

伊賀市小学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する質問書の回答

No.	書類名	頁	記載箇所					項目	内容	回答
1	実施方針	5	第1	1	(11)	ア	(ア)	施設整備一時支払金について	施設整備一時支払金と割賦支払金はどのような割合となる想定でしょうか。	入札公告時に公表する入札説明書等に示します。
2	実施方針	5	第1	1	(11)	ア		サービス対価について	サービス対価について、要求水準書では開設当初最大2000食で後に最大4000食の調理能力に対応するため適時増設、追加調達とありますが、その費用は施設整備ではなく運営維持管理業務における割賦支払金となる理解でよろしいでしょうか。	調理設備等の増設・追加調達業務に係る対価は、当該業務の完了後に一括で支払うことを想定しています。詳細は、入札公告時に公表する入札説明書等に示します。
3	実施方針	8	第2	3	(1)			選定手順	事業者の選定手順（スケジュール）に事業者からのヒアリングや事業者によるプレゼンテーションはありますか。	実施方針P11記載の通り、提案書類の受け付け後、入札参加者によるプレゼンテーション及び審査委員会からのヒアリングを行うことを予定しています。
4	実施方針	14	第2	4	(4)	④		建設企業の参加要件	伊賀市に本店はAランク、県内・県外業者はP=1,100点以上が参加資格要件とあります。要求水準の1ページには「施設整備期間において市内に本店を有する企業が主体的に参画する体制が構築され」とありますので、建設企業に県内ではあるが市外の業者を使った場合「その下請けに市内業者を使わなくてはならない」という解釈でよろしいでしょうか。	参加資格要件については後日回答します。
5	実施方針	14	第2	4	(4)	⑤		建設企業の参加資格要件	弊社施工実績 三重県発注「平成13年度総第140号 県営住宅カーサ上野R5工区・集会所建築工事」RC造他 延べ面積1781.92㎡は参加要件に該当しますでしょうか。	参加資格要件については後日回答します。

6	実施方針	14	第2	4	(4)	⑤			建設企業の参加資格要件	「平成14年度以降に竣工した延床面積1,750㎡以上の公共施設の建築一式工事において元請（共同企業体の場合は構成員でも可）の施工実績を有するもの」とありますが、複数の棟において構成されている一団の公共施設の建築一式工事（全体延床面積1,750㎡以上）の元請施工は、施工実績として含まれるとの理解で宜しいでしょうか。 なお、本件建物の建築確認通知は一団の施設として扱われており、1つの建築確認通知となっています。また、コリンズの工事カルテにおいても一団の施設、1,750㎡以上の実績として扱われており、他のPFI案件（学校給食センター／約4000食）においても施工実績として認められています。	参加資格要件については後日回答します。
7	実施方針	14	第2	4	(4)	⑤			建設企業の参加資格要件	「平成14年度以降に竣工した延床面積1,750㎡以上の公共施設の建築一式工事において元請（共同企業体の場合は構成員でも可）の施工実績を有するもの」とありますが、警察共済組合が発注した建設工事の実績も認められるとの理解で宜しいでしょうか。	参加資格要件については後日回答します。
8	実施方針	14	第2	4	(4)	⑤			建設企業の参加資格要件	「平成14年度以降に竣工した延床面積1,750㎡以上の公共施設の建築一式工事において元請（共同企業体の場合は構成員でも可）の施工実績を有するもの」とありますが、病院や金融機関など、公共性の高い施設の施工実績も認められるとの理解で宜しいでしょうか。	参加資格要件については後日回答します。
9	実施方針	15	第2	4	(8)				運営企業の参加資格要件	運営企業の参加要件①及び②を満たす企業がいれば、給食配送・回収業務を担当する企業はどちらの要件も満たしていなくても参加できると理解してよろしいでしょうか。	参加資格要件については後日回答します。
10	実施方針	15	第2	4	(9)				その他の企業の参加資格要件	構成企業又は協力企業として参加を希望していますが、設備企業に対する該当項目が見当たりません。その他の企業として構成企業又は協力企業として参加は可能でしょうか。	参加資格要件については後日回答します。

11	実施方針	20	第6	1	(1)				民間事業者の帰責事由による事業契約解除時の違約金について	選定事業者の帰責事由による事業契約解除時の違約金等は想定されていますでしょうか。想定されている場合具体的にご教授ください（例：「所有権移転後は、運営・維持管理費用に対するサービス対価の1事業年度分の10%」など）	事業者の帰責事由により事業契約が解除された場合の違約金等は想定しています。詳細は入札公告時に公表する事業契約書（案）に示します。
12	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					法制度リスク	PFI事業に直接関係する法制度は貴市のご負担とありますが、今回のPFI事業に含まれる業務に関係すれば直接関係するとの理解でよろしいでしょうか。	PFI事業に直接関係する法制度等の新設・変更等があり、本事業に関係する場合は、市の負担により対応します。
13	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					不可抗力リスクほか	（事業者は一定範囲を負担）とありますが、割合等具体的な指標がございましたらご提示ください。	入札公告時に公表する事業契約書（案）に示します。
14	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					金利変動リスク	基準金利がマイナスの場合の措置についてご教示ください。	基準金利がマイナスとなった場合は、0%とみなして適用金利を算定することを想定しています。詳細は入札公告時に公表する事業契約書（案）に示します。
15	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					物価変動リスク	維持管理運営期間中、一定範囲を超える物価変動は事業者負担とありますが、一定範囲とはどの程度なのかご教示願います。	入札公告時に公表する事業契約書（案）に示します。
16	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					物価変動リスク	事業期間共通のリスク分担表に物価変動リスクとして一定範囲を超える物価変動（事業者は一定範囲を負担）とありますが、事業者負担範囲をご教授下さい。	入札公告時に公表する事業契約書（案）に示します。
17	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					物価変動リスク	維持管理運営期間中の物価変動の算定方法をご教示願います。	入札公告時に公表する事業契約書（案）に示します。
18	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					契約締結リスク	議会承認が得られない場合で事業者へ帰責がある場合は、具体的にどのようなケースを想定されていますでしょうか。	議会の議決が得られないことは、事業者の帰責事由に該当しませんが、当該理由により事業契約の未締結や遅延が発生した場合、事業者において発生した費用は事業者へ負担していただくことを想定しています。
19	実施方針	24	別紙2	事業期間共通					資金調達リスク	市が調達すべき必要な資金で予定を下回る交付金となった時は市債等で市側が責任を持って補填するという理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に公表する入札説明書等に示します。
20	実施方針	25	別紙2	設計建設段階					用地リスク	土地の瑕疵とは、土壌汚染・地中障害物・埋蔵文化財・形状・地質・湧水等が該当すると思われませんが、それ以外あれば予めご教示ください。	本事業において予測される土地の瑕疵は、ご理解のとおりです。

21	実施方針	25	別紙 2	設計 建設 段階					用地リスク	「予想可能な可否」は、市が判定するのでしょうか？その場合、事業者との協議余地はありますか？また事業者の提出する第三者見解等は判断材料としてご検討頂けるのでしょうか。	土地の瑕疵に関する予測の可否は、事業者との協議や第三者の見解等を踏まえて、市が判断します。
22	実施方針 要求水準書(案) 参考資料3	25	別紙 2	設計 建設 段階					リスク分担表	要求水準書(案)参考資料3の「リング」柱状図の記事に、盛土部分にコンクリート片や瓦片等の存在が記載されていますが、これらの地中障害物数量が不明です。したがって、実施方針の設計・建設段階のリスク分担表に用地リスクとして土地の瑕疵(市が公表した資料から予測可能なものは除く)とありますが、この地中障害物は予測可能なものとはならないと思いますので、処分費等は貴市の負担と考えて宜しいでしょうか。	地中障害物は無いものと考えています。仮に予測不可能な地中障害物が発見された場合は、別途、市が処理費用を負担することを想定しています。
23	実施方針	26	別紙 2	運営 維持 管理 段階					アレルギー対応リスク	「事前の把握が困難なアレルギー物質による場合」とは具体的にどのようなケースを想定されておりますでしょうか？要求水準70頁に15種類の除去対象食材が明示されておりますが、15種類のみを管理対象と考えればよろしいのでしょうか。	要求水準書(案)P70記載の除去対象食材は、保護者からの申請に基づき、現在除去している食材を記載しています。毎年度申請に基づき市が決定するため、必ずしも15種類のみが除去対象食材というわけではありません。
24	実施方針	27	別紙 2	事業 終了 段階					性能リスク	事業終了時の性能リスクが事業者になっておりますが、どの程度の性能をご想定されておりますか。	要求水準書(案)P53記載の「(13)事業期間終了時の対応」をご参照ください。
25	要求水準書(案)	目次							参考資料3	その他室内試験等を行ってまずでしょうか。また、地質調査報告書一式を配布いただけますでしょうか。	「地質調査報告書」は伊賀市教育委員会事務局において閲覧可能とします。閲覧を希望する場合は、実施方針P22記載の問合せ先まで事前に連絡してください。
26	要求水準書(案)	目次							配付資料1	CADデータの形式(拡張子)をお教えください。	CADデータはjww形式で提供します。
27	要求水準書(案)	目次							配付資料	旧府中小学校の雨水排水や上下水道の接続が解る図面を、配布(若しくは公表)いただけませんでしょうか。	旧府中小学校敷地内の雨水排水を把握できる図面はありません。上水道・下水道の接続状況を把握できる図面は、後日公表します。
28	要求水準書(案)	3	第1	4					本事業の業務範囲	配送校における配膳室の改修は配送開始前までに貴市にて行うとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
29	要求水準書(案)	5	第1	6	(1)				都市計画法	他の学校給食センター同様に、第29条の許可は不要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

30	要求水準書（案）	8	第1	7	(1)				敷地現況	地中障害等も解体撤去済との理解でよろしいでしょうか。	回答No.22をご参照ください。
31	要求水準書（案）	8	第1	7	(1)				敷地現況	土壌汚染は無いとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
32	要求水準書（案）	8	第1	7	(1)				前面道路	各々の幅員をご教示願います。	前面道路の幅員は、事業者において確認をお願いします。
33	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				インフラ条件	インフラ整備に関連した質問です。現在稼働中の「いがっこ給食センター夢」の調理食数と光熱水費（使用量と金額）をお教えてください。	本施設は、いがっこ給食センター夢の建替えではなく、当該施設の状況は本事業と直接関係がないことから、回答できません。
34	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				インフラ条件について	上水道口径50mmとありますが、給食センター用分岐管との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
35	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				下水道	上下水道部との協議によって想定される施設改修等の設計及び工事費は、提案時点で確定出来ないため、本事業とは別途と考えてよろしいでしょうか。	入札公告時に公表する要求水準書等に示します。
36	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				インフラ条件等	インフラ条件等 下水道 で ○農業集落排水本管の延伸 ○中継ポンプ・操作盤・受電設備の改修 ○ピークカット施設の設置 ○その他、上下水道部と協議し必要と認める施設の改修等は貴市所掌工事と考えて宜しいですか。	入札公告時に公表する要求水準書等に示します。
37	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				インフラ条件等	現在、上水道において口径50mmの上水道管が敷設されているとのことですが、最大4,000食規模の給食センターの取水管としては厳しい水量とと思われます。今後75mmまたは100mmへの変更を検討されていますでしょうか。	現状では検討しておりません。
38	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				インフラ条件等	熱源については、記載のガスが必須ではなく、事業者提案によ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	要求水準書（案）	9	第1	7	(2)				インフラ条件等	各種負担金・分担金・手数料等の費用は事業者負担とありますが、いわば権利金であり、貴市所掌と考えて宜しいですか。	入札公告時に公表する要求水準書等に示します。
40	要求水準書（案）	10	第1	8	(1)				施設整備期間	着工時期については、提案によるものとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
41	要求水準書（案）	10	第1	8	(2)				各年度の調理能力	年度毎に増加する計画ですが、追加設備代金は追加時に支払われ、調理設備の維持管理費は、15年間累計を平準支払するとの理解でよろしいでしょうか。	回答No.2をご参照ください。

42	要求水準書（案）	10	第1	8	(2)	①			調理能力	アレルギー対応食の提供は最大50食とのことですが、食数の少ない平成32～38年度についても、同様に50食の想定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）	10	第1	8	(2)	②			調理能力について	配送校及び提供食数が増加する時期の適時増設を基本とすると思いますが、③では調理設備等供給開始年度から最大4000食の調理能力を確保する計画も可ととなっております。その場合、食器食缶調理備品等も供給開始年度から最大4000食分を調達しておくことは可能でしょうか。	ご理解のとおり可能です。
44	要求水準書（案）	10	第1	8	(2)	③			調理能力	平成39年度以降、食数が最大2,500食/日から4,000食/日になりますが、これに伴う設置工事は、平成39年の春休みに行うという理解でよろしいでしょうか。	調理設備等の増設時期は、要求水準書（案）P14記載の通り「配送校及び提供食数が増加する年度（平成37年度、39年度）の前年度」となります。当該年度における具体的な実施時期は、事業者からの提案を踏まえ、市と協議のうえで決定します。
45	要求水準書（案）	11	第1	8	(5)				現在の給食提供方法	本事業の供用開始後「阿山給食センター」は廃止と考えてよろしいでしょうか。現在、阿山センターで働いている調理従事員らを本事業で引き続き雇用することは可能でしょうか。	ご理解のとおり阿山給食センターは廃止予定です。正規調理員は、自校方式の小学校への配置を予定しています。臨時給食調理員については、本人の希望等を考慮した上で、本事業において、事業者が雇用することは可能と考えています。
46	要求水準書（案）	11	第1	8	(5)				配膳室等の整備	「～配膳室等の整備が必要となる」とありますが、本事業とは別途と考えてよろしいでしょうか。	配膳室等の整備は、本事業の業務範囲に含まず、市が別途実施します。
47	要求水準書（案）	11	第1	8	(5)				自校方式の学校の配膳室	自校方式の学校の配膳室等の整備は本事業の業務範囲にありませんが、市が実施する業務という認識で宜しいでしょうか。	回答No.46をご参照ください。
48	要求水準書（案）	11	第1	8	(5)				自校方式の学校の配膳室	自校方式の学校の配膳室等の整備を行うにあたり、プラットフォーム等の設備は本施設の配送車等の仕様に合わせて整備されるという認識で宜しいでしょうか。	要求水準書（案）P44記載の通り、本事業の実施に伴い各配送校において必要となる工事に関して、提案内容との整合を図るため、事業者には、当該工事に係る設計等に協力していただくことを想定しています。
49	要求水準書（案）	11	第1	8	(5)				現状の給食提供方法について	配膳室等の整備が必要とありますが、これは市の業務となるのでしょうか。	回答No.46をご参照ください。

50	要求水準書（案）	11	第1	8	(6)			学級数	特別支援学級の児童は、普通学級に戻って給食を食べると考えてよろしいでしょうか。あるいは特別支援学級用に食缶を用意すべきでしょうか。	特別支援学級の児童は普通教室で喫食するため、特別支援学級用の食缶は必要ありません。
51	要求水準書（案）	11	第1	8	(6)	ア		特別支援学級について	特別支援学級の児童は、普通学級での喫食で宜しいでしょうか。別々に喫食する場合は、平成32年度、37年度、39年度のクラス数等の内訳をご教示下さい。	回答No.50をご参照ください。
52	要求水準書（案）	11	第1	8	(6)	ア		児童数・学級数・教職員数	表内の普通学級数に特別支援学級数をプラスし、それに教職員用として1クラスを足した分が学校別クラス合計数という認識で宜しいでしょうか。	各配送校に必要となる食缶等の数は、普通学級数と職員室（1室）を考慮して計画してください。
53	要求水準書（案）	12	第1	8	(6)	イ	②	クラス数について	供用開始年度は、「参考資料6」下段に記載されている学級数(85)＋職員室(13)での想定とあります。食数の増加する平成37年度と平成39年度の学級数もご教示下さい。	平成32年度、37年度、39年度における配送対象校の普通学級数の推計値を公表します。参考資料9をご参照ください。なお、実際の学級数は増減する可能性がありますので、ご注意ください。
54	要求水準書（案）	13	第2	1	(1)		③	アレルギー対応について	除去対象食材とありますが、対応は除去食のみで代替食は実施しないとの理解でよろしいでしょうか。	当面は除去食のみ実施しますが、将来的には主菜等の代替食の実施について検討をしていきたいと考えています。
55	要求水準書（案）	13	第2	1	(1)		④	地産地消について	炊飯設備を導入するとともに地場の農作物を円滑に受入れとありますが、この地場の農作物とは伊賀市でとれる米の受入れとの理解でよろしいでしょうか。	米だけでなく、野菜・果物等についても、可能な限り伊賀産・県内産を活用したいと考えています。
56	要求水準書（案）	14	第2	1	(3)	③		調理設備等の増設について	「調理設備等の増設・追加調達業務は、配送校及び提供食数が増加する年度（平成37年度、39年度）の前年度に実施する。」とありますが、増設スペースを設け、調理設備等の増設ができるように施設的设计・施工を行なうとの理解で宜しいでしょうか。最大4000食に対応できる設備を運営開始時から（平成32年4月～）設置し、将来の食数増加に備える方法でも問題ありませんでしょうか。	前段、後段のご質問ともに、ご理解のとおりです。
57	要求水準書（案）	14	第2	2	⑤			事前調査について	旧府中小学校の撤去について、地中埋設物の撤去を含め全て完了していると理解してよろしいでしょうか。	回答No.30をご参照ください。

58	要求水準書（案）	14	第2	2	⑤			敷地について	「本敷地は、旧府中小学校の跡地（解体工事は平成29年2月未完了済み）であるため、旧府中小学校の排水計画や解体工事後の現況（校舎等撤去後の埋戻し状況や樹木伐採後の切株の状態など）を十分に確認する。」とありますが、解体工事や造成工事はすべて完了しており、現在の状態から工事着手する必要があるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
59	要求水準書（案）	16	第2	4	(2)	ア	①	敷地内の配置計画	「業務従事者が使用する通勤車両の出入口」を「敷地北西角（通路との接道範囲）の出入口を利用する計画も可」とありますが、ここで言う「通路」というのは公道でしょうか。その幅員はいくらでしょうか。	公道ではありません。
60	要求水準書（案）	16	第2	4	(2)	ア	①	敷地内の配置計画	市職員についても、通勤、等出入りは業務従事者等と同様で敷地南西角等という認識でよろしいでしょうか。	業務従事者、市職員ともに通勤等の出入りは、必ずしも敷地南西角の出入口を利用しなければならないということではありません。
61	要求水準書（案）	16	第2	4	(2)	ア	①	配置計画	(2)配置計画では、「本敷地の出入口は、敷地北東側と敷地南西角とし、必要に応じて、敷地北西角の計画も可とする。」となっているが、(6)の外構計画では「出入口は敷地北東側、南西角、敷地北西角の3ヶ所とする。」となっている。(2)配置計画を正と考えて宜しいですか。	(6)外構計画イ①について「3カ所」を「最大3カ所」に修正します。
62	要求水準書（案）	16	第2	4	(2)	ア	①	接道状況について	敷地南側の「市道印代府中小学校線」及びそれに続く道路について、おおまかな将来整備構想等はいかがでしょうか。	現時点では、整備構想はありません。
63	要求水準書（案）	16	第2	4	(2)	ア	①	接道状況について	敷地北西角の「通路」について、法的な道路区分は何に該当しますか。また、近隣生活動線への影響はございませんか。	市道ではなく「通路」の位置付けとなります。通路利用に伴う近隣住民への影響を考慮し、支障を及ぼさないよう計画してください。
64	要求水準書（案）	17	第2	4	(2)	イ		本施設の区域区分	ボイラー室は、採用エネルギーにより不要となる場合には、設置しないことよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
65	要求水準書（案）	17	第2	4	(2)	イ	③	本施設の区域区分	給食エリア内非汚染作業区域の上処理室は部屋とせず、煮炊調理室に付随して上処理コーナーとしても宜しいでしょうか。	作業動線及び衛生面を考慮したうえで、事業者の提案とします。
66	要求水準書（案）	17	第2	4	(2)	イ	③	本施設の区域区分	給食エリアコーナーの「その他」に休憩室、シャワー室、洗濯室・乾燥室がありますが、これらは一般エリアでも宜しいでしょうか。	休憩室・シャワー室、洗濯室・乾燥室は、業務従事者が利用する室であることから、原案のとおりとします。

67	要求水準書（案）	18	第2	4	(2)	イ	(ア)	⑥	廃棄物について	廃棄物の搬出について、非汚染作業区域で出た廃棄物を汚染作業区域を通過して適切な場所へ搬出することは可能でしょうか。	衛生面等を考慮したうえで、事業者の提案とします。
68	要求水準書（案）	18	第2	4	(2)	イ	(ア)	⑦	給食エリアの特記事項	調味料等の一般物資の食材搬入口は設ける必要はないでしょうか。	調味料等の一般物資の食材搬入口は必要ありません。
69	要求水準書（案）	18	第2	4	(2)	イ	(ア)	⑦	給食エリアの特記事項	食材の搬入口は「魚肉類・卵用」、「野菜類・果物用」の2ヶ所ですが、パンの受け入れは、どこを想定されていますでしょうか。	パンは米庫からの受け入れを想定していますが、事業者からのよりよい提案を期待しています。パンの受け入れスペースには、パンを検収するための検収台（高さ60cm）が必要となります。
70	要求水準書（案）	18	第2	4	(2)	イ	(イ)		一般エリアの特記事項について	利便性を損なうことがなければ、事業者用事務室を2階に配置することも可でしょうか。	利便性等を考慮したうえで、事業者の提案とします。
71	要求水準書（案）	18	第2	4	(2)	イ	(イ)	①	事務室について	市職員用事務所は敷地出入口が視認できる位置とありますが、2箇所以上の敷地出入口を設ける場合、主たる出入口のみを視認できる位置という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
72	要求水準書（案）	18	第2	4	(2)	イ	(イ)	②	見学用通路	見学用通路などは2Fに配置とありますが、1F、もしくは外部からの見学できる通路を設けることは可能でしょうか。	事業者の提案とします。
73	要求水準書（案）	19	第2	4	(3)	イ	(ア)	③	プラットホームについて	多様な食材搬入車両とありますが、トラックなどの場合、最大何tのトラックの大きさを想定されておりますでしょうか。	最大3トン車を想定しています。
74	要求水準書（案）	19	第2	4	(2)	イ	(イ)	⑤	荷受室	調味料等の一般物資の荷受室は設ける必要はないでしょうか。	調味料等の一般物資専用の荷受室は必要ありません。
75	要求水準書（案）	19	第2	4	(3)	イ	(イ)	⑤	荷受室について	荷受室は2箇所とありますが、調味料や乾物類などの荷受はどちらの荷受室からを想定されておりますでしょうか。	「野菜用・果物用」の荷受室を想定しています。
76	要求水準書（案）	19	第2	4	(3)	イ	(ウ)	③	検収室について	検収室は2箇所とありますが、調味料や乾物類などの検収はどちらの検収室からを想定されておりますでしょうか。	「野菜用・果物用」の検収室を想定しています。
77	要求水準書（案）	19	第2	4	(2)	イ	(ウ)	⑤	検収室	調味料等の一般物資の検収室は設ける必要はないでしょうか。	回答No.76をご参照ください。
78	要求水準書（案）	19	第2	4	(3)	イ	(エ)	①	食品庫（調味料庫）について	「食品庫（調味料庫）は検収室に隣接して設置する」とあるが、調味料はどの搬入口から搬入することを想定しているのでしょうか。	「野菜用・果物用」の搬入口を想定しています。

79	要求水準書（案）	19	第2	4	(3)	イ	(オ)	②	下処理室及び調理室への搬送動線について	下処理室とは魚肉類下処理室と考えて宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。
80	要求水準書（案）	19	第2	4	(3)	イ	(カ)	③	食材の納品量について	冷凍野菜（カット野菜）等の加工済み食材の一日あたりの最大使用量をお教えてください。	冷凍品の最大量としては、冷凍うどん一人100グラム（4,000食の場合、400キロ）を想定しています。
81	要求水準書（案）	20	第2	4	(3)	イ	(キ)	②	野菜類下処理室について	根菜、野菜、果物の専用レーンを設置とありますが、毎日の献立によって処理量が異なると思います。よってその日の献立による専用レーンとして使い分けでの対応でよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。ただし、果物のレーンは4槽シンクが必要となります。
82	要求水準書（案）	20	第2	4	(3)	イ	(ケ)	①	卵	液卵対応との理解でよろしいでしょうか。	液卵の使用は想定していません。
83	要求水準書（案）	20	第2	4	(3)	イ	(ケ)	①	卵処理室について	割卵機は不要とありますが、卵の入荷状態は液卵との理解でよろしいでしょうか。または、冷凍卵の使用はありますか。	鶏卵を手で割ることを想定しています。冷凍卵は想定していません。
84	要求水準書（案）	20	第2	4	(3)	イ	(ケ)	①	卵処理室	使用する卵は、液卵という理解でよろしいでしょうか	回答No.82をご参照ください。
85	要求水準書（案）	20	第2	4	(3)	イ	(コ)	②	米庫について	必要量の貯米スペースを確保とありますが、納品は週一回程度でご飯は週4回実施ということで、そのお米の量を勘案し貯米出来るスペースを確保するという理解でよろしいでしょうか。または、貯米の最低量を想定されている場合はご教授いただけますでしょうか。	貯米量は、およそ5日分を想定しています。
86	要求水準書（案）	21	第2	4	(3)	イ	(ス)	②	油庫について	油庫について必要なスペースを確保とありますが、油は前日納品と後に記載されていることから新油は1日分使用する油の保管スペースを確保するという理解でよろしいでしょうか。	油の納品頻度は、週1回程度に修正します。
87	要求水準書（案）	21	第2	4	(3)	イ	(ス)	③	油庫について	新油と廃油は明確に区分し、とありますが後に廃油の処分は市が実施すると記載がされていることで廃油のスペースを確保するに当たり、どれくらいの頻度で回収されるか想定はありますか。また油庫で保管する最大量を想定されている場合はご教授いただけますでしょうか。	廃油の回収頻度は、月2～3回を想定しています。

88	要求水準書（案）	21	第2	4	(3)	イ	(タ)	①	洗浄室について	業務従事者が直接往来できない計画とありますが、調理作業時間を除いた時間帯で、非汚染区域から汚染区域への一方通行の動線で、器具類のみの移動が可能な扉等を設けることは可能でしょうか。	衛生面等を考慮したうえで、事業者の提案とします。
89	要求水準書（案）	22	第2	4	(3)	イ	(テ)	②	回収風除室について	ドックシェルターを設置するとありますが、回収風除室は汚染区域につき、ドックシェルターを設置せず回収されたコンテナを回収プラットフォームを設置してそこに下ろして、回収風除室に運ぶという計画は可能でしょうか。	原案のとおりとします。
90	要求水準書（案）	23	第2	4	(3)	イ	(ホ)	①	市職員用更衣室について	男女別にロッカー等とありますが、男女の比率は想定されておりますでしょうか。	想定していません。
91	要求水準書（案）	23	第2	4	(3)	イ	(マ)	①	事業者用更衣室について	男女別の更衣室、休憩室、シャワー等とありますが、男女の比率は事業者の提案でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
92	要求水準書（案）	23	第2	4	(3)	イ	(ミ)	①	業務従事者用便所について	3m以上はなれた場所とありますが、3m以上とは平面上の直線距離でしょうか、それとも歩行距離を想定されておりますでしょうか。	歩行距離を想定しています。
93	要求水準書（案）	24	第2	4	(3)	ウ	(ア)	⑤	玄関	下足入れは「市職員用5、来客・見学者用50」とあります。この玄関は事業者も通りますが、事業者の下足入れも玄関に設置するのは不可でしょうか。	下足入れの場所については事業者の提案とします。
94	要求水準書（案）	25	第2	4	(3)	ウ	(サ)		調理実習室について	調理実習室は、独立した部屋ではなく会議室の一部で可動間仕切り等による仕切りを設けることで、同じ室に設置することは可能でしょうか。	仕切りを設けることで、同じ室に設置することは可能です。
95	要求水準書（案）	28	第2	4	(6)	ウ	⑤		駐車場	見学で訪れた人が乗ってきたバスの駐車スペースは敷地内に必要ですか。	必要ありません。
96	要求水準書（案）	28	第2	4	(6)	キ			植栽	「植栽を計画しない提案も可とする。」とありますが、衛生面からも植栽を提案しないほうがよいとの理解で宜しいでしょうか。	植栽は必須条件としていません。

97	要求水準書（案）	33	第2	4	(7)	ウ	(オ)	⑥	手洗い設備について	個人用爪ブラシを常備すると思いますが、②の前室の作業区域の出入口に設置する手洗い設備には設けることで理解をしていますが、作業途中や作業区分毎に設置する手洗い設備には、爪ブラシの設置は事業者の提案によるものとしていただくことは可能でしょうか。	衛生面等を考慮したうえで、事業者の提案とします。
98	要求水準書（案）	38	第2	7	(1)			③	手作り献立について	手作り献立の中で、例えばハンバーグについては食材を一部を加熱後、下ごしらえをするという工程があります。加熱調理後の食材を下処理室にて下ごしらえをする調理動線は想定されておりますでしょうか。	手作り献立の中で、コロッケについては、ご質問の調理動線を想定しています。
99	要求水準書（案）	40	第2	7	(2)	エ	(ウ)	①	スチームコンベクションオープン	パススルー式が必須となりますでしょうか。	未加熱食材と加熱後食品が交差しないことは必須とし、機器の構造は事業者の提案とします。
100	要求水準書（案）	40	第2	7	(2)	エ	(ウ)	①	スチームコンベクションオープンについて	未加熱食材と加熱後食品が交差しない構造とありますが、この文章からパススルー機器を選定されると理解できます。運営において、交差しない方法をとることなど提案の幅を広げさせて頂くため、機器の構造においては事業者の提案によるものとさせていただくことは可能でしょうか。	回答No.99をご参照ください。
101	要求水準書（案）	41	第2	7	(2)	カ	(ア)	③	食器洗浄機	浸漬式が必須となりますでしょうか。	浸漬式を必須とします。
102	要求水準書（案）	42	第2	8	(1)			④	基本事項	各小学校の「小荷物専用昇降機・エレベーター、配膳ワゴン車等の寸法等」をご教示ください。また、各学校でコンテナのまま上階まで上げている学校がございましたら、そちらもご教示ください。	参考資料8「配膳校の配膳室等改修計画の概要」をご参照ください。 平成32年度の供用開始時に配送を予定している13校のうち、コンテナを上階まで上げている学校は、府中小学校、阿山小学校です。長田・新居小学校は現在建設中のため未定です。
103	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)			②	食缶・カゴ類について	参考資料6で食器・食缶一覧表で食缶の種類が記載されておりますが、配送する食缶の1日最大の個数と種類をご教示ください。	通常は、4個（米飯用×1、汁物×1、揚げ物・和え物用×2）の食缶を使用することを想定しています。 週に1・2回は、5個の食缶（米飯用×1、汁物×1、揚げ物・和え物用（フライ・添え野菜・果物）×3、もしくは、米飯用×1、汁物×1、揚げ物・和え物用（フライ・添え野菜）×2、ソース食缶×1）を使用することがあります。 なお、年に数回は、6個の食缶（米飯用×1、汁物×1、揚げ物・和え物用食缶×3、ソース食缶×1）を使用する場合があります。

104	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パン	現在のセンターでは、どこでパンの荷受を行っていますでしょうか。	米庫でパンの荷受を行っています。
105	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パン	新しいセンターでは、どこでパンの荷受を行う考えでしょうか。	米庫でパンの荷受を行う想定をしていますが、事業者のよりよい提案に期待しています。
106	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パン	パンを調理・加工する頻度は、年間で何日程度でしょうか。	最大月1回、年11回です。
107	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パン	「揚げたり、切れ目を入れて～を考慮した規格」とありますが、どのような視点となりますでしょうか。	調理後のパンの大きさや状態を考慮してください。
108	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パンについて	パンは本施設に納品されるとありますが、納品されるパンは揚げたり切れ目を入れたりなど本施設で加工をするパンのみでしょうか。または通常の本施設で加工しないパンも納品される想定でしょうか。	加工しないパンを含め、パンは全て本施設に納品される想定です。
109	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パンについて	本施設に納品されるパンの入荷は当日入荷でしょうか、前日入荷でしょうか。入荷時間をご教授ください。また、前日入荷の場合、保管方法はどのように想定されておりますでしょうか。	当日納品です。納品時間は7:30～8:30を想定しています。
110	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パンについて	本施設に納品されるパンの入荷方法はどのような状態（袋か箱か等）で入荷されるのでしょうか。	納入業者からパン箱で入荷されます。
111	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パンについて	本施設に納品されるパンの検収方法は、どのように想定されておりますでしょうか。	他の食材と同様の検収方法を想定しています。
112	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パンについて	本施設で納入されるパンで、加工しないパンをパン箱につめる作業場所はどのように想定されておりますでしょうか。	ご飯の配缶スペースを想定していますが、事業者のよりよい提案を期待しています。
113	要求水準書（案）	42	第2	8	(3)	③		パン箱について	納品されるパンの大きさにより容器サイズが変わりますので、参考までに現在使用しているパン箱のサイズをご教示下さい。	現状では、個包装のパンを大きな袋に入れているため、パン箱は使用していません。
114	要求水準書（案）	42	第2	8	(5)	②		アレルギー対応食用容器	アレルギー対応食用容器は、副食用及び汁物用が各50個という認識で宜しいでしょうか。また、主食やその他副食は一般食からの取り分けと考えて宜しいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
115	要求水準書（案）	49	第4	1	(1)	③		基本方針	「電気・ガス・水道使用量削減に努め、環境負荷の低減を図る。」とありますが、使用料金の低減のため、新電力会社から電力受給すること等を提案することも評価の対象となるとの理解で宜しいでしょうか。	電気・ガス・水道使用量削減に関する提案は、評価対象とすることを想定しています。詳細は入札公告時に公表する落札者決定基準に示します。

116	要求水準書（案）	53	第4	1	(4)	ウ	(14)	②	費用の負担区分	市事務所や一般エリアで使用した光熱水費も事業者側での負担と考えてよろしいのでしょうか	ご理解のとおりです。
117	要求水準書（案）	53	第4	1	(13)	⑥			事業終了時の対応	1年間は貴市からのお問い合わせに対応するとありますが、電話対応程度との理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案とします。
118	要求水準書（案）	57	第4	5	(3)	①			修繕・更新について	維持管理期間中の更新頻度で食器類及び食缶の初期調達分は2回（追加調達分は1回）とありますが、食器や食缶類の性能の進化で耐用年数が大幅に取れるものを選定した場合、また追加調達の時期にも左右することで、安全に使用できる担保が取れば、更新頻度は事業者の提案によるものとしていただくことは可能でしょうか。	食器類及び食缶の更新頻度は、安全面や衛生面、見た目等を考慮したうえで、事業者の提案とします。
119	要求水準書（案）	61	第4	8	(5)				廃棄物	現在稼働中の「いがっこ給食センター夢」の調理食数と廃棄物量を、廃棄物の種類（給食残渣、調理で出る生ごみ、可燃ごみ、資源ごみ、廃プラスチック、金属くず、汚泥、ガラス・陶器くず、蛍光灯、電池など）別にお教えください。	回答No.33をご参照ください。
120	要求水準書（案）	61	第4	8	(5)	②			廃棄物の処理について	廃油の処分は市が行うとのことですが、回収の頻度はどれくらいでしょうか。	回答No.87をご参照ください。
121	要求水準書（案）	62	第4	9	(1)				警備業務	休日等においてと記載がございますが、平日には保育園の送り迎えの車両の一時駐車のため、本敷地内の駐車場を使うことはないという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
122	要求水準書（案）	62	第4	9	(1)	④			休日の保育園関係者の利用について	保育園関係者が施設・駐車場・植栽等を損傷した場合、施設損傷リスクNo.54（実施方針26ページ）に該当し、市が費用を負担す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。
123	要求水準書（案）	67	第5	2					牛乳・デザート類の入荷について	牛乳・デザート類は、各配送校へ直接配送でしょうか。	各配送校に直接配送されるものは牛乳のみです。
124	要求水準書（案）	67	第5	2	③				食材等の検収補助・保管業務	スイカやメロンのような大型食材の搬入形態につきまして、ご教示ください。	スイカやメロンは丸ごと搬入されるため、他の食材と同様にブラケットに入れます。

125	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材等の検収補助・保管業務	当日納品に「野菜類（もやしや週初めに使用する葉物野菜）、傷みやすい果物（いちご、ぶどう、びわ等）」と記載されています。週初め以外の日に使用する野菜類（欄外の※印に列挙されていないほうれんそう、白菜など）は、前日納品と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
126	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材等の検収補助・保管業務	冷凍食品に卵や豆腐はないと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
127	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材等の検収補助・保管業務	週一回の納品される調味料の量はどれくらいですか。	現時点では具体的な納品量を想定していませんので、事業者の提案とします。
128	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材等の検収補助・保管業務	※印の欄に「常温で保存できるものは検収室」と常温保管が記載されていますが、大型連休や夏場の気温上昇時も常温保存で変わらないのでしょうか。	大型連休明けの給食提供日は当日納品を想定しています。夏場は状況にもよりますが、通常どおり常温保存を想定しています。
129	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材について	食材等の納品時間の想定の中で、冷凍食品類は主にどのような食品を想定されておりますでしょうか。	冷凍食品類としては、主にうどん、里芋、コーン、ちくわ、団子、冷凍もずく等を想定しています。
130	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材について	食材等の納品時間の想定の中で冷凍食品類のなかで冷凍野菜の想定はございますでしょうか。あればどのような種類がございましてでしょうか。	回答No.129をご参照ください。
131	要求水準書（案）	67	第5	2	④				食材について	食材等の納品時間の想定の中で冷凍食品類のなかでハンバーグやフライ物の冷凍食品はございますでしょうか。または全て手作りを想定されておりますでしょうか。	ハンバーグやフライ物は、冷凍食品ではなく、手作りを想定しています。
132	要求水準書（案）	68	第5	3					調理業務	主食は米飯、パンだけでしょうか。2016年4月13日献立のように「減量コッペパンとスパゲティミートソース」の組み合わせはありますが、麺類を主食とする献立はありますか。	麺類のみを主食とする献立はありません。
133	要求水準書（案）	68	第5	3	(1)	④			調理業務	二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の調理献立はありますか。	ありません。
134	要求水準書（案）	69	第5	3	(2)	オ	②		炊飯業務について	混ぜご飯及び炊き込みご飯の具材については、本センターにて調理されることを想定されておりますでしょうか。	混ぜご飯及び炊き込みご飯の具材は、本施設で調理することを想定しています。
135	要求水準書（案）	69	第5	3	(2)	カ	②		下処理業務	「必要に応じて消毒を行う」と記載されていますが、そのような場合に消毒を行うのでしょうか。	汚染度が高い食材を洗った後に、生食する食材などを洗う場合は、シンクの洗浄後に消毒が必要になると想定しています。

136	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	①		アレルギー対応食の提供	対象食材が、特定原材料（7品目）、同準するもの（20品目）と異なりますが、どこからの設定となりますでしょうか。	現状では、7品目・20品目の特定原材料以外の食材であっても、保護者から申請が出され、市が決定した場合は、除去対象食材として対応しています。
137	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	①		アレルギー対応食の提供	魚類、果物類は、括りとして大きなものとなりますが、定義等は有りますでしょうか。	保護者からの申請に基づき市が決定しており、定義等はありません。
138	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	①		アレルギー対応食の提供	除去対象食材として15種類の食材が記載されておりますが、これらは食材毎に個別で除去されるのでしょうか。それとも対象者はこれら全ての食材を除去した1種類の調理献立となるのでしょうか。対象者（約50名分）は常にアレルギー対応食調理室で調理したものを喫食するのでしょうか。また、パンの提供日には対象者にはどのような対応をお考えでしょうか。ご教示ください。	全ての対象食材を除去した1種類の献立を提供しています。除去対象食材がない場合、アレルギー対応食調理室以外で調理した給食を提供することを想定しています。パンの代替食等の提供は想定していません。
139	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	①		アレルギー対応食の提供	特定原材料7品目またはこれに準ずる20品目以外の食材のアレルギー表示は、どのように確認すればよいのかご教示ください。	除去対象食材は、市が決定し、事業者に連絡します。
140	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	②		アレルギー対応食の提供について	アレルギー対応食の提供を行う児童は、保護者からの申請に基づきとありますが、安全な給食の提供を行なうため、病院の診断書などによる判断を行なう想定はありますでしょうか。	ご理解のとおり、医師の診断書等による判断を行っています。
141	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	②		アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食の提供を行う児童は、保護者からの申請に基づき市が決定するとのことですが、保護者からの申請書類には医師の診断書が含まれ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。
142	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	②		アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食は、『生活管理指導表』に基づき提供していますでしょうか。	『生活管理指導表』に基づき提供しています。
143	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ			アレルギー対応食の提供	貴市においては、アレルギー対応委員会を設置されておりますでしょうか。	現状、市全体でのアレルギー対応委員会は設置していませんが、アレルギー対応食の対象となる児童は、医師の診断書等に基づき、保護者と面談を実施した上で市が判断しています。
144	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	③		アレルギー対応食の提供	アレルギー対応調理は食数では1日最大50食ですが、献立では何種類と想定されていますか。	1日の献立の中に含まれる除去対象食材は、最大3種類と想定しています。

145	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	③		アレルギー対応食の提供	同じメニュー（たとえば「カレー」）で、何種類の除去パターンが想定されますか。具体的な献立名を挙げて「卵除去と乳除去と両方除去の3パターン」などのお教えください。	カレーの場合は、両方除去の1パターンです。
146	要求水準書（案）	70	第5	3	(2)	サ	④		アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食専用調理室で、除去対象食材を持ち込んでの調理工程はありますか。	献立により除去対象食材を持ち込んでの調理工程は想定されます。
147	要求水準書（案）	71	第5	4	(5)	②			配缶について	配缶について、温かい食品は保温食缶で和え物等は保冷食缶とありますが、参考資料6では和え物揚物用二重食缶 クリップ無しが200個と和え物揚物用二重食缶 クリップ付が100個と記載されております。和え物用と揚物用を併用することに読み取れますが、食材の温度帯が違うためどのような使い方を想定されておりますでしょうか。	食缶は、保温性及び保冷性に優れたものとし、揚げ物・和え物・焼き物等に兼用する想定をしています。なお、保冷食缶について、蓄冷材等の使用は想定していません。
148	要求水準書（案）	71	第5	4	(5)	②			配缶について	配缶について、和え物等は保冷食缶とありますが、参考資料6では和え物揚物用二重食缶クリップ無しが200個と和え物揚物用二重食缶 クリップ付が100個と記載されております。保冷機能付の食缶を上記の合計300個を留意する想定でよろしいでしょうか。	回答No.147をご参照ください。
149	要求水準書（案）	71	第5	3	(5)	⑤			配缶	パンの納品時間は67ページ記載の調理当日の食材納品時間に同じと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
150	要求水準書（案）	73	第5	6	(1)	①			給食配送について	食器類と食缶（食材）を各小学校へ配送する時に、同時に同時配送や、配送効率を考えて別々に配送（食器類を先行して配送し、その後食缶を配送する）することも可能でしょうか。	配送校との調整が必要ですが、可能と考えています。
151	要求水準書（案）	73	第5	6	(1)	⑥			コンテナ回収について	配送車輛について、配送最終小学校で配送終了後、その学校構内で回収時間まで待機することは可能でしょうか。	可能と考えています。
152	要求水準書（案）	73	第5	6	(1)	⑥			配送・回収	回収は「配膳室内からコンテナを回収」とありますが、コンテナの中には、食器、食缶、残渣だけですか。廃棄物（牛乳パック、ジャムの袋）などもありますか。	ご理解のとおり、コンテナの中は食器、食缶、残渣のみです。
153	要求水準書（案）	73	第5	6	(1)				配送・回収	配送は「先に食器、あとから食缶」という「二段階配送」は可能でしょうか。	回答No.150をご参照ください。
154	要求水準書（案）	74	第5	6	(1)	⑦			基本事項	表中の開始時間の他に、各校の検食開始時間をご教示ください。	参考資料10をご参照ください。

155	要求水準書（案）	74	第5	6	(2)	②			配送・回収計画の作成	配送車両は回収時間までの間、学校待機は可能でしょうか	可能と考えています。
156	要求水準書（案） 参考資料4								配送校の児童数推計について	機器能力に影響するため、32年度、37年度、39年度の各学校における推定クラス数をお示しください。	回答No.53をご参照ください。
157	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	麺類に「ソフト麺」はありますか。	ありません。
158	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	「豆腐の肉味噌かけ」は数え調理でしょうか、また肉味噌は別配缶でしょうか。	数え調理です。肉味噌は別配缶です。
159	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	「麻婆茄子」の工程はナスを素揚げしますか。	ナスを素揚げします。
160	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	モロヘイヤは茎付で納品されるのでしょうか。	可食部のみの納品です。
161	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	すいか、ぶどう、メロンは何かットで切りますか。	すいかは1/32、メロンは1/12～1/16にカット、ぶどうは房から一粒ずつ切ります。（一人2～3粒）
162	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	りんごは皮付きで配缶ですか。皮をむきますか。	皮をむきます。
163	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	「チキンライス」や「ピラフ」も炊き込みと考えてよろしいですか。	一部炊き込み、一部混ぜ込みです。
164	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	「ちまき」「つきみだんご」「すいとん」「春巻き」「とりつくね」「でっちゃん」「ポテトピザ」「ひなだんご」「ポテトピザ」は手作りですか。	「すいとん」「春巻き」「とりつくね」「でっちゃん」「ポテトピザ」は手作りです。「ちまき」「つきみだんご」「ひなだんご」は既製品を蒸しています。
165	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	「手作りいがとうふ」の調理工程をお示しください。	豆乳ににがりをまぜて、カップに注ぎ入れて蒸します。
166	要求水準書（案） 参考資料5								2016年5月献立について	23日の「チーズとポテトのサンドイッチ」は、具材と食パンは分けて配送し、喫食時にサンドイッチにするものと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
167	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	揚げパンを提供する日は、他に揚げ物のメニューはないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
168	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	ウイナードッグ等の提供時、パンに切れ目を入れる作業はセンターにて行うのでしょうか。	ご理解のとおりです。
169	要求水準書（案） 参考資料5								献立表	サンドイッチを提供する場合、挟む具材については、喫食時に児童自身がパンに挟む、との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

170	要求水準書（案） 参考資料6								食缶類について	飯、汁、和え物・揚物、漬物・ソースで、合計6個/クラスとなります。使用パターンと使用点数をご教示下さい。	回答No.103をご参照ください。
171	要求水準書（案） 参考資料6								食缶類について	和え物・揚物用二重食缶ですが、1クラスあたり、「7Lクリップなし2個」「7Lクリップ付き1個」とあり、3個用意することになります。どのような用途を想定されてますでしょうか。兼用することも可能ですでしょうか。	回答No.147をご参照ください。
172	要求水準書（案） 参考資料6								食缶類について	和え物・揚物用二重食缶の角型7L程度クリップなしについて、1クラス2個になっておりますが、どのような運用を想定されておりますでしょうか。	回答No.147をご参照ください。和え物・揚げ物用二重食缶は、和え物と揚げ物、果物と揚げ物等での使用を想定しています。
173	要求水準書（案） 参考資料6								中蓋について	中蓋についてですが、角型二重食缶で提供温度・汁漏れ等に問題なければ、必要ないでしょうか。	提供温度・汁漏れ等に問題なければ必要ありません。
174	要求水準書（案） 参考資料6								スプーンカゴについて	スプーンカゴについてですが、スプーンがスプーン通し穴付きの仕様になってますので、スプーン通しでも宜しいでしょうか。	スプーンの仕様は事業者の提案とします。
175	要求水準書（案） 参考資料7								施設備品	洗濯機（市職員用）、乾燥機（市職員用）とありますが、事業者用の洗濯機、乾燥機とは別に市職員専用を用意するかと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
176	その他								給食費	事業者がセンターで作った学校給食を食べる場合、一食あたりいくらを市に支払えばよろしいでしょうか。	現在のところ確定していませんが、児童1食分と同じ一食あたり260円から270円程度を想定しています。
177	現地見学会									現地見学会説明時に、切株・石垣撤去とありましたが、切株の数、石垣撤去の範囲を明示お願いします。	現状、市では把握しておりません。
178	現地見学会									敷地内の切株の抜根や敷地西側に設置されている石積み擁壁の撤去とありますが、敷地境界と石積み擁壁、切株の位置関係が分かる図面をご提示頂けないでしょうか。	回答No.177をご参照ください。
179	配送校見学会									長田・新居小、府中小、阿山小には人荷用大型昇降機（EV）が設置されておりますが、この小学校も1階配膳室でコンテナから配膳ワゴンに乗せ換えて各階に運ぶのでしょうか。	府中小学校、阿山小学校は、人荷用大型昇降機（EV）でコンテナを2階・3階の配膳室に運んでいます。長田・新居小学校については、現在建設中のため未定です。

180	配送校見学会									各校1階部分で配膳ワゴンに移し替えたあとクラスに運搬する際に、砂塵等の影響を受ける外部(渡り廊下等)を配膳ワゴンが通る学校はございますでしょうか。ご教示下さい。	ありません。
181	配送校見学会									要求水準書(案)のP75-⑤に配送車両は「テールゲート昇降装置等を装着する」と記載がございますが、配膳室側の改修計画においてプラットホームの新設箇所が7か所ございますので、これらプラットホームの高さを合わせて新設して頂くことで、テールゲート昇降装置付配送車両は台数を制限できるかと思われます。プラットホームの高さをお示し頂き、全てにテールゲート昇降装置を装着しない計画としても宜しいでしょうか。	要求水準書(案)P75記載のとおり、配膳室等へのコンテナの搬出入が円滑かつ安全に行えるようテールゲート昇降装置等を装着する計画としてください。