

立川市新学校給食共同調理場整備運営事業

実施方針等に関する質問及び意見への回答

令和2年8月

立川市

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	質問内容	回答
1	2	第1	1	(2)	④			本事業の基本方針	災害時専用の受水槽を設けるのではなく、平常時に使用しているものを災害時にも活用できるようにするという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
2	2	第1	1	(2)	④			本事業の基本方針	「隣接する現学校給食共同調理場とともに、両調理場の車庫等を活用した物資の搬出入、給食配送車を活用した1次避難所への災害支援物資提供を行う…」とありますが、現学校給食共同調理場との間を直接配送車が行き来できるような出入口の確保は必要でしょうか。	現学校給食共同調理場との間を直接配送車が行き来できるような出入口の確保は不要です。
3	2	第1	1	(2)	⑤			本事業の基本方針	「現学校給食共同調理場とは違った切り口で、映像で調理風景を見学できるようにするなどの食育機能を導入…」とありますが、見学窓や見学通路は必ずしも設置しなくても良いとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。見学窓や見学通路の設置は不要であるため、後日実施方針を修正します。
4	5	第1	1	(7)	③			事業の対象範囲	「※ 建築物、建築設備、厨房機器に係る大規模修繕は、本市が直接行うこととし、事業者の業務対象範囲外とする。」とありますが、大規模修繕の費用は、その都度、市の方で予算を組んで頂けるとの理解で宜しいでしょうか。また、大規模修繕工事は事業者（建設業務を行う者）以外の施工者が行うとの理解で宜しいでしょうか。	事業者は、事業期間中に大規模修繕が発生しないような施設計画とするとともに、計画的に修繕を行い、予防保全に努めてください。
5	5	第1	1	(8)				事業者の収入	予定価格または入札上限金額については、入札の公告時に提示されるとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
6	5	第1	1	(8)				事業者の収入	予定価格等が公表される時に令和2年3月23日付アンケート調査の事業概要資料における想定事業費の内訳の様に、予定価格等の算出根拠や内訳も公表して頂けないでしょうか。	予定価格等の算出根拠や内訳の公表は予定しておりません。
7	5	第1	1	(9)				光熱水費の負担	「市職員用事務室での使用分は、本市が負担とする」の記載がございます。共用部の使用分は、市職員用事務室の面積割等により、按分するものとの理解でよろしいでしょうか。	市職員用事務室、会議室、作業室及び防災用食糧備蓄倉庫での使用分は本市が負担することとし、プレーカーごとに使用量を積算することを想定しています。
8	6	第1	1	(13)				遵守すべき法制度等	本市以外の定める関連する要綱・基準等（最新版）についても、原則として適用すること。とございますが、他の方法や実施頻度でも、施設性能を保持できる場合には、必ずしもこれらの要綱・基準等によらなくてもよいでしょうか。	関連要綱・基準等によりがたい場合は、事業者が性能等の証明を行うことを条件として、本市と協議することができるものとします。
9	13	第2	1					募集及び選定方法	入札参加者が1グループの場合でも、落札者は選定されるとの理解でよろしいでしょうか。	入札公告時に提示します。
10	13	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	本事業には配膳業務が含まれますが、配膳校の見学会の実施予定はありますでしょうか。	配膳校の見学会は予定しておりません。

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	質問内容	回答
11	13	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	令和3年2月上旬に入札及び提案に係る書類の受付締切、令和3年3月中旬に落札者決定及び公表となっておりますが、入札及び提案に係る書類の提出から落札者決定までの期間にヒアリング等は実施するとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
12	13	第2	2	(1)				現地見学	事業用地及び各配膳校を見学する機会を設けていただきますようお願いいたします。	事業用地及び各配膳校の見学会は予定しておりません。
13	13	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	より良い提案を行うため、市と事業者とで対話を行う機会を設けてくださいますようお願いいたします。	市と事業者の対話は予定しておりません。
14	13	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	現地及び既存施設見学会の予定はありますでしょうか。予定されていない場合は見学会の機会を設定して頂けないでしょうか。	現地及び既存施設の見学会は予定しておりません。
15	13	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	スケジュールにプレゼンテーションの日程がありませんが、実施予定はありますでしょうか。実施する場合は予定を提示願います。	令和3年3月中旬に提案書の内容に関するプレゼンテーション及びヒアリングを予定しています。詳細は入札公告時に提示します。
16	13	第2	2	(1)				募集及び選定スケジュール	「入札及び提案書に係る書類の受付締切」と「落札者の決定及び公表」間に提案書内容に関するヒアリングは開催されないとの理解で宜しいでしょうか。	実施方針に関する質問への回答No.15をご参照ください。
17	15	第2	3	(1)	①			入札参加者の構成等	FA業務やSPC管理業務を担う企業が、SPCから直接業務を受託し、且つSPCに出資をする場合は、「構成企業」となる理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
18	15	第2	3	(1)	②			入札参加者の構成等	FA業務やSPC管理業務を担う企業が、SPCから直接業務を受託し、且つSPCに出資をしない場合は、代表企業、構成企業及び協力企業のうち、設計、建設、厨房機器等の調達及び設置、工事監理、維持管理及び運営の各業務を行う者には当たらないため、「構成企業」にも「協力企業」にもならない理解で宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
19	15	第2	3	(1)	②			入札参加者の構成等	FA業務やSPC管理業務を担う企業が、SPCへの出資は行いが、SPCから直接ではなく、代表企業、構成企業又は協力企業から業務を受託する場合は、「構成企業」にも「協力企業」にもならない理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
20	15	第2	3	(2)				業務実施企業の参加資格要件	FA業務やSPC管理業務を担う企業は、共通の要件(①電子調達サービスにおける貴市の登録、②本業務を適切に実施できる技術・知識及び能力・実績・資金・信用等を備えた企業であることを満たしていれば、個別の要件は問われない、という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	質問内容	回答
21	15	第2	3	(2)				業務実施企業の参加資格要件	条文記載の「本業務を適切に実施できる技術・知識及び能力・実績・資金・信用等」とは、具体的に実績等を書面等で証明する必要はございませんでしょうか。	入札公告時に提示します。
22	16	第2	3	(2)	②	オ		建設業務の参加資格要件	学校給食共同調理場の施工実績は「親子式給食調理場」も含まれるとの理解で宜しいでしょうか。また、提供食数の制限は無いとの理解で宜しいでしょうか。	前段：親子式給食調理場は含まないものとします。 後段：お見込みのとおりです。
23	17	第2	3	(2)	③	ア		申請業務	「厨房機器等の調達及び設置業務を行う者」の電子調達サービス登録の申請業務が「厨房」であることと記載がありますが、「家電・カメラ・厨房機器等」でもよろしいでしょうか。	「家電・カメラ・厨房機器等」と読み替えてください。後日実施方針を修正します。
24	18	第2	3	(2)	⑥	ウ		運営業務の参加資格要件	1日4000食の調理業務実績は、運営業務を担当する企業がPFI事業としてSPCからの業務委託を受けている場合でも参加資格要件となりますか。	運営業務を担当する企業がPFI事業としてSPCからの業務委託を受けている場合も含まれます。
25	20	第2	3	(3)	⑭			入札参加者の制限	「…また、給食配送・回収業務を実施する協力企業として本事業に参画しようとする者は、複数の入札参加者の協力企業となることができる。」との記載がありますが、どのような理由からでしょうか。	給食配送・回収業務を実施する企業が限定されること等を想定していません。
26	20	第2	3	(5)				参加資格要件の確認基準日	「参加資格要件の確認基準日は、参加表明書及び資格審査書類を受付した日とする。」との記載がありますが、代表企業以外については参加表明書及び資格審査書類を受付した日以降に万が一参加資格を逸しても入札には参画出来るとの理解で宜しいでしょうか。また、「受付した日」とは参加表明書及び資格審査申請書を提出した日でしょうか、それとも参加資格が認められた日でしょうか。	入札公告時に提示します。
27	23	第3	1					地盤調査リスク分担	事業者が行う地盤調査の結果が、参考資料1の地盤調査結果と異なり、基礎計画が変わった場合などの、建設コスト増額が発生した場合は、事業者が事業者のみでは対応することが難しいと認められるリスクに該当すると考えて宜しいでしょうか。	入札公告時に提示します。
28	24	第4	1		③	エ		立地条件	「防火関係：なし」とありますが、防火地域又は準防火地域が指定された区域を除く区域は、法22条区域であるとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。後日実施方針を修正します。
29	24	第4	1		⑥	キ		地中埋設物	不発弾調査は、今後、本市にて実施予定とあるが、その他地中埋設物はないとかがえて宜しいでしょうか。また発生した場合は別途と考えて宜しいでしょうか。	前段：令和2年度中に国において地下埋設物調査を実施する予定です。 後段：お見込みのとおりです。
30	26	第6	3					事業の継続が困難となった場合における措置	当事者の責に帰すことのできない事由により事業の継続が困難となった場合、「…本市又は事業者は、事業契約を解約することができる。」とありますが、その時点までに生じた費用の支払い等はどのようになりませんでしょうか。	入札公告時に提示します。

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	質問内容	回答
31	26	第8	1					議会の議決	「なお、本議会にて上記の議決が得られなかった場合…」とありますが、議決が得られないケースとしては、どのような理由が考えられますでしょうか。	特段の想定はありません。
32	28							資料1:リスク 分担表 No.4	No.4 法制度リスク 法令により新たな点検制度等が設けられ、本事業における維持管理業務にも該当することとなった場合の追加費用はこれに該当し、市のリスク分担との認識でよろしいでしょうか。	入札公告時に提示します。
33	28							資料1:リスク 分担表 No.18	第三者賠償リスクの内、貴市及び事業者以外の第三者等の事由による第三者への賠償について、貴市に主分担、事業者に従分担の負担となると記載されていますが、具体的にはどのような分担になるのでしょうか（事務手続き等の業務上の負担のみか、資金負担も発生するのか等）。	入札公告時に提示します。
34	28							資料1:リスク 分担表 No.24	物価変動リスクの分担が、運用開始まで事業者が主分担、市が従分担となっていますが、具体的にどのような分担を想定していますでしょうか。	入札公告時に提示します。
35	28							資料1:リスク 分担表 No.24	運用開始までの物価変動リスクにおいて、具体的な内容が分かりかねますが、事業者が主分担ではリスクが大きいと考えます。物価変動に伴うサービス対価（施設整備費相当額）の変更を認めて頂けるのでしょうか。	入札公告時に提示します。
36	28							資料1:リスク 分担表 No.29	不可抗力リスクについて、貴市に主分担、事業者に従分担の負担となると記載されていますが、具体的にはどのような分担になるのでしょうか（事務手続き等の業務上の負担のみか、資金負担も発生するのか等）。	入札公告時に提示します。
37	29							資料1:リスク 分担表 No.41,44,47	資料1-No.41,44,47 新型コロナウイルス感染症の感染拡大及びその予防に伴い、設計及び工事の遅延が予測される場合のリスク負担は事業者に無いとの理解で宜しいでしょうか。	本事業に係る新型コロナウイルス感染症によるリスクについては、通常必要と認められる注意や予防方法を尽くしても事業の設計・建設・維持管理・運営等に支障が生じると言える場合は、基本的に「不可抗力」によるものと考えており、新型コロナウイルス感染症により生じた影響や、その影響が長期化しうることを勘案して、事業者と誠意をもって協議を行い、柔軟かつ適切に対応します。
38	29							資料1:リスク 分担表 No.46,47	昨今の新型コロナウイルス感染症のような全国的または世界的な疫病の感染防止の為、事業者が建設工事の全部又は建設工事の一部中止をせざるを得ない場合、貴市との協議により、貴市へ請求することは可能と解して宜しいでしょうか。 また請求の結果、必要に応じて建設期間や建設業務対価は変更されると解して宜しいでしょうか。	実施方針に関する質問への回答No.37をご参照ください。

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	質問内容	回答
39	29、30							資料1:リスク分担表 No.50,59	施設損害リスクの内、貴市及び事業者以外の第三者等の事由による施設の損害について、貴市に主分担、事業者に従分担の負担となると記載されていますが、具体的にはどのような分担になるのでしょうか(事務手続き等の業務上の負担のみか、資金負担も発生するのか等)。	入札公告時に提示します。
40	30							資料1:リスク分担表 No.61	No.61 施設譲渡リスク 施設引渡し時の状態として、性能及び機能が保たれていれば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。	入札公告時に提示します。
41	30							資料1:リスク分担表 No.73	配送及び配膳遅延リスクの内、貴市及び事業者以外の第三者等の事由によるものについて、貴市に主分担、事業者に従分担の負担となると記載されていますが、具体的にはどのような分担になるのでしょうか(事務手続き等の業務上の負担のみか、資金負担も発生するのか等)。	入札公告時に提示します。
42	30							資料1:リスク分担表 No.74	運搬費用増大リスクについて、「物価上昇、計画変更等以外の要因～」とご記載いただいておりますが、配送校の変更による運搬費の増大リスクは貴市のご負担となる理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に提示します。
43	30							資料1:リスク分担表 No.77	食器等破損リスク「学校児童生徒に起因する食器等の破損」負担者は「本市」とありますが、学校で喫食後の食器等を市から事業者へ受け渡しを行う際、食器等を1枚1枚破損確認を行うことや破損発見後、学校・児童生徒に起因することを証明することは運營業務の限られた時間内で困難です。 どのタイミングで市の責か、事業者の責かを分けられるのでしょうか。	食器等破損リスクは事業者の負担とするため、後日実施方針を修正します。
44	30							資料1:リスク分担表 No.80	事業の中断リスクの内、法令変更等、両者の事由によらない事業中断に伴う損害について、貴市及び事業者両者が主分担となると記載されていますが、当該事業に直接関係する法令の新設・変更等は貴市負担との理解で宜しいでしょうか。	入札公告時に提示します。

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	意見内容	回答
1	2	第1	1	(2)	⑤			食育機能の充実	「現学校給食共同調理場とは違った切り口で、…」と記載がありますが、現調理場を施工した企業と見たことがない企業とでは、公平性が保てないと考えますので、現調理場の見学会を実施していただけないでしょうか。	見学窓や見学通路の設置は不要であるため、後日実施方針を修正します。
2	2	第1	1	(2)	⑤			食育機能の充実	「現学校給食共同調理場とは違った切り口で、…」とありますが、現学校給食共同調理場の状況を把握しないと提案できないので見学会を開催して下さい。	実施方針に関する意見への回答No.1をご参照ください。
3	5	第1	1	(8)				事業者の収入	「設計業務」、「建設業務」、「厨房機器等の調達及び設置業務」、「工事監理業務」、「維持管理業務」、「運営業務」のそれぞれの予算を提示願います。	業務ごとの予算の提示は予定しておりません。
4	5	第1	1	(8)				事業者の収入	「事業契約書に定めるサービスの対価」の支払い条件を提示願います。	入札公告時に提示します。
5	5	第1	1	(9)				光熱水費の負担	「市職員用事務室での使用分は、本市が負担とする」の記載がございます。共用部の使用分は、市職員用事務室の面積割等により、按分するものとの理解でよろしいでしょうか。	市職員用事務室、会議室、作業室及び防災用食糧備蓄倉庫での使用分は本市が負担することとし、プレーカーごとに使用量を積算することを想定しています。
6	6	第1	1	(11)				感染症対策の徹底	感染症対策の徹底に努めますが、新型コロナウイルス感染症に関する事業者への損害等については、不可抗力と同様に貴市による負担をお考え頂くことを要望いたします。	本事業に係る新型コロナウイルス感染症によるリスクについては、通常必要と認められる注意や予防方法を尽くしても事業の設計・建設・維持管理・運営等に支障が生じると言える場合は、基本的に「不可抗力」によるものと考えており、新型コロナウイルス感染症により生じた影響や、その影響が長期化しうること等を勘案して、事業者と誠意をもって協議を行い、柔軟かつ適切に対応します。
7	6	第1	1	(11)				感染症対策の徹底	提案書の作成には複数企業間で多人数での共同作業になるため、新型コロナウイルス感染症の感染拡大傾向が見られる場合は入札参加者の健康に配慮し「入札及び提案書に係る書類の受付日締切」日を延長する等の対応をお願いします。	ご意見として承ります。
8	28							資料1:リスク分担表	新型コロナウイルス感染症流行等による事業変更・中断は事業者でコントロールできないため、市の責として頂けないでしょうか。	実施方針に関する意見への回答No.6をご参照ください。
9	28							資料1:リスク分担表 No.23	環境問題リスクについて、本事業では土壌汚染リスク及び不発弾残置リスクが内在しているかと存じますが、公表資料や調査資料の不足や予見できない事象が発生した場合は、事業者の分担外としていただけないでしょうか。	ご質問のリスクについては、環境問題リスクではなく、「資料1:リスク分担表」のNo.42.43をご参照ください。

No	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	項目等	意見内容	回答
10	29							資料1:リスク 分担表 No.37	契約締結リスクの内、議会の議決が得られないことに起因するリスクにつきまして、貴市及び事業者がそれぞれリスク分担するとの記載がございますが、議会については事業者が関与する余地はないと存じます。その為、議会の議決が得られないことによる契約の未締結・遅延リスクは事業者の分担外としていただけないでしょうか。	ご意見として承ります。
11	29							資料1:リスク 分担表 No.37	「議会の事由」として想定されている契約、締結に係る議決が得られないリスクは事業者のコントロール範囲外であると認識しておりますので、貴市でご負担頂くようお願い致します。	ご意見として承ります。
12	30							資料1:リスク 分担表 No.62	「配食数増加」とありますが、クラス数等の食缶(単位)数も増加することにより食缶、コンテナ、コンテナ消毒保管機、配膳器具の量が増えることとなります。 予め、事業期間内における各学校、各学年ごとの1クラス当たりの制限人数および、最大クラス数を明確していただき、教育行政による1クラス当たりの最大人数が減るなど事業者側でコントロールできない事例によりクラス数が増えた場合は市の責として頂けないでしょうか。	ご意見として承ります。
13	30							資料1:リスク 分担表 No.63	児童生徒数の減少による給食数の減少に伴う運營業務自体の収益の増減については、事業者でコントロールできないリスクのため、貴市による主分担としてお願いいたします。	ご意見として承ります。
14	30							資料1:リスク 分担表 No.74	運搬費用増大リスクについて、交通事情悪化による運搬費の増大も事業者の負担とございますが、交通事情の悪化は外的要因であり、通常事業者では想定することが困難である為、交通事情の悪化による運搬費の増大につきましては事業者の分担外としていただけないでしょうか。	ご意見として承ります。
15	30							資料1:リスク 分担表 No.77	食器等破損リスク「学校児童生徒に起因する食器等の破損」負担者は「本市」とありますが、学校で喫食後の食器等の市から事業者へ受け渡しを行う際、食器等を1枚1枚破損確認を行うことは運營業務の限られた時間中で困難です。 実際食器等の破損が発見されるのは調理場で、コンテナから食器等を取り出した後の洗浄前または洗浄後となります。 洗浄後に食器の破損が発見された場合も市の責として頂けないでしょうか。	食器等破損リスクは事業者の負担とするため、後日実施方針を修正します。
16	30							資料1:リスク 分担表 No.80	法令変更等による事業中断に伴う損害は事業者でコントロールできないため、事業者を負担者とする”●”を削除していただけないでしょうか。	ご意見として承ります。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
1	○		2	第1	2		⑤				食育機能の充実	「映像で調理風景を見学できるようにするなどの食育機能を導入する」とありますが、直接見学できる設備は不要もしくは事業者の提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。また、見学窓等直接見学できる設備を設けた場合は加点要素となるでしょうか。	前段:直接見学できる設備は不要であるため、後日要求水準書を修正します。 後段:入札公告時に提示します。
2	○		2	第1	2		⑤				食育機能の充実	「現学校給食共同調理場とは違った切り口で」という記載がありますが、現学校給食共同調理場で業務に携わる企業と携わらない企業では情報量に大きな差があるため、提案内容に大きな差が出る可能性があり公平な競争を阻害する恐れがあります。新規事業者のために現学校給食共同調理場を見学する機会を設けていただきますようお願いいたします。	直接見学できる設備が不要という意図から「現学校給食共同調理場とは違った切り口で」と記載しましたが、後日要求水準書を修正し、記載を削除します。なお、現学校給食共同調理場の見学会は予定していません。
3	○		2	第1	2		⑤				食育、見学	現学校給食共同調理場とは違った切り口とありますが、現学校給食共同調理場の見学方法、内容等をご教示ください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.2をご参照ください。
4	○		3	第1	3	(3)	②	エ			調理備品	調理に使用する包丁まな板などの調理道具類調達業務は「食器・食缶等の調達業務」に含まれるのでしょうか。もしくは、運営業務に含まれるのでしょうか。	什器・備品等の調達及び設置業務に含むことを想定していますが、運営業務(開業準備業務)で調達することも可能です。
5	○		5	第1	3	(6)					光熱水費の負担	「ただし、市職員用事務室での使用分は、本市が負担する(サービス対価とは別に、本市が事業者を支払う。)」とご記載頂いておりますが、当該使用分の費用は想定ではなく、実際にかかった費用が支払われる、という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
6	○		5	第1	3	(6)					光熱水費の負担	「ただし、市職員用事務室での使用分は、本市が負担する(サービス対価とは別に、本市が事業者を支払う。)」とご記載頂いておりますが、当該使用分の費用は、提案価格に含まれないという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
7	○		5	第1	3	(6)					水光熱費	配膳室における配膳業務にかかる光熱水費は市のご負担との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
8	○		11	第1	6	(1)	①				所在地	「泉町1156-15のうち」とありますが「のうち」の意味は何でしょうか。	当該地番の一部であることを意味します。なお、市が国有地を取得する際に分筆することを予定しています。
9	○		11	第1	6	(1)	①				その他	当該敷地は「航空障害物制限区域下にある」と記載があります。建設中の仮設足場やクレーン等の重機については制限を受けると思いますが、屋上や屋根上で作業する作業員については制限の対象外と考えて宜しいでしょうか。	一時的な作業員が制限対象となるとは伺っていませんが、航空障害物制限の範囲内で建設・工事を実施してください。航空障害物制限の詳細については、陸上自衛隊立川駐屯地(042-524-9321)へご確認ください。
10	○		11	第1	6	(1)	②				敷地条件不発弾調査	貴市が実施予定の不発弾調査の結果、不発弾が発見された場合の除去は貴市にて行うものとして宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
11	○		11	第1	6	(1)	②				敷地条件不発弾調査	不発弾が発見された場合の処置に要する期間が建設工事期間に影響を及ぼし、想定されている期限内での建設工事が完了しないリスクは貴市が負担することで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
12	○		11	第1	6	(1)	②				土壌状況	「今後、本市が必要な土壌汚染対策工事を実施する」とありますが、建設工事施工時には掘削残土を通常通り、場外搬出できるものと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
13	○	参考資料1	11	第1	6	(1)	②				地質及び地盤	参考資料1現学校給食共同調理場地盤調査資料は、隣地における地盤調査資料となります。今回計画地における地盤調査は、入札説明前には行わず、要求水準書の通り、本施設整備に必要な調査として、事業者が行う理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
14	○		11	第1	6	(1)	②				土壌汚染	市側において、必要な土壌汚染対策工事を実施する。と記載があるため、本施設整備工事においては、一般残土処分として処分できるものと考えてよいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.12をご参照ください。
15	○		12	第1	6	(1)	②				敷地内樹木	敷地内の既存樹木においては、全て伐採を市の方で行うため、計画における緑地には既存樹木はないものとして考えて宜しいでしょうか。敷地内の既存樹木で伐採対象以外がある場合はお教えてください。	お見込みのとおりです。
16	○		12	第1	6	(1)	②				埋蔵文化財調査	国において、地下埋設物調査を実施予定である。埋蔵文化財調査は、今後、本市が実施予定である。とありますが、調査予定及び見込みの概略についてお示しください。	地下埋設物調査は令和2年度中に国において、埋蔵文化財調査は令和3年度中に市において実施予定です。
17	○		12	第1	6	(1)	②				埋蔵文化財調査	埋蔵文化財調査を実施予定とありますが、令和4年6月1日の建設工事着工前に完了していると考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
18	○		12	第1	6	(1)	②				敷地内樹木	当該敷地の既存樹木については立川市で伐採し、抜根は事業者が行うとありますが、準備工事として令和4年6月1日の着工前に実施することは可能でしょうか。	令和4年6月1日以降の実施を想定しています。
19	○		12	第1	6	(1)	②				接道条件	当該敷地北側の前面道路について、重量規制やスクールゾーン等の時間制限はありますでしょうか。	前段：重量規制の制限はありません。 後段：スクールゾーン等の時間制限はありません。
20	○		12	第1	6	(1)	②				敷地内樹木	敷地内樹木で「伐根は、事業者が行うこと。」とありますが、伐根が必要な樹木の根張り寸法等を御提示下さい。	「資料5 樹木伐採量」から想定してください。
21	○		12	第1	6	(1)	②				設置物の撤去範囲	道路境界及び隣地境界に設置されているフェンス(基礎を含む)及び大型門扉の撤去は市が行うとの理解で宜しいでしょうか。	道路境界に設置されているフェンス(基礎を含む)及び大型門扉は、事業者において撤去してください。
22	○		12	第1	6	(1)	②				敷地内樹木	敷地内樹木で「伐根は、事業者が行うこと。」とありますが、樹木の伐採(立川市)はいつ頃を予定されていますでしょうか。また、伐根(事業者)をする時期の指定はありますでしょうか。	前段：令和3年度前半に実施予定です。 後段：要求水準書(案)に関する質問への回答No.18をご参照ください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答	
23	○		12 38	第1 第2	6 2	(1) (1)	② ⑦			キ	a	雨水排水	【雨水排水は、全量自区内処理を行うこと。処理方法、処理量については、本市下水道管理課等との協議を経て、決定すること。】とあるが、現段階で雨水排水施設について検討する場合の基準は下記の基準を参照するものと考えて良いか。 ①:「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」の基準 ②:①に基準がない施設の場合、東京都雨水貯留・浸透施設技術指針・同資料編の基準 ※雨水排水施設は審査基準・地域ごとにより、計算式が異なる場合があり、施設規模が大きくことなる場合があるため、上記の基準以外で、立川市下水道課としての指導事項等があれば提示いただきたい。	後段:雨水を排水することはできませんが、全量自区内処理を行うにあたっての基準は、①、②の基準をご参照ください。①立川市宅地開発等まちづくり指導要綱中に下水道技術基準と残堀川流域整備計画における対策基準があります。残堀川流域整備計画における対策基準(1ha当たり600m ³)相当分の雨水流出抑制対策を講じてください。なお、①に基準がない場合は、ご指摘のとおり、②東京都雨水貯留・浸透施設技術指針等をご参照ください。 後段:下水道技術基準に記載されている「雨水流出抑制施設容量計算書」を用いて審査しますので、同計算書に沿った形で審査を依頼してください。詳細は、本市都市計画課及び下水道管理課にお問い合わせください。
24	○		13	第1	6	(2)						給食実施回数	事業期間内における最大年間給食実施回数は何日でしょうか。	現時点では最大年間給食実施日数は195日を想定しています。なお、本施設の最大年間稼働日数は198日を想定しています。
25	○		13	第1	6	(2)						給食実施状況	新型コロナウイルス感染症の影響により、平成31年度3月は給食を提供していないとのことですが、本事業と同様のケースがあった場合、サービスタバの内、固定費は通常通り支払われ、変動費(未確定分)が支払われない理解で宜しいでしょうか。	本事業に係る新型コロナウイルス感染症によるリスクについては、通常必要と認められる注意や予防方法を尽くしても事業の設計・建設・維持管理・運営等に支障が生じると言える場合は、基本的に「不可抗力」によるものと考えており、新型コロナウイルス感染症により生じた影響や、その影響が長期化しうることを勘案して、事業者と誠意をもって協議を行い、柔軟かつ適切に対応します。
26	○		14	第1	6	(3)						表3生徒数	各クラス別人数をご提示ください。	表3記載の児童・生徒数を、表4記載のクラス数で除した人数を各校・各クラスの人数として想定してください。なお、各クラスの最大人数については、要求水準書(案)に関する質問への回答No.28をご参照ください。
27	○		14	第1	6	(3)						表3生徒数	各クラス・教職員分における食器、箸、スプーン、副菜等は予備数を不足運用をされますか。もしくは、教職員分のみ予備を確保する場合や予め学校に予備を用意される場合など、突発的な予備数、方法についてご提示ください。	予備数を不足運用を想定しています。具体的な運用方法は、事業者の提案に基づき、本市と協議して決定するものとします。
28	○		14	第1	6	(3)						表3生徒数	各配送校・学年別に担任教諭を含む学級内最大喫食人数をご提示ください。	理論上の学級内最大喫食人数は、児童・生徒の最大数40名＋担任1名＋支援員等1～2名の43名程度を想定しています。
29	○		15	第1	6	(3)						表4学級数	資料8によるとR5年度が事業期間内児童生徒数の最大値であるが、各配送校の事業期間中最大学級数は表4記載の学級数であると考えてよろしいでしょうか。	「表4 配送校学級数一覧(令和2年5月1日時点)」及び「資料8 児童・生徒数の推移」から想定してください。
30	○		15	第1	6	(3)						表4学級数	特別支援学級が5校記載があるが、それぞれ記載の数字が食缶配食単位でしょうか。もしくは、別のクラスや合同で喫食する場合は、詳細を提示ください。	前段:記載の数字は学級数単位であり、食缶配食単位ではありません。後段:特別支援学級における給食の喫食方法は配送校ごとに異なるため、事業者の提案に基づき、配送校を含めた協議により決定します。
31	○		15	第1	6	(3)						表4学級数	特別支援学級数が明記されていない配送校で今後、特別支援学級で喫食するための食缶等を用意する必要がありますか。ある場合は、特別支援学級数及び喫食人数をご回答ください。	令和3年4月より第二小学校に自閉症・情緒障害通級指導学級を設置予定です。現時点では定員16人(2学級)を想定していますが、喫食人数は未定です。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
32	○		16	第1	6	(3)	②				職員数	表5に「日割職員数」という数字があります。日割職員は非常勤を指すとありますが、たとえば第一小学校であれば、19人分を調理して毎日、届けると考えればよろしいのでしょうか。	日によって差異はありますが、平均19人分を毎日調理して届けることを想定してください。なお、日割職員数の増減により、職員室の食缶が増えることは想定していません。要求水準書(案)に関する質問への回答No.33,34もご参照ください。
33	○		16	第1	6	(3)					表5職員数	各配送校における職員分の配食単位は1クラス分でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
34	○		16	第1	6	(3)					表5職員数	各配送校における職員室で給食を喫食する最大人数をご提示ください。	現時点では最大40名を想定しています。
35	○		18	第2	1	(1)	①		(キ)		全体配置 条例・規則等	西側と南側に接する下水道用地付近に構造物を設置する場合は、本市下水道工務課と協議すること。また、下水道用地とのアクセスについて検討し、本市下水道工務課と協議すること。とありますが、下記についてお教えてください。 ・下水道用地がご提示いただいた資料からは、区域が明確に読み取れません。以下と考えて宜しいでしょうか。 西側:現学校給食共同調理場敷地と今回計画敷地の間 南側:陸上自衛隊立川駐屯地と今回計画敷地の間 ※事業予定地測量図の地番地名(B)1156-15で宜しいでしょうか。 ・また計画されている構築あるいは施設設備について概略についてお示しください。	前段:お見込みのとおりです。 後段:概略で管布設工(硬質塩化ビニル管φ200~φ250)約957m、組立人孔工(一号人孔)19箇所を予定しています。
36	○		18	第2	1	(1)	①		(ク)		全体配置 自衛隊の基準	「本施設を介して、陸上自衛隊立川駐屯地への不審者侵入や飛散物越境などが起きないように、施設配置や外構を計画すること。」とありますが、不審者侵入や飛散物越境防止のための、塀の種類や高さ等に関する自衛隊の基準はありますか。	具体的な基準はないと伺っていますが、不審者侵入や飛散物越境等が起きないように十分に配慮した計画としてください。
37	○		18	第2	1	(1)	①		(シ)		全体配置 条例・規則等	「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」における、、アートの設置及びアートの要素を取り入れた空間の形成等、同要綱に規定のない事項についても別途本市と協議とありますが、記載内容について意図が不明です。 下記の内容を含め、どの程度の内容をイメージすれば宜しいでしょうか。 ・アートの設置及びアート要素の取入れとは具体的にどのようなことでしょうか。 ・同要綱に規定のない事項等は、どのようなことでしょうか。	前段:立川市における文化とやさしさのあるまちづくりを進めるため、壁面・門塀等にアートの視点を取り入れることや絵画やパブリックアートの設置などを検討してください。 後段:同要綱の条文に記載のない公共・公益施設の整備(集会施設、備蓄倉庫等)、まちなみの連続性(壁面後退、遊歩道等)、その他ソフト的な対応(地産地消、地域連携等)について協議する場合があります。
38	○		19	第2	1	(1)	②	ア	(ク)		調理エリア 動線の確保	「洗浄室について、午前中に非汚染作業区域として調理に使用した器具を洗浄することを可能とする。必要に応じて動線を確保すること。」とありますが、洗浄室(汚染作業区域)と非汚染作業区域の間に、人が行き来できる動線を確保することについては問題ないのでしょうか。それとも、調理に使用した器具だけを受け渡す動線という意味でしょうか。	洗浄室について、午前中に非汚染作業区域として調理に使用した器具を洗浄することは、不可とします。後日要求水準書を修正します。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
39	○		19	第2	1	(1)	②	ア	(ケ)		調理エリア 廃棄物庫と調理室間の扉の設置	廃棄物庫について、「隔壁等により調理エリア内の調理室から完全に隔離されていること。」とありますが、調理室との間に扉を設置する事も不可でしょうか。その場合、廃棄物庫への出入りは外部からのみとする、という理解で宜しいでしょうか。	前段：調理室との間に扉を設置することは不可とします。 後段：外部からだけでなく、汚染区域から出入りすることも可能とします。
40	○		19	第2	1	(1)	②	イ	(イ)		一般エリア 検収室への動線	「市職員用事務室から検収室へのスムーズな動線を確保すること。」とありますが、検収室(野菜類用)と検収室(魚肉卵用)のそれぞれに直接通じる動線が必要でしょうか。市職員用事務室から一方の検収室を経由し、もう一方の検収室へ行く、という動線も認めて頂けますでしょうか。	前段：不要です。 後段：認めます。
41	○		19	第2	1	(1)	②	イ	(イ)		市職員用事務室	市職員用事務室から検収室へのスムーズな動線を確保すること。とありますが、この条件を達成すれば、調理従事者の前室を経由する動線でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。市職員が白衣に着替えた後、一般エリアを経由せずに前室に行ける動線としてください。また、要求水準書(案)に関する質問への回答No.92もご参照ください。後日、要求水準書を修正します。
42	○		19	第2	1	(1)	②	イ	(カ)		市職員用事務室	市職員用事務室は現学校給食共同調理場との行き来に配慮した配置とすること。とありますが、移動距離を極力短くす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します。
43	○		19	第2	1	(1)	②	イ	(カ)		市職員用事務室	「市職員事務室は、現学校給食共同調理場との行き来に配慮した配置とすること。」と記載がありますが、現学校給食調理場の平面プランをご開示頂きたく存じます。	現調理場の敷地東側出入口からの行き来を想定してください。
44	○		20	第2	1	(1)	④			a	仕上計画	「防水工事は保証書の取れる設計とする」とありますが、使用材料や仕様によって保証期間が異なります。保証期間を防水は10年、シールは3年と考えると宜しいでしょうか。また地下外壁の防水については通常保証書は発行できませんが宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
45	○		20	第2	1	(1)	④			b	仕上計画	普段開放しない排煙窓には防虫網の取り付けは不要ということでよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
46	○		21	第2	1	(1)	④			f	調理エリア窓	調理エリアには窓を極力設置しないこととありますが、屋外に面した窓ととらえてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
47	○		21	第2	1	(1)	④			f	排煙窓	「天窗は設置しないこと」とありますが、給食センターの平面計画では外壁に面しない調理室(200㎡を超える居室)が発生すると思われます。自然排煙(建築基準法)を確保するために真上方向に開くトップライト(アクリルドーム等)以外のハイサイドライト的な排煙窓は認めて頂けないでしょうか。	可能です。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
48	○		21	第2	1	(1)	④			j	調理エリア扉	「調理エリアの扉は、…ステンレス製の鋼製建具とすること。」とありますが、ステンレス製の建具は非常に高価であるため、耐水性、防錆性、耐久性があり、給食センターでの採用事例が多い巾木部分をステンレス等で補強したアルミ製扉をステンレスで補強)及び鋼製建具(耐候性塗料塗等)を使用しても宜しいでしょうか。また、防火区画等に用いるシャッター(平常時は天井内に隠蔽)は対象外として宜しいでしょうか。	前段:ステンレス製の鋼製建具としてください。 後段:お見込みのとおりです。
49	○		21	第2	1	(1)	④			l	往来動線に位置する扉	建物内部の仕上げについて、「前室と汚染作業区域・非汚染作業区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動ドアとすること。」とありますが、廃棄物庫など、食材の移動がない室の扉については、手動扉としても宜しいでしょうか。	自動ドアとしてください。
50	○		22	第2	1	(2)	①				地域性 景観性	「周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制する計画」とありますが、本計画地の騒音・振動、臭気に関する規制値をお示し願えないでしょうか。	計画地の騒音・振動、臭気に関する規制値は、「都民の健康と安全を確保する環境に関する条例」「騒音規制法」「振動規制法」「悪臭防止法」の規制値になります。 ・騒音の規制値は、工場・指定作業場、特定施設に該当する場合、8時～19時が50dB、19時～8時が45dB。 ・振動の規制値は、工場・指定作業場、特定施設に該当する場合、8時～19時が60dB、19時～8時が55dB。 ・悪臭の規制値は、第一種区域の値になります。
51	○		22	第2	1	(2)	②				省エネルギー	ガスコージェネレーションシステムは非常用自家発電設備兼用としてよろしいでしょうか。	専用としてください。
52	○		22	第2	1	(2)	②				環境保全 環境負荷低減	ガスコージェネレーションシステムを導入し、省エネルギーを実現するとともに、停電時に電力供給ができるよう、自立運転機能が付いたものとする。の記述がありますが、導入想定容量をお示しください。また、事業者提案とした場合、マイクロコージェネレーションの採用は可能でしょうか。	前段:事業者の提案によるものとします。 後段:可能です。
53	○		22	第2	1	(2)	②				環境保全・ 環境負荷低減	ガスコージェネレーションシステムを導入し、…、停電時に電力供給ができるよう、自立運転機能が付いたものとする。」とありますが、ガス供給が不可になった場合は運転不可との理解で宜しいでしょうか。(LPG切替して運転などの対策なし)	お見込みのとおりです。
54	○		25	第2	1	(4)	①	オ		a	発電設備	非常用自家発電設備とガスコージェネレーションシステム兼用としてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.51をご参照ください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
55	○		25	第2	1	(4)	①	オ		a	非常用自家発電設備	停電発生時や災害時に、市職員用事務室、防災用食料備蓄倉庫、配送車駐留場、トイレ等、必要な共用部が72時間稼働できるよう非常用自家発電設備を設置すること。 と記載がありますが、必要な共用部とは何でしょうか。 また、調理エリアの利用は想定外と考えてよろしいでしょうか。 あるいは非常用自家発電設備の目的をお示ください。	前段：市職員用事務室、防災用食料備蓄倉庫、配送車駐留場、トイレ等に至るまでの通路や配送車駐留場から敷地外までの構内道路の照明を想定しています。 後段：お見込みのとおりです。
56	○		25	第2	1	(4)	①	オ		a	非常用自家発電設備	上記に関し、商用電源停止時におけるBCP対策及び災害時に於ける本施設の位置づけ(役割)をお示ください。	前段：事業者の提案を踏まえて、今後本市において検討します。 後段：「資料16 災害時対応機能について」をご参照ください。
57	○		25	第2	1	(4)	①	オ		a	非常用自家発電設備	「必要な共用部が72時間稼働できる」とありますが、対象とされている共用部での作業が可能な必要最低限の照明・冷暖房・給排水・携帯電話の充電ができる程度を負荷として見込めば宜しいでしょうか。また、厨房機器及び厨房エリアの照明・給排水・換気については見込む必要はないとの理解で宜しいでしょうか。尚、厨房エリアを負荷として見込む必要がある場合は、具体的な調理内容及び対象機器を御指定下さい。	前段：お見込みのとおりです。合わせて、市職員用事務室のパソコン(1台分)も負荷として見込んでください。 後段：お見込みのとおりです。
58	○		25	第2	1	(4)	①	オ		a	非常用自家発電設備	停電時の電力供給はおおよそ何kW分を想定されているのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。なお、要求水準書(案)に関する質問への回答No.55をご参照ください。
59	○		26	第2	1	(4)	②	ウ		a	自動制御設備	空調と換気設備を遠方発停制御ができる「事務室」とは市職員用事務室でしょうか、事業者用事務室でしょうか。	事業者用事務室を想定していますが、設計時に市と協議してください。
60	○		27	第2	1	(4)	③	イ		d	排水設備	排水処理施設で水質基準を満たす処理ができればグリストラップは不要ということでしょうか。	お見込みのとおりです。
61	○		28	第2	1	(4)	③	ウ		e	衛生設備等	「個室には手洗い設備を設けること。手洗い設備は…肘まで洗えるシンク」とありますが、個室内に肘まで洗えるシンクを設置するのは困難な場合が多いので、個室には小型の手洗いを設置し、肘まで洗えるシンクは個室から出た位置に設けても宜しいでしょうか。	個室内に設置してください。
62	○		28	第2	1	(4)	④	イ		a	防虫・防鼠設備	「本施設の出入口は二重扉とし」とありますが、外部に面する全ての扉を二重扉にするのではなく、玄関(一般・事業者)に風除室を設けるとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
63	○		28	第2	1	(4)	④	イ		c	防虫・防鼠設備	吸気口、排気口については、格子幅1.5mm以下の防虫ネットを備えること。とございますが、ガラの位置によっては防虫ネットの清掃が難しく、防虫ネットが詰まり換気量が不足することが考えられます。ダクト内に清掃が用意なフィルターユニット等を設置し防虫対策を施せば、格子幅の変更は可能でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
64	○		28	第2	1	(4)	④	エ		a	エレベーター	2階を事業者エリアのみとする場合は、エレベーターを設置しない計画も可でしょうか。	お見込みのとおりです。
65	○		29	第2	1	(4)	④	カ		c	モニター設置場所	モニターを設置する「事務室」とは市職員用事務室でしょうか、事業者用事務室でしょうか。	市職員用事務室に設置してください。事業者用事務室への設置については事業者の提案によるものとします。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
66	○		29	第2	1	(4)	④	カ		d	設備、見学	見学・食育対応のため、調理室にカメラを設置し、会議室にモニターを設置するとありますが、モニターのサイズを検討するために、一回の見学者の想定人数をご教示ください。また、このしたカメラは作業モニタリング用のカメラと同じものでよろしいでしょうか。	前段：最大120人程度を想定しています。 後段：事業者の提案によるものとします。ただし、見学者が操作可能な可動式カメラを設置する場合は、作業モニタリング用のカメラとの兼用は不可とします。
67	○		29	第2	1	(4)	④	カ		d	見学・食育	要求水準書の内容を達成したうえでの見学窓の設置は可と考えてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.1をご参照ください。
68	○		30	第2	2	(1)					2献立	最大8,500食/日(2献立)とありますが、焼物、揚物、蒸し物、和え物のいずれも1日に8,500食調理できる能力が必要でしょうか。	お見込みのとおりです。要求水準書(案)に関する質問への回答No.192もご参照ください。
69	○		30	第2	1	(5)	④			a	インフラとしてのガス	供給方法は事業者の提案とあります。要求水準書案12ページのインフラ整備状況にガスについての記述はありませんが、建設予定地(周辺)に都市ガス管の敷設はありますか。供給されている場合、管の直径と中圧A、低圧などの種別も教えてください。	「資料7 事業予定地インフラ現況図(ガス)」をご参照ください。
70	○		30	第2	1	(6)	③				防火水槽の設置	防火水槽の設置は「立川市宅地開発等まちづくり指導要綱」に基づきとありますが、本事業は敷地面積が約12,000㎡のため、同指導要綱に基づき「大規模開発事業」となり、設置容量は別途協議とあります。防火水槽の容量をお示し頂けないでしょうか。	立川市宅地開発等まちづくり指導要綱の大規模開発事業における防火水槽の設置容量は、事業区域面積が6,000㎡以上12,000㎡未満である場合、40㎡2基となり、12,000㎡以上18,000㎡未満である場合は、総容量120㎡分の設置となります。ただし、設置する防火水槽1基ごとの容量は40㎡以上とする必要があります。
71	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	野菜を保存する冷蔵庫	「検収室内に、前日納品された野菜を保存する冷蔵庫を設けること。」とありますが、野菜類用の検収室にのみ設置するという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
72	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	冷蔵庫	「e」で要求されている冷蔵庫と、「f」で要求されている冷蔵庫(野菜類用)を兼用する事も可能でしょうか。	兼用は不可とします。食材保存用の冷凍庫を野菜類用と魚肉卵用に設けてください。
73	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	前日納品	前日納品される野菜の種類と納品量を提示して頂けるでしょうか。	前日納品の野菜とその納品量は以下のとおりです。 玉ねぎ850kg程度、人参400kg程度、じゃがいも850kg程度、にんにく8kg程度、生姜8kg程度。
74	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	前日納品冷蔵庫	検収室に設置する前日納品野菜用冷蔵庫とは、資料14厨房機器リストの<検収室>2プレハブ冷蔵庫と同義でしょうか。	お見込みのとおりです。
75	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	前日納品冷蔵庫	検収室に設置する前日納品野菜用冷蔵庫は当日調理用野菜冷蔵庫とは別に設けるのでしょうか。	事業者提案によるものとしますが、兼用は可能です。ただし、納品野菜は容器を移し替えた状態で保管してください。
76	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	前日納品冷蔵庫	検収室に設置する前日納品野菜用冷蔵庫に保管する野菜の種類及び容量をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.73をご参照ください。
77	○		31	第2	2	(1)	①	ア		e	前日納品冷蔵庫	検収室に設置する前日納品野菜用冷蔵庫に入れる野菜は容器を移し替えた状態で保管するのでしょうか。もしくは段ボール等の入荷時のままでしょうか。	容器を移し替えた状態で保管してください。段ボール等の状態での保管は不可とします。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
78	○		31	第2	2	(1)	①	ア		g	泥落としコーナー	「検収室に泥落としコーナーを設け…」とありますが、魚肉卵用の検収室には泥落としコーナーは不要と思われるので設置しなくても宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
79	○		31	第2	2	(1)	①	ア		h	米庫	米の入荷頻度と入荷量をお示ください。(回答例:毎日等)	週3回程度、800kg程度/回(小学校300kg程度と中学校500kg程度)の予定です。
80	○		31	第2	2	(1)	①	ア		k,l,q,r	調理エリア	魚肉類下処理室、卵処理室、手作り準備室、揚物・焼物調理室の配置が限定されたものとなりますが、衛生管理管理上、動線上問題がなければ事業者提案としていただくことは可能でしょうか。	お見込みのとおりです。
81	○		31	第2	2	(1)	①	ア		n	保管スペース	「食品庫は、缶詰・調味料等を保管する室とし、納入サイクルを考慮した保管スペースを確保し、冷蔵庫・冷凍庫を設けること。」とありますが、冷蔵庫・冷凍庫は、食品庫の中に設けるという理解で宜しいでしょうか。また、納入サイクルを考慮した保管スペース、冷蔵庫、冷凍庫の必要容量を教えてください。	前段:お見込みのとおりです。 後段:必要容量は事業者の提案によるものとします。参考に、現調理場の検収記録簿を後日資料として公表します。
82	○		31	第2	2	(1)	①	ア		m	卵	卵の割卵等を行う室とありますが、卵は殻付き卵で納入されるのでしょうか。	お見込みのとおりです。
83	○		31	第2	2	(1)	①	ア		p	手作り準備室	手作り準備室で行う作業の詳細をご提示ください。	揚物や焼物・蒸物の成形等を行います。具体的には、粉付け、パン粉付け、ホイル焼き(蒸し)、トースト、ピザ、ハンバーグ、餃子、コロッケ、グラタン、春巻き等を想定しています。
84	○		31	第2	2	(1)	①	ア		q	人の動線	「手作り準備室は、計量室、卵処理室に隣接させ、食材の動線を確保すること。」とありますが、隣接室同士パススルーで食材の受け渡しができるれば、人が行き来する動線は確保しなくても宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
85	○		32	第2	2	(1)	①	ア		t	パススルー冷蔵庫	「下処理室から各調理室への食材の動線は、交差汚染を防止するため、パススルーとして配置すること。また、必要な場所に冷蔵庫を設けること。」とありますが、下処理室と各調理室の間のパススルーカウンターの一部に、パススルー冷蔵庫を設置する、という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
86	○		32	第2	2	(1)	①	イ		a	器具洗浄室	器具洗浄室(汚染作業区域用)とありますが、部屋ではなく器具洗浄コーナーとしてもよろしいでしょうか。	器具洗浄室(汚染作業区域用)として設置してください。
87	○		33	第2	2	(1)	②	ア		a	調理室の洗浄スペース	「調理室は、調理量に応じて、調理のための調理機械・器具等が適切に設置できるように計画し、使用した器具を洗浄するスペースを設けること。」とありますが、非汚染作業区域用の器具洗浄室とは別に、調理室に洗浄スペースを設けるという解釈で宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
88	○		33	第2	2	(1)	②	ア		k	調理エリア	炊きこみご飯の想定される献立を提示して頂けるでしょうか。	赤飯、栗ご飯、芋ごはん、バターライス、ピラフ、炊き込みご飯、吹き寄せおこわ、きのこご飯、コーン茶飯等を想定しています。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
89	○		33	第2	2	(1)	②	ア		a	調理室	上処理調理室とありますが、スペースの有効活用のため、上処理調理室と煮炊き調理室を区画する壁は設けない計画としてもよろしいですか。	事業者の提案によるものとします。
90	○		34	第2	2	(1)	③			d	毛髪・塵埃除去機	毛髪・塵埃除去機とは掃除機タイプの製品でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
91	○		34	第2	2	(1)	③			d	毛髪・塵埃除去機	衛生管理基準にてエアシャワーの設置義務は削除されましたがエアシャワーの設置を要望されますか。	事業者の提案によるものとします。
92	○		34	第2	2	(1)	③			e	前室	事務室から調理従事者の前室に直接移動できる動線とした場合、市職員専用の前室は不要と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。その場合、前室には、市職員用の靴の保管設備・スペースを設けてください。また、要求水準書(案)に関する質問への回答No.41もご参照ください。後日、要求水準書を修正します。
93	○		34	第2	2	(1)	④	ア		d	人の数え方	市職員用事務室内の打ち合わせ可能なスペースの人数は12名となっています。同じページのイ 会議室では130人程度を収容とあります。人間の数え方(単位)は「名」でしょうか「人」でしょうか。	標記の統一のため、後日要求水準書を修正します。
94	○		34	第2	2	(1)	④	ア		e	更衣室	市職員用更衣室において、更衣室を利用すると想定される市職員の男女比率はどのように想定されていますか。	「資料11 一般エリア什器・備品等リスト(市及び一般用)」No.38.39をご参照ください。
95	○		34	第2	2	(1)	④	ア		f	市職員用トイレ	「市職員用事務室に隣接して、市職員用トイレ(男子・女子)を設置する。」とありますが、市職員用トイレも市職員用更衣室と同様に、市職員用事務室内に設置することも可能でしょうか。	不可とします。
96	○		34	第2	2	(1)	④	イ		b	会議室	「稼働間仕切」とありますが、移動間仕切(スライディングウォール)ではないでしょうか。	お見込みのとおりです。後日要求水準書を修正します。
97	○		35	第2	2	(1)	④	ウ		b	打合せ室	「打合せ室は複数設置」とありますが、何か所配置をご要望されますか。	定員8名以上の打合せ室を1つ設けてください。後日要求水準書を修正します。
98	○		35	第2	2	(1)	④	ウ		b	打合せ室	打合せ室は複数設置することとあるが、最低設置数は2室と考えて良いでしょうか。複数における最低設置数の要望をお教えてください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.97をご参照ください。
99	○	資料11	35	第2	2	(1)	④	エ		a	調理実習室	「…試作調理を行えるようミニキッチン、冷凍冷蔵庫を設置すること。」とありますが、ミニキッチン(資料11 間口1050以上、調理台、コンロ(3口))で調理ができる程度の試作調理との理解で宜しいでしょうか。また、調理教室(学校の家庭科室)的な使用は想定しないで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
100	○		35	第2	2	(1)	④	エ		a	調理実習室	調理実習室は一般外来者の利用はないものと考えてよろしいでしょうか。	一般外来者も利用できる動線を確保してください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	④	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
101	○		35	第2	2	(1)	④	オ		a	食育スペース	食育スペースの設置位置は事業者提案と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、本スペースでは、本施設の概要及び機能等を施設見学者等に案内するとともに、調理エリア内に設置したカメラ(録画機能を含む。)の映像を補完し、展示パネル等により作業工程等をより分かりやすく説明できるようにすることを想定しています。後日、諸室の名称を含めて、要求水準書を修正します。
102	○		35	第2	2	(1)	④	オ		a	食育スペース	食育資料の展示は市の業務という理解でよろしいでしょうか。また、食育スペースとしてどの程度の広さを市は想定しているのでしょうか。	前段:事業者において実施してください。 後段:事業者の提案によるものとします。
103	○		35	第2	2	(1)	④	オ		a	食育スペース	「食育展示機能を備えた食育スペースを設置すること。」とありますが、具体的な展示の内容をご指示頂けますでしょうか。	事業者の提案に基づき、本市と協議して決定するものとします。なお、食育スペースについては、要求水準書(案)に関する質問への回答No.102もご参照ください。
104	○		35	第2	2	(1)	④	カ		a	工作室	貴市職員である機械技師はどのような役割の方で、どのような目的で工作室において作業を行うのでしょうか。	配膳室等の設備・備品等(配膳台、棚、机、いす、網戸、庇等)の作成、設置、修繕(溶接も含む)等を行うことを目的(役割)としています。なお、「工作室」は「作業室」とします。後日要求水準書を修正します。
105	○		35	第2	2	(1)	④	カ		a	工作室	工作室での想定される作業・作業対象物は何でしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.105をご参照ください。
106	○		35	第2	2	(1)	④	カ		a	工作室	「工作室」は事業者が行う給食調理作業には関係のない部屋との理解で宜しいでしょうか。また、事業者による維持管理業務(日常清掃等)は発生するのでしょうか。	前段:お見込みのとおりです。 後段:維持管理業務の対象ですが、日常清掃は想定していません。詳細は、事業者の提案を踏まえた本市との協議により決定します。
107	○		35	第2	2	(1)	④	カ			工作室	工作室では機械技師が溶接作業を行うとの事ですが、参考までに、溶接作業の目的を教えてください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.105をご参照ください。
108	○		35	第2	2	(1)	④	キ		a	防災用食料備蓄倉庫	「本市が調達するアルファ化米(11万食)を保存する防災用食料備蓄倉庫を設置すること。」とありますが、11万食の算出根拠をご教示ください。	以下により算出しました。 ①:災害発生後2日目までに避難所生活者に必要な備蓄食料=27万食程度 ②:市の現在の備蓄食料=16万食程度 ①-②=11万食(本施設の備蓄食料)
109	○		35	第2	2	(1)	④	キ		b	防災用食料備蓄倉庫	防災用食料備蓄倉庫について「災害時に、配送車を利用して備蓄物を配送することを考慮すること。」とありますが、防災用食料備蓄倉庫を、必ずしもプラットフォームに面して設けなくても宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
110	○		35	第2	2	(1)	④	キ		c	防災用備蓄倉庫	1100×1100のパレットを55枚平置きできるスペースが必要ということでしょうか。	お見込みのとおりです。
111	○		35	第2	2	(1)	④	ク		a	一般用トイレ	「一般用トイレは、会議室に近接して設け、男女比等を考慮して適切に計画すること。」とありますが、一般用トイレの利用者の男女比は、半々との想定で宜しいでしょうか。もし特別な比率があるようでしたら、ご指示頂けますでしょうか。	特別な比率はありません。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
112	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア		a	事務室	事業者用事務室は、市職員用事務室の近くに設置する必要はありますか。	事業者の提案によるものとします。
113	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア			調理員用の食堂	調理員用の食堂は、調理員用休憩室として使用しても宜しいでしょうか。	会議室と調理員用食堂を兼用とした場合に、調理員用休憩室と兼用することは不可とします。
114	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア		c	シャワー室	「必要に応じて調理員用更衣室に隣接してシャワー室を設置すること。」とありますが、必要がなければ、シャワー室を設置しなくても宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
115	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア		d	トイレ	細菌検査や健康診断を確実に実施している事業者の事務職員が利用するトイレは調理員トイレでよろしいでしょうか。あるいは別に事務員用トイレを設ける必要はありますか。	前段：調理員と同様の衛生管理をしていれば可能です。 後段：事業者の提案によるものとします。
116	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア			調理員用トイレ	調理員用トイレは、事業者用トイレとして兼用しても宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.115をご参照ください。
117	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア		e	調理員用トイレ	「調理員用トイレは…完全に隔離されている(直線距離で3m以上離すこと。）」とありますが、「直線距離」とは「水平距離」との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
118	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア		g	調理員の食事室	「調理員が食事をする室を設けること。なお、会議室との兼用も可とする。」とありますが、会議室券食堂とした場合、調理員用休憩室としても使用して宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.113をご参照ください。
119	○		36	第2	2	(1)	⑤	ア		g	配送員との室兼用	配送員も調理作業員と同等の衛生管理(検便等)を行えば、更衣室、休憩室、食堂を調理員と兼用しても宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
120	○		36	第2	2	(1)	⑤	イ		a	洗濯・乾燥室	「洗濯・乾燥室…調理員等の数に応じた適切な台数の洗濯機を設置すること。」とありますが、「調理員等」には、市職員も含まれるのでしょうか。含まれる場合、洗濯機、乾燥機の必要台数(市職員用)をご指示下さい。	前段：市職員を含むこととします。市職員の白衣等(毎日5人分程度)を洗濯できるようにしてください。 後段：事業者の提案によるものとします。なお、事業者と市職員の洗濯機、乾燥機を分けて設置する必要はありません。
121	○		36	第2	2	(1)	⑤	イ		b	洗濯・乾燥室	「洗濯・乾燥室において、…適切な台数の乾燥機を設置するか、物干しを設置して干すことができる十分な広さを有する室として整備すること。」とありますが、物干しを設置する場合、洗濯・乾燥室の外(バルコニー等の屋外)に設置することも可能でしょうか。	バルコニー等の屋外への設置は不可とします。
122	○		36	第2	2	(1)	⑥				共用部、玄関	玄関は一般外来者と市職員、事業者等の二つに分ける必要があるでしょうか。	2つに分けてください。後日要求水準書を修正します。
123	○		37	第2	2	(1)	⑦	イ		a	門扉、フェンス等	「下水道埋設敷地との間にはフェンスは設けないこと。」とありますが、下水道埋設敷地の具体的な位置をお示し頂けないでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.35をご参照ください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
124	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		b	配送車用駐車場	「配送車用駐車場は、… 災害時に協定事業者からの食料を一時保管することを考慮し、屋根及びシャッターを設置すること。」とありますが、平常時は柱と屋根の状態で使用し、災害時に食料の一時保管の必要が生じた場合にシャッターを下げて屋内として使用するという理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
125	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		c	駐車場	大型観光バスの駐車台数が複数台設置とありますが、最低設置台数は2台と考えて宜しいでしょうか。複数における最低設置数の要望をお教えてください。	大型観光バスの駐車を想定する必要はありません。後日要求水準書を修正します。
126	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		c	駐車場	配送車用駐車場は、配送計画に応じて必要となる台数分を確保すること。また、災害時に協定事業者からの食料を一時保管することを考慮し、屋根及びシャッターを設置すること。との記載がありますが、室内化した車庫を災害時に食料の一時保管庫として活用する想定と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
127	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		c	駐車場	「児童・生徒の施設見学に対応するため、大型観光バスが複数台駐車できるように配慮すること」とありますが、複数台とは最大何台まで想定すればよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.125をご参照ください。
128	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		c	駐車場	大型観光バス(定員53人乗り)が複数台駐車できるように、とありますが、具体的には何台まで想定すればよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.125をご参照ください。
129	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		e	駐車場	事業者の従業員の駐車スペースを事業用地内に整備した場合、無料で使用できるという理解でよろしいでしょうか。利用料が必要な場合は金額をご明示ください。	従業員の駐車スペースを事業用地内に整備することは不可とします。後日要求水準書を修正します。
130	○		37	第2	2	(1)	⑦	ウ		e	駐車場	「事業者の従業員の駐車スペースは、事業予定地内に確保できない場合は、近接地に駐車場を確保するなど、必要に応じて事業者において適宜計画すること。」とありますが、事業者の従業員用駐車場を近接地に確保する場合、その費用を事業費内に見込むものと考えて宜しいでしょうか。	駐車場利用料は、従業員負担としてください。ただし、事業者が従業員に通勤手当を支給する場合は、必要最低限の利用であることを前提に、その費用を事業費内に見込むことができるものとします。後日要求水準書を変更します。
131	○		38	第2	2	(1)	⑦	エ			駐輪場	駐輪場は必要台数が確保されていれば、市職員用、来客用、事業者の従業員用を兼用しても宜しいでしょうか。	本市職員用及び来客用として10台分を確保し、事業者用はスペースを分けてください。後日要求水準書を修正します。
132	○		38	第2	2	(1)	⑦	ク			廃棄物保管スペース	立川市においての収集可能となる廃棄物はありますか。	「事業系ごみの減量とリサイクルの手引き」(2019年11月本市発行)をご参照ください。なお、紙類などの資源物は。市の処理施設に搬入することができませんので、ご注意ください。
133	○		38	第2	2	(1)	⑦	ク			廃棄物保管スペース	廃棄物保管スペースは、建物外に設けるという理解で宜しいでしょうか。また、ごみ収集車両の停車位置や運搬動線が確保されていれば、必ずしも道路から近いところに設けなくても宜しいでしょうか。	事業者の提案によるものとします。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
134	○		40	第2	2	(2)	①	ア	(イ)	e	シンク類の槽	「槽の外面には、必要に応じて結露防止の塗装」とありますが、結露防止塗装は剥離・異物混入のリスクがあることから、近年は、空調機器による結露防止対策を取る施設がほとんどであると認識しております。このことからシンクには塗装等をせずに空調能力により結露を防止する計画で対応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。
135	○		40	第2	2	(2)	①	ア	(イ)	e	脚部及び補強材	カート類等は、角パイプ等を使用すると重量が重くなり運用が困難になるため、他の施設では、各アングル材を使用することが主流です。清掃しやすく、ごみの付着が少ない角アングル材の使用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。
136	○		41	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	b	コンテナ積載	コンテナについて「食器・食缶等を混載し、2学級分を積み込むことが可能な大きさ」とございますが、収納効率等を踏まえ、食器食缶の別載や、2学級以上の積載で検討す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。中学校の配膳室スペースやエレベーターのサイズ等を考慮した計画としてください。
137	○		41	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	b	コンテナ	「中学校コンテナは、各学校のエレベーターに積載可能とし」とありますが、小学校コンテナの仕様に指定がありましたらご明示ください。	指定はありません。小学校の配膳室スペースを考慮した計画としてください。
138	○		41	第2	2	(2)	①	ア	(カ)	d	コンテナ施錠	「中学校コンテナは、施錠が可能なもの」とありますが、施錠はコンテナが配送校に到着してから扉取っ手にダイヤルチェーン等を市が購入し、取り付ける事が可能で、そのような運用を行っている自治体があります。今回は、上記のような運用を想定されているのでしょうか。異なる場合は、具体的な運用方法及び鍵のご要望をご提示ください。	市が別途ダイヤルチェーン等を購入することは想定していません。コンテナの施錠の方法は、事業者の提案によるものとします。
139	○		42	第2	2	(2)	②	イ		a	温度管理システム	「厨房機器、保管機器の温度、室内温湿度などを監視及び記録できる調理温度管理システムを設置」とありますが、ここで刺している「厨房機器、保管機器」とは食材を保管する冷蔵庫・冷凍庫のことでしょうか。必須となる機器・機能、提案に委ねる機器・機能を明確にご提示ください。	前段：冷蔵庫・冷凍庫及び消毒保管庫を想定しています。 後段：その他の機器については、事業者の提案によるものとします。
140	○		42	第2	2	(2)	③	イ		a	スチコン	スチームコンベクションオープンを使用する献立で最も加熱時間がかかる献立名と加熱時間をご提示ください。(回答例：冷凍グラタン30分程度)	中華まき：20分程度、卵焼き・ミートローフ：18～20分程度を想定しています。なお、本市では冷凍グラタンは使用しません。
141	○		42	第2	2	(2)	③	イ			スチームコンベクションオープン	パスルー式は必須では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。
142	○		43	第2	2	(2)	③	ウ		d	フライヤー	「小さな形状の食材を揚げる」と記載がありますが、フライヤーではなく、細かな食材のみ別の機器で提案をさせて頂い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。
143	○		43	第2	2	(2)	③	エ		a	炊飯機	参考までに現調理場での運用では、最初に炊き上がる時間と各配送校で最後に喫食が始まる時間をご提示ください。(回答例：最初に炊き上がる時間9:30・最後に喫食が始まる時間12:30等)	現調理場を参考とせず、事業者において計画し、提案してください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
144	○		43	第2	2	(2)	④	ア			食器洗浄機	許容される洗浄作業時間はどのくらいでしょうか。	事業者において計画し、提案してください。
145	○		43	第2	2	(2)	④	イ		b	コンテナ洗浄機	「水滴が確実に除去できる機器」と記載がありますが、現時点において、国内メーカーでは販売実用されておられません。現状では、水滴が確実に除去できないため、洗浄後に人手によりスクレーパー等で水滴を除去する運用を他の自治体で行っております。機器だけでは運用困難なため、他の自治体同様に人手での運用対応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。
146	○		44	第2	2	(2)	④	オ		a	電解次亜水	電解次亜水生成装置の使用を想定されている場所・用途は、非加熱食品以外にあれば具体的にご要望をご提示ください。	事業者の提案によるものとします。
147	○		45	第2	3	(1)				f	交付金申請	「国へ行く交付金の…」とありますが、交付金は文部科学省を想定すれば宜しいでしょうか。また、防衛省補助はございますでしょうか。	前段：文部科学省学校施設環境改善交付金の活用を想定しています。後段：想定していません。
148	○		45	第2	3	(1)				h	研修等	設計業務遂行に関する要求内容において、市が職員向けに行う研修等に関する協力とは、どの程度の内容を想定すれば宜しいでしょうか。	研修は、本市技術職員に向けたものを考えており、設計意図、工事監理及び施工状況等について、現場で説明等をしていただくことを想定しています。なお、実施回数は2～3回程度の予定です。詳細は、市との協議によって決定します。
149	○		46	第2	3	(5)	①			i	イメージパース	イメージパースの想定位置(内観・外観・鳥瞰)及び枚数をお教え下さい。	内観・外観・鳥瞰、それぞれ2～3枚程度を想定しておりますが、基本設計時に協議によって決定します。
150	○		46	第2	3	(5)	②			f	縮小製本	縮小製本(工事用)の仕様(意匠・構造・電気・機械・厨房の別)及び提出部数をお教え下さい。	要求水準書のとおり、それぞれ3部を想定しておりますが、実施設計時に協議によって決定します。
151	○		47	第2	3	(5)	②			h	外観・内観パース	外観・内観パースの枚数をお教え下さい。	内観・外観、それぞれ2～3枚程度を想定しておりますが、実施設計時に協議によって決定します。
152	○		47	第2	3	(5)	②			j	確認申請図書他、各種申請図書	「確認申請図書他、…」とありますが、本建物はSPCを建築主とした確認申請(建築基準法第6条)との理解で宜しいでしょうか。また、確認申請は指定確認検査機関への申請で宜しいでしょうか。	前段：お見込みのとおりです。後段：指定確認検査機関への申請も可能です。
153	○		47	第2	3	(5)	②			j	確認申請図書他、各種申請図書	「確認申請図書他、…」とありますが、確認申請(建築基準法第6条)、構造計算適合性判定、エネルギーの使用の合理化等に関する法律に伴う建築物エネルギー消費性能適合性判定の申請手数料・完了検査手数料は事業者負担との理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
154	○		47	第2	3	(5)	②			n	補助金申請関係図書	実施設計に係る提出書類に補助金申請関係図書とありますが、どの程度の内容を想定すれば宜しいでしょうか。(申請用の設計図書及び積算書で宜しいでしょうか。)また、資料作成において、申請部分と対象外の具体的な区分けについて、考え方はありますでしょうか。積算書作成において、使用する積算システムは、ありますでしょうか。	前段：お見込みのとおり(申請用の設計図書及び積算書)です。中段：申請年度によって国の交付要綱等が異なる可能性があるため、現時点で具体的な区分け等を示すことはできません。後段：積算システムはありません。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
155	○		49	第3	3	(2)				f	業務遂行上の留意点	「クレーン使用時には、陸上自衛隊立川駐屯地へのノータム申請が必要となる」とありますが、クレーンや建設重機が航空障害物制限内に収まっている場合であっても、ノータム申請が必要と考えて宜しいでしょうか。	航空障害物制限の範囲内での建設・工事であれば申請は不要であると伺っていますが、航空障害物制限の詳細については陸上自衛隊立川駐屯地(042-524-9321)へご確認ください。
156	○		49	第3	3	(3)	②			d	近隣調査・準備調査等	「電波障害対策が必要な場合は、適切に対応すること」とありますが、建設工事に起因する場合は事業者にて対応するとし、当該給食センターの建物自体に起因する場合は立川市にて対応すると考えて宜しいでしょうか。	事業者にて対応してください。
157	○		51	第3	3	(5)	①			h	建設工事	「土日、祝日の作業は、原則として休工とすること」とありますが、それ以外に立川市や駐屯地の行事、イベント等で休工としなければならない期間はありませんでしょうか。	現時点では、本市のイベント等に伴う休工期間の設定は予定していません。陸上自衛隊立川駐屯地のイベント等については、陸上自衛隊立川駐屯地(042-524-9321)へご確認ください。
158	○		51	第3	3	(5)	①			h	建設工事	「平日の作業は、原則として8時30分から17時00分までとすること」とありますが、作業前後の準備作業や片付け清掃等は含まないと考えて宜しいでしょうか。また大型重機の搬出入やコンクリート打設後の左官押え作業等、早朝や夜間の作業が予想される場合は、事前協議の上、実施できるものと考えて宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
159	○		53	第3	3	(5)	⑥			f	配膳器具	配膳器具は食器かこの食器の上にバラ置きで配送する想定でしょうか。	配膳器具類を入れるための籠が必要です。「資料12 食器・食缶等リスト」No.33をご参照ください。
160	○		53	第3	3	(5)	⑥			i	配膳車	「第二、第三、第四小の配膳車は既存規格と同一」と記載がありますが、メーカー、型式、仕様、単品図をご提示ください。	後日資料を追加します。
161	○		53	第3	3	(5)	⑥			i	配膳車	「第二、第三、第四小の配膳車は既存規格と同一」と記載がありますが、形状がおおよそ同一で運用に差し支えない製品であれば、現在と同じメーカーでなくとも他のメーカーによる製品でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
162	○		53	第3	3	(5)	⑥			j	食器予備	必要に応じて予備を確保するために、現調理場での強化磁器食器の年間破損率を食器種類ごとにご提示ください。	事業者において必要な予備数を適切に想定し、提案してください。
163	○		53	第3	3	(5)	⑥			j	食器の予備	食器・食缶等は、必要に応じて予備を確保とありますが、8,500食に対して何%とするなど数量の目安はありますか。	事業者の提案によるものとします。
164	○		53	第3	3	(5)	⑥				食缶組み合わせ	1クラスあたり100食缶三つ、140食缶も三つあることになっていますが、食缶を使用する場合の組み合わせパターンをご教授いただけますでしょうか。	「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」の「器具表」をご参照ください。数量については、後日「資料12 食器・食缶等リスト」を修正します。
165	○		56	第3	3	(6)	③				完成図書の提出	完成図書について「これら図書の保管場所を本施設内に確保すること。」とありますが、保管場所は、市倉庫を兼用しても宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

要求水準書(案)に関する質問への回答

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
166	○		57	第4	1	(1)					業務の対象範囲	本要求水準のほか、「東京都維持保全業務標準仕様書」等の関連する要綱・基準を原則適用すること。とございますが、他の方法や実施頻度でも、施設性能を保持できる場合には、必ずしもこれららの要綱・基準等によらなくてもよいでしょうか。	関連要綱・基準等によりがたい場合は、事業者が性能等の証明を行うことを条件として、本市と協議することができるものとします。
167	○		57	第4	1	(1)					配膳台維持管理	教室での給食盛付に使用する配膳台は修繕、維持管理等は業務に入らないと考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
168	○		57	第4	1	(1)					什器備品維持管理	調理実習室で使用する鍋等の調理備品の維持管理、更新の担当は市でしょうか。	事業者にて更新してください。なお、本市が調達・設置した調理機器、什器・備品等については、本市が維持管理等を行います。
169	○		61	第4	3	(1)				d	厨房設備	他の記述が「厨房機器」となっているのに対し、「厨房設備は、調理開始前と」と設備を使っているのは、機器とは異なるものを指すのでしょうか。	同義とお考えください。後日要求水準書を修正します。
170	○		62	第4	3	(2)				i	厨房設備	「厨房設備」とあります。要求水準書の目次「3 建築設備・厨房機器等保守管理業務……61」のように厨房機器と称することが一般的のようですが、本項は厨房設備なのでしょうか。	同義とお考えください。後日要求水準書を修正します。
171	○		63	第4	5	(1)					食器・食缶更新	食器、食缶、配膳器具等の更新回数にご要望があればご提示ください。	要求水準書p63をご参照ください。
172	○		66	第4	7	(4)				b	廃棄物管理業務	飲み残り牛乳の回収量実績データがございましたらお示しただけないでしょうか。	牛乳だけの回収量実績データはありません。
173	○		66	第4	7	(6)				a	環境の監視・測定等	「必要な監視及び測定」とは、状況が的確に把握できる方法であればよく、必ずしも「現地調査による大気捕集及び三点比較式臭袋及び昭和47年環告第9号に示される方法」や、「平成10年環境庁告示第64号に掲げる方法」をとる必要は無いということでもよろしいでしょうか。また、実施頻度は事業者において適切と考える頻度でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
174	○		66	第4	7	(6)				a	環境の監視・測定等	臭気・騒音等の測定の頻度は事業者の提案でもよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
175	○		67	第4	9					f	厨房設備	「厨房設備」とあります。要求水準書の目次「3 建築設備・厨房機器等保守管理業務……61」のように厨房機器と称することが一般的のようですが、本項も厨房設備なのでしょうか。	同義とお考えください。後日要求水準書を修正します。
176	○		70	第5	1	(7)	②			a	業務担当者	「業務担当者(厨房設備管理担当者等)」とあります。要求水準書の目次「3 建築設備・厨房機器等保守管理業務……61」のように厨房機器と称することが本要求水準では一般的のようですが、業務担当者の場合厨房整備管理担当なのでしょうか。	お見込みのとおりです。後日要求水準書を修正します。
177	○		70	第5	1	(7)	②			c	業務従事者調理責任者	「兼務しないことし」とは何でしょうか。	「兼務しないことし」と読み替えてください。後日要求水準書を修正します。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
178	○		70	第5	1	(7)	②			e	業務従事者	食物アレルギー対応食調理責任者についても他の業務責任者と同様に調理師もお認めいただけますようお願いいたします。	管理栄養士又は栄養士としてください。
179	○		70	第5	1	(7)	②			f	配送責任者	配送責任者を「当該調理業務を実際に行う企業の職員」とあります。「当該配送業務を実際に行う企業の社員」は不可でしょうか。	可能です。
180	○		71	第5	1	(7)	②			i	業務担当者	「業務担当者(厨房設備管理担当者等)」とあります。要求水準書の目次「3 建築設備・厨房機器等保守管理業務……61」のように厨房機器と称することが本要求水準では一般的のようですが、業務担当者の場合厨房整備管理担当なのでしょうか。	お見込みのとおりです。後日要求水準書を修正します。
181	○		71	第5	1	(7)	②			i	調理機器	「調理機器」とあります。要求水準書の目次「3 建築設備・厨房機器等保守管理業務……61」のように厨房機器と称することが本要求水準では一般的のようですが、本項は調理機器なのでしょうか。	同義とお考えください。後日要求水準書を修正します。
182	○		73	第5	2	(1)				a	調理設備	「調理設備」とあります。要求水準書の目次「3 建築設備・厨房機器等保守管理業務……61」のように厨房機器と称することが本要求水準では一般的のようですが、本項は調理設備なのでしょうか。	同義とお考えください。後日要求水準書を修正します。
183	○		73	第5	2	(1)					リハーサル負担	調理、配送、配膳リハーサルは、実際に配送校で喫食してもらうことを想定しているのでしょうか。その場合でも、食材の負担は事業者でしょうか。	お見込みのとおりです。
184	○		74	第5	2	(2)				d	パンフレット、DVD作成	初版を供用開始時に提出とありますが、供用開始時に提出になりますと調理場内の作業風景等の撮影ができません。パンフレット、DVDの内容を提案の上で提出時期は貴市と協議をさせて頂くということでもよろしいでしょうか。	提出時期は本市との協議にて決定します。なお、供用開始時に初版を提出いただき、供用開始後速やかに作業風景等を撮影し、第2版を作成することを想定しています。
185	○		74	第5	3					c	前日納品	調味料、米、小麦粉、豆類以外の前日納品が行われる食材名、状態(常温or冷蔵or冷凍等)、量、時間をご提示ください。	常温:野菜:要求水準書(案)に関する質問への回答No.73をご参照ください。 乾物:各種(10kg程度) 冷蔵:1~2日分のバター(40kg程度)、チーズ(40kg程度)、粉チーズ(8kg程度)等 冷凍:ホールコーン、きぬさや、いんげんなど(各40kg程度) 納品時間は要求水準書p74をご参照ください。
186	○		74	第5	3					d	表6食材の納品時間(予定)	当日納入の時間が6:30~8:00とありますが、貴市栄養教諭様の出勤時間の想定をご教示いただけますでしょうか。また、貴市栄養教諭様の出勤時間目に食材納入がある場合、事業者にて仮検収をした後、貴市栄養教諭様が出勤後に再度確認を行うとの理解で宜しいでしょうか。	前段:8時15分を想定しています。 後段:お見込みのとおりです。
187	○		74	第5	3					d	表6食材の納品時間(予定)	卵の納品形態(殻付き卵・液卵・凍結卵)をご教示願います。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.82をご参照ください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
188	○		74	第5	3						納品時間	6時30分からの納品ということですが市栄養士の立ち合いという理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.186をご参照ください。
189	○		74	第5	3						翌日使用食材	翌日使用の豆腐は、冷凍豆腐なのでしょうか。	豆腐は当日納品を想定しています。
190	○		74	第5	3						主な食材(種類)	卵は液卵か生のどちらを使用しているのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.82をご参照ください。
191	○		74	第5	3						表6卵	卵は殻付きの状態でしょうか。もしくは液卵でしょうか。また、冷蔵か冷凍かもご回答ください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.82をご参照ください。
192	○		75	第5	4						2献立	小学校・中学校で両献立ともフライヤーを使用する揚げ物の献立が重なることはありますか。	想定しています。ただし、両献立で揚げ物を提供する場合は、揚げ時間が短い料理とするなど、献立作成において配慮します。例えば、「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」における16(金)の小学校ししゃものフリッター、中学校酢豚(豚肉揚げ)の献立を想定しています。
193	○		75	第5	4						2献立	小学校・中学校で両献立ともスチームコンベクションオーブを使用する焼物or蒸し物の献立が重なることはありますか。	想定しています。
194	○		75	第5	4						2献立	小学校・中学校で両献立とも回転釜を使用する炒め物の献立が重なることはありますか。	想定しています。
195	○		75	第5	4						2献立	小学校・中学校で両献立とも切裁を行う果物の献立が重なることはありますか。	想定しています。
196	○		75	第5	4						野菜	生野菜の提供もお考えでしょうか。	現時点では想定していません。
197	○		77	第5	4	(7)					果物調理	果物の皮むき提供はありますか。皮をむいて提供する果物があれば、その品名を教えてください。	現時点では想定していません。
198	○		77	第5	4	(8)				b	炊飯調理	「小学校、中学校の両方の献立で、混ぜご飯を実施する日もあることに留意すること」とありますが、2献立が同日に異なるご飯(麦ごはん炊き込みご飯、2種類の異なる混ぜご飯等)を提供することはありますか。	想定しています。
199	○		77	第5	4	(9)					食物アレルギー対応食調理	アレルギー対象者にアレルギーを含まない献立を提供する場合は、基本食と同様に調理を行い、各学校で基本食から取り分ける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。
200	○		78	第5	4	(9)				f	アレルギー炊飯	炊き込みご飯や混ぜごはんの献立以外の献立の場合は、基準食と同一のご飯による提供でよろしいでしょうか。	アレルギー対応がない献立の場合は、同一のご飯による提供です。
201	○		78	第5	4	(9)				i	食器	食物アレルギー対応食は、個別の専用容器に配食とありますが、はし、スプーンも個人別に配送するのでしょうか。	事業者の提案によるものとします。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
202	○		78	第5	4	(10)				d	個包装ジャム	「個包装のジャム等は、学校別に必要数を仕分けし、コンテナに格納」とございますが、コンテナ収納時の状態は、ビニール袋による収納でしょうか。	ビニール袋による収納を想定しています。
203	○		79	第5	5	(2)				a	配送車の調達・整備	配送車の調達はリースも可とされておりますが、リースを採用した場合のリース料は運営業務に係る対価に含める理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
204	○		80	第5	5	(3)					配送車	配送車は、配送終了から回収開始までの間、学校待機とすることは可能でしょうか。	不可とします。
205	○		80	第5	5	(4)				a	小学校への配送の原則(基本)	小学校では「食器類と食缶類を別々に配送することも可能である」とあります。つまり、原則は混載と読めます。一方、要求水準書41ページには「小学校コンテナは食器と食缶を分けて積み込むことを基本とする」とあります。原則なり、基本なりは「混載」でしょうか、「別送」でしょうか。	小学校コンテナは食器と食缶を分けて積み込むことを基本としています。後日要求水準書を修正します。
206	○		81	第5	6	(2)	②			a	直送搬入品	各学校の直送品納入時間をご教示ください。	9時～11時頃を想定しています。
207	○		81	第5	6	(2)	③			b	中学校コンテナ	「中学校はエレベーターで各階に移送」とありますが、各階の教室用のコンテナに分け積載する必要があるのでしょうか。	調理場から配送したコンテナを、各階に移送してください。
208	○		81	第5	6	(2)	③			b	中学校コンテナ	「中学校はエレベーターで各階に移送」とありますが、各階の教室用のコンテナに分け積載する場合、コンテナ台数計画において各学校の各階の教室名・数が必要となりますので、コンテナを分けなければならない情報がわかる教室階別表等をご提示ください。	「資料22 配送校施設台帳」をご参照ください。
209	○		81	第5	6						配膳	予備の食器等をしまう消毒保管庫は必要でしょうか。	お見込みのとおりです。
210	○		82	第5	6	(3)				d	ごみ処理	配膳業務で発生したごみの処理とありますが、ごみは給食センターへ持ちかえっての処理でしょうか。	残滓以外は配送校において処理することを想定しています。
211	○		83	第5	7	(2)				a	洗浄・残滓処理等業務	学校から回収される残滓は、児童・生徒が献立ごとに食缶に分別し返却される。なお、回収する残滓には、直送搬入品(牛乳、パン、デザート等)を含むものとする。とありますが、現学校給食共同調理場の実績は資料24がございすが、今回計画施設における回収予定の各学校からの残滓、それぞれの量の実績について概略をお示しください。	配送対象となる小学校・中学校の残滓量の実績はありません。「資料24 現学校給食共同調理場残滓・廃油量」から想定してください。
212	○		83	第5	7	(2)				a	残滓処理	「児童生徒が献立ごとに食缶に分別し返却」とあります。食缶に入っていない直送品、たとえば飲み残しの牛乳、食べかけのパン、半分食べて残したデザートなどは、どのような形で返却されるのでしょうか。	適宜食缶にまとめて返却されます。
213	○		83	第5	7	(2)				b	残滓処理	未開封の牛乳(欠席した児童・生徒の分)もセンターに回収され、残滓として処理するのでしょうか。	学校で開封され、適宜食缶にまとめて返却されます。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
214	○		84	第5	8	(3)					展示パネル等の制作・設置	「展示パネル等の製作・設置を行うこと。」とありますが、展示パネルの大きさ、枚数、運営業務期間での更新の有無について教えてください。	事業者の提案に基づき、本市と協議して決定するものとします。なお、食育スペースについては、要求水準書(案)に関する質問への回答No.102もご参照ください。
215	○		84	第5	8	(4)					試食会人数	試食会を行う際、最大となる人数をご提示ください。	最大120人程度を想定しています。
216	○		84	第5	8	(4)					試食会費用	試食会の費用負担は市でしょうか事業者でしょうか。	試食会にて提供した給食は、「提供食数」に含み、市が負担します。
217		資料1									現地説明会	事業予定地の現地説明会の予定はありますか。あれば予定日をご提示ください。	事業用地及び各配膳校の見学会は予定しておりません。
218		資料3										陸上自衛隊立川駐屯地航空制限は工事仮設(足場等)及び建設重機(クレーン等)も対象となるのでしょうか。	工事仮設及び建設重機も対象になると伺っています。航空障害物制限の範囲内で建設・工事を実施してください。航空障害物制限の詳細については、陸上自衛隊立川駐屯地(042-524-9321)へご確認ください。
219		資料4									測量図	事業予定地測量図は、PDF以外のCADデータ(dfxまたはdwgデータ)はいただけないでしょうか。	後日CADデータを提供します。
220		資料4									測量図	事業予定地測量図には地盤レベルがありませんが、現状の地盤レベル(高低測量図)などはいただけませんか。	事業予定地の高低測量図はありません。「資料3 陸上自衛隊立川駐屯地航空制限」から想定してください。
221		資料9										手作りかぼちゃのチーズケーキの献立カードをお示しできますでしょうか。	後日「資料13 手作り給食レシピ」を修正します。
222		資料9									パン	献立表の「パン」の欄にバターロールなどの名称が書かれているにも関わらず、「献立名」にはバターロールと書かれている15日以外は、揚げパンなどの名称が献立名にないのはなぜですか。	後日「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」を修正します。
223		資料11									64ミキサー	想定されているまたは参考となるメーカー・型式等をご提示ください。	特定のメーカーを想定するものではありません。
224		資料11									117移動式屋外釜	屋外使用できる移動式の釜の仕様は主に、タイヤが付属している容易に運搬可能な製品と、分解収納可能で、コンパクトに収納できる製品がありますが、ご要望される仕様及び内容量リットル数をご提示ください。	事業者の提案によるものとします。
225		資料12									食器	想定される食器の組み合わせを提示して頂けるでしょうか。	「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」の「器具表」をご参照ください。
226		資料12									食器	No.6小皿とNo.7トレイの仕様(材質・寸法等)を提示して頂けるでしょうか。	小皿:後日「資料12 食器・食缶等リスト」を修正します。 トレイ:事業者の提案によるものとします。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
227		資料12										茶碗・汁椀・大皿・小皿の全ての食器は、毎日の給食に必ず使用しますか。使用しない食器がある場合、その種類をお教えください。	「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」の「器具表」をご参照ください。
228		資料12									食器マーク	1～7までの食器の内一部のみ「市マークあり」と記載がありますが、記載のない食器はマーク無しでよろしいのでしょうか。	お見込みのとおりです。
229		資料12									7小皿	小皿の想定されている寸法等をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.226をご参照ください。
230		資料12									8トレー	トレーの想定されている寸法等をご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.226をご参照ください。
231		資料12									18食缶10L	1クラスあたり3個調達するようですが、1つはご飯用。もう一つは保冷用なので和え物用でしょうか。また、3種類それぞれの用途(主菜、副菜、フルーツ等)をご提示ください。	「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」の「器具表」をご参照ください。
232		資料12									19食缶14L	1クラスあたり2個調達するようですが、それぞれの用途をご提示ください。(回答例:1つは汁物用、もう一つは●用等)	「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」の「器具表」をご参照ください。
233		資料12									20食缶2L	用途をご提示ください。(回答例:主菜用等)	ソース、天つゆ、手づくりジャム等や、ふりかけやひじきの炒り煮等の配缶量の少ないおかずを想定しています。
234		資料12									21食缶3L	用途をご提示ください。(回答例:主菜用等)	ソース、天つゆ、手づくりジャム等や、ふりかけやひじきの炒り煮等の配缶量の少ないおかずを想定しています。
235		資料12									34・35配膳台	配膳台の本体パイプはスチーム製でしょうか。ステンレス製でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
236		資料12										揚げパンはどの食缶に配缶するのでしょうか。もし、パン業者の配送容器に配管するのであれば、容器の外形寸法、メーカー、型式をご提示ください。	「食缶10L」を想定しています。
237		資料12										献立により1クラスあたりの食缶数が異なると思いますが、全パターンの配送食缶組み合わせと献立例をご提示ください。(揚げパン、ピザパン等調理パンを含む)	「資料9 新学校給食共同調理場の想定献立」の「器具表」をご参照ください。
238		資料12									学級数	籠類の学級数及び職員室用の合計値247と記載がありますが、要求水準書P15記載の学級数から計算して247になりません。計算式をご提示ください。 回答例 小学校114+特支6+職員8=128 中学校107+特支11+職員9=127 センター職員2+試食2=4 合計261 ※特支児童生徒が普通学級で喫食すると▲17となり244	学級数の想定は以下のとおりです。 小学校:114+特支2×3(新設予定含む)+職員室8+予備8 =136 中学校:107+特支2×3+職員室9+予備9 =131 本施設職員等:小1、中1 =2 試食会用:小1、中1 =2 合計271 後日「資料12 食器・食缶等リスト」を修正します。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
239		資料12									学級数	学級数及び職員室用の合計値247が最大値と考えてよろしいでしょうか。	現時点での積算値です。なお、数値については、要求水準書(案)に関する質問への回答No.238をご参照ください。
240		資料13									手作り献立	記載のある手作り献立が小・中献立で重なることはありますか。	想定しています。
241		資料13									中華ちまき	中華ちまきの炊飯は回転釜を想定されていますか。	回転釜で具材を作り、米を混ぜ半分加熱し、ホイルで包んでスチームコンベクションで加熱することを想定しています。
242		資料13									菊花蒸し	「④ペンに並べて蒸す。」とありますが「ペン」とは何でしょうか。	「ホテルパン」と読み替えてください。後日「資料13 手作り給食レシピ」を修正します。
243		資料13									ハンバーグ	現調理場では、たまねぎの荒熱はどのような方法でとられているのでしょうか。	現調理場では自然冷却しています。
244		資料13									ハンバーグ	「手のひらに数回たたきつけて・・・」と記載がありますが、成型機での調理は不可でしょうか。	成型機での調理も可とします。後日「資料13 手作り給食レシピ」を修正します。
245	○	資料13										手作り給食についてですが、既存学校給食共同調理場でも同じ献立を調理しているとの理解で宜しいでしょうか。	基本的に同じ献立を調理していますが、コロケや春巻き等は単独調理校のみで調理しています。
246		資料14									微酸性電解水	魚肉下処理室8微酸性電解水生成装置の用途を具体的にご提示ください。	調理終了後の清掃用を想定しています。
247		資料14									成型機	成型機の型はいくつ必要でしょうか。2台ございますので、それぞれいくつ必要かご提示ください。また、種類・寸法をご提示ください。	2段階の大きさ調整機能(低学年・高学年等)を想定していますが、事業者の提案によるものとします。
248		資料14									フードミキサー	フードミキサーの想定されているおおよそのタンク容量はいくつでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
249		資料14									連続炊飯機	炊飯室4連続炊飯機は時間あたり何釜の能力でしょうか。	事業者の提案によるものとします。
250		資料15									中学校エレベーター	奥行寸法は内部突起物を除いたコンテナを収納できるカゴ(内部)の有効寸法でしょうか。異なる場合は、内部突起物を除いた有効寸法をご提示ください。	カゴ(内部)の有効寸法の実寸です。
251		資料15									中学校エレベーター	間口と高さ寸法は扉の有効寸法でしょうか。もしくは、カゴ(内部)の有効寸法でしょうか。もしくは、両方の小さいほうの寸法でしょうか。異なる場合は、扉とカゴの小さいほうの寸法をご提示ください。	扉とカゴ(内部)の小さいほうの寸法です。
252		資料15									中学校エレベーター	供用開始までに新設、改修を予定している学校のエレベーターの寸法もしくはどの学校のエレベーターと同じ寸法なのかをご提示ください。	新設にあたっては現在エレベーターが最も小さい配送校(立川七中)と同等以上の寸法とすること、改修にあたっては現在設置済みのエレベーターの寸法以上とすることを予定しています。
253		資料15									中学校エレベーター	「正確でない場合がある」と記載がございますが、何ミリ程度の誤差なのでしょうか。	記載を下回る誤差は想定していません。エレベーターへの積み込みに、余裕のあるコンテナ計画としてください。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	質問内容	回答
254		資料16									災害時対応	災害時に調理を行うのはアルファ化米のみでしょうか。	お見込みのとおりです。
255		資料16									災害時対応	11万食のアルファ化米はすべて、新調理場での炊飯調理を想定されているのでしょうか。	基本的には調理場内での炊飯調理を想定していますが、箱のまま配送する場合も想定しています。
256		資料16									災害時対応	アルファ化米を炊いた後はおにぎりにするのでしょうか。	おにぎりへの加工は想定していません。
257		資料16									災害時対応	アルファ化米を調理した後は、調理場の食缶を使用し配送するのでしょうか。	食缶の使用は想定していません。
258		資料16									災害時対応	非常食に使用するアルファ化米以外の食材があればご提示ください。	特にありません。
259		資料17	9								アレルギー調理	除去食は、全て「食物アレルギー対応食専用室」で調理するのでしょうか。もしくは、釜に指定アレルギー食材を投入する前にとりわけする方法等を想定されているのでしょうか。	除去食は全て「食物アレルギー対応食専用室」で調理することを想定しています。
260		資料17									アレルギー調理	1日で「食物アレルギー対応食専用室」で調理する品数は最大何種類でしょうか。仮に主食+副食3品×アレルギー対応1種類×2献立で8種となりますが、8種のうち12種類のアレルギー対応食材を使用しない調理があれば減らすことができますがそのような献立配慮をお考えでしょうか。	献立の配慮を行います。
261		資料23									配膳業務の概要	直送搬入品の到着とありますが、到着予定時刻は何時でしょうか。各校ごとにお示しください。	要求水準書(案)に関する質問への回答No.206をご参照ください。
262		資料23										配膳業務に関して、配膳員が業務を行う時間帯について制限がありますでしょうか。また、牛乳等の受け取りについては配膳が立ち会うことは必須となりますでしょうか。	前段:要求水準を満たす業務を実施し、配送校の学校運営に支障が生じない限りにおいて、時間帯の制限はありません。 後段:必須です。
263		参考資料1									地盤調査	現学校給食共同調理場地盤調査資料で開示いただいている調査資料一式の貸与は可能でしょうか。	要求水準書及び資料は、すべて市公式ホームページにて公表します。
264												現在の学校給食共同調理場に導入されているグリルコーナーを提案した場合、加点要素となりますでしょうか。	入札公告時に提示します。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	意見内容	回答
1	○		2	第1	2		①				HACCP	HACCPを英文で表記しているHazard Analysis and Critical Pointは、正しくはHazard Analysis and Critical Control Pointだと思います。	後日要求水準書を修正します。
2	○		2	第1	2		⑤				食育機能	「現学校給食調理場とは違った切り口で」とありますが、現調理場での食育を前提とした要求水準は、著しく現調理場の受託事業者にも有利なので、削除をすべきだと思います。	直接見学できる設備が不要という意図から「現学校給食共同調理場とは違った切り口で」と記載しましたが、後日要求水準書を修正し、記載を削除します。
3	○		2	第1	2		⑤				見学会	「現学校給食共同調理場とは違った切り口で、…」とありますが、現学校給食共同調理場の状況を把握しないと提案できないので見学会を開催して下さい。	要求水準書(案)に関する意見への回答No.2をご参照ください。現学校給食共同調理場の見学会は予定していません。
4	○		18	第2	1	(1)	①				陸上自衛隊	要求水準書において、各所に陸上自衛隊立川駐屯地における記載がございますが、現学校給食共同調理場の前回設計において、陸上自衛隊立川駐屯地への不審者などの侵入防止対策に関する仕様について、陸上自衛隊側から要望や指導がありましたでしょうか。要求水準に記載がないものについて、その他あればお教えください。	特段の要望や指導は伺っていません。
5	○		62	第4	3	(2)				h	廃水処理	「廃水処理施設」は「排水処理施設」の誤りではないでしょうか。	後日要求水準書を修正します。
6	○		63	第4	5	(1)					食器更新	強化磁器食器はPEN食器等に比べ割れやすく、15年間の事業期間において更新回数を算出するのが困難です。3回目以上の更新(初期調達を含め8500食分×3回は事業者負担。)は、市による負担として頂けないでしょうか。	ご意見として承ります。
7	○		57	第4	1	(1)					什器備品維持管理	調理実習室で使用する鍋等の調理備品は事業者は使用しないもので維持管理は困難です。維持管理・更新は市でご負担いただけないでしょうか。	ご意見として承ります。
8	○		66	第4	7	(4)				b	残滓の処分	「飲み残しの牛乳」を本施設で処分するとあります。牛乳はBOD値が高く排水処理施設に大きな負担がかかるので、各校での処分としていただけませんか。	ご意見として承ります。
9		資料9									新学校給食共同調理場の想定献立	新学校給食共同調理場の想定献立に関する調理指示書を公表頂けますよう、ご検討をお願いいたします。	ご意見として承ります。
10		資料11	1								靴箱(来場者用)	要求水準書案34ページに会議室の収容人員が130人とあります。資料11に、スリッパ(来場者用)130個となっておりますが、靴箱は100名程度では足りないのではないのでしょうか。	ご意見として承ります。
11		資料15									中学校エレベーター	エレベーターは各階の扉の有効寸法が若干異なる場合があるため、全ての学校の各階寸法を実測させていただけないのでしょうか。	ご意見として承ります。
12											個別対話	立川市様のお考え、ご要望をより理解し、良い提案をさせて頂くため、市教育委員会、栄養士の先生等との対話式の質疑応答である個別対話の実施をご検討いただけないでしょうか。	ご意見として承ります。

No	本編	添付資料	頁	第1	1	(1)	①	ア	(ア)	a	項目等	意見内容	回答
13											条例・規則等	建築基準法の用途において、本施設は学校給食センター(工場)単体の用途と考えて宜しいでしょうか。 または、会議室は130人程度を収容できるスペースとあり、会議室(集会室)の床面積が200m2を超える場合は、東京都安全条例より、一部集会場用途を含みますでしょうか。	お見込みのとおりです。会議室の床面積が200㎡以上となることは想定しておりません。会議室については、後日要求水準書を修正します。
14											条例・規則等	火災予防条例に準拠となりますが、用途は12項(イ)作業場と考えてよろしいでしょうか。	本施設については、消防法別表第一12項(イ)工場又は作業場に該当するものと考えていますが、消防署等との協議のうえ、決定します。
15											条例・規則等	省エネルギー性能について、各届出基準の目標指標をご提示いただけますでしょうか。	本市には省エネルギー性能に関して特段の基準はありませんので、建築物のエネルギー消費性能向上に関する法律、東京都建築物環境計画書制度による認定基準を遵守してください。なお、東京都建築物環境計画書制度における評価項目では、最高段階の基準を満たす設計としてください。 ○建築物のエネルギー消費性能向上に関する法律 ・一次エネ基準 認定表示 1.0以下 ・外皮(PAL*) 性能計画認定 1.0以下 ○東京都建築物環境計画書制度 ・建築物外皮の熱負荷抑制 基準:PAL* 低減率 0以上、評価3段階: PAL* 低減率 20%以上 ・設備システムの高効率化 基準:ERP 0以上、評価3段階:EPR 30%以上
16											関係機関等 への 確認	本件について関係機関等への周知は済んでおり、本事業の検討・実施等に当たって、事業者自らの責任において、各自が関係機関等への確認・協議を行っても構わないでしょうか。 ※各関係機関への協議については、地域ごとにより審査基準が異なる内容も多く、事業費算出において、各施設規模算出や仕様選定を明確に確認したいため。	お見込みのとおりです。
17											関係機関等 への 確認	上記質問に関し、以下お示ください。 ・雨水排水施設は審査基準・、計算式が異なる場合があり、施設規模が大きくことなる場合があるため、立川市下水道課としての審査基準・、計算式・指導事項等があれば、お示ください。 ・防火水槽は、事業区域が6000m2以上のため、40m3が2基と考えて宜しいでしょうか。	前段:要求水準書(案)に関する質問への回答No.23をご参照ください。 後段:本事業につきましては、事業区域面積が10,000㎡以上の開発事業のため、立川市宅地開発等まちづくり指導要綱第2条第1項第9号より、「大規模開発事業」となり、防火水槽の設置容量については、「別途協議」という形となります。なお、容量については、要求水準書(案)に関する質問への回答No.70をご参照ください。