

## 質疑回答書

各 位

与論町長 田畑 克夫

与論町立学校給食センター整備事業に係る実施方針（案）・要求水準書（案）への質疑及び意見について、下記のとおり回答します。

No.	資料名	該当頁	該当項目	質疑または意見の内容	回答
1	実施方針（案）	4	2. 募集及び選定のスケジュール	提案書類の受付締切からプレゼンテーションまでの期間が2週間程度と短いため追加で準備期間を頂けますでしょうか。	募集及び選定スケジュールの見直しは行いません。提案書作成と平行してプレゼンテーションの準備を進めてください。
2	実施方針（案）	4	提案関係書類の受付	提案期間が短くなっているため、審査の効率化の目的も含め提案様式は必要最小限の枚数設定にてお願いできますでしょうか。	募集要項の作成にあたって配慮します。
3	実施方針（案）	5	4. 応募者の資格要件等	令和10年9月操業開始までの事業スケジュールがタイトということもあり、応募者が1グループであっても成立するとの認識でよろしいでしょうか	貴見のとおりです。
4	要求水準書（案）	4	第1章イ(5)防災拠点機能強化	災害時に炊き出しについてはご飯のみの提供の想定で宜しいでしょうか。 また何食程度の想定でしょうか。	貴見のとおりです。 なお、食数は500食/回を想定しています。

5	要求水準書(案)	4	災害時の炊き出し機能整備	災害時に避難所へ避難している人達に対して炊き出しがスムーズに実施できるような設備配置とありますが、想定される避難所に提供する品目・食数などをご教示願います。	給食センターからはご飯のみを提供し、食数は500食/回です。
6	要求水準書(案)	6	敷地内高低差	対象の敷地は高低差がないとありますが、これは別添4 想定敷地図 2829.02㎡全体のことを指すのか一定の範囲(面積1350㎡の範囲)だけを指すのかご教示ください。 また、整備基本計画 P.24 において、敷地内に約1mの高低差がある旨の記載がありますが、本提案においても、当該高低差を考慮した配置とすべきかご教示ください。	整備基本計画15頁の「配置検討図」に記載の一点鎖線(赤)で囲まれた範囲が建設予定地(1,350㎡)の範囲です。 なお、整備基本計画(24頁)に記載の1mの高低差は弓道場の射場等の地盤の起伏によるものです。若干の整地の必要はあるものとして計画してください。
7	要求水準書(案)	6、7	建設予定地の概要と諸条件	面積は1350㎡とありますが、この面積は別添4 想定敷地図 2829.02㎡のうち、どの範囲をさすのか図面でご教示ください	No.6のとおりです。
8	要求水準書(案)	7	施設規模	「本件建物として1,000㎡程度を想定している。」と記載がありますが、あくまでも目安で、多少前後しても問題ない理解で宜しいでしょうか。 ※要求(案)P18に「衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の提案により施設の規模や構成を変更することも可とする。」と記載あり	貴見のとおりです。
9	要求水準書(案)	7、8	食物アレルギー対応食の提供法	アレルギー対応は、「除去食対応を基本しますが、必要に応じて代替食調理を行う」とありますが、代替食対応はどのような献立のとき、どの程度の頻度で行う想定でしょうか。	除去すると1品減ってしまうような状況の時に代替食で対応し、月に1～2回の頻度で行います。

10	要求水準書(案)	8	対象校及び食数等	<p>「※与論高等学校は給食を希望する生徒・教職員のみ提供」と記載がありますが、「児童等数※120人」と「教職員数30人」のうち、希望者は基本計画に記載の約50人程度を見込むとの理解で宜しいでしょうか？</p>	最大100食程度を見込んでいます。
11	要求水準書(案)	8	対象校及び食数等	<p>与論高等学校の配食方法については、記載がありませんが、食缶方式と弁当方式でプランやコストが変わると思われそうですが、事業者の提案なのでしょうか？          &lt;基本計画では下記の記載あり&gt;          県立与論高等学校への配食については、PTAからの要望がある一方、従来の食缶方式の場合は「学校に配膳に活用できる部屋が無い、昼食時間が短い」などの課題があり、また、弁当方式の場合は「配膳のスペースや人員の確保、容器の管理・洗浄」などの課題があることから、配食方式は検討・協議を継続することとしています。          配食方式をどうするかは、新学校給食センターの規模や概算事業費、事業スケジュール、人員配置等に影響を与える可能性があることから、引き続き、学校と協議を重ね、基本設計完了までにはそれぞれが納得できる給食提供方法等の結論を見いだす必要があります。</p>	与論高等学校の配食方法は「食缶方式」を採用し、食缶をコンテナに入れて2トン配送車で運ぶのではなく、別に与論高等学校配送専用の軽自動車箱バンタイプの配送車に食缶を固定して運ぶ想定としています。
12	要求水準書(案)	12	解体工事	<p>解体工事の範囲は本施設の用地内にある以下の既存建築物等の地上部分及び地下部分（基礎・杭・設備配管、囲障、舗装、擁壁等を含む）全ての解体・撤去とありますが、想定される杭の長さとお数を</p>	<p>既存建築物の図面が無いため明確ではありませんが、既存建築物は平屋であることから、杭基礎ではないと考えています。          既存建築物の直接基礎は全て撤去してください。</p>

				<p>教示願います。</p> <p>また、地中障害等に関して設計 GL から何 m までの掘削範囲が事業者の負担となりますでしょうか。（工程および解体費の把握に必要となります）</p>	
13	要求水準書（案）	15	第 2 章施設整備業務内容及び要求水準ク	<p>調理備品及び什器の調達及・搬入・設置とありますが参考となるリストをご提示いただけないでしょうか。</p>	<p>リストはございません。食器類については現在使用しているものと同型のものとし、その他の什器については規模を踏まえて一般的な給食センターで必要とされる物をご提案ください。</p>
14	要求水準書（案）	18	所要室の概要・要求事項	<p>基本計画から諸室の要求が増えており、大規模な給食センターで求められるような仕様のため、提供食数を踏まえてコーナーで対応するなど事業者の提案で問題ない理解で宜しいでしょうか？</p> <p>（例：上処理室、炊飯室など）</p> <p>※要求(案)P18 に「衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の提案により施設の規模や構成を変更することも可とする。」と記載あり</p>	<p>貴見のとおりです。</p>
15	要求水準書（案）	19	荷受室	<p>生鮮食品の中で卵については殻付きでの入荷でしょうか。</p>	<p>貴見のとおりです。</p>
16	要求水準書（案）	19	荷受室	<p>入荷する物資の内、冷凍品は学校給食会からの多いかと思いますが、入荷の頻度はどの程度でしょうか。</p>	<p>毎週 1 回木曜もしくは金曜日に翌週分が届きます。</p>
17	要求水準書(案)	19	検収室	<p>「・事務室から準備室を経由し、直接通じる動線確保すること。」と記載がありますが、廊下を経由するなど、衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。</p>	<p>貴社のご提案で構いません。</p>

18	要求水準書(案)	19	下処理室(野菜類)	「・根菜類・葉物類・果物類を殺菌できる電解次亜塩素酸水生成装置を設置すること。」と記載がありますが、根菜類や葉物類なども必要でしょうか。衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
19	要求水準書(案)	20	下処理室	真空パックされた食材を保存食用冷凍庫で保管する場合、その他の食材でも実施するように真空パックをせずに袋に入れて保存食用冷凍庫での保管する事は問題ないでしょうか。またその場合は、真空包装機の設置は必要ないとの理解で宜しいでしょうか。	貴見のとおりです。
20	要求水準書(案)	20	下処理室	シンクへの給水量の調整は足踏み式とありますが、足踏み式は修理・調整などの維持管理費が多くなりがちなので衛生上、問題の無いレバー式水栓などの事業者のご提案でも宜しいでしょうか。	両手が使えない場面も想定されるため、足踏み式としてください。
21	要求水準書(案)	20	冷蔵庫(室) 冷凍庫(室)	「扉は検収室側と下処理室側の双方に設ける」とされておりますが、衛生面や機能等に支障がない配置であれば扉の位置は事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
22	要求水準書(案)	21	第4章施設等の要求性能 計量・仕分室	洗米工程について記載されておりますが、使用されるお米は無洗米ではないとの認識で宜しかったでしょうか。	使用するお米は基本的に無洗米ですが、年に数回、無洗米以外のお米を使用することがあります。
23	要求水準書(案)	21	所要室の概要・要求事項	洗浄室「回収したコンテナ、食器・食缶等を、それぞれの専用洗浄機で洗浄する室とする。」と記載がありますが、提供食数を踏まえてコンテナは手洗い、食器と食缶は洗浄機1台にまとめた計画にするなど事業	貴社のご提案で構いません。

				者の提案で問題ない理解で宜しいでしょうか？	
24	要求水準書(案)	22	第4章施設等の要求性能 残菜処理室	現在の1日あたりの残菜のおおよその量をご教示いただけないでしょうか。 厨芥処理機は修理・維持管理費が非常にかかる為、設置の有無は事業者のご提案でも宜しいでしょうか。	残菜の量は1日20~30ℓです。現在は個人の方が残菜を引き取っているため処理は行っていません。厨芥処理機の設置についてはご提案にお任せいたします。
25	要求水準書(案)	23	第4章施設等の要求性能 アレルギー対応食調理室	設置機器に小型焼物器とありますが焼物機に関しては電子レンジやコンロなどの加熱機器などの事業者のご提案でも宜しかったでしょうか。	貴社のご提案で構いませんが、コンロとオープンレンジ(家庭用程度のもので可)を設置してください。
26	要求水準書(案)	23	コンテナ室	「・食缶の保管庫はパススルーで調理室とつながったものとし、和え物用バットの保管庫は消毒後に冷却機能がついたものとする。」と記載がありますが、衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
27	要求水準書(案)	23	コンテナ室	「・8台のコンテナが収容可能で、配送作業に支障がないよう十分な広さを確保すること。」と記載がありますが、「別添資料10:現在の使用コンテナの規格及び給食受庫の寸法」では、現状6台のコンテナを使用しているようにお見受けします。台数の齟齬については、要求(案)P37に記載の通り、「・最大供給食数や配送校の状況、学級数等を勘案し、寸法・数量等を設定すること。」事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	与論高等学校への配送にはコンテナを使用しません。が、通常使用する6台のコンテナに予備用として大1台、小1台を加えた8台として収容可能なものとしてください。
28	要求水準書(案)	23	コンテナ室	「・予備の食器等を保管する消毒保管庫を設置すること」と記載がありますが、予備の食器とは、要求(案)P39に記載の「提供食数の1割(60食)程度分」	「提供食数の1割(60食)程度分」です。

				のことでしょうか。それとも、その日の給食提供に使用しない食器のことでしょうか。	
29	要求水準書(案)	24	準備室（汚染作業区域前室） 準備室（非汚染作業区域前室）	衛生面や機能等に支障がなければ、諸室をまとめるなど、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
30	要求水準書(案)	24	準備室（非汚染作業区域前室）	「・エアシャワーは、自動扉（フットスイッチ式により開閉できるもの）とすること。」と記載がありますが、衛生面や機能等に支障がなければ、エアシャワー同様に毛髪・塵埃等を取り除く機能を有している機器を設置するなど、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	両手が使えない場面も想定されるため、フットスイッチ式としてください。
31	要求水準書(案)	26	玄関	玄関ポーチの車椅子に対応したスロープについて、施設の面積・コスト削減の提案として取り外し式のご提案でも宜しいでしょうか。	搬出入での利用も想定されるため常設としてください。
32	要求水準書(案)	27	一般区域	車椅子利用者用のEVについてですが、価格・維持管理の観点から車椅子用階段昇降機などの事業者のご提案でも宜しいでしょうか。	搬出入での利用も想定されるためEVとしてください。
33	要求水準書(案)	29	がけ下の構造等配慮による安全確保の方策	がけ下の構造等配慮による安全確保の方策として、(口)建築制限範囲に係る部分を鉄筋コンクリート造の壁のみの計画とする。(開口部は設けない)とした場合、排煙窓も開口部に含まれますでしょうか。	含まれます。
34	要求水準書(案)	32	第4章3イ③非常用発電設備	最低3日間(72時間)以上の電力供給とは事務機能が維持できる電力、食材保存用の冷機器類が稼働でき	事務機能が維持できる電力、食材保存用の冷機器類が稼働できる電力に加え、炊飯器の稼働に必要な電力を

				る電力が最低3日間（72 時間）以上供給可能な非常用発電設備と考えてよろしいでしょうか。	最低3日間（72 時間）以上供給可能な非常用発電設備としてください。
35	要求水準書（案）	35	第4章施設等の要求性能エ①共通事項	調理設備の3年間の保証とありますが、パッキン、キャスター等の消耗部材も含まれるのでしょうか。また同規模案件では1年間の保証が一般的で、3年間になる大幅なコスト増につながるかと思われまので期間については事業者のご提案で宜しいでしょうか	貴社のご提案で構いません。
36	要求水準書（案）	36	第4章施設等の要求性能エ②（5）アジャスター部	清掃の容易性に配慮し、高さ150mm程度とありますが、パネル操作や作業性等を考慮し、機器用途によって高さの考慮する対応は可能でしょうか。	可能です。
37	要求水準書（案）	36	第4章施設等の要求性能エ③（1）冷凍庫・冷蔵庫	「庫外で温度監視ができるものとし、温度変化が自動記録されるとともに、高低温の異常が確認できるもの」とありますが、高額な温度管理システムの導入まで想定されていますでしょうか 「庫外から温度が目視確認できるデジタル温度計」を備えた機器とし、記録や異常確認は日々の手動記録（運用補完）とすることは可能でしょうか。	貴社のご提案で構いません。
38	要求水準書（案）	36	第4章施設等の要求性能エ③（1）冷凍庫・冷蔵庫	「前日納品食材が保管可能な容量を確保すること。」と記載がありますが、保管容量がわかる資料や現センターの冷蔵庫や冷凍庫の保管容量をご教授ください。	現センターの冷蔵庫、冷凍庫のサイズを示します。 冷蔵庫 L1700mm×W1700mm×H1900mm 1台 棚4段 冷凍庫 L1600mm×W1600mm×H2000mm 1台 棚なし
39	要求水準書（案）	37	食器洗浄機	「・食器・トレイ・はし・スプーン・お玉等がカゴごとに洗浄可能なものであること。」と記載がありますが、カゴに食器を入れたまま洗浄できる機器に限定するのではなく、提供食数を踏まえて衛生面や機能等	貴社のご提案で構いません。

				に支障がなければ、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	
40	要求水準書(案)	37	揚物機	「・食油の濾過、供給、廃油の回収を自動的に行える装置を設置すること。」と記載がありますが、新油タンクと廃油タンクを設置しフライヤー本体へ油を配管で自動搬送するシステムが必要かと思われます。今計画は提供食数が600食となり、そこまでの大掛かりのシステムが必要でしょうか。 提供食数を踏まえてまた衛生面や機能等に支障がなければ、仕様については、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
41	要求水準書(案)	37	スチームコンベクションオーブ	「・カートごと入るパススルー式とすること。」と記載がありますが、片面式にするなど、衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
42	要求水準書(案)	37	真空冷却機	「・カートごと入るパススルー式とすること。」と記載がありますが、今計画は提供食数が600食となり、カートごと入る機器となると大規模な食数で導入される大型の機器になります。提供食数を踏まえて衛生面や機能等に支障がなければ、事業者の御提案でも宜しいでしょうか。	貴社のご提案で構いません。
43	要求水準書(案)	39	第4章3カ①共通事項	「食器・食缶等の容量・寸法等は別途、町と協議して決定」との記載がありますが、本提案では「別添資料7：現在の学校給食用の配食用具」記載のサイズ、容量と同程度で想定して問題ないとの理解でよろしい	貴見のとおりです。 なお、平皿については新センター稼働時に下記の食器へ変更を検討しています。 深皿 寸法 180mm×39mm

				でしょうか。	
44	要求水準書(案)	39	食器等	「・茶碗、汁椀、菜皿、トレーはPEN樹脂とすること。」と記載がありますが、サイズや参考型式など御教授ください。 また、「別添資料6：献立表例及び調理指示書」を確認させて頂くと毎日、食器3点とトレーを使用する理解で宜しいでしょうか。	トレーについては各学校で保管しており、今後も変わらない想定ですのでトレーは削除いたします。失礼いたしました。サイズ等については現在使用しているものと同程度でお願いします。 また、使用する食器については食器3点のみ(トレー削除)でお願いします。
45	要求水準書(案)	39	食缶等	点数、サイズ、容量、使用パターンなど御教授ください。	現在使用している食缶等については別添資料7をご参照ください。 新センター稼働時の食缶等については現在の使用内容を参考に提案ください。
46	別添資料4			敷地のCADデータや既存センターの資料(設計図書)など公表して頂けないでしょうか?	こちらで用意できる範囲で別添のとおり公表いたします。 なお、既存センター及び周辺施設の設計図書はありません。
47	別添資料10			現在の使用コンテナのサイズの記載がありますが、新センターで導入するコンテナのサイズには制限がないと考えてよろしいでしょうか。	現在使用しているコンテナと同程度のサイズでお願いします。
48	要求水準書(案)	6	第1章 オ 敷地概要 ①	建設予定地の概要と諸条件表のB)面積が1,350㎡となっていますが「別添資料4」の想定敷地図では2,829.02㎡の記載があります。 敷地面積1,350㎡の範囲をお示してください。	No.6のとおりです。
49	要求水準書(案)	7	第1章 オ 敷地概要 ③	本件建物として1,000㎡程度と記載がありますが、1,000㎡は延床面積でしょうか。それとも軒下プラッ	延床面積です。

				トホーム等を含む建築面積でしょうか。 また、程度とはどの程度の範囲を想定されますか(例: 1,000 m <sup>2</sup> ±10%)	No.8のとおりです。
50	要求水準書(案)	8	第1章 カ 事業概要 ⑧⑨	対象校に与論高等学校も含まれていますが、提供は希望者のみと記載があります。想定される実質提供食数はどの程度になる見込みでしょうか。 また、使用される食器・食缶等および提供献立は、小・中学校と同等と考えてよろしいでしょうか。 また、給食配送については小・中学校同様にコンテナ配送と考えますが、配食配缶数はどのように想定されますか。給食提供は希望者のみとのことですが、学級数(職員室含む6学級)=配食配缶数との考えでよろしいでしょうか。	No.10のとおりです。  食器・食缶・提供献立については中学校と同一の物とし、配食配缶数は3学級程度で合わせて100名程度と想定しています。
51	要求水準書(案)	20	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	「扉は検収室側と下処理室側双方に設ける」とありますが、施設規模上全ての冷蔵庫・冷凍庫をパススルー式とすることは難しいと考えます。一部については片面式で設置とすることはお認め頂けますか。パススルー式に拘るよりも必要容量を確保することのほうが優先と考えます。 また冷凍パンとありますが、パンの種類や収容寸法、納入形態及び保管方法の想定をご教示ください。(保管容量計算のため)	No.21のとおりです。  なお、冷凍パンはコッペパン、バーガーパンを使用し、段ボールで届いた物を L360mm×W510mm×H310mm のサテナへ移し替えて冷凍庫へ5段×4列で保管しています。

52	要求水準書（案）	22	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	<p>「調理室」において、「揚物に使用する油は・・・ポンプ等で自動注入・排出ができる」とありますが、どのようなイメージを想定されていますか。別置きの新油・廃油タンクを設置してのポンプ圧送をお考えでしょうか。施設規模的に揚物機はバッチ式機器を想定しますが、そのような仕様は難しいと考えています。（油注入は手投入、排出は機器下部より一斗缶等で受け排出）</p>	No.40 のとおりです。
53	要求水準書（案）	22	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	<p>「調理室」において、煮炊き調理についての記載が見当たりません。回転釜を使用しての煮炊き調理もこの室内での調理と考えてよろしいでしょうか。</p>	貴見のとおりです。
54	要求水準書（案）	22	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	<p>「上処理室」について、調理室内にコーナーとしての設置はお認め頂けますか。室として整備するのは施設規模的に難しいように感じます。（整備基本計画P 16・1階平面検討図通り）</p>	コーナーとしても構いません。
55	要求水準書（案）	22	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	<p>「炊飯室」について、室としての整備ではなく、コーナーとしての設置はお認め頂けますか。各諸室との連携を考えると室として整備するのは困難と考えます。（整備基本計画P 16・1階平面検討図通り）</p>	コーナーとしても構いません。
56	要求水準書（案）	23	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	<p>「アレルギー対応食調理室」において、「小型焼物機等の備品を設置」とありますが、専用で小型焼物機が必要とお考えでしょうか。コンロを設置の上、兼用で焼物調理をする考え方はお認め頂けますか。</p>	No.25 のとおりです。
57	要求水準書（案）	23	第4章 2. 所諸室の概要	<p>「コンテナ室」において、「和え物用のバットの保管庫は消毒後に冷却機能がついたもの」とありますが、</p>	貴社のご提案で構いません。

			■本施設の構成	和え物用食缶として蓄冷材（保冷剤）付の食缶のご提案を想定しております（使用実績も多数あり、調理後2時間喫食において保冷効果も問題ありません）。その場合、保管庫に冷却機能を付けない通常の消毒保管機でのご提案もお認め頂けますか。	
58	要求水準書（案）	24	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	「準備室区域」について、汚染作業区域前室と非汚染作業区域前室が分けて記載されていますが、準備室1室の中でのエリア分け（汚染作業区域前室エリア／非汚染作業区域前室エリア）で対応と考えてよろしいですか。	貴見のとおりです。
59	要求水準書（案）	26	第4章 2. 所諸室の概要 ■本施設の構成	「事務室」について、必ずしも1階設置に拘らず、2階設置の計画もお認め頂けますか。また「給湯室」において、「事務室及び研修室との位置関係に配慮する」とあるため、基本的に事務室は2階設置を想定されていますか。（整備基本計画P16・2階平面検討図通り）	事務室の設置階指定はありません。適切な配置をご提案ください。
60	要求水準書（案）	33	第4章 3. 施設等の性能 ウ 機械設備 ①	「共通事項」において、「使用熱源は電気とガスの併用を基本」とありますが、熱源として蒸気の使用は想定されないとの解釈で間違いはないですか。P27.付帯施設に記載のボイラー室は、蒸気ボイラー設置想定ではなく、給湯ボイラー等を設置するための機械室との解釈でよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。
61	要求水準書（案）	36	第4章 3. 施設等の性能 エ 調理設備・什器	「(1) 冷蔵庫・冷凍庫」において、「前日納品食材が保管可能な容量を確保」とありますが、前日納品食材の最大品目数及び最大保管容量を品目ごとにご教示	No.38のとおりです。

			③	<p>ください。なお、魚肉類・野菜類および冷蔵品・冷凍品それぞれに分けて最大品目数・容量をご教示ください。</p> <p>特に冷凍パンに関しては、納入形態や保管個数等々詳細をご教示ください。</p>	No.51 のとおりです。
62	要求水準書（案）	37	<p>第4章</p> <p>3. 施設等の性能</p> <p>エ 調理設備・什器</p> <p>③</p>	<p>« (5) スチームコンベクションオープン»について、「パススルー式」とありますが、施設規模的にパススルー式設置が困難な場合は、片面式でのご提案をお認め頂けますか。</p>	No.41 のとおりです。
63	要求水準書（案）	37	<p>第4章</p> <p>3. 施設等の性能</p> <p>エ 調理設備・什器</p> <p>③</p>	<p>« (7) 食器洗浄機・食缶洗浄機»において、「食器・トレー・・・カゴごとに洗浄可能なもの」とありますが、カゴごとに洗浄可能な機器は、食器・トレー洗浄専用機となり、食缶洗浄機は別で用意しなければなりません。</p> <p>専用機となると施設規模的にかなりのオーバースペックになりますし、洗浄機2台設置（食器用+食缶用）についてもかなりのオーバースペックです。</p> <p>よって、施設規模に合った通常のコンベヤ方式の食器・食缶洗浄機（カゴごと洗浄は出来ません）をご提案したいのですがお認め頂けますか。</p>	No.39 のとおりです。
64	要求水準書（案）	37	<p>第4章</p> <p>3. 施設等の性能</p> <p>エ 調理設備・什器</p> <p>③</p>	<p>« (8) コンテナ洗浄機»について、こちらも配送コンテナ8台～10台程度の洗浄において、かなりのオーバースペックとなります。整備基本計画P16・1階平面検討図を拝見してもコンテナ洗浄機の設置が無いように見受けられます。施設面積も限られた中で</p>	カートでの洗浄で構いません。

				の計画となるため、コンテナ洗浄に関して手洗い対応（洗浄室内：カート等洗浄エリアで洗浄）をご検討いただけませんか。	
65	要求水準書（案）	39	第4章 3. 施設等の性能 カ 食器・食缶等 ②	《食器等》について、食器は1人あたり3点（茶碗、汁椀、菜皿）+トレーと記載がありますが、寸法の想定がありましたらご教示ください。また、小・中学校および高等学校で食器・トレーの寸法を変える想定はございますか。	No.44 のとおりです。  No.50 のとおりです。
66	実施方針（案）	2	事業スケジュール	基本・実施設計期間が5カ月間で想定されておりますが、現況測量、地盤調査2カ月、基本設計3カ月、実施設計3カ月、建築確認申請(省エネ適判含む)3カ月、工事費積算・調整2カ月の合計13カ月は設計期間を確保いただくよう要望いたします。	起債の条件となることから、令和9年3月の実施設計及び積算完了は必須です。  なお、令和10年9月の操業開始を前提に、建築確認は令和9年4月以降となっても構いません。
67	実施方針（案）	3	施設整備業務	測量等事前調査業務が付随業務としてありますが、建築計画が敷地内に収まるか検討する上で、現況測量（レベル含む）は基本情報として提供を要望いたします。	No.46 のとおりです。
68	実施方針（案）	3	施設整備業務	近隣対応・周辺対策業務が付随業務としてありますが、本業務発注前段階として、周辺住民、土地所有者への事業概要は説明済みで、本事業に対する同意が得られていると理解してよろしいでしょうか。	周辺住民への事業概要は行っておりません。今後説明予定です。
69	実施方針（案）	3	支払い条件	一般的には設計、建設の各業務において業務の区切りタイミング、または出来高に応じて契約時に支払額を決定することが一般的かと存じますが、支払い条件は町、事業者双方の協議において決定できるよう要望い	支払い条件は、契約書（案）で提示します。

				<p>たします。</p> <p>具体的には設計監理契約部分に関し、着手時 10%、基本設計時 30%、実施設計完了時 30%、監理完了時 30%程度を目安としていただけますでしょうか。</p>	
70	実施方針 (案)	3	支払い条件	<p>物価スライドに係る条項について国土交通省の指針、マニュアル等を準用した規定を設定いただけるよう要望いたします。</p>	<p>契約書（案）で配慮します。</p>
71	実施方針 (案)	4	募集及び選定のスケジュール	<p>優先交渉者の決定公表の直後に優先交渉者との契約締結とありますが、あくまでもプロポーザルにおける優先交渉者との基本協定程度の位置付けと理解してよろしいでしょうか。</p> <p>事前調査、基本・実施設計等を進める中で建設計画が変更されることや物価の上昇なども想定されるため、正式な契約締結は設計及び施工者の積算完了後に行われるよう要望いたします。</p>	<p>実施方針（案）第2章2に記載のとおり、優先交渉者の決定後、令和8年10月下旬を目処に優先交渉者と契約を締結することとしています。</p> <p>なお、設計等を進める中で物価上昇があった場合は今後提示する予定の契約書（案）に基づき、変更契約締結を検討することとしています。</p>
72	実施方針 (案)	8	審査及び選定	<p>審査基準及び配点は事前に公表される予定でしょうか。</p>	<p>公表する予定です。</p>
73	実施方針 (案)	9	リスク分担表	<p>N0.3 及び N0.5 は事業者が予測しえない事項の為、負担者は町、事業者双方としていただくよう要望します。</p>	<p>法令変更や税制変更等のうち、その影響が広範に及び物価指数等に影響を与えるものについては、サービス対価の物価スライド条項等により最終的には費用の増加を吸収できるため、受注者の負担としています。</p>
74	要求水準書 (案)	12	建設工事	<p>解体工事の範囲において敷地内のすべての構造物、設備を解体・撤去とありますが、地上地下部分を含むすべての構造物、設備の図面を提供いただけますでしょうか。</p>	<p>No.12 のとおりです。</p>

				提供いただけない場合、実施方針のリスク分担保表 No. 34 に該当し、地下部分に関する解体撤去費用は今回の提案金額に含まず、解体工事実施後の契約変更で清算すると理解してよろしいでしょうか。	杭等の想定外の埋設物があった場合は、契約変更を行います。
75	要求水準書(案)	13	建設工事	既存建物内における現在使用中または保管中の PCB 含有機器リストを提供ください。	現時点でリストはありません。今後調査を行い、終了次第、結果を提供します。
76	要求水準書(案)	14	建設工事	建設資材及び工事車両は工事範囲内または敷地外に置くことを基本とする。とありますが、現場事務所、作業員休憩所、作業員駐車場、材料置場は隣接の町役場駐車場を無償で利用できるよう要望します。	町役場駐車場等の町有地を無償で利用できるよう配慮します。
77	要求水準書(案)	27	付帯施設	防災備蓄倉庫は換気設備の設置のみとし、空調設備は設置しない、また、断熱性能も要求の無い一般的なプレハブ倉庫と考えてよろしいでしょうか。	本町が台風常襲地であることに鑑み、耐風性能を有し、また、湿気等による備蓄品の劣化を防ぐ性能を有するものとしてください。
78	要求水準書(案)	27	付帯設備	非常用発電機で 72 時間以上の電力供給を行う、負荷内容をご提示ください。	No.34 のとおりです。
79	要求水準書(案)	27	付帯設備	別棟の車庫は屋根のみとし、壁の無いカーポート的な構造と考えてよろしいでしょうか。	車庫は壁に囲まれたもので、本町が台風常襲地であることに鑑み、耐風性能を有するものとしてください。
80	要求水準書(案)	33	電気設備	エレベーター設備において運転の状況を事務室で管理できるものとありますが、エレベーターメーカー標準設備のインターホン設置程度と理解してよろしいでしょうか。	貴見のとおりです。
81	要求水準書(案)	40	その他	配送車 2 トン車及び軽自動車の荷台の高さ及び全高、また車両全体の画像データの提供を希望いたします。	2 トン車の高さ等については別添資料 9 をご確認ください。車両全体画像については別添のとおりとなります。

					軽自動車については未購入のため提供できませんが、参考として同型車の画像を添付いたします。
82	実施方針 (案)	5	代表企業	代表企業は建設企業とし、応募グループ内の調整等を行い、本事業への応募手続きや優先交渉権者となった場合の契約事務などの窓口を担うとありますが、建設企業の代理者としてグループ内企業が先述の業務を行うことも認めていただけますでしょうか。	代表企業以外の構成企業が事務手続きをサポートすることは構いませんが、責任の所在を明確にするため、代表企業（建設企業）が窓口を担ってください。
83	実施方針 (案)	5	イ. 応募グループ の要件	応募グループは、①設計企業と②建設企業の構成にし、③厨房設備企業については、建設企業の下請として参画することとしていただきたい。	本事業は狭小な敷地に、既存施設を稼働させながら工事を行うこととなるため、設計段階からの設計・建設・厨房の各事業者の創意工夫やノウハウを活用し、円滑な事業遂行を図ることを目的に、DB方式としています。 また、本事業の範囲には「開業支援業務」も含まれており、本施設が円滑に稼働開始できるよう調理員研修等の支援も求めています。 以上のように、厨房企業の主体的な事業実施が必要となることから、応募グループは設計企業、建設企業、厨房設備企業で構成されていることを求めています。
84	実施方針 (案)	6	③建設企業の要件 (4)	建設工事共同企業体の場合の最低の出資比率は 20% としていただきたい。	建設工事共同企業体の場合の最低の出資比率は 20% とします。
85	実施方針 (案)	7	③建設企業の要件 (5)	「公共建築物の新築、増築または改築に係る建設工事の実績」を「公共建築物の建築一式工事の実績」と変更していただきたい。	実績要件については、「建設工事共同企業体の場合は、出資比率が最大の構成員に限る。」としています。（出資比率が最大以外の構成員には、実績要件を求めています。）

86	実施方針 (案)	7	オ 応募者の義務	「町内事業者の活用に努めてください」を「原則、町内事業者を活用すること」と変更していただきたい。	「町内事業者の活用に努めなければならない」とします。
87	実施方針 (案) 要求水準 書(案)		全般	町が実施方針(案)、要求水準書(案)を作成するにあたり作業協力を依頼した公益財団法人鹿児島県住宅・建築総合センター(以下、「総合センター」という)に対して、この事業に参加表明しようとする応募グループが各案に採用している参考意見を提示した企業名と内容を問い合わせた場合は、総合センターがそれらを開示することを認めていただきたい。	実施方針(案)第2章3.イにおいて、「実施方針等に関する質問・意見及びその回答は、 <u>提出者名を除き</u> 、与論町のホームページへ令和8年6月22日(月)までに掲載します。」としていることから、質疑・意見の提出者名を開示することはできません。