

羽曳野市立学校給食センター等複合施設整備事業に係る実施設計・施工一括発注公募型プロポーザル

第1回質問回答書

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
1					工事ステップ図	STEP2～STEP5の工事期間を12ヶ月で想定されていますが、弊社が過去に施工した同種工事実績と比較しても大幅に短い工期設定となっているように思われます。 ①完成時期を遅らせる事 ②STEP1の着手時期を早める事 ③青少年児童センター仮使用開始時期を調整させて頂く事、 上記それぞれ協議の上変更する事は可能でしょうか。 実施設計業務必要期間との兼ねもあります。杭材発注時期との関係もあり工事期間の設定に不安を抱いています。ご教示いただけますと幸いです。	実施設計業務期間も鑑みて、工期設定の調整は可能と考えます。 ① 完成時期を遅らせることは不可とします。 ② 令和6（2024）年7月までは不可とします。それ以降は調整可能とします。 ③ STEP3は、令和7（2025）年3月までは不可とします。それ以降は調整可能とします。
2	基本設計図（抜粋）	GE-N-01			抜粋以外の基本設計図について	本プロポーザルの提案スケジュールがかなりタイトなため、構造関係及び設備関係の積算や技術提案書作成時間が少なく取り組み判断に直結する状況です。是非、抜粋図面以外の基本設計図を本質疑回答時に配布をお願いいたします。	追記1を参照してください。
3	審査基準書、様式集	5頁 5.2	15	価格提案	提案価格について	「提案者が提出した基本設計に準じた見積価格・・・」とありますが、本提案価格は、技術提案項目テーマ1及びテーマ2（仮設計画、コスト低減提案）について、提案内容の可否判断ができないことから、その内容を加味しない金額を【様式6-2】の上段「1..基本設計に準じた見積書」の欄に記載し、その上で【様式6-2】下段の「2.様式7-6～様式7-7による技術提案を反映した見積書」の欄に提案内容を加味した価格を記載すればよろしいでしょうか。	宜しいです。
4	実施要領	6頁 5.1	14	事業期間	期限短縮について	「期限を短縮する提案」は技術提案審査の評価対象となるでしょうか。	評価対象とします。
5	実施要領	14頁 7.4	1	現地調査期間	現地調査日程について	設定されている日程を1週間程度前倒しいただけるでしょうか。	本質疑回答以降に現地調査参加申込書（様式3）を提出後、認められた者と日程を調整します。
6	実施要領	5	14		契約書（案）	契約書（案）を開示して頂けますでしょうか。	追記1を参照してください。
7	実施要領	11	10	(c) (f)	実績	設計業務を元請けとして履行した実績を有していること。と記載が有りますが、審査基準書P9別紙1①②については竣工した建物の設計実績と記載が有ります。設計完了後、現在工事中の案件も実績として認めて頂けますでしょうか。	設計完了後、工事請負契約などで着工が確認できるものは認めるものとします。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
8	実施要領	16	13	-5	資料配布	参加資格審査結果の通知後に配布頂ける資料内容をご教示願います。	追記1を参照してください。
9	実施要領	16	13	-5	資料配布	CADデータを貸与頂けますでしょうか。	追記1を参照してください。
10	要求水準書	19	4	-3	測量データ	別途発注予定の測量データの提供いただける時期をご教示願います。	追記1を参照してください。
11	要求水準書	19	4	-5	既存建築物	想定される無届建築物の詳細をご教示願います。	青少年児童センター体育館北側に隣接する既製品倉庫鉄骨造（幅3.6m×奥行6.3m×高さ2.2m）の撤去とします。
12	要求水準書	54	5	(ア)	駐車場	見学者用のバス駐車スペースは想定しなくて宜しいでしょうか。	食育広場に駐車することを想定しています。
13	実施要領	14	1		7.4現地調査期間	現在記載の日時より、前倒しでも調査させて頂きたく、日程調整を希望します。	質疑No5を参照してください。
14	要求水準書	8	23	-2	1.4.4本業務の対象範囲	各種許認可申請等の申請手数料は当該業務に含むと考えてよろしいですか。	宜しいです。
15	要求水準書	16 17	16 31	(1)	1.4.9統括責任者の配置 2.1.2実施体制	統括責任者と施設整備総括責任者は各々、配置するのでしょうか。また、各責任者の配置要件等がございましたらご教示ください。	統括責任者と施設整備総括責任者は、各々配置するものとし、配置要件は要求水準書に倣うものとします。 なお、設計業務責任者は、参加資格審査時に提示した配置予定技術者とします。建設業務責任者及び調理設備設置業務責任者の要件は問いません。 工事監理業務責任者は、建築基準法第5条の6第4項の規定による工事監理者となります。また、設計業務責任者と工事監理業務責任者の兼務は可とします。
16	要求水準書	19	31	-2	2.2.4実施設計業務	「実施設計業務報告書」の作成において、様式は指定又は任意のどちらですか。	指定様式です。契約後にデータでお渡しします。
17	要求水準書	20	28	-3	2.2.5工事監理業務	「工事監理報告書」の作成において、様式は指定又は任意のどちらですか。	指定様式です。契約後にデータでお渡しします。
18	要求水準書	31	12	-2	3.1.2構造計画	大地震時の耐力割増しとは耐力余裕度1.25倍のことを示していますか。	宜しいです。
19	別資料1	4	5	-1	11設計の区分	調査につきましては、既存解体建物のアスベスト調査および分析も含まれますか。	追記1を参照してください。
20	別資料1	5	10	-1	3貸与図書	既存建物の図面について、CADデータはございますか。	CADデータはございません。
21	別資料1	5	10	-1	3貸与図書	既設建築物に係る確認申請など申請関連図書の貸与は可能ですか。	追記1を参照してください。
22	別資料2	3			監理条件	業務にあたる人数には定例会議の出席を含みますか。	含みます。
23	基本設計	3			配置図	配置図のCADデータを提供していただけますか。	追記1を参照してください。
24	図面抜粋版	1				構造関係および設備関係の基本設計図についての開示をお願いします。（第1回質疑回答時に提供頂くことを希望します。）	追記1を参照してください。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
25	様式2-5 業務実績				完了年月日	実施設計を完了した年月日でよろしいですか。	宜しいです。
26	様式2-6 資格・実績				完了年月日	実施設計を完了した年月日でよろしいですか。	宜しいです。
27	入札参加 様式1・2 誓約書					代表者印は不要でよろしいですか。	押印は必要とします。
28	実施要項	6	16	5.2	業務別完了期限	完了期限として、令和8年1月30日（金）（試運転含む）とされています。またA3版の概要書編の工事ステップ図には15ヶ月の工期が示され、最初2ヶ月は撤去工事期間として提示されております。全体の設計および工事期間が非常に厳しいため、確認申請審査中でも、先行して撤去工事は可能と考えてよろしいでしょうか ご教示ください。	質疑No1を参照してください。
29	要求水準書	13	26	1.4.7	敷地概要	用途地域として、準工業地域と表記されており、建築基準法48条に関する許可申請は必要がないと考えてよろしいでしょうか。	宜しいです。
30	要求水準書	19	4	2.2.1 (3)	事前調査業務	羽曳野市により測量を別途発注予定であり、測量データについては提供予定である。正確な積算のため、上記の測量データがあれば、CADデータでご提示頂くことは可能でしょうか。 まだ、測量業務が完了していない場合、基本設計の配置図作成時に利用されているCADデータの提供は可能でしょうか。	追記1を参照してください。
31	要求水準書	27	21	3.1.1 (2) (ア) ◎	整備項目および整備方針	雨水流出抑制を図ることと示されていますが、具体的な流出目標数値がありましたら、ご教示ください。	後日配布予定の基本設計図面にて雨水抑制槽の容量を示します。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
32	要求水準書	27	22	3.1.1 (2) (ア) ◎	整備項目 および整備方針	<p>本施設、車両、除害施設等から発生する臭気・騒音等による近隣への影響が最小となるよう配慮することと示されております。</p> <p>騒音については、大阪府の騒音規制基準を満たすことを目標にすれば宜しいでしょうか。</p> <p>近隣への配慮のため、規制値以上の抑制を考慮する必要がありますでしょうか。</p> <p>給食施設屋上に設置予定の設備機器の発生騒音を抑制するため、防音壁が必要になった場合、目隠しパネルの形状等について、再検討することは可能でしょうか。</p>	<p>騒音については、大阪府の騒音規制基準を満たすことを目標とします。</p> <p>近隣配慮のため、規制値以上の抑制を考慮する必要はありません。</p> <p>防音壁が必要になった場合、目隠しパネルの形状等について、再検討することは可能としますが、費用についてはVE提案と同時に検討し費用の高騰を抑える努力を行うものとなります。</p>
33	要求水準書	43	6	3.1.6 (2) (ウ)	排水処理 施設設備 の仕様について	<p>水路への放流に当たり、「瀬戸内海の環境の保全を目的とした法律」の規制施設である。との記載があります。</p> <p>放流にあたっての海までの経路について、環境アセスメント調査は必要でしょうか。</p> <p>既に調査を実施されていましたら内容をご提示ください。</p> <p>また、実施が必要である場合は、調査と許認可に必要な期間について、大阪府の関係部局と協議されている内容がありましたら、ご教示ください。</p>	<p>環境アセスメント調査は不要です。</p> <p>上記に係る協議もございません。</p>
34	要求水準書	43	6	3.1.6 (2) (ウ)	排水処理 施設設備 の仕様について	<p>水路への放流に当たり、「瀬戸内海の環境の保全を目的とした法律」とあります。</p> <p>上記法律の許可申請と建築確認申請は同時に進めることは可能でしょうか。</p> <p>新築工事の着工は、許可後と考えて宜しいでしょうか。</p>	<p>本施設には該当しません。</p>
35	要求水準書	51	12	3.2.1.2	一般エリア	<p>諸室の検討に当たっては、什器備品の設置計画も踏まえて行う。</p> <p>(各所) 所要の仕様・設備を整えること。</p> <p>との記載があります。</p> <p>要求水準書には、設置予定の什器備品のリストがありません。</p> <p>今回工事での範囲外と考えてよろしいでしょうか。</p>	<p>什器備品は範囲外とします。</p> <p>(厨房機器・食器等は本工事に含まれます)</p>
36	要求水準書	52	19	3.2.1.2 (3)	共用部分 の諸室の 概要・要求水準	<p>研修室(イ) 小学生の見学に対応できる設備を設けること。</p> <p>との記載がありますが、具体的に想定されているものがあればご教示下さい。</p>	<p>食育環境に相応しい提案をすることとします。なお、最大3クラスが見学に来る事を想定しますが、運用により対応することを想定しています。</p>
37	要求水準書	15	8	-5	配送校と 計画食数	<p>「配送校は、小学校14校、義務教育学校1校であり、令和5年度における計画食数は下表のとおりである」とありますが、各校の喫食時間についてご教示頂けますでしょうか。</p>	<p>別紙2を参照してください。</p>

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
38	要求水準書	38	8	(b)	シンク類の槽(へ)	「水栓はフットレバー式とすること」とありますが、全てのシンクが該当しますでしょうか。	野菜下処理室のみとします。ただし実施設計において、再度調整を行います。
39	要求水準書	38	28	(い)	冷蔵庫・冷凍庫1)	「内装はステンレス製とすること。また、庫内の棚、ドアハンドル等ステンレス以外の素材を使用する部分は抗菌仕様とすること」とありますが、縦型冷蔵庫・冷凍庫に限った内容でしょうか。またプレハブ冷蔵庫・冷凍庫に関しては一般的なカラー鋼板でも宜しいでしょうか。	宜しいです。
40	要求水準書	40	24	(に)	真空冷却機3)	「パススルー式で、釜で茹でたもの又はスチームコンベクションオープンで蒸し焼きしたものを、衛生的に冷却できるものとする」とありますが、冷却する食材の加熱調理は釜又はスチームコンベクションオープンに限定されますでしょうか。蒸し機等他の調理機を使用することは可能でしょうか。	蒸し機等他の調理機を使用することは可能とします。
41	要求水準書	40	26	(に)	真空冷却機4)	「献立ごとの加熱温度及び加熱時間を登録できるものとする」とありますが、真空冷却機は加熱調理を行いません。誤記との理解で宜しいでしょうか。	「冷却温度を設定できるものとする」と読み替えてください。
42	要求水準書	42	1	-4	食器・食缶等の設置(ア)	表に示される食器・食缶等の調達に関して、調達数量をご教示頂けますでしょうか。	下記の数量とします。 食器・トレイ1～5：7000 食器・トレイ6：2040 食具1～6：440 食具7：9500 かご類1～4：220 食缶1～4：220
43	要求水準書	46	26	-1	野菜下処理室(イ)	「次亜塩素酸水用蛇口を設けること」とありますが、電解水用の吐水口でも宜しいでしょうか。また、非加熱の「果物類」のレーンのみで宜しいでしょうか。	電解水で可能とします。また、非加熱の果物レーンのみとします。ただし実施設計において、再度調整を行います。
44	要求水準書	48	32	-2	アレルギー食調理室(ウ)	「配送に使用する個別配送容器、アレルギー食調理室で使用する器具類の消毒保管庫を設けること」とありますが、個別配送容器については別途市で調達されるとの認識で宜しいでしょうか。また、調達される容器の仕様についてご教示下さい。	本契約において調達します。ただし実施設計において、再度調整を行います。
45	要求水準書	51	12	2	一般エリア	「諸室の検討に当たっては、什器備品の設置計画も踏まえて行う」とあり、前述にて、「什器備品調達業務」は市が行うともありますが、施設内の什器備品に関しては全て市が調達するとの認識で宜しいでしょうか。	宜しいです。
46	審査基準書	11	11		添付資料別紙2 テーマ3 1)	「想定献立への対応状況」とありますが想定献立をご教示下さい。	追記1を参照してください。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
47	実施要領	5	13	1.1	本書の位置づけ 添付資料	「実施要領に添付されている以下の資料は、実施要領と一体のものとする。」とありますが、「契約書(案)」の添付(ホームページでの公表)がありません。別途公表されるご予定でしょうか。	追記1を参照してください。
48	実施要領	14	1	7.4	現地調査期間	現地調査期間が令和6年1月23日(火)~25日(木)となっておりますが、可能な限り早めて頂きたいです。提案書及び見積作成において必要な検討期間を少しでも長くしたいという趣旨です。	質疑No5を参照してください。
49	実施要領	16	14	7.7	関係資料配布	関係資料(基本設計書等)の配布時期は参加資格を満たし、守秘義務遵守の誓約書を交わしてからを想定しておられるかと思われませんが、可能な限り早い時期(可能であれば12月27日の第1回質問に対する回答公表時、もしくは参加申請を提出した際に守秘義務遵守の誓約書も同時に提出し、その際に)での関係資料公表を強く要望致します。 もし参加資格審査結果通知後の令和6年1月19日以降に関係資料の配布があった場合、提案書提出が令和6年2月29日ですので実質1か月程度という非常に短期間での提案内容検討・図面作成・積算をしなければならない状況となります。十分な検討や図面作成ができないだけでなくそもそも積算が間に合わず、提案資料の提出まで至らない可能性がございます。 幅広く参画業者を募るためにも関係資料の送付を大幅に早めて頂くか、提案書提出日を1か月後ろ倒しにさせていただくなど対応頂きたいです。 <急ぎで配布頂きたい資料は以下のようなものです>関係資料一式、基本設計図面一式、献立表、調理指示書、食材手配書、配送校配膳室図面、調理設備配置図と機器一覧表、(図面についてはCADデータの提供もお願いしたいです)	追記1を参照してください。
50	実施要領	16	14	7.7	関係資料配布	基本設計に準じた見積価格を提示するための積算資料として関係資料の配布を早期にお願いしたいのと同時に、関係資料として調理設備の配置図と機器一覧表の提示をお願い致します。各社が同条件で「基本設計に準じた見積価格」の積算をするのに不可欠だけでなく、技術提案項目テーマ3(様式7-7)で求められております「基本設計及び要求水準書等に対するコスト削減提案」を検討する際の基準ともなりますので、積算及び提案に必要な不可欠な資料となりますので、ご提示の程よろしくお願い致します。	調理設備の配置は、提案によるものとします。 機器一覧表は、追記1を参照してください。
51	実施要領	16	14	7.7	関係資料配布	審査基準書5項の5.2に「基本設計に準じた見積価格をもって価格審査の得点化を実施」とあり、基本設計に準じた積算を求めておられます。積算に必要な図面や資料は後日配布予定の「関係資料」に含まれると思われませんが、基本設計書の図面表にあります図面一式を配布頂けるとの理解でよろしいでしょうか。	宜しいです。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
52	要求水準書	26	20	3.1	本施設の基本構成について給食エリア諸室	「器材室」とはどのような用途で使用する諸室でしょうか また、基本設計図面抜粋版A02において、どの部屋を指すのかご教示ください。	器材室はありません。
53	要求水準書	38	8	3.1.5	(b) シンク類の槽	へ) 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。	質疑No38を参照してください。
54	要求水準書	38	28	3.1.5	冷蔵庫・冷凍庫	「1) 内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。	質疑No39を参照してください。
55	要求水準書	40	23	3.1.5	に) 真空冷却機	「2) 脱水機能を備えたものとする。」とありますが、真空冷却機の一般的な機能として、脱水機能が装備されている機器はありません。 真空冷却する過程において食材の水分が一気に蒸発するので食材から水分が出て脱水されるという副次的な作用によるものであり脱水機能という「機能」を持つものではありませんがよろしいでしょうか。	宜しいです。
56	要求水準書	40	26	3.1.5	に) 真空冷却機	「4) 献立ごとの加熱温度及び加熱時間を登録できるものとする。」とありますが、「冷却温度及び冷却時間を登録できるものとする」と読み替えてもよろしいでしょうか。	質疑No41を参照してください。
57	要求水準書	41	15	3.1.5	(ウ) コンテナ	「(a) 外形サイズは、配送校の配膳室に収まる大きさを選定すること。」との記載があります。 コンテナの大きさを検討する為、配送校各校の配膳室の図面を頂きたいです。 また、その図面ですがCADデータもいただけないでしょうか(DWG形式にて)	追記1を参照してください。
58	要求水準書	41	36	3.1.5	(4) 食器・食缶等の設置	「最大食器3点+配膳盆」とありますが、使用する食器の組み合わせパターンをお示しくください 例： パターン① カレー皿+汁椀+副菜皿 パターン② 飯椀+汁椀+副菜皿等	パターン① 飯椀+汁椀+主菜皿 パターン② 汁椀+主菜皿+副菜皿 パターン③ カレー皿+副菜皿
59	要求水準書	42	18	3.1.5	食器カゴ①、食器カゴ②、トレイカゴ	かごの外形寸法は使用する食器、トレイを収納可能であれば、事業者の提案としてもよろしいでしょうか	宜しいです。ただし実施設計において、再度調整を行います。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
60	要求水準書	42	19	3.1.5	食器カゴ②、トレイカゴ	「主菜・副菜・トレイ用カゴ（カレー皿）」との記載がありますが、その下段には「トレイカゴ 390×260×230 専用カゴ」との記載もあります トレイは食器カゴ②ではなくトレイカゴにまとめて収納・運搬する提案としてもよろしいでしょうか	宜しいです。
61	要求水準書	42	22	3.1.5	食缶	各食缶について外形寸法記載はございますが容量についての記載がございません。それぞれ必要な容量を教えてくださいませんか。 また、提案する食缶についてはその容量やお示しの外形寸法に近いものであれば同等品を選定して提案させて頂いてもよろしいでしょうか	同等品で宜しいです。ただし実施設計において、再度調整を行います。
62	要求水準書	42	22	3.1.5	食缶	「1 汁用食缶」「2 焼物・揚げ物用食缶」「3 和え物食缶」「4 小食缶」「5 ドレッシング缶」という5種類の食缶を設置する必要がありますが、コンテナ積載に影響する為、給食提供される際の食缶の組み合わせパターンを教えてくださいませんか 例： パターン① 汁用食缶+焼物・揚げ物用食缶+和え物食缶 パターン②(最多) 汁用食缶+焼物・揚げ物用食缶+和え物食缶+ドレッシング缶 等	パターン① 汁用食缶+焼物・揚げ物用食缶+和え物食缶 パターン②(最多) 汁用食缶+焼物・揚げ物用食缶+和え物食缶+ドレッシング缶 パターン③汁物用食缶+焼物・揚げ物用食缶+和え物食缶+小食缶
63	要求水準書	42	26	3.1.5	4 小食缶	「4 小食缶」との記載がありますが、使用用途(どのような品物を入れる想定か)をご教示下さい。	じゃこ類、豆類、漬物類など付け合せのような一品を想定しています。 ただし、実施設計において、再度調整を行います。
64	要求水準書	48	26	3.1.5	アレルギー食調理室	「(ア) アレルギー対応食が調理できる専用の調理室を設置し、～80食/日の調理をするための所要の仕様・設備を整えること。」との記載があり、また「(キ) アレルギー対応食がある日は、除去食を含む給食1人分のセットができる～」との記載もあるのですが、1日の献立のうち最大何品のアレルギー対応食調理が必要となる想定でしょうか。 (80食×何品目のアレルギー対応食調理が必要でしょうか)	最大で汁物とおかず1品の2品目を想定しています。
65	要求水準書	48	32	3.1.5	アレルギー食調理室	「(ウ) 配送に使用する個別配送容器、」という記載がありますが、42項にある食器食缶の一覧には記載がありません。市が別途調達するものとの理解でよろしいでしょうか。	質疑No44を参照してください。
66	要求水準書	48	32	3.1.5	アレルギー食調理室	個別配送容器が市の別途調達するものである場合、消毒保管庫の収納を検討するために想定しておられる仕様寸法をご教示ください。事業者側での調達となる場合、容器の選定は事業者の提案によるものとのことでもよろしいでしょうか。	事業者側での調達とし、容器の選定は提案によるものとします。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
67	要求水準書	49	32	3.1.5	アレルギー食調理室	個別配送容器が事業者側での調達となる場合、必要点数と数量についてお示し下さい。	質疑No64を参照してください。
68	要求水準書	50	19	3.2.1.1	前室1・2	「(ア) 非汚染作業区域への入室の際、～手指を洗浄、消毒するための所要の仕様・設備を整えること。」との記載がありますが、それぞれの前室に必要な設備を検討するため、想定される午前中と午後の調理従事者の人数をお示しください	午前午後ともに最大50人とします。
69	基本設計図面抜粋版					調理設備等の配置(給食調理エリアの機器レイアウト)を検討する為、基本設計図面をCADデータでいただけないでしょうか(DWG形式にて)	追記1を参照してください。
70	基本設計図面抜粋版					調理設備等の配置計画をするにあたって、基本設計図面の1階平面図に示されております間仕切り壁の位置変更は認めて頂けますでしょうか。また、2階平面図に関しても1階調理室との位置関係上より衛生的になるような提案が可能であれば間仕切り壁の変更や各室の配置変更提案は認めて頂けますでしょうか。	宜しいです。ただし、その変更に伴う工事金額の増減も示すこととしてください。
71	様式集	20			様式2-10	厨房機器事業者の業務実績について、記載する業務実績は今回事業者として参加申請する支店もしくは営業所での業務実績に限られるものでしょうか。もしくは全国での業務実績を記載するものでしょうか。	全国での業務実績とします。
72	様式集	46			様式7-7	審査基準書のテーマ3_1)に「想定献立への対応状況」と記載されておりますので、貴市想定献立資料の提供をお願い致します。提案書提出までの期間が非常に短く、すぐにも検討を始めたいのですが想定献立資料がありませんと厨房機器の能力や仕様選定も出来ませんので、もし後日に公表されるご予定である場合でも、可能な限り早期に、できれば質疑回答より先行して公表頂けませんでしょうか。	追記1を参照してください。
73	様式集	46			様式7-7	機器能力検討にあたり、調理方法や使用する機器がわかるとより実態に沿った検討を行えますので、想定献立資料を公表して頂ける場合には、献立表だけでなく調理指示書と食材手配書を合わせて公表頂きたいです。	追記1を参照してください。
74	様式集	51			様式8-4	調理設備計画図に掲載する図面は、基本設計に準じた調理設備計画の図面とするのか、様式7-7で求められております「基本設計及び要求水準書等に対するコスト削減提案」を加味した図面とするのかご指示下さい。 また、調理設備計画図と同様に様式8-3(各階平面図)についても考え方をご指示下さい。	様式7-7を加味した図面としてください。
75	様式集	51			様式8-4	調理設備計画図はA3版2枚以内の提出となっておりますが、1階機器配置図面を分割して2ページに掲載することを認めて頂けますでしょうか。	宜しいです。

No	資料名	該当箇所			タイトル	質問	質疑回答
		頁	行	項目			
76	様式集	51			様式8-4	調理設備計画図の縮尺は1/200となっておりますが、提案内容をより分かりやすくお伝えするために計画図の縮尺は1/250もしくは1/300でもお認めいただけませんか。	宜しいです。
追記 1					追加資料 について		<p>調理指示書（想定献立）、食材手配書は、別紙1を参照してください。 各校の喫食時間については、別紙2を参照してください。</p> <p>追加資料1は、令和6年1月9日以降に様式集4-1～4-3の提出を確認した後、配布します。</p> <p>【追加資料1】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本設計図面一式のPDFデータ（厨房機器一覧表を含む） ・配置図、1，2階平面図のCADデータ ・アスベスト調査、ポーリング調査、土壌汚染調査、測量図のうち樹木リストのPDFデータ ・既設建物図面（青少年児童センター、グラウンド）、申請書類のPDFデータ ・配送校各校の配膳室の図面のPDFデータ <p>追加資料2は、令和6年1月19日の参加資格審査結果の通知に合わせて配布します。</p> <p>【追加資料2】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・契約書（案）