

沼津市立第三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	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と同じ
5	現在の契約金額をご教示ください。(税抜)	現在の契約金額は、114,647,400円(税抜)です。
6	<b>【実施体制】</b> 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	<b>【業務従事者の駐車場】</b> 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。
6	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。	年間重量は、約11,300kgです。 費用については、現受託業者様での対応となるためお示しできません。
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。	約750食の予定です。
10	空調は設置されておりますでしょうか。	設置されています。
11	調理場にある調理釜の容量をご教示お願い致します。	230ℓです。

12	<p>現地見学の際に立ち入りの判断が出来ず確認が出来なかった点があり、ご回答いただきたくお願い申し上げます。(可能であれば事業者に配布した動線図データに記載したものを開示いただきたくお願い申し上げます。)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・洗米機の場所</li> <li>・下処理から調理室への野菜の出口</li> </ul>	<p>洗米機は保有していますが、使用していないため調理場内にはありません。手洗いの方が早いため下処理室のシンクで手洗いしています。</p> <p>野菜の受け渡しは、野菜下処理室と野菜上処理室の境(……)にある移動台のところで行います。</p>
13	<p>和え物の和えは調理釜を使用しているのでしょうか。それともタライ等を使用しているのでしょうか。</p>	<p>基本は釜を使用しています。</p>
14	<p>配布された作業動線図の下段枠内(食材の記入方法・動線の種類を記入する際に枠内のどこに記載することを想定するか)の記入例を開示いただきたくお願い申し上げます。</p>	<p>審査要件となっているため、提示することはできません。</p>
15	<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。</p> <p>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2名(隔週で1名ずつ)です。</p> <p>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。</p> <p>貸与している白衣は、一人当たり2着以上です。</p>