

回 答 書

甲州市学校給食センター調理等業務委託に係る公募型プロポーザルの内容等の質問について、下記のとおり回答します。

No.	質問項目〔記載資料及び該当ページ〕	質問内容	回答
1	〔実施要領P3〕 6. (2) ウ調理室に入室する者は、施設見学の日から2週間以内の検便検査結果（検査項目：赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌0-157）、清潔な衣服（白衣、帽子、マスク、靴等）を用意すること。	清潔な衣服を用意と記載がございますが、1着の準備でよろしいでしょうか。 もしくは、非汚染区域と汚染区域で2着必要でしょうか。	調理室に入室の際、衣服は1着で構いません。 靴は、汚染区域、非汚染区域で履き替えますので、2足ご用意願います。
2	〔実施要領P3〕 6. (2) ウ調理室に入室する者は、施設見学の日から2週間以内の検便検査結果（検査項目：赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌0-158）、清潔な衣服（白衣、帽子、マスク、靴等）を用意すること。	施設内の写真撮影および筆記用具やバインダー等の持ち込み、使用は可能でしょうか。	調理室内の写真撮影は、衛生管理のため禁止させていただきます。 また、同じく調理室内の衛生管理のため、バインダーにつきましては、プラスチック製品の消毒ができるもの、筆記具につきましては、事務所で貸し出します。
3	〔実施要領P4〕 8. (4) ・企画提案に関するもの 経営に関する詳細がわかる 関連資料	企画提案に関するものにある【経営に関する詳細がわかる関連資料】とは企業パンフレット等の認識でよろしいでしょうか。提出を想定されているものをご教示お願い致します。	会社概要（資本金等がわかるもの）、決算報告書等を想定しております。

4	<p>〔実施要領P5〕 9. (2) 提案書の記載項目 【6】調理作業工程表、動線図</p>	<p>【6】調理作業工程表、動線図について甲州市HP、本プロポーザルページに開示されている【ごはん】、【パン】、【麺】3献立の作業工程表と動線図の提出が必要になるのでしょうか。 その場合、作業動線図については各企業任意の様式のもので可能でしょうか。不可の場合、PDFではなくWord又はExcelのデータをいただけますでしょうか。</p>	<p>前段：お見込みのとおり。 後段：ExcelデータをHPに開示します。</p>
5	<p>〔仕様書P7〕 1 (12) その他の業務 ア 施設の清掃に関する業務 調理従事者等が使用する休憩室、会議室、洗濯室、廊下、トイレ等は毎日清掃し、清潔に保つこと。また、1階玄関ホール及び2階レクチャールーム、備蓄倉庫並びにトイレを定期的に清掃すること。</p>	<p>1階玄関ホール及び2階レクチャールーム、備蓄倉庫並びにトイレを定期的に清掃するとありますが、現受託者の実施頻度をご教示ください。</p>	<p>2階レクチャールーム及びトイレは、毎日 1階玄関ホール、備蓄倉庫は、使用頻度による。</p>
6	<p>その他</p>	<p>現在の配送に関して ・配送車台数と配送計画（配送ルート、センター出発時刻、センター到着時刻）をご教示ください。</p>	<p>配送計画をHPに開示します。</p>
7	<p>その他</p>	<p>受託者雇用の調理従事者が使用可能な駐車場は何台ございますでしょうか。 また、利用にあたり使用料等発生しますでしょうか。</p>	<p>前段：学校給食センター内駐車場は、約30台の駐車が可能。そのうち約6台を事務及び栄養教職員が使用。 後段：無料。</p>

8	その他	現在の契約金額をご教示ください。	入札結果の公表において、金額を公表していないため、回答できません。
9	その他	現在の人員配置をご教示ください。 ・一日の稼働人員（社員〇名、パート〇名）及び各々の稼働時間	現受託業者の業務内容となるため、回答できません。
10	〔仕様書P3〕 1 (6) 調理従事者 受託事務が学校給食業務であることを考慮し、学校給食センター調理業務に従事した経験のある調理師又は栄養士免許を有する調理従事者を含め配置するものとし、休暇等による欠員のための人材を常時確保されているものとする。	「調理師又は栄養士免許を有する調理従事者を含め配置」とありますが、調理従事者の内に複数人有資格者を配置という考え方でよろしいでしょうか。	お見込みのとおり。
11	〔仕様書P4〕 1 (1) 給食食材納品時の検収、格納事務 受託者は、検収責任者を定め、市による発注書に基づき食材の引渡しを受け、検収を行い、冷蔵庫又は専用容器への格納を行うこと。	納品時間をご教示ください。 また、前日処理可能な食材をご教示ください。	前段：午前7時30分からですが、調味料等は、前日までに納品する場合があります。 後段：乾物の戻し、常温可のデザートの数確認等

12	〔仕様書P5〕 1 (3) 配缶業務 (4) 食器、食缶及び調理機器の 洗浄、消毒及び保管	トラックの出発時間及び食器・食缶等の回収時間をご教 示ください。	No.6で回答
13	〔仕様書P13〕 別表2 経費負担区分	駐車代は有償・無償どちらでしょうか。 有償の場合、いくらかかるかご教示ください。	No.7で回答
14	〔実施要領P5〕 9. (2) 提案書の記載項目 【6】調理作業工程表、動線図	調理指示書が3 献立ございますが、提案書には何献立分 の工程表・動線図が必要でしょうか	No.4で回答
15	〔実施要領P5〕 9. (2) 提案書の記載項目 【6】調理作業工程表、動線図	工程表・動線図の編集可能なデータ（エクセル等）をい ただくことは可能でしょうか。	No.4で回答
16	〔実施要領P5〕 9. (2) 提案書の記載項目 【6】調理作業工程表、動線図	工程表を作成するにあたり、配布された工程表の様式を アレンジすることは可能でしょうか。また工程表の様式 はA3版での提出でもよろしいでしょうか。	前段：No.4を参照。 後段：実施要項P4 9. (1) ア のとおり。
17	〔仕様書 資料1〕 配置図1	男子更衣室等の場所の確認のため、2階の配置図をいた だくことは可能でしょうか。	2階配置図をHPに開示します。

18	<p>〔仕様書P11〕 委託料の支払い 支払いは、毎月末日を〆切とした月払いとし、受託者は、月毎に「委託業務完了報告書」を提出し、市が検収の後、受託者からの請求を受けてから30日以内に受託者に支払うものとする。※原則として委託契約額の36分の1の額とする。</p>	<p>※原則として委託契約額の36分の1の額とする。とありますが、提出する提案価格内訳で、各年度の金額を変更する提案をした場合、各年度の委託契約額の12分の1で契約は可能でしょうか。</p>	<p>3年間の長期継続契約としますので、各年度での契約は行いません。</p>
19	<p>〔仕様書 別表1〕 給食受配校一覧</p>	<p>前回プロポーザルの同資料と比較し、使用するコンテナ数に差異がございましたらご教示ください。</p>	<p>差異はありません。</p>
20	<p>〔仕様書 別表2〕 調理場消耗品費</p>	<p>※その他調理業務及び調理場消耗品費として想定している品目がございましたら、その内容を可能な限り詳細にご教示ください。</p>	<p>開示した以外の消耗品については、使用の状況により都度協議を行い、対応します。</p>