

静岡市立南部学校給食センター建替整備等事業 施設整備及び維持管理業務要求水準書(案)に関する質問回答

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
1	光熱水費	3	I	3	(6)			施設内で、一般開放する部分（夜間利用会議室等）の光熱水費は市側の負担と考えてよろしいでしょうか。	市側の負担とします。しかし、通路、便所等運営上費用を分けることが困難な場所は、事業者負担とします。
2	雨水貯留及び排水	3	I	3	(6)	3)		「雨水排水は敷地内にて貯留スペースを設けオリフュスを介して・・・」と記載がありますが貯留すべき容量をご教示願います。	「静岡市開発許可技術基準」を参照して下さい。
3	インフラ関係	3	I	3	(6)	4)		インフラについて都市ガスとありますが、LPGでもよろしいでしょうか。	都市ガスとします。
4	その他	3	I	3	(6)	6)		「既設井水の有効利用をはかる。」と記載がありますが、利用出来る水量についてご教示願います。	16,017m ³ /年の届出となっています。
5	井水の有効利用	3	I	3	(6)	6)		旧センターでの1日当たりの使用量はどれくらいだったのでしょうか。	最大226m ³ /日（max）で平均66m ³ /日です。
6	施設規模	4	I	4	(2)			計画施設は、建築基準法第48条による許可によるものとのことですが、施設配置や建物形状等の変更はどの程度まで可能でしょうか。	日照、騒音、臭気等の近隣への影響が許可申請内容と同等以下（騒音、臭気は市の環境基準を満たすこと）及び給食エリア面積が最大3,040m ² 以内であればその範囲での変更は構いません。
7	施設の引渡し	4	I	4	(3)			平成22年7月末日の引渡しとは、7月30日（金）のことでよろしいでしょうか。	そのとおりです。
8	安全性に関する基本的要件	7	II	1	(3)	5)		備蓄機能とはどのような機能を指しているのでしょうか。	官庁施設の基本的性能基準の3-2-1技術的事項6の機能です。なお、備蓄機能は要求しません。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
9	シックハウス対策	9	II	2	(3)	4)	イ	「市有施設の新築・改築時等におけるシックハウス対策マニュアル」について、貴市で作成しているマニュアルがあるのでしょうか。	「市有施設の新築・改築時等におけるシックハウス対策マニュアル」はございません。要求水準書を以下のように訂正します。 「建物完成時には、室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定を別表1に基づき実施する。なお、建物完成時までに当該基準値、測定方法等が改正された場合は、その時点での最新基準によるものとする。」
10	フェンスの高さ	10	II	2	(4)	2)	ウ	敷地南側のフェンスの高さ2.0mは、最低高さとして計画すればよろしいでしょうか。	H=2.0Mを最低確保するに修正します。
11	構内道路・駐車場等	10	II	2	(4)	3)	イ	「雨水調整機能を持たせ、雨水流出量の制御を図る。」と記載がありますが、制御とは何か特別な機械制御方法が必要なのでしょうか、ご教示願います。	機械的なものではなく、オリフィスにより、流出量を抑制できれば問題ありません。
12	駐車場	10	II	2	(4)	3)	エ	事業者用駐車場として、35台より貴市使用の8台を除く27台分を使用できるということでしょうか。この時、貴市への来客用スペースもこの8台の中に含まれているとの理解でよろしいでしょうか。	そのとおりです。
13	外構計画	10	II	2	(4)	3)	カ	給食配送用車両は敷地内に保管しなければならないでしょうか。配送企業が日々持ち帰り、持ち込むことは不可でしょうか。	車両の保管場所については、指定しませんので、配送企業が日々持ち帰ることは可能です。
14	駐輪場	10	II	2	(4)	3)	キ	駐輪場25台程度とありますが、増減についてはどれくらいの許容があるのでしょうか。	増減1割とお考えください。
15	植栽	10	II	2	(4)	5)		敷地周囲の緑地帯について、要望される最低必要面積はあるのでしょうか。	ございません。
16	外灯	10	II	2	(4)	9)	エ	市道中田下島線沿いの設置の外灯は、最小数が2箇所として計画すればよろしいでしょうか。	そのとおりですが、西側の田圃に与える影響を考慮してください。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
17	床面積	11	II	4	(1)	2)		各室床面積の基準や延床面積の上限など、面積に関する規定はないものとしてよろしいでしょうか。	面積規定は給食エリアについての上限のみです。
18	附帯施設	11	II	4	(2)	2)		駐輪場の記載がありませんが、附帯施設として含まないのでしょうか。	含むとお考えください。
19	諸室の概要と留意事項	11	II	4	(3)	1)	ア	冷凍メンチカツのように加工された食材は、肉・魚等、冷凍食品のどちらとして取り扱うのでしょうか。	加工された食材については冷凍食品としての扱いとなります。
20	本施設の整備に関する要求水準	11	II	4	(3)	1)	ア	乳製品の搬入はどの検収室からとなりますか。卵は、液卵で前日入荷が基本で前日が無理なとき殻付当日入荷ですか。	乳製品の搬入は冷凍食品専用室での検収となります。殻付の場合は当日納入となります。
21	本施設の整備に関する要求水準	11	II	4	(3)	1)	ウ	下処理前の野菜の冷蔵庫で前日入荷の野菜は、朝入荷ですが、皮剥き等の前処理して冷蔵庫に入れることは、ありますか。	基本的に当日処理とします。
22	本施設の整備に関する要求水準	12	II	4	(3)	1)	エ	手作りメニューでと説明ありましたが、肉・魚下処理室では、どの様な調理までを想定されていますか。	下処理室での肉・魚の調理については、ミートローフ等の練り物の成形までの処理を想定しています。
23	本施設の整備に関する要求水準	12	II	4	(3)	1)	キ	一時保管用冷蔵庫はどの程度の容量が必要でしょうか。	配食用容器で2ブロック分（約210クラス分）程度入る容量でお願いします。
24	諸室の概要と留意事項	12	II	4	(3)	1)	ク	静岡市のアレルギー対応方法は、アレルゲン物質も使用する可能性があり、独立した室にする必要はないと考えますが、独立した室を要求する主旨をご教示ください。	アレルギー対応食の実施についてはアレルゲン物質の混入がないよう確実な調理が必要と考えたからです。しかし、食材等の動線・調理者の意識等、慎重な対応ができるよう提案をしていただければ、特に独立した室でなくてもよいと考えます。
25	施設計画	12	II	4	(3)	1)	ク	アレルギー対応食数が50人分とありますが、実施方針のP3で100食程度とあります。どちらの食数でよろしいでしょうか。	100人分から50人分に変更しましたので、50人分でお考えください。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
26	諸室の概要と留意事項	12	II	4	(3)	2)	ア②	事務職員にはセンター栄養士も含まれますか。含まれる場合、栄養士が外来者とトイレを共用することは衛生上問題があると考えますが、栄養士が使用するトイレについてのお考えをご教示ください。	栄養士は、来客用便所は使用しないこととします。よって、専用もしくは、調理員用便所と共有とします。
27	防災用倉庫	13	II	3	(3)	4)	ウ	【添付資料4】防災倉庫資材一覧表（標準）を参考として、これに準じた資材が格納できる面積を確保するとありますが、運營業務要求水準書（案）P.16)イで、炊き出しその他食料供給に協力することと記載がありますので、食材（アルファ化米）の備蓄としての機能も求めているという理解でよろしいでしょうか。貴市が想定している袋数とその容量がございましたらご教示下さい。	備蓄機能は求めておりません。
28	本施設の整備に関する要求水準	13	II	4	(3)	3)	ウ	栄養指導室の調理台等の機器だけではなく、食材の手配、管理も事業者でしょうか。	食材の手配は、市で行いますが、機器の管理は事業者でお願いします。
29	栄養指導室	13	II	4	(3)	3)	ウ	可動間仕切りを計画したプランとした時、遮音性能はどれくらい必要でしょうか。	標準施工で35db（500Hz）以上とします。
30	防災倉庫	13	II	4	(3)	4)	ウ	別紙4に防災用品として格納する資機材一覧がありますが、各品目のグレードにより大きさ等が違い、予定していたものが格納できないとの事態が考えられます。仕様を決めるか、倉庫自体の大きさを決められたほうが良いと思われませんがいかがでしょうか。	最低13.5m2程度確保してください。なお、機材の品目のグレードや大きさについては問いません。
31	附帯施設	14	II	4	(3)	4)	ウ	防災倉庫の設置場所は、敷地内であれば本施設内でも、別棟でもよいということでしょうか。	そのとおりです。
32	設備計画 電気設備 一般項目	14	II	6	(2)	1)	キ	「市専用部」と「一般開放部」それぞれの電気使用量は、区分して計量する必要がありますか。	そのとおりです。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
33	電気料金	14	II	6	(2)	1)	キ	貴市使用の電気料金は、貴市が負担するでよろしいでしょうか。	そのとおりです。が、供用部分は事業者負担とします。
34		15	II	6	(2)	2)	ウ	先日の説明会で「市職員が使用する電話用の空配管を設備する」との御説明がありましたが、インターネット回線も同様と考えて宜しいでしょうか。	そのとおりです。
35		15	II	6	(2)	2)	オ③	本項の「栄養実習室」とは、9頁の表（主要諸室区域区分）及び13頁3)ウで表現されている「栄養指導室」のことと考えて宜しいでしょうか。また、本項の「事務職員用事務室」と、9頁の表（主要諸室区域区分）の「管理事務室」及び12頁2)ア①の「市職員事務室」は全て同一の室と考えて宜しいでしょうか。	栄養実習室と栄養指導室は同じです。事務職員用事務室は管理事務室（市事務室）と事業者事務室の両方を指します。要求水準書の栄養実習室は、栄養指導室に修正します。
36		15	II	6	(2)	2)	カ②	衛星放送（BS・CS等）の受信機能は不要と考えて宜しいでしょうか。	そのとおりです。
37	機械警備	16	II	6	(2)	2)	ケ	機械警備の対象は、盗難防止（異常侵入者の監視）や火災防止（火災警報器のセンター監視）が考えられます。それ以外の財産の保全はあるのでしょうか。また、機械設備等のうち運転異常をセンターへ発信し監視するものはあるのでしょうか。	財産保全ではなく、附属施設の運転異常に要求水準書を修正します。附属設備の運転異常。冷蔵冷凍設備の運転異常、昇降機の運転異常を監視対象と考えます。機械設備の運転異常の発信・監視機能は、警備盤を設置することで対応してください。
38	設備計画	16	II	6	(2)	2)	コ	温湿度管理設備と記載がありますが温度管理設備との解釈でよろしいでしょうか。	そのとおりです。要求水準書コ「温湿度管理設備」を「温度管理設備」に修正します。
39	本施設の整備に関する要求水準	17	II	6	(4)	2)	③	靴の底、側面及び甲の部分が殺菌できる設備とは、どのようなものでしょうか。	靴用の消毒殺菌庫を想定しています。
40	本施設の整備に関する要求水準	18	II	7	(2)	1)	イ	⑤の槽の外面の結露防止の塗装とは、どの様なものでしょうか。	ウレタン等の吹付材です。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
41	本施設の整備に関する要求水準	19	II	7	(3)	1)	ア	①外装は、抗菌ステンレスとありますが、パネル業者で調査した範囲では、該当ありません、抗菌カラー鋼板も可能ですか。	要求水準書を、「ステンレス製」もしくは、「抗菌カラー鋼板」に訂正します。
42	調理設備計画	19	II	7	(3)	1)	ア	外装は抗菌ステンレスとありますが、その様な材料は国内メーカーでは使用されていないと思われま す。抗菌ハンドルの理解でよろしいでしょうか。	NO. 41をご参照ください。
43	本施設の整備に関する要求水準	19	II	7	(3)	2)	イ、ウ	集中管理システムで管理する項目をお知らせ願いま す。	要求水準書の「集中管理システムに組み込む。」を 削除します。
44	調理設備計画	20	II	7	(3)	3)	ウ	コンテナ洗浄の最終仕上げはエアブローで水滴を除 去しますが、多少でも水滴が残った場合、ワイパー 等で除去を行うものとしてもよろしいでしょうか。	そのとおりです。
45	食器食缶等計画	21	II	8	(1)	2)		アレルギー対応食用食器で①真空断熱フード ジャー、②角容器深がたは、1人に対して各1個ずつ でよろしいでしょうか。	アレルゲン除去物質や献立により使用パターンが異なるた め、1つの献立に対してそれぞれ3個（①×3または ②×3）必要となるケースもあります。対象人数に 応じて用意してください。
46	本施設の整備に関する要求水準	21	II	8	(1)	5)		使用する食器の組み合わせ、使用しない組合せをご 提示願います	使用するパターンは、①飯椀②汁椀③丼④仕切り皿 ⑤トレーとした場合、「①+②+④+⑤」「②+④+ ⑤」「③+④+⑤」の3通りを予定しており、それ 以外が使用しない組み合わせです。
47	食器の調達	21	II	8	(1)	5)		選定した食器については、市の承諾を得ることと なっていますが、食器材質については、表に記載さ れております「ポリエチレンナフタレート製とす る」という認識でよろしいでしょうか。	要求水準書の表中の材質を「参考仕様」に修正しま す。食器の材質については、ポリエチレンナフタ レート製以外でも構いません。安全性を考慮した材 質をお願いします。
48	食器	21	II	8	(1)	6)		食器の材質ですが、ナフタレート食器と指定されて いますが、質感、耐熱等ご検討済みにて決定済で しょうか。メラニン食器のご検討は質感の問題で しょうか。	NO. 47をご参照ください。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
49	本施設の整備に関する要求水準	22	II	8	(1)	5)		使用しない食缶のパターンをご提示願います。	使用パターンは、①食缶130②食缶70③食缶70④食缶40とした場合、「①+②+③」「①+②+④」「②+③+④」の3通りを予定しており、それ以外が使用しないパターンです。
50	食器食缶等計画	22	II	8	(1)			<配膳器具>飯しゃもじの材質がステンレス製とありますが、樹脂製タイプでもよろしいですか。	樹脂製タイプでも結構です。
51	施設備品計画	22	II	9	(2)		表	温度管理監視用パソコン+ラックについて、P16・6・(2)・2)・コでは事業者用事務室にて管理するとありますが、どちらの部屋へ整備すればよろしいでしょうか。	事業者用事務室です。要求水準書の表を修正します。
52	管理の考え方	24	II	10	(1)	1)	ア	具体的な例えとして、設計時に要求事項に対するデザインレビューを実施することでよいのでしょうか。	そのとおりです。
53	管理の考え方	24	II	10	(1)	1)	イ	具体的な例えとして、施工及び品質管理計画書を作成することでよいのでしょうか。	そのとおりです。
54	管理の考え方	24	II	10	(1)	1)	ウ	具体的な例えとして、上記計画書に基づく施工記録を作成することでよいのでしょうか。	そのとおりです。
55	事前調査	24	II	10	(2)	2)	イ	近隣住民への説明は、戸別を実施してもよろしいでしょうか。	そのとおりです。
56	設計スケジュール	24	II	10	(3)	1)		「設計業務期間は施設供用開始時期に間に合わせるように事業者が計画する」とありますが、すでに提示されているスケジュールには、確認申請期間が見込まれていないように思えます。適切な申請期間を反映した全体スケジュールの見直しを検討願います。	全体スケジュールの見直しは考えておりません。実施方針で示したスケジュールで事業を計画してください。

NO	項目	頁	I	1	(1)	1)	他	質問	回答
57	協力業務範囲	25	II	10	(3)	2)	キ	「国・県ほか関連機関に対して行う報告業務等について協力する」とありますが、具体的な協力範囲を明示願います。	交付金申請事務及び学校給食法施行規則に定められた開設の届出事務作成での協力を想定しています。その他法令に関する事務に対して、市が必要書類を作成できる範囲を想定しています。
58	交付金関連	25	II	10	(3)	2)	キ	施設整備に係る費用と、その他の費用についての区分は、ご指示いただけるのでしょうか。	施設建設費と付帯施設（厨房機器、厨芥処理機、自家発電機、廃水処理施設）とそれ以外の費用です。
59	許可申請	26	II	10	(4)	3)	ア	着工前の各種申請業務には、法48条第4項但し書きによる建築許可申請は取得済みのため含まれないとしてよろしいでしょうか。	そのとおりです。
60	工事期間中の提出書類	27	II	10	(4)	4)	イ	主要工事施工計画書の作成にあたり、工種についてはプラン内容により変わるとお思いますので、貴市と協議するでよろしいでしょうか。	そのとおりです。
61	対象施設の解体	29	II	10	(2)	1)	オ	地中埋設での想定外の施設や廃棄物等が発見された場合、処分費用の負担は貴市でよろしいでしょうか。	そのとおりです。
62	施設管理担当者	32	III	1	(10)			施設に管理担当者を置くとなっておりますが、常駐者の配置と考えるとよろしいですか、また勤務時間、勤務日等につきましては、ご指示をいただけるものですか。また、一般開放時の鍵貸し出し管理は別途と考えるとよろしいですか。	要求水準書を「施設管理責任者1名をおくこととする。」に訂正します。勤務体系については、提案とします。一般開放時の鍵の貸し出し管理は、市が担当します。