

一宮市北部学校給食共同調理場調理業務の公募型プロポーザル方式による契約候補者の選定に対する質問について、以下のとおり回答します。

| No | 質問 | 回答 |
|-----|----|---|
| 正誤表 | | <p>仕様書（表紙）3 （修正前）（2）B一宮市北部学校給食共同調理場調理業務委託 （修正後）（1）B一宮市北部学校給食共同調理場調理業務委託</p> <p>仕様書（P1）3（1） （修正前）<u>フードカッター（角切） 1台</u> （修正後）<u>フードカッター（角切） 1台</u>（下線部削除）</p> <p>仕様書（P3）10（1） （修正前）調理士の資格を有し （修正後）調理師の資格を有し</p> <p>仕様書（P15）別表3（1） （修正前）一級ボイラー技士免許書等の資格の免許書（写） （修正後）二級ボイラー技士免許書等の資格の免許書（写）</p> |

| No | 該当文書（ページ数）等 | 質問 | 回答 |
|----|-------------|---|-------------|
| 1 | 実施要項（P1）3ウ | 参加資格条件における行政処分とは、営業停止等に該当する事案のみでしょうか？ | お見込みのとおりです。 |
| 2 | 実施要項（P2）3カ | 代行保証制度等の加入と記載されていますが、愛知県内の給食センターで保証可能な制度もしくは団体をご教示願います。 | 把握していません。 |

| | | | |
|----|--------------------|--|--|
| 3 | 実施要項 (P 5) 9 (2) | 第二次審査において、実施されるプレゼンテーション時の審査員の役職、人数をご教示ください | 学識経験者と教育委員会が必要と認める、計6人です。 |
| 4 | 実施要項 (P 8) 1 (1) イ | 両面印刷15ページ以内とありますが、両面印刷1枚で2ページのカウントでよろしいでしょうか？ | お見込みのとおりです。 |
| 5 | 実施要項 (P 2) 4 (1) | 提案書の副本8部においても社名等の記載は可能でしょうか？ | お見込みのとおりです。 |
| 6 | 仕様書 (P 1) 厨房設備 | 蒸気釜14基、ガス釜2基はすべて使用されていますか？ 調理用途及び1回の調理で何食分を調理しているのかご開示願います。 | 「大食缶」基本：小学校6基・中学校4基(ただしめん類は小学校7基・中学校5基) 「バット用」小学校3基・中学校2基 小学校基本：1釜当たり1,348食 中学校基本：1釜当たり1,183食 2学期以降は、新調理場が稼働するため食数や使用釜数も変更予定です。 *釜については、献立により全て使用することもあります。 |
| 7 | 仕様書 (P 2) ボイラー | ボイラー3基は現在、すべて稼働中でしょうか？ | 基本的には1基の稼働です。洗浄や釜の使用具合で2基使用となる場合がありますが、3基同時使用は、ほぼありません。 |
| 8 | 仕様書 (P 2) 6 | 当日納品、前日納品別に食材(納品業者)ごとの納品時間をご開示願います。 | <ul style="list-style-type: none"> ・当日使用の肉、魚、卵、カット野菜等 7:30~8:00 ・翌日使用の野菜等 7:30~8:15 ・翌日使用の乾物、調味料、冷凍食品等 9:30~10:30 2学期以降は、新調理場が稼働するため荷受け物資、荷受け時間も変更予定です。 |
| 9 | 仕様書 (P 3) 8 (5) ⑧ | 一宮市学校給食共同調理場「学校給食衛生管理マニュアル」をご開示願います。 | 契約確定後に提示します。 |
| 10 | 仕様書 (P 5) 11 (2) ① | 食材等の保管場所を確認したいので、今学期に作成された作業工程表及び作業動線図を1週間分ご開示願います。 | 基本、翌日に使用する食材を前日に納入しているので、保管については基本的に食品保管庫のみ。冷凍食品は冷凍庫、冷蔵品は冷蔵庫。 2学期以降は、新調理場が稼働するため納品時間や保管場所も変更する可能性があります。 作業工程表及び作業動線図は契約確定後に提示します。 |

| | | | |
|-----|--------------------------|---|--|
| 1 1 | 仕様書 (P 6) 1 1 (4) ⑦ | アレルギー食に対応した調理を行うにおいて、対応する品目、調理方法(除去もしくは代替)及び作業場所を 図面にてお示しいただけないでしょうか？ また、対象児童数もご開示願います。 | 現在、アレルギー食の調理については、対応していません。 今後については未定です。 |
| 1 2 | 仕様書 (P 8) 1 1 (1 1) ② | 簡易な修繕を実施するにおいて、費用等が発生する場合の負担区分および金額をご開示願います。 | 甲が負担します。 |
| 1 3 | 仕様書 (P 8) 1 1 (1 1) ⑥ | 長期休業期間に実施されているスライサーの刃研ぎ及び包丁研ぎは現在、外部委託されていますか？ 年間実施回数をご開示願います。 | 委託していません。長期休業期間に適宜、乙にて作業を行っていただきます。機器等の刃で対応できないものについては、一部業者に依頼します。 |
| 1 4 | 仕様書 (P 9) 1 1 (1 3) ① | ドライシステムでの運用について、現地見学で拝見した状況は常時の運用スタイルでしょうか？市の見解をお示してください | 現在のところ下処理、中処理、上処理においてドライシステムでの運用は厳しい現状があります。 |
| 1 5 | 仕様書 (P 9) 1 3 | 現在、センターで保管されている備蓄食材等がございますか？ | ありません。 |
| 1 6 | 仕様書 (P 1 0) 1 7 (1) | 現在センターで実施されている食育及び学校で実施されている食育等がございましたらご教示願います。 | 食育については、栄養教諭と学校で連携して計画的に行っています。 |
| 1 7 | 仕様書 (P 1 0) 2 0 (1) | 総括責任者を含む8名は調理場に入ることは可能でしょうか？具体的な内容をご開示願います。 また、事業者変更の場合、備品等の搬入及び全体の調理場での作業はいつから可能でしょうか？ その際の駐車場の使用は可能でしょうか？ | 契約確定後の引継ぎ期間であれば現在の受託者と協議して進めてもらうことは可能です。 |
| 1 8 | 仕様書 (P 1 2) 別表 1 | 3の調理器具の中にスパテラやザル、プラスチックは含まれますか？劣化による交換は市でのご対応でしょうか？事業者でしょうか？ | 含まれています。交換は甲が対応します。 |

| 19 | 仕様書 (P12) 別表1 | 現在、現事業者が持込されている調理器具・備品等がございますか？ | ありません。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|----------------------|--|--|----|-----|-----|-------|--------------|--------------|-------|--------------|--------------|-------|--------------|--------------|-------|--------------|--------------|---------------------|-------------|-------------|
| 20 | その他 | 現在の受託金額を税込み・税別でご開示願います。 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>税込み</th> <th>税抜き</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>令和2年度</td> <td>183,840,440円</td> <td>167,127,673円</td> </tr> <tr> <td>令和3年度</td> <td>188,892,000円</td> <td>171,720,000円</td> </tr> <tr> <td>令和4年度</td> <td>192,456,000円</td> <td>174,960,000円</td> </tr> <tr> <td>令和5年度</td> <td>195,624,000円</td> <td>177,840,000円</td> </tr> <tr> <td>令和6年4月1日から令和6年8月31日</td> <td>79,860,000円</td> <td>72,600,000円</td> </tr> </tbody> </table> | 年度 | 税込み | 税抜き | 令和2年度 | 183,840,440円 | 167,127,673円 | 令和3年度 | 188,892,000円 | 171,720,000円 | 令和4年度 | 192,456,000円 | 174,960,000円 | 令和5年度 | 195,624,000円 | 177,840,000円 | 令和6年4月1日から令和6年8月31日 | 79,860,000円 | 72,600,000円 |
| 年度 | 税込み | 税抜き | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和2年度 | 183,840,440円 | 167,127,673円 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和3年度 | 188,892,000円 | 171,720,000円 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和4年度 | 192,456,000円 | 174,960,000円 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和5年度 | 195,624,000円 | 177,840,000円 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和6年4月1日から令和6年8月31日 | 79,860,000円 | 72,600,000円 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | 実施要項 (P10) 別紙21 | 今回の予算上限金額をご開示願います。 | 開示しません。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | その他 | 4/17の現地見学において、午前11時以降に玉葱と筍の切裁が行われていました。 前日調理を実施していると認識してもよろしいでしょうか？ | 現在、小学校、中学校、別々の献立実施で12,000食を超えているため、一部の野菜の処理は前日に実施しています。 2学期以降は、新調理場が稼働するため変更する予定です。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | その他 | 現在の午前、午後の配置人数をご開示願います。 | 現受託者の裁量の範囲であるため、お答えできません。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 仕様書 (表紙) | 従業員用の駐車スペース (45台程度) について、 駐車料金等は発生いたしますか？ 発生の場合の金額をご教示願います。 | 発生しません。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | その他 | 現在の配送計画をご開示願います。 | 配送について、配送車 (10台で10コース) が調理場を出発する時間は、10時35分頃から出発し、一番最後は、11時35分頃に出発します。 2学期以降は、新調理場が稼働するため変更する予定です。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 実施要項 (P1) 2 (3) | R6年9月1日～R11年3月31日となっておりますが、54ヶ月という認識でよいでしょうか？ | 55か月となります。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | 仕様書 (P10) 20 (1) (2) | 事前習熟者に関し、作業も可能でしょうか？ 8月については1日より使用可能でしょうか？ | 質問17の回答をご参照ください。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 仕様書 (P1) | 厨房機器の品番等ご教示ください。 | 契約確定後に提示します。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|------------------------|--|---|
| 29 | 仕様書 (P4) 10 (7) | 現在の調理従事者は何名でしょうか？ | 質問23の回答をご参照ください。 |
| 30 | 仕様書 (P12) 別表1 13・16 | 現有品の内容をご教示ください。 | 事務机2台、椅子2脚、キャビネ3台、会議用机16台、折りたたみ椅子54脚です。 |
| 31 | 仕様書 (P12) 別表1 19 | 給食費用をご教示ください。 | 令和6年度は1人1食285円です。 |
| 32 | 実施要項 (P8) 別紙1 | 提案書を綴じる製本ファイルについて、何か指定があればご教示ください。 | 指定はありません。 |
| 33 | 仕様書 (P6) 11 (4) ⑦ | アレルギー対応について、具体的にご教示ください。また、何名の対応でしょうか？ | 質問11の回答をご参照ください。 |
| 34 | 仕様書 (P10) 17 (1) | 教育委員会事業・学校行事・地域交流の内容をご教示ください。 | 学校から希望があった場合に調理場見学を実施しています。 |

以上