

募集要項等に関する質問への回答

「甘日市学校給食センター包括管理運営業務委託」の公募型プロポーザルに関する質問について、回答します。

No	資料名等	頁	区分				項目	質問内容	回答
35	募集要項	3	2	(6)	イ	(ア)	学校給食調理等業務	現在、調理業務に従事している従業員の人数と、勤務時間、年間勤務日数をお教えください。現状業務のボリュームを図るため必要な情報となりますのでご教授願います。	令和8年度はおおむね次のとおりです。 ・従業員の人数 63人 ・1日の従業員の合計勤務時間 371.5時間 ・年間勤務日数 192日～241日
36	募集要項	3	2	(6)	イ	(ア)	学校給食調理等業務	従業員の駐車場使用料の1人当たりの金額(税抜き)をご教示ください。センター内駐車場使用台数に指定はありませんでしょうか。また、配膳員の方の駐車についても同様にご教授ください。また、受配校においても配膳員用駐車場をお借り出来ますでしょうか。台数と使用料をお教えください。	本センターで学校給食調理等業務及び給食搬送業務に従事している従業員について、駐車場使用料は徴収していません。本センターの駐車場使用台数に指定はありませんが、限りがあり、現在の従業員数程度の駐車が上限です。また、現在、配膳員は受配校へ直接出勤しており、受配校の駐車場を無料で使用しています。
37	募集要項	3	2	(6)	イ	(イ)	給食搬送業務	現在、配膳業務に従事している従業員の人数と、勤務時間、年間勤務日数を学校ごとにお教えください。現状業務のボリュームを図るため必要な情報となりますのでご教授願います。	令和8年度はおおむね次のとおりです。 (イ)給食搬送業務 ・従業員の人数 5人 ・勤務時間 1人7.5時間 ・年間勤務日数 192日 (ウ)受配校における配膳業務 ・従業員の人数 1日当たり1校につき1人 ・勤務時間 約6時間 ・年間勤務日数 192日 現在、配膳業務を含む学校用務に従事していただいているため、1日のうち配膳業務に従事している時間だけを厳密にお答えすることはできません。
38	募集要項	3	2	(6)	エ	(ウ)	運営業務及び厨房設備等維持管理業務に必要な消耗品の調達	直近1年間の消耗品購入実績(総額、主な品目)をお教えください。受配校における子ども達や職員様が使う消耗品は含まれないとの認識でよろしいでしょうか。	直近1年間の消耗品購入実績は別紙-1「R7消耗品購入履歴」のとおりです。本センターから受配校へ配送し、児童・生徒・教職員が使用する主な消耗品は、食器具類、残飯等用ビニール袋等であり、これらは本業務で調達していただきます。これら以外は基本的に含みません。
39	募集要項	6	3	(1)	イ		共同企業体協定書	任意様式ですが記載する必要事項を教えてください。	共同企業体の目的、名称、構成員の住所及び名称、代表者等、構成員の役割分担や権利義務を明らかにする事項などが必要です。
40	募集要項	6	3	(1)	イ		協力企業	共同企業体の代表企業から再委託により特定の業務を担う協力企業を定める場合は参加表明書に明記すれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
41	募集要項	6	3	(2)			構成企業 (業務実施企業の参加資格要件)	「ア 運営業務を行う者」「イ 厨房設備等維持管理業務を行う者」以外の業務を行う場合、当該業務を行う企業が構成企業として参加してもよろしいでしょうか。	認めます。当該事業者は直接運営・維持管理に関わる事業者ではありませんが、参加資格要件は遵守してください。また、別紙様式3-9「参加資格申請書(構成企業)」を追加しますので、提出してください。
42	募集要項	6	3	(2)			業務実施企業の参加資格要件	共同企業体の場合、運営業務、厨房設備等維持管理業務以外に構成企業としてエントリーする場合、下記を満たしていればよいですか。 (ア) 令和8・9年度の甘日市市競争入札参加資格(物品等)を有していること。 (イ) 応募者の制限	運営業務、厨房設備等維持管理業務以外に構成企業としてエントリーする場合、(3)応募者の制限に該当しないことが要件となります。また、別紙様式3-9「参加資格申請書(構成企業)」を追加しますので、提出してください。
43	募集要項	7	3	(2)	ア・イ	(ア)	令和8・9年度の甘日市市競争入札参加資格(物品等)	登録外の品目については事後の申請でお認めいただけますでしょうか。	本事業の参加資格要件の確認基準日である「参加表明書の提出期限の日(令和8年9月4日)」までに、入札参加資格申請事項の変更届を提出し、受理されている状態としてください。
44	募集要項	11	5	(2)	カ		提案に関するプレゼンテーションの実施	提案内容に関するプレゼンテーションにつきまして、プレゼンテーション実施時に見やすいように投影資料を作成させていただいてもよろしいでしょうか。また、その際、わかりやすいように投影資料を印刷し、審査員の皆様に配布することを認めください。	提案書をプロジェクターで拡大することはできませんが、追加資料を用いることはできません。
45	募集要項	11	5	(2)	カ		提案に関するプレゼンテーションの実施	提案内容に関するプレゼンテーションにつきまして、準備のためプレゼンテーションに参加できる人数と、プレゼンテーション会場のレイアウトをご教授願います。	プレゼンテーション実施要領は9月14日ごろ公表予定です。
46	募集要項	13	5	(4)			提案上限価格	提案下限額(最低額)はございますでしょうか。あればご教授の程お願い致します。	ありません。
47	要求水準書	5	5	(4)			業務期間	現状業者様の業務委託契約期間は令和9年8月31日までとの認識でよろしいでしょうか。	廃棄物収集運搬業務と玄關マット取替洗浄業務については、市がすでに令和10年3月31日までの長期継続契約を結んでいるため、この日までが契約期間となります。このほかの業務については、令和9年8月31日までとする予定です。
48	要求水準書	5	5	(4)	ウ		設備修繕等業務期間	契約締結日から開始とのことですが、開始から令和9年8月31日までは開業準備業務のみであり、修繕業務は令和9年9月1日～実施との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
49	要求水準書	8	6	(4)			給食費の徴収	事業者の従業員が給食を喫食する場合にお支払いする給食費(1食あたり、税込)をお教えください。	令和8年度は420円です。なお、今後改定する場合があります。
50	要求水準書	9	第1	8			業務実施体制	全体マネジメント責任者及び運営業務総括責任者、厨房設備等維持管理業務・設備修繕等業務総括責任者についてそれぞれ専任とありますが、常勤者でなくても問題ないとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
51	要求水準書	9	第1	8			業務実施体制	「全体マネジメント責任者」及び「運営業務総括責任者」、「厨房設備等維持管理業務・設備修繕等業務総括責任者」についてはそれぞれ専任としますが、「専任」の定義をご教示ください。	責任者は他の役割を兼ねずに主として当該責任を担うことを指します。
52	要求水準書	13	第2	5			従業員等の研修・調理リハーサル・配送リハーサル	最大提供食数の調理が確実に行えるよう調理リハーサルを行うとありますが、現在の提供食数約6,800食ではなく、9,000食で実施するとの認識でよろしいでしょうか。	約6,800食の調理が確実に行えるよう調理リハーサルを行ってください。
53	要求水準書	16	第3	1	(3)	ア	(オ) 調理業務従事者	調理補助員は、原則として調理業務経験者とすると思いますが、欠員等で新規で従事者を採用する場合においても未経験者は不可ということでしょうか。	原則として調理業務経験者としませんが、未経験者を採用する場合においては、必要な研修を実施し、衛生管理、作業手順等の教育・指導を行った上で従事させてください。
54	要求水準書	16	第3	1	(3)	ア	(オ) 調理業務従事者	調理の衛生管理等の担当者は、管理栄養士又は栄養士の資格を有する者となりますが、(エ)の食品衛生責任者とは別の者を衛生管理等の担当者としての配置が必要ということでしょうか。	(ウ)の食品衛生責任者と同一の者とする場合も認めます。
55	要求水準書	18	第3	2	(7)	イ	使用物品管理業務	食器、食器かご、食缶の破損や変形はどの程度で交換基準とするのでしょうか。	品質や性能などが実用的な水準ではなくなったものを随時交換しています。例えば、食器は欠け、割れ、ひびがあるもの、食器かごはフレームの破断や接合部分の外れがあるもの、食缶は外側の底面に亀裂が生じたものや、本体の変形により蓋が閉まらなくなったものなどを交換しています。
56	要求水準書	22	第4	1	(7)	ウ	市が実施する改修工事について	市が予定するボイラー更新工事及び配管改修工事の実施時期を想定している場合はご教示ください。	ボイラーについては、令和11年頃に降に3か年をかけて更新することを検討しています。蒸気配管などの配管改修については、現在実施設計を行っていますので、来年度以降複数年度をかけて、順次改修を行う予定としています。

57	要求水準書	22	第4	1	(7)	ウ	市が実施する改修工事について	市が実施する改修工事に起因して厨房機器側の調整・改造が必要となった場合の費用負担区分をご教示ください。	市が実施する改修工事に伴い、その影響により既存の厨房機器についての性能調整や部品交換等が必要となる場合は、原則として市の負担とします。ただし、通常の経年劣化、故障、消耗品の交換及び受託者の維持管理上の不備等に起因するものについては、この限りではありません。なお、具体的な対応内容及び費用負担については、改修工事の内容、厨房機器への影響等を確認した上で、事前に市と受託者で協議するものとします。
58	要求水準書	22	第4	1	(7)	ウ	市が実施する改修工事について	ボイラー更新に伴い、蒸気利用厨房設備の性能調整や部品交換が必要となった場合は、市負担と考えてよいでしょうか。	市が実施するボイラーの更新に伴い、蒸気供給条件等が変更され、その影響により既存の蒸気利用厨房設備についての性能調整や部品交換等が必要となる場合は、原則として市の負担とします。ただし、通常の経年劣化や受託者の維持管理上の不備等に起因するものについては、この限りではありません。なお、具体的な対応内容及び費用負担については、事前に市と受託者で協議するものとします。
59	要求水準書	24	第4	9	(1)		業務範囲	令和19年8月時点で求められる設備状態について、「後任の事業者が厨房設備等維持管理業務を円滑かつ支障なく遂行できる」状態とは、通常の使用に耐える状態との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
60	要求水準書	25	第5	1			厨房設備の修繕・更新等	入場準備室の手洗いシンクは、厨房設備からは除外される認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
61	要求水準書	25	第5	2			厨房設備のオーバーホール	オーバーホール対象機器についてですが、洗浄機で連続式コンテナ洗浄機、システム食缶洗浄機、食缶前処理機は入りますが、食器洗浄機は入っていません。食器洗浄機はオーバーホール対象外との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
62	要求水準書	25	第5	2			厨房設備のオーバーホール	食器洗浄機は令和8年度と令和9年度にオーバーホール実施予定とお聞きしておりますが、万が一、令和9年度に食器洗浄機のオーバーホール修繕費が予算で確保できなかった場合、包括管理でのオーバーホールとは別予算で、令和10年度以降に実施されるとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。食器洗浄機2台については、経年劣化による稼働不良を防ぐため、本業務に先行してオーバーホールに着手しており、本業務とは別予算で実施する予定です。
63	要求水準書	25	第5	2			【オーバーホール対象厨房設備(想定)】	表タイトルに「(想定)」とあるため、機能維持が確認できれば、最終的な実施の有無は事業者の判断に委ねられているとの理解でよろしいでしょうか。	対象は市の想定する厨房設備に限定しません。事業者の創意工夫による対応を提案してください。
64	要求水準書	25	第5	3			厨房設備の更新(入れ替え)	「費用の平準化を考慮した手法を検討し、市に提案すること」とありますが、更新費用は、運営業務・厨房設備等維持管理業務期間の10年間にわたり平準化した支払が求められているとの理解でよろしいでしょうか。それとも、平準化する期間は、10年間に限定されず、提案可能と理解してよろしいでしょうか。	平準化する期間については、本業務期間として提案してください。
65	要求水準書	25	第5	3			更新費用(厨房設備の更新(入れ替え))	更新費用などの一括で発生する費用に関して、代表企業が一時的に負担するということでしょうか。	募集要項の本事業の目的に記載しているように、事業者の創意工夫を活用し、厨房設備の修繕・更新対応等の効率化及び事業費の平準化を図ることとしていますので、そのような提案を求めます。
66	要求水準書	25	第5	3			【更新(入れ替え)対象厨房設備(想定)】	表タイトルに「(想定)」とあるため、機能維持が確認できれば、最終的な実施の有無は事業者の判断に委ねられているとの理解でよろしいでしょうか。	対象は市の想定する厨房設備に限定しません。事業者の創意工夫による対応を提案してください。
67	要求水準書	25	第5	3			【更新(入れ替え)対象厨房設備(想定)】	表の4機種以外にも事業者の提案で、事業費の範囲内であれば更新のご提案はお認めいただけるとの理解でよろしいでしょうか。またその場合は提案点も加えいただけますでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、加点については評価の視点に基づき行われます。
68	要求水準書	25	第5	3			【更新(入れ替え)対象厨房設備(想定)】	P22の「イ 厨房設備等の修繕等について」において、「通常使用による劣化、故障又は破損に必要な修繕等は事業者の負担」とありますが、【更新(入れ替え)対象厨房設備(想定)】の表にない機器で更新が必要となった場合については、市の負担と考えてよいでしょうか。	要求水準書25ページ「(3) 厨房設備長期修繕計画の策定」において、事業者には、業務期間中に予想される修繕等をあらかじめ把握し、合理的な厨房設備長期修繕計画を提出していただくこととしています。計画の更新については市と協議の上、実施や費用の負担を決定します。
69	要求水準書	26	第5	4	(1)		運営業務及び厨房設備等維持管理業務に必要な消耗品の調達	食缶は全部更新必須ではないのでしょうか。	これまで食缶は、使用に耐えなくなったものを随時更新してきました。本業務においても部分的な更新を継続していくことを想定しており、全部更新を必須とはしていません。
70	要求水準書	26	第5	4	(1)		更新(運営業務及び厨房設備等維持管理業務に必要な消耗品の調達)	食缶、配膳器具、食器かご、調理備品は、悪くなった物の交換も事業範囲内ですか。	お見込みのとおりです。食缶、配膳器具、食器かご、調理備品の多くは市からの貸与備品ですが、業務期間中に使用に耐えなくなる場合は、必要に応じて交換してください。
71	包括委託契約書(案)	6	第21条	1			第三者による実施	主要な部分とはどのような業務、範囲をお考えでしょうか。	詳細は別途協議して定めますが、学校給食調理等業務、給食搬送業務、受配校における配膳業務、ボイラー運転管理等業務のような、学校給食を提供すべき日に欠かすことのできない業務を考えています。
72	包括委託契約書(案)	8	第27条	1			修繕及び更新	「ただし合理的な範囲の費用を負担する」とありますが、市にご負担いただけるとの認識でよろしいでしょうか。	合理的な範囲の費用を負担するのが事業者で、それ以外の費用を負担するのが市です。
73	包括委託契約書(案)	14	第45条	3			通達、要綱等の変更	自治体様にて決定される廃棄物処理の手数料、処分費用単価の変更はこちらに該当するとし、単価改定の際は、追加費用は市の負担として委託料の見直しをして頂けるとの認識でよろしいでしょうか。	自治体の条例等、法令で規定する廃棄物処分手数料が変更する場合、第45条第3項の適用ではなく、別紙5等に基づき判断することになると考えています。
74	包括委託契約書(案)	26	別紙4	2	(1)	ア	固定料金部分	委託料Aの固定料金部分に関して、「平準化した額を支払う」とありますが、40回(10年間×年4回)、同じ金額(物価変動を除く)が支払われるとの理解でよろしいでしょうか。または、年4回の支払は平準化(同じ金額)となるが、各年度の固定料金は異なる金額を提案してよろしいでしょうか。	一定の資金スライドを見込んだ上で、各年度の固定料金は異なる金額を提案することが可能です。
75	包括委託契約書(案)	29	別紙4	2	(2)		委託料B	委託料Bに関して、「各年度の支払額は提案時の金額に基づき決定」「各年度の支払額は四半期ごとの均等払い」とありますが、各年度の委託料は、異なる金額を提案できると理解してよろしいでしょうか。また、「四半期ごとの均等払い」とは、各年度の委託料Bは、4回に分けて同じ金額が支払われるものと理解してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。なお、支払方法については、優先交渉権者決定後、詳細協議において決定します。
76	包括委託契約書(案)	29	別紙4	2	(2)		委託料B	委託料Bは、各年度の支払額は四半期ごとの均等払いとあります。厨房設備のオーバーホールや厨房設備の更新(入れ替え)を行う年度は、均等払いを超えたと予想されますが、支払い方法に変更はありませんか。	各年度の支払額は、提案書類様式5に基づき、優先交渉権者決定後、包括委託契約締結に向けた詳細協議により決めます。市は費用の平準化を考慮した手法の提案を期待しますが、仮に各年度の支払額が変動する場合でも、予算確保をし、年度内の四半期ごとの均等払いとすることとします。
77	様式集	2	第1				記載内容及び方法	ファイルの表紙及び背表紙に記載する事項にご指定はございますでしょうか。	背表紙に記載していただく事項はありません。
78	様式集	2	第1	4			提案審査提出書類	様式10、11の書類名について「…」に関する業務に関する提案」とありますが、それぞれ「…」に関する業務の提案(表紙の表記どおり)と読み替えてよろしいでしょうか。	読み替えてください。
79	様式集	3	第2	ウ			記載内容及び方法	ファイルに関して「バインド式簡易ファイル」とありますが、綴じ込み枚数を考慮した厚みのファイルを選定することを前提に、2バインディングファイル、Dバインディングファイルなど、リング式ファイルを使用するにご同意いただけるでしょうか。	認めます。

80	様式集	3	第2	エ				記載内容及び方法	「副本には、参加グループ名を記載せず、また、応募者の企業名を特定又は推測できる表記及びロゴ等の表示はしない」とありますが、正本には「様式14 企業名対応表」を添付する必要があることから、正本も代表企業名、構成企業名、協力企業名は記載せず、副本と同じように記載して良いと理解してよろしいでしょうか。	正本には、副本で記載しない参加グループ名等を表記してください。
81	様式集	3	第2	エ				記載内容及び方法	「副本には参加グループ名を記載せず」とありますが、正本に記載する「参加グループ名」欄については、単体の企業で応募する場合は「代表企業名」であり、共同企業体の場合は「●●●(＝代表企業名)グループ」など、任意で設定することよろしいでしょうか。	共同企業体の名称は、共同企業体協定書に規定する名称としてください。
82	様式集	3	第2	オ				記載内容及び方法	「提案書類正本の様式6の前に綴じ込む様式について、「様式5～5-4」の記載は「様式5～5-5」が正と理解してよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。正しくは「様式5～5-5」です。
83	様式集	3	第2	キ				記載内容及び方法	「様式ごとに仕切りインデックスを付ける」とありますが、インデックスに記載する内容は各様式の表紙にある書類名を記載することよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。例えば、様式6のインデックスは「1 総論に関する事項」と記載してください。
84	様式集	3	第2	キ				記載内容及び方法	「様式ごとに仕切りインデックスを付ける」とありますが、インデックスの形式は、インデックスシート(耳付きの仕切りカード)を挟む形でよろしいでしょうか。	認めます。
85	様式集	3	第2	ク				記載内容及び方法	提出するCD-ROMの表紙に記載する事項にご指定はございますでしょうか。	参加グループ名を記載してください。
86	様式集	様式3-1～3-3						応募者一覧(様式3-3)	協力企業から再委託する一部業務について再委託先の確定が参加表明時に困難な場合、様式3-5の資格を満たす再委託先を受託後に同等の書面で業務実施前に市に報告することにより、参加表明時に一覧に記載しないことをお認め頂けますでしょうか。	協力企業から一部業務を再委託することは認めていません。 なお、協力企業へ一部業務を再委託する場合、協力企業の確定が参加表明時に困難な場合は、協力企業として様式に記載することはできません。契約後、提案書で明示した者以外の者に業務を実施させようとするときは、契約書(案)第21条に基づき、事前に市の承認を得ていただく必要があります。
87	様式集	様式3-7						参加資格申請書(厨房設備等維持管理企業)	代表企業が運営企業と厨房設備等維持管理企業として参加する場合、様式3-6と様式3-7はどちらも作成し、提出するという認識でよろしいでしょうか。その場合、添付資料は様式3-6と3-7を合わせて1部の提出でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
88	様式集	様式5-5						年度別詳細内訳書	委託料③は、合計欄が479,000,000円になるように作成するとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
89	様式集	様式5-5						年度別詳細内訳書	委託料④は、合計欄が147,000,000円になるように作成するとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
90	様式集	様式5-5						年度別詳細内訳書	「※ 毎年度2%の資金上昇を見込んだ額としてください」とありますが、毎年度、金額を2%増加させて計上するのではなく、2%の資金上昇を見込んだうえで、毎年度、同じ金額を計上する必要があるとの理解でよろしいでしょうか。	市は、資金上昇2%見込んでいますが、実情に合うように提案してください。ただし、募集要項に記載する提案上限価格を超えない範囲で提案してください。
91	業務仕様書								各業務仕様書に記載なき事項については契約外で宜しいでしょうか。	本業務の募集においては、要求水準を定め、既存の各業務仕様書を参照の上、これまで仕様に含まれなかった内容についても民間事業者の創意工夫による提案を求めるものとしています。
92	学校給食調理等業務仕様書	10	業務区分	2	(6)	エ		点検修繕等	殺菌灯、パッキン・シール、蛍光灯など交換備品は事業者負担で消耗品費から購入する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。
93	学校給食調理等業務仕様書	10	業務区分	2	(6)	エ	(工)	簡単な溶接による修繕	(エ)簡単な溶接による修繕とありますが、具体的にどのような状況・ものに対してなのかご教授願います。また、その際に使用する器具類は事前にセンターの方に準備があるのか、事業者側が用意するのかについてご教授ください。また、運営業務担当者ではなく、厨房維持管理業務担当者が対応しても問題ないとの認識でよろしいでしょうか。	例えば、蒸気回転釜の下の床面のごみ受けなどの溶接部が外れた場合の修繕です。修繕に使用する器具類は、事業者側が用意してください。また、厨房維持管理業務担当者が対応しても問題はありません。
94	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧	令和9年9月1日時点においては全て使用できる状態にて引き継いで頂けるとの認識でよろしいでしょうか。	使用できる状態のものを引継ぎます。ただし、使用年数などにより、品質にばらつきがあります。市からの貸与備品以外に本業務に必要な備品及び消耗品は、業務開始前までに補充調達してください。
95	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧	台数不明のものがありますが、おおよそでも結構ですので、台数をお教えください。	照合の結果、一覧に掲載があるものの、現時点で当該設備・機器等の所在が確認できないものを不明と記載しています。
96	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧	設備修繕等業務において更新した機器は市の資産になるとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
97	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧(2)	現状の食数、献立を前提とした運営において引継ぎ時点での不足品はないとの認識でよろしいでしょうか。	基本的にこれまで使用していた設備・機器等をそのまま引継ぎますので、現状の食数、献立を前提とした運営を行っていただけたものと考えます。市からの貸与備品以外に本業務に必要な備品及び消耗品は、業務開始前までに補充調達してください。
98	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧(2)	設備・機器等一覧(2)の品名欄には調理時に使用する調理備品が記載されていますが、これらも事業期間中の維持管理及び更新も調理業務の範囲内で実施するのでしょうか。(添付資料6)の消耗品等の費用負担区分の調理道具をさしますか。	設備・機器等一覧(2)に示す備品等の維持管理及び更新は、主に「厨房設備の修繕・更新及び消耗品の調達に関する業務」の範囲で実施していただきます。設備・機器等一覧(2)に示す備品等は、(添付資料6)の「消耗品等の費用負担区分」では、主に「調理道具」、「学校配送品」に区分されます。 なお、市では(添付資料6)の「調理道具」、「調理用品」、「学校配送品」、「洗浄用品」、「清掃用品」、「ワックス塗用品」、「調理関係事務用品」、「機器等消耗品」、「機器等調整等用品」が「厨房設備の修繕・更新及び消耗品の調達に関する業務」の範囲で実施され、これ以外の「調理用被服等」、「衛生用品」、「洗浄・消毒」、「事務用品」、「福利厚生用品」が「運営業務」の範囲で実施されることを想定しています。

99	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧(2)	設備・機器等一覧(2)の品名欄には調理時に使用する調理備品が記載されていますが、寸法や仕様等の記載がございませんのは調理受託企業が必要な備品を全て新規調達して、事業期間中に必要に応じて更新すればよろしいのでしょうか。	設備・機器等一覧(2)に示す備品等は、市が事業者者に無償貸与する貸与備品です。使用できる状態の備品等をそのまま引き継ぎますので、調理受託企業が必要な備品を全て新規調達する必要はありません。事業者は、市からの貸与備品以外に本業務に必要な備品及び消耗品を業務開始前までに補充調達していただきます。また、本業務における備品及び消耗品の調達は、主に「厨房設備の修繕・更新及び消耗品の調達に関する業務」において、原則として補充又は必要に応じて交換となります。調達に当たっては、現状の仕様を参考としていただきます。
100	学校給食調理等業務仕様書	添付資料1						設備・機器等一覧(2)	設備・機器等一覧(2)の品名欄には調理時に使用する調理備品が記載されていますが、これらも調理業務の範囲内としますと、寸法や仕様等の情報もお示し願います。	設備・機器等一覧(2)に示す備品等は、本業務の実施に当たり、市が事業者者に無償貸与する貸与備品です。「運営業務」において貸与備品を使用し、「厨房設備の修繕・更新及び消耗品の調達に関する業務」において貸与備品を補充又は必要に応じて交換することを想定しています。
101	学校給食調理等業務仕様書	添付資料2						業務区分表	業務区分表の施設等の管理に「建築物、建築設備及び付帯施設の保守・維持・修繕」は市の業務区分となっております。厨房機器を本事業期間中に更新する際の蒸気配管、ガス配管、電気接続等も市の業務区分で実施いただける認識でよろしいでしょうか。	厨房機器本体に係る費用及び機器メーカー等が通常行う機器本体への接続・据付費用は、市の業務区分には含まれません。なお、厨房機器の更新に当たっては、受託者が独自の判断で機器の容量・能力等を変更することはできないものとし、更新する機器の仕様・容量・能力及びこれに伴い必要となる建築設備等の改修内容について、事前に市と協議するものとなります。また、厨房機器の仕様変更等により、既存設備の能力を超える改修が必要となる場合の費用負担については、変更内容及び必要性等を踏まえ、市と受託者で協議の上、決定するものとします。
102	学校給食調理等業務仕様書	添付資料2						業務区分表	業務区分表の施設等の管理に「建築物、建築設備及び付帯施設の保守・維持・修繕」は市の業務区分となっております。厨房機器を本事業期間中に更新の際の蒸気配管、ガス配管、電気接続等が事業者の事業区分として実施した際にも、以降の維持管理及び修繕は市の業務区分として実施いただける認識でよろしいでしょうか。	原則として、厨房機器の更新に伴う蒸気配管、ガス配管、電気配線等の一次側の建築設備等の更新については、市の業務区分とします。ただし、受託者が、厨房機器の更新と併せて、提案時の金額の範囲内で効率的かつ合理的に一次側の設備更新を実施できる場合は、この限りではありません。なお、受託者が厨房機器の更新に伴い、一次側の設備更新を実施する場合には、更新内容、仕様、費用及び実施方法等について、事前に市と協議し、市の承認を得るものとなります。受託者が一次側の建築設備を更新した場合においても、更新後の維持管理及び修繕等は、原則として市の業務区分とします。
103	学校給食調理等業務仕様書	添付資料2						業務区分表	業務区分表の施設等の管理に「建築物、建築設備及び付帯施設の保守・維持・修繕」は市の業務区分となっておりますので、蒸気配管の劣化により配管内部のさび等が厨房機器の電磁弁等の故障原因となった場合は、厨房機器の故障時の修繕費は市で負担いただけるとの理解でよろしいでしょうか。	市が管理する建築設備の不具合等が厨房機器故障の直接的な原因となっていることが明らかな場合など、個別の事情がある場合には、原因及び責任の所在等を確認の上、市と受託者で費用負担について協議するものとします。
104									現事業者様の持ち込み品により、引継ぎ時に撤去される設備、備品があれば品名、個数をお教えてください。(厨房内、更衣室内、事務所内等)	主に次のものがあります。 ・調理場内 電子はかり20Kg3台 ・事務所内 パソコン5台、電話機1台、複合機1台、書棚2台、長机2台、椅子4脚
105	調理業務作業及び衛生管理の基準	2	Ⅱ	2	(1)	オ		調理業務従事者の衛生管理	汚染作業区域と非汚染作業区域の調理作業の担当者は明確に分けるとありますが、着替えや手洗い等を行った場合でも同一の従事者が各区域の作業を担当することは不可ということでしょうか。	汚染作業区域での作業後、着替えや手洗い等を行うことで、非汚染作業区域での作業を同一の従事者が行うことは可能です。
106	調理業務作業及び衛生管理の基準	9	Ⅵ	3	(5)			<揚げ物> <焼き物>	(イ)に1釜ごとに測定し、記録するとありますが、揚げ物や焼き物は連続で調理するため、「1釜ごとの測定」については誤記と認識でよろしいでしょうか。	誤記ではなく、揚げ物や焼き物のように、連続で調理するものについても、時間を空けて投入するなど、釜の区別をし、1釜ごとの温度測定を行います。
107	調理業務作業及び衛生管理の基準	10	Ⅵ	3	(5)			<和え物>	(ク)及び(ケ)に水洗い後ペーパータオルで拭くとありますが、使い捨て手袋を水洗いするとその認識でよろしいでしょうか。	お見込みの通り、使い捨て手袋に付着しているごみ等を落とし、消毒を行います。
108	調理業務作業及び衛生管理の基準	13	Ⅷ	7	(4)			調理釜	基本的に釜の使い回しは可能との認識でよろしいでしょうか。	お見込みの通り、献立の組合せによっては複数回使用します。13ページ(4)イウの順で洗浄し、使用します。
109	調理業務作業及び衛生管理の基準	別表2							エプロンの使い分けで切さい室(大根おろし、果物切替)の記載がありますが、切さい室で加熱しないで提供する食材の調理作業を行うとの認識でよろしいでしょうか。	誤記です。現在、大根おろしはすりおろし後、加熱、調味するため、準清潔区域「切さい室」と同様、布製(グリーン)エプロンを使用しています。加熱しないで提供する食材(果物)については、清潔区域「焼物・揚物室出口区域(果物)」にて調理作業を行います。
110	調理業務作業及び衛生管理の基準	別表5							(2)②冷凍野菜 新たにいげんやホールコーン等は、下処理区域では処理(開封、洗浄等)は行わないとの認識でよろしいでしょうか。	冷凍野菜については、下処理室で処理(開封、洗浄等)するのが望ましいですが、水槽やスプーサーの確保が難しい場合が多く、衛生的に扱うために調理室で行っています。
111	調理業務作業及び衛生管理の基準	別表5							(2)④麺 焼きそば類は、揚げ焼き室で切るとなっていますが、何の調理機器で加熱する手順でしょうか。	焼きそば類は、包丁で切った後、鉄板に敷きつけて焼き物機で焼く工程となっています。その後回転釜で具等と混ぜ合わせます。
112	給食搬送業務仕様書	1	7	(6)				事業者の遵守事項	運転手を本業務以外の業務に従事させてはならないとありますが、本業務を運営企業の従事者が行う場合においても、本仕様書に記載の業務以外にも担当することはお認めいただけないとの認識でよろしいでしょうか。	業務時間外に限り、給食搬送業務の運転手を学校給食調理等業務の従事者が行う場合等は、事前の協議により決定します。
113	給食配搬送業務仕様書	2	11	(1)				その他	最後の配送校で回収までの時間を運転手が待機、休憩させて頂く場所を無償で貸与頂くことは可能でしょうか。(配送車の校内での駐車を含む。)これにより配送計画が柔軟に組める可能性が出て参ります。	受配校との調整が必要になりますが、現時点で場所等の確保がお約束できないため、最後の配送校で待機、休憩しない方法で提案してください。
114	給食搬送業務仕様書	2	11	(4)				その他	事業者は、本業務を他に委託又は請け負わせてはならないとありますが、運営企業が配送企業等へ再委託させてはならないとのことでしょうか。	運営企業が配送企業等の協力企業へ再委託する場合は、認めます。
115	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	2	2	(6)				必要備品	荷受け専用の台車又は台を用意することとありますが、台など必要備品は受配校にてご用意いただき、無償で借りできるとの認識でよろしいでしょうか。また、受配校のコンテナ室の備品は厨房施設維持管理業務の対象外との認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
116	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	2	2					消耗品購入	新規ご契約後も消耗品の購入方法は変更がないとの認識でよろしいでしょうか。受託者負担の場合は、直近一年の主な品目と総額をお教えてください。	コンテナ室で使用する消耗品は本業務で調達していただきます。令和8年度は消毒用アルコール、ペーパータオル、マスク、ニトリル手袋(手指に傷があるとき用)、清掃用品等で総額40万円程度の執行となる見込みです。
117	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別記1						学校給食の配膳員の一日の作業の流れ<例>	給食提供日に必要な配膳員人数と勤務時間を各校毎にお教えてください。常駐を求める時間帯等があればお教えてください。	人数、勤務時間の設定は行いません。給食提供及び片付け等に必要業務ができる人数及び勤務時間を提案してください。
118	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別記1						学校給食の配膳員の一日の作業の流れ<例>	2階以上への運搬が必要で、エレベーターがない学校があれば学校名と現状の運搬方法をお教えてください。	各校にエレベーター又は小荷物専用昇降機を設置しています。
119	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別記1						学校給食の配膳員の一日の作業の流れ<例>	配膳員が行う牛乳パックの後処理方法の詳細をお教えてください。すべてのパックを開けて洗ったむというような業務の有無をお教えてください。	詳細は学校により異なりますが、配膳員は、校内の所定の位置に集められた牛乳パックごみを回収します。すべてのパックを開けて洗ったむというような業務はありません。

120	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別紙1						施設について	施設についての場所にてコンテナ室は空調はありませんと記載がありますが、すべての配膳校の配膳室にて空調がない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。
121	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別紙2						学校別配送予定時刻一覧表	朝5時から牛乳の納品がある学校ありますが、8時より前は立ち合い不要との認識でよろしいでしょうか。	現状、7時台の納品に立ち会っている学校があります。原則として8時より前の立会いは不要となるよう調整していきますが、詳細は協議により決定します。
122	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別紙2						学校別配送予定時刻一覧表	パンは個包装での納品との認識でよろしいでしょうか。ご飯以外は数を数えてクラスごとに分ける業務があるとの認識でよろしいでしょうか。	現在、パンは個包装での納品です。牛乳及びゼリー、ケーキ等のデザート類については、数を数えてクラスごとに分ける業務があります。
123	受配校コンテナ室等での学校給食業務について	別紙3						学校給食配送に係る駐停車禁止場所	各校の運転手からコンテナを受け渡す場所から配膳をするコンテナ室までのルートをお示しください。	現在、運転手から配膳員へコンテナを受け渡す場所は、各校1階のコンテナ室(配膳室)です。別紙3に配送車の停車位置とコンテナ室の位置を示しています。
124	廃棄物収集運搬業務仕様書	1	4					収集時間	回収時間が午前11時30分及び午後3時40分と指定されておりますが、11時00分～13時00分とある程度幅を持たせて頂くとは可能でしょうか。	可能です。
125	廃棄物収集運搬業務仕様書	1	5					廃棄物の種類	有害ごみ、埋め立てごみの概要をお教えください。	本センターで出る有害ごみは乾電池など、埋立ごみはガラス類などです。本市の家庭ごみ分別表を確認して、捨ててください。
126	廃棄物収集運搬業務仕様書	2	7					年間収集量の見込み	直近1年の収集量実績をごみ種類別にお示しください。	別紙-2「廃棄物収集運搬業務の令和7年度収集量実績」のとおりです。
127	廃棄物収集運搬業務(2025年8月のサウンディング調査時の資料)								廃棄物収集運搬業務のR7年の契約額が前年と比較し大幅に減額していません。記載ミスではございませんか。もしくは大幅な仕様変更があれば内容につきお教えください。また変更点は、現状の仕様書に反映されておりますでしょうか。	令和7年8月実施のサウンディング調査時に配布した資料では、令和6年度と令和7年度ともに委託料を「19,225,880円」と記載していますが、こちらは誤りです。正しくは「1,925,880円」です。おわびして訂正します。なお、大幅な仕様変更はありません。
128	廃棄物収集運搬業務仕様書							廃棄物収集運搬業務費用	上記は回答対象外の場合、R8年度の廃棄物収集運搬業務の契約金額をお教えください。	上記質問の資料に記載している令和7年度と同額の「2,832,500円」です。
129	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(1)				ボイラー運転等管理	ボイラー室内にボイラーマンの待機場所がありましたが、そこでの待機は必須ではないとの認識でよろしいでしょうか。施設内に常駐し運転時等の操作以外は待機せず厨房内業務との兼務は可能との認識でよろしいでしょうか。ボイラー室内に待機しなければならないような頻繁な業務があれば内容についてお教えください。	待機所での待機は必須ではありませんが、設備の異常時や自動制御操作盤等の警報発生時の原因確認及び復旧などの業務において緊急性の高い業務を含むため、厨房内業務との兼務が可能とは考えていません。
130	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(1)	③			ボイラー等管理状況報告書	消耗品等使用実績の報告とありますが、消耗品は市からの支給で宜しいでしょうか。	市からの支給ではありません。消耗品等使用実績の報告とは、主に、ボイラー保守点検業務仕様書において納入を定めている多管式貫流ボイラー用複合清缶剤、覆水系防食剤及び現在市が支給している食塩の使用実績報告ですが、本業務では、食塩等の消耗品も事業者に調達していただきます。
131	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(1)	③			ボイラー運転等管理	消耗品使用実績を直近1年分お示しいただけますでしょうか。	別紙-3「ボイラー運転管理等業務の消耗品使用実績」のとおりです。
132	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(2)・(3)				業務内容	(2)受水槽点検、(3)廃水処理施設点検の記載がありますが、今回施設維持管理業務は含まないとの認識でありますので、実施不要との認識でよろしいでしょうか。もし実施が必要な場合は、頻度、1回あたりの所要時間をお教えください。	仕様書を参考に、(2)・(3)の点検を日々の業務として実施してください。また、点検の実施内容については、事業者による提案を求めます。なお、現在は次のとおり実施しています。 (2)受水槽点検 ①計器類が正常に作動しているか点検する。(週1回・5分程度) ②施設に水漏れや破損がないか点検する。(毎日・1分程度の外観点検) (3)流入水量を毎日記録し、「ボイラー管理状況報告」に添付する。(毎日・5分程度) (3)廃水処理施設点検 ①機器類の作動状況の確認をする。(毎日5分程度・計約30分) ②しき脱水槽内のしさを適宜廃棄する。(週2回・1回15分程度) ③満水警報発報防止措置(業務従事時間内のみ)[随時]
133	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(4)				敷地内施設保守清掃等	敷地内施設保守清掃がボイラー運転業務に含まれておりますが、ボイラー運転者以外が実施しても差し支えないとの認識でよろしいでしょうか。例：調理員が調理後に着替えて実施。	認めます。ただし、当センターは山のそばに位置するため落ち葉や虫が多く、現在は1日2回、合計2.5時間程度敷地内の清掃を行い、衛生管理に努めています。
134	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(4)	②			敷地内施設保守清掃等	屋上の桶にたまった土砂の処理がありますが、現状の頻度、1回の処理量、廃棄方法をお教えください。2.2m以上の高所作業になりますでしょうか。	現状の頻度は年2回で、1回の処理量は、土砂がバケツ2杯程度、落ち葉が45リットルのゴミ袋に2袋程度です。たまった土砂や落ち葉は、いずれもそばの山に返しています。2.2m以上の高所作業になります。
135	ボイラー運転管理等業務仕様書	2	6	(4)	③			敷地内施設保守清掃等	屋外樹木の剪定は専門業者での対応は不要、素人が出来る範囲との認識でよろしいでしょうか。また、P4図面の施設内清掃業務の範囲内の剪定対象樹木の場所をお教えください。	お見込みのとおりです。また、剪定対象樹木は、4ページの別図において、敷地内清掃等業務の範囲を示す赤枠にそって框えられています。
136	ボイラー保守点検業務仕様書	2	7					部品交換	過去(令和4年～令和8年)の交換履歴はありますが、今後の部品交換の計画が不明確です。	現状は、各部品の状態や交換履歴などに応じて、年度ごとに交換部品を決定しており、令和9年度以降の部品交換計画はありません。このため、過去の交換履歴について、平成26年度から令和3年度までの履歴を追加します。別紙-4「ボイラー保守点検業務 部品交換」(平成26年度～令和8年度)」を参考にしてください。
137	第一種圧力容器性能検査及びその準備外業務仕様書	1	5	(1)				蒸気用安全弁交換	交換周期をご指示ください。	令和8年度に、新たに蒸気用安全弁を1つ調達し、既存の物と1年ごとにローテーションし、点検・整備しながらの運用を予定していました。そのため、交換周期については、明確な時期は決まっておらず、劣化状況を鑑みての判断となります。本業務期間中に既存の安全弁は更新が必要となる可能性があります。
138	第一種圧力容器性能検査及びその準備外業務仕様書	1	5	(2)				温水用安全弁交換	交換周期をご指示ください。	令和8年度に、新たに温水用安全弁を1つ調達し、既存の物と1年ごとにローテーションし、点検・整備しながらの運用を予定していました。そのため、交換周期については、明確な時期は決まっておらず、劣化状況を鑑みての判断となります。本業務期間中に既存の安全弁は更新が必要となる可能性があります。