

実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
1	6	第1	3	(5)	ア	インフラ整備状況	上水道について 上水道は井戸水を想定してありますが、この付近の飲用に適した地下水位はおよそどのくらいの深さですか。	砂礫層のある地下25m～30m付近に帯水層がありますので、その層からの揚水を想定しています。
2	6	第1	3	(5)	ア	インフラ整備状況	下水道について1 市道14号線に埋設されている下水道管の管底深さは如何程？また本敷地との間にある水路を瀬越して流せる深さにありますか。	下水道管は管底深さH:1.0m程のサービス管とH:5.3m程の本管があります。水路の瀬越しについてはサービス管への接続は困難と思われるため、既設水路を下越し、建設予定地北側の本管1号マンホールへの直接接続を想定しています。なお、マンホールの深さ3m付近にある中間スラブを避けて接続いただく必要があります。
3	6	第1	3	(5)	ア	インフラ整備状況	下水道について2 給食センターの汚水はグリーストラップを経由してそのまま下水道に放流してよいですか。(一次処理の必要性があるか)	本件建物から排出される排水を、適切に処理する排水処理施設の設置を必須とします。要求性能は「第4 施設等の要求性能」をご確認ください。
4	6	第1	3	(5)	ア	浸水の深さ	水害対策について ハザードマップでは水害高さを3.0～5.0mと想定してありますが、浸水対策はどの程度要求されますか。電気室(受電、発電)を2階又は1階の屋根に設置する程度でよろしいですか。	受変電設備の自然災害による浸水対策を必須とし、その他の水害対策は提案に委ねます。なお、地盤高については募集要項等公表時に提供を予定している造成設計図書から確認してください。
5	6	第1	3	(5)	ア	その他	敷地測量図について 造成設計で測量されていると思いますがその資料と、造成設計の(完成)図書などは頂けますか。	現在造成設計を実施中であるため、現時点で提示できる資料はありません。募集要項等を公表する段階で、該当資料を提供する予定です。
6	6	第1	3	(5)	ア	その他	造成工事について 造成工事で盛土はなされると思いますが、東側の市道古城町14号線への水路橋は架設されますか。	市道古城町14号線への水路橋は造成工事で架設します。
7	36	第4	3	(3)	イ (ア)	要求事項	空調設備について1 要求事項等に空調設備について、空調設備は全ての作業室に設置すべきですか。また、方式はスポット空調全室空調どちらでもよいのですか。	提案に委ねます。学校給食衛生管理基準の規定に合わせて適切な温度管理ができるよう空調設備を設置してください。
8	36	第4	3	(3)	イ (イ)	要求事項	空調設備について2 空調設備を設置することとして、作業室に設置する場合その方式は電気式(EHP)またはガス式(GHP)いずれかの選択は事業者の提案としてよいのですか。	使用熱源は電気とガスの併用を基本とし、放射抑制、熱効率性、使用上の安全性等を踏まえたベストミックスによるものを提案してください。
9	7	第1	3	(7)	ウ (カ)	きざみ食、ミキサー食	調理室内(アレルギー食専用調理室付近)のコーナーにて調理を行うとありますが、アレルギー食のきざみ・ミキサー対応は想定しているのでしょうか。	アレルギー食のきざみ食対応は想定しておりません。
10	7	第1	3	(7)	ウ (カ)	きざみ食、ミキサー食	・配送や配膳については、きざみ食等専用の食器、バットにて配送する。と記載ですが、具体的にどのような容器に配食して、運ぶのかをご教示ください。	提案に委ねます。
11	7	第1	3	(7)	ウ (イ)	献立方式	『献立は、①主食(米飯、パン)、②牛乳、③主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、④副菜(和え物、煮物、汁物から2品)とする。』とありますが、想定献立表を見る限り③炒め物④和え物、汁物の様に、回転釜を3献立に使用している日がないように思います。 機器選定は想定献立表を基に行ってください。	献立は、①主食(米飯、パン)、②牛乳、③主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、④副菜(和え物、煮物、汁物から2品)とします。「第4施設等の要求性能」及び「別添資料5.想定献立表」を基に機器選定を行ってください。
12	7	第1	3	(7)	ウ (オ)	献立方式	想定している食物アレルギー食の除去品目をご教授願います。 また、1日に対応する品目数の想定があればご教授願います。	想定している除去品目は以下の16グループとなります。 ○卵○牛乳・乳製品○小麦○そば○ピーナッツ○甲殻類・軟体類・貝類○木の実類○果物類○魚類○肉類○魚卵○ごま○大豆○きのこ○やまいも○ゼラチン ※その日の主菜・副菜・汁物・デザート等すべてにおいて除去食を提供します。
13	8	第1	3	(7)	キ	学校給食の実施校及び食数等	令和5年度の内訳を掲示いただいておりますが、令和13年度以降から対象校が増えることから、それまでの食数、クラス数推移をご掲示いただけないでしょうか。	食数推移については、別添追加資料1にてお示しします。クラス数については、現時点でお示しすることが難しいため、令和5年度のクラス数を参考にご提案ください。
14	8	第1	3	(7)	キ	喫食開始時間、回収可能時間	各配送校の喫食開始時間及び回収可能時間をご教授いただけないでしょうか。	別添追加資料2をご確認ください。
15	10	第2				対象業務	下記は業務範囲外と解釈してよいですか。 エ 調理備品(ボウル、温度計、計量カップ、はかり、まな板等、調理業務に必要な備品をいう。) キ 調理員用品(白衣、ズボン、帽子、靴、エプロン等、調理員が身につけるなどの目的で使用する用品をいう。)	本事業に含めることとします。要求水準書(案)を修正します。
16	17	第4	2			荷受室	『冷凍食品、常温保存食品、調味料・乾物類等の荷受は、野菜類と兼ねることとする。』とありますが、冷凍魚切身などは、肉魚卵類荷受室からの搬入と想定でしょうか。	ご理解のとおりです。
17	18	第4	2		d	皮むき室	前日に納入された食材は真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備(真空包装機)を設置するとありますが、機器選定にあたり、前日納品する真空処理対象食材(冷蔵、冷凍)及び最大納品食材量をご教授ください。	本件施設で真空処理を行うのは、真空パック済で前日に納入された食材のうち、保存食として取り分けるために開封した食材のみです。なお、保存食として取り分けるために真空パックを開封する最大食材量は、既存学校給食センターにおける最大食材量から6,000食に逆算すると、概ね2～3パック程度になります。また、真空包装機の設置場所は皮むき室ではなく肉魚卵処理室に変更となったため、要求水準書(案)を修正します。 ※1パック・・・魚切身であれば10匹程度を小分けしたもの

実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答	
18						皮むき室	前日に納入された食材は真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備(真空包装機)を設置するとありますが、入荷状態で真空包装しますか、皮を剥いてから真空包装しますか。ご教示ください。	No.17参照	
19	18	第4	2		b	肉魚卵下処理室	卵は殻付き卵、冷凍液卵のどちらを使用する想定でしょうか。	殻付き卵の使用を想定しております。	
20	18	第4	2		h	肉魚卵下処理室	シンクの給水は、手を使用せずに足で操作できるレバー式の水栓を設置すること。記載ありますが、他の諸室の記載では、脚で操作するレバー式水栓の記載はありません。足で操作できるレバー式水栓は肉魚卵下処理室に限定したものと理解してよいですか。	野菜下処理室にも設置してください。要求水準書(案)を修正します。	
21	19	第4	2			冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫・冷凍庫設置容量計算のため、前日納入食材(種類、量)をご教授願います。	現時点では未定ですが、参考までに近年新設された6000食規模の学校給食センターの前日の納品食材は冷凍食品や野菜、調味料、デザート等で肉魚類冷凍冷蔵庫と野菜用冷凍冷蔵庫2台(下記参照)を使用しています。寸法は以下のとおりです。 【プレハブ冷凍冷蔵庫1台のサイズ】 ・冷蔵庫部分:W2150×D3500×H3160 ・冷凍庫部分:W2250×D3500×H3160	
22	19	第4	2			計量室	和え物で使用する缶詰(みかん、パン等)の開缶作業も計量室で行う想定でしょうか。それとも和え物室で開缶しますか。	計量室で開缶作業を行うことを想定しています。	
23	18	第4	2		a	野菜下処理室	食品の皮むきを行う室とありますが、皮むき室とは別で皮むき処理を行う食材があるということでしょうか。その場合、対象食材をご教示ください。	食品の皮むきは基本的に皮むき室で行うため、要求水準書(案)を修正します。	
24	19	第4	2		a	油庫(室)	油タンクの容量選定にあたり、新油・廃油の納品、回収頻度及び油の納品形態(一斗缶、ローリー車)をご教授ください。	新油納品頻度:月4回程度 廃油回収頻度:月4回程度 油納品形態:一斗缶	
25	21	第4	2		d	揚物・焼物・蒸物室	設置する調理設備は、献立及び作業の内容により共用することを検討することとありますが、具体的な献立や作業内容をご教示ください。	別添追加資料3をご確認ください。	
26	22	第4	2			煮炊き調理室	野菜の切裁処理(上処理)は、本室内で行うとの理解でよろしいでしょうか。	上処理室で野菜の切裁処理(上処理)を行うこととします。要求水準書(案)を修正します。	
27	22	第4	2			和え物室	d 冷却後の食品を一時保管するための冷蔵庫を設置すること。 f 一時保存用冷蔵庫を設置すること。 上記は、共用のプレハブ冷蔵庫で保管することとよいですか。 違う場合は、理由をご教示ください。	ご理解のとおりです。d及びfの要求事項を統合することで要求水準書(案)を修正します。	
28	24	第4	2		b	コンテナブル	和え物用バ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ころとありますが、和え物用バットとは和え物を配膳する食缶を指し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。	
29	24	第4	2		b	添物専用検収仕分け室	添物(デザート、ジャム、ふりかけ等)の荷受は、野菜類用に荷受室から入荷すると考えてよいですか。また、入荷は前日納品ですか。	添物は配送前室から前日に入荷します。	
30	24	第4	2		d	添物専用検収仕分け室	6,000食程度の添物が入る冷凍庫及び冷蔵庫を設置すること。の記載ですが、1献立のため納品される添物は、同日に冷蔵品と冷凍品が混在することはないと理解してよいですか。 その場合、スペースを有効的に使用するため、冷蔵庫と冷凍庫が切り替わる機器を選定してもよろしいですか。	同日に冷蔵の佃煮と冷凍のデザートなど冷蔵品と冷凍品が混在する可能性があります。それを想定した機器としてください。	
31	24	第4	2		d	添物専用検収仕分け室	冷蔵庫・冷凍庫の選定にあたり、冷蔵、冷凍が必要な添物の大きさ(直径、高さ等)をご教示ください。	添物ひとつあたり最大直径7センチ 高さ3センチ程度です。	
32	24	第4	2			添物専用検収仕分け室	添物は、学級毎にビニールに仕分けて、コンテナに積み込むという理解でよいですか。	デザート用食缶に入れてコンテナに積み込みます。	
33	27	第4	2			研修室・会議室	両室の利用想定者をご教授ください。また、調理従事者が本室に入室する可能性があるかどうかを併せてご教授ください。	要求水準書に記載のとおり、研修室は60人程度、会議室は10人程度を想定しています。また、市職員、来客者、調理従事者が使用することを想定しています。	
34	29	第4	2		a	駐車場等	従業員用駐車場を60台程度配置することとありますが、台数は貴市職員、来客者、調理従事者も含んだ台数との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。	
35	30	第4	2		a	自家発電装置	事務室・冷凍冷蔵設備・手洗い設備が稼働可能な自家発電設備を設置することとありますが、稼働対象の冷凍冷蔵設備は、入荷食材を保管する機器に限定することでもよいですか。また、手洗い設備は、電池式であれば自家発電装置からの供給対象外と考えてよいですか。	要求水準書(案)に記載のとおりです。一時的な停電が給食実施に影響しないようにしてください。	
36	30	第4	2			自家発電装置	自家発電装置のスペックについては提案にゆだねるとの理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねますが、要求水準書(案)に記述している内容に対応できるスペックとしてください。	
37	32	第4	3	(1)	(イ)	a	便所	便所は、給食エリアの汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けることとありますが、この3mは歩行距離との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。学校給食衛生管理基準に沿って整備してください。
38	34	第4	3	(1)	(イ)		温度・湿度監視システム	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムを整備することとありますが、質問①エリア内の諸室の制御とは、空調設備のことと理解してよいですか。 質問②機器とは、冷蔵庫冷凍庫のことと理解してよいですか。 質問③冷蔵庫冷凍庫の場合、入荷食材を保管している機器のみを対象とすることとよいですか。 質問④機器とは冷蔵庫冷凍庫であれば、監視と記録、異常発生時には自動通報はできませんので、ご了承願います。	①ご理解のとおりです。 ②ご理解のとおりです。学校衛生管理基準に沿って適切に温度及び湿度管理を行ってください。 ③本件施設の全ての冷蔵庫冷凍庫を対象とします。 ④提案に委ねます。
39	41	第4	3	(4)	(イ)	e	コンテナ洗浄機	機器では水滴除去を確実に行うことはできないため、最終仕上げとしてワイパーで確実に除去することとよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
40	44	第4	3	(6)	イ	食器種一覧表	予備食器用消毒保管機の台数を検討するにあたり、食器アイテムの最大・最小使用パターンをご教授ください。	使用パターンは以下のとおりです。 (1)一人分の食器の使用パターン 茶碗、汁椀、菜皿、お盆、はし又はスプーン (2)一クラスの最大食器使用パターン、最小食器使用パターン (最大)1クラス最大45名×茶碗、汁椀、菜皿、お盆、はし又はスプーン (最小)1クラス最小 7名×茶碗、汁椀、菜皿、お盆、はし又はスプーン	
41	44	第4	3	(6)	ウ	食缶	要求水準書P.7 ウ献立方式から勘案すると食缶の種類は汁物類用食缶14ℓ、主菜食缶9ℓ、副菜食缶9ℓ、デザート食缶14ℓ、ソース缶の計5種類での計画でよいですか。	食缶の種類について別添追加資料4をご確認ください。	
42	44	第4	3	(6)	ウ	食缶	コンテナ台数を検証するにあたり、食缶の最大・最小使用パターンをご教授ください。	最大4種類(汁物・主菜・副菜・デザート) 最小3種類(汁物・主菜・副菜) です。	

実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
43	44	第4	3	(6)	ウ		アレルギー容器 	個別児童等専用のランチジャーとは、添付のような容器を1人1個調達することによってよいですか。	別添追加資料4をご確認ください。
44								幼稚園、小学校、中学校の1人当たりの喫食量をご教授ください。	特に規定しておりませんが、別添追加資料4の食缶等の容量をもとにご判断下さい。
45								19日(月)の献立にある『きな粉揚げパン』は調理場内で調理する想定でしょうか。その場合、その日の献立で使わない食缶で配送することによってよいですか。	ご理解のとおりです。
46								建設予定地のCADデータを希望者に提供いただくことは可能でしょうか。	建設予定地のCADデータを希望される場合は、以下のメールアドレスまでお問い合わせください。 (問合せ先)kyoso@city.yatsushiro.lg.jp
47	2	第1	3	(2)	イ		2時間喫食の遵守	調理後から2時間喫食を遵守した配送が可能となる施設を整備する。とございますが、2時間喫食の定義は、一般的であるコンテナに食缶を積み込んだ時点から2時間喫食のスタートであるという理解でよいですか。	学校給食衛生管理基準に従って、調理後2時間以内に給食を提供できるよう努めてください。
48	14	第2	2	(11)	イ		説明会について	事業者決定後の説明会に立ち合いとありますが、募集要項等の公表前に市主催の近隣住民への説明会は予定されてますでしょうか。あるいは実施済みでしょうか。	本事業に伴う近隣住民への説明等は、令和6年5月10日(金)に麦島校区住民自治協議会にて実施済みです。 また、令和6年7月には近隣住民に対して回覧板により整備事業の概要等の周知を行ったところとします。
49	2	1	(2)				対象業務	対象業務の中に、【1, 3, (1)、ウ】調理備品(ザルやバスケットなど)の調達業務は含まれないと考えてよろしいでしょうか。	本業務に含めることとします。要求水準書(案)を修正します。
50	6	第1	3	(5)	ア		建設予定地	敷地のCADデータを配布していただけないでしょうか。CADデータにより統一した敷地情報がない場合、事業者によって異なる境界線の判断を行うことになり、公平性を欠く可能性があります。	建設予定地のCADデータを希望される場合は、以下のメールアドレスまでお問い合わせください。 (問合せ先)kyoso@city.yatsushiro.lg.jp
51	7	第1	3	(7)	ウ	(イ)	献立	①主食(米飯、パン)②牛乳は各配送校に直送との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	7	第1	3	(7)	ウ	(イ)	献立	パンについて揚げパンや切込みを入れる加工など本施設で調理することを想定されますでしょうか。 ※別添資料5に「きな粉揚げパン、セルフドック」記載	揚げパンについてはNo.45を参照ください。パンに切り込みを入れる作業については本施設ではなく、パン事業者が別工場で行います。
53	7	第1	3	(7)	ウ	(オ)	アレルギー	アレルギー対象の食材を使用している献立の場合、該当メニューのみをランチジャーに盛り付けて提供し、その他のメニューについては他の児童生徒と同様に通常食から配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
54	8	第1	3	(7)	キ		実施校及び食数	(7)ア 提供食数にて、6000食/日程度の供給能力を有するものとする。とありますが、表に示す令和5年度における食数について、令和13年度以降に統合予定である3校を除いた児童等人数と教職員数の合計が6435人となります。供給能力において最大6435人の供給能力を有する計画とすればよいか、もしくは食数減により供給年度には6000食程度になるとの予想により、最大6000食の供給能力を見込んでおけばよろしいでしょうか。	別添追加資料1のとおり、令和13年度時点での想定食数は6,237食/日と見込んでいるため、提供食数は最大6250食/日の供給能力を見込んで計画してください。
55	8	第1	3	(7)	キ		実施校及び食数	支援学級分は各普通クラスに含まれると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
56	15	第3	6				施設案内DVD	施設案内DVDの製作は給食提供開始後、調理体制が安定してから製作という前提で協議させていただくという認識でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。ただし、市の事由により頂いた提案の時期より早まる場合においては、DVD以外の方法でも良いので、ご協力ください。
57	17	第4	2				食材搬入用プラットフォーム	車両出入口は、2箇所からの進入とありますが、幹線道路ができた後はそれぞれ使用しての計画と考えればよろしいでしょうか。	幹線道路(南部幹線)が開通された後は当該道路からも出入りできるよう配慮した外構計画としてください。 南部幹線が開通する前までにおいては、建設予定地北東側から出入りするものとします。その際、事故等が生じないよう出入口への配慮・工夫を提案してください。
58	18	第4	2				皮むき室	前日に納入された食材は真空パックにし、冷蔵庫及び冷凍庫で保管できる設備(真空包装機)を設置すること。 とあり他の給食センターで事例がありませんが、検取後に真空包装機を使用して保存すると考えてよろしいでしょうか。また、真空パック後に冷蔵庫、冷凍庫にそれぞれ保管する食材の種類と量をご提示ください。	No.17参照
59	19	第4	2				冷蔵庫(室) 冷凍庫(室)	下処理後の冷蔵庫(魚肉類専用、豆腐類用)は、下処理室と揚物・焼物・蒸物室、煮炊き室へバススルーできる構造とすること。 とありますが、豆腐類も肉魚卵下処理室から各部屋へ受け渡すという認識でよろしいでしょうか。	豆腐類は野菜下処理室から各部屋へ受け渡す想定としております。要求水準書(案)を修正します。
60	20	第4	2				回収前室	回収前室は、衛生面、機能等に支障がなければ、洗浄室と隔壁等を設けず一体的に設置する御提案も可能でしょうか。	原案のままとします。
61	22	第4	2				和え物室	d 冷却後の食品を一時保管するための冷蔵庫を設置すること。 f 一時保存用冷蔵庫を設置すること。 とありますが、用途は同じ意味合いという認識で冷蔵庫を設置すればよろしいでしょうか。	No.27参照
62	23	第4	2				きざみ食等専用調理コーナー	専用の器具洗浄機を設置すること。 とありますが、煮炊き調理室内に洗浄機を設ける事は衛生管理上好ましくないものと思われるため、器具洗浄室または洗浄室等できざみ食用の器具等の洗浄を兼用する事とすれば、専用の器具洗浄機をコーナーに設置する必要はないと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおり衛生管理を考慮し、専用の器具洗浄機は設置せず、器具洗浄室または洗浄室等での洗浄を行うこととします。要求水準書(案)を修正します。
63	23	第4	2				配送前室	コンテナの数量や配送工程等をした十分なスペースを確保し、発送口は最低4箇所設置すること。 とありますが、コンテナ台数、配送方法、配送計画等の検討により3箇所でも問題ないと考えられる場合は3箇所での計画も可能と考えてよろしいでしょうか。	発送口は最低3箇所設置することとし、要求水準書(案)を修正します。
64	23	第4	2				配送前室	配送前室は、衛生面、機能等に支障がなければ、コンテナプールと隔壁等を設けず一体的に設置する御提案も可能でしょうか。	原案のままとします。
65	23	第4	2				器具洗浄室	揚げ物室はボックスタイプの洗浄機とありますが、その他の器具洗浄室は洗浄機の設置は提案としてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
66	23	第4	2				器具洗浄室	器具洗浄室に三槽シンク(洗浄機)とありますが、どちらかを設置すればよいと考えてよろしいでしょうか。	提案に委ねます。

実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
67	24	第4	2				コンテナプール	コンテナ消毒保管庫を設けること。とありますが、コンテナに収納した食器等を消毒出来れば、コンテナを消毒保管庫に収納してコンテナごと熱風乾燥消毒するコンテナ消毒保管庫に限定する表現ではなく、天井に消毒機を吊り下げてコンテナ内部の食器等を熱風乾燥消毒する天井式コンテナ消毒機もお認めいただけるとの理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
68	24	第4	2				添物専用検収仕分け室	「d 6,000食程度の添物が入る冷凍庫及び冷蔵庫を設置すること。」と記載がありますが、保管する物で冷機器の容量が変わりますので、保管する物やサイズをご教授ください。	No.31参照
69	24	第4	2				一般区域	一般区域に汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室の記載がありますが、前室を1つの部屋にし、汚染作業区域コーナー、非汚染作業区域コーナーとしてもよろしいでしょうか。	原案のままとします。
70	41	第4	3	(4)	イ	(イ)	食器洗浄機	配送する食器カゴは、移し替えることなく洗浄時と同じカゴを使用すると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
71	41	第4	3	(4)	イ	(ウ)	コンテナ	配送・回収計画を策定するために、各校の給食開始時間および給食終了時間、回収可能時間をご教示ください。	別添追加資料2をご確認ください。
72	41	第4	3	(4)	イ	(ウ)	コンテナ	c コンテナの積載方法は混載方式を原則とする。とありますが、コンテナ全台を混載方式としますと厨房機器及び設置スペースが大幅に増大してしまう可能性がございます。コスト削減のため配送コンテナを食器用と食缶用の2種類として、2段階に分けて学校へ配送するような計画も可能と考えてよろしいでしょうか。	コンテナの積載方法は混載方式を原則としますが、他に技術提案がある場合は、提案を認めることとします。
73	44	第4	3	(6)	イ		食器等	食器の使用パターン(最大と最小点数)を御教示ください。	No.40参照
74	44	第4	3	(6)	ウ	(キ)	食缶等	食缶の使用パターン(最大と最小点数)を御教示ください。	No.42参照
75	44	第4	3	(6)	ウ	(キ)	食缶等	1学級あたりに必要な食缶等の目安は、募集要項等の公表時に公表する。とありますが、公表から提案書提出までの期間がタイトであること、平面計画に大きく影響を及ぼす可能性があることから可能な限り早く公表いただくことは可能でしょうか。こちらの提案としてよろしいでしょうか。	別添追加資料4をご確認ください。
76							想定献立表	1日(木)の中華ふりかけ、2日(金)のかみかみあえなど、一部の献立や19日(月)のヨーグルトなど一部の食材に下線がありますが、どのような意図でしょうか。	給食時の校内放送等で紹介するメニューや食材に下線を引いたものです。
77							想定献立表	想定献立表をお示しいただきましたが、必要な調理機器の算出をするため、これらの献立の調理指示書も併せてお示しください。	別添追加資料3をご確認ください。
78	2	第1	3	(2)	イ		2時間喫食の遵守	「調理後から2時間喫食を遵守した配送が可能となる施設を整備」とごさいますが、本事業には調理と配送が含まれませんので、事業者で2時間喫食の遵守が計画通り行われるか担保できませんので、揚物機や焼物機等については、2時間喫食が可能となる調理時間等の要求能力を、回転釜や和え物釜、真空冷却機等については、必要台数をお示し願えませんでしょうか。	提供食数と配送校の位置情報を踏まえ、調理設備の仕様を検討してください。
79	3	第1	3	(2)	エ		将来の児童生徒数の動向を踏まえた施設規模・配置	「将来の児童生徒数の動向を踏まえた施設規模・配置を検討することで、将来の提供食数を加味した適切な学校給食施設を整備し、整備費用及び維持管理、更新費用の縮減に務める。」とごさいますが、P6に「本施設は、6,000食/日程度の供給能力を有するものとする。」と記載がございますので、提案時は各応募グループ共通の条件として6,000食/日規模の計画でご提案とさせていただきますもよろしいでしょうか。	No.54参照
80	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要	インフラ整備状況に「井戸については、事業者において建設予定地内で掘削や必要な整備を行うこと。」とごさいますが、適切な工法で工事したにもかかわらず、給食センター運営に必要な水質・水量が得られる井戸とならなかった場合は、市のリスクとしていただけますでしょうか。	市のリスクと想定しています。
81	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要	浸水の高さに3.0m～5.0m未満と記載ございますが、市が別途発注予定の造成工事で、新給食センターが浸水しない高さまで盛り土をされると思いますが、敷地への進入路のスロープの幅・長さや何%の勾配か、お示しいただけませんかでしょうか。	募集要項公表時に提示します。
82	6	第1	3	(7)	ア		提供食数	「本施設は、6,000食/日程度の供給能力を有するものとする。」とごさいますが、最大6,000食/日との理解でよろしいでしょうか。	No.54参照
83	7	第1	3	(7)	ウ	(オ)	献立方式	アレルギー対応食最大60食まで対応を行うとの記載と、将来的には70食程度までの増加を想定との記載がございますが、本事業では最大70食まで対応可能な専用の調理室を計画することを求めら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。
84	8	第1	3	(7)	キ		学校給食の実施校及び食数等	お示しいただいた表では7,200食を超えておりますが、計画では開業時には6,000食以下になる予定なので、提供食数を6,000食/日と計画されたとの理解でよろしいでしょうか。6,000食と7,200食とは、必要になる調理設備と大型の洗浄機や配送のコンテナ台数に大きな差が出る恐れがありますし、設置面積も増えて建設コストが増加する懸念があるためです。	No.54参照
85	16	第4	1				本件施設の概要	「本件施設は、6,000食/日程度の供給能力を有するもの～」とごさいますが、最大6,000食/日との理解でよろしいでしょうか。	No.54参照
86	16	第4	1				施設概要	「アレルギー等代替食60食程度/日。ただし、事業期間内で70食程度/日までの増加を想定」とごさいますが、本事業の事業期間内であれば、提案時から最大70食/日との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
87	20	第4	1				施設概要	洗浄室の「h 洗浄機に断熱構造を導入し、室内への輻射熱を低減させる」とごさいますが、食器洗浄機、食缶洗浄機、コンテナ洗浄機の全てで求められておりますでしょうか。	ご理解のとおりです。
88	20	第4	1				施設概要	洗浄室の「i 洗浄機に発生音を低減させる措置を促すこと。」とは、具体的にはどのような事を想定されておりますでしょうか。例をご教授願います。	提案に委ねます。

実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答	
89	21	第4	1			施設概要	揚物・焼物・蒸物室の e に記載の「調理後2時間喫食」が可能な、調理設備を設置することとありますが、一般的には可能な機器能力でご提案したとしても、本事業では調理業務と配送業務が含まれておりませんので、2時間喫食をお約束することができません。調理時間と配送時間を鑑みて、必要な機器能力をお示しください。	提供食数と配送校の位置情報を踏まえ、調理設備の仕様を検討してください。	
90	21	第4	1			施設概要	揚物・焼物・蒸物室の f に記載の「油は酸化度測定後に使用すること。」とありますが、調理の際に栄養士または調理員が測定す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。	ご理解のとおりです。	
91	21	第4	1			施設概要	揚物・焼物・蒸物室の g に記載の「臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。」とありますが、揚物・焼物・蒸物室内ではなく上階の機械室内または屋外の排気ダクト途中に設置することを求められているとの理解でよろしいでしょうか。	調理に伴う臭気を低減させることを要求しておりますが、設置箇所は提案に委ねます。	
92	22	第4	1			施設概要	アレルギー食専用調理室の g に記載の「個人別配送容器」とは、どのような容器を想定されておりますでしょうか。保管庫の収納を確認するために想定されている容器のメーカー、型式、外形寸法、重ね高さ(スタッキング寸法)等、保管庫収納確認に必要な詳細仕様をお示し願います。	別添追加資料4をご確認ください。	
93	23	第4	1			施設概要	さざみ食等専用調理コーナーのeに記載の「乾燥消毒保管庫(食器、鍋、ザル、器具等)を設置すること。」と記載ございますのは、(食器、鍋、ザル、器具等)を収納する消毒保管を本事業で求められているのであって、(食器、鍋、ザル、器具等)については本事業とは別途調達されるとの理解でよろしいでしょうか。	調理備品・什器調達業務も本事業に含めることとします。要求水準書(案)を修正します。	
94	13	第2	2	(5)	エ	(イ)	井水処理設備整備	建設予定地近隣井水の水質データ及び揚水量などございましたら、ご提示をお願いいたします。また、既設の給食センターでの井水採用事例及び水質改善対策事例もご提示をお願いいたします。	井水を利用している表島学校給食センター及び南部学校給食センターの水質データ及び建設予定地近隣井戸水の水質調査結果を公表します。別添追加資料5, 6をご確認ください。
95	13	第2	2	(5)	エ	(イ)	井水処理設備整備	井戸水脈枯渇のリスクがあるため、上水道の敷設をいただくことは可能でしょうか。	原案のままとします。
96	7	第1	3	(7)	ウ	(イ)	献立	①主食(米飯、パン)及び、②牛乳の配送は、市側の別途発注で、直接学校へ配送され、センターからは米飯及びパン用の食器配送及び回収と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
97	37	第4	3	(3)	ウ	(オ)	ボイラー等	「食品に直接接触する蒸気等の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボ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。」とありますが、地下水利用の場合、水質によっては望ましいPH値での管理ができず清缶剤注入が必要となる可能性があります。その場合のリスク負担は市にあると判断してよろしいでしょうか。	市のリスクと想定しています。
98	6	第1	3	(5)	ア		造成工事	別途予定されている造成工事のための敷地外形、レベル、雨水排水設備および、調整地等配置・大きさのわかるCAD等の提示はいつ頃の予定でしょうか。	調整池はオープン型で検討していますが、規模等の詳細については現時点では未定です。募集要項等公表前に可能な限り早い段階で資料として市HPに公表するようにします。
99	6	第1	3	(5)	ア		インフラ整備状況	下水道の整備状況を「別添資料3」に示す。とありますが、下水道管の口径や埋設深さが不明ですのでご提示をお願いいたします。	No.2参照
100	6	第1	3	(5)	ア		インフラ整備状況	東側の敷地境界に水路がありますが、下水道本管深さ次第では接続が困難と思われるのですが、接続可能でしょうか。もし水路内露出配管の計画でしたら、水路管理者の承諾を得ていると考えてよろしいでしょうか。今後予定されている開発設計においては水路付替えも含まれると思いますが、水路有効断面が横断配管により欠損しても問題ないことを見込みご設計頂きますようお願いいたします。また、横断配管のスリーブは後工事となりますので、予め補強や調整が必要となること考慮願います。	No.2参照
101	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要(インフラ整備)	建設予定地周辺は上水道が引込まれておらず、地下水の使用を想定していると思いますが、建設計画地及び周辺の水質が確認出来る資料を希望者に提供いただくことは可能でしょうか。	No.94参照
102	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要(その他)	現地説明会の際に、市道古城町14号線(北東側)は新たに橋掛け工事を行い、車両の出入口を設けるとの説明を受けましたが、建設工事期間中にも使用が可能との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
103	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要(その他)	「八代都市計画道路事業3・2・24号南部幹線」の事業施工期間が令和10年3月31日迄となっておりますが、建設工事期間中に前面道路(建設予定地西側)の使用可能でしょうか。	熊本県と協議中のため、現時点では未定です。使用可能の許可を得た場合は速やかに公表します。
104	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要(その他)	「八代都市計画道路事業3・2・24号南部幹線」の事業施工期間が令和10年3月31日迄となっておりますが、施設供用開始(予定)令和9年8月から前面道路(建設予定地西側)の使用は可能でしょうか。	No.103参照
105	6	第1	3	(5)	ア		敷地概要(その他)	建設予定地周辺は上水道が引込まれておらず、地下水の使用を想定していると思いますが、井戸水脈枯渇のリスクも想定される為、上水道の敷設をいただく事は可能でしょうか。	上水道の敷設は予定していません。