

事業名称：市立四日市病院給食業務委託

企画提案書質疑(応答記録)

番号	項目	質問内容	回答
1	業務概要 1.(4)配膳車	配膳ヶ所の確認の為、フロア図面を頂けないでしょうか。又、配膳場所は定位置とありますが、それはエレベーター前ですか。	別図厨房施設平面図を参照してください。 配膳場所は各病棟のナースステーション前です。
2	栄養基準 食事栄養基準早見表	女性の栄養基準が違うのですがそれぞれ調理方法や盛付け方法はでおこなわれているのですか。	男性と女性の主食(米飯)量が異なるため栄養基準が異なりますが、調理方法や盛付け方法は同じです。
3	仕様書別表7 大掃除一覧表	フライヤーの使用料は月平均でどれくらいですか。	月平均で12回程度です。

番号	項目	質問内容	回答
4	仕様書 8. 委託費の支払い	濃厚流動・経管栄養・とろみ剤の月平均の使用量を教えてください。	濃厚流動食は月平均で、780、とろみ剤は4.5kg程度使用しています。
5		油の交換は平均どれくらいの使用頻度で交換するのですか。	油の交換は月に3回です。
6	仕様書別表2 経費負担区分表	清掃の実施による各薬剤の使用量を教えてください。	清掃用洗剤の使用量は月平均で2.5kg、調理道具等の洗剤は月平均で5kgです。
7		とろみ剤の月平均の使用量を教えてください。	上記4にて回答済み。

番号	項目	質問内容	回答
8		食洗機洗剤の月平均の使用量を教えてください。	食器洗浄機用洗剤は月平均で15.5kgです。
9	仕様書別表2 経費負担区分表	献立等の書類の配布は1日どれくらい配布しているのですか。	献立表の配布は、「えん下食」で毎食20人、「選択メニュー用」で週に1回150人程度です。
10		病院の駐車場をお借りすることは可能ですか。可能であれば金額を教えてください。	駐車場については「業務内容分担表の詳細」の13.その他(2)を参照してください。
11	仕様書別記業務内容 分担表の詳細 1.(6)食札作成と保管	『食札作成と保管』について使い捨ての食札の提供詳細を教えてください。	「業務内容分担表の詳細」の1.栄養管理(6)食札作成と保管を参照してください。

番号	項目	質問内容	回答
12	仕様書別記業務内容 分担表の詳細 11.その他の協力要 請	実習生の指導・調理実習・バイキング教室の協力ですが厨房側で何か行うはありますか。もしあれば詳細を教えてください。	実習生の受け入れについては、調理業務の説明、 実技指導等を行います。 調理実習・バイキング教室の協力については、「業 務内容分担表の詳細」の10.栄養指導関係への協力 要請を参照してください。
13	その他 アレルギー	幼児食や小児食等のアレルギー対応食の調理は調理道具も別で調理を行っていますか。	食物アレルギー - の程度によって、提供できる食事の 内容が異なります。食物アレルギー - の詳細調査にて 完全除去の患者さん(全患者さん対象)には、調理器 具も別で調理をしています。
14		アレルギー対応の調味料(醤油等)の使用はどこまで対応している のですか。	アレルギー - 対応の調味料は使用していません。
15	その他 治療食	各治療食の対応方法の詳細を教えてください。(主菜を減らす・揚 げ物に変更・生ものは加熱処理を行う・汁物をなくす等)	参考資料2を参照してください。

番号	項目	質問内容	回答
16	その他 献立	自費食、学童食、小児食、離乳食の献立及び詳細を教えてください。	参考資料2を参照してください。 離乳食については資料を添付します。
17	その他 水分補給	食事時間以外の水分補給はありますか。あれば提供時間と提供方法の詳細を教えてください。	食事時間以外の水分補給はありません。
18		お茶ゼリーやポカリゼリーの提供はありますか。あれば数量・とりみ剤の使用量・経費負担を教えてください。	お茶ゼリーやポカリゼリーの提供はありません。
19	その他 職員食	職員食の提供はどのように行われていますか。食事場所・食事時間を教えてください。	<p>検食・日当直食の配膳は職員食堂です。 食事時間については以下のとおりです。</p> <p>朝食 配膳 7:10 下膳 10:00 昼食 配膳 11:30 下膳 14:00 夕食 配膳 17:30 下膳 20:15</p>

番号	項目	質問内容	回答
20	その他 職員食	2F職員食堂以外にも食事場所はございますか。	職員食堂以外には食事場所はありません。
21	付属資料1 3.平成24年度給食 数の実績 及び 様式11委託料見積 書の食数	24年度給食数の実績 日平均1102.8食とありますが、委託料見積書の1日の食数は1,460食(朝470食 昼495食 夕495食)と差が大きく近いところの食数を教えて頂きたい。	平成24年度の実績は病棟改修前の実績であり、委託料見積書の食数は、平成25年12月21日に改修工事が終了し、全面稼働開始後の実績見込みとなっているため、差が大きくなっています。 委託料見積書は所定の食数で積算してください。
22		ワークスケジュールは現在のシフトと考えてよろしいですか？	お見込みのとおり。
23		委託見積書の食数から請求食数の実績が大幅に多い、又は少ないということが続いた場合にも、月額管理費の見直しはないと考えてよろしいですか？	基本的に委託料の見直しは行いません。ただし、委託見積食数と実績食数が著しく乖離する場合は、必要に応じて協議を行います。

番号	項目	質問内容	回答
24	仕様書別記業務内容 分担表の詳細 2.(2) (予備食数 含める)	予備食の請求はどうなりますか？	業務数量に含まれます。
25	仕様書別記業務内容 分担表の詳細 2.(2) 地産地消に 努める	地産地消に努めるとありますが、全体の購入額の何%以上という ような指示はいただけませんか？	特に購入額の何%という指定はありませんので貴社 の判断となりますが、選考に当たっての評価項目と なっておりますのでご注意ください。 (なお、現在は85%程度です。)
26	仕様書 8.委託費の支払い	またどこまでの地域を地産地消と考えればよろしいですか？	県内で生産された主原材料を使って県内で製造され た加工食品を地産地消の対象とします。
27	仕様書 8.委託費の支払い	非常食について、賞味期限が近づいた商品についての対応。献 立に反映させて頂けるのでしょうか？	可能なものは献立に取り入れています。

番号	項目	質問内容	回答
28	企画提案書の作成	提案書の各項目に対しまして、様式に文書に加え、絵や表、写真、グラフ等を用いて記載内容をより分かりやすく説明しご回答させていただくことは可能でしょうか。	企画提案について、様式の記載欄内に、表や写真等を用いて記載すること、または補足資料を添付することは差し支えありません。この場合、補足資料は企画提案書と同部数を提出してください。
29		上記の絵や表、グラフ等を用いる事が認められない場合は、絵や表、写真、グラフ等を用いた補足資料を添付することは可能でしょうか。	
30		提出書類の様式内に文書を簡潔にまとめるよう努めますが、枠内に収まりきらない場合は、ページ数が増えても宜しいでしょうか。	
31	選考委員会	選考委員の6名の方は、どのような方が参加されるでしょうか。役職等も含めお教えいただけますでしょうか。	委員との事前の接触等により、公正な競争を阻害する恐れがあるため、お答えできません。

番号	項目	質問内容	回答
32	プレゼンテーション・ヒアリング	参加メンバーは、説明者4名以外で、パソコン操作や補佐として、1名メンバー追加をしても宜しいでしょうか。	説明者は補助を含めて4名以内です。人数の追加はできません。
33		プレゼンテーション・ヒアリングは、プロジェクターを使用し、提案内容を画面に投影することは、可能でしょうか。また、可能である場合、プロジェクターは貴院がご用意していただけますでしょうか。	プロジェクターを使用し、提案内容を画面に投影することは可能です。また、パソコン・プロジェクターは当院で用意しますので、企画提案書の提出時に、プロジェクターで投影するデータも提出してください。
34		プレゼンテーション・ヒアリングは限られたお時間であるため、当日は企画提案書の中から、弊社が特にアピールさせていただきたいポイントのみを抜粋してご説明させていただきたいと考えております。プレゼンテーション画面と同内容の企画提案書の抜粋版を、当日配布させていただくことは可能でしょうか。(上記、プロジェクターの使用が可能である場合でも、画面が見にくい事も想定されるため、選考員の方々のお手元に資料をお配りさせていただきたいと考えております。)	企画提案書の抜粋版を、当日配布することはできません。ただし、企画提案書の提出時に、企画提案を補足する資料として、抜粋版を添付することは差し支えありません。
35		上記の抜粋版資料を当日配布する事が認められない場合、プレゼン資料提出時に提出したいと思います。その場合、抜粋版の資料作成の為、プレゼンテーション時間の詳細時間をお教え頂けますでしょうか。	プレゼンテーションは15分程度、その後質疑応答を行い、全体としては50分程度を予定しています。

離 乳 食

	A (5～6ヶ月)	B (7～8ヶ月)	C (9～11ヶ月)	D (12～18ヶ月)
	基本はえんげ2食 どろどろ・べたべたの ポタージュ状	舌でつぶせる固さ (豆腐)	歯茎でつぶせる固さ (バナナ)	基本は極きざみ食 歯茎で噛める固さ (やわらかくゆでた人参)
朝		<3回食の場合> ・7分粥 60g ・みそスープ 100g { みそ 5g 卵黄 1/2個 ・つぶし野菜 30g	・全粥 100g ・みそ汁 100g { みそ 麩(豆腐) ・きざみ野菜 40g	・軟飯 100g ・みそ汁 150g ・野菜のやわらか煮 50g
10時			・果物 40g	・果物 50g
昼	・つぶし粥 30g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 卵黄 1/2個 魚 10g 豆腐 25g ・野菜ペースト 20g	・7分粥 60g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 卵黄 1個 魚 15g 豆腐 40g 納豆 15g 肉 15g ・つぶし野菜 30g	・全粥 100g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 全卵 1/2個 魚 15g 豆腐 50g 納豆 20g 肉 15g ・きざみ野菜 40g ・野菜スープ 100g (倍に薄める)	・軟飯 100g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 全卵 2/3個 魚 20g 豆腐 55g 納豆 25g 肉 20g ・野菜のやわらか煮 50g ・野菜スープ 100g (倍に薄める)
15時	・果汁 70g	・卵ボーロ 5g ・果汁 100g	・ビスケット 1枚 ・果汁 100g	・ゼリー 1個
夕	<2回食の場合> 昼に準ずる	・7分粥 60g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 卵黄 1個 魚 15g 豆腐 40g 納豆 15g 肉 15g ・つぶし野菜 30g ・おろしりんご 30g	・全粥 100g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 全卵 1/2個 魚 15g 豆腐 50g 納豆 20g 肉 15g ・きざみ野菜 40g ・果物 40g ・ヨーグルト 60g	・軟飯 100g ・以下より1品 (2品の時は半量ずつ) { 全卵 2/3個 魚 20g 豆腐 55g 納豆 25g 肉 20g ・野菜のやわらか煮 50g ・果物 50g ・牛乳 100g
	離乳の始めは、どろどろ (べたべた)状のものを与 える。離乳食を食べる準備 段階である	食事回数が2回になる。 いろいろな味や舌触りを楽 しめるように、食品の種類 を増やしていく。	食事回数が3回になる。 栄養源の主体がミルクから固形食に移る。 質・量とも栄養が不足なくとれるよう、毎回の食品の組 み合わせに気をつけて、栄養バランスのよい食事にする。 3度の食事のほか、軽いおやつを2回与える。	