

設計業務実施要領・仕様書等に係る質問回答

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
1	01プロポーザル実施要領	2	4	(1) (2) (6) (7)				参加資格要件	(1) (2) (6) (7)の要件は、様式第3号の記載内容で確認していただくと考えて、よろしいでしょうか。	ご認識のとおりです
2	01プロポーザル実施要領	2	4	(6)				参加資格	参加資格要件(6)について、証明するための様式が見当たりませんが、別途様式がございましたら、ご教示いただけますでしょうか。	No1の回答をご参照ください。
3	01プロポーザル実施要領	2	4	(7)				参加資格要件	プロポーザル実施要領4. 参加資格要件(7)に「ドライシステムの学校給食施設の実施設の実績」とありますが、学校給食施設とは自校式の給食室、センター方式の給食センターのいずれも対象となると考えて宜しいでしょうか。また食数については不問と考えて宜しいでしょうか。	「ドライシステムの学校給食施設の実施設の実績」は、学校給食施設とは自校式の給食室、センター方式の給食センターのいずれも対象となります。また食数については問いません。
4	01プロポーザル実施要領	5	9	(4)				ヒアリング概要	(4) 留意事項の提出した提案書を基に行いとありますが、提案書を分かりやすくレイアウトしたもので説明することは、可能でしょうか。	ヒアリングにおいて提案書以外の資料の使用は認めません。概要版での説明は可能です。
5	01プロポーザル実施要領	5	9	(4)				ヒアリング概要	ヒアリング参加者は企画提案書に記載した組織・構成チーム担当者に限定されるのでしょうか。	ヒアリング参加者は原則として企画提案書に記載した組織・構成チーム担当者に限定してください。
6	01プロポーザル実施要領	6	11	(7)				失格条項等	ヒアリングは担当者以外の方が出席した場合は失格となりますが、担当者名・所有資格等を明記する必要がありますか。必要であれば、記入書類を教え下さい。	担当者名および各担当者の所有資格については様式第2号の組織図内にご記載ください。
7	02企画提案書等作成要領	2	3					会社概要	様式2号の会社概要には実績等の参加資格要件を記入する欄が不明です。主な業務内容がその欄と捉えて良いでしょうか。また実績は契約書の写し等の証明書の提示が必要でしょうか。	実績については様式3号への記載をお願いします。また、実績を証明する書類についてはNo1の回答をご参照ください。
8	02企画提案書等作成要領	2	3					会社概要	組織図は統括責任者および担当者による構成チームの組織図で良いでしょうか。その場合に総括責任者や担当者の氏名、資格の記入は必要でしょうか。また資格の記入が必要な場合は資格証の写しの提出は必要でしょうか。確認願います。	組織図には、統括責任者および担当者による構成チームの体制をご記入ください。あわせて、総括責任者や担当者の氏名、資格の記入および、証明書の写しの提出をお願いします。
9	02企画提案書等作成要領	2	4					参加者の業務実績調書	業務の構造や規模の記入欄がありません。記入は不要と考えて良いでしょうか。また実績は契約書の写し等の証明書の提示が必要でしょうか。	業務の構造・規模については様式への記入は必要ありません。ただし、実績を証明する資料として、契約書、仕様書、施設概要の分かる資料、図面等を必要に応じて添付してください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
10	02企画提案書等作成要領	2	4					参加者の業務実績調書	学校給食施設の整備に関わる設計業務は、新築もしくは増築業務のみとし改修業務は含まれないと考えてよろしいでしょうか。	ご認識のとおり、新築若しくは増築業務のみを対象とします。
11	02企画提案書等作成要領	2	4					参加者の業務実績調書	実績を示す書類を添付する必要があるでしょうか。必要な場合は、契約書と対象部分のわかる平面図等でよろしいでしょうか。	No9の回答をご参照ください。
12	02企画提案書等作成要領	2	5					見積書	見積には確認申請料等の関係官庁への手数料を見込む必要がありますか。	確認申料等の手数料も見込んだ腕で見積書の作成をお願いします。
13	02企画提案書等作成要領	2	6					業務についての提案	業務の提案の様式6号～10号に関して、用紙は5枚以内、サイズは1.(1)でA4指定となっています。提案項目1)～5)について各1枚、合計5枚として捉えて良いでしょうか。3) 厨房機器の能力選択理由、配置を考えると表現しきれない様に思われます。それとも各項目5枚以内との解釈で良いのでしょうか。確認願います。	各項目は2枚以内、厨房機器については3枚以内とします。
14	02企画提案書等作成要領	2	6					業務についての提案	各提案項目において提案内容(施設配置・平面計画等)および記載文章などの説明・補足する図面やイラスト、写真、イメージイラスト等の使用は可能でしょうか。	各提案項目において提案内容(施設配置・平面計画等)および記載文章などの説明・補足する図面やイラスト、写真、イメージイラスト等の使用は可能です。
15	02企画提案書等作成要領							提案書の様式	文字のサイズの規定は無く、常識の範囲内で、読み易さに配慮した体裁としてよろしいでしょうか。	文字のサイズの規定はありません。読みやすい文字サイズでご記載ください。
16	03業務委託仕様書	2	第1	5, 6, 7				5. 委託料上限額 6. 概算工事費(予定) 7. 概算厨房機器費(予定)	・委託料上限額は消費税を含む費用と考えて良いでしょうか ・概算工事費は消費税を含む費用と考えて良いでしょうか。 ・概算厨房機器費は消費税込の納入価格でしょうか。費用には設置に伴う工事費や諸経費も含まれた価格でしょうか。また、食器・食缶・配膳器具等の備品は別途との解釈でよろしいでしょうか。	委託料は消費税を含みます。概算工事費用は消費税を含みません。概算厨房機器費も消費税を含みません。工事費や諸経費は含まれていません。食器・食缶・配膳器具等の備品は別途との解釈で結構です。
17	03業務委託仕様書	3	第1	8				敷地概要	下水道につながることはできないと判断してよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。
18	03業務委託仕様書	3	第1	8				インフラ状況	“建設工事開始前に敷地付近まで上水管の整備を市で行う予定”とのことですが、現状の計画案を教えてくださいませんか。	現在、計画案を作成中です。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
19	03業務委託仕様書	3	第1	8				インフラ状況	その他は、事業者にて必要な調査・協議を行い、接続箇所・方法等を決定することとあります。給食センターにおいて、排水（厨房排水、雑排水・汚水）の放流先の確保は重要です。近傍の河川・用水への放流の場合、管理者との放流同意の取得交渉、接続場所が敷地内でない場合は、接続場所までの排水経路用地の取得交渉は委託業務の範囲内でしょうか。	接続場所までの排水経路用地の取得交渉は委託業務に含まれません。
20	03業務委託仕様書	3	第1	9	(2)	①		献立方式	1献立と記載がありますが、想定される献立、1名当たりの盛付重量などご教示頂けますでしょうか。	現在のさくら市での盛付重量は、概ね小学校660g、中学校800gとなっております。
21	03業務委託仕様書	3	第1	9	(2)	②		献立方式	献立において副食（3品）+デザートとありますが、デザートは配送校に直接配送される分で、果物を提供する場合は副食の3品に含まれると理解して問題ないでしょうか。	副食の3品には含まれません。また、デザートはセンターからの当日配送を想定します。
22	03業務委託仕様書	4	第1	9	(2)	⑤		アレルギー対応食	P4は代替食、P14は除去食と記載がありますが、どちらが正しいでしょうか。	代替食を基本とします。
23	03業務委託仕様書	4	第1	9	(2)	⑤		アレルギー対応食の提供	配送・配膳については、個別の児童・生徒専用のランチジャーと記載がありますが『基本構想』ではランチジャー等との記載がありません。ランチジャーでの提供限定という理解でよろしいでしょうか。	アレルギー対応食の配送・配膳には個別のランチジャーを使用する想定です。
24	03業務委託仕様書	5,6	第1	9	(6)	③		配送校の学級数等	特別支援学級の各学校の喫食クラスは1クラスとの想定でよろしいでしょうか。（例：氏家小の5クラスは1教室に集まって皆で食べる）	現時点で1クラスの想定です。
25	03業務委託仕様書	5,6	第1	9	(6)	③		配送校の学級数等	表中の()内は特別支援学級数とありますが、各学校1クラスの換算での理解でよろしいでしょうか。	No24の回答をご参照ください。
26	03業務委託仕様書	7	第2	2	(3)	①		バイオマスボイラー導入にかか ること	バイオマスボイラーの仕様について資料8を参照することとありますが、どこに記載されているかご教示いただけないでしょうか。	資料8は現在策定中ですので、記載しないこととします。
27	03業務委託仕様書	7	第2	2	(2)	①		設計業務	“事業契約締結後、速やかに設計計画書（パース含む）を作成”とありますが、成果物一覧の中にパースが無いことから、パースは含まないと考えてよろしいでしょうか。また設計計画書を提出する段階でのパースが必須ということであれば、プロポーザルで作成したものを提出するということでしょうか。	パースは設計計画書の一部として成果品の中に含まれます。また、設計計画書を提出する段階ではプロポーザル時に作成したパースの提出で問題ありません。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
28	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	施設出入口とありますが、各玄関とは別に設ける必要があるかご教示ください。また、設ける必要がある場合、誰がどのような部屋へアクセスするための部屋でしょうか。	施設出入口は来客が施設の一般エリア共用部分に入ることを想定したものです。玄関と共用でも可とします。
29	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	一般エリア事業者専用部分に事業者用事務室の記載がございませんが、想定して宜しいでしょうか。また、設置階は2階でも問題ないでしょうか。	事務執行スペースとして設置するのは問題ありません。設置階は問いません。
30	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	給食エリア・非汚染作業区域・調理ゾーンにある「食品仕分室」について、より衛生的かつ作業運用上の観点から汚染作業区域への区分としても宜しいでしょうか。	「食品仕分け室」については、非汚染作業区域への区分とします。
31	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	付帯施設に駐輪場（自転車等駐車場）の要求がございますが、何台駐車する想定とすればよろしいでしょうか。	駐輪場の駐車台数は本設計業務内で検討する想定です。
32	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	付帯施設にトラック車庫の記載がございませんが、使用していない時の車の管理はどのような形態とすべきでしょうか。（例：トラックは委託業者の別敷地にて管理をするなど）	トラックは給食センタープラットフォーム近くなど、敷地内に駐車する想定です。車庫の設置は想定しておりません。
33	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	基本構想に親子調理教室を実施することを検討しておりますが、仕様書には記載がございませんでした。親子調理教室を行える機能は無くてもよろしいでしょうか。	親子調理教室を行える機能は必須ではありません。
34	03業務委託仕様書	8	第3	1				本施設の概要	基本構想に食材の備蓄倉庫設置とありますが、仕様書には記載がございませんでした。本施設屋外に設置もしくは必要機能ではないのかご教示いただけないでしょうか。	備蓄倉庫設置は必須ではありません。
35	03業務委託仕様書	10	第3	2				肉・魚・卵下処理室	“調理室とはパススルーとすること”とありますが、ここで言う調理室というのは、加熱調理を行う部屋全般と捉えて問題ないでしょうか。煮炊き調理室のみを想定されている場合は具体的にどのようなものをパススルーで受け渡すものを想定されているかご教示をお願いします。	調理室へ肉、魚、卵等をパススルーで受け渡す想定としています。
36	03業務委託仕様書	10	第3	2				冷蔵室・冷凍室 b	前日入荷を想定している食材をご教示ください。また、前日入荷をする食品は業者が直接庫内へ納品するような配慮が必要でしょうか。	前日納品する食品としては、冷凍食品、冷凍品、野菜類、調理用牛乳等を想定しています。これらの食品は、市が検収を行った後、調理等を行う事業者へ引き渡す運用を想定しています。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
37	03業務委託仕様書	10	第3	2				冷蔵室 冷凍室	前日納品の記載がありますが、想定される食品の物量と荷姿を教示願います。	1日分（4,000食）の物量を専用の容器に移します。
38	03業務委託仕様書	11	第3	2	h			冷蔵室 冷凍室	温度監視は自動記録装置による常時記録とありますが、経済性に配慮して温度管理は機器本体表示での確認でよろしいでしょうか。	ご提案のとおり、機器本体表示による温度管理で問題ありません。
39	03業務委託仕様書	11	第3	2				冷蔵室・冷凍室 d	冷蔵室は肉・魚・卵類専用と野菜他加工品等専用のものをそれぞれ下処理前・下処理後に設けること。との記載がありますが、使用用途としては一時保冷との理解でよろしいでしょうか。また、その冷蔵ほどの程度の容量を想定すれば宜しいでしょうか。	冷蔵は一時保冷用という認識で問題ありません。容量は4000食の給食に対応するものの想定をお願いします。
40	03業務委託仕様書	11	第3	2				食油庫	検収室に隣接した位置とありますが、廃油に関しては洗浄室側への配置として問題ないでしょうか。	効率のよい管理や回収ができれば問題ありません。
41	03業務委託仕様書	12	第3	2	g			洗浄室	洗浄機には吸排気設備は独立した系統とすること。と記載されていますが、洗浄機と部屋の吸排気設備が独立との理解でよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。
42	03業務委託仕様書	14	第3	2	a			アレルギー等 対応食調理室	P4では対象品目は卵・乳とし、代替食を基本とする。と記載がありますが、諸室表中では、a食物アレルギー等をもつ児童・生徒のアレルギー等対応食（除去食）とありますがどちらの想定でしょうか。	No22の回答をご参照ください。
43	03業務委託仕様書	14	第3	2		a		アレルギー等 対応食調理室	P4は代替食、P14は除去食と記載がありますが、どちらが正しいでしょうか。	No22の回答をご参照ください。
44	03業務委託仕様書	14	第3	2				上処理室	室名には“室”とありますが、想定事項の欄にはスペースという記載がありますが、室とする必要はないという解釈で問題ないでしょうか。	諸室の機能が充足される場合にはスペースとして問題ありません。
45	03業務委託仕様書	14	第3	2				上処理室	乾物等の戻し作業等を行うシンクは移動式としてもよろしいでしょうか。	ご提案のとおり、シンクは移動式として問題ありません。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
46	03業務委託仕様書	15	第3	2				配送員用控え室	配送員は委託事業者とは別業者でしょうか。同一業者の場合、調理員と配送員の控え室を同一にしてもよろしいでしょうか。	現時点では同一業者の想定です。控え室を同一にしても結構です。
47	03業務委託仕様書	15	第3	2				配送員用控え室	配送員用控え室の待機人数は最大で何名の予定でしょうか。	同規模の給食センター等をご参照いただいたうえで一般的な規模での計画をお願いします。
48	03業務委託仕様書	16	第3	2				調理従事者用更衣室・便所	調理従事者用更衣室・便所等について、調理従事者は何名を想定すればよろしいでしょうか。また、その人数の男女比は何：何を想定すればよろしいでしょうか。	同規模の給食センター等をご参照いただいたうえで一般的な規模での計画をお願いします。
49	03業務委託仕様書	19	第3	3	(2)	④		給食エリアに関する特記事項(イ)	エリア内の異常発生時に自動通報されるシステム。と記載がありますが、熱感知器や煙感知器による火災報知設備との想定でしょうか	質問のと通りの認識で結構です。
50	03業務委託仕様書	20	第3	3	(2)	⑤		一般エリアに関する特記事項	見学者や来館者受け入れの記載がありますが1回の受け入れ人数は何名程度の想定でしょうか。また、年間来館予定人数は想定有りますでしょうか。	1クラス分程度の想定ですが、コロナ禍であるため、現時点での明言はできません。
51	03業務委託仕様書	22	第3	3	(4)	⑤		非常用自家発電設備	⑤非常用自家発電設備で、移動式回転釜等保管室との記載がございますが、具体的な回転釜の配置台数や能力および部屋の配置位置についてご教授いただけないでしょうか。	具体的な回転釜の配置台数や能力および部屋の配置位置については本設計業務の中で市と協議により設定する想定です。
52	03業務委託仕様書	28	第3	3	(7)	①		(ウ) 会議室	会議室の机椅子は、適宜とのことですが、収容人数（もしくは、必要面積）の想定がありましたらご指示ください。	No50の回答をご参照ください。
53	03業務委託仕様書	28	第3	3	(7)	①		(ウ) 会議室	会議室の椅子と長機の数量が適宜となっておりますが、仕様書P21に大型バス35人乗り程度用4台との記載がありますが、会議室への入室最大人数は、140名との理解でよろしいでしょうか。具体的な人数が決まっておりますらご教授の程お願い申し上げます。	No50の回答をご参照ください。
54	03業務委託仕様書	28	第3	3	(7)	①		(エ) コンテナ	コンテナの選定について配送校の状況において注意する条件等がございますらご教示いただけないでしょうか。	喜連川小学校以外はダムウェーター方式となります。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
55	03業務委託仕様書	29	第3	3	(8)	②		食器等	食器が4種類ございますが、常時使用する点数としては3種との理解でよろしいでしょうか。想定されている食器組合せ全パターンをご提示いただけないでしょうか。	米飯を提供の場合は4種類、パンを提供する場合は3種類となります。
56	03業務委託仕様書	29	第3	3	(8)	②		食器等	食器保管のスペースを考慮するにあたり、食器の使用パターン（最大と最小点数）をご教示願います	No55の回答をご参照ください。
57	03業務委託仕様書	29	第3	3	(8)	②		食器等	はし等の保管スペースを考慮するにあたり、はし、スプーン、フォークを同時に使用する献立は想定されていますでしょうか確認願います。	はし、スプーン、フォークを同時に使用する献立は現在のところ想定していません。
58	03業務委託仕様書	20, 21	第3	3	(3)	③		駐車場等	調理員用駐車場は、敷地内に計画する必要が無いと考えてよろしいでしょうか。必要がある場合は、台数をご指示ください。	同規模の給食センター等をご参照いただいたうえで一般的な規模での計画をお願いします。
59	03業務委託仕様書	20, 21	第3	3	(3)	③		駐車場等	自転車駐車場の必要台数をご指示ください。	No31の回答をご参照ください。
60	03業務委託仕様書	20, 21	第3	3	(3)	③		駐車場等	駐車場等の表で事業者用駐車場の記載がございませんが、何台の想定をすればよろしいでしょうか。	No58の回答をご参照ください。
61	03業務委託仕様書								本文に記載の“事業者”とは、本業務の受託者を指すものでしょうか。例えば、8敷地概要における、残地工作物の項目において、“必要に応じて事業者負担で撤去すること”とあるためです。また、暗渠排水管の対応についての検討は本業務にて行うものの、撤去に関しては、委託の中含まないと考えてよろしいでしょうか。	残置工作物の撤去を行う事業者は工事業務の受託者であり、本業務の委託の中には含めません。
62	03業務委託仕様書								資料1～3については確認しましたが、その他の本文に記載の資料について、ご提供いただけますでしょうか。	No26の回答をご参照ください。
63	05様式集		4					参加資格・業務実績	様式第3号の他に業務の実績を証明するための書類について、提出する必要はありますでしょうか。	No1の回答をご参照ください。

No	資料名	頁	大項目	小項目	細目1	細目2	細目3	項目名	質問事項	回答
64	05様式集	6, 7, 8						第 6～8 号	枠下に「※適宜作り替えても良いこととする。」とありますが、様式番号とタイトルがあれば、余白幅や枠取りなどは適宜作り替えて良いと判断して宜しいでしょうか。	ご認識のとおりです。
65	05様式集	9, 10						第 9～10 号	様式第9～10号には、様式第6～8号にある「※適宜作り替えても良いこととする。」の文言がありませんが、同様に作り替えて良いと判断して宜しいでしょうか。	ご認識のとおりです。
66	06審査基準	1	6	(2)				配点	審査項目ごとの配点は、審査基準表に依るとのことですが、具体的な配点が空欄となっておりますので、ご教示いただけないでしょうか。	配点については公表しません。
67	06審査基準	2	6					審査における具体的な評価方法について	1 審査基準 (2) 配点で、総合評価点数は100点満点とありますが、各審査項目の配点区分を教えてください。	No66の回答をご参照ください。
68	資料3平面図							資料2-2-5平面図	現状の進入路の付け替えを行うことは可能でしょうか。	付け替えを行うことは想定していません。
69	敷地図							敷地図	敷地図のCADデータをいただけないでしょうか。	CADデータの提供は行いません。
70	01プロポーザル実施要領	2	4	6				参加資格	「協力企業」とは設計事務所等も含みますか。また、他の設計事務所を協力企業地とし2社で参加条件を満たしていれば、参加はできますか。	含みません。協力企業は設計業務以外の企業とします。協力企業とはなく、1社で参加条件を満たすことが必要です。