

質問回答書1

番号	資料名・該当箇所	質問内容	回答
1	基本仕様書 4-(4)-②	現行の作業工程表、配置人員、月間総労働時間などがわかる資料の情報開示を可能な範囲でご教示いただきたいです。	現行においては、朝6-7名、昼夕は18-20名、洗浄5名程度の配置です。その他、作業工程等については、基本仕様書にもとづきご提案いただきたいと考えています。
2	基本仕様書 6-(1)	7:35まで調理時間に設定されており、配膳時間が7:10~7:50となっておりますが、調理時間とは盛り込み時間も含まれている認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
3	基本仕様書 6-(1) 6-(3)-C-5	朝7:30、昼12:00、夕18:00のに喫食できるようと記載ありますが、上記にも記載している配膳時間と若干ずれがありますが、どのように解釈すればよろしかったでしょうか。	仕様書を修正済みですのでご確認ください。
4	基本仕様書 6-(1)	朝食の調理時間が5時からとなっておりますが、現在の始業開始時間はそれより前となると思いまが、何時から何名出勤されますでしょうか。	現行では、朝食については、4時台に1-2名、5時台に4-5名、6時台に1名で(6-7名)提供しています。昼食、夕食については18-20名程度の配置で提供しています。洗浄については各食区分ごとに5名程度で行っています。曜日や時期によって多少の変動はあります。
5	基本仕様書 7-(1)-A-②	基本献立のサイクル数について、何日サイクルでしょうか。また献立情報を追加で提示いただくことは可能でしょうか。	14日サイクルです。
6	基本仕様書 7-(1)-A-②	基本献立を実施するにあたり、給食材料費内では調達できない場合は協議の上、献立、食材などの変更は可能でしょうか。	原則、基本献立に準じたもので実施いただきたいですが、当院は季節ごとのサイクルではないため、季節に応じた食材に変更して実施することは可能です。献立の内容から著しく異なる内容や、同じ食材が続く等、患者満足度の低下とならないよう工夫をして実施してください。栄養基準をみたすことも条件です。
7	基本仕様書 7-(1)-A-⑨	給食システムはどこのメーカーを使用してますでしょうか。	(有) CIS/オレンジマイスターVer2 です
8	基本仕様書 7-(1)-A-⑯	患者の希望を取り入れて作成する個別対応食について、どのくらいありますか。	個別調整食は献立がない状態から患者の希望のものを組み立てて提供する食種です。原則、少量しか食べられない方を対象にしています。そうめん、ゼリー、果物など電子カルテでコメント入力できる範囲で一食、3品程度で提供するケースが多いです。10月、直近で毎食5-10名程度です。
9	基本仕様書 7-(1)-B-③	食札用紙はどのような用紙を使用されているかご教示ください。	食札用紙はA3で8人分でのサイズです。
10	基本仕様書 7-(1)-B-⑤	延食対応についてどのような内容提供されますでしょうか。また内容については交渉可能でしょうか。	延食については、現在、パンや牛乳などを提供していますが、内容や提供方法については交渉は可能です。
11	基本仕様書 7-(1)-B-⑧	二重配膳と検食を含めた数をありますが、どのように確認するのでしょうか。	仕様書を修正済みですのでご確認ください。
12	基本仕様書 7-(1)-C-①-イ	宗教上の理由等による禁止食への対応について、弊社は現地調理でのハラールなどの対応は致しかねますが、現状はどのような宗教食の対応をされていますでしょうか。	食物アレルギーの対応と同じルールで実施しています。
13	基本仕様書 7-(1)-D-①	選択メニュー申込表については配布も夕食になりますでしょうか。	選択メニューは昼食時です。メニュー申し込み用紙の配布も昼食時です。メニュー表、申し込み用紙は、給食システムで昼食の食札に添付されて出力します。
14	基本仕様書 7-(1)-D-②	写真撮影で用いるカメラは委託側が準備する認識でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。
15	基本仕様書 7-(1)-D-③	誕生日会は基本的に常食・軟菜食の認識でよろしいでしょうか。	原則、常食(ベッド食含む)提供の患者を対象としています。それ以外はカードのみの提供としています。
16	基本仕様書 7-(1)-D-④	祝い膳の提供について、曜日提供ルールはありますでしょうか。	祝い膳はオーダーのあった日に提供としており、曜日の要件はありません。月に50-60食程度です。
17	基本仕様書 7-(2)-B-④	すべて賞味期限にかかるわらず、15日を過ぎたものはすべて廃棄しないといけないでしょうか。SDGs(食品ロス)の観点から、安全な食事提供前提で当社規定での運営は可能でしょうか。	仕様書7-(2)-B-④は冷凍食品についての記載です。大量調理マニュアルでは生鮮食品は原則1回で使い切る量で仕入れることとされていますが冷凍で納品されるものはその限りではないため、先入れ先出し法を徹底する目的として記載しています。15日とは当院の献立サイクルが14日であることが根拠となり定めた日数ですが、基本的には大量調理マニュアルに定められている衛生的な食材管理が行えていれば問題ありません。
18	基本仕様書 7-(2)-B-⑥	調味料開封後の期限について、別紙がありませんでした。社内規定に合わせてもよいでしょうか。	別紙は、現在の受託側の定めた期限とし、病院側が承認して期限としています。原則、社内規定に合わせてよいですが、一覧の提出を求めます。

番号	資料名・該当箇所	質問内容	回答
19	基本仕様書	7- (3) -B-⑤ ゲル化剤とともにみ剤は何を使用しておりますでしょうか。また、圧力鍋使用は現在も行っているのでしょうか。	スペラカーゼライトとネオハイドミールスリムです。嚥下食には圧力鍋の使用も行っておりますが、相応の固さ、形態調整が行えれば他の調理機器での調理で問題ありません。
20	基本仕様書	7- (1) -C-① 現在のアレルギー対応、嗜好などによる個人対応について、どのような内容で対象者はどのくらいいるかご教示ください。	想定される各種アレルギーに対応したメニューを提供しており、現時点での対象者は1食あたり50人程度です。
21	基本仕様書	7- (3) -C-⑪ 各病棟配置の残菜用容器（蓋付き）はどのような目的で活用されておりますでしょうか。	遅れて下膳する際の残菜受けとして使用しています。
22	基本仕様書	7- (3) -D-① 残食・残菜はどのように計量管理しておりますでしょうか。	残菜の水気を切り、ごみ袋にいれ計量しています。主食と副食を分けて、全重量として把握しています。
23	基本仕様書	7- (3) -E-① 消毒保管庫の温度については80°C40分ではだめでしょうか。	原則、85°Cでお願いします。
24	基本仕様書	7- (3) -FG 検食は請求できるが、保存食は請求できない認識でよろしかったでしょうか。	お見込みのとおりです。
25	基本仕様書	7- (4) -A-① 調乳業務の食事オーダーについて、東8Aは10:00、東8B、東9Aは9:30に情報取得と記載しておりますが、締め切り時間は10時と記載しております。 省力化の観点から10時に合わせることは可能でしょうか。現状の運用をご教示ください。	東8B（産科センター）、東9A（小児科病棟）のミルクオーダーは電子カルテシステムから給食システムへ情報を送っており、食事の締め切り時間（9:30）=ミルク情報の締め切りとなります。東8A（NICU、GCU）は電子カルテ以外のシステムから調乳システムへミルクオーダーをしており、病棟の運用上締め切時間を10時としております。東8B、東9Aのミルク情報は給食システムで受け取った情報を調乳システムで送信し、調乳量等の集計をしております。調乳の締め切り時間は実質10時となっています。
26	基本仕様書	7- (4) -A-⑦ 院内用の衣服、ぼうし、マスクは発注者負担で準備いただく認識でよろしいでしょうか。また調理室入室用と別のものになりますでしょうか。運用ルールがございましたらご教示いただきたいです。	衣服、帽子、マスク等は受注者負担で準備いただきます。調理室も厨房と同じ衣服で構いませんが、調乳業務を開始する際は洗濯後の清潔な衣服をお願いします。
27	基本仕様書	14- (4) 食中毒マニュアルはありますでしょうか。	食中毒対応マニュアルはあります。
28	基本仕様書	7-(5)-F-② 食品検査について定期検査以外で発注者が必要と判断する検査はどのような事例がありますでしょうか。また、1年に何件程度発生してますでしょうか。直近実績をご教示いただきたいです。	定期検査での結果によっては、改善に向けての対策を講じていただき、その検証のために行った事例があります。また、受託側の要望による作業工程の変更や使用食材を行なう際に、安全性の確認のために検査いただいた事例もあります。昨年度は1件、今年度は現時点ではありません。
29	基本仕様書	14- (7) 飲料水とディスポ食器は委託側負担の認識でよろしいでしょうか。	飲料水は受注者側負担です。ディスポ食器については、現在の備蓄用食品については別に容器が不要な製品としており、ディスポ食器は準備の必要がありません。今後、商品の選定の際に商品の変更をする場合に、商品の選定によって必要となる場合は受託者負担で準備をお願いします。
30	基本仕様書	非常時用備蓄食料 備蓄食料のミルクに関してはどのように管理するのでしょうか。またアレルギー用ミルクについてはどうに保管しているのでしょうか。	備蓄用ミルクは成熟児用のものののみ液体ミルクとして病棟に3日分を保管しています。アレルギー用ミルクについては食品庫に3日分を保管しています。
31	基本仕様書	災害時の献立例 スープ缶が備蓄一覧表に入っていますが、どちらの情報が正しいものでしょうか。	別紙9-2の献立例が正しいです。災害時の献立は例ですので、商品の入れ替えの都合で内容を変更することはあります。スープ類は現在、朝夕は味噌汁、昼は卵スープで対応しています。なお、別紙9-1-18フリーズドライミソ汁につきましては、朝の600食分×3日分の数量を未計上でしたので、表記数量を1800食→3600食に修正しますので、積算上想定してください。
32	基本仕様書	別紙2 直近の治療食献立で比較的食数が多い食種の献立の週間献立例を教示いただくことは可能でしょうか。	直近の治療食献立で比較的食数が多い食種の献立は、エネルギー kontロール食、減塩食です。別紙2を参照してください。エネルギー kontロール食、減塩食は常食および軟菜食とほぼ同じで、盛り付け量で調整しています。
33	基本仕様書	別紙2 学童食は現在提供ありますでしょうか。あるのであれば、常食と同一献立という認識でよろしかったでしょうか。	学童食の提供はありません。小児用の食事は幼児食1～2歳、3～5歳の2種あり、3～5歳は常食の1/2、1～2歳は離乳食に準じた内容とし、幼児食には15時におやつの提供があります。また、治療食として小児減塩食、小児易消化食がありますが、いずれも内容は幼児食とおなじです。
34	基本仕様書	別紙7 秤の公正についてのルールはございますでしょうか。	取引証明に用いる計量器は検収用のもののみです。定期検査およびその費用は病院側負担で実施しています。その他、受託側で準備する秤については特別なルールは設けていません。
35	基本仕様書	別紙7 貸与機器一覧以外で受注者が準備物する備品どのくらいありますでしょうか。	貸与機器以外での調理小物（鍋、まな板、包丁等）です。
36	基本仕様書	別紙8 委託側職員の駐車場について 費用負担は委託側負担の認識でよろしいでしょうか。また病院敷地内の駐車場を利用可能でしょうか。その際の費用と台数を教えていただきたいです。	受託側の負担となります。病院敷地内の利用はできません。

番号	資料名・該当箇所	質問内容	回答
37	基本仕様書	別紙8-1 トロミ剤、茶葉代など献立外で受注者側で準備する食材の年間使用料や金額などご教示いただけますでしょうか。	茶葉代は病院負担としています。茶葉を病棟に払い出す業務がありますので、発注、納品等の管理は受託側でお願いします。献立外で準備をお願いする食材は嚥下食に付加食した飲み物（栄養剤）に必要なとろみ剤（分包）、ゼリーなどの食品と栄養剤があります。とろみ剤（分包）の昨年度の年間使用量は約1200本です。金額にして25000円程度です。また、栄養剤等は病院負担としていますので別途費用の負担はありません。献立外で準備いただく食品（デザート、果物、飲み物など）は1食あたり1～2品であり、対象者は1食あたり40人程度となります。
38	基本仕様書	別紙8-10 残菜・残飯・厨芥・食物・廢油の処理料試算の為、月額量を教えていただきたいです。また、指定業者はございますでしょうか。	残菜は20～40kg/回とメニューによって幅があります。厨芥等は重量等の把握はできておりませんが45ℓ×3-4/回です。なお、指定業者はありません。
39	実施要領	4-(1)(2) 4年契約ということですが、近年の社会状況の変動による物価高又、政府が目指す賃金アップ及び社会保険料などの上げ幅の予測が困難な為、契約期間途中での給食材料費・業務管理費の協議は可能でしょうか。	食材管理や、人員の配置を適正に行ってもなお運営が難しい場合は、協議を行うことは可能です。