

質問回答書

2026年7月30日

No.	質問内容（原文ママ）	回答
1	現状の給食方式との比較を提案するにあたり、現状の以下の資料を提供していただきたいです。 ・現在の勤務表（シフト表）個人情報伏せて ・現在の献立表（1ヶ月） ご確認の程よろしくお願いいたします。	別添「職員勤務割表（実施）」及び「予定献立表 20260401～20260430」のとおり
2	企画提案書作成にあたり、再度事前に現場確認することは可能でしょうか？	可能。
3	評価基準1：「完全調理済み食品を利用した場合の最終的な品質（実績等で提示）」とは、加熱前後の写真提示でよろしいでしょうか？不可の場合何で提示すれば宜しいでしょうか？	写真提示でも可。他に導入済み施設での反響やクックサーブ又は他の再加熱機器との最終的品質の相違などを想定している。
4	評価基準3：現行の給食方式と比較のため、現行の勤務（シフト）表をご提供は可能でしょうか？	別添「職員勤務割表（実施）」のとおり
	また、朝、昼、夕のそれぞれの食事開始時間を教えていただけますでしょうか？	朝食は7:00、昼食は11:00、夕食は18:00。
5	評価基準4：「経年により更新する際のコストは妥当か」とは具体的にどのような形で示せば宜しいでしょうか？。	想定する耐用年数の通りに各部品を交換すべきとした場合のシミュレーション等を提示していただきたい。 例えば、5年経過でA及びBの部品交換が推奨され、費用Cが想定される等。
6	評価基準4：「導入費」とは、別途別紙の「提案価格」で提示しますが、企画提案書への記載は必要でしょうか？	不要。
7	提案依頼書4（1）オ：「施設設備」とは、遠隔監視の認識で問題ありませんでしょうか？	遠隔監視に限らない。「オ 衛生区分を明確にし、食物の適切な温度監視ができる施設整備とする。」とは、最低限、温度が目視等で確認できる機能を有していることを基本条件として設定している。
	遠隔監視の場合、Wi-Fi環境が必要になりますが、事前に現地調査をすることは可能でしょうか？	可能。
8	食器提案はこの度のプロポーザルには含んでいない事で間違いありませんでしょうか？	間違いない。 専用トレイ135食×3回分＝405枚のみ含む。