

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
1	要求水準書	8	1	6	1				隣接道路として静岡県道27号井川湖御幸線（敷地東側）となっていますが、敷地と当該道路の間には登記上、道及び水路となっている土地が存在しますが、建築基準法上の接道要件を満たしていると理解してよろしいでしょうか。	現況では、道及び水路の上空に、占用許可を取得した橋が架かっております。
2	要求水準書	8	1	6	1				その他の項目「その他敷地に関する規制内容については、選定事業者にて適宜確認を行う。」とあります。入札時の提案に際して、金額やスケジュールに大きく関係する規制内容（例：インフラ未整備の為のインフラ整備工事を相当量必要とする。開発許可申請が必要となり、設計工期に影響がある。）であれば、事前に提示願います。	必要事項は提示しています。
3	要求水準書	9	1	6	2				光熱水費について、選定事業者の利用分は選定事業者の負担とする旨の記載がございますが、参考値として旧北部学校給食センターの光熱水費の実績値を資料として公表していただけないでしょうか。	後日提示します。
4	要求水準書	9	1	6	2				下水未整備のため、合併処理浄化槽の整備が必要となる旨の記載がございますが、浄化槽を通した後の処理についてご教授ください。	放流先の排水基準を遵守して下さい。
5	要求水準書	9	1	6	2				下水は未整備のため合併処理浄化槽の整備が必要とありますが、処理した水を水路に放流する際に流量等の制限はあるでしょうか。また、流量制限等がある場合で、協議の結果、想定よりも過大な投資が必要となった場合は、サービス対価の変更に応じてもらえるのでしょうか。	事前調査を行ない、河川課と協議してください。
6	要求水準書	9	1	6	2				インフラ条件等の表 下水道未整備のため、合併処理浄化槽の整備が必要となる。記載がありますが、事業期間中に公共下水の整備がなされた場合は、その接続費用は静岡市負担でよろしいでしょうか。	市が負担します。
7	要求水準書	9	1	6	2				雨水貯留及び排水の項目で、雨水流出抑制は実施するとして、排水可能な用水路に対する接続配管径はいくらまで可能でしょうか。少なくとも現在の接続径をお示しください。	河川課と協議してください。現在の接続径は公表資料からご判断ください。
8	要求水準書	9	1	6	2				電力地中埋設化地域ではないので、電気引込方法は、架空引込+構内埋設配管敷設と考えてよろしいでしょうか。	電気事業者との協議によります。
9	要求水準書	9	1	6	2				都市ガスは整備済みとありますが、電化厨房にてオール電化対応としての提案は可能でしょうか。	要求水準を満たすのであれば可能です。
10	要求水準書	9	1	7	2				小学校2 献立とありますが、小学校の献立（Aブロック・Bブロック）の割り振りは、献立表（添付資料5）に記載の学校での割り振りとして理解してよろしいでしょうか。	ご理解の通りですが、割り振りは現状です。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
11	要求水準書	9	1	7	1		1		調理能力 最大10,000食について、配送校及びクラス数等についての表には「児童生徒数が15年間で概ね25%減少するとの推移がある」とありますが、本施設に導入する消毒保管機器について開所時に10,000食という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
12	要求水準書	9	1	7	1		2		3献立との事ですが、揚物は1日で何献立提供するのでしょうか。	主菜1献立+副菜（ししゃもの唐揚げ、大豆といりこのポリポリ揚げ等）1献立を提供する場合があります。
13	要求水準書	9	1	7	1		2		3献立との事ですが、焼物は1日で何献立提供するのでしょうか。	主菜1献立+副菜1献立を提供する場合があります。
14	要求水準書	9	1	7	1		2		3献立との事ですが、蒸物は1日で何献立提供するのでしょうか。	主菜1献立+副菜1献立を提供する場合があります。
15	要求水準書	11	1	7	4				2015年4月の質疑回答において「10,000食増加時のクラス数については、現在の配送校及びクラス表より想定下さい」（No.12）とありますが、増加時の1クラスあたりの人数は35人と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	要求水準書	11	1	7	4				配送校及びクラス数等が示されておりますが、特別支援学級に関しては学級数分の食缶・食器カゴが必要になりますでしょうか。また、各学校ごとの必要食缶数をご教授いただけますでしょうか。	特別支援学級全体で1学級ですが、現状では2学級に分けている学校が1校あります。
17	要求水準書	11	1	7	4				給食数は現状では8,218食であり、将来的には25%減少するので、初期は8,218食+予備職分としての設備で開業が可能と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
18	要求水準書	11	1	7	4				平成27年5月現在の各学校の人数及び学級数を示していただいておりますが、今後の見通しの中で普通学級数が増える予定の学校はございますか。	未定です。
19	要求水準書	11	1	7	5				施設稼働日数については年間約194日の稼働を予定という事ですが、メンテナンス等の予定を組む都合上、長期休暇期間についてご教示ください。	平成27年度の場合は、夏季休業（7月28日～8月31日）、冬季休業（12月24日～1月7日）、春季休業（3月17日～4月9日）です。※年度により異なります。
20	要求水準書	19	2	3	5			ウ	児童生徒やPTA等が施設を見学するためのスペースや設備の設置について、民間事業者からのより良い提案を期待するとの回答がされていますが、見学者スペースを設置する前提の提案を期待するという認識でよろしいでしょうか。	前提ではありません。
21	要求水準書	20	2	3	6				上処理室および下処理室の果物レーンは果物類を扱わない日には他の作業レーンとして使用するとありますが、独立した室とする必要はないという認識でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
22	要求水準書	20	2	3	6				「他の作業レーン」とありますが具体的な作業をご教示ください。	乾物類の下処理などです。
23	要求水準書	20	2	3	6				揚物・焼調理室は最大3献立の調理と配缶ができる広さが必要でしょうか。	ご理解のとおりです。
24	要求水準書	20	2	3	6				揚げ物・焼き物調理室 小型揚物機を設置するとありますが、36頁に示された連続式の揚物機とは別に小型揚物機を設置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。
25	要求水準書	20	2	3	6				揚げ物・焼き物調理室 小型揚物機を設置については、手揚げ式の揚物機との理解でよろしいでしょうか。	提案によります。
26	要求水準書	20	2	3	6		2		小型揚物機の仕様は、P35の「②揚物機」の仕様に含まなくても良いと考えてよろしいでしょうか。	仕様に含まれますが、小型揚物機は連続式でなくても構いません。
27	要求水準書	20	2	3	6				揚物・焼物調理室に「小型揚物機を設置」とありますが、ししゃも・大豆・いりこ等の揚物調理が可能な器機があれば、必ずしも小型揚物機でなくてもよろしいでしょうか。	小型揚物機設置とします。
28	要求水準書	20	2	3	6				揚物・焼物調理室に小型揚物機を設置するとございますが、連続揚物機で冷凍大豆等が調理可能であれば設置は不要との考えで宜しいでしょうか。	No. 27の回答を参照ください。
29	要求水準書	20	2	3	6				和え物調理室 貴市の特徴である3献立や生野菜の提供から通常の給食センターより和え釜数が多く必要と思われます。貴市が整備した中吉田給食センターでの和え釜の容量・個数をご提示いただけないでしょうか。	容量：400L 個数：6
30	要求水準書	20	2	3	6				ドレッシング庫に保管冷蔵庫を設置するとありますが、用途をご教示いただけますでしょうか。	ドレッシング、チーズ等を保管します。
31	要求水準書	20	2	3	6				残滓・缶置き場に設置する脱水機は、排出ゴミ量の削減を図るため形式は提案によるとの回答をされていますが、削減が目的であれば給食センターで一般的に設置されている、スラリー配管で下処理エリアや食缶洗浄前処理工程に設置する粉碎装置付シンクから脱水機に残滓を自動搬送する厨芥処理システムが適しているという認識でよろしいでしょうか。	提案によります。
32	要求水準書	21	2	3	6				回収用プラットホームを設けた場合、洗浄室との間に風除室の設置は必要でしょうか。	提案によります。
33	要求水準書	21	2	3	6				(更衣室の検討のため)市職員の8名の男女比率をご教示ください。	男：1～3、女：5～7

静岡市立北部学校給食センター建替整備等事業 要求水準書に関する質問回答

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
34	要求水準書	21, 22	2	3	6				【事務エリア】のミーティング・食堂と【一般エリア】の会議室を兼用として、提案してもよろしいでしょうか。	不可です。
35	要求水準書	22	2	3	6				受水槽はFRP製でよろしいでしょうか。	要求水準を満たすのであれば可能です。
36	要求水準書	22	2	3	6				ポンプ室は屋外防雨カバーを設置して、受水槽下部に配置することでよろしいでしょうか。	要求水準を満たすのであれば可能です。
37	要求水準書	22	2	3	6				設計時に必要なため、既存の防災倉庫内の内容、容量等も詳細情報をご提示下さい。	既存の防災倉庫の容量は、間口6,700×奥行3,050×高さ2,500です。
38	要求水準書	23	2	3	7	2	1	エ	私設メーターでの計量はデマンド管理不要でしょうか	必要ありません。
39	要求水準書	23	2	3	7	2	1	エ	電気基本料金は設備容量で案分でしょうか	ご理解のとおりです。
40	要求水準書	23	2	3	7	2	2	i)カ	LED照明とした場合、保護装置は不要と判断してよろしいでしょうか	保護装置は必要です。
41	要求水準書	24	2	3	7	2	2	iii)イ	市職員事務室から内線電話の必要諸室を提示いただけますか	会議室、食育指導室、煮炊・加熱室、検収室（魚肉専用、その他用）、洗浄室です。
42	要求水準書	24	2	3	7	2	2	iv)ア	電気時計とありますが電池式電波時計でも可能でしょうか	要求水準を満たすのであれば可能です。
43	要求水準書	24	2	3	7	2	2	vi)イ	食材搬入口のインターホンと（No. 41の質疑事項に挙げる）内線電話は別扱いでしょうか	提案に委ねます。
44	要求水準書	25	2	3	7	2	2	viii)イ	作業モニタリングの映像は録画保存期間等の指定がありますでしょうか	2週間以上とします。
45	要求水準書	25	2	3	7	2	2	viii)イ	カメラ台数が多い場合、モニターは一定時間で順次切替または分割表示となります。切替操作を市職員事務室で行いますか	市職員事務室で行います。
46	要求水準書	25	2	3	7	3	2	エ	洗浄できる高性能フィルターがない場合は、プレフィルターを追加することでよろしいでしょうか。	要求水準を満たすのであれば可能です。
47	要求水準書	25	2	3	7	3	2	カ	事業者用事務室で集中管理を行うとあるが、P23に明記の集中管理パネル上で行うものと判断してよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
48	要求水準書	29	2	3	9				7/23の現地説明会時に東側水路上部の橋は通行の必要性に応じて撤去してもらう場合もあると説明がありましたが、通行の必要性とは人が通行する等明確な条件はあるのでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・当該橋を使用する配置計画であること ・フェンス等により通行が遮断されていないこと
49	要求水準書	30	2	4	1			エ	工事は原則として日曜日及び国民の祝日には行わないとあるが、近隣住民（自治会）の理解が得られれば、国民の祝日での施工は可能ですか。	事業者の判断に委ねます。
50	要求水準書	31	2	4	3	2			施設供用前のインフレ・デフレにより、工事資材・人件費等の価格変動が生じた場合の負担はどうなりますか。	事業契約書（案）の記載を参照ください。
51	要求水準書	33	2	6	1				対象施設は添付資料4を参照とのことですが、既存施設の延床面積、建築面積等についてもご教授願います。	本棟の建築面積は2,663.09㎡、延床面積は3,234.94㎡です。
52	要求水準書	33	2	6	2	1		ア	解体範囲として既設利用が可能なものは利用可としてよろしいでしょうか。また、解体範囲として、新築建屋範囲外に既存残置が可能なものは残置してよろしいでしょうか。	不可です。
53	要求水準書	33	2	6	2	1			既存建物の電気室内に保管されていた変圧器はPCB含有ではないものと想定して良いですか。	既存電気室内の変圧器のうち、PCB含有のものは市で処分します。
54	要求水準書	33	2	6	2	1			既存建物内の冷凍庫・冷蔵庫関係の冷媒ガスの資料がございましたら提供願います。	冷媒ガスは平成27年度中に全て回収します。
55	要求水準書	33	2	6	2	1			既存建物のグリーストラップの最終抜取および最終清掃は完了しているものとして良いですか。	清掃は完了しております。
56	要求水準書	33	2	6	2	1		ア	既存施設解体業務のアスベスト他有害物質の取り扱いについて要求水準書（案）に対する質問回答で吹き付けアスベスト等及びPCB含有物はありませとの回答でしたが、建築時期から考察すると使用されている可能性があると思います。再度ご回答願います。	吹付アスベストやPCBを含有する変圧器はありません。その他の建材等に含まれるアスベスト等については、No. 57・58の回答を参照ください。
57	要求水準書	33	2	6	2	1		ア	既存施設解体業務に際し、床材（Pタイル等）・壁材ケイカル板・キュービクル蛍光灯安定器（PCB含有）・煙突断熱材（飛散性アスベスト）・天井ボード（ヒ素含有）配管類・保温材・パッキング（飛散性アスベスト）サッシ周りのシール材（PCB含有）等々の使用されている建材の有害物質調査費は見込みますか。	ご理解のとおりです。
58	要求水準書	33	2	6	2	2		ア	既存施設にアスベスト含有建材や有害物質を含む建材が使用されていることが判明した場合は、調査費用及び解体・処分費用は静岡市の負担と考えてよろしいでしょうか。	調査費用はNo. 57の回答のとおり事業者の業務に含むものと考えますが、調査の結果、アスベスト等の有害物質を含むことが判明した場合は、市が解体・処分に掛かる追加費用を負担する方向で協議に応じます。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
59	要求水準書	33	2	6					既存施設に使用している建材（設備保温材含む）において、石綿を含有する物があればご指示ください。	No. 57・58の回答を参照ください。
60	要求水準書	33	2	6					既存施設において、ボイラー・煙突にダイオキシン類は含まれますか。また、その他含むものがあればご指示ください。	No. 57・58の回答を参照ください。
61	要求水準書	35	2	7	3	1	2	オ	シンク槽の外面に結露防止の塗装を施した場合、塗装が落ち、異物混入の原因になる恐れがあることから、結露防止塗装でなく、空調対策等で結露が起きない対策を取りたいと考えておりますがよろしいでしょうか。	提案によります。
62	要求水準書	35	2	7	4	1	1	ア	冷凍庫・冷蔵庫の外装は「抗菌ステンレス製」との事ですが、内装と同様、「衛生管理が容易に行えるステンレス製」でもよろしいでしょうか。	提案によります。
63	要求水準書	35	2	7	4	1	1	ア	冷凍庫・冷蔵庫の外装は「抗菌ステンレス製」との事ですが、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の場合は、「カラー鋼板」の外装でもよろしいでしょうか。	提案によります。
64	要求水準書	35	2	7	4	1	1	カ	集中管理システムとありますが機器をP23の集中管理パネルに組込みでしょうか	提案によります。
65	要求水準書	37	2	7	4	3	1	ウ	杓子、パンばさみ、しゃもじ等は食器洗浄機以外で洗浄してもよろしいでしょうか。	提案によります。
66	要求水準書	37	2	7	4	3	1	ウ	2015年4月の質疑回答において「適切に洗浄が可能でしたら、構いません」（No. 138）とありますが、当要求水準においても同じと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
67	要求水準書	37	2	7	4	3	1		「下洗い工程を有する等」とありますが、浸漬装置を内蔵した洗浄機の提案をしてもよろしいでしょうか。	提案によります。
68	要求水準書	37	2	7	4	3	4		消毒保管設備について 機器を順番に運転するリレー運転方式がありますが、加熱ヒーターを運転する際に運転終了を確認する者の配置が必要だと思われませんが、見解をお願いします。	業務に影響がない範囲で提案によります。
69	要求水準書	37	2	7	4	3	4		リレー方式の消毒保管設備の場合でも、機器の熱容量の合計によって特殊消火設備が必要になると思われま。事前に消防署との協議を実施してもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
70	要求水準書	37	2	7	4	3	4		夜間に無人消毒する設備が機器トラブルにより消毒・殺菌がされなかった場合、配送時間までに殺菌・消毒できれば是正対象にならないでしょうか。貴市のお考えをお願いします。	ご質問の内容だけでは判断致しかねます。
71	要求水準書	37	2	7	4	3	4	エ	包丁まな板殺菌庫は、オゾン式等とされておりますが、衛生的に消毒保管が可能な熱風式でもよろしいでしょうか。	構いません。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
72	要求水準書	39	2	8	2				食器のサイズ・容量は、小学校と中学校とで共通という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
73	要求水準書	39	2	8	2				食器籠について、ステンレス製で提案によると表記をいただいておりますが、籠の大きさ、個数について、学校側の受入れに制限はありますでしょうか。	各学校の受領室の大きさからコンテナの搬入数に限りがあります。
74	要求水準書	39	2	8	2				食器の調達、貴市が示した児童・生徒数等を参考に適切な予備数を含めた数を調達を考え、初期調達時に10,000人分の食器調達は不要との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書	39	2	8	2				食缶調達は貴市が示したクラス数を鑑み、適切な予備数を含めた食缶を調達するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
76	要求水準書	39	2	8	2				はし・スプーン・フォークは、児童・生徒が持参するため、事業者にて調達の必要はなく、また、洗浄業務は発生しないという理解でよろしいでしょうか。	試食会等で使用することがありますので、洗浄業務が発生します。
77	要求水準書	40	2	9	2				市職員事務室、会議室及び食育指導室に調達する施設備品について、経年による更新をしますか。もし更新する物品がありましたらどの備品を何年ごとに更新するか御指示願います。	更新は業務に含まれません。
78	要求水準書	40	2	9	2				長机（打合せ用）1台、椅子（打合せ用）8台とありますが、長机は椅子が8台並べられる大きさのものを想定されているのでしょうか。その場合、長机は大きいもの1台設置する代わりに、小さいものを3台用意することでもよろしいでしょうか。	長机は椅子8台並べられる大きさのものを1台としてください。
79	要求水準書	40	2	9	2				備品リストにはテレビがありませんが、要求水準書24頁にてテレビ共同受信設備の事務室等への整備について記載されていることに鑑み、テレビ等の調達が必要でしょうか。	市職員が使用するテレビは市が調達します。なお、市職員が専ら使用する室のうち、テレビを設置するのは市職員事務室のみです。
80	要求水準書	40	2	9	2				市職員事務室のパソコンは、市の持込み備品との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	要求水準書	40	2	9	2				市職員事務室にプリンター複合機の整備は、事業者にて行わないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書	40	2	9	2				洗濯機、乾燥機は市職員事務室に置くのでしょうか。	市職員用の洗濯・乾燥室に置くことを想定しています。
83	要求水準書	40	2	9	2				洗濯機1台、乾燥機1台とありますが、乾燥機機能を持つ洗濯機1台を提案することは可能でしょうか。	提案によります。
84	要求水準書	41	2	9	2				会議用カートとは収納台車（会議用スタッキングチェアを収納する台車）のこととの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
85	要求水準書	41	2	9	2				【会議室】 内訳の映写スクリーン+プロジェクター及びワイヤレスマイク+アンプ+スピーカーの参考仕様を御教え願えないでしょうか。	会議室の大きさから判断ください。
86	要求水準書	41	2	9	2				食育指導室に設置する冷蔵庫の容量をお示しください。	400L程度としてください。
87	要求水準書	41	2	9	2				食育指導室に設置する冷蔵庫は冷凍機能は不要でしょうか。	必要です。
88	要求水準書	41	2	9	2				食育指導室に設置する冷蔵庫は家庭用でもよろしいでしょうか。	提案によります。
89	要求水準書	42	3	2				ウ	開業準備期間中の施設の維持管理について、業務の仕様は要求水準書第4 維持管理業務に示されているものに準ずるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
90	要求水準書	42	3	2				キ	配送リハーサル及び給食提供訓練業務時に、平成29年度の学期終了後に配膳補助員と受渡し方法等の確認をすることは可能ですでしょうか。	配膳補助員の雇用は、給食実施日と給食開始の前日及び給食終了日の翌日です。各学校により日程が異なるため、学校ごとに日程を調整する必要があります。
91	要求水準書	42	3	3				ウ	開所式の開催は、いつ頃を想定されておりますでしょうか。	現時点では未定です。
92	要求水準書	43	4	1	1			ア	本文に定める運営期間とは、入札説明書P3に定める維持管理・運営期間と同一という理解でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
93	要求水準書	46	4	1	10	-	-	-	本事業契約満了後、6ヶ月間は、特別な修繕を要せず…とありますが、既知の耐用年数に余裕があるにもかかわらず修繕が必要となった場合の対応はどうか	事前の協議で判断します。
94	要求水準書	51	4	8	2	2		カ	作業区域内において、内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上、清掃を行うとありますが、適切な状態が保たれる清掃回数を事業者側で提案することは可能ですでしょうか。	可能です。
95	要求水準書	51	4	8	2	2		カ	作業区域内の床及び内壁の…部分は1日1回以上…清掃する。とありますが、床の清掃は毎日水洗いを実施するのでしょうか。貴市の床清掃のお考えをご教示願います。	文部科学省監修洗浄・消毒マニュアルに準拠しています。
96	要求水準書	53	4	8	4				市事務所の廃棄物は事業者側で処理するのでしょうか。	市側で処理します。
97	要求水準書	55	5	1	2			イ	台風や学級閉鎖などの対応は、どれくらい前に指示を頂けるのでしょうか。当日の調理前に中止が決定した場合は、未使用の食材は廃棄するのでしょうか。返品するのでしょうか。	学校から連絡が入り次第指示をします。返品可能なものは返品します。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
98	要求水準書	59	5	2	1	1			一括納品での調味料や乾物類の入荷数量をお示しください。	後日提示します。
99	要求水準書	59	5	2	1	2			前日納品された野菜は全部、冷蔵庫に保管するということがよろしいでしょうか。	基本的には冷蔵庫保管です。
100	要求水準書	61	5	3	1	4			煮炊き調理室の調理釜で使用する水は、規定の遊離残留塩素量を満たした水を使用し、貯湯されたお湯は調理には使用しないとの理解で宜しいでしょうか。	お湯についても毎日の調理開始前に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること等を確認できれば使用可能です。なお、厚生労働省「建築物環境衛生管理基準」に基づき、末端の給水栓における水温が55度以上に保持されている場合は、遊離残留塩素の測定を省略することができます。
101	要求水準書	61	5	3	1	4		ア	使用水については、学校環境衛生基準を満たした飲料水を使用するとありますが、調理業務に使用する水の代わりに、前夜から給湯器で貯湯されたお湯を使用してもよろしいでしょうか、ご教授ください	No. 100の回答を参照ください。
102	要求水準書	61	5	3	1	4		イ	前日から貯湯したお湯を調理に使用する際に「学校給食衛生管理基準」により遊離残留塩素測定など水質検査を行い記録する必要がありますか	No. 100の回答を参照ください。
103	要求水準書	62	5	6	1	6	2		除去食の献立は、アレルギーをすべて除く献立でしょうか。個人ごとに異なるアレルギーに対応する複数の除去食の献立となりますか。	一つの料理に対して複数の除去食を調理することがあります。（最大で1つの料理に3種類の除去食です）
104	要求水準書	62	5	3	1	6	2	カ	アレルギー対応食は、27年3月文部科学省の対応指針の大原則にある「無理な（過度に複雑な）対応は行わない」という理解でよろしいでしょうか。また、無理な対応かどうかは運営企業と打ち合わせのうえ判断していただけるのでしょうか。	ご理解の通りです。
105	要求水準書	65	5	3	4	2		ウ	…副食をクラスごとに食缶に配食し…とありますが、釜からの配食は計量器を使った作業となるのでしょうか。調理備品の調達や人員計画をする上で必要となりますので貴市のお考えをご教示願います。	ご理解の通りです。
106	要求水準書	65	5	3	4	3		イ	ドレッシング庫で仕分けを行う食品で当日入荷の食品はありますか。	提供日の前日までに入荷されます。
107	要求水準書	66	5	5	2	1			食器洗浄機選定にあたり、籠ごと洗浄機を採用する場合でも、食器の枚数確認や汚れ残しをチェックは従来の洗浄機と同様に実施する必要があるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解の通りです。
108	要求水準書	67	5	5	2	2	1	イ	学校への直送品である米飯・パン・麺、牛乳の食べ残しについては、開封前のものを含むのでしょうか。その場合、容器ごと回収することはできないと思われませんが、回収方法はどのようにする想定でしょうか。	後日回答します。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
109	要求水準書	67	5	5	2	2			残滓以外の廃プラや段ボール、缶ビンなど廃棄量を公表していただけないでしょうか。	廃プラ及び金属については後日提示します。
110	要求水準書	67	5	5	2	2			クラスごとに供するしょうゆ、ドレッシング、ソース等が残った場合は、センターにて一本一本中身を廃棄するのと考えてよろしいでしょうか	ご理解の通りです。
111	要求水準書	68	5	6	1				配送・回収業務を統括する責任者は、「配置すべき責任者」に記載のいずれかの責任者との兼任は可能でしょうか。	兼任で構いません。
112	要求水準書	70	5	9					事故報告書の提出時期等は事故後3日以内とありますが、市役所の開庁日に関係なく事故後3日以内との理解でよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。速やかに提出願います。
113	添付資料-1								添付資料1に敷地求積図が添付されていますが、敷地境界については全ての隣地所有者の立会を得て境界確定されたものであり、境界確定について問題は無いという認識でよかったですでしょうか。	敷地境界は、必ずしもその全てが確定されたものではありませんが、本事業を実施する上で支障は無いものと考えております。
114	添付資料-5								「すいか」や「りんご」の提供がありますが、入荷形態（荷姿）をお教えてください。給食センターでのカットが必要な場合は、1人あたりの分量と皮むきの有無をお教えてください。	段ボールでの納入です。すいかは1/40、りんごは1/4又は1/6カットで、皮むきはともにありません。（カットは献立の組み合わせや、納入品の大きさによって多少異なります。）
115	添付資料-5								クリームシチューやカレーのルーは、給食センターにて手作りでしょうか。手作り調理があれば、献立をお教えてください。	シチューやミートソースは手作りです。カレーは既製のルーを使用します。
116	添付資料-5								以下の料理は冷凍食品でしょうか、手作りでしょうか。手作りの場合は、調理指示書、又は調理内容がわかる資料を公表していただけないでしょうか。（日付はすべてAコース） ・5月2日 豆腐のごまみそ揚げ ・5月15日 ちくわの磯辺揚げ ・6月16日 黒半ぺんの磯辺揚げ ・10月28日 魚のもみじ揚げ ・11月5日 魚の茶揚げ ・12月19日 豆腐の落とし揚げ	手作りです。 資料は後日提示します。
117	添付資料-5								6月23日 クラムチャウダーのホワイトソースは既製品を使うのでしょうか、手作りでしょうか。	手作りです。
118	添付資料-5								7月5日 すいかの原材料保存の方法をご教示ください。（50g程度で良いのでしょうか。）	学校給食衛生管理基準を満たしていれば構いません。
119	添付資料-5								7月24日 焼肉は釜調理でよろしいでしょうか。	スチコン調理です。

No	資料名等	頁	第1	1項	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
120	添付資料-5								以下の料理の調理指示書、又は調理内容がわかる資料を公表していただけないでしょうか。 ・5月20日 山吹和え ・9月17日 さばのみそ煮 ・10月16日 白身魚と野菜の中華煮	後日提示します。
121	添付資料-5								10月30日 小かぶの甘酢漬けは、かぶをボイルし、冷却調理するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
122	添付資料-5								ブロッコリーやカリフラワーは冷凍でしょうか。	基本的には生ですが、冷凍を使う可能性もあります。
123	添付資料-5								献立表にゼリーがありますが、仕分作業はドレッシング庫で行うとの考えで宜しいでしょうか。	基本的には学校直送品です。
124	添付資料-6								ゼリー等個別包装のデザートは、給食センターにまとめて搬入となっていますが、ジャム・ソース類と同様にドレッシング庫での数量確認と考えてよろしいでしょうか。	No. 123の回答を参照ください。
125	添付資料-6								枝豆は冷凍以外は使わないという理解でよろしいでしょうか。	生も使用します。
126	添付資料-6								野菜（特にしめじ、えのきたけ、オクラ等）の納品形態、荷姿を教えてください。	しめじ・えのきはパック入り、オクラは段ボールですが、納入業者によって異なる場合があります。
127	添付資料-6								根切り作業が必要な野菜の入荷はありますか。	あります。
128	添付資料-6								泥付野菜の入荷はありますか。	あります。
129	添付資料-9								ノロウイルスを原因とする感染性疾患に罹患した調理従事者に係る対応とありますが、他感染症が細菌検査で発見された場合も同様の対応を行うという理解でよろしいでしょうか。	別途対応指針を後日提示します。
130	添付資料-10								長期休暇期間はH26年度残さい処分料等実績と同時期であると考えるとよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。