

山梨県立北病院入院患者等給食業務委託  
プロポーザルに関する質問に対する回答書

山梨県立北病院

質問日：R3. 11. 1

No.	資料名・頁	質問・回答	
1	プロポーザル実施要領・P3 4- (2) -⑤	質問	各責任者は、今回提出する調書との内容が、令和4年4月時点で変更となる場合、調書の再提出をすればよろしいですか。
		回答	貴見の通りです。
2	プロポーザル実施要領・P4 4- (2) -提案書- ①ア	質問	弊社ではキャッシュフロー計算書は作成しておりませんが、その場合、未提出でよろしいですか。
		回答	貴見の通り、結構です。
3	仕様書・P3 4- (1)	質問	給食管理システムの機種・メーカー等ご教示ください。
		回答	株式会社タスの献ダテマンです。
4	仕様書・P4 5食数管理	質問	現在のシステムから印刷できる、食札、コメント一覧、調理指示票などの帳票類をすべていただけますか。
		回答	ここで現在使用している帳票の印刷例はすべてお渡しできます。ここで使っていない様式はデータが無いなどで印刷できないものがあります。
5	仕様書・P4 6栄養管理	質問	現在の献立をいただけますか。
		回答	現在の献立は、現委託業者が作成したものなのでお渡しすることができません。

No.	資料名・頁	質問・回答	
6	仕様書・P4 6栄養管理	質問	献立はサイクルですか。その周期をご教示ください。
		回答	周期は1年です。
7	仕様書・P4 5食数管理 (4)	質問	アレルギー食は貴院が認めた方法で献立作成、調理、配膳するとありますが、その方法をご教示ください。
		回答	他院での間違いが起きないチェック体制方法を示してもらえば当院が認めるという意味です。現在ではトリプルチェックを実施しています。
8	仕様書・P5 6栄養管理 (5)	質問	ゼリー食を含めた食事形態一覧とその食数をご教示ください。
		回答	令和3年度上半期の実績総数は、7分粥食89、5分粥食6、3分粥食6、ミキサー食0、ゼリー食18。コメント指示の上半期1日平均は、きざみ34、一口大きざみ49、茶や汁にトロミ4、鶏肉1cmカット10です。
9	仕様書・P5 7給食材料の調達 (1) (6)	質問	指定業者があれば、社名、取扱品名をご教示ください。
		回答	特にありません。
10	仕様書・P6 7給食材料の調達 (8)	質問	「人員不足による給食材料費の増加分」とはどのようなことか、ご教示ください。 ※カット野菜、調理済み食材の多数使用等
		回答	人員不足による下調理の手間を省くカット野菜や加熱すれば出来上がる商品の多用で食材費が増加することを想定しています。

No.	資料名・頁	質問・回答	
11	仕様書・P6 9盛り付け業務 (5)	質問	ディスポーザブル食器の種類をご教示ください。 ※井、平皿、割箸など
		回答	通常は主食用井、主菜用皿、副菜用小鉢、副菜用皿、紙コップです。粥超大盛・井物等の時に大きく深さのある別な容器を使うことがあります。また食べるためのものとして、割りばし、紙スプーン（汁などでも1食を食べる間持つもの）が必要です。
12	仕様書・P7 10配膳業務- (1)	質問	必要により患者食堂への配膳を含むとありますが、どのような内容かご教示ください。
		回答	デイケアを実施する日は、昼食を患者食堂で配膳します。現在1回に30食程度出しています。
13	仕様書・P7 10配膳業務- (6)	質問	配茶は、配膳車とは別に病棟へ運ぶのか、ご教示ください。
		回答	配茶の入れ物は配膳車といっしょに運び、配膳室でやかに茶葉を入れ給湯器からお湯を入れ、茶わんや紙コップといった器に注ぎ配膳開始直前に準備を終えます。
14	仕様書・P10 15その他の衛生管理	質問	患者食堂の清掃は誰が行いますか。（テーブル清拭等）
		回答	病院が委託している清掃の業者が行います。 また食事使用後はデイケア担当の職員がアルコールで拭いています。
15	仕様書・P10 17非常用食品- (2)	質問	貴院が指示する非常食の備蓄とは、貴院負担の非常食とは別の食材でしょうか。別であれば、その内容をご教示ください。
		回答	患者用の主食と水は病院で備蓄してあります。おかずについては委託業者にローリングストックで保存してもらいます。その種類は冷凍食品、缶詰、乾物、粉末等で3日分の献立が立てられる量となるので、契約後に病院栄養士と相談となります。

No.	資料名・頁	質問・回答	
16	仕様書・P10 17非常用食品- (4)	質問	非常時のディスプレイ食器についても、業者負担という認識でよろしいですか。
		回答	貴見の通りです。
17	仕様書・P13、1 4 26業務保全基準	質問	派遣法や職業安定法等に抵触しないか、貴院の見解をご教示ください。
		回答	抵触しないと考えております。
18	仕様書・P14 26業務保全基準 - (1) -②	質問	「栄養士（管理栄養士含む）は最低4名を配置し」とありますが、①の管理栄養士を含む4名という認識でよろしいですか。
		回答	貴見の通りです。
19	仕様書・P15 26業務保全基準 -様式1	質問	オープン直後数か月間は、配置人員が揃わない場合がありますが、その場合、数か月間は削減措置を猶予していただくことは可能ですか。
		回答	やむを得ない状況と当院が判断しない限り、認められません。
20	仕様書別添一覧 別添1 栄養管理-7	質問	テーマ食とは何かご教示ください。
		回答	選択食のことです。

No.	資料名・頁	質問・回答	
21	仕様書別添一覧 別添2 本院-6	質問	増粘剤はどちらの負担か、使用範囲（病棟使用分）及び月間使用量も併せて、ご教示ください。
		回答	食事に出す汁やお茶などのトロミ剤やゼリー化剤は業者負担となります。食間の水分補給のゼリー等は既製品を病院で準備しています。
22	仕様書別添一覧 別添2 受託業者-4	質問	選択費とありますが、業者によるクリーニングは必須かどうか、ご教示ください。（個人管理による洗濯は不可、など）
		回答	衛生的に問題がない方法であればお任せします。
23	仕様書別添一覧 別添2 受託業者-12	質問	現在のお茶の使用量をご教示ください。（給茶機分も）
		回答	給茶機で一杯150cc出ますが、5杯で茶葉5gが入れ替わります。平日の昼のみ30杯程度です。 病棟のお茶は毎食28リットル程度やかんに作ります。
24	仕様書別添一覧 別添8	質問	行事食の内容により、通常食材費を超える場合は、事前協議のうえ、追加金額をいただけますか。
		回答	追加金額を負担することはできません。
25	仕様書別添一覧 別添11-1-(4)	質問	肉類は、冷凍品の使用は可能ですか。
		回答	可能です。

No.	資料名・頁	質問・回答	
26	仕様書別添一覧 別添11-1-(7)	質問	冷凍パンの使用は可能ですか。
		回答	可能です。
27		質問	現在の食種ごとの食数をご教示ください。
		回答	昨年度の年間食数です。普通食113,942、軟食13,647、流動食667、嚥下対応食(ゼリー食+ミキサー食)581、糖尿食4,489、低カロリー食1,323、肝臓食2,267、高血圧食1,313、腎臓食494、食高脂血症食203、その他の特別食377。
28		質問	現在のシフト表、作業工程表をいただけますか。
		回答	現在のシフト表及び作業工程表は、現委託業者が作成したものであるためお渡しすることができません。
29		質問	駐車場はお借りできますか。有料の場合、その金額をご教示ください。
		回答	無料で使用することができます。
30	仕様書・P6 7給食材料の調達- (8)	質問	毎月1日3食平均795円以上とすることと記載がありますが、現在の3食の平均単価をお教えてください。
		回答	現委託業者の守秘事項にあたりますので、お答えすることができません。

No.	資料名・頁	質問・回答	
31	契約書・第7条 (委託料の改定)	質問	契約期間中に仕様変更や物価上昇、予期せぬ賃金等の上昇があった場合委託料の変更が可能かお教えください。
		回答	山梨県立北病院入院患者等給食業務委託契約書 第7条に記載の通りです。
32		質問	説明会時に厨房見学をさせていただきましたが、再度見学をさせていただくことは可能でしょうか。 (見積金額を積算する上で、作業を行っている所を確認したい為。)
		回答	見学することはできません。