

仙台市荒巻学校給食センター調理等業務委託に係る募集要項等に関する質問に対する回答

No.	種類	ページ	大項目	中項目	小項目	項目名	質問の内容	回答
1	募集要項	5	15	(2)		提案書	提案書について条件や指定された内容を網羅している場合、PowerPoint等での作成は可能でしょうか。	募集要項記載の通り、指定の様式Aから様式D (Word) を用いて作成ください。
2	募集要項	7	16	(3)	②	評価項目	地域雇用促進において現在従事されている方の継続雇用に関する提案を考慮し、現在の従事者の人数、時給についてご教示いただけますでしょうか。	受託者における従事者は100名程度、時給については最低賃金を遵守の上設定しているものと認識しています。
3	業務委託契約書(案)	2	第3条	1	五	契約の保証	履行保証保険契約の締結をもって、契約保証金の納付を免除しようとした際、履行保証保険の期間は5年間とするべきでしょうか。または年度ごとに委託料が変わる契約となった場合に合わせ、年ごとの保証でもよいでしょうか。	必要な保証を付していれば、1年間の更新契約でも可とします。
4	仕様書	5	7	(5)	イ	給食従事者の衛生	ノロウイルスの定期検査は必須ではないか？	自身や家族に症状が現れた等、感染が疑われる際に、医療機関を受診していただき、感染性胃腸炎やウイルス性胃腸炎と診断された場合に、検査を行うものとなります。
5	仕様書	5	7	(5)	イ	給食従事者の衛生	現在のノロウイルス検便検査の実施時期と回数についてご教示いただけますでしょうか。	同上。
6	仕様書	5	7	(5)	イ	給食従事者の衛生	・使い捨てのゴム手袋とはどういったものか？ニトリル手袋を示していますか。 ・ロングの使い捨て手袋は使用することはありますか。 ・使い捨て手袋の色はケガによる使用も含め全て青色でしょうか。（見学した限り、ケガはピンクの手袋を使用している）	・仕様書別表2の「ゴム手袋(使い捨て)」は、「ニトリル手袋(使い捨て)」に修正します。 ・ロングの使い捨て手袋は使用することもあります。 ・青、ピンク、白を使い分けます。
7	仕様書	5	7	(5)	イ	給食従事者の衛生	作業区域を移動する際の白衣の着替えは上着のみ交換でしょうか。	上着のみです。
8	仕様書	7	8	(1)	イ	作業工程表及び作業動線図の作成及び報告	直近の作業動線図・工程表をご開示下さい。	文部科学省発行の「学校給食調理従事者研修マニュアル」の作業動線図や作業工程表を参照ください。
9	仕様書	7	8	(1)	ウ	調理業務における基本事項	釜割計算などの事務作業は受託者の業務でしょうか。	釜分け表の作成は本市が行います。
10	仕様書	7	8	(1)	ウ	調理業務における基本事項	釜分け方法につきまして、一括釜割か計量釜割かご教示いただけますでしょうか。	各釜に均等に食材を投入します（一括釜割）。
11	仕様書	7	8	(1)	エ	下処理業務	野菜の中でカット野菜を使用する種類はございますでしょうか。また、手切りを行う野菜の種類についてご教示いただけますでしょうか。	カット野菜の使用はありません。また、現在手切り作業を行っている野菜もありません（※野菜ではありませんが、しらたきのみ手切りを行っています）。
12	仕様書	8	8	(1)	キ	和え物調理業務	食材のボイル方法（異なる食材もまとめてか各食材ごとか等）についてご教示いただけますでしょうか。	異なる食材をまとめてボイルします。
13	仕様書	9	8	(4)	ア	配食業務	釜調理したものの配食方法（秤を使用して1クラスごとに計量して配食か出来上がりの量から食数を割り出して配食か等）についてご教示いただけますでしょうか。	スケール等を使い出来上がりの量を確認し、食数を割り出したうえで配食します。
14	仕様書	12	8	(11)	ア	長期休業日における準備業務	長期休業日の点検や清掃等による出勤日数についてご教示いただけますでしょうか。	仕様書の作業内容に応じて出勤日数を調整するものと認識しています。
15	仕様書	14	10	(3)		業務マニュアルの作成	貴市独自の衛生管理に関するマニュアル等ございますでしょうか。	「単独調理校学校給食作業の手引」及び「単独調理校学校給食作業の手引 Q&A」があります。

No.	種類	ページ	大項目	中項目	小項目	項目名	質問の内容	回答
16	仕様書	14	13			学校訪問・試食会等への協力	今年度の実施回数についてご教示いただけますでしょうか。また、現在取り組まれている食育活動等ございますでしょうか。	学校訪問を18回（各校1回）行う予定で、受託者様にも同行いただきます。 その他として、昨年度は食育授業を9校126時間（小学校8校125時間、中学校1校1時間）実施しました（受託者様の同行はありません）。
17	仕様書	14	14			緊急時の対応	現在貴施設で取り組まれている災害対策（耐震や食材の備蓄等）はございますでしょうか。	食材の備蓄等はありませんが、近年の地震被害を受けた際、今後の地震に備えるため、煮炊き調理室の天井部材を軽量天井材に改良しています。
18	仕様書		特記仕様書				・仕様書で定められている点検費用や清掃費用・植栽費用など、外部委託している項目とその費用をご教示ください。	施設敷地内清掃業務やボイラー保守点検運転管理業務等、一部の業務については再委託により実施しています。またそれらの費用については、委託料の範囲内で実施しています。
19	仕様書		別表6			備品一覧	・調理場内において現業者の持ち込み備品はございますか。	受託者様による持込備品はありません。
20	仕様書		別表7			経費負担区分	・調理や配食に使用するラップ、アルミ、アルミカップ、ポリ袋、保存食袋などは受託者負担でしょうか。 ・スライサーの刃の研磨にかかる費用は受託者負担でしょうか。 ・水切り、掃除機、ホースなどの清掃備品は受託者負担でしょうか。	・調理・配食に使用する消耗品は本市が負担します。 ・スライサーの刃の研磨は本市が負担します。 ・清掃用品について、掃除機など器具類は本市が負担し、ホースなどの消耗品は受託者様が負担します。
21	様式集	11	D			各年度内訳	年度ごとの委託料を示すようになっておりますが、仕様書において、委託料の請求は「契約額を60月で除した額」とお示しされていますので、実際は平準化されるとの理解で宜しいでしょうか。 なお、昨今は毎年最低賃金がこれまでにないほどの上昇率を示しており、年度ごとに上昇分を想定した委託料をお示ししたいと考えておりますが、年度ごとに委託料が変化する契約とすることもご一考いただけませんか。	そのように提案いただくことも可とします。なお仕様書の「契約額を60月で除した額」等の部分は削除します。