

香取おみがわ医療センター患者給食業務事業者公募型プロポーザルにおける質問内容及び回答書

No	資料名	頁／ 様式	該当箇所				タイトル	質問内容	回答
1	経費区分表						グリストラ ップの清掃 費	専門業者を呼んでの清掃でしょう か？また頻度はどの位で行って おりますでしょうか？	受託者が、専門業者に依頼し、年間2回 行っております。
2	経費区分表						衛生昆虫等 の消毒・駆 除	専門業者を呼んでの清掃でしょう か？また頻度はどの位で行って おりますでしょうか？	受託者が、専門業者に依頼し、年間4回 行っております。
3	経費区分表						院内駐車場 利用料	何台まで利用可能でしょうか？	必要台数の利用が可能です。 なお、職員駐車場利用料等は徴収して おりません。
4	仕様書	2	5	(1)	②	ア	食札業務	食札は毎食出力でしょうか？	毎食変更分を出力しております。
5	仕様書	2	5	(1)	②	エ	食札業務	朝の病棟からの追加変更対応は、年 間病院で対応していただけますで しょうか？	受託者が昼の食札出力と合わせて行 ってください。
6	仕様書	2	5	(2)	①	ア	調理・盛付 業務	調理作業ローテーションとは、どの ようなものになりますでしょうか？	調理担当者、タイムスケジュール管 理を示したものです。

7	仕様書	2	5	(2)	①	オ	調理・盛付 業務	嚥下困難者への対応は具体的にどのようなものでしょうか？（ソフト食か？また何段階あり、段階ごとの対象人数は何名になるか？）	現在は、ソフト食、汁物とろみで対応しています。段階は無く10名程度です。 なお、今後は、嚥下調整食分類を基準とした対応を検討します。
8	仕様書	2	5	(2)	①	キ	調理・盛付 作業	アレルギーの人数また嗜好による禁止食、人数を教えてくださいませんか？	2022/10/1～31 において、食物アレルギー対応が必要であった人数は、1日平均2.8人です。 また、嗜好対応した人数は、1日平均10.6人です。
9	仕様書	3	5	(3)	②	ア	給食材料	冷凍食材の利用はどこまで可能でしょうか？また食材の原産国の制限はありますか？	外国産、冷凍、又は既製品の使用にあたり、給食の安全性及び質の維持・向上が期待できる場合は、委託者と協議の上、使用を認めます。
10	仕様書	4	5	(9)			危機管理業 務	非常食については貴院でご用意いただけると認識してよろしいでしょうか？	お見込みのとおりです。
11	仕様書	6	7	(1)	③		配膳時間	早出し対応の患者様はおりますでしょうか？またいた場合何名になりますでしょうか？	早出し対応は行っておりません。
12	実施要領	2	8				提出書類	委任状の提出は必要となりますでしょうか？	必要ありません。
13	実施要領	5	16				提出書類	企画提案書についてですが用紙の指定や企画の指定はございますでしょうか？	指定はありません。

14	実施要領	5	16			協力体制	受託後の業務変化への対応とは、具体的にどのような対応になりますでしょうか？	受託後、給食数（業務量）の増減に応じて、協議を行い、柔軟に対応してください。
15	その他					配茶業務	頻度、種類、時間、費用負担について教えていただけますでしょうか？またお食事の配膳も含め病室に入り配膳を行う作業はありますか？	現在、配茶業務は病棟スタッフが対応しております。ただし、茶葉の調達は受託者にて行ってください。また、病室での作業はありません。
16	その他					濃厚流動食	発注・費用負担 またその他栄養補助食品、増粘剤についても教えていただけますでしょうか？	濃厚流動食、栄養補助食品は病院側が管理しております。調理に使用するろみ調整食品については、受託者側で発注、費用負担してください。
17	その他					職員食	提供方法、喫食場所、食事内容について教えていただけますでしょうか？	提供方法は、注文した職員が臨床栄養科調理室で食事を受け取る（下膳も同様に臨床栄養科調理室で行う）形とします。 配下膳時間は特に決まっていませんので、臨機応変に対応してください。 内容は、患者様と同様の普通食です。
18	その他					献立	現在の献立（一般食・治療食。ドック食）1週間分をいただけますでしょうか？（栄養価等の詳細が記載されたもの）	受託前に、実施献立表の提示はできません。
19	その他					行事食	頻度、内容、イベント食の有無について教えていただけますでしょうか？	現在は、行事食として次のとおり提供しています。 【正月】おせち料理 【成人の日】ちらし寿司 【ひな祭り】ちらし寿司 【こどもの日】柏餅 【七夕】ゼリーなど

								<p>【土用の丑の日】うなぎ 【創立記念日 9/1】お赤飯 【敬老の日】ちらし寿司 【中秋の名月】芋料理 【文化の日】ちらし寿司 【冬至】南瓜料理 【クリスマス】小さなクリスマスケーキ 【大晦日】年越しそば</p> <p>詳細の内容や回数などは契約締結後に協議の上、決定します。</p>
20	その他						今回選考に際し厨房見学させていただくことは、可能でしょうか？	感染対策上、厨房見学はお控えいただいております。厨房平面図をご参照ください。
21	その他					選択食	現在実施されていますでしょうか？	選択食は実施しておりません。
22	その他					形態食	一口、刻み、ミキサー、ソフト食の該当する内訳人数を教えてくださいよろしいでしょうか？	<p>食事形態は大キザミ、小キザミ、ソフト食（すべてソフト、副食ソフト）です。各食形態の食数の目安（2022/10/1～31）における1回の食事あたりの提供実績は以下のとおりです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大キザミ：5～9食 ・小キザミ：1～6食 ・すべてソフト：1～5食 ・副食ソフト：1～3食