

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)		
1	要求水準書(案)	—	意見									公告資料を修正いただく場合は、修正箇所を赤字等で明示いただけますと幸いです。	そのように修正版を公表します。
2	要求水準書(案)	—	質問									質疑を踏まえて公表書類を修正された場合、修正箇所が分かるように、赤字表記又は正誤表をご提示していただけないでしょうか。	No.1の回答をご参照ください。
3	要求水準書(案)	本事業の基本コンセプト 食事内容の充実	質問	1	第1	2	(1)	ア				貴市が想定されている、手作り献立の工程詳細を参考に提示下さい。(例:手作りハンバーグ、揚げ餃子、カップ焼き等)	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
4	要求水準書(案)	食の情報発信	質問	2	第1	2	(1)	エ				保護者や地域の方の活用の頻度は月にどのぐらいで1度につき最大何人の規模を想定していますか。また具体的どこの居室を利用する想定ですか。	試食会、施設見学の受け入れを月1回程度、会議室を利用し、会議室収容人数程度を想定しています。
5	要求水準書(案)	災害対応	質問	2	第1	2	(1)	オ				避難者の想定人数は何名ですか。	会議室の収容人数程度を想定しています。
6	要求水準書(案)	災害対応	質問	2	第1	2	(1)	オ				おにぎりや味噌汁は、備蓄倉庫にアルファ米やインスタント味噌汁を保管し、提供するとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
7	要求水準書(案)	災害対応	質問	2	第1	2	(1)	オ				「2階以上を避難施設として利用できるように整備します(風水害時は屋内、地震時は屋外を想定している)」とありますが、地震時の避難場所の屋外は、2階ではなく1階屋外の想定で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。 2階の避難利用はあくまで浸水リスクが顕在化した場合を想定しています。
8	要求水準書(案)	災害対応	質問	2	第1	2	(1)	オ				「2階以上を避難施設として利用できるように整備します」とありますが、避難スペース等を算定すべく近隣退避場所として具体的に想定されている避難者数(半径●km圏内の住民又は●名程度)をご教示いただけますでしょうか。	No.5の回答をご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
9	要求水準書(案)	埋蔵文化財関係	質問	7	第2	2	(7)						埋蔵文化財の調査実施時期及び調査結果の公表予定時期についてご教示ください。	敷地南側の試掘調査結果により検出された遺跡面の標高値について、参考資料として公表します。
10	要求水準書(案)	埋蔵文化財関係	質問	7	第2	2	(7)						より実現性の高い配置計画を提案するため、埋蔵文化財の状況等について所管部局へ事前協議を行うことは可能でしょうか。	可能です。
11	要求水準書(案)	埋蔵文化財関係	質問	7	第2	2	(7)	イ					「事業者は発掘調査等により記録保存を行う」とありますが、事業費には計上せず、市負担で実施するとの理解で宜しいでしょうか。	原則として市負担となりますが、工事施工者として協力が必要な部分は事業費に含まれるものとお考え下さい。なお、計画により調査の要否、範囲及び期間が決まるため事前に所管部署へご確認ください。
12	要求水準書(案)	敷地条件その他	質問	8	第2	2	(8)	ア					「農業用送水管及びパイプラインが埋設されているため・・・特に配慮する」とありますが、協議の対象となる管理者等をご教示いただけますでしょうか。また、事前に協議することは可能でしょうか。	管理者は以下のとおりです。 ・申請地北側及び南側に埋設されているパイプライン:岡崎市(農地整備課) ・申請地北側に埋設されている本郷幹線:西三河農林水産事務所用水管理課 ・申請地南側に埋設されているたん水防除事業岡崎鹿乗地区送水路:岡崎市(農地整備課) 各管理者へ事前協議していただくことは差し支えありません。
13	要求水準書(案)	敷地条件その他	質問	8	第2	2	(8)	ア					「農業用送水管及びパイプラインが埋設されているため・・・特に配慮する」とありますが、敷地整備にあたって、パイプラインの埋設位置や深さ等を確認できる図面等を公表いただけますでしょうか。	岡崎市管理物のうち、たん水防除事業岡崎鹿乗地区送水路については募集要項公表時参考資料をご参照ください。パイプラインについては、埋設位置や深さ等を確認できる図面がないため、試掘や、現地整備時に注意して実施して確認するなど、対応をお願いいたします。
14	要求水準書(案)	献立形態等	質問	10	第2	3	(3)						貴市が想定されている、3献立の想定献立表をご提示していただけないでしょうか。	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
15	要求水準書(案)	献立形態等	質問	10	第2	3	(3)						貴市が想定されている、3献立の調理機器の負担が大きく、調理人数が多くなるような献立の献立詳細(1人あたりの食材グラム数や調理工程指示書)をご提示いただけないでしょうか。	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
16	要求水準書(案)	献立形態等	質問	10	第2	3	(3)	イ					揚物機、スチームコンベクションオープン等調理設備を効率的に稼働する為に新給食センターでの想定献立表をご提示して頂けないでしょうか。	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
17	要求水準書(案)	献立形態等	質問	10	第2	3	(3)	ウ					「配送時間等に配慮して3グループ作り」と記載がありますが、配送校の内訳を御教授下さい。	1コンテナに6クラス分、1車両に6コンテナを収容する場合、以下のように想定しています。 1: 矢作西小、矢作東小、矢作南小 2: 北野小、矢作北中 3: 矢作中、六ツ美北中 4: 城南小、梅園小 5: 矢作北小、六名小
18	要求水準書(案)	献立形態等	質問	10	第2	3	(3)	ウ					「配送時間等に配慮して」と記載がありますが、各配送校の給食時間を御教授下さい。また、配送は30分前までに到着すれば良いとの理解で宜しいでしょうか。	現時点では、各校の給食開始時間は次のとおりです。ただし、今後開始時間の前倒しも想定されます。 12:15: 矢作南小、矢作中 12:20: 矢作北小、矢作西小、城南小、六ツ美北中 12:25: 梅園小、六名小、矢作東小、北野小 12:30: 矢作北中 また、配送は給食開始40分前までに到着すればよいものとお考えください。
19	要求水準書(案)	献立形態等	質問	10	第2	3	(3)	ウ					小学校、中学校の各食数、配送時間等に配慮して3グループ作るとありますが、内訳を教えてくださいませんか。	現時点では以下のとおり想定しています。 グループ1(小学校): 北野、城南、梅園、六名 グループ2(小学校): 矢作西、矢作北、矢作東、矢作南 グループ3(中学校): 矢作、六ツ美北、矢作北
20	要求水準書(案)	食物アレルギー対応	質問	10	第2	3	(5)	ウ					「将来的に、除去品目は・・・拡大することを予定している」とありますが、時期はいつ頃を想定されていますでしょうか。今回の事業期間中の拡大も可能性としてありますでしょうか。	現時点では、具体的な拡大時期は未定ですが、事業期間中に拡大する予定です。
21	要求水準書(案)	地場産物を活用した手作り給食の実施	質問	11	第2	3	(6)	イ					「多種類の食材が使用できるよう、納入方法等に配慮し、荷受室、野菜前処理室、下処理室を整備する」ありますが、各室を検討するにあたり、納入方法の具体例を教えてくださいませんか。	基本的には、各食材を取り扱う専門業者による納入を想定しています。
22	要求水準書(案)	地場産物を活用した手作り給食の実施	質問	11	第2	3	(6)	イ					多種類の食材が使用できるよう、納入方法等に配慮しとありますが、特別な納入方法がありましたらご教授ください。	前日・当日納品の別、野菜・果物と食肉・魚介・卵の別搬入などを想定したもので、特別な納入方法はありません。No.21の回答も併せてご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
23	要求水準書(案)	設計概要水準	質問	11 ～ 40	第2	4							全体を通して構造物・使用機器類の安全に対する記載は有るが、保全・修繕等に関わる安全の記載が無いように思われるが、どうの様に考えているか。 高所等の点検・修繕は専用の作業台・キャットウォーク・外部階段等の足場・手すりなどの安全対策が必要不可欠と思われます。 又、清潔区域には専用の資器材倉庫も必要だと思われますがいずれも建築費に関かかわると思われます。	維持管理計画にあわせて必要な設備等をご提案ください。
24	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	質問	11	第2	4	(1)	ア	(ア)	a			「車両出入口」の車両とは、自家用車・バス・配送車を指しますでしょうか。また、出入口の数の制限はありますでしょうか。	配送車両を含む全てを想定しています。出入口の数については事業者の提案によるものとします。
25	要求水準書(案)	敷地内ゾーニング計画	質問	11	第2	4	(1)	ア	(ア)	c			「災害発生時に敷地内の状況を確認しやすい計画」とありますが、敷地内の状況とは、施設運営・管理を行う者が建物側から避難者や敷地内の不具合を確認しやすい計画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)	表Ⅱ-3 主要諸室区域区分	質問	12	第2	4	(1)	イ	(イ)				表中の「一般エリア」「市及び給食協会専用部分」には「職員用事務室」とありますが、給食協会の職員の方は同室でよろしいのでしょうか、ご教示願います。	同室で支障ありません。
27	要求水準書(案)	表Ⅱ-3 主要諸室区域区分	質問	13	第2	4	(1)	イ	(イ)				表中の「給食エリア」「その他区域」に「配送車運転手控室」とございますが、配置される人数をご教示ねがいます。また配置する室は1階、2階、どちらでもよろしいでしょうか。	配送車両運転手の人数は5名～7名を想定しています。室の配置は事業者提案によるものとします。
28	要求水準書(案)	仕上げ計画	質問	13	第2	4	(1)	ウ	(ア)	f			「岡崎市公共建築物等の木材利用の促進に関する基本方針に特に留意して計画」とありますが、どの程度の木材利用を想定していますでしょうか。	過大なものを要求するものではありません。 内装材の一部に地元木材を採用するなど、コストに大きく影響しない範囲の提案に期待するものです。
29	要求水準書(案)	外構計画全般	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ア)	b			「前面道路+2,000mm以上」とありますが「前面道路」の基準高さをお示しください。(T.P+00m等)	基準とする道路高さは接道のうち最も標高の高い位置を想定しており、当該箇所はT.P.+13.1m程度と想定しています(現地測量に基づくものではなく、地図情報ベースの参考値とお考え下さい。)
30	要求水準書(案)	外構計画全般	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ア)	b			床レベルが前面道路+2,000mm以上となる計画とありますが、敷地周辺道路の一番高いレベルから+2,000mmと考えてよいでしょうか？	No.29の回答をご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)		
31	要求水準書(案)	外構計画全般	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ア)	b		床レベルを設定するにあたり、現況の高低測量図がありましたら、配布願います。	高低測量図はありません。 なお、No.29の回答も併せてご参照ください。
32	要求水準書(案)	構内道路・駐車場等	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ウ)	d		「敷地内には、最低限、公用・来客用の計50台以上の駐車場を設ける」とありますが、敷地内には調理員用も含め、計50台以上の駐車場を設ければ良いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
33	要求水準書(案)	構内道路・駐車場等	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ウ)	d		「敷地内には、最低限、公用・来客用の50台以上の駐車場を設ける」とありますが、給食協会が利用する駐車スペースも含まれるのでしょうか。	No.32の回答をご参照ください。
34	要求水準書(案)	構内道路・駐車場等	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ウ)	d		配送車両5台とありますが、貴市が想定する積載重量をご教示ねがいます。	事業者が採用するコンテナサイズ及び積載計画に応じて台数及び仕様を決定します。 なお現時点では2tから3tを想定しています。
35	要求水準書(案)	構内道路・駐車場等	質問	14	第2	4	(1)	エ	(ウ)	d		「配送車両用駐車場は、荷受・配送・回収口等の業務中の停車スペースと兼用しない」とありますが、配送車は5台の為、兼用した方が省スペースとなり、敷地内に余裕が出来ると考えられます。ご記載いただいた理由や目的をご教示いただけますでしょうか。	配送・回収口への駐車スペースの兼用は可として修正します。
36	要求水準書(案)	給水設備	質問	15	第2	4	(1)	エ	(オ)	f		4槽シンクの蛇口は吐水口仕様と記載がありますが本仕様とするのは4槽シンクのみという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
37	要求水準書(案)	給水設備	質問	15	第2	4	(1)	エ	(オ)	f		「4槽シンク」とは調理場内で使用する調理設備のことでしょうか。	ご理解のとおりです。
38	要求水準書(案)	給水設備	質問	15	第2	4	(1)	エ	(オ)	f		「吐水口仕様」とはどのような形状でしょうか、参考写真またはイラストを提示下さい。	募集要項等公表時参考資料としてお示しします。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
39	要求水準書(案)	付帯工事	質問	16	第2	4	(1)	オ					参考資料2の「用悪水路」は参考資料6のように敷地外周の南西側へ市の工事にて事業開始までに付け替えて頂ける認識で宜しいでしょうか。	用悪水路の付け替えは不要です。基本的には埋め殺すものとお考え下さい。詳細については協議の上決定します。
40	要求水準書(案)	非構造部材耐震安全性能の分類	質問	16	第2	4	(2)	イ	(イ)				非構造部材耐震安全性能の分類がA類とありますが、エリアとしては実施方針にある災害対応の2階以上としその他はB類と考えてよいですか？	全体をA類とお考えください。
41	要求水準書(案)	電源設備	質問	18	第2	4	(3)	ア	(イ)	b	(a)		「モニターを設置し、エネルギー消費量の「見える化」を行う」とありますが、前述の電気・ガス・水道の表示が必要になりますでしょうか。	電気を基本とし、それ以外は事業者の提案によるものとします。
42	要求水準書(案)	電源設備	質問	18	第2	4	(4)	ア	(イ)	b	(e)		「将来的に、本事業用地内にEV配送車用エネルギーステーションの整備を予定している」とありますが、想定時期と具体的な仕様をご提示いただけますでしょうか。	当該項目については削除をさせていただきます。
43	要求水準書(案)	換気・空調設備	質問	20	第2	4	(3)	イ	(イ)	a	(g)		「各諸室に～市及び給食協会職員用事務室及び事業者用事務室での集中管理を可能とする」とありますが、2カ所で管理される、ということによるしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
44	要求水準書(案)	給水・給湯設備	質問	21	第2	4	(3)	イ	(イ)	b	(i)		「下処理室及び煮炊き調理室には調理で使用する沸騰水を使用可能な設備を備える」とありますが、具体的な使用用途をご教示ねがいます。	沸騰水は以下の調理で使用することを想定しています。 下処理室(野菜・果物下処理室):乾物(しいたけ、きくらげ等)の戻しで使用 煮炊き調理室:ミキサーでカレールー・ハヤシルルー・ホワイトルーを溶くのに使用
45	要求水準書(案)	給水・給湯設備	質問	21	第2	4	(3)	イ	(イ)	b	(i)		「下処理室」で沸騰水を使用される用途をご教示下さい。	No.44の回答をご参照ください。
46	要求水準書(案)	給水・給湯設備	質問	21	第2	4	(3)	イ	(イ)	b	(i)		「下処理室」とは「野菜・果物下処理室」と「肉・魚・卵下処理室」の2室でしょうか。	沸騰水を使用する室は「野菜・果物下処理室」を想定しています。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)		
47	要求水準書(案)	昇降機設備	質問	22	第2	4	(3)	イ	(イ)	f	(c)	移動式回転釜は1階屋外での使用を想定しているとの理解で宜しいでしょうか。	実施方針No.11の回答をご参照ください。
48	要求水準書(案)	浸水リスクへの対応	質問	22	第2	4	(4)	ア	(ウ)			72時間は退避場所としての機能を維持するとありますが、2階以上に避難想定人数の寝食ができる程度のスペースを配置するということでしょうか。	基本的には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。
49	要求水準書(案)	浸水リスクへの対応	質問	22	第2	4	(4)	ア	(ウ)			「災害発生時72時間は炊き出し」とありますが、次頁の「ウ 地震時を含めた災害対応」の記載内容と同等の設備を想定すればよろしいでしょうか。また、退避場所としては何名程度の許容を想定しているのかご教示ください。	実施方針No.10の回答をご参照ください。
50	要求水準書(案)	災害時対応策	質問	23	第2	4	(4)	イ	(ア)			避難場所として何名程度の人数の受け入れを考慮すれば宜しいでしょうか。	実施方針No.10の回答をご参照ください。
51	要求水準書(案)	災害時対応策	質問	23	第2	4	(4)	イ	(ア)			「高さ5m以上」とは「前面道路」から5m以上でしょうか。	ご理解のとおりです。
52	要求水準書(案)	冷蔵室	質問	24	第2	4	(5)	ア	(イ)	e	(b)	冷蔵室に前日処理冷蔵室、とございますが、前日入荷の時間や前日処理を行う食材の種類、重量等をご教示ねがいます。同様に他の食材につきましても納品日、荷姿、受領等ご教示ねがいます。	前日入荷する食材及び作業内容等は募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
53	要求水準書(案)	冷蔵室	質問	24	第2	4	(5)	ア	(イ)	e	(b)	「前日処理冷蔵室」とはどのような食材でどのような前日処理を想定すれば宜しいでしょうか。	No.52の回答をご参照ください。
54	要求水準書(案)	冷蔵室	質問	24	第2	4	(5)	ア	(イ)	e	(b)	前日処理冷蔵室を区分することとありますが、前日処理される食材(種類)はどの程度想定されているでしょうか。ご教授ください。	No.52の回答をご参照ください。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)		
55	要求水準書(案)	野菜前処理室	質問	25	第2	4	(5)	ア	(イ)	g	(b)	野菜前処理室で作業を行う食材に関しては荷受室で検収を行い、野菜前処理室で皮むき作業をするとの理解でよろしかったでしょうか。	野菜前処理室で作業を行う食材は、荷受室からダンボールごと野菜前処理室に入れて検収を行い、専用容器に移し替え、冷蔵庫で保存し、皮むき作業を行います。
56	要求水準書(案)	肉・魚・卵下処理室	質問	25	第2	4	(5)	ア	(イ)	i	(b)	割卵は「割卵機」の使用を想定されているでしょうか。	想定していません。
57	要求水準書(案)	油庫	質問	26	第2	4	(5)	ア	(イ)	l	(b)	ローリー車での油の搬入とありますが、廃油に関しましてもローリー車での対応ということよろしいでしょうか。また新油や廃油の納品、回収頻度についてご教示ねがいます。	ローリー車の回収は不可とします。納品・回収は月1回程度を予定しています。
58	要求水準書(案)	油庫	質問	26	第2	4	(5)	ア	(イ)	l	(c)	廃油の回収についても納品同様にローリー車との理解で宜しいでしょうか。また、納入と回収の頻度を御教授下さい。	No.57の回答をご参照ください。
59	要求水準書(案)	果物類切裁室	質問	26	第2	4	(5)	ア	(ウ)	b	(a)	「果物類の仕分け」とありますが、クラスごとの個数かぞえ、食缶への配缶作業は和え物室で行う想定でしょうか。	果実類切裁室で消毒、切裁、数え、配缶作業を行うことを想定しています。
60	要求水準書(案)	添加物室	質問	26	第2	4	(5)	ア	(ウ)	c	(b) (d)	(b)「荷受・検収・下処理ゾーン側とのパススルー冷蔵庫」、(d)「調理ゾーン側とのパススルー冷凍庫」と記載がありますが、野菜や肉魚などと同じ入荷口からの想定でしょうか。調理を伴わないので、コンテナ室など配送口側からの入荷も事業者の提案で良いとの理解で宜しいでしょうか。	冷凍・冷蔵食材の添加物を想定しているため荷受室から冷蔵庫を経由した搬入ルートとなります。食材は荷受口からの一方通行で移動するものとしてください。
61	要求水準書(案)	手作り準備室	質問	26	第2	4	(5)	ア	(ウ)	d		「手作り準備室」では、何食分の手作りを想定されていますか。食数を含め、部屋の広さは事業者の提案になるとの理解でよろしいでしょうか。	3本献立のうち2献立(約6,000食)で手作りメニューを想定しています。部屋の広さは事業者提案によるものとします。
62	要求水準書(案)	手作り準備室	質問	26	第2	4	(5)	ア	(ウ)	d	(d)	「揚物・焼物・蒸し物室調理室との間のプレハブ式冷蔵庫」はどのような使用を想定されているでしょうか。	手作り調理品を調理時間まで一時的に保管するために使用することを想定しています。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)		
63	要求水準書(案)	煮炊き調理室	質問	27	第2	4	(5)	ア	(ウ)	f	(e)	ミキサー付近に80℃以上の熱湯が供給できる設備とありますが、使用用途をご教示ねがいます。	No.44の回答をご参照ください。
64	要求水準書(案)	食物アレルギー専用調理室	質問	27	第2	4	(5)	ア	(ウ)	h	(a)	最大120食程度対応との記載がありますが、食物アレルギー対応食に関しては1献立との理解でよろしかったでしょうか。	複数の献立で食物アレルギー対応食を提供する場合や、1つの献立の主菜、副菜等で複数のアレルゲンが入る場合があります。詳細は募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
65	要求水準書(案)	食物アレルギー専用調理室	質問	27	第2	4	(5)	ア	(ウ)	h	(a)	3献立対応の場合、1献立ごとの食数をご教授して頂けないでしょうか。	実施方針No.25の回答をご参照ください。
66	要求水準書(案)	食物アレルギー専用調理室	質問	27	第2	4	(5)	ア	(ウ)	h	(a)	最大120食程度対応との記載がありますが、主菜、副菜、汁物、果物・デザートのごどれか1品を120食程度、提供するとの理解でよろしかったでしょうか。	No.64の回答をご参照ください。
67	要求水準書(案)	食物アレルギー専用調理室	質問	27	第2	4	(5)	ア	(ウ)	h	(a)	主菜、副菜、汁物、果物・デザートのごどれか1品で3献立対応の場合、主菜、副菜、汁物、果物・デザートのご3献立の重複はないとの理解でよろしかったでしょうか。	No.64の回答をご参照ください。
68	要求水準書(案)	調理員用更衣室	質問	30	第2	4	(5)	ア	(カ)	g		「調理員の数に応じた広さを確保する」とありますが、男性10名、女性110名が一度に着替える広さが必要でしょうか。	女性用については一度に着替える広さは不要です。
69	要求水準書(案)	洗濯・乾燥室	質問	32	第2	4	(5)	イ	(ア)	e		洗濯・乾燥室はp32に一般エリアと記載されていますが、p13の表II-3より、一般エリアではなく給食エリアのその他の区域に該当しますでしょうか。	給食エリアを正として修正します。
70	要求水準書(案)	見学コーナー	質問	33	第2	4	(5)	イ	(イ)	f	(c)	見学コーナーは一度に何名程度滞留することを想定されていますでしょうか。	会議室の利用人数を踏まえ、事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)		
71	要求水準書(案)	その他付帯設備	質問	34	第2	4	(5)	イ	(エ)			配送車・外部メンテナンス用外部倉庫設置のお考えは無いですか。	事業者の提案によるものとします。
72	要求水準書(案)	回転釜	質問	36	第2	4	(6)	イ	(ウ)	a	(f)	「冷却機能」とは冷たい容器で和え物調理が行える機器と考えてよろしいでしょうか。	当該項目については削除をさせていただきます。
73	要求水準書(案)	揚物機	質問	36	第2	4	(6)	イ	(ウ)	b	(a)	「献立分の食数」とありますが、適切な調理機器の選定のために3献立の重複を提示下さい。(例:1日に揚物は最大2献立まで、それぞれ○食など)	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
74	要求水準書(案)	スチームコンベクションオープン	質問	37	第2	4	(6)	イ	(ウ)	c	(a)	「献立分の食数」とありますが、適切な調理機器の選定のために3献立の重複を提示下さい。(例:1日に焼物と蒸物は最大2献立まで、それぞれ○食など)	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。
75	要求水準書(案)	真空冷却機	質問	37	第2	4	(6)	イ	(ウ)	d	(a)	「加熱食材を15分以内で冷却し、中心温度を10℃以下にする機能を有する機器」とありますが、温度管理などに問題なければ、20分以内に10℃以下の機器も可能でしょうか。	原案のとおりとします。
76	要求水準書(案)	食器等洗浄機	質問	37	第2	4	(6)	イ	(エ)	a	(b)	「かごと洗浄が可能な機器」とありますが、食器をカゴから取り出すことなく食器を洗える洗浄機との理解で宜しいでしょうか。また、それ以外の仕組みの洗浄機については事業者の提案とすることは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。作業性や省スペースを考慮の上ご提案ください。
77	要求水準書(案)	食缶等洗浄機	質問	38	第2	4	(6)	イ	(エ)	b	(c)	作業場所の分散化を考え「粉碎機能及び残滓計量機能付き」洗浄作業と残滓計量作業を別で設置してもよろしいでしょうか。	省力化、作業能率の向上が図れるものであればご提案に委ねます。
78	要求水準書(案)	表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等	質問	38	第2	4	(6)	ウ				各室に「エプロン用殺菌庫」とありますが、汚染作業及び非汚染作業区域前室においても「エプロン用の殺菌庫」の記載がありますが、重複して殺菌庫が必要でしょうか。また、それぞれの用途をご教示ください。	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室及び果実類切裁室を除く各室のエプロン用殺菌庫については、保管庫に修正させていただきます。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
79	要求水準書(案)	表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等	質問	39	第2	4	(6)	ウ					洗浄室にて「パススルー消毒保管庫(※食缶用)」とありますが、用途をご教示ください。	洗浄室ではなく配送コンテナ室・消毒室に訂正します。洗浄後の食缶を収納し、配缶時に各調理室側から搬出し配缶することを想定しています。
80	要求水準書(案)	表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等	質問	39	第2	4	(6)	ウ					和え物調理室にスチームコンベクションオープンの記載がありますが、一般的に和え物調理室内での加熱調理はないと思われます。和え物調理室内でのスチームコンベクションオープンの使用用途をご教授していただけないでしょうか。	煮炊き調理室への設置に訂正します。和え物調理室のパススルー真空冷却機との連携に配慮してください。
81	要求水準書(案)	表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等	質問	39	第2	4	(6)	ウ					「※パススルー冷蔵庫は、手をかざすと開く自動ドア付きの仕様」と記載がありますが、そのような製品は無いように思われますが、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書(案)	設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務	質問	40	第2	7							施設整備に必要な官庁許認可手続き一式を行うとありますが、今回、開発許可は適用除外と考えてよいですか？	ご理解のとおりです。
83	要求水準書(案)	設計変更	質問	42	第2	7	(2)	キ					市は必要があると認める場合～設計変更を要求することができる。とありますが、この場合実施方針の別紙リスク分担表(案)を参考にリスク分担に●がついている者が費用を負担することで正しいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、具体的には募集要項等公表時の事業契約書(案)をご参照ください。
84	要求水準書(案)	その他留意事項	質問	42	第2	7	(2)	ク	(ア)				「市が国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力する」とありますが、どんな報告業務を想定されていますか。	現時点で具体的な想定はありませんが、国や県等から本事業に関する情報照会等があった場合に、必要となる資料作成等についてご協力をお願いするものです。
85	要求水準書(案)	建設工事	質問	43	第2	8	(2)	ア	(エ)				「何時でも工事現場での施工状況の確認を行うことが出来る」とは、休日や作業時間に関わらず市が確認出来るとの理解で宜しいでしょうか。	基本的にはご理解のとおりですが、具体的な運用方法については協議の上決定します。
86	要求水準書(案)	工事監理業務	質問	44	第2	9	(4)						工事監理業務内容は、「民間(旧四会)連合協定・建築監理業務委託書」に示される業務とするとありますが、常駐監理ではなく重点監理と考えてよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。常駐する必要はありません。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
87	要求水準書(案)	食缶及び配膳器具	質問	45	第2	10	(1)	ク					中蓋付二重保温食缶は角型とするとありますが、高性能断熱食缶で、保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する場合、中蓋付きでなくてもよろしいでしょうか。	保温性が確保され、かつ中の液体がこぼれなければ、中蓋付きでなくても構いません。
88	要求水準書(案)	表Ⅱ-5 食缶仕様一覧(参考)	質問	45	第2	10	(1)	ク					「中蓋付」とありますが、保温性が高く、パッキンやクリップを備えて中の液体が漏れず安全に運搬できる構造であれば、中蓋が無い仕様としても宜しいでしょうか。	No.87の回答をご参照ください。
89	要求水準書(案)	食器及び食具等	質問	46	第2	10	(2)						箸とスプーンを同時に使用することはないと考えてよろしかったでしょうか。	同時使用も想定しています。
90	要求水準書(案)	コンテナ	質問	47	第2	10	(3)	ア					「～配送校の学校配膳室に収まる～」など配送校に対する配慮に際し、配膳室の状況と合わせまして給食開始時刻もご教示ねがいます。	募集要項等公表時参考資料をご参照ください。 給食開始時刻についてはNo.18の回答をご参照ください。
91	要求水準書(案)	コンテナ	質問	47	第2	10	(3)	イ					冷凍デザートは、(1)表Ⅱ-5 保冷保温食缶7Lに入れてコンテナに積載するとの理解で宜しいでしょうか。	袋に入れてコンテナ内空きスペースへ積載します。
92	要求水準書(案)	コンテナ	質問	47	第2	10	(3)	イ					添加物(ジャム、味付け小魚等)については、(1)表Ⅱ-5に用途の記載がありませんが、コンテナ内の空きスペースに袋などで積載するとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
93	要求水準書(案)	開業準備業務における基本的な考え	質問	48	第3	1	(1)	イ					「・・・開所式の運営に伴う費用は、市が負担する」とありますが、設営等も含まれていると解釈してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
94	要求水準書(案)	調理リハーサル	質問	49	第3	2	(6)						調理リハーサルは何食程度の調理を想定されていますか。またそれにかかる光熱水費等は、貴市の負担と考えてよろしいでしょうか。	リハーサルの食数は未定ですが、光熱水費については御理解のとおりです。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
95	要求水準書(案)	維持管理業務に関する要求水準	質問	51	第4	1	(1)						光熱水費の記載がありませんが、市負担との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	質問	51	第4	1	(3)	エ					維持管理業務従事者の細菌検査は月●回等基準はございますでしょうか。	細菌検査は月2回(有効期間2週間)とします。詳細項目は事業者の提案に委ねます。
97	要求水準書(案)	業務従事者の要件等	質問	51	第4	1	(3)	エ					業務従事者とは維持管理業務として施設内に入る全ての者を対象と考えていますでしょうか。また、細菌検査は緊急時の対応を除き、一般・調理エリアに関わらず実施する必要がありますでしょうか。上記の場合、細菌検査の詳細項目や有効期間をご教示願います。	業務従事者は施設内に入るすべての者を対象とします。細菌検査は原則として、一般エリア・調理エリアに関わらず実施するものとし、詳細項目や有効期間はNo.96の回答をご参照ください。
98	要求水準書(案)	費用の負担	質問	52	第4	1	(10)	イ					消耗品の費用負担等で、通常の水石鹼に加えて、コロナ対策のための消毒剤も必要になる場合は、同様に事業者負担になりますでしょうか。又、施設内で濃厚感染者が発生した場合の緊急消毒の費用負担についても同様にお示しください。	調理エリアにおける消耗品については、開業時の初期調達のみ事業者の業務範囲とし、それ以降の更新は全て市の負担とします。なお、一般エリアの消耗品については事業期間を通じて事業者負担とします。また、緊急消毒についても上記の費用負担に倣うものとします。
99	要求水準書(案)	日常巡視点検	質問	56	第4	4	(2)	ア	(ア)				日常点検は給食協会が行うと記載がありますが日常点検の概要を教示願います。また、点検記録簿等事業者側との情報共有はどの様に行いますか。	前段について、作業前・作業後の点検は、刃物点検、外観点検、付属品の点検、運転音の確認等を実施します。また、異常時は、施設管理担当者に報告します。後段について、点検記録簿等、給食協会とPFI事業者の業務に跨って管理すべきデータ等は、事業者間で共同管理すること等が想定されます。ただし、これら事業の垣根を超えて管理すべき事項やそれらの運用方法等については、事業者の提案に委ねるものとし、具体的な内容は、優先交渉権者決定後、給食協会を含めた協議により決定します。
100	要求水準書(案)	表IV-3 外構施設別 維持管理 要求水準内容	質問	57	第4	5	(3)						表中⑤植栽の内容で、「・高い木や長い枝等が強風で折れないように補強するなど管理を行うとともに、枝等が散乱しないように保つ。」とありますが、提案で高木を選定しない提案は可能でしょうか。	可能です。
101	要求水準書(案)	日常清掃	質問	58	第4	6	(2)	ア					給食エリアの日常清掃は給食協会が行うとありますが清掃範囲、内容等詳細を教示願います。	衛生管理マニュアル等の関連基準等に基づき、給食エリア全般の清掃を毎日実施します。

要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答

No	資料名等	項目	質問・意見	該当箇所								質問	回答	
				頁	第1	1	(1)	ア	(ア)	a	(a)			
102	要求水準書(案)	日常清掃	質問	58	第4	6	(2)	ア					一般エリア・給食エリアの区分はp12-13、p23-34に記載の区分でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
103	要求水準書(案)	日常清掃	質問	58	第4	6	(2)	ア					給食協会が実施する、給食エリアの日常清掃の部位別の内容と頻度をご提示いただけますでしょうか。また、壁面の清掃はどの程度の高さまで実施される予定でしょうか。(●mまで等)	衛生管理マニュアルに基づき、給食エリア全般の清掃を毎日実施します。また壁面については床面から高さ1メートル程度まで実施する予定です。
104	要求水準書(案)	給食エリアの日常清掃	質問	58	第4	6	(3)	イ					給食協会が行う日常清掃の清掃業務の確認をする云々とありますが、具体的には事業者にどのような確認業務を指していますでしょうか。	定期清掃の計画に際し、日常清掃による清掃状況を確認すること等を想定していますが、具体的な内容は事業者の提案によるものとします。
105	要求水準書(案)	給水、給湯設備	質問	59	第4	6	(3)	エ	(ウ)				「水質検査の項目は、水質基準項目のうち必要な項目(事業者の提案による。)」とありますが、水質検査の頻度についても提案と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。関係法令、関係基準以上で規定される内容以外については、事業者の提案によるものとします。
106	要求水準書(案)	冷蔵庫、冷凍庫等	質問	59	第4	6	(3)	エ	(オ)				冷蔵庫、冷凍庫等の清掃内容について記載がありますが以外の調理設備機器については業務範囲外との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
107	要求水準書(案)	事業契約書等の提出	質問	64	第5	4	(1)						「事業者は・・・各業務に関する業務委託契約書若しくは請負契約またはこれに代わる覚書等の一覧を、市に提出する。」とありますが、一覧の意味として、単純に契約先・契約元・委託業務内容を箇条書きにした一覧を想定されていますでしょうか。もしくは、一覧を作成し、契約書の表紙を添付として提出することを想定されていますでしょうか。	契約先・契約元・委託業務内容程度を箇条書きにした一覧を想定しています。
108	要求水準書(案)	事業契約書等の提出	質問	64	第5	4	(2)						「事業者は、(1)の業務委託契約等を締結後速やかに、当該契約書の写し等、各業務を委託し又は請け負わせた事実を証する書面を、市に提出する」とありますが、1次下請け企業への再委託契約書や再委託申出書のことでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
109	要求水準書(案)	その他	質問	64	第5	6							岡崎市学校給食協会との業務間の連携強化のための仕組みを提案で求められていますが、提案書の作成段階で、給食協会に直接意見をうかがったり、情報交換したりすることは認められているとの理解でよろしいでしょうか。給食協会との接触が不可の場合、提案内容はどのような観点で評価されるのかご教示ください。	実施方針No.1の回答をご参照ください。