

質問回答書

令和8年7月3日

業務名：たつの市中央学校給食センター及びたつの市北学校給食センター調理・配送業務委託

担当課：教育管理部すこやか給食課

番号 1	<p>質問事項</p> <p>実施要領P4項目8(4)(注2)及び様式第4号における実績調書に添付する契約書の写しについて</p> <p>参考資料として、契約書の写しを添付とありますが、全てに添付すると200件以上となるため、添付は10件としてもよろしいでしょうか。</p>
	<p>回答内容</p> <p>1次審査における審査事項のうち、業務実績として現在の契約件数を評価する項目を設けています。記載件数について本市から指定はできませんが、様式第4号に記載した契約については、契約書の写し(表紙及び押印部分)を添付してください。</p>
番号 2	<p>質問事項</p> <p>実施要領P7項目11企画提案書の評価及び評価基準について</p> <p>2次審査におけるプレゼンテーション及びヒアリング時の審査員の役職及び人数をご教示ください。</p>
	<p>回答内容</p> <p>審査委員会は、市職員及び学校給食に関する知見を有する者をもって組織しております。なお、具体的な役職及び人数は非公開とします。</p>
番号 3	<p>質問事項</p> <p>仕様書P4項目12(5)光熱水費について</p> <p>直近3年間において実際に発生した光熱水費の内訳をご教示ください。</p> <p>また、光熱水費のメーターは別にありますでしょうか。</p>
	<p>回答内容</p> <p>それぞれのセンターにおける過去3年度間の光熱水費の実績値は、別添のとおりです。</p> <p>なお、光熱水費のメーターは、それぞれ別に設置しております。</p> <p>見込額の算出に当たっては、今後の物価上昇等を考慮し適切に算出してください。</p>
番号 4	<p>質問事項</p> <p>仕様書P5項目13実施体制について</p> <p>現在の各センターにおける雇用人数及び日々の配置人数をご教示ください。</p> <p>また、現在の配置人数別の勤務時間(シフト体制)をご教示ください。</p>

	<p>回答内容</p> <p>各センターにおける調理・配送業務の従事者は、受託者の雇用となっておりますが、現在の各センターにおける雇用人数及び日々の配置人数は、おおむね次のとおりです。（日々の配置人数は、日々の献立内容やパート従業員の事情などにより異なりますので、あくまで参考としてください。）</p> <p>【雇用人数①、日々の配置人数②（配送従事者含む。）】</p> <p>中央センター ①約44人（うち正社員約10人）②約35人 北センター ①約44人（うち正社員約9人） ②約30人</p> <p>なお、現在の配置人数の勤務時間（シフト体制）については、受託者において作成しているものであり、市で把握しておりませんので提示することができません。</p>
<p>番号 5</p>	<p>質問事項</p> <p>仕様書P5項目13（1）オ調理従事者について 「おおむねそれぞれ30人以上とする。」とありますが、1人当たりの1日の勤務時間は何時間以上といった規定や制限はありますか。</p> <p>回答内容</p> <p>特に規定や制限は設けておりません。</p>
<p>番号 6</p>	<p>質問事項</p> <p>仕様書P7項目14（2）ウ検収補助業務について 2センターの食材ごとの納品時間（当日及び前日）をご教授ください。</p> <p>回答内容</p> <p>本市では、食材ごとの納品時間は定めておりません。仕様書に記載しているとおり、当日納品時間及び前日納品時間内に各食材を納品することとしています。</p> <p>また、精米については1週間に1回程度、午後3時15分から45分の間に納品されます。</p> <p>食材納品時には、随時、館内放送にて検収の実施を受託者に連絡しております。</p>
<p>番号 7</p>	<p>質問事項</p> <p>仕様書P7項目14（2）ウ検収補助業務について 前日納品される食材（調味料や翌日使用する根菜類等）がある場合、その検収及び保管場所（専用の保管庫や冷蔵・冷凍庫の指定など）について、具体的にご教示ください。</p> <p>回答内容</p> <p>食材の納品及び検収については、仕様書7ページ「ウ検収補助業務」に記載の時間内に納品された食材について、随時検収を行った後、食材に応じた下処理室の冷蔵庫、冷凍庫等に保管しています。</p> <p>なお、食材ごとの保管場所は、食材の種類等により変更となる場合があります。</p>

<p>番号 8</p>	<p>質問事項 仕様書P7項目14(2) 受託者が実施する業務の範囲について 2センター分の直近1週間分の動線図と工程表をいただけますでしょうか。</p>
	<p>回答内容 動線図と工程表は、受託者において作成しているものであり、提示することができません。仕様書別表の平面図によりご確認ください。 また、参考として、各センターのパンフレット(調理場)を添付させていただきます。</p>
<p>番号 9</p>	<p>質問事項 仕様書P8項目14(2) キ食物アレルギー対応食等調理業務について アレルギー対応食について、現在の2センターにおける提供品目数と対応人数をご教示ください。</p>
	<p>回答内容 アレルギー対応については、卵・乳のみ対応しております。 対応人数については、令和8年4月1日時点で、中央センター26人、北センター20人となっております。 【内訳】中央センター：卵17人、乳6人、両方3人 北センター：卵9人、乳4人、両方7人</p>
<p>番号 10</p>	<p>質問事項 仕様書P10項目14(2) サ配送車両維持管理業務について 2センターそれぞれにおいて、配送車両の維持管理費(車検費用や修繕費等の必要経費)として年間で実際にかかった実績額をご教示ください。 また、2センターそれぞれにおける配送車両の年間の実際の燃料費実績をご教示ください。</p>
	<p>回答内容 配送車両維持管理費については、別表13において受託者負担としているものについては、本市では把握しておりません。 なお、令和7年度における各配送車両に係る燃料使用量は、別添のとおりですので、別表5及び別表14を参考に、今後の物価上昇等も考慮して見込んでください。</p>
<p>番号 11</p>	<p>質問事項 その他 施設に設置されている回転釜について、運用上、用途(主菜・副菜・汁物等)の指定はありますでしょうか。また、各釜1回当たりの平均的な調理予定食数をご教示ください。</p>

	<p>回答内容</p> <p>あらかじめ用途の指定はしておりません。日々の献立の内容により、受託者において、その都度使用する釜を決定しております。</p> <p>各釜1回当たりの平均的な調理予定食数については、汁物等では1釜で最大約1000食の調理能力を有していますが、使用する食材、品目数や量、献立内容・種類によって1釜当たりの調理食数は異なります。</p>
番号 12	<p>質問事項</p> <p>その他</p> <p>現在のオペレーションにおける回転釜の火止め（調理完了）の目標時間をご教示ください。</p>
	<p>回答内容</p> <p>回転釜だけでなく全ての調理において、各学校への配送時間を考慮し、調理後2時間以内に喫食できるように調理を完了することとしております。</p>
番号 13	<p>質問事項</p> <p>その他</p> <p>現在の受託金額を施設別・年度別に税込み税別記載の上、ご教示ください。</p>
	<p>回答内容</p> <p>別添のとおりです。</p>