## 実施方針等に係る質問書に対する回答

■要求水準書(案)

	水水準書(案)	-7.5				該当	箇所			25.00	
No	資料名等	項目	頁	I	1	(1)		ア	(ア) a)	質問	回答
1	要求水準書 (案)	生ごみの減量 化及び再資源 化への対応	2	Ι	2	(4)				再資源化とは、生ごみ処理機を設置することに限らず、再資源化の方法及び再資源後の活用方法は事業者の提案によるものとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
2	要求水準書 (案)	調理能力	6	П	3	(2)	2			学級数には職員室も含まれておりますでしょうか。ご 教示下さい。	職員室は含まれていません。
3	要求水準書 (案)	設計要求水準	8	П	4	(1)	2			主要諸室区域区分に記載されている室名は厳守で しょうか。衛生基準の遵守に配慮した上で室を同室と する提案は可能でしょうか。	原則、主要諸室の概要に記された諸室は計画してください。 ただし、運用実態に即した効率的な施設計画等の合理的な理由がある場合は、衛生管理上問題がない範囲で提案してください。
4	要求水準書 (案)	設計要求水準	8	П	4	(1)	2		f	3室を通路等から見学可能にするには、大きなガラス 面が必要となるため建築コストに大きな影響を及ぼし ます。室内を直接見通せる見学ポイントは減らし、作 業モニタリングカメラを活用した見学で代替とすること は問題ないでしょうか。	カメラを活用した見学とする提案も可能です。 ただし、煮炊き調理室等の主要な調理室は可能な範囲で直接見学できる計画としてください。
5	要求水準書 (案)	設計要求水準	11	П	4	(3)	1	ア	d	「再生可能エネルギーの活用を踏まえた計画とする」 とありますが、災害時の非常電源としてではなく、平 時の運用業務に活用する認識で相違ないでしょう か。	基本的にはご理解のとおりですが、災害時の 非常電源としての利用については事業者の提 案によるものとします。

6	要求水準書 (案)	設計要求水準	12	П	4	(3)	1)	イ	(ケ)		作業モニタリング用のカメラは、作業風景を確認する ものでしょうか。それとも手元等を拡大して作業内容 を確認するものでしょうか。
7	要求水準書 (案)	給水·給湯設備	13	П	4	(3)	2	イ	(1)	a	必要な時に80℃以上の熱湯が供給できる設備を有していれば、常時80℃を供給しなくても問題ないとの理解で宜しいでしょうか。
8	要求水準書 (案)	給水·給湯設備	14	П	4	(3)	2	イ	(工)	a	排水設備で除外施設にグリストラップと同等の機能を 有すればグリスとタップを設けない提案は可能との理 解で宜しいでしょうか。
9	要求水準書 (案)	排水設備	14	П	4	(3)	2	イ	(エ)	a	「調理室内の排水をグリストラップを介して除害施設に接続する」とございますが、除害施設で同等の機能を有する場合には、グリストラップを設けない提案は可能でしょうか。
10	要求水準書 (案)	設計要求水準	15	П	4	(4)	1	ア	(+)	d	参考資料13の献立表を拝見すると、卵の使用頻度は 多くないように見受けられます。作業人員を減らすた め、卵の下処理は、食肉類・魚介類用の下処理室内 で行うといった提案は可能でしょうか。
11	要求水準書 (案)	調理で取り扱う卵	16	П	4	(4)	1)	ア	(+)	d	割卵して使用するものは全て液卵で、ゆで卵については、殻付きの原卵を想定との理解で宜しいでしょうか。 また、ゆで卵は既製品ではなく、調理場で原卵から茹でる。原卵の取り扱いは、使用前の殺菌・消毒はしないとの理解で宜しいでしょうか。

12	要求水準書 (案)	和え物と果物	17	П	4	(4)	1)	イ	(工)		和え物と果物は、同日提供はしないとの理解で宜し いでしょうか。	切裁の必要な果物と和え物の同日提供はしないことを想定しています。 ただし、やむを得ず和え物室を同日使用する場合は、時間差をつけられる等の配慮を行います。
13	要求水準書 (案)	和え物食缶	17	П	4	(4)	1)	イ	(工)		「食缶の保冷材用の冷凍庫を設置する」とありますが、保温保冷食缶で提供温度に問題なく、結露等の対策を考慮していれば必要ない理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
14	要求水準書 (案)	添加物用 荷受室	17	П	4	(4)	1)	ウ	(ウ)		配送・コンテナプールゾーンに室名が記載されていますが、部屋の配置は配送側とし、検収・下処理ゾーンの一般物資類などと同じ食材入荷側は不可ということでしょうか。 もしくは、食材入荷側での提案は事業者の提案によるものとの理解で宜しいでしょうか。	適切な動線計画を提案いただくことを前提に、食材入荷側での提案も可とします。
15	要求水準書 (案)	設計要求水準	18	П	4	(4)	1)	オ	(ア)		確実な毛髪、糸くず、塵埃除去を行う運用ができれば、エアシャワーの設置は不要でしょうか。	エアシャワーは設置してください。
16	要求水準書 (案)	災害用 備蓄倉庫	20	П	4	(4)	2	ア	(力)	a	30m2程度必要とありますが、給食センター建物内に必要でしょうか。敷地内に別途設置する提案は事業者の提案によるものとの理解で宜しいでしょうか。	管理の容易性も踏まえ、事業者の提案による ものとします。
17	要求水準書 (案)	設計要求水準	20	П	4	(4)	2	ウ	(ア)	a	事業者用事務室は、市職員用事務室との連絡が容易なところに設置することとありますが、連絡が容易に取れる場所であれば、必ずしも同じフロアに配置する必要はないとの認識で相違ないでしょうか。	ご理解のとおりです。 事業者の提案によるものとします。

18	要求水準書 (案)	運営備品等 調達業務	31	П	10	(2)	2			コンテナに添物を積む際は、袋等に入れて積むので しようか。 その日の食缶の使用状況、また添物の種類に より、食缶を使用する場合もあれば袋を使用す る場合も考えられます。
19	要求水準書 (案)	維持管理業務 に関する要求 水準 (用語の定義)	36	IV	1	(1)				用語の定義にて「施設管理担当者」は、維持管理業務責任者のことでしょうか。もしくは、維持管理業務責任者以外に「施設管理担当者」を選任し、給食センターに常駐(配置)をさせないといけないことでしょうか。
20	要求水準書 (案)	関係法令の 遵守	36	IV	1	(5)				建築保全業務共通仕様書及び文部科学省保全業務共通仕様書に記載されている点検周期は仕様外とし、事業者提案によるとの認識でよろしいでしょうか。 P.36「(5) 関係法令等の遵守」に記載のとおり、この基準類に準拠し、記載される点検周期以上の点検を実施してください。
21	要求水準書 (案)	給食エリアの 定期清掃	43	IV	6	(3)	3	ア	Ъ	給食エリアの床・壁・天井の定期清掃は、3回/年(長期休業)に実施することとありますが、長期休業中に日常清掃を行い衛生状態が確保されている場合には、実施回数を変更する提案は可能でしょうか。
22	要求水準書 (案)	給食エリアの 定期清掃	43	IV	6	(3)	3	ア	b	ワックスがけを適切に実施すると、ごさいますが3回/ 年(長期休業)実施するものではなく、実施頻度については、事業者提案という理解でよろしいでしょうか。
23	要求水準書 (案)	日常の 検収業務	49	V	2	(1)				本施設に納品される卵類は、冷凍液卵のみでしょうか。

24	要求水準書 (案)	牛乳	49	V	2	(1)	2		食材区分の牛乳(学校配送品)とは、生徒が飲む牛乳で、学校直送で納品される認識でよろしいでしょうか。また、牛乳(センター納品分)とは、職員・調理事業者用の牛乳との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
25	要求水準書 (案)	主食 (学校配送品)	50	V	2	(1)	2		各学校に直送されるご飯やパンとの認識で宜しいでしょうか。また、各学校に直送されるものは、主食(ご飯、パン)と牛乳のみとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	要求水準書 (案)	果物調理	51	V	3	(1)	® 7		りんごなどの皮むき作業は行うとの理解で宜しいで しょうか。	ご理解のとおりです。
27	要求水準書 (案)	学校配膳室 業務	53 54	V	6	(1)			表V-5配膳室の設置階において、1~3階の3室設置となっている対象校に、小荷物専用昇降機、又はエレベーターの設置はございますでしょうか。	小荷物専用昇降機の設置を計画しています。
28	要求水準書(案)	学校配膳室 業務	54	V	6	(2)	4		主食及び牛乳の食べ残しをセンターで計量する場合、本施設で回収する食缶に食べ残しを移してから回収する認識で相違ないでしょうか。また、主食用の食缶は納入業者が回収するのでしょうか。	前段について、食缶に移す若しくは袋等に入れての回収等、事業者の提案によるものとします。 後段について、ご理解のとおりです。
29	要求水準書 (案)	食育支援業務	55 56	V	11	(1)			事業期間内での試食会対応の想定回数をお示し頂けますでしょうか。	具体的な想定はありませんが、0~3回/年を 想定しています。

30	参考資料8	学級数			学級数には、特別支援学級は含んでいますが、職員 室は含んでいないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
31	参考資料13	献立			フライヤー(揚物機)とスチームコンベクションオーブン(焼物機・蒸物機)が同時に稼働する計画との理解で宜しいでしょうか。	同時稼働可能な計画としてください。