

## 回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（南六浦保育園）

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>延長補食は市販でしょうか、手作りでしょうか。</li> </ul>	延長補食は基本的に市販の菓子等及び牛乳、お茶等です。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	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。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	土曜日の食数： 月平均 乳児28人 幼児12人 月最大 乳児48人 幼児23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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「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。</li> <li>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。</li> <li>園児は9名在籍しています。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>『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。</li> </ul>	調理室です。
P3, 7(4)麦茶の提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>昼食前(午前中)の麦茶の提供はありますでしょうか。</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	育児支援講座等における栄養相談等の対応（年1回程度）や、アレルギーのお子さんの保護者との面談（月1回程度/人、15時30分から16時30分）、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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	ドライシステムです。
P8, 8(6)安全衛生 ウ食品の取り扱い(力)	<ul style="list-style-type: none"> <li>果物の消毒方法は流水のみでよろしいでしょうか。</li> </ul>	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。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水であれば、消毒の基準を教えていただけますでしょうか。</li> </ul>	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(才)	<ul style="list-style-type: none"> <li>排水栓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。</li> </ul>	年2回行います。

キ検食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検食の場所はどちらでしょうか。</li> </ul>	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。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	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。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の納品時間を教えてください。</li> </ul>	前日納品：午後2時30分頃 当日納品の場合は、午前9:30頃です。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応の内容を教えてください。</li> </ul>	アレルギーの対応は、原則除去食です。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	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。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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？</li> </ul>	別添のとおりです。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各年齢の内訳人数を教えてください。</li> </ul>	入札説明書添付資料4「園情報」のとおりです。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	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。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> </ul>	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。

## 回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（南六浦保育園）

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28人 幼児12人 月最大 乳児48人 幼児23人 ※新型コロナウィルス感染症の影響 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"><li>・ 正規職員 3名 8:00～17:00</li><li>・ 非常勤職員 1名 8:45～14:30 週4日</li><li>・ 非常勤職員 1名 9:30～14:00 週4日</li><li>・ 非常勤職員 1名 9:00～14:45 週4日</li></ul> <p>計 6名</p>

## 回 答 書

件名：市立保育所調理業務委託（南六浦保育園）

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28人 幼児12人 月最大 乳児48人 幼児23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。	・正規職員 3名8:00～17:00 ・非常勤職員 1名8:45～14:30週4日 ・非常勤職員 1名9:30～14:00週4日 ・非常勤職員 1名9:00～14:45週4日 計6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。