

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	ア)	質問・意見内容	回答
1	要求水準書	2	第1	3	1)	(8)		「外構及び植栽整備業務」とありますが、こちらは「(3) 建設業務及び関連業務」に含まれる業務ではないのでしょうか。様式5-11と対応する形としていただきたく存じます。	統一して、修正します。
2	要求水準書	2	第1	3	4)	※		学校に直接搬入される米飯、パン等の主食、デザート、牛乳等について、搬入時間をそれぞれ品目ごと、配膳校ごとにご教示下さい。	学校に搬入される米飯、パン等の主食、デザート、牛乳等の受取については、配膳業務の対象外です。(要求水準書P85参照)
3	要求水準書	2	第1	3	4)	※		学校に直接搬入される米飯、パン等の主食、デザート、牛乳等について、配膳校での受け取り業務や、牛乳については冷蔵庫に保管する等の業務が発生するかご教示下さい。	No.2参照
4	要求水準書	2	第1	3	4)	※		学校に直接搬入される牛乳について、牛乳保管用の冷蔵庫は各校のコンテナ積み下ろしに使用する配膳室に設置されているとの理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
5	要求水準書	3		4	1)	(1)	キ)	給食センターは公益上必要な建築物に該当し、開発許可申請は適用除外になると考えて宜しいでしょうか。開発許可が必要な場合は全体スケジュールのおける許可見込み期間をお示し願います。	開発許可申請は、適用除外と考えますが、詳細については、市の建築課と協議して下さい。
6	要求水準書	3		4				給食センターは工場立地法の特定工場に該当しないと考えて宜しいでしょうか。特定工場に該当する場合全体スケジュールのおける許可見込み期間をお示し願います。	各法令において事業に必要な事は、選定された事業者において確認して頂く想定です。
7	要求水準書	7	第1	6	1)			インフラ整備状況において、「給水：上水道(管径50φ)」と記載ありますが、施設規模からすると、「管径75φ」が必要と考えます。75φ給水引込は可能と考えて宜しいでしょうか。又その場合、公道内の上水道本管の増径は市側工事と考えて宜しいでしょうか。	給水用の引込管は管径50φとし、75φでの引き込みは不可能です。なお、施設における水量の安定供給方法については、提案に委ねます。また、引き込み工事については、事業者負担となります。
8	要求水準書	7	第1	6	1)			敷地内の伐採伐根、及び整地は市にて行くと記載がありますが、引き渡し地盤のレベルについてのお考えをご教授ください。	現況と同等となる見込みです。
9	要求水準書	7		6	1)			伐採伐根後の整地予定のレベルが分かる資料をお示し願います。	※No. 8参照
10	要求水準書	7		6	1)		上水道管理図	上水道について要求水準書P.7のインフラ整備状況では管径50φとありますが、上下水道管理図ではVP100φと記載がございます。上下水道管理図の100φを正と考えてよいですか。	※No. 7参照
11	要求水準書	8	第1	7	1)	(2)		イ)に果物を加えた4品目となる場合もあるとありますが、その場合、1品は配膳室へ直送という理解でよろしいでしょうか。	給食センターからの配送となります。4品目は食数の少ない時や中学校のみ摂取基準に準じた献立にする時等を想定しています。
12	要求水準書	8	第1	7	1)	(3)		当面は卵と乳の代替え食の提供を行い、とありますが、開業当初から代替え食を提供するというのでしょうか。その場合、どのような料理を想定されているのか、一例をご教示頂けないでしょうか。	ご認識の通りです。代替え食は個付の場合は、他のたんぱく源となる食材で、個付のもの(例えば肉、魚等)を調理することを想定しています。

13	要求水準書	8	第1	7	1)	(3)	アレルギー対応調理は1献立当たり、何品調理提供するのでしょうか。1日2献立で調理提供するアレルギー品数をご提示ください。	卵と乳対応の間は、最大1献立あたり1品×2献立分となりますが、小麦の対応を拡大した場合は、2品×2献立分となる日があることを想定しています。
14	要求水準書	12	第2	1	1)	(6)	自然災害へのソフト面での対応（炊き出し等）については、特段提案は求めないとの認識で宜しいでしょうか。様式5-5（災害対応）においても対応するお題目は設定されていないものと思料します。	ご認識の通りです。提案に委ねます。
15	要求水準書	13	第2	2	2)	ア)	敷地測量（平面高低差）の記載がありますが、実施時期は市側の整地の後という理解でしょうか。	当初、令和4年度に発注する測量委託の中で敷地内の高低測量も実施予定でしたが、敷地整地工事を実施することになったため、高低測量は取りやめました。敷地内の地盤レベルについては、現況と同等となる見込みです。
16	要求水準書	16	第2	3	2)	(2)	騒音・振動につきまして、施設稼働時には騒音・振動調査を実施する。とありますが、開業準備期間などに調査を1回実施する。との理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
17	要求水準書	18	第2	3	5)	入替室	入替室について、野菜入替室の欄には「野菜、一般食品、魚肉卵入替室は一体整備でも可」と記載、肉魚卵入替室の欄には「魚・肉・卵類専用の室」と記載がありますが、一体と専用室どちらで計画すればよろしいでしょうか。	野菜、一般食品、魚肉卵入替室は、専用の室としてください。それぞれの入替室を検収室と一体とすることは可とします。
18	要求水準書	18	第2	3	5)	検収室	「f 泥落としシンクを設置」とありますが、別で泥落とし室の設置が要求されていますので、泥落としシンクは泥落とし室への設置でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。 要求水準書を修正します。
19	要求水準書	18	第2	3	5)	野菜入替室	「b（一体整備の場合）室内で分けがができる構造」とありますが、この分けは、「野菜、一般食品、魚肉卵」といった食材別の区分か、「検収エリア、入替エリア」といった作業内容による区分のどちらでしょうか。	※No. 17参照
20	要求水準書	18	第2	3	5)		諸室の要求水準「魚肉卵入替室にて割卵を行う」と記載されていますが、魚肉卵下処理室の一角に処理コーナーか専用の処理室を設置して割卵作業してもよろしいでしょうか。	ご提案に委ねます。
21	要求水準書	18		3	5)		検収室の要求事項dに「事務室から直接通じる動線」、市職員用事務室の要求事項fに「事務室から検収室に直接行くことができる前室」と記載がありますが、事務室から検収室の間に前室を設けた場合でも事務室から直接通じる動線と考えてよいですか。	ご認識の通りです。
22	要求水準書	18 19	第2	3	5)		「泥落とし室」「野菜下処理室」双方に「厨芥処理システムを導入」と記載されていますが、通常は汚染区域に1箇所設置することがほとんどとなります。両室への設置は必須でしょうか。	厨芥処理システムは、汚染区域に少なくとも1つ設置してください。
23	要求水準書	20	第2	3	5)	上処理室	「a 練り製品（ちくわ）の切裁を行う」とありますが、焼物・揚物・蒸物室で調理するちくわの磯部揚げ用のちくわのカットも上処理室で行うとの理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
24	要求水準書	20	第2	3	5)	計量室	「d 計量室で使用する器具、容器等を洗浄」とありますが、別で器具洗浄室を設けた場合は、そちらで行ってもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。

25	要求水準書	20	第2	3	5)	食品保存室	「計量室との間はパススルーとし」とありますが、計量室自体が非汚染作業区域から汚染作業区域に変更になったため、同じ汚染作業区域同士なので、パススルーとしなくてもよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
26	要求水準書	20	第2	3	5)	物品庫	調理エリアへの設置のため、保管する物品は、事業者が使用するものとの理解でよろしいでしょうか。その場合、物品庫そのものの要不要含めて、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	提案に委ねます。
27	要求水準書	20	第2	3	5)		汚染食器専用洗浄室について、室ではなく洗浄コーナーとして場所を確保して通常の洗浄業務も行い、学校での生徒嘔吐時などは必要に応じてシャッター等で区画するような、効率的な使い方が出来る提案も可能という理解でよろしいでしょうか。	汚染食器専用洗浄室は、別の室として配置してください。
28	要求水準書	20	第2	3	5)		汚染食器専用洗浄室の要求事項で「b 臭気を低減する脱臭機器を設置すること。」とありますが、残滓処理室の要求事項の間違ひではないでしょうか。また、誤記でなければ換気設備でもよろしいでしょうか。	脱臭機器と同等の機能を有する換気設備であれば可とします。
29	要求水準書	20	第2	3	5)		汚染食器専用洗浄室の「臭気を低減する脱臭機器」とは、汚染物の臭気や次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒の臭気を短時間に外部へ排気できれば脱臭装置でなくても良いと理解して宜しいでしょうか。	※No. 28参照
30	要求水準書	20	第2	3	5)		上処理室について、「d 切裁する食品は、手切りすることがある。」とありますが、具体例をご教示願います。	豆腐、かまぼこなどを想定しています。
31	要求水準書	21	第2	3	5)	焼物・揚物・蒸物室	基本的な献立条件は、揚げ物機と焼き蒸物器で調理する献立は、2献立の中で重ならないような組み合わせとされているので、年に数回あるかどうかの行事食のために、揚げ物機と焼き蒸物器を8100食に対応する能力で調理設備を計画するのは経済的ではないと考えられますので、揚物/焼物 (or 蒸物) それぞれ1献立分に対応できればよいと条件変更していただけないでしょうか。	行事食は一例であって、1献立が年に数回とは限りません。また2献立であっても、揚げ物機をどちらも使用する場合があります。2献立の内訳は小中別のため、揚げ物機は1献立で対応しやすいよう、小学校の規模、中学校の規模を考慮した設置となるようご提案願います。焼き蒸し物機は2献立が焼き物、蒸し物の組み合わせあることもあり得ることを想定した提案をお願いします。
32	要求水準書	21	第2	3	5)		煮炊き調理室について、たれ等を調理できる回転釜を設置するとありますが、設置する場所は、衛生管理上問題ない場合に限り、煮炊き調理室以外にもお認め頂けますでしょうか。	揚げた後の釜絡め、野菜の入ったたれを作る釜を想定しています。煮炊き調理室に動線を確保した上での設置をお願いします。
33	要求水準書	21	第2	3	5)		食物アレルギー対応調理室では、アレルゲンを含む食材は一切持ち込まずに、各アレルギー共通の料理を1種類調理するという理解でよろしいでしょうか。	※No. 13参照
34	要求水準書	22	第2	3	5)	添物用仕分室	「d 添物の納品量を考慮して、適切な広さを確保」とあるため、1度に納品される添物の最大保管量、保管時の荷姿、必要冷蔵庫容量などをお示しください。	最大8100個×3品 専用容器 (かごやケース) での保管。 冷蔵庫使用は、一食用チーズやめんつゆ等で8100個×2品程度を想定しています。
35	要求水準書	23	第2	3	5)	前室	「i エアシャワー」は、他事例では、非汚染作業区域用の前室のみ設置する場合がありますが、そのような計画でよろしいでしょうか。	午前の調理作業、午後の洗浄作業で、調理場へ入る前室への設置をお願いします。
36	要求水準書	23	第2	3	5)		前室について、「i エアシャワーを設置すること。」とありますが、汚染作業区域への入室等、全ての前室に設置は必要ないとの理解でよろしいでしょうか。	※No. 35参照

37	要求水準書	23	第2	3	5)			従業員用休憩室cについて、「給湯設備及び流し台設備を設置すること」と記載が御座いますが、従業員用休憩室を食堂と兼ねない場合でも、給湯設備及び流し台を食堂に集約することをお認め頂けないでしょうか。（従業員用休憩室と食堂を別に配置し、給湯設備及び流し台を食堂のみに設置する）	提案に委ねます。
38	要求水準書	24		3	5)			試作室の要求事項bに「5つの献立を試作するために必要な設備」と記載がありますが、コンロが5箇所以上あれば問題ないと考えてよいですか。	5つもコンロは必要ありません。3つのコンロ、オープンレンジなど家庭の台所に装備されているものを想定しています。
39	要求水準書	25	第2	3	5)			「事業者用事務室は1階玄関ホールに面した場所に配置すること」と記載されていますが、事業者の都合により2階に設置してもよろしいでしょうか。	事業者用事務室の設置場所は提案に委ねます。ただし、市職員用事務室は1階の玄関ホールに面した場所に配置することにご留意ください。
40	要求水準書	25	第2	3	5)			事業者用事務室において「c 1階の玄関ホールに面した場所に配置すること」との記載がありますが、共用部分と事業者専用部分との区別がされていれば2階に配置してもよろしいでしょうか。	※No. 39参照
41	要求水準書	25	第2	3	5)			事業者用事務室に「c 1階の玄関ホールに面した場所に配置すること。」との記載がありますが「要求水準書（案）に関する質問・意見書への回答」No. 76の回答より事業者の提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	※No. 39参照
42	要求水準書	26	第2	3	6)	(2)		調理部門の諸室内壁面に設置する機器類は凹凸を極力避けるよう計画する。とありますが、電気の盤などを計画する場合、運営に支障のない計画で凹凸を極力避けるように計画すると理解して宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
43	要求水準書	29	第2	3	6)	(3)		イ)-(カ)「各諸室の温度、湿度、異常の管理は、事務室にて集中管理を行う」と記載ありますが、これは、給食エリアを対象と考えて宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
44	要求水準書	28	第2	3	6)	(2)		防犯カメラの設置及び運用については「防犯カメラの設置及び運用に関するガイドライン」（愛知県）の規定によること。とございますが、ガイドラインでは、画像の保存期間は設置目的を達成する範囲内で、必要最小限度の期間となっています。具体的な保存期間をお示しいただけませんかでしょうか。	概ね1か月程度とします。
45	要求水準書	29	第2	3	6)	(3)		「高性能フィルター等」につきまして、給食センター実績の多い比色法65%のフィルターと考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
46	要求水準書	29	第2	3	6)	(3)		換気ダクトの主系統部分は、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉塵が留まらない構造とする。とありますが、断面積は風量に応じて適切なサイズを確保していれば天井内の納まりによっては断面積が同一でない箇所があってもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
47	要求水準書	30	第2	3	6)	(3)	ウ)	熱湯については、釜に投入できるようにし、調理に使用することを考慮する。とありますが、他市給食センター同様の給湯温度と理解して宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。

48	要求水準書	30	第2	3	6)	(3)		エ)-(イ)「汚染作業区域の排水は、非汚染作業区域を通過しない構造とする」と記載ありますが、これは、ピット内は対象外と考えて宜しいでしょうか。	非汚染作業区域に影響を与えないことを条件として、提案に委ねます。
49	要求水準書	30	第2	3	6)	(3)	エ)	汚水（除害施設からの排水も含む）の放流先をお示し願います。その場合の放流量について規制があればお示し願います。	放流先は鴨川排水路となります。具体的な放流方法や規制等については、市下水道課と協議いただくことを想定しております。
50	要求水準書	31	第2	3	6)	(3)		オ)-(エ)「排水処理施設への開口部は、格子幅の蓋を備える」と記載ありますが、これは、排水処理施設への排水流入口を指すものでしょうか。又、格子幅の蓋を備えた場合、臭気対策が必要とらないでしょうか。	ご認識の通りです。環境衛生面に配慮し、適切な対策をご提案願います。
51	要求水準書	33	第2	3	8)	(2)		「ア）車両の出入口は、敷地南東側（市道北部第826号線付近）に設ける。」とありますが、敷地南東側とは別の出入口を設けることは可能でしょうか。（計2箇所の出入口の設置）	東側接道部分（指導北部第836号線）について、基本的にはすいとびあ江南宿泊者用駐車場としますが、敷地南東側に加え、出入口を設けることを可とします。（実施方針P.16参照）対象敷地外（113番）に出入口を設けることは出来ませんので、ご注意ください。
52	要求水準書	34	第2	3	8)	(3)	ウ)	雨水の放流先をお示し願います。その場合の放流量について規制があればお示し願います。	※No. 49参照
53	要求水準書	36	第2	4	その他			式典につきまして、起工式・竣工式それぞれ江南市側、各種関係者側の想定人数・規模をご教授願います。	開催人数等の規模は、市と協議の上決定します。
54	要求水準書	44	第2	7	2)	エ)		「※必要に応じてパッキンを用いる。」と記載がございますが、汁物用以外の食缶にパッキンは必要でしょうか。	提案に委ねます。
55	要求水準書	44	第2	7	2)	エ)		「特別支援学級用少人数学級用教職員用等、一缶当たり概ね15食以下の場合に使用」と記載がありますが、各学校ごとに15食以下の配食単位（クラス数）をご提示ください。	現時点では9クラスです。
56	要求水準書	44	第2	7	2)	エ)	食缶等	12/23公表の「要求水準書（案）に関する質問・意見書への回答No69」で果物提供について「（センターからの配送品として）4品目としての提供がある」との回答ですが、配送用の食缶は、P44の食缶の一覧表に記載されているもの（1学級あたり計3点）で足りるとの理解でよろしいでしょうか。	4品目の果物がある場合、食缶は使用せず、袋等で対応することを想定しています。その場合も、コンテナに入れて配送することになります。
57	要求水準書	44	第2	7	2)	オ)		食物アレルギー対応食缶について、各料理共通の1種類を用意するという理解でよろしいでしょうか。	※No. 13参照
58	要求水準書	45	第2	7	2)	ク)		「事前に全ての学校の配膳室及びエレベーターを確認すること。」と記載がございますが、エレベーター内にコンテナを積載する事はあるのでしょうか。もしくは、各クラスごとの配膳台車に食器食缶などを載せかえ、エレベーターで運搬するのでしょうか。	エレベーターの設置校は7校あり、エレベーター内にコンテナを積載します。他の8校については、ダムウェーダーが設置されており、食器食缶を載せ替えます。（1校だけ、1クラスのみ階段での配膳となります。）
59	要求水準書	45	第2	7	2)	ク)		「事前に全ての学校の配膳室及びエレベーターを確認すること。」と記載がございますが、各クラスごとの配膳台車に食器食缶などを載せかえる場合、配膳台車の調達、維持管理は市で行うのでしょうか。	配膳台車の調達、維持管理は市で行います。

60	要求水準書	46	第2	8	2)			記載されている備品及びその他事業者の判断による調達備品以外に、江南市側で持ち込み・既存センターから流用するものはないと考えてよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
61	要求水準書	47	第2	8	2)			「試作室の調理用備品・器具5つの献立（3～5食分）を調理するのに必要な調理用備品（鍋、まな板、包丁、ざる、ボール、お玉、その他試作に必要な備品・器具）」の具体的な寸法、数量、仕様等をお示しください。	※No.38参照
62	要求水準書	47	第2	8	2)			「事業者用備品」とは、給食調理に使用する調理道具や備品類を指すのでしょうか。	運営備品を除く、本事業を実施するために必要な備品を指します。（洗濯機・乾燥機等）
63	要求水準書	48	第3					開業準備期間における維持管理業務は、業務範囲内という理解で宜しいでしょうか。もし含まれる場合、当該費用は様式5-12の開業前の欄に記載すればよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
64	要求水準書	49	第3	2	コ)			見学者用の施設案内DVDについて、納品する枚数についても市と協議するとありますが、貴市の想定数をご教示頂けますでしょうか	10枚程度と考えております。
65	要求水準書	49	第3	2	シ)			市の既存調理従事者等の雇用を検討することとありますが、想定される貴市職員の数と雇用形態、契約時間など、給食センターと配膳校ごとにご教示下さい。	現在、給食調理員については、会計年度任用職員として22名を雇用し、4時間勤務が4名、6時間勤務が12名、7時間勤務が6名となっております。また、配膳員については、要求水準書の資料11をご参照ください。人数等は提案に委ねます。
66	要求水準書	49	第3	2	シ)			市の既存調理員等の雇用を検討することとありますが、現在の雇用形態の情報をいただけないでしょうか。	※No. 65参照
67	要求水準書	59	第4	8	2)	ア)		P. 59「(ケ) 清掃に関する記録は5年間保存すること。」とありますが、P. 61の「3) 清掃記録の作成、保管及び提出」では「清掃記録は、事業期間終了時まで保管し、市の要請に応じて提出する。」とあります。どちらを正とすれば良いでしょうか。	原則、5年間の保存とします。
68	要求水準書	60	第4	8	2)	イ)		内壁の床面から1m以上の部分及び天井は1月に1回以上、清掃を行い…との記載について、2022年12月23日公表されました「要求水準書（案）に関する質問・意見書への回答」のNo.125にて絶対的な品質確保があれば事業者提案に委ねるとのご回答がございましたが、品質確保の確認方法は事業者が定期的実施するセルフモニタリングにおいて衛生的に問題のない状態が確認出来ればよいとの認識で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
69	要求水準書	63	第5	2	1)	(1)		食材の納入時間について、午後の納品は無いという理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
70	要求水準書	64	第5	1	5)	(1)		総括責任者と調理責任者の兼任は可能でしょうか。	不可とします。
71	要求水準書	64	第5	1	5)	(1)		調理責任者と調理副責任者の兼任は可能でしょうか。	不可とします。
72	要求水準書	68		5	1)	(1)		貴市が行う業務に食材検収とあります。事業者は補助業務であるため、当該業務を通じて発生した事象のリスクは貴市側の認識でよろしいでしょうか。また、当日8時30分以降は事業者の検収責任者が行うとありますが、その場合においても、当該業務のリスクは市側となるとの理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。

73	要求水準書	69	第5	2	1)	(1)		食材の納入について、缶詰は最大何缶程度を想定していますか。	缶詰はほぼ使用しません。ただし、一斗缶の油は10缶程度を想定しています。
74	要求水準書	69	第5	2	1)	(1)		食材の納入について、殻付き卵は当日に冷蔵の状態での納品されるという理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
75	要求水準書	75	第5	3	(1)	(9)		江南市産の農林水産物とは具体的にどのようなものがあるかご教示願います。	玉ねぎ さつまいも キャベツ 白菜 きゅうり 小松菜 大根 ねぎ にんじん ブロッコリー、守口大根などになります。
76	要求水準書	75	第5	3	1)	(8)		(エ)に下処理後の作業は食物アレルギー対応調理室で行うこととありますが、一般食からアレルゲンを含む食物が入る前に抜き取るやり方はしないという理解でよろしいでしょうか。	今の段階ではその予定です。今後、協議によって、変更になる場合も御座います。
77	要求水準書	76	第5	3	2)	ア)		「(オ) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングするタイミングは給食までの時間が極力短くなるようにする。」と記載が御座いますが、加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品について想定をご教示下さい。	チーズ、のり、ごま、乾燥ちりめん等を想定しています。
78	要求水準書	76	第5	3	2)	カ)		泥付き野菜の種類と納品量をご教示願います。	泥付きはじゃがいも、玉ねぎ、さつまいも等で、納品量は様式12（公表済み）の肉じゃがから確認願います。
79	要求水準書	79	第5	3	2)	(ウ)		「スライサー、包丁、まな板などは、消毒した生食専用のものを使用する。」と記載がありますが、果物以外に生食を想定されている食品がありましたらお示しください。	果物以外は今現在想定しておりません。
80	要求水準書	82	第5	5	2)	(1)		「ア) 回収後、本施設で日ごとに残食の重量の計測をし、」と記載が御座いますが、下段の計量要件を満たせば必要に応じて、事業者の配膳校でも重量の計測をすることもお認め頂けないでしょうか。	提案に委ねます。
81	要求水準書	82	第5	6	2)	カ)		牛乳を本施設に戻した後はどのような処理方法を想定されていますでしょうか。また、回収される牛乳量の実績をご教示願います。	処理方法は提案に委ねることとし、牛乳の回収量については、最も多い時期で1日あたり約250キロとなります。
82	要求水準書	83	第5	6				給食配送・回収業務について、配送は別載方式または混載方式など提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
83	要求水準書	84	第5	6	3)			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。	不可とします。
84	要求水準書	84	第5	6	5)			配送車両の調達費用については、購入の場合は開業準備費で請求、リースの場合は委託費で請求する、との理解で宜しいでしょうか。	ご認識の通りです。
85	要求水準書	85	第5	6	6)	ア)		搭乗者保険は、人身傷害保険の加入でも問題ないとの理解でよろしいでしょうか。	問題ありません。
86	要求水準書	85	第5	6	7)	キ)		嘔吐があった場合の回収に関し、ビニールで覆いコンテナに載せず、別で回収するとありますが、コンテナに載せずに、同じ配送車の荷台に載せることは問題ないという理解でよろしいでしょうか。	別の回収容器を配置いただき、混ざり合わないような方法であれば、問題ありません。
87	要求水準書	85	第5	7	2)			直接納入品の納入予定時間についてご教示ください。	※No. 2参照

88	要求水準書	86	第5	7	2)	(オ)	学校配膳業務について、食物アレルギー対応食を配膳員から学校へ受渡しする際、場所および方法等はどのように想定されていますでしょうか。	学校との協議も含め、検討中です。
89	要求水準書	85	第5	7			学校配膳業務において、アレルギー対応食の受け渡しや、貴市と事業者の相互確認方法等、詳細について記載が御座いませんが、配膳校におけるコンテナ到着後のアレルギー対応食の受け渡し方法について、想定をご教示下さい。	※No. 88参照
90	要求水準書	88	第5	1)			駐車場開放について、駐車場利用の際、事前にイベント主催者と調整を行っていただければ当日は事業者が常駐する必要がないとの理解でよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
91	要求水準書	88	第5	11	1)		駐車場の開放時に施設等の破損等があった場合のリスク負担はすべて市側との理解で宜しいでしょうか。	事業契約書（案）第48条を参照ください。
92	要求水準書						文中に「地元」という言葉がありますが、江南市という認識でよろしいでしょうか。	市内に本社または支店を置く企業とします。
93	資料1						敷地図のCADデータを送付頂けますでしょうか。	CADデータは無いため提供はできません。
94	資料1 対象地図面						未買収の「113」及び「165」について、未整備のまま現状維持するとの理解でよろしいでしょうか。	「113」は未整備のまま現状維持となります。 「165」は建物等は整備せず、原状回復が可能な範囲で利用可能とします。（アスファルト敷による駐車場利用等は可）
95	資料1						未買収の「113」及び「165」について、保存方法としてはフェンス等での囲いが必要でしょうか。	保存方法については、提案に委ねます。 165番地は、事業対象地（制限付き）とします。※No. 94参照
96	資料1						未買収の「113」及び「165」について、土地の所有者の確認について、別途敷地までの動線確保は必要でしょうか。	不要です。165番地は事業対象地（制限付き）とします。※No. 94参照
97	資料1						未買収の「113」及び「165」について、土地の管理については今事業の業務範囲の対象外との理解でよろしいでしょうか。	「113」は業務範囲の対象外とご理解ください。 「165」は駐車場等として利用する場合は、事業者にて管理願います。
98	資料1 対象地図面	1					未買収地のうち地番165【9.91㎡】は対象地外とありますが、165の敷地全体【95.89㎡】を対象地外とするのでしょうか、それとも一部の【9.91㎡】のみ対象地外とするのでしょうか。 【9.91㎡】のみ対象地外とする場合、1ページ目の表示では正確な位置が判然としないので、2ページのようにお示しいただくことは可能でしょうか。	地番165の9.91㎡は事業対象地とします（制限付き）。 ※No. 94参照
99	資料1						事業地内にある未買収地の内オレンジ色で記されている、9.91㎡については無接道であり事業地を仮囲いする関係上、工事期間中は立ち入れなくなりますがやむ負えないと考えてよろしいでしょうか。	ご認識の通りです。
100	資料1						事業地内にある未買収地においては、工事における中止む負えない立ち入りの許諾はいただけませんでしょうか	113番地については、原則、不可です。 165番地は、No. 94参照

101	資料1						事業地内にある未買収地の内赤色で記されている、85㎡については接道があるものの、大部分が事業地にかかっております。仮囲いにより工事期間中に事業地内に立ち入れなくなります。立ち入れるよる設置する場合、仮囲いがいびつになり、費用増となりますが、どのように想定されておりますでしょうか。	現在、地権者と交渉中であり、整備方針については、改めて公表します。
102	資料3-2 上水道管理図						給水管100φが敷地内を通っていますが、移設する予定はございませんでしょうか。また残地の場合、埋設深さをお示し下さい。	移設の予定はありません。埋設深さは約1.2mです。
103	資料11						給食配膳員の勤務時間及び勤務時間数等に関し、1時間の休憩と記載がありますが、その間に給食を食べることは可能ですか。また、その場合、1食の金額をご教示下さい。	休憩時間中に給食を食べることは可能で、その給食費は、市教育委員会の規定によります。
104	資料12					⑫	ゆで豚の回転釜での加熱調理は、アク取り、足し水などして複数回調理を行ってよろしいでしょうか。	足し水はせず、水を廃棄して、新しい水で沸騰させ、複数回使用することは考えています。
105	資料13						9日中学校の「いわしのおろし煮」の加熱調理は、回転釜でのボイルではなく、スチームコンベクションオープンを使用してもよろしいでしょうか。	受託事業者決定後、協議検討します。
106	資料14						エレベーター規格が記載されている7校以外の8校についてはエレベーターの設置はないとの理解で宜しいでしょうか。その場合、配膳員により階段を使用して、配膳業務を行うとの理解で宜しいでしょうか。	※No. 58参照
107	資料14						鴨川排水の深さ等の資料の公表をしていただけますでしょうか。どのくらいの排水容量が出来るかの検討したい。	後日、公表します。