

No.	項目	関連資料・様式	質問内容	回答
1	調理施設・設備	様式2-別紙	厨房設備機器について 冷蔵、冷凍庫及び保管庫等の容量の記入について、ウォークイン冷蔵、冷凍庫等もある場合、どのような単位で記入すればよいのか。	基本的には、容量(リットル)で記載してください。 容量が不明な場合は、部屋の広さ(m ²)など規模感が分かるよう記載してください。
2	調理施設・設備	資料7	横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)第2【調理施設及び設備】について 調理施設及び設備内の項目で様々なことが示されているが、既存施設を活用する場合、本項目に基づいた施設運営を行うとの理解でよろしいか。	例えば、二次汚染の原因となる人や食品の行き来がないよう作業工程や作業動線を計画する、台車や棚を置いたり床にラインを引いたりするなど汚染区域と非汚染区域を明確にする、厨房機器の衛生的な取り扱いを徹底するなど、既存の施設の運用方法を工夫していただくことで、衛生管理を図っていただきたいと考えています。
3	供給能力	資料4	①「ランチボックス、コンテナの貸与」について、規格(サイズ)によっては自動洗浄機のカスタマイズおよび調整をメーカーへ依頼する必要がある。メーカーからは対応に半年程度の猶予が必要との回答だが、容器の決定についてはいつ頃になるか。 ②参考までに現行のランチボックス、コンテナ、汁物の容器のサイズを教えてください。 ③ランチボックスのサイズについては、現状で使用しているサイズと同じという認識でよろしいか。	①、③について、 容器の仕様は事業者決定後、速やかに決定します。その際は、事業者の意見を伺ってまいります(10月上旬ごろを予定)。 ②容器等の規格は、次のとおりです。 ごはん 174×121×47(H)mm おかず 205×167×47(H)mm 汁物 Φ95×76(H)mm ごはんコンテナ 470×355×260(H)mm おかずコンテナ 548×391×243(H)mm 汁物コンテナ 470×355×260(H)mm 汁物仕切り 379×308×60(H)mm 牛乳コンテナ 470×355×165(H)mm
4	供給能力	資料4	業務説明資料給食室改修期間中の小学校等への提供【学校の実情に合った運用とします】について 改修工事中の小学校への提供は汁物と牛乳もつのか。また、ごはんの量は中サイズのみで運用するという認識でよいのか。	給食室改修期間中の小学校等への提供献立については、現在検討中です。 なお、小学校に提供する場合は、「ごはん、おかず、汁物」のセットを基本と考えています。ごはんの量については、例えば、学年によってサイズを分けるなどの対応が考えられます。
5	供給能力	資料4	業務説明資料推定食数【受託者に求める食数は、喫食率30%の食数とします】について 求める食数とは受託校全体で30%までを製造可能な体制を取るとい意味か。全校30%を超えるまで対応ということか。改めて喫食率についての考え方をお示しいただきたい。	今回お示した喫食率30%の時の各学校ごとの推計食数まで対応していただきたいと考えています。想定喫食率20%までは常時提供できる体制とし、利用者が増加した場合に30%まで対応できる供給体制(必要な調理設備やスタッフ体制、配送体制等)が確保できる見通しがあるか、提案書等やヒアリングの際に確認させていただきます。
6	給食調理体制	資料7	「衛生管理責任者は学校給食における食品衛生責任者を兼務し各保健所へ届け出を行うこと。」とあるが、衛生管理責任者は1名設置することで受託する全ての学校に対して食品衛生責任者を兼務できるとの認識でよいのか。	ご認識のとおりです。
7	衛生管理体制	資料6	委託仕様書(案)5(9)【給食残渣については、種類別に受託者が回収した残渣の総重量を毎日計量して記録する】について 残渣の総重量はおかず、ごはん、汁(水分除く)をまとめた総重量を記録するという認識でよいのか。	基本的には、ご認識のとおりです。栄養報告書作成時には相談の上、おかずごとの残渣調査にご協力いただきたいと思います。
8	衛生管理体制	資料6	委託仕様書(案)11(1)【新規の採用者を業務に従事させる場合は、従事する日の1ヶ月前以内に健康診断および検便による腸内細菌検査を行うこと】について ①健康診断を1か月以内と限定すると、夏季休暇前後の採用活動や昨今の新型コロナウイルス感染予防対策としての外出自粛時等に十分な人員の確保ができなくなる恐れがある。(従事する1か月以内に実施した腸内細菌検査結果と、従事する日の概ね3か月以内の健康診断結果をもって従事させること)に内容を変更していただきたい。 ②現在ハマ弁事業に従事している者(特に配膳員等)については、契約開始した来年度中に健康診断を受診させれば問題ないか。	①新規採用者における健康診断においては、長期休業前後や新型コロナウイルス感染症対策など、通常と異なる対応が求められる状況の際には、横浜市と協議をし決定するよう、仕様書の変更を検討します。なお、検便については、従事する日の1ヶ月前以内に行うこととします。 ②現在ハマ弁事業に従事している方で、引き続き同一会社において令和3年からの給食事業に従事していただく場合については、令和3年度からの契約開始時の健康診断は不要とし、定期健康診断を行うことで構いません。
9	衛生管理体制	資料7	魚の冷凍切身を冷蔵庫解凍する場合、前日下処理に該当するか。	食材の納品は調味料及び横浜市が指定したものを除き、原則として給食実施当日としますが、衛生的に保管できる場合は前日の午後以降の納品も可とします。(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)6P参照) 原則として前日調理を行わないこととしますが、皮むき、切込み等下処理については、処理後衛生的に保管できる場合、可とします。冷凍の切り身を冷蔵庫で解凍する場合もこれにあたると思います。常温放置せず、冷蔵庫又は冷蔵室の温度管理を確実に(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)7P参照)、保管していただければ問題ありません。

10	衛生管理体制	資料7	衛生管理基準(案) 第2調理施設及び設備2 学校給食調理設備、(2)調理用の機械、機器、器具及び容器(3)シンク及び調理台、移動台、(4)冷蔵及び冷凍設備、食器消毒保管庫について 各作業や調理施設の区分ごとに使用する器具、機械類を専用の物を用意し区別して使用するとあるが、施設設備の関係上これらのことを遵守できない場合は今回のプロポーザルに参加することは難しいか。	専用の器具等を用意・区分できない場合は、例えば、二次汚染の原因となる人や食品の行き来がないよう作業工程や作業動線を計画する、台車や棚を置いたり床にラインを引いたりするなど汚染区域と非汚染区域を明確にする、厨房機器の衛生的な取り扱いを徹底するなど、既存の施設の運用方法を工夫していただくことで、衛生管理を図っていただきたいと思います。
11	衛生管理体制	資料7	資料7 横浜市立中学校給食衛生管理基準 表2について 月1回の製品検査は、全ての中身をクラッシュさせた検査でよいのか、それともおかず1品ごとの検査が必要か。	製品検査の内容は検討中です。
12	衛生管理体制	資料7	洗浄について、ランチボックスや汁物の容器等は当日ではなく翌日洗浄でも問題はないか。	使用後のランチボックスや汁物容器は洗浄せずに長時間置くことで、細菌を増殖させてしまうこと、ハエ等の衛生害虫の発生原因となりやすいこと、食器やコンテナへの臭い残りの原因となることから回収当日洗浄することが望ましいと考えています。
13	衛生管理体制	資料7	横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)第34(1)ウ【生で提供する果物類については】について 本事業形態から生で提供する果物は品質保持の観点から難しいかと思われるが実施するのか。また実施する場合の想定献立をお示しいただきたい。	横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)では、生で果物を提供する際の取り扱い基準を示していますが、現時点で生の果物を提供するか決定しているわけではありません。献立の内容については事業者決定後、検討してまいります。
14	衛生管理体制	資料7	横浜市立中学校給食衛生管理基準(案) 第43(2)【生徒による残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する】について 生徒だけでなく、教職員を含む喫食者全員に修正して頂きたい。	喫食者全員の持ち帰りを禁止するとさせていただきます。
15	衛生管理体制	資料7	横浜市立中学校給食衛生管理基準(案) 第55(3)【検査終了後1週間以内に写しを提出(学校給食業務従事者検便結果(写))】について 検便検査結果について、月2回実施した結果を月報とともに提出に修正して頂きたい。	衛生管理に関する記録の作成・提出・保存については検討中です。
16	衛生管理体制	資料7	検食についてハマ弁スタイルの場合はどのようにしていたか。今後、学校給食となるとどのように実施する考えか。	ハマ弁の検食は、各製造工場においてあらかじめ決めた責任者が、生徒の喫食時間の30分前までに検食を行うこととしています。一方、デリバリー型給食の場合は、各製造工場での実施の他、学校給食衛生管理基準に則り、各学校や市教育委員会においても実施することとします(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案) 11P第4検査及び保存食等 1検食 参照)。
17	食材調達体制	資料4	地場産というのは主に生鮮の食材の事だと考えるが、加工品の最終加工地も含まれるか。	加工品については、当該加工品に含まれる原材料のうち、重量ベースで割合が最も多い食品(原材料欄に一番最初に記載されている食品)の産地が国産であれば国産、神奈川県産であれば地場産とカウントします。
18	食材調達体制	資料4	業務説明資料献立作成食材調達【地場産の食材を調達してください】について 地場産とは神奈川県産との理解でよろしいか。また、地場産を使用する献立は市が作成した献立内で指示があるのか、食材調達が事業者のため事業者判断で使用するのかお示しいただきたい。	ご認識のとおり、地場産とは神奈川県産です。 事業者判断で可能な限り地場産の食材を採用していただきたいと思います。 学校での食育に必要な場合、横浜市が作成した献立内で指示することも想定しています。
19	食材調達体制	資料4	「国産比率80%以上を目指す」について、品目ベース、重量ベース、カロリーベースなどの基準があったら教えてほしい。	品目ベース(嗜好飲料、調味料、香辛料は対象外)となります。

20	食材調達体制	資料6	仕様書5 委託業務(2)食材の選定及び発注アについて ①横浜市立中学校給食食材に関する基準書に基づき調達とあるが、その中に冷凍野菜やカット野菜等の使用は含まれるか、含まれるのであればどの程度使用できるのか。 ②食材の仕込み加工について年々早朝の人材確保が厳しさを増している。衛生安全上又はオペレーションの安定上、問題の無い準備工程(前日食材納品、前日皮むき、切込みなどの作業)を実施することは可能か。	①全体の食材費の中で対応できること、納入業者の安全・衛生を確認することができれば使用可とします(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)5P参照)。 ②食材の納品は調味料及び横浜市が指定したものを除き、原則として給食実施当日としますが、衛生的に保管できる場合は前日の午後以降の納品も可とします(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)6P参照)。 また、原則として前日調理を行わないこととしていますが、皮むき、切込み等下処理については処理後衛生的に保管できる場合は可とします。
21	食材調達体制	資料6	プロポーザルのひな形に受託者が食材を選定する事となっているが間違いないか。	ご認識のとおりです。食材の選定につきましては、安全を確認できるものを受託者が選定していただきます。(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)6P参照)別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」にそって、選定をお願いします。
22	食材調達体制	資料7	牛乳について ①メーカーなどの指定があるか。 ②仕入れ先について制約があるか。 ③牛乳の販売単価及び仕入れの際の基準単価など決まっているか。 ④牛乳単品の場合の想定される販売価格、また給食費としての割り当てはいくらになりますでしょうか。 ⑤配送する際の温度管理規定など決まっているか。 ⑥牛乳を生徒に配膳する場所の予測温度帯または管理マニュアルなどはあるか。また、保冷ボックス設置など省スペースの活用は検討してもらえるか。	①、②について メーカーや仕入れ先の指定はありません。紙パックで1本200mlの国産品で、最終加工地についても国内のものとなります。成分について無脂乳固形分8.0以上乳脂肪分3.0%以上酸度(乳酸として)0.18以下のものを選定してください。 ③、④について 牛乳の販売単価は、給食費と同様に12月までに決定します(現在のハマ弁の仕入れ単価は55円となっています)。なお、牛乳の仕入れ価格と給食費は同額となりますので、事業者には差額を負担していただくことは想定していません。 ⑤、⑥について 牛乳は蓄冷剤を入れて10℃以下に保った保冷コンテナに入れて配送します(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)10P参照)。現在は、学校到着後も蓄冷剤を入れた保冷コンテナで適切な温度管理を行っていますが、給食化に伴い牛乳の提供数が増えることが想定されるため、学校到着後のより効率的な保管方法を現在検討中です。
23	食材調達体制	資料7	調理加工品を仕入れて盛り付けることは可能か。	別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」、教育委員会作成の献立及び指示書に指示された内容に合うものであれば可能です。
24	食材調達体制	資料7	国産品が調達できない場合の使用を禁止する特定の国があったら教えてほしい。	食材の選定につきましては、安全を確認できるものを選定していただきます(横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)6P参照)。別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」にそって、選定をお願いします。
25	食材調達体制	資料7	国産品とは原材料までを言うのか、それとも最終加工地でもよろしいか。	加工品については、当該加工品に含まれる材料のうち、重量ベースで割合が最も多い食品(原材料欄に一番最初に記載されている食品)の産地が国産であれば国産とカウントします。
26	食材調達体制	資料7	タンクで納品される醤油や油を使用することは可能か。	品質管理や衛生的な保管、使用ができるのであれば可能です。
27	食材調達体制	資料7	横浜市立中学校給食衛生管理基準(案)第33(3)【学級閉鎖、悪天候等の理由で急速当日の給食がキャンセルになった場合～当該生鮮食品は翌日以降に持ち越さず全て破棄すること】について ①給食がキャンセルになった日の食材費は通常通り保護者から徴収した食材費でまかなうのか。仮に保護者へ給食費の返金等が発生した場合、破棄した食材費はどの様に取り扱われるか。 ②学級閉鎖等で数日間学校が休みになり当日以降の食材発注がキャンセルできなかった場合の対応は当日分同様に生鮮食品は破棄するとの理解でよろしいか。 ③給食キャンセルが発生した場合、生鮮食品以外の食材は在庫として施設で保管する事になるかと思うが、在庫食材は委託事業者判断で後の献立で使用しても良いとの理解で宜しいか。	①保護者や市教育委員会のどちらが支払うかについて対応を検討していますが、委託事業者が食材費を負担することはありません。 ②ご認識のとおりです。 ③市教育委員会と協議の上、食材の活用について決定することとします。
28	食材調達体制	様式4	サンプル献立に表記されているような調味料以外の使用は可能か。	別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」、教育委員会作成の献立及び指示書に指示された内容に合うものであれば可能です。

29	危機管理体制	-	災害発生時または可能性がある場合の行政側窓口の受付時間や受付体制を明確にしていきたい。	事業者決定後に連絡体制をお示します(資料6 仕様書 16危機管理 参照)。
30	配送・配膳体制	-	配達中にお弁当を破損させてしまった場合、他の商品(例えば、オフィス用の日替り弁当等)での代替えは可能か。	配送中のトラブル等により給食を破損させた場合は、予備食での対応をお願いすることになります。
31	配送・配膳体制	資料2	提案書等作成要領 3(2)【配送費は、1ルート最大3校で配送することを想定しています】について ①現状の試算では配送車1台に3校分を積載させないと、設定された配送費での運営ができない。食数増加によって1校に対し複数台の配送車両が必要になる可能性もあるため、配送車1台で配送可能な校数や喫食数に応じて配送費は協議とさせていただきたい。 ②【配送実績に応じて清算します】とありますが、配置する配膳員が3名に満たない場合は委託費の変動があるということか。	①配送費については、仮に食数が少ない場合でも、固定費として最低限必要となる経費として1校あたりの配送費を算出しており、配送費の上限を見直す予定はありません。なお、配送中のコンテナ内において、保温材や保冷材により給食の適切な温度管理を行うことができる配送車両であれば、車両のグレード(保冷車・ツインエアコン等)は指定しません。また、1ルート当たりの校数については、原則4時間での提供が可能であれば、委託事業者の工夫により対応可能とします。 ②ご認識のとおりです。変動します。
32	配送・配膳体制	資料6	仕様書5 委託業務(2)食材の選定及び発注イについて 教育委員会への検食を届ける時間を教えてほしい。	検食の方法については現在検討中です。なお生徒が喫食する30分前までに検食を行う必要がありますので、それまでに配送していただくことを想定しています。
33	配送・配膳体制	資料6	仕様書10 配膳員の配置について ①配膳員の勤務時間については、特に規定が無いということで良いか。 ②配送の都合上、配膳員を10時から等の時間に出勤されることは可能か。 ③配膳人の募集について、募集要綱の中で特に「時給、労働時間」に基準があったら教えてほしい。	①、②、③について 配送配膳費の積算上では、各学校の配膳員の勤務時間は2時間(×3人)を想定して算出しています。また、学校ごとに昼食時間や配膳方法が異なることから、各配膳員の勤務シフト等については各学校の運用に合わせて対応してください。また配膳員の時給についても、本市で統一した単価は指定しませんので、最低賃金を下回らない範囲で各社でご検討ください。
34	配送・配膳体制	資料8	①各学校の現在の喫食率を教えてください。可能か。 ②配送計画に影響する為、学校ごとの20%、30%の食数を教えてください。 ③推計食数について、「現在の喫食率を基に算出」とのことですが、中区の推計喫食率が20%、30%ともに1,100食となっている理由または算出方法を教えてください。	①、②について 別途、プロポーザル参加者にお知らせいたします。 ③について 中区においては喫食率が50%を超える学校があるなど、現時点で全体の喫食率が30%程度あることから個別に推計食数を算出しています。
35	その他	-	生産工場と配送センターまでの物流を業者委託をする予定だが、その際に必要な協定書のひな形はあるか。	協定書のひな形はありません。委託する業務の範囲や双方の役割等を、事前に本市が把握できる協定書をご用意ください。なお、第三者への委託については、全て委託事業者の責任において行うものとし、第三者の責めに帰すべき事由は、委託事業者の責めに帰すべき事由とみなして、委託事業者が責任を負うものとします。
36	その他	資料2	提案書等作成要領7(1)【指定した様式以外の使用は認めません。】について 様式3について、指定様式の体裁と枚数を保てれば字体や枠の大きさなどを修正して使用することは可能か。	可能です。資料5提案依頼事項のとおり、様式3企画書については各項目A4用紙1枚以内1,600字以内の範囲で作成をお願いします。
37	その他	資料2	提案書等作成要領10(3)【統括責任者】について 統括責任者とはどのような立場・役割の者でしょうか。	当該委託業務における実質的な責任者のことを指しています。本委託業務では、製造、配送、配膳を委託しますが、それぞれの業務を統括して管理・執行する役割を担うものと考えています。
38	その他	資料2	【提案書等作成要領】3概算業務価格(1) 「1食当たりの調理委託費」について、「事業者が受託した全ブロックの合計食数、生徒数及び教職員数から算出した喫食率(※)に応じて単価を設定する方式を採用します。 その概算業務価格(上限)は次のとおり想定しています。 ア 喫食率 10%以上 1食あたり 280円(消費税及び地方消費税を除く) イ 喫食率 10%未満 1食あたり 320円(消費税及び地方消費税を除く)」 と、あるが、アとイの額面の差が開きすぎているため喫食率が10%以上から未満を推移している場合、想定する調理委託費に基づく事業計画を立てることが難しくなる。 この点、アの額面の引き上げを検討いただけないか。	「1食当たりの調理委託費」については、想定喫食率を20%と算定していますので、280円を基準としています。喫食率10%未満の単価については、万一、喫食率が想定を大幅に下回ってしまった場合の事業者のリスクを考慮して算定しているものですので、単価の引き上げは考えておりません。

39	その他	資料2	<p>【提案書等作成要領】3概算業務価格(2) 「1校当たりの配送費及び配膳費(固定費)」について、「その概算業務価格(上限)は次のとおり想定しています。1校1日あたり25,000円(消費税及び地方消費税を除く) ※配送費は、1ルート最大3校で配送することを想定しています。 ※配膳費は、各学校に配膳員を3名配置することを前提としています。支払いの際は、契約時の配膳員1人当たりの単価に基づき配置実績に応じて精算します。」 と、あるが、配送費の算出方法を教えてほしい。</p>	<p>「1校当たりの配送費及び配膳費(固定費)」は、「配送費(配送員の件数、配送車両のリース費、駐車場代、燃料費等)」+「配膳費(配膳員の件数、衛生管理費、研修費等)」+「その他配送・配膳に必要となるすべての経費」となります。 配送費の単価については、公募型プロポーザルの結果により受託候補者として特定された者に対して実施する協議により、上限額の範囲で決定するものとします。</p>
40	その他	資料2	<p>今後最低賃金その他コスト上昇が容易に予想される中、最低賃金制度や政府の物価上昇目標など政策を反映すべく受注単価の引き上げを検討してもらえるか。 現在のところ指定業務価格でのプロポーザルとなっているので今後の方針について説明してほしい。今後(5年)、パートさんの社会保険加入義務なども発生する。更に2~3%のコストが上昇する。</p>	<p>今回の業務委託では、事業期間中の件数や配送車両にかかる経費の増減を見込んで単価の算定を行っているため、消費税率及び地方消費税率に変更が生じた場合を除き、委託単価の変更は考えておりません。</p>
41	その他	資料2	<p>提案書等作成要領3(1)【1食当たりの調理委託費】について3年生が卒業する3月も同様に5月1日現在の生徒数及び教職員数を使用するという点でよろしいか。</p>	<p>基本的に5月1日現在の生徒数及び教職員数を使用することになります。 なお、委託料の算定に用いる喫食率については、給食実施日における受託した全ブロックの合計食数と、生徒数及び教職員数(給食提供が無い学校・学年・クラスを除く)から算出します。(3年生が卒業した場合は、生徒数の母数から引いて喫食率を算定します。)</p>
42	その他	資料4	<p>業務説明資料注文管理【学校ごとに年間スケジュールの管理ができるシステムとなっており、注文状況を把握するため、注文リストの出力ができます】について 注文リストの出力に関して、配送・配膳業務時にも運用できる状態に改定していただくことは可能か(現在運営状況としてはcsvを別途加工し使用している為)。また、そのためにシステム会社と打ち合わせを行う機会を頂くことはできるか。</p>	<p>注文リストの出力は可能です。また、システム会社との打合せの機会も設けてまいります。</p>
43	その他	資料4	<p>「保護者から徴収した給食費は全額食材費に使用する」とありますが、給食費の想定額を教えてください。</p>	<p>給食費については、食材の充実に充てる金額と利用しやすい価格のバランスを考慮して12月までに決定してまいります。なお、現在のハマ弁の販売価格より値上げすることは想定していません。 (参考:ハマ弁の販売価格) ごはん・おかず、汁物、牛乳 340円 ごはん・おかず、汁物 300円</p>
44	その他	資料5	<p>提案依頼事項4【企画書(様式3)各項目A4用紙1枚以内1,600字以内】について ①企画書の各項目で1枚以内とは、例えば「(3)急な欠員や長期欠員が生じた場合の具体的な対応について記載してください」について1枚以内で記述すればよろしいか。 ②障がい者雇用に関する資料など別途資料を添付することは可能か。 ③様式3では(6 危機管理体制について)の次が(8 配送体制について)となっている。7番目の項目は無いという認識でよろしいか。</p>	<p>①ご認識のとおりです。 ②資料2 提案書等作成要領 8提案書等の提出 (2)その他アの通り、所定の様式でご提出ください。内容についてはヒアリングの際に確認させていただきます。 ③大変失礼いたしました。ご認識のとおりです。なお既に作成・印刷された企画書を訂正する必要はありません。 誤)「8 配送体制について」「9 ワーク・ライフ・バランス等に関する取組」 正)「7 配送体制について」「8 ワーク・ライフ・バランス等に関する取組」</p>
45	その他	資料6	<p>①検査や指示された予備食などは委託費になるか。または材料費だけでももらえるか検討いただきたい。 ②委託者(市役所へ検査)の配送が大きなコストになる。委託者への配送も1校としてカウントし契約してもらえないか。</p>	<p>①、②について (検査) 検査の食材費については、検査者が負担します。 調理委託費については必要な食数分横浜市が負担します。また、教育委員会が実施する検査の配送費については、1校分として横浜市が負担します。 (予備食) 予備食の製造数、調理委託費、食材費等については、事業者と協議の上、契約締結までに確定するものとします(資料6 3実施内容(6)委託食数 参照)。</p>
46	その他	資料6	<p>委託者の経費負担として「就学援助等対象者に提供する給食の食材費」とあるが別途、調理委託費は支払われるとの認識でよろしいか。</p>	<p>就学援助等対象者に提供する食材費は、市教育委員会が負担します。また、調理委託費についても市教育委員会が委託事業者からの月々の報告に基づき支払います。</p>
47	その他	資料6	<p>「ホームページ等にアレルギー表示(特定原材料7品目、特定原材料に準ずる21品目)をし、」とあるが、ハマ弁ホームページ上に記載されるのか、それとも事業者の自社のホームページ上に専用のページを設置する必要があるか。</p>	<p>給食の注文サイト上に掲載します。事業者のホームページ上での掲載は必要ありません。</p>
48	その他	資料6	<p>委託仕様書(案)20(1)【委託者が無償貸与するランチボックス(衛生シートは除く)・コンテナ・台車の製造・廃棄に関する経費】について 台車の廃棄に関する経費はどのように支払われるか。</p>	<p>ランチボックスの取扱いと同様に、月々に提出する報告書で報告の上、市教委が廃棄の妥当性を確認します。廃棄することが適当な場合は、委託料の支払いと併せて廃棄費用を支払うこととします。</p>

49	その他	資料6	委託仕様書(案) 5 (11)【食育の推進やプロモーションなど本市の中学校給食に関する事業に必要な業務】について具体的にはどのような業務が考えられるかお示しいただきたい。	現時点では、例えば、給食メニューコンクールへの協力、生徒との献立等に関する意見交換、教育委員会広報媒体への協力、保護者等への試食会の協力などを想定しています。
----	-----	-----	---	---