

No	資料名等	項目	該当箇所								質問・意見	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア					
1	要求水準書(案)	遵守すべき法制度等	2	I	2	(4)	① ②					法令及び条例に関して不明点は窓口にご相談に行っても宜しいでしょうか。	必要に応じて、担当窓口にご相談してください。
2	要求水準書(案)	配送対象校の提供食数推計	6	I	3	(3)						事業期間中における各配送校別の最大となる普通教室分配食単位数(食器・食缶等セット)は、「表 I-4」記載の数値でよろしいでしょうか。異なるのであれば、各配送校別の配食単位数をご提示お願いします。	現状の推計値では表 I-4の数値が最大の単位数ですが「公立義務教育諸学校の学級編制および教職員定数の標準に関する法律」が改正された場合等はこの限りではありません。公立小学校の学級編成の標準が35人になった場合の想定学級数を資料19に示します。必要な食器・食缶等は資料19を参考に検討してください。
3	要求水準書(案)	配送対象校の配缶学級数	6	I	3	(3)						事業期間を通じて最大の配缶学級数を学校ごとにご提示ください(コンテナ台数や、食缶の消毒保管庫容量に影響するため)。	No.2の回答をご確認ください。
4	要求水準書(案)	配送対象校の配缶学級数	6	I	3	(3)						令和6年に開業ですが、最大の配缶学級数としては表 I-4の令和2年度257学級を見込んでおくことでよろしいでしょうか	No.2の回答をご確認ください。
5	要求水準書(案)	配送対象校の提供食数推計	6	I	3	(3)						事業期間中における各配送校別の最大となる特別支援学級分配食単位数(食器・食缶等セット)は、各学校1つずつでよろしいでしょうか。異なるのであれば、各配送校別特別支援学級配食単位数をご提示お願いします。	各学校1つずつで良いです。
6	要求水準書(案)	配送対象校の提供食数推計	6	I	3	(3)						事業期間中において最大となる各クラス内喫食人数をご提示お願いします。	児童数は最大35名、生徒数は最大40名で検討してください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
7	要求水準書(案)	配送対象校の提供食数推計	6	I	3	(3)				表 I -3に記載されている期間では、令和6年度の8263食が最大でその後減少傾向となり、令和8年度には8000食を切っていますが、調理能力に求められる「最大9000食」との差はどのように考えればよろしいでしょうか。「単独校改築時の臨時的な受け入れ」など、具体的に9000食に近づく場合を想定されているようでしたら、教えてください。	単独調理場又は親子方式調理場改修時・故障時等の臨時的な受入れや、配送校再編による調理食数の変更を想定しています。具体的に改修校・改修時期や再編時期等は未検討です。
8	要求水準書(案)	献立方式等	6	I	3	(4)			エ	副食3品×2献立=6品の内、1日当たり最大何品×何種類のアレルギー対応品を想定されているのでしょうか。	アレルギー対応は小学校のみとし、1献立対応予定です。最大3品×2種類(乳・卵)を想定しています。将来的には5種類(乳・卵・小麦・えび・かに)を想定しています。
9	要求水準書(案)	その他	7	I	3	(7)				配送対象校の配膳室の改修工事等について、「コンテナやワゴンが配膳室に納められない場合は別途事業者と協議を行う。」とありますが、改修が必要な場合については今回の事業費には含まず、事業者決定後に追加費用を頂けるとの理解で宜しいでしょうか。尚、今回の事業費に含める場合は具体的な改修内容等を御提示下さい。	配送対象校の配膳室の改修工事は基本的には行わない方向でご提案ください。必要と考える改修工事がある場合は内容・概算費用を提案していただき、本事業費外で協議します。
10	要求水準書(案)	その他 (配膳室について)	7	I	3	(7)				「コンテナやワゴンが配膳室に納められない場合は別途事業者と協議を行う」とありますが、新しい運営に伴い、万が一配膳室の改修が必要となった場合は、市の費用負担のもと、対応頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	No.9の回答をご確認ください。
11	要求水準書(案)	解体工事等業務	8	II	2					解体業務において市が想定する以上のアスベストが発生した場合の処理費用については市の負担という理解でよろしいでしょうか。	実施方針に関する質問に対する回答 No.22をご確認ください。
12	要求水準書(案)	解体工事等業務	8	II	2	(1)			イ	「大気汚染防止法(昭和43年法律第97号)の一部を改正する法律の施行に基づき、市が提示するアスベスト調査報告書の他に必要な調査」とは、具体的に何を指すのか明示頂けませんか。	市が提示するアスベスト調査報告書(資料9)に提示されている箇所以外の箇所についてアスベスト含有調査等を行う場合を指します。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
13	要求水準書(案)	解体工事等業務 事前調査業務及びその 関連業務	8	II	2	(1)			イ	「アスベスト調査報告書のほかに必要な調査については、本事業に含み実施すること」と記載がありますが、必要があれば、費用算出のため、スケジュールの令和3年4月中旬の現地見学会やその後の日程でアスベストの含有試験のための検体の採取や下請け業者の現調をしてもよいでしょうか。(ダクトパッキン等設備関係の報告書がないため) また、調査が提案書提出以前に実施できない場合は、調査により判明した増加費用については貴市の責との考えでよろしいでしょうか。	ダクトパッキン等については、含有しているとみなして対応することを想定していますが、必要に応じて現地調査をしていただいてもかまいません。 日程については別途ご相談ください。
14	要求水準書(案)	解体工事等業務	8	II	2	(2)			ア	解体設計図は、既存図の画像データをCAD上に貼り付けて作成する方法で宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
15	要求水準書(案)	解体工事業務・廃棄物 処理業務及びその 関連業務に伴う各種 申請等の業務	8	II	2	(3)			イ	「当該業務によって生じる可能性のある騒音・振動や臭気・粉塵、排水処理等について、周辺地域に及ぼす影響等の十分な検討を行い、対策を行うこと。」と記載がありますが、本計画地の騒音・振動・臭気に関する規制値をご教授願います。	以下URLを参考に検討ください。 https://www.city.tokorozawa.saitama.jp/kurashi/seikatukan/kyo/kankyohozen/souon/souon_shindou_shisetu.html https://www.city.tokorozawa.saitama.jp/kurashi/seikatukan/kyo/kankyohozen/20151102140114820.html
16	要求水準書(案)	解体工事等業務	8	II	2	(3)			オ	「地下埋設物等、当初想定されない施設・設備等が発見された場合は市に報告し、対応方法について協議を行うこと。」とありますが、対応方法によっては、工期延長及び費用の増額も考慮して頂けるという認識で宜しいでしょうか。	実施方針に関する質問に対する回答 No.22をご確認ください。
17	要求水準書(案)	解体工事業務・廃棄物 処理業務及びその 関連業務に伴う各種 申請等の業務	8	II	2	(3)			オ	地下埋設物等において、本計画に影響を与えなければ残置することは可能でしょうか。	現段階で図面に記載されているもの等想定されるものについては、本計画への影響の有無にかかわらず全て撤去してください。 想定外のものについては別途協議します。
18	要求水準書(案)	解体工事等業務	8	II	2	(3)			ク	「廃棄物の再資源化に取り組むこと」とありますが、残置されている厨房調理機器及び台車、フード等を有価物として計上する必要がある場合、残置されている機器リスト(大きさ、数)を御提示下さい。	有価物として計上する必要はありませんが、再資源化に取り組んでください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
19	要求水準書(案)	解体工事等に伴う近隣対応・対策業務	8	II	2	(4)		ウ		「隣接建物」とは道路を介さずに敷地と接している南側住宅との理解で宜しいでしょうか。	「隣接建物」についてはご理解のとおりですが、「隣接建物等」に対する影響について事前及び事後調査を行ってください。
20	要求水準書(案)	解体工事等に伴う近隣対応・対策業務	8	II	2	(4)		ウ		隣接建物等に対する影響について事前及び事後調査を行う場合、貴市が想定している範囲・内容をご教授願います。	道路を介さずに敷地が隣接している住宅のほかに、工事用車等の出入の影響を受けると考えられる範囲について事前及び事後調査を行ってください。 内容は、建物や外構について工事前後の写真撮影等により解体工事等の影響調査を想定しています。
21	要求水準書(案)	設計・建設業務	9	III	2	(1)	①	イ		「除外施設」とありますが、除害施設のことで宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 誤字のため修正します。
22	要求水準書(案)	前室	10	III	2	(1)	①	ケ		衛生上支障が無い場合、汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室の配置や形状は提案者に委ねるとしても宜しいでしょうか？ (一体化する等)	汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室は分けて配置してください。
23	要求水準書(案)	設計・建設業務	10	III	2	(1)	②	オ		付帯施設に「ゴミ置場」が要求されていますが、建物内に残渣庫、可燃物庫・不燃物庫を設けた場合でも別に設ける必要はございますでしょうか。	ゴミ置場については提案に委ねます。
24	要求水準書(案)	解体工事等に伴う近隣対応・対策業務	10	III	2	(1)	③	オ		「建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を行い、各測定物質濃度が基準値以下であることを確認する。」と記載がありますが、基準値をご教授願います。	建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和45年法律第20号)及び建築物環境衛生管理基準によります。
25	要求水準書(案)	仕上げ計画	11	III	2	(1)	③	ケ	f)	普段開閉しない排煙窓には網戸等の設置は不要ということでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
26	要求水準書(案)	駐車場	11	III	2	(1)	④	ウ		敷地内に事業者の従業員用の駐車場を設けることは可能でしょうか。また、可能な場合、事業者の従業員は無償で使用できるという理解でよろしいでしょうか。	敷地内に事業者の従業員用の駐車場を設けることは不可とします。
27	要求水準書(案)	駐車場	11	III	2	(1)	④	ウ		配送車を衛生的に維持管理、運用するため敷地内に駐車することを想定しております。その際、配送車の駐車は無償という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
28	要求水準書(案)	設計・建設業務	12	III	2	(1)	②	エ		「配送車両の車庫及び洗車スペースの設置は事業者の提案による。」とありますが、設置の有無自体を提案者に任せるという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
29	要求水準書(案)	設計・建設業務	13	III	2	(3)	①	イ	d	「d)添物(ジャム、マヨネーズ等)の荷受を行う。」とありますが、荷受けは野菜類側と肉・魚・卵類側のどちらでも宜しいでしょうか。	荷受けは野菜類側とします。
30	要求水準書(案)	検収室	13	III	2	(3)	①	ウ	c	野菜類検収室と肉・魚・卵類検収室は、室として壁で区分けがマストでしょうか？1室内でエリア分けは不可でしょうか？	室として壁で区分してください。
31	要求水準書(案)	設計・建設業務	13	III	2	(3)	①	ウ	d	「d)市職員の事務スペースを設ける。伝票等の一時保管ができるような机等を設置する。」とありますが、机等の品番が決まっているようでしたら御指示頂けますでしょうか。	検収簿の記入や納品伝票の処理程度の事務作業ができる検収台を想定しており、特定の品番は決まっておりません。
32	要求水準書(案)	検収室	13	III	2	(3)	①	ウ	d	「d)市職員の事務スペース」は「野菜類荷受室、肉・魚・卵類荷受室」それぞれに必要でしょうか。また、机の大きさはどの程度必要でしょうか。	それぞれに必要です。机の大きさ等についてはNo.31の回答をご確認ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
33	要求水準書(案)	皮むき室	13	III	2	(3)	①	エ	b	「野菜切裁室とはパススルーとすること。」と記載がありますが、「野菜類下処理室とのパススルーの配置としてもよろしいでしょうか。	ご提案のとおりとします。 「野菜切裁室」は誤記のため「野菜類下処理室」に修正します。
34	要求水準書(案)	設計・建設業務	13	III	2	(3)	①	エ	b	「b)野菜切裁室とはパススルーとすること。」とあります。表III-1主要諸室の一覧では野菜切裁室の要求はありませんが、野菜切裁室を設けるという認識で宜しいでしょうか。	No.33の回答をご確認ください
35	要求水準書(案)	皮むき室	13	III	2	(3)	①	エ	b	「b)野菜切裁室とはパススルーとする」とありますが、皮むき後洗浄作業を行うため、「野菜類下処理室」とのパススルー配置でもよろしいでしょうか。	No.33の回答をご確認ください
36	要求水準書(案)	皮むき室	13	III	2	(3)	①	エ	b	皮むき室において、b)野菜切裁室とはパススルーとありますが、表III-2検収下処理ゾーンの諸室の概要には「野菜切裁室」がありません。皮むきしたあと洗浄する工程を要することから、「検収室」か「野菜類下処理室」にパススルーすると思われませんが、ご見解をお示しいただけないでしょうか	No.33の回答をご確認ください
37	要求水準書(案)	皮むき室	13	III	2	(3)	①	エ	b	野菜切裁室とはどの部屋を指すもののでしょうか？	No.33の回答をご確認ください
38	要求水準書(案)	主要諸室の概要	13	III	2	(3)	①	エ	b	皮むき室に『野菜切裁室とパススルーとすること』と記載がありますが、野菜の切裁は上処理室で行うと記載があります。切裁室は上処理室のことでしょうか。また、上処理室ですと皮むき後パススルーで上処理室になりますので、じゃがいも等の洗浄(下処理)が不可能となります。皮むき室との隣接は野菜類下処理室という理解でよろしいでしょうか。	No.33の回答をご確認ください
39	要求水準書(案)	皮むき室	13	III	2	(3)	①	エ		皮むき室とありますが、衛生的な作業スペースを確保する前提で、皮むきコーナーとして検収室内に設ける提案で宜しいでしょうか。	提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
40	要求水準書(案)	食品庫・調味料庫	13	III	2	(3)	①	オ	b	「アレルギー対応食使用食材専用食品庫・調味料庫」は、普通食用の食品庫・調味料庫内に専用户棚等を設置し、保管を行える対応をお考えでしょうか。異なるようであれば具体的なご要望をご提示お願いします。	アレルギー食専用調理室内に戸棚等を設置し、保管を考えています。アレルギー食専用の食品庫・調味料庫は不要です。
41	要求水準書(案)	食品庫・調味料庫	13	III	2	(3)	①	オ	b	b)アレルギー対応食使用食材については専用の食品庫・調味料庫に保管する。とありますが、食品庫・調味料庫内の一角にアレルギー対応食専用の棚やキャビネットを設ける提案は可でしょうか	No.40の回答をご確認ください。
42	要求水準書(案)	食品庫・調味料庫	13	III	2	(3)	①	オ	b	アレルギー対応食使用食材とありますが、計画では除去食とあるため、専用室を設ける意味はあまりないと思われます。設置は必要でしょうか？	No.40の回答をご確認ください。
43	要求水準書(案)	設計・建設業務	14	III	2	(3)	①	キ	b	冷蔵庫について「b)①肉・魚加工品冷蔵庫、②肉用冷蔵庫、③野菜・果物・他加工品冷蔵庫、④根菜類冷蔵庫に区分する。」とありますが、冷蔵庫内で区分けして使用する方法でも宜しいでしょうか。	冷蔵庫について以下のとおり要求水準書を修正します。 b)①肉・魚冷蔵庫②野菜・豆腐・その他冷蔵庫③卵冷蔵庫の3つに区分する。 1つの冷蔵庫内で①～③を区分けして使用することは不可とします。
44	要求水準書(案)	冷蔵庫	14	III	2	(3)	①	キ	b	①と②、③と④は兼用不可でしょうか？	No.43の回答をご確認ください。
45	要求水準書(案)	冷蔵庫	14	III	2	(3)	①	キ	b	「c)食材搬入量に応じた十分な広さを確保」とありますので、冷蔵庫容量算出のため、b)①～④それぞれの冷蔵庫に収納するものの具体的な食材名と、1日の最大量をご提示ください。	No.43の回答をご確認ください。 収納するものは以下のとおりです。 ①釜調理の豚・鶏・牛肉、焼揚調理の豚・鶏肉・魚 ②野菜・豆腐・油揚げ・こんにゃく・練り製品・要冷蔵調味料 ③卵 最大使用量は資料8想定献立をご覧ください。
46	要求水準書(案)	冷蔵庫	14	III	2	(3)	①	キ	b	「b)④根菜類冷蔵庫」に収納する根菜は、皮むき室の球根皮むき機で皮をむく根菜(じゃがいも、人参)用と考えてよろしいでしょうか。皮がむかれた状態で納品される”たまねぎ”や球根皮むき機を使用しない”大根”などは、「③野菜・果物・他加工品冷蔵庫」への収納でよろしいですか。	No.43の回答をご確認ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
47	要求水準書(案)	冷凍庫	14	III	2	(3)	①	ク	c	「c)食材搬入量に応じた十分な広さを確保」とありますので、冷凍庫容量算出のため、b)の①、②それぞれの冷凍庫に収納する具体的な食材名と、1日に最大量をご提示ください。(資料8の調理指示書から読み取れる冷凍品はとうもろこしのみ)	①ハンバーグ、コロッケ、しゅうまい等 ②とうもろこし、野菜ペースト、カットゼリー、大豆 最大量は資料8想定献立をご覧ください。 ①:小中学校分の個数 ②:とうもろこしを小中で使用する場合、約50kgです。
48	要求水準書(案)	設計・建設業務	15	III	2	(3)	①	ソ		上処理室について「a)野菜類を切裁、仕分けし、各調理室に送るための所要の仕様・設備を整える。」とありますが、野菜切裁室とは別に、上処理室にも野菜切裁用の仕様・設備を整えるという認識で宜しいでしょうか。	野菜切裁室は不要とし、上処理室に野菜切裁用の使用・設備を整えてください。
49	要求水準書(案)	上処理室	15	III	2	(3)	①	ソ		煮炊き料理室内で、コーナーとしての設置は不可でしょうか？	提案に委ねます。
50	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	III	2	(3)	①	チ		「和え物に利用する食材を加熱するためのスチームコンベクションオープンと釜を設置する。」とありますが、想定するそれぞれの台数及び使い分ける基準をご教授ください。	使い分けの基準は以下のとおりです。 スチームコンベクションオープン:根菜類・もやし・ブロッコリー・コーン等 釜:葉物 台数は提案に委ねますが、小中2献立で和え物・サラダは実施する想定です。
51	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	III	2	(3)	①	チ	d)	「d)和え物に利用する食材を加熱するためのスチームコンベクションオープン～を設置」とありますが、資料8によると「スチコン加熱」の指示があるのは、のりやかťお節など、ボイルができない食材のみのようですので、そのような少量の食材のみの加熱ができる処理能力があればよろしいでしょうか。	スチームコンベクションオープンは、主に根菜類・もやし・ブロッコリー・コーン等の加熱に使用します。
52	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	III	2	(3)	①	チ	d)	資料8で「スチコン加熱」の指示のある、のりやかťお節は、軽いいため、スチームコンベクションオープンでは庫内で舞ってしまう恐れがあります。また、使用頻度の少ないこれらの食材専用スチコンコンベクションオープンを設置するのは合理的ではないため、加熱方法は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	想定しているスチームコンベクションオープンの使用はNo.51の回答に示すとおりです。 のりやかťお節の加熱方法は提案に委ねます。
53	要求水準書(案)	煮炊き調理室	15	III	2	(3)	①	チ	e)	「e)ドレッシング等を作るための釜」とありますが、混ぜ合わせるだけでなく、加熱が必要でしょうか。加熱する場合は、冷却はどのように行うことを想定されていますか。	ドレッシングは加熱が必要です。加熱後は、蓋付き一重食缶等に小分けし、ソ d)の冷蔵保管設備で冷却します。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア				
54	要求水準書(案)	和え物室	15	Ⅲ	2	(3)	①	ツ			和え物の保冷(10℃以下)提供方法は提案に委ねます。(蓄冷材付き2重食缶を使用しての提供、冷却機能付き食缶消毒保管機にて冷却した食缶での提供等) 10℃以下の提供ができれば、和え釜は冷却機能付きでなくても構いません。冷却機能付き和え釜を設置する場合は、冷却した食材の温度程度までの冷却機能を必要とします。	
55	要求水準書(案)	設計・建設業務	15	Ⅲ	2	(3)	①	ツ			和え物室について、「e)和え物室で使用する器具類を洗浄するための所要の設備を整える。」とありますが、器具類以外の運搬用カート等の洗浄は、他のカート等洗浄室を兼用して宜しいでしょうか。	和え物室の洗浄設備は、運搬用カート等の洗浄もできるものとします。
56	要求水準書(案)	設計・建設業務	15	Ⅲ	2	(3)	①	テ			アレルギー食専用調理室について、「f)アレルギー室で使用する器具類を洗浄するための所要の設備を整える。」とありますが、器具類以外の運搬用カート等の洗浄は、他のカート等洗浄室を兼用して宜しいでしょうか。	アレルギー食専用調理室の洗浄設備は、運搬用カート等の洗浄もできるものとします。
57	要求水準書(案)	設計・建設業務	15	Ⅲ	2	(3)	①	ナ			「配送前室」は表Ⅲ-1主要諸室の一覧中の配送用風除室、「ドッグシェルター」はドックシェルターの事で宜しいでしょうか。	ご意見のとおりです。 誤字は修正します。
58	要求水準書(案)	上処理室	15	Ⅲ	2	(3)	①	ソ			「上処理室」とありますが、スペースの有効活用のため、煮炊き調理室との間を区画する壁・扉等は設けない計画として宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
59	要求水準書(案)	上処理室	15	Ⅲ	2	(3)	①	ソ			上処理室は煮炊き室と仕切りのない、同室とし「上処理コーナー」としてご提案してもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
60	要求水準書(案)	和え釜	15	Ⅲ	2	(3)	①	ツ	b		「和え釜は冷却機能付き」とありますが、冷却水の使用温度は何℃以下をご希望されますか。もしくは、常温上水の使用でよろしいでしょうか。	No.54の回答をご確認ください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
61	要求水準書(案)	回収前室	16	Ⅲ	2	(3)	①	ヌ		「回収前室」とありますが、スペースの有効活用のため、回収室と洗浄室の間を区画する壁・扉等は設けない計画として宜しいでしょうか。尚、ドックシェルターにより外部からの虫、砂塵を防止できる構造とします。	提案に委ねます。
62	要求水準書(案)	設計・建設業務	16	Ⅲ	2	(3)	①	ヌ		回収前室、ドックシェルターが要求されていますが、表Ⅲ-1主要諸室の一覧で要求されている「回収用プラットフォーム」との使い分けがわかりません。使用方法をご提示頂けますでしょうか。	表Ⅲ-1の「回収用プラットフォーム」を「回収前室」に修正します。
63	要求水準書(案)	設計・建設業務	16	Ⅲ	2	(3)	①	ノ		残渣庫に隣接して残渣処理室を設け、そこに厨芥脱水機を設置しても宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
64	要求水準書(案)	設計・建設業務	16	Ⅲ	2	(3)	①	ハ		「作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き…するための所要の仕様・設備」とありますが、エアシャワーの認識で宜しいでしょうか。また、汚染作業区域前室にもエアシャワーの設置は必要でしょうか。	所要の仕様・設備については提案に委ねます。汚染作業区域前室にも所要の仕様・設備は必要です。
65	要求水準書(案)	非汚染作業区域前室	16	Ⅲ	2	(3)	①	ヒ	a	「a)作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、～所要の仕様・設備を整える」とありますが、これはエアシャワーを指定するものではないという理解でよろしいでしょうか。	所要の仕様・設備については提案に委ねます。
66	要求水準書(案)	設計・建設業務	17	Ⅲ	2	(3)	②	ウ	c	市職員用更衣室について、「c)更衣室付近に市職員用の洗濯乾燥機室(スペース)を設ける。」とありますが、市職員は事業者エリアの洗濯・乾燥室は使用しないという認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
67	要求水準書(案)	市職員更衣室	17	Ⅲ	2	(3)	②	ウ	c	「洗濯乾燥室(スペース)」は、事業者用の洗濯乾燥室内にスペースを設ける計画でもよろしいでしょうか。	表Ⅲ-8のとおり、市職員用更衣室付近に洗濯乾燥機室(スペース)を別途設けてください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
68	要求水準書(案)	市職員用更衣室	17	III	2	(3)	②	ウ	c	市職員用の洗濯乾燥機は、事業者用とは別途で必要という事でしょうか？	No.66、67の回答をご確認ください。
69	要求水準書(案)	倉庫	17	III	2	(3)	②	オ	a	「a)市が別途用意する災害用物品等を備蓄する室(庫)を設ける。敷地内に別棟で整備することも可」とありますが、ここに保管する食材を使用し、揚物・焼物・蒸し物調理室に設置したガス式のタレ釜で炊出し調理を行うのでしょうか。他に、隣接させた方がよい諸室の条件等はございませんか。	ご理解のとおりですが、災害用物品の詳細と炊き出しの内容については未定のため、提案に委ねます。
70	要求水準書(案)	防火水槽	18	III	2	(3)	②	ニ		防火水槽は40m3以上を1基設置すれば宜しいでしょうか。	埼玉西部消防組合消防水利の設置及び防災上の配慮に関する基準第6条、別表第2に従い設置してください。
71	要求水準書(案)	設計・建設業務	18	III	2	(3)	②	ト		「資源物置場・廃棄物置場」とありますが、表III-1主要諸室の一覧で要求されているゴミ置場とは別に設ける認識で宜しいでしょうか。	No.23の回答をご確認ください。
72	要求水準書(案)	設計・建設業務	19	III	2	(4)	①	ウ		電源設備について、「a)施設全体の使用電力量が容易に確認できるよう、メーターの設置を行う。」とありますが、水光熱費は市の負担なので、子メーターは設置しなくても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、p56に示す「6その他関連業務 (1) 光熱水費・使用量のデータ管理」の中で子メーター設置が効果的と考える場合は提案してください。
73	要求水準書(案)	機械設備	20	III	2	(4)	②	イ	a)	「調理場は、温度25℃以下、湿度80%以下の条件を満たすよう、室内容積に対応した給気・排気設備を備えること。」と記載がありますが、「調理場」の定義が不明です。室名等をご教授願います。	「調理場」「調理ゾーン」「調理エリア」「給食エリア」等の語句の修正を行いました。 「温度25℃以下、湿度80%以下の条件を満たす」のは、P10「表III-1主要諸室の一覧」の給食エリアの中で、検収室、食品庫、調味料庫、調味料計量室、皮むき室、下処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物室、アレルギー対応調理室、和え物室とします。
74	要求水準書(案)	換気及び空調設備	21	III	2	(4)	②	イ	h)	清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないような換気及び空調設備であれば、方式は事業者の提案とさせていただいてもよろしいでしょうか	提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
75	要求水準書(案)	機械設備	21	III	2	(4)	②	イ	1)	「給食エリア及び一般エリアの諸室の温湿度を計測し」と記載がありますが、倉庫やトイレ等全ての室の温湿度計測が必要ということでしょうか。また「諸室」とはこの室を指すのか不明の為、温湿度を計測する必要のある室をご教授願います。	倉庫やトイレ、給湯室、階段室などの基本的に人がいない室は対象外とし、給食エリア、事務室・休憩室等の空調設備が必要な室等について計測を実施してください。具体的に測定する室と測定箇所数については提案に委ねます。
76	要求水準書(案)	給水・給湯設備	21	III	2	(4)	②	ウ	a)	「a)～ノロウイルス発生時の消毒～想定し、80℃以上の熱湯が供給できる設備」とありますが、湯は配管から吐出した時点から温度が下がってしまうため、ノロウイルス対策としては、より確実性の高い次亜塩素酸ナトリウムなどの薬液による消毒でもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
77	要求水準書(案)	機械設備	21	III	2	(4)	②	ウ	d)	「受水槽はステンレス製とし、かつ密閉構造で、内部は清掃が容易で、かつ施錠のできる構造」と記載がありますが上記の構造を満たしていればステンレス製をFRP製に変更する提案は可能でしょうか。	原案のとおりとします。
78	要求水準書(案)	防鼠・防虫設備	22	III	2	(4)	③	ア	a)	調理従事者の出入口とは、従事者用玄関のことでしょうか？	ご理解のとおりです。
79	要求水準書(案)	機械設備	22	III	2	(4)	③	ア	b)	「吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅1.5mm以下のものとする。」と記載がありますが、ガラリや吸排気口の位置によっては防虫ネットの清掃が難しく、防虫ネットが詰まり換気量が不足する可能性があります。ダクト内に清掃が容易なフィルターユニット等を設置し防虫対策を施せば、メッシュ幅を変更する提案は可能でしょうか。	可能とします。
80	要求水準書(案)	防鼠・防虫設備	22	III	2	(4)	③	ア	b)	「吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅1.5mm以下のものとする。」とありますが、ベントキャップやガラリ部に格子幅1.5mmを採用するとメッシュ幅が細かく、目詰まりが発生やすくなり、メンテナンス費の増加につながります。外気取り入れ系統にフィルターを設置するなどの対策を講じれば、格子幅の変更は、可能でしょうか。	No.79の回答をご確認ください。
81	要求水準書(案)	収納設備	22	III	2	(4)	③	イ	b)	爪ブラシの殺菌は、塩素消毒による殺菌でもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
82	要求水準書(案)	衛生設備	22	III	2	(4)	②	カ	c	「事業者用の玄関に手洗い設備を2つ以上設置する」とありますが、玄関に入室後すぐに手洗いを行い、その後室内用の履物に履き替えることを想定しているのでしょうか。	玄関入室後、履物に履き替えてから手洗いを行う想定です。
83	要求水準書(案)	キャビネット・本体部	23	III	2	(5)	②	エ	e	「扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げてあり、ふちが扉の裏側に面しない構造」とはどのような形状でしょうか。図などで説明をお願いします。	
84	要求水準書(案)	アジャスター部	23	III	12	(5)	②	オ		すべての機器のアジャストを150mm以上とするのでしょうか	原則は150mm程度を確保してください。詳細は提案に委ねます。
85	要求水準書(案)	冷凍庫・冷蔵庫	24	III	2	(5)	③	ア	f)	「f)自動温度記録装置等により、経時変化を記録できる機器」とありますが、常時食材が保管されていない食材受け渡し用のパススルー冷蔵庫は対象外と考えてよろしいでしょうか。	対象外とします。
86	要求水準書(案)	真空冷却機	24	III	2	(5)	③	ク	c)	「カートイン式」とありますが、衛生的に出し入れができれば、方式は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	提案に委ねます。
87	要求水準書(案)	熱機器・その他	24	III	2	(5)	②	ケ	b)	「設備配管等が機外に露出してしない構造」とありますが、火傷等防止の為、安全対策を講じるという考えで宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、作業中に衝突する等により、配管等が破損しないような構造としてください。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
88	要求水準書(案)	冷凍庫・冷蔵庫	24	III	13	(5)	③	ア		冷凍庫、冷凍庫、プレハブ冷蔵庫について自動温度記録装置等により経時変化を記録できる機器とありますが温度管理するシステム導入をお考えでしょうか	自動で温度が記録ができるシステムを想定しており、パソコンから遠隔で設定温度等を管理するようなシステムの導入は求めません。
89	要求水準書(案)	調理機器等の設置	25	III	2	(5)	④	イ	a)	回転釜の二回転調理は、食材の下茹でも不可でしょうか？ (作業後に釜の洗浄が必要ない加熱調理など)	食材の下茹の二回転調理は可とします。
90	要求水準書(案)	業務内容	26	III	4	(2)	③			事前調査業務内容に敷地測量がありますが、資料2の現況測量図は確定図ではないとの考えでよろしいでしょうか。	確定図ではありません。 隣地境界は座標を提供しますが水準測量はしていません。
91	要求水準書(案)	各種申請業務	27	III	6	(1)	①			確認申請、構造計算適合性判定は指定確認検査機関、省エネ適合性判定は登録省エネ判定機関への申請で宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
92	要求水準書(案)	市による完工検査	29	III	6	(3)	②			市による完工検査の期間をご教授願います。	おおむね1～2日程度を想定しています。
93	要求水準書(案)	食缶及び配膳器具	30	III	9	(1)		オ		「予備数量を5%程度見込むこと」とありますが、最大クラス数に対しての5%でよろしいでしょうか。	No.2の回答をご確認ください。 学級数総計に対して5%程度見込んでください。
94	要求水準書(案)	食缶及び配膳器具	30	III	9	(1)		ケ		一重食缶の材質がアルマイト製と記載がありますが、事業期間中の耐久性を考慮し、より耐久性のあるステンレス製のものをご提案してもよろしいでしょうか。	一重食缶の材質をアルマイト製としたのは、調理後の揚げ物のサクサクした食感を保つことを考えたものです。おいしい食感を保持できるのであれば、提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答
			頁	I	1	(1)	①	ア			
95	要求水準書(案)	食缶及び配膳器具	30	III	9	(1)			ケ	項目アには「食缶は高性能断熱食缶とし、保温65℃以上」とありますが、表Ⅲ-16の「一重食缶」は断熱性がないため、除外と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書(案)	食缶の仕様	30	III	9	(1)			ケ	表Ⅲ-16に示された仕様で容量・サイズが同程度の食缶を1学級につき各1個で見込んでおくことでよろしいでしょうか	1学級につき各1個で見込んでください。
97	要求水準書(案)	食缶及び配膳機器	30	III	9	(1)			ア	汁物やカレー等は、学校での配膳時において80℃以上を保持できるもの、とありますが、80℃以上では、蓋の開け閉めや、食器への盛付時、子ども達が危険ではないでしょうか？	ご意見を反映し、該当の記載は削除します。
98	要求水準書(案)	食器、食器カゴ及び食具等	31	III	9	(2)			ア	食器「ア 食器は、献立により3～4種類を使用する」とありますが、「表Ⅲ-18食器等仕様一覧」には「飯椀、汁椀、角仕切皿」の3点のみの記載のため、最大使用点数は3点、パンの日など、飯椀を使用しない場合は2点使用(飯椀のみセンターに残る)という理解でよろしいでしょうか。	「3～4種類」の表記にはトレイも含まれます。トレイを除くとご理解のとおりです。
99	要求水準書(案)	食器等の仕様	31	III	9	(2)			ア	食器は献立により3～4種類を使用する。とありますが、表Ⅲ-18食器等仕様一覧に示された食器の種類は各小学校、中学校で3種類(飯椀・汁椀・角仕切皿)となっています。食器は最大3種類の使用との認識でよろしいでしょうか	No.98の回答をご確認ください。
100	要求水準書(案)	食器、食器カゴ及び食具等	31	III	9	(2)				はし、先丸スプーンのまとめ方について記載がありませんが、フタ付きカゴ、(食器カゴに引っ掛ける)フタのないカゴ、スプーン通し、など、ご要望の仕様はございますか。	提案に委ねます。
101	要求水準書(案)	アレルギー対応食用ランチジャー	31	III	9	(2)			オ	表Ⅲ-18にアレルギー対応食ランチジャーは必要数用意する(最大90食を想定)とありますが、必要数とは1献立(1食)に対し、最大限何品分の容器を見込めばよろしいでしょうか	最大3品分です。

No	資料名等	項目	該当箇所							質問・意見	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア				
102	要求水準書(案)	近隣対応・対策業務	32	III	12			②			「事業者は近隣に対し、工事中の安全対策について万全を期すとともに、騒音・臭気・粉塵・交通渋滞等の影響を勘案し、合理的に要求される範囲の近隣対策を実施する。」と記載がありますが、貴市が想定している範囲・内容をご教授願います。	一般の公共事業として求められる範囲・内容でご提案ください。具体的には提出を求める施工計画書を確認し、必要に応じて協議するものとします。
103	要求水準書(案)	維持管理業務における基本的な考え方	36	V	1	(2)		②			旧第2学校給食センターにおいて、近隣から臭気や騒音等に対する苦情を受けたことはあるでしょうか。ございましたら苦情と対処内容をお示し下さい。	苦情を受けた情報はありません。
104	要求水準書(案)	関係法令等の遵守	36	V	1	(5)					以下の基準類に準拠する、とございますが、特に建築保全業務共通仕様書(国土交通省)では庁舎などの不特定多数の人が出入りする施設が想定されており、そのまま給食センターに当てはめて保守点検等の維持管理を行うと、過剰と思われる部分が多くあり、維持管理業務費の高騰につながります。よって、示された仕様書2点を参照したうえで事業者が適切と考える点検内容、頻度等を提案すればよろしいでしょうか	維持管理の内容については、提案に委ねます。示した仕様書に準拠し、適切な周期・点検内容等をご提案ください。
105	要求水準書(案)	防虫・防鼠対策	42	V	7	(2)		③			43頁V7(3)④の文章と比較して意味がとりにくいため、「定期的にかつ発生を確認した都度」に変更していただけないでしょうか。	ご提案のとおりとし、要求水準書(案)を修正します。
106	要求水準書(案)	給水、給湯設備	43	V	7	(3)		②	ウ	b)	受水槽内の清掃は年1回行えば十分水槽内を衛生的に保つことができると考えられます。長期休業期間中に1回ずつ年3回、受水槽内の水抜き及び清掃を実施するのは、非効率であり、水資源の浪費にもつながることから、年1回、受水槽内の水抜き及び清掃を実施するとしていただけないでしょうか。	提案に委ねます。
107	要求水準書(案)	給水、給湯設備	43	V	7	(3)		②	ウ	b)	「水質検査の項目は、水質基準項目のうち必要な項目(事業者の提案による。)について行うこととする。」とありますが、実施回数も事業者が提案できるとの理解で良いでしょうか。	ご理解のとおりです。
108	要求水準書(案)	給食調理業務、調理済食品の確認・検査	50	VI	2	(2)		③	ウ		「調理室内の温度・湿度は、常に25℃以下、80%以下に保たれていることを確認するとともに、自動で記録できるようにする。」と記載がありますが、対象室は15頁に記載の「調理ゾーン」の諸室を示すと考えてよろしいでしょうか。	No.73の回答をご確認ください。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問・意見	回答	
			頁	I	1	(1)	①	ア					
109	要求水準書(案)	配送車両調達業務	53	VI	3	(1)						「配送車両は新車とする」とありますが、予備の配送車両を調達する場合は中古のものとしてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
110	要求水準書(案)	残滓等処理業務	55	VI	5	(4)	①					牛乳が流入すると廃水処理施設に高負荷がかかるため、牛乳が混ざった残滓等は給食センターでは脱水ができないという扱いでよろしいでしょうか。	牛乳は現況どおり市から委託する業者が回収します。ただしミルクスープ等の汁物は排水処理します。
111	要求水準書(案)	学校給食センターサマーフェスタへの支援	56	VI	6	(3)	④					想定されている支援の要求水準をお示し下さい。	夏休みに給食センターの中(調理エリアを含む)を開放し、場内の見学や模擬調理体験等を行うイベントの実施を想定しています。その来客(児童生徒・保護者、一般市民)への誘導、説明、駐車場の整理等の支援をお願いするものです。
112	要求水準書(案)	廃棄物処理業務	56	VI	5	(4)	②	イ				『再生利用を行う生ごみ以外の廃棄物の処理についても、市で別途委託する事業者が回収するまでの間、適切に保管を行う。』と記載がありますが、要求水準書P44の留意事項には『廃棄物は、事業者の責任において適正に処理する。』と記載があります。事業者は残渣の軽量化や適切な分別を行い、廃棄物の処理業務は市が行うという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

以上