

## ◆競争的対話に関する質問に対する回答

No	質問	回答
1	様式G-10の「調理設備計画概要」について、規定枚数が2枚とありますが、枚数は任意としていただけないでしょうか。	様式G-10は2枚までとしてください。ただし、添付資料の追加は認めます。なお、提出の際、添付資料は様式の後に続いてファイル綴じしてください。
2	図面集に記載する項目について、必要に応じて別途添付資料をお付けしてもよろしいでしょうか。	添付資料も認めますが、枚数はできるだけ削減してください。なお、提出の際、添付資料は様式の後に続いてファイル綴じしてください。
3	建設請負契約（案）P14に記載されている、請負代金改定の基準日について、3月3日に公表頂いた質疑回答にて回答を頂いておりますが、公告日もしくは入札日に変更することについて改めてご確認ください。	原案のとおりとします。
4	要求水準書P58（2）日常の検収業務より、豆腐・練り物の納品については、「表5-3 給食食材等の納品時間の目安」より読み取ると「上記以外の物資」となり前日の13：30～15：30となりますが、納品形態（冷蔵・冷凍など）はどのような想定をしていますでしょうか。	現状、朝納品が基本ですが、大量納品時に前日納品の場合もあります。いずれも冷蔵です。なお、納品時間は、納入業者と事業者も含め、協議により調整可能と考えています。 なお、大量納品とは、例えばカレー+和え物の日に野菜は前日納品されるイメージです。そのほか具体的には町と事業者で協議・調整の上で対応することは可能です。
5	要求水準P62（5）配送及び回収業務について「(ウ) 食器食缶分離配送方式を基本とする。」とありますが、配送計画書上、食器・食缶一括配送方式の方が効率的に配送できる可能性があります。食器食缶分離配送方式を基本とする理由（例えば食器を早く受け入れて配膳室の準備を先に行いたい等）がありますでしょうか。	イ（ア）に記載のとおり、食器・食缶等と調理済み食品と一緒に配送してください。食器・食缶一括配送方式で問題ありません。現状、町内で食器・食缶分離配送している事例はありません。しかし、新センターにおいて、食器・食缶分離配送・一括配送のいずれを採用するかは、効率の良い提案をいただきたいと考えています。なお、コンテナ数が増える場合でも、公表資料を参照の上、無理のない形でご提案ください。
6	「参考資料9 給食献立表モデル」について小学校・中学校の1人分量をお示し頂いておりますが、例えば小学4年生を「1」とした場合の各学年の基準可食量の比率があればご教授ください。また、保育園の1人分量または基準可食量の比率もご教授ください。	基準可食量の比率について、小学校3年生を「1」として以下のとおりです。 小学生 1年×0.8、2年×0.9、3年×1、 4年×1.05、5年×1.1、6年×1.2、 中学生、小中教員×1.2、 保育所×0.7
7	「参考資料12 アレルギー給食献立連絡表」についていわしのかば焼きを「いわし⇒鶏肉」の対応となっています。鶏肉は28品目に含まれていますが、その年度に鶏肉がアレルギー対象の園児・児童・生徒がいない場合は調理室内に持ち込んでもよいという理解でしょうか。	お見込みのとおりです。
8	第1回募集要項等に係る質問書に対する回答 ■要求水準No.8及び■様式集No.13について 年度の予定食数や月毎の予定食数を提示頂いておりますが、H2-2-2にて変動料金相当を記載するには、「1～240食/日の場合の各四半期ごとの食数の合計」「241～840食/日の場合の各四半期ごとの食数の合計」「840～1,200食/日の場合の四半期ごとの食数の合計」が15年度分必要になります。必要な各食数合計をご教授頂くことはできませんでしょうか。	参考資料15をご確認ください。 なお、おおよその区分のイメージでは、以下を想定しています。 ・1～240食/日の場合：小中学校の夏季休暇中等、保育所のみ提供 ・241～840食/日の場合：保育所+小学校/保育所+中学校/その他複数の配送先が行事等で不要の場合 ・841食以上の場合：全配送先への提供  ただし、児童生徒数の減少が想定されているため、事業年度後半には841食以上提供する日が減少していく前提としています。
14	募集要項等に係る質問書に対する回答 ■要求水準書：No.82より「現状同様に食缶を配送車へ積載して配送し、手積み手おろしを想定しています。」と食缶についてご回答いただいておりますが食缶は密閉容器ですのでそのまま積み込み、食器食缶についてはカゴごと密閉容器に収納して配送することを想定しておりますがよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。 また、食器についてはカゴを分けずにまとめて良いです。
16	せらにし小学校、世羅西中学校は食器・食缶を置く既存棚の撤去を予定されていますが、本施設開業後も撤去工事をせず既存棚を残して行う提案があれば検討の余地はありますでしょうか。	事業者の皆様のご提案により、前向きに検討します。
17	配送校ではコンテナの受け渡しをどのように想定されていますでしょうか。また、アレルギー対応食の受け渡しについてもご教授頂けますようお願い致します。	所定の位置にコンテナを設置することでの受け渡しを想定しています。アレルギー対応食についても同様です。 アレルギー対応食について、小中学校は受け取る人員の配置が難しいため、現状どおり専用の容器に個別に入れての配送を想定しています。ただし、保育所においては、現状どおり手渡しでの確認となります。
18	アレルギー対応となる28品目のうち、これまで貴町で対象園児・児童・生徒がいなかった品目はありますでしょうか。	各年度で異なっておりますので、具体的な品目までのお答えは難しいですが、対応のなかった品目はあります。
19	本施設では冷凍野菜の使用想定はありますでしょうか。また、そのほか揚物・焼き物以外で想定されている冷凍食品があれば種類をご教示ください。	冷凍野菜の使用想定はあります。 インゲン・枝豆・コーンなどを想定しています。 白菜やホウレン草等のかさばる冷凍野菜は現状は想定していません。

◆競争的対話に関する質問に対する回答

No	質問	回答
20	特定原材料等28 品目には豚肉や鶏肉など提供頻度の高い食材も含まれています。これまで豚肉、鶏肉のアレルギ－対象園児・児童・生徒はいらっしゃいましたでしょうか。その場合の除去食・代替食の一例をご教示下さい。	保育所においては、鶏肉の対応があり、魚の照り焼きを代替食として提供しています。 小中学校においては、児童・生徒に対象者はいません。（令和5年4月1日現在）
21	冷凍野菜等を用いる場合、洗浄作業は行いますか。洗浄作業を行う場合、野菜のシンクを使用しての洗浄でよろしいでしょうか。	冷凍野菜等の洗浄作業を行うこともあります。その場合は、野菜用のシンクを使用して洗浄することでかまいません。
22	アレルギー対応食について専用の室で行うことの指定がありますが、どこから調理と定義するか確認させてください。例えば上処理としてスライサーでカットするところまでは共用でも良いでしょうか。	上処理までは共用可とします。
23	配送業務について、新センターを営業所登録をすることは可能でしょうか。	営業所登録することは可能です。 ただし、事業期間終了後や契約解除後には変える必要があることに留意してください。
24	審査基準書に記載がある基礎点200点には別の配点があるのでしょうか。	審査基準書 表2の基礎審査項目（要求水準書の内容）を満たしていれば加点されます。
25	会議室機能を廃止するご提案は可能でしょうか。	本施設は、地域の食育拠点として整備することとしているため、会議室機能は必要と考えています。

※町からの追加情報提供

- ・本敷地の災害想定は、隣接河川やため池からのオーバーフローの可能性は30～50cmの予測となっている。
- ・過去、本敷地北側の河川管理道整備の際に当該敷地もかさ上げをしていることを踏まえたうえで、災害対応等（特に排水処理施設や合併処理浄化槽等の対策）については要求水準を満たしたご提案をいただきたい。