

令和8年度～令和10年度 給食業務委託総合評価一般競争入札に係る質問に対する回答

項目		質問事項	回答
1	仕様書 6委託業務の基本的事項(7)	予備食は常食のみを3食分という認識でよろしいでしょうか。	常食のみ3食です。
2	仕様書 7委託業務の内容 (2)ア一般的事項(ウ)	食肉類・魚介類・野菜類等につきまして、現在の生鮮食品使用率は何%ほどでしょうか。それぞれ食肉類・魚介類・野菜類につきまして教えていただきたいです。	魚は約2割(重量比率)、野菜は約8割(重量比率)、肉類は約8割(重量比率・納品時)です。ただし、輸送過程での確認はしていません。
3	仕様書 7委託業務の内容 (3)イ食種(ア)	院内栄養食事管理基準を拝見することは可能でしょうか。	別途お渡しします。
4	仕様書 7委託業務の内容 (3)イ食種(イ)	アレルギー・禁止の種類とそれぞれ何人ほどいらっしゃるでしょうか。	該当の患者は10人～20人程度です。除去の種類は1食品除去から20食品以上除去の方まで様々です。
5	仕様書 7委託業務の内容 (3)イ食種(ウ)	朝食のパン・ご飯の方の割合と、おかずは何品つけておられますでしょうか。	毎食パンの方が2割程度、毎食ご飯の方が2割～3割、週3回パン・4回ご飯の方が5～6割程度です。おかずは2品～3品です。
6	仕様書 7委託業務の内容 (3)ウ調理形態	細か刻み食、粗刻み食、一口カット、ペースト食につきまして、貴院の基準の大きさを教えていただきたいです。	概ね「細か刻み0.5cm、粗刻み1.0cm、一口カット1.5cm」程度としています。
7	仕様書 7委託業務の内容 (3)エ主食	主食の種類それぞれに、何名の対象者がいらっしゃいますでしょうか。	昼食・夕食は概ね米飯9割、粥1割です。米飯は70g/食から350g/食までおられます。
8	仕様書 7委託業務の内容 (3)オ行事食	行事食につきまして、年間20回のうち、特に手の込んだ行事食は何回ほどありますでしょうか。また、簡単にお献立も教えていただけますでしょうか。	特に手の込んだ行事食は3回/年程度です。別途過去の献立をお渡しします。
9	仕様書 7委託業務の内容 (6)ア配膳業務	配膳車の数につきまして、1病棟、2病棟、3病棟、デイケアへはそれぞれ何台ありますでしょうか。	1、2病棟は各2台、3病棟・デイケアは各1台使用しています。
10	仕様書 7委託業務の内容 (10)配茶	配茶につきまして、何で(ポット、やかん等)、どのくらいを(使用量や茶葉の種類)、どのように(カート等)配膳されていますでしょうか。また、お茶ゼリーの希望頻度、量等も教えていただきたいです。	抽出したほうじ茶のやかん(5L)をカートで毎食配膳します。近年はお茶ゼリーは3個以内/月です。
11	仕様書別表1 給食業務分担表	栄養管理の中の食数や食事箋管理につきまして、貴院で使用されている管理システム名や情報の取り込み方、食札の作成方法等を教えていただきたいです。	電子カルテより食事オーダー情報を給食システムに取り込み、食数情報を確認します。給食システムは(株)グリームの「KOKURAN」を使用し、食札を印刷します。
12	仕様書別表2 経費区分	受託者負担となるところ剤につきまして、現在の使用量と使用種類を教えてください。	トロメイクSP 0.93kg/月、スベラカーゼライト 1.33kg/月 程度となります。
13	様式第6号 給食業務従事者配置計画	現行の配置人員数、作業工程表につきまして、拝見することは可能でしょうか。	早期5時30分からの勤務者は2人、夕方18時以降20時までの勤務者は概ね2人です。日中の配置につきましては、献立等により一定ではありません。シフト表は現給食委託業者が作成したものであるため、提示は控えさせていただきます。
14	入札説明書 3(9) 審査の実施 オ 内容	パワーポイント等は使用できないと記載されていますが、当日のプレゼンテーションでプロジェクターを使用できないという意味でしょうか。それとも提出する提案書もパワーポイント形式を使わず、表紙と同様にワード形式に指定されているということでしょうか。	審査当日のプレゼンテーションでは、プロジェクターを使用できないという意味です。提案書(様式第3号)の内容をパワーポイントを使用して作成いただいても構いません。
15	様式第9号 年間研修実施報告書	病院給食業務受託実績調書(様式第4号)に記載したすべての病院において、受託病院ごとに用紙を分けて記載、提出することになるのでしょうか。	実績調書(様式第4号)に記載の全ての病院について、病院ごとに用紙を分けて記載ください。
16	仕様書 6(5) 食数の見込み	年間 102,000 食と記載されていますが、これは入札書と比較する限り、3年間の朝昼夕の各食の食数という解釈でよろしいのでしょうか。また入札書では朝昼夕すべての食数算定を102,000食に設定されていますが、デイケア食の分は考えなくていいのでしょうか。	朝食、昼食、夕食の1年間の食数は、患者食、検食、デイケア食を含め各34,000食と考えています。従って、1年間の合計食数は102,000食、3年間の合計食数は306,000食(朝食、昼食、夕食とも各102,000食)となります。なお、検食、デイケア食に係る給食材料費の単価は、患者食の朝食、昼食、夕食の該当の単価と同じ単価とします。
17	仕様書 8(4) 調理器具・食器等の衛生管理	「受託者は、ふきんについて、清潔な白布を用い」と記載されていますが、弊社の場合は用途によって色分けしております。必ず白色を使用しなければならないのでしょうか。	これまで白色を使用しておりましたが、清潔であれば色分けでの使用でも問題ありません。
18	別表1 給食業務分担表	※病院栄養士不在の場合とは、具体的にどのような日のことでしょうか。(例、土日祝、年末年始等)	病院栄養士は、土日祝および年末年始等、年間115日程度不在になります。このほか、朝食業務については平日も不在になります。
19	別表2 経費区分	当院指定品を使用する場合は委託者負担と記載されており、説明会では食器用洗剤、手指消毒液、色付きラップ・ナイロン袋とお聞きしましたが、明確にご提示いただけないでしょうか。	左記載項目のほか、スチームコンベクションオープン専用洗剤は病院で購入します。
20	別表2 経費区分	殺菌水生成装置の設置費および薬剤、検査紙について、現行で使用されている機材、概算費用ならびにどのレベルまで対応すればいいのかの基準を教えてください。	現在使用する装置は現給食委託業者が設置しているものであり、病院として基準を設けているものではありません。費用対効果等を検討の上、設置いただいて構いません。
21	給食業務委託に関する提案書4 (1)食材の調達について⑨	食材の調達に関し制約条件やあらかじめ留意しておくべき事項があれば記載すること。と記載されていますが、病院側が指定される食材業者と取引をする可能性もあるのでしょうか。	当該内容については、委託業者として使用を禁止している食材や条件次第で使用が可能な食材など、食材の調達や使用に制限がある場合は提案書に記載ください。食材の調達や使用に制限があった場合でも、病院として食材業者を指定することは考えていません。