能代市学校給食調理及び運搬業務委託プロポーザル募集要項等に関する回答書

No.	質　　問	回　　答
1	仕様書　2ページ ○基本的事項６ 経費負担（１）給食運搬車の使用については無償貸与とする。 質問）給食運搬車の受託者側が負担する経費についてご教示ください。（点検、修繕、保険、消耗品（液類・清掃用品（洗浄・消毒）等）	給食運搬車は無償貸与とし、点検、車検（自賠責保険料を含む。）、修繕、燃料及びタイヤの購入・交換に係る費用は市が負担します。それ以外の経費は受託者負担となります。
2	仕様書　2ページ ○実務実施体制 １　人員配置体制（２）統括管理責任者 ・統括管理責任者の業務内容をご教示ください。 ・（４）の事務員の業務内容をご教示ください。 ・統括管理責任者は事務員を兼任することは可能でしょうか。 ・統括責任者は他の業務（本業務以外）との兼任は可能でしょうか。	・統括管理責任者は各調理場の業務全体を統括し、適正な業務の履行に向けた指導、管理及び市との連絡調整を行う業務です。 ・事務員は消耗品等の管理や給食費による食材の支払伝票のとりまとめ等を行っていただきます。 ・統括管理責任者としての業務に支障がない範囲で、他の業務との兼任は可能と考えます。
3	仕様書　４ページ ○実務実施体制 ３業務区分　②受託者が実施する業務 ク　食材の検収および保管等 質問）当日納品の食材について業者さんより納入される時間をご教示ください。（共同調理場で立ち合いが必要な牛乳の納入時間を含む）	当日納品の食材の納品時間は下記のとおりです。 【南部共同調理場】午前7時50分 【北部共同調理場】午前8時 【二ツ井共同調理場】午前8時30分 また、牛乳の納入時間については下記のとおりです。 【南部共同調理場】午前7時30分 【北部共同調理場】午前8時40分 【二ツ井共同調理場】午前9時30分
4	仕様書　13ページ別紙２ 経費負担区分一覧 ◆受託者負担 ①（健康診断料及び検便費用含む） 質問）検便について検査項目及び実施回数等をご教示ください。（腸内細菌検査・ノロウィルス定期検査等）	・腸内細菌検査については、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等を検査項目とし、長期休業期間中を含め、毎月２回以上実施するものとします。 ・ノロウイルス検査については、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、10月から翌年３月までの間、月１回以上又は必要に応じて実施するよう努めるものとします。
5	受託者が行う冬期間の除雪・排雪について ○除雪範囲をお示しください ○除雪作業用品、機器類等の貸与設備備品についてご教示ください。 ○作業に伴う経費負担区分をお示しください。	除排雪の範囲については、各共同調理場における食材の搬入、給食の運搬及び施設への出入りに必要な箇所並びに駐車場を想定しております。除雪用具として、除雪機、スノーダンプ、除雪用スコップを配置しております。除雪機に係る燃料費等は市が負担します。

6	募集要項10　提案書等の提出（1）提出書類 参考見積書は各共同調理場ごとに、各年度ごとの提出との理解でよろしいでしょうかご教示ください。	参考見積書については、３共同調理場分を合算した全体の見積書を、各年度ごとにご提出ください。
7	募集要項12　審査方法及び審査基準　評価項目（3）① 各共同調理場においての「工程表及び作業動線図」を作成する為「指示書」をご教示ください。	別紙（指示書）をご確認ください。
8	募集要項12　審査方法及び審査基準　評価項目（3）① 「米粉ぎょうざ」の皮と餡については手作りなのでしょうか。 「麻婆豆腐」で使用する豆腐は「生」「冷凍」どちらでしょうか。 「米粉ぎょうざ」「麻婆豆腐」「卵スープ」に関しアレルギー対応は必要でしょうか。 またアレルギー対応が必要な場合の代替献立とその工程をご教示ください。	上記「指示書」に記載がありますのでご確認ください。
9	募集要項12　審査方法及び審査基準　評価項目（3）②アレルギー対応について 1）各共同調理場にて何食対応していますか。 2）現在、何種類の品目に対応していますか。 3）8月以降若しくは現在のアレルギー代替食等の内容についてご教示ください。 4）現在何名でアレルギー調理をしていますか。 5）アレルギー対応食の引き渡し方法と現状の対応をご教示ください。	①南部36食　北部8食　二ツ井13食 ②主な対応品目は、卵、乳製品、種実類、魚介類、甲殻類、果実類、いも類、そば等です。 ③直近のアレルギー対応実績は次のとおりです。魚アレルギーについては肉の加工品を使用した代替食を提供し、鶏卵アレルギーについては除去食又はすり身を使用した代替食を提供しております。なお、主食及びデザートについては、除去食及び代替食の提供は行わず、弁当の持参等により対応しております。 ④現在、各共同調理場においてアレルギー対応食の調理を担当する調理員を配置しております。なお、配置人数については、市では指定しておりません。 ⑤アレルギー連絡票を使って調理員、学校受取者、担任、栄養教諭が確認のうえ、喫食してもらう。 【南部共同調理場】 ・四小…各クラスの台車にアレルギー対応食と連絡簿をセットで乗せて教室へ届ける。 ・受配校…アレルギー対応食と連絡簿をセットで各校コンテナへ入れ、配送車で運ばれ、学校で受取を確認する。 【北部共同調理場】 ・東雲中…養護教諭が調理場で受けとる。 ・受配校…アレルギー対応食と連絡簿をセットで各校コンテナへ入れ、配送車で運ばれ、学校で受取を確認する。 【二ツ井共同調理場】 ・二ツ井小…学級のワゴンに対応食確認簿と対応食を載せて届ける。学校では担任が確認の上サインし本人へ提供。調理場に戻ってきたときに栄養教諭が確認する。 ・受配校…アレルギー対応食と連絡簿をセットで各校コンテナへ入れ、配送車で運ばれ、学校で受取を確認する。

10	仕様書P1　①ボイラー 各共同調理場のボイラー運転管理に必要な免許とその種類をご教示ください。	各調理場とも、資格や免許等は不要です。
11	仕様書P2　業務実施体制　1　人員配置等 現在勤務されている調理員さん達全員の雇用を確保させていただきたいと考えております。人員配置とその積算に使用する為に、各共同調理場ごとの現在の人数体制と勤務時間帯をご教示ください。	令和8年5月1日現在の調理員数は次のとおりです。 南部共同調理場　25人 北部共同調理場　10人 二ツ井共同調理場　17人 （令和8年度「能代市の教育」より） なお、勤務時間帯については定めておりません。
12	仕様書P2　業務実施体制　1　人員配置等（4）運転員及び事務員 運転員さんの調理業務との兼任は可能でしょうか。 給食運搬車に補助員の同乗は必要でしょうか。 各共同調理場の現在の運用方法についてご教示ください。 事務員さんの配置について、各共同調理場での仕事と作業の内容についてご教示ください。また専任者が必要でしょうか現在の運用方法と併せてご教示ください。	・運転員については、調理業務との兼任は可能です。 ・安全確保の観点から、給食運搬車には補助員の同乗が必要と考えます。具体的な人員配置及び運用方法については、適切に業務を履行できる体制を確保してください。 ・事務員については、消耗品等の管理や給食用食材に係る支払伝票の取りまとめ等を行っていただきます。業務に支障がない範囲であれば、他の業務との兼任は可能です。
13	仕様書P13　経費負担区分一覧　受託者負担　⑥作業用消耗品 洗剤、ごみ袋等との記載がございますが、「洗剤」は食器、食缶用と理解してよろしいでしょうか。また、他負担すべきものがある場合はご教示ください。	調理業務に直接使用する消耗品については市で負担します。それ以外の衛生管理や清掃など、調理に付随する作業に使用する作業用消耗品は受託者負担となります。
14	仕様書P13　経費費用負担 配送車両に係る費用（車検点検修繕費用、燃料費用、タイヤ費用/交換費用等）は能代市さまのご負担で受託者が装備品を無償貸与され、配送を担当するとの理解でよろしいでしょうかご教示ください	NO.1の回答と同様に、給食運搬車は無償貸与とし、点検、車検（自賠責保険料を含む。）、修繕、燃料及びタイヤの購入・交換に係る費用は市が負担します。それ以外の経費は受託者負担となります。
15	業務分担区分一覧表　別紙3 主要な設備及びその他設備の管理との記載がございますが、具体的な作業内容と費用が発生する作業内容等がございましたらご教示ください。	主要な設備及びその他設備の稼働状況や老朽化の状況を日常点検等により把握し、安全かつ安定的な学校給食の提供に必要な施設環境を維持していただくことを考えています。修繕等の保守が必要な場合は市が費用を負担します。
16	一日の作業フロー　別紙4 各共同調理場の食品納品検収（牛乳パン等含む/納品先）時間帯・調理開始終了・配膳終了・洗浄開始終了の各時間をご教示ください。	食材及び牛乳等の納入時間については、NO.3の質問への回答をご参照ください。 調理開始・終了時間、配膳終了時間及び洗浄開始・終了時間については指定いたしません。学校給食衛生管理基準等を遵守し、別紙５に示した各校への配送時間を参考に、適切な作業工程を設定してください。

17	貸与設備備品等一覧表　別紙5　食缶等配送・回収経路　南部共同調理場 【配送】浅内小、第一中、能代南中は食器と調理済み給食は同時配送 他は別便配送 【回収】浅内小、第一中、能代南中は食器と調理済み給食は同時回収 貸与設備備品等一覧表　別紙5　食缶等配送・回収経路　北部共同調理場 【配送】向小は食器と調理済み給食は別便配送 【回収】向小は食器と調理済み給食は同時回収 貸与設備備品等一覧表　別紙5　食缶等配送・回収経路　二ツ井共同調理場 【配送】五小、能代東中、二ツ井中は食器と調理済み給食は同時配送 【回収】五小、能代東中、二ツ井中は食器と調理済み給食は同時回収 の認識でよろしいでしょうか。 また、それぞれの配送と回収ごとの積載コンテナ数（食器●台/調理済み●台）をご教示ください。	・配送に当たっては、調理済み給食と食器等を同梱したコンテナを学校ごとに用意し、配送しております。学校によってはコンテナが複数となるため、複数回に分けて配送する場合があります。回収についても、学校ごとにコンテナを回収しております。 ・運搬車１台当たり、最大４個のコンテナを積載することができます。
18	貸与設備備品等一覧表　④　給食運搬車 マニュアル車でしょうか。AT車でしょうかご教示ください。	無償貸与する給食運搬車は、すべてMT車です。
19	配膳人は必要ないとの認識でよろしいでしょうか。 また、配送車輌からコンテナ等をおろした後の作業内容と、学校へ引き渡す場所（搬入口付近/エレベーターを使用し各フロア等）で待機する必要があるのかと、その所要時間をご教示ください。	車両からコンテナを搬出し、各学校の所定の引き渡し場所において学校側へ引き渡すこととなります。引き渡し場所での待機や配膳は不要です。
20	貸与いただける備品等（ロッカー、テーブル、冷蔵庫、冷暖房機等）がございましたら各共同調理場ごとにご教示ください。また、受託者が購入すべき備品等がございましたらご教示ください。	【南部共同調理場】 洗濯機3台　乾燥機3台　ロッカー10人分、約25人分の扉なしボックス棚　テーブル5人分、会議用長机10台 【北部共同調理場】 洗濯機2台　乾燥機2台　ロッカー11人分　テーブル2人分　長机2台 【二ツ井共同調理場】 洗濯機2台　乾燥機2台　ロッカー17人分　長机5台 なお、受託者が購入すべき備品については、特に指定しておりません。貸与する設備及び備品等を踏まえ、業務の履行に必要となる備品については、受託者においてご用意ください。
21	白衣等の洗濯方法につきまして、各共同調理場内に洗濯機・乾燥機等の設置はございますか。 現状の運用方法と設置済みの場合は、その台数と所有者は発注者か受託者なのか、また設置していない場合はその理由と今後設置が可能なのかをご教示ください。	各共同調理場には、市が所有する洗濯機及び乾燥機を設置しております。設置台数については、貸与備品等に関する質問（NO.20)の回答をご参照ください。

22	現在、能代市さまで取り組んでいる食育等の実績がございましたらご教示ください。	能代市では第4期能代市食育計画に基づき、食育に取り組んでいます。令和7年度に実施した主な内容は次のとおりです。 【南部共同調理場】 ・学校ホームページでの給食紹介（地場産の使用、給食時間の様子など） ・毎月19日(食育の日)に地場産野菜を活用　ほか 【北部共同調理場】 ・当日の献立や食に関する情報提供 ・児童が考えた献立の提供　ほか 【二ツ井共同調理場】 ・家庭への食育情報の提供 ・保護者向けの給食の試食、能代産食材を使用した給食の提供　ほか
23	牛乳とパン等の納品手法と場所と時間帯についてご教示ください。 受託会社が実施する確認事項とその時間帯とその作業に係る人数についてご教示ください。 （学校直納、センター納品、数を数える必要性の有無と数える場合の時間帯と所要時分）	食材及び牛乳等の納入時間については、該当する質問(NO.3)の回答をご参照ください。納入場所は各共同調理場となっております。受取時には数量を確認することとし、所要人数は1人、所要時間は10分程度と想定しております。 なお、パンにつきましては、冷凍パンを使用していることから、提供する前日に納入されています。
24	調理室設備概要　二ツ井共同調理場 図面と設備の記載がございますが設置場所が不明です。作業工程及び作業動線図を作成提出する為にご教示ください。	別紙（二ツ井調理場機器配置図）をご確認ください。