「大船渡市立大船渡学校給食共同調理場調理業務」に係る質問に対する回答

項　目	質問内容	回　答
①現在の人員体制について	下処理、調理、洗浄、清掃等すべての工程を現在何名の体制で行っていますか。	現在の委託事業者に関する人員体制については、契約上の具体な条項としていないため、お示しできません。
②参加資格の食数について	参加資格に1日500食以上の業務受託実績とありますが、単独の厨房で500食以上ということでしょうか。同年度で複数の厨房の合計食数が500食以上でも参加資格はありますか。	参加資格要件における1日500食以上の業務受託実績については、単独の調理場で500食以上の実績を有する場合のほか、複数の調理場における1日当たりの受託食数の合計が500食以上となる場合も対象とします。