

プロポーザル参加（予定）事業者 各位

飯塚第一中学校区給食調理等業務（その1）委託に係る質疑回答書

標記業務に関する質疑に回答します。

質 疑 事 項	回 答
各学校の1日あたりの現状配置人数（社員、パート区分含む）及び勤務時間帯を教えてください。	<ul style="list-style-type: none"> ・立岩小学校 人員：12名（うちパート：10名） ・片島小学校 人員：7名（うちパート：5名） ・菰田小学校 人員：4名（うちパート：2名） 勤務時間帯は3校とも 8：00～17：00【実働時間：8H】 （パート）8：30～15：30【実働時間：6H】
契約金額の下限はありますか。	下限額は設けておりません。
現在の運営は直営、委託のどちらですか。委託の場合は現業者名、契約期間及び契約金額を教えてください。	委託です。 <ul style="list-style-type: none"> ・現業者名：一富士フードサービス株式会社九州支社 ・契約期間：令和2年3月18日から令和7年3月31日まで ・契約金額：275,484,000円（税込）
保有資格、配置人数の基準はありますか。	保有資格については、業務責任者のみ調理師または栄養士の資格を有する者としております。配置人数について、基準は設けておりませんが、プロポーザルの提案事項となっておりますので、適切な業務体制をご検討のうえ、ご提案ください。
見積額の配点における算出基準を教えてください。	選定基準について、非公開としておりますのでお答えできかねます。
構内に駐輪場、バイク置き場、駐車場はありますか。使用可能な場合は駐車可能台数及び使用料を教えてください。	【立岩小】10台程度 【片島小】8台程度 【菰田小】5台程度 3校ともバイク置き場や駐輪場はありませんので、空きスペースに駐車していただきます。使用料はかかりません。
現在対応しているアレルギーの種類と人数を教えてください。また、除去食と代替食の境界線はどのような基準ですか。	<ul style="list-style-type: none"> 【立岩小】アレルギー：小麦、卵、乳、えび、かに、落花生、ナッツ類全般、貝類、白身魚、魚卵、ナタデココ、カレー粉、大麦（麦類全般）、パイナップル、キウイフルーツ、そば（給食では出ない） 対象人数：29人 【片島小】アレルギー：卵、乳、えび、かに、落花生、ナッツ類全般、魚、いか、たこ、貝類、山芋、長芋、 対象人数：17人 【菰田小】アレルギー：卵、くるみ 対象人数：2人 ※飲用牛乳のみ除去の児童・生徒除く 【除去食・代替食について】 一品ものは、代替食を調理等して提供し、料理は、除去食を提供しています。
給食費の1食あたり、1か月あたりの単価を教えてください。また、調理従事者は調理した給食を召し上がるのですか。	小学校給食費：1食238円、月額4,010円 中学校給食費：1食287円、月額4,830円 調理従事者は、給食の味や食感等を知るためにも喫食していただきたいですが、強制ではございません。

各業者の納品時刻はいつですか。また、立ち合いは必要ですか。	ほぼ毎日7時30分より納品が始まりますが早い時では7時20分より始まります。立ち合いは必要です。
白衣、エプロン等は現地の洗濯機を使用してよいですか。	使用して良いです。
児童、生徒へ給食を渡す際、どこでどのように実施されていますか。配膳室は何カ所ありますか。配膳時・回収時は立ち合いが必要ですか。	<p>【立岩小】配膳室：3か所（1階、2階、3階に1つずつ） 配膳時：各階の配膳室に児童が受け取りに来ており、アレルギー対応食の受け渡しのみ立ち合いしています。希望としては、対応食がない日も立ち合いしていただきたいです。 下膳時：立ち合いはしておらず、給食委員の児童が当番制で立ち合いをしています。下膳は1か所で行っており、下膳と同時に食缶等を回収してすぐに洗浄を行っています。</p> <p>【片島小】配膳室：3か所（1階、2階、3階に1つずつ） 配膳時：立ち合っており、調理員が児童に直接手渡ししています。 下膳時：立ち合っておりません。児童が各階の配膳室に返却した食缶等を、ダムウォーターやコンテナなどを用いて洗浄室へ運んでいます。</p> <p>【菰田小】配膳室：1か所 配膳時：各クラス用のコンテナに食缶等を入れ、エレベーターホールで児童もしくは教員にコンテナごと受け渡します。立ち合っています。 下膳時：低学年は配膳室前の廊下に、中・高学年はエレベーター前にコンテナを置くという返却の仕方です。置いてあるコンテナを調理員が取りに行きます。立ち合いは必ずしもしていない状況です。</p>
献立内容をご教示ください。また、手切りとスライサーどちらが主となりますか。	献立内容については、別紙調理指示書（R6.10.10参考）をご確認ください。スライサーで切れる食材（例：人参の千切りやみじん切り、玉ねぎのみじん切りなど）は、スライサーを使用し、スライサーで切れない食材（例：じゃがいも・人参の乱切り、絹さややアスパラなどの斜め切り、天ぷらや竹輪などの冷凍品）は手切りします。

問合先

飯塚市教育委員会学校給食課

担当：山野

飯塚市新立岩5番5号

TEL 0948-22-5500 (内1642)

FAX 0948-22-1974

email ed-kyuushoku@city.iizuka.lg.jp