

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
1	要求水準書(案)	3	第1	5	1)						施設要件	最大クラス数や各校のクラス数については変動要素があるとのことですが、今後の給食提供総数の推移予測はどのように考えたらよろしいでしょうか。	実施方針についての質問回答No5回答をご参考ください。
2	要求水準書(案)	3	第1	5	1)						施設要件	小学校・中学校の統廃合による提供食数の増減について、具体の計画があればお示しください。	現段階で、具体の計画はありません。
3	要求水準書(案)	3	第1	5	1)						施設要件	・事業期間中に上記に示す学校以外に最大16校を逐次本施設に統合する予定である。」と記載がありますが、具体的な統合学校と年度等の計画(考え)はあるのでしょうか。 また、統合後に増加する費用(配送費等)の取り扱いについては入札公告等で具体的に公表されるのでしょうか？	入札説明書等に示します。
4	要求水準書(案)	3	第1	5	1)						施設要件	将来的な児童・生徒数の推移について予測データの公表はなされるのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No1回答をご参照ください。
5	要求水準書(案)	3	第1	5								事業期間中に最大16校を逐次本施設に統合する予定である。とあるが、一日当たりの最大 小学校12,000食 中学校9,000食、この食数より最大何食増える想定なのか、詳細等を教えていただきたい。	小学校センター12,000食、中学校センター9,000食を超えることは想定していません。
6	要求水準書(案)	3	第1	5	2)		ア				献立方式	「小学校給食センター・中学校給食センターともに2献立に対応できるものとする。」と記載がありますが、小学校と中学校は同じメニューの2献立と考えてよろしいでしょうか、ご教示願います。	小学校は、対象となる小学校をA群校、B群校の2つに振り分け、同じメニューを日にちをずらして提供します。中学校は、事前の予約によるAメニューとBメニューの2つの献立を、同じ日に各校へ提供します。よって、各センター2献立ずつとなります。
7	要求水準書(案)	3	第1	5	2)		ア				献立方式	「小学校給食センター・中学校給食センターともに2献立に対応できるものとする。」と記載がありますが、参考メニューによると焼物調理のA・B 2献立がありますが、揚物のA・B 2献立はないと考えてよろしいでしょうか、ご教示願います。	ないと考えてください。
8	要求水準書(案)	3	第1	5	2)		ア				献立方式	「2献立に対応」と記載がありますが、学校別に決まった2献立(例： 小学校はAメニュー、 小学校はBメニュー等)と、完全選択制による2献立(例：1クラスのうち5人はAメニュー、30人はBメニュー等)のどちらで検討すればよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No6回答をご参照ください。
9	要求水準書(案)	3	第1	5	2)		イ				中学校アレルギー対応食	アレルギー対応食については小学校給食センターのみにて対応とのことですが、中学生向け給食についてのアレルギー対応リスクは事業者は負わないとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
10	要求水準書(案)	4	第1	6						3、4	地区計画	壁面位置の制限において、既存中学給食棟の2階車寄せ部分是不適合と思われますが、備考欄5の適用除外の規定を受けたのでしょうか。ご教示願います。	建築基準法上、中学校センターとは別敷地として計画してください。
11	要求水準書(案)	4	第1	6							本事業の基本条件	・本小学校給食センターは、既設中学校給食センターと用途上不可分と考え、各種申請上の敷地面積は16,158.28㎡としてよろしいでしょうか、ご教示ください。 また、その場合、既設施設の申請上の建築面積、延床面積をご教示ください。	実施方針についての質問回答No6回答をご参照ください。
12	要求水準書(案)	4	第1	6						4	敷地条件	建築確認の取り扱いについて、本件は中学給食棟を含めた全敷地を対象とする小学校給食棟の増築との理解でよろしいでしょうか。	新築となります。
13	要求水準書(案)	4	第1	6							基本条件	敷地条件に埋蔵分文化財の記述がございませんが、調査済という理解でよろしいでしょうか。	周知の埋蔵文化財包蔵地には該当しておりませんので、工事等の実施については差し支えありません。
14	要求水準書(案)	5	第1	6							インフラ条件等	防火水槽の欄に「消火栓の設置は必要ない」とありますが、規模的に屋内消火栓は必要かと思われます。表記は屋外消火栓のことでしょうか。	消防水利としての消火栓、防火水槽の設置の必要はありません。
15	要求水準書(案)	5	第1	6							インフラ条件等	敷地南北道路に100 の上水道管が敷設されているが、井水の掘削及び使用の可否についてご教示ください	井戸水の取水は可能です。ただし、運営業務及び融雪に使用することは認められません。
16	要求水準書(案)	5	第1	6							インフラ条件等	雨水貯留、浸透施設は指定なしとありますが、実施方針第4.2施設要件の付帯施設に同設備の記載があります。法及び条例上は設置義務無しとして理解してもよろしいでしょうか。また、施設を設置する場合における条件(貯留量、浸透係数他)があればご教示ください。	実施方針についての質問回答No104回答をご参照ください。
17	要求水準書(案)	5	第1	6							下水道	合併式浄化槽方式とありますが、下水道は敷設されているという理解でよろしいでしょうか。	下水道は未整備です。
18	要求水準書(案)	7	第1	7	2)		サ ～ ネ				総則 - 適用法令及び適用基準等	左記仕様書等の発行年度をご指示下さい。	最新版としてください。
19	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(1)					衛生管理の徹底に関する基本的事項	作業区分とは、汚染作業区域における作業と非汚染作業区域における作業との理解でよろしいでしょうか。	要求水準書P12.3).(1).イ.に記載の通りとします。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
20	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(3)					アレルギー対応食の提供に関する基本的要件	・ここで言う洗浄とは、調理に使用した器具類の洗浄との理解でよろしいでしょうか。 また、洗浄方法は手洗いでなければならないのでしょうか。	前段については、食器類も含まれます。 後段については、機械等による洗浄も可とします。
21	要求水準書(案)	8	第2	1		(3)					アレルギー対応食の提供に関する基本要件	洗浄は専用のスペースを設け、別個に手洗いするとありますが、専用洗浄機の設置計画としても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
22	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(3)					アレルギー対応食の提供に関する基本的要件	スチームコンベクションオープンの使用イメージをご教示ください。	一般食と同様の調理方法を想定しています。
23	要求水準書(案)	8	第2	1		(3)					アレルギー対応食の提供に関する基本要件	IHヒーター×4台とありますが、IHヒーターは2口コンロを4台と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
24	要求水準書(案)	8	第2	1		(4)					食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	「研修室を導入」とありますが、想定収容人数は何名程度でしょうか。	100名程度を想定しています。
25	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(4)					食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	「できるだけ全ての調理工程を見学できる見学ルート 見学窓を設置する」とありますが、検収や下処理なども含めた全ての工程ということでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(4)					食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	「食育推進活動に利用可能な設備 機能を備えた研修室を導入する」とありますが、主にどのような設備 機能をお考えでしょうか。(例 調理実習室・・・等)	資料-6諸室リスト、資料-9備品リストをご参照下さい。
27	要求水準書(案)	8	第2	1	1)	(4)					食育に関する教育的施設整備に関する基本的要件	食育推進活動に利用可能な設備機能を備えた研修室の導入とありますが、具体的にはどのような設備を想定しているのかご教示ください。また21項((3)イa(j)調理研修室)と機能上の相違がありましたら、合わせてご教示ください。	要求水準書(案)についての質問回答No26回答をご参照ください。
28	要求水準書(案)	8	第2	1		(4)					食育に関する教育的施設の整備に関する基本的要件	「～食育展示機能を導入する。」とありますが、展示の企画や内容及び更新・維持管理等における市と事業者の区分はどのようにお考えでしょうか。	展示の企画や内容は、年間の業務計画作成時に市と事業者で協議することとし、更新・維持管理等は事業者が行ってください。
29	要求水準書(案)	9	第2	1	1)	(5)					太陽光発電システム	「太陽光発電システム等の省エネルギー 省資源に配慮した設備システムの積極的な導入を図る。」とありますが、太陽光発電システムの採用するかしないかは事業者提案によるものとの理解で宜しいでしょうか。また、その能力 規模については事業者提案によるものとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
30	要求水準書(案)	9	第2	1	1)	(5)					基本的要件	太陽光発電システム等の省エネルギー・省資源に配慮した設備システムの積極的な導入を図る計画とありますが、設備容量をご教示願えませんでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No29回答をご参照ください。
31	要求水準書(案)	10	第2	2		(1)	ア				敷地測量	敷地測量は施設設計の対象となっておりますが、貴市で行って事業者に提示しては貰えないでしょうか。 又、不可の場合は、事前に事業者側での敷地測量は可能でしょうか。	前段については、原案のとおりとします。 後段については、事業者での敷地測量は可能です。事前に市に連絡してください。
32	要求水準書(案)	10	第2	2	1)	(1)	ア、ウ				業務内容	施設等の設計の対象に敷地測量・地質調査」とありますが、要求水準書資料の内容で不足の場合と理解してよろしいですか。	ご理解のとおりです。
33	要求水準書(案)	10	第2	2	2)	(1)					責任者の配置	各責任者の兼務の可否について、お示し下さい。	管理技術者と建築意匠設計担当者の兼務のみ可とします。
34	要求水準書(案)	11	第2	2	2)	(3)	ウ				開発許可 確認申請書類	青森県に開発許可は不要・とありますが、具体的開発に該当しないこととなった資料の開示をお願いします。 また、有効な土地利用を考慮し配置計画で擁壁など設けても、開発に該当しないと考えてよいか、ご教示ねがいます。	計画内容により「開発行為」に該当する場合には、開発許可が必要です。なお、開発許可は青森県ではなく青森市で行いますので、要求水準書を修正します。
35	要求水準書(案)	11	第2	2	2)	(3)	ウ				開発許可・確認申請等関係書類	小学校給食センター建物の建築基準法第6条に基づく申請は、新築ではなく増築として申請すると考えてよろしいですか。 その他、条例等に伴う許認可が必要であれば、お示し下さい。	要求水準書(案)についての質問回答No12回答をご参照ください。
36	要求水準書(案)	11	第2	2	2)	(3)	エ				景観審議会に係る対応	景観審議会の意見を聴く」とありますが、仮に景観審議会にて設計変更を求められた場合、これは、設計変更リスクのうち「節の事由」にあたるとの理解でよろしいでしょうか。	求められた設計変更の内容、理由等により判断することとなります。
37	要求水準書(案)	11	第2	2	2)	(3)	エ				景観審議会に係る対応	青森市都市整備部都市政策課様への問い合わせは、落札者決定前に個別に行ってよろしいでしょうか。	個別に行って構いません。
38	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				緑化	前面道路や隣地境界線に沿って緑化」とありますが、緑化率の指定はありませんでしょうか。また場所は前面道路や隣地境界線(線)に限定するとの意味でしょうか。	義務としての基準はありません。前面道路や隣地境界線(線)に加えて事業者の提案に委ねます。
39	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				敷地内ゾーニング計画	市の職員用駐車場と来客用駐車場の内訳をお示し下さい。	内訳は想定していません。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
40	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				敷地内ゾーニング	各種駐車場は敷地に余裕のない場合複層階の自走式駐車場等を設置しても良いのでしょうか。(平面駐車が必須でしょうか)	事業者の提案に委ねます。
41	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				身障者用駐車場	身障者用駐車場の台数が記載されていませんが、法的に必要な台数を用意すると理解してよろしいでしょうか。	公共施設であることを踏まえ、適宜計画してください。
42	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				敷地内ゾーニング計画	身障者用駐車場は何台の確保が必要とお考えですか。	要求水準書(案)についての質問回答No41回答をご参照ください。
43	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				敷地内ゾーニング計画	身障者用駐車場の台数をお示し下さい。	要求水準書(案)についての質問回答No41回答をご参照ください。
44	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				建築設計要求水準	児童の見学用バスの年間来場頻度見込みをご教示願います。	1日(1回)当たり最大バス3台、約120人を見込んでいます。
45	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	ア				事業者従業員駐車場	事業者従業員用駐車場は、必要に応じて適宜確保するとありますが、必要な駐車スペースを計画敷地内に設置することとよろしいでしょうか。	計画地内が望ましいですが、計画地外での提案も認めます。ただし、その場合の用地の確保は民間事業者の責及び費用負担において行ってください。
46	要求水準書(案)	12	第2	2	3)	(1)	イ				建築設計要求水準	同文中、・・・エリアと表示されている箇所は・・・室とした上で、さらに給食エリアは調理室とすべきではないでしょうか。また、同書中において「・・・エリア」「・・・区域」などの用語の使用に混乱が見受けられます。整理統一をお願いします。	の文章を「食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方方向となるようにレイアウトを行い、大きく下処理エリア、調理エリア、洗浄エリア、前室等に分けたゾーニングとする。」と修正します。
47	要求水準書(案)	13	第2	2	3)	(1)	イ				食材搬入口	「納入時の相互汚染を防止する構造」とは食材の種類によって、搬入口を別々に設ける事と理解してよろしいでしょうか。	搬入口や検収室等を相互汚染のないように区分けしてください。区分けの数については事業者の提案とします。
48	要求水準書(案)	13	第2	3		(1)	イ				検収室	検収室も複数にする、とありますが、動線が交差しないよう食品ごとに壁で仕切られた検収室となっている、という理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No47回答をご参照ください。
49	要求水準書(案)	13	第2	3		(2)					平面計画 断面計画	給食エリアは1階に全て配置するのが望ましいと記載されているが、給食エリアを複数階に分ける提案をした場合、評価されないのかご教示ください。	提案の内容により評価します。
50	要求水準書(案)	13	第2	2	3)	(3)	ア				施設構成	研修室の規模、装備については入札説明書の交付時に示される、資料6 諸室リストによるご理解しておりますが、それに伴う備品リストが資料リストにありません。公表の予定はないのでしょうか。	別途公表します資料7-2 諸室備品参考リストをご参照下さい。
51	要求水準書(案)	14	第2	3		(4)					構造計画	大地震後、構造体に大きな保障をすることなく建築物を使用できる、とありますが、どのレベルをお考えでしょうか。	「官庁施設の総合耐震計画基準」によってください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
52	要求水準書(案)	15	第2	2	3)	(5)	ウ				内部仕上げ	前室と汚染・非汚染区域への往来動線は自動ドアとする」とのことですが、汚染・非汚染区域から前室へ戻る際にも自動ドアである必要があるのでしょうか。	自動ドアとしてください。
53	要求水準書(案)	15	第2	2	3)	(5)	エ				化学物質の濃度測定	ホルムアルデヒド以外に濃度測定が必要となる揮発性有機化合物の名称をご教示願います。	ホルムアルデヒドに加え、トレン、キシレン、エチルベンゼン、スチレン、およびパラジクロベンゼンの計6品目とします。
54	要求水準書(案)	16	第2	2	3)	(6)	イ				構内道路 駐車場	配送車の通路、駐車場部分については、適切な融雪・除排雪対策ができるようにすること」とありますが、駐車場には、一般の駐車場部分も含むとの理解で宜しいでしょうか。	一般の駐車場を含みます。
55	要求水準書(案)	16	第2	2	3)	(6)	イ				構内道路 駐車場	必要に応じて周辺道路に出入口を設け・・・とありますが、13頁Q平面計画 断面計画 では給食エリアは1階に全て配置することが望ましい」とも記載されております。敷地中央部構内道路からのみの搬出入は想定していないと理解してよろしいでしょうか、ご教示ください。	出入口、搬出入路については事業者の提案によります。
56	要求水準書(案)	16	第2	3		(6)	イ				構内道路 駐車場	関係官庁と十分に協議を行い、とありますが、提案書提出前に、協議を済ませておくという理解でよろしいでしょうか。	提案書提出前の協議は必須ではありません。
57	要求水準書(案)	16	第2	2	3)	(6)	ウ		4		外構計画	敷地内 南西側にある既設排水溝の利用目的は？ 又撤去は可能か。	中学校給食センター敷地部分を含む雨水排水用で、原則として撤去できません。
58	要求水準書(案)	16	第2	2	3)	(6)	オ				外構計画	・ゴミ置場について、適切な位置、規模を考慮することとありますが、ゴミの分別方法の規定がありましたらご教示ください。 また生ゴミについての保管場所は事業者提案としてよいかわらせてご教授ください。	前段については、青森市ホームページをご参照ください。 後段については、ご理解のとおりです。
59	要求水準書(案)	16	第2	2	3)	(6)	キ				門扉・フェンス等	敷地内には中学校給食センター、小学校給食センター、導入道路があります。フェンスはそれぞれ個別に設置するのでしょうか。それとも全体をまとめて設置するのでしょうか。	建築基準法上の敷地設定とは別に、全体をまとめて計画してください
60	要求水準書(案)	17	第2	2		(6)	キ				門扉・フェンス等	正門となる門の脇、・・・とありますが、今回の計画の正門を既存正門を併用することは可能でしょうか。ご教示願います。	可能です。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
61	要求水準書(案)	17	第2	2	4)	(2)	ア	(オ)			防災監視盤	事業者用事務室に集中管理パネル(防災設備・・・)市職員用事務室には、防災監視盤の副機を設置することとありますが、小学校給食センター単独の設備とし、中学校給食センターとは独立した考え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)	17	第2	2	4)	(2)	ア	(オ)			一般事項	市職員用事務室には、防災監視盤の副機を設置することとありますが、操作は考慮しなくてよろしいですか	ご理解のとおりです。
63	要求水準書(案)	17	第2	2	4)	(2)	ア	(カ)			一般事項	キュービクルは屋内に設置するとなっておりますが屋内であれば別棟でもかまいませんか	ご理解のとおりです。
64	要求水準書(案)	17	第2	2	4)	(1)					災害時機能	災害時にも一定の機能を有するように・・・とありますが、災害時に供給が必要とする具体的な内容、食数等ありましたら御指示下さい。	炊き出し等の機能は想定していません。施設の管理運営上必要となる最小限度の機能とお考え下さい。
65	要求水準書(案)	17	第2	2	4)	(1)					防災機能	一定の機能とは、具体的にどのような機能を想定していますでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No64回答をご参照ください。
66	要求水準書(案)	17	第2	2	4)	(1)					一般事項	災害機能にも一定の機能を有するように、・・・と記載がありますが、「一定の機能」について具体的にお示し願います。	要求水準書(案)についての質問回答No64回答をご参照ください。
67	要求水準書(案)	18	第2	2	4)	(2)	イ			b	受変電発電設備	⑥調理に用いた使用電力(給食エリアの一般照明、冷蔵庫類、空調電力・・・)とありますがこれ以外に記録確認をする為のメーターを設置する設備内容があればご教示ください。	事業者負担部分が区別できるよう 適宜メーターを設置してください。
68	要求水準書(案)	18	第2	2	4)	(2)	イ			b	受変電発電設備	(b)商用電力停電対策として・・・とありますが停電頻度、過去における時間等がわかる資料がありましたら、ご教示ください。	資料はありません。
69	要求水準書(案)	18	第2	2	4)	(2)	イ	b	(c)		受変電 発電設備	太陽光発電システムの設置は必須でしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No29回答をご参照ください。
70	要求水準書(案)	18	第2	4		(2)	イ	b	(c)		太陽光発電システム	太陽光発電システムは必ず設置しなければならないと考えてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No29回答をご参照ください。
71	要求水準書(案)	18	第2	2	4)	(2)	イ			c	情報通信設備	市職員用事務室に設置する電話機の台数は何台と考えてよろしいでしょうか。またFAXの機種は専用機と考えてよろしいでしょうか	資料 7を参照してください。FAXは専用機としてください。
72	要求水準書(案)	19	第2	2	4)	(2)	イ			g	テレビ 共同受信設備	NHK受信料については市が支払うとありますがBS受信料も含むのでしょうか	ご理解のとおりです。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
73	要求水準書(案)	19	第2	2	4)	(2)	イ	h			監視カメラ設備	主要な調理作業室においてとありますが、貴市が想定する主要な調理作業室をご指示頂けますでしょうか。	監視カメラの設置位置については、事業者の提案に委ねます。
74	要求水準書(案)	20	第2	2	4)	(2)	イ		h		監視カメラ設備	作業モニタリングまたは見学者への展示を目的とするカメラについて、録画機能は必須で無くとも良いとの理解で宜しいでしょうか。	必須です。
75	要求水準書(案)	20	第2	4		(3)	イ	a	(d)		フィルター	集塵効率99%以上の高性能フィルタとは、HEPAフィルタのことですか。 また要求されている性能は何法によるものでしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。 後段について、法令等によるものではありません。
76	要求水準書(案)	20	第2	2		(3)	イ	a	(h)		各室の温湿度	学校給食衛生管理基準に調理場の温湿度の考え方はありますが、調理場とはどこまでの範囲を示していますか。具体的な部屋を御指示ください。又、調理場以外の諸室の温湿度条件がありましたら御指示ください。	学校給食衛生管理基準によってください。それ以外の部分については事業者の提案によります。
77	要求水準書(案)	21	第2	2	4)	(3)	イ		b		衛生器具	(f)便所の手洗い設備は、共用手洗いのほか・・・とありますが、学校給食従事者専用の便所のみ2段階の手洗い可能とし、他の便所は特にブース内に手洗いを設けなくても宜しいでしょうかご指示ください。	ご理解のとおりです。
78	要求水準書(案)	21	第2	2		(3)	イ	b	(a)		手洗い場	従業員の数に応じた手洗い場が設置されていることとありますが、具体的な算定基準がありましたら御指示ください	特にありません。
79	要求水準書(案)	21	第2	2		(3)	イ	b	(a)		手洗い場	「下処理室には材料ごとに個別に手洗い可能な台数を設置すること」とありますが、具体的な材料及び算定基準がありましたら御指示ください。	特にありません。
80	要求水準書(案)	21	第2	2		(3)	イ	b	(b)		手洗い設備	手洗い設備は、温水が供給され・・・とありますが、要求の手洗い設備の設置範囲、設置場所を具体的に御指示ください。	全箇所です。
81	要求水準書(案)	21	第2	2		(3)	イ	b	(b)		手洗い設備	手洗い設備は、温水が供給され・・・とありますが、要求の使い捨てペーパータオル、温風乾燥機等はどちらかを設置すればよいことでしょうか御指示下さい。	学校給食従業者専用の手洗い設備は使い捨てペーパータオルとし、他の手洗い設備については使い捨てペーパータオル、温風乾燥機のどちらでも構いません。
82	要求水準書(案)	21	第2	2		(3)	イ	b	(b)		手洗い設備	便所の手洗い設備は、共用手洗いのほか・・・とありますが、2段階での手洗いは全ての便所が対象でしょうか御指示下さい。	要求水準書(案)についての質問回答No77回答をご参照ください。
83	要求水準書(案)	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とありますが現在の学校給食衛生管理の基準においては推奨されているものではないと理解しております。この設置については必須なのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No81回答をご参照ください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
84	要求水準書(案)	21	第2	2	4)	(3)	イ	b	(j)		衛生器具設置	ハンドドライヤーとは何でしょうか。(b)の温風乾燥機と同じものでしょうか。調理従事者用便所を含めすべての便所に設置しなければならないのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答 No81回答をご参照ください。
85	要求水準書(案)	21	第2	2	4)	(3)	イ		b		温風乾燥機等	温風乾燥機等にはハンドドライヤーも含まれるとの理解で宜しいでしょうか。もしも特別な意図がありましたらお示し頂けますでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答 No81回答をご参照ください。
86	要求水準書(案)	22	第2	2	4)	(3)	イ	c	(i)		給水 給湯 給蒸設備	この場合の適切な処理とは何を指すのでしょうか。	軟水化装置や薬注等による配管やボイラーにさびを生じさせないための処理です。
87	要求水準書(案)	22	第2	2	4)	(4)		a	(c)		搬送設備	2階での試食会用に設置する、食器・食缶用小荷物専用昇降機は調理員が食事のために搬送する小荷物専用昇降機と共用でもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
88	要求水準書(案)	23	第2	2	4)	(4)		a	(a)		(a)搬送設備	「バリアフリー対策としてエレベーターを設置すること。」と記載がありますが、何人乗り用を想定されておりますか、ご教示願います。	事業者の提案によります。
89	要求水準書(案)	23	第2	2		(4)			d		監視制御 防災設備	総合監視盤・防災盤は、主機を事業者用事務室に、副機を市職員用事務室に設置を行うこととありますが、要求水準書17頁、4) (2) ア- (イ) に「事業者用事務室に集中管理パネル・・・職員用事務室には、防災監視盤の副機を設置すること」となっております。副機として市職員用事務室に設置する監視盤を具体的に御指示下さい。	総合監視盤及び防災監視盤の主機を事業者用事務室に、防災監視盤副機を市職員用事務室に設置してください。
90	要求水準書(案)	24	第2	3	2)	(1)					業務の実施	「厨房設備の設計業務」に関する責任者の通知で配置する管理技術者、照査技術者、及び設計担当者は「建築本体の設計業務」の責任者が兼務することでも宜しいでしょうか。	不可とします。
91	要求水準書(案)	23	第2	3	2)	(1)					業務の体制づくりと責任者の配置と進捗監理	管理技術者、照査技術者、設計担当者の業務内容と他の業務との兼務の可否を教えてくださいませんか。	設計担当者は厨房設備の設計を行い、管理技術者・照査技術者はそれぞれ設計の管理・照査を行います。照査技術者は管理技術者、設計担当者と兼務できませんが、これ以外は兼務可能です。
92	要求水準書(案)	24	第2	3	3)	(1)					基本的な考え方	HACCP概念を基礎とありますが、同概念に準拠と理解してよろしいでしょうか	「HACCPの概念を基礎とした」を「HACCPの概念に基づいた」に修正します。
93	要求水準書(案)	25	第2	3	3)	(2)	ア	(ア)	a		テーブル類甲板	ステンレスの指定はありますか。通常のものでよろしいのでしょうか。	事業者の提案によります。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
94	要求水準書(案)	26	第2	3	3)	(3)	ア	(イ)	c		下処理機器	豆腐・油揚げを下処理する場所としては、魚肉下処理室と兼用する場合は、【豆腐・油揚げ専用として3槽シンク3レーン以上必要との理解でよろしいでしょうか。 また、魚肉下処理室と兼用しない場合でも3槽シンク3レーン以上必要でしょうか。	ご理解のとおりです。
95	要求水準書(案)	26	第2	3		(3)	ア	(イ)	c		下処理機器	豆腐・油揚げを下処理する場所において、野菜下処理室にて行う場合は【専用レーンは設置しなくてもよいとの理解でよろしいでしょうか。	専用レーンを設置してください。
96	要求水準書(案)	26	第2	3	3)	(3)	ア	(イ)	c		下処理機器	そもそも兼用はないと理解していますが、何か他の意味があるのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No95回答をご参照ください。
97	要求水準書(案)	27	第2	3		(3)	イ	(ア)	b		冷蔵庫、冷凍庫	冷凍食品冷凍庫、魚類冷凍庫(20 解凍機能付き) 肉類冷凍庫(20 解凍機能付き)を設置」とありますが、兼用しても宜しいでしょうか。	兼用は不可です。
98	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	イ	(ア)	b		冷蔵庫、冷凍庫	解凍機能付き冷凍庫」とありますが、どのような製品でお考えでしょうか。	解凍機能付きにはこだわりませんが、事業者の作業負担を考えて提案してください。
99	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	イ	(ア)	b		冷蔵庫・冷凍庫	解凍機能のついたものをプレハブ冷凍冷蔵庫以外にも必要ということでしょうか。	事業者の提案によります。
100	要求水準書(案)	27	第2	3		(3)	イ		b		冷蔵庫・冷凍庫	魚用冷蔵庫の表記がございませんが、必要ありませんか。	必要です。要求水準書(案)に追加します。
101	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	イ	(ア)	g		冷蔵庫、冷凍庫	保存食用には、冷凍庫ではなく、冷蔵庫でよろしいのでしょうか。	冷凍庫の誤りです。
102	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	イ	(ア)	h			上処理室内のみを指定していますが、各区画においても同様と思われますが、意図している意味を教えてください。	物品庫の利用を原則としますが、上処理室については別途、記載の設備を設置してください。
103	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	ウ	(ア)	a		調理釜	別途魚介茹で用の調理釜とありますが、適切な機能と設置場所を検討するため、使用する献立例を教えてください。	献立例としては、資料13のH22.4.21の中華丼のえび、いか等の下ゆでを行うために使用します。
104	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	ウ	(ア)	a		スチームコンベクションオープン	2献立調理が可能となる台数とありますが、蒸し物と蒸し物の2献立はありますか。	あります。
105	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	ウ	(ア)	a		調理加工機器	魚介茹で用の調理釜は、他の用途には使用しない専用の釜が必要ということでしょうか。	和え物調理以外には使用可です。
106	要求水準書(案)	27	第2	3		(3)	ウ	(ア)	a		調理釜	魚介茹で用の調理釜」とありますが、具体的にはどのような献立、作業工程を想定されているのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No103回答をご参照ください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
107	要求水準書(案)	27	第2	3		(3)	ウ	(ア)	a		調理釜	2献立調理は小学校と中学校の別と考えて宜しいですか。 また、和え物調理も2献立を行なわれると考えて宜しいのでしょうか。	前段については、要求水準書(案)についての質問回答No6回答をご参照ください。 後段については、ご理解のとおりです。
108	要求水準書(案)	27	第2			(3)	ウ	(ア)	a		調理釜	別途魚介茹で用の調理釜(300L、3台程度)を設置することとありますが、魚介茹で用の調理釜は、和え物調理以外においても使用できるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
109	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	ウ	(ア)・(ウ)	a		調理加工機器	和え物下茹で用としては、調理釜とスチームコンベクションオープンの方が必要ということでしょうか。	ご理解のとおりです。
110	要求水準書(案)	27	第2	3		(3)	ウ	(イ)	a		揚げ物機	「1献立調理が可能」とは6000食/日程度の調理能力と解釈して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
111	要求水準書(案)	27	第2	3	3)	(3)	ウ	(イ)	a		揚げ物機	「連続式揚げ物機とし、1献立調理が可能となる台数を設置すること。」と記載がありますが、P8基本要件で「2献立」が前提条件と思われませんが、ここでは「1献立」の能力と記載があります。「1献立」とは何食分と考えればよろしいでしょうか、ご教示願います。	要求水準書(案)についての質問回答No110回答をご参照ください。
112	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	ウ	(オ)	a		その他	下処理後に設置する、野菜・果物の生食用調理コーナーは、食材の洗浄・消毒以外と読み取れますが、3槽シンク2ラインの用途をご教示ください。	生野菜・果物の下処理後の消毒を単独とするためです。
113	要求水準書(案)	28	第2			(3)	ウ	(オ)	a		その他	下処理後に3槽シンク2ライン程度の野菜・果物の生食用調理コーナーを設置することは、下処理室に設置するシンクとは別に3槽シンク2ライン設置するといふ理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
114	要求水準書(案)	28	第2	3		(3)	ウ	(オ)	b		その他	移動式フードスライサーを野菜用とは別に2台以上とありますが、練り物等を野菜用のスライサーで処理することは不可なのでしょうか。別途とすることは過剰設備に繋がるおそれがあると考えます。	原案のとおり、不可とします。
115	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	ウ	(オ)	d		調理加工機器	野菜の生食の提供はありうるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
116	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(ア)	a		総合事項	給湯で80以上は危険が伴うので殺菌であれば他の方法もあると思われませんが、どのようにお考えでしょうか。	原案のとおりとします。
117	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(ア)			洗浄・消毒・保管の機器	a非常事態時において・・洗浄コーナーを設け必要に応じて設置場所を区画できるようにするとありますが、どのような区画を想定されているか、ご教示ください	ウイルス等の拡散防止に有効な区画としてください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
118	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(イ)	d		食器洗浄機	調理室とは別にアレルギー専用の洗浄スペースとありますが、洗浄室内にアレルギー専用の食器洗浄スペースを設けるとの解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
119	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(イ)	d		厨房設計要求水準	・dの文中に、調理室とは別に」とありますが、この調理室は何を指すのでしょうか。 ・また、同項目中のdとfの文章の関連をご提示願います。	前段については、アレルギー対応食専用調理室です。 後段については、fの文章は削除します。
120	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(イ)	d		食器洗浄機	ここで言う洗浄スペースとは、アレルギー対応食用の食器洗浄スペースとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
121	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(イ)	d f		食器洗浄機	食器洗浄機の項目についての記載にもかかわらず、「個別に手洗い」となっておりますが、その意図をご教示ください。	要求水準書(案)についての質問回答No20回答をご参照ください。
122	要求水準書(案)	28	第2	3	3)	(3)	オ	(イ)	f		食器洗浄機	アレルギー対応食用の食器洗浄についての記載と思われるのですが、dとの違いをご教示ください。	要求水準書(案)についての質問回答No119回答をご参照ください。
123	要求水準書(案)	29	第2	3	3)	(3)	オ	(キ)	b		消毒保管庫	食缶もコンテナに収納した状態で消毒する必要があるのでしょうか。	必ずしもコンテナごとの必要はありません。作業負担の低減につながるご提案を期待します。
124	要求水準書(案)	29	第2	3	3)	(4)	ア		a		人(従業員)の動線	一般区域とはどの区域を想定しているのでしょうか。 事務エリア等を指すのであれば、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行くことは不可能ではないでしょうか。お考えをご教示ください。	一般区域とは作業区域以外の区域を指します。 なお、aの文章の後段について「他の作業区域を通ることなく作業区域内の目的とする作業諸室へ行くことができるレイアウトとすること。」と修正します。
125	要求水準書(案)	30	第2	3	3)	(5)					調理温度等管理システム	室内温湿度など監視及び記録できる調理温度管理システムを設置するとありますが17項 4)(1)一般事項に記載のエリアごとの室内や外気の湿湿度の記録が分析できるシステムとの違いについてご教示ください	後段については施設全体の省エネルギー化等を目的としたものであり、前段の温度管理システムとの一元化、兼用も可能です。効率的な方式をご提案下さい。
126	要求水準書(案)	30	第2	3	3)	(5)					調理温度等管理システム	室内温湿度の計測箇所は給食エリア全ての諸室に室の大きさに関係なく複数箇所設ける必要があるでしょうかご教示ください	諸室の大きさの他、室内の諸条件を考慮の上、適正に計測できると判断できる諸室については1箇所でも可とします。
127	要求水準書(案)	30	第2			(5)					調理温度等管理システム	室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けることとありますが、設置する各諸室については、事業者の提案によるとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No126回答をご参照ください。
128	要求水準書(案)	31	第3	1			ア				工事監理業務内容	・ 建築意匠と建築構造監理担当者の同一人による兼任は可能でしょうか。 ・ 厨房設備監理担当者に厨房設備設置企業に所属する者を配置することは可能でしょうか。	・ については、可とします。 ・ については、不可です。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
129	要求水準書(案)	31	第3	1							業務内容	工事監理報告書は施工の品質管理方針に従って…とありますがPFI事業であることを鑑みて施工品質管理方針書は事業者が作成する方針書に添って行うと理解しても宜しいでしょうか、ご教示ください。	ご理解のとおりです。
130	要求水準書(案)	33	第4	3		(2)	ア	(ア)			各種届出・申請業務	計画通知等建築工事に伴う各種申し込み手続きを…とありますが、計画通知を確認申請と読み替えて宜しいでしょうかご教示ください	ご理解のとおりです。
131	要求水準書(案)	33	第4	3		(2)	イ	(ア)			着工前業務	近隣との調整を行う。近隣の理解と安全を確保するとありますが、近隣とはどの程度の範囲を対象と考えればよいのでしょうか、また、近隣説明等の実施にあたって近隣の範囲をどのように考えればよいのかご教示願います。	工業団地のため、近隣は工業団地内企業となります。青森市西部工業団地連絡協議会」との連携協力をお願いします。また、臭気対策、車両の安全に十分に配慮をお願いします。
132	要求水準書(案)	36	第5	1		(2)					調理に必要な備品類	中学校給食センターの調達欄に「必要に応じて」とありますが、事業者の判断に委ねると考えて宜しいのでしょうか。その場合、現状の備品の仕様や状態を正確に把握する必要があると考えます。	ご理解のとおりです。
133	要求水準書(案)	36	第5	1		(2)					運営備品等調達等業務対象一覧	一覧表では中学校給食センターの食器、食缶、食器かご等については調達となっておりますが、資料12の器具等貸与一覧では食器、食缶、食器かご等が貸与いただける内容となっております。貴市のお考えをご教示願います。	要求水準書(案)P36の一覧が正です。要求水準書(案)資料12を修正します。
134	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	イ				食器類	深皿とカレー皿は用途が重なると思われるのですが、深皿はどのようなおかずを盛り付けることを想定されているのでしょうか。	深皿にはフルーツポンチやサラダなどを盛り付けることを想定しています。
135	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	イ	(ア)			食器類	6種類ある食器の1日に使用する組み合わせの最大使用食器数と最小使用食器数をご教示下さい。 また、食器は小学校・中学校共通の大きさと考えて宜しいのでしょうか。	前段については、小学校・中学校とも使用点数は、最大3・最小2とお考えください。また、別途公表する資料11を参考にしてください。 なお、中学校の菜皿は削除しますので、資料10もご参照ください。 後段については、食器は小学校、中学校別です。別途公表する資料10をご参照ください。
136	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	イ	(エ)			食器類	食器類については、事業期間内に2回、すべて更新とありますが、市が貸与する備品の中学校給食センター分食器類については含まれないとの解釈で宜しいでしょうか。	含まれます。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
137	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	イ	(イ)			運営備品等調達等業務	運営備品等調達等業務は、1のとおり、運営業務開始までの業務であることから、更新については当該業務ではなく各種備品等保守管理業務に記載されるべき内容ではないと思慮します。対価の支払いやモニタリングとの関係もありますのでご再考頂けますでしょうか。	ご質問の内容を踏まえ、入札説明書等の公表時に必要な箇所の修正を行います。
138	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	ウ	(ウ)			食缶類	食缶類については、事業期間内に1回、すべて更新とありますが、市が貸与する備品の中学校給食センター分食缶類については含まれないとの解釈で宜しいでしょうか。	含まれます。
139	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	ウ	(ウ)			運営備品等調達等業務	運営備品等調達等業務は、1のとおり、運営業務開始までの業務であることから、更新については当該業務ではなく各種備品等保守管理業務に記載されるべき内容ではないと思慮します。対価の支払いやモニタリングとの関係もありますのでご再考頂けますでしょうか。	ご質問の内容を踏まえ、入札説明書等の公表時に必要な箇所の修正を行います。
140	要求水準書(案)	37	第5	2		(2)	エ	(ア・イ)			バイキング給食専用食器類	バイキング給食の実施頻度はどのくらいでお考えでしょうか。 バイキング給食は本施設対象校全てで同時に実施されるのでしょうか、もしくは2校ずつ等個別に実施されるのでしょうか。	前段については、市での実施実績はありませんが、学校行事として児童生徒が来訪する際に、学校から希望がある場合に実施することを想定しています。実施頻度は最大でも学校の見学会の回数となります。 後段については、バイキング給食は試食会の一環として小学校給食センター内で実施するもので、学校にて行うものではありません。
141	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	ア				コンテナ	外形サイズは、各学校の給食配膳室に収まる大きさを選定し、統一することとありますが、配送先の学級数や、配送方法に合わせた複数のコンテナサイズの提案を認めて頂けないでしょうか。	複数のサイズによる提案も可とします。
142	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	ア				コンテナ	コンテナのサイズを統一とする主旨をご教示ください。	要求水準書(案)についての質問回答No141回答をご参照ください。
143	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	ア				コンテナ	外形サイズは「統一する」とありますが、内柵の間隔は提案によるものと考えて宜しいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No141回答をご参照ください。
144	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	ア				コンテナ	外形サイズは、各学校の給食配膳室に収まる大きさを選定し、統一することとありますが、具体的な大きさを教えいただけますでしょうか。もしくは既存中学校給食センターで使用している1350×760×1650(資料12 P34より)と同程度で検討すればよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No141回答をご参照ください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
145	要求水準書(案)	38	第5	2		(3)	イ				運営備品等調達等業務	運営備品等調達等業務は、1のとおり運営業務開始までの業務であることから、更新については当該業務ではなく各種備品等保守管理業務に記載されるべき内容ではないと思慮します。対価の支払いやモニタリングとの関係もありますのでご再考頂けますでしょうか。	ご質問の内容を踏まえ、入札説明書等の公表時に必要な箇所の修正を行います。
146	要求水準書(案)	38	第5	3							配送者の調達	配送車の調達は現在使用中の車両を再利用することも可能でしょうか	衛生管理上問題のない車両であれば、中古車でも可とします。ただし、その場合は従前の用途を証明できるものを提出してください。
147	要求水準書(案)	38	第5	3			ア				配送車の調達	配送先の学校の受け取りスペース及び敷地内通路の見学をしたいのですが、手続き・連絡等はどのようにすれば宜しいでしょうか。	見学機会を設けることについて今後検討し、入札説明書等に示します。
148	要求水準書(案)	38	第5	3							配送車の調達	配送車のリースは不可ということでしょうか。また、所有の場合は新車を調達するということでしょうか。	前段については、リースは可です。 後段については、要求水準書(案)についての質問回答No146回答をご参照ください。
149	要求水準書(案)	38	第5	3							配送車	配送車は新車、中古車どちらでもかまわないとしてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No146回答をご参照ください。
150	要求水準書(案)	38	第5	3							配送車の調達	事業者は、以下の～事業専用の配送車を調達すること。」とありますが調達する車両は全て新車との解釈でよろしいでしょうか。ご教示願います。	要求水準書(案)についての質問回答No146回答をご参照ください。
151	要求水準書(案)	38	第5	4		(1)					貸与備品の確認	確認の上、過不足や通常使用に耐えられないと判断される備品があると、市に報告した場合、代替品を貴市の費用にて調達されるとい理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、通常使用に耐えられるかどうかの最終的な判断は市が行います。
152	要求水準書(案)	38	第5	4		(1)					貸与備品	過不足や使用に耐えられない備品については、市が準備するとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No151回答をご参照ください。
153	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	イ				試運転 設備機器操作習熟等	施設引渡し前の開業準備期間中に設備等の試稼動やリハーサルを行う計画となっておりますが、引渡し前の施設内で設備等の試稼動やリハーサルを行うことに問題は無いでしょうか。開業準備期間は施設引渡し後とすべきと考えますが、いかがでしょうか。	開業準備業務の後に引渡しを受けることとしています。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
154	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	イ				試運転 設備機器習熟等	業務期間中の中学校給食センターの使用にあたっての光熱水費は事業者の負担とする」とありますが、業務期間とは開業準備期間という理解でよいでしょうか。また、既存中学校センターの開業準備期間中の光熱費については市で算定した費用を支払うという理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書(案)についての質問回答No158回答もご参照ください。
155	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	イ				設備機器操作習熟	開業準備において中学校給食センターの施設や厨房機器の取り扱い説明が必要と考えます。貴市職員又は製造メーカー社員による説明は最低1回は無償で実施いただけるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
156	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	ウ				試運転 設備機器操作習熟等	設備等の劣化状況の確認とありますが、設備等の範囲をご教示ください。また報告書の作成のみとし、修繕等の費用は今回業務に含まれないものと考えてよろしいでしょうかご教示ください。	中学校センターの運営業務に必要な全てを対象とします。市が必要と判断したものの費用は市の負担です。
157	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	オ	(ア)			調理リハーサル	全食数調理は、小学校給食センター・中学校給食センターをそれぞれ全食数おこなえば、必ずしも同一日でなくても良いとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、市は同一日の方がリハーサルとしては望ましいと考えます。基本的には事業者の判断に委ねます。
158	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	オ	(イ)			調理リハーサル	業務期間中の中学校給食センターの使用にあたっての光熱水費は事業者の負担」とは、施設を使用した日数分を日割り計算で負担との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
159	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	オ	(ア)			調理リハーサル 配送リハーサル	全食数調理」を実施した際、調理した献立は配送先にて喫食して頂けるのでしょうか。	市(配送先の学校等を含む)では喫食しません。
160	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	オ	(ア)			調理リハーサル	食材の調達には既存の業者に依頼は可能でしょうか。	可能です。
161	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	オ	(ア)			調理リハーサル	光熱水費はどのように導き出すのでしょうか。	小学校センター分はすべて事業者にて算出してください。 中学校センターは要求水準書(案)についての質問回答No158回答をご参照ください。
162	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)	オ	(ア)			調理リハーサル	調理リハーサルを実施するにあたり、食材納入については貴市の取引業者からの納入という理解でよろしいか。	要求水準書(案)についての質問回答No160回答をご参照ください。
163	要求水準書(案)	39	第6	2		(1)					業務内容	中学校給食センターの開業準備業務のうち、施設を使用の上実施する業務は非稼働日に実施するものとありますが、施設管理の観点からも貴市職員も出勤いただけるとの理解でよろしいでしょうか。	市職員を含む関係者の立会等を想定しています。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
164	要求水準書(案)	39	第6	2							開業準備業務	開業準備業務期間中の中学校給食センターの使用に当たっての水光熱費は事業者の負担、とあるが、この期間中の平日に限っては通常の給食提供が実施される日もあると考えます。その際の水光熱費も事業者の負担となる、ということでしょうか。	中学校給食センター内での開業準備業務は、非稼働日(土日祝日、及び冬休み、春休み期間等)とし、稼働中の平日に実施することはできません。
165	要求水準書(案)	40	第6	2		(3)	ア				パンフレット	広報作成にあたり、市が指導・監修を行っていただけるのでしょうか。	事業者が作成するに当たって助言します。
166	要求水準書(案)	40	第6	3		(1)	ア	(ウ)			市による完成確認	開業準備が完了していることとありますが、パンフレット・DVDの作成は、施設内での調理風景をはじめ、施設内の撮影が予想されます。その場合、業務が始まってからの撮影となることが考えられますが、パンフレット・DVDについては開業後の完成でもよろしいでしょうか。	パンフレットについては開業時に完成していることとしてください。DVDについては、事業者の企画内容に応じ、開業後3ヶ月間を限度として開業後の完成とすることも認めます。
167	要求水準書(案)	40	第6	3		(2)					引渡業務	引渡業務が完了するまで、維持管理業務・運営業務に着手できないとありますが、開業準備業務はおこなえるとの理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No153回答をご参照ください。
168	要求水準書(案)	41	第6	3		(2)					施設引渡業務	貴市への施設の引渡が、開業準備業務の完了後となっていますが、施設の竣工後に施設を使用した後に引渡となると、事業者が不動産取得税が課税されることが想定されます。現状の取扱とした際の不動産取得税の課税に係る課税当局への確認状況及び貴市の考え方を示して下さい。	開業準備業務は、性能確認を事業者に行っていただくものです。当局への確認の予定はありません。また、市は不動産取得税はないものと想定していません。
169	要求水準書(案)	43	第7								用語の定義	(1)維持管理業務の対象として「修繕更新(業務)」とあり(7)では「補修・修繕」とあります。また(7)の本文には「修理・交換(ニーズ)」とあります。これらの定義についてご説明願います。	すべて、「修繕」および「更新」と統一して修正します。
170	要求水準書(案)	44	第7	1		(2)	ア				維持管理業務の範囲	既設中学校給食センターにおいて、現状の警備仕様等は、入札説明書にて公表されるのでしょうか。	業者名を含めて公表する予定はありません。
171	要求水準書(案)	44	第7	1		(3)	ア				基本的考え方	天災など双方の責に帰することができない理由により修繕・更新が必要となった場合は、「この限りではない」とありますが、第三者の責により修繕・更新が必要となった場合に、第三者に対する費用請求などの手続きは市がご対応頂けるものとの理解で宜しいでしょうか。	事業者の責任と負担で行っていただきます。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
172	要求水準書(案)	44	第7	1		(3)	ア				維持管理業務総則	双方の責に帰することができない理由による修繕・更新を行う際の費用負担は市側であると理解してよろしいでしょうか。	入札説明書等に示します。
173	要求水準書(案)	44	第7	1		(3)	イ				基本的考え方	・中学校給食センターにあつては、事業者の維持管理業務の範囲外」とありますが、中学校給食センターの維持管理責任者は常駐するのでしょうか。 ・又、業務実施体制での施設責任者は小学校・中学校給食センターのそれぞれの施設業務を総括するとなっております。総括する業務範囲は「事業者の維持管理業務の範囲」表のとおりで良いでしょうか。	前段について、市の維持管理責任者は常駐の予定です。事業者側の責任者の配置は、提案に委ねます。 後段については、ご理解のとおりです。
174	要求水準書(案)	44	第7	1		(3)	ウ				維持管理業務の範囲	中学校給食センターの建築物及び建築設備保守点検は責市で行うとのことですが、具体的な実施方法(発注方法等)をご教示頂けますでしょうか。	発注方法については、競争入札方式の予定です。
175	要求水準書(案)	44	第7	1		(4)	ア				仕様書	共通仕様書に示された点検周期(「3ヶ月に1回」年に1回」等)については、仕様外とし、適切な保守管理が行われることを前提として、事業者の提案に委ねるものとする。」とありますが、点検周期については共通仕様書に拘らなくても良いとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
176	要求水準書(案)	44	第7	1		(4)	イ				特定建築物	「特定建築物」と同等の施設として維持管理業務を行う対象となるのは、小学校給食センターのみと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
177	要求水準書(案)	45	第7	1		(7)	イ				補修・修繕	厨房機器を調理業務中に修理することは現実的には困難であると考えますが、どの程度までを想定されているのでしょうか。	要求水準書に記載のとおり、業務に支障の生じることのないよう適切に対応してください。
178	要求水準書(案)	46	第7	2		(5)	イ				事業期間終了時の検査	接合部のボルトのゆるみ等とありますが、耐火被覆等で覆われているボルトの確認はそのままでは不可能と考えますが、被覆されていない箇所に限っていただけないでしょうか。	耐火被覆されていて確認が困難な部分については対象外とします。
179	要求水準書(案)	47	第7	3		(4)					修繕更新業務	必要に応じ…修繕更新を行うとの記載がございますが、修繕更新とは機能を維持するための、部分修理や部品交換などを意味し、設備の交換(例えば室外機の取替えなど)を意味するものではないとの理解で宜しいでしょうか。	建築設備が所定の性能を発揮できない場合は、事業者の業務範囲において交換する場合もあり得と考えます。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
180	要求水準書(案)	49	第7	5		(1)					業務対象	事業者の業務対象とならない中学校給食センターにおける修繕更新については、貴市が実施するという理解でよろしいでしょうか。また、修繕更新の時期については事業者からの提案に応じて貴市と協議して頂けるとい理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
181	要求水準書(案)	49	第7	5		(2)	ア	(イ)			日常点検	点検業務における修理、交換、調整等と、修繕更新業務の差を明確にお示し下さい。	点検業務に記載の「修理」「交換」とは修繕業務の内容を示すと解釈して下さい。
182	要求水準書(案)	50	第7	6		(2)	イ	(イ)~(ウ)			浄化槽、除害施設	点検業務の要求事項に浄化槽及び除害施設を共に記載がされています。これは、新設で両設備共に設置する事が要求事項との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
183	要求水準書(案)	52	第7	7		(2)	ウ	(ア)	a		給食エリア	給食エリアの年2回実施する清掃について、現在、中学校給食センターの実施時期をご教示頂けますでしょうか。	中学校給食センターでは、夏・冬・春の3回実施しています。
184	要求水準書(案)	53	第7	7		(2)	オ	(エ)	a		給水、給湯、給蒸気設備	パイプ類は 必要に応じて清掃とありますが、どの程度の清掃を想定しているかご教示頂けますでしょうか。	高圧洗浄などの適切な方法により清掃して下さい。
185	要求水準書(案)	53	第7	7		(2)	オ	(オ)	d		受水槽	定期点検とは受水槽自体の点検と認識して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
186	要求水準書(案)	54	第7	7		(2)	カ	(ア)			ゴミ等の計量等	維持管理業務に伴い日常的に発生するゴミ等の定義と費用負担者が良くわかりません。残菜及び廃油の処理は、市で行うことになっていますが、その他のゴミ等についての定義と、費用負担の考え方を具体的にご教示下さい。例えば、食材が梱包されていた段ボール等の梱包材 検収・下処理等の過程で発生する生ゴミ等 手洗いに使用したペーパータオルや、調理用マスク 市の事務室から出る紙ゴミ ビン 缶等 事業者事務室、委託業者事務室から出る紙ゴミ ビン 缶等	維持管理業務に伴い日常的に発生するゴミ等」は運営業務を含む日常的に発生するゴミ等です。残菜・廃油以外のゴミ等の処理は、事業者の責において実施して下さい。生ゴミについては、脱水後、残菜と同様に処理して下さい。費用は市が負担します。その他のすべてのごみは事業者にて処理、負担して下さい。
187	要求水準書(案)	54	第7	7		(2)	カ				ゴミの計量等	維持管理業務に伴い日常的に発生するゴミ等の処理については、…適法かつ適正に行うこととありますが、これは維持管理業務で発生する廃部品や廃グリスなどの廃棄物を指し、運営業務に伴い発生するゴミ等は含まれないとの理解で宜しいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答 No186回答をご参照下さい。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
188	要求水準書(案)	54	第7	7		(2)	カ	(ア)			清掃業務	残菜及び廃油については貴市にて処分とありますが、容器 排出方法等どのような状態で排出すればよいかご教示頂けますでしょうか。	廃油については、揚物機から直接一斗缶に詰めて所定の場所に保管してください。特に濾過の必要はありません。残菜については、脱水後、所定の容器に入れて、所定の場所に保管してください。
189	要求水準書(案)	54	第7	7		(2)	カ	(イ)			ゴミ等の計量等	ゴミ等の分別区分において、市で処理を行う残菜 廃油の引き取りはどの程度の頻度で実施して頂けるのでしょうか。	廃油は、長期休暇時を除き月に2回、残菜は火曜日から木曜日まで毎日1回、金曜日は2回、引き取ります。
190	要求水準書(案)	55	第7	8							エネルギー管理支援業務	使用エネルギー等の統計分析結果に基づき効率的な運営方法については、新設する小学校給食センターについては事業者の業務範囲であり、中学校給食センターについては、市への提案に留まるとい認識で宜しいでしょうか。	事業者からの提案について、事業者の業務範囲内で実施可能なものについては実施していただくことを想定しています。なお、要求水準書の変更や契約変更を伴う提案については、市にて実施の必要性を判断します。
191	要求水準書(案)	55	第7	8		(1)					業務内容	既存中学校給食センターのエネルギー使用量をお知らせいただけませんか	実施方針についての質問回答No44回答をご参照ください。
192	要求水準書(案)	55	第7	9			ウ				警備業務	関係者不在時の施設警備(緊急時に覚知から30分以内で現場に到着できる体制の整備)を行うこととありますが、警備担当者の常駐は不要で、全日機械警備での対応で可と理解してよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねます。
193	要求水準書(案)	55	第7	9							警備業務	中学校給食センターの機械警備機器設置業者名などの警備業務に係わる情報をご教示下さい	要求水準書(案)についての質問回答No170回答をご参照ください。
194	要求水準書(案)	55	第7	9							警備業務	既存中学校給食センターと新設小学校給食センターは個別の業務と認識して宜しいでしょうか。	警備業務という観点からは一体のものです。
195	要求水準書(案)	56	第8	1		(1)	ウ				運営業務の対象	残菜処理業務とは、所定場所までの運搬業務という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
196	要求水準書(案)	57	第8	1		(2)					提供食数及び献立数	麺類(生食用)は、学校へ直接搬入とありますが、ラーメンはセンターで調理後、配送されるのでしょうか。また、その場合、汁と麺はどのような状態で配送されますでしょうか。	麺類(生食用うどん、中華そば)は、学校へ直接搬入し、センターでは汁のみ調理します。
197	要求水準書(案)	57	第8	1		(2)					提供食数及び献立数	事業者から代替食実施の提案が認められていますが、代替食とすることによる貴市の負担が増加することになり提案受入の可否について一定の判断が必要になると思慮します。また、提案受入の可否により人員配置や入札価格にも大きな影響を与えます。提案受入可否についての考え方をお示し下さい。	市では、価格と提供されるサービスの双方を総合して評価したいと考えています。アレルギー対応について市では除去食を要求していますが、適切な価格で要求水準を上回る代替食を調理できる場合は、事業者の判断において提案がなされることを期待します。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
198	要求水準書(案)	58	第8	1		(4)	ア				配置すべき責任者等	調理責任者・副責任者の資格において、管理栄養士又は栄養士の資格を有する者」とありますが、業務内容を考えると調理師資格者でも良いと思われませんが、いかがでしょうか。	原案のとおりとします。
199	要求水準書(案)	60	第8	1		(4)	イ	(イ)			営業許可の取得	学校給食調理業務は、献立作成・食材調達・検収業務は市の業務であることから、運営主体は市であると考えます。調理業務を受託する企業は、市が主体で行う業務の一部を請け負っているに過ぎず営業許可の取得は必要ないと思われませんが、お考えをご教示ください。	営業許可を取得してください。
200	要求水準書(案)	61	第8	1		(9)	イ				セルフモニタリングの実施	セルフモニタリングの実施回数、内容、方法等に係る市様の原案の提示はあるのでしょうか、事業者側設定でよいのでしょうか。	民間のノウハウの発揮を期待するところですので、事業者にて提案してください。
201	要求水準書(案)	61	第8	1		(9)	エ				セルフモニタリングの実施	市様への業務報告は日報でなく月報でよいのでしょうか。	定期的な報告は月報を想定していますが、日報についてはモニタリングの対象として随時確認することを想定しています。
202	要求水準書(案)	61	第8	2		(1)	ア	(イ)			使用水の安全確保	遊離塩素濃度0.1mg/?はmg/lでよいのでしょうか。	ご理解のとおりです。修正します。
203	要求水準書(案)	63	第8	2		(3)	イ				配缶業務	「卓上ソース」が納品される場合、使用後の残りはどのように保管もしくは廃棄することを想定されているのでしょうか。	卓上ソース等使用後の残りは、センターに返送されるので、すべて事業者にて廃棄してください。
204	要求水準書(案)	63	第8	2		(4)	イ	(ア)			献立作成支援業務	作成補助業務はどこまで指すのでしょうか。	献立作成会議へ出席の上、献立構成や調理方法等の提案をいただくことを想定しています。献立の決定、献立表の作成は市で実施します。
205	要求水準書(案)	63	第8	2		(4)	イ	(イ)			食材調達支援業務	発注書の作成補助とは具体的にはどのような作業を想定されておられますでしょうか。	市の指示に従い、伝票の入力等を行っていただきます。
206	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)	C		食材の納入時刻(予定)	カット野菜の具体例と納入量を示して頂けないでしょうか。	別途資料14に、ある日の使用食材の発注量を公表しますので、参考にしてください。
207	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)	C		食材の納入時刻	前日納品の欄に「冷凍液卵」とありますが、卵に関しては「冷凍液卵」のみの納入という理解でよろしいか。	ご理解のとおりです。
208	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)			食材の納入時刻(予定)	表内で「前日・冷凍食品(冷凍液卵含む)」とありますが、卵はすべて液卵納品ということでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No207回答をご参照ください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
209	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)			食材の納入時刻(予定)	表内で「当日-カット野菜」とありますが、野菜類はすべてカット野菜ということではよろしいでしょうか。	要求水準書(案)に示すとおりです。当日に配送されるのはカット野菜で、それ以外の野菜は前日納入です。
210	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)			食材の納入時間	当日納入は、何時頃から始まる想定でしょうか。	7:45に事業者が納入することを想定しています。
211	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)			検収補助業務	カット野菜の使用がございましたですが、どのくらいの割合でカット野菜を使用されているのでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No206回答をご参照ください。
212	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(ウ)			検収補助業務	当日納品されるカット野菜等は7:45までに納入されるとありますが、早くても7時以降という理解でよいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No210回答をご参照ください。
213	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(カ)			白衣の洗濯	市職員等の白衣等について、洗濯は事業者の白衣等と一緒にを行うと解釈して宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
214	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(カ)			白衣の洗濯	本施設内で洗濯を行うこと、という記載がありますが施設内での洗濯以外の選択肢はない、ということでしょうか。	ご理解のとおりです。
215	要求水準書(案)	64	第8	2		(4)	イ	(キ)			市で行う検査の支援	実施についての協力とは何を指すのでしょうか。	食品や施設・器具類の細菌検査等の検体の準備を指します。
216	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ	(ア)			アレルギー対応食の提供	最大1日120食程度とは、120食を超える場合もあり得るということでしょうか。その場合、何食を想定すればよろしいでしょうか。	120食を超えることは想定していません。
217	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ	(イ)			アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食の献立について、(案)の開示の予定はありますでしょうか。	市では除去食を想定しているため、通常の献立から除去対象食材を除去したものとご考えください。なお、事業者にて代替食を提案する場合については、特段の要件を設けないことを考えているため、事業者にて代替食の献立を提案してください。
218	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ	(ウ)			アレルギー対応食の提供	最大1日120食程度とは、保存食や、検食分も含まれていると考え、120人分ではなく120食という理解でよろしいでしょうか。含まれていない場合は、児童1人分に対して何食を想定すればよろしいでしょうか。	検食分も含め、120食と考えています。
219	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ	(エ)			アレルギー対応食の提供	個別に手洗いすること、とは、機械洗浄は不可ということでしょうか。不可の場合、不可とする根拠をご教示ください。	洗浄室での機械洗浄は可です。
220	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ	(カ)			アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食専用のランチジャー等により配送するということは、対象児童の給食はすべて1人分を個別に配缶するということでしょうか。(対象食材を含まない料理は通常食の食缶から通常通りに配膳するのではないのでしょうか)	対象食材を含まない料理は、通常食の食缶から通常通りに配膳します。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
221	要求水準書(案)	65	第8	2		(4)	ウ				アレルギー対応食	アレルギー対応食は、通常食の献立を基本とした除去食の場合、貴市が想定する最大メニュー数をご教示願います。	対応するアレルギーの種類によります。120食を超えることは想定していません。
222	要求水準書(案)	67	第8	4		(2)	イ・ウ				残菜・廃油処理業務	各学校から回収された残菜について、~その日のうちに、市に報告することとありますが、残菜計量の終了時刻は15:30頃と想定されるため、集計作業等を助案しますと当日中の提出は困難と考えられますので、翌日までの提出としていただけませんかでしょうか。	当日中で可能と考えています。
223	要求水準書(案)	67	第8	5							広報・食育支援業務	広報・食育支援業務として主として施設見学、試食会とありますが事業者独自の企画立案による取り組みも可能でしょうか。	事業者独自の企画立案については積極的に行ってください。なお実施にあたっては、必ず市と協議してください。
224	要求水準書(案)	68	第8	5		(2)	ア				学校での試食会	学校で行う試食会の開催日は、当該校の給食がフルに無い日(行事等でクラス、学年単位で給食カットの日)に行うと考えてよろしいでしょうか。	当該校の給食がフルにある場合でも試食会を開催します。なお、全体の食数は12,000食を超えることはありません。
225	要求水準書(案)	69	第8	5		(2)	イ				一般試食会	中学校給食センターの場合、2献立から個別に選択できることは、試食会参加者が当日どちらを食べるかを決定することということでしょうか。	事前の申込み時に選択します。
226	要求水準書(案)	69	第2	5		(2)	ウ	(イ)			試食会の実施支援	小学校給食センターではバイキング給食を実施するようですが、実施上限食数はどの程度でしょうか。また、必要な食器・器具等について入札説明書にてご指示いただけますでしょうか。	入札説明書等に示します。実施上限食数は100食を想定しています。
227	要求水準書(案)	69	第8	5		(2)					試食会の実施支援	過去の実施状況では、同日に複数校または学校と施設で同時に行なわれていない程度の実施数と思われませんが、今後も複数箇所ですべて同日に実施は想定されないのでしょうか。 また実施数の上限はあるのでしょうか。	前段については、同日に複数校の実施の場合もあります。 後段については、実施数の上限は100食を想定しています。
228	要求水準書(案)	70	第8	6		(3)	ア				対象校の追加・変更	対象校の追加・変更に伴う配膳員の増減による費用の変動は、市のリスクと考えてよろしいでしょうか。	入札説明書等に示します。
229	要求水準書(案)	70	第8	6		(3)	ア				給食提供対象校の通知	配膳員の増減については、市側のリスクと考えてよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No228回答をご参照ください。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
230	要求水準書(案)	70	第8	6		(3)	ア				対象校の追加の考え方	本事業では、提供対象校の追加等に伴う配膳員の増減が発生することに留意すること。」と記載がありますが、貴市が想定する時期、内容等の公表資料を基に計画・試算を行うため、貴市が現在想定している提供対象校の追加に関する内容をご提示願います。	入札説明書等に示します。
231	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)					基本的な考え方	各学校における配膳室及び小荷物用専用昇降機に係る光熱費は市の負担との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
232	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)					基本的な考え方	各学校における配膳室及び小荷物用専用昇降機に係る清掃業務の区分をお示し下さい。また、小荷物用専用昇降機等機械設備の保守管理業務の区分もお示し下さい。	小荷物専用昇降機内の清掃は事業者で行ってください。なお、小荷物専用昇降機の保守管理については、市が行います。
233	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)	イ				解錠・施錠	配膳作業時に解錠・施錠するとありますが、この鍵の保管は学校側との理解でよろしいでしょうか。	鍵の保管は、学校側で行い、解錠・施錠は配膳員が行います。なお、2行目の「子」は「小」と修正します。
234	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)	イ				配膳業務	小荷物昇降機についての記載がありますが、対象校すべてに設置されているのかどうか開示願います。また、対象校毎に寸法がことなるのであれば、合わせて開示願います。	入札説明書等に示します。
235	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)	ウ				基本的な考え方	学校へ直接搬入される物資についての確認作業を行うに当たり、納品時に立ち会う必要があるのでしょうか。	納品時に立会いは不要ですが、勤務中の納品の際は立会いをお願いします。
236	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)	ウ				検収	配膳業務時に、異物の混入の有無の確認等、検収業務に相当するものと思われるのですが、この検収業務で見逃し等ミスがあるとペナルティが科せられることになりますか。	検収は市のリスク負担において実施するものであり、ここではあくまでこの補助の目的で包装の破損、数量の過不足等、明らかに目視で判断できる部分について確認を行っていただくものです。ペナルティについては、事業者には明かな懈怠が認められた場合において、科せられると考えます。
237	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)	ウ				基本的な考え方	給食用物資納入業者から各中学校・・・と記述がありますが、分別、配膳及び運搬方法において、小学校では、異なるとの事でしょうか。	小学校・中学校とも同じです。給食用物資納入業者から各中学校へ」は、各学校へ」に修正します。
238	要求水準書(案)	70	第8	6		(2)	ウ				基本的な考え方	給食用物資納入業者から・・・デザート等と一緒に配膳室へ運搬すること。」と記載がありますが、納入業者は校内の何処の場所に荷下ろしされるのでしょうか、ご教示願います。	給食センターから配送される場所と同じ場所です。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
239	要求水準書(案)	70	第2	6		(2)	オ				基本的考え方	児童・生徒が食器・食缶類を返却後、配膳員がコンテナに収納するなど、後片付けをすることになっていますが、要求水準資料17に記載の既存の配膳員の勤務時間では、午後の勤務は無いように見受けられます。資料17はあくまで参考とし、配膳員の勤務形態等は事業者で柔軟に提案できるといふ理解でよいでしょうか。	ご理解のとおりです。
240	要求水準書(案)	70	第8	6		(1)					配膳業務	学校の配膳員業務も業者が対応するという理解でよろしいでしょうか。現在は、市様が対応しているのでしょうか。	事業者の対応となります。現在は小学校センターは市で、中学校センターは委託先の民間事業者で行っています。
241	要求水準書(案)	70	第8	6		(1)					業務内容	事業者は、…配膳室へ収納されたコンテナ…と記載がありますが、配膳室とは配送したコンテナを一時保管及びワゴンへ分別する部屋と解釈してよろしいでしょうか、また、他に配膳室と呼ばれる部屋があるのでしょうか、ご教示願います。	前者のとおりですが、専用の部屋があるかどうかは、各学校により異なります。配膳室を含め、配膳業務の概要については、入札説明書等に示します。
242	要求水準書(案)	70	第2	6							配膳業務	各学校の配膳室内で使用するワゴン等の学校備品について、開業時に新たに調達する必要がある場合は市で準備して頂けるといふ認識でよいでしょうか。	ご理解のとおりですが、新たに調達する必要があるかどうかの最終的な判断は市が行います。
243	要求水準書(案)	71	第8	7		(1)					業務内容	・アレルギー対応食は、通常の給食とは別の場所へ配送することがあるのでしょうか。 配膳室からクラス等へ運ぶ業務は配膳業務であると考えます。(70ページ(1)より)	前段については、各学校の職員室に配送してください。 後段については、配送業務として行ってください。
244	要求水準書(案)	71	第8	7		(2)	エ				配送車の消毒	配送車の消毒は毎日でなく週単位でよいのでしょうか。消毒範囲はどこまででしょうか。(コンテナ格納室、運転席、その他どこまでか外装板まで含むのでしょうか)	配送車のコンテナ格納室については、毎日消毒を行ってください。 なお、コンテナ格納室については、毎日消毒を行うこと。」を追加します。
245	要求水準書(案)	71	第8	7		(4)	ア				配送・回収計画	対象校の追加に伴い、配送車両が増加した場合、発生する費用は市のリスク負担と考えてよろしいでしょうか。	入札説明書等に示します。
246	要求水準書(案)	71	第8	7		(4)	ア				配送・回収計画の考え方	配送・回収計画の見直しによる事業者が生じる費用は、対象校の追加・変更と同様事業契約書に規定され、リスクは貴市の負担という理解でよろしいでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No245回答をご参照ください。
247	要求水準書(案)	71	第8	7		(4)	ア				配送・回収計画の考え方	本事業では、…提供対象校の追加等に伴う配送・回収計画の見直しが発生することについて留意すること。」と記載がありますが、具体的な時期、内容等の公表をもとに計画の見直し・金額算出を行いますので、貴市が現在想定している提供対象校の追加等の変更内容・時期等をご提示願います。	入札説明書等に示します。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
248	要求水準書(案)	71	第8	7		(4)	ア				配送・回収計画	単独校方式の学校等の追加を想定している旨記載がありますが、現時点における計画を開示願います。	実施方針についての質問回答No5回答をご参照ください。
249	要求水準書(案)	71	第2	7							配送・回収業務	配送車両の仕様検討のため、対象小学校の配膳室プラットフォームの高さをご教示ください。	入札説明書等に示します。
250	要求水準書(案)	2								1	対象校所在地一覧他	一覧表の中には平成22年5月1日現在のため、対象校に「高田中学校」が含まれています。(他多数箇所)高田中学校については、入札説明書等にて修正が行われるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
251	要求水準書(案)									2	対象校の児童・生徒数・学級数・職員数	学級数、児童数が少ない学校では、どのような喫食体制になっているかご教示下さい。(久栗坂小学校・浅虫小学校・栄山小学校・野沢小学校)	入札説明書等に示します。
252	要求水準書(案)									4	現況図及び中学校給食センター配置図	設計GLの具体的な位置をご教示ください。また資料のボーリング調査位置におけるBM(H0.00m)とのレベル関係もご教示ください。	測量図はありません。公表された資料の中でご判断下さい。
253	要求水準書(案)									4	現況図及び中学校給食センター配置図	中学校給食センターの配送車両台数、納入車両の時間別台数及び構内道路、同出入口を利用する時間帯別の車両台数の詳細をご開示ください。	配送・回収計画は資料19を参照ください。納入車両台数等の資料はありません。
254	要求水準書(案)									4	現況図及び中学校給食センター配置図	構内道路の出入口は、夜間、休日等は閉鎖しておりますでしょうか、ご教示ください。	夜間、休日等は閉鎖しています。
255	要求水準書(案)									4	現況図及び中学校給食センター配置図	中学校給食センターにゴミ処理室が設置されております。具体的にどのような処理を行っていますか、ご教示ください。	排水処理と、その後の残菜の保管を行っています。
256	要求水準書(案)									4	現況図及び中学校給食センター配置図	本小学校給食センター予定地内にある既存樹木は全て伐採可能でしょうか、ご教示ください。	伐採することは可です。
257	要求水準書(案)									5	地質調査報告書	CBR試験に関する資料は公表されないのでしょうか。公表をお願いします。	別途公表する資料5-2をご参照下さい。
258	要求水準書(案)									6	諸室リスト	事務室や研修室の収容人数等、計画に大きく影響を与える部分ですので、入札説明書よりも早急に回答して頂けないでしょうか。	別途公表する資料6をご参照下さい。
259	要求水準書(案)									7	市専用備品リスト	電話機・FAXについて、仕様をご提示願います。	入札説明書等に示します。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
260	要求水準書(案)									8	ボイラー給水	資料8のボイラー水質は、上水(市水)の水質と考えてよろしいでしょうか。	上水です。飲用として全く問題ありませんが、ボイラー使用の際は水質に十分にご留意ください。
261	要求水準書(案)									10	食器食缶等リスト	バイキング用を含む食器の種類・寸法や数量は、収納保管や洗浄など、計画に大きく影響を与える部分ですので、入札説明書よりも早急に回答して頂けないでしょうか。	別途公表する資料10をご参照ください。バイキングは、実施施設は小学校給食センター、2献立、人数50人程度までを想定し、ご提案ください。
262	要求水準書(案)									11	食器・食缶類の使用例	収納保管や洗浄など、計画に大きく影響を与える部分ですので、入札説明書よりも早急に回答して頂けないでしょうか。	要求水準書(案)についての質問回答No135回答をご参照ください。
263	要求水準書(案)									13	献立表	中学校給食センターの献立表では「生菜(温)副菜(温・冷)」という組み合わせですが、本施設では「生菜(冷)副菜(温・冷)」という組み合わせはありますでしょうか。	中学校給食センターと同様の献立を想定しています。
264	要求水準書(案)									13	献立一覧表	献立表の中で、中華そばやうどん等の麺類がみつげられますが、納品形態をご教示頂けますでしょうか。	個包装されて各クラスごとの保温箱に入れて、各学校に納入されます。
265	要求水準書(案)									13	献立表	平成22年5月分以降の献立一覧表(案)のAとBの2献立の区分はどのようにしているのでしょうか。学校別または学年別等でAとBの献立を別けているのでしょうか。ご教示願います。	要求水準書(案)についての質問回答No6回答をご参照ください。
266	要求水準書(案)									13	献立表	資料13の献立一覧表は中学校給食センターのものと考えます。小学校の献立表は今後公表されるのでしょうか。ご提示願います。	要求水準書(案)についての質問回答No263回答をご参照ください。
267	要求水準書(案)									17	配膳員数と勤務時間	勤務時間欄に数字が記載されていますが、これは実働時間であり、賃金対象となっている時間と理解してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
268	要求水準書(案)									17	配膳員数と勤務時間	配膳員の勤務時間を始業時間から、終業時間までで表示していただけないでしょうか。	入札説明書等に示します。
269	要求水準書(案)									17	配膳員数	各対象校の人員は、事業者側に裁量の余地(提案による人数)はあるのでしょうか。それとも示されている人員数は必須とのことでしょうか。	要求水準書資料に示した人数以上とします。
270	要求水準書(案)									17	配膳作業員数	校となっているが 人ではないでしょうか。	ご理解のとおりです。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
271	要求水準書(案)	51								17	対象校の配膳員数と勤務時間	配膳員数の記述において、久栗坂小学校、栄山小学校、野沢小学校3校の記述が見あたりません。配膳員の配置を行っていないとの理解でよろしいでしょうか。	資料17は現段階のものでご理解のとおりですが、今後の対応は入札説明書等に示します。
272	要求水準書(案)	51								17	対象校の配膳員数と勤務時間	配膳員の勤務時間及び人員数において、事業者による提案は可能でしょうか。	配膳員の勤務時間については、事業者の提案に委ねます。 なお、人数については、要求水準書(案)についての質問回答No269回答をご参照ください。
273	要求水準書(案)	51								17	対象校の配膳員数と勤務時間	一覧表の中で配膳作業員数が12校・・・合計75校との表記がありますが、これについての意味をご教示願います。 また、配膳作業員の配置基準をお示し願います。	前段については、要求水準書(案)についての質問回答No270回答をご参照ください。 後段については、配置基準はありません。配置にあたっては、要求水準書(案)についての質問回答No269、271回答をご参照ください。
274	要求水準書(案)									17	配膳員数と勤務時間	・【小学校】の表中の配膳員数欄に記載されている数字の単位が「校」に揃っていますが、「人」の誤りでしょうか。 -その場合、この欄は全体の配膳員数を表しているのでしょうか。	前段については、要求水準書(案)についての質問回答No270回答をご参照ください。 後段については、ご理解のとおりです。
275	要求水準書(案)	51								17	対象校の配膳員数と勤務時間	・【小学校】の枠外に5年連続して4クラス(基準以下)のため配膳作業員配置なしの記述がありますが、事業期間中、この条件を満たせば配膳作業員の配置を行わなくてもよいとの理解でよろしいでしょうか。 また、配膳作業員の配置なしは、中学校にも適用されるのでしょうか。	前段については、当該記述を削除します。 後段については、要求水準書(案)についての質問回答No269回答をご参照ください。
276	要求水準書(案)									17	対象校の配膳員数と勤務時間	中学校において、配膳員数(作業人員)にかなりのばらつきがありますが、各学校で人数を多く必要とする特別な業務があるのでしょうか。学校ごとにご教示願います。	人数が多い学校は、小荷物昇降機が無く人力で配膳している学校があるためです。 小荷物昇降機の有無については、資料17【中学校】を参照してください。なお、表中のエレベーターは小荷物昇降機に修正します。
277	要求水準書(案)	51								17	対象校の配膳員数と勤務時間	【中学校】の資料で連絡先との記述がありますが、連絡先とは何を示すものでしょうか。	表題の「連絡先」を削除します。
278	要求水準書(案)	51								17	対象校の配膳員数と勤務時間	【中学校】の中で記載されています「エレベーター」の仕様をご教示下さい。(乗用又は荷物用等)	小荷物昇降機です。要求水準書資料を修正します。
279	要求水準書(案)									18	対象校の給食時間	沖館中学校の給食時間は、12時20分～13時05分までの「45分」の誤植でしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書資料を修正します。

要求水準書(案)についての質問回答

平成23年1月31日回答

質問 No.	書類名	頁	第1	1	1)	(1)	ア	(ア)	a	資料	項目名	質問の内容	回答
280	要求水準書(案)									19	中学校給食センター配送状況	<p>表中の最低出発時間とは、何を意味しているのでしょうか。この時間よりも前に出発することは不可と言う意味でしょうか。</p> <p>その場合、配送計画により現状を変更することは提案事項と理解してよろしいでしょうか。</p>	<p>前段については、現在、学校へ間に合うように出発する時間です。</p> <p>後段については、ご理解のとおりです。</p>
281	要求水準書(案)									19	給食回収計画	<p>給食回収計画には、各学校から回収がスタートしております。小学校及び中学校の給食配送員は各学校にて待機することが可能との理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>原則不可とします。</p>