

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
1	要求水準書 (案)	3	第1	3	4)			選定事業者が回収すること。残食回収に必要な袋等は事業者が準備すること。について、現在の残食実績及び回収方法をご教授ください。	残食実績は10%～20%で、食缶・バットに入った状態で回収します。ご飯・パンは各クラスごとに残食をビニール袋にまとめ、コンテナに入れて回収します。
2	要求水準書 (案)	3	第1	3	4)			「町が別途発注する米飯・パン・牛乳等については学校へ直接搬入・・・」と記載がありますが、給食センターで調理するパンの納入もないとの理解でよろしいでしょうか	パンの調理は想定していません。
3	要求水準書 (案)	3	第1	3	4)	キ		牛乳は各学校内にて処理しているという理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
4	要求水準書 (案)	4	第1	4				「本事業の実施にあたり、PFI法及び～以下に掲げる法令及び要綱・基準等の最新版を遵守すること」とありますが、PFI事業の実施であればSPC（特定目的会社）の設立が必須となりますが、SPC設立の有無をお示し願います。	SPC（特定目的会社）の設立は条件としていないため、事業者提案に委ねます。
5	要求水準書 (案)	5	第1	4	2)			基準で公共の仕様が求められていますが、国土交通省で認定されている特許工法の採用を検討しているため、公共の基準（標準仕様書など）と合致しない部分があります。記載の基準を参考図書等にして頂くことは可能でしょうか。	町が所有する公共施設であるため、国土交通省の標準仕様が基本となるため要求水準書の記載は変更しません。国土交通省で認定された特許工法で、国土交通省の標準仕様を上回ると証明できるもの、かつ、業務期間後の維持管理を他の企業でも対応できるものであれば可とします。
6	要求水準書 (案)	7	第1	6	2)			インフラ条件等について未整備となっていますが電気、上下水道等の引き込みは亘理町側で整備されると考えてよろしいでしょうか。	現在敷設済みとなっている上下水道を延伸し当該予定建物へ接続する整備についても、本事業に含みます。また電気の引き込みの手配も本事業に含みます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
7	要求水準書（案）	9	第1	6	4)			「亶理中学校と吉田中学校、荒浜中学校と逢隈中学校は令和10年4月1日に再編予定である」とありますが、再編予定の内容をご教示ください。（例：統合または廃校等）	再編の方法は、亶理中学校の校舎を活用し、亶理中学校と吉田中学校を再編し、新しい中学校となります。 また、逢隈中学校の校舎を活用し、逢隈中学校と荒浜中学校を再編し、新しい中学校となります。 町のホームページに、「亶理町立小・中学校再編に係る基本構想」が掲載されておりますので、ご参照ください。
8	要求水準書（案）	9	第1	6	4)			特別支援学級を含む学級数を明示頂いておりますが、各校の特別支援学級数をご教示頂けますでしょうか。	亶理小学校及び逢隈小学校4学級。 荒浜小学校・吉田小学校・長瀬小学校・高屋小学校はそれぞれ2学級。 亶理中学校3学級。 荒浜中学校及び逢隈中学校2学級。 吉田中学校1学級。
9	要求水準書（案）	9	第1	6	4)			各校の学級数に職員室は含まれているとの理解で宜しいでしょうか。	職員室分は含まれておりません。
10	要求水準書（案）	9	第1	7	4)			学級数、児童・生徒数、教職員等数について、提案内容検討に必要な情報の為、事業期間中の各年度ごとに詳細をご教示ください。	町のホームページに「亶理町立学校給食センター整備基本計画」が掲載されております。この基本計画に児童・生徒数の将来推計を掲載しておりますので、ご参照ください。
11	要求水準書（案）	9	第1	7	4)			こちらに記載されている「学級数」とは、職員室、特別支援学級を含めているという認識でよろしいでしょうか。	No8、9と同じ。
12	要求水準書（案）	9	第1	7	4)			児童生徒数は特別支援学級を含んでいますが、特別支援学級は普通学級で喫食するか別の教室で喫食するかをご教示ください（調達する食缶の数、洗浄・消毒保管機器の能力、コンテナの収納等に影響します） また、各学校において別の教室で喫食する場合、各特別支援学級の学級数と人数をご教示ください。	要求水準書（案）P9の学級数に職員室分を足したものが、最大の学級数となります。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
13	要求水準書 （案）	9	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、初年度と最終年度の想定稼働日数についてご教示下さい。	初年度133日程度 最終年度68日程度と想定します。
14	要求水準書 （案）	9	第1	7	4)			「亘理中と吉田中、荒浜中と逢隈中は再編」の意味は、亘理中と吉田中が統合され、荒浜中と逢隈中が統合される」という意味でしょうか。	No7と同じ。
15	要求水準書 （案）	9	第1	7	4)			配送校及びクラス数について、教職員等数に人数記載がありますが、基本的にクラス担任の先生は、教室で児童・生徒達と一緒に喫食するとし、職員室内で給食を喫食する人数は、教職員等数から学級数を差し引いた数とする考えでよろしいでしょうか。 (例：亘理小の場合、教職員等数41人－学級数23学級＝職員室内での喫食人数18人)	ご認識の通りです。
16	要求水準書 （案）	9	第1	7	4)			表・配送状況は令和5年5月1日現在のものですが、供給開始の令和8年9月1日以降で最大となる学級数の見込みをお示しください（学級数は洗浄、消毒保管機器の能力に影響します）	町のホームページに、「亘理町立学校給食センター整備基本計画」及び「亘理町立小・中学校再編に係る基本構想」に児童・生徒数の将来推計が掲載されておりますので、ご参照ください。
17	要求水準書 （案）	9	第1	7	4)			配送校及びクラス数等の表で学級数の記載がありますが教職員も含まれたクラス数としての理解で宜しいでしょうか。	No9と同じ。
18	要求水準書 （案）	9	第1	7	4)			中学校の再編についてももう少し詳細にご教授願います。	No7と同じ。
19	要求水準書 （案）	10	第2	1	1)	イ	イ)	SDGsなどを考慮した計画について、どのような計画を想定しているのか具体的にご教示ください。	事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
20	要求水準書 （案）	10	第2	1	1)	イ	ク)	太陽光発電(20Kwh)及び蓄電池を導入すること。とございますが、電気使用用途は厨房機器を想定しているのでしょうか。	電気使用用途は、事業者の提案に委ねます。
21	要求水準書 （案）	10	第2	1	1)	イ	ク)	導入する蓄電池の容量については、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。	ご認識の通りです。
22	要求水準書 （案）	10	第2	1	1)	ウ カ	エ)	「備蓄機能は必要としない。」と記載がございますが、一方「大規模災害が発生した場合は、町の指示に従い、屋外で仮設テントを設置し、炊き出しやその他食料供給に協力すること。」とあり、あくまで給食センターでは食料備蓄はせず、災害発生時、町内の他の備蓄倉庫から食料が供給され、炊き出しを行う理解でよろしいでしょうか。	本施設で対応できる範囲での協力となり、災害対策本部より指示があった場合、食材は対策本部で準備したものの調理となります。
23	要求水準書 （案）	11	第2	1	1)	カ		自然災害時の対応の項目に「屋外で仮設テントを設置」とありますが、仮設テントは貴町にて準備されるという認識でよろしいでしょうか。	災害対策本部の指示で町の担当が準備します。
24	要求水準書 （案）	11	第2	1	1)	カ		仮設テントについては町側で用意して頂くものでよろしいでしょうか。	No23と同じ。
25	要求水準書 （案）	11				カ		自然災害時の対応範囲をご教示ください。その対応範囲によって設備検討の範囲が変わります。 例えば、災害対応としての非常電源装置を3日間(72時間)確保する、電源確保室や、電源供給車の乗付けや何食分の提供が必要か等を具体的にご教示ください。	事業者の提案に委ねます。
26	要求水準書 （案）	11	第2	1	1)	カ		炊き出しの想定食数をご教示ください。	No22と同じ。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
27	要求水準書 （案）	11	第2	1	1)	カ		大規模災害が発生した場合は、町の指示に従い、屋外で仮設 テントを設置し、炊き出しやその他食料供給に協力すること。 とありますが、何をどれくらい（食数）を用意する想定でしょうか。 またP10-第2-1-1) -ウ-エ) 備蓄機能は必要としない。とありますが大規模災害時は別の場所から町が食材を運搬し事業者が調理するというのでしょうか。	No22と同じ。
28	要求水準書 （案）	13	2	3	1)	b	iii	工事費内訳書について町指定ワトではないと考えて宜しいでしょうか。 (例：RIBICなど)	工事内訳書については、物価変動等の請負金額変更積算等で使用するの、見積採用のみであってもRIBICでの工事内訳書の積算を想定しています。
29	要求水準書 （案）	13	2	3	1)	b	iii	工事費内訳書について単価については公共単価や刊行物単価ではなく、事業者側の単価と考えて宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
30	要求水準書 （案）	13	2	3	1)	b	iii	工事費内訳書について、エクセルの様式による提出と考えて良いでしょうか。（リビックによる内訳作成は、単価が見積なので県単価は関係しないため）	工事内訳書については、物価変動等の請負金額変更積算等で使用するの、見積採用のみであってもRIBICでの工事内訳書の積算を想定しています。
31	要求水準書 （案）	14	第2	3	2)	ウ		バリアフリーに配慮した施設とすること。とございますが身障者の調理も想定しておりますでしょうか。	障害の程度によりますが、可能性はあると想定したことを踏まえ提案願います。
32	要求水準書 （案）	14	第2	3	3)	カ		敷地内への車両進入について、見学用の大型バスやマイクロバス等が利用することを想定されますか。その場合、同時に訪れる車両台数をご教示ください。	見学用の大型バスやマイクロバス等の利用は、想定していません。
33	要求水準書 （案）	16	第2	3	4)			付帯施設諸室名にリフトと記載ありますが、具体的な室利用方法等ご教示ください。	リフトは誤植のため削除します。2階建てを提案する場合で、必要な場合は、設置願います。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
34	要求水準書（案）	17	第2	3	6)			荷受室、検収室など外部に面する諸室に捕虫器の設置を考えているか、ご教授ください。	要求水準書（案）に記載の通り、荷受室をはじめ、 <b>外部に面する諸室には</b> 、「横吹き出しエアカーテン等、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備」を設けてください。
35	要求水準書（案）	17	第2	3	6)			検収室の主な設備に「球根皮むき機」とあり、ピーラー室にも「球根皮むき機」とあります。両室に球根皮むき機が必要でしょうか。	どちらかの部屋にあれば構いません。検収室の一面にピーラー室を設置する場合は、泥はね等の汚染がないよう対処願います。
36	要求水準書（案）	17	第2	3	6)			最初の「・」に「下処理室との間には冷蔵庫、冷凍庫を設置」とあり、七つめの「・」に「ピーラー室は下処理室と隣接させる」とあります。七つめの「・」はピーラー室の留意事項でしょうか。	No35と同じ。
37	要求水準書（案）	17	第2	3	6)			油庫 自動的に新油の供給、ろ過、廃油回収が可能なシステムを導入すること。とございますが必須と考えてよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
38	要求水準書（案）	17	第2	3	6)	荷受け室（魚肉類、野菜類）		食材の納品車両の大きさ（全長・幅）についてご教示ください。	納品業者によって異なりますが、2tの保冷車又は軽自動車です。
39	要求水準書（案）	17	第2	3	6)	検収室（肉魚類、野菜類）		主な設備に「プラットフォーム・エアカーテン」と記載が御座いますが、荷受け室があり検収室になるので、検収室は建物の内部になると考えられます。記載について適切か確認をお願いします。	検収室の主な設備から「プラットフォーム・エアカーテン」を削除します。荷受室の主な設備に「エアカーテン」を記載します。 また、検収室の概要と留意事項から「 <b>外部に面する場合</b> 、入口には横吹き出しエアカーテン等、昆虫や塵・埃等の侵入を防ぐ機能・設備を設ける」と加筆します。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
40	要求水準書 (案)	17	第2	3	6)			「荷受室・仕分室」 概要と留意事項に記載されている内容を読むと、荷受室・仕分室は同一の作業を行う部屋と認識できますが、部屋をまとめて野菜類・一般物資、肉魚類・卵の2室を設けていただければよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
41	要求水準書 (案)	17	第2	3	6)			【検収室（魚肉類、野菜類）】 「ピーラー室は下処理室に隣接」とありますが、配置については「荷受室、検収室」に隣接する等、根菜類の衛生管理に配慮して事業者の提案としてもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
42	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			冷蔵室、冷凍室 「冷凍室は、野菜類、魚介類、冷凍食品（ハンバーグ等）等を収納し、基本的に前日納品することを予定している。」とございますが、冷凍品の割合は、冷蔵品の約何割ほどになりますでしょうか。また、前日納品は、地場産野菜等の冷蔵品（例えばじゃがいも等）はありますでしょうか。	冷凍品の割合に関しては「添付資料4. 学校給食物資検収表」から想定して下さい。 野菜は基本的に前日納品です。
43	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			食品庫・計量室 「魚・肉、野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置すること。」とございますが、食品庫・計量室ではどのような用途でどれくらいの量を保存するかご教授いただけないでしょうか。もしくは、各エリアでの保管と読み替えて問題ないでしょうか。	「添付資料4. 学校給食物資検収表」から想定して下さい。
44	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			食品庫・計量室 「計量室は食品庫と一体とすること。」とございますが、部屋として食品庫と計量室を壁で区画しないお考えでよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
45	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)		油庫	「納品・回収業者の作業方法～に配慮すること」とありますが、油の納入・回収はローリー車で行う想定でしょうか。	現在、納入は一斗缶、廃油回収は4t平ボディ車で来ています。
46	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			「冷蔵室、冷凍室」 下処理後の冷蔵室については、収納容量が適していればリーチインタイプでも宜しいでしょうか。	事業者提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
47	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			「冷蔵室、冷凍室」 「上処理室」とありますが「煮炊き調理室」の誤記でしょうか。	「煮炊き調理室」に訂正します。読み替えてください。
48	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			「油庫」 新油の納品、廃油の納品、回収頻度をご教示ください。 また食油は一斗缶かローリー車、どちらで納品・回収となりますでしょうか。	No45と同じ。
49	要求水準書 (案)	18	第2	3	6)			「食品庫・計量室」 「魚・肉、野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置すること」とありますが、これらの食材はそれぞれ魚肉類、野菜類専用の下処理室に設置すれば、食品庫には不要と解釈してもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
50	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)			残菜処理室の留意事項に「残菜」とあります。27ページのオ) 厨芥処理設備にある「残渣」と同じ意味でしょうか。	ご指摘を踏まえ、「残渣」に統一します。
51	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)			雑庫、倉庫 汚染作業区域の項目に分類されていますが、汚染作業区域内に必要でしょうか。もしくは汚染作業区域と隣接する位置という解釈で問題ないでしょうか。	汚染作業区域と隣接する位置でも問題ありません。
52	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)		回収前室	回収前室は、作業に必要なスペースを確保する前提のもとコンテナ室と一体として計画することは可能でしょうか。	事業者の提案に委ねます。
53	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			調理室（焼物・揚物室）の留意事項に「回転釜は汁物と炒め物とを併用しないような台数を設置」とあります。汁物や炒め物は焼物・揚物室で調理するのでしょうか。	焼物・揚物にかけるソースを作るための回転窯を想定しています。
54	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			和え物室の留意事項の五つめの「・」に「食材が入る際は冷却」とありますが、「食材を入れる前には冷却」でしょうか。食材を入れるのは作業台の上なので冷却しながら入れることはできません。	ご指摘を踏まえ、「食材を入れる前には冷却」に訂正します。



番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
55	要求水準書 （案）	20	第2	3	6)			アレルギー室の留意事項の三つめ「・」に「専用バック」とありますが「専用バッグ」でしょうか。バッグだとすると、その素材に指定はありますか。	指定は、ございません。事業者の提案に委ねます。
56	要求水準書 （案）	20	第2	3	6)			アレルギー室の留意事項の四つめの「・」に「納品から」とあります。納品も同室内で出来るようにするのでしょうか。	納品は荷受室で行います。
57	要求水準書 （案）	20	第2	3	6)			調理室（焼物・揚物室） 「回転釜は汁物と炒め物とを併用しないよう台数を設置すること。」とありますが、調理室（煮炊き調理室）という解釈で問題ないでしょうか。お考えがあればご教示をお願いします。	No53と同じ。
58	要求水準書 （案）	20	第2	3	6)			和え物室 「真空冷却器は蒸し煮も調理可能な機器」とありますが、真空冷却器で蒸し煮の加熱調理を行うことでしょうか。こちらはメーカー指定の機能と思われるため、蒸し煮の加熱と冷却は別々の専用機器での対応とさせていただくことは可能でしょうか。	別々の専用機器での対応も可とします。その際、運用方法についての提案もお願いします。
59	要求水準書 （案）	20	第2	3	6)			「調理室（焼物・揚物室）」 「回転釜は汁物と炒め物を併用しないよう・・・」とありますが、調理室（煮炊き調理室）に適用される理解でよろしいでしょうか。	No53と同じ。
60	要求水準書 （案）	20	第3	3	6)			「冷却しながら和えることができる専用回転釜を設ける」とありますが、真空冷却機で十分に冷却がされていれば、温度上昇を抑えながら和える専用回転釜を設置すればよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
61	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			「アレルギー室」 「アレルギー対応は1日20食程度の除去食の対応ができる設備とすること」とありますが、要求水準書P66には「可能な限り代替食での対応とし、困難な場合は除去食とすること。」とあります。どちらの対応をすればよろしいでしょうか。	当面は除去食対応としますが、将来的には代替食の対応を想定しています。そのため、「アレルギー対応は1日20食程度の代替食の対応ができる設備とすること」と訂正します。
62	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			「アレルギー室」 アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については他の児童生徒と同様に各教室で通常食を配膳するというお考えでしょうか。	アレルギー対応食を提供している児童生徒に対しては、対象食材を使用していない日もアレルギー室で調理し、専用の容器で配膳します。
63	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			室名『和え物室』の記載で『真空冷却器は蒸し煮も調理可能な機器』とありますが蒸煮冷却器という理解で宜しいでしょうか。	蒸し煮は一体型でなくても、準じた設備であれば構いません。
64	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			室名『アレルギー室』の記載で『1日20食程度の除去食の対応』とありますが、P65 イ) 選定事業者の業務範囲 bでは『可能な限り代替え食』とあります。除去食を基本とし、将来的に代替えという理解で宜しいでしょうか。また、対象となるアレルゲン品目の想定あれば教示願います。	ご認識の通りです。アレルゲン品目については、運営事業者と協議のうえ今後方針を決めていきます。
65	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)			【給食エリア-非汚染作業区域】 アレルギー室 「アレルギー対応は1日20食程度の除去食の対応…」との記載がありますが、一方でP66-第5-3-1) -カ-イ) -bに「可能な限り代替食での対応とし…」とも記載されています。 除去食と代替食はどちらでしょうか。	No61と同じ。
66	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)			準備室の留意事項に「調理員の入場時にエアシャワー室を軽油」とあります。調理員のどの室への入場時でしょうか。	1行目「調理員の入場時にエアシャワー室を經由する構造とすること。」は削除します。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
67	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)			準備室 「下処理室と調理室への出入口は別に設置し、それぞれエアシャワーを設置すること。」とございますが、下処理（汚染作業区域）に入る際もエアシャワーが必要でしょうか。	下処理室と調理室への出入口は別に設置し、それぞれエアシャワーを設置してください。
68	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)			「準備室」 「下処理室と調理室への出入口は別に設置し、それぞれエアシャワーを設置」とありますが、非汚染作業区域への出入口のみにエアシャワーを設置することが一般的ですが、汚染作業区域である下処理室への出入口にもエアシャワーは必要となるでしょうか。	No67と同じ。
69	要求水準書 (案)	22	第2	2	6)			ライブ映像を配信する仕組みとありますが、既に役場の会議室や学校等には配信を受け入れる設備はありますでしょうか。配信可能な仕組みの構築というのは、受ける側の設備もこちらで別途工事を実施するということでしょうか。	役場の会議室及び学校に整備している電子黒板や、教員及び児童生徒用に整備しているタブレット等から、配信した映像が見れる仕組みの構築をお願いします。電子黒板、タブレットに配信対応ができる本体機器としてください。受ける側の設備費用は本事業には含みません。
70	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)			休憩室の留意事項に「職員」とありますが、事業者の調理員や事務員を指しますか。	ご認識の通りです。
71	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)			福利厚生室 「来客、栄養士等が研修室として利用できる広さを確保し、人数に応じたテーブルと椅子を備えること。」とございますが、収容人数の想定があればご教示下さい。	最大40名程度を想定しています。要求水準書（案）のP42をご参照ください。
72	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)		給湯室	「福利厚生室に接する場所に設ける」とありますが、福利厚生室と一体とする提案は可能でしょうか。若しくは、給湯室とせずに適切な場所に機能を設置することを提案することも可能でしょうか。	事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
73	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)			「福利厚生室」 研修として利用する際に想定される人数をご提示御願ひします。	No71と同じ。
74	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)			福利厚生室に食育の取り組みの記載がありますが、見学通路は不要と考えて良いでしょうか。	見学通路は不要です。
75	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)			【事務・その他 エリア】 福利厚生室 福利厚生室を利用される方とその人数をご教授願ひします。	No71と同じ。
76	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)			【事務・その他 エリア】 洗濯乾燥室 町職員用の洗濯乾燥機を別で設ける想定でしょうか、また町職員の洗濯については、事業者が行うのでしょうか。	町職員専用の洗濯乾燥室は想定していません。また、町職員の洗濯は町で行います。
77	要求水準書 (案)	23	第2	3	6)			駐輪場の他、バイク置き場は不要でしょうか。必要な場合、駐車台数をご教示ください。	駐輪場のみで結構です。
78	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	イ	イ)	dに「電波時計」とあります。電波が入らないときの対策として、同じ機能を持つ「設備時計」で良いでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
79	要求水準書 (案)	26	第2	3	7)	ウ	ウ)	80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置することとあります。 例えば消毒保管庫を設置すれば調理器具等は高温消毒を行うことが可能となりますが、80℃以上の熱湯は必要となりますでしょうか。必要な場合、どのような使用を想定されていますか。	調理や洗浄機等での使用を想定しています。温度については、事業者の提案に委ねます。
80	要求水準書 (案)	28	第2	3	7)	ウ	キ)	aに「調理部門各室」とあるのは「給食エリア各室」と読み替えて良いでしょうか。	ご指摘の通りであり、「給食エリア各室」へ訂正します。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
81	要求水準書 (案)	28	第2	3	7)	ウ	ク)	荷受室、検収室など外部に面する諸室に捕虫器の設置を考えているか、ご教授ください。	No34と同じ。
82	要求水準書 (案)	28	第2	3	7)	ウ	ク)	bに「準備室から調理室への出入口にエアシャワー」とあります。調理室への入口だけで良いでしょうか。	No67と同じ。
83	要求水準書 (案)	29	第2	3	8)	イ	エ)	「給食車」とあります。要求水準書案に8か所出てきます。63か所出てくる「配送車」と読み替えても良いでしょうか。	ご指摘の通りであり、「配送車」へ訂正します。
84	要求水準書 (案)	29	第2	3	8)	ウ	オ)	文章の流れから「「準備室」と汚染作業区域・非汚染作業区域の往來動線に～」となるのが正だと思いますが、該当文言の前室は「準備室」の誤りでしょうか。	ご指摘の通りであり、「準備室」へ訂正します。
85	要求水準書 (案)	30	第2	3	8)	ウ	シ)	「厨芥処理室」とあります。19ページの「残菜処理室」のことでしょうか。	ご指摘の通りであり、「残渣処理室」へ訂正します。
86	要求水準書 (案)	31	第2	3	9)	オ	ア)	「身障者用駐車場は適宜確保」とあります。23ページの「障がい者用の駐車スペースは必ず1台は確保」とあります。台数は、最低1台あれば、台数は提案と解釈して良いでしょうか。	要求水準書に記載の通り、最低1台は来所者用として設けていただき、その他雇用の状況等に応じて必要台数を確保願います。
87	要求水準書 (案)	32	第2	4	3)	ア	イ)	工事の作業時間について制約される事項等がありますでしょうか。	SDGsを考慮した計画とすることを基本的要件としており、週休2日制を応援することとしておりますが、事業計画等での協議によります。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
88	要求水準書 （案）	32	第2	4	3)	ア	イ)	着手前に工事内容についての説明について近隣住民の範囲をご教示ください。また工事車両通行経路や敷地の乗り入れ箇所について制約等はありませんでしょうか。	行政区長及び建設事業現場周辺居住者（約75軒程度）への説明・挨拶が必要と想定しており、工事車両経路や乗入れ箇所については、仮設計画で協議後の承認とします。
89	要求水準書 （案）	32	第2	4	3)	ア	イ)	着工に先立ち、説明、理解を求める近隣の範囲をご教示ください。	No88と同じ。
90	要求水準書 （案）	37	第2	6	4)	ア	ア)	e 温度変化を記録し一元管理できるようにすること。とございますが、事務所PCにての一元管理でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
91	要求水準書 （案）	37	第2	6	4)	ア	ア)	縦型冷蔵庫・冷凍庫の仕様において内装、外装ステンレス製となっておりますが、プレハブ式の場合は一般的に給食センターで広く使用されている内外装カラー鋼板という理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
92	要求水準書 （案）	37	第2	6	4)	ア	ウ)	ピーラー機というのは、17、19ページの「球根皮むき器」のことと解釈して良いでしょうか。	ご認識の通りです。
93	要求水準書 （案）	38	第2	6	4)	イ	ウ)	焼物機・蒸物器の熱源は、電気式のほかガス式もございますが、電気式指定ということよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
94	要求水準書 （案）	38	第2	6	4)	イ	ウ)	「d 庫内の汚れ度合いを自動認識でき、その結果を色の変化で表示する機能を有すること。」とございますが、こちらはメーカー指定の機能と思われるため、洗浄機能を有している機器として提案の幅を広げて頂くことは可能でしょうか。	洗浄機能を有している機器としてご提案ください。その際、運用方法についても提案をお願いします。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
95	要求水準書 (案)	38	第2	6	4)	イ	ウ)	焼物機・蒸物器 d「庫内の汚れ具合を自動認識でき・・・」とありますが、特定メーカーの仕様と思われます。 自動洗浄機能を有する等でもよろしいでしょうか。	No94と同じ。
96	要求水準書 (案)	38	第2	6	4)	イ	ウ)	【焼物機・蒸し器】b、スチーム湿度0%～100%まで1%単位で調理可能とありますがどのような調理で1%単位で使用する事があるかご教示ください。また、cと併せると特定の機種に限定されてしまいます。参考型式をご教示頂けますでしょうか。	要求水準書に記載の性能を満たす機器であれば、変更可能です。その際、運用方法についても提案をお願いします。
97	要求水準書 (案)	38	第2	6	4)	イ	ウ)	【焼物機・蒸し器】c、5段階のファン風量設定と食材とメニューを選ぶだけで自動調理システムを有する規格とすることと、bと併せると特定機種に限定されてしまいますので参考型式をご教示頂けますでしょうか。	要求水準書に記載の性能を満たす機器であれば、変更可能です。その際、運用方法についても提案をお願いします。
98	要求水準書 (案)	38	第2	6	4)	イ	ウ)	【焼物機・蒸し器】d、庫内の汚れ度合いを自動認識でき、その結果を色の変化で表示する機能を有すること、とは特定機種に限定されてしまいます。参考型式をご教示頂けますでしょうか。	要求水準書に記載の性能を満たす機器であれば、変更可能です。その際、運用方法についても提案をお願いします。
99	要求水準書 (案)	39	第2	6	4)	ウ	ア)	食器、トレイ、籠等の附帯食器の洗浄は、食器洗浄機以外での洗浄は認められないとの認識でよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。その際、運用方法についても提案をお願いします。
100	要求水準書 (案)	39	第2	6	4)	ウ	イ)	「食器・トレイ・籠等が自動洗浄可能な設備とすること」と記載されており、食器洗浄機のbと同様の文言になっております。食缶洗浄機なので食缶を洗浄する機器と見受けられますが、誤記でしょうか。	ご指摘の通りであり、「食缶洗浄機」へ訂正します。
101	要求水準書 (案)	39	第2	6	4)	ウ	ウ)	a「給食搬送用コンテナ等を自動工程で連続洗浄できる機器」とありますが、運営するにあたり連続的に洗浄が行える機器であれば問題ないという認識でよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
102	要求水準書（案）	39	第2	6	4)	ウ	ウ)	エアブローや加熱等により、水滴を確実に除去できる機器とありますが、コンテナ洗浄機のみでは確実な水滴除去はできないため、ワイパー等を使用して確実に除去する運用としてよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
103	要求水準書（案）	39	第2	6	4)	ウ	ウ)	a、コンテナ等を自動工程で連続洗浄できる機器とありますが、自動工程洗浄できる機器であれば事業提案との理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通り、事業者の提案に委ねます。
104	要求水準書（案）	40	第2	6	5)	ア		汚染作業区域、非汚染作業区域ともに「前室・準備室」と記載されていますが、他のページでは「準備室」に統一されています。該当箇所の文言を修正願います。	ご指摘の通りであり、「準備室」へ統一します。
105	要求水準書（案）	40	第2	6	5)	イ	ウ)	要求水準書（案）P64、第5、3、1）、エ）においては「果実類を除き完全に熱処理すること」と記載が御座いますが、「生で食べる和え物」と記載がありますが、誤記でしょうか。	ご指摘を踏まえ、要求水準書P40「生で食べる和え物・」の「和え物・」を削除します。
106	要求水準書（案）	40	第2	6	5)	イ	ウ)	献立に使用する果実類について、添付資料-3に記載のある果物（りんご、いちご）以外にどのような果実類を想定されていますか。また、調理場で皮むきや切裁がある果物があれば教示ください。	柑橘類を想定しています。
107	要求水準書（案）	40	第2	7	2)	ア	ア)	予備を確保すること。とございますが食数の何%等定義がございませうでしょうか。	事業者提案に委ねます。なお、不足が生じることで給食の提供ができなくなることは避けてください。
108	要求水準書（案）	41	第2	7	2)	ア	キ)	コンテナは、各配送校の小荷物昇降機またはエレベータで昇降させますでしょうか。また、コンテナの寸法制限はございませうでしょうか。	学校によって異なります。コンテナごと昇降しているのは荒浜小学校、逢隈小学校、亘理中学校の3校です。現在のコンテナの大きさは巾1,280mm×高さ1,690mm（タイヤ分190mm）×奥行780mm5段（柵板4枚）です。



番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
109	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	イ	オ)	「汁椀とおかず用（主菜・副菜用）の2種類の皿を用意すること。」とあり、仕様については町と協議の上決定する予定と理解しましたが、施設の計画にあたり、コンテナ寸法および予備食器保管機の想定に影響するため、町が想定している予定食器寸法をご提示いただけないでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
110	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	イ	オ)	食器サイズ等については提案者に委ねるものとしてよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
111	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	イ	オ)	『汁椀とおかず用（主菜・副菜用）の2種類の皿を用意』とありますが想定されている食器寸法や小中別等想定あれば教示願います。	特段想定しておらず、事業者の提案に委ねます。
112	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	ウ	ウ)	「ごはん缶」とは何でしょうか。またその大きさを教えてください。	ご飯は、一人分ずつステンレス容器に入れて納入業者から直接納入されます。サイズは中学校用が125mm×105mm×40mmです。
113	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	ウ	ウ)	「ごはん缶、牛乳、汁椀、皿2枚がのるサイズ」とありますが、イ_オ)では「汁椀とおかず用2種類の皿を用意する」とあります。想定されている食器は汁椀+仕切皿の2種類か、汁椀+皿+皿の3種類のどちらかご提示頂けないでしょうか。	汁椀+皿+皿を想定しています。
114	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	ウ	ウ)	ごはん缶とは弁当箱を指すと思われませんが、外形寸法をご提示頂けないでしょうか。	No112と同じ。
115	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	エ	ア)	形状や容量等については提案者に委ねるものとしてよろしいでしょうか。	ご認識の通り、事業者提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
116	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	オ		アレルギー対応食容器において汁物用容器の数量が1人につき2個必要となっていますが、2個必要となるのはどのような献立の場合でしょうか。	汁物と水分の多いおかずの場合（例 フルーツポンチ）を想定していますが、別な対応ができる場合は提案して下さい。
117	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	オ		要求水準書P66にアレルギー対応食は1日1献立とあります。アレルギー対応食容器は3種類記載されておりますが、この容器はアレルゲンを含まない通常食の盛付も想定されているのでしょうか。	No62と同じ。
118	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	オ		対象校配膳室の影響を鑑み既存コンテナ寸法等教示願います。	巾1,280mm×高さ1,690mm（タイヤ分190mm）×奥行780mm 5段（柵板4枚）
119	要求水準書 (案)	41	第2	7	2)	オ		食器、トレイ、食缶、汁杓子等及びコンテナの現在使われている寸法や型式を教えてください。	食器 汁椀小PNB-30E、中PNB-31E、仕切皿小中PNB-23E トレイ エスタートレイSG-52 FYE コンテナ寸法 巾1,280mm×高さ1,690mm（タイヤ分190mm）×奥行780mm 5段（柵板4枚）
120	要求水準書 (案)	44	第3	2				開業準備期間中の準備業務に係る費用は選定事業者の負担とありますが、ア)～コ)までの費用は入札金額に含めるという認識でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
121	要求水準書 (案)	44	第3	2			ケ)	DVDは「開設後2箇月以内に納品」とありますが、パンフレットは、供用開始時には納品するべきものでしょうか。その場合、調理風景などの写真は用いれませんが、よろしいでしょうか。	要求水準書に記載の通りとします。なお、DVDに入れ込むデータについては町と協議・調整の上、確定します。
122	要求水準書 (案)	44	第3	2			カ)	調理リハーサル回数等については事業者提案という理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通り、事業者提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
123	要求水準書 (案)	44	第3	3			ウ)	「試食会での提供食数及び献立については、町と協議の上、決定する。」と記載が御座いますが、喫食数については、食材費負担が事業者側となるため、現時点でどの程度の食数を見込んでいるかご教示ください。	40名程度と想定しています。
124	要求水準書 (案)	44	第3	3			ウ)	開所式・試食会の主催は町でよろしいでしょうか。	主催は町となりますが、費用については事業者負担となります。
125	要求水準書 (案)	45	第4	1	1)	イ		施設、調理設備、食器、食缶等及び施設備品の維持管理に伴う修繕・更新（補充）は、本事業の業務範囲に含めるとありますが、経年劣化については業務範囲外であるという認識でよろしいでしょうか。	機器の耐用年数や使用することに支障がある経年劣化を鑑みた維持保全計画を作成したうえで、建物、建築設備と同様、調理設備機器についても計画的に修繕・更新することを含んだ業務範囲としてください。
126	要求水準書 (案)	45	第4	1	1)	ウ		「本事業の運営期間内の施設の大規模な修繕の方法や～維持管理に伴う修繕・更新（補充）の方法等は、選定事業者の提案によるものとする」とあります。大規模修繕は業務範囲外であるという認識で宜しいでしょうか。	維持管理期間及び本事業契約満了後6箇月間までに必要となる大規模改修については維持管理業務に含むものとします。
127	要求水準書 (案)	45	第4	1	1)	ウ		「本事業の運営期間内の施設の大規模な修繕の方法や～維持管理に伴う修繕・更新（補充）の方法等は、選定事業者の提案によるものとする」とあります。大規模修繕は業務範囲外であるという認識でよろしいでしょうか。	No126と同じ。
128	要求水準書 (案)	45	第4	1	3)	ア		維持管理責任者の配置とありますが、常駐を求めるものではないという理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
129	要求水準書 （案）	45	第4	1	3)	ア		「維持管理責任者を配置すること」とありますが、業務を満足に遂行し、緊急時も迅速に対応できれば、当施設に常駐せずとも良いでしょうか。	No128と同じ。
130	要求水準書 （案）	46	第4	1	3)	イ	エ)	業務担当者は調理室内に立ち入る場合は、健康診断、保菌検査を必要とありますが、委託先の外部事業者においては保菌検査のみが対象という理解でよろしいでしょうか。また、保菌検査は検便という理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
131	要求水準書 （案）	47	第4	1	9)	エ		全て選定事業者の事業範囲とありますが、あくまで経常修繕とし、大規模修繕を必要とする場合には、町側で費用を負担するという理解でよろしいでしょうか。	No126と同じ。
132	要求水準書 （案）	48	第4	1	10)	ア		「町は業務期間終了後、大規模な修繕が必要である」と記載のあることから、大規模修繕は業務範囲外であるという認識で宜しいでしょうか。	No126と同じ。
133	要求水準書 （案）	48	第4	1	10)	ア		「町は業務期間終了後、大規模な修繕が必要である～」とあることから、大規模修繕は業務範囲外であるという認識でよろしいでしょうか。	No126と同じ。
134	要求水準書 （案）	48	第4	1	10)	ア		『町は業務期間終了後、大規模な修繕が必要になるものと想定している。』についてですが、大規模修繕は今回の事業に含まれていないという認識でよろしくのでしょうか。	No126と同じ。
135	要求水準書 （案）	48	第4	1	11)			業務期間終了後に町の検査により不適合と認められた場合は、選定事業者の責任により速やかに対応とありますが、建築・その他項目にあげられている項目はあくまで通常の経年劣化によるものではなく、管理を施していなかったために発生した有害な損傷等という理解でよろしいでしょうか。	表掲載項目以外として経年劣化により構造・使用上支障があるものや維持管理を怠ったため発生した劣化・損傷によるものを含むこととします。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
136	要求水準書 （案）	51	第4	4	3)	イ		本施設における除草作業について、現在稼働している亘理町学校給食センターの作業頻度（年間）を参考までにご教示ください。	年1～2回です。
137	要求水準書 （案）	52	第4	7	1)			「町職員が専ら使用する施設備品は含まないものとする」とありますが、清掃も含め職員事務室内は町で管理する理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
138	要求水準書 （案）	53	第4	8	2)	イ	カ)	「内壁の床面から1m以上の部分、天井及びガラスは月1回以上、清掃を行うこと。」と記載ありますが、他のセンター実績では長期休業期間のみの為、検討をお願いします。	ご指摘を踏まえ、「月1回以上、」を「定期的に」変更します。
139	要求水準書 （案）	56	第4	10				配送車両調達・維持管理・更新業務の事項は、運營業務の中にも記載されていますが、その意図をご教示ください。	維持管理業務の項目を削除します。
140	要求水準書 （案）	56	第4	10	1)	ア		選定前に各配送校の配膳室の視察は可能でしょうか。	日時を指定して、見学会を実施することを想定しています。詳細は募集要項等公表時に示します。
141	要求水準書 （案）	58	第5	1	4)	ア		「アレルギー対象食業務マニュアル」とあります。66ページ6行目の「アレルギー対応食マニュアル」と同じでしょうか。	ご指摘の通りであり、「アレルギー対応食マニュアル」へ統一します。
142	要求水準書 （案）	59	第5	1	5)	ア		表内「資格等」について、「学校給食センター」と「学校給食共同調理場」との2つの用語が混在しておりますが、同一用語との判断で良いでしょうか。用語の違いがある場合はご教示ください。	ご指摘の通りであり、「学校給食センター」へ統一します。
143	要求水準書 （案）	63	第5	2	1)	ア		卵はいつ納品されるか、また液卵か全卵かご教示下さい。	冷凍液卵を使用し、前日納品を想定しています。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
144	要求水準書 (案)	63	第5	2	1)	ア		前日納品の野菜は翌日使用分の全てでしょうか。 当日受け入れる野菜類もありますか。	基本前日納品ですが、連休明け等の関係で当日納品もありえます。
145	要求水準書 (案)	63	第5	2	1)	ア		食材納品量、荷姿について教示願います。	食材納品量、荷姿に関しては「添付資料4. 学校給食物資検収表」から想定して下さい。
146	要求水準書 (案)	63	第5	2	2)	ア		食材検収業務において「選定事業者は、(中略)品質確認を行い、結果を町の職員に報告」とありますが、品質の良し悪し(使用の可否)は、貴町職員にご判断いただけるとの理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
147	要求水準書 (案)	63	第5	2	2)	ア		食材検収業務で町の職員の立ち合いはあるのでしょうか。 無い場合には、検収時の不適切な食品が確認された場合に報告の仕方はどのようなになるのでしょうか。	基本的には立ち合いません。 不適切な食品が確認された場合、求めに応じて立ち合います。
148	要求水準書 (案)	64	第5	3	1)	ア	エ)	「提供する給食は、原則として、全てその日に調理室で調理し」とありますが、前日入荷の根菜類の皮むきも調理当日に行う解釈でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
149	要求水準書 (案)	64	第5	3	1)	ア	エ)	「提供する給食は、原則として、全てその日に調理室で調理し、果物類を除き、完全に熱処理すること」とありますが、要求水準書40ページには、「生で食べる和え物・果物類等」という記載があります。生で食べる給食をお示してください。	No105と同じ。
150	要求水準書 (案)	65	第5	3	1)	カ		現在の給食センターでのアレルギー対応の有無をご教示ください。対応している場合、貴町にてアレルギー対応マニュアルや現在の対応方法を記載している資料がありましたらご教示ください。	現在はアレルギー対応食提供しておりません。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
151	要求水準書（案）	66	第5	3	1)	カ	イ)	「アレルギー対応食は専用のスタッフによる調理」とありますが、その日の調理（一定期間含む）において「専用」との理解でよろしいでしょうか。（同一日に、通常食の調理との兼務はできないと理解。）	ご認識の通りです。
152	要求水準書（案）	66	第5	3	1)	カ	イ)b	アレルギー対応について、「1日1献立」とありますが、「1日1品目の対応（調理）」という理解で宜しいでしょうか。	主菜・副菜・汁物の調理を想定しています。
153	要求水準書（案）	66	第5	3	1)	カ	イ)b	「可能な限り代替食での対応とし、困難な場合は除去食とすること。」とありますが、具体的にはどのような代替食調理の想定をされているか、ご教示ください。	No61と同じ。
154	要求水準書（案）	67	第5	3	2)	エ	ウ)	「カート移動の従事者」とはどのような作業をする者でしょうか。	ご指摘を踏まえ、「カート移動の従事者」は削除し、「未加熱食品、加熱済食品の担当する従事者は兼務せずそれぞれ専任とすること。」と訂正します。
155	要求水準書（案）	67	第5	3	2)	オ	ウ)	「カート移動の従事者」とはどのような作業をする者でしょうか。	No154と同じ。
156	要求水準書（案）	67	第5	3	3)	ア	エ)	「検食」は、町の職員と運営事業者の双方が行うとの理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
157	要求水準書（案）	68	第5	3	4)			「小袋しょうゆ・ソース等の添加物類及び必要に応じてビニール袋、ビニール手袋も、当日の配送とすること。」とありますが、現在の給食で個人毎に提供している添加物（小袋しょうゆ、ジャム等）をご教示ください。また提供頻度もご教示ください。	パックドレッシング、パックソース、パックしょうゆ、ジャム等です。使用頻度に関しては「添付資料3. 学校給食献立表（見本）」を参照して下さい。
158	要求水準書（案）	69	第5	4	1)	イ	カ)	「10月から3月は、毎月必ず従業員全員を対象にノロウイルスの検便検査を月2回以上実施すること。」と記載が御座いますが、他自治体においては月1回以上とすることが一般的に多く見受けられます。2回以上が必須でしょうか。	2回以上を必須とします。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
159	要求水準書（案）	71	第5	5	2)	イ	ア)	bに「直接搬入品の食べ残しを含む」とあります。牛乳の容器と飲み残しはどのような形で処理されますか。給食センターに来る場合は、どのような形（食缶に入れるなど）で戻ってきますか。また、手つかずの牛乳の処理の方法も教えてください。	牛乳は各学校で処分します。また、手つかずの牛乳は牛乳納入業者が回収します。
160	要求水準書（案）	71	第5	5	2)	イ		ごみ処理ですが、センター内で発生したごみや学校から回収した残菜等は分別してセンターで保管することが業務であり、処分場への運搬は町で行うとの理解でよろしいでしょうか。町のごみ処理ルールをご教授願います。	ご認識の通りです。町ホームページに、ごみ収集日程等について掲載されておりますので、ご参照ください。
161	要求水準書（案）	71	第5	5	2)	ウ		残量調査：「各学校から回収された残菜について、料理ごとに計量及び記録を行い、その結果を町に報告すること。」とありますが、計量方法等詳細をご提示ください。	各学校毎、料理ごとに食缶・バットにまとめ計量・記録しています。ご飯・パンはクラスごとにビニール袋に入れて来ますので、学校ごとに計量しています。
162	要求水準書（案）	71	第5	6	1)	オ		「食物アレルギー対応食用の食缶をコンテナへ積み込む際には～」とありますが、要求水準書（案）P20には「アレルギー対応食用の配送容器」とあります。食缶ではなく容器を指している理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
163	要求水準書（案）	71	第5	6	2)	ア		「食器・食缶（コンテナ）については、各学校の給食時間に支障のないように配送を行い、給食終了後速やかに回収を行うこと。」と記載が御座いますが、各校におけるコンテナの回収開始可能な時間を教示下さい。	次に示す通りです。 亘理小 13:20、荒浜小 13:10、吉田小 13:10、長瀬小 13:10、逢隈小 13:10、高屋小 13:10、亘理中 13:20 荒浜中 13:10、吉田中 13:10 逢隈中 13:10
164	要求水準書（案）	71	第5	6				給食配送において、食器コンテナと食缶コンテナを別便で運搬する方式はお認めいただけますでしょうか。	事業者の提案に委ねます。



番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案
165	要求水準書 (案)	71	第5	6				配送事故の発生抑制、効率的な配送業務の遂行、配送車燃料費の抑制のため、午前中の配送業務終了後に午後のコンテナ回収まで学校敷地内で車両を待機させることは可能でしょうか。	不可とします。
166	要求水準書 (案)	71	第5	6				配送についてですが、コンテナに食器類とおかず（食缶）と同時に積んで配送するものでしょうか。それとも食器と食缶は別配送でしょうか。また、学校においてはどんな寸法のコンテナでも配送して大丈夫でしょうか。	現在はコンテナに食器類とおかず（食缶）と同時に積んで配送しています。今のコンテナよりも極端に大きい場合は入らない学校もあります。現在のコンテナサイズはNo118を参照ください。
167	要求水準書 (案)	72	第5	6	5)			現在使用している配送車について規格等の詳細をご教示ください。	次に示す通りです。 長さ638cm 幅209cm 高さ287cm 最大積載量2000kg 2台使用
168	要求水準書 (案)	72	第5	6	5)			配送校からの回収にあたり、午前中に配送を終えた配送車両が学校待機をすることは可能でしょうか。	No165と同じ。
169	要求水準書 (案)	72	第5	6	5)	カ		「配送車荷台の両側面及び後部には、「亘理町立学校給食センター」等の町が指定する名称及びイラストを記入すること。」とありますが、想定するイラストの大きさをご教示下さい。	1m×1m程度を想定しています。
170	要求水準書 (案)	72	第5	6	5)	キ		配送車のサイズについても提案事項となっており、また、添付資料7ではプラットフォームの写真を提示されておりますが、3t車（全長約6.6m・幅約2.2m）であっても門扉や校内等の走行に支障をきたすような狭い場所はないとの理解で宜しいでしょうか。	事業用地及び各配送校の見学会を実施することを想定しています。詳細は募集要項等公表時に示します。見学の内容で判断してください。
171	要求水準書 (案)	添付資料-1						公共ゾーン配置図及び土地利用面積計算図、その他敷地寸法がわかる図面がございましたら、CADデータを頂けないでしょうか。	公表している資料で対応願います。

番号	資料名等	頁	第1	1	1)	ア	ア)	質問内容	回答案	
172	要求水準書 (案)	添付資料-1							敷地出入口は図中に示される箇所から変更することは可能でしょうか 変更可能な場合、敷地出入口は「町道悠里北線」「町道東郷上郡線」 「町道悠里東西2号線」のいずれの接道する道路からでも可能でしょうか。	どの接道道路からでも乗り入れ可能であり、事業者提案に委ねます。
173	要求水準書 (案)	添付資料-3							小中学校各献立における盛り付け重量を教示願います。例) 和え物 小学校●●g / 中学校●●g 等	次に示す通りです。 和え物 小40g前後 中50g前後 煮物 小60g～90g 中70g～110g 主菜 小40g～50g 中50g～60g
174	要求水準書 (案)	添付資料-7							各学校内の配送車の経路において、通路幅や段差、障害となる物がないことと、配膳室前で安全かつ確実に配送車両をプラットフォームに接車するための転回スペースが確保されていることを確認できる資料もご提示ください。	No140と同じ。
175	要求水準書 (案)	添付資料-8							各配送校の構内の配送経路やプラットフォームを確認したいため、各配送校の配膳室の見学の機会を設けていただきますようお願いいたします。	No140と同じ。
176	要求水準書 (案)	公共ゾーン配置図							計画検討をするにあたり、記載の敷地乗入斜路の位置の変更は可能でしょうか。また、他の位置からの敷地内乗入も検討してよいでしょうか。	変更可能です。事業者提案に委ねます。
177	要求水準書 (案)	公共ゾーン配置図							近隣配慮の検討するにあたり、計画敷地道路を挟んだ北側と東側の将来的な用途等をご教示ください。	特に現在のところ、計画はございません。用途指定無しです。
178	要求水準書 (案)	公共ゾーン配置図							西側隣接地の駐車場は、給食センター従業員の駐車場として利用することは可能でしょうか。例えば20台分まで可能等。	公表資料のとおり、指定敷地内で完結させてください。
179	要求水準書 (案)								食材動線の検討、調理設備の配置や能力算出のため「調理指示書」をお示ししていただくことは可能でしょうか。	募集要項等公表時に提示します。