

「富士宮市立学校給食センター調理及び配送業務委託プロポーザル」にかかる質疑回答

質疑に対しまして、下記のとおり回答いたします。

NO	質 疑	回 答
1	<p>募集要項 P7 10(4)</p> <p>・審査に係る提案書類提出書(様式第4号)に所在地及び提案者名等を記載したものを1部(審査書類を添え、左側2箇所ホッチキス綴じる。)～とありますが、綴じたものをフラットファイル等に綴る必要はないという認識でよろしいでしょうか。</p>	その認識で構いません。
2	<p>募集要項 P2 2「1 募集要項等の定義」</p> <p>・現行(現在)の契約期間と、年度別の業務委託料(税込)を実績値として教えていただけますでしょうか。</p>	<p>契約期間 令和3年12月3日から令和9年3月31日</p> <p>委託料305,580,000円(1年)</p>
3	<p>募集要項 P8 「11(3) 第2次審査」</p> <p>・第2次審査におけるプレゼンテーションおよびヒアリング時の、審査員の役職および人数をご教示ください。</p>	<p>8人</p> <p>学校薬剤師、税理士、学校長、副市長、総務部長、企画部長、財政部長、教育部長</p>
4	<p>募集要項 P8 「11(3) 第2次審査」</p> <p>・本プロポーザルにおけるプレゼンテーション実施時の会場レイアウトにつき、事前に確認可能な図面や配置図等がございましたら、ご提供いただけますでしょうか。併せて、机・椅子・スクリーン等の配置に関する想定がございましたら、ご教示願います。</p>	<p>別紙1のとおり</p> <p>現段階の案になります。</p>
5	<p>募集要項 P8 「11(3) 第2次審査」</p> <p>P12「(別表)7 価格評価」</p> <p>・価格評価(30点)の具体的な採点方法についてご教示ください。見積金額の低さに応じた計算式による機械的な自動加点(価格点)となるのでしょうか。あるいは、提出された見積書および経費明細書の内容から、業務履行に対する経済性や内訳の妥当性を、選定委員会において評価基準(12ページの評価に対する配点等)に基づき主観採点される仕組みでしょうか。</p>	<p>計算式による機械的な自動加点(価格点)</p>
6	<p>仕様書 P4 「3(1) 施設、設備、器具等の使用」</p> <p>現在の受託業者(現業者)が持ち込んで使用している調理備品(仕様書別紙①「調理用設備器具一覧表」に含まれない受託者所有の備品等)がございましたらご教示ください。</p>	<p>持ち込んで使用している調理備品はございません。</p>

7	<p>仕様書 P10 「4(2)③ 調理業務従事者の健康管理」</p> <p>「必要に応じ、ノロウイルスの高感度検便検査を実施すること」とありますが、現在実施されているノロウイルス検査の年間実施回数の実績をご開示願います。</p>	<p>業者で実施しているため回数についてはこちらでは把握しておりません。</p>
8	<p>仕様書 P3 「2 委託期間」</p> <p>P13 「[届出・報告等] 11、12」</p> <p>受託決定後の準備期間(令和8年10月～令和9年3月31日)において、新受託者が給食センター調理場内に入って作業(シミュレーションや引継ぎ研修等)を行うことはいつ頃から可能でしょうか。また、提案書作成の参考とするため、現在の「調理作業工程表」および「作業動線図」をご教授(ご開示)いただけますでしょうか。</p>	<p>調理場に入って作業を行う引継ぎ等に関しましては、契約後早急に現業者と日程を調整させていただきたいと思っております。また「調理作業工程表」及び「作業動線図」につきましては、申し訳ございませんが開示できません。</p>
9	<p>仕様書 P7 「[業務区分] 1(1)① 食材等の検収と保管業務」</p> <p>食材の検収について、各小・中学校(34校)における食材(納品業者)ごとの大まかな納品時間を教えてください。</p>	<p>前日納品(生鮮野菜)13:10 前日納品(加工品等)13:40 当日納品(精肉)7:20 当日納品(牛乳、加工品等)7:30 当日納品(生鮮野菜)7:50 当日納品(主食)8:00 献立内容や納入業者により前後します。</p>
10	<p>仕様書 P7 「[業務区分] 1(1)② 下処理業務、調理業務」</p> <p>入学祝いや七夕など、年間で実施される行事食の有無を教えてください。また、それらが行事食(手作り)である場合、具体的な献立内容や過去の調理指示書をご提示(ご開示)いただくことは可能でしょうか。</p>	<p>行事食として、入学祝い、七夕、十五夜、十三夜、冬至、卒業・修了祝い献立があります。行事食用の手作りメニューは現在ありません。</p>
11	<p>仕様書 P7 「[業務区分] 1(1)② 下処理業務、調理業務」</p> <p>施設に設置されている各回転釜について、学校給食センターの運用上、用途(主菜・副菜・汁物等)の指定はありますでしょうか。また、各釜の1回あたりの平均的な調理予定食数を教えてください。</p>	<p>和え物室の釜は和え物用、フライ室の釜はたれ作りや揚げた後に和えるメニューの時に使用。煮炊き室の釜は特に指定がありません。1釜約1000食(和え物室は約1500食)で調理しています。</p>
12	<p>仕様書 P7 「[業務区分] 1(1)② 下処理業務、調理業務」</p> <p>現在のオペレーションにおける、釜の火止め(調理完了)の目標時間を教えてください。</p>	<p>配缶開始時間が10時となっているため、それまでに1釜目の調理を完了しています。全ての釜が調理完了するまでは、献立によって変わりますが遅くとも11時までには完了しています。</p>
13	<p>仕様書 P14 「[その他] 4 喫食について」</p> <p>仕様書に「従事者は当日の給食を喫食できるとし経費は受託者負担とする」とありますが、配置従業員が喫食した場合の1人あたりの給食費(単価)はいくらでしょうか。</p>	<p>1人あたり350円(税込)です。</p>

14	<p>仕様書 P11 「6(3) 食物アレルギーの対応について」</p> <p>アレルギー対応について、各小・中学校における以下の実績値を教えてください。</p> <p>①月平均のアレルギー対応食提供日数 ②月平均で「複数名のアレルギー対応」が重なる日数 ③1日あたりの最大対応人数(実績値) ④主な重複品目の組み合わせ(例:卵+乳など) ⑤現在のアレルギー対応食調理の専任人員(調理担当)は何名体制で行っていますか。 ⑥配送時における各学校へのアレルギー対応食の確実な受け渡し方法を教えてください。</p>	<p>①14日前後(給食実施日の8~9割程度)です。1学期および2学期の始めの6日間は、新規対象校での受入体制の整備等の関係で食物アレルギー除去食(以下「除去食」とする。)のないメニューとしていますが、それ以外は基本的に毎日1~3献立分の除去食を提供しています。</p> <p>②質問者に確認の上「複数アレルギーを含むメニューの調理が重なる日数」として回答させていただきます。その月により異なりますが、5日前後です。同じ日になるべくアレルギーが重ならないように献立作成をしています。</p> <p>③14人です。</p> <p>④卵+乳、乳+小麦の組み合わせが多いです。</p> <p>⑤申し訳ございませんが、開示できません。</p> <p>⑥「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」の27~28ページをご覧ください。</p>
15	<p>仕様書 P5 「[実施体制] 1(1) 業務従事者配置基準」</p> <p>提案における人員配置の参考とするため、現在(現業者)の時間帯別配置人数(調理・洗浄・配送のそれぞれの時間配置)の実績を教えてください。</p>	<p>申し訳ございませんが、開示できません。</p>
16	<p>仕様書 P7 「[業務区分] 1(1)① 食材等の検収と保管業務」</p> <p>前日納品される食材(調味料や翌日使用する根菜類等)がある場合、その検収および保管場所(専用の保管庫や冷蔵・冷凍庫の指定など)について具体的に教えてくださいいただけますでしょうか。</p>	<p>別紙2のとおり</p>
17	<p>仕様書 P8 「2 作業動線図等の作成」</p> <p>提案書における調理作業工程表および作業動線図をより具体的に作成するため、別紙①の手配表(献立表)をご提示いただくことは可能でしょうか。</p>	<p>別紙3のとおり</p>