

要求水準書（案）に関する質問に対する回答

【館林市立学校給食センター整備運営事業】

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
1	要求水準書(案)	3	1	4	(2)	④	ア			各種備品調達・設置業務	45ページの表で、所有権が事業者になっております調理備品も、本業務での調達としてよろしいのでしょうか？	ご理解のとおりです。
2	要求水準書(案)	3	1	4	(2)	⑦	キ			運営備品更新等業務	45ページの表で、所有権が事業者になっております調理備品は、本業務での更新との理解でよろしいのでしょうか？	ご理解のとおりです。
3	要求水準書(案)	4	1	4	(4)					PFI事業者の収入	「事業者の提案による自主事業に係る収入は、直接事業者の収入となる」とありますが、市として具体的にどのような事業を想定されているのでしょうか。	「事業者の提案による自主事業に係る収入は、直接事業者の収入となる」は削除します。
4	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	①				事業用地条件等	事業用地の地歴については、今後公表いただけるのでしょうか。	落札者に示します。
5	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	①				事業用地条件等 日影規制	日影規制ありとの内容ですが、規制内容は今後公表いただけるのでしょうか。	直接事業者にて市担当課へ協議願います。
6	要求水準書(案)	10	1	7	(1)	②				敷地現況 現況等	地中障害物等は、無いものと理解してよろしいでしょうか。	要求水準書（案）資料1に示した基礎以外は無いものと考えています。仮に地中障害物が発見された場合は、リスク分担表の「用地の瑕疵リスク」に準じます。
7	要求水準書(案)	11	1	7	(1)	④	ア			構内通路	構内通路での使用のみとは、敷地外周部分に設ける管理用フェンスや門扉等の施設管理上で必要な工作物の設置は可能との理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。フェンスや門扉の設置可能範囲については、入札説明書等に示します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
8	要求水準書(案)	11	1	7	(1)	④	ウ			駐車場	200-8用地を施設構内として敷地外周部分に設ける管理用フェンスや駐車場の外灯等の工作物は設置可能で、施設に伴う屋外設備機器(例 受水槽・変電設備・非常用発電機・除害施設等)の設置は不可の理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
9	要求水準書(案)	12	1	7	(3)	①				本施設での災害対応について	調理室の調理釜(400L程度を2釜)を炊き出し用として整備すること。とありますが、災害時に本施設で受入をする近隣住民の想定人数がありましたら、ご教示ください。	想定人数は現時点ではありません。
10	要求水準書(案)	12	1	7	(3)	①				本施設での災害対応について	災害時に本施設へ一時避難をする近隣住民へ想定されるサービスがありましたらご教示ください。	本施設への近隣住民の一時避難は考えておりません。
11	要求水準書(案)	12	1	7	(2)	①	ウ			提供食数及び配送校	アレルギー対応食の提供にあたっての試作について「試作を行うにあたっての調理は、事業者の負担とする」とありますが、食材は市負担との理解でよろしいでしょうか。	食材調達について、事業者側が試作したい場合は事業者負担、市が試作をお願いする場合は市負担とします。
12	要求水準書(案)	12	1	7	(2)	②	ア			献立方式等	献立方式について「小学校A・B献立、中学校B'献立(小学校B献立として量で調整)～」とありますが、量で調整とは、一人当たりの喫食量との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
13	要求水準書(案)	12	1	7	(2)	②				献立方式等	2献立で和え物2献立分とフルーツ等が同日に提供される予定はありますか。	あります。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
14	要求水準書(案)	15	2	1	(3)	⑦	エ			災害時等の稼働に関する基本的要件	炊き出し用食材の保管場所は要求諸室内に保管し、専用の保管庫等は不要との理解でよろしいですか。 想定炊き出し3日間稼働の調理に必要な水が15～20ton必要ですが、受水槽に常時貯める事は衛生上問題(夏季等の運営しない期間)が有るので、必要上水量は給水車等の支援が受けられる理解でよろしいですか。	・前段については、専用の保管庫等は必要ありません。 ・後段については、給水車の支援は未定です。
15	要求水準書(案)	20	2	3	(1)	②				本施設の区域区分事業者区域	事業者玄関・事務室・給湯室…と「・」中点表記されておりますが、事業者玄関と事務室は付随した関係が必要と思われるますが同一階の配置が条件でしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	事業者の提案に委ねます。
16	要求水準書(案)	23	2	3	(4)	③	カ			内部仕上げ	自動ドアについて「扉に手をかざして開閉できるもの～」とあります。意図として、直接手を触れずに開閉できる自動ドアであることを示しているものだと考えます。そのため手ではなく、肘や足でも扉の開閉できるタイプや人感知式等でもよろしいでしょうか。	意図については、ご理解のとおりです。開閉形式については、提案に委ねます。
17	要求水準書(案)	24	2	3	(5)	②	エ			ゴミ置き場	ゴミ置き場は、本体施設内に設置してもよろしいでしょうか。	衛生面等に支障がなく、保健所の確認が得られる範囲であれば可とします。
18	要求水準書(案)	26	2	3	(6)	②	ウ	(ウ)		受変電・電力貯蔵・発電設備	「売電することも可とするが、この際の売電収入は市の収入とする。」とありますが、売電の契約は電気事業者と市が締結するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
19	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	④	オ	(カ)		衛生器具設備	…また、調理員便所の各ブース内は、2段階での手洗いが可能…とありますが、2段階での手洗いとはどういった手洗いを想定されておりますでしょうか。ご教示願います。	トイレブース内及び脱衣ブース内の2段階を想定しています。
20	要求水準書(案)	30	2	3	(6)	⑤	ア	(イ)		残菜等の減量化及び処理設備	減量化を図った後、堆肥化・飼料化等の再資源化及びその後の処理対応については、事業者の提案による。とありますが、必ず提案が必要でしょうか。あるいは、提案するか否かについては、事業者側の判断でよろしいでしょうか。	減量化は必須となります。また、堆肥化・飼料化等については事業者の提案に委ねます。
21	要求水準書(案)	32	2	4	(2)	②	ア	(オ)		冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	「～自動記録装置等により、結果を記録もしくは監視できる機器であること。(最低限の機能として庫外での直読、温度記録、異常確認の表示機能は確保すること)とございますが、庫外で温度表示を確認して筆記記録できれば、自動記録を提案するか否かは事業者判断でよいのでしょうか？」	自動記録装置は必須とします。
22	要求水準書(案)	33	2	4	(2)	②	ア	(オ)		冷蔵庫(室)、冷凍庫(室)	「(最低限の機能として戸外での直読、温度記録、以上確認の表示機能は確保すること)」とありますが、()内の要件を満たした場合、自動記録装置ではなくてもよいとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.21を参照してください。
23	要求水準書(案)	33	2	4	(2)	②	イ			熱機器・その他	食材の検収・保管・下処理機器等において設置される熱機器とは、消毒保管庫との理解でよろしいでしょうか。	消毒保管庫等、熱を発生する機器のことです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問内容	市回答
24	要求水準書(案)	34	2	4	(2)	③	イ	(ア)		揚物機	連続式揚物機とし、2 献立のうち1 献立分の食数が調理可能…とありますが、1 献立分の食数は何食を想定すればよろしいでしょうか。ご教示願います。	約4,500食となります。
25	要求水準書(案)	34	2	4	(2)	③	ウ	(オ)		スチームコンベクションオープン	「～パススルー式など衛生管理～」とありますが、運営方法により衛生管理がなされていれば、パススルー式でなくてもよいとの理解でよろしいでしょうか。	パススルー式は必須ではありませんが、保健所の確認が得られる範囲であれば可とします。
26	要求水準書(案)	36	2	4	(3)	①	イ			人の動線 エアシャワー	各作業区域の入口には、…エアシャワー等を設けること。とありますが、汚染作業区域の入口にもエアシャワーの設置が必要となるのでしょうか。貴市のお考えをご教授願います。	エアシャワーは、非汚染区域の入口への設置を考えています。
27	要求水準書(案)	37	2	4	(3)	②	カ			物（食材・器材・容器）の動線	「生ゴミ及び残菜～屋外に搬出されるよう～」とありますが、屋外ではなく、廃棄物庫もしくは残菜処理室との理解でよろしいでしょうか。	廃棄物庫もしくは残菜処理室を経て、最終的に屋外に搬出するという意味です。
28	要求水準書(案)	39	3	2	(1)	②	イ			工事監理報告書の作成、提出	市のモニタリング結果とは、市で実施するモニタリングの結果(改善指摘等)の対応方法等を書類で作成して報告する理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
29	要求水準書(案)	41	4	1	(5)	⑦				業務の実施	建設業務期間中、本施設において市が予定している工事（光ケーブルの配線工事等を想定）について、実施時期等の調整を行うこと有りますが、具体的な工事期間が決定されていれば、ご開示願います。	現時点においては決定されておりません。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
30	要求水準書(案)	41	4	1	(6)					保険	「建設工事保険に加入すること。」とございますが、建設工事業務部分のみとの理解でよろしいでしょうか？ 厨房設備の調達及び設置に関しては、SPCから厨房設備企業へ物品発注（工場完成品の購入のため）のため物品売買契約ですので、工事保険には該当しないとの解釈でよろしいでしょうか？	厨房設備等についても、建設工事保険に加入してください。
31	要求水準書(案)	42	4	2	(1)	③				着工前の提出書類	提出書類に「下請業者一覧表」がありますが、工事着工前にすべての工種において下請け業者を選定することは困難な状況です。建設期間中に各工種の下請業者について追加提出するとの考えで宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、市の検討期間を見込んだ中で、選定次第速やかな提出をお願いします。
32	要求水準書(案)	42	4	2	(1)	③				着工前の提出書類	施工計画書・施工体制台帳は、各工種着手前に随時提出と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、市の確認期間を考慮した上で提出願います。
33	要求水準書(案)	43	4	2	(2)	②				建設期間中の提出書類	「マニフェストA・B2・D・E票の写し」と有りますが、電子マニフェスト（イーリバース）の使用は可能でしょうか。	法制度等において、支障なければご理解の通りです。 ただし、市の完成検査等においては、書面で確認できるようにしてください。
34	要求水準書(案)	44	4	2	(3)		イ			事業者による竣工検査等	「ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物（VOC）等の濃度測定を行い…」とありますが、測定は主要諸室で行うとの考えて宜しいでしょうか。 また「基準値は測定する時点での最新基準」とありますが学校環境衛生基準に準じた内容で宜しいでしょうか。ご教示願います。	・前段については、仕上げの異なる室内、各代表室を想定しています。 ・後段については、ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
35	要求水準書(案)	45	5	1	(1)	③				所有・管理	運営備品の調達には事業者と表記がありません、次ページでは、市が調達する食器等とも記載がありますが、市が調達をするという認識で宜しいでしょうか。	事業者の調達となります。
36	要求水準書(案)	46	5	1	(3)		オ			業務の実施	「市が調達する食器等に適合した備品」とありますが、資料15にある事業者が調達する食器以外に、市が調達する食器があるのでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.35を参照してください。
37	要求水準書(案)	46	5	2	(2)	①	カ			運営備品 基本的な考え方	各種洗浄機等との不整合がないよう材質、仕様等の選定に配慮する。と記載がございますが、リストの材質や寸法は指定を前提として各種洗浄機の規格等に配慮するという認識で宜しいでしょうか。	寸法については参考とします。なお、食器寸法については極力近似した値としてください。
38	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	③	ア			配膳器具	「配膳器具は、すべてをセットで毎日使用する」とありますが、使用器具以外にも毎日セットと認識してよろしいでしょうか。	献立内容により異なります。
39	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	④	ア			アレルギー対応食用 容器	「個人用ランチジャー形式とし、副食3品（内、1品は汁物）が配食できるものとする。なお、別途ご飯を配食する場合を踏まえること。」とありますが、アレルギー対応食のご飯を給食センターで調理することを想定されているのでしょうか。	ご飯を給食センターで調理（炊飯は除く）することを想定しています。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
40	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	④	ア			アレルギー対応食用容器	「別途ご飯を配食する場合を踏まえること」とありますが、アレルギー対応食調理室で炊飯業務を行うのでしょうか。	炊飯業務は行いません。
41	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	⑥	ア			コンテナ	「各学校の配膳室及び搬送用エレベーターかご内に収まる大きさを選定すること」とありますが、資料15にあるコンテナサイズを参考とすればよいとの理解でよろしいでしょうか。また第四小学校については、どのサイズになるのでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・前段については、ご理解のとおりです。 ・後段の第四小学校については、食缶用・食器用共に、幅1292×奥行750×高さ1420mmとしてください。
42	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	⑥	ア			コンテナ	「各学校の配膳室及び搬送用エレベーターかご内に収まる大きさを選定すること」とありますが、資料15のコンテナサイズを調達したとしても、コンテナ台数により、配膳室に収まらない可能性もあるかと思慮します。そのため上記本文から「配膳室」を削除していただけますでしょうか。	現状は現在のコンテナ台数が収まっていますが、配送計画等によりコンテナ台数が変わる可能性がありますので、事業者による現地確認にて対応してください。なお、現地確認期間の日程については、後日示します。
43	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	⑥	ア			コンテナ	「各学校の配膳室及び搬送用エレベーターかご内に収まる大きさを選定すること」とあるため、各学校の配膳室の図面（レイアウト含む）及び搬送用エレベーターの仕様をご教示ください。	各学校の配膳室の図面については、配布を予定していますが、詳細については、事業者による現地確認にて対応してください。搬送用エレベーターの諸元については、入札説明書等に示します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(ア)	資料	項目名	質問内容	市回答
44	要求水準書(案)	47	5	2	(2)	⑥	ア			コンテナ	「各学校の配膳室及び搬送用エレベーターかご内に収まる大きさを選定すること」とありますが、コンテナはクラスごとに別のものを用意する必要があるのでしょうか。	複数クラスの混載は可とします。
45	要求水準書(案)	50	6	2	(5)	②				給食試食会	市主催の試食会は1回で、開業準備調理リハーサルとは別に、市栄養士の献立による給食を提供する、食材調達と調理等を行う理解でよろしいですか。	食材調達は市で行います。
46	要求水準書(案)	55	7	1	(4)	①	ア	(ア)		業務従事者	常勤・非常勤は事業者の提案によるとありますが、常勤とは、平日日中に給食センターに常時勤務すること、と言う解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
47	要求水準書(案)	56	7	1	(4)	①	ア	(エ)		業務従事者	事業者は、業務の一部又は全部を、あらかじめ市に書面で申請し、承諾を得た場合、第三者に委託することができる。とありますが、業務従事者の一部又は全部を第三者に委託することができるということでしょうか。それとも、維持管理業務全体のことででしょうか。	業務の一部又は全部を第三者に委託することができるという意味です。
48	要求水準書(案)	57	7	1	(5)					保険	本施設に対して市は、火災保険は付保するのでしょうか。市も付保する場合、事業者と重複して火災保険を布施する意図をご教示ください。	市は共済に加入する予定です。事業者には、事業者帰責による火災に対応するため、加入を義務づけています。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
49	要求水準書(案)	57	7	1	(5)					保険	事業者は、普通火災保険に加入すること。とありますが、SPCが一括で加入ではなく、維持管理企業が個別で加入する必要があるということでしょうか。	SPCが一括で加入か、維持管理企業が個別で加入かは、事業者にて判断してください。
50	要求水準書(案)	58	7	1	(8)					事業期間終了時の対応	事業終了後1年以内は、建築物、建築設備、調理設備等の修繕・更新が必要とならない状態を基準に、とありますが、これは大規模な修繕が必要とならない状態であり、消耗部品の交換や軽微な修繕業務は含まれないという解釈でよろしいでしょうか。	大規模修繕以外の修繕も含みます。1年未満の耐用年数の消耗品等は含まれません。
51	要求水準書(案)	62	7	5	(3)	②				各種備品保守管理業務	修繕・更新を行った内容について、「施設管理台帳」等に記録しておりますが、備品については、「備品管理台帳」に修繕・更新履歴を追記することで、「施設管理台帳」等に代用することは可能でしょうか。	ご理解のとおりです。
52	要求水準書(案)	66	7	7	(7)	イ				廃棄物	廃油の処分は、市が行うとありますが、回収方法は、どのようになるのでしょうか。 (一斗缶にて回収する等)	事業者に一斗缶等で保管して頂いたものを、市が委託した回収業者が定期的に回収していく形となります。
53	要求水準書(案)	67	7	8	(5)					警備業務	調理機器等の設備異常等について感知するシステムとありますが、どのような異常を想定されているのでしょうか。	例えば、冷蔵庫や冷凍庫の機器停止などです。
54	要求水準書(案)	72	8	1	(6)	①	ア			業務従事者	SPCの従業員を4人以上としている意図をご教示ください。	市から運営会社の調理員への直接の指示を行わないような体制を確保するためです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
55	要求水準書(案)	76	8	3						検収補助業務	納入時間について、調理時間に影響を及ぼすことが懸念されます。そのため食材の納入時間は今後、協議にて調整していただけるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
56	要求水準書(案)	77	8	4	(1)	②				作業工程表の提出	作業工程表及び作業動線を、調理指示書を受け取った日から2日以内に作成とありますが、2日で作成することが困難なため作成日数については、協議とさせていただけないでしょうか。	ご理解のとおりです。
57	要求水準書(案)	78	8	4	(2)	①	ケ			調理等業務	「消毒は、SSVを使用し」とありますが、74項費用の負担区分に、「調理に使用する薬剤は等を含め～事業者の提案～」とあります。果物の消毒はSSVでなければならないのでしょうか。	入札説明書等で示します。
58	要求水準書(案)	80	8	4	(2)	⑧	エ		13	配缶・配食	資料13による要求事項に各学校へ配送する小袋調味料等の仕分け空間・保管場所に配慮ということで、検収室での扱いとなっていますが、保管場所を配送エリアに別室を設ける考えでもよろしいでしょうか。	提案に委ねます。
59	要求水準書(案)	81	8	5	(2)	①				残菜等減量化及び処理業務	「残食調査票を、その日のうちに市に報告すること」とありますが、当日集計は困難なため、報告する日は協議とさせていただけないでしょうか。	「翌給食実施日に提出」に変更します。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
60	要求水準書(案)	87	8	8	(4)					運営備品更新等業務	「食器を除く運営備品の更新時期は事業者提案とする。」とございますが、食器の更新時期、更新回数をお示し願います。	入札説明書等で示します。
61	要求水準書(案)	87	8	8	(4)					運営備品更新等業務	「食器を除く運営備品の更新時期は事業者提案とする。」とございますが、要求水準書（案）P45【各種備品の概要】表にあります運営備品及び調理備品の更新は、維持管理業務の各種備品保守管理業務に含まず、本業務にて更新するとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
62	要求水準書(案)	87	8	8	(3)					運営備品更新等業務	食器の更新は更新時期を設定するのではなく、適時補充と考えてよろしいでしょうか。	入札説明書等で示します。
63	要求水準書(案)								1	現況平面図	事業用地の一部が近隣駐車場への道として利用されています。給食センター整備後は利用がないものと考えてよろしいでしょうか。	給食センター整備後も利用があります。
64	要求水準書(案)								1	現況平面図	計画地の北側宅地「200-9」は駐車場となっており、敷地北側用地「200-1」を通路として利用されているようですが、建設期間中に配慮すべき事項はありますのでしょうか。	工事車両の通行等について、利用者に配慮してください。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
65	要求水準書(案)								8	予定献立表	成型などを行う手作り献立はありますか。ある場合は作業内容、作業手順等をご提示ください。	成形する料理は、かき揚げ（手で丸める）、ケーキ（カップに流し込む）、ハンバーグ等を想定しています。
66	要求水準書(案)								12	学校別コンテナ数等リスト	コンテナ寸法、重量に制限はありますか。ある場合は学校ごとにご提示ください。	要求水準書(案)に関する質問回答No43をご参照ください。
67	要求水準書(案)								13	卵処理室	「割卵及び液卵の下処理を行うための室」とありますが、殻付卵・液卵どちらかに限定させて頂く事は可能でしょうか。	季節や全体の献立内容を踏まえて、両方使用します。
68	要求水準書(案)								13	諸室リスト-4 コンテナ室	機能として、コンテナの消毒保管とありますが、全てのコンテナの消毒保管が必要との理解でしょうか。ご教授願います。	全てのコンテナの熱風消毒は必須ではありません。ただし、熱風消毒しないコンテナがある場合には、アルコール拭き等による消毒をお願いします。
69	要求水準書(案)								13	諸室リスト-4 コンテナ室、洗浄室	コンテナ室、洗浄室（1）は隣接することですが、作業スペースや保管スペースが確保できれば、壁・扉等を設けず、一体の部屋として計画してもよろしいでしょうか。貴市のお考えをご教示願います。	提案に委ねますが、保健所の確認が得られる範囲であれば可とします。
70	要求水準書(案)								13	諸室リスト-6 来客用給湯室	食器棚等の設置とありますが、収納する備品は、資料14 備品リスト-3に示されるNo.12ポットとNo.13湯呑茶碗程度との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
71	要求水準書(案)								14	市専用備品リスト-1 事務機	放射能測定機器室内に設置するパソコン・プリンター用の事務機は、記載リスト内に含まれるとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
72	要求水準書(案)	46	5	2	(2)	①	イ		15	運営備品 基本的な考え方	食器・食缶等のリストにおいて、要求水準書には、具体的な材質や寸法は原則として指定とするとありますが、資料の寸法は参考と記載があります。指定の寸法と考えて宜しいでしょうか。	寸法については参考とします。なお、食器寸法については極力近似した値としてください。
73	要求水準書(案)	46	5	2	(2)	①	イ		15	運営備品 基本的な考え方	食器・食缶リストについて、食器・食缶・食器カゴの種類と点数・内訳などについても指定と考えて宜しいでしょうか。	食器カゴについては、洗浄機のシステムとの関係性もありますので、提案に委ねます。
74	要求水準書(案)								15	食器リスト	なぜエポカル食器の指定なのでしょう か？	原案のとおりとします。
75	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	材質や寸法は指定とのことですが、寸法記載がない食缶について丸形を角型に代えての提案は可能との理解でよろしいでしょうか？	有効容量が同等以上であれば可とします。
76	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	ステンレスの材質について、SUS304等などの指定はございますでしょうか。 コンテナについてはオールステンレスと有りますが、キャスターもステンレスということで宜しいでしょうか。	鋼材成分の指定はありません。 なお、キャスターについては、ステンレスと同等以上の耐久性を有していれば、ステンレス以外でも可とします。

No.	書類名	頁	章	1	(1)	①	ア	(7)	資料	項目名	質問内容	市回答
77	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	食缶備考に目盛付き、中蓋付きとございますが、これらは必須でしょうか？	目盛付きは必須とします。 中蓋については、汁物のみ必須とし、汁物以外は提案に委ねます。
78	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	各種食缶について、すべて中蓋付きと記載がございますが、中蓋は無しでも宜しいでしょうか。	要求水準書(案)に関する質問回答No.77をご参照ください。
79	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	スプーン通しは付属しなくてはならないのでしょうか。	スプーン通しは付属してください。 また、スプーンとその他配膳器具を1つのカゴに納めてください。
80	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	食器かご類仕様にプレート付とございますが、プレート付きが必須の場合、どのようなプレートなのか図面等をお示し願います。	学校名とクラス名が表示できて、かつ書き換えられるものとしてください。図面等はありません。
81	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	食器かご類仕様にナイロンコーティングとございますが、食器は強化磁器食器ではありませんがナイロンコーティングは必須でしょうか？	食器の耐久性に支障が無ければ、ナイロンコーティングは必須ではありません。
82	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	材質や寸法は指定とのことですが、寸法記載がありますコンテナについても、寸法は指定でしょうか？	コンテナ寸法は極力近似した値でお願いします。詳細については、事業者による現地確認により対応してください。
83	要求水準書(案)								15	食器・食缶等リスト	コンテナ仕様にプレート付とございますが、プレート付きが必須の場合、どのようなプレートなのか図面等をお示し願います。	要求水準書(案)に関する質問回答No.80をご参照ください。