「大船渡市立大船渡学校給食共同調理場調理業務」に係る質問に対する回答

項　目	質問内容	回　答
①現在の人員体制について	下処理、調理、洗浄、清掃等すべての工程を現在何名の体制で行っていますか。	現在の委託事業者に関する人員体制については、契約上の具体な条項としていないため、お示しできません。
②参加資格の食数について	参加資格に1日500食以上の業務受託実績とありますが、単独の厨房で500食以上ということでしょうか。同年度で複数の厨房の合計食数が500食以上でも参加資格はありますか。	参加資格要件における1日500食以上の業務受託実績については、単独の調理場で500食以上の実績を有する場合のほか、複数の調理場における1日当たりの受託食数の合計が500食以上となる場合も対象とします。
③現在の人員体制について	現在従事されている方の詳細（人数、常勤・非常勤の区分、経験年数、有資格等）をご教示ください。	現在の委託事業者に関する人員体制（人数、常勤・非常勤の区分、経験年数、有資格等）については、契約上の具体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。 なお、本業務における調理業務従事者及び業務責任者等の配置に関する要件は、仕様書12及び13のとおりです。
④リクエスト給食等の対応について	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、年間数回程度実施しています。詳細は献立作成時にお知らせする形となります。
⑤給食提供スケジュールについて	年間の給食提供スケジュール等があれば開示していただくことは可能でしょうか？	年間の給食提供日数は、おおむね200日程度を想定しています。 年間予定表（年度の給食予定日数、食数）は、契約締結後、供給日の7日前までに市から提示します。企画提案に当たっては、仕様書3及び5に示す食数・日数によりご検討ください。

⑥白衣と靴の仕様について	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ご教示ください。	白衣・履物の交換タイミングについて、契約上の具体的な指示はありませんが、仕様書 14 に定める汚染作業区域と非汚染作業区域の区分に応じ、HACCP に基づく一般的な運用を想定しています。 なお、調理衣等は、仕様書 10(6)に基づき、受託者において洗浄・乾燥のうえ適切に保管していただきます。
⑦清掃日や研修日について	市が指定する清掃日や研修日等があれば具体的な日付や日数、内容をご教示ください。	市が指定する特定の清掃日や研修日はありません。 清掃は、仕様書 5(2)及び 10(5)に基づき、受託者が市と協議のうえ実施していただきます。 研修は、仕様書 19(3)のとおり、受託者において年１回以上実施していただきます。
⑧異物混入等の事故について	過去５年間の異物混入等あれば詳細（内容、改善措置等）をご教示ください。	過去５年間で重大な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。詳細は別紙を参照ください。
⑨受託金額について	過去３年間の受託金額（税別）、提供食数を年度ごとにご教示ください。	過去３年間の受託金額（税別）、提供食数は以下の通りです。 令和６年度：16,410 千円、316 食 令和７年度：21,410 千円、515 食 令和８年度：21,900 千円、480 食
⑩アレルギーの対応について	現在の食物アレルギー対応食の対象人数、１日当たりの最大対応食数、除去食・代替食の内訳及び対応品目をご教示ください。また、専用調理スペースや器具の使用状況についてもご教示ください。	アレルギー対応は卵２名、魚３名、エビ・カニ４名、飲用牛乳２名、乳１名、パン１名、果物４名です。このうち除去食・代替食での対応は卵のみ、１日の最大対応食数は、卵が出たときの２食です。 専用調理スペースは設けておらず、ガスコンロ１台を使用しています。その他の器具等は特に分け

		ておらず、対応容器をそれぞれ用意しています。(除去食を提供するときに使用)
⑪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）をご教示ください。	教職員用の駐車スペースを利用できます。利用料金はありません。
⑫市での運営体制について	市の方での運営体制（役職、役割、人数等）をご教示ください。	調理場に所長１名（学校長兼務)、栄養教諭１名が配置されており、支払事務等については北部学校給食センターで行っています。
⑬今後の統廃合等について	今後３年間の学校の統廃合や配送校の変更等あればご教示ください。	現時点で、市として決定している学校の統廃合や配送校の変更はありません。
⑭長期休暇の期間について	各校の春夏冬休み期間（〇月〇日～〇月〇日）をご教示ください。	別紙の年間予定表をご覧ください。
⑮請求月について	請求月は12ヶ月/年での認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおり、年12か月での請求となります。
⑯食材の納品時間について	食材毎の納品時間をご教示ください。	食材の納品時間は、納入業者及び食材ごとに異なり、市としての定めはありません。
⑰冷暖房の設備状況について	調理室、下処理室、洗浄室、更衣室兼休憩室の冷暖房設備の有無及び稼働状況についてご教示ください。	調理室を消毒保管庫で区切った洗浄スペース以外、全ての部屋に冷暖房設備がありますが、外気温により冷気・暖気が十分行き渡らない場合もあります。
⑱使用する洗浄剤等について	受託者負担消耗品について、食器用洗浄剤やスチコン用洗浄剤等の指定があれば、ご教示ください。	市として特定の製品の指定はありませんが、学校給食法、食品衛生法等の関係法令及び衛生管理基準に適合したものを使用してください。
⑲器具の劣化に対する交換について	別表２において、調理道具類の劣化が見られた場合は交換することとされていますが、現在使用している調理器具のうち、更新が必要と見込まれるものがあれば、その種類及び	別表１に掲げる主要設備以外の調理器具類は、現行事業者の管理領域であり、更新が必要と見込まれる器具の種類及び数量について、市は把握していません。

	数量をご教示ください。	
⑳現在の厨房設備状況について	現在、故障や不具合が発生している厨房設備及び今後3年間で更新・修繕を予定している設備があれば、ご教示ください。	現在、故障や不具合のある厨房設備はありません。 今後の更新等については、配膳室の空調設置、照明LED化、回転釜更新等を計画していますが、予算措置の状況等により、時期及び内容を変更する場合があります。
㉑炊飯業務について	炊飯業務について、週当たりの実施回数及び1日当たりの最大炊飯量をご教示ください。	炊飯の実施は、週４回です。 １日当たりの最大炊飯量は、カレーライス等、丼で提供する場合43kgとなります。
㉒献立表と作業工程表の開示について	過去1年間の献立表及び調理作業工程表をご提供いただくことは可能でしょうか。	献立表については、別紙をご覧ください。 調理作業工程表は、受託者が作成する成果物であり、事業者固有のノウハウが含まれるため開示できません。
㉓ドライ運用の実施について	現在の施設におけるドライ運用の状況及び衛生管理上の課題があれば、ご教示ください。	ドライ運用を前提に、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を遵守し、HACCPに基づく衛生管理を行っていただきます。 現行事業者のドライ運用の状況及び衛生管理上の課題について、市として特に把握しているものはありません。
㉔審査時の配点や評価基準について	審査項目ごとの配点及び評価基準をご教示いただくことは可能でしょうか。	審査は実施要項で示している項目に基づき行いますが、個別の配点及び評価基準の詳細については、公平性確保の観点から非公表とします。