

給食提供業務委託事業 質疑応答票

日付	質問事項	回答内容
平成 28 年 10 月 7 日	入札要項の 11-3) に「入札日の過去 2 年以内に国及び地方公共団体の指名停止等の行政処分を受けていないこと」とありますが、事業所における食中毒による営業許可の停止の行政処分は指名停止等に該当するのでしょうか。	<p>該当しません。入札参加資格は有しています。</p> <p>短期間の営業許可の停止は行政処分には該当しますが、行政庁による指名停止が行われていないことから該当しないものとします。行政庁による業の取消処分が「等」に該当するものと解します。</p>
平成 28 年 10 月 11 日	入札要項の 11-4 に「事業者は過去 2 年間に国税、地方税を滞納していないこと」ありますが、入札資格、提出書類に滞納していないこと証明する「納税証明書」等の添付書類提出が必要なのでしょうか。	<p>入札要項の 13 に記載しています事業者登録における図書を、入札要項の 12 に記載する期限までに提出いただき、登録して下さい。国税及び地方税について、それぞれ未納がないことの証明の交付を受け登録時に提出して下さい。</p>
平成 28 年 10 月 13 日	<p>(能勢) 入札要項 13-3)～5) の食品衛生責任者、調理師、管理栄養士につきましては、あくまで、「なりえる従業員」であり、実際の配属者は、変更になる可能性があるとの理解でよろしいでしょうか。また、食品衛生責任者、調理師、管理栄養士それぞれが兼務(重複)してもよろしいでしょうか。</p> <p>(池田) 入札要項 13-3)～5) の食品衛生責任者、調理師、管理栄養士につきましては、あくまで、「なりえる従業員」であり、実際の配属者は、変更になる可能性があるとの理解でよろしいでしょうか。また、食品衛生責任者、調理師、管理栄養士それぞれが兼務(重複)してもよろしいでしょうか。</p> <p>入札参加事業者登録書の記載内容について(要約) 弊社では、本社とは別に支社があり、支社長が配置され日々の業務に関する権限を有しています。 登録申込者欄は支社の所在、支店長名の記載でよろしいか。</p>	<p>(回答共通) 要項に求めています、各職の専務者については、登録時点の予定者として選任いただき、受託決定時点で事業者が登録時とは異なる者を選任することは事業者の専管事項です。そのため、管理栄養士の登録時における誓約書を、差し替えていただくこととなります。事業団としては、法令等に準拠した、事業者による専務者の配置を受託要件としているものです。</p> <p>次に、事業者による、専務者の兼務(重複)配置については、法令に準拠した監督官庁の判断による兼務配置が可能との判断の場合には受託要件は備えています。</p> <p>そのため、兼務の可否については、各厨房における事業所の許可にかかる監督官庁(池田保健所)の判断となります。</p> <p>入札参加事業者登録書に記載いただきます登録申込者欄は、支社長名での記載で結構です。 ただし、入札時には、事業者における入札者の入札権限の有無を委任状等により確認させていただきますので、入札者と登録申込者が相違しても支障はありません。</p>

平成 28 年 10 月 13 日	各厨房職員の人員配置、タイムスケジュール、勤務シフトをご提示ください。	各給食提供業務委託事業では、人員配置等に関し、事業所許可の取得のみを要件としていますが、各厨房への配置人員等に制限、要件等を求めています。 仕様書に基づく、単価契約による給食提供業務委託であることを考慮いただき、事業者で配置人員等を検討して下さい。
	現在の契約金額を教えてください。	現在は、能勢地域、池田地域を 1 事業者で契約しています。 平成 27 年度の事業者への支払額は、ホームページに掲載している平成 27 年度給食実績数に予定単価額を乗じた金額と大幅にかい離しません。
	特別加工食の各食数、明細を教えてください。	仕様書に記載する最大数を参考に検討して下さい。
	パン粥、パンカットなど朝食の形態食数を教えてください。	【パン粥】 救護三恵園→なし、第 2 三恵園→6 食、三恵園（池田）→1 食 【パンカット】 救護三恵園→1/16 カット（10 食） 第 2 三恵園→1/16 カット（17 食）、1/10 カット、 1/6 カット、1/3 カット（各 1 食）
	施設ごとの食形態、食数分布を教えてください。	仕様書に記載する食形態を参考として下さい。
	契約材料費に含まれる、「栄養補助食品、増粘剤等」の使用状況、商品名、月間使用量を教えてください。	【栄養補助食品】 使用実績無し 【増粘剤 1 ヶ月使用量】 能勢地域 ソフティア G 1. 1 k g 程度 / 月 ホット&ソフト 0. 7 k g 程度 / 月 ミキサーゲル 2. 0 k g 程度 / 月 ソフティア S 3. 0 k g 程度 / 月 池田 ソフティア S 1. 0 k g 程度 / 月
	「加工済食品」の具体例を教えてください。	ハンバーグ、コロック、ロールキャベツ、鶏唐揚げなどを参考として下さい。

平成 28 年 10 月 13 日	ソフト食の詳細を教えてください。(献立明細、使用する増粘剤など)	<p>現契約上にはソフト食の提供はありません。</p> <p>現在の事業者とは、お茶ゼリーにソフティア G、ミキサー粥にホット&ソフト、おかずにミキサーゲル使用し、ソフト食の試作を検討しています。試作においては、味や食感など出来栄等に遜色なければ使用増粘剤はこだわらず、献立は各施設の利用者と同じ献立での試作を行っている状況です。</p>
	イベント食について、提供内容、直近の年間実績(実施例)を教えてください。	<p>各国の料理(メキシコ、イタリアなど)、とんかつ、すし実演など)</p> <p>お花見弁当、バイキング、BBQ など</p> <p>別紙一覧を参考として下さい。</p>
	現在の給食業者の「持込備品」があれば教えてください。	<p>ミキサー等の軽微な機器は、事業者の判断により持ち込まれていますが、大型備品の持ち込みの実績は、現在はありません。</p> <p>今回の事業実施において、事業運営の効率化等のため、事業者の判断による備品の持ち込みを制限せず、民間事業者の創意工夫により一層の運営効率化と給食提供の質の向上を目指すものです。</p>
	月間献立の明細をご提示ください。(できれば 1 か月分)	別掲載
	個人対応の具体例(一覧)を教えてください。	<p>介助用食器、個人用食器の使用などを指示しています。</p> <p>朝食時のホット牛乳提供や、煮汁など汁気をきって盛り付け、香辛料の一部除去、カレー除去、巻きずし寿司やハンバーガーなどは、挟まずにばらで提供など、個人対応を指示しています。</p> <p>アレルギー対応として、卵、青魚、山芋、そば、ホタテ、カニ、えび、さば、胡瓜、麺のカット、味噌汁の南瓜抜き、ねぎ抜きなどの、アレルギー対応を指示しています。</p> <p>糖尿の利用者対応として、エネルギー、糖質制限を指示しています。</p>

平成 28 年 10 月 13 日	現在、施設で使用中の栄養ソフトの詳細、バージョン、給食業者との共有状況を教えてください。	現在は、利用者の栄養管理情報の管理を、事業者の栄養管理ソフトで行っていません。 今回の事業実施から、細やかな利用者の栄養管理を事業者と協働し情報共有することで、利用者へのより適切な給食提供を目的としています。
	「食事提供しない、施設が特定する日」の実績を教えてください。その際、委託費等の取り扱いはどうなりますか。	主に、通所施設で、全利用者の余暇を兼ねた遠足や、1泊旅行などの際に、食事提供しない特定する日が発生します。特定の日は、予め1月以上前に事業者へ通知しています。
	価格改定について、直近（平成 28 年 10 月度の改定）での対応状況を教えてください。	現在の事業者とは、単価契約を実施していません。 そのため、単価方式での価格改定を行っていません。
平成 28 年 10 月 18 日	<p>配送業務について</p> <p>池田地域 業務仕様書6 5)ワークスペースさつきへ給食を運搬する場合、能勢地域 業務仕様書6 5)なごみ苑へ給食を運搬する場合の車両とありますが、配送業務があるという認識でよろしいでしょうか。</p> <p>配送がある場合は、どの施設からどの施設への配送があるのでしょうか。</p> <p>池田地域および能勢地域および両方のご回答をお願い致します。</p>	<p>現在は、ワークスペースさつきならびに、なごみ苑の厨房では、利用者への食事調理を行わず、加熱及び配膳を一部委託しています。</p> <p>また、ワークスペースさつき分は、くすのきが学園厨房で、なごみ苑分は、第2三恵園厨房にて調理された食材を搬送用容器で車両搬送しています。</p> <p>ただし、今回の事業実施においては、各地域とも、事業団は調理する事業所を事業団の施設の厨房に限定したのではなく、事業者の創意工夫による提案を尊重するものです。</p>
	<p>説明会への参加について</p> <p>各公告事項では、説明会が、事業者登録より後に予定されていますが、事業者登録を行わないと説明会の案内はないのでしょうか。</p>	登録を行っていただいた事業者へ、現地説明会の案内を行います。

平成 28 年 10 月 19 日	各施設（池田地域・能勢地域）の稼働日をお教えてください。 入所施設（池田三恵園、救護三恵園、第 2 三恵園）は 365 日、通所施設（こすもす、くすのき学園、ワークスペースさつき、なごみ苑、すみれ工房）は月から金の平日のみ（土・日・祝は給食提供なし）と考えて問題ないでしょうか。	お見込みのとおりです。
平成 28 年 10 月 26 日	各施設・各厨房における人員配置を教えてください。 経費分担について、食器・備品・消耗品等の費用負担の考え方を教えてください。	（再掲） 10 月 13 日に回答していますとおり、「各給食提供業務委託事業では、人員配置等に関し、事業所許可の取得のみを要件としていますが、各厨房への配置人員等に制限、要件等を求めています。仕様書に基づく、単価契約による給食提供業務委託であることを考慮いただき、事業者で配置人員等を検討して下さい。」 また、10 月 18 日に回答していますとおり、「今回の事業実施においては、各地域とも、事業団は調理する事業所を事業団の施設の厨房に限定したのではなく、事業者の創意工夫による提案を尊重するものです。」 経費分担の考え方は、各業務仕様書の 6 に記載のとおりの方です。 なお、食器及びトレイは、事業団が各施設で保有する食器等を使用して下さい。
	入札日までに施設厨房見学等出来ますか。	（再掲） 10 月 18 日に回答していますとおり、「登録を行っていただいた事業者へ、現地説明会の案内を行います。」 説明会は、能勢地域、池田地域について、通所施設厨房が繁忙でない午後の時間帯で、11 月 7 日の週のうち 2 日での実施を予定していますので、その際に厨房の見学を予定しています。具体内容には登録業者様へメールにて案内します。

平成 28 年 10 月 31 日	現在の事業者を教えてください。	グリーンホスピタリティフードマネジメント株式会社（西日本統括支社）と、能勢地域、池田地域を一括で委託契約しています。
-------------------	-----------------	--