

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
1	実施方針	4	第1	1	(6)	ウ	(ア)		解体工事等業務	解体工事等業務a. 事前調査業務を事業者で行うことになっていますが、既存施設の解体図面の有無及び貸与の可否、及びアスベスト等有害物質の調査報告書の有無及び貸与の可否。	既存施設の図面の有無については入札公告時に公表します。既存施設の図面があるもの及びアスベスト含有調査結果は入札公告時に閲覧できるようにする予定です。
2	実施方針	4	第1	1	(6)	ウ	(ア)	a	事前調査業務	解体工事等業務に関する事前調査業務は、建設企業が業務を実施するものとしてよろしいでしょうか。	各種関連法令等及び要求水準に基づき事業者が実施するものとします。
3	実施方針	4	第1	1	(6)	ウ	(ア)	a	事前調査業務	設計・建設業務に関する事前調査業務は、設計企業もしくは建設企業のどちらかが業務を実施するものとしてよろしいでしょうか。	質問No.2の回答を参照してください。
4	実施方針	4	第1	1	6	ウ	(ア)	a	事前調査業務	埋蔵文化財調査は業務に含むものとお考えですか。	埋蔵文化財調査は要求水準に含まないものとします。
5	実施方針	4	第1	1	(6)	ウ	(ア)	b	解体設計業務	解体設計業務は、設計企業もしくは建設企業のどちらかが業務を実施するものとしてよろしいでしょうか。	質問No.2の回答を参照してください。
6	実施方針	6	第1	1	(6)	エ	(ア)		事業者の収入	設計建設業務にかかるサービス購入料のうち、ご想定のご建設一時金と割賦部分の割合をご教示いただけませんか。	入札公告時に示します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
7	実施方針	6	第1	1	(6)	エ	(ア)		事業者の収入	設計及び建設に係る対価として一時金の支払が予定されておりますが、支払の時期は施設引き渡し後という理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。
8	実施方針	6	第1	1	(6)	エ	(ア)		事業者の収入	施設整備に係る対価として、事業契約解除時の施設の出来形部分の買取等は検討されておりますでしょうか。買取がなされない場合、金融機関から資金調達に困難になり、コストの増加が危惧されます。買取の場合、出来形部分として認可される費用につきまして具体的にご教示下さい。例えば、設計費や建設費の他にSPC設立に要する諸費用や保険料等は含まれるでしょうか。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。
9	実施方針	6	第1	1	(6)	エ	(ア)		事業者の収入	割賦方式にて支払いを行う際の基準金利の下限は0%であるとの理解で宜しいでしょうか。基準金利がマイナスの場合、金融機関のスプレッドを加算した際の金利がマイナスとなり資金調達が困難となるのが危惧されます。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。
10	実施方針	12	第2	2	(2)	キ			事前エントリー制度の受付	事前エントリー制度の受付と締め切りとありますが、入札前にその企業は公表されるのでしょうか。また、その際その企業は、各参加事業者に対して中立的な立場との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	実施方針	12	第2	2	(2)	キ			事前エントリー制度の受付	「本事業への参加を検討する市内業者(四日市市内に本店を有する者)と市内業者の活用を検討する事業者がコンタクトをとるため」とありますが、エントリーした市内業者のリストを希望すれば配布されるのでしょうか。または活用検討の為の面談機会が設けられるということでしょうか。	詳細は入札公告時に示すものとしますが、市がご質問にある面談の機会を設ける制度ではありません。
12	実施方針	15	第2	3	(1)	エ			応募者の構成員	「事業者との事業契約を締結後、選定されなかった応募者グループの構成員が、事業者の業務等を支援及び協力することは可能とする。」とありますが、支援及び協力とは金銭の支払いが発生する行為も含むとの理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
13	実施方針	15	第2	3	(1)	オ			SPCの設立	SPCの所在地は、維持管理運営期間中は今回整備する学校給食センターとしてもよろしいでしょうか。	不可とします。
14	実施方針	15	第2	3	(1)	カ			応募者の構成等	本事業における資金調達に際して、プロジェクトファイナンスで資金調達を行う場合、SPCと金融機関との間で株式質権設定契約を締結することが一般的ですが、株式質権設定契約の締結の際には貴市からの事前のご承諾をいただけるものとの理解でよろしいでしょうか。	ご質問の内容は、落札者の資金調達先である金融機関の提案を受け、本市と協議の上、直接協定書において定める予定です。
15	実施方針	16	第2	3	(3)	ア	③		入札参加資格要件	PFI法に基づく公共施設整備運営事業の公共施設の実施設設計業務を含むと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	実施方針	17	第2	3	(3)	ウ	③		入札参加資格要件	PFI法に基づく公共施設整備運営事業の公共施設の工事監理業務を含むと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
17	実施方針	17	第2	3	(4)				地域貢献への配慮事項	文中で「業務の一部発注においても可能な限り多くの市内業者を登用すること。」とあり、「市内の業者の活用等について評価することを予定」とありますが、事前エントリー制度の活用も評価の対象となるのでしょうか。	事前エントリー制度の活用そのものが評価の対象に繋がることはありません。詳細は入札公告時に示します。
18	実施方針	20	第3	3					事業の実施状況の監視	維持管理・運営業務にかかるサービス水準の未達時において減額の対象となるサービス購入料は維持管理・運営業務にかかるサービス購入料であり、設計・建設業務にかかるサービス購入料は対象外との理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
19	実施方針	20	第3						予想されるリスクと責任分担	事業所税はかからないとの理解でよろしいでしょうか。	課税対象となります。詳細は本市市民税課にお問い合わせ下さい。
20	実施方針	20	第3	3					事業の実施状況の監視	具体的なモニタリング方法等については、事業契約書(案)に定める。とありますが、事業契約(案)はいつ頃公表されるのか、そして内容についてのヒヤリング等が行われると考えて良いか。	事業契約書(案)は入札公告時に示します。また、ご質問にあるヒヤリングは個別対話②が該当します。
21	実施方針	21							リスク分担表	資金調達リスクの負担者は、事業者となっていますが、交付金の申請手続きは貴市の業務範囲であり、「建設一時金」にかかる資金調達リスクは貴市のご負担になるとの理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。なお、事業者に求める交付金申請等支援については要求水準書(案)P21(12)ウを参照してください。
22	実施方針	21							リスク分担表	資金調達リスクの負担者は、事業者となっていますが、提案時における「交付金に該当する金額」と実際の交付金が相違した場合、どのような対応を想定されているかご教示下さい。	入札公告時に示します。
23	実施方針	21	第3	2					予想されるリスクと責任分担 リスク分担表(案)	「リスク分担表(案) 共通 環境問題 No.10」ですが、事業者側の負担となっていますが、公表資料や調査資料の不足や予見できない事象が発生した場合は、市のリスクとの理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。
24	実施方針	21	第3	3					リスク分担表(案) の法令変更	法令変更リスクにおいて、事業者一般に影響を与える法令は、もれなく本事業にも直接関係すると思われませんが、どのような法令が想定されるか、ご教示いただけますでしょうか。	「事業者一般に影響を与える法令」は本事業にかかわらず、民間事業者の経営全般に影響を及ぼすものが該当すると考えています。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
25	実施方針	21	第3	3					リスク分担表(案)の税制変更	「事業者の利益に課される税制度」には、消費税は含まれない、との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	実施方針	22							表 リスク分担表(案)地質・地盤	資料8-1～8-8では、地質調査資料として不足する可能性があります。その場合のリスクは「市」との理解で宜しいでしょうか。※支持杭を採用した場合の支持層が決定できません。	リスク分担表、整理No.40に記載のある「当初調査」には要求水準書(案)に記載のある「事前調査」を含みます。事業者は要求水準書(案)資料8-1～8-8を参考に必要となる事前調査を実施してください。なお、詳細は入札公告時に示します。
27	実施方針	22	第3	2					予想されるリスクと責任分担リスク分担表(案)	「リスク分担表(案) 契約前 契約の未締結・遅延 No.26 議会の議決が得られない(※2)」ですが、事業者側にも△がついていますが、想定されている事業者側のリスクをご教示ください	入札公告時に事業契約書(案)として示します。
28	実施方針	22	第3	2					契約の未締結・遅延	議会の議決が得られないことによる契約の未締結・遅延リスクにつきまして、市及び事業者はそれぞれに発生する費用を負担するとの記載がございますが、議会については事業者が関与する余地はないと存じます。その為、議会の議決が得られないことによる契約の未締結・遅延リスクは事業者の分担外としてはいただけないでしょうか。	質問No.27の回答を参照してください。
29	実施方針	23	第3	2					予想されるリスクと責任分担リスク分担表(案)	「リスク分担表(案) 維持管理・運営 配送の遅延 No.75 上記以外の交通混雑、悪天候によるもの」は事業者側のリスクとありますが、No.74以外の交通混雑、悪天候によるものとはどのようなものを想定されていますでしょうか。	ご質問にある想定される事業者側のリスクは事業者の提出する「配送・回収計画」に記載のない配送・回収業務を事業者自らの判断により予見される交通渋滞や悪天候を回避できず、配送の遅延が生じるケース等を想定しています。ただし、前述の配送・回収計画は要求水準を遵守の上、事業者の創意工夫ある提案をうけ、市と事業者とが協議のうえ承認した内容であることを前提とします。
30	実施方針	24	第3	2					配送の遅延	「交通混雑、悪天候による遅延のうち、通常想定できない要因によるもの」とありますが、想定できない要因とは、具体的に何が該当致しますか。	質問No.29の回答を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
31	実施方針	23	第3	2					施設等の損傷	不可抗力を除く事故・災害による施設の損傷は事業者の負担とございますが、事業者が損傷を負担するのは善管注意義務等の観点から事業者に戻すべき責が明らかとなった場合に限るとの理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。
32	実施方針	24	第3	2					予想されるリスクと責任分担リスク分担表(案)	「リスク分担表(案) 維持管理・運営 運搬費増大 No.80 交通事情の悪化による運搬費の増大」が事業者のリスクとなっていますが、交通事情の悪化とはどのような内容を想定されておりますでしょうか。	事業者側のリスクとしては、道路工事等により計画している配送・回収ルートが一定期間利用できないことにより配送車両の増加等に係る費用の負担が生じるケース等を想定しています。
33	実施方針	24	第3	2					運搬費増大	交通事業の悪化による運搬費の増大は事業者の負担とございますが、交通事情の悪化は外的要因であり、通常事業者では想定することが困難である為、交通事情の悪化による運搬費の増大につきましては事業者の分担外としてはいただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
34	実施方針	25	第4	1		ア			立地条件	SPCの所在地を本事業用地とすることは可能でしょうか。	質問No.13の回答を参照して下さい。
35	実施方針	25	第4	2	(3)				2献立が無理なく供給、業務処理等できる施設	2献立が無理なく供給、業務処理等できる施設として、4,500食/1献立として検討させていただいて良いですか。	2献立の食数の割り振りについては、9,000食の半数程度を基本とします。ただし、要求水準書(案)「資料12 想定献立」にあるように、全校統一の献立の日もあります。
36	実施方針	26	第4	2	(4)				施設機能	市職員用玄関、事業者用玄関はそれぞれの業務に支障のない範囲で一体として整備しても構わないでしょうか。	要求水準を遵守の上、可とします。ただし、維持管理業務、運營業務、特に1日の業務における物資・人の動線、セキュリティライン、見学者動線、長期休暇中の清掃、本件施設用地内の安全対策等に十分に留意してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
37	実施方針	28	第6	1		ウ			事業者の責めに帰すべき事由により事業の継続が困難となった場合	事業契約解除時における損害賠償の記載がございますが、ペナルティ(違約金額)はどのような内容を想定してみえますでしょうか。プロジェクトファイナンスの調達においては、金融機関からSPCに違約金相当分のキャッシュリザーブをお願いされるケースがございますため、事業の効率の観点からは違約金は小額の方が良いと考えます。	入札公告時に示します。
38	実施方針	28	第6	4					金融機関と市の協議	SPCがプロジェクトファイナンスを調達する場合、前提として貴市と金融機関にて直接協定を締結いただけるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
39	実施方針								全般	少なからずイスラム教の児童も就学していると思うが、ハラルの対応は考慮しないものと考えて良いか。	現時点では給食センターでの対応は想定していません。
40	要求水準書(案)	8	第1	1	(7)				インフラ整備状況	c. ガス都市ガス管の敷設なし。敷設予定なし。とありますが、事業者が敷設してもよろしいでしょうか。	各種関連法令等及び要求水準を遵守の上、可とします。
41	要求水準書(案)	8	第1	3	(7)				本件施設用地概要	土壌汚染に関しては、問題無いという理解で宜しいでしょうか。	市は地歴から土壌汚染の可能性が低いと考えています。各種関連法令等及び要求水準を遵守の上、必要であれば事前調査を行ってください。
42	要求水準書(案)	8	第1	3	(7)				本件施設用地と事業者用駐車場用地の地理的關係	本件施設用地と事業者用駐車場用地の地理的關係がわかる資料を提示していただけないでしょうか。	要求水準書(案)「資料1-2 本件施設用地 位置図」を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
43	要求水準書 (案)	9	第1	3	(8)		(7)		事業概要	「2献立(1献立につき副食3品程度)とする」とございますが、1献立あたりの最大食数は、最大食数9,000食の半分の4,500食との理解でよろしいでしょうか。	質問No.35の回答を参照してください。
44	要求水準書 (案)	9	第1	3	(8)	イ	(1)		献立方式	「デザート等は本件施設から配送する場合と納入業者から直送する場合がある」と記載がありますが、本件施設から配送するデザート(種類・荷姿)をご教示願います。	給食センターから配送するデザート等については次のとおり想定しています。 種類:カップ(ゼリー、豆腐等)、小袋(ふりかけ等)、小箱(ケーキ等) 荷姿:保冷バットまたは袋
45	要求水準書 (案)	9	第1	3	(8)		(1)		事業概要	「デザート等は本件施設から配送する場合と納入業者から直送する場合がある」とございますが、本件施設から配送時の容器は保温バット(デザート用)を想定されているとの理解でよろしいでしょうか。	質問No.44の回答を参照してください。
46	要求水準書 (案)	9	第1	3	(8)		(1)		事業概要	「デザート等は本件施設から配送する場合と納入業者から直送する場合がある」とございますが、納入時荷姿の最大寸法をご教示願います。	給食センターに納入するものの納入時荷姿(段ボール)の最大寸法は、220×360×330mm程度を想定していますが、入荷状態は選定された食品によって形態や1包装あたりの入数も様々です。
47	要求水準書 (案)	9	第1	3	(8)	イ	(1)		デザートの納品	デザートを給食センターに納入する際、どこから納入し、どこから搬出するお考えでしょうか。	要求水準書(案)P58諸室の説明「添物用検収・仕分室」をご確認ください。デザートなどの非加熱食材が納入から搬出まで衛生的に管理できる動線を確保してください。
48	要求水準書 (案)	9	第1	3	(8)	イ	(1)		直接搬入品	「直接搬入品」のセンター調理(揚げパン等)は、実施しないという理解で宜しいでしょうか。	あげパンは給食センターで調理します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
49	要求水準書 (案)	10	第1	3	(8)	キ			特別支援学級の 喫食場所	特別支援学級の生徒は通常学級で喫食するか否かは公告時に提示されるものとの認識でよろしいでしょうか。	特別支援学級の生徒の喫食は、通常学級からの取り分けを想定しています。
50	要求水準書 (案)	10	第1	3	(8)	キ			特別支援学級に おける配食学級数	特別支援学級の生徒が特別支援学級で喫食する場合は、配食する学級数をお示しください。	質問No.49の回答を参照してください。
51	要求水準書 (案)	10	第1	3	(8)	キ			配送校及び学級 数等	特別支援については学給での喫食を考慮し、普通学級以外に各校1学級を足す検討で宜しいでしょうか。	質問No.49の回答を参照してください。
52	要求水準書 (案)	10	第1	3	(8)	キ			特別支援学級数	「※特別支援学級の生徒は通常学級で喫食する可能性が高いが、特別支援学級で喫食する場合も想定される。」とありますが、特別支援学級で喫食する場合は、1学校1室との認識で宜しいでしょうか。	質問No.49の回答を参照してください。
53	要求水準書 (案)	10	第1	3	(8)	キ			配送校及び学級 数等	「教職員室は1学校1室である」と記載がありますので、教職員数が多い場合においても各校1学級として見込んで宜しいですか。	ご理解のとおりです。
54	要求水準書 (案)	10	第1	3	(8)	キ			学級数	表:配送校の生徒数等の状況(令和元年5月1日時点)に、各配送校の学級数の記載がありますが、維持管理・運営期間が始まる令和5年度の予測生徒数と学級数を、各配送校それぞれの内訳でご提示ください。	提示する予定はありません。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
55	要求水準書 (案)	11	第1	3	(8)	キ			今後の予測生徒数及び学級数	事業期間中の最大学級数は「表:今後の予測生徒数及び学級数」の令和5年度の学級数との認識でよろしいでしょうか。	「表:今後の予測生徒数及び学級数」とおおりです。
56	要求水準書 (案)	11	第1	3	(8)	キ			学級数について	今後の予測生徒数及び学級数に記載されています数値には、教職員数(1室)も加味された数値でしょうか。	「表:今後の予測生徒数及び学級数」とおおりです。
57	要求水準書 (案)	11	第1	3	(8)	ク			施設稼働日数について	稼働日数200日の内訳として、調理設備稼働日数・施設の稼働日数・メンテナンス想定日数などをご教授いただけませんか。	稼働日数約200日は給食提供日数です。
58	要求水準書 (案)	11	第1	3	(8)				光熱水費の負担	配膳業務にかかる水光熱費は、市のご負担との理解でよろしいでしょうか。	配膳業務を行う配膳室等、配膳員が業務のために使用する校舎における光熱水費は市の負担となります。
59	要求水準書 (案)	11	第1	3	(8)	ケ			光熱水費について	光熱水費の算出について、施設全体の設備(換気・空調・給湯・蒸気・照明・排水処理設備など)や植栽や車両洗浄などに必要となる水などを全て含んだ年間の試算と理解して宜しいでしょうか。	入札公告時に示します。
60	要求水準書 (案)	12	第1	3	(11)				事業期間終了時の要求水準	「引き続き本件施設を使用できるよう、要求水準書に示す良好な状態」とは、引き渡し直後の(瞬間的な)状態のことを指し、その後の状態は長期修繕計画の中で確保されるもの、と認識してよろしいですか。引き渡し後、どの程度の期間を「引き続き」とするのか、ご教示ください。	入札公告時に事業契約書(案)として示します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
61	要求水準書 (案)	13	第2	2	(1)	ア			事前調査業務	解体工事等業務に関する事前調査業務は、建設企業が業務を実施するものとしてよろしいでしょうか。	質問No.2の回答を参照してください。
62	要求水準書 (案)	13	第2	2	(2)	ア			解体設計業務	解体設計業務は、設計企業もしくは建設企業のどちらかが業務を実施するものとしてよろしいでしょうか。	質問No.2の回答を参照してください。
63	要求水準書 (案)	13	第2	2	(2)	ア			解体設計業務	事前調査業務成果を活用し、解体対象施設等の解体工事に係る設計業務を行うこととありますが、図面がある場合は、第2原図利用でよろしいですか。又図面がない場合は、概略図の作成が必要ですか。その他解体数量の算出根拠は必要ですか。	ご理解のとおりです。
64	要求水準書 (案)	13	第2	2	(2)	ア			解体設計業務	既設建物の竣工図は、提供して頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	質問No.1の回答を参照してください。
65	要求水準書 (案)	13	第2	2	(2)	ア			解体設計業務	アスベスト調査、BCP含有調査は本事業に含まれますでしょうか。	アスベスト含有調査結果は入札公告時に閲覧できるようにする予定です。また、PCB含有調査については、要求水準に含まないものとします。
66	要求水準書 (案)	13	第2	2	(3)	ア			解体設計業務成果	成果品として、どの程度の内容をお考えでしょうか。また、成果作成に係る費用として、PSCでどの程度の金額を想定されていますでしょうか。	入札公告時に示します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
67	要求水準書 (案)	14	第3	1					前面道路の拡幅 工事業務	拡幅工事の設計業務は事業者の業務に含まないとの解釈 で宜しいでしょうか。	前面道路の拡幅工事業務に係る設計業務は事業者の業 務範囲とします。
68	要求水準書 (案)	14	第3	2		イ			前面道路の拡幅	公道としての「工作物の仕様」は、事前にお示し頂けるとの 理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に示すとおりです。
69	要求水準書 (案)	14	第3	2		オ			電柱等	電気供給事業者等と事前に協議されている場合には、協 議窓口・協議内容をお教えいただけますでしょうか。	事業者で行ってください。
70	要求水準書 (案)	15	第4	1	(2)	ア			実施体制	設計・建設業務責任者と設計(施設建築)業務責任者との 兼務を可としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
71	要求水準書 (案)	16	第4	2	(1)				事前調査業務	設計・建設業務に関する事前調査業務は、設計企業もしく は建設企業のどちらかが業務を実施するものとしてよろし いでしょうか。	質問No.2の回答を参照してください。
72	要求水準書 (案)	16	第4	2	(1)				事前調査業務	土地の履歴及び有害物質調査も必要と考えますが、土壌 汚染の調査は市が行うべき調査とは考えられませんか？	質問No.41の回答を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
73	要求水準書(案)	17	第4	2	(2)	ツ			駐車可能台数	共用駐車場とは本事業と農業センターとの共用で、本事業においては来客者用駐車場との認識でよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
74	要求水準書(案)	17	第4	2	(2)	ツ			共用駐車場の出入口	共用駐車場は市道15153赤水9号線に面して出入口を設けることとの認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
75	要求水準書(案)	17	第4	2	(2)	ツ			共用駐車場の位置	共用駐車場の位置は駐車可能台数40台以上の広さを確保していれば事業者の提案によるものとの認識でよろしいでしょうか。	共用駐車場の位置は、要求水準書(案)資料3-4に示すとおりとします。なお、範囲については、事業者の提案とします。
76	要求水準書(案)	17	第4	2	(2)	ツ			設計業務	「共用駐車場を設けること。」とありますが、共用駐車場には、40台のうち、おおよそ何台を新農業センター分として駐車される想定でしょうか。それによりまして、調理従事者用として約何台不足するのかを把握の上、不足分を事業用地に計画するためご教示いただきたくお願いいたします。また、本事業のために使用するため、駐車料金はかからないという理解でよろしいでしょうか。	共用駐車場には事業者の車両を駐車することは出来ません。共用駐車場の利用者は、新農業センター来場者、本件施設来場者、周辺施設利用者等となります。なお、共用駐車場において駐車料金を徴収することはありません。
77	要求水準書(案)	18	第4	2	(3)	イ	(ク)		外構整備	雨水の流出抑制の措置を講じることとありますが、具体的な指導はありますか。	要求水準書(案)資料7-1、7-2を参照してください。
78	要求水準書(案)	18	第4	2	(3)	イ	(ク)		総合案内板	「総合案内板」の、設置位置・仕様(サイズ等)をご教示ください。	要求水準を遵守の上、事業者の提案とします。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
79	要求水準書 (案)	19	第4	2	(10)				配送車両調達業務	想定されている配送車の仕様等がありましたら、ご教示お願いいたします。	調達方法(リースを含む)、調達車両の仕様は要求水準を遵守の上、事業者提案とします。ただし、調達車両は新車とします。
80	要求水準書 (案)	20	第4	2	(10)	カ			配送車の調達手法	「配送車の調達手法は、事業者の提案」とありますが、「新車」を調達する必要があるとの理解でよろしいでしょうか？	質問No.79の回答を参照してください。
81	要求水準書 (案)	20	第4	2	(10)	カ			配送車両調達業務	「配送車の調達手法は、事業者の提案によるものとする。」とありますが、リース方式も可という理解でよろしいでしょうか。また、配送車は新車という理解でよろしいでしょうか。	質問No.79の回答を参照してください。
82	要求水準書 (案)	21	第4	2	(12)	ア			建設に伴う各種許認可申請等の手続業務	本施設は都市計画法第29条第1項第3号に該当しますでしょうか。	開発に準ずる協議となります。
83	要求水準書 (案)	23	第5			ウ			開業準備業務	「事業説明資料の作成」「映像紹介資料の作成」とありますが、それは後述の給食センター紹介用パンフレット、見学者用に紹介用DVDと同じものでしょうか。異なる場合、どのような資料(A3紙ベース1枚等)であるかをご教示ください。	「事業説明資料」と「紹介用パンフレット」は異なります。いずれもA3紙ベース1枚程度を想定しています。なお、「映像紹介資料」と「紹介用DVD」は同じです。入札公告時に要求水準を修正します。
84	要求水準書 (案)	23	第5			カ			調理・配送・回収リハーサル	「配膳、喫食、食器・食缶等の回収まで含んだ内容で行うこと」とありますが、配送する中学校の生徒に喫食してもらうことを想定しているとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
85	要求水準書 (案)	23	第5			ケ			試食会	試食会の参加想定人数をご教示ください。	研修室の収容可能人数程度を想定しています。
86	要求水準書 (案)	23	第5			ス			ホームページの作成	ホームページは、独自ドメインと貴市のホームページの一部、どちらを想定されていますか。	独自ドメインを想定しています。
87	要求水準書 (案)	23	第5			コ			開業準備業務	「開業準備期間中の調理・配送・回収リハーサル、試食会に係る食材費は市が負担する」とありますが、開業準備期間中において訓練・研修・試食会等における食材費は、事業費には含まれないという理解でよろしいでしょうか。	開業準備期間中の訓練・研修における食材費は事業者の負担とします。
88	要求水準書 (案)	23	第5			コ			調理リハーサルの食材費	「調理・配送・回収リハーサルに係る食材費は市が負担」とありますが、回数に制限はありますか。	調理・配送・回収リハーサルの回数は、要求水準を遵守の上、事業者の提案を基に市と事業者とが協議のうえ定めず。
89	要求水準書 (案)	25	第6	1	(3)	ウ			実施体制	「専用の管理システム等を活用し保管する」とありますが、エクセル等によるデータ管理との理解でよろしいでしょうか。	要求水準を遵守の上、事業者の提案とします。
90	要求水準書 (案)	26	第6	1	(4)				対象期間	「維持管理業務の対象期間は、開業準備期間の終了後から～」とありますが、本件施設の引き渡しは開業準備期間前(実施方針P7)となっています。開業準備期間中の維持管理業務は、どのように考えればよろしいでしょうか。	要求水準書(案)P23「第5章 開業準備業務」ア(ウ)を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
91	要求水準書 (案)	26	第6	1	(6)	エ			ボイラーの燃料	建築設備の主な修繕・更新でボイラーが「ガス設備」とありますが、ガス以外の燃料(例えば重油)の提案は不可でしょうか。	環境に十分配慮し、各種関連法令等及び要求水準を遵守の上、可とします。
92	要求水準書 (案)	27	第6	1	(7)	ア			大規模修繕	大規模修繕の考え方については、多大な費用を必要とする項目が多く事業期間終了時における費用を算定することも困難であるため、事業者のリスクが増大します。事業期間終了の2年前の協議における事業者との別途契約としていただく等を検討していただけないでしょうか。	ご意見を参考に検討し、詳細は入札公告時に示します。
93	要求水準書 (案)	37	第7	1	(2)				対象業務	市が実施する業務の「イ 衛生管理業務」についてはどのような業務を想定しておりますでしょうか。	栄養士による作業内容、各報告書類、施設設備の確認と配送校の衛生管理を想定しています。
94	要求水準書 (案)	38	第7	3	(1)				運営担当者	運営業務責任者が調理責任者を兼任することはお認めいただけますでしょうか。	不可とします。
95	要求水準書 (案)	39	第7	3	(3)	ア	(ア)		会議の開催	通常会議について、基本的には稼働日は毎日実施するという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書 (案)	42	第7	4	(1)	イ	(ア)	b	調理場について	調理場としての考え方は、給食エリアとして理解して宜しいでしょうか。 また、給食エリアの内、室温湿度の適用除外となる諸室をご教示いただけませんかでしょうか。	要求水準書(案)P54第8章「2.諸室の説明」以降を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
97	要求水準書 (案)	44	第7	4	(1)	ア			食材検収補助・保管業務	各食材のご想定のご検収開始時間をご教示いただきたくお願いいたします。資料12の想定献立案において、通常時よりも相応の調理従事者数と作業時間の確保が必要と思われる手作り工程が必要な献立や、数百キロのじゃがいもの手切りなどが掲載されており、必要となる調理従事者数と作業時間や、それに伴う人件費等を検討をするにあたり、ご教示いただきたくお願い致します。	入札公告時に示します。
98	要求水準書 (案)	43	第7	4	(1)	イ	(ウ)	a	調理作業工程表と作業動線図	1週間前までに提出し、市に承認を受けることとありますが、要求水準書P51において、市から献立を事業者を示すのが1週間前までとなっているため、作成が間に合わないことが想定されます。内容変更の検討をお願いいたします。	市は2週間前までに事業者に献立等を示すこととします。入札公告時に要求水準を修正します。
99	要求水準書 (案)	43	第7	4	(1)	イ	(ウ)	b	二次汚染の防止	「ざるはパンチング加工のものとする。」と記載がありますが、パンチング加工の解釈として交差部(継ぎ目)のない、食材が継ぎ目に入らない構造のものとして問題ないでしょうか。また具体的なお考えがあるようでしたら、ご教授下さい。	食材が継ぎ目に入らないだけでなく、破損したざるの一部が異物混入の原因とならないような構造のものを考えています。
100	要求水準書 (案)	44	第7	4	(1)	イ	(エ)	c	異物混入防止	「食材を保管する部屋の鍵の管理を徹底するなど、不審者による異物混入防止策を講じること」とありますが、一般的には給食センターの食材を保管する諸室に鍵を設けることはありません。給食センター入口の施錠等がなされていれば要求水準を満たしてい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。
101	要求水準書 (案)	44	第7	4	(1)	ウ			配送・回収業務	配送方式は、食器と食缶を別で配送する2段階方式としてもよろしいでしょうか。	要求水準を遵守の上、可とします。
102	要求水準書 (案)	44	第7	4	(1)	ウ			配送・回収業務	配送車は、配送終了から回収開始までの間、学校待機とすることは可能でしょうか。	要求水準を遵守の上、可とします。ただし、学校との協議が必要となる場合があります。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
103	要求水準書 (案)	45	第7	4	(1)	ウ	(ウ)		給食開始予定時間	「表:給食開始予定時間」とありますが、生徒の喫食できる時間ほどの程度を想定されておりますでしょうか、また、検食開始時刻は、「給食開始時間」のどの程度前に想定されておりますでしょうか。ご教示ねがいます。	生徒の喫食時間は15分から20分程度を想定しています。また、検食開始時刻は給食開始時間の30分前を想定しています。
104	要求水準書 (案)	45	第7	4	(1)	ウ	(ウ)	b	配送・回収業務	各学校における給食の終了時刻をご教示下さい。	今後学校と協議を行います。
105	要求水準書 (案)	45	第7	4	(1)	ウ	(ウ)	b	富洲原中学校の給食開始予定時刻	12時05分と中学校としては早いのですが、これで正しいでしょうか。	現在、富洲原中学校は12時05分開始となっております。なお、給食開始時間については、今後学校と協議を行います。
106	要求水準書 (案)	45	第7	4		ウ			給食開始時間	表:給食開始予定時間 富洲原中学校 12:05となっておりますが他校と大幅に時間差がありますが、間違いないでしょうか。	質問No.105の回答を参照してください。
107	要求水準書 (案)	45	第7	4		ウ			給食開始時間	表:給食開始予定時間 表外の※で、テスト期間や保護者懇談会等で給食が前倒しとなる場合、おおまかに何時より給食開始となりますか。	今後学校と協議を行います。
108	要求水準書 (案)	46	第7	4	(1)	ウ	(エ)	m	配送・回収体制	「配送・回収ルート of 道路状況等によっては、児童・生徒の安全確保のため運転手のほかに運転補助員を配置し2名体制で配送・回収業務を行う等の対策を行う」とありますが、全ての配送車について「2名体制」とするのではなく、各校の状況により安全性が確保できると判断される場合は、運転手1名での対応も可能と理解してよろしいでしょうか。それとも、原則2名体制を構築する必要があるのでしょうか。	安全性が確保できる人員配置として下さい。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
109	要求水準書 (案)	46	第7	4	(1)	ウ	(エ)	n	配送・回収業務	「誘導員を配置する等」とありますが、配置する時間帯としては、登園・登校、下校などの時間帯だけでよいという理解でよろしかったでしょうか。あるいは、配送車の出入りがある際に、本件施設の出入口に配送車の運転補助員を配置することで対応する方法でもよろしいでしょうか。	本要求は、給食提供後少なくとも1年間は、時間帯にかかわらず配送車の出入りの際に誘導員を配置するなどの対策を行っていただきたいという意図です。これらをご理解の上、具体策については事業者の提案とします。なお、ご質問にあるご提案の方法による対応も可とします。
110	要求水準書 (案)	47	第7	4	(1)	オ	(ア)	k	配膳業務	「給食配膳員は牛乳パックの収集・保管及びゴミ出しを行うこと。」とありますが、センターへの回収はしないとの理解でよろしいでしょうか。	牛乳の飲み残しは学校側が食缶に入れ、残渣として給食センターにおいて処理するものとします。なお、牛乳パックの洗浄、リサイクルは学校及び市が行います。
111	要求水準書 (案)	47	第7	4	(1)	オ	(ア)	k	配膳業務	「給食配膳員は、牛乳パックの収集・保管及びゴミ出しを行うこと。」とありますが、牛乳の飲み残しは、給食配膳員が学校で廃棄するとの理解でよろしいでしょうか。	質問No.110の回答を参照してください。
112	要求水準書 (案)	47	第7	4	(1)	オ	(ア)	f	配膳業務	「食缶等をワゴンに載せる～」とございますが、各学級毎に専用のワゴンを準備するのでしょうか？	各学級毎を基本とし、要求水準を遵守の上、事業者提案とします。
113	要求水準書 (案)	47	第7	4	(1)	カ			廃棄物処理業務	運営にともなって排出される廃棄物の処理は、すべて事業者が処理するのでしょうか。市による回収はないのでしょうか。市による回収がある場合は、残渣(食べ残し)、ダンボール、廃油、金属類(燃えないごみ)など貴市の回収の区分ごとに市なのか、事業者なのかお示しください。	維持管理・運営業務で発生した廃棄物(残渣を含む。なお、市職員用事務室等から発生し、市の責任において処理する廃棄物は除く)は、事業者の責任において関係法令に基づき適正に処理を行ってください。
114	要求水準書 (案)	48	第7	4	(1)	カ			廃棄物処理業務	牛乳の飲み残しや、手をつけなかった牛乳は、給食センターに回収しないという理解でよろしかったでしょうか。仮に、牛乳の飲み残しを給食センターの排水処理施設(厨房除害施設)にて処理しますと非常に大きな負荷がかかります。その為、大きな規模・能力を有する排水処理施設(厨房除害施設)を整備することが必要となり、建設コスト及び維持管理コストの大幅な上昇につながってしまいます。	質問No.110の回答を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
115	要求水準書 (案)	48	第7	4	(1)	キ	(イ)	c	運営備品保守管理業務	「食器、素材、耐久性に応じた更新の回数及び基準を提案すること。」とございますのは、78ページのイ食器等に「材質は樹脂製で、汚れが付きにくいもの」とございますので、ポリプロ、PEN、耐熱ABS等、耐久性や更新回数を鑑みて、事業者が調達する食器の材質から更新回数まで提案を求められているとの理解でよろしいでしょうか。	食器については、PENまたは耐熱ABSを想定しています。食器の衛生度や安全性を考慮した事業者の提案とします。なお、事業者自らが調達した食器・食缶等については、運営期間中、最低1回は更新を行うものとします。入札公告時に要求水準を修正します。
116	要求水準書 (案)	51	第7		(1)	サ	(イ)		試食会の対応	現状で試食会開催の頻度の想定はございますでしょうか。	現時点では回数の想定はありません。
117	要求水準書 (案)	51	第7	4	(1)	サ	(ア)		多様な献立の提供	想定されている郷土食や行事食、外国の料理、地場農産物があればご教示ください。	郷土料理やご当地メニューとして、四日市とんてきや肉ごはん、津ギョーザなどを想定しています。
118	要求水準書 (案)	51	第7	4	(1)	サ	(ウ)	a	イベント等の対応	食に関するイベントへの調理協力等の支援を行う事と記載がありますが、開催頻度や具体的な支援業務内容についてご教示願います。	新農業センターと連携した施設見学会や市民向けの試食会、親子料理教室における調理協力等の支援を想定しています。なお、開催頻度については、年数回程度を想定しています。
119	要求水準書 (案)	53	第8	1					本施設の概要	「上処理室」とありますが、運営上のスペースの有効活用のため、上処理室と煮炊き調理室を区画する壁は設けない計画としてもよろしいでしょうか。	各種関連法令等及び要求水準を遵守の上、可とします。
120	要求水準書 (案)	54	第8		(1)				食材の荷受け	食材の種類により、納品時間等が異なると想定されますが、前日入荷を検討している食材はどの程度ございますか、また冷蔵保管、冷凍保管の有無などお決まりでしたら、ご教示ねがいます。	質問No.97の回答を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
121	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)				給食エリア	食材搬入用プラットホームで、なお、台車での搬入がスムーズに行えるようスロープを設けるなど工夫を行うこととありますが、一般的にはプラットと運送車両は同一レベルでの台車利用であり、地面上からの台車利用は衛生上も考えにくいと思われませんが、如何でしょうか。	要求水準書(案)P54「食材搬入用プラットホーム」gにあるスロープを設けるなどの工夫は要求水準として求めないこととします。入札公告時に要求水準を修正します。
122	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)			g	食材搬入用プラットホーム	「台車での搬入がスムーズに行えるようスロープを設けるなどの工夫をすること。」とありますが、地盤面から台車での搬入を想定されているのでしょうか。また、その場合、どのような食材を想定されているのでしょうか。	質問No.121の回答を参照してください。
123	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)				食材搬入用プラットホームc.	冷凍食品とは具体的にどのような食品がいくつかお示しください。	野菜類、凍結卵、加工品(ハンバーグ、ギョーザ、オムレツ等)、デザート(ゼリー、ケーキ等)、海藻類等を想定しています。
124	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)				食材搬入用プラットホーム	練り製品、加工品は3箇所(搬入口)のどこから入れることを想定しているのでしょうか。	非加熱の肉・魚・卵を原材料としているものは肉・魚・卵類の搬入口から、その他の練り製品、加工品はその他食材の搬入口を想定しています。
125	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)			b	食材搬入用プラットホーム	「食材の納品・検収時間を考慮し」と記載がありますが、納品の時間を教えて頂けないでしょうか。また、搬入業者は荷受室まで入ってもよいのでしょうか。	納品時間については、質問No.97の回答を参照してください。また、荷受室に搬入業者が入る想定はしていません。
126	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)			b	検収室	「肉・魚・卵類は、専用の検収室を設けること。」と記載がありますが、部屋として区画をするという解釈で間違いないでしょうか。また野菜類とその他の食材(冷凍食品、乾物等)は1室として問題ないと判断してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
127	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)			c	検収室	可動式皮むき機を設置と有りますが、固定式のものでも問題ないでしょうか。	省スペースを意図した要求となります。要求水準を遵守の上、可とします。
128	要求水準書 (案)	54	第8	2	(1)			c	諸室の説明	検収室cに「～泥落とし用シンク及び可動式皮むき機を設置し、～」とございますが、可動式とすることは必須でしょうか？ 大型の皮むき機はかなりの重量があり容易に動かすことは困難ですので、適切な位置に配置すれば、固定式としてのご提案もお認めいただけますでしょうか？	質問No.127の回答を参照してください。
129	要求水準書 (案)	55	第8	2	(1)			c	魚肉卵類下処理室	「調理室とはパススルーとすること」と記載がありますが、通常、揚物・焼物室とパススルーにすることが多いですが、煮炊き調理室という解釈で問題ないでしょうか。	各下処理室から上処理室及び各調理室との間にパススルーのルートを確認してください。
130	要求水準書 (案)	55	第8	2	(1)			a	魚肉卵類下処理室	「食材の下処理及び割卵等を行う室とする」と記載がありますが、卵は殻付卵で納入されるのでしょうか。	卵は季節や献立等により、殻付卵、凍結卵、液卵を使い分ける想定です。
131	要求水準書 (案)	55	第8	2	(1)			c	野菜類下処理室 上処理室	「調理室とはパススルーとすること」と記載がありますが、上処理室の要求があります。下処理から上処理室ではなく、調理室への直接出せるパススルーのルートも必要でしょうか。ご教授下さい。	下処理室から上処理室を介す必要がない食材があると考えますが、それらの食材のルートについてはご提案ください。
132	要求水準書 (案)	55	第8	2	(1)			c	野菜室・冷蔵室 ・冷凍室	「野菜室は野菜類を収納すること」と記載がありますが、野菜類は冷蔵か冷凍のどちらでしょうか。また、冷凍野菜があるとしたら、どのくらいの量になるのでしょうか。ご教授下さい。	野菜類は冷蔵で、冷凍野菜は野菜室に収納しないものとします。冷凍野菜は季節や献立等により、使用量は異なります。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
133	要求水準書 (案)	55	第8	2	(1)			c	諸室の説明	野菜室・冷蔵室・冷凍室cに「野菜室は野菜類を収納すること。」とございますが、この室は野菜専用冷蔵室との理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
134	要求水準書 (案)	56	第8	2	(1)			c	洗浄室	汚染作業区域用器具洗浄室とありますが、部屋ではなく器具洗浄コーナーとしてもよろしいでしょうか。	要求水準を遵守の上、可としますが、食材を扱う作業中の洗浄はできません。
135	要求水準書 (案)	57	第8	2	(1)				煮炊き調理室 揚物・焼物室 和え物室	2献立の調理に対応可能な「調理室」として、煮炊き調理室と和え物室がありますが、揚物・焼物室は特に2献立対応の記載がないのは、揚物、焼物、蒸し物は、2献立で重複する想定だから、と認識してよろしいでしょうか。	想定献立のとおり、焼き物、蒸し物、和え物は9,000食の調理が必要となります。ただし、揚げ物については、4,500食程度の対応でも可とします。
136	要求水準書 (案)	57	第8	2	(1)				アレルギー対応 調理室	「100食/日程度に対応できる」と記載がありますが、1人につき何品まで対応するのでしょうか。	入札公告時に示します。
137	要求水準書 (案)	57	第8	2	(1)				和え物室	項目b.に生野菜とありますが、今回の事業では生野菜の提供もお考えでしょうか。	ミニトマト、トマトなどの生野菜の提供を想定しています。
138	要求水準書 (案)	57	第8	2	(1)			e	煮炊き調理室	「保存食用冷凍庫を設置すること」と記載がありますが、コンテナ室など煮炊き調理室以外の諸室に設置しても宜しいでしょうか。	要求水準を遵守の上、可としますが、保存食を速やかに冷凍保管できるよう考慮してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
139	要求水準書 (案)	58	第8	2	(1)			f	コンテナ室	「消毒保管機の工夫により省スペースを図ること」と記載がありますので、消毒方式については提案によるとの事で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
140	要求水準書 (案)	58	第8	2	(1)			c	諸室の説明	添物用検収・仕分室cに「冷凍と冷蔵の切り替えが可能な冷凍冷蔵庫を設置すること。」とございますが、添物入荷量、入荷時間帯等、諸条件を勘案して、切り替え式冷凍冷蔵庫よりも、冷凍庫、冷蔵庫、各専用機を設置する計画もお認めいただけますでしょうか？	要求水準を遵守の上、可とします。
141	要求水準書 (案)	59	第8	2	(1)				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)から構成されるもの」とありますが、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。また、市・事業者エリアに更衣室を計画するなど、室の構成は事業者の提案で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。更衣室から調理衣で移動する場合に調理衣が汚染されないような動線としてください。
142	要求水準書 (案)	60	第8	2	(2)				市職員用事務室 の更衣室	更衣室は男女合わせて計16名が利用できる広さとする事、とありますが、想定されている男女比をご教授ください。	現在の想定はありません。設計時に協議を行います。
143	要求水準書 (案)	60	第8	2	(2)				市職員用事務室c.	16名における男女比率をお示しください。	質問No.142の回答を参照してください。
144	要求水準書 (案)	60	第8	2	(2)				市職員用事務室	打合せ用テーブルセット(8名分)を設置することとありますが、市職員用会議室で兼用するとしても構わないでしょうか。	不可とします。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
145	要求水準書 (案)	61	第8	2	(2)				見学通路	見学できる諸室にアレルギー対応調理室とありますが、当該室は比較的小規模な空間となることが考えられ見学通路からの視界が狭くなると思われます。モニター設置による見学対象室としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
146	要求水準書 (案)	61	第8	2	(2)				諸室の説明 一般エリア 見学通路	上処理室、煮炊き調理室、アレルギー対応調理室、洗浄室はモニターのみでの見学を提案することは不可でしょうか。	質問No.145の回答を参照してください。
147	要求水準書 (案)	61	第8	2	(2)				見学通路について	見学通路の想定を行うにあたり、人数は何人ぐらいを想定しましたら宜しいでしょうか。また、児童・生徒が毎年見学を行う想定がありましたら、対象の学年などをご教示いただけませんかでしょうか。	最大2学級(80人程度)を想定しています。対象は小中学生を想定しています。
148	要求水準書 (案)	62	第8	2	(2)				事業者用便所	事業者用便所は細菌検査や健康診断を確実に実施している事業者の事務職員のみが使用する場合、調理従事者用便所と兼用としてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
149	要求水準書 (案)	62	第8	2	(2)				事業者用便所	「事業者の事務職員が利用する便所」とあります。事業者の事務職員も所定の腸内細菌検査をしている場合は、調理従事者用便所を使うこととし、事業者用便所を設けないことは可能ですか。また、事業者用便所のfとして「調理衣を脱着できる場所(前室)」を求められていますが、事務職員は調理衣を着ない場合でも前室は必要でしょうか。	質問No.148の回答を参照してください。また、要求水準書(案)P62事業者用便所fにある調理衣を脱着できる場所(前室)は不要とします。入札公告時に要求水準を修正します。
150	要求水準書 (案)	62	第8	2	(2)				事業者用玄関	市職員用玄関とは別にとありますが業務に支障のない範囲で一体として整備しても構わないでしょうか。	質問No.36の回答を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
151	要求水準書 (案)	62	第8	2	(2)				一般エリア	事業者用玄関で、可能な限り、市職員用事務室から調理従事者等の出入りが確認できる位置に設置することとありますが、意図を教えてください。	市職員によるモニタリングの一助となることを意図した要求です。
152	要求水準書 (案)	62	第8	2	(2)				事業者用事務室	市職員用玄関に面する必要はありますか。	事業者用事務室は市職員用玄関に面する必要はありません。事業者用玄関に関しては、質問No.36、151の回答を参照してください。
153	要求水準書 (案)	63	第8	2	(2)				共用駐車場・事業者用駐車場	共用駐車場には事業者側の車は駐車できないという理解で宜しいでしょうか。(事業者が必要な場合は40台+必要な駐車台数を整備する必要がありますでしょうか)事業者も使用していい場合は40台のうち何台分使用してよろしいでしょうか。	質問No.76の回答を参照してください。
154	要求水準書 (案)	63	第8	2	(2)				諸室の説明 一般エリア 共用駐車場	見学者用のバスの駐車スペースは必要でしょうか。必要な場合は台数をご指示願います。	見学者用バスの駐車スペースは専用である必要はありませんが、待機スペースを設けてください。
155	要求水準書 (案)	63	第8	2	(1)			b	共用駐車場	共用駐車場の電灯は「電力の供給元は新農業センター北ゾーンとするよう整備を行うこと」と記載がありますが別敷地からの供給で問題ないのでしょうか。	共用駐車場の電灯に係る電気代を新農業センターが負担するための要求事項となります。
156	要求水準書 (案)	63	第8	2	(2)				防火水槽	所轄消防と事前協議をされていれば、窓口・協議内容をお教えてください。	四日市市消防本部消防救急課、予防保安課となります。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
157	要求水準書 (案)	64	第8	3	(1)	ア	(ア)	b	本件施設用地への車両の出入口	本件施設用地への車両の出入口は市道15153赤水9号線及び市道15301平尾開拓1号線、市道15302平尾開拓2号線に設けてもよろしいでしょうか。	工事車両及び配送車の本件施設用地への出入口は市道15153赤水9号線に設けるものとします。なお、通行ルートについては、要求水準書(案)資料20を参照してください。詳細は入札公告時に示します。
158	要求水準書 (案)	65	第8	3	(1)	ア	(イ)	a	便所	「(h)便所は、～から3m以上離れた場所に設ける」とは、歩行距離との認識で宜しいでしょうか。	直線距離で3mとなります。
159	要求水準書 (案)	71	第8	3	(3)	ウ	(カ)		機械設備	給水設備は、防錆設備とすることとありますが、どういう意味かご指示下さい。	防錆対策の施された設備を意図しています。入札公告時に要求水準を修正します。
160	要求水準書 (案)	72	第8	3	(3)	ウ	(キ)		給水栓	「直接手指を触れずに操作できるもの(自動式)とすること。」とありあすが、自動式にした場合、調理作業に支障をきたす場合がございます。(例えば、下処理室など流水での使用を主とする作業など)学校給食衛生管理基準に記載のある肘等で操作できるレバー式、または足で操作するフット式は、問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。入札公告時に要求水準を修正します。
161	要求水準書 (案)	72	第8	3	(3)	ウ	(キ)		機械設備	給食エリア等の給水栓は、直接手指を触れずに操作できるもの(自動式)とすることとありますが、一般的に野菜等の下洗い等では、不向きと思われませんが、如何でしょうか。	質問No.160の回答を参照してください。
162	要求水準書 (案)	74	第8	3	(4)	イ	(イ)	a	冷蔵庫・冷凍庫	「内装はステンレス製とすること」と記載がありますが、プレハブ式の冷蔵・冷凍庫に関しても庫内をステンレスにするのでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
163	要求水準書 (案)	75	第8	3	(4)	イ	(イ)	c	調理釜	揚げ物調理ができるガス式のものも設置すること、とありますが、ガス式の回転釜はいくつ設置する想定で、どのような用途を想定されているのでしょうか。	大豆、小魚などの細かい食材や、比較的少量の揚げ物調理に使用することを想定しています。設置数は用途を考慮のうえ、ご提案ください。また、設置場所は揚げ調理後に調味料等をからめたり、煮炊き調理工程がある場合も想定し、ご提案ください。
164	要求水準書 (案)	75	第8	3	(4)	イ	(イ)	c	揚げ物調理用の調理釜	揚げ物機とは別に揚げ物調理ができる調理釜が必要とのことですが、どのような用途で使用するを想定すればよろしいでしょうか。また、設置場所や台数も含めてお示しください。	質問No.163の回答を参照してください。
165	要求水準書 (案)	75	第8	3	(4)	イ	(イ)	c	調理釜	調理釜のなかで、「揚げ物調理ができるガス式のものも設置すること」と記載がありますが、揚げ物の内容や釜の容量、設置する部屋や台数等、具体的なお考えがあればご教授下さい。	質問No.163の回答を参照してください。
166	要求水準書 (案)	75	第8	3	(4)	イ	(イ)	c	調理釜	『揚げ物調理が出来るガス式のものも設置すること』と記載がありますが台数検討にあたり具体的な調理献立があれば教示願います。	質問No.163の回答を参照してください。
167	要求水準書 (案)	75	第8	3	(4)	イ	(イ)	d	消毒保管庫	「食器・食缶等をコンテナで収容した状態で消毒できるなど・・・」とありますが食缶をコンテナ内で消毒すると積み重ね等が出来ず収容効率が悪くなりますが、ご指定事項でしょうか。	指定事項ではありません。要求水準を遵守の上、事業者の提案とします。
168	要求水準書 (案)	75	第8	3	(4)	イ		c	焼物機	スチームコンベクションオープン仕様の仕様につきまして、運営上の衛生管理を徹底すれば、パススルー式は必須ではないという理解でよろしいでしょうか。	衛生管理と作業面から、パススルー式が望ましいと考えています。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
169	要求水準書 (案)	77	第8	3	(5)	ア	(カ)		調理実習室	食器収納棚については消毒保管できない棚で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
170	要求水準書 (案)	78	第8	3	(7)	イ			麺類(うどん等)	うどん等の献立時、食缶の使用をお教え下さい。	うどんは麺と汁を同じ食缶に入れる想定をしています。
171	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室	表中『ワゴン 数量適宜』と記載がありますが、貴市にて整備する配膳室EVの荷台(かご)寸法をご教示願います。	添付資料「配送校のエレベーターの寸法に関する資料(参考)」を参照してください。
172	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室・事務備品等	配膳室に整備するワゴンの寸法等は「配送校に合わせ、提案による」とあります。エレベーターを使用しワゴンを運搬することになるため、各学校のエレベーターの仕様をご教示ください。	質問No.171の回答を参照してください。
173	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室・事務備品等	配膳室に整備するワゴンの寸法等は「配送校に合わせ、提案による」とありますが、1クラス分の食器食缶などを1ワゴンに積載する想定でしょうか。	質問No.112の回答を参照してください。
174	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室(配送校22校)	表の数量は、各校あたりの数量との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
175	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室(配送校22校)	消毒保管庫が1台記載がありますが、どんな材質の何を消毒保管するためのものでしょうか？また、消毒方式は熱風消毒式でよろしいでしょうか？	予備の食器、食器具、配膳器具を想定しています。なお、消毒方式についてはご理解の通りです。
176	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室(配送校22校)	消毒保管庫が1台記載がありますが、市の業務範囲で行われる各配膳室工事の際に電源確保はし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。
177	要求水準書 (案)	78	第8	3	(5)	ア	(キ)		配膳室	配膳室の調達備品は表中記載のあるもののみ対象ということでしょうか。 (例 牛乳保冷庫やシンク類など)	ご理解のとおりです。牛乳保冷庫や手洗い設備は市で用意します。
178	要求水準書 (案)	78							配膳室	③配膳室の換気を行い、牛乳保冷庫の庫内温度を確認し記録するとなっておりますが、「78頁」(キ)配膳室(配膳校22校)の表には、牛乳保冷庫が記載されていないですが、四日市市様での設置するとの認識でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
179	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	イ			食器等	食器類は3%程度の予備を確保とありますが、9000食(1種類9000枚)に対する3%程度の予備を確保との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
180	要求水準書 (案)	78	第8	3	(7)	カ	(エ)		食缶等	表に記載の小食缶以外は保温と記載がありますが、小食缶には記載がありませんので、保温の必要は無いとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
181	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ	(イ)		食缶等	小食缶(漬物・ソース)に関して、二重保温食缶ではなくてもよろしいでしょうか。	質問No.180の回答を参照してください。
182	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ			食缶種類の表	「保温バット、煮物・和え物・100」とございますが、温菜で使用する場合と冷菜で使用する場合がありますと想定されます。「和え物」と「デザート」が同時にでている献立があり、10℃以下に保冷できる性能を保持するとの見解でよろしかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
183	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ			食缶種類の表	想定献立にある『あげパン』に使用する食缶は記載ある食缶種類のどれにあたるものかご教示願います。	揚げ物用の保温バットを想定しています。
184	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ			食缶等	資料12-1中学校給食想定献立案A班の10日(水)の献立で、あげパン用の食缶はデザート用の7リットル程度の食缶を使用すると考えてよろしかったでしょうか。	質問No.183の回答を参照してください。
185	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ			食缶等	食缶を使用する場合の組合せパターンをご教授いただけますでしょうか。	食缶の組み合わせについては次のとおり想定しています。 ・食缶1+バット2(+ジャム等の袋) ・食缶1+バット2+小食缶1 ・食缶1+バット3 ・食缶1+バット3+小食缶1
186	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ	(エ)		食缶等	表に記載の食缶5種類が、すべて使用する献立があるとの認識で宜しいでしょうか。なければ献立における食缶の組み合わせをご提示ください。	質問No.185の回答を参照してください。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
187	要求水準書 (案)	79	第8	3	(7)	カ	(エ)		食缶等	表に記載の160程度の保温食缶ですが、この容量ですと一般的には丸型二重保温食缶になりますが、汁物用保温食缶は丸型でよろしいでしょうか？	ご意見を参考に検討し、詳細は入札公告時に示します。
188	要求水準書 (案)	80	第8	3	(8)	イ	(ウ)		施設等の性能 清掃用具収納設備等	靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設けること。とありますが、清掃用具収納設備の中に靴も収納するというお考えでしょうか。もしくは靴専用の殺菌庫という解釈でしょうか。具体的なお考えがあればご教授下さい。	靴専用の殺菌庫も可とします。要求水準を遵守の上、事業者の提案とします。
189	要求水準書 (案)	80	第8	3	(8)	イ	(ウ)		靴の殺菌設備	「イ 清掃用具収納設備」の(ウ)に「靴の底、側面及び甲が殺菌できる設備を設ける」とあります。清掃用具収納設備の中に靴の殺菌設備を設けるのでしょうか。別にするのは不可でしょうか。	質問No.188の回答を参照してください。
190	要求水準書 (案)	80	第8	3	(7)	キ			配膳器具	「1学級あたりに必要な配膳器具の目安」と記載がありますが、目安なのはサイズのことで、1学級あたりに8種類全て使用数各2個(本)を調達する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
191	要求水準書 (案)	80	第8	3	(7)	キ			配膳器具	「1学級あたりに必要な配膳器具の目安」と記載がありますが、1学級あたりに8種類全て各2個(本)を各学級に配送する時は、食器がこの食器の上にバラ置きで配送される想定でしょうか？	ご理解のとおりです。
192	要求水準書 (案)								各種の記録、報告書について	本事業では、様々な記録、報告、およびその保管が必要なが示されています。これらは、紙媒体ではなく、電子データによる記録、報告でよろしいですか。	要求水準書(案)に記載のある計画書、報告書等は原則、紙媒体の提出とします。また、必要に応じて電子データによる記録、報告の提出を求めることがあります。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
193	要求水準書 (案)								資料2-1・2-2・2-3 測量図等	精度の高い提案書の作成のため、早い段階でCADデータの提供をしていただけますでしょうか。	入札公告時に提供する予定です。
194	資料2								資料2-1	「本件施設用地 測量図等」のCADデータは頂けないでしょうか。	質問No.193の回答を参照してください。
195	要求水準書 (案)								資料17 前面道路 拡幅に関する資料	事業費算出に必要なため、早い段階でCADデータの提供をしていただけますでしょうか。	質問No.193の回答を参照してください。
196	要求水準書 (案)								想定献立	月曜日の統一献立ではスチコンを使用した焼き、蒸し調理を想定されておりますが、揚物調理が見受けられません。揚物調理は月曜日の統一献立として想定せず、焼物や蒸し物調理のスチコンは9000食能力で、揚物機はその半分の能力でよいとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
197	要求水準書 (案)								想定献立	A班、B班ともに添え物の入荷のある献立は想定されていないでしょうか。	想定しています。
198	資料9								配送校の配膳室・ エレベーター設置 等に係る資料	エレベーターの位置は確認できましたが、各学校のエレベーター庫内有効寸法をお示してください。また、エレベーターを使用してコンテナを上階へ搬送することを想定されていますか。	エレベーターの寸法等については、質問No.171を参照してください。配膳室が2階以上にある場合は、エレベーターを使用してコンテナを上階へ搬送することを想定しています。また、要求水準書(案)資料9-20桜中学校の配膳室は2階ではなく、正しくは1階でしたので、入札公告時に要求水準を修正します。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
199	資料9-1								配送校の配膳室・エレベーター設置位置に関する資料	エレベーター設置につきましては、確認できますが、エレベーターの仕様をお教え下さい。	質問No.171の回答を参照してください。
200	資料10								配膳業務に関する資料	「①直送品の受け取りに間に合う時間に出勤～」とありますが、配膳員の労働時間を検討するため、各学校の直送品納品時間をご教示ください。	入札公告時に示します。
201	資料10								資料10	配膳業務に関して、配膳員が業務を行う時間帯について制限がありますでしょうか。また、牛乳等の受け取りについては配膳が立ち会うことは必須となりますでしょうか。	牛乳等直送品の受け取りについては、配膳員が立ち会うことを想定しています。
202	資料10								配膳業務に関する資料	「⑩学校が指定する時刻に、ワゴンで所定の場所まで運ぶ～」とありますが、配膳員の人数を算出するため、各学校の指定する時刻、ワゴンを運ぶ所定の場所をご教示ください。	事業者からの提案を基に協議を行います。
203	資料10								配膳業務に関する資料	「⑪アレルギー対応食はクラスのワゴンに載せるなど、学校ごとに指定する場所まで運ぶ。」ありますが、学校ごとの指定する場所をご教示ください。	事業者からの提案を基に協議を行います。
204	資料12								資料12-1	A班とB班の9000食の割り振りと対象校の区分をご教示願います。 (例) ・A班4500食(●●校、●●校……) ・B班4500食(●●校、●●校……)	2献立の食数の割り振りについては、9,000食の半数程度を基本とします。また、配送校の割り振りについては、事業者からの提案を基に協議を行います。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
205	資料12								資料12-1	想定献立に焼き物献立・蒸し物献立がAB班で重複する日があり、揚げ物献立についてはAB班で重複する日がありませんでしたので、焼き物・蒸し物献立は1献立(9000食対応)とし、揚げ物献立については2献立対応として宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
206	資料12								想定献立	調理設備機器能力等の算出にあたり、想定献立の中学生1食分の盛り付け重量等をご教示ねがいます。 例 御飯●●g、汁物●●cc、揚げ物●●g/個、和え物●●g等	盛り付け重量は概ね次のとおり想定しています。 ごはん230g、汁物250～300ml、揚げ物50～60g/個、和え物50～100g
207	資料12								想定献立	「A班 10日献立」に「揚げパン」メニューがございますが、センターで調理を行うと想定されますが、①パンの入荷時間と荷姿、②配送方法(食缶など)、③その他調理パン(トーストなど)についてはどのようにお考えでしょうか。ご教示ねがいます。	①入荷時間は調理時間を考慮します。荷姿は袋等を想定しています。 ②揚げ物用の保温バットを想定しています。 ③トーストなどは想定していません。
208	資料12								想定献立	「A班 19日献立」に「個包装豆腐」の記載がございますが、「個包装」のまま配缶すると想定されますが、センターでの調理作業(温めるなど)をお考えでしょうか。調理作業がない場合には「添物」動線での配送と想定してもよろしいでしょうか。	センターでの調理作業は想定していません。動線はご理解のとおりです。
209	資料12-1								想定献立	想定献立案A班の10日の献立に、小型パンとあげパンがありますが、小型パンとあげパンの2つのパンの提供する献立になりますでしょうか。また、それぞれの提供方法(直送品など)をご教示いただきたくお願いいたします。	小型パンは直送品、あげパンはセンターで調理したものを揚げ物用保温バットで配送することを想定しています。
210	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より、2献立で焼き物+焼き物、焼き物+蒸し物、蒸し物+蒸し物の献立があるとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
211	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より揚げパンの献立がありますが、揚げパンは市が計画されている食缶に1クラス40人分が入らないことが想定されますが、揚げパンの日には献立を工夫して2種類の食缶に揚げパンを配缶するなどの対応をしていただけるとの認識で宜しいでしょうか。	あげパンは揚げ物用保温バットに1クラス分が入るくらいの大きさのものを想定しています。
212	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より、パン粉つけをする献立がありますがパン粉つけの作業は、肉魚類下処理室、または揚物・焼物室、どちらでの作業を想定されていますか、ご教授ください。	パン粉つけの作業は、揚物・焼物室で作業することを想定しています。
213	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より、月曜日は統一献立とありスチームコンベクションオープンを使つての焼き物、もしくは蒸し物の献立になっています。よつてスチームコンベクションオープンは統一献立の9,000食の調理能力が必要で、月曜日に記載のない揚げ物調理は半分の4,500食の調理能力で良いとの認識で宜しいでしょうか。ご教授ください。	ご理解のとおりです。
214	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より、17日：小型パンとあげパンの2種類のパンがでる献立の日があります。各パンの大きさ、グラム数をご教授ください。	あげパンについては、質問No.211の回答を参照してください。小型パンについては、直送品です。
215	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より、4日：津ギョーザの献立があります。想定されている津ギョーザの大きさ、グラム数、皮の直径、揚げ時間をご教授ください。	津ギョーザは皮と具を合わせて70g程度、皮の直径は15cm、揚げ時間は10数分程度を想定しています。
216	資料12-1								想定献立	中学校給食想定献立案より、こねる・包む・パン粉づけなどの手作り調理の記述がありますが、2献立4,500食分のこねる・包む・パン粉づけなどの作業は大変な労力になると思われます。手作りでは無くなってしまひますが、こねる・包む・パン粉づけを機械化、自動化の専用食品加工機の導入も想定されていますでしょうか。ご教授ください。	機械の導入も含め、想定献立を安全安心でおいしく食べられる調理法を提案していただくことを期待しています。

「(仮称)四日市市学校給食センター整備運営事業」実施方針等に関する質問に対する回答

No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	細目	項目名	質問	回答
217	資料12-1 資料12-2 想定献立								中学校給食 想定献立案	献立案に「こねる+包む、こねる+まとめる+パン粉つけ」とありますが、手作り調理を想定されているのでしょうか。ギョーザの場合、成形機が必要と考えてよろしかったでしょうか。	機械の導入も含め、想定献立を安全安心でおいしく食べられる調理法を提案していただくことを期待しています。
218	資料12-1 資料12-2 想定献立								中学校給食 想定献立案	A班、B班の想定献立の内容が月曜日が同一献立となっています。月曜日は1献立という解釈で9000食分を調理するお考えで間違いないでしょうか。 2献立で「焼・焼」、「揚げ・揚げ」の献立があるということでしょうか。	月曜日の献立はご理解のとおりです。2献立の日は、焼・焼は想定していますが、揚げ・揚げは想定していません。
219	資料12-1,2								想定献立	B班の想定献立案に、月(統一)とありますが、A班及びB班で同じ献立になる日が1週間のうち1日でもありますと、調理設備の能力として1献立9,000食を調理する能力が必要となってしまいます。例えば、フライヤーや、スチコンそれぞれにおいて、9,000食を調理する能力・台数が必要になり、大幅なコスト増の要因となります。2献立(4,500食×2)で、同日では揚げ・焼き、揚げ・蒸しとなりますようお願い致します。	想定献立を安全安心でおいしく食べられる調理法を提案していただくことを期待しています。なお、2献立の考え方については、質問No.135、218の回答を参照してください。
220	想定献立								想定献立	調理指示書を開示していただけますか。	入札公告時に示します。
221	資料14								新農業センター整備	将来的な検討のなかで、学校給食センターへの食材納品を想定されておりますでしょうか。ご教示ねがいます。	想定していません。