

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のでしょうか。	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ア提案書でご提案いただきますようお願いいたします。