

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
1	要望	要求水準書	6	第1	7	(2)	②			稼働日数について、小中学校・幼保についてそれぞれお示しいただいておりますが、夏や冬のようにエネルギーを多く使う日数により省エネ効果の結果が異なることが予想されるため、現状の稼働日数をそれぞれ各月でお示しいただけませんでしょうか。	別添「令和3年度 給食実施日数」参照
2	質問	要求水準書	9		8		⑫			「敷地内の建物外で炊き出し等ができる施設」とありますが、プラットフォーム上は「敷地内の建物外」とみなしてよろしいでしょうか。	プラットフォーム上を「敷地内の建物外」とみなすことに差支えはありませんが、災害発生直後のため、安全性には十分ご注意ください。
3	質問	要求水準書	14	第2	3	(4)			(d)	「汚染作業区域の各所室(荷受室、プラットホーム、倉庫、廃棄物庫などを除く)…、温度(25℃以下)・湿度(80%以下)…」の、「…など…」に、洗浄室・器具洗浄室・汚染食器専用洗浄室・回収風除室は含まれるとして宜しいでしょうか。	学校給食衛生管理基準を踏まえ、ご提案ください。
4	質問	要求水準書	14	第2	3	(4)			(d)	「非汚染作業区域の各諸室のシステムは、温度(25℃以下)・湿度(80%以下)…」の「…各所室…」には、器具洗浄室・コンテナ室・配送風除室は含まれないとして宜しいでしょうか。	学校給食衛生管理基準を踏まえ、ご提案ください。
5	質問	要求水準書	14	第2	3	(4)			(i)	P14-(i)「作業及び清掃を考慮して、手洗い施設及び水栓を適切に設けること。(倉庫、配送風除室、油庫などを除く。)」の「…油庫…」に対して、P19-(c)「清掃用の混合水栓及び用具庫等を設置すること。」と記載があります。設置するを「正」として宜しいでしょうか	ご理解のとおりです。
6	質問	要求水準書	15	第2	3	(4)				汚染作業区域・非汚染作業区域の分離(f) 汚水配管は、食品を扱う場所及び洗浄室の上部を極力避けるとありますが、雑排水配管についてはこの限りではないという解釈でよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
7	質問	要求水準書	15		3	(4)				「トイレは、食品を扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に」とありますが、同一階の場合に3m以上離し、別階の場合は直上直下を避けることでよろしいでしょうか。	離隔は居室間距離とし、平面だけでなく、上下にも適用するものとします。
8	質問	要求水準書	19	第2	3	(5)				汚染作業区域 廃棄庫について 脱臭機器を設置すること。とありますが、臭気を低減できれば脱臭機器でなくても良いと理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、提案する場合は効果を提示してください。
9	質問	要求水準書	19	第2	3	(5)			(C)	P14-(i)「作業及び清掃を考慮して、手洗い施設及び水栓を適切に設けること。(倉庫、配送風除室、油庫などを除く。)」の「…油庫…」に対して、P19-(c)「清掃用の混合水栓及び用具庫等を設置すること。」と記載があります。設置するを「正」として宜しいでしょうか	No.5参照
10	質問	要求水準書	20	第2	3	(5)			(g)	「給水、給湯の水栓の開閉は、足踏み式とし、衛生的に作業を行うことができ…」の「…足踏み式…」は、手動以外で衛生的に作業を行うことが出来れば足踏み式に拘らないと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	質問	要求水準書	21	第2	3	(5)			(e)	「カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理を行えること。」とは、器具洗浄室含めてその他室の「温湿度管理」と考えて宜しいでしょうか。	温湿度以外にもカビ、菌等の繁殖に影響するものがあれば、それも含まれます。
12	質問	要求水準書	22	第2	3	(5)				汚染作区域 汚染食器専用洗浄室について 脱臭機器を設置となりますが、具体的にどのような臭気を想定されておられるのでしょうか。	吐物を主とした臭気を想定しています。
13	質問	要求水準書	22	第2	3	(5)				汚染作区域 汚染食器専用洗浄室について 臭気を低減できれば脱臭機器でなくても良いと理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。ただし、提案する場合は効果を提示してください。

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答																
14	質問	要求水準書	22	第2	3	(5)			(f)	「カビ、菌等が繁殖しないように、温湿度その他室の管理を行えること。」とは、器具洗浄室含めてその他室の「温湿度管理」と考えて宜しいでしょうか。	No.11参照																
15	質問	要求水準書	28	第2	3	(5)				湯沸室とは誰が使用することを想定していますでしょうか。	主に職員、調理員、委託業者の利用を想定しています。																
16	質問	要求水準書	28	第2	3	(5)				事務室や休憩室には『給湯設備及び流し台を設置すること』となっていますが、湯沸室とは別途計画するものとの理解となりますでしょうか。	No.17を参照の上、その他については湯沸室とあわせて計画してください。(湯沸室同等のものがあれば不要です。)																
17	質問	要求水準書	28	第2	3	(5)				使用者が調理員の場合、男性用休憩室、女性用休憩室に設ける給湯設備・流し台の計画を廃止して、機能を湯沸室に統合する計画は可能でしょうか。	男性用休憩室、女性用休憩室には要求水準どおり、給湯設備・流し台を設けてください。																
18	質問	要求水準書	28	第2	3	(5)				更衣室に設けるセンサー式など非接触の扉とは、衛生管理上、手指を触れずに扉を開けられるようにするという要求事項を満たすことができれば問題ないでしょうか。	ご理解のとおりです。																
19	質問	要求水準書	28	第2	3	(5)				更衣室にセンサー式の扉を設けた場合、着替え中に扉が自動で開いてしまう可能性があります。プライバシーへの配慮からセンサー式以外の扉を設ける提案としてもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。																
20	質問	要求水準書	29		3	(5)				「配送員控室、配送員前室」とありますが、それぞれの室を設ける必要がありますでしょうか。それぞれ設ける場合は、それぞれの概要及び要求水準をご提示ください。	それぞれ室を設けるかは提案に委ねます。待機するスペースと手洗い等が行える設備の設置をお願いします。																
21	質問	要求水準書	30		3	(5)				「研修室、調理試作室」とありますが、それぞれの室を設ける必要がありますでしょうか。それぞれ設ける場合は、それぞれの概要及び要求水準をご提示ください。	兼ねていただいて結構です。																
22	質問	要求水準書	31	第2	3	(5)				職員食堂の収容人数は何名程度を想定していますでしょうか。	No.23参照																
23	質問	要求水準書	31	第2	3	(5)				DB要求水準書 P.53, 第2, 7, (4)『■参考:職員食堂』には椅子が45脚と記載されていますが、職員食堂の収容人数は45名と考えてよろしいでしょうか。	職員食堂の収容人数は80名程度とします。人数の設定に伴い、要求水準書P.53/第2/7/(4)/■参考:職員食堂の数量は以下のとおりとします。 ■参考:職員食堂 <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>数量</th> <th>単位</th> <th>仕様等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>配膳台</td> <td>1</td> <td>台</td> <td>給食運搬用</td> </tr> <tr> <td>長机</td> <td>40</td> <td>台</td> <td>2人掛け(折りたたみ式)</td> </tr> <tr> <td>椅子</td> <td>80</td> <td>脚</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	名称	数量	単位	仕様等	配膳台	1	台	給食運搬用	長机	40	台	2人掛け(折りたたみ式)	椅子	80	脚	
名称	数量	単位	仕様等																								
配膳台	1	台	給食運搬用																								
長机	40	台	2人掛け(折りたたみ式)																								
椅子	80	脚																									
24	質問	要求水準書	31	第2	3	(5)				休憩室、職員食堂、調理員用トイレ、洗濯・乾燥室におけるセンサー式など非接触の扉とは、衛生管理上、手指を触れずに扉を開けられるようにするという要求事項を満たすことができれば問題ないでしょうか。	ご理解のとおりです。																

番号	区分	資料名等	頁	第1	1	(1)	①	ア)	(a)	質問内容	回答
25	意見	要求水準書	33	第2	3	(7)				設備計画について、ランニングコストや環境性について、考慮して整備することとなっておりますが、検証するにあたり各社条件が異なると検証結果に相違が出ますので、電気・ガス・水道の各単価および各熱源の二酸化炭素排出係数をご提示いただき、各社が同一条件で検証できるようにご配慮いただけませんか。	電気・ガス・水道の各単価は、「要求水準書(案)に対する質問への回答」の番号73の回答のとおりです。 二酸化炭素排出係数は、以下のとおりとします。 ・電気:0.406kg-CO2/kWh ・都市ガス:2.29kg-CO2/Nm3 ・LPガス:0.0598kg-CO2/MJ
26	質問	要求水準書	33	第2	3	(7)				空調設備や蒸気・給湯設備について、外気温度や水温により試算結果が異なります。気象庁の愛知県の平均データを用いて検証すると理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
27	質問	要求水準書	37	第2	3	(7)				給水・給湯・蒸気設備(d) 食品に蒸気が直接接しない・とありますが、洗浄機の熱源として蒸気を利用してお湯を作り、食器や食缶などを洗浄することは問題ないと理解して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
28	質問	要求水準書	37	第2	3	(7)			(g)	「事務・その他エリアの空調機器類は、諸室で操作できると同時に事務所においてもタイマー制御など、容易に集中コントロールできるシステムとすること。」は、「給食エリアの空調機器類」は含まないと考えて宜しいでしょうか。	給食エリアは(h)で規定しているのとおりです。
29	質問	要求水準書	37	第2	3	(7)			(g)	「事務・その他エリアの空調機器類は、諸室で操作できると同時に事務所においてもタイマー制御など、容易に集中コントロールできるシステムとすること。」の「事務・その他エリア」には、「委託業者関連のエリア」は含まないと考えて宜しいでしょうか。	提案に委ねます。
30	質問	要求水準書	41		3	(9)				「敷地内に高低差があるため、安全に配慮した斜面処理を行うこと」とありますが、武道場とテニスコート間の高低差のことでしょうか。敷地境界が不明なので分かりません。斜面処理を求めている範囲を明確化してください。	武道場とテニスコート間の高低差のことです。
31	質問	要求水準書	45	第2	6	(2)				テーブル類甲板について、『(a)板厚は、変形しにくい1.5mm程度の板を採用すること。』とありますが、公共建築工事標準仕様書(機械設備工事編)では厚さ1.2mm以上となっております。適切な強度・構造を満たした上で1.2mm以上での板厚としてもよろしいでしょうか。	適切な強度・構造を満たし、変形しないものであれば、1.2mm以上も可とします。
32	質問	要求水準書	51	第2	7	(2)				角仕切り皿のサイズがW180mm×D150mm×H24mmとありますが、小中幼保と統一との理解でよろしいでしょうか。	小中幼保共に角仕切り皿は、次のサイズを目安とすることに修正します。 ・W210mm×D170mm×H28mm なお、これは参考として例示したものであり、メーカーや寸法を指定するものではありません。また、その他留意点は要求水準書のとおりです。
33	意見	要求水準書	53	第2	7	(5)				『その他、業務に必要な以下の備品等を調達する。消耗品については、別途発注する維持管理・運営に関する業務において調達する。』と記載がありますが消耗品として想定されているものを区別含めて具体的に教示願います。	要求水準書に記載のもの以外は提案に委ねます。