

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
1	質問	要求水準書(案)	1	第1	3					本事業の一部は、国の学校施設環境改善交付金の対象事業となることから、選定事業者は、適正に交付金を受けられるよう留意すること、との記載がございます。交付金の交付申請にあたり、事業者が実施する業務について、どのような業務を想定されているかご教示ください。	市が申請に必要な書類を作成する際の協力を想定しています。
2	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				インフラ条件等において、なお、敷地外の整備も本事業に含めることとする、との記載がございます。敷地外の整備が必要となる各インフラ整備について、貴市の標準仕様等がございましたらご教示ください。	国が公表している標準仕様等に準拠していただき、ないものは提案に委ねます。
3	質問	要求水準書(案)	6	第1	7	(2)	①			3歳児未満の離乳食100食とありますが提供方法、配送方法や提供容器など貴市の想定を教示願います。	区分、献立別に保冷容器、専用かごへ入れ、園毎のコンテナへ入れ配送します。離乳食の提供食数は、初期約10食/日、中期20食/日、後期約20食/日、完了期約50食/日の合計約100食を想定しています。
4	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				都市ガスの敷設につきまして、回答を得るのに時間を要すると思いますが、国道247号より引き込む負担金が発生した場合の費用負担は、市側の負担と考えて宜しいでしょうか。	事業者側の負担でお願いします。
5	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				都市ガスの敷設につきまして、市側で交渉されていた条件などを開示いただけませんか。また、引込み負担金が無償となるようなガス使用量条件がございましたら、ご提示をお願いできませんでしょうか。	市側では特に交渉しておりません。
6	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				ガスの種別につきまして、LPガスでも宜しいでしょうか。	問題ありません。
7	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				都市ガスの引込み協議が提案書提出までに間に合わないと判断した場合、LPガスで提案を行い、契約後 貴市と協議の上、ランニングコスト及び建設費に影響がない若しくは貴市にとって有益と考えられる場合において、都市ガスへの変更を行うことは可能でしょうか。	可能です。
8	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				下水道の整備はなく、雨水管に接続することになると思いますが、時間当たりの排出流量の規制はありますでしょうか。	時間当たりの排出流量の規制はありませんが、既設雨水管の排水処理能力及び他からの流入も考慮して計画をお願いします。
9	質問	要求水準書(案)	6	第1	6	(2)				上水につきまして本施設に引き込んだ場合、既存配管が耐えうる状態で地域の方々の水圧等に支障がでないと考えて宜しいでしょうか。	そのあたりも踏まえて、ご提案をお願いします。
10	質問	要求水準書(案)	6	第1	7	(2)	②			稼働日数につきまして、空調設備の外気温度などの負荷を設定するため、各月の小中学校・幼保それぞれの想定稼働日数をお示しいただけませんでしょうか。	想定稼働日数は、小中学校190日、幼保222日です。
11	質問	要求水準書(案)	7	第1	7	(4)				(4) 配送対象校の状況の文頭に供用開始時の学級数は260学級と記載があるのに対して下段表中の合計クラス数は255クラスとあります。5クラスの差に理由はあるのでしょうか。コンテナ台数想定や食缶数等にも影響あるので教示願います。	255クラスは令和3年5月1日現在のものです。新センターでは、260クラスに対応できるよう計画しているところです。
12	質問	要求水準書(案)	7	第1	7	(4)				配送対象校の喫食時間は何時から何時までか御教授ください。	別添「配送対象施設の給食時間等」参照
13	質問	要求水準書(案)	7	第1	7	(4)				配送対象校の給食到着は、給食開始の何分前までに到着すれば良いか御教授ください。	小学校、中学校は給食開始の45分前、幼保は11時頃到着の想定です。
14	質問	要求水準書(案)	7	第1	7	(4)				配送対象校の回収可能時間は何時から可能か御教授ください。	回収可能時間は13時30分以降ですが、詳細は各施設と協議のうえで決めることとなります。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
15	質問	要求水準書(案)	7	第1	7	(4)				配送コンテナを食器用と食缶用の2種類として、「9:00～食器コンテナ配送」「10:30～食缶コンテナ配送」のような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宜しいでしょうか。	食器、食缶の混載での配送とします。
16	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	②			離乳食を幼保の調理室の一角にて対応、とございますがどのような調理を行う想定でしょうか。また、1食あたりの喫食量をご教示ねがいます。	離乳食の調理については専用の室を設けることとします。調理の想定は、煮る、蒸す、焼く、茹でる、冷却の予定です。1食あたりの喫食量は主食100g程度、副菜150g程度を予定しています。
17	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	①			「献立は1献立とし、～」と記載がありますが、デザート(ゼリーなど)・牛乳は各配送校に直送との理解で宜しいでしょうか。	牛乳は各配送校に直送ですが、デザート(ゼリーなど)は直送する場合とセンターから配送する場合があります。
18	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	①			「献立は1献立」とありますが、「小中」「幼保」「離乳食」全て共通の献立を計画されているのでしょうか。 ※別添資料5では「小中」と「幼保」の2献立が提示されています。	献立は、小中1献立、幼保1献立、離乳食1献立を想定しており、共通の献立ではありません。
19	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	①			「献立は1献立」とありますが、実施方針p8 2施設要件内では小中学校:1献立、幼保:1献立、離乳食:1献立と記載されています。それぞれ1献立ずつで合計3献立という理解もできますが、全て共通の献立を計画されているのでしょうか。	No18参照
20	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	①			牛乳パックやデザートの包装紙は学校側で処理し、給食センターには返さないと考えて宜しいでしょうか。	牛乳は瓶での提供で納入業者が回収します。瓶のふた、フィルム、また、デザートの包装紙材等は給食センターに返却され、処理します。
21	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	①			牛乳パックや飲み残しの牛乳は学校側で処理するのでしょうか？給食センターで処理するのでしょうか？また、給食センターで処理する場合、どれくらいの量の回収が見込めますでしょうか？	牛乳の飲み残しは給食センターにて処理します。一日の量は135ℓ程度と考えております。
22	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	②			「～なお、離乳食は、幼保の調理室の一角(同室・同ライン)での対応を想定している。」と記載がありますが、諸室を設けるなどは事業者の提案でも宜しいでしょうか。	離乳食専用の調理室を設けることとします。
23	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	③			「アレルギー対応の調理は専用の室とし、小中学校と幼保では別室での対応とする。」と記載がありますが、同室にするなどは事業者の提案でも宜しいでしょうか。	要求水準書のとおりとします。
24	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	③			アレルギー専用調理室ではアレルゲンのある対象献立のみを調理(除去又は代替対応)し、それ以外のアレルゲンを含まない献立については普通食同様に各調理室で調理し提供すると考えれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
25	質問	要求水準書(案)	8	第1	7	(5)	③			食物アレルギー対応は1日に1品目のみを除去又は代替するような献立を計画されていると考えて宜しいでしょうか。(※乳除去と卵除去を同時にかつ個別に作業するような献立は立てない)	初期段階は1品目のみですが、その後、安全が確保できれば複数の品目に対応することも想定しています。
26	質問	要求水準書(案)	8	第1	8		⑩			事業用地は、常滑市立南陵中学校及び常滑市南陵市民センターが臨時駐車場として使用しており、建設工事中は近隣に代替用地を確保し、臨時駐車場を整備すること。なお、代替用地の確保には、本市と調整して行うこと。とありますが、代替用地の整備費等費用負担は市が負担するとの理解で宜しいでしょうか。	事業者にて負担をお願いします。
27	質問	要求水準書(案)	8	第1	8		⑪			南陵武道場東側空き地を駐車場等で整備し、かつ同空き地に敷地外から直接、車両進入を計画する場合、敷地外の車両進入路の整備も含むものとする。とありますが、敷地外の車両進入路の整備方針をお教えください。	生徒の安全に配慮しつつ、アクセスしやすい整備をお願いするものです。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
28	質問	要求水準書(案)	11	第2	2	(1)	①			選定事業者が測量を行うとのことですが、提案審査書類作成にあたって、正とすべき計画地の敷地図はございませんか。	明確に境界等がわかるデータがないので、別添「平面図」CADデータで提案審査書類作成をお願いします。
29	質問	要求水準書(案)	11	第2	2	(1)	②			実施方針の「リスク分担表(案)」において事業用地の土壤汚染及び地中障害物等に関するもの(市が公表した資料に示されたもの又は市が公表した資料から合理的に予測できる土壤汚染及び地中障害物は除く)は市のリスクとありますが、要求水準書では②選定事業者は、自らの責任で必要に応じて、土壤汚染対策法及び県民の生活環境の保全等に関する条例に基づく土壤汚染調査を行うこと。また、土壤汚染対策法に基づく届出、報告等が必要な場合、市が行った土地利用履歴調査結果を確認し、不足分の調査を実施するとともに、市が実施する届出、報告等に必要な資料の作成を支援すること。とあります。土壤汚染対策に関する調査費及び、対策費について調査が必要な場合はすべて市の負担として考えてよろしいでしょうか。ご教示ください	事業者にて負担をお願いします。
30	質問	要求水準書(案)	12	第2	3	(1)	⑦	イ)		「～選定業者は～本市栄養教諭その他関係者の意見を取り入れること」とありますが、事業費内で実行可能なご意見という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
31	質問	要求水準書(案)	12	第2	3	(2)				人員の記載(調理員65名、配送員8名、事務職員5名、栄養教諭4名)に対して後述の駐車場台数が120台とあります。38台分大きく差異がありますが本施設以外の利用もあるのでしょうか。	南陵中学校及び南陵市民センターが臨時駐車場として使うことを想定しています。
32	質問	要求水準書(案)	12	第2	3	(2)				「配送員8名」とありますが、配送車は最大8台(予備車含め)を想定されているものと考えれば宜しいでしょうか。	必要最小限で8台(予備車含まず)との想定です。
33	質問	要求水準書(案)	13	第2	3	(2)				室名の項目の非汚染作業区域に「離乳食調理室」とありますが、実施方針P8 施設要件の「幼保対応」と要求水準書(案)P8(5)②「幼保対応」の項目では「幼保調理室の一角(同室・同ライン)」と記載があります。どちらを正と考えればよろしいでしょうか。	No22参照
34	質問	要求水準書(案)	13	第2	3	(3)			(a)	乗り入れ口は敷地東側の南寄りに設け、配送車両の錯綜が生じないよう安全性に配慮した計画とすること。とありますが、敷地東側の南寄り以外は不可でしょうか。ご教示ください。	周辺住民、生徒の通学の安全性に配慮したものであれば構いません。
35	質問	要求水準書(案)	13	第2	3	(3)			(c)	敷地内通路は建物の保全、メンテナンスのために、建物の外周を配送車両が通行できるよう計画すること。とありますがメンテナンスの為でしょうか。配送車両の場内動線の事でしょうか。ご教示ください。	メンテナンスの為です。「…建物の外周を点検、メンテナンスの車両が…」と修正します。
36	質問	要求水準書(案)	13	第2	3	(3)			(e)	施設の内外ともに一方通行の動線となるようにすること。とありますがセンターライン等で場内動線を分ける事は可能でしょうか。また、安全に配慮すればこの限りでないと判断しても良いでしょうか。ご教示ください。	提案に委ねます。
37	質問	要求水準書(案)	14	第2	3	(4)				「共通事項:(d)各諸室のシステムは」とありますが、どのようなシステムでしょうか。	空調、温度管理をするものです。
38	質問	要求水準書(案)	16	第2	3	(4)				「諸室施設計画:(c)有効高1.5m以上」については、梁下を含むかは事業者の提案によるもので宜しいでしょうか。	提案に委ねます。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
39	質問	要求水準書(案)	18	第2	3	(5)				冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)に「前日納品」「当日納品」との記載がございますが、納品時間等もご教示いただけると幸いです。また、別添付資料5献立パターンに食品名が掲載されておりますが、「冷凍」「冷蔵」の区分はこちらを参考にするという認識でよろしいでしょうか。	当日納品は7時30分から8時30分を想定しています。前日納品は8時30分から11時30分、14時30分から15時30分を想定しています。前々日納品は14時30分から15時30分を想定しています。「冷凍」「冷蔵」の区分については別添「小中想定献立(冷凍等追記)」「幼保想定献立(冷凍等追記)」を参照ください。
40	質問	要求水準書(案)	18	第2	3	(5)				汚染作業区域の冷蔵庫(室)・冷凍庫(室)について、想定される1日の入荷量をご教授下さい。	・冷蔵庫(室)は1,020kgを想定しています。 ・冷凍庫(室)は600kgを想定しています。
41	質問	要求水準書(案)	18	第2	3	(5)				検収室の表中概要(f)に備品は、台はかり、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫等を設置すること。と記載があります。備品という記載は調理機器と読み替えての解釈でしょうか。 ※他の諸室にも同様の記載が見受けられます。	解釈はお任せします。記載のものを設置していただければ結構です。
42	質問	要求水準書(案)	18	第2	3	(5)				「検収室(c)～それぞれ専用の検収室(3室)を設けること。」と記載がありますが、衛生面、機能等、学校給食の適切な提供に支障がなければ、提案に任せるとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書のとおりとします。
43	質問	要求水準書(案)	19	第2	3	(5)				油庫(b)に納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮すること。とありますが新油・廃油の納入および回収方法(ローリー式や一斗缶等)、頻度(納入・回収)を教示願います。	現在は、約3か月に2回で新油・廃油を一斗缶で納入、ローリーで回収しています。
44	質問	要求水準書(案)	19	第2	3	(5)				「下処理室(肉・魚類)(h)ミキサーは、生卵を攪拌するため、使用するスペースを～」と記載がありますが、P20記載の卵処理室での対応でも宜しいでしょうか。	卵処理室での対応にします。
45	質問	要求水準書(案)	20	第2	3	(5)				卵の入荷について、入荷状態は割卵か液卵、又は冷凍卵かご教授下さい。	殻付き生卵を想定しています。
46	質問	要求水準書(案)	20	第2	3	(5)			(c)	汚染作業区域の下処理室(野菜類)(c)に「パススルー(カウンター及び冷蔵庫)とすること」とありますが、使い勝手等勘案しコンベヤでの提案でもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
47	質問	要求水準書(案)	20	第2	3	(5)				「下処理室(野菜類)(c)調理室へはパススルーとありますが、上処理室(野菜類)を介してパススルーと考えれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
48	質問	要求水準書(案)	20	第2	3	(5)				「卵処理室(b)冷蔵庫は、卵専用の冷蔵庫を設置すること。」と記載がありますが、殻付き卵・冷凍液卵・冷蔵液卵など、どれを想定されていますでしょうか。	No45参照
49	質問	要求水準書(案)	20	第2	3	(5)				「ピーラー室:(d)土壌球根野菜類専用エリア(室)」とありますが、ピーラー室自体を「土壌球根野菜類専用室」と考えれば部屋を兼用しても良いでしょうか。	要求水準書のとおりとします。
50	質問	要求水準書(案)	21	第2	3	(5)				汚染作業区域器具洗浄室(検収・下処理ゾーン)(e) 備品は、器具洗い用3槽シンク(洗浄機)とありますが3槽シンクもしくは洗浄機という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
51	質問	要求水準書(案)	22	第2	3	(5)				洗浄室の(i)に 備品は・・・など小物用シンク(洗浄機)等を設置すること。とありますが小物シンクもしくは洗浄機という理解で宜しいでしょうか。	洗浄機能を有するシンクを指します。
52	質問	要求水準書(案)	22	第2	3	(5)				「洗浄室:(b)食物アレルギー対応食用の食缶、「食器」とありますが、食物アレルギー対応児童には「専用食器」を個別に用意する予定でしょうか。	提案に委ねます。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
53	質問	要求水準書(案)	22	第2	3	(5)				「洗浄室:(l)」「箸」・スプーン・お玉等～とありますが、P52の食具一覧には箸の記載がありません。どちらが正でしょうか。	箸の使用はありません。箸を削除します。
54	質問	要求水準書(案)	22	第2	3	(5)				「汚染作業区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)」は洗浄室内にコーナーとして設置することも可能と考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
55	質問	要求水準書(案)	22	第2	3	(5)				汚染作業区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)のe)に 備品は、器具洗い用3槽シンク(洗浄機)とありますが3槽シンクもしくは洗浄機という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
56	質問	要求水準書(案)	22	第2	3	(5)				ウイルス感染症の発生時には、洗浄により汚染が広がらない計画とすることとありますが、洗浄室内で汚染食器の対応を行う必要はなく、別室(汚染食器専用洗浄室)で消毒・洗浄を行い、洗浄室内で洗浄する一般食器や食缶等と区別できるような対応が行えればよいという理解でよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
57	質問	要求水準書(案)	23	第2	3	(5)				小中調理室(焼物・揚物・蒸物)の(g)に 小中調理室には、ロースターを設置すること。とありますが『焼』『蒸』が可能な機器であれば事業者提案でも宜しいでしょうか。	焼き蒸し物は「コンベア式のロースター」又は「スチームコンベクションオーブン」を提案してください。
58	質問	要求水準書(案)	23	第2	3	(5)				非汚染作業区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)のe)に その他設置備品は、器具洗い用3槽シンク(洗浄機)とありますが3槽シンクもしくは洗浄機という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
59	質問	要求水準書(案)	23	第2	3	(5)			(d)	非汚染作業区域の小中調理室(d)で「小中用及び幼保用の調理機器をそれぞれ設置すること。」とありますが、幼保用の焼物・揚物・蒸物用に使用する調理機器の設置については、幼保調理室でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。兼用しない旨を明確に示すために記載したところ です。
60	質問	要求水準書(案)	23	第2	3	(5)				「小中調理室(焼物・揚物・蒸物):(g)ロースターを設置すること」とありますが、P48 焼き蒸し物機(小中)ではコンベアタイプ以外の機器は提案によるものとあります。焼き蒸し物機は「コンベア式のロースター」の設置が必要と考えれば宜しいでしょうか。	焼き蒸し物は「コンベア式のロースター」又は「スチームコンベクションオーブン」を設置してください。
61	質問	要求水準書(案)	23	第2	3	(5)			(g)	非汚染作業区域の小中調理室(g)で「ロースターを設置する」とございますが、P48の機械機器の仕様で焼き蒸し物機(小中)(c)では「コンベアタイプ以外の機器で計画する場合提案による」と記載があります。どちらを正と考えればよろしいでしょうか。	焼き蒸し物は「コンベア式のロースター」又は「スチームコンベクションオーブン」を提案してください。
62	質問	要求水準書(案)	24	第2	3	(5)				「サラダ・和え物室 (d) 専用回転釜は、冷却しながら和えることができるものを設けること。また、構造は、蒸気熱等により加熱消毒できるものとする」と記載がありますが、適温給食に対応し、加熱消毒が可能なものであれば提案によるとして考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
63	質問	要求水準書(案)	24	第2	3	(5)				「サラダ・和え物室 (f) 冷蔵庫・冷凍庫は、冷却後の食品を一時保管する」と記載がありますが、冷凍庫はどのような食材保管を想定されてますでしょうか。	ごま等の乾煎りした食材や、和え物に使用するたれを想定しています。
64	質問	要求水準書(案)	25	第2	3	(5)				非汚染作業区域器具洗浄室(洗浄ゾーン)のe)にその他設置備品は、器具洗い用3槽シンク(洗浄機)とありますが3槽シンクもしくは洗浄機という理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
65	質問	要求水準書(案)	26	第2	3	(5)				「コンテナ室(b)食缶の保管庫はパススルーで各調理室とつながったものとし、」と記載がありますが、作業性・効率性に配慮された配置であれば、片面式の保管庫としても宜しいでしょうか。	提案に委ねます。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
66	質問	要求水準書(案)	26	第2	3	(5)			(g)	非汚染作業区域のコンテナ室(g)で「冷蔵庫は、添加物(ジャム・ソース等)保管用のものを設置」とありますが、添加物は当日入荷との考えでよろしいでしょうか。また、添加物の最大量をご教授いただくことは可能でしょうか。	添加物は前日納品を基本とします。最大量は、小中の一口ゼリーで約160kg、チーズで120kgを想定しています。幼保は、給食用卓上マヨネーズ、ドレッシング、ソース等:40本程度、給食用のジャム、チーズ、乾燥小魚等:1,500個程度、おやつ用個包装物資:1,500個程度を想定しています。
67	質問	要求水準書(案)	26	第2	3	(5)				「コンテナ室(f)予備の食器等を保管」とありますが、予備食器とは献立的に配送しない食器(※パンの日には飯椀は配送しない等)のことではなく単純に予備で用意しておく食器のことでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、試食会等で使用する食器等も保管もします。
68	質問	要求水準書(案)	26	第2	3	(5)				コンテナ室の概要に添加物の記載がありますが配送時はどのような形態で配送されますでしょうか。(容器やビニール袋等)	ビニール袋等です。
69	質問	要求水準書(案)	27	第2	3	(5)				「事務所(f)応接セット、打合せテーブルセット」とありますが、P52(3)事務備品の内容と齟齬があります、どちらが正でしょうか。	打合せテーブルセットを正とします。
70	質問	要求水準書(案)	29	第2	3	(5)				「非汚染作業区域前室、準備室(b)更衣室」は更衣ブースとしても宜しいでしょうか。	更衣室として設けてください。
71	質問	要求水準書(案)	29	第2	3	(5)				「汚染作業区域前室、準備室(b)出入口は、入口と出口を分ける」とありますが、扉を非接触式の自動扉にする等の衛生的な対応を行えば共通の出入口としても良いと考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
72	質問	要求水準書(案)	30	第2	3	(5)				研修室は50名程度の収容、見学通路は1度に40程度との記載がありますが研修・見学同時の利用想定はありますか(最大90名等)	研修・見学の同時利用を想定しています。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
73	質問	要求水準書(案)	33	第2	3	(7)			(a)	設備計画は、・・・ランニングコストを考慮の上・・・選定事業者が提案すること。と記載がありますが、今後の資料などで基準となる電気料金単価・ガス料金単価・水道料金単価をお示しいただけませんでしょうか。	<p>・電気料金単価 中部電力の場合の契約種別は、高圧電力第2種プランLを想定しています。</p> <p>・ガス料金単価 1)都市ガスの場合、各事業者にて検討しているガス設備によって、本管負担金やガス料金単価が決定するため、検討設備の内容を基に東邦ガス株式会社へお問い合わせをお願いします。 (連絡先)東邦ガス株式会社 地域計画部 業務用計画課 担当:北川 電話番号:052-872-9741</p> <p>2)LPガスの場合、各事業者にて検討しているガス設備によって、ガス料金単価が決定するため、検討設備の内容を基に常滑市エルピーガス共同組合へお問い合わせをお願いします。 (連絡先)常滑市エルピーガス共同組合 事務局 株式会社稲葉エネクス 担当:岩川 電話番号:0569-35-5200</p> <p>・水道料金単価 常滑市の以下のHPでご確認ください。 http://www.city.tokoname.aichi.jp/kurashi/suido/1000939/1000941.html</p>
74	質問	要求水準書(案)	33	第2	3	(7)				「共通事項(a)ランニングコストを考慮の上、」と記載がありますが、コスト算出の基準となる水光熱費の料金単価をご教示下さい	No73参照
75	質問	要求水準書(案)	35	第2	3	(7)				「電気設備に関する事項ー通信・情報設備」6.検収室は1室の表記となっておりますが、P18検収室は3室との記載があります。どちらが正でしょうか。	検収室3室を正とします。
76	質問	要求水準書(案)	35	第2	3	(7)				「電気設備に関する事項ー通信・情報設備」17.離乳食調理室の表記となっておりますが、P8幼保対応では調理室の一角での対応と記載があります。どちらが正でしょうか。	No22参照
77	質問	要求水準書(案)	36	第2	3	(7)				「電気設備に関する事項ー通信・情報設備」(d) 通信・情報設備は、光ファイバーによる専用回線(有線LAN)の電源及び配線ルートを確認すること。と記載がありますが、その他、Wi-Fiなどの必要と思われる設備は事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
78	質問	要求水準書(案)	38	第2	3	(7)			(b)	排水設備の構造について、汚染作業区域の排水が非汚染区域を通過しない構造とすること。とありますが、給食エリア上部のことを記載していると理解して宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
79	質問	要求水準書(案)	38	第2	3	-7				「機械設備に関する事項ー排水溝」(a)排水溝の内部はステンレス製とありますが、室内の床勾配やドライ運営が出来るように必要な箇所に事業者が提案するものと考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
80	質問	要求水準書(案)	41	第2	3	(9)			(a)	配送トラック(8台)とありますが、想定されるトラックの大きさをご教授下さい。	配送及びコンテナとの関係からご提案ください。ただし、本施設のプラットフォームの高さが地盤面から90cm程度であることに考慮してください。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
81	質問	要求水準書(案)	45	第2	6	(2)	②			「(a) 板厚は、変形しにくい1.5mm 程度の板を採用すること。」と記載がありますが、構造上問題な箇所などは板厚を変更するなど事業者の提案でも宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
82	質問	要求水準書(案)	47	第2	6	(3)	①			上処理、下処理機器(d)に予備の刃をそれぞれ1セットとありますが想定されている刃の種類・仕様など教示願います。	提案された切断用の機器に合わせたものでお願いします。
83	質問	要求水準書(案)	48	第2	6	(3)	②		(g)	一部の調理釜は大規模災害直後において、敷地内の建物外で炊き出しができるよう可搬式とすること、との記載がございます。炊出しを実施する場合に、貴市で想定されている最大調理食数をご教示ください。	500～600食程度/回を想定しています。それ以外は決まっておらず、提案に委ねます。
84	質問	要求水準書(案)	48	第2	6	(3)	②			「調理釜(g)調理釜は可搬式～」とありますが、敷地内に専用の移動式調理釜を個別に設置して災害時の対応が出来るようにする等についても提案によるものと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
85	質問	要求水準書(案)	49	第2	6	(3)	③			洗浄・消毒・保管の機器の文中に将来的に食器は、強化磁器・陶器を導入する可能性がある。とありますがコンテナ積載や食器収納など施設計画に大きく影響します。将来的に想定している食器種類など教示願います。	将来的に想定している食器は、現在使用している食器同程度のサイズの磁器食器を想定しています。食器の想定サイズは、別添「食器等の想定の種類・大きさなど」のとおりです。
86	質問	要求水準書(案)	49	第2	6	(3)	③		(a)	浸漬装置はスプーンや箸等を洗浄する機能を有すること。とありますが、より確実な洗浄を目的とし小物(スプーン、箸等)洗浄レーンや食器洗浄機での洗浄など事業者側提案でも宜しいでしょうか。	提案に委ねます。(「箸」はNo53参照)
87	質問	要求水準書(案)	49	第2	6	(3)	③			「強化磁器・陶器を導入する可能性があるため、各機器はこれに対応した機器」とありますが、この提案を行うため例えば浸漬装置を個別に設置しないカゴごと洗浄タイプの食器洗浄機等を検討いただくことは可能でしょうか。	要求水準書記載のとおりとします。
88	意見	要求水準書(案)	50	第2	6	(3)	③		(b)	消毒保管設備・器具殺菌設備で「コンテナ内外ともに熱消毒ができるもの」とありますが、コンテナ外は器具殺菌設備ではなく別の方法での熱消毒を行う考えとしてご提案させていただきたいのですが、よろしいでしょうか。	提案に委ねます。
89	質問	要求水準書(案)	50	第2	6	(3)	③			「消毒保管設備・器具殺菌設備(b)」コンテナ内外ともに熱消毒とありますが、天吊り方式とする場合はコンテナ内部のみの消毒となるため、外装やキャスターはアルコール消毒等の運営で対応して頂けると考えれば宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
90	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)	①			食器については市にて調達とありますが、コンテナ積載や食器消毒保管選定の為、想定されている食器材質、種類、組み合わせを教示願います。	食器は事業者にて提案により調達してください。なお、想定の種類・大きさなどは別添「食器等の想定の種類・大きさなど」のとおりです。
91	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)				「食器については市にて調達する」と記載がありますが、想定の種類・大きさなど御教授ください。	No90参照
92	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)				「食器については市にて調達する」と記載がありますが、食器かごも同様との理解で宜しいでしょうか。	食器かごは事業者にて提案により調達してください。
93	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)	⑦			アレルギー等対応食用容器は、1人当たり1種類用意するとの考えでよろしいでしょうか。又は、汁用、おかず用等複数の種類が必要かご教授ください。	当初は1品目のみの提供を想定していますが、その後、安全が確保できれば複数の品目に対応することも想定しています。そうしたことから、汁用等複数の種類が必要となります。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
94	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)				【食缶】のうち小中用、幼保用とも丸食缶とありますが、容量を満たせば角型保温食缶での提案も可能でしょうか。	要求水準書のとおりとします。
95	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)				【食缶】のうち小中用、幼保用の揚・焼物用バットも保温食缶を使用すると の理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	質問	要求水準書(案)	51	第2	7	(1)	⑦			「【食具】(小中用)(幼保用)」に箸の記載がありませんが、生徒が持参する など給食センターでは考慮しないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。(No53参照)
97	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(1)	⑧			食器カゴやコンテナ等を勘案するに当り、1人当りの食器の目安をご教授 下さい。また、献立による1日当りの最低使用種類枚数と最大使用種類枚 数をご教授下さい。	食器については、小中、幼保それぞれ飯 椀(大椀)1、汁椀(中椀)1、皿1を基本と しております。 小中、幼保ともに献立によって食器の種 類が変わることはありませんので、最大と 最小使用種類枚数は同数です。
98	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(2)	①			コンテナ外形寸法は幅 1,276mm、奥行き 766mm、高さ 1,455mm(キャス ター含む)程度とする。とありますが事業者側提案でも可能でしょうか。また 配送方式(混載or別積載)についても貴市想定ありましたら教示願います。	提案に委ねますが、外形寸法が大きく異 なった場合、配膳校に影響することが想 定されます。そのようなことがないよう配 慮してください。なお、配送方式は混載を 基本とします。
99	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(2)	①			コンテナの外形サイズで各々の寸法の制約がございますでしょうか。又、 最大の寸法をご教授いただくことは可能でしょうか。	No98参照
100	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(2)				コンテナを食器用と食缶用と分け、食器の配送と食缶の配送を分ける2段 階配送は可能でしょうか。	No15参照
101	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(1)	⑦			「トレイ」の記載がありませんが、使用しないとの理解で宜しいでしょうか。	通常給食では使用しませんが、小中の卒 業お祝い給食等で使用することがあるた め、350枚調達してください。トレイの想定 サイズは別添「食器等の想定の種類・大 きさなど」のとおりです。
102	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(1)	⑧			「食器や配膳器具等のかごのサイズは1クラス分を標準」と記載ありますが 、意図を詳しく御教授ください。 ※1クラス分の食器や配膳器具は種類ごとに分けるのではなく、かご数を 少なく考慮するとの理解で宜しいでしょうか。	「1クラスに1かご」が理解しやすいのでこ の対応をしていますが、人数の多いクラス や学校の要望により1クラスで複数のかご を使用することもあります。かご数を少な く考慮することはご理解のとおりです。
103	質問	要求水準書(案)	52	第2	7	(2)	⑧			コンテナサイズの記載がありますが、本事業にて新たに配送トラックを購 入、整備されるかと思えます。あくまで表記されているものは現状のコンテ ナサイズと考えると、サイズ変更も事業者提案として宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
104	質問	要求水準書(案)	53	第2	7	(4)	①	ア)		「本施設で使用する包丁・・・」とありますが、手袋やマスク等調理業務で適 宜必要な消耗品は〇側の準備ではないでしょうか。	〇(維持管理・運営)業務側で調達するも のを整理して、募集要項公表時に提示し ます。
105	質問	要求水準書(案)	53	第2	7	(4)	①	イ)		その他、業務に必要な備品・消耗品等とはホテルパンやスライサーの替刃 などが含まれるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
106	質問	要求水準書(案)	55	第3	2	(3)				調理リハーサル回数ほか想定されている事項あれば教示願います。	特に想定しておらず、提案に委ねます。