

# 所沢市立保育園給食調理業務委託に関する質問と回答について

公開日: 令和2年6月26日(金)

No.	資料名等	質問内容	回答
1	《募集要領》 P.4 10	<p>経営状況を証明する書類(直近3か年)とご指定がございます。弊社は、一昨年統合と再編を行い新設されたため、弊社としての経営状況を証明する書類が2018年度・2019年度分のみのご用意となります。</p> <p>2017年度分については、統合再編前(吸収分割前)の貸借対照表・損益計算書のご用意としてよろしかったでしょうか。</p>	その通りで問題ありません。
2	《募集要領》 P.4 10(5)	<p>原本1部・副本14部とのご指定がございますが、副本に関しては、企業名を消す処理などを行う必要はないという認識でよろしかったでしょうか。記載がなかったため、念のため確認をさせていただければと存じます。</p>	副本に関して、企業名を消す処理は必要ありません。
3	《様式7》会社概要 (2)(3)	<p>学校給食の実績記載についてです。質問1と重複いたしますが、弊社は、一昨年統合と再編を行い新設されました。吸収分割以前(平成27～29年度分)の学校給食契約実績を記載することは可能でしょうか。</p> <p>吸収分割以前は、学校給食の給食調理業務も一括して行っていましたが、平成30年度から別グループ会社が、学校給食を専門に運営を行っています。</p>	その通りで問題ありません。
4	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.3	<p>① 補食と夕食の時間を拝見いたしますと、0歳児と3歳未満時(3歳以上児)18:15～ / 18:30～で分けてありますが、基本的に補食と夕食は同じタイミングで提供する認識でよろしいでしょうか。</p> <p>② 現在の調理員様は、18:30にご提供した後、退勤されていますでしょうか。調理員様をご提供したのち、夕食後、下膳まで対応していらっしゃるかどうかをご質問させて頂きたいと存じます。(所沢市様で夕食後～時まで必ず常駐していなければならないという規定がありましたら合わせてご教示くださいますと幸いです。)ご対応させていただく内容によって配置人員・時間帯が多少変わりますので、確認したく存じます。</p>	<p>①仕様書上の時間については目安としており、詳細な運用は各園によって異なります。概ねその時間に提供するものと捉えていただければと思います。</p> <p>②原則、下膳まで対応をさせていただいております。展示食については園の職員で対応をしています。夕食の下膳時間については、概ね19時前後となっております。仕様書では具体的に夕食後～時まで常駐という記載はありませんが、P1「5 業務の実施日及び時間」に勤務時間について記載がありますので、ご参照ください。</p>

No.	資料名等	質問内容	回答
5	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.12	<p>配膳・下膳について確認したいと存じます。弊社は、喫食状況の確認のため、可能な限り、園児様・保育士様とのコミュニケーションも大事にしたいと考えています。そこで、配膳・下膳はどこまでの業務となりますでしょうか。</p> <p>給食室まで運搬させていただき、各園の園児様それぞれへ配膳するところまでなのか、それとも、ワゴンに乗せて保育室まで運ばせていただくところまでなのか確認したいと存じます。（下膳についても同様に確認したいと存じます。）</p> <p>各保育園様とご相談しながらご対応させていただくことが可能かどうか、事前に把握しておきたいと存じます。</p>	<p>配膳、下膳につきましては、基本的には、配膳は配膳室（給食室前）まで準備していただき、各クラスでの配膳は園の職員が行います。下膳につきましても園の職員が配膳室（給食室前）まで戻しております。</p> <p>配膳、下膳に関して通常、委託事業者に実施していただくことは想定しておりませんが、食育活動や日々の喫食状況等の確認等で園児、保育士とのコミュニケーションを園と相談しながら進めていくことは可能です。</p>
6	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.5	<p>各保育園様における、現在の調理員様の人員体制について可能であればご教示頂けますと幸いです。</p>	<p>各園の現在の調理従事者の総数は下記のとおりです。なお、一日の出勤人数は状況等により変わります。</p> <p>【松井保育園】6名   【並木保育園】7名 【柳瀬保育園】10名   【松郷保育園】8名</p>
7	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.2	<p>定員が150名の並木保育園様ですが、実際の園児様の食数は112と基本の食数と記載があります。</p> <p>今後近いうちに園児様だけで150食程度まで増える見込みはございますか。40食程度変わりますと、人員配置に反映させる必要があるかと存じますので、念のため確認です。</p>	<p>現時点では近々に40食程度増える見込みは低いと考えております。</p>
8	その他	<p>保育園への通勤についてです。</p> <p>この度ご応募させていただき保育園様の中には、駅から離れている保育園様もあるかと存じますが、保育園様の駐車場をお借りすることは可能でしょうか。</p>	<p>各園の駐車場は保護者様の送迎用のため、通勤に伴う受託者の従業員用駐車場につきましては、受託者で確保していただきますようお願いいたします。</p> <p>バイク、自転車通勤自体は可能ですが、各園に止められるかどうかについては状況によりますので、各園で調整となります。</p>
9	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.1	<p>委託期間中の1年間の稼働日数をお教えいただけますでしょうか。</p>	<p>各年度の保育園開園日数は以下のとおりです。</p> <p>令和3年度：293日 令和4年度：293日 令和5年度：294日</p>

No.	資料名等	質問内容	回答
10	《募集要領》 P.4 10	提案書に添付する直近の納税証明書は「その3の3」でよろしいでしょうか。	国税の場合、国税様式その3の3(いわゆる滞納なし証明)、県及び市税につきましては、国の証明書の内容に準じたものをご提出ください。
11	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.5	責任者にあたる者の条件として、貴市の給食調理業務委託で副責任者として1年以上従事しているものを業務責任者にする際は、サポート体制が整っている場合であれば、責任者経験のあるものが在籍せずともよろしいでしょうか。	仕様書では「業務責任者においては保育園またはそれに準ずる集団給食施設において責任者の経験があること。」としていることから、当市での給食調理業務に1年以上の経験を持つ副責任者を業務責任者とする場合、当該職員以外に責任者の経験がある職員の配置をしていただく必要があります。
12	その他	グループ1(松井・並木)、グループ2(柳瀬・松郷)のそれぞれの現在の調理従事者の総人数と平日、土曜日の出勤人数をご教示ください。	調理従事者の総人数についてはNo.6をご参照ください。平日、土曜日の出勤人数につきましては、園の食数等により異なりますので、食数等に応じた人員配置をお願いします。
13	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.1	現在の一日の給食室での作業時間は朝何時から夜何時までになりますか。	原則、開園時間内としているため、7時00分から20時00分までとなります。なお、検収や夕食によって勤務時間は各園で異なります。
14	その他	今月の1週間分の献立指示書をご教示ください。	献立指示書については園によって異なるため公開を控えさせていただきますのでご了承ください。
15	その他	夕方の補食、夕食の献立(1ヶ月分)及び献立指示書(1週間分)をご教示ください。	補食については主におにぎりのため、献立はありません。夕食の献立は別紙をご参照ください。献立指示書については園によって異なるため公開を控えさせていただきますのでご了承ください。
16	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.2	現在、対象の園でアレルギーを持っているお子様は何名ずついらっしゃいますか。また、重度なアレルギー児の有無、現在対応しているアレルギー品目も併せてご教示ください。	現在各園でアレルギーを持っている園児は2名～11名程度であり、品目については以下のとおりです。 【現在対応している品目】 小麦、乳、卵、軟体類、甲殻類、魚卵、ごま、ピーナッツ
17	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.12	各園の現在の配膳先及び下膳の回収先をご教示ください。	No.5をご参照ください。

No.	資料名等	質問内容	回答
18	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.1	園ごとの現在の食材の納品時間を八百屋、肉屋、魚屋、米屋等食材業種ごとご教示ください。	肉、豆腐に関しては8時から9時の間、魚、野菜については7時から9時の間に納品があります。その他については概ね15時までの間に納品があります。
19	その他	各園の全体図面をご教示ください。	施設の図面については、防犯上の観点から公開を控えさせていただきますのでご了承ください。
20	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.12	各園の配膳は食器に盛り付けて配膳か又は食缶での配食のどちらの方法を採用されていますか。	個別の盛り付け、また食缶での配食どちらもあります。各園の状況、または年齢や時期によって異なります。  ※現在は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、原則全て個別盛り付けとしております。
21	調理室資料	休憩室について図面に記載がない並木保育園、松郷保育園は休憩室及び更衣室はありますか。	並木保育園及び松郷保育園においても、委託事業者用の更衣室兼休憩室を用意しております。
22	調理室資料	柳瀬保育園、松郷保育園には下処理室はありますか。	当該保育園には下処理室はありません。
23	調理室資料	並木保育園、松郷保育園はダムウエーターを使用していますか。使用している場合は園全体図面でお示しください。また、全ての園のダムウエーターはワゴン車ごと載せることができますか。	松郷保育園については使用しておりません。並木保育園についてはダムウエーターを使用していますが、柳瀬保育園及び松井保育園含め、ダムウエーターにはワゴンを載せることはできません。 図面につきましては、No.19のとおり、公開を控えさせていただきますので、ご了承ください。
24	《様式4》 応募申請書	定款、寄付行為、規約その他これらに類する書類、登記事項証明書(全部事項証明)、納税証明書(国税・県税・市税)はすべて原本の提出という認識でよろしいでしょうか。	登記事項証明書及び納税証明書につきましては、原本での提出をお願いいたします。その他は写しで問題ありません。
25	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.4 10	生野菜等の消毒に用いる次亜塩素酸ナトリウムについては、市の指定する薬品とありますが、メーカー及び薬品名をご教示ください。	現在使用している薬品については以下のとおりです。 (株)オーヤラックス:ピューラックスS

No.	資料名等	質問内容	回答
26	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.8 1(2)	各園の現在の食数の発注は毎日何時頃どのようにして連絡が給食室に来ますか。	園により異なりますが、給食室前のボードに記入する方法や専用の用紙を給食室に渡す等の方法で概ね9時までには給食室に食数の発注を行います。
27	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.9 2(2) ウ	各園のこれまでの園独自の行事(夏祭り、お泊り会等)の実施状況をご教示ください。	園行事としてはお泊り保育、夏祭りや運動会、遠足、もちつき、卒園式等があります。その他にも豚汁つくりやお店屋さんごっこ等、各園で行っているものもあります。 当市HP上に「保育施設等の紹介」を掲載しており、その中に各園での主な行事を記載しておりますので、ご参照ください。
28	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.9 2(2) オ	これまで各園で実施されたクッキング内容をご教示ください。また、当日の申し出で行った内容についても併せてご教示ください。	クッキングではおにぎりやみそ汁を作ったり、お米を研ぐ、野菜の皮をむくことやクラスでホットプレートを使用しホットケーキを作ったり等行っております。 基本的には給食会議等で事前にクッキングの調整は行いますが、園で栽培した野菜で急ぎ収穫したもの等を確認の上、対応してもらったこともあります。
29	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.9 2(4)	現在実施されている会議の実施頻度及び1回の実施時間を月単位でご教示ください。また、会議はどちらで行っていますか。	会議の開催頻度及び場所については以下のとおりです。 ・献立検討会議 月に1回開催しており、年間3、4回各園から出席していただいております。開催時間は概ね2時間、会議の場所は市役所となります。 ・給食会議 月に1回開催しており、開催時間時間は30分から1時間となります。開催場所は各保育園であり、概ねお昼前後に行う園が多いです。
30	その他	従事者の給食費をご教示ください。	従事者の方には現在月額5,500円(1日270円)をいただいております。
31	その他	通勤手段について、各園駐車場をお借りすることはできますか。また、バイクや自転車での通勤が可能かどうかご教示ください。	No.8をご参照ください。

No.	資料名等	質問内容	回答
32	その他	可能であれば、現在の委託料をご教示ください。	現契約の委託料は以下のとおりです。 所沢市立松井保育園外1園給食調理業務委託: 89,702,640円 所沢市立柳瀬保育園外1園給食調理業務委託: 119,899,984円 (両契約とも平成30年度から3年間の複数年契約)
33	《様式4》 応募申請書	納税証明書(国税・県税・市税)と記載がありますが、国税はその3の3でいいのでしょうか。併せて、県税・市税についても提出の必要性がありますか。	No.10をご参照ください。
34	《様式4》 応募申請書	埼玉県税及び所沢市で税金を納めている場合には未納がない証明の提出は必要でしょうか。または、本社所在地にかかる地方税(法人事業税、法人住民税、固定資産税)の証明書が必要なのでしょうか。	所沢市競争入札参加資格に登録している所在地における国税及び納税証明書(国税・県税・市税)証明書を添付していただければ問題ありません。※必要書類は国税がその3の3、地方税が法人事業税及び法人住民税
35	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.15	夕食が提供されない場合(土曜日含む)についても、必ず20時まで1名以上業務従事者が勤務してなければならないのでしょうか。	夕食の提供がなく、勤務の必要性がない場合には不要です。
36	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.4 10	生野菜等の消毒に用いる次亜塩素酸ナトリウムの金額はいくらでしょうか。	使用薬剤についてはNo.25をご参照ください。
37	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.12	作業管理の配膳方法はどのような形式でしょうか。(食缶・個別盛り等)	No.20をご参照ください。
38	《別紙2-1,2-2》 仕様書 P.12	水分補給やお散歩等のお茶対応はどのように実施するのでしょうか。	やかんに麦茶またはほうじ茶を用意していただく形になります。置く場所や用意する時間については、園によって異なります。 お散歩時は基本的にペットボトルの麦茶またはほうじ茶を持っていますので容器の用意をお願いすることになります。
39	《様式7》会社概要 (2)(3)	過去5年間の受託実績は各業態すべて記入しなければならないでしょうか。弊社の場合、相当な件数になってしまうため施設を絞って提出は可能でしょうか。	記載していただいた内容を実績として判断させていただきますのでご了承ください。

No.	資料名等	質問内容	回答
40	《様式7》会社概要 (2)(3)	請負金額は必ず記載しなければならないでしょうか。	様式7に実績として記載するものにつきましては記載いただきますようお願いいたします。

2020年

# 6月 夕食献立表



所沢市立保育園

日 (曜)	献立名 夕 食	おもな材料とからだの中でののはたらき		
		(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品
1 (月)	ごはん タンドリーチキン 温野菜サラダ ほうれん草と油揚げみそ汁	みそ、油揚げ、鶏もも肉、ﾌﾞﾚｯﾄﾞｺﾞﾙﾄ	生姜、玉葱、人参、にんにく、ﾌﾞﾚｯﾄﾞｺﾞﾙﾄ、ほうれん草	精白米、マヨネーズドレッシング
2 (火)	ごはん ポークチャップ キャベツと切り昆布のごま酢あえ わかめとたまねぎのみそ汁	みそ、豚ロース	ｷﾞﾔﾍﾞｯﾂ、玉葱、人参、刻み昆布、塩蔵わかめ	小麦粉、精白米、砂糖、白すりごま、ごま油、油
3 (水)	ごはん 魚のマヨネーズ焼き いそあえ 小松菜と油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、かれい	ｷﾞﾔﾍﾞｯﾂ、小松菜、玉葱、人参、パセリ、しめじ、焼きのり	パン粉、精白米、マヨネーズドレッシング
4 (木)	ごはん 大根とツナの煮物 いんげんのごまあえ もやしと麩のみそ汁 ヨーグルト	みそ、ツナ、ヨーグルト	大根、人参、もやし、いんげん	精白米、焼麩、砂糖、白いりごま、油
5 (金)	ごはん からあげ かぶの甘酢あえ じゃが芋と玉葱のみそ汁	みそ、鶏もも肉	かぶ、きゅうり、生姜、玉葱、にんにく	精白米、じゃが芋、でん粉、砂糖、油
6 (土)	ごはん かぼちゃのそぼろあんかけ ブロッコリーのナムル 大根とわかめのみそ汁 型抜きレアチーズ	みそ、鶏ひき肉、型抜きレアチーズ	生姜、大根、ﾌﾞﾚｯﾄﾞｺﾞﾙﾄ、南瓜、塩蔵わかめ	精白米、でん粉、砂糖、ごま油
8 (月)	ごはん かじきのてりやき マカロニサラダ なすのみそ汁	みそ、めかじき	きゅうり、なす、人参、長葱	ﾏｶﾛﾆ、精白米、砂糖、油、マヨネーズドレッシング
9 (火)	ごはん ハンバーグ(卵抜き) ほうれん草とコーンのあえもの 豆腐のみそ汁	豆乳、豆腐、みそ、豚ひき肉	絹さや、玉葱、ほうれん草、ｽｲｰﾄｺｰﾝ	パン粉、精白米、砂糖、油
10 (水)	ごはん 鶏肉のみそマヨネーズ焼き 小松菜のしらすあえ えのきのスープ	みそ、しらす干し、鶏もも肉	小松菜、玉葱、人参、えのき	精白米、砂糖、マヨネーズドレッシング
11 (木)	ごはん 肉豆腐 キャベツのドレッシングあえ 小松菜のみそ汁	生揚げ、みそ、豚肉	ごぼう、ｷﾞﾔﾍﾞｯﾂ、小松菜、人参、長葱	精白米、砂糖、油
12 (金)	カレーライス コーンときゅうりのサラダ pipipiチーズ	豚肉、pipipiチーズ	きゅうり、玉葱、人参、にんにく、ｽｲｰﾄｺｰﾝ	精白米、じゃが芋、砂糖、油
13 (土)	ごはん 中華風チキン ちんげん菜のおかかあえ キャベツと油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、かつお節、鶏肉	ｷﾞﾔﾍﾞｯﾂ、生姜、玉葱、ちんげん菜、人参、にんにく	精白米、白いりごま、ごま油
15 (月)	ごはん 春雨ソテー しゅうまい わかめスープ pipipiチーズ	豚肉、pipipiチーズ、しゅうまい	ｷﾞﾔﾍﾞｯﾂ、生姜、ﾋｰﾏﾝ、もやし、えのき、塩蔵わかめ	精白米、はるさめ、でん粉、ごま油



日 (曜)	献立表	おもな材料とからだの中でののはたらき		
	夕食	(赤) 血や肉になる食品	(緑) からだの調子をととのえる食品	(黄) 熱や力になる食品
16 (火)	ごはん かじきのねぎみそ焼き ほうれん草のごまあえ かぶのスープ	みそ、かじき	かぶ・葉、かぶ、玉葱、人参、ほうれん草、長葱、パセリ	精白米、砂糖、白すりごま
17 (水)	ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き コーンとオクラのサラダ ほうれん草とじゃがいものみそ汁	みそ、鶏もも肉、ピピピチーズ	わか、ほうれん草、スイートコーン	精白米、じゃがいも、マヨネーズドレッシング
18 (木)	ごはん ひじき入りつくね焼き スパゲティサラダ 小松菜のみそ汁	豆腐、みそ、鶏ひき肉	キャベツ、小松菜、生姜、人参、長葱、ひじき	精白米、スパゲティ、でん粉、砂糖、油、マヨネーズドレッシング
19 (金)	ごはん 豚肉のしょうが焼き もやしのナムル キャベツとわかめのみそ汁	みそ、豚肉	キャベツ、きゅうり、生姜、玉葱、人参、もやし、塩蔵わかめ	精白米、砂糖、ごま油、油
20 (土)	ごはん 肉じゃが ほうれん草のおかかあえ もやしとにらのみそ汁	みそ、かつお節、豚肉、ピピピチーズ	白たき、玉葱、にら、人参、ほうれん草、もやし	精白米、じゃが芋、砂糖、油
22 (月)	ごはん マーボーなす ブロッコリーのおかかあえ 豆腐スープ	豆腐、赤みそ、かつお節、豚ひき肉	生姜、なす、人参、にんにく、ピーマン、ブロッコリー、長葱	精白米、でん粉、砂糖、ごま油、油
23 (火)	ごはん じゃが芋のそぼろ煮 いんげんのおひたし キャベツと油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、かつお節、鶏ひき肉、ヨーグルト	こんにゃく、キャベツ、生姜、人参、いんげん	精白米、じゃが芋、でん粉、砂糖、油
24 (水)	きつねうどん ツナサラダ 型抜きチーズ	油揚げ、ツナ、型抜きチーズ	キャベツ、きゅうり、人参、ほうれん草、スイートコーン、長葱	ゆでうどん、砂糖、マヨネーズドレッシング
25 (木)	ごはん 高野豆腐のそぼろ煮 ほうれん草のドレッシングあえ 玉ねぎと油揚げのみそ汁	凍り豆腐、みそ、油揚げ、鶏ひき肉、ピピピチーズ	たまねぎ、玉葱、人参、ほうれん草、いんげん	精白米、でん粉、砂糖、油
26 (金)	ごはん 鶏肉のケチャップソースかけ いんげんとコーンのあえもの かぶと油揚げのみそ汁	みそ、油揚げ、鶏もも肉	かぶ・葉、かぶ、生姜、トマトピューレ、パセリ、いんげん、スイートコーン	精白米、砂糖
27 (土)	ごはん さけのてりやき 華風サラダ ほうれん草のみそ汁	みそ、生さけ、ピピピチーズ	きゅうり、人参、ほうれん草	精白米、はるさめ、砂糖、ごま油
29 (月)	ごはん たけのことり肉のうま煮 きゅうりの即席漬け かぼちゃのみそ汁	みそ、鶏もも肉	きゅうり、たけのこ、人参、南瓜、長葱、塩昆布	精白米、砂糖
30 (火)	ごはん 鶏肉のごま照り焼き ツナサラダ じゃがいもとわかめのみそ汁	みそ、ツナ、鶏もも肉	キャベツ、きゅうり、塩蔵わかめ	精白米、じゃが芋、砂糖、黒いりごま、油

材料の都合により、献立・調理方法を  
変更することがありますので御了承ください。