

要求水準書(案)への質問に対する回答

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(案)	1	I	2						本事業の基本理念	生ゴミの減量化及び再資源化への対応を図ること、とありますが、要求水準書(案)52頁6(1)③～⑤にある記述を、減量化、再資源化への要求水準と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
2	要求水準書(案)	2	II	1	(2)	①				施設整備業務の基本的な考え方	災害時にすべての機能維持は困難と考えられます。どのような内容でどの程度の範囲までの機能維持を想定されておられるのか、ご教示願います。	災害時の機能維持や早期回復・復旧について、具体的な想定はありませんが事業者の提案に期待します。
3	要求水準書(案)	2	II	1	(2)	①				耐久性、災害時における・・・	「災害時における機能維持や早期回復・復旧」について、どのような内容・水準を想定されておられるのか教えてください。	回答No.2をご参照ください。
4	要求水準書(案)	2	II	1	(2)	⑧				負担金、手数料	施設建設に係る負担金、手数料等の費用とは、どのようなものを想定されていますか。	建築確認申請等の費用を想定しています。
5	要求水準書(案)	4	II	3	(5)					前面道路	現地までの搬入経路上にある出店橋の荷重制限等があればご教示ください。	出店橋は奈良県管理であり、構造等の詳細については郡山土木事務所管理課にお問い合わせください。
6	要求水準書(案)	4	II	3	(5)					前面道路	前面道路である県道枚方大和郡山線は事前の道路整備で拡幅されると考えてよろしいでしょうか。	現時点で拡幅される予定はありません。
7	要求水準書(案)	4	II	3	(5)					前面道路	工事期間中も「県道枚方大和郡山線に接続する該当敷地内通路からの出入り」のみでしょうか。	ご理解のとおりです。
8	要求水準書(案)	6	II	4	(2)	③				最大食数提供時学級数及び提供食数	表Ⅱ-2のクラス数には、職員室等は含まれていますでしょうか。	含まれています。
9	要求水準書(案)	6	II	4	(3)	①				献立方式等	2献立とするとありますが、1献立あたりの最大食数は4000食と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
10	要求水準書(案)	6	II	4	(3)	①				献立方式等	2献立とするとありますが、1日の献立で揚物と揚物、もしくは焼物と焼物のように献立内容が重なることはありますでしょうか。	実施方針質問回答No.16をご参照ください。
11	要求水準書(案)	6	II	4	(3)	①				献立方式等	2献立の考え方(主菜・副食等の別献立の範囲)について、ご教示頂けますでしょうか。	実施方針質問回答No.16をご参照ください。
12	要求水準書(案)	6	II	4	(3)	①				献立方式等	果物の提供はありますか。ある場合は品数3品の内の1品として提供されるのでしょうか。また、本施設で皮むきや切裁等の加工作業も行うのでしょうか。	前段について、基本的にはご理解のとおりですが、例外的に品数に含まれないこともあります。後段について、皮むきや切裁等の加工作業は含まれません。

13	要求水準書（案）	6	Ⅱ	4	(3)	①	ア			施設概要	2献立の組み合わせとして以下の組み合わせは想定されますか。 A献立：汁物＋（炒物or煮物or和え物）＋揚げ物 B献立：汁物＋（炒物or煮物or和え物）＋揚げ物	実施方針質問回答No. 16をご参照ください。
14	要求水準書（案）	6	Ⅱ	4	(3)	①	ア			施設概要	2献立の組み合わせとして以下の組み合わせは想定されますか。 A献立：汁物＋（炒物or煮物or和え物）＋焼物 B献立：汁物＋（炒物or煮物or和え物）＋焼物	実施方針質問回答No. 16をご参照ください。
15	要求水準書（案）	6	Ⅱ	4	(3)	①	ア			献立方式等	3品の組合せが、汁物＋（炒め物or煮物or和え物）＋（揚げ物or焼き物）で提示されておりますが（ ）内の調理方法が重なることはない。という認識でよろしいでしょうか。	実施方針質問回答No. 16をご参照ください。
16	要求水準書（案）	6	Ⅱ	4	(3)	①	ア			献立方式等	「品数は3品：汁物＋（炒め物or煮物or和え物）＋（揚げ物or焼物）をきほんとする。」と記載されていますが2献立ともに和え物があったり、揚げ物や焼物があったりの重複はないとの理解で宜しいでしょうか。 例）： A献立：汁物＋（和え物）＋（揚げ物） B献立：汁物＋（和え物）＋（揚げ物） または A献立：汁物＋（和え物）＋（焼物） B献立：汁物＋（和え物）＋（焼物）	実施方針質問回答No. 16をご参照ください。
17	要求水準書（案）	6	Ⅱ	4	(3)	①	ア			献立方式等	2献立の内容についてご教授下さい。 品数3品の中で、汁物については同一献立（内容）との理解で宜しいのでしょうか。	実施方針質問回答No. 16をご参照ください。
18	要求水準書（案）	6	Ⅱ	4	(3)	①	イ			施設概要	「献立の組み合わせは現在の生駒市学校給食センターの献立に基づく」とありますが、A献立＝小学校用 B献立＝中学校用との理解でよろしいですか。	本学校給食センターの配送対象校は小学校のみです。
19	要求水準書（案）	7	Ⅱ	5	(1)	①	イ	(キ)		施設内ゾーニング計画	各諸室間の視認性確保とありますが、具体的には給食エリア内のどの諸室間を想定されていますか。	効率的な運用が可能となるよう、各所室間において適宜視認性を確保する計画としてください。
20	要求水準書（案）	7	Ⅱ	5	(1)	②	ア			平面計画・断面計画	ドライシステムとありますが、実際にはウェット併用となり、それに対応可能な床仕上げ等が必要となりませんか。	ご理解のとおり、運用時以外での定期的な床面の洗浄等が必要になり、それに対応可能な床仕上げ等が必要になります。
21	要求水準書（案）	8	Ⅱ	5	(1)	②				表Ⅱ－4 主要諸室区域区分	付帯施設に防火水槽は入りますでしょうか。	防火水槽は不要です。
22	要求水準書（案）	8	Ⅱ	5	(1)	③	ウ			内壁と床の境界には・・・	ドアや出入り口など、開口部の納まりが困難となりますので、アール（半径50mm程度）を設ける、をもう少し小さな径にできないでしょうか？	開口部等、納まりに影響する箇所については、適宜アール径を調整してください。
23	要求水準書（案）	8	Ⅱ	5	(1)	③	ウ	(ウ)		内部仕上げ	厨房機器によっては脚部が本体コーナーに敷設されているものがあるため、壁面設置時にアールと脚部が干渉し壁面と隙間が出来るため、半径50mmにこだわらず清掃性を考慮したアールを設けると読み替えてもよろしいでしょうか？	回答No. 22をご参照ください。

24	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	③	キ			衝突防止及び飛散防止	衝突及び飛散防止の対象はガラス扉及び足元まである窓ガラスのみとし、腰窓以上の高さにあるガラスは対象外とすることは可能でしょうか？	ガラスの設置ヶ所や用途を踏まえ、適宜衝突防止及び飛散防止対策を講じることとして、事業者の提案によるものとしませす。
25	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④				構内道路・駐車場等	敷地内に公用・来客用に必要台数を整備したうえで、調理員の駐車場を整備することは可能でしょうか。	調理従事者用の駐車場を整備することは可能です。なお、公用・来客用駐車場については共同駐車場に整備するものとします。
26	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④				構内道路・駐車場等	敷地内に調理員の駐車場を整備する場合、実施方針案19ページに記載の通り、無償で使用できるとの見解でよろしいでしょうか。	無償で使用可能です。
27	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④	ア	(イ)		外構計画	「共同駐車場」とありますが、敷地面積約9,300㎡に含まれるのでしょうか。	含まれます。
28	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④	ア	(イ)		外構計画	「共同駐車場」を管理する場合、誘導員が必要とお考えでしょうか。	誘導員を常駐させる必要はありません。
29	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④	ア	(イ)		外構計画	隣接する（仮称）高山認定こども園利用者と、本施設従事者等の「共用駐車場」とありますが、こども園側利用者の駐車台数は何台程度を見込むべきか、ご教示ください。	現時点での想定はありませんが、共同駐車場の駐車台数については参考資料をご参照ください。
30	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④	ア	(ウ)		外構計画	敷地南側への新設道路の可能性を示唆されていますが、新設の有無はいつ頃の判断になる見込みでしょうか。	敷地南側から学校給食センターへの進入路を整備し、平成29年度末までには供用開始予定です。具体的な図面は、入札説明書等を公表するまでにはホームページ上で公表する予定です。
31	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④	イ	(イ)		フェンス等	「外部からの進入を防ぐための」というのは人対策のみでしょうか、鹿・猪などの動物対策も想定されていますでしょうか。	人対策のみです。
32	要求水準書（案）	9	Ⅱ	5	(1)	④	ウ	(エ)		外構計画	敷地外に市が20台分の駐車場を別途確保するとありますが、こちらは本事業対象外との理解で良いでしょうか。また、調理従事者等の事業者の使用は可能でしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。後段について、調理従事者も利用可能なものと想定していますが、具体的には入札公告時の要求水準書をご確認ください。
33	要求水準書（案）	10	Ⅱ	5	(2)	④				耐用年数	耐用年数を40年程度となっていますが、40年とする根拠、理由などありますでしょうか	鉄骨造の法定耐用年数に基づき、若干のプラスアルファを見込んだ設定としています。
34	要求水準書（案）	10	Ⅱ	5	(3)	②	ア	(エ)		電気設備	再生可能エネルギーの活用を踏まえた計画とする。とありますが、太陽光発電設備等を採用した場合、発電した電気は全量 建物内で消費しても宜しいでしょうか。	問題ありません。
35	要求水準書（案）	11	Ⅱ	5	(3)	③	イ	(ア)		電源設備	メンテナンスを考慮して屋内設置とする。とありますが、屋外型の機器は不可と考えて宜しいでしょうか。	屋内設置が望ましいですが、屋外型の機器も可能とします。

36	要求水準書（案）	11	II	5	(3)	③	イ	(イ)		光熱水費	光熱水費は、市職員事務用も含め全て事業者の負担とありますが、維持管理業務、運営業務を含む事業実施に必要な全ての光熱水費が事業者負担ということでしょうか。	ご理解のとおりです。
37	要求水準書（案）	11	II	5	(3)	③	イ	(イ)		光熱水費	事業実施に必要な全ての光熱水費が事業者負担ということであれば、気候変動、調理食数変動等に伴う使用量の変動、光熱水費単価の変動等のリスク分担の方法はどのようにお考えでしょうか。	実施方針回答No. 41及び42をご参照ください。
38	要求水準書（案）	11	II	5	(3)	③	イ	(ウ)		電源設備	自家発電設備の容量等は事業者提案によるとありますが、どの程度の自家発電容量を準備すべきかは、災害時の本施設の使い方についての貴市お考えによる部分が大きいと思いますので、明示ください。	災害時対応に係る事業者の提案などに基づき、自家発電設備容量についてもご提案ください。
39	要求水準書（案）	11	II	5	(3)	③	イ	(イ)		電源設備	光熱水費は、市職員事務用も含めて全て事業者負担とありますが、市職員事務用については事業者でコントロールすることができないため、別途市負担としていただけますでしょうか。	事業者負担とします。
40	要求水準書（案）	11	II	5	(3)	③	ウ			通信・情報設備	テレビアンテナ受信設備、アンテナコンセントなどの記載がありませんが整備しなくてもよろしいのでしょうか。	設置するものとします。
41	要求水準書（案）	12	II	5	(3)	④	イ	(ア)	d)	機械設備	外気を取り込む口には・・・高性能フィルター等を備える。とありますが、食材を取扱うエリアについてとの解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。給食エリアに限り、高性能フィルター等を備える計画としてください。
42	要求水準書（案）	12	II	5	(3)	④	イ	(ア)	f) h)	機械設備	洗浄室、調理室・・・吹出し口にパンカールバーを用いるなど、局所空調が可能となるよう配慮する。とありますが、室温25℃以下湿度80%以下となる空調システムを計画した場合、局所空調を行わなくても宜しいでしょうか。	ご理解のとおりですが、要求水準に記載の室内環境を確保する計画としてください。ただし、局所的に要求水準を満足しない場合は、局所空調が可能となるような設備変更をお願いします。
43	要求水準書（案）	13	II	5	(3)	④	イ	(イ)	a)	設計要求水準	80℃以上の給湯の用途をご教示ください。	洗浄機への給湯やノロウイルス発生時の殺菌等での使用を想定しています。通常の手洗い設備等については80℃以上とする必要はありません。
44	要求水準書（案）	13	II	5	(3)	④	イ	(イ)	a)	給水・給湯設備	飲料水及び80℃以上の熱湯が供給できる設備を適切に配置する。とありますが、飲料用との解釈で手洗い器のお湯は該当しないとの解釈で宜しいでしょうか。	回答No. 43をご参照の上、必要に応じて80℃以上の熱湯を供給できるよう計画してください。
45	要求水準書（案）	13	II	5	(3)	④	イ	(イ)	a)	給水・給湯設備	「飲料水及び80℃以上の熱湯が供給できる設備を適切に配置する。」の給湯設備は、貯湯タンクで80℃以上を確保すれば宜しいでしょうか。	事業者の故意でない場合や、瑕疵について既知でない場合にも、事業者には帰責性がある場合が存在するとご理解ください。
46	要求水準書（案）	14	II	5	(4)	①	ア	(イ)	c)	荷受室	受入口を3箇所設けるとありますが、あくまで入口と考えてよろしいでしょうか。それとも、3箇所の受入口に対し、それぞれ室を設けるという想定でしょうか。	受入口は3箇所に限らず、効率的な運用及び衛生管理の視点からより効果的な計画をご提案ください。
47	要求水準書（案）	15	II	5	(4)	①	ア	(ク)		設計要求水準	(ケ)皮剥室とありますが、(ク)泥落とし室と同室での認識でもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

48	要求水準書（案）	15	II	5	(4)	①	ア	(ケ)	d)	皮剥室	野菜の出口を皮剥室内に設置とは、皮剥ぎ後の食材を容器等に移し替えて、カート等で下処理室へ持ち出すという理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
49	要求水準書（案）	15	II	5	(4)	①	ア	(ケ)	d)	皮剥室	球根皮剥き機の野菜などの出口は、皮剥室内に設置するとあります。皮剥き作業は衛生面から皮剥室内で行い、作業動線を考慮して球根皮剥き機の出口のみ下処理室に向けることは可能としていただけないでしょうか。	事業者の提案によるものとします。
50	要求水準書（案）	15	II	5	(4)	①	ア	(コ)	a)	下処理室	卵については液卵を使用すると見受けませんが、下処理時に行う液卵の移し替え作業等はどこの部屋で行う想定でしょうか。	液卵の移し替えについては、下処理室（肉魚）での対応を想定しています。
51	要求水準書（案）	15	II	5	(4)	①	ア	(コ)	b)	下処理室	「奥行のある三槽式シンクを設置する。」とございますが、奥行きの寸法は槽の内寸としてどの程度必要と想定されていますか？ご教授下さい。	事業者の提案によるものとします。
52	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	ア	(シ)	a)	可燃物庫・不燃物庫	「施設内部への塵埃等の侵入を防ぐためブラットホームの横に設ける。」とは、可燃物庫・不燃物庫への出入口はブラットホーム側から計画するように求められているとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
53	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	ア	(ス)		油庫	調理油は、一斗缶で納品されるのでしょうか。また、廃油の回収はどのようにされるのでしょうか。	前段について、ご理解のとおりです。後段について、廃油の回収は市で行います。
54	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(イ)	a)	設計要求水準	a については「表Ⅱ-4 主要諸室区域区分」の上処理室との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
55	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(イ)	d)	煮炊き調理室	「肉・魚・野菜など、種類ごとの専用の調理器具とする。」とは、回転釜の攪拌等に使用するスパテラや包丁まな板等の調理備品のことを指すのでしょうか？	ご理解のとおりです。
56	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(ウ)	a)	和え物室	「真空冷却機を設置し、調理室とのパススルーとする。」とございますが、P18表Ⅱ-4各室での主要機器（参考）の和え物前室の機器に真空冷却機がありますので、和え物前室を設けた場合は、和え物前室と和え物室の間にパススルー真空冷却機を設置すればよいとの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
57	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(ウ)	a)	和え物室	調理室とのパススルーとあり、18ページには和え物前室とあります。どちらが正でしょうか。	回答No. 56をご参照ください。
58	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(ウ)	d)	和え物室	パレットとはどのようなものでしょうか。	食材を和える際に用いるタライ等の器を想定しています。
59	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(ウ)	d)	和え物室	和え物用パレットとはどのような機器なのか詳細をご教授下さい。	回答No. 58をご参照ください。

60	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(ウ)	e)	和え物室	「加熱・冷却後、異物確認のため、和える食材をほぐす場所を確保する。」とありますが、現在はどれほどの面積を要して、どれぐらいの時間を異物確認に要しておられますでしょうか？ご教授願います。	要求水準書の記述を「加熱・冷却後、食材を和えながらほぐす場所を確保する。」に修正します。異物混入の確認は、他の工程でも必要の為に削除します。なお、現在は1m×2mの作業台の上にタライを置いて1釜で5分程度の時間をかけています。
61	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(ウ)	e)	和え物室	和え物を和えながら、異物確認し、ほぐしも行うよう回転釜等を設置してもよろしいでしょうか。また、その場合は冷却後にほぐす必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	異物混入は和えながらではなく、事前に確認して下さい。
62	要求水準書（案）	16	II	5	(4)	①	イ	(エ)	a)	アレルギー専用調理室	アレルギー食専用室は、下処理から専用室で行うという理解でよろしいでしょうか。	下処理から専用室で行うことに限定するものではありませんが、コンタミリスクを排除した計画をご提案ください。
63	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	ウ	(ア)	d)	回収前室	調理員以外の出入りができないようにとありますが、配送員の出入りは可能という理解でよろしいでしょうか。	必要に応じた配送員・市職員・栄養士等の出入りは可能です。
64	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	ウ	(ア)	d)	回収前室・配送前室	「調理員以外の出入りができないようにする」とありますが、配送員がコンテナの積み下ろしを行うため、出入りできる構造としてもよろしいでしょうか。	回答No. 63をご参照ください。
65	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	エ	(ア)	d)	洗浄ゾーン	カートを洗浄機で洗浄する場合は、カート洗浄スペース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。
66	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	ウ	(イ)	e)	洗浄室	カートとは移動台と同義でしょうか。「18頁 表II-4」の枠外に、「移動台、カート類」の表記がありますが、それぞれどのようなものを想定されていますか。	同義であるとお考えください。
67	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	ウエ	(ア)	c)	回収前室 配送前室	ドックシェルターが・・・配慮する。とありますが、プラットフォームの提案は不可との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
68	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	エ	(ア)	d)	配送前室	調理員以外の出入りができないようにとありますが、配送員の出入りは可能という理解でよろしいでしょうか。	必要に応じた配送員・市職員・栄養士等の出入りは可能です。

69	要求水準書（案）	17	II	5	(4)	①	エ	(イ)	c)	コンテナ室	「洗浄したコンテナを消毒保管するための所要の仕様・設備を整える。」とございますが、実施方針P6の(5)配送方式等に食器食缶分離配送方式を基本とすると記載されておりますので、「コンテナ内に収納された食器を消毒保管するための」と読み替えてもよろしいでしょうか？また食器を収納しない配送時の翌日まで空のコンテナまで熱風消毒保管を求められているのではないとの理解でよろしいでしょうか？上記の場合は、食缶用の空のコンテナは洗浄水切り、自然乾燥後アルコール消毒でよろしいでしょうか？	前段について、「コンテナ内に格納された食器を消毒保管するための」とご理解ください。中段及び後段については、いずれもご理解のとおりです。
70	要求水準書（案）	18	II	5	(4)	②				設計要求水準	「表Ⅱ-4各室での主要機器」の諸室の下処理室に粉碎流し台がありますが、検収室設置でもよろしいでしょうか。	下処理室には設置するものとして下さい。なお、検収室への設置は、事業者の提案によるものとします。
71	要求水準書（案）	18	II	5	(4)	②				設計要求水準	「表Ⅱ-4各室での主要機器」の諸室に和え物前室と有りますが和え物前室は必要な諸室との理解でよろしいでしょうか。	和え物前室については必須ではありません。回答No. 56も併せてご参照ください。
72	要求水準書（案）	18	II	5	(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）」表中の「検収室」に「消毒保管庫」の表記がありますが、設置目的をご教示下さい。	専用器具を収納する器具消毒保管庫を想定しています。
73	要求水準書（案）	18	II	5	(4)	②				各室での使用機器	サラダ・和え物に要する食品の、回転釜及びスチームコンベクションオーブンで加熱する使用機器比率をご教示ください。	100%スチームコンベクションオーブンが望ましいです。
74	要求水準書（案）	19	II	5	(4)	③	ア	(ア)	e)	市職員用事務室 市使用備品	オフィス向け複合機のメンテナンス、トナー代、コピー代などの消耗品、ランニング経費の負担はどうなりますか。	複合機等は市で調達することとし、メンテナンス、トナー代、コピー代等のランニング経費も市負担とします。
75	要求水準書（案）	19	II	5	(4)	③	ア	(ア)	e)	市職員用事務室、 市使用備品	多機能電話機、オフィス向け複合機はリースでの設置も可能でしょうか。その場合のリース料、その他の消耗品経費も事業者負担でしょうか。	回答No. 74をご参照ください。
76	要求水準書（案）	19	II	5	(4)	③	ア	(ア)	e)	市職員用事務室、 市使用備品	多機能電話機、オフィス向け複合機、電子レンジの機器のメーカー保証期間切れ後の補修、更新費用も見込むのでしょうか。	回答No. 74をご参照ください。
77	要求水準書（案）	20	II	5	(4)	③	イ	(エ)		見学通路	見学スペースは全工程が見学可能な回廊型とするとありますが、「d」では最低3工程が視認できることとあります。どちらが正でしょうか。	見学スペースは回廊型とし、最低3工程は視認できる計画とする必要があります。

78	要求水準書（案）	20	II	5	(4)	③	イ	(エ)	a)	見学通路	「見学スペースは全工程が見学可能な…」とあり、「煮炊き調理室を含んで最低3工程が視認できる」ともあります。最低3工程は視認が必要で、そのほかの工程はモニター等での見学でも構わないという理解でよろしいでしょうか。	回答No. 77をご参照ください。
79	要求水準書（案）	20	II	5	(4)	③	イ	(ク)		研修室	研修室は、事業者用の「食堂」として利用することも可能でしょうか。	研修室は、食育活動や研修等に使用することを前提としており、食堂としての利用は想定していません。
80	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	②	ウ	(カ)	b)	洗濯乾燥室	「洗濯後の調理衣を個人毎に保管するスペースを設ける」とありますが、従業員用更衣室等に設けてもよろしいでしょうか。	可能です。
81	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	③	イ	(ク)	f)	研修室 市使用備品	モニターとありますが、台数の想定はありますか。また、用途は映像チェック用の1台でしょうか、それともモニターだけでも研修が可能な台数ということでしょうか。これらも提案事項でしょうか。	映像チェック用のモニターを最低1台を想定していますが、事業者の提案によるものとします。
82	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	③	ウ	(イ)		事業者専用部分 休憩室	押入れとありますが、和室想定ということでしょうか。洋室とすることは可能でしょうか。その場合は、押入れではなく収納ということでしょうか。	洋室と収納の組み合わせも可能です。
83	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	③	エ	(イ)		災害用備蓄倉庫	災害用移動式釜は平常時は給食調理に使用してもよろしいでしょうか。	災害発生時等に速やかに移動できる計画とすることを前提に、平常時の利用を可とします。
84	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	③	エ	(イ)		災害用備蓄倉庫	規模、㎡数の想定はありますでしょうか。また、備蓄する内容は災害用移動式釜1台以外には想定されていますか。	災害用備蓄倉庫については、災害用移動式釜を装備することを前提に、その他の機能の拡充や広さ等については事業者の提案によるものとします。
85	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	③	イ	(コ)	b)	機械室 (ボイラー室)	「ボイラー室は、・・・配慮した計画とする。」にボイラー室と記載がありますが、ボイラーを計画しない場合はボイラー室が不要との解釈で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
86	要求水準書（案）	21	II	5	(4)	③	エ	(イ)		災害用備蓄倉庫	災害用移動式釜を1台装備するとありますが、平常時の調理に利用するなど、有効活用することは認められますか。	回答No. 83をご参照下さい。
87	要求水準書（案）	23	II	5	(4)	④	イ	(ア)	b)	食材用冷凍庫・冷蔵庫	「自動記録装置等により経時変化を記録できる機器とする。」との記載ですが、自動記録の対象は長時間保管するプレハブ式の冷凍庫・冷蔵庫を指し、一時保管用のパススルー冷蔵庫などは対象外という理解で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）	21	II	5	(9)					調理設備における 基本的要件	タイトル番号が、(9)ではなく(5)ではないでしょうか。	ご理解のとおりです。
89	要求水準書（案）	22	II	5	(9)	② ④				②厨房機器の仕様、④厨房機器の仕様	②と④が同じタイトル名となっております。どちらかが間違いではないでしょうか。	タイトル名を修正します。

90	要求水準書（案）	23	II	5	(9)	④	ア	(ア)	a)	設計要求水準	プレハブ冷蔵庫・冷凍庫に関しましては適用外でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
91	要求水準書（案）	24	II	5	(9)	④	ウ	(エ)	a)	設計要求水準	未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とはパススルー式との理解でよろしいでしょうか。	スチームコンベクションオープンのパススルー式を求めているものではありませんが、未加熱食材と加熱食材の交差を防ぐことが可能な計画をご提案ください。
92	要求水準書（案）	24	II	5	(9)	④	ウ	(エ)	a)	スチームコンベクションオープン	「未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とする」とありますが、パススルー式が必須ということでしょうか。	回答No. 91をご参照ください。
93	要求水準書（案）	26	II	6	(3)	②	キ			設計変更	「著しい追加費用（設計費用及び直接工事費の他、将来の維持管理等）が発生したときは、市が当該費用を負担することとする。」とありますが、著しいとは具体的にはどの程度の範囲かご教示ください	当該部分は、「工期の変更を伴わず、かつ事業者の提案を逸脱しない限度で」（要求水準書の範囲内）の変更の場合を想定しています。この場合、官民双方に相当の手續コストが必要となりますが、当該手續費用は事業者負担とし、手續コスト程度では収まらない設計変更費用等が必要となる場合には、市が当該費用を負担することを想定しています。なお、要求水準書の変更に伴う設計変更等の費用負担については、原則として、市が要求水準書の変更を求める場合は市の負担、事業者が変更を求める場合は事業者の負担とすることを想定しています。入札公告時に公表する事業契約書案をご参照ください。
94	要求水準書（案）	26	II	6	(3)	②	キ			設計変更	設計変更した場合、「当該変更に係る④bに関する書類を速やかに提出」とありますが、「④b」とは何を指していますか。	要求水準書を修正します。
95	要求水準書（案）	27	II	6	(4)	②	ア			各種申請業務	建築確認申請の手数料費用は、どちらの負担になりますか。	事業者の負担となります。
96	要求水準書（案）	28	II	6	(4)	④	ウ	完成時		マニフェスト	マニフェストA・D・E票提出とありますが、電子マニフェストによる場合、不要と考えてよろしいでしょうか。	電子マニフェストは不可とします。
97	要求水準書（案）	29	II	6	(4)	④	エ			施設の引渡し	表題登記も貴市で行うという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
98	要求水準書（案）	29	II	6	(4)	④	エ			施設の引渡し	所有権保存の登記手続きにおける事業者が行う協力とはどのようなものでしょうか。また、手続きに係る費用は貴市の負担という理解でよろしいでしょうか。	登記手続きに必要な建物に関する情報提供等を想定しています。なお、手続きに係る費用は市の負担とします。
99	要求水準書（案）	29	II	7						運営備品等調達業務	市側で調達する備品はなく、運営備品はすべて事業者側で調達するというのでしょうか。	要求水準書で示す運営備品はすべて事業者側で調達するものとお考えください。その他の備品は市で調達します。なお、回答No. 73も併せてご参照ください。

100	要求水準書（案）	29	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	「特に、汁物やカレー等は80℃以上を保持する。」とございますが、配膳時80℃以上の条件は大変厳しく、外気温度が常温以上で食缶への投入時温度が熱湯以上でないと達成が難しい食缶が一般的です。達成のために配缶時も加熱を継続し、煮過ぎ煮崩れの懸念がありますので、一般的な温度の保温65℃以上として頂けないでしょうか？	ご指摘を踏まえ、一般的な温度の保温65℃以上とします。
101	要求水準書（案）	29	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	角型二重中蓋式保温食缶について、「特に、汁ものやカレー等は80℃以上を保持する」とありますが、80℃以上を維持する性能をもった食缶という理解でよろしいでしょうか。また、80℃をどの程度の時間維持できるものをお考えでしょうか。	回答No. 100をご参照ください。
102	要求水準書（案）	30	II	7						運営備品等調達業務	表Ⅱ-6食缶仕様一覧、表Ⅱ-7配膳器具仕様一覧には数量の記載がすべて必要数としか記載がございませんが、必要数とは6ページの「表Ⅱ-2将来推計による児童・職員数及び学級数」に記載の数量を調達すればよいとの理解でよろしいでしょうか？また表Ⅱ-8食器一覧にも数量の記載がございませんが、調達数の考えは上記と同じ理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
103	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					表Ⅱ-6食缶仕様一覧	角型二重中蓋式保温食缶がクリップ付でパッキン等が付いていることとなっておりますが、中蓋により汁物がこぼれにくくなっていますので、クリップ・パッキンは作業負担及び不具合防止を考慮して無しとして頂くか、児童が高温になった中蓋を取る際の危険性と消毒保管時の作業負担および収納スペース増加を考慮して中蓋無しのクリップ・パッキン付の何れかでもよろしいでしょうか？	中身がこぼれずに、児童が安全に取り扱えることを前提に、いずれの仕様でも可能とします。
104	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-6食缶仕様一覧の下部に「※パッキン等がついていて、配送途中で汁物がこぼれない仕様となっている。」とございますのは、角型二重中蓋式保温食缶のみとの理解でよろしいでしょうか？	回答No. 103をご参照ください。
105	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-6食缶仕様一覧に「保冷、保温機能付きとする。」とございますのは、二重保温保冷食缶のこととの理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
106	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-6食缶仕様一覧の和え物食缶に「1クラスに1つ準備する。」とございますが、角型二重中蓋式保温食缶と、その他炒め物・煮物用角型食缶も「1クラスに1つ」との理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおりです。
107	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-6食缶仕様一覧に記載の「その他炒め物・煮物用角型食缶」は、サイズ等の記載に「網および蓋付きとする。」と記載されていますので焼物・揚げ物・蒸し物用にも使用される食缶との理解でよろしいでしょうか？	ご理解のとおり、併用することも可能なものを想定しています。

108	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-7配膳器具仕様一覧に「スプレードル（180cc）」と記載がありますが、サイズ等の欄に「サイズは事業者の提案による」とございますので、「（180cc）」というサイズも事業者の提案で変更可能との理解でよろしいでしょうか？	記載のサイズを参考に、事業者の提案によるものとします。
109	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-7配膳器具仕様一覧の配膳盆の数量にも必要数とございますが、配膳盆は児童1人に1枚必要でしょうか？または各クラスに数枚あって、配膳当番の児童が給食を配るのに使用するのでしょうか？ご教授願います。	配膳盆は児童1人に1枚とします。
110	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					食缶及び配膳器具	表Ⅱ-7配膳器具仕様一覧表には材質の記載がございませんので、材質は事業者の提案でいとの理解でよろしいでしょうか？	事業者の提案によるものとします。
111	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					表Ⅱ-6食缶仕様一覧 ※注釈	児童が1階から4階まで階段を使って持ち運びをするので重量は5kg以下とする、とありますが、1クラス1食缶としない可能性が高いのですが、複数食缶になることに支障はございませんか。 例) 130→総重量5kg－食缶重量3.4kg＝1.6kg 140→総重量5kg－食缶重量4.5kg＝0.5kg 汁物の場合200g/食とした場合 130食缶当り8食、30人クラスで4食缶 140食缶当り3食、30人クラスで10食缶	1クラス1食缶となるようご提案ください。
112	要求水準書（案）	30	II	7	(1)					表Ⅱ-6食缶仕様一覧 ※注釈	上記の検討を行うために1食当りの盛り付け重量が必要になると考えられますので、盛り付け重量をご教授願います。	盛り付け重量は概ね以下のとおりです。 ・汁物、カレー等は200～250g ・炒め物、和え物は60～100g ・煮魚、揚げ物等は50～60g
113	要求水準書（案）	30	II	7	(2)					食器、食器カゴ及び食具	表Ⅱ-8食器一覧に材質の記載がございしますが、材質は指定でしょうか？	食器の材質は指定です。
114	要求水準書（案）	30	II	7	(2)					食器、食器カゴ及び食具	表Ⅱ-8食器一覧には色や絵柄の記載がございませんが、事業者の提案でいとの理解でよろしいでしょうか？	色は白系統の色としますが、絵柄は事業者の提案とします。なお、アレルギー対応食用食器は事業者提案とし、他の食器との違いがわかるよう配慮をお願いします。
115	要求水準書（案）	30	II	7	(2)				ア	食器、食器カゴ及び食具	アレルギー食の食器、食器カゴ、食具はアレルギー食以外に使用するものと同一にするのお考えでしょうか、或いは事業者提案に委ねる想定でしょうか。また、54頁10(1)㉔ウに記載のようなランチジャーの使用は想定されていますか。	回答No.114をご参照ください。ランチジャー等の使用について、事業者の提案によるものとします。
116	要求水準書（案）	30	II	7	(3)					コンテナ	「外形サイズは、配送対象校の配膳室に収まる大きさを選定する。」とございますが、現在使用されているコンテナ寸法と各配送別のコンテナ台数をご教授願います。	6クラス用（1,330×810×1,460）と8クラス用（1,580×810×1,460）の2種類があり、合計で37台使用しています。

117	要求水準書（案）	30	Ⅱ	7	(3)					コンテナ	「コンテナには、表Ⅱ-6～8に示す食器、食缶及び配膳器具以外にスプーン及び箸並びに添物（ふりかけ、ジャム等）を積載する。」とございますが、添物はビニール袋に仕分けしてコンテナの余剰空間に積載するとの理解でよろしいでしょうか？また現在ほどのような配送方法をされていますでしょうか？ご教授願います。	前段について、ご理解のとおりです。 後段について、現在も同様の方法で積載しています。
118	要求水準書（案）	30	Ⅱ	7	(3)					コンテナ	「外形サイズは、配送対象校の配膳室に収まる大きさを選定する。」とありますので、確認のために各配送校の配膳室図面をお示し願います。	別途公表する参考資料をご参照ください。
119	要求水準書（案）	30	Ⅱ	7	(3)					コンテナ	学校別の配膳室の大きさをお示してください。	回答No. 118をご参照ください。
120	要求水準書（案）	30	Ⅱ	7	(3)					コンテナ	外形サイズは配送対象校の配膳室に収まる大きさを選定するとありますが、各配膳室等の条件についてご教示ください。	回答No. 118をご参照ください。
121	要求水準書（案）	31	Ⅱ	8	(2)	①				日照障害	建築基準法の日照条件など、法律に定められた水準を遵守する、ということによろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。加えて、周辺地域にも配慮した計画としてください。
122	要求水準書（案）	31	Ⅱ	8	(2)	②				電波・風障害	電波障害について、机上による調査費、対策費を盛り込むことは可能ですが、それ以上の対策・負担が必要となった場合は別途協議ということによろしいでしょうか。	事業者の負担とします。
123	要求水準書（案）	31	Ⅱ	8	(2)	②				電波・風障害	風障害について、合理的に必要と考えられる範囲内の対応・対策を講じるということによろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。立地特性を踏まえ、対応策を講じてください。
124	要求水準書（案）	32	Ⅲ							開業準備業務に関する光熱水費	開業準備業務に関わる光熱水費は、事業者負担ということによろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
125	要求水準書（案）	33	Ⅲ	2	(10)	③				ホームページの作成支援	ホームページについては、市側で作成・更新するものであり、事業者としては情報提供を行うという理解でよろしいでしょうか。	更新は市で行いますが、作成は事業者をお願いします。
126	要求水準書（案）	34	Ⅳ							維持管理業務	事業期間中の大規模修繕は想定していないとの理解で宜しいですか。	実施方針回答No. 6をご参照ください。
127	要求水準書（案）	36	Ⅳ	1	(10)	②				費用の負担	消耗品としての事務用品（文房具等）は市の負担ということによろしいでしょうか。	市専用事務所に限り、ご理解のとおりです。
128	要求水準書（案）	37	Ⅳ	2	(2)					維持管理業務 業務内容	大規模修繕についての項目、記述がありませんが、何らかの想定はされていますでしょうか。また、15年後に引き渡す時点の取り決め、維持管理レベルの目安などはありますでしょうか。	大規模修繕は本事業に含まれませんが、事業者において長期修繕計画を立案し、市の承認を得てください。
129	要求水準書（案）	37	Ⅳ	2	(3)	③ ④				表Ⅳ-1 ③屋根、 ④天井・内装	事業期間終了後に市に引き渡す際、これらの部位の点検・維持管理に必要な高所対応の備品（脚立、はしご等）も引渡し対象となりますか。	対象に含みません。

130	要求水準書（案）	38	IV	3	(1)					業務の対象	貴市専用部分に事業者が設置する備品も業務の対象範囲でしょうか。	ご理解のとおりです。要求水準書に記載の備品については事業者の業務範囲とします。
131	要求水準書（案）	39	IV	3	(3)	③				建築設備維持管理業務 要求水準	テレビ共同受信とありますが、「施設整備の要求水準」にテレビ共同受信に関する項目がありませんが、整合はどうなりますか。	必要なものとし、施設整備の要求水準に追加します。
132	要求水準書（案）	41	IV	6	(3)	②	オ			冷蔵庫、冷凍庫等	「内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、～回以上清掃を行う。」とございますのは、プレハブ式の冷凍庫・冷蔵庫についてとお見受け致しますが、給電コード及び冷媒チューブについては、他の設備配管・配線同様に、調理室内に露出している部分についてのみ清掃を求められているとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
133	要求水準書（案）	41	IV	5	(3)	⑤				植栽	「枯死した植物を放置しないようにする。」とありますが、枯死した植物を撤去するだけで、代替植物を植栽する必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	代替植物を植栽する必要があります。
134	要求水準書（案）	46	V	1	(3)	①				業務従事者の要件等	総括責任者についても、常勤配置との記載通りでしょうか。	ご理解のとおりです。
135	要求水準書（案）	46	V	1	(3)	①				業務従事者の配置基準	調理主任の資格等については、調理師だけでなく栄養士も可としていただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
136	要求水準書（案）	48	V	2	(1)	②				検収補助業務	表V-3の中の食材区分にカット野菜と記載がありますが、具体的な品目をご教示頂けますでしょうか。	カット野菜には、きのこ類、さといも、れんこん、笹きりごぼう等が含まれます。
137	要求水準書（案）	50	V	3	(1)	⑤				釜調理業務	生の食肉、卵及び魚介類を扱った調理従事者は、釜調理の配食に従事してはならないという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
138	要求水準書（案）	50	V	3	(1)	⑤	ウ			釜調理業務	生の食肉、卵及び魚介類を扱った従事者は、釜の調理業務にも従事出来ないのでしょうか。加熱前の調理作業は可能としていただけないでしょうか。	回答No. 137をご参照ください。
139	要求水準書（案）	50	V	3	(2)	②	ア			保存の方法	配送校へ直送される食品についても、給食センターにおいて保存と記載されていますが、直送食品のセンターへの配送方法をご教授下さい。	納入業者が直接学校給食センターへ納品します。
140	要求水準書（案）	51	V	4	(1)	①				洗浄業務	アレルギー対応の食器を一般食の食器と同時に洗浄することについて市職員の指示に従うこと、とありますが、基本的に、時差を設けて別々に洗う、もしくはアレルギー食専用の洗浄場所を設けて洗う、と捉えればよろしいでしょうか。	基本的な考え方についてはご理解のとおりです。
141	要求水準書（案）	51	V	4	(2)	⑤				配送及び回収時刻等	食器と食缶を別配送とする、2段階配送の提案も可という認識でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。実施方針回答No. 17も併せてご参照ください。

142	要求水準書（案）	51	V	5						配送及び回収業務	配送及び回収業務には、運転補助員が必要でしょうか	必要なものとお考えください。
143	要求水準書（案）	51	V	5	(1)	①				配送及び回収業務	食器、食具、食缶、添物類、配膳器具、食器カゴ、配膳盆及びトレイなどが格納されたコンテナとありますが、実施方針のとおり、食器食缶分離配送方式という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。実施方針回答No. 17も併せてご参照ください。
144	要求水準書（案）	51	V	5	(2)	①				配送及び回収時刻等	各学校の配膳室業務開始時刻をお示しください。	具体的な配膳室業務開始時間は決まっています。各配送対象校毎に、配送車両受け入れ時間に合せて小学校用務員が配膳室業務を実施しています。
145	要求水準書（案）	52	V	6	(1)					残渣処理業務	残渣処理業務の中に、廃油処理も含まれ、学校給食センターから残渣処理場までの運搬及び処理は市の業務との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
146	要求水準書（案）	52	V	6	(1)					残渣処理業務	調理に伴い発生する野菜クズ等も、残渣処理業務に含まれ、学校給食センターから残渣処理場までの運搬及び処理は市の業務との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
147	要求水準書（案）	52	V	6	(1)	⑤				残渣処理業務	学校給食センターから残渣処理場までの運搬及び処理は市の業務とする、とありますので、事業者としては、残渣を減容化したうえで施設内の集積場に保管すればよいとの理解で良いですか。	ご理解のとおりです。
148	要求水準書（案）	52	V	6	(2)					廃棄物処理業務	「業務に伴い発生する廃棄物」とは、本施設における給食による残渣以外の廃棄物全てが該当するという理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。用語の定義については、要求水準書の修正版にてご確認ください。
149	要求水準書（案）	52	V	8	(1)	①				調達業務	配送車両の仕様決定に際し、配送先それぞれのプラットフォームの高さをご教示ください。	参考資料として公表します。
150	要求水準書（案）	53	V	8	(1)	⑥				配送車調達・維持管理業務	配送車の両側面及び背面に絵図をラッピングし、さらにそれを2年程度で更新するとのことですが、全車両に対して、2年程度ごとにラッピングを更新する費用を事業費のなかに見込むということでしょうか。	ご理解のとおりです。
151	要求水準書（案）	53	V	9	(3)	①				広報資料等の更新	パンフレットは年1回の原板データの内容の更新を行うとありますが、更新データの印刷については市が行うとの理解でよろしいでしょうか。	印刷についても事業者の業務とします。
152	要求水準書（案）	53	V	9	(3)	②				ホームページ	ホームページについては、市側で作成・更新するものであり、事業者としては情報提供を行うという理解で良いでしょうか。	回答No. 125をご参照ください。

153	要求水準書（案）	53	V	9	(4)					災害時の業務協力	災害時に市が行う支援業務について、どのような支援を想定されていますか。	市が行う炊き出しへの運営支援等を想定していますが、内容は事業者の提案によるものとします。
154	要求水準書（案）	53	V	9	(4)					災害時の業務協力	「災害時に市が行う支援業務について、協力を行うこと。」とありますが、支援業務とは具体的にどのようなものを想定しているかご教示ください。	回答No. 153をご参照ください。
155	要求水準書（案）	53	V	9	(4)					災害時の業務協力	災害時に市が行う支援業務について協力することとされていますが、具体的な協力内容について詳細を教えてください（炊き出しの有無等）。	回答No. 153をご参照ください。
156	要求水準書（案）	53	IV	9	(4)					災害時の業務協力	災害時に市が行う支援業務及びそれについての協力の内容について、お示しください。	回答No. 153をご参照ください。
157	要求水準書（案）	53	V	10	(1)					アレルギー対応食提供	アレルギー対応食の主食の調理は業務に含まないとの理解でよろしいでしょうか。また、想定している品目をお示しください。	アレルギー提供食数については入札公告時に示す要求水準書等をご確認ください。
158	要求水準書（案）	53	V	10	(1)	①				アレルギー対応食提供	アレルギー対応の除去品目をご教授下さい。また、調理方法もご教授下さい。（特別調理室内で洗浄・切磋・調理・配缶等すべて行う方法及び調理途中での除去対応調理方法又は両パターン）	回答No. 157をご参照ください。
159	要求水準書（案）	53	V	10	(1)	①				アレルギー対応食の提供	除去品目はいつ決定される予定でしょうか。（2品目なのか、7品目なのかで、事業者提案も変わってきます）	回答No. 157をご参照ください。
160	要求水準書（案）	53	V	10	(1)	①				アレルギー対応食提供	除去品目は市が決定する、とありますが、具体的にどの品目かは今後、示されますか。	回答No. 157をご参照ください。
161	要求水準書（案）	54	V	10	(3)	②				業務従事者の健康管理・衛生管理等	10月～3月の間の検便検査は、2回共ノロウイルス検査を実施すると考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
162	要求水準書（案）	54	V	10	(3)	②				業務従事者の健康管理・衛生管理等	業務従事者に対して月2回の検便検査を実施と記載されています。ノロウイルス検査についても10月から3月の期間、月2回の実施との理解で宜しいのでしょうか。またノロウイルス検査方法レベルのお考えもご教授下さい。	前段について、回答No. 161をご参照ください。後段について、検査方法についてはリアルタイムPCR法又はRT-PCR法を想定しています。
163	要求水準書（案）	54	V	10	(3)	②				業務従事者の健康管理・衛生管理等	「10月から3月はノロウイルス」の検査頻度は、事業者の提案によるとの理解でよろしいでしょうか。	回答No. 161をご参照ください。