

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	ア	(ア)	a			
1	要求水準書	手作り献立	1	1	2	(1)	ア				岡崎市内の4か所の給食センターで手作り調理を実施していますでしょうか。	現給食センターでは手作り調理は実施していません。
2	要求水準書	食物アレルギー対応食	2	1	2	(1)	ウ				アレルギー調理に関して、岡崎市内の現行給食センター(東西南北)において対応していますか。	北部及び東部給食センターで対応しています。
3	要求水準書	災害対応	2	1	2	(1)	オ				大規模災害発生時に、簡易な食事(おにぎり、味噌汁等)を提供します。とありますが、災害対策用移動式回転釜(LPガス対応、150L)でお湯を沸かし、アルファ米、インスタント味噌汁を提供すると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
4	要求水準書	施設整備業務における基本的考え方	6	2	1	(2)	ウ				”一部のライフラインが停止した際にも非常食の調理等が可能”とありますが、災害対策用移動式回転釜およびおにぎり製造機が稼働できる設備と理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
5	要求水準書	施設整備業務における基本的考え方	6	2	1	(2)	オ				カーボンニュートラルなどの環境提案につきまして予定価格に適正に反映されておりますでしょうか。	一定レベルの性能を反映しています。なお、当該部分については市として過度な提案を期待するものではなく、費用対効果を踏まえご提案ください。
6	要求水準書	施設整備業務	7	2	2	(7)	ウ				参考資料08_埋蔵文化財試掘調査結果を参照の上可能な限り工事工程に影響の出ない計画としますが、敷地半分は調査位置が分布しています。計画上調査位置に建物が配置されると思いますが、工事工程に影響しないとお考えでしょうか。工事工程に影響がない場合、その根拠をお示しいただけますでしょうか。	建築計画により本調査の実施有無が異なるものと理解しており、現時点で具体的な回答はできません。所管部局と調整しながら、事業者提案に基づき具体的な検討を進めることとなります。なお、本調査が必要になった場合、調査着手は最短でも7月末となることを見込まれます。また、調査に要する期間は面積や土量等によって増減するものであり、工事による遺跡への影響度合い(面積や深さ)次第でその調査期間も変わります。
7	要求水準書	衛生管理	10	2	4	(1)	ウ	エ	b		要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答NO18で給食開始時間をお示しいただいていますが、終了時間・回収想定時間も教示いただけますと幸いです。	要求水準書参考資料29「配送校における給食開始・終了時間及び回収予定時間」として提供します。なお、令和3年9月21日に更新した要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答内で示したNO.18の給食開始時間について、誤りがありましたので修正をしています。
8	要求水準書	太陽光発電システム	11	2	4	(1)	ア	(ア)	f		太陽光発電システムの設置に当たっては反射光の影響に留意する。とありますが、太陽光発電システムを設置すると理解して宜しいでしょうか。	要求水準として規定するものではありません。太陽光発電システムを設置する場合はこれに留意してください。
9	要求水準書	施設見学	12	2	4	(1)	ア	(イ)	i		”これ以外の調理室については会議室よりライブカメラなど”とありますが、調理室とは、表Ⅱ-3 主要諸室区域区分の給食エリア-非汚染エリア【調理ゾーン】から容器・器具・運搬用カート等洗浄室を除いた部屋と理解して宜しいでしょうか。	No.23の回答をご参照ください。
10	要求水準書	構内道路・駐車場等	14	2	4	(1)	エ	(ウ)	d		『配送車両用駐車場は、荷受口の業務中の停車スペースと兼用しない。』との記載がありますが、要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答のNo.35に『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。』との回答があります。配送・回収口への駐車スペースの兼用は可との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	要求水準書	室内空気	14	2	4	(1)	エ	(カ)			建物完成時の濃度測定を行う対象室について、「なお、濃度測定の対象室は給食エリア全体及び一般エリアの非居室は除く全とする。」とあるが、対象室は一般エリアの居室との理解で宜しいでしょうか。	給食エリアの全体及び一般エリアの居室が対象です。
12	要求水準書	排水設備	15	2	4	(1)	エ	(カ)			排水設備の計画において、事業者が個別に矢作川沿岸水質保全対策協議会と協議する場合に、グループ毎に金額差が出てしまうことが懸念されますので、設備の仕様などに関する要求事項がある場合は、貴市から事業者にご案内資料を通じてご指示いただくことは可能でしょうか。	本件については、市が条件を示すものではありません。

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	ア	(ア)	a			
13	要求水準書	外構計画 電気設備	15	2	4	(1)	エ	(キ)			敷地内に開閉器等を設置し地中埋設で引込み、本施設に設置する受変電設備へ地中埋設にて高圧電力の供給を行う計画とする。とありますが、引込柱に引込み開閉器を設置し、二次側を地中埋設とする理解で宜しかったでしょうか。	ご理解のとおりです。
14	要求水準書	植栽	15	2	4	(1)	エ	(ク)			「敷地面積の5%の緑化」とありますが、起因は開発要件という理解でよろしいでしょうか。	岡崎市周辺環境に影響を及ぼすおそれのある特定事業の手續及び実施に関する条例及び施行規則に基づくものとなります。
15	要求水準書	屋外照明	15	2	4	(1)	エ	(コ)	a		”災害時の避難誘導が可能な計画”とありますが、災害による停電でも点灯する照明と理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	要求水準書	非構造部材耐震安全性能の分類	16	2	4	(2)	イ	(イ)			非構造部材について「全体をA類とお考え下さい。」(要求水準書(案)に係る質問・意見書に対する回答No.40)という回答をいただきましたが、給食センターの特性上天井と壁との間に隙間は設けることが適切ではないため、すべて下地を吊り天井としない方法で予算を計上しているとの認識でよろしいでしょうか。(例:下地を鉄骨で構成)	天井下地の構成等は、要求水準を満足する前提で事業者提案によるものとします。吊天井で生じる耐震天井仕様のクリアランス部は、見切縁(EXP仕様)を設けるなど、給食センターの機能を踏まえた適切な計画をご提案ください。
17	要求水準書	電気設備	17	2	4	(3)	ア	(ア)	b		市及び給食協会職員用事務室及び事業者用事務室に集中パネルを設置し、一括管理を行う。とありますが、第1回市対面対話の結果No.88に事業者用事務室の要否は事業者提案によるものとあります。事業者用事務室がない場合、市及び給食協会職員用事務室のみに集中パネルを設置すると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
18	要求水準書	電源設備	18	2	4	(3)	ア	(イ)	b	(a)	(一般エリアと調理エリアのエネルギー消費量…計画する。)とありますが、調理エリアを給食エリアと読み替えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。修正します。
19	要求水準書	電源設備	18	2	4	(3)	ア	(イ)	b	(b)	炊き出し作業が最低限行うことができる保安用自家発電機設備を設置する。とありますが、炊き出し用調理器具は、災害対策用移動式回転釜およびおにぎり製造機。電源供給エリアは、一般エリアにおける市及び給食協会専用部分及び共用部と理解して宜しいでしょうか。また、共用部について一部の利用で良い場合は対象諸室をお示しいただけませんかでしょうか。	前段、中段について御理解のとおりです。後段について、事業者の提案によるものとします。
20	要求水準書	設計要求水準、設備計画における基本的要件	18	2	4	(3)	ア	(イ)	b	(e)	「将来的な設備の増設に備え、予備配管を適切に計画する。」とありますが、将来的な設備の増設はどの場所かどのようなものを想定されていますでしょうか。	現時点で具体的な想定はありませんが、施設計画に応じて、設備を増設する場合に想定される箇所への予備配管をご提案ください。
21	要求水準書	通信・情報設備	18	2	4	(3)	ア	(イ)	c	(c)	荷受口にインターホン設備を設置し、搬入業者が室内の検収担当者と連携が取れる計画とする。とありますが、荷受口にインターホン子器、検収室及び市及び給食協会職員用事務室にインターホン親機を設置すると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
22	要求水準書	誘導支援設備	19	2	4	(3)	ア	(イ)	f	(b)	…市及び給食協会職員用事務室及び事業者用事務室にて発報が行われる計画とする。とありますが、第1回市対面対話の結果No.88に事業者用事務室の要否は事業者提案によるものとあります。事業者用事務室がない場合、市及び給食協会職員用事務室のみ発報が行われると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
23	要求水準書	監視カメラ設備	19	2	4	(3)	ア	(イ)	i	(b)	作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室において作業状況が確認できる場所にカメラの設置を行い…とありますが、カメラを設置する部屋は、表Ⅱ-3 主要諸室区域区分の給食エリア-非汚染エリア【調理ゾーン】から容器・器具・運搬用カート等洗浄室を除いた部屋と理解して宜しいでしょうか。また、カメラ設置の不要な調理ゾーンがございましたら対象諸室をお示しいただけませんかでしょうか。	調理進捗状況の確認をするため、以下の諸室への設置が必要と考えています。 (1) 野菜・果物下処理室 (2) 肉・魚・卵下処理室 (3) 手作り準備室 (4) 煮炊き調理室 (5) 揚・焼・蒸物室 (6) 和え物室 (7) 果物類切裁室 (8) アレルギー調理室 (9) コンテナ室(搬出口)
24	要求水準書	発電設備等	19	2	4	(3)	ア	(イ)	j	(a)	太陽光発電システムや再生可能エネルギー設備を導入するものとし、とありますが、太陽光発電設備システムの他再生可能エネルギー設備を設置すると理解して宜しいでしょうか。	太陽光発電システムを含む再生可能エネルギー設備を導入についてご検討ください。事業者の提案によるものとします。要求水準書を修正します。

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	1	(1)	ア	(ア)	a			
25	要求水準書	換気・空調設備	19	2	4	(3)	イ	(イ)	a		肉・魚・卵下処理室、和え物調理室などの食材を扱う部屋などの空調は冬季でも暖房は使用せず冷房専用機で良かったでしょうか？	冷暖房機を設置してください。
26	要求水準書	機械設備	19	2	4	(3)	イ	(イ)	b	(b)	項15-2-4-(1)-エ-(オ)-dにおいては建物内はSUS配管(ネジ・フランジ接合)を採用と記載がありますので屋外においてはSUS配管以外の提案も可能でしょうか。	同等以上の機能性を担保できる場合は可とします。
27	要求水準書	機械設備	19	2	4	(3)	イ	(イ)	b	(b)	建物下部をピット構造で提案する場合、ピット内の給水配管は防錆を考慮しSUS配管以外の採用も可能でしょうか。	No.26の回答をご参照ください。
28	要求水準書	機械設備	19	2	4	(3)	イ	(イ)	d	(f)	汚水と雑排水は屋内分流、屋外合流としてもよろしいでしょうか。	敷地内公設樹までは分流、以降合流としてください。
29	要求水準書	熱源設備 (ボイラー)	21	2	4	(3)	イ	(イ)	c		ボイラー及び次亜水生成器を導入する場合、清缶剤、軟水器の塩など補充作業が必要となります。補充作業等を実施する為 業務従事者を常駐させることを想定されていますか。想定していない場合給食協会様が実施されるとの認識で良かったでしょうか。	業務従事者の常駐については提案に委ねますが、常駐の有無に関わらずボイラーの運転監視は事業者の業務範囲となりますので、給食協会が実施することは想定していません。なお、次亜水生成器に係る補充作業については給食協会での実施が適当と考えます。
30	要求水準書	衛生設備	21	2	4	(3)	イ	(イ)	e	(d)	電気的に水栓を制御する機器を導入した場合には、停電時に対応可能な手元バルブを設ける。とありますが、電池式または発電式と理解して宜しいでしょうか。また、停電時対応は、一般エリアにおける市及び給食協会専用部分及び共用部と理解して宜しいでしょうか。	前段については事業者の提案によるものとします。 後段については、給食エリアも含むものとお考え下さい。
31	要求水準書	自家発電設備	22	2	4	(4)	ア	(ウ)			災害時に72時間の機能維持で対象は一般エリアとなっていますがP12表「主要諸室区域区分」に記載箇所全てを想定されていますか。	事業者の提案によるものとします。No.19の回答も併せてご参照ください。
32	要求水準書	自家発電設備	22	2	4	(4)	ア	(ウ)			災害時に72時間の機能維持で燃料は何を想定されていますか。現在運営されている給食センターはどのような燃料でしょうか。	前段について、具体的な想定はありません。事業者の提案に委ねます。 後段について、市内4センターに自家発電設備として設置してあるものは、東部及び北部学校給食センターの太陽光発電だけであり、災害時に使用できるのは東部の非常用コンセントのみになります。
33	要求水準書	自家発電設備	22	2	4	(4)	ア	(ウ)			災害時に事務室の照明及びコンセントなどどこまでの機能維持を想定されていますか。	具体的な想定はありません。事業者の提案によるものとします。
34	要求水準書	自家発電設備	22	2	4	(4)	ア	(ウ)			災害時の炊き出し及び近隣退避場所への電源はどのような容量を想定されていますか。	要求水準に規定するとおり、熱源はLPガスです。容量等は事業者の提案によるものとします。
35	要求水準書	検収室	23	2	4	(5)	ア	(イ)	b	(e)	加工食品を保管する冷凍室を設置するにあたり、種類や容量等をご教授ください。	コロッケ、シューマイ、ギョーザ、肉団子、冷凍とうふ、うらごし野菜、冷凍里芋、さや付枝豆等を保管します。 容量：セキスイコンテナA54(582×420×305)×50個程度
36	要求水準書	検収室	24	2	4	(5)	ア	(イ)	b	(f)	検収室から各下処理室、調味料計量室等を経由して手作り準備室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室への食材の動線を確保するとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書参考資料17に示す食材動線図等を参考に提案ください。

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答
			頁	I	i	(1)	ア	(ア)	a		
37	要求水準書	冷凍室	24	2	4	(5)	ア	(イ)	f	(a)	<p>検収後の加工食品を保管する冷凍室を設置とございますが、冷凍食品の種類と収納量の目安となる重量をご教示ねがいます。</p> <p>【加工食品冷凍室】 コロッケ、シュウマイ、ギョーザ、肉団子、冷凍とうふ、うらごし野菜、冷凍里芋、さや付枝豆等を保管します。 容量：セキスイコンテナA54(582×420×305)×50個程度、約750kg(15kg/個換算) 【肉・魚類冷凍室】 切り身魚、いか、えび等を保管します。 容量：セキスイコンテナA54(582×420×305)×36個程度、約540kg(15kg/個換算) 【野菜・果物等冷凍室】 ホールコーン、むき枝豆、グリーンピース、いんげん等を保管します。 容量：セキスイコンテナA54(582×420×305)×9個程度、約135kg(15kg/個換算)</p>
38	要求水準書	肉・魚・卵下処理室	25	2	4	(5)	ア	(イ)	i	(c) (e)	<p>(c)と(e)の冷蔵室は兼用も可と考えて宜しいでしょうか。</p> <p>動線が確保され、保管する食材が入るスペースが確保されるのであれば兼用も可能です。</p>
39	要求水準書	添加物室	26	2	4	(5)	ア	(ウ)	c	(a)	<p>冷凍デザート最大のサイズをご教授ください。</p> <p>タルト：径60mm×20mm 花見団子：40mm×100mm かしわ餅：70mm×70mm 等</p>
40	要求水準書	添加物室	26	2	4	(5)	ア	(ウ)	c	(a)	<p>冷蔵品(チーズ等)最大のサイズをご教授ください。</p> <p>キャンディチーズ(1袋30個)：180mm×120mm ＝小学生は1人2個、中学生は1人3個 スライスチーズ(10枚入)：90mm×90mm×20mm ＝小・中学生とも1人1枚</p>
41	要求水準書	手作り準備室	26	2	4	(5)	ア	(ウ)	d		<p>手作り準備室で作業される調理員の人数をご教授ください。</p> <p>手作り献立 2品:10名 加工食品献立 1品:3名 最大13名程度を想定しています。</p>
42	要求水準書	和え物調理室	27	2	4	(5)	ア	(ウ)	g	(f)	<p>フライパットを保管とありますが、この場合のフライパットとは配缶用の保冷食缶と考えて宜しいでしょうか。</p> <p>ご理解のとおりです。</p>
43	要求水準書	和え物調理室	27	2	4	(5)	ア	(ウ)	g	(f)	<p>消毒保管庫(フライパット【アルミ】を保管)、とございますが、参考資料12、3本献立案では和え物を「保冷パット【ステンレス】」とし記載されております。形状、容量的にはほぼ同じ大きさではございますが、どちらを和え物用とお考えでしょうか。ご教示ねがいます。</p> <p>保冷保温食缶(ステンレス)が和え物用となります。要求水準書P27(f)の『フライパット』及び参考資料12「3本献立案」における『保冷パット』は保冷保温食缶として、要求水準書を修正します。</p>
44	要求水準書	コンテナ室	28	2	4	(5)	ア	(オ)	b	(e)	<p>冷凍室と記載がありますが、冷凍デザートが保管できるのであれば冷凍庫でも可と考えて宜しいでしょうか。</p> <p>台車ごとコンテナまで運ぶことを想定しており、台車ごと入れることのできる仕様であれば可とします。 なお、台車、作業台等がそのまま入る設備を「室」、棚・ラック等に食材を入れる設備を「庫」として区別しています。</p>
45	要求水準書	非汚染作業区域前室	29	2	4	(5)	ア	(カ)	b	(b)	<p>『非汚染作業区域への入口と出口は別に設け』とありますがエアシャワーとは別に出口用の扉を設ければ良いとの理解で宜しいでしょうか。</p> <p>ご理解のとおりです。</p>
46	要求水準書	設計要求水準(食堂)	29	2	4	(5)	ア	(カ)	d		<p>食堂に設置する備品に関して、サイズをご提示いただけないでしょうか。表に記載されている「使用等」を充足すれば、サイズを含め事業者の提案に委ねられるとの理解でよろしいでしょうか。</p> <p>ホワイトボードについては以下と同等以上の仕様としてください。 壁掛け用 3600mm×1200mm 移動式 1800mm×900mm(両面式) なお、机及び椅子についてはご提案に委ねます。</p>
47	要求水準書	調理員用更衣室	30	2	4	(5)	イ	(カ)	g	(d)	<p>調理員の数に応じた広さとロッカーの記載がありますが、既設又は今回想定されるロッカーサイズがありましたら、ご教示いただけますと幸いです。</p> <p>貴重品及び通勤着を入れる想定であり、仕様については提案に委ねます。 なお、参考として東部学校給食センターのロッカーサイズは以下のとおりです。 6人用(180cm×90cm 上下各3区画)</p>
48	要求水準書	職員用事務室	31	2	4	(5)	イ	(ア)	a	(a)	<p>90㎡程度とありますが、書庫(10㎡程度)を含め90㎡程度との理解で宜しいでしょうか。</p> <p>執務室(90㎡程度)とは別に書庫(10㎡程度)を設けてください。</p>

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所								質問	回答
			頁	I	i	(1)	ア	(ア)	a			
49	要求水準書	会議室	33	2	4	(5)	イ	(イ)	d	(a)	会議室で実施する予定について、給食試食会や親子料理教室を行うことが想定されます。実施予定の内容や想定人数をご教示願います。	前段について、会議、研修会、給食試食会を想定します。後段について、要求水準記載の人数を考慮し、ご提案をお願いします。
50	要求水準書	一般エリア 会議室	33	2	4	(5)	イ	(イ)	d	(d)	給食エリアの各部屋の状況をリアルタイムで見られるモニター設備を設置し、可動式間仕切りで2部屋となる場合でも、各部屋が当該機能を有するものとする。とありますが、映像音響設備一式の中にあるプロジェクターとテレビをモニター設備としても宜しいでしょうか。	不可とします。
51	要求水準書	調理設備の仕様 共通事項	35	2	4	(6)	ア	(ア)	c		『2時間で』との記載がありますが2時間程度との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	要求水準書	食器等洗浄機	38	2	4	(6)	イ	(エ)	a	(b)	かごと洗浄が可能な機器とありますが、省スペースが図れ、食器・食具・食器カゴ等が自動洗浄可能であれば、それ以外の仕組みの洗浄機についても事業者の提案とすることは可能でしょうか。	かごと洗浄機と比較し、洗浄人員が増えないものであれば可能とします。
53	要求水準書	表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等	39	2	4	(6)	ウ				検収室、野菜前処理室、野菜・果物下処理室、肉・魚・卵下処理室、野菜等上処理室、果物類切裁室に記載のあります殺菌庫の用途をご教授ください。	包丁、まな板等、各諸室で使用する調理機器の殺菌消毒用として想定しています。
54	要求水準書	表Ⅱ-4 各室での主要調理設備等	39	2	4	(6)	ウ				食品庫・調味料庫、ゴミ庫に記載のあります戸棚ですが、一般的にラックシェルフが多いと思われます。ラックシェルフでも可と考えて宜しいでしょうか。	多段式の仕様であれば可能とします。
55	要求水準書	建設期間中の業務内容	44	2	8	(2)	エ				事務備品等の設置について、「建設工事完了前から事務備品等の搬入・設置工事等を実施する。」とありますが、すべての設置業務の完了は引渡し予定日の令和6年6月末日までに終えている必要はありますか。	ご理解のとおりです。
56	要求水準書	完了時の業務内容	44	2	8	(3)	ア				建物完成時の濃度測定を行う対象室について、「濃度測定の対象室は給食エリア全体及び一般エリアの非居室は除くすべて」とありますが、対象室は一般エリアの居室との理解で宜しいでしょうか。	No.11の回答をご参照ください。
57	要求水準書	表Ⅱ-5 食缶仕様一覧(参考)	46	2	10	(1)	ク				表Ⅱ-5食缶仕様一覧には、食物アレルギー用に真空断熱フードジャーがございますが、1食1個、最大120食(120個)のご用意でよろしいでしょうか。(参考資料12 3本献立案には、1献立あたり、1種類のアレルギー対応とされているため)	第1回対面対話の結果95を参照してください。なお、保管場所は消毒保管庫としてください。
58	要求水準書	表Ⅱ-5 食缶仕様一覧(参考)	46	2	10	(1)	ク				揚物、焼物用のフライパット(保温機能付き)とは、保温性のある食缶との理解で宜しいでしょうか。	要求水準書を修正し、「保温機能」は不要とします。
59	要求水準書	コンテナ	48	2	10	(3)	ア				コンテナサイズについて、資料20にて現況のトラック寸法、コンテナサイズ等がでておりますが、「配送校に収まる大きさを選定」とございますが、各配送校の配膳室の広さがわかる資料等は開示いただけるのでしょうか。	要求水準書参考資料16をご参照ください。
60	要求水準書	その他留意事項	48	2	10	(4)	ア				「給食エリアで使用する包丁、まな板、洗剤、手袋、マスク、・・・」と記載がありますが、調理員が使用する消耗品「手袋・マスクの量」や「洗剤の量や使用期間(月・年など)」を御提示いただくか、別途抜いでお願い出来ますでしょうか。	消耗品の初期調達は参考資料32「給食エリア消耗品リスト(想定)」を参照のうえ、2学期使用量相当分を用意してください。また、調達調理備品の参考として、参考資料33「調理備品リスト(想定)」を添付します。なお、品名、規格、数量等については必ずしも限定するものではありません。詳細については協議のうえ決定します。
61	要求水準書	開業準備業務	50	3	1	(1)	イ				維持管理にかかる費用は事業者負担とありますが、様式J-6開業準備費見積書に記載する費用の扱いは岡崎市様負担と言う認識で作成させて頂いて大丈夫でしょうか。	事業者負担となります。

募集要項等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	項目	該当箇所							質問	回答	
			頁	I	1	(1)	ア	(ア)	a			
62	要求水準書	維持管理マニュアル	50	3	2	(2)						事業者の提案によるものとします。適切な維持管理を可能にする計画はもとより、事業期間を通じて履行状況を適切に評価・改善できる枠組みをご提案ください。
63	要求水準書	法令資格	54	4	1	(3)	ア					現在運営されている給食センターではどのような法令資格があり、有資格者を配置されていますか。また労働安全衛生法に基づき、衛生管理者、安全管理者を配置しています。
64	要求水準書	消耗品	55	4	1	(10)	イ					(トイレトペーパー 1ケース100個入) 東部20箱、北部11箱、西部9箱、南部9箱計49箱 (管球) 蛍光管を年に少数回取り替えるのみです。
65	要求水準書	建物維持管理業務	56	4	2	(2)	ア					建物の日常点検は運営である給食協会で行うとの理解で宜しいでしょうか。事業者が行う場合は、現行の給食センターの頻度をご教示いただけますと幸いです。
66	要求水準書	建築設備維持管理業務	57	4	3	(2)	ア					業務内容の運転・監視業務について、業務従事者は施設に常駐させることを想定されていますか。想定していない場合P57 ア 運転・監視は原則給食協会様が実施されるとの認識で良かったでしょうか。
67	要求水準書	年間の運営稼働日	57	4	3	(2)	ア					年間運営稼働日数の想定をご教示ください。
68	要求水準書	施設の稼働時間帯	57	4	3	(2)	ア					施設の運営日について、施設の稼働時間帯の想定をご教示ください。〇〇時～〇〇時
69	要求水準書	建築設備維持管理業務	57	4	3	(2)	イ					維持管理業務の日常点検は運営にて実施予定との理解で宜しいでしょうか。例えば、他センターでは運営が行っている定期点検以外のボイラー点検などが考えられます。事業者の範囲となる場合に、費用計上の観点から、専任・常駐の対応可否と必要な資格をご教示願います。
70	要求水準書	建物維持管理業務	59	4	5	(2)	ア					外構の日常点検は運営である給食協会で行うとの理解で宜しいでしょうか。事業者が行う場合は、現行の給食センターの頻度をご教示いただけますと幸いです。
71	要求水準書	受水槽清掃	62	4	6	(3)	エ	(ウ)	b			受水槽水抜き清掃について、長期休業期間中に1回ずつ年3回実施とありますが、夏休み、冬休み、春休み 全て必要でしょうか。現在運営されている給食センターも同様の実施回数でしょうか。
72	要求水準書	清掃業務	62	4	6	(3)	エ	(ウ)	b			受水槽の定期点検で、「年1回以上、登録検査機関による検査を受験し水質検査を実施する。」とありますが、「登録検査機関」とは厚生労働大臣の登録を受けた企業との理解でよろしいでしょうか。
73	要求水準書	その他	67	5	6							「業務間の連携強化」とありますが、貴市で実施しているまたは想定されている会議体等がありましたら、ご教示ください。