

市立池田病院食事提供調理業務 質問回答書

回答18・20の下線部分について、補足させていただきました。

質問1	仕様書2の6. (2)②スタッフへ以下の項目の抗体価を獲得しておくこと。 はしか(麻疹)、風疹、水ぼうそう(水痘)、おたふくかぜ(ムンプス)。との記載があるが、本業務に従事の際には抗体検査を受けてその証明が必要か。
回答1	抗体価を獲得しておくことは必要であるが、証明の提出は必要ない。
質問2	市立池田病院での抗体検査の実施は可能か。可能であればその費用は。
回答2	可能である。費用は「別紙1 抗体検査・予防接種価格表」を参照のこと。
質問3	抗体検査で抗体価が獲得できていない場合は予防接種を受ければ就業可能という認識でよいか。 また予防接種は市立池田病院で可能か。その場合の費用は。
回答3	予防接種を受ければ就業可能であり、予防接種は当病院でも可能である。 費用は「別紙1 抗体検査・予防接種価格表」を参照のこと。
質問4	厨房スタッフ用の駐車場は借りることは可能か。 またその経費はどちらの負担となるか。
回答4	院内敷地での駐車場は提供できない。
質問5	現場に受託者専用の電話、ファックス、インターネットはあるか。 ない場合受託業者の外線電話、光回線等の設置は可能か。
回答5	専用のものはない。 各回線については、受託業者の費用において設置・運用可能。
質問6	募集要領8. 中の評価資料の提出物で、③見積金額内訳表(様式3)、④人員配置

	<p>予定表(様式4)、⑤過去3年度の収支が確認できる書類、とあるが、いずれも各10部ずつ必要か。</p>
回答6	<p>各10部ずつ提出すること。ただし1部以外は複写可。</p>
質問7	<p>募集要領8. (3)③見積金額内訳書(様式3)に記載する単価は平均給与との解釈でよいか。 またその他経費の項目には食材費・直接経費・間接経費を記載するとの認識でよいか。</p>
回答7	<p>(様式3)見積金額内訳書の合計金額は見積書の金額と一致するものであるため、見積金額積算の根拠となる費用を詳細に記載するものとする。 人件費については、各応募業者が想定する費用とし、その他経費には食材費他各経費についてできる限り詳細に記載するものとする。</p>
質問8	<p>募集要領8. (3)④人員配置予定表(様式4)に記載する人員数は一日の出勤予定人数を記載するものであるか。</p>
回答8	<p>人員配置予定表(様式4)は本業務を受託するにあたり、各応募業者が予定する人員配置数を記入するものであり、実際の勤務状況による変動までは考慮しなくてよい。</p>
質問9	<p>募集要領8. (3)①提案書の書式は各社に一任ということでよいか。</p>
回答9	<p>そのとおりとする。</p>
質問10	<p>プレゼンテーションの参加人数は最大何名までか。</p>
回答10	<p>参加人数は5名程度とする。</p>
質問11	<p>仕様書2の6. (1)受託者変更に伴う業務の引継ぎについて、引継ぎに必要な費用については、協議できるか。</p>
回答11	<p>引継ぎに必要な経費については、原則的に前受託者の負担とする。</p>

質問12	募集要領8. (3)①提案書中の「本業務実施に当たってのメニューの提案」はどれぐらいの期間分必要か。
回答12	本提案は、業務受託にあたっての各業者のアピールを示すものであり、期間・内容他は自由とする。
質問13	募集要領8. (3)①提案書中の「その他本食事提供調理への取り組みを表明するもの」とは具体的に何をさすか。
回答13	本提案も同様に業務へのアピールを示すものであり、内容は自由とする。
質問14	募集要領8. (3)②見積書はどのような記載が必要か。またその書式は。
回答14	書式は自由であるが、社名・代表者名・代表者印と本件名を記すものとする。記載金額は税抜・年額とすること。
質問15	仕様書2の3. (1)②の特別メニュー・複数メニュー選択について、具体的な内容はどのようなものか。
回答15	複数メニューは現状患者からの要望により朝食のパン食・ご飯食・おかゆ食等や昼・夕食に麺類食・フルーツ食等を実施しているが、いずれも小規模である。特別メニューは現状では未実施であるが、実施の際は積極的に協力すること。
質問16	検食の費用負担はどちらか。またその回数は。 また、検食の配膳・下膳時間は。検食の確認は必要か。
回答16	検食の費用負担は受託業者とする。検食数は各食2食ずつ(医師・管理栄養士分)とする。 検食の配膳・下膳時間 朝食 配膳 7時30分 下膳 11時20分 昼食 配膳 11時30分 下膳 17時30分 夕食 配膳 17時15分 下膳 翌朝7時30分 検食の確認は必要ない。

質問17	調乳作業について、具体的な内容を教えていただきたい。
回答17	調乳システム(株式会社三田理化)を使用し、調乳回数は1日1回、ミルクの種類は新生児用とする。 30ml、50ml、70mlのミルクを作成し、2016年度年間本数は12,451本。
質問18	現状の食事単価は。 また朝食、昼食、夕食ごとに食材費の金額設定があるか。
回答18	2016年度の食事単価は1日当たり平均904円(税込・病院負担の濃厚流動食、栄養補助食品、増粘剤等含まず)となっている。 各食ごとの金額設定はない。
質問19	現状の1か月分の詳細献立は。
回答19	「別紙2 献立 各種」を参照のこと。 「常食(4月・委託時)」が1か月分の献立となっているので、他のメニューについてはそれを参考のこと。
質問20	過去1年分の食種別・形態別の実稼動食数は。
回答20	常食100,266食 分粥・流動2,351食 特別加算食150,898食(糖尿病食26%、低残渣食8%、減塩やわか食8%、肝臓食7%、潰瘍食7%、他44%) 非加算食31,128食(うち嚥下訓練食4,747食、経管栄養食3,744食、他腸炎食、やわか食等) 合計 284,643食(2016年度) 一日あたりの総食数は 771~864食程度。 朝食・昼食・夕食各食ごとの食数に大きな変動はなく、上記1/3ずつに該当するものである。
質問21	アレルギーや嗜好等への個別対応はどこまで実施するか。

	また現状の対応数は。
回答21	基本はアレルギーのみ対応とする。 アレルギー対応患者は1日10～20人である。
質問22	現在の作業工程は。
回答22	「別紙3 調理作業工程表」参照のこと。
質問23	配茶などの飲料提供の負担は。
回答23	お茶を作り、1日11時、16時の2回各階の配膳室に運搬することとする。 茶葉の費用は病院側負担とする。
質問24	食材の仕入れで指定業者はあるか。
回答24	指定業者はない。
質問25	調理機器詳細と、機器の配置が分かる厨房図面を参照したい。
回答25	「別紙4 機器一覧」「別紙5 栄養関係配置図」参照。 なお詳しく知りたい場合は現場見学のこと。
質問26	調理現場の見学は可能か。またその時間帯は。
回答26	見学の日時については、応募業者より問い合わせの上、協議して決定する。
質問27	嗜好調査の具体的な内容は。
回答27	年に1回、昼食に調査用紙をつけ、翌日調理スタッフが回収する。(感染症患者の場合は看護部が回収) なお、調査結果に対して改善の協力を行うこと。

質問28	現在の食事の形態は。
回答28	2017年11月16日現在の形態と1日当たり食数は下記のとおりである。 サイコロ18、きざみ15、極きざみ0、ミキサー0、 サイコロとろみ18、きざみとろみ12、ミキサー6、飲み物のみとろみ3 ゼリー食6、ソフト食(嚥下トレーニング食)6
質問29	どこのコンピューターシステムであるか。またオーダリングシステムか。 オーダリングシステムであれば、オーダリングシステムから各食のオーダー 取り込み時間は。
回答29	電子カルテ(オーダリングシステムを含む) 富士通株式会社 栄養システム 株式会社タス オーダー取り込みは電子カルテから随時となるが、オーダー締め切り時間は 朝食 前日16時 昼食 当日10時 夕食 当日15時 とする。
質問30	実施献立については特殊な個別対応の献立もコンピューターシステムへの入力 で行うのか。
回答30	アレルギー献立はコンピューター入力。その他、治療食の生もの禁止、糖尿病 食でたんぱく質、カリウム等制限食等は手書き献立で行う。
質問31	配膳・下膳箇所は。
回答31	院内3箇所の配膳室に配膳車、下膳車を運ぶこと。
質問32	現在の間食・分食の食数と配膳・下膳時間は。
回答32	産褥食の間食 配膳 15時 3~7件 1~12歳の子供の間食 配膳15時 3~5件 胃切術後食 配膳10時、15時 各1~2件 糖尿病分割食 配膳10時、15時 各0~1件 下膳は随時とする。

<p>質問33</p> <p>回答33</p>	<p>現状の1日の勤務シフトは。</p> <p>調理担当者</p> <p>早出 4：00～8：00 4：00～12：15</p> <p>日勤 9：15～17：45 12：45～17：45</p> <p>残り番 9：15～19：00</p> <p>洗浄担当者</p> <p>6：30～12：00、6：30～15：00、12：00～15：00、12：00～17：30、 12：00～20：30、18：00～20：30</p> <p>栄養業務担当者</p> <p>8：30～17：00 9：45～18：15</p>
<p>質問34</p> <p>回答34</p>	<p>仕様書2の4. (2)管理栄養士は常時2名以上配置とあるが、1日2名出勤であるか。各時間帯で2名の出勤であるか。</p> <p>勤務の形態は問わないが、栄養管理業務を遂行中には常時2名配置すること。ただしうち1名は栄養士でも可。</p>
<p>質問35</p> <p>回答35</p>	<p>箸、スプーン、フォーク、ナイフ、湯飲みの準備は必要か。</p> <p>当病院ではそれらは患者が用意するものであり、不要。</p>