

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
1	要求水準書 (案)	2	第1	2	4)		①		基本方針 ①安全で・・・ 食育活動機能の対象者の想定を教えてください。	配食小・中学校の児童生徒及びその保護者を 想定しています。
2	要求水準書 (案)	2	第1	2	4)		④		基本方針④ 近隣に対して協定を結ぶことを前提にしてい るのでしょうか	前提ではありません。
3	要求水準書 (案)	2	第1	2	4)		④		同上 近隣説明会は必須でしょうか	提案によります。
4	要求水準書 (案)	3	第1	3	3)		⑤		維持管理業務に⑤食器・食缶等保守管理・更新業務とござ いますが、現実的には維持管理企業が行う業務ではなく、 運営企業が日々の洗浄業務の中で点検し、更新の必要があ るものを発見すれば更新させて頂くという業務ですので、 運營業務の業務範囲とさせて頂けませんでしょうか。	誰がするのではなく業務内容で規定するもの ですので原文のままとします。
5	要求水準書 (案)	7	第1	5	1)			イ)	災害・事故等により特別な業務を行う必要が生じた場合 は、協議のうえ対応内容を決め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。
6	要求水準書 (案)	8	第1	6	1)				計画地における留意すべき地歴があればご教示下さい。	公表する資料から判断ください。
7	要求水準書 (案)	8	第1	6	1)				市街化調整区域となっておりますが、事業の推進にあたっ て支障となる事はございませんでしょうか。今後の予定等 をお示し下さい。	都市計画法の許可が必要になると思われま す。今後の予定は実施方針に記載した通りで す。
8	要求水準書 (案)	9	第1	6	2)				既存インフラ関係は、新設給食センターの能力に耐えうる レベルのものでしょうか。	後日公表するインフラ現況図等を基にご検討 ください。
9	要求水準書 (案)	9	第1	6	2)				インフラ条件等に「都市ガス 整備済み。」とありますが 、ガスを熱源として検討する場合は、災害対策も含めて 液化石油ガスの使用は不可と考えて宜しいでしょうか。	提案によります。
10	要求水準書 (案)	9	第1	6	2)				インフラ条件等に電気及び都市ガスの会社名記載がありま せんが、契約先をSPCにて提案して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	要求水準書 (案)	9	第1	6	2)				インフラ現況図は、今後公表されるとの理解で宜しいで しょうか。	後日、提示します。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
12	要求水準書 (案)	9	第1	7	1)		①		調理能力最大10,000食とありますが、その時点でクラス数は何クラスを想定すればよろしいでしょうか。 ※現状8,286食	11頁の表にて想定ください。なお、入札公告時には同表を平成27年5月1日現在のものに差し替えます。
13	要求水準書 (案)	10	第1	7	3)				今後、他センターの配食校との統合を検討しており、食数は増加する可能性もあってはいますが、10,000食を超える要求は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。
14	要求水準書 (案)	11	第1	7	4)				学級数、児童生徒数の15年間の予測推移をご教示ください。	後日、何らかの資料提示を行う予定です。
15	要求水準書 (案)	13	第2	1	1)	(6)		ア)	炊き出しで具体的な献立、日数、一日あたりの回数、食数の設定はありますか	具体的な数値の設定はありませんので、提案によります。
16	要求水準書 (案)	16	第2	3	2)	(1)			災害応急対策活動に必要な施設とありますが、本施設ではどのような活動を想定しているのでしょうか。	災害時の炊き出しを想定しています。
17	要求水準書 (案)	16	第2	3	2)	(1)	③		重要水槽、重要機器の具体的な数値目標はありますか	ありません。
18	要求水準書 (案)	16	第2	3	2)	(1)	③		設備の耐震対策で甲類とありますが、重要機器として『受変電設備』は該当しませんか。	該当しません。
19	要求水準書 (案)	17	第2	3	3)	(2)		ア)	事務エリアは事業者提案とのことですが、市の管理事務室を2階に配置してもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
20	要求水準書 (案)	17	第2	3	3)	(2)		ア)	給食エリアは1階とし…とありますが、18頁の表に示される給食エリア（一般区域）の調理従事者便所等についても必ず1階に設ける必要があるのでしょうか。選定事業者の提案としてもよろしいでしょうか。ご教示願います。	提案によります。
21	要求水準書 (案)	19	第2	3	5)			ウ)	「見学するスペースや設備については、選定業者の提案による」と記載されていますが、食育として釜調理や洗浄作業が必ず見えることなど最低限の指示はいただけませんか。	原文のままとします。
22	要求水準書 (案)	18	第2	3	3) 6)				主要諸室に見学者通路や見学スペースの記載がありません。不要と考えて宜しいでしょうか。必要な場合は見学対象の諸室をご教示下さい。	提案によります。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
23	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				事務エリアの諸室等でパントリーとありますが、どんな意味、場所でしょうか。	配膳スペースを想定しています。
24	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				P17-ア) に給食エリアは1Fと記載してありますが、給食エリア内の一般区域で調理従事者便所は事務エリア内一般区域の調理従事者便所と統合してもよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
25	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				器具洗浄室が汚染と非汚染エリアの両方にあるが別室でしょうか。	別室です。
26	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				栄養士用更衣室は、管理事務室にある更衣室とは別に設ける必要があるのでしょうか。用途をご教示ください。また何名の利用を想定すればよろしいでしょうか。	栄養士用更衣室は給食エリアに入る為のユニフォームに着替える為の場所です。動線を考慮していただければ管理事務室の更衣室と同一でも可とします。栄養士は約6名を想定していますが、栄養士用更衣室を同時に利用するのは2名までとします。
27	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				油庫が事務エリアの諸室区分に含まれておりますが、配置に関しては事業者の提案とさせて頂き、給食エリアの諸室区分配置でも宜しいでしょうか。	衛生管理上の支障が無ければ構いません。
28	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				事務エリアの一般区域にシャワー室とありますが、シャワー室は更衣室内に設けるような事業者提案でも宜しいでしょうか。ご教示願います。	可とします。
29	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				給食エリアには、計量室が設けられると思われませんが、食品庫と一体の部屋として設けるべきでしょうか。ご教示願います。	食品庫内での計量でも構いません。
30	要求水準書 (案)	18	第2	3	4)				給食エリアの和え物室(チルド室含む)とありますが、チルド室はどういった利用をお考えでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	冷却後の食材や、配缶後からコンテナ搬入までの間の食缶の一時保管等を考えています。
31	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				食材入荷室 ①肉・魚等、野菜等、加工食品等…とありますが、揚物調理されるコロケ等の加工食品は食材の動線や作業性から肉・魚等の食材入荷室からの入荷をお考えでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	既製品冷凍食品や冷凍野菜などは加工食品からの入荷を考えています。 肉・魚等、野菜等とは別になっていれば、加工食品と一体でも、冷凍食品として別途部屋を設けても提案によります。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
32	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				食材入荷室 乳製品は、どの入荷室からの搬入されるのでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	加工食品からの搬入を考えています。
33	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				食材入荷室 卵は、59頁に液卵とありますが殻付の入荷はないとの理解で宜しいでしょうか。	殻付の卵の入荷はありません。
34	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				フルーツの缶詰も食品庫で保管するのでしょうか。また、フルーツの缶詰は冷蔵して保管する必要はないという理解でよろしいでしょうか。	フルーツの缶詰は冷蔵保管の必要はありません。缶詰は別途部屋を設けても構いません。
35	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				諸室の概要と留意事項の内、食品庫は缶詰・調味料等を25℃以下で保存する。とありますが、調理時間帯のみ温度を守れば宜しいでしょうか。	調理時間外も対象です。
36	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				加工食品用及び野菜類用の冷凍室はそれぞれに必要なのでしょうか。加工食品と野菜類を同一の冷凍庫で保管してもよろしいでしょうか。	同一の冷凍庫で保管しても構いません。
37	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				検収室の冷凍食品専用室とは、既製品冷凍食品（冷凍コロッケなど）を扱う場所か原材料（冷凍野菜など）を扱う場所かその両方かなど、用途をご教授願います。	既製品冷凍食品及び冷凍野菜などの原材料を扱う場所と考えています。
38	要求水準書 (案)	19	第2	3	6)				冷凍庫 ①加工食品及び野菜類用の冷凍室を設置する。とありますが肉・魚用の冷凍庫は不要との考えで宜しいでしょうか。	不要です。
39	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				下処理室の果物レーンは扱わない日には他の作業レーンとして使用できるようにすることとありますが、具体的な用途は。	加熱用野菜の洗浄作業等を想定しています。
40	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				下処理室 卵の下処理はありますでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	下処理室で卵を取り扱うことはありません。卵の下処理（消毒作業等）は、魚肉等検収室を想定しています。
41	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				【給食エリア】の中で、揚物・焼物調理室に②小型揚物機を設置する。と記載されていますが、具体的に揚げる食材や量についてご教授いただけませんか。	ししゃもの唐揚げ、調理に使用する冷凍大豆やいりこの揚げなどです。（ししゃもは小学生1～2尾、中学生2尾、冷凍大豆は1人25～32.5g、いりこ1人5～6.5gです。）

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
42	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				揚げ物・焼き物調理室に小型揚物機を設置とありますが具体的な使用目的をご教授ください。	No.41の回答を参照ください。
43	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				揚物・焼物調理室 ②小型揚物機を設置する。とありますがどのような調理を想定されているのでしょうか。使用頻度等を含め貴市のお考えをご教示願います。	使用目的等はNo.41の回答を参照ください。使用頻度は月1～2回程度を想定しています。
44	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				和え物調理室 設置する冷蔵庫は…とありますが、冷蔵庫とは18頁の表内に記載のあるチルド庫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)	20	第2	3	6)				ドレッシング庫 保管するジャム、ソース及びドレッシング等はどういった容器・形状で入荷されるのでしょうか。ご教示願います。	一般家庭で使用するものと同容量のプラスチックボトルやビニールの小袋です。段ボールやビニール袋に入った状態で入荷されます。
46	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				残滓、缶置き場に脱水機を設置し水分除去をはかる、とありますが、具体的な方法、システムはどんな形でしょうか。	排出ゴミ量の削減を図るためのものです。形式は提案によります。
47	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				残滓・缶置き場に脱水機を設置し水分除去をはかるとありますが、脱水機を使用せず手作業で水分除去をしてもよろしいでしょうか。その場合は脱水機を設置しなくてもよろしいでしょうか。	No.46の回答を参照ください。
48	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				アレルギー食調理室の考え方として、27年3月文部科学省の対応指針「多段階対応は行わない」とありますが、貴市の基本的な考え方を教えてください。	現時点では、対象者の人数により多段階対応を実施していますが、今後は検討していきます。
49	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				配膳室とは、コンテナへ食缶の積み込作業を行う部屋という理解でよろしいでしょうか。コンテナ消毒機を設置する場合はコンテナ室、配膳室は一体の部屋という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				コンテナ室 配膳室 18頁の区分表では配膳室とコンテナ・食器保管庫と別々の室の記載となっておりますが、部屋として別の用途をお考えでしょうか。ご教示願います。	あくまでも機能としての必要な諸室を明記しているのであり、一体でも別々でも提案によります。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
51	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)				「配送用プラットホーム」 配送用プラットホームを設けないような提案も、選定事業者提案として宜しいでしょうか。	ドックシェルターを設けることとします。
52	要求水準書 (案)	20 21	第2	3	6)				配送用プラットホーム、回収用プラットホームとの記載がありますが、P27 (2) イ)では、「配送口にはドックシェルターを設ける。」との記載がございます。配送口の仕様は事業者の提案という理解で宜しいでしょうか。	配送用はドックシェルターを設けることとします。
53	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				「回収用プラットホーム」 選定事業者提案として、回収用プラットホームを設けないような提案も宜しいでしょうか。	どちらでも構いません。提案によります。
54	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				廃棄物室に缶とありますがP18「施設内の区域区分の考え方」の給食エリアの汚染作業区域に廃缶庫に入れる缶は別物でしょうか	同じです。
55	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				廃棄庫 ビン・缶ダボール等の廃棄物を一時的に保管する。とありますが18頁の区分表では廃棄室とは別に廃缶室があります。どのように解釈すればよろしいでしょうか。ご教示願います。	缶を含めた廃棄物が適切に保管できれば別に廃缶室を設けなくても可能です。
56	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				「市職員事務室」 …合計8名の執務を想定している。とありますが更衣室を計画するうえで、男女比をどのように想定すればよろしいでしょうか。ご教示願います。	男性2±1名、女性6±1名としてください。
57	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				「市職員 倉庫」 市職員倉庫(面積25㎡程度)が要求されていますが、2階に設置してもよろしいでしょうか。	問題ありません。
58	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				事業者用更衣室は休憩室を併設と記載されていますが、休憩室は更衣室に併設させず独立した室としてもよろしいでしょうか。	可とします。
59	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				「事業者用更衣室」 …また休憩室を併設…とありますが休憩室を併設しないで更衣室から離れた位置に計画してもよろしいでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	可とします。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
60	要求水準書 (案)	21	第2	3	4)				「油庫」は、事務エリア内ではなく、給食エリア内に設置してよろしいでしょうか。	衛生管理上の支障が無ければ構いません。
61	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				受水槽は災害時に給水設備として利用できることが記載されていますが、お湯は貯めておく必要はありませんでしょうか。	ご理解のとおりです。
62	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				防災倉庫 …防災用品を格納する。…とありますが防災用品は貴市が用意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。
63	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				防災倉庫には、具体的には何をどれぐらいの量保管する予定ですか	後日、提示します。
64	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				既存の防災倉庫内にある防災用品をお教えいただけますでしょうか（品目、数量、荷姿等）	No.63の回答を参照ください。
65	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				既存の防災倉庫内の防災用品をご教示ください。	No.63の回答を参照ください。
66	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				防災倉庫 貴市が想定している大きさのご提示をお願いします。	既存の防災倉庫の物が、すべて収納できる程度の大きさを見込んでいます。
67	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				防災倉庫 貴市が想定する広さのご提示をお願いします。	No.66の回答を参照ください。
68	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				防災倉庫について、既存の防災用品又は必要な面積をご提示いただけませんかでしょうか。	No.63・66の回答を参照ください。
69	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				廃棄物置場 貴市が想定している大きさのご提示をお願いします。	提案によります。
70	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				【一般エリア】表の会議室はどのような用途に利用されますでしょうか。	見学者への説明会や職員研修会等に利用します。
71	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				【一般エリア】表の会議室及び食育指導室の夜間利用はありますでしょうか。ある場合は、何時まで想定されていますでしょうか。	ありません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
72	要求水準書 (案)	22	第2	3	6)				【一般エリア】表の会議室及び食育指導室の休日利用はありますでしょうか。	ありません。
73	要求水準書 (案)	20	第2	3	6)		②		揚物・焼物調理室で「小型揚物機を設置する」とありますが、食数、献立数から勘案しますと大型の揚物機が必要であると考えます。小型揚物機とは、どの規模の揚物機であるか用途をご教授願います。	大型揚物機で調理できないもの（ししゃもの唐揚げなど）の調理用を想定しています。規模は提案によります。
74	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)		②	viiiイ)	作業モニタリング用の監視カメラ解像度の基準はありますでしょうか。	作業状況が確認できる程度
75	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)		②	VIIア)	施設内の諸設備機器異常を報知・移信できる機器は、必要でしょうか。	給食運營業務及び施設維持管理が適切に行える機器が必要と考えます。
76	要求水準書 (案)	21	第2	3	6)				事務エリア、一般区域の栄養士用便所は単独で設置し、市職員用便所と来客用便所は共用としても宜しいでしょうか。または、来客用便所とは別に市職員用便所と栄養士用便所を共用としても宜しいでしょうか。	栄養士の便所は学校給食衛生管理基準による専用便所が必要です。市職員便所と来客用便所は提案によります。
77	要求水準書 (案)	23	第2	2	7)	(2)	②		設備項目として太陽光発電設備を提案しても宜しいでしょうか。また、売電も提案して宜しいでしょうか。	可とします。
78	要求水準書 (案)	23	第2	2	7)	(2)	②		太陽光設備を設置した場合、メンテ修理等は維持管理業務と考えて宜しいでしょうか。また、事業契約終了後の維持管理は市が引継ぐと考えて宜しいでしょうか。	所有権が市の場合のご理解のとおりです。所有権がSPCの場合における事業期間終了後の扱いは協議によります。
79	要求水準書 (案)	23	第2	2	7)	(2)	②		太陽光設備を設置した場合、太陽光発電システムの所有権は市でしょうか、SPCでしょうか。	提案によります。
80	要求水準書 (案)	23	第2	2	7)	(2)	②		太陽光発電システムの所有権が市の場合、発電した電気は市の資産と考えて宜しいでしょうか。	市の資産となりますが、発電した電気を事業者の利用に充てることは可能です。
81	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(2)	②	viii)	監視カメラ設備で主要な調理作業室とは、具体的にどこまででしょうか	上処理室、和え物室、煮炊・加熱室、焼物・揚物室、アレルギー対応調理室、下処理室等です。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
82	要求水準書 (案)	23	第2	3	7)	(2)	②	i オ)	機能上必要十分な照度と記載がありますが、JIS規格を引用することとして宜しいでしょうか。その場合には前項の配送用プラットフォームは150ルクス以上の照度を確保することとして宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
83	要求水準書 (案)	24	第2	3	7)	(2)	②	V)	拡声設備は、施設内各諸室への放送が可能となる設備を設ける。とありますが、施設外（屋外）へは不要との理解で宜しいでしょうか。	食材搬入用プラットフォーム及び配送・回収口への連絡が他の方法で行えれば不要と考えます。
84	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	②	ア)	作業区域内の水蒸気及び熱気等の発生する場所においては、これらの強制排気設備を設ける。とは、機械排気設備との解釈で排気フード以外でも宜しいでしょうか。	排気フード以外でも可とし、効率的な排気が確保出来るようご提案願います。
85	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	②	オ)	換気及び空調設備は、稼働時に非汚染作業区域内を温度25度以下、湿度80%以下に保つことが望ましい。とありますが、汚染区域についてはいかがでしょうか。	汚染区域については、温度湿度共に基準を設けていませんが、作業環境上必要な換気、空調設備を設けてください。
86	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	②	オ)	「稼働時に非汚染作業区域内を温度25℃以下、湿度80%以下に保つことが望ましい。」とありますが、汚染作業区域についても同様の基準は必要ないでしょうか。もしくは別の数値基準がありますでしょうか。	No.85の回答を参照ください。
87	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	②	カ)	各諸室とは、具体的にはどこまででしょうか	給食エリアにおける諸室とし、衛生管理上及び作業環境上必要と思われる範囲でご提案願います。
88	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	②	キ)	調理室等、特に暑さ対策が必要な諸室は、吹出し口にパンカーラーバーを用いる等、局所空調が可能なるよう配慮する。とありますが、オ)に記載されている温度、湿度が保たれると想定または過去の実績で示せる場合には、局所空調は不要として宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 なお、洗浄室等作業環境対策としての局所空調を想定していますが、ノウハウを生かした空調システム等ご提案によります。
89	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	③	ア)	給水、給湯、給蒸気設備の中で80℃以上の熱湯を十分供給しうる設備を適切に設置するとありますが、具体的にはどこで何に使用する想定でしょうか。	「ア) 飲料水、蒸気及び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。」を削除します。
90	要求水準書 (案)	25	第2	3	7)	(3)	③	ア)	80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備とありますが、給食エリア全てにおいて80℃を供給すると考えて宜しいでしょうか。	No.89の回答を参照ください。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
91	要求水準書 (案)	27	第2	3	7)	(3)	⑥	エ)	生器具とは、衛生器具の誤記でしょうか	衛生器具に訂正します。
92	要求水準書 (案)	27	第2	3	7)	(3)	⑦	ア)	障がい者仕様エレベーターは11人又は13人乗り以上の指定がありましたらご教示下さい。	提案によります。
93	要求水準書 (案)	27	第2	3	8)	(2)		イ)	外部仕上げの中で配送口にはドックシェルターを設けるとあるが、P. 20には配送用プラットホームと記載があります。どのように考えればよいでしょうか。	ドックシェルターを設けることとします。
94	要求水準書 (案)	27	第2	3	8)	(2)		イ)	搬出入口の扉は自動開閉式とありますが、外部に対しては人感センサー等による自動開閉ではなく押しボタン等で『電動開閉』と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
95	要求水準書 (案)	29	第2	3	9)				外構計画 本事業予定地の敷地外周部の既存擁壁の撤去・改修は不要との考えで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)	29	第2	3	9)	(2)			既存施設は敷地内への出入り口が2ヶ所ございますが、安全性の観点からこの2ヶ所の使用は可能でしょうか。	No.98の回答を参照ください。
97	要求水準書 (案)	29	第2	3	9)	(2)			出入り口等の考えで、本事業の敷地が食数から勘案して建物、駐車場の台数確保、配送トラックの台数等考慮しますと敷地が狭く感じられます。その中で安全に配慮した計画を実施する提案を行うために現在1箇所の出入口を2箇所設けることは可能でしょうか。	No.98の回答を参照ください。
98	要求水準書 (案)	29	第2	3	9)	(2)		ウ)	出入口の箇所数について、土木管理課及び河川課と協議をしましたが、施設管理者ではないため明確な回答はいただけませんでした。 構内の安全性や利便性を向上させるため、既設の2カ所の乗入を希望します。ご協議をお願いします。	敷地への乗入を2ヶ所とすることは可能です。 なお、詳細については土木管理課及び河川課との協議が必要になりますが、当面の間、両課への個別の協議はご遠慮いただき、学校給食課へお問い合わせください。
99	要求水準書 (案)	29	第2	3	9)	(2)		ウ)	現敷地では2ヶ所の乗入れが可能となっており、使用は1ヶ所に見受けますが、本提案では構内の安全性を考えて2ヶ所の乗入れ計画は可能でしょうか。	No.98の回答を参照ください。
100	要求水準書 (案)	29	第2	3	9)	(6)		ア)	市が利用する駐車スペースとして、公用車、来客用及び身障者用の記載がありますが、市職員用の駐車台数は来客用に含まれているのでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
101	要求水準書 (案)	30	第2	3	9)	(6)		エ)	配送車両の駐車スペースは、敷地内に設置して良いと判断していいでしょうか。また、敷地外に専用の駐車スペースを設けることは可能でしょうか。	運營業務に支障がなければ敷地内に設置は可能です。敷地外も可能ですが、発生する費用は事業者負担になります。
102	要求水準書 (案)	30	第2	4	3)	(1)			地域住民説明会の想定頻度をお示し下さい。	頻度については提案によります。
103	要求水準書 (案)	30	第2	4	3)	(1)			保護者説明会の想定頻度をお示し下さい。	現時点で頻度の想定はありませんが、事業者に協力を要請することを想定していません。
104	要求水準書 (案)	30	第2	4	3)	(1)			貴市が考える近隣対応業務において、SPCが近隣に対して協定書を結ぶ必要はありますでしょうか。	提案によります。
105	要求水準書 (案)	31	第2	4	3)	(2)	①		(2) ①建設工事イ) 静岡市は公共建築課等が監修に入るのででしょうか	現時点では想定していません。
106	要求水準書 (案)	31	第2	4	3)	(2)	①	オ)	「隣接する建物や道路等に損害を与えないよう留意し」とありますが、計画敷地及びその周辺で、過去に地盤沈下が発生したことがあるのでしょうか。また、貴市にて地盤沈下に関する警戒区域等の指定がなされているのでしょうか。ご教授願います。	隣接する建物や道路に影響と地盤沈下との因果関係があるかは不明です。また、ご質問の指定はありません。
107	要求水準書 (案)	31	第2	4	3)	(2)	①	カ)	「工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意する」とありますが、計画敷地及びその周辺で、現在も地下水を利用されている住民がいらしゃるのでしょうか。また、井戸の所在が分かりましたらご教授願います。	近隣対応で把握をお願いします。
108	要求水準書 (案)	31	第2	4	3)	(3)			(3) 完了時業務 竣工書類は当方書式でよいのでしょうか	ご理解のとおりです。
109	要求水準書 (案)	31	第2	4	3)	(3)			同上 書類は紙ベースもしくは電子データでしょうか	竣工写真と工事完成図は紙ベースと電子データの両方とし、工事記録写真は電子データのみ、それ以外は紙ベースのみで構いません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
110	要求水準書 (案)	31	第2	4	3)	(3)	①	ア)	調理備品は運営備品に含まれるのでしょうか。要求水準書(案)69ページの7では運営備品の所有権は事業者となっていますが、調理備品は所有権を移転するのでしょうか。	所有権を市に移転する調理備品とは、運営業務に使用する機器類のうち、建物に固定されているもののほか、配送コンテナ、シンク、作業台、カート、秤等であり、69頁7の運営備品とは、包丁、まな板、プラスチック等の比較的短期間で更新していくものです。
111	要求水準書 (案)	32	第2	5	1)	(1)	①		貴市における工事監修について、公共建築課が担当されるのでしょうか。	現時点では想定していません。
112	要求水準書 (案)	33	第2	6					既存施設解体撤去業務 既存施設、厨房機器等に関してアスベストの実態及び措置状況は公表していただけるのでしょうか。	既存施設に吹付けアスベスト等はありません。
113	要求水準書 (案)	33	第2	6					既存施設解体撤去業務 既存施設、合併処理施設について、解体前に汚泥等の引抜・処分が必要と思われる。既存施設での排出事業者は市となりますので、市のほうで実施していただけるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
114	要求水準書 (案)	33	第2	6	1)				平成28年4月既存施設及び敷地の管理は、平成28年4月以降も解体工事が始まるまでは市の責任で行うものと理解してよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
115	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)			対象施設の解体でアスベスト、PCB含有の有無について記述いただきたい。	既存施設に吹付けアスベスト等及びPCB含有物はありません。
116	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		ア)	既存施設解体・・・ アスベストやPCBなどの、有害物質の取り扱いについて、どのようにしますか、またそれぞれの数量は明示されますか	No.115の回答を参照ください。
117	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		ア)	施設建設に支障がある範囲のみの解体でよろしいでしょうか。あるいは基礎・杭を含めたすべての既設建物を解体・撤去を行うのでしょうか。ご教授願います。	敷地周囲の擁壁を除く既設構造物は、原則として基礎を含めて全て解体・撤去を行ってください。
118	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		ア)	杭はすべて引き抜かないで、建設に支障がない範囲で残してもよろしいでしょうか	杭はありません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
119	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		ア)	既存施設解体・・・ 解体工事による発生材（鉄筋・鉄骨・厨房機器）などの有 価物としての取り扱いはどのようにしますか	適切に処分ください。
120	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		イ)	農業用水路(暗渠)とは、敷地の東側・主要地方道 井川湖 御幸線から敷地内に入る道路のことでしょうか	添付資料-1 敷地平面図のT6-1付近から東方向 に地下を流れる水路のことです。
121	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		ウ)	『施設内の厨房機器、備品等も撤去処分すること』と記載 がありますが、具体的名機器リストや備品リストが開示さ れると理解してよいかご教授下さい。	事前に見学会の開催を予定していますので、 その範囲で把握して係る費用を見積もってく ださい。
122	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		エ)	当初想定されない地下工作物等が発見された場合、その処 分は市が責任を持って処分するという判断でよろしいで しょうか	ご理解のとおりです。
123	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(1)		エ)	既存施設の見学会の予定はありますでしょうか	計画中ですので、後日、公表します。
124	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(2)		ア)	『適用法令に基づき適切な処理を行う』と記載がありませ が、具体的には指定業者や指定処分場などがあるの詳細を ご教授下さい	詳細の把握は事業者の業務としてください。
125	要求水準書 (案)	33	第2	6	2)	(2)		ア)	アスベストについては、公表資料からでは読み取れない、 折板のメ合せ部分やタイとフレームに隠れている部分、厨 房機器に含まれている場合がありますが、アスベスト調査 費や処分費に関しては項目を分けて計上する理解でよろし いか	ご理解のとおりです。ただし、市の責務を認 めることではありませんので、費用は合計で計 上してください。
126	要求水準書 (案)	35	第2	7	3)	(1)	②	キ)	シャワーヘッド付のカランの用途をご教示ください。	特定の機器を指定するものではありません ので、本文自体を削除します。
127	要求水準書 (案)	35	第2	7	3)	(1)	②	キ)	シャワーヘッド付のカランは必要に応じてという理解でよ ろしいでしょうか。	No.126の回答を参照ください。
128	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	オ)	調理用の給水・給湯の水栓とありますが、給湯されるお湯 を調理用として使用してもよろしいでしょうか。	構いません。
129	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	グランドケトルでも可という認識でよろしいでしょうか	要求水準を満たすのであれば構いません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
130	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	公表いただきましたブロック別献立表(資料5)を確認いたしますと、攪拌装置付きの調理釜が必要と思われますが、市が想定されている攪拌装置付の機器がありましたらご教示願います。	ありません。
131	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	西島学校給食センターでお使いの攪拌装置は、ムラなく攪拌できていますでしょうか。ご教授願います。	本事業に関係すると判断できませんので開示しません。
132	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	攪拌装置付の場合は、ムラなく攪拌が可能な機器とすると記載されていますが、他に指定される仕様はございますか。熱源(電気・蒸気)釜の回転(自動・手動)等。	ありません。
133	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	攪拌装置付きの場合は、とありますが、その際市の想定される容量はどの程度のものでしょうか。	想定はありません。
134	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	攪拌装置付回転釜は、昨今の学校給食施設では、攪拌部の掃除が困難である旨のリスクやその接続部による異物混入のリスクを回避するため、維持管理のリスクも含め導入しない傾向にあります。本事業において調理釜の項目の中に記載されていることで指定機器と取るべきでしょうか。または導入しないという選択は可能でしょうか。	導入しない選択も可能です。
135	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	攪拌装置付釜の現在運営しているセンターでの使用日数と調理品目をご提示いただけませんかでしょうか。	ほぼ毎日使用しています。汁物、カレー、シチュー、大豆とウインナーのトマト煮などを調理します。
136	要求水準書 (案)	36	第2	7	4)	(2)	①	カ)	現在北部学校給食センターの対象校に配食している中吉田学校給食センターでは、攪拌装置付きの調理釜はどのような献立に使用していますか。	No.135の回答を参照ください。
137	要求水準書 (案)	37	第2	7	4)	(2)	⑥	ウ)	和え物や果物類が入った食缶を一時保管との認識でよろしいか、また食缶に蓄冷材ではだめでしょうか	和え物や果物類が入った食缶の一時保管のほか、和える前のボイル後食材や消毒済み食材の一時保管に使用します。
138	要求水準書 (案)	37	第2	7	4)	(3)	①	ウ)	食器洗浄機仕様の中で杓子、パンバサミ、しゃもじなどが洗浄可能な機器とするとあるが、食缶洗浄機等他の洗浄機での洗浄や方法での対応ではいけませんでしょうか。	適切な洗浄が可能でしたら、構いません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
139	要求水準書 (案)	37	第2	7	4)	(3)	④		天吊り消毒方式、消毒室方式などの消毒方法がありますが現在、市ではどのような方式を採用しているか教えて頂けないでしょうか	本事業に関係すると判断できませんので開示しません。
140	要求水準書 (案)	37	第2	7	4)	(3)	④		コンテナ消毒設備について、消毒保管設備は加熱機器になりますが、夜間無人運転をかけることはよろしかったでしょうか。	業務に影響がない範囲で提案によります。
141	要求水準書 (案)	37	第2	7	4)	(3)	④	エ)	食器や食缶等に使用する熱風式消毒保管庫と、オゾン発生装置付殺菌庫、どちらが包丁・まな板の消毒保管に適しているとお考えでしょうか。ご教授願います。	要求水準を満たした上で、御社にてご判断ください。
142	要求水準書 (案)	37	第2	7	5)	(1)		ア)	P21 諸室の概要、留意事項の準備室では、「非汚染作業区域へ入る準備室に必ずエアシャワーを設置する」との記載であります。人の動線の項目に各作業区域の入り口には「エアシャワー、エアカーテン等」との記載であります。汚染作業区域側もP21と同様の設置を施す必要がありますでしょうか、または提案によるものでよろしいでしょうか。	提案によります。
143	要求水準書 (案)	37	第2	7	5)	(1)			汚染作業区域へ入室する前室・準備室にもエアシャワーの設置が必要でしょうか。	No.142の回答を参照ください。
144	要求水準書 (案)	38	第2	7	5)	(2)		イ)	卵用の保管庫を単独で設ける。とございますが、検収表を拝見したところ、鶏卵は液卵をご使用のようですので、保管庫とは保管用の冷蔵庫との理解でよろしいでしょうか。ご教授願います。	保管用です。 魚肉室の冷蔵庫内の一面に卵専用の保管スペースがあれば構いません。
145	要求水準書 (案)	38	第2	7	5)	(2)		ウ)	生で食べる和え物、果物類を調理する作業区域とその他の調理をする作業区域を明確に区分するとありますが、部屋として分けるべきでしょうか。	部屋として分けてください。ただし、下処理室及び上処理室については20頁を確認ください。
146	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				食缶の表の材質等の欄に（断熱・パッキン付）とございますが、全ての容量の食缶にパッキン付ということでしょうか。または、汁物用に使用する食缶だけででしょうか。ご教授願います。	全てにお願いします。
147	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				食缶の表の容量7L数量の欄に（2個/1クラス）とございますが、同じ日に2個とも使用することはございますでしょうか。ご教授願います。	あります。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
148	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				食缶の表に容量13L、7L、7L、4Lと1クラスあたり食缶が4個ございますが、1日に最大何個同時使用がございますか。ご教授願います。	通常は3個使用です。稀に4個使用の時があります。
149	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				食缶の表に容量13L、7L、7L、4Lと1クラスあたり食缶が4個ございますが、それぞれ容量別の用途は何用かご教授願います。(用途例：13L＝汁物用、7L＝焼き揚げ物用、7L＝和え物用)	(用途例) 13L：汁物、煮物用 7L：焼き揚げ物、和え物、フルーツ用 4L：量の少ない和え物、ミニトマト
150	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				食缶の表がございますが、西島学校給食センターでご使用の食缶の型式、種類、組合せ使用例等を参考までにお示し頂けませんでしょうか。	本事業に関係すると判断できませんので開示しません。
151	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				アレルギー対応食容器の表の揚げ物・焼き物用には、材質等の欄に断熱との記載がございませんが、断熱では無い方がよいとの理解でよろしいでしょうか。	どちらでも構いません。提案によります。
152	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				配膳器具の表の下部に※配膳器具は杓子ピン（ステンレス製）を通してクラスごとに1つにまとめること。とございますが、杓子ピン方式は必須でこのまとめ方以外で1つにまとめる提案は不可でしょうか。	不可とします。
153	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				配膳器具の表の汁杓子、トングは数量に3個/1クラスとございますが、各3個全て同じ大きさ・容量でよろしいのでしょうか？違う場合は、西島学校給食センターで使用されている汁杓子・トングの型式、寸法、用途をそれぞれお示し頂けませんでしょうか。	同じで構いません。
154	要求水準書 (案)	39	第2	8	2)				食器の組み合わせパターンをご教授ください。	以下の3パターンとなります。 ①飯椀・汁椀・仕切り皿・トレイ ②汁椀・仕切り皿・トレイ ③丼・仕切り皿・トレイ
155	要求水準書 (案)	40	第2	8	2)				コンテナの大きさについて制限はございますでしょうか。	運用に支障がなければ特に制限はありません。
156	要求水準書 (案)	40	第2	8	2)				配送コンテナに関して、トラックの大きさや受け入れ先の学校の配膳室によりコンテナの寸法に制限はございますでしょうか。	運用に支障がなければ特に制限はありません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
157	要求水準書 (案)	41	第2	9	2)				食育指導室(表) 食器戸棚に重さのある食器が保管されると思いますが、戸棚の材質をどのように想定されていますか、教えてください。	提案によります。
158	要求水準書 (案)	41	第2	9	2)				食育指導室にカウンターとして7.6m程度とありますが、どのような使用形態を想定しているのかご教示下さい。	電子レンジや秤を置いたり、調理器具等の収納を想定しています。
159	要求水準書 (案)	41	第2	9	2)				食育指導室 食器戸棚 4.0m程度とありますが、作り付けの食器戸棚を設置する場合、市が想定される材質等がございましたらご教示願います。	提案によります。
160	要求水準書 (案)	41	第2	9	2)				食育指導室 食器、調理器具等 一式とありますが具体的な食器・調理器具の種類・個数等については、今後ご提示いただけるとの理解で宜しいでしょうか。	後日、備品一覧を提示します。
161	要求水準書 (案)	42	第3	2				カ)	調理リハーサル1回の開催との理解でよろしいでしょうか	提案によります。
162	要求水準書 (案)	42	第3	2				キ)	配送リハーサルは、1回の開催との理解でよろしいでしょうか	提案によります。
163	要求水準書 (案)	42	第3	2				ク)	給食提供訓練業務の具体的な内容と頻度についてご教授ください	提案によります。
164	要求水準書 (案)	42	第3	2				ク)	給食提供訓練業務とは、調理・配送が一体となった訓練業務と考えて宜しいでしょうか。	提案によります。
165	要求水準書 (案)	42	第3	2				ケ)	パンフレットの増刷・更新はないとの理解でよろしいでしょうか	増刷は市が行います。更新は提案によります。
166	要求水準書 (案)	42	第3	2				ケ)	DVD紹介資料の作成枚数をお示しください。 また、何分程度のDVDを作成すればよろしいでしょうか。	パソコン等にコピーできるような形態であれば納品は1枚で構いません。内容は提案によります。
167	要求水準書 (案)	42	第3	3				ウ)	「これに要する費用」とは、開所式のうちの試食・調理業務に要する費用であり、開所式全般の式典費用は、市負担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	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
168	要求水準書 (案)	42	第3	3				ウ)	開所式式典の費用は市の負担、試食会の費用は、選定業者の負担という理解でよろしいでしょうか	ご理解のとおりです。
169	要求水準書 (案)	42	第3	3				ウ)	開所式の開催日は、施設の供用開始日である平成30年4月1日の直前を想定されているのでしょうか。	現時点では想定できません。
170	要求水準書 (案)	43	第4	1	3)	(1)			維持管理責任者は常駐者でしょうか また、業務担当者との2名体制でしょうか	常駐については提案によります。また、業務担当者は各業務の担当者になりますので2名以上になります。
171	要求水準書 (案)	43	第4	1	3)	(1)			維持管理業務専任の責任者1名の常駐が必要との理解でよいでしょうか。又は、維持管理責任者を運営業務担当者等が兼務することは可能でしょうか。	提案によります。
172	要求水準書 (案)	45	第4	1	9)				修繕・更新(補充)の定義をご教授ください	修繕とは、劣化した部位・部材又は機器の性能・機能を原状(初期の水準)又は実用上支障のない状態まで回復させること。(保守の範囲に含まれる定期的な小部品の取替等は除く。) 更新とは、劣化した部位・部材や機器などを新しい物に取り換える(補充する)こと。
173	要求水準書 (案)	46	第4	1	11)				選定事業者が業務期間終了後に市に対して行う取り扱い説明とはどのような内容を想定されているのでしょうか。	本契約の業務期間終了後も本施設の運営を継続するため、市職員及び市が新たに調理運営等を委託する事業者に対して、建築設備や調理機器の操作やメンテナンスの方法等を説明して頂くものです。
174	要求水準書 (案)	46	第4	1	13)				防災倉庫内の防災用品の管理は、市が実施する業務であると解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
175	要求水準書 (案)	50	第4	6	3)				食器・食缶等は業務期間終了後3年間は、更新を必要とせず使用できる状態としておく。とございますが、事業期間終了後の取り扱いによって左右される耐用期間を3年間も保証はできかねますので、事業期間終了検査時に更新を必要とせず使用できる状態としておく。と変更して頂けませんか?	業務期間終了時の状態の目安であり、3年間の保証を求めるものではありません。
176	要求水準書 (案)	50	第4	7	2)	(2)			会議室・栄養指導室等の一般エリアの備品は、点検業務が事業者の業務範囲であり、更新が必要な場合は市の業務となるのでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
177	要求水準書 (案)	51	第4	8	2)	(2)			天井についても1回の清掃が必要でしょうか。適切な状態が保たれる清掃回数を提案することは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
178	要求水準書 (案)	52	第4	8	2)	(5)	③	イ)	受水槽を清掃した記録を1年間保管するとありますが、一方で、53項の「清掃記録の作成、保管及び提出」では、「清掃記録は事業期間終了まで保管する。」とあります。受水槽の清掃記録は1年間保管でよろしいでしょうか。	事業期間終了まで保管に修正します。
179	要求水準書 (案)	54	第4	10	1)			ア)	配送校の配膳室等の見学会の予定はありますでしょうか	検討し、実施する場合は入札説明書等で示します。
180	要求水準書 (案)	54	第4	10	1)			キ)	現在使用している配送車には何台のコンテナが載りますか また、1台のコンテナには何クラス分が入りますか	前段については、本事業に関係すると判断できませんので開示しません。 後段については、9クラス分が入ります。
181	要求水準書 (案)	54	第4	10	1)			キ)	食器・食缶分離配送でしょうか	一部の学校を除き、分離配送としてください。 (添付資料-12 H25年度学校給食配送計画表を参照ください。)
182	要求水準書 (案)	58	第5	1	6)	(3)			炊き出しの献立、一日あたりの食数、提供日数について、ご教授ください	災害の状況によります。
183	要求水準書 (案)	58	第5	1	6)	(3)			「炊き出しその他食料供給に協力する」とありますが、事業者は調理について協力し、材料等の調達は貴市にて為されとの理解でよろしいでしょうか。 また、防災倉庫にて一部食材を保管することはあるのでしょうか。その場合、当該食材の調達・保管の主体はどちらになるのでしょうか。	ご理解のとおりです。食材等の調達は市が行います。また、防災倉庫での食材の保管はありません。
184	要求水準書 (案)	58	第5	1	6)	(3)			既存の学校給食センターにおいて、炊き出しの訓練を実施されておりますでしょうか。実施されている場合、調理室 或いは施設外、どちらで行われているかご教示下さい。	炊き出しの訓練は毎年屋外で行っています。
185	要求水準書 (案)	58	第5	1	6)	(3)			災害時における支援において、炊き出しその他食料供給に協力するとの記載が御座いますが、炊き出しの想定食数をご教授ください。	現時点では具体的な食数は想定できません。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
186	要求水準書(案)	59	第5	2	1)	(1)			食材入荷車輛の中で最も大きな車輛を教えてください。	2tロングタイプです。
187	要求水準書(案)	59	第5	2	1)	(1)			食用油の納入車輛がタンクローリーであればその大きさを教えてください。	納入車輛はタンクローリーとは限りません。
188	要求水準書(案)	59	第5	2	1)	(1)			前日納入の食材は他にどのようなものがありますか。	大根、小カブ、ごぼう、レンコン、生姜、ニンニク、生クリーム等です。
189	要求水準書(案)	61	第5	3	1)	(3)		カ)	大根やごぼう等、大きい根菜の保管も冷蔵庫に保管するのでしょうか。	冷蔵庫に保管します。
190	要求水準書(案)	61	第5	3	1)	(4)		イ)	「末端の水洗で、調理前及び調理後の遊離残留塩素が0.1mg/1以上」とありますが、調理には、当日の基準を満たした水のみを使用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。
191	要求水準書(案)	63	第5	3	2)	(1)			調理工程表、調理作業動線図は土曜日、日曜日を含んだ1週間前(5営業日)までに提出すればよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
192	要求水準書(案)	63	第5	3	2)	(5)		ウ)	未加熱食品、加熱済食品、カート移動の従事者は兼務せずそれぞれ専任とする。とありますが、生野菜や果物の場合はどのような対応でしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	未加熱・消毒前食品、加熱済・消毒済食品、カート移動の従事者はそれぞれ専任とします。
193	要求水準書(案)	63	第5	3	2)	(5)		エ)	汚染作業に従事した者とは、肉・魚・卵の処理を行った者という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
194	要求水準書(案)	63	第5	3	(4) (5)				「未加熱食材、加熱済食材、カート移動の従事者は兼務せずそれぞれ専任とする」とありますが、1日に渡り専門とするのかその作業実施時のみ専任とするのか、ご教示下さい。1日に渡り専任とすると人員拡大に繋がり、事業費が増大すると考えられます。	その作業においてとします。
195	要求水準書(案)	64	第5	3	4)	(1)		イ)	汚染作業に従事した者とは、肉・魚・卵の処理を行った者という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
196	要求水準書(案)	64	第5	4	4)	(1)		ウ)	小人数学級には食数に応じた対応とありますが、少人数学級とは特別支援学級でしょうか。少人数学級の対応をご教示ください。	特別支援学級に限らず、食数の少ない学級については大中食缶を小食缶にサイズを変更します。また、一部小規模校ではドレッシングなどをボトルから小袋へ変更します。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
197	要求水準書 (案)	65	第5	4	1)	(1)		ア)	衛生管理責任者とは、P57の食品衛生責任者と同じでしょうか	提案によります。
198	要求水準書 (案)	67	第5	5	2)	(2)			残滓処理等について、残滓処理費も事業者の業務範囲に含まれるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
199	要求水準書 (案)	67	第5	5	2)	(2)	①	イ)	学校への直送品である米飯・パン・麺、牛乳の食べ残しについては、開封前のもを含むのでしょうか。その場合、容器ごと回収することはできないと思われませんが、回収方法はどのようにする想定でしょうか。	入札公告時に要求水準書に加筆して示します。
200	要求水準書 (案)	67	第5	5	2)	(2)	⑥		残滓を施設内で堆肥化するなどしてもよろしいでしょうか	事業者の負担・責任で行うことは可能です。
201	要求水準書 (案)	67	第5	5	2)	(3)			残滓残量調査として、料理ごとに計量及び記録とありますが、学校単位での集計と考えてよろしいでしょうか。	通常は料理ごと学校単位での集計です。ただし、期間を限定して、料理ごと学校学級単位で集計を依頼する可能性もあります。
202	要求水準書 (案)	68	第5	6	1)			オ)	配膳補助員の勤務時間をご教示ください。	各学校によって異なります。各学校への到着時間については、添付資料-12 学校給食配送計画表を参考としてください。
203	要求水準書 (案)	68	第5	6	1)			オ)	配膳補助員の勤務時間についてご教示ください	No.202の回答を参照ください。
204	要求水準書 (案)	68	第5	6	1)			オ)	配膳員補助員の勤務時間をご教示ください。	No.202の回答を参照ください。
205	要求水準書 (案)	68	第5	6	2)			ア)	各配送校の給食開始時間・給食終了時間についてご教示ください	後日、添付資料-11 各学校給食時間表により示します。
206	要求水準書 (案)	68	第5	6	2)			ア)	給食開始時間が早くなることはありますか	学校行事の関係で早くなる場合がありますが、調理業務全体に影響を与えない範囲とご理解ください。
207	要求水準書 (案)	68	第5	6	2)			ア)	各学校の到着時間の指定はありますか。(学校での配膳時間を考慮し給食時間の何分前までに到着すれば良いでしょうか)	添付資料-12 学校給食配送計画表を参考にしてください。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
208	要求水準書 (案)	69	第5	8	1)				試食会の回数・食数に関し、参考として、既存の学校給食センターにおける今年度の実績をご提示いただけますでしょうか。	(参考) 平成26年度実績 (中吉田センター) センターで試食(9回)、学校で試食(12回) 食数(最少3食、最大39食) (参考) 平成26年度実績 (西島センター) センターで試食(6回)、学校で試食(9回) 食数(最少6食、最大46食)
209	要求水準書 (案)	69	第5	8	1)				試食会の頻度と1回あたりの食数についてご教授ください	No.208の回答を参考としてください。
210	要求水準書 (案)	69	第5	8	1)				試食会は、給食センターではなく、配送が必要な学校等で行われる予定でしょうか。年間何回、何食程度など、提案にあたり目途をご教示ください。	No.208の回答を参考としてください。
211	ブロック別献立表								和え物は5献立の日があるように思われますが、5献立の調理・配缶を和え物室で行う必要があると考えてよろしいでしょうか。 例) 5月9日 (バンバンジー、甘夏ミカン、野菜サラダ、キウイフルーツ、おひたし) 5月12日 (コーンサラダ、バンバンジー、甘夏ミカン、野菜サラダ、キウイフルーツ)	和え物釜を使用する献立は、1日最大3献立とします。
212	ブロック別献立表								小学生と中学生それぞれ一人当たりの配食量をご教示ください。	(目安量 (g)) 汁物 (小学生) 160~190 (中学生) 190~240 煮物 (小学生) 75~185 (中学校) 90~230 和え物・サラダ (小学生) 20~55 (中学校) 25~70 揚げ物 (小学生) 35~60 (中学校) 35~80 焼き物 (小学生) 40~50 (中学校) 50~70
213	添付資料-5								ブロック別献立表を確認しましたが、3ブロック全て揚げ物調理、3ブロック全て焼物調理という献立構成はないとの理解で宜しいでしょうか。また一人当たりの喫食量をご教授ください。	献立構成については、ご理解のとおりです。喫食量については、No.212の回答を参照ください。

No	資料名等	頁	第1	1	1)	(1)	①	ア)	質問内容	回答
214	敷地平面図								計画敷地と東面道路をつなぐ車路は現在大小2箇所ありますが、新施設の計画に当たっても2箇所の車路を利用することは可能でしょうか。	No.98の回答を参照ください。
215	既存図面								アスベスト、PCBについて事前調査させていただけるのでしょうか。または、調査結果の開示がなされるのでしょうか。調査、処分を事業者側でやる場合の調査分析費、処分費の負担はどどうなりますでしょうか。	吹付けアスベスト等はありません。PCBは調査し、処分済みです。吹付けアスベスト及びPCBが検出された場合は、その処分は市が行います。
216	既存図面								新計画の状況で合併処理施設は部分残しは可能でしょうか	不可です。
217	既存図面								既存井戸は新計画で配慮すべきことはあるのでしょうか	特にありません。
218	既存図面								解体工事において、地中障害物が発生した場合は、コスト等どのように考えたらよろしいでしょうか。	事前に想定される範囲は事業者の業務ですが、事前に想定することが困難な地中障害物が発生した場合は、その処分は市が行います。