

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
1	要求水準書	3	第1	3	4)		町が直接実施する業務において、町が別途発注する直接搬入品にはゼリーやヨーグルト等のデザートも含まれるという認識で宜しいでしょうか。また、その場合デザートでアレルギー対応が必要なものの代替品についても学校へ直接搬入されますでしょうか。	ご認識のとおり直接搬入品にゼリー・ヨーグルト等を含みます。ただし、アレルギー対応の代替品は専用容器で給食センターから納品を想定しています。
2	要求水準書	5	第1	4	2)	チ	4. 適用法令及び適用基準等 2) 要綱・基準等チに「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準(平成25年国営計第126号国営整198号国営設135号)」とありますが、本事業において津波対策を考慮するのでしょうか。	津波防災マップより、対象敷地は、津波浸水区域外となっておりますが、地震災害及びそれらの二次災害発生時に公共施設として必要最低限の機能確保に努めた提案としてください。
3	要求水準書	5	第1	4	2)	チ	適用法令及び適用基準等の 2) 要綱・基準等のチに「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準(平成25年国営計第126号国営整198号国営設135号)」の記載がありますが、当該事業において津波対策を考慮するのでしょうか。	No2と同じ。
4	要求水準書	6	第1	4	2)	ノ	建築保全業務共通仕様書につきまして、施設の性能及び衛生環境を維持することを前提に、点検頻度は事業者の提案としていただけないでしょうか。本仕様書は役所や学校を基準としている為、給食センターの維持管理に適さない基準・頻度となる項目もございます。また同基準で点検を行うと大幅なコストアップにもなります。	事業者の提案に委ねます。
5	要求水準書	7	第1	6	2)		上下水道未整備について、添付資料-8の位置から本敷地まで延伸する事が含まれていますが、道路のアスファルト舗装は敷設に必要な範囲をカバー入れを行い、復旧する考えで宜しいでしょうか。それとも敷設道路は全面打ち換えの必要が有りますでしょうか。	事業者の提案に委ねます。沈下した場合は、事業者負担となります。
6	要求水準書	7	第1	6	2)		同上関連として、添付資料-8の位置から下水道の排水勾配、マンホールの深さ等は確保出来ると考えて宜しいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
7	要求水準書	7	第1	6	2)		上下水道未整備について、当該計画地まで延伸接続を本事業の建設事業に含むとなっていますが、敷設に伴う道路の復旧は水道延伸距離と道路幅員の全体範囲となるのでしょうか。必要部分のみになるのでしょうか。また、下水道の接続に係るマンホールの深さや排水勾配は確保できるという理解でよろしいのでしょうか。	No5, 6と同じ。
8	要求水準書	9	第1	7	4)		「※配送校のうち、亘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。よって、事業期間中において、配送校の数や給食喫食者数に変更が生じることに留意すること」とありますが、再編とはそれぞれの中学校が統合されるというイメージでしょうか。その場合、亘理中学校に吉田中学校の学級数および児童・生徒・教職員数がプラスされるという認識でよろしいのでしょうか。（逢隈中学校と荒浜中学校も同様）コンテナ計画を行う上で非常に重要な情報となりますので、学級数や児童・生徒・教職員数が増減する場合は、ご教示ください。	再編の方法は、町のホームページに「亘理町立小・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。
9	要求水準書	13	第2	3	1)	エ	基本設計及び実施設計終了時の町への提出書類に「車両リスト及びカタログ」がありますが、この段階では車両サイズ等が確定しておらず、車両リストの提出が困難です。かつ、配送車両調達は運營業務となっており、事業者が所有することになるため、設計業務における書類として提出する必要がありますでしょうか。項目を削除していただくか、参考資料として提出する旨の文言を追加していただきたく、ご検討をお願い申し上げます	確定していない場合は、参考資料としての提出を可とします。
10	要求水準書	14	第2	3	2)	ア	2) 建築設計要求水準 ア構造計画ア) 「官庁施設の総合耐震基準」のⅡ類とありますが、「対津波に関する性能の確保」との項目について、本計画地は造成済みであり、沿岸部から2.5km以上離れていることかつ常磐自動車道よりも東側に位置していることから津波への対応は、建築物・外構において不要と考えてよろしいか。必要でしたら、具体的な対策内容をご提示ください。	No2と同じ。
11	要求水準書	15	第2	3	3)	イ	ウ) 給食エリアにおける動線は一方方向となるようにとございますが、一部例外も認められるのでしょうか。	要求水準書のとおり、一方方向での提案をお願いします。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
12	要求水準書	16	第2	3	5)	ク	「衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成を変更してもよい」とありますが、支障がなければ記載されている部屋が一部なくても問題ないという認識でよろしいでしょうか。	要求水準書に記載の性能を満たすのであれば可能です。その際、運用方法についても提案をお願いします。
13	要求水準書	17	第2	3	6)		仕分室の用途について、取り扱う食材も含めて詳細をご教授ください。	荷受けした物をストックする場所と考えています。専用の部屋は想定していません。
14	要求水準書	17	第2	3	6)		作業上問題なければ、各諸室の欄に記載されている主な設備は一部設置しなくてもよろしいでしょうか。	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。
15	要求水準書	17	第2	3	6)		【荷受室】「備品は、運搬車等を設置すること」とありますが、厨房機器として図面に落とさず什器備品として扱う認識でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
16	要求水準書	17	第2	3	6)		【検収室】下処理室との間には冷凍庫、冷蔵庫を適宜設置とありますが、それぞれ冷凍室・冷蔵室を設置するという認識でよろしいでしょうか。	それぞれ冷凍庫、冷蔵庫の設置を想定しています。
17	要求水準書	17	第2	3	6)		【検収室】「ピーラー室は下処理室に隣接」と記載されていますが、前回質疑で配置は事業者の提案に委ねるという回答がございましたが、その認識で問題ないでしょうか。	ご認識の通りです。
18	要求水準書	18	第2	3	6)		冷蔵室について、パススルー出来るものがございますが、これは必須でしょうか。	必須ではありません。事業者の提案に委ねます。
19	要求水準書	18	第2	3	6)		食品庫、計量室については、検収室、下処理室に隣接とございますが、これは必須でしょうか。	必須ではありません。事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
20	要求水準書	18	第2	3	6)		<p>【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、野菜・肉類を収納する冷蔵室とは別にそれぞれ専用の冷蔵庫の設置が必要という理解で宜しいでしょうか。また、どのような用途を想定されておりますでしょうか。 各下処理側に設置する冷蔵庫に収納することは可でしょうか。又は棚などで分けるご提案でも宜しいでしょうか。</p>	食品庫・計量室には主に調味料を入れる冷蔵庫を想定しています。調味料を入れる専用の冷蔵庫を設置してください。
21	要求水準書	18	第2	3	6)		<p>下処理室について、「魚」、「肉」、「野菜」はそれぞれ専用の部屋が必要と読めますが、「魚」、「肉」は同室でも宜しいでしょうか。</p>	事業者の提案に委ねます。
22	要求水準書	18	第2	3	6)		<p>卵の下処理については、魚肉類下処理室内に卵処理コーナーを設けるとの理解でよろしいでしょうか。</p>	ご認識の通りです。
23	要求水準書	18	第2	3	6)		<p>下処理室の主な設備に次亜水生成装置の記載がありますが、次亜水の供給箇所については提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。</p>	ご認識の通りです。
24	要求水準書	18	第2	3	6)		<p>卵処理コーナーに専用冷蔵庫やミキサー等を設置することとありますが、要求水準書（案）に関する質疑回答No. 143にて卵は冷凍液卵を使用するとあります。冷凍液卵でもミキサーの設置は必要でしょうか。その場合、機器選定のために使用用途をご教示ください。</p>	冷凍液卵を解凍した後、攪拌に使用します。
25	要求水準書	18	第2	3	6)		<p>【下処理室】「下処理後の冷蔵室は～パススルーできるものとする」とありますが、前回質疑で収納容量が適していればリーチインタイプ等にするかは提案に委ねるとありましたが、そちらの認識でよろしいでしょうか。</p>	ご認識の通りです。
26	要求水準書	19	第2	3	6)		<p>【残渣処理室】の中に残渣処理機／計量台とありますが、留意事項を満たしていれば、洗浄室内への設置でも問題ないでしょうか。</p>	事業者の提案に委ねます。
27	要求水準書	19	第2	3	6)		<p>【回収前室】作業に必要なスペースが確保できれば洗浄室と一体化させてもよろしいでしょうか。</p>	事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
28	要求水準書	19	第2	3	6)		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洗浄室と一体として計画することは可能でしょうか。	No27と同じ。
29	要求水準書	20	第2	3	6)		コンテナプールの主な設備について保冷剤用凍結庫はありますが、作業性を考慮し和え物室内に設置する提案は可能でしょうか。	事業者の提案に委ねます。
30	要求水準書	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。	蒸煮冷却器という理解で間違いありませんが、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。
31	要求水準書	20	第2	3	6)		【和え物室】専用回転釜は、前回質疑にて真空冷却機にて十分冷えていれば温度上昇を抑える回転釜にする等事業者の提案に委ねる、とありましたがそちらの認識でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
32	要求水準書	21	第2	3	6)		【準備室】 下処理室と調理室への出入り口は別に設置し、それぞれにエアシャワーを設置すること。とありま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でしょうか。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事例が多いと認識しています。	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。
33	要求水準書	21	第2	3	6)		【準備室】下処理への出入り口にもエアシャワーを設置とされていますが、エアシャワーと同等の機能を有する機器や備品を設ければ、必ずしもエアシャワーを設置しなくてもよろしいでしょうか。	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。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
34	要求水準	21	第2	3	6)		要求水準書P16の施設計画では「汚染・非汚染区域入口にはそれぞれ準備室を設け、衛生管理対策が可能な構造とすること。」とあり、また、要求水準書P21準備室の概要と留意事項では「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。」とあります。汚染エリアのエアシャワーについては学校給食衛生管理基準に設置の明記がなく、また、汚染エリアのエアシャワーを設置していない給食センターもありますので、事業者の提案に委ねていただきたく、ご検討をお願い申し上げます。	No32と同じ。
35	要求水準書	22	第2	3	6)		更衣室の扉はセンサー等の非接触型とございますが、事務所エリアでもこの仕様は必要でしょうか。	事務所エリアの更衣室は非接触型でなくて構いません。
36	要求水準書	22	第2	3	6)		【事務室】 事業者用事務室の仕様については事業者の提案をさせていただいても宜しいでしょうか。その場合、0Aフロアでないこととしても宜しいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
37	要求水準書	22	第2	3	6)		【更衣室】 更衣室の扉はセンサー式など非接触式のものとすること。とありますが衛生面を考慮し肘で開ける引き戸を設置する等、非接触式の自動ドアでなくても宜しいでしょうか。	非接触式の自動ドアが望ましいが、事業者の提案に委ねます。
38	要求水準書	22	第2	3	6)		町側で福利厚生室を使用していないときは、事業者従業員が休憩や打ち合わせ、研修等を行うことは可能でしょうか。	可能です。
39	要求水準書	38	第2	6	4)	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、要求水準書（案）に関する質疑回答No. 96で性能変更可能とのご回答がありますので指定機器ではなく提案者に委ねるとの判断で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。ただし、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	質問内容	町回答
40	要求水準書	38	第2	6	4)	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は特定機種に限定されてしまいます。要求水準書（案）に関する質疑回答No.97で性能変更可能とのご回答がありますので指定機器ではなく提案者に委ねるとの判断で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。ただし、運用方法についても提案をお願いします。
41	要求水準書	38	第2	6	4)	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。要求水準書（案）に関する質疑回答No.98で性能変更可能とのご回答がありますので指定機器ではなく提案者に委ねるとの判断で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。ただし、運用方法についても提案をお願いします。
42	要求水準書	38	第2	6	4)	ウ	【焼物機・蒸し器】b、c、d機能ですが、必須項目でしょうか。必須あれば、1社に限定されてしまいますので、参考型式をご教示ください。	1社に限定するものではありません。要求水準書に記載の性能を概ね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。
43	要求水準書	38	第2	6	4)	ウ	スチコンはパススルー式と記載がありますが、衛生上問題のない運営ができ、かつ十分な作業スペースを確保するためであれば片面仕様を提案してもよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
44	要求水準書	39	第2	6	4)	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、要求水準書（案）に関する質疑回答No.103でのご回答がありますので提案者に委ねるとの判断で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
45	要求水準書	39	第2	6	4)	ウ	b、コンテナ洗浄機の最終仕上げは、水滴が確実に除去できる機器とするとありますが要求水準書（案）に関する質疑回答No.102でのご回答がありますので提案者に委ねるとの判断で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
46	要求水準書	40	第2	6	5)	ア	各作業区域の入口にはエアシャワー等を設置とありますが、先行案件や一般的にも汚染作業区域への入口には設置しないことが多いのですが、エアシャワーの設置は非汚染作業区域のみでもよろしいでしょうか。	No32と同じ。
47	要求水準書	40	第2	6	5)	イウ)	生で食べる果物類等を調理する作業区域とその他の調理をする作業区域とは明確に区分すること。とありますが、和え物調理（和え作業）と果物類（カット・配缶）は同室で行っても宜しいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
48	要求水準書	41	第2	7	2)	イ	使用食器については原則、汁椀・主菜皿・副菜皿の3点という理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
49	要求水準書	41	第2	7	2)	ウ	トレイの大きさは、ごはん缶、牛乳、汁椀、皿2枚がのるサイズとの内容ですが、トレイ寸法は配送計画に絡む重要な事項となりますので、ごはん缶、牛乳、汁椀、皿2枚の寸法を正確にご提示頂けないでしょうか。	汁椀、皿2枚の選定は事業者の提案に委ねます。
50	要求水準書	41	第2	7	2)	エ	使用食缶については原則、汁用・主菜用・副菜用の3点という理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
51	要求水準書	42	第2	8	2)		前回の回答で福利厚生室の収容人数は最大40名程度を想定されているとの回答でしたが、会議用テーブルやスタッキングチェアも40名程度に対応した数でよろしいでしょうか。	要求水準書P42をご参照ください。
52	要求水準書	44	第3	3		ウ)	開所式、試食会の費用は事業者負担とございます。試食会につきましては質疑回答で40人とございますが、開所式のおおよその予想人数をご教授下さい。また開所式場所は、町内のコミュニティセンターを使用することも可能でしょうか。それとも現地でテントを用意する必要がございますでしょうか。	人数は40人の想定です。開所式の会場等につきましては、事業者の提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
53	要求水準書	45	第4	1	1)	ア	町は大規模修繕を自らする予定は無いと記載ございますが、同48ページの10) アにおいては、大規模修繕が必要になるものと想定しているとございます。こちらについては、どのように読み取れば宜しいでしょうか。	町は、業務期間中の大規模修繕は想定していません。施設を30年使用するため、町は、業務期間後に大規模修繕を行うことを予定しています。
54	要求水準書	45	第4	1	1)	ア、イ	ア：町は運営期間内に施設の大規模な修繕を自ら行う必要がない。イ：選定事業者が本事業の運営期間内に施設の大規模な修繕を必要とする場合や、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むとありますが、運営期間中の町と事業者の齟齬予防と、公平な審査の観点から、明確なリスク分担をご提示ください。	町の大規模修繕に対する考え方はNo53をご参照ください。そのため、運営期間中に大規模修繕が必要となった場合や、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、事業者負担となります。
55	要求水準書	47	第4	1	9)	イ	点検等により建物や設備の修繕・更新（補充）が必要と判断された場合には、報告し適切な対応すること、とありますが、更新（補充）が示すのは厨房機器類ではなく、消耗備品である食器食缶等という認識でよろしいでしょうか。	要求水準書P51第4/5/2) /イに記載してあるとおり、設置した各調理設備が、正常に機能しないことが明らかになった場合等は、修繕・更新も含めた適切な方法による対応を求めます。
56	要求水準書	47	第4	1	9)	イ、ウ	イ：点検等により～修繕・更新（補充）が必要と判断された場合には施設管理者に報告し協議の上、適切に対応すること。オ：修繕・更新（補充）の対象は～選定事業者により設置された運営備品等を対象とすること。とありますが、上記質疑No25同様、リスク分担が不明瞭であるため、修繕・更新（補充）について明確な指針、リスク分担をご提示ください。	要求水準書に対応が記載されているものは事業者負担となります。ただし、募集要項P27-29別紙-1リスク分担表に基づき、町が負担すべきものについては、町が対応します。帰責事由によるものについては、協議結果を踏まえたリスク分担となります。具体的には提案書「3維持管理業務に関する事項」に維持管理修繕計画の中で町が負担すべき事項を明記していただければ結構です。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
57	要求水準書	48	第4	1	9)	カ	修繕・更新に伴って必要となる設計図面等の変更について、維持管理会社にて紙の設計図面の修正を行うことは困難であるため、図面データもしくは施設管理台帳の更新を行うことで宜しいか、ご検討いただけないでしょうか。	ご指摘の通り、図面データもしくは施設管理台帳の更新を対応頂く想定をしています。
58	要求水準書	48	第4	1	10)		大規模修繕の定義をご教示いただけますでしょうか。	建築物の過半の修繕を意味し、要求水準書に記載の通り、本事業契約満了後、6箇月間は特別な修繕を要さず、継続利用できる状態へ修繕することを指しています。
59	要求水準書	48	第4	1	11)		町が自ら実施する業務終了後の検査については、事業者は町の検査に協力するという理解で、別途第三者等による検査の実施及びその費用を負担するものではないという理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
60	要求水準書	50	第4	4	3)		植栽維持管理業務とありますが、植栽の設置は提案によるという理解で宜しいでしょうか。またその場合の本業務は雑草等の除草管理という理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
61	要求水準書	62	第5	2	1)	ア	新油納品・廃油の回収頻度をご教示ください。	新油納品は月1回一斗缶12缶程度、廃油回収は1月から2月に1回です。
62	要求水準書	65	第5	3	1)	カイ)	アレルギー対応食の調理について、1日最大20食、1日1献立とありますが、1日に最大何品の調理を行う想定かをご教示ください。	主菜・副菜・汁物の3品を想定しています。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
63	要求水準書	65	第5	3	1)	カ イ)	アレルギー対応食調理を行う頻度について、1か月に何回程度を想定されていますでしょうか。	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。
64	要求水準書	67	第5	3	4)	ウ	ジャム・ソースの類のような添加物の一時保管は常温で宜しいでしょうか。冷蔵や冷凍での一時保管が必要なものがありましたらご教示ください。	ジャム・ソース等は常温で構いません。冷蔵が必要なものはチーズ・マーガリン等を想定しています。
65	要求水準書	68	第5	4	(1)	イ	点検等で給食エリアに年に1・2回だけ立入る従業員に対しての検便の実施頻度・実施時期（例：点検前3か月以内に1回実施など）をご教授下さい。	事業者の提案に委ねます。
66	要求水準書	70	第5	5	2)	イ	要求水準書（案）に関する質問の回答No160にて、処理場への運搬は町で行うとのことですが、費用についても町側負担という認識でよろしいでしょうか。また、回収は何曜日の何時ごろを想定しておりますでしょうか。	費用についてはご認識の通りです。回収日については町ホームページに、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。
67	要求水準書	71	第5	6	2) ・ 3)		配送計画は食器と食缶に分けて配送する2段階配送、食器食缶も同時に配送する計画等、様々なパターンが考えられますが、学校への配送時間及び回収時間も含めて事業者の提案に委ねると理解してよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
68	要求水準書	71	第5	6	3)		配送計画の作成にあたり、各小中学校給食開始時間の何分前に学校へ到着すればよいかご教示ください。	準備・検食時間を考慮すると、30分前までをお願いします。
69	要求水準書	71	第5	6	5)	オ	「配送車両」については、町ではなく事業者が帰属先（所有者）という理解でよろしいでしょうか。（また、リース調達の場合は事業終了と同時に契約終了することを想定しています。）	ご認識の通りです。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
70	要求水準書	72	第5	7			<p>ここで言う運営備品とは具体的にどのようなものを指しているのでしょうか。</p> <p>また、ここでは「運営備品の所有権等は、選定事業者等に属するものとし、事業契約の終了時（運営企業の変更時を含む）には、原則として、選定事業者の責任と費用において施設から撤去すること。」と記載があるが、維持管理運営業務委託契約書第5条10項では「維持管理・運営事業者 によって購入又は調達された当該備品等の所有権は、町に帰属するものとする。」と記載されている。運営業務にある「（運営）備品」「消耗品」がそれぞれ具体的にどのようなものを指すのか、また帰属先がどこにあるのか要求水準書または維持管理・運営業務委託契約書にて明快にお示しください。</p>	<p>調理業務に係る備品（ボウル、ザル、包丁、スパテラ等）は事業者に帰属し、それ以外の什器や音響設備等は町に帰属するとして、具体については契約協議の中で明記します。</p>
71	要求水準書		添付資料-1				<p>隣接地を工事作業所設置及び工事関係者の駐車場の用地として利用可能でしょうか。</p>	<p>隣接地を使用するかどうかも含めて、提案をお願いいたします。</p>
72	要求水準書		添付資料-1				<p>敷地内外の高さ（高低差）が記載されている資料がありますでしょうか。ある場合資料の提示をしていただけますでしょうか。</p>	<p>【添付資料-10】造成計画平面図をご参照ください。</p>
73	要求水準書		添付資料-2				<p>計画地での地質調査はされるのでしょうか。資料は場所によって結構異なるのと距離があるため、地質調査をされない場合、参考とするボーリングナンバーの方向付けをしていただけないでしょうか。（例えば、ボーリングNo. 3の10mを想定する等）</p>	<p>本事業開始前に地質調査を行う予定はありません。</p>
74	要求水準書		添付資料-2				<p>設計のボーリング調査は、設計業務に含まれるのでしょうか。または別途、貴町で調査を実施されるのでしょうか。</p>	<p>事業者の提案に委ねます。なお、本事業開始前に地質調査を行う予定はありません。</p>
75	要求水準書		添付資料-2				<p>本事業計画地の地質調査はされるのでしょうか。資料は計画地ではなく、場所により乖離があります。地質調査をされない場合は本事業で参考にするボーリングナンバーの方向を決めてご提示ください。</p>	<p>No73と同じ。</p>
76	要求水準書		添付資料-2				<p>上記質疑No75に関連しますが、本事業計画地でのボーリング調査は設計業務に含まれるのでしょうか。または貴町での実施になるのかご提示ください。</p>	<p>No74と同じ。</p>

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
77	要求水準書						添付の土質柱状図は貴町庁舎の物ですが、土質にばらつきがあり、地盤調査が未了であることから計画地を想定する事が困難に思われます。土質柱状図のナンバーで検討条件を指定頂けませんでしょうか。(例えばNO.2の土質柱状図を想定とする事など)	全体や最も近い場所のデータを使って想定願います。
78	要求水準書						麵を使用する献立の際の、麵の納品方法や調理方法についてご教示ください。	乾麵は水曜日納品、チルド中華麵は当日朝、冷凍うどんは前日納品です。乾麵は茹でますが直接投入の場合もあります。中華麵はスチコンで蒸します。冷凍うどんは茹でますが直接投入の場合もあります。
79	要求水準書						配送計画(案)の表においてコンテナの最大積載台数が6台となっておりますが、こちらは確定でしょうか。また現在の、配送車の仕様をご教示ください。	最大積載台数については事業者の提案に委ねます。 現在の配送車については長さ638cm 幅209cm 高さ287cm 最大積載量2000kgを2台使用しています。
80	要求水準書						配送計画(案)は合計4台の配送車両を見込んでおりますが、5~6台のコンテナを積載する車両もあることから、各車両は3t車を想定しているとの理解でよろしいでしょうか。	配送計画(案)はモデル的なものであり、配送車の仕様も含めて事業者の提案に委ねます。
81	要求水準書						配送計画(案)は全体的に配送校への到着時間が早いように見受けられます。調理後2時間以内喫食を考慮し、検食時間(喫食開始時間の30分前)を見込みつつ、到着時間を遅くした計画としてもよろしいでしょうか。	配送計画は、No68を踏まえてご提案ください。
82	要求水準書						配膳室に関する情報を見ると、エレベーターを備えた学校は荒浜小、逢隈小、亶理中の3校が該当すると思いますが、この中でコンテナをエレベーターで上階に運ぶ学校はございますか。該当する場合は学校名と何学級分のコンテナをエレベーターに乗せる必要があるかご提示いただけないでしょうか。	3校ともエレベーターで運んでいます。 荒浜小2台、逢隈小3台、亶理中2台乗せています。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	質問内容	町回答
83	要求水準書						各学校において、掲載されたエレベーターの内部規格よりもコンテナサイズが下回っていれば積載が可能であると考えても問題ないでしょうか。またエレベーターに人は同乗しないのでしょうか。	エレベーターに人は同乗しません。3校のエレベーターの最大積載量、定員は下記のとおりです。 荒浜小 400kg、逢隈小 定員11人、巨理中 800kg
84	要求水準書						現車両にパワーリフトが架装されているが、実務においてパワーリフトを稼働させてコンテナ積み降ろしをしている学校はありますか。ある場合は、具体的にどの学校（給食センター含む）が該当するか、ご教示ください。	現在パワーリフトを稼働させてコンテナ積み降ろしをしている学校はありません。
85	要求水準書						調理設備選定に際し、汁物の加水量をご教授ください。	汁物は一人当たり出来上がり容量で小学校中学年が180ml～200ml、中学校が216ml～240mlです。
86	要求水準書						調理従事者の昼食は、給食費を支払えば、本施設で給食の喫食が可能という認識でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
87	要求水準書						代表企業への要求水準はございますでしょうか。資格要件もですが、業務として貴町との窓口業務以外も発生するのかがご提示ください。	グループを統括し、円滑に事業を遂行していただければ、特にございません。