

沼津市立原小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 | 作業主任者について、資格を取得するのに、学歴、実務経験が必要のようだが、容易に取れるものではないのか。 | 乾燥設備作業主任者については、 1、 5年以上の実務経験者 2、 理科系大学卒業後、(乾燥設備の設計、作成検査、取扱作業が) 1年以上の実務経験者 3、 理科系高校卒業後、(乾燥設備の設計、作成検査、取扱作業が) 2年以上の実務経験者 上記3項目いずれかに該当する者が受験資格、対象者となり、容易に取得可能なものではないと存じますが、原小学校には定格電力 10kw以上の熱風消毒保管庫があるため、作業主任者を置くことを要件としております。 |
| 2 | 現行の運営人数開示可否につきまして 尚、もし開示可能な場合は、下記につきましてもご教示いただくと幸いです。 ①社員人数、パート人数。 ②パートの1日当たりの勤務時間。 | 配置人数等については、審査要件となっているため、提示することはできません。 |
| 3 | 【仕様書 8 - (2)】 学校給食業務全般に関し相当な知識と豊富な経験とありますが、相当の具体例があればご教示ください。 | 学校給食業務全般に関し相当な知識と豊富な経験を持っていると業者で判断していただければ、具体的な指定はありません。業務責任者等の人選についても審査要件の一つと考えています。 |
| 4 | 調理用品の具体例をご教示ください *包丁・鍋・釜などの調理器具は含まれますか。 | ここで指す調理用品は、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になります。 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。 |

| | | |
|----|--|--|
| 5 | <p>説明会時に原中学校への配送、原中学校での配膳業務は無いと伺いましたが、仕様書1ページには「指定された場所に運搬」と記載が御座います。</p> <p>改めて、配送・配膳業務の有無、有の場合は配送車両代含む経費、中学校の配膳場所を教えてくださいませんか。</p> | <p>原中学校への配送業務はありませんが、小学校内の各階の配膳室に配膳車（ワゴン）を運搬していただきます。</p> <p>配膳室については1階、2階、3階に各1か所の計3か所になります。</p> <p>1階は調理室と直結しています。ワゴンをとりにきた担任がチャイムを鳴らし厨房内へ知らせます。給食時間は限られているため、待ち時間なしにすぐ受け渡しができるよう対応していただきます。</p> |
| 6 | <p>アレルギー対応につきまして、説明会時にアレルギー対応数などの資料を頂きましたが、具体的な対応、対応が必要な品目の範囲などを教えてくださいませんか。</p> | <p>・詳細な献立表対応 一部弁当対応・・・学校単位で詳細な献立表を用意し、給食で食べない献立を保護者、学校、児童生徒が確認する。持参または欠食対応で、除去食、代替食対応は実施していません。</p> |
| 7 | <p>実際の献立表（数か月分）を頂けないでしょうか。</p> | <p>4、5月分を掲載いたします。</p> |
| 8 | <p>現在、食育活動としてどのような活動をされておりますでしょうか。</p> | <p>栄養教諭が主となる活動をしております。</p> |
| 9 | <p>現在、手作り献立などはございますでしょうか。</p> <p>※コロケなどの揚げ物、グラタンなど</p> | <p>ミートローフ、てんぷら、沼津茶とおからのマフィン、ししゃものごま揚げ、魚のマヨネーズ焼き、揚げパン、ちくわの磯辺揚げなど</p> |
| 10 | <p>今回の審査員の方は何名でしょうか。また、校長先生、栄養教諭様、大学教授など役職等を教えてくださいませんか。</p> | <p>原小学校長、原小栄養教諭、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6名で審査を行います。</p> |
| 11 | <p>評価項目⑨「費用対効果」は「価格点 ※価格が安価な方が高得点になる」という事になりますでしょうか。異なる場合には、「価格点」は設けておりますでしょうか。</p> <p>また、⑨「費用対効果」は具体的にどのような事の記載が必要でしょうか。</p> | <p>審査要件となっているため、具体的な提示はできかねます。</p> <p>評価の視点はHP掲載の評価基準のとおりです。</p> <p>参考見積書等を参考とさせていただきますので、その他の特別な記載については必要ありません。</p> |
| 12 | <p>見積書書式につきまして、データで頂けないでしょうか。</p> | <p>HPに掲載のデータをご使用ください。</p> |
| 13 | <p>仕様書3ページに作業主任者（乾燥設備）につきまして、試験が年数回しかない為、契約時（2021年8月）に取得出来ない可能性がございます。契約時（2021年8月）からの配置は必須になりますでしょうか。</p> <p>また、多くの自治体様 学校給食調理業務委託の場合、作業主任者（乾燥設備）を配置することはございませんが、何か配置を要する理由等（施設機器が特別な仕様であるなど）がございましたら、教えてくださいませんか。</p> | <p>給食調理開始までに作業主任者を配置することが必須となります。</p> <p>労働安全衛生法第14条により、定格電力10kw以上の乾燥設備を使用する際には、作業主任者を置くこととされております。</p> |

| | | |
|----|---|--|
| | ようか。 | |
| 14 | 仕様書2ページの「ごみの処理」につきまして、ごみ処理の費用(業者の選定含む)は貴市負担で宜しいでしょうか。 | ごみ処理については受託業者で契約、負担をしていただきます。 |
| 15 | 仕様書2ページの「防虫の実施」につきまして、日々(月1回)の点検は業者が行いますが、専門業者が行う害虫駆除は、貴市負担で宜しいでしょうか。また、その頻度を教えて頂けないでしょうか。 | 防鼠防虫のための業者による消毒は学校教育課で契約を行います。 夏休み、春休みの年2回行います。 |
| 16 | 仕様書4ページの「従業員の衛生管理」につきまして、新規採用の職員は従事し始める1ヵ月以内に健康診断、保菌検査の実施とございますが、新規採用というのは、「業者として一般募集などで新たに雇用する方」という理解で宜しいでしょうか。 以前から業者で働いており、異動などで原小学校に勤務する者は、健康診断：直近1年以内で宜しいでしょうか。 | そのとおりです。 |
| 17 | 現在の業者様の総人員数、シフト(始業時間、終業時間)を教えてくださいませんか。 | No.2を参照してください。 |
| 18 | 炊飯について ① お米は無洗米ですか？ ② 洗米機はありますか？無い場合はどこのシンクを使用しておりますか？ ③ 炊飯使用釜4釜使用で3～4回の頻度とありますが、その際のメニュー内容をお示しいただけますか？ | ① 無洗米ではありません。 ② 洗米機はありません。下処理室のシンクを使用しています。 ③ 掲載いたしました献立表の4月19日、5月6日、5月21日、5月31日の献立が該当します。 |
| 19 | 現状契約委託金をお示しいただくことは可能でしょうか？ | 平成30年度に行った原小学校プロポーザルについての結果(契約金額等)が沼津市HPより閲覧可能ですので、ご確認ください。 |
| 20 | 配置要員について ① 現状運営配置人数及び配置時間を教えてくださいませんか？ ② 原中の返却到着時間、および原小の返却時間を教えてください ③ 原小のワゴン配送先は何か所ありますか？ | ① No.2を参照してください。 ② 原中は13:40頃、原小は13:05～13:30です。(遅れて返却の児童あり) ③ 原小学校内では1階から3階までの各階の配膳室に運搬をしていただ |

| | | |
|----|---|--|
| | <p>また、返却の際は配達場所まで取りにいけますか？生徒が調理場まで返却ですか？</p> | <p>きます。児童が配膳室までワゴンを返却するので、各階の配膳室からワゴンを調理場まで引き上げていただきます。</p> |
| 21 | <p>厨房機器類について</p> <p>① 下処理室にはシンク 2 槽しかありませんが3度洗いの3回目はどこを使用すれば よろしいですか。</p> <p>② 回転釜 8 機ありますが、それぞれの使用用途は決められておりますか？決めてあれば釜別用途を教えてください。</p> <p>③ 汚染（肉・魚等）の味付け、分けはどこで行い、どこに保管しますか？</p> <p>また、スチコンホテルパンに並べる作業はどこでおこないますか？</p> <p>④ 洗米機を使用する場合水圧が必要ですが十分な水圧はありますか？野菜洗浄の時間と重なった場合大丈夫でしょうか？</p> <p>⑤ スライサー使用可能の野菜は限定がありますか？</p> <p>⑥ 上処理（切り込み）時の調理台や配缶時の移動台はありますか？ありましたら図面への記載をしていただけますか？</p> | <p>① 調理室内 3 槽シンクの、下処理室との出入口に最も近い 1 槽を 3 度目の洗浄に使用しています。</p> <p>② 回転釜は献立ごとに用途を決めています。</p> <p>③ 審査要件となるため、作業場所はお示しすることはできません。汚染の保管については、下処理室で行います。</p> <p>④ 原小学校に洗米機はありません。</p> <p>⑤ 現在、繊維にそった短冊切りや、乱切り、笹がき（刃なし）等手切り中心です。</p> <p>⑥ 下記図面のとおりで。</p> |
| 22 | <p>受託従業員がコロナウイルスやノロウイルスに感染し休みの場合、他スタッフは症状がなく、濃厚接触者でない場合は通常営業できるのでしょうか。また、もし学校指示で給食が止まった場合、委託料減額となるのでしょうか。</p> | <p>他従事者が濃厚接触者ではないと判断されている場合は、通常勤務が可能であり原則給食は休止しませんが、感染の疑いのある従事者がいる場合は給食を休止する可能性があります。</p> <p>受託業者従業員が新型コロナウイルスやノロウイルスに感染したことにより、給食が止まった場合は仕様書別添 2 に基づき、減額を行います。</p> |
| 23 | <p>現在の受託業者は乾燥設備作業責任者を配置しているのでしょうか。また沼津市の学校給食では全て上記責任者が配置義務になっておりますか。</p> | <p>業者選定時に作業主任者の配置を要件とし、配置を進めています。</p> <p>No. 13 を参照して下さい。</p> |
| 24 | <p>現在の受託業者の配置人数、（社員・補助・資格）と作業工程表をご教授願いたいです。</p> | <p>No. 2 を参照してください。</p> |
| 25 | <p>仕様書にある参加資格で食中毒行政処分歴ですが、学校給食以外はカウ</p> | <p>食中毒処分歴は学校給食に限ります。</p> |

| | | |
|----|---|--|
| | <p>ントしないという事でしょうか。</p> <p>また受託業者の「故意または過失が無かったことを書面に証明できる場合は除く」とございますが、通常業者に責任があり処分となるため書面等での証明は具体的にどういった場合が適用されるのか教えて頂きたいです。</p> | <p>例として、調理過程ではなく、使用した食材自体に原因がある場合等を想定しております。</p> |
| 26 | <p>昨年度1年間（難しければ可能な範囲）の献立表の開示をお願い申し上げます。</p> | <p>No.7を参照して下さい。</p> |
| 27 | <p>現在、揚げ物調理には何番の回転釜を使用されているのか、ご教示ください。</p> | <p>審査要件となっているため、提示はできかねます。</p> |
| 28 | <p>原中学校からの食器・食缶が戻って来る時刻をご教示ください。</p> | <p>No.20を参照して下さい。</p> |
| 29 | <p>昨年度消耗品に要した費用をご教示ください。</p> | <p>原小学校は委託業者で消耗品を購入しているため、費用は示しかねます。</p> |
| 30 | <p>一般廃棄物処理業者に支払っている年間費用もしくは平均重量をご教示ください。</p> | <p>現在の受託業者の契約ですので費用は示しかねますが、重量については、1か月フルで給食実施がある月は約1,000 kg（1トン）、年間でいうと約10,000 kg（10トン）になります。</p> |
| 31 | <p>今年度1学期の給食終了予定日及び2学期の給食開始予定日をご教示ください。</p> | <p>1学期は7月20日に給食終了予定です。 2学期については8月25日に給食開始予定です。</p> |
| 32 | <p>消耗品等費用区分の表の開示をお願い申し上げます。</p> | <p>No.4を参照してください。 また、仕様書9を参照してください。</p> |
| 33 | <p>説明会時に出了た『乾燥設備作業主任者』の設置が必須であるのか、また必要な場合、受講資格の高い講習を受講する以外の方法があればご教示ください。</p> | <p>No.1を参照してください。</p> |
| 34 | <p>企画提案書の表紙は、制限の20ページ以内に含まれるのか、ご教示ください。</p> | <p>表紙はページには含まれません。</p> |

【No.21⑥回答】

