**要求水準書（案）に関する質問・意見に対する回答**

■要求水準書(案)

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 1 | 要求水準書（案） | 資料 | — | | | | | | | | 要求水準書に記載されている添付資料(資料1～20)の公開日予定日をご教示下さい。 | できるだけ早期に公表します。 |
| 2 | 要求水準書（案） | 資料 | — | | | | | | | | 現在公表されていない資料（資料13,14,16,17）ですが、計画検討に必要な資料となりますので、可能な限り早期のご提示頂けますようご配慮をお願い致します。 | No.1の回答を参照してください。 |
| 3 | 要求水準書（案） | 資料 | — | | | | | | | | 添付資料不足分についてはいつ受領出来ますか。<br>例）資料9「解体工事対象施設に関する資料」等 | No.1の回答を参照してください。 |
| 4 | 要求水準書（案） | 資料 | — | | | | | | | | 新センター検討の参考のため、現熊谷学校給食センターの図面のご開示をお願いいたします。 | 図面は閲覧可能ですので、市へ問い合わせください。 |
| 5 | 要求水準書（案） | 資料 | — | | | | | | | | 資料1及び資料2-1～資料2-4のCADデータは貸与可能でしょうか。 | CADデータについても、できるだけ早期に公表します。 |
| 6 | 要求水準書（案） | 資料 | — | | | | | | | | 添付資料9～20の資料が見当たりませんが公表場所をご教示願います。 | No.1の回答を参照してください。 |
| 7 | 要求水準書（案） | 資料1<br>事業用地<br>位置図 | — | | | | | | | | 資料1事業用地位置図の北側に記載のある 4200は道路幅員、2800は付替えする用水路幅員と考えてよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 8 | 要求水準書（案） | 資料1<br>事業用地<br>位置図 | — | | | | | | | | 資料1事業用地位置図の西側に記載のある 2300は付替えする用水路幅員と考えてよいでしょうか。この部分が用水路の場合、事業敷地内に用水路を整備すると理解してよいでしょうか。 | 水路敷地は給食センターの敷地外となりますが、除草程度の地先管理は事業者にてお願いいたします。 |
| 9 | 要求水準書（案） | 資料1<br>事業用地<br>位置図 | — | | | | | | | | 資料1事業用地位置図について、本事業の建築確認申請上の敷地は、北側に整備する道路と用水路及び西側に整備する用水路を除いた敷地面積と考えてよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 10 | 要求水準書（案） | 資料1<br>事業用地<br>位置図 | — | | | | | | | | CADデータの提供を希望した場合、事業用地位置図のCADデータを頂くことは可能でしょうか。できれば早い段階でお示し頂けると幸いです。 | No.5の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 11 | 要求水準書<br>(案) | 資料2-1<br>事業用地<br>現況平面図 | — | | | | | | | | CADデータの提供を希望した場合、事業用地現況平面図のCADデータを頂くことは可能でしょうか。できれば早い段階でお示し頂けると幸いです。 | No.5の回答を参照してください。 |
| 12 | 要求水準書<br>(案) | 資料2-4<br>事業用地<br>境界実測図 | — | | | | | | | | CADデータの提供を希望した場合、事業用地境界実測図のCADデータを頂くことは可能でしょうか。できれば早い段階でお示し頂けると幸いです。 | No.5の回答を参照してください。 |
| 13 | 要求水準書<br>(案) | 資料2-2<br>事業用地<br>横断図<br>資料2-3<br>事業用地<br>縦断図 | — | | | | | | | | 資料2-2横断図と資料2-3縦断図は公表されている以外にも資料はありますか。ある場合、貸与可能でしょうか。 | 今年度中に水路付替えのための現況測量を実施する予定のため、募集要項公表時に示す予定です。 |
| 14 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-1<br>令和6年度<br>献立表 | — | | | | | | | | 調理指示書(現在使用の物でも構いません)を小・中用でご提示頂くことはできますでしょうか(複数種類)。<br>もし、ご提示が難しい場合は小・中別に汁物、副菜、和え物、米飯の分量をご教示ください。 | 添付資料No.8-3を参照してください。 |
| 15 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-1<br>令和6年度<br>献立表 | — | | | | | | | | No.17に「液卵」と記載がございますが、献立によって液卵と殻付を使い分けるという想定でしょうか。<br>殻付卵使用の場合、1食あたり1個の卵を使用する想定の献立はございますでしょうか。<br>使用する場合、同日に1食あたり1個の卵を使用する献立が重なることは(例えば献立1と献立2で使用等)はございますでしょうか。 | 冷凍の液卵を使用します。 |
| 16 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-1<br>令和6年度<br>献立表 | — | | | | | | | | 小学校、中学校の1人当たりの喫食量をご教授いただけないでしょうか。 | 添付資料No.8-5を参照してください。 |
| 17 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-1<br>令和6年度<br>献立表 | — | | | | | | | | 調理機器の能力の検討のため「新熊谷学校給食センター想定献立」には各食材のグラム数の明記や調理手順を記載していただけないでしょうか。 | 添付資料No.8-3を参照してください。 |
| 18 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-1<br>令和6年度<br>献立表 | — | | | | | | | | 卵の納品は液卵という認識でよろしいでしょうか。 | No.15の回答を参照してください。 |
| 19 | 要求水準書<br>(案) | 資料<br>8-1, 8-2 | — | | | | | | | | 献立のイメージはつかめました。詳細の野菜・調味料・水の量がわかる調理指示書をお示しいただきたい。<br>機器選択・人員配置に係るため。 | 添付資料No.8-3を参照してください。 |
| 20 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-2<br>新熊谷学校<br>給食センター<br>想定献立 | — | | | | | | | | 施設の調理能力の検証のため、新センター献立原案の調理指示書の公表をお願いいたします。 | 添付資料No.8-3を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 21 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-2<br>新熊谷学校<br>給食センター<br>想定献立 | — | | | | | | | | 資料8-2　新センター献立案より、炊飯2献立の組み合わせは、白米+白米、白米+混ぜご飯、白米+炊き込みご飯の3パターンの認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 22 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-2<br>新熊谷学校<br>給食センター<br>想定献立 | — | | | | | | | | 欄外の線で区切ってある「No1,2,3」の献立が一セットで、3献立の組み合わせになるとの理解でよろしいでしょうか。その場合、3コースで揚げ物（フライヤー使用）は最大2品、焼物と蒸し物（スチコン使用）は合わせて最大2品との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 23 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-2<br>新熊谷学校<br>給食センター<br>想定献立 | — | | | | | | | | 献立No4,5,6の組み合わせの日は、汁物3品（すまし汁、カレー、野菜コンソメスープ）+煮物2品（大根と鶏肉の煮物、チリコンカン）の全5品を回転釜で調理するようです。他の日は、回転釜で調理するもの（和え物のボイルは除く）は、汁物3品+煮物or炒め物1品の全4品です。最大の5品の日に合わせ回転釜台数を計画すると、他の日は使用しない回転釜が何台もあり、経済的でないと考えますので、回転釜での最大調理品数は4品としていただけないでしょうか。 | 最大調理品数は5品です。 |
| 24 | 要求水準書<br>(案) | 資料8-2<br>新熊谷学校<br>給食センター<br>想定献立 | | | | | | | | | 焼物・揚物・蒸物の提供について、揚・揚・揚若しくは焼・焼・焼の提供パターンはないと考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 25 | 要求水準書<br>(案) | 資料15<br>配送校の<br>給食時間 | — | | | | | | | | No.2 熊谷西小学校のA日課とB日課の給食開始時刻等は同じという認識でよろしいでしょうか。<br>No.23は妻沼西小学校という解釈でよろしいでしょうか。 | No.2熊谷西小学校はA・B日課ともに給食の時間は同じであったため、資料を修正します。<br>No.23に関して令和7年度の統廃合により妻沼西小学校が新設されるため、給食の時間が変わる可能性がありますが、参考に現在の妻沼南小学校の時間を記載しています。 |
| 26 | 要求水準書<br>(案) | 本事業の<br>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、貴市でもDXを推進するという認識でよろしいでしょうか。また、その場合には貴市ではどのような業務変革、組織変革をお考えでしょうか。 | 本市でもDXを推進しており、書類のやり取りは可能な限りデータによるものとなります。 |
| 27 | 要求水準書<br>(案) | 事業期間<br>（予定） | 1 | 第1 | 3 | (1) | | | | | 設計・建設・解体期間ですが、設計工期、建設工期及び解体工期を別々にお示しいただけますでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 28 | 要求水準書<br>(案) | 事業概要<br>工区分け | 1 | 第1 | 3 | (2) | | | | | 第3工区の位置図、実測図をお示しいただけないでしょうか。 | できるだけ早期に公表します。なお、実測図はありません。 |
| 29 | 要求水準書<br>(案) | 事業概要<br>工区分け | 1 | 第1 | 3 | (2) | | | | | 第1、第2工区を含めCADデータを入札公告以前に頂けますでしょうか。 | No.5の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 30 | 要求水準書<br>(案) | 光熱水費の<br>負担 | 3 | 第1 | 3 | (4) | | | | | 「本事業の実施に係る光熱水費は、市が負担する」とありますが、本施設引渡し後の開業準備業務期間中から光熱水費をご負担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。 |
| 31 | 要求水準書<br>(案) | 光熱水費の<br>負担 | 3 | 第1 | 3 | (4) | | | | | 「本事業の実施に係る光熱水費は、市が負担する」とありますが、事業者エリアの光熱水費も貴市の負担との理解で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 32 | 要求水準書<br>(案) | 光熱水費の<br>負担 | 3 | 第1 | 3 | (4) | | | | | 「本事業の実施に係る光熱水費は、市が負担する」とありますが、NHKの受信料の支払いも貴市負担と考えて宜しいでしょうか。 | 市にてテレビの設置は想定しておりません。事業者によって設置した場合のNHK受信料の負担については、事業者負担です。 |
| 33 | 要求水準書<br>(案) | 遵守すべき法制度等 | 3 | 第1 | 3 | (5) | | | | | 当事業に関する法令、申請等の内容について、関係する行政機関への相談、打合せを直ちに行なってもよいでしょうか。 | 原則として可能ですが、事前に市へ問い合わせをお願いいたします。 |
| 34 | 要求水準書<br>(案) | 法令等 | 4 | 第1 | 3 | (5) | ア | | | | 土壌汚染対策法の適用がうたわれていますが、第1工区、第2工区、第3工区ともに、地歴等の理由から土壌汚染調査及び対策は必要ないと考えて宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。令和5年度に本市環境政策課に確認したところ、過去に有害物質を使用している履歴は確認されず、過去の航空写真でも工場等の施設は見受けられなかったとのことです。 |
| 35 | 要求水準書<br>(案) | 配送対象校の<br>提供食数推計 | 7 | 第1 | 3 | (7) | | | | | 配送対象校の住所を公開願います。<br>(配送対象校の位置は資料1を参照のことと記載がありますが、資料1は事業用地位置図です) | 添付資料No.11を公表しますので、参照してください。 |
| 36 | 要求水準書<br>(案) | 配送対象校の<br>提供食数推計 | 7 | 第1 | 3 | (7) | | | | | 1日3献立の配送校の振り分けは事業者の提案としてもよろしいでしょうか。 | 中学校を対象に1献立とします。<br>小学校に関しては、学校単位で2献立に振り分けます。振り分け方は、事業者の提案に委ねます。 |
| 37 | 要求水準書<br>(案) | 配送対象校の<br>提供食数推計 | 8 | 第1 | 3 | (7) | | | | | 表1-3・1-4に示す配送校は、統廃合後の配送校との理解でしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 38 | 要求水準書<br>(案) | 表1-4<br>配送対象校の<br>配缶学級数<br>(令和10年度<br>計画値) | 8 | 第1 | 3 | (7) | | | | | 表1-4欄外に※2に「妻沼南小学校を統合予定」とありますが、表中では「妻沼西小学校」に※2がついています。誤記でしょうか。 | 男沼小学校、太田小学校、妻沼南小学校の3校を統合して、現妻沼南小学校の位置に妻沼西小学校を新設します。 |
| 39 | 要求水準書<br>(案) | 施設概要 | 9 | 第1 | 3 | | | | | | 「3施設概要」となっていますが、順番から推測し、「4施設概要」と読み替えてもよろしいでしょうか。 | ご指摘のとおりです。修正します。 |
| 40 | 要求水準書<br>(案) | 施設概要<br><br>前提条件 | 9 | 第1 | 3 | (1) | | | | | 計画案作成に当たり関係機関(熊谷市、消防、警察他)に事前相談を行ってもよろしいでしょうか。 | No.33を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 41 | 要求水準書<br>(案) | 表1-5<br>事業用地の<br>敷地条件 | 9 | 第1 | 3 | (1) | | | | | 敷地は「市街化調整区域」となっていますが、開発許可の必要性の有無をご教示下さい。 | 開発許可は不要です。適合証明による対応と本市開発審査課に確認済です。 |
| 42 | 要求水準書<br>(案) | 表1-5<br>事業用地の<br>敷地条件 | 9 | 第1 | 3 | (1) | | | | | 南側道路について、工事完了後には使用できるとの理解で宜しいでしょうか。今後、市にて舗装の整備などをされる予定があればご教示ください。また、予定がない場合、事業者の自費工事にて整備することは可能でしょうか。 | 南側道路については、地元からの要望もあり工事完了後も使用不可です。 |
| 43 | 要求水準書<br>(案) | 表1-5<br>事業用地の<br>敷地条件 | 9 | 第1 | 3 | (1) | | | | | 給水と都市ガスと電力が「東側市道から引込み想定」と記載されていますが、第2工区を介しての引き込みを想定されているのでしょうか。もしそうであれば第2工区内の引き込みルートの想定をご教示下さい。※仮に東側市道から北側市道を介しての引き込みを想定しようにも用水路跨ぎがある様に思います。 | 上水道管の引込は南側道路下に埋設可能です。ガス管の引込に関しては未定です。実施方針のNo.63の回答も参照してください。 |
| 44 | 要求水準書<br>(案) | 表1-5<br>事業用地の<br>敷地条件 | 9 | 第3 | 3 | (1) | | | | | 表1-5「雨水流出抑制施設から地下浸透」との条件ですが、第1工区での整備は難しく現センターの解体後、第2工区に整備する事で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 45 | 要求水準書<br>(案) | 資料2<br>事業用地<br>現況測量図 | 9 | 第1 | 3 | (1) | | | | | 本図のCADデータがあればご提供をお願いします。また資料1:事業用地位置図の敷地境界線と資料2:事業用地現況測量図に合致しない箇所がある様に見受けられました。資料2の事業用地現況測量図に資料1の事業用地位置図にある敷地境界線の重ね合わせをお願い致します。 | 前段について、No.5の回答を参照してください。<br>後段について、重ね合わせた図も提供します。ただし、現況地物と敷地境界線は一致しておりません。 |
| 46 | 要求水準書<br>(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | イ | | | | 小・中学校3献立(小学校2献立、中学校1献立)とありますが、令和10年開業時13000食の1献立当たりの最大食数をご提示ください。もしくは、献立の分け方、献立ごとの食数をご提示ください。 | 前段の質問については、中学校1献立は最大4,940食です。小学校2献立の最大食数は事業者提案によります。<br>後段の質問については、No.36の回答を参照してください |
| 47 | 要求水準書<br>(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | イ | | | | 小・中学校3献立(小学校2献立、中学校1献立とありますが、小学校2献立の学校振り分けは事業者提案と考えてよろしいでしょうか。 | No.36の回答を参照してください。 |
| 48 | 要求水準書<br>(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | エ | | | | アレルギー対応食は3献立で合わせて、最大130食/日の対応との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 49 | 要求水準書<br>(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | エ | | | | アレルギー対応食は、1日最大何品調理されますか。(1献立当たり主食、汁物、主菜、副菜の4品調理×3献立＝12品のうち何品アレルギー対応調理を提供されますか。) | なるべく重ならない献立をたてますが、各献立1品で、1日最大3品を想定しています。 |
| 50 | 要求水準書<br>(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | エ | | | | アレルギー対応食は、対応アレルゲンを全て除去すると考えてよろしいでしょうか。(乳アレルギーの除去食には、たまご・えび・かにも除去する。) | ご理解のとおりですが、1サイクル(3献立)の中で使用する除去対象のアレルゲンは1種類のみとなるよう配慮して献立をたてます。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 51 | 要求水準書(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | エ | | | | アレルギー対応食の「各献立1パターン」と記載がありますが、どのような意味でしょうか。具体的な御説明をお願いします。 | No.50の回答を参照してください。 |
| 52 | 要求水準書(案) | 献立方式等 | 9 | 第1 | 3 | (2) | エ | | | | アレルギー対応食の対応アレルゲンが入っていない献立の日は、乳・卵・えび・かにのアレルギーを持つ児童生徒は普通食を喫食すると考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 53 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | | | | | 手作り調理でホワイトルウやブラウンルウの調理はございますか。 | 汁物で使用のホワイトルウやブラウンルウは調理しませんが、主菜のグラタン時等はホワイトルウを調理します。 |
| 54 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | | | | | 手作りは実施回数を1献立当たり2回/月を限度とするとありますが、資料8-1令和6年度献立実績では3献立が3日間を通して順番にローテーションしていることから、小中3献立において1日に手作りを行う献立は重複しないとの理解でよろしいでしょうか。(施設規模、人員体制に影響します)<br>(例)A献立　手作りあり<br>B献立　手作りなし<br>C献立　手作りなし | ご理解のとおりです。 |
| 55 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | | | | | 3献立のうち、手作り調理は1献立のみの対応と考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 56 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | | | | | パン粉付けは手作業で行う想定でしょうか。また、ハンバーグ・さつま揚げのタネ作成は成形機等事業者提案との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 57 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | ア | | | | さつま揚げ、チキンカツ、ハンバーグ、カップケーキ、蒸しパン、アメリカンドッグ、かき揚げ、ドーナツの具体的な調理工程と食材量をご提示ください。 | 資料No.8-3、8-4を参照してください。 |
| 58 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | イ | | | | ハンバーグ・さつま揚げは練り作業から成型の想定でしょうか。 | 資料No.8-3、8-4を参照してください。 |
| 59 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | エ | | | | 「ドーナツなど衣を付けて揚げる」との記載ですが、ドーナツに衣を付ける内容をご教示願います | 誤記です。「ドーナツ」の文言を削除します。 |
| 60 | 要求水準書(案) | 手作り調理 | 10 | 第1 | 3 | (3) | ア～エ | | | | チキンカツ、ハンバーグ、さつま揚げ、カップケーキ、蒸しパン、アメリカンドック、かき揚げ、ドーナツの詳細なグラムまで表記した調理指示書をください。<br>機器選択・人員配置に係るため。 | 資料No.8-3、8-4を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 61 | 要求水準書（案） | 防災機能 | 10 | 第1 | 3 | (4) | | | | | 「調理、配送、備蓄という本施設本来の機能を活かし、災害時における炊き出しのバックアップ等や配送の拠点とする。市の防災力向上に資する施設・設備の整備を提案、実施し、災害発生時に期待する機能が発揮されるような計画とする。」とありますが、新センターとして最低限備えるべき具体的な条件をご教示下さい。 | 災害時でも事務室は早急に使用可能となることを求めます。また、炊き出しに対応できるよう、炊飯設備に関しても早期に復旧できる提案を期待します。 |
| 62 | 要求水準書（案） | 環境配慮 | 10 | 第1 | 3 | (6) | イ | | | | 「ZEB Ready 以上の認証を取得すること。(一般エリアに限定)」とありますが、公的機関の認証を想定していると考えれば宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 63 | 要求水準書（案） | その他 | 10 | 第1 | 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。」との記載ですが、公表予定の配送校の図面で検討し不明確な事がある場合は配膳校の見学は可能でしょうか。 | 後日配膳室改修校の見学会を想定していますので、別途案内します。 |
| 64 | 要求水準書（案） | ゾーニング計画 | 11 | 第2 | 1 | (1) | ア | (ア) | | | 「現熊谷学校給食センター本体建物施設解体撤去までの期間は、現センター北側道路（用水路の付替えや道路整備等の検討を要する）からの車両出入りとすること。」とありますが、車両とは工事車両および配送回収車両と考えて宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 65 | 要求水準書（案） | ゾーニング計画 | 11 | 第2 | 1 | (1) | ア | (ウ) | | | 「「熊谷市緑の基本計画」に基づき、効率的な敷地の緑化を図ること。」とありますが、2工区、3工区を除く、1工区の敷地面積に対する必要緑化面積を計画すると考えてよろしいでしょうか。 | 第1工区と第2工区を併せた敷地にて緑地面積を確保ください。 |
| 66 | 要求水準書（案） | ゾーニング計画 | 11 | 第2 | 1 | (1) | ァ | (ェ) | | | 敷地は、標高H＝33.200と明記していますが、盛土材の支給（積み込み・運搬・敷均し・仕上げ）などの工事費の区分について教えてください。<br>宜しくお願いいたします。 | 事業者の負担とします。 |
| 67 | 要求水準書（案） | ゾーニング計画 | 11 | 第2 | 1 | (1) | ア | (ク) | | | 「下処理室と調理等関連諸室については、腰高から上部は可視可能な区分にするなどの工夫を施す」とありますが、視認可能であれば扉のガラス窓等の対応でもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 68 | 要求水準書（案） | 平面計画<br>・断面計画 | 12 | 第2 | 1 | (1) | イ | | | | 事業用地の面積が限定されていることもあり、給食エリアのうち一部の機能（炊飯やアレルギー食専用調理室）を2階に設置してもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 69 | 要求水準書（案） | 表2-1<br>主要諸室の一覧 | 12 | 第2 | 1 | (1) | イ | | | | 一般エリアの共用部において、事務従事者用トイレとありますが、市職員用トイレと考えてよいでしょうか。その場合、来客用トイレと兼ねることは可能でしょうか。 | ご理解のとおりです。ただし、来客用トイレは別で用意してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 70 | 要求水準書（案） | 表2-1<br>主要諸室の一覧 | 12 | 第2 | 1 | (1) | イ | | | | 表2-1給食エリア 一般区域の調理従事者用トイレは、一般エリアの事業者専用部に設けても宜しいでしょうか。 | 不可です。給食エリアと一般エリアは明確な区分を行ってください。 |
| 71 | 要求水準書（案） | 仕上げ計画 | 13 | 第2 | 1 | (1) | ウ | (ｹ) | f | | 「開閉できる構造の窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること」とありますが、通常開閉しない排煙窓は対象外と考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。洗浄が出来るものとしてください。 |
| 72 | 要求水準書（案） | 仕上げ計画 | 13 | 第2 | 1 | (1) | ウ | (ｹ) | g | | 「法的に必要な排煙窓は、衛生上配慮すべき箇所については遮光型のパネルとする」とありますが、建築基準法35条の3に適合させるために窓ガラスを設置してもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 73 | 要求水準書（案） | 仕上げ計画 | 13 | 第2 | 1 | (1) | ウ | (ｹ) | i | | 自動扉は、手ではなく肘や足でも扉の開閉できるタイプや人感知式等でもよろしいでしょうか。 | 方式は事業者の提案に委ねますが、意図せず開かない設備としてください。 |
| 74 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ｳ) | | | 事業者職員用駐車場の台数は事業者の提案による。とありますが最大で何台駐車可能とのお考えがありますでしょうか。 | 台数に関しては事業者の提案に委ねます。 |
| 75 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ｳ) | e | | 来客者、多目的、市職員駐車場の台数について記載がありますが、現給食センター解体撤去工事完了までの期間は第3工区等の別敷地に駐車する考えでよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。<br>なお、第1工区内に使用可能なスペースが確保できる場合は、第1工区も使用可能です。 |
| 76 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ｳ) | f | | 事業者職員駐車場の台数について記載がありますが、現給食センター解体撤去工事完了までの期間は第3工区等の別敷地に駐車する考えでよいでしょうか。 | No.75の回答を参照してください。 |
| 77 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ｳ) | f | | 事業者職員用駐車場は無償で使用出来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。 |
| 78 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ｳ) | g | | 駐輪場の台数について記載がありますが、現給食センター解体撤去工事完了までの期間は第3工区等の別敷地に駐輪する考えでよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。<br>なお、第1工区内に使用可能なスペースが確保できる場合は、第1工区も使用可能です。 |
| 79 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ｳ) | g | | 駐輪場は事業者も使用可とありますが、無償で使用出来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。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 80 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ウ) | e<br>f<br>g | | 新給食センターに必要な各駐車場や駐輪場についての記載がありますが、第2工区での整備を想定されていると考えて宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。第1工区及び第2工区での整備を想定していますが、現施設解体撤去完了までは第3工区等の別敷地に仮整備可能です。 |
| 81 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ウ) | h | | 「見学者用バスの駐車場を…見学者用バスに関しても当該駐車場の使用を想定する。」とありますが、本センターへの寄り付きを想定される見学バスのサイズをご教示下さい。 | 大型バスを想定しています。該当箇所に追記します。 |
| 82 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ウ) | h | | 「見学者用バスの駐車場を本事業で設ける必要はない。第3工区内に、くまぴあ用のバス駐車場を整備する計画であり、見学者用バスに関しても当該駐車場の使用を想定する。」とありますが、第3工区は撤去工事のみ整備工事は本事業外と考えて宜しいでしょうか。 | 第3工区では、排水処理施設と駐車場の撤去工事、境界部分のフェンス更新、アスファルト舗装と駐車場のライン引きを事業の対象とします。なお、駐車場ラインは普通乗用車のみでバスのものは不要です。ただし、見学用の大型バスは第3工区内の駐車場を使用します。 |
| 83 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ウ) | h | | 第3工区内に、くまぴあ用のバス駐車場を整備する計画とありますが、台数及び車室サイズについてご教示下さい。 | No.82の回答を参照してください。 |
| 84 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>構内通路、駐車場、駐輪場等 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (ウ) | h | | 「第3工区内に、くまぴあ用のバス駐車場を整備する計画であり、見学者用バスに関しても当該駐車場の使用を想定する。」とありますが、計画台数については、事業者に委ねられると考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 85 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>植栽 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (オ) | a | | 「…関係法令に基づき、敷地面積の 25%以上の緑化を施す。」とありますが、第1工区と第2工区併せて1敷地とみなし基準の緑化面積の確保が可能か、お考えをご教示下さい。 | No.65の回答を参照してください。 |
| 86 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>植栽 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (オ) | a | | 「敷地面積の25％以上の緑化を施す」との記載ですが、第一・二工区が対象で現センター敷地も含まれるとの理解でしょうか | No.65の回答を参照してください。 |
| 87 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>植栽 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (オ) | a | | 「敷地面積の 25％以上の緑化を施す。」とありますが、既存センター解体が完了するまで第2工区には緑地の設置ができません。第1工区、第2工区それぞれに対して25％の緑化を計画すればよろしいでしょうか。もしくは、新センター稼働までに第1工区、第2工区の合計面積に対応する緑化を第1工区側に設置する必要があるのでしょうか。 | No.65の回答を参照してください。 |
| 88 | 要求水準書（案） | 外構計画<br>植栽 | 13 | 第2 | 1 | (1) | エ | (オ) | a | | 「敷地面積の 25％以上の緑化を施す。」とありますが、第2工区、第3工区を除いた工区の第1工区のみに対する緑化を施すと考えて宜しいでしょうか。 | No.65の回答を参照してください。 |
| 89 | 要求水準書（案） | その他<br>敷地造成 | 13 | 第2 | 1 | (1) | ォ | (ア) | | | 盛土造成搬入土の確保についての見通しをお聞かせ下さい。<br>宜しくお願いいたします。 | 造成のための搬入土に関して、市にて確保する見込みはありません。したがって、搬入土確保費用は事業者負担とします。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 90 | 要求水準書（案） | その他<br>敷地造成 | 13 | 第2 | 1 | (1) | ォ | (ア) | | | 盛土造成材の材料の本工事に対する工事工程をお聞きしたいです。<br>宜しくお願いいたします。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 91 | 要求水準書（案） | その他<br>敷地造成 | 13 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ア) | a | | 整備スケジュールについて、盛土規制法に基づく「宅地造成等工事規制区域」「特定盛土等規制区域」に該当した場合、申請スケジュールが勘案されたものとなっていると考えて宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。<br>なお、現時点において「宅地造成等工事規制区域」「特定盛土等規制区域」に該当しておりません。 |
| 92 | 要求水準書（案） | その他<br>敷地造成 | 13 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ア) | a | | 盛土規制法がかかる場合、都市計画法の市の事業のため開発許可不要と考えて宜しいか。 | No.41の回答を参照してください。 |
| 93 | 要求水準書（案） | その他<br>敷地造成 | 13 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ア) | a | | 「敷地は、標高 H=33.200以上の高さを基準面とするように盛土造成すること。」とありますが、都市計画法が示す開発許可の必要性の有無をご教示下さい。 | No.41の回答を参照してください。 |
| 94 | 要求水準書（案） | その他 | 13<br>14 | 2 | 1 | (1) | オ | (ア)<br>～<br>(エ) | | | 第1工区の敷地造成において、開発行為許可申請が必要となる場合、当事業にて行われる造成設計、開発行為許可申請、造成工事の期間を考慮すると、現状の全体工期設定は厳しい工程となると思われますが、今回の敷地造成については開発行為許可申請は不要との想定と考えてよいでしょうか。 | No.41の回答を参照してください。 |
| 95 | 要求水準書（案） | その他 | 13<br>14 | 2 | 1 | (1) | オ | (ア)<br>～<br>(エ) | | | 第1工区の敷地造成における開発行為許可申請の有無、必要手続き等について、関係する行政機関との事前相談、協議は現段階で実施されていますでしょうか。 | No.41の回答を参照してください。 |
| 96 | 要求水準書（案） | その他 | 13<br>14 | 2 | 1 | (1) | オ | (ア)<br>～<br>(エ) | | | 用水路付け替えについて、大里用水土地改良区との協議実施は設計、申請段階にて行いますが、現段階で事前相談、協議は実施されていますでしょうか。 | 事前相談は適宜行っています。 |
| 97 | 要求水準書（案） | その他 | 13<br>14 | 2 | 1 | (1) | オ | (ア)<br>～<br>(エ) | | | 第1工区敷地の地目は現状、田と思われますが、宅地への地目変更についても当事業にて行う考えでよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 98 | 要求水準書（案） | その他<br>北側市道整備 | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (イ) | | | 北側市道整備で有効幅員4.0mとありますが、建築確認申請の敷地面積は、道路と北側及び西側に付替えする用水路を除いた面積の考えでよいでしょうか。 | No.9の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 99 | 要求水準書（案） | その他<br>北側市道整備 | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (イ) | a | | 「敷地北側に接道する市道を…整備する。」とありますが、市道整備が本事業に含まれるものと理解すれば宜しいでしょうか。その場合、遵守すべき市道の整備基準や設計図等のご提供をお願い致します。<br>4月上旬の募集要項等の公表から7月中旬の提案審査書類の受付までの期間にあまり余裕がありませんので、募集要項等の公表前のできる限り早い時期にご提供をお願い致します。 | 前段については、ご理解のとおり、市道整備が事業に含まれます。道路断面に関する市道基準については資料を公表します。<br>後段については、ご意見を承りました。 |
| 100 | 要求水準書（案） | その他<br>北側市道整備 | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (イ) | b | | 「耕作者の通行を可とすること」との記載ですが、耕作者の通行は事前に把握する事は可能でしょうか。 | 現時点で該当情報の公開は想定しておりません。 |
| 101 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ウ) | | | 検討に必要な設計条件として、計画用排水量をご教示下さい。 | 試算結果は0.836㎥／s です。<br>なお、上記に関しては参考値であって、事業者の責任において計画・設計するものとします。 |
| 102 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ウ) | | | 検討に必要な設計条件として、用水路の現況断面をご教示下さい。 | 計画排水量の試算結果及び現状の水路断面を踏まえた想定断面は、内幅1,200mm、高さ1,000mmです。<br>なお、上記に関しては参考値であって、事業者の責任において計画・設計するものとします。 |
| 103 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | ォ | (ウ) | | | 用水付替えで資料20の開示をお願いします。資料により、水路の設置位置や今回の本工事敷地内に水路を施工か、また、北側道路脇も水路は本工事敷地内に設置か確認したいと考えています。<br>また、付替位置についてもご教示下さい。<br>宜しくお願いいたします。 | 前段について、No.1の回答を参照してください。後段について、今後公表します。 |
| 104 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | ォ | (ウ) | | | 現施設は、用水路を北側へ付替え建設されているが、本計画にて第1工区から第3工区にかけて敷地内暗渠化又は、敷地南側への付替開水路の計画となるのでしょうか。<br>宜しくお願いいたします。 | 付替え水路は開水路とします。 |
| 105 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ウ) | a | | 「用水路の付替えを資料 20 に示す計画で行う。」とありますが、資料20をご提供下さい。4月上旬の募集要項等の公表から7月中旬の提案審査書類の受付までの期間にあまり余裕がありませんので、募集要項等の公表前のできる限り早い時期にご提供をお願い致します。 | No.1の回答を参照してください。 |
| 106 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ウ) | b | | 「…大里用水土地改良区と事前協議すること。」とありますが、協議によって犯行が生じた場合のリスクは市に帰属すると考えて宜しいでしょうか。 | 現地の状況や市が提示する条件を踏まえ、社会通念上合理的な内容の計画を事業者が提示するものに対して、大里用水土地改良区と事前協議によって変更が生じるリスクは市が負担します。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 107 | 要求水準書（案） | その他<br>用水路付替え | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ウ) | b | | 本計画に関して大里用水土地改良区と事前に相談、打合せをされていましたら相談内容を開示頂けますでしょうか。まだであれば連絡先をご教示ください。水路の付け替えに関わる手続きについて、その他の関係部局がありましたらご教示ください。 | 募集要項公表時に詳細を示します。 |
| 108 | 要求水準書（案） | その他<br>雨水流出抑制施設及び排水計画 | 14 | 第2 | 1 | (1) | ォ | (ェ) | | | 雨水排水の放流先（河川・水路等）・水路付替え時期・位置についてお聞かせ下さい。<br>宜しくお願いいたします。 | 雨水は敷地内処理を原則とします。水路に関しては今後公表予定の資料No.20を参照してください。 |
| 109 | 要求水準書（案） | その他<br>雨水流出抑制施設及び排水計画 | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ェ) | b | | 「本事業は、雨水流出増加行為の許可（協議）が必要な行為に該当する。一体として計画される区域全体を対象区域として考える。」とありますが、既存センター解体が完了するまで第2工区には雨水流出抑制施設の設置ができないため、第1工区、第2工区それぞれに対して雨水流出抑制施設を計画するとかんがえてよろしいでしょうか。新センター稼働までに第1工区、第2工区の合計面積に対応する雨水流出抑制施設を第1工区側に設置する必要があるのでしょうか。 | 新センター稼働までの期間は、第2工区は現状のとおりの土地利用で既存施設が稼働しているので、雨水流出抑制施設は整備不要と考えています。第1工区に関しては工事中の暫定対応を要する可能性があります。<br>既存センターの撤去工事中は、第2工区に対する暫定対応を要する可能性があります。最終的には両工区の合計面積に対応する雨水流出抑制施設を第2工区に設置する想定です。 |
| 110 | 要求水準書（案） | その他<br>雨水流出抑制施設及び排水計画 | 14 | 第2 | 1 | (1) | オ | (ェ) | b | | 「本事業は、雨水流出増加行為の許可（協議）が必要な行為に該当する。一体として計画される区域全体を対象区域として考える。」とありますが、第1工区、第2工区の境界には水路があるため、一体的に雨水抑制施設を設置することは、困難と考えますが、区域全体を対象とは、第2工区、第3工区を除いた工区と考えて宜しいでしょうか。 | 第1工区と第2工区の間の水路は、敷地北側に付替えるので、第1工区と第2工区は一体的に対応する方針です。No.109の回答を参照してください。 |
| 111 | 要求水準書（案） | 主要諸室の概要<br>給食エリア | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | | | | 泥付きで入荷される野菜類はどのような野菜を想定されておりますでしょうか。<br>また、かぼちゃはどのような状態で入荷されますでしょうか。 | 前段について、小松菜・メークイン・ごぼう・里芋などを想定しています。後段について、現センターではカットしたものを納品していますが、新センターにてカット作業が可能であれば実施したいと考えています。ただし他の作業に制約がつく場合は要検討とします。 |
| 112 | 要求水準書（案） | 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。と記載ありますが、一体型の定義をご教示ください。 | 1つの水栓から湯、石鹸、アルコールが出るものを指します。 |
| 113 | 要求水準書（案） | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | | | 調味料は野菜類と肉魚卵類のどちらの荷受室で受け入れますか。 | 野菜類の荷受室です。 |
| 114 | 要求水準書（案） | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | c | | 「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、通常食用の食品庫・調味料庫内に専用の戸棚等を設置し管理する方式でもよろしいでしょうか。 | アレルギー対応食のみで使用する食材については、アレルギー食専用調理室内に戸棚や冷蔵庫、冷凍庫を設けて食品を保管します。なお、冷凍庫はアレルギー対応食の保存食も入れるため、－20℃以下で保管できるものとしてください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 115 | 要求水準書(案) | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | d | | 手洗い場について「一体型のものではないこと」とありますが、一体型とは何を指しているのでしょうか。①シンク本体1つで水栓が複数人分ついているタイプ、②1つの水栓から湯、石鹸、アルコールが出るタイプ、③建物と一体構造、④その他(具体的にお示しください)、のいずれでしょうか。また、この手洗い場の仕様は、食材搬入用プラットホームに限らず、調理場内すべての手洗い器に適用されるのでしょうか。 | 前段について、No.112の回答を参照してください。後段について、ご理解のとおりです。 |
| 116 | 要求水準書(案) | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | g | | 「市職員用事務室からの直接の動線を確保すること」とありますが、直接の動線は必ずしも荷受室ではなく、検収室にするなど、衛生的な動線を考慮して事業者の提案でよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねますが、衛生的な動線となるよう配慮してください。 |
| 117 | 要求水準書(案) | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | g | | 表2-2 荷受室について「市職員用事務室からの直接の動線を確保すること」とありますが、プラットホームや検収室経由の動線でもお認めいただけますでしょうか。 | No.116の回答を参照してください。 |
| 118 | 要求水準書(案) | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | g | | 市職員用事務室からの直接の動線は、野菜類・冷凍食品等荷受室、肉・魚・卵類荷受室のうちどちらか1室と考えてよろしいでしょうか。 | No.116の回答を参照してください。 |
| 119 | 要求水準書(案) | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | g | | 荷受室に「市職員用事務室からの直接の動線を確保すること」とありますが、検収室への動線でもよろしいでしょうか。 | No.116の回答を参照してください。 |
| 120 | 要求水準書(案) | 荷受室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (イ) | g | | 事務職員用の前室は不要との理解でしょうか。 | 前室は必要です。 |
| 121 | 要求水準書(案) | 泥落とし室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (エ) | | | 「野菜下処理室とはパススルーとすること」とありますが、場内に泥付食材を持ち込まないようにするため、泥落とし室は荷受室に隣接させ、検収エリアを介して下処理室内に食材が入る提案も可でしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 122 | 要求水準書(案) | 泥落とし室 | 15 | 第2 | 1 | (3) | ア | (エ) | c | | 表2-2 「野菜類下処理室とはパススルーとすること」とありますが、泥を極力場内に持ち込まないとの観点より、泥落とし室を荷受室に隣接させ泥落とし処理をすることも想定しています。その場合、野菜下処理室への食材動線は、検収室(通路)を介する動線となることも考えられますが、そのような動線もお認めいただけますでしょうか。 | No.121の回答を参照してください。 |
| 123 | 要求水準書(案) | 食品庫<br>・調味料庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (カ) | | | アレルギー対応食使用食材については食品庫・調味料庫内にアレルギー専用の戸棚を用意して保管し、調理室側に受け渡すとの認識でよろしいでしょうか。 | No.114の回答を参照してください。 |
| 124 | 要求水準書(案) | 食品庫<br>・調味料庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (カ) | 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、アレルギー食専用調理室内に、戸棚などを設ければよろしいでしょうか。 | No.114の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 125 | 要求水準書<br>(案) | 食品庫<br>・調味料庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (カ) | 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。と記載ありますが、専用であれば室以外の提案も可能との理解でしょうか。 | No.114の回答を参照してください。 |
| 126 | 要求水準書<br>(案) | 食品庫<br>・調味料庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (カ) | b | | 表2-3 食品庫・調味料庫について「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・調味料庫が2箇所必要ということでしょうか。 | No.114の回答を参照してください。 |
| 127 | 要求水準書<br>(案) | 調味料<br>計量スペース | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (キ) | | | 表2-3 調味料計量スペースについても、食品庫・調味料庫と同様、アレルギー対応食使用食材専用のものが別途必要でしょうか。 | ご理解のとおりです。アレルギー食用専用調理室に設けてください。 |
| 128 | 要求水準書<br>(案) | 調味料<br>計量スペース | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (キ) | | | 食品庫・調味料庫「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。」とありますが計量室は通常食と共通でよろしいでしょうか。 | アレルギー食専用調理室で計量します。 |
| 129 | 要求水準書<br>(案) | 冷蔵庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (コ) | | | 冷蔵庫、冷凍庫ともに「食材搬入量に応じた十分な広さを確保」とあるため、各冷蔵庫・冷凍庫に収納する最大の食材搬入量をお示しください。 | 資料No.8-3を参照してください。 |
| 130 | 要求水準書<br>(案) | 冷蔵庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (コ) | | | 冷蔵庫・冷凍庫設置容量計算のため、前日納品される食材(種類、量など)を具体的にご教授いただけないでしょうか。また、発注表等を頂けますでしょうか。 | 資料No.8-3を参照してください。 |
| 131 | 要求水準書<br>(案) | 冷蔵庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (コ) | d | | 「前日納品用プレハブ冷蔵庫」は、収納物の多くがb ②野菜・豆腐・その他冷蔵庫と共通となります。冷蔵庫を共通のもの一つとしてよろしいでしょうか。 | dの文言は削除します。<br>冷凍食品、レトルト品、水煮類、根菜類等を前日納品しますが、b.①～③のうち適切な冷蔵庫で保管します。なお、根菜類は下処理後、釜分けした上で冷蔵庫保管します。<br>また、b.について、①肉・魚冷蔵庫、②その他冷蔵庫、③根菜処理済冷蔵庫に修正します。 |
| 132 | 要求水準書<br>(案) | 冷蔵庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (コ) | d | | 前日納品用プレハブ冷蔵庫を備える。と記載ありますが、納品物の荷姿寸法及び数量をご教示ください。 | No.131の回答を参照してください。 |
| 133 | 要求水準書<br>(案) | 冷蔵庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (コ) | d | | 「d.前日納品用プレハブ冷蔵庫を備える」とありますが、先日納品される冷蔵品は、P56より野菜・果物のみのようなので、野菜類のエリアに「②野菜・豆腐・その他冷蔵庫」とは別に前日納品用プレハブ冷蔵庫を設けるとの理解でよろしいでしょうか。<br>また、最大収納量は、資料8-2の「野菜量」の欄に記載の量でよろしいでしょうか。 | 前段について、No.131の回答を参照してください。後段について、最大収納量は現熊谷学校給食センター(約11,000食)の人数での算出値です。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 134 | 要求水準書<br>(案) | 魚・肉類<br>下処理室 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (シ) | | | 卵はすべて殻付き卵を使用する想定でしょうか。または、献立により冷凍液卵の使用も想定していますでしょうか。 | No.15の回答を参照してください。 |
| 135 | 要求水準書<br>(案) | 魚・肉類<br>下処理室 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (シ) | | | 魚・肉類下処理室、手作り準備室・計量室・煮炊き調理室の隣接条件について、衛生上、動線上安全であることを条件に事業者提案として頂けないでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 136 | 要求水準書<br>(案) | 野菜類<br>下処理室 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ス) | | | 野菜類の下処理は、「根菜類」、「葉菜類」、「果物類」の専用レーンで行うとありますが、当日の野菜の量によって種類を跨いだ形での下処理のレーンの使用は不可という解釈でよろしいでしょうか。 | 衛生面を考慮して、当日の野菜の量によって種類を跨いだ形での下処理レーンの使用は可能です。 |
| 137 | 要求水準書<br>(案) | 野菜類<br>下処理室 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ス) | | | 豆腐や加工品等についても野菜下処理室を通して非汚染エリアに運ぶという理解でよろしいでしょうか。 | 時間をずらして野菜下処理室を通して非汚染エリアに運びます。 |
| 138 | 要求水準書<br>(案) | 可燃物庫・<br>不燃物庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ソ) | | | 可燃物庫・不燃物庫の扉は手動扉としてもよろしいでしょうか。 | 不可とします。 |
| 139 | 要求水準書<br>(案) | 油庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (タ) | b | | 「b.ローリー車での油の搬入を可とするが、搬入方法は事業者の提案に任せる」とありますが、食材調達は市の業務ではないでしょうか。 | 油の搬入方法はローリー車によるものとします。 |
| 140 | 要求水準書<br>(案) | 油庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (タ) | b | | 表2-3 油庫について、タンクローリーの車両重量をお示しいただけますでしょうか。 | 現時点では納入業者は未定ですが、埼玉県学校給食会から油を購入する場合、4,000Lのタンクを積載した3tローリー車です。 |
| 141 | 要求水準書<br>(案) | 油庫 | 16 | 第2 | 1 | (3) | ア | (タ) | b | | ローリー車での油の搬入を可とするが、搬入方法は事業者の提案に任せる。と記載ありますが、納入業者選定は事業者の業務範囲となりますでしょうか。 | 油の搬入方法はローリー車によるものとします。また、納入事業者は市が選定します。 |
| 142 | 要求水準書<br>(案) | 上処理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ツ) | | | 上処理室は室ではなくコーナーでの提案も可能でしょうか。 | 不可とします。 |
| 143 | 要求水準書<br>(案) | 上処理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ツ) | | | 主要諸室の概要に上処理室とありますが、衛生的な運用が可能な区画をとるなどの対応をすれば、煮炊き調理室と一体として上処理コーナーとするなど事業者の提案でよろしいでしょうか。 | No.142の回答を参照してください。 |
| 144 | 要求水準書<br>(案) | 上処理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ツ) | | | 諸室名に上処理室との記載がありますが、上処理は室及びエリア両方の解釈との解釈でよろしいでしょうか。 | No.142の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 145 | 要求水準書（案） | 上処理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ツ) | | | 上処理室は室として区切らず、コーナーとして上処理スペースを設置する提案でもよろしいでしょうか。 | No.142の回答を参照してください。 |
| 146 | 要求水準書（案） | 上処理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ツ) | | | 諸室名で「上処理室」との記載ですが、上処理と加熱調理は壁を無くし広い作業スペースを確保する事で作業をスムーズに進めることができると考えており、部屋を分けるかは提案に委ねて頂けますでしょうか。 | No.142の回答を参照してください。 |
| 147 | 要求水準書（案） | 上処理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ツ) | | | 表2-4 上処理室は煮炊き調理室と区切らずに上処理コーナーとして計画してもよろしいでしょうか。 | No.142の回答を参照してください。 |
| 148 | 要求水準書（案） | 手作り準備室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (テ) | | | 肉・魚への味付けについて、魚・肉下処理室で行う作業と手作り調理室で実施する作業の想定があればご教授ください。（例えば、塩コショウを振りかけるだけなら魚・肉下処理室で実施、チーズをかける等は手作り調理室で実施等） | 魚・肉下処理室では下味をつける作業、手作り調理室ではハンバーグやグラタンなど工程が多いものを想定しています。 |
| 149 | 要求水準書（案） | 手作り準備室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (テ) | | | 手作り調理を行うための施設設備は、室ではなくコーナーとして揚げ物・焼き物・蒸し物調理室と一体で計画するなど、広さを含め、事業者の経験を生かした提案を認めていただけないでしょうか。また、最適な提案のために、要求水準書（案）P10の「手作り調理」の具体的な工程や食材量をお示しください。 | 前段について、不可です。室としたうえでパススルー冷蔵庫を備えてください。後段について、No.148の回答、資料No.8-3、8-4を参照してください。 |
| 150 | 要求水準書（案） | 手作り準備室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (テ) | | | 手作り準備室は室として区切らず、コーナーとして手作りスペースを設置する提案でもよろしいでしょうか。 | No.149前段の回答を参照してください。 |
| 151 | 要求水準書（案） | 手作り準備室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (テ) | b | | 手作り調理を円滑に行うため、目安として100 ㎡以上の広さを備える。と記載ありますが、100㎡以下での提案は不可との解釈でしょうか。 | ご理解のとおりです。100㎡以上を必須とし、当該箇所を変更します。 |
| 152 | 要求水準書（案） | 揚物・焼物・蒸し物調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ト) | | | ガス釜以外の提案でも可能でしょうか。 | ご理解のとおりです。災害時にも使用できるよう考慮したものであれば可とします。 |
| 153 | 要求水準書（案） | 揚物・焼物・蒸し物調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ト) | | | 3献立の調理法の組み合わせをご教授ください。 | 添付資料8-3を参照してください。 |
| 154 | 要求水準書（案） | 煮炊き調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ナ) | f | | 「完成品保存食用冷凍庫を設置する。」とありますが、コンテナ室への設置としてもよろしいでしょうか。 | 不可です。煮炊き調理室に設置してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 155 | 要求水準書(案) | 煮炊き調理室 | 17 | 第2 | 1 | (2) | ア | (ナ) | f | | 保存食用冷凍庫は各調理室の完成品を保存するため、コンテナ室への設置でも宜しいでしょうか。 | No.154の回答を参照してください。 |
| 156 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (二) | | | 和え物室・和え物準備室・果物室については3室の整備が必要という理解でよろしいでしょうか。<br>その場合、和え物の準備室は煮炊き室内にコーナーでの設置、果物室は和え物室内にコーナーでの設置でもよろしいでしょうか。 | 和え物室・和え物準備室は室として必要です。果物室について、ご理解のとおりです。 |
| 157 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | | | 和え釜は冷却機能付とありますが、釜自体に冷却機能はなくても予め冷却された容器で和えることも認めて頂けますでしょうか。 | 和え釜は、食材が温度上昇しないようにすることを前提に、冷却機能付きでなくてもよいものとします。和え物の冷却方法については事業者の提案に委ねますが、ドレッシングを短時間で確実に冷やせることを条件とします。<br>P17表2-4(ニ)b とP26表2-14(オ)f は削除します。 |
| 158 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | | | 副食2品の調理、果物の切裁等を同時に行えるとありますが、和え物にかかる急速冷却は1日3献立のうち最大何献立で重複するのでしょうか。 | 最大2献立です。 |
| 159 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | | | 資料8-1に記載のみかん以外で想定されている果物がありましたらご教示いただけないでしょうか。 | りんご・オレンジ等を想定しています。 |
| 160 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | | | 表2-4 果物室を壁で区切らずに果物コーナーとして計画してもよろしいでしょうか。 | No.156の回答を参照してください。 |
| 161 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | | | 表2-4 和え物準備室を、煮炊き調理の一部コーナーとして計画してもよろしいでしょうか。 | 不可です。室としてください。 |
| 162 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | | | 諸室名に和え物室・和え物準備室・果物室と記載がありますが、概要・要求水準書記載内容は兼用となります。専用、兼用は提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。 | No.156の回答を参照してください。 |
| 163 | 要求水準書(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | b | | 和え釜は冷却機能付きとする。と記載がありますが、食材が温度上昇しないことを前提とし、冷却機能が無い和え釜の手案は可能でしょうか。 | No.157の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 164 | 要求水準書<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | b | | 熊谷市は夏季になると気温が高くなるため、水温も上がることが予想されます。その為、冷却機能付きとすると、かえって食材に悪影響となることも考えられることから、提案によるものとして頂けないでしょうか。 | No.157の回答を参照してください。 |
| 165 | 要求水準書<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | b | | 「和え釜冷却機能付き」と記載ですが、チラー水をジャケット釜にいれて冷却をする想定でしょうか。また、和え物調理は加熱後に10度以下に冷却しその後予冷をする事で適温に保つことが出来る事から適温を保つ事など提案に委ねて頂けますでしょうか | No.157の回答を参照してください。 |
| 166 | 要求水準書<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | c | | 丸のまま入荷され、カットして提供する果物(例えばスイカやメロン等)はございますでしょうか。<br>また、皮を剥いて提供する果物の想定がございましたらご教示ください。 | 現センターではスイカやメロンは出していませんが、新センターではカットして提供したいと考えています。<br>オレンジ・りんごはありますが皮は剥きません。 |
| 167 | 要求水準書<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | f | | 「副食2品」とありますが、3献立のうち和え物調理は最大で2献立と考えてよろしいでしょうか。また果物切裁は1献立のみの対応と考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 168 | 要求水準書<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | f | | 副食2品の調理、果物切裁を同時に行える広さとあり、資料8-2新センター献立案をふまえると、3献立で副食(和え物3品)を作る日はなく、和え物は最大でも2品+果物との認識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<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | g | | 「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ブンと釜を設置」との記載ですが、どちらをメインとして使う想定でしょうか。 | スチームコンベクションオーブンをメインに使用する想定です。 |
| 170 | 要求水準書<br>(案) | 和え物室<br>和え物準備室<br>果物室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ニ) | h | | 「ドレッシング等を作るための釜を備えること」とありますが、ドレッシング作るための調理機器は、必ずしも釜ではなく事業者の提案でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。ただしドレッシングは過熱し、衛生面に配慮したものとしてください。 |
| 171 | 要求水準書<br>(案) | アレルギー食<br>専用調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ネ) | | | アレルギー対応食調理は下処理工程から専用調理室内で行うという認識でよろしいでしょうか。 | 通常食で使用しているものでアレルゲンの混入がないものなら、通常食から下・上処理後使用します。アレルギー対応食調理しか使用しない食品も通常食のレーンの下・上処理で行います。 |
| 172 | 要求水準書<br>(案) | アレルギー食<br>専用調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ネ) | | | 「対応食以外の献立も専用ランチジャーに入れて1セット～」とありますが、食器については普通食と同様の配送でよろしいでしょうか。 | 要求水準書P33を参照してください。アレルギー対応食専用の食器は別の食器籠に入れて配送し、給食補助員(市配膳員)に対象者のクラスに入れてもらうことを想定しています。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 173 | 要求水準書（案） | アレルギー食専用調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ネ) | | | 「b.対応アレルゲンを使用する献立のみの調理・配缶を行うが、対応食以外の献立も専用ランチジャーに入れて1セットで配送することを想定している。」と記載がありますが、例として、ご飯を除く汁物、主菜、副菜の3品の内、主菜のみアレルギー除去食の場合、汁物と副菜は普通食の取り分けを行い、3種を一つのランチジャー（象印SL-XE20-ADのような物）に入れ、1人分を1セットにして、学校へ配送するということでしょうか。異なる場合は、具体的にご提示願います。 | ご理解のとおりです。 |
| 174 | 要求水準書（案） | アレルギー食専用調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ネ) | | | 対応食以外の献立については、通常食からの取り分けの理解で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） | アレルギー食専用調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ネ) | | | アレルギー食対応食材の下処理、上処理は通常食と共通の部屋を使用すると考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 176 | 要求水準書（案） | アレルギー食専用調理室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ネ) | b | | アレルギー対応食は1セットで配送をするとありますが、専用食器は含ませますか。返却時も1セットで返却想定ですか。また1セットにしたものはコンテナ内に積載して配送想定ですか。 | No.172の回答を参照してください。専用食器は含まず、返却時は1セットで返却しコンテナ内に積載することを想定しています。 |
| 177 | 要求水準書（案） | 器具・運搬用カート等洗浄室 | 17 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ノ) | | | 施設のコンパクト化や過剰設備を避ける観点から、非汚染作業区域で使用した器具・カート類については、洗浄室を活用する等、提案者に委ねるものとしてもよろしいでしょうか。 | 不可とします。 |
| 178 | 要求水準書（案） | 配送前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ハ) | | | 配送前室の設置について、提案を委ねて頂くことはできませんでしょうか。 | 配送前室の設置有無に関しては、衛生環境を確保できることを条件に、事業者の提案に委ねます。 |
| 179 | 要求水準書（案） | 配送前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ハ) | | | コンテナ搬出口は外部からの虫・砂塵等の進入を防止するためのドックシェルターを設置するため、洗浄室のスペースの有効活用として「配送前室」の要・不要は事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。 | No.178の回答を参照してください。 |
| 180 | 要求水準書（案） | 配送前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ハ) | | | 配送口は、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止できるドックシェルターを設置するため、コンテナ室のスペースの有効活用のためにも、配送前室の要不要は、事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。 | No.178の回答を参照してください。 |
| 181 | 要求水準書（案） | 配送前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ハ) | | | 「配送前室」ですが、配送車がドックシェルターに密閉された状態でシャッターを開閉するので衛生環境を保つ事が可能と考えており、前室の有無は提案に委ねていただけますでしょうか。 | No.178の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 182 | 要求水準書（案） | 添物用検収・仕分室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (フ) | | | 温度管理が必要となる添物はございますでしょうか。 | ありません。 |
| 183 | 要求水準書（案） | 添物用検収・仕分室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (フ) | | | 添物に冷蔵、冷凍品はありますか。 | ありません。 |
| 184 | 要求水準書（案） | 添物用検収・仕分室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (フ) | | | 添物類はジャム・マヨネーズ等であり、冷蔵や冷凍保管するものはないとの認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 185 | 要求水準書（案） | 添物用検収・仕分室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (フ) | | | 「添加物用検収・仕分室」ですが、仕分け室はコーナーでも宜しいいでしょうか。 | 室としてください。 |
| 186 | 要求水準書（案） | 添物用検収・仕分室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (フ) | c | | 「c.衛生管理に十分な配慮をすることを条件として、添物を入荷口から搬入すること、及び当該室を検収・下処理ゾーンに配置することを可とする」とありますが、この配置にした場合に考えうる、具体的な衛生管理上の懸念点がございましたらご教授ください。 | 水はね等が懸念されます。<br>汚染区域内での作業になるので、室としてください。 |
| 187 | 要求水準書（案） | 回収前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (へ) | | | コンテナ搬入口は外部からの虫・砂塵等の進入を防止するためのドックシェルターを設置するため、洗浄室のスペースの有効活用として「回収前室」の要・不要は事業者の提案に委ねていただけないでしょうか。 | 回収前室の設置有無に関しては、衛生環境を確保できることを条件に、事業者の提案に委ねます。 |
| 188 | 要求水準書（案） | 回収前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (へ) | | | 回収前室の設置について、提案を委ねて頂くことはできませんでしょうか。 | No.187の回答を参照してください。 |
| 189 | 要求水準書（案） | 回収前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (へ) | | | 主要諸室の概要に回収前室とありますが、気密性を確保した区画を確保するなどの対応をすれば、洗浄室と一体としてコーナーとするなど事業者の提案でよろしいでしょうか。 | No.187の回答を参照してください。 |
| 190 | 要求水準書（案） | 回収前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (へ) | | | 「回収前室」ですが、配送車がドックシェルターに密閉された状態でシャッターを開閉するので衛生環境を保つ事が可能と考えており、前室の有無は提案に委ねていただけますでしょうか。 | No.187の回答を参照してください。 |
| 191 | 要求水準書（案） | 回収前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (へ) | | | 表2-6 回収口はドックシェルターを設置するため、洗浄室のスペースの有効活用のためにも、回収前室の要不要は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。 | No.187の回答を参照してください。 |
| 192 | 要求水準書（案） | 残渣庫 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (マ) | | | 必要面積等検討のため、資料17「残渣等回収の現況」をできるだけ速やかに公表願います。 | No.1の回答を参照してください。<br>残渣量に関しては、実施方針のNo.6の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 193 | 要求水準書<br>(案) | 汚染作業<br>区域前室<br><br>非汚染作業<br>区域前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ミ)<br>(ム) | | | 汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室は1室の前室とし、エプロン、シューズの殺菌ロッカーは1室の中でエリア区分けして配置する提案としてもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 194 | 要求水準書<br>(案) | 汚染作業<br>区域前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ミ) | b | | 表2-7「汚染作業区域へ出入りする扉は、非接触スイッチ(手かざしセンサー等、意図せず開かない設備)等の自動扉とする」とありますが、汚染作業区域前室と一般エリアの間の出入口についても自動扉は必須でしょうか。 | 自動扉は必須です。 |
| 195 | 要求水準書<br>(案) | 非汚染作業<br>区域前室 | 18 | 第2 | 1 | (3) | ア | (ム) | b | | 表2-7「非汚染作業区域への入口と出口は別に設け、非接触スイッチ(手かざしセンサー等、意図せず開かない設備)等の自動扉とする」とありますが、非汚染作業区域前室と一般エリアの間の出入口についても自動扉は必須でしょうか。 | 自動扉は必須です。 |
| 196 | 要求水準書<br>(案) | 調理従事者用<br>トイレ | 19 | 第2 | 1 | (3) | ア | (メ) | | | 調理従事者用トイレは、事業者用トイレを兼ねてもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。ただし該当トイレの利用は検便検査実施済みの方に限定してください。 |
| 197 | 要求水準書<br>(案) | 市職員用<br>給湯室 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (イ) | | | 市職員用給湯室はコーナーとしても宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 198 | 要求水準書<br>(案) | 市職員用<br>給湯室 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (イ) | | | 市職員用給湯室は使い勝手を考慮し、壁で区画しない給湯コーナーとしてもよろしいでしょうか。 | No.197の回答を参照してください。 |
| 199 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | | | 10m2程度の倉庫内には煮炊き釜とおにぎり成型機を収納しておくという意味合いで、備蓄食材は市が別途調達して備蓄するとの認識で宜しいでしょうか。<br>また、おにぎり成型機は給食で使用することを想定する場合、倉庫を敷地内に別棟で整備することは衛生的に難しいと考えますが、宜しいのでしょうか。 | 前段について、ご理解のとおりです。後段について、別棟とする場合はおにぎり成型機に関して、炊飯室の近くなど給食センター内に保管して通常給食で使用できるようにすることを追記します。 |
| 200 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | | | おにぎり成型機の使用訓練はいつ行う想定でしょうか。また、訓練時に使用する食材費は市で負担するという認識でよろしいでしょうか。 | 防災の日の週などに訓練を兼ねて給食でおにぎりを出すことを想定しています。食材については通常の給食で使用している米を使用します。 |
| 201 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | | | 備蓄食料は10㎡程度あれば収納できると考えてよろしいでしょうか。 | 当該箇所記載の面積を削除します。要求水準書に記載の機器・食料が格納できる大きさとしてください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 202 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | | | おにぎり成型機の仕様、生産能力等の要求はございますでしょうか。 | 通常の給食でも使用できるよう1献立(最大5,000食)分のおにぎりを時間内に作ることができるものを要求します。 |
| 203 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | a | | 表2-8 災害用備蓄倉庫は「敷地内(第2工区)に別棟で整備することも可とする」とありますが、別棟で整備する場合は第1工区には設置不可という解釈でよろしいでしょうか。 | 第1工区への設置も可とします。 |
| 204 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | c | | 「おにぎり成型機を各1台配備する。おにぎり成型機は災害時だけでなく訓練を兼ねて給食で使用することも想定している。」との記載ですが、給食で使用する事は、3献立の1献立分(約4000食)の想定でしょうか。また、給食使用の際は素おにぎりでご飯用の食缶で提供の想定でしょうか。 | ご理解のとおりですが、1献立の最大食数は中学校の約5,000食です。 |
| 205 | 要求水準書<br>(案) | 災害用<br>備蓄倉庫 | 19 | 第2 | 1 | (3) | イ | (オ) | d | | 備蓄食料は市が調達し、非常食とアルファ化米13,000 食ずつを備蓄する。と記載がありますが、荷姿寸法及び数量をご教示ください。 | 以下を想定していますが、変更となる可能性もあるため、余裕を持った設計としてください。<br>①救給カレー250g 30袋入×430箱<br>段ボール寸法　高160×縦380×横250<br>重量　約6.9kg<br>②あっという米(アルファ化米)10kg袋×50袋<br>段ボール寸法　高150×縦435×横305<br>※1袋ずつ段ボールに梱包 |
| 206 | 要求水準書<br>(案) | 洗濯・乾燥室 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ケ) | a | | 表2-9「洗濯乾燥室とし、必要台数確保する。(市職員用と共用可)」とありますが、洗濯機・乾燥機も共用可でしょうか。別途確保が必要な場合は、それぞれ必要台数をご教示ください。 | ご理解のとおりです。共用可能です。 |
| 207 | 要求水準書<br>(案) | 配送員用控室 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (サ) | | | 配送員用控え室は、休憩室と兼用してもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 208 | 要求水準書<br>(案) | 機械室<br>・電気室<br>・ボイラー室 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ス) | | | 受変電設備は電気室ではなく屋外型キュービクルとしてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 209 | 要求水準書<br>(案) | 会議室/研修室 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (タ)<br>(チ) | | | 諸室名に(タ)会議室、(チ)研修室との記載がありますが、両室の兼用提案は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。 |
| 210 | 要求水準書<br>(案) | 研修室 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (チ) | | | 研修室と(コ)休憩室・食堂を兼用して使用することは可能でしょうか。 | 不可です。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 211 | 要求水準書（案） | 研修室 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (チ) | | | 昨今の食育の多様な形（DXの活用等）及び子供たちの利用頻度を考えますとコストパフォーマンスが取れにくいかと思います。規模感を含め、事業者の提案によるとの理解でよろしいでしょうか。 | DXの活用によるリモート見学など、新たな形での食育も進めていく一方で、子供たちに見学に来てもらい実際に見てもらう体験も重要と考えておりますので、140名（4学級）受け入れることのできる見学スペースを確保したいと考えています。 |
| 212 | 要求水準書（案） | 見学通路 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ツ) | | | 昨今の食育の多様な形（DXの活用等）及び子供たちの利用頻度を考えますとコストパフォーマンスが取れにくいかと思います。規模感を含め、事業者の提案によるとの理解でよろしいでしょうか。 | No.211の回答を参照してください。 |
| 213 | 要求水準書（案） | 見学通路 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ツ) | c | | 見学通路を2分割する提案を行った場合、両部屋ともa,bの要件を満たすよう求められていますが、両部屋ともは、a記載の70名程度の想定でなく、それぞれの諸室に合った収容人数で計画して、問題ないとの理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。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。 |
| 214 | 要求水準書（案） | 見学通路 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ツ) | c | | 表2-10 見学通路について「会議・研修室に設けることも可とするが、…」とありますが、会議室は市職員及び事業者事務職員しか使用しない想定とのことなので、「会議・研修室」というのは誤記でしょうか。 | ご指摘のとおりです。修正します。 |
| 215 | 要求水準書（案） | 見学通路 | 20 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ツ) | e | | 体験用回転釜等を設置する。と記載がありますが、既設学校給食センターの回転釜の移設再利用は不可との理解でしょうか。 | 現給食センターや現自校式の厨房機器を再利用していただいて構いません。 |
| 216 | 要求水準書（案） | 資源物置場・廃棄物置場 | 21 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ナ) | | | 表2-11 資源物置場・廃棄物置場は、センター内に設置する計画も認められますでしょうか。 | 不可です。センター外に設置してください。 |
| 217 | 要求水準書（案） | 防火水槽 | 21 | 第2 | 1 | (3) | イ | (ヌ) | a | | 「…に基づき防火水槽を設置する。」とありますが、防火水槽は第2工区での設置が可能と考えて宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 218 | 要求水準書（案） | 電気設備<br>発電設備等 | 22 | 第2 | 1 | (4) | ア | (ケ) | | | 【エネルギー多重化のためのガスコジェネレーション設置の検討は事業者の提案による】旨記載の追記を提案します。<br>埼玉県「地域防災計画」においては「電力供給の安定化に向けたエネルギーの多重化による指定 避難所における生活環境の確保」、また、国土交通省からは「防災拠点等となる建築物にかかる機能継続ガイドライン」が示されており、公共施設においては、頻発する災害や大規模停電(例:2019 年の台風15号の停電被害は93万件280時間に及んだ)に直面した際でも、エネルギー供給が継続される強靭な施設であることは極めて重要です。実施方針に記載されている中圧供給は、阪神淡路大震災時やそれ以降の災害時でも破損することなく高い信頼性が実証されています。中圧導管を活用したガスコジェネレーションを導入する事により不測の事態においての電力の供給が可能になります。これは非常時の炊き出し等における電力供給源としての機能を備えるものであると考えます。 | ご意見として承ります。 |
| 219 | 要求水準書（案） | 機械設備<br>換気・空調設備 | 23 | 第2 | 1 | (4) | イ | (イ) | | | 【空調熱源については複数エネルギーでの検討は事業者提案による。】旨記載の追記を提案します。<br>空調は日常生活に欠かす事の出来ない設備であり災害時の炊き出し用としても大切な設備と考えられます。また、調理従事者の作業環境の安心安全確保策としても検討しなければならない要素である事から、エネルギーの多重化を図ると共に、通常時でも電力削減の為のガス空調の併用を提案致します。空調としては全体空調である吸収式冷温水機や【ガス＋電気】のハイブリッド空調機、また、停電時にも稼働可能なガスヒートポンプエアコンなどがあり、これらはZEB検討においても寄与出来るものと考えております。 | ご意見として承ります。 |
| 220 | 要求水準書（案） | 機械設備<br>給水・給湯設備 | 23 | 第2 | 1 | (4) | イ | (ウ) | | | 80℃以上の熱湯の供給先は提案者に委ねるとしてよろしいでしょうか。<br>（調理員がやけどする恐れがあるため） | 事業者の提案に委ねます。 |
| 221 | 要求水準書（案） | 機械設備<br>給水・給湯設備 | 23 | 第2 | 1 | (4) | イ | (ウ) | b | | 「給水・給湯配管については防錆に配慮し、ステンレス管を用いる」との記載ですが施設内すべての配管をステンレスにする事でしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 222 | 要求水準書（案） | 機械設備<br>昇降機設備 | 24 | 第2 | 1 | (4) | イ | (キ) | a | | 昇降機設備について、定員数の指定はありますか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 223 | 要求水準書（案） | その他<br>防鼠・防虫設備 | 24 | 第2 | 1 | (4) | ウ | (ア) | a | | 「調理従業者の出入口は二重扉とするとともに、…」とありますが、調理従事者の出入口とは、調理エリアの前室への入退室用出入口（扉）と、事業者用玄関（扉）のどちらを指し示されていますでしょうか。 | 前者です。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 224 | 要求水準書<br>(案) | テーブル<br>(作業台)類甲板 | 25 | 第2 | 1 | (5) | イ | (ア) | c | | 「背立て上面を45° 以下のカットとする」とありますが、運用面でほこり、ごみ溜まりを減らす日常的な清掃を行えば、必ずしもこの限りではないとの認識でよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 225 | 要求水準書<br>(案) | シンク類の槽 | 25 | 第2 | 1 | (5) | イ | (イ) | | | 「e.槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装等により、床面への水垂れを防止する。」と記載がありますが、結露防止塗装は、塗装剤が剥離落下し、異物混入の原因になるため、空調にて、結露対策を行ってもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 226 | 要求水準書<br>(案) | キャビネット<br>・本体部 | 25 | 第2 | 1 | (5) | イ | (エ) | | | 内部のコーナー面は、ポールコーナー(5mmR以上)とありますが、製品の構造上、不可能な場合もあります。清掃面に十分配慮し、可能な範囲で対応することでもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。清掃しやすいものとしてください。 |
| 227 | 要求水準書<br>(案) | 表2-13<br>厨房機器の仕様 | 25 | 第2 | 1 | (5) | ウ | | | | 表2-13について名称を調理機器として「快適・節電・安心・簡単」である【涼厨機器の採用は事業者の検討、提案による】旨の記載追記を提案します。<br>【涼厨】機器を導入する事により、調理場における作業従事者の作業環境整備や空調負荷の低減作用などに効果が見込めるものと考えております。 | ご意見として承ります。 |
| 228 | 要求水準書<br>(案) | 冷凍庫・冷蔵庫 | 25 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (ア) | | | (ア)冷凍庫・冷蔵庫について、g.のプレハブ式の場合はa.の内外装をステンレス製とする必要はないという認識でよろしいでしょうか。 | すべての冷凍庫・冷蔵庫について、外装の主要部分及び内装はステンレス製とし、いずれも抗菌コーディングを施すなどの抗菌仕様としてください。 |
| 229 | 要求水準書<br>(案) | 冷凍庫・冷蔵庫 | 25 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (ア) | a | | 「外装の主要部分及び内装はステンレス製とし、いずれも抗菌コーティングを施す～」とありますが、縦型の冷凍庫・冷蔵庫以外のプレハブ冷凍庫・冷蔵庫に関しては、外装・内装ともカラー鋼板製としてもよろしいでしょうか。 | No.228の回答を参照してください。 |
| 230 | 要求水準書<br>(案) | 回転釜 | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (オ) | c | | 釜縁は、水滴や食材を床に落とさないエプロン構造とする。と記載がありますが、加熱用、冷却用共通との理解でしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 231 | 要求水準書<br>(案) | 回転釜 | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (オ) | d | | 給水・給湯の水栓の開閉は、足踏み式とするなど衛生的に作業を行うことができ、調理従事者の使いやすさに配慮した構造とする。衛生的に作業を行うことができ使いやすさを配慮する前提で、足踏み式以外の提案は可能でしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 232 | 要求水準書<br>(案) | 回転釜 | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (オ) | f | | 回転釜の冷却機能とは、ジャケットの中に上水、若しくはチラー水をいれて温度上昇を防ぐものと解釈してよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。No.157の回答も参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 233 | 要求水準書<br>(案) | 揚物機 | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (カ) | | | 揚げパンに使用するパンのサイズ(重さではなく、縦×横×高さ)をご教示ください。<br>また、現在行われている揚物調理食材で食材寸法が大きい物のサイズ(縦×横)と調理時間をご教示ください。 | 前段について、小学校用は小麦粉量50g(長さ17.7cm幅6cm高さ4.5cm)、中学校用は小麦粉量70g(長さ19.7cm幅7cm高さ5.5cm)です。後段について、アメリカンドッグが該当します。棒付きのフランクフルト30gにホットケーキミックス粉22gを水14.6gでといたものを付けて揚げるのが一番大きい仕上がりです。調理時間は、約4,000食で2時間20分程度です。 |
| 234 | 要求水準書<br>(案) | スチーム<br>コンベクション<br>オーブン | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (キ) | | | スチームコンベクションオーブンは、衛生面に配慮した運営を行ったうえで、片面式とすることもお認め頂けますでしょうか。 | 不可です。パススルー式としてください。 |
| 235 | 要求水準書<br>(案) | スチーム<br>コンベクション<br>オーブン | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (キ) | g | | 「パススルー式」とありますが、二次汚染に配慮し、未加熱食材を扱うエリアと加熱後食材を扱う配缶エリアを明確にエリア分けしていれば、スチコン本体がパススルー式でなくてもよろしいでしょうか。 | No.234の回答を参照してください。 |
| 236 | 要求水準書<br>(案) | スチーム<br>コンベクション<br>オーブン | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (キ) | g | | 「パススルー方式とする」との記載ですが、調理員・カートなど調理前後で仕様を分けて衛生的に管理をする前提で事業者の提案に委ねて頂けますでしょう。 | No.234の回答を参照してください。 |
| 237 | 要求水準書<br>(案) | スチーム<br>コンベクション<br>オーブン | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (キ) | g | | 表2-1 スチームコンベクションオーブンについて「パススルー式とする」とありますが、加熱前と加熱後で人を変えるなど運営の工夫により衛生面が確保されていれば、必ずしもパススルー式でなくてもよろしいでしょうか。 | No.234の回答を参照してください。 |
| 238 | 要求水準書<br>(案) | 真空冷却機 | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (ク) | b | | 真空冷却機の作用として水分の蒸発はありますが、脱水機能を謳った真空冷却機はありません。同項目を削除していただけないでしょうか。 | ご提案のとおり、当該箇所は削除します。 |
| 239 | 要求水準書<br>(案) | 真空冷却機 | 26 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (ク) | | | 「b.脱水機能を備えたものとする。」とありますが、一般的に真空冷却機は食品の水分が蒸発することによる気化熱で冷却する仕組みでよろしいでしょうか。 | No.238の回答を参照してください。 |
| 240 | 要求水準書<br>(案) | 食器洗浄機・<br>食缶等洗浄機 | 27 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (サ) | | | 「b.自動給水装置・自動温度調節装置付きで、食器・食具・食器カゴ等が自動洗浄可能な機種とする。」と記載がありますが、洗浄が行えれば食具は別の洗浄方法でもよろしいでしょうか。 | 自動洗浄としてください。 |
| 241 | 要求水準書<br>(案) | コンテナ洗浄機 | 27 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (シ) | | | 「b.エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器とする。」と記載がありますが、コンテナ洗浄機のみで、水滴を確実に除去できないため、運用でスクレーパー等を使用し除去する方法でも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 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 242 | 要求水準書<br>(案) | コンテナ洗浄機 | 27 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (シ) | | | 「b.エアブローや加熱などにより、水滴が確実に除去できる機器」とありますが、水滴を確実に除去するためにはスクレーパー等によるふき取りも併用するという前提でもよろしいでしょうか。 | No.241の回答を参照してください。 |
| 243 | 要求水準書<br>(案) | 消毒保管庫<br>・器具殺菌庫 | 27 | 第2 | 1 | (5) | ウ | (ス) | a | | 「設定温度が120℃まで設定でき～」とありますが、機器のメーカーが限られてしまいます。要求水準書の遵守すべき法制度等に挙げられている「調理場における洗浄・消毒マニュアル」に記載されている内容を満たせることを条件に同項目を削除していただけないでしょうか。 | ご提案のとおり、当該箇所は削除します。 |
| 244 | 要求水準書<br>(案) | 調理機器等の<br>設置 | 27 | 第2 | 1 | (5) | エ | (イ) | | | 同一料理において下茹で、ボイル等、釜を洗浄しない調理工程は2回転調理に含まないとの理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 245 | 要求水準書<br>(案) | 調理機器等の<br>設置 | 27 | 第2 | 1 | (5) | エ | (イ) | a | | 和え物調理に使用する回転釜の使用については過熱冷却後の食材を使用するため、2回転調理や使い回しを行ってもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 246 | 要求水準書<br>(案) | 調理機器等の<br>設置 | 27 | 第2 | 2 | (5) | エ | (イ) | a | | 「a回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用するなどのいわゆる二回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置する。」と記載がありますが、和え物ボイルや和え物和え作業の釜は衛生的に使用できれば二度以上使用してもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 247 | 要求水準書<br>(案) | 調理機器等の<br>設置 | 27 | 第2 | 1 | (5) | エ | (イ) | a | | 「回転釜は、同日の調理作業において、釜を洗浄して二度調理に使用するなどのいわゆる二回転調理や使い回しなどが無いよう十分な数を設置」との記載ですが、和え物は別との考えでよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 248 | 要求水準書<br>(案) | 事前調査業務<br>及び<br>その関連業務<br><br>業務内容 | 28 | 第2 | 3 | (2) | ア | | | | 敷地測量関連で貸与いただける資料は、資料2-1～資料2-4のみでよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 249 | 要求水準書<br>(案) | 事前調査業務<br>及び<br>その関連業務<br><br>業務内容 | 28 | 第2 | 3 | (2) | ア | | | | 事業者側で敷地測量を行う場合、施設整備の工程に大きな影響を与えます。事業契約締結(令和7年12月)前に、貴市において敷地測量を行う考えはありますでしょうか。 | 現在その考えはございません。市にて実施した測量結果は、資料2のとおりです。 |
| 250 | 要求水準書<br>(案) | 事前調査業務<br>及び<br>その関連業務<br><br>業務内容 | 28 | 第2 | 3 | (2) | ア | | | | 埋蔵文化財の包蔵エリアになりますが、本事業において調査は不要との考えでよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。令和5年度に試掘した結果、遺構は確認されませんでしたが、埋蔵文化財担当課からは、対象敷地が埋蔵文化財包蔵地内のため、慎重工事を指示されています。 |
| 251 | 要求水準書<br>(案) | 事前調査業務<br>及び<br>その関連業務<br><br>業務内容 | 28 | 第2 | 3 | (2) | ア | | | | 土壌汚染調査は不要との考えでよいでしょうか。 | No.34の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 252 | 要求水準書<br>(案) | 事前調査業務<br>及び<br>その関連業務<br><br>業務内容 | 28 | 第2 | 3 | (2) | ア | | | | 全ての解体建物のアスベスト調査は、調査済との考えでよいでしょうか。また、解体工事費算出に伴い、調査結果報告書は貸与可能でしょうか。 | 前段について、今年度中に実施する予定です。後段について、調査結果報告書は募集要項時に公表する予定です。 |
| 253 | 要求水準書<br>(案) | 実施設計に関する書類の提出 | 29 | 第2 | 4 | (2) | エ | (イ) | | | パースの想定位置(内観・外観・鳥瞰など)があればご教示ください。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 254 | 要求水準書<br>(案) | 着手前の<br>業務内容<br><br>各種申請業務 | 29 | 第2 | 5 | (1) | ア | | | | 建築確認申請は、指定確認検査機関への申請で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 255 | 要求水準書<br>(案) | 着手前の<br>業務内容<br><br>各種申請業務 | 29 | 第2 | 5 | (1) | ア | | | | 当事業における建築確認申請は民間の指定確認検査機関による審査としてよいでしょうか。 | No.254のとおりです。 |
| 256 | 要求水準書<br>(案) | 工事監理業務 | 32 | 第2 | 6 | | | | | | 工事監理業務は、常駐監理ではないとの理解で宜しいでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。 |
| 257 | 要求水準書<br>(案) | 調理設備<br>調達業務 | 32 | 第2 | 7 | | | | | | 第3 2(5) 調理設備における基本的要件を満たす調理設備を調達する。と記載がありますが、第3 2(5)の記載頁をご教示ください。 | 記載の誤りです。第2　1(5)に修正します。 |
| 258 | 要求水準書<br>(案) | 食缶及び<br>配膳器具 | 32 | 第2 | 8 | (1) | | | | | コンテナ台数を検証するにあたり、食缶の最大・最小使用パターンをご教授願います。 | 食缶の最大・最小使用パターンは下記のとおりです。<br>最大:汁物用1・主菜用1・副菜用1・ごはん用1<br>最小:汁物用1・主菜用1・副菜用1 |
| 259 | 要求水準書<br>(案) | 食缶及び<br>配膳器具 | 32 | 第2 | 8 | (1) | オ | | | | 食缶及び配膳器具は予備数量を5%程度見込むとありますが、アレルギー専用容器等につきましても同様に予備が必要でしょうか。 | アレルギー用は130食分で十分と思われるので、不要です。 |
| 260 | 要求水準書<br>(案) | 食缶及び<br>配膳器具 | 32 | 第2 | 8 | (1) | カ | | | | 食缶及び配膳器具は各配送校につき、職員室1セット、特支教室用1セットの2セット必要ではないでしょうか。 | ご指摘のとおりです。当該箇所を修正します。 |
| 261 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 表を確認しますと、表の線がズレているため、各食缶の選択が難しく、明確にお示し頂けますでしょうか。 | ご指摘のとおりです。当該箇所を修正します。 |
| 262 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 角型食缶(汁物用)の備考で「14L　1缶/校」とありますが、1缶/学級の誤記でしょうか。 | ご指摘のとおりです。当該箇所を修正します。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 263 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 「表2-16 食缶仕様一覧」角形食缶(主菜用・和え物用)4ℓ(職員・特支教室用)は一校につき1缶でよろしいのでしょうか。 | 職員室1缶、特支教室1缶の2缶/校です。当該箇所を修正します。 |
| 264 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 「表2-16 食缶仕様一覧」果物は和え物食缶を使用する想定でしょうか。またその場合、1献立で和え物と果物の同時提供はないと考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 265 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 「表2-16 食缶仕様一覧」角形食缶(主菜用・和え物用)10ℓは1学級につき、主菜用1缶、和え物用1缶の合計2缶と考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 266 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 「表2-16 食缶仕様一覧」角形食缶(ご飯用)の材質は事業者提案とさせて頂いてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 267 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 表2-16 食缶仕様一覧内の角型食缶10Lは9Lでの提案でも可能でしょうか。 | 不可です。10Lとしてください。 |
| 268 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 揚げパンはご飯用食缶を使用する想定でしょうか。 | ご飯用食缶と10Ｌ角食缶を使用する想定です。 |
| 269 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 「表2-16 食缶仕様一覧」で提示された角形食缶(ご飯用)は重ねが悪く、収納に必要なスペースが大きくなってしまいます。1クラス分が問題なく入るものであれば事業者提案とさせていただけないでしょうか。 | 事業者の提案に委ねます。提示している角型食缶と同等以上の収納量、保温性能を確保でき、揚げパンも収納することが可能なものとしてください。 |
| 270 | 要求水準書<br>(案) | 表2-16<br>食缶仕様一覧 | 33 | 第2 | 8 | (1) | | | | | 「表2-16 食缶仕様一覧」サイズ欄の罫線が1本消えていると思われます。 | No.261の回答を参照してください。 |
| 271 | 要求水準書<br>(案) | 食器、食器カゴ及び食具等 | 33 | 第2 | 8 | (2) | | | | | コンテナ台数を検証するにあたり、食器の最大・最小使用パターンをご教授願います。 | 食器の最大・最小使用パターンは下記のとおりです。<br>最大:カップ2・深皿1・小皿1<br>最小:カップ1・深皿1・小皿1 |
| 272 | 要求水準書<br>(案) | 食器、食器カゴ及び食具等 | 33 | 第2 | 8 | (2) | ア | | | | 食器の組み合わせパターンについてご教示お願い致します。 | No.271の回答を参照してください。 |
| 273 | 要求水準書<br>(案) | 表2-18<br>食器等<br>仕様一覧 | 34 | 第2 | 8 | (2) | | | | | 盛り付け目安につきまして、各アイテムの目安の容量をご提示頂けますでしょうか。 | 小学生用カップ:250mlと150ml<br>中学生用カップ:350mlと250ml |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 274 | 要求水準書<br>(案) | 表2-18<br>食器等<br>仕様一覧 | 34 | 第2 | 8 | (2) | | | | | 「盛り付け目安」の位置・容量等をご提示ください。 | No.273の回答を参照してください。 |
| 275 | 要求水準書<br>(案) | 表2-18<br>食器等<br>仕様一覧 | 34 | 第2 | 8 | (2) | | | | | 深皿と小皿につきましてもサイズの詳細をご教示頂けますでしょうか。 | 表2-18に追記します。<br>深皿：165mm×36mm 450ml<br>小皿：130mm×32mm 210ml |
| 276 | 要求水準書<br>(案) | 表2-18<br>食器等<br>仕様一覧 | 34 | 第2 | 8 | (2) | | | | | 深皿と小皿に「盛り付け目安が入っているもの」とございますが、皿で盛り付け目安付は無いように認識しています。<br>また、PEN樹脂と指定がありますが、深皿にΦ150mmのものがございませんので、ご確認頂きたくお願い致します。 | 前段について、削除します。後段について、ご指摘のとおりです。<br>Φ165mmに修正します。<br>また、表2-18下の※は「食器にはオリジナル柄は入れず、絵柄入りの既製品を使用する。」に修正します。 |
| 277 | 要求水準書<br>(案) | 表2-19<br>食具等<br>仕様一覧 | 34 | 第2 | 8 | (2) | | | | | 箸・スプーン・フォークの使用する組み合わせをご教示ください。 | 下記のとおりです。<br>①箸のみ<br>②箸＋スプーン<br>③スプーン＋フォーク<br>④フォークのみ |
| 278 | 要求水準書<br>(案) | コンテナ | 34 | 第2 | 8 | (3) | イ | | | | 添物は、学級毎にビニールに仕分して、コンテナに積み込むという理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 279 | 要求水準書<br>(案) | コンテナ | 34 | 第2 | 8 | (3) | イ | | | | コンテナには、上記(1)、(2)に示すもの以外に、献立に応じて添物(ジャム、マヨネーズ等)を積載する。と記載がありますが、積載方法は提案者に委ねるとの理解でしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 280 | 要求水準書<br>(案) | 事務備品<br>調達業務 | 35 | 第2 | 9 | | | | | | 市専有部に設置する什器備品のうち、機器に付随している消耗備品(インクや紙等)は、貴市負担との理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 281 | 要求水準書<br>(案) | 事務備品<br>調達業務 | 35 | 第2 | 9 | | | | | | AEDは市持ち込み予定とありますが、持ち込まれた機器の管理のみを行うことはできないため、市の管理という理解で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 282 | 要求水準書<br>(案) | 学校配膳室<br>改修業務 | 36 | 第2 | 10 | | | | | | 参考資料9「学校配膳室の改修計画概要」をご提示ください。 | No.1の回答を参照してください。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 283 | 要求水準書<br>(案) | 学校配膳室<br>改修業務 | 36 | 第2 | 10 | | | | | | 4行目に、概要は、参考資料9「学校配膳室の改修計画概要」とありますが、HPに参考資料9が見当たりませんのでご教示下さい。<br>また、現状の8校分の配膳室の改修を1.5カ月で施工することは、現場技術者の配置、また、施工業者の人員確保が困難であり1～2校までの配膳室の改修が望ましいと考えます。残りの6校に於いては、別工事として熊谷市より発注することが望ましいのではないでしょうか。<br>宜しくお願いいたします。 | 前段について、No.1の回答を参照してください。後段について、原案のままとします。期間内での完了が難しい場合は、事業者の提案に委ねます。 |
| 284 | 要求水準書<br>(案) | 学校配膳室<br>改修業務 | 36 | 第2 | 10 | | | | | | 配膳室整備に対し、1か所あたりの作業量は少ないため、整備する全校に対しては、工事監理技術者を最小限に配置する提案も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。なお関係法令を遵守してください。 |
| 285 | 要求水準書<br>(案) | その他の<br>什器備品等 | 36 | 第2 | 11 | (1) | | | | | 牛乳保冷庫やデザート用冷蔵庫及び冷凍庫、パン受、運搬車等の記載がございませんが、これらは市でご用意頂くとの認識で宜しいでしょうか。<br>また、各学校での保存食の採取は行わない認識で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 286 | 要求水準書<br>(案) | その他の<br>什器備品等 | 36 | 第2 | 11 | (1) | | | | | 「表2-21 学校配膳室設備備品一覧」に牛乳保冷庫等冷蔵機器がありませんが、設置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。 |
| 287 | 要求水準書<br>(案) | 近隣対応・対策業務 | 36 | 第2 | 12 | | ア | | | | 近隣説明範囲についてご教示ください。 | 隣接する代・原島・玉井自治会を想定していますが、事業者との協議により決定します。 |
| 288 | 要求水準書<br>(案) | 解体工事等<br>業務<br><br>総則 | 37 | 第3 | 1 | | | | | | 既存水路の撤去工事が発生するとありますが、解体Co廃材の敷地内利用(砕石)の計画(有効利用)は、あるのでしょうか。<br>宜しくお願いいたします。 | 市では特段の計画はないため、事業者の提案に委ねます。 |
| 289 | 要求水準書<br>(案) | 解体工事等<br>業務<br><br>総則 | 37 | 第3 | 1 | | | | | | 「…詳細は、資料9「解体工事対象施設に関する資料」に示すとおりである。」とありますが、資料9をご提供下さい。4月上旬の募集要項等の公表から7月中旬の提案審査書類の受付までの期間にあまり余裕がありませんので、募集要項等の公表前のできる限り早い時期にご提供をお願い致します。 | No.1の回答を参照してください。 |
| 290 | 要求水準書<br>(案) | 解体工事等<br>業務<br><br>総則 | 37 | 第3 | 1 | | | | | | 「上記とは別に、…既存水路の撤去工事が発生する。」とありますが、既存水路の撤去工事の詳細をご教示下さい。<br>またその他、撤去の対象となる付帯施設や構造物があれば、併せてお願い致します。<br>4月上旬の募集要項等の公表から7月中旬の提案審査書類の受付までの期間にあまり余裕がありませんので、募集要項等の公表前のできる限り早い時期にご提供をお願い致します。 | 前段、後段共に今後公表予定の添付資料20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 | (a) | | | | |
| 291 | 要求水準書<br>(案) | 解体工事等<br>業務 | 37<br>38 | 第3 | 1<br>・<br>2 | | | | | | 解体する既存建築物等の意匠、構造、設備既存図面、及び撤去する既存設備機器等資料は存在し、貸与可能と考えてよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。市へ問い合わせをお願いいたします。 |
| 292 | 要求水準書<br>(案) | 解体設計業務及びその関連<br>業務に伴う<br>各種許認可<br>手続き等の業務 | 37 | 第3 | 2 | (2) | ア | | | | 「解体工事対象建物等の解体工事に係る設計業務を行う」とありますが、解体設計については、既存図面を基に解体範囲をハッチングする程度とし、解体積算については拾い数量書の作成等の詳細積算は含まないという理解で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 293 | 要求水準書<br>(案) | 廃棄物の処理 | 40 | 第4 | 2 | (8) | | | | | 「調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣は、第6 5(4)に従い、処理を行うこと。」との記載ですが、第6 5(4)は後方支援業務についてで、残渣の処理の記載はどちらに記載がございますか。 | 記載の誤りです。第6 4(4)に修正します。 |
| 294 | 要求水準書<br>(案) | 調理リハーサル | 40 | 第4 | 2 | (8) | | | | | 調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣は、第6 5(4)に従い、処理を行うこと。と記載がありますが、第6 5(4)の記載頁をご教示ください。 | No.293の回答を参照してください。 |
| 295 | 要求水準書<br>(案) | 広報資料の作成 | 40 | 第4 | 2 | (11) | | | | | 広報資料に関しては調理風景の撮影などもあるため開業準備期間以降での提出をご了承頂けますでしょうか。 | DVDは開業準備期間以降での提出で構いませんが、パンフレットは開業前に提出いただきます。 |
| 296 | 要求水準書<br>(案) | 事業期間終了時の要求水準等 | 43 | 第5 | 1 | (12) | | | | | 維持管理業務を適切に行うことにより、事業期間が終了した時においても、引き続き本施設をそのまま利用できるように、良好な状態を保持しなければならない。良好な状態とは、少なくとも事業終了後1年以内は修繕・更新等が必要とならない状態(P51長期修繕(3)要求水準ｴ記載)との認識でよろしいでしょうか | ご理解のとおりです。 |
| 297 | 要求水準書<br>(案) | 警備業務<br>要求水準 | 50 | 第5 | 8 | (2) | イ | | | | 各関係機関へ自動的に通報する機能を有するとありますが、通常警察や消防へ自動通報は行わないため、警備会社に自動的に通報する機能を有して、警備会社が必要に応じて警察や消防の関係機関に通報できれば問題ないでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 298 | 要求水準書<br>(案) | 警備業務<br>留意事項 | 50 | 第5 | 8 | (3) | イ | | | | 大規模地震等により道路機能が麻痺するような状況では、柔軟な対応は困難なため協議とさせて頂きたい。 | 原案のとおりとします。事業者の状況に応じて可能な範囲で対応ください。 |
| 299 | 要求水準書<br>(案) | 長期修繕計画策定における<br>基本的な考え方 | 51 | 第5 | 9 | (1) | ア | | | | 大規模修繕工事は本事業期間では実施しないと理解してよいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 300 | 要求水準書(案) | 調理業務 | 52 | 第6 | 1 | (1) | ア | (ア) | | | 「日常の検収、食材保管」について、検収の主体は自治体と考えております。検収の際に不適合な食材を返品など、調理に影響がでて遅延に繋がる恐れがある為、検収補助としていただけないでしょうか | 実施方針のNo.12の回答を参照してください。 |
| 301 | 要求水準書(案) | その他関連業務 | 52 | 第6 | 1 | (1) | オ | | h | | 「脱水等処理後の残渣回収・処理」との記載ですが、費用も市が負担との理解で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 302 | 要求水準書(案) | 業務従事者の要件等 | 53 | 第6 | 1 | (3) | | | | | アレルギー対応食専属調理員の業務内容の想定がございましたらご教授ください。専属とはどのような業務内容でしょうか。 | 下処理から調理・配食・運転手の受け渡し等の業務を想定しています。 |
| 303 | 要求水準書(案) | 業務従事者の要件等 | 54 | 第6 | 1 | (3) | ア | | | | 調理班長は調理師の資格が必要とのことですが、管理栄養士・栄養士の資格でも構わないでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 304 | 要求水準書(案) | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (1) | イ | | | | 本施設の規模だと食材下処理は7時頃開始を想定しますが、調理当日の納品時間を早めていただくことを検討していただけますでしょうか。 | 添付資料No.8-6を参照してください。 |
| 305 | 要求水準書(案) | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (1) | イ | | | | 月曜日、休日明けは調理当日とありますが、調理前日の納品食材が調理当日の納品となった際の納品時間をご教示ください。 | 資料No.8-6を参照してください。現在の納品時間は7:30です。現在4連休以上の長期休日明けの場合、野菜をすべて当日納品にしています。他の食材については元々当日納品のもの以外は連休前に納品しています。 |
| 306 | 要求水準書(案) | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (1) | イ | | | | 卵と豆腐の入荷形態をご教示ください。 | 卵は冷凍の液卵、豆腐は豆腐屋の豆腐または冷凍です。 |
| 307 | 要求水準書(案) | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (1) | イ | | | | 手作りのある日など場合によって当日納品の時間を早めて頂くことは可能でしょうか。また休み明けの野菜や冷凍品の当日納品は何時を想定されていますでしょうか。<br>資料8-1の献立表から推測しますと3献立がスライドになっていて「手作り」で「休み明け」の場合食材が8:30納品では遅延が予想される為 | 当日納品の時間は調整することとします。 |
| 308 | 要求水準書(案) | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (1) | イ | | | | 添え物の納品時間・納品量をご教示お願い致します。 | 添加物(小袋等)は実施日の2日前に納品します。納品量はコース人数分が主ですが、ものによってはクラス付けのものもあります。 |
| 309 | 要求水準書(案) | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (1) | イ | | | | 調味料、乾物は毎日納品されるのでしょうか。 | 3日に1回、1サイクル分がまとめて納品されます。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 310 | 要求水準書（案） | 食材保管業務 | 56 | 第6 | 2 | (2) | ウ | (カ) | | | 食品が替わるごとに洗浄・消毒と記載してありますが、59頁(5)食器・食缶等洗浄業務ウでは全ての食材が搬出されるまで、調理機器、調理器具、容器等の洗浄、消毒を行わない。とありますが、包丁、まな板等の直接触れる調理器具は対象外という認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 311 | 要求水準書（案） | 炊飯業務 | 57 | 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）は、それぞれ月2回程度の実施を想定する」と記載がありますが、2献立同時の混ぜご飯・炊込みご飯は無いとの想定でしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 312 | 要求水準書（案） | 下処理業務 | 57 | 第6 | 2 | (2) | オ | (イ) | | | 「前日処理は原則行わないが、一部の野菜の下処理は行う。」との記載ですが、具体的にどのような処理を想定されていますでしょうか。 | 根菜類の洗い・皮むき・計量です。 |
| 313 | 要求水準書（案） | 下処理業務 | 57 | 第6 | 2 | (2) | オ | (イ) | | | 前日処理として行われる野菜の下処理作業には、どのような物がございますか。 | No.312の回答を参照してください。 |
| 314 | 要求水準書（案） | 下処理業務 | 57 | 第6 | 2 | (2) | オ | (イ) | | | 一部の野菜の下処理は行う。とありますが、「一部の野菜」をご教授ください。 | No.312の回答を参照してください。 |
| 315 | 要求水準書（案） | 果物調理業務 | 57 | 第6 | 2 | (2) | ケ | (ア) | | | 生食用ラインとは、P16の野菜類下処理室「果物類」の専用レーンと同じという認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 316 | 要求水準書（案） | アレルギー対応食調理業務 | 58 | 第6 | 2 | (2) | コ | (ウ) | | | 将来的に代替食実施をご検討されるとのことですが、いつ頃を想定されているかご教示頂けますでしょうか。 | 開業してから2～3年後、甲殻類の対応を開始する際等を想定しています。 |
| 317 | 要求水準書（案） | アレルギー対応食調理業務 | 58 | 第6 | 2 | (2) | コ | (カ) | | | 「調理器具はアレルゲンごとに専用のものを使用する」との記載ですが、乳除去調理専用・卵除去調理専用で使い分けるという認識で正しいでしょうか。それとも将来的に代替食を実施してからのことでしょうか。 | 前者の認識です。乳除去調理専用・卵除去調理専用で使い分けます。 |
| 318 | 要求水準書（案） | 添物類等 | 58 | 第6 | 2 | (3) | イ | | | | 学級ごとに供するものと個人ごとに供するものは、それぞれどのようなものがございますか。 | 学級ごとに供するものはドレッシング・鰹節・しょうゆ、個人ごとに供するものはふりかけ・ジャム・チョコクリーム・小袋の豆などが該当します。 |
| 319 | 要求水準書（案） | 添物類等 | 58 | 第6 | 2 | (3) | イ | (ア) | | | 「添物類等の配送は、コンテナに格納する」との記載ですが、格納方法は事業者の提案に委ねていただけますでしょうか。 | ご理解のとおりです。なお、現在小袋ものについては、クラスの人数分を袋に入れてコンテナに格納しています。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 320 | 要求水準書（案） | 給食の配送及び回収業務<br>業務内容 | 59 | 第6 | 3 | (3) | ア | (カ) | | | 飲み残しの牛乳の処理も学校で行うという認識でよろしいでしょうか。 | 封が開閉されているかどうかで異なります。封が開いていないものは、学校それぞれで処理の方法は異なります。また封が開いているものについては汁物の食缶に入れて回収しています。 |
| 321 | 要求水準書（案） | 配送時刻及び回収時刻等 | 60 | 第6 | 3 | (3) | イ | (イ) | | | 回収はそれぞれの配送校の給食時間終了30分後以降に行うとありますが、配送車を給食配送後にそのまま学校に留め置きすることが可能かご教示ください。 | 不可です。 |
| 322 | 要求水準書（案） | 配送業務の留意事項 | 60 | 第6 | 3 | (3) | ウ | | | | 長井小学校・妻沼小学校においてプール利用者の動線について留意することとありますが、該当校における児童生徒の動線を図面等でお示しいただけますでしょうか。 | 資料No.21を参照してください。 |
| 323 | 要求水準書（案） | 配送業務の留意事項 | 60 | 第6 | 3 | (3) | ウ | | | | 長井小学校・妻沼小学校においてプール利用者の動線について留意することとありますが、児童生徒が利用する日時についてご教示いただけますでしょうか。<br>例）（水）10時20分～12時 | 水泳の授業がある曜日や時間は年度によって異なります。<br>また、天候によっても水泳授業の時間が変わります。午前実施、午後実施ともにあります。 |
| 324 | 要求水準書（案） | 配送業務の留意事項 | 60 | 第6 | 3 | (3) | ウ | | | | 大里中学校について自転車通学者と動線が重なる点に留意することとありますが、児童生徒の動線を図面等でお示しいただけますでしょうか。 | 自転車通学者の動線と重ならないことが判明したため、削除します。 |
| 325 | 要求水準書（案） | 業務従事者の健康・衛生管理等 | 60 | 第6 | 4 | (2) | ア | | | | 業務従事者に対し定期健康診断を実施・・・とありますが、年間受診回数に指定はありますでしょうか。 | 年1回以上とします。 |
| 326 | 要求水準書（案） | 食育支援業務<br>施設見学補助 | 62 | 第6 | 5 | (3) | ア | | | | 施設見学補助を行う回数は年平均でどのくらいの回数かご教示ください。<br>また、同様に必要人員数をご教示ください。 | 現在は年平均で小学校2校、保護者3グループ程度ですが、新センター完成後は増えることを見込んでいます。<br>現在は施設見学時は基本的に市職員と栄養士で対応しているので新センターにおいても同様の対応を想定していますが、必要に応じて説明等で協力を依頼する可能性があります。 |
| 327 | 要求水準書（案） | 食育支援業務<br>学校事業補助 | 62 | 第6 | 5 | (3) | イ | | | | 学校事業補助を行う回数は年平均でどのくらいの回数かご教示ください。<br>また、同様に必要人員数をご教示ください。 | 前段について、週1回程度です。後段について、1名とします。 |
| 328 | 要求水準書（案） | 広報支援業務 | 62 | 第6 | 5 | (4) | | | | | パンフレット及びDVDの更新について、必要に応じてと記載されていますが、金額的にかかるものですので頻度等ご教示ください。 | 期間中に最大1回を想定しています。 |
| 329 | 要求水準書（案） | 市への行事への協力 | 62 | 第6 | 5 | (5) | ア | | | | 『熊谷さくらマラソン大会等の市の行事に協力する』との記載がありますが、熊谷さくらマラソン以外どのような行事でどのくらいの回数及び食数を提供するのかご教示ください。 | 現在実施しているのはさくらマラソンのみです。 |

| No | 資料名等 | 項目 | 該当箇所 | | | | | | | | 質問 | 回答 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 頁 | 第1 | 1 | (1) | ア | (a) | | | | |
| 330 | 要求水準書（案） | 市の行事への協力 | 62 | 第6 | 5 | (5) | ア | | | | 事業者側の業務は、豚汁の調理、会場までの配送、食缶洗浄のみという認識でよろしいでしょうか。 | 配送には食缶の積み降ろしも含みます。 |
| 331 | 要求水準書（案） | 市への行事への協力 | 62 | 第6 | 5 | (5) | ア | | | | 熊谷マラソン大会等の市の行事に協力する。（市が調達した食材で豚汁を調理して会場まで運び、食缶清掃までの協力。令和5年度の大会では6,000食を提供。）と記載がありますが、はし、容器等は、どのようなものを使用しますか（例えば、割りばしや使い捨て容器等）。 | はし、容器等は市で調達します。 |
| 332 | 要求水準書（案） | 市への行事への協力 | 62 | 第6 | 5 | (5) | ア | | | | 使用する配送車は、通常の給食で使用している給食配送車でしょうか（配送口の整合確認のため）。また「熊谷さくらマラソン大会等」とありますが、他行事を含めると年に何回程度になりますか。 | 前段について、通常の配送車を使用しています。後段について、No.329の回答を参照してください。 |
| 333 | 要求水準書（案） | 市への行事への協力 | 62 | 第6 | 5 | (5) | ア | | | | 熊谷さくらマラソン大会等の行事に協力するとありますが、さくらマラソン以外に過去に協力している行事をご教示願います。また、各行事で提供した献立や配送場所をご教示願います。 | No.329の回答を参照してください。 |