

<事業方針及び要求水準書（案）に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	事業方針	1	2.3.2.	ウ	(ア)				太陽光等の自然エネルギーの活用とありますが、市の実績や雪国の実績から本当に負荷実現になるか確認して後悔のない施設として検討できるのでしょうか。	「太陽光等」の文言は、「雪の利活用等」に修正します。
2	事業方針	1						事業方針の位置付け	設計・施工一括発注DB方式といわれるが、市の体制が確立していないので、コンサルタントに発注して、DB方式にしたと考えられるが、ここで市内業者が関われない事になっていないか、特に設計事務所が関われないような発注方式になっていないか議会などの理解が得られるか再考願います。	事業者ノウハウの活用等、総合的に判断して設計施工一括発注方式の採用等、今回の事業スキームを採用しました。
3	事業方針	2	2.4.						事業方式をでは、一括方式としてコンサルタントでの基本設計が無い方式なので、JVの中で設計・工事監理企業で計画から実施設計まで行う方式なので、混乱が生じる恐れがある。設計を行う企業をまず別発注で行う方式は如何でしょうか。一般的なDB方式は発注者側の設計者が基本設計と必要許可を取得し、その基本設計に基づき業者選定というDB方式が南魚沼市としてはよろしいと考えます。また、乙型JVとしているが、普通は工区毎など分ける事を言うが、分離発注方式であるので、これも混乱の基であると考えます。そこで一般の分離発注の方が市の実情に合っているので再考する事は出来るでしょうか。今後、混乱が生じない方法で発注ねがいます。	No2を参照ください。
4	事業方針	2	2.5.2	イ	エ			調理リハーサル支援	食材などの金額面も発生するのでしょうか。	食材費の負担については、今回の事業範囲に含まれません。
5	事業方針	3	2.5.2	イ	オ				本件施設PR用のパンフレット及びイメージビデオについて、パンフレットは何部ぐらいを考えてますか、イメージビデオはプロによる撮影をお考えでしょうか。	パンフレットにつきましては、500部を作成してください。イメージビデオの撮影者は提案に委ねますが、一定の品質を確保する必要がありますにご留意ください。
6	事業方針	5	3.4.2.						設計監理企業についてはJVなど具体的に記載がないが、当然南魚沼市入札参加資格者名簿での登載がや一級建築士・構造設計一級建築士・設備設計一級建築士などの資格要件は必要になると考えますが如何でしょうか。	設計監理企業はJVでなく、2者以内であれば構成企業になります。資格要件は、「事業方針/3.5.2./ア」を参照ください。
7	事業方針	5	3.4.3.	ア					代表者が建築一式工事代表企業となっておりますが、3.4.4で考えておる設計監理になりにくいと考えます。	「3.4.4.」に抵触しない参加グループを組成してください。
8	事業方針	6	3.5.1	ア					左記の節 ア における文言「参加確認日」	「参加資格確認日」は入札参加者を希望する者が参加資格を有するか確認する日、「確認基準日」は入札参加者を希望する者が参加資格を有することを確認した日となり、定義が異なります。なお、「参加資格確認日」は入札参加表明書等の提出期限を含んで入札参加表明書等の提出期限以前の期間、「確認基準日」は入札参加表明書等の提出期限の日となります。
9	事業方針	6	3.5.2	ア	(エ)			構成企業の個別参加資格要件	節アに記載のある、1者が(ア)から(エ)の条件を全て満たしている者とありますが、2者で応募する場合、A者が(ウ)又は(エ)、B者が(ウ)又は(エ)の条件を満たし、2者で(ウ)、(エ)の条件を満たす設計監理企業とする案にご再考していただければ幸いです。広く提案を求めれば、貴市が構想しておられる当該プロジェクトに有利に働く可能性が多くなると考えられます。私見ですが、ご教示ください。	原案のとおりとします。
10	事業方針	6	3.5.2	ア	(エ)			構成企業の個別参加資格要件	1日3,000食以上の元請実績を有する者とありますが、少子化の現状を踏まえて学校給食センターだけを考えると、実例では数少ないように思われます。官・民を問わずとの事と認識しておりますが、学校給食センターは平成21年4月1日施行の学校給食衛生管理基準等さまざまな法令等を遵守する特殊な施設ではないかと考えられますので、平成21年4月1日以降に学校給食センターの元請実績を有する者との案は如何でしょうか。私見ですが、ご教示ください。	原案のとおりとします。

11	事業方針	6	3.5.2	ア	(エ)			構成企業の個別参加 資格要件	LCC02の縮減、省資源、省エネルギー等カーボンニュートラル及びサステイナブルな施設づくりが唱えられている現状を考慮して、施設のZEB登録をするか否かは別として、2者の企業体の場合どちらかがZEBプランナー登録を有する者と付加される案は如何でしょうか。ご教示ください。	ZEBプランナー登録を有する者の参加の是非は提案に委ねます。
12	事業方針	7	3.5.2	イ	(ア)	b	(b)	建設業者	乙型JV代表構成員の「建築一式工事」ですが各々単独企業とありますが、この規定の工事になりますと技術者が最低4～5人必要と思われませんが、地元でそれだけの技術者を抱えている企業は少なく、企業体の参加をお願いできませんか。	現規定では、「建築一式工事」、「電気工事」、「管工事」で各1名（計3名）の監理技術者の配置となります。なお、「要求水準書/2.1.1./ア」で規定する統括責任者は、監理技術者である必要はありません。
13	事業方針	7	3.5.2	イ	(ア)	c			配置される期間は、「工事着手日」からとなっておりますが、工事着手という定義はどのタイミングという解釈でしょうか。設計のみの期間においても監理技術者として専任の期間に該当するのでしょうか？（電気・機械についても同様） 以下は、質問の補足です。 実施設計→工事施工の流れにおいて、工事施工の全くない期間においても建設業法で要求される技術者の専任が必要となるのか？ 建設業法上専任対象外であっても当該事業において設計期間も含めて専任である必要があるという解釈なのでしょうか？ 建築・電気・機械共なのでしょうか？	設計のみの期間は含まれません。
14	事業方針	7	3.5.2	イ	(ウ)			構成企業の個別参加 資格要件	建築一式工事において、県内に本社（店）を置く、S・A級企業と貴市に本社（店）を置き、建築一式工事に登録されている企業とのJVとする案は如何でしょうか。技術者の配置及び協力して調達をすれば、貴市及びJVに対して有利に働き、地元のより活性化に繋がるのではと考えられます。私見ですが、ご教示ください。	原案のとおりとします。
15	事業方針	7	3.5.2	イ	(ウ)			構成企業の個別参加 資格要件	施設のZEB化や雪冷熱利用を考えた場合、県内他者の技術力・情報力等を共有して、当プロジェクトに取り組んだ方がインシヤル・ランニングコスト等を含めて、貴市に有利な施設が実現するのではと考えられる所があるように思われます。私見ですが、ご教示ください。	原案のとおりとします。
16	事業方針	7	3.5.3						3.5.3参加資格の確認基準日における文言 「 <b>参加資格の確認基準日</b> 」	No8を参照ください。
17	事業方針	7	3.5.3						「3.5.1./ア」の参加資格確認日と「3.5.3」の参加資格の確認基準日は、同一日と考えてよろしいでしょうか？ ご教示ください。	No8を参照ください。
18	事業方針	7	3.5.4					構成員の変更	代表企業以外の企業 電気工事と管工事企業は市の確認後、提案内容が担保されれば変更は可能と記載がありますが市の確認後であれば企業の変更は可能と言う解釈でよろしいでしょうか。	変更が必要になった事情等により判断するため、必ず変更が可能ということではありません。
19	要求水準書（案）	6	1.3.5.					敷地概要	容積率70%と建ぺい率200%と記載されておりますが、こちらは容積率200%、建ぺい率70%と読み替えても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
20	要求水準書（案）	7	1.3.6.	ア				事業概要	ハラル食の対応はどの範囲までを想定されておりますか。一般的に豚肉・アルコール類は使用できませんが、加工食品や調味料類までその範囲は含まれますか。また禁止食材に触れた器具や機器を使用できない考え方もありますが、専用諸室まで必要ないとの考えで宜しいでしょうか。	加工食品や調味料類まで含みます。 禁止食材に触れた器具や機器はハラル食調理で使用しませんが、専用の諸室は必要ありません。
21	要求水準書（案）	8	1.3.7						統括責任者は、代表企業の現場代理人と兼務してよろしいでしょうか？ ご教示ください。（監理技術者との兼務は不可と解釈している。）	「要求水準書/2.1.1.」で規定する責任者と兼務しないことを前提として、現場代理人との兼務は可とします。 No12も参照ください。
22	要求水準書（案）	9	2.1.1	ア					統括責任者は、設計から工事の総合的な調整対応となりますが、該当者の資格要件等がありますか？ 例）設計にも関連するため一級建築士が必要等。	統括責任者の資格要件等はありません。

23	要求水準書（案）	10	2.2.2.	イ			申請等	本事業において都市計画法29条申請（開発行為の許可）は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
24	要求水準書（案）	12	2.2.9	ア	ア		近隣対応 周辺対策	近隣への諸影響の対策はどのような事まで対応するのか。	提案に委ねますが、「要求水準書/2.2.5./ア/キ」の規定があることに留意してください。
25	要求水準書（案）	12	2.2.9	イ	イ		近隣対応 周辺対策	近隣住民等への説明、家屋調査の範囲の指示をお願いいたします。	提案に委ねますが、「要求水準書/2.2.5./ア/キ」、「要求水準書/2.2.9」の規定があることに留意してください。
26	要求水準書（案）	14	3	オ			開業支援業務	PR用イメージビデオの作成は専門業者に依頼するのか。	No5を参照ください。
27	要求水準書（案）	14	3	オ			開業支援業務	本件施設PR用のパンフレット及びイメージビデオ（実際に本件施設で調理している風景の撮影含む。）の作成とありますが予定する発行部数とビデオ収録時間の想定ありましたらご教示願います。	発行部数は、No5を参照ください。 ビデオ収録時間は、15分から20分程度を想定しています。
28	要求水準書（案）	15	4.1.				延床面積	雪貯蔵庫等、雪冷房関連施設の想定面積がございましたらご教示ください。	提案に委ねます。
29	要求水準書（案）	15	4.4.1				本件施設の概要	本件施設の延べ床面積（雪貯蔵庫等、雪冷房関連施設を含む。）は、2,450㎡以下とするとは、全ての付帯設備の面積は含めた値でしょうか。	ご理解のとおりです。
30	要求水準書（案）	16	4.2				検収室	衛生性と作業性に差支えがなければ、野菜類・肉魚卵類で区分せずに、一室としての提案は不可でしょうか？	左記の提案は不可とします。
31	要求水準書（案）	17	4.2.				諸室の説明	室名：泥落とし室 d. 野菜下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。とありますが衛生面に配慮すれば野菜下処理室に隣接しない等、事業者提案でも宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
32	要求水準書（案）	17	4.2				泥落とし室 d.	泥落とし室は泥が野菜下処理室に侵入しないよう衛生的な配置とすることに留意すれば、野菜下処理室とはパススルーでなくても可となりますでしょうか。	ご理解のとおりです。
33	要求水準書（案）	17	4.2				野菜類下処理室	地場産の食材については手切りとありますが、野菜類の切裁は上処理側が一般と思われます。 どのような食材のどのような処理を指すのでしょうか？ 根おとし等は泥落とし室。	大きな野菜等を上処理前に粗切りすること等を想定しています。
34	要求水準書（案）	18	4.2				冷蔵室 冷凍室 e	下処理後の冷蔵庫とは、どのような用途、容量が必要かお示しください。	味付け等をした下処理後の食材を調理するまでにタイムラグ等がある場合、一時的に保管することを想定しています。 容量は、提案に委ねます。
35	要求水準書（案）	18	4.2				冷蔵室 冷凍室 f	アレルギー対応食用の食材を保存する冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）を設置すること。とありますが、入荷からアレルギー対応食用の食材を分けた場合、その後の下処理は一般の献立のシンクと共用となるのか別となるかご教授ください。	下処理は一般の献立のシンクと共用を想定していますが、提案に委ねます。
36	要求水準書（案）	18	4.2				冷蔵室 冷凍室 h	3日程度の食材とは「冷凍品のみ」でしょうか、「冷蔵品、冷凍品」ともに必要でしょうか。	冷蔵品、冷凍品ともに必要になります。
37	要求水準書（案）	19	4.2				卵処理室	配置については提案者に委ねるとしてよろしいでしょうか？	衛生面、機能等に支障がなければ、提案に委ねます。ただし、割卵作業は必ずできるよう提案してください。

38	要求水準書（案）	19	4.2				洗浄室 g	洗浄機には～吸排気設備は独立した系統とすること。とありますが、特定のメーカーの仕様の洗浄機となるため、「吸排気設備は独立した系統」という文言を削除していただけないでしょうか。	「吸排気設備は独立した系統」の文言は削除します。
39	要求水準書（案）	20	4.2		c		諸室の説明 食缶等回収用風除室	小型配送車からは手運びで食缶を搬入すると記載されておりますが、食缶や食器の搬送形態の想定はございますか。外気に直接触れないようなカバーや容器が必要でしょうか。	食缶や食器の搬送は、配送用風除室の出入口から手運びで小型配送車に運びます。 なお、小型配送車の配送に関しては、コンテナやカバー等は必要ありません。
40	要求水準書（案）	20	4.2.		c		諸室の説明 食缶等回収用風除室	一部で小型配送車を使用すると記載されておりますが、この小型配送車は県立小出特別支援学校分と考えて宜しいでしょうか。	後山小学校となります。
41	要求水準書（案）	21	4.2.		f		諸室の説明 煮炊き調理室	ハラル食調理（45食/日）として個別調理に適した調理設備を設置すると記載されておりますが、ハラル食に対応する品目のみか、全品対応かの想定はございますか。（その日の献立で汁物のみが対象の場合、汁物のみ対応するか、その他も個別調理が必要かどうか。）	ハラル食に対応する品目のみとなります。（その日の献立で汁物のみが対象の場合、汁物のみ対応。）
42	要求水準書（案）	21	4.2.		f		諸室の説明 煮炊き調理室	煮炊き調理室の欄にのみハラル食調理に関する記載がされておりますが、献立によっては煮炊き調理以外でも対応の必要があると考えます。その際はこの煮炊き調理室内でそちらも対応すると考えて宜しいでしょうか。	揚げ物、焼物は煮炊き調理室での調理となります。 和え物の場合は除去食として対応し、煮炊き調理室での調理はしません。
43	要求水準書（案）	21	4.2.				諸室の説明	室名：煮炊き調理室 f.ハラル食調理については煮炊き調理室内にエリアもしくはゾーンとして必要機器を配置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。 No20も参照ください。
44	要求水準書（案）	21	4.2				煮炊き調理室 ハラル食調理	現状、ハラル食対応はどのような調理機器を使用して調理を行っているかご教授ください。 (例) ガステーブル、フライヤー、スチコン等	提案に委ねます。
45	要求水準書（案）	21	4.2				野菜上処理室	配置については提案者に委ねるとしてよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
46	要求水準書（案）	2 1	4.2				野菜上処理室	ご指定の面積におさめるためスペースの効率化を図りたく、野菜上処理室は、室として区画せず煮炊き調理室内の上処理コーナーとして配置した提案でも可としていただけないでしょうか。	左記の提案も可とします。
47	要求水準書（案）	2 2	4.2				アレルギー対応 食調理室	アレルギー対応食調理室内での除去食の調理は、「検収時」または「下処理後」または「原因食品投入前の調理途中」のいずれからアレルギー対応食対象者分の食材を取り分ける想定かご教示ください。	「原因食品投入前の調理途中」から取り分けます。
48	要求水準書（案）	22	4.2				アレルギー対応 食調理室	アレルギー対応食以外の献立は通常食からの取り分けとの理解で宜しいでしょうか。また、その場合は、1人分をまとめたものを給食センターから配送するのか、それとも各教室で取り分けのどちらを想定されてますでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 後段につきましては、1人分をまとめたものを給食センターから配送します。
49	要求水準書（案）	22	4.2.				諸室の説明	室名：アレルギー対応食調理室 対応食数70食とありますが、P.6事業概要ア、では「75食」と記載があります。どちらが正となりますでしょうか。	70食が正となります。
50	要求水準書（案）	22	4.2.		b		諸室の説明 炊飯室	炊きあがりのグラム数を記載されておりますが、生米量ではないでしょうか。 また各学年毎の人数の目安をご教示ください。 また汁物や和え物等も学年毎にグラム数が異なるようでしたらご教示ください。	前段につきましては、ご理解のとおりです。 中段につきましては、令和7年度の各学年の人数を示した「資料9 各学年の人数」を参考に提案してください。 後段につきましては、中学校給食は小学校給食の1.2倍となり、小中学校の各学年では分量は同じです。なお、令和5年1月24日で公表済み「資料5 献立例」で示した調理室手配表の内容は小学校のものとなります。

51	要求水準書（案）	22	4.2.				諸室の説明	室名：炊飯室 b.「炊き上がりは以下となる・・・」とありますが、炊き上がりではなく、生米での記載かとおもわれます。いかがでしょうか。ご教示ねがいます。	No50を参照ください。
52	要求水準書（案）	23	4.2				添物用仕分室	添物の搬入は荷受室（野菜類・調味料・一般物資・添物類）を想定した場合、添物仕分室は他の作業と輻輳しないようコンテナ室の一角に添物用仕分コーナーとして配置することは可でしょうか。	左記の提案も可としますが、添物用仕分コーナーでなく、添物用仕分室として設置していただきます。
53	要求水準書（案）	23	4.2.				諸室の説明	室名：添物用仕分室 「C. 冷蔵庫(3,500食分)を設置する」とありますが、1食当たりの重量や荷姿、収納する種別や容器をご教示ねがいます。	チーズ、ふりかけ、ジャム、のり、小魚小袋、1口ゼリー等の小物です。
54	要求水準書（案）	23	4	4.2			コンテナ室	部屋を設けなければいけないのでしょうか。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がコンテナ消毒方法についてご指定はあるのでしょうか。	前段につきましては、室を設けてください。 後段につきましては、消毒方法は提案に委ねます。
55	要求水準書（案）	23	4.2.			e	諸室の説明 配送用風除室	一部で小型配送車を使用すると記載されておりますが、この小型配送車は県立小出特別支援学校分と考えると宜しいでしょうか。	No40を参照ください。
56	要求水準書（案）	23	4.2.			e	諸室の説明 配送用風除室	小型配送車へは手運びで食缶を搬入すると記載されておりますが、食缶や食器の搬送形態の想定はございますか。外気に直接触れないようなカバーや容器が必要でしょうか。	No39を参照ください。
57	要求水準書（案）	24	4.2				汚染作業区域前室 非汚染作業区域前室	衛生的な運用が可能なら、前室を一体として提案してもよろしいでしょうか？	衛生面、機能等に支障がなければ、左記の提案を可とします。
58	要求水準書（案）	24	4.2.				諸室の説明	調理従事者更衣室等、調理従事者の男女別に設置する諸室を検討するにあたり、おおよその男女比はどのようにお考えなのかご教示いただけますか。	男女比は1:4としてください。
59	要求水準書（案）	24	4.2.				諸室の説明 調理従事者休憩室 (男女)	調理員の想定人数と男女比をご教示ください。	前段につきましては、調理員（配送員、運営委託事業者事務職員を除く。）は30～35名程度を想定しています。 後段につきましては、No58を参照ください。
60	要求水準書（案）	25	4.2				市職員・ 運営委託事業者用 事務室	運営委託事業者用の給湯室、更衣室、書庫、倉庫の計画については事業者の提案によるものとしてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、利便性等に配慮してください。
61	要求水準書（案）	28	4.2				駐車場	大型バスとは観光バスかマイクロバス、いずれかの想定かご教授ください。	マイクロバスを想定しています。
62	要求水準書（案）	28	4	4.2			付帯施設等、駐車場、 b	大型バス専用の駐車場（1台）を設置することとありますが大型バスの大きさ（幅、奥行き、高さ）をご教示ください。	No61を参照ください。
63	要求水準書（案）	28	4.2				諸室の説明	植栽・・・植栽の範囲、本数の指示をお願いいたします。	提案に委ねます。
64	要求水準書（案）	28	4.2				諸室の説明	門扉及び塀・・・塀の範囲の指示をお願いいたします。	提案に委ねます。
65	要求水準書（案）	28	4	4.2			雪貯蔵庫 b	雪の搬入に配慮することとありますが雪の搬入車両の大きさ（幅、奥行き、高さ）をご教示ください。	搬入車両の大きさは、提案する雪冷房システムの能力や雪貯蔵庫の規模、及び雪の搬入方法等を勘案して提案してください。

66	要求水準書（案）	29	4.3.1	ア	(イ)	a	(i)	便所	便所は～3m以上離れた場所 とは歩行距離での離隔との認識でよろしいですか。	直線距離で3mとします。
67	要求水準書（案）	31	4.3.1	エ	(イ)			エリア内の温度湿度	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・制御・記録ができ、異常発生時には自動通報されるシステムを整備すること。とありますが、対象となる機器は事業者の提案によるものとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
68	要求水準書（案）	35	4.3.3	ウ	(エ)			蒸気供給設備	一般的に洗浄機においては洗浄タンク内の水を昇温するため蒸気を供給しますが、これは「食品と直接接触」に該当しないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
69	要求水準書（案）	36	4.3.4	ア	(ス)			調理設備 基本的な考え方	災害時の対応について、どこまで対応するなどの想定はございますか。（炊き出しは汁物・ご飯を3日間1日2食/人を○人分提供する、避難者を○人程度受け入れられるなど。）	想定はありません。提案に委ねます。
70	要求水準書（案）	39	4.3.4	イ	(ウ)			調理設備 調理設備の仕様	コンテナの寸法に制限はございますか。学校側での受け入れにおいて、小荷物昇降機に積載する、配膳室の大きさなどから、ある学校ではこれ以上大きいサイズは使用できないなど条件があればご教授ください。	現状のコンテナ寸法を超えない寸法で提案してください。 なお、現状のコンテナ寸法は、「資料8 現状コンテナの寸法」を参照ください。
71	要求水準書（案）	39	4.3.4	イ	(ウ)			コンテナ	コンテナの仕様を決定にあたり、配送校の状況を勘案するため、配送校の配膳室の広さがわかる図面・資料をご提示していただけないでしょうか。	配送校では、配膳室は設置しておりません。 現状の配膳方法として、コンテナを教室のある階まで移動させ、当該階の廊下に置いていきます。 No70も参照ください。
72	要求水準書（案）	39	4.3.5	イ	(ウ)			コンテナ	1つのコンテナに食器、食缶を混載して積み込む方式か食器、食缶を別々に積み込む方式かは事業者の提案によるものとの認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
73	要求水準書（案）	41	4.3.6	イ				食器・食缶等 食器等	市の調達としてスプーンかごが1クラスあたり2つ記載されておりますが、こちらはスプーンとフォークを分けて収容すると考えたとき、箸はどのように管理される想定ですか。箸かごなどは不要でしょうか。箸かごを使用する場合、調達はどちらで行う想定でしょうか。	箸も箸かごに入れて管理します。 したがって、スプーンかごのほか、箸かごが1つ/クラス増えます。 なお、箸かごは市で調達します。
74	要求水準書（案）	41	4.3.6	イ				食器・食缶等 食器等	表内には市の調達にトレーが含まれておりませんが、市の調達で宜しいでしょうか。またトレーの管理は学校とセンターのどちらで行う想定でしょうか。	トレーは使用し、調達は市で行います。 トレーの管理は給食センターで行います。 なお、トレーの寸法は370mm×370mm×17mm、材質はFPR製となります。
75	要求水準書（案）	41	4	3.6	イ			食器等	トレーの記載がございません。トレーの寸法、材質をご教示ください。トレーも含め食器等に記載の物は本事業の業務範囲外でよろしいでしょうか。	No74を参照ください。
76	要求水準書（案）	41	4.3.6	イ				食器・食缶等 食器等	市の調達として食物アレルギー対応食用個別配食容器が含まれておりますが、ハラル食に関しては個別の配食容器等での対応はしないということでしょうか。個別対応用の容器等で対応する場合、調達はどちらで行う想定でしょうか。	個別の対応の食器の必要はありません。
77	要求水準書（案）	41	4.3.6	イ				食器等	ハラル食を提供する際、容器の想定サイズ・容量をご教授ください。また、すべての献立（おかず、御飯）に対して容器は必要となるのでしょうか。	ハラル食に関しても食物アレルギー対応食用個別配食容器で対応します。 また、当該ハラル食の容器につきましても、市で調達します。
78	要求水準書（案）	41	4	3.6	ウ			食器カゴ	必要個数の食器カゴの費用は本事業に含むと言うことでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
79	要求水準書（案）	41	4	3.6	エ	(オ)		食缶等	下表は、参考として例示したものであり、仕様等については必要に応じて市と協議することとありますが同等品での提案でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

80	要求水準書（案）	41	4	3.6	エ			食缶等	必要個数の食缶の費用は本事業に含むとすることでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	要求水準書（案）	41	4	3.6	オ			配膳器具	必要個数の配膳器具の費用は本事業に含むとすることでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書（案）	42	4.3.6.	エ	(オ)			食器・食缶等 食缶等	副菜の食缶に蓄冷剤が含まれておりませんが、蓄冷剤を使用することは可能でしょうか？	蓄冷剤の調達、及び蓄冷剤が使用できる副菜用の食缶を調達してください。
83	要求水準書（案）	42	4.3.6.	エ	(オ)			食器・食缶等 食缶等	表内に食缶容量が記載されておりますが、1クラスあたりの最大量を入れることができる容量であれば、この限りではないと考えてよろしいでしょうか。	若干の誤差であれば可としますが、概ね表中に記載の容量の食缶を調達してください。
84	要求水準書（案）	42	4.3.6.	オ				食器・食缶等 配膳器具	配膳器具を運搬するためのカゴは、食器カゴなどに入れるため不要という考えでよろしいでしょうか。配膳器具類を入れる小物カゴなどもご提案は可能でしょうか。	前段はご理解のとおりです。 後段は提案も可とします。
85	要求水準書（案）	42	4	3.7	ア			配送車	当該配送車に配慮した計画とすることとあります。各受配校の給食開始（喫食）時間をご教示ください。	「資料7 配送校の給食開始時間」を参照ください。
86	要求水準書（案） 資料5							調理室手配書	一人分量は中学年を基準としたものでしょうか。低学年、中学年、高学年、中学生で分量が変わる場合、それぞれの倍数をご教示ください。	No50を参照ください。
87	要求水準書（案） 資料6							配送車に係る資料	容積サイズ①Wについて給食配送車両として左側、右側にコンテナが動かないようなガイドなどの設置がなく①W寸法が有効Wと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。