

江南市立北部学校給食センター給食調理業務委託公募型プロポーザルにかかる質問及び回答

令和3年10月20日

No.	質 問	回 答
1	実施要綱 4. 提出書類当 提出書類のア～オの書類は、提案書の 正本と一緒に綴じ提出でよいでしょう か	特に指定はありません。
2	提案書について① 別紙2 第一次審査基準は様式2～様式 5のことでしょうか。ご教示下さい。	お見込みのとおりです。
3	提案書について② 別紙2 第二次審査基準は、実施要綱 4. 提出書類等(1) 提出書類 カ 提案書 に該当するでしょうか。	お見込みのとおりです。
4	また上記の場合、提案書の枚数制限は あるでしょうか。	実施要綱 別紙1 提案書 1 作成 上の留意点のとおりです。
5	仕様書(別表2) 費用負担区分表 12 マスク・作業衣・調理用靴等の従事 者が調理時に着用する衣類の購入、ク リーニングが受託者負担ですが、直近 2～3年の実績値をご教示下さい。	令和元年度実績 397,515円 令和2年度実績 406,653円 です。
6	仕様書(別表2) 費用負担区分表 場内の駐車場に駐車する場合は有料と なるでしょうか。有料の場合、 1台あたりの月額料金と、駐車可能な 台数をご教示下さい。	有料となります。 現状、月額1,500円、駐車可能な 台数は22台です。
7	作業工程表・作業動線図を2週間ご提 示ください。 (パン・麺・丼の日を含む各種資料)	参考として、1日分の作業工程表(別 紙1)と作業動線図(別紙2)を提供 します。 なお、ご飯・パン・麺は業者から各学 校へ直接配送となります。
8	①当日納品される食材をご教示下さい ②また納品時間をご教示下さい	① 生鮮食品等です。 ② 現状、午前中です。
9	現在の人員配置を教えてくださいませ うでしょうか。(正社員何名、パート何名、 洗浄員何名等)	10月1日現在、正規職員3名、再任 用職員1名、派遣職員3名、パート職 員19名です。

1 0	従事者配置について各従事者の兼務の可否をお示しください。	業務責任者と業務副責任者の兼務は否とします。
1 1	業務代行保証の方法について仕様書 14. に業務の委託期間開始までに受託者の責任として、契約後速やかに文書にて届け出ることとなっておりますが、届け出は契約後でよろしいでしょうか。記入方法についてご教示ください。	契約後でかまいません。 記入方法については、任意でかまいません。
1 2	会社概要説明書東海 3 県の支店・営業所数は事務所・電話・常勤者が在籍していればすべて数に入れれば宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
1 3	クリーニングに関し洗濯機、乾燥機の設置台数をお示しください。	洗濯機 3 台、乾燥機はありません。
1 4	提案書(1)様式等イ表紙を除き 15 ページ以内(付属資料等の一切を含む)で作成することとなっておりますが 2 審査基準 経営状況(1)に貸借対照表、損益計算書を添付となっておりますが提案書 15 頁内に収めるのか別途かの可否をご教示下さい。	1 5 頁内に収めてください。
1 5	実施要綱 納税証明書(直前 1 ヶ年分) 国税は「その 3 の 3」で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
1 6	実施要綱 審査基準につきまして、第一次審査は「様式第 2 から様式第 5」を、第二次審査は「提案書(15 ページ以内)」と「プレゼンテーション及びヒアリング」を審査して採点する事で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
1 7	仕様書 現状の社員・契約社員の人数、作業シフト(始業時間、終業時間など)を教えてください。	No. 9 のとおりです。 現状の勤務時間は正規職員(8:00~16:45)派遣職員(7:45~16:45)会計年度任用職員(8:30~15:30)です。
1 8	仕様書 継続雇用などを考える上で、現在勤務されている方の給与等の契約	時間給 1,020 円、期末手当あり、午前 8 時 30 分~午後 3 時 30 分(休

	条件を教えてください。	憩1時間)、週4日勤務です。
19	仕様書 食品衛生責任者とボイラー取扱者は、業務責任者などとの兼務は可能でしょうか。	№. 10のとおりです。 例として、業務責任者と食品衛生責任者の兼務は可能です。
20	仕様書 従業員が給食を喫食した際の給食費(1食)を教えてください。	270円です。
21	仕様書 現在の検収時間(仕入時間)を教えてください。	№. 8のとおりです。
22	仕様書 検収時間が午前8時前の場合は、時間前に業務を行っても宜しいでしょうか。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
23	仕様書 施設・設備は常に整理整頓、必要に応じて清掃、消毒とありますが、施設内のトイレ清掃業務は全て受託側になりますでしょうか。	委託者の方で他の業者に委託しておりますが、必要に応じて行っていただきます。
24	仕様書 駐車場は何台お借りすることができますでしょうか。	№. 6のとおりです。
25	仕様書 食器用洗剤・アルコール類は、全て委託側で用意頂けるとの理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
26	仕様書 受託者が使用する事務室等備品(現有品以外)の現有品とはどのような物になりますでしょうか。	ロッカーや洗濯機等です。
27	その他 エプロンの取扱いマニュアルに沿った、エプロンの色の変更は可能でしょうか。指定の色が納品不可の場合がございます。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
28	その他 同じく衛生手袋(作業制限があるもの)の色の変更は可能でしょうか。指定の色が納品不可の場合がございます。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
29	様式集 参加意思表明書(誓約書)の1. 業務名、2. 添付資料はどのように記載すれば宜しいでしょうか。	1. 業務名 江南市立北部学校給食センター給食調理業務委託 2. 添付資料 内容は、要綱 4. 提出資料等 (1) 提出資料のイ～オとなりますので、「別添のとおり」と記載

		で構いません。
3 0	様式集 従事者の配置計画 学校給食調理場業務の経験者数につきまして、内定後に現職員様との採用面接、一般募集による新規採用などを通常予定致します為、現時点で経験者数を記載することが難しいと考えておりますが、いかがでしょうか。	あくまで予定の配置計画を記載してください。
3 1	様式集 学校給食調理業務の受託実績 現在契約中の受託実績一覧につきまして、添付資料：契約書の写しは全施設必要になりますでしょうか。	全施設お願いします。
3 2	様式集 学校給食調理業務の受託実績 現在契約中の受託実績一覧につきまして、添付書類：契約書の写しは、契約していることが分かる部分（業務名、契約期間、委託先・受託先の押捺箇所）のみで宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
3 3	様式集 見積書につきまして、第一次審査の評価項目に含まれますが、金額差等をどのような形で点数化されますでしょうか。式などがございましたら、教えて頂けないでしょうか。	見積金額の式等の公表は控えさせていただきます。
3 4	実施要綱 提案書につきまして、両面印刷（長辺綴じ）、15 ページ以内（付属資料等の一切を含む）で作成とございますが、こちらは30 ページ以内（15 枚以内）ということに宜しいでしょうか。	15 ページ以内（8 枚以内）です。
3 5	実施要綱 提案書につきまして、（1）経営状況内に貸借対照表、損益計算書を添付し、とございますが、提案書内（枚数制限あり）に入れ込む必要はございますでしょうか。	No. 14 のとおりです。
3 6	仕様書 アレルギー食提供に関する記載がございませんでしたが、アレルギー対応は行わないという事で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。

37	「副本は写しでも可とする」とありますが、副本は提案書のみでの理解でよろしいでしょうか。公的文書を添付する会社概要説明書も副本が必要でしょうか。	提案書のみです。
38	提出書類提出時のファイリングに指定はありますでしょうか？ 例) 書類ア～エ、オ、カは分けて綴じる、等。	N o. 1のとおりです。
39	審査委員の構成メンバーもしくは委員構成（学校関係者○名、保護者代表○名、行政機関職員○名、等）をご教示ください。	学識経験者1名、学校関係者4名、保護者代表1名、教育委員会委員1名、行政機関職員1名です。
40	15 ページ以内（付属資料等の一切を含む）とは様式2～5の書類は含まず、第二次審査基準を提案書として、記載資料枚数が15 ページという理解でよろしいでしょうか。 また様式2～5の提出方法は提案書とは別に提出という理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。 提出方法はN o. 1のとおりです。
41	給食センター平面図(1階、2階、設備記載有)と、厨房、洗浄、消毒乾燥、ボイラー設備の仕様(台数、能力)、貸与備品のリストをご提示ください。	参考として、平面図(別紙3)を提供します。
42	現状、市で行われている食育行事の内容と時期、頻度をご教示ください。	栄養教諭が学校を訪問し、食に関する指導を年20回ほど行っております。
43	「本業務開始以前の水準を下回らないよう」とありますが、現在従事している職員の内、継続雇用が想定される会計年度任用職員の下記項目別に人数および勤務状況をご教示ください。 ①時給日給月給とそれぞれの在籍人数、②期末手当、③社会保険加入状況、④年間勤務日数、⑤勤務時間、⑥栄養士または調理師資格者の人数	①時給1,020円が19人②あり③なし④概ね156日⑤午前8時30分～午後3時30分(休憩1時間)⑥7人
44	受託者が継続雇用をする可能性がある業務従事者の人数と雇用条件をご教示	N o. 43のとおりです。 年齢の分布の公表は控えさせていた

	ください。また可能な範囲で年齢の分布もご教示ください。	だきます。
4 5	栄養士と食品衛生責任者は兼任可能かご教示ください。	可能です。
4 6	ボイラー取扱者は(1)から(4)あるいは(6)調理業務従事者のいずれかと兼務可能かご教示ください。	可能です。
4 7	現在のシフト表をご提示ください。	シフト表はございませんが、19人で週4日勤務です。
4 8	従事者1食あたりの給食費の負担金額をご教示ください。	No. 20のとおりです。
4 9	事務従事者は必要に応じて1名以上配置とありますが、業務責任者や調理従事者等との兼任が可能でしょうか。	可能です。
5 0	「給食中止校及び早出し対応校について指示が出た場合」とありますが、本指示は給食提供の何日前までかご教示ください。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
5 1	現在の配送・回収計画、釜割表をご提示ください。	参考として令和3年度配送回収表(別紙4)、釜割表として運用している配食変更表(別紙5)を提供します。
5 2	食材の検収は委託者受託者が協議のうえ取り決めた時間に行うとありますが、食材の荷受けの時間を指定できるということでしょうか？ また、検収時、自治体側の方はその場に立ち会われますでしょうか？	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。 基本的に、検収時自治体側は立ち会いません。
5 3	検収責任者は「7.業務実施体制」に配置が決められている栄養士又は食品衛生責任者との兼任が可能でしょうか。	可能です。
5 4	現状の献立表(1ヵ月分)、作業工程表、手順表、動線図をご教示ください。	参考として、献立表(別紙6)、作業工程表(別紙1)、作業動線図(別紙2)を提供します。
5 5	洗浄開始及び終了時間、午後洗浄消毒に配置している人数をご教示ください。	おおよそ13時～16時で、20人ほどです。
5 6	「施錠及び開錠を行う」とありますが、	受託者委託者の双方で協議のうえ決

	受託者が全日施錠・開錠を行うとの認識でよろしいでしょうか。また現在の開錠・施錠時間をご教示ください。	定めます。
57	駐車場の線引き、草むしりに必要な道具は委託者準備との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
58	第三者が実施する研修、会議及びその他の行事について、頻度と会議や行事などの具体例をご教示下さい。	管理栄養士の臨地実習や、中学生の職場体験等が年1回ほどあります。
59	「公文書開示請求がなされた場合には、公開する可能性がある」とありますが、公開前に事前に受託者に確認および連絡があるとの認識でよろしいでしょうか。	連絡はしません。 ただし、事業を営む上で利益を害する情報は非開示となります。
60	引継ぎのための習熟に関して、習熟者は業務責任者を除いた社員の人数に指定や上限はありますか。また令和4年3月1日（習熟期間）以前に業務に精通しておくための準備のため、見学や立ち入りなどの入場は可能でしょうか。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
61	場内の駐車場の利用に関しては、費用は発生しないとの理解でよろしいでしょうか？また、受託者側での使用可能台数をご教示ください。	No. 6のとおりです。
62	現在の会計年度任用職員の方（継続雇用が想定される方）で自動車通勤をされている方の人数をご教示ください。	15人です。
63	現在敷地外の駐車場利用はありますか。その場合の費用をご教示ください。	利用はありません。
64	施設設備等管理区分の消耗品等の購入・管理に関して、委託者、受託者両方に○が付いていますが、具体的な区分をご教示ください。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
65	ボイラーの消耗品は委託者負担との理解でよろしいでしょうか？	委託者負担です。

	また受託者負担の場合、種類及び1年分の使用量、金額をご教示ください。	
66	「営業のための関係官庁手続きに係る費用」は営業許可取得の際の費用との理解でありますが、保健所の指導で施設修繕が必要となった場合の手続きや費用負担は、委託者対応との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
67	参加意思表明書の「2. 添付書類」とは何を示しているのかご教示ください。	N o. 29のとおりです。
68	上段2行目の「上記のうち調理業務従事者の人数」とありますが、各責任者など調理に関する全体管理する者も含むとの認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
69	現状の白衣等作業用衣類の洗濯方法をご教示ください。	現状、洗濯機で洗浄し自然乾燥しております。
70	実施要綱 P1 2 (5) 提案時に示した見積り金額が契約金額になるという認識で良いでしょうか。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
71	実施要綱 P5 (2) エ プレゼンテーション当日に、提案書内で記載をしたマニュアルの原本冊子や、一部抜粋資料の展示は良いでしょうか。	追加資料に当たるので認めません。
72	別紙1 提案書 1 (1) ア・イ 「ア」にて、提案書の書式は両面印刷と記載がありますが、「イ」の表紙を除き15ページ以内とは、ページ番号が15までか、両面印刷をした提案書が15枚(ページ番号は30)かどちらかご教示ください。	N o. 34のとおりです。
73	別紙1 提案書 1 (1) 提出ファイル等の指定はあるでしょうか。	N o. 1のとおりです。
74	別紙1 提案書 2 審査基準 (1) 経営状況 提案書内にて、「貸借対照表、損益計算	お見込みのとおりです。 ①1年分添付②N o. 14のとおりです。



	<p>書を添付し」の記載と、要綱 P3 4 (2) (エ)、様式第 2 に、貸借対照表と損益計算書当の 2 か年分の添付とあります。</p> <p>様式第 2 と提案書に同様の資料を添付でしょうか。</p> <p>また、提案書にも添付の場合、</p> <p>①何か年分の添付か ②添付資料も 1 ページと含まれるか ご教示ください。</p>	
7 5	<p>仕様書 P1 3 日調理能力</p> <p>センターとして、6,000 食の調理能力はあるが、現状は給食数に記載がある食数という認識で良いでしょうか。</p> <p>また、今後食数が増える予定はあるでしょうか。</p>	<p>お見込みのとおりです。</p> <p>現状、食数が増える予定はありません。</p>
7 6	<p>仕様書 P1 3 履行場所及び施設概要等</p> <p>業務予定日数の項目において、年間従事日数が 243 日となっておりますが、正社員の方だけではなく、会計年度任用職員の方も 243 日従事でしょうか。</p> <p>また、給食調理日以外の指定日数での出勤人数の指定はあるでしょうか。</p> <p>業務内容をご教示ください。</p>	<p>N o. 1 8 ・ 4 3 のとおりです。</p> <p>給食調理日以外は、受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。</p>
7 7	<p>仕様書 P2 5 (5) 市の行事等への協力</p> <p>調理場見学とは、場内への見学はあるでしょうか。</p> <p>場内の見学の場合、見学時のタイミン</p> <p>グ (長期休暇中 等) や、場外見学時においても検温・体調報告等のご対応をお願いすることは可能でしょうか。</p>	<p>現状、学校における職場体験は、場内見学も行っています。その際には、検便等行っております。</p>
7 8	<p>仕様書 P2 5 (5) 市の行事等への協力</p> <p>「食育指導用媒体及び啓発資料等作成 (写真撮影等) の指示があれば協力すること」と記載がありますが、具体的</p>	<p>N o. 4 2 の際の資料作成などがあります。</p>

	にどのような食育媒体や啓発資料を作成するかご教示ください。 また実施頻度もご教示ください。	
79	仕様書 P3 6 調理業務従事者の雇用について 現在従事されている方の①人数 ②雇用区分 ③雇用区分別有資格者数 ④勤務時間 ⑤雇用区分別給与（月給や時給） ⑥ボーナスの有無および金額 ⑦シフト表 をご教示ください。	No. 43・47のとおりです。
80	仕様書 P3 7 業務実施体制 正社員の配置について、(1)～(5)の中で兼務が可能な業務が(3)栄養士、(4)食品衛生責任者、(5)ボイラー取扱者の3業務という認識で良いでしょうか。	No. 10のとおりです。
81	仕様書 P4 7 (6) ⑥ 調理業務従事者が給食を喫食する場合の金額をご教示ください。(1食あたり)	No. 20のとおりです。
82	仕様書 P4 8 業務時間 食材の検収について、当日と前日の納品時間をご教示ください。	No. 8のとおりです。
83	仕様書 P4 8 業務時間 検収には、職員様の立ち合いはあるでしょうか。	No. 52のとおりです。
84	仕様書 P5 9 (2) ③ 配送・回収業務は本業務に含まれていないと認識をしており、配送計画の作成は配送業者と推測をしますが、早出し等の場合も配送に関するルート変更時の計画の作成は配送業者で良いでしょうか。 (仕様書に、早出し対応校について指示が出た場合は、配送・回収計画を作成しと記載があるため)	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
85	仕様書 P5 9 (2) ③ 早出しの対応について、早出しの時間をご教示ください。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。

86	仕様書 P5 9 (3) 検収 検収責任者として管理栄養士又は栄養士の資格を有するものの配置とありますが、仕様書P3 7(1)～(5)の業務と兼務可能と考えて良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
87	仕様書 P5 9 (4) 調理及び配缶 フルーツについて、フルーツは洗浄し、下処理で消毒でしょうか。 また、専用シンクで実施でしょうか。	フルーツは物資納入業者から学校への直接配送です。
88	仕様書 P6 9 (6) ② ②にて、「調理残渣及び残食は・・・所定の場所に搬出処理し」と記載がありますが、所定の場所とはセンター様敷地内と認識をして良いでしょうか。	お見込みのとおりです。
89	仕様書 P6 9 (6) ③ 「可燃ゴミ、空き缶・・・の廃棄物を所定の集積場まで搬出すること」と記載がありますが、別表1 P14 業務負担区分の廃棄物の処分は委託者に印があります。 集積場とは、センター様敷地内かクリーンセンター等を示しているかご教示ください。 センター様敷地外の場合、①集積場までの場所 ②距離 ③集積場までの搬出方法 ④廃棄物の処理に関わる業務 ⑤全ての費用等の負担区分 をご教示ください。 また、集積場までの搬出業務が受託者側の場合、搬出に必要な車両や車両に関わる費用負担をご教示ください。	センター敷地内です。 なお、ごみ収集等は別業者に委託しています。
90	仕様書 P6 9 (8) ボイラー設備等の管理 ボイラーに使用する塩・清缶剤等の管理及び購入費用負担区分をお教えください。 また、投入業務負担についてもご教示	ボイラーに使用する塩・清缶剤等の管理は受託者、購入費用負担区分は委託者です。

	ください。	
9 1	仕様書 P6 9 (9) ③ 「保存食を採取し、ジッパー付ビニール袋、蓋付カップ等清潔な・・・」とありますが、個々の食材をジッパー付ビニール袋や蓋付カップに入れて保管でしょうか。日ごとのまとめた保存食をジッパー付ビニール袋に保存でしょうか。	仕様書のとおりです。
9 2	仕様書 P7 9 (10) ① 「5. 基本事項に明記したとおり」とは、仕様書 P2 5. 基本事項の (3) を指しているでしょうか。 異なる場合、ご教示ください。	お見込みのとおりです。
9 3	仕様書 P7 9 (10) ⑥ ノロウイルス検査は高感度 PCR 検査でしょうか。	お見込みのとおりです。
9 4	仕様書 P7 9 (10) ⑩ 汚染が疑われる食缶・バット等の消毒を学校にて実施とありますが、どのように消毒をされるかご教示ください。	次亜塩素消毒です。
9 5	仕様書 P7 9 (11) ② 施設設備・器具等の、簡易にできる補修とは具体的にどのような作業かご教示ください。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
9 6	仕様書 P8 9 (11) ② イ)、ウ)、オ)、カ)、キ)、ケ)、サ)、シ) の各項目について点検ではなく、整備と記載がありますが、具体的にどのような作業を想定されているかご教示ください。 また、上記項目を実施するにあたっての費用負担区分をご教示ください。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。 費用負担区分は委託者となります。
9 7	仕様書 P8 9 (11) ⑤ キ) スライサーの研磨についての対応をご教示ください。 専門業者へ依頼をする場合、費用	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。

	<p>負担区分をお教えてください。</p> <p>ケ) はしかご、食缶・バットの蓋、スプーン等の修繕とありますが、調理員が対応可能な内容でしょうか。</p> <p>シ) 駐車場の線引きとはどのような業務かお教えてください。</p> <p>ス) 草むしりの実施頻度をお教えてください。</p>	
98	<p>仕様書 P8 9 (13) ③</p> <p>配送企業と調理企業の業務接点はプラットフォームのみでしょうか。</p>	<p>場内で、コンテナへの積み込み等も共同で行っています。</p>
99	<p>仕様書 P9 13 災害時等の対応</p> <p>台風等、警報発令時の給食対応方法をお教えてください。</p> <p>(食事提供判断時間、従業員の出勤時間 等)</p>	<p>江南市教育委員会の判断に基づき、受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。</p>
100	<p>仕様書 P9 14 業務代行保証</p> <p>代行保証は関連業者で良いでしょうか。</p>	<p>かまいません。</p>
101	<p>仕様書 P11 22 (1)</p> <p>「委託料の支払いは、調理業務期間中における該当年度毎に按分した契約金額を12で割った金額」と記載がありますが、契約金額を上回ることは可能でしょうか。</p>	<p>仕様書のとおりでお願いします。</p>
102	<p>仕様書 P11 23 (2)</p> <p>場内の駐車場は何台まで借用可能でしょうか。</p> <p>また、場内の駐車場をお借りした場合、1台あたりの月額費用をご教示ください。</p>	<p>No. 6のとおりです。</p>
103	<p>P16 別表 3 主な作成書類一覧表</p> <p>(2) 随時提出</p> <p>6項目目の第一種特定製品の簡易点検とはどのような内容かご教示ください。</p>	<p>受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。</p>
104	<p>P16 別表 3 主な作成書類一覧表</p>	<p>受託者委託者の双方で協議のうえ決</p>

	<p>(3) 毎年提出 製造所等定期点検・地下タンクの検査とは専門業者ではなく、受託者にて対応ができる点検内容でしょうか。受託者にて実施の場合、具体的な検査内容と記録内容をご教示ください。 また、専門業者に依頼をして実施の場合、費用負担と1回あたりの金額、実施回数（年度あたり）をご教示ください。</p>	定します。
105	<p>様式第2-3項目目 東海3県下の支店・営業所数 営業所数とは、会社としての事務所か、受託をしている事業所数 どちらを示しているかご教示ください。</p>	会社としての事務所です。
106	<p>様式第2-裏面 1項目目 従業員数 1人の従業員が栄養士・調理師の両資格を有している場合、主の業務を行っている資格に1人として記載をするか、重複して両資格に記載をするかご教示ください。</p>	重複して両資格に記載して下さい。
107	<p>様式第2-裏面 2項目目 行政処分の有無 過去5年間の行政処分の有無とは、「実施要綱P1-3.参加資格要件(4)」に該当する場合の記載で良いでしょうか。</p>	お見込みのとおりです。
108	<p>様式第3-従事者の配置計画 業務実績 総括責任者・総括副責任者の業務実績記載の項目について、「仕様書 P11-23(4)」に提案書通りに人員配置することとありますが、あくまで配置計画(予定)としての記載で良いでしょうか。</p>	お見込みのとおりです。
109	<p>様式第4-学校給食調理業務の受託実績 2受託実績一覧 受託実績一覧に記載をする事業所は、「1」で受託実績として記載をした受託センター様の記載でしょうか。</p>	「1」で受託実績として記載をした受託センターの記載です。

	<p>受託センター様を記載の場合、東海 3 県での受託センター様全施設を記載でしょうか。</p> <p>また、「1」で記載をしたセンター様の受託実績一覧の記載でない場合、どのような事業所を優先的に記載をしたら良いかご教示ください。</p>	
110	<p>様式第 4 学校給食調理業務の受託実績 2 受託実績一覧</p> <p>契約が確認できる添付書類として提出をする契約書は、契約をしていることが分かる双方の押印があるページのみ提出で良いでしょうか。</p> <p>(情報保護の観点より、契約書全文を提出することは困難なため)</p>	<p>№. 32のとおりです。</p>
111	<p>学校給食衛生管理・作業マニュアル</p> <p>①エプロンの指定はあるでしょうか。</p> <p>作業内容により、ビニールエプロンは使用することは可能でしょうか。</p> <p>②青いバンドエイドはメーカー指定はあるでしょうか。</p>	<p>受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。</p>
112	<p>その他 アレルギー対応について</p> <p>現状のアレルギー対応内容・方法・食数・食数内訳をご教示ください。</p>	<p>№. 36のとおりです。</p>
113	<p>その他 施設備品について</p> <p>①現状ユニフォーム専用洗濯機はあるでしょうか。</p> <p>ある場合、台数もお教えください。</p> <p>②現状借用できるロッカーはありますでしょうか。</p> <p>ある場合、何人分のロッカーかお教えください。</p>	<p>①№. 13のとおりです。②24人分です。</p>
114	<p>その他</p> <p>以下の資料をご提示いただくことは可能でしょうか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・記載がされている作業工程表 及び 作業動線図</li> </ul> <p>(主食が、ごはん・パン・麺 の日</p>	<p>参考として、作業工程表 (別紙 1)、作業動線図 (別紙 2)、献立表 (別紙 6)、令和 3 年度配送回収表 (別紙 4)、を提供します。</p> <p>なお、ご飯・パン・麺は業者から各学校へ直接配送となります。</p>

	計3日間) ・月間献立表 ・厨房図面 及び 機器リスト ・現在の配送回収時間や順序が分かる、配送・回収計画	
115	その他 現在の給食開始時間をお教えてください。	学校によって異なりますが、12時～12時30分頃です
116	その他 天災や新型コロナウイルス等で学校が長期休校になり、給食実施日数が減少した場合は、契約金額が変動するのでしょうか。	受託者委託者の双方で協議のうえ決定します。
117	その他 新型コロナウイルス感染者対応についてのルールはあるのでしょうか。	江南市新型コロナウイルス感染症対策本部の判断に基づき対応していきます。