

【葉山町】 中学校給食調理・配送等業務委託公募型プロポーザル質問回答書

No.	書類名称	項	第1	1	(1)	ア	質問	回答
1	実施要領	9	第3	4	(3)		参加表明書は添付書類を含めると厚みがあるため、用紙に穴をあけてフラットファイルに綴じて提出することは可能でしょうか。	正副の別・グループ名・業務名「中学校給食・配送等業務委託」を記載したフラットファイル等の簡易ファイルにより提出してください。
2	実施要領	10		4	(6)		提案書の提出はフラットファイルに綴じて提出でしょうか。もしくは指定の提出方法はございますか。	
3	実施要領	10	第3	4	(6)		提案書類についても参加表明書提出時と同様に、簡易ファイルに綴じての提出という理解で良いかご教示ください。	
4	実施要領	10	第3	4	(6)		提案書類を綴じるフラットファイルの表紙には「正・副」「企業名（グループ名・参加表明者記号）」「業務名」の記載は必要でしょうか。記載内容についてご教示ください。	
5	実施要領	10	第3	4	(6)		提案書類には応募している企業等を把握できないように留意することとありますが、様式4-1～4-2に企業名を記載する箇所がございます。正1部は社名等記載、副7部については社名、住所などは空白でもよろしいでしょうか。	様式4-1～4-2については、正副いずれも社名等記載の上、提出をお願いします。
6	実施要項	12	第3	5	(6)		プレゼンテーション用の配布物の配布は必要でしょうか。また必要な場合、部数・期限のご指示をお願いします。	プレゼンテーション用の資料により説明を行う場合は、当日8部持参し、配布してください。
7	実施要領	12	第3	5	(7)		議事録作成にあたり、プレゼンテーションの内容の録音をしてもよろしいでしょうか。不可の場合、貴町で録画した内容をご提供いただくことは可能でしょうか、ご教示ください。	録音を可とします。
8	基本契約書		第6条				町と調理設備企業が契約を締結するのは様式5-3-1調理機器、様式5-3-2食器・食缶等、様式5-3-3その他備品、以上となりますでしょうかご教示をお願いします。	グループの構成企業においてあらかじめ配分を決めておく事項となります。受託候補者として特定されたのち、配分を踏まえた協議を経て、基本契約をベースに各構成企業と個別で契約します。
9	様式集	8	2-4				様式2-4の「学校給食調理（配送）業務受託実績一覧」には、学校等件名、食数、契約年度、提供方式（自校、親子、センター方式等）の記載で問題ないか、また、様式2-7とは別との認識で良いか、ご教示ください。	「学校給食調理（配送）業務受託実績一覧」は様式2-7、調理設備納入実績一覧は様式2-8により提出いただくこととし、追加の作成は不要とします。
10	様式集	9	2-5				「行政処分を受けていないこと」については、「食品衛生法に基づく不利益処分を過去3年度においてを受けていないことの申立書」等の提出でも良いかご教示ください。	管轄の保健所により証明書を発行できる場合は、当該証明書をご提出ください。管轄の保健所が複数にわたる場合や、証明書を発行できない場合は、ご質問の任意の申立書等での対応を可とします。
11	様式集	11	2-7				記載する業務実績は現在、履行中の業務でもよろしいでしょうか。	着手から1年未満の業務については、実績として認めませんが、1年以上履行中の業務は実績として認めます。
12	様式集	13	2-9				責任者に関して、実施要領9ページ表内の「統括責任者」、様式2-9注釈の「統括技術者」は、様式2-9に記載の「統括責任者」と読み替えて差し支えないでしょうか。	様式2-9注釈の「統括技術者」を「統括責任者」に訂正します。
13	様式集	13	2-9				様式2-9に記載する「統括責任者」は、要求水準書4ページに定められている「業務責任者」と同じ者、という理解で良いか、ご教示ください。	統括責任者は本事業全体の責任者とし、要求水準書4ページに記載している業務責任者は、運営業務の責任者を指します。プレゼンテーションは、統括責任者が行うことを原則とします。兼務の制限ありませんが、事業全体について、迅速かつ的確に対応していただくため、調理時間等においても常時連絡が取れることを前提とします。
14	要求水準書	4		3	(2)	キ	様式2-9の統括責任者と要求水準書に記載のある業務責任者は別の役割でしょうか。また、業務責任者と兼務は可能でしょうか。	

No.	書類名称	項	第1	1	(1)	ア	質問	回答
15	様式集	13	2-9				様式2-9の補注で、「統括責任者」について、「本事業全体の総合的な調整を行う統括責任者を配置」とあります。この「本事業全体の総合的な調整を行う者」は、「統括責任者」とは別に、「契約から整備段階を中心に総括する代表企業の責任者」としてふさわしい者を配置させていただいてもよろしいでしょうか。 なお、「本事業全体の総合的な調整を行う者」は、実施要領12ページ「5 プレゼンテーション及びヒアリングの実施」に記載のプレゼンテーションの発表者の「業務責任者」の役割も担うことを想定しております。	統括責任者と別に、配置することは可能です。提案書（2. 業務体制に関する提案）においてご提案ください。 発表者については想定のとおりです。
16	様式集	14	2-10				「担当技術者の実績を提案する場合は業務実績を確認できる書類と添付すること」とあります。業務実績を確認できる書類とは物件の契約書でよろしいでしょうか。	契約書で問題ありません。
17	様式集		4-3				本様式の各業務項目の合計と別様式5-3-1、5-3-2、5-3-3の金額は合致させるという理解で宜しいでしょうか。	調理機器（様式5-3-1）、食器・食缶等(様式5-3-2)、その他備品（様式5-3-3）について、様式4-3の対応業務と金額の整合を取ってください。その際、運営企業、調理設備企業等で費用を分割する場合は、合計額で整合をとってください。
18	様式集		5-3-1,2,3				機器や食器等のリストを記載する一覧ですが金額欄があります。定価もしくは卸価格のどちらを記載すればよろしいでしょうか。	本委託費用の積算根拠となる金額を記載してください。数量の変更などがある場合は、この金額を根拠に協議します。
19	様式集		5-3-1,2,3				提出書類一覧（1頁目の前頁）欄外に「文字サイズは10.5ポイント以上とする。」とありますが、様式集Excelでは文字サイズ10ポイントの設定となっています。Excel形式で提出するものは文字サイズ10ポイントでの提出で宜しいでしょうか。	Excel形式で提出するものは文字サイズ10ポイントでの提出を可とします。
20	様式集		5-3-3				本様式に記載する備品の範囲を教示願います。	原則、単価3万円（税込み）以上の備品について記載することとします。単価3万円（税込み）未満の物品については、消耗品とみなします。
21	様式集	26	5-4				「各業務の工程表」の作成にあたり、想定献立等をご提示いただくことは可能でしょうか。	町HPに過去の献立を掲載しておりますので、記載の献立を想定献立としてください。
22	様式集	26	5-4				「業務遂行の確認」とは、工程ごとに、誰が何を確認するか、を示すイメージで良いか、ご教示ください。	お見込みのとおりです。記録方法について、要求水準書9ページ「7 報告」に関連した提案も可能です。
23	要求水準書	2		3	(1)	ア	厨房機器の能力増加により電力デマンドが増加した場合の電気料金の負担増や、設備の増設に関する費用は町の負担という認識でよろしいでしょうか。	電気料金の負担増については、町において負担します。設備の増設（キュービクルの改修など）を要する提案となる場合は、受託者の負担として附帯工事に含め、本委託の中にその費用を見込むものとします。
24	要求水準書	3		3	(1)	ア	表中、その他の項目に厨房機器等の設置に附帯する工事は本委託に含む。と記載がありますが機器増設等に伴う一次側設備工事は受託者側の工事範囲でしょうか。	
25	要求水準書	3		3	(1)	イ	リハーサルはいつ頃実施予定でしょうか。	令和4年10月以降に1回（中学校ごとに実施の可能性もあり）を予定しています。詳細な実施時期、実施方法については、契約後の検討事項とします。食数は最大数を見込んでください。
26	要求水準書	3		3	(1)	イ	リハーサルの実施回数は想定されてますでしょうか。	
27	要求水準書	3		3	(2)	ア	年間190日の内訳(夏季休業日は含まれますか)	年間190日は給食実施日です（夏季休業日は含んでおりません。）
28	要求水準書	4		3	(2)	カ	現在の勤務体制・時間をご教示ください。	調理員 正規職員2名8:05~16:50 非常勤職員1名9:00~16:00 アルバイト（週3日）1名9:20~15:20
29	要求水準書	4		3	(2)	カ	現在、調理従事者用のロッカー等は何人分ございますか。また、現在休憩室でお使いの備品は引き続き利用させていただけるのでしょうか。	ロッカーは6人分です。休憩室のその他備品は、基本的に引き続き利用できるものとします。

No.	書類名称	項	第1	1	(1)	ア	質問	回答
30	要求水準書	4		3	(2)	カ	調理校及び受入校に調理従事者の自動車や、自転車、二輪車の駐車は可能でしょうか。また、上記は何台程度駐車可能でしょうか。	駐車可能です。自動車以外は、原則台数の制限はありません。自動車については、上山口小学校10台程度、葉山中学校2台程度、南郷中学校2台程度を目安とします。なお、駐車場としての占有面積に応じて20円×㎡×使用日（運營業務履行日）の使用料を町の納付していただきます。ただし、配送車両に係る使用料は発生しないものとします。
31	駐車場について						調理従事者は学校の駐車場を利用することは可能でしょうか。	
32	要求水準書	4		3	(2)	カ	現在、上山口小学校で勤務されている調理員の方で継続勤務希望の方はおりますでしょうか。	現在勤務している職員については、他の町立小学校への異動する予定ですが、個人の希望に応じて対応します。
33	要求水準書	5		3	(2)	コ	給食のサンプルは配置予定でしょうか。	写真での代替も可とします。
34	要求水準書	5		3	(2)	コ	配送車両は給食配送後、コンテナ回収時間まで受入校で待機は可能でしょうか。	可能です。ただし、待機場所は荷受室もしくは配送車両内を原則とします。
35	要求水準書	6		3	(2)	サ	配膳・回収時間の指定はありますでしょうか。	要求水準書4ページ(2)ウ給食(喫食)時間に合わせた配膳・回収時間とします。記載のとおり中学校は前後10分程度の見直しを前提としています。
36	要求水準書	6		3	(2)	ソ	令和5年度の肉魚・野菜・調味料、受入校の牛乳・委託米飯・パンなどの添加物の納品時間は決まっておりますでしょうか。納品時間の変更が可能かどうか併せてご教示ください。	生鮮食品：当日8：40ごろ 調味料・デザート等：当日まで 牛乳・パン：9時ごろ 委託米飯：調整中 納品時間の変更については、各業者との協議が前提となります。
37	要求水準書	7		4	(1)		費用の負担区分ですが新規調達分（厨房機器等）にかかる洗剤、パッキンなどの消耗品は本町側負担という認識でよろしいでしょうか。また、様式4-3「見積価格計算書」に含めるのでしょうか。	新規調達分（厨房機器等）にかかる洗剤は、(2)受託者が負担する費用「厨房、衛生、洗浄用品等に関する費用」に含まれます。パッキンについては、日常的に交換を要するものであれば受託者が負担する費用とし、施設、設備等保守業務に付随するものであれば、本町が負担する費用とします。また、見積価格計算書には、本委託のために必要な費用を全て記載してください。
38	要求水準書	7		4	(2)		受託者が負担する費用のうち、厨房、衛生、洗浄用品等に関する費用の品目は町と運営企業との契約という解釈で宜しいでしょうか。	グループの構成企業においてあらかじめ配分を決めておく事項となります。受託候補者として特定されたのち、配分を踏まえた協議を経て、基本契約をベースに各構成企業と個別で契約します。
39	要求水準書	7		4	(2)		受託者が負担する費用のうち、運營業務期間に発生する消耗備品類の費用は運營業務期間内での費用計上という理解で宜しいでしょうか。伴い、開業準備期間で使用する消耗品等の費用については準備期間での費用計上という理解で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
40	資料2		A-07				給食室の防火区画など調理機器増設に関する法的な問題はないとの解釈で宜しいでしょうか。	関係機関に確認済みです。
41	資料6	2			(3)	イ	汁物の食缶が2缶ですと保管庫の大型化、コンテナ数の増加の懸念がありますが、汁物の二重食缶は1クラス2缶必要でしょうか。	汁物の二重食缶は、1クラス1缶に訂正します。
42	資料6	2			(3)	イ	和え物等食缶と果物等食缶は別々に1缶ずつですと保管庫の大型化、コンテナ数の増加の懸念がありますが、別々に1缶ずつ必要でしょうか。	和え物と果物が提供される場合を想定して1缶ずつとしています。収納の検討において、給食提供に問題がない範囲で小さなサイズを提案することは可とします。
43	資料6						コンテナのサイズに影響がありますので、葉山中学校、南郷中学校に配送する最大の食缶数と種類、食器数を御教授ください。	各学級の最大として、食缶4（汁、肉・魚、和え物、果物）、ソースポット、食器2、トレイ、食具2種とアレルギー対応食（個別容器）を想定しています。全体数量については、資料5「対象児童生徒教職員当の推計」からお読み取りください。

No.	書類名称	項	第1	1	(1)	ア	質問	回答
44	資料11	7	第3章	4			令和5年度以降、親校、受入校共にアレルギー対応を予定しておりますでしょうか。品目名、品目ごとの対応人数の目安をご教示ください。	令和5年度以降、親校、受入校共に手引きに沿った対応とします。品目は、乳、卵、えびの3品目、令和4年度の全小学校（約1800人）における除去食対応
45	その他						現時点で想定されるアレルギー対応食数と内容をご教示ください。	予定人数は、卵2人、乳3人、えび0人、複数品目11人、合計16人（1%弱）を見込んでいます。
46	白衣について						<p>厨房で着用する白衣の洗濯方法は①～③のうちどれが望ましいでしょうか。</p> <p>① クリーニング業者に依頼 ② 自身で持ち帰り洗濯をする ③ 調理室で洗濯</p>	①及び③とし、②は衛生管理上認めていません。
47	調理従事者の喫食について						調理従事者は給食を喫食することは可能でしょうか。また、可能である場合1食あたりの給食費をご教示ください。	喫食可能です。給食費は、教職員（中学生）と同額とします。金額については、現在、検討中です。（参考：小学校月額4,400円、1食260円）