

質疑に対する共通回答書

社会福祉法人長野県社会福祉事業団
理事長 和田 恭良

件名：長野県松本あさひ学園給食調理業務委託

No.	質問内容	回答
1	現状契約金額を教えてください(年額、税抜き・税込み)	契約金額は前回の一般競争入札の際に応札のあった業者にのみ公開しており、回答いたしかねます。
2	特別食及びアレルギー対応食の内容及び対応食数と対応方法を教えてください。	現在、特別食およびアレルギー対応はありませんが、過去にアレルギー対応として除去食の提供をしていました。
3	治療食の対応内容及び食数を教えてください。	白米をおかゆに変更していただいています。平均して月に10食程度あります。
4	特別食、治療食対応を行うにあたり、献立内容にない特別食材や増粘剤等が必要になる場合の食材負担区分はどちらになりますか。	学園になります。
5	学園生の対象年齢及び受け入れ人数を教えてください。	対象年齢は小中学生、定員は入所30名、通所5名です。
6	離乳食等の対応はございますか。また、嚥下困難食の場合の区分けを教えてください。	離乳食の対応はございません。嚥下困難食は現在対応しておりませんので区分けを定めておりません。
7	防虫防鼠とゴミ処理の負担が業者とありますが、施設様でもゴミ、施設防虫防鼠点検を行うと思いますが、現在施設様で契約している各業者がありましたらお教え頂けますか。	ゴミ処理はあずさ環境保全に委託しております。防虫防鼠は施設では行っておりません。
8	食材請求数は予約食数での請求ですか？それとも実食数での請求となりますか？もし、実食数の場合は現状での予約と実食数のブレはどの程度ございますか？	予約食数での請求となりますが、直前で増食があった場合は実食数になります。
9	今期のような米価格上昇など、急な市場価格変動の場合はその都度献立の見直しまたは価格の改定は可能でしょうか。	献立の見直しは都度行いますが、価格改定は協議により決定いたします。
10	休日(昼食減)は年間何日位ありますか？	年間160日ほどあります。
11	非常食食材の必要準備数及び内容を教えてください。また、この非常食は賞味期限により献立に反映していくことは可能ですか。	チキンシチュー・野菜シチュー・とり雑炊・えび雑炊を30人分ずつとクラッカー60人分を用意していただいています。賞味期限により献立に反映することも可能です。
12	契約期間は1年での契約ですが、毎年入札がおこなわれるのか？随意にて最大契約年数を予定されてみえるか教えてください。	現指定管理指定期間が令和8年3月までであり、それ以降については回答できませんが、これまで当事業団では契約期間5年の一般競争入札またはプロポーザルを実施しております。
13	食事場所は厨房隣接の食堂であり、図面にあるカウンターに盛り付けた食事を置いておくという考えでよろしいですか。各自セルフで各自のお盆に組み合わせてセットするという形ですか？	ご理解のとおりです。
14	従業員駐車場はお借りできますか。	利用できます。
15	現在の配置要員数及び各従事時間を教えていただけませんか。	現委託先に一任しているので回答いたしかねます。
16	食材料費(地元業者)とありますが、指定の業者はございますか。(近隣商店等)	一部パンを松本ひよこで指定しています。
17	本入札は今後も毎年1年契約にて実施されるご予定でしょうか？	現指定管理指定期間が令和8年3月までであり、それ以降については回答できませんが、これまで当事業団では契約期間5年の一般競争入札またはプロポーザルを実施しております。
18	業務従事者(人数、資格保有者、資質等)の確保については適正な人員を配置とありますが、有資格者の配置や人数に制約はございますか？	食品衛生責任者の配置を仕様書にて指定しております。人数に制約はございません。

19	非常食の負担が乙になっておりますが、現在用意している非常食の内容と数量を開示願いますでしょうか？	チキンシチュー・野菜シチュー・とり雑炊・えび雑炊を30人分ずつとクラッカー60人分を用意していただいています。
20	ごみ処理費、防虫防除費が乙になっております。当社の一般的な契約では施設様の負担が殆どですので、直近で掛かっている費用(月額又は年額)をご教示願いますでしょうか？	現委託先に一任しているので回答いたしかねます。
21	保存食・検食の費用負担は甲・乙のどちらになりますでしょうか？	検食は甲、保存食は乙の負担になります。
22	地産地消を進めるため出来る限り県内産や地元業者を使用とありますが、具体的な食材の指定業者はございますでしょうか？	一部パンを松本ひよこで指定しています。
23	食材は原則として当日の手切り、手作りとなりますが、朝食分の食材も前日にカットしてはいけないのでしょうか？また、カット済みの野菜等を使用することは不可でしょうか？	必要があれば前日の仕込みは可能です。カット済みの野菜等も使用できます。
24	献立作成権が学園様ですが、昨今の食材の高騰等の影響で食材料費が契約単価を超過した場合には、その分の補填等は可能でしょうか？または、食材料費に関しては購入実費請求による契約はご提案可能でしょうか？	契約単価の超過対応は協議により決定いたします。購入実費請求による契約は想定しておりません。
25	学園に寄付された食材等は原則として受託者が買い取るとありますが、どのような食材を数量及び金額で買い取るのでしょうか？(例:りんご(年間3万円等))	現在、無償で提供しております。
26	食数実績表において、今年度の月間平均が1,551食で、単純に逆算すると13食/回程度ですが、実態としてどの程度でしょうか？仕様書上の予定食数は35食/回となっておりますが？	実態は朝10食、昼30食、おやつ6食、夕12食程度です。仕様書の予定食数は定員に基づき算出しております。
27	常食、アレルギー、治療食、咀嚼に課題のある場合の対応とありますが、直近のそれらの食数の内訳をご教示いただけますでしょうか？	直近11月は全て常食です。
28	開示頂いた献立は小学生とありますが、中学生の場合は摂取カロリーや栄養価の違いはありますか？	中学生は小学生よりも主食を多く提供しています。(白米の場合小学生200g、中学生250g)その分のカロリーや栄養価の違いはあります。
29	調理業務委託仕様書 5業務概要 (1)調理業務内容 ウ配食とありますが、どのような内容・業務かお教えいただけますか？	おやつの際に直接児童に提供していただく場面がございます。例としては、アイスを提供する際に児童の声掛けがあれば冷凍庫からアイスを取り出し、児童に手渡します。
30	調理業務委託仕様書 5業務概要 (1)調理業務内容 ク 衛生管理業務全般及び別添一1業務分担区分において、厨房・食堂の害虫駆除は受託側との事ですが、現状どのような内容・頻度にて受託側で実施しておりますか？	現委託先に一任しているので回答いたしかねます。
31	調理業務委託仕様書 5業務概要 (3)食事内容 イの表に記載のある誕生日希望献立について、実施例をお教えいただけますか？	直近の誕生日献立内容は、主食:ざるそば、主菜:鶏のから揚げ、副菜:串きゅうり、汁物(デザート):抹茶ミルク
32	別添参考資料 食数実績について、年々食数が減少傾向にあるとお見受けしましたが、次年度の総定食数をお教えいただけますか？	次年度は19,000食程度を想定しています。
33	別添一1 業務分担区分 VI衛生管理 5作業に必要な衣類・靴等について、クリーニングとの表記がございますが、クリーニングは必須になりますか？	必須でお願いしております。
34	別添一1 業務分担区分 VI衛生管理 8残飯・残菜・缶等厨芥の処理※場所の確保含めるとの表記がございますが、ゴミ捨て場の確保という意味合いでしょうか？	ご理解のとおりです。
35	別添一2 経費負担区分 材料等の食材料費(地元業者)とありますが、地元業者については取引指定はございますか？	一部パンを松本ひよこで指定しています。
36	別紙1 調理作業仕様書 1(1)エ 地産地消をすすめるため、できる限り、県内産や地元の食材を使用することとありますが、現状どの程度の割合で使用されており、どの程度取り入れる事が求められているかお教えいただけますか？	使用割合は現委託先に一任しております。あくまで努力義務のため、具体的な数値は定めておりません。

37	別紙1 調理作業仕様書 1(1)オに県内障がい者就労施設等からの物品の調達に協力することと記載がございますが、どのような実例があり、どの程度の購入額が見込まれるかお教えいただけますか。	一部パンを松本ひよこで指定しています。購入額については現委託先に一任しているので回答いたしかねます。
38	別紙1 調理作業仕様書 2(1)ア 食材は、原則として当日手切り・手作りとする。とありますが、現在前日に仕込み等は行っていないとの認識で良いですか。	必要に応じて前日の仕込みを行っています。
39	別紙1 調理作業仕様書 6(1)について、通常時の配膳・下膳内容と行事、バイキング時等での受託側にて行う業務の違いはどのような事かお教えいただけますか。	通常時の配膳は、副菜などをカウンターに並べていただき各自セルフでお盆にセットする形になっています。ご飯と汁物のみ盛り付けもセルフで行います。行事の場合、おかずごとに提供時間を細かく指定したり、個々の食器に盛り付けはせずバットやトレーにまとめた提供を依頼したり等が主です。
40	別紙1 調理作業仕様書 6(2)に記載の寄付された食材等の買い取り等協力することとありますが、献立作成は委託側となっておりますが、献立に入っている食材についてという認識で良いですか。	ご理解のとおりです。
41	別紙1 調理作業仕様書 6(3)児童の嗜好に合わせて複数のドレッシング等、提供することとありますが、そちらの費用も考慮して献立作成いただけるとの認識で良いですか。	ご理解のとおりです。
42	現在の指定管理の契約期間は、令和8年3月31日までで間違いございませんか。	ご理解のとおりです。