

「大船渡市北部学校給食センター調理業務」に係る質問に対する回答

項目	質問内容	回答
①現在の従事者について	現在従事されている方の詳細（人数、役職、役割、労働時間、始業・終業時間、勤務日数、経験年数、有資格、給与等）を教えて下さい。	現在の委託事業者に関する人員体制（人数、役職、役割、労働条件等）については、契約上の具体的な条項としておらず、市が保有していないためお示しできません。
②特別対応が必要な献立について	リクエスト給食等特別対応すべき日はありますでしょうか。	セレクトデザート等の特別献立は、年間数回程度発生しています。詳細は献立作成時にお知らせする形となります。
③白衣の使用方法について	1日の業務の中で白衣と靴の使用方法や交換のタイミングを教えてください。 また、現在の白衣はセンター内の洗濯機で洗濯・乾燥をしているという認識でよろしいでしょうか。	白衣・履物の交換タイミングについて、契約上の指示はありませんが、HACCPに基づく一般的な運用を想定しています。 洗濯方法については、現行事業者の運用であり、市として詳細は把握していませんが、センター内の洗濯・乾燥設備を使用いただくことは可能です。
④作業工程表の開示	作業工程表を開示していただくことは可能でしょうか。	現行事業者が作成している作業工程表は、委託業務に含まれる成果物であり、事業者固有のノウハウが含まれるため開示できません。
⑤過去の異物混入等の事故について	過去3年間の異物混入等あれば詳細（内容、改善措置等）を教えて下さい。	過去3年間で重大事故は発生しておらず、小規模な事例については、その都度改善指導を行っています（詳細は別紙）。
⑥駐車場の利用について	従事者が使用できる駐車場はありますでしょうか。 ある場合で有料の際の月額料金（税別）を教えて下さい。	従事者用の駐車スペースを確保しています。利用料金はありません。
⑦センターの市の運営体制	給食センターに従事している市の方での運営体制（役職、役割、人数	教育委員会の担当職員が配置され、事務職員5名（所長補佐、主

について	等) を教えて下さい。	査、主事、作業員、会計年度任用職員)、栄養士・栄養教諭 3 名の体制となっています。
⑧今後の統廃合予定	学校の統廃合等あれば教えて下さい。	現時点で、市として決定している統廃合計画はありません。
⑨企画提案書の様式について	企画提案書のページ制限等や印刷方法（片面・両面等）の指定等はございますでしょうか。	企画提案書にページ制限、印刷方法の指定はありません。ただし、読みやすさに配慮した提出をお願いします。
⑩アレルギー対応について	現在のアレルギー対応の詳細（提供までの流れ、人数、アレルゲン等）を教えて下さい。	アレルギー対応は、医師の診断書をもとに、学校・保護者からの依頼により実施します。喫食制限食材については除去を原則としますが、除去できない食材の場合には詳細献立に基づく対応とします。なお、代替食の提供が可能である場合は、代替食を提供することができます。代替食を提供する場合の調理は、専用の調理器具を用いることとし、配送に当たっては、対象児童生徒の氏名、食材を記した個別容器に入れて、専用バットで配送します。 人数・食材の種類は年度により変動するため、一般的な説明にとどめます。
⑪審査委員について	審査委員の詳細（人数、役職、役割等）を教えて下さい。	審査委員は市職員等で構成します。 役職、人数を含む詳細は、公平性確保の観点から非公表とします。
⑫食育活動について	現在行われている食育活動や地産地消の詳細（名称、回数、内容等）教えて下さい。	今年度、地産地消の取組として、「OEC（おいしい）地元発見デー」事業を実施しています（詳細は別紙）。
⑬清掃日について	清掃日や研修日等があれば具体的な日付や日数を教えてください。	清掃は仕様書に基づき実施していただきます。特定の日付の指定は

		없습니다。 研修についても同様です。
⑭給食費について	調理員が給食を喫食する際の給食費を教えてください。	従事者が喫食する場合の負担額は、学校給食費と同額の食材費相当額です。令和7年度は一食340円となっています。
⑮前回の委託金額について	前回の委託金額を教えてください。 (年度別、税別)	令和5年度：58,212,000円 令和6年度：43,430,258円 令和7年度：43,898,258円 (税別) ただし、令和5年度は、現在無償としている施設設備使用料16,721,916円(税込)を含んでいます。
⑯業務委託料について	年度毎で委託料を上昇させた契約締結は可能でしょうか。	委託料が各年度で異なる場合でも、予算額の範囲で契約締結可能です。
⑰調理道具類の更新について	現有の調理道具類のリスト(種類・個数)を開示ください。 委託事業者で購入した備品の帰属先は大船渡市という認識でよろしいでしょうか。	仕様書別表に掲げる主な器具以外の細かい備品は、現行事業者の管理領域であり詳細は把握していません。 事業者が購入した備品の帰属については、経費負担区分等の契約内容に基づき確認いただく形となります。
⑱休憩室備品について	従業員が使用できる机・冷暖房機器・冷凍冷蔵庫等は大船渡市の備品として配置されますでしょうか。	委託事業者用の事務室に事務机と空調機器を設置しています。
⑲研修について	市で開催している研修の回数・内容をご教示ください。	調理業務従事者の研修は、仕様書に基づき委託事業者において実施していただきます。
⑳審査基準	審査基準5項目の配点をご教示ください。	審査基準は以下に示す通りです。 ※6項目としていますのでご留意ください。 ・学校給食に係る基本的な考え方

	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 調理業務に関する提案</li><li>・ 衛生管理に関する提案</li><li>・ 調理従事者の技術向上及び研修に関する提案</li><li>・ 危機管理体制に関する提案</li><li>・ 見積書（積算内訳書）</li></ul> <p>ただし、個別の配点は公平性確保のため非公表としています。</p>
--	--