫	a	備蓄庫、倉庫 備蓄庫面積想定にあたり、収納する備蓄品や荷姿、物量についてご教示願います。	食器や食缶等予備の備品、ゴミ袋やポリグローブ、ペーパータオル等の衛生資機材です。消耗品は、3か月分程度が備蓄できるスペースを想定しています。
97	要求水準書 (案)	21	第2	3	(6)	上処理室	d	上処理室 d 既存備品を確認の上、フードスライサー、さいの目切機、器具消毒保管庫、移動シンク、移動台等の備品を設置すること。とございますが、既存備品はすべて稼働確認ができ、使用できる備品であるとの理解でよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	ご理解の通りです。
98	要求水準書 (案)	21	第2	3	(6)	煮炊き調理室	c	煮炊き調理室 c 一日の最大調理能力4,600 食など本市の調理作業に対応可能な調理機器（調理釜、器具消毒保管庫等）を適切に設置すること。釜の容量は1,000 食を基本とし、8 台以上設置すること。とございますが、1食当たりの容量はどのように想定されてますでしょうか。ご教示ねがいます。	汁物一人分で幼稚園160g、小学校190g、中学校230gを想定しています。 容量は献立により比重が異なりますので、g=ccでご理解ください。
99	要求水準書 (案)	21	第2	3	(6)	煮炊き調理室	e	既存備品を確認の上、調理器具、作業台、調理台など必要な調理備品等を設置すること。とありますが、移設予定の備品があるとのことでしょうか。ある場合は移設備品をご教示下さい。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認ください。なお、現地説明会にて現物をご確認いただき、必要な調理備品等をご提案ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
100	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	揚物・ 焼物調 理室	h	揚物・焼物調理室 h 電解水衛生環境システムを移設、設置すること。とございますが、システム設置にあたり詳細図等ご教示ねがいます。	募集要項等の公表時に追加する別添資料16をご確認ください。
101	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	揚物・ 焼物調 理室	h	電解水衛生環境システムを移設、設置すると。とありますが、移設機器の詳細仕様をご教示ください。	No. 100をご参照ください。
102	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	揚物・ 焼物調 理室	h	「電解水衛生環境システムを移設、設置すること。」と記載がありますが、別添資料6 1枚目 No9 アルカリ水処理機のことでしょうか。また、用途・サイズ・設備概要など詳細をご教示ください。	ご理解の通りです。 No. 100をご参照ください。
103	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	揚物・ 焼物調 理室	h	揚物・焼物調理室に記載されている「電解水衛生環境システム」とは、添付資料6の1枚目に記載されている「アルカリ水処理機」のことでしょうか。設置場所や必要設備検討のため、型式等をお示しください。	No. 102をご参照ください。
104	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	和え 物・ポ イル室	c	和え物・ポイル室 c 真空冷却機を2 台設置すること。とございますが、1回当たりの容量はどのように想定されておりますでしょうか。ご教示ねがいます。	1台あたり、一度に45kg (15kg×3か ご) 程度を想定しています。
105	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	和え 物・ポ イル室	f	P22 和え物・ポイル室に「f 蒸し庫」とありますが、P40 (ウ) スチームコンベクションオープンには「b 和え物食材下茹で(蒸し)を目的とした設備を配置すること。」とあります。和え物ポイルに使用する加熱機器の選定は、事業者提案として頂けないでしょうか。	和え物、ポイル室に設置する「加熱 (蒸し) 調理機器」については、焼き (ごま焙煎) 等もできるよう、スチー ムコンベクションオープンを想定して います。
106	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	コンテ ナ室	b	和え物用パットの保管庫は消毒後に冷却機能がついたものとする、とありますが、保冷剤を使用する場合、この限りではないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
107	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	コンテ ナ室	b	「～また、食缶の保管庫はパススルーで調理室とつながったものとし」と記載がありますが、パススルーに限定したものでなく、効率的な計画であれば、事業者の提案とさせて頂いて宜しいでしょうか。	ご提案に委ねます。
108	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	アレル ギー食 専用調 理室	b	アレルギー食専用調理室について、対応アレルゲンは卵・乳の2品目とありますが、例えば、卵と乳の両方が使われているメニューの場合、卵と乳の両方を除去する”全除去”か「①卵除去②乳除去③卵&乳除去」のようにアレルゲン別に除去する方法のどちらをお考えでしょうか。また、1日の献立3品のうち、最大何品が対象となるでしょうか。	1献立に乳・卵が含まれる場合は全除 去(③)を予定しています。また、最 大1品目となるよう献立を工夫する予 定です。
109	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	アレル ギー食 専用調 理室		アレルギー食専用調理室では、対応アレルゲン(卵・乳)の除去食だけを調理し個別配送容器に配缶する理解で宜しいでしょうか。 (アレルギー対応が必要な児童・生徒の献立全てをアレルギー食専用調理室で調理するのではなく、除去食のみ調理するという理解で宜しいでしょうか。) また、1日の献立で最大1品×45食との理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
110	要求水準書 (案)	22	第2	3	(6)	アレル ギー食 専用調 理室		アレルギー食専用調理室では、上処理後の食材や調味料などを用いて加熱調理する理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
111	要求水準書 (案)	23	第2	3	(6)	市職員 事務室	a	市職員事務室 a 事務職員、栄養教諭・調理従事者の執務に使用する室とする。とございますが、配置される人数などお部屋の大きさに関わるかと思っておりますので、ご教示ねがいます。	要求水準書(案) P15に示す職員のう ち、調理従事者3名、事務職員3名、栄 養教諭等4名を予定しています。
112	要求水準書 (案)	23	第2	3	(6)	更衣室 (事務 職員等 用)		更衣室(事務職員等用)計画するにあたり、想定されている男女比をお示しください。	No. 68をご参照ください。
113	要求水準書 (案)	23	第2	3	(6)	更衣室 (調理 従事者 用)		更衣室(調理従事者用)計画するにあたり、想定されている男女比をお示しください。	No. 68をご参照ください。
114	要求水準書 (案)	23	第2	3	(6)	書庫		書庫 前段【市職員事務室】bに記載ある書庫とは別に配置するという意味でしょうか。また、書庫面積想定にあたり保管物量など具体的にご教示願います。	書庫は、市職員事務室のbに記載の書 庫と同義です。 保管物の量については、現地説明会に てご確認をいただく予定です。
115	要求水準書 (案)	24	第2	3	(6)	書庫	b	書庫について、「収容能力については、施設規模に応じた提案によるものとする」とありますが、「文書の保存年限は、本市文書管理規定に基づき3～30年」とあり、事業者には判断がつかないため、必要な面積もしくは、一般的な間口900mm程度の書棚何本程度か、目安をお示しいただけないでしょうか。	No. 114をご参照ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回 答
116	要求水準書 (案)	24	第2	3	(6)	調理従事者用トイレ		調理従事者用トイレ e トイレの個室の前に、調理衣を脱着できる場所(前室)を設けること。とございますが、調理衣を着衣した後、再度の手洗を想定されておりますでしょうか。	想定しています。
117	要求水準書 (案)	24	第2	3	(6)	調理従事者用トイレ	c	調理従事者用トイレの記載欄について、「c 1階のトイレのうち、1箇所は配送委託業者が共有することができるよう設置すること。」とありますが、性別関係なく1箇所のトイレの設置と考えてよろしいでしょうか。	施設内に設置するトイレは男女別とします。室の配置や動線上、調理従事者用トイレの使用が難しい場合は、配送員控室内に男女共用のトイレを1か所設置する等ご検討のうえ、ご提案ください。
118	要求水準書 (案)	24	第2	3	(6)	配送員控室・前室	a	「配送委託業者が待機する室」とございますが、この室で昼食も食べられる想定でしょうか？また昼食には本施設で調理された給食を食べることを想定されておりますでしょうか？	本施設で調理した給食を食べる室でもあります。
119	要求水準書 (案)	24	第2	3	(6)	休憩室	a	休憩室 a 調理従事者や事務職員、栄養教諭が休憩する室とする。とございますが、収容人数の内訳をご教示ねがいます。	No. 111をご参照のうえ、ご提案ください。
120	要求水準書 (案)	24	第2	3	(6)	ボイラー室・設備機械室	b	ボイラー室・設備機械室 「b 故障時でも通常業務に支障がないよう予備を設置する等の対策を講じること」とありますが、設備機器関係については原則すべてバックアップをとり、完全二重化するというのでしょうか。それとも故障時等は通常能力の70%程度動けばよい等能力ダウンしてもよいという方針でしょうか。	故障時でも通常業務に支障がないような対策としてご提案ください。
121	要求水準書 (案)	25	第2	3	(6)	玄関・ホール		玄関・ホール 施設内への入退館は1箇所という理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
122	要求水準書 (案)	25	第2	3	(6)	多目的トイレ		一般用トイレは事務員も利用するとの記載ですが、多目的トイレについては施設利用者と考えて宜しいでしょうか？	ご理解の通りです。
123	要求水準書 (案)	25	第2	3	(6)	受水槽	c	受水槽 災害時に水を外へ排出可能とすること。とありますが、災害時の想定使用水量、用途についてご教示願います。	日常業務に必要な使用水量を確保するために設置された受水槽の容量の範囲で、炊き出し、飲料水の供給等に使用することを想定しています。
124	要求水準書 (案)	26	第2	3	(6)	工作・整備室		「調理機器等の修理を市職員で実施する際の作業室」とございますが、必要な広さ、必要な設備、設置予定の工作機等をお示し願います。	広さは3.6m×3.6m程度、付帯設備は電気設備(200V)を想定しています。工作機器は、溶接機、ボール盤、万力付き作業台ほか工具を持ち込む予定としています。
125	要求水準書 (案)	26	第2	3	(6)	ゴミ置場		ゴミ置場について、「市の分別方法や収集内容に十分対応できる容量を確保」とあるため、必要面積や分別方法、回収頻度をお示しください。	ゴミ置き場は主に段ボール、新聞紙を保管する室とし、現施設と同程度(約13.8㎡)を想定しています。回収は、概ね2週間ごととなっています。
126	要求水準書 (案)	26	第2	3	(6)	ゴミ置場		ゴミの収集は種類ごと分別するが、収集車が回収できるためのスペースとして確保するという考えで宜しいでしょうか？	ごみ収集車の回収動線に配慮したごみ置場の配置をご提案ください。
127	要求水準書 (案)	26	第2	3	(6)	駐車場		駐車台数45台以上の来客者用と職員用の比率についてご教示ください。	施設用地では、公用車3台、来客用5台程度、職員用40台程度以上を想定しています。
128	要求水準書 (案)	28	第2	3	(7)	b		b 受変電・発電設備ですが、災害時を考慮し、2回線引込や幹線設備の二重化なども必要でしょうか。	必要ありません。
129	要求水準書 (案)	28	第2	3	(7)	b	(a)	災害時の停電対策として～非常用発電装置を設置すること。とありますが施設設備の稼働として、どの程度の日数、対象機器を想定されておりますでしょうか。	No. 2をご参照ください。
130	要求水準書 (案)	28	第2	3	(7)	b	(a)	(a)災害時の停電対策としての非常用自家発電設備ですが、72時間対応でしょうか。それとも連続運転までは不要だが何日間は運用できるようにしたいなど方針ありますでしょうか。	No. 2をご参照ください。
131	要求水準書 (案)	29	第2	3	(7)	イ	g(c)	『主要な調理室において』モニタリング用に監視カメラを設置するという記載がありますが、主要な調理室とは具体的にどの諸室を検討・想定されているのかをご教示願います。	下処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物室、和え物・ポイル室、アレルギー食専用調理室を想定していますが、室や調理機器等の配置を踏まえたご提案をいただくことは可能です。
132	要求水準書 (案)	29	第2	3	(7)	イ	h(あ)	テレビ共同受信設備の必要箇所をお示し下さい。	テレビは、市職員事務室、食堂、会議室に各1台の設置を想定しています。モニターが兼用できる機器等について、ご提案ください。
133	要求水準書 (案)	30	第2	3	(7)	ウ	(イ) i	揚げ物機等にはフードを下してとありますが、場内の温度・湿度の上昇に配慮した設備であれば、ダクト直結等の排気設備でもよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
134	要求水準書 (案)	30	第2	3	(7)	ウ	(ウ)	a 熱湯については、釜に投入できるようにし、調理に使用することを考慮すること。とありますが、熱湯は何度の熱湯を想定しておりますでしょうか、また、熱湯は全ての回転釜に使用するのでしょうか、他に熱湯を使用する調理設備はありますか。	熱湯は70℃、全ての釜を想定しています。 その他、調理機器に熱湯が必要な箇所は想定していませんが、調理以外に洗浄等に使用することで作業の効率が上がる箇所への設置については、ご提案ください。
135	要求水準書 (案)	30	第2	3	(7)	ウ	(ウ)	d 食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に蒸気を使用する場合は、飲料水を使用し、かつ、ポイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設けること。とありますが、熱源蒸気式を選定した場合、食器及び食缶洗浄機はこれに該当しますでしょうか。	ご理解の通りです。
136	要求水準書 (案)	31	第2	3	(7)	ウ	(エ)	a 給食エリア内の排水を場外に排出する配管は、グリストラップを介して排水処理施設に接続すること。とありますが排水処理施設(厨房除外設備)を導入する場合、グリストラップは不要と考えますが必要でしょうか。	グリストラップと排水処理施設を原則とします。
137	要求水準書 (案)	31	第2	3	(7)	ウ	(エ)	排水設備について、グリストラップの設置が記載されていますが、近年の学校給食センター新築計画では、グリストラップは設けずに、P25に記載の「排水処理施設」のみで処理する計画が多いと存じます。グリストラップを設置するとトラップ自体が不衛生となることが多いこと、温水排水は油脂類がトラップにかからないことが多いこと、除害施設の性能が向上し油脂類も分解可能であること、等が主な理由です。「赤穂市下水道条例及び関係法令に基づく水質及び構造の基準」を満たせば、グリストラップの設置の有無は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	No. 136をご参照ください。
138	要求水準書 (案)	31	第2	3	(7)	ウ	(オ)	「a排水溝の内部は、調理室内においてはステンレス製」とありますが、これはサニタリービットを差して、機器の使用特性上、局所的に間接排水を取らなければならぬようなサイズが大きくなる箇所の排水ビットは、塗膜材を用いて平滑処理を施すなど、清掃性に配慮した使用とすれば、この限りではないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
139	要求水準書 (案)	31	第2	3	(7)	ウ	(カ)	c 除菌電解水給水器1台を移設する。とありますが除菌電解水給水器の詳細仕様をご教示下さい。	募集要項等の公表時に追加する別添資料16をご確認ください。
140	要求水準書 (案)	31	第2	3	(7)	ウ	(カ) c	「除菌電解水給水器1台を移設するとともに、必要に応じて手指の洗浄殺菌装置を設置すること」とありますが、除菌電解水給水器・洗浄殺菌装置の用途・サイズ・設備概要など詳細をご教授ください。また、洗浄殺菌装置を設置する箇所・台数をご教示ください	募集要項等の公表時に追加する別添資料16をご確認ください。 移設・設置箇所については、非汚染区域の準備室・前室を想定しています。
141	要求水準書 (案)	31	第2	3	(7)	ウ	(カ)	移設する「c除菌電解水給水器1台」のメーカー名や型式など、サイズや設備容量等がわかる情報をお示ください。	募集要項等の公表時に追加する別添資料16をご確認ください。
142	要求水準書 (案)	33	第2	4				各種許認可申請等業務について、都市計画法第34条の2の開発協議が必要で、本業務に含むと考えてよろしいでしょうか。	本事業の開発行為は、都市計画法第29条第1項第3号に該当する行為であり許可は不要です。 また、民間確認検査機関に建築確認申請を提出する場合でも開発許可等不要証明(60条証明)は不要となります。
143	要求水準書 (案)	38	第2	7	(3)	イ	(ア)	a 板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用すること。とありますが、通常板金は1.2mmが採用され使用上の問題無く、十分な強度が持てるとされますが、1.5mm必要でしょうか。	1.2mm以上でのご提案に委ねることとし、要求水準書(案) P38を修正いたします。
144	要求水準書 (案)	38	第2	7	(3)	イ	(ア)	テーブル類甲板「a 板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用すること。」と記載がありますが、「公共建築工事標準仕様書(機械設備工事編)」の第6節厨房機器、1.6.4板金製品の「流し」や「作業台」に関する記述には「槽及び水切り(甲板)は、厚さ1.2mm以上のステンレス鋼板製とする」とあります。耐久性や強度に問題がなければ、板厚については1.2mm以上としてもよろしいでしょうか。	No. 143をご参照ください。
145	要求水準書 (案)	38	第2	7	(3)	イ	(ア)	板厚は変形しにくい1.5mm以上の板を採用とありますが、作業台、シンク、移動台車などの板金機器のすべての甲板との認識でよろしいでしょうか。	No. 143をご参照ください。
146	要求水準書 (案)	39	第2	7	(3)	イ	(ウ)	a 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ない管材、角管材を使用すること。とありますが丸管材を使用しても宜しいでしょうか。	衛生面を考慮した、清掃しやすく、ごみの付着が少ない管材であることを条件として、ご提案に委ねます。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
147	要求水準書 (案)	39	第2	7	(4)	ア	(ア)	「e自動温度記録装置等により、結果を記録できる機器を集中管理システムに組み込む」とありますが、汚染作業区域と非汚染作業区域の境界に設ける食材受け渡し用のパススルー式冷蔵庫は、調理中一時的に食材を収納するものため、集中管理が不要と考えますので、集中管理システムの対象外としてよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
148	要求水準書 (案)	40	第2	7	(4)	イ	(ア) f	『釜設置エリアで使用予定のミキサー』というのは別添資料6に記載のあるミキサー3台のうちいずれかを示しているのでしょうか。その場合、ミキサーの仕様・寸法・型式などの詳細情報をお示し頂き、いずれのミキサーを想定しておられるかご教示願います。事業者が新規調達するミキサーを示しておられる場合は、それに対して給水・給湯設備を設けるように致します。	募集要項等の公表時における別添資料6(修正)及び追加資料とする別添資料16をご確認ください。
149	要求水準書 (案)	41	第2	7	(4)	イ	(ウ)	スチームコンベクションにおいて「扉はパススルーとすること。」とありますが、加熱前と加熱後の調理員を分ける運用が行える機器配置とすることで、交差防止できる計画とすれば、必ずしもパススルー式ではなく片扉式のスチームコンベクションの採用でもよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
150	要求水準書 (案)	41	第2	7	(4)	ウ	(ア)	a、b食器及び食缶洗浄機について仕様を明示頂いていますが、導入台数については終業時間に配慮した提案であれば制限は無いとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
151	要求水準書 (案)	42	第2	7	(5)	ア	(ウ)	調理従事者が汚染作業区域と非汚染作業区域の間を、非常時を除き、直接行き来することができないレイアウトとすること。とありますが非常時は直接行き来することを想定しますでしょうか。	ご理解の通りです。
152	要求水準書 (案)	42	第2	8	(1)	ア	(ア)	業務開始時に不足が生じないよう、また破損等により不足する事態が発生しないよう、適切な数量の予備を確保すること。とあり、同品の調達が必要と考えますが、別添資料6の食器類一覧表の各食器の詳細仕様をご教示頂けますでしょうか。	食器・箸・スプーンは既存備品の継続使用を予定しています。食器・配膳用具等については、募集要項等の公表時に追加する別添資料17によりご提案ください。
153	要求水準書 (案)	42	第2	8	(1)	ア	(エ)	試食用及び検食用として、80人(2学級)程度分の、食器・食缶等(児童・生徒等が使用するものと同一のもの)を調達すること。とありますが、既存使用食器そのた備品類の詳細をご教示下さい。	食器はP43イ(イ)の新たな食器の提案に関する事項を指します。食缶・配膳器具等については新調を計画していますので、募集要項等の公表時に追加する別添資料17によりご提案ください。
154	要求水準書 (案)	42	第2	8	(1)	ア	(オ)	学校に設置されている昇降機の規格に不整合がないよう適切に調達すること。とありますが、各校の昇降機の仕様についてご教示下さい。	学校では、昇降機を使用した配膳等を行っておりませんので、要求水準書(案)P42を修正いたします。
155	要求水準書 (案)	42	第2	8	(1)	ア	(オ)	「(オ)各種洗浄機、学校に設置されている昇降機の規格に不整合がないよう適切に調達すること。」とございますので、学校に設置の昇降機の詳細な寸法図・仕様等、不整合を確認できる資料をお示し願います。	No.154をご参照ください。
156	要求水準書 (案)	42	第2	8	(1)	ア	(オ)	「(オ)各種洗浄機、学校に設置されている昇降機の規格に不整合がないよう適切に調達すること。」とございますが、食器、箸・スプーン、食缶・パット及び配膳器具等を、学校に設置されている昇降機に直接乗せていらっしゃるのでしょうか。	No.154をご参照ください。
157	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(ア)	現在使用している食器は、一人につき、飯椀、汁椀、角仕切皿、箸、スプーンの5点であり、これらは、既存備品を利用する予定である。とございますが、洗浄・消毒保管能力検討のため、食器かごも含め、サイズや仕様などご教示ねがいます。	No.152をご参照ください。なお、食器かごは新調を予定していますので、P43「ウ 食器かご」をご参照のうえ、食器や配膳器具等が収納できる食器かごをご提案ください。
158	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(ア)	既存品を利用する食器の寸法、種類、型番をご教示ください。併せて、各学年ごとの使用食器や配膳器具等もご教示願います。	No.152をご参照ください。
159	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(ア)	箸とスプーンは同時に使用する献立は想定されてますでしょうか。	カレー、シチュー、麻婆豆腐など献立の組み合わせにより必要となります。
160	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(ア)	箸、スプーンを同時に使用する献立がありますか。ご教授ください。	No.159をご参照ください。
161	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(イ)	カレー皿や井椀など給食が豊かになる新たな食器の提案とありますが、別添資料6食器類一覧表に井椀の表記は無いですが、井椀は必要でしょうか。	募集要項等の公表時に追加する別添資料17によりご提案ください。
162	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(イ)	「(イ)「カレー皿や井椀など給食が豊かになる新たな食器の提案(絵柄含む。)についてはコンテナへの積載や未使用時の保管場所等を考慮すること。」とございますが、既存食器も含め全ての食器の組合せ使用例をお示し願います。	カレー皿+角仕切皿、井椀+汁椀+小皿等の組み合わせを想定しています。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
163	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ	(イ)	「(イ) 「カレー皿や丼碗など給食が豊かになる新たな食器の提案(絵柄含む。)についてはコンテナへの積載や未使用時の保管場所等を考慮すること。」とございますが、新食器を検討された際に市が想定されたコンテナ寸法や仕様等をお示し願います。	寸法等はご提案に委ねます。配送計画や積載物の組み合わせ等により、ご提案ください。
164	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	イ		食器の使用パターン(最大と最小点数)を御教示ください。 下記の理解で宜しいでしょうか。 パターン1(最大): 飯碗+汁碗+角仕切皿 パターン2(最小): 汁碗+カレー皿	ご理解の通りです。 あわせて、No.162をご参照ください。
165	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	エ	(エ)	(エ) 食物アレルギー対応食缶は個人別とし、次の点に留意すること。とございますが、1献立あたり何品目の提供をお考えでしょうか。汁物、主菜、副菜など、ご教示ねがいます。	1献立に乳・卵が重複して含まれないよう献立を作成し、汁物・主菜・副菜それぞれ、乳・卵を除いた給食の提供を予定しています。
166	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	エ	(エ)	アレルギー対応食缶について、形状や容量等の想定をお示しください。具体的な条件がない場合は、どのような献立をどの程度の量入れるのかなど、選定のための条件をお示しください。	No.58、No.95、No.165をご参照ください。
167	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	エ		現在想定されている食缶の寸法、種類、容量等がございましたらご教示ください。 ない場合は献立ごとの重量や容量をご教示ください。	募集要項等の公表時に追加する別添資料17をご確認ください。
168	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	エ		食缶の使用パターン(最大と最小点数)を御教示ください。	汁物、大バット、小バットの3点を基調としています。
169	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	エ		食缶については、汁物用、焼物・揚物用、和え物用の3種類として容量等は事業者の提案との認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
170	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	カ		「配送校園の状況、学級数、各学校の配膳室の広さ等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断」とありますが、添付資料7には、学校内でコンテナをエレベーターや小荷物昇降機に積載するような記載は見られませんが、その理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
171	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	カ		現在使用しているコンテナの寸法、食器・食缶の積載図をご提示ください。	募集要項等の公表時に追加する別添資料18をご確認ください。 なお、コンテナは新調を計画していますので、積載物、洗浄や消毒保管等を考慮し、ご提案ください。
172	要求水準書 (案)	43	第2	8	(1)	カ		「～各学校の配膳室の広さ等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断の上、調達すること。」とございますので、各学校の寸法が当たれる図面又はCADデータをお示し願います。	現在使用中のコンテナが収容できる面積であることご理解願います。既存コンテナのサイズに関しては、募集要項等の公表時に追加する別添資料18をご確認ください。
173	要求水準書 (案)	43	第2	8	(2)			必要な食器・食缶等の目安については、別添資料6「調理用器具及び食器類一覧表」とおりとするが、これらは参考として示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。なお、食缶等の寸法はコンテナの大きさに、数量は学級数に関係するため、別途本市と協議して決定すること。とありますが、積算の関係がありますので、コンテナを含め、全て入札前に貴市と事前に協議を行い決定するとの認識で宜しいでしょうか。	各事業者のご提案に基づきプロポーザルにて事業者を選定した後、契約に向けて協議を行い決定することを想定しています。
174	要求水準書 (案)	43	第2	8	(2)			必要な食器・食缶等の目安については、別添資料6「調理用器具及び食器類一覧表」とおりとするが、これらは参考として示したものであり、メーカーや寸法等を指定するものではない。なお、食缶等の寸法はコンテナの大きさに、数量は学級数に関係するため、別途本市と協議して決定すること。とありますが、仕様及び数量の決定に協議が必要であれば、本事業と切り離して調達される方が望ましいと考えます。	No.173をご参照ください。
175	要求水準書 (案)	44	第2	9				配送車調達業務については、調理委託会か市で調達されるのが一般的で、DB事業には含まれないことが多いと思われます。維持管理も市で行う前提ですので、本事業と切り離して調達される方が望ましいと考えます。	原文の通りとし、DB事業に含むこととします。
176	要求水準書 (案)	44	第2	9				配送車両調達業務が本事業に組み込まれていますが、デザインビルド方式で、配送車調達業務が含まれる事例はあまりないと存じます。 デザインビルド方式に参画する建設、設計、調理設備企業は、配送車調達に明るくない企業が多く、また配送業務は委託される計画とのことですので、実際に使用される配送委託業者が調達したほうがよろしいかと存じます。	No.7及びNo.175をご参照ください。
177	要求水準書 (案)	44	第2	9				配送車両は調達後、市に引き渡すという理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回 答
178	要求水準書 (案)	44	第2	9				配送車両にパワーゲートが必要と考えられる場合、民間事業者が必要とする車両にのみ搭載すればよいという理解でよろしいでしょうか。	車両が全学校園への配送となるよう、同一規格の車両調達を期待しますが、ご提案に委ねます。
179	要求水準書 (案)	44	第2	9				既存の配送車両のリヤゲートはドックシェルターに適合しないため、ドックシェルターに合わせたリヤゲートの仕様とすればよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
180	要求水準書 (案)	44	第2	9				既存配送車両は2t車ですが、新たに調達する配送車両は3t車としても宜しいでしょうか。また、ボディーサイズにおいても配送通路上支障がなければ大きいものに変更しても宜しいでしょうか。	配送車両の積載重量については、ご提案に委ねます。ボディーサイズについては、別添資料7の配送先の構造に配慮した規格でご提案ください。
181	要求水準書 (案)	44	第2	10	(2)			市職員事務室、会議室等には、以下に示す事務備品を施設の整備に係る事務備品調達業務として調達・設置することとし、その他に必要な事務備品について民間事業者の提案を可とする。とありますが、提案及び積算に関係しますので移設品について詳細をご教示下さい。	No. 111に記載の職員が執務する事務机、キャビネット、OA機器等を移設予定であり、現地説明会にてご確認いただき、不足備品等についてはご提案ください。
182	要求水準書 (案)	44	第2	10	(2)			調達費用を算出するにあたり、移設する事務備品等の数量をご指示頂けませんでしょうか。	No. 181をご参照ください。
183	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ア		印刷機とありますが、どれくらいの能力のものが必要でしょうか。	ご提案に委ねます。
184	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ア		市職員事務室の給湯室に設置する冷蔵庫の容量はどれくらいのものを調達すればよろしいでしょうか。	家庭用の大型冷蔵庫程度を想定しています。
185	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ア		給湯室に設置予定の冷蔵庫は、何リットルをご希望でしょうか？また冷凍庫は何リットルをご希望でしょうか？	No. 184をご参照ください。
186	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	イ		配膳台の仕様等に給食運搬用とございますが、運搬台車として配膳台をお使いだと言う理解でよろしいでしょうか？また2台で60人分の給食食缶、食器かご等全てが運搬可能で、配膳台として使用可能な仕様の物をお求めと言う理解でよろしいでしょうか？	ご理解の通りです。
187	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	イ		「回転釜 1台 展示用に既存備品の撤去・移設」と記載がありますが、別添資料6には記載が無いようにお見受けします。別途既存の回転釜を移設する理解で宜しいでしょうか。また、その場合はサイズや型式など詳細情報をご教示ください。	ご理解の通りです。サイズ・形式については、募集要項等の公表時に追加する別添資料16をご確認ください。
188	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ウ		配膳台の仕様等に給食運搬用とございますが、運搬台車として配膳台をお使いだと言う理解でよろしいでしょうか？また1台で30人分の給食食缶、食器かご等全てが運搬可能で、配膳台として使用可能な仕様の物をお求めと言う理解でよろしいでしょうか？	会議室で使用する配膳台と同等のものを1台と想定しています。
189	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ウ		移動式調理台4台で仕様等に調理実習用とございますが、どのような仕様を求められておりますでしょうか？シンク付きでしょうか？またIHコンロ付でしょうか？固定式ではだめでしょうか？求められる仕様をお示し願います。	他の用途にも使用する室として、シンク付きの移動式調理台を想定しています。仕様はご提案に委ねます。
190	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ウ		オープン付きIHコンロの仕様等にスチームコンベクションオープン（50食程度調理用のもの）とございますが、IHコンロとスチームコンベクションオープンが一体の物は一般的にはございませんので、オープン付き家庭用IHコンロと、卓上スチームコンベクションオープンのこととの理解でよろしいでしょうか？違う場合は仕様をお示し願います。	ご理解の通りです。
191	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	ウ		名称：オープン付きIHコンロ、仕様等：スチームコンベクションオープンとありますが、IHコンロとスチームコンベクション両方が必要との認識で宜しいでしょうか。	No. 190をご参照ください。
192	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	エ		配膳台の仕様等に給食運搬用とございますが、運搬台車として配膳台をお使いだと言う理解でよろしいでしょうか？また1台で調理従事者40人分の給食食缶、食器かご等全てが運搬可能で、配膳台として使用可能な仕様の物をお求めと言う理解でよろしいでしょうか？	会議室で使用する配膳台と同等のものを1台と想定しています。
193	要求水準書 (案)	45	第2	10	(2)	エ		食堂・休憩室等に設置予定の冷蔵庫は、冷蔵庫は何リットルをご希望でしょうか？また冷凍庫は何リットルをご希望でしょうか？	No. 184をご参照ください。
194	要求水準書 (案)	46	第3	1	(1)			市道拡幅等業務において、募集要項の公表時に拡幅後の舗装構成および道路構造物の仕様の提示があるものと考えてよろしいでしょうか。	道路構造令等の規定を踏まえたご提案を求めるものです。
195	要求水準書 (案)	46	第3	1	(1)			市道拡幅に伴う市道赤穂浜市線との交差点部分の道路改修は別途業務と考えてよろしいでしょうか。	業務に含むものとします。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
196	要求水準書 (案)	46	第3	1	(2)	ア		農業用水路付替え整備 別添資料9について、募集要項の公表時に既存水路の断面、および計画水路の断面等の具体的な計画の提示があるものと考えてよろしいでしょうか。 また、赤破線矢印「要機能回復」の内容をご教示ください。	既存水路の断面は募集要項等の公表時にお示ししますが、計画水路の断面についてはご提案を求めるものです。 赤破線矢印は、事業用地造成及び市道拡幅後も既存の用水路の機能を回復することが必要な区間をお示ししているものです。
197	要求水準書 (案)	46	第3	2	(2)	ア		既存施設の解体撤去業務において、募集要項の公表時に既存施設の現況図（意匠図・構造図・設備図等）の提示があるものと考えてよろしいでしょうか。	別添資料10, 11をご確認ください。
198	要求水準書 (案)	46	第3	1	(2)			計画地を横断する農業用水路の図面をご提示いただけないでしょうか。	募集要項等の公表時における別添資料9（修正）をご確認ください。
199	要求水準書 (案)	46	第3	2	(3)			解体設計として、壁芯図の作成は不要と考えて良いでしょうか。	ご理解の通りです。
200	要求水準書 (案)	47	第3	2	(4)	ウ		※4の条文から、解体工事費用の算出はアスベストは含有しないものとして、検討することで宜しいでしょうか。	No. 26をご参照ください。
201	要求水準書 (案)	48	第4	1	(2)			検取補助・調理・配送・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを必要回数行うこと。とありますが、リハーサルとはリハーサル時の施設設備、調理設備の運転立会・補助との認識で、あくまでリハーサルを行うのは貴市との認識で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
202	要求水準書 (案)	48	第4	1	(2)			検取補助・調理・配送・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを必要回数行うこと。とありますが、検取補助・調理・配送・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを行うのは貴市であるため当該項目は本事業に含まないと考えます。	No. 201をご参照ください。
203	要求水準書 (案)	48	第4	1	(2)			「～一連の作業工程のリハーサルを必要回数行うこと。」とございますが、本事業は運営業務を含まないDB方式ですので、市が必要回数行われるリハーサルに立ち会うとの理解でよろしいでしょうか？また市が想定される必要回数をお示し願います。	No. 201をご参照ください。 スムーズな供用開始に向けて必要な内容のご提案を求めるものです。
204	要求水準書 (案)	48	第4	1	(3)			「不測時の対応訓練を必要回数行うこと。」とございますが、市が想定されている不測時とは、設計・建設業務期間中についてでしょうか？それとも開業後の運営維持管理業務でのことでしょうか？開業後の運営維持管理業務期間についてでしたら、設計企業・建設企業・調理機器企業に求める市が想定されている必要回数と訓練内容をお示し願います。	供用開始後において、調理作業中の調理機器の故障時の対応や災害対応、停電時の対応等、運営維持管理業務を滞らせないための訓練を想定しています。必要回数、訓練内容についてはご提案に委ねます。
205	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)			本事業はDB事業であることから、施設管理マニュアルは調理設備に関する内容と考えて良いでしょうか。	供用開始後は本市による直営となりますが、直営で施設管理を行う上で必要となる施設設備や調理設備の使用方法・メンテナンス方法等のマニュアルの作成を求めるものです。
206	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)	イ		施設管理に関するマニュアルの作成。とありますが、通常維持管理会社が維持管理を行う上で作成するマニュアルだと思われます。市で維持管理を行う本事業とは切り離すことが望ましいと考えます。	No. 205をご参照ください。
207	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)	イ		施設管理に関するマニュアルの作成。とありますが、施設設備及び、調理設備の取り扱いマニュアルの作成との認識で宜しいでしょうか。	No. 205をご参照ください。
208	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)			想定されている調理リハーサルの食数及び回数をご指示ください。	No. 203をご参照ください。
209	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)	ア		開業準備支援計画書の作成。とありますが、当該項目は通常運営事業者が調理従事者及び事務管理者の状況を把握した上で計画するものなので本事業とは切り離すことが望ましいと考えます。	供用開始後は本市による直営となりますが、スムーズな供用開始に向けた準備支援を業務として求めるものです。
210	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)	オ		調理従事者の研修とありますが、調理機器の取り扱い説明、及び調理リハーサル立会との認識で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
211	要求水準書 (案)	48	第4	2	(1)	キ		配送リハーサル支援とは、配送車両の取り扱い説明及び立会との認識で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
212	別添資料1							提案審査書類作成にあたって、提案各社の条件を統一するため、正とすべき計画地の範囲を示したCAD等のデータをいただけないでしょうか。	No. 33をご参照ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回 答
213	別添資料5							ドレッシングについて、献立名に記載されているドレッシングは、個包装、もしくはクラスに1本などで、食材とは和えない、材料欄に記載されている「わふうドレッシング」などは、市販のドレッシングを使用し、センターで混ぜ合わせたりはしない、いずれにしてもセンターでドレッシングの調理は行わないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。
214	別添資料5							「こんだて」の欄の◎印の意味は何でしょうか。ごはん、牛乳以外の学校直送品を示しているのでしょうか。	ご理解の通りです。
215	別添資料5							7日（水）の中華麺は学校直送でしょうか。	センターで調理し、配送しています。
216	別添資料5							7日（水）の冷やし中華のきゅうりは生食でしょうか。	加熱・冷却にて提供しています。
217	別添資料5							カットが必要な果物の提供はないように見受けられますか、その理解でよろしいでしょうか。	機械でリンゴや梨、手切りでオレンジやメロン等をカットしています。
218	別添資料5							あじつけのりやメープルジャムは、センターに納品され、クラスごとに仕分けし、コンテナに積載し学校へ配送するのでしょうか。	ご理解の通りです。
219	別添資料5							揚げパンなど、センターで調理するパンの提供はありますか。	No. 46をご参照ください。
220	別添資料5							7日（水）の冷やし中華の「きんしたまご」のアレルギー対応食（卵除去食）はどのようなものをお考えですか。	適当な代替品がない場合、他の食材の分量等を調整する予定です。 例：冷やし中華では錦糸卵を除去し、ハムを増やす
221	別添資料5							29日（木）「オムレツ」のアレルギー対応食（卵除去食）はどのようなものをお考えですか。	オムレツは単体の主菜なので、ハンバーグやコロッケのようなもの、調理工程が同じもの（ウインナー、真空パック煮魚等）を想定しています。
222	別添資料5							調理機器の容量・台数など検討のため、想定献立の食材分量や作業工程がわかる資料を公開して頂けないでしょうか。	募集要項等の公表時に追加する別添資料13、別添資料19をご確認ください。
223	別添資料5							献立名、食材名のみでは、具体的な調理作業が不明なため、調理工程に沿ったご提案が可能か、各メニューの食材量や調理工程をお示しください。一部メニューにつきましては、市HPの「給食レシピ」に記載されていましたが、工程等は、家庭用にアレンジされているとも思いますし、給食センターでの工程をお示し頂きたい存じます。	No. 222をご参照ください。
224	別添資料6	1						1枚目「調理用器具及び食器類一覧表（設備関係）」の持ち込み品のメーカー名、型式など、サイズや設備容量等がわかる情報および、移設先の室名をお示しください。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認ください。
225	別添資料6	1						1枚目「調理用器具及び食器類一覧表（設備関係）」のNo5「脱水機」の備考欄に「※脱水機の有無」と記載がありますが、要不要のどちらでしょうか。	必要な備品としてご提案ください。
226	別添資料6	1						1枚目「調理用器具及び食器類一覧表（設備関係）」のNo9「豆腐切り機」は、移設するのでしょうか。	器具として使用しており、設備関係から削除しました。募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認ください。
227	別添資料6	2						2枚目「調理用器具及び食器類一覧表（食器類）」で、既存食器のメーカー名、型式など、サイズとスタッキング（重ねた時の高さ）がわかる情報をお示しください。	募集要項等の公表時に追加する別添資料17をご確認ください。
228	別添資料6	2						2枚目「調理用器具及び食器類一覧表（食器類）」のNo22～32の食缶類において、例えば”大バットの数が178、蓋が197”と、本体と蓋で数量が異なっているのですが、なぜでしょうか。この表の数量通り調達すればよろしいですか。	予備を含めた数量を記載していますので、要求水準書P42及び募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認のうえ、ご提案ください。
229	別添資料6	6						6枚目「調理用器具及び食器類一覧表（切裁器具）」について、「人参、玉葱、かす汁」と記載があり、これらを切裁するためのプレートを表していると思いますが、切り方（イチョウ切り、短冊切り、など）とサイズをお示しください。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認ください。
230	別添資料6							各資料において持ち込み(既存機器・備品)の○印がありますが、施設計画(作図)にあたり、各項目の寸法や設備容量など詳細をご教示願います。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認ください。
231	別添資料6							新規購入欄に○と◎の記載がありますが、違いは何でしょうか。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）をご確認ください。

No	書類名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	質問内容	回答
232	別添資料6							調理用器具及び食器一覧表の新規購入の欄に、二種類の丸印（「○」と「◎」）がございます。表記を変えておられる意図がございましたらご教示ください。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）ご確認ください。
233	別添資料6							カレー皿に数量がございませんが、別途市で調達するという理解でよろしいでしょうか。	提案事項としてありますので、募集要項等の公表時に追加する別添資料17をご確認ください。
234	別添資料6							別添資料6にある器具や食器等の一覧表にある「新規購入」というのは市が別途調達されるもの、という理解で宜しいでしょうか。（事業者の食器・食缶調達業務には含まれていないということでも宜しいでしょうか。） もし一覧表に記載のものが、市で別途調達されるものと事業者が今回事業で調達するものと混在している場合、それぞれ分けて示して頂けますでしょうか。	「新規購入」は本事業にて調達することを意味しています。
235	別添資料6							別添資料6の一覧表には食物アレルギー対応食缶が記載されておきませんが、要求水準書P43、エ、（エ）に記載がある通り、事業者で調達するという理解でよろしいでしょうか。 またその場合に、想定されているサイズ（型番）、数量がございましたらご教示下さい。	アレルギー対応食は個人別としており、仕様等をご提案に委ねます。 なお、要求水準書（案）P5等に記載の通り、食数は45食／日程度を想定しています。
236	別添資料6							要求水準P19-22をはじめ、各所で「既存備品を確認の上」といった文言が散見されます。別添資料6にて新規購入品のほか、新センターでも引き続き使用する既存備品の一覧を示して頂いておりますが、それぞれの仕様・寸法・型番といった詳細内容と、想定する設置場所（保管場所）をお示しいただけないでしょうか。	募集要項等の公表時における別添資料6（修正）ご確認ください。
237	別添資料6							調理器具及び食器類一覧表（食器類）について、右端備考欄に記載されている数字は何を意味しておりますでしょうか。	予備で保有している数量です。
238	別添資料6							調理器具及び食器類一覧表（食器類）について、仕様については事業者選定であり、新規購入品の名称・サイズを記載頂いておりますが、仕様が明確でないため、詳細仕様をご教示頂けますでしょうか。	募集要項等の公表時に追加する別添資料17をご確認ください。なお、調理運営の効率化、安全性等を考慮した新規購入備品については、ご提案ください。
239	別添資料6							調理器具及び食器類一覧表について、積算に関わりませんので、設備に関わる持ち込み品、新規購入品については詳細仕様をご教示下さい。	No. 238をご参照ください。
240	別添資料7							11御崎小学校のその他欄にのみ「配膳室設置は現状コンテナ数で一杯」とありますが、他の配送校園については、現状よりコンテナ数が1台程度増加しても問題ないスペースがあるとの認識でよろしいでしょうか。	要求水準書（案）P. 6に示している現状のコンテナ数を超えない提案を求めるものであり、要求水準書（案）にその旨を追記します。
241	別添資料7							配膳室の改修等工事は発生しますか	配膳室の改修等は想定していません。