

質問に対する回答一覧

- 1 仕様書のうち、「6 業務の内容」「(1) 給食管理」について、アレルギー対応は除去食と代替食のどちらですか。
(回答) 基本的には除去食ですが、主食の小麦アレルギーへの対応としては、米飯での代替となります。
- 2 仕様書のうち、「6 業務の内容」「(1) 給食管理」について、アレルギー食材は何種類ですか。
(回答) 卵・乳・小麦の三種類の食材を設定していますが、稼働当初は、卵の除去食を提供する予定です。今後、状況を勘案して、順次、増やしたいと考えています。
- 3 仕様書のうち、「6 業務の内容」「(1) 給食管理」について、令和3年度から令和5年度までのアレルギー対応人数は何名ですか。
(回答) 今後、希望する児童生徒を調査する予定であり、また、来年度の新入生等の関係もあることから、未定です。
- 4 仕様書のうち、「6 業務の内容」「(1) 給食管理」について、アレルギー食提供の際は専用容器を使用しますか。
(回答) 使用いたします。
- 5 「1階平面図、機器一覧表」について、作業動線図を作成するため、平面図をエクセルデータでもらうことは可能ですか。
(回答) PDF以外では、CADデータが可能です。
- 6 仕様書のうち、「7 業務従事者の配置」「(1) 調理従事者」について、③アレルギー対応食責任者は、①総括責任者もしくは②総括副責任者と兼務は可能ですか。
(回答) アレルギー対応食責任者は、食物アレルギー対応の専用調理室及び専用盛付室に常駐することとなりますので、①や②との兼務はできません。
- 7 仕様書のうち、「12 その他」「(1) 3月下旬に1週間程度予定している給食センターの試運転において、調理業務等を行うこと」とあるが、人件費の負担は給食会社となりますか。
(回答) 給食会社の負担となります。

8 仕様書のうち、「12 その他」「(3) 当センターは、防災機能を有しているので、災害に対して協力すること」とあるが、協力とはどのようなことを指しますか。

(回答) 市から要請があれば、可能な範囲で、避難所や福祉施設などへの炊き出しに従事していただくことを指します。

9 炊飯器の炊飯時間は約何分ですか。

(回答) 炊飯時間は約1時間で、2,600食を炊くことができます。ただし、この中には洗米や蒸らし、配食に要する時間は含まれていませんのでご注意ください。

10 器具配置表(図面より)のうち、乾燥機(K18)は食器とコンテナを一緒に乾燥させるタイプですか。

(回答) ご指摘の通りです。

11 器具配置表(図面より)のうち、食缶の乾燥庫は図面のDC67にある乾燥庫に収納となりますか。

(回答) 基本的に食缶はカートとともに消毒保管機に収納します。ご指摘のエリアの消毒保管機に食缶を収納しますが、これ以外にも収納箇所がある配置となっております。

12 給食センターからの配送開始時間、戻り時間を教えてください。

(回答)

新しい給食センターでは、給食の配送は、4台のトラックで4つのコースに分かれて行うこととしており、おおむね11時20分から11時30分の間に配送を開始する予定です。トラックがセンターに戻る時刻としては、11時50分から12時10分の間と見込んでおります。ただし、学校行事や授業の関係で変動する場合があります。

13 氷見市で現在使用されている作業工程表、作業動線図表の様式はありますか。

(回答)

現在使用している調理作業工程表及び作業動線図の様式は受託事業者が作成したものであり、お渡しできないのでご理解ください。

14 提案書内で作業工程表、作業動線図を作成する資料として献立表を例示してください。

(回答) 別紙の給食日誌の献立をご参照ください。

15 当日納品される食材業者別納品時間について教えてください。

(回答)

現在の納品予定時刻は、青果物が午前7時30分～午前7時45分、精肉が午前7時45分～午前8時、豆腐他が午前7時50分～午前8時10分となっており、新しい給食センターにおいても、これに準じて受け入れる予定です。

16 北部中学校で提供する牛乳の納品時間を教えてください。

(回答)

牛乳を納品する業者との話し合いが必要となりますので、今後、決定することとなります。

17 アレルギーの対応範囲について教えてください。

(例：卵、乳のみ除去食対応。代替え食対応の有無)

(回答)

アレルギー対応食については基本的には除去食ですが、主食の小麦アレルギーへの対応としては、米飯での代替となります。

また、アレルギーの対応範囲としては、卵・乳・小麦の三種類の食材を設定しています。稼働当初は、卵の除去食を提供する予定です。今後、状況を勘案して、順次増やしたいと考えています。

18 混ぜご飯等の献立はありますか。

(回答)

現在、委託炊飯で混ぜご飯を提供しておりますし、自前で炊飯を行う令和3年度以降も提供する予定です。

19 フライヤーの処理時間を教えてください。

(例：60g コロケを1時間に何個程度処理可能か。)

(回答)

冷凍コロケ60g（油温180℃、調理時間4分30秒）の場合、1時間当たり約3、100個を調理することが可能です。

20 器具の洗浄は基本手洗いという認識でよろしいか。

(回答)

基本的には手洗いとなります。ただし器具洗浄室2には、小さめの器具・容器の洗浄機（F12）があります。

21 ボイラー管理者と危険物取扱責任者の兼務は可能ですか。

(回答)

関係機関と協議した結果、このたび、新しい給食センターでは、危険物取扱者を配置する必要はないとの見解をいただきましたので、よろしく願いいたします。

22 駐車場について、別途使用料等がありますか。

(回答) 駐車場の使用料をいただくことは、考えておりません。

23 地場産の食材の使用率は、どの程度を想定していますか。

(回答)

氷見市では、学校給食における地場産食材拡大を計画しており、それによると、地場産食材の使用率は、学校給食全体で昨年度約1割、令和4年度には約2割を目指しています。