

港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考に関する質問への回答

質問番号 (事務局整理順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
1	補食提供について	仕様書	3ページ8行目	夜間の補食について、市販菓子等とありますが具体的にどのようなものを、現在、ご提供しているのか、ご教示下さい。(商品名の一例や分量など) 補食の市販菓子について市販菓子の量の規定はありますか。また、費用負担は受注者となりますか。	煎餅、ビスケット、クッキー、果物、ゼリー、インスタントのスープ及び飲料等を想定しています。就寝前なので、少量が良いと考えます。 また、補食の費用は、食材費に含みます。
2	弁当給食の対応について	仕様書	6ページ35行目	弁当給食はどのような時に提供しますか。 また、対象者と提供日について現在の数量と使用する容器と食事内容について詳細をご教示下さい。	外に食べ物を持ち出せる時季に、年3回程度、児童が近隣の公園等へ散歩に行き、その場で弁当給食を楽しむことを想定しています。 容器に給食を詰めてもらい、一時保護所職員が出先へ運び、調理から2時間以内に食べ終わることを想定しています。なお、持ち運びできる容器は、区担当課が用意する予定です。
3	食材料費について	仕様書	4ページ33行目	1日あたりの食材料費が1,180円(税込み)とありますが、各食材料費(朝食、昼食、夕食、補食)の設定金額をご教示願います。 また職員食の食材料費の金額についてもご教示願います。	朝食、昼食、夕食、補食それぞれの食材料費を詳細に設定していませんが、朝食、昼食は300円程度、夕食は400円程度、補食180円程度の配分が目安になると考えます。 また、職員食の金額も上記の金額を目安とします。なお、職員の補食は不要で、検食のみとします。
4	献立表の記載について	様式 6-1、6-2	—	主食・主菜・副菜・汁物・果物等の記入欄には、献立名のみ記載でよろしいでしょうか。 もしくは、原材料名や1名分の分量の記載も必要でしょうか。	献立表の記載については、献立名と原材料名、1名分の分量を記載してください。
5	事業規模について	募集要項	2ページ12行目	事業規模の金額が年間66,000,000円という金額が、児童定数12名と考えた場合、高すぎるのではないかと思い確認させていただきたい。	一時保護所は、24時間365日、児童を受け入れるため、毎日、朝食、昼食、夕食、おやつを提供します。そのため、仕様書に基づく給食調理業務が実施できることを考慮して金額を提示しています。仕様書の内容をご確認ください。

港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考に関する質問への回答

質問番号 (事務局整理順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
6	区内事業者との共同について	募集要項	3ページ1行目	「区内事業者と共同すること」に関しては、どのような事業者と共同する事が可能なのでしょうか。 例えば、港区内の八百屋と取引をし、野菜は必ずそこから納品してもらうということで大丈夫なのでしょうか。 共同事業体に関わる書類の様式3～3-3に提出する書類はありますか。	港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考方針の項番5区外事業者の参加についてをご確認ください。 なお、現在の状況を問うものであり、新たな共同について提案していただくものではありません。
7	予定食数について	仕様書 3-(4)	1ページ	予定食数は、1週間程度の予定食数を把握する事は可能ですか。「仮予約3日前」となっておりますが、発注日と納品日の調整の為、1週間程度の予定食数を把握する必要があります。そのため、3日前でしか人員の状況が分からない場合食材を準備できない可能性があります。 7～10日程度の食数を示して頂くことは可能でしょうか。	1週間前に提示できる食数は、あくまでも予定食数となりますが、提示することは可能です。 一時保護所では、人数の変動が日々起こりうるため、食数の決定は3日前とします。 また、緊急で入所する児童への対応については、仕様書3(4)のとおりとします。
8	厨房機器配置図について			厨房等関係場所図面(厨房・検収場所・食品庫・配膳場所・事務室・更衣室・トイレの位置等)・器具一覧(配膳車がある場合は、メーカー・型番等)を開示して頂くことは可能でしょうか。	厨房機器の配置図につきましては、直接、窓口で配布させていただきます。 募集要項5配布書類等(3)配布書類をご確認ください。
9	だしの素材について	仕様書 4-(1)ア(ア)	4ページ31行目	だしやスープは煮干し、花かつお、昆布等の素材からとることについて 例えば、鶏ガラだしを、30食で、素材からとるのは難しいと思われます。顆粒の鶏ガラだしやコンソメを使用する事は難しいでしょうか。 ラーメンを提供する際に、とんこつスープのベースを使うこと等も難しいでしょうか。	日常の食事については、子どもにできるだけ自然の食材を提供したいと考えます。顆粒だしなどで、添加物を使用しているものは控えてください。
10	緊急入所対応用保存食品について	仕様書 4-(1)ア(イ)	5ページ10行目	緊急入所対応用のレトルト食品について アレルギー除去食品を提供するための食品についてこれらの食品の費用の負担は、受託者になるという事でしょうか。 その際に、賞味期限切れになりそうな場合に、これらの食品を無駄にしないために、定期的に食事として提供するという事は可能でしょうか。 在庫管理上、問題なければそのような事はしない場合もあります。	緊急入所対応のレトルト食品やアレルギー除去食品を常備するための費用は、食材費の中に含まれます。 また、賞味期限が近づいた食品は、食品管理上の問題がないことを確認した上で、行事、イベントの中で児童に提供するなど、無駄にならない使用方法を提案します。

港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考に関する質問への回答

質問番号 (事務局整理順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
11	納入業者の細菌検査について	仕様書 4-(1)ア(イ)	5ページ26行目	納入業者にも細菌検査を提出させることについて 納入業者の細菌検査については、毎月提出等の基準は ありますか。	毎月の提出を求めるような基準はありません。 生鮮食品を扱う納入業者等で、細菌検査を実施してい る事業者については、結果を確認してください。
12	組織体制の別紙添付について	募集要項 7-(6)ウ	5ページ32行	企画提案書の作成について「1組織体制」を別紙参照 とし、添付することは可能ですか。 もし、様式の枠に記入する場合は横向きでも可能で すか。その際は、左を上部にするなどの決まりはあり ますか。	別紙の添付は可能とします。 また、横向きに記入する場合は、用紙の左側を上部に し、記入してください。
13	予定食数の考え方について	仕様書 3-(4)ア	2ページ8行目	おかわりの予約食数についておかわり分として、幼児 1食、児童3食を追加して予約食数とする。と記載さ れていますが、予定食数 幼児：4食の場合 3食+ おかわり1食ということですか。	予定食数は、児童や幼児の実人数とし、一時保護所職 員が受注者へ報告します。 受注者が提供する食数は、予定食数（児童、幼児の実 数）におかわり分の食数を加えてください。
14	緊急入所対応時の品数について	仕様書 3-(4)	2ページ1行目	緊急で入所する児童への食事提供でクックチルやレト ルト食品等を使用する場合、食事の品数指定はあり ますか。	品数の指定はありませんが、入所する児童の年齢やア レルギー、お腹の調子等に合わせた内容の食事を提供 してください。
15	行事予定の変更について	仕様書 3-(4)イ	2ページ21行目	行事予定による提供時間の期限が仕様書で提示され ていますが、急な行事予定による食事提供内容の変 更はありませんか。	行事については、1か月前にはお知らせします。 急な変更は、原則ありませんが、災害等の不測の事 態が起きた場合には、変更することがあります。

港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考に関する質問への回答

質問番号 (事務局整理順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
16	調理後2時間以内の食事提供について	仕様書 3-(4)イ		2時間を超えた食事を提供してはならないと記載がありますが、児童指導の都合上、食事を食べるのが遅くなって後で食べるので置いておくことはないということですか。(仕様書10ページ⑦下膳についての質問も含む)	調理後、2時間を超えた食事は提供できないため、緊急入所対応のレトルト食品等で対応することなどを想定しています。提供する時間によっては、一時保護所職員が対応する予定です。
17	食材発注日について	仕様書 4-(1)ア (イ)①	5ページ22行目	食材発注は調理日の前日以降に納品と記載がありますが、食品区分にかかわらず全ての食品が前日までの納品でなければならないですか。 冷凍類や牛乳、パンについては2日前の納品もありえます。 また、祝日による連休によって前日納品が難しい場合があります。	祝日や年末年始で連休となり、食材の手配が難しい場合もあるため、食材発注は、食品管理上の問題がなければ前日以降の納品でなくても構いません。 ただし、通常時の生鮮食料品については、前日以降の納品とします。
18	価格変動等への対応について	仕様書 4-(1)ア (イ)①		価格変動等への対応について区の指示に従うとありますが、どのような対応でしょうか。	異常気象等により、野菜の急激な価格高騰で、食材の確保が困難になるなどが想定されますが、事業規模として対応できる金額を提示しています。食材が入手できず、献立を変更する場合などは、区担当課と受注者の栄養士等が、状況を確認、協議します。
19	真空包装機について	仕様書 4-(1)ア (イ)②	5ページ33行目	真空包装機はどのような食品に使用していますか。 また、真空包装に使用するビニールは受託者の負担ですか。	真空包装機は、業務用で小型のものを想定しています。 使用するビニール袋は消耗品として、受注者負担となります。
20	提出書類の様式について	仕様書 3-(5)	3ページ26行目	提出書類の様式を開示してもらえますか。	港区ホームページに掲載しています。ご確認ください。

港区児童相談所一時保護所給食調理業務委託事業候補者選考に関する質問への回答

質問番号 (事務局整理順)	質問事項	資料名	該当ページ	質問内容	回答
21	野菜の下処理、カット作業について	仕様書 4-(2)(ウ) ②	9ページ12行目	野菜の下処理及びカット作業は前日に行う事は可能でしょうか。	野菜の下処理及びカットは、使用する当日に行ってください。
22	食事の盛付について	仕様書 4-(2)(エ) ③	10ページ13行目	ごはん等の盛り付けは、委託調理員が行うことと記載されています。食堂で食缶からの盛り付け全てということでしょうか。	感染症や衛生面を考慮し、厨房内で盛り付けた状態で配膳することとしますが、ご飯、汁物、カレー等は、食堂内で盛付し、できるだけ温かい状態で提供してください。