**募集要項等に係る第1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 | 要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答 | No.69 | 7 | | | | | | | | 「一般エリアの共用部において、事務従事者用トイレとありますが、市職員用トイレと考えてよいでしょうか。」との質疑に対して「ご理解のとおりです。」とのご回答ですが、要求水準書P12で事務従事者用トイレは一般エリアの共用部に要求されているのに対し、要求水準書P20で市職員用トイレは一般エリアの市専用部分に要求されています。どちらのエリアが正でしょうか。また、同一のトイレを示しているのであれば、名称を統一していただけませんでしょうか。 | ご指摘のとおり、同一のものです。したがって、表2-1を修正し、市職員用トイレは一般エリアの市専用部分とします。 |
| 2 | 要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答 | No.166 | 18 | | | | | | | | スイカの提供を行う場合、大玉と小玉では冷蔵庫での保管状況が異なるため、想定で宜しいので大きさの目安をご教示ください。<br>また、1人あたり何分の1程度をお考えでしょうか。 | サイズは小玉で、1人当たりの量は18分の1です。 |
| 3 | 要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答 | No.172 | 18 | | | | | | | | 「アレルギー対応食専用の食器は別の食器篭に入れ・・・・」と記載がありますが、籠は個人別または学校毎に用意するという意味でしょうか。<br>アレルギー専用ランチジャーと一緒に集合容器に食器を収納しても宜しいのでしょうか。 | 学校ごとに専用食器籠に入れて、各学校の給食補助員(配膳員)が該当児童、生徒がいるクラスに入れることを想定しています。食器をランチジャーと一緒に収納する提案も可とします。 |
| 4 | 要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答 | No.317 | 34 | | | | | | | | 乳も卵もアレルギー食専用調理室に持ち込むことが無ければ、調理器具を別にすることは無いと考えますが、乳と卵は個別除去の調理でお考えでしょうか。 | 調理器具の使い分けは不要とします。 |
| 5 | 事業者対話概要 | No.19 | 3 | | | | | | | | 事業者対話の回答No19において、手作り準備室について汚染作業区域扱いとの回答ですが、かき揚げの衣つけやカップケーキに生地を入れる作業等、衛生的、効率的に非汚染作業区域での作業でも問題がないと思われるもの(手作り調理)は、汚染作業区域での作業に特定しない提案でもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (ア) | a | | | |
| 6 | 事業者対話概要 | №25 | 3 | | | | | | | | 「解体工事について、新築工事に支障がない範囲で、既存センターの基礎を残置可能と考えて宜しいでしょうか。」との質疑に対して、「不可です。」とのご回答ですが、杭は地盤の安全性・安定性を維持するために残置と考えてよろしいでしょうか。 | 本事業の敷地は周囲を含め平たんであり、杭の撤去によって地盤の安全性・安定性が損なわれるという認識はありませんが、問題が発生する可能性がある場合については都度協議してください。したがって、廃棄物に係る基本的な考え方として、杭は全数撤去とします。 |
| 7 | 事業者対話概要 | №30 | 4 | | | | | | | | 回答を拝見しましたが、アレルギー食専用調理室には、炊飯設備を設置することが望ましいとの理解で宜しいのでしょうか。 | 炊飯室で炊飯したものを利用するため、アレルギー食専用調理室での炊飯設備は不要です。 |
| 8 | 事業者対話概要 | No.39 | 5 | | | | | | | | 「1サイクルに和え物室を使用する献立がない場合は、煮物or炒め物用で(小)2台が必要となります。」という回答ですと、回転釜の最大調理品数が6品と解釈することもできます。しかし要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答No.23では「(回転釜の)最大調理品数は5品です。」とあります。<br>改めて確認となります。最大調理品数は5品でよろしいでしょうか。 | 最大調理品数5品は、和え物が1サイクルに1つはある場合です。和え物室を使用する献立がない場合は、回転釜の最大調理品数が6品となります。 |
| 9 | 事業者対話概要 | No.39 | 5 | | | | | | | | 回転釜台数が指定される回答になっておりますが、日により回転釜の使用台数が大幅に増減することが予想されます。(新センター献立案の最大調理品数は3品～5品で増減あり)<br>調理品数が多い日は回転釜に対する調理量を増やす等で対応しますので、回転釜の台数は提案者に委ねていただけないでしょうか。 | 現在の献立や想定献立を調理できることを条件に、釜の台数は事業者の提案に委ねます。 |