

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する質問回答書（実施方針編）

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	6	第1	1	(7)	ア	(工)	事業の内容	※初年度以降に小学校14校を順次配送校に加えていくもの とすると記載があります。順次にスケジュールが決定して 要らばご提示願います。事業費積算や配送計画に影響があ ると考えますので。	実施計画にて小学校の給食調理を給食センターに集約する年 次計画を記載しています。
2	8	第1	1	(7)	エ	(工)	事業者の収入	維持管理及び運営の対価は、固定費と変動料金で構成する ものとしますとの記載があります。運営の場合、変動費算 出根拠として、食数の変動及びそれに伴う消耗品との増減 によって算出を行います。今回の場合には、随時小学校を センター調理に変更するとの事で、食数の大きな変動はあ りますでしょうか？ 大きな変動がない場合は（実施計画P7）固定費のみの対価 とする考え方はありませんか。	実施計画にて食数の推計値を記載していますが、今後の児童 生徒数や対象校の状況等により、食数が大きく変動する可能 性はあると考えています。 このため、本事業では、食数変動に係るリスクを市と事業者 で適切に分担する観点から、維持管理・運営の対価は固定費 と変動費で構成し、固定費のみの対価体系とすることは想定 していません。

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する意見回答書（実施方針編）

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	9	第2	2	(1)			募集・選定スケジュール	貴市の要望を正確に把握し、適切な提案を行うために、募集要項の公表前後に対面对話の機会を設けていただけないでしょうか。	個別の対面对話の機会を設けることとします。実施時期等詳細につきましては、今後公表予定の募集要項をご確認ください。
2	17	第3	3				物価水準の変動等に対する措置	物価水準の上昇において適用されるスライド条項において、調理設備調達設置および調理備品調達においても適用される契約内容となるようお願いいたします。	調理設備調達設置に係る工事費は物価スライドの適用対象とします。調理備品調達に係る費用は物価変動に伴う改定を検討中です。詳細につきましては、今後公表予定の事業契約書（案）をご確認ください。

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	7	第1	1.2.	(2)	ウ		将来変動にも対応できる学校給食	将来起こりうる生徒数の増減に対応できるとありますが、供用開始から令和27年までの児童生徒数の推計をお示しただけではないでしょうか。	実施計画に記載の年次計画をご参照ください。 なお、令和27年の推計値の記載がないため追記いたします。
2	14	第1	1.2.	(8)	エ		配送校とその所在地	給食室が老朽化した小学校(14校)を順次配送校に加えていくにあたり、集約の順序は本事業の実施計画に記載いただいております。事業費算出においては、本計画を前提として年度毎に対象校および人数の増加を考慮し計算する、という認識でよろしいでしょうか。	実施計画に記載の各小学校の給食センターへの集約に係る年次計画を前提に事業費等をご提案ください。 各校の児童生徒数の変動に係る対応につきましては、募集要項等公表時に示す審査基準を参照の上、提案してください。
3	14	第1	1.2.	(8)	エ		配送校とその所在地	小学校を順次配送校に加えていくとありますが、中学校分以外のコンテナ・食器・食缶については何クラス想定で計画すればよろしいでしょうか。	別添資料5をご確認ください。
4	19	第2	2.1.	(3)	オ		配送校整備支援業務	配送校で行う配送校整備は本事業に含まれていないと考えておりますが、配送校整備支援業務で想定されています支援内容と時期をご教授願います。	配送校整備支援業務の内容につきましては、市が当該工事に係る設計等を行う際に、コンテナや配送車両の仕様、配送・回収業務内容の調整等、本事業に係る情報提供や関係者との協議に協力することを想定しています。 業務の実施時期につきましては、本事業に係る情報提供は事業契約締結後からを予定しています。関係者との協議への協力は配送校整備事業の設計業者入札後の予定です。なお、設計業者の入札時期については現時点で未定ですが、令和9年度中の入札を考えています。
5	35	第2	2.3.	(1)	エ	(イ)b.c)①オ	調理釜	ガス式の釜も設置することとありますが、ガス釜の使用用途をご教授いただけないでしょうか。また、調理釜の熱源はガス含め、事業者の提案との理解でよろしいでしょうか。	手作りカレー調理等、瞬時に高温(釜の内面温度が130℃以上)に達する必要がある調理のため、ガス式の調理釜の設置が必要です。なお、ガス式調理釜以外の調理釜の熱源については、提案に委ねるものとします。
6	39	第2	2.3.	(1)	キ	(ウ)d.	食缶等	「ご飯用食缶は内側テフロン仕様とすること。」とありますが、食缶の材質は、提案に委ねさせていただけないでしょうか。	配膳の際、食缶にご飯が付着しにくい素材でありテフロンと同等以上の性能を有する場合は、提案可とします。
7	41	第2	2.3.	(1)	ク	d.	配送校のカート	集約される小学校については、現在使用されている運搬車などで各学級へ配膳するという理解で良いでしょうか。	現在小学校で使用しているカートは、本事業において使用不可とします。要求水準書P41記載のとおり、事業者において調達をしてください。
8	41	第2	2.3.	(1)	ク	d.	配送校のカート	配送校カートの仕様(サイズ、棚段数など)について想定されている内容があれば教えて下さい。特にない場合は、1台あたりどれだけのものが積載できれば良いかを教えて下さい。また、各校に配置が必要な台数をご教示願います。	配送校カートの仕様や台数は事業者の提案とします。 配送校の状況や、供給食数等を踏まえ、各配送校における食器・食缶等を適切かつ安全に配膳できる性能を有することを前提に設定のうえ提案してください。 配送校の情報につきましては、今後、募集要項等の公表に合わせて公表予定です。

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する質問回答書(要求水準書(案)編)

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
9	41	第2	2.3.	(2)			本施設の構成	パンの搬入は、どちらの入荷口から行いますでしょうか。	パンの荷受けをどの部屋で行うかは事業者提案に委ねますが、衛生面や運営等に支障がないようにしてください。
10	46	第2	2.3.	(3)		a.	和え物室	和え物用食材のポイルは煮炊き調理室内で行う想定でよろしいでしょうか。	和え物用食材のポイルは、衛生面や食品の運搬導線に配慮した上で事業者の提案に委ねます。
11	46	第2	2.3.	(3)		g.	和え物室	「g. 保冷剤用の冷凍庫を設置すること。」と記載がありますが、調理後2時間は保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する高性能断熱二重食缶であれば、保冷材を使用するかどうかは事業者の提案としてもよろしいでしょうか。	調理後2時間は保温65℃以上、保冷10℃以下を保持できる機能を有する高性能断熱二重食缶であれば、保冷材を使用するかどうかは提案に委ねます。ただし、コンテナ内は温かいものと混載となるため、その場合でも常に10℃以下を保持できる仕様としてください。
12	49	第2	2.3.	(3)			備蓄倉庫	給食センター建屋内ではなく、敷地内に別棟として倉庫を設ける計画は可能でしょうか。	法令等遵守する範囲において、事業者の提案に委ねます。
13	49	第2	2.3.	(3)			備蓄倉庫	倉庫は本施設内に設置するのでしょうか。事業者提案で敷地内に倉庫を設置することは可能でしょうか。	No. 12参照
14	51	第2	2.3.	(3)		h.	会議室兼調理 研修室兼見学室	調理場側はガラス面とすることとありますが、見学室からどの調理室をガラス面越しに見学させるかは、提案に委ねるという理解でよろしいでしょうか。	事業者の提案に委ねますが、要求水準書記載のとおり、調理作業等のモニタリング用及び施設見学者への調理工程等の紹介などを目的としたモニター設備を設置してください。また、見学者が興味を持てるよう、調理状況等の見え方に配慮してください。
15	75	第5	5.3.	(1)	ウ		配送・回収業務	配送車両は効率的な回収業務を遂行し走行距離の削減による燃料費の削減、CO2削減に寄与するため、午前中のコンテナ配送業務が終了した後、午後の回収業務を開始するまで学校の敷地内に待機することは可能でしょうか。	配送車両について、学校の敷地内での待機は不可とします。
16	75	第5	5.3.	(1)	ウ		配送・回収業務	午前中のコンテナ配送業務が終了した後、午後の回収業務を開始するまでの間や業務終了後など配送車両の待機を給食センターの敷地内ではなくグループ内の企業の敷地内で管理することは可能でしょうか。	可能ですが、待機中や出入りの際には近隣地域の生活環境や安全への配慮をしてください。
17	75	第5	5.3.	(1)	ウ		配送・回収業務	表に「配送時間(想定値)」という記載がされていますが、この表にある配送時間はあくまでも「想定値」であり、配送計画を作成する際には事業者側で実走するなどして安全に配慮した配送時間を独自に設定して御提案する理解で宜しいでしょうか。	配送計画を作成する際に、渋滞時の影響及び安全面に配慮のうえ、配送時間を事業者において独自に設定し、提案することとして差し支えありません。
18	82	第5	5.3.	(2)	エ		食材検収業務	パンはセンター経由で他の食器食缶と一緒に配送しますと回答がありましたが、パン業者→パン専用容器に載せ替え→(調理作業:揚げパン)→配送用パン箱→配送の流れでよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する意見回答書（要求水準書（案）編）

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	77	第5	5.3.	(1)	オ	(イ)	廃棄物処理業務	以前に実施された意見質問への回答（24/12/17回答No69）に、牛乳の飲み残しの廃棄と牛乳パックのリサイクルについては学校での処理となるという回答を頂いておりますが、今回の要求水準書（案）で示された配送対象となる小学校においても同様の処理をして頂けるようにお願いしたいです。	牛乳の飲み残しの廃棄及び牛乳パックのリサイクルについては、中学校と同様に小学校も学校側で処理する予定です。

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する質問回答書（その他編）

整理No.	資料名	頁	章	節	細節	項目	項目名	質問事項	回答
1	実施計画	7					児童生徒の推移及び小学校分の給食を集約する年次計画	下記の内容をご教示ください。 ①R12～R26までの各校のクラス数をご教示ください。 ②小学校の支援学級分は中学校の計画と同様に普通学級と一緒に喫食する理解で宜しいでしょうか。（喫食しない場合は、必要な配付数を別途ご教示ください。） ③配付数は中学校の計画と同様に学校数に各校職員室分を加えた数とする理解で宜しいでしょうか。	①R12～R27までの各校のクラス数について別添資料5をご確認ください。 ②小学校の支援学級についてご理解のとおりです。 ③職員室分の配付について配付数は小中学校とも学級数に各校職員室分を加えた数としてください。
2	別添資料3							図面資料の文字が判読できないため、読めるように拡大したデータなどを提供頂きたいです。	資料の解像度を改善いたしました。
3	別添資料4 予定献立表	8					調理指示書	「麦飯 牛乳 豆腐入りハンバーグ 粉ふき芋 プチトマト カレースープ」調理方法等の欄に食缶6点記載されていますが、25/01/24質疑回答No92に「食缶の使用パターンは最大5点、最小3点」とあります。 豆腐入りハンバーグのソースを別配付ではなく、ソースをかけて1つの食缶で提供するなど使用する食缶のパターンは最大5点となるように事業者から提案しても宜しいでしょうか。	献立作成時に使用する食缶パターンを最大5点となるよう作成しますが、食缶パターンについて事業者からの追加等の提案は可とします。
4	別添資料4 予定献立表	8					調理指示書	「麦飯 牛乳 豆腐入りハンバーグ 粉ふき芋 プチトマト カレースープ」調理方法等の欄に【粉ふき芋】揚缶と記載がありますが、要求水準書（案）P39の食缶リストに揚缶の記載が無いようにお見受けします。 こちらは和え物用食缶7Lの間違いでしょうか。 また、献立の提供量を考慮すると【粉ふき芋】デザート用14L、【プチトマト】和え物用7Lにするなど使用食缶は事業者の提案としても宜しいでしょうか。	「揚缶」の表記につきまして、ご指摘のとおりです。該当箇所を修正します。 また、使用食缶につきましては、提供量や作業効率等の観点から、事業者として合理的と考えられる使用食缶の種類に関するご提案がある場合には、月例会議等の機会を通じてご意見を伺い、市が献立および食缶等の種別等を決定する際の参考とさせていただきます。 最終的な使用食缶の種類は、市が示す内容により運用させていただきます。
5	別添資料4 予定献立表						調理指示書	調理指示書に記載の一人分の量は、今回の計画（中学校のみ）の数値と同じですが、今回新たに導入検討される小学校分の量は記載の量から例えば0.8倍した数値とするなど小学生（高学年、中学年、低学年それぞれ）の一人分の量についての条件を示して頂きたいです。	小学校用の予定献立表を提示いたします。なお、小学校の献立は現在小学校においても中学年用のみを作成していますので、こちらを参考としてください。
6	事前エントリー制度 実施要領	1	3	2			参加・登録の申込方法	事前エントリー制度へ「(2)市内企業以外」の者として参加・登録申し込みをして市内企業とコンタクトを取りたい場合でも、事前エントリー制度様式1を提出する事になるのでしょうか。様式1への記載内容が「(1)市内企業」を想定したものとなっているかと思しますので別の様式があるのか確認です。	「(2)市内企業以外」として参加・登録を申し込まれる場合であっても様式1を使用してください。
7	事前エントリー制度 実施要領	3	2				第2 事前エントリー制度の目的	市内企業の活用を考えている応募者とがコンタクトをとるきっかけを市が提供することで、～との事です、具体的にどのようなきっかけ、提供をおこなって頂けるのでしょうか。	参加・登録申込書に記載の登録情報1、2-1、2-2の内容を市のホームページにて公開いたします。事前エントリー制度実施要領の5公表後の流れをご確認ください。

(仮称) 名張市学校給食センター整備運営事業 実施方針等に関する質問回答書（その他編）

整理No.	資料名	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
8	実施方針等に関する質問回答書（要求水準書（案）編）	37	2. 3.	(3)	キ	(ア)	C	食器・食缶等	配膳室の扉幅は80cmとありますが、これは外部から配送コンテナが通る扉の寸法でしょうか。	配膳室の扉幅は、配膳室から校舎側への扉の有効幅を80cmで予定しています。外側（配送車両側）の扉は有効幅120cm～150cm程度を想定していますが、詳細は市と事業者で協議のうえ決定します。
9	実施方針等に関する質問回答書（要求水準書（案）編）	38	2. 3.	(1)	キ	(ウ)	C	食缶等	牛乳箱は普段は配膳室で保管し、学期終了後に回収、洗浄保管とありますが、牛乳箱は普段のコンテナ積載には考えなくてよろしいでしょうか。	牛乳箱のみをコンテナに積み毎回配送します。流れとしては、配送車で空の牛乳箱を配送し、学校で使用したのちセンターで洗浄します。（前回回答から訂正となります。）
10	実施方針、要求水準書（案）について事業者からいただいたご意見、ご質問への回答（最終2025. 1. 14）								以前に実施された意見質問への回答（24/12/17、25/01/14追加、25/01/28修正の質疑回答）の内容は、今回の要求水準書（案）に対する回答としても適用されるものとの理解でよろしいでしょうか。（要求水準書（案）の今回新たに追加修正されている部分ではない部分に関しては、前回の質問回答がそのまま生かされと考えてよろしいでしょうか。）	以前公表した募集要項等に関する質問・意見への回答内容は、現在公表している要求水準書（案）に反映しております。また、今回新たに追加・修正を行った箇所以外については、前回の質問・意見への回答内容が引き続き適用されるものとお考えください。 なお、今後公表する資料の記載内容と前回の質問・意見への回答内容に相違が生じた場合は、新たに公表した資料の内容を適用します。