

質 疑 応 答 書

	設計図書等の 種類・頁・番号	質 問 内 容	回 答
1	公告 1P 2	給食調理の実績は履行実績でしょうか。完了実績でしょうか。	履行期間中の案件は実績として認めません。履行が完了した実績を記載してください。
2	公告 1P 2	1契約で複数園を受託している場合の実績としての考え方は、受託している園の数という認識でよろしかったでしょうか。	お見込みのとおりです。1つの契約の中で複数の施設を請け負っている場合は、1施設ごとに1つの実績と考えます。 なお、落札候補者となった場合に提出いただく「入札参加資格確認申請書(事後審査入札)」の添付書類として、そのことが確認できる資料(契約書の写し及び仕様書など)を提出していただきます。
3	仕様書P.1 3	職員食の提供方法をお教え願います。	3歳以上児の担任はこどもと一緒に保育室で喫食するため、こども分と併せて配缶してください。 その他の職員は主に職員室で喫食しますが、状況によっては保育室等で喫食することもあります。指定の時刻に、職員が喫食する場所へ提供してください。
4	仕様書P.2 5	現在のアレルギー児の人数、アレルギーの種類や対応方法をお教え下さい。	令和8年10月現在、給食対応が必要なアレルギー児は4名(卵アレルギー3名・卵および小麦アレルギー1名)です。 対応方法については、習志野市ホームページに掲載してある「食物アレルギー等対応マニュアル」をご覧ください。
5	仕様書P.2 5	「配慮食」とは具体的にどのような食事を指しますか。また、提供頻度もお教えください。	配慮食とは、特別な配慮が必要な児童に対し、苦手な食材を除く、食材の切り方や調理方法を変更するなどの対応をした食事です。 提供頻度は児童の状況により異なりますが、令和8年10月現在、3名に配慮食を提供しています。
6	仕様書P.2 5	補食の提供はないという理解でよろしいでしょうか。	補食の提供はありません。
7	仕様書P.2 7	食材は使用当日の納品という理解でよろしいでしょうか。また、肉・魚・野菜など、食材の種類ごとの納品時間をお教えいただけますでしょうか。	生鮮食品については、基本的に当日納品されます。納品時刻は日によって異なりますが、概ね以下のとおりです。 肉、野菜・・・7:45 魚、牛乳・・・8:00 パン、乾物・・・9:00
8	仕様書P.2 7	食材はカット野菜や冷凍食材などの使用はありますか。	カット野菜は使用していませんが、冷凍食材は使用することがあります。
9	仕様書P.3(3)	②『配膳車にて保育室に上下膳する』と記載されておりますが、配膳時は配膳車を保育室まで運び、下膳時も保育室まで配膳車を回収しに行く、という理解でよろしいでしょうか。	配膳については、配膳車の台数に限りがあるため、配膳車で給食を保育室へ運搬した後空になった配膳車を回収し、別のクラスの配膳に使用する運用となっています。下膳についてはご認識のとおりです。

	設計図書等の種類・頁・番号	質 問 内 容	回 答
10	仕様書P.3(3)	配膳場所について、以下の点を確認させてください。 ・配膳場所が2階以上となる場合はありますでしょうか。 ・2階以上への配膳がある場合、ダムウェーターなどの昇降設備をお借りすることは可能でしょうか。 ・配膳場所は全部で何か所ありますでしょうか。	2階への配膳はありません。 配膳場所は全部で8か所です。(0～5歳児の保育室 各1、一時保育利用者の保育室1、職員室1)
11	仕様書P.3(3)	盛付は、未満児が個別盛、以上児が食缶配膳という認識で宜しいでしょうか。	ご認識のとおりです。
12	仕様書P.3(4)	「出来上がり品の検査」とは、1食分全体を対象とするのでしょうか。それとも、主菜等のメイン食品のみを対象とするのでしょうか。また、検査項目(一般生菌数、大腸菌群等)についてもご教示ください。参考に過去の検査成績書を頂けないでしょうか。	1食分全体が対象となります。 検査項目については仕様書に記載のとおり、委託者と受託者が協議した上で決定します。令和8年度に実施した食材検査の項目は、一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌です。今年度の報告書を添付します。(資料1)
13	仕様書P.3(4)	「出来上がり品の細菌検査を年4回実施し」と記載がありますが、どのようなタイミングで現在は実施しているのでしょうか。また年4回を超えて実施されることもあるのでしょうか。	令和8年度は年1回の実施となっており、8月に実施済みです。 実施回数については、仕様書に記載のとおり年4回の実施を求めるものです。4回を超えて実施することについては、受託者にて検討の上決定してください。
14	仕様書P.5(13)	『食育に協力すること』とありますが、具体的な協力内容、頻度をお教え下さい。	令和8年度の主な実績および予定は以下のとおりです。 みそづくり・・・器具の準備、材料の計量、大豆の加熱 等 お月見だんごづくり・・・器具の準備、できあがっただんごの蒸し上げ もちつき・・・器具の準備、もち米の蒸し上げ、お湯を沸かす
15	仕様書P.8(8)	施設・設備の安全衛生管理の対象に調乳室が含まれておりますが、調乳業務については委託者が行うという理解でよろしいでしょうか。	ご理解のとおりです。
16	仕様書P.5 8	現在、勤務している方を引き継がせて頂く事は可能でしょうか。	現在勤務している職員の雇用継続については、本人の意向も踏まえ、受託者においてご検討ください。
17	仕様書P.5 8	現在の1日の出勤人数について、正規職員と非常勤職員の内訳、勤務時間をお教えいただけますでしょうか。また、職員全員の1日の総労働時間についても併せてご教示ください。	1日に出勤する人数は、概ね以下のとおりです。 正規職員 2名 非常勤職員(7時間勤務) 2～3名 非常勤職員(4時間勤務) 1名 総労働時間は約34～41時間です。
18	仕様書P.5 8	現在勤務している方たちの給与、時給、交通費、社会保険加入の有無、調理師等の資格有無をご教示下さい。	現在勤務している職員の個別の給与額、時給、交通費等については、個人情報保護の観点から回答を差し控えます。 なお、正規職員の給与および通勤手当については、「習志野市一般職の職員の給与に関する条例」および「習志野市一般職の職員の初任給、昇格及び昇給等の基準に関する規則」に基づき決定しています。また、会計年度職員については、習志野市ホームページで公開されている「募集職種一覧(技能労務職)」および「会計年度任用職員募集案内」のとおりです。 社会保険への加入については、関係法令に基づき適切に対応しています。 資格については、一部の調理員が調理師免許を保有しています。

	設計図書等の 種類・頁・番号	質 問 内 容	回 答
19	仕様書P.5 8	調理従事者に男性が含まれても問題は無いでしょうか。	問題ありません。 なお、調理従事者用の休憩室(兼更衣室)およびトイレはそれぞれ1か所の設置となっています。
20	仕様書P.9 14	報告事項等の表で下段にある「食品検査成績書」とありますが、現在、発生している費用を年間でおおよそいくらかかっているのでしょうか。	令和8年度は年1回の実施で、21,120円(4品目)です。
21	引き継ぎについて	令和9年3月1日から引継ぎ期間となっていますが、営業許可の取得・開始時期はいつになりますか。引継ぎ期間中も営業許可が必要となるのか、令和9年4月1日の給食提供開始日からでよいのか、ご教示ください。	令和9年4月1日からの給食提供開始に合わせて、営業許可を取得してください。 なお、4月1日から営業開始するにあたっては、3月中に営業許可を取得する必要があります。管轄の保健所に相談の上、適切に手続きを進めてください。
22	引き継ぎについて	令和9年3月1日から3月31日までの引継ぎ期間中、給食調理業務の責任は委託者と受託者のどちらが負うのでしょうか。給食提供、衛生管理、アレルギー対応、事故発生時の責任分担についてご教示ください。	引継ぎの進捗状況及び各時点における業務内容に応じて、委託者及び受託者の役割分担を明確にしたうえで、適切に対応するものとします。
23	引き継ぎについて	仕様書には「引継ぎの際は、業務責任者又は業務副責任者が必ず立ち会うこと」とありますが、業務責任者または業務副責任者以外の調理従事者および調理補助パートについても、全員が引き継ぎに立ち会うのでしょうか。	業務責任者および業務副責任者以外の調理従事者等の立ち合いについては、4月からの調理業務が円滑に行えるよう、受託者にて検討の上決定してください。
24	引き継ぎについて	引継ぎ期間中も腸内細菌検査を実施する旨の記載がありますが、仕様書P9「14 報告事項等」に定める様式5～様式9等についても、引継ぎ期間中から提出が必要となるのでしょうか。	様式7および8を提出してください。
25	その他	調理従事者の白衣を洗う専用の洗濯機や乾燥機をお借りする事は可能でしょうか。	洗濯機の使用は可能です。乾燥機は設置していません。
26	その他	調理従事者が給食を喫食することは可能でしょうか。可能な場合、1食あたりの費用もお教えいただけますでしょうか。	調理従事者が給食を喫食することはできません。
27	その他	休憩室にエアコンは設置されているのでしょうか。	設置されています。
28	その他	調理従事者の車通勤は可能でしょうか。可能な場合、駐車場をお借り出来るのでしょうか。	車通勤は可能ですが、施設の駐車場を使用することはできません。

	設計図書等の 種類・頁・番号	質 問 内 容	回 答
29	その他	参考に献立表、調理指示書(離乳食、未満児、以上児それぞれ)を頂けないでしょうか。	添付します。(資料2および3)
30	その他	施設の平面図、厨房図面、機器一覧を頂けないでしょうか。	添付します。(資料4～6)