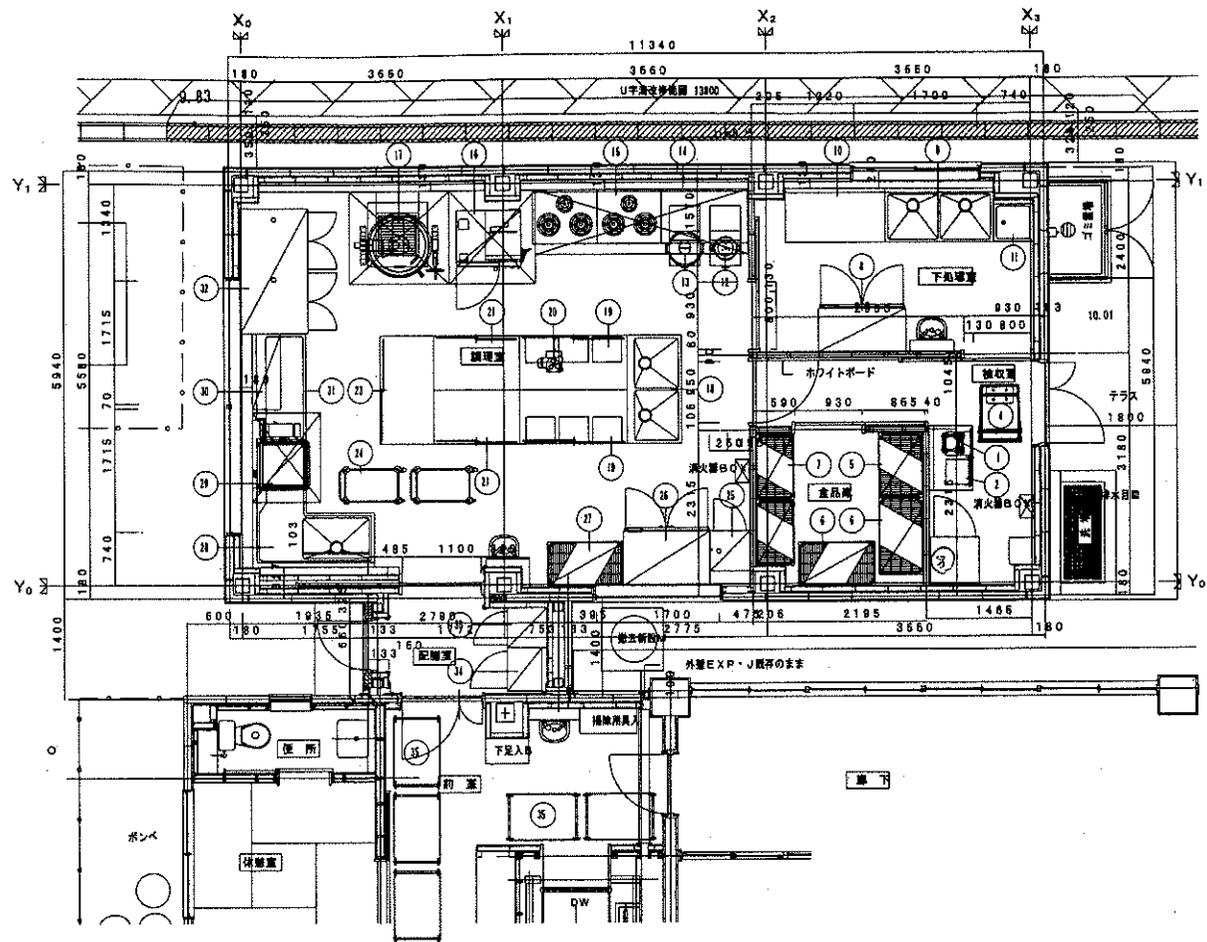


質問回答書

令和7年1月7日午前10時00分更新

| | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 入札番号 | 5073002 |
| 案件名称 | 秦野市立みどりこども園給食調理委託業務（令和6年度債務負担行為設定）（長期継続契約） |
| 質問回答① | 質問 仕様書3.(3)給食時間等について 職員の喫食時間及び配膳方法をご教授ください。 |
| | 回答 各クラスに配置された職員の給食は、園児と同様の喫食時間及び配膳方法です。職員室職員の給食は、概ね12時頃で園児と同様の配膳方法です。 なお、配膳方法は、仕様書4(7)に記載したとおりとなります。 |
| 質問回答② | 質問 仕様書4.(2)調理 アについて アレルギー児食について、現在対応しているアレルギー児の人数、種類、対応方法（除去食、代替食等）をご教授ください。 |
| | 回答 現在、アレルギー等による特別対応食の提供をしている園児は6名おり、除去食品は卵、ピーナッツ、くるみ、豚肉です。 基本は食品の除去ですが、献立の内容により代替を提供する場合があります。 |
| 質問回答③ | 質問 仕様書4.(2)調理 イについて 当日納品を原則として記載がありますが、おおよその納品時間をご教授ください。 |
| | 回答 給食物資納入事業者へは、午前9時までの納品を依頼しています。 |

| | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| 質問回答④ | 質問 |
| | <p>仕様書 20 給食費について 市が定めた給食費とありますが、給食費の金額（税抜き）をご教授ください。</p> |
| 質問回答④ | 回答 |
| | <p>令和6年度の職員給食費は1日250円（昼食副食費及び午後おやつ代）です。なお、税対象外となります。また、主食の提供はありません。</p> |
| 質問回答⑤ | 質問 |
| | <p>厨房の図面、厨房機器一覧をご教示ください。</p> |
| 質問回答⑤ | 回答 |
| | <p>別紙のとおりです。</p> |



厨房機器一覽

| 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 | | | フイード | 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 | XY5-975T | 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-GH10ND | 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。