

沼津市立第一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	企画提案書に含まれる作業工程表・作業動線図について、評価項目に記載がないが、どの項目について採点されるのか伺いたい。	評価項目①②④⑤⑥⑦に係るもので、学校給食を提供するまでの基本的な運営及び衛生管理体制について評価します。
2	企画提案書に、沼津市外の近隣自治体の受託実績、社員の氏名・役職・顔写真は記載してもよろしいでしょうか。	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お願いいたします。 沼津市外の近隣自治体の受託実績、社員の氏名・役職・顔写真は、会社名が推測される可能性があるため記載はさけていただくようお願いいたします。
3	プロポーザル審査に参加される審査員様のメンバー構成を教えてください。	教育次長・学校施設課長・学校教育課長・指導主事・栄養教諭・栄養士の計6名で審査を行います。
4	選考会に参加する審査員の皆さまの人数・役職等をご教示ください。	No.3に同じ
5	現在の業者名と契約金額を可能であればご教示いただきたいです。	現在の受託業者は、フジ産業㈱様です。 契約金額は、86,130,000円です。(税込)
6	【実施体制】 現在従事されている人数と人員内訳・勤務時間をご教示ください。 正社員 ○人 ○時〇〇分～〇時〇〇分 パート ○人 ○時〇〇分～〇時〇〇分	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。
7	【業務従事者の駐車場】 業務従事者用駐車場の台数・賃借料をご教示ください。	現受託業者様での対応となるためお示しできません。
8	現在の一般廃棄物処理に係る費用・重量をご教示ください。	費用は、現受託業者様での対応となるためお示しできません。 現在のゴミの重量は、約1,850kgです。
9	児童数の他、学校教員含む総食数をご教示お願い致します。	令和7年度は約570食です。

10	空調は設置されておりますでしょうか。	調理室内は基本的に設置されていますが、食品庫と配膳室（2階・3階含む）は設置されていません。																																				
11	調理場にある調理釜の容量をご教示お願い致します。	180 ℓが4基 150 ℓが2基です。																																				
12	<p>調理場の釜の使用用途をそれぞれ教えてください（フライヤーがないため、釜での揚げ物等を行っていると思われます。特に油ものなどの調理は専用に使われているかと予測しますので。）</p> <table border="1" data-bbox="230 459 1093 762"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>該当釜</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>・揚げ物</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> </tr> <tr> <td>・炒め物</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> </tr> <tr> <td>・汁、煮物</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> </tr> <tr> <td>・茹で物、あえ物</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> </tr> <tr> <td>・炊飯</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> <td>○釜</td> </tr> </tbody> </table>	区分	該当釜					・揚げ物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜	・炒め物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜	・汁、煮物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜	・茹で物、あえ物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜	・炊飯	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜	<ul style="list-style-type: none"> 釜の番号は左から1番となります。 2番、3番が150ℓの小さい釜です。 揚げ物…1つでやる時は、下処理室に近い1番。 あじの干物や個数が多い場合は2番や3番も使用。 炒め物…汚染度の高い食品が入る場合は下処理室から近い釜。 汁、煮物…汚染度の高い食品が入る場合は下処理室から近い釜。 和え物…和える釜は、6番。茹でる釜は隣の4番や5番。 炊飯…混ぜご飯の時は、基本4～6番。 白米のみの場合は2、4～6番が使用可能。
区分	該当釜																																					
・揚げ物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜																																	
・炒め物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜																																	
・汁、煮物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜																																	
・茹で物、あえ物	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜																																	
・炊飯	○釜	○釜	○釜	○釜	○釜																																	
13	【参加要項】2 契約の概要(2)運営概要についてその他条件、「白米は委託米飯を基本とする」とございますが、基本とはどのような条件でしょうか。また月に自校炊飯する回数等目安がある様でしたらご教授ください。	献立の組み合わせによって釜が空いている場合は自校炊飯もしています。全校自校炊飯の場合と一部自校炊飯があり、一部の場合も含めると週1～4回です。																																				
14	参加要領2概要（2）のその他の条件に 白米は委託炊飯を原則とする。とありますが、過去の質問回答にQ8 自校炊飯頻度に1回～4回との記載があります。加えて混ぜご飯の記載もありますが、どちらでしょうか？Q&Aの回答ですと、週1回～4回での記載があり、米飯給食は週4回程はあるかと思いますが、他の日（週1回での自校炊飯の場合）は委託炊飯ということでしょうか。献立が米飯の時、委託炊飯の場合と自校炊飯の場合があるのであれば、自校炊飯の日の年間回数を教えてください。	現在、混ぜご飯は週1回程度実施しています。献立の組み合わせによって、自校炊飯する場合があります。全校自校炊飯の場合と一部自校炊飯があるため、一部の場合も含めて週1～4回としました。																																				

15	<p>いただいた手配表には中学校が委託、小学校が自校と読み取れますが自校炊飯が、小学校の場合、中学校の場合と日によって変わるのででしょうか。</p>	<p>献立の組み合わせによって、変わる場合もあります。</p>
16	<p>自校炊飯がある場合、洗米は手作業ですか。いただいた図面には洗米機の記載がありません。</p>	<p>洗米機はないため、手作業となります。</p>
17	<p>委託炊飯とありますが、混ぜご飯の献立時には調理はありますでしょうか。</p>	<p>混ぜご飯は、基本的に調理となります。</p>
18	<p>仕様書2ページ 5 業務内容(9)その他に「配送校の配膳員・用務員の白衣を洗濯し、指定された方法で受け渡す」とありますが、配送校の配膳員・用務員の人員数と受け渡し方法をご教示お願い致します。 また、配送校の配膳員・用務員の方に貸与されている白衣は一人当たり何着になりますでしょうか。</p>	<p>配膳員1名、用務員1名ずつです。 受渡方法は、配送車での受け渡しを想定していますが、受託業者様と相談して進めさせていただきます。 貸与している白衣は、一人当たり2着以上です。</p>