

鞍手町学校給食共同調理場調理・配送等業務プロポーザルについての質問に対する回答

番号	該当箇所	質問事項	回答
1	様式9 業務提案書 (鑑)	「プレゼンテーション及びヒアリングの参加者」欄に「①責任者」とありますが、配置予定の責任者は必ずプレゼンテーションに出席させなければならないということでしょうか。	様式9業務提案書(鑑)にある「プレゼンテーション及びヒアリングの参加者」の「責任者」とは、プレゼンテーション等の責任者であり、必ずしも配置予定の責任者の出席を求めるものではない。
2	様式4 使用印鑑届出書	要添付の「印鑑証明書」につきまして、有効期限は不問という認識でよろしいでしょうか。	発行から3ヶ月以内のもの(写し可)を添付する。
3	様式7 業務実績	募集要項に「実績1件あたり基本配点10点」とありますが、10点未満と判定される場合も有り得るのか、有り得る場合はその基準も合わせてご教示ください。	業務実績は、実施要項6ページ「5評価要領(1)(2)」に示すとおり、実績と認められた件数×10点(最大10件で100点満点)で評価を行うため、10点未満の判定は行わない。
4	様式7 業務実績	記載できる最大件数は県内・県外合わせて10件までという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおり。
5	実施要項 6プレゼンテーション及びヒアリングの実施方法	「スライドやパワーポイント等を使用する場合は、事前に報告」とありますが、報告の時期と手段をご教示ください。	実施要項6ページ「4参加資格審査」のとおり、プレゼンテーション参加要請書をメールにて先行して送付する際に、事務局から改めて案内する。
6	実施要項 6プレゼンテーション及びヒアリングの実施方法	会場のレイアウトやマイク、発表台の有無をご教示ください。	会場のレイアウトは、資料1のとおり。 マイクや発表台は、使用しない。
7	無し	参考までに以下資料を開示頂けますでしょうか。 ・動線図 ・工程表 ・貴町独自マニュアル(衛生/作業/危機管理) ・調理指示書と同日を含む献立表	資料2～7のとおり。

番号	該当箇所	質問事項	回答
8	仕様書 18ページ	調理従事者の給食費をご教示ください。	月額4,500円。
9		調理従事者が使用できる駐車場はございますか。駐車場の費用が発生する場合は、費用をご教示ください。	調理従事者が無料で使用できる駐車場がある。
10		現在の人員配置（雇用形態、勤務時間等）をご教示ください。	現在の人員配置は、14人。勤務時間は、正規従業員が午前8時から午後5時まで、パートタイム調理員及び配送員が午前8時30分から午後3時30分まで（業務内容により異なる場合あり）。
11	仕様書 9ページ	各学校に配送する際、配膳場所は各校一カ所ずつでしょうか。何か所かございますか。	配膳場所は各校一カ所（配膳室）のみ。
12		米飯は、調理場での炊飯でしょうか。調理業務とは別の業者への委託炊飯でしょうか。	福岡県学校給食会を介しての委託炊飯。
13		牛乳や米、パンも、受託者が配送しますでしょうか。別業者が各校に配送されるのでしょうか。	牛乳や主食は、各製造業者が学校へ直接配送している。
14		厨房図面をいただくことは可能でしょうか。	資料8のとおり。
15		厨房の様式は、ドライ仕様かウエット仕様かご教示ください。	ウエット施設のドライ運用。
16	実施要項 5ページ (5)エ	様式7に記載する業務実績は募集時3年以上にわたる実績とありますが、今年度更新した実績の契約書等は今回分と前回分をあわせて添付となりますか。ご教示ください。	参加資格要件に示す、過去10年間において1日当たり1,000食以上の受託実績については、3年未満の受託期間であっても、差し支えない。ただし、「募集開始日時点で継続して3年以上にわたり給食センターでの同受託実績があること」については、1日当たり1,000食以上であり、契約期間に令和5年10月23日を含み、継続して3年以上（未到達の期間も可）の実績であることが必要。更新後の契約書等で、3年以上の実績であることが確認出来ないのであれば、更新前の契約書等の添付が必要となる。

番号	該当箇所	質問事項	回答
17	実施要項 6 ページ 5 (2)	様式7に記載する受託実績は最大10件まででよろしいでしょうか。ご教示ください。	番号4の回答のとおり。
18	実施要項 4 ページ	(4) 提出書類 イ 提出部数の①～⑩ 各1部の後にある「添付及び参考資料」とは、様式3～8及び納税証明書等のことでしょうか。あるいはほかに何かございますでしょうか。	添付書類及び参考資料とは、様式2 提出書類の表中の備考欄に記載のものを指す。
19	実施要項 4 ページ	(5) 作成要領 ア 共通のある「添付及び参考資料」とは、様式3～8及び納税証明書等のことでしょうか。あるいは業務提案書に事業者判断で添付書類をつけてよいということでしょうか。5ページは「別添の参考資料は認めない」ともあります。	番号18の回答のとおり。
20	実施要項 6 ページ	(2) 客観評価についてですが、1,000食以上の受託実績であれば配点10点は変わらないのでしょうか。それとも、食数の多寡や受託期間の長さ、時期の新しさ等で点差がつくのでしょうか。	番号3の回答のとおり。
21	実施要項 8 ページ	プレゼンテーションについて、新たな内容の資料提示は認めないとありますが、スライドやパワーポイント等で、提案書記載の内容を分かりやすくするために図解することは可能でしょうか。趣旨は提案書記載内容の範囲として、新しい提案をするという意味ではありません。	業務提案書として提出された様式9～11の中に表記されたもの以外は、認めない。
22	仕様書 2 ページ	6の業務内容で言及されていないのでうかがいますが、各学校での配膳業務はないと考えてよろしいですか。14ページの表には配膳とあります。	6の業務内容に記載のとおり、配膳は受注者の業務として見込んでいない。14ページの表中の、調理作業管理区分内の業務内容にある「・配膳」及び「配送・配膳・回収管理」区分の「・配膳」を削除する。
23	仕様書 2 ページ	ボイラー運転管理業務は資格が必要でしょうか。	資格等は、必要なし。

番号	該当箇所	質問事項	回答
24	仕様書 3ページ	令和6年以降、4年間の各学校の給食提供人数の推移を教えてくださいませんか。	現時点で令和6年以降の給食提供人数の推移に関する資料は、ない。 資料9を参照すること。
25	仕様書 5ページ	人員配置に常勤の正規従業員7名以上と記載されていますが、契約社員、社会保険付パートでの雇用も認められますか。また、現在のシフト（勤務時間、人数）を教えてください。	仕様書5～6ページに明記している要件を満たし、本町が業務の目的として掲げる「安心・安全な学校給食の実現」のため、安全かつ確実に業務を遂行できる人員配置であれば、雇用形態は、問わない。 また、現在のシフトは、番号10の回答のとおり。
26	仕様書 9ページ	「アレルギー対応食（除去食）の対応はしていない」とありますが、様式10-5では2枚以内で、食物アレルギーについての取組み方、事故防止のノウハウなどを書くように求められています。どのような観点で書けばよいでしょうか。	現在の施設は、アレルギー対応食のために設備が整備されていないため対応していないが、今後対応することになった時の場合も含め受注者が有するアレルギー対応食の取組み内容やノウハウを提案すること。
27	仕様書 10ページ	配送用コンテナの洗浄方法は手洗いでしょうか。	お見込みのとおり。
28	仕様書 10ページ	発注者が指定した洗浄剤を使用とありますが、種類を教えてくださいませんか。	町から詳細に指定するものは、ないが、安全性が確保されたもので受注者が選定したものを使用すること。
29	仕様書 20ページ	履行保証人は、「学校給食サービス協会」でもよいでしょうか。	仕様書20ページ2履行保証人の要件を満たし、業務が遂行できる者を選定すること。
30	その他	ウエット施設でしょうか、ドライ施設でしょうか。ウエット施設の場合はドライ運用しているということによりよいでしょうか。	番号15の回答のとおり。

番号	該当箇所	質問事項	回答
31	その他	厨房内の図面コピーを頂けないでしょうか。	番号14の回答のとおり。
32	その他	小・中学校の11月の献立がホームページで公表されていますが、過去1年分をお示しいただけないでしょうか。	資料5～6のとおり。
33	その他	食器の材質、種類を教えてくださいでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 椀、平皿：PEN ・ スプーン：ステンレス ・ 箸：強化ナイロン樹脂
34	その他	洗浄後の食器の消毒はコンテナ内で行うのか、または食器用消毒保管庫に保管して消毒するのか、どちらでしょうか。	食器用消毒保管庫内で消毒する。
35	その他	洗浄機は食器用、食缶用、器具用とあると考えてよいでしょうか。	食器用と食缶・器具用の2種類。
36	その他	個食物（パン、牛乳含む）はどのように配送、配缶を行っていますか。	番号13の回答のとおり。
37	その他	炊飯を行っていますか。行っている場合、どのような炊飯機械を使用していますか。	番号12の回答のとおり。