

池田町大野町学校給食センター調理・配送等業務委託プロポーザル募集要領等に関する質問書に対する回答

質問番号	該当資料及び該当ページ	質問内容	回答																																
1	その他	本契約期間中における賃金又は物価の変動に基づく契約金額の変更は可能でしょうか。また、変更可能であった場合、その内容(時期、適用指標、その他)は契約書に盛り込む予定でしょうか。	限度額範囲内での見直しが可能です。																																
2	実施要領様式集 様式第7号	作業動線図作成において、調理機器が記載されたエクセルの図面等をご提供いただくことは可能でしょうか。	提供は不可とします。仕様書添付資料集の1-2を活用ください。																																
3	実施要領 4頁	4.手続き等(2)現地見学 現地見学について、スケジュールによって人員の変更が想定されます。変更は可能でしょうか。	可能ですが、人員の変更が分かり次第、現地見学参加申込書の再提出及び4月分の検便検査記録を提出してください。																																
4	実施要領 5頁	6.資格及び提案の審査 審査委員会の皆さまの内訳をご開示願います。	池田町・大野町 両町の副町長2名・両町の教育長2名 両町の総務部長2名 外部審査委員 学識経験者1名																																
5	仕様書 1頁	■基本事項4.業務内容 前日及び当日納品される食材の品目及び納品時間をご教示願います。	当日納品 午前7時30分～午前7時45分 前日納品 午後1時30分～午後3時00分 日持ちのしない食品(生肉、カット野菜、豆腐、もやし等)以外が前日納品となります																																
6	仕様書 4頁	■基本事項12.配送車両 使用する配送車両の保険加入における積算を行いたいので、車検証をご開示願います。	開示は不可としますが、初年度登録が平成29年となります。																																
7	仕様書 4頁	■基本事項14.協力事項 現在町で実施されている食育活動の内容をご開示願います。	教科や学級活動における食に関する指導 給食時間における食に関する指導 学校給食週間等における調理員の学校訪問 学校給食調理発表会への参加																																
8	仕様書 5頁	■基本事項16.従事者の採用及び地域振興に関する協力 現在勤務されている従事者の総人数及び時間帯別の配置人数をご開示願います。	総人数は49人となります。時間帯別の配置人数については下記のとおりです。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">業務</th> <th rowspan="2">雇用形態</th> <th rowspan="2">人数</th> <th colspan="2">基本勤務時間</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">調理</td> <td rowspan="2">社員</td> <td>17人</td> <td>7:30～16:30</td> <td>8.0H</td> </tr> <tr> <td>8人</td> <td>8:00～16:30</td> <td>7.5H</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">パート</td> <td>10人</td> <td>8:00～12:30</td> <td>4.5H</td> </tr> <tr> <td>3人</td> <td>13:30～16:30</td> <td>3.0H</td> </tr> <tr> <td>配送</td> <td>パート</td> <td>10人</td> <td>9:00～15:30</td> <td>5.5H</td> </tr> <tr> <td>配送補助員</td> <td>パート</td> <td>1人</td> <td>9:00～15:00</td> <td>5.0H</td> </tr> </tbody> </table>	業務	雇用形態	人数	基本勤務時間				調理	社員	17人	7:30～16:30	8.0H	8人	8:00～16:30	7.5H	パート	10人	8:00～12:30	4.5H	3人	13:30～16:30	3.0H	配送	パート	10人	9:00～15:30	5.5H	配送補助員	パート	1人	9:00～15:00	5.0H
業務	雇用形態	人数	基本勤務時間																																
調理	社員	17人	7:30～16:30	8.0H																															
		8人	8:00～16:30	7.5H																															
	パート	10人	8:00～12:30	4.5H																															
		3人	13:30～16:30	3.0H																															
配送	パート	10人	9:00～15:30	5.5H																															
配送補助員	パート	1人	9:00～15:00	5.0H																															

池田町大野町学校給食センター調理・配送等業務委託プロポーザル募集要領等に関する質問書に対する回答

質問番号	該当資料及び 該当ページ	質問内容	回 答
9	仕様書 8頁	■業務区分2受託者が実施する業務の範囲(2)調理業務 アレルギー対応食について 現在の対象児童数及び一日当たりの平均人数をご開示願います。また、対応調理については除去のみでしょうか。	卵・乳のみ除去食対応を行っております。乳・卵の対象児童生徒数は35名(令和7年4月1日時点)、一ヶ月に1~2回程、除去食対応を行っております。
10	仕様書 12頁	■業務区分2受託者が実施する業務の範囲(11)衛生管理業務 現在のノロウイルス検査の実施回数をご開示願います。	10月~3月の期間、月1回実施しております。
11	仕様書 17頁	■委託料等2.委託料の支払い 提案限度額について、請求回数は8月を含む60回でよろしいでしょうか。	お見込のとおりです。
12	実施要領 2頁	3.参加事業者の条件等(3)参加に関する留意事項 契約保証金、入札保証金は無しという認識でよろしいでしょうか。	お見込のとおりです。
13	実施要領 5頁	5.提出書類(1)参加表明書(参加資格審査申請書)及び提案書の提出 「正本は、会社名入り」とございますが、副本に会社名の記載が含まれていても問題ないでしょうか。	正本は会社名と実印を押した書類とし、副本はこの写し(モノクロ可)で可能です。正・副フラットファイル綴じとし、ファイル表紙に会社名および正本・副本の判別がわかるようにしてください。
14	実施要領 5頁	6.資格及び提案の審査(1)審査方法 参加事業者が3事業者に満たない場合は、第一次審査(書類審査)は実施しないという認識でよろしいでしょうか。また、その場合の審査結果については第二次審査(プレゼンテーション及びヒアリング)の点数のみの評価となりますでしょうか。	3事業者に満たない場合でも書類審査は実施します。
15	実施要領 6頁	6.資格及び提案の審査(1)審査方法 審査委員会の構成員についてご教示いただけますでしょうか。また、第二次審査の詳細を通知いただく際に会場のレイアウトをご教示いただくことは可能でしょうか。	審査委員会の構成員につきましては、質問4のとおりです。会場のレイアウトにつきましては、第二次審査のご案内の際に提供いたします。
16	実施要領 9頁	別表 参加事業者選定審査基準 一次審査、二次審査において、見積金額の評価点を算出する計算式についてご教授いただけますでしょうか。	計算式はございません。参加事業者選定審査基準の評価の観点に基づいて、各審査委員の総合評価点となります。

池田町大野町学校給食センター調理・配送等業務委託プロポーザル募集要領等に関する質問書に対する回答

質問番号	該当資料及び 該当ページ	質問内容	回答																						
17	実施要領 9頁	別表 参加事業者選定審査基準 ヒアリングにおいて「審査委員会委員が求めるもの、又は事業者からの独自の提案で評価すべきもの、若しくは双方を考え合わせたものの評価」とありますが、プレゼンテーションの際、提案書の記載内容に追加でご提案させていただくことは可能でしょうか。	提案書の記載通りお願いします。																						
18	仕様書 2頁	■基本事項6.給食供給対象施設及び食数 令和8年度(8月～3月)と令和13年度(4月～7月)の小・中学校、保育園の給食実施日数についてご教示いただけますでしょうか。	令和8年度(8月～3月)給食日数 保育園:142日 小中学校:133日 令和13年度(4月～7月)給食日数は未定です。																						
19	仕様書 3頁	■基本事項9.配送・回収時間への対応 小・中学校、保育園の給食時間と終了時間についてご教示いただけますでしょうか。	保育園:11時30分頃～12時30分頃 小学校:12時頃～13時頃 中学校:12時20分頃～13時頃																						
20	仕様書 4頁	■基本事項14.協力事項(1)食育推進の協力 受配施設への食育活動について、過去の具体的な取り組み事例についてご教示いただけますでしょうか。	質問番号7のとおりです。																						
21	仕様書 4頁	■基本事項14.協力事項(6)講習会及び調理発表会等への協力 貴センターが参加される衛生講習会、調理講習会及び調理発表会等の開催時期と頻度についてご教示いただけますでしょうか。	衛生講習会:7月下旬に1回 調理講習会:8月上旬頃に1回 給食感謝会:1月下旬頃に両町それぞれ1回程																						
22	仕様書 4頁	■実施体制1.調理等業務従事者の配置 現在の調理等業務従事者の配置人数について、下記のような表形式でご教示いただけますでしょうか。 記載例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>業務</th> <th>雇用形態</th> <th>人数</th> <th colspan="2">基本勤務時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">調理</td> <td>社員</td> <td>5人</td> <td>7:30～16:30</td> <td>8.0H</td> </tr> <tr> <td>パート</td> <td>20人</td> <td>8:00～12:30</td> <td>4.5H</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">配送</td> <td rowspan="2">パート</td> <td>15人</td> <td>13:30～16:30</td> <td>3.0H</td> </tr> <tr> <td>10人</td> <td>8:30～15:30</td> <td>6.0H</td> </tr> </tbody> </table>	業務	雇用形態	人数	基本勤務時間		調理	社員	5人	7:30～16:30	8.0H	パート	20人	8:00～12:30	4.5H	配送	パート	15人	13:30～16:30	3.0H	10人	8:30～15:30	6.0H	質問番号8のとおりです。
業務	雇用形態	人数	基本勤務時間																						
調理	社員	5人	7:30～16:30	8.0H																					
	パート	20人	8:00～12:30	4.5H																					
配送	パート	15人	13:30～16:30	3.0H																					
		10人	8:30～15:30	6.0H																					
23	仕様書 8頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(1)物資の検収補助、受取、格納業務 食材の納品時間をご教示いただけますでしょうか。	当日納品 午前7時30分～午前7時45分 前日納品 午後1時30分～午後3時00分																						

池田町大野町学校給食センター調理・配送等業務委託プロポーザル募集要領等に関する質問書に対する回答

質問番号	該当資料及び 該当ページ	質問内容	回 答
24	仕様書 8頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(2)調理業務 野菜の手切り作業がありましたら、内容と頻度をご教示いただけますでしょうか。	保育園のみの給食時には手切り作業となります。また、週に3～4回程、スライサーに通す前作業として、手切り作業がございます。
25	仕様書 8頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(2)調理業務 手作り調理の献立がありましたら、内容と頻度をご教示いただけますでしょうか。	「さけのチャンチャン焼き」、「めだいの和風マヨネーズ焼き」、「ほきのマヨネーズ焼き」等、紙カップに食材を入れスチコンで調理をする献立が月に1回程ございます。
26	仕様書 8頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(2)調理業務 貴センターにて炊飯を行う際と委託炊飯を行う際に献立の違い等(白米、混ぜご飯)ございましたら、ご教示いただけますでしょうか。	委託炊飯時には、カップ焼き等の一手間かかる献立になる場合がございます。
27	仕様書 10頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(6)食器、食缶、調理器具等の洗浄・消毒・保管並びに点検業務 ノロウイルスが流行している学校の食器、食缶、調理器具等の洗浄消毒について現在の対応についてご教示いただけますでしょうか。	通常の洗浄消毒と同様となりますが、嘔吐物が付着又は、その可能性のあるものに関しては、全て園・学校で塩素消毒をし、学校・クラス名を明記し、二重にしたビニール袋に入れいただき回収をします。その後、給食センターの汚染食器洗浄室にて洗浄を行っております。
28	仕様書 10頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(7)残菜等の計量・記録及び廃棄物の分別・集積業務 各クラスでの残菜の回収方法(献立ごとに食缶を分けて回収か、ひとつの食缶にまとめて回収か)と牛乳の処理方法について教示いただけますでしょうか。	牛乳を含めてクラスごとの汁食缶に入れております。
29	仕様書 12頁	■業務区分2.受託者が実施する業務の範囲(11)衛生管理業務 現在のノロウイルス検査の実施頻度についてご教示いただけますでしょうか。	質問番号10のとおりです。

※「質問内容」については、誤記・内容錯誤等については、こちらで適宜修正して記載しています。