

ホテルシェフ等による「食」のブランド化推進事業業務委託 質問回答

No.	質問受付	仕様書等該当箇所	質問	回答
1	4/10	入札参加資格申請について	過去の類似する業務の実績について、件数の指定はございますでしょうか？上記について提出する際に実績がわかるような書類（契約書など）の提出は必要でしょうか？また、実績を記載する指定の様式はございますでしょうか。	過去の類似する業務の実績数については指定はございません。実績がわかるような書類として、契約書の写し（業務内容がわかるもの）と履行が確認できる書類を提出ください（任意様式）。
2	4/10	入札参加資格申請について	参加表明する際に、本社として書類を提出し、長崎支店に入札・契約などの業務をすべて、委任をする形式を考えているのですが、委任状の提出は必要でしょうか。その際に、委任状の様式はございますでしょうか。	本社として書類を提出するのであれば委任状は不要です。ただし、長崎支店で請け負うのであれば、印鑑届は長崎支店の代表者の印鑑でご提出ください。 なお、委任状の様式は任意ですが、以下の内容は記載ください。 「委任状」、「年月日」、「宛名（長崎県知事）」、「委任者の所在地・商号又は名称・代表者職・氏名・代表者印」、「代理人の職・氏名・代理人印」、「委任事項（業務名及び委任する権限）」
3	4/10	仕様書 4 ①長崎フェア等の開催にかかる支援	長崎フェアの運営は受託者が行うのでしょうか？それともPR企画経費の負担のみ行い、実際の運営は各ホテル・料飲店にお任せとなりますでしょうか。	長崎フェアの運営は各ホテル、料飲店が実施します。受託者はPR経費の負担、県産食材手配および連絡調整を行っていただくことになります。
4	4/10	仕様書 4 ①長崎フェア等の開催にかかる支援	長崎フェアを実施するホテル・料飲店の選定は県が行うのでしょうか？受託者が行うのでしょうか？上記について、受託者側で選定が必要な場合、会場費や必要な経費等も委託料に含める必要がありますでしょうか。	長崎フェアを実施するホテル、料飲店の選定は県が行います。フェアの実施場所は各ホテル、料飲店になるため、会場費は不要と考えております。ただし、食材手配等にかかる費用は委託料に含めて見積りをお願いします。
5	4/10	仕様書 4 ①長崎フェア等の開催にかかる支援	長崎フェア開催に係る県産食材手配については、どのような内容・数量を想定されていますでしょうか？	フェアによりホテル、料飲店によって実施期間（1週間、1か月～2か月等）や規模、使用する食材の内容は異なります。 過去使用した食材については、参考資料①をご参照ください。数量について、各店舗との調整により決定します。 受託者は食材手配のため、ホテル、料飲店と生産者との連絡調整を行うことになります。 なお、費用負担についてはフェアにかかるPR企画を行う経費として1回あたり100,000円の想定で積算をお願いいたします。
6	4/10	仕様書 4 ①長崎フェア等の開催にかかる支援	食材の手配元については、県からご紹介いただけるのでしょうか？受託者側で選定が必要でしょうか。	食材の手配については、生産者等のご紹介は県からさせていただきますが、最適な生産者等をご提案いただいても構いません。
7	4/10	仕様書 4 ①長崎フェア等の開催にかかる支援	過去にフェアを実施された際の実績等がございましたら、参考までにご教示いただけますでしょうか。	R4、R5実施のフェア一覧を別途掲載しますのでご参考ください。（参考資料①） なお、R4についてはコロナ禍での実施であることをご承知おきください。
8	4/10	仕様書 4 ②産地招へい	視察先の産地は野菜・果物農家や漁港、畜産業者などという認識でよろしいでしょうか？	ご認識のとおりです。それに加えて水産加工品業者、漁協なども想定しており、食にまつわる焼物（三川内焼や波佐見焼など）の窯元を視察する場合もございます。
9	4/10	仕様書 4 ②産地招へい	視察の際に添乗員の配置は必要でしょうか？	必須ではありません。
10	4/10	仕様書 4 ②産地招へい	宿泊については、基本シングルルーム1泊朝食付きという認識でよろしいでしょうか？	ご認識のとおりです。またそのほか、仕様書に記載のとおり通常ビジネスで使用するクラスのビジネスホテル等以上とすることとしております。
11	4/10	仕様書 4 ②産地招へい	昼食・夕食の手配も必要となりますでしょうか。	昼食、夕食の費用負担は自己負担としておりますので、受託者の負担は不要です。
12	4/10	仕様書 4 ②産地招へい	昨年度はどのような場所を周られたか、参考までにご教示いただくことは可能でしょうか。	昨年度の行程表（本土のみ、本土+離島）を別途掲載しますのでご参考ください。（参考資料②）

13	4/10	仕様書	4 ③食材勉強会（首都圏等）の開催	こちらについて、県内料理人を会場に派遣し、首都圏内のシェフ等を会場に集め、食材の説明・調理を行うという認識でよろしいでしょうか。	ご認識のとおりです。ただし、講師のシェフについては、必ずしも県内料理人ではなく、産地招へいや長崎フェア等で県内食材を使用した経験のある首都圏のシェフである場合もあります。
14	4/10	仕様書	4 ③食材勉強会（首都圏等）の開催	会場にお越しいただくシェフの募集は県が行うのでしょうか？	講師（参画する料理人）やシェフの選定については委託業務に含みません。
15	4/10	仕様書	4 ③食材勉強会（首都圏等）の開催	勉強会の運営については、受託者側で必要でしょうか？	企画、講師選定等は委託業務に含みません。料理人が首都圏・関西圏で実施する食材勉強会に参画するための会場への手配及び旅費負担、会場設営にかかる備品や当日サンプルの手配、終了後のアンケート実施・集計・報告が委託業務となります。
16	4/10	仕様書	4 ③食材勉強会（首都圏等）の開催	昨年度の勉強会の開催場所・資材・必要な備品の数量などの実績について、ご教示可能であれば、ご教示いただけますでしょうか。（見積を算出にあたって、最低限、資材・備品の想定数量だけでもご教示いただけると助かります。）	<p>1回あたり40名程度の規模を想定しております。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会場：東京都内キッチンスタジオや講師のレストラン等の借り上げ 1日 ・資材：講師試作費、試食費（参加人数分）、参加者サンプル費（参加人数分）、試食用のカトラリー等（参加人数分） ・企画費：講師謝金、資料作成・印刷費、その他運営にかかる費用 <p>その他、講師謝金、送料を想定しております。</p> <p>参考までに、昨年度実施の様子は以下URLからご確認ください。</p> <p>「日本イタリア料理協会食材勉強会」 https://nagaoshi.pref.nagasaki.jp/uma/%e9%95%b7%e5%b4%8e%e9%a3%9f%e6%9d%90%e5%8b%89%e5%bc%b7%e4%bc%9a-%e9%95%b7%e5%b4%8e%e3%82%a4%e3%82%bf%e3%83%aa%e3%82%a2%e3%83%b3-%e6%97%a5%e9%ab%98%e3%82%b7%e3%82%a7%e3%83%95/</p> <p>「スーツァンレストラン陳食材勉強会」 https://nagaoshi.pref.nagasaki.jp/uma/%e9%95%b7%e5%b4%8e%e7%9c%8c%e9%a3%9f%e6%9d%90%e5%8b%89%e5%bc%b7%e4%bc%9a-%e9%95%b7%e5%b4%8e%e4%b8%ad%e8%8f%af-%e3%82%b9%e3%83%bc%e3%83%84%e3%82%a1%e3%83%b3%e3%83%ac%e3%82%b9%e3%83%88/</p>
17	4/10	仕様書	4 ⑤長崎フェア開催等に係る食材サンプルの手配及び発送調整、支払	1回につき、送料込みで15,000円以内に収まるよう内容を調整するという認識でよろしいでしょうか。	1回につき、送料込みで15,000円を想定しておりますが、使用する食材や時期によって費用は変動するため15,000円×50回にて積算をお願いいたします。