

東松山市学校給食センター調理等業務

プロポーザル回答書

No.	資料名	質問事項	回答
1	実施要項	企画提案書は社名を記載してもよいでしょうか。あるいは匿名でしょうか。	匿名とする必要はなく、社名を記載しても構いません。
2	実施要項	提出書類はフラットファイル（A4、2穴、左綴じ）で提出すればよいでしょうか。	提出書類の綴じ方やまとめ方について指定はありません。
3	実施要項	提出書類は、5ページの一覧表のものを順番に綴じて1部と考えればよいでしょうか。例えば、様式第2号、第6号、第7号などは、別に1部だけ提出すればよいということはないでしょうか。	回答2を参照してください。 また、いずれの様式についても、正本として1部、複写として8部提出してください。
4	実施要項	複写8部とありますが、複写のうち、押印等不要なものはプリントアウトしたもの（つまり正本と同じもの）でもよいでしょうか。	質問の方法で構いません。複写の方法について指定はありません。
5	実施要項	二次審査（プレゼンテーション）の説明は、パワーポイントを使用してもよいでしょうか。	パワーポイントを使用可能です。
6	実施要項	二次審査（プレゼンテーション）の説明は、パワーポイント不可の場合、提案書のポイント部分をダイジェストして作成した紙の資料を配布してもよいでしょうか。	回答5を参照してください。

7	実施要項	調理作業工程表作成について。①参考として現在の工程表の様式をお示しいただくことは可能でしょうか。②別紙調理室手配表それぞれの分（＝2日間分）を作成し、提出すればよいでしょうか。	①別紙1-1及び別紙1-2を参照してください。 ②お見込みのとおりです。
8	実施要項	提出書類の綴じ順について。工程表と動線図は企画提案の後でよろしいでしょうか。それとも「5 調理業務実施体制」の中に綴じた方がよろしいでしょうか。	前半部分の見込みのとおり、工程表と動線図は企画提案書の後としてください。
9	実施要項	資料を別添する場合も、15枚以内（両面刷り可能）でしょうか。	別添資料を含めて15枚以内（両面刷り可能）とします。
10	実施要項	正本と複写に会社名を記載してよろしいでしょうか。また、複写は正本の写しという認識でよろしいでしょうか。	回答1及び回答4を参照してください。
11	実施要項	フラットファイルやインデックスを使用してもよろしいでしょうか。	回答2を参照してください。
12	実施要項	企画提案書（様式第4号）、参考見積書（様式第6号）について、押印が必要になるかと思いますが、正本のみ原本とし、複写には、原本の写しを入れ込むという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
13	実施要項	参加申込書（様式第2号）、会社概要書（様式第3号）についても企画提案書などと同じく9部（正本1部、複写8部）を提出するという認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。

1 4	審査基準	会計年度任用職員の給与は「東松山市会計年度任用職員の報酬等に関する規則別表第3 行政事務報酬等基準額表」を参照すると、号給によって月額 183,500 円～308,200 円と差があります。給与水準確保の観点から、13 人個々の給与を開示いただけますでしょうか。	4月に当給食センターの施設見学を行った事業者に別途連絡します。
1 5	審査基準	任期付調理員の給与は東松山市一般職の任期付職員の採用等に関する条例第8条第1項中の給料表」を参照すると、級によって月額 192,000 円～294,900 円と差があります。給与水準確保の観点から、2人個々の給与を開示いただけますでしょうか。	4月に当給食センターの施設見学を行った事業者に別途連絡します。
1 6	仕様書	現在の配送計画をお示ください。調理作業工程表、動線図の検討に必要と考えます。	別紙2を参照してください。
1 7	仕様書	調理演習の回数や食数は事業者提案でよいでしょうか。	契約締結後、市と契約業者で協議して決定します。
1 8	仕様書	調理演習の費用負担（光熱水費、食材費、配送を伴う場合の関係費用）の考え方について教えて下さい。事業者で負担するものはあるでしょうか。	調理演習における負担区分についても、契約締結後に市と契約業者で協議して決定します。
1 9	仕様書	開業にあたりリハーサル（試作調理）を実施する場合、食材費の費用負担区分は、発注者、受注者どちらとなりますでしょうか。	回答18を参照してください。

20	仕様書	野菜屑・残菜を入れるごみ袋の費用は、廃棄物処理費に含まれ発注者の負担でしょうか。	お見込みのとおりです。
21	仕様書	受注業者喫食分の給食費はいくらでしょうか。	令和7年度は毎月4,100円です。
22	仕様書	食材の納品時間を教えていただけますでしょうか。	野菜類は午前7時30分、肉類は午前8時まで、翌日使用食材（一部野菜、冷凍品、レトルト品等）は午前10時以降、調味料類は午前10時以降又は午後納品です。
23	仕様書	納品業者の納入時間をご教示頂きたい。	回答22を参照してください。
24	調理室手配表	調理室手配表のごはん日とパン日でそれぞれ玉ねぎを使用していますが、片方は「むき玉ねぎ」、もう片方は「玉ねぎ」を使用しています。「むき玉ねぎ」を使用する条件（量や献立など）を教えてください。	休み明け当日納品の玉ねぎは、すべて「むき玉ねぎ」を使用しています。
25	動線図 (様式第5号)	野菜と魚肉の検収場所、動線はどこでしょうか。	野菜の検収場所は検収室、魚肉の検収場所は冷蔵庫内で行っています。
26	動線図 (様式第5号)	ピーラーを使用する野菜についてご教示ください。	主に人参、じゃが芋、里芋、かぶに使用しています。
27	動線図 (様式第5号)	ミキサーのとなりにあるガス釜の使用用途をご教示ください。	和え物に入れるごまを炒るときに使用しています。
28	動線図 (様式第5号)	冷却後の和え物を保管する調理済の冷蔵庫がないかと思うのですが、現在、真空冷却機で冷ました後、どのように保冷しておりますでしょうか。	冷却後は、小釜の付近（コンテナプール側）でカゴにふたをした状態で常温放置になっています。常温放置の時間を長くしないよう、配缶準備ができ次第、配缶作業を行っています。
29	その他	学校給食センターで調理員従事している職員の方の現在の勤務時間、及び就業人数をご教示頂きたい。	調理員8名が午前8時から午後4時45分、調理補助13名が午前8時から午後3時に勤務しています。なお、調理員は輪番制で午前7時からの荷受け・検収を行います。

30	その他	事業者はどこで事務作業をすればよろしいでしょうか。どの程度の広さで何人程度が事務作業をできるでしょうか。	給食センター内の2階研修室(約58㎡)を提供予定です。20人程度の会議を実施することができます。
31	その他	調理事業者と市職員、配送事業者の休憩場所はそれぞれどこでしょうか。	市職員は1階事務室、調理事業者は2階研修室・2階休憩室・2階食堂、配送事業者は屋外のプレハブ小屋での休憩を想定しています。
32	その他	駐車場は何台分借りられるでしょうか。駐車料金が発生する場合、おいくらでしょうか。	給食センターの敷地内にある21台分の駐車スペースを提供します。利用料金は発生しません。
33	その他	受託した際の従業員用駐車場は発注者で準備して頂けるか。センター敷地内に駐車となった場合、利用料は発生するか。	回答32を参照してください。
34	その他	調味料庫の入口のそばにある真空冷却機の下の側溝はどのように清掃しているでしょうか。方法を教えてください。	グレーチングが外せず、基本的に掃除ができていない状態です。
35	その他	契約保証金についての記載はありませんが、免除という認識でよろしいでしょうか。	契約保証金についてはお見込みのとおりですが、損害の賠償等については契約書で定めるところによります。
36	その他	現在のアレルギー対応食の有無について教えてください。現在提供していない場合、将来的にアレルギー食対応を行う予定はあるか。	現在アレルギー対応食は実施しておりません。また、実施の予定もありません。
37	その他	ボイラー技士の勤務時間をご教示頂きたい。	午前7時から午後5時30分までです。ただし、非常事態等給食センター所長から要請があった場合は業務に従事するものとします。