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。	月最大 乳児27人 幼児28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。 ・個別対応の園児は8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。	アレルギーのお子さんの保護者との面談(月1回程度/人 15:30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。 受託者は保護者向けに食事や栄養に関するお便りを独自に作成し、月1回配布しています。
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。
工施設管理(才)	・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。
	・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。	業者によって違いますが、だいたい 前日納品:午後0時30分と午後3時10分 頃 当日納品:午前8時15分と午前9時頃 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。

入札説明書等		
(設計図書《仕様書》頁 等)	質問內容	回答
	現状の配置人数をご教示下さい。	・正規職員 1 名8:30~17:15 ・会計年度任用職員(非常勤職員) 2名8:30~17:00週4日 計3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でしょうか。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 ウェブサイトに一部を掲載しています。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、調理 業務委託実施園のため、委託者からは、貸与していま せん。
	・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になりますが、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きます。
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		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。
様式7 調理用設備・備品一覧 表	・食器消毒保管庫がありませんが、現在どのように保管されておりますか。また、購入して頂くことは可能でしょうか。	食器消毒保管庫はありますので、購入は不要です。 契約時には、一覧表へ反映します。

回 答 書

入札説明書等 (設計図書《仕様 書》頁等)	質問內容	回答
	・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。	委託事業者です。また、株式会社安田物産に 27,467,008円/年で委託しています(5年契約)。
	・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。	「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。
	・現在の害虫駆除方法と費用についてご教示下さい。	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3個分程度(800円程度)を使用しています。
	・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。	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。

回答書

入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質問內容	回答
	土曜日の調理食数をご教示下さい	月平均 乳児18人 幼児18人 月最大 乳児27人 幼児28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。	・正規職員1名8:30~17:15 ・会計年度任用職員(非常勤職員) 2名8:30~17:00週4日 計3名