

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。h
平成 28 年 11 月 1 日	高齢者食の献立表も参考に頂戴できますでしょうか（前回提示頂いた常食と同じ期間分で結構です）	常食 A の献立が高齢者食、常食 B の献立が常食となります。
	特別加工食は常食からの展開でしょうか。	お見込みのとおりです。
	治療食の方は何名程いますか。また、献立展開はどのようにされていますか。	献立展開はどこ施設もありません。 糖尿病・肥満気味の方などに於いてはマービージャム使用や主食、副食で量調整のみしています。 救護：マービージャム使用 34 名、減菜量 13 名 第 2：マービージャム使用 5 名、減菜量 7 名 池田：マービージャム使用 2 名、減菜量 8 名 くすのき：量及びドレッシング類での調整 1 名 を調整していますが、利用者の入退所等により変動します。
	（イベント食の）事業団で立案されている年間スケジュールなど参考に教えてください。	平成 28 年度の食事イベントスケジュールは仕様書に掲載している とおりです。
	イベント食や松花堂弁当などの写真があれば情報開示していただけますか。	ホームページに別掲載しています。
	事業団職員への衛生講習会を年 2 回実施とありますが、これは別途講習会費をご請求できる認識でよろしいでしょうか。	職員への衛生講習会の講師、レジメ作成を含み、1 回あたり上限 1 万円（源泉含む）のご請求は対応します。
	各施設での調理スタッフ用の駐車場利用は可能でしょうか。	各施設とも十数台となると困難ですが、数台であれば、能勢地域の各施設、三恵園（池田）・こすもすは、利用は可能です。くすのき・ワークスペースさつきは、駐車場が狭隘なため、希望する利用台数を協議させていただくことになります。

<p>平成 28 年 11 月 1 日</p>	<p>事業団との仮契約書を提示して下さい。</p>	<p>総合評価の結果公表時に決定事業者へ提示するようにします。 記載内容としては、仕様書にお示ししています契約期間、入札単価をもって給食提供を約す契約書を想定しています。</p>
	<p>くすのき学園、ワークスペースさつきは、ボリューム感のある献立とのことですが、具体的にどの程度のボリューム感でしょうか。 確認のため献立内容や三恵園との栄養価の差など参考にご教示ください。</p>	<p>視覚的にも満足感が得られる献立を想定しています。 例えば、メインが和食の時に、副菜に洋食、中華（から揚げ 1 切れ、クリームコロッケ 1 切れ、シュウマイ 1 切れ等）が折衷となっても結構です。 メインが魚の場合は、副菜にボリュームをもたせるなど、三恵園とのエネルギーの差は、約 100~130Kcal で設定しています。</p>
<p>平成 28 年 11 月 9 日</p>	<p>現在、実施していない業務が増加する仕様となっています。 事業計画を検討する上で、現在の事業者へ支払われている池田地域、能勢地域の別で、年間の管理費相当額を教示下さい。</p>	<p>現在は、能勢地域、池田地域を一括で委託契約しており、平成 27 年度の管理費支払総額は、54,267,300 円です。</p>
	<p>三恵園（池田）の仕様では、 主食及び汁物は、指定する場所に配置すること。主食及び汁物の盛り付けは、支援員が実施する 主菜及び副菜は、個別に盛り付け、各フロアに給食提供時刻までに、指定する配膳車で指定する場所に配置すること（利用者への配膳、提供は支援員が実施するものとする） 下膳時刻に、指定する下膳車を厨房へ回収すること となっていますが、盛り付けはどこで行うのでしょうか。</p>	<p>盛り付け場所は、特段に指定していません。 大量調理マニュアルを遵守するとともに、事業団と協議いただき、取得いただく事業場の許可要件の範囲で場所を限定いただくこととなります。 なお、現受託者の現場担当者からの聞き取りでは、三恵園（池田）厨房に配膳車を持ち込んだ盛り付けが可能であることは確認しています。</p>

<p>平成 28 年 11 月 9 日</p>	<p>また、盛り付けされた、主菜、副菜を指定する場所へ配置することになっていますが、事業団の配膳車の台数では不足すると想定されますが、必要台数を提供いただけるのでしょうか。</p>	<p>保有しています配膳車は 3 台です。</p> <p>現在は、うち 1 台をこすもすへのバットによる食品移動に使用しますが、こすもすへの食品移動時刻（想定）が、三恵園の食事提供時刻より早い時刻で設定していると認識しています。</p> <p>そのため、現有している 3 台の配膳車で、三恵園への食事提供で指定する場所への配膳は可能と考えます。</p> <p>なお、三恵園の日量最大数の、主菜、副菜用の食器を 3 台の配膳車に仮置きしたところ、女子棟、男子棟相当数の配膳が可能であることを確認しています。</p>
	<p>仕様書では、業務委託の効率的運営のために、事業者の判断による厨房施設、什器備品等の改修、持ち込みについては、事業団へ協議し、事業者の費用負担により行うことができることとする（なお、事業者の判断により改修設置した施設、什器備品等については、原則は、事業者の負担による現状復旧を原則とするが、事業団と協議し寄贈することができるものとする）</p> <p>となっておりますが、くすのき学園の厨房は設備備品も充実されていないとともに、数年後には、移転するとのことでしたが、フライヤーや食器洗浄機は、移転後の施設へも移設できると考えます。</p> <p>その際の移設設置費は事業団の負担と考えますが、業務の効率化のため、事業団にて、フライヤーと食器洗浄機を事前に整備いただくことは困難でしょうか。</p>	<p>くすのき学園の厨房設備はご指摘のとおり充実した状況ではないと認識しています。</p> <p>一方、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ものではなく、事業者の創意工夫による提案を尊重するものです。」と回答させていただきましたとおり、ご提案を求めています。</p> <p>その中で、くすのき学園の厨房の利用形態や事業者の判断による厨房施設、什器備品等の改修、持ち込みについてご提案いただき、そのご提案を他の事業者様のご提案と比較し、設備等の充実が有効であると評価させていただきました場合には、移転を前提とした業務の効率化のための設備整備として、費用負担の協議を行うこととします。</p>

平成 28 年 11 月 9 日	ワークスペースさつきの車両は、受託者の専用車両として使用できるのでしょうか。 専用使用において、くすのき学園以外からのサービングに使用できるのでしょうか。	ワークスペースさつきの車両は、受託者の専用車両として使用できます。ただし、くすのき学園以外からのサービングにも使用できませんが、燃料費、走行距離の増加に伴う整備費等の維持費については、協議事項とします。
平成 28 年 11 月 10 日	入札書について、月単位で食種別の消費税を乗じた金額とありますが、入札単価に月間の予想食数を乗じた金額との解釈で宜しいでしょうか。	入札書の記載方法のお尋ねと解します。 入札書へは、消費税抜きの管理費単価、材料費単価を記入いただくようお願いいたします。単価入札方式を採用しています。
平成 28 年 11 月 9 日 (池田地域分について)	入札委任状の書式は、任意でよろしいでしょうか。	委任状の様式はホームページに掲載しました。 入札等の代表権を有していない名義人による入札の場合にのみ委任状が必要となります。代表権を有している名義人の場合は不要です。
	仕様書 3-1) の昼食の食数には、職員食が含まれているのでしょうか。朝食、夕食の食数との差が職員食と考えればよろしいでしょうか。	仕様書 3-1) の昼食数には、日勤勤務の職員分を含んでいます。 朝食、夕食にも職員分を含んでいます。夜勤者や早出、遅出の職員数は、日勤勤務の職員数より少なくなります。
	食種ごとの 1 ヶ月の食数表をご教示下さい。 それぞれの施設の食事の提供実績数をお教えてください。	ホームページに掲載しました。
	献立作成用ソフトは事業者が持ち込みさせていただいてもよろしいでしょうか。	献立作成は、仕様書に記載しています「献立作成及び栄養管理のためのソフトウェア」で作成されるものと認識しています。システムの配置については、協議に応じます。 三恵園(池田)には無線 LAN の設備がありますが、厨房での使用について確認をさせて下さい。また、VPN 等の仮想固定回線の設定が必要な場合は、事業団の通信回線の使用ができない場合があります。

平成 28 年 11 月 9 日 (池田地域分について)	あらかじめいただいている献立(救護三恵園、第2三恵園)以外で作成されている、池田三恵園、くすのき学園など、共通ではない献立表をいただけないでしょうか。	ホームページに掲載しました。
	池田三恵園で使用しているトレーのサイズをお教えてください。	433×310(mm)と 349×270(mm)のもの、2種を使用しています。
	池田三恵園の配膳場所ごとの提供食数をお教えてください。	昼食で、男性フロアが約 20~25 食、女性フロアが約 25~30 食程度です。職員分が一部含まれます。 朝食・夕食は、それよりも少なくなることが多いです。
	各施設の選択食の実施状況をお教え下さい。	池田地域では、選択食は採用していません。
	仕様書6-3)衛生材料とは、洗剤全般、消毒液、サランラップ、スポンジなどの消耗品全般と考えてよろしいでしょうか。	お見込みのとおり、衛生材料、消耗品全般は事業団が提供します。
	ごみ処理費、検食代、災害備蓄品(食材、備品)の経費負担区分をお教えてください。	ごみ処理は、施設別で処理業者へ委託しています。 災害備蓄品(食材、備品)は、各施設で備蓄することとなっています。 検食については、各施設で事業者からの提供方法が異なる方法を採用しています。現在は検食費用を事業団が喫食数として負担している場合と、負担していない場合があります。 そのため、選定された事業者と、各施設での検食の提供方法と負担について協議させて下さい。
	食堂の清掃の作業分担は事業団でよろしいでしょうか(清掃範囲は三恵園、こすもすの厨房内のみでしょうか)	各施設の食堂の清掃は事業団職員が実施します。 各施設の厨房は、許可事業場として許可を取得いただくこととしていますので、厨房の日常の管理行為として事業者による清掃、消毒を実施いただくこととなります。

平成 28 年 11 月 9 日 (池田地域分について)	支払は毎月末締め、翌月末払いでよろしいでしょうか。	お見込みのとおりで結構です。
	日常的に使用されている食器は、すべてメラミンでしょうか。	食器は、メラミンと強化磁器を使用しています。
	食材の取り扱いにおいて事業団指定の業者、商品はありますでしょうか。	通常の給食における食材は、事業者が自由に調達していただくこととなりますが、提供いただく給食の質の低下を招かない配慮をお願いします。 くすのき学園のイベント食のうち 1 回のみ、くすのき学園から、うどん(麺)及びつゆを使用いただいています。イベント食の給食単価(費用)を別途協議することとしていますので、くすのき学園から材料を継続して使用して下さい。