

No.	資料名	記載P	質問	回答
1	基本計画書	3	普通学級、特別支援学級、職員含め、喫食対象となる学級数をご提示いただけないでしょうか。	日詰小学校16学級、赤石小学校21学級、古館小学校19学級、西の杜小学校10学級、紫波東小学校8学級（小学校計74学級）、紫波第一中学校23学級、紫波第二中学校5学級、紫波第三中学校6学級（中学校計34学級）になります。
2	基本計画書	4	パン、麺及び牛乳等は、原則経過業者から各学校へ直接配送とありますが、デザートも同様という認識でよろしいでしょうか。	冷凍・冷蔵のデザートについて、センターで荷受及び一時保管をした後に学校へ配送します。
3	基本計画書	6, 7	泥落とし室に「作業台、泥落としシンク、器具消毒保管庫、ピーラー（球根皮むき器）、保存食用冷凍庫等の備品を設置すること。」検収室に「台秤、検収台、泥落としシンク、器具消毒保管庫、ピーラー（球根皮むき器）、保存食用冷凍庫等の備品を設置すること。」と記載があり、内容が重複している箇所がありますが、どちらの内容が正しいでしょうか。	検収室を『検収・泥落とし室』として、泥落とし室の記載を削除します。
4	基本計画書	7	食品庫に「冷蔵庫と冷凍庫を設置すること」とありますが、それぞれどのような食材を保管する想定でしょうか。	冷蔵庫には開封済みの調味料類等の保存を想定しています。冷凍庫については、野菜の一次加工をしたもの（例として、玉ねぎペースト等）の保存を想定して記載しましたが、他の設備で代用が可能と判断する場合は除いてご提案ください。
5	基本計画書	8	残菜・廃油庫とありますが、残菜と廃油を一つの部屋で保管するということでしょうか。	一つの部屋で保管することを想定したのですが、分離した方が衛生面等において望ましいと考える場合は分離してご提案ください。
6	基本計画書	9	残菜・廃油庫に、油の酸化、劣化をできるだけ抑えられるように、一定の温度及び湿度が保てるよう空調機器の設置を行うこと。とありますが、新油庫ではなく廃油庫でしょうか。	廃油への対応として廃油庫に記載しています。
7	基本計画書	11	配送用風除室と配送前室の役割は同じであると考えられますが、配送風除室に統一してもよろしいでしょうか。	不要と考えられる場合、配送風除室への統一でご提案ください。その他の居室及び設備においても、望ましいと考えられる形で追加、削除した上でご提案ください。
8	基本計画書	14	共用部分で機械室、電気室及びボイラー室とありますが、キュービクルは付帯施設として挙げられています。ここで指す部屋とは、空調機械室、ボイラー室との認識でよろしいでしょうか。	3室を2室に統一できると考えられる場合は統一してご提案ください。なお、キュービクルを建物内に配置することが望ましいと考える場合は、建物内に配置（電気室を設置）してご提案ください。
9	基本計画書	13	事務所室の基本条件の中に、「手洗い設備を設けること」とありますが、便所以外の手洗い設備としては、玄関ホールと食堂に手洗い設備を設けるという認識でよろしいでしょうか。	必要と考えられる場所への設置をご提案ください。
10	基本計画書	10	焼物揚物蒸し物調理室 1 献立とのことですが、スチコンとフライヤーが同時使用する場合の献立をご提示お願い致します。	主菜の揚げ物とスチコンで加熱した野菜等を使用した副菜（例：かぼちゃのサラダやグリル野菜）などが考えられます。または野菜を揚げて使用する副菜（サツマイモチップのサラダなど）とスチコンを使用した焼き物の主菜の組み合わせも考えられます。同時に使用することで調理において障壁となる事項がある場合は、その旨を記載し、適切な設備等をご提案ください。
11	様式5	－	様式5の提案価格は調理設備のみ（食器・食缶・配膳具・調理備品を含まず）で良かったでしょうか。また、維持管理費も含まないという認識で良かったでしょうか。	お見込みのとおり、調理設備のみの価格をご提案ください。なお、審査においてはライフサイクルコストやランニングコストについても審査の視点としておりますので、維持管理費等において特記すべき事項がありましたらアイディア提案書でご提案いただきますようお願いいたします。
12	募集要項	2	提案書の提出は書類審査のみでプロポーザル、プレゼンテーション等の開催は行わないのでしょうか。	書類審査のみを予定しております。

13	募集要項	3	業務審査時の最大点数及び各評価項目の内訳を御教授ください。	配点及び詳細な評価項目については回答いたしません。
14	募集要項	3	評価項目④で提案価格の妥当性がございましたが、アイデア内容とコストパフォーマンスのバランスを検討するために提案の上限価格をご教授いただけないでしょうか。	提案の上限価格は設けておりません。
15	募集要項	3	提案内容を精査するために、審査委員会のメンバーをご教授いただけないでしょうか。公表できない場合は、外部審査委員がメンバーに入っているかどうかはご教授いただけますでしょうか。	審査委員について、審査前の公表はいたしません。審査委員の構成によらず、事業者の立場から最も最適と考えられる設備等をご提案ください。
16	募集要項	2	提案価格の評価基準についてお聞きます。厨房設備の機能性、省エネ化、アイディア機器にて提案しますと一般的な標準価格より高くなる可能性があります。厨房機器購入予算、もしくは各部屋毎での機器予算を御教授ください。	機器購入予算は今回のアイディア提案等を踏まえて精査する予定です。また、各機器及び居室毎の予算についても同様です。
17	募集要項	2	アイデア提案書の提出部数が各5部と記載がありますが、(ア)と(イ)別々に綴じて提出という理解でよろしいでしょうか。ファイル等綴じ方の指定等があればご教授願います。また、電子データにつきましても同様の考え方でよろしいでしょうか。	アイディア提案書の綴じ方の指定はありません。(ア)、(イ)それぞれの提出でも一体的な提出でも差し支えありません。電子データも同様です。
18	募集要項	2	アイデア提案書の電子データを電子メールでの送付と記載がありますが、データの容量等が重くなってしまった場合、データ便等でのデータの送付は可能でしょうか。	データ便等でのデータの送付も可能です。
19	基本計画書	3	ブラウンルウやホワイトルウ等のルウ類は、手づくりを想定されていますでしょうか。	詳細な献立については、今回のアイディア提案等を踏まえて今後検討して参ります。
20	基本計画書	3	想定提供食数及びアレルギー対応の見込みについて、令和9年度以降の想定もしているのでしょうか。想定している場合、御教授ください。	現時点では令和9年度までを想定しております。
21	基本計画書	3	調理設備選定の検討資料として、調理指示書をいただくことは可能でしょうか。	今回のアイディア提案では調理指示書の提供はいたしません。
22	基本計画書	3	手づくり給食の実施はありますでしょうか。実施予定の場合は想定される手づくり調理メニューをご教授ください。	手づくり給食の実施及び詳細な献立については、今回のアイディア提案等を踏まえて検討して参ります。
23	基本計画書	3	回転釜の最大使用献立をご教授ください。	今回のアイディア提案では想定献立の提供はいたしません。
24	基本計画書	4	食器について詳細を掲示いただいておりますが、使用予定の食缶詳細についてもご教授いただけないでしょうか。洗浄機・消毒保管機・コンテナ台数選定に影響するためです。	食缶については、今回のアイディア提案等を踏まえて今後検討して参ります。
25	基本計画書	4	食器の使用パターンが原則、飯碗・汁碗・小皿・仕切皿の4種という理解でよろしいでしょうか。その他に箸・スプーンもセンターから供給する考えで宜しいでしょうか。最大使用・最小使用パターンがあればご教授ください。	食器の使用パターン及び種類についてはお見込みのとおりです。箸・スプーンもセンターからの供給になります。最大使用、最小使用のパターンはお示しできかねます。
26	基本計画書	4	食缶の最大使用・最小使用パターンをご教授ください。	食器同様にお示しできかねます。
27	基本計画書	5	食物アレルギーへの対応について、(除去食等)と記載がありますが、代替食の提供も将来考えているのでしょうか。対応品目も御教授頂けますでしょうか。	紫波町新学校給食センター基本方針書において、「除去食や代替食による対応を基本とし、対応アレルギー等は、主要8品目の内、小麦を除く7品目(えび、かに、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ)の対応を基本として、提供方法等は今後検討する中で具体的に定めます。」と定めております。
28	基本計画書	6.7	概要及び要求事項について、泥落とし室の要求と検収室の要求に重複された要望がありますが、それぞれ設ける考えで宜しいでしょうか。御教授ください。	10月28日に基本計画書案を修正しております。

29	基本計画書	6.7	概要及び要求事項の泥落とし室に保存食用冷凍庫等の設備を設置することと記載がありますが、カット野菜なども入れる想定でしょうか。御教授ください。	10月28日に基本計画書案を修正しております。
30	基本計画書	7	冷蔵冷凍設備容量検討のため、食材の納品日や納入量をご教授ください。	新センターにおける納品日・納入量は決まっておりませんので、一般的に3,000食で想定される容量をご提案ください。
31	基本計画書	7	卵は殻付き卵、冷凍液卵のどちらでしょうか。また、卵の処理は魚・肉・卵下処理室内で行うとの理解でよろしいでしょうか。	現在は冷凍液卵のみ使用しています。卵の処理は魚・肉・卵下処理室内で行うことを想定しておりますが、居室の区分については望ましいと考えられる形で追加、削除した上でご提案ください。
32	基本計画書	8	概要及び要求事項の「常時5日分の貯米可能なスペースを確保」とは米サイロ（貯米タンク）に5日分全ての量を貯米するのではなく、一部ラックなどに袋のままの保管分を含めた5日分の貯米可能なスペースと捉えて問題ないでしょうか。	ご質問の内容で問題ありません。
33	基本計画書	10	現在使用してる回転釜の容量と台数をご教授ください。	和え物釜1台、煮炊き釜6台の計7台です。容量は300ℓです。
34	基本計画書	10	和え物調理において、野菜類のボイルは食材ごとに分けて加熱することを想定されていますでしょうか。	調理の詳細については、今回のアイディア提案等を踏まえて今後検討して参ります。
35	基本計画書	11	食物アレルギー対応調理室に製氷機を設置することとありますが、使用用途を具体的にご教授いただけますでしょうか。	和え物等での加熱した食品の冷却を想定していますが、他の機械での冷却が望ましいと考えられる場合は望ましいと考えられる形でご提案ください。
36	基本計画書	13	玄関（来客者用玄関）とありますが、別で調理員用玄関を設けるということでしょうか。	別に設けることは基本方針書（案）で示しておりませんので、望ましいと考えられる形でご提案ください。
37	様式集		様式6_配慮した提案ポイント については、様式及び枚数、フォント大きさ、余白は任意という理解でよろしいでしょうか。また、必要に応じてA4用紙に加え、A3用紙を使用してもよろしいでしょうか。	様式6（ア） 配慮した提案ポイントについては、お見込みのとおりに全て任意になります。また、A3用紙の使用も可とします。
38	基本方針書	3	基本献立として一汁2菜及び果物等とありますが、献立により使用しない食器等があればご教示をお願いします。 使用する食器の最大の組み合わせ及び最小の組み合わせをご教示ください。 例：（飯碗・汁碗・角仕切皿） 3点がベースで+小皿がつくパターン有り	No.26の通り、お示し出来かねます。
39	基本計画書	6	検収室は肉・魚・卵等と野菜類で分けて、一室としてもよいでしょうか。	一室で提案いただくことも可能です。
40	基本計画書	12	靴洗淨の記載がありますが、洗淨方法としてお考えがあればご教示をお願いします。 例：付着した汚れをシンクで洗淨程度	具体の方法は決まっておりませんので、最適と考えられる方法をご提案ください。
41	基本計画書	13	事務所及び調理員の男女比率のご想定はございますでしょうか？	想定はありませんので、一般的な比率でご提案ください。
42	募集要項	2	提出するお見積りは税別でよろしいでしょうか？	税別で差し支えありません。提出の際は税別と分かるように表記をお願いいたします。
43	募集要項	3	今回提示させていただくアイディアについての公表の有無についてご教示ください。公表が必要な場合独自提案や機密事項が含まれるケースは提案者に事前協議があるという認識でよろしいでしょうか？	アイディアの具体的な内容を公表する場合には、事前に提案者に公表内容を確認します。