

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
1	要求水準書	3	第1章	4	(3)	イ			事業期間	学校配膳室の整備期間は令和5年夏休みとありますが、19校を単年で行うのでしょうか。	改修予定の既存給食室は令和5年1学期まで稼働します。また、既存プラットフォームは配送車の高さの関係上、原則として令和5年夏休みの施工とします。ただし、給食運営のほか学校活動に影響しない範囲に限り、事前の工事は可能です。その場合、それぞれの工事期間において、仮設、誘導員等の安全対策が必要です。
2	要求水準書	8	第1章	6	(2)	ア			道路	建築基準法上の接道北側市道平安通線北東部分確保とありますが東側施設敷地内側溝傾斜部と考えて宜しいでしょうか。あるいは石積水路部分新設確保なのでしょうか。	敷地の北・西・南側が水路で接道していないため、資料5指定道路図に基づいて、北東部分の1項1号道路で接道要件を満たすように設計してください。道路境界は設計時の調査において道路管理者に確認し、必要な接道長を満たすよう設計してください。 なお、資料3用地求積図（参考）において、北東部分（市道の一部）が求積範囲に入っていますが、この部分については道路であり敷地としての利用はできません。
3	要求水準書	8	第1章	6	(2)	ア			埋設物	資料17の資料ではプール槽の大きさ、コンクリート碎石の数量の読み取りができませんので追加資料をご提示願います。	資料17の資料を読み取りできるよう再度提供します。 なお、プール槽の厚さについては、再提供の資料17及び資料4地質調査報告書、ボーリング柱状図・コア写真のNO.4を参照してください。 また、コンクリート碎石については、存置されているプール槽内の埋め戻し材として再利用されており、その厚さについては、資料4地質調査報告書、ボーリング柱状図・コア写真のNO.4のとおりコンクリート槽の上部ほぼ地表面まで利用されています。
4	要求水準書	8	第1章	6	(2)	ア			埋設物	杭等中埋設物はないものと考えて宜しいでしょうか。	既存プール槽及び基礎下の玉石コンクリートが埋設されています。既存プール槽は撤去、玉石コンクリートは影響部について撤去してください。詳細は、資料17市営温泉プール設計図及び解体設計図を参照してください。 なお、資料17市営温泉プール解体設計図のとおり、公民館との法面内には既存の擁壁が存置しているため、資料2用地測量図を参照し、公民館間の新規擁壁位置については離隔距離に注意してください。
5	要求水準書	9	第1章	6	(2)	ア			上水道	資料5により南側市道沿い敷地内引込CIP-75及びCIP-100からの量水器設置は必要でしょうか。又、加入負担金は新規で必要でしょうか。	現況量水器の正確な位置は不明ですので、設計時の調査にて確認し、工事の際に復旧してください。 新規加入金は必要ありません。 なお、既存の引込管は老朽化が予測されるため、2か所のうち1か所を改修のうえ利用してください。
6	要求水準書	9	第1章	6	(2)	ア			ガス	配管につきましては工事着手前に完了と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	要求水準書	9	第1章	6	(2)	ア			敷地現況	市道流川通線側溝より東側敷地道路用地内既存側溝内に鋼管配管がございますが何でしょうか。	施設管理者より、将来用の本管取出管であることを確認しています。詳細については、設計業務における敷地調査にて事業者が確認してください。
8	要求水準書	10	第1章	6	(2)	イ	(ア)		アレルギー対応食	食物アレルギー対応食は最大100食ですが、3献立に対応が必要でしょうか。	ご理解のとおりです。
9	要求水準書	10	第1章	6	(2)	イ	(イ)	b	献立形態等	幼、小、中の各食数、配達時間等により3つのグループをつくるとありますが、3つのグループはおおよそ同じ食数分けになるという解釈でよいですか。	ご理解のとおりです。

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
10	要求水準書	10	第1章	6	(2)	イ	(イ)	b	献立形態等	「幼、小、中の各食数、配送時間等により3つのグループ」と記載がありますが、幼-A献立、小-B献立、中-C献立として献立を分けるとの理解で宜しいでしょうか。	献立の分け方は、A献立-幼、小、中（約2,800食）、B献立-幼、小、中（約2,800食）、C献立-幼、小、中（約2,800食）です。
11	要求水準書	10	第1章	6	(2)	イ	(イ)	b	献立形態等	「幼、小、中の各食数、配送時間等により3つのグループをつくり」とありますが、1献立あたりの食数はおおよそ8500食の約1/3程度の食数と見込んでおけば宜しいでしょうか。	回答NO.9を参照してください。
12	要求水準書	13	第2章	1	(3)	イ	(ウ)		3日分の貯米	米を消費した分は、その都度に搬入されると考えてよろしいでしょうか。または週に1回程度の搬入なのでしょうか。	その都度搬入されるので、基本的に毎日搬入されると考えてください。
13	要求水準書	13	第2章	1	(3)	イ	(ウ)		搬入車両	米搬入車の車両諸元をご提示ください。	大分県学校給食会の2トントラックです。 寸法：W1880×L4990×H2850、重量：2990kgが最大とお考えください。
14	要求水準書	13	第2章	1	(3)	ウ	(イ)		多目的室	多目的室の機能としては、見学者への給食提供、調理講習会などと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。その他にも調理を伴わない研修や会議の実施を想定しています。
15	要求水準書	15	第2章	1	(4)	ア	(ク)		説明・補助金	補助金申請の場合どのような説明用資料が必要でしょうか。	本施設整備にあたり申請する交付金は「学校施設環境改善交付金」です。部屋ごとの用途・機能により交付対象かどうかを判断され、床面積や機器の価格等が算定基準として重要となります。よって、以下の点においては特に情報提供（価格算出根拠、スペック、図面等）を求める機会が多くなることをご承知おきください。 ・各室ごとの床面積 ・食物アレルギー専用調理室 ・炊飯室 ・排水処理設備
16	要求水準書	18	第2章	2					事前調査業務	家屋調査範囲30mは、各方向の境界線から30mの範囲でよろしいでしょうか。なお、調査の際プライバシーの関係上、内部調査が不可の場合、外部調査だけで、よろしいでしょうか。	調査範囲についてはご理解のとおりです。内部調査が不可の場合は市と協議により対応を決定します。
17	要求水準書	18	第2章	3	(1)	ア	(フ)		東側道路用地	既設道路用地沿い電柱利用物及び朝見川までの空地は現況とし工事は発生しないものと考えて宜しいでしょうか。	資料2敷地平面図及び要求水準書第2章5(1)イ(エ)を参照してください。
18	要求水準書	20	第2章	3	(1)	イ	(フ)	m	便所	「便所は、～3m以上離れた場所に設けること。」と記載がありますが、動線距離との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
19	要求水準書	20	第2章	3	(1)	イ	(ア)	m	便所	便所は汚染作業区域、非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けることとありますが、3mとは歩行距離との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
20	要求水準書	20	第2章	3	(1)	イ	(ア)	p	手作り準備室	資料9の手作り準備室使用献立以外で手作り調理での提供を予定しているメニューをご教授いただけないでしょうか。	手作り献立には、全てを手作り準備室で調理するもの（資料9を参照）と、一部を手作り準備室で下調理してから別室で調理するものがあります。基本的には毎日使うと考えてください。

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
21	要求水準書	21	第2章	3	(1)	イ	(イ)	g	調理員事務室	調理員事務室は何名が作業の想定でしょうか、広さの想定も教えてください。	3～5名用とし、それを想定した広さでご提案ください。
22	要求水準書	22	第2章	3	(4)	イ	(ウ)		搬出入プラットフォーム	プラットフォームにはシャッターを設け、荷受室側にも扉を設けると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
23	要求水準書	24	第2章	3	(5)	イ	(イ)		雨水流出抑制	調整池などの施設整備は不要と判断しますがよいでしょうか	事業者において協議、確認してください。
24	要求水準書	24	第2章	3	(5)	イ	(カ)		ゴミ置場	食材などの段ボール廃材を保管すると考えてよろしいでしょうか。	事務エリアから出るゴミの集積場所です。一般廃棄物ではなく産業廃棄物となりますので、資料14の記載を訂正します。食材等の段ボール、空缶等の不燃物は可燃物庫・不燃物庫に保管します。
25	要求水準書	29	第2章	3	(6)	エ	(ウ)	b	下水本管	超過分排水を一旦流量調整槽で貯留とありますが、流出可能な水量を本施設稼働時及び稼働しない日毎に具体的に御指示頂けないでしょうか。	施設の使用流量及び施設管理者との協議次第で流量調整槽は不要場合も考えられます。詳細は、事業者において上下水道局に確認してください。
26	要求水準書	32	第2章	4	(2)	イ	(ア)	d	冷蔵庫(室) 冷凍庫(室)	外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製、取っ手は抗菌仕様とありますが、この記述は、タテ型冷蔵庫のことで、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の外装内装は、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。
27	要求水準書	32	第2章	4	(2)	イ	(ア)	f	冷蔵庫(室) 冷凍庫(室)	最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能が確保されていると御座いますが、温度記録は、庫外での直読したものを、調理員等が記録するという解釈でよいですか。	ご理解のとおりです。
28	要求水準書	33	第2章	4	(2)	イ	(ア)	f	冷蔵庫(室) 冷凍庫(室)	最低限の機能として温度記録という記載がありますが、温度管理システム導入によるPCでの記録管理が必要となりますでしょうか。	回答NO.27を参照してください。温度の記録は手動でも構いません。
29	要求水準書	33	第2章	4	(2)	イ	(イ)	a	熱機器・その他	庫内温度等が容易に計測又は記録できる構造であること。と御座いますが、記録は記録機能付き中心温度計で行うことでよいですか。	庫内温度が容易に計測又は記録できる構造であればよいです。
30	要求水準書	35	第2章	4	(2)	ウ	(カ)	a	連続炊飯機	「8500食分の炊飯が可能～とすること。」とありますが、想定献立では3献立共に米飯の日はございません。1日に2献立分を賅う能力の炊飯機との理解で宜しいでしょうか。	今後、米飯給食の回数が増加する可能性を想定して、8500食の炊飯が可能な機器としてください。
31	要求水準書	35	第2章	4	(2)	ウ	(キ)	a	ラックカート	ここでの冷蔵庫とは、和え物食材を保管する『保冷库』という理解でよろしいでしょうか。	カートインかつバススルーである冷蔵庫については、和え物室と魚肉類下処理室の冷蔵庫が挙げられますが、それ以外の設置についてもご提案に委ねます。
32	要求水準書	36	第2章	4	(2)	エ	(ア)	b	保冷库	最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能が確保されていると御座いますが、温度記録は、庫外での直読したものを、調理員等が記録するという解釈でよいですか。	回答NO.27を参照してください。

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
33	要求水準書	43	第2章	8	(1)	イ			土壌汚染対策法	地歴にて温水プール内に対象物はないと考えて宜しいでしょうか。	地歴による対象施設はないと考えています。本業務には届出業務が含まれていますので、届出書作成の中で地歴の確認を行ってください。 なお、調査命令が出された場合は本市で対応します。
34	要求水準書	43	第2章	8	(2)	ア	(エ)		調査結果書	敷地境界自然石積の地質の専門家による調査結果とは、本事業にて整備する部分と考えて宜しいでしょうか。	計画通知において調査が必要となるがけがある場合においては、敷地の内外及び整備の有無にかかわらず、既存部分も対象となります。
35	要求水準書	47	第4章	1	(6)				保険	保険の部分で第三者賠償保険と建設工事保険の保険内容の加入条件はあるでしょうか。	資料22別府市建設工事特記仕様書のとおり、第三者に与えた損害を補填する保険については記載内容を遵守してください。建設工事保険については、事業者の責任において適切な内容の保険に加入してください。
36	要求水準書	52	第4章	4	(1)	ア			学校配膳室整備業務	工事期間が令和5年の夏休みの期間となっていますが、改修工事の規模が多いため、夏休み前に施工が可能な場所から事前に工事を着手してよろしいでしょうか。	回答NO.1を参照してください。
37	要求水準書	53	第4章	5	(1)				事後調査業務	「事業者は確定測量後、確定測量図等、登記を行うこと。」と明記されていますが、登記費用及び申請までの手続き業務と考えてよろしいでしょうか。	資料調査、現況調査、確定測量、図面作成及び分合筆に係る登記申請手続きが必要です。なお、資料3用地求積図（参考）において、北東部分（市道の一部）が求積範囲に入っていますが、この部分については道路であり敷地としての利用はできません。該当部分を除いて測量のうえ、各種申請に必要な敷地面積を算定し、最終的に完成時の確定測量及び登記を実施してください。
38	要求水準書	59	第6章	2	(2)	ア	(7)		パンフレット	供用開始までに提出とありますが、学校への取材や竣工写真撮影後の作成となるかと思っておりますので、供用開始後3ヶ月程度の期間を設ける事は可能でしょうか。	パンフレットは竣工式までに必要です。内容は市と協議のうえ決定しますが、供用開始後にしか掲載できないコンテンツ（竣工式の様子・実際の調理・研修や見学の様子等）を求めることはありません。
39	要求水準書	59	第6章	2	(2)	ア			パンフレット	パンフレットの制作は運営業者が最終編集、作成をするのが良いのではないのでしょうか。 施設整備の面からは建物データや竣工写真などの提供には協力いたします。	厨房設備企業の広い知見を活かして作成したものを、市が校正する方法で想定してください。
40	要求水準書		添付資料2						敷地平面図	想定整備範囲が図示されていますが、当該範囲外は本工事対象外と判断しますがよろしいでしょうか。	第2章5(1)イ周辺整備、第2章7学校配膳室、その他、資料2敷地平面図への記載に関わらず、要求水準書に記載されている項目は本事業の対象となります。
41	要求水準書		添付資料2						敷地平面図	想定整備範囲外（敷地内通路用地等）における将来の整備予定をご教示ください。	資料2に示す以外の整備予定はありません。
42	要求水準書		添付資料3						用地求積図	周辺の道路の高さが分かる資料をご提示願います。また、北方隣地の造成レベルもご教示願います。	測量資料を提供します。なお、今回の測量資料が全てであるため、設計時に必要な測量がある場合は事業者にて測量を実施してください。
43	要求水準書	1	添付資料6						配缶数	小学校、中学校の配缶数は、各学校の学級数に各職員分の1を足した数との認識でよろしいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、東山幼小中学校は職員分をまとめて1とし、青山中学校と中部中学校は各2ずつ（職員室+事務支援センター）を足す必要があります。
44	要求水準書	1	添付資料6						配缶数	幼稚園の配缶数は、各園の学級数の他に職員分は必要となりますでしょうか。	幼稚園には職員用の食缶は不要です。

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
45	要求水準書	1	添付資料6						配缶数	1日あたり最大8500食の提供食数ですが、学級数（配缶数）としては令和2年度の数値を最大として見込んでおけばよろしいでしょうか。	供用開始年度の令和5年度の数値（8,500食）が最大となります。
46	要求水準書	1	添付資料6						提供食数	令和2年度の園児・児童・生徒・職員数の合計が8,638名ですが、最大提供食数は8,500食で問題ないでしょうか。	8,500食で問題ありません。
47	要求水準書	1	添付資料8						献立	1日の3献立すべてでご飯が重複することはないとの認識でよろしいでしょうか。	現状はご理解のとおりですが、質問NO.30の回答にご留意ください。
48	要求水準書	1	添付資料9						献立	1日の3献立のうち2献立以上で揚物機が稼働する献立は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。
49	要求水準書	1	添付資料9						献立	1日の3献立において焼物機とスチコンの重複がありますが、焼物機と焼物機、スチコンとスチコンが重複する献立は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。
50	要求水準書	1	添付資料9						献立	1日の3献立のうち2献立において炊き込みご飯と白ご飯の重複はあるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
51	要求水準書	1	添付資料9						パン	パンはデザート同様、学校への直送品という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。その他にも、牛乳・個別容器包装かつ要冷蔵のデザート類（プリン・ゼリー等）も直送する予定です。
52	要求水準書		添付資料9	㊸					㊸献立（C）	㊸C献立の『小松菜のおかか炒め』は別日の同献立と違い手作り準備室使用となっておりますが、記載間違いという解釈でよろしいですか。	ご指摘の通り、㊸C献立の「小松菜のおかか炒め」は手作り準備室を使用しません。本回答をもって訂正します。
53	要求水準書		添付資料9						生野菜	献立表中にミニトマトがありますが、果物の他に生野菜の提供も想定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。
54	要求水準書		添付資料9・10						果物	献立表や詳細中に果物が冷凍みかん（学校直送品）しかありませんが、生果物はセンター内で洗浄、切裁を行って提供するのでしょうか。	ご理解のとおりです。
55	要求水準書	1	添付資料10						献立	パン、牛乳は給食センターに受け入れせず、学校へ直送するものとの理解で宜しいでしょうか。	回答NO.51を参照してください。
56	要求水準書	1	添付資料14						野菜前処理室	野菜前処理室は野菜類下処理室に近接させ、食材のみを移動できるようにとあるため野菜類下処理室と隣接させる必要があると認識しますが、要求水準書P20gでは野菜前処理室は荷受室と隣接とあります。前処理室の配置については衛生面、機能等の支障がなければ事業者の提案としてもよろしいでしょうか。	衛生面、機能面で支障がなければ事業者の提案に任せることとします。
57	要求水準書	1	添付資料14						前日納品	前日納品される食材の種類について、御教授下さい。	生肉・生魚以外の食材は全て前日納品の可能性があります、基本的には当日納品です。
58	要求水準書	1	添付資料14						卵	卵の入荷状況を御教授下さい。 （殻付き卵、冷蔵液卵、冷凍液卵など）	献立で使用する数量に応じて、殻付き卵、冷凍液卵を使い分けます。

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
59	要求水準書	2	添付資料14						新油タンク	「新油タンクの容量は提案した揚物機の貯油容量の4倍以上」とありますが、タンクの規模が大型になる為、一斗缶での保管でも宜しいでしょうか。	新油タンクの容量は限定しないこととします。資料9献立表（想定）を参考に適切な量の貯油をご提案ください。また、油の入れ替え作業が調理員に過度な負担を与えないようご配慮ください。一斗缶での保管も可とします。
60	要求水準書	2	添付資料14						連続式焼物機	厨房機器の参考リストとして、焼物を行う調理機器としてスチコンとは別に連続式焼物機が記載されていますが、機能面で同等であれば連続式焼物機の機種を選定に関しては事業者の提案としてもよろしいでしょうか。	連続式焼物機の機能・性能が同等以上であれば、機種選定については事業者の提案で結構です。
61	要求水準書	4	添付資料14						調理員エリア	調理員更衣室男女別人員を御指示下さい。	様式11-11厨房設備配置図でプロットした「想定される調理員の人数」をもとに調理員更衣室等を提案してください。
62	要求水準書	4	添付資料14						調理員エリア	調理員用の人数及び男女比率をご教示ください。	現段階で具体的な人数は決まっておりません。別府市の現状比率（男女比 2：8）を参考にしてください。
63	要求水準書	4	添付資料14						洗濯・乾燥	洗濯機・業務用乾燥機等の必要数を御指示下さい。又一次側(洗濯機、乾燥機等の場所までの電気、水道の引込)のみ事業者工事と考えて宜しいでしょうか。	様式11-11厨房設備配置図でプロットした「想定される調理員の人数」をもとに洗濯機・業務用乾燥機等の必要数を提案してください。また、電気、ガス、給排水等の設備及び洗濯機・業務用乾燥機等の機器が本事業の対象です。
64	要求水準書	6	添付資料14						駐車場	見学者用バスなどの駐車場は事業用地外で確保可能と考えてよろしいでしょうか。	ご理解の通りです。ただし、見学者用バスの駐車場は不要ですが乗降のために横付けできるスペースは事業用地内に確保してください。
65	要求水準書	6	添付資料14						駐車場	調理員用の駐車場は運営業者が確保されると考えてよろしいでしょうか。	勤務する職員が敷地内に自家用車を駐車することはありません。
66	要求水準書	1	添付資料16						食器	幼稚園用の飯椀、汁椀は、小学校用を含むものとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
67	要求水準書	1	添付資料16						食器	園児用食器は小学校用を含むという理解でよろしいでしょうか。	回答N0.66を参照してください。
68	要求水準書	1	添付資料16						箸	箸の記載がありませんが、生徒持参とし給食センターでは考慮しないものとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
69	要求水準書	1	添付資料16						食缶	蓄冷剤を用いずとも配缶後2時間以上10℃以下を維持できる断熱食缶を選定すれば、蓄冷剤及び蓄冷剤用冷凍庫を不要とすることは可能でしょうか。	可能です。実証試験等により確認できる根拠を提示願います。
70	要求水準書	1	添付資料16						備品リスト	11-13 給食備品・調理備品リストだけでなく、机や椅子などの施設備品リストは不要でしょうか。	資料14諸室リストにおいて要求しているもの及び事業者提案で設置する施設備品についても、11-13給食備品・調理備品リストに「施設備品リスト」として示してください。なお、要求していない事務備品については提案は不要です。

【別府市新学校給食共同調理場整備事業】要求水準書等に関する質問への回答

No.	資料名	頁	大項目	中項目	小項目				項目名	質問内容	回答
71	落札者 決定基準	8	別紙1	2	(2)				地産地消に配慮した調理機能	「地産地消に配慮した調理機能」とありますが、地産地消の食材を使うのは給食センターが出来てからで、現時点でどのような食材を導入するかも分からない状態で、「地産地消の推進を図るための調理機能の導入・工夫や配慮事項・留意点」を提案するのは難しいため、どのような答えを求めているのかが、理解できません。もう少し地産地消の食材を使うにあたり求めている理由を教えてください。もしくは大分県や別府市の地産地消のどの食材を扱うか教えて頂けないと調理器具や配慮する点の提案ができません。	地産地消の目的等については要求水準書第1章2及び3を参照してください。 現時点で地元生産者から納入できる可能性の高い給食食材は、ミニトマト・ほうれん草・かぼちゃ・葉ネギ・鶏肉などが挙げられます。
72	契約書	2	第2条	第2項					調整	(調整)2の文章は工事完了後のイベント関係の費用負担も受注者で負担すると書いていますが、今までの別府市発注の公共工事は工事完了後の式典は別府市負担で行っています。理由としましては、工事完了後にどのようなイベントを何人お呼びして開催するのが分からないからです。もし費用の負担が受注者側というならば、工事完了後に行うイベントの数と、どの様な内容で行うか、参加人数を具体的に示してください。でなければ費用の算出ができないため費用の負担は難しいです。	要求水準書第6章において、調理リハーサル及び竣工式は市が実施すると明記していますが、これは実施予算も市が負担すると考えてください。 なお、同じく要求水準書第6章に示す開業支援業務は事業者の業務範囲となりますので、事業者にて必要な人員・費用等を勘案して提案してください。