募集要項等に係る第1回質問に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
1	要求水準書	本事業の基本的な考え方	1	第1	2		ク				「事業全体を通して、DXを推進する」とありますが、本事業内で具体的にDX化が必要なものがあればお示しいただけますでしょうか。	本市としては、DX化が「必要なもの」はありません。日常の給食調理に関する情報管理の取組や、事業終了時の円滑な維持管理データの承継に資する取組などに関して、DX化を想定しています。その他についても、事業者の提案を想定しています。いずれも、具体的な内容は事業者の提案に委ねます。なお、本事業でのDXは、デジタルトランスフォーメーションを指します。
2	要求水準書	本事業の基本的な考え方	1	第1	2		ク				「ク 事業全体を通して、DXを推進する。」とありますが、ここで意味するDXとはデジタイゼーションとの理解で宜しいでしょうか。	No.1の回答を参照ください。
3	要求水準書	本事業の基本的な考え方	1	第1	2		ク				「事業全体として、DXを推進する。」とありますが、事業期間中の電子データ共有の為のシステムへの接続（データ共有者）は熊谷市ご担当者様も入る事を想定していますでしょうか。（またはそれは提案の範疇でしょうか。）	No.1の回答を参照ください。
4	要求水準書	学校給食の標準回数	6	第1	3	(6)	ア				令和10年度、令和25年度の給食センター稼働日数をお示し下さい。	現熊谷学校給食センターと同様に年間192日とすることを想定していますが、今後変更が生じる可能性もあります。
5	要求水準書	表1-5 事業用地の敷地条件	9	第1	4	(1)					都市ガスは引込想定とのことですが、ガス圧は中圧A（0.3MPa～1MPa）でしょうか。	ご理解のとおりです。
6	要求水準書	表1-5 事業用地の敷地条件	9	第1	4	(1)					都市ガスの引込は「東側市道から引込を想定」と記載ありますが現給食センターが建っており東側からは引込できません。北側は水路となっているので南側からでないと引込出来ないと思われます。金額にも影響するので具体的な引込位置をご指示願います。	本市としては、東側市道から南側市道を介しての引込を想定していますが、事業者の提案に基づき、ガス会社と調整、協議する予定です。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
7	要求水準書	表1-5 事業用地の 敷地条件	9	第1	4	(1)					給水の引込は「東側市道から引き込み」と記載ありますが現給食センターが建っており東側からは引込できません。北側は水路となっているので南側からでないと引込出来ないと思われます。金額にも影響するので具体的な引込位置をご指示願います。	本市としては、東側市道から南側市道を介しての引込を想定しています。ただし、南側市道からでないと引き込みできないという認識はありません。引込位置に関しては事業者の提案に基づき協議します。
8	要求水準書	表1-5 事業用地の 敷地条件	9	第1	4	(1)					給水の引込は「東側市道から引き込み」と記載ありますが現給食センターが建っており東側からは引込できません。北側は水路となっているので南側からでないと引込出来ないと思われます。南側道路下の市道は市が負担で既存給食センターの先まで延長し、以降敷地への引き込みを事業者負担とさせていただくことは出来ますでしょうか。	南側から引き込む場合は、事業者負担で南側市道下を延長してください。
9	要求水準書	献立方式等	9	第1	4	(2)	オ				麺は直送品としてありますが、調理場で汁物の麺類提供は無いという認識で宜しいでしょうか。	熊谷うどん（生めん）、冷凍ほうとう麺、冷凍うどん、平麺ビーフン等を提供します。
10	要求水準書	手作り調理	10	第1	4	(3)					調理指示書のNo.16でソテーオニオンが使用されていますが、手作り献立でカット後の野菜類等を加熱後に下拵えを行う手作り調理はございますでしょうか。	グラタン、ハンバーグ、キッシュ等があります。
11	要求水準書	敷地内 ゾーニング計画	11	第2	1	(1)	ア	(エ)			「(エ)敷地は、標高 H=33.200 (標高値はくまぴあ測量成果 KBM.1(H=32.400)を基準とする)以上の高さを基準面とするように盛土造成すること。駐車場や緑地については、オンサイト貯留を計画する場合等について、基準面以下とすることは可とする。」とありますが、敷地境界部の緑地部分は、敷地境界のレベルに合わせてすり付け、基準面以下として宜しいでしょうか。	構いません。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
12	要求水準書	表2-1 主要諸室の一覧	12	第2	1	(1)	イ				表2-1 主要諸室の一覧に「アレルギー対応調理室」がありますが、P18の(ヌ)アレルギー食専用調理室と同一でしょうか。同一の室を示しているのであれば、名称を統一していただけませんでしょうか。	同一です。「アレルギー食専用調理室」に統一します。
13	要求水準書	配送車両車庫	13	第2	1	(1)	エ	(エ)	a		今後運用する配送車両サイズについて、ご教示願います。	事業者の提案に委ねます。
14	要求水準書	敷地造成	13	第2	1	(1)	オ	(ア)	a		熊谷市は全域が「宅地造成等工事規制区域」であり、今回の造成工事は「許可が必要となる盛土等」に該当すると考えます。(2025.3.28.県HP掲載) 新法であるため審査スケジュールが管理できず、許可手続きが難航するリスクがあると考えますが、その場合、設計・建設期間の延長は認められますでしょうか。	盛土厚は1m未満であり、高い擁壁の設置想定もない計画なので、技術的課題による許可申請期間の長期化は想定していません。事業者として不安であれば、事業者選定後、ただちに協議の上、想定スケジュールに遅れのないようにしてください。当該理由による設計・建設期間の延長は認められません。
15	要求水準書	北側市道整備	14	第2	1	(1)	オ	(イ)	a		北側道路整備の範囲について「第1工区中央付近」とありますが、整備範囲を具体的に図示していただくことはできますでしょうか。	添付資料No.20-1を参照ください。
16	要求水準書	北側市道整備	14	第2	1	(1)	オ	(イ)	a		北側道路整備の舗装構成(アスファルト舗装・砕石の厚さ)について、市の基準をご教示ください。	舗装復旧標準図は、密粒度アスコン5㎝、粒調砕石15㎝、再生切込砕石30㎝としていますが、工事期間中のみ構成を変更する場合は本市管理課と協議してください。
17	要求水準書	用水路付替え	14	第2	1	(1)	オ	(ウ)	g		「敷地北西角の部分に関しては、付け替え…　蓋掛け式で整備すること。」と記載がありますが、添付資料20には、紫丸字で、西側新水路敷中腹部から引き出されています。その他、敷地東側・北側既存水路敷にも紫丸字がありますが、紫丸字部すべてに、300㎜×300㎜のU字フリューム水路(蓋掛け式)で整備するという理解でよろしいでしょうか。	既存用水路の(300mmx300mm)再整備は、付替え水路ではありません。紺色破線表示の区間に関して敷地外水路敷(グレー色部分)に原位置での再整備を求めています。この水路は北側から南に向かって水が流れます。 上記とは別に、⑥⑦⑧の新水路敷に付替え水路の整備を求めています。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
18	要求水準書	雨水流出 抑制施設 及び排水計画	14	第2	1	(1)	オ	(エ)	d		「雨水流出抑制施設等の設置が完了し機能するまでの間については、暫定のオンサイト貯留施設等を設置」とありますが、雨水の放流先はどのような想定としていますでしょうか。	「暫定のオンサイト貯留施設等」からの排水を含め、敷地からの雨水排水は、地下浸透を原則とします。ただし、工事中に関しては既存水路への排水を100% 防ぐような取組は求めておらず、現状より排水量が増加しないという条件を満足する計画としてください。
19	要求水準書	第3工区	14	第2	1	(1)	オ	(オ)	a		第3工区に駐車場を設置するとあります。駐車台数の想定はありますか。	事業者の提案に委ねます。
20	要求水準書	第3工区	14	第2	1	(1)	オ	(オ)	b		第3工区の雨水排水設備は既存のものを用いるとありますが、現状の雨水排水は用水路に配管で放流しています。既存のまま用水路に放流と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
21	要求水準書	食材搬入用 プラットホーム	15	第2	1	(3)	ア	(ア)	b		「食肉類、魚介類、野菜・果物類等・・・・・・搬入口を設ける」とございますが、食肉類と魚介類は別とするのでしょうか。	食肉類と魚介類は同じ搬入口です。また、豆腐や乾物等は時間をずらして納品します。
22	要求水準書	食材搬入用 プラットホーム	15	第2	1	(3)	ア	(ア)	d		「手指消毒のできる手洗い場を設置するが、一体型のものではないこと。また、施設内は全てステンレス製とすること」と記載がありますが、調理従業者用トイレや一般エリアに設置する手洗設備については陶器製にするなど、事業者提案としても宜しいでしょうか。	移動台等が衝突して破損する恐れがある箇所のみステンレス製とすることを意図しており、トイレなど破損の恐れがない箇所は事業者の提案に委ねます。
23	要求水準書	食材搬入用プラットホーム	15	第2	1	(3)	ア	(ア)	d		食材搬入用プラットホームの欄に「施設内は全てステンレス製とする」と記載がありますが、他の諸室には記載がございません。手洗器は全てステンレス製とすることを意図しているのでしょうか。	No.22の回答を参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
24	要求水準書	食材搬入用プラットホーム	15	第2	1	(3)	ア	(ア)	e		プラットホームで納品業者が台車を使用することがあるという認識で宜しいでしょうか。	現熊谷学校給食センターでは、業者が納品した食材を給食センターの台車に載せて運んでいます。
25	要求水準書	米庫	16	第2	1	(3)	ア	(ク)	b		5日分/8000食の貯米スペースについて、別紙献立指示書では中学校約5000食、小学校約4000食の最大9000食ですが、8000食分で宜しいでしょうか？	ご理解のとおりです。米の納品は週1回となる予定であり、納品翌日に使用する分は米タンクに入れ、残りを米庫で保管します。
26	要求水準書	冷蔵庫	16	第2	1	(3)	ア	(コ)	b		②その他冷蔵庫(②はおそらく③の誤記かと思われます)は具体的にどのような食材を保管するものでしょうか。	ご指摘のとおり③の誤記です。具体的には、調理用牛乳、バター、たけのこの水煮、フルーツシロップ漬け、豆腐、こんにゃく、あさりの水煮、あさりの佃煮等を保管します。
27	要求水準書	冷蔵庫	16	第2	1	(3)	ア	(コ)	b		「b.②根菜処理済冷蔵庫」の配置について、2/20に公表された対面対話概要No50で「下処理室と上処理室の間のパススルー冷蔵庫」と指定がありましたが、事業者の考える衛生面に配慮した下処理工程と整合していれば、配置については事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。	下処理室と上処理室の間はパススルーが望ましいです。根菜処理済冷蔵庫を介してのパススルー冷蔵庫の配置が難しい場合は、衛生面に配慮する条件で事業者の提案に委ねます。
28	要求水準書	冷蔵庫	16	第2	1	(3)	ア	(コ)	d		d前日納品用プレハブ冷蔵庫については、要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答のNo131で削除されているため、不要と思われます。ご確認お願い申し上げます。	ご指摘のとおり誤記です。文言を削除します。
29	要求水準書	冷蔵庫	16	第2	1	(3)	ア	(コ)			要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答のNo.131に「d.(前日納品用プレハブ冷蔵庫)の文言は削除します。」とありますが、文言が残っています。前日納品用プレハブ冷蔵庫は必要でしょうか。	No.28の回答を参照ください。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
30	要求水準書	冷蔵庫	16	第2	1	(3)	ア	(コ)	b d		「b.②根菜処理済冷蔵庫、③その他冷蔵庫」および「d.前日納品用プレハブ冷蔵庫」の3種類の冷蔵庫については、収納食材の衛生度合や収納容量に配慮した上で、一部兼用するなど事業者の提案でよろしいでしょうか。	②根菜処理済冷蔵庫と③その他冷蔵庫の兼用は認めません。なお、「d.前日納品用プレハブ冷蔵庫」については、No.28の回答を参照ください。
31	要求水準書	肉魚類下処理・手作り準備室	17	第2	1	(3)	ア	(シ)			「c.煮炊き調理室及び揚物・焼物・蒸し物室とはパススルーとすること。」とありますが、手作り調理の効果的な提案のためにパススルーとするのは揚物・焼物・蒸し物室のみとしていただけないでしょうか。	煮炊き調理室は削除します。
32	要求水準書	炊飯室	18	第2	1	(3)	ア	(ニ)	c		炊き込みご飯時の小(低・中・高)・中それぞれの1食あたりの生米と具材の分量をご教示ください。	精米については、1人当たり小学校1～3年生が70g、4～6年生が85g、中学校が105gです。 具については、精米100gに対して、わかめごはんは3.5g、酢飯は16.1g、茶飯は16.29g、竹の子ごはんは28.57g、麦ごはんと発芽玄米はそれぞれ10g、菜飯は3.42gです。(具の割合は学校給食会の原料配合を参考にしています。)
33	要求水準書	アレルギー食専用調理室	18	第2	1	(3)	ア	(ヌ)	b		対応アレルゲンの使用がある日は対応食以外の献立もアレルギー食専用調理室で配缶との理解で宜しいでしょうか。 また、対象アレルゲンが無い日は[要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答No.174]で通常食から取り分けると回答がございますが、これは調理途中で取り分けて、アレルギー食専用調理室で毎日配缶するという意味でしょうか。又は、各クラスで通常食から対象者が取り分けるということでしょうか。	対応アレルゲンの使用がある日は、対応食以外の献立を調理中の通常食から取り分けてアレルギー調理室内で配缶します。対応アレルゲンの使用がない日は、各クラスで通常食から対象者が取り分けます。
34	要求水準書	アレルギー食専用調理室	18	第2	1	(3)	ア	(ヌ)	e		「e.配送に使用する個別配送容器の保管庫を設ける。」とありますが、個別配送容器とはランチジャーと専用食器を入れる1人分の個別配送容器との理解でよろしいでしょうか。異なる場合には個別配送容器には何を積載するのかをご教授願います。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
35	要求水準書	残渣庫	19	第2	1	(3)	ア	(フ)			残渣の回収頻度は給食提供日ごとという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
36	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	ア	(オ)			訓練を兼ねて給食でおにぎりを出す日は、手作り調理の日とはかぶら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。
37	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	イ	(オ)	a		敷地内(第2工区)に別棟で整備することも可とあります。要求水準(案)に関する質問回答のNo.203において、第1工区の設置も可とすると回答がありますので、その理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
38	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	イ	(オ)	c		災害時は2個/食と記載がございますが、訓練での給食提供時において1食の提供個数と1個の生米量もご教示ください。	訓練での提供個数も2個で、1個の生米量は45gです。
39	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	イ	(オ)	c		おにぎり成型機を給食で使用する際の、おにぎり1個当たりの重量と1食あたり個数をご教授ください。	No.38の回答を参照ください。
40	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	イ	(オ)	c		おにぎり成型機について1献立分や2個提供の場合、成形に長時間要すため、1回の提供食数は提案によるなど見直し可能でしょうか？	1食の提供個数と生米量はNo.38の回答を参照ください。また、1回の提供食数は事業者の提案に委ねます。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
41	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	イ	(オ)	c		おにぎり成型機の能力について、「通常時の給食で提供する5000食対応」(12/27公表「要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答」のNo202)と「1日当たり1300食(おにぎり2個／食)」(要求水準書P65)の2つの基準をお示しいただいていますが、通常給食に対応可能な機種は、1000万円を超える大型機となり、経済的ではありません。 以上から、おにぎり成型機は炊き出し時に必要な能力を基準に調達し、給食提供ではその成型機で対応できる範囲(対象コースの全配送校分を同一日に提供するのではなく、何日かに分散する等)としていただけないでしょうか。	ご提案のとおり、おにぎり成型機は炊き出し時に必要な能力を基準に調達し、給食提供ではその成型機で対応できる範囲で計画するものとします。
42	要求水準書	災害用 備蓄倉庫	21	第2	1	(3)	イ	(オ)	c		移動式回転釜の熱源であるLPガスは、事業用地内に備蓄しないと考えて宜しいでしょうか。事業用地内に備蓄する場合、備蓄容量をご教示ください。	用地内に備蓄します。備蓄容量は要求水準書P65で求める炊き出し量を賄うことのできる容量とします。
43	要求水準書	事業者用玄関	21	第2	1	(3)	イ	(カ)			表2-8　事業者用玄関に求められている異物混入の防止策とは、外気と共に異物が流れ込むことを防ぐことを指している、という理解でよろしいでしょうか。	事業者用玄関が関係する異物混入についてのリスク抽出を事業者がお考え下さい。何を対象とするかは事業者の提案に委ねます。
44	要求水準書	研修室	21	第2	1	(3)	イ	(チ)	b		研修室について、「b.可動式間仕切り壁で2分割でき、少人数利用可能とする。」と「f.音響・映像機器、ホワイトボード及びカーテン又はブラインド等を設ける。」ありますが、室を2分割したそれぞれの部屋に、音響・映像機器が必要でしょうか。部屋全体として、1か所にスクリーン等があっても宜しいでしょうか。使用の想定、2分割したときの使用方法等、わかる範囲でご教示ください。	2分割して利用する際に、少なくとも1室は「f.音響・映像機器、ホワイトボード及びカーテン又はブラインド等を設ける。」の条件を満足するようにしてください。この条件を満足したうえで、プラスアルファの提案があることを期待します。2分割した際の使用方法は少人数での会議や研修等を想定しています。
45	要求水準書	研修室	21	第2	1	(3)	イ	(チ)	d		(チ)研修室について、「d. 室の換気を行いやすいよう、外部に面した窓を設ける。」とありますが、天窓でも宜しいでしょうか。	窓は壁に設けてください。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
46	要求水準書	研修室 ・ 見学通路	21 22	第2	1	(3)	イ	(チ) (ツ)			表2-9に、(チ)研修室は50名程度の利用、(ツ)見学通路は50名程度を想定、とありますが、「要求水準書(案)に関する質問・意見に対する回答」のNo.213には「研修室と見学通路で合計140名(4学級に相当)収容できるスペースを必要とします。」との記載があります。140名分のスペースは不要になったとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
47	要求水準書	研修室 ・ 見学通路	21 22	第2	1	(3)	イ	(チ) (ツ)			煮炊き調理室等が窓から見学できる見学通路(50名程度)を設けた場合は、研修室に見学窓は設けなくて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
48	要求水準書	研修室 ・ 見学通路	21 22	第2	1	(3)	イ	(チ) (ツ)			(ツ)見学通路について、「c.研修室に設けることも可とするが2分割した際に両部屋ともa,bの要件を満たすものとする。」とありますが、研修室内に見学通路を設ける場合は、50名＋50名＝100名が見学できるようにする、との理解でよろしいでしょうか。その場合、机と椅子も100名分必要でしょうか。	研修室に見学通路を設ける場合は、研修室を2分割して見学者を最大50名ずつに分けて見学と研修を交互に実施することを想定していますが、どちらの部屋にも見学窓を設けて同時に100名見学できる提案を妨げるものではありません。また、研修室に見学通路を設ける場合は机と椅子は100名分用意してください。
49	要求水準書	防火水槽	22	第2	1	(3)	イ	(ヌ)			防火水槽の容量をご教示ください。また、建物のピットを利用した防火水槽として問題ないでしょうか。	容量は40立方メートル以上です。ピットを利用した防火水槽で構いませんが、採水口を設けてください。
50	要求水準書	換気・空調設備	25	第2	1	(4)	イ	(イ)	m		「給食エリア及び一般エリアの諸室の温湿度を計測し、」と記載ありますが、倉庫やトイレなど基本的に人がいない室は対象外とし、空調設備が必要な諸室を対象とするなど、具体的に計測する室については事業者提案としても宜しいでしょうか。	構いません。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
51	要求水準書	衛生設備	26	第2	1	(4)	イ	(カ)	e		「電気で水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設ける」と記載ありますが、停電時には給水ポンプも停止します。停電時に対応可能な手元バルブは不要で宜しいでしょうか。	手元バルブの設置については、災害時だけでなく日常的にも設置のメリットがあると考えるため、「停電時に対応可能な」を「日常的な清掃可能な」に修正します。
52	要求水準書	防鼠・防虫設備	26	第2	1	(4)	ウ	(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。	事業者の提案に委ねます。
53	要求水準書	要求性能確認計画書の作成及び提出	29	第2	2	(2)					「要求性能確認計画書」とは、いわゆる要求水準及び事業者提案の履行が行われているかを確認するためのチェックシートと理解すればよろしいでしょうか。	「要求性能確認計画書」には、モニタリングの主体、方法、実施日時、頻度や、使用する書式などモニタリングの計画を示してください。チェックシートは、付属資料になるという認識です。
54	要求水準書	表2-15 食缶仕様一覧	34	第2	8	(1)					表2-15「食缶仕様一覧」中の角形食缶（主菜・和え物用）4ℓについて、1校2缶となっていますが、1校4缶ではないでしょうか。	職員室と特別支援学級で2缶ずつ必要であるため、ご指摘のとおりです。要求水準書を修正します。 なお、特別支援学級用を2つに分けてほしいという学校や、職員室用を大きい食缶にしてほしいという学校もあるため、数や容量に変更が生じる可能性があります。
55	要求水準書	表2-17 食器等仕様一覧	35	第2	8	(2)					表2-17「食器等仕様一覧」内、中学校汁用食器の寸法をご教示願います。	145㎜×61㎜です。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
56	要求水準書	コンテナ	36	第2	8	(3)					配送校で、各階に配膳室があり、各階に1台コンテナが必要な学校はありますか。ある場合、階ごとの学級数およびエレベーター有効寸法をお示しください。	玉井小学校と佐谷田小学校が該当します。階毎の学級数(令和7年度)については、玉井小学校は、1階:3学級＋職員室、2階:4学級、3階:5学級、4階:4学級、佐谷田小学校は、2階:4学級、3階:5学級、4階:4学級＋職員室です。有効寸法については、両校とも、間口は横110㎝×高さ210㎝、エレベーターの内寸は横140㎝、高さ210㎝、奥行200㎝です。
57	要求水準書	学校配膳室 改修業務	38	第2	10		オ				搬入ルートの確保等、学校配膳室改修に併せて行うべき必要な工事についても実施する。とあるが、計画通知を伴うような改修は見込まないと考えて宜しいでしょうか。	本市としてはご理解のとおりと考えていますが、それ以外の改修案の提案を妨げるものではありません。
58	要求水準書	学校配膳室 改修業務	38	第2	10		サ				各改修対象校の改修プランは現在の指針であり、協議により変更する場合があるとあります。変更により工事費が増額になった場合、別途予算が計上されると考えて宜しいでしょうか。	市からの発意により変更する場合はご理解のとおりです。公募資料に示す指針に基づく改修が実施可能であるが、事業者の提案により変更する場合は、工事費の増額は行いません。
59	要求水準書	表2-20 学校配膳室 設置備品一覧	38	第2	11	(1)					シンク一槽付き作業台の寸法を教えてもらえますでしょうか。	幅180㎝×奥行55㎝×高さ80㎝程度で、下部が収納となっているものとしてください。
60	要求水準書	表2-20 学校配膳室 設置備品一覧	38	第2	11	(1)					シンク一槽付作業台寸法はいくつでしょうか。間口、奥行き等ご提示ください。	No.59の回答を参照してください。
61	要求水準書	表2-20 学校配膳室 設置備品一覧	38	第2	11	(1)					シンク一槽付作業台の仕様は業務用厨房機器のようにオールステンレス製でしょうか。 もしくは、家庭用のメラニン化粧板外装の下部に収納があるものでしょうか。	シンク一槽付作業台について、素材の指定はございません。

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a			
62	要求水準書	表2-20 学校配膳室 設置備品一覧	38	第2	11	(1)					表2-20「学校配膳室設置備品一覧」に牛乳保冷庫、パン棚等がありませんが、既存品を使用す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。
63	要求水準書	解体工事等 業務	40	第3	1						新センター着工時において、現センター側に仮囲いを設置するため、現センター西側のフェンスを先行撤去しても宜しいでしょうか。	構いません。
64	要求水準書	維持管理業務 における基本 的な考え方	45	第5	1	(2)	ケ				「～ようにDXに取り組む。」とありますが、DXで管理するデータにおいて熊谷市様で指定する内容（最低限必要な内容）があればお教え下さい。	No.1の回答を参照ください。具体のデータについては、事業者の提案に委ねます。
65	要求水準書	炊飯業務	60	第6	2	(2)	エ	(イ)			混ぜご飯及び炊き込みご飯（加工調理済みの具材を使用）とありますが、加工調理済み具材はどのような形態で入荷あれるのでしょうか。ご教示お願い致します。	炊飯釜7kg炊きで、わかめご飯の具は1袋200g、茶飯用調味料は1Lのペットボトル、酢飯用調味料は20L入り、もち麦入りごはんの割合は決まっていません。
66	要求水準書	給食の配送及 び回収業務	62	第6	3	(3)	ア	(カ)			配送車は給食終了後の回収時間まで、各学校での留め置きは可能でしょうか。	不可です。
67	要求水準書	光熱水費・使用 量のデータ管 理	64	第6	5	(1)	イ				各諸室の温度・湿度及び各設備の時間帯別消費電力量等のデータを保管することについて、各設備は事業者提案としてよろしでしょうか。	ご理解のとおりです。