

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（洋光台第二保育園）

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質 問 内 容	回 答
仕様書 P1, 2対象および食数	・延長補食は市販でしょうか、手作りでしょうか。	延長補食は基本的に市販の菓子等及び牛乳、お茶等です。
	・補食の食器は当日洗浄か翌日洗浄になりますでしょうか。	当日は園で水洗いを行いますので、翌日に受託者が洗浄を行います。
	・土曜日の食数を教えていただけますでしょうか。また延長補食はありますでしょうか。もしあれば食数を教えてください。	土曜日の食数： 月平均 乳児25人 幼児38人 月最大 乳児60人 幼児96人 ※新型コロナウイルス感染症の影響の無い令和元年度実績 土曜日の延長補食：ありません。
P3, 7(2)配膳	・アレルギー及び宗教食含む個別対応が必要な園児様へのお食事の引き渡し方法はどのような形でしょうか。また現在は個別対応の園児様は何名くらいいらっしゃいますでしょうか。	・「保育所における食物アレルギー対応マニュアル」に沿って対応しています。 ・引渡し方法は、受託者と園の双方で声出し確認等を十分に行います。 ・園児は7名在籍しています。
	・『指定された場所での炊飯』とありますが、具体的な場所を教えてください。	調理室です。
P3, 7(4)麦茶の提供	・昼食前(午前中)の麦茶の提供はありますでしょうか。	園長が必要と認めた場合は、提供いただく場合があります。
P4, 7(11)保護者への情報提供	・保護者等からの食事や栄養に関する相談に対応する頻度、時間帯を教えてください。	前期、後期クラス懇談会(年12回程度：6クラス×2回)、育児支援講座等における栄養相談等の対応(年24回程度：新型コロナウイルス感染症以前の頻度)、アレルギー児のお子さんの保護者との面談(月1回程度/人、16時以降)、また送迎時に保護者からご相談があった際にご対応いただきます。
P7, 8(5)エ受託者の負担する経費	・デッキブラシ(ドライシステムは除く)とありますが、厨房はドライシステムでしょうか。	ドライシステムです。
P8, 8(6)安全衛生 ウ食品の取り扱い(カ)	・果物の消毒方法は流水のみでよろしいでしょうか。	流水です。なお、果物は皮をむくものに限定して使用しています。
	・流水であれば、消毒の基準を教えてくださいいただけますでしょうか。	果物は皮をむくものに限定して使用していますので、消毒は行いません。

エ施設管理(オ)	・排水桝及び導入管の清掃頻度を教えていただけますでしょうか。	年2回行います。
キ検食	・検食の場所はどちらでしょうか。	現在は、事務室ですが、園と調整いただき、場所を変更することもできます。
	・検食時間については事前取り決めとありますが、だいたいの時間を教えていただけますでしょうか。	仕様書2頁「4 食事時間」のそれぞれの食事時間の直前です。
	・食材の納品時間を教えてください。	前日納品：乾物は午前10時頃、野菜は午前11時頃、パンは午後1時頃 当日納品：午前8時から9時30分の間です。
	・アレルギー対応の内容を教えてください。	アレルギーの対応は、原則除去食です。
	・厨房図面と付帯する厨房機器リストを開示してください。	厨房図面は別添のとおりです。なお、厨房機器リストは、仕様書様式7のとおりです。
	・一般、離乳食の献立表を開示していただけますでしょうか？	別添のとおりです。
	・各年齢の内訳人数を教えてください。	入札説明書添付資料4「園情報」のとおりです。
	・業務分担表において、延長補食献立献立作成が両者になっていますが、受託者の具体的な業務内容を教えてください。	受託者が献立内容を考案し、その内容を園長に確認いただきます。
	・受託者が個別盛り付けをおこなう範囲を教えてください。（乳児の食事、幼児の主菜、副菜、など）	乳児はすべて受託者が盛り付けます。幼児の主菜、副菜は受託者が盛り付けますが、主食と汁物は、クラスで盛り付ける場合があります。
	・一時保育の一日あたりの受け入れ人数を教えてください。	延べ人数124人/年 ※新型コロナウイルス感染症の影響の無い令和元年度実績

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（洋光台第二保育園）

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁 等)	質 問 内 容	回 答
	現状の配置人数をご教示下さい。	<ul style="list-style-type: none"> ・正規職員 2名 8:30～17:15 ・再任用職員 1名 8:30～17:15 週 4日 ・会計年度任用職員（非常勤職員） 1名 8:30～17:00 週 5日 ・会計年度任用職員（非常勤職員） 1名 8:30～15:30 週 4日 計 5名
	・施設への入退室時間制限などありますでしょうか。	保育所の開園時間は 平日は、午前7時から、午後7時まで 土曜日は、午前7時30分から、午後6時30分までです。
	・従事者が利用できる駐輪場はありますでしょうか。	従事者用の駐輪場はありません。従事者の通勤は、公共交通機関を利用するか、自転車を利用する場合は外部に駐輪場を借りてください。
仕様書 3 食事内容	・市の作成した調理マニュアルやレシピ集などありますか？また、ありましたらご教示下さい。	調理マニュアルとして「給食の手引き」があり、募集ウェブサイトの一部に掲載しています。またレシピ集として「標準料理カード」がありますので、一部をお示しします。
仕様書 8 業務の実施 (3) 施設、調理用設備・ 備品の使用	献立作成ソフトと連動した発注システムはございますか？また、弊社PCへダウンロードし、使用させて頂く事は可能でしょうか	献立作成ソフトと連動した発注システムはありません。ただし、毎月一人当たりの食材グラム数を算出できる計算式の入ったExcelシートを提示します。当該シートに園児数を入力いただくことで、食材の必要総量を算出できます。食材の発注書の様式は任意です。
仕様書 8 業務の実施 (5) 施設、調理用設備・ 備品の使用	・現在提供されています献立内容（離乳食・乳児食・幼児食・おやつ・延長食・アレルギー等）をご教示下さい。	離乳食・乳児食・幼児食（おやつを含む）は、別添のとおりです。延長食は基本的に市販の菓子等及び牛乳、お茶等です。アレルギーの対応については、原則除去食です。
	・機器の保守点検及び消耗品入替等は現在どのように行われてますでしょうか。	必要に応じて行っています。
	・防火用品（服・靴・ヘルメット等）などの設置は必須でしょうか。また、現在どのようなものを設置しておりますでしょうか。	調理業務に従事する方の安全に配慮して、必要性をご判断いただき、ご準備をお願いします。現在は、職員用には、防災用品（服・靴・ヘルメット）を貸与しています。
	・廃油処理費はどちらの負担でしょうか。	委託者の負担になります。
	・害虫駆除時の薬品はどちらの負担でしょうか。	委託者の負担になります。
仕様書 9 研修 (2) 横浜市こども青少年 局主催の研修への参加	・直近開催予定日と弊社従業員の参加可否についてご教示下さい。	令和3年度の開催内容は次のページをご確認ください。 本市ウェブサイトトップページ>暮らし・総合>子育て・教育>保育・幼児教育>保育・教育の質向上>研修>横浜市保育・教育施設職員等研修事業 ご契約後に令和4年度の研修にご参加いただくこととなりますが、次年度の研修は、今後ご案内する予定です。なお、基本的にすべての研修に参加可能ですので、園を通じてお申し込みいただけます。
仕様書16 天災事変等	・市の要請による炊出しなどありますでしょうか。また、その際は市からの備蓄品提供はありますでしょうか。	仕様書16 天災事変等のとおり、天災事変等の対応内容については、事前に園と協議いただきます。
別表 2 経費分担表	・食材料費の請求は、「仕様書 7 業務内容」にあります、（目安金額単価×実食数）との認識でよろしいでしょうか。	仕様書 8 (2) 給食材料の調達方法、検査及び請求のとおりです。必要書類を添付のうえで、食材料の実際の購入額を請求いただきます。

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（洋光台第二保育園）

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質 問 内 容	回 答
	<ul style="list-style-type: none"> 現在の運営は横浜市直営又は委託業者かご教示下さい。また、委託会社の場合、運営会社名、現行契約金額をご教示下さい。 	<p>横浜市直営です。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 契約金額は、最低賃金が上昇した場合など、年度ごとに改定頂く事は可能でしょうか。 	<p>委託契約約款及び委託契約約款 第22 条第1 項に係る特記仕様書のとおりです。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 現在の害虫駆除方法と費用についてご教示下さい。 	<p>害虫駆除は年2回（半年に1回）行っています。市販の粘着トラップ商品を設置して生息調査を行い、生息を確認した後に、害虫駆除のベイト剤商品を使用しています。なお、害虫駆除1回あたりに市販の商品6個分（1,000円程度）を使用しています。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 献立作成と連動した発注を行うため、別途ソフトの購入は必要になりますでしょうか。 	<p>別途回答のとおりです。献立作成ソフトと連動した発注システムはありません。</p>

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（洋光台第二保育園）

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質 問 内 容	回 答
	土曜日の調理食数をご教示下さい	月平均 乳児25人 幼児38人 月最大 乳児60人 幼児96人 ※新型コロナウイルス感染症の影響の無い 令和元年度実績
	厨房図面のご提示をお願い致します。	別添のとおりです。
	現在の配置人員について、人数、勤務時間、勤務日数をそれぞれご教示下さい。	<ul style="list-style-type: none"> ・正規職員 2名 8:30～17:15 ・再任用職員 1名 8:30～17:15 週4日 ・会計年度任用職員（非常勤職員） 1名 8:30～17:00 週5日 ・会計年度任用職員（非常勤職員） 1名 8:30～15:30 週4日 計5名

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（洋光台第二保育園）

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質 問 内 容	回 答
仕様書 2 対象及び食数	土曜日の提供食数をお聞かせください。	月平均 乳児25人 幼児38人 月最大 乳児60人 幼児96人 ※新型コロナウイルス感染症の影響の無い令和元年度実績
仕様書 3 食事内容 (2)個別対応	宗教食の有無をお聞かせください。	現在、宗教食の対応はありません。
仕様書 8 業務の実施 (1)業務従事者	現在の人員配置をお聞かせください。	<ul style="list-style-type: none"> ・正規職員 2名 8:30～17:15 ・再任用職員 1名 8:30～17:15 週4日 ・会計年度任用職員 (非常勤職員) 1名 8:30～17:00 週5日 ・会計年度任用職員 (非常勤職員) 1名 8:30～15:30 週4日 計5名
仕様書 8 業務の実施 (1)業務従事者 ウ 栄養士	「保育所での調理経験を3年程度有する正規かつ常勤の管理栄養士または栄養士を1人以上配置すること。」とありますが、管理栄養士ではなく栄養士でも問題がないという認識でよろしいでしょうか。	問題ありません。

回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（洋光台第二保育園）

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質 問 内 容	回 答
仕様書2. 対象及び食数(添付資料4の2. 定員数等に関わる)	土曜日の園児様、職員様の人数をご教示ください。(平均的な人数で構いません)	月平均 乳児25人 幼児38人 月最大 乳児60人 幼児96人 ※新型コロナウイルス感染症の影響の無い令和元年度実績
仕様書2. 対象及び食数	個別対応について宗教食の園児様の対応はございますでしょうか。また、在籍している場合具体的な禁止食についてご教示ください。	現在、宗教食の対応はありません。
仕様書3. 食事内容(2)	職員様のお食事の量についてご教示ください。(幼児食の1.5倍等)	幼児食と同量です。
仕様書3. 食事内容	職員様のお食事は園児様と同様の提供時間でよろしいでしょうか。異なる場合、提供時間についてご教示ください。	同様です。
仕様書4. 食事時間	当社従業員が昼食をとることは可能でしょうか。また、可能である場合1食あたりの金額もご教示ください。	できません。
仕様書7. 業務内容(1) 食材の調達と調理方法	午前おやつと午後おやつの提供内容についてご教示ください。(市販品か手作りのものか)	午前おやつは、市販品です。また、午後おやつは、手作りです。
仕様書7. 業務内容(11) 保護者への情報提供	保護者様と保育士様との面談に同席すると記載ございますが、どのくらいの頻度でしょうか。(月に1回等)	前期、後期クラス懇談会(年12回程度：6クラス×2回)、育児支援講座等における栄養相談等の対応(年24回程度：新型コロナウイルス感染症以前の頻度)、アレルギー児のお子さんの保護者との面談(月1回程度/人)、また送迎時に保護者からご相談があった際にご対応いただきます。
仕様書8. 業務の実施(1) 業務従事者	可能であれば、現在の勤務人数と勤務時間についてご教示ください。(社員何名、パート何名等)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 正規職員 2名 8：30～17：15 ・ 再任用職員 1名 8：30～17：15 週4日 ・ 会計年度任用職員(非常勤職員) 1名 8：30～17：00 週5日 ・ 会計年度任用職員(非常勤職員) 1名 8：30～15：30 週4日 計5名
仕様書8. 業務の実施(1) 業務従事者	調理従事者が利用できる駐車場、駐輪場がございますか。	従事者用の駐車スペースや自転車置き場はありません。従事者の通勤は、公共交通機関を利用するか、車等を使用する場合は外部に駐車場を借りてください。
仕様書8. 業務の実施(6) 安全、衛生管理 キ. 検食	検食時間についてご教示ください。	仕様書2頁「4 食事時間」のそれぞれの食事時間の直前です。