

回 答 書

小竹町立学校給食調理共同調理場調理業務委託プロポーザルによる実施要項及び仕様書に関して、以下のことについて質問がありましたので回答します。

ページ	質問	回答
要項 4ページ	提出書類について、製本用の提案書は他の様式と一緒にフラットファイルに閉じてもよろしいでしょうか。提案書のみ別にホチキス止めでの提出がよろしいでしょうか。	提案書のみ別にしてご提出ください。
要項 4ページ	4ページに「添付及び参考資料については・・・」という記述がありますが、5ページには「別添の参考資料は認めない」とあります。どちらが正しいでしょうか。	業務提案書は、別添の資料とはせず文書を補完するために概念図や表、イメージ図等を使用して作成してください。
要項 5ページ	業務提案書には、提案者を特定することができる内容の記述(社名や実績の名称など)は用いないこととありますが、業務提案書の1日500食以上の受託実績については、〇〇学校給食センター等の名称での実績一覧表を用いた作成はできないのでしょうか。ご教授お願い致します。	受託実績については、要項に社名や実績の名称を用いないこととありますが、実績一覧表等を作成する際には、社名は用いずに、〇〇学校等の名称を記載することは問題ありません。
仕様書 8ページ	「調理業務従事者が業務等により検収ができない場合は、配送業務従事者がその業務を補助する」とありますが、どの程度の頻度で何名がどのような補助をしていただけたらとの想定でしょうか。こういった場合なのか、できるだけ具体的な想定を教えてください。	配送業務は含まれませんので、「また、調理業務従事者が業務等により検収ができない場合は、配送業務従事者がその業務を補助する。」この一文は削除させていただきます。

<p>仕様書 9ページ</p>	<p>(2)のシにアレルギー対応食(除去食)の対応はしていないとの記載がございますが、図面や施設器具明細書にはアレルギー調理室が記載ありますが、 アレルギー食対応はございますか? ある際は除去食か代替食かご教示ください</p>	<p>今回の業務委託には、アレルギー対応食の対応は含まれておりません。</p>
<p>仕様書 9ページ</p>	<p>小学校への配膳の場所や給食センターから配膳するルート、必要な人数、配膳に係る時間は何時から何時で行っているかご教示ください。</p>	<p>みらい小学校へは、配送用プラットフォームから、コンテナで、渡り廊下を移動し、教室棟1階の端にある配膳室に運ぶルートとなります。現在(旧センター)の作業工程・配膳ルートが異なりますので、変更の可能性があります。現在(工事前)は、食器搬入が9:30~10:00の間(5分程度)で、作業員1名。給食の配膳・搬入が11:40~11:50の間(10分程度)で、作業員2名。現在はコンテナではなく、台車移動でしたので、新センター稼働後は2名より増える可能性があります。なお、みらい小の給食時間の時間が10分早くなる案が出ており、配膳時間も10分早まる可能性があります。</p>
<p>仕様書 16ページ</p>	<p>配送は業務に含まれていませんが、「配送業務に必要な被服費・・・」とありますが、調理業者が負担するのでしょうか。その場合、見積もりに必要なデータを教えて下さい。 「食器洗浄機用洗剤(指定したもの)」とあります。メーカー 商品名、金額、月の使用量など見積もりに必</p>	<p>配送業務は含まれませんので発注者・受注者の費用負担区分における「配送業務」については削除させていただきます。 厨房設備器具明細表を参照し、洗剤のメーカー及び使用量等をご確認ください。</p>

	<p>要なデータを教えて下さい。</p> <p>「外回りの清掃作業道具」とありますが、建物外の敷地内のことか又は建物内の廊下などのことでしょうか？</p>	<p>外回りは、学校への渡り廊下等としており、建物外の敷地内については除外してください。</p>
仕様書 16ページ	<p>費用区分について、現在、調理員の方の給食費は町より支給されておりますか？</p> <p>また、1か月の給食費をご教示ください。</p> <p>(次年度から増額する場合、そちらの金額をご教示ください。)</p>	<p>業務従事者の給食費は、町から支給はしておらず4,200円を徴収しております。次年度以降の給食費の増額は、現在検討しております。</p>
仕様書 15ページ	<p>従事者の駐車場はございますか。</p> <p>駐車場がある場合、有償か無償か金額含めご教示ください。</p>	<p>従事者等の駐車場は、調理場敷地内に設置しており無償にて利用できます。また、従事者分の台数は確保できます。</p>
仕様書 12ページ	<p>現在実施されている、食育の推進、セレクトバイキング給食、行事食、郷土料理について、実施頻度や内容をご教示ください。</p>	<p>食育の推進については、小・中学校における、栄養教諭による授業や県から委嘱され令和8年11月6日(金)に中学校で実施する「研究発表会」において、写真や動画(調理場内に設置する防犯カメラ等)の撮影やインタビューなど、ご協力をお願いする場合があります。</p> <p>セレクトバイキング給食は、7月上旬に「ゼリー(市販品)2種類のセレクト」、クリスマス給食として、「デザート(子ども園は2種類、小・中は3種類から)」を実施しております。</p> <p>なお、今年度は、11月から令和8年2月まで、月1回(計4回)</p>

		<p>「中学校レシピ献立」として、中学3年生のみなさん(班)が考えた献立を実施しました。(新メニューの場合は事前に試作・検討実施します)</p> <p>行事食・郷土料理・世界の料理につきましては、小竹町のホームページより、「学校給食献立表」をご覧ください。</p>
仕様書 12ページ	<p>現在献立に取り入れられている郷土料理や地産地消の食材等、どのようなものを取り入れられているかご教示ください。</p> <p>パン粉付けや割卵作業の有無、手作り献立の内容や頻度をご教示ください。</p>	<p>地産地消については、小竹町産として個人の業者より納入しているのは、子ども園の「南良津獅子米」と「小葱」のみです。</p> <p>パン粉付け作業・割卵作業につきましては、揚げ物はパン粉付きの加工品を揚げますので、パン粉付けの作業はありませんが、スチコン業務（パン粉焼き）等の場合はパン粉付け作業が発生する場合があります。下味付け、でん粉付けの作業はあります。</p> <p>卵は現在、凍結全卵を使用しておりますので、割卵作業はありませんが、新センター稼働後は施設面での衛生管理の向上が考えられますので、割卵作業が発生する場合があります。その場合は要相談とします。</p>
仕様書 3ページ	<p>食数について、現在R8年500食のご予定ですが、</p> <p>子ども園、小学校、中学校のそれぞれのR8年度以降の食数の予定をご教示ください。</p>	<p>令和7年度・子ども園 90食・小学校 260食・中学校 150食・センター 10食・計 510食程度。</p> <p>令和8年度・子ども園 85食・小学校 255食・中学校 140食・センター 10食・計 490食程度。</p>

仕様書 8ページ	教室で児童生徒に配布のビニールや手袋の費用区分をご教示ください。	必要に応じて町で負担いたします。
仕様書 3ページ	小竹町で作成されている衛生管理マニュアルやアレルギー対応マニュアル等があれば、ご提示ください。	本年度に調理場を新築しており、現在使用している衛生管理マニュアル等は使用せずに新たに作成する予定としております。
仕様書 8ページ	配送業務従事者の記載がございますが、配送業務は、委託業務に含まれないという認識でよろしいでしょうか。	業務委託には、配送業務は含まれません。
その他	現在の学校給食共同調理場と小学校、新学校給食センターの位置図をご提示ください。	回答書に添付する図面をご参照ください。
その他	現在の会計年度任用職員の方は8月の勤務があれば出勤日数と8月の給与支給の有無を教えてください。	本年度につきましては、8月の勤務は3日となっております。令和8年度は、新たに運用を開始するための研修や試食等が発生することを考慮してください。
その他	共同調理場には町側のどなたが何名、常駐されますか。(例:センター長、栄養士)	調理場では、県費の栄養士及び町費の事務職員が常駐いたします。センター長は、教育委員会課長が兼務しております。
その他	事業者の事務スペースはあるでしょうか。何名が利用できるか教えてください。机や椅子等は業者が持ち込まねばならないものはありますか。	事業者専用の事務スペースは確保できておりません。事務室はスペースが限られておりますので対応については、契約後に検討させていただきます。
その他	学校別に学年別のクラス数、人数を教えてください(1コンテナに何クラス分積載か、食器食缶は別コンテナか同コンテナ内に積載かなども)。	令和8年度のクラス数は未定なので、現在のクラス数と食数を提示します。 子ども園・6クラス(12~18食) +職員室(1~3食)。コンテナ1台(食器食缶、同コンテナ積載) 小学校・10クラス(19~37食)+職員室(12~17食)。

		<p>中学校・学級数は5学級だが、2学年が先生含め40食を超えるので、2つに分け、6クラス(22～24食)+職員室(7～9食)。コンテナ数・パン給食時は1台～2台。ご飯給食時は2台。食器食缶、同コンテナ積載。</p> <p>新センター稼働後は、小・中のみ、おぼんの洗浄が増えコンテナ数が増える可能性があります。</p>
その他	<p>配送計画・スケジュールを教えてください(車両台数。食器食缶は別送か同送か。</p> <p>1台に何コンテナ積載か。各車両の出発時間。配送回収ルート。回収からセンターに戻る時間など)</p>	<p>(現在)11:00 子ども園配送出発 11:20～25 センター着 11:40 中学校配送出発 12:00 センター着</p> <p>配送車は1台。 コンテナ数は1台に最大4台積載可能。ただし変更の可能性あり。 食器・食缶は同送です。</p>
その他	<p>現在の共同調理場の図面や厨房施設器具明細書をご提示ください。</p>	<p>現在の共同調理場の図面及び厨房器具明細書は、既存の資料がありませんので提示することができません。</p>
その他	<p>導入される厨房施設機器(スチコンや炊飯器・回転窯・フライヤー・スライサー洗浄機・冷却機等のメーカーをご教示ください。</p>	<p>仕様書に添付している厨房設備器具明細表をご参照ください。</p>

