

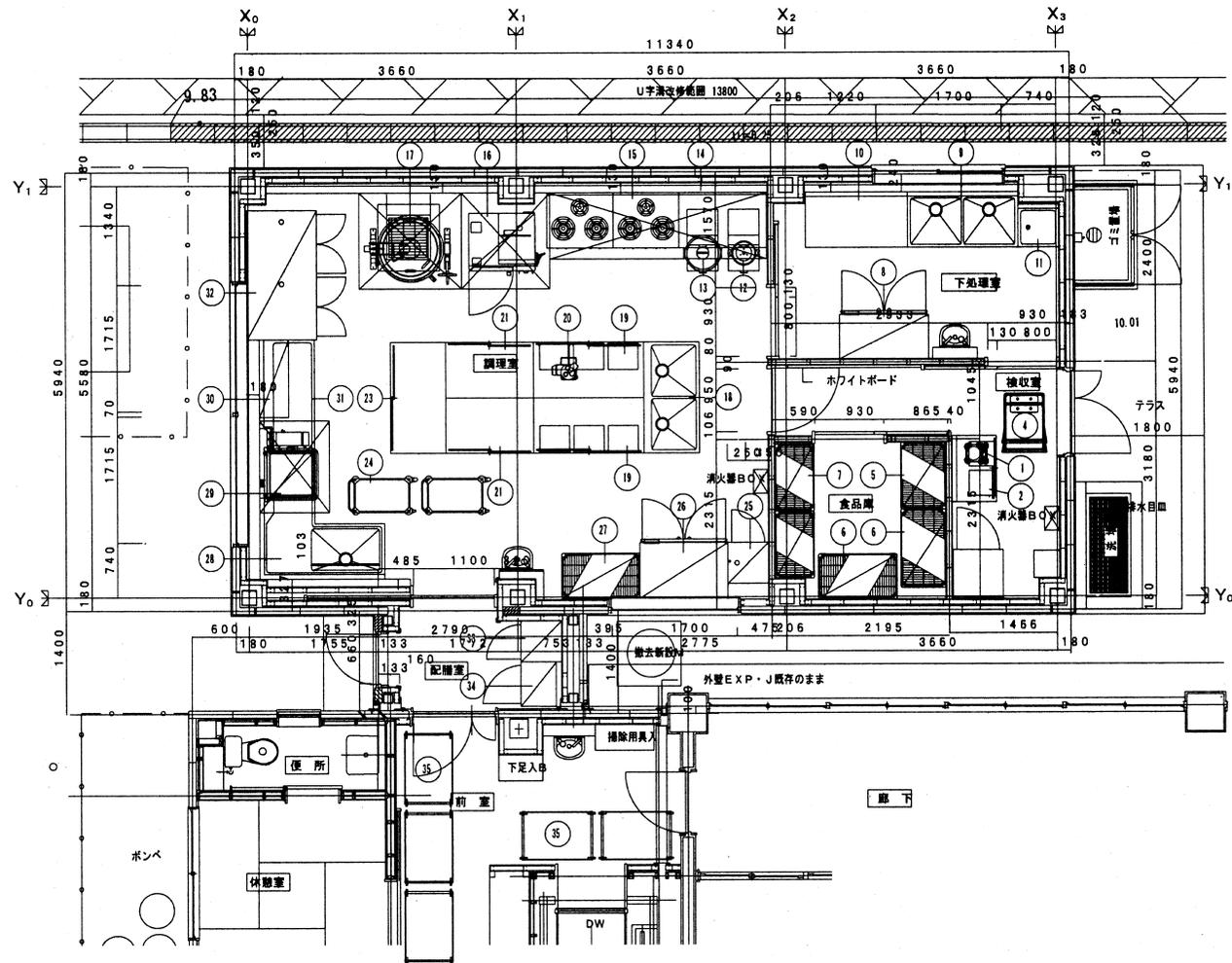
質問回答書

令和4年1月7日午後3時30分更新

入札番号	5043004
案件名称	秦野市立みどりこども園給食調理委託業務（長期継続契約）（令和3年度債務負担行為設定）
質問回答①	質問 職員食に使用する調理具材の大きさ等は、園児一般食と同じでしょうか。
	回答 職員食の食材の大きさ・使用食材・味付け・提供量等は、園児一般食（幼児食）と同様です。
質問回答②	質問 配下膳は園職員が引取り、返却いただける内容でしょうか。給食側が運搬をする場合、保育+教育利用、保育のみ、土曜日と各区分での配膳箇所数をご教示ください。
	回答 配下膳は、園職員が引取り及び返却を行います。昇降機を使用して配下膳を行う際、調理室近くの昇降機へのワゴンの運搬は、業務従事者（調理員）が行います。
質問回答③	質問 園内もしくは近隣で、厨房職員用の駐車場がございますでしょうか。貸出可能な場合、有料か否かもご教示ください。
	回答 近隣に月極駐車場がございます。職員専用ではございませんので、各自で契約してください。
質問回答④	質問 現在の社員、パートの在籍人数、勤務時間、シフトを開示して頂けますでしょうか。
	回答 現行の委託事業者が、業務を円滑に遂行できる適切な人員を配置しています。 「特定教育・保育等に要する費用の額の算定に関する基準等の実施上の留意事項について」（平成28年8月23日、府子本第571号・28文科初第727号・雇児発0823第1号通知）を参照し、業務を円滑に遂行できるよう、適切な配置をお願いいたします。

質問回答⑤	質問	厨房図面、厨房機器一覧の開示をお願い致します。
	回答	別紙のとおりです。
質問回答⑥	質問	食育、行事食、イベント食などの頻度についてご教示ください。
	回答	もちつきやおにぎり作り等の調理保育を年2～3回程度、誕生日会を毎月1回、お楽しみ給食を年1回実施しています。 例年、上記のとおり実施していますが、状況により、実施回数及び内容が変更となる場合がございます。
質問回答⑦	質問	業務責任者、副業務責任者以外の調理員の中で常駐者を置かなければならないとありますが、常駐者であればパートスタッフでも可能でしょうか。
	回答	就労形態は問いません。
質問回答⑧	質問	市主催の給食・食育検討委員会及び給食会議、市及び県主催の研修会の頻度をご教示ください。
	回答	給食・食育検討委員会は3ヶ月に1回、給食会議は2か月に1回、市及び県主催の研修会は不定期開催で年1回程度です。 令和3年度の実施状況は上記のとおりですが、状況により、実施回数に変更となる場合がございます。
質問回答⑨	質問	業務従事者の給食費についてご教示ください。
	回答	令和3年度の給食費は1日250円（昼食及び午後おやつ代）です。なお、主食の提供はございません。

質問回答⑩	質問	保育利用、教育利用園児の年間給食提供日数をご教示ください。 (平日のみ)
	回答	設計書のとおりです。
質問回答⑪	質問	保育利用園児のみの場合、職員の人数も減りますでしょうか。
	回答	園児の利用状況による職員数の変動はございません。ただし、職員の勤務状況により、多少の変動がある場合がございます。



品番	名称	規格仕様	外形寸法 (m/m)			数量	給排水				ガス (LPガス)			電気 (kW)			蒸気			備考
			間口	奥行	高さ		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	ピット	口径 (A)	消費量 (kW)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (kg/h)		
1	デジタル式上皿自動はかり	UDS-1V2-WP-6	242	292	122	1														秤量6kg 防水形
2	検収台		900	600	800	1														
3	冷凍冷蔵庫	HF-632T	625	650	1890	1			40			0.380								
4	スタッキングカート	STK-500	675	620	800	2														
5	メトロマックスQ	MQ7APE-4/MQ2436G-4	909	613	1892	1														4段
6	メトロマックスQ	MQ7APE-4/MQ2442G-4	1061	613	1892	2														4段
7	メトロマックスQ	MQ7APE-4/MQ2136G-4	909	535	1892	2														4段
8	冷凍冷蔵庫	HRF-120ZFT	1200	650	1890	1			40			0.644								定格内容積764L (冷蔵室568L 冷凍室196L)
9	二槽シンク		1500	750	800	1	15×2	15×2	40×2											
10	作業台		(1380)	750	800	1														
11	水切台		(550)	(590)	800	1			40											
12	ガス炊飯器	RR-20SF2	431	335	348	1							φ9.5ゴム	4.65						○
13	ガス炊飯器	RR-50S1	525	481	434	1							φ9.5ゴム	10.30						○
14	炊飯台		1200	750	800	1														
15	ガステーブル	XXS-975T	900	750	800	2				20	40.20									㊦
16	スチームコンベクションオーブン	CS12-66-T	900	795	1595	1	15		40	20	17.50	0.340								㊧
17	ガス回転蓋	GHS-26	1381	906	1740	1	20	20	ピット	要	20	28.00								㊨
18	二槽シンク		1500	750	800	1	15×2	15×2	40×2											
19	引出付台下戸棚		1500	750	800	2														
20	カッターミキサー	R-301UD	360	310	570	1						0.700								
21	台下戸棚		1200	750	800	2														
22	テーブル形冷蔵庫	RT-120SDF-ML	1200	750	800	1			40			0.183								定格内容積320L
23	台下戸棚		1500	750	800	1														
24	UTSカート	NUTS1	759	461	923	2														
25	包丁まな板消毒保管機	KGSK-5-eT	550	550	1900	1			40						3.100					上段欄仕様
26	冷凍冷蔵庫	HRF-120ZF	1200	800	1890	1			40			0.644								定格内容積1004L (冷蔵室1004L)
27	メトロマックスQ	MQ7APE-4/MQ2442G-4	1061	613	1892	1														4段
28	ソイルドテーブル		1700	750	820	1	15	15	40											
29	食器洗浄機	i550-GHAI0ND	897	748	1489	1		15	40	15	11.30	1.000								○ プースター石 給湯条件: 60℃以上
30	ラックシェルフ		1050	400	1段	1														
31	クリーンテーブル		1500	750	820	1														
32	消毒保管機	MCK-40-e	1750	950	1900	1			40×2						12.800					片面式 食器かご別途
33	掃除用具ロッカー		550	550	1800	1														
34	戸棚		(600)	(480)	1800	1														
35	配膳車		960	660	800	5														
設備容量合計												152.15	3.511	0.000	15.900				0.0	

注) 設備容量の数値は各1台当たりを示す。