

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	質問内容	回答	備考
1	要望	図面							カラーの図面をご提示いただけますでしょうか。	資料(カラーの配置図、平面図、立面図、断面図)を提供しますが、本施設はまだ設計段階であり、この資料は一般公開できるものではないため、実施要項P11/第5/1/(3)の手続きを経ている事業者に別途連絡のうえ、提供します。	
2	質問	様式6-3:配置図		イ)					図面6-3配送員控え室を、事業用トラックの営業所として申請することは可能でしょうか。	申請内容によって許可できるか判断することとなります。	
3	質問	様式6-3:配置図		イ)					営業所として申請ができない場合、配送業者の駐車場に持ち帰ることは可能でしょうか。	原則給食センターに駐車することを想定しています。	
4	質問	様式6-3:配置図		イ)					配送員控え室は、配送員8名程度が一度に休憩できるスペースでしょうか。内寸をご教示願います。	畳と板張り部分を合わせて、10畳分の広さを想定しており、一度に休憩できる広さと考えています。	
5	質問	様式6-3:配置図		イ)					調理員用駐車場112台と記載がありますが、こちらは事業者側で使用可能でしょうか。可能な場合、台数及び駐車料の有無と使用料をご教示ください。	事業者用駐車場としては、80台程度を想定しています。 駐車料は無料です。	
6	質問	様式6-4:平面図		ウ)					ウ)平面図(図面6-4)1階平面図に関し、フライなど加工済み冷食は肉魚類の荷受け室、冷凍野菜は野菜荷受室での検収という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。	
7	質問	様式6-6:断面図		エ)					配送車がバースと接車をする際に、パワーゲート車のゲートを床面ピットに差し込むことは可能でしょうか。	可能です。	
8	要望	様式6-10:事務備品一覧表		オ)					オ)事務備品一覧表(図面6-10)に2F食育ホールの記載がありますが、ウ)平面図(図面6-4)2階平面図で食育ホールの記載がありませんので、お示しいただけますでしょうか。	食育ホールは展示コーナー、見学通路、きゅうしょく散歩道が該当します。	
9	質問	様式6-11:調理機器一覧表		カ)					カ)調理機器一覧表(様式6-11)③調理機器一覧表D16自動割卵機とありますが、液卵などとの使い分けを想定しているのでしょうか。その場合、使い分けの基準などご教示いただけますでしょうか。	地産地消推進の一環として常滑市産の卵を使用していくため、基本的には全て殻付き生卵を使用します。	
10	質問	様式6-11:調理機器一覧表		カ)					ロースターの性能についてご教示ください。 (1個あたり及び総数を調理するのに想定される時間など)	小中学校:6,740個/h ※冷凍ハンバーグ60gを8分で加熱調理した場合の想定値	
11	質問	様式6-11:調理機器一覧表		カ)					フライヤーの性能についてご教示ください。 (1個あたり及び総数を調理するのに想定される時間など)	小中学校:7,750個/h 幼保園:2,220個/h ※冷凍コロッケ60gを4分30秒で揚げた場合の想定値	
12	質問	様式6-11:調理機器一覧表		カ)					食器洗浄機の性能についてご教示ください。 (すべての食器を洗浄するのに想定される時間)	洗浄時間は、2時間程度を想定しています。	