

播磨町学校給食調理等業務（蓮池小学校）委託公募型プロポーザルに係る質問及び回答一覧

受付番号	質問内容	回答内容
1	実施要領 P1 見積限度額について 実施要領に記載されている見積限度額 218,176 千円は税別金額でしょうか。	消費税及び地方消費税を除くと記載の通り、税別になります。
2	実施要領 P1 見積における留意点について 調理場における消耗品に関し、町より貸与いただける備品一覧及び現事業者の持ち込み備品一覧をご開示願います。	本プロポーザルに基づき必要と考えられる物品は、優先交渉権者によって異なるものと考えておりますので、企画提案者にて必要と見込まれる物品をご検討ください。 なお、町の財務規則の解釈上、備品（消耗品ではないと判断できる物品）は、「機械機器等その性質、形状を変えることなく比較的長期（5年以上）にわたり反復使用に耐えるもので、かつ購入価格 5 万円以上の物品」であるため、本プロポーザルに基づく調理作業において必要とされる物品は、そのほとんどが消耗品に分類されるものと認識しております。 原則として、設備（備品）は町で用意したものを利用いただきますが、消耗品に関しては町からの貸与はありませんので、受託業者でご用意いただくことになります。
3	実施要領 P2 審査の実施等について 2 次審査（プレゼンテーション）に出席される審査委員会の皆さまの所属と役職名をご開示願います。	・教育委員会事務局部長 ・総務課長 ・こども課長 ・地域学校教育課長 ・教育総務課長
4	実施要領 P7 スケジュールについて 現地説明会の予定は御座いますか。	一定の制限は設けさせていただきますが、現地を見学していただくことは可能です。 町及び学校、受託事業者との調整が必要ですので、事務局までメールでご相談ください。 なお、日程調整の結果によっては企画提案書類提出期限までの見学を実施しかねますので、あらかじめご了承ください。

5	学校別仕様書 P1 履行期間について 受託決定後、調理場内での作業及び備品の搬入はいつから可能でしょうか。	新受注者との契約締結後に現行受注者、新受注者と調整して決定する予定です。ただし、令和8年3月24日（水）の終業式までは現実的な引き渡しは困難と考えますので、事前の現場立ち入りなどについては、各種調整会議を行う必要があると考えております。
6	学校別仕様書 P1 食物アレルギー個別対応(1)について 現在実施されているアレルギー個別対応について、対象児童数と一日当たりの食数をご開示願います。	アレルギー個別対応人数は 11 人です (乳・乳製品 7 人、種実類 2 人、卵 5 人)
7	学校別仕様書 P1 食物アレルギー個別対応(2)について アレルギー個別対応を実施する品目及び対応内容をご開示願います。	除去食：アレルギー食材（上記）を調理最終段階に投入する献立について、その直前に取除き給食を提供 単品一部取除き：調理を行わないアレルギー食材（上記）を含む食品を配食しない 単品代替：調理を行わないアレルギー食材（上記）を含む食品を、アレルギー食材を含まない食品に替えて配食
8	学校別仕様書 P2 調理作業場所について ・調理作業場所から配送（運搬）を行う際の動線をお示しください	給食室でクラス別に準備した配膳カートを、渡り廊下を経由して小荷物専用昇降機により各階へ運搬する。各階到着後、教室前まで配膳カートを搬送する。
9	学校別仕様書 P2 調理作業場所について ・配送（運搬）は学校敷地内のみで配膳用カートで行うのでしょうか。	敷地内のみとなります。
10	学校別仕様書 P2 調理作業場所について ・各階ごとに配送（運搬）場所をお示し願います。	配送先は各教室（職員室含む）前になります。校内の教室分布は学校別仕様書内の図面を参照してください。ただし、分布は年度により変動します。
11	学校別仕様書 P2 調理作業場所について ・配送（運搬）場所は何カ所でしょうか。	クラス数により変動するため、具体的な箇所数は明記できません。

12	<p>学校別仕様書 P2 調理作業場所について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配食（配膳）業務の内容を具体的にご開示願います。 	<p>配送（運搬）までを調理員の対応範囲とし、食缶を児童が受け取った以降の配食（配膳）作業は学校・児童の対応範囲と認識しておりますが、学校現場という特性上臨機応変な対応が必要な場合もあるだろうとの考えの上記載している事項になります。そのため、具体的な記載は差し控えさせていただきます。</p>
13	<p>学校別仕様書 P2 調理作業場所について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在の配送（運搬）時間と配食（配膳）時間をご開示願いします 	<p>配缶を開始する具体的な時間について、開示できる規定はございません。学校給食の開始時間に間に合うようにご調整の上、配送（運搬）を行ってください。</p>
14	<p>学校別仕様書 P4 について</p> <p>16 施設の管理</p> <p>長期休業中に学校長が指定する日数と現在勤務されている日数をご開示願います。</p>	<p>夏季休業期間中にかかわらず、長期休業期間中の対応として、施設維持管理や保守点検、特別清掃、貴社内部での職員研修等が想定されます。</p> <p>その他、上記に対する町や関係事業者からの日程調整等が発生する都合上、長期休業期間中であっても基本的には職員1名の配置が必要になるものと認識しております。</p> <p>※なお、土曜日・日曜日・国民の祝日等の学校が休みの日については、この限りではございません。</p> <p>また、長期休業中に行われる特別清掃等につきまして、実情としては各受託者の判断で必要に応じて適切にご対応いただいていることから学校長より出勤や出勤日の指示があった実績はありません。また、長期休業中の受託業者の出勤状況について町が把握する内容ではございませんので、開示できません。</p>
15	<p>共通仕様書 P6 食品衛生責任者について</p> <p>他の業務と兼務は可能でしょうか。</p>	<p>食品衛生責任者は、栄養士その他の職務と兼務して差し支えありません。</p> <p>ただし、複数の給食施設（学校給食調理場）を兼ねて食品衛生責任者そのほか従事者に選任することはできません。</p>

16	共通仕様書 P7 代行保証について 学校給食業務代行保証事業に加入している場合、個別での代行保障契約は不要でしょうか。	代行保証体制が構築できているのであれば、保証事業への加入か個別契約によるものどちらかで大丈夫です。
17	現在の受託事業者名と受託金額（年度別・税込み税別記載）をご開示願います。	前回公募型プロポーザルを実施した際の優先交渉権者は、「株式会社メフォス」です。 また、公募型プロポーザルによる優先交渉権者の見積価格は非公表としており、この度においても、公平な競争確保の観点から提案価格形成に影響しないよう非開示とさせていただきます。
18	その他 1週間分の作業動線図及び作業工程表をご開示願います。	作業工程及び同線の作成については、民間事業者の持つ調理技術・衛生管理能力・業務効率等に期待する部分が大きい内容であると認識しておりますので、事業者のノウハウを活かしたご提案をお願いいたします。 ※逆説的に、本町としては当該事項を事業者のノウハウに該当する部分であると認識しているため、現在委託中の事業者が作成しているものは本町からは開示いたしかねます。 なお、本町における学校給食の献立については、本町ホームページをご参照ください。
19	その他 現在の調理員の人数と勤務時間帯をご開示願います。 現在の配膳員の人数と勤務時間帯をご開示願います。	給食従事者は常勤15名と把握しております。勤務時間につきまして、基本的に15：30を目安に食器具等の洗浄まで終了していただきたいとは考えておりますが、各業務フローや従事者の出勤や退勤に係るものまで、それぞれの開始終了時間は町で指示している事項に含まれず、また把握していないため開示できません。 また、本校は親子給食を実施していないため、配膳員の配置はありません。
20	別紙 提出書類について ・提出書類一式の副本の副本も社名は削除でしょうか。	副本の副本が何を指しているのか判断いたしかねますが、副本については見積書を含むすべての提出様式にマスキング処理を行い参加申込者名が分からないようにしてください。

21	別紙 提出書類について ・契約書の直近 3 年間とは 3 年間の実績分の契約書でしょうか。	直近 3 年間で契約を締結した業務委託契約を示しております。
22	別紙 提出書類について ・契約数が多い場合、1 件でもよろしいでしょうか。（実績すべての提出は件数が多く不可能なため）	全ての契約書の写しを提出いただく必要はございませんが、本項目に係る内容は、書類審査（1次審査）の採点に影響しますので、ご配慮願います（適正に実績として認められる調理拠点が一定数（上限）を超えた場合は、それ以上加点されません）。なお、本回答の解釈により生じた不利益についての補償はございませんので、あらかじめご了承の上、企画提案くださいますようお願ひいたします。
23	実施要領 P7 について 質問の回答について、12 月 23 日までに、随時回答いただくことは可能でしょうか。	大変申し訳ございませんが、頂いているご質問に優先順位をつけるのが難しいことと可能な限り迅速に回答できるよう事務を簡略化する必要があることから、一括で回答させていただいております。
24	実施要領 5. 募集方法等 3P (5) 作成要領等について ・インデックスおよびファイルの作成について、別紙の提出書類一覧に基づき、正本と副本に分けた内容で作成することでよろしいでしょうか。また、様式や色分けなど（例：案件名などテープラ貼り付け）、任意でよろしいでしょうか。	お見込みの通りです。 あくまでも任意になりますが、正本と副本のファイルの色が分かれている、内容が確認しやすいように整理されているなどの工夫があると好ましく思います。
25	実施要領 5. 募集方法等 3P (5) 作成要領等について ・見積書の副本について、押印と会社名（所在地含む）を空白でご提出させて頂く形でよろしいでしょうか。	空白、もしくはマスキングなどにより申込者が分からないように対応してください。

26	<p>実施要領 6. 審査の実施等 6P (2) 審査の方法④ウについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プレゼンテーション実施について、社名は伏せての実施でよろしかったでしょうか。 	お見込みの通りです。
27	<p>別紙 提出書類一覧 14について</p> <p>契約書の写し等</p> <ul style="list-style-type: none"> - 対象案件数をご教示ください。 - さらに、契約書において、どの情報が記載されている箇所の写しでよろしいでしょうか。該当箇所を部分抜粋させていただければと考えております。 	<p>件数については、回答 2 2 を参照してください。</p> <p>また、契約書の写しは概ね次の内容が確認できる部分をご提出いただければ差支えございません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・契約の相手方 ・契約期間 ・業務内容（自校調理である事実、大量調理の是非（調理業務の規模）、本プロポーザルによる業務内容と同等の契約か否か、等が判断出来る部分） <p>なお、正本に添付する写しについては、印影が確認できるものを、副本に添付する写しについては、貴社名称及び印影のマスキングが必要ですので、ご留意ください。</p>
28	<p>共通仕様書 5P 9. 受注者の責務（オ）</p> <p>食品衛生責任者</p> <ul style="list-style-type: none"> - （ア）調理業務責任者もしくは（イ）調理業務責任者代理者と兼ねることは可能でしょうか。 	回答 15 をご参照ください。
29	<p>共通仕様書 6P 9. 受注者の責務（2）</p> <p>給食従事者の配置等</p> <ul style="list-style-type: none"> - 現在の常勤者数をご教示ください。 - 配膳業務の人員体制をご教示ください。 	回答 19 をご参照ください。
30	<p>2P 2 (8) アレルギー疾患への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> - 本校のアレルギー対応食について、対象品目と規模をご教示ください。 	回答 6, 7 をご参照ください

31	<p>共通仕様書 9P 10 特記事項 (5) および (13) について</p> <ul style="list-style-type: none"> - 会議等への参加時において、会場までの移動で使用する車両はその都度駐車させて頂くことは可能でしょうか。 	<p>都度判断にはなりますが、一時的な駐車であれば認められる場合もあるかと思います。</p>
32	<ul style="list-style-type: none"> - 図面だけでは、施設の状況把握が難しく、配置人員を正確に検討するため、年内に現地見学を実施させて頂くことは可能でしょうか。 	<p>ただし、基本的には駐車をみとめていないため、必ず駐車スペースが確保できるわけではないことはご了承ください。</p>