

<実施方針及び要求水準書(案)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	回答案
1	要求水準書(案)	2	1.3.2	ア	(ア)			おいしい給食	食育の観点から、行事献立等の特別献立も実施する。とありますが、特別献立とはどのような献立を想定されておりますでしょうか。	セレクト給食、食育の日献立、参加体験型給食等。具体例として「資料2」献立表5月2日、8日、19日の献立をご確認ください。
2	要求水準書(案)	3	1.3.2	ウ	(イ)			地産地消	給食食材として積極的に地元産食材を使用し、児童・生徒が地域の食材・食文化への理解を深められるよう地産地消を推奨する。とありますが、地元産食材を使用した地産地消とはどのようなものを想定されておりますでしょうか。	これまでの実施例では、例えば「味わおう京都産」献立として、京都産鶏肉・なすを使った「鶏肉と夏野菜の南蛮漬け」、酒かすやだいにんを使った「かす汁」などを実施しています。
3	要求水準書(案)	4	1.2.3	イ				調理設備品の調達	ルウやフルーツかん等の手作り調理について記載がありますが、その他に貴市で実施予定の手作りメニューはありますか。導入予定の献立詳細が分かれば、提案に細かく反映できますので詳細ご教示いただけませんか。	ルウから作るカレー、新茶のかき揚げ(「資料2」献立表に掲載しています)、寒天を手作りするフルーツかん、揚げパン等があります。
4	要求水準書(案)	4	1.2.3	エ				省エネ・光熱水費への配慮	災害時等停電時に施設内炊飯機や回転釜を稼働させるとありますが、災害発生時の食材提供機能や炊き出し等について具体的な想定があればご教示いただけませんか。	納品済食材で可能な限り予定通りの献立を実施できる機能を目指します。少なくとも炊飯機と回転釜は稼働できるものとします。なお、炊き出しの具体的な想定は現在のところありませんが、提案があれば受け付けるものとします。
5	要求水準書(案)	4	1.3.2	ウ	(工)			給食センターを活用した食育	親子で参加できる取り組み、とありますが給食センターを活用した料理教室等の想定でしょうか。	ご理解のとおりです。
6	要求水準書(案)	4	1.3.3	イ				調理設備品の調達	寒天を手作りするフルーツかん、とありますがどのようなものでしょうか。	手作り寒天とフルーツ缶詰を和えたデザートです。
7	要求水準書(案)	9	1.3.5					インフラ整備状況	各種負担金の支払いは工事費に含むものと考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
8	要求水準書(案)	9	1.3.5					インフラ整備状況	新開三番割線と敷地境界の間に水路がありますが所有者や仕様についてご教示ください。	水路の所有者は宇治市ですが、砂防施設は京都府の所有物になります。なお、仕様の確認など手続き関係は宇治市建設総務課とご相談ください。
9	要求水準書(案)	9	1.3.6	イ	(ア)			献立方式	2献立方式を基本とするとありますが、各献立の食数割合は6,500食の半分(3,250食)との理解で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)	9	1.3.6	イ	(ア)			献立方式	2献立方式を基本とするが、行事食等で1献立の提供となる日もありますが、行事食等の詳細をご教示いただけませんか。	No1を参照ください。
11	要求水準書(案)	9	1.3.6	イ	(ア)			献立方式	2献立方式を基本とするが、行事食等で1献立の提供となる日もありますが、手作りメニューについては基本的に2献立の内1献立分の食数対応との理解でよろしいでしょうか。	1献立分の実施も想定します。
12	要求水準書(案)	9	1.3.6	イ				献立方式	行事食等で1献立の提供となる日もある。とありますが、行事食とはどの献立を指しますでしょうか。	「資料2」献立表における5月2日、8日、19日の献立が行事献立により全校同じ献立を実施するものになります。
13	要求水準書(案)	10	1.3.6	ウ	(イ)			施設形態	給食ゾーンは1階の配置とするとありますが、作業性や衛生の観点から、一部調理室を2階に配置する提案は可能でしょうか。	不可とします。
14	要求水準書(案)	10	1.3.6	カ				学校給食の実施校及び食数等	R8年度の配送校の食数及びクラス数を提示頂いておりますが、R8年度以降の食数及びクラス数についてもご教示下さい。また、最大想定クラス数についてもご教示願います。	令和8年度以降の食数について、基本計画P10、P11を参照してください。なお、令和8年度が中学校の最大想定クラス数(172学級)と想定し、当該クラス数に45学級を加えたクラス数を最大想定クラス数(217学級)としてください。
15	要求水準書(案)	10	1.3.6	カ				食数	P10記載の児童生徒食数合計に、基本計画に記載のR8年中学校職員数を足しても約5,200食しかありませんが、最大6,500食の提供能力は必要なのでしょうか。過剰設備を防止するために、最大提供食数の設定根拠をご教示いただけませんか。	基本計画P5を参照してください。将来的に一部の小学校の給食も本件施設から提供することを想定して食数を設定しています。なお、いずれの小学校の給食も本件施設から提供するかについては決まっていません。
16	要求水準書(案)	10	1.3.6	カ				学校給食の実施校及び食数等	〔配送校の食数及びクラス数〕の表から、令和8年度の供用開始時の配送校は10校・合計食数4734食・合計クラス数172クラスとなりますが、最大6500食提供時の想定として、6500食(提供食数) - 4734食(児童生徒数) - 423食(令和8年度中学校教職員数「基本計画より」) = 1343食を予備の提供食数として考えた場合、その1343食(人)は1クラス30人学級として換算した45クラス分の提供が可能な計画とすればよろしいでしょうか。	No14を参照ください。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答案
17	要求水準書(案)	12	2.1.1	アイ				統括責任者	事業者は、統括責任者を配置することになっており、設計、工事監理、建設及び調理設備調達の各業務責任者との兼務は不可と記載があります。統括責任者は、代表企業の監理技術者ではない内勤者を含む職員と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
18	要求水準書(案)	12	2.1.1	アイ				統括責任者	統括責任者の途中変更には制限はありますか。	原則として変更は認めませんが、退職等のやむを得ない理由により変更する場合には、前責任者と同等の能力を持つ責任者の配置をしてください。
19	要求水準書(案)	12	2.1.1.	イ				実施体制	乙型JVに於いて、土木一式工事及び建築一式工事それぞれに監理技術者の配置は必要と考えて宜しいでしょうか。	土木一式工事及び建築一式工事を行う企業が別の場合には、ご理解のとおりです。同じ企業の場合には、No95を参照ください。
20	要求水準書(案)	12	2.1.1.	イ				実施体制	各業務責任者の内、建設業務責任者は代表企業の監理技術者が行うこととありますが、代表企業はグループ代表企業と考えて宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
21	要求水準書(案)	14	2.2.5	ア	(ケ)			建設業務	「施工計画において工事車両のスペースを確保し」とありますが本計画地の敷地にて、造成工事時の作業スペース及び工事関係車両の駐車スペースを確保するのは困難と考えます。その場合は、隣地を借地する事は出来ますか。	必要に応じて調整いたします。
22	要求水準書(案)	15	2.2.6					調理設備調達・搬入設置業務	本業務には、給食エリア内で使用する調理備品(包丁・まな板等)の調達も含まれるのでしょうか。	調理備品(包丁、まな板等)の調達は本事業の業務範囲に含まれていません。その他、要求水準書をご確認ください。
23	要求水準書(案)	15	2.2.9					近隣対応・周辺対策業務	近隣住民への説明、家屋調査の対象となる範囲をご教示ください。	事業者にて合理的な範囲を設定してください。なお、建設工事に関する苦情等の対応は事業者が行うことに留意してください。
24	要求水準書(案)	17	3	エ				調理リハーサル支援	廃棄食品削減の提案等を行うこと、とありますが、リハーサル時の試食会の開催、試験的な給食提供等のことを指しますでしょうか。	試食会の開催、試験的な給食提供等を含め、廃棄食品削減のためのアイデアや協力を求めることを想定しています。
25	要求水準書(案)	17	3	オ				本施設PR用のパンフレット及びイメージビデオ	パンフレット及びイメージビデオの作成とありますが、調理風景の撮影等を考慮すると、開業支援業務期間内の納品は難しいと想定されますが、開業支援業務での納品が必要でしょうか。	合理的な理由によりパンフレット及びイメージビデオの作成が開業支援期間に間に合わない場合には、協議により納品時期を決定します。
26	要求水準書(案)	18	4.1					本施設の概要	便所のあり方については、事務ゾーンに市職員用、来客用、事業者用、給食ゾーンに調理従事者用の4種類必要との理解で宜しいでしょうか。	事務ゾーンに来客用、調理従事者等用(市職員、事業者も使用)、給食ゾーンに調理従事者用となります。
27	要求水準書(案)	18	4.1					添物用仕分室	ジャム・ソース等は直接搬入品となっておりますが、添物として本施設に納品される食材があるのでしょうか。	ありません。
28	要求水準書(案)	18	4.1					添物用仕分室	添物用仕分室という部屋は4.2諸室の説明内には記載がありませんが、本部屋は添物類用の荷受室を指しているとの理解でよろしいでしょうか。	添え物については学校への直接納品を予定していますため、添え物用仕分け室は不要とします。
29	要求水準書(案)	20	4.2		b			検収室	野菜類・調味料類・一般物資及び肉・魚・卵類に区分して、それぞれ専用の検収室を設けること。とありますが、部屋として区分けするのではなく、食材の交差に十分配慮した配置であればスペースの区分けとしてもよろしいでしょうか。	部屋として区分けしてください。
30	要求水準書(案)	20	4.2					検収室	米の検収室は不要と考えて宜しいでしょうか。	米庫が米の検収室兼ねるため、不要です。
31	要求水準書(案)	20	4.2	d				泥落室	野菜下処理室とはパススルーとする等、泥が野菜下処理室に侵入しないよう特に留意すること。とありますが、野菜下処理室とパススルーとした方が泥の侵入が想定されるため、パススルーとしない提案でも宜しいでしょうか。	左記の提案も可とします。
32	要求水準書(案)	20	4.2		d			泥落室	野菜下処理室とはパススルーとする等...とありますが、泥が野菜下処理室に侵入しないよう衛生的に十分配慮した配置であれば、直接下処理室にパススルーする方式でなくてもよろしいでしょうか。	No31を参照ください。
33	要求水準書(案)	21	4.2	f				魚肉下処理室	魚肉類の下処理に必要な備品(シンク(足踏み式給水とする))とありますが、このシンクは何用を想定していますでしょうか。	魚肉類の解凍を想定しています。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答案
34	要求水準書(案)	21	4.2	e				野菜下処理室	地産品の野菜については、手切りによる切裁ができる設備等を整えること、とありますが、下処理室で行う地産品の切裁とはどのようなものを想定されますでしょうか。	なす・小松菜等、最大300kg程度を想定しますが、これらの切裁が可能となる設備の導入でも可とします。
35	要求水準書(案)	21	4.2		e			野菜下処理室	「地産品の野菜については手切りによる切裁ができる設備」とありますが、市が想定している地産品と処理量をお示しください。	No34を参照ください。
36	要求水準書(案)	22	4.2	f				冷蔵室・冷凍室	アレルギー対応食用の食材を保存する冷蔵庫・冷凍庫を設置すること、とありますが、アレルギー対応食用の食材は他の食材と同時に同じ荷受け室から納品されるとの理解で宜しいでしょうか。また、その上で検収室等で別の冷凍・冷蔵庫に保存するとの認識で宜しいでしょうか。	前段、後段とも、ご理解のとおりです。
37	要求水準書(案)	22	4.2			f		冷蔵室冷凍室	アレルギー対応食用の冷蔵室(庫)冷凍室(庫)の設置場所については提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
38	要求水準書(案)	22	4.2			d		油庫	油の納品は、一斗缶で納品されるとの理解でよろしいでしょうか。また、油タンクのスペック検討のために、油の納品・回収頻度をご教示いただけないでしょうか。	前段につきましては、給油車での納品を予定しています。後段につきましては、詳細は未定ですが、月1~2回の納品、回収を予定しています。
39	要求水準書(案)	22	4.2					可燃物庫・不燃物庫	可燃物・不燃物庫として一室での計画としてもよろしいでしょうか。不燃ゴミと可燃ゴミの置き場所は部屋内でエリア分けする計画とします。	左記の提案も可とします。
40	要求水準書(案)	23	4.2			b		米庫	米庫について6500食×7日分とありますが、これは貯米タンク収納分を含めた量でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
41	要求水準書(案)	24	4.2		h			洗浄室	「食物アレルギー対応食器用の食缶、食器類の洗浄スペース」とありますが、「食物アレルギー対応食用の食缶、食器類の洗浄スペース」の誤記でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
42	要求水準書(案)	25	4.2	b				煮炊き調理室	汁物と炒め物、和物が同日献立となることがある。とありますが、2献立の両方が同日となることはありませんでしょうか。また、2献立時の献立組み合わせの想定をご教示下さい。	献立の設定には配慮しますが、2献立の両方が同日になることはあり得ます。具体的な想定として、過去事例から「豚肉の生姜焼き」「サンラータン」「キャベツのしそあえ」と「豚肉のごまだれかけ」「たまごトアスパラのスープ」「キャベツのそくせきづけ」といった献立を組み合わせる可能性があります。
43	要求水準書(案)	25	4.2			a		野菜上処理スペース	スペースの設置場所については提案に委ねるとの理解でよろしいでしょうか。	煮炊き調理室への設置を想定していますが、衛生管理、作業効率等からさらに有効な提案について可能な場合は提案によるものとします。
44	要求水準書(案)	26	4.2	b				和え物調理室	多様な献立に対応可能な調理設備・調理備品(加熱用釜・スチームコンベクションオープン)とありますが、和え物室内での加熱用釜・スチームコンベクションオープンの使用用途をご教示下さい。また、多様な献立の具体例をご教示下さい。	前段につきましては、和え物用の野菜の下ゆでや下蒸しに使用します。後段につきましては、フルーツかんと和え物等を同時に調理するような場合です。
45	要求水準書(案)	26	4.2			c		揚物・焼物・蒸し物室	それぞれ最大6,500食の調理に対応するとありますが、6,500食に対応する場合、必要設備・施設面積が大幅に増大するため、原則2献立中の1献立分に対応する方向で検討いただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
46	要求水準書(案)	26	4.2			b		和え物調理室	必要な調理設備として加熱用釜、スチームコンベクションオープンの記載がありますが、和え物室の室温上昇を抑えるため、加熱用釜、スチームコンベクションオープンを和え物室ではなく、煮炊き調理室内に設置してもよろしいでしょうか。	二次汚染防止対策からも和え物室への設置を求めるものとします。
47	要求水準書(案)	26	4.2			c		和え物調理室	最大6,500食の調理に対応するとありますが、6,500食に対応する場合、必要設備・施設面積が大幅に増大するため、原則2献立中の1献立分に対応する方向で検討いただけないでしょうか。	原案のとおりとします。
48	要求水準書(案)	27	4.2			b		アレルギー対応食調理室	対応するアレルギーの品目、代替食の提供があるかどうかをご教示いただけないでしょうか。	アレルギーは小学校において申請のあった全品目の除去対応をおこなっており、その対応者数の割合を設定しています。対応の詳細については検討中です。
49	要求水準書(案)	27	4.2		c			アレルギー対応食調理室	「給食センターで調理されるすべての献立について対応できるものとし」とありますが、炊飯についてはアレルギー対応外と考えて宜しいでしょうか。	炊き込みご飯等があるため対象になります。
50	要求水準書(案)	27	4.2					アレルギー対応食調理室	アレルギー対応食は煮炊き物、焼き物・揚げ物、和え物、米飯の代替食まで提供できる調理設備を導入するとの理解で宜しいでしょうか。	アレルギー対応の実施内容については検討中ですが、設備については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	回答案
51	要求水準書(案)	27	4.2	a				炊飯室	白米だけでなく、混ぜ込みご飯及び炊き込みご飯の提供もできるようにすること、とありますが、ご飯についても2献立調理にて炊き込みご飯を行う想定との理解で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
52	要求水準書(案)	27	4.2			a		炊飯室	2献立で白飯と混ぜ込みご飯等をそれぞれ調理する予定はありますでしょうか。	No51を参照ください。
53	要求水準書(案)	29	4.2	e				汚染作業区域前室	調理員・市の栄養教諭等関係者全員分の爪ブラシ、爪ブラシ用のフックを必要箇所に設置するとともに、予備を配置するスペースを確保すること、とありますが、調理員、市の栄養教諭の人数をご教示下さい。	実際の人数は後日決定しますが、調理員は50名程度、栄養士は4～5名程度で想定してください。
54	要求水準書(案)	29	4.2			f		前室	消毒保管庫の台数や前室の広さを検討するにあたり、調理員の想定人数(午前・午後)をご教示いただけないでしょうか。	No53を参照ください。
55	要求水準書(案)	29	4.2					汚染作業区域前室 非汚染作業区域前室	汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室は独立した諸室とするのではなく、衛生的で効率的な運用が行える配置であれば、それぞれの前室を合わせて1部屋としスペースとして区別する提案としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
56	要求水準書(案)	29	4.2			a		調理従事者更衣室(男女)	調理員の男女比は想定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)	30	4.2					調理従事者用食堂兼休憩室(男女)	調理従事者用食堂兼休憩室(男女)は、男女共用の室としての理解でよろしいでしょうか。	男女共用で可としますが、提案に委ねます。
58	要求水準書(案)	30	4.2	a				配送員控室	配送員の人数をご教示下さい。	実際の人数は後日決定しますが、10名で想定してください。
59	要求水準書(案)	30	4.2					配送員用控入室	配送員用控入室は調理従事者用食堂兼休憩室と兼用としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
60	要求水準書(案)	32	4.2	h				見学通路	市基本計画の趣旨等を踏まえた食育につながる展示物、とありますが、展示物の調達は市調達との理解で宜しいでしょうか。	原則として市で調達しますが、事業者が一部展示物を調達する提案を妨げません。
61	要求水準書(案)	32	4.2			a		献立試作室	食育利用等を考慮し、パーティション等で区切ることができる研修室と一体型の献立試作室を提案することは可能でしょうか。	左記の提案も可とします。
62	要求水準書(案)	33	4.2	d				ホール・廊下等	小荷物昇降機の位置は運営委託事業者の動線を考慮すること、とありますが、共用部分のホール・廊下等に設置する想定でしょうか。	左記の提案も可とします。
63	要求水準書(案)	34	4.2			a		運営委託事業者用玄関	衛生に配慮した上で、職員玄関と運営委託事業者用玄関を共用とすることは可能でしょうか。	左記の提案は不可とします。
64	要求水準書(案)	36	4.2			b		本件施設用地内通路	地下通路は市で整備するとの理解でよろしいでしょうか。また、地下通路の設置場所を明示していただけないでしょうか。	前段につきましては、既に整備済ですが、地下通路に至る歩行者通路を設置する必要があります。 後段につきましては、下記の位置になります。 
65	要求水準書(案)	36	4.2					本件施設用地内通路	「地下通路に至る歩行者用管理用通路を設置すること」とありますが、具体的な仕様についてお示し頂けませんでしょうか。	提案に委ねますが、通行のしやすさや維持管理のしやすさ等に配慮してください。
66	要求水準書(案)	36	4.2					門扉及び囲障について	門扉及び囲障について、現在敷地周辺に設置されている囲障は貴市の所有でしょうか。また、施設を整備するにあたり存置しても問題はないでしょうか。	前段につきましては、現在国の所有物ですが、敷地内については、今後移管を受ける予定です。 後段につきましては、老朽化等問題ないことを確認いただいた上で残置することは可とします。
67	要求水準書(案)	36	4.2	a				屋外トイレ	屋外用トイレはどのような方が使用する想定にて必要でしょうか。	外部利用者を含めて想定します。

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答案
68	要求水準書(案)	40	4.3.1	工	(イ)			監視・制御	ゾーン内の諸室や機器の温度・湿度はリアルタイムで監視制御記録ができ異常発生時には自動通報されるシステムを整備すること。とありますが、この調理ゾーン内の機器とはどのような機器を指しますでしょうか。また、通報先は別途維持管理会社へ通報との認識で宜しいでしょうか。	前段につきましては、冷蔵庫、冷凍庫等の食品の保存にかかわる機器は必須とし、その他の機器は提案に委ねます。後段につきましては、ご理解のとおりです。
69	要求水準書(案)	41	4.3.2	ウ	(イ)			非常用電源	非常用電源は、必要な共用部への停電時電源及び照明が使用できる程度と考えると宜しいでしょうか。	建築基準法、消防法等関係法令に適合するよう整備してください。
70	要求水準書(案)	42	4.3.3	イ				ガスコージェネ	災害時でも運用できることを想定されておりますが、災害とはどのような災害を想定しており、給食提供としてどのような対応を行うことを想定しておりますでしょうか。また、ガスコージェネを活用するにあたり、ガスの供給が止まっていない、又は供給再開後の対応を想定との理解で宜しいでしょうか。	災害として、水害、地震等を想定しています。給食提供として、納品済食材で可能な限り予定通りの献立を実施できる機能を目指します。停電時に、ガス・水道が使える状況であれば、少なくとも炊飯機と回転釜は稼働できるものとします。ガスコージェネの活用は、災害時はガス供給が止まっていない場合等を想定していますが、平時には発電にも活用することを想定しています。
71	要求水準書(案)	43	4.3.3	工				給水・給湯設備	食品と直接接触する設備・備品の表面に使用する上記の供給設備とありますが、食器洗浄機、食缶洗浄機はこれに該当しますでしょうか。	食器洗浄機、食缶洗浄機も該当します。
72	要求水準書(案)	44	4.3.3	カ	(ウ)	c		衛生設備	停電時に対応可能な手元バルブ、とありますが、停電時は給水ポンプも停止していると想定されますが、どのようなものでしょうか。	停電時にも調理を行う可能性があるため、手洗い可能とする提案を求めています。なお、手洗い可能とする方策は、手元バルブ以外の提案を妨げません。
73	要求水準書(案)	45	4.3.4	イ	(イ)	a	(a)	冷蔵庫・冷凍庫	内装はステンレス製とすること。等の記載がありますが、記載の内容は縦型冷蔵庫・冷凍庫で、プレハブ冷蔵室・冷凍室は、外装、内装共に一般的に使用されているカラー鋼板という理解でよいですか。	ご理解のとおりです。
74	要求水準書(案)	47	4.3.4	イ	(イ)	e	(b)	コンテナ洗浄機	エアブローや加熱などにより、水滴を確実に除去できるものとすること。と記載がありますが、コンテナ洗浄機のみでは確実な水滴除去はできないため、ワイパー等で確実に除去する運用でよろしいですか。	ご理解のとおりです。
75	要求水準書(案)	47	4.3.4	ウ	(ウ)			コンテナ	コンテナの規格・台数を決定するにあたり、配達校のコンテナ搬入場所(配膳室等)の有効開口寸法をご教示いただけないでしょうか。	募集要項公表時に示します。
76	要求水準書(案)	47	4.3.4	ウ	(ウ)			コンテナ	コンテナの配送方法(別載方式・混載方式)及び配送車両の調達予定台数をご教示いただけないでしょうか。	前段につきましては、基本は別載方式とします。後段につきましては、7台を予定しています。
77	要求水準書(案)	49	4.3.6	イ					食物アレルギー対応食用個別配食容器の調達数量が250個となっておりますが、計画するアレルギー対応食200食分と予備50個分を合わせた調達数量になっていると考えるとよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
78	要求水準書(案)	49	4.3.6	ウ				食器カゴ	食器カゴの規格検討にあたり、貴市で調達予定の食器・トレイのメーカー・型式をご教示いただけないでしょうか。	メーカー・型式は決定しておりません。サイズ等は「4.3.6.食器・食缶等」としておりです。
79	要求水準書(案)	50	4.3.6	工					角型高性能断熱食缶(主食(ごはん))の仕様は「内側テフロン加工」となっておりますが、食缶内側の表面処理により食品が附着しにくい性能になっていればテフロン加工のない仕様での提案としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
80	要求水準書(案)	50	4.3.6	工					角型高性能断熱食缶は全て「内蓋付」となっておりますが、十分な保温保冷性能があれば内蓋の無い仕様の食缶での提案としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
81	要求水準書(案)	50	4.3.6	工					角型高性能断熱食缶(副菜)(保温用・保冷用)については、保冷用として蓄冷材及び蓄冷材用蓋付、保温用として通常の断熱蓋付というように、食缶1つにつき2種類の蓋と蓄冷材付という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
82	要求水準書(案)	50	4.3.6	工					角型高性能断熱食缶についての仕様表では、主菜用が14L、副菜(汁物)用が10Lとなっておりますが、主菜用が10L、副菜(汁物)が14Lの誤記でよろしいでしょうか。	主菜用が14L及び副菜(汁物)用が14Lの誤記です。副菜用は他に10Lと7L(保温用・保冷用)を導入します。
83	要求水準書(案)	50	4.3.6	工				食缶	P26和え物調理室にて蓄冷材用低温冷凍庫を設置することとありますが、蓄冷材の調達も必要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
84	要求水準書(案)	50	4.3.6	工				食缶	ごはん用食缶は内側テフロン加工とありますが、テフロンは経年劣化で剥がれ、異物混入のリスクとなるため、オールステンレス製食缶で計画してもよろしいでしょうか。	No79を参照ください。
85	要求水準書(案)								近隣説明会等は、宇治市の職員の方も出席いただけるのでしょうか。	協議のうえで必要であれば市職員も出席します。
86	要求水準書(案) 資料2							献立表	ご飯の献立が提示されていますが、混ぜご飯か炊き込みご飯かを明記いただけますでしょうか。	献立表の「米」の下の材料に調味料が含まれているものが炊き込みご飯になります。例:10日わかめごはん 混ぜこみ、19日だけのこごはん 炊き込み

No	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答案
87	要求水準書(案)資料3							土地造成概略設計図敷地	敷地図のCADデータ若しくは測量座標資料を御提供頂けますでしょうか。	敷地図のCADデータを提供します。提供方法は、募集要項公表時にお知らせします。
88	要求水準書(案)資料3							土地造成概略設計図出入口	道路切り下げ位置周辺の道路レベル及び切下げ可能な幅員をご教示ください。	土地造成概略設計図をご参照ください。また、87のとおり敷地図のCADデータを提供しますので、必要に応じてお申込みください。
89	要求水準書(案)資料3							土地造成概略設計図排水	敷地内排水は北側の水路へ放流可能と考えて宜しいでしょうか。	北側水路への放流は可能と考えますが、一部流域が異なる場所があることから、詳細については宇治市治水対策課とご協議ください。
90	要求水準書(案)資料3							土地造成概略設計図	既存埋設物等はないものと考えて宜しいでしょうか。	工事中等に埋設物が発見された場合の取り扱い、募集要項公表時に示します。
91	要求水準書(案)資料3							土地造成概略設計図	敷地南側に位置するトンネルの仕舞はどのような仕様を想定されますでしょうか。擁壁の下部になりますが、困障や周辺外構はどのように考えれば宜しいでしょうか。	地下通路は既に整備済ですが、維持管理上最低限必要な立入防止柵等の施設整備は行うものとします。擁壁上部の敷地につながる階段の設置等を検討してください。
92	実施方針	4	3.6.1					事業スケジュール	令和8年度早期の施設供用開始とありますが、具体的な想定供用開始時期について明確にご教示下さい。	現在のところ、令和8年度早期としていますが、令和8年4月開始も視野に入れながら、今後、確定次第、具体的な開始時期についてお示しします。
93	実施方針	4	3.6.1					事業スケジュール	施設整備・開業支援期間について、お示しの日程では設計期間・施工期間(土木工事・建築工事)が厳しいと考えます。貴市で想定される工程がございましたらお示しください。	建築基本・実施設計に1年<この間に造成工事>、建築工事に1年、開業支援に2～3か月を想定しています。
94	実施方針	8	4.3.2	(1)	(ア) (ウ) (エ)			設計企業資格要件	一級建築士事務所の登録及び建設コンサルタント建設登録規定の規定に基づく「都市計画及び地方計画部門」の登録を受けていること、ドライシステム給食センターの実績、国又は地方公共団体が発注した2,000㎡以上の公共施設の実績、とありますが、参加要件がかなり厳しいため、参加要件を満たす事業者を開示、ご教示いただけますでしょうか。	参加資格要件を満たす事業者は開示しませんので、公共建築設計者情報システム(PUBDIS)等によりご確認ください。
95	実施方針	9	4.3.2	(3)	(ウ)			監理技術者	建築一式工事の代表者と土木一式工事の代表者が同一業者である場合、それぞれの工事に対して監理技術者が必要となるのでしょうか。	建築一式工事と土木一式工事の代表者が同一である場合、監理技術者が同一であることは可とします。
96	実施方針	9	4.3.2	(3)	(ウ)			監理技術者	監理技術者予定者は参加資格審査書類の受付時に記載が必要となるのでしょうか。	ご理解のとおりです。
97	実施方針	9	4.3.2	(3)	(ウ)			監理技術者	上記質疑にて参加資格審査書類の受付時に監理技術者の記載が必要となる場合、複数の候補者を記載してよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
98	実施方針	9	4.3.2	(3)	(ウ)			監理技術者	建設企業の監理技術者は、「工事着手届の提出後、専任かつ常駐で配置できること」とありますが、設計業務完了時点での着手届提出と考えてよろしいでしょうか。(設計期間に監理技術者の専任常駐が必要なのかどうか)	ご理解のとおりです。監理技術者は、工事現場に専任・常駐するものとし、設計期間に専任・常駐する必要はありません。
99	実施方針	9	4.3.2	(3)	(ウ)			監理技術者	参加資格審査書類の受付時に監理技術者の記載が必要となる場合で、受付時に記載した監理技術者の変更は可能と考えてよろしいでしょうか。	基本的に契約後の変更は認めないものとしますが、受付時に複数の候補者がいる場合は、候補者を全てあげていただき、その中から選定してください。
100	実施方針	10	4.3.2					事業スキ	土木一式工事代表者は建築一式工事の代表以外(市内本店)を兼ねることは可能でしょうか。	可能です。
101	実施方針								予定価格は公表されませんか。	募集要項公表時に予算の範囲内で提案の上限額を示します。