

議題 1-1 要求水準書に関する質問・意見について

要求水準書及び実施方針を1月6日に公表するとともに、事業者からの質問・意見を募集し、別紙のとおり回答を行った。また、回答内容を踏まえ、必要に応じて要求水準書の修正を行うこととしている。

以下、そのうちで主な質問・意見、2月22日に公表した回答内容及び要求水準書の修正案（該当箇所のみ）については次のとおり。

1. アレルギー対応について

(P. 7)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

5. 施設概要

(3) 献立方式等

ア 中学校：2献立

② アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除去食と代替食を併用（基本的には除去対応とし、主な食材がアレルゲンの場合は極力代替食提供とする。）、対応アレルゲンはアレルゲン表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（①卵対応・②乳対応・③アレルゲン8種対応）からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットをBOXにて配送する。

■ 個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットとあるが、個人専用にするということか。

✓ ご理解のとおり。

■ 個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットとありますが、ランチジャーでなければならないか。

✓ 個人専用とすることを前提として、容器については事業者の提案も可とする。

(修正後)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

5. 施設概要

(3) 献立方式等

ア 中学校：2献立

② アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除去食と代替食を併用（基本的には除去対応とし、主な食材がアレルゲンの場合は極力代替食提供とする。）、対応アレルゲンはアレルゲン表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（①卵対応・②乳対応・③アレルゲン8種対応）からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、**個人専用のランチジャー及び食器セットをBOXにて配送するなど、個別生徒に対応する適切な方法により行う。**

※特別支援学校の記述についても同様に修正

(P. 33)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

9. 運営備品等調達業務

(2) 食器、食器カゴ及び食具

ア 食器、食器カゴ及び食具（スプーン及びフォーク）は、市が調達する。（表Ⅱ－9、10、11参照）なお、箸は生徒が持参することとしている。

■ アレルギー食対応の個別食器は貴市が準備されるのとの理解でよいか。また、アレルギー食専用の食器か。

✓ 調達については市が行うということでご理解のとおり。
また、アレルギー食の食器については、規格や洗浄時の取扱いともに、一般食と同じ扱いで考えている。

2. 災害対策について

(P. 9)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

6. 設計要求水準

(3) 安全性に関する基本的要件

イ 停電時等における円滑な熱源供給の確保に配慮する。

■ 停電時等における円滑な熱源供給の確保とありますが、災害時に炊き出しは想定するのか。

✓ 災害時の炊き出しまでは基本的には想定していない。ただし、事業者からの提案を拒むものではない。

3. 調理設備機器等のレイアウトについて

(P. 18)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

6. 設計要求水準

(9) 調理設備における基本的要件

イ 調理設備機器等のレイアウト

③ 調理機器等の設置

- b. 調理釜、揚物機、焼物機での調理は、同日の調理作業において、同一の機器によって複数回調理すること（いわゆる二回転調理や使い回しなど）が無いよう十分な数を配備する。

- 二回転調理がないよう十分な数を配備するとあるが、焼き物機や揚げ物機は1メニューに対して2～3回程度の調理を行うことが想定される。これらについても1台1回のみの調理とした台数想定とするのか。

- ✓ 当該規定は、釜を洗浄して二度調理に使用することがないようにする趣旨であり、焼物機等を複数回使用することは差し支えない。

(修正後)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

6. 設計要求水準

(9) 調理設備における基本的要件

イ 調理設備機器等のレイアウト

③ 調理機器等の設置

- b. 調理釜、揚物機、焼物機での調理は、同日の調理作業において、同一の機器によって複数回調理すること（いわゆる二回転調理や使い回しなど）が無いよう十分な数を配備する。

4. 学校配膳室改修業務について

(P. 35)

II 施設の設計及び建設等に関する要求水準

10. 学校配膳室改修業務

「事前調査業務及びその関連業務」、「施工及びその関連業務に伴う各種申請等の業務」及び「工事監理業務」の水準に従い、本施設から給食を提供する学校について、「ユニバーサルシティ福岡」の考え方に沿って、昇降階段を除却し、室内床面と廊下面をフラット化することを基本とした配膳室の改修を行う。ただし、校舎棟外に設置されている独立型配膳室については、その老朽化等の状況によっては、建て替えを行うこととする。学校配膳室の改修計画の詳細は参考資料13「学校配膳室の改修計画概要」に示す。なお、改修時期については表Ⅱ-13「学校配膳室改修業務」に示す平成25年度改修必要校（表内では「H25改修校」と示す）以外は平成26年度でも可とする。

表Ⅱ-13 学校配膳室改修業務

学校名	所在地	配膳室型	改修等	H25改修校
<small>むしろだ</small> 席田中	博多区東平尾3丁目3番1号	校舎内	配膳室階段撤去・床フラット化	○
吉塚中	博多区吉塚5丁目10番6号	独立建屋	現地建て替え	
<small>とうこう</small> 東光中	博多区東光2丁目15番1号	仮設校舎内	改修せず	
(途中略)				
<small>らうじ</small> 老司中	南区老司3丁目37番1号	校舎内	配膳室階段撤去・床フラット化	
(途中略)				
長丘中	南区長丘2丁目26番1号	校舎内	配膳室階段撤去・床フラット化	○

※ 配膳室型の種類
 校舎内＝通常の校舎棟内に設置
 仮設校舎内＝仮設プレハブ校舎棟内に設置
 独立建屋＝配膳室を校舎棟外に独立して設置

■ 配膳室の改修・改築において、計画の差異や作り込みの度合いによって大きくコストが上下するなど、応募者によるばらつきが懸念されるため、詳細な計画や仕様を示す参考図を示して欲しい。

✓ 要求水準書「参考資料13 学校配膳室の改修計画概要」により設計・工事内容を精査して提示する。

⇒別紙案参照

5. 供用開始時期について

議題1-2において検討する。