

入札参加予定者様

入札説明書等に関する質問に対する回答

こども青少年局三春学園

件名「横浜市三春学園(児童養護施設)給食業務委託」の入札説明書等に関する質問に対して次のとおり回答します

No.	入札説明書等 (設計図書《仕様書》頁等)	質問内容	回答
1	仕様書 1ページ 5 給食の種類	給食の種類は普通食と特別食の2種類とありますが、現在対応されている特別食の種類とその人数を教えてくださいませんか。	<ul style="list-style-type: none"> ・病児食(幼児は現在いません。) 必要の都度、おかゆを作成、在庫のヨーグルトを出すなどの対応をする。(年間実績5人×5日 25日程度) 感染症については、普通食を使い捨て容器に盛り付けていただきます。 ・食物アレルギー児対応 卵、乳、えび、かに、貝類、もも、キウイ、メロン 対応児 1名 普通食をもとに除去、代替食材を使用した献立を学園栄養士が作成しています。 ・薬効阻害防止のため、グレープフルーツ禁の児童2名と納豆禁の児童1名が在園しており代替を出しています。(実人数2名) ・行事食 現在は、たなばた会、お楽しみ会、卒園を祝う会の3つの行事。70～90食を準備します。
2	仕様書 2ページ	給食数について、「食数は1回あたり昼50食(休日70食)」とありますが、この昼50食は平日の学校がある日の小学生以外の弁当の数という認識でよろしいでしょうか。	そのとおりです。
3	仕様書 2ページ 6 給食数	給食数について、詳しい人数の内訳を教えてくださいませんか。(例:朝 小学生○人、中学生○人、職員○人 昼 お弁当○人、職員○人等)	<p>日による若干の変動はありますが</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝・夕および休日昼 小学生 7名 中学生 12名 高校生 29名 職員・実習生 8～14名 ・平日昼 中学生 12名 高校生 29名(弁当) 職員・実習生 3～5名
4	仕様書 3ページ 8 委託の内容	おやつは、既製品を提供していますでしょうか、もしくは手作りでの提供でしょうか。	基本的には既製品ですが、月に2回程度、手作りおやつ(プリン、ゼリー、カップケーキ等)があります。季節のものとして、鏡開きのお汁粉、恵方巻、十五夜のお団子などがあります。
5	仕様書 3ページ 8 委託の内容 (4)食事搬出方法・搬出時間 ア 搬出方法	「朝、夕及び休日の昼食はブロック毎に食缶、鍋、保温ジャー等に調理したものを衛生的に盛り付ける」とありますが、1人分ずつお皿に盛っての提供はないという認識でよろしいでしょうか。また、お皿に盛っての提供がある場合、使用されている食器の種類を教えてくださいませんか。(メラミン食器、陶器等)	そのとおりです。(原則として皿盛りは不要です。)ただし、平日の昼でブロックごとの人数が5名以下の時は、おかずを皿盛りしていただいています。使用している食器は主に陶器(各ブロックで管理しているもの)になります。

6	仕様書 3ページ 8 委託の内容 (4)食事搬出方法・搬出時間 イ 搬出先	搬出先について、K・S・L ブロックの位置がわかるフ ロアマップ等ありましたら いただけますでしょうか	K、Sブロックは、園の敷地内の建物(旧職員宿舎)で す。 Lブロックは、道路を渡ったアパートの1階です。 K、Sブロック案内図別添。 Lブロックは敷地外の賃貸施設のため、現時点で場所 をお示しすることはできませんが、K、Sブロックとほぼ 同じ距離です。
7	仕様書 3ページ 8 委託の内容 (4)食事搬出方法・搬出時間	食事の搬出方法・搬出時間 に関しまして、職員食や 実習生の食事について も、児童と同じ搬出場所、 時間となりますでしょうか。	そのとおりです。
8	仕様書 3ページ 8 委託の内容 (4)食事搬出方法・搬出時間 ア 搬出方法	「平日の通学弁当及び行 事食等の弁当は、弁当箱 または使い捨て容器に盛 り付け、搬出する」とあり ますが、弁当箱は児童の私 物の弁当箱を使用してお りますでしょうか。もしくは 私物ではなく、全員同じ弁 当箱を使用しておりますで しょうか。	記名された個々のお弁当箱を使用しています。前日の 夜にブロックごとにお弁当箱をセットしお渡ししてい ます。
9	仕様書 3ページ 8 委託の内容	下膳の時間は何時になり ますでしょうか。 また、下膳方法を教えて いただけますでしょうか	厨房から給食を受け取ると、各ブロックにおいてブ ロックの食器に盛り付けし、盛り付けが完了次第、食缶等 は搬出を受けた場所に返却します。(厨房の搬出から 概ね20～30分後) 搬出場所と同じ場所に食缶等の回収をお願いします。
10		厨房職員が昼食をいた だくことは可能でしょ うか。可能な場合は、1 食いらいになりますで しょうか。	昼食の提供はしておりません。
11		現在の厨房職員様の人数 やシフトを教えてください ますでしょうか。	・職員体制は、 栄養士1名、調理師3名、パート従業員3名です。 ・シフトは、 早番(1名) 平日 4:30～13:30 土日祝 5:30～14:30 Y番(1名) 平日 5:00～14:00 土日祝 5:30～14:30 遅番(1名) 9:30～18:30(平日、土日祝とも) です。
12		洗浄は、朝・昼・夕・おや つ各何名で行ってござ いますでしょうか。また、 一回の洗浄にかかる時 間を教えてくださいませ うでしょうか。	ブロックで使用する食器、鍋やお弁当箱の洗浄は各ブ ロックの職員が行っています。厨房では厨房内で使用 する調理器具、鍋、食缶、検食用の食器の洗浄のみを 食事毎に行っています。(現在は洗浄専任の職員はお らず、調理と一連の作業の中で洗浄を実施。)
13		厨房職員用の駐車場はあ りますでしょうか。 ある場合、駐車場代は無 償でお借りできますで しょうか。	駐車場として整備はされていませんが、調理場を出た スペースに車を置くことは可能です。基本は1台分を無 償でお貸ししています。

14	仕様書 1ページ 3 業務の実施場所 (2)食事及び食材等の運搬 業務	前回の仕様書ではYハイム(三春学園から車で6分)の配送がありました が、今回の仕様書では記載されていませんので、今後のYハイムの配送は無いという認識でよろしいでしょうか。	そのとおりです。(Yハイムへの配送は業務内容に含まれません。)
----	--	--	---------------------------------