

質疑回答書

業務名 案件名	宇治市立大開小学校給食調理等業務委託	
質疑 番号	質疑事項	回答
1	直近1週間における「作業工程表」および「作業動線図」をご開示願います。	現行業者作成の書類のため、開示不可です。
2	アレルギー対応食用の専用食器や専用調理器具の有無、および現在の管理・貸与状況についてご教示願います。	専用食器、専用調理器具があり、委託業者に貸与
3	各学校別のアレルギーの対応について、品目、1日あたりの対象児童数、アレルギー提供調理の場所をご開示願います。	品目数は膨大となるため回答が難しいですが、今年度アレルギー対応人数は12名です。アレルギー提供調理の場所はありません。
4	各校の当日の物資納品時間をご開示願います。	別紙参照
5	各学校（調理場）ごとの現在の時間帯別の配置人数をご開示願います。	時間帯別の配置人数は現行業者がそれぞれ設定しており開示しかねますが、調理食数に基づいた宇治市の配置基準は正職3人、臨職1人です。
6	現在従事している方の詳細（人数、常勤、非常勤の区分、経験年数、有資格等）をご教示願います。	日によって異なりますが、概ね社員2名、パート5名（半日程度）となっています。現行業者の経験年数および有資格の有無については回答しかねますが、委託共通仕様書に記載の内容を満たした方が従事されています。
7	各学校分の現在の契約額（受託金額）および、年度別の契約金額を税込でご開示願います。	契約額：45,504,000円 年度別（R6）：15,168,000円 年度別（R7）：15,168,000円 年度別（R8）：15,168,000円
8	給食を従事者が喫食する際の現在の1食あたりの負担額をご教示願います。	1食あたり330円です。

9	各学校について、生ごみ処理機、洗濯機の有無ならびに控室に設置されている備品をご開示願います。	生ごみ処理機はなし、洗濯機はあります。控室にはエアコン、ロッカー、テーブルがあります。
10	提案書について、両面印刷、枚数、綴じ方の指定はございますか。	印刷方法、綴じ方に指定はありません。枚数は A4 用紙 200 枚程度を上限としています。

(別紙)

令和8年度学校給食物資の納入時間等

物資の納入については、下記納入時間及び温度の順守をお願いします。

なお、不測の事態等により、下記納入時間以外の時間に納入する場合や納入時間に遅れが生じる場合は、必ず速やかに宇治市学校給食会事務局に連絡を入れてください。

品 目	納 入 時 間	配送時の状況	
		温度管理	車 両
肉類 肉加工品	当日 8:00～ 9:00	10℃以下	中温車
青果物	当日 8:00～ 8:45 前日 14:30～16:00 (特に指定する物資は当日8:00～10:00)	10℃前後	
もやし	当日 8:00～ 9:30	10℃以下	保冷車
豆腐・油あげ 生麺類	当日 8:00～ 9:00	5℃以下	中温車
こんにゃく	当日 8:00～ 9:00	常温	
卵	当日 8:00～ 9:00	10℃以下	中温車
うずら卵水煮	当日 8:00～ 9:00 前日 8:00～11:00 前日 14:30～16:30	常温	
ジャム マヨネーズ	当日 8:00～ 9:00 前日 14:30～16:30	常温	
冷凍食品	当日 8:00～ 9:00 (朝積みしたもの)	-15℃以下	低温車
練り製品 じゃこ	当日 8:00～ 9:00 (朝積みしたもの)	5℃以下	中温車
調理用牛乳	前日 8:00～11:00 14:30～16:30	10℃以下	保冷車
チーズ バター・ラード 生クリーム ジュース マーガリン	当日 8:00～ 9:00 前日 14:30～16:30	10℃以下 (チーズは 15℃以下)	保冷車
ヨーグルト デザート類 (常温保存のものを含む)	当日 8:00～10:00	10℃以下	中温車
その他 (乾物・調味料・味噌など)	前日までの 8:00～11:00 または 14:30～16:30	常温	

※ 前日が学校休業日の場合は当日納入とします。(その他:(乾物・調味料・味噌など)は除く。)

※ 各学期初め(春・夏・冬の各休業明け)の納入については別途連絡します。

※ 給食物資の配送中は、安全な温度管理となるよう車両を参考にしてください。

・低温車: -25℃前後まで冷却が可能

・中温車: -5℃前後まで冷却が可能

※ 上表中、10:30～11:00の間は、受取りが困難な場合があるため、可能な限り避けてください。

※ 上表中の内容及び上表に定めのないものについて、宇治市学校給食会が特に必要と認めるものは納入業者と協議のうえ決定することとします。