

(仮称) 松本市第1学校給食センター整備事業 技術提案書に関する質疑回答

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
1	松本市公告 第202号	4	(5) 提出部数の表について、「ア 正本」の内容欄に「(4) ア～ケ」、「イ 副本」の内容欄に「(4) ウ、キ、ケ」と記載されていますが、それぞれ(4) ア～コ、(4) ウ、キ、コの意と解釈してよろしいでしょうか。	次のとおり訂正します。 正本：(4)ア～コ 副本：ア、ウ、キ、ケ、コ	関連 No.3 関連 No.27
2	実施要領	2	4 実施スケジュール(7) 技術提案書に関する質疑回答期限は令和6年9月30日(月)と記載されていますが、決定済みの回答内容については、9月30日の期限を待たずに順次回答していただけないでしょうか。	回答はまとめて行います。	
3	実施要領	6	(5) 提出部数の表について、「ア 正本」の内容欄に「(4) ア～ケ」、「イ 副本」の内容欄に「(4) ウ、キ、ケ」と記載されていますが、それぞれ(4) ア～コ、(4) ウ、キ、コの意と解釈してよろしいでしょうか。	No. 1 の回答を参照ください。	
4	実施要領	7	10 (3) イ (イ) その他備品とは、要求水準書P13-5 (6)にある厨房備品(作業台、移動台、移動シンク、ラック類、カート類、移動機器等必要な備品)のことを指すものの理解でよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。	
5	実施要領	8	11 (1) ウ (エ) プレゼンテーションを対面で行う場合、貴市でご用意いただける機材があればその内容を教えていただけますでしょうか。ご準備頂ける場合、プロジェクター・スクリーンの縦横比を教えてください。厨房機器説明会の場合も同様にご教示ください。	1 プロジェクター (1) 厨房機器選定委員会(西部学校給食センター) ア プロジェクター EPSON LCD_PROJECTOR (EB-W05) イ スクリーン 175×140(5:4) (2) 審査委員会(松本市立博物館) ア プロジェクター パナソニック PT-RZ890J イ スクリーン 縦約2m×横幅3～4m(詳細不明) 2 その他の準備品 ドラム	
6	実施要領	8～9	11 (1) ウ 機器操作者を含めた6名の出席者は、共同企業の構成員以外の設計協力業者、協力事務所からの参加としてもよいでしょうか。また11 (2) (ウ) も同様と考えてよろしいでしょうか。	審査委員会への出席者は、設計協力業者及び協力事務所からとしても構いません。 選定委員会についても同様です。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
7	実施要領 別表 評価項目一覧	12	価格評価「120点」は「ク 本業務（設計業務）に係る見積書」に対するものでしょうか。 「エ 概算施設整備費見積書」や「オ 厨房機器等見積書」も評価対象に含む場合、それぞれの配点についてご教示頂けないでしょうか。	価格評価は、「ク 本業務（設計業務）に係る見積書」に対するものです。	
8	要求水準書	5	「荷受風除室」において、プラットホームに業者に返却する容器の保管スペース（5㎡程度）が必要とありますが、プラットホーム上に容器の返却スペースを確保するという理解でよろしいでしょうか。	プラットホーム上に柵を設置して、返却スペースとする予定です。	
9	要求水準書	5	4（1）諸室等の構成に掲載の表は参考例であり、「（2）必要諸室の基本条件」に記載された機能を満たしていれば、諸室の構成は提案者に委ねるものとしてよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。	
10	要求水準書	5	「松本市 学校給食センター 再整備基本計画 令和6年5月」p.24～に記述されている「必要諸室の基本条件」と要求水準書P.5～に記載されている「必要諸室の基本条件」に差異が見受けられますが、要求水準書に準拠するという理解で宜しいでしょうか。	貴見のとおりです。	
11	要求水準書	6	「ジェットキャビティ」という言葉は商品名であり、特定のメーカーを指定することになりますので、同様の性能を有する機器という理解でよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。	
12	要求水準書	8	「和え物室」において、保冷材用冷凍庫を設置とありますが、食缶を予冷する機器を設ける等、保冷剤と同等の機能を有する場合はその限りではないでしょうか。	いいえ、保冷材に限定します。	
13	要求水準書	8	アレルギー対応食においてアレルギー対象の食材を使用している献立の場合、対象メニューのみをアレルギー対応容器に盛り付けて提供する理解で宜しいでしょうか。また、貴市ホームページ上で2024年8月26日に更新された「食物アレルギーに関する基本事項について」の内容は、新センターにも該当する内容という理解でよろしいでしょうか。	はい。対象メニューのみを専用容器に入れ提供します。 また、基本的にホームページ掲載内容は新センターにも該当します。ただし、対象選定条件の「月1回以上使用する食品に該当する者」については今後変更を予定しています。	
14	要求水準書	11	「調理員更衣室・休憩室」について、「調理員等の数及び男女比率に応じた」とありますが、想定 of 男女比をご提示いただけますでしょうか。	調理員の男女比は次のとおり想定してください。 男：女＝1：4.65	関連 No.48 関連 No.80
15	要求水準書	11	「配送員控室」「清掃員控室」について、配送員・清掃員はそれぞれ何名程度を想定されていますでしょうか。	配送員は常駐職員1名、清掃員控室は2名を想定しています。	関連 No.50 関連 No.51

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
16	要求水準書	12	「外来用トイレ」について、男女別（4人が同時に利用できる）とありますが、ここでいう4人とは、男女それぞれ4人ずつ（計8人）利用という理解でよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。	
17	要求水準書	13	5 厨房機器提案条件 (1) 令和10年度（推計）の合計給食数及び合計学級数が示されていますが、消毒機器、洗浄機器、コンテナ台数等、建物の規模に影響しますので、令和10年度の各学校のクラス割表をご提示いただけますでしょうか。	別添 クラス割表をご参照ください。	関連 No.53 関連 No.79
18	要求水準書	13	5 厨房機器提案条件 (3) ご飯用食缶を14缶（2列×7段）積めるカゴ車とはどういったものでしょうか。寸法等仕様に制限がかかるものであればご提示ください。或いは、ご飯用食缶の仕様とカゴ車（配送コンテナ）の仕様については、14缶以上積載できれば提案者に委ねるものとしてもよろしいでしょうか	物流現場で使用されているカゴ台車でコンビテナーとも呼ばれているものです。 学校のスペース上の都合により、積載台数は14缶までとし、省スペースに配慮したカゴ車としてください。なお、給食センターでは折り畳まずに保管することを想定しています。 ※参考品：ヤマト・インダストリー(株) KRCシリーズ ※コンテナ洗浄機で洗浄できる製品をご提案ください。 ※想定している3tトラックの荷台内寸高さは1700mm	
19	要求水準書	13.14	5 厨房機器提案条件 (7) 給食エリア及び冷凍・冷蔵庫等の温・湿度管理システムについても提案に含めること。 7 設備計画 (3) ア 空調・換気設備 (ア) 各諸室の温度、湿度は、事務室にて集中管理を行う。 上記の記載がありますが、設備側で給食エリアを含めた各諸室の温度・湿度の集中管理を行うため、厨房機器側としては冷凍・冷蔵庫の温度管理システムの提案を行うとの理解でよろしいでしょうか。	次の集中管理システムの提案をお願いします。 1 厨房設備側として、冷凍・冷蔵庫（室）の温度管理 2 調理機器側として、給食調理エリアを含めた各諸室の温度・湿度管理	
20	要求水準書	15	80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備とありますが、80℃以上の熱湯はどのような場所・用途で利用されるのかご教示ください。	1 大釜：汁物調理のため 2 茹で用小釜：野菜の茹でのため 3 食器・食缶洗浄機：洗浄のため 4 各洗浄室：調理器具の洗浄のため 5 湯焼蒸室：焼物機・フライヤー等調理器の洗浄作業のため	関連 No.55

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
21	要求水準書	16	9 (4) 「ご飯用食缶は給食配送用コンテナを利用せず、別途、配送用トラックで配送予定」とありますが、ここで言われる「配送用トラック」は要求水準書P4 3 (1) 記載の「配送車両 (3t車8~10台) に含まれますか。或いはコンテナを積載するトラックとは別のトラックを想定されていますか。 またコンテナを積載したトラックに、ご飯用食缶を積んだカゴ台車は同時に積載することはないとの理解でよろしいでしょうか。	含みます。 混載については未定です (積込時間・配送ルート・配送時間等、配送計画を検討し配送業者と調整を行う必要があるため)。	
22	要求水準書	16	(5) ア~エの各食缶の仕様、容量等については提案者に委ねるとしてよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。	
23	要求水準書	想定献立	想定献立について、食材1人分量の手配表や調理手順書をご提示お願いします。	No.89の回答をご参照ください。	
24	要求水準書	4	7行目からの「南側市道…考慮すること」とありますが、提案当初より給食センター職員の出入口として東側道路より職員車両用出入口を設けることは支障がありますか？	支障はありません。ただし、小学校との協議により東側市道側に職員車両用出入口が設けられない場合もあることを想定願います。	
25	要求水準書	4	10行目からの「工事期間中も敷地内に一定台数の駐車スペースを確保できる施工計画」とあり、その下に (必要な駐車台数については発注者との協議による) とありますが、おおよその駐車台数をご教示頂けないでしょうか？	20台を想定しています。	関連 No.65
26	参考資料		「離隔図」等について、メールにて「計画建物の各断面の任意ポイントでの離隔距離について確認したい場合は、建物の概略 (配置・高さ) が決まった段階で相談いただければ確認可能」とのことですが、メールにて随時受付と解釈してよろしいでしょうか？ また、相談の期限はございますか？	(株) タワーライン・ソリューション松本営業所に直接ご確認ください。	
27	実施要領	6 頁	9. 技術提案書の提出 (5) 提出部数において「イ 副本、内容：(4) ウ、キ、ケ」とありますが、「ケ」は「コ」の間違いではないでしょうか。	No. 1 の回答をご参照ください。	
28	実施要領	7 頁	10. 技術提案書作成要領 (2) アにおいて「本文以外の補足説明文については、9ポイント以上とする」とありますが、文章を補完するイラストやイメージ図に用いる文字はそれによらないと考えて宜しいでしょうか。	貴見のとおりです。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
29	実施要領	7 頁	10. 技術提案書作成要領 (2) ウにおいて様式の右上に「8参加資格の審査及び結果通知」において交付した整理番号を記載することとありますが、技術提案書に企業体名を記載しても宜しいでしょうか。また、企業体を特定できる写真等の利用は可能でしょうか。	整理番号は交付していません。 技術提案書及び補足説明資料、厨房機器詳細提案書へ企業体名を記載して構いません。	
30	実施要領	7 頁	10. 技術提案書作成要領 (3) イ(イ)調理機器等リストの記載内容のなかに、「その他調理備品」とございますが、どのような備品を想定されておりますか。 例) 調理等に使用するプラスチック、かご、ボールなど6,000食分の調理備品一式	調理等に使用するプラスチック、かご、ザル、バケツ、スコップ、大ひしゃく、スチコン用ホテルパン、番重、パン箱など6,000食分の調理備品一式（東部栄養教諭）	関連 No.34 関連 No.92
31	実施要領	1 2 頁	別表 評価項目一覧、1 業務実績及び業務実施方針 「実施における市内業者の活用に関する提案」にある市内業者とはJV構成員である「市内事務所」を指すのでしょうか。もしそうではない場合、具体的にどのようなイメージの提案を想定されていますでしょうか。	J V構成員の「市内事務所」を指すのではなく、実施要領 P 4 の(6)協力事務所として、市内事業者に関わっていただくことを想定しています。	
32	別冊2 要求水準書	3 頁	(8)提案事業費限度額 施設建設事業費 杭や地盤改良などの地業工事を含めないと考えて宜しいでしょうか。もし含めるとした場合、計画地のボーリングデータをお示しください。	No.61の回答をご参照ください。	
33	別冊2 要求水準書	3 頁	(8)提案事業費限度額 施設建設事業費 施設建設事業費限度額に外構工事費は含まないとありますが、様式8-4には外構工事費の欄があります。 仮に様式8-4の「1 概算施設整備費見積額」が限度額を超えてしまったとしても、「2 上記1の内訳」のうちNo1～4の合計が超えていなければ良いという理解で宜しいでしょうか。	貴見のとおりです。 関連して次のとおり訂正します。 【別冊3 設計業務委託 仕様書 P7】 2 業務要領(1)_ア 誤) 機械設備工事 ↓ 正) 給排水衛生設備工事、空調設備工事	関連 No.62
34	別冊2 要求水準書	3 頁	(8)提案事業費限度額 厨房機器納入業務 の見積内には運営備品(調理備品)は含まないという理解で宜しいでしょうか。	No.30に記載の備品一式を含みます。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
35	要求水準書	3 頁	2 敷地条件 (1) 建設地概要等 高さ制限10m以下とありますが、景観審議会により緩和を受けることも想定の範囲と考えて宜しいでしょうか。	高さの緩和は想定していません。	
36	要求水準書	5 頁	4(1)諸室等の構成 一般区域【調理員エリア】食堂兼会議室について、11頁の「食堂・休憩室」をお示しであると考えてよろしいでしょうか	貴見のとおりです。	
37	要求水準書	5 頁	4(1)諸室等の構成 一般区域【調理員エリア】の食糧備蓄倉庫と【外来エリア】の食料備蓄庫の用途をご教示ねがいます。また、12頁の「食料備蓄倉庫」はどちらの諸室条件でしょうか。ご教示ねがいます。	次のとおり訂正します。 【調理員エリア】 誤) 食糧備蓄倉庫 → 正) 食料備蓄倉庫 用途は、非常食(救給カレーや飲料水等)や防災備品等の保管です。(要求水準書P12) 【外来用エリア】 誤) 食料備蓄庫 → 正) 食料等保管庫 用途は、非常食として保管しているふりかけ、ペーパータオル、ゴミ袋等の日用品の保管です。	
38	要求水準書	6 頁	4(2)必要諸室の基本条件【冷蔵庫・冷凍庫】 食材保管スペース検討のため、食材量、荷姿を教示願います。また、前日入荷等もありましたら食材種、食材量も合わせて教示願います。	肉・魚・豆腐以外前日納品。肉や加工品はプラスチックやパン箱などへ移し替えて保管 前日入荷品は、最大量で野菜1トン、主菜(冷凍品)6000個、その他冷凍品(ペーストなど) 200kg、当日入荷品として肉、魚(汁など)200kg、肉、魚(主菜)6000切れ、豆腐120kg	関連 No.84
39	要求水準書	6 頁	4(2)必要諸室の基本条件【検収室】 「前日納品された野菜」とございますが、納品量の目安をご教示ねがいます。	No.38と同様	
40	要求水準書	6 頁	4(2)必要諸室の基本条件【食品庫計量室】 「6,000食の調味料、乾物等を8日分保存」とございますが、保管量の目安をご教示ねがいます。	調味料300k 乾物等300k 乾物等は、段ボールからプラスチックへ入れ替えて保管	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
41	要求水準書	7 頁	4(2)必要諸室の基本条件【油庫】 油の搬入、回収の方法(例 ローリー車、一斗缶等)および搬入・回収頻度について教示願います。	【搬入】 方法：一斗缶 頻度：月3回 【回収】 方法：回収業者トラックに積載のポリタンクに、給食センターのポンプにより圧送 頻度：多くて月2回	
42	要求水準書	7 頁	4(2)必要諸室の基本条件【廃棄物庫】 庫内スペース検討にあたり、ゴミ種別毎の業者回収頻度を教示願います。(残滓回収頻度は記載あるので以外について教示願います。)	① 段ボール等紙類：週1回程度 ② 缶：週1回 ③ 鉄くず：年1回程度 ④ ビン・破砕・蛍光管：年1回程度	
43	要求水準書	8 頁	4(2)必要諸室の基本条件【揚物・焼物調理室】 『分解・洗浄が容易な捏ね機を設ける』と記載がありますが、捏ね機の具体的な使用用途を教示願います。	手作りハンバーグの肉をこねる、手作りシュウマイの肉をこねるなど、主に手作りのひき肉料理に使用する予定です。(西部栄養教諭)	
44	要求水準書	8 頁	4(2)必要諸室の基本条件【切裁・煮炊き調理室】 『煮炊き釜の1つを防災対応可能なプロパンガスを接続できる移動式の煮炊き釜とする』と記載がありますが、設置安全上や運用面考慮を理由として本諸室以外で防災用移動釜が配置検討すれば問題ないでしょうか	いいえ、煮炊き室で普段から使用します。	
45	要求水準書	8 頁	4(2)必要諸室の基本条件【揚物・焼物調理室】 2献立組み合わせの提供で①焼物3,000食、蒸し物3,000食、また②揚物3,000食を2献立重複提供での献立想定はございますか。	①焼物3000食、蒸し物3000食の組み合わせは想定しています。 ②揚げ物3000食の2献立重複は想定していません。	
46	要求水準書	8 頁	4(2)必要諸室の基本条件【和え物室】 保冷剤用冷凍庫を設置とありますが、冷却性能が保持出来れば、設置不要という理解で宜しいでしょうか。	保冷剤を使用した冷却としてください。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
47	要求水準書	8 頁	4(2)必要諸室の基本条件【アレルギー対応室】 「アレルギー食提供容器」とございますが、対象者1名に対し、種類や個数などご教示ねがいます。	容器の種類については下記の内容で検討中 (1) 角小容量配食容器 大(ごはん) (2) 真空フードジャー(汁) (3) 角小容量配食容器 小(主菜) (4) ステンマイトボックスミニ・ミニ保冷剤セット(副菜) 容器については個人ごとの管理ではなく共用します。また、それぞれの個数については合計数で記載します。 下記数量については、決定ではありません。 ・ 角小容量配食容器 大(25個) ・ 真空フードジャー(40個) ・ 角小容量配食容器 小(40個) ・ ステンマイトボックスミニ・ミニ保冷剤セット(25個)	
48	要求水準書	9 頁	4(2)必要諸室の基本条件(調理区域・その他の区域) 「調理員の人数に応じた・・・」と記載がございますが、以下の準備室に入退室する人数をご教示ねがいます。 ①汚染作業区域(午前・調理) ②非汚染作業区域(午前・調理) ③汚染作業区域(午後・洗浄) ④非汚染作業区域(午後・消毒保管) ※男女比についても合わせてご教示願います。	ご提案の機器及びレイアウトにより調理・洗浄・消毒保管を行うのに必要と思われる適切な人員配置を、ご提案の時間区分に応じてお示しください。なお、コンテナへの積込開始時間は11時30分を想定しています。 調理員の男女比については、No.14の回答をご参照ください。	関連 No.80
49	要求水準書	11 頁	4(2)必要諸室の基本条件【会議室】【見学通路】 スペース検討にあたり最大見学者の想定人数を教示願います。	80人	
50	要求水準書	11 頁	4(2)必要諸室の基本条件【配送員控室】 配送員の方の人数をご教示ねがいます。	No.15の回答をご参照ください。	
51	要求水準書	11 頁	4(2)必要諸室の基本条件【清掃員控室】 清掃員の方の人数をご教示ねがいます。	No.15の回答をご参照ください。	
52	要求水準書	11 頁	4(2)必要諸室の基本条件【調理員用トイレ】 男女別で、何カ所設置、などのご要望はございますか。ご教示ねがいます。	調理場内に入るための更衣室内に各1箇所トイレを設置してください。 トイレ内の個室の数は、男2、女3で設置してください。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
53	要求水準書	1 3 頁	5. 厨房機器提案条件 (3) 米飯食缶を積める『かご車20台』とありますが前段クラス数を正とした場合、台数相違となりますが、記載ある20台にて検討という理解で宜しいでしょうか。	No.17の回答を参照してください。 配送の都合上、23台（予備2台を含む）で検討してください。	関連 No.17
54	要求水準書	1 4 頁	7. 設備計画(2)電気設備 カ 『厨房施設内には動画配信可能なカメラ等を設置する。』とありますが動画を撮影する想定諸室は事業者提案で宜しいでしょうか。	事業者提案でよろしいです。ただし、煮炊き調理室、揚げ物・焼物調理室を含む提案としてください。	
55	要求水準書	1 5 頁	7. 設備計画(3)機械設備 イ (ア) 『飲料水、蒸気及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置する』とありますが、熱湯を使用する用途と必要箇所について教示願います。	No.20の回答をご参照ください。	
56	要求水準書	1 6 頁	9. 食器・食缶等調達計画 (5)オ ご飯用食缶（サイズ：W370mm×D500mm×H180mm程度）とありますが、外箱容器の寸法でしょうか。	外形寸法です。 W370mm×D530mm×H180mm程度	
57	要求水準書	1 6 頁	9. 食器・食缶等調達計画 (6) 『アレルギー対応食については、配送トラックの助手席での配送を予定している。』とありますが、具体的な配送方法を教示願います。（個別容器を配送ケースに入れる等）	個別容器に盛り付けた対応食を対象者ごとバックに入れ、学校ごとの配送ケースへ入れて配送する方法を考えています。	
58	想定献立		調理能力算出を行うにあたり、参考としたいため、一人当たりの盛付重量または、喫食量(主食、汁物、主菜、副菜各々)をご教示ねがいます。	主食(小)90～200g、(中)230g 汁(小)180～200ml、(中)230ml 主菜(小)60g、(中)80g 副菜(小)50～60g、(中)65～78g	
59	公告第202号	4 頁	『8. 技術提案書の提出(5)提出部数』で『ア正本・イ副本』には、『コ 厨房機器詳細説明書』を提出せず、あくまで電子データのための提出という理解でよろしいでしょうか。	No. 1 の回答をご参照ください。	
60	参考資料① 測量図		受領した測量図より敷地面積をCAD求積すると、要求水準書に示された敷地面積と差異があるように見受けられます。敷地測量図を正としてよろしいでしょうか。	敷地測量図を正としてください。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
61	実施要領	6	提出書類様式8-4概算施設整備費見積書の建築主体工事費の見積額において、計画地の地質状況が不明です。当該敷地のボーリングデータ等ない場合、特殊基礎工事費は別途とさせていただきますよろしいでしょうか。	ボーリングデータは、契約後提供します。特殊基礎工事費も含むものとします。	関連 No.32
62	要求水準書	3	施設建設事業費の限度額に外構工事は含んでおりませんが、上記見積書に項目があります。外構工事費の限度額は試算されておりますでしょうか。また、造成、外構、上下水の各工事費は含まないと思いますが、どのような発注を予定されておりますでしょうか。	外構工事費の概算額については、別冊1「松本市学校給食センター再整備基本計画」P40にてご確認ください。造成、外構、上下水道工事は分離発注予定です。	関連 No.33
63	要求水準書 参考資料①測量図	3	接道について伺います。敷地南側（市道梓川538号）9.0mとありますが、測量図では9.5mとなっています。どちらが正でしょうか。 また、歩道（2.5m）位置及び整備範囲をご提示願います。	現在、市道梓川538号線拡幅工事に係る工事測量を行っているところで、12月下旬に道路幅員が固まります。よって、現時点では道路幅員は未定です。 工事測量後、建設予定地の用地測量を実施し、分筆線の入った図面が完成するのは3月末になります。整備範囲の確認はその後をお願いします。	関連 No.60
64	実施要領	6	9技術提案書の提出、（5）提出部数ア正本ア～ケ、イ副本ウ、キ、ケとなっておりますが、ケ（様式10）は表紙であるため、ケをコ（様式11）と読み替えてよろしいでしょうか。	No.1の回答をご参照ください。	
65	要求水準書	4	計画予定地に小学校職員用の必要駐車台数は発注者との協議によるとありますが、配置計画にかかわりますので必要台数をご提示いただけませんか。（工事中含む）	No.25の回答をご参照ください。	
66	要求水準書	13	各車両台数について伺います。 ・駐車台数80台の職員、調理員、外来者用の内訳及び車種別（職員、調理員の普通車、軽自動車の各想定内訳等）。 ・屋根付き駐輪場の利用者は外来者、職員どちらか、及び必要台数。 ・バスは何人乗りを何台想定か。 以上、よろしく願いいたします。	・想定内訳は次のとおりです。 駐車台数80台のうち職員用に70台、公用車用（玄関そばに）1台、外来者用9台。全て普通車として想定。 ・屋根付き駐輪場は主には職員の利用を想定しており、必要台数は10台程度を見込んでいます。 ・バスの駐車については、普通車の駐車区画を利用して駐車することを想定しており、大型バス2台が同時に駐車しやすい駐車場レイアウトとしてください（バス専用の駐車区画は不要）。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
67	要求水準書	1	3 業務内容 (1) イに (平成21年国土交通省告示第15号別添一に掲げる標準業務) とありますが、R6年1月9日付けで告示8号に改定されており、県でも本年3月1日より準拠しています。業務内容にはイの外構工事、インフラ整備に関する設計業務、エの事前説明会、地元対応、庁内議会説明に関する補助業務、オの完成パース等は追加業務と認識しておりますが、不足分はご考慮いただけるものと考えてよろしいでしょうか。	追加業務までを含めた積算となっております。	
68	実施要領	12	見積額が評価対象となっていますが、提出書類の見積書としては3種類 (エ 概算施設整備費見積書、オ 厨房機器等見積書、ク 本業務 (設計業務) に係る見積書) ありますが、評価対象の見積書をお教えます。	評価対象は、本業務 (設計業務) に係る見積書です。	
69	要求水準書	4	3配置条件・建築条件についてですが、屋外倉庫は不要と考えてよろしいですか。仮に必要な場合、利用目的、規模をお示しください。	屋外作業用の倉庫の設置を考えております。規模は10㎡程度を想定しています。	
70	要求水準書	3	建設予定地の西側には住宅地があります。予定地の周囲の状況が将来どのように変わっていくかなどお分かりでしたらお教えます。	建設予定地周辺は市街化調整区域であることから大きな変化はないと思われますが、将来についてはわかりません。	
71	要求水準書	4	隣接する小学校職員用の駐車場を工事期間中一定台数確保することについて、新センター建設工事期間中のみを考慮すればよろしいでしょうか。また、新センター工事期間中以外についても考慮する場合は具体的な時期をご教授下さい。	小学校職員用として駐車場を確保するのは新センター建設工事期間中のみで構いません。	関連 No.72 関連 No.73
72	要求水準書	4	隣接する小学校職員用の駐車場を工事期間中一定台数確保することについて、新センター完成後の小学校職員用の駐車場の予定地をご教授下さい。	未定です。	関連 No.71 関連 No.73
73			新センター完成後、現在の梓川学校給食センターの後利用 (建物解体・小学校施設増築・駐車場整備など) の計画をご教授下さい。	未定です。	関連 No.71 関連 No.72
74	設計業務委託仕様書	Ⅱ (3)	Ⅱ基本設計 (3) 成果品提出の項目について、「展示、収蔵、管理等計画図」および当該備考欄について、要求水準書の内容と整合が取れていないと思われますが、誤記と考えて宜しいでしょうか。また、他に必要な項目がある場合はご教授下さい。	貴見のとおりです。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
75	要求水準書	3	測量図において、筆界線が混在して敷地境界が不明な部分がありますので、敷地境界線をご提示願います。（特に東側） また、計画地内の地目をお示し願います。赤線、青線等なものと考えてよろしいですか。（505-18A、505-18B、715-2B）	筆界確認図及び地目が入っている用地実測図を提供しますのでご確認ください。	
76	実施要領	8	プレゼンは管理技術者の出席は必須で、他の出席者は適宜と考えてよろしいですか。また、プレゼン、ヒアリングの各時間の想定をお教え願います。	出席者については、貴見のとおりです。 時間については、厨房機器選定委員会、審査委員会ともに、プレゼン40分以内、ヒアリング10分程度を想定しています（準備・片付けは除く）。	
77	実施要領	2	質疑回答が9/30とありますが、現地での説明の機会がなく計画に係る質疑が多々ございます。ご回答いただける項目から順次いただきたいと思いますが如何でしょうか。	回答はまとめて行います。	
78	要求水準書	4	3 配置条件・建築条件（1）基本事項の検討をおこなうため、児童の登下校動線をお示し下さい。	建設予定地の近接の道路について、児童は次の道路を通学路として梓川小学校南側の校門を通過して登下校しています。 1 市道梓川538号線 2 市道梓川197号線 ※ 建設予定地と小学校との間の市道梓川193号線は、通学路にはなっていません。 別添 登下校動線図（建設予定地周辺）をご参照ください。	
79	要求水準書		各配送校のクラス表(職員室、特別支援学級)も含めて食缶セット数をご提示ください	No.17の回答をご参照ください。	
80	要求水準書		想定している調理員・事務所職員の人数及び、男女比をご提示ください。	調理員の人数については、No.48の回答を参照してください。 事務所職員の人数については、14名を想定しています。 男女比については、No.14の回答をご参照ください。	
81	要求水準書	16	献立における食器の組み合わせ、パンの献立の時にセンターに残る食器の有無をご提示ください。【例：パンの日汁椀(ボール)・各仕切皿の2点で飯椀(ボール)はセンター保管など】	パンの日、飯椀がセンター保管	
82	要求水準書	16	スプーン及び食具(しゃもじ、トンゴ、杓子等)のカゴの必要の有無、形状の指定などあればご提示願います。	かごは不要 食具については、配膳の際、左利きの児童・生徒でも利用しやすいものとする。	

No.	資料名	ページ	質問内容	回 答	備考
83	要求水準書	11	清掃員控室に必要なもの(机・椅子・ロッカーなど)をご提示ください。何人での利用を想定されていますか。	机、イス、ロッカー、エアコン 2名での利用を想定しています。	
84	要求水準書	6	野菜類前日納品の最大の日の食材量をご提示ください。	No.38の回答をご参照ください。	
85	要求水準書	6	食材ごとの入荷時間帯(前日・当日も含む)ご提示願います。	当日納入は8:00となります。 前日については、未定です。 (希望時間は 11:30頃か14:00頃です。)	
86	要求水準書	6	調味料・乾物8日分の最大量をご提示ください。	調味料300k 乾物等300k 乾物等は、段ボールからプラスチックへ入れ替えて保管	
87	要求水準書	8	移動式果物割機のご要望がありますが リンゴ・なし等のカット・何分割(一人分)かご提示ください。	1/4～1/8カットです。	
88	要求水準書	8	揚げ焼き室に30K秤の要望がありますが、用途をご提示ください。	手作りジャンボシュウマイのタネなどを分割する際に必要。(西部栄養教諭)	
89	想定献立		手作りジャンボシュウマイ・手作りハンバーグおろしだれ、ホキのカップ焼き(手作り)の食材量、調理手順をご提示ください。	別添 手配表をご参照ください。	関連 No.23
90	想定献立		ホキのカップ焼きの、カップの大きさをご提示ください。	小判4号です。	
91	想定献立		手作りジャンボシュウマイ 1個の大きさをご提示ください。	68gです。	
92	実施要領	7	9-(4) 提出書類 キ 技術提案書補足説明資料 に関して、調理機器等リスト内のその他備品とは、食器カゴや配膳器具という認識で宜しいでしょうか？	No.30に示した調理備品も含まれます。	
93	想定献立		スイカをごはん食缶に入れて配送との事ですが、その際ごはん食缶はコンテナに入れて配送との認識で宜しいでしょうか？	カゴ車での配送を想定しています。	