

市立四日市病院給食業務委託 公募型プロポーザル 質問回答

番号	資料名	ページ	項目	質問事項	回答
1	仕様書	2	6. 業務体制等 (1)	業務責任者、副責任者については資格（管理栄養士、栄養士、調理師）は必要か。	有資格者であることが必要です。
2	仕様書	2	8. 委託費の支払い (2)	予備食の請求は可能か。可能であれば現在の算出方法はどのように行っているか。	予備食は請求に入りません。締め切り後に追加オーダーがあったもの、キャンセルがあったものについては請求できます。
3	仕様書	2～3	8. 委託費の支払い (3)	濃厚流動食、栄養補助食品については、食事と併用の場合も含めて全て購入実費を委託者に請求とあるが、別表4の※に記載されている受託者負担となるもの（献立に使用するネオハイトロミール、マクトンオイル）について、月間の必要金額はどの程度か。	現在、献立に使用されているネオハイトロミール、マクトンオイルの使用数量は、それぞれネオハイトロミール：8kg／月程度、マクトンオイル：1～2本／月程度となっています。実際の使用数量は、受託者が作成する献立の内容によって増減します。 単価については、食材費の中で受託者が調達する金額となります。
4	仕様書	3	8. 委託費の支払い (3)	受託者が負担する非常食は、別表7以降の全てが対象となるのか（水、濃厚流動食、病棟配備分等）。	お見込みとおり、別表7と記載のページ以降、3ページが対象となります（ただし、3ページ目下段の「◆濃厚流動食◆」3品については、委託者の負担となります。）。
5	仕様書別記	5	1. 栄養管理 (2) 献立表②	31日サイクル献立は3ヶ月間の間は変更無く、同じ献立を繰り返すことは可能か。	原則3ヶ月ごとの四季別メニューとしていますが、長期患者さんの要望もあり、1ヶ月ごとに一部素材を変えたり、アレンジメニューを入れるなどの対応をしています。

番号	資料名	ページ	項目	質問事項	回答
6	仕様書別記	5	1. 栄養管理（2）献立表③	委託者側からの献立修正指示はどのようなケースがあるか（サイクル範囲内の変更について）。	同じような素材やメニューが続いた場合、患者や検食者の意見により変更が必要となった場合、調味料が適当でない場合などに、献立の修正指示を出しています。
7	仕様書別記	5	1. 栄養管理（2）献立表⑥ 選択メニューについて	選択食の集計は委託者側、受託者側どちらの業務となるか。また集計の方法に指定はあるか。	選択食の集計は受託者側の業務となります。注文方法としては、2日前の昼食配膳時に注文書を配布し、下膳時に回収（下膳車に取り付けた回収袋に記入済みの注文書を入れてもらう）、集計をしています。
8	仕様書別記	5	1. 栄養管理（2）献立表⑦ 朝食パン食メニューについて	パン食に変更の場合、副菜は最大でどこまで（品数等）の変更が必要か。	味噌汁、袋物（焼きのり、ふりかけ、たいみそ等）の2品を変更しています。
9	仕様書別記	5	1. 栄養管理（2）献立表⑧ 離乳食・小児食について	離乳食、小児食は何日サイクルか。	1ヶ月（31日）サイクルです。
10	仕様書別記	6	1. 栄養管理（2）献立表⑩	出産祝い膳は毎日提供する可能性があるか（曜日によって提供しない曜日があるかどうか等）。また食数は何食程度か。	奇数日は洋食、偶数日は和食のメニューとし、毎日対応しています。月間の食数は参考資料1を参照してください。 出産日から2日目又は3日目にオーダーされるため、食数は日によってばらつきがあり、毎日0～5食程度の提供となります。オーダーが多い日で9食提供したこともありました。

番号	資料名	ページ	項目	質問事項	回答
11	仕様書別記	6	1. 栄養管理（2）献立表⑬	食欲不振食での個別対応について、現在の具体的な実例はどのようなものか。	主食の変更（うどん、にゅう麺、パン）、汁物、果物やゼリーなどのデザート、梅干し・海苔佃煮の追加、魚・肉抜きなどの対応をしています。
12	仕様書別記	6	1. 栄養管理（3）濃厚流動食・栄養補助食品の管理と提供	外国品及び外国で製造・加工した商品については使用禁止か。可能な場合はどれほどの割合までの使用が許容されるか。	濃厚流動食・栄養補助食品については、別表4において、種類とメーカーを指定していますので、この商品の製造・加工が外国の場合は、外国製のものを使用することになります。
13	仕様書別記	7	1. 栄養管理（8）検食簿の整理と報告③	受託者側の検食は管理栄養士のみが実施可能か。	管理栄養士又は栄養士にお願いしています。
14	仕様書別記	7	2. 給食材料管理（2）購入①③	地元業者からの購入及び地産地消の現在の割合はどの程度か。またその割合が下がるとした場合、どこまでが許容範囲となるか。	野菜の一部、乾物・冷凍食品を除いて、その他の大多数の食材については、市内及び県内の事業者から調達を行っています。 地元業者からの購入及び地産地消に配慮することも公立病院に求められる役割の一側面であると考えています。
15	仕様書別記	8	3. 調理作業管理（3）調理①	調理終了後から2時間以内の提供について、提供は配膳時間と考えてよいか。	お見込みのとおりです。
16	仕様書別記	8	3. 調理作業管理（3）調理②	配膳の追加について、配膳時間よりも後の時間となっているが、新たに調理を行い、提供（配膳）を行うということか。	温度管理をして保管されている予備の食事で対応しています。

番号	資料名	ページ	項目	質問事項	回答
17	仕様書別記	9～10	3. 調理作業管理（6）配膳・下膳、（7）食器の保管・消毒等	配膳・下膳業務、及び洗浄業務を再委託することは可能か。	配膳・下膳業務、洗浄業務については、給食提供に欠かせない業務であると考えていますので、再委託は認めていません。
18	仕様書別記	10	3. 調理作業管理（8）哺乳ビン洗浄	哺乳瓶の洗浄に必要な労働時間の目安はどの程度か。また洗浄の実施について、時間帯は決まっているか。	所要時間としては、1人の従事者が1時間要する程度となっています。時間帯としては、午前中（8時30分～12時30分）に行っています。
19	仕様書別記	14	10. 栄養指導関係への協力要請（3）糖尿病バイキング教室の支援	糖尿病バイキングに係る費用は、委託者側、受託者側どちらの負担となるか。また今年度の実施内容はどのような内容であったか。	<p>食材費や消耗品費（使い捨て食器等）、当日の人件費相当額は委託者の負担となります。</p> <p>内容としては、参加者の規模が30人～40人程度、料理数は主食3～4品、主菜6～7品、副菜6～7品、デザート2～3品程度で、テーマ・献立の企画を委託者側栄養士と打ち合わせを行い、食材・消耗品の調達、当日の調理・盛付・会場のセッティングを受託者をお願いしています（令和2年度以降は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、実施していません）。</p>

番号	資料名	ページ	項目	質問事項	回答
20	付属資料 1	2	2. 患者サービス（4）自費食・出産祝膳食①②	自費食、産科祝膳の現在の内容はどのようなものか。	<p>自費食は、常食献立に加えて、昼食にデザート、夕食に飲茶等小鉢 1 品を追加しています。</p> <p>出産祝い膳の内容については、仕様書別記 6 ページ⑩を参照してください。また、当院ホームページにも写真を掲載しています。</p> <p>https://www.city.yokkaichi.mie.jp/hospital/supply/h_food.html</p>
21	付属資料 1	4	11. 電子カルテシステム	受託者が常時使用できるパソコンは何台あるか。	3 台使用することができます。
22	仕様書別表 2		廃油の処理	廃油の処理について、現状の処理方法と月額費用はどうなっているか。	<p>一斗缶（18ℓ）に入れて引取業者に引き取ってもらっています。</p> <p>排出量は15缶／月程度です。単価は各自見積もりをお願いします。</p>
23	仕様書別表 2		駐車場	駐車場について、現在の受託業者が借りている台数と平均金額（1 台あたり）はどの程度か。	<p>現在の受託者が調達している金額はわかりません。近隣の民間駐車場を利用している当院職員にヒアリングを行ったところ、7,000円／月程度との事例がありました。</p> <p>必要台数については、各自見積もりをお願いします。</p>