## 笠松町学校給食センター給食調理等業務委託プロポーザル質問回答書

No	質問箇所	質問事項	回答
1	実施要領 P4	提出書類について、様式6に添付する財務諸表及び受注実績における契約書類の社名は黒塗り等でよろしいでしょうか?	受託実績を証する契約書については黒塗りせず正本に添付し、副本は省略してください。財務諸表については、実施要領10 提案書の受付(4)留意事項 ③により取り扱ってください。
2	仕様書 P 4	②調理作業キ アレルギー対応食について、現在の 対応食材は記載の4品目のみでしょうか? 対象児童数をご開示願います。	仕様書に記載のとおりです。 【対象児童数】 卵 14人 エビ 7人 ゴマ 0人 カニ 5人
3	仕様書 P 7	現在センターで勤務する業務従事者の人数及び時間帯別の勤務人数をご開示願います。	令和6年10月21日現在の雇用 状況 【調理員】 会計年度任用職員 8:30~16:30~8人 (休憩時間12:30~13:30) 8:30~12:30~1人 派遣職員 8:30~16:00 2人 (休憩時間12:30~13:30) 8:30~12:30~1人 【運転手兼調理補助】 会計年度任用職員 7:45~15:45 2人 (休憩時間12:00~13:00) 12:30~16:00 1人
4	仕様書 P 7	食品衛生責任者は業務責任者・副責 任者との兼務は可能でしょうか?	可能です。
5	仕様書 P8	(8)現在の従事者の取り扱いについて、継続勤務可能な従事者の人数及び保有資格、勤務時間をご開示願います。	現時点での調査は行っておりません。
6	仕様書 P8	現在、調理場で勤務する業務従事者 のうち、正規職員の人数、会計年度 職員の人数及び臨時職員の人数を ご開示願います。	No3を参照ください。

No	質問箇所	質問事項	回答
	仕様書	食育の協力について	学校における食育の取組みは
	P 1 0	現在町で実施されている食育活動	次のとおりです。
		をご開示願います。	○給食を活用した食の指導を
			次の機会に実施
			・教科、道徳、総合的な学習の
7			時間、特別活動
'			・給食時間
			・児童会、生徒会、委員会活動
			・学校行事
			○食育だよりの発行 ○センター、学校での試食会の
			開催
	仕様書	その他、(3)喫食する給食について、	給食費は従事者負担です。
	P 1 1	現在の給食費は従事者負担でしょ	月額4,940円を基本とし、
8		うか?	月の途中の採用の場合は、一食
		給食費は一食当たり、月額の清算で	当たり281円×日数です。
		しょうか?金額をご開示願います。	※金額は令和6年度の額
	仕様書	別紙5経費負担区分表における配	【車検有効期限】
	P 1 9	送車両における現在の台数別の車	岐阜 100 た 6909
		検の期限・燃料費(月別)車検費用	令和7年8月21日
		及び修理工場名をご開示願います。	岐阜 100 た 6910
			令和7年8月19日
			【車検費用 R6 年 7 月】
			126,784円(1台あたり、自賠
			責、自動車重量税、整備費含む)
			【実施事業者】
			株式会社オカムラ自工
		【燃料費の状況】令和5年度実績	」(笠松町美笠通1丁目1番地)
9		【然付真》小仇】 17年13 十尺大順	
		<b>岐阜 100 た 6909</b>   月 走行距離(km) 給油量(l) 金額(税に	岐阜 100 た 6910       公 走行距離(km)     給油量(2)     金額(税込)
		4月 346 62 9,82	24 657 88.01 13,948
		5月     441     64.3     10,19       6月     508     78     12,6	
		7月 296 75.2 12,4	
		8月 131 35 6,00	
		9月 471 68 11,3°   10月 368 51 8,19	
		11月 451 79.51 12,7	76 878 100.02 16,071
		12月 391 69.01 11,24   1月 363 73 11,85	
		2月 420 80 13,03	31         850         135.6         22,088
		3月   333   40   6,5   合計	
			521 0,7201 1007.101 222,402
L			

No	質問箇所	質問事項	回答
10	仕様書 P8	現在の会計年度職員の雇用条件について、質問回答までに事前にいただくことは可能でしょうか?	現地見学会に参加いただいた 事業者へ令和6年10月28日に 情報提供しました。 それ以降は、新たに参加意向の ある事業者に随時情報提供し ます。
11	仕様書 P 1	月2回のアルファ化米を炊飯する 理由をお聞かせください	週5日の主食を委託炊飯 2.5 回、給食センター炊飯 0.5回、 パン1回、麺1回とし、和・洋・ 中を考えた献立作成を行って います。
12	仕様書 P8	現在の従事者の取り扱いについて、 期末手当の金額(何か月分か)及び 次年度の勤勉手当の金額も個別で ご開示願います。	期末手当について、町が指定する条件はありません。
13	仕様書 P 6	現在実施されている調理場の衛生 点検及び調理員に対しての研修ス ケジュールをご開示願います。	学校給食衛生管理基準による 衛生点検を毎日及び定期的に 実施しています。 研修については次のとおり ・衛生管理講習会(年1回、夏 季休業期間中) ・朝礼(毎日)、打合せ(週1回) において随時実施 ・採用時における研修
14	仕様書 P 7	配送業務は1台あたり1名体制でしょうか?2名体制でしょうか?	人数の指定はありません。な お、現在は1台あたり1名体制 で実施しています。
15	仕様書	主食(ごはん。パン類)はセンター 納品でしょうか?学校納品でしょ うか?納品時間をご開示願います。	学校納品です。 町から納品時間の指定は行っ ていません。
16	仕様書 P 5	配送・回収業務 配送校での受け渡 し方法(アレルギー対応分含む)を ご開示願います。 また配膳業務は学校でご対応いた だくのでしょうか?	学校職員とコンテナの受渡しを行っています。 アレルギー対応分はケースに入れた上で、コンテナに入れています。 配膳業務は学校対応です。
17	仕様書	地産地消において、地元農家等が納品する食材の品目と時間をご開示願います。 また、過去の行事食の献立等もご開示願います。	地元農家の直接納品は行っていません。 過去の献立については、町公式ホームページをご参照ください。

No	質問箇所	質問事項	回答
18	仕様書	直近1週間分の作業工程表及び作 業動線図をご開示願います。	R6年10月15日~18日分の作業工程及び作業動線図を提供します。
19	仕様書	当日納品の食材及び前日納品の食材の品目及び納品時間をご開示願います。	<ul><li>【当日納品】</li><li>・野菜、肉、魚、冷凍食品等</li><li>【前日納品】</li><li>・乾物、常温保存食品等</li><li>【納入時間】</li><li>・7:45~8:15</li></ul>
20	仕様書	センターに備蓄食材等の保管等は行われていますか?	現在備蓄は行っていません。
21	仕様書 P 6	(8) 衛生管理業務②業務従事者の健康管理ウ「同一の感染機会のあった可能性がある業務従事者についても高感度検査を実施し、適切な処置をとること。」となっておりますが、出勤停止と考えてよろしいでしょうか。	学校給食衛生管理基準等に基づく対応としてください。
22	仕様書 P8	11 業務従事者の配置 (8) 現 在の従事者の取り扱い 現在の会 計年度職員の労働条件と人数をご 教示ください。	No 1 0 を参照ください。
23	仕様書 P 2	5 業務日及び調理日数等(3)業務時間②配送・回収業務について「※現在の配送時間は、別紙3令和6年度配送計画表のとおり。」と記載がありますが、業務効率を改善するため配送ルートの変更提案などの協議は可能でしょうか。ご教授ください。	可能です。
24	仕様書 P 4	9 受託者が実施する業務 (2) 調理 業務 ②調理作業「ア 調理作業は、 ドライシステム方式により運用す ること。」と記載がありますが、現地 見学会の際、床が濡れている箇所を 確認いたしました。ドライシステム の具体的な運用方法について、ご教 示ください。	学校給食衛生管理基準による ドライ運用を行っています。短 靴、調理場内は布製エプロンを 使用し、床が濡れた場合はその 都度水切りワイパーで水気を かき取るなどの運用を行って います。

No	質問箇所	質問事項	回答
25	仕様書 P 4	9 受託者が実施する業務(2)調理 業務 ②調理作業「キアレルギー対 応食は除去食又は代替食とし、対象 は卵・エビ・ゴマ・カニ、20食/日 程度とする。」と記載がありますが、 アレルギー専用調理室に電子レン ジやオーブントースターなどの調 理機材が豊富に設置されていることを現地見学会にて確認いたしました。除去食や代替食が初めから別で調理されているのかなど、アレルギー対応における具体的な調理工程の一例をご教授ください。	アレルギー用として食材・調味料を準備し、アレルギー室で別に調理を行っています。 調理後は名前の入った個人ごとのポットに配缶し、学校ごとのケースに入れています。
26	実施要領 P 2	4参加資格⑩項目について「これまでに1日2,000食以上の学校給食調理施設での受託実績が3年が、2時間であること。」と記載がありますが、こちらの食数規制は、1つの施設においでしょうか。仮に上記の食数規制であれば、(仕様書内)16損害賠償等に関するイでは1700食以上・・との記載があり。履行を保証する規制であれば、参加予定者と同等の資質を求めるべきであると考えます。同契約は、参加予定者と同等の資質を対しては参加であると考えます。同契約というであれば、弊社としては参加をも1700食の実績に統一すべきと考えますが、見解をお聞かせください。	1つの施設での受託実績で判断します。 16損害賠償等に規定する内容については、受託事業者の過度な負担とならないよう、より現状に即した条件として設定してるものであり、参加資格の基準との統一は行っていません。
27	仕様書 P 1 9	配送費内訳部分:各種税金、車検、 点検、自賠責保険、任意保険、燃料 費、維持費等 任意保険の加入等 を考慮すると配送車両の名義変更 が必要になると考えます。契約期間 中の車両名義変更は可能でしょう か。また、維持費について、参考ま でに3ヵ年前までの修理内訳を含 めた車両修繕費をご教授ください。	受注者の保険加入にあたっては、車両の「使用者変更手続」を実施していただきます。 過去3年間の維持費については、次のとおりです。

No	質問箇所		質問事項	口	答
		【配送車維	持費等の状況】		
		内容、金	:額は2台とも同一です。		
		R 3年度			
		実施時期	内 容		金額 (円)
		8月	車検(自賠責、重量税、整備	請費含む)	102, 170
		12月	エンジンオイル交換		7, 425
		3月	6ヶ月点検整備		5, 500
		'-		1台あたり計	115, 095
				2 台分合計	230, 190
		R 4年度 実施時期	内 容		金額(円)
		8月	車検(自賠責、重量税、整備	青春今tp)	102, 660
		8月	ノーマルタイヤ購入	ng 13/	175, 450
		8月	エンジンオイル交換		7, 920
		3月	6ヶ月点検整備		12, 760
		3月	エンジンオイル交換		7, 425
				1台あたり計	306, 215
				2 台分合計	612, 430
		R 5年度			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
		実施時期	内 容		金額 (円)
		7月	車検(自賠責、重量税、整備	請費含む)	99, 900
		7月	エンジンオイル交換		7, 425
		10月	スタッドレスタイヤ購入		223, 740
		3月	6ヶ月点検整備		5, 500
		3月	エンジンオイル、オイルエレ	/メント交換	17, 050
				1台あたり計	353, 615
				2 台分合計	707, 230
	仕様書	11 業務従	事者の配置 食品衛生責	可能です。	
	P 7	任者・アレ	ルギー対応食責任者は、		
28		責任者もし	くは副責任者と兼務は		
		可能でしょ	うか。		
	仕様書	11 業務従	事者の配置(6)調理従事	正社員、パート	 に関わらず 滴
	P 7		する人数)「学校給食業務	切に業務が実施	
	•		た経験のある者を含め適	なるよう経験者	
		,	配置すること」とありま	ありません)を	
			:員だけでなくパートも経	ださい。	
			る必要があるということ	,	
29			。また、従事者全員が経		
			ければいけないのでしょ		
			とも、従事する者のうち		
			事者のうちの半数等)が		
			5ればよいということで		
		しょうか。			
		- 5 7 7 7 0			

No	質問箇所	質問事項	回答
30	仕様書 P 9	15 事前準備・事前研修等の実施 (1)事前準備・事前研修等の実施 ①厨房設備について、厨房機器メー カーの指導のもと、調理業務開始 1 週間前までに操作方法の習得、習熟 に努めること。とありますが、厨房 機器メーカーへの依頼は受注者が 手配するのでしょうか。	厨房機器メーカーへの依頼は 町が行います。
31	仕様書 P 1 9	配送費について、現在、月にどれく らいかかっていますでしょうか。ま た、月の給油回数をご教示いただけ ますでしょうか。	No9、No27を参照ください。
32	実施要領 P4	提案書様式第7号~第13号は、ページ制限はありますでしょうか。また、パワーポイントでの作成でもよろしいでしょうか。	ページの制限はありません。 作成するアプリケーションの 制限はありません。
33	仕様書 P 2	食材納入の一番早い時間と常態的 な納品時間及び午後の納入時間を ご教示ください。	No 1 9を参照ください。 現在は午後の納入は実施していません。
34	仕様書 P 6	施設及び敷地内の清掃作業、剪定、 除草、側溝の清掃及び除雪等は適宜 実施することとありますが、現在の 頻度と剪定はどの程度の内容かご 教示ください。	毎日の日常清掃以外は、春夏秋 冬の長期休業中に集中して実 施しています。 剪定は敷地内にある低木の刈 込み等の作業です。
35	仕様書 P 7	ボイラーを使用する際の免許は不 要ですか?	委託内容にボイラー関係業務 は含まれておりません。
36	仕様書 P 8	マニュアルの整備にある①~⑦までの現在のマニュアルを開示ください。	町と受注者で協議した内容を マニュアルとして整備してい ただく予定です。
37		作業工程表と作業動線図の一例を 開示ください。	No 1 8 を参照ください。
38		敷地内に社員が駐車するためにお借りすることは可能でしょうか? 可能であれば台数と費用をご教示ください。	可能です。 20台程度 1ヶ月2,000円
39	仕様書 P11, P19	従事者喫食分の給食費をご教示く ださい。	No 8 を参照ください。
40	仕様書 P 1 9	印刷物・コピー機の経費負担区分を ご教示ください。	実施要領10 費用の負担区 分(3)及び(4)を参照くだ さい。

No	質問箇所	質問事項	回答
41	実施要領 P4	提案書の A4 版について、両面印刷 での作成は可能でしょうか。また、 枚数制限はございますでしょうか。	両面印刷は可能です。 枚数制限はありません。
42	実施要領 P 5	「提案書の副本は会社名を消したものとする」とございますが、提案書本文にて会社名や会社名が特定できる表記(ロゴや商標等)は予め記載しないほうがよろしいでしょうか。あるいは正本で記載した会社名に関する表記を黒塗りしたものを副本として提出することは可能でしょうか。	いずれの方法でも構いませんが、副本は事業者が特定されない形で提出してください。
43	実施要領 P 5	学校給食調理業務の受託実績を証する書類(契約書等の写し)の提出は1部でよろしいでしょうか。	No 1 を参照ください。
44	実施要領 P6	プレゼンテーション会場のレイア ウトについて、時間、会議室名の通 知の際にご教示いただけますでし ょうか。	日程の通知の際にお知らせします。
45	実施要領 P6	アルファ化米の炊飯方法についてご教示いただけますでしょうか。	<ul><li>①具を炒める</li><li>②水を入れて沸騰させる</li><li>③アルファ化米を入れ中火で炊く</li><li>④まぜる</li><li>⑤火を止めて蒸らす</li></ul>
46	仕様書 P 2	今年度の給食実施に伴う準備日及 び研修等実施日の日数についてご 教示いただけますでしょうか。	長期休業中の準備日 ・春季 5日 ・夏季 4日 ・秋季 1日 ・冬季 1日 ※上記日数は調理員の出勤日 数。運転手兼調理補助は長期休 業中も出勤し施設内、敷地内の 清掃に従事。 研修日数は、No 1 3 を参照くだ さい。
47	仕様書 P 2	各学校での給食の喫食時間についてご教示いただけますでしょうか。	笠松小学校 ・12:05~12:50 (月・火・木) ・12:15~13:00 (水・金) 松枝小学校 ・12:05~12:50

No	質問箇所	質問事項	回答
			下羽栗小学校
			• 12:00~12:40
			笠松中学校
			· 12:10~12:45 <b>※</b>
			· 12:30~13:05 <b>※</b>
			※日課により時間が異なり
			ます。
	仕様書	アレルギー対応食について、対象品	No 2 を参照ください。
48	P 4	目ごとの食数についてご教示いた	
		だけますでしょうか。	
	仕様書	大規模災害への備えとして現在貴	発災時における厨房機器等の
	P 4	センターで取り組まれていること	取り扱いの確認等を行ってい
49		があればご教示いただけますでし	ます。
		ようか。	
	様式集	会社名を記入する欄の横に実印の	   不要です。
50	見積書	押印は必要でしょうか。	
	仕様書	現在の配置人員及びワークスケジ	No 3、No 1 8 を参照ください。
51	P 2	ュールをご教示頂けますでしょう	
		カル。	
52	仕様書	現在の食材納入時間は何時頃にな	No 1 9、No 3 3 を参照くださ
02	P 2	りますでしょうか。	V,
	仕様書	今後3年間で、児童・生徒数や学校	大幅な増減は想定していませ
53	P 2	数などの増減などはどのように計	ん。
		画されておられますか。	
	仕様書	現在の配送車両の年間維持費はど	No 9、No 2 7を参照ください。
	P 5	   れくらいでしょうか。配送車両故障	   予備車両はありません。
54		時の予備車両はありますでしょう	
		か。	
	仕様書	配送時における配送員は、1 車輛に	No 1 4 を参照ください。
55	P 5	つき一人でしょうか。二人でしょう	
		か。ご教示願います。	
	仕様書	│ │配送車両にコンテナ車が最大何台	コンテナ6台です。
56	P 5	積載できますでしょうか。	
	   仕様書	三期休業前後の清掃時の出勤人数	ご認識のとおりです。
F.7	江   T   T   T   T   T   T   T   T   T	二州	
57		か。(正社員のみ出勤など)	
	<b></b>		申左け古骨のため <del>を</del> お処けず
	仕様書   D 1 1	現在、業務責任者が出席・参加する	現在は直営のため、委託後に配置する業務責任者は存在しま
58	P 1 1	行事の頻度や回数などをご教示願   います	置する業務責任者は存在しま
		います。	せん。

No	質問箇所	質問事項	回答
59	仕様書 P 1 9	事業者の従業員駐車場の借用は出 来ますでしょうか。借用出来る場 合、費用は発生しますでしょうか。	No38を参照ください。
60	仕様書 P 2	参加資格(9)において「学校給食調理業務」とは、工業高等専門学校も該当しますでしょうか。「学寮給食調理業務」の理解でよろしいでしょうか。	工業高等専門学校は含まれません。
61	仕様書 P 2	参加資格(10)において「学校給 食調理施設」とは、名古屋市中学校 スクールランチ事業も食事提供実 績に認められますか。	学校給食として提供されるものであり、かつ、食数等の基準を満たすものであれば認められます。
62	実施要領 P 4	提出書類の規格として、文字のフォントの大きさの指定はございますか。	指定はありません。
63	実施要領 P6	プレゼンテーションの際に、事前に 提出した提案書からの「抜粋資料」 を持参することは可能でしょうか。 「抜粋資料」の内容は、事前に提出 しました提案書からご説明する内 容を抜粋・集約したものとなりま す。不可の場合、提出済みの提案書 が審査員の皆様のお手元にあるこ とを前提にして宜しいでしょうか。	提出した提案書により説明を 行ってください。プレゼンテー ションの際には、提案書は審査 員に配布されています。
64	仕様書 P 7	現在、勤務されている方の人数と勤 務時間、給与をご教示ください。	No 3 、No 1 0 を参照ください。
65	仕様書 P 5	配送は、トラック1台あたり配送従 事者1名のみの乗車でよろしいで しょうか。	No 1 4 を参照ください。
66	仕様書 P 7	調理従事者および配送従事者が施 設敷地内の駐車場を使用する場合 の費用をご教示ください。	No38を参照ください。
67	仕様書 P 9	調理演習にて想定されている食数 および費用をご教示ください。	受注者と協議の上実施するものであり、現時点で提示する想 定はありません。
68	仕様書 P 4	9 受注者が実施する業務 (2) 調理業務 ①食材の検収及び保管業務現在、納入食材を検収されている時刻をご教授ください。	No 1 9、No 3 3を参照ください。

No	質問箇所	質問事項	回答
69	仕様書 P 1 1	19 その他 (3) 業務従事者が学校給 食を喫食する際、町に支払う給食費 (実費) をご教授ください。	No8を参照ください。
70	仕様書 P 7	11 業務従事者の配置(2)業務責任者(3)業務副責任者業務従事者の配置で、業務責任者、業務副責任者は正社員(契約社員不可)とあるが、無期雇用の社員という解釈でよろしいでしょうか?	ご認識の通りです。
71	仕様書 P 7	11 業務従事者の配置(4)食品衛生 責任者(5)アレルギー対応食責 任者 食品衛生責任者、アレルギー 対応食責任者は、業務責任者、業務 副責任者が兼ねることは可能でし ようか?	No 2 8 を参照ください。
72	仕様書 P 7	11 業務従事者の配置(6)(7)業務 従事者について現在の調理従事者、 配送従事者の在籍人数をご教授く ださい。	No3を参照ください。
73	実施要領 P 4	10 提案書の受付(3) 提出書類 ③提 案書 提案書のページ制限はござ いますか?	No 4 1 を参照ください。
74	実施要領 P6	12 審査に係る事項 (3) 2 次審査 ⑤ 留意事項 エ 貴町でもプロジェクターをご準備いただけるとのことですが、ケーブルの種類をご教授ください。	HDM I ケーブルを準備します。
75	仕様書 P 1	3 業務履行場所及び施設の概要(1) 調理品目 月2回程度給食センター内でアルファ化米を炊飯とありますが、他の日の炊飯業務は委託炊飯でしょうか?その場合、ご飯の納品先は学校、センターどちらになりますか?	委託炊飯です。 納品先は学校です。