

津島市学校給食調理業務委託公募型プロポーザルの質問書に対する回答書

業務名：(1) 津島市学校給食共同調理場調理業務

(2) 津島市学校給食単独調理校調理業務

	質問内容	内容	回答
1	鍵の管理方法について 津島市立北小学校 津島市立南小学校	調理員出入口、搬入口各所、調理場から教室への通路それぞれの鍵の管理方法についてご教示ください。(従業員保管、守衛保管など)	両校とも鍵は職員室保管です。
2	外国人実習生について 津島市立北小学校 津島市立南小学校	外国人実習生の就労の可否をご教示ください。	受託候補者決定から契約締結までの期間における協議事項とします。
3	駐車場について 津島市立北小学校 津島市立南小学校	従業員の敷地内への駐車可否をご教示ください。 可の場合、駐車可能台数と1台あたりの月間の駐車料金をご教示ください。	学校敷地内での駐車は、業務従事者の通常人数分の範囲で使用していますが、増台要望などの詳細は、市及び学校との協議となります。使用料は、1台あたり、1,000円(税込)／月となります。
4	調理設備について 津島市南小学校	調理場北東の角に設置されたガスコンロの使用用途をご教示ください。	「和えだれ」やこんにゃくの下茹でなど、主に少量調理で使用しています。
5	業務提案書について	文字の大きさに指定はありますでしょうか？	読みやすい、確認しやすい範囲とはなりますが、特に指定はしていません。
6	様式5号 事業者概要 学校給食調理業務受託実績 について	単独調理場方式の実績も食数750食/1日の受託実績の記載でしょうか？ 単独調理場で750食以上の実績が少ないため、750食以下の実績を記載させていただいてもよろしいでしょうか？	一定の基準要件ですので、要件を満たした内容を記載してください。
7	様式8号 業務実績体制 人員配置について	人員配置は様式8号(別紙)に記載でいいでしょうか？それとも、人員配置の考え方等を記載し、実際の配置を別紙で表すという解釈でよろしいでしょうか？	考え方や方針などは様式第8号、それに基づく具体的な人員配置人数等を様式第8号(別紙)に記入してください。
8	様式13号 見積内訳書について	提出は共同調理場、単独調理場と別々に提出でしょうか？	お見込みのとおりです。

9	共同調理場委託仕様書 P8 経費負担区分表 調理用具等・事務室、研修室 備品について	市が当初設置したものについては、無償貸与するとあるが、何をいつ設置されたのかお示し下さい。	当初設置した備品等については、市ホームページで公開中の資料「平面図・厨房機器」及び回答書別紙1を参照してください。時期については概ね開設当初です。
10	単独調理校 仕様書 P4 10 経費の負担区分 換気扇・ダクト・エアコンフ ィルター清掃について	換気扇・ダクトの清掃は高所作業となるため、手が届く範囲の清掃でよろしいでしょうか？	足場設置し、高所作業として行う清掃については、定期清掃対象外とします。なお、脚立などで対応できる範囲の清掃については実施してください。
11	単独調理校 仕様書 P4 10 経費の負担区分 駐車場料金について	駐車場料金の金額をお示し下さい。	3番を参照してください。
12	その他	昨今の最低賃金の急上昇を受けて、契約期間においてスライド条項が適応されるのでしょうか？	スライド条項は適用いたしません。人件費の上昇を考慮し年度ごとに委託契約金額の限度額を変動させております。
13	その他 単独校調理場の労働環境について	近年の気温上昇に伴い学校給食の厨房においても従業員の熱中症リスクが高まっております。学校の厨房における熱中症対策について、発注者としての考えや施設面・運用面における今後の対応予定等がございましたらご教示ください。	現在、南小学校においてはエアコンを設置しており、北小学校においても今年度ゴールデンウィークを目途にエアコンの設置を予定しております。
14	委託金額について	管理費は年度別での金額の記載がありましたが、実際の入金については、総額を36カ月で均等割りした形となるのでしょうか。	年度毎の契約月数で均等割りとします（端数処理あり）。ただし、令和8年7月及び8月は対象外となります。
15	長期休暇における体制について	長期休業期間における調理場および単独校の正規職員の出勤体制について、ご教示ください。	長期休暇時においても委託料が支払われるため、原則、出勤を必要としますが、受託候補者決定から契約締結までの期間における協議事項とします。
16	共同調理場業務委託仕様書 14 業務の引継ぎ P7	現在運用されている期間における見学については、開始時期は、契約締結次第可能でしょうか。	契約期間開始の7月1日以降、現受託事業者と調整し、見学を行うことは可能です。

17	調理業務等作業基準 別紙 2 I 調理従事者の衛生・健康管理業務 1 (3) P1 手指に化膿した傷などがある場合の従事について	手指に化膿した傷などがある場合は業務に従事してはならないとの記載があります。2スでは、使い捨て手袋 傷がある場合となっておりますが使い捨て手袋を着用すれば業務の範囲は限られますが業務の従事は、可能との認識で宜しいでしょうか？	傷の程度にもよりますが、衛生管理に十分に配慮し、作業を限定しての従事は可能とします。
18	調理業務等作業基準 別紙 2 I 調理従事者の衛生・健康管理業務 2 (2) P1 及びス履物の区分	エプロン・ドライシューズの区分については明記がありますが、ユニフォームの区分についても規定はございますか。	規定は定めておりませんが、作業内容を考慮し、衛生管理に十分に配慮した対応をお願いします。
19	単独調理校仕様書 10 経費の負担区分	南小学校の換気扇は高所に設置されていますが、こちらも定期清掃の対象に含まれますか。グリストラップの点検およびバキューム清掃については、年3回の業者による実施との認識でよろしいでしょうか。	換気扇・ダクト・エアコンフィルター掃除については必要に応じて適時実施し、グリストラップの点検・バキューム清掃については年3回とします。専門業者に依頼する場合の費用は受託者負担となります。
20	業務提案書 (様式第6号から第10号)	記載項目を遵守すれば、書式は事業者で作成して良いとの認識で宜しいですか。	様式の指定のあるものは、様式に従って記載してください。なお、様式第7号から第10号については、文字の大きさや書体、文字色については特に指定はしていません。
21	プレゼンテーションについて	プレゼンテーションについて、パワーポイントを使用する場合、提案書からの抜粋のみという理解でしょうか。それとも提案内容に変更がなければ、分かりやすく加工して作成することは可能でしょうか。	パワーポイント等、プレゼンテーションで投影する内容については、提案書の内容に沿ったものであれば加工作成のものでも可とします。
22	調理について	共同調理場と単独調理校における手作り献立例をご教示頂けますでしょうか。また、それぞれの調理場において、今後実施してみたい手作り献立や調理方法などがございましたらご教示頂けますでしょうか。	献立例については、市ホームページ「学校給食予定献立」を参照してください。今後の献立予定については、現状特にありません。

23	アレルギー対応食について	共同調理場と単独調理校における、食物アレルギー対応食の対応品目は、卵と乳とお聞きしましたが確認の上、再度、対応品目と食数をご教示いただけますでしょうか。	除去食対応品目 2 共同調理場：卵、乳（乳製品） 2 単独調理校：卵、乳（乳製品）、えび、かに 食数は回答書別紙2を参照してください。
24	既存の人員体制について	参考までに、各施設の現在の1日の人員体制（午前・午後）についてご教示頂けますでしょうか。	現受託事業者の裁量の範囲であるため、お答えできません。
25	（共同調理場実施要領1ページ）契約期間について	契約期間は7月1日からですが、新規受託者はいつから共同調理場に入って作業できるのでしょうか。 また、給食開始日はいつを想定されているのでしょうか。	7月1日以降に見学は可能です。作業についても給食終了日の翌日以降で可能となりますが、どちらも現受託事業者との調整を必要とします。 また、給食開始予定日は9月1日となります。
26	（共同調理場実施要領6ページ）プレゼンテーションの時間割について	「1つの業務のみ参加の場合は15分以内」とありますが、「1つの業務」とは、共同調理場のみ、あるいは単独調理校のみに参加申請することでしょうか。	お見込みのとおりです。
27	（共同調理場仕様書3ページ）アレルギー対応食調理食数	各共同調理場とも何食程度の調理でしょうか。	23番を参照してください。
28	（様式第5号（続））学校給食調理業務受託実績	「過去3年間（R5.4.1～R8.3.31）で、受託期間1年以上」とあります。契約期間が1年以上であっても、例えばR7.9.1契約開始の場合はこの過去3年間のうちで1年を経過していないので、当てはまらないということでしょうか。	受託期間が1年以上の契約で、受託期間が過去3年以内の期間内にあたるものであれば実績として計上可能とします。
29	（様式第5号（続））学校給食調理業務受託実績	これ以上受託施設があっても5施設ずつ計10施設書けばよいのでしょうか。あるいは、行数を増やしたり別紙したりして全部書くのでしょうか。	主な受託実績として記載欄のある範囲で記載し、様式変更や別紙追加はしないでください。
30	様式第6号 業務提案書等提出書について	1、対象業務名・1、2両方に参加する場合、様式第7号～9号はまとめて一緒に作成でよろしいでしょうか。	対象業務1、2の両方に参加の場合、各様式を供用することは可能ですが、様式第8号の人員配置等、共同調理場及び単独調理校の違いが明確に分かるよう作成してください。

31	様式第11号 見積書について	見積書に記載する金額は税込みでよろしいでしょうか。	実施要領P6(4)留意事項ウを参照してください。
32	実施要領P1 契約期間について	契約期間：令和8年7月1日とありますが、調理場に入れるのは1学期終了後でよろしいでしょうか。	25番を参照してください。
33	実施要領P4 参加申請について	代行保証制度について、業務内容保証加入証等よろしいでしょうか。	お見込みのとおり。保証制度加入や代行能力の証明などを確認できるものをお願いします。
34	実施要領P6 書類審査及びプレゼンテーションについて	選定委員の皆さまの役職等をご開示願います。	副市長1名、部長職2名、栄養教諭2名の計5名です。
35	単独校仕様書P1 単独校2校において	従事者が通勤で利用できる駐車場は御座いますか。可能台数及び使用金額をご開示願います。	3番を参照してください。
36	単独校仕様書P2 業務内容・検収	当日納品の食材及び納品時間、前日納品の食材があれば、ご開示願います。	回答書別紙4(共同調理場は別紙3)を参照してください。
37	単独校仕様書P2 業務内容・配缶	配缶内容にお茶とありますが、調理場で作るのでしょうか。調理方法及び配缶方法をご開示願います。	両校とも釜を用いて調理場内で作り、やかんで各クラスへ配膳しています。
38	単独校仕様書P3 経費の負担区分	現事業者が持ち込みされている調理備品一覧をご開示願います。	消耗品の類と区別できるものはありますが、調理備品と区別できるものは特にありません。なお、現受託事業者では、ハサミ、ピーラー、まな板などを適宜更新しています。
39	単独校仕様書P3 経費の負担区分	エアコンフィルター清掃・グリストラップ点検・バキューム清掃は外部委託でしょうか。	19番を参照してください。
40	単独校 その他	現在の各単独校における調理員の時間帯別の勤務人数及び契約金額を年度別に開示願います。(税込み・税別)	24番を参照してください。
41	共同調理場仕様書P8 経費の負担区分	現事業者が持ち込みされている調理備品一覧をご開示願います。	回答内容が同様のため、38番を参照してください。

42	共同調理場 別紙1 経費負担区分表 駐車料金	駐車場使用可能台数をご開示 願います。	神守調理場：18 台 暁調理場：15 台 ※ 両方とも駐車枠のある台数 分
43	共同調理場 その他	現在の各共同調理場における 調理員の時間帯別の勤務人数 及び契約金額を年度別にご開 示願います。(税込み・税別)	24 番を参照してください。
44	実施要領 P6 12 業務提案 (4)留意事項 ウ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見積金額の支払い回数につ いてご教示ください。</li> <li>・前回の落札業者、落札価格 をご教示ください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・14 番を参照してください。</li> <li>・前回の落札(受託)事業者名： 2 共同調理場及び2 単独調理校 ともに、株式会社 魚国総本社 名古屋本部 様 落札価格(契約金額)：共同調 理場／261,782,400 円、単独調 理校／86,653,600 円</li> </ul>
45	単独調理校調理業務委託仕 様書 P3 9 調理従事者及び業務責任 者等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(4)食品衛生責任者、(5)検 収責任者、(6)アレルギー専任 者について、業務責任者また は業務副責任者との兼務は可 能でしょうか。</li> <li>・(3)業務副責任者『正規社員 のうち』と記載がございます が、1日7時間40分勤務で条 件を満たし、常駐している準 社員(常勤契約社員等)での配 置でも要件を満たすかご教示 ください。</li> <li>・現在の1日の出勤人数(正 社員〇名、パート〇名〇時間) をご教示ください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(4)食品衛生責任者、(5)検収 責任者、(6)アレルギー専任者 について、業務責任者または業 務副責任者との兼務は可能で す。</li> <li>・受託事業者が雇用する正規 社員(常勤職員)を原則としま すが、就業規則等について確認 が必要なため、契約締結までの 期間における協議事項としま す。</li> <li>・24 番を参照してください。</li> </ul>
46	単独調理校調理業務委託仕 様書 P4 10 経費の負担区分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クリーニングの頻度につい てご教示ください。</li> <li>・駐車料金は1台あたりいく らでしょうか。また、駐車可能 台数は何台まででしょうか。 併せて駐輪場は利用可能でし ょうか。</li> <li>・換気扇～バキューム清掃の 範囲につきまして、調理従事 者が対応する想定か、または 専門業者へ委託可能か、ご教 示いただけますでしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほぼ洗濯で対応しているた め、年数回とお考えください。</li> <li>・3 番を参照してください。な お、両校とも駐輪場利用は可能 です。</li> <li>・10 番及び19 番を参照して ください。</li> </ul>

47	単独調理校調理業務等作業基準 P6 6 配管・運搬	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ (3) 配膳室に鍵は付いておりますでしょうか。また、ワゴンを指定場所に運搬後、各階での見守りは必要でしょうか。</li> <li>・ (7) 昇降機は各階に設置されているかご教示ください。併せて、各学校は何階建てでしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配膳スペースは調理場の一部のため鍵はあります。ワゴン運搬後の見守りは不要です。</li> <li>・ 給食用昇降機は、南小2基、北小1基あり、各階に設置されています。南小3階建、北小4階建です。</li> </ul>
48	その他	現在のアレルギー対応児童数と対応品目をご教示ください。	23番を参照してください。
49	その他	炊飯は、釜での炊飯でしょうか。委託炊飯でしょうか。	委託炊飯です。
50	その他	献立指示書、作業工程表、作業動線図の例をご教示ください。	現時点で公表していない様式については、受託候補者決定後に提示予定です。
51	単独調理校仕様書 5 業務時間	勤務時間に関しては、弊社就業規則に合わせたも良いかご教示ください。	貴社の就業規則が不明なため、回答しかねます。
52	単独調理校仕様書 2 委託期間	7月からと記載があるが、委託料が9月からということですので、給食提供は9月からという認識で間違いないでしょうか。	回答内容が同様のため、25番を参照してください。
53	別紙2 津島市学校給食単独調理校調理業務等作業基準 1 健康管理	ノロウイルス検査を月1回と記載があるが、経費負担に記載がない。努力義務ということでしょうかご教示ください。	ノロウイルス検査については、単独調理校仕様書3・4ページ「10 経費の負担区分」、表内「検診費」に含むものとし、10月～翌年3月まで月1回の検査を実施してください。なお、費用については受託者負担とします。
54	別紙2 津島市学校給食単独調理校調理業務等作業基準 2 衛生管理 (2) ア	使い捨て帽子の記載があるが、使い捨て帽子の使用が必須なのかご教示ください。	必ずしも使い捨て帽子は必須ではありませんが、清潔な状態の帽子を二重で着用してください。
55	実施要領 P1 3 予算額	委託料の支払い方法につきましては、年度ごとに月額均等払いという認識でよろしいでしょうか。	14番を参照してください。
56	実施要領 P2 6 参加資格	契約保証金、入札保証金は無しという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

57	実施要領 P5 10 受託候補者の選定	「津島市学校給食調理業務委託業者選考委員会」の合計人数や役職等をご教授いただけますでしょうか。	34 番を参照してください。																						
58	実施要領 P6 13 プレゼンテーション及びヒアリング審査	(6) 留意事項等に関しまして、提案書を基に作成したプレゼンテーション用の資料を投影するかたちで差し支えないでしょうか。	お見込みのとおり問題ありません。なお、参考に 21 番も参照してください。																						
59	実施要領 P10 別表 (2) プレゼンテーション及びヒアリング審査項目 (第 2 次審査)	それぞれの評価点配点の採点方法についてご教授いただけますでしょうか。	評価内容に応じて、3 点配点は 3 段階、4 点配点は 4 段階、5 点配点及び 10 点配点の項目については 5 段階評価で採点を行います。																						
60	実施要領 P10 別表 (2) プレゼンテーション及びヒアリング審査項目 (第 2 次審査)	見積金額の採点方法をご教授いただけますでしょうか。(計算式等を用いての採点、または審査員の主観による採点等)	計算式を用いて採点します。																						
61	仕様書 (共同調理場) P3 4 対象者及び食数 (2)	給食開始日をご教授いただけますでしょうか。また、直近 3 年間の給食実施日数をご教授いただけますでしょうか。	令和 8 年度の開始日は、4 月 13 日 (月)、9 月 1 日 (火)、1 月 7 日 (木) です (予定含む)。  実施日数 令和 7 年度 : 194 日 令和 6 年度 : 198 日 令和 5 年度 : 196 日																						
62	仕様書 (共同調理場) P3 6 給食内容	給食内容「予定献立表」様式 2 及び「調理手配書」様式 3 に関しては現在公表されておりましたが、いつ頃公表予定でしょうか。	50 番を参照してください。																						
63	仕様書 (共同調理場) P3 業務内容 (2) 調理	アレルギー除去食の 1 日当たりの食数をご教授いただけますでしょうか。	食数は献立により変動しますが、23 番を参考としてください。																						
64	仕様書 (共同調理場) P5 9 調理従事者及び業務責任者等	現在の調理等業務従事者の配置人数について、下記のような表形式でご教授いただけますでしょうか。 <table border="1" data-bbox="627 1834 1007 1957"> <thead> <tr> <th>業務</th> <th>雇用形態</th> <th>人数</th> <th colspan="2">基本勤務時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">調理</td> <td>社員</td> <td>5人</td> <td>7:30~16:30</td> <td>8.0H</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">パート</td> <td>20人</td> <td>8:00~12:30</td> <td>4.5H</td> </tr> <tr> <td>15人</td> <td>13:30~16:30</td> <td>3.0H</td> </tr> <tr> <td>配送</td> <td>パート</td> <td>10人</td> <td>8:30~15:30</td> <td>6.0H</td> </tr> </tbody> </table>	業務	雇用形態	人数	基本勤務時間		調理	社員	5人	7:30~16:30	8.0H	パート	20人	8:00~12:30	4.5H	15人	13:30~16:30	3.0H	配送	パート	10人	8:30~15:30	6.0H	24 番を参照してください。
業務	雇用形態	人数	基本勤務時間																						
調理	社員	5人	7:30~16:30	8.0H																					
	パート	20人	8:00~12:30	4.5H																					
		15人	13:30~16:30	3.0H																					
配送	パート	10人	8:30~15:30	6.0H																					

65	仕様書（共同調理場） P8 別紙1 経費負担区分表 調理用具等	備考欄に市が当初設置したものについては、無償貸与とございますが、津島市で当初設置した調理用具と現在の業者様が更新された調理用具の品目・数量をご教授いただけますでしょうか。	9番及び41番を参照してください。
66	仕様書（共同調理場） P9 別紙1 経費負担区分表 駐車料金	駐車場に關しまして、各施設何台分駐車可能でしょうか。また1台/月1000円は税込みでしょうか。	3番及び42番を参照してください。
67	作業基準（共同調理場） P1 2（2）イ	現在の洗濯機のサイズや容量、運用方法（乾燥方法等）をご教授いただけますでしょうか。	洗濯機については、受託事業者により購入、設置されていますが、サイズ等の詳細は把握していません（市販商品の範囲とご理解ください）。なお、共同調理場では乾燥室を完備しています。
68	様式集 P5 従業員数	従業員数の区分につきまして、正規従業員は直接雇用している方を、臨時従業員は直接雇用ではなく、派遣契約等により就業されている方を指すという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
69	献立について	1か月分の献立をご教示下さい。	市ホームページ「学校給食予定献立」で掲載しています。
70	単独調理校の仕様書 2ページ 7業務内容 7学校行事	学校行事について、年何回行っているのでしょうか。	概ねセレクト給食2回、早出し給食10回、招待給食1回、給食試食会1回ですが、各学校により異なるため、参考回数とご理解ください。
71	単独調理校の仕様書4ページ 10経費負担 清掃	換気扇・ダクト・エアコンフィルター掃除も年3回という認識でよろしかったでしょうか。また、専門業者に依頼する場合の費用負担は、受託者の負担といった認識でよろしかったでしょうか。	19番を参照してください。
72	単独調理校の仕様書3ページ 9調理従事者及び業務責任者等	食品衛生責任者は業務責任者とは別の人員を配置するといった認識でよろしかったでしょうか。また、アレルギー先任者は兼任可能でしょうか。	単独調理校の食品衛生責任者と業務責任者は兼務可能です。アレルギー専任者も除去食調理を専任する必要がありますが、兼務可能です。

73	単独調理校の仕様書3ページ 9 調理従事者及び業務責任者等	現在の人員配置勤務時間等をご教示ください。	24番を参照してください。
74	単独調理校調理業務等作業手順3ページ II 検収・調理・配缶・運搬等	納品時間について、各校品目別にご教示ください。	36番を参照してください。
75	単独調理校調理業務等作業手順4ページ 5 (9) 食物アレルギーについて	現在の食物アレルギー対応状況について、人数や品目をご教示ください。	23番を参照してください。
76	単独調理校調理業務等作業手順4ページ 6 配缶について	ワゴンの指定場所についてご教示ください。	単独調理校仕様書の別紙1-1及び1-2に示す場所及び各教室前です。
77	仕様書 9. 調理従事者及び業務責任者等について	各施設別の現従事者所属人数と1日の配置人数及び勤務シフトをご開示ください。	24番を参照してください。
78	仕様書 別紙1. 経費負担区分表 調理用具等	市が当初設置したものの無償貸与備品台帳の開始を頂けますでしょうか？	9番を参照してください。
79	実施要領 3 予算額	現受託会社様の受託金額をご開示ください。	44番を参照してください。