

食の担い手育成推進事業業務に係る公募型プロポーザル 質問と回答

令和6年5月1日

函館市経済部食産業振興課

No.	質問内容	回答
①	小中高と対象者が広いので年代別にわけるとは可能か。 その場合、各年代同様のテーマでの開催は可能か。	可能です。ただし、最低6つのテーマを設定し、1テーマにつき1回以上料理教室を開催いただく必要があります。
②	開催の最少催行人数を教えてください。	最低10名程度です。
③	天災や交通事情での開催ができなくなった場合のそれまでにかかった費用負担はどのようになるか。	やむを得ない事情で開催が困難となった場合、それまで発生した費用のうち、委託者が必要と判断した費用は、委託者の負担となります。
④	キャンセルポリシーは企画側（受託者）で作成か。	受託者側で作成した内容を基に、委託者と協議の上、決定いたします。
⑤	学校や公共施設など無料でお借りできる調理実習場所を教えてください。可能か。	可能ですが、提案できる施設は極めて少ないため、基本的には有料施設での実施をご検討下さい。
⑥	衛生環境が整っていない場所での開催の場合、事前の清掃に関する費用は委託者が負担可能か。	受託者負担となります。
⑦	食材を扱う講師、アシスタントの保菌検査は必須か。その場合の費用は予算内か。	保菌検査は必須ではありません。実施する場合は、契約額からの支出となります。
⑧	募集告知はWEB、紙媒体どちらを希望か。	特に希望はございませんので、集客が図れる効果的な募集告知をご提案下さい。 ※WEB告知の場合は、市ホームページや、函館の「食」について情報発信している公式サイト「おいしい函館」内で告知することが可能です。
⑨	紙媒体の配布先は各学校、公共施設に配布などどのようなイメージを持たれているか。	特に決まりはございませんので、集客が図れる効果的な配布先をご提案下さい。なお、市内小中学校や市役所本庁舎および各支所等の公共施設に配布する場合は、紙媒体の現物を委託者に引き継いでいただければ、委託者から各施設に配布することが可能です。
⑩	各講師への依頼は企画側からの業務委託となり契約書を取り交わすでよろしいか。	お見込みの通りです。ただし、再委託する場合は、あらかじめ書面により委託者の承諾を得る必要があります。
⑪	その他業者への業務依頼も同じと考えてよいか。	お見込みの通りです。