

仙北市学校給食調理等業務委託プロポーザルに関する質問の回答

質問事項	回答
1 【仙北市】配送計画・クラス表とトラック積載計画図予定の中で、コンテナの台数等に差異がありますがどちらに記載してあるものが正しいのでしょうか。	トラック積載計画図が正しい台数です。
2 提出提案書について、提案書は【R1提出書類一覧】の様式4～9の中に記載するのでしょうか。もしくは別途PowerPointなどで作成してもよろしいのでしょうか。	様式番号と提案書の表題が明確に記載されていれば、作成方法は任意となります。
3 ・実施要領5ページ目 (2)責任分担の施設整備の補修について業者が行う「簡易な補修等」の具体的な対応とはどのような内容でしょうか。	簡易な補修については、例えば、通常業務で機器に発生したネジ等の緩みに伴う締め等です。
4 ・仕様書1ページ目 (1)稼働予定日数について給食提供日数200日以外の「その他の稼働日数18日」は長期休暇中(春・夏・冬)の清掃作業と考えてよろしいでしょうか。また、清掃の具体的な作業内容と各長期休暇、何日間を予定されているのでしょうか。	春、夏、冬の学校の休業期間中6日間清掃及び消毒等の3回です。 ・春季休業日 4月1日から4月4日及び3月22日から3月31日 ・夏季休業日 7月23日から8月23日 ・冬季休業日 12月26日から1月13日
5 ・仕様書3ページ目 6 業務内容の(1)食材の検収について「食材の検収時間」及び「食材の業者別納品時間」について、また検収には学校栄養教諭も立ち会われるのでしょうか。	現在は、生鮮食品は午前8時～8時30分まで、加工食品・調味料等は午前及び午後の納品となっており、栄養教諭は必要に応じて立ち会います。
6 ・仕様書3ページ目 6 業務内容の(2)調理作業について ①手作りの頻度、冷凍食品やカット野菜等加工	①手作りは週1回程度、冷凍食品や冷凍野菜等は献立により異なりますが、週3回程度になります。

	<p>品の使用頻度を教えてください。</p> <p>②作業工程表・作業動線図・調理業務指示書のサンプルを開示いただけますか。</p> <p>③現在、何種類のアレルギー対応をしていますか。併せてアレルギー対応食の食数と引渡方法も教えてください。</p> <p>④現在、取り組まれている食育活動の実績を教えてください。また学校給食への対応食(リクエスト食や郷土食等)の具体的な計画内容について教えてください。</p>	
		<p>②学校給食調理従事者研修マニュアル(H24年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課発行)に基づき、作成しています。</p>
		<p>③給食で対応しているアレルギーの人数は33名、種類は、乳製品等19種類です。アレルギー専用食器に入れ、アレルギー対応食確認票(個人用)と一緒に引き渡しを行っています。</p>
		<p>④季節の行事食(年5回)や小中学校最高学年を対象にバイキング給食を提供しています。</p>
<p>7・仕様書3ページ目 6 業務内容(5)施設及び設備の安全衛生管理、清掃と日常点検について 「必要により消耗品等の交換・修理を行う」の修理について具体的にどのような修理作業をおこなうのでしょうか。</p>		<p>質問No.3と同じです。</p>
<p>8・仕様書4ページ目 6 業務内容(9)食材発注確認について 発注書の確認及び伝票の整理の具体的な作業内容を教えてください。</p>		<p>栄養教諭が作成した発注書の確認、納品伝票内容の確認をお願いします。</p>

9	<p>・仕様書4ページ目 8 業務時間について 「学校栄養職員が定めた時間」の想定されている各工程の時間帯を教えてください。</p>	<p>調理に関しては、学校の喫食時間に合わせる こと、かつ調理後2時間以内に給食できるように 作業工程を考えます。学校の回収時間に合 わせ回収し、勤務時間内に消毒保管庫が終了 するよう洗浄消毒を行います。</p>
10	<p>・仕様書4ページ目 10 施設・整備器具等の使用(2)について ②消耗品等の発注について、指定の業者に発 注するのでしょうか。</p>	<p>受託者側に一任します。</p>
11	<p>使用食器について 食器の種類と材質を教えてください。</p>	<p>別紙 食器発注仕様書を参照してください。</p>
12	<p>業務内容について 次年度より新たに追加となる作業・業務等あり ますか。</p>	<p>HACCP関係業務が追加になります。</p>
13	<p>厨房什器及び備品について 厨房内に設置されている、厨房の什器及び備 品の一覧表を開示してください。</p>	<p>別紙 備品一覧を参照してください。</p>