

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	8	1.1	(8)				事業の実施スケジュール（予定）	給食センターは公益上必要な建築物に該当し、開発許可申請は適用除外になると考えて宜しいでしょうか。開発許可が必要な場合は全体スケジュールにおける許可の見込み期間をお示し願います。	本物件は都市計画法第施行令第21条各号に該当しないため、都市計画法第29条第1項第3号に規定する公益上必要な建築物にはあたらないことから、許可の適用除外にはならないと判断しております。 開発許可の要否については、本件施設の造成計画により判断されます。 最近の開発許可の事例をみますと、事前協議の提出から開発許可までスムーズに進んで5か月程度かかっています。書類作成期間をみこむと6か月程度は必要と思われます。
2	13	2.3	(2)	ア	(オ)		設計企業の参加資格要件	「HACCP対応施設に対する相当の実績等を有していること」とございますが、ここでいう「相当の実績」とは件数の理解で宜しいでしょうか。それとも「HACCP対応施設に相当した実績」という意味でしょうか。	「HACCP対応施設に対する相当の実績等を有していること」とはHACCP対応施設に相当した実績を指しております。
3	6	1.1	(7)	ウ	(ア)		業務範囲	配送校整備支援業務の記載がありますが、具体的な内容の記載をお願いいたします。	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指しております。
4	21	4.2					施設要件	給食エリア（非汚染作業区域）の中に、手作り準備室の記載がありますが、室としての設置が必要でしょうか？	手作り準備室は室として設置してください。
5	13	3	(2)	ア	(ウ)		公共施設の施工実績	(ウ)の公共施設の実績について、工事JVの代表企業ではなく構成企業の実績でもよろしいでしょうか？	工事JVの構成企業としての実績の場合、JVの構成員数が3者以上で20%以上、2社で30%以上の出資率を満たす必要があります。（実施方針P13参照）
6	13	3	(2)	ア	(ウ)		公共施設の施工実績	公共施設の定義は何があるでしょうか？ （請負先を民間として建設後市へ移管するBT案件での実績等も可か？）	市又は国、県若しくは他の地方公共団体が発注した公共施設の施工実績を要件とします。また、請負先を民間として建設後に市へ所有権を移管するBT案件での実績も可とします。
7	12	3	(1)	ア			SPCの出資割合	SPCの代表企業における出資割合は50%以上の出資が条件でしょうか？	代表企業は、出資者中最大の議決権を持つ場合、必ずしも出資割合が50%以上である必要はありません。
8	7	1	(7)	エ	(7)		一時支払金	施設整備一時支払金の支払時期をご教示ください。	今後公表予定の事業契約書（案）をご確認ください。

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
9	20	3					物価変動 18	P20の（※2） 維持管理・運営業務では規定する指標に基づき とありますがどの指標を採用いたしますか？	今後公表予定の事業契約書（案）をご確認ください。
10	7	1	(7)	エ			事業者の収入	施設整備業務に係るサービス対価について、「長期割賦販売等に係る延払基準」が廃止されたことを考慮していただき、割賦元本総額に係る消費税及び地方消費税額は、維持管理・運営期間にわたる分割払いではなく、施設引渡年度に一括してお支払いいただけるという理解でよろしいでしょうか。 ※割賦元本総額に係る消費税及び地方消費税額に関して、施設引渡年度に一括してお支払いいただけない場合、金融機関から消費税及び地方消費税額を加算した金額を借り入れする必要がありますが、消費税及び地方消費税額には割賦利息が付かないため、割賦払金では借入金を返済できなくなります。）	割賦元本総額に係る消費税及び地方消費税額は、施設引渡年度に一括して支払う予定です。
11	7	1	(7)	エ			事業者の収入	金利上昇局面にあり、予算策定時の金利との乖離が予想されますので、イコールフットINGの観点から、提案時の割賦金利を算定する際の基準金利は予算策定時の金利と同程度としていただけないでしょうか。	提案時の割賦金利を算定する際の基準金利は予算策定時の金利とします。詳細は、今後公表予定の事業契約書（案）をご確認ください。
12	7	1	(7)	エ			事業者の収入	開業準備業務に係るサービス対価は供用開始後一括して支払われるとの理解でよろしいでしょうか。他自治体の案件で稀に開業準備業務も施設整備費に含めて事業期間に亘り平準化して支払われるケースがありますが、開業準備費の特性を鑑み、開業準備業務に係るサービス対価は供用開始後一括してお支払いいただきたいと存じます。	開業準備業務に係るサービス対価は供用開始後一括して支払う予定です。
13	9	2	(1)				事業者の募集・選定スケジュール（予定）	募集要項等に関する質問から提案書類の受付までの期間に、2回目の質問の機会を再度設定頂くことをご検討いただけないでしょうか。	募集要項等に関する質問回答を1回のみ実施する予定です。
14	10	2	(2)	ア			事前エントリー制度の受付	「事前エントリー制度実施要領」に記載の通り、本制度は市内企業の円滑な事業参画促進を図ることを目的とすることは理解いたします。一方で、本制度において本事業への参加を検討している企業（市内企業以外）がエントリーすることによるメリットは具体的にはどのようなもののでしょうか。	市内企業以外（以下、「市外企業」という。）がエントリーすることで、市内企業と接点がない市外企業がコンタクトをとるきっかけとなることを期待しています。
15	10	2	(2)	ア			事前エントリー制度の受付	本事業への参加を検討している企業（市内企業以外）が、本制度にエントリーしている市内企業へのコンタクトを希望する場合、当該企業も本制度にエントリーすることが必要条件となるのでしょうか。	事前エントリー制度への参加・登録は必要条件ではありません。

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
16	10	2	(2)	ア			事前エントリー制度の受付	本事業への参加を検討している企業（市内企業以外）は、既に幾つかの市内企業と協働について合意しているケースが多いと思われます。この場合、当該市内企業は本制度にエントリーし、本制度に基づく関心表明書を提出することになるのでしょうか。	事前エントリー制度への参加・登録は必要条件ではありません。
17	18	3					リスク分担表（案）	No.26の「議会の議決が得られない」について、事業者側にも△がついています。ここで想定されている事業者側のリスクをご教示ください。	市が事業内容について適切な説明を実施したにも関わらず、議会承認が得られなかった場合、市と事業者で互いに発生した金額を負担します。
18	12	3	(1)	ア			応募者の構成等	「その他企業」として、建築設備工事をSPCから直接請け負う設備企業が参加することは可能でしょうか。（「建設業務」から建築設備工事を切り離し、同工事を直接請け負う企業が「その他企業」として参加することは可能でしょうか。）	参加資格要件を満たす場合は可とします。
19	7	1.1	(7)	エ			事業者の収入	詳細は募集要項等で公表されるものと認識しており、また念の為に確認ですが、施設整備業務への対価（割賦部分）に対する消費税相当額については、その全額を施設引渡し年度の施設整備業務に係る対価（一時支払い分）の支払いに合わせ、一括でお支払いいただけたとの認識でよろしいでしょうか。2018年度の税制改正における長期割賦販売等に係る延払基準の廃止に伴い、本施設の施設整備業務への対価が支払われる都度ではなく将来に支払われる割賦支払い分を含めた本施設の施設整備業務への対価全額が施設引渡し年度の売上として認識され、当該対価全額に対して受取消費税が課税されてしまいます。そのため、事業者には過大な資金負担が発生してしまうことに加え、当該消費税分に係る資金は金利変動リスクの観点から金融機関からの調達には困難となっています。	No. 10参照
20	7	1.1	(7)	エ			事業者の収入	施設整備業務への対価（割賦部分）の基準金利について、この種の他案件と同様に金利確定日は本施設引渡しの2営業日前との認識にてよろしいでしょうか。	維持管理・運営開始日の2銀行営業日前を想定しておりますが、詳細は今後公表予定の事業契約書（案）をご確認ください。
21	7	1.1	(7)	エ			事業者の収入	施設整備業務への対価（割賦部分）の基準金利について、この種の他案件と同様に東京スワップレファレンスレート（TONAベース）の15年物を使用するとの認識にてよろしいでしょうか。	東京スワップレファレンスレート（TONAベース）の15年物を使用する想定ですが、詳細は今後公表予定の事業契約書（案）をご確認ください。
22	22	6.2					市の責めに帰すべき事由により事業の継続が困難となった場合	貴市が帰責者となる事由により事業者が生じた損害とは、金融コスト（ブレイクファンディングコストを含む。）や弁護士等の専門家コスト等も含まれるとの認識にてよろしいでしょうか。	市が帰責者となる事由により事業者が生じた損害とは、金融コスト（ブレイクファンディングコストを含む。）や弁護士等の専門家コスト等も含みます。
23	22	6.5					その他	SPCが保有する債権や地位について、金融機関からの資金調達の際には質権設定等を求められますが、貴市より事前の承諾を得られることを前提に、譲渡や担保等の設定、その他一切の処分を行うことができるとの認識にてよろしいでしょうか。	市が承諾を行う場合の条件やその他の具体的内容については、金融機関と市との直接協定にて合意できることとします。

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
24	10	2. 2	(2)	カ			募集要項等に関する説明会及び現地見学会、配送校見学会の開催	配送校見学には事前申込が必要かと存じますが、申込方法や期限をご教示ください。	今後公表予定の募集要項をご確認ください。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答	長大回答案
1	8	1	(8)				事業の実施スケジュール（予定）	事業の実施スケジュール（予定）より本件施設の設計・建設期間が23ヵ月と設定されておりますが、改正労働基準法による4週8休の厳守等で工期の逼迫が懸念されます。無理のない適切な設計期間・建設期間確保の為、期間の延長をお願い申し上げます。	本件施設の設計・建設の期間を事業契約締結日～25ヵ月とし、開業準備期間を1ヵ月とすることを予定しております。	本件施設の設計・建設の期間を事業契約締結日～令和9年7月とし、開業準備期間を令和9年8月とします。
2	8	2	(4)				提案限度額	契約後の物価変動の影響への対応に関する内閣府からの通達等にも記載がございます様に、昨今の資材価格の高騰、賃金上昇等に対して事業者側では吸収しきれないコスト負担が大きく懸念されます。本事業において、契約金額に適正に反映する為、これらの趣旨に鑑みた提案限度額の設定をご配慮いただきますようお願い申し上げます。	近年の物価上昇等を考慮して提案限度額を設定します。	ご意見として承ります。
3	8	2	(4)				提案限度額	昨今の急激な物価上昇の影響を踏まえ、適正な事業実施の観点から、物価変動の基準日について、事業契約締結時点とするのではなく、できる限り予算検討時点に近い時点を見越した限度額設定としていただけますようお願い致します。	ご意見として承ります。	ご意見として承ります。
4	8	第1	2			(4)	提案限度額	建設費、人件費、材料費の高騰により、事業費への影響が予想されます。今後、公表される提案限度額に収まるためにも、施設整備業務の内、調理備品調達業務及び食器・食缶調達業務、それに伴う保守管理業務を対象業務外としていただきたい。	ご意見として承ります。	原案のままとします。
5	20	3					物価変動 18	P20の（※2） 維持管理・運営業務では規定する指標に基づきとありますが、よく採用される日銀短観等の指標は全国企業の平均を表しており、経験則上はほとんど経済変動が見られない指標であり、昨今の最低賃金上昇が反映されず、変動リスクの採用する指標によっては、運営・維持管理事業者の人件費増加リスクを考慮すると、適切な運営維持管理費が高めに設定する、もしくは予算的にも増加リスクを過分に加味しなければならず、適正な予算、運営経費の観点から、最低賃金上昇率併用の指標を検討していただきたい	ご意見として承ります。	ご意見として承ります。
6	5	1	(5)	(イ)			手作りを基本とした給食	小学校給食と同様に手作り給食を実施できるようにとあるが、高齢化が進み働き手が不足することが予想されるので、一部作業を機械化することは可能でしょうか？	要求水準書を遵守した上で提案いただくことは可とします。皮むき器や成型機等の使用は想定していません。	要求水準書を遵守した上でご提案いただくことは可とします。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答	長大回答案
7	9	第2	2	(1)			事業者の募集及び選定の手順	「優先交渉権者の決定及び公表」から「基本協定の締結」、「仮契約締結」までの期間が非常に短く、その期間内でSPC設立・貴市との基本協定・事業契約の内容の確定まで済ませることは非常に困難と思われます。当該期間に余裕をいただけますと幸いです。	応募者の提案期間、供用開始までにかかる期間を考慮して、原案のままとします。	応募者の提案期間、供用開始までにかかる期間を考慮して、原案のままとします。
8	10	第2	2	(2)	ア		事前エントリー制度の受付	本制度を活性化するには、「地域経済への配慮」にかかる審査基準において市内企業の参加度合いに応じて評点に差が出るよう配分する必要があると存じます。併せて、市内企業だけでは公平でないので、市内企業以外においても「貴市への貢献度」として、貴市での活動実績や貴市との連携・協働実績についての評点上のご配慮もご検討いただきたいです。	ご意見として承ります。	ご意見として承ります。
9	15	2.1	(4)				地域経済への配慮	「市内企業の起用や地域経済の振興に対する取り組み」とは貴市に経済効果をもたらすことを期待されていると思いますが、支店や営業所レベルでは本社・本店所在地に経済効果をもたらすことから「市内企業」は本社・本店が市内にある企業と定義して頂きたい。	市内企業の定義は実施方針第2.3.(2),イ,(イ)に記載のとおり、市内に主たる営業所（本社・本店のことをいいます。）を有している企業とします。（実施方針P13参照）	市内企業の定義は実施方針第2.3.(2),イ,(イ)に記載のとおり、市内に主たる営業所（本社・本店のことをいいます。）を有している企業とします。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
1	3						目次	事業用地周辺の地質調査データが貸与資料となっておりますが、事前資料として提示いただけないでしょうか。	実施方針等に関する質問回答公表後から貸与資料1の貸与期間とします。
2	7	1.2	(2)	(ウ)			SDGsに貢献できる学校給食	野菜カット加工工場の併設は可能でしょうか？ 同じ時期に採れる野菜を、冷凍・カット済み・ペースト加工して保管することで、地産地消の野菜を規格外のものも加工に使用し、廃棄することなく、通年使用できるようにしたいと考えています。	施設の併用について、要求水準で定めている学校給食の運営（配食等）の目的に支障が生じない場合は可能と考えます。 ただし、給食センターの整備は国庫補助対象事業であるため、施設及び整備費を明確に区分する必要があります。
3	7	1.2	(2)	(ウ)			将来変動にも対応できる学校給食	段階的に小学校給食も担える施設となるのは可能でしょうか？ また、その場合小中学校に提供できることを見越した、アレルギー対応の調理作業部屋の併設は可能でしょうか？	小中学校に提供できることを見越した提案は可とします。ただし、上限価格内で要求を満たすこととします。
4	7	1.2	(2)	イ			手作りを基本とした給食	ハンバーグやフライの他には、どのようなものを想定されていますでしょうか。	手作りのカレールー（乳を使わない）、出汁、ひき肉と他の材料をこね合わせた肉団子等です。
5	12	1.2	(5)				事業用地の概要	現況敷地図のCADデータをいただけますでしょうか。	現況敷地図のCADデータはありません。 資料3をもとに提案してください。事業者となり資料3と現況との差によって、追加費用が発生した場合の対応は、リスク分担表整理No. 37と38によります。
6	12	1.2.	(6)				インフラ条件等	汚水、雑排水は汚水処理後、別添資料3事業用地周辺のインフラ整備状況図による既設側溝や既設水路へ放流すると考えて、よろしいでしょうか。	今後公表予定の募集要項等にて示します。
7	12	1.2.	(6)				インフラ条件等	事業用地内の雨水処理についても、既設側溝や既設水路へ放流すると考えてよろしいでしょうか。	No. 6参照
8	12	1.1	(6)				インフラ条件等	貯水池が見受けられますが貯水池の資料等がありますでしょうか。	No. 6参照
9	12	1.1	(6)				インフラ条件等	貯水池の資料等が無い場合、調査する術が無いため、施工中・施工後に貯水池の容量不足や不具合が判明した場合、追加工事が発生しますが、費用は貴市負担と理解して良いでしょうか。	排水先及び資料については今後公表予定の募集要項等にて示します。
10	13	1.1	(7)				崖に近接する建築物規制について	敷地外の「高さ2mを超える崖（擁壁）」について、新設建物と高さの2倍以上の擁壁から離す必要が出てくると思われます。擁壁の安全性を確認する為に図面及び構造計算書をいただけますでしょうか。	擁壁の安全性を確認する為の図面は貸与資料2が該当します。構造計算書はありません。
11	13		(7)				崖に近接する建築物規制について	間知ブロックを施工した際の開発申請書類、構造計算書等、構造、強度に関する資料は頂けるのか。	間知ブロックを施工した際の開発申請書類は、市の事由で開発許可が不要であったため開発申請書類はありません。また、構造計算書等、構造、強度に関する資料はNo. 10参照

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
12	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	「参考に清掃工場の新築時の擁壁の発注図面を示す」とありますが、該当資料が見当たりませんのでご開示願います。	清掃工場の新築時の擁壁の発注図面は、貸与資料2に含まれます。
13	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	擁壁の発注図面と合わせて擁壁の確認申請図及び構造計算資料の開示をお願いします。	No. 11参照
14	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	当該敷地でボーリング調査を実施する予定でしょうか。	当該敷地でボーリング調査を市が実施する予定はありません。なお、貸与資料1には事業用地付近の伊賀南部ストックヤードとしている土地のボーリング調査資料を示しています。
15	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	貴市にてボーリング調査を実施しない場合、落札事業者負担にて実施すると理解して良いでしょうか。	事業者が、サービス対価内で実施します。
16	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	「経年劣化を考慮した上で、設計時に必要な安全確認を行う事」とありますが、これは落札事業者が設計時に行うものと理解して良いでしょうか。	経年劣化を考慮した上で、設計時に必要な安全確認を行う事は、事業者が設計時に行うものです。
17	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	提案時は公表資料及び貸出資料を基に配置計画等を提案することになると思いますが、その場合、擁壁は「宅地造成及び特定盛土等規制法施行令第8条第1項第二号及び第9条から第12条まで若しくは第17条の規定に適合する擁壁で覆われている」ものとして、提案時は「三重県建築基準条例第6条（崖に近隣する建築物）」に該当しないものとして、配置等を計画して良いのでしょうか。	市の事前調査で、擁壁の高さ、もたれ勾配、天端の厚み、水抜き穴の状況等、外観で分かる範囲では宅造法に適合と判断している。実際の設計においては適合性について設計者が判断を行ってください。
18	13	1.1	(7)				崖に近隣する建築物規制について	整理No. 17場合、落札後に設計業務段階で「該当する」と判明した場合当該問題をクリアする為に追加工事で発生した擁壁工事や地盤改良工事等の費用は貴市負担と理解して良いでしょうか（擁壁及び地盤資料が不足する場合、提案時に予測することは極めて困難なため）	No. 5を参照
19	14	1.2	(8)	オ			配送校及び学級数等	将来、配送校を変更するための協議を求める場合があるとありますが、提供食数は2,500食以内との理解でよろしいでしょうか。	将来、配送校を変更するための協議を求める場合について、中学校給食の提供においては2,500（食/日）以内とする方針になります。
20	18	2.2	(1)	ア			事前調査業務	基礎の形状等で提案コスト、工期の検討に大きく影響する為、事業用地の地質調査データを提示いただけないでしょうか。提案時には、周辺の地質調査データを参考に基礎の計画を行うとのことであれば、契約後の事前調査業務における地質調査結果より基礎形状等の変更があった場合に、契約金額の変更、工期の変更を認めていただけるという理解で宜しいでしょうか。もし、変更が難しいとのことであれば、事前資料として事業用地の地質調査データをご提示願います。	事業用地の地質調査は、行っていません。質問にあるケースの契約後の事前調査業務における地質調査結果より基礎形状等の変更があった場合に、契約金額の変更、工期の変更はやむを得ないと考えています。
21	21	2.2	(10)	イ			配送車調達業務	本件名の名称を明記することの記載があります。配送車両には名称のみで、絵柄は必要ないとの理解で宜しいでしょうか。	配送車両の名称の明記について、絵柄を含むことを想定していますが、詳細は市と協議により決定します。
22	21	2.2	(10)				配送車両調達業務	配送車両の仕様について、配送校の現地確認、コンテナサイズ等に合わせて、提案に委ねる、という認識でよろしいでしょうか。ご教示ねがいます。	配送車両の仕様について、配送校の現地確認、コンテナサイズ等に合わせて、提案に委ねる理解で問題ありません。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
23	21	2.1	(10)	(キ)			配送車調達業務	本事業以外の用途に使用しないとあるが、災害時の配食や、地域貢献事業の場合に使用することは可能でしょうか？	配送車両は、災害時の配食や、地域貢献事業の場合に使用することについて、要求水準書を遵守のうえ提案として市が認め、両者で契約合意していれば、災害時に配送車両を活用した地域支援は認められるものだと考えています。
24	23	2.2	(13)	ウ	(イ)		所有権移転	市へ所有権を移転するものの中に配送車の記載があります。配送車両をリースする場合にはどのような取り扱いとなりますか？	リースの場合、所有権の移転は不要とします。
25	25	2.3	(1)	(ア)	b	c)	食材等の動線	各諸室からの作業状況を確認できるよう窓の設置とありますが、全ての諸室に窓を設置するということでしょうか。	各諸室からの作業状況を確認できるよう窓の設置について、出入口に窓等を全ての諸室に設けることが必要となります。
26	27	2.3	(1)	(エ)	c		給食エリアに関する特記事項	給食エリアに関する特記事項に「天井部分の可能な箇所に、トップライトやハイサイド窓等を設置すること」とございますが、自然採光を確保する目的でしょうか。衛生上の観点から給食エリアに日射が入ることは望ましくないと考えますが意図についてご教示願います。	天井部分の可能な箇所に、「トップライトやハイサイド窓等を設置すること」について、自然採光を確保することが目的になります。衛生上の観点から給食エリアに日射が入ることは望ましくないため、要求水準書の文言は、「自然採光に配慮し、照明はLED照明とする等、環境への配慮をすること。」に修正します。
27	33	2.3	(1)	エ	(イ)	b	冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の内装はステンレス製とすること。と御座いますが、記載はタテ型冷蔵庫、冷凍庫で、ブレハブ冷蔵庫、冷凍庫は、カラー鋼板でよいという理解でよいですか。	冷蔵庫、冷凍庫の内装について、性能の維持のためには、ステンレス製が望ましいですが、本件施設に要求する性能を確保できる場合は、内装材をステンレス以外とする提案も可とします。
28	34	2.3	(1)	エ	(イ)	b	コンテナ洗浄機	e) コンテナ洗浄機 ②エアーブローや加熱などにより、水滴は確実に除去できるものとありますが、すべての水は除去できないので、ワイパー等で水を切ることでよいですか。	エアーブローや加熱などにより、確実に除去できない水滴については、衛生面に配慮してワイパー等で水を切ることで問題ありません。
29	35	2.3	(1)		c		コンテナ	コンテナのサイズは原則統一とございますが、現在、ご検討されているコンテナサイズはございますか？ご教示ねがいます。	コンテナのサイズについて、事業者の提案とします。なお、配送校見学会を踏まえて学校側が受け入れ可能なものとしてください。
30	37	2.3	(3)	キ	(ア)	C	食器・食缶等	共通事項の欄に、配送校のエレベーター、配膳カート等の規格に配慮することとありますが、今後、配送校のエレベーターの規格は公表されるという理解で良いでしょうか。また、配膳カートは配送校の整備で調達されるという理解で良いでしょうか。その場合、想定されている配膳カートの規格をご教示いただくことは可能でしょうか。	配送校のエレベーター、配膳カート等の規格に配慮することについて、配送校のエレベーターの規格は以下のとおりです。 ・出入口：幅800mm 高さ2100mm ・かご：間口内寸1400mm、奥行内寸1350mm、室内高さ2300mm 配膳カートは、事業者の提案としますが配膳室の扉幅は80cmになります。
31	38	2.3	(1)	キ	(ウ)	C	食缶等	パン箱、牛乳箱のサイズがわかればご教授願います。	パン箱は約570mm×約370mm×約190mmです。 牛乳箱は空の容器を配送・回収することを踏まえて事業者提案とします。 →パン箱は約570mm×約370mm×約190mmです。 牛乳箱は普段は配膳室で保管しますが、学期終了後に一度給食センターに回収し、洗浄・殺菌を行います。そのことを踏まえて事業者提案とします。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
32	38	2.3	(3)				食缶等	食缶の欄に、「パン箱」とございますが、①パンはセンター経由で他の食器食缶と一緒に配送するという認識でよろしいでしょうか、②パン箱のサイズのご要望、③納品方法（業者容器からパン箱へ移し替えるなど）をご教示いただくことは可能でしょうか。	①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。 ②パン箱の目安は整理No. 31を参照 ③納品方法は、本件施設で業者容器からパン箱へ調理員が移し替えます。
33	38	2.3	(1)	(ウ)			食缶等	表内に牛乳箱とあります。牛乳は直接搬入品となっていますが、本施設から牛乳箱のみをコンテナに積んで毎回配送するということでしょうか。	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、事業者が調達した牛乳箱を、配送車が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。 →No. 31参照
34	39	2.3	(1)	(エ)	b		アレルギー対応食用容器	副食及び汁物が個別に配食できる容器とありますが、各50個ずつという理解でよろしいでしょうか。	副食及び汁物が個別に配食できる容器について、個数は各50個になります。
35	40	2.3	(1)	ク	d		配送校カート	配送校カート調達について、規格・台数は、事業者側の提案事項と考えれば宜しいでしょうか？	配送校カート調達について、規格・台数は事業者の提案としますが、配膳室の扉幅は80cmです。また、エレベーターの規格については整理No. 30参照。
36	40	2.3	(2)				本件施設の構成	野菜カット加工場・お弁当対応施設を給食エリアに併設することは可能でしょうか？	目的外使用にあてはまらず、将来的に実現策を検討する提案は可とします。ただし、給食センターの整備は国庫補助対象事業であるため、施設及び整備費を明確に区分する必要があります。
37	40	2.3	(1)	ク	d		配送校のカート	具体的なサイズ等をお示ください。 また、「カート等」と記載されていますが、カートの他に調達が必要な物品があるので しょうか。	整理No. 35を参照 配送校のカート等の等は、カートを消毒・手入れする用具等を指します。
38	41	2.3					諸室等の要求	諸室等の構成についてですが、限られた面積を有効活用し、作業スペースを確保するために、室ではなく、明確な区域分けができる場合は、室として設けなくても、提案に委ねていただくことは可能でしょうか。	諸室等の構成について、限られた面積を有効活用し、作業スペースを確保するために、室ではなく、明確な区域分けができる場合は、室として設けなくてもよいが、交差汚染が発生しないようにすることとします。 ただし、アレルギー対応調理食調理室は室とします。
39	42	2.3	(3)				諸室等の要求 冷蔵庫(室)・冷凍庫	「f. 納品量を勘案して適当な広さを確保」とございますが、目安となる納品量などございましたら、ご教示ねがいます。	中学校給食で2,500（食/日）という食数から納品量を勘案してください。
40	42	2.3	(3)				計量室	乾物の下処理とは、開封・異物確認という認識でよろしいでしょうか。	計量室における乾物の下処理とは、開封・異物確認をいいます。
41	42	2.3	(3)				計量室	非加熱食材とは、具体的には何になりますでしょうか。	非加熱食材は、例えば、のりやジャム等になります。
42	42	2.3	(3)				冷蔵庫（室）・冷凍庫	冷凍庫（室）は、肉・魚・卵類と、野菜他加工品等別に設置する必要は無いという理解でよろしいでしょうか。	冷凍庫（室）は、肉・魚・卵類と、野菜他加工品等別に設置が必要です。
43	42	2.3	(3)				卵処理室	魚肉類下処理室内に卵処理コーナーを設置するという理解でよろしいでしょうか。	魚肉類下処理室内に卵処理室を設けてください。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
44	44	2.3	(3)				焼物・揚げ物室	調理設備は、献立及び作業の内容により共用することを検討するとありますが、具体例などがありましたらお示ください。	例えば、スチームコンベクションオープンにおいて、焼き物も蒸し物も調理することを想定しています。
45	47	2.3	(3)				洗濯・乾燥室	洗濯機及び乾燥機は、市職員専用として設置する必要はないとの理解でよろしいでしょうか。	洗濯機及び乾燥機は、市職員専用として設置する必要はございません。
46	48	2.3	(3)				市職員用更衣室	事務職員用更衣室は、事業者用と市職員用について別室として計画するとありますが、事業者も市専用部分に計画するということでしょうか。 また、事業者用事務職員について、腸内細菌検査等、調理員と同じ健康管理とした場合においても、別に計画する必要がありますでしょうか。	事業者用更衣室は、市専用部分に計画しません。更衣室は、事業者用と市職員用の別に設ける必要があります。
47	49	2.3	(3)		i		諸室等の要求 会議室兼調理研究室兼見学室	調理場内の各諸室を見ることのできるモニターを設置との記載があります。すべての調理場内室にカメラ設置が必要と捉えるのか、又は事業者提案でのカメラ台数設置と考えれば良いのかご教授願います。	すべての調理場内室にカメラ設置が必要とは考えていませんが、要求水準書29頁「i. 機械警備設備」において「本件施設及び事業用地全体の防犯・安全管理を図るため、監視カメラを必要な箇所に設置し、モニターによる一元管理を行うこと。」と定めており必要数を設けてください。
48	51	2.3	(3)		c		付帯施設 機械室・電気室・ボイラー室	停電対策として自家発電機を設置する事に記載があります。自家発電機の容量については事業者側提案と考えれば宜しいでしょうか？	停電対策として自家発電機を設置する事について、自家発電機の容量は提案に委ねます。ただし、その他の仕様については要求水準書をご確認ください。
49	52	第3	ア カ	(ク)			開業準備業務	試食会開催支援については、リハーサル1回2,500食以上の記載はありますが、開業準備中の試食会回数については事業者側提案で宜しいのでしょうか？	事業者提案とします。
50	52	第3	ア	(コ)			開業準備業務	映像紹介資料の作成については、衛生・環境・作業効率性を取り上げた1種類DVD作成のみと考えれば宜しいでしょうか？	映像紹介資料は、衛生、環境、作業効率性等に加え、調理のこだわりについて取り上げることとし、施設整備、作業状況をテーマとした1種類のDVD作成としてください。
51	54	4.1	(3)	ウ			実施体制	「事業者の調達する専用の管理システム等により保管するとともに、市にもとめられた場合には速やかに提出すること」とありますが、市へ提出する成果物はシステムやソフトを指すのでしょうか、それとも紙等の書類を指すのでしょうか。	事業者の調達する専用の管理システム等により保管するとともに、市にもとめられた場合には速やかに提出することについて、市へ提出する成果物はシステムやソフトではなく、保管した紙や電子データを指します。
52	54	4.1	(3)	ウ			実施体制	「事業者の調達する専用の管理システム等により保管」とありますが、エクセル等による管理等、事業者提案でも可という理解でよろしいでしょうか。またはご指定のシステムがあるのでしょうか。	事業者の調達する専用の管理システム等により保管について、管理システムから市と事業者が資料をいつでも確認できるものであればエクセル等でも可とします。
53	56	4.1	(7)				事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	大規模修繕の考え方についてお示ください。 ・用語の定義 ・具体的事例について	大規模修繕は、修繕する建築物の部分のうち、主要構造部（壁、柱、床、はり、屋根又は階段）の一種以上を、過半（1/2 超）にわたり修繕することをいいます。 具体的事例は、構造躯体の補修・補強、外壁や屋根の防水工事、設備の更新等です。
54	56	4.1	(7)				事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	大規模修繕の考え方は、多大な費用を必要とする項目が多く事業期間終了時における費用を算定することも困難であるため、事業者のリスクが増大します。事業期間終了の2年前の協議における事業者との別途契約としていただく等を検討していただけないでしょうか。	事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすることを要求していますが、事業期間外で大規模修繕が必要になった場合は、市の負担で実施します。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
55	56	4.1	(7)	ウ			事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方	「事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすること」とありますが、消耗品の交換や軽微な修繕業務は含まれないとの理解でよろしいでしょうか。	事業期間終了後1年以内に大規模修繕が発生しないようにすることについて、消耗品の交換や軽微な修繕業務は含まれません。
56	67	第5 5.2	(1)				運営担当者	統括責任者は常駐勤務者が必要でしょうか。	統括責任者は常駐勤務者とする必要はありません。一方、運営担当者の各種責任者は、常勤で配置が必要です。
57	70	5.3	(1)	イ	p		調理の基本方針	手作り給食を実施出来るよう対応することの記載がありますが現在小学校で行っている（中学校給食実施予定）手作り給食の実施献立のご提示をお願いします（献立表添付以外の手作り給食実例）	手作り給食は整理No.4で示しているようなものを想定しています。参考資料をご確認ください。
58	70						調理の基本方針	上記内容に付随いたしますが、想定されているカット・皮むき実施の果物についてもご提示願います。	手作り給食において、りんご、梨、柿、すいか等のカット・皮むきを想定しています。
59	71	5.3	(1)	イ	(ウ)	b	二次汚染の防止	ざるはパンチング加工のものとする。とありますが「パンチング加工のもの」に該当するざるの材質は金属製という理解で良いでしょうか。	パンチング加工のものに該当するざるの材質は金属製です。
60	72	5.3	(1)	イ	(キ)		アレルギー対応食の提供	対象食材は基本除去食を基本とすると記載がありますが、主菜が対象の場合も除去食対応と考えれば宜しいでしょうか。	除去食は1献立につき1種類のため、主菜が対象の場合も除去食対応になります。
61	72	5.3	(1)	イ	(キ)		アレルギー対応食の提供	アレルギー食対応調理については、すべてアレルギー対応調理室で行うとの見解でしょうか？又は各室での調理工程内で除去対応でも可能でしょうか？	アレルギー対応調理室での調理を基本としますが、安全性を最優先にした中で、その日の献立や対象食材を考慮した上で決定します。
62	72	5.3	(1)	(キ)	a		アレルギー対応食の提供	除去食を基本とありますが、除去対象食材を全て除いたものを調理するとの認識でよろしいでしょうか。	除去食は1献立につき1種類です。何を除去するかは、調理指示書により示します。
63	72	5.3	(1)	(キ)	a		アレルギー対応食の提供	アレルギー対応食用容器として「副食及び汁物」用の容器を調達するとなっているため、主食への対応はないとの認識でよろしいでしょうか。	アレルギー対応食用容器として主食への対応もあります。
64	72	5.3	(1)	(キ)	a		アレルギー対応食の提供	除去対象食材を含まない料理は、通常食を喫食するとの認識でよろしいでしょうか。	除去対象食材を含まない料理は、通常食を喫食することになります。
65	72	5.3	(1)	(力)			配膳業務	直接搬入品は牛乳の他に何がありますでしょうか。	直接搬入品は、牛乳の他に飲むヨーグルト等です。
66	73	5.3	(1)	(ア)			ウ. 配送・回収業務	各学校の給食終了時間が13:15となっています。回収時間が遅くなればなるほど洗浄業務に遅れが生じる為、学校との協議・調整になるかと思いますが、回収時間を13:30から設定させて頂いて良いでしょうか。	今後、学校のカリキュラムを含めて協議・調整が必要ですが、提案時点で回収時間を13:30から設定することについて問題ありません。
67	74	5.3	(1)	エ	(キ)		配膳業務	食缶等をカートに載せるなど、学校ごとに決定された手順の配膳を行うことの記載があります。各中学校毎の配膳方法をご提示願います。 （例：コンテナ→配膳カート（ワゴン）→各クラス前）	配送員がコンテナを配膳室へ→配膳室で配膳員が配膳カート（ワゴン）に配分して載せる）→配膳員が各クラス前に配膳します。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
68	75	5.3	(1)	オ	(イ)	d	廃棄物処理業務	残渣計量についての確認です。学級（クラス）ごと・メニュー（献立）ごとの記載がありますが、学級・メニューごとの残渣計量をお考えでしょうか？	残渣計量は学級ごとのみを考えています。要求水準書の記載内容を修正します。
69	75	5.3					廃棄物処理業務	要求水準書に記載はありませんが、牛乳パックの処理についてご教授願います。回答については下記内容ごとにお願いたします。 ①未開封牛乳の処理方法 ②飲み残し牛乳の処理方法 ③完全に飲んだ状態（牛乳パック）の処理方法 また、牛乳パックの処理については学校側（生徒様）または事業者側（センター）どちらでの処理でしょうか。	①未開封牛乳の処理方法について、学校で牛乳と牛乳パックに分けて牛乳は廃棄、牛乳パックは洗浄してリサイクルします。 ②飲み残し牛乳の処理方法は学校で廃棄とします。 ③完全に飲んだ状態（牛乳パック）の処理方法は、牛乳パックは生徒が洗浄してリサイクルとし、牛乳パックの処理は学校での処理を予定しています。
70	76	5.3	(1)	キ	(ア)	j	衛生管理体制の整備	細菌検査項目の中で出血性大腸菌検査について、どの内容の検査（種類）をお考えでしょうか？（例：0-26、0-111、0-128、等々）	細菌検査の出血性大腸菌検査について、0-157等の検査になります。
71	78	5.3	(1)	キ	(イ)	b	定期衛生検査	定期衛生検査の中に従事者等の健康管理状況年3回定期の記載がありますが、健康診断年3回（内2回は簡易健康診断）実施との理解で宜しいのでしょうか？	従事者等の健康管理状況年3回定期について、健康診断年3回（内2回は簡易健康診断）実施の理解で問題ありません。
72	7	1.2	(2)	(ウ)			災害時における早期復旧、学校給食の早期再開・継続並びに地域貢献	災害時の配食時にお弁当での提供ができる施設の併設は可能でしょうか？また地域貢献として高齢者や障がい者へのお弁当配食をすることは可能でしょうか？	災害時の配食時にお弁当の提供ができる施設の併設や高齢者や障がい者へのお弁当配食をすることについて、目的外使用にあてはまらず、将来的に実現策を検討する提案は可とします。ただし、給食センターの整備は国庫補助対象事業であるため、施設及び整備費を明確に区分する必要があります。
73	目次	貸与資料	-	-	-	-	貸与資料1 事業用地周辺の地質調査データ	貸与いただける地質調査データの調査位置は、想定敷地範囲内でしょうか。（提案内容が実態と大きく異なる可能性があるため）	公表する地質調査データは、敷地範囲外です。事業用地付近の伊賀南部ストックヤードが位置する場所になります。
74							別添資料2	事業用地北東に野球場が見受けられますが、ボールの飛散対策等は貴市のリスク分担としてご対応いただけてと考えて宜しいでしょうか。もし、事業者にて防球ネットが必要な場合は必要高さをご指示願います。	事業用地北東の野球場のボールの飛散対策等について、実施方針リスク分担表整理No.42に該当します。
75							別添資料3	雨水の放流先をご教示をいただけますでしょうか。	敷地北西にある調整池になります。
76							食材納品について	牛乳については直接中学校に納品との記載はありますが、デザートや添加物（ジャム、チーズ、ふりかけ等）の納品策はどの様にまりますか？	デザートや添加物の納品策について、本件施設で学級ごとに仕分けして袋に入れ、コンテナに収納し配送します。
77							卵処理について	卵については、冷凍液卵を使用予定でしょうか？冷凍液卵の場合、前日入荷し冷蔵庫保存（解凍）する理解で宜しいでしょうか。	現在、冷凍液卵の使用予定はありません。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
78	14	1.2	(8)	オ			配送校及び学級数等	本計画は、令和9年度の見込数で想定する理解で宜しいでしょうか。	給食提供食数について、各年度の想定配送校の生徒及び教職員数を募集要項に示すことを予定しています。
79	14	1.2	(8)	オ			配送校及び学級数等	各配送校の配缶数は、学級数に各校職員室分＋1する理解で宜しいでしょうか。	各配送校の配缶数について、学級数に各校職員室分を加えた数とし、破損、変形等により配送校（5校）において不足が生じないよう予備を加えて調達してください。
80	14	1.2	(8)	オ			配送校及び学級数等	各配送校の支援学級の取り扱いについてご教授ください。 例１）支援学級分は学級数に含まれている 例２）支援学級分は普通学級と一緒に喫食するので見込まない 例３）支援学級分は各校＋1とする	
81	17	2.1	(1)	ケ			施設整備基本方針	「災害の発生により電気、ガス又は水道の供給が停止した場合においても、最優先に稼働させて炊き出しを行うことができる設備を整備する。」と記載がありますが、給食センター内に設置している炊飯設備や釜などを稼働させる。もしくは、屋外で災害用の釜などで対応するかは事業者の御提案で宜しいでしょうか。	事業者提案とします。
82	21	2.1	(10)				配送車調達業務	配送車用の車庫を設けるかは事業者の提案で良いとの理解で宜しいでしょうか。また、配送・回収口の底下を駐車スペースにすることは可能でしょうか。	配送車用の車庫を設けるかは事業者提案とします。 配送・回収口の底下を駐車スペースにすることについて、配送・回収時やその他運営時に影響が生じない場合は問題ございません。
83	24	2.3	(1)	(ア)	b	a)	施設内	「⑥ トイレは、給食エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。」とは、動線距離で3m以上離れていれば良いとの理解でよろしいでしょうか。	「⑥ トイレは、給食エリアの汚染作業区域及び非汚染作業区域から3m以上離れた場所に設けること。」とは、動線距離で3m以上離れていれば良いことで問題ございません。
84	28	2.3	(1)	イ	c	c)	施設内	「災害等による商用電力の停電対策として、炊飯設備の運転など、炊き出し及び配送等の業務に加え、最低限の事務作業に必要な保安用自家発電設備を設置すること。」と記載がありますが、一般的に導入されるガス式の炊飯設備は、ガスの供給が必須となりますので、あくまでも、ガス設備に問題ない場合に限ったものとの理解で宜しいでしょうか。	ガス式の炊飯設備を導入する場合は、ガス設備に問題ない場合に限ったものとの理解で問題ございません。
85	32	2.3	(1)	(イ)	a	d)	キャビネット・本体部	「③ 内部のコーナー面は、丸みを帯びた形状とし、清掃しやすい構造とすること。」とありますが、一般的な仕様ではなく特注で製作するなどの対応が必要となります。清掃しやすい構造であればお認め頂けますでしょうか。	「③ 内部のコーナー面は、丸みを帯びた形状とし、清掃しやすい構造とすること。」について、一般的な仕様ではなく特注で製作するなどの対応が必要となる場合は、清掃しやすい構造とすることで問題ございません。
86	33	2.3	(1)	(イ)	b	a)	冷蔵庫・冷凍庫	「7. 内装はステンレス製とすること。」と記載がありますが、この記述は、タテ型冷蔵庫・冷蔵庫のことで、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫の外装は、一般的なカラー鋼板でも問題ないとの理解で理解でよろしいでしょうか。	No. 27参照

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
87	34	2.3	(1)	(イ)	b	c)	炊飯設備	炊飯設備については記載がありませんが、特に要求はなく事業者の御提案で良いとの理解で宜しいでしょうか。	炊飯設備について、要求水準書43頁の「洗米室」「米庫」、45頁の「炊飯室」をご確認ください。
88	34	2.3	(1)	(イ)	b	e)	コンテナ洗浄機	「① コンテナ等を、自動で連続洗できるものとする。」と記載がありますが、使用するコンテナ台数が少なければ一般的に1台ずつ自動洗浄する機器が導入されますが、そのような機器でも問題ないとの理解で宜しいでしょうか。	「① コンテナ等を、自動で連続洗できるものとする。」について、使用するコンテナ台数が少なければ一般的に1台ずつ自動洗浄する機器を導入することでも問題ありませんが、合理的かつ効率的な運営を実施できるようにしてください。
89	35	2.3	(1)	(イ)	c		コンテナ	コンテナは基本的に混載コンテナとありますが、効率的な配送業務を行うことで配送車両の台数を削減するため、食器コンテナと食缶コンテナを分けて計画し、食器コンテナを先行して配送する提案はお認めいただけますでしょうか。	混載コンテナについて、効率的な配送業務を行うことで配送車両の台数を削減するため、食器コンテナと食缶コンテナを分けて計画し、食器コンテナを先行して配送する提案は認めます。
90	38	2.3	(1)	(イ)			食器等	食器の使用パターン（最大と最小点数）を御教示ください。 例1）茶碗＋汁椀＋平皿 例2）汁椀＋平皿＋深皿 ※常時、食器3点を使用するなど	
91	38	2.3	(1)	(イ)			食器等	ハシ・スプーンは、同時に使用する献立が想定されてますでしょうか。	
92	38	2.3	(1)	(ウ)			食缶等	食缶の使用パターン（最大と最小点数）を御教示ください。	
93	38	2.3	(1)	(ウ)			食缶等	牛乳箱と記載がありますが、P74エ(カ)には、牛乳等は直接学校へ配送されると記載があります。コンテナに積載することはないとの理解で宜しいでしょうか。	No. 33参照 →No. 31参照
94	38	2.3	(1)	(ウ)			食缶等	牛乳箱が必要な場合は、大きさなどご教授ください。	牛乳箱は空の容器を配送・回収することを踏まえて、事業者提案とします。 →No. 31参照
95	39	2.3	(1)	(エ)			アレルギー対応食用容器	アレルギー対応食用容器は、副食及び汁物（各0.3ℓ程度）を各50個調達する理解で宜しいでしょうか。	アレルギー対応食用容器は、副食及び汁物、主食を各50個調達とします。 →No. 34参照。なお、アレルギー対応食は主食への対応もあるため、その際は汁物【又は副食】の容器での対応を想定していま

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
96	39	2.3	(1)	(オ)	b		配膳器具	「配膳器具等は、学級ごとにまとめて、器具入れに収納し、配送すること。」と記載がありますが、備品カゴなどに入れて配送するとの理解で宜しいでしょうか。もしくは、食器カゴに備品類を入れて配送する御提案も可能でしょうか。	「配膳器具等は、学級ごとにまとめて、器具入れに収納し、配送すること。」について、配膳器具等を備品カゴに入れる場合や食器かごに入れる提案も可とします。ただし、衛生的に管理できるようにしてください。
97	40	2.3	(1)	ク	d		配膳器具	「配送校のカート等を調達すること。」と記載がありますが、台数や大きさは事業者の御提案との理解で宜しいでしょうか。また、現配送校でのカートの台数や大きさなど御教授頂けないでしょうか。	No. 35参照
98	41	2.3	(3)				荷受室 検収室	「米・麦類」については、一般的に米袋で入荷されることから、荷受室と検収室を共用することが多いですが、衛生面・機能等に支障がなければ、荷受室と検収室を一室で計画する御提案も可能でしょうか。	衛生面・機能等に支障がなければ、「米・麦類」の検収室は荷受け室と一部屋とすることも可とします。
99	41	2.3	(3)				荷受室	パンやジャム等はどの荷受室から納品される計画でしょうか。	パンやジャム等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。
100	41	2.3	(3)				検収室	「b. 「野菜・乾物類・その他」と、「肉・魚・卵類」、「米・麦」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。」と記載がありますが、使用する機器を分ける、エリアを分けるなど配慮すれば、諸室ではなくコーナーでの御提案も可能でしょうか。	「b. 「野菜・乾物類・その他」と、「肉・魚・卵類」、「米・麦」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けること。」について、使用する機器を分ける、エリアを分けるなど配慮すれば、諸室ではなくコーナーとすることを可とします。ただし、交差汚染が発生しないようにしてください。
101	41	2.3	(3)				検収室	「c. 根葉類の泥落とし等を行う泥落としエリアを設け、泥落とし用シンク及び可動式皮むき機を設置し、皮むき作業を行うこと。また、野菜類下処理室とはパススルーとすること。」と記載がありますが、野菜類下処理室とはパススルーにするのではなく、荷受室側に皮むき機を配置して極力泥を施設内に持ち込まない計画も可能でしょうか。	「c. 根葉類の泥落とし等を行う泥落としエリアを設け、泥落とし用シンク及び可動式皮むき機を設置し、皮むき作業を行うこと。また、野菜類下処理室とはパススルーとすること。」について、荷受室側に皮むき機を配置して極力泥を施設内に持ち込まない計画を可としますが、野菜類下処理室とはパススルーにしてください。
102	42	2.3	(3)				魚肉類下処理室・ 卵処理室	「d. 調理するまでの間、卵を適温で一時的に冷蔵するための冷蔵庫を設置すること。なお、当該冷蔵庫の扉は、卵下処理室側と調理室側に設けること。」と記載がありますが、衛生面・機能等に支障がなければ、卵下処理室側と調理室側と限定せずに他室を経由する計画も可能でしょうか。	

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
103	43	2.3	(3)				食油庫	食油の入荷について、入荷形態をご教授ください。 例）ローリー車または一斗缶	
104	43	2.3	(3)				食油庫	食油の回収について、頻度と入荷形態をご教授ください。 また、事業者の業務に含まれますでしょうか。	
105	44	2.3	(3)				回収風除室	回収風除室は「外部からの虫、砂塵等の侵入を防止するドックシェルター」を設置するため、前室自体の要不要は事業者の提案に委ねて頂けないでしょうか。	回収風除室は設置してください。
106	44	2.3	(3)				上処理室	上処理室の諸室区分について、衛生面・機能等に支障がなければ、諸室ではなくエリアとして計画する御提案も可能でしょうか。	上処理室の諸室区分について、限られた面積を有効活用し、作業スペースを確保するために、明確な区域分けができる場合は室として設けなくてもよいですが、交差汚染が発生しないようにしてください。
107	44	2.3	(3)				煮炊き調理室	「e. 保存食（調理済）用の冷凍庫を設置すること。」と記載がありますが、煮炊き調理以外にも保存食があるため、適宜コンテナ室へ設置する等の御提案も可能でしょうか。	「e. 保存食（調理済）用の冷凍庫を設置すること。」について、適宜コンテナ室へ設置することは、事業者の提案によるものとします。
108	45	2.3	(3)				和え物室	「g. 保冷材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御提案でも宜しいでしょうか。 また、保冷剤が必要な場合は、和え物用のみで宜しいでしょうか。	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。
109	45	2.3	(3)				アレルギー対応食調理室	アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については、他の生徒と同様に通常食を配膳して喫食するとの理解でよろしいでしょうか。	アレルギー対象の食材を使用していない日の献立については、他の生徒と同様に通常食を配膳して喫食するとの理解でよろしいです。
110	45	2.3	(3)				アレルギー対応食調理室	アレルギー対応食については、アレルギー対応食調理室にて上処理後の食材を集めて1から調理を行う理解で宜しいでしょうか。	アレルギー対応食については、アレルギー対応食調理室にて上処理後の食材を集めて1から調理を行うこととします。また、アレルギー対応物質が投入される前までは普通食と同じ機器で調理を行う方法は不可とします。

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
111	45	2.3	(3)				手作り準備室	「b. 手作り準備室から煮炊き調理室及び焼物・揚げ物室への食材動線を確保すること。」と記載がありますが、衛生面・機能等に支障がなければ、1室は他室を経由する御提案も可能でしょうか。	「b. 手作り準備室から煮炊き調理室及び焼物・揚げ物室への食材動線を確保すること。」について、他室を経由しない方が望ましいですが、衛生面・機能等に支障がなければ、提案に委ねます。
112	46	2.3	(3)				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、スペースとして区分けする御提案も可能でしょうか。	汚染作業区域前室・非汚染作業区域前室は、隔壁で区切ったそれぞれ独立した室としてください。
113	46	2.3	(3)				非汚染作業区域前室	「b. 前室は、更衣室、準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）から構成されるものとし、～」と記載がありますが、更衣室については、調理従事者更衣室（P47記載）を使用する計画など事業者の御提案も可能でしょうか。	「b. 前室は、更衣室、準備室（手指の洗浄・消毒等を行う室）から構成されるものとし、～」の更衣室については、調理従事者更衣室（要求水準書47頁記載）を使用する計画など事業者の提案に委ねますが、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラー掛け等は前室において行うこととします。
114	47	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。
115	47	2.3	(3)				備蓄倉庫	スペースのみで倉庫内に棚などは必要ないとの理解で宜しいでしょうか。また、備蓄食類の補充や管理は市の業務範囲との理解で宜しいでしょうか。	備蓄倉庫の棚について、提案に委ねます。 備蓄食類の補充は市の業務範囲とし、管理は事業者の業務範囲とします。
116	47	2.3	(3)				配送員用控え室	配送員と調理員は同一企業が担当する場合、調理員休憩室と兼用する、もしくは、調理員と同等の基準をクリアすれば、調理員用休憩室などを利用して待機する計画も可能でしょうか。	配送員用控え室について、配送員と調理員は同一企業が担当する場合、調理員休憩室と兼用する、もしくは、調理員と同等の基準をクリアすれば、調理員用休憩室などを利用して待機する計画は可とします。
117	63	4.2	(6)	ウ	(ク)		警備保安業務	「(ク)調理設備等の設備異常等も感知できるシステムとすること。」と記載がありますが、ブレハブ冷蔵庫等の温度異常とし、その他の感知する調理設備は事業者の提案に委ねとの理解で宜しいでしょうか。	調理機器全般を対象とし、詳細は提案に委ねます。
118	72	5.3	(1)	イ	(ク)	e	配食	「e. パンは、学級ごとにパン箱に入れ、コンテナに収納する。」と記載がありますが、1クラス40人分のパン箱をコンテナに収納する場合、容器が大きくコンテナ台数が増える懸念があります。 パンの配送については、専用車両で配送する。もしくは、専用コンテナで配送するなど事業者の御提案でも可能でしょうか。	パンの配送について、提案金額に含んだうえで、専用車両で配送する又は専用コンテナで配送するといった事業者の提案を可とします。
119	72	5.3	(1)	イ	(ク)	e	配食	納品されるパンの大きさにより容器サイズが変わりますので、参考までに現在使用してるパン箱のサイズやパンの大きさをご教示下さい。	
120	74	5.3	(1)	エ	(カ)		配膳業務	「直接学校へ配送される直接搬入品（牛乳等）」と記載がありますが、牛乳以外に何があるか御教授ください。	「直接学校へ配送される直接搬入品（牛乳等）」について、牛乳以外に飲むヨーグルト等が該当します。
121	79	5.3	(2)	エ			食材検収業務	パンの入荷時間について、ご教授ください。 調理当日の7:30～8:30の想定でしょうか。	

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
122	74	5.3	(1)	エ	(ア)		配膳業務	参考までに現在の各学校の配膳員の配置人数と勤務時間をご開示ください。	

整理No.	頁	章	節	細節	項	目	項目名	質問事項	回答
14	3						貸与資料	「貸与期間：令和7 年1 月〇日（〇）から同年4 月〇日（〇）まで」と記載がありますが、計画に大きく左右されるため、年内に公表など早目に公表して頂けないでしょうか。	ご意見として承ります。

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	民間活力等導入可能性調査調査業務報告書	30	8	3	4			建設費	2022年の実績より価格を求めている事に加え、さらに10%程度の削減を見込んでいる。昨今の資材、人件費等の値上がりを勘案すると、到底書かれたような数字では実現性に乏しいと考える。昨今の物価上昇についての考えを伺いたい。	近年の物価上昇等を考慮して提案限度額を設定します。
2	事前エントリー制度実施要領		2					事前エントリー制度の目的	事前エントリーはすべきものなのか。これをする事によりプロポーザルでの加点等の結果に影響するのか伺いたい。	事前エントリー制度への参加・登録は任意であり、プロポーザルでの加点等はございません。
3	別添資料4							予定献立表	3日金の「肉団子」も手作りになりますでしょうか。	手作りになります。
4	別添資料4							調理指示書	でっちようかんの注意事項欄に「●●（空欄）人以上のクラスは2食缶使用」とありますが、2食缶使用する献立があるということでしょうか。	2食缶使用しなくていいように1食缶で可能な量・献立とします。（調理指示書を修正します）
5	別添資料4							調理指示書	麦飯の注意事項欄に「ケースをアルコールでふく。蓋をあけて中身を確認する。」とありますが、何のケースでしょうか。	申し訳ありません。記載誤りのため文言を削除します。（小学校では委託炊飯された米飯が外部から持ち込まれるため、その記載です）
6	別添資料4							調理指示書	サラダのドレッシングは、「加熱はしない」との理解でよろしいでしょうか。	基本的には非加熱ですが、一部和え物で加熱する場合があります。

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（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	その他								※募集要項等の公表時に提示いただく内容ですが、事前に要望として記載させていただきます。 参加表明にかかる様式（参加表明書等）は連名方式ではなく、個別記入方式にしていだけないでしょうか。構成員の押印・書類回付の都合を考慮し、一社ごとに個別記入・差入れする形式としていただけますと幸いです。	ご意見として承ります。