

出雲市立学校給食センター調理業務委託プロポーザル

質問への回答

No.	該当箇所等	質問	回答
1	【募集要領】P4 第3 参加資格等	契約保証金、入札保証金はなしという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
2	【募集要項】P4 第3 参加資格等 1 資格要件	「⑩ 契約時に履行保証人を確保できること。」とありますが、要件を満たしていればグループ会社(親子関係)を履行保証人に立てることは問題無いという認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
3	【募集要項】P5 第3 参加資格等 3 その他の条件	「受託事業者は、現に調理業務に従事している市の会計年度任用職員のうち希望する者については、全員現行の給与と同水準で継続雇用を行うこと。」とありますが、仮に面接等において双方合意に至らない場合は、上記条件の対象外という認識でよいでしょうか。	お見込みのとおりです。
4	【募集要項】P5 第3 参加資格等 3 その他の条件	「受託事業者は、現に調理業務に従事している市の会計年度任用職員のうち希望する者については、全員現行の給与と同水準で継続雇用を行うこと。」とありますが、諸事情(例、ご本人の健康上の問題など)により万が一採用出来なかった場合は、契約上の問題が発生しますでしょうか。	正当な事由により採用できなかった場合については、契約上の問題は生じません。
5	【募集要項】P.5 第3 参加資格等 4 応募に関する留意事項 (8) 委託料の上限額	「(8) 委託料の上限額」として、上限額が示されていますが、委託料の下限額はございますでしょうか。	下限額は設けていません。
6	【募集要項】P8 第4 参加手続等 6 企画提案書の提出 (2) 提出書類	提出書類について「押印不要」との事でしたが、見積書についても不要との認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。
7	【募集要項】P8 第4 参加手続等 6 企画提案書の提出 (2) 提出書類	P9「第5 提案内容の審査＞2 審査会(プレゼンテーション及びヒアリング)＞(6) プレゼンテーションの資料」について、「提案書等を補完する資料の使用を可とする。」とありますが、提案書提出時にも添付してもよろしいでしょうか。	提案書提出時に提案内容を補完する資料を添付することは認めません。
8	【募集要項】P8 第4 参加手続等 6 企画提案書の提出 (3) 提出書類に係る留意事項	「(3) 提出書類に係る留意事項」にて、「提案書の文字フォント数は10.5ポイント以上とすること。」とありますが、図表内の文字もこちらに該当しますでしょうか。	図表内の文字は、この限りではありません。
9	【募集要項】P8 第4 参加手続等 6 企画提案書の提出 (3) 提出書類に係る留意事項	様式のフォーマットは遵守した上で、添付のWord以外、PowerPointでの作成は可能でしょうか。	可能です。
10	【募集要項】P8 第4 参加手続等 6 企画提案書の提出 (3) 提出書類に係る留意事項	提案書内には法人名を記載しないとの決まりはございますでしょうか。	決まりはありません。
11	【募集要項】P8 第4 参加手続等	「(6) 提出方法」にて、「日本工業規格A4判フラットファイルに編冊すること。」とあ	リングファイルの使用も可とします。

	6 企画提案書の提出 (6) 提出方法	りますが、フラットファイルではなくリングファイルの使用は不可でしょうか。	
12	【募集要項】P9 第5 提案内容の審査 2 審査会(プレゼンテーション及びヒアリング) (2) 場所	プレゼンテーション及びヒアリング会場の当日のレイアウトをご教示いただけますでしょうか。	別途お知らせします。
13	【募集要項】P9 第5 提案内容の審査 2 審査会(プレゼンテーション及びヒアリング) (5) プレゼンテーション及びヒアリング審査の所要時間	平田と斐川と2施設参加する場合、会社概要や衛生管理等の基本的な内容に関しては大きく変わらないためプレゼンテーション及びヒアリングは1回まとめたの実施することは可能でしょうか。その場合、プレゼンテーション時間を20分にしてくださいことは可能でしょうか。	一の事業者が2施設について企画提案を行う場合も、プレゼンテーション及びヒアリングの回数は1回で、所要時間はプレゼンテーション15分、ヒアリング15分としています。
14	【募集要項】P9 第5 提案内容の審査 2 審査会(プレゼンテーション及びヒアリング) (6) プレゼンテーションの資料	プレゼンテーション資料に法人名を記載しないとの決まりはございますでしょうか。	決まりはありません。
15	【募集要項】P9 第5 提案内容の審査 2 審査会(プレゼンテーション及びヒアリング)	プレゼンテーション資料は、提案書での説明ではなく、提案書内容に沿ったPowerPoint資料での説明でもよろしいでしょうか。 また、可能な場合、見やすいように投影資料を印刷して配布してもよろしいでしょうか。	認められません。募集要項に記載のとおり、プレゼンテーションは事前に提出いただいた提案書等を用いて行ってください。
16	【募集要項】P9 第5 提案内容の審査 2 審査会(プレゼンテーション及びヒアリング)	プレゼンテーションは、募集要項P10、「3 評価基準」に沿った説明でよろしいでしょうか。 今回、評価基準の業務実績と経営状況は参加表明書段階での資料提出となりますが、プレゼンテーション及びヒアリング審査での評価に含まれるのでしょうか。	プレゼンテーションのスタイルは自由ですが、採点は評価基準に沿って行います。 後段、業務実績と経営状況は、プレゼンテーション及びヒアリング審査での評価に含まれます。
17	【募集要項】P10 第5 提案内容の審査 3 評価基準	価格評価20点の算出方法(計算式等)がありましたらご教示ください。	計算式は次のとおりです。 「20点×参加事業者中の最低見積額÷提案見積額(小数点以下切捨)」
18	【募集要項】 その他	昨今、物価高騰や最低賃金の大幅な改定があり、今後も先行きが見通せない状況が続くことが推測されます。最低賃金など上昇分を見越しての見積書作成を検討していますが、想定を上回る改定・上昇も十分に考えられます。 運営費上昇については、受託者での対応であると認識はしていますが、物価や最低賃金改定・上昇に伴い、契約期間中に委託費の変更について協議の場を設けていただくこと、また委託費の変更をご検討いただくことは可能でしょうか。	協議は可能です。
19	【様式集】 様式第5 経営実態調書 ⑧総従業員数	アルバイト、パート従業員も含む人数の記載でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
20	【様式集】 様式第11	学校給食調理業務受託実績表に添付する契約書の写しは契約者・受託期間・食数等	契約書全体の添付をお願いします。

	学校給食調理業務受託実績表	の必要事項が記載されている部分のみの提出でもよろしいでしょうか。	
21	【様式集】 様式第 11 学校給食調理業務受託実績表	実績の証明に契約書の写しとありますが、契約書に 3000 食以上を証明する食数の記載等がない場合は、仕様書等の該当箇所のみ提出でよろしいでしょうか。	契約書に食数等の記載がない場合は、契約書の写しに加え、食数等の記載がある仕様書等の写し(該当ページのみでも可)を提出してください。
22	【仕様書(斐川)】P4 〔基本事項〕 9 食物アレルギー対応食	アレルギー対応食について、アレルギー対応食調理室では、除去食のみ調理をし他の献立については通常食からの配食という認識でよろしいでしょうか。	アレルギー対応食調理室では、代替食を調理しています。アレルギー対応が必要ない献立は通常食からの配食となります。
23	【仕様書(平田・斐川)】P4 〔基本事項〕 12 学校行事等への協力	給食試食会など委託業者が参加(関与)する学校行事について年間どのくらい頻度がありますでしょうか。	【平田・斐川】 基本的には、給食試食会等の学校行事に委託事業者に参加(関与)いただくことはありません。
24	【仕様書(平田・斐川)】P5 〔実施体制〕 1 業務責任者等 (5) ボイラー管理責任者 (6) 危険物取扱者	仕様書実施体制内にて、ボイラー取扱技能講習受講者、危険物取扱免状保持者が必要とありますが、現状在籍者の会計年度任用職員様の中に保持者はいらっしゃいますでしょうか。いらっしゃいましたらそれぞれの施設別に内訳をご教示ください。	【平田】 ボイラー取扱技能講習受講者は 0 人、危険物取扱免状保持者は 2 人です。 【斐川】 ボイラー取扱技能講習受講者は 0 人、危険物取扱免状保持者は 2 人です。
25	【仕様書(斐川)】P7 〔業務区分〕 2 受委託者が処理する委託業務 (6) 残さい等の処理業務	「イ 残さいについては、毎日計量し、記録すること」とありますが、具体的には受配校ごとに残さい量を記録するのか、または学年、クラス、献立ごとに区分して計量、記録する必要があるのかご教示ください。	粉碎・脱水され厨芥処理室に排出された残さいの 1 日の総量を記録しています。
26	【仕様書(平田・斐川)】P8 〔業務区分〕 2 受託者が処理する委託業務 (9) 衛生管理	定期的なノロウイルス検査は不要との認識で宜しかったでしょうか。	【平田・斐川】 定期的なノロウイルス検査は不要です。
27	【仕様書(平田・斐川)】P8 〔業務区分〕 2 受託者が処理する委託業務 (10) ボイラー運転管理業務	それぞれの施設のボイラー稼働開始時刻と停止時刻をご教示ください。	【平田】 稼働開始時刻は 7 時 30 分です。停止時刻はコンテナの乾燥終了後としており、夏季は 18 時 05 分前後です。冬季は 18 時 15 分前後と見込んでいます。また、学校の課外活動等による回収時間変更の要望により、上記時刻より約 10 分遅くなる場合があります。 【斐川】 稼働開始時刻は、冬季は 7 時 45 分頃、夏季は 7 時 55 分頃です。停止時刻は、17 時 15 分です。
28	【仕様書(平田・斐川)】P9 〔報告等〕 3 業務完了報告書等	報告書等、業務で使用する帳票について帳票の様式を開示していただけますでしょうか。	【平田・斐川】 調理従事者報告や健康診断、細菌検査、研修に関する報告は、任意の様式で提出ください。機器点検、衛生管理、調理の記録等は、現在整理中につき契約締結後にお示しします。
29	【仕様書(平田・斐川)】P10 〔損害賠償等に関すること〕 2 履行保証人	生産物賠償責任保険 <u>1 事故 1 人当たり</u> 5,000 万円以上に加算とありますが、 <u>1 事故当たり</u> 5,000 万円以上との理解でよろしいでしょうか。	【平田・斐川】 1 事故について対人補償が 1 人当たり 5,000 万円以上であることを求める趣旨です。
30	【仕様書(平田・斐川)】P12 添付資料 1 委託業務の範囲	仕様書上の添付資料 1 内の「委託業務の範囲」について、「③食材の検収」が委託する業務に含まれていませんが、実際の検収	【平田・斐川】 食材の検収については、市が直接実施する業務としておりますが、仕様書 P3 [基

		作業の実施と立ち合いは不要と捉えて差し支えないでしょうか。	本事項] 2 (1) 及び P6 [業務区分] 2 (1) に記載のとおり、受託者の業務として食材検収補助業務がありますので、実際の検収作業には立ち合いをしていただきます。
31	【仕様書(平田・斐川) P13 添付資料 2 設備、備品等	洗濯機や乾燥機も現在使用されているものを使用させていただくことは可能でしょうか。	【平田・斐川】 使用可能です。
32	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 2 調理用器具類	受託後に給食センター内を確認したうえで、衛生的かつ円滑な運営を行うために必要な備品・器具類が発生した場合、「2 調理用器具類」は自治体の負担と記載がありますが、これらの備品・器具類の購入費用については、自治体様のご負担となる認識でよろしいでしょうか。	【平田・斐川】 両方で協議し必要と判断したものは市が予算の範囲内で購入します。
33	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 7 休憩室(更衣室)備品	ロッカーなど現有品の使用可となっていますが、鍵付きロッカーとなりますでしょうか。	【平田】 現在使用しているロッカーは、鍵付きではありません。 【斐川】 現在使用しているロッカーは、鍵付きです。
34	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 7 休憩室(更衣室)備品	休憩室にパソコン、電話などの設置は可能でしょうか。	【平田・斐川】 設置することは可能です。必要な設備にかかる工事及び通信費・通話料などの経費は事業者負担です。
35	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 13 施設・設備等維持管理費	外部業者による、害虫駆除・エアコンフィルター清掃など年間で計画されている事があればご教示下さい。	【平田・斐川】 外部業者による保守点検清掃は衛生害虫等駆除、洗浄機保守点検、ボイラー・蒸気設備保守点検など多数委託しております。年間スケジュールは契約締結後にお示しします。
36	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 15 従業員に関する費用	休憩室(更衣室)備品で現有品を具体的に教えてください。	【平田】 ロッカー、座卓、冷蔵庫、扇風機、掃除機があります。 【斐川】 ロッカー、座卓、冷蔵庫、扇風機、掃除機、電気ポットがあります。
37	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 15 従業員に関する費用	両施設とも従業員の駐車代金は無償との理解でよろしいでしょうか。 有償の場合は、1 台あたりの月額(税込)をご教示いただけますでしょうか。	【平田・斐川】 敷地内駐車場の使用は有償です。 使用料の額は、1 区画につき月額 1,571 円(税込み)とする予定です。
38	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 15 従業員に関する費用	駐車場使用料の 1 人当たりの金額(税抜き)をご教示ください。また駐車場使用台数に指定はありますか。	【平田・斐川】 敷地内駐車場の使用料の額は、1 区画につき月額 1,428 円(税抜き)とする予定です。 現在、会計年度任用職員(主任調理員、調理員及び調理補助員)が使用している区画数は、平田 33 区画、斐川 32 区画です。
39	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】 添付資料 5 経費の負担区分 15 従業員に関する費用	仕様書上経費負担区分「従業員に関する費用」内容のうち、駐車場使用料が受託者負担となっていますが、自動車通勤調理員の全てに係る費用と考えて差し支えないでしょうか。またその場合の使用料／月についてご教示ください。	【平田・斐川】 従業員が通勤用自動車を駐車するために敷地内駐車場を使用する場合において、使用区画数に応じ負担いただく経費です。 使用料の額は、1 区画につき月額 1,571 円(税込み)とする予定です。
40	【仕様書(平田 P17・斐川 P18)】	各施設、従業員が駐車場を借りる事は可	【平田・斐川】

	添付資料 5 経費の負担区分 15 従業員に関する費用	能でしょうか。また駐車場代が必要であれば 1 台あたりの月額料金についてご教示下さい。	敷地内駐車場の使用は可能です。 使用料の額は、1 区画につき月額 1,571 円(税込み)とする予定です。
41	【仕様書(平田・斐川)】 その他	従業員が給食を喫食することは可能でしょうか。 可能であれば 1 食あたりの給食費についてご教示下さい。	【平田・斐川】 可能です。 現行の給食費(1 食単価)は、366 円です。
42	【仕様書(平田・斐川)】 その他	2 日分の動線図、工程表、指示書を共有いただくことは可能でしょうか。	【平田・斐川】 契約締結後にお示しします。
43	【仕様書(平田・斐川)】 その他	金属探知機について、どのような大きさまで感知できますでしょうか。(例 目視レベル等)ならびに金属探知機にて発見した場合の対応について教えてください。	【平田・斐川】 感知する金属の大きさは食品ごとに違うため、食品それぞれのデータを機械に登録しています。食品を登録したときの状態(数量、品温等)と違う場合に反応することがありますので、その際は再度通したり、ハンディ型の金属探知機を使用して確認しています。テストピースは小さい物で Fe Φ 4.0 mm、Sus Φ 5.0 mm を使用しています。 金属の状態等によっては食品を返品・交換、または廃棄する場合があります。
44	【仕様書(平田・斐川)】 その他	遮熱対策を検討したいため空調のない諸室の 6 月 7 月の平均的な温湿度を教えてください。また作業中の水分補給は可能でしょうか。	【平田】 上調理室内、4 釜から 3m の位置で計測した昨年の平均温湿度は「6 月下旬 31.7℃ 54%」、「7 月 33.8℃ 56%」でした。洗浄室は記録はありませんが、さらに高くなっています。 水分補給を積極的に行うよう呼びかけています。作業中の水分補給については、準備室 1 に飲み物のペットボトル等を入れる冷蔵庫、準備室 2 に冷水機を設置しているほか、準備室等への各自の水筒等の持ち込みを認めています。 【斐川】 昨年度の記録では、上調理室の 2 釜から 7m の位置で計測した平均温湿度は「6 月 26.1℃ 73%」、「7 月 30.2℃ 71%」でした。その他の室は記録をしていませんが、洗浄室は外気温より高くなっています。 水分補給を積極的に行うよう呼びかけています。作業中の水分補給については、準備室 1、準備室 2 にそれぞれ冷水機を設置しているほか、準備室等への各自の水筒の持込を認めています。
45	【仕様書(平田・斐川)】 その他	委託業者の事務作業スペースについて教えてください。	【平田】 事務作業スペースとしては、2 階の男子休憩室が使用できます。 【斐川】 事務作業スペースとしては、2 階の休憩更衣室が使用できます。
46	【仕様書(平田・斐川)】 その他	白衣の保管について乾燥後はどのように保管しておりますでしょうか。	【平田】 現在は、乾燥機で乾燥後、休憩室で当番職員がたたんで個別に仕分けしています。その後各自ロッカーで保管しています。 【斐川】

			現在は、洗濯室でハンガーにかけて保管しています。たたんでロッカー内に保管する場合もあります。
47	【平田衛生管理マニュアル】 P2 検収室作業について	検収作業について 60 cm以上の高さで作業すると記載がありますが、すべての作業において 60 cm以上の台車ならびに作業台が揃っているとの認識でよろしいでしょうか。	【平田】 お見込みのとおりです。
48	【平田衛生管理マニュアル】 P3 上処理室の食材準備	生野菜果物等、加熱しないものを取り扱う器具(移動台等)機器(スライサー等)は使用前にアルコール消毒を行うとの記載がありますが、加熱野菜用と区別(器具、機器)しての運用でしょうか。	【平田】 お見込みのとおりです。
49	【平田衛生管理マニュアル】 P5 和え物調理について	作業時間を検討するうえで、冷却器の冷却時間について教えてください。	【平田】 蒸煮冷却器の1回当たりの稼働時間は、献立や食材によって異なりますが、35分～40分程度です。
50	【平田衛生管理マニュアル】 P5 和え物調理について	和え物作業で使用する容器(見学時ではシンクのようなものを使用していました)の作業前後の洗浄、消毒手順を教えてください。	【平田】 作業前はアルコールを塗布し、ペーパータオルで拭きのばします。 作業後は洗浄室に運び、洗浄エリアにて中性洗剤を使用して洗浄します。洗浄後は消毒保管庫にて消毒をします。
51	【平田衛生管理マニュアル】 P6 機械・器具の使用前後の確認について	使用する包丁やスライサーの刃ならびに釜のねじやボルトなどは使用前後に異常の有無を確認しますが、業者によるメンテナンス(刃の摩耗等の点検)は定期的 to 実施されておりますでしょうか。	【平田】 業者によるメンテナンスは、定期的に行っています。