

質問書に対する回答書

令和5年2月20日

業務名：赤磐市立中央学校給食センター調理等業務

番号	質問項目	質問内容	回答
	仕様書 2 ページ 6 (1) 3)	今年度のアレルギー対応品目を教えてください。また、アレルギー食用食缶の仕様を教えてください。	今年度のアレルギー対応品目は、乳・卵・えび・かに・いか・たこ・カシューナッツ・クルミ・ピーナッツの9品目です。ただし、ピーナッツは基本的には提供しません。 アレルギー食用食缶は2種類の専用食缶を使用しています。どちらも洗浄機と消毒保管庫に対応したものとなっています。汁物や煮物などは真空断熱フードジャーに配缶し、ごはんや和え物、焼き物などは小容量配食容器に配缶しています。仕様については以下のとおりです。 ①真空断熱フードジャー メーカー：THERMOS サイズ：90×90×H160 材質：本体 ステンレス、パッキン シリコン、蓋 ポリプロピレン 容量：0.5L ②小容量配食容器 メーカー：THERMOS サイズ：175×100×55 材質：本体 ステンレス、内蓋 シリコン、蓋 ポリプロピレン 容量：0.42L
	仕様書 2 ページ 6 (1) 6)	要請に応じて参加、協力を求める調理場及び各受配校が開催する行事や会議の内容と年間実施回数を教えてください。	行事等は小中学校の見学、授業にかかる高校生の取材、議員視察などです。ここ3年は年2、3回です。
	仕様書 2 ページ 6 (1) 7)	協力を求める調理場が認めた者が行う業務の内容を教えてください。	修繕、各種検査等、及び栄養士志望学生の現場実習などです。

	仕様書 2 ページ 6 (2) 1)	山陽幼稚園・山陽西幼稚園の献立については「学校給食献立予定表」と同様の献立という認識でよろしいでしょうか。 異なる献立を作成している場合はご教示ください。	お見込みの通りです。 なお山陽幼稚園・山陽西幼稚園は、水曜日が「弁当の日」となっているため、水曜日は給食の提供はありません。
	仕様書 2 ページ 6 (2) 2)	次の日の調理指示書を開示願います。 2月2日、9日、10日、13日、15日、27日 計6日間	調理指示書は別添資料1のとおりです。
	仕様書 2 ページ 6 (2) 3)	食材の検収時間を品目ごとに教えてください。また、受配校へ直送する品目も教えてください。	現行の検収時間の目安は下記のとおりです。 ○当日使用分 8時～8時30分頃：野菜、肉、魚 8時30分頃：大豆製品、センター職員用パン 11時20分頃：センター職員用麺 ○翌日使用分 8時～10時30分頃：冷凍品、冷蔵品、常温品、乾物、調味料等（毎日2～5業者） 13時頃：センター職員用牛乳、幼稚園保存分牛乳 13時30分～16時30分頃：月～木…市内八百屋、月水金…地場産農作物、金…米 また、現時点での業者から受配校への直送品は下記のとおりです。 パン、麺、牛乳
	仕様書 2 ページ 6 (2) 6)	アレルギー食の調理指示方法について、実際の指示書例を開示願います。	アレルギー食の調理指示方法は、調理ミーティングと「除去食確認表（別添資料2）」で行っています。調理ミーティングは、給食提供1～2週間前に受託者側の業務責任者および業務副責任者等と市の担当者で行い、アレルギー除去食の対象者や作

			業手順について打ち合わせを行います。除去食当日は、市から渡された「除去食確認表（別添資料 2）」に基づいて作業を行い、記録を残します。
	仕様書 2 ページ 6（3）	各受配校でのコンテナの積み降ろしにおいて、受託者の業務範囲は配膳室へのコンテナの搬入、配置までとの理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
	仕様書 2 ページ 6（3）	配送助手の配置は必要でしょうか。	必須ではありません。
	仕様書 4 ページ 6（6）3）	残菜計量の記録内容について教えてください。また、牛乳の残量ある場合、洗浄室で開封して残量廃棄の作業は必要でしょうか。	<p>残菜計量の記録については、残菜重量の記録表に、受配校ごとに献立ごと残量を記録します。</p> <p>また、牛乳の残量がある場合の残量廃棄作業については、現時点では、受配校で牛乳瓶に入れた状態で牛乳業者に返却しているため、給食センターで開封して残量廃棄の作業は行っていないです。ただし、今後、牛乳業者との申し合わせに変更が生じたり、業者の変更、瓶から紙パック等の形態変更などが生じた場合は、給食センターでの残量廃棄の作業が必要になる可能性もあります。</p>
	仕様書 6 ページ 9（8）	従業員の駐車可能台数を教えてください。	給食センター用は 14 台分ですが、不足分は隣接する西山公民館駐車場（48 台分）の一部をお借りしています。
	仕様書 別表 1	各受配校の令和 4 年度のクラス数及びコンテナ数（食器、食缶別）を教えてください。また、食器カゴは 1 クラスに対し 1 カゴでしよ	<p>現在、食器と食缶は同一コンテナで提供しています。</p> <p>今年度の受配校ごとのクラス数およびコンテナ数は別添資料 3 のとおりです。</p> <p>1 クラスあたりの食器カゴ数につい</p>

		うか。	ては、定員数の少ないクラスは1カゴですが、多いところは2カゴになります。幼稚園も含め、基本的には1クラス2カゴで運用しています。
	仕様書 別表1	履行期間の年間給食実施日数は令和4年度と同日数との理解でよいでしょうか。	数日の差は生じると思われますが、おおむね近い回数の見込みです。
	仕様書 別表2	現在の正社員・パート社員はそれぞれ何名体制になっているかご教示ください。	令和2年の直営では、以下の体制でした。その後他センターで金属異物の混入があったため、さらに厳重な異物確認を求めています。 事務職：責任者1人、正職員2人 栄養士・調理員：正職員5人、臨時職員13人 運転手：正職員1人、臨時職員2人
	仕様書 別表5	使用する食器の材質、種類（平皿、おわん等）、小物の種類（スプーン、はし等）を教えてください。	食器の材質はPEN樹脂で、茶碗、汁椀、小皿、深皿、丼の5種類です。なお茶碗と汁椀は同じ大きさですが、柄が異なります。また食器以外にトレイも提供しています。 小物の種類は、箸（幼稚園用、小中学校用：小中学校の一部は学区で色が異なります。）、スプーン、フォーク、パンばさみ、トング、小玉、大玉、しゃもじ、使い捨て手袋の9種類です。
	仕様書 資料2	調理室－2の器具洗浄室側にある回転釜2基の用途を教えてください。	献立によって、下茹でを含むボイル調理や炒め物などに使用しています。
	説明書 1 ページ 2（4）	現在の年額の受託金額（税抜）をご教示ください。	42,600,000円です。
	説明書 2 ページ 4（4）③	任意様式とありますが、記載すべき内容がありましたらご教示ください。	説明書に記載していることの他には特に指定はありません。

	説明書 4 ページ 8 (1) ⑧	任意様式とありますが、提出枚数の上限はありますか。	特に制限は設けていませんが、理解しやすい内容を心掛けてください。
	説明書 5 ページ 9 (5) イ	「非常時における給食確保」とは具体的にどのような場合を想定しているかご教示ください。	様々な非常時が想定されますが、自然災害、感染症、調理機器や調理中のトラブル、ライフラインの寸断、食材調達面など、通常時とは異なる場合にどのように安全な給食を確保するのかについてご提案ください。
	その他	調理従事者が給食をいただける場合、何名まで喫食が可能かご教示ください。	制限は設けていません。
	その他	調理従事者が給食をいただける場合、給食費はいくらかご教示ください。	1食あたり340円です。