

「明石子どもセンター給食調理業務委託」に関する質問回答

No.	資料名及びページ番号	質問内容	回答	備考
1	記載なし	現状の給食に対する不満点や、委託業者に要望する最重要課題があるとすれば何でしょうか。	現状をふまえ、委託業者に求める内容は仕様書に記載の通りです。	
2	仕様書1ページ 5. 委託内容(1)栄養士による献立表の作成	栄養基準・食品構成基準がありましたら教えていただきたいです。また、献立ソフトの都合上、栄養価計算は食品成分表七訂(2019)の数値になるのですがよろしいでしょうか。	栄養基準・食品構成基準について、明石市から提示は行いませんが、参考として、令和2年度中に受け付けた所内一時保護児童の年齢区分毎の構成比率は以下のとおりです。 (3～5歳) 16.7%、(6～11歳) 47.2%、(12～14歳) 31.9%、(15歳以上) 4.2% なお、栄養価計算について、履行期間当初の栄養価計算は食品成分表(七訂)による運用で構いませんが、可能な限り速やかに最新のデータによる運用に改めていただくようお願いします。	
3	仕様書2ページ 5. 委託内容(2)給食材料の調達、検査、保管	食材について(肉、魚、野菜、調味料、パン等)産地やメーカーの指定・要望はありますでしょうか。	食材について、産地やメーカーの指定はありません。	
4	採点表(審査基準)	審査基準のなかに「児童にとって魅力的な行事食を提供できること」とありますが、企画提案の1週間分の献立例に行事食を含めて作成すればよろしいでしょうか。	企画提案書作成要領2. 企画提案イ「献立作成」に記載のとおり、時期や季節の指定はありません。1週間分の献立例に行事食を含めるかどうかは任意です。	
以下質問はありません。				