

<質問及び回答一覧>

令和8年7月13日更新分（黒字）

令和8年8月5日更新分（青字）

No.	質問	回答
1	現在の職員配置数、及び勤務時間をご教示いただけますでしょうか。	12人以上配置を目指していますが、現在は10人（うち正規職員4人）配置で、勤務時間は8時15分～17時の範囲です。
2	現在のアレルギー対応人数、及び対応品目をご教示ください。 個別対応はありますか。	今年度について給食で使用する食材にアレルギーがある対応児童は40人在籍しています。全ての食材を対象に、アレルギーがある場合は、原則、除去食を提供し、例外的に代替食を提供する場合があります。
3	従業員が使用できる駐車場等はございますか。 また、利用できる場合、駐輪場の使用料金は発生しますでしょうか。	小学校敷地内には、教職員及び調理従事者用の駐車場はないため、自動車で通勤される場合は、近隣の駐車場をご利用ください。なお、自転車での通勤は、学校の許可を得た場合、利用可能で、使用料金はありません。
4	食材の納品時間をご教示ください。	現在は8時15分～9時です。
5	行事食、特別献立の提供頻度、献立の内容をご教示ください。	令和7年度は、七夕やひな祭りなどの季節の行事食のほか、ブックメニューを年2回、リザーブ給食を学期末に実施しました。また、食育授業でとうもろこしの皮剥きや枝豆のさやもぎを行い給食で提供しました。 献立内容は、北ノ台小学校ホームページに1年分の献立だよりを掲載していますので御参照ください。
6	校舎の概要と平面図をご提示いただけますでしょうか。	校舎の平面図は開示していませんが、3階建てで、1階の給食室から小荷物昇降機で2階、3階の配膳室まで繋がっています。
7	厨房の概要と平面図をご提示いただけますでしょうか。 厨房機器リストをご提示いただけますでしょうか。	厨房図面及び機器リストの閲覧については、実施要領に記載のとおり、事前に電話予約のうえ、学務課までお越しください。
8	運搬施設（エレベーター、小荷物専用昇降機など）はありますか。	小荷物専用昇降機があります。
9	炊飯施設はありますか。	調理室内に炊飯器を設置しています。
10	厨房内の床はウェット式、ドライ式など仕様をご教示ください。	厨房内の床はドライ式です。

質問		回答
11	厨房内に空調設備はありますか。	空調を設置しています。
12	従業員の昼食費をご教示ください。	今年度は、1人1食あたり350円です。
13	長期休暇時の清掃業務等の指定日数はありますか。	長期休暇時は、主に学期の終了後・開始前の数日間で、清掃・消毒・点検・整理等を行い、休業後の業務の履行に支障がないようにお願いしています。そのほか、給食施設・設備の保守点検日・清掃日等に立ち会いをお願いします。
14	運搬においてのサンプル食、検食の配膳場所をご教示ください。	サンプル食は給食室前に展示します。検食は校長室に配膳します。
15	運搬において直接児童又は教職員に渡すとありますが、渡すまでは各階に1名待機し、引き渡す形でしょうか。	ご認識のとおりです。
16	細菌検査、ノロウイルス検査の頻度をご教示ください。	細菌検査は月2回実施、ノロウイルス検査は感染の可能性がある場合に実施いただきます。
17	給食提供時間、回収時間をご教示ください。	給食提供時間は12時15分、回収時間は昼休み後の13時30分です。
18	他社の質問の開示を行っていただけますでしょうか。	質問及び回答は全てホームページに公開いたします。

No.	質問	回答
19	企画提案書の提出方法に指定はございますか。	実施要領 7（2）に記載のとおり、持参または郵送にてご提出ください。
20	審査項目について40点満点という認識でよろしいでしょうか	原則 40 点満点となりますが、同点となり上位 3 事業者を決定できない場合は、同点となった事業者について、各審査委員の専門分野に該当する項目の点数を通常の 2 倍に換算し、再度合計点を算出いたします。
21	試食会の回数は何回程度予想しておりますか	保護者向けに年 1 回程度実施しています。
22	提供食数が950食から100食以上増加した場合にはどのような対応を予定しておりますか	提供食数が 100 食以上増減した場合は、必要に応じて人員配置や契約金額について協議のうえ契約変更等を行います。
23	従業員が使用できる駐車場はございますか	No.3 のとおりです。
24	空調設備はございますか	空調を設置しています。
25	機械用アルコールの費用負担はどちらになりますか	機械用アルコール（消毒用アルコール）は市の負担です（仕様書P25）。
26	ふれあい給食事業とは具体的にどのような事業を指すのでしょうか	週一回、児童と地域の高齢者等と一緒に給食を食べることを通じて地域交流を行っています。定員は 16 人です。
27	弊社従業員の給食費につきましてご教示ください	No.12 のとおりです。
28	弊社の取り組みとして障がい者雇用や外国人財雇用を促進しておりますが学校においても進めたいと考えておりますがよろしいでしょうか	問題ございません。
29	配膳室の有無について確認したく学校全体の図面をご提示いただけますでしょうか	校舎の平面図は開示していませんが、各階に配膳室が設置されています。

No.	質問	回答
30	受け渡しは配膳室までという理解でよろしいでしょうか	ご認識のとおりです。
31	アレルギー対応食の受け渡し方法について配膳室で担任の職員様に手渡しという対応でよろしいでしょうか	配膳室で、クラスワゴンに乗せて担任へお渡しいただきます。
32	改修工事が行われたのは何年でしょうか	給食室の改修工事は平成２８年に実施いたしました。
33	備品倉庫はございますか	給食室の隣にございます。
34	鍵付きロッカーはございますか	休憩室に鍵付きロッカーがございます。
35	洗濯機や乾燥機はございますかまた設置場所はございますか	洗濯機及び乾燥機は給食室内に設置されています。
36	栄養教諭の配置校でしょうか	学校栄養職員が配置されています。
37	現在直営での運営となりますが、開業前の引継ぎは可能でしょうか。	可能です。委託開始前に一定期間を設け、引き継ぎを実施予定です。
38	現在働かれている方の給与額、時給額、賞与額について	正規職員については年次等で個々に変わるため開示できません。学校給食調理専門員の時給は１，３９０円、補助員の時給は１，２４０円で、期末・勤勉手当は計４．９月相当分です（令和８年度予定）。
39	設問２業務遂行能力の(２)現場責任者（チーフ）、副責任者（サブチーフ）の育成計画について こちらの評価基準については将来の業務責任者に対する育成計画か、現在の業務責任者に対しての育成計画か紙面が限られるためご教示いただけますと幸いです。	将来のチーフ等を育てる仕組みから、チーフ等となった後の研修・バックアップ体制までの一連を育成計画としてご記載ください。