

<募集要項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	回答案
1	募集要項	7	4.2				募集及び選定スケジュール	今回発表の質疑回答に関して、質疑のある場合は改めて回答いただけますでしょうか	募集要項等に関して、あらためての質疑回答は予定しておりません。
2	募集要項	7	4.2				提案書に関するヒアリング	同様のプロポーザル方式（DB方式）の先事例と比較すると、提案書の受付期限からヒアリングまでの準備期間が短いように思います。 通常のプロポーザルと異なり、業種の異なる複数社でのプレゼンテーションは準備に日数を要するため、提案書作成と並行して準備を行えるよう、本質疑回答でプレゼンテーションとヒアリングの所要時間や参加人数などの詳細をお示しいただけないでしょうか。	ヒアリングの所要時間は、応募者による提案書に関するプレゼンテーション20分、検討委員会から応募者への提案書に関する質疑及び応募者から同委員会への回答20分を予定しています。 また、ヒアリング会場に入場できるのは、会場の都合上、応募者の構成企業のみとし、入室者数は10人程度以内を想定します。
3	募集要項	7	4.3.2				構成企業の個別参加資格要件	「P11 4.3.5 参加資格の確認」に記載されております参加資格審査書類の受付締切日が参加資格審査日であるとの解釈でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
4	募集要項	8	4.3.2	1	(ア)		構成企業の個別参加資格	設計企業において資格要件を満たした企業と、資格要件を満たしていないが専門性の高い技能を有する企業でJV又は協力事務所として参加することは可と考えて宜しいですか。 (例：ランドスケープデザイン、インテリアデザイン企業等)	複数の設計企業及び工事監理企業を構成企業としての参加は可とします。ただし、当該複数の設計企業及び工事監理企業はいずれの企業も資格要件を満たす必要があります。 なお、複数の設計企業及び工事監理企業を構成企業としての参加する場合、「参加資格確認申請に関する様式」には、構成企業とする全ての設計企業及び工事監理企業の情報や実績等を記載してください。 協力事務所等として再委託を行う場合は、契約書（案）第9条第3項に基づき市の承諾を得る必要があります。
5	募集要項	8	4.3.2	(1)	(エ)		設計実績	実績ですが、自治体のPFI事業にて実施された学校給食センターは「公共施設」として扱う事は可能でしょうか。 また「可」の場合、前項（ウ）の実績と兼ねることは可能でしょうか。	前段、後段ともに可能です。
6	募集要項	8	4.3.2	(2)	(エ)		工事監理実績	実績ですが、自治体のPFI事業にて実施された学校給食センターは「公共施設」として扱う事は可能でしょうか。 また「可」の場合、前項（ウ）の実績と兼ねることは可能でしょうか。	前段、後段ともに可能です。
7	募集要項	10	4.3.2	-	-		事業スキーム	グループ（構成企業）の内、B設計企業およびC工事監理企業ですが、あくまでも「単体」であり、設計JV（共同企業体）は不可との理解でよろしいでしょうか。	No.4を参照してください。
8	募集要項	15	4.4.5	(2)	キ	(ア)	提案の上限額	提案の上限額の各工事の内訳をお示しいただけますでしょうか。	各工事の内訳は開示しません。
9	募集要項	16	4.5.1				審査	宇治市学校給食センター検討委員会を構成される委員のお立場、人数をお示しいただけますでしょうか。	委員は学識経験者等7名です。
10	募集要項	17	5.4				契約保証	契約保証の納付は代表企業が一括で行う事で宜しいでしょうか。	ご理解のとおりです。
11	要求水準書	4	1.3.3		エ		省エネ・光熱水費への配慮	”災害等の停電時にも炊飯機・回転釜・事務室の稼働による一部の給食を調理できる施設”とありますが、どのようなものの提供を想定されていますか。また、何食を何日間提供される想定でしょうか。	前段につきましては、炊飯機・回転釜・事務室の稼働を必須とし、災害状況に応じて、上記の調理器具を使って炊飯及び可能な範囲で副食を提供できることを想定しており、その他は提案に委ねます。 後段につきましては、6,500食/日を可能な日数で提供する想定としています。

<募集要項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	回答案
12	要求水準書	6 4	1.3.3	ア				・実施方針及び要求水準書(案)に関する質問に対する回答 ・要求水準書 実施方針 業務内容	令和8年度早期の施設供用開始、質問に対する回答で建築基本・実施設計に1年<この間に造成工事>、建築工事に1年と記載がありますが、市街化調整区域における開発許可手続きには相当な日数を要しますが、行政側の支援を頂けるものと考えて宜しいでしょうか。 (開発許可に関して、府との協議はなされていますか)	本事業は都市計画法第29条第1項第3号に定められる公益上必要な建築物として、市街化調整区域における開発許可手続きは不要となるか担当部局と協議中です。なお開発許可手続き不要の場合であっても、旧宅地造成等規制法に基づく許可が必要となる場合があります。
13	要求水準書	11	2.1.1	イ				実施体制	統括責任者は現場への常駐を求められることなく、本事業以外の他業務を行ってもよいと考えてよろしいでしょうか。	ご質問の箇所が12ページの「2.1.1/イ」の質問であれば、ご理解のとおりです。
14	要求水準書	11	2.1.1	イ				実施体制	設計期間に関しては建築工事業、土木工事の資格者の常駐配置は不要と考えてよろしいでしょうか。	ご質問の箇所が12ページの「2.1.1/イ」の質問であれば、ご理解のとおりです。
15	要求水準書	13	2.2.1	ア				測量等事前調査業務	近隣のボーリングデータ、過去に実施した本件施設用地のボーリング及び測量のデータを提供する予定とありますが、提供頂ける時期をご教示願います。	要求水準書の別添資料3の他、令和5年7月28日公表の追加資料をご確認ください。 なお、公表資料以外のデータについては事業者選定後に選定された事業者へ提供します。
16	要求水準書	13	2.2.1	ア				測量等事前調査業務	市からは、近隣のボーリングデータ、過去に実施した本件施設用地のボーリング等を提供する予定とあるが、現時点で土地造成概略設計図以外に受領は可能でしょうか。	No15を参照ください。
17	要求水準書	13	2.2	2.2.1	イ			測量等事前調査業務	家屋調査が入っておりますが、周辺に家屋はありませんが家屋調査は必要でしょうか。	ご質問の箇所が15ページの「2.2.9./イ」の質問であれば、提案に委ねます。 市では家屋調査の対象家屋は想定していませんが、「要求水準書/2.2.9.近隣対応・周辺対策業務」で規定しているとおり、建設工事に関する苦情等は事業者が対応する必要があることに留意してください。
18	要求水準書	13	2.2.3	イ				造成計画	給食センター候補地造成計画検討業務委託の内容について、成果物である報告書内容一式を公表願います。	要求水準書の別添資料3の他、令和5年7月28日公表の追加資料をご確認ください。
19	要求水準書	14	2.2.3	イ				造成計画	「市が行っている給食センター候補地造成計画検討業務委託の内容」ですが、別添資料 資料3 土地造成概略設計図が当該委託業務の成果品との理解でよろしいでしょうか。	No18を参照ください。
20	要求水準書	15	2.2.5	ケ				駐車スペース	工事関係車両の駐車スペースを確保することとありますが、施工場所の西側を使用することは可能でしょうか。また、お借りできる場合は無償でお借りできるものと考えてよろしいでしょうか。	隣地につきましては、土地の所有者は国であり、現時点で給食センターの整備予定期間に国による具体的な利用の予定はありません。土地の利用に関しては、今後土地所有者である国と調整をすすめてまいります。 (※なお、借りることができる場合の賃借料につきましては、施工上必要不可欠な部分以外は、事業者の負担と考えますが、決定業者と協議の上調整します。)
21	要求水準書	22	4.2					野菜下処理室	果物はどのような物を提供されるのでしょうか。	みかん、甘夏みかん、いちご、ぶどう等を想定しており、特別に大きな果物を取り扱う予定はありません。
22	要求水準書	23	4.2					冷蔵室 冷凍室	冷凍室は、一般的に「野菜用、肉魚用」など食材種別ごとに設けますが、その場合、cに示されました各食材の保管場所として望ましい場所、および、食材種別ごとの最大収納量をお示ください。	保管場所、容量は提案に委ねます。 保管場所につきましては、食材種別ごとに区分することが望ましいと考えています。食材搬入プラットフォーム、荷受室、検収室等の内容を踏まえて適切な提案をしてください。 収納量につきましては、要求水準書の別添資料2を踏まえて適切な提案をしてください。
23	要求水準書	23	4.2					冷蔵室 冷凍室	冷蔵室は、一般的に「野菜用、肉魚用、調味料用」など食材種別ごとに設けますが、その場合、dに示されました各食材の保管場所として望ましい場所、および、食材種別ごとの最大収納量をお示ください。	保管場所、容量は提案に委ねます。 保管場所につきましては、食材種別ごとに区分することが望ましいと考えています。食材搬入プラットフォーム、荷受室、検収室等の内容を踏まえて適切な提案をしてください。 収納量につきましては、要求水準書の別添資料2を踏まえて適切な提案をしてください。

<募集要項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	回答案
24	要求水準書	25	4.2				洗浄室・概要及び要求事項	「g. 洗浄機には、断熱構造を導入し、～吸排気設備は独立した系統とすること。」とありますが、排気設備（排気ダクト）に関して洗浄機それぞれで独立した系統とするよりも複数の洗浄機器の排気を同系統にまとめる方が効率的な設備計画となるのであればそのような設備計画としてもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
25	要求水準書	25	4.2				食缶等回収用風除室	ドッグシュルターを設置し、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止する対策を施すなど、衛生的に問題なければ、食缶等回収用風除室を洗浄室と一体にし広さを有効活用した案を提案してもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
26	要求水準書	27	4.2				和え物調理室	和え物調理用の加熱機器（加熱釜、スチームコンベクションオーブン）について、和え物調理室内に設置するよう要求水準書及び質疑回答でお示し頂いておりますが、和え物調理室に加熱機器を設置すると、加熱前の食材が和え物調理室内に入ることとなり、より、二次汚染のリスクが高まる懸念がございます。加熱調理は、和え物調理室外（煮炊き調理室）で行い、”加熱処理された衛生的な食材のみがパススルー式の真空冷却機を通して和え物調理室へ持ち込まれる”という動線が、最も二次汚染リスクが低く、また和え物室内の温湿度環境の向上のためによい配置で、一般的に採用されている配置だと考えますが、そのようにご提案してもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
27	要求水準書	28	4.2				アレルギー対応食調理室	アレルギー対応食数につきまして、一人当たり2品の除去食を2献立別に100人分調理することから、100人分を4品調理できる調理設備との理解でよろしいでしょうか。	一人に1品の除去食対応ではなく、1食分をアレルギー対応として提供することを想定します。その上で、1献立に2種類以上の除去食を調理できる設備とします。
28	要求水準書	28	4.2				アレルギー対応食調理室	アレルギー対応食調理室には、アレルギーとなる食材は持ち込まないという考え方でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
29	要求水準書	29	4.2				配送用風除室	ドッグシュルターを設置し、外部からの虫類・塵埃等の侵入を防止する対策を施すなど、衛生的に問題なければ、配送用除室をテナ室と一体にし、広さを有効活用した案を提案してもよろしいでしょうか。	左記の提案も可とします。
30	要求水準書	33	4.2				献立試作室・概要及び要求水準	「a. ～なお、研修室と稼働間仕切り壁等で区画し、研修室と一体として使用できる室として提案することも可とする。」とありますが、要求水準書に記載の通り、研修室は80名程度収容可能な広さとし、それとは別に最大40名程度が収容可能な献立試作室を用意し、それらを隣接させて稼働間仕切りで区画して一体（合わせて120名程度収容可能な部屋）として使用することも可とする。という理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
31	要求水準書	36	4.2	d			駐車場	配送車を駐車するスペースについて、搬出入時に利用するトラックヤードと兼ねてもよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
32	要求水準書	37	4.2	a			本件施設用地内通路	地下通路入口と本施設との間はフェンス等で仕切る計画でよろしいでしょうか。想定されているセキュリティラインを教えてください。	前段につきましては、フェンス等で仕切る計画も可とします。後段につきましては、地下通路の本件施設用地側の出入口とし、地下通路内は含みません。
33	要求水準書	37	4.2				地下通路	想定されている運用方法をお示しください。通常はセキュリティ外として宜しいでしょうか。	前段につきましては、年に数回程度の清掃・点検等を行います。後段につきましては、No32を参照ください。
34	要求水準書	37	4.2				雨水貯留槽	容量500m ³ を想定されていますが、その内訳を御提示いただけますでしょうか。	容量500m ³ の内訳は洪水調節容量です。堆砂土砂量は含まれていません。

<募集要項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	回答案
35	要求水準書	37	4.2	a				屋外トイレ	屋外トイレは、搬入する食品業者及び配送員用との考えでしょうか。或いは、公共用トイレとして外部に開かれた給食センター施設を利用しない一般の方の利用も想定されていますでしょうか。またその場合も門扉の内側からの利用想定（門扉施錠時は利用不可）で宜しいでしょうか。	前段につきましては、公共用トイレとして、食品業者の他、隣接する施設側からの利用も想定しています。後段につきましては、門扉の内側・外側からの利用及びどちら側からの施錠も可能になるように想定してください。なお、設置を想定する場所を別紙に示します。
36	要求水準書	37	4.2					屋外トイレ	利用対象は来客者を想定し、セキュリティ内での運用（不特定多数には開放しない）と考えて宜しいでしょうか。	No35を参照ください。
37	要求水準書	38	4.3.1	エ	(イ)			給食ゾーン内温度・湿度監視	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あります。発報対象の異常については、諸室の温度上昇、冷機器の庫内温度上昇であり、湿度はあくまで監視、記録対象であるという理解でよろしいでしょうか。	ご質問の箇所が41ページの「4.3.1./エ/(イ)」の質問であれば、ご理解のとおりですが、それ以上の提案を妨げません。
38	要求水準書	38	4.3.1	エ	(イ)			給食ゾーン内温度・湿度監視	温度・湿度の監視対象は給食ゾーン内と記載ありますが、汚染作業区域・非汚染作業区域が対象であり、一般区域は対象外との理解でよろしいでしょうか。	ご質問の箇所が41ページの「4.3.1./エ/(イ)」の質問であれば、ご理解のとおりです。
39	要求水準書	40	4.3.1	イ	(イ)			耐震安全性の分類	屋外トイレについても対象となりますでしょうか。	対象としません。
40	要求水準書	43	4.3.3	イ				ガスコージェネレーション等	「ガスコージェネレーション等の導入により～」と『等』なっておりますが、様式11-1の補足説明では「ガスコージェネレーションシステムの仕様・能力等」「ガスコージェネレーションシステムを含む各種系統図～」となっておりますが、導入は必須となりますでしょうか。 同設備はLCC的に学校給食センターとの相性的に優位性が低いと、停電時は自家発電機設備にて対応することは可能でしょうか。	前段につきましては、ガスコージェネレーションシステムの導入は必須とします。後段につきましては、ガスコージェネレーションシステムの補助的機能として自家発電機設備の導入の提案も可とします。
41	要求水準書	46	4.3.4	イ	(イ)	a	(a)	冷蔵庫・冷凍庫	「温度監視については、庫外で確認が行えるものとし、温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。」とありますが、冷蔵庫・冷凍庫本体に”自動記録機能”がついている機種はないため、機器本体の機能としては、記録簿等に記入しやすいよう庫外で確認が行いやすくなっていればよろしいでしょうか。 また、システムとしては、6/9公表の＜実施方針及び要求水準書（案）＞に関する質問に対する回答のNo.68で回答頂いている通り、諸室の温湿度と一緒に、事務所内の集中管理盤などで一括管理を行う、という理解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	46	4.3.4	イ	(イ)	a	(a)	冷蔵庫・冷凍庫	「iv 温度監視については、（中略）温度変化の自動記録が可能なシステムとすること。」とありますが、例えば、下処理室から各調理室に食材を受け渡すためのパススルー冷蔵庫や和え物食材の一時保冷庫は、常時食材が保管されているわけではないので対象外とし、食材保管のための冷蔵庫・冷凍庫のみが対象と考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
43	要求水準書	48	4.3.4	イ	(ウ)			コンテナ	「最大提供食数や、配送校の状況・学級数等を勘案し、（中略）調達」とありますが、コンテナ台数試算のための条件として現時点で公表されている資料は、P10の【配送校の食数及びクラス表】のみです。よって、本事業にて調達するコンテナは、表に記載されている10校分のコンテナのみで、将来小学校が配送対象校として追加される場合は、都度市が必要数のコンテナを調達されるとの理解でよろしいでしょうか。	P48の記述に基づき、最大想定クラス分（217クラス分）ご留意ください。

<募集要項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	回答案
44	要求水準書	48	4.3.4	イ	(ウ)			コンテナ仕様・寸法について	コンテナサイズについて、「高さ1,500mm以内になるようにすること」とありますが、同時に「配膳室の有効開口寸法は2,000mm×2,000mm以上となる予定」という記載もあります。配膳室の有効開口寸法からしますとコンテナ高さは1,500mmを超える寸法でも問題ないと思われます。コンテナへの食器や食缶の収納効率を考えた場合に、コンテナ高さを1,600mm程度とした方がコンテナ台数と配送車積み込み量の軽減につながると考えた場合にはそのような計画も認めて頂けますでしょうか。	左記の提案も可とします。
45	要求水準書	50	4.3.6	イ				食物アレルギー対応食用個別配食容器	数量が250個となっていますが、これは最大対応食数200食に予備を見込んだ数量で、使用は1人1点（1人分の給食で、除去食は1品のみ提供）との理解でよろしいでしょうか。	数量の考え方についてはご理解のとおりですが、対象者へは除去食1品のみの提供ではなく1食分の提供を想定しています。
46	要求水準書	50	4.3.6	イ				食器等	食物アレルギー対応食用個別配食容器につきまして、コンテナへの積載方法で、カゴに数人分を入れてまとめるなど、想定がありましたらお示しください。	想定はありません。提案に委ねます。
47	要求水準書	50	4.3.6	ウ				食器カゴ	「必要数量調達」とありますが、スプーンカゴの調達数量が217（最大想定クラス数と同数）のため、同様に考え、217クラス分がまかなえる数量を調達すれば、それ以上の予備は不要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
48	要求水準書	51	4.3.6	エ	(オ)			食缶等	揚げパンの提供を指定されていますが、配缶・配送は、表に記載されている食缶を使用するとの理解でよろしいでしょうか。もし、他の容器（パン屋から納入された容器など）を使用する場合、コンテナへの積載検討のため、サイズをお示しください。また、外部から持ち込まれた容器を使用する場合、持ち込んだ業者が、直接学校で回収し、本施設内での洗浄・消毒は不要との理解でよろしいでしょうか。	食缶での運搬を想定しています。
49	要求水準書	51	4.3.6	エ	(オ)			食缶	調達数は、スプーンカゴの調達数量が217（最大想定クラス数と同数）のため、同様に考え、217クラス分の数量を調達すれば、それ以上の予備は不要との理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
50	要求水準書資料2							献立例	調理能力検討のためには、2献立でどのような組み合わせがあるかが重要なポイントとなるため、使用機器が重なるような負荷の大きいメニューの組合せの想定「回転釜（汁物、煮物、炒め物）」「スチームコンベクションオープン（焼物or蒸し物）」「フライヤー（揚げ物）」「真空冷却機（和え物）」をお示しください。	具体的な例として、「パン」「ミートローフ」「コーンクリームスープ」「ブロッコリーのサラダ」と「しそごはん」「かす汁」「揚げぶりの甘辛ダレ」「キャベツ昆布和え」といった献立を組み合わせる可能性があります。
51	要求水準書資料3							土地造成概略設計図	敷地周辺の地盤レベルや既存擁壁等躯体が不明の為、擁壁や宅盤レベルの設定が困難です。周辺地盤レベル等の判る資料を提示下さい。資料がない場合、提案時は想定で計画を行い、実施設計によって計画に変更が発生した場合は精算対象にできると考えてよろしいでしょうか。	前段につきましては、No15を参照ください。後段につきましては、合理的な理由がある場合に限り精算対象とします。
52	要求水準書資料3							土地造成概略設計図	市道黄檗山手線と計画地との接道部において、本敷地が低い場合に道路側に設置すべき落下防止工は、道路範囲内に布設できると考えてよろしいですか。	本敷地内に設置してください。（現在設置されている圍障を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も可とします）
53	要求水準書資料3							土地造成概略設計図 テールアルメ	テールアルメは大臣認定擁壁を使用するのでしょうか	宅造規制法の許可が取得できるものであれば、使用する材料は提案に委ねます。
54	要求水準書資料3							土地造成概略設計図 数量	土木造成概略設計図の参考数量表を開示頂けないでしょうか。	要求水準書の別添資料3の他、令和5年7月28日公表の追加資料をご確認ください。なお、公表資料以外に提供するデータについては事業者選定後に選定された事業者へ提供します。

<募集要項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	回答案
55	事業者選定基準	4	6.1.2					審査における大項目別の配点	合計700点は検討委員会1人の合計点でしょうか。又は検討委員会全員の合計点でしょうか。	検討委員会で最終的に集計する点数となります。
56	事業者選定基準	5	6.2.1					定量評価	市内企業への発注額は様式12-3の構成企業発注予定金額（市内企業）のことと考えてよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
57	事業者選定基準							開業支援に関する提案	「施設整備段階においても運営事業者側の要望を反映する取り組み」とありますが、「施設整備段階」といっても初期の設計段階と施工段階では対応できる程度が大きく異なるため、運営事業者はいつ・どのように決定されるのか、計画をお示しください。	ご質問の箇所が7ページの「6.2.3.」の質問であれば、運営事業者の決定時期は現時点では未定ですが、複数の運営事業者の意見を聞く等、これまでの事業者のノウハウ等を活かして提案してください。
58	様式集							様式2	参加グループの名称の記載ですが、グループ名は参加者が任意で決めてよろしいでしょうか。また、会社名等参加者が特定できない名前をつければよいでしょうか。	前段につきましては、任意で名称を記載してください。後段につきましては、会社名等参加者が特定できる名称も可です。
59	様式集							様式5-1	特定建設工事共同企業体協定書（乙型JV）の第5条（構成員の住所及び名称）、第8条（分担工事額）について、構成員の住所及び名称は、甲型JVの共同企業体名称及びその事務所住所を記載すればよいのでしょうか。	第5条については、共同企業体名称及び事務所住所の他、共同体を構成する企業すべてを記載していただくようお願いいたします。第8条については甲型JVの共同企業体を記載していただければ結構です。
60	様式集							様式6-1～6-4	本様式で設計企業・工事監理企業・建設企業（建設工事、土木工事）の参加資格に関する書類を求めています。調理設備企業は該当様式がないため、書類は不要との理解でよろしいでしょうか。	調理設備企業も必要になります。必要な様式について、7月28日公表内容をご確認ください。
61	様式集							様式12-2	市内企業からの関心表明書の添付を考えていますが、市内企業とは様式12-3と同様に宇治市内本店企業と考えてよろしいでしょうか。全国チェーンで宇治市に店舗等がある企業への発注は加点対象となりますでしょうか。	前段につきましては、ご理解のとおりです。後段につきましては、市内企業となりますが、加点対象の可否は提案内容によるため回答できません。
62	様式集							様式12-3	表に記載されている発注予定額と構成企業発注予定金額（市内企業）の違いをご教示願います。	「発注予定額」は構成企業のうちで市外企業も含めた発注予定額であり、「構成企業発注予定金額（市内企業）」は構成企業のうちで市内企業のみ発注予定額となります。
63	様式集							図面集 10調理設備概要	作業段階（搬入・検取段階、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）ごとに人員配置を記載することありますが、調理員の人数は、実施方針に関する質疑回答No.53にある50名と想定するとの理解でよろしいでしょうか。	市では50名程度を想定していますが、導入する設備の提案内容にあわせた人数の想定は可とします。
64	様式集							図面集 10調理設備概要	2日分メニューの調理設備能力を示すこととありますが、能力検証するにあたり、該当メニューの使用食材量内訳をご教授いただけないでしょうか。	別紙のとおり提示します。
65	様式集							調理設備概要	「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」とありますが、それぞれのメニューを6500食分（統一献立）調理するとの理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
66	様式集							調理設備概要	指定献立2日分のそれぞれの食料量（小中別）と小学校、中学校の食数内訳をお示しください。	小学校1, 500食、中学校5, 000食で想定してください。
67	様式集							調理設備概要	作業手順の「洗浄順・裁断方法」欄の「（手）」は手切り、「（手・機）」は機械切りとの理解でよろしいでしょうか。「（手）（手・機）」とはどのような作業を示しているのでしょうか。	（手）（手・機）の表記に関わらず、作業手順に示した切裁方法が可能となるような設備を提案してください。

<募集要項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	回答案
68	様式集							調理設備概要	<p>千草焼きの工程を確認させてください。 ①卵を割る。 ②鶏ミンチとにんじん、ひじき、調味料をそれぞれ加熱する。 ③②をホテルパンに入れ、粗熱がとれたら、①の卵にしょうゆを加えたものをホテルパンに流し入れる ④スチコンで加熱 上記手順でよろしいでしょうか。 また、②の下加熱工程、および③のホテルパンへ流し込み作業は、どの室で行う想定ですか。</p>	<p>前段につきましては、①は液卵を使用するので卵を割る工程はありません。後段については、こうした下準備作業ができる施設配置等について提案に期待するものです。</p>
69	様式集							様式11-1-10調理設備概要 作業工程表	<p>要求水準書P.23の冷凍保管品の中に「卵（液卵）」との記載があるので、作業工程表（1日目）の千草焼きの調理手順に「・卵→割る」という手順が記載されておりますが、液卵を使用するという理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>
70	様式集							様式11-1-10調理設備概要 作業工程表	<p>作業工程表（2日目）のレモンサラダの調理手順に「水冷」「水切り」という手順が記載されておりますが、真空冷却機による冷却と読み替えてよろしいでしょうか。</p>	<p>ご理解のとおりです。</p>
71	請負契約書（案）	1						前払金	<p>工事費の前払金について「令和7年度は令和6年度に含める」は、令和7年度の前払金については令和6年度に纏めて請求できるとの理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>令和6年度の工事着手を前提として、ご理解のとおりです。</p>
72	請負契約書（案）	6	第9条	3項				第三者への委任	<p>設計又は工事監理業務の一部を第三者に委任する場合の、申請方法についてご教示をお願いします。</p>	<p>No4を参照ください。</p>
73	請負契約書（案）	12	第25条					工事用地の確保等	<p>発注者が確保する工事用地等（工事の施工上必要な用地）について、施工計画を作成するにあたり必要となりますのでお示し頂けますでしょうか。今回の計画では近隣で借地できる土地・建物が見当たらず、短期間で工事を遂行するにあたり隣地をできるだけ大きく借地できる事を希望します。又賃料は発生しますか。</p>	<p>隣地につきましては、土地の所有者は国であり、現時点で給食センターの整備予定期間に国による具体的な利用の予定は聞いておりません。土地の利用に関しては、今後土地所有者である国と調整をすすめてまいります。 （※なお、借りることができる場合の賃借料につきましては、施工上必要不可欠な部分は、宇治市の負担となると考えますが、決定業者と協議の上調整します。）</p>
74	請負契約書（案）	15	第35条					賃金又は物価の変動に基づく請負代金額の変更	<p>変更の起点が契約締結の日からとあるが、提案書の受付期限（入札日）10月6日が妥当だと考えますが如何でしょうか。</p>	<p>原案のとおりとします。</p>
75	請負契約書（案）	32						物価変動に関する用語の定義	<p>「工事費のうち「食器・食缶等調達業務」、「事務備品等調達業務」、「近隣対応・周辺対策業務」、「完成検査及び引渡し業務」、「その他これらを実施する上で必要な関連業務」及び開業支援業務を除く額とする。」とございます。調理設備に関しては工事費に含んでいただきましたが、食器・食缶等も要求水準書で詳細に仕様・性能を求められており、事業者が安易に仕様を変更して物価上昇分を吸収することは難しく、建設工事と密接に関係するため、工事着工より先に製作調達することも難しく、工事終了後に納品するため、契約から調達・納品まで長期になり、入札時点で将来価格を見込むことは不可能です。 昨今世界状況や経済状況を見ましても今後の物価変動が見通せませんので、工事費で大きな割合を占める食器・食缶等につきましても除外せず、工事費と同様にお認めいただけますよう、何卒、よろしくお願い申し上げます。</p>	<p>原案のとおりとします。</p>

<募集要項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	回答案
76	請負契約書（案）	32					物価変動に関する用語の定義	「工事費のうち「食器・食缶等調達業務」、「事務備品等調達業務」、～を除く額とする。」とございますが、物価変動で価格が上昇した場合に事業者で上昇分を吸収することは難しいため、物価変動が生じた場合は、工事費と一体で扱っていただけませんか？一体で扱っていただけない場合は、基本設計期間中に提案時仕様を確認いただき、承認いただいた後に発注手配をさせていただきたく存じます。また基本設計中に承認申請を事業者が行った以降の市の要望による変更等に係る費用上昇分及び市の承認業務遅延による発注手配遅れに係る費用上昇分は市の負担としていただきたく存じます。	前段については、原案のとおりとします。 後段については、市の責に帰すべき事由により食器・食缶等や事務備品等の仕様を記載した設計成果品を変更する場合は、請負代金額を変更します。
77	請負契約書（案）							予想されるリスクと責任分担は5月の実施方針内で示されている「リスク分担（案）」が正と考えて宜しいでしょうか。なお、契約時には反映されるのでしょうか。	実施方針「リスク分担（案）」と契約書（案）の内容に齟齬がある場合、契約書（案）を優先します。
78	実施方針	14	5.2				表リスク分担（案）N014	物価変動リスクについて一定の範囲を超える物価変動について具体的数字をご教授願います	契約書（案）第35条に示すとおりです。
79	宇治市学校給食センター基本計画	15	3	1			インフラ整備状況	上水道、ガスについて、敷地周囲は新開三番割線のみ敷設されているように記載がありますが、当該敷地と接道されていません。どの様な引込み方法を想定されていますでしょうか。	新開三番割線側から別紙図示した敷地北側の箇所での引き込みを想定していますが、引き込み箇所、引き込み方法等については各管理者と十分協議願います。