

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
1	実施方針	3	第1	1	(5)	エ		事業者の収入	施設整備業務に係るサービス対価について、「長期割賦販売等に係る延払基準」が廃止されたことを考慮していただき、割賦元本総額に係る消費税及び地方消費税額は、維持管理・運営期間にわたる分割払いではなく、施設引渡年度に一括してお支払いいただけるという理解でよろしいでしょうか。 ※割賦元本総額に係る消費税及び地方消費税額に関して、施設引渡年度に一括してお支払いいただけない場合、金融機関から消費税及び地方消費税額を加算した金額を借り入れする必要がありますが、消費税及び地方消費税額には割賦利息が付かないため、割賦払金では借入金を返済できなくなります。）	お見込みのとおりです。
2	実施方針	3	第1	1	(5)	エ		事業者の収入	提案時の割賦金利を算定する際の基準金利は、イコールフットINGの観点から、貴市が提案上限価格を算定した時点の基準金利と同一としていただけないでしょうか。	ご意見として承ります。基準金利については公募時に提示します。
3	実施方針	5	第2	1	(1)			選定方法	入札参加者が1グループであっても事業者の選定はなされるのでしょうか。	お見込みのとおりです。審査基準に従い選定します。
4	実施方針	5	第2	2	(1)			事業者の募集・選定スケジュール（予定）	「事業者の募集・選定スケジュール（予定）」において、プレゼン・ヒアリングは想定されていますか。また、想定されている場合は実施時期をご教示ください。	選定委員会にてヒアリングを実施する予定です。詳細は公募時に示します。
5	実施方針	5	第2	2	(1)			事業者の募集・選定スケジュール（予定）	提案書類提出後、ヒアリングやプレゼンテーション等の審査は行われるのでしょうか。	No. 4の回答を参照ください。
6	実施方針	5	第2	2	(1)			事業者の募集・選定スケジュール（予定）	プレゼンテーション・ヒアリングの項目が記載されていませんが、詳細は入札公告時に公表されるという認識でよろしいでしょうか。	No. 4の回答を参照ください。
7	実施方針	5	第2	2	(1)			事業者の募集・選定スケジュール（予定）	現地見学会の実施以降の各スケジュールについて、上旬・下旬等までお示しいただけないでしょうか。	現時点で未定です。
8	実施方針	5	第2	2	(1)			事業者の募集・選定スケジュール（予定）	募集要項等に関する質問から提案書類の受付までの期間に、2回目の質問の機会を再度設定頂くこと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。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
9	実施方針	7	第2	2	(2)	セ		優先交渉者の決定・公表、基本協定の締結及び事業契約の締結	SPCの所在地は、維持管理・運営期間中は今回整備する西部地区新調理場としてもよろしいでしょうか。	不可です。
10	実施方針	8	第2	3	(1)	カ		応募者の構成等	SPCを市内に設立することとありますが、新設する給食調理場を本店として登記することは可能でしょうか。	No. 9の回答を参照ください。
11	実施方針	8	第2	3	(2)			応募者の参加資格要件	「その他企業」の参加資格要件をご教示ください。	「(2)ア 共通の参加資格要件」をみたまものとします。
12	実施方針	9	第2	3	(2)	イ	(ア)	業務別の参加資格要件	設計企業について、cに記載の実績施設は、そのうちのどれか一つの実績を有していれば良いと判断してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
13	実施方針	9	第2	3	(2)	イ	(ア)	業務別の参加資格要件	設計企業について、cに記載の実績施設について文末に「～を有しているものを配置すること等をいう」とあります。配置するとは、業務責任者として配置するという意味でしょうか、業務担当者に最低一人配置すればよいという意味でしょうか。	実施方針を改訂しました。
14	実施方針	9	第2	3	(2)	イ	(ア)	業務別の参加資格要件	設計企業について、cとdの内容が重複しており、dを満たす必要があるので自動的にcを満たすと判断してよろしいでしょうか。	実施方針を改訂しました。
15	実施方針	10	第2	3	(2)	イ	(ウ)	業務別の参加資格要件	工事監理企業について、cに記載の実績施設は、そのうちのどれか一つの実績を有していれば良いと判断してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
16	実施方針	10	第2	3	(2)	イ	(ウ)	業務別の参加資格要件	工事監理企業について、cに記載の実績施設について文末に「～を有しているものを配置すること等をいう」とあります。配置するとは、業務責任者として配置するという意味でしょうか、業務担当者に最低一人配置すればよいという意味でしょうか。	実施方針を改訂しました。
17	実施方針	14	第3	2				リスク分担表(案) 8.9	事業者が負担する住民対応リスクは、合理的な範囲に限定することとして頂けますでしょうか。	公募時に事業契約書（案）において示す予定です。
18	実施方針	14	第3	2				リスク分担表(案) 26	「議会の議決が得られない場合」について、事業者側にも△がついています。ここで想定されている事業者側のリスクをご教示ください。	契約未締結や遅延にともない事業者に発生する費用の負担等を想定します。
19	実施方針	14	第3	2				リスク分担表(案) 23	不可抗力について、施設整備費の1%まで、維持管理運営期間は1年間のサービス対価の1%までは事業者負担でしょうか。具体的な数値が決まっておりますら、ご教示ください。	公募時に事業契約書（案）において示す予定です。
20	実施方針	13	第3	2				リスク分担表(案) 55.56	維持管理、運営費の増大について、市の帰責事由によるものは負担者が市となっていますが、最低賃金の上昇は市の帰責事由に含まれますでしょうか。	維持管理、運営費の増大にかかる費用負担の詳細については、公募時に示す予定です。
21	実施方針	15	第3	2				リスク分担表(案) 64-68	リスクの種類「異物混入・食中毒」に関し、食材由来のものが混入した場合のリスク負担はどのようにお考えでしょうか。	市を想定しますが、発生時の状況により判断します。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
22	要求水準書 (案)	9	第1	3	(5)			敷地の概要	農業用排水路について、付替排水路の形状・構造次第では本事業の計画（特に外構計画）に影響があると考えられます。付替排水路の構造断面図等をご提供いただけないでしょうか。	基本協定締結後、排水路付替設計が完了次第提供予定です。
23	要求水準書 (案)	9	第1	3	(5)			敷地の概要	敷地面積が9000㎡を超えるため、給食センターの用途上工場立地法には該当しないものとして良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
24	要求水準書 (案)	10	第1	3	(6)	イ		事業期間	付帯工事について、農業用排水路について、付替え工事を実施された後の現況排水路があった部分の引渡し状況（粗造成実施など）をご教授ください。	敷地レベルまでの埋め戻しを予定しています。
25	要求水準書 (案)	11	第1	3	(7)	イ	(カ) b	献立方式	アレルギー対応食の調理については、一般食からアレルギー原因食物が入る前に抜き取る方法も可能でしょうか。	不可です。
26	要求水準書 (案)	14	第1	3	(7)	キ		管轄校及び学級数等	資料5のクラス数はどちら参照するでしょうか。また、職員室は各校+1クラスでよろしいでしょうか。	要求水準書P14【管轄校の児童生徒数等の状況（令和6年5月1日現在）】の表が最新です。職員室についてはお見込みのとおりです。
27	要求水準書 (案)	14	第1	3	(7)	キ		管轄校及び学級数等	「なお、特別支援学級の食缶等の数については学級数と異なる」とありますが、特別支援学級の食缶数について明示下さい。	特別支援学級の食缶数は、毎年度、学校の要望に応じて調整しています。令和6年度の食缶数は以下のとおりです。 味美小学校 1、白山小学校 1、勝川小学校 1、春日井小学校 2、鷹来小学校 1、牛山小学校 1、小野小学校 2、山王小学校 1、大手小学校 1、松山小学校 1、中部中学校 1、西部中学校 4、知多中学校 1、鷹来中学校 1、味美中学校 0
28	要求水準書 (案)	14	第1	3	(7)	キ		管轄校及び学級数等	「特別支援学級の食缶等の数については学級数と異なる」との記載がありますが、特別支援学級の食缶等の数は1学校当たり1クラス分との理解でよろしいでしょうか。	No, 27の回答を参照ください。
29	要求水準書 (案)	14	第1	3	(7)	キ		管轄校及び学級数等	「管轄校の児童生徒数等の状況」と資料5の「児童生徒数」で若干異なっていますがキの「管轄校の児童生徒数等の状況」が正としてよろしいでしょうか	No, 26の回答を参照ください。
30	要求水準書 (案)	14	第1	3	(7)	ク		施設稼働日数	変動費算出に必要な為、各年度の想定調理日数及び給食想定食数をご教示ください。	各年度の想定調理日数及び給食想定食数については、公募時に示す予定です。
31	要求水準書 (案)	16	第1	3	(9)	エ		災害対策	災害対策において、「市が調達した備蓄食料を使用して、簡易的な調理が可能な機能」とありますが、どのような食材をどのように調理する想定をされていますか。	アルファ化米を調理場内の回転釜で炊いて、おにぎりを1回1000食、1日3回3日間の合計9000食を提供することを想定しています。
32	要求水準書 (案)	20	第2	2	(4)	シ		建設業務	工事車両の敷地への出入りは、北側道路からでよろしいでしょうか。工事にあたり近隣との取り決めなどあれば教えて下さい。	工事に関する近隣住民との取決めは現段階においてありませんが、工事車両の出入りについては南側道路を想定しています。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
33	要求水準書 (案)	20	第2	2	(4)	シ		建設業務	「工事車両が現場に出入りする場所には、交通誘導員を適正に配置する等～」と記載がございますが、頻度・時間帯・人数等については事業者提案によるもの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。近隣住民等への説明を含め、事業者の提案によるものとします。
34	要求水準書 (案)	21	第2	2	(5)	イ		申請等	建築確認申請の申請先に制限はありますでしょうか。民間確認検査機関でも構わないでしょうか。	お見込みのとおりです。
35	要求水準書 (案)	21	第2	2	(5)	イ		申請等	建築確認申請等、施設整備業務に伴う各種申請に係る手数料等の費用についての記載がありませんが、市の負担ということでしょうか。（解体設計・工事関連の各種申請等に係る手数料等の費用は事業者の負担となっています。）	申請者となる事業者の負担になります。
36	要求水準書 (案)	21	第2	2	(6)			解体工事業務	解体設計業務は、第2-2-(2)設計業務に記載の設計業務責任者の管理範囲に含まれるでしょうか。	一部含まれます。詳細は公募時に示す予定です。
37	要求水準書 (案)	23	第2	2	(11)			配送車調達業務	現在使用している、配送車の仕様（サイズ等）をご教示お願い致します。また配送車1台に最大何個のコンテナを積み込めるかもご教示お願い致します。	既存調理場における給食配送業務委託におけるサイズなどに関する条件は「3トン車のパネルバンで、コンテナ5台を固定して積載できるもの」です。
38	要求水準書 (案)	26	第3	1	(1)	ウ		開業準備基本方針	施設説明資料（パンフレット）や施設案内DVDの作成について、各何部ご用意すればよろしいでしょうか。	施設説明資料（パンフレット）については要求水準書(案)P27を参照してください。DVDについては5部を想定していますが、詳細は公募時に示す予定です。
39	要求水準書 (案)	27	第3	1	(8)			費用の負担区分	市の要請により開催する内覧会、完成式典及び試食会等の費用については、人件費を除く食材・その他経費は市の負担という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
40	要求水準書 (案)	27	第3	2	(3)			調理・配送リハーサル	「リハーサルでは、配膳は行わない」と記載がありますが、各配膳校内での配膳リハーサルは実施しない理由がありましたらご教示頂けますでしょうか。	管轄校内での配膳リハーサルは、提案によるものとします。
41	要求水準書 (案)	28	第3	2	(4)	イ		施設案内DVDの作成	施設紹介の映像（施設の概要、施設内外物流、給食調理から配送・配膳までの流れ）及び食育に利用できる映像の3パターン程度を想定している」とありますが、3パターンとは施設紹介の映像・食育に利用できる映像の他にどのようなイメージを想定しておりますでしょうか。	2パターンの誤りです。
42	要求水準書 (案)	39	第4	2	(7)	ウ	(イ)	要求水準	維持管理業務に含まれている、光熱水使用量等管理業務業務での光熱水量の測定は運営業務に関する部分のみが測定できればよいとの理解でしょうか。維持管理業務で定期的な清掃等で水や電気を使用する月、使用しない月がありますので、数値の判断が難しくなることがあると想定します。	事業実施に伴い使用する維持管理を含めた光熱水量全般を測定の対象とします。
43	要求水準書 (案)	46	第5	3	(1)	イ	(イ)e	調理の基本方針	「食材及び加熱処理する食材については、中心温度計を用いる等により、」とありますが中心温度計は釜ごと別々に用意しなくても、共用でよろしいでしょうか。	共用で可とします。
44	要求水準書 (案)	47	第5	3	(1)	イ	(イ)g	調理の基本方針	生で提供する果物はどのような果物を想定されているかご教示下さい。	みかん、オレンジ、リンゴなどを想定しています。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
45	要求水準書 (案)	47	第5	3	(1)	イ	(イ)k	調理の基本方針	缶詰か入荷時に消毒する必要はありますか。その場合、想定する消毒方法についてご教示下さい。	電解水による消毒を想定していますが、事業者の提案に委ねます。
46	要求水準書 (案)	47	第5	3	(1)	イ	(イ)k	調理の基本方針	缶詰は、多い日には何缶程度使用する想定でしょうか。	現状、缶詰の使用頻度は少ないのですが、年1回は梨の缶詰を使用しています。数量は150缶程度です。
48	要求水準書 (案)	47	第5	3	(1)	イ	(エ)b	二次汚染防止	「包丁・まな板・ざる及びはかり等の・・・調理備品は食材・処理別に区別し、洗浄保管も別々に行うこと」とありますが、汚染と非汚染、野菜類と肉魚卵類などの分けとして洗浄・消毒保管を分ける考えでよろしいでしょうか	お見込みのとおりです。
47	要求水準書 (案)	47	第5	3	(1)	イ	(エ)c	二次汚染の防止	卵は荷受け後、消毒が必要でしょうか。その場合、想定する消毒方法をご教示下さい。	液卵のみの使用を想定しています。
49	要求水準書 (案)	48	第5	3	(1)	イ	(ハ)d	食材の温度管理	「加熱調理、冷蔵庫及び冷凍庫の庫内温度について、事業者用事務室で常時温度管理ができる表示板を設置し、自動記録装置等により記録すること。」と記載がありますが、加熱機器のコンロなど常時温度管理できない機器などもございますので、対象機器は事業者の御提案にさせて頂けないでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
50	要求水準書 (案)	50	第5	3	(1)	ウ	(イ)b	配送・回収業務の実施にあたっては、以下の点に留意すること	調理後2時間以内の喫食に関し、喫食時間何分前までの到着を想定されていますでしょうか。各グループ共通理解とするため、貴市お考えをご教示下さい。	喫食時間の 30分 前の到着を想定します。
51	要求水準書 (案)	50	第5	3	(1)	ウ	(7)a(d)	配送業務	「コンテナからの食缶、食器等の配膳員への引き渡し」となっていますが、その前の (c) までの配送業務ではないでしょうか	(d)は「コンテナの配膳員への引渡し」に修正します。
55	要求水準書 (案)	51	第5	3	(1)	ウ	(イ)k	配送・回収業務の実施にあたっては、以下の点に留意すること	管轄校と事前に協議となっていますが、あらかじめ管轄校の車両の規制等について示していただくことは可能でしょうか。	配付資料5 管轄校 敷地図・配送ルート をご確認ください。
52	要求水準書 (案)	51	第5	3	(1)	オ	(7)	廃棄物処理業務	現在の、管轄校から排出される廃棄物の種類とそれぞれの年間排出量をご教示下さい。廃棄物処理費用の算出に必要です。	管轄校から排出される廃棄物の種類とそれぞれの年間排出量については、提示できるものはありません。 ご参考までに、1日あたりの残滓量について、7,000食/日給食提供している前並調理場の実績値を参考に、10,000食規模に換算した数値を提示します。 主食：180kg 副菜：230kg 可燃ごみ：45L袋x50袋（重量は把握していない） 不燃ごみ：45L袋x70袋（重量は把握していない） ※可燃ごみには野菜の皮も含まれます。新調理場に生ごみ処理機を導入する場合は、減量が見込まれます。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
53	要求水準書 (案)	52	第5	3	(1)	オ	(キ)	廃棄物処理業務	「食べ残しについては、毎日、クラスごとかつ料理ごとに食べ残しの重量を計測し、」とありますが、主食や牛乳はどのようにお考えでしょうか。計測する場合は、個別に回収する必要がある、回収容器や配送車への積載スペースも検討する必要があります。	主食は重量（ビニール袋に入れて回収・計量）、牛乳は未開封パックの個数を配膳室において計測しています。
54	要求水準書 (案)	52	第5	3	(1)	オ	(キ)	廃棄物処理業務	牛乳を回収する場合、コンテナに格納せずに回収する方法でも問題ないでしょうか。	問題ありません。現状、2重のビニール袋に入れてコンテナに格納せずに回収しています。
57	要求水準書 (案)	52	第5	3	(1)	オ		廃棄物処理業務	牛乳パックの処分方法につきまして、現在市が所有している解体洗浄機の仕様（メーカー、型番）をご教示お願い致します。	株式会社カネミヤ製のBun-Sen miniです。詳細な仕様についてはメーカーホームページに記載がありますので確認してください。
56	要求水準書 (案)	52	第5	3	(1)	キ		配送車維持管理業務	配送車維持管理業務に関し、予備車両の確保は必要でしょうか。	提案によるものとします。
58	要求水準書 (案)	56	第5	3	(1)	ケ	(イ)a	直接搬入品等の受取、記録、計測及び保存食の確保等	「直接搬入品の受取はすべて事業者が行うこと。」とあります。各校10時から14時の時間内に納品されない直送品について、各校の直接搬入品の種類ごとの納品時間、年間回数をご教示下さい。	牛乳は早くて4:30、遅くとも9:30までに配送しています。主食は11:30までに配送しています。なお牛乳・主食は業者に鍵を渡して対応しているため、時間外の配膳員の配置は不要です。
59	要求水準書 (案)	56	第5	3	(1)	ケ	(ウ)a	配膳業務	「今後順次、大規模改修が行われる」と記載がありますが、配送校の配膳室などの改修業務は貴市業務範囲でしょうか。	お見込みのとおりです。
60	要求水準書 (案)	56	第5	3	(1)	ケ	(ウ)a(b)	配膳業務	「中学校については、生徒が配膳室に取りに来るの、取り出しやすくするの準備をし、適切に保管すること。」と記載がありますが、コンテナを配膳棚変わりにされるとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
61	要求水準書 (案)	62	第6	2	(1)	ア		荷受室	食材の納品車両の大きさ（全長・幅）及び最大重量についてご教示ください	現状、納品業者に対して指定していないため、納入業者によって異なりますが、最大積載量3t程度のトラックで納品されています。
62	要求水準書 (案)	63	第6	2	(1)	ア		泥落とし室	泥落とし室とする場合、「根付き野菜の根切り」を検収室で作業することは問題ないでしょうか。	可とする。
63	要求水準書 (案)	64	第6	2	(1)	ア		汚染食器洗浄室	『汚染食器洗浄室』はウイルス感染症の発生時に汚染が広がらない計画であれば、通常時は別用途の部屋として使用することは可能ですか。	ご理解のとおりですが、室ではなくゾーンとすることも可能です。※要求水準書(案)P64参照
64	要求水準書 (案)	64	第6	2	(1)	ア		計量仕分室	計量仕分室の「d 各クラス分けした添物類の保管をすること。」の添物とは本件施設から管轄校へ配送する、冷凍冷蔵保管が不要なふりかけ、ジャム等との理解でよろしいでしょうか。	添物には冷蔵品（例：チーズ）も含まれます。
65	要求水準書 (案)	64	第6	2	(1)	ア		洗剤庫	汚染作業区域の諸室に洗剤庫の記載がありますが、P66の非汚染作業区域の諸室にも洗剤庫の記載があります。汚染作業区域の洗剤庫と非汚染作業区域の洗剤庫の違い、2箇所設けた理由をご教授いただけないでしょうか。	事業者の提案により、どちらか一方でも可とします。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
66	要求水準書 (案)	65	第6	2	(1)	イ		アレルギー食調理室	アレルギーの対応アレルゲンは卵、乳・乳製品、えび及びかにとありますが、1献立1つのアレルゲン除去と考えるとよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
67	要求水準書 (案)	68	第6	2	(2)	ア		市職員用事務室 k	給食調理場内の各部屋を見ることができるモニターを市職員用事務室に設置することが要求仕様に含まれておりますが、監視対象の部屋は重要な諸室に絞られるものと思慮します。貴市にて想定する監視対象の部屋をご明示いただけますでしょうか。	一般区域を除く、給食調理エリアの諸室を想定します。
68	要求水準書 (案)	68	第6	2	(2)	ア		市職員用事務室 k	給食調理場内の各部屋を見ることができるモニターを市職員用事務室に設置することが要求仕様に含まれておりますが、室内調理作業のモニタリングを目的として監視カメラおよびモニターを設置する場合、監視カメラの画素数は200万画素以上、録画日数は1ヶ月程度が必要かと思慮します。貴市にて想定する最低限の画素数および録画日数をご明示いただけますでしょうか。	画素数200万画素以上、録画日数1ヶ月程度を想定していますが、事業者の提案に委ねます。
69	要求水準書 (案)	68	第6	2	(2)	ア		市職員用事務室	市職員用事務室について、書庫の必要規模をお示しく下さい。	倉庫と書庫あわせてA4チューブファイル10cm厚を200冊程度を保管できれば良いものとしします。
70	要求水準書 (案)	68	第6	2	(2)	ア		倉庫	倉庫について、bに記載の収容能力に(a)(b)が含まれてい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。
71	要求水準書 (案)	69	第6	2	(2)	イ		会議室	会議室について、30人程度収容の座席配置パターンの想定があればご教授ください。	講義形式で2名用の長机15台程度を配置することを想定します。
72	要求水準書 (案)	70	第6	2	(2)	ウ		事業者用事務室 b	食材納入業者等の訪問を容易に確認できるとありますが、納入業者の受付も事業者側で対応でしょうか。	納入業者の受付対応は検収補助に含めることを想定していますが、詳細は公募時にお示しする予定です。
73	要求水準書 (案)	70	第6	2	(2)	ウ		調理員用休憩室	調理員用休憩室について、dの記述はbの内容と重複してい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。
74	要求水準書 (案)	70	第6	2	(2)	ウ		調理員用休憩室	調理員用休憩室について、cに記載の給湯設備、流し台設備は男女それぞれに分けて設置する必要があるでしょうか。それとも共通で1か所でも構わないでしょうか。	事業者の提案によるものとしします。
75	要求水準書 (案)	70	第6	2	(2)	ウ		事業者用事務室 b	事業者用事務室のbの事項について、事業者用事務室から業者等の訪問は目視ではなく機械によって確認できるものとした場合、二階に配置しても良いでしょうか。	問題ありません。
76	要求水準書 (案)	71	第6	2	(2)	エ		受変電設備	受変電設備について、キュービクルを屋上に設置することは不可でしょうか。	事業者の提案によるものとしします。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
77	要求水準書 (案)	72	第6	3	(1)	ア	(7)i	建築	「2階のトイレや排水管等は、給食調理エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域に配慮した計画」とありますが、2階の配置計画でかなりの制限が出てしまうため、手洗い等で使用した雑排水配管に対して先行事例でも対応している漏水対策を講じれば作業区域を一部通る計画をお認め頂けますでしょうか。	原則、2階の汚水・雑排水の配管は、汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部に配置しないことを想定しています。ただし雑排水についてルートが確保出来ないなどやむを得ない理由がある場合は、1階に雑排水が流れないよう処置をした上で協議により決定します。
78	要求水準書 (案)	72	第6	3	(1)	ア	(4)b	調理員の動線	「給食調理エリアの諸室は、一般エリアと隔壁（壁は、固定されたものとする。）等により区画し」とありますが、検収室は運用面でエリアを区分けしても、隔壁が必要でしょうか。	室として隔壁等で区画してください。
79	要求水準書 (案)	72	第6	3	(1)	ア	(4)b	調理員の動線	アレルギー食についても調理室と盛付室に隔壁が必要でしょうか。	塗床の色分けなどにより明確にエリア分けされていれば、盛付コーナーとすることも可能とします。要求水準書(案)の記載を変更します。
80	要求水準書 (案)	73	第6	3	(1)	ウ	(ウ)	仕上げ等	(ウ)a, c, fは調理エリアが対象と考えて良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
81	要求水準書 (案)	75	第6	3	(2)	ア	(4)	外構	乗り入れ口を設ける道路は、東南北のどの道路としてもよろしいでしょうか。	原則、南側道路を想定しています。
82	要求水準書 (案)	78	第6	3	(4)	イ		機械設備	排気フードに水フィルターを設置する、フライヤー及びスチームコンベクションオープンについて、各機器の上部に臭気対策が講じられる水フィルター同様の設備が付属品として付けられる場合には、排気フード側の水フィルターを一般の物としても宜しいでしょうか。	要求水準を満たした上で、事業者の提案によるものとします。
83	要求水準書 (案)	77	第6	3	(4)	イ		施設等の性能	「～調理場内を温度 25℃ 以下、湿度 80 %以下とする。なお時期や諸室により当該規定を確保できないことがないよう、空調計画に十分配慮する。」とありますが、昨今の夏期における外気温は平年を大きく上回る傾向にあり、今後ますますの高温の環境が予想されます。そのため熱負荷計算に用いる外気温は「建築設備設計基準」を元とした場合に、それをはるかに超える気温になることも予想されます。本件では設計外気温を何度に設定すればよいか方針をお示してください。	作業環境に配慮した上で、事業者の提案によるものとします。
84	要求水準書 (案)	80	第6	3	(6)	イ	(4)a	冷蔵庫、冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の内装はステンレス製とすること。と御座いますが、記載はタテ型冷蔵庫、冷凍庫で、プレハブ冷蔵庫、冷凍庫は、カラー鋼板でよいという理解でよいですか。	冷凍庫、冷蔵庫はプレハブのものを含めてすべて内装はステンレス製を想定していますが、プレハブ冷蔵庫、冷凍庫の内装については、事業者の提案に委ねます。要求水準書(案)の記載を変更します。

春日井市西部地区新調理場整備・運営事業

実施方針等に関する質問に対する回答（修正版）※赤字：内容に変更がある箇所

No	資料名	頁	大項目	中項目	小項目 1	小項目 2	小項目 3	項目名	質問事項	回答
85	要求水準書 (案)	82	第6	3	(6)	イ	(エ) b (b)	コンテナ洗浄機	エアーブローや加熱で水滴が確実に除去とありますが、すべての水は除去できないので、ワイパー等で水を切ることでよいですか。	基本はエアーブローや加熱で水滴が確実に除去できる機器としてください。ただし、除去が難しい場合は、市と協議の上、衛生面に配慮しワイパーなどを使用してください。
86	要求水準書 (案)	84	第6	3	(9)	ウ	(ケ)	食缶等	使用食缶について、組合せは汁用食缶・フライ用食缶・和え物用食缶とありますが、使用するのは3種類だけでしょうか。また、各食缶の容量の指定はありますでしょうか。	お見込みのとおりです。 参考までに現在使用している食缶の容量は、汁用14L、フライ用食缶10L、和え物用食缶7Lです。
87	資料6	-	-	-	-			-	下水の排水先については、付替をする水路に放流しても良いでしょうか。また水路への放流に関して流量規制はございますか。	お見込みのとおりです。規制はありません。