

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
1	2	第1	2	(3)						食育の推進	「食材の荷受け、検収、下処理、調理、配缶、配送までの一連の流れを見学できる」とありますが、見学に来場する時間帯は加熱調理以外は作業が終了しております。また、一連の流れを見学可能にするには2階の建設面積が広くなり費用も増加する事になりますので、加熱調理以外はDVDなどを作成し座学での食育でもよろしいでしょうか。	効果的な食育につながるよう、事業者の提案とすることで構いません。
2	3	第1	3	(2)	エ	(ケ)				維持管理業務	「本事業に伴う各種申請等業務」とは具体的にどのような業務を想定しているのかご教授ください。	現時点で想定しているものではありませんが、今後事業を進めていくうえで何か状況が変わって申請などが発生する可能性を含めて記載しているものです。
3	8	第1	6	(3)						配送校の提供食数	変動費を算出する上で、事業契約期間中に各年(令和10年～令和25年度)の年間提供食数をご教示お願い致します。	要求水準書資料15として公表します。
4	12	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	汚染作業区域に食器食缶等コンテナ回収風除室の記載がありますが、ドックシェルター等を設け、衛生的に配慮することで室ではなく洗浄室と一体とする配置もお認め頂けますでしょうか	衛生的に配慮することであれば構いません。
5	12	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	野菜上処理室は室として部屋を区切らず、煮炊き調理室と同じ空間としたコーナー配置とする計画もお認め頂けますでしょうか	野菜上処理室を煮炊き調理室の一部のコーナーとして配置しても構いません。
6	20	第2	1	(4)	ウ	(イ)	a			排水設備	汚水、雑排水は汚水処理後、放流と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
7	21	第2	1	(4)	エ	(ア)	a			靴殺菌設備	「前室に靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること」との記載ですが、殺菌灯+オゾンによる殺菌・消毒との理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
8	21	第2	1	(4)	エ	(イ)	a			防虫防鼠設備	調理エリアの調理従事者等の出入口は二重扉とし…とありますが、昆虫、鼠族等が施設内に侵入しにくいよう工夫されていることが主目的で、必ずしも二重扉構造が必須ではないとの解釈でよろしいですか。	お見込みのとおりです。
9	23	第2	1	(6)	ウ	(ア)				災害時の対応	「単独での使用、災害時での使い易さ、熱源調達の容易さを踏まえ、提案すること。」とありますが、釜はLPG仕様で通常は倉庫にストックしておける物でよろしいでしょうか。	構いません。
10	23	第2	1	(6)	ウ	(ア)				災害時の対応	大規模災害時において、炊き出し用の設備を整備することと記載がありますが、炊き出し用の設備は何食程度の食数を調理可能ななどの仕様があればご教示下さい。	1回で2,000食程度の炊き出しができるようにしてください。支所でそれぞれ使用することも想定しているため、非常釜は4つ以上整備してください。
11	24	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	「(汁物の調理を基本とし、2釜を2回転、1日3回の炊き出しを想定)」とありますが、炊飯の炊出しは考えて無いとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
12	24	第2	2	(1)			a			荷受室	荷受室は3室を設けることとありますが、兼用での設置(例えば、野菜類荷受室と調味料・乾物・その他荷受室は兼用で1室とし、搬入口のみ2口設け、分けする等)はお認め頂けますか。	可能ですが、野菜の場合もじゃが芋など土付きのもの、もやし等の納品があるため、調味料・乾物・その他荷受室とは、別々が望ましいです。野菜類荷受室と調味料・乾物・その他荷受室を兼用する場合は、納品時間が重なる可能性があるため、搬入口は別に設け、作業ができる十分な広さを確保してください。なお、肉は汚染度が高いため、他の荷受室とは別室としてください。
13	24	第2	2	(1)			a			荷受室	野菜類荷受室、肉・魚・卵類荷受室、調味料・乾物・その他荷受室の3室を設けることとありますが、衛生に配慮した上で、野菜類と調味料・乾物・その他荷受室を兼用させることは可能でしょうか。	No.12参照。
14	24	第2	2	(1)			a			荷受室	調味料・乾物・その他荷受室とありますが、「その他」はどのような食材の荷受けを想定されていますか。また、「その他」にはb. の添物荷受室は含まれますか。	前段:調味料・乾物・その他荷受室の「その他」は、紙カップやクッキングシートなど調理に使用する物資や冷凍食品を想定しています。 後段:bの「添物(ジャム、チーズ等)の荷受室」は、「デザート添物荷受室」とするよう、要求水準書を修正します。
15	24	第2	2	(1)						荷受室	納品時の食材が入った納品業者用の段ボールやコンテナは、本施設専用の容器に移し替えを行った後、納入業者が当日持ち帰るのでしょうか。	お見込のとおりです。
16	24	第2	2	(1)			a			検収室	検収室は3室を設置することとありますが、隔壁での完全な仕切りは必要でしょうか。エリア分けでの計画はお認め頂けますか。	野菜類検収室、肉・魚・卵類検収室は隔壁で別々の室として分けてください。その他検収室については、衛生に配慮した上で、野菜類検収室内にエリア(コーナー)を設けても構いません。
17	24	第2	2	(1)			a			検収室	「検収室は、野菜類検収室、肉・魚・卵類検収室、その他検収室の3室を設置すること。」とありますが、扉で分けした室としなければならないでしょうか。衛生面には十分に注意して使用することを前提に、コーナーとして設置も可としていただけないでしょうか。	No.16参照。
18	25	第2	2	(1)			a			検収室	検収室は、野菜類検収室、肉・魚・卵類検収室、その他検収室3室を設置することとありますが、衛生に配慮した上で、野菜類と調味料・乾物・その他検収室を兼用させることは可能でしょうか。	No.16参照。
19	25	第2	2	(1)			b			泥落とし室	根菜類(じゃがいも、人参、玉ねぎ、里芋など)の処理が可能な球根皮むき機を設置することとありますが、皮むき機で、粘り気のある里芋の処理は難しい実状があります。里芋の皮むきについては手剥きで想定してもよろしいでしょうか。	球根皮むき機は、じゃがいもに使用することを想定しています。人参、玉ねぎは廃棄ロスが大きくなるため手作業での皮むきとし、要求水準書を修正します。里芋については手剥きを想定していますが、他の野菜の作業量を考慮して、冷蔵の皮むきカット商品等を使用することも検討しています。
20	25	第2	2	(1)			b			泥落とし室	玉ねぎは皮付きで、むき玉ねぎの使用は無いとの想定ででしょうか。	お見込みのとおりです。玉ねぎは基本的に皮付きが納品される予定です。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
21	25	第2	2	(1)			c			泥落とし室	泥落とし室は野菜下処理室とパススルーとするとありますが、泥を極力場内に持ち込まないとの観点より、泥落とし室を荷受室に隣接で設置し、泥落とし処理をすることも想定しています。その場合、野菜下処理室への食材動線は、検収室(通路)を介する動線となることも考えられますが、そのような動線もお認めいただけますか。	認めます。
22	25	第2	2	(1)			c			泥落とし室	野菜下処理室とはパススルーとすること。また、野菜下処理室への泥の侵入を防止するための対策を行うこと。との記載ですが、設置場所を限定する記述になります。衛生的な配置であれば、場所は事業者提案でよいですか。	構いません。
23	25	第2	2	(1)			a			物品倉庫	汚染作業区域に設ける事になっておりますが、一般エリアの設置でもよろしいでしょうか。	構いません。なお、洗剤などは食品庫・調味料庫とは別に保管してください。
24	25	第2	2	(1)			b			冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	卵は液卵でしょうか。	基本的には冷凍液卵ですが、中津市産の卵を使用する場合や、「巣ごもりたまご」など卵の形を活かした献立を実施したい場合には、作業工程を充分配慮した上で、冷凍液卵以外を使用する場合があります。
25	25	第2	2	(1)			b			野菜類下処理室、肉・魚類処理室	肉・魚類下処理室には、食品の解凍、下味、衣付けの作業スペースを確保し、高速ミキサーを設置すること。また、卵や豆腐類を扱う専用のレーン及び冷蔵庫を設置すること。との記載ですが、豆腐類は肉・魚下処理室で調理するという理解でよいですか。また、豆腐類の類とは、具体的に何の食材になりますか。ご教示ください。	前段：豆腐類の洗浄・水切りは汚染区域、切裁は非汚染区域で扱います。 後段：豆腐の他に、こんにやくも含まれます。
26	25	第2	2	(1)			b			野菜類下処理室、肉・魚類処理室	「高速ミキサーを設置」との記載ですが、ここでの使い方の想定をご教示願います。また、「卵や豆腐類を扱う専用のレーン」設置することとありますが、それぞれ専用のレーンを設けるとの理解で、それぞれのレーンでの作業内容をご教示願います。	前段：高速ミキサーは、削除するように要求水準書を修正します。 後段：卵や豆腐類を扱う専用のレーンでは、冷凍液卵の流水解凍や豆腐の水切り・水洗いなどを実施します。
27	25	第2	2	(1)			b			油庫	油の納品は、タンクローリーまたは一斗缶によるとありますが、施設の規模や油の使用量を考慮し、タンクローリーでの納品・回収としていただけないでしょうか。	現在、油は一斗缶での納入していますが、納入業者との今後の協議によってはタンクローリーで納入することも想定されます。
28	26	第2	2	(1)			b			食器・食缶等コンテナ回収用風除室	配送車の規格に合わせたドックシェルターを設置し、外からの虫の侵入防止の対策を立てることを前提に、風除室ではなくコーナーとして設置させていただく事も可能でしょうか。	確実に外部からの虫、砂塵等の侵入を防止でき、衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
29	26	第2	2	(1)			a			容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー	野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置とありますが、兼用(中央付近に1室)での設置計画はお認め頂けますか。	要求水準書に記載のとおり、別々に設置してください。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
30	26	第2	2	(1)			b			残渣処理室	残渣処理室にて、残渣を堆肥化する設備を設置とありますが、堆肥化する量によっては大型となるため、外部に設置などのご提案もお認め頂けますでしょうか。	残渣処理室は外部に設置することも可能とします。
31	26	第2	2	(1)			b			残渣処理室	残渣処理室にて、残渣を堆肥化する設備を設置とありますが、堆肥にする量はどの程度をお見込みでしょうか。コンポスト化した残渣を一次発酵までの機器は設置可能ですが、肥料として使用するためには二次発酵が必要です。そうすると室内設置のみならず、二次発酵ができる設備が整っている施設に運んで堆肥化する必要があります。もしも、センター敷地で二次発酵を行う場合、臭いの問題等デメリットが発生しますが、そこまでの提案が必要となりますでしょうか。また、一次発酵までで良い場合を含め、堆肥化された物の処理については市の取り扱いとの理解で宜しいでしょうか。	前段：堆肥の量(生ごみの量)は1日当たり500kg程度を想定しています。 中段：堆肥化は、事業者自ら本施設で実施又は、専門業者への委託など、実施方法や場所・導入設備等については、事業者の提案によるものとします。 後段：学校等から堆肥の要望がある場合は、事業者が堆肥化を行う事業者と協議のうえ、必要量を本施設に運搬してください。本施設から学校までの運搬については、学校が本施設へ堆肥を取りに来ます。
32	26	第2	2	(1)			b			残渣処理室	「残渣を堆肥化する設備を設置すること」とありますが、給食センターで堆肥化の機械を設置し堆肥化をするとの事でしょうか。または、堆肥化の施設での実施でしょうか、ご教示願います。	No.31参照。
33	26	第2	2	(1)			b			残渣処理室	残渣を堆肥化する設備を設置することとありますが、P73では残渣の堆肥化や減容機等による廃棄物の減量に努めるものとする。と記載あります。残渣を堆肥化さ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。	No.31参照。堆肥化が可能な廃棄物は堆肥化を行ってください。堆肥化が困難な廃棄物は減量に努めてください。
34	26	第2	2	(1)			b			残渣処理室	「残渣を堆肥化する設備を設置すること」とありますが、堆肥化したものは市負担でご対応いただけるのでしょうか。	No.31参照。
35	26	第2	2	(1)						残渣処理室	検収室や下処理室で発生した野菜くずの中で、厨芥処理システムで処理できないものもあるため、検収室や下処理室で発生した野菜くずは水気を切って廃棄することも可としていただけないでしょうか。	残滓の処理が難しい場合は廃棄も可能とします。
36	27	第2	2	(1)			a			野菜上処理(切裁)室	衛生的な運営が行えれば、コーナーとして計画してもよいですか。	衛生面等に問題がなく運営ができる場合は、コーナーとして構いません。
37	27	第2	2	(1)			c			野菜上処理(切裁)室	ここでの高速ミキサーの使い方をご教示願います。	みそやカレールウの攪拌等を想定しています。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
38	27	第2	2	(1)			a			揚げ物・焼き物・蒸し物室	揚げ物について、最大7,100食との記載がありますが、資料8では揚げ物のフライヤーは1献立分との記載があります。1献立分の調理能力を有する機種選定で宜しいでしょうか。また、2献立の食数の振り分けはどのようになりますでしょうか。(基本計画では4,000食+3,100食と記載があります)	前段:資料8のとおり、揚げ物のフライヤーは1献立分、焼き物・蒸し物のスチームコンベクションオーブンは2献立分を提供できる機種を選定してください。実施方針に関する回答No.28参照。 後段:2献立の食数は、4,000食と3,100食を予定しています。
39	27	第2	2	(1)			a			揚げ物・焼き物・蒸し物室	最大 7,100 食/日の揚げ物、焼き物及び蒸し物の調理を行い、配缶するための設備を設置すること。と記載ですが、P.9では、本施設で調理する給食の献立(2献立、副食3品(果物・添え物を除く)とあります。揚げ物、焼き物及び蒸し物を2献立分の7,100食分調理する場合、2献立分の1献立(約3550食)を調理することに比べ機器台数が倍必要になり、室の面積も約倍必要になります。揚げ物、焼き物及び蒸し物の調理は、2献立分の1献立(約3550食)を調理することに変更を要望します。ご検討お願いします。	No.38参照。
40	27	第2	2	(1)			c			煮炊き調理室	「献立ごとにレーンを分ける」との記載ですが、具体的にレーンを分けるとはどの様に分けるのかご教示願います。	同じ釜を途中で洗って別の献立を作るなどの使いまわしをしないように、相互汚染や作業の交差がないように実施してくださいとの意図です。
41	27	第2	2	(1)			e			煮炊き調理室	煮炊き調理室に「保存食用冷凍庫を設置」と記載がありますが、コンテナ室に設置するなどの対応もお認め頂けますでしょうか。	調理途中での常温放置をしないためにも保存食用冷凍庫は、煮炊き調理室に設置するのが望ましいことや、コンテナ室への行き来が多くなると想定されることから、原案のとおりとします。
42	27	第2	2	(1)			b			和え物室	和え物準備室(コーナーでも可)に蒸し器を設置と記載がありますが、P43には「温度表示機能があり、調理温度管理が容易なもの」と記載があるため、スチームコンベクションオーブンを使用する計画としても宜しいでしょうか。	蒸し器単独の機器でも構いませんし、スチームコンベクションオーブンの蒸し機能を使用しても構いません。
43	27	第2	2	(1)			b			和え物室	和え物準備室(コーナーでも可)には、和え物に使用する食材を加熱するための蒸し器及び釜を設置すること。また、和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本とする。との記載ですが、蒸す機能があれば、スチームコンベクションオーブンでもよいですか。	No.42参照。
44	27	第2	2	(1)			b			和え物室	「和え物に使用する食材を加熱するための蒸し器及び釜を設置すること。また、和え物に使用する食材は蒸し器で加熱することを基本とする」との記載ですが、ここでいう蒸し器はスチームコンベクションでよろしいでしょうか。また、食材は蒸し器で加熱することを基本とあり、釜も設置することありますが、詳しい使い方をご教示願います。	前段:No.42参照。 後段:栄養素の流出防止や見た目や食感を考慮し、蒸し器での加熱を基本としてください。ただし、アクの強い食材は釜でボイルしてください。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
45	27	第2	2	(1)			c			和え物室	和え物室には真空冷却機または食品加熱冷却器などの機器を設置・・・食材が混在しないようパススルーとして配置すること。とありますが、「パススルーとして配置」の文言は、真空冷却機または食品加熱冷却器のみに係っているとの解釈でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
46	27	第2	2	(1)			d			和え物室	食缶用蓄冷材を保管する冷凍庫を設置すること。とありますが、冷却性能が保持できれば設置は不要という解釈で宜しいでしょうか。	保冷性能に優れた食缶を使用する場合においても、食缶用蓄冷剤は必要であり、食缶用蓄冷剤を保管する冷凍庫を設置してください。
47	27	第2	2	(1)			e			和え物室	和え物室に果物用カット機械を設置とありますが、機械でのカットを想定している果物をご教示下さい。また、機械でのカットではなく手切りで対応とし、機械の設置は無しとするご提案はお認め頂けますでしょうか。	前段：芯取りが必要なりんごや梨などを想定しています。 後段：剥き残しを手剥きで調整することや、キウイフルーツやオレンジを半分にカットすることなど手作業も必要になるため、安全面や効率性に配慮して事業者の提案によるものとします。
48	27	第2	2	(1)			e			和え物室	果物用カット機械及び高速ミキサーを設置することとありますが、果物はどのような種類を提供予定でしょうか。	No.47参照。
49	28	第2	2	(1)			a			炊飯室	炊飯に伴う厨房設備(連続炊飯機、炊き込みご飯や混ぜご飯用回転釜、炊飯食缶用消毒保管機、シンク、配缶運搬車等)はすべて別途工事という理解でよいですか。また、別途工事の設備と面積、設備に差異がないように現時点で発注予定の機器と配置図をご提示ください。	前段：お見込みのとおりです。 後段：現時点では未定ですが、連続炊飯器は2レーン、熱源は事業者による提案として検討してください。なお、炊飯は食缶方式で提供するものとします。
50	28	第2	2	(1)			a			炊飯室	「将来的に本施設で米飯調理を行うことを想定」とありますが、ここでは連続炊飯調理機器以外の整備は全て整備するとの理解でしょうか。	No.49参照。
51	28	第2	2	(1)			c			炊飯室	炊飯室に混ぜご飯の具材調理用の釜を設置と記載がありますが、煮炊き調理室の釜又は揚げ物・焼き物・蒸し物室のソース・たれ等を調理を行うための釜を使用する計画もお認め頂けますでしょうか。	衛生面に十分に配慮することを前提とし、事業者の提案によるものとします。
52	28	第2	2	(1)						炊飯室	建物自体は敷地との取り合いもあるかと思われませんが、状況によって、炊飯エリアを2階へ設置検討する事を視野に入れても宜しいでしょうか。	構いませんが、可能な限り1階で検討してください。
53	28	第2	2	(1)			a			アレルギー専用食調理室	「アレルギー対応食」の献立数は、通常食と同じ2献立でしょうか、それとも、1献立調理でしょうか。	アレルギー対応食は通常食と同じ2献立です。
54	28	第2	2	(1)			a			アレルギー専用食調理室	「アレルギー対応食」は最大120食/日とありますが、想定されるアレルギー対応品目(種類)がございましたらご教示下さい。また1日最大何品目のアレルギーに対応される想定でしょうか。	前段：アレルゲン対応品目は、6品目(卵・乳・えび・イカ・カニ・ごま)とするよう、要求水準書を修正します。 後段：一日のアレルゲンの対応品目については、献立ごと最大1品目であるものの、対象者のアレルゲンの状況によっては、アレルギー対応食が1品以上になる場合も稀にあります。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
55	28	第2	2	(1)			a			アレルギー専用食調理室	「アレルギー対応食」は最大120食／日とありますが、1人あたり最大何品の提供を想定されていますか。	アレルギー対応を行う献立は、原則、一人当たり最大1品ではあるものの、対象者のアレルゲンの状況によっては、アレルギー対応食が1品以上になる場合も稀にあります。
56	28	第2	2	(1)			a			アレルギー専用食調理室	最大120食／日の食物アレルギー対応食(除去食・代替食)の個別調理(炊飯を含む。)を行い配缶するための設備を設置すること。とありますが、対象者1名当たりのアレルギー食容器の個数と種類を御教示下さい。	対象者1名当たりのアレルギー食容器は真空断熱フードジャーとし、個数と種類は、事業者の提案によるものとします。
57	28	第2	2	(1)						配送用風除室	配送用風除室の搬出口において「シャッター及びエアカーテンを設け、外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するため、ドックシェルターを設置すること。」とありますが、ここでいうシャッターというのは、ドックシェルターに付随するオーバースライダーとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
58	28	第2	2	(1)			a			添物用仕分室	添物を保管する冷機器はチルド帯(-5~5℃)でよいですか。	個包装の冷凍ゼリーなどの冷凍品もあるため、冷凍もできるようにしてください。なお、添物用仕分室は、仕分室・前室と統合するように要求水準書を修正します。
59	29	第2	2	(1)			a			仕分室・前室	仕分室とは文中にある『デザート仕分け室』、前室とは文中にある『デザート荷受室』を指しているのでしょうか。また、P24に記載の添物(ジャム、チーズ等)の荷受室と同一の室を指しているという理解で宜しいでしょうか。その場合、コンテナ室側に設置の為、食材を荷受けする側では添物の荷受室は不要と考えて宜しいでしょうか。	前段:「仕分室・前室」は「デザート添物仕分室」とするよう、要求水準書を修正します。 後段:No.14参照。
60	28	第2	2	(1)			a			仕分室・前室	仕分室は、添物用仕分室、仕分室・前室、デザート仕分け室とデザート荷受室の3室、プラスデザート荷受室の記載があります。すべての諸室が必要なのか、ダブっているのか、また、改めて各諸室内容をご教示下さい。	No.14、No.58、No59参照。
61	29	第2	2	(1)			a			仕分室・前室	仕分け室は、添物仕分け室と同室との理解でしょうか。	No.14、No.58、No59参照。
62	29	第2	2	(1)			a			仕分室・前室	仕分室には保管用の冷蔵庫、作業用移動台、パンラックを設置とありますが、冷凍庫は不要でしょうか。冷凍デザートの記載がありますが、冷蔵保管との想定でしょうか。	冷凍庫も設置してください。
63	29	第2	2	(1)						汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室	「汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室」は、隔壁で仕切りそれぞれ独立の室としての計画を想定されていますか。または、前室は1室とし、室内でそれぞれエリア分け(汚染区域エリア/非汚染区域エリア)で対応も可能との解釈でよろしいでしょうか。	汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室は、隔壁で区切ったそれぞれ独立した室としてください。
64	29	第2	2	(1)			b			調理従事者更衣室(男女)	シャワー室を設置する場合は、調理従事者等の数及び男女比率に応じて男女別に設置すること。との記載ですが、シャワー室の設置は事業者提案でよいですか。	構いません。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
65	29	第2	2	(1)			b			洗濯・乾燥室	事業者用の洗濯・乾燥室は1室での計画とし、室内で使用する洗濯・乾燥機を、汚染作業区域用と非汚染作業区域用で区分すれば良いとの解釈でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
66	30	第2	2	(2)						書庫・倉庫	市専用の書庫及び倉庫は、2階設置とする計画もお認め頂けますか。	構いません。
67	33	第2	2	(1)						防災備蓄倉庫	防災備蓄倉庫内で管理された災害支援物資は、今回の新センターの炊き出しで使う食材に該当しますでしょうか。また防災備蓄倉庫の位置については、敷地内であれば良いのか、新センターの一角とすべきなのか、ご希望がありましたら教えていただけないでしょうか。	前段：本市が調達する備蓄品を炊き出しに使用することを想定しています。 後段：本施設と防災備蓄倉庫は別棟とし、配置は事業者の提案によるものとします。
68	33	第2	2	(1)						防災備蓄倉庫	倉庫は、敷地内に設けるという理解で間違いないでしょうか。	お見込みのとおりです。
69	33	第2	2	(1)			a			防災備蓄倉庫	防災備蓄品についての記載がありますが、保管スペースの確保の観点から、1個体の大きさと数量をご教示願います。また、保管状態は2段積でもよろしいでしょうか。	前段：備蓄品名・数量・箱寸法は添付資料16に示します。 後段：安全性に問題なければ、2段(3段)積でも構いません。
70	33	第2	2	(2)			a			防災備蓄倉庫	防災備蓄倉庫に收容される「本市が調達する備蓄品」について、倉庫の大きさや棚数等に係わるため、收容形態及びそのサイズをご教示下さい。	No.69参照。
71	33	第2	2	(1)			f			防災備蓄倉庫	倉庫内は、電動フォークリフト(1t未満)の運行とありますが、調達・管理・フォークリフト運用は市側との認識で良いでしょうか	お見込みのとおりです。
72	37	第3	3	(3)	ア					各種申請業務	都市計画法第29条開発行為に該当しないと考えてよろしいでしょうか。	事業予定地については公共施設の建設用地として開発許可を受け造成を行い、完了検査を受けています(令和6年10月4日 大分県報 第548号)。
73	41	第3	3	(4)	エ	(イ)	a	(e)	iii)	厨房機器等のアジャスター部	床面掃除が簡便に行えるよう、高さを150mm以上・・・とりませんが、パネル操作や作業性等を考慮し、機器用途によって脚高さを考慮する対応は可能でしょうか。	衛生面、機能等に支障がない場合は、事業者の提案によるものとします。
74	41	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	i)	冷機器	外装の主要部分は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とした抗菌構造とすること。上記の記載は、縦型冷機器であり、プレハブ冷機器機は、一般的に施工されているカラー鋼板でよいですか。	お見込みのとおりです。
75	41	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	i)	冷機器	外装の主要部分は抗菌ステンレス製、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製・・・とありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫の事を指し、プレハブ式については一般的に使用されるカラー鋼板という理解で宜しいでしょうか。	No.74参照。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
76	41	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	vi)	冷機器	自動記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録・・・とありますが、冷機器において温度管理システムを導入しなければならないという理解で宜しいでしょうか。	HACCPの概念に基づく庫内の適切な温度管理を目的としており、手動でも経時変化を記録することで適切に温度管理できれば、必ずしも温度管理システムを導入する必要はありません。なお、システムを導入する場合でもPC管理は事業者側で行ってください。
77	41	第3	3	(4)	エ	(イ)	b	(a)	vi)	冷機器	自動記録装置等により、庫内温度の経時変化を記録できること。 上記は、入荷食材が保存されているプレハブ冷機器と理解してよいですか。	お見込みのとおりです。
78	42	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(a)	ix)	回転釜	「給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど、…」の部分ですが、床の清掃も考慮して衛生的に作業ができるレバー式での採用としてもよろしいでしょうか。	構いません。
79	42	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(a)	ix)	回転釜	「給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど」と記載がありますが、足踏み式は壊れ易く修繕費用が増加する事が考えられるため提案に委ねて頂けますでしょうか。	構いません。
80	43	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(d)		蒸し器	「蒸し器」の仕様の条件の記載がありますが、同等仕様としてスチームコンベクションを認めていただけますか。	No.42参照。
81	43	第3	3	(4)	エ	(イ)	c	(g)	i)	連続式炊飯機(別途調達)	将来的に、別途本市は洗米から炊飯、ほぐしまで一連の作業に対応できる連続式炊飯機を導入することを想定しているとの記載がありますが、連続炊飯機は市側で購入するとの認識で良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
82	43	第2	3	(4)	エ	(イ)	c	(g)	i)	連続式炊飯機(別途調達)	別途調達ですが、令和何年に納品する予定ですか。事業者の想定と別途発注業者の設備、面積に差異があることも予想されます。現時点で、発注予定の機器をご提示ください。	別途調達の時期、機器ともに現時点では未定です。
83	43	第3	3	(4)	エ	(イ)	e	(b)	ii)	コンテナ洗浄機	エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器であること。 の記載ですが、100%水滴除去はできません。運営でワイパー等で除去することで確実に水滴除去することによいでしょうか。	エアブローや加熱などにより、水滴を除去できない場合には、最終仕上げとして補助的にワイパー等で除去することも構いません。
84	44	第3	3	(4)	エ	(イ)	e	(d)		器具殺菌庫	i) 90℃以上を50分間維持でき、温度記録装置付きの機器であること。 ii) 包丁まな板殺菌庫は、殺菌に効果のある機器(オゾン発生装置付等)であること。 i)は消毒保管機の記述、ii)包丁まな板殺菌庫の記述という理解でよいですか。	お見込みのとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
85	45	第3	3	(4)	力	(ア)	d			食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食缶の容量選定は、事業者提案でよいですか。	事業者の提案によるものとします。
86	45	第3	3	(4)	力	(ア)	d			食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食缶の組み合わせの最小、最大をご教示ください。	1献立あたり副食2～3品(添え物等を除く)を想定しているため、1献立に1日に使う食缶は、最小2、最大3(サラダ別配缶食材用を含めると4)ずつです。食缶3にプラスして、添え物や果物をコンテナに乗せる可能性があります。
87	46	第3	3	(4)	力	(ア)	d			食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食缶の種類について6点記載頂いておりますが、コンテナ収容に大きく係わるため想定される組み合わせ及び最大同時使用点数をご教示お願い致します。また、各食缶について、想定している容量も併せてご教示お願い致します。	前段:No.86参照。 後段:No.85参照。
88	46	第3	3	(4)	力	(ア)	d			食器・食缶・配膳器具類の調達業務	「食缶の種類」において、副食用で5種類(米飯缶は除く)の記載がありますが、P9(5)献立作成・食材調達の項目で、副食3品(果物・添え物を除く)とあります。また資料7:献立表を拝見しても副食最大3品(添え物除く)とお見受けします。よって、保持する食缶の点数が多く感じますが、食缶の一部兼用により保持食缶点数を減らすことは考えられないでしょうか。	原案のとおりとします。
89	46	第3	3	(4)	力	(ア)	d			食器・食缶・配膳器具類の調達業務	「食缶の種類」において、和え物(サラダ別配缶食材用)とありますが、どのような食材に使用される想定でしょうか。	「サラダ別配缶食材用」の食缶は、ドレッシングやソース、場合によっては佃煮などに使うことを想定しています。
90	46	第3	3	(4)	力	(ア)	d			食器・食缶・配膳器具類の調達業務	使用食缶のうち、米飯缶が含まれておりますが、将来のことも見据えて、収納できる食缶のスペースを用意しておくとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
91	46	第3	3	(4)	力	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食器の組み合わせの最小、最大をご教示ください。	1献立あたり副食2～3品(添え物等を除く)を想定しているため、1献立に1日に使う食器は、米飯用お椀も含めて、基本3ずつです。
92	46	第3	3	(4)	力	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食器の種類について、4点/人(大or中ボール、小ボール、平皿、小皿)の記載を頂いておりますが、コンテナ収容に大きく係わるため、想定される食器の組合せ及び最大同時使用点数をご教示下さい。	No.91参照。
93	46	第3	3	(4)	力	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	「食器リスト」のとおり、食器(PEN樹脂製食器等)と記載されてますが、PEN樹脂製食器等とはPEN樹脂以外では何かを具体的にお示しいただけますでしょうか？	ABS樹脂製食器又は強化磁器食器を想定しています。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
94	46	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	「食器リスト」のとおり、食器(PEN樹脂製食器等)と記載されていますが、リサイクルPET樹脂製食器でもよろしいでしょうか？	衛生面や安全面、耐久性等に問題がないことを前提として、リサイクルPET樹脂製食器を使用しても構いません。
95	46	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	廃プラスチックや廃ペットボトルなどを原材料として使用した製品とするなど、食育の推進を図ること。と一文がございますが廃ペットボトルを使用したリサイクルPET樹脂製食器という食器がございますがこちらでもよろしいでしょうか？	衛生面や安全面、耐久性等に問題がないことを前提として、リサイクルPET樹脂製食器を使用しても構いません。
96	46	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	「廃プラスチックや廃ペットボトルなどを原材料として使用した製品とするなど」とありますが、更新回数が1回との記載もあるため、再生原料を使用した食器では破損に伴う更新リスクが生じると考えます。再生原料を使用していない物を選定し、長期使用可能とするのも環境負荷低減につながるため、再生原料を使用していないPEN食器の提案等もお認め頂けますでしょうか。	認めます。
97	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	「現在使用している食器・食缶・配膳器具類のリサイクル・リユース・リデュースなどによる廃棄量低減について積極的な提案を期待」とありますが、現在使用している器具類及びその数量をお示し下さい。また、その廃棄は本事業内容に含まれるということでしょうか。	前段：現在使用している食器・食缶・配膳器具類については、入札公告時に公表します。 後段：現在使用している食器・食缶・配膳器具類を廃棄する場合の費用は、事業費には含みません。
98	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	表(食器リスト)に記載のある箸カゴについて、箸をカゴに入れたまま洗浄できる省力化提案を行う場合、お示し頂いているサイズとは異なる箸カゴとなりますが、そのような提案をお認め頂けますでしょうか。	認めます。
99	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	表(食器リスト)に食物アレルギー用の容器が3種類記載されていますが、食物アレルギー対応食は1人1日何品を想定されておりますでしょうか。	No.55参照。
100	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食物アレルギー対応食で使用する食器及び食具類は、一般の児童生徒と同一の物から取り分けて使用される想定でしょうか。(食物アレルギー対応食用の食器・食具類を準備する必要がありますでしょうか)	食物アレルギー対応食の容器は真空断熱フードジャーを使用しますが、それ以外で必要となる食器がある場合は、誤食などの事故を防ぐため同じ食器ではなく、色違いにするなど、別の食器を準備してください。
101	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	表(食器リスト)に食物アレルギー用の容器を記載頂いていますが、その容器を運ぶ方法等は事業者提案という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
102	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	食物アレルギー対応食を喫食する児童生徒は、アレルゲンが入っていない食事と一般の児童生徒とは別配送となりますでしょうか。 (その日の献立全てをワンセットにして運ぶなどの対応が必要となりますでしょうか)	No.101参照。
103	47	第3	3	(4)	カ	(イ)				食器・食缶・配膳器具類の調達業務	幼稚園用スプーンの記載がありませんが、必要ないとの理解で宜しいでしょうか。必要な場合、そのサイズ等をご教示下さい。	前段:幼稚園用スプーンは必要です。要求水準書をを修正します。 後段:規格は小学校用と同じとしてください。
104	52	第5	1	(5)						業務報告書	本要求水準書との整合性の確認結果報告書及び事業提案書との整合性の確認結果報告書についても提出すること。とは、本報告書は年に一度提出という認識で問題ありませんか。作業によっては、年に1回するものもあるので、要求水準書、提案書との月次での整合性確認は難しい為。	構いません。
105	59	第5	9							修繕業務	「※建築物、建築設備等に係る大規模修繕は、本市が直接行うこと」とのことですが、これらには、厨房機器、外構も含むという認識でよろしいでしょうか？	市が実施する大規模修繕は建築物、建築設備等であり、厨房機器、外構は含みませんので、厨房機器、外構については事業者で実施してください。
106	59	第5	9							修繕業務	※建築物、建築設備等に係る大規模修繕は、本市が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする。ここでいう大規模修繕とは、建物の一側面、連続する一面全体又は全面に対して行う修繕をいい、設備に関しては、機器、配管、配線の全面的な更新を行う修繕をいう(「建築物修繕措置判定手法((旧)建設大臣官房官庁営繕部監修)」(平成5年版)の記述に準ずる。)。とは、ここで指す機器がどこまでのものを該当するか目安、または金額で区切るのかをご示し願います。 例)①煙感知器の取替＝機器更新になるのか ②エアータオルの更新	具体的な事象が生じた際に要求水準書に記載の大規模修繕の定義に基づき、本市と事業者で協議のうえ、本市が判断します。
107	59	第5	9	(2)	ア					修繕業務	「※ただし、ここでいう修繕とは、計画修繕及び経常修繕をいい、大規模修繕を含まないものとする」とのことですが、本事業における修繕業務について、修繕方法を貴市が承諾するものとするという記載がありますが、当修繕については、事業者発案により、事業者施工の上、修繕費用を貴市負担という理解でよろしいでしょうか？	大規模修繕の費用負担は市ですが、大規模修繕以外の修繕の実施及び費用負担は事業者となります。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
108	61	第6	1	(4)						運營業務計画書	「日頃から児童生徒やPTA等の意見や要望を把握するよう努める」とありますが、学校関係者やPTAと事業者が交流できる場が、既にある場合はご教示ください。	現状では、地場産物を多く使用する「ふるさと給食」(食育の日)などで指導用資料を配布し、児童生徒からの感想も寄せられていることや、調理員が小学校1年生の教室に出向いて食育授業への参加、学校関係では献立委員会を開催し、交流や意見・要望の把握を実施してきました。本施設の整備にあわせて、児童生徒や保護者会による調理場見学会の開催に加え、事業者には各種の会議へ参加してもらうことを想定しています。
109	62	第6	1	(7)	ウ					業務従事者	各責任者は、他の責任者と兼務することは可能でしょうか。例えば、食品衛生責任者と検収責任者の兼務する等、運営方法により事業者の提案とさせていただきますでしょうか。	兼務することは可能です。
110	67	第6	3	(8)						食物アレルギー対応食調理	児童生徒に提供を行うとありますが、園児の対応は無いという認識で宜しいでしょうか。	園児についてもアレルギー対応食の提供はあります。
111	70	第6	5	(1)	エ					給食配送・回収業務	牛乳の飲み残しの処理と、牛乳パックを使用する場合その処理方法についてご教示ください。	前段:牛乳の飲み残しは、食缶には入れずに、飲み切るように指導を行っており、飲み残しが出ないことを前提に検討してください(飲み残しが出た場合は、本市または学校で対応します)。 後段:牛乳パックは、本事業において回収を行い、可燃ごみとして処理してください。
112	70	第6	5	(1)	エ					給食配送・回収業務	別に手配を行う米飯、パン及び牛乳について、本施設からの配送となる場合コンテナ収容に大きく係わるため、配送する容器のサイズ・数量を其々ご教示お願い致します。	米飯の容器のサイズは要求水準書資料17として公表します。 なお、牛乳は業者が直接学校に配送することとし、本施設からの配送は不要であるため、要求水準書を修正します。
113	71	第6	5	(4)						各小・中学校への到着時間	「下表のうち待機場所の有無が「有」の学校」との記載がありますが下表の対象校をご教示願います。	待機場所について、要求水準書を修正します。
114	73	第6	6	(2)	ア					残渣処理	「2-2-(1)-bで残渣を堆肥化する設備を設置すること」と記載があります。また、「処分の方法は、処理場に自ら搬入又は処理業者に引き取らせるなど、事業者の提案によるものとする」との記載ですが、ご考えをご教示願います。また、中津市様で推薦できる堆肥化施設がありましたらご指示いただけないでしょうか。	前段:No.31参照。 後段:堆肥化施設は市内にはありませんが、近隣には(有)宇佐興産があります。
115	75	第6	12							夏休みの幼稚園のランチサービスの提供業務	「市内幼稚園11ヶ所において、夏休み期間中(18日間程度)に、200食/日提供」とありますが、献立については学校給食と同じとの理解でしょうか。また、18日間の提供は、施設の点検や清掃などを踏まえて実施可能な日数を協議して頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:お見込みのとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)	i)	項目等	質問	回答
116	75	第6	12							夏休みの幼稚園のランチサービスの提供業務	献立の立案は市の業務範囲という認識で宜しいでしょうか。	お見込のとおりです。
117		添付資料2								地積測量図	建設整備地について、視察の時点で敷地の擁壁など整備されている部分(芝・雑草の管理等)の維持管理は事業の範囲外でしょうか。	法面の芝等の管理については維持管理業務の範囲に含まれます。
118		添付資料5								配送校及び配食数等	資料5において、各幼稚園及び本耶馬溪中学校は配送コンテナは「なし」となっていますが、本事業においても配送コンテナでの配送ではないという理解で宜しいでしょうか。	添付資料5のコンテナ数は現状の状況を示したものです。今後、本耶馬溪中学校はコンテナが必要となりますので、要求水準書資料5を修正します。なお、本耶馬溪中学校及び山国中学校においては既存のリフトのサイズは、900cm(幅)×1,100cm(奥行)×1,200cm(高さ)、最大積載量;200kgであるため、このリフトに積載可能な配送方法を提案してください。また、各幼稚園については現在はプラットフォームがないため、食缶や食器を使い捨てビニール袋に入れて、軽自動車に乗せて配送し、配送員が運んでいますが、今後の配送方法については、事業者の提案によるものとします。
119		添付資料11								検収表・納入日	食材の納入時間について、根菜・野菜類は午後の納品になっておりますが、冷凍食品が当日早朝の納入になります。今後、前日納品で冷凍庫に保存として頂く検討は可能でしょうか。	基本的には冷凍品は前日午後納品です。当日早朝は、もやしなどの一部の生鮮野菜と、冷蔵カット野菜、肉類、練り物類、こんにゃく類などが想定されます。生鮮青果物は要求水準書P65の表に記載のとおり、当日納品が原則ですが、表の前日に記載の一部生鮮青果物とは地場産のものを指しています。
120										追加資料	造成関係図面の提供を希望いたします。	要求水準書資料14として公表します。