

東旭川学校給食センターの給食調理業務委託に係るサウンディング型市場調査についての質問と回答

質問	回答
<p>年度任用職員の時給などについて</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年度任用職員（パート）は民営化後も引き続き雇用したいのでお聞きします。</li> <li>・パートの時給は幾らでしょうか。経験や知識で差がある場合は最大、最小、平均値などをお教えてください。</li> <li>・また、一時金（ボーナス）に相当する手当も出しているのなら年間幾ら（あるいは何カ月）でしょうか。</li> </ul>	<p>会計年度任用職員の勤務条件等につきましては、以下のページをご参照ください。</p> <p><a href="https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/218/258/260/d056337.html">https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/218/258/260/d056337.html</a></p> <p>合わせて、別添「会計年度任用職員制度について（PDF435KB）」もご参照ください。</p>
<p>通勤手段について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パートの皆さんの通勤手段にはどのようなものがありますか。</li> <li>・現在通勤手当はどのように支払っていますか。特にマイカー通勤の場合は何を基準に支払っていますか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・通勤手段としては、自家用車が主な状況です。</li> <li>・住居から勤務地までの通勤距離に応じ、市の規定する条例、規則等に基づき支給しています。</li> <li>（フルタイム：正職員に同じ。パートタイム：勤務日数に応じる。）</li> </ul>
<p>2階の施設利用状況について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在、2階の調理実習室と研修室は一般に貸し出しているようです。民間委託後もこの貸し出す状態は続きますか。続く場合は、施設管理（鍵の受け渡し、受付業務など）は市の業務でしょうか、民間委託でしょうか。</li> <li>・また、貸し出しの頻度は月に何回でしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当センター2階のコミュニティエリアの市民への開放（見学・貸室の利用）については、継続します。</li> <li>・施設管理は市の業務になります。</li> <li>・令和2年度の利用実績は、次のとおりです。</li> </ul> <p>貸室：調理実習室3件 研修室（大小）49件 合計52件（1,352人）      見学コーナー：14件（399人）</p>
<p>受託事業者の事務室について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・民間委託した場合、受託する民間事業者の事務室はどこかに用意できますか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・民間委託の際の当センターにおける運営体制を踏まえ、状況に応じながら検討が必要であるものと認識しています。</li> <li>・現時点では、現在の事務室（1階）及び調理員食堂（2階）の活用が想定されます。</li> </ul>
<p>アレルギー対応について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・説明会にてアレルギー対応食についての説明はございましたが、現在の実施状況を教えていただくことは可能でしょうか。</li> <li>・内容：対象アレルゲン・除去or代替等・対象人数 学校数・配置人数等</li> <li>・対応可能なアレルゲン科目数についても本調査の対象でしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和2年1月に新たに開設した当センターには、食物アレルギー対応食専用の調理室及び設備を備えており、現在、除去食又は代替食を提供する具体的な取組を段階的に進めているところです。</li> <li>・対応する原因食物としては、「卵」の完全除去とし、各献立のコース（C及びDコース）ごとに1種類の対応とするものです。</li> <li>・令和2年8月から、モデル校（対象者：現時点では1人）において、実際に提供を始めており、令和4年度からは受配校13校のうちCコース6校に対象を広げ、令和5年度からはDコース7校を含む全受配校に提供を始める予定です。</li> <li>・アレルギー対応食の提供に当たっては、家庭、学校、給食センターで情報共有しながら、所定の手順に従い適切に対応していく必要があります。</li> <li>・全体の対象者数については、保護者との面談や主治医の診断などで明らかになるものであり、現時点では明確に把握するまでには至っていない状況です。</li> <li>・現在の調理は、管理栄養士及び給食調理業務指導員の正職員2名で行っています。</li> <li>・当センターにおける食物アレルギー対応食の提供は、専用調理室の限られたスペースや配置人数、安全性の確保などを踏まえながら、可能な範囲で展開せざるを得ない状況があります。</li> <li>・この度の調査では、対応可能なアレルゲン科目数まで調査の対象とすることとできていなかったところですが、情報交換できれば幸いです。</li> </ul>

<p>配送計画について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の配送について、現在外部業者様への委託、1便食器類、2便給食献立のピストン配送（2便出発10；45～）ということでしたが、今後のご提案をより綿密のものとするため配送計画書等ご提示いただくことは可能でしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委託契約の中では、各受配校の事情も勘案した中で、一定の各号車の配送時刻表を用意している経過がありますので提示は可能と考えています。</li> <li>綿密な配送計画書には至らないものの、受配校13校に対して、どのような行程の中で配送しているのかイメージは可能かと考えます。</li> </ul>
<p>現職員様の給与額等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現職員様の給与水準等ご提示いただくことは可能でしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員の給与等については、以下のページをご参照ください。  <a href="https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/700/762/765/p002300.html">https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/700/762/765/p002300.html</a></li> <li>・会計年度任用職員の勤務条件等につきましては、以下のページをご参照ください。  <a href="https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/218/258/260/d056337.html">https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/218/258/260/d056337.html</a></li> </ul> <p>合わせて、別添「会計年度任用職員制度について（PDF435KB）」もご参照ください。</p>
<p>実施要領P1 3施設の概要 職員体制について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在、センターで勤務されている正職員および会計年度任用職員の雇用は委託化後、どのようにお考えでしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・この度の調査は、現在、当センターが担っている全ての業務の委託を想定しているのではなく、「実施要領P2 4基本条件（2）業務内容ア」に示す対象業務を委託した場合に、安全安心な給食提供の確保策や効果的な実施方法などを、御意見や御提案をいただきながら、検討していこうとするものです。</li> <li>こうした中で、市として当センターが引き続き担当する業務はもとより、学校保健課等全体の組織や体制、会計年度任用職員の個々の事情などを踏まえながら検討していかなければならないものと考えているところです。</li> <li>現時点での明確な方針は提示し難いものであることを御理解ください。</li> </ul>
<p>実施要領P2 4基本方針（1）基本的な考え方について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在、実施している食育の取り組みをご教示ください。また、地産地消の使用頻度が高い食材をお示し下さい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当センターでは食育の一環として、地場農産の積極的な活用を図っています。</li> <li>野菜類は旭川産及び道内産を中心に使用するよう努めています。天候による不作や備蓄の使用状況、価格動向など、各野菜の個々の状況が反映される中で、納入時業者等関係者の協力を得ながら取組を進めているところです。</li> <li>また、旭川産米の米粉を原料とした米粉パンの使用や、旭川産「ゆめぴりか」、神居古潭産りんご「つがる」を味わう日の設定など、旬の味覚を味わってもらう取組も行っています。</li> <li>更には、食育推進の一助として、当センター2階のコミュニティエリア（見学コース・調理実習室・研修室）を市民や学校などへ開放しています。</li> <li>・旭川産の使用野菜としては、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ、もやし、チンゲン菜、小松菜、ミニトマト、ほうれん草、ピーマンを使用してきたところです（令和2年度実績）。</li> </ul>
<p>実施要領P2 4基本方針（2）業務内容について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳業務は受託者側の対象業務との理解で宜しいでしょうか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳業務については、市で行うことを想定しています。</li> </ul>

<p>実施要領P3 6 調査実施（1）スケジュールについて</p> <p>・委託化決定後の選定期間を含めたスケジュールはどのようにお考えでしょうか。</p>	<p>・この度の調査は、現在、当センターが担っている全ての業務の委託を想定しているものではなく、「実施要領P2 4 基本条件（2）業務内容ア」に示す対象業務を委託した場合に、安全安心な給食提供の確保策や効果的な実施方法などを、御意見や御提案をいただきながら、検討していこうとするものです。</p> <p>多様な視点から施設の可能性、課題等を踏まえ、将来像についてより明確に整理することを考えているところであり、直ちに業務委託を行うものではないことから、現時点で具体的なスケジュール等は提示し難いものであることを御理解ください。</p>
<p>リーフレット 1 階平面図について</p> <p>・アレルギー食調理室がありますが、アレルギーの対応方法（除去食・代替食）、対応品目、現在の提供食数及び最大食数についてご教示下さい。また、委託化後の方針についてもご教示下さい。</p>	<p>・令和2年1月に新たに開設した当センターには、食物アレルギー対応食専用の調理室及び設備を備えており、現在、除去食又は代替食を提供する具体的な取組を段階的に進めているところです。</p> <p>・対応する原因食物としては、「卵」の完全除去とし、各献立のコース（C及びDコース）ごとに1種類の対応とするものです。</p>