

<入札説明書等に関する質問に対する回答>

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	質問事項回答
1	入札説明書	9	3.5.2					ヒアリングの実施	様式3 構成企業等リストの調理設備、食器・食缶等の調達企業欄に記載している企業はヒアリングに参加してもよいのでしょうか	ご理解のとおりです。
2	要求水準書	6	1.3.5	3			c	インフラ整備状況	ガス管の布設なしと記載がありますが、37頁4.3.3機械設備ウ(カ)にボイラーの動力燃料はガスを基本とすると表記されております。プロパンガスで供給するものと考えてよろしいでしょうか。	プロパンガスで供給するものとして考えてください。なお、要求水準書「4.3.3./ウ/(カ)」に記載の「低圧ガス又は中圧ガスの仕様は」の文言は削除します。
3	要求水準書	7	1	3	6			学校給食の実施校及び食数等	県立小出特別支援学校の給食は、本件施設に回送される車両に積み込み配送する、とありますが配送用のコンテナ及びコンテナ消毒保管機は必要でしょうか。	コンテナ及びコンテナ消毒保管庫は給食センター内に必要になります。
4	要求水準書	14	3	オ				開業支援業務	イメージビデオの作成において「実際に本施設で調理している風景の撮影含む」と記載がございますが、様式13-9-2の業務工程表ではR7年度9月までしか記入できる欄がありません。調理風景撮影のために9月から撮影を行い、そこから確認・修正等を行うと完成まで3ヶ月程度はかかるかと考えます。整備事業内の予算で行うにしても、このパンフレット及びイメージビデオの納期は別として考えていただくことは可能でしょうか？	合理的な理由により納期が9月を超える場合には、協議の上、納期を決定します。
5	要求水準書	18	4.2					諸室の説明	「物品倉庫」の記載がありますが、どの部屋からの利用を想定されてますでしょうか。	提案に委ねますが、衛生管理を考慮してください。
6	要求水準書	19	4.2					諸室の説明	「卵処理室」の記載がありますが、衛生に配慮することにより、卵処理コーナーとしての扱いは可能でしょうか。	衛生に配慮することを前提として、左記の提案は可とします。
7	要求水準書	19	4	2				洗浄室	e.カート等を洗浄するエリアの三方を壁で囲う等、洗浄水が周囲に飛び散らないように配慮すること、とは水の飛散対策が講じられていれば、三方壁で囲む必要はないとの解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりですが、作業動線等に支障をきたさないように考慮してください。
8	要求水準書	27	4.2					諸室の説明	「市職員・運営事業者用玄関」の要求事項にオートロックを設置することとありますが、想定される仕様を教えてください。	外来者が入所するときは市職員用事務室で開錠することを想定しています。
9	要求水準書	30	4.2					排水処理施設	建設予定地の下水道条件によって排水処理施設の設置義務が免除されることはない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	30	4.2					諸室の説明	「門扉及び塀」の要求事項に塀を設置することとありますが、塀にはフェンスも含まれると考えてよろしいでしょうか。	建物の外構設備のひとつであり、防犯上の機能以外に敷地の境界を形づくるとともに、建物の壁面などと一体となって敷地の景観や雰囲気形成する意味合いもあります。塀にはフェンスも含まれますので、計画地の周囲を鑑みて事業者の提案に委ねます。なお、フェンスを設置する場合には、積雪の重量による破損の防止等にも配慮してください。
11	要求水準書	41	4	3	4		イ	(ウ) コンテナ	コンテナの寸法は、現状のコンテナの寸法を超えないものとすると思いますが、コンテナに収納する食缶や食器カゴの規格により内部に余剰スペースが生まれ、コンテナ台数が増えることも予想されます。資料6の配送車の内寸に収まり、配送校の受け入れに影響がないことを前提としてコンテナ寸法を若干広げる提案もお認めいただけないでしょうか	資料6の配送車の内寸に収まり、配送校の受け入れに影響がないことを前提として、コンテナ寸法を若干広げる提案は可とします。

No	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	質問事項回答
12	要求水準書	43	4.3.6			イ	食器等	トレイの寸法について 370×370×17mmと記載されていますが 370×270×17mmではないでしょうか	ご理解のとおりです。
13	要求水準書	43	4.3.6			ウ	食器カゴ	ネームプレート付で四面のいずれから見ても学年・クラスがわかるようにすることとありますが通常は二面にネームプレートを付けるケースが多いのですが二面に取付にしていただけないでしょうか	原案のとおりとします。
14	要求水準書	44	4.3.6			エ (オ)	食缶等	角型高性能断熱食缶(副菜) 70 蓄冷剤付と記載されていますが食缶等の(ア)から(エ)までの仕様を満たしていれば蓄冷剤は不要と考えてもよろしいでしょうか	原案のとおりとします。
15	要求水準書 資料5						献立例 調理室手配表	汁物の喫食量目安をお示ください。	1人分量:各平均値として算出 ・みそ汁 小学校1年生 145cc 小学校2年生 165cc 小学校3年生 185cc 小学校4年生 185cc 小学校5年生 205cc 小学校6年生 205cc 小学校教職員 230cc 中学校1年生 220cc 中学校2年生 220cc 中学校3年生 230cc 中学校教職員 230cc ・麺汁 小学校1年生 190cc 小学校2年生 210cc 小学校3年生 240cc 小学校4年生 240cc 小学校5年生 265cc 小学校6年生 265cc 小学校教職員 290cc 中学校1年生 270cc 中学校2年生 270cc 中学校3年生 290cc 中学校教職員 300cc
16	要求水準書 資料5						献立例 調理室手配表	和え物調理で使う合わせ調味料(ドレッシングなど)は加熱し、冷却を行いますか。	加熱冷却を行うため設備が必要です。
17	様式集	1			(2)	カ	社名の記載	正本については企業名が分かる資料(対照表等)を添付することで、副本と同じように企業名を匿名として提案書を作成してよろしいでしょうか。	様式集で添付を求めている資料以外の資料の添付は不可とします。従いまして、「企業名が分かる資料(対照表等)を添付」の添付は不可となります。
18	様式集	2					提出書類の作成方法	2部提出するCD-Rは、イ、ウ、エの3つの資料のデータを1つのCD-Rに保存したものを2部提出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。
19	様式集						様式3	様式3において構成企業等リストで代表企業の他に構成企業が3社ありますが、設計監理企業、電気工事企業、管工事企業でよろしいですか。	ご理解のとおりです。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	質問事項回答
20	様式集							様式3	構成企業等リストについて構成企業の欄の記入方法ですが行を増やして建築工事、管工事、電気工事会社の(下請会社)協力会社名、担当者を記入してよいのでしょうか	当該様式に記入するのは、「調理設備、食器、食缶等の調達企業」を除き構成企業のみとなります。したがって、下請会社等の記載は不可となります。なお、「調理設備、食器、食缶等の調達企業」の当該様式への記入につきましては、主となる1社のみとしてください。
21	様式集							様式8 様式9	様式8提案書および様式9要求水準にかかる確認書の正本と副本の違いはどうすればよろしいでしょうか。	正本、副本とも同じもので可とします。
22	様式集							様式12-3	※6について(単位:円)となっていますが「構成企業発注予定額(市内企業)」の欄に200,000円、「市内企業下請等」の欄に100,000円と記載してくださいとありますが(単位:千円)ではないのでしょうか	200,000,000円、100,000,000円の誤記です。提案に際しては、円単位で当該様式に記入してください。
23	様式集							様式16 様式17	様式16および様式17はワード様式ではなく、エクセル様式としていただけないでしょうか。	ワード、エクセルのいずれの様式でも可とします。
24	様式集							様式17	「設計業務の内訳については、適宜作成すること」とありますが、事業者の任意様式で作成して添付すればよろしいでしょうか。また、添付する場合は様式16と様式17の間に添付すればよろしいでしょうか。	前段、後段とも、ご理解のとおりです。 なお、「設計業務内訳書」は様式17-1、「建設業務内訳書」は様式17-2とします。
25	様式集							図面集	図面集について、「8 調理設備計画」と「13 調理設備概要」の内容が重複しているようですが、どのように書き分ければよろしいでしょうか。	「8 調理設備計画」の内容は、以下のとおり修正します。 ※調理設備計画には、調理設備設計のポイント等を示した平面図(アイソメ図等の使用も可)を添付すること。 (「・調理設備の概要について・・・」、「・要求水準書資料5「献立例」に記載している・・・」、「・調理設備の選定の・・・」の内容は、「13 調理設備概要」で作成すること。) 「13 調理設備概要」の内容は、以下のとおり修正します。 ※ 調理設備概要には、下記の内容を記載すること。なお、調理設備概要は、市が運営を行う際の調理設備等の活用方法の参考とするものである。 ・作業段階(搬入・検収段階、下処理段階、調理段階、アレルギー食調理段階、洗浄段階、消毒保管段階)ごとに使用する調理設備とその作業内容及び人員配置が分かるように記載すること。また、調理設備の選定の妥当性や設定根拠を記載すること。 ・要求水準書資料5「献立例」に記載している下記の2日分のメニューを調理する場合の調理設備の能力を示すこと。(材料、分量、調理方法等は、資料5「献立例」にある内容を参照すること) 1日目 資料5の「7日(金)」 ・かぼちゃのチーズ焼き ・コーンサラダ ・ミネストローネ 2日目 資料5の「10日(月)」 ・鶏肉のからあげ ・野菜のおかかあえ ・春雨スープ ・ゆかりごはん