

入札説明書の変更点

頁	第1	1	1)	(1)			資料	項目名	平成23年6月1日公表 入札説明書	平成23年10月11日公表 入札説明書【修正版】
2	第2	3		(3)	ア			施設概要	・対象学校 34校(現在の共同調理場方式の小学校30校～	・対象学校 33校(現在の共同調理場方式の小学校29校～
8	第4	1		(2)	イ (イ)			資格要件	平成18年4月以降に3,000㎡以上の施設 の～	平成18年4月以降に延床面積3,000㎡以上 の施設の～
9	第4	1		(2)	ウ (ウ)			資格要件	平成18年4月以降に3,000㎡以上の施設 の～	平成18年4月以降に延床面積3,000㎡以上 の施設の～
17	第6	4		(2)	イ			提供給食数の決定方法	～、市は、事業者に対し、提供日の属する月の3週間前までには予定する給食数(以下「予定給食数」という。)を指示する。	～、市は、事業者に対し、基本的に提供日の属する月の2週間前までには予定する給食数(以下「予定給食数」という。)を指示する。
22	第8	1		(3)				契約保証金	契約保証金は、事業者が自己の責任及び費用負担において、市又は事業者を被保険者とし、施設整備費相当の100分の10以上に相当する金額及び年間の委託料の100分の20以上に相当する金額の合計を保証金額とする履行保証保険契約を自ら締結し、若しくは工事請負人等をして履行保証保険契約を締結させることにより、これを免除する。なお、事業者は、自らを被保険者とする履行保証保険契約を締結した場合には、保険金請求権の上に、市を第一順位とする質権を設定する。	事業契約書(案)に示す。

要求水準書の変更点

頁	第1	1	1)	(1)			資料	項目名	平成23年6月1日公表 要求水準書	平成23年10月11日公表 要求水準書【修正版】
iii								資料目次		(追加) 資料10-2 パイキング給食専用食器類の参考例
3	第1	5	1)					施設要件	(小学校)対象校 34校	(小学校)対象校 34校[33校]
3	第1	5	1)					施設要件	(小学校)青森地区 ～、栄山小学校、～	(小学校)青森地区 ～、[栄山小学校(平成24年4月統合予定)]、～
3	第1	5	1)					施設要件	(中学校)青森地区 ～、[高田中学校]、～	(中学校)青森地区 ～、[高田中学校(平成23年度統合)]、～
3	第1	5	1)					施設要件	※ データは～(～。また[]内は、平成23年度に統合した高田中学校を除いた数。)。～	※ データは～(～。また[]内は、運営開始時点において、統合した学校を除いた数。)。～
3	第1	5	2)		ア			献立方式		(追加) ※ 小学校の献立は、対象となる小学校をA群校、B群校に振り分け、同じメニューを日にちをずらして提供する。(なお、学校単位で2つに振り分けるため、食数はA群B群で半数ずつとならない。) ※ 中学校の献立は、事前にAメニューとBメニューを予約し、2つの献立を同日に各校に配送する。(したがって、食数はAメニューBメニューで半数ずつとならない。)
4	第1	6						開発行為	該当しない	計画内容による開発行為に関する青森市との協議を行い、必要に応じた申請手続きを行うこと。
11	第2	2	2)	(3)	オ			(追加) エネルギーの使用の合理化に関する届出		(追加) オ エネルギーの使用の合理化に関する届出 エネルギーの使用合理化に関する法律により建築指導課へ省エネ措置の届出が必要になる。また、届出後おおむね3年ごとに定期報告が必要となる。
13	第2	2	3)	(1)	イ		⑦	施設計画及びゾーニング計画	廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域ごとに～	廃棄物の搬出動線は、汚染区域・非汚染区域ごとに～
13	第2	2	3)	(1)	イ		⑧	施設計画及びゾーニング計画	～汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、～	～汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域(非汚染区域)は、～
13	第2	2	3)	(2)			②	平面計画・断面計画	給食エリアは、1階に全て配置～	給食エリアは、1階(地上階)に全て配置～

要求水準書の変更点

頁	第1	1	1)	(1)			資料	項目名	平成23年6月1日公表 要求水準書	平成23年10月11日公表 要求水準書【修正版】																											
20	第2	2	4)	(3)	イ	a	(d)	空気調和・換気設備	外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、フィルター等は、99%以上の集塵効率を有する高性能フィルター（及び前置フィルター）による除去性能を有するものとし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。	外気を取り込む給気口等には、汚染された空気及び昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備えたものであること。なお、 <u>フィルターの性能及び設置箇所については、衛生面及びメンテナンス性を十分考慮したものとし、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造であること。</u>																											
21	第2	2	4)	(3)	イ	a	(j)	空気調和・換気設備	調理研修室の調理台上には、～	<u>献立研修室の調理台上には、～</u>																											
21	第2	2	4)	(3)	イ	b	(j)	衛生器具設備	各便所には、ハンドドライヤーを設置すること。	<u>各便所には、使い捨てペーパータオル・温風乾燥機等を設置すること。</u>																											
27	第2	3	3)	(3)	イ	(ア)	b	冷蔵庫、冷凍庫	野菜類冷蔵庫（5℃）、野菜類冷凍庫（-20℃）、冷凍食品冷凍庫、魚類冷蔵庫（5℃）、魚類冷凍庫（-20℃：解凍機能付き）、肉類冷凍庫（-20℃：解凍機能付き）、肉類冷蔵庫（当日納品対応）を設置すること。	冷蔵庫、冷凍庫は下記を設置すること。																											
									<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>冷蔵庫</th> <th>冷凍庫</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>野菜類</td> <td>○ 5℃</td> <td>○ -20℃</td> </tr> <tr> <td>魚類</td> <td>○ 5℃</td> <td>○ -20℃</td> </tr> <tr> <td>肉類</td> <td>○ 5℃（当日納品対応）</td> <td>○ -20℃</td> </tr> <tr> <td>冷凍食品</td> <td>×</td> <td>○ -20℃</td> </tr> <tr> <td>卵（液卵）</td> <td>○ 5℃</td> <td>○ -20℃</td> </tr> <tr> <td>乳製品</td> <td>○ 5℃</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>豆腐類</td> <td>○ 5℃</td> <td>×</td> </tr> <tr> <td>前日納品用</td> <td>○ 5℃</td> <td>○ -20℃</td> </tr> </tbody> </table>		冷蔵庫	冷凍庫	野菜類	○ 5℃	○ -20℃	魚類	○ 5℃	○ -20℃	肉類	○ 5℃（当日納品対応）	○ -20℃	冷凍食品	×	○ -20℃	卵（液卵）	○ 5℃	○ -20℃	乳製品	○ 5℃	×	豆腐類	○ 5℃	×	前日納品用	○ 5℃	○ -20℃	
	冷蔵庫	冷凍庫																																			
野菜類	○ 5℃	○ -20℃																																			
魚類	○ 5℃	○ -20℃																																			
肉類	○ 5℃（当日納品対応）	○ -20℃																																			
冷凍食品	×	○ -20℃																																			
卵（液卵）	○ 5℃	○ -20℃																																			
乳製品	○ 5℃	×																																			
豆腐類	○ 5℃	×																																			
前日納品用	○ 5℃	○ -20℃																																			
38	第5	2		(2)	エ	(ア)		バイキング給食専用食器類	～通常の食器類を使用する。	～通常の食器類を使用する。 <u>食器類の参考として資料10-2に「バイキング給食専用食器類の参考例II」を示す。</u>																											
38	第5	2		(2)	エ	(イ)		バイキング給食専用食器類	(イ) 通常期に使用しない食器であるため、保管場所を確保すること。	<u>(イ) 80人に対応できる数量を用意すること。</u> <u>(ウ) 通常期に使用しない食器であるため、保管場所を確保すること。</u>																											
39	第5	2		(3)	ア			コンテナ	各学校の給食配膳室に収まる大きさを選定し、統一すること。	各学校の給食配膳室に収まる大きさを選定すること。																											
39	第5	2		(3)	ア			コンテナ		(追加) (参考)既存のコンテナ外形サイズ																											
42	第6	2		(3)	ア	(ア)		パンフレット	～、A3両面カラー刷A4折りを各3,000部を作成し、～	～、A3両面カラー刷A4折りを小学校給食センター・中学校給食センター各3,000部を作成し、～																											
46	第7	1		(2)	ア			維持管理業務の範囲	イ 建築設備保守管理業務 中学校センター：(空欄)	イ 建築設備保守管理業務 中学校センター：△(ボイラー運転監視)																											
56	第7	7		(2)	ウ	(ア)	e	給食エリア		(追加) <u>なお、専門業者に委託する高所窓については、夏休み等長期休暇期間に行うこと。</u>																											

要求水準書の変更点

頁	第1	1	1)	(1)			資料	項目名	平成23年6月1日公表 要求水準書	平成23年10月11日公表 要求水準書【修正版】
58	第7	7		(2)	オ	(オ)		受水槽	(オ) 受水槽	(オ) 受水槽(中学校給食センターのものを除く)
58	第7	7		(2)	オ	(カ)		排水設備	(カ) 排水設備	(カ) 排水設備(浄化槽、除害施設については、中学校給食センターのものを除く)
69	第8	2		(1)	オ	(ア)		提供給食数の提示	給食実施の前週水曜日(休日の場合は火曜日以前)までに、市から事業者提供給食数(実数)の指示を行う。	提供日の属する日の前週水曜日(ただし、該当日が土・日・祝日・夏期休暇等をまたぐ場合は、その前日)までに、市から事業者へ実施給食数(実数)の指示を行う。
69	第8	2		(1)	オ	(イ)		提供給食数の提示	中学校給食センターについては、(ア)に加え給食実施月の3週間前までに、市から事業者へ予定給食数(概数)の指示を行う。	基本的に、提供日の属する月の2週間前までに、市から事業者へ予定給食数(概数)の指示を行う。
74	第8	4		(2)	ア			残菜・廃油処理業務	～市にて処分を行う。事業者は、～	～市にて処分を行う。残菜については、市より他業者に堆肥化を委託する。事業者は、～
77	第8	6		(1)	ア			業務内容	～各指定場所に配膳すること。	～各指定場所に配膳すること。また、食器・食缶等が回収された配膳室のコンテナを回収担当者に引き渡す。
77	第8	6		(2)				基本的考え方		(エ以降を(3)に移動)
77	第8	6		(3)				作業内容及び人員配置	((2)エ～カ)	(項目追加) (3) 作業内容及び人員配置
77	第8	6		(3)	ア			作業内容及び人員配置		(追加) ア 資料17「配膳業務の概要」を参考に、午前業務(配送車から配送されたコンテナを搬入口で受領後、食器類、食缶類は学級別に分別し、配膳室に搬入する。)に必要な人員を配置計画すること。午後業務(配膳室のコンテナを配送車に引き渡す。)については、1名配置すること。
77	第8	6		(3)	イ			作業内容及び人員配置	((2)オ) 配送車から配送されたコンテナを搬入口で受領後、食器類、食缶類は学級別に分別し、配膳室に搬入すること。このとき、配送された～	イ 午前業務では、配送された～
77	第8	6		(3)	ウ			作業内容及び人員配置	((2)エ)	ウ 給食用物資納入業者から～
77	第8	6		(3)	エ			作業内容及び人員配置	((2)カ) 給食終了後、児童・生徒が1階配膳室まで食器類・食缶類をコンテナに返却する。	エ 給食終了後、食器類・食缶類については、児童・生徒が1階配膳室のコンテナに返却する。
							1	対象校所在地一覧		(栄山小学校を削除)
							2	対象校の児童・生徒数・学級数・職員数	(小学校の表中) 栄山小学校	(小学校の表中) 栄山小学校 ※1

要求水準書の変更点

頁	第1	1	1)	(1)				資料	項目名	平成23年6月1日公表 要求水準書	平成23年10月11日公表 要求水準書【修正版】
								2	対象校の児童・生徒数・学級数・職員数		(小学校の表下) ※1 栄山小学校と泉川中学校は、平成24年4月に泉川小学校に統合予定(統合後の使用施設は、泉川小学校。)
								2	対象校の児童・生徒数・学級数・職員数	(中学校の表中) 高田中学校 ※	(中学校の表中) 高田中学校 ※2
								2	対象校の児童・生徒数・学級数・職員数		(中学校の表下) ※2 高田中学校は、平成23年4月に荒川中学校に統合。
								6	魚肉下処理室	[諸室計画関連] ・室内に解凍庫(カートイン式)を設置すること。	[諸室計画関連] (削除)
								6	豆腐類処理室	[機能] 豆腐類の下処理を行うための室	[機能] 豆腐類(豆腐、油揚げ、がんもどき)の下処理を行うための室
								6	豆腐類処理室	[諸室計画関連] ・冷凍・冷蔵庫は、検収室と隣接させること。	[諸室計画関連] ・冷蔵庫は、検収室と隣接させること。
								6	卵処理室	[諸室計画関連] ・仕分け後、専用の冷蔵庫(2)で食材を保管すること。	[諸室計画関連] ・専用の冷蔵庫で食材を保管すること。
								6	冷蔵庫(1)～(6)	[機能] (3)(4)卵・乳製品専用	[機能] (3)卵専用 (4)乳製品専用
								6	冷蔵庫(1)～(6)	[諸室計画関連] ・(3)(4)は、卵処理室に隣接又は近接させること。	[諸室計画関連] ・(3)は、卵処理室に隣接又は近接させること。
								6	冷凍庫(1)～(3)	冷凍庫(1)～(3)	冷凍庫(1)～(5)
								6	冷凍庫(1)～(3)	[機能] (1)(2)肉・魚類専用 (3)野菜類専用 (4)卵専用 (5)冷凍食品専用	[機能] (1)(2)肉・魚類専用 (3)野菜類専用 (4)卵専用 (5)冷凍食品専用
								6	冷凍庫(1)～(3)		[諸室計画関連] ・(4)は、卵処理室に隣接又は近接させること。
								6	物品庫		(追加)
								6	市職員用事務室	[諸室計画関連] ・応接スペースを設けること。	[諸室計画関連] (削除)
								6	献立研修室	[清浄度区分] (空欄)	[清浄度区分] 一般区域
								6	駐車場	[諸室計画関連] ・施設見学の40人乗バスが3台駐車できるスペースを確保すること。	[諸室計画関連] ・施設見学の40人乗バスが1台駐車できるスペースを確保すること。
								6	ゴミ置場		(項目追加: 屋外施設)
								7	ホワイトボード(スケジュール管理用)	ホワイトボード(スケジュール管理用)	ホワイトボード

要求水準書の変更点

頁	第1	1	1)	(1)				資料	項目名	平成23年6月1日公表 要求水準書	平成23年10月11日公表 要求水準書【修正版】
								7	電話機	[仕様等] (空欄)	[仕様等] 内線対応
								7	FAX	[仕様等] (空欄)	[仕様等] モノクロ、A3対応、一斉送信機能付き
								7	(追加)		(追加) ・脇机 ・両開書庫 ・ホワイトボード(行事予定用) ・シュレッダー ・テレビ
								7-2	市職員用事務室	[必要な備品] 机等は記載済み(以降すべて)	[必要な備品] 資料7参照
								9	A<下処理エリア (荷受室・検収室・ 下処理室等)>		(追加) 43 プレハブ冷蔵庫(乳製品) 44 プレハブ冷蔵庫(冷凍食品)
								10	②中学校給食セ ンター		(追加) ・フォーク(大) ・汁杓子 ・うどん杓子 ・サラダサービストング ・飯しゃもじ ・フォーク通し
								10	②中学校給食セ ンター	スプーン通し、フォーク通し [備考] 2個/1クラス(洗浄機により適宜計画す る)	スプーン通し、フォーク通し [型式]一般流通品 235mm [備考]2個/1クラス(既存の洗浄機にあ わせて適宜計画する)
								10-2	バイキング給食専 用食器類の参考 例		(資料追加)
								12	給食施設貸与一 覧		(追加) 2階:食堂室
								12	器具等貸与一 覧	使用場所:学校で使用のもの	(削除)
								17	配膳業務の概要		(栄山小学校を削除)

様式集の変更点

頁	第1	1	1)	(1)				様式	項目名	平成23年6月1日公表 様式集	平成23年10月11日公表 様式集【修正版】
(1)		2		(1)					入札参加資格審査等に関する提出書類	(タイトル)～(様式1-1～1-5)	(タイトル)～(様式1-1～1-6)
(1)		2		(1)					入札参加資格審査等に関する提出書類	・各ファイルの表紙には、～受付番号及び通し番号(正本分1/2、副本分2/2)～。 ～受付番号及び通し番号を記載すること。	・各ファイルの表紙には、～代表企業名及び通し番号(正本分1/2、副本分2/2)～。 ～代表企業名及び通し番号を記載すること。
(1)		2		(1)					入札参加資格審査等に関する提出書類	・応募者の構成員表(様式1-2)には、～	・入札参加資格審査申請書(様式1-5)には、～
(3)		3							記載要領(表中)参加表明・参加資格申請		・様式番号1-6「構成員の制限等に係る誓約書」を追加
(7)		3							記載要領(表中)7-9	様式タイプ:指定	様式タイプ:指定1、任意1
								1-5	入札参加資格審査申請書	3.事業場所 青森県青森市三内丸山	3.事業場所 青森県青森市太字三内字丸山
								1-5	[1/5]入札参加資格審査申請書(設計企業、工事監理企業)	5.(2)平成18年4月以降に3,000㎡以上の施設の実施設設計の実績	5.(2)平成18年4月以降に延床面積3,000㎡以上の施設の実施設設計の実績
								1-5	[2/5]入札参加資格審査申請書(建設企業)		・「5(3)専任配置予定の技術者」の項目を削除
								1-5	[2/5]入札参加資格審査申請書(建設企業)	5.(4)平成18年4月以降に3,000㎡以上の施設の施工実績	(5(3)専任配置予定の技術者の項目を削除したため) 5.(3)平成18年4月以降に延床面積3,000㎡以上の施設の施工実績
								1-5	[2/5]入札参加資格審査申請書(建設企業)		・「6⑥当該技術者の管理技術者証の写し」を削除
								1-5	[3/5]入札参加資格審査申請書(維持管理企業、厨房企業)	5(3) 専任配置予定の技術者	5(3) 配置予定者
								1-5	[3/5]入札参加資格審査申請書(維持監理企業、厨房企業)		・「6添付資料」に「⑥配置予定者の所属がわかるものの写し」を追加
								1-5	[5/5]入札参加資格審査申請書(その他企業)		・「5資格審査申請項目:(3)配置予定者」の項目に「担当業務」を追加
								1-6	構成員の制限等に係る誓約書		(追加)

様式集の変更点

頁	第1	1	1)	(1)				様式	項目名	平成23年6月1日公表 様式集	平成23年10月11日公表 様式集【修正版】
								4-10	設計・建設業務費 見積書	V. その他 その他合計	V. その他 SPC手数料 その他合計
								4-10	設計・建設業務費 見積書	「SPC手数料」の行	(削除: V その他に移動)
								7-3	資金調達計画	資金調達企業名	資金調達先企業名



事業契約書(案)の変更点

頁	条	項	号	(1)	ア	(ア)	a	別紙	項目名	平成23年6月1日公表 事業契約書(案)	平成23年10月11日公表 事業契約書(案)【修正版】
2	1条	1項	7号						定義	～第6条第1項第4号に定める業務及びその他の要求水準書において開業準備業務の内容として～	～第6条第1項第4号に定める業務及びその他の要求水準書において <u>運営備品等調達業務</u> の内容として～
6	5条	2項							事業場所	～市から事業者に対して原状有姿で貸し渡されたもの～	～市から事業者に対して <u>現状有姿</u> で貸し渡されたもの～
9	9条	1項	1号						契約保証金	この契約に基づく本件工事の請負に関し、～	<u>この契約に関し、～</u>
9	9条	1項	3号						契約保証金	事業者は、整備期間満了後において、市に対し、契約保証金の返還を請求することができる。	事業者は、整備期間満了後において、市に対し、 <u>施設整備費の100分の10に相当する契約保証金の返還を請求</u> することができる。
42								2	開発行為	該当しない。	<u>計画内容による開発行為に関する青森市との協議を行い、必要に応じた申請手続きを行うこと。</u>
49								7	1.整備期間中の保険	本件施設等(2箇所)	<u>整備施設</u>
49								7	2.運営・維持管理期間の保険	本件施設(3箇所)	<u>この施設</u>
50								8	1.整備期間	～サービス購入料のうち、施設整備費相当額の100分の1に至るまで～	～サービス購入料のうち、 <u>施設整備費に相当する額の100分の1</u> に至るまで～
55								11	割賦料	割賦料は、事業者が行う本件施設の設計業務、建設業務及び開業準備業務等に対し、～	割賦料は、 <u>施設の建設業務の一部(備品等の調達・設置に係るもの)及び開業準備業務等の対価</u> に対し、～
55								11	委託料	固定料金を金 円(ただし、回目固定料金は金 円とする。)とし、～	<u>固定料金を金 円とし、～</u>
56								11	(2)各四半期の委託料の金額	なお、～給食提供日の2稼働日前の午後5時までとし、～	なお、～給食提供日の属する日の前週水曜日(ただし、 <u>該当日が土・日・祝日・夏期休暇等をまたぐ場合は、その前日</u> )の17時までとし、

入札説明書等についての質問回答(第2回)

頁	書類名	No						項目名	平成23年10月20日公表 入札説明書等についての質問回答(第2回)	平成23年10月11日公表 入札説明書等についての質問回答(第2回)
1/1	入札説明書 についての質問回答(第2回)	2						割賦料	<p>要求水準書p14の「市専用備品」「共用部備品」は、小学校給食センターにおいて、事業者が整備する備品を示したものです。</p> <p>「割賦料の対象となる備品」についてはご理解のとおりですが、「割賦料の対象となる備品等」としては、「厨房機器の調達、設置」が含まれます。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>