おいらせ町学校給食調理等業務委託プロポーザル質問書に対する回答

No.	資料名	番号	質問内容	回答
1	仕様書	6 (3) ②	①今後、対応対象となる食材の追加の予定はございますでしょうか。 ②また、除去調理以外の代替食の導入や拡充について、検討されている事項があればご教示いただけますでしょうか。	①現時点ではアレルギー対応食の食材に追加の予定はございません。 ②現時点では検討事項はございません。
2			大幅な人件費上昇や各種物価高騰が発生した場合における、貴自治体でのスライド条項適用のご方針について、下記のとおり確認させていただきたく存じます。 昨今、最低賃金の継続的な引上げや食材・光熱費等の物価高騰が続いており、委託業務の安定的な履行のためには、契約金額の適切な見直しが不可欠となっております。総務省通知等においても、物価・賃金変動に応じた契約変更（いわゆるスライド条項）の活用が推奨されているところです。 つきましては、貴町におかれまして、 ① 人件費上昇や物価高騰が一定程度発生した場合に、スライド条項を適用する運用をお考えか ② また、適用の判断基準や手続き等について、現時点でのご方針がございましたらご教示いただけるか 以上の点につきまして、ご回答を賜れますと幸甚に存じます。 何卒よろしくお願い申し上げます。	①最低賃金の上昇により、契約の遂行が困難となる場合等は契約変更の協議に応じる用意がございます。 ②その点につきましては現時点では未定ですが、いわゆるスライド条項に相当する内容を契約書に盛り込む方向で検討しています。
3	仕様書	6 (2) ②	「調理後、2時間以内に児童生徒等が喫食できる調理業務を行うこと」と記載がありますが喫食開始時間は概ね何時でしょうか。	学校によって異なりますが、早いところで、小学校が午前１１時４０分、中学校が午後１２時１５分です。
4	仕様書	6 (3) ①	アレルギー専用室内で使用する調理器具は専用室内で洗浄・乾燥が可能でしょうか。	可能です。

No.	資料名	番号	質問内容	回答
5	仕様書	7 6 (2)	現行の人員配置表、資格別の有資格者数、町内在住者数及び作業工程表を、開示可能な範囲でお示しください。	現時点の調理従事者数は２１名（正社員１４名、パート社員７名）です。 人員配置につきましては、仕様書に規定のとおりの人員を配置しており、人数の記載のない（５）調理業務従事者は１７名、（６）ボイラー等取扱者は１名（調理業務を兼務）となっております。 資格別の有資格者数については、現受託者の内部情報に当たり開示はできません。 町内在住者数は現時点で１７名です。 作業工程表につきましては、下記資料②に一例を掲載します。（表中の大文字アルファベットは人名を置き換えたものです。）
6	仕様書	21	直近１年間の異物混入等の事故について、件数・内容及び再発防止策をお示しください。	昨年度の１年間に学校から報告のあった異物混入等の事案は１１件ありました。うち６件は当学校給食センターでの洗浄、下処理の段階で除去しきれなかったと推測される昆虫、ビニール片。５件はパンや麺の包装内、冷凍フライの内部に混入した毛髪や昆虫で、製造業者の製造過程で混入したと推測されるものでした。幸いに健康被害等はありませんでした。 再発防止策として、当センターの野菜洗浄の強化、複数人による複数回の食材目視確認を励行しております。製造業者には混入物の現物や状況写真を提供のうえ厳重注意とし、防止策やその実施状況を報告するよう指導しております。

No.	資料名	番号	質問内容	回答
7	仕様書	22	町が把握している給食運営上の課題及び次期受託者に期待する改善事項をお示しください。現行業務のモニタリング結果も、開示可能な範囲でお示しください。	課題としては、当然のことですが、食中毒、異物混入、遅配ともに０とすることが第一です。次期受託者においても、その点を大いに期待しております。 直近のモニタリング結果では、食品衛生管理や洗浄・消毒の点などで概ね良好な評価をいただきましたが、調理スライサー機のより安全な収納手順についての指導等の指摘事項がいくつかございました。 詳細な内容につきましては、現受託者の内部情報に当たり開示はできません。
8	仕様書	6 (3) ④ 7 (4) (5)	アレルギー対応食の提供がない日は、アレルギー対応食責任者及び専任調理員を、通常食の調理等の他業務に配置することは可能でしょうか。	可能です。
9	仕様書	20	現在の食育活動・行事食及び受託者独自の取組について、内容・年間実施回数・費用負担区分をお示しください。	昨年度の１年間に、食育活動として、当学校給食センター見学を５校、※地産地消給食を５校で実施しました。 行事食として、おいらくん給食（通常の給食の枠内で、当町の特産物を特に多く使う取組）を１１回実施し、七夕やお月見の時期にはそれにちなんだデザートや、クリスマスの時期にはケーキを提供しました。（当町の費用負担） 現受託者独自の取組としては、ご当地学校給食マップを作製し、学校へ配付するなど食育への取組がございました。（受託者の費用負担） ※地産地消給食…通常の給食メニューの他に青森県産や当町産の食材を使った料理を追加し、品数を増やして提供する取組。（追加費用は喫食者負担）

No.	資料名	番号	質問内容	回答
10	仕様書	6 (9) ⑨ (10) 19 (4)	長期休業中の清掃・研修について、現行業務における各休業期間の実施内容及び日数をお示しください。	昨年度、調理をしない夏休み期間は３７日間、冬休みは２２日間、春休みは１２日間ありました。 この間の清掃については、受託者の裁量により、日数や人員配分を記載した計画書を事前にご提示いただき、実施していただいております。 内容としては、床、コンテナ、排水溝、換気扇及びフード、グレーチングなど普段十分な清掃のできない箇所の念入りな清掃、各種調理機械の分解洗浄。ゴミ倉庫清掃、建物外壁、屋上等の高圧洗浄、調理器具類の点検洗浄等です。 研修については、受託者の裁量による、受託者の社内研修、青森県教育委員会主催の衛生講習会等の受講実績がございます。 詳細な内容は、現受託者の内部情報に当たり開示はできません。
11	仕様書	6 (7)	直近１年間の学校別・主食副食別の残滓計量記録を、開示可能な範囲でお示しください。また、残菜削減に向けた現在の取組をお示しください。	学校別の資料はございませんが、昨年度の１日１人当たりの残食量を下記資料①に掲載します。１日当たりの食数は約２３００食です。 残滓削減の取組としては、毎月の献立表で、その日の食材の栄養やおいしさを紹介し、食欲を喚起したり、直近の残食量を公表して、食べ物の大切さを呼びかける取組や、例年６月と１１月に「食育月間　食べ残しを減らそうキャンペーン」を実施し、残食の少ない学級に、好きな給食メニューをリクエストできる券を配付する取組を行なっています。

No.	資料名	番号	質問内容	回答
12	公告	6 (2)	公告「6 契約に関する基本事項 (2) 契約保証金」において、おいらせ町財務規則第 146 条に該当する場合は免除するとありますが、過去に国又は地方公共団体等において同種・同規模の学校給食調理業務委託を履行した実績を有する場合、契約保証金の免除対象となるとの理解でよろしいでしょうか。 また、契約保証金の免除を受ける場合に必要となる提出書類をご教示ください。	免除要件についてはお見込みのとおりですが、実績免除の場合は「当該契約金額が 500 万円以下の場合に限る」ことから、今回は該当しない可能性が高いと想定されます。 現状では、当町の多くの契約者様は履行保証保険に加入することで免除されております。 免除を受ける場合の提出書類は、当町財務規則第 146 条において該当する各号に合致する証書の原本（履行保証保険の場合は、その保険証券の原本）と契約保証金免除申請書（当町様式）です。 契約金額が 500 万円以下で、実績免除に該当する場合は、実績を証明する書類（契約書の写や検査合格通知の写）と契約保証金免除申請書（当町様式）です。
13	実施要領	P7 8	契約締結に向けた協議について契約方法に「優先交渉権者選定後、随意契約に係る協議を行う」とありますが、当該協議では、具体的にどのような事項について協議・調整を行う予定でしょうか。ご教示ください。	契約書の内容の細部や、契約履行にかかる保証人、契約保証金の取扱い（当町財務規則第１４５条、第１４６条をご確認ください。）の他、契約締結日や業務開始に至るまでの日程調整等をさせていただきます。 契約金額については、原則として、提案書にてご提案いただいた金額とします。
14	その他		調理員は給食を喫食するかと思われますが、貴町にお支払いする調理員１人あたりの給食費をご教示ください。	現時点では１食３７０円です。
15	その他		現在雇用されている従事者のうち、おいらせ町外から通勤されている方の人数をご教示ください。また、可能であれば居住自治体名（市町村名）についてもご教示ください。	４名（十和田市１名、三沢市２名、六戸町１名）です。

No.	資料名	番号	質問内容	回答
16	その他		現在雇用されている従事者について、勤務時間、月または年間の出勤日数、学校給食業務の経験年数、保有資格（調理師・栄養士等）をご開示いただくことは可能でしょうか。	現時点の調理従事者数は２１名（正社員１４名、パート社員７名）です。仕様書においては、当学校給食センターの開所時間を午前７時半から午後５時半までとし、午前８時から食材検収業務を指示している他は、勤務時間や配置、出勤日数等は受託者の裁量としており、その詳細な内容及び従事者の経験、保有資格の状況は、現受託者の内部情報に当たり開示はできません。
17	その他		現在提供されている手作り献立について、主な献立内容（手作りルウ、揚げ物、焼き物、デザート等）および月当たりの実施頻度をご教示ください。	汁物はほぼ毎食提供しています。その他の手作り献立の月当たりの頻度は、サラダが８回程度、和え物が５回程度、炒め物と煮物が４回程度、その他主菜やデザートは１～２回程度です。
18	その他		現在の調理業務において使用されている作業工程表について、参考資料としてご開示いただくことは可能でしょうか。	下記資料②に一例を掲載します。（表中の大文字アルファベットは人名を置き換えたものです。）
19	その他		1日の業務における白衣および靴の使用方法について、作業区域・工程ごとの使い分けや交換のタイミングをご教示ください。あわせて、従事者1人当たりの1日の白衣の着用枚数および靴の使用数をご教示ください。	それらの点につきましては、すべて受託者の裁量としております。詳細な内容は、現受託者の内部情報に当たり開示はできません。
			（以下余白）	

資料①　１日１人当たりの残食量

〔単位：g〕

		4月	5月	6月	7、8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
令和7年度	ご飯	13.2	12.5	15.0	13.9	12.8	13.3	15.5	13.8	12.6	14.5	12.8
	おかず	26.6	44.1	36.2	41.4	45.4	41.4	48.1	45.6	40.1	43.7	51.0

※「おかず」の残食量は汁や牛乳も含んだ量。