

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
1	様式2-8	1	5		記載する内容	様式2-8で記載する保険等の届出の欄には、社会保険に加入している場合は、「加入している」若しくは「加入していない」と記載すればよろしいでしょうか？	「社会保険に加入している」、「社会保険に加入していない」、「適用除外」のいずれかを記載ください。
2	様式2-9	18		※印	証明書の種類	※契約書等を添付すること。と記載されていますが、コリンズ登録書も証明書として認めて頂けますか？	よろしい。
3	実施要領	13	3.4	(ウ)	実績について	(a)に記載されている内容の実績については、元請けでの実績と記載が無いので、下請け協力での調達・搬入実績でも認められると判断して宜しいでしょうか？ また、下請け協力での実績が認められる場合は、実績証明書として、元請け会社との注文・請書の写しで宜しいでしょうか？	下請けでの実績も可とします。但し、実施要領に記載されている要件を満たしていることを示す資料を、提出してください。なお、施設パンフレットや自治体ホームページ画面等、提供能力（食/日）がわかるものを併せて添付してください。
4	実施要領	12	8	(b)	実績について	「延べ面積1,000㎡以上の給食センター・食品工場等」と記載がありますが、「建物の延べ面積が1,000㎡以上」と理解して宜しいでしょうか？	よろしい。
5	様式4-1 様式4-2 様式4-3				提出日について	様式4-1, 4-2, 4-3の提出日は参加表明書提出時に併せて提出すれば宜しいでしょうか？	参加表明書提出以前においても、関係資料の開示は行いますので、適宜提出をお願いします。
6	様式2-5		3		表記方法	一級建築士事務所登録と記載された欄には、有り・無しを記載すれば宜しいでしょうか？	参加者を構成するメンバーの中で、設計関連業務を行う設計事務業者について登録番号を記載をしてください。なお、本プロポーザルへの参加に当たっては、一級建築士事務所登録が要件となっています。
7					グループ名記載	参加表明書・提案書等、全ての資料において、グループ名の記載をする欄がありません。グループ名の提示はいつするのでしょうか？	グループ名の記載は必要ありません。
8	様式2-8	18	4		保険等の届出	総合評定値通知書（経審）を添付により記載不要で良いでしょうか。	「社会保険に加入している」、「社会保険に加入していない」、「適用除外」のいずれかを記載ください。
9	要求水準書	18	8	2.2.1 (2)	土壌調査	土壌調査の記載がありますが、土壌汚染の懸念があるという事であればその想定範囲をご提示ください。	残土処分に当たっては、指定処分地の受け入れ基準により土壌分析を求められるため、スケジュールに影響のないよう工程管理を行ってください。
10	要求水準書	18	11	2.2.1 (3)	測量業務	別途発注予定の測量業務について、測量データの貸与はいつごろの想定でしょうか。	現況平面図は令和5年8月頃に貸与予定です。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
11	要求水準書	18	12	2.2.1(4)(5)	想定現況の差異が無い事を調査	想定現況の差異が無い事を調査・報告する事とありますが、提案時にて貸与頂ける資料が全ての情報となり、差異が無いという事は極めて難しいと考えられるため、差異がある場合は、契約者間の公平な立場の元、条件変更協議を行うと考えて宜しいでしょうか。	関係資料を参照し、参加者のノウハウによる合理的なリスク管理を含め、ご提案ください。なお、想定現況との差異に関しては、その内容により協議を行うものとします。
12	要求水準書	19	25	2.2.4(7)	設計業務	「事業者は、構造躯体を撤去・新設または改修する場合、事業者の責に於いて、安全性の検証を行うこと」と記載が御座いますが、既存建物の構造図・構造計算書は貸与頂けるものと考えて宜しいでしょうか。	関係資料として、構造図は貸与いたします。
13	要求水準書	22	18	2.2.7	その他業務	建築基準法第48条各項ただし書における許可を得るにあたり必要な近隣住民等への公聴会等については、事業者が主体となって行う事。と記載が有りますが、貴市職員も同席頂けると考えて宜しいでしょうか。また、会場等は提供頂けるものと考えて宜しいでしょうか。	本市は事業主として関わりますが、建築基準法第48条但し書きにおける許可取得にあたっては、DB事業者が主体となるため、打合せの形態によってはDB事業者のみで進めていただくものもあることはご理解ください。また、会場については本市で提供する予定です。
14	要求水準書	38	8	表(4)	その他付帯施設の概要・要求水準	「門扉及び塀、フェンス」項目(ア)(イ)(ウ)の項目について「改善すること。」と記載されておりますが、改善内容を御提示願えませんでしょうか。	要求水準書を参照のうえ、ご提案ください。
15	審査基準書	10	4	別表1一次審査表①②	審査の視点	設計業務の実績で食品工場等とありますが、調理場は含むと考えて宜しいでしょうか。	よろしい。ただし、調理場の面積が1,000㎡以上の実績を対象とします。
16	要求水準書	18	3	2.2.1	事前調査業務	地質調査、測量調査は別途とのことですが、既に調査は完了しているのでしょうか。調査資料があればご提示ください。	地質調査については、関係資料をご参照ください。測量調査については、本市にて実施予定です。
17	要求水準書	19	19	2.2.4	設計業務	「市及びCMは・・・いつでも事業者を確認することが出来る」とありますが、いつでもとは、どのように解釈すればよいでしょうか	事前に定めたタイミングに依らず、内容について確認を行うという主旨です。
18	要求水準書	19	23	2.2.4	設計業務	「設計・建設費の増減額の提示」とありますが、要求水準が変更されることがあるのでしょうか	要求水準書1.3をご参照ください。
19	要求水準書	24	11	3.1.1(2)	改修項目及び改修方針	「排水障害」とはどのような現象が起きているのでしょうか	関係資料「資料2既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
20	要求水準書	24	16	3.1.1(2)	改修項目及び改修方針	「フェンスは撤去更新」とありますが、高さ1.8mのメッシュフェンス程度でよいのでしょうか	関係資料をご確認いただき、既存同等以上の仕様にて、ご提案ください。
21	要求水準書	24	24	3.1.1(2)イ(a)	施設内	「耐久性の高いもの(複層仕上塗材)が望ましい」とあるが、一部でもよいのでしょうか	施設全体の耐久性を高めるための、合理的な計画としてご提案ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
22	要求水準書	24	26	3.1.1(2)イ(c)	施設内	「高气密の建具」とは、公共工事標準仕様書による気密性能A-3程度とのことでしょうか	要求水準書1.4.2基本方針に従い、省エネ性能を向上させるものとして、ご提案ください。
23	要求水準書	25	1	3.1.1(2)イ(d)	施設内	「天井」の仕上げは、想定されているものがあればご提示ください	基本計画書をご参照ください。
24	要求水準書	25	7	3.1.1(2)イ(f)	施設内	「アスベスト含有の封じ込め」とは、どのような仕様を想定されているのでしょうか。ピンネット工法等でしょうか。	煙突については、既に封じ込めは実施されています。関係資料をご参照ください。
25	要求水準書	25	10	3.1.1(2)ウ(a)	附属建物	その他、今回工事でアスベスト含有が確認されている部分がかかっていれば、教えていただけないでしょうか	関係資料をご参照ください。
26	要求水準書	29	16	3.2.1(1)	肉魚下処理室	シンク1台とはシンク3槽以上設置されたもので、それに対し次亜塩素酸水用蛇口が1カ所以上とのことでしょうか	ご理解の通りです。
27	要求水準書	29	28	3.2.1(1)	中処理室	「4レーン」とのことですが、1レーンは予備として設置でしょうか?	特に予備として定めているものではありません。
28	要求水準書	35	20	3.2.1(2)	調理委託事業者	「所要の仕様・設備」とは具体的には、机、いす、書棚等のことでしょうか	机、いす、書棚は含みません。建築の仕様・設備とご理解ください。
29	要求水準書	35	35	3.2.1(2)	シャワー室	2カ所設置の場合、それぞれの休憩室内に設置しても問題ないでしょうか	共用廊下からアクセスできる場所に配置してください。
30	要求水準書	36	20	3.2.1(2)	休憩室	所要の仕様・設備とは、テーブル、椅子のことでしょうかまた同時に何名程度の利用と想定すればよいでしょうか?	テーブル、椅子は含みません。建築の仕様・設備とご理解ください。現状は、会議室見学室と、男女休憩室の同時利用人数が約30名です。
31	要求水準書	36	16	3.2.1(3)	見学者ホール	「展示が設置」とは、展示パネルなどを吊り下げるピクチャーレールのようなものを指していると考えてよろしいでしょうか	各種の展示形態に対応する仕様をご計画ください。詳細はご提案ください。
32	要求水準書	36	23	3.2.1(3)	会議室見学室	「小学生の見学に対応する設備」とは具体的にどのような設備でしょうか	児童が興味をもって見学できる設備をご計画ください。詳細はご提案ください。
33	要求水準書	38	28	3.3.1(1)ア	意匠計画	「雨水流出抑制」とは、透水舗装、浸透管、浸透枳等のことでしょうか	雨水流出抑制について設置義務はありません。詳細はご提案ください。
34	要求水準書	39	1	3.3.1(1)ア	意匠計画	「外部からの侵入を防ぐ」とは、電気錠設置の扉を指しているのでしょうか 又は敷地周りのフェンス等のことでしょうか	特に電気錠設置の扉は想定していません。有効に侵入を防ぐための方策について、ご提案ください。
35	要求水準書	39	10	3.3.1(1)ア	構内通路駐車場、駐輪場等	「一旦停止ライン、パトライト、カーブミラー等」とありますが、どれか一つでの対応でもよいでしょうか	合理的に安全確保が可能な仕様として、ご提案ください。ひとつの対応のみで、推奨基準を満たしていると判断するとは限りません。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
36	要求水準書	39	19	3.3.1(2)ア	構内通路駐車場、駐輪場等	「虫侵入の防止等」とは搬送車との隙間対策、エアカーテン、高速シートシャッター、捕虫器の設置のことでしょうか	本事業において、効果的に虫侵入を防止する対策として、ご提案ください。
37	要求水準書	42	16	3.3.1(3)ア	内部仕上	「耐水性材料」とは、化粧ケイカル板程度と考えてよいでしょうか	給食センターの特性をご理解いただき、詳細についてはご提案ください。
38	要求水準書	42	20	3.3.1(4)ア	内部仕上	「床面から1mまでの内壁は、不浸透性材料」とは具体的に指示いただけないでしょうか	給食センターの特性をご理解いただき、詳細についてはご提案ください。
39	要求水準書	44	34	3.3.1(7)キ	防災計画	受水槽に変えた場合とありますが、その場合の容量についてはどのようにお考えでしょうか	基本計画書をご参照ください。なお、詳細についてはご提案ください。
40	要求水準書	49	18	3.3.2(13)ア	中央監視設備	監視するのは事務所とのことですが、副受信機等を委託事業者事務室へ設置する必要はないでしょうか	ありません。
41	審査基準書	6	10	5.3(2)①	設計・施工	「将来の利用形態の変容」とは、給食センターの範囲内のことでしょうか	ご理解の通りです。
42	実施要領	6	31	3.2(5)	基本方針	「自然災害時に備えた施設」とは、調理器具の転倒防止措置などの二次的な要素として講じればよいでしょうか	要求水準書2.1.1施設整備基本方針を参照ください。
43	実施要領	22	11		(3) 図面集	(様式8-2) パースとありますが、アングル等指定がありましたら、ご教示ください。鳥瞰1面と考えてもよろしいでしょうか	提案内容を表現するアングル、カット数にて、ご提案ください。
44	実施要領	8	26	5.5	事業の構成	各種許可申請の手数料は、別途でしょうか	手数料は含むものとします。
45	基本計画書	6	10	4.1	基本条件	提供食数3,600食ですが、配食サービスなどの予定はないでしょうか	現時点では、その予定はありません。
46	基本計画書	6	25	4.1	基本条件	駐車スペースの内、原付自転車、バイクは未設置ですが、不要だと考えてよいでしょうか	記載駐車スペースにて対応を予定しております。
47	基本計画書	7	6	4.1	基本条件	インフラ設備のうち、下水道は現在ないですが、将来、放流できる見込みはないでしょうか	現時点では、ありません。
48	基本計画書	7	7	4.1	基本条件	ガス管ですが、延伸費用は別途(ガス会社)と考えてよいでしょうか	別途ガス会社にご確認ください。
49	基本計画書	9	7	4.3	改修計画、基本方針	1 躯体 露筋部ありとのことですが、調査報告書等は貸与可能でしょうか	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
50	基本計画書	9	8	4.3	改修計画、基本方針	なお、躯体強度については問題ないとのことですが、耐震診断等の資料は貸与可能でしょうか	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
51	基本計画書	9	33	4.3	改修計画、基本方針	14 アスベストですが、調査報告書の貸与は可能でしょうか	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
52	基本計画書	10	33	4.3	機能向上	12 見学者対応 昇降設備を設置する場合は、地質調査、増築による申請業務、および申請協議期間が必要となりますが、地質調査及び申請手数料は別途と考えてよいでしょうか	本事業の事業期間内にて実施可能な計画として、ご提案ください。なお、ご提案いただく内容は、全て見積価格に含むものとしてください。
53	基本計画書	12		4.4	配置改修	配置図及びその他図面一式のデータは、いただけないでしょうか	関係資料「資料1既存施設関係図面等」をご参照ください。CADデータについては貸与の予定はありません。
54	基本計画書	16		4.5	平面改修	壁に開口を設けていますが、耐震検討などの資料は貸与できるでしょうか	関係資料「資料1既存施設関係図面等」をご参照ください。
55	基本計画書	21		4.6	立面検討図	2階部分の窓をすべてALCにてふさいでいるようですが、設備機器更新についてはどのようにお考えでしょうか	必要に応じて、開口等をご提案ください。
56	基本計画書	21		4.6	立面検討図	設備機器（主に空調機）が2階部分に設置で計画されていますが、OA/EAの考え方はどのようにお考えでしょうか	給食センターの特性をご理解いただき、詳細については、ご提案ください。
57	様式集	12	29	様式2-4	添付書類提出確認書 11.6提案書類（2）提案書	提出書類の枚数等が記載されていますが、全てA4サイズと考えてよろしいでしょうか？ 枚数制約の範囲内で、A3サイズを使用してもよろしいでしょうか？	様式2-4をご参照ください。
58	実施要領書	7	10	5.1	本事業の事業期間	実施要領書：5.1本事業の設計・建設期間について ア 本施設の設計・建設期間 の記載に議会議決の日～令和6年12月28日但し、本施設の調理停止期間は、令和6年3月25日からとする。とありますが、実施設計・実施調査期間は議会議決の日、令和5年6月～令和6年3月25日の間と考え、工事は調理停止：令和6年3月25日～令和6年12月28日の約9月間ということで宜しいでしょうか、ご指示ください	設計期間と工事期間を定めているものではありません。詳細については、実施要領5.1本事業の事業期間をご確認いただき、ご提案ください。なお、施設の運営上支障のない工事については、調理停止期間外でも可とします。
59	実施要領書	7	10	5.1	本事業の事業期間	工事中については、完全に施設は運営せず、工事関係以外は立ち入り禁止という考えで宜しいでしょうか、ご指示ください。	5.1アに記載の調理停止期間中は、施設の運営は行いません。但し、什器備品類の移動（引越し）は調理停止後に行う予定です。
60	実施要領書	15	1	7.4	現地説明会の開始	現地調査に人数制限あります 見積協力下請業者様も現地調査として 改修業者・設備業者・解体業者様も現地調査したいのですが、同日、設計事務所・ゼネコン・その他下請け業者各2名ずつでの合同調査可能でしょうか、ご指示ください。	現地説明会参加者は、代表企業と構成企業とします。人数については、実施要領の通りとします。
61						現地見学会の際には、調理室内は立ち入り可能でしょうか。	調理室内は立ち入り不可です。2階会議室見学室から確認が可能です。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
62	実施要領書	15	1	7.4	現地説明会の開始	現地調査に人数制限があります、下請け業者の現地調査が3月10日で不可能な場合、別日程や外観調査等は可能でしょうか、ご指示ください。	説明会日程については、実施要領に記載の通りとします。但し、3月中旬に第一次審査通過者を対象に、追加で現地確認会を開催予定です。
63	実施要領書	23	3	12.3	契約金額の変更	本施設の設計・調査期間の間で予期せぬ事が発覚した場合の設計変更等は別途協議可能と考えて宜しいでしょうか、ご指示ください。	よろしい。
64	基本計画書	8	1	4.2	付帯施設	残飯置場（既存）とありますが各階レイアウト検討図13等には見当たりません。場所・サイズなどをご指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
65	基本計画書	8	1	4.2	付帯施設	残飯置場（既存）とありますが意味は既存のまま工事対象外ということでしょうか、ご指示ください。	ご理解の通りです。
66	基本計画書	8	1	4.2	付帯施設	植栽とありますが、要求水準には剪定などの記載がありますが、既存の植栽の撤去などは、要求水準にありますか、あれば既存植栽図・外構図をご提供ください。	要求水準書3.2.2（4）および3.3.1（1）（ア）（c）をご確認のうえ、ご提案ください。既存植栽図・外構図については、関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
67	基本計画書	8	1	4.2	なお書き	各諸室に前室については必要に応じて設置することとありますが、各階レイアウト検討図に記載がない、検討していないという事でしょうか、ご指示ください。	必要に応じてご計画ください。
68	基本計画書	8	1	4.2	なお書き	各諸室に設ける前室の要求水準をご指示ください。	設置する場合の詳細は、ご提案ください。
69	様式集	72 ~ 75		様式9	推奨基準確認書	様式9推奨基準確認書は添付書類提出確認書のリストには記載がありません。提出必要はなくチェック用と考えればよろしいでしょうか。	推奨基準確認書については、提案書提出時に提出するものとしてください。添付資料（様式2-4 更新版）をご参照ください。
70	基本計画書	9	6	4.3	改修計画 1 躯体	露筋等劣化箇所について補修をおこなうとありますが、数量は本調査をしないと不明です。数量・仕様を御指示ください	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
71	基本計画書	9	6	4.3	改修計画 1 躯体	露筋等劣化箇所について補修をおこなうとありますが、数量は本調査をしないと不明です。ひび割れ・露筋等劣化箇所の数量・仕様等を御指示ください	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。なお、RC部クラックについては500m、露筋等劣化箇所については150箇所あるものとして想定ください。
72	基本計画書	9	6	4.3	改修計画 2 外壁	仕上げ塗材について、仕上げの更新を行うこととありますが、既存の塗装の種類・防火認定の有無を御指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
73	基本計画書	9	9	4.3	改修計画 3 防水	既存の屋根防水の仕様などが分かる既存意匠図・構造図等をご提供ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
74	基本計画書	9	10	4.3	改修計画 4内部仕上	各階の改修後のレイアウト検討図はありますが、既存の内装や内装に使われている下地・素材の解体・処分数量を算出できる既存意匠図・内装躯体構造体が判別できる構造図も併せて、ご提供ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
75	基本計画書	9	10	4.3	改修計画 5機械設備 6電気設備	既存の機械設備図・電気設備図の内容が分かる既存設備図・機器リスト等をご提供ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
76	基本計画書	9	10	4.3	改修計画 5機械設備 6電気設備	147ページの記載には内部仕上と外装材の一部にとありますが、既存の機械設備図・電気設備図などの配管類もふくめてアスベスト含有は無しと考えて宜しいでしょうか、要求水準にアスベストの撤去もあれば、内容・含有レベル・調査資料を御指示ください。	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
77	基本計画書	9	15	4.3	改修計画 7排水処理施設	水槽部については防水仕上を新設することとありますが、既存の排水設備の水槽のサイズなどの分かる既存排水処理設備の図面等をご提供ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
78	基本計画書	9	15	4.3	改修計画 8～13・15	既存外構図・雨水計画図・外構工作物（車庫）（自転車置き場等）が分かる既存外構図をご提供ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
79	基本計画書	9	30	4.3	改修計画 147アスベスト	内部仕上材と外装材の一部にアスベスト含有が確認されたいするため、撤去を行うとありますが、範囲・含有レベルなど分かるアスベスト調査資料等をご指示ください。	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
80	基本計画書	9	30	4.3	改修計画 147アスベスト	内部仕上材と外装材の一部にアスベスト含有が確認されたいため、撤去を行うとありますが、内部・外部の仕上げ下地モルタルにはアスベストの含有はあるのでしょうか、御指示ください。不明な場合は無しという考えで宜しいでしょうか、御指示ください。含有撤去が必要な場合、範囲やアスベストレベルなど内容ご指示ください。	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
81	基本計画書	9	30	4.3	改修計画 2外壁 147アスベスト	外壁の要求水準に（a）外壁については、劣化部補修のうえ全面下地調整を行い、仕上げの更新（薄付仕上塗材）を行うこと。また、ひび割れ・露筋箇所等の劣化部については補修を行うこととありますが、劣化部補修は、外壁面のアスベストの含有されている塗装・下地モルタル等を撤去と考えて宜しいでしょうかご指示ください。	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
82	基本計画書	11	6	4.3	12便所	見学者の便所については検討図では2階レイアウト検討図にある便所がそれにあたるという考えで宜しいでしょうかご指示ください。	ご理解の通りです。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
83	基本計画書	11	18	4.3	13省エネ対応・結露対策	床・壁面・屋根裏、天井には断熱材を設置するとありますが、要求水準に満たす断熱の厚さ・熱伝導率をご指示ください。	既存施設の仕様を関係資料にてご確認いただき、詳細については、ご提案ください。
84	基本計画書	11	20	4.3	13省エネ対応・結露対策	給食調理エリアの外部廻り建具は、断熱性に配慮するとありますが要求水準をみたすサッシの断熱性能のJIS等級を御指示ください。	要求水準書1.4.2基本方針に従い、省エネ性能を向上させるものとして、ご提案ください。
85	基本計画書	26		4.8	詳細改修イメージ	断面詳細検討図-1に示すRC床の要求水準をみたす厚さ・コンクリート強度・配筋仕様を御指示ください。	既存施設の仕様を関係資料にてご確認いただき、詳細については、ご提案ください。
86	基本計画書	27		4.8	詳細改修イメージ	断面詳細検討図-2に示す天井地下鉄骨柱脚部基礎の要求水準をみたすサイズ・厚さ・コンクリート強度・配筋仕様を御指示ください。	既存施設の仕様を関係資料にてご確認いただき、詳細については、ご提案ください。
87	基本計画書	27		4.8	詳細改修イメージ	断面詳細検討図-2に示す天井地下鉄骨柱脚部基礎下には、地盤調査など行わないと不明と思いますが、砕石以外の地業工事（杭・地盤改良等）は不要という考えで宜しいでしょうかご指示ください。要求水準を満たす仕様があれば、内容・仕様を御指示ください。	既存施設の仕様を関係資料にてご確認いただき、詳細については、ご提案ください。
88	基本計画書	16 27		4.5 4.8	詳細改修イメージ	天井地下鉄骨の柱・大梁・小梁・床母屋・床材の要求水準をみたす部材メンバー・サイズ・アンカー本数等を御指示ください。	詳細については、ご提案ください。
89	基本計画書	16 27		4.5 4.8	詳細改修イメージ	天井地下鉄骨の柱・大梁・小梁・床母屋・床材の材質は溶融亜鉛メッキなど要求水準があれば御指示ください。	詳細については、ご提案ください。
90	基本計画書	16		4.5	詳細改修イメージ	1階リフトに示す黒太線の間仕切りは既存躯体を示すのでしょうか、御指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
91	基本計画書	16		4.5	平面改修イメージ	1階リフトに示すホールの内部階段は既存躯体・既存階段を示すのでしょうか、御指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
92	基本計画書	16		4.5	平面改修イメージ	1階リフトに示す北側・西側にある階段は躯体階段を示し、基本その躯体は解体撤去などはしないという仕様でしょうか、御指示ください。	既存施設の仕様を関係資料にてご確認いただき、詳細については、ご提案ください。
93	基本計画書	17		4.5	平面改修イメージ	2階リフトに示す黒太線の間仕切りは既存躯体を示すのでしょうか、御指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
94	基本計画書	17 24		4.5	平面改修イメージ	2階リフトに示す黒太線の間仕切りは既存躯体を示さないのであれば耐火間仕切り等、必要と考えて宜しいでしょうかご指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
95	基本計画書	27		4.8	詳細改修イメージ	設備置き場の天井（屋上躯体裏）に現場発泡ウレタンが吹付表しになるのですが、不燃性能など要求水準に必要でしょうか、必要であれば不燃コートなど必要ですが、必要になる場合、不燃性能の仕様を御指示ください。	各種関係法規を遵守した仕様となるよう、ご計画ください。
96	基本計画書	43		4.11	厨房機器改修計画	厨房機器は既存機器を一式撤去しとありますが、既存の撤去する厨房機器リストをご提供下さい。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。なお当初より、真空冷却器（型番：CE-120QX）、アレルギー対応の調理機器（基本計画書 想定機器リストにアレルギー対応調理室備考欄に既存品とあるもの）を追加しています。
97	要求水準書	18		2.2	事前調査	残土処分が必要な場合は事前に土壤汚染調査するなどありますが、調査方法は簡易検査でも可能でしょうかご指示ください	指定処分先の受け入れ基準に従い、土壤分析を行ってください。
98	要求水準書	18		2.2	事前調査	残土処分場所に指定処分先の記載はありますが、土壤汚染処分は別途と考え、残土処分が必要な場合は一般残土として考えて宜しいでしょうか、御指示ください。	よろしい。
99	要求水準書	18		2.2	事前調査	家屋調査がありますが、範囲などの指定があれば御指示ください。	工事内容とあわせてご提案ください。
100	要求水準書	24		3.1.1	外構舗装	既存の外構舗装厚さ断面構成が分かる資料をご提供下さい。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
101	要求水準書	25		3.1.1	付属建物	車庫の外壁スレート・プロパン庫およびオイルポンプ室の既存のアスベストはレベル3でしょうか、御指示下さい	関係資料「資料2 既存施設調査報告資料等」をご参照ください。
102	要求水準書	26		3.1.4	排水処理設備（除害施設）	記載の内容については基本計画書p9にある排水処理設備のことを示すのでしょうかご指示下さい。また水槽など既存のままのこすところと撤去処分するところが混在するのでしょうか御指示ください。	ご理解の通りです。なお、水槽については既存利用を想定していますが、撤去する提案も可とします。なお、処理方式についてはランニングコストに配慮したものとしてご提案ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
103	要求水準書	34 ~ 37		3.2.1	備品等について	<p>下記要求水準の記載になるところで、別途工事になるものがあればご指示ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理従事者用便所 液体石鹼、消毒用アルコール、ペーパータオル、ペーパータオルホルダー、足踏みペダル開閉式の蓋つきごみ箱 ●更衣室 ロッカー ●書庫 内部に設置する棚等 ●玄関ホール 訪者用の下足箱及び傘立て ●ゴミ置場 ゴミ用コンテナ 	<p>以下のものは別途工事とします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理従事者用便所 液体石鹼・消毒用アルコールの薬剤、ペーパータオル、足踏みペダル開閉式の蓋つきごみ箱 ●更衣室 ロッカー ●書庫 既製品の棚（造作棚は除く） ●玄関ホール 下足箱及び傘立て ●ゴミ置場 ゴミ用コンテナ
104	要求水準書				建具について	レイアウト検討図において防火設備・特定防火設備になるものがあれば御指示ください。	関係資料「資料1 既存施設関係図面等」をご参照ください。
105	要求水準書	40	23	3.3	再利用	掲示板・ホワイトボード等の備品類については取り外し再設置を行うとありますが、既存利用する掲示板・ホワイトボード等の備品類のリストを御指示ください	<p>以下の備品類を取外し再設置を行うものとなります。</p> <p>ホワイトボード・915x1810x1台/900x1800x1台/1250x915x1台。</p> <p>掲 示 板 ・ 900x1160x2 台 /900x1800x1 台 /610x900x1台（市民憲章）。</p>
106	要求水準書	5	23 64	目次	関係資料	要求水準書の目次に資料に関する資料●資料1既存施設関係図面等●資料2既存施設調査報告資料等●資料3各校 配膳室関係図面等とありますが64ページには資料名のみ記載で、資料がございません。資料1・2・3を御提示ください。	【様式4-1】～【様式4-3】により、関係資料の配布をご請求ください。
107	様式集	48 ~ 70			提案書 図面集	各様式の下段に1行分のマスがあります。この部分には何を記載すれば宜しいでしょうか、ご指示ください。	審査時に使用する欄ですので、何も記載しないようにお願いします。
108	実施要領	20	11	9.2	技術提案書等の体裁	「主たる文章は11pt以上を基本」となっていますが、図表内・図面内の文字に制限はないと考えて宜しいでしょうか。	よろしい。ただし、読みやすい文字サイズとするよう配慮してください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
109	様式集	48		様式7-1	業務実績	【様式7-1】業務実績については審査基準書別紙2二次審査票に該当する審査の視点がありません。様式7-1は一次審査の各社業務実績の詳細等を記載すれば宜しいのでしょうか、また二次審査の配点は0点（一次審査で評価済のため）と理解すれば宜しいのでしょうか。もし違っていれば、記載内容や配点の考え方についてご教示ください。	ご理解の通りです。
110	様式集	29 ~ 32		様式 4-1 ~3	第二次被開示者への資料開示	関係資料を構成企業に開示する場合は、様式4-1、4-2、4-3を同時に提出すれば宜しいですか。またいつから提出できるかご指示ください。	ご理解の通りです。なお、関係資料の請求は適宜行ってください。
111	実施要領	7	20	5.1.エ	補助金対応工事完了日	「令和6年2月28日」とありますが、（要求水準書P9の事業期間にも同様の記載）補助金対応工事は調理停止期間（令和6年3月25日）開始よりも前に着工し、完了していなければならない工事があるということでしょうか。現状施設の稼働中に実施しなければならない工事があるのか、もしくは今回事業とは別の工事のご予定があるということでしょうか。	補助金対応工事については、施設の稼働中に実施する必要があります。要求水準書 1.4.1（9）及び3.3.3 機械設備（1）（ケ）を参照のこと。
112	実施要領	7	21	5.2	上限提案価格	最低制限価格については設定されますか。また、その場合は公表されるのでしょうか。	最低制限価格の設定はありません。
113	実施要領	8	28	5.5	事業の構成	市が行う業務として記載のあります、設計時及び工事施工時のマネジメントとはどういった作業を指すのでしょうか	役割分担表に記載の、CM業務受注者が行う内容を指します。
114	実施要領	13	3	6.2.(2). (ウ)	調理設備調達設置業務を行う者	様式2-11に業務実績を記載し、契約書等を添付することになっておりますが、提供能力（食/日）を証明するには契約書等に記載がない場合がほとんどですので、施設パンフレットや、自治体ホームページ画面、その他公開されている資料であればよろしいでしょうか。	よろしい。
115	実施要領	20	7	9.2(ア)(b)	技術提案書等の体裁	様式8はすべてA3での作成となっております。最大ページ数が多く（17枚）、また、パーズなど折り込んだ線がない状態でご確認いただきたい様式がありますので、様式8はA3のフラットファイルで提出するよう変更いただけないでしょうか。	審査の手続き上、A4ファイルでのご提出をお願いします。ただし、同じ内容であれば、別途折らない状態での資料提出も認めるものとします。
116	実施要領	20	7	9.2(ア)(b)	技術提案書等の体裁	インデックスは不要という理解でよろしいでしょうか。	よろしい。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
117	基本計画書	12 28	~		CADデータ	「現況配置図」「撤去対象建物見取図」「1階レイアウト検討図」「2階レイアウト検討図」「立面検討図(改修前-1~2)」「立面検討図(改修後-1~2)」「断面検討図」「断面詳細検討図-1~3」などのCADデータを提供して頂けないでしょうか。	CADデータの提供はありません。
118	基本計画書	40	10	4.10.5.	熱源設備	蒸気ボイラーを屋外に設置する、とありますが、設置場所については屋根の設置も含めて事業者提案ということでしょうか。(増築するという考え方で宜しいでしょうか。)	ご理解の通りです。ただし、増築をともなわない屋外設備としての設置を想定しています。
119	要求水準書	7	19	1.4.1(5)	食缶等	「(5)食缶等 別途市が調達する食缶などを指す。」と記載がありますが、食器・トレイ・箸・スプーン・フォーク・お玉やトングなどの配膳器具なども「食缶等」に含まれるとの理解で宜しいでしょうか。	よろしい。
120	要求水準書	8	15	1.4.2(5)	災害対応	「自然災害時に備えた 施設の整備等の措置を講じる。」と記載がありますが、想定があれば御教授ください。	要求水準書2.1.1施設整備基本方針を参照ください。
121	要求水準書	8	23	1.4.4	本事業の対象範囲	配送校の配膳室等の改修については、事業者の業務範囲外との理解で宜しいでしょうか。	よろしい。
122	要求水準書	14	6	1.4.8(2)	献立方式	(イ)炊飯・パンについては、給食センターでは加工や調理はしないとの理解で宜しいでしょうか。※揚げパンや炊き込みご飯等	よろしい。
123	要求水準書	14	8	1.4.8(2)	献立方式	(ウ)アレルギー対応について、1日の献立のうち、1メニューのみ対応するとの理解で宜しいでしょうか。	1日の献立のうち1品対応とします。
124	要求水準書	14	8	1.4.8(4)	配送	先に食器を配送し、後から食缶を配送する「2段階配送」として計画しても宜しいでしょうか。	不可とします。
125	要求水準書	14	8	1.4.8(4)	配送	「副食は、調理後2時間以内に生徒が喫食できるよう、適切な温度管理のもとにトラック配送」と記載がありますが、各配送校の給食時間を御教授ください。	別紙ご参照ください。
126	要求水準書	23	11	3.1(1)	プラットホーム	「配送・コンテナプールゾーン」「洗浄ゾーン」にプラットホームとの記載がありますが、プラットホーム部分を部屋として改修しドックシェルターを設置する計画としても宜しいでしょうか。	本事業の事業期間内にて実施可能な計画として、ご提案ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
127	要求水準書	25	12	3.1.1(2) (ウ) (a)	車庫	本施設改修後は 車庫として利用せず物置 として利用する予定である。とありますが、物置として必要な面積がありましたらご教授ください。また、物置として必要な物置面積を確保すれば残りのスペースは他の用途として利用することはできますでしょうか。	車庫東側の撤去対象部分の面積程度は、物置として使用予定です。残りのスペースは、他の用途として利用することは可能とします。
128	要求水準書	27 28	25 17	3.2.1(1) (エ) (イ)	検収室 (肉・魚) 検収室 (野菜) 冷凍庫 (肉・魚)	「(エ) 冷蔵庫・冷凍庫への続き間とすること。」「(イ) 冷蔵庫 (肉・魚) への続き間とすること。」とありますが、冷凍庫は冷蔵庫のみ続き間とし、検収室へは続き間としないと考えてよろしいでしょうか。また、冷蔵庫 (野菜) 冷凍庫 (野菜) も同様の考えでよろしいでしょうか。	よろしい。
129	要求水準書	29	16	3.2.1(1)	肉・魚下処理室	「(ウ) シンクは3槽以上とすること。」との記載がありますが、用途としては、器具洗浄用のシンクとの理解で宜しいでしょうか。	2槽は食材の流水解凍用、1槽は器具洗浄用の想定です。
130	要求水準書	31	25	3.2.1(2)	アレルギー対応調理室	「(カ) アレルギー対応 がある日は、除去食を含む給食の1人分のセットができるカウンター等を整備すること。」との記載がありますが、アレルギー対応献立以外の献立は煮炊き調理室などで一般食と同じように調理し、それをアレルギー対応調理室で1人分セットするとの理解で宜しいでしょうか。	アレルギー対応食を人数分、個別のボトルにセットできるカウンター等を整備することとしてください(40食×1品)。アレルギー対応食以外の献立を、アレルギー対応調理室内でセットすることはしません。
131	要求水準書	35	19	3.2.2(2)	調理委託事業者事務室	何名が執務に使用する想定でしょうか。	3名程度とします。
132	要求水準書	36	19	3.2.2(3)	見学ホール	「(ウ) 献立試作用にも使えるキッチンを設置すること。」と記載がありますが、見学ホールではなく、会議室見学室などに配置する計画でもよろしいでしょうか。	設置場所は見学ホールとします。
133	要求水準書	36	19	3.2.2(3)	見学ホール	「(ウ) 献立試作用にも使えるキッチンを設置すること。」と記載がありますが、調理実習台などを想定されてますでしょうか。また台数は1台との理解で宜しいでしょうか。	一般的なシステムキッチンとして想定していますが、詳細はご提案ください。また、台数は一台とします。
134	要求水準書	37	25	3.2.2(4)	ゴミ置場	(カ) ゴミ用コンテナ5台程度が保管できる広さ、ということですがゴミ用コンテナのサイズや規格品であれば型式や仕様をご教示頂きたいです。	傾倒式ゴミ収集車対応の600Lタイプとします。
135	要求水準書	37	25	3.2.2(4)	駐車場	(ア) 配送トラック用7台の駐車スペース、とありますが現状の配送トラックのサイズをご教示ください。	要求水準書3.2.3給食物資配送に記載している内容をご確認ください。但し、配送トラックは調理委託事業者の所有物のため、サイズが変更となる可能性があります。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
136	要求水準書	40	3	3.3.1(1) (イ)(a)	トイレ	「り) 全てのトイレは、給食調理エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域の出入口から3m以上離れた場所に設けること。」と記載がありますが、動線距離(歩行距離)で3mとの理解で宜しいでしょうか。	よろしい。
137	要求水準書	40	26	3.3.1(1) (イ)(b)	調理従事者の動線	い) 調理従事者は、目的の作業区域に行くときにできるだけ別の作業区域を通らないで行くことが可能なレイアウトとすること。とありますが、午後の作業となる洗浄室の入室は基本計画書P16に示す諸室の配置であればこの項目を満たしているものとの理解でよろしいでしょうか	よろしい。
138	要求水準書	44	25	3.3.1(7) (オ)	災害発生時対策	「～なお、防災用コンロカートを設置することが望ましい。」との記載がありますが、台数は1台との理解で宜しいでしょうか。また、食数や提供メニューなど想定している内容があれば御教授ください。	台数をご提案ください。特に提供メニューなどの想定は、現時点ではありません。阪南市地域防災計画をご確認いただき、食数や提供メニュー等を含めてご提案ください。
139	要求水準書	44	25	3.3.1(7) (オ)	災害発生時対策	「防災用コンロカートを設置することが望ましい」とありますが、「移動式煮炊釜」の設置とした場合でも推奨基準を満たすものとして同一の評価をして頂けますでしょうか。(審査基準 二次審査票審査項目 2①8 において同一の評価をして頂けるかの確認です)	通常時の給食センター運用時に、支障のない仕様のものとしてご提案ください。阪南市地域防災計画をご確認いただき、食数や提供メニュー等を含めてご提案ください。
140	要求水準書	44	31	3.3.1(7) (カ)	停電対策	「～停電時において非常時に食糧の調理・配送が行えるよう必要箇所に電力を供給することとする。」との記載がありますが、食数や提供メニューなど想定がありましたら御教授ください。	特に提供メニューなどの想定は、現時点ではありません。阪南市地域防災計画をご確認いただき、食数や提供メニュー等を含めてご提案ください。
141	要求水準書	45	7	3.3.1.(8) (ア)(c)	廃棄物	「廃棄物の処理にあたっては資源の再利用・再生利用に努める」とありますが、これは食材の廃棄物ではなく、容器や包装材などの可燃物や不燃物のことを指すのでしょうか。(堆肥型の生ゴミ処理機を望んでおられるかの確認です)	ご理解の通りです。
142	要求水準書	53	28	3.3.4(2) (イ)	収納設備	「汚染作業区域前室及び非汚染作業区域前室」とありますが諸室の概要にある「消毒室」という理解でよろしいでしょうか。	基本計画書の厨房機器想定リストをご参照ください。
143	要求水準書	55	9	3.3.5(2) (ア)(b) (へ)	シンク類	水栓はフットレバー式とすること、とありますが、フットレバー式とする箇所は使い勝手を考慮して、事業者の提案としてもよろしいでしょうか。	給食センターの特性をご理解いただき、詳細については、ご提案ください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
144	要求水準書	55	28	3.3.5(2) (イ)(a) い	冷蔵庫・冷凍庫	「1) 装はステンレス製とすること。」と記載がありますが、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫については、一般的なカラー鋼板でも宜しいでしょうか。	よろしい。
145	要求水準書	57	12	3.3.5(2) (イ)(d) は	ロースター	「1) ～2 献立の各々で使用した献立を提供できる作業能力とすること。」と記載がありますが、今計画は1 献立と思われませんが、2 献立とは1日の献立で「焼物・焼物」「焼物・蒸物」「蒸物・蒸物」などの重複があるとの理解で宜しいでしょうか。	重複は無いものとします。1日1品の想定としてください。
146	要求水準書	58	12	3.3.5(2) (イ)(e) い	洗浄・消毒機器	「4) 食器・食缶等の使用に合わせた機器とすること。」と記載がありますが、各食器のサイズなどの詳細や使用パターン(最大と最小点数)を御教授ください。	各食器の想定サイズは以下の通りです。ご飯碗135x55・435ml、汁碗127x53・365ml、パン皿(深皿)180x39・580ml、中皿160x25。使用パターンは、「ご飯碗+汁碗+中皿」か「パン皿+汁碗+中皿」のいずれかです。
147	要求水準書	58	12	3.3.5(2) (イ)(e) い	洗浄・消毒機器	「4) 食器・食缶等の使用に合わせた機器とすること。」と記載がありますが、トレイは使用されますでしょうか。使用される場合はサイズなどをご教授ください。	トレイは使用します。想定サイズは360x270x19です。
148	要求水準書	58	12	3.3.5(2) (イ)(e) い	洗浄・消毒機器	「4) 食器・食缶等の使用に合わせた機器とすること。」と記載がありますが、はし・スプーン・フォークなどは給食センター保管でしょうか。また2点以上同時に使用する献立は想定されてますでしょうか。	はしは給食センターにて保管する想定です。(スプーンとフォークはありません。)
149	要求水準書	58	12	3.3.5(2) (イ)(e) い	洗浄・消毒機器	「4) 食器・食缶等の使用に合わせた機器とすること。」と記載がありますが、各食缶の容量などの詳細や使用パターン(最大と最小点数)を御教授ください。	各食缶のサイズは以下の通りです。大食缶・φ314x300、バッキン・320x310x85、一重食缶・φ290x260、小食缶・205x155x65。単位は全てmm、実寸です。本市HP掲載の献立をご確認いただき、使用食缶を想定してください。
150	要求水準書	58	21	3.3.5(2) (ウ)	コンテナ	コンテナを配送する配送トラックは新規に調達されるご予定でしょうか。現状の配送車をご使用になられる想定であれば、計画するコンテナの積載が可能か検証するためトラックの仕様(積載重量や荷台の有効寸法、積み下ろしのための架装)などをご教示ください。また、想定されている配送トラックは7台という理解でよろしいでしょうか。	配送トラックを新規に調達する予定はありません。配送トラックは調理委託事業者の所有物のため、サイズが変更となる可能性があります。また、台数は7台の想定です。
151	要求水準書	64	30		関係資料	関係資料を頂いた際に文字のつぶれ等で読み取りの難しい箇所があった場合、現地にて原本を閲覧させて頂くことは可能でしょうか。	可能です。閲覧を希望する際は、事前に本市学校給食センターにお問い合わせください。

第1回質問書 回答

整理番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
152	様式集	13			(様式8-13) 調理機器一覧表	「(様式8-13) 調理機器一覧表 A3、1枚」と記載がありますが、記載点数が多いため1枚で収まらない可能性が高く、文字フォントも小さくなります。可能な限り枚数を抑制させていただきますので、枚数は任意として頂けないでしょうか。	審査の手続き上、定められた用紙サイズ・枚数にて整理をお願いします。ただし様式8-13については、合理的に判読できる文字サイズへの変更を認めます。また、別途参考資料として、各調理機器の仕様が分かる、カタログ等の提出を認めます。
153	役割分担表					表内のDB発注受注者とは選定事業者を指すという理解でよろしいでしょうか。	よろしい。
154	契約書(案)	20	24	第40条	賃金又は物価の変動に基づく契約金額の変更	契約金額の変更はすべての業務が対象という理解でよろしいでしょうか。	「大阪府の工事請負契約におけるスライド条項の運用について」を準用します。
155	契約書(案)	20	24	第40条	賃金又は物価の変動に基づく契約金額の変更	契約金額の変更に用いる指標はその都度の協議いただけたらと考えてよろしいでしょうか。	「大阪府の工事請負契約におけるスライド条項の運用について」を準用します。
156	要求水準書	14	5	(ア)	献立方式	本施設では、副食の調理を実施し、1献立(副食2~3品)方式を基本とします。とありますが、57項12行では、ロースターは2献立の各々で使用した献立を提供できる作業能力とすることとあります。献立数についてご教示ください。	重複は無いものとします。1日1品の想定としてください。
157	要求水準書	28		エ)	冷蔵庫・冷凍庫	事務室、調理委託事業者用事務室で常時温度管理ができる表示盤を設置することとありますがパソコンへの表示でもよろしいでしょうか。	よろしい。
158	要求水準書	34		(ウ)	手洗い設備	手洗い設備には、液体石鹸、消毒用アルコールを設置することとありますが、供給するディスペンサーの設置が必要で、中身の薬剤は不要でよろしかったでしょうか。	よろしい。
159	要求水準書	36		(イ)	洗濯・乾燥コーナー	洗濯機、乾燥機を設置するスペース及び設備が必要とのことですが、機器本体については別途とのこととよろしかったでしょうか。	よろしい。
160	要求水準書	40	23	つ)	掲示板・ホワイトボード等	取外し再設置行うこととありますが、再設置必要な備品リスト等をご教示いただけますでしょうか。	以下の備品類を取外し再設置を行うものとします。 ホワイトボード・915x1810x1台/900x1800x1台/1250x915x1台。 掲示板・900x1160x2台 /900x1800x1台 /610x900x1台(市民憲章)。

第1回質問書 回答

整理 番号	資料名	該当箇所			タイトル	質問	回答案
		頁	行	項目			
161	要求水準書	43	5	(ウ)	特記事項	エリア内の諸室や機器の温度・湿度は、リアルタイムで監視・記録ができ、とありますが、機器というのは冷蔵庫・冷凍庫という理解でよろしいでしょうか。その場合、一般的には温度のみですが、庫内の湿度も監視・記録が必要でしょうか。	ここでは建築設備機器を指します。冷蔵庫・冷凍庫については、3.3.5調理設備を参照してください。
162	要求水準書	55	9	へ)	シンク類	水栓はフットレバー式とすることとありますが、用途等に合わせてフット式以外がお勧めな箇所についてはフット式以外(肘や手の甲で等で操作できるレバー式)でご提案しても良いでしょうか。	給食センターの特性をご理解いただき、詳細については、ご提案ください。
163	要求水準書	55	29	い)	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレス製とすることとありますが、プレハブ式の冷蔵庫・冷凍庫に関しては、昨今内装はカラー鋼板が一般的です。カラー鋼板でもよろしいでしょうか。	よろしい。
164	要求水準書	57	10	は)	ロースター	スチームコンベクションオーブンを設ければ、ロースターは必要無いとの理解でよろしいでしょうか。	よろしい。
165	その他				現地確認について	今回の事業は改修でありますので、現地確認の機会については所定の様式に従った上で、必要になった際には複数回確認する機会を検討いただくことは可能でしょうか。	説明会日程については、実施要領に記載の通りとします。但し、3月中旬に第一次審査通過者を対象に、追加で現地確認会を開催予定です。