

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
1	要求水準書(案)	7	1	6	(1)			本施設の敷地配置を検討するにあたり、建設予定地の詳細図をいただけないでしょうか。	資料提供準備が整い次第公表いたします。
2	要求水準書(案)	7	1	6	(1)			建設面積約1,200㎡を想定とありますが、建設面積とは「床面積」との認識でよろしいでしょうか。又は「建築面積」をお示しでしょうか。	建築面積です。
3	要求水準書(案)	7	1	6	(1)			当該敷地の地目は全て「宅地」と考えてよいでしょうか。	「宅地」と「宅地介在山林」があります。
4	要求水準書(案)	7	1	6	(1)			事業用地の所在地は「福岡県小郡市大保1476番地・1474番地」となっておりますが、ホームページ掲載の【資料2】対象地及び周辺の地質に関する情報1・2は、近隣の大原校区公民館新築(建築)工事(住所:小郡市大保1465番地)のものであります。事業用地敷地のボーリングデータ及び杭の配置は【資料4】現センター図面(市役所閲覧)で確認できると考えてよろしいでしょうか。」	対象地周辺の地質に関する資料として、近隣の大原校区公民館建設時のボーリングデータ及び杭の配置図を提示しています。この結果を事業用地のデータとして取り扱います。この結果と著しく差があるときは、協議します。
5	要求水準書(案)	7	1	6	(1)			大原小の敷地利用(運動場南側道路沿い)を行い、既存解体後に土地交換は出来ませんか。鎮守である森の部分を存続、学校施設の維持向上、センターの配送効率維持が図れます。(別紙参照)	現給食センター北側を建設予定地としており、大原小学校運動場南側での新センター建設は想定しておりません。
6	要求水準書(案)	7	1	6	(1)			用途地域が第一種住居地域ですが、施設整備にあたって用途地域の変更は不要という理解でよろしいでしょうか。	第一種住居地域では、給食センターの用途は適合しません。今後、計画の規模・内容によって用途地域の変更等の対応を行うこととしています。
7	要求水準書(案)	7	1	7	(1)	ア		調理能力において概ね2,000食との表記がありますが、概ねの定義をお示しくください。	最大2000食と修正します。
8	要求水準書(案)	7	1	7	(1)	イ		「(ウ)市が別途発注するパン・デザート等(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ため、事業範囲に含まないこととする。」と記載がありますが、センターでパンを受け入れて加工することはないとの理解で宜しいでしょうか。 例)揚げパンやパンに切り込みを入れるなど	年に2回程度センターにてパンを受け入れて加工する予定です。記載の表現を修正します。
9	要求水準書(案)	7	1	7	(1)	イ		「市が別途契約するパン、デザートは(略)事業範囲に含めない」とあります。飲用牛乳はセンターから配送でしょうか。また、牛乳は紙パックでしょうか、瓶でしょうか。	市と契約を締結した事業者が配送するため、事業の範囲外です。また牛乳は紙パックです。
10	要求水準書(案)	7	1	7	(1)	ウ		「食物アレルギー対応については、除去・代替食の提供を行い、提供食数は1日に概ね50食程度を想定している。」と記載がありますが、1日の献立で最大50食×1品との理解で宜しいでしょうか。	最大2品目で合計50食程度となります。
11	要求水準書(案)	8	1	7	(4)			受配校の各学級単位での生徒数が分かる資料をお示し下さい。また、表に記載の学級数(配缶数)に職員室は含まれていますか。ご教示下さい。	資料は後日提供します。学級数に職員室は含んでいます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
12	要求水準書(案)	8	1	7	(4)			「学級数(配缶数)」合計54には、各校の職員室分や特別支援学級分なども含んでいる理解で宜しいでしょうか。別途必要な場合は、数量など御提示ください。	ご理解のとおりです。
13	要求水準書(案)	8	1	7	(4)			供用開始から令和23年度までの生徒数の推計値をお示しいただけますでしょうか。	令和8年度から令和16年度の生徒数の推計値を資料の準備ができ次第お示しします。
14	要求水準書(案)	9	1	7	(5)			現在の各学校ごとの給食回数をお示しいただけますでしょうか。新センターの供用開始後は、既存のセンターと比較して給食回数の増減は想定していますか。	基本給食回数は195回程度です。学校によってマイナス1回という状況です。既存のセンターと比較しての増減はありません。
15	要求水準書(案)	9	1	7	(7)			統括責任者は施設に常駐する必要はないという理解でよろしいでしょうか。統括責任者と運営業務に記載のある総括責任者は兼務することは可能ですでしょうか。	統括責任者は常駐する必要はありませんが、総括責任者と兼務する場合は常駐となります。
16	要求水準書(案)	10	2	1	(1)	エ		調理機器の操作各部には誤動作を防ぐような措置をおこなうとありますが、誤動作を防ぐとは機械が間違っ作動しない。また、操作各部が確立されている機器であるという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
17	要求水準書(案)	11	2	1	(1)	カ		「(ア) 大規模災害が発生した場合は、市の指示に従い、炊き出しやその他食料供給に協力すること。なお、詳細な災害支援の内容は、市と選定事業者で結ぶ災害協定にて定める。」と記載がありますが、想定されている食数や対応など御教授ください。 例①) センター内で調理機器の一部を稼働させて調理 例②) 屋外で煮炊き釜を利用して炊き出し 例③) アルファ化米など備蓄食料を保管して提供	詳細については、災害協定を締結する際に協議を行いますが、「センター内で調理機器の一部を稼働させて調理する」「屋外で煮炊き釜を利用して炊き出しを行う」等を想定しています。食数については提案に委ねます。
18	要求水準書(案)	11	2	1	(1)	カ		市と選定事業者で結ぶ災害協定について、サービス対価の対象事項となりますでしょうか。	詳細については、災害協定を締結する際に協議をおこないますが、費用については別途支払うことを想定しています。
19	要求水準書(案)	12	2	2	(2)	ア		敷地測量は確定測量が必要と考えてよいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
20	要求水準書(案)	12	2	2	(2)	ア		近隣家屋調査はどのくらいの範囲を想定していますか?	範囲は、工事及び解体の内容を踏まえた上で、事業者にて設定してください。
21	要求水準書(案)	12	2	2	(2)			ア 施設整備に必要な調査(近隣家屋調査、地盤調査、敷地測量(平面、高低差)等)を行う、との記述がございます。記述されている調査項目の調査方法は事業者の提案に委ねる、との理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
22	要求水準書(案)	12	2	2	(2)			ア 施設整備に必要な調査(近隣家屋調査、地盤調査、敷地測量(平面、高低差)等)を行う、との記述がございます。前述の”等”にあたる、その他の調査項目については、実施の判断や内容、方法も含め事業者の提案に委ねる、との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
23	要求水準書(案)	16	2	3	(4)			諸室内に「割卵室」とありますが、室ではなくコーナーとしての計画も認めて頂けますか。	コーナーとしての計画も可能とし、提案に委ねます。
24	要求水準書(案)	16	2	3	(4)			「諸室の概要と留意事項」内の区分、事務・その他エリアの室名にシャワー室の記載がありますが、(5) 諸室の要求水準内にはシャワー室の記載が無い場合シャワー室の設置は事業者提案に任せるとの理解で宜しいでしょうか。	事務・その他エリアの室名からシャワー室を削除し、事業者の提案に委ねることとします。
25	要求水準書(案)	16	2	3	(4)			表の「付帯施設」の欄にリフトの記載がありませんが、計画するかは事業者の御提案との理解で宜しいでしょうか。 ※実施方針P17の表には記載あり	リフトを追記します。
26	要求水準書(案)	16	2	3	(5)			荷受、仕分、検収と記載あることから、荷受室⇒仕分室⇒検収室の順番で食材が流れるイメージとの理解でよろしいでしょうか。	荷受室⇒検収室⇒仕分室の流れとなります。
27	要求水準書(案)	16	2	3	(5)			調味料類は一般食品に該当するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
28	要求水準書(案)	16	2	3	(5)			荷受室+検収室+仕分室とありますが、各検収室と仕分室は1室で計画してよいですか。	提案に委ねます。
29	要求水準書(案)	16	2	3	(5)			室名に仕分室、食品庫の記載がありますが、概要及び要求事項には仕分室の記載がありません。食品庫のc記載内容が仕分室のことを示しますか。	食品庫・仕分室と記載します。
30	要求水準書(案)	16	2	3	(5)			室名に「荷受室+検収室+仕分室」とありますが、仕分室とは検収後の仕分作業との認識でよろしいでしょうか。その場合、検収室と仕分室は「検収/仕分室」としての兼用計画でもよろしいですか。	仕分け室の認識については、ご理解のとおりです。検収室と仕分室の兼用計画についてはご提案に委ねます。
31	要求水準書(案)	16	2	3	(5)			【冷蔵室・冷凍室】 「d 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。」と記載がありますが、下処理室(魚肉類)から焼物・揚物室への受け渡し用と考慮すれば、一時的な受け渡しだけで済むので冷凍室ではなく冷凍庫でのご提案にするなど事業者の御提案で宜しいでしょうか。 また、冷蔵のみで冷凍は必要でしょうか。	冷凍室ではなく冷凍庫とすることについては、ご提案に委ねます。また、冷蔵のみとすることも可能とします。
32	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			概要及び要求事項のb 肉・魚、野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置するとありますが、各下処理室に冷蔵庫を設けていれば、食品庫には不要という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。「b 肉・魚、野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置する」については誤りですが、食品庫には、低温保管が求められる調味料及び添物(ジャム、チーズ等)を保管するための冷蔵庫の設置を求めます。記載は募集要項公表時に修正します。
33	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			油庫の広さを検討するにあたり、油の納品形態(一斗缶orローリー車)及び油納品回収頻度をご教授いただけないでしょうか。	一斗缶での納品で、最大30缶程度保管します。油納品回収頻度は月1回程度です。
34	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			ピーラー室の皮むき下処理エリアは専用の区画(室)となるよう計画することとありますが、ピーラー室を、室にせずエリアとして計画してよいということでしょうか。	エリアとしての計画も可能とし、提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
35	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			食品庫「b:肉・魚、野菜・果物、卵等、それぞれの専用の冷蔵庫を設置」とありますが、食品庫内にも必要でしょうか。これらの冷蔵庫は、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すか。	No32と同じ
36	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			【油庫】 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の納品・回収との理解で宜しいでしょうか。	No33と同じ
37	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			【割卵室】 下処理室(魚肉類)の一部にコーナーで対応するなどの御提案は可能でしょうか。	No23と同じ
38	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			【食品庫】 「b 肉・魚・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、どういった用途でしょうか。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御提案でも宜しいでしょうか。	No32と同じ
39	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			【残渣処理室】 P16の区域区分における室名は「残菜処理室」となっていますが、P18の諸室要求水準においては「残滓処理室」となっています。どちらが正しいでしょうか。	「残滓」で統一します。
40	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			揚物機等に使用する油の納品の形態(一斗缶、ローリー車)を教えてください。	No33と同じ
41	要求水準書(案)	17	2	3	(5)			ピーラー室の「e」は「シンクは」という文章に掛かりますか。	ご理解のとおりです。誤植を修正します。
42	要求水準書(案)	18	2	3	(5)			【米庫】 お米の入荷頻度や保管量を御教授ください。	週2回の入荷で、保管量は600kgを想定しています。
43	要求水準書(案)	18	2	3	(5)			【焼物・揚物室】 煮炊き調理室の一部にコーナーで対応するなどの御提案は可能でしょうか。	コーナーとしての計画も可能とし、提案に委ねます。
44	要求水準書(案)	18	2	3	(5)			【焼物・揚物室】 調理前の食品と調理後の食品を運搬する動線が、交錯しないよう設計すること、とありますが、パススルーの機器ということでしょうか。敷地の有効利用のため、調理前後で調理員を分ける等の工夫をすることで、片面式の機器もお認めいただけないでしょうか。	動線が交差しないよう設計されているのであれば、パススルーの機器に限定するものではありません。
45	要求水準書(案)	18	2	3	(5)			米庫の概要及び要求水準事項aに米を貯蔵する庫とすると御座いますが、貴市で想定する米の貯蔵量が御座いましたらお示し下さい。	No42と同じ
46	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			野菜類、一般食品(冷凍食品・乾物等)及び魚・肉・卵類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所設けることとありますが野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類の2か所の間違いではないでしょうか。	2か所の誤りです。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
47	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			炊飯室に設置する炊飯機器は、立体炊飯器、または連続炊飯機のどちらを想定されていますか。	事業者の提案に委ねます。
48	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			プラットフォーム「c:野菜類、一般食品及び魚・肉・卵類が交差しないよう、専用の搬入口を3箇所設ける」とありますが、それぞれ専用の搬入扉を1箇所ずつ(計3箇所)設けるとの認識でよろしいですか。荷受室は、P16・第2・3・(4)諸室概要の表より、魚肉類と野菜類の2箇所設ければ良いと解釈しています。	No46と同じ
49	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			アレルギー室について、c 食物アレルギー対応食は50食/日程度に対応できる室にすること、との記述があります。一方で、72頁の食物アレルギーの対応食の調理において、c 食物アレルギー対応食は、当面の間、卵と乳の代替食を提供し、1日約100食程度の対応とする、とありますが、アレルギー室の計画をするうえで、どちらを基準に考えればよろしいでしょうか。	50食/日程度を正としてください。
50	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			【煮炊き調理室】 「f たれ等を調理できる回転釜を設置する。」と記載がありますが、焼物・揚物室に設置するなどの御提案は可能でしょうか。	焼物・揚物室への設置も可能とし、提案に委ねます。
51	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			【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通常食を配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			【アレルギー室】 アレルギー対象の食材を使用している献立の場合、該当メニューのみをアレルギー対応食缶に盛り付けて提供し、その他のメニューについては他の児童生徒と同様に通常食から配膳して喫食するお考えでしょうか。	ご理解のとおりです。
53	要求水準書(案)	19	2	3	(5)			アレルギー室について、c 食物アレルギー対応食は50食/日程度に対応できる室にすることとありますが一方で、72頁Cに当面の間、卵と乳の代替食を提供ににし、1日約100食程度の対応とする、とあります。アレルギー室の規模はどの程度見込めばよいでしょうか。	No49と同じ
54	要求水準書(案)	20	2	3	(5)			事務室は何人勤務されますか。	7名程度を想定します。
55	要求水準書(案)	20	2	3	(5)			準備室「b:下処理室と調理室への出入口・・・それぞれエアシャワーを設置」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。通常は、非汚染作業区域への出入口のみにエアシャワーを設置と認識しています。	調理室の出入り口のみエアシャワーの設置を必須とし、記載内容を修正します。
56	要求水準書(案)	20	2	3	(5)			市職員の予定利用人数をご教授ください。	No54と同じ
57	要求水準書(案)	20	2	3	(5)			【準備室】 「b 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。」と記載がありますが、P27(キ)「c 前室から非汚染作業区域の調理室への出入口はエアシャワーを設置し清浄度の確保に努める。」とも記載があります。下処理室は汚染区域になりますので、調理室など非汚染区域への出入口のみとの理解で宜しいでしょうか。	No55と同じ
58	要求水準書(案)	20	2	3	(5)			事務室に「職員数に適した広さを確保」とあります。この事務室に市職員は何人配置の予定ですか。	No54と同じ

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
59	要求水準書(案)	21	2	3	(5)			休憩室は男女別に確保することとありますが、1室とし、可動式間仕切りで区切る提案は可能でしょうか。	提案に委ねます。
60	要求水準書(案)	21	2	3	(5)			諸室の要求水準の会議室兼見学室(20名程度収容)の「a 主に見学者の視察対応、研修、会議等を行う室とする。」「c 興味が持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に考慮すること。」の為に見学通路は必要でしょうか。	見学通路は必須としておりませんが、設けていただいても結構です。
61	要求水準書(案)	21	2	3	(5)			【配送車運転手控室】 「a 配送・改修業務の～」と記載がありますが、改修ではなく回収との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
62	要求水準書(案)	21	2	3	(5)			【配送車運転手控室】 調理員と同等の基準をクリアすれば、調理員用休憩室などを利用して待機する計画も可能でしょうか。	提案に委ねます。
63	要求水準書(案)	21	2	3	(5)			会議室兼見学室(20名程度収容)と御座いますが生徒が見学に来る場合、1クラス当たりの人数は20名程度で収まる人数との理解で宜しいでしょうか。「c 興味が持てる見学が可能となるよう、見え方の工夫等に考慮すること。」とありますので、見学通路等は別途必要ではないという理解でよろしいでしょうか。	人数は、40名程度に修正いたします。見学通路等はNo60と同じ。
64	要求水準書(案)	22	2	3	(5)			駐車場の必要台数の確保については、既存給食センターの解体後の敷地を含めた計画でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
65	要求水準書(案)	22	2	3	(5)			「配送車両車庫」と記載がありますが、配送口・回収口の底下を駐車スペースにするなど車庫を設けるかは事業者の提案でも宜しいでしょうか。	風雨にさらされないものであれば、提案に委ねます。
66	要求水準書(案)	22	2	3	(5)			駐車場について、見学者が来場する際に使用するバスは駐車スペースを確保すれば、駐車場の整備は不要という理解でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
67	要求水準書(案)	22	2	3	(5)			駐車場の必要台数の確保については、既存給食センターの解体後の敷地を含めた計画でよろしいでしょうか。	No64と同じ
68	要求水準書(案)	23	2	3	(6)	イ		将来の電気機器及び電気容量の増加に備えとありますが、どの程度の増加を考えておけばよろしいでしょうか。	具体的な想定はしておらず、提案に委ねます。
69	要求水準書(案)	24	2	3	(6)	イ		情報表示設備に「電波時計」とあります。電波が入りにくい場所の可能性もあるため、正しい時刻を表示する「設備時計」でも良いでしょうか。	提案に委ねます。
70	要求水準書(案)	25	2	3	(6)	ウ		「g. 異常監視項目」の記載がございますが、設備に関係する異常発報のことを示しているとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
71	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	ウ		前室から非汚染作業区域の調理室への出入口はエアシャワーを設置するとありますが、P20準備室に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。どちらが正しいでしょうか。	No55と同じ
72	要求水準書(案)	31	2	4	(1)	ア		建設に当たって必要な関係諸官庁との協議に起因する遅延については、選定事業者が責任を負うとありますが、災害等に起因する遅延の場合も含まれるでしょうか。	災害等は事業者側での回避困難なため、含めないこととします。
73	要求水準書(案)	31	2	4	(2)			業務期間に「令和5年6月までに工事を竣工する」とありますが、誤記だと思われまので、修正いただけますと幸いです。	令和8年6～7月頃と修正します。
74	要求水準書(案)	31	2	4	(2)			「令和5年6月までに竣工」→令和8年6月と読み替えてよいでしょうか。	No73と同じ

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
75	要求水準書(案)	31	2	4	(2)			令和5年6月までに工事を竣工する。と記載がありますが、これは正しいですか？	No73と同じ
76	要求水準書(案)	31	2	4	(2)			令和5年6月までに工事を竣工する、とあるが、令和8年6月の誤記という理解でよろしいでしょうか。	No73と同じ
77	要求水準書(案)	31	2	4	(3)	ア		近隣や地元行政区より市の担当窓口等の帯同説明を求められたときはご協力をお願い致します。	必要に応じて帯同します。
78	要求水準書(案)	35	2	6	(3)	ア		テーブル類・シンク類の板厚は、1.5 ^{mm} 以上とありますが、費用対効果を考慮し例えばテーブル類は1.2 ^{mm} 以上等用途によって区別するのは可能でしょうか。	耐久性に問題がなければ提案に委ねます。
79	要求水準書(案)	35	2	6	(3)	ア		「(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。	No78と同じ
80	要求水準書(案)	36	2	6	(3)	イ		床面清掃を容易に行えるよう、高さH=150 ^{mm} 程を確保するとありますが、操作作業性等を考慮し、機器用途によって脚高さを考慮する対応は可能でしょうか。	提案に委ねます
81	要求水準書(案)	36	2	6	(3)	イ		キャビネット・本体部にて内側のコーナー面はポールコーナー(5R以上)を設け、とあります中棚などが取り外せ清掃がしやすいなどの工夫を施すなど別方法での事業者提案があれば御認め頂けますでしょうか。	提案に委ねます
82	要求水準書(案)	37	2	6	(4)			内装はステンレス製とすることとありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫で、プレハブ冷蔵室・冷凍室は、外装、内装共に一般的に使用されているカラー鋼板という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
83	要求水準書(案)	37	2	6	(4)	ア		冷凍庫、冷蔵庫 e 自動温度記録装置等により、結果を記録できる機器とし、集中管理システムに組み込むには、入荷食材を保冷する機器のみが対象という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
84	要求水準書(案)	38	2	6	(4)			エアブローや加熱などにより、水滴を確実に除去できるもの。と記載がありますが、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、ワイパー等で確実に除去する運用でよろしいですか。	確実な水滴除去ができれば、問題ありません。
85	要求水準書(案)	38	2	6	(4)	ウ		コンテナ洗浄機にて自動工程で連続洗浄できる機器とありますが、洗浄時間・洗浄能力を十分考慮した機械であれば御認め頂けますでしょうか。	洗浄時間・洗浄能力を考慮したものであれば可能とし、提案に委ねます。
86	要求水準書(案)	40	2	7	(2)			食缶の最大使用パターン、最小使用パターンをご教授願います。	別途、資料にてお示しします。 なお、資料については準備ができ次第公表します。
87	要求水準書(案)	39	2	7	(2)	イ		うどん碗を使用するときの食器の組み合わせをご教示ください。	別途、資料にてお示しします。 なお、資料については準備ができ次第公表します。
88	要求水準書(案)	39	2	7	(2)	イ		使用食器の最大組合せ(最大使用点数)及び、うどん丼使用時の食器組合せをご教示下さい。	No87と同じ

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
89	要求水準書(案)	39	2	7	(2)	イ		食器は柄によって価格が違います。候補柄又は指定柄をご教示頂けないでしょうか。	食器の柄については、協議のうえ決定します。市が指定する図柄(市章、マスコットキャラクター等を想定)を柄の一部に使用することを検討しています。
90	要求水準書(案)	40	2	7	(2)	イ		食器5点とトレイの記載がありますが、使用パターン(最大と最小点数)を御教示ください。	No87と同じ
91	要求水準書(案)	40	2	7	(2)	ウ		食缶について、少人数学級は何学級ありますか。内訳等をご教示ください。	後日、資料にてお示しします。
92	要求水準書(案)	40	2	7	(2)	エ		食缶の容量に14ℓとありますが、収容できる根拠が確認できれば13ℓ容量容器でもよろしいですか。	提案に委ねます。
93	要求水準書(案)	40	2	7	(2)	エ		食缶の最大使用点数の想定をご教示下さい。また表より、1クラス当たり5点の食缶保持と認識しますが、最大使用点数が常時4点以下と想定される場合、兼用して食缶保持点数を4点とすることは可能ですか。(例:副菜用食缶と果物用食缶を兼用)	食缶の最大使用点数は5点を想定しています。
94	要求水準書(案)	40	2	7	(2)	エ		食缶5点の記載がありますが、使用パターン(最大と最小点数)を御教示ください。	No90と同じ
95	要求水準書(案)	41	2	7	(2)	オ		食物アレルギー対応食缶は、1人何種類調達する必要がありますか。	別途、資料にてお示しします。なお、資料については準備ができ次第公表します。
96	要求水準書(案)	41	2	7	(2)	オ		アレルギー対応食缶の数量・容量・種類など詳細を御教授ください。	別途、資料にてお示しします。なお、資料については準備ができ次第公表します。
97	要求水準書(案)	41	2	7	(2)	カ		箸・スプーン・フォークの記載がありますが、同時に2点以上使用する献立は想定されてますでしょうか。	2点(箸+スプーン、スプーン+フォーク)を使用する献立を想定しています。
98	要求水準書(案)	41	2	7	(2)	ク		供用開始後に配膳業務に問題が生じた場合は、選定事業者の責任と費用負担において適切に対応すること。とありますが、「問題」とはどの程度含みますでしょうか。供用開始後の学校からの要望等による変更に伴う全ての費用を指しますでしょうか。	協議によります。なお、供用開始後の学校からの要望については、「問題」に含まないことを前提とします。
99	要求水準書(案)	43	2	8	(2)			【調理員用食堂兼研修室兼試作室】 「調理設備 2式 調理台、シンク、コンロ」と記載がありますが、個別の機器ではなく調理実習台など1式になった機器を想定されてますでしょうか。	提案に委ねます。
100	要求水準書(案)	46	3	2		キ		同ページの「サ」で試食会の食数は協議の上となっておりますが、「キ」では経費は事業者負担となっているためお聞きします。想定している食数を教えて下さい。	提案に委ねます。
101	要求水準書(案)	47	4	1	(1)	イ		貴市が想定している「大規模な修繕」とは具体的にどのような内容かお示し下さい。	市として事業期間中の大規模な修繕の必要性は想定していません。本事業の適正な実施のために事業者が必要と判断した場合を想定しています。
102	要求水準書(案)	48	4	1	(3)	イ		(エ)に関し、健康診断・保菌検査は直近1年以内実施していれば問題ない等基準がございますか。	基準はなく、事業者の提案に委ねます

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
103	要求水準書(案)	49	4	1	(9)			「修繕・更新(補充)」について、「費用は事業者の負担とする。」「更新したものの所有権は市に属するものとする。」と記載がございますが、会計監査上問題ございませんでしょうか。	「これにかかる費用は事業者の負担とする。」を「これにかかる費用は本事業に含むものとする。」と修正します。
104	要求水準書(案)	51	4	2	(1)	ア		建築物保守管理業務の業務対象に、「付帯施設(敷地内の建築物すべて含む)」と記載があるが、要求水準書(案)P.16記載の付帯施設と認識してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
105	要求水準書(案)	53	4	3	(6)	ア		(ア)b(f) 昇降機点検記録とありますが、設置される昇降機に種類や指定等がありますでしょうか。ご教示下さい。	種類や指定等はなく、事業者の提案に委ねます。
106	要求水準書(案)	55	4	6				6 食器・食缶等保守管理・更新業務 事業終了年度までの間に1回以上更新する。とは、具体的に何を1回以上更新するのかご教示ください。	食器・食缶等調達業務で調達したものを想定しています。ただし、提案により更新しなくても衛生上、使い勝手上において市が問題がないと判断した場合には、更新不要で結構です。
107	要求水準書(案)	55	4	6				事業終了までに1回以上更新とありますが、事業者が調達した食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運営備品等の「等」について価格に差が出る為、詳細をご指示下さい。	No108と同じ
108	要求水準書(案)	58	4	8	(2)	ウ		(エ)(カ)に関し、「必要に応じて清掃」を行うための費用はその都度市に提案、別途費用計上をしていただけるのでしょうか。	本事業費に含まれます。
109	要求水準書(案)	59	4	10	(1)			長期予防修繕・更新計画(案)作成に当たって、30年使用できるようにと記載があることからその期間中の修繕計画を作成提出することを想定されていますか。	ご理解のとおりです。
110	要求水準書(案)	59	4	10	(2)			維持管理を行っている中で把握した情報を基に毎年度調査を行い、点検が必要なものについて、その実施時期、実施内容を示して提案すること。とありますが、本事業内に含まれない別途業務(維持管理・修繕等)があるという理解でよろしいでしょうか。	本事業内のものに限りです。
111	要求水準書(案)	61	5	1	(5)			総括責任者は施設に常駐が必須でしょうか。	No15と同じ
112	要求水準書(案)	62	5	1	(5)	イ		(ア)a 食品衛生責任者が栄養士や管理栄養士の資格取得者でも、食品衛生責任者証の写しが必要でしょうか。	不要です。
113	要求水準書(案)	64	5	1	(5)	オ		「選定事業者用事務所」は、21ページの諸室の要求水準にいうところの「委託事務室」のことでしょうか。	ご理解のとおりです。
114	要求水準書(案)	70	5	3	(1)	オ		「液卵・殻付卵・凍結卵」と記載がありますが、どのような献立での使い分けを想定されていますでしょうか。	殻付卵及び凍結液卵を食材調達状況に応じて使用します。なお、液卵については使用を想定しておりませんので、要求水準書より削除します。
115	要求水準書(案)	72	5	3	(1)	ク		食物アレルギー対応食は、当面の間、卵と乳の代替食を提供し、1日約100食程度の対応としますが、P19では食物アレルギー対応食は50食/日程度に対応できる室とし、将来的な対応品目の増加(種実類等を想定)、提供食数増加(1日に70食程度)に対応できる設計としますが、どちらが正でしょうか。	No49と同じ

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
116	要求水準書(案)	72	5	3	(1)	ク		cに「アレルギー対応食は(略)1日約100食」とあります。7ページの食物アレルギー対応は「1日に概ね50食」と整合性がとれていません。	No49と同じ
117	要求水準書(案)	72	5	3	(1)	ク		将来的に1日のアレルギー対応食で副食3品中最大何品の調理を想定していますか。また1品最大何種類のアレルゲンの調理を想定か教えて下さい。	最大2品、1品最大3種類のアレルゲンの調理を想定し提案す。
118	要求水準書(案)	72	5	3	(1)	ク		dに「食物アレルギー対応調理室」とあります。16、19、61ページは「アレルギー室」です。	アレルギー室が正です。
119	要求水準書(案)	72	5	3	(1)	ク		(イ)「c 食物アレルギー対応食は、当面の間、卵と乳の代替食を提供し、1日約100食程度の対応とする。」と記載がありますが、P7、P17には50食程度(将来70食)と記載があります。対応される食数を御教授ください。	No49と同じ
120	要求水準書(案)	77	5	4	(2)	ア		(イ) iに「別紙3の第6票」とあります。何のことでしょうか。	「(c) 結果については適正に保管する。」に修正します。
121	要求水準書(案)	77	5	4	(2)	ア		(ウ)健康診断の実施について、年3回定期的に健康状態を把握する内容についてご教授下さい。	聞き取り等で健康状態を把握するなど、特に指定はありません。
122	要求水準書(案)	79	5	5	(1)	ウ		学校から回収した生徒等の食べ残しに伴う残滓やごみの中に飲み残しの牛乳は含まれますでしょうか。飲み残しの牛乳は学校で処理することは想定されていますでしょうか。	飲み残しの牛乳を含みます。飲み残しの牛乳はセンターで処理することを想定しています。
123	要求水準書(案)	79	5	5	(2)	ア		「各受配校から食缶に入れられた状態で回収した残食は」とあります。学校への直接搬入品のパン、デザートから残食が出た場合は、食缶に入れられてセンターに戻ってくるのでしょうか。そうだとすると、残食の計量は直接搬入品も合わせて計量するのでしょうか。	別容器に回収し、残食の計量を行うこと想定しています。回収方法と計量場所(配膳室またはセンター)は提案に委ねます。なお、最終的な処分については、センターで行います。
124	要求水準書(案)	79	5	5	(2)	ア		また、飲用牛乳は要求水準書ではセンターから運ぶのか直接搬入品か判然としませんが、牛乳の飲み残しをどう処理するのか。①飲みかけの牛乳、②手つかずの牛乳ーーに分けて教えてください。	①飲みかけの牛乳についてはNo122と同じ ②手つかずの牛乳については、学校ごとの本数を把握したうえで、センターで処理とします。
125	要求水準書(案)	79	5	5	(2)	ア		飲用牛乳の容器の形態がわかりませんが、容器(紙パック、瓶)の処理の仕方(廃棄方法、回収方法)を教えてください。	No9、No124と同じ
126	要求水準書(案)	79	5	5	(2)	ウ		生徒が飲み残した牛乳の回収は牛乳事業者の業務範囲という理解でよろしいでしょうか。	No124と同じ
127	要求水準書(案)	80	5	6	(1)	ウ		各受配校における配膳室を改修することなくと記載ありますが、P87・第7・2(2)に配膳室の整備・改修業務とあります。配膳室の改修はあるとの認識でよろしいですか。	配膳室の改修業務が正なので、指摘箇所を削除します。
128	要求水準書(案)	80	5	6	(1)	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、86頁第7に配膳室の回収業務が含まれていますので、記載の誤りでしょうか。	No127と同じ

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
129	要求水準書(案)	81	5	7				配送業務につきましては、食器と食缶を別々に二段階で配送する計画とするかは事業者の提案との理解で宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
130	要求水準書(案)	81	5	7				効率的な配送業務を実現するため、午前中の配送業務終了から午後の回収業務開始まで、最終の配送校の校内に配送車両を待機させる計画は可能でしょうか。	提案に委ねますが、事業開始時の各学校の調整によっては、提案どうりとならない可能性があります。
131	要求水準書(案)	82	5	7	(5)	キ		受配校での嘔吐発生の場合、嘔吐物の処理、並びに廃棄については事業者側によるものでしょうか。	嘔吐物の処理、廃棄については、学校で行い、食器の回収のみ事業者側で行います。
132	要求水準書(案)	83	5	8	(2)			各学校の配膳員の配置人数、勤務時間をお示しください。	現状は配置しておらず、今後については、提案に委ねます。
133	要求水準書(案)	83	5	8	(2)	ア		各校の実情に応じて記載されていますが実情とは何を指していますでしょうか。現状の各校の生徒がどこまで給食を取りに来ているのか、新センター稼働後、学校における受け渡しまでの手順(場所)が変更になることを前提としているかご教示いただけますでしょうか。現状の各校の配膳に関わる人数及び配膳室の図面、牛乳やパン等の学配品の納品時間をお示し下さい。	現状各学校の生徒が給食を配膳室まで取りに来ており、新センター稼働後も受け渡し場所等の変更は予定していません。現状の各校の配膳は教職員対応しています。配膳室の図面、学配品の納品時間については、後日資料にてお示しします。
134	要求水準書(案)	85	6					解体業務においてアスベスト調査は実施済みでしょうか？	実施済みです。
135	要求水準書(案)	85	6					また、未実施の場合本業務に含まれるのでしょうか？	No134と同じ
136	要求水準書(案)	85	6					当該地、及び小学校を含めた測量図はいただけますか？	測量図の提供は可能です。
137	要求水準書(案)	85	6					杭の工法指定はありますか？	指定はなく、事業者の提案に委ねます。
138	要求水準書(案)	85	6					小学校の運動場に現場事務所、及び工事車両の駐車、並びに隣接する公民館に工事車両の駐車は可能ですか？	認めません。
139	要求水準書(案)	85	6					配置及び、建物形状の提案は複数可能でしょうか？	複数、提案することは可能ですが、評価はそのうちの一つとなります
140	要求水準書(案)	85	6					電源の指定はありますか？(コージェネ、太陽光の併用等)	指定はありません。事業者の提案に委ねます。
141	要求水準書(案)	85	6					現在のセンターは過去に浸水したことがありますか？	敷地内西側については、大雨の際に一部浸水したことがあります。建物については過去に浸水したことはありません。
142	要求水準書(案)	85	6					敷地の境界変更の費用は市役所負担で宜しいですか？	ご理解のとおりです。
143	要求水準書(案)	85	6					現時点で、近隣からの苦情はありますか？	ありません。
144	要求水準書(案)	85	6					既存建物にて工事着工前に市側で一部解体や移設などを検討されている箇所などはありますか。(センター別棟建物など)	ありません。
145	要求水準書(案)	85	6	1				解体業務の開始は議会承認が得られる2024年9月以降、いつから可能でしょうか。	学校給食の提供に影響がなければ、議会承認以降、いつからでも実施可能です。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
146	要求水準書(案)	85	6	1				「対象施設は資料6」とあります。資料6は「配送校の給食時間」ではないでしょうか。	資料4が正です。
147	要求水準書(案)	85	6	2	(1)			現施設の基礎や杭の図面はありますか。	現施設の基礎図面は、市役所にて閲覧可能です。閲覧を希望される場合は事前にご連絡をください。現施設は杭を打っておりませんので、杭の図面はありません。
148	要求水準書(案)	85	6	2	(1)	イ		市が指定する立木等の伐採、伐根処分とありますが、指定する立木等を図面・写真等で御指示頂けますでしょうか。	現地説明会にてご説明します。
149	要求水準書(案)	85	6	2	(2)			「発生廃棄物の処理」について、既存給食センターの解体時に、福岡県内の処分期間が既に過ぎておられると思いますが、高濃度PCB廃棄物が確認された場合に、処分方法をご教示いただけますと幸いです。	高濃度PCB廃棄物は、平成30年度に調査し、全て処分済みです。もし、高濃度PCB廃棄物が発見された場合は協議いたします。
150	要求水準書(案)	85	6	2	(3)			「解体後、概ね平坦となるよう敷地内の整地を行う。」と記載がございますが、場内で発生した土量を均す程度の整地と考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
151	要求水準書(案)	86	7					既存中学校の配膳室改修の施工は、2025年と26年の夏休みに実施するのでしょうか。	時期については、通常の給食提供に問題がない範囲で事業者の提案に委ねます。ただし、学校側との調整が必要となります。
152	要求水準書(案)	86	7	2	(1)			配膳室について必要に応じて選定事業者にて実測すると記載がありますが、実施方針P.8に記載の現地見学会の際に実測可能と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
153	要求水準書(案)	87	7	2	(1)	オ		配膳室の整備・改修では、エレベーターの設置は想定しないと御座いますが、給食開始時や返却時は1階配膳室に生徒が給食を取りにくるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
154	要求水準書(案)	87	7	2	(2)			既存中学校配膳室改修工事を実施する5校の工事可能期間の概ねの時期をご教示ください。	No151と同じ
155	要求水準書(案)	87	7	2	(2)			既存中学校配膳室改修工事について、本事業者選定後、別途発注の可能性はありますでしょうか。	発注の予定はありません。
156	要求水準書(案)	87	7	2	(4)			各中学校配膳室に冷蔵庫を2台設置するとありますが、冷蔵庫規格を検討するにあたり、牛乳容器、デザート容器の大きさをご教授ください。また、既存冷蔵庫の型式をご教授願います。	後日資料にてお示しします。
157	要求水準書(案)	87	7	2	(4)			「各中学校の配膳室に冷蔵庫を2台設置し、既存の冷蔵庫は撤去する。」と記載がありますが、その他、事業者で調達する機器や備品があれば御教授ください。 例) 配膳ワゴン、シンク、台、戸棚、ロッカー、机など	宝城中学校、大原中学校、三国中学校の3校については、ステンレス製戸棚の設置をお願いします。そのほかについては、提案に委ねます。

番号	資料名等	頁	第1	1	(1)	ア	項目名	質問内容	回答
158	要求水準書(案)	87	7	2	(4)			「各中学校の配膳室に冷蔵庫を2台設置し、既存の冷蔵庫は撤去する。」と記載がありますが、設置する冷蔵庫の大きさをご指定ください。	No156と同じ
159	要求水準書(案)							5月20日の「ハンバーグのジャポネソース」は原材料を確認する限り手作り(タネの成形等含む)で行っていると考えられます。新センターにおいても手作り給食の実施を想定しているのでしょうか。また、手作り給食を行う場合、貴市で想定している手作り献立内容をお示し下さい。	「ハンバーグジャポネソース」については、既製品のハンバーグを使用し、ソースのみ手作りしています。なお、募集要項等公表時に要求水準書の添付資料として、新センターで実施するメニューや手順書等をお示しします。
160	要求水準書(案)						資料	事業用地の計画範囲と敷地図をご開示下さい。又、敷地図のCADデータを頂くことは出来ないでしょうか。	敷地図については、準備ができ次第公表いたします。また、CADデータについても提供可能です。
161	要求水準書(案)						別添資料	資料1 対象地図面(※募集要項公表時に添付予定)については、公表時に敷地CADデータも一緒に配布していただけないでしょうか。	No160と同じ
162	要求水準書(案)						別添資料	資料1・3・5・9は、「募集要項公表時に添付予定」と記載がありますが、令和5年10月募集要項公表から令和6年2月提案書の受付まで、時間が短いと思われます。特に建設予定地の情報などはプランに大きく関わります。より良い御提案をさせて頂くために令和5年8月上旬の質問・意見に対する回答公表に合わせて公開して頂けないでしょうか。	募集要項公表時前であっても、提供可能となった段階から順次公表していきます。
163	要求水準書(案)						資料4	「※市役所での閲覧」となっていますが、期間はいつでしょうか。また、コピー(写し)をいただくことはできますか。	期間は開庁時間であれば、事前に連絡いただければいつでも結構です。コピーをお渡しすることができないため、写真等でご対応ください。
164	要求水準書(案)						資料6	令和5年度現在の配送時刻と回収時刻が書かれています。新しい学校給食センターから学校への到着時刻、回収開始時刻もこの時刻で計画するのでしょうか。	学校のカリキュラムによる変更次第となりますが、現在のままを想定しております。
165	要求水準書(案)						資料8	チキンライス炊き込みのか具合を混ぜ合わせて調理するのか教えて下さい。	調味液で炊き込み、その後具材を混ぜあわせて調理します。