

要求水準書に関する質問・回答

【(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業】
平成27年4月30日公表

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
1	要求水準書	2	1	3					本事業の基本理念	貴市ではハラール食品の取り扱いなどは行う必要はないでしょうか。	必要ありません。
2	要求水準書	6	1	5		⑧			不可抗力	存在する土地のかしとはどのようなものが想定されますか。	事業契約書(案)の第5条の3をご参照ください。
3	要求水準書	7	1	6	(1)				事業所税	本事業及び自由提案事業では事業所税の納付は必要でしょうか。	市民税課にご確認ください。
4	要求水準書	8	1	6	(2)				適用要綱・各種基準等	JASS5に規定されるコンクリートの計画供用期間を「短期」と考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	提案に委ねます。
5	要求水準書	10	1	7	(1)	①	ケ		敷地条件	積雪に関する条件は無いものと考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	建築基準法の規定によります。
6	要求水準書	11	1	7	(1)	③	イ		下水道(汚水)	菅間学校給食センター及び本施設の排水をまとめて圧送管に排水するとありますが、貯留槽への排水基準がありましたらご教示ください。	下水道法の水質基準の規定によります。
7	要求水準書	11	1	7	(1)	③	イ		下水道(汚水)	市の整備する公共下水道は雨水・汚水の合流式と考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	分流式です。
8	要求水準書	11	1	7	(1)	③	イ		下水道(汚水)	要求水準書に関する質問書No7に伴い、排水量は雨水量、汚水量の合算値と考えてよろしいでしょうか。ご教示ください	要求水準書に関する質問書No.7回答を参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
9	要求水準書	12	1	7	(1)	④	ウ		工場立地法	「食品製造業に該当する」とありますが、日本標準分類にりますと給食センターは「5795 料理品小売業」に分類されていますが、本事業が食品製造業に該当する理由をご教示ください。	給食センターは、日本標準産業分類上、「7721 配達飲食サービス業」に当たりますが、「5795 料理品小売業」ではありませんが、いずれにしても「製造業」には当たらず、工場立地法の対象外となります。これに伴い、要求水準書を修正します。(仮称)川越市新学校給食センター整備運営事業における工場立地法の適用について(平成27年4月30日公表)をご確認ください。
10	要求水準書	14	1	7	(3)	③		(イ)	アレルギー対応献立方式等	対象品目を7品目に広げていくことを目指す旨の記載がございますが、品目数を増加させた際の献立数については別途協議という理解でよろしいでしょうか。	現在想定している対応献立は3種類(卵抜き、乳抜き、卵・乳抜き)ですが、品目増加後については、ご理解のとおりです。通常食の献立数は変わりません。
11	要求水準書	15	1	7	(4)				食材一次加工業務について	調達先は市が協力するとありますが、調達先との交渉は市が行い、決まった調達先に市が注文し、事業者が購入するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
12	要求水準書	15	1	7	(4)			(ウ)	食材一次加工	一次加工の試作に伴う食材費等はサービス対価に含めるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	要求水準書	15	1	7	(5)				本施設での災害対応について	本事業用地に一番近い避難場所はどこになるのでしょうか。また、その避難場所の収容人数をご教示ください。	本施設が、特定の避難場所の配食を担当するという想定はありません。
14	要求水準書	16	2	1	(2)				業務期間	「事業者は関係機関と十分協議した上で、事業全体に支障のないように～」とありますが、各種負担金、作業内容、スケジュール設定等を明確にするため、関係機関との協議を行ってよろしいでしょうか。ご教示ください。	関係機関との協議は、事業者決定後から可能としますが、提案にあたっての確認は事業者の責任により行ってください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
15	要求水準書	16	2	1	(3)				地域性・景観性に関する基本的要件	<ul style="list-style-type: none"> ・特殊緑化を取り入れる際、「敷地の緑化」の維持管理業務の一環として管理するとの理解でよろしいでしょうか。 ・また、防災設備についても同様の考えで問題ないでしょうか。 	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
16	要求水準書	17	2	1	(3)	④		(オ)	食材搬入口	食材搬入口について『肉・豆腐類』と同じくうりなっていますが、肉と豆腐を同じ荷受け室から搬入するのでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、分けて提案することも可とします。
17	要求水準書	19	2	1	(4)	①		(オ)	設計業務についての留意事項	「～なお、関連する法規制に関する関係部局への事前相談、協議等を基本設計初期段階からおこなうこと。」とありますが、各種負担金、作業内容、スケジュール設定等を明確にするため、関係機関との協議を行ってよろしいでしょうか。ご教示ください。	要求水準書に関する質問書No14回答をご参照ください。
18	要求水準書	21	2	1	(7)			(ア)	開発行為及び確認申請	本施設の建築基準法第6条に基づく申請については、事業者(SPC)を建築主とする建築確認申請とする。とありますが、建築確認申請以外の申請者は市とすると考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	建築確認以外の申請についても事業者としてください。
19	要求水準書	22	2	3	(1)			(イ)	施設配置及びゾーニング・諸室計画	<ul style="list-style-type: none"> ・排水設備を設置する位置(特に貯留槽)を明記下さい。 ・また、工事時期をご開示願います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・前段については、要求水準書資料4別紙1の範囲で事業者提案としています。 ・後段については、工事時期について平成28年度中を想定しています。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
20	要求水準書	22	2	3	(1)	①		(オ)	配置計画	「隣接する菅間学校給食センターとの市職員の往來を考慮し」とありますが、菅間学校給食センターと新学校給食センター間での往來の頻度はどの程度と想定されているでしょうか。	菅間・新センターそれぞれ独立して業務を行うので、頻繁な通行量は想定していません。毎日3往復程度と考えます。
21	要求水準書	22	2	3	(1)	①		(カ)	事業者用駐車場	「事業者用駐車場を設置する場合は、市は土地使用料を徴収する。」とありますが、センターで働く従業員の駐車場使用の場合はどうされますか。	使用料を徴収します。
22	要求水準書	23	2	3	(1)	②	ア	(キ)	給食エリア	「給食エリアの扉は、手を使用せずに開閉できる自動扉とすること」とありますが、調理動線以外に、避難の用に供する扉を設置する場合等、動線以外に設置の扉は自動扉としなくてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
23	要求水準書	24	2	3	(1)	②	イ	(ク)	市職員用事務室	「市職員用事務室からの死角をできる限り少なくすること」とありますが、監視カメラによる補完でもよろしいでしょうか。	可とします。
24	要求水準書	24	2	3	(1)	②	ウ	(ケ)	一次加工食材の搬入動線	一次加工後の食材を給食エリアのプラットホームから搬入する旨の記載がございますが、施設内で一次加工エリアから検収室に運ぶ動線計画としてもよろしいでしょうか。	不可とします。 なお、一次加工施設は給食施設と完全に区分するものとし、一次加工エリアのプラットホームより搬出し、給食エリアのプラットホームより搬入することは可とします。
25	要求水準書	24	2	3	(1)	②	ウ	(ウ)	一次加工エリア	一次加工エリアで加工した食材は給食エリアのプラットホームから搬入するのではなく、野菜の検収室から搬入しても宜しいでしょうか。	要求水準書に関する質問書No24回答をご参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
26	要求水準書	25	2	3	(2)	①			施設構成	「衛生面・機能等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする(ただし、機能は必要であるため、諸室を統合した場合等は、機能がわかるように表記すること。)」とありますが、機能を満たせば付帯施設を本体施設と一体にする等の構成の変更も可と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	要求水準書	25	2	3	(3)				構造計画	重要度係数 I=1.25 は 保有水平耐力/必要保有水平耐力と考えるとよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
28	要求水準書	26	2	3	(4)	②		(ウ)	外部仕上げ	「配送口及び回収口にはドックシェルターを設けること。」とありますが、エアカーテンは不要と考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
29	要求水準書	26	2	3	(4)	③		(カ)	内部仕上げ	「カート・コンテナ類の動線上に位置する扉は自動ドアとする。」とありますが、冷蔵庫の扉に関しては事業者提案に任せると考えるとよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
30	要求水準書	28	2	3	(5)	②	ウ	(ア)	雨水排水	「雨水の流出抑制のため、全量敷地内浸透処理を行うこと」とありますが、資料3の柱状図を見ると地下水位が高いですが、関係各課と協議を行い雨水流出抑制施設を雨水貯留施設とすることは可能でしょうか。ご教示ください。	雨水流出抑制施設については、事業者の提案に委ねます。 なお、提案にあたっての確認は事業者の責任により行ってください。
31	要求水準書	28	2	3	(5)	②	ウ	(イ)	雨水排水	「雨水は、敷地内の衛生管理上問題ない範囲で再利用するものとし～」とありますが、利用する範囲について施設内便所洗浄も含む利用も想定されているのでしょうか。ご教示ください。	来客用便所洗浄水に利用することは可とします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
32	要求水準書	29	2	2	(6)	②		(カ)		「菅間学校給食センターとの隣地境界より配線を引き込み」とありますが、分岐の位置、地中埋設若しくは架空の区別等をご教示ください。	本年度実施予定の設計業務において決定するため、現時点ではお示しできません。
33	要求水準書	30	2	3	(6)	②		(ウ)	受変電・発電設備	太陽光発電以外のエネルギーを設備導入する際は、本文太陽光発電システム設置時における150KW以上の様な規定はあるのでしょうか。教示願います。	特にありません。
34	要求水準書	30	2	3	(6)	②	ウ	(ウ)	受変電・発電設備	「発電した電力は、本施設内で利用することを基本とし、余剰電力及び施設稼働時以外は売電することも可とするが、この際の売電収入は市の収入とする。」とありますが、自由提案事業として提案した場合も貴市の収入となるのでしょうか。	本施設で要求している発電設備以外に、自由提案事業として設置した場合は、事業者の収入となります。
35	要求水準書	30	2	3	(6)	②		(ウ)	受変電・発電設備	太陽光発電の売電収入は市の収入とありますが、資料18■事業のイメージ(2)に照らし、150kwを超える発電量分は事業者の収入と考えてよろしいのでしょうか。ご教示ください。	要求水準書に関する質問書No34回答を参照ください。
36	要求水準書	30	2	3	(6)	②		(エ)	受変電・発電設備	<ul style="list-style-type: none"> ・「～最低3日間稼働～」とは災害時から3日間は市事務室などの利用は無く、災害発生後4日目からの3日間のみと考えてよろしいでしょうか。 ・また、意見交換会結果の災害時についての記載の炊出し期間は「災害発生後4日より炊出しを開始し、発災後1週間程度の提供期間を予定」となっており、この場合は4日間になりますが、どちらが正でしょうか。ご教示ください 	<ul style="list-style-type: none"> ・前段について、炊き出し期間とは関係なく、市職員用事務室等は稼働しています。 ・後段について、最低3日間炊き出しを実施するものとします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(ア)	資料	項目名	質問内容	回答
37	要求水準書	31	2	3	(6)	②	ク	(ア)	モニター設備	P18-1-(3)-⑦-(ア)におけるITVカメラとありますが、カメラの仕様は「～見学窓から直接目視できない調理関連室にはカメラの設置を行い」と考えwebカメラなど事業者提案の仕様と考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
38	要求水準書	31	2	3	(6)	③	イ	(イ)	空気調和・換気設備	「～冷蔵庫に設置する換気設備～」とありますが、一般的には冷蔵庫に換気設備の設置はないとえます。冷蔵庫の換気設備の設置は事業者提案に任せると考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	冷蔵庫については不要とし、削除します。
39	要求水準書	33	2	3	(6)	④	ウ	(イ)	グリストラップの設置	衛生面を考慮して、調理場内ではなく、除害槽に設ける形でよろしいでしょうか。	可とします。
40	要求水準書	33	2	3	(6)	④	ウ	(イ)	排水設備	「グリストラップを設けること」とありますが、設置位置の指定などありましたら、ご教示ください。	原則として屋外に設置してください。
41	要求水準書	33	2	3	(6)	④	エ	(エ)	排水溝	除害施設への開口部とは、厨房排水の除害施設への流入管端部との認識でよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
42	要求水準書	33	2	3	(6)	④	エ	(エ)	排水溝	要求水準書に関する質問書No41に絡み、格子の蓋とは配管端部に格子の網を設置と考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。ただし、耐久性及びメンテナンス性に配慮してください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
43	要求水準書	34	2	3	(6)	④	オ	(キ)	衛生器具設備	「手洗い設備には、温水が供給され～」とありますが、資料11・要求事項・設備関連に「給水は温水に対応した方式とすること」の記載ある手洗い施設への設置を基本とし他は事業者提案での設置と考えますがよろしいでしょうか。ご教示ください。	事業者提案としますが、学校給食衛生管理基準の「手洗い設備等」に準じたものとしてください。
44	要求水準書	34	2	3	(6)	⑤	ア		残菜処理設備・堆肥化設備	堆肥化設備の処理能力は、菅間学校給食センターの残菜計量結果を踏まえた、事業者提案でよいとの解釈でよろしいでしょうか。	要求水準書資料11の3/6残菜処理室を参照ください。
45	要求水準書	37	2	4	(2)	②	ア	(ウ)	預かり用冷蔵庫	「予備で預かる」揚・焼・蒸用加工食品とはどのような意味、用途なのか、詳細をご教示ください。	調理ミスにより不足が生じた場合の対応用として預かるものです。また、箱単位とし、開封しなかった場合は納入業者に返します。
46	要求水準書	37	2	4	(2)	②	ア		食材保管品目	食材に麺類とありますが、麺類は各学校に直送になっております。この麺類はパスタとなるのでしょうか。	パスタに限らず、調理食材の一部として使用する麺類です。
47	要求水準書	40	2	4	(2)	④	ア	(イ)	保冷库	配送時に使用する保冷剤について、市として想定、または現に使用しているものがあれば冷却機の能力算定のため必要なため、その仕様をご教示ください。	現在、菅間学校給食センターでは、「ヨーコーエバクールプラス200」を(1食缶に2個)使用しています。
48	要求水準書	42	2	4	(3)	①		(イ)	エアシャワーの設置	各作業区域の入口にエアシャワーを設置する旨の記載がございますが、汚染作業区域の前室にもエアシャワーを設けるのでしょうか。	提案に委ねます。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
49	要求水準書	42	2	4	(3)	①		(イ)	人(調理業務従事者等)の動線	各作業区域の入口には・・・エアシャワーを設けることとありますが、汚染区域への入口にはエアシャワーは不要と考えますがよろしいでしょうか。ご教示ください。	要求水準書に関する質問書No48回答を参照ください。
50	要求水準書	43	2	4	(3)	②		(ウ)	物(食材・器材・容器)の動線	・「肉」、「豆腐類」、「加工品」、「野菜」等は～保管場所を区別することとありますが、各々の食材について保管場所を設ける必要があるとの理解でよろしいでしょうか。 ・また、資料11、諸室リスト1/6の検収室の記述では、肉・豆腐類、野菜・果物類、加工品との記載があり、「肉と豆腐」、「果物と野菜」は同一の区分のように理解されます。どちらが正と考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	・前段は、保管場所であり、それぞれの室等を想定しています。 ・後段については、検収を行うための搬入経路の区分けとなります。
51	要求水準書	43	2	4	(3)	②		(キ)	物(食材・機材・容器)の動線	一次加工した食材は、施設内に保管されているものと考えられますが、搬入の際は、一旦屋外に出してからプラットホームより再度搬入するということでしょうか。	要求水準書に関する質問書No24回答をご参照ください。
52	要求水準書	43	2	4	(3)	②		(キ)	物(食材・器材・容器)の動線	一次加工エリアで加工した食材を搬入する場合は給食エリアのプラットホームから搬入することとありますが、荷受、検収室への直接搬入することは不可でしょうか。ご教示ください。	要求水準書に関する質問書No24回答をご参照ください。
53	要求水準書	45	3	2	(2)			(イ)	業務実施の留意点	「工事監理業務内容は～本件工事の全てを対象として行う」とありますが、厨房工事を含むと考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
54	要求水準書	46	4	1	(6)				別途工事の工事期間	建設業務期間中に、別途工事として行う下水道工事及び光ケーブルの配線工事の具体的な工事期間が決定されていれば、ご開示願います。	工期の決定はしていません。
55	要求水準書	48	4	2	(1)	②		(オ)	近隣調査・準備調査等	電波障害予測調査及び対策必要時の費用は、別途と考えて宜しいでしょうか。	本事業の事業費に含まれます。
56	要求水準書	48	4	2	(1)	③			着工前の提出資料	下請業者一覧表・施工体制台帳は、各工種着手前に随時提出と考えて宜しいでしょうか。	下請業者一覧表・施工体制台帳については、工事着手前に写しを提出してください。なお、変更が生じた時には変更後遅滞なく写しを提出してください。
57	要求水準書	48	4	2	(1)	③		表	着工前の提出書類	現場代理人及び監理技術者届けのうち、監理技術者届とは、P45、第3章、1、(2)の工事監理者選定届けではなく、建築工事を行う施工者が選出する「工事監理技術者」との理解でよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
58	要求水準書	49	4	2	(2)	①			建設工事(既存工作物)	現況(舗装・フェンス・側溝・樹木等の位置・範囲の分かる)図を資料としてご提示願います。	要求水準書資料1の現況図を参照ください。
59	要求水準書	49	4	2	(2)	①			建設工事	「既存工作物等については、事業者の責において撤去解体すること」とありますが、既存建物のアスベストの有無が分かる資料がありましたら、ご提示ください。	資料はありません。なお、要求水準書資料2も参照ください。
60	要求水準書	49	4	2	(2)	②			建設期間中の提出書類	「マニフェストA・B2・D・Eの写し」と有りますが、電子マニフェスト(イーリバーズ)の使用は可能でしょうか。	可能です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(ア)	資料	項目名	質問内容	回答
61	要求水準書	50	4	2	(3)			(イ)	事業者による竣工検査等	「ホルムアルデヒド及び揮発性化合物(VOC)等の濃度測定を行い～」とありますが、測定は代表的な室で行うと考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	調理エリアの全ての室は実施してください。なおそれ以外は代表的な室で可とします。
62	要求水準書	50	4	2	(3)			表	完了時の提出書類	要求水準確認報告書とは、同(ア)に記載の、「本要求水準書との整合を確認するために事業者が提案に基づき独自に実施する検査」を示すと考えますが、よろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
63	要求水準書	54	5	2	(2)	⑥		(ア)	コンテナ	「搬送用エレベーターかご内に収まる大きさを選定すること。」とありますがエレベーターかごの有効寸法と扉開口寸法また、どの配送校になるのでしょうか。ご教示ください。	各学校の有効寸法は一定ではありません。現在、資料17のコンテナサイズと同等であれば問題ありません。
64	要求水準書	54	5	2	(2)	⑥		(ア)	コンテナ	各学校の受け入れ口及び搬送用エレベーターかごに収まる大きさを選定する。とありますが、各学校の受け入れ口及び搬送用エレベーターかごの寸法をご教授ください。	要求水準書に関する質問書No63回答をご参照ください。
65	要求水準書	54	5	2	(2)	⑥		(ア)	コンテナ	搬送用エレベーターのかご寸法を教えてくださいませんか。	要求水準書に関する質問書No63回答をご参照ください。
66	要求水準書	56	6	2	(2)	③		(ア)	調理リハーサル	調理食数は事業者の提案という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
67	要求水準書	56	6	2	(4)	①		(ア)	パンフレット	更新は必要でしょうか。	更新は想定していません。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
68	要求水準書	56	6	2	(4)	②		(ア)	DVD	DVDは何分程度のものでしょうか。	15～20分程度とします。
69	要求水準書	59	6	3	(3)				建物登記等の関連手続き	「必要に応じて協力すること。」とありますが具体的にどのような協力が必要であるかご教示ください。	施設の概要等(図面等)の資料を求めるケース等が想定されます。
70	要求水準書	65	7	1	(8)			(エ)	事業期間終了時の対応	「事業期間終了後1年間について、維持管理企業が連絡窓口となり、引き継ぎ先からの問い合わせ等のサポート業務を実施すること。」とありますが、この期間の対価については、維持管理対価に含むと考えてよろしいのでしょうか。	事業期間終了後に発生する費用はサービス対価に含まれません。なお、「～問い合わせ等のサポート業務を実施すること」は「～問い合わせ等に対応すること。」に修正します。
71	要求水準書	70	7	7	(4)	②	ア		一般エリア	市職員用事務室、事業者用事務室、各更衣室、玄関、廊下とあります。市職員用事務室の清掃頻度(週5日又は週3日など)その他、作業時間帯についての指定はあるのでしょうか。	清掃頻度については、事業者の提案に委ねます。なお、参考に、管間センターの清掃頻度は週5日です。作業時間帯については特に指定はしませんが、事業者と協議とします。
72	要求水準書	77	8	1	(5)	キ			市と事業者の業務区分	食材一次加工における完成品の検査が事業者の業務となっておりますが、この検査とは金属探知等の異物混入をチェックするものとの理解でよろしいのでしょうか。	一次加工品共通の検査としてはご理解のとおりです。なお、冷凍加工品については、食品衛生法で定められた成分規格の検査を実施してください。
73	要求水準書	78	8	1	(6)	ア			業務従事者	調理責任者の資格が、栄養士または、管理栄養士となっており、調理副責任者の資格が調理師となっておりますが、責任者と副責任者の資格要件が異なると、将来的に副責任者が責任者に昇格することができません。責任者にも調理師を加え、両者の資格を栄養士・管理栄養士または調理師とすることはできないのでしょうか。	不可とします。原文のとおりとします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
74	要求水準書	78	8	1	(6)	①	ア		調理責任者の資格等	「栄養士又は管理栄養士」が要件となっておりますが、調理の責任者であるため、「調理師」が要件ではないのでしょうか。	原文のとおりとします。
75	要求水準書	78	8	1	(6)	①	ア		業務従事者	「業務従事者の2人以上はSPCの従業員とし、少なくとも常時1人のSPCの従業員がセンター内に常駐していることとする。」とありますが、ここでいう「従業員」とはSPCに直接雇用されるものに限らず、出向者等も含まれると理解してよろしいのでしょうか。	ご理解のとおりです。
76	要求水準書	83	8	4					調理等業務	学校給食衛生管理基準第6雑則2項にあるクックチル方式のような取組を提案することは可能でしょうか。	不可とします。
77	要求水準書	87	8	5	(2)	②		(ア)	残食の計量	学校からセンターへ返却される残食の戻し方について、ご教授ください。	食缶等で配送されたものは配送された食缶等に、牛乳はセンターから配送される専用の食缶に、直送品はビニール袋に入れられ返却されます。
78	要求水準書	87	8	5	(2)	③		(ア)	残滓等の堆肥化等	堆肥の袋詰め用いる袋の調達には貴市が行うとの理解でよろしいでしょうか。事業者が行う場合、袋の仕様やパッキング方法をご教示ください。	袋の調達は市が行います。袋の仕様は、堆肥10kgが入るビニール袋とし、パッキング方法については、菅間センターでは加熱パッキング方式で実施しています。
79	要求水準書	87	8	5	(2)	③		(ア)	残滓等の堆肥化等	堆肥を施設内に保管する期間(貴市が配布するまでの期間)はどの程度を想定すればよろしいでしょうか。あるいは一時保管用のスペースに面積の指定がある場合、当該面積をご教示ください。	菅間学校給食センターでは、保管は1週間程度、10㎡程度となっています。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
80	要求水準書	87	8	5	(2)	③		(イ)	洗浄・残菜等処理業務	現在既存センターでは、飲み残し牛乳についてどのように対応しているかお示し下さい。	産業廃棄物として処分しています。
81	要求水準書	87	8	5	(2)	④		(7)	洗浄・残菜等処理業務	現在既存センターでは、廃油についてどのように対応しているかお示し下さい。	有価物として売却しています。
82	要求水準書	87	8	5	(2)	④		(7)	廃油	「廃油の再利用について、環境負荷低減に配慮した処分方法・有効利用の提案を行うこと。」とありますが、この提案は市指定業者に対する提案との理解でよろしいでしょうか。	処分企業も含め、事業者にてご提案ください。
83	要求水準書	87	8	5	(2)	④		(イ)	牛乳の処分	飲み残しの牛乳は学校にて廃牛乳用食缶に入れるのではないのでしょうか。	各学校から廃牛乳用食缶で回収された飲み残し牛乳を入れる専用容器です。
84	要求水準書	87	8	5	(2)	④		(イ)	牛乳の処分	事業者が処分する飲み残しの牛乳は、開封後のものに限る(未開封の牛乳は搬入業者が回収する)との理解でよろしいでしょうか。	廃牛乳食缶で回収された飲み残し牛乳です。
85	要求水準書	88	8	6	(1)	①	ア	(7)	配送・回収業務	アレルギー対応食の配送校別数量について、ご教示下さい。	今後、決定していくためデータはありません。
86	要求水準書	88	8	6	(1)	①	ア	(エ)	アレルギー対応食の配送	通常配送とアレルギー配送で2回に分かれての受取も想定されますが、配膳員の方とのスケジュール調整は可能と理解してよろしいでしょうか。	アレルギー配送については、学校の責任者への手渡しを想定していますので、配送時間の連絡は可能です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
87	要求水準書	90	8	6	(2)	①		(イ)	配送車の調達	学校の受け取りスペース、敷地内通路等に配慮すること。とありますが「配付資料2施設の配置図・平面図」からでは敷地内通路等を推し量ることが出来ません。配膳対象校の施設見学を希望します。	施設見学は実施しません。
88	要求水準書	91	8	7				(カ)	食材一次加工業務	「市は、事業者より加工品の購入にあたり、他の食材と同様に検収を行う」とありますが、一次加工品の検収の基準をご教授ください。	要求水準書の第1章-7-(4)に記載する協議・検討において決定していくものとします。
89	要求水準書	91	8	7				(キ)	食材一次加工業務	食材一次加工の責任者を配置するに当り、必要とする知識レベルをご教示下さい。	事業者の提案内容も含め、本業務を実施可能な知識を有しているものとします。
90	要求水準書	91	8	7					食材一時加工業務	食材一次加工業務の一部を要求水準書以上性能を持つ市内の別の施設で加工することは可能でしょうか？	不可とします。
91	要求水準書	91	8	7					食材一時加工業務	食材の保管の一部を要求水準書以上の市内の性能を持つ別の施設で保管することは可能でしょうか？	不可とします。
92	要求水準書	93	8	8	(4)			(ク)	配送校の受入口消毒	配送校の受入口の消毒は貴市(各学校の配膳員)の業務としていただけないでしょうか。	事業者とします。 なお、要求水準書に示す作業を行い、市に報告してください。
93	要求水準書	93	8	9				(ケ)	運営備品更新等業務	洗浄や配送時の食器の破損について、食器購入に当たりどの程度の予備を見込まれておりますか。	5～10%程度を想定しています。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
94	要求水準書	94	8	10	(1)				食育関連事業補助業務	「事業者は、市が実施する食育推進に関する事業の実施に際し、市の求めに応じて、必要な支援を行うこと。」とありますが、想定されている食育推進に関する事業の内容について御教示下さい。	現時点での想定はありません。なお、現在の食育に関する取り組みについては、要求水準書に関する質問書No95回答をご参照ください。
95	要求水準書	94	8	10	(1)				食育関連事業補助業務	現在貴市で行われている食育に関する取り組みについて御教示下さい。	小学生と保護者を対象とした料理教室等、保護者への給食試食会(各学校)、市内全小学2年生への食に関する指導、給食広報誌の発行などがあります。
96	要求水準書	94	8	10	(1)				食育支援業務	食育推進事業の内容の内容につきまして、お示し下さい。	要求水準書に関する質問書No94回答をご参照ください。
97	要求水準書	91	9	1		③			提案内容等	自由提案事業において、本施設内を利用した自由提案も可能でしょうか。	不可とします。
98	要求水準書	95	9	1		④			自由提案事業用地	自由提案事業を行う箇所の整地費用は本事業の外構工事費となり、建築物や設備の費用が自由提案事業の費用となるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
99	要求水準書	95	9	1		⑦			自由提案事業の実施主体	自由提案の参加企業は、構成及び協力企業以外の企業でも参加可能でしょうか。	不可です。構成員又は協力企業に限ります。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
100	要求水準書	95	9	1		⑦			自由提案事業の 実施主体	「別途事業主体を設立」とは、具体的にどのようなことでしょうか。	<p>別途会社等を設立することです。 なお、⑦⑧について、以下のとおり要求水準書を修正します。</p> <p>⑦ 自由提案事業の実施主体 自由提案事業は事業者が実施することとし、別途事業主体を設立して実施すること及び使用許可財産を転貸することは認めない。ただし、市の承諾を得た場合は、第三者に業務委託して実施することは可能とする。</p> <p>⑧ 自由提案事業の実施 自由提案事業の実施にあたっては、提案内容の詳細について市と協議し、市の承認を得た上で実施すること。</p>
101	要求水準書	95	9	1		⑦			自由提案事業の 実施主体	自由提案事業で提案した内容(事業)について、万が一努力しても採算が取れない状況となった場合には、撤退してもよろしいでしょうか。	自由提案事業の実施に際して、合理的な理由があると市が認めた場合、市は事業者との自由提案事業内容の変更等についての協議に応じます。
102	要求水準書	95	9	1		⑦			自由提案事業の実施主体	SPCの経理処理等が煩雑になり、かつSPCにリスクが残ってしまうため、構成員に転貸・委託することは可能としていただけないでしょうか。	自由提案事業に係る業務を、SPCから構成員及び協力企業に委託することは可能です。なお、転貸は不可です。
103	要求水準書	95	9						自由提案事業要求水準	要求水準書に記載されている給食調理を実施するためのスペース・機材を使って自由提案事業を行うことは可能でしょうか。可能な場合には、使用料の考え方はどのようになるのでしょうか。	不可とします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
104	要求水準書	95	9						自由提案事業要求水準	給食を指定数より多めに作り、外部に提供するという提案は可能でしょうか。可能な場合には、使用料の考え方はどのようになるのでしょうか。	不可とします。
105	要求水準書	95	9						自由提案事業要求水準	事業期間終了後も、自由提案事業についてのみ構成企業がSPCより事業を引き継いで継続することは可能でしょうか。	事業期間以降の継続を前提とした提案は不可とします。
106	要求水準書							資料2	既存フェンスの取扱いについて	凡例の門扉部分周囲のフェンス基礎について、再利用可とありますが、門扉の位置に関して既存と同じでも良いと考えてよろしいでしょうか。	資料2の「既存フェンス取り扱いについて」は、再利用することも可能な部分を示したものであり、門扉位置を規定するものではありません。出入口の設定位置は事業者にてご提案ください。
107	要求水準書							資料2	既存フェンスの取扱いについて	敷地南面東側の30mのネット基礎撤去部分ですが、この位置に出入口を設ける必要があると考えてよろしいでしょうか。	この位置に出入口を設ける必要はありません。
108	要求水準書	11	1	7	(1)	③	イ	資料4	インフラ条件等(下水道)	貯留槽及び圧送ポンプ、排水管整備との、工事期間中の区分(仮囲等)は本事業の範囲外と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
109	要求水準書	11	1	7	(1)	③	アウ	資料4	インフラ条件等(下水道)	「市管理区域の貯留槽、圧送ポンプ設置範囲」は面積が大きいです。施設は汚水のみを対象としたものですか。それとも雨水調整槽を含みますか。	要求水準書に関する質問書No7回答をご参照ください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
110	要求水準書	11	1	7	(1)	③	ウエ	資料4	インフラ条件等(下水道)(電力)	<p>・排水管及び貯留槽を設置する「市管理区域」は、運用時期から鑑みて別事業用地として別受電と考えてよろしいですか。</p> <p>・また、それは貴市工事・維持管理・光熱費負担範囲となりますか。</p>	<p>・前段については、本事業用地内の「市管理区域」としますが、別受電とします。</p> <p>・後段については、ご理解のとおりです。</p>
111	要求水準書							資料4	インフラ関連資料	<p>資料2の「既存フェンス取り扱いについて」の事業用地東側の「ネット・基礎・門扉撤去」箇所は、別紙1の排水管等設置範囲図と干渉し、車両通行不可となりますが、どちらかを変更すると考えてよろしいでしょうか。</p>	<p>要求水準書に関する質問書No107回答をご参照ください。</p>
112	要求水準書							資料4	排水管等設置範囲図	<p>貯留槽、圧送ポンプの設置範囲を事業用地の北側等へ移動することは可能でしょうか。</p>	<p>不可とします。</p>
113	要求水準書	1						資料4	1.下水道整備について	<p>・資料4別紙1排水管等設置範囲及び貯留槽、圧送ポンプの設置範囲について、事業敷地内での移動が可能かご回答ください。</p> <p>・また、「市管理区域」が車両通行不可の場合、施設計画大きな制約となると考えますが、車両通行の可否についても再度ご回答お願いします。</p>	<p>・前段については、不可とします。</p> <p>・後段について、車両通行不可とします。</p>
114	要求水準書	11	1	7	1	③イ		資料4	下水道整備	<p>新学校給食センターに設置する貯留槽の制御盤のサイズ及び配線種、管間学校給食センター敷地境界部の取り合い部の位置をご教示ください。</p>	<p>本年度実施予定の設計業務において決定するため、現時点ではお示しできません。</p>
115	要求水準書	5						資料4	別紙1 排水管等設置範囲図	<p>貯留槽、圧送ポンプを敷地の北側等へ移動してもよろしいでしょうか。</p>	<p>要求水準書に関する質問書No112回答をご参照ください。</p>

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
116	要求水準書							資料7	献立表	「ごもくごはん」は「たけのこごはんの具」と同様に給食センターで具を調理して、クラスでごはんと合わせ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。
117	要求水準書							資料7	献立表	「川越焼きそば」「プルコギ」「お好み焼き」の調理工程を教えてください。	「川越焼きそば」及び「プルコギ」は材料を調理釜で炒めて作ります。 「お好み焼き」は、冷凍加工品を焼物機で調理します。
118	要求水準書	2		3	(3)	②	(ア)	資料8	食器	喫食の際は、ランチジャーから通常食と同じ衛生管理の食器に移し替えて喫食とありますが共用でしょうか個別でしょうか。	共用とします。
119	要求水準書							資料8	アレルギー対応献立の概要	直送品はパン・麺の代わりにご飯を提供する場合を除いて、事業者は対応しないという理解でよろしいでしょうか。	主食の調理についてはご理解のとおりですが、配送については、本施設に納入させ、配送する可能性があります。
120	要求水準書							資料9	対象品目と作業概要	「(参考)その他、前処理加工品として通年想定される参考品目と使用量(全体の4割程度と想定)」とありますが、全体の4割程度とは何に対してのものか、どの数字が4割程度かご教授いただけないでしょうか。	全体とは、学校給食の総使用量です。資料9表中の「参考取扱量」が4割程度の数量です。
121	要求水準書							資料9	2.対象品目と作業概要	【参考取扱量、保管方法】の前処理加工品について、保管方法の加工後冷蔵庫は、検収後に給食エリアで冷蔵する冷蔵庫のことを指していると解釈してよろしいでしょうか。	一次加工エリア内の冷蔵庫のことです。
122	要求水準書	1		2				資料9	対象品目と作業概要	作業時期は事業者の提案でもかまわないか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
123	要求水準書							資料9	前処理加工作業	要求水準書(案)に関する質問回答No.206にて前処理作業は給食エリアの下処理室と共用可能となっておりますが、資料9では「じゃがいも」のみのように読めてしまいます。前処理作業が共用可能である旨を追記していただけないでしょうか。	じゃがいもの保管のみ、給食エリアと共用可とします。
124	要求水準書							資料9	2.対象品目と作業概要	※2ただし～「じゃがいも」は給食エリアと兼用可とありますが「じゃがいも」以外の前処理加工品は想定される参考品目も含め、給食エリアの冷蔵庫以外の冷蔵庫に保管するとの理解でよろしいでしょうか。ご教示ください	ご理解のとおりです。
125	要求水準書	2						資料9	食材一次加工業務の考え方	一次加工室で川越産以外の近隣農産物を活用することは考えられますか。	本事業では、「川越産野菜の使用率向上」を目指しています。この趣旨に即した提案を期待します。
126	要求水準書							資料10	菅間学校給食センター動線図	動線図において、職員用駐車場からの歩行者動線が事業用地を横断しておりますが、工事期間中は県道側を通行するものと考えてよろしいでしょうか。	県道は歩道が確保されていないことから、安全を考えできるだけ避けたいと考えています。工事のスケジュールに応じた調整をさせていただきたいと考えています。
127	要求水準書							資料11	検収室	こんにやく等の水切り排水は検収後、開梱時に行くという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
128	要求水準書							資料11	検収室	<p>・『ダンボール入りの野菜を保管する冷蔵庫を設置すること』とありますが、ダンボール入りの野菜の種類を教えてください。</p> <p>・また、ダンボールではなくプラスチックなどに入れ替えても問題ないでしょうか。</p>	<p>・前段について、前日納品される野菜は、ダンボール等納入された容器のまま保管します。現在、前日納品される野菜は、人参、むき玉ねぎ、じゃがいも、にんにく、しょうが、大根、パセリです。 なお、「ダンボール入りの野菜を保管する冷蔵庫～」は「前日納品用の野菜を保管する冷蔵庫～」に修正します。</p> <p>・後段について、入替については、前日納品保管専用の容器であれば問題ありません。</p>
129	要求水準書							資料11	器具洗浄室(1)(2)	<p>器具洗浄室は下処理エリアと調理エリアにそれぞれ1つずつあれば十分という理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>提案に委ねます。</p>
130	要求水準書							資料11	皮剥下処理室	<p>根菜類の皮むきは、一次加工室で行う場合もあるようですが、一次加工室と下処理エリアの両方に同じ機能を持つ設備が必要でしょうか。</p>	<p>必要です。一次加工施設は完全に独立したものとし、給食エリアとは別としてください。</p>
131	要求水準書							資料11	豆腐・麺下処理室	<p>釜調理室への食材の動線を考慮とありますが、豆腐だけでなく麺も同様の理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>
132	要求水準書							資料11	豆腐・麺下処理室	<p>冷凍豆腐を使う場合には魚肉の冷凍庫へ保管すればよろしいでしょうか。</p>	<p>冷凍豆腐は現在使用しておりません。</p>
133	要求水準書							資料11	野菜下処理室	<p>乾物・チルド品のなどの開封スペースと有りますが、乾物・チルド品とはどのような食品の事でしょうか。</p>	<p>乾物は、干しわかめ等、チルド品は、かまぼこ等です。</p>

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
134	要求水準書							資料11	冷蔵庫	下処理エリアの冷蔵庫欄の機能として、ダンボール入り野菜保管用とありますが、ダンボールごと冷蔵庫に保管することを求めているのでしょうか。	要求水準書に関する質問書No.128回答を参照してください。
135	要求水準書							資料11	冷蔵庫(下処理エリア)	(1)～(4)まで各冷蔵庫の広さを想定するにあたり、各食材の最大納品量の見込みをご教示いただけませんか(特に豆腐や麺)。	豆腐については、資料12を参照ください。麺については、現在、冷蔵庫保管はしていません。
136	要求水準書							資料11	冷蔵庫、冷凍庫、保冷庫	「2/6冷蔵庫、冷凍庫」及び「3/6保冷庫において、いずれも温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置すること」とありますが、湿度に関しては冷蔵温度による成行きと考えてよろしいでしょうか。想定する場合は、各庫の湿度条件をご教示ください。	ご理解のとおりです。庫内に霜等が発生しない湿度として、事業者にて設定・管理等についてご提案ください。
137	要求水準書							資料11	煮炊き調理室	「釜間の距離は作業性に配慮し十分なスペースを確保すること」とありますが、運営企業の経験を加味して運営企業が作業可能なスペースを確保するという理解でよろしいでしょうか。	十分なスペースを確保してください。
138	要求水準書							資料11	果物室	諸室レイアウトの都合上、果物室の機能をカットと配食とで部屋を分けてもよろしいでしょうか。	可とします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
139	要求水準書	23	2	3	1	②		資料11	食缶等消毒保管庫	温度・湿度の管理が適切に実施できる設備を設置との記載がありますが、一般空調設備を想定されているかと推察いたします。消毒保管室システムを選択した際には、室全体を蒸気にて加熱するため一般空調を設けることは出来ないと考えます。消毒保管室システムとして管理できれば良いとの認識でよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
140	要求水準書							資料11	コンテナ室、洗浄室(1)(2)	「コンテナ室、洗浄室(1)(2)において、いずれも、温度・湿度の管理が適切に実施出来る設備を設置すること」とありますが、いわゆる「調理場」以外の室との理解で温湿度設定については、事業者の提案としてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。
141	要求水準書	5						資料11	来客用玄関・ホール 研修室(1)(2)	「研修室(1)(2)は2室を繋げて最大で100人で利用可能な形態とすること。」とあります。来客用玄関に設置する下駄箱は100名程度と考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
142	要求水準書							資料11	市職員用事務室	男女別の更衣室を設計するにあたり、市職員の大凡の男女比をご教示ください。	男女比は未定です。
143	要求水準書							資料11	肉の味付け作業等	肉の味付け作業等はどの室にて行うのでしょうか。	煮炊き調理室の釜で行う想定です。
144	要求水準書							資料11	肉の味付け作業等	肉のホテルパンへの並べ作業等は揚・焼・蒸物調理室にて行うのでしょうか。	提案に委ねます。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
145	要求水準書							資料11	卵の処理	<p>・液卵の開封作業はどの室にて行う想定でしょうか。</p> <p>・また、菅間センターではどの室にて行っているのでしょうか。</p>	<p>・前段について、提案に委ねます。</p> <p>・後段については、上処理室にて行っています。</p>
146	要求水準書							資料11	一次加工エリア	一次加工エリアのプラットホーム・検収室と、給食エリアのプラットホーム・検収室の兼用は可能でしょうか。	要求水準書に関する質問書No.148回答をご参照ください。
147	要求水準書							資料11	一次加工エリア	一次加工エリアの下処理室について、給食エリアの皮剥下処理室、野菜下処理室の調理設備を兼用することは可能でしょうか。	不可とします。
148	要求水準書							資料11	一次加工エリア プラットホーム・検収室	給食エリアの野菜プラットホーム・検収室と兼用とする提案でも可能でしょうか。不可能な場合はその理由もご教示ください。	プラットホームについては、可とします。検収室については、一次加工施設と給食施設の区分を明確に分ける必要があるため不可とします。
149	要求水準書							資料11	一次加工エリア 冷蔵庫	加工品用冷蔵庫は給食エリアの冷蔵庫と兼用する提案としてもよろしいでしょうか。	資料9に記載するとおり、じゃがいも以外は兼用不可とします。
150	要求水準書			3	(1)	②		資料17		「飯椀は委託配送」とはどういう意味でしょうか。	現在の、藤間及び吉田センターのみの委託業務です。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	回答
151	要求水準書							資料18	自由提案事業の考え方	事業のイメージ(3)において、「災害用備蓄倉庫他」の記載がありますが、川越市地域災害計画及び、先の市との意見交換会結果を踏まえ、市は本センター内では災害用備蓄倉庫の設置は考えていないのが原則であるが、事業者が提案する場合は備蓄庫の設置を妨げるものではないとの理解でよろしいでしょうか。その場合、炊出し内容、期間、量は、要求水準書及び、意見交換会結果記載の通りと考えてよろしいでしょうか。ご教示ください。	ご理解のとおりです。なお、内容、期間、量については、提案に委ねます。
152	要求水準書							資料19	使用料年額の計算方法	使用面積の算定基準をご教示ください。例えば、従業員駐車場の場合、駐車場エリアの車室及び車路の面積のみであり、そこに至るアプローチ車路等は含まない、若しくはセンター運用動線として兼用する車路は含まないと考えてよろしいでしょうか。ご教示ください	ご理解のとおりです。