募集要項等に係る第2回質問に対する回答

■その他

No.	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
1	要求水準(案)に関する質疑回答書	No.14									飲み残し用牛乳は使用済み食缶により返却とご回答頂いておりますが、この使用済み食缶とは「給食提供時に使用した食缶」との認識で宜しいでしょうか。その場合、食べ残しがあった場合に牛乳を混ぜてしまうと、牛乳残量単体の計量や給食残渣単体の計量ができなくなる可能性がございますが宜しいのでしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。後段について、空になった食缶を学校で1つ作り(食べ残しがあった場合は、食べ残しを他の食缶に移しす)、飲み残しの牛乳を用意した空の食缶に入れて返却してもらいます。
2	要求水準(案)に関する質疑回答書	No.19									「想定献立No4、5、6の1サイクル(3日分)」とご回答頂いておりますが、3献立の調理動線図と調理工程表を4枚以内に作成することを考えますと、 パターン1:小A・小B・中の代表日程の混合動線図1枚＋各調理工程表を1枚ずつ(3枚)1日分 パターン2:小A・小B・中の混合動線図を入れ替えた場合の3日分(3枚)＋代表日程の1日分の混合調理工程表1枚 パターン3:小A・小B・中の混合調理工程表を入れ替えた場合の3日分(3枚)＋代表日程の1日分の混合調理動線図1枚 パターン4:小A・小B・中の代表日程の混合動線図1枚＋混合調理工程表を1枚＋アレルギー対応食用調理動線図1枚＋アレルギー対応食用工程表1枚 パターン5:小A・小B・中の調理動線図＋調理工程表を1枚に収めた3日分(3枚) 等が考えられますが、いずれのパターンを想定されておられますか。または別の提出パターンを想定されていますでしょうか。ご指定4枚の割り振りをご教示ください。ちなみにパターン5はA3用紙1枚に納められる分量ではありませんので、現実的ではないと考えます。	ご質問においてパターン1とされた内容を想定します。なお4枚の内訳は混合動線図1枚＋各調理工程表3枚を想定しており、混合動線図と調理工程表にアレルギー対応食についても記載することとしてください。それに伴い、5月14日公表の様式集に関する質問No.19に対する回答「添付資料No.8-2内の新センター想定献立No.4 No.5 No.6の1サイクル(3日分)としてください。」から「～No.4 No.5 No.6の組合せとしてください。」に修正いたします。
3	要求水準書に関する質問への回答	No.25 米庫	5								納品翌日に使用する分は米タンクに入れ、残りを米庫に保管します。と回答がありますが、米タンクに入れる量と米庫に保管する量の割合は、衛生面、運用面を配慮することを前提とし提案者に委ねていただけませんでしょうか。	原則として納品時期が古い順に米タンクに入れ、保管量については衛生管理を徹底する条件で事業者の提案とすることとします。
4	要求水準(案)に関する質疑回答書	No.26									ご回答の中に「調理用牛乳」とございますが、これは別途に専用冷蔵庫を設置する提案でも宜しいのでしょうか。また、「あさりの水煮、あさりの佃煮」とございますが、動線や交差汚染防止の面から肉・魚冷蔵庫への収納と考えても宜しいでしょうか。	前段について、事業者の提案に委ねます。後段について、「あさりの水煮、あさりの佃煮」等は、肉・魚冷蔵庫への収納は不可です。

No.	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
5	要求水準(案)に関する質疑回答書	No.34									前回の質疑回答No.34にて土壌汚染対策法の手続きは必要無しとの回答ですが、書類提出も行わないで宜しいですか。	法令に基づく届出は必要です。
6	要求水準(案)に関する質疑回答書	No.41									前回の質疑回答41にて開発行為許可手続きは不要、60条証明の提出とありますが、提出時期は、事前協議(道路・水路付替手続き)完了後の提出と考えて宜しいですか。また、建築確認申請の提出時期も同様と考えて宜しいですか。	ご理解のとおりです。
7	要求水準書に関する質問への回答	No.34 アレルギー食専用調理室	6								要求水準書に関する質問への回答(5月14日公表)に「個別配送容器とはランチジャーと専用食器を入れる1人分の個別配送容器」と記載がありますが、要求水準書(案)に関する質問・意見への回答(1月10日公表)のNo.172には「アレルギー対応食専用の食器は別の食器籠に入れて配送し、給食補助員(市配膳員)に対象者のクラスに入れてもらうことを想定」とのご回答を頂いております。 アレルギー対応食専用の食器の配送については、安全に配慮したものあればどちらを選択するかは事業者の提案としてもよろしいでしょうか。	食器の配送方法については、事業者の提案に委ねます。
8	要求水準書に関する質問への回答	No.42 災害備蓄倉庫	8								LPガスに関し、用地内に備蓄します。との回答がありますが、備蓄用LPガスが確保できない際は、熱源確保に関しまして、自由提案とさせていただいてよろしでしょうか。	光熱水費は市の負担としているため、熱源についてはLPガスでなくとも市で調達します。ただしLPガスを熱源とする場合、備蓄用設備(ボンベ容量は50kgを想定)については事業者にて整備してください。
9	要求水準書に関する質問への回答	No.56 コンテナ	11								各階に配膳室があり各階へエレベーターでコンテナを運ぶ2校(玉井小学校・佐谷田小学校)ですが、食器類、食材類のコンテナからの取り出し作業は何処で何方がどの様に行う想定でしょうか。	玉井小学校は、1階は1年生のため全て教職員が取り出して児童に渡して児童が教室まで運んでいます。2～4階は丸食缶のみ教職員がコンテナから取り出して並べておき、他の食缶と食器は児童が取り出して教室まで運んでいます。 佐谷田小学校は、各階とも教職員が取り出して児童に渡して児童が教室まで運んでいます。 なお、両校のエレベーター及び配膳室がある校舎の図面の提供を希望するかたは、教育総務課までメールで依頼してください。

No.	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
10	要求水準書に関する質問への回答	No.65 炊飯業務	12								炊き込みご飯についてのご回答がございましたが、茶飯用調味量や酢等を投入して炊飯し、加工済み具材を撹拌時に合わせるという認識でよろしいでしょうか？	酢飯は後から入れ、撹拌します。混ぜご飯の具はご理解のとおりです。
11	要求水準(案)に関する質疑回答書	No.91									前回の質疑回答No91にて、宅造規制区域・特定盛土等規制区域には該当しないとのことですが、令和7年7月1～県内全域を規制区域にしており、規制開始となるため、盛土規正法の書類提出は必要と考えて宜しいですか。	ご理解のとおりです。
12	添付資料に関する質問への回答	No.14 事業者に求める残食計量・回収について	3								飲み残し牛乳と食べ残しを合わせてしまうことで正確な計量ができなくなる可能性があるため、例えば、現施設で使用している食缶を飲み残し牛乳用に使用することは考えられますでしょうか。その場合、その食缶は牛乳の飲み残しを入れるだけの容器ですので洗浄は行いますが、保管庫への収納までは行わず、洗浄後の管理・配送方法等は事業者提案として頂けますでしょうか。更に、そのようにされる場合は、使用する食缶の大きさや形状、容量等をご教示頂けますでしょうか。	要求水準書に関する質問No.28への回答を参照ください。
13	様式集に関する質問への回答	No.19 提出書類一覧表	4								アレルギー対応食調理についての詳細は、運営開始前に市との綿密な打ち合わせにより決定することは理解している上でお伺い致しますが、アレルギー対応食は除去食と示されており(将来的には代替食にも対応)、No4の白身魚フライに卵の使用はない想定で宜しいでしょうか。また、No5のチキンカレーにはミルクカルシウムと牛乳があり、これは除去食として単に使用しない献立調理で宜しいでしょうか。更にNo6のグラタンではバター、牛乳、チーズの使用がありますが、これらを除去食として使用しませんとグラタンにはならないと考えます。除去食で将来的には代替食と言われてはおられますが、これらの調理には代わりになるものを用い、調理を行う想定で調理動線・工程表を作成することで宜しいのでしょうか。	No4:現在使用している「白身魚フライ」については、卵の使用はありませんので、卵の使用はない想定でお願いします。 No5:チキンカレーにはミルクカルシウムと牛乳がありますので、除去食扱いです。 No6:グラタンは主要材料が乳なので、除去食の定義から提供不可扱いになります。ただし、その他の料理はアレルギー食専用調理室でよそりますので、その動線、工程表は必要になります。

No.	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
14	その他の質問への回答	既存出入口の耐荷重									北東側既存出入口（水路部）の耐荷重をご教授ください。	設計データはなく不明です。また、コンクリートの劣化も進行しています。現状の耐荷重については、水路断面、壁厚、劣化状況等から事業者が推量し、必要に応じて補強等を行い、安全を確保してください。 また、北東側既存出入口の蓋掛けに関して、現況は占用許可手続きをしているため、現況のまま使用する場合は手続き不要ですが、補強等を行う場合は手続きが必要となります。加えて、水路に新たに橋を架けなければ、事業敷地における出入口の数に規制はありません。
15	その他の質問への回答	No7 「アレルギー食専用調理室への炊飯設備の設置について」									混ぜご飯などで、除去食対応のものはないですか？	現在はありません。
16	事業者対話資料	事業条件検討状況									埋蔵文化財有無の確認済みとのことですが、工事開始後に埋蔵文化財が出た場合は工期に影響を及ぼす可能性があることを認識済と考えて宜しいですか。	ご理解のとおりです。