

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
162	様式集								様式4-5	1日目のメニュー①では「千種焼き」「小えびのかき揚げ」がありますが、揚物機と焼物機が同時に稼働する献立があるのでしょうか。また、月に何回程度あるのでしょうか。	4回程度を想定しています。
163	要求水準書	3	1	3	(2)	ウ			防災機能の導入	本施設は災害時の拠点となるのでしょうか。周辺施設との連携とありますが、具体的に施設を御指示下さい。又、市職員用事務室は停電時に通常業務できるようバックアップが必要でしょうか。	現在のところ、想定はございません。電話連絡が可能であれば、市職員用事務室全体のバックアップまでは必要ありません。
164	要求水準書	6	1	3	(5)	キ			インフラ条件等	資料1の建設予定地公図及び地積測量図の内、地積測量図はCADデータ等での配布となりますでしょうか。(出来ましたら、CADデータでの配布を希望します)産業展示館の敷地内の防火水槽は、本件事業で継続使用可能との理解で宜しいでしょうか。	地積測量図はPDF形式の文書の報告書となります。CADデータはございません。既存の防火水槽については、継続使用です。
165	要求水準書	7	1	3	(6)	イ	(ア)		献立方式	小中学校の主菜献立が揚げ物機を利用する献立(例.唐揚げ)の場合、中学校用の追加献立も揚げ物機を利用する献立の想定はありませんかでしょうか。	中学校用の追加献立も揚げ物機を利用する献立の想定はありません。
166	要求水準書	7	1	3	(6)	イ	(エ)		パン、麺、ジャム等	建物における納入場所(受取場所)や検収場所について、ご指定はありますでしょうか。	提案にゆだねますが、麺については加熱調理を行うため、「野菜類・調味料・乾物類」の荷受室を経由し、煮炊き調理室への動線を考慮すること。
167	要求水準書	7	1	3	(6)	イ	(エ)		パン、麺、ジャム等	「市が発注するパン、麺ジャム等は本件施設から配送する」とありますが、発注したパンをセンターでさらに加工(揚げパン等)する献立の想定はありますでしょうか?	センターにてパンに切れ込みを入れる、揚げパンをつくる等の作業を想定しています。
168	要求水準書	7	1	3	(6)	イ	(オ)		アレルギー対応食調理ライン	『調理区分は、～「鶏卵除去ライン」「牛乳・乳製品除去ライン」として区分調理すること。なお、市では将来的にその他の原因物質への対応を増やす～」とありますが、その場合には調理ライン数も増設するイメージでしょうか。	現時点では未定です。
169	要求水準書	14	2	2	(3)	イ	(イ)		既存杭の残置	「本件施設等の整備に障害にならない既存杭の残置を認めるものとする。」と記載されておりますが、貴市すべての部署(産業廃棄物関連課等)が確認済みという理解でよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
170	要求水準書	14	2	2	(3)	イ	(ウ)		防火水槽	防火水槽は継続利用を予定とありますが、本件施設のための消防水利として考えて良いという理解でしょうか。	周辺地域も含めた防火水槽ですので、本件施設の専用ではありません。
171	要求水準書	14	2	2	(3)	ウ	(オ)		外構整備	「雨水の流出抑制のため、敷地内浸透処理を行うこと。なお、処理方法、処理量については、市の関係課と協議すること。」とありますが、貴市の担当課をご教示願います。	みなと課となります。
172	要求水準書	27	4	2	(6)	イ	(イ)	a	建物	作業区域内の床及び内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月1回以上清掃を行うこと、とありますが、b,給食エリアには「長期休暇中には天井、床、内壁等の洗浄・殺菌、換気扇・フィルター吹出口等の清掃、照明器具の清掃等、特別清掃を実施すること」とあります。前段については、長期休暇中に実施すれば足りる、との理解でよろしいでしょうか。	作業区域内の清掃については、事前に市に資料等を提出し、長期休暇中のみ実施する旨の承認を得た場合にはこの限りではありません。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
173	要求水準書	27	4	2	(6)	イ	(イ)	a	建物全般	(j) 項には、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、清掃を行うことと記載がありますが、同ページ「b給食エリア(e)」にて長期休暇中には…と記載があることから、本項の対象エリアは一般エリアのみで、給食エリアの高所内壁、天井、窓ガラスの清掃については、長期休暇中に実施すればよいという解釈でよろしいでしょうか。	質問N0172の回答をご参照ください。
174	要求水準書	33	5	1	(5)	ア			食材調達業務	揚物機で使用する、油の納品及び回収方法をご教授願います。 例) 一斗缶 ローリー車等	現時点では、一斗缶を想定しています。
175	要求水準書	37	5	3	(1)	イ	(イ)	g	調理の基本方針	ミニトマトと果物の提供が重なる献立の想定はありますでしょうか。	ありません。
176	要求水準書	37	5	3	(1)	イ	(イ)	h	調理の基本方針	不揃いや規格外のものがあることに留意すると御座いますが、想定される具体的な食材があればご教示頂けないでしょうか。	主に青果物を想定しています。
177	要求水準書	39	5	3	(1)	イ	(キ)		検食	園長・校長の検食の準備は市が実施するとありますが、各配送校の給食到着時間に指定はありますでしょうか。 (例えば、要求水準書41頁の各配送校【給食予定時刻】における給食開始時刻の40分前等。)	要求水準書41頁に記載の給食開始時刻の30分前には到着させてください。各校園において、給食が到着後直ちに検食の準備を行い、園児児童生徒の摂食開始時間30分前に検食を行います。
178	要求水準書	40	5	3	(1)	イ	(ケ)	e	アレルギー等対応食の提供	専用のランチジャー及び個別食器セットと記載がありますが、容器仕様や配送方法の詳細は、事業者提案との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。提案にゆだねます。
179	要求水準書	40	5	3	(1)	イ	(コ)	c	共通事項	パン箱についてもコンテナ内に格納し配送するとの理解でよろしいでしょうか。ご飯用食缶を収容する箇所にはパンの日はパン箱を収容する想定でしょうか。	ご理解のとおりです。
180	要求水準書	41	5	3	(1)	ウ	(イ)	a	給食予定時刻	小学校について「水曜日の給食開始時刻が通常より20～30分程度早くなる」とありますが、各配送校での検食時間も同様に30分前の想定との理解で宜しいでしょうか。またその場合、調理作業工程への影響が大きいことが想定されるため、献立構成等につきご配慮頂く事も必要と考えます。ご検討をお願い致します。	現時点では、ご理解のとおりです。今後については、未定です。
181	要求水準書	42	5	3	(1)	オ			廃棄物処理業務	各配送校から回収した残渣の中に、生徒が食べ残したパンや牛乳は含まれますか。	食べ残しのパン及び牛乳は残渣に含むことを想定しています。
182	要求水準書	42	5	3	(1)	オ	(ア)		廃棄物処理業務	「各配送校から回収した残渣」とはどのようなものが想定されるかご教示頂けないでしょうか(例えば、給食に伴い発生したビニール袋等ゴミなど。)	生徒の食べ残し、牛乳、果物の皮などの生ごみ、給食に伴い発生したプラスチックゴミを想定しています。
183	要求水準書	46	5	3	(1)	ケ	(イ)	h	配送校内での配膳業務	別途市が調達する牛乳の形態はパックと瓶のいずれになりますでしょうか。また喫食後の飲み残しについてはどのような処分方法につき貴市の想定がありましたらご教示頂けないでしょうか。 (例えば、各教室で児童・生徒が流しに廃棄処分等)	牛乳パックを想定しています。 牛乳の飲み残しは汁と一緒に回収し、センターで処分することも想定しています。
184	要求水準書	47	5	3	(3)	イ			納品車両について	食材の納品車両について最大で何トン車を予定しているかご教示頂けないでしょうか。	納品車両の最大サイズは未定です。提供食数を勘案し想定をお願いします。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
185	要求水準書	47	5	3	(3)	イ			食材検収業務	納品・検収時間をお示しいただいておりますが、前日納品及び当日納品の食材についてご想定がありましたらお示し頂けますでしょうか。	要求水準書48頁をご参照ください。
186	要求水準書	48	5	3	(3)	イ			食材検収業務	野菜類に関し一部前日納品となっておりますが、現状で想定される大まかな区分けをご教示頂けますでしょうか。(例えば、根菜類は主に前日納品等) また、前日納品の大まかな納品時間につきましてもご教示頂けますでしょうか。	要求水準書48頁をご参照ください。前日納品の場合の納品時間は午後に想定しています。
187	要求水準書	48	5	3	(3)	イ			食材の納品・検収時間	野菜類の一部は前日納品となっておりますが、前日納品する野菜はどのようなものを想定していますでしょうか。	要求水準書48頁をご参照ください。
188	要求水準書	48	5	3	(3)	イ			食材の納品・検収時間	調味料・乾物・缶詰・油・冷凍、冷蔵食品類等は、月に数回に分けて納品となっておりますが、週に1回程度の納品という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、冷凍・冷蔵食品類は使用量や使用頻度により、当日または前日に納品となる場合もあります。
189	要求水準書	48	5	3	(3)	イ			食材の納品・検収時間	パンは4000個入荷されるという理解でよいですか。また、納品の時間帯や荷姿についてご教示下さい。	パンは4000個入荷されるというご理解で結構です。納品の時間帯、荷姿は現時点では未定です。
190	要求水準書	50	6	1	-	-	-	-	付帯施設 防火水槽	防火水槽を残置した場合には、本件施設の表の内、付帯施設の欄にある「防火水槽」は整備不要との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
191	要求水準書	50	6	1					駐車場	駐車場について「休日等に一部、外部者が利用することも想定すること」とありますが、貸出時の管理は貴市にて行って頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
192	要求水準書	51	6	2					検収室	「野菜・調味料・乾物類」「肉・魚・卵」「米」においてそれぞれ専用の検収室を設けることとありますが、壁や扉で仕切らずにスペースでの区分とし、運営面で区分けに留意して対応する事を認めて頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
193	要求水準書	51	6	2					検収室	「b それぞれ専用の検収室を設けること。」と記載がありますが、壁と扉で完全に仕切った室としなくても、使用する機器を分けるなど、運営面での対応も可能との理解で宜しいでしょうか。	質問N0192の回答をご参照ください。
194	要求水準書	52	6	2					肉下卵下処理室	割卵室との記載がありますが、要求水準骨子の質問N069で不要との回答があるため、誤植との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。割卵室は不要です。
195	要求水準書	52	6	2				d	肉・魚・卵下処理室	パススルー冷蔵庫の扉は割卵室側と調理室側に設けることありますが、『実施方針及び要求水準書(案)に関する質問回答書』のNo.69において割卵室は不要とするの回答があります。肉・魚・卵下処理室内に割卵コーナーがあるという解釈でよいですか	質問N0194の回答をご参照ください。
196	要求水準書	52	6	2					諸室の説明 野菜下処理室 a	「食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室」とありますが、皮むきは検収側で行うことが望ましいと思われそうですが、下処理側で行うのでしょうか。	泥付の根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等は根菜処理室で行います。他の野菜の皮むきは野菜下処理室で行います。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
197	要求水準書	52	6	2				a	野菜下処理室	食材の選別、皮むき、洗浄等を行う室とするとありますが、皮をむく食材は根菜という解釈でよろしいですか。	質問No. 196をご参照ください。
198	要求水準書	52	6	2					諸室の説明/米庫	4000食/日を3日程度分貯米し、米の管理を適切に行える施設・設備を導入すること。台風等に備えて1日が必ず貯米できるようにすること。とありますが、3日程度と1日の記載がありますが、3日分に貯米が必要との理解でよろしいでしょうか。	3日分の貯米ができる設備を導入してください。
199	要求水準書	52	6	2					食油庫	油の納品は、ローリー車と一斗缶のいずれの形態になりますでしょうか。	質問No174の回答をご参照ください。
200	要求水準書	52	6	2				c	食油庫	油の納品は一斗缶での納品でしょうか。もしくはローリー車による納品でしょうか。	質問No174の回答をご参照ください。
201	要求水準書	53	6	2					諸室の説明 汚染区域用器具洗浄室	b「カート等を洗浄するエリアの三方を壁で囲う等」とありますが、建築壁で囲うことにより面積増大のためコストアップ要因となるため、側溝の工夫や運営側の配慮等それに代わる方法を事業者の提案とすることでもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。提案にゆだねます。
202	要求水準書	53	6	2					残渣	b「検取時と下処理時に発生する残渣を粉砕処理し、残渣庫へ圧送する専用処理槽」とありますが、残渣を粉砕処理した後、汚染度の異なる室へ持ち込まない動線で残渣庫へ運び出しが可能であれば、必ずしも残渣庫への圧送方式を採用する必要はないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
203	要求水準書	53	6	2					残渣	b「検取時と下処理時に発生する残渣を粉砕処理し、残渣庫へ圧送する専用処理槽」とありますが、調理時に発生する野菜くず等と給食残渣は、塩分濃度の違い等から肥料化できるものが異なるため、圧送して一箇所に保管する方式ではなく、粉砕処理後異なる場所で保管する提案をお認めいただけないでしょうか。	粉砕処理後異なる場所で保管する提案も問題ございません。
204	要求水準書	55	6	2					和え物室	「h 保冷材用の冷凍庫を設置」と記載がありますが、保冷10℃以下を保持できる高性能断熱二重食缶で提供温度に問題なければ保冷材は必要ない理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
205	要求水準書	55	6	2				h	和え物室	保冷剤用の冷凍庫を設置することとありますが、保冷剤を使用しなくても保冷温度10度以下を2時間維持できる食缶を選定すれば、冷凍庫は設けなくてもよろしいでしょうか。（果物等処理室共通質疑）	質問No204の回答をご参照ください。
206	要求水準書	55	6	2					果物等処理室	「c 保冷材用の冷凍庫を設置」と記載がありますが、保冷10℃以下を保持できる高性能断熱二重食缶で提供温度に問題なければ保冷材は必要ない理解で宜しいでしょうか。	質問No204の回答をご参照ください。
207	要求水準書	56	6	2					非汚染作業区域前室	「b この前室は、更衣室、準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）から構成」と記載がありますが、靴の履き替え及びエプロンの着脱を行う部屋との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
208	要求水準書	56	6	2					休憩室	「給湯設備及び流し台設備」は、別途「給湯室」として一般区域内に設ける事を認めて頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
209	要求水準書	56	6	2				c	調理従事者更衣室	汚染された調理員用品とは、午前調理作業中及び午後洗浄作業中に着用していた調理着という解釈でよいですか。	ご理解のとおりです。
210	要求水準書	56	6	2					配送員用控え室	休憩室・調理従事者更衣室と兼用とする事を認めて頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。休憩室と調理従事者更衣室は兼用でも問題ございません。
211	要求水準書	57	6	2					調理研修室必要備品	調理研修室の調理台の数が、p57では4台以上、p71の表中では1台と明記されていますが、どちらが正でしょうか。またP.71には会議用長机が4台も合わせて記載されていますが、正しい台数、組み合わせをお示し願います。	p71の表中について、会議用長机（数量：4）は、削除します。調理台は、講師用を含めて、5台以上とします。冷凍庫については、質問No222の回答をご参照ください。
212	要求水準書	59	6	2				b	事業者用便所	男女別に設置することとありますが、男女共有とすることは可能でしょうか。	不可とします。
213	要求水準書	59	6						ゴミ置場	本施設内に設置する「廃棄物庫」にて十分なスペースを確保できていれば、ゴミ置場の設置は省くことを認めて頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	ゴミ置き場は設置するようにしてください。
214	要求水準書	60	6	3	(1)	ア	(イ)	a	一般事項(h)	便所は、給食エリアの汚染作業区域・非汚染作業区域から3m以上離れた位置に設けることとありますが、この3mとは歩行距離という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
215	要求水準書	60	6	3	(1)	ア	(イ)	a	便所	「(h) 便所は、給食エリアの～から3m以上離れた場所に設ける」と記載がありますが、歩行距離との認識で宜しいでしょうか。	質問No214の回答をご参照ください。
216	要求水準書	63	6	3	(1)	エ	(イ)		給食エリアに関する特記事項	諸室は、温度・湿度を記録し、室温は空調機のリモコンで温度を操作する。冷蔵庫冷凍庫は温度を記録し、温度の操作は機器本体です。という解釈でよろしいですか。合わせて異常発生時とは、冷蔵庫冷凍庫の温度異常のことと解釈してよろしいですか。	ご理解のとおりです。
217	要求水準書	63	6	3	(1)	エ	(イ)		給食エリアに関する特記事項	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記憶ができ、異常発生時には自動通報させるシステムとすることとありますが、機器の異常発生時の自動通報は冷機器類（冷蔵・冷凍）のみの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
218	要求水準書	63	6	3	(1)	エ	(イ)		給食エリアに関する特記事項	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記憶とありますが、リアルタイムでの監視・記憶は諸室・冷機器類（冷蔵・冷凍）の認識でよろしいでしょうか。また、その諸室は要求水準書記載（P52 諸室の説明）にある、湿度80%以下温度25度以下のみの室でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
219	要求水準書	68	6	3	(4)	イ	(イ)	a	冷蔵庫、冷凍庫	iの記載は縦型冷蔵庫、冷凍庫の仕様となります。プレハブ冷蔵庫、冷凍庫は、外装内装カラー鋼板、取っ手は樹脂製となりますがよろしいですか。	抗菌仕様であれば問題ありません。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
220	要求水準書	70	6	3	(4)	イ	(イ)	d	洗浄・消毒機器	食器洗浄機・食缶洗浄機は浸漬槽方式とありますが、食缶は前処理で残菜等を取り除き、食缶を食缶洗浄機に投入し洗浄を行う方式・食器は浸漬装置に食器を投入し浸漬後、食器洗浄を行う運用方式との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
221	要求水準書	70	6	3	(4)	イ	(イ)	f	消毒保管庫・殺菌庫	自動温度調整機能付きで、乾燥・殺菌・保管が可能なものとするがありますが、消毒保管庫は消毒機能での運用との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
222	要求水準書	71	6	3	(5)	ア	(オ)		調理研修室	表中には「冷凍庫1,300L程度」とあり、冷蔵庫について記載がありませんが、冷蔵庫は必要ないという理解でよろしいでしょうか。	表中の「冷凍庫1,300L程度」は「冷蔵冷凍庫1,300L程度」とし、冷蔵・冷凍の両機能があるものの準備をお願いします。
223	要求水準書	72	6	3	(7)	ア	(イ)		共通事項	教職員として必要な12校をご教示ください。	坂出小学校、東部小学校、金山小学校、西庄小学校、林田小学校、加茂小学校、府中小学校、川津小学校、松山小学校、坂出中学校、東部中学校、白峰中学校 です。要求水準書P9（第13（6）カ（イ））の表下に特別支援学級及び教職員への給食の取り分け方について記載がありますので、ご参照ください。
224	要求水準書	72	6	3	(7)	ア	(イ)		共通事項	試食会用として40名程度分の、食器・食缶等は各学校（14校）ごとに全て調達が必要か、給食センターに1セット調達すればよいかご教示ください。	給食センターに試食会用として40名程度分の食器・食缶等を1セット用意してください。
225	要求水準書	72	6	3	(7)	イ			食器	柄については事業者提案の中から想定いただくとの理解でよろしいでしょうか。	提案にゆだねます。
226	要求水準書	73	6	3	(7)	ウ			食缶	給食提供する際の食缶の組み合わせパターンをご教示ください。	配布資料5をご参照ください。
227	要求水準書	73	6	3	(7)	ウ	(オ)		食缶	「ご飯用食缶は内側テフロン仕様」と記載がありますが、使用しているとテフロン加工が剥がれてしまい異物混入の恐れがある為、同等以上の他の加工処理をした食缶でも問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	同等以上の加工処理がされていれば問題ございません。
228	要求水準書	73	6	3	(7)	ウ	(イ)		果物用食缶	果物用食缶についても「10℃以下を保持」と記載がありますが、果物の納品は前日になるとの理解でよろしいでしょうか。果物が当日納品の場合、冷却時間が足りず10度以下にすることは難しい事が想定されます。ご検討をお願い致します。	検討いたします。
229	要求水準書	73	6	3	(7)	ウ	(オ)		食缶等	ご飯用食缶は内側テフロン仕様とすることとありますが、経年劣化でテフロンが剥がれ、異物混入の原因になることが懸念されることから、ご飯用食缶内側については内外ステンレス製としてもよろしいでしょうか。	質問No227の回答もご参照ください。
230	要求水準書	73	6	3	(7)	ウ	(キ)		アレルギー対応食用の食缶	P.7にはアレルギー対応食用ランチジャーと記載がありますが、給食配送はランチジャー方式と食缶方式どちらの方式を採用するかは事業者提案でよろしいでしょうか。	事業者の提案にお任せします。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問事項	回答
231	要求水準書	73	6	3	(7)	エ			配膳器具	1学級あたりに必要な配膳器具の目安表に、ののじUDホエールトングとお玉の数がそれぞれ33、44と表記されています。1学級使用本数としては多すぎるように思うのですが、これらは誤記でしょうか。誤記でありましたら、正しい本数をご教示願います。	ののじUDホエールトングは3本、お玉は4本が正です。訂正いたします。
232	要求水準書	73	6	3	(7)	エ			配膳器具	配膳器具の1学級使用本数が明記されていますが、ののじUDホエールトング(33本/学級)とお玉(44本/学級)は、1学級でこの数量を使用するのでしょうか。	質問No231の回答をご参照ください。
233	要求水準書	73	6	3	(7)	エ			配膳器具	ののじUDホエールトングの1学級使用本数は33本で間違いはないでしょうか。	質問No231の回答をご参照ください。
234	要求水準書	73	6	3	(7)	エ			配膳器具	お玉の1学級使用本数は44本で間違いはないでしょうか。	質問No231の回答をご参照ください。
235	要求水準書								配布資料	①主食(米、パン、麺)、②汁物(水含む)、③主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物)、④副菜(和え物、煮物)、⑥果物の1食当たりの各食材料量をご教授いただけますでしょうか。(幼稚園・小学校・中学校の各食材料量)	配布資料5をご参照ください。
236	要求水準書	-	-	-	-	-	-	-	配付資料	資料1の建設予定地公図及び地積測量図の内、地積測量図のご提示は可能でしょうか。また、可能でしたらCADデータも提供頂けると幸いです。	質問No164の回答をご参照ください。
237	事業契約書(案)	45	11	1	122条	1			自主事業による本件施設の占有料	「占有料を、条例により定める」とありますが、当該条例は新規に制定されるのでしょうか。自主事業の内容や収支計画を検討するにあたり、現時点で貴市が想定されている占有料の算定式をご教示ください。	坂出市公有財産管理規則及び坂出市行政財産目的外使用料条例をご参照ください。