

実施要領等に関する質問書及び回答書

全体 通し番 号	資料名	頁	行目	文言	質問事項
1	実施要領	3	18	ア〜カ	提案書に使用するフォント、フォントの大きさ、余白等の書式は任意でよろしいでしょうか。
2	実施要領	3	18	ア〜カ	ア〜カの提案書はすべて同じファイルに綴じてもよろしいでしょうか。
3	実施要領	3	18	6.企画提案書の提出 (3)ア 企画提案内容	企画提案内容(A3・5枚以内)は審査基準に記載のある内容に対する提案という認識で宜しいでしょうか。
4	実施要領	3	20	6.企画提案書の提出 (3)イ 食材動線図 作業動線図	食材動線図と作業動線図の違いをご教示ください。 食材動線図は午前作業、作業動線図は午後作業という意味合いでしょうか。
5	実施要領	3	20	6.企画提案書の提出 (3)イ 人員配置計画図	人員配置計画図を作成することはできますが、運用方法により人員数は増減することが十分に考えられます。あくまでも決定人数ではなく想定での作成で宜しいのでしょうか。また、想定されている人員数をございましたらご教示ください。
6	実施要領	3	20	6.企画提案書の提出 (3)イ 人員配置計画図	提案書類として、「人員配置計画図」が求められていますが、人員配置は献立により大きく異なるため、配置計画を検討するための参考献立をご提示いただけないでしょうか。
7	実施要領	3	24	エ_配送計画表	配送計画表作成にあたり、配送校の喫食開始時間及び終了時間及び各学校の学級数をご教授願います。
8	実施要領	3	24	エ_配送計画表	各学校での検食時間を考慮し、喫食開始の何分前に到着するかは、厨房機器業者の提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。
9	実施要領	3	24	エ配送計画表(A3・2 枚以内)	参考までに既存センターの配送計画、コンテナ台数表をいただけないでしょうか。(時間、トラック台数、コンテナ台数等が記載されているもの)
10	実施要領	5	1	プレゼンテーション	プレゼンテーションは、提案書の内容を逸脱しない範囲で動画を使用してもよろしいでしょうか。
11	実施要領	5	表中	光熱水費及び維持管理費	水道料金には、シンク類や釜を含め、厨房機器リストに記載した機器すべての使用水量を含めると考えて宜しいでしょうか。
12	実施要領	5	17	審査基準_厨房機器	現行センター献立に基づいた厨房機器の調理能力をお示しするにあたり、参考献立の調理指示書、小学校・中学校の一人あたりの喫食量をお示しいただけないでしょうか。
13	実施要領	5	17	審査基準_配送計画表	配送計画表は評価項目のどの項目で、何点評価する想定でしょうか。

回答
明朝体、フォントの大きさは11ポイント、余白等は任意で作成してください。
同じファイルに綴じこんでください。全体にページをふり、見出し・インデックス等を付与し、プレゼンテーション当日が円滑に進むよう心がけてください。
その通りです。審査基準の「評価項目の部」の表のとおり、貴提案内容の要点を“まとめ”た提案をしていただくことで、審査員が配点しやすいように心がけてください。 そして、提案内容の詳細部分は「イ 図面」から「オ 業務実施体制」に記載してください。
食材動線図は、食材の流れを調理工程の順で記載するもの。 作業動線図・人員配置計画図は、それぞれの行程での所要人数の配置をしたものと解釈してください。 ですから、食材動線図は、午前中は当日の食材の流れと午後は後日使用する泥付き食材等を保管する流れを想定しますし、作業動線図・人員配置計画図は午前の人の流れ、午後の人の流れを想定しています。 今回の回答に関連して、サンプル献立（別添『回答補足資料1』）を例示しますので、そのサンプル献立によって、提案書を作成してください。
今回の回答に関連して、サンプル献立（別添『回答補足資料1』）を例示しますので、そのサンプル献立によって、人員配置計画図を作成してください。
今回の回答に関連して、サンプル献立（別添『回答補足資料1』）を例示しますので、そのサンプル献立によって、人員配置計画図を作成してください。
各学校の学級数も含めて、別添『回答補足資料2』にて示します。 ちなみに現合志学校給食センターにおいては、学校単位で「一度に食缶、食器のすべて」を配送しています。 今回の提案内容において、同じ方式でいくか、あるいは別の方式（例、食器類を1回目で配送（2校分）、食缶類を2回目で配送（2校分））なども併せて提案をお願いします。
到着時間は概ね喫食開始の40分前（検食時間は30分前）を目安として提案してください。
既存の合志学校給食センター（食数規模 約2,700食）の配送計画、コンテナ台数表を別添『回答補足資料3』にて示します。
プレゼンテーション当日において、提案書の内容を逸脱しない範囲での動画の作成及び使用は認めます。
お見込みのとおりです。
既存の合志学校給食センター（食数規模 約2,700食）での調理指示書、小・中学校一人あたりの喫食量を別添『回答補足資料1』にて示します。
「評価項目」の「配置・運用計画」の②作業動線及び人員配置の10点のうちの一部とします。

14	仕様書	2	6	4.企画提案に当たっての基本条件 (1)ウ 食物アレルギー	食物アレルギー対応食は「除去食」として示されていますが、対象アレルゲンを「アレルゲン毎に除去する複数調理」または「全ての対象アレルゲンが含まれない1種類の調理」のいずれでお考えでしょうか。また、除去を実施する場合は、「入荷時」「下処理・上処理後」「アレルゲン投入前の加熱調理途中」のいずれでお考えでしょうか。	「除去食あるいは代替食による対応」としており、代替食の場合は「全ての対象アレルゲンが含まれない1種類の代替調理」を想定しています。除去を実施するタイミングは、「アレルゲン投入前の調理途中（加熱が伴わない場合もあり）」で想定しています。
15	仕様書	2	7	ウ_食物アレルギー	生卵は使用しないとのことですが、卵が原材料の食品に関しては、うずらの卵や厚焼き玉子等の既製品のみ使用し、生卵や液卵等は使用しないと考えてよろしいでしょうか。	「うずらの卵や厚焼き玉子等の加工既製品を使用すること」と、「液卵（冷凍液卵）を使用すること」との併用運用で想定します。 生卵（割卵が伴う作業）は基本的には、使用を想定していません。
16	仕様書	2	7	ウ_食物アレルギー	特定原材料7品目のうち、5品目（小麦・えび・かに・そば・落花生）を除いた2品目（卵・乳）の除去食対応を行うとの理解でよろしいでしょうか。また、卵アレルギー、乳アレルギー、卵＋乳アレルギー対象者はすべて共通除去食対応とする想定でしょうか。	おっしゃるとおり、4品目（えび・かに・そば・落花生）は食材として使用していませんし、小麦アレルギー対応は行なっていないので、それらを除いた2品目（卵・乳）の「除去食あるいは代替食対応を行う」との理解でよいです。 また、卵アレルギー、乳アレルギー、卵＋乳アレルギー対象者はすべて共通除去食対応、あるいは代替食の場合は「全ての対象アレルゲンが含まれない1種類の代替調理」とする想定です。
17	仕様書	2	16	ウ_食物アレルギー	将来的にはすべてのアレルギーに対応するとありますが、提供食数が100食以上となる可能性はあるのでしょうか。	現時点では想定はしておりません。
18	仕様書	3	21	整備計画概要 駐車場	敷地内の駐車場に関して、普通車60台程度、大型バス2台程度を求められておりますが、基本設計図書と車両台数の差異が生じており、本提案において厨房に係る図面に加え敷地計画の図面もご提案が必要かご教示ください。	基本設計は令和5年度に完了していますので、今回の仕様書で要求されている条件を満たした配置計画（図面変更）も提案して下さい。
19	仕様書	5	13	ランニングコスト参考単価	基本設計図書の機器リストでは、蒸気熱源の機種が多数見受けられます。想定しているボイラーの熱源は都市ガスで想定してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
20	仕様書	5	13	タンニングコスト参考単価	公平なコスト試算のため、蒸気1kgあたりのエネルギー単価の想定がございましたらお示ください。	蒸気熱源を都市ガスで想定しているので、提示している都市ガス単価を参照して下さい。
21	仕様書	5	20	太陽光発電設備	太陽光発電設備で創出した電気の使用用途をご教授ください。加えて、災害時の調理機器稼働に太陽光発電設備の活用を想定しているのかご教授ください。	基本的には、各室照明などに使用することを想定し、災害時調理機器稼働の活用は想定していません。
22	仕様書	6	3	7.調理備品類詳細 (1)ア 小中学校の食器類	食器の種類が4種類示されておりますが、食器の使用組み合わせとして最大使用は何種類でしょうか。また逆に最小使用種類と、その場合にセンターに残る食器はどの食器となるかをご教示ください。	飯椀、汁椀、菜皿、カレー皿の4種類のうち、最大使用は3種類（飯・汁・菜）、最小使用は2種類（カレー、汁）となり、センターに残る食器は各々の残りの食器となります。
23	仕様書	6	3	ア_小中学校の食器類	コンテナ台数及び配送計画を検討するにあたり、食器の最大使用パターン、最小使用パターンをご教授ください。	飯椀、汁椀、菜皿、カレー皿の4種類のうち、最大使用は3種類（飯・汁・菜）、最小使用は2種類（カレー、汁）となります。
24	仕様書	6	3	イ_食缶類	コンテナ台数及び配送計画を検討するにあたり、食缶の最大使用パターン、最小使用パターンをご教授ください。また、食缶の容量は事業者の想定でよろしいでしょうか。	食缶の最大使用パターンは「飯」・「汁」・「揚げ物」・「和え物」・「手づくりふりかけ」の5種類です。 最小使用パターンは「汁」・「和え物」の2種類です。 食缶容量は事業者の想定で構いません。
25	仕様書	6	6	調理備品類詳細 食器の組み合わせ	食器については、飯椀・汁椀・菜皿・カレー皿とのことですが、献立における食器の組合せ及び、使わない食器(センターに残る食器)をご提示ください。	飯椀、汁椀、菜皿、カレー皿の4種類のうち、最大使用は3種類（飯・汁・菜）、最小使用は2種類（カレー、汁）となり、センターに残る食器は各々の残りの食器となります。
26	仕様書	6	11	7.調理備品類詳細 (1)ウ アレルギー対応食配容器	「アレルギー対応食配食・配送容器の提案」とございますが、これは提案としてお示しする認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
27	仕様書	7	12	10.その他 (1)	示されている事項は設計又は運用によるものと考えますので、厨房企業からは基本設計時に求められる事に「できる範囲で助言を行う」認識で宜しいでしょうか。	基本設計は令和5年度に完了していますので、実施設計時に求められる事、と解釈してください。

28	仕様書	7	19	10.その他 (5)	「配送車両は2t～4tトラックを3台使用」と記載がありますが、企画提案書の「エ 配送計画表」の提出が求められています。これは3台で作成するということでしょうか。宜しければ3台と示された根拠をご教示いただけませんか。	各学校の学級数も含めて、別添『回答補足資料2』にて示します。 ちなみに現合志学校給食センターにおいては、学校単位で「一度に食缶、食器のすべて」を配送しています。 今回の提案内容において、同じ方式でいくか、あるいは別の方式（例、食器類を1回目で配送（2校分）、食缶類を2回目で配送（2校分））なども併せて提案をお願いします。
29	仕様書	7	19	10.その他 (5)	トラックの2t～4tは、あくまでも積載重量であり、車両には「標準車両」、「ワイド車両」、「ロング車両」、「ワイドロング車両」があります。これはご提案するコンテナに合わせてどの大きさの車両でも宜しいということでしょうか。車両の荷台は特注品であり、寸法はメーカーにより異なるものと認識しています。また、各学校側の情報がわかりませんので、荷台の棚は昇降タイプを設定することで宜しいでしょうか。	6校の配送校のうち、西合志南小へのアクセス道が狭いため、別添『回答補足資料2』における「3号車」については配慮が必要です。 ちなみに現合志学校給食センターの2台の配送車両については、 이스즈自動車エルフ（型式：KR-NPR72PAV. 2003年式. ワイドボディ. 長さ693cm. 幅201cm. 高さ298cm. 最大積載量3トン）と 이스즈自動車エルフ（型式：NPR85AN. 2014年式. ワイドキャブ. ロング. 長さ703cm. 幅203cm. 高さ302cm. 最大積載量3トン）を使用しています。 荷台の棚は昇降タイプを基本としてください。
30	仕様書	7	19	配送計画	2t～4トラックを3台使用とありますが、トラックのトン数は配送計画に応じて、厨房機器業者側で想定すればよろしいでしょうか。	厨房機器業者側で想定して構いません。 6校の配送校のうち、西合志南小へのアクセス道が狭いため、別添『回答補足資料2』における「3号車」については配慮が必要です。 ちなみに現合志学校給食センターの2台の配送車両については、 이스즈自動車エルフ（型式：KR-NPR72PAV. 2003年式. ワイドボディ. 長さ693cm. 幅201cm. 高さ298cm. 最大積載量3トン）と 이스즈自動車エルフ（型式：NPR85AN. 2014年式. ワイドキャブ. ロング. 長さ703cm. 幅203cm. 高さ302cm. 最大積載量3トン）を使用しています。 荷台の棚は昇降タイプを基本としてください。
31	仕様書	7	20	配送計画 配缶セット数	各提案対象校において、ご提示いただいている食数に加え、配缶セット数(特別支援学級用、職員室用も含む)をご提示ください。	特別支援学級用は普通教室分に組み込んでいます。職員室用は各学校毎に1セットとします。
32	仕様書	7	20、21	10.その他 (5)	配送計画は頂いている情報で作成するのは難しいと考えます。住所は検索で調べる事はできますが、「各学校のクラス数(特別学級がクラス数と別に必要であれば、そのクラス数もお示し下さい)」、「職員室用は1クラス分でよいか」、「各学校の給食開始時間」、「各学校には給食開始時間の何分前に到着が求められるか(検食の用意や配膳の支度がありますので、一般的には30～40分前が多く、あまりに早く到着する設定にすると2時間給食が守れなく可能性があります)」。これらの情報を頂かなければ配送計画を作成することはできません。また、すでに3台と設定された根拠がございますなら、配送計画を求められる意味が理解できないと考えています。	各学校の学級数も含めて、別添『回答補足資料2』にて示します。 ちなみに現合志学校給食センターにおいては、学校単位で「一度に食缶、食器のすべて」を配送しています。 今回の提案内容において、同じ方式でいくか、あるいは別の方式（例、食器類を1回目で配送（2校分）、食缶類を2回目で配送（2校分））なども併せて提案をお願いします。
33	仕様書 別添1			こんだてひょう	果物の皮剥き処理はございますでしょうか。また、揚げ物調理後に回転釜で合わせる「揚げ煮調理」は献立にございますでしょうか。	果物の皮剥き処理を想定する厨房機器の導入は“なし”です。 「揚げ煮調理」は献立に想定します。
34	別添資料1_献立表	—	—	—	手作り調理に関して、貴市で想定されている手作り調理のメニューがございましたらご教示ください。	例示します。 カレーライス（カレーのルーに関して、小学校用の釜と中学校用の釜とを別々で味付け） 白身魚のタルタルソースかけ〔魚フライは冷凍食品を調理、タルタルソースを手づくり（卵は冷凍いりたまごとマヨネーズ等で和える）〕 デミグラスソースハンバーグ（ハンバーグは冷凍食品を調理、デミグラスソースを手づくり） コロッケ（成型済の冷凍食品を調理）
35	別添資料1_献立表	—	—	—	味付きご飯は、具材を米と一緒に加熱する「炊き込みご飯」と炊飯した白飯に具材を混ぜ合わせる「混ぜご飯」どちらの調理方法を想定していますでしょうか。	「混ぜご飯」をメインに想定します。
36	別添資料2_諸室リスト	1	—	冷蔵庫(室) 冷凍庫(室)	冷蔵庫や冷凍庫の容量選定のため、食材発注書や納品書がありましたらお示しいただけないでしょうか。	別添『回答補足資料4』で示します。
37	仕様書 別添2	1		野菜類下処理室 「諸室計画関連」	「7ライン以上を設置すること」とありますが、基本設計図面では6ラインしかありません。これは1ライン以上を追加した提案とするということでしょうか。	1ライン以上を追加した提案をしてください。
38	仕様書 別添2	1		野菜類下処理室 「厨房設備等」	「4槽以上のシンク」とありますが、基本設計図面では3槽シンクとなっています。これは基本設計の変更により4槽シンクとするということでしょうか。	基本設計時点での3槽シンクで提案をしてください。

39	仕様書 別添2	1		野菜類下処理室 「厨房設備等」	「微酸性電解水が貯水できる仕様」とございますが、基本設計図面では微酸性電解水の設置がございません。これは微酸性電解水を追加設置するということでしょうか。	追加設置は“なし”で提案をお願いします。
40	仕様書 別添2	1		肉・魚類下処理室 「厨房設備等」	「攪拌機・成型機を必要数設置すること」とございますが、基本設計図面では攪拌機・成型機の設置がございません。これは攪拌機・成型機を追加設置するということでしょうか。	現在、合志市内のすべての学校給食の施設のいずれも攪拌機・成型機は導入しておりません。 であるため、攪拌機・成型機について、今回の提案においては、見積金額には含めないものとします。 ただし、今回の各メーカーの提案内容において、5,000食規模での2時間以内の喫食という条件を達成できる機器の大きさ・能力・金額、設置に必要な面積、運用に必要な所要時間及び調理員の所要人員について、参考として記載をお願いします。
41	仕様書 別添2	1	-	肉・魚類下処理室	攪拌機、成型機を必要数整備することとありますが、攪拌機は満水量100L(100g/食の場合700個/回)、成型機は約1,800個/hの機種を選定予定です。 5,000食の攪拌、成型を行う場合、調理員人数の負荷もかなり発生することが想定されますので、学校限定の行事食と理解してよいですか。	現在、合志市内のすべての学校給食の施設のいずれも攪拌機・成型機は導入しておりません。 であるため、攪拌機・成型機について、今回の提案においては、見積金額には含めないものとします。 ただし、今回の各メーカーの提案内容において、5,000食規模での2時間以内の喫食という条件を達成できる機器の大きさ・能力・金額、設置に必要な面積、運用に必要な所要時間及び調理員の所要人員について、参考として記載をお願いします。
42	仕様書 別添2	2		煮炊き調理室 「厨房設備等」	「保存食用冷凍庫を設置すること」とございますが、調理済み食材は各調理室から採取致しますので、コンテナ庫に配置する計画としても宜しいでしょうか。	コンテナ庫に配置する計画としても構いません。
43	仕様書 別添2	2		手作り準備室	基本設計には「手作り準備室」は設定されておりませんが、手作りコロッケを行うのであれば、汚染作業区域に手作り準備室を設置してしまうと戻り動線となりますので、非汚染作業区域への設置が宜しいかと考えますし、手作り調理に必要な調理機器の追加の他、攪拌機や成型機等の設置も必要になると考えます。これらを踏まえ、図面変更により手作り準備室を設置の方が宜しいのでしょうか。	現在、合志市内のすべての学校給食の施設のいずれも攪拌機・成型機は導入しておりません。 であるため、攪拌機・成型機について、今回の提案においては、見積金額には含めないものとします。 ただし、今回の各メーカーの提案内容において、5,000食規模での2時間以内の喫食という条件を達成できる機器の大きさ・能力・金額、設置に必要な面積、運用に必要な所要時間及び調理員の所要人員について、参考として記載をお願いします。
44	仕様書 別添2	2		新油庫・廃油庫	食油の入荷形態は一斗缶でしょうか、それとも食油ローリー車での入荷となりますでしょうか。 また、一斗缶の場合、「新油タンクの容量は提案する揚物機の貯油量の4倍以上とする事」については、新油タンク本体の容量に加え、一斗缶のまま保管する量を含めた収納量とみなせば宜しいでしょうか。	現状、合志学校給食センターでは、一斗缶となっております。 今回の提案内容としては、一斗缶での提案をお願いします。
45	仕様書 別添2	3		和え物準備室 「厨房設備等」	「湯がき用釜・スチームコンベクションオープン～」と記載がございますが、基本設計図面では回転釜が3台設置され、スチームコンベクションオープンの設置がございません。これは、例えば回転釜1台をスチームコンベクションオープンに変更する等の対応で宜しいのでしょうか。	基本設計はあくまで“基本”であるため、変更するのは構いません。 本プロポにおいて、各メーカーからの優れた提案、理にかなった変更提案を期待するものです。 野菜等の処理などの作業を行う“現場の立場に立った”運用上の利点や、機器の価格等の総合的な判断に基づく各メーカーからの提案をお願いします。
46	仕様書 別添2	3	-	和え物室 「和え物と果物の同日調理が可能なスペースを確保すること。」	現状、和え物と果物の同日提供を行う予定はございますでしょうか。	現状では、同日提供を行う予定はありますが、献立の組み合わせで対応していくので、センター場内の空いたスペースで運用上対応する予定です。
47	仕様書 別添2	4		添物荷受け室 配送員控室 回収用風除室 「厨房設備等」	各諸室に「特別洗浄コーナーを設け～」と記載がありますが、洗浄室への記載誤記との認識で宜しいでしょうか。	特別洗浄コーナーは回収用風除室にのみ設置し、その他は洗浄室の設置を検討して下さい。
48	仕様書 別添2	4		作業準備室 「諸室計画関連」	「40マス程度の仕切りがある扉付きの棚を設置すること」と記載がございますが、基本設計図には記入がないように見受けられます。これは設置が必要で記入するものなのでしょうか。設置する場合、各準備室に設置が必要でしょうか。	各準備室への設置で提案をお願いします。
49	仕様書 別添2	4		調理員用更衣室 調理員休憩室 「諸室計画関連」	「男女比の変動が想定されるため、男女更衣室の広さを容易に変更できるような工夫を施すこと」とございますが、これは設計業務の範囲と承知した上で、現在の基本図面では女子と男子の更衣室、休憩室が離れていますので、容易に変更できる仕様とすることは難しいと考えます。多めの人数設定で増減に対応するか、男女更衣室を隣接して稼働間仕切りを設置することが対応策になるかと考えますが、これらの図面変更も提案した方が宜しいのでしょうか。	基本設計は令和5年度に完了していますので、今回の仕様書で要求されている条件を満たした提案（図面変更）をお願いします。
50	仕様書 別添2	5		事務室 「諸室計画関連」	事務室には机が10台以上設置可とございますが、基本図面では7台の設置となっております。これは「設置可」とのことなので、特に変更は行わなくて宜しいのでしょうか。	基本設計は令和5年度に完了していますので、今回の仕様書で要求されている条件を満たした提案（図面変更）をお願いします。

51	仕様書 別添2	5		多目的室 「諸室計画関連」	設計業務の範囲かもしれませんが、「多目的室」と示されている室名は基本計画図面の2F「小研修室・大研修室」との認識で宜しいでしょうか。また、「約150名分のスペースを確保」と記載がありますが、基本図面では約90名と記載されています。60席分の席数の増加は難しく、これらは基本設計図面のままで宜しいでしょうか。また、同室に「調理台を1台備える」と記載がありますが、基本設計図面には設置がございません。これは設置が必要となるのでしょうか。更に、基本計画図面ではこの研修室から調理職員廊下に繋がる扉が2箇所設置されています。衛生面や二次汚染防止の観点からこの扉は無い方が宜しいかと考えます。	仕様書別添2『諸室リスト』の「多目的室」は、基本設計図面の2階「大研修室」です。 人数については、市内小中学校の施設見学を学年単位（最大5クラス）で想定するため、約150人と設定しています。 実施設計の業務で検討しますので、今回の厨房プロポとしての提案内容では求めません。
52	仕様書 別添2	5	-	多目的室	約150名分のスペースを確保することとありますが、別添資料3_基本設計図書の平面図では90人分のテーブルが置いてあり、プラス60名分のテーブルを置くスペースを確保するのは難しいと考えております。この場合、基本設計図書の平面図が正であるとの認識でよろしいでしょうか。	仕様書別添2『諸室リスト』の「多目的室」は、基本設計図面の2階「大研修室」です。 人数については、市内小中学校の施設見学を学年単位（最大5クラス）で想定するため、約150人と設定しています。 実施設計の業務で検討しますので、今回の厨房プロポとしての提案内容では求めません。
53	仕様書 別添2	6		駐車場 「諸室計画関連」	設計業務の範囲かもしれませんが、「普通車60台程度、大型バス専用2台程度を確保すること」と記載がありますが、基本計画図面には普通車44台、身障者用2台、バスの駐車場は特に指定がありません。これらは基本設計図面のままで宜しいでしょうか。	基本設計は令和5年度に完了していますので、今回の仕様書で要求されている条件を満たした提案（図面変更）をお願いします。
54	仕様書 別添2	6		災害用備蓄倉庫 「諸室計画関連」	「～最大食数5000食に対して～」と記載がありますが、この災害用備蓄庫は学校に対する災害時緊急対応のものと考えて宜しいのでしょうか。それとも基本設計図面には災害時用回転釜の設置が4台ありますので、大規模地震等が発生した場合に近隣への炊き出し対応を行われる想定なのでしょう。その場合、「何食分」を「何日間」、「1日に何回提供」という想定がなければ、何も決める事ができなくなると思います。それとも、ストックされているのは5000食分の食材で、それらを提供される想定でお考えということでしょうか。詳細が決まっておられましたらご教示ください。	災害時、まずは学校が休校しない場合は、安全確認後、当センター場内での通常どおりの児童生徒用の給食提供を想定します。 休校となる場合は、道路状況にもよりますが、避難所への支援（避難所への出張対応）を想定します。 今回の各メーカーからの提案内容については、当センター敷地内での炊き出しは想定せず、災害時用回転釜4台（敷地外へ持ち出し可能）での、給食供給量としては、発災後の3日間を乗り切るために、1日あたり1,600食を1回あたり×3日間＝5,000食の提供を想定した提案をお願いします。食材は場内で利用予定である5,000食分の食材を想定してください。
55	仕様書 別添3				基本設計図面が示されておりますが、外壁や柱位置を変更しなければ、一部、室内の壁変更や機器配置変更は行っても宜しいのでしょうか。	基本設計は令和5年度に完了していますので、今回の仕様書で要求されている条件を満たす為であれば、建物大きさ・柱制・各部屋面積間仕切の変更は可能です。但し、実施設計時に経済スパン等などで変更検討があることを想定しています。
56	別添資料3_基本設計書		-		別添資料2_諸室リストと基本設計書の相違等がある場合、軽微な修正を行うことでよいですか。	基本設計は令和5年度に完了していますので、今回の仕様書で要求されている条件を満たした提案（図面変更）をお願いします。