

# 狭山市立第一学校給食センター更新事業 入札説明書等に関する第1回質問・回答

狭 山 市

平成19年5月25日

狭山市立第一学校給食センター更新事業の入札説明書等に関して、平成19年4月25日(水)から平成19年5月7日(月)までの間に受け付けた質問に対して回答したものです。

寄せられた質問は、原則として原文のまま掲載しています。ただし、事項別の分類及び記載位置については、市で整理しています。

本回答については、現時点での市の考え方を示したものであり、今後変更する可能性があります。最終的には最新の入札関連書類に基づいてください。

第二回目の質問回答に向けての留意点

- ・ 質問者の特殊な技術、ノウハウ等が含まれ、非公表扱いを希望する質問については、その旨を明記してください。市が質問者の権利等を害するおそれがあると判断したものについては、非公表にて回答します。ただし、権利等を害するおそれがないと判断したものについては、公表対象の質問に変更されるか、取り下げいただく場合があります。
- ・ 公表済みの質問回答をご確認いただき、質問が重複しないことを確認の上、提出してください。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
1			4	1	3	2	(5)		光熱費	維持管理及び運営業務に係わる光熱費は、狭山市負担と有りますが、建設工事時は事業者負担と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
2			4	1	3	2	-5		運営業務	運営期間中における見学者対応業務は、全て貴市の業務との理解で宜しいでしょうか。	基本的に市側で対応しますが、業務に支障が生じない範囲での協力をお願いします。
3	本編		7	2	1	1	(2)		地域地区等	「(市道E第494号線と市道E第626号線の拡幅工事は本市が実施)」と記載があり、要求水準書(案)に関する質問回答には「市道E第494号線は、北側に2m拡幅」となっておりますが、北側に擁壁がある部分についての拡幅はどのようになるのでしょうか。拡幅範囲が明確にわかる図面をご提示ください。	新給食センターの事業用地に面した部分は、給食センター側ではなく北側の駐車場敷地を削って拡幅予定です。なお、当該の図面については、現在、提示できません。
4			7	2	1	1	(2)		近隣状況	当該敷地北側角地には災害防災井戸がある。とありますが、工事期間における水質他井戸の状況の観察等について条件等がありましたら、御提示願います。	同井戸は生活用水としての利用であることから、井戸の状況の確認に関わる特段の条件はありません。ただ、工事期間中を含め、災害防災業務に支障をきたさない様、関係車両の寄り付き等で配慮願います。
5			8	2	1	1	(3)	)	敷地条件	「資料4 事業予定地地盤調査資料」について、地質調査報告書の原本を貸与いただけるものと考えて宜しいでしょうか。また、事業範囲において事前調査業務の項目に地盤調査とありますが、市より提示いただいている調査資料以外に必要なと考えられる場合に、事業者側にて追加調査を行うものと考えて宜しいでしょうか。	前段：市窓口へお問い合わせください。 後段：お見込みのとおりです。
6			9	2	1	1	(5)	)	提供食数	提供食数の表中、平成21年度予測で柏原給食センターの食数に3,640と記載があり、入札説明書、実施方針等に記載の食数は3,500食となっております。どちらを正と考えれば宜しいでしょうか。	平成21年度予測数を前提としてご提案ください。
7			9	2	1	1	(7)			入間川給食センターの職員数は所長を含め5名程度と考えれば宜しいですか。	お見込みのとおりです。
8			9	2	1	1	(7)			柏原給食センターの職員数は所長を含め4名程度と考えれば宜しいですか。	お見込みのとおりです。
9			10	2	1	2	2	vi	ゾーニング・諸室配置・動線計画	文章中、「調理済食品の取り扱い等、微生物等による汚染を極力避けなければならない作業を行なう区域」とは、サラダ・和え物等調理室と考えてよろしいでしょうか。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書に関する質問 35をご参照ください。 ここでは、煮炊き調理室、揚げ物・焼き物調理室、和え物調理室、アレルギー食調理室、コンテナ室等を示しております。ただし、調理済み食品を釜などから配食する等の調理済み食品を取り扱う場所も、微生物等による汚染を極力避ける配慮は行ってください。
10		11	10	2	1	2	3	1	必要諸室・什器備品等	「資料11 必要諸室リスト」の格室面積についても、目安と考えてよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
11			10	2	1	2	(3)		什器・備品等	工事を伴う什器・備品等で施設と一体化するものは建設業務に含めるとのことですが、それ以外の什器・備品等の調達に関する業務区分(建設業務・運営業務・維持管理業務など)については、事業者により適宜判断するものと考えてよいでしょうか。	構いません。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
12			11	2	1	2	(4)	)	仕上計画	「搬入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアシャワーを設け…」とありますが、エアシャワーは運転手が外部から出入する際の準備室への設置を指すのでしょうか。もしくは、このエアシャワーはエアカーテンを指しているのでしょうか。エアカーテンを指している場合、ドックシェルターとの併設は必須なのでしょうか。	搬入を行う出入口、回収を行う出入口には、シャッター及びエアカーテンを設けてください。ただし、ドックシェルター設置の場合は、エアカーテンの設置は必須ではありません。配送を行う出入口はドックシェルターを設けてください。また、運転手が外部から出入りする際の準備室には、エアシャワーを設けて下さい。
13			11	2	1	2	(4)	)	トラック出入口	搬入を行うトラック出入口について、衛生面・運用面に支障がなければ、開口部をシャッター以外としてもよいでしょうか。	構いません。
14			11	2	1	2	(4)	)	トラック出入口	搬入を行うトラック出入口にエアシャワーを設けるとありますが、これはエアカーテンのことでしょうか。	前出 12をご参照ください。
15			11	2	1	2	(4)	)	トラック出入口	ドックシェルターを設ける場合には、エアシャワーは不要と考えてよいでしょうか。	前出 12をご参照ください。
16			11	2	1	2	(4)	)		「搬入を行うトラックは～」とありますが、前段の「トラック出入口」は検収口を、後段の「調理済食品の搬出口」はコンテナ配送・回収口を指すと考えれば宜しいでしょうか。また、「エアシャワー」は「エアカーテン」と読み替えれば宜しいでしょうか。	前出 12をご参照ください。
17			11	2	1	2	4	3	仕上計画	出入口にはシャッター及びエアシャワーを設けとありますが、このエアシャワーはエアカーテンの誤記でしょうか。誤記ではないならばどの部分に設けることを想定しているのでしょうか。(屋外と接する開口部・ドライバーの入室動線等)搬出口にはドックシェルターとエアシャワーまたはエアカーテンの併設が必要でしょうか。	前出 12をご参照ください。
18			11	2	1	2	(4)	)	仕上計画	「搬入を行うトラック出入口にはシャッター及びエアシャワーを設け～」との記載がございますが、このエアシャワーはエアカーテンと考えて宜しいでしょうか。	前出 12をご参照ください。
19			12	2	1	2	(4)	)		「)窓は極力設置しない～天窓は設置しない。)排煙窓は遮光型のパネルとすること。」と要求されていますが、これは調理エリアについては自然光を取り入れない無採光居室が望ましいという考えでしょうか。	お見込みのとおりです。
20			13	2	1	4	(3)			建築設備の耐震安全性の分類が「甲類」と要求されていますが、本給食センターを「災害応急対策活動に必要な施設」と位置づけているのでしょうか。その場合、この施設へのライフラインが途絶した場合も調理が出来る設備を整備する必要があるかと思いますが、その条件(調理種類・何食・何日間等)を御教示ください。	「乙類」に訂正します。
21			13	2	1	5		)	設備計画	各種機器の集中管理パネルを設置し、一括管理ができるようにすること。とありますが、一括管理をおこなう場所は、事業者事務室のみと考えて宜しいでしょうか。	お見込みとおりです。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
22			13	2	1	4	(3)	)	耐震安全性の分類	耐震安全性の分類は構造体、非構造部材、建築設備とも高いランクが設定されていますが、災害時の施設利用を考慮する必要はありますでしょうか。必要な場合は水、エネルギー等の備蓄期間、備蓄量等の考え方についてご指示ください。	新設する給食センター利用者及び周辺に影響を及ぼすことがない様、あくまで人命の安全確保及び二次災害の防止を図ることが第一義と考えています。合わせて、災害復旧時に施設利用が可能な場合、炊き出し等での活用が図られればと考えております。
23			13	2	1	5		)	設備計画の考え方	「各種機器の集中パネルを設置し、」と記載がありますが、具体的機器(設備)をご教授願います。	ご提案に委ねます。
24			13	2	1	5	1	1	照明・電灯コンセント設備	「重要負荷のコンセントには避雷対策を講じること」と記載がありますが、重要負荷の重要に該当する機器を御教授願います。	ご提案に委ねます。
25			14	2	1	5	(2)	)	空調設備	「調理室には必要に応じ温度(25 以下)、湿度(80%以下)のコントロールができる空調設備を設けること」との記載がございますが、必要に応じとはどのような状況を想定されているかを御教示願います。	調理室全体ではなく、条件により作業空間のみコントロールすることを想定しているものです。
26			14	2	1	5	(2)	)	)	" )調理室には～温度(25 以下)、湿度(80%以下)のコントロールができる空調を設けること。" )洗浄室は～HACCPの基準を満たすよう空調設備の能力に配慮する事"と要求されていますが、文部科学省「学校給食衛生管理の基準」によると"調理場は～湿度は80%以下、温度は25 以下に保つことが望ましい。"という表現になっています。調理エリアの空調は、調理作業中の調理員に対しての部分空調とし、そのエリアが基準を満たす考え方で宜しいでしょうか。それとも室全体が条件を満たす、温湿度調整が行える換気・空調設備を要求されていますか。	前出 25をご参照ください。
27			14	2	1	5	1	1	照明・電灯コンセント設備	「…必要に応じて手元灯等を設置する等、…」と記載がありますが、必要場所等については、提案によると理解して宜しいでしょうか、御教示願います。	お見込みのとおりです。
28			14	2	1	5	1	1	照明・電灯コンセント設備	「照明設備には、必要に応じて電球等の破損による破片の悲惨を防止する保護装置を設けること。」と記載がありますが、必要場所等については、提案によると理解して宜しいでしょうか、御教示願います。	お見込みのとおりです。
29			14	2	1	5	1	2	誘導支援設備	「…必要に応じてインターホン等を設置し、…」と記載がありますが、必要場所等については、提案によると理解して宜しいでしょうか、御教示願います。	お見込みのとおりです。
30			15	2	1	5	(2)	iii)	空調設備	『空調設備は少なくとも1日1回作業場の床を乾燥させる能力を有していること』とありますが、調理作業終了後に空調設備及び換気設備をどの程度運転する事を想定しているのでしょうか。また、現在の第一及び第二学校給食センターでの実状はどのようになっているのでしょうか。	前段：市職員の業務時間中、最大8:30～午後5:00までの運転を想定してます。後段：現センターも上記のとおり運転しています。
31			15	2	1	5	2	iv)	空調換気設備	文章中、「HACCP基準を満たすよう」とありますが、文科省の示す基準と考えてよいでしょうか。	お見込みのとおりです。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
32			15	2	1	5	(2)	)	空調設備	「洗浄室は高温多湿になる洗浄時においても作業域においてHACCP基準を満たすような空調設備の能力に配慮すること。」との記載がありますが、洗浄時、作業域におけるHACCP基準を満たすような空調設備の能力について具体的に御教示願います。	現実的にはHACCP基準を満たすような空調設備の能力を確保するのは難しいと考えられるため、極力基準に近づける提案を期待します。作業室として適切な温湿度の調整ができる空調設備としてください。具体的には、居住域において温度28度以下を想定しております。
33			15	2	1	5	2	1	空調設備	「…作業場の床…」と記載がありますが、作業場とは、調理エリアと理解して宜しいでしょうか、御教示願います。	ご理解のとおりです。
34			15	2	1	5	(2)	iii)	換気設備	『外気を取り込む換気口には、汚染された空気の流入を防ぐため、フィルター等を備えること。なお、当該フィルター等は、洗浄、交換、取付けが容易に行える構造のものとすること。』とありますが、『汚染された空気』とは「除塵を含んだ空気」との解釈でよろしいでしょうか。	汚染された空気とは塵埃を含む空気を想定しております。
35			15	2	1	5	2	2	換気設備	「…汚染された空気…」と記載がありますが、汚染された空気の定義を御教示願います。	前出 34をご参照ください。
36			15	2	1	5	(2)	)	自動制御設備	『空調設備と換気設備は、遠方発停制御が可能とすること。』とありますが、遠方発停制御を可能とする機器は「主要な機器」との解釈でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
37			15	2	1	5	(2)	)	自動制御設備	同上、主要な機器を遠方発停を可能にした場合には、個別スイッチ(リモコン)等は必要ないと解釈してよろしいでしょうか。	遠方発停を可能にした場合でも、個別スイッチ(リモコン)等は設けてください。
38			15	2	1	5	(3)	)	給水設備	『飲料水及び蒸気又は80 以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること』とありますが、設備計画を行なうにあたり『蒸気』の使用は絶対条件でしょうか。	絶対条件ではありません。事業者の提案によります。
39			16	2	1	5	(3)	)	給水設備	『食材に直接接触する蒸気及び食材と直接接触する機械器具の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつ、ボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。』とありますが、『食材に直接接触する蒸気』とはどのような場合でしょうか。	食材に直接接触する蒸気とは蒸し器・スチームクンベクション等の蒸気を想定しております。また、食器・食缶の消毒に使用される蒸気も同様として下さい。
40			16	2	1	5	(3)	)	排水設備	『汚水、雑排水は建物内分流方式とすること。雨水排水については、敷地内で浸透させること』とありますが、この場合の『雨水』とは建物にかかる雨水と解釈してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
41			16	2	1	5	(3)	)	排水設備	『ドライ仕様部分における調理機器等の水洗い洗浄による排水に配慮すること』とありますが、どのような場合を想定しているのでしょうか、具体的にご教示ください。	厨房機器の洗浄時を想定しています。
42			16	2	1	5	(2)	)		「雨水排水については、敷地内で浸透させる事」とありますが、雨水については100%浸透させるという条件でしょうか。	「狭山市宅地等の開発に関する指導要綱」、「狭山市開発事業における雨水対策」等の基準に準じてください。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料 番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答	
43			16	2	1	5	(2)	)		"調理室内の排水～グリーストラップを介して、直接、外部の排水本管に接続すること"とありますが、敷地内に除外設備を設ける場合も、その手前にグリーストラップを設置するという意味でしょうか。それとも、ここでの"外部の排水本管"とは"敷地外の下水道本管"を指し、"グリーストラップ"が"除外設備"を指すと考えれば宜しいでしょうか	敷地内に除外設備を設ける場合であっても、その手前にグリーストラップを設置することを想定していましたが、実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書(案)質問 46に記載したとおりグリーストラップを介さない計画としても構いません。	
44			17	2	1	5	(4)	)		ここでの"靴殺菌設備"とは、調理員が靴を履いたまま使用する"シューズクリーナー"を指していると考えれば宜しいでしょうか。そうである場合、別条件で"靴殺菌消毒保管庫"の要求がありますが、両方共に必要と考えれば宜しいでしょうか。	靴殺菌設備とは、靴殺菌消毒保管庫を示します。シューズクリーナーの設置については、事業者の提案によります。	
45			17	2	1	5	4	1	靴殺菌設備	「殺菌できる設備を設けること。」と記載ありますが、どの箇所に想定されておりますか、御教示願います。	各前室を想定しておりますが、事業者の提案によります。	
46			17	2	1	5	(4)	)		"調理施設の調理員等の出入口は～"とありますが、ここでの"調理施設"とは"建物全体"を指すのでしょうか。また、この出入口とは、調理中に調理員が調理エリアから外部に対する出入口を想定されているのでしょうか。	前段のご理解のとおりです。	
47			17	2	1	5	(4)	)		"排水溝の施設外への出口は～蓋を備えること"とありますが、ここでの"施設外"とは"建物外"および"敷地外"のどちらを指すのでしょうか。また、雑排水・雨水排水(敷地内浸透)とも配管による排水であると考えられますが、ここでの"排水溝"とは何を想定されているのでしょうか。	前段:建物外を指します。 後段:施設内からの雑排水を想定しています。	
48			18	2	1	5	(4)	)	その他設備	防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。とありますが、想定されている監視点数及びモニター数があればご指示願います。	ご提案に委ねます。	
49			18	2	1	5	(4)	)	その他設備	防犯・安全管理上、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行えるものとする。とありますが、常時モニター管理をおこなう人員が必要との考えでしょうか。御提示願います。	必要ありません。	
50			18	2	1	6	(1)	i)	上水道	上水道の引込管は、1敷地1引込が原則ですが、当該計画地に単独で引き込めると考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。要求水準書 添付資料 資料6を参考とし計画してください。なお、事業予定地を学校敷地から分筆する予定です。	
51			18	2	1	6	(1)	i)	上水道	狭山市給水装置工事に関する市納金は別途工事と考えてよろしいでしょうか	要求水準書添付資料 資料9は、加入金であり工事については、事業費に算入の上、ご提案ください。	
52			18	2	1	6	1	2	1	上水道	増圧給水設備であれば受水槽を設置しなくても良いのか?	ご提案に委ねます。
53			19	2	1	6	(1)	i)	上水道	上水道の引込管は、1敷地1引込が原則ですが、当該計画地に単独で引き込めると考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。要求水準書 添付資料 資料6を参考とし計画してください。	
54			19	2	1	6	(1)	i)	上水道	狭山市給水装置工事に関する市納金は別途工事と考えてよろしいでしょうか	前出 51をご参照ください。	

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料 番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答	
55			19	2	1	6	2	2	1	上水道引き込み	増圧給水設備であれば受水槽を設置しなくても良いのか？	前出 52をご参照ください。
56			21	2	2	1	(1)	)	調理室・和え物室・焼物・揚物室・配膳室	「2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることができる配置」とありますが、容量や用途によっては片面のみのものも可能でしょうか。	構いません。	
57			21	2	2	1	(1)	)	調理室・和え物室・焼物・揚物室・配膳室	「アルファ化米を使った炊き込みご飯…」とありますが、この要求を満たすためには該当メニューの日にのみ、かなり多数の回転釜が必要になるものと思われます。現状ではどのように対応されていますでしょうか。	他のメニューを、回転釜を使わないで大釜で調理できるものとし対応しています。現状では、2,400人分を3釜で対応しています。	
58			21	2	2	1	(1)	)	調理室・和え物室・焼物・揚物庫・配膳室	標題の「(1)調理室、和え物室～配膳室」の「調理室」は「煮炊調理室」を指すと考えられますが、( ) ) 中の「調理室」は「調理エリア全体」を指していると推察できます。「調理室」の用語の定義について御提示下さい。また、「調理エリア全体」を指す呼び名も御提示下さい。	要求水準書における「調理室」を「調理エリア(汚染区域及び非汚染区域の各諸室の総称)」、「調理室(非汚染区域の各諸室の総称)」及び「煮炊き調理室」に分類し修正します。	
59			21	2	2	1	(1)	)	調理室・和え物室・焼物・揚物庫・配膳室	【食品庫については、アルファ化米を常に10袋、防災用に保管しておくことを前提に計画すること。】とありますが、1袋は何キロ入りでしょうか。(袋の大きさ)	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書(案)質問 52をご参照ください。	
60			21	2	2	1	(1)	)	調理室・和え物室・焼物・揚げ物室・配膳室	2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることができる回転釜の配置とは、どのような意味でしょうか。食材料の投入と出来上がり後のものの取り出しが、違う方向からできるように、という解釈でしょうか。	同時作業が可能となるよう計画に配慮したものです。実際の調理方法について限定するものではありません。	
61			21	2	1	1		ii)	調理室・和え物室・焼物・揚物室・配膳室	回転釜の数量等については、アルファ化米を使った炊き込みご飯とみそ汁、スパゲティの Pasta とソース等をそれぞれ同時に料理とありますが、4品それぞれの調理食数は何食を想定すればよろしいでしょうか。ご教示下さい。	アルファ化米を使った炊き込みご飯は、小学校と中学校では、同日提供は、行いません。要求水準添付資料 資料10 を参考としご提案ください。	
62			22	2	2	1	(2)	)	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫	見本審査サンプル用の冷凍庫については、原材料保存検食用冷凍庫と兼用しても可でしょうか。	可能です。	
63			22	2	2	1	(2)	)	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵・冷凍庫	見本審査サンプル用は毎日90Lずつが生じるのでしょうか、あるいは毎月90Lずつでしょうか。	月に1～2回の頻度となります。当該月分と半期契約分それぞれをサンプル保管します。	

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料 番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
64			21	2	1	2		iii)	検収室・下処理・食品庫・冷蔵・冷凍庫	食品庫については、アルファ化米を常に10袋、防災用に保管しておくこと、とありますが1袋あたりのサイズをご教示下さい。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書(案)質問 52をご参照ください。
65			22	2	2	1	(2)	)	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫	【調理室は、・・・回転釜の数量等については、アルファ化米を使った炊き込み御飯と味噌汁、スパゲティの Pasta とソース等をそれぞれ同時に調理でき、・・・】とありますが、アルファ化米は10袋(何キロ?)を一度に炊くとの理解ですか。	アルファ化米は、1袋20kgで、一人50～60g使用します。現状、約2,000人で100kg使用しています。
66			22	2	2	1	(2)	)	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫	【調理室は、・・・回転釜の数量等については、アルファ化米を使った炊き込み御飯と味噌汁、スパゲティの Pasta とソース等をそれぞれ同時に調理でき、・・・】とありますが、釜同時使用メニューとして アルファ化米+味噌汁又は Pasta+ソース等という理解でよろしいですか。	お見込みのとおりです。
67			22	2	2	1	(2)	)	検収室・下処理室・食品庫・冷蔵庫・冷凍庫	【・・・だし汁やルーを含めて極力手作りの給食を前提として計画する。】とありますが、手づくりとはどこまでのレベルで想定すればよろしいですか。	要求水準書添付資料 資料10に「手作り」との記載があるものについては、最低限とし、それ以上については、ご提案に委ねます。
68			22	2	2	1	(3)	)	洗浄室・残渣室・油庫・廃棄物庫	器具洗浄室(2室)に保管庫を設置することですが、この保管庫は必要な数量が確保されていれば、別の室に設置してもよいでしょうか。	構いません。事業者の提案によります。
69			22	2	2	1	(4)	)	職員用トイレ	調理員用トイレに暖房設備設置との記載がございますが、一般職員用、見学者用トイレには不要と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
70			22	2	2	1	4	3	職員トイレ	「・・・暖房設備を設置する」と記載ありますが、暖房便座と理解して宜しいでしょうか、御教示願います。	白衣を脱いだ状態で使用することを想定しご提案ください。
71			23	2	2	1	(5)	)	見学者通路	見学者通路は入間川・柏原の両施設に必要でしょうか。	必要です。
72			23	2	2	1	(5)	)		見学者と調理員は調理エリアで動線の分離がなされていれば、良いのでしょうか。一般区域の廊下も見学者と調理員は分離するのでしょうか。その場合、玄関も見学者と調理員は分けるのでしょうか。	調理エリアに見学者は入れないものとしてください。また、一般区域で見学者と食材ないし調理員等との動線の分離を行ってください。玄関も分けるほうが望ましいと思われませんが、事業者の提案に委ねます。
73			23	2	2	1	(5)	)		小会議室の利用者、用途を御教示ください。	市職員、調理員などが主な利用者と想定され、会議等が主な用途です。
74			23	2	2	1	(5)	)		見学エリアの指定はございますか。(1階の何室が見えないといけない等)	ご提案に委ねます。
75			24	2	2	2	(1)	)	外構	「敷地内を通る排水溝及び暗渠にはトラップを設け虫が発生しにくい構造とすること。」との記載がございますが、水の滞留場所を設けると虫が発生し易くなると考えます。トラップの必要性について御教示願います。	主旨としては、臭いや虫の発生を抑えることですので、具体的な計画については事業者の提案によるものとします。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
76			24	2	2	2	(1)	)		”外灯”は防犯灯と考えれば宜しいでしょうか。	防犯灯に限らず、本事業の遂行に当たって、安全に配慮した照明計画を期待します。
77			24	2	2	2	1	)	外構	「…屋外消火栓を1基設けること…」と記載ありますが、設置位置及び仕様と、給食センターにポンプ室を設置と考えて宜しいでしょうか、御教示願います。	事業予定地の近くの公道上に配備するもので、市の受託工事となるものです。当該の負担見込み額100万円(税抜き)を提案価格に含めてください。
78			25	2	2	2	(1)	)		地下式防火水槽(40m3)は建物本体地中梁形式でよろしいでしょうか。本体とは別に単独で設けなければならないでしょうか。	いずれでも構いません。
79			25	2	2	2	(1)	)	防火水槽	新設防火水槽(40m3)の位置の指定がある場合は御教示ください。	敷地内とした上で、ご提案に委ねます。
80			25	2	2	2	(1)	)	既設埋設物	計画敷地内における、既設埋設物(配管等)は無いものと考えてよろしいでしょうか。有る場合は、位置、種別、サイズ等を御教示ください。	ありません。
81			25	2	2	2	(1)	)	屋外消火栓	屋外消火栓を1基設置とありますが、既設分岐または新設のいずれでしょうか。既設分岐の場合は、分岐位置を御教示ください。	敷地外の既設配管に設置する予定です。原則、市の受託工事となります。
82			25	2	2	2	(1)	)	既設埋設物	計画敷地内における、既設埋設物(配管等)は無いものと考えてよろしいでしょうか。有る場合は、位置、種別、サイズ等を御教示ください。	ありません。
83			25	2	2	2	(1)	)	築山、畑移設	築山・畑等の移設に伴う、新設場所への上水道、排水等は別途工事と考えてよろしいでしょうか。本工事の場合は、既設配管からの分岐箇所を御教示ください。	築山、畑等の維持管理に必要となる上水及びそれに伴う排水施設設置は、本事業範囲に含まれません。
84			25	2	2	2	(1)	viii)	外構	『柏原給食センターについては、屋外消火栓を1基設けるとともに、築山、棚、畑の移設工事を行うものとする。』とありますが、『屋外消火栓を1基設ける』趣旨をご教授ください。あるいは『屋外消火栓』は『屋外散水栓』の誤字でしょうか。	狭山市消防水利施設整備等に関する協議基準 第2条(1)号ただし書きにおける有効導水範囲で既存施設で事業予定地を包囲できないため、消防の指導によるものです。
85			25	2	2	2	(1)	)	外構	入間川給食センターについては、学校グラウンドに接する敷地北側に防球ネット(H=10m)を設置すること。とありますが、事業敷地内に設置するものとの判断で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
86	本編		25	2	2	2	(2)	)	植栽計画	可能な限り確保とは、緑化率については要求水準書(案)に関する回答の数字はそのまま理解してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
87	本編		25	2	2	2	(2)	)	植栽計画	可能な限り確保とは、屋上緑化・壁面緑化についても検討は可能でしょうか。可能であれば、それぞれ緑化率の算定にご指示がありますか。	ご提案に委ねます。但し、衛生上問題等が発生しないよう対応願います。
88			25	2	2	2	(3)	)	植栽計画	柏原給食センターの柏の木及びユズリハの木については小学校敷地内に移植するもの...とありますが、資料3 事業予定地現況測量図に記載のある柏の木及びユズリハの木のみ移植と考え、他の樹木については移植・残存・処分の指定はないものと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料 番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
89			25	2	2	2	(3)	)	植栽計画	柏原給食センターで移植を想定している柏の木及びユズリハの木の本数・サイズ等についてご提示をお願いします。	要求水準書添付資料 資料3にて本数を御確認ください。サイズなどについては、現地見学会で移植対象樹木である旨ご説明した上、閲覧資料においても図示しております。
90			25	2	2	2	(4)	)	駐車場	事業者が利用する業務用車両の駐車場については、本項の業務用・来客用計5台のうちを含んで計画してもよいでしょうか。あるいは別途施設内にその駐車場を確保する計画としてもよいでしょうか。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書(案)質問 67をご参照ください。
91			25	2	2	2	4	1	駐車場	業務用・来客用計5台とありますが、業務用には配送用車両(トラック)も含まれるのでしょうか。	含まれておりません。
92			27	2	3	5			基本設計・実施設計	提出図書はCADデータも提出すること。とありますが、CADデータの形式については特に指定がないものと考えて宜しいでしょうか。また、提出はDXFデータと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
93			28	2	3	5	(2)	)	外観・内観 パース	実施設計成果品の外観・内観パースは各センターごと外観・内観パース各1面と考えて宜しいでしょうか。また、サイズはA2額入り程度と考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
94	本編		29	3	3	1		)	基本的な考え	落札後、事業者には、近隣地区住民への説明及び調整・同意の取付けに関する情報の開示が行われると考えてよろしいでしょうか。	業務遂行に必要な事項については、ご説明します。
95			31	3	3	4	(1)		工事前用ツワ	建設工事における、電力、上水道、排水等は、当該計画で使用するインフラを利用すると考えてよろしいでしょうか。	原則として利用可能と考えますが、事業者にてご確認願います。
96			31	3	3	4	(1)		工事前用ツワ	建設工事において、受電後の電力は使用料金及び基本料金共、別途工事と考えてよろしいでしょうか。	施設の引渡し前であれば事業者側負担となります。
97			37	4	1	1	(2)	)	熱機器	床からの配管等の立上げで、どうしても機器から出てしまうものは極力努力しますが、衛生・管理を徹底すれば宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
98			38	4	1	2	(3)	)	保冷库	【温度計等監視装置付の機器とすること。】とありますが、機器本体で確認が取れる状態という理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。その他集中管理等の機能は提案によります。
99			38	4	1	2	(4)	)	洗浄・消毒・ 保管の機器	【…温度記録装置付の機器とすること。】とありますが、機器本体で記録が取れる状態という理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。その他集中管理等の機能は提案によります。
100			38	4	1	2	(4)	)	洗浄・消毒・ 保管の機器	【…温度記録装置付の機器とすること。】とありますが、機器本体で記録が取れる状態という理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。その他集中管理等の機能は提案によります。
101			38	4	1	3	(1)	)		ここでの”調理師”とは”調理員”を指すと考えれば宜しいでしょうか。また、”他の作業区域を通ることなく、目的の作業区域へ行くことができるレイアウト”とありますが、ここでの”作業区域”とは”汚染作業区域または非汚染作業区域”を指していると考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
102			39	4	2			)		食器の材質は”磁器食器”が絶対条件と考えれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
103			44	5	3	2		i)	定期保守点検業務	『換気扇及びフィルターは、定期的に清掃すること。特に、除菌フィルターは、目づまりによる風力不足、破損等による除菌効果の低下のないように定期的に点検し、必要に応じて交換すること。』とありますが、『除菌』ではなく、『除塵』との解釈でよろしいでしょうか。	機能としては当然「除塵」が必要ですが、除菌効果のあるものを考えています。
104			44	5	4	1			什器・備品等の管理業務	什器・備品等の更新・修繕については、大規模修繕には含まれず、事業者の負担により実施するという理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
105			48	5	9				修繕業務	〔建築物、建築設備、厨房機器…について、大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕(保全)計画を作成の上、…ただしここでいう修繕とは大規模修繕を含まないものとする。〕とありますが、大規模修繕については事業計画は作成するが、費用としては計上しないという理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
106	本編		48	5	9				修繕業務	建物の長寿命化に向けた予防修繕の観点からも、平成36年3月31日までの事業期間中に、貴市の判断と費用により大規模修繕を実施するとの前提で提案を行うとの理解でよろしいですか。	ご提案に委ねます。
107	本編		48	5	9				修繕業務	平成36年3月31日までの事業期間終了後の運用を想定し、当該事業期間中に貴市の判断と費用により、厨房設備の更新を実施するとの前提で提案を行うとの理解でよろしいですか。	お見込みのとおりです。
108			48	5	9				修繕業務	施設(入間川、柏原)の耐用年数についてお考えがあれば、ご教示ください。	施設の安全性及び機能が果たせる限りにおいて利用するものです。可能な限り長期間利用できるご提案を期待することです。
109			52	6	2				給食調理業務	当日納入の食材は8:30以降になるという回答(要求水準書(案)意見回答No.118)がありましたが、納入時刻が遅くなると、調理工程に大きな支障が生じると想定されます。各食材の納品時刻について、種別に目安をお示し願います。	当日納入の食材は、肉類、ほうれん草、イチゴ、揚げパン用のパン、乳製品、生の豆腐などで、現状8:30～9:00に納品されています。
110			52	6	2				給食調理業務	当日納入の食材は、8:30以降、調理工程に支障のない時刻までに順次納入されるという理解でよいでしょうか。	現状8:30～9:00に納品されています。納品前は、前日納品された野菜などの処理を行っています。
111			53	6	2		(7)		アレルギー対応食調理	除去すべき原因食品は主要5品目とのことですが、調味料や加工食品の原材料にその5品目が含まれているものについては、どのように対応するお考えでしょうか。施設と人員の配置に大きく影響すると考えます。	調味料、加工品も“主要5品目”を含まないものを使用する予定です。
112			54	6	2		(9)	)	配食	しょうゆ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ等(各160ml)は、どのような容器・管理を想定されていますでしょうか。	現在、前々日に納品され、倉庫に一時保管。使用後は全品廃棄しています。次の113をご参照ください。
113			54	2	2		9	6	配食	しょうゆ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ等は160mlの容器で納品されると言うことでしょうか。ドレッシングは手作りの場合の容器はどうするのでしょうか。	クラス毎に1本づつ配るソースは、160ml程度の容器で納品されます。手作りの場合は、ドレッシングと野菜などをセンターであえてから各クラスの食缶にいれます。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料 番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
114			54	6	2		(9)	)	配食	「第二学校給食センター対象校分については、11時までに用意…」とありますが、どのような受渡しの流れを想定していらっしゃいますでしょうか(センター・車等)。	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書(案)質問 54をご参照ください。
115			54	6	2		(10)		検収補助	数量確認等の補助業務として、人数は何人くらいで行う予定でしょうか、ご教示下さい	実施方針及び要求水準書(案)に関する質問及び意見に対する回答(2月27日公表)の要求水準書(案)意見 129をご参照ください。
116			54	6	2		(10)		検収補助	検収補助業務が8:30-41:00に5~6名必要とのことですが(要求水準書(案)意見回答No.129)、調理最盛時のこの時間帯にこれだけの人数を常時配置するのは極めて困難と思われます。食材納品時の必要なとき、適宜対応するという理解でよいでしょうか。	入荷時のみ必要に応じ適宜対応することで構いません。
117			54	6	3				給食配送・回収業務	市道E第494号線については現状では配送車両の通行が困難です。道路拡幅の計画があるとのことですが、時期や規模など、詳細をご教示ください。	平成19年度中に拡幅工事実施予定です。県道鯨井・狭山線までの間、可能な範囲(一部現況幅員のまま)で幅6.2mに拡幅する予定です。
118			54	6	3				給食配送・回収業務	将来的に配送校が増大した場合(食数調整により現在の第二学校給食センター担当分が割り当てられた場合など)、必要な配送車台数が増えることも想定されますが、その場合には貴市のコスト負担と考へ、入札時には現状の学校数を元に配送計画を提案するものと考えてよいでしょうか。	お見込みのとおりですが、現状の第一学校給食センターが受け持つ配送校に加え、新給食センターに近い3校を加えて運用を開始する予定であります。
119			55		3		1	i)	運搬車の調達	配送トラックを検討するに当たり、コンテナ積載台数や配膳室でのコンテナ設置可能台数の検討が必要になりますので、各学校のプラットフォームと配膳室の詳しい図面を頂けないでしょうか。	入札説明書質問 72をご参照ください。
120			56	6	3		3	1	本施設への回収時間	学校からの回収時間は給食終了時間の30分後よりも早い時間から回収することが可能でしょうか。(例えば、入間川小学校の場合で給食終了時間が13:15ですが13:25から回収を始めること)	各クラスからの回収が終了していないことが予想されます。現時点では、不可とお考えください。
121			56	6	4		(2)		残滓処理	学校見学の際、学校直送品(主食・牛乳等)は納品業者が直接回収しているように見受けられましたが、これらの回収・処理も事業者の業務範囲でしょうか。また事業者の業務範囲の場合、回収時の荷姿(食缶に入っている・ビニール袋に入っている等)について種別にご教示ください。	業務範囲外です。
122			57	6	4		(2)		残滓処理	平成17年度の廃油量をお教え願います。	平成17年度の廃油量は、一斗缶当たり16.5kg換算で、既存第一学校給食センター228缶、既存第二学校給食センター113缶、合わせて341缶、5626.5kgです。
123			57	6	4		(2)		残滓処理	平成17年度の燃やせるごみの量をお教え願います。	当該データはありません。
124		資料3							現況測量図	提示して頂いてる事業予定地現況測量図の方位は真北と見なしてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
125		10							学校給食の献立サンプル	献立表の味方について、小学校用と中学校用の同じ日付のものを調理するとのことでしょうか。(二献立とのことでしたので)	お見込みのとおりです。

狭山市立第一学校給食センター更新事業 要求水準書に関する質問

No	本編	資料 番号	頁	章	節	1	(1)	)	項目等	質問内容	回答
126		10							学校給食の献立サンプル	作業量、機器の能力の目安としたいので、献立サンプルの使用食材ごとの量と加工品については、大きさ(g)をお示しください。	現在の献立の一人分の分量をHP(狭山市学校給食センター / <a href="http://www.city.sayama.saitama.jp/kakuka/kyoiku/kyushok1/hp/kyushoku/top.htm">http://www.city.sayama.saitama.jp/kakuka/kyoiku/kyushok1/hp/kyushoku/top.htm</a> )に掲載していますのでご確認ください。
127		資料 11							必要諸室リスト	見学スペースの面積が提示されていますが、共用廊下等に兼ねてもよろしいでしょうか。	構いません。
128		11							必要諸室リスト	必要諸室リストにある各室面積について記載がありますが、あくまでも参考面積との考えで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
129		11							必要諸室リスト	野菜用の冷凍庫がありますが、冷凍野菜を使用するという理解でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
130		11							必要諸室リスト	野菜用の冷蔵庫・冷凍庫について、冷蔵庫(入間川7㎡・柏原7㎡)よりも冷凍庫(入間川12㎡・柏原10㎡)の方が広く取られています。実際に納品される食材について、冷蔵品より冷凍品の方が多くの収納スペースが必要という考えで計画するという理解でよいでしょうか。あるいは、冷蔵品のほうが多いのでしょうか。	現状、冷蔵品の方が多いため、考慮の上、ご提案ください。
131		12							什器・備品等リスト	リストに提示されている食缶類では、炊き込みご飯の日のメニューは収まりきらないと考えられますが現状ではどのように対応されていますでしょうか。	炊き込みご飯の食缶(現状15角食缶使用)は別途調達して下さい。また、リストに示している数量には2割程度の予備食器・食缶を含んでおりますが、炊き込みご飯用食缶と併せ保管の場所等を設けてください。
132		12							什器・備品等リスト	リストに示される寸法は、参考寸法との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
133		12							什器・備品等リスト	事業者が整備する強化磁器の絵柄等の貴市のお考えをご教示願います。	ご提案いただき、落札者と協議の上、決定します。
134		14							厨房機器等参考仕様リスト	食品庫・仕分室にパススルー冷蔵庫がありますが、省略しても可でしょうか。省略不可の場合には、用途をご教示ください。	仕分室で分けたものを保管するためのものです。
135		14							厨房機器等参考仕様リスト	入間川給食センター(4500食)分のNo12システム食器・トレー洗浄機備考にスプーン洗浄装置付とありますが、資料12什器・備品等リスト生徒用にある箸・スプーン 生徒持参分をセンターにて洗浄・消毒保管の想定でしょうか。	スプーン洗浄装置付を削除します。
136		15							築山遊び場移転計画	移設の築山に設置予定の滑り台は、現状の滑り台と形状が異なりますが、整備に関する貴市のお考えをご教示願います。	既設の代替機能を果たすことが望ましいですが、児童の安全確保は当然のこととして移設先の条件(利用可能な面積が狭くなること、築山の裏の死角を考慮すること等)を勘案しご提案ください。なお、ご提案により滑り台の形状は、変更可能です。