

要求水準書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	「一連の流れを見学できるとともに、給食試食会や食育講話、講演会等を実施できる施設とする」とされていますが、見学・試食会・講和・講演会などそれぞれでご想定の利用者数や開催頻度をご教示ください。 また、各イベントの開催は貴市が主催され、事業者は支援を行うご想定でよろしかったでしょうか。	前段：見学会については、児童生徒等(40人程度/回)や保護者等を対象とし、調理場と協議の上、年間を通じて実施することを想定しています。試食会については、今後各学校及び調理場等と協議のうえ、実施内容や回数を決めていくことを想定しています。講演会等については、教育委員会主催が30人程度/回、3回程度/年を想定しています。ご質問を踏まえ、要求水準書を修正します。 後段：お見込みのとおりです。
2	2	第1	2	(4)						地産地消の推進	地元の規格外の農産物を活用とありますが、具体的にどのような地元食材を使用予定でしょうか。	中津市産の人参、玉ねぎ、じゃが芋、小ねぎ、キャベツ、白菜、大根、かぶ、きゅうり、なす、かぼちゃ、さつまいも、いちご、梨、みかん、枝豆などの使用を予定しています。
3	2	第1	2	(5)						災害時の対応	「非常食の提供」「炊き出しの実施等」とありますが、これらの提供・実施は、貴市が行われる想定でしょうか、事業者が行う想定でしょうか。 また、提供する非常食については、防災備蓄倉庫での備蓄品(資料16記載)の範囲と考えてよろしかったでしょうか。 また、炊き出しに使用する食材の考え方と、炊き出しを提供する食数等の想定があればご教示ください。	前段：災害時の対応については、本市が実施することを想定していますが、要求水準書63頁工(エ)に記載のとおり、緊急時の運営について、事業者は可能な限り協力することとしています。 中段：備蓄品(資料16記載)に限らず支援物資(非常食)も想定しています。 後段：炊き出しは汁物としますが、食材については、特に想定はありません。また、本施設での食数については、2釜を2回転(1回転あたり1,000食程度)を想定していますが、4支所での使用も想定していることから、釜は移動式回転釜を4つ整備してください。
4	4	第1	3	(3)	イ					開業準備、維持管理及び運営業務の対価	「開業準備の対価は、・・・物価変動等を勘案しない」とされていますが、開業準備の費用には新規調理員の人件費などが含まれるため、物価変動リスクが想定されます。これを物価変動の対象としない理由についてご教示下さい。	ご指摘の通り、物価が変動するリスクは想定されますが、開業準備業務においては、維持管理及び運営期間と比較し短期間であること、試稼働、習熟、研修、リハーサル等に加え食材調達が含まれ、改定式を定めることが困難です。そのため開業準備業務においては、物価変動のリスクを見込んだうえで、入札価格を定めてください。
5	5	第1	4							用語の定義	資料1 用語の定義(3)記載の「不可抗力」に、例えば昨今のコロナウィルス流行などを想定した「疫病」なども対象として頂けませんでしょうか。	疫病等の流行であっても当該時点で既知であり対応が可能な場合は不可抗力には含みませんが、通常必要と認められる注意や予防を尽くしても事業の設計・建設・維持管理・運営等に支障が生じる場合には、不可抗力とすることが合理的であるか検討します。
6	5	第1	5							遵守すべき法制度等	「なお、以下に記載のない法令用についても、必要により適宜参照する」と記載されていますが、遵守すべき法制度等に記載のない関係法令等について「必要により適宜参照する」とは、どのような意味でしょうか。	要求水準書に記載のある関係法令等は、主要なものをご理解ください。各事業者の提案内容の実現に必要な全ての関係法令等について、要求水準書に記載のあるもの以外についても、「瀬戸内海特別措置法に基づく排水基準」など事業者の責任により調査を行ってください。事業者による関係法令等の調査と、それらを遵守し、提案を実現して頂くことは要求水準の範囲内となります。当該内容に関し、要求水準書を修正します。

要求水準書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
7	7	第1	6	(1)	ア	(エ)				立地条件	「接続道路：ハツ並上ノ原線」と記載がございますが、「資料14土地利用計画図」では、敷地境界線（「資料2事業予定地地積測量図」線形）と建築基準法上の道路（ハツ並上ノ原線）間に水路用地と道路用地がありますが、建築基準法の道路との接道はとれていると考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
8	8	第1	6	(2)						学校給食の状況等	「ア. 学校給食の標準回数」及び「ウ. 学校の日程」等にお示しの標準条件が、貴市の方針変更等や疫病等の事情によって、大きく変動した場合は、運営業務費の増減について協議が行われるというご想定でよろしかったでしょうか。	お見込みのとおりです。
9	8	第1	6	(3)						配送校の提供食数	変動費を算出する上で各年度の年間食数の算出方法は以下でよろしいでしょうか。 例：令和10年 1,415,792食 幼稚園合計食数/日 226食 226食×197回＝44,522食 幼稚園夏休み合計食数/日 200食 200食×18回＝3,600食 小学校合計食数/日 4,290食 4,290食×203回＝870,870食 中学校合計食数/日 2,484食 2,484食×200回＝496,800食	お見込みのとおりです。
10	9	第1	6	(6)						事業統括責任者の配置	配置する事業統括責任者は、施設整備期間と維持管理・運営期間で交代する想定、または事業者提案によるものでよろしかったでしょうか。	事業者の提案によるものとしますが、事業統括責任者の設置を求める趣旨として、可能な限り全業務を一貫して総合的に調整を行って頂けることを期待しています。
11	12	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	「炊飯室には、調理スペースや電気・上下水道設備等は設置するが、炊飯設備の設置は含まない（設備の設置は、状況を見て別途本市が検討）。」と記載がございますが、空調、換気、シンク等の設置は本事業に含まないと考えてよろしいでしょうか。	炊飯設備を導入する際に、施設本体に対し工事が必要となる設備や隣接する室の環境等に影響を与える設備は含みますが、炊飯設備導入に合わせて設置等が可能な設備は含みません。例えば、空調、換気は本事業に含まれますが、シンクの設置は含みません。ただし、シンクの設置に伴い必要となる給水設備や排水設備の整備をどのようにどこまで事業範囲及び入札価格に含めて頂けるかは事業者の提案によるものとし、その考え方を提案書内に記載して下さい。
12	12	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	「炊飯室には、調理スペースや電気・上下水道設備等は設置するが、炊飯設備の設置は含まない（設備の設置は、状況を見て別途本市が検討）。」とありますが、空調設備（エアコン設備本体）の設置や、シンク等の設置は、事業者の業務として含まれておりますでしょうか。	No.11参照
13	13	第2	1	(1)	ウ	(ア)				必要諸室	維持管理・運営業務の遂行のために、事業者の調理従事者などが事業用地内に整備する事業者用駐車場に通勤用自動車を駐車する場合、事業者用の駐車場は無償で使用でき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、そのような用途の場合、要求水準書で必須としている来客用・職員用（10台程度）の駐車スペースには駐車しないように運用してください。

要求水準書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
14	21	第2	1	(4)	ウ	(イ)	d			排水設備	「グリストラップを設けること。」と記載がございますが、衛生的に調理室内にグリストラップを設けたくないことから排水処理施設等に対応してよろしいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
15	23	第2	1	(6)	ウ	(ア)				災害時の対応	要求水準書(案)に関する質問への回答No.10に「支所でそれぞれ使用することも想定」とあることから、炊き出し用の設備は、本施設から移動可能な釜を想定されているとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。ご質問を踏まえ、要求水準書を修正します。
16	23	第2	1	(6)	ウ	(ア)				災害時の対応	「例えば電気釜として自家発負荷を見込む」とありますが、大規模災害時を想定した炊き出し設備は、本施設の給食エリア内に設置したまま、自家発電設備からの電力供給により稼働させ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。	使用する釜は、給食エリア内ではなく、防災倉庫に配備する移動式回転釜とし、調理場所も給食エリア外とします。また、熱源については、自家発電設備に限らず、単独での使用、災害時での使いやすさ、熱源調達の容易さを踏まえた提案をお願いします。ご質問を踏まえ、要求水準書を修正します。
17	23	第2	1	(6)	ウ	(ア)				災害時の対応	「単独での使用」とありますが、「本施設から移動させて使用可能」という意味でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。ご質問を踏まえ、要求水準書を修正します。
18	23 ~ 24	第2	1	(6)	ウ	(ア) (イ)				災害時の対応	(ア)に記載の炊き出し用の設備を使って、(イ)に記載の炊き出し作業を行うという考えでよいでしょうか。その場合、炊き出し用の設備につきまして、要求水準書に記載の「2釜x2回転」ではなく、質疑回答No.10に記載の「1回で2000食程度、非常釜4つ以上」のみでよいという考えでよいでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:本施設等での炊き出しについては、2釜を2回転(1回転あたり1,000食程度)を想定していますが、4支所での使用も想定していることから、釜は移動式回転釜を4つ整備してください。ご質問を踏まえ、要求水準書を修正します。
19	24	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	「2釜を2回転、1日3回」とありますが、本施設の給食エリア内に設置している釜を使用し、自家発電設備からの電力供給により炊き出し作業を行うものと理解してよろしいでしょうか。	No.16参照
20	24	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	「2釜を2回転」とありますが、1回あたり何名分の汁物を調理する想定でしょうか。1名あたりの汁物の量についても、合わせてご教示ください。	前段:No.18後段参照 後段:1名あたりの汁物の量は、300g程度を想定しています。
21	24	第2	1	(6)	ウ	(イ)				災害時の対応	汁物調理を行う非常釜は、施設内の回転釜ではなく、防災備蓄倉庫等に設置する移動式回転釜での調理を提案してもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。ご質問を踏まえ、要求水準書を修正します。
22	25	第2	2	(1)			a			給食エリア 物品倉庫	食品・調味料以外の物品を保管する室(庫)とありますが、ここの収納物は手袋などの消耗品という認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。その他消耗品としてデザート用の丸カップや、焼き物用の紙カップなどを想定していますが、消毒液や洗剤については別倉庫にて保管してください。

要求水準書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
23	25	第2	2	(1)			b			給食エリア 野菜類下処理室、肉・魚類処理室	要求水準書(案)に関する質疑回答No.25において、『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。』という質疑に対して、『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。』とのご回答をいただいております。汚染作業区域内であれば、野菜類下処理室で豆腐類の洗浄・水切りを行う想定でもよいとの理解でよろしいでしょうか。	野菜下処理室で豆腐の洗浄、水切りを認めます。ただし、衛生面の確保、作業性の確保を行ってください。
24	25	第2	2	(1)			b			給食エリア 野菜類下処理室、肉・魚類処理室	「b.卵について」：要求水準書(案)回答No.24より「巣ごもりたまご」などの献立を実施時は冷凍液卵以外を使用とありますが、卵は殻付きの納入を想定されていますか。	基本的には冷凍液卵を使用しています。ただし、地場産物活用の観点から、年に数回程度(入学式・卒業式等)、中津市産殻付き卵を使った「巣ごもり卵」なども使用することを想定しています。
25	25	第2	2	(1)			b			給食エリア 野菜類下処理室、肉・魚類処理室	「b.卵や豆腐類を扱う専用のレーン及び冷蔵庫を設置」とありますが、豆腐類(こんにやく含む)の洗浄・水切り等の作業は、肉・魚類処理室で行い、切裁は野菜上処理室(コーナー)で行うとの解釈でよろしいでしょうか。(要求水準書(案)回答No.25より)	No.23参照
26	26	第2	2	(1)			b			給食エリア 残渣処理室	堆肥の使用先は、貴市が決定する(堆肥使用の要望は貴市が受け付ける)との理解でよろしいでしょうか。要求水準書(案)に関する質問への回答No.31に「学校等から堆肥の要望がある場合」とありますが、堆肥の使用先として、各学校以外にどのような先を想定されているのでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：堆肥の使用先としては、各学校以外の想定はありません。
27	26	第2	2	(1)			b			給食エリア 残渣処理室	堆肥の使用先(提供先)についても、事業者の提案になるのでしょうか。	堆肥の使用先の提案等は、本業務に含まれませんが、有効活用に向け提案を受け付けます。
28	27	第2	2	(1)			d			給食エリア 煮炊き調理室	「幼稚園、小学校と中学校では可能な限り別の釜を使用すること」とございます。幼稚園と小学校の調理は同じ釜で行って良いという認識で宜しいでしょうか。和え物調理、アレルギー対応調理等も同様の認識で宜しいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。 後段：和え物調理やアレルギー対応調理においても、幼稚園と小学校の調理は同じ釜をしようすることを認めます。
29	27	第2	2	(1)			d			給食エリア 煮炊き調理室	「極力手作り調理を行う事を前提」とございます。資料8にございます「手作りゼリー」「手作りふりかけ」の他にもございましたら手作り献立の指示書をご教示ください。また、シチューやカレーのルウは小麦粉・バターから調理を行う事はないという認識で宜しいでしょうか。	前段：手作りハンバーグ、手作りオムレツを想定しています。指示書については、要求水準書別添資料を追加します。なお、事業期間を通じ、より手作りメニューを増やしていきたいと考えています。 後段：シチュー・カレーのルウは、基本的には市販のルウを使用していますが、献立の組み合わせにより諭吉カレーを提供する場合は、ルウを小麦粉・バターから調理をしています。
30	27	第2	2	(1)			d			給食エリア 和え物室	食缶用蓄冷材を保管する冷凍庫を設置する事とありますが、蓄冷材のサイズを御教示下さい。	蓄冷材は、事業者にて調達してください。
31	27	第2	2	(1)			e			給食エリア 和え物室	和え物室における高速ミキサーの使用用途をご教示ください。	手作りドレッシングの攪拌用として使用を想定しています。
32	31	第2	2	(2)			f			一般エリア 多目的研修室、見学通路	「見学窓からは少なくとも煮炊き調理室が見学できるようにし、」と記載がございましたが、多目的研修室からではなく、見学通路の見学窓から煮炊き調理室が見学できれば良いと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書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
33	32	第2	2	(2)			a			一般エリア 門扉及び塀	「付帯施設・門扉及び塀」 「本事業の安全性を確保するのに十分な囲い及び出入口の門扉を設置すること。なお、近隣に配慮した塀とすること。」の記載がございますが、塀の設置位置は、敷地有効面積間内で、かつ敷地内に埋設されています側溝間だと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
34	33	第2	2	(2)			a			一般エリア 防災備蓄倉庫	保管スペース検討のため、倉庫内に備蓄される各種備品の保管方法と収納容器のサイズをご教示願います。	保管方法：棚を設けて保管することを想定しています。安全性を確保したうえで段数等の提案をお願いします。 容器寸法：資料16「防災備蓄倉庫での備蓄品目・数量・箱寸法」を参照ください。また、この他に災害支援物資の保管も踏まえた提案をお願いします。
35	33	第2	2	(2)			a			一般エリア 外構	「雨水を処理するのに十分な能力のある排水設備とすること。」と記載がございますが、本計画地において、雨水抑制等の規制及び基準等がございますでしょうか	「公共建築工事標準仕様書(建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編)最新版」(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修、社団法人公共建築協会編集・発行)に準拠し、その他については日本建築学会制定の標準仕様書を基準とすることとしています(中津市新学校給食共同調理場整備運営事業要求水準書p34 3(1)ウ参照)。 なお、本計画地については、都市計画法の規定による開発行為許可を得ており、許可においては、「都市計画法開発許可制度の手引き(大分県土木建築部都市・まちづくり推進課)」に基づき設計を行っています。
36	33	第2	2	(2)			d			一般エリア 外構	「原則として植栽しないこと。ただし、必要に応じて、植栽しなければならない場合においては、病害虫及び害鳥等による影響に配慮すること。」と記載がございますが、「植栽」とは樹木又は、地被類、若しくは両方を意味していますでしょうか。また、「必要に応じて、」とは条例等の基準を意味していますでしょうか。	前段：両方を意味しています。 後段：お見込みのとおりです。
37	37	第3	3	(2)	ア					工事計画策定にあたり留意すべき項目	工期に関する留意事項の記載がありませんが、貴市では現行、「週休2日工事」が実施されており、本事業の工期についても「週休2日工事」を前提に提案する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。本事業の工期を提案するうえで、遵守すべき基準等がございましたらご教示ください。	前段：お見込みのとおりです。(「中津市週休2日工事实施要領」) 後段：建設業の働き方改革に関する関係省庁連絡会議『建設工事における適正な工期設定等のためのガイドライン』等に基づき提案してください。
38	39	第3	3	(4)	ウ					電波障害対策業務	「事業者は、本施設の建設に伴うテレビ電波障害が近隣に発生した場合は、工事期間中にテレビ電波障害対策を行うこと」とありますが、対策にかかる費用については、工事中の仮設物等に起因するものは事業者負担、建物施設に起因するものは貴市の負担との理解でよろしかったでしょうか。	建物施設に起因するものについても事業者の負担として対応してください。
39	50	第4	2	(3)						基本的な考え方	開所式に係る費用を想定するため、開所式への出席予定人数をご教示ください。	行政関係の出席予定人数は30名程度を想定しております。
40	59	第5	9	(2)						修繕業務	修繕業務の対象として、「什器・備品等」の記載がありませんが、什器・備品等修繕・更新は事業者の業務範囲外(修繕・更新は貴市が実施する)との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、事業期間内に極力修繕や更新の必要が無いよう、耐久性のあるものを提案し、調達してください。

要求水準書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
41	64	第6	1	(7)	キ					セルフモニタリングの実施	想定しているセルフモニタリングの方法等があれば、ご教示ください。	事業者側にて、要求水準書及び事業提案書等の内容をリスト化し整合性の確認を行って頂きたいと考えています。当該チェックリストの作成に関し要求水準書を修正し、要求水準書添付資料に追加します。ただし、セルフモニタリングの内、チェックリストの作成方法及びその他要求水準書に記載している事項以外の部分については、事業者による積極的な提案を求めるとします。
42	67	第6	3	(8)						食物アレルギー対応食調理	運用開始後半年を目途に代替食の提供を行うとの記載がありますが、除去食と同様に代替食も献立ごとに最大1品目程度の提供との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
43	67	第6	3	(9)						事業者における給食の確認	ここでの確認とは、調理済み食品の確認(検食)という認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。また、「ウ。」に示すように、給食に供されるすべての食品についても、異常のないことを確認してください。
44	70	第6	5	(1)	エ					給食配送・回収業務	一部小中学校分の米飯及びパンは、納入業者から本施設で受け取り、本施設で配送することとありますが、資料17のケースをコンテナに積載し、対象校に配送す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。
45	70	第6	5	(1)	エ					給食配送・回収業務	本施設で配送した米飯用ケース、パン用ケースは、納入業者で回収し、洗浄、消毒を行うとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
46	70	第6	5	(1)	エ					給食配送・回収業務	「本施設から配送する9校分の米飯及びパン容器について」：回収後の容器の洗浄及び消毒保管は、本施設または納入業者のどちらで行うとお考えでしょうか。また、容器の納入業者への返却は、納入業者が本施設へ引き取りに来られるとの認識でよろしいでしょうか。	前段：回収後の米飯及びパンの容器の洗浄及び消毒保管は、納入業者で行います。 後段：お見込みのとおりです。
47	70	第6	5	(1)	エ					給食配送・回収業務	「本施設から配送する9校分の米飯及びパン容器について」：米飯及びパンの納入は、衛生上支障がなければコンテナ室側からの納入計画もお認め頂けますか。(荷受後、配送コンテナへの容器積み込み作業が容易であると考えため) また、デザート添物荷受室をコンテナ室側に計画する場合、米飯及びパンの納入と兼用する計画はお認め頂けますか。	前段：衛生上支障がなければ、事業者の提案とします。 後段：衛生上支障がなければ、事業者の提案とします。
48	73	第6	6	(2)	ア					残渣処理	実施方針等に関する質問書への回答で(有)宇佐興産をご教示いただきましたが、現在、堆肥化を委託している業者がございましたらご教示ください。また、留意事項等もございましたら合わせてご教示ください。	パン・米飯の残渣は(有)宇佐興産にて、堆肥化を行っています。おかげの残渣(第一共同調理場を除く)は、場内に生ごみ処理機を設置(株式会社 ウェルクリエイトよりリース)し、1次加工までを実施したものを(株)ウェルクリエイトが引き取り、処理施設に運搬し堆肥化をしております。
49	74	第6	7							運営備品調達業務	本施設の運用開始時に必要となる運営備品は、建設期間中(開業準備期間の開始前)に調達する必要があることから、初期投資費として認めていただけないでしょうか。	本市に所有権が移転されないものは、開業準備又は運営費の対価に含むものとしてください。なお、開業準備の対価は、開業準備業務終了後に事業者を支払うこととしています。

要求水準書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
50	75	第6	12							夏休みの幼稚園のランチサービスの提供業務	「夏休み期間中(18日間程度)に、給食200食/日を提供すること」とありますが、夏休み期間は、一定の期間を要する施設・設備の清掃・点検・メンテナンスや修繕・更新を行うケースが多いと想定しています。ランチサービスの提供時期については、そういった保全業務等を優先して、貴市と相談するものと理解してよろしかったでしょうか。	お見込みのとおりです。
51										要求水準書全般(設計変更について)	設計変更などにより工事費の増減があった場合、どのような資料を提示すればよいか、想定がございましたらご教示ください。	建設工事費の増減整理の方法について、ひな型となる資料を要求水準書の添付資料として追加します。
52	資料5									配送校及び配食数等	「配送コンテナ台数について」:資料5でお示しの配送コンテナ台数と、今計画においてこちらで算出している配送コンテナ台数にかなりの差異があります。再検討を行うための確認資料として、資料5でお示しの配送コンテナ台数計画時の収容物をご教示下さい。	配送コンテナ大は8クラス分、配送コンテナ小は6クラス分を収納しています。各調理場ごとの1クラスあたりの配送コンテナへの収容物は以下のとおりです。なお、献立内容により収容物の個数が変動しますので、以下には最大の数を示しています。 <<第一・三光・本耶馬溪共同調理場>> 大食缶×1、小食缶×1、フライ缶×1、食器カゴ×2 <<山国共同調理場>> 大食缶×1、小食缶×1、フライ缶×1、食器カゴ×3
53	資料8									献立案と調理能力の考え方	手づくりゼリーの作り方を教示いただけないでしょうか。また調理指示書等ありましたらご掲示願います。	調理指示書を要求水準書別添資料に追加します。
54	資料8									献立案と調理能力の考え方	手づくりゼリーや手作りふりかけの他に手作りを想定している献立がございましたら詳細及び調理指示書等をご教示いただけないでしょうか。	No.29前段参照
55	資料8									献立案と調理能力の考え方	「とんこつ汁ビーフン」やうどん等、麺と汁を一緒に食べる献立は、1つの食缶に汁と麺を配食する認識で宜しいでしょうか。献立指示書、調理方法を公表いただけますようお願い致します。	乾ビーフン、冷凍うどん、春雨は麺と汁を一つの食缶に入れています。麺が伸びやすいラーメン、ちゃんぽんの麺と汁は別配缶としています。指示書については、要求水準書別添資料として公表します。
56	資料9									配送校配膳室・コンテナ配置図	各配送校の配膳室内の寸法記載図をご提示頂けませんか。資料5でお示しの配送コンテナ台数と、こちらで計画している配送コンテナ台数に差異があるため、コンテナ配置検討に必要です。また、配送コンテナ設置検討に使用するため、配膳室内備品配置も含めてお示し下さい。なお、CADデータでご提示頂けると大変助かります。	各配送校の配膳室内の寸法記載図については、要求水準書別添資料として公表します。なお、CADデータは無いため、当該資料を確認し検討を行ってください。
57	資料9									配送校配膳室・コンテナ配置図	米飯提供時には米飯用の配送コンテナが増えますが、現段階では配膳室への配置スペース等は考慮しなくて良いという認識で宜しいでしょうか。又は配送コンテナを配置するのではなく、現状の配膳棚へ食缶を配置する計画にてお考えでしょうか。新センターへのコンテナ配置スペース確保等にも関わりますのでご教示お願い致します。	現時点では配膳棚へ食缶を配置することを想定していますが、米飯提供時点の配食数や学校の状況により変更となる場合も想定されません。

要求水準書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
58	資料9									配送校配膳室・コンテナ配置図	<p>資料9-1: 各幼稚園配膳室にコンテナが設置されています。こちらに配送する食器・食缶類を収納と考えますが、配送校見学会の際に、今津幼稚園では外部に配置された移動台に食器・食缶等を並べる旨をお聞きしました。その他幼稚園においても同様の方式と考えて宜しいでしょうか。また、配送コンテナへの収容を考慮する場合、収納検討をするために、各コンテナの外寸及び、棚段数・有効棚ピッチをご教示下さい。</p>	<p>前段: 基本的には外部に配置された移動台に食器・食缶等を並べます。ただし、南部幼稚園、小楠幼稚園、鶴居幼稚園は幼稚園内に設置された配送コンテナへ収納します。 後段: 各幼稚園に設置されているコンテナの寸法は下記のとおりです。                      &lt;南部幼稚園&gt;                      外寸: W125cm × D73cm × H122cm                      棚内寸(上段より): H14cm、H25cm、H33cm、H32cmの4段                      &lt;小楠幼稚園&gt;                      外寸: W125cm × D73cm × H120cm                      棚内寸(上段より): H14cm、H25cm、H33cm、H33cmの4段                      &lt;鶴居幼稚園&gt;                      外寸: W125cm × D75cm × H122cm                      棚内寸(上段より): H18cm、H27cm、H35cm、H35cmの4段</p>
59	資料14									土地利用計画図	<p>土地利用計画図に記載されている構造物は必要に応じて撤去可能と考えてよろしいでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p>