

要求水準書（案）に関する質問書

【(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
1	要求水準書(案)	vi							資料一覧	入札公告時に敷地形場図および敷地測量図(CADデータ)の正式版の公表、配布とありますが、敷地内および周辺道路のレベルが分かる資料もあわせてご提示下さい。	入札公告時に公表する資料1において示します。
2	要求水準書(案)	2	1	3	②	ア			川越産農産物	一次加工する食材は、資料8にある食材一次加工業務の考え方に明記してある対象品目、取扱量のみと考えてよろしいでしょうか	原案は市が想定できる範囲です。今後、事業者との協議によりますが、増えることも想定されます。
3	要求水準書(案)	2	1	3	③	ウ			環境負荷低減に配慮した施設	施設内にて堆肥化を行い、市民に還元する。とありますが、還元するまで事業者側の作業となるでしょうか。その場合、どのような方法を想定すればよいかご教授願います。	要求水準書(案)の第8章5の(2)③をご参照ください。
4	要求水準書(案)	4	1	4	(3)				事業期間(予定)	H29/8は建設期間と開業準備期間が重なります。建設はH29/7迄ではないでしょうか。	設計・建設期間は、開業準備業務も含めた期間です。
5	要求水準書(案)	4	1	4	(4)				PFI事業者の収入	本事業では、施設引渡前の支払い(出来高に応じた部分払い)はないと理解してよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
6	要求水準書(案)	4	1	4	(4)				PFI事業者の収入	維持管理及び運営の対価は、物価や提供食数等に応じて変動すると理解してよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	要求水準書(案)	4	1	4	(5)				光熱水費の負担	光熱水費は、サービス対価に含めて事業者を支払うとの事ですが、光熱水費の価格変更があった場合の変更方法をお示しください。	サービス対価の改定方法の詳細は入札公告時に示します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
8	要求水準書(案)	4	1	4	(5)				光熱水費の負担	サービス対価に含まれる光熱水費は、物価等に応じて変動すると理解してよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
9	要求水準書(案)	4	1	4	(5)				光熱水費の負担	「維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、サービス対価に含めて事業者を支払う」とありますが、使用した光熱水費の実費支払い又は15年間の固定金額支払いのどちらになりますか。	入札公告時に示します。
10	要求水準書(案)	4	1	4	(5)				光熱水費の負担	「維持管理業務及び運営業務の実施に係る光熱水費は、サービス対価に含めて事業者を支払う」とありますが、市職員が主に使用する諸室（市職員事務室、市専用倉庫、給湯室、来客用玄関、来客用便所、研修室）の光熱水費は市が負担するとの理解で宜しいでしょうか。	市職員が主に使用する諸室も含めて、本施設に係る光熱水費すべては事業者の負担とします。
11	要求水準書(案)	5	4	5	②				不可抗力	不可抗力の定義で、契約締結時に存在する土地の瑕疵及び埋蔵物の存在は含まれない、とのことですが、斯かる事態にはリスク分担表(3)建設リスク①用地リスク(ウ)の項目を適用し、市のリスクという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
12	要求水準書(案)	5	1	5	②				用語の定義 不可抗力	「本契約の締結時に存在する土地の瑕疵および埋蔵物の存在は不可抗力に含まれない」との記載ですが、その場合の取り扱いは、今後の事業契約書(案)等にて示されるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。 また、要求水準書(案)に関する質問書No11回答もご参照ください。
13	要求水準書(案)	9	1	7	(1)	②	イ		敷地形状、現況等	敷地内外のレベル、塀、フェンス、建物等がわかる敷地現状図があればご提示ください。	入札公告時に公表する資料1において示します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
14	要求水準書(案)	9	1	7	(1)	②	イ		敷地現況等	地中埋設配管等わかる資料がありましたら、ご提示下さい。	資料はありません。
15	要求水準書(案)	9	1	7	(1)	③	ア		インフラ	西側県道寄の100φ水道本管の150φへの増径工事及び、延長工事の工事費は市負担と考えて宜しいか。	ご理解のとおりです。
16	要求水準書(案)	9	1	7	(1)	③	ア		インフラ条件等 上水道	「～φ150mmに付け替えを行い、φ75を取出すこと。」とあります。付け替えの範囲は、「資料3 インフラ関連資料 上水道」における「D 100 H4 4015」と「V 100 H4 40153」の範囲約10mと考えて宜しいでしょうか。	「D 100 H4 4015」と「V 100 H4 40153」の範囲を含め、市で延長することを予定しています。
17	要求水準書(案)	9	1	7	(1)	③	ア		インフラ条件等 上水道	水道管の付け替え工事は市の工事区分と考え、敷地までの引込み工事(φ75)が事業者負担工事と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
18	要求水準書(案)	9	1	7	(1)	③	ア		インフラ条件等(上 水道)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「φ150mmに付け替えを行い、φ75を取出す」とは、既設φ100mmの延長は不可で150より新たに75を取出すという意味でしょうか。</li> <li>・また、既設φ100mmの処分はどのようにしますか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段については、ご理解のとおりです。なお、付け替え工事は市にて行います。要求水準書(案)に関する質問書No15回答もご参照ください。</li> <li>・後段については、市が行います。</li> </ul>
19	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下水道(汚水)を東側河川に放流は可能か。</li> <li>・放流するための市道3013線内に排水管を埋設する工事の工事費は市負担と考えて宜しいか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段については、荒川右岸用排水土地改良区の許可が必要です。</li> <li>・後段については、事業者負担とします。</li> </ul>

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
20	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ	東側の河川(27-54)とは、現況は暗渠となっている水路のことを指すと考えて宜しいか。ご教示ください	ご理解のとおりです。
21	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ	下水道(汚水)を放流する東側河川の利権者をご教示ください	荒川右岸用排水土地改良区です。
22	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ条件等 下水道	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「除害施設を設置し、市道3013線内に排水管理設の上、東側の河川(27-54)に放流すること。」とあります。「インフラ関連資料 下水道」においても「河川27-54」と表記がありますが、これは、道路横に敷設してある暗渠を指しているのでしょうか。</li> <li>・「インフラ関連資料 下水道」における暗渠までの接続が「排水管新設範囲」とし、事業者負担工事と考えて宜しいでしょうか。</li> </ul>	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
23	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ条件等 下水道	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「排水管新設」範囲は本事業専用とし、排水管の構造は市の下水道の基準に合致しなくても宜しいでしょうか？</li> <li>・また、開渠、暗渠の別もご指示下さい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段について、基準等に合致させる必要はありませんが、埋設にあたっては、河川管理者及び道路管理者と協議を行ってください。</li> <li>・後段について、暗渠とします。</li> </ul>
24	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ条件等 下水道	除害施設の河川への、放流水質の基準値をご提示下さい。	放流水質の基準値については、入札公告時に追加して公表します。
25	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		インフラ条件等 下水道	一般汚水の放流先も浄化槽を介して、河川への放流と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
26	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	イ		下水道(汚水)	市道3013線内に排水管理設の上、東側の河川(27-54)に放流することとありますが、排水管の河川(27-54)に接続する際の条件や河川構造物等の詳細が分かる資料等御提供戴けますでしょうか。	・前段については、荒川右岸用排水土地改良区との協議となります。 ・後段について、提供できる資料はありません。既成コンクリート製の大型U字溝(蓋付き)が設置されており、実測値は、幅約1100mm、深さ約1100mm(共に内寸)となっております。
27	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	③	オ		インフラ条件等ガス	「敷地南側市道3013線下、敷地近傍まで埋設」とありますが、「資料3-3インフラ関連資料 都市ガス」での埋設位置が不明です。資料の再公表をお願いします。	供給事業者(武州ガス(株))にご確認をお願いいたします。
28	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	④	ウ		施設条件等	学校給食センターが工場立地法に該当するという根拠は、何で決まるのでしょうか。ご教示ください	工場立地法の製造業に該当する旨、担当課に確認済みです。
29	要求水準書(案)	9・10	1	7	(1)	③	イ	3	インフラ	上水道管の付け替え及び下水道放流管の埋設の工事(インフラ整備)は市が行うと考えて宜しいか。	要求水準書(案)に関する質問書No.15、19回答をご参照ください。
30	要求水準書(案)	11	1	7	(3)	②	ア		配送校	配送校詳細につきまして、入札公告時に公表してはいただけないでしょうか	入札公告時に示します。
31	要求水準書(案)	11	1	7	(3)	②	ア		配送校	配送校については入札公告時に公表との事ですが、現在公表されている情報からは、コンテナ数、食缶数、建物等の計画が困難です。校名の公表が難しいようでしたら、先に校数、及び各校のクラス数をお示しいただけますでしょうか。	入札公告時に示します。
32	要求水準書(案)	11	1	7	(3)	③	イ(7)		アレルギー対応食	新センターの配送校以外のアレルギー食は各該当校へ直接配送するのでしょうか。それとも、各該当校の既存のセンターへ配送なのか、又は引取りにきていただけるのでしょうか。	新センターから各学校へ直接配送していただきます。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
33	要求水準書(案)	12	1	7	(3)	②	イ(イ)		献立方式	<p>・アレルギー対応食の献立は、小中学校別々に基本献立があるということでしょうか。これは、アレルギー対応食調理室で調理する献立が2献立ということでしょうか。</p> <p>・また、資料7の1. 献立の考え方からすると、通常献立として、小学校分が新センターAとB、中学校分として新センターEがあり、さらにアレルギー用の基本献立として、小学校Cと中学校Fがあり、全部で5献立になることがあるということでしょうか。</p>	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
34	要求水準書(案)	12	1	7	(4)				食材一次加工業務について	<p>「農産物を一次加工（下処理、保管、保管冷凍加工・保存等）」のことですが、冷凍加工品について、保管期間は何日間程度を想定していますか。</p>	要求水準書(案)に関する質問書No204回答をご参照ください。
35	要求水準書(案)	13	1	7	(5)		(ウ)		災害対応（受水槽）	<p>防災貯水槽の機能を付加して容量を考慮するとありますが、衛生管理を鑑みて1日想定使用量に対して大きすぎない範囲内での対応と考えてよろしいでしょうか。</p>	ご理解のとおりです。
36	要求水準書(案)	13	1	7	(5)		(ウ)		災害時対応	<p>受水槽の防災貯水槽の機能を付加とあるが、防災貯水槽の機能とは緊急遮断弁及び防災用給水バルブと考えて宜しいか。</p>	緊急遮断弁及び防災用給水バルブを想定していますが、他に災害時に有効と考えられるものがあれば事業者にてご提案ください。
37	要求水準書(案)	13	1	7	(5)		(ウ)		災害時対応	<p>受水槽の災害時必要水量は炊き出しに必要な水量のみとして宜しいか。 その他便所洗浄水や飲料用の水量も含む場合は対象人員及び飲料水量の諸元を受領できるか。</p>	ご理解のとおりです。
38	要求水準書(案)	14	2	1	(3)	①			周辺環境	<p>施設計画にあたり、近隣住民より要望・意見等がありましたらご教示下さい。</p>	現在のところ、特にありません。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
39	要求水準書(案)	14	2	1	(3)	①	(イ)		緑地帯	「緑地帯を整備する隣接民家側」とは敷地西側、東側、北側(道路隣接部分含む)の民家側との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
40	要求水準書(案)	14	2	1	(2)				業務期間	「平成27年度中に、敷地の造成工事(植栽の伐採、既存工作物の解体工事を含む)または実施設計業務に着手すること」とありますが、設計及び施工のスケジュールから類推するとコストアップに繋がると考えます、どのような理由で上記条件を求められるのでしょうか。	土地の取得にあたって、取得年度内に目的事業の工事に着手する必要があるためです。
41	要求水準書(案)	14	2	1	(2)				業務期間	現時点、関係機関との事前協議を開始して宜しいでしょうか。協議を開始してよい時期がありましたらご教示ください	現時点での事前協議は不可です。協議開始は契約締結後からとします。
42	要求水準書(案)	14	2	1	(2)				敷地の造成工事	「平成27年度中に敷地の造成工事に着手」とありますが、当業務はP.45 2建設工事業務 (1)着工前業務 ②近隣調査・準備調査等 に含まれるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	②	(ウ)		環境への配慮に関する基本的要件	「有機循環リサイクルに努める」とありますが、別項にある肥料として市民に配布する以外、他にお考えされている事は、ありますでしょうか。	特にありません。
44	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	③	(イ)		熱源供給の確保	熱源供給の確保については、カ)にて「災害時の炊き出し対応」への配慮が記載されていますが、イ)の停電時等での対応も、災害等の理由による停電時やガス供給の遮断時等での対応との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
45	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	⑥	(イ)		基本的要件	「除去食を提供できる設備・機器類を導入する」とありますが、代替食ではなく、全食除去食を想定しているのでしょうか。	アレルギー対応食の詳細については、要求水準書(案) (p82) 第8章の4 (2) ⑥ (イ) 及び資料7をご参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
46	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	⑥	(7)		アレルギー対応食の提供に関する基本的要件(洗浄)	「洗浄は専用のスペースを設け、別個に手洗いとする。」という記載がございますが、別にアレルギー対応食専用の洗浄機を設置して洗浄を行うことは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、コンタミネーションを十分に考慮した作業及び洗浄とさせていただきます。
47	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	⑥	(7)		アレルギー対応食の提供に関する基本的要件	・洗浄は専用のスペースを設けとありますが、器具洗浄スペースとの理解でよろしいでしょうか。 ・また、別個に手洗いとありますが、機械洗浄は不可なのでしょうか。衛生的な観点からも機械洗浄の方が良いと考えますが貴市の見解をご教示ください。	・前段については、ご理解のとおりです。 ・後段については、要求水準書(案)に関する質問書No46回答をご参照ください。
48	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	⑦	(7)		食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件(カメラの設置)	・カメラの補完範囲を含めた調理工程の見学可能範囲について、下処理から配缶までという理解でよろしいでしょうか。 ・また、下処理について野菜の下処理の見学を可能とすれば肉や魚の下処理を見学可能とする必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	・前段については、洗浄も含めることとします。 ・後段については、ご理解のとおりです。
49	要求水準書(案)	16	2	1	(3)	⑦	(1)		食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	食育推進活動に利用可能な設備・機能とは具体的にどのような物を言うのでしょうか。例示していただくと理解しやすいと思います。	研修室の2分割、料理講習会を行える調理実習台の設置及び排気フードの設置、プロジェクター利用への対応を考えています。
50	要求水準書(案)	18	2	1	(6)	②			実施設計	地質調査資料は、ご提示されている資料2にありますが、別途、事業者で調査して提出する必要がありますか、ご教示ください。	事業者にて行った場合は市に提出してください。



No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
51	要求水準書(案)	19	2						事前調査業務	現況調査の結果がなければ、既存工作物の解体、造成等の提案・見積もりが困難ですので、現況調査は市にて実施し、入札公告時に調査結果を公表していただけないでしょうか。	現地測量の結果については、要求水準書(案)に関する質問書No13回答をご参照ください。 既存工作物の解体、造成等の提案にあたっては、現地見学会にて事業者で確認してください。
52	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	(イ) (ウ)		配置計画	車両動線について、食材搬入、廃棄物運搬、廃油回収などの車両の行き来を踏まえ、それらの車両については管間学校給食センターの出入り口を兼用使い出来ると考えて宜しいか。ご教示ください。	管間給食センター及び本施設双方の利用がある車両についてのみ共用可として計画してください。また、要求水準書(案)(p20)第2章の3(1)①の(イ)(ウ)をご参照ください。
53	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	(ウ)(オ)		配置計画	管間学校給食センターと本施設双方の利用がある車両について安全な動線計画を行う必要が生じると考えます。管間学校給食センターの車両動線、歩行者動線をご教示ください。	入札公告時に追加して公表します。
54	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	(ウ)		既存フェンスの撤去	既存のフェンスを撤去し、隣接する管間学校給食センターと双方の利用がある車両が通行可能となるよう計画することとありますが、敷地境界線上に何も設置しなくてもよいと理解してよろしいでしょうか。	入札公告時に示します。
55	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	(オ)		配置計画	敷地南側の市有地の位置、形状及び人の動線に考慮しなければならない理由をご教示いただけます。	敷地南側の市有地は、管間学校給食センターの従業員用駐車場として利用しており、本施設敷地内を通行することを想定しています。 また、要求水準書(案)に関する質問書No56回答もご参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
56	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	(オ)		配置計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・敷地南側の市有地から菅間学校給食センターへの人の動線も考慮すること。とありますが、市有地は菅間学校給食センターの従業員用駐車場なのでしょうか。</li> <li>・歩行者の安全確保の計画を行いますので、おおよその、通行人数、時間帯をご教示ください。</li> <li>・また、市有地は本施設の従業員駐車場として利用することは可能でしょうか。ご教示ください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段については、ご理解のとおりです。</li> <li>・中段については、主な通行時間帯では、7時30分から8時30分まで約40人、12時00分から13時00分まで約20人、17時00分から17時30分まで約40人です。</li> <li>・後段については、不可です。</li> </ul>
57	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①			配置計画	配置計画に駐車場の記載がありませんが、各法令を遵守した事業者の提案で良いと理解してよいかご教授下さい	ご理解のとおりです。
58	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	①	ウ		配置計画	隣接する菅間学校給食センターと本施設双方利用がある車輛が通行かのようなよう計画することとありますが、菅間学校給食センター含めた敷地の測量図データ、高低測量図等、真北測量図等、敷地情報を御提供戴けますでしょうか。	要求水準書に関する質問書No1回答をご参照ください。
59	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			本施設の区域区分	汚染作業エリアに洗浄室の記載がありませんが、資料9 諸室リスト3/6洗浄エリアの記載に従って設けると考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。入札公告時に示す要求水準書にて追加修正します。
60	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			本施設の区域区分	洗剤等倉庫を非汚染区域に配置する理由をご教示ください。	汚染区域の誤記です。入札公告時に示す要求水準書にて追加修正します。
61	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			【本施設の区域区分(参考)】	非汚染作業区域に洗浄室と洗剤等倉庫とございますが、資料9諸室リスト(案)の区域を正としてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。入札公告時に示す要求水準書にて追加修正します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
62	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			本施設の区域区分	一次加工エリアの諸室について、洗浄室との記載がありますが、何の洗浄を想定されていますか。ご教示ください。	一次加工所で使用した機器の洗浄を想定しております。洗浄室の有無については、利便性、衛生面を考慮し事業者提案とします。
63	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			一次加工エリア	1次加工エリアに包装室とありますが、食材包装方法の要求・基準があればご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No217回答をご参照ください。
64	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			施設内ゾーニング及び動線計画 付帯施設（外構を含む）	堆肥化施設は、資料9の付帯施設に記載されていますが、当該頁では『等』に含まれるとの理解ですが、本体施設ではなく、別棟施設として建設するとの理解でよろしいでしょうか？	堆肥化施設は敷地内とし、別棟については、事業者の提案とします。
65	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			施設内ゾーニング及び動線計画 付帯施設（外構を含む）	資料9の付帯施設での駐車場に関しては、「施設利用者が使用する駐車場」と記載されています。利用者の規制はないとの理解でよろしいでしょうか？	本施設に関係無い者の駐車は認められません。
66	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			施設内ゾーニング及び動線計画 付帯施設（外構を含む）	資料9の付帯施設での自転車・バイク駐車場に関しては、「施設利用者が使用する自転車・バイク駐車場」と記載されています。利用者の規制はないとの理解でよろしいでしょうか？	本施設に関係無い者の駐輪は認められません。
67	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②			本施設の区域区分	付帯施設の配送車用車庫は全ての配送車両分を別棟にする必要はありますか。形態は事業者提案と考えて宜しいでしょうか。ご教示ください	事業者の提案に委ねます。
68	要求水準書(案)	21	2	3	(1)	②	ア(4)		給食エリア	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同一清浄度における異なる作業区域とは、例えば回転釜の食材投入側と配缶側と言う理解でよろしいでしょうか。</li> <li>・その場合、釜の攪拌作業を複数人が向かい合って作業することは問題ないと考えてよろしいでしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段については、ご理解のとおりです。</li> <li>・後段については、利便性及び衛生面を考慮し事業者提案に委ねます。</li> </ul>

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
69	要求水準書(案)	21	2	3	(1)	②	ア(コ)		給食エリア	別個に手洗いとありますが、機械洗浄は不可なのでしょうか。衛生的な観点からも機械洗浄の方が良いと考えますが貴市の見解をご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No46、47回答をご参照ください。
70	要求水準書(案)	21	2	3	(1)	②	イ(7)		一般エリア	調理員の作業区域は区分することとなっておりますが、通路は共用通路でも良いとの理解でよろしいでしょうか。	不可とします。
71	要求水準書(案)	21	2	3	(1)	②			本施設の区域区分	市職員用事務室と有りますが、市職員は何名滞在する想定かご教授ください。	5～6名程度を想定しています。
72	要求水準書(案)	21	3		(1)	②	ア(キ)		給食エリアの扉	「給食エリアの扉は、手を使用せずに開閉できる自動扉とすること」とありますが、衛生管理のため給食エリアの各室を区画しており、自動で扉が開いてしまうと区画の効果が失われる可能性があるため、一部を手動の扉とする提案としてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。
73	要求水準書(案)	22	2	3	(1)	②	ウ(イ)		一次加工エリア	本施設で加工・保管(冷凍)した食材は加工前に検収済みであることから、使用する際に検収・下処理室へ搬入する必要はないと考えますが、検収室及び下処理室への搬入動線が必要でしょうか。	原案のとおりとします。
74	要求水準書(案)	24	2	3	(4)	③	カ		内部仕上げ	往来動線に位置する扉とは、人の往来と考え、食材のみの往来は含まないとの解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書(案)	24	2	3	(4)	⑥			CASBEEによる評価	CASBEE新築(簡易版)は何年度版を使用するか、指定がありましたらご教示ください。	最新版とします。
76	要求水準書(案)	25	2	3	(5)	②	ア(イ)		構内通路・駐車場	「必要に応じて周辺道路に出入口を設け」とありますが、管間給食センターの出入口を共用することは可能でしょうか。	不可です。実施方針に関する質問書No2回答もご参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
77	要求水準書(案)	25	2	3	(5)	②	カ		門扉・フェンス等	敷地外周のフェンスは既存フェンスを利用することは可能でしょうか。	新設とし、費用は本事業に含みます。
78	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	ウ(ウ)		受変電・発電装置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者提案により売電も可能とありますが、市の所有する施設により発電した電力を民間事業者が売電することは可能なのでしょうか。</li> <li>・また、可能な場合、行政財産使用料は発生するのでしょうか。</li> </ul>	再整理して、入札公告時に示します。
79	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	ウ(ウ)		受変電・発電設備	売電による収入は事業者と考えてよろしいでしょうか。	再整理して、入札公告時に示します。
80	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	ウ(ウ)		受変電・発電設備	他の新エネルギー設備導入の場合は太陽光発電システムは150KW以下でもよいと考えて宜しいでしょうか。	太陽光発電システムのみで150kw以上とします。
81	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	イ(イ)		電灯・コンセント設備	高所の照明機器において、高効率型照明器具を採用した場合、電球等の交換回数が増減する事から、容易に交換ができることは、足場等を持ち込み交換できればよいとの理解でよろしいでしょうか？	基本的にご理解のとおりですが、容易な交換方法をご提案ください。
82	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	ウ(ウ)		受変電・発電設備	売電を行った場合、売電で得た利益はSPCの収入と考えて宜しいか。	要求水準書(案)に関する質問書No79回答をご参照ください。
83	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	オ(ウ)		情報通信設備	市が使用する光回線は別途市側で契約すると考えて宜しいか。	ご理解のとおりです。
84	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	(ウ)		受変電・発電設備	(I)～電源については、費用対効果を踏まえ、事業者の提案とします。とございますが、200L回転釜を電気式での提案をお求めなのでしょうか？	熱源については、事業者提案とします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
85	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	(ウ)		受変電・発電設備	(エ)～電源については、費用対効果を踏まえ、事業者の提案とする。とございますが、「電源については」を「熱源については」と読み替えてもよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。入札公告時に示す要求水準書にて追加修正します。
86	要求水準書(案)	27	2	3	(6)	②	ウ(ウ)		受変電・発電設備	太陽光発電システムを設置を150Kw以上とした理由がありましたらご提示願います。	本市は、環境に配慮した施設として、太陽光発電システムの設置を目指しています。本施設では最低限の目安として150kwを設定しています。
87	要求水準書(案)	28	2	3	(6)	②	コ		時計設備	親時計にプログラムタイマー、電子チャイム機能を有したときの連動想定機器をお教えてください。	事業者提案に委ねます。
88	要求水準書(案)	29	2	3	(6)	③	イ(イ)		フィルター	フィルター性能の要求水準はありますか(除塵・中性能・HEPAなど)性能については機能や室の条件により事業者提案として宜しいでしょうかご教授下さい	場所性及び衛生面を考慮し、フィルターの性能については、事業者の提案に委ねます。
89	要求水準書(案)	29	2	3	(6)	③	イ(ウ)		各室の温度設定	高温調理室及び洗浄室における作業時の温湿度に関して、設定が困難なため「学校給食衛生管理基準」の条件をを大きく逸脱しないように計画すると考えるが宜しいか。	原案のとおりとします。
90	要求水準書(案)	29	2	3	(6)	④	イ(7)		給水・給湯・蒸気設備	「80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること」とあるが、80℃以上の熱湯を施設全体に循環供給させるのではなく、事業者が必要と判断する位置に適切に配置すると考えて宜しいか。	ご理解のとおりです。
91	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	④	イ(ウ)		給水・給湯・給蒸気設備	文章の後段がございません。ご教示下さい。	「～、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。」です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
92	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	④	イ(ク)		給水・給湯・蒸気設備	文章が途中で切れています。	要求水準書(案)に関する質問書No91回答をご参照ください。
93	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	④	イ(ク)		給水・給湯・給蒸気設備	文が途中で途切れていますが、続きの文章はあるのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No91回答をご参照ください。
94	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	④	ウ		排水設備	事務エリア等の一般雑排水と糞尿の排水は、合流式で行い、浄化槽に流し込むとの理解でよろしいでしょうか？	汚水と雑排水はそれぞれ別系統で浄化槽につなぐ計画としてください。
95	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	④	オ(工)		衛生器具設備	「便所に設ける全ての衛生器具は、手を器具に触れずに操作可能」とあるが、来客用便所の大便器の操作は手動と考えるが宜しいか。	原案のとおりとします。
96	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	④	オ(オ)		衛生器具設備	『下処理室内には食材ごとに』と記載があるが、専用の下処理室ごとに手洗いと考えてよいかご教授下さい	ご理解のとおりです。
97	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	④	オ(カ)		衛生器具設備	この項で書かれている、各ブースとは調理員用便所の各ブースとの解釈で宜しいか。	ご理解のとおりです。
98	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	⑤			残滓の堆肥化等	堆肥化設備の設置について、残菜はすべて堆肥化するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
99	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	⑤	(7)		堆肥化設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「肥料として市民に配布できる状態」とはどのような肥料の状態(品質)でしょうか。</li> <li>・市民に配布できれば、給食センター内の堆肥化設備の設置ではなく、給食センター外の堆肥工場にて堆肥化してもよろしいでしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段については、市が購入するビニール袋に袋詰めするまでということであり、品質については、要求水準書(案)に関する質問書No175回答をご参照ください。</li> <li>・後段については、要求水準書(案)に関する質問書No101回答をご参照ください。</li> </ul>

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
100	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	⑤	ア(7)		堆肥化設備	<p>・堆肥化処理をした、堆肥について適宜、市が搬出すると考えてよいか</p> <p>・また事業者側で用意する保管スペースが必要であればそのスペースをご教授下さい</p>	<p>・前段については、ご理解のとおりです。</p> <p>・後段については、10㎡程度を確保してください。</p>
101	要求水準書(案)	31	2	3	(6)	⑤	ア		堆肥化設備	<p>施設内での堆肥化と要求水準書(案)にございますが、堆肥の質、臭気対策、堆肥化設備投資、維持管理費等の費用対効果等から、衛生的に管理しなければならない調理施設内で一次発酵させる堆肥化を行うのではなく、施設外での堆肥化がメリットが多い場合は、施設外での堆肥化の提案も可能でしょうか。</p>	<p>堆肥化は、本敷地内で行うものとします。なお、臭気などに充分配慮した提案をお願いします。</p>
102	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	②	ア(コ)		ア冷蔵庫、冷凍庫(給食エリア)	<p>(コ) ビニール袋、手袋、マスク等を保管できる設備を～設置すること。とございますが、冷蔵庫の項目ですので、(コ)の項目は誤植との理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。なお、当該箇所の記載をP39 ⑦その他 イ洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備欄に修正します。</p>
103	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	②	ア(カ)		温度監視システム	<p>調理室内にて温度変化の経時履歴まで確認する必要があるのでしょうか。</p>	<p>原案のとおりとします。</p>
104	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	②	ウ(ウ)		下処理機器	<p>豆腐・麺類を下処理する場所とは、異物の確認や豆腐の切裁作業を行う専用スペース(または部屋)を専用で設けるのでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>
105	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	②			ウ(ウ) 豆腐・麺類の下処理	<p>豆腐・麺類を下処理する場所を設置することとありますが、どのような作業を想定しているのかご教授いただけないでしょうか。</p>	<p>豆腐類の切裁、麺類や袋ごと上処理室に入る食材の上処理容器への入れ替えなどです。</p>



No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
106	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	②	ウ(イ)		開梱室の設置	開梱室を設けるとの記載がございますが、検収室にて開梱を行う計画としてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし揚・焼・蒸物食品の専用のスペースとしてください。
107	要求水準書(案)	35	2	4	(2)	②	エ(カ)		上処理機器	切菜後の食材をすべて冷蔵庫で一時保管するのでしょうか。(キャベツ、人参等)	ご理解のとおりです。
108	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③			調理・加工機器	ア調理釜、イ揚げ物機、ウスチームコンベクションオープン(ア)に、400Lの釜30台以上、全食数(3献立)が調理可能となる台数と言う記載がありますが、これは各機器で最大12,000食の調理が可能と言う意味でしょうか。その場合、すべての機器の能力的には36,000食規模と言うことになってしまい、本事業における施設規模を大幅に上回ることになると思いますが、なぜ、それぞれの機器で全食数の調理が必要なのでしょう。貴市の見解をご教示ください。	入札公告時に示します。
109	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③	(7)		調理釜	調理釜の設置台数を30台以上とありますが、想定している釜割をご教示ください。	3献立の汁物と副菜及び揚物等のタレ用を想定しています。
110	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③	ア(7)		調理釜	「400Lの釜を30台以上設置」とありますが、同じ釜を2回使わず調理できる台数の釜を設置すれば、必ずしも400L30台以上とならなくてもよろしいでしょうか。	原案のとおりとします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
111	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③	イ(7)		イ、揚げ物機	(ア)連続式揚げ物機とし、全食数(3献立)が調理可能となる台数を設置すること。とございますが、3献立全て同じ揚げ物の場合と、3献立全て違う揚げ物の場合では、揚げ物機の台数選定が違ってきます。3献立全て同じ揚げ物の場合に対応した台数選定との理解でよろしいでしょうか？	入札公告時に示します。
112	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③	イ(7)		イ、揚げ物機 ウ、スチームコンベクションオープン	全食数(3献立)が調理可能となる台数を設置すること。とございますが、各献立の最大食数は4,000食との理解でよろしいでしょうか？	約5,000食程度と想定します。
113	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③	ウ(7)		ウ、スチームコンベクションオープン	(ア)焼き物・蒸し物用とし、全食数(3献立)が調理可能となる台数を設置すること。とございますが、3献立全て同じ焼き物の場合と、3献立全て同じではなく焼き物と蒸し物が混在した場合は、台数選定が違ってきます。3献立全て同じ焼き物の場合に対応した台数選定との理解でよろしいでしょうか？	入札公告時に示します。
114	要求水準書(案)	36	2	4	(2)	③	エ		調理・加工機器	エの真空冷却機は、和え物用の全食数が調理可能となる台数とありますが、和え物は、3献立中の1献立という理解でよろしいでしょうか。 また、約4000食分を、一度に冷却できることを求めているのでしょうか。	入札公告時に示します。
115	要求水準書(案)	38	2	4	(2)	⑤	キ(1)		消毒保管庫	他の方法で作業負担を軽減できる場合、食器・食缶をコンテナに収納した状態での消毒は行わなくても構わないという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
116	要求水準書(案)	38	2	4	(2)	⑥	イ(1)		ブランディング用回転釜	災害時に利用可能なブランディング用回転釜を設置する旨の記載がございますが、災害用回転釜とブランディング機器を別個で設ける計画としてもよろしいでしょうか。	不可とします。災害時にはブランディング用回転釜を利用して炊き出しを行う想定です。
117	要求水準書(案)	41	2	5	(3)				交付金申請等支援	「申請等に関する支援」とは具体的にどのような作業でしょうか。	交付金申請に必要な図面及び書類作成等です。
118	要求水準書(案)	41	2	5	(3)				交付金申請等支援	「～市が必要とする申請等に関する支援を行うこと。」とありますが、事業者は、具体的にどのような作業を想定されますか。	要求水準書(案)に関する質問書No117回答をご参照ください。
119	要求水準書(案)	41	2	5					工事開始までに必要な関連諸手続き	本事業は土壌汚染対策法第4条(3,000㎡以上の改変行為)に該当すると思いますが、同法に基づく届出は、所有者となる市で行われると理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
120	要求水準書(案)	43	4	1	(1)	②			厨房設備の調達及び設置業務	実施方針第2章1(3)③では厨房設備業務を行う者として厨房設備企業を構成員とする入札資格者要件が示されております。一方、要求水準第4章では建設業務として厨房設備の調達及び設置業務が示されております。建設企業と厨房設備企業を兼ねてもよいということでしょうか。	入札参加資格を満たしていれば、兼務も可です。
121	要求水準書(案)	43	4	1	(1)				業務対象範囲	「事業者は企画・提案した什器・備品等を整備すること」とありますが、整備した什器・備品等は施設整備費の対価に含まれるのでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
122	要求水準書(案)	43	4	1	(5)	(イ)～ (オ)			業務の実施	近隣対応の議事録及び近隣住民からの要望等ございましたらご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No38回答をご参照ください。
123	要求水準書(案)	44	4	1	(5)	(キ)			業務の実施	別途工事の時期と場所をご教示下さい。	現在未定ですが、実施にあたっては、事業者と調整を行います。
124	要求水準書(案)	46	4	2	(2)	①			建設工事	解体撤去する既存工作物等の現況図をご提示ください。	現況図はありません。現地にてご確認ください。なお、要求水準書(案)に関する質問書No51回答もご参照ください。
125	要求水準書(案)	48	5	1	(1)	③			食器の維持管理	該当箇所の表において、食器の調達・更新を貴市にて行い、維持管理を事業者にて行う記載がございますが、食器の維持管理とは具体的にどのような業務を想定されているのでしょうか	食器の枚数(全数、破損枚数など)、ひび割れ・欠損、着色の有無等の確認を行いながら、保管・管理することを想定しています。
126	要求水準書(案)	48	5	1	(1)	③			所有・管理等	工、事業者用備品、オ、調理備品は所有権も維持管理・更新も事業者ですから、調達時に施設整備費に含まず、運営業務費に含むとする提案は可能でしょうか。	不可です。初期段階で調達するものは、施設整備費として計上してください。
127	要求水準書(案)	49	5	2	(2)	①	(4)		基本的な考え方	食器については、市にて調達する。とございますが、これも全てのセンターで統一のためでしょうか。それとも、洗浄時等取扱に注意が必要等、食器形状等に特徴があり指定が必要なためでしょうか。ご教授願います。	すべてのセンターで統一するためです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
128	要求水準書(案)	49	5	2	(2)	①	(ウ)		基本的な考え方	資料12のうち「指定」とあるものは、記載の物品を調達すること。とございますが、これら指定品製造メーカーは、公平性の観点から、本件入札には構成企業、協力企業、下請け企業としての参加はできないものとの理解でよろしいでしょうか。ご教授願います。	資料12については再検討し、入札公告時に示します。 構成員及び協力企業は、他の入札参加者の構成員及び協力企業になることはできません。構成員及び協力企業からの下請けについては、市の入札に係る規定以上の条件はありません。
129	要求水準書(案)	49	5	2	(2)	①	(ウ)		基本的な考え方	資料12のうち「指定」とあるものは、記載の物品を調達すること。とございますが、これら指定品製造メーカーが本件入札に構成企業、協力企業、下請け企業として参加の意思を表明した場合は、公平性の観点からも食器調達同様に市で調達、更新して頂けないでしょうか。	資料12については再検討し、入札公告時に示します。
130	要求水準書(案)	48	5	2	(2)	⑤	(7)		食器かご	箸は、児童・生徒にて持参する。と明記されてますが、スプーン・フォークは使用しないのか、事業者負担かご教授願います。	児童・生徒が持参します。
131	要求水準書(案)	50	5	2	(2)	⑤			食器かご	箸は児童・生徒が持参とのことですが、スプーンも持参するとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No130回答をご参照ください。
132	要求水準書(案)	51	5	2	(2)	⑥	(7)		コンテナ	各学校の受入口に収まる大きさとはありますが、受入口に関する資料がありませんが、公表していただけないでしょうか。	資料の公表については検討します。 なお、資料14の2「コンテナサイズ」及び平成26年度の配送計画のコンテナ数であれば、受入口に支障がないと想定します。
133	要求水準書(案)	53	6	2	(4)	①	(7)		パンフレット	パンフレットの増刷は、市にて実施するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
134	要求水準書(案)	54	6	3	(1)	①	カD		市による完成確認のための書類	「初年度の維持管理業務計画書」と「引渡し業務での貴市の完成確認に必要な書類（維持管理業務の実施に際し、事業者で整備、管理する台帳類）」は、同時に提出する必要がありますか。	「初年度の維持管理業務計画書」は、引渡し前に提出して市と協議を行うものとし、業務開始までに市の承認を得ることとします。完成確認の書類と同時である必要はありません。
135	要求水準書(案)	55	6	3	(2)				施設の引渡し	「所有権移転を行う」とありますが、所有権移転のための登記は川越市様が行うと考えてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)(p55)第6章の3(3)をご参照ください。
136	要求水準書(案)	56	6	3	(3)				建物登記等の関連手続き	「必要に応じて協力すること」とありますが具体的にどのような協力をお考えでしょうか。	現時点では具体の想定はありませんが、施設の概要(図面等)の資料を求められるケースがあります。
137	要求水準書(案)	58	7	1	(4)	①	イ(7)		業務従事者	維持管理責任者の配置について、非常駐でも良いでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
138	要求水準書(案)	58	7	1	(4)				維持管理責任者	維持管理責任者は、常駐する必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No137回答をご参照ください。
139	要求水準書(案)	59	7	1	(4)	③	ア		維持管理業務計画書の作成、提出、保管	初年度の維持管理業務計画書は、「事前に作成・提出の上、業務開始のH29/9/1までに貴市の承認を受ける」との理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No134回答をご参照ください。
140	要求水準書(案)	59	7	1	(4)	④	(7)		B 光熱水量の記録	光熱水費の記録は、維持管理業務の実施に係る光熱水量の記録でしょうか。それとも運営業務に係る光熱水量を含めたすべての光熱水量でしょうか。	運営業務に係る光熱水量を含めたすべての光熱水量です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
141	要求水準書(案)	60	7	1	(5)				保険	火災保険について、貴市は自治体の共済火災保険には加入せず、事業者が加入する普通火災保険にて対応する、という理解でよろしいでしょうか。	市は共済火災保険に加入します。事業者は、事業者の過失等（故意・重過失を含む）による火災に対応するための火災保険の付保又は同等の効果のある手法を求めています。
142	要求水準書(案)	60	7	1	(5)				保険	本事業はBT0方式のため、貴市が施設の所有権を有することとなり、事業者の過失による火災への対応は賠償責任保険の範囲となると思料します。また、火災保険は所有者が被保険者となるため、事業者が契約すると手続など煩雑になってしまうため、貴市にて契約していただけないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No141回答をご参照ください。
143	要求水準書(案)	60	7	1	(5)				保険	普通火災保険に加入することとありますが、管理財物保障により同等の補填がされれば火災保険に加入しなくてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No141回答をご参照ください。
144	要求水準書(案)	60	7	1	(5)				保険	第三者賠償責任保険は事業者独自に包括契約で加入済みであれば、今回追加加入は不要ですか	S P C又は市が被保険者となり、同等のカバレッジを得られる保険であれば認めます。 なお、詳細は事業契約書(案)に示します。
145	要求水準書(案)	61	7	1	(8)				事業期間終了時の対応	少なくとも事業終了後1年以内は、建築物、建築設備、調理設備等の修繕・更新が必要とならない状態を確保するものとする。とございますが、事業終了後の1年間に修繕も更新も必要とならないことを保証するのは大変難しいため、「事業終了時の検査時に、修繕も更新も必要ない状態を確保」と変更をお願いできませんでしょうか。	質問を踏まえ、入札公告時までに検討します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
146	要求水準書(案)	66	7	7	(3)				圧縮空気による塵埃の除去	「圧縮空気では表面から塵埃を除去することは避ける」との記載ですが、本記述は「ブロー等にて塵埃を吹飛ばして除去することは避ける」との趣旨で、「掃除機等にて塵埃を吸引して除去することは差支え無い」との理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
147	要求水準書(案)	66 67	7 7	7 7	(4) (4)	① ③	(オ)		窓ガラス清掃の頻度	「給食エリアの窓ガラス清掃は月1回以上。(専門業者に委託する高所窓は長期休業期間中に実施)」、「見学者スペースおよび玄関の窓ガラスは週1回以上」清掃するとの記載ですが、当該箇所以外の窓ガラス清掃の頻度は、事業者の提案に委ねられるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
148	要求水準書(案)	67	7	7	(5)	③	(イ)		換気、空調、照明設備	「特に除菌フィルターは、～」という記載があります。除菌フィルターの設置は必須でしょうか。必須の場合は、設置する系統、室、仕様等をご教示下さい。	場所性及び衛生面を考慮し、フィルターの性能については、事業者の提案に委ねます。
149	要求水準書(案)	68	7	7	(7)				廃棄物の処分費用	貴市が行う業務に伴う「食材納品時の梱包資材及び市職員用事務室から発生する廃棄物」の処分費用は、事業費の範囲外との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
150	要求水準書(案)	68	7	7	(7)		(イ)		廃棄物	廃棄処分は菅間学校給食センターの廃棄物と一緒に市指定業者が処分するとありますが、費用負担についてはどのようにお考えでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No149回答をご参照ください。
151	要求水準書(案)	68	7	7	(7)		(イ)		廃棄物	廃棄物回収方法等について確認を行いますので、市が指定する業者をご教示ください。	一般廃棄物収集運搬業者であり、市内の廃棄物収集運搬業務と同様です。



No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
152	要求水準書(案)	68	7	7	(7)		(イ)		廃棄物	<p>・ 廃棄物の処分は市が指定する業者が行うとありますが、(ア)には適切に管理・処分を行うこととなっています。要求水準書(案) 20ページの配置計画に記載の内容からも廃棄物の処分は貴市の業務と推察しますが、(ア)で言う処分とは、所定の場所までは搬出と言う理解でよろしいでしょうか。</p> <p>・ 処分自体は市の業務であり、事業者は費用の負担もないとの理解でよろしいでしょうか。</p>	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
153	要求水準書(案)	72	8	1	(3)		(キ)		運營業務における基本的な考え方	<p>廃油の再利用などの積極的な提案とありますが、要求水準書(案) 84ページ④にはは、廃油は市にて処分を行うとあります。市指定の業者がどのように処理するかは事業者が関与する範囲外と考えますが、提案が必要でしょうか。</p>	現在、市では、廃油を民間業者に引き取ってもらい再利用しています。事業者にてよりよい提案があればご提案ください。
154	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	<p>S P Cの従業員は、運営企業からの出向でよろしいでしょうか。</p>	事業者の提案に委ねます。なお、出向の場合はS P Cの従業員として実態を伴わせてください。
155	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	<p>他給食センターPFI事業ではSPCに従業員を配置しないことがほとんどですが、本事業でS P Cに従業員を配置する理由(目的と役割など)をご教示下さい。</p>	市の指示をSPCに適正かつ確実に伝達するためです。
156	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	<p>「業務従事者の2人以上はS P Cの従業員とし、少なくとも常時1人のS P Cの従業員がセンター内に常駐していることとする。」とありますが、ここでいう「従業員」とはS P Cに直接雇用されるものに限らず、出向者等も含まれると理解してよろしいでしょうか。</p>	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
157	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	SPCの従業員とは、どのような立場の ものでしょうか。定義をご教示くだ さい。	SPCの従業員は、市の契約相手方であ るSPC所属の職員として業務を遂行し ます。
158	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務実施体制	SPC従業員は2名以上配置とした理由 をご教示いただけますでしょうか。	市の契約相手方の職員として、常時1人 以上のセンター内の常駐を求めるため です。
159	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	「業務従事者の2名以上はSPCの従業員 とし…」とありますが、SPCの従業員と は、SPCが雇用する従業員をさしている のでしょうか。SPCが直接請負う業務は ないものと思われるため、必要ないと考 えます。どのような業務をSPCの従業員 が行うことを想定しているのか、市のお 考えをお示しください。	要求水準書(案)に関する質問書 No155, 157, 158回答をご参照ください。
160	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	(7)		業務実施体制	調理責任者を栄養士又は、管理栄養士の 資格を有する者とする意図をご教授くだ さい。調理師ではいけないのでしょ うか。	原案のとおりとします。
161	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		調理責任者	調理責任者の資格として、栄養士又は管 理栄養士とありますが、調理師も追加し ていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
162	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	・【配置する業務従事者の概要】の表の ボイラー運転管理者として、2級ボイ ラー技士以上の資格を有することあり ますが、特に資格を必要としない熱源設 備等を設置する場合は、この資格要件は 不要でしょうか。  ・また、管理者は非常駐でも良いでしょ うか。	・前段については、ご理解のとおりで す。 ・後段については、事業者の提案に委ね ます。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
163	要求水準書(案)	74	8	1	(6)	①	ア		業務実施体制	ボイラーの機種、容量によっては、ボイラー運転管理者は必要ないとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No162回答をご参照ください。
164	要求水準書(案)	75	8	1	(6)	①	イ		業務の実施体制	ボイラー運転管理者を必要としない設備を設置した場合、責任者の履歴書及び資格を有する書類は不要と考えてよろしいでしょうか。	ボイラー運転管理者を必要としない場合は、ボイラー運転管理者の履歴書及び資格を有する書類は不要です。
165	要求水準書(案)	76	8	1	(9)	②	(ウ)		安全・衛生管理	上記の検査の結果とは、どのようなことかご教示ください。	業務従事者の健康状態に関する健康診断や検査の結果を指します。
166	要求水準書(案)	76	8	1	(9)	②	(ウ)		安全・衛生管理	運營業務に従事させてはならないとありますが、運營業務とは71ページで規定する業務対象範囲の全業務ということでしょうか。	ご理解のとおりです。
167	要求水準書(案)	77			(9)	③	(7)		教育及び訓練	調理技術研修も含み3回以上の研修を実施するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
168	要求水準書(案)	79	8	3					食材の納入時間	納入時間については協議の上、変更可能でしょうか。	原案のとおりとします。
169	要求水準書(案)	81	8	4	(2)	①	(ケ)		基本的な考え方	消毒はSSVを使用するとのことですが、次亜水等の消毒は不可でしょうか。	ご理解のとおりです。
170	要求水準書(案)	82	8	4	(2)	⑥			アレルギー対応食の提供	現在のアレルギー対応の各校ごとの人数をご提示いただけますでしょうか。	各学校の人数は公表できません。なお、全体での人数を以下に示します。(平成25年度) ・牛乳をお茶に変更 200人 ・卵抜きパン 62人 ・食材量等の配合表配布 256人

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
171	要求水準書(案)	83	8	4	(2)	⑥	(I)		アレルギー対応食の提供	アレルギー食専用のランチジャーは食器という扱いではないのでしょうか。	ランチジャーは配送のための容器です。ランチジャーから食器に移し替えて喫食します。
172	要求水準書(案)	83	8	4	(2)	⑦			事業者による検食	要求水準書(案) 72ページでは検食は市の業務となっていますが、本項目の内容は検食業務の内容と思われるのですが、事業者による検食と市の業務としての検食の違いをご教示ください。	市においても検食を行います。事前に事業者にも行っていただきます。
173	要求水準書(案)	84	8	5					洗浄・残菜等回収業務	主食は副食とは別の容器で回収するのでしょうか。牛乳は廃牛乳用食缶がありますが、主食を回収するための容器の想定が見受けられません。副食の食缶にまとめて回収となれば、主食の計量は勿論、(2)②にある献立内容ごとの計量もできなくなると思われます。貴市の見解をご教示ください。	主食については、学校にてビニール袋に入れて回収します。受入口にまとめた袋を、コンテナとともに回収してください。なお、主食の残食の計量については、学校毎の計量とします。
174	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	③	(7)		残菜等の堆肥化等	堆肥化設備の性能要求、特に堆肥化後の塩分含有量の許容値をお示しください。	残菜から出る塩分のみであれば、特に規定しません。
175	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	③	(7)		残菜等の堆肥化等	堆肥化施設で作られた堆肥について、製品保証は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、家庭菜園、花壇等に使用できるものとします。
176	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	③	(7)		残菜等の堆肥化等	・「市民等に配布できる状態とする」との記載がありますが、事業者の責任のもと製品化するという考え方でよろしいでしょうか。 ・なお臭気対策として、堆肥化した製品の保管のため別棟に倉庫等の準備を要するのでしょうか。	・前段については、市が購入するビニール袋に袋詰めするまでということです。 ・後段については、事業者の提案に委ねます。なお、要求水準書(案)に関する質問書No100、101回答もご参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
177	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	③	(7)		残菜等の堆肥化等	堆肥化にあたって、二次発酵、三次発酵の際に匂いが発生すると思いますが、敷地内で処理することをお考えでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No101回答をご参照ください。なお、現在菅間学校給食センターでは乾燥方式を採用しています。
178	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	④	(7)		洗浄・残菜等処理業務	現在の廃油処分の方法をご教授いただけますでしょうか。	菅間センターの廃油は、自動搬送廃油タンクの廃油口からポンプ等で吸引しタンク及びドラム缶等に入れ回収しています。
179	要求水準書(案)	84	8	5	(2)	④	(7)		その他	廃油の回収方法等について確認を行いますので、市が指定する業者をご教示ください。	指定業者はお示しできません。廃油の回収方法については、要求水準書(案)に関する質問書No178回答をご参照ください。
180	要求水準書(案)	86	8	6	(1)	①	ア(イ)		コンテナの配送・回収	アレルギー対応食は職員室への配送・回収を行うとありますが、受入口から職員室までは、配膳員の業務ではないのでしょうか。	原案のとおりとします。
181	要求水準書(案)	86	8	6	(1)	①	イ(イ)		配送・回収時間	他の場所とは、具体的にどこが考えられるのでしょうか。例示をお願いします。	現在、実施場所は想定しておりません。
182	要求水準書(案)	86	8	6					配送・回収業務	市指定業者が直接配送される主食の食べ残し等は回収しないとの理解でよろしいでしょうか。	主食はコンテナとともに事業者が回収します。要求水準書(案)に関する質問書No173回答をご参照ください。
183	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①	(7)		配送車の調達	アレルギー対応食専用の配送車の仕様は、事業者提案によるものと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
184	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①	(4)		配送車の調達	「食缶や牛乳等の適正な温度管理」とありますが、飲み残しの牛乳の温度管理が必要ということでしょうか。	不要です。「牛乳等」を削除し「食缶等の適正な温度管理」と変更します。
185	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①			配送車の調達	配送車の調達はリースも可とされておりますが、リースを採用した場合のリース料は運營業務に係る対価に含める理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
186	要求水準書(案)	87	8	6	(2)	①	ウ		配送車の調達	配送車の後部搬入口の開口部は本施設及び各配送校の搬入口の形状に合わせることに有りますが、各配送校の搬入口の規模（プラットフォーム高さ、巾等）が分かる資料を御提供戴けますでしょうか。	資料の公表については検討します。
187	要求水準書(案)	88	8	6	(2)	②	(E)		配送車の維持管理	配送車両コンテナ内と（3）（ウ）コンテナ格納室はどちらも、配送車の荷室のように読み取れますが、表現・消毒の頻度の要求が異なります。違いをご教示ください。	配送車両コンテナとコンテナ格納室は異なります。
188	要求水準書(案)	87	8	6	(3)				配送・回収業務	将来的に、各給食センターの配送対象校の組み換えをする可能性はありますでしょうか。	事業の状況により、事業者と協議する可能性はあります。
189	要求水準書(案)	88	8	7			(ウ)		食材一時加工業務	「食材加工業務について十分な知識を有する責任者を配置する。」と記載がありますが、「十分な知識」の条件として、特別な資格を要するのでしょうか。	特に必要な資格はありません。食材加工業務が適切に行える者を配置してください。
190	要求水準書(案)	88	8	7			(ウ)		食材一次加工業務	ここで言う責任者は、要求水準書(案)75ページにある責任者のいずれかが兼務可能との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
191	要求水準書(案)	90	8	8	(2)		(オ)		衛生検査業務	【定期衛生検査の概要】の表中にある、本件建物及び、建築設備等は、運営業務ではなく、維持管理業務ではないのでしょうか。	原案のとおりとします。
192	要求水準書(案)	91	8	9	(7)				運営備品更新等	「事業終了時においては、引き続き3年間は使用可能な状態で引き渡すこと。」とありますが、事業者のリスクコントロールを離れてから3年間という長期間の使用状態を担保することは困難であるため、「引渡し時に使用できる状態で引き渡すこと」もしくは61頁における建築物、建築設備、調理設備等と同様に「1年以内に修繕・更新が必要とならない状態」へと変更していただけないでしょうか。	質問を踏まえ、入札公告時までに検討致します。
193	要求水準書(案)	91	8	9	(ウ)				運営備品更新等業務	食器を除く運営備品の更新時期は事業者提案とし、事業終了時においては、引き続き3年間は使用可能な状態で引き渡すこと。とございますが、新品でもメーカー保証が1年も付保されていない製品が多い中、3年間も使用可能かを保証するのは大変難しいため、「事業終了時の検査時に、修繕も更新も必要ない状態を確保」と変更をお願いできませんでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No192回答をご参照ください。
194	要求水準書(案)							資料4	配送校の児童生徒数	配送対象校各クラスの人数をご教示ください。	小学校1・2年生及び中学校1年生は35人学級でその他の学年は40人学級として想定してください。
195	要求水準書(案)							資料6	献立表	主菜、副菜の児童生徒の喫食量をご教示ください。	最大で、汁物260g・揚物等70g・副菜130g程度です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
196	要求水準書(案)							資料7	アレルギー対応献立の考え方	アレルギー基本献立から、①卵抜き②乳抜き③卵・乳抜きの3パターンを作るという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
197	要求水準書(案)							資料7	3. (2) アレルギー対応食献立の概要	1. (2) ア※にご飯の調理も含むとありますが、炊飯を行うという意味でしょうか。 2. その場合、アレルギー対応食調理室内に炊飯設備が必要でしょうか。 3. 炊飯設備が必要な場合、260食分を想定する必要がありますか。	1から3すべてについて、ご理解のとおりです。
198	要求水準書(案)							資料7	(3) 提供方法	(3) ①イにランチジャーには副食3品が配食できる容器とありますが、副食3品は、アレルギー対応の有無に関係なく3品すべてを容器にセットすることでしょうか。	ご理解のとおりです。
199	要求水準書(案)			1		ウ		資料8	食材一次加工業務の考え方	「加工品については、新センターでの利用を基本とし」とありますが、今後、他2センターでの利用をお考えでしょうか。	現時点では想定していません。一次加工業務の実施状況をみて、事業者と協議の上、再考する可能性があります。
200	要求水準書(案)	1	1	ウ				資料8	一次加工エリア	「加工品については、新センターでの利用を基本とし」と記載されていますが、将来的に、他給食センターでの利用の想定はありますか。ご教示ください	要求水準書(案)に関する質問書No199回答をご参照ください。
201	要求水準書(案)			2	①			資料8	対象品目と作業概要	【作業内容】表の利用方法欄に加工・封入とありますが、封入量の目安をご教授下さい。	要求水準書(案)に関する質問書No217回答をご参照ください。



No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
202	要求水準書(案)			2	②			資料8	食材一次加工業務/ 対象品目と作業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草、小松菜の【バラ凍結】とはどのような状態でしょうか、</li> <li>・また想定されている作業工程があればご教示ください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前段については、板状ではなく、フレーク状(約3cmにカットされたままの状態)でバラバラになっている状態のことです。</li> <li>・後段については、要求水準書(案)(p12)第1章7(4)に記載のとおり、事業者の提案とします。</li> </ul>
203	要求水準書(案)							資料8	2. 対象品目と作業概要	ほうれん草・小松菜は、バラ凍結を行うとありますが、給食で使用する食材であることを考えると、小分けで使用するケースは無いと思われませんが、バラ凍結が必要でしょうか。	原案のとおりとします。
204	要求水準書(案)							資料8	食材一次加工業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍加工したほうれん草、小松菜は加工日より最長でどのくらいの期間冷凍保管を行うのでしょうか。</li> <li>・納品及び使用の計画等ご教示いただけますでしょうか。</li> </ul>	要求水準書(案)(p12)第1章の7(4)に記載のとおり、事業者の提案を基に実施しますが、1年間は、品質が保たれることを前提とします。
205	要求水準書(案)							資料8	食材の一次加工業務の考え方	ほうれん草・小松菜の保管期間をお教えください。	要求水準書(案)に関する質問書No204回答をご参照ください。
206	要求水準書(案)							資料8	2. 対象品目と作業概要	とうもろこし・たまねぎは、前日に納入し、当日に処理とありますが、当日の処理ならば、給食エリアの下処理で作業可能と考えますが、一次加工室で作業を行うのでしょうか。一次加工室での作業が必須であるならば、その理由をご教示ください。	前処理作業は、共用可能です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
207	要求水準書(案)							資料8	3. 対象品目と作業概要	ジャガイモについて、2,3日分まとめて納品し、段ボールごと冷蔵庫に入れ、当日にその日使う分のみ処理を行うという認識でよろしいでしょうか。	川越産じゃがいもについては、必要な量を確保するために2～3日程度の納入期間を設け、まとまった時点で給食食材に利用する考えです。 なお、資料8の2「作業内容」の表中の「前処理、⑤じゃがいも、利用方法」の「2～3日分」を「2～3日間」と変更します。
208	要求水準書(案)							資料8	食材の一次加工業務の考え方	前処理を行うとうもろこし、たまねぎ、じゃがいもの、保管の形状（0kgずつプラスチックに保管等）をお示しください。	納入状況によりますので、前日納入用冷蔵庫への保管方法は、入れ替え等含め事業者に委ねます。
209	要求水準書(案)							資料8	食材一次加工業務/対象品目と作業概要	冷凍加工品それぞれの最長冷凍保存期間は几日でしょうか、ご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No204回答をご参照ください。
210	要求水準書(案)							資料8	食材一次加工業務/対象品目と作業概要	じゃがいもは入荷の状態のまま、利用日まで冷蔵するという認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
211	要求水準書(案)							資料8	対象品目と作業概要	納入時間は要求水準書p.79記載の管間給食センターの食材納入時間と同一と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
212	要求水準書(案)							資料8	食材一時加工業務	冷凍した食材について、事業者が実施すべき検査項目、及び検査基準値がありましたらご教示ください。	食品衛生法の冷凍食品成分規格によります。
213	要求水準書(案)							資料8	食材一時加工業務	冷凍加工品について、市として行う検査事項の情報をご教示ください。	市は、事業者が行った検査結果を確認します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
214	要求水準書(案)							資料8	食材一時加工業務	冷凍庫にて保管した食材の一部を定期的 に検査（一般細菌数、大腸菌群の検査） する事は可能でしょうか。	可能です。
215	要求水準書(案)							資料8	食材一時加工業務	冷凍庫に保管した野菜が変色した場合の 事業者の責任の度合いをご教示くださ い。	要求水準書(案) (p12) 第1章7(4)に記載 のとおり、事業者の提案を基に実施する ため、事業者負担とします。
216	要求水準書(案)							資料8	食材一次加工業務の 考え方	・一次加工業務は、給食提供日にも行われ るのでしょうか。 ・また費用を算出するにあたり実施する 日数をご教示ください。	要求水準書(案) (p12) 第1章7(4)に記載 のとおり、業務の実施にあたっては事 業者の提案を基とします。
217	要求水準書(案)							資料8	食材の一次加工業務 の考え方	機器の選定や作業システムの構築に必要 なため、一次加工終了時（保管前）の食 材の最終形状（包装の量や真空パックな どの状態等）をお示し下さい。	冷凍ほうれん草、冷凍小松菜の現納入規 格が、500gまたは1kg袋、バラ凍結、 虫等の異物が混入していないものとしま す。
218	要求水準書(案)							資料8	3. 施設整備にあつ て	回転釜は、災害時に単独で利用できるよ うとありますが、一次加工室内で釜のみ を単独で利用するということではし ょうか。それとも釜を単独で施設外等へ運び 出して、利用するということではし ょうか。	一次加工室での利用とします。
219	要求水準書(案)							資料9	諸室リスト	要求事項を満たし、衛生管理上問題がな ければ、必ずしも室として独立させるの ではなく、コーナーとして提案すること は可能でしょうか。	原案のとおりとします。 なお、開梱室については、要求水準書 (案)に関する質問回答書No.106をご参 照ください。
220	要求水準書(案)	1/6						資料9	検収室	卵（液卵で納品される）、魚は、肉・豆 腐類と同じ搬入経路でよろしいでしょ うか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
221	要求水準書(案)	2/6						資料9	肉釜割室	肉は上処理室を通して調理室に行くのでしょうか。 上処理室と隣接させる理由をご教示ください。	衛生的な経路の確保ができれば、事業者の提案に委ねます。
222	要求水準書(案)	2/6						資料9	冷蔵庫	下処理エリアの冷蔵庫は(4)釜割室専用の釜割室は、肉釜割室と同じ室でしょうか。	ご理解のとおりです。
223	要求水準書(案)	4/6						資料9	配送車車庫	配送車車庫を本施設と一体型としてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
224	要求水準書(案)	4/6						資料9	配送車車庫	シャッター等により締め切ることが可能な構造とすることとありますが、十分な車両の維持管理及び防犯対策を行っていれば、シャッター等により締め切ることには不要ではないかと考えます。そのためシャッター等により締め切らない車庫としてもよろしいでしょうか。	風雨等の衛生管理上の観点から、原案のとおりとします。
225	要求水準書(案)	4/6						資料9	調理員食堂	調理員休憩室にて食事を行う場合は、調理員食堂と休憩室兼用としてもよろしいでしょうか。	原案のとおり、別室とします。
226	要求水準書(案)	4/6						資料9	一般エリア	新センターに従事する市職員の人数及び男女比率をご教示ください	市職員の人数は5～6名程度を想定しています。男女比率については、毎年度異なるため、現段階で示すことはできません。
227	要求水準書(案)	4/6						資料9	洗濯乾燥室	市職員用は専用とすることとありますが、市専用は何台必要かご教示ください。	汚染区域用と非汚染区域用の2台とします。
228	要求水準書(案)	4/6						資料9	洗濯乾燥室	市職員用は専用とすることとありますが、洗濯乾燥室は事業者用と市職員用が必要ということでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
229	要求水準書(案)	5/6						資料9	研修室 (1) (2)	研修室 (2) の壁面に調理実習台を設置とありますが、仕様及び台数は事業者提案との理解でよろしいでしょうか。	調理実習台はアイランド型1台とします。仕様も含め、追加・修正して入札公告時に公表します。
230	要求水準書(案)	5/6						資料9	研修室 (2)	5/6研修室 (2) の壁面に面して調理実習台を設置するとありますが、壁に向かって調理する位置関係に実習台を設置するということでしょうか。壁面に面した位置以外に設置することは不可でしょうか。	要求水準書(案)に関する質問書No229回答をご参照ください。
231	要求水準書(案)	6/6						資料9	一次加工エリア	冷蔵庫の適切な広さを想定します。 ・10～2月頃、ほうれん草・小松菜の年間取扱量(各、約1,500kg)を同時に入荷する可能性はありますか。  ・1日あたりの入荷量の想定があればご提示ください。	要求水準書(案)(p12)第1章7(4)に記載のとおり、業務の実施にあたっては事業者の提案を基にします。
232	要求水準書(案)	6/6						資料9	一次加工エリア	冷蔵庫の適切な広さを想定します。 ・7月頃、とうもろこし・たまねぎ・じゃがいもの各年間取扱量を同時に入荷する可能性はありますか。  ・1日あたりの入荷量の想定があればご提示ください。	資料8をご参照ください。
233	要求水準書(案)	6/6						資料9	諸室リスト 一次加工エリア 冷蔵庫について	「食材納品量・時期を勘案して、適切な広さを確保すること」とありますが、ほうれん草、小松菜の加工前の最大保管量および荷姿を教示ください。	最大保管料については、要求水準書(案)(p12)第1章7(4)に記載のとおり、業務の実施にあたっては事業者の提案を基にします。荷姿については、段ボール、かご等を入れ物に利用した形で納入が想定されますので、冷蔵庫保管には他の容器に入れ替えが必要です。
234	要求水準書(案)	6/6						資料9	駐車場	市職員用・来客用と有りますが、貴市が必要としている台数があればご教授ください。	市職員用・来客用として10台確保し、その内の1台を身障者用とします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
235	要求水準書(案)	6/6						資料9	駐車場	市職員・来客用・身障者用とそれぞれの必要台数をご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No234回答をご参照ください。
236	要求水準書(案)	6/6						資料9	駐車場	市職員、来客用、身障者用としてどの程度確保する必要がありますか。	要求水準書(案)に関する質問書No234回答をご参照ください。
237	要求水準書(案)	6/6						資料9	自転車・バイク駐車場	市職員用を確保することと有りますが、貴市が必要としている台数があればご教示ください。	市職員用として6台としてください。また、施設利用者との共用も可とします。
238	要求水準書(案)	6/6						資料9	堆肥化施設	野菜くず及び残菜等を堆肥化する施設とありますが、堆肥化とはどの状態までの事を示しているのかご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No175回答をご参照ください。
239	要求水準書(案)	6/6						資料9	堆肥化施設	最大1,000kg/日の処理が可能な機器を設置とありますが、要求水準書では平成26年6月で合計残菜量が6,292kgとあります。設備として過剰ではないかと考えます。そのため、処理能力については事業者提案としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
240	要求水準書(案)							資料12	運営備品(食器・食缶等)リスト	食缶は提案者が機能保証できる製品でもよろしいでしょうか、ご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問書No129回答をご参照ください。
241	要求水準書(案)							資料12	運営備品(食器・食缶等)リスト	汁物食缶の形状は丸型にて限定でしょうか、ご教示ください。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
242	要求水準書(案)							資料 12・14	廃牛乳用食缶	<p>・資料14 『1.学校への配送品の概要』表中No.10 廃牛乳用食缶の記載では『クラス毎にコンテナ外にて配送』と記載がありますが資料12『運営備品(食器・食缶)リスト』表中記載のある汁物食缶(廃牛乳用)の数量が12、備考では『1個/学校』となっています。必要数としてどちらが正でしょうか。</p> <p>・また回収についてもコンテナ外での回収との解釈で宜しいでしょうか、ご教示ください。</p>	<p>・前段については、汁物食缶(廃牛乳用)は、資料12の表中備考欄に記載されている「1個/学校」が正です。なお、資料14「1.学校への配送品の概要」表中No.10廃牛乳用食缶の配送方法を小・中学校とも「クラス毎」を「学校毎」に変更します。</p> <p>・後段については、ご理解のとおりです。</p>