

和光市みなみ保育園給食調理業務委託事業者公募に関する質問と回答

NO	質問内容	回答
1	食材の納品時間をご教示願います。	業者ごとに変動はありますが、主な食材の納品は午前8時～8時30分の間に行っております。
2	和光市みなみ保育園給食調理業務委託事業者公募要領の3の(10)の内容に関しまして、対象事業所は和光市管轄支社を対象としていますでしょうか。全支社・全事業所を対象としていますでしょうか。	和光市みなみ保育園給食調理業務委託事業者公募要領の3の(10)につきましては、支社・事業所ごとではなく、同一法人内での処分を対象としております。
3	調理従事者の通勤に関しまして、調理従事者が駐車場をお借りすることは可能でしょうか。可能な場合、利用できる台数、費用をご教示願います。 またバイク通勤、自転車通勤は可能でしょうか。	職員用の駐車場はありません。 バイク、自転車の駐輪は可能です。
4	土曜日の提供食数を園児(年齢別)・職員別でのご教示願います。	(みなみ保育園児、みなみ一時保育室利用児を含む、R6年4月～8月の最大値) 0歳児：3名 3歳児：9名 1歳児：4名 4歳児：5名 2歳児：5名 5歳児：4名 職員：17名(うち、みなみ保育園職員、南子育て世代包括支援センター職員、みなみ一時保育室職員を含む)
5	休日保育の提供内容(献立内容)をご教示願います。	追加資料として掲示します。 【別添 献立表】
6	食数をご記載いただいておりますが、来年度以降もご記載いただいている食数と相違はございませんでしょうか。	定数を記載してあります。変更する予定はありません。

7	<p>食育の頻度及び弊社がご協力させていただく、食育の内容についてご教示願います。</p>	<p>現状では、園児が月に1～2回程度、野菜洗い等を行っています。他にも食育についての関わり方法がありましたら、ご提案ください。</p>
8	<p>配膳方法は食器盛付でしょうか、食缶配膳でしょうか。 また配膳及び下膳の具体的な方法をご教示願います。</p>	<p>基本的には食器盛付での配膳になりますが、年齢により食缶での配膳をしています。 配膳及び下膳の方法は、キッチンワゴンや大型のトレーを使用しています。</p>
9	<p>現在在籍されている厨房職員に関しまして、受託した業者への転籍は可能でしょうか。</p>	<p>厨房職員は、現受託事業者に帰属する為、お答えすることはできません。</p>
10	<p>提案書およびプレゼンテーション用資料に関しまして、文字の大きさ・書体の指定はございますでしょうか。また提案書およびプレゼンテーション用資料に枚数の上限はございますでしょうか。</p>	<p>文字の大きさは10ポイント以上としてください。書体の指定、資料の枚数に上限はございません。プレゼンテーションの時間は1者20分以内を予定しております。</p>
11	<p>プレゼンテーション方法はスライドを投影してのご説明という認識でお間違いないでしょうか。 その場合、セキュリティの問題で弊社はUSBを社外のPCに差し込むことを禁止しておりますが、事前にデータをお渡しすることや弊社のPCをつなぎ、プレゼンテーションを行うことは可能でしょうか。</p>	<p>説明方法に制約はありません。パソコン等を用いた説明を行う場合は、御社にて機器等をご用意ください。なお、プロジェクター及びスクリーンは準備いたします。</p>
12	<p>第2次選考への参加人数の上限をご教示願います。</p>	<p>特に設けていませんが、3名程度を想定しています。それを大きく超える場合は、事前にご連絡をください。</p>
13	<p>提出書類に関しまして、書類1部ごと（もしくは書類ごと）にホチキス止めもしくはクリップ止め等は必要でしょうか。</p>	<p>『和光市みなみ保育園給食調理業務委託事業公募要領』の記載のとおりになります。ホチキスやクリップ止めは不要です。</p>

14	0歳児の受け入れ月齢をご教示願います。	生後57日～入園可能となっております。
15	発注業務の具体的な作業内容をご教示願います。	<p>食材納入業者への注文書の案は、栄養士が作成し、給食室に渡しています。給食室では、在庫の状況や実態に応じて注文書を修正して業者へ発注します。</p> <p>なお、日常的な業者とのやりとりは基本的に給食室にお願いしています。</p>
16	<p>現在の総雇用人数および一日の出勤人数、勤務時間をご教示願います。</p> <p>また可能であれば、現在の勤務シフト表をご教示いただけますと幸いです。</p>	<p>総雇用人数：10名</p> <p>平日：8～9名</p> <p>土曜日：2名 日祝祭日：1名</p> <p>勤務時間（総労働時間）</p> <p>平日：平均62時間 （8～9名/1日）</p> <p>土曜日：16時間（2名/1日）</p> <p>日祝祭日：8時間（1名/1日）</p> <p>勤務のシフト表は、現受託事業者に帰属するため、お答えすることはできません。</p>
17	業務時間に関しまして、「月曜日から金曜日は午前8時から午後7時30分まで、土曜日・日曜日・祝祭日は午前8時から午後5時30分まで」と記載ございますが、食事提供後も記載の時間までは厨房職員の配置は必要でしょうか。	必ずしも記載の時間までの配置は必要ありません。ただし、食事提供後、食器、食具、水分補給用のやかん等の片づけは行ってください。