

習志野市学校給食センター建替事業 要求水準書(案)に関する質問書の回答

習志野市学校給食センター建替事業 要求水準書(案)に関する質問書の回答は、以下のとおりです。

■要求水準書(案)

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|---|---|-----|---|---|-----|---|---------------------|---|---|
| | | 頁 | I | i | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 1 | 要求水準書(案) | 目次 | | | | | | | | 参考資料2 | 参考資料2は、「後日公表予定」とありますが、いつ公表されるのでしょうか。また、そのCADデータをお借りできるのでしょうか。 | 参考資料2「敷地図」は、11月上旬に公表する予定です。なお、公表するのは、地積測量図です。また、盛土の土量調査結果を公表します。 |
| 2 | 要求水準書(案) | 1 | I | 2 | (2) | エ | | | | 要求水準の変更事由 | 「その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき」とは、具体的にどのような事例を指すのでしょうか。また、その判断は、貴市の一方的な判断ではなく、事業者に合理的に理解されるものと考えてよろしいでしょうか。 | 将来の社会環境の変化等により変更が必要と認められる場合等を想定していますが、現時点で具体的な事例を想定しているものではありません。また、要求水準の変更は、市と事業者との協議を経て、検討・決定します。具体的な変更手続きは、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 3 | 要求水準書(案) | 1 | I | 2 | (2) | | | | | 事業契約書 | 「要求水準の変更手続」において、事業契約書への言及がありますが、要求水準書(案)には事業契約書(案)及び基本協定書(案)等が含まれておりません。これらは、いつ公表されるのでしょうか。 | 事業契約書(案)、基本協定書(案)は、入札公告時に示します。 |
| 4 | 要求水準書(案) | 1 | I | 3 | (1) | | | | | 本事業の目的 | 25年から30年後にはすべての学校を自校方式にするとのことですが、その際、本事業で新設する学校給食センターは別用途で利用するなど、市としてのお考えがあれば教えてください(施設自体が解体されるのでしょうか)。また、その点について提案することは可能でしょうか。 | 現時点で本施設の別用途での利用等は想定していません。 |
| 5 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ① | | | | 施設整備業務 | 現学校給食センターの解体工事は本事業には含まれないということでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 6 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ② | | | | 高性能調理設備 | 高性能調理設備とありますが、「高性能」の具体的な定義はありますかでしょうか。 | 要求水準に規定される性能を確保することを前提として、具体的な性能は事業者の提案によるものとします。 |
| 7 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ③ | | | | アレルギー対応食が提供できる設備の整備 | アレルギー対応食について、現在の習志野市における対応状況を教えてください。また、本事業で新たにアレルギー対応食を実施することにより、実施していない小学校・幼稚園との不公平感が生まれると思いますが、その点についての習志野市のお考えがあればお聞かせください。また、将来的にすべての学校が自校方式になる場合におけるアレルギー対応食のあり方について、習志野市としてのお考えがあればお聞かせください。 | 習志野市立小・中学校におけるアレルギー対応の基本は、文部科学省からの通知に従い除去食対応としています。現状において、単独給食校では、除去食対応を実施しております。従って、新給食センターで除去食対応が実施されれば、市内公平な対応となると考えております。 |
| 8 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ③ | | | | アレルギー対応食が提供できる設備の整備 | 「本施設で培ったノウハウを各校調理に活かし、学校給食提供の全体レベルを向上していく」とありますが、これは習志野市の給食行政の進め方によるところが大きく、事業者が提案できるレベルを超えているように思いますが、具体的にはどのように全体レベルの向上を図るのか、お考えをお聞かせください(本事業提案の内容に含まれるかどうか)。 | 本事業の基本理念は、事業者の業務範囲に関わらず、本施設の基本理念を示しております。このため、ご指摘の部分については、市が取組べき内容と考えています。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|---|---|-----|---|---|-----|---|---------------------|---|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 9 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ③ | | | | アレルギー対応食が提供できる設備の整備 | 「本施設で培ったノウハウを各校調理に活かし、学校給食提供の全体レベルを向上していく」とありますが、本事業で新設する学校給食センターにはアレルギー対応食専用調理室を設け、最先端のアレルギー対応が可能になります。一方で、自校方式の学校では、アレルギー対応調理室の整備状況やレベルが様々であり、対応能力の格差が生まれてしまうように思います(習志野市の全ての学校が自校方式に移行した後、本学校給食センターでアレルギー対応食を提供しなくなれば、市全体としてのアレルギー対応のレベルは下がってしまうのではないかと)。その点について、習志野市のお考えがあればお聞かせください。 | 回答No.7、No.8をご参照ください。 |
| 10 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ③ | | | | アレルギー対応食が提供できる設備の整備 | アレルギー専用調理室に対応する「調理から配送・配膳段階の業務システムを構築」とありますが、具体的にはどのようなシステムをお考えでしょうか。 | 要求水準書(案)P63:「VI. 11. (2)アレルギー対応食提供」の内容を確実に実施できる運用体制及び方法を構築することを意味しており、具体的な内容は事業者の提案によるものとします。 |
| 11 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ③ | | | | アレルギー対応食 | 「アレルギー専用調理室を設置し、これに対応した調理から配送・配膳段階の業務システムを構築する。」とありますが、配送・配膳段階を含めた、一般食とは異なるシステムの構築が求められていると考えてよろしいでしょうか。 | アレルギー対応食の特性を踏まえて、一般食とは異なる運用が必要であると考えています。なお、配送、配膳は一般食と同じシステムでの業務ですが、アレルギー対応食の誤送・誤配のない方法を提案することを期待しています。また、回答No.10もご参照ください。 |
| 12 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ④ | | | | 施設及び設備 | 現在の運営において、使用頻度が少なく、用途の限られると思われる施設及び設備をご教示ください。 | 調理実習室、食育コーナー等の施設が該当します。 |
| 13 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ④ | | | | 効率的でコンパクトな施設の整備 | 「使用頻度が少なく、用途の限られる施設及び設備は本施設に設置しない。」とありますが、対象となる施設及び設備をお示し願います。 | 回答No.12をご参照ください。 |
| 14 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ⑤ | | | | 食べ残し、調理残渣 | 現在の運営において行っている、排出抑制と資源への有効活用状況をご教示ください。 | 現在は排出抑制と資源への有効活用の特段の取り組みはしていません。指名競争入札で決定した「残菜処分業務委託」の委託業者が本市のクリーンセンターに持込み、焼却処分しております。 |
| 15 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (2) | ⑤ | | | | 環境にやさしい施設整備と運営管理 | 「維持管理や運営業務における工夫、特に食べ残し・調理残渣の排出抑制と資源への有効利用を推進する。」とありますが、現在の習志野市学校給食センターにおける食べ残し・調理残渣、廃油等の有効利用の方法、実施状況について教えてください。 | 食べ残し、調理残渣については、現状では排出抑制と資源への有効活用について、取り組みはしていません。廃油等の有効利用については、食用廃棄油回収業者がおおよそ月1度回収をし、廃食用油脂リサイクルを行っています。 |
| 16 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (3) | ① | カ | | | 運営備品等調達業務 | 5項(5)用語の定義には、運営備品がございませんが、運営備品等調達業務とは③調理備品を調達する業務のことでしょうか？ | 運営備品等調達業務は、要求水準書(案)P31:「7運営備品等調達業務」に示す備品等の調達を示します。備品関係の用語の定義を修正します。 |
| 17 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (3) | ① | カ | | | 運営備品等調達業務 | 5項(5)用語の定義には、食器・食缶及び配膳器具等がございませんが、食器・食缶及び配膳器具等の調達業務は、運営備品等調達業務に含まれますでしょうか？ | 回答No.16をご参照ください。 |
| 18 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (3) | ④ | ケ | | | 運営備品等更新業務 | 5項(5)用語の定義には、運営備品がございませんが、運営備品等更新業務とは③調理備品を更新する業務のことでしょうか？ | 回答No.16をご参照ください。 |
| 19 | 要求水準書(案) | 2 | I | 3 | (3) | ④ | ケ | | | 運営備品等更新業務 | 5項(5)用語の定義には、食器・食缶及び配膳器具等更新業務がございませんが、食器・食缶及び配膳器具等更新業務は、どの業務に含まれますでしょうか？運営業務の49項には、食器等更新業務は貴市の業務との記述もございません。食器等には食缶も配膳器具も含んで貴市の更新業務でしょうか？ | 食器・食缶及び配膳器具等の更新は、「運営備品等更新業務」に含まれ、事業者の業務範囲となります。要求水準書(案)P49の市の業務範囲として記載している「食器等更新業務」は削除します。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|---|---|-----|---|---|-----|---|-------------------------|---|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 20 | 要求水準書(案) | 3 | I | 3 | (4) | | | | | 遵守すべき法令等 | 「法令等は、事業契約締結時点での最新版を使用することし、本事業期間中に改訂された場合は、改訂内容への対応等について協議を行うものとする。」とありますが、提出前の検討段階から事業契約締結前までに改訂された場合、事業契約締結前までは改訂前のものを参照すればよろしいでしょうか？(特に提出前の検討段階から提出時点までに改訂された場合が問題となります。) | ご理解のとおりです。入札公告以降事業契約締結までに改正された場合は、改定内容の対応等について協議します。 |
| 21 | 要求水準書(案) | 3 | I | 3 | (4) | | | | | 遵守すべき法令等 | 「法令等は、事業契約締結時点での最新版を使用することし、本事業期間中に改訂された場合は、改訂内容への対応等について協議を行うものとする。」とありますが、提出前の検討段階から提出時点まで及び提出後から事業契約締結前までに改訂された場合でも改訂内容への対応等について協議が行われると考えてよろしいでしょうか？ | 回答No.20をご参照ください。 |
| 22 | 要求水準書(案) | 3 | I | 3 | (4) | | | | | 遵守すべき法令等 | 「法令等は、事業契約締結時点での最新版を使用することし、本事業期間中に改訂された場合は、改訂内容への対応等について協議を行うものとする。」とありますが、主な協議内容としては、①工期変動と対応策 ②コスト変動と対応策と考えてよろしいでしょうか。 | 基本的にはご理解のとおりですが、対象となった法令によりリスク分担が異なります。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 23 | 要求水準書(案) | 3 | I | 3 | (4) | | | | | 遵守すべき法令等 | 改訂内容への対応を行った結果、工期・請負代金額に影響が生じた場合は、変更内容をご協議いただけたとの理解でよろしいでしょうか。 | 回答No.23をご参照ください。 |
| 24 | 要求水準書(案) | 3 | I | 3 | (4) | ① | ソ | | | 土壌汚染対策法 | 本計画地においては、土壌汚染調査は行われておりますでしょうか。また土壌汚染については問題無いと判断して良いでしょうか。 | 市では必要最低限の土壌汚染調査を実施しており、問題がないことを確認しています。 |
| 25 | 要求水準書(案) | 4 | I | 3 | (4) | ② | ケ | | | 学校給食における危機管理マニュアル(習志野市) | 入札公告時には、要求水準書の添付資料として公表されますでしょうか。 | 公表します。 |
| 26 | 要求水準書(案) | 4 | I | 3 | (4) | ② | コ | | | 習志野市学校給食調理業務作業基準 | 入札公告時には、要求水準書の添付資料として公表されますでしょうか。 | 公表します。 |
| 27 | 要求水準書(案) | 4 | I | 3 | (4) | ② | セ | | | 遵守すべき法令等 | 「習志野市開発事業者指導要綱」とありますが、本事業は開発行為に該当しますでしょうか。 | 開発行為もしくは開発事業に該当する可能性はあります。 |
| 28 | 要求水準書(案) | 5 | I | 3 | (4) | ② | ニ | | | 官庁施設の総合耐震・対津波計画基準 | 習志野市における、本計画地周辺の津波対策方針等がありますでしょうか | 本市において事業地周辺における津波対策方針はありません。 |
| 29 | 要求水準書(案) | 6 | I | 4 | (1) | | | | | 事業期間 | 事業者の責に抛らず、本事業のスケジュールがに延期・延長されることとなった場合、事業期間・契約金額の変更について、ご協議いただけますでしょうか。 | 法令変更、不可抗力等の事象により異なります。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 30 | 要求水準書(案) | 6 | I | 4 | (1) | | | | | 設計・建設期間 | 「設計・建設期間 事業契約締結日～平成31年1月31日」とあり、「事業契約締結日」は実施方針に「平成29年6月下旬」とありますが、これだと実質の設計・建設期間は19ヵ月しかありません。そこで、基本協定締結がなされる平成29年4月上旬から、若しくは、仮契約の締結がなされる平成29年4月下旬から、各種調査や行政協議等を開始することは可能でしょうか。 | 各種協議については基本的には可能ですが、敷地内の実地調査は事業契約締結以降の実施が基本となります。 |
| 31 | 要求水準書(案) | 6 | I | 4 | (2) | ① | | | | 事業用地 | 都市計画の変更(廃止)が予定どおり遂行されない事態が発生し、計画の事業期間等に影響が生じた場合は、変更内容をご協議いただけたものと考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|---|---|-----|------------------|---|-----|---|----------------|---|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 32 | 要求水準書(案) | 6 | I | 4 | (2) | ① ② ③ ⑤ | | | | 参考資料2 | 事業用地について“参考資料2「敷地図」に示す。”とありますが、“後日公表”のため、具体的な施設計画が進められません。参考資料2の速やかに公表いただけませんか。 | 回答No.1をご参照ください。 |
| 33 | 要求水準書(案) | 6 | I | 4 | (2) | ② | | | | 敷地面積 | 参考資料2「敷地図」の公表はいつ頃となりますでしょうか。 | 回答No.1をご参照ください。 |
| 34 | 要求水準書(案) | 6 | I | 4 | (2) | ③ | | | | 敷地条件 | 事業用地のうち本計画敷地は分筆予定でしょうか。北西境界線は「隣地境界線」と考えて宜しいでしょうか。 | 分筆は市で実施します。 また、北西境界線については、ご理解のとおりです。 |
| 35 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑥ | | | | インフラ接続整備に要する費用 | 「接続整備に要する費用については事業者の負担とする。」とありますが、提出前の検討段階で各企業と事前協議は可能でしょうか？もし、不可であれば、予め見積りに計上すべき負担金額をお示し願います。 | 市としては予め負担額等の提示を予定していませんので、事前協議の必要性も含めて事業者によりご判断ください。 |
| 36 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑥ | ア | | | インフラ整備状況 | 電気の「インフラ現況図」をご教示下さい。 | 要求水準書(案)に示すとおり、事業者により確認してください。 |
| 37 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑦ | | | | 調査費用と責任 | 「本事業の実施に当たり必要な調査は、事業者の責任及び費用負担により行う。」とありますが、この文言は、地盤調査に限定されたものと考えてよろしいでしょうか。 | 市が要求水準書：参考資料として提示する資料の他に必要となる調査等は事業者の責任及び費用負担により実施してください。 |
| 38 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑦ | | | | 地盤状況 | 事業者が行う調査の結果が、貴市から提供された参考資料6から推定される内容と異なり、当初想定した事業スケジュールあるいは契約金額に影響を与える場合はご協議いただけるものと理解してよろしいでしょうか。 | 市が提示した情報から合理的に予測できない場合は、ご理解のとおりです。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 39 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑦ | | | | 調査費用と責任 | 「本事業の実施に当たり必要な調査は、事業者の責任及び費用負担により行う。」とありますが、土壌汚染が存在するのでしょうか。また、土壌汚染調査、土壌汚染対策工事及び届出一式は貴市にて行われると考えてよろしいでしょうか。 | 回答No.24をご参照ください。 |
| 40 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑦ ⑧ | | | | 調査等による工期遅延 | 予期せぬ「土壌汚染調査」「土壌汚染対策工事」及び「埋蔵文化財調査」による工期遅延が発生した場合、工期延伸に関して協議して頂けると考えてよろしいでしょうか。(延伸期間、工期延伸に伴う追加費用等) | 市が提示した情報から合理的に予測できない場合は、ご理解のとおりです。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 41 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (2) | ⑧ | | | | 埋蔵文化財調査 | 「埋蔵文化財調査包蔵地登録…なし」とありますが、埋蔵文化財調査は不要と考えてよろしいでしょうか。また、工事中に埋蔵文化財が発見された場合、その後の調査は貴市にて行われると考えてよろしいでしょうか。 | 前段、後段ともに、ご理解のとおりです。 |
| 42 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (3) | ③ | ア | (イ) | | 献立方式 | 献立の組み合わせとして、サラダ(生)とございますが、それはプチトマトのようなものを想定されているとの理解でよろしいでしょうか。 | 平成28年9月16日公表した「実施方針に関する質問書の回答」の回答No.44をご参照ください。 |
| 43 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (3) | ③ | ア | (イ) | | 副食3又は4品メニュー | 献立の組み合わせ例について、副食の組み合わせにおいて、A献立焼物、B献立焼物もしくは、A献立焼物、B献立蒸し物の組み合わせの想定はございますか。 | ありません。 |
| 44 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (3) | ③ | ア | (イ) | | 献立方式等 | サラダ(生)の記載について、P54の調理の基本方針には、「市は、原則として生野菜は提供しない」とあります。本施設では生野菜サラダの提供を想定されていますでしょうか。 | 生野菜サラダの提供はありません。 サラダ(生)の記載については、平成28年9月16日公表した「実施方針に関する質問書の回答」の回答No.44をご参照ください。 |
| 45 | 要求水準書(案) | 7 | I | 4 | (3) | ③ | ア | (イ) | | 献立方式等 | 献立の組み合わせの基本について、2献立の中で、一日に和え物(サラダ含む)2種類と果物1種類の組み合わせが想定されるということでしょうか。また、その他に想定される1日の献立の組み合わせがございましたらご教示下さい。 | 献立については、2献立と記載してありますが、この2献立とは、主に主菜が2献立(焼き物と揚げ物)となり、副菜や汁物については、同一のものを想定しています。ただし、副菜や汁物の組み合わせによっては、副菜の一部が異なることも想定しています。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|---|----------------------|--|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 46 | 要求水準書(案) | 8 | I | 4 | (3) | ④ | | | | 配送校 | 配送校は、事業期間中、変更になるとのことでありますが、提案時点の配送計画の提案においては、最大提供食数となる平成33年度を想定すればよいか、あるいは入札公告の際に明示していただけますでしょうか。また、配送校の変更も考慮して、事業期間を通じた事業費積算を行っておく必要があるのか、あるいは変更の場合は発生する増減費用について別途協議の対象となるということでしょうか。 | 前段について、事業期間中の配送校は、参考資料8に示す配送校を対象としてご提案ください。後段について、変更が発生した場合は別途協議を予定していますが、詳細は、入札説明書等をご参照ください。 |
| 47 | 要求水準書(案) | 8 | I | 4 | (3) | ⑥ | | | | 光熱水費 | 現給食センターの光熱水費、契約電力をご教示下さい。 | 現センターと規模・設備は異なりますが、参考資料として、毎月の使用量及び金額をデータで示します。 |
| 48 | 要求水準書(案) | 8 | I | 4 | (3) | ⑥ | | | | 市職員用事務室で 使用した光熱水費 | 「市職員用事務室で使用した光熱水費は、市が負担するため、別途計量できるようにすること。」とありますが、子メーターが取り付けられる電気・ガス・上水道は、子メーターの数値変動で金額算出できますが、下水道については、上水道使用量で水道料金を按分すること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(案) | 9 | II | 1 | | ② | | | | 液状化対策 | 「敷地内の液状化対策について配慮する。」とありますが、計画敷地内のボーリング調査結果がないため、液状化対策の要否と「要」の場合の仕様決定ができません。よって、液状化対策は別途工事とさせていただきますか、仮に想定して見込んだ場合、想定数量/金額と実施数量/金額に差異があれば、精算いただけるとの理解でよろしいでしょうか。 | 要求水準書(案)参考資料6で公表した近隣敷地ボーリングデータから、事業用地に液状化現象が起こるというのは、理解いただけると考えます。液状化被害を受けた本市は、地盤の状況、敷地の状況、経済性などを踏まえた液状化対策の実施を期待しています。追加資料として、入札公告時に「震災後の当事業用地の液状化に関する調査報告」を公表します。 |
| 50 | 要求水準書(案) | 9 | II | 1 | | ⑤ | | | | 施設規模 調理設備 | 「将来的な食数減少の影響を最小とするため、施設規模及び導入する調理設備に配慮する。」とありますが、最大食数8000食を実現する“最小限”の施設規模及び調理設備を設置するということでしょうか。 | 将来的な食数減少に対して柔軟に対応可能な工夫を期待しており、具体的な対応策は、参考資料8に示す事業期間中の提供食数推計等を踏まえて、事業者の提案によるものとします。 |
| 51 | 要求水準書(案) | 9 | II | 1 | | ⑨ | | | | | 騒音・振動等において、現時点で規制等の制約条件がございましたらご教示願います。 | 要求水準書(案)P4:「I.3.(4)①習志野市環境保全条例」をご参照ください。 |
| 52 | 要求水準書(案) | 9 | II | 1 | | ⑩ | | | | | 市の事由による業務内容の変更により、当初想定していたより負担金・手数料等が過大となった場合は、費用負担についてご協議いただけますでしょうか。 | 市の事由より業務内容が変更になった場合については、ご理解のとおりです。 |
| 53 | 要求水準書(案) | 9 | II | 1 | | ⑩ | | | | 負担金・手数料 | 「施設設計及び建設に係る負担金・手数料等の費用については、事業者の負担とする。」とありますが、提出前の検討段階で関係企業等と事前協議は可能でしょうか。もし、不可であれば、予め見積りに計上すべき負担金額をお示し願います。 | 市としては予め負担額等の提示を予定していませんので、事前協議の必要性も含めて事業者によりご判断ください。 |
| 54 | 要求水準書(案) | 9 | II | 2 | (1) | ① | イ | | | 卓越風対策 | 「卓越風に配慮した計画とすること。」とありますが、計画敷地付近の卓越風に関する情報をお示し願います。 | ホームページに掲載されている習志野市消防年報内月別気象状況等をご参照ください。 |
| 55 | 要求水準書(案) | 9 | II | 2 | (1) | ① | ケ | | | 丸窓等の設置 | 「各諸室の作業状況がわかるように工夫(丸窓等の設置)をすること。」とありますが、この目的は、見学者対応ではなく、作業管理上のもの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) | 11 | II | 2 | (1) | ④ | | | | 諸室等 | 「洗濯室、乾燥室」とございますが、機能を満たせば2室を集約させ、洗濯・乾燥室として一つの部屋にしても問題ないでしょうか。 | 問題ありません。 |
| 57 | 要求水準書(案) | 11 | II | 2 | (1) | ④ | ア | | | 消毒 | [洗浄ゾーン]には消毒機能のある室がありませんが、[配送・コンテナプールゾーン]のコンテナ室に消毒機能を持たせることは可能でしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|---|----------------|---|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 58 | 要求水準書(案) | 11 | II | 2 | (2) | ① | ア | | | 建物ボリューム、外観及び色彩 | 「周辺景観に調和した建物ボリューム、外観及び色彩を計画すること。」「平成28年度に変更予定の「茜浜芝園地区 地区計画」に基づき、」とありますが、これに外観や色彩に関する指導事項の記載があるのでしょうか。 また、「茜浜芝園地区 地区計画」変更案をお示し願います。 | 前段の建築物等の形態又は意匠の制限については、建築物の外壁もしくはこれに代わる柱の色彩は、原色を避け、落ち着きのあるものとする、と記載しています。 後段の本地区計画については、現在の地区計画の変更ではなく、現在の地区計画が、事業予定地に適用されるという変更が予定されています。 |
| 59 | 要求水準書(案) | 11 | II | 2 | (2) | ② | ウ | | | 仕上げ計画 | 配送口にはドックシェルターを設ける事とありますが、回収口には設ける必要はないという事でよろしいでしょうか。 | 回収口においても、衛生上の要求は同等であることを前提にご提案ください。 |
| 60 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (2) | ③ | オ | | | 床面から100mmまでの内壁 | 「床面から100mmまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。」とありますが、床仕上げの長尺シートまたは塗膜防水等を1FL+100mmまで立ち上げると考えてよろしいでしょうか。 | 不浸透性を確保する機能でご提案ください。 |
| 61 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (2) | ③ | ク | | | 外部に面するガラス | 「外部に面するガラスは、熱が入らないように配慮すること。」とありますが、「調理により発生する熱や蒸気が掛からないようにする。」ということでしょうか。 | 直射日光による影響を遮るという趣旨です。 |
| 62 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ① | イ | | | 雨水の流出抑制 | 「雨水排水については、雨水の流出抑制を図った計画とすること。」とありますが、具体的な方策についてご指示があればお示し願います。 また、所轄部署とは事前に協議することは可能でしょうか。 | 前段は、事業者の提案によるものとします。 後段については、建築計画がある程度固まった時点で、所管部署である都市計画課と事前協議することは可能です。 |
| 63 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ③ | ウ | | | | 「駐車場は市の利用スペースとして、公用車1台、来客用3台、身障者用1台分を確保する。」とありますが、事業者の従業員用駐車スペースの設置は可能でしょうか。 | 事業者の従業員用駐車場の設置は不可とします。 |
| 64 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ③ | | | | 構内道路・駐車場等 | 事業者用駐車場を整備し、事業者の従業員が事業者用駐車場を使用した場合は、無償との理解でよろしいでしょうか。 | 回答No.63をご参照ください。 |
| 65 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ③ | | | | 構内道路・駐車場等 | 「車両荷重に耐え得る構造とすること」とありますが、想定される最大車両としては、どのような車両をお考えでしょうか。 | 特殊車両は想定していませんので、本施設の利用が想定される一般的な車両を想定してください。 |
| 66 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ③ | ウ | | | 外構計画 | 駐車場において市のスペースには、市職員分の記載がありませんが、市職員分は確保する必要はないという事でしょうか。 | 市職員分として、要求水準とは別に確保する必要はありません。 |
| 67 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ④ | | | | 配送車車庫 | 配送車の車庫は、敷地内への設置が必須でしょうか。 | 基本的には敷地内での設置を想定していますが、要求水準を満足した上で事業者の責任及び費用負担で別の方法を提案することも可とします。 |
| 68 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ④ | | | | 外構計画 | 車庫は、別施設として建設するのではなく、本施設を利用したひさしだけでもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 69 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ④ | | | | 配送車両車庫 | 配送車両の車庫は、敷地面積の有効活用の為、配送用及び回収用プラットフォームに整備する計画としても問題ないでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 70 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ⑤ | | | | 外構計画 | 「敷地面積の20%以上の緑化を施すこと」とありますが、「習志野市緑の基本計画」に基づき、20%を「目標」と考えて宜しいでしょうか。 | 敷地面積の20%以上の緑化は、目標ではなく要求水準とします。 |
| 71 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ⑥ | | | | 外構計画 | 「平成28年度に変更予定の茜浜芝園地区計画…」とありますが変更内容をご教示下さい。 | 回答No.58をご参照ください。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|----|---|-----|---|---|------------|---|---------------|---|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 72 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ⑥ | | | | 同上 | 現在閲覧できる「茜浜芝園地区計画」では、本計画地は地区計画区域に含まれていないように見受けられますが、含まれる予定と考えて宜しいでしょうか。 | 回答No.58をご参照ください。 |
| 73 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ⑥ | | | | 同上 | 上記、地区計画区域に含まれる場合、地区の区分街区をご教示下さい。 | 産業業務街区となる予定です。 |
| 74 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ⑥ | | | | かき又はさく | 「茜浜芝園地区地区計画」について平成28年度変更予定とございますが、現計画からの変更点をご教示いただけますでしょうか。 | 回答No.58をご参照ください。 |
| 75 | 要求水準書(案) | 12 | II | 2 | (4) | ⑥ | | | | かき又はさく | 「道路に面するかき又はさくの前面の道路面から高さが1mをこえる部分の構造は、透視可能なものとする。」とありますが、例えば、生垣の場合は、高さが前面の道路面から1mまでに制限されるということでしょうか。また、ネットフェンス等であれば、高さ制限はないと考えてよろしいでしょうか。 | 例示された生垣及びネットフェンスは、制限の対象外です。高さ制限はないと考えてください。 |
| 76 | 要求水準書(案) | 13 | II | 4 | | | | | | 設備計画における基本的要件 | 既存の設備備品等で移設を考えているものがあればご教示下さい。 | 要求水準書(案)P21以降:「II. 5. (3) 一般エリア」の記載をご参照ください。 |
| 77 | 要求水準書(案) | 13 | II | 3 | (3) | | | | | 施設の耐久性 | 「施設の性格上、耐用年数を40年以上とすること。」とありますが、対象は主要構造体であり、非構造部材や仕上げ、設備機器は含まれないと考えてよろしいでしょうか。 | 要求水準書に記載のとおり、構造計画における基本的要件を示すものです。 |
| 78 | 要求水準書(案) | 13 | II | 4 | (1) | ① | イ | | | 集中管理パネル | 「事業者用事務室に集中管理パネル(電灯等の一括入切が可能なもの)を設置し、一括管理を行うこと。」とありますが、これはBEMSのような高価なシステムではなく、電灯等のスイッチ類が集められたパネルと考えてよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 79 | 要求水準書(案) | 13 | II | 4 | (1) | ② | ア | (オ) (カ) | | 照明器具の照度 | 「調理ゾーンにおいては、500ルクス、事務室等においては、750ルクス以上」「その他諸室、トイレ及び廊下等においては、200ルクスの照度を確保」とありますが、どの位置でのどのような照度を指すのでしょうか。また、誤解がないように、場所と照度の関係を一覧表でお示し願います。 | ご提案の計画に基づき、要求照度を確保してください。 |
| 80 | 要求水準書(案) | 14 | II | 4 | (1) | ② | イ | (エ) | | 自家発電設備 | 「電気室や自家発電設備は、災害時においても機能を維持できる場所にする。」とありますが、自家発電設備に求められる基準仕様をお示し願います。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 81 | 要求水準書(案) | 14 | II | 4 | (1) | ② | ウ | (ア) | | 電話回線 | 「市職員用事務室には別途3回線(電話1、ファックス1、予備1)を確保すること。」とありますが、事業者で行うのは“空配管3回線分を施工する”と考えてよろしいでしょうか。 | 使用可能な状態にするための配線工事等も含めて事業者の業務範囲とします。 |
| 82 | 要求水準書(案) | 14 | II | 4 | (1) | ② | ウ | (ウ) | | 情報コンセント | 「市職員用事務室及び事業者用事務室にインターネットの閲覧等が可能な情報コンセントの設置及び配管配線工事を行うこと。」とありますが、市職員用事務室において事業者が行うのは“必要な箇所数の空配管を施工する”と考えてよろしいでしょうか。 | 使用可能な状態にするための配線工事等も含めて事業者の業務範囲とします。 |
| 83 | 要求水準書(案) | 14 | II | 4 | (1) | ② | ケ | (ア) | | ビデオカメラ設備 | 「防犯性を考慮し、必要な箇所に監視カメラの設置を行い、モニターによる一元管理及び、自動録画システムを導入すること。」とありますが、“必要な箇所”の具体的な箇所をお示し願います。 | 事業者の提案によるものとします。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|--------------------------------|--|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | | | |
| 84 | 要求水準書(案) | 14 | II | 4 | (1) | ② | ケ | (ア) | ビデオカメラ設備 | 「防犯性を考慮し、必要な箇所に監視カメラの設置を行い、モニターによる一元管理及び、自動録画システムを導入すること。」とありますが、「自動録画システム」の基準仕様(常時録画か無人時間帯のみか、保存期間等)をお示し願います。 | 事業者の提案によるものとする。 |
| 85 | 要求水準書(案) | 14 | II | 4 | (1) | ② | ケ | (ア) | ビデオカメラ設備 | 「防犯性を考慮し、必要な箇所に監視カメラの設置を行い、モニターによる一元管理及び、自動録画システムを導入すること。」とありますが、「モニターによる一元管理」とは、独立した監視カメラ用モニターを設置すると考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりで差し支えありませんが、詳細は事業者へ提案によるものとします。 |
| 86 | 要求水準書(案) | 15 | II | 4 | (1) | ② | ケ | (イ) | ビデオカメラ設備 | 「作業モニタリングを目的とし、主要な調理諸室において作業状況が確認できる位置にビデオカメラの設置を行い、市職員用事務室にモニターを設置すること。」とありますが、「主要な調理諸室」の具体的な室名をお示し願います。 | 最低限、「上処理室」、「揚物・焼物・蒸し物・煮炊き調理室」、「和え物・果物室」、「アレルギー専用調理室」に設置することとし、その他の諸室については事業者の提案によるものとします。 |
| 87 | 要求水準書(案) | 15 | II | 4 | (1) | ② | ケ | (イ) | ビデオカメラ設備 | 「作業モニタリングを目的とし、主要な調理諸室において作業状況が確認できる位置にビデオカメラの設置を行い、市職員用事務室にモニターを設置すること。」とありますが、このビデオカメラには自動録画機能は不要と考えてよろしいでしょうか？ | ビデオカメラは自動録画機能は必要ですが、詳細は事業者の提案とします。 |
| 88 | 要求水準書(案) | 15 | II | 4 | (2) | ② | ア | (キ) | 作業環境 | 「作業環境に配慮するため、熱源利用機器稼働時においても調理場内を温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう努めること。」とありますが、熱源利用機器直近においてはこれらの基準を超えることは許容されると考えてよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとする。 |
| 89 | 要求水準書(案) | 16 | II | 4 | (2) | ② | オ | (イ) | 石鹸・アルコール | 「石鹸・アルコールの自動での使用が可能なものとする。」とありますが、手洗い設備との一体性は求められていないと考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりで差し支えありません。 |
| 90 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ア | (キ) | 食材搬入用プラットフォーム | プラットフォームの搬入口が開いているときと記載がありますが、搬入口にシャッター等が設置されているという解釈でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 91 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ア | (キ) | 食材搬入用プラットフォーム | 食材搬入用プラットフォームの床面の高さについて、食材を納品するトラック等からスムーズに荷を降ろす為、想定されるトラックの荷台の高さをご教示ください。 | 現在の給食センターの食材搬入用のプラットフォームの高さは、実寸で第1調理場が1,030mm～1,100mm、第2調理場が900mm～930mmです。 |
| 92 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ア | (キ) | プラットフォームの搬入口とプラットフォームから検収室への入口 | 「プラットフォームの搬入口が開いているときにはプラットフォームから検収室への入口が開かない」とありますが、プラットフォームの搬入口とプラットフォームから検収室への入口の扉は各々自動扉とし、連動させると考えてよろしいでしょうか。 | 要求水準に示す機能を満足する仕様でご提案ください。 |
| 93 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ウ | (イ) | ウ食品庫・調味料庫 | 「納入サイクルを考慮し、半月分程度の食材を保管できるスペースを確保すること。」とございますが、食品庫・調味料庫に保管する半月分の食材とはどのようなものがございますか？スペース検討のために、品名、荷姿(外形寸法・重量)、最大数量、保管温度等の基本条件のご提示をお願いします。 | 以下をご参照ください。 上白糖(30kg袋で3袋)・三温糖(1kg袋で25袋)・小麦粉(1kg袋で10袋)・でんぷん(25kg袋で2袋)・和風だし(1kg袋で3袋)スープストック(1kg袋で5袋)・コンソメ(500g袋で10袋)・こしょう(400g缶1缶)・ごま油(1.5Lペットボトルで2本)・塩(25kg袋で1袋)・中華スープの素(1kg袋で5袋)・揚げもの用油(1斗缶で30缶)・醤油(10Lポリ袋段ボール入りのもので35箱)・酢(1.8Lペットボトルで15本)みりん(1.8Lペットボトルで10本)・料理酒(2.0L紙ボトルで25本) |
| 94 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ウ | (ウ) | 食品庫・調味料庫 | アレルギー専用食材とは、アレルギー専用調理室で調理する対応アレルギーを使用しない献立も含めた調味料及び乾物類等も含むという解釈でよろしいでしょうか。 | 調理する対応アレルギーを使用しない献立の調味料及び乾物類等は、含みません。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|------------|--|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | | | |
| 95 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ウ | (ウ) | 食品庫・調味料庫 | アレルギー専用食材については、専用の食品庫・調味料庫に保管するとありますが、食品庫内に専用の棚や容器に保管し、他の食材と明確に区別する対応でもよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 96 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | ウ | (ウ) | アレルギー対応食 | 「アレルギー専用食材については、専用の食品庫・調味料庫に保管すること。」とありますが、P2に「アレルギー専用調理室を設置し、これに対応した調理から配送・配膳段階の業務システムを構築する。」とあり、食品庫・調味料庫のみならず配送・配膳段階を含めた、一般食とは異なるシステムの構築が求められていると考えてよろしいでしょうか。 | 回答No.10をご参照ください。 |
| 97 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | エ | (イ) | 主要諸室の基本的要件 | 生食用冷蔵庫とは、フルーツポンチ等に使用するフルーツ缶詰用の冷蔵庫という認識でよろしいでしょうか。 | 「ヨーグルトサラダ用ヨーグルト、フルーツポンチ用レトルトパック入りカットフルーツ、ダイスカットゼリー等」を想定しています。 |
| 98 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | エ | (イ) | 冷蔵庫 | 「生食用冷蔵庫」とございますが、何をどれだけを冷蔵をする想定でしょうか。また、設置場所についてもご教示ください。 | 回答No.97をご参照ください。設置場所は、検収室から下処理室へ抜けるパススルー冷蔵庫を想定しています。 |
| 99 | 要求水準書(案) | 17 | II | 5 | (1) | ① | エ | (ウ) | 冷蔵庫 | 生食用冷蔵庫とありますが、現在生食として納入する食材をご教授ください。 | 回答No.97をご参照ください。 |
| 100 | 要求水準書(案) | 18 | II | 5 | (1) | ① | カ | (ウ) | 「果物類」レーン | 「果物類」のレーンは、和え物・果物室にいちばん近いレーンとし、果物類を扱わない日には、他の作業レーンとして使用できるようにすること。」とありますが、「野菜・豆腐類用」には「果物類用」と「果物類以外用」の2レーンを設定すると考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 101 | 要求水準書(案) | 18 | II | 5 | (1) | ② | ウ | | 主要諸室の基本的要件 | 2献立の組み合わせにおいて、和え物・果物を同日に3品調理・切裁することは想定されておりますでしょうか。 | 組み合わせとしては、最大で同日に和え物、果物、汁物の3品調理・切裁することを想定しています。 |
| 102 | 要求水準書(案) | 18 | II | 5 | (1) | ② | エ | (イ) | 主要諸室の基本的要件 | 対応アレルゲンを使用しない献立も含めて調理するとありますが、対応アレルゲンを使用しない日においてもアレルギー専用調理室で対象児童の調理をするのでしょうか。 | アレルギー専用室での調理は、卵・乳除去の献立のみです。卵・乳のアレルギーを持っていない献立であれば、一般食の調理室で調理します。 |
| 103 | 要求水準書(案) | 18 | II | 5 | (1) | ② | エ | (イ) | 主要諸室の基本的要件 | 対応アレルゲンを使用しない献立も含めて調理するとありますが、アレルギー専用調理室内にて除去食以外も含めて全品調理(80食分)するという解釈でよろしいでしょうか。また、野菜類の下処理においても専用レーンを設ける想定をされておりますでしょうか。 | 回答No.102をご参照ください。野菜の下処理について、専用レーンを設ける必要はありません。 |
| 104 | 要求水準書(案) | 18 | II | 5 | (1) | ② | エ | (イ) | 主要諸室の基本的要件 | 対応アレルゲンを使用しない献立も含めて調理するとありますが、1日に複数(卵と乳)の対応は、ないという認識でよろしいでしょうか。複数ある場合、専用室にアレルゲンを持ち込まない原則を踏まえると、乳除去の児童に対しても卵除去の献立を提供することになります。 | 回答No.102をご参照ください。 |
| 105 | 要求水準書(案) | 19 | II | 5 | (1) | ③ | イ | (ウ) | イコンテナ室 | 「コンテナ消毒装置をもうけること。」とございますが、直接給食に触れる食器や食缶が消毒装置で消毒されていれば、コンテナはアルコールや次亜塩素酸ナトリウム等での消毒でもよろしいでしょうか？ | 事業者の提案によるものとします。 |
| 106 | 要求水準書(案) | 19 | II | 5 | (1) | ④ | ア | (イ) | 洗浄ゾーン | プラットホームの搬入口が開口しているときと記載がありますが、搬入口にシャッター等が設置されているという解釈でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 107 | 要求水準書(案) | 20 | II | 5 | (1) | ⑤ | イ | (イ) | 非汚染作業区域前室 | 更衣室の共用について、男女の区別を必要としない配慮がされている場合とありますが、カーテン等で仕切られた男女兼用の個室を設ける等の配慮も、これに該当しますでしょうかご教示ください。 | 事業者の提案によるものとします。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|---|---------------|--|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 108 | 要求水準書(案) | 20 | II | 5 | (1) | ⑤ | エ | (イ) | | エその他 | 「靴、エプロン、爪ブラシが殺菌できる収納設備を設ける。」とございますが、爪ブラシに関しては殺菌設備を設けなくても、洗浄消毒後に、専用の保管スペースを確保する提案もお認め頂けますでしょうか？ | 爪ブラシを洗浄消毒後、床に水を落とさず、衛生的な保管スペースを確保できるのであれば、事業者の提案によるものとします。 |
| 109 | 要求水準書(案) | 20 | II | 5 | (1) | ⑤ | エ | (イ) | | エその他 | 「靴、エプロン、爪ブラシが殺菌できる収納設備を設ける。」とございますが、エプロン・白衣は毎日洗浄・乾燥させるため、殺菌設備を設けなくても、衛生的に保管可能なスペースを確保する提案もお認め頂けますでしょうか？ | きちんと殺菌し、保管できる提案であれば、事業者の提案によるものとします。 |
| 110 | 要求水準書(案) | 21 | II | 5 | (2) | | | | | 給食エリア各室の主要機器 | 「表Ⅱ-2:各室での主要機器」に記載があります機器の設置は必須でしょうか？「提供食数、学校・学級数、業務時間等も考慮すること。」とございますので、事業者で考慮した上で省ける機器は省いての提案も可能でしょうか？ | 事業者の提案によるものとします。要求水準に示す機能を満足する機器をご提案ください。 |
| 111 | 要求水準書(案) | 21 | II | 5 | (2) | | | | | 給食エリア各室の主要機器 | 「表Ⅱ-2:各室での主要機器」の揚物・焼物・蒸し物・煮炊き調理室に記載がありますコンロは、どのような調理に使用を想定されていますでしょうか？ | 調理した肉や魚の上にかけるあんなど、回転釜では余裕のあり過ぎる調理の場合に使用することを想定しています。 |
| 112 | 要求水準書(案) | 21 | II | 5 | (2) | | | | | 給食エリア各室の主要機器 | 「表Ⅱ-2:各室での主要機器」のアレルギー専用調理室に記載がありますガスコンロとIHコンロは、どちらかを設置計画すれば良いとの理解でよろしいでしょうか？ | 調理によって、IHコンロとガスコンロを使用する予定ですので、両方設置してください。 |
| 113 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ① | イ | (ア) | | 市職員用更衣室 | 「男女別に更衣用のスペース(計15㎡程度)を設け」とあり、「男女比は1:4程度とする。」とありますが、男3㎡、女12㎡程度と考えてよろしいでしょうか。 | 更衣室の面積は、要求水準書P22:「Ⅱ5(3)のイ」で示したロッカーが入る面積を確保してください。 |
| 114 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ① | イ | (ア) | | 市職員用更衣室 | 「男女別に更衣用のスペース(計15㎡程度)を設け」とあり、「男女比は1:4程度とする。」とありますが、ロッカー台数は3台となっています。よって、男1台、女2台と考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 115 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ① | イ | (ウ) | | 市職員用更衣室 | 「市使用備品として事業者が乾燥機付き洗濯機を設置することとし、…」とございますが、事業者において貴市の分の洗濯の作業をすれば、洗濯室及び乾燥室に設置する事業者の洗濯機及び乾燥機と共用とすることは可能でしょうか。 | 可能です。 |
| 116 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ① | ウ | (ア) | | 一般エリア | 会議室について、会議室が使用されていない時には、事業者の調理従事者が昼食を取るのに利用させて頂くことは可能でしょうか。 | 可能です。 |
| 117 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ① | ウ | (イ) | | 見学窓 | 「調理室を見学することが可能な窓を設けること。」とありますが、実施方針P19IV(3)⑤に「専用の見学者通路は…設置しない」と記されております。よって、会議室に面した調理エリア等の見える範囲のみに見学窓を設置すると考えてよろしいでしょうか。 | 専用の見学通路は必要ありませんが、2階建を計画される場合、事業者の提案により会議室だけではなく通路に窓を設置することも可とします。 |
| 118 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ① | ウ | (エ) | | AV機器 スクリーン | 市使用備品の「AV機器」「スクリーン」は移動式と考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 119 | 要求水準書(案) | 22 | II | 5 | (3) | ② | ア | (イ) | | 共用部分 玄関 | 会議室の収容人数は最大60名(椅子60脚)と読めますが、外来者用の下足箱とスリッパは50足とのことですが問題ございませんでしょうか。 | 構いません。 |
| 120 | 要求水準書(案) | 23 | II | 5 | (3) | ② | イ | (イ) | | 主要諸室の基本的要件 | 事業者が2階建てを提案する場合、事業者は2階にもトイレを設置するが、市職員及び来客用は、2階に設置する必要はないという認識でよろしいでしょうか。 | 主要諸室の配置計画を踏まえてご提案ください。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|-----|---|-----|---|---|-----|--------------------|---|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | | | |
| 121 | 要求水準書(案) | 23 | II | 5 | (3) | ② | イ | (イ) | 事務従事者及び 来客共用トイレ | 「・・・事業者用は1階及び2階の両方に設置・・・」とございますが、適切な必要数を満たしていれば、1階か2階のどちらかに設置すればよろしいでしょうか。 | 機能性を勘案の上ご提案ください。 |
| 122 | 要求水準書(案) | 23 | II | 5 | (3) | ② | ウ | | 多目的トイレ | オストメイト機能は、必要でしょうか。 | 事業者の提案によるものとします |
| 123 | 要求水準書(案) | 23 | II | 5 | (3) | ② | エ | (ア) | 見学窓 | 「事業者が2階建てを提案する場合は、見学者が給食エリア等の作業の様子を見学できる窓を設ける。」とありますが、実施方針P19IV (3) ⑤に「専用の見学者通路は・・・設置しない」と記されております。よって、通路に面した調理エリア等の見える範囲のみに見学窓を設置すると考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 124 | 要求水準書(案) | 23 | II | 6 | (2) | ① | | | (2)調理設備の仕様 | 「調理設備の外装は、ステンレス板(SUS430仕様以上)とすること。」とございますが、ここでの調理設備とは、台やシンク等の所いわれる板金製品を指すとの理解でよろしいでしょうか？板金製品以外の調理設備には、亜鉛板やアルミ等、ステンレス板以外を使用した製品しか既成品がない機器もあるため、念のための確認です。 | ご理解のとおりです。 |
| 125 | 要求水準書(案) | 23 | II | 6 | (1) | ④ | | | 調理設備の設置 | アレルギー対応食については、センター内に炊飯器を設置するなど炊飯機能を備えて対応することとありますが、対象児童に対して米飯がある献立の時は、毎食炊飯を行うのでしょうかご教示ください。 | 炊飯は、ご飯にアレルギー原因食を混ぜるような献立の時のみです。毎食の炊飯は行いません。 |
| 126 | 要求水準書(案) | 25 | II | 6 | (4) | ④ | イ | (エ) | 調理・加工機器 | しらす干し、豆等細かな食材を揚げる際の2献立の組み合わせで、コロッケ等の揚げ物も同時に調理する組合せをお考えでしょうか。揚物機の台数等を検討する為、ご教示ください。 | ご理解のような献立もありますので、効率的な提案をしてください。 |
| 127 | 要求水準書(案) | 26 | II | 6 | (4) | ④ | ア | (ウ) | 調理設備における 基本的要件 | 食具の洗浄において、食具専用の機器を使用した洗浄ではなく、手洗いによる確実な洗浄し、設置する他の洗浄機器を使用して適切に洗浄を行うとい事であれば、専用の機器を設置しなくてもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 128 | 要求水準書(案) | 27 | III | 1 | (3) | | | | 協議と及び記録 等の作成 | 協議の結果、制約条件等が発生し、工事内容に変更が生じた場合は、その責任負担をご協議いただけるものという理解でよろしいでしょうか。 | 具体的な変更協議の事象は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 129 | 要求水準書(案) | 27 | III | 2 | (1) | ② | | | 業務内容 | 近隣からの要望、既に制約を受けている内容等、現時点で把握しておくべき情報がございましたら、ご教示願います。 | 現時点では、特にありません。 |
| 130 | 要求水準書(案) | 28 | III | 3 | | | | | 業務内容 | 法令上貴市のご協力をいただかなければならないものや貴市ご自身しか実施できないものもございます。その際は、ご協力をいただきますようお願いいたします。 | 市が実施すべき事項等の必要な協力をを行います。 |
| 131 | 要求水準書(案) | 29 | III | 3 | (1) | ⑥ | | | 設計変更 | 貴市が必要があると認める場合とありますが、この場合、実現等について事業者の意見も聞いたうえで合理的な決定がなされ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。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 132 | 要求水準書(案) | 29 | III | 3 | (1) | ⑨ | | | 支援内容 | 「市が予定している 学校施設環境改善交付金の申請に関する支援や起債に必要な資料の作成を支援すること。支援内容は、交付金申請用設計図書及び積算書等の作成支援。なお、同交付金による会計検査が実施される場合は、調書作成及び会計検査に協力すること。」とありますが、P28「③基本設計及び実施に関する書類の提出」に記された資料の抜粋程度で、特別に作成を要するものではないと考えてよろしいでしょうか。また追加資料を作成する場合は、実費をご負担いただけるとの理解でよろしいでしょうか。 | 基本的には、基本設計及び実施設計に関する書類に基づく、抜粋・編集・再整理を想定していますが、現時点で明確にすることはできません。また、資料作成費用は、事業者の負担とします。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|---|---|-----|---|----|-----|---|---------------------|--|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 133 | 要求水準書(案) | 29 | Ⅲ | 3 | (1) | ⑨ | | | | その他留意事項 | 支援及び協力とは、事業者の契約金額・工期に影響のない程度の範囲であるという理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりで差し支えありません。 回答No.132もご参照ください。 |
| 134 | 要求水準書(案) | 29 | Ⅲ | 4 | (1) | ① | アイ | | | 施工品質管理方針書 | 「施工品質管理方針書の作成」とその構成が記されていますが、作成段階で、他事例を参考にさせて頂くことは可能でしょうか。 | 他事例の開示は予定していません。 |
| 135 | 要求水準書(案) | 29 | Ⅲ | 4 | (1) | ② | ア | | | 工事着手届 | 「工事着手届(工程表を含む)」とありますが、この工程表は、施工計画書の「詳細工程表」に同じと考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 136 | 要求水準書(案) | 29 | Ⅲ | 4 | (1) | ② | ア | | | 工事实施体制 主要協力業者一覧表 | 建設工事着手前の段階では、「工事实施体制」「主要協力業者一覧表」に記載可能な専門工事業業者名等が限定されますが、未定であった専門工事業業者名が決定し次第、加筆していくと考えてよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 137 | 要求水準書(案) | 30 | Ⅲ | 4 | (3) | ② | イ | | | 工事完成図書 | 「工事完成図書」は、施工中の設計変更内容が含まれると考えられますが、それらを反映した工事費内訳書の提出は不要と考えてよろしいでしょうか。 | 設計変更を反映した工事費内訳書の提出は必要です。 |
| 138 | 要求水準書(案) | 30 | Ⅲ | 4 | (3) | ② | イ | | | 保証書の写し | 「工事完成図書」の「設備関連説明書等」には「保証書の写し」がありますが、防水保証書等の建築関連資料は不要と考えてよろしいでしょうか。 | 建築関連資料の保証書の写しは必要です。 |
| 139 | 要求水準書(案) | 32 | Ⅱ | 7 | (1) | ① | | | | 食器・食缶等 | 「食器材質はポリプロピレンとすること」とありますが、既設の共同調理場での使用実績及び、自校方式で使用中の食器との調和も含め、貴市で現行使用されている実績のある材質、及び製品という解釈でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 140 | 要求水準書(案) | 32 | Ⅲ | 7 | (1) | ① | | | | (1)食器・食缶等 | 表Ⅲ-1:参考仕様の表に食器の参考仕様がございますが、「食器材質はポリプロピレンとすること。」とございますので、材質は指定との理解でよろしいでしょうか？ | ご理解のとおりです。 |
| 141 | 要求水準書(案) | 32 | Ⅲ | 7 | (1) | ① | | | | 食器 | 「ランチ皿(幼・小共用)」、ボール(幼・小各2種類)」の合計3種類の食器を使用とありますが、献立パンの日などでランチ皿とボール1種類の2点使用で、使わないボール1種類がセンターに残る日がありますか、ご教授ください。 | ご理解のとおりです。 |
| 142 | 要求水準書(案) | 32 | Ⅲ | 7 | (1) | ③ | ア | | | ③食缶 | 「学校での配膳時において80℃以上を保持できるもの」とございますが、配膳時80℃以上の条件は大変厳しく、外気温度が常温以上で食缶への投入時温度が熱湯以上でないと達成が難しい食缶が一般的です。達成のために配缶時も加熱を継続し、煮過ぎ煮崩れの懸念がありますので、一般的な温度の保温65℃以上として頂けないでしょうか？ | 保温65℃以上に修正します。 |
| 143 | 要求水準書(案) | 32 | Ⅲ | 7 | (1) | ③ | ア | | | 食缶 | 1日で全ての種類(5種類)の食缶を使用する献立はございますか？ | 5種類の食缶を使用する場合も想定しています。 |
| 144 | 要求水準書(案) | 32 | Ⅲ | 7 | (1) | ③ | | | | ③食缶 | 「表Ⅲ-2:参考仕様」に記載の食缶で保温・保冷性能を求められているのは、14リットルと6リットルの長方形だけとの理解でよろしいでしょうか？4リットル、2リットルのバケツ型で保温・保冷性能が要求されているほど高い製品が見受けられないためと、2リットルの容量は長方形でも該当製品がないための質問です。 | ご理解のとおりです。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|-----|---|-----|---|---|-----|---|-----------|---|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 145 | 要求水準書(案) | 32 | III | 7 | (1) | ③ | | | | 食缶 | 表Ⅲ-2:参考仕様にあります、各食缶の用途(例 容量140長方形:汁用、容量60:温菜用など)をご提示ください。 | 以下をご参照ください。 容量140長方形:汁物、煮物用・容量60長方形:揚げ物、焼き物、温菜用・容量4リットルバケツ型:サラダ、フルーツ用・容量2リットルバケツ型:煮豆、ふりかけ用 |
| 146 | 要求水準書(案) | 32 | III | 7 | (1) | ③ | | | | 食缶 | 表Ⅲ-2:参考仕様にあります食缶4種類5点において、コンテナ積載時の最大点数をご提示ください | 5点の食缶を使用する場合も想定しています。 |
| 147 | 要求水準書(案) | 32 | III | 7 | (1) | ④ | | | | ④配膳盆 | 配膳盆とは、各クラスで配膳時に使用されると思いますが、各クラスに何枚調達すればよろしいでしょうか？ | 配膳盆は1人1枚使用します。 |
| 148 | 要求水準書(案) | 32 | III | 7 | (1) | ④ | | | | ④配膳盆 | 配膳盆は、学校保管との理解でよろしいでしょうか？ | 配膳盆は給食センターで保管します。 |
| 149 | 要求水準書(案) | 32 | III | 7 | (1) | ④ | | | | ④配膳盆 | 配膳盆の材質は、ポリプロピレン製指定との理解でよろしいでしょうか？ | ご理解のとおりです。 |
| 150 | 要求水準書(案) | 32 | III | 7 | (1) | ④ | | | | 配膳盆 | 配膳盆は、児童、生徒が一人、1枚使用する想定でしょうか。 | 配膳盆は、園児・児童が一人、1枚使用する想定です。 |
| 151 | 要求水準書(案) | 33 | III | 7 | (3) | | | | | コンテナ | 現在使用しているコンテナの形状(参考):間口1250mm、奥行730mm、高さ1410mmとありますが、「大きさ、数量は事業者の配送計画に基づき提案を行うこと。」という記載もございます。配送効率を求めると、コンテナ寸法が大きくなったり、配送方法も食器用コンテナと食缶用コンテナと分けて2回配送にすることでコンテナ総数が増えることも考えられますが、各配送校の配膳方法や配膳室面積等の条件で、コンテナの大きさや台数に制限がかかることはないとの理解でよろしいのでしょうか？ | 学校の児童数の推移により、今後制限がかかる場合も想定されます。 |
| 152 | 要求水準書(案) | 33 | III | 7 | (3) | | | | | コンテナ | 「運営備品等調達業務」のなかに、コンテナの調達が含まれていますが、「I. 3. (5)用語の定義」では、コンテナは調理設備との定義になっています。どちらが正解でしょうか。 | 回答No.16及びNo.19をご参照ください。 備品関係の用語の定義を修正します。 |
| 153 | 要求水準書(案) | 34 | III | 8 | | ① | | | | 配送車両調達業務 | 「・・・市が調達する食器等・・・」とございますが、市が調達する食器もあるということでしょうか。 | 食器は事業者の調達になりますので、当該部分を削除します。 |
| 154 | 要求水準書(案) | 34 | III | 8 | | | | | | 配送車両調達業務 | 配送車両は、リースも可という認識でよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 155 | 要求水準書(案) | 34 | III | 9 | | ① | ア | | | 近隣住民等 | 「工事中における安全対策について万全を期すこと。」とありますが、注意すべき近隣住民等がいらっしゃるのでしょうか。もしいらっしゃるようでしたら、予めお知らせ願います。 | 近隣は法人等の事業所であることから、特に想定していません。 |
| 156 | 要求水準書(案) | 34 | III | 9 | | ① | イ | | | 近隣説明 | 「必要な工事状況説明及び調整を随時行うこと。」とありますが、近隣住民等への貴市からの事業説明はなされてますでしょうか。まだなされていないのであれば、いつ開催予定でしょうか。 | まだ実施していません。現時点では、開催予定は決まっておられません。 |
| 157 | 要求水準書(案) | 34 | III | 9 | | ① | イ | | | 近隣対応・対策業務 | 貴市が計画されている近隣への工事状況説明の予定がございましたら、スケジュール等をご教示願います。 | 工事状況説明は市において実施する予定はありませんので、事業者において計画・実施してください。 |
| 158 | 要求水準書(案) | 34 | III | 9 | | ② | | | | 電波障害対策 | 「合理的に要求される範囲の近隣対策を実施すること。」とありますが、建設計画による電波障害対策は、貴市の責任により貴市にて行われると考えてよろしいでしょうか。 | 電波障害対策も含めて事業者において近隣対策を実施することとします。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|-----|---|------|---|---|-----|---|-----------------------|---|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 159 | 要求水準書(案) | 34 | III | 9 | | ③ | | | | 近隣対応・対策業務 | 近隣対応の内容及び結果を貴市にご報告後、その責任及び費用負担についてはご協議いただけるものという理解でよろしいでしょうか。 | 本施設を設置すること自体に関する近隣対策は市の責任及び費用負担により実施しますが、建設工事に関する近隣対策は事業者の責任及び費用負担により実施することとします。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 160 | 要求水準書(案) | 36 | IV | 2 | (11) | | | | | 登記手続き | 「市が行う本施設の所有権保存の登記手続きを行う場合には、当該について市に協力すること。」とありますが、P28「③基本設計及び実施に関する書類の提出」に記載された資料の抜粋程度で、特別に作成を要するもので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。 |
| 161 | 要求水準書(案) | 36 | IV | 2 | (11) | | | | | 本施設の引渡し | 施設の引渡し前に開業準備業務が行われると、SPCに不動産取得税を課される可能性が高いと思慮しますが、事業費(予算)には、相応の費用が見込まれているのかご教示願います。或いは、不動産取得税が課されない根拠をお示し願います。 | 本事業において、一定の条件を満たすことを前提に不動産取得税は課税されないことを千葉西県税事務所を確認しています。非課税となる条件等については、入札公告時に示します。 |
| 162 | 要求水準書(案) | 37 | V | 1 | (1) | ⑤ | | | | 清掃業務 | 「維持管理業務」の項目として「環境衛生管理業務」がありませんが、これは「清掃業務」に含まれるとの理解で宜しいでしょうか。 | 清掃業務に限定するものではありませんが、維持管理業務において必要な対応を実施してください。 |
| 163 | 要求水準書(案) | 37 | V | 3 | (1) | | | | | 業務の対象 | 「建築設備保守管理業務」の業務の対象として、「什器備品」が含まれていますが、「I. 3. (5)用語の定義」において什器備品とは、「調理備品と事務備品を総称したもの」となっています。改めての確認ですが、建築設備保守管理業務の一部として、什器備品の管理も含めるとの理解で宜しいでしょうか。 | 建築設備保守管理業務の対象から「什器備品」を削除します。また、備品関係の用語の定義を修正します。 |
| 164 | 要求水準書(案) | 39 | V | 1 | (11) | ① | | | | 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方 | 機能及び性能を満足している限りにおいて、経年による劣化は許容されるとの認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりで差し支えありません。要求水準(事業者の提案内容を含む)に示される機能を確保してください。 |
| 165 | 要求水準書(案) | 39 | V | 1 | (11) | | | | | 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方 | 「大規模修繕」の定義をお示しください。また、①～⑤の記載内容のうち、特に大規模修繕に限定してその考え方が示されているのはどの部分でしょうか。 | 本事業において、事業期間中に大規模修繕が発生することは想定していません。表題から「及び大規模修繕の考え方」を削除します。 |
| 166 | 要求水準書(案) | 39 | V | 1 | (11) | ② | | | | 事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方 | 市の検査により不適合と認められた場合は、事業者の責により速やかに対応すること。とございますが、当該箇所の状態について、貴市の見解と事業者の見解が異なる場合も考えられます。当該箇所の状態について事業者と協議を行い、両者が不適合とすることに合意した箇所につき事業者の責により速やかに対応すること。としていただけないでしょうか。 | 具体的な判断基準については、協議により決定することとします。具体的な手続きは、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 167 | 要求水準書(案) | 41 | V | 2 | (3) | | | | | 要求水準 | 表V-1:建物部位別維持管理要求水準内容に記載されている状態を完全に満足することは、保守点検を適切に行っていたとしても経年劣化や調理作業中に誤って破損させてしまうこともあるため現実的には不可能です。表に記載されている状態が発生した場合でも、運営業務に支障のないようすみやかに対処すればよいとの認識でよろしいでしょうか。 | 要求水準としては原案のとおりとしますが、表に記載の事象が発生した場合は速やかに対処してください。また、要求水準未達時の減額措置の取扱いは、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 168 | 要求水準書(案) | 43 | V | 3 | (3) | | | | | 要求水準 | 表V-2:設備別維持管理要求水準内容に記載されている状態を完全に満足することは、保守点検を適切に行っていたとしても経年劣化や調理作業中に誤って破損させてしまうこともあるため現実的には不可能です。表に記載されている状態が発生した場合でも、運営業務に支障のないようすみやかに対処すればよいとの認識でよろしいでしょうか。 | 回答No.167をご参照ください。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|----|----|-----|---|---|-----|---|--|---|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 169 | 要求水準書(案) | 45 | V | 5 | (3) | | | | | 要求水準 表V-3:外構施設別維持管理要求水準内容③埋設配管、側溝、暗渠、排水柵等 | 障害物が外から入らないようにきれいにしておくこと。とございますが、これは障害物が外から入らないようなきれいな状態を維持できる施設とすること、あるいは外から入った障害物により、排水状態が悪化したり、害虫が発生するような状態とならないようきれいにしておくこと、のどちらの意味でしょうか。 | ご質問の前者を想定していますが、各設備に応じて適切に対応してください。 |
| 170 | 要求水準書(案) | 47 | V | 6 | (3) | ③ | オ | | | オ冷蔵庫、冷凍庫等 | プレハブ冷蔵庫、プレハブ冷凍庫について書かれていると思いますが、冷凍庫と冷凍庫で清掃内容と頻度に差異があるのはどういった理由からでしょうか？ | 冷蔵庫、冷凍庫ともに、「内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、半年に1回以上清掃を行うこと。」に修正します。 |
| 171 | 要求水準書(案) | 49 | VI | 10 | (1) | | | | | 業務の範囲 | 市の業務の範囲に食器等更新業務が含まれております。したがって食器の更新業務は市が行うという解釈でよろしいでしょうか。 | 食器等更新業務は事業者の業務範囲とします。当該項目を削除します。 |
| 172 | 要求水準書(案) | 49 | VI | 1 | (1) | | | | | 市の業務範囲 | 「・食器等の更新業務」には、配膳盆も含まれるとの理解でよろしいでしょうか？ | 回答No.171をご参照ください。 |
| 173 | 要求水準書(案) | 49 | VI | 1 | (1) | | | | | 市の業務範囲 | 「・食器等の更新業務」には、食器・食缶等(食器、食缶、配膳盆、食器カゴ、配膳器具、コンテナ)も含まれるとの理解でよろしいでしょうか？ | 回答No.171をご参照ください。 |
| 174 | 要求水準書(案) | 49 | VI | 1 | (1) | | | | | 食育業務 | 「食育業務」に関しては、市の業務範囲であるため、事業者からの積極的な提案は求めないとの理解で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりですが、事業者の提案によるものとします。 |
| 175 | 要求水準書(案) | 49 | VI | 1 | (1) | | | | | パン、ご飯、牛乳 | パン、ご飯、牛乳については、配送校に直接搬入されることですので、パン箱・ご飯箱・牛乳箱は本事業では調達・更新等は不要との理解で宜しいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 176 | 要求水準書(案) | 50 | VI | 1 | (3) | ① | | | | 業務従事者の要件等 | 「・・・市が認めた場合に限り運営責任者もしくは運営副責任者が衛生責任者を兼務させることができる。」とございますが、運営責任者とは運営業務責任者という認識でよろしいでしょうか。また、総括責任者には本業務全般を掌理する必要があるのと同時に、業務の中心となる給食調理業務に精通した者が最適と思われます。その為、総括責任者と運営業務責任者との兼任を認めていただけないでしょうか。 | 前段について、ご理解のとおりです。運営業務責任者、運営業務副責任者に修正します。後段について、総括責任者が運営業務責任者の要件を満たしていることを拒むものではありませんが、総括責任者と運営業務責任者は別に配置してください。 |
| 177 | 要求水準書(案) | 52 | VI | 2 | (1) | ② | | | | 食材検収補助業務 | 冷凍・冷蔵食品類において、調理前日及び当日に納品される食品はどのような物が想定されますでしょうか。 | 調理前日の納品はありません。当日納品は、当日使用する食材の内、生鮮食品と乾物以外の食材です。 |
| 178 | 要求水準書(案) | 52 | VI | 2 | (1) | ② | | | | 食材検収補助業務 | 野菜類の納品日は、調理当日とありますが、根菜類も前日ではなく当日に納品されるという解釈でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 179 | 要求水準書(案) | 53 | VI | 2 | (2) | ② | | | | 食材保管業務 | 参考資料11の献立表には、豆腐は冷凍豆腐となっておりますが、本施設では、冷蔵の豆腐が納品されるという認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 180 | 要求水準書(案) | 53 | VI | 2 | (2) | | | | | 食材保管業務 | 「表VI-4:冷蔵庫又は冷凍庫の庫内温度食品名」に殻付卵と液卵の両方の記載がございますが、殻付卵も使用されるのでしょうか？使用される場合は、同日に最大何個の使用がございますでしょうか？ | 殻付卵も使用します。最大で、6,000個程度です。 |
| 181 | 要求水準書(案) | 53 | VI | 2 | (2) | ② | | | | 食材保管業務 | 表IV-4に殻付卵と液卵の記載がございますが、本施設では、両方とも使用するという解釈でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 182 | 要求水準書(案) | 54 | VI | 3 | (1) | ③ | ア | (エ) | | 給食調理業務 | 加熱処理において中心温が85℃と記載されておりますが、P56の釜調理業務等の中心温では75℃と記載されております。どちらが市の原則となるのでしょうかご教示ください。 | P56記載の75℃は記載誤りのため、85℃に修正します。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|---|---------------|---|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 183 | 要求水準書(案) | 55 | VI | 3 | (1) | ③ | ウ | (ケ) | | 給食調理業務 | 白衣の洗浄に関して、より衛生的な観点から食品工場の白衣を扱う専門のクリーニング会社へクリーニングに出してもよろしいでしょうか。 | 事業者の提案によるものとします。 |
| 184 | 要求水準書(案) | 56 | VI | 3 | (1) | ⑧ | ア | | | 給食調理業務 | 果物等を裁断すると記載されておりますが、りんご等の皮むきは行わないという認識でよろしいでしょうか。 | りんごの皮むきは行う想定です。 |
| 185 | 要求水準書(案) | 58 | VI | 4 | (1) | ② | ク | | | 衛生管理業務 | 食品衛生簡易検査キットと記載されておりますが、この検査キットとは、ノロウィルスを検査する検便容器という認識でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 186 | 要求水準書(案) | 59 | VI | 5 | (1) | ① | | | | (1)業務内容 | 「～配膳盆、トレイ及び～」とございますが、32ページの食器・食缶等の項にはトレイはございませんでしたので、ここでのトレイは誤記との理解でよろしいでしょうか？ | ご理解のとおりです。削除します。 |
| 187 | 要求水準書(案) | 59 | VI | 5 | (1) | ① | | | | 食器・食缶等洗浄・保管業務 | 記載されているトレイについて、運営備品調達業務に関するP32・33に記載がございませんので、用途や仕様等についてご教示ください。 | 回答No.186をご参照ください。 |
| 188 | 要求水準書(案) | 59 | VI | 5 | (1) | ① | | | | 食器・食缶等洗浄・保管業務 | アレルギー対応食の食器は、一般食の食器と同時に洗浄することも可とありますが、同時の意味は、同じ洗浄機で洗浄を行うという事でよろしいでしょうか。 | 同時に洗浄することは可能ですが、アレルギー対応食の食器と通常の食器を混在させないような配慮が必要です。 |
| 189 | 要求水準書(案) | 59 | VI | 6 | (1) | ① | | | | (1)業務内容 | 「～配膳盆及びトレイ～」とございますが、32ページの食器・食缶等の項にはトレイはございませんでしたので、ここでのトレイは誤記との理解でよろしいでしょうか？ | 回答No.186をご参照ください。 |
| 190 | 要求水準書(案) | 60 | VI | 6 | (1) | | | | | 配送及び回収時刻等 | 配送時において、最終配送校に配送車を回収時まで配膳室前又は校内に駐車しておくことは可能でしょうか。 | 長時間の駐車はできません。 |
| 191 | 要求水準書(案) | 60 | VI | 6 | (2) | ⑤ | | | | 配送及び回収時刻等 | 表VI-5に、特別支援学校の表記がありませんが、同敷地内にある袖ヶ浦東小学校と同じ配膳室及び時間という認識でよろしいでしょうか。 | 特別支援学校の配膳は学校職員が実施します。届いた給食を再加工するので、現在の配送時間は、10:30頃到着、給食開始時間は12:00です。 |
| 192 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 6 | (3) | ⑨ | | | | その他の留意事項 | 配送校において、児童が嘔吐した際、学校側では嘔吐物の処理や食器等への次亜塩素酸ナトリウム液による消毒処理を行わず、そのままの状態配送・回収従事者が受け取るということでしょうか。 | 配送校において、児童が嘔吐した際は、学校側で嘔吐物の処理や食器等への次亜塩素酸ナトリウム液による消毒処理をしています。 |
| 193 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 6 | (3) | ⑩ | | | | (3)その他留意事項 | 「～各配送校で使用するパン箱を回収し、本施設へ運搬～洗浄及び消毒が完了したパン箱を、長期休業期間終了前までに、各配送校へ配送」とございますが、消毒スペース検討のために、使用されているパン箱のメーカー名、型式、外形寸法(フタ・身とも)、重なり寸法(フタ・身とも)、重量、最大数量等の基本情報のご提示をお願い致します。 | 「パン箱については、使用しない。」に修正します。従って、パン箱の消毒、及び保管スペースの確保は必要ありません。 |
| 194 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | | | | | | 配送校配膳室業務 | 参考の資料として、配送対象校の現在の配膳員の人員数を各校毎にご教示いただきたくお願い致します。 | 配膳員は、各小学校に、2名の配置ですが、学級数が26学級以上の場合は3名体制としております。習志野市立東習志野小学校が3名配置です。幼稚園及び千葉県立特別支援学校には、配膳員を配置する必要はありません。 |
| 195 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | | | | | | 配送校配膳室業務 | 配送校配膳室業務に係る人員を算出するにあたり、各学校の図面をご教示いただきたくお願い致します。 | 配膳室を示した学校の図面はありません。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|----|---|-----|---|---|-----|---|----------|--|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 196 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | | | | | | 配送校配膳室業務 | 参考資料8に、事業期間中において、学校建替工事期間中に、整備する給食センターから給食を提供する場合がある該当校として、大久保小学校、実籾小学校、大久保東小学校、秋津小学校、香澄小学校、大久保東幼稚園、秋津幼稚園、香澄幼稚園との記載がございますが、その8つの該当校及び幼稚園の配膳業務は貴市の業務という認識でよろしかったでしょうか。また、その8つの該当校及び幼稚園において、食器・食缶を運ぶ際に使用する運搬台車(配膳台車)や教室で配膳をする際に使用する作業台(配膳台)等の什器・備品等の調達と、修繕・更新等の維持管理業務は貴市が行うとの理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 197 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | | | | | | 配送校配膳室業務 | 配送校配膳室業務について、給食終了後は児童等が配膳室まで運搬台車(配膳台車)にて食器・食缶等を運搬するとの理解でよろしいでしょうか。 | 習志野市の学校には、2階以上の階に配膳室は設置されておりません。児童は、給食終了後各階のダムエューダー前まで運搬しますので、その後は事業者での運搬となります。 |
| 198 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | | | | | | 配送校配膳室業務 | 配送校配膳室業務について、各学校・各幼稚園にて、食器・食缶を運ぶ際に使用する運搬台車(配膳台車)や教室で配膳をする際に使用する作業台(配膳台)等の什器・備品等の調達と、修繕・更新等の維持管理業務は貴市が行うとの理解でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |
| 199 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | | | | | | 配送校配膳室業務 | 配送校配膳室業務に係る光熱水費は、貴市のご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。 |
| 200 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | (1) | ② | | | | 配膳等業務 | 「・・・朝9時までには業務を開始すること。」とございますが、「参考資料14:給食配膳員業務の流れ」に記載されている現在の出勤時間としては、9時30分または10時30分からの勤務と記載されております。配膳員の業務開始時間を早くしている意図についてご教授ください。 | 現在雇用している配膳員の雇用時間の都合により、出勤時間は9時30分以降と定めています。現状では、学校へ直接配送される食材のうち、配送時間が早く対面受け取りができない場合もあるため、業務時間を早く設定しています。 |
| 201 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | (1) | ③ | | | | 配膳等業務 | 「配送校配膳室業務従事時間中に配送された物資については、検品と記録を行うこと。」とございますが、各配送対象校へそれぞれに直接、配送している物資(直送品)の現在の納品時間をご教授ください。 | 以下をご参照ください。 牛乳:1時～4時 パン:6時～7時30分 ご飯:8時～10時 デザート類:8時30分～10時 |
| 202 | 要求水準書(案) | 61 | VI | 7 | (2) | ② | | | | 回収準備業務 | 「食べ残しのパン及び牛乳の残量については、現在は学校側で廃棄しているが、事業者の提案により本施設において計量することも可とすること。」とございますが、引き続き学校で計量・廃棄をする場合、その計量する機器の調達及び修繕・更新等の維持管理、また、ゴミ袋等を含めその廃棄処分に係る費用は、貴市のご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。 |
| 203 | 要求水準書(案) | 62 | VI | 7 | (2) | ② | | | | 回収準備業務 | 「食べ残しのパン、米飯及び牛乳については、その残量を計量すること。なお、食べ残しのパン及び牛乳の残量については、現在は学校側で廃棄しているが、事業者の提案により本施設において計量することも可とすること」とありますが、本施設で計量する場合、当該残量の処分は事業者側で行うことが前提ということでしょうか。また、現在の学校側での処分の方法、処分の量についてご教示ください。併せて、学校給食センター側の処分の方法や処分の量についてご教示ください。 | 本施設で計量する場合は、事業者側で処分していただくこととなります。現在、学校での処分方法は、市のごみ回収で実施しており、給食以外のごみも同様に回収しておりますので、量はわかりません。また、現給食センターでの処分方法については、ごみ回収委託での処理です。なお、処分量については、1ヵ月で平均2,300kg程度です。 |
| 204 | 要求水準書(案) | 62 | VI | 7 | (2) | ④ | | | | 回収準備業務 | 牛乳、パン、ご飯、その他直納品の保存食を各業者の配送員に渡すこととありますが、それぞれの業者へ回収時に毎日渡すという意味でよろしいでしょうか。 | ご理解のとおりです。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------------|------|----|----|-----|---|---|-----|---|-----------------|--|---|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 205 | 要求水準書(案) | 63 | VI | 10 | (2) | ① | | | | (2)食器・食缶等保守管理業務 | ①「～事業者自らが調達した食器・食缶等について～更新、補充を行うこと。」とございますが、食器等更新業務は市の業務ではないのでしょうか？ | 回答No.171をご参照ください。 |
| 206 | 要求水準書(案) | 63 | VI | 10 | (2) | ③ | | | | (2)食器・食缶等保守管理業務 | ③「～食器かご・食缶・パン箱は最低1回、これら以外は更新を3回以上行うこと。」とございますが、パン箱を調達するにはどこにも記載がございません。パン業者から直接学校へ配達されるパン箱を本事業で調達する合理性見当りませんで誤記でしょうか？ | パン箱は誤記ですので削除します。 |
| 207 | 要求水準書(案) | 63 | VI | 10 | (2) | ③ | | | | 食器・食缶等保守管理業務 | 記載されているパン箱について、運営備品調達業務に関するP32・33に記載がございませんので、仕様等についてご教示ください。 | 回答No.206をご参照ください。 |
| 208 | 要求水準書(案) | 63 | VI | 10 | (2) | ③ | | | | 食器・食缶等保守管理業務 | 食器かご・食缶・パン箱は最低1回、これ以外は更新を3回以上行うことと記載されておりますが、これ以外とは配膳盆・食具を意味するという認識でよろしいでしょうか。 | これ以外とは食器、アレルギー対応食配食容器、配膳盆、配膳器具を示します。なお、回答No.206もご参照ください。 |
| 209 | 要求水準書(案) | 63 | VI | 10 | (2) | ③ | | | | (2)食器・食缶等保守管理業務 | ③「～食器かご・食缶・パン箱は最低1回、これら以外は更新を3回以上行うこと。」とございますが、3回以上も更新の必要がある「これら以外」には何が含まれますでしょうか？具体的にご指示をお願い致します。 | 回答No.208をご参照ください。 |
| 210 | 要求水準書(案) | 63 | VI | 10 | (2) | ③ | | | | (2)食器・食缶等保守管理業務 | ③「～食器かご・食缶・パン箱は最低1回、これら以外は更新を3回以上行うこと。」とございますが、参考資料8に記載の通り、平成33年度をピークに提供食数・学級数は減少していくように見受けられますので、調達数全てを更新するのではなく、必要数を更新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。 |
| 211 | 要求水準書(案) | 64 | VI | 11 | (2) | ① | | | | アレルギー対応食提供 | 要求水準書の書きぶりでは、アレルギー対応食の提供は、「児童」のみが対象となっているため、幼稚園児は含まれないという理解で宜しいでしょうか。 | 幼稚園児も含まれます。 |
| 212 | 要求水準書(案) | 64 | VI | 11 | (2) | ② | ウ | (ウ) | | アレルギー対応食業務 | 代替食は、どの程度のもを想定されていますでしょうかご教示下さい。 | 現在の習志野市のアレルギー対応の基本方針は除去食対応ですが、将来的に食数が減少した場合には代替食対応も想定しています。具体的な代替食の内容は事業者からの提案も踏まえて今後検討する予定です。 |
| 213 | 要求水準書(案) | 64 | VI | 11 | (3) | | | | | 非常時及び緊急時の対応等 | 災害時における本施設の稼働について、どの程度を想定しているのか、ご教示ください(炊き出しの有無や学校給食の実施等)。それによっては熱源選定や自家発電設備の容量等、コストにも大きく影響します。 | 災害時には、学校給食再開のために施設・設備の早期復旧についての提案は必要ですが、周辺住民の炊き出し等は想定していません。 |
| 214 | 要求水準書(案) | | | | | | | | | その他 | 習志野市学校給食では、「手作り給食」は推進されていますか。その場合、現状ではどのような対応をされていますか。 | 安全・安心な衛生管理を担保した上での「手作り給食」は推進していません。従って、老朽化した現状の給食センターでは、手作りはほとんどできません。新給食センターでは、要求水準書に示した内容の給食ができる事業者提案を求めます。 |
| 215 | 要求水準書(案) 参考資料2 | | | | | | | | | 敷地図について | 「※後日公表予定」とありますが、地積図等が公表されるとの理解でよろしいでしょうか。また、CADデータの提供は予定されてますでしょうか。 | 回答No.1をご参照ください。また、CADデータの提供は考えていません。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|----------|------|---|---|-----|---|---|-----|---|-------------------------------------|--|--|
| | | 頁 | I | i | (i) | ① | ア | (ア) | a | | | |
| 216 | 参考資料5 | 1 | | | | | | | | ガス工事 | 「ガス工事は習志野市企業局にお申し込みください。」「工事着手は・・・、時間に余裕をもってお早めにお申し込みください。」とありますが、提出前に事前協議は可能でしょうか。また、協議期間はどれくらいでしょうか？ | 開発行為及び指導要綱等で各課協議の対象となる場合、事前協議が必須となります。また、各課協議対象外の場合であっても、「習志野市ガス及び水道の供給に係る事前協議、本支管工事等の申請等の手続きに関する要綱」第3条に該当する場合は、事前協議が必要となります。なお、申請や申込みに関すること及び事前の相談に関しましては、随時対応しております。一般的な事前協議の協議期間につきましては、おおよそ2～3週間となります。そのほか、ガス工事のお申し込みを受け付けてから見積書の発行までには、通常3～4週間程度を要しております。 |
| 217 | 参考資料5 | 1 | | | | | | | | 上水 | 「習志野市企業局の水は約65%が地下水、約35%が北千葉浄水場からの利根川水系表流水です。」とありますが、水質調査の結果をお願いします。 | 新センターの建設場所は、千葉県水道局の給水区域となりますので、事前協議については、千葉県水道局に確認してください。 |
| 218 | 参考資料6 | 1 | | | | | | | | ボーリングデータ | 「近隣敷地ボーリングデータ」が示されていますが、事業用地のボーリングデータがありません。事業用地のボーリングデータはいつ公表されるのでしょうか。公表されない場合、提出前の検討段階では近隣敷地ボーリングデータから想定することになりますが、事業開始後の詳細調査と差異が生じて、例えば杭長等が足りない場合は、不足する工事費及び工期について協議により貴市にて補填されると考えてよろしいでしょうか。 | 前段について、入札公告時に事業用地直近のボーリングデータを追加公表します。後段について、市が提示した情報から合理的に予測できない場合は、ご理解のとおりです。詳細は、入札公告時に示す事業契約書(案)をご参照ください。 |
| 219 | 要求水準書(案) | | | | | | | | | 参考資料7 | 表■小学校の見方の確認をさせていただきたいのですが、学級数と、そのうち特支学級数の欄がありますが、例えば袖ヶ浦東小学校で、普通学級21、うち特支10とありますのは、21学級に特支10を含んでいるとの理解でよろしいのでしょうか？内訳としては普通学級11学級と特支10学級分の食器・食缶等が必要との理解でよろしいのでしょうか？ご教授下さい。 | ご理解のとおりです。なお特別支援学級が10学級ある袖ヶ浦東小学校では、特別支援学級の児童数は95名です。したがって、食缶等について学級数分を準備する必要はありません。 |
| 220 | 要求水準書(案) | | | | | | | | | 参考資料8 | 平成33年度が提供食数・学級数ともにピークとなっておりますので、食器食缶等の調達数は平成33年度分相当数との理解でよろしいでしょうか？または、市が想定されている調達数量がございましたら、ご指示をお願いします。 | 平成33年度分相当数での調達としてください。 |
| 221 | 参考資料11 | | | | | | | | | 予定献立 | 献立表に記載されている食材で、本施設においても、むき玉ねぎやじゃが芋・さつまいものカットを使用するという解釈でよろしいでしょうか。 | 本施設においては、玉ねぎ、じゃがいも、さつまいも等カットしたものは使用しない想定です。 |
| 222 | 要求水準書(案) | | | | | | | | | 参考資料12 | 建物開口部の幅員とありますが、各配送校の配膳室のプラットフォームに面している開口部(扉等)の間口有効寸法との解釈でよろしいですか、ご教授ください。 | ご理解のとおりです。 |
| 223 | 参考資料12 | | | | | | | | | 給食提供対象校の構内アプローチ、搬送車駐車場及びプラットフォームの状況 | 参考資料12に記載のない学校で学校建替工事期間中に配送対象校になる学校のプラットフォームにつきまして、構内アプローチやプラットフォームの地面からの高さ等の仕様はどのような想定になりますでしょうか。ご教示お願い致します。 | 大久保小学校、実籾小学校、大久保東小学校、秋津小学校、香澄小学校が今後対象校となります。その際には、市が学校に構内アプローチやプラットフォームを整備することになります。従いまして、その際には、事業者と協議し、整備する想定です。 |

| No | 資料名等 | 該当箇所 | | | | | | | | 項目 | 質問 | 回答 |
|-----|--------------------|------|---|---|-----|---|---|-----|---|------------|---|--|
| | | 頁 | I | 1 | (1) | ① | ア | (7) | a | | | |
| 224 | 要求水準書(案) 参考資料12 | 3 | I | 3 | (3) | ④ | | | | 配送校配膳室業務 | 要求水準書(案)に「配送校配膳室業務」とあり、参考資料12に「給食提供対象校の構内アプローチ、搬送車駐場場及びプラットホームの状況」の記載がありますが、各配送校のプラットホームや配膳室等の改修はないと考えてよろしいでしょうか。 | 改修予定はありません。 |
| 225 | 参考資料14 | | | | | | | | | 給食配膳員業務の流れ | 各教室前に運搬するとありますが、2階以上の階には、ダムエーターを使用しているのでしょうかご教示ください。 | 全校設置しています。 |
| 226 | 参考資料14 | | | | | | | | | 給食配膳員業務の流れ | 給食終了後の食器・食缶等の回収は、配膳員1名で対応しているのでしょうか。それとも児童が配膳室まで運搬しているのでしょうかご教示ください。 | 各教室からダムエーターまたは配膳室に運ぶのは担任教師です。現在は配膳室の片づけは、給食委員(先生と児童)が手伝っているところもあります。 |