

## 白杵市白杵・野津学校給食センター調理業務委託に関する質問への回答

令和元年 8 月 9 日

白杵市教育委員会学校給食課

1)

1 項目 仕様書 1 ページ 4 (2)

2 質問内容

センター調理稼働日数は約 200 日とあるが、夏季、冬季、春季の長期休み期間の清掃日は何日間を想定すれば良いか？

【回答】

清掃日はおおむね夏季 12 日、冬季 8 日、春季 10 日です。長期休みの間、臨時職員はこの清掃日のみに出勤しています。市の正規職員、非常勤職員は長期休み中でも清掃日に関わらず連日出勤し、翌学期の準備作業を行っています。

尚、両センターの閉庁日は土日祝日、8 月 13 日～14 日、12 月 29 日から 1 月 3 日です。

2)

1 項目 仕様書

2 質問内容

配送業務に関する記載がないが、配送業務は無いという認識でよいのか。また、配送時に調理スタッフは同乗しているか？

【回答】

今回の委託業務には配送業務は含まれていません。配送業務は調理部門とは別契約です。よって、調理スタッフは配送車に同乗しません。

3)

1 項目 仕様書 7 ページ 1 3 (1) 地元野菜活用の協力

2 質問内容

現在使用されている地元野菜の種類と平均使用量を教えてください。

【回答】

地元野菜（果物含む）の種類

にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、葉ねぎ、白ねぎ、にら、生姜、にんにく、白菜、大根、きゅうり、かぼちゃ、ピーマン、なす、さつまいも、里芋、かぶ、パプリカ、筍、ほうれん草、ささげ豆、みかん、メロン、カボス、ビーツ、ごぼう、干し椎茸、ぶどう、パセリ、生椎茸、おくら、ラディッシュ、小松菜、にんにくの芽、レンコン、スナッPEndウ、ズッキーニ、とうもろこし、セロリ、ブロッコリー、グリーンピース、ミニトマト、トマト、いちご、りんご、甘夏、ぼんかん、夏みかん、すいか、梨、キウイ

地元野菜の使用量（全体使用量に対する割合）

|           |        |           |                  |
|-----------|--------|-----------|------------------|
| 平成 2 9 年度 | 臼杵センター | 年間野菜使用総重量 | 64,990Kg に対して    |
|           |        | 臼杵市産野菜使用量 | 25,892Kg (39.8%) |
|           | 野津センター | 年間野菜使用総重量 | 6,761Kg に対して     |
|           |        | 臼杵市産野菜使用量 | 3,131Kg (46.3%)  |

|           |        |           |                  |
|-----------|--------|-----------|------------------|
| 平成 3 0 年度 | 臼杵センター | 年間野菜使用総重量 | 62,103Kg に対して    |
|           |        | 臼杵市産野菜使用量 | 21,269Kg (34.2%) |
|           | 野津センター | 年間野菜使用総重量 | 7,430Kg に対して     |
|           |        | 臼杵市産野菜使用量 | 2,866Kg (38.6%)  |

4)

1 項目 仕様書 2 ページ 5 (6) 調理施設、設備の清掃及び日常点検

2 質問内容

施設内・施設外の清掃とあるが、内外それぞれの清掃内容と頻度を教えてください。

【回答】

＜施設内の清掃＞

臼杵センター

（毎日清掃） 会議室、休憩室、更衣室、前室、トイレ

（週一回清掃）調理場内床、洗浄室床、プラットホーム

（三期休業中）センター内：機械の上部、壁清掃

敷地内センター周辺：ゴミ置場清掃、側溝清掃、除草等

野津センター

（毎日清掃） 会議室、休憩室、トイレ、プラットホーム

（週一回清掃）調理場内床

（三期休業中）センター窓清掃

敷地内センター周辺：除草等

5)

1 項目 仕様書10ページ、11ページ 別紙2：配送計画

2 質問内容

配送に合わせた配缶終了時刻の目安があれば、1便、2便目と併せて教えてください。

【回答】

臼杵センター 1便 10時30分 2便 11時20分

野津センター 1便 10時40分 2便 11時10分

6)

1 項目 現場見学时配布資料の臼杵センター作業担当表

2 質問事項

主献立の釜担当が2名で、1人あたり2釜分調理を行っているが、担当者の1釜目、2釜目の調理開始時間を教えてください。

【回答】

1釜目、2釜目とも9時から順次調理を開始しています。

7)

1 項目 現場見学时配布資料

2 質問内容

野津センターのアレルギー除去がある日に関して、除去作業を行うものは清潔担当者をその都度決めているのですか？

【回答】

その都度決めています。

8)

1 項目 現場見学时配布資料：作業指示書

2 質問内容

幼稚園へ提供する給食について、食材の切り方・仕上げ（風味等）、具材の柔らかか等について小学校・中学校と変えていますか？

【回答】

幼稚園へ提供する給食の調理方法（切り方、仕上げ、具材など含めて）は、小学校・中学校と変えていません。

9)

1 項目 仕様書 1 ページ 5 (2) ②食物アレルギー対応調理

2 質問内容

野津センターのアレルギー対象 3 品目の内容を教えてください。

【回答】

卵、乳、しそ

10)

1 項目 現場見学时配布資料：作業指示書

2 質問内容

野津センターの現在の調理従事人数を参考までに教えてください。

【回答】

回答書別紙1のとおりです。

1 1)

1 項目 募集要項4ページ 6 (5) ③説明会時配布資料

2 質問内容

年間稼働日数は何日で、1日の人員配置（非常勤・臨時職員Ⅰ・Ⅱ、パート、アレルギー担当）は、臼杵・野津でそれぞれ何名体制で行っていますか？

【回答】

センターの年間稼働日数は243日。その内調理稼働日は200日です。（いずれも平成30年度実績）

両センターの1日の人数体制については、回答書別紙1のとおりです。

1 2)

1 項目 募集要項4ページ 6 (5) ③説明会時配布資料

2 質問内容

非常勤職員（週30時間勤務）は、6時間/週5日勤務か、7.5時間/週4日のどちらかになりますか？

臨時職員Ⅰ・Ⅱ、アレルギー担当職員、パート職員は平均週何日勤務ですか？

【回答】

非常勤職員は週5日勤務の内、7時間/週3日＋4.5時間/週2日で勤務しています。

臨時職員Ⅰ・Ⅱ、アレルギー担当職員、パート職員は給食実施期間は週5日勤務しています。（臨時職員、パート職三期休業中は清掃日のみに勤務

1 3)

1 項目 野津センターの配置図

2 質問内容

調理室と洗浄室の間は、エアカーテンのみで仕切り扉は無いですが、過去にプラットホームでの配送時に害虫などが入ったことはありませんか？

【回答】

コバエが屋内に入ったことはあります。

1 4)

1 項目 仕様所 10 ページ 別紙 2：配送計画

2 質問内容

配送出発時間に大きな時間差は見られないが、一斉調理で仕上げているか、時間差で仕上げているか？

【回答】

時間差で仕上げています。