川崎市公立保育所調理業務委託公募型プロポーザル 質問回答書

	がいる。	安武公券空プロホーッル 貝向四合者
番号	質問事項	回答事項
1	厨房図面をご共有いただくことは可能でしょうか。 また、厨房機器リストについても併せてご提供い ただけますでしょうか。	防犯上の理由から公表を控えている情報を含むため、入札をご希望の業者様には、資料をメールでお送りしますので、お手数ですがご連絡をお願いいたします。
2	宗教上の理由により特別対応が必要なお食事がある場合、その有無および具体的な対応 内容についてお教えいただけますでしょうか。	令和7年9月1日現在、2園とも宗教上の特別対応はありません。 宗教的理由で特定の食品を除去する必要がある場合は、可能な 範囲で対応しています。 主菜の除去が難しい場合は、ご家庭から持参いただいた主菜を 盛り付けて、提供していただくことがあります。
3	調乳に必要な器具類(哺乳瓶ウォーマー、計量スプーン等)は園内に揃っておりますでしょうか。また、弊社側で準備が必要な場合はその旨ご教示いただけますでしょうか。	調乳に必要な器具類は園で準備します。哺乳瓶ウォーマーについては、使用しておりません。
4	アレルギーをお持ちのお子様の情報について、下記2点を具体的にご教授いただけますと幸いです。 ①どのようなアレルギーをお持ちのお子様(例:乳アレルギー〇名、小麦アレルギー〇名) ②何名、在園しているのか(例:0歳児〇名、1歳児〇名)	個人の特定につながる情報を含むため、公表を差し控えております。入札をご希望の業者様には、資料を個別にメールで送付いたしますので、ご希望の方はご連絡ください。
5	配膳および下膳について、具体的な流れをご教示ください。 厨房から各教室への食事運搬(ワゴン等)は委託側・受託側いずれの業務区分となりますか。 同様に、各教室から厨房への下膳(ワゴン等)についても業務区分をご教示ください。	仕様書7(3)イに記載のとおり、2階フロアについては、受託者が小荷物昇降機から各クラスまで食事を運搬し、引き渡しを行ってください。1階フロアについては、受託者が配膳台まで運搬し、引き渡しを行います。 下膳については、保育園職員(委託者)が、1階配膳棚または2階の小荷物昇降機まで運搬します。
6	現在の給食運営における人員配置状況を、以下の内容を含めて具体的にご教示ください。 ① 職種別(正社員・パート等)勤務時間、休憩時間の有無(例:正社員 8:00~17:00 休憩時間12:00から1時間/パート 9:00~13:00 休憩時間12:00から45分) ② 平日および土曜日の1日あたりの出勤人数(例:平日 正社員2名 パート3名、土曜日:社員1名、パート1名)	①正規職員2名(8:30~17:15、休憩時間帯は日によりますが1時間)、会計年度任用職員2名(週20時間1名(4h×5日相当)、週5時間1名(1h×5日相当))に加え、交代要員として、週11.75時間(4h×1日、7.75h×1日相当)1名を雇用する配置体制です。 ②平日:正規職員2名、会計年度職員2名(4h×1名)(1h×1名)、土曜日:正規職員1名、会計年度職員1名(4h)
7	現在が直営で運営されているか、委託業者様が 運営しているかどうかご教示いただけますでしょ うか。委託業者様が運営している場合、現在ご 契約中の給食委託業者様の社名を開示いただ けますでしょうか。	現在は直営で運営しております。
8	調乳の時間帯についてお教えください。	基本は昼食提供時、おやつ提供時になります。
9	哺乳瓶の洗浄作業は委託側・受託側どちらが担当されておりますか。 受託側で対応する場合、下膳の時間帯についてもご教示ください	洗浄は受託側の担当になります。目安ではございますが、下膳時間は昼食は12時頃、おやつは15時半頃です。
10	土曜日の食数について、乳児・幼児それぞれの 最少人数および最大人数をお教えください。	今年度4~9月において、 上麻生保育園 乳児 最大 7人、最少 2人 幼児 最大 10人、最少 3人 下小田中保育園 乳児 最大 4人、最少 1人 幼児 最大 6人、最少 0人 となっております。

番号	質問事項	回答事項
11	職員向けのお食事提供はございますでしょうか。 ある場合は、平日、土曜日の食数をご教授ください。 また、職員の方がおやつを召し上がるかも併せ てご教授ください。 召し上がる場合、平日、土曜日の食数をご教授く ださい。	職員への食事の提供はありませんが、指導用として園児と一緒に食べる食事を昼食、おやつともに6食程度用意していただきます。 土曜日は2食程度となっております。
	仕様書3ページ(12)「その他」に記載の川崎市主 催献立説明会について、開催頻度と所要時間を 教えてください。	献立説明会は、3月、4月、6月、9月、12月の年5回開催しています。所要時間は1時間半ほどで、献立の説明、留意点、献立反省、注意点などをお伝えしています。
13	仕様書5ページ(4)「安全・衛生管理」について、 川崎市の衛生基準に準じた運用でよろしいでしょうか。 (例:川崎市では肉用まな板を緑色と定めていますが、弊社のマニュアルで赤色の場合、市の基 準に沿っていれば問題ないかご確認ください。)	安全・衛生管理につきましては、川崎市の衛生基準に準じた運用で問題ございません。 例えば、まな板の色分けについても、市の衛生基準に沿っていれば、貴社のマニュアルに基づいた運用で差し支えありません。
14	延長補食の下膳は園側・弊社側いずれが担当されておりますか。また、延長補食を召し上がるお子様の人数について、平日・土曜日それぞれの最少人数および最大人数をお知らせください。	延長保育補食につきましては、17時前に延長検食を実施後、食器類のセットまでが受託者の業務となります。その後の配膳・盛付・下膳は、委託者(園側)の業務となります。食器のセットが完了した時点で、受託者職員は退勤していただいて構いません。なお、延長保育補食の提供は18時30分頃となります。また、延長保育補食を召し上がるお子様の人数につきましては、以下のとおりです。 上麻生保育園 乳児 最大 1人、最少 1人 幼児 最大 5人、最少 1人 土曜は1~2人 下小田中保育園 乳児 最大 3人、最少 0人
	仕様書1ページ「4.(4)年末保育実施園」について、今回対象の2園は年末保育実施園に該当しない認識でよろしいでしょうか。また、「毎年度決定」とは年度ごとに実施園が変わるという認識で正しいか、決定時期もご教示ください。	現在は、ほとんどの年末保育が、保育・子育て総合支援センターで実施されており、当該園が実施園になることは少ない状況です。ただし、今後の状況によっては実施園となる可能性もゼロではありません。 なお、年末保育の実施園の決定時期は、例年10月頃となっております。
16	仕様書に記載の盛り付け方法について、より具体的な手順をご教示ください。特に、食缶での配膳が一部か全部か、具体的に汁・ご飯は食缶で、主菜・副菜は個別盛り等の運用方法についてもお知らせください。 【例】 ① 厨房内ですべて個別盛りとする。 ② 0歳児は厨房内個別盛り、1~5歳児は各クラスで園職員様による食缶盛り付け。 ③ 汁物・ご飯は食缶提供、主菜・副菜は個別盛り等。	仕様書7(3)アに記載があるように、年齢別に食器や食缶での配食となります。 3歳以上の主食以外は全て給食室で食器に盛り付けるのが基本です(昼食は主食、汁物、おかず、果物)。離乳食、アレルギー等個別対応食は個人ごとの盆で提供します。 3歳以上の主食は給食室で盛り付け、または食缶での配食になります。食缶での配食は、子どもの状況や保育に合わせて施設長から指示があります。
17	各園独自のハウスル―ル等がございましたら、 事前にご共有いただけますと幸いです。	現時点では、各園独自のハウスルール等は特にございません。 ただし、業務開始後において、園の運営状況等に応じて細かな対 応が必要となる場合がございます。 その際は、決定業者様と相談のうえ、適宜調整させていただきま すので、何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。