

沼津市立第五中学校共同調理場給食調理等業務委託

質問書に対する回答

No.	質問	回答
1	提案書は A4 サイズ 20 ページ以内とあるが、両面印刷を 20 ページとの認識でよろしいでしょうか？	ページ数 20 ページ以内としておりますので、両面印刷の場合は A4 用紙 10 枚までとなります。ただし、表紙はページ数に含みません。
2	(別紙) 見積書、見積内訳書の電子データをご提示ください。	沼津市ホームページに掲載しておりますので御確認ください。
3	各仕様書 10-1 (1) にある【食品衛生責任者】は業務責任者及び副責任者と兼任することができるのでしょうか。	可能です。
4	各仕様書 9-1 (1) にある学校に備え付けた施設、設備、器具等を使用して行うことに関して貸出いただける【設備】・【器具】にはどういった物が含まれているのでしょうか。一覧などいただけるようでしたら開示いただけないでしょうか。	調理場にある主な備品のリストは別添ファイルのとおりです。その他、調理場見学にてご覧いただいた調理設備一式及び包丁、鍋、釜等の調理器具も、調理場にある既存のものを御使用ください。
5	各校の人員配置に関して現状の人数は何名体制になるでしょうか。	審査要件となっているため、提示することはできません。
6	各校の残滓の処理に関して毎日回収ができる一般廃棄物業者の選定が必要になるのか、それとも指定曜日に回収を行える業者の選定でいいのでしょうか。その場合、学校内に残滓を一時的に集積しておける場所があるのか、そこを利用するために費用等が発生するのか、現状の集積状況をお伺いできないでしょうか。	指定はございませんので、受託業者様にてご選定ください。 一時的に集積しておく場所があります。利用に際して、費用は発生しません。
7	親校の配膳に関してワゴンの運搬場所、児童生徒への引き渡しの際に立ち合いは必要になるのでしょうか。 立ち合いが必要になる場合現状何人立ち会っているのでしょうか。	現在立ち合いは行っておりません。
8	各校の人員配置に関して各校の社員数、パートの方の人数、勤務時間、一日の出勤人数はどのようになっているのでしょうか。	審査要件となっているため、提示することはできません。

9	現在の各施設における正社員・パート社員の1日の出勤人数・出勤時間・勤務時間についてご教示ください。	審査要件となっているため、提示することはできません。
10	現在の施設における施設利用可能時間についてご教示ください。	原則午前6:30から午後5:30
11	現在の食育活動について、調理員が直接生徒と関わる場面はありますか。	基本的に生徒と関わる場面はありませんが、年度末に生徒から感謝の贈り物などを受け取ることがあります。
12	現在の一般廃棄物処理に係る費用・重量についてご教示ください。	現在の受託業者の契約ですので費用は示しかねますが、参考までに、同規模校の廃棄重量については、1か月フルで給食実施がある6月は約1,000kg(1トン)、年間でいうと約10,000kg(10トン)になります。
13	令和3年度に実施された献立を数か月分いただけますでしょうか。	11月、6月分を掲載いたします。
14	選考会につきまして、審査員の皆さまの人数・役職等をご教示ください。	第三中学校長、第三中栄養教諭、第五中学校長、第五中栄養士、教育次長、学校管理課長、学校教育課長、学校教育課指導主事の計8名で審査を行います。
15	選考会につきまして、マイクの使用可否をご教示ください。	使用不可です。
16	新型コロナウイルス感染等により生徒の欠席・学級閉鎖の確定した場合に、食数の変更が調理員に伝わるまでの流れについてご教示ください。	学級閉鎖等は分かり次第、栄養士から委託会社責任者に伝えます。細かな欠席等は、毎朝その日の変更を栄養士から責任者と配膳室担当者に伝えています。
17	作業動線図につきまして、保存用冷凍庫の箇所をご教示ください。	掲載図面のとおりです。
18	作業動線図につきまして、スライサーの箇所をご教示ください。	掲載図面のとおりです。
19	作業動線図につきまして、網掛けのない四角で示されているものは移動台という認識でよろしいでしょうか。	固定式作業台、移動式作業台、冷凍冷蔵庫等になります。詳細は掲載図面のとおりです。
20	現在の調理従事者の人数をご教示ください。(できましたら社員とパート分けて)	審査要件となっているため、提示することはできません。
21	備品の費用負担区分一覧をご教示ください。	調理場に用意のないラップやクッキングシート、キッチンペーパー、アルミホイル等、使用することで消耗されるもの等は負担をお願いします。包丁、鍋、釜等の調理器具は調理場ある既存のものをご使用ください。

		また、仕様書9を参照してください。
22	調理従事者の方は、ノロウイルスの疑いがない場合でも自主的にノロウイルス検査を実施しているかご教示ください。	受託業者での判断であるため、提示することはできません。 契約上、規定はありません。
23	各施設の1週間分の動線図・工程表をご教示ください。	審査要件となっているため、提示することはできません。
24	施設でワゴン上げ、受け取りを行った後、教室前まで運ぶのは学校側か調理業者側で行うかご教示ください。	現在教室前までは生徒が運んでおります。