

「船橋市児童相談所一時保護所給食運営業務」に関する質問票

No	該当資料	該当頁・項番等	質問内容	回答
1	実施要領	P.4 8. 提案限度額	提案限度額が提示されておりますが、給食材料の費用は含まれておりますか。含まれている場合、管理費、給食材料費の内訳をお教え願います。含まれていない場合、1日の給食材料費はいくらを想定すれば宜しいでしょうか。	提案限度額は仕様書記載の業務内容であり、食材費は含まれません。 1日の給食材料費は1人『1,500円（税込）』を想定しております。 ただし、現時点での予算要求額であり、予算編成過程で変更になる場合があります。
2	実施要領	P.4 10. 提案方法等 イ 提出書類について (2) 提出方法	正本・副本を提出とありますが、副本は会社名を分からなくする等の必要性はありますか。	副本については、提案者名、略称及びそれらを類推できる名称等を記載しないでください。
3	仕様書	P.2 3. 委託業務に係る基本要件 (4)調理食数及び提供時間 ②補食の種類	夜間補食の内容が「菓子パン、おにぎり等。」と記載されておりますが、市販の物を想定して宜しいでしょうか。	ご認識のとおりです。
4	仕様書	P.4 4. 日常業務体制 ②調理業務責任者の設置	『調理業務責任者は、児童相談所一時保護所、児童福祉施設（以下「児童相談所等」という。）の、1日3食及び年間を通して給食を提供する施設での給食調理業務経験』と記載されておりますが、障害者施設や高齢者施設、病院を1日3食及び年間を通して給食を提供する施設として宜しいでしょうか。	障害者施設が障害児入所施設であれば対象となります。 高齢者施設、病院は児童福祉施設ではないので対象外となります。
5	仕様書	P.14 5. 委託業務範囲 (3)その他の業務 児童相談所の事業への協力	「児童の調理実習の調理指導及びその他」と記載されておりますが、どのような内容で頻度はどの程度でしょうか。	月1回程度、食材の盛り付け（パフェ、ケーキ等）等を想定しています。
6	仕様書	P.19 19.福利厚生	調理休憩室にある備品をご教示ください。	ロッカー（12人分）を配備予定です。
7	実施要領	P.4 8. 提案限度額	提案限度額（¥172,141,200円／消費税・地方消費税含む）は、受託期間3年間分の管理費と食材費の合計でしょうか。食材費は別途契約と記載されていますが、提案限度額に含まれるかご教示ください。	提案限度額は仕様書記載の業務内容であり、食材費は含まれません。
8	実施要領	P.4 8. 提案限度額	食材費を提案限度額に含む場合、各社共通となるよう、朝昼夕の食数をご教示ください。また、緊急入所や午前補食等の食数もご教示ください。	No.7に対する回答と同様です。
9	実施要領	P.4 8. 提案限度額	食材料費は、仕様書記載の人数で試算すればよいでしょうか。また、提案限度額に食材料費を含む場合、食数によって金額が変動しますが、人数の指定はありますか。	No.7に対する回答と同様です。
10	実施要領	P.4 10. 提案方法等	提案書のデータ提出について、セキュリティの関係上、CD-Rでの提出が難しく、USB等の他の方法での提出は可能でしょうか。データをPDFにし、メールにてご提出することは可能でしょうか。	USB、PDFともに提出可能です。
11	仕様書	P.2 3. 委託業務に係る基本要件 (4) 調理食数及び提供時間	所内レクリエーション時の弁当給食について、弁当箱は委託での購入になりますでしょうか。	弁当給食の容器は受託者負担となります。
12	仕様書	P.2 3. 委託業務に係る基本要件 (4) 調理食数及び提供時間	①アレルギー対応品目は決まっていますか。 ②多品目のアレルギー対応や、微量でも発症する重篤なアレルギー児への対応方法についてもご教示ください。 ③重篤なアレルギー児以外は調味料等に含まれるアレルギーは摂取可能である為、除去対応をせずに提供することは可能でしょうか。	①アレルギー対応品目は28品目です。 ②多品目のアレルギー対応や、微量でも発症する重篤なアレルギー児への対応方法として、調理器具の使い分けや代替食の提供を想定しますが、よりよい対応方法がございましたらご提案お願いします。 ③可能ではありますが、保護者の要望など児童ごとに環境が異なるため個別に確認が必要となります。
13	仕様書	P.2 3. 委託業務に係る基本要件 (4) 調理食数及び提供時間	職員食について、各食（朝・昼・夕）それぞれ14食程度の提供があるという理解でよろしいでしょうか。	職員はシフトにより人数が異なるため、食数は以下を想定しています。 朝・・・9食 昼・・・24食 夕・・・9食
14	仕様書	P.3 3. 委託業務に係る基本要件 (4) 調理食数及び提供時間 ④ 給食区分及び提供時間	①「喫食時間に遅れる児童」 ②「就寝時間までに学齢児が適宜食べることができるように」 上記を可能にすると調理後から2時間以内の提供ができず、食中毒の危険が増し、安全な食事の提供が難しくなります。厨房調理品ではなく、緊急入所用のカップラーメン等の食事や夜食のおにぎりも市販品で良いでしょうか。	①仕様書記載どおり、調理後2時間以内であれば厨房調理品を提供してください。 ②「就寝時間までに学齢児が適宜食べることができるように」は夜間補食についての記載となります。仕様書記載どおりの菓子パンやおにぎりの提供を希望します。
15	仕様書	P.4 4. 日常業務体制(1) 受注者の業務体制。② 調理業務責任者の設置	必要な経験を有する調理業務責任者を配置することが当初契約時において難しい場合には、本部等による調理経験者・指導者によるバックアップ体制を取ることと同等のレベルを維持できると考えておりますが、そのような対応での提案は可能でしょうか。	仕様書記載どおりの提案をお願いします。
16	仕様書	P.4 4. 日常業務体制(1) 受注者の業務体制。② 調理業務責任者の設置	調理業務責任者は、統括責任者及び調理業務副責任者と同様に、児童相談所一時保護所、児童福祉施設以外の高齢者福祉施設や障害者福祉施設等の、1日3食及び年間を通して給食を提供する施設での経験を有する者の配置での運営は可能でしょうか。	No.4に対する回答と同様です。

17	仕様書	P.8 5. 委託業務範囲 工 食物アレルギー対応食・・・ a 食物アレルギー児童の症状・・・	対応ミスを防ぐ為、発注者から委託栄養士へのアレルギー児童に関する情報共有や提供の指示は、口頭ではなく書面で行って頂くことは可能でしょうか。	書面での指示といたします。
18	仕様書	P.8 5. 委託業務範囲 工 食物アレルギー対応食・・・ b 委託調理員への食物アレルギー・・・	誤提供を防ぐ為に、アレルギー児童に提供する際の専用カトラリーのご準備はありますでしょうか。	普通食とは異なる色のトレーを準備します。
19	仕様書	P.10 5. 委託業務範囲 (2)給食調理業務 ①調理関連業務 イ 給食食材の検収	前日以降に納品となる生鮮食品以外の食材は、どのようなものを指しますでしょうか。具体的にご教示ください。	生鮮食品品質表示基準にて定めている生鮮食品以外を指します。
20	仕様書	P.11 5. 委託業務範囲 (2)給食調理業務 ①調理関連業務 ウ 食材の取り扱い b 調理作業	「野菜の皮むき、カット等」のカットとは、野菜のカット（肉や魚は別）という認識でよろしいでしょうか。また、価格変動等への対応として代替材料を使用を推奨されていますが、冷凍野菜の使用は可能でしょうか。	カットについてはご認識のとおりです。 代替材料は、他の生鮮食品を使用することを想定しています。
21	仕様書	P.11 5. 委託業務範囲 (2)給食調理業務 ①調理関連業務 工 盛付、配膳及び下膳	幼児室、食堂ともに、アレルギー児童へは調理室内で確認し、発注者とも確認後に手渡しすること、とありますが、手渡し時に受け取り時に委託業者及び施設職員様のサインをするなど、記録は残す予定でしょうか。	ご認識のとおりです。
22	仕様書	P.12 5. 委託業務範囲 (2)給食調理業務 ①調理関連業務 キ 食器具等の洗浄、消毒及び保管業務	アレルギー児童専用の調理器具及び食具はありますでしょうか。 また、アレルギー児の食札は使用予定でしょうか。	アレルギー児童専用の調理器具及び食具、食札はありませんが、普通食とは異なる色のトレーを準備します。
23	その他	その他	離乳食の提供はございますか。	ございません。
24	その他	その他	常食以外の提供はございますか。ありましたら、具体的な加工についてご教示ください。	『常食』は『普通食』を指すものとすれば、仕様書P.1～2に記載にある給食の種類（特別食、体調不良時食等）の提供を想定します。種類に適した加工のご提案をお願いします。