

沼津市立今沢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	調理校に受託者が雇用する従事者が利用できる駐輪場がございますでしょうか。 もし、利用できる場合に使用料が発生しますでしょうか。	業務従事者の駐輪について、施設運営に支障のない程度の台数であれば、無料で利用可能です。ただし、学校に承諾を得る必要があります。
2	現在の一日の出勤人数（正規職員●名、会計年度職員●名）及び各者の勤務時間、年間勤務日数をご教示ください。	業務実施体制については、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	調理校の配膳室（配膳先）は何か所になるでしょうか。 各階の配膳室の場所が分かる学校図面等ございましたらご教示ください。	配膳室は2階・3階の各1か所で合計2か所です。（図面については、施設安全管理上の問題があるため提供できません。）
4	現地説明会の際に注意事項として業務責任者・副責任者に関しては提案書に【氏名】【経歴】等を記載できないと伺いましたが、【経歴】について以下の内容は記載が可能かご教示ください。 ・現在までの配属校 ・学校給食経験年数 ・有する資格 具体的に記載の可否について受託者が判断できる資料等ございましたらご教示ください。	企画書提案書には、会社名が推測されるような表現・写真の添付などは避けていただくようにお願いします。 （例）・現在までの配属校 市内の学校であれば、会社名が推測されるので不可。 ・学校給食経験年数／・有する資格 当該内容では、会社名を推測することはできないため、記載可。
5	現地見学の際に注意事項として市内実績の記載ができないと伺いましたが、以下の内容は記載が可能かご教示ください。 ・市内受託校数	市内受託校数につきましても、会社名を推測する要素となり得ますので、記載しないようにお願いします。
6	現在のごみの量（年間）をご教示ください。	年間約 7,000 kgです。
7	現地見学の際に【洗濯機】や【ハンガーラック】を確認したのですが、直営から民間に運営が変わった際に受託者が継続して使用できますでしょうか。 貸与いただける機器、備品の一覧等ございましたらご教示ください。	市の備品は継続して使用していただけます。備品一覧を添付します。

8	下処理室のシンクが2槽でしたが、3槽目は移動シンクを用いて運用を行っているのか、上処理室のシンクを3槽目として運用しているのか、どのように洗浄を行っていらっしゃるのでしょうか。沼津市様が受託者に求める運用をご教示ください。	上処理のシンクを3槽目として使用しています。
9	一般廃棄物処理業者に回収して頂く平均重量をご教示ください。	週2回、年96回の回収で換算して、1回の平均重量は約73kgです。
10	上記には資源ごみ（缶、瓶、ペットボトル等）も含まれるのでしょうか。また、廃油処理は事業者負担で処理を行うのでしょうか。資源ごみ、廃油量についてもそれぞれ平均重量をお示しください。	資源ごみは含まれていません。令和5年度の処分量は、一斗缶140缶、一号缶460缶、瓶5本です。 廃油処理は、市負担で行います。令和5年度の廃油処分量684Lです。
11	現在、裁断作業でスライサー（切裁機）を使用されていますか。	現在、スライサーは使用していません。
12	「企画提案書は、A4両面コピーで左端を2か所ホチキス止めすること。」とありますが、それ以外に製本テープやファイルの使用など、指定があればご教示ください。	ホチキス止めの提案書をファイル等は使用せずそのままの状態が必要部数ご提出ください。
13	「提案書は全体でA4サイズ20ページ以内（作業動線図、作業工程表を含んだ総ページ数）とし、ページ番号を付すこと。」とありますが、作業動線図および作業工程表は前項(3)の(i)～(v)のいずれの項目に加えて綴じればよろしいのでしょうか。もしくは別添として巻末に綴じるときかご指示いただけますでしょうか。	プレゼンテーションの内容と合うように綴じこんでいただければ、項目に加えても、巻末でも結構です。
14	残滓及び厨芥の処理 過去5年分の処分量と費用を項目別にご教示ください。	令和5年度は約7,000kg、令和4年度は約8,100kgです。令和3年度以前の処分量は記録がないため提示することができません。費用については、給食以外のごみも含めて委託業者が処分しており、提示することができません。
15	今沢中学校共同調理場についてご回答ください。 現会計年度任用職員の継続雇用を想定しておりますが、現在従事されている会計年度任用職員の人数及び勤務状況を下記項目別に開示可能な範囲でご教示ください。 ①在籍人数と時給日給月給の区分 ②期末手当 ③社会保険加入状況 ④	業務実施体制については、審査要件となっているため、提示することはできません。

	年間勤務日数 ⑤勤務時間 ⑥栄養士または調理師資格者の人数	
16	各調達品について、調達は契約開始時に全てを新規調達するのではなく、在庫量や劣化度を確認しての更新（都度調達）と考えてよろしいでしょうか。	そのとおりです。
17	「調理用品」とは具体的に何を指すのかご教示ください(例：包丁、まな板など)	包丁・まな板等の消耗品。
18	「業務委託開始前に、学校関係者や児童生徒の保護者を対象とした試食会を行う場合、試食会に係る一切の経費及び契約締結時から業務開始日の前日までの受託準備に必要な経費については、受託者の負担とすること。」とありますが、試食会を行う場合、現時点で想定している状況をご提示いただけますでしょうか。(回数、食数、食材など)	現時点では、開催の有無について決定していません。
19	実施業務毎の減額金額の算出方法・基準、割合などは都度決定すると解釈してよろしいでしょうか。算出方法が決まっていればご教示ください。	契約時に委託者・受託者協議の上決定となります。
20	「自校炊飯（炊き込みご飯）は週1回位」とありますが、これとは別に記載されている「1食単価の軽減のため2校中1校のみ自校炊飯とする場合もある（週2回程度）」に週1回位の炊き込みご飯は含まれますでしょうか。	含まれていません。この場合の自校炊飯は、主に白飯となります。
21	「自校炊飯では、回転釜で今沢小分1釜、今沢中分1釜で炊飯。」とあるため、釜が不足する可能性があるかと想定しています。釜が不足した場合、ボイル冷却後の和え物は釜(洗い回し)あるいはタライ使用など、どのような調理をされていますでしょうか。	現状では釜が不足することのないよう、献立作成を行っています。
22	従事者1食あたりの給食費の負担金額をご教示ください。	1食あたり363円です。