

三島市錦田学校共同調理場ほか2施設給食調理業務委託に関する質問事項の回答

施設	質問事項	回答
全般	選定委員を教えてください。	三島市プロポーザル実施要綱に基づく契約候補者の選定情報に係る情報公開基準により、非公開とさせていただきます。
北共同調理場	1 動線図及び作業工程表をご教示ください。	作業工程表は <b>データ1</b> をご覧ください。なお、R6に受託者から市に提出された作業工程表（様式15）は、給食調理業務のノウハウにもつながるため、非公開とさせていただきます。また、動線図も受託者に学校給食衛生管理基準等に基づき作成していただきますので、非公開とさせていただきます。なお、動線図作成用の施設配置図は <b>データ2</b> をご覧ください。
	2 調理作業指示書（1週間分）をご教示ください。	R6に受託者から市に提出された調理業務指示書は、給食調理業務のノウハウにもつながるため、非公表とさせていただきます。市が受託者あて提出した <b>データ3</b> 調理室手配表（様式16）を参考にしてください。
	3 冷凍食品の使用頻度及びその内容をご教示ください。	三島市では、使用食材として地産地消を心がけており基本生鮮食品を使用しています。主菜となる既製品や魚のフライやでん粉付き等の冷凍食品を使用することもあります。肉魚においては生身を調理場内調理加工することもあります。現在、冷凍食品使用例として、凍結全卵、魚介練り製品、献立美味工夫に応じて冷凍豆腐を使用しています。
	4 現在の配置人員をご教示ください。	市は仕様書で従事者数を定めておりません。業務従事時間によって配置人数も変わってしまうため、調理作業内容や配食数に即して委託業者が配置していただくこととなります。市栄養士も検討依頼させていただく場合があります。
	5 施設概要図にある洗濯機は、受託者が使用することができるか。また、洗濯機は何台設置されていて、乾燥機又は乾燥機能はありますか。	使用可能です。なお、仕様書の備品一覧表123・124にあります。洗濯機2台、乾燥機2台です。共同調理場専用としてご利用ください。

北共同調理場	6 現在の食材ごとの納品時間をご教示ください。	納品時間は、多少前後することがありますが、青果類（八百屋）7：00、食品全般業者7：00、精肉類（精肉店）8：00、豆腐（豆腐屋）8：00、牛乳（調理場）8：30、牛乳（配送校）9：30、米飯・パン（調理場）10：00、米飯・パン（配送校）10：30、麺（調理場）10：30、麺（配送校）10：00です。
	7 配膳時間及び下膳時間をご教示ください。また、配膳方法及び下膳方法についても併せてご教示ください。	配送時間は、学校別仕様書のとおりです。 配膳方法は、北中の場合、食缶やお盆食器類を給食コンテナに入れて校舎配膳室に運びます。1階配膳室でクラスワゴンにセットし、エレベーターで各階配膳室へ運びます。給食開始時間12：10で委託業者の調理配膳員が各階配膳室で生徒に給食ワゴンを渡します。給食終了時間は、12：45で生徒が各階配膳室に給食ワゴン返却します。洗浄員が各階の食缶など片付け、給食コンテナで洗浄室へ運び洗浄作業をします。 北上中の場合、配食缶やお盆食器類を給食コンテナに入れて配送トラックで校舎配膳室に運びます。1階配膳室でクラスワゴンにセットし、エレベーターで各階配膳室へ運びます。給食開始時間12：20で委託業者の配膳員が各階配膳室で生徒に給食ワゴンを渡します。給食終了時間12：55で生徒が各階配膳室に給食ワゴン返却します。配膳員が各階の食缶など片付け作業を行い、配送トラックが13：20ほどに北上中を出発し、13：35程に北調理場へ配送トラックが到着洗浄作業に入ります。
	8 北中学校の配膳について、各階配膳室は全部で何か所ありますか。また、北上中学校の配膳室は1か所という認識でよろしいでしょうか。	北中学校・北上中学校とも4箇所（各階に1箇所）あります。
	9 調理従事者が給食を喫食することは可能でしょうか。その際に給食費はおいくらになりますか。	喫食は可能です。令和6年度給食費は1食369円です。
	10 現在対応している食物アレルギー等の個別対応は、具体的に何がございませうか。	三島市内統一でアレルギー食品の除去食対応は行っていません。ただしコンタミネーションに十分に留意し、安全管理をして調理作業を行っています。
	11 車通勤は可能でしょうか。また、学校の駐車場の利用は可能でしょうか。	車通勤は可能です。また、学校の駐車場は利用可能ですが、学校側の許可が必要です。