

入札説明書等に係る質問書に対する回答

■要求水準書

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
1	要求水準書	3	I	2	(3)	①				都市計画法	事業者にて土地の区画形質の変更がない場合、開発許可は不要と考えますがよろしいでしょうか。	開発許可申請は不要です。
2	要求水準書	4	I	2	(3)	②				要綱、各種基準等	「マ 学校給食における食中毒発生時対応マニュアル」は市のマニュアルと思われませんが、ご提示頂く事は可能でしょうか。	生駒市学校給食センターにおいて、閲覧に供するものとします。閲覧を希望する場合は事務局に問い合わせください。
3	要求水準書	5								用語の定義	用語の定義には、運営備品に事務備品が含まれていますが、業務項目では、11. 運営備品等調達業務、12. 事務備品調達業務に分かれております。運営備品には事務備品は含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	事務備品も運営備品等に包括されるものとお考えください。
4	要求水準書	6	II	2	(2)					敷地面積	共同駐車場を含む面積となっておりますが、建築基準法の面積については、共同駐車場面積を除く面積を適用すると考えてよろしいでしょうか。	共同駐車場を含む面積が適応されるものとお考えください。
5	要求水準書	7	II	2	(3)					敷地概況	現地見学会の際、事業用の土地として利用可能な更地は法面下の既存グラウンド部分のみとの説明がありましたが、当該認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
6	要求水準書	7	II	2	(3)					敷地概況	現地見学会の際、事業用地北側の建屋について、「取り壊さない」とのことでしたが、事業者の維持管理業務の対象外という理解でよろしいでしょうか。また、当該施設の劣化・損傷（それに伴う第三者への損害を含む）については、事業者にてコントロール不可能なため、貴市のリスク負担という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおり、事業用地北側の建屋については市が管理します。なお、当該建物を出入りする車両が出入りするため、県道からの当該建屋への動線を確保できる外構計画としてください。参考資料2の修正版も併せてご参照ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a			
7	要求水準書	7	II	2	(4)					敷地概況	現地見学会の際、事業用地東側の防球ネットフェンスについて、「取り壊さない」とのことでしたが、事業者の維持管理業務の対象外という理解でよろしいでしょうか。また、当該施設の劣化・損傷（それに伴う第三者への損害を含む）については、事業者にてコントロール不可能なため、貴市のリスク負担という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
8	要求水準書	7	II	2	(6)	④	イ				排水処理及び浄化槽排水基準：奈良県における水質汚濁防止法第三条第三項の規定により排水基準はBOD25mg/ℓ（日平均20mg/ℓ）SS90mg/ℓ（70mg/ℓ）、浄化槽法によりBOD20mg/ℓとされておりますが、地域協定等にて上乘せ基準がありますか。	地域協定等による上乘せ基準はありません。
9	要求水準書	7	II	2	(5)					前面道路	出店橋から北上する前面道路は大型貨物自動車等通行止となっておりますが、工事開始時、及び給食センター供用時には解除されるとの理解でよろしいでしょうか。	大型貨物自動車の通行止めが解除される予定はありません。大型貨物自動車で当該道路に侵入する際は、事業者において適時通行禁止道路通行許可申請を行い、警察署長の許可を得る必要があります。
10	要求水準書	7	II	2	(6)	③ ④				上水道及び下水道	上水道の引き込み及び下水道の河川放流は、市が別途整備され県道に通じる敷地内通路に敷設することになると考えますが、本施設整備時に同通路の仕上がりはどのような状態になっていますでしょうか。	参考資料2で示す「道路部分」は、こども園及び共同駐車場の整備段階に併せて整備されるため、本施設整備時は密粒度アスファルトによる仮復旧の状態となります。なお、この段階で、排水及び雨水処理水管の引き込み工事は完了していますが、上水道の引き込み及びアスファルト舗装の本復旧は事業者負担となります。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
11	要求水準書	7	II	2	(6)	③ ④				上水道及び 下水道	仮に市が別途整備される敷地内通路下に雨水・汚水管を先行して整備される場合、管の種別、径、平面位置などを明示していただけますでしょうか。	市が実施する進入路整備工事は排水及び雨水の処理水管敷設工を含んでいます。当該工事の入札公告が29年6月末を予定しているため、それ以降に管径等を開示します。 なお、回答No. 10も併せてご参照ください。
12	要求水準書	9	II	3	(3)	②	ア			アレルギー対応 食	開業初年度は160食/年程度と記載されていますが、最大食数と理解してよろしいでしょうか。	最大食数とお考えください。
13	要求水準書	9	II	4	(1)	①	ア	(ア)		接続道路	◎道路部分について、42条1項1号道路との記載がありますが、幅員2mの部分について、セットバックは不要と考えますがよろしいでしょうか。	セットバックの必要はありません。
14	要求水準書	9	II	4	(1)	①	イ	(ク)		視認性	視認性に関しては下処理室と調理室の間との認識で宜しいでしょうかご教授ください。	下処理室と調理室の間他、効率的な運用が可能となるよう必要に応じて視認性を確保する計画をご提案ください。
15	要求水準書	10	II	4	(1)	②	イ			主要諸室	表Ⅱ-4の内容で更新前は非汚染作業区域に仕分室の表記がありました但し今回は削除されています。市の検収業務の利便性及び事業者業務の内容を満たせば別の箇所に機能を持たせる考えで宜しいでしょうかご教授下さい。	ご理解のとおりです。事業者の提案によるものとします。
16	要求水準書	11	II	4	(1)	②				主要諸室区域 区分	野菜上処理室の記載がありますが、P. 19の煮炊き調理室にて野菜類を切裁・仕分けと記載されています。野菜上処理室は室としての配置は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。事業者の提案によるものとします。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
17	要求水準書	11	II	4	(1)	②				主要諸室区域区分	前要求水準書（案）より給食エリアにおける配送・コンテナゾーンから仕分け室の記載がなくなっていますが、不要と考えてよろしいでしょうか。	質問回答No. 15をご参照ください。
18	要求水準書	11	II	4	(1)	②				主要諸室区域区分	事業者専用部分の休憩室、事業者用更衣室は、事業者として不要と判断した場合には設置しなくてもよろしいでしょうか。	調理従事者用の休憩室は必須としますが、更衣室については、事業者用と調理従事者用を兼用する提案も可とします。
19	要求水準書	11	II	4	(1)	②				主要諸室区域区分	生駒市専用部分の便所と事業者専用部分の便所を兼用することは可能でしょうか。	兼用可能なものとします。
20	要求水準書	11	II	4	1	②				表Ⅱ-4	一般エリアの事業者用更衣室と給食エリアの調理従事者用更衣室は兼用でも宜しいでしょうか。	回答No. 18をご参照ください。
21	要求水準書	11	II	4	1	②				表Ⅱ-4	一般エリアの洗濯・乾燥室と給食エリアの洗濯・乾燥室は兼用でも宜しいでしょうか。	一般エリアのみの設置とし、給食エリアには不要なものとします。
22	要求水準書	11	II	4	(1)	②				表Ⅱ-4 給食エリア 非汚染作業区域	仕分室が削除されていますが、添加物等は配送・コンテナプールゾーンではなく検収・下処理ゾーンからの入荷という認識でよろしいでしょうか。また、デザトーや牛乳は学校直送との認識でよろしいでしょうか。	前段及び後段について、ご理解のとおりです。
23	要求水準書	11	II	4	(1)	②				表Ⅱ-4 主要諸室区域区分	表中、洗濯・乾燥室が一般エリアの事業者専用部分と給食エリアのその他の区域の両方にありますが、25ページには、一般エリアの室として記載があります。一般エリアのみへの設置でよろしいでしょうか。	質問回答No. 21をご参照ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
24	要求水準書	11	II	4	(1)	②	イ			主要諸室	表Ⅱ-4の内容で更新前の一般エリアに無かった洗濯・乾燥室が追記されていますが、給食エリアのその他の区域に同室が記載されていますが一般エリアを正として宜しいでしょうかご教授下さい。	回答No. 21をご参照ください。
25	要求水準書	11	II	4	(1)	③	イ	(イ)		外部仕上げ	「プラットホームにはシャッター及び両開き扉を～」とありますが、搬入側にシャッター、荷受け室側に両開き扉を設置するとの理解宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
26	要求水準書	11	II	4	(1)	③	ウ	(イ)		内部仕上げ	扉については、焼付塗装やシート貼等の塗装の剥落が起きにくい仕上げでなくともよい、との認識でよろしいでしょうか。	扉についても塗膜の剥離が起りにくい仕上げ等をご提案ください。また、運営段階での洗い等に対する防錆対策にも配慮した仕上げとしてください。
27	要求水準書	12	II	4	(1)	③	ウ	(オ)		内部仕上げ	開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置するとありますが、通常開閉しない排煙窓も含まれますか。	排煙窓は含まれないものとお考えください。
28	要求水準書	12	II	4	(1)	④	ア	(ア)		外構計画	緑地は駐車場の植生用緑化ブロックも面積に参入可能と考えますがよろしいでしょうか。	緑化ブロックも面積算入可能です。
29	要求水準書	12	II	4	(1)	④	ア	(イ)		外構計画	入札公告時に示される予定である、敷地南側の新設道路についての当該分の範囲をお示しいただけますでしょうか。	参考資料2の修正版をご参照ください。
30	要求水準書	12	II	4	(1)	④	ア	(ウ)		外構計画	参考資料-2予定地敷地図に共同駐車場の供用開始は平成30年4月となっておりますが、安全確保のため、㊟道路部分は工事期間中は事業者が占有できると考えてよろしいでしょうか。	㊟道路部分は、本工事中もこども園の送迎等で一般利用することを想定しているため、工事期間中に共同駐車場の利用を想定する場合は、一般利用と兼用することを前提とした安全対策を講じることとしてください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
31	要求水準書	12	II	4	(1)	④	イ	(イ)		フェンス等	グラウンド南東部に現存する防球ネットの、事業期間中の取り扱いについてご教示下さい。また、存置するとなった場合、防球ネットの維持管理の考え方について、併せてご教示下さい。	質問回答No. 7をご参照ください。
32	要求水準書	12	II	4	(1)	④	イ	(イ)		フェンス等	既存の防球ネットが設置された時期と基礎の図面等をご教示ください。	質問回答No. 7をご参照ください。
33	要求水準書	12	II	4	(1)	④	イ	(イ)		外部からの侵入を防ぐためのフェンス等の設置	共用駐車場部分にフェンスを設置する場合、給食センター内と解釈し、認定子ども園との境界に設置するとの理解でよろしいでしょうか。	フェンスを設置する場合、給食センターと共同駐車場の間に設置する計画としてください。
34	要求水準書	12	II	4	(1)	④	イ	(イ)		外部からの侵入を防ぐためのフェンス等の設置	外周に現状、人が通行している通路（歩行者路）がありますが、フェンスの設置位置はその外側でよろしいでしょうか。その場合、外部からの進入は遮断（歩行・通行は不可）することとなりますが、よろしいでしょうか。	外部からの侵入を遮断する位置は参考資料2に記載の2箇所ですが、敷地南東部の敷地境界に位置する歩行者通路は、今後も一般の利用に供する必要があるため、歩行者路の北側にフェンスを設置する計画としてください。
35	要求水準書	12	II	4	(1)	④	ウ	(エ)		駐輪場台数	市として必要な駐輪場台数は何台でしょうか。	駐輪場台数は事業者の提案とします。
36	要求水準書	12	II	4	(1)	④	ウ	(オ)		隣接する屋外運動場の駐車場	左記駐車場を整備される時期、また供用開始される時期はいつになりますでしょうか。	具体的な整備時期は未定ですが、本事業における開業準備業務開始前までには整備する予定です。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a			
37	要求水準書	12	II	4	(1)	④	ウ	(カ)		外構計画	共用駐車場に身障者用駐車スペースの計画が示されておりますので、玄関付近に整備する身障者用駐車スペースは事業者用と考えますが宜しいでしょうか。また、その場合、必要台数は事業者にて判断してよろしいでしょうか。	共用駐車場の身障者用駐車スペースはあくまでこども園との共有駐車場であるため、市用の身障者用駐車スペースを玄関付近に確保する計画としてください。
38	要求水準書	12	II	4	(1)	④	エ			配送車両車庫	配送車両の車庫に本施設の底下を使用した場合、壁等を設けなくても宜しいでしょうか。	配送車両用車庫の設置及びその仕様については事業者の提案によるものとします。
39	要求水準書	14	II	4	(2)	③	イ	(イ)		電気設備	光熱水費は、市職員事務室用も含めて事業者の負担とありますが、運営企業が進める省エネ計画に積極的にご協力頂けると考えてよろしいでしょうか。	積極的に協力します。
40	要求水準書	16	II	4	(3)	④	イ	(ア)	g	換気・空調設備	空調機の集中リモコンは、消し忘れ防止の観点より、事業者事務所のみの設置という提案も可能でしょうか。	事業者事務室のみに空調機の集中リモコンを設置することで問題ありません。ただし、休日等で市職員が給食センター内へ出入りすることが想定されるため、市が単独で本施設を利用する場合でも一般エリアの空調等が利用可能な計画とすることを前提に、消し忘れ防止策をご提案ください。
41	要求水準書	16	II	4	(3)	④	イ	(イ)	a	給水、給湯設備	必要なときに80℃以上の熱湯が供給できる設備を有していれば、常時80℃を供給しなくても問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
42	要求水準書	16	II	4	(3)	④	イ	(ウ)	a	排水設備	排水処理施設でグリスを分解処理できる機能を有していれば、グリストラップを設置しない提案も可能でしょうか。	グリスを問題なく処理でき、メンテナンス性が確保されることを前提に、グリストラップ以外の提案も可とします。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
43	要求水準書	17	II	4	(3)	⑤		(ア)	b	防鼠・防虫設備	SUS製格子幅は、1.5mm以下とありますが、ベントキャップやガラリ部に採用するとメッシュ幅が細かく、目詰まりや、外壁の汚損で、メンテナンス費の増加につながります。外気取り入れシステムにフィルターを設置するなどの対策を講じれば、格子幅の変更は、可能でしょうか。	必要な対策を講じることを前提に、格子幅の変更を可能なものとします。
44	要求水準書	19	II	4	(4)	①	ア	(コ)	g	下処理室	「検収室からの入口を2か所（自動ドア）設置する」とありますが、「野菜下処理室」と「肉・魚下処理室」を分けて設けた場合には、各室に入口を1か所設置するという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
45	要求水準書	19	II	4	(4)	①	ア	(コ)	g	下処理室	検収室からの入り口を2か所設けるとありますが、検収室から見て野菜類と肉魚類の下処理室に対してそれぞれ1箇所ずつという解釈でよろしいでしょうか。野菜類下処理室は可能ですが、肉魚類下処理室は困難で、面積増大によるコストアップの要因になると思われま。	野菜類下処理室と肉魚類下処理室を個別に設けることを規定するものではありませんが、衛生管理の観点から適切な箇所に入り口を2箇所設置するものとしてください。 なお、回答No. 44も併せてご参照ください。
46	要求水準書	19	II	4	(4)	①	ア	(コ)	g	入り口を2箇所	下処理室の検収室からの入り口を2箇所とは肉魚下処理室に1箇所と野菜下処理室に1箇所、それぞれの下処理室に個々に設けるとの理解で宜しいでしょうかご教授ください。	質問回答No. 44及びNo. 45をご参照ください。
47	要求水準書	19	II	4	(4)	①	イ	(イ)	e	煮炊き調理室	可動式の機械及び機器とは、切裁機及び、切裁機を載せる架台という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
48	要求水準書	20	II	4	(4)	①	ウ	(ア)	d	回収前室	検便を受けた配送員が消毒後に配送車よりコンテナを荷下ろしするための入室は可能でしょうかご教授ください。	衛生管理上の対策を十分に講じることを前提に可能なものとします。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a			
49	要求水準書	21	II	4	(4)	①	エ	(ア)	d	配送前室	検便を受けた配送員が消毒後に配送車にコンテナを積み込みするための入室は可能でしょうかご教授ください。(エアシャワー通過)	衛生管理上の対策を十分に講じることを前提に可能なものとします。
50	要求水準書	21	II	4	(4)	①	エ	(イ)	a	コンテナ室	配送プラットフォームに送るとは配送前室と読み変えて宜しいでしょうかご教授ください。	ご理解のとおりです。
51	要求水準書	21	II	4	(4)	①	オ	(ウ)		調理従事者用便所	調理従事者用便所の位置に関して、設置階の指定などありますでしょうか？	調理従事者の利便性が確保された位置であれば設置階の指定はありません。
52	要求水準書	21	II	4	(4)	①	オ	(ウ)	c	調理従事者用便所	3m以上離れた場所に設置するとありますが、歩行距離での離隔と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
53	要求水準書	22	II	4	(4)	②				表Ⅱ-4 各室での主要機器	表内の諸室毎配置機器はあくまで参考であり、設置場所や配置機器を指定するものでは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。
54	要求水準書	22	II	4	(4)	②				表Ⅱ-4	和え物室に高速度ミキサーとあるが使用用途をご教示ください。	具体的な想定はありません。質問回答No. 53をご参照の上、必要な機器をご提案ください。
55	要求水準書	22	II	4	(4)	②				表Ⅱ-4 各室での主要機器	サラダ・和え物用の食品について、スチームコンベクションオープンで加熱する品目と量をご教示ください。	具体的な想定はありません。質問回答No. 53をご参照の上、必要な機器をご提案ください。
56	要求水準書	22	II	4	(4)	②				表Ⅱ-4 各室での主要機器	煮炊き調理室の高速度ミキサーはどのような使用を目的とされておりますか。	カレールーや味噌の攪拌をする際に使用することを想定しています。なお、質問回答No. 53をご参照の上、必要な機器をご提案ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
57	要求水準書	22	II	4	(4)	②				給食エリア各室の主要機器	表Ⅱ-4各室での主要機器（参考）の食品庫に消毒保管庫の記載がありますが、どのような備品を消毒保管することを想定されているかご教示願います。また保管する備品によっては消毒保管庫の設置は近接の室または近傍の室としてもよろしいでしょうか？	前段について、食品庫内で使用する調理備品の消毒を想定しています。後段について、衛生管理上問題がないことを前提に、他の室と兼用することは可能です。なお、回答No. 53も併せてご参照ください。
58	要求水準書	22	II	4	(4)	②				洗浄室	パススルー消毒保管庫は洗浄室とコンテナ室・消毒室が隔離されていて洗浄後非汚染区域で洗浄物を受けるため洗浄室に設けずコンテナ室・消毒室に保管庫を設置するとの理解で宜しいでしょうかご教授ください。	ご理解のとおりです。
59	要求水準書	25	II	4	(4)	①	エ	(イ)		災害用備蓄倉庫	災害用移動式釜以外の備蓄する物品の調達・更新は貴市にて行うという理解でよろしいでしょうか。	提案内容によりませんが、備蓄用食材については市が調達することを想定しています。
60	要求水準書	25	II	4	(4)	③	ウ	(ウ)	a	事業者用更衣室	面積及び洗面台、シャワーの要否は事業者提案によるものと考えますがよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
61	要求水準書	25	II	4	(4)	③	ウ	(オ)		事業者専用部分	配送員控室については、配送業務を調理員が行う場合、事業者用事務室及び休憩室と兼用可能と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
62	要求水準書	25	II	4	(4)	③	ウ	(カ)	a	洗濯・乾燥室	洗濯乾燥室内に消毒器を設置するとございますが、ここで指す消毒器とはエプロン殺菌庫という理解で宜しいでしょうか。エプロン殺菌庫であった場合、動線の都合上、1階の各前室に設置しても宜しいでしょうか。	洗濯・乾燥室内での消毒器の設置は不要なものとし記載を削除します。エプロン殺菌庫は1階の各前室に設置する計画としてください。
63	要求水準書	25	II	4	(4)	③	ウ	(カ)	b	洗濯・乾燥室	調理着の保管スペースは各前室のエプロン殺菌庫として宜しいでしょうか。	質問回答No. 62をご参照ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
64	要求水準書	27	II	4	(5)	④	イ	(ア)		食材用冷凍庫・冷蔵庫	ここで指す食材用冷凍庫・冷蔵庫は汚染作業区域の下処理室と非汚染作業区域の煮炊き調理室等との間に設置するパススルー冷蔵庫・冷凍庫は含まれないという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
65	要求水準書	27	II	4	(5)	④	イ	(ア)	b	食材用冷凍庫・冷蔵庫	機器本体には自動温度記録装置は搭載されていないため、温度管理システム等による記録として宜しいでしょうか。	問題ありません。適切に温度記録を管理できるものとしてください。
66	要求水準書	28	II	4	(5)	④	ウ	(エ)	e	スチームコンベクションオープン	食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とありますが、手持ちの温度計による計測としてもよろしいでしょうか。	スチームコンベクションオープン自体にもその機能を有するものとしてください。
67	要求水準書	28	II	4	(5)	④	エ	(ア)	a	食器洗浄機、食缶洗浄機	予備洗いをを行う浸漬槽は食器洗浄機のみで、食缶洗浄機は含まれないという認識で宜しいでしょうか。	確実な洗浄が行われる設備を導入することを前提に、食缶の予備洗いをを行う浸漬槽の設置は事業者の提案によるものとします。
68	要求水準書	29	II	6		③	ア			土壌調査	既存小学校は「有害物質使用特定施設」に該当しないため、土壌汚染対策法に準拠する土壌汚染調査は不要と考えますがよろしいでしょうか。	土壌汚染対策調査は不要です。
69	要求水準書	30	II	7		②	エ	(イ)		実施設計	模型の縮尺または、大きさはどの程度を想定されていますでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
70	要求水準書	31	II	7		②	ク	(イ)		その他の留意事項	交付金申請に必要なとなる施設整備に係る費用はいつ頃ご提示することを想定されていますでしょうか。	交付金申請の時期は平成31年度になると思われませんが、予算上の都合もあり、平成30年秋頃にはご提示いただきたいと考えています。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
71	要求水準書	34	II	11	(1)					表II - 6 食缶仕様一覧	食缶の重量は5kg以下とするとなっておりますが、5kgとは食缶のみの自重ということでしょうか。総重量とするとメニューによっては5kgを超える場合があります。つまり、要求水準（書案）への回答No. 111通り、給食当番の人数を鑑み1クラス1食缶との認識でよろしいでしょうか。	食缶のみの自重とご理解ください。ただし、児童が持ち運ぶため、可能な限り軽量の食缶をご提案ください。
72	要求水準書	34	II	11						表II-6	数量に「必要数」とございますが、事業者で貴市が必要な数量は公表された資料に記載の学級数からしか判断できません。年度によって学級数が増加した場合は不足が生じてしまいますので、貴市として必要な数量をお示し下さい。	開業初年度の提供食数が最大であり、その後は人口が減少することが想定されるため、「表II-2 将来推計 将来推計による 児童・職員数及び学級・職員数」に記載されている学級数が事業期間を通して最大であるものとお考えください。なお、必要数については、ここでの学級数に+1（職員室分）とすることとしてください。
73	要求水準書	34	II	11						表II-6	数量に「必要数」とございますが、事業者で貴市が必要な数量は公表された資料に記載の学級数からしか判断できません。事業期間中に学級数の増加により不足が生じて追加調達が必要となった場合は、貴市の費用負担で追加調達して頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	事業契約書P. 53「③ 提供対象者数等の増減に関する協議」をご参照ください。
74	要求水準書	34	II	11						表II-6※	児童が1階から4階まで階段を使って持ち運ぶため、重量は5kg以下とする。ございますが、中身の入っていない空の食缶の重量が5kg以下との理解でよろしいでしょうか。	質疑回答No. 71をご参照ください
75	要求水準書	35	II	11						表II-7	数量に「必要数」とございますが、事業者で貴市が必要な数量は公表された資料に記載の学級数からしか判断できません。年度によって学級数が増加した場合は不足が生じてしまいますので、貴市として必要な数量をお示し下さい。	質疑回答No. 72をご参照ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
76	要求水準書	35	II	11						表II-7	数量に「必要数」とございますが、事業者で貴市が必要な数量は公表された資料に記載の学級数からしか判断できません。事業期間中に学級数の増加により不足が生じて追加調達が必要となった場合は、貴市の費用負担で追加調達して頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	質疑回答No. 73をご参照ください。
77	要求水準書	35	II	11	(1)					表II-7配膳器具仕様一覧	スूपレードル(180cc)と汁杓子は両方とも必要でしょうか。	汁杓子のみとし、スूपレードルは不要なものとし、必要数は各クラスで大小各2本とします。
78	要求水準書	35	II	11	(1)					表II-7	配膳盆以外の配膳器具は食器カゴに載せて配送すると考えてよろしいでしょうか。	食器カゴの仕様等は事業者の提案によるものとし、配膳盆、配膳器具及び食器を2カゴで配送する計画として下さい。
79	要求水準書	35	II	11	(2)				ウ	食器カゴ	給食当番の人数を鑑み、カゴ数は各クラス2カゴとする。とございますが、食器とトレイを合わせて2カゴとの理解でよろしいでしょうか。	質問回答No. 78をご参照ください。
80	要求水準書	35	II	11	(2)					表II-8	食器一覧から飯椀がなくなっていますが、委託業者より直接、各小学校へ弁当箱等で配送・回収されるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
81	要求水準書	35	II	11	(3)					コンテナ	コンテナの調達数の根拠として、要求水準書8ページ表II-2の学級数を配送可能な台数を調達するとの理解でよろしいでしょうか？	ここでの学級数に+1(職員室分)した数を配送可能なコンテナ台数を確保してください。
82	要求水準書	35	II	11	(3)					コンテナ	コンテナの調達数を、要求水準書8ページ表II-2の学級数を根拠にした場合、将来的に貴市の想定以上に学級数が増加し、コンテナ台数が不足して追加調達する必要がある場合は、貴市の費用負担で追加調達して頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	事業契約書P. 53「③ 提供対象者数等の増減に関する協議」をご参照ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
83	要求水準書	38	Ⅲ	2	(10)	① ②				広報資料の作成	パンフレット、DVDの作成、提出時期をご教示願います。	開業準備業務開始前までには提出してください。
84	要求水準書	38	Ⅲ	2	(10)	③				ホームページの作成支援	要求水準書（案）に関する質問に対する回答No.125において、更新は市で行い、作成は事業者で行うとの回答がありました。更新と作成の具体的内容をお示ください。また、サーバの保守費等については貴市の負担という理解でよろしいでしょうか。	市はあくまで情報の掲載等のホームページの更新作業を行うものであり、その他のホームページの作成・サーバの保守管理等については事業者の業務範囲とお考えください。
85	要求水準書	40	Ⅳ	1	(3)	①				維持管理責任者	連絡が円滑に行える体制が整備でき、有資格者が不要であれば、維持管理責任者が、常駐しない提案も可能でしょうか。	業務を円滑に遂行することを前提に、常駐しない提案も可能とします。
86	要求水準書	41	Ⅳ	1	(5)					関係法令等の遵守	建築保全業務共通仕様書及び文部科学省保全業務仕様書に記載されている点検周期は仕様外とし、事業者提案によるとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。落札者決定基準の評価の主な視点も踏まえ、本事業に相応しい維持管理業務内容をご提案ください。
87	要求水準書	42	Ⅳ	1	(12)					事業期間終了時の要求水準等	機能及び性能が維持されていれば経年による劣化は許容されるとの認識でよろしいでしょうか。	具体的には事業終了前の市との協議によりますが、機能及び性能が問題なく確保されており、事業期間終了後1年以内に不具合が発生しない程度の経年劣化は許容されるものとお考えください。
88	要求水準書	45	Ⅳ	5	(1)					業務の対象	既存の要壁や法面、法面の植栽、U字側溝については、維持管理業務や修繕の対象となりますか。	対象外とお考えください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
89	要求水準書	47	IV	6	(3)	②	ア			床・壁・天井	ポリッシャーがけ等清掃及び消毒は、年3回（学校における長期休業時）必ず行わなければならないということではなく、衛生的な調理環境を維持するのに適切な頻度を設定し、長期休業期間中に実施すればよい、との認識でよろしいでしょうか。	年3回の長期休業時に必ず実施するものとします。
90	要求水準書	48	IV	6	(3)	②	ウ		b	給水、給湯設備	定期点検は、長期休業（夏休み、冬休み、春休み）ごとに1回ずつ年3回、水道法の基準について行う。とありますが、水道法第三十四条の二第二項および水道法施行規則第56条第二項に定める「簡易専用水道の管理に係る検査の方法その他必要な事項」の「別表第一」に準じた点検を事業者にて実施すれば宜しいのでしょうか。また、登録検査機関の検査は、「奈良県簡易専用水道事務取扱方針」の第4に記載の通り1年以内ごとに1回で宜しいでしょうか。	前段及び後段について、ご理解のとおりです。
91	要求水準書	48	IV	6	(3)	③	ア			一般エリアの定期清掃	ワックス掛けが不要な材質は、対象外との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
92	要求水準書	48	IV	6	(3)	④				防鼠・防虫	学校の長期休業ごとに1回ずつ年3回行う。とありますが、害虫の発生が無いことが確認できれば、環境負荷軽減も考慮し、実施しない提案も可能でしょうか。	原案のとおりとします。
93	要求水準書	50	IV	8	(4)	②				長期修繕計画策定業務	長期修繕計画の国税庁の示す法定耐用年数ではなく、メーカーや関連書籍で示す一般的な更新周期との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
94	要求水準書	50	IV	8	(4)	④				長期修繕計画策定業務	事業終了後1年以内は、建物、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確保するものとする。とありますが、経年は許容されるとの理解で宜しいでしょうか。	質問回答No. 87をご参照ください。
95	要求水準書	50	IV	8	(4)	③				要求水準	消耗具合を具体的に示すものとする、とございますが、例えば屋上防水の劣化度合いやポンプ類ベアリングの減耗量等を具体的に示すことが困難なように、建物や設備類については、消耗具合を具体的に示すことが困難なものがほとんどです。修繕実績や稼働状況等から、どの程度の耐用年数が残っていると見られるかを示せばよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
96	要求水準書	50	IV	8	(4)	④				要求水準	少なくとも事業期間終了後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確保する、とございますが、消耗部品または材料の取替えが発生することはかまわないとの認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
97	要求水準書	52	V	1	(3)	①				業務従事者の用件等	現在の生駒市給食センターの臨時職員の時給及び勤務時間を参考までにご教授頂く事は可能でしょうか。	常勤は、午前8時から午後4時30分（休憩45分）で日給6,720円。他に半日勤務で午前8時から正午までの勤務は日給3,464円、午後0時45分から午後4時30分の勤務は時給866円となっています。
98	要求水準書	53	V	1	(6)					業務報告書	月報等、業務報告書は必要時速やかに市へ提出できればデータによる保管でも宜しいでしょうか。	業務報告書は紙媒体での提出を基本とします。
99	要求水準書	54	V	1	(8)					関係書類・記録の保管	「必要な期間保管する。」とありますが、具体的にお示しいただければと存じます。	業務報告書は事業期間を通して保存するものとお考えください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
100	要求水準書	55	V	2	(1)	②				食材検収補助業務	納品が調理前日の根菜類の皮剥きは前日作業でしょうか当日でしょうか。また、調理当日の場合それまでの保管方法をご教授ください。	根菜類の皮剥きは、調理当日の作業とします。納品後の保管方法は、段ボールから取り出してから専用容器に移し替えていただきます。
101	要求水準書	55	V	3	(1)	③	ウ			調理業務	調理業務について、調理室内の温度・湿度は常に25℃以下、80%以下に保たれていることを確認するとありますが、使用している部屋の確認で宜しいでしょうか。例として、煮炊き調理室などは 午後使用しないと思います。	ご理解のとおりです。
102	要求水準書	57	V	3	(2)	①	エ			保存食の採取・保存業務	保存食について、揚げ物の調理済食品は調理の最初に出来上がった食品を採取する一方、焼物・蒸し物の調理済食品は学校毎に採取する意図をご教示ください。	揚げ物についても学校毎に採取するものとし、要求水準書を修正します。
103	要求水準書	57	V	3	(4)	①	イ			配缶・配食業務	「～中心温度を測り記録する」とありますが、P56Ⅲ-(1) ⑤-⑦で記載する調理最終段階での中心温度の計測と同じ意味との理解でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
104	要求水準書	58	V	5						配送・回送業務	要求水準書(案)に関する質問に対する回答No.142において、運転補助員が必要との回答ですが、予備人員として任意の数の運転補助員を配置するとの理解で宜しいでしょうか。	現在は、車両の切り返し時の安全確認等のため、各配送車に予備人員を1名配置しています。学校内での安全性に配慮し、予備人員は各配送車両に配置することとします。
105	要求水準書	58	V	5	(1)					配送・回収業務	要求水準書(案)No.144にて配送時間に合わせ用務員が対応との記載がございましたが、用務員と現在の配膳員の勤務時間について、お示し下さい。	要求水準書(案)質問回答No.144のとおり、配膳業務は用務員が実施することになります。用務員の勤務時間として、参考資料10を追加します。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
106	要求水準書	58	V	5	(2)	①				配送及び回収時刻等	配送計画策定のため、各校の配膳室業務開始時刻をご教示ください。	質問回答No. 105をご参照ください。
107	要求水準書	58	V	6	(1)	③				残渣等処理業務	残食（おかず、牛乳の混合物）とありますが、大量の牛乳が混入すると排水処理施設に多大な負荷が係るため、設備を通常より大きくする必要があります。牛乳については、各学校で処分するか、混合せずに牛乳納品者や市で廃棄していただけますか。	牛乳については、各学校から直接回収されるため、給食センターでの処分は不要です。「（おかず、牛乳の混合物）」を削除します。
108	要求水準書	58	V	6	(1)	③				残渣等処理業務	残食（おかず、牛乳の混合物）とありますが、現在の給食センターでも、牛乳を回収しているのでしょうか。参考までにご教示ください。	質問回答No.107をご参照下さい。
109	要求水準書	58	V	6	(1)	③				残渣等処理業務	既存の給食センターで回収している残食（おかず、牛乳の混合物）に含まれる牛乳の混入量を参考までにご教示ください。	質問回答No.107をご参照下さい。
110	要求水準書	59	V	6	(1)	③				残渣処理業務	残渣処理業務に、おかず、牛乳の混合物とありますが、学校で残った牛乳を全量回収して処理するということでしょうか。仮に牛乳を給食センターで処理する場合、厨房除害施設等にかかる費用が増大し、維持管理コストも大きく上昇するため、考え方をご教示ください。	質問回答No.107をご参照下さい。
111	要求水準書	59	V	8	(1)					配送車両調達業務	配送車は中古車も可という理解でよろしいでしょうか。	リースの場合に限り可とします。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
112	要求水準書	59	V	9	(8)	①				広報資料等の更新	要求水準書（案）に関する質問に対する回答No. 151において、年1回のパンフレットの更新の際、印刷も事業者にて行うとの回答ですが、必要部数をお教えください。	開業前に用意する部数と同様の1000部とします。
113	要求水準書	60	V	11	(1)	①				対応食提供を行う除去品目の決定	「アレルギー対応食の提供を行う除去品目は市が決定する」とありますが、2献立副食3品 計6品のうち、アレルギー対応が2品以上になることはありますか。	2品以上になることも想定されるとお考えください。
114	要求水準書 参考資料2									予定敷地図	法面の下の平場部分のみを本事業予定地と変更した場合の予定敷地面積をご教示ください。	平場部分は約6,500㎡（共同駐車場を除く）となります。
115	要求水準書 参考資料2									予定敷地図	事業敷地面積が変更となった場合、入札及び提案書の受付締切をはじめとした、選定スケジュールも変更されるのでしょうか。	選定スケジュールは原案のとおりとします。
116	要求水準書 参考資料2									予定敷地図	敷地面積を現状通りとするか平場部のみとするかの決定は、市から改めて明示していただけるのでしょうか。	敷地面積は現状のとおりですが、建物計画及び外構計画で利用可能な範囲は平場部分に限定されるものとお考えください。 なお、参考資料2にて、利用可能な平場部分をご確認ください。
117	要求水準書 参考資料2									予定敷地図	市で整備する共同駐車場および予定敷地図の道路部分は、維持管理業務の対象外との認識で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
118	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	精度をもった提案とするために、CADデータの提供は可能でしょうか。	CADデータの貸出は可能です。 必要な事業者は事務局へメールでご連絡ください。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
119	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	予定敷地内の内、存置する施設を明示していただけますでしょうか。また、併せて事業者にて整備する範囲を明示していただけますでしょうか。	参考資料2に存置する建物及び構造物等を明示していますのでご確認ください。
120	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	敷地北東の再北端に位置する土地（現状、プレハブ小屋）は整備・利用可能と理解してよろしいでしょうか。また、その西に位置する現況：雑草地は利用可能もしくは緑地整備して緑地カウント可能と理解してよろしいでしょうか。	前段について、参考資料2に示すプレハブ小屋については現状維持とし、整備・利用は不可とします。 後段について、参考資料2に示す法面の雑草地については緑地整備の上、緑地カウントすることは可能です。なお、民地境界付近において緑化を施す場合、植栽の越境等が起こらないよう留意してください。
121	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	予定敷地内のうち実際に利用可能な範囲を明示いただけないでしょうか。	質問回答No. 119をご参照ください。
122	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	予定敷地内のうち工事・改変可能な範囲を明示いただけないでしょうか。	質問回答No. 119をご参照ください。
123	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	現在の擁壁部分は改変可能でしょうか。	擁壁部分は現状維持とします。
124	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	現在の擁壁部分を緑化することは可能でしょうか。	質問回答No. 119及びNo. 123をご参照ください。
125	要求水準書 参考資料2									予定地敷地図	現在、敷地外周部分に歩行者路のようなものがあり、利用されている方もいるようですが、給食センター整備にあたって、外部からの進入を遮断してもよろしいでしょうか。	質問回答No.34をご参照下さい。
126	要求水準書 参考資料2, 3									共同駐車場	こども園との間の共同駐車場は、工事期間中工事関係車両用に借用することは可能でしょうか。	質問回答No.30をご参照下さい。

No	資料名等	該当箇所								項目等	質問	回答
		頁	I	1	(1)	①	ア	(ア)	a)			
127	要求水準書 参考資料4									現況平面図	現況平面測量は実施されていますでしょうか。 また、その他測量（縦横断・高低等）は実施されてますでしょうか。	現況平面測量は実施済みですが、その他の測量（縦横断・高低等）は実施していません。
128	要求水準書 参考資料6									地盤調査結果	正式な地盤調査報告書をご提示いただけますでしょうか。	生駒市学校給食センターにおいて、閲覧に供するものとします。 閲覧を希望する場合は事務局にお問い合わせください。
129	要求水準書 参考資料6									ボーリング 柱状図	記載以深のデータがありましたらご提示いただけますでしょうか。	参考資料で示したものの以外の柱状図はありません。 質問回答No. 128も併せてご参照ください。