

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思います。
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すが、何時から何名出勤されてますでしょうか。	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tasすることも条件です。
7	基本仕様書	7- (1) -A-⑨ 給食システムは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Ver 2 です
8	基本仕様書	7- (1) -A-⑩ 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てますでしょうか。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-⑥ 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-I 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のでしょうか。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	ゲル化剤ととろ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。
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。
21	基本仕様書	7- (3) -C-⑩	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。
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。
23	基本仕様書	7- (3) -E-①	消毒保管庫の温度については8 0℃4 0 分ではだめでしょうか。
24	基本仕様書	7- (3) -FG	検査は請求できるが、保存食は請求できない認識でよろしかったでしょうか。
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。
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。
27	基本仕様書	14- (4)	食中毒マニュアルはありますか。
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ますでしょうか。直近実績をご教示いただきたいです。
29	基本仕様書	14- (7)	飲料水とデイスが食器は委託側負担の認識でよろしいでしょうか。
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のように保管しているのでしょうか。
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ないのですが、どちらの情報が正しいのでしょうか。
32	基本仕様書	別紙2	直近の治療食献立で比較的食物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。
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。
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。
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か。
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。

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・廃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。