

質問書にかかる回答

令和5年9月28日

野洲市長 栢木 進

野洲市学校給食センター調理・配送等業務委託公募型プロポーザルの実施要領等にかかる質問について、次のとおり回答します。

| No. | 資料名 | 頁 | 段落番号 | 項目名 | 質問事項 | 回答 |
|-----|------|----|----------------|--------------------|--|--|
| 1 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア-(ア) | 書式等 | 様式第5号-③の作業工程表及び作業動線図は、A3サイズ(A4サイズに折る)にて提出は可能でしょうか(A4サイズでは見にくくなる為)。 | A3サイズをA4サイズに折りたたんで提出可能とします。 |
| 2 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア-(ア) | 書式等 | 様式第5号-③の作業工程表及び作業動線図は、A3サイズ(A4サイズに折る)にて提出が可能な際は、1枚として数えて宜しいでしょうか。 | A3サイズをA4サイズに折りたたんだ場合は1ページとします。 |
| 3 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア-(イ) | 書式等 | ア(イ)「表紙を除き32ページ以内」に伴い、様式第5号③の「作業工程表及び作業動線図の作成例添付」において、特に作業動線図はA4版では、細かすぎて線が見えにくいことが想定されます。仮にA3版で作成した場合は2ページ換算となりますか。 | No.2のとおりです。 |
| 4 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア-(イ) | 書式等 | 表紙を除き32ページ以内で作成と記載がありますが、表紙とは様式第3号の企画提案書の認識でよろしいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 5 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア-(イ) | 書式等 | ア(イ)「表紙を除き32ページ以内」とのことですが、「表紙」とは「様式第3号」との理解でよろしいでしょうか。 | No.4のとおりです。 |
| 6 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア | 書式等 | 提案書は両面印刷とありますが、「様式4～様式10までの全てを一括して両面印刷」又は「各様式ごとに両面印刷」どちらでしょうか。 | 様式ごとに区切る必要はありません。 |
| 7 | 実施要領 | 7 | 第5-7-(1)-ア | 書式等 | 32ページ以内の枚数制限に見積書及び見積内訳書の枚数は含まれないという認識で良いでしょうか。 | すべて第5-7-(1)-ア-(イ)の制限の対象となります。 |
| 8 | 実施要領 | 8 | 第5-7-(1)-ア-(エ) | 書式等 | 様式第4号及び第10号は任意様式と記載がありますが、様式第4号及び第10号を「別紙参照」と記載し任意書式で作成する場合、様式4号・10号は表紙または中表紙扱いのため(イ)の制限に含まれない認識でよろしいでしょうか。 | 「様式第4号及び第10号は任意様式とする。」を「様式第4号から第10号までを任意様式とする。」に改めます。中表紙及び空白ページは、制限に含まれないものとしますので、ページ番号を付さないでください。 |
| 9 | 実施要領 | 8 | 第5-7-(1)-ア-(エ) | 書式等 | 様式第5～9号は別紙参照とし、任意様式での作成をご了承いただけますでしょうか(ワードでは写真・図等の貼り付けに適していないため)。任意書式をご了承いただける場合に注意する点等ありましたらご教示ください。また別紙参照と記載した様式第5～9号は4号・10号同様の中表紙扱いのため(イ)の制限に含まれない認識でよろしいでしょうか。 | No.8のとおりです。 |
| 10 | 実施要領 | 8 | 第5-7-(1)-ア-(エ) | 書式等 | 様式第5号にて作業動線図の作成例の添付が記載されていますが、仕様書に添付されている施設平面図をエクセルデータでいただくことは可能でしょうか。 | 作業動線図作成用の平面図のエクセルデータを別途提供します。 |
| 11 | 実施要領 | 9 | 第5-8-(2)-ウ | プレゼンテーション及びヒアリング審査 | プレゼンテーションにつきまして、会場のレイアウトをご教示ください。また、コンセンツの位置、マイクや発表台の有無も併せてご教示ください。 | プレゼンテーションの詳細については、1次審査で選定された参加者に連絡します。 |
| 12 | 実施要領 | 9 | 第5-8-(2)-ウ-(オ) | プレゼンテーション及びヒアリング審査 | プロジェクターの対応可能な接続端子(A端子、B端子、C端子等)はどれでしょうか。 | No.11のとおりです。 |
| 13 | 実施要領 | 11 | 第5-9-(2) | 契約保証金 | 免除される条件等があればご教示ください。また、免除されない場合、いつの時期に納付が必要で、返還はいつの時期でしょうか。 | 野洲市契約規則第33条の規定に該当する場合は免除となります。 |
| 14 | 実施要領 | 11 | 第5-9-(2) | 契約保証金 | 受託候補事業者に選定していただいた場合の契約保証金の免除条件について、ご教授願います。 | No.13のとおりです。 |
| 15 | 実施要領 | 13 | 第9-1 | 本業務の継続が困難となった場合の措置 | 当社では配送車の調達をリースにて検討しております。つきましては万が一、業務の継続が困難になった場合や中途解約の場合は、市や後任業者にリースを継承して頂くことの協議は可能でしょうか。 | 市がリース契約を承継することはありません。あらかじめ後任事業者の車両調達方法がわからないため、市が事業者間の協議に関与することはありません。 |
| 16 | 実施要領 | | 別紙3 | 7危機管理体制 | 評価基準4項目目「各責任者が配置され、適切な役割分担をもとに、業務内容が確立されているか。」につきましては、様式第9号危機管理体制または様式集・様式第8号③、もしくは両方、どちらの観点で記載すればよろしいでしょうか。 | 別紙3に指定の様式区分とします。 |
| 17 | 実施要領 | | 様式第1号 | 参加表明書 | 参加表明書に記載する所在地、名称、代表者職氏名は、貴市との契約先にあたる支社のことで宜しいでしょうか。 | 実施要領第4(3)の登録名とします。様式第2-1号、様式第2-2号の内容は、登録名の範囲で記入してください。詳細は別に示す書き方の注意のとおりとします。 |

| | | | | | | |
|----|------|---|------------|--------------------|---|--|
| 18 | 実施要領 | | 様式第2-1号 | 会社の概要 | 売上欄の右側に期間を記載するようご指示がありますが、どの期間を指すのでしょうか。 | 最新の営業年度とします。参考資料を添付する場合は、同一の期間とします。 |
| 19 | 実施要領 | | 様式第2-1号 | 会社の概要 | 受託候補事業者に選定していただいた場合、入札参加資格登録の本社での契約・受注を想定していますが、「本業務を受注する支社・営業所等」は、実際に業務を担当する支店・営業所の名称及び所在地の記入するという認識で良いのでしょうか。 | 前段はNo.17のとおりです。後段はお見込みのとおりです。 |
| 20 | 実施要領 | | 様式第2-2号 | 受注業務実績書 | (1)⑤受注経験年数(受注業務開始年)とは、学校給食調理業務を始めて開始してからの年数という認識で宜しいのでしょうか。 | お見込みのとおりです。実施要領第4(3)の登録名の範囲で記入してください。 |
| 21 | 実施要領 | | 様式第5号 | 調理業務実施体制に関する提案書 | 作業工程表及び作業動線図を作成するためのベースとなるデータを(Excelなど)でいただけますでしょうか。また、アレルギー対応はどの品目を何名対応で作成すればよろしいでしょうか。 | 作業工程表作成用のデータを別途提供します。作業動線図に関してはNo.10のとおりです。後段のアレルギー対応は不要です。 |
| 22 | 実施要領 | | 様式第5号 | 調理業務実施体制に関する提案書 | 提案項目の作業動線図作成例の作成にあたり、「仕様書 別表6 施設平面図」のデータをエクセル等でいただけますでしょうか。 | No.10のとおりです。 |
| 23 | 実施要領 | | 第5号、第9号 | | 作業工程表及び作業動線図、生産物賠償責任保険の写し、業務代行保障加入証の写しはそれぞれ第5-7-(1)-ア-(イ)の制限に含まれる認識でお間違いないでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 24 | 実施要領 | | 様式第8号 | 人員確保・配置及び育成に関する提案書 | ③配置予定の業務責任者について実名を挙げるとありますが、この場合の業務責任者とは、仕様書11ページ.10の(1)統括責任者から(8)配送業務責任者までの全てを指すのでしょうか。 | お見込みのとおりです。ただし、(4)アレルギー食対応責任者は除きます。 |
| 25 | 実施要領 | | 様式第11号 | 見積書 | 見積金額の年度内訳について、令和7年度の備考に内訳書添付とありますが、内訳書は令和7年度のみで良いと言う認識でしょうか。 | 実施要領第5-8-(3)-ケは特定の年度に限定していません。 |
| 26 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-イ | 基本業務 | 令和7年4月1日～は夏季の園の預かり保育期間中のこども園の調理はセンターにて行い、令和8年度以降はこども園にある調理場にて調理を実施するという認識でよろしいでしょうか。 | 令和7年7月から8月までの施設改修工事期間中は、学校給食センターでの調理業務等はありません。ただし、この期間はこども園にある調理室で調理を実施してください。令和8年度以降は、夏期の園の預かり保育期間中の園の調理は学校給食センターで行ってください。ただし、施設点検の期間(例年、8月の半ばの10日から2週間程度)は、こども園にある調理室で調理を実施してください。 |
| 27 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-イ | 基本業務 | 令和8年度以降のこども園における夏季調理業務について、調理日数をご教示お願い致します。 | No.26のとおりです。 |
| 28 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-イ | 基本業務 | 令和7年7月から8月までの、こども園における調理日数をご教示お願い致します。 | No.26のとおりです。 |
| 29 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-イ | 基本業務 | 集中工事期間中は、こども園における調理業務を行うこととございますが、各こども園に調理員を派遣するというのでしょうか、その場合、各園に何名程度をご想定でしょうか。 | 前段はお見込みのとおりです。後段は受託事業者と協議します。 |
| 30 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-イ | 基本業務 | 令和8年度以降はこども園において調理業務を行うとありますが、調理等従事者が貴市調理職員様の現地での調理補助を行い、給食センターでは「幼稚園の給食を調理する」という認識で良いのでしょうか。 | No.26のとおりです。 |
| 31 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-ウ | 基本業務 | 午前8時から午後5時までとありますが、午前8時より早く業務開始することは可能でしょうか。可能な場合、最大で何時からの勤務が可能でしょうか。 | 受託事業者との協議対象となっています。 |
| 32 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-ウ | 基本業務 | 基本業務時間は午前8時から午後5時までと記載がありますが、ボイラーの稼働時間をご教示ください。 | ボイラーの運転時間は、作業内容により前後することがありますが、現在は午前7時45分から午後3時45分までを目安としています。 |
| 33 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-オ | 基本業務 | 予想される現時点での卵・乳それぞれのアレルギー対応人数をご教示ください。 | アレルギー対応調理は、野洲市教育委員会内での協議と体制整備に時間を要しますが、整い次第実施する予定です。参考としての対象人数は、現時点で卵51人・乳32人が想定できます。 |
| 34 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-オ | 基本業務 | アレルギー対応はいつごろから始まる想定でしょうか。また、想定している品目ごとの対応人数をご教示ください。 | No.33のとおりです。 |
| 35 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-オ | 基本業務 | アレルギー対応調理における想定食数をご教示お願い致します。 | No.33のとおりです。 |
| 36 | 仕様書 | 2 | 第3-2-(1)-オ | 基本業務 | 幼稚園・こども園についても代替ではなく、除去食のみの対応でよろしいでしょうか。 | お見込みのとおりです。 |
| 37 | 仕様書 | 3 | 第3-4-(2) | 食数 | 約6,000食/日と記載がありますが、今後の食数の推移をご教示ください。 | 仕様書に記載の情報と令和7年度以降は大きく変化しないものと見込んでいます。 |
| 38 | 仕様書 | 3 | 第3-4-(3) | 給食回数 | 長期休暇含め、給食日数が約226日ありますが、その他で、現在は清掃日や研修等を、年何日ほど設けられていますでしょうか。 | 15日程度です。 |

| | | | | | | |
|----|-----|---|------------|-------------------|--|--|
| 39 | 仕様書 | 3 | 第3-4-(3) | 給食提供対象、食数及び給食実施回数 | 現在手作りおやつに対応はしておりますでしょうか。 | おやつは対応していません。 |
| 40 | 仕様書 | 3 | 第3-5 | 対象校・園一覧表 | 各学校園の配送先にドッグシェルターはありますか。それぞれの高さ・幅・及び地面からの高さのサイズをご教示ください。 | ドッグシェルターのある配送先はありません。 |
| 41 | 仕様書 | 3 | 第3-5 | 対象校・園一覧表 | 各学校園別の配送時の受け渡し場所・受け渡し方法をご教示ください。また、各学校園に配膳員を準備する必要はありますか。 | 受配校・園において車両の昇降装置からコンテナをおろした後は、配膳員等がコンテナを移動します。受託事業者で配膳員等の手配は不要です。 |
| 42 | 仕様書 | 4 | 第3-6-(1) | 食材検収業務 | ・生鮮品については曜日に関係なくすべて当日納品となりますでしょうか。 ・その他の食材は月曜日使用分は金曜日納品でしょうか。もしくは当日納品となりますでしょうか。 | ・生鮮品はお見込みのとおりです。 ・月曜日使用分は、月曜日以外の前日納品分に相当するものが金曜日納品、そのほかは当日納品です。3連休以上の場合は、すべて当日納品です。 |
| 43 | 仕様書 | 4 | 第3-6-(1) | 食材検収業務 | 当日納品予定のカット野菜の種類をご教示お願い致します。 | 現在、当日納品となっているカット野菜は、ごぼう、レンコン、さつまいも、さといも、かぼちゃ、ゴーヤです。 |
| 44 | 仕様書 | 4 | 第3-6-(1) | 食材検収業務 | 当日納品時刻の変更は可能でしょうか。 | 納品業者及び受託事業者との協議対象とします。 |
| 45 | 仕様書 | 4 | 第3-6-(1)-ア | 食材検収業務 | 生鮮野菜について、カット済野菜の使用はございますか。また、生卵の使用はございますか。 | 前段はNo.43のとおりです。後段の使用はありません。 |
| 46 | 仕様書 | 4 | 第3-6-(1)-ア | 食材検収業務 | 生鮮品は当日納品とありますが、キャベツや小松菜等の葉野菜についても、午前8時からの納品でしょうか。また、何名で検品対応されておられるのでしょうか。 | 前段はお見込みのとおりです。後段は、野菜検収口に1人です。 |
| 47 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(2)-ウ | 調理業務 | 炊飯調理の場合、1日に何釜炊きますでしょうか。 | 60釜程度です。 |
| 48 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(2)-オ | 調理業務 | パン、麺、牛乳等については、一部を除き別途業者から配送すると記載がありますが、直接学校へ配送される認識でよろしいでしょうか。献立上、給食センターに納品される場合がありますら献立等をご教示ください(例:あげパン等) | 前段についてはお見込みのとおりです。後段についても、(例:あげパン等)のお見込みのとおりです。 |
| 49 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(2)-オ | 調理業務 | ・一部を除き別途業者から配送となりますが、配送先は各学校園かセンターかどちらになりますでしょうか。 ・ジャム等の個付食品などは各学校園かセンターかどちらへの納品となりますでしょうか。 | ・No.48のとおりです。 ・ジャム等の個付食品などは学校給食センターに納品です。その扱いは、仕様書第3-6-(4)のとおりです。 |
| 50 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(2)-オ | 調理業務 | パン・麺・牛乳の配送について、別途業者が直接学校へ配送し、委託業者は携わらないという認識でしょうか。 | No.48のとおりです。ただし、検食及び保存用は学校給食センターへ納品のため全く携わらないことにはなりません。 |
| 51 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(2)-オ | 調理業務 | パン、麺、牛乳等は学校へ直接納品されるという認識で良いでしょうか。 | No.50のとおりです。 |
| 52 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(4) | 配缶等 | 添加物は学校ごとに袋詰めし、配膳校でクラスに分けることは可能でしょうか。 | 仕様書第3-6-(4)のとおりとします。 |
| 53 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(4) | 配缶等 | 箸、スプーンの使用はありますか。また、お盆については、おおよそ何枚程度各クラスに用意しているか | 実施要領第2-(4)-表中13のとおりです。スプーンの使用は、シチュー、カレー等の一部の献立に限られています。お盆は、現在総計1705枚を各クラスの配膳用として使用しています。 |
| 54 | 仕様書 | 5 | 第3-6-(6) | 残菜及び厨芥の処理 | 残菜の計量は毎日、主食、副食等それぞれ分けて、全クラス毎、計量されているのでしょうか。 | 概ねお見込みのとおりです。ただし、学校・園ごとに計量しています。 |
| 55 | 仕様書 | 6 | 第3-6-(7)-イ | 施設・設備の清掃 | 現在の日々の清掃について、毎日清掃している箇所及び週1日程度で清掃している箇所をご教示ください。 | 仕様書に記載のとおりです。詳細は受託事業者と協議します。 |
| 56 | 仕様書 | 6 | 第3-6-(8) | ボイラー管理 | 現在ご使用のボイラーは、技師または取扱特別受講者が取り扱うタイプですが、現在何名資格を持っておられますでしょうか。 | 8人です。 |
| 57 | 仕様書 | 6 | 第3-6-(9) | 欠員等の対応 | コロナウイルスやインフルエンザ等による急な欠員の際に、過去何名の欠員で提供された経験がございますか。 | 正確な人数の記録がありません。 |
| 58 | 仕様書 | 7 | 第3-7-(2)-オ | 牛乳パックの収集運搬 | 牛乳パックの回収作業ですが、センターに回収した際に作業として想定されている内容をご教示ください。 | 牛乳パックはゴミ袋を装着した蓋付き円筒形ペールで回収します。給食センター到着後は、ゴミ袋の口を縛って廃棄物保管場所に運ぶこととします。ペールは必要に応じて洗浄することとします。 |
| 59 | 仕様書 | 7 | 第3-7-(3) | 配送車両 | 給食センターのドッグシェルターの高さ・幅・及び地面からの高さをご教示ください。 | 地面からの高さは、学校給食センター床面まで800mm、シェルター上パット下端まで3180mm、シェルター幅(パット内法)2000mmです。 |

| | | | | | | |
|----|-----|----|-------------|---------------|--|---|
| 60 | 仕様書 | 8 | 第3-7-(3)-エ | 装備等 | 配送車両についてですが、配送スケジュールでは最大6台乗せるコースもありますが、最大4台しか積まないコースもございます。コースに応じた車両サイズでのご提案は可能でしょうか？ | 仕様書第3-7-(3)-ウを原則としますが、食数の増加に対応できる内容であれば提案可能とします。 |
| 61 | 仕様書 | 10 | 第3-7-(10) | 配送車1台における配置人員 | 現在、配送車1台につき、配送員は何名で対応されておりますでしょうか。 | 現在の委託先は1人で対応されています。 |
| 62 | 仕様書 | 10 | 第3-8-(1) | 食数変更 | 献立や調理食数等に関して、受託者へ提示するとありますが、日々の食数変更の対応等も行っておられるのでしょうか、 | 日々の食数変更の対応等を行っています。 |
| 63 | 仕様書 | 11 | 第3-10 | 業務従事者の配置、資格等 | 現在の雇用人数・雇用区分・資格・勤務時間をご教示ください。 | 正規職員については、午前8時から午後4時45分までの勤務で、総括主任調理師1人、副総括主任調理師1人、調理師6人、調理師(再任用)1人です。会計年度任用職員についてはNo.64のとおりです。 |
| 64 | 仕様書 | 11 | 第3-10 | 業務従事者の配置、資格等 | 現在勤務されている方のお給料について臨時職員の規定、基準(基本給や各種手当、設定時給の範囲等)をご教示ください。 | 会計年度任用職員の要目は別に示したとおりです。 |
| 65 | 仕様書 | 11 | 第3-10 | 業務従事者の配置、資格等 | 現在の調理業務において、概ね何名体制で業務を実施していますか。 ①通常時(満食) ②幼稚園・こども園のみ のそれぞれお示しください。 | 正規職員は、通常期及び園預かり保育期間いずれもその任にあたります。会計年度任用職員についてはNo.64のとおりです。 |
| 66 | 仕様書 | 12 | 第3-10-(5) | 巡回指導者 | 巡回指導者は、センターに在籍している者から選任の認識でよろしいでしょうか。その場合、他責任者との兼任は可能でしょうか。例えば食品衛生責任者とは兼任可能など。 | 巡回指導者は、学校給食センターに在籍していない者から選任してください。例えば、本社や支社からの衛生監査の職務にあたる者などを想定しています。 |
| 67 | 仕様書 | 12 | 第3-10-(9)-オ | 調理・配送従事者 | 給食を喫食する場合は、市の指定する方法で給食費を支払うことと記載がありますが、一人当たりの月額給食費をご教示ください。 | 令和5年9月現在、一人あたり月額4,300円です。今後、金額が改定されることがあります。 |
| 68 | 仕様書 | 13 | 第3-12-(4) | 施設設備器具 | 施設設備器具の日々のメンテナンスは受託業者にて行いますが、専門業者による定期的なメンテナンス等は貴市で行ってもらえるのでしょうか。 | 別表2経費負担区分のうち「施設、設備等維持管理」に記載のとおりとします。 |
| 69 | 仕様書 | 16 | 第3-14 | 消耗品等 | エプロンの使い分けは現在、何種類ございますか。(下処理、調理、洗浄用等) | 服装の使い分けとは別に、エプロンの使い分けは、肉魚下処理用、加熱調理後用、洗浄用となっています。 |
| 70 | 仕様書 | 16 | 第3-16-(1) | 食育推進の協力 | 給食センターで実施する料理教室は年何回・いつ頃・こういった内容を実施されますでしょうか。 | 令和5年度は、夏休み期間中に2日間、対象は市内在住小学生児童とその保護者で、「野洲市学校給食の人気メニュー」をテーマに調理実習として開催しました。 |
| 71 | 仕様書 | 16 | 第3-16-(2) | 視察や学校訪問等の協力 | 現在行われている視察や学校訪問の頻度や内容、試食会等の頻度・食数をご教示ください。 | 令和5年9月現在における調理従事者の活動実績はありません。今後、視察の受け入れや学校訪問の頻度が増加するものと考えます。 |
| 72 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現在の調理従事人数及び調理資格者の人数(栄養士・調理師)、勤務条件のご提示をお願い致します。勤務時間・勤務日数・長期休暇中の給与補償・社会保険等加入の有無・通勤費・資格手当など。 | No.64のとおりです。 |
| 73 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現従事者の雇用の継続を希望されている方の、人数・雇用区分・資格・勤務時間・時給(月給)・賞与をご教示ください。希望者の継続雇用のために見積りに計上できればと思います。 | No.64のとおりです。 |
| 74 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現在の運営体制(人数、勤務時間)をご教示お願い致します。 | No.64のとおりです。 |
| 75 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現従事者の勤務時間、賃金、保有資格、通勤手段についてご教示をお願い致します。 | No.64のとおりです。 |
| 76 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現在、野洲市学校給食センターに在籍する会計年度任用職員の方の現状を以下の6点それぞれお示し下さい。 ①賃金支給額(時給・日給・月給・月給の場合は支払月数) ②賞与等その他手当支給額 ③調理師・栄養士資格保有者数 ④勤務時間及び労働時間 ⑤社会保険加入状況 ⑥従事年数 (HP掲載が難しい場合、メール等での回答が可能であればお願いします。) | No.64のとおりです。 |
| 77 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現従事者における再雇用の可能性のある従事者は何名程度でしょうか。 | 令和5年9月現在、会計年度任用職員の意向調査は行っていません。 |
| 78 | 仕様書 | 17 | 第3-16-(10) | 現従事者の雇用の協力 | 現段階で、委託後も継続勤務をご希望の従事者は、おられますでしょうか。おられる場合、何名ほどでしょうか。 | No.77のとおりです。 |
| 79 | 仕様書 | 18 | 第3-22-(1) | その他 | 調理した給食は特定の従事者に限って喫食することができるとありますが、受託会社は何名程度が喫食できるのでしょうか。 | 衛生管理体制を勘案し、受託事業者と協議します。 |

| | | | | | | |
|-----|-----|----|-----------|---------------|--|---|
| 80 | 仕様書 | 18 | 第3-22-(1) | その他 | 調理した給食について、特定の従事者に限って喫食とありますが、貴市のご想定されている喫食対象者をご教示ください。 | No.79のとおりです。 |
| 81 | 仕様書 | 18 | 第3-22-(2) | その他 | 委託業者への引き渡し日は現段階で、令和7年3月の何日頃をご想定でしょうか。 | 令和7年3月25日頃を想定しています。 |
| 82 | 仕様書 | — | — | — | 受託開業にあたり、市指定のリハーサル・試食会等がありますか。実施する場合、食数は何食程度を予定していますか。また、その際の食材費はどちらの負担となりますか。 | 受託開業にあたり市指定のリハーサル・試食会等は予定していません。 |
| 83 | 仕様書 | — | 別表2 | 調理器具類 | 食具、食器、食缶について種別及び総数をご教示お願い致します。(可能であれば写真もお願い致します) | 実施要領第2-(4)-表中11及び12に見合う種類を用意しています。仕様書第3-7-(8)に見合う数量を用意しています。詳細は別に示すとおりです。 |
| 84 | 仕様書 | — | 別表2 | 調理器具類 | 調理器具(スパテラ、杓、ののじ等)は種類が多数あるので、事前に貴市の中で使用禁止にしている調理器具はありますでしょうか。 | 異物混入の原因となりうるもの(例えば、木製の用具)などは使用していません。作業内容によっては、耐熱性のある用具等を使用しています。 |
| 85 | 仕様書 | — | 別表2 | 経費負担区分 消耗品 | ボイラーソルト及び薬品の補充頻度をご教示ください。(ボイラー1台につき薬液を何個入れるのか、またその頻度)または、年間の使用量・購入金額をご教示ください。 | ボイラーソルト1回25kg、10日に1回程度補給 ボイラー1基1回あたり、清缶剤2種類各10kg、2週間に1回程度補給 |
| 86 | 仕様書 | 23 | 別表3 | 作成書類一覧表 | 各報告書類等の見本をご教示お願い致します。 | 別に示すとおりです。現在書式の定まっていないものは、今後作成又は指定します。 |
| 87 | 仕様書 | 24 | 別表4 | 配送回収計画 | 配送計画について、各保育園や学校への配送を細かく分けておられるかとお見受けしますが、理由等あればご教示ください。※トラック運行パターン(参考案) | 幼稚園・こども園、小学校、中学校と種別により喫食時間が異なること、同一種別内での配送時間の差を少なくすること、これらに対応するようにしています。 |
| 88 | 仕様書 | 27 | 別表5 | コンベアオープン | 令和7年にオープンコンベクションを導入予定とのことですが、使用する鉄板を保管する保管庫またはスペースはございますでしょうか。 | 保管庫を計画しています。 |
| 89 | 仕様書 | 28 | 別表5 | | 令和6年に洗浄機が新しくなる際、現状と比べ、洗浄機のレーンが減るまたは増える等のご予定はございますか。 | 現状のとおりです。 |
| 90 | 仕様書 | | 別表5 | | 新しく買い替え予定の調理機械及び洗浄機のメーカーがお決まりであればご教示ください。 | 令和5年9月29日時点では未定です。 |
| 91 | 仕様書 | | 別表5 | | 調理で使用する器具(スパテラ、おたま)や鉄板などを洗浄するための器具洗浄機の導入予定はございますか。 | 導入予定はありません。 |
| 92 | 仕様書 | | 別表5 | | 受託後に、調理機械や用具等の説明はございますでしょうか。 | 受託事業者と協議の上、適切に判断します。改修工事後の機器の説明等に休日出勤等をお願いすることがあります。 |
| 93 | 仕様書 | | 別表6 | 施設平面図 | 回転釜のスケールをご教示ください。 | 水入量260リットル、最大内径950mm、八角形エプロン付きです。 |
| 94 | 仕様書 | 33 | 別表6 | 施設平面図 | 肉魚処理室内にある蒸気釜の使用用途をご教示お願い致します。 | 下加工用ですが現在は使用していません。 |
| 95 | 仕様書 | 33 | 別表6 | 施設平面図 | 肉魚処理室内にある蒸気釜を使用していないのであれば、撤去は可能でしょうか。 | 計画している改修工事では撤去の予定がありません。撤去費用を含めて受託事業者と協議は可能です。 |
| 96 | 仕様書 | 33 | 別表6 | 施設平面図 | 液卵は卵処理室で流水解凍を行い、その後、肉魚下処理室を経由して調理場に渡るのででしょうか(そうなった場合、アレルギー食材を肉魚下処理室を経由するのはリスクがあると思われます)。 | お見込みのとおりです。現状では、作業空間の区分等によりリスク軽減に努めています。 |
| 97 | 仕様書 | 33 | 別表6 | 施設平面図 | 施設平面図をエクセルデータ等で提供していただくことは可能ですか。 | No.10のとおりです。 |
| 98 | その他 | | その他 | | ゴミ捨て場までの搬出方法をご教示ください。また、その後のごみ処理方法についてもご教示ください。 | ごみの処理は、仕様書第3-6-(6)のとおりですが、詳細は受託事業者と協議します。ごみ収集は、廃棄物収集運搬許可業者に委託する予定です。 |
| 99 | その他 | | その他 | | 現地説明会の際に車庫として建てられたとご説明いただいた建物は、車庫としてお貸し頂けますでしょうか。 | 車庫の用途だけでなく倉庫・保管庫の用途にもなっているので受託事業者と協議します。 |
| 100 | その他 | | 手配表 | | 2023年7月度の献立表、メニュー分量表(手配表)及び付随する作業工程表をご教示頂けますでしょうか。※直近1か月分でも可 | 現在は、別に示す献立材料表のみで業務を行っています。 |
| 101 | その他 | | 調理工程表 | | 現地見学の際、持ち場予定表を確認させて頂きましたが、担当場所は1か月単位でローテーションなのか、それとも固定なのかご教示ください。また、持ち場予定表の「小分け」「Ox」「イロハ」とは、何を示しているのでしょうか。 ※それぞれの意味が不明のため | 持ち場のローテーションは、チームが1か月単位、チーム内の持ち場は日単位となっています。後段は、内部の独自用語等であり回答は差し控えます。 |
| 102 | その他 | | 調理工程表 | | 下処理の水槽が4槽ありましたが、野菜類は4槽洗いでしょうか。 | 3槽3回洗いを基本としていますが、必要に応じて4槽4回洗いとします。 |

| | | | | |
|-----|-----|-------|--|--|
| 103 | その他 | 調理工程表 | 現在の釜の使い分けについて、大まかで結構ですので、ご教示ください。 (例：1～6釜→汁物、7釜→下茹で用、8釜→タレ作り 等) | おおよそ次のとおりです。 タレ作りがある場合は第1釜、汁物は第1～6釜、下ゆで又は炒め物は第7～10釜 |
|-----|-----|-------|--|--|