

(仮称) 奥州西学校給食センター新築工事設計業務プロポーザル  
技術提案説明書等に関する質問及び回答一覧

No.	質問事項	回答
1	アレルギー対応食について 想定される除去食又は一部代替食を行う原材料をお示しください。	肉・魚・卵・乳製品・果物・甲殻類・種子類等、原因物質は多岐にわたり、対象者個人によって対応は様々です。保護者との面談を行い、除去食・代替食の対応レベルを決定しています。
2	災害時の対応について 防災用レトルト食品を毎年購入とのことですが、備蓄する数量は提供食数程度で宜しいでしょうか。また、備蓄するメニュー（主菜・副菜・汁物等）をお示し頂けますでしょうか。	数量は提供食数程度とし、カレーライス等のレトルト食品を想定しています。
3	災害時の対応について 避難所等への炊き出しについて、想定的人数と日数、提供したい品数（ご飯、汁物、おかず等）をお示し頂けますでしょうか。	1日3回（朝・昼・晩）概ね500人に、おにぎりを3日間程度提供することを想定しています。
4	機器、器具等について 学校給食施設再編計画に記載の通り、3段階に分けて配送校と食数が増えていくと思われそうですが、今回の計画について、事業費としては第一段階での算出と考えてよいでしょうか。	今後の児童生徒数の見込により、再編計画において配送校は増える見込みですが、提供食数自体は減る見込みです。配送校が増える都度、建物の改修や機器・器具の追加が発生しないよう、今回提示している総事業費以内において最終段階までの対応ができる技術提案をお願いします。
5	牛乳について 牛乳の飲み残しは産業廃棄物として処理されると思いますが、処理につきましては各学校か給食センターのどちらになりますでしょうか。	牛乳の飲み残しは、各学校から汁食缶に入った状態（給食施設で調理された汁物の残食と牛乳飲み残しが混ざった状態）で返却され、各学校給食センターで処分しています。
6	コンテナについて 大小の2種類と記載がございますが、御想定の大きさをお示し頂けますでしょうか。	現在使用している給食車、受配校のエレベーター等の規格により、 大は1400×790×1600 小は1150×790×1600 として想定しています。
7	洗浄方式について 洗浄作業の効率性を重視し、「立体浸漬槽&食器洗浄機」を基本とするとありますが、十分な作業スペースが確保可能であれば、一般的な給食センターで使用している立体式ではない浸漬槽&食器洗浄機の組み合わせでも宜しいでしょうか。	「立体浸漬槽&食器洗浄機」を基本としますが、立体式ではない浸漬槽&食器洗浄機の組み合わせでも可とします。
8	アレルギー対応について アレルギー対応食は普通食のコンテナと同じコンテナで配送されると考えて良いでしょうか。	普通食と同じコンテナでの配送を想定しています。

(仮称) 奥州西学校給食センター新築工事設計業務プロポーザル  
技術提案説明書等に関する質問及び回答一覧

No.	質問事項	回 答
9	荷受け、検収について 想定されている冷蔵食品、冷凍食品、加工品の 最大荷姿と物量をお示してください。	加工品（ハンバーグ等） 段ボール（375×270×143）50個 →バット（550×370×110）25個へ移し替え 冷凍食品（ゼリー等） 段ボール（355×220×122）120個 →プラスチック（720×475×335）25個へ移し 替え 冷蔵食品（豆腐・肉等） 番重（685×423×160）20ケース →バット（550×370×110）10個へ移し替え
10	駐車場について 駐車場の駐車台数（職員・調理従事者・見学者 等）についての想定がございましたらお示し頂け ますでしょうか。	職員数に加えて来客用駐車場20台程度、身障者 用駐車場1台、大型バス1台程度を想定していま す。
11	駐輪場について 駐輪場の必要台数（職員・調理従事者・見学者 等）についての想定がございましたらお示し頂け ますでしょうか。	特に想定はしておりませんが、20台程度と考 えてください。
12		
13		
14		
15		
16		
17		