

所沢市立第1学校給食センター学校給食調理業務委託 回答書

・実施要項について

質問	回答
① 三年間の見積限度額を記載いただいておりますが、提案する見積額は単年ごとに変動可能でしょうか。	単年ごとの変動（各年度の積算額が異なること）は可能です。ただし、3年間の提案総額は見積限度額である 981,684,000 円（消費税および地方消費税込み）以内 としてください。
② 一次審査結果通知用の封筒に貼る切手の金額を教えてください。	【84 円分】の切手を貼付してください。
③ 一次審査実施の際の評価方法は、募集要項 9 評価基準と同様でしょうか。	基本的には同様です。ただし、1 次審査は提出された「書類（参加申込書、会社概要、実績、財務諸表等）」のみによる客観的評価となり、プレゼンテーションや質疑応答、独自提案等の項目は 2 次審査（プレゼンテーション）における評価対象となります。
④ 選定委員との接触を避けるため、選定員 8 名の属性を教えてください。	選定委員の役職および属性につきましては、特定事業者による意図せぬ接触および公正な選定を妨げるあらゆる要因を排除するため、非公表といたします。
⑤ 提案資料につきましては任意様式とのことですが、提案書は A4 判で作成し、工程表および動線図は A3 判で作成しても差し支えないとの理解でよろしいでしょうか。	ご認識のとおりで差し支えありません。ただし、提出の際はフラットファイル等に A4 判サイズに折り込んで綴じ、正本 1 部・副本 14 部を提出してください。

・仕様書について

質問	回答
① (14) 定期的な業務 ウ ⑦ 施設内に設置されている換気扇・エアコンの清掃につきましては、調理従事者が日常業務の範囲内で実施可能なレベルの清掃を指し、専門業者による分解清掃は業務範囲に含まれないとの理解でよろしいでしょうか。 また、仮に専門業者による分解清掃を業務範囲に含める場合、現在実施されている年間の清掃費用をご教示いただけますでしょうか。	ご認識の通りです。日常業務の範囲内で実施可能な清掃（フィルター清掃、外観の拭き掃除等）が事業者の業務範囲となります。専門業者による分解清掃は、市側の負担において実施します。
② 運營業務責任者、運營業務副責任者は、調理主任、調理副主任との兼務が可能でしょうか。	調理業務等の安定的かつ安全な運営管理、および衛生管理体制（責任の明確化）を担保するため、運營業務責任者（および副責任者）と調理主任（および副主任）との兼務は不可（それぞれ専任）とします。※ただし、仕様書に記載のある通り「食品衛生責任者」と「統括業務責任者以外の役職」との兼務は可能です。

質問	回答
③ ご飯やパン等は、各学校へ直接に直接納品でしょうか。 納品の時間を教えてください。	ご認識の通り、各学校へ直接納品されています。 ・牛乳：午前4時～7時 ・パン・米飯：午前5時～8時半 ・その他（デザート等）：業者によるが午前11時までには納品
④ 給食センターでのイベントを3つ記載いただいておりますが、各イベントの実施頻度と事業者に見込む具体的な支援の内容を教えてください。	各イベント（サマーフェスタ、給食展、食育フォーラム）の実施頻度はそれぞれ以下のとおりです。望む具体的な支援内容は以下の通りです。 ① サマーフェスタ （2年に1度、7月に実施。※食育フォーラムと交互に開催） 前日準備、イベント当日の調理場内の見学案内補助、体験コーナー（釜かき混ぜ等）の安全管理、ブース運営協力等。 ② 給食展（2月に実施。） 現時点では、事業者による支援は想定していません。 ③ 食育フォーラム （2年に1度、開催時期は未定。） 試食会における給食の調理・配送等。 ※サマーフェスタと交互に開催に変更予定

・サンプルについて

質問	回答
① サンプル1 直近（令和8年7月以降）の会計年度 任用職員の勤務人数、1人あたりの年収 について御教示頂けますでしょうか。	※昨年度の決算額では、ベースアップを反映できないため、 令和8年度の決算見込み額となります。 1、調理員（7時間勤務）：17名 ・年収：280万円～330万円 （平均：300万円。うち、期末勤勉手当80万円） 2、調理員（6時間勤務）：12名 ・年収：240万円～280万円 （平均：260万円。うち、期末勤勉手当70万円） 3、調理員（5時間勤務）：12名 ・年収：200万円～230万円 （平均：220万円。うち、期末勤勉手当60万円） 4、汽缶手：1名 ・年収：310万円。うち、期末勤勉手当80万円 5、配膳員：45名 ・年収：110万円～130万円 （平均：120万円。うち、期末勤勉手当の支給はなし）
② サンプル1 正規職員の内、調理員と汽缶手の方の現在の給与と期末勤勉手当の支給状況を教えてください。	1、調理員（一般） 平均給与：730万円（うち期末勤勉手当210万円） 2、調理員（再任用） 平均給与：420万円（うち期末勤勉手当70万円） 3、汽缶手（再任用）

	平均給与：420 万円（うち期末勤勉手当 70 万円）
質問	回答
③ サンプル 1 会計年度任用職員のうち、調理員と汽缶手の方の現在の給与と期末勤勉手当の支給状況を教えてください。 また、併せて過去 3 年間の給与及び期末勤勉手当の支給実績と R9 年度以降も直営だった場合に想定される給与及び期末勤勉手当の支給金額も教えてください。	※昨年度の決算額では、ベースアップを反映できないため、支給状況は令和 8 年度の決算見込み額となります。 ① 現在の給与 「サンプルについて」の質問①の回答をご参照ください。 ② 過去 3 年間の支給実績 おおむね、平均程度の支給額の推移です。 令和 7 年度：270 万円（うち期末勤勉手当 70 万円） 令和 6 年度：220 万円（うち期末勤勉手当 60 万円） 令和 5 年度：170 万円（うち期末手当 30 万円） ③ 令和 9 年度が直営の際の想定額 令和 9 年度以降を想定するのは難しいため、令和 9 年度が直営で、令和 8 年度と同程度のベースアップがあった場合の想定額です。 320 万円（うち期末勤勉手当 85 万円）
④ サンプル 1 各配送車の組み分け（例：配送車 1 ○○小学校、○○小学校、配送車 2、、、、）と、各配送車の出発時間を教えてください。	資料 1 をご確認ください。
⑤ サンプル 3 事業者の負担区分として、洗濯機、乾燥機がございしますが、センター内 2 階と調理場内にあった機器は利用できなくなるという理解でしょうか。その場合、洗濯機と乾燥機の台数を教えてください。	センター内（2 階等）に設置されている既存の洗濯機および乾燥機は、無償で貸与（継続利用可能）いたします。 ご利用いただける台数は、下記のとおりです。 ・洗濯機：7 台 ・乾燥機：1 台
⑥ サンプル 3 調理員の休憩室にございます、ロッカーや冷蔵庫は継続して利用させていただけるのでしょうか。	お見込みの通り、継続してご利用いただけます。
⑦ サンプル 3 ※3～※5 は事業者負担ですが、既存の調理器具（在庫があるもの）はそのまま使用可能との認識でよろしいでしょうか。	お見込みの通り、継続してご使用いただけます。
⑧ サンプル 4 お手数ですが、HP に掲載されているサンプル 4 が印刷範囲の設定で確認しづらくなってしまっておりますので、再掲載いただけないでしょうか。	ご不便をおかけし申し訳ございません。サンプル 4（業務分担区分）の PDF データについて、印刷範囲を適正に修正したファイルを本日（令和 8 年 7 月 24 日）ホームページに再掲載いたしました。

・その他

質問	回答
① 調理員が給食を喫食させていただく場合、1食当たりの単価を教えてください。	1食あたり 330 円となります。
② 参考までに、現在の作業工程表と動線図を1日分ご開示いただけますでしょうか。	資料2・3をご確認ください。
③ 業務引継ぎ（現従事者との面談や現地引継ぎ等）は10月の契約締結後、いつ頃から始めてよいでしょう。 予定月などご想定があれば教えてください	契約締結（令和8年10月上旬予定）以降、提出いただく「準備計画書」に基づき、市と協議の上で随時開始していただけます。 現時点では、現従事者との面談や現地調整について、10月中に、遅くとも令和8年11月までには着手いただくことを想定しています。
④ 今年度3月の給食提供終了日と、来年度の給食提供開始予定日を教えてください	下記の通り実施予定です。 ・令和8年度 給食最終日：令和9年3月24日（水） ・令和9年度 給食開始日：令和9年4月12日（月）

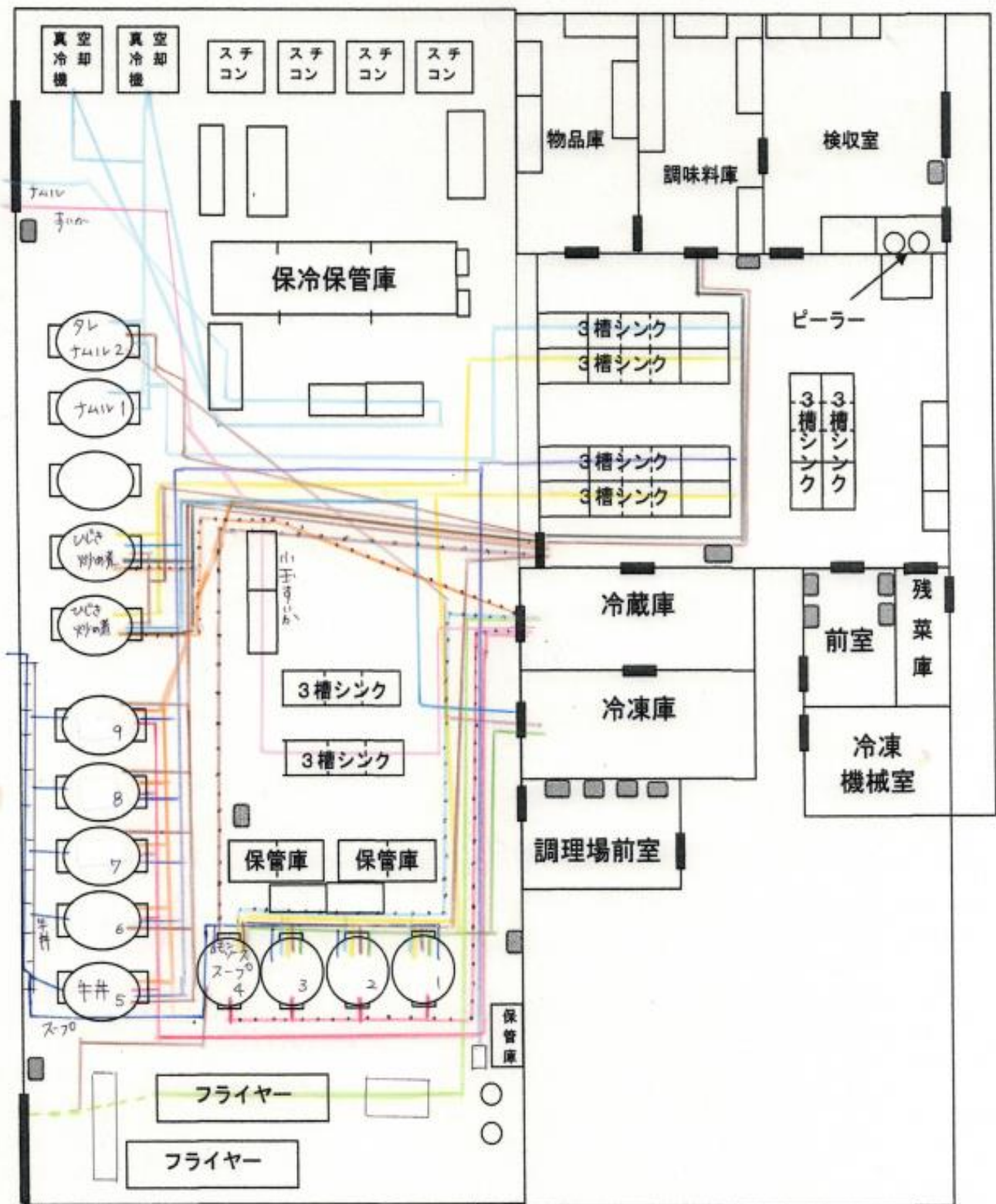
【資料 1】 配送校の組分け・出発時間

	配送車	時間	配送校
1 便	配送車 1	1 0 : 5 0	荒幡小
	配送車 2	1 0 : 5 2	山口中
	配送車 3	1 1 : 0 0	北中小・若狭小
	配送車 4	1 1 : 0 0	宮前小・狭山ヶ丘中
	配送車 5	1 1 : 0 5	三ヶ島中・林小
	配送車 6	1 1 : 0 5	上山口中
	配送車 7	1 1 : 1 0	泉小
2 便	1 便から戻りの配送車	1 1 : 2 5	山口小
		1 1 : 2 5	椿峰小
		1 1 : 3 0	北野中・北野小
	↓	1 1 : 3 0	小手指中

【資料2】調理作業工程表

	担当班	8:15	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
牛丼	4班	野菜下処理・調味料準備	肉分け		10:00 釜調理 肉入れ	中心温度 配缶	前掛け・手袋	
小玉すいか	2班	水の残留塩素濃 洗浄	前掛け・手袋		フルーツカット 数え 配缶	前掛け・手袋		
ひじきの炒め煮	6班	野菜下処理・調味料準備		9:30 釜調理	中心温度 配缶	前掛け・手袋		
冬瓜スープ	1班	野菜下処理・調味料準備	肉分け		10:15 釜調理 肉入れ	中心温度 配缶	前掛け・手袋	
エプロン 鶏肉の レモンソース	5班	たれ作り フライヤー準備	9:20 中心温度 粉つけ	揚げ調理	数え 配缶	中心温度 前掛け・手袋	180℃ 4分20秒	
小松菜ナムル	6班	野菜下処理 調味料準備 タレ準備	9:15 ゆでる 中心温度	真空冷却	前掛け・手袋 配缶			

【資料3】作業動線図



＜小学校＞

牛丼 牛肉
白滝・千切り
玉ねぎ・生姜
調味料
小玉ごいか

ひきと大豆の
炒め煮

ひき・ネン
大豆
人参
油あげ
調味料

＜中学校＞

冬瓜入り中華
スープ

豚肉 鶏肉のしモンズ
野菜 鶏肉
ひよこ 調味料
冷ほう草 小松菜のしモンズ
調味料 野菜
調味料