

質問に対する回答一覧表

1 提出書類・審査に関する事

	質問内容	回答
(1)	11月5日の応募説明会ですが現状受託を受けております当社も参加対象でしょうか？	説明会につきましては、指名させていただいた全社を対象としております。参加の有無については貴社のご判断でお願い致します。
(2)	2022年度参考の固定管理費の表記は税込みでしょうか。税別でしょうか。	税込みでございます。
(3)	給食を提供する際の食材負担金につきましては原材料高騰による増減は可能でしょうか。	基本的には、年度内の変更はいたしません。ただし、異常な物価の増減が発生した場合には市場の動向などをよく分析した上で、協議していくものと考えております。
(4)	仕様書 項番9(4)について定期的な社内人事交流とはどのようなものをイメージされていますでしょうか。具体的にご教示いただきたいです。	特定の現場に長く勤務する事は、経験を積み仕事が捗るようになる一方で、新しい発想(メニュー等)を生み出しにくく、また、気の緩みが生じ事故につながるといった懸念があります。これらの懸念を払拭するための方法として、配置換えを含め、他施設の調理師(栄養士)と交流機会を持ち、常に新しい情報や知識、姿勢をもって業務に取り組んでいただきたいと考えております。
(5)	応募申請書の添付書類について、ページ数、提出部数、用紙の指定等がございましたらご教示ください。	ページ数の制限、用紙の指定はございません。説明会でお伝えしましたとおり、提出部数は7部ご用意ください。
(6)	企業概要ですが、記載事項と内容について教えてください。	企業概要の内容について指定はございません。貴社についてご紹介いただける内容をご記載ください。
(7)	見積書に記載する金額に関して、対象期間(月額・年額)をご教示ください。	契約は年額ですが、見積は月額で記載してください。
(8)	応募申請書内の⑨本給食業務を受託する場合の見積書ですが、各クラスの食事代金内訳や経費や労務費等を明確にした管理費の明細の添付は必要でしょうか。	各クラスの食事代金内訳は必要ありませんが、見積書をご提出いただくにあたっては、可能な限り具体的な根拠をもって示して頂くようお願い致します。
(9)	応募申請書の添付書類について、「⑩給食業者としての独自のアピールポイント」は、応募申請書裏面に記載の19の質問に回答するという認識でよろしいでしょうか。	応募申請書裏面に記載の19の質問を参考に、ご回答頂いても結構でございます。ご自由にご回答ください。

(10)	プレゼンテーションについて、時間指定がございましたらご教示ください。	後日ご連絡申し上げます。
(11)	審査選考での調理については、事前に調理・冊子作成しプレゼンテーション当日に提出するという認識でよろしいでしょうか。	説明会でお伝えしましたとおり、プレゼンテーション当日までにご提出ください。
(12)	今回業者選定を行うにあたり、特に重視されることをご教示ください。 (食事内容の向上、安全衛生管理、食物アレルギー対応、食育、コスト削減など)	ご提出いただく書類、面接審査などで、総合的に判断いたします。
(13)	祝日の食事提供はございますか。	祝日の給食提供はございます。 募集要項にも記載しておりますが、原則月曜日～金曜日に給食業務を行っていただきます。 ただし、祝日はしいの実学園・キャロットが休園になる日もあるため食数に変動がございます。
(14)	今回の参加業者数をご教示ください。	今回の委託業者選定に際して、指名した会社数は5社でございます。

2 献立に関する事

	質問内容	回答
(1)	現状の一週間献立「園児」「利用者」の開示は可能でしょうか(※厨房図面、フロア図面も含めまして)	説明会で一週間分の実施献立表と厨房図面、フロア図面をお渡ししております。
(2)	現在の献立表(1か月分)をお見せいただくことは可能でしょうか。	利用者に配付している献立表を説明会資料としてお渡ししております。
(3)	現在行ってるイベント食・行事食の内容・頻度をご教示ください。	イベントの開催時にはイベント食の提供を行っていただいております。 また、行事・季節にあわせた献立や盛り付け・飾り切りといった工夫をしていただいております。概ね月1回程度でございます。
(4)	献立作成基準をお見せいただくことは可能でしょうか。	仕様書(補足説明資料)に記載しておりますのでご確認ください。

3 食数に関する事

	質問内容	回答
(1)	昨年度一年間もしくは直近3ヶ月程度の園児（園児・小学生・中学生それぞれ）、利用者、職員の食数表をいただくことは可能でしょうか。	仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。
(2)	食数の内訳、現状の形態食対応の内容をお教え下さい。	仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。
(3)	提供食数（155食）のうち、園児・利用者・職員の割合をご教示ください。	仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。
(4)	食数変更について、期日は設けておりますでしょうか。また、材料費については調理数でのご請求という解釈でお間違いないでしょうか。	食数の決定を大人（藤の実学園・ほっとスペース利用者、職員）は2営業日前の11時まで、子ども（しいの実学園、キャロット、どんぐり）は1営業日前の11時までに行います。それ以降は原則変更せず、食材費をお支払いします。調理する食数については、当日の出席数によって変動しますが、食数決定後の追加分については食材費をお支払いします。

4 配膳・下膳に関する事

	質問内容	回答
(1)	現状の配膳方法「園児」「利用者」「職員」を含めましたパターンをお教えください。 ※下膳方法もお教えください。	仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。 給食やおやつ、お茶に関して、提供準備及び下膳完了時間と場所について記載しております。
(2)	園児、利用者、職員の食事提供場所についてご教示ください。（本館3階の食堂、各施設の指定場所等）また、給食の運搬等はございますか。	園児、しいの実学園・キャロット担当職員は各教室で喫食しますので、給食・おやつの受け渡し場所を1階配膳室としております。なお、1階の配膳室には、専用のリフトで下ろし、ワゴンに乗せて職員に受け渡していただきます。また、藤の実学園・どんぐり利用者、上記以外の職員は食堂で喫食しますので、給食・おやつの受け渡し場所を3階食堂カウンターとしております。

(3)	配膳及び下膳について、委託側の業務範囲をご教示ください。（厨房での受け渡し、各施設/食堂まで運搬、下膳は施設職員様にて厨房まで運搬など）	仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。
(4)	おやつを提供時間ですが、しいの実学園利用者については昼食提供後すぐ（11：45）に提供という認識でよろしいでしょうか。	そのとおりでございます。 仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。

5 調理に関する事

	質問内容	回答
(1)	盛り付けはすべて個別に食器に盛り付けるという認識でよろしいでしょうか。	個別に盛り付けていただきます。 ただし、園児、しいの実学園・キャロット担当職員、どんぐり利用者のご飯、汁は除きます。
(2)	配茶業務について、現在どのようにされているかご教示ください。（施設側で対応、昼食時にコップで提供など）	受託側にやかんに入れて準備をしていただき、委託側で対応します。
(3)	現在提供されている食事形態の種類・内容と、それぞれの提供数をご教示ください。	仕様書（補足説明資料）に記載しておりますのでご確認ください。
(4)	個人対応については現在どこまで対応されておりますか。（禁止食品まで、嗜好までなど）	アレルギー食材の除去の他、疾病による禁止食材の除去、嗜好による提供無し等の対応を行っております。
(5)	現在アレルギー対応食の提供はございますか。アレルギーの種類、対応方法についてご教示ください。（完全除去を基本とする除去・代替え対応/弁当持参など）	”アレルギー対応食”は提供しておりません。現在は卵アレルギーに対し、①マヨネーズ除去②卵料理（かき玉含む）除去③②に加え、つなぎ・衣、ねり製品除去という対応をおこなっております。 可能な限り利用者の状況にあわせた対応になるよう心がけております。 また、献立により除去するものが多い場合は、代替品を提供することもございます。
(6)	現在既製品は使用されておりますか。	麺や丼物と組み合わせて提供する場合に、シューマイ、コロッケ、オムレツ、薄焼き卵等を使用しています。
(7)	食器一覧表を頂くことは可能でしょうか。また、食器の素材についてご教示ください。（メラミン、強化磁器など）	食器につきましては、説明会で見本を提示いたしました。 また、主な食器の素材はメラミンです。

(8)	使用食器等の兼ね合いがある為、昼食の品数の目安があればご教示ください。	原則、主食、主菜(含、付け合わせ)、副菜、汁の4品を提供しております。
-----	-------------------------------------	-------------------------------------

6 区分に関する事

	質問内容	回答
(1)	厨房消耗品の発注について業務区分をご教示ください。	厨房消耗品（ラップ、洗剤等）につきましては、受託側で在庫の確認をしていただき、委託側が発注しております。
(2)	とろみ剤の費用負担についてご教示ください。また現在使用されているとろみ剤の種類をご教示ください。	委託側で費用負担いたします。 現在は、ご飯、パン、麺に「スベラカーゼライト」、ソフト食に「ミキサーパウダーMJ」を使用しております。
(3)	食札の作成と管理はどちらの区分になりますでしょうか。	委託側が作成し、管理いたします。

7 その他

	質問内容	回答
(1)	検便について、通年を通して「月2回」の実施ということでよろしいか。	原則、月2回の実施をお願いします。 必要に応じ追加実施をお願いする場合がございます。
(2)	食材仕入れ先について 施設様および法人様で指定の仕入れ先実績がありましたらご教示ください。また、定期的な仕入れ品がある場合、その品目と仕入れ額もご教示ください。	月1回程度、法人内関連施設の神奈川ワークショップ、ライフ湘南よりパンや麺を購入いただいております。 現在税込みで、パンは6枚切り1枚35円程度、ゆでうどん240g65円程度とのことです。
(3)	現在の給食調理における従業員配置人数・勤務時間をご教示ください。	5名のうち1名が8:30~16:30、4名が8:30~15:30です。（勤務可能時間は8:30~17:30です）
(4)	厨房図面、機器一覧表を頂くことは可能でしょうか。	説明会で厨房図面、機器一覧表について資料をお渡ししております。

(5)	駐車場の貸出有無について	駐車場の貸し出し及び仲介はしておりません。 近隣に月極駐車場がございます。
(6)	駐車場について、受託側職員が使用することは可能でしょうか。可能な場合、台数及び、月額使用料についてご教示ください。	敷地内の駐車場は、委託側職員を含め通勤のために使用することはできません。 ただし、巡回や会議等で来所される場合はご利用いただけます。
(7)	ネット回線について、運営するにあたり電話及びPCを持ち込むことを想定しておりますが、その際Wi-Fiを使用したく、事務室内に回線を引くことは可能でしょうか。※工事費については弊社で負担致します。	電話回線を引くことは可能です。
(8)	貴施設の給食責任者は有資格者でしょうか。	有資格者（管理栄養士）でございます。