

大磯町立国府小学校給食調理業務等委託公募型プロポーザル
質問回答書

※ 誤字脱字の修正等を行っています。

※ 重複している質問については省略や統合等を行っています。

番号	質問項目	質問内容	回答
1	実施要領 P5 7 (1) 提出書類	参加意思表明書（様式3）と添付書類は、ファイルに綴じ込みますか。それともファイルに綴じるのは業務提案書のみでしょうか。	参加意思表明書（様式3）はファイルに綴じ込まないでください。ファイルに綴じこむのは業務提案書のみとしてください。
2	実施要領 P5 7 (1) 提出書類	正本・副本ともに、ファイルには、委託名称や会社名の記載は不要ということよろしいでしょうか。	正本・副本ともファイルには記載は不要です。
3	実施要領 P5 7 (1) 提出書類	副本について1部ごとに整理番号を付けるとありますが1～10のような番号をつけるという認識でよろしいでしょうか。	ファイルの表紙及び背表紙に1～10の番号を記載してください。
4	実施要領 P6 7 (6) 提出書類の取扱い	情報公開請求で企画提案書等を公開される場合、公開前に、企画提案書の作成者(事業者)へ、事前にご連絡いただけるのでしょうか。	原則、連絡は行いません。
5	実施要領 P7 8 (1) 選定委員会	可能でしたら審査メンバーの内訳（教育委員会・学校長・栄養職員・保護者等）をお教えいただきたいです。	大磯町立国府小学校給食調理業務等委託事業者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）の構成員は校長、栄養教諭、給食調理員、教育委員会職員、政策総務部財政課職員となっています。

番号	質問項目	質問内容	回答
6	実施要領 P7 8 (3) 書類・プレゼンテーション審査	参加資格審査を通過し、提案書類を提出した事業者全てがプレゼンテーション審査に参加できるということでしょうか。 書類審査で通過した事業者のみプレゼンテーション審査を行う場合には、何社通過できるのかお教えてください。	資格審査を通過したすべての参加者に書類・プレゼンテーション審査を行います。
7	実施要領 P7 8 (3) 書類・プレゼンテーション審査	プレゼンテーション説明者について予想される責任者とは業務責任者を指しますでしょうか。	優先交渉権者となった場合に責任者として、大磯町（以下、「町」という。）と協議等を行う立場の方としてください。ただし、業務責任者でも構いません。
8	実施要領 P9 9 (3) その他	説明者は、予想される責任者とありますが、説明はほかの者が行い、質疑応答への対応と考えてよろしいでしょうか。	説明者は予想される責任者としてください。
9	実施要領 P9 9 (3) その他	プレゼンテーションの際に「会社名は発言しないこと。」と記載ございますが、業務提案書についても会社名や会社が特定される内容の記載は控えたほうがよろしいでしょうか。	公正な審査が行えるよう、会社名や会社が特定される内容の記載は控えてください。なお、業務提案書において、事業者が特定されるような記載があった場合は、必要に応じて、マスクング等を行い選定委員会で使用します。
10	実施要領 P9 9 (3) その他	会社名は発言しないこと、とありますが、副本にて提出する業務提案書(様式4-2)には会社名を記載するようになっております。業務提案書内では会社名の記載は可能で、プレゼンテーション時では発言しない。ということでしょうか。	業務提案書(様式4-2)に記載された会社等の名称及び代表者名、神奈川県内の本店、支店、営業所等に記載された内容については、マスクング等を行い選定委員会で使用します。

番号	質問項目	質問内容	回答
11	仕様書 P1 5 基本調理食数	給食実施日数について、年間183日と記載ありますが、月間日数の内訳をご教示ください。また、夏季休暇の8月も含む日数でしょうか。 (4月:何日、5月:何日など)	令和4年度の給食実施日は現時点で決定していません。参考に令和3年度は下記のとおりです。 4月：16日 5月：18日 6月：22日 7月：12日 8月：0日 9月：18日 10月：21日 11月：20日（予定） 12月：13日（予定） 1月：13日（予定） 2月：18日（予定） 3月：9日（予定） 年間180日（予定）
12	仕様書 P1 5 基本調理食数	1日あたりの給食調理食数は700食と記載ありますが、職員様も含めた食数でしょうか。また、可能であれば児童と職員の各々の食数もご教示ください。	令和3年度の1日の食数は下記のとおりです。 児童：約623食 教職員：約74食
13	仕様書 P2 5 (3) 献立作成等	ご飯(ライス)を炊飯する頻度をご教示ください。もしくは炊飯米を納品する運用方法でしょうか。	ご飯は週3回です。なお、すべて調理室で炊いています。
14	仕様書 P2 6 業務日	初年度（令和4年度）の給食開始日をお教えてください。	初年度（令和4年度）の給食開始日は現時点では決定していません。参考に令和3年度は4月8日です。
15	仕様書 P2 6 業務日	今年度の給食終了日をご教示ください。	今年度の給食終了日は令和4年3月11日を予定しています。

番号	質問項目	質問内容	回答
16	仕様書 P3 9 業務時間	原則8時からとなっておりますが、学校自体は何時から開いておりますか。また、納品業者の配達時間は決まっておりますでしょうか。納品時間の変更が可能かどうか併せてご教示ください。	納品時間は8時からです。主な納品時間は下記のとおりです。 野菜：8時頃 冷凍食品：8時頃 牛乳：8時30分頃 肉：9時頃 乾物：15時30分頃（8時頃の場合もあります。） ※朝の納品時間の変更はできません。
17	仕様書 P3 10 食材の提供	食材のうち、冷凍食品の使用頻度についてお教えてください。	冷凍食品の使用頻度は、基本的に手作りのため、月に1から2回としております。なお、令和3年11月は春巻きとメンチカツの2回を予定しています。
18	仕様書 P3 10 食材の提供	デザート類については、市販品の割合をお示しください。	デザート類は、ほぼ市販品を使用しています。
19	仕様書 P4 11 (1) エ 展示食	サンプルケースは各階に設置されておりますでしょうか。	サンプルケースは各階に設置しています。
20	仕様書 P4 11 (1) ク 食物アレルギーへの対応	現在対応しているアレルギー品目名、品目ごとの対応人数、一括除去食か代替食があるのかご教示ください。	大磯町食物アレルギー対応マニュアルに基づき、卵・乳・えびのみ対応しています。令和3年度現在の対応状況は下記のとおりです。 卵5名・乳2名・えび3名（一括除去食）、牛乳のみ除去11名、代替食は行っていません。
21	仕様書 P4 11 (1) ク 食物アレルギー等への対応	大磯町食物アレルギー対応マニュアルの内容を開示頂けませんかでしょうか。	町のホームページに掲載しています。

番号	質問項目	質問内容	回答
22	仕様書 P4 11 (1) ケ 特別な給食	特別な給食、リザーブ給食等との記載がありますが、バイキング給食の実施はありますでしょうか。	バイキング給食は実施していません。
23	仕様書 P4 11 (2) 配食、運搬及び回収	ワゴンを引き渡す際の現状の想定立ち合いに必要な人数は何名でしょうか。	現在は、各階1名ずつ合計3名で行っています。
24	仕様書 P4 11 (2) 配食、運搬及び回収	配膳後の児童への受け取り方法についてご教示ください。(例 指定場所に置くだけでなく、児童が受け取るまで見守る。)	各階において、指定の場所に置くだけでなく、ワゴンを取りに来た担任教諭と給食当番の児童に引渡すところまで行っています。
25	仕様書 P4 11 (2) 配食、運搬及び回収	回収時のワゴンは調理員が各階で直接引き取る必要がございますか。	担任教諭と給食当番の児童が指定の場所に戻します。その際に調理員の立会いは行っておりません。
26	仕様書 P4 11 (2) 配食、運搬及び回収	学校にて児童が嘔吐した場合、給食の配膳方法について何かルールがありましたらご教示ください。	嘔吐物が付着した食器は、担任教諭や養護教諭が消毒を行います。その後、消毒された食器は給食室において、他の食器等の洗浄が終わった後に給食調理員が洗浄を行います。

番号	質問項目	質問内容	回答
27	仕様書 P5 11 (3) 調理機器等の洗 浄、消毒及び保管	現在ご使用になっている洗剤の一覧（調理器具用・食器用・手洗い用・トイレ用等）、若しくは町指定の洗剤をご教示ください。	<p>現在、使用している主な洗剤は下記のとおりです。また、町指定の洗剤はありませんが、神奈川県では神奈川県洗剤対策推進方針を定め、石けんの使用拡大を進めています。</p> <p>調理器具用：台所用粉石けん（クミアイ油脂株式会社） ※スチームコンベクションオーブンについては、スチコン等厨房機器用洗浄用洗剤SC-ST2C（株式会社マルゼン）を使用しています。</p> <p>食器用：台所用粉石けん（クミアイ油脂株式会社） 手洗い用：kao薬用ハンドソープ（花王プロフェッショナル・サービス株式会社） トイレ用：トイレマジックリン（花王プロフェッショナル・サービス株式会社）</p>
28	仕様書 P5 11 (3) 調理機器等の洗 浄、消毒及び保管	調理室内で使用する器具備品類は、全て熱風消毒保管庫に収納し乾燥消毒を行っていますか。	消毒保管庫を使用していない調理器具が一部（ザル等）あります。
29	仕様書 P5 11 (4) 給食施設・設備 の清掃及び点検	「年に数回エアコンフィルター、換気扇、窓ガラス等の清掃を行うこと」とありますが、具体的にどのような設備かご教示ください。 また換気扇等の清掃に高所作業に当たる箇所はございますか。	夏季休業中に専門業者に委託し清掃を行いますが、それ以外に年に数回、事務室、休憩室内のエアコン、換気扇、窓ガラス等の清掃を適宜行っています。清掃の場所は給食室内となります。
30	仕様書 P5 11 (4) 給食施設・設備 の清掃及び点検	現在、年1回ほど専門業者による清掃は行っておりますでしょうか。	<p>夏季休業中に下記の清掃を専門業者に委託して行っています。</p> <p>ハイテックベント ガス調理機器のバーナー 換気扇 事務室・休憩室のエアコン グリストラップ・排水管</p>

番号	質問項目	質問内容	回答
31	仕様書 P5 11 (4) 給食施設・設備の清掃及び点検	長期休み期間中に調理従事者が清掃等で出勤する日は、何日程ございますか。	給食調理員全体での清掃は各学期末に2から3日程度実施しています。また、現在、再任用職員、任期付短時間勤務職員は長期休み期間中も勤務しています。
32	仕様書 P5 11 (5) 残食等の処理	牛乳パックの処理では、クラスから回収された牛乳パックを袋に入れて、指定の場所に保管する以外に何か対応することがありますか。	ありません。
33	仕様書 P6 12 (1) 業務従事者の配置、構成等	現在、町の給食調理員として勤務される方のうち、継続して勤務を希望される方の人数をお示しく下さい。	現時点では、未定となっています。
34	仕様書 P6 12 (1) 業務従事者の配置、構成等	従業員を採用するにあたって、国府小学校に在学中の児童の保護者を採用してもよろしいでしょうか。	特に問題はありません。

番号	質問項目	質問内容	回答
35	仕様書 P6 12 (1) 業務従事者の配置、構成等	有資格者（調理師・栄養士）の人数、勤務条件（時給、手当、勤務時間等）をご教示ください。	<p>任期付短時間勤務職員の資格要件は調理師の資格または調理作業等の業務経験がある方としており、会計年度任用職員の資格要件は特に定めていません。勤務条件は下記のとおりです。</p> <p>任期付短時間勤務職員 給与 月額 123,723円から ※このほかに、通勤手当、期末手当、勤勉手当、時間外勤務手当等を支給しています。 勤務時間 原則午前8時00分から午後4時30分まで（週31時間勤務）</p> <p>会計年度任用職員 報酬 時給 1,040円から ※このほかに、通勤手当、期末手当、時間外勤務手当等を支給しています。 勤務時間 原則午後8時30分から午後3時15分まで（週31時間以内）</p>
36	仕様書 P6 12 (1) 業務従事者の配置、構成等	現在、厨房で勤務している従業員は何名いますか。また、その内訳もご教示ください。（社員何名、パート何名など）可能であれば、1ヵ月の勤務シフト表または、1日あたりの人員配置をご教示ください。（社員何名、パート何名で何時間勤務など）	<p>給食調理員の配置は下記のとおりとなります。</p> <p>再任用職員・任期付短時間勤務職員 3名 会計年度任用職員 8名 計 11名</p> <p>1日あたり8名から9名が勤務しています。</p>

番号	質問項目	質問内容	回答
37	仕様書 P5 11 (3) 調理機器等の洗浄、消毒及び保管	年間で使用する洗剤の年間使用量及び購入額がどの位なのかご教示頂けませんでしょうか。	洗剤の年間の使用量は統計を取っていません。購入金額については、下記のとおりです。 令和元年度 約6万円 平成30年度 約10万円
38	仕様書 P8 14 業務開始時の対応	現場演習を行う際の献立については、受託者側で決定してもよろしいのでしょうか。	優先交渉権者決定後、協議の上、決定します。
39	仕様書 P8 14 業務開始時の対応について	厨房で着用する白衣の洗濯方法について 下記の①～③の対応方法でどれが望ましいでしょうか？ ① クリーニング業者へ依頼 ② 自身で持ち帰って洗濯をする ③ 調理室で洗濯 ※調理室で洗濯をする場合は、現在設置されている洗濯機と乾燥機を使用して良いのでしょうか。	衛生面から考え、①または③でお願いします。 洗濯機と乾燥機の使用は可能です。
40	仕様書 P8 15 業務従事者の研修について	「委託者が指定する研修会を年1回程度、受講すること」とありますが、こちらは長期休み期間に行われるのでしょうか。その際、開催場所は国府小学校を想定してよろしいでしょうか。	「必要に応じて」としていただきますので、現時点では未定です。
41	仕様書 P9 17 給食施設等の管理責任について	原則、校内駐車場の使用は不可。但し、委託者が特に必要と認めるときはどのような場合なのでしょうか。	特別な理由があり、町が必要と認めた場合は、車の校内への駐車を許可するという意味です。
42	仕様書 P9 17 給食施設等の管理責任について	「受託者は、車を校内に駐車してはならない」とありますが、調理従事者の駐車スペースは受託者が確保するという認識でよろしいのでしょうか。	調理従事者の車の駐車スペースは原則、学校外の場所に確保してください。ただし、自転車やバイクは、校内への駐輪が可能です。(無料)

番号	質問項目	質問内容	回答
43	仕様書 P9 17給食施設等の管理責任	学校側で契約されている月極の駐車場はございますか。また、ある場合利用することは可能でしょうか。併せて費用もご教示ください。	学校が契約している月極の駐車場はありません。
44	仕様書 P9 20 業務従事者の喫食について	給食費の1食あたりの金額をご教示ください。 パートの場合は、喫食した回数をお支払いするかたちでよろしいでしょうか。	給食費は月額4,200円（令和4年度からは月額4,500円）です。 喫食回数が少ない方については、優先交渉権者決定後、協議の上、決定します。
45	仕様書 P11 28 支払い方法	委託料のお支払いの回数は35回以内で委託者と受託者で協議の上で決まりますでしょうか。	委託料の支払い方法は内払い35回以内及び精算払いとなります。内払いの回数については優先交渉権者決定後、協議の上、決定します。
46	仕様書 P11 28 支払方法	契約期間、年度ごとのお支払い回数は 令和4年度：12回 令和5年度：12回 令和6年度：11回 ということでしょうか。	内払い回数が35回の場合の支払い回数は下記のとおりとなります。 令和4年度：内払い12回 令和5年度：内払い12回 令和6年度：内払い11回 と精算払いの計12回
47	仕様書 P13 調理機器一覧表	炊飯をする際は6窯以上使用しますか。使用の場合、同一の炊飯釜を複数回しますか。また、現状最初の炊き始めは何時に開始するのでしょうか。	炊飯は6釜炊いた後に、4釜炊きます。炊き始めの時間は9時30分です。
48	仕様書 P13 調理機器一覧表	現在フードプロセッサーはご使用になられていないようですが、今後導入のご予定はございますか。	フードプロセッサーは使用しています。倉庫で保管しており、使用する際は調理室に移動させています。

番号	質問項目	質問内容	回答
49	仕様書 P15 消耗品負担区分表	消耗品負担区分表の項目「消耗品」「洗剤等」「清掃用品」の令和元年度の使用金額についてご教示ください。 ※令和2年度は休校等があり、給食回数が少なかったため令和元年度の実績をご教示ください。	令和元年度の使用金額は下記のとおりです。 約32万円 ※消耗品、洗剤等、清掃用品の概算合計金額です。
50	平面図	肉・魚等はどの場所で検収・検品をし、何処（専用冷蔵庫）に保管するのでしょうかご教示ください。	肉は下処理室で検収・検品を行い④冷凍冷蔵庫で保管しています。 魚は配膳室より搬入し、調理室で検収・検品を行い④冷凍冷蔵庫で保管しています。
51	平面図	揚げ物や焼き物の調理の際、肉並べやパン粉付け等の汚染作業は下処理室、調理室内、どちらの場所で作業が行われていますか。	調理室内で行っています。
52	平面図	現状では、汚染(生肉等)も非汚染(加熱後の食品・果物・ゼリー等)の食品も、④の冷蔵庫に保存されていますか。	肉・魚は④冷凍冷蔵庫、果物・ゼリー等は③牛乳保冷庫で保管しています。
53	平面図	⑩⑪炊飯器 自治体によっては、無洗米でも洗ってから使用することがございますが、貴町では現状、無洗米は洗っていますか。	無洗米は洗わず使用しています。
54	平面図	下処理室 現状では、野菜洗浄や肉の下味付けの作業は、下処理室内だけで行っていますか。	からあげや肉、魚の切り身の下味付けは調理室でも行っています。

番号	質問項目	質問内容	回答
55	平面図	現在、調理従事者様用のロッカー等は何人分ほどございますか。 また、現在休憩室でお使いの備品は引き続き利用させていただけるのでしょうか。	休憩室のロッカーは11人分です。休憩室の備品の使用は可能です。
56	様式集 様式3 添付書類一覧	納税証明書は、「その3の3」原本1部を提出すれば良いとの理解で宜しいでしょうか。	法人税、法人事業税、消費税及び地方消費税の納税証明書の直近の原本を各1通御提出ください。
57	様式集 様式3 添付書類一覧	営業許可書（写し）は、代表的な受託事業所1ヶ所のものを出せば良いとの理解で宜しいでしょうか。	構いません。
58	様式集 様式4-5 学校給食に関する基本的な考え方に関する提案書	③食育に関する支援の考え方について、現在、国府小学校では野菜などの栽培や地元農家と連携し農業体験等の食農教育を行っているのかご教示ください。	学年によっては校内の菜園で野菜を栽培しています。また、湘南農業協同組合や地元の農家と協力し、食農教育を行っております。（3年生のクラスに1名ずつ農家の方を招き、一緒に給食を食べ農家の方からお話を聞くというものです。） ※令和3年度はコロナウイルス蔓延防止のため、実施していません。
59	様式集 様式4-6 業務等の実施体制に関する提案書	作業工程表、作業動線図を提出する場合、原則A4サイズ両面刷り2枚、若しくはA3サイズ両面刷り1枚以内に含まれるのかご教示ください。	含みません。