

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	ア)	質問・意見内容	回答
1	要求水準書（案）	5	第1	2	2)			適用法令及び適用基準等として「ア）学校給食衛生管理基準」と「オ）大量調理施設衛生管理マニュアル」が併記されています。両者はほとんど同じ内容ではありますが、「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、一部学校給食にはそぐわない内容の記載もございます。（「調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと」「配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送」など）。「大量調理施設衛生管理マニュアル」を学校給食に最適な形にアレンジしたものが「学校給食衛生管理基準」だと思いますので、適用基準は「学校給食衛生管理基準」のみにしていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
2	要求水準書（案）	6	第1	4	2)			遵守する要綱・基準等の中に「へ）建築保全業務共通仕様書」（以下「本仕様書」という）が含まれておりますが、本仕様書に記載されている点検頻度、内容は非常に高スペック（例：空調保守点検6回/年（通常の給食施設では2回程度））であるため、高品質な維持管理を求める施設（不特定多数の人材が大勢利用する公共施設など）以外に適用した場合、過負荷な点検頻度や点検内容が施され、不要なコストが計上される恐れが高いことから、本仕様書に記載される点検項目や点検頻度は参考とし、事業者提案に委ねる内容に変更して頂けないでしょうか。	原案のとおりとします。なお、具体的な内容については、提案に委ねます。
3	要求水準書（案）	7	第1	6	1)	その他		江南市様で行われる雑木林の伐採・伐根・整地につきまして、粗造成まで行う予定でしょうか。また、整地完了の土の高さはどの様になりますでしょうか。	対象地が雑木林になっているため、その草木を伐採伐根しますが、その際に抉れた地面をならず程度の整地とご理解ください。
4	要求水準書（案）	7	第1	6	1)	その他		表欄その他に「敷地内の伐採伐根、及び整地はは市にて行う」とありますが、造成後の宅盤レベルをお示しく下さい。	No.3参照
5	要求水準書（案）	7	第1	6	1)	その他		境界杭の確定は、いつ頃になりますでしょうか。	令和5年3月頃の予定です。
6	要求水準書（案）	7	第1	6	1)			光熱水費について、今後の光熱水費の急激な高騰は事業者では予測が出来ないため、光熱水費は市負担としてくださいますようご検討をお願いいたします。	原案のとおりとしますが、予見できない過度な価格高騰に対しては協議することとします。
7	要求水準書（案）	7	第1	6	1)			「光熱水費は、全て選定事業者の負担とする」とありますが、昨今の世界情勢により光熱水費の高騰が予測され、大きな事業者のリスクとなることも想定されるため、本事業に含めない形が適切と考えます。	No.6参照
8	要求水準書（案）	7	第1	6	1)			事業用地の敷地CADデータを配布していただけないでしょうか。	CADデータが無いため提供はできません。
9	要求水準書（案）	7	第1	6	1)			「事業用地に関するインフラ整備状況は、選定事業者が各管理者等に適宜確認を行うこととする。」との記載がありますが、関係諸官庁との協議を早急に行い十分な計画・検討をする為にも早期の資料公表をお願い致します。	作成次第速やかに公表できるよう努めます。

10	要求水準書（案）	7	第1	6	1)			「敷地内の伐採伐根、及び整地は市にて行う」との記載がありますが、整備予定時期はいつ頃になりますでしょうか。また提案書提出時までに現地確認の機会がありましたら、整地後の現地見学開催を検討いただけますでしょうか。	令和5年度早々に着手し、夏頃には完了する予定です。また、現地見学会は予定していませんが、現場は開放されているため、随時見学は可能です。
11	要求水準書（案）	7	第1	6	1)			事業用地における希少生物等および埋蔵文化財について事前に判明している事項があれば、開示をお願いいたします。	希少生物については、現時点では判明していませんが、無いものと考えています。また、事業用地は、埋蔵文化財包蔵地ではありません。
12	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(1)		「炊飯に関しては基本的に委託炊飯とし、炊飯設備の設置は事業者委ねる」とありますが、炊飯設備を設置した場合、その設備で本事業とは別契約で炊飯業務の委託を受けることになるのでしょうか。意図がわかりかねましたので、具体的なご要望等をお示しください。	アレルギー対応等のため、炊飯設備を設けることが考えられます。設置は提案に委ねております。
13	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(1)		「炊飯設備の設置は事業者委ねる」とありますが、その評価についての考え方についてご教示ください。	No. 12参照 提案内容によりプラス評価とする場合も考えられます。
14	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	献立の組み合わせについてお伺いさせていただきます。 ①2献立とありますが、献立の分け方は南部学校給食センター、北部学校給食センターの受配校で分けますでしょうか。あるいは、小学校・中学校で分ける想定でしょうか。 ②献立の組み合わせとして下記の組み合わせは、おこりうるものとして想定したほうがよろしいでしょうか。 揚げ物・揚げ物、 蒸し物or焼物・蒸し物or焼物 和え物と果物・和え物と果物 スパゲッティ・スパゲッティ	①小学校・中学校で分ける想定をしています。ただし、重複する献立の日もあり、その日数は月によって異なります。 ②ご理解のとおりです。別添資料をご参照ください。
15	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	「2献立/日」と記載がありますが、食数は8100食の半分と想定すれば宜しいでしょうか。また、二献立にした際の各学校の内訳をご教示ください。	No. 14参照
16	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	ア)2献立は小学校と中学校で区分するという理解でよろしいでしょうか。	No. 14参照
17	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	機器の配置に大きく影響があるため、2献立の組み合わせ例の提示をしていただきたく、検討をお願いします。	No. 14参照
18	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	献立方式が「2献立/日」とありますが、2コースの内訳は、小学校/中学校の2コースでしょうか。その場合、各コースの最大食数は、P9の「児童生徒数及び食缶数等」の表より、小学校約5300食（表中の児童生徒数合計が5191）中学校約2800食（同2634）でよろしいでしょうか。異なる場合は、各コースの対象学校および最大食数をお示しください。	No. 14参照 最大食数は、小学校が約5,350食、中学校が約2,750食とお考えください。
19	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	献立方式「2献立/日」の内、2コースで同時にフライヤーを使用する揚げ物調理の重複はないと考えてよろしいでしょうか。	重複はあると想定しています。別添資料をご参照ください。

20	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ア)	献立方式「2献立/日」の内、2コースで同時にスチームコンベクションオープンを使用する”焼物+焼物””焼物+蒸し物””蒸し物+蒸し物”の重複はないと考えてよろしいでしょうか。	重複はあると想定しています。別添資料をご参照ください。
21	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ウ)	パンについては、各配送校に直送とお見受けしますが、給食センターで加工や調理（切り込みや揚げパンなど）は考慮しないとの理解で宜しいでしょうか。	学校側から揚げパンの提供要望がありますので、給食センターでの調理が必要なパンを提供する可能性はあります。
22	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(2)	ウ)	「米飯・パン等の主食（以下、「直接搬入品」という。）の配送・容器の回収は、市と契約を締結した事業者が行う」とありますが、揚げパンなど、給食センターで調理が必要なパンの提供はないとの理解でよろしいですか。	No. 21参照
23	要求水準書（案）	8	第1	7	1)	(3)		「食物アレルギー対応については、当面は卵と乳の代替食の提供を行い、」とありますが、除去対応を併用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。
24	要求水準書（案）	9	第1	7	4)			各配送校に提供する配缶数は、供用開始時（令和7年度）が最大で学級数250+特支15+職員室15=280との理解で宜しいでしょうか。	特別支援学級数は内書きですので（※表を修正します。）、職員室分の15を加えた265学級が事業期間を通しての最大値とお考えください。
25	要求水準書（案）	9	第1	7	4)			人数・学級数の表において、「米飯分の食缶数は含まれていない」と記載がありますがどのような意味でしょうか。「学級水（配缶数）」の列は食缶のセットを表している列と認識しましたが配缶される食缶そのものの数と言うことでしょうか。	質問の前段部分については、炊飯に関しては基本的に委託炊飯とし、炊飯設備の設置は事業者におねることとしているため、「米飯分の食缶数は含まれていない」と記載しています。後段部分については、ご理解のとおりです。
26	要求水準書（案）	10	第1	7	4)			（推計値）の表において、学級数に「通常」と「特学」がありますが、これには職員室で喫食する教職員分の配缶数は含まれていないとの理解でよろしいでしょうか。その場合、各学校に職員室分の配缶セットを1つずつ計画すればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	要求水準書（案）	10	第1	7	4)			（推計値）の表において、学級数は令和7年度の265学級が最大ですが、この値が事業期間を通しての最大値と考えてよろしいでしょうか。	No. 24参照
28	要求水準書（案）	10	第1	7	4)			児童生徒数の推計値において、令和7年度～9年度までお示し頂いておりますが、事業契約完了（令和22年度）までの児童生徒数の推計値をお示しください。	推計値のデータは持ち合わせておりません。
29	要求水準書（案）	10	第1	7	4)			提案時の変動料金算出の前提としても必要となるため、事業期間を通じた各年度の年間提供食数の見込みを明記いただきたくお願いいたします。	No. 28参照
30	要求水準書（案）	10	第1	7	5)			本事業では初年度が9月の供用開始、最終年度が7月の事業期間終了と通年ではないため、収支計画作成にあたり初年度と最終年度の稼働日数についてご教示下さい。	学校休業日が確定していないため、想定値としてお示ししますが、初年度は127日、最終年度は76日です。
31	要求水準書（案）	10	第1	7	6)			セルフモニタリングの対象は、維持管理・運営業務のみとの理解で宜しいでしょうか。	全ての業務が対象です。
32	要求水準書（案）	10	第1	7	7)			統括責任者の配置は、事業開始時から必要との理解で宜しいでしょうか。	お見込みの通り、事業開始時からの配置をお願いいたします。

33	要求水準書（案）	10	第1	7	7)			統括責任者となる者の要件について、想定はあるでしょうか。また、他の責任者と兼務は可能でしょうか。	本事業に関する相当の知識と経験を有する者を配置してください。また、他の責任者との兼務は認めません。
34	要求水準書（案）	11	第2	1	1)	(2)	キ)	総合的なライフサイクル環境負荷削減に努める。につきまして、環境負荷削減量の算出に二酸化炭素の排出係数を使用します。二酸化炭素の排出係数は契約会社によって基準値が異なることから、電気は中部電力株式会社、プロパンガスは東邦液化ガス株式会社の公表数値（電気：0.449kg-CO ₂ /kWh、ガス：0.598kg-CO ₂ /MJ）を使用して算出することを条件としていただけないでしょうか。	提案に委ねます。
35	要求水準書（案）	11	第2	1	1)	(2)	ク)	太陽光発電の導入につきまして、屋上設置か野立てか、想定されているものがございましたら、ご教授願います。	事業者の提案によるものとします。
36	要求水準書（案）	12	第2	1	1)	(6)	ア)	エネルギーの供給が一時的に停止される場合は、給食提供は想定しておらず、事務的な対応が可能であればよいという理解でよろしいでしょうか。	自然災害後に速やかに給食提供が再開できることを想定しています。
37	要求水準書（案）	13	第2	2	2)		ア)	近隣家屋調査につきまして、どの程度のレベルを想定しておりますでしょうか。	民間の提案を受け、協議にて決定する事を想定しています。
38	要求水準書（案）	13	第2	2	2)		ア)	風向きの調査につきまして、どの程度のレベルを想定しておりますでしょうか。	民間の提案を受け、協議にて決定する事を想定しています。
39	要求水準書（案）	13	第2	2	2)		ア)	建物計画を行う際に必要な為、現状の敷地の高低差等が分かる測量図があれば先に頂けないでしょうか。またCADデータがあればこちらも頂きたいです。	測量委託事業を実施中で、工期が令和5年3月までの予定ですが、公表可能な資料は整い次第早期に公表できるよう努めます。 なお、CADデータは無いため提供はできません。
40	要求水準書（案）	13	第2	3	3)		ア)	「令和5年度中のすいとびあ江南のイベント時（資料10）に対象敷地を臨時駐車場として開放できるよう、時期を市と協議の上実施」とありますが、給食センター供用開始後は、駐車場等を開放する必要はないと考えてよろしいでしょうか。	要求水準書（案）のP.34及びP.87をご参照ください。なお、時間外の定義が分かりにくく、また、管理上の問題も懸念されることから、臨時駐車場としての取り扱いは、土・日曜日及び祝日におけるイベント開催時に限定するよう修正します。ただし、管理・調整については、イベント主催者と直接行ってください。 なお、時間外におけるリスクについては市が負担します。
41	要求水準書（案）	13	第2	4	4)		ア)	業務内容に「令和5年度中のすいとびあ江南のイベント時に対象敷地を臨時駐車場として開放できるよう、時期を市と協議の上実施すること。」とありますが、臨時駐車場の整備に関する記載がありませんが、臨時駐車場は市側で整備するとの理解でよろしいでしょうか。	臨時駐車場を別に整備するのではなく、既存の駐車場（従業員用や来客用等）や空きスペースを活用することを想定しています。
42	要求水準書（案）	13	第2	5	5)		ア)	業務内容に「令和5年度中のすいとびあ江南のイベント時に対象敷地を臨時駐車場として開放できるよう、時期を市と協議の上実施すること。」とありますが、令和6年度・令和7年度に関する記載がありませんが、令和5年度と同程度の対応が求められますでしょうか。	工事期間中は利用ができませんので、令和5年度のみを記載しています。なお、令和7年度の供用開始後は、対応を求めます。 NO.40参照

43	要求水準書（案）	15	第2	3	2)	(2)	ア)	障害予想範囲につきまして、事業者にて想定し、対策を行うとの解釈で宜しいでしょうか。 江南市様にて選定されるのであれば、ご教授願います。	ご理解のとおり、事業者にて想定し、対策を行ってください。
44	要求水準書（案）	17	第2	3	5)			各諸室について、「荷受室+検収室」とございますが、荷受・検収を行う室を一体整備ということでしょうか。 また、「野菜入替室」、「一般食品入替室」「魚肉卵入替室」とございますが、一般にそれぞれ専用容器への入替を検収業務として行うことが多く、検収室と一体整備でもよろしいでしょうか。	荷受室と検収室は、隣接で別室として整備をお願いします。 検収と入れ替え室の一体整備は、事業者の提案に委ねます。ただし一体整備の場合は、十分な広さの確保をお願いします。
45	要求水準書（案）	17	第2	3	4)			表内に配送室とありますが、P22の表内には配送風除室との記載がありますが、同じ室との理解で宜しいでしょうか。同じ室との理解で宜しければ、用語の統一をお願い致します。異なる場合は、配送室はどのような用途に使用するのか概要及び要求事項をご教示ください。	配送室と配送風除室は同義です。 配送室に統一いたします。
46	要求水準書（案）	17	第2	3	4)			配送員控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	配送員控室は市としては要求しませんので、提案に委ねることとし、要求水準書にて修正します。 営業所の申請はSPC内で調整してください。
47	要求水準書（案）	17	第2	3	5)			各荷受室に入荷する1日あたり食品の量をご教示ください。	献立によって入荷量は異なります。別添資料をご参照いただき、ご確認ください。
48	要求水準書（案）	17	第2	3	5)			「荷受室+検収室」とありますが、食材搬入業者は、食材搬入用プラットフォーム上で荷受室+検収室へ受け渡し、市栄養士は荷受室+検収室内で検収作業を行う、との理解でよろしいでしょうか。その場合、検収作業の間はかなり長い時間、外部に面した扉が開け放たれた状態になると思われませんが問題ありませんか。	荷受室と検収室は別室とし、検収作業は検収室で行います。検収は市で行いますが、当日の朝納品の食材については、事業者の検収責任者の立ち合いもと検収を行うことを想定しています。（水準書では仮検収と表記）。ただし、異常が確認された食材がある場合は、市の検収担当が確認をし、使用の判断をする想定をしています。検収が速やかに行えるよう、要求水準書に検収責任者の設置を追加します。
49	要求水準書（案）	17	第2	3	5)			冷凍食品と乾物を「一般食品」として、荷受室や入替室を分けるよう記載されていますが、冷凍食品の内、冷凍コロッケなどは肉魚類と同じ区分、冷凍野菜は野菜と同じ区分とする事例が多いと思われま。衛生的な食材受け入れができれば、荷受室区分は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	冷凍食品については、学校衛生管理基準を踏まえた提案に委ねます。ただし、乾物・調味料等は一般食品の荷受室の区分とし、お示したとおりです。
50	要求水準書（案）	18	第2	3	5)			魚肉卵入替室について割卵を行う室とする旨の記載がありますが、割卵を行う想定頻度をご教示下さい。	汁物の卵は割卵とし、月に1～2回程度を想定しています。
51	要求水準書（案）	18	第2	3	5)			魚肉卵入替室 a に「割卵を行う室」とありますが、卵は基本的に殻付き卵という理解でよろしいでしょうか。また、液卵などを使用する場合は、どのように使い分けるのかご教示頂けますでしょうか。	汁物は殻付き卵、炒め物・煮物等は液卵を使用します。

52	要求水準書（案）	18	第2	3	5)		魚肉卵入替室に「c 魚肉卵調理準備室との間はパススルーとし、冷蔵設備を設けること。」と記載がありますが、魚肉卵調理準備室とは魚肉卵下処理室との理解で宜しいでしょうか。	魚肉卵調理準備室と魚肉卵下処理室は同義です。魚肉卵下処理室に統一いたします。
53	要求水準書（案）	18	第2	3	5)		諸室の要求水準の「○○との間はパススルー」や「○○への動線を確保する」については、「学校給食衛生管理基準」を遵守し、衛生面に配慮した事業者側の提案に委ねていただいてもよろしいでしょうか。	学校給食衛生管理基準を踏まえ、ご提案ください。
54	要求水準書（案）	18	第2	3	5)		野菜下処理室に「使用した小物類が洗浄できるシンクを設ける」とありますが、野菜類専用の器具洗浄室を設けた場合は、そちらで洗浄する計画でもよろしいですか。	提案に委ねます。ただし、食材用と洗浄用のシンクが兼用することがないようご提案ください。
55	要求水準書（案）	19	第2	3	5)		「冷凍室は、冷凍食品等を収納する。焼物・揚物・蒸物室への動線に留意すること。」とありますが、冷凍食品は、焼物・揚物・蒸物室で調理するもの（冷凍コロッケなど）のみで、冷凍野菜などは使用しないということでしょうか。	冷凍野菜は使用します。その場合は、上処理室を通ることを想定しています。
56	要求水準書（案）	19	第2	3	5)		冷蔵室・冷凍室について、原材料保管用冷蔵庫・冷凍庫に関する要求と、下処理後の食材受け渡し用冷蔵庫に関する要求が入り混じっているようです。各食材の衛生的な保管、確実な温度管理、および汚染/非汚染作業区域の明確な区分ができていれば、細かな配置や仕様は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	学校給食衛生管理基準を踏まえ、ご提案ください。汚染・非汚染作業区域の明確な区分分けをお願いします。
57	要求水準書（案）	19	第2	3	5)		P18の魚肉卵入替室には「魚肉卵調理準備室との間はパススルーとし、冷蔵設備を設ける」とあり、専用容器に移し替えた食品は冷蔵室に保管し、その後P18の魚肉下処理室（魚肉卵調理準備室）で魚・肉・卵類を専用に扱い、卵のかくはん、肉や魚に下味を付けるなどの調理準備を行うものと推測されます。一方、P19冷蔵室・冷凍室には「冷凍室及び魚・肉・卵類を収納する冷蔵庫は、送り側が汚染区域、受け側が非汚染区域となることに留意すること」とありますが、これでは魚肉卵入替室で専用容器に移し替えた食品は魚肉下処理室（魚肉卵調理準備室）を介さずに非汚染作業区域に受け渡される配置となります。冷蔵室、冷凍室の配置は作業動線を考慮した上で事業者の提案とさせていただきますもよろしいでしょうか。	ご指摘のとおりです。送り側が検収室から、受け側が魚肉下処理室になるような配置での提案をお願いします。
58	要求水準書（案）	19	第2	3	5)		油の納入、回収はローリー車で行う想定でしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、納品は揚げ物機への油の追加があることも踏まえ、一斗缶を常備保管（10缶程度）することを想定しています。
59	要求水準書（案）	19	第2	3	5)		新油の納品、廃油の回収頻度をご教示ください。また、どちらもローリー車で納品・回収との理解で宜しいでしょうか。	調理に使用した食材によって油の劣化具合が異なるため、一概に回数を示すことは困難です。現在は月1～2回の頻度で納品、廃油をしています。No. 58参照
60	要求水準書（案）	19	第2	3	5)		油庫について「納品・回収業者の作業方法や、動線交差に配慮して設置」とありますが、納品と回収は、一斗缶でしょうか、ローリー車ででしょうか。	No. 58参照

61	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		回収口は、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できるドックシェルターを設置するため、洗浄室のスペースの有効活用のためにも、回収風除室の要不要は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	回収風除室の設置をお願いします。
62	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		計量室が非汚染作業区域に記載されていますが、P17には汚染作業区域となり齟齬が見受けられます。汚染作業区域との理解で宜しいでしょうか。	計量室は汚染作業区域とします。要求水準書で修正します。
63	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		計量室が非汚染作業区域に区分されていますが、一般的には汚染作業区域に区分される例が多いと存じます。計量室を非汚染作業区域とした場合、大きな容器の調味料などは、非汚染作業区域での開封後、保管のため再び汚染作業区域へ戻さなくてはいけなくなってしまいます。衛生的で実用的な運用方法を踏まえ、計量室の衛生区分は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	N0. 62参照
64	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		上処理室はコーナーとして煮炊き調理室と一体で整備する提案は可能でしょうか。	上処理室は一室として提案願います。
65	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		上処理室は、スペースの有効活用と、スムーズな作業動線確保のため、煮炊き調理室と一体で計画してもよろしいでしょうか。	N0. 64参照
66	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		冷蔵室に「a 上処理室で処理した豆腐等の要冷蔵の食材を一時的に冷蔵する室とする。」と記載がありますが、切裁後はすぐに加熱調理工程へ移行するため、大量の豆腐を短時間のみ保管するための冷蔵庫を設けることは合理的ではないと考えます。衛生的な調理に配慮すれば、具体的な調理工程は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	冷蔵室の設置ではなく、パススルー式の冷蔵庫の設置をお願いします。上処理室で処理した豆腐、練り製品を一時保管することを想定しています。要求水準書を修正します。
67	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		冷蔵室について「豆腐等の要冷蔵の食材を一時的に冷蔵」とありますが、切裁後は速やかに加熱調理に移行するため、冷蔵室に入れておくタイミングがない場合が多いため、設置の要不要は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	N0. 66参照
68	要求水準書（案）	20	第2	3	5)		残渣処理室「残菜の計量ができる構造」とありますが、残菜の計量は、処理前に洗浄室で行ってもよろしいですか。	残渣処理室では主食、牛乳の残食を計量できる構造を想定しています。副食の残食の計量については、洗浄室にて、学校、クラス別で想定しています。
69	要求水準書（案）	21	第2	3	5)		和え物室 c に「果物等（ナシ、カキ等）を皮むき、」とありますが、皮むきを想定されている果物や月の平均回数をご教示いただけますでしょうか。	皮むきを想定している果物は、ナシ、カキ、りんごを想定しています。ただし、献立の組み合わせにより、果物業者へ依頼する場合がございます。センターで皮むきを行うのは、食数の少ない時や中学校のみ摂取基準に準じた献立にする時等を想定しています。その場合は、4品目としての提供となり、皮むきの回数としては、年間を通じて多くはございません。

70	要求水準書（案）	21	第2	3	5)			和え物室に冷却後の食品及び配食後の食品を10℃以下で保存できる冷蔵設備を設けることとありますが、冷却後の食品と配食後の食品は同一の冷蔵設備に保存する計画としてもよろしいでしょうか。	同一ではなく、別の冷蔵設備とします。ただし、配食後2時間10℃以下に保冷できる容器を想定している場合は、配食後の冷蔵設備を設ける必要はございません。
71	要求水準書（案）	21	第2	3	5)			食物アレルギー対応調理室について、「通常食の食材や調理及び配膳作業との関係に十分注意すること」とありますが、調理済みの通常食を個別容器に配膳（学校でのお替りなどの事故を防止するため）するような運用方法をお考えでしょうか。	アレルギー対応の献立のみ個別の容器に配食します。通常食を個別に入れることはございません。
72	要求水準書（案）	21	第2	3	5)			添物用仕分け室について、添物の仕分けはジャム、マーガリン以外どのような添加物が想定されるのでしょうか？また、添物用冷蔵庫を設置することとありますが、どのような食材を保管する想定かご教示下さい。	チーズ、のり、ミルメーク、ソース、ケチャップ、めんつゆ、冷やし中華スープ等の1食用個袋を想定しています。冷蔵庫にはクラス分けをした冷蔵品や湿気を嫌うものを、当日配送前まで保管することを想定しています。
73	要求水準書（案）	21	第2	3	5)			洗浄室（非汚染作業区域）の記載がありますが、従来、洗浄室（汚染作業区域）とコンテナ室を壁で区切るのが一般的と考えます。洗浄室（非汚染作業区域）をコンテナ室と兼用してもよろしいでしょうか。	学校給食衛生管理基準を踏まえた事業者提案に委ねます。
74	要求水準書（案）	23	第2	3	5)			市職員用事務室に「f 事務室から検収室に直接行くことができる前室を設けること。」との記載がありますが、「検収業務がスムーズに行えるよう前室を設けること」の認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書（案）	24	第2	3	5)			見学通路が一度に50名程度の見学者が施設等を見学するための通路となっているため、研修室は50名程度が利用できる机及び椅子を用意すればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
76	要求水準書（案）	24	第2	3	5)			事業者用事務室に「c 1階の玄関ホールに面した場所に配置すること」の記載がありますが、事業者が使用する事務室ですので共用部分と事業者専用部分との区別がなされていれば2階に配置しても宜しいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
77	要求水準書（案）	25	第2	3	5)			「※ただし、炊飯に関しては基本的に委託炊飯とし、炊飯設備の設置は事業者委ねる。」との記載がありますが、炊飯施設は委託とし、炊飯設備の設置は本事業に含まないと考えてよろしいでしょうか。	お見込みの通り、炊飯設備は基本的に委託炊飯としますが、アレルギー対応等のため、炊飯設備を設けることが考えられます。設置は提案に委ねております。
78	要求水準書（案）	26	第2	3	6)	(2)	ア)	事務室の各種警報、防犯設備の監視、電灯・空調の監視及び入り切りが可能なものの設置につきまして、集中管理パネルが必須でしょうか。または纏まって設置したら集中管理パネルでなくても宜しいでしょうか。	集中管理パネル以外に有効な運用方法があれば可とします。
79	要求水準書（案）	26	第2	3	6)	(2)	イ)	幹線は漏電を考慮し、原則として単独の配管配線とする。につきまして、漏電箇所を迅速に切り離すことができれば分岐幹線を採用しても宜しいでしょうか。	差し支えありません。

80	要求水準書（案）	29	第2	3	6)	(3)	り	蒸気を使用する場合は、間接加熱にのみ使用すること。と記載がありますが、洗浄機のように洗浄槽の中で水またはお湯と蒸気を混ぜて高温のお湯を作っている場合、食器や食缶がそのお湯で洗浄されることとなります。直接蒸気を吹きかけていないので、問題ないと理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	要求水準書（案）	29	第2	3	6)	(3)	エ	汚染区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とありますが、非汚染作業区域の天井面と理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書（案）	29	第2	3	6)	(3)	エ	冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で排水すること。につきまして、ドレン排水のみの単独排水管とした場合、排水量が少ないため管内でチョウバエなどが発生する可能性が高くなります。安全性を確保するため、防臭等の対策を講じたうえで、それぞれ最寄りの排水管に接続しても宜しいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
83	要求水準書（案）	29	第2	3	6)	(3)	り	地下水利用について言及されていますが、敷地内に既存井戸があるのでしょうか。	既存井戸はありません。この項目は削除します。
84	要求水準書（案）	30	第2	3	6)	(3)	わ	「(ア) 排水溝の内部は、調理室内においてはステンレス製とし、それ以外については塗膜材を用いて平滑処理を施す等、ごみや食材が溜まらないように計画する。」との記載がありますが、ここでの排水溝は排水桝と一体になったラインピットのことを示し、それ以外に関してはステンレス製ではなく塗膜材を用いて平滑処理を施すとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
85	要求水準書（案）	33	第2	3	8)	(2)	ア)	車両出入口を南東側としてされているが、主出入口を必ず南東側に設ける必要があるのか確認したい。	支障がない限り、基本的には要求水準書（案）P.33（2）ア）のとおりとさせていただきます。
86	要求水準書（案）	33	第2	3	8)	(4)	ア)	植栽については「鳥がとまりにくく、衛生害虫等被害が生じにくい樹種を選定する。」とありますが、樹木の高さについては事業者側の提案でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
87	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	キ)	キ) 事業者用駐車場は無料という理解でよろしいでしょうか。	駐車場を使用する場合は、条例等の規定により、1台あたり月額1,300円の使用料が発生します。ただし、駐輪場及びバイク置場を使用する場合は、使用料は発生しません。
88	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	キ)	「事業者用駐車場を適宜設置すること」とありますが、使用料金は発生しないという理解でよろしいでしょうか。	No. 87参照
89	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ケ)	「駐輪場及びバイク置場を設けること」とありますが、事業者の従業員が駐輪場及びバイク置場を使用する場合、使用料金は発生しないという理解でよろしいでしょうか。	No. 87参照
90	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	すいとびあ江南利用者が駐車場を利用する「時間外」の定義を教えてください。また、「時間内」に当該利用者が駐車場利用することがないよう、市側で調整・管理していただけるとの理解で宜しいでしょうか。	No. 40参照
91	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	駐車場はすいとびあ江南の利用者が利用しやすいよう、東側接道沿いに設置することが必須との理解で宜しいでしょうか。	No. 40及びNo.41参照

92	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	敷地周辺にフェンスを設置するのは事業者提案でしょうか。その場合、すいとぴあ江南利用者が時間外に駐車場利用できるよう、駐車場はフェンス外とする必要がありますでしょうか。	フェンスの設置については提案によるものとします。 No. 40及びNo.41参照
93	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	「時間外においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。」と記載がありますが、台数については事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	No. 40及びNo.41参照
94	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	「ク）時間外においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。」とありますが、想定利用台数を教えていただけますでしょうか。	No. 40及びNo.41参照
95	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	「ク）時間外においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。」とありますが、時間外利用は何時から何時まででしょうか。	No. 40参照
96	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	「ク）時間外においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。」とありますが、時間外利用時間を超えて駐車している車両に対しての注意・喚起・トラブル等の対応は市側で行っていただけるのでしょうか。	No. 40参照
97	要求水準書（案）	34	第2	3	8)	(6)	ク)	「ク）時間外においては近接するすいとぴあ江南の利用者が駐車場として利用できるよう配慮する。」とありますが、時間外利用時間を超えて駐車している車両に対してのトラブル・事故等リスクは市側でのリスクとの理解でよろしいでしょうか。	No. 40参照
98	要求水準書（案）	35	第2	4	3)			着工に先立ち、起工式又は地鎮祭を執り行いますでしょうか。式典を行う場合はどの程度の人数規模でのお考えでしょうか。	市での実施は想定していません。提案に委ねます。
99	要求水準書（案）	36	第2	4	3)	(3)	ウ)	「ウ）本施設の引渡し手続き(ア)）本施設の引渡し時に市へ所有権を移転するものは、次のとおりとする。なお、所有権の移転に当たり、選定事業者は自らの負担により登記申請に必要な事務手続きを行い、建物の表題登記を行う。」とありますが、登記をするのは、今回建設する建物の表示登記、保存登記のみでよろしいでしょうか。	不動産登記法上で表示登記義務のある建物等のみ、保存登記までお願いいたします。
100	要求水準書（案）	39	第2	6	3)	(1)	イ)	「テーブル（作業台）類・シンク類の板厚は、変形しにくい1.5mm以上の板を採用する。」と記載がありますが、耐久性に問題なければ、板厚については1.5mm以上に限らず事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	運用に支障のない範囲で提案に委ねます。
101	要求水準書（案）	39	第2	6	3)	(1)	イ)	「テーブル（作業台）類・シンク類の板厚は～1.5mm以上」とありますが、正常な運用が可能であれば1.2mmでもよろしいでしょうか。	No. 100参照
102	要求水準書（案）	40	第2	6	4)	(1)	ア)	「（ア）内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製とする。」と記載がありますが、『ステンレス製と同等以上に衛生管理が容易に行える機器』と理解してよろしいでしょうか。	衛生管理に支障のない範囲で提案に委ねます。

103	要求水準書（案）	41	第2	6	4)	(2)	り	焼き蒸物器について「未加熱食材と加熱食材が交差しない構造」とありますが、二次汚染に配慮し、未加熱食材を扱うエリアと加熱後食材を扱う配缶エリアを明確にエリア分けしていれば、焼き蒸物器本体がパススルー式でなくてもよろしいでしょうか。	焼き蒸物器はパススルー式を想定しています。
104	要求水準書（案）	42	第2	6	4)	(3)	い	食缶洗浄機「(ア) 予備洗いをを行う下洗機を有する等、～」との記載が有り、食缶洗浄機本体とは別物として設置を要求されているように受け取れますが、食缶洗浄機本体の連続式コンベアレーンの内部構造仕様に予備洗いライン⇒本洗浄ライン⇒仕上洗浄ライン⇒エアプロ徐敵装置が組込まれた連続一体式であれば(ア)の内容はクリアされていると考えて宜しいでしょうか。	確実な洗浄性能を保有できる範囲で提案に委ねます。
105	要求水準書（案）	42	第2	6	4)	(3)	お	消毒保管設備・器具殺菌設備について「消毒中の庫内温度や時間の記録を提出することを考慮したもの」とありますが、常時記録が見られる必要はなく、市の要望等に応じて履歴を確認できればよい、との理解でよろしいでしょうか。その場合、どのくらい前までの記録が確認できればよろしいですか（過去10回の運転、過去2週間の運転、など）	お見込みの通りです。記録の内容は、民間の提案を受け、協議にて決定する事を想定しています。
106	要求水準書（案）	43	第2	7	2)		い	食器の使用パターン（最大と最小点数）を御教示ください。（食器3点を毎日使用するのでしょうか。）	常に3点を想定しています。
107	要求水準書（案）	43	第2	7	2)		え	食缶の使用パターン（最大と最小点数）を御教示ください。（食缶3点を毎日使用するのでしょうか。）	No. 106参照
108	要求水準書（案）	43	第2	7	2)		い	献立により、センターに残る食器はありますか。（パンの日は飯椀不使用、など）	ありません。
109	要求水準書（案）	43	第2	7	2)		え	和え物食缶について「蓄冷材付」とありますが、保冷性能に優れ10℃以下を2時間以上保持できる食缶を採用する場合は、蓄冷材を不要としたご提案もお認め頂けますでしょうか。	差し支えありません。ご理解のとおり、提案に委ねます。
110	要求水準書（案）	44	第2	7	2)		か	箸とスプーンを同時に使用する献立は想定されてますでしょうか。	想定しておりません。
111	要求水準書（案）	44	第2	7	2)		か	コンテナについて、事前にすべての学校の配膳室及びエレベーターを確認することとありますが、11/8現地見学会とは別に、提案段階において各校の見学会を開催していただけるのでしょうか。	見学会の開催予定はありません。 なお、各学校におけるエレベーター及びコンテナのサイズを別添資料にて公表しますので、ご参照ください。
112	要求水準書（案）	44	第2	7	2)		か	現行のコンテナサイズをご教示願います（エレベーターに収まるサイズ）	No. 111参照
113	要求水準書（案）	44	第2	7	2)		か	学校からセンター間の残滓の運搬にあたり産業廃棄物収集運搬業は必要でしょうか	必要ありません。
114	要求水準書（案）	44	第2	7	2)		か	コンテナ調達について「受配校の状況、学級数、～等を勘案し、寸法・数量等を適切に判断」とありますが、コンテナ数試算のための各学校の学級数は、P9の表の「学級数（配缶数）」+1（職員室分）でよろしいでしょうか。事業期間を通じて、この数値を上回ることがある場合は、各学校の最大学級数をお示しくください。	No. 24、26及び27参照

115	要求水準書（案）	44	第2	7	2)	カ)	コンテナについて「事前に全ての学校の配膳室及びエレベーターを確認すること」とありますが、ここでいう”事前”とは、落札後、コンテナを納品するまでの間、という理解でよろしいでしょうか。（実施方針P6のスケジュールによりますと、入札前に事業者による配送校調査は計画されていないとお見受けします。） また、入札前に入念な配送校調査は行えないため、落札後、提案条件と実際の配送校の状況に差異があり、コンテナの仕様変更等に伴う増額が発生した場合の費用は、市が負担していただけるとの理解でよろしいでしょうか。	No. 111参照 これらを踏まえ予見できないことが起因するものは、協議の上で負担を決定します。
116	要求水準書（案）	47	第3	2		エ)	「開業準備業務は、開業の2ヵ月前から開始し、1週間前までに完了する。」とありますが、実施方針の4頁には開業準備期間は令和7年8月頃との記載があります。開始時期に相違があると思いますがいかがでしょうか。	令和7年7月頃の予定です。
117	要求水準書（案）	48	第3	2		カ)	配膳リハーサルは行わないこととなっておりますが、運營業務開始まで、各校での配膳リハーサル・教育訓練は実施できないのでしょうか。	実施しない想定ですが、提案に委ねます。ただし、受配校の了承を得ることが前提です。
118	要求水準書（案）	48	第3	2		キ)	調理リハーサルや配送リハーサルの回数や食数は事業者提案という認識でよろしいでしょうか。	No. 117参照
119	要求水準書（案）	48	第3	2		サ)	竣工式の支援・協力とありますが、その費用負担は事業者負担でしょうか。事業者負担の場合は、竣工式費用の算出のため出席予定人数等の竣工式の内容をご教授ください。	竣工式にかかる費用は全て事業者負担です。報道発表が目的であるため、華やかな装飾は求めません。 なお、出席者の人数については、現時点で確約できませんが、研修室の収容人数を超えるような規模は現実的ではないと考えています。
120	要求水準書（案）	48	第3	2		サ)	貴市が行う内覧会、竣工式・試食会、見学・試食会の実施に係る費用（食材料費や消耗品等）については、貴市負担との理解でよろしいでしょうか。	全て事業者負担です。
121	要求水準書（案）	50	第4	1	4)		2段落目についてですが、「市が費用負担をする修繕・更新（補充）について計画を提案するよう求められていますが、事業期間中に市側で修繕・更新する対象としてはなにを想定されていますでしょうか。（「施設備品」のうち「市職員がもっぱら使用する施設備品」（事業者業務範囲外）のことでしょうか）	事業契約書（案）等において示します。
122	要求水準書（案）	50	第4	1	6)		イ)やエ)に記載されている機器台帳や備品台帳の作成については、建築設備、調理設備、食器・食缶、施設備品が対象という理解でよろしいでしょうか。	お見込みの通りです。
123	要求水準書（案）	53	第4	1	12)		施設管理台帳とは、前述された機器台帳と備品台帳の事でしょうか。	機器台帳及び備品台帳とは別に、施設の管理台帳を作成してください。
124	要求水準書（案）	58	第4	8			館内で使用する消耗品類（トイレットペーパー、ゴミ袋など）については、事業者側にて用意するのでしょうか。	消耗品類は事業者側にて用意ください。

125	要求水準書（案）	58	第4	8	2)	イ)	(イ)	内壁の床面から1m以上の部分及び天井は1月に1回以上、清掃を行い、必要に応じて洗浄・消毒を行うとありますが、品質確保とコスト最適化の観点から、長期休暇期間毎に清掃することと変更して頂けないでしょうか。	原案のとおりとしますが、絶対的な品質確保とコストの最適化が同時に図れるのであれば、事業者提案に委ねます。
126	要求水準書（案）	59	第4	8	2)	イ)	(ウ)	「一般エリア」と記載がございますが、p.17では給食エリアと「事務エリア」に分けられております。「事務エリア」の誤植でしょうか？	一般エリアと事務エリアは同義です。 一般エリアに統一いたします。
127	要求水準書（案）	65	第5	1	5)	(2)	ウ)	月例会議の出席者について、市の職員、統括責任者、総括責任者及び運営に係る各責任者が出席するとありますが、維持管理業務等、維持管理運営に係る企業全社が出席する必要はないのでしょうか。	要求水準書（案）に記載の通り、その他関係者の出席が必要な場合は、市が要請します。
128	要求水準書（案）	65	第5	1	5)	(4)		セルフモニタリングについて、「維持管理業務」の項目には記載がありませんが、維持管理業務についてもセルフモニタリング対象との理解で宜しいでしょうか。	セルフモニタリングは全ての業務を対象とします。
129	要求水準書（案）	66	第5	1	5)	(5)		選定事業者用事務所に必ず1名以上が常駐することが求められていますが、必ずしも同一人物が常駐している必要はなく、従業員のうちだれかが事務所にいるようにすればよい、との理解で宜しいでしょうか。	お見込みの通りです。
130	要求水準書（案）	68	第5	2	1)	(1)		青果を全て当日かつ記載時間での納品とすると、本施設規模での給食調理工程上、対応が非常に困難で給食提供にも大きく影響することが想定されます。特に根菜類や葉菜類はできるだけ前日納品として頂く等、実際の納入区分や時間等の詳細については、受託決定後の貴市と協議の上での決定として頂けないでしょうか。	野菜の納品は原則当日納品とします。ただし、種類によってはの対応や納入時間は、今後受託者決定後の協議により対応します。
131	要求水準書（案）	68	第5	2	1)	(1)		食材の納品車両の大きさは最大何トン車を想定しておりますでしょうか。また、車両のサイズ、ウイング車の有無についても想定をご教示下さい。	納品業者の案件になりますので、具体的には想定しておりません。
132	要求水準書（案）	68	第5	2	1)	(1)		食材の納入時間に関し、当日納入は当日の8時00分～8時30分となっておりますが、今後協議により時間の変更など柔軟に対応するという理解でよろしいでしょうか。	No. 130参照
133	要求水準書（案）	69	第5	3	1)	(2)		事業者から提示する「調理指示書」とは、調理の際の釜割計画の内容との理解で宜しいでしょうか。その場合、同頁(3)ア)にて、作業工程表・作業動線図の貴市への提示が1週間前とされており、そちらとタイミングを合わせる事が合理的と考えます。本「調理指示書」の貴市への提示についても、2週間前への変更をご検討いただけないでしょうか。	調理指示書ではなく、調理手順書の提出となります。要求水準書を修正します。 市が作成した作業指示書に基づいて、調理手順書（調理手順（釜割計画も含む）、使用機器計画等）を2週間前までに提出とし、その調理手順書を市が確認後、作業工程表、作業動線図の作成、提出の流れとします。作業工程表と作業動線図は1週間前までに提出を想定しています。
134	要求水準書（案）	69	第5	3	1)	(2)		事業者が調理指示書を作成とありますが、ここでいう調理指示書は作業工程表などを指すという理解でよろしいでしょうか。また、事業者が調理指示書を作成するにあたって、献立作成者である市から調理の指示を書面でいただくことはできないでしょうか。	No. 133参照

135	要求水準書（案）	69	第5	3	1)	(2)		「一釜当たりの容量を超えないように」とありますが、市が想定されている1釜あたりの調理容量（「汁物なら満水量の●%まで」等）はございますか。	調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）の学校給食（大量）調理の基本的な考え方で想定しています。
136	要求水準書（案）	72	第5	3	1)	(5)	ア)	液卵、殻付卵、凍結卵の3種類の記載がありますが、どのような献立に使い分けを想定されてますでしょうか。	液卵は炒め物や煮物で、殻付き卵は汁物で想定しています。
137	要求水準書（案）	73	第5	3	1)	(8)		食物アレルギー対応食に使用する容器選定や具体的な配送方法については、事業者提案に委ねられるとの理解で宜しいでしょうか。	事業者からの提案により、市が決定します。
138	要求水準書（案）	73	第5	3	1)	(8)		アレルギー対応食以外の献立は通常食からの取り分けとの理解で宜しいでしょうか。また、その場合は、1人分をまとめたものを給食センターから配送するのか、それとも各教室で取り分けのどちらを想定されてますでしょうか。	ご理解のとおりです。 各教室での取り分けを想定しています。
139	要求水準書（案）	73	第5	3	1)	(8)	イ)	「卵と乳の重複の献立は無いものとする」とあるため、最大提供品数は、1献立あたり1品×2献立分で、1人当たり1品×100食分、との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
140	要求水準書（案）	74	第5	3	1)	(9)		地産地消の推進とありますが、どのような食材を想定しておりますでしょうか。 また、当日の納品についてはどのようにお考えでしょうか。	江南市産の野菜を想定しております。当日朝納品となります。
141	要求水準書（案）	74	第5	3	1)	(9)		「愛知県産・江南市産の農林水産物の使用に対応した調理を行うべく、しい支援する」とありますが、具体的にどのような提案を期待されてますでしょうか。	地元の農産物は、規格が不揃い、土付き状態での納品となる場合があります。その対応をお願いします。
142	要求水準書（案）	81	第5	5	2)	(3)	ア)	「学校から回収した児童生徒等の食べ残しに伴う残滓やごみ」には、各配送校先で発生するパン・牛乳・デザート等の包装袋やバック等のごみは含まれず、それらの処理については、分別・処分含めすべて貴市（各教室または学校側）での対応・費用負担との理解でよろしいでしょうか。	全て事業者での対応・費用負担です。
143	要求水準書（案）	81	第5	5	2)	(3)		給食センターからゴミ処理場などへの運搬は業務範囲外との理解で宜しいでしょうか。その際、各ゴミの種類別の回収頻度をご教示ください。	業務範囲内です。可燃ごみ（事業系一般廃棄物）は毎日、資源ごみは月に1～2回程度を想定しています。
144	要求水準書（案）	82	第5	6	1)		ア)	「適切な温度を行う」となっていますが庫内の温度を下げる冷凍機は必要でしょうか	冷凍機までは想定しておりませんが、提案に委ねます。
145	要求水準書（案）	82	第5	6	2)		ア)	食器・食缶の配送については1段階、2段階どちらを想定されてますでしょうか	基本的には1段階で、学校によっては2段階、と併用する形を想定していますが、事業者提案に委ねます。
146	要求水準書（案）	82	第5	6	2)			学校行事などにより学校への納品時間が変更となることはありますでしょうか ある場合どれくらい	変更となることはあり得ますので、変更となった場合に対応をお願いするもので、現段階では頻度を示すことはできません。
147	要求水準書（案）	82	第5	6	2)			給食開始時間の何分前に到着しなければならないでしょうか	学校で児童生徒の摂食時間の30分前までの検食実施を踏まえ、コンテナ到着後ワゴンへの積み替え作業、エレベーター等を使用して各階への配置を考慮し、各学校へ約45分～1時間前までの到着を想定しています。ただし、学校規模、エレベーターの種類により、学校での作業内容が異なり、必要時間に応じた配送の計画をお願いします。

148	要求水準書（案）	82	第5	6	2)			学校から回収してくるものとしてコンテナ以外に何かありますでしょうか	給食の残食や学校へ直送品空容器、嘔吐物食器・食缶の回収がごございます。
149	要求水準書（案）	82	第5	6	2)			牛乳の飲み残り回収はありますでしょうか	あります。
150	要求水準書（案）	82	第5	6	2)			各学校への配送車両の到着や出発の時間に制約はないという理解でよろしいでしょうか。	No. 147参照
151	要求水準書（案）	82	第5	6	3)			コンテナ数を含めた現状の基本配送計画をご教示いただけますでしょうか	別添資料をご参照ください。
152	要求水準書（案）	83	第5	6	5)			通路を記入した配送校内の図面をいただけないでしょうか	防犯上の理由により公開できません。
153	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		イ)	車両全長については現在の配送車の長さ程度以下となつていますがそれより長くした場合、どのようなリスクがあるのでしょうか	現在車両より長い場合、学校周辺道路や校内への出入口等の通行時にリスクがあるのではと考えています。
154	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		ウ)	「各受配校における配膳室を改修することなく、本事業の運営業務が実施できるようにする」。また、P44では各学校のエレベーターの内寸や配膳室の広さ等を勘案し寸法をコンテナを調達することとあります。提案と実態との乖離をふせぐため。また、調達するコンテナの数量や寸法については提案段階で決定する必要があるため、全配送校について事前に見学の実施を検討頂けないでしょうか。	No. 111参照
155	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		ウ)	「各受配校における配膳室を改修することなく、本事業の運営業務が実施できるようにする」とありますが、各配送校・配膳校のコンテナの運搬経路を含めた詳細図面、配膳室の備品リストをお示し下さい。	資料を持ち合わせていないため、公表することができません。
156	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		エ)	「給食業務期間中の車両の保管（駐車）については、支障のない範囲で給食センター内への駐車可能とする。」と記載がありますが、配送車用の車庫を設けるかは事業者の提案で良いとの理解で宜しいでしょうか。また、配送・回収口の底下を駐車スペースにすることは可能でしょうか。	前段については、ご理解のとおりです。 後段については、可能です。
157	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		カ)	江南市学校給食センター名称の文字のサイズについて指定はありますでしょうか	指定はありません。提案に委ねます。
158	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		ケ)	「車両の仕様について事前に現場を確認」となっていますが、どのように調整させていただいたらよいでしょうか	No. 111、153、154参照
159	要求水準書（案）	83	第5	6	5)		コ)	予備車両の配置についてはセンター常駐でなくてもよいでしょうか	提案に委ねます。
160	要求水準書（案）	84	第5	7	5)		キ)	「食器・食缶等を衛生的に処理・回収できる用具を備えておく」と記載が御座いますが、具体的にどのような用具を想定されているかご教示下さい。また、それは配送車に常備するとの想定かご教示下さい。	食器・食缶を学校にて消毒後、コンテナへは入れずに回収することを想定しています。回収容器や方法については、提案に委ねます。
161	要求水準書（案）	84	第5	7	2)	ア)	イ)	選定事業者の業務範囲に「パンの量目計量（当該校のみ）」とありますが、具体的な業務内容及び当該配膳校をご教示下さい。	パンの配送は、各学校の総数で業者より配送され、配膳員が学級分けをします。配送された段階で、注文数が納品されているかどうか、量の確認をお願いします。
162	要求水準書（案）	84	第5	7	2)	ア)	ウ)	直接納入品の納品予定時刻は、配膳員の配置時間に大きく影響します。各学校で必要となる配膳員の必要配置時間を要求水準書でお示し頂く事をご検討下さい。	別添資料にて公表いたします。

163	要求水準書（案）	85	第5	7	2)	イ)	ウ)	「給食配膳員は、3年～5年を目途に配属校を異動させることを基本とする」とありますが、実際の異動含む配置については、その都度状況に応じて貴市とも協議の上で事業者にて検討させていただけるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
164	要求水準書（案）	85	第5	7	2)	イ)	ウ)	給食配膳員について、3年～5年を目途に配膳校を異動させることとする意図をご教示ください。	長期的な雇用が弊害となっている案件があるからです。具体的なコメントは差し控えていただきます。No. 163参照
165	要求水準書（案）	85	第5	8				「運営備品の調達・更新業務」については、維持管理業務の範囲に区分を変更していただけないでしょうか。要求水準書（案）37ページにて、運営備品も貴市へ所有権を移転する対象とされていることから、維持管理業務の範囲とする事が良いものと考えます。	運営業務を実施するために必要とする備品の調達及び更新は、維持管理業務の範囲としても構いません。提案に委ねます。
166	要求水準書（案）	87	第5	11	1)			「時間外においては隣接するすいとびあ江南の利用者が駐車場として利用できるように配慮すること。」とありますが、時間外とは平日の夜間や日曜祝日等の給食センター閉館日も駐車場は開放するという理解でよろしいでしょうか。	No. 40参照
167	要求水準書（案）	87	第5	11	1)			駐車場利用者の事故を含む安全管理やそれに起因する本施設への影響（損傷等）リスクについては、事業者では負えないものと考えます。当該リスクについては、管理責任含めてすべて貴市が負うものと理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
168	要求水準書（案）	別添資料						「資料1 対象地図面」「資料2 対象地及び周辺の地質（地歴）に関する情報」「資料3 インフラ整備状況図」は、「入札公告時添付予定」とありますが、これら資料がありませんと施設整備計画の検討に着手できないため、公表できるタイミングとなりましたら、入札公告を待たずに速やかに公表いただけますようお願いいたします。また、上記資料に加え、敷地の座標、敷地内および周辺の高低差がわかる資料（測量図等）、木曾川が近いことに関して注意が必要なこと（河川保全区域など）があればそれら資料を公表願います。	資料1・2については、測量及び地質調査の委託事業を実施中で、工期が令和5年3月までの予定ですが、整次第早期に公表できるよう努めます。また、資料3・10・11については、整次第早期に公表します。それ以外の資料については、必要に応じて公表します。
169	要求水準書（案）	別添資料						目次における別添資料リストにおいて、対象地図面等が入札公告時に公表されることですが、入札公告から提案提出まで2ヶ月半というタイトな提案期間を鑑み、敷地図等は可能な限り前倒して公表していただけないでしょうか。	No. 168参照
170	要求水準書	別添資料						別添資料 資料1・2・3・10・11について入札公告時に添付予定とありますが、施設計画・事業計画にあたり提案提出まで期間がありませんので、十分な検討をする為に入札公告前に公表をお願い致します。資料公表が予定より遅れる場合は、提案提出までのスケジュール変更をお願い致します。	No. 168参照
171	要求水準書	別添資料						別添資料 資料1・2・3・10・11について入札公告時に添付予定とありますが、5点の資料についてそれぞれ入札公告まで公表できない理由を教えてください。	No. 168参照

172	要求水準書（案）	別添資料	資料5				「配送時間」とはセンターを出発する時間でしょうか？各校への到着時間のことでしょうか？	各学校への到着時間です。
173	要求水準書（案）	別添資料	資料5				配送校の給食時間及び配送回収時間の一覧が公表されていますが、配送時間は配送開始時間、回収時間は回収開始時間でしょうか。配送時間を学校到着時間とする場合、各学校とも給食開始の1時間以上前に到着しているため、調理後2時間以内の喫食は非常に困難になるとともに、調理機器や配送車両の台数に影響するため、施設規模や事業費に大きく影響します。	公表している配送・回収時間については、現在運用しているものであり、配送・回収時間ともに各学校への到着時間です。
174	要求水準書（案）	別添資料	資料5				こちらの資料はあくまでも参考資料であって、配送車の到着時間等は児童生徒の摂食時間の30分前までに検食に間に合う範囲で事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	No. 147参照。 学校での作業も含め給食時間に間に合う範囲で提案をお願いします。
175	要求水準書（案）	別添資料	資料6				現況の配送トラックについて、2t車と2.7t車を運用しているようですが、使い分けている理由はありますか。	囚らずも別サイズになっただけであり、特に理由はありません。
176	要求水準書（案）	別添資料	資料7				現在使用している配送用コンテナの大きさ（タテヨコ高さ）をご教授ください。	No. 111参照
177	要求水準書（案）	別添資料	資料7				各学校のエレベーター間口のサイズを教えてください。	No. 111参照
178	要求水準書（案）	別添資料	資料7				各学校の配膳方法を教えてください。（各階の配膳室まで児童生徒が取りに来るのでしょうか。それともクラス前まで配膳員が運搬するのでしょうか。）	現在は、中学校は各階の配膳室まで児童生徒が取りに来ています。小学校はクラス前まで配膳員が運搬しています。
179	要求水準書（案）	別添資料	資料8				保管容量や調理機器の検討の為、献立・食材ごとのグラム数や調理工程がわかる資料を公開して頂けますでしょうか。	別添資料をご参照ください。
180	要求水準書（案）	別添資料	資料8				調理設備機器の能力計画のため、各献立の食材量や調理手順がわかる資料をお示しください。食材量等の資料は、集計作業等が行いやすいようExcelデータで公表していただけますよう、お願いいたします。	No. 179参照
181	要求水準書（案）	別添資料	資料8				効率的な調理機器を配置するために資料8_献立表より 7月6日 ぶたにくとにらのスタミナみそいため（釜調理） さっぱりはるさめサラダ（ポイル釜） モロヘイヤのちゅうかスープ（釜調理） 7月8日 ピリからビビンバのぐ（釜調理） きゅうりのナムル（ポイル釜） わかめスープ（釜調理） 以上のような煮炊き調理室の釜を多く使用する献立が2献立とも同じ日にはないと考えてよろしいでしょうか。	2献立で6品とした場合、釜調理（ポイル釜も含む）は1日に5品までとし、残り一品は揚げ焼き蒸し調理を想定しています。
182	要求水準書（案）	別添資料	資料8				適切な機種及び台数の調理設備を配置するために、2献立での献立表を公開して頂けますでしょうか。	別添様式をご参照ください。
183	要求水準書（案）	別添資料	資料8				2献立の組合せ（回転釜で何品調理するのか等）がわかる資料をお示しください。	No. 182参照