

千葉県立青葉病院 患者給食業務委託契約 質問および回答

	質問事項	回答
1	非常時、災害時用の献立（3日分）と準備食数を提示していただきたい。	<p>献立：企画提案事項のため献立の提示は不可 下記条件を満たすものとお考え下さい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・主食・主菜・副菜が揃っていること ・常食相当で 1200kcal 以上 食数：400食 *今後変更予定 ・常食相当：300食 ・全粥～5分粥食相当：50食 ・3分～ゼリー食相当 30食 ・流動食相当：20食
2	選択メニューについては毎日2食以上とあるが朝、昼や朝、夕のように取り決めはあるか。また、選択方法および選択対象者をご教示いただきたい。	<p>対象食事：朝食・夕食</p> <p>選択方法：2日後の選択メニュー用紙を朝食時対象者へ配布・回収・システム登録を行います。</p> <p>選択対象食種：常食・軟飯食・全粥食・学童食・貧血食（米飯・軟飯・全粥）・クリーン食（米飯・軟飯・全粥）</p> <p>*ただしアレルギー対応している人は除く</p>
3	精神科病棟の行事に使用する料理の調理を行うこととあるが行事に関する詳細と頻度をご教示いただきたい。	<p>児童精神科誕生会：月1回（リクエストも加味し、子どもたちが喜ぶような特別メニューの提供）</p> <p>児童精神科年間行事：夏祭り・もちつき（蒸した餅米の用意）・クリスマス会（指定料理の用意）</p> <p>その他：調理実習等レクリエーション用材料購入（調理なし）があります。</p>
4	患者食堂のある病棟では配膳支援を行うこととあるがどういった意味合いか。	<p>具体的には、食堂への配膳が指定されている患者の食事配膳・食堂環境整備・食堂にある給茶機の清掃やメンテナンスを指します。</p>
5	各病棟における給茶器について、茶葉の種類と使用量についてご教示いただきたい。	<p>茶葉の種類：ティーサーバー用粉末ほうじ茶</p> <p>使用量：1ヶ月 120P程度（1P=100g）</p>

千葉県立青葉病院 患者給食業務委託契約
質問および回答

	質問事項	回答																
6	濃厚流動食、栄養補助食品について、現在使用しているアイテムや使用量を開示していただきたい。	<p>【濃厚流動食・月平均本数（概数）】</p> <table border="0"> <tr> <td>メイバランス（キャラメル味・200kcal/125ml）</td> <td>430P</td> </tr> <tr> <td>ハイネイーゲル（400kcal/500ml）</td> <td>430P</td> </tr> <tr> <td>リーナレン LP（200kcal/125ml）</td> <td>60P</td> </tr> <tr> <td>プルモケア（375kcal/250ml）</td> <td>0.6P</td> </tr> <tr> <td>グルタミン F（80kcal）</td> <td>75P</td> </tr> <tr> <td>カゴメ 大豆スープ（鶏だし味・200kcal/100ml）</td> <td>450P</td> </tr> <tr> <td>テルミール（コーンスープ味・200kcal/125ml）</td> <td>460P</td> </tr> <tr> <td>クリミール（いちごミルク味・200kcal/125ml）</td> <td>520P</td> </tr> </table> <p>【栄養補助食品・使用量統計ありません】</p> <ul style="list-style-type: none"> エネビットゼリー（200kcal） エプリッチゼリー（味4種類・350kcal/300g） OS-1（500ml ペットボトル） アルジネードウォーター（スポーツドリンク味・100kcal/125ml） ビタミンサポートゼリー（マスカット味） 	メイバランス（キャラメル味・200kcal/125ml）	430P	ハイネイーゲル（400kcal/500ml）	430P	リーナレン LP（200kcal/125ml）	60P	プルモケア（375kcal/250ml）	0.6P	グルタミン F（80kcal）	75P	カゴメ 大豆スープ（鶏だし味・200kcal/100ml）	450P	テルミール（コーンスープ味・200kcal/125ml）	460P	クリミール（いちごミルク味・200kcal/125ml）	520P
メイバランス（キャラメル味・200kcal/125ml）	430P																	
ハイネイーゲル（400kcal/500ml）	430P																	
リーナレン LP（200kcal/125ml）	60P																	
プルモケア（375kcal/250ml）	0.6P																	
グルタミン F（80kcal）	75P																	
カゴメ 大豆スープ（鶏だし味・200kcal/100ml）	450P																	
テルミール（コーンスープ味・200kcal/125ml）	460P																	
クリミール（いちごミルク味・200kcal/125ml）	520P																	
7	下膳に関して所定の場所にある下膳車を定時になったら運搬することとあるが定時とは実際は何時になるか。	<p>配膳後1時間後を下膳の定時としています。</p> <p>また別ワゴンにて中間食配膳時（10時・15時・19時）に下膳棚に残っている食器の回収も行います。</p>																
8	経費算出のため、食札たてに関しては弊社にて用意および負担か。	その通りです。																

千葉県立青葉病院 患者給食業務委託契約 質問および回答

	質問事項	回答
9	経費算出のため、グリストラップの清掃および経費は病院様負担でよろしいか。	その通りです。
10	保険衛生費にクリーニングが含まれています がクリーニングをかけることは原則か。ユニ フォームに毎日洗濯、アイロンがけをおこなっ ているがそのような対応でもよろしいか。	ユニフォームはクリーニングを原則とします。
11	院内保育所に関して配膳方法および運搬ツ ールをご教示いただきたい。	運搬ツールは、タッパーと保温バック、台車を使用します。 台車の運搬と盛り付けは、保育園側をお願いしています。
12	見積の作成に伴って院内約束食事箋、献立表(1 ヶ月)、厨房図面、食種別食数表(過去1年分) 以上4つを開示していただきたい。	献立表は、企画提案事項なので開示出来ません。 それ以外は個別にお渡しいたします。
13	現場作業の流れが見学できていないため、作業 工程表(フロー)と作業人員構成の内訳を開示 していただきたい。	委託会社の情報ですので、開示出来ません。 作業工程や作業人員は、企業によって異なると思われるので、図面や食数、食種からの算出をお 願い致します。
14	職員様のお食事の提供の有無について、あると すれば提供方法および配下膳時間をご教示い ただきたい。	職員の食事提供はありません。
15	禁止食(アレルギー、嗜好)として対応してい るものをご教示いただきたい。	アレルギーは、特定原材料7品目を対応しています。 禁止対応は、嗜好も考慮しながら、主食・主菜を中心に対応しています。

千葉県立青葉病院 患者給食業務委託契約 質問および回答

質問事項	回答
16 従業員用に駐車場をお借りすることは可能でしょうか。可能であれば一台おいくらになるか。	当院ではご用意できません。 民間駐車場を借りる等、御社にてご用意いただきます。
17 現状の使用ミルクと特殊ミルクの使用量と種類についてご教示いただきたい。	現状の普通ミルクは、アイクレオ/ビーンスターク/森永の3社を4カ月ごとのサイクルで、特殊ミルクはE赤ちゃんを使用しています。 使用量は、実施要項をご参照下さい。
18 簡易献立とあるがどういった内容になるか提示していただきたい。	食事オーダー締切後の対応としての「簡易献立」とは、その時出せる料理で主食・主菜・副菜を整えて提供することを指します。
19 一日の食材料費に関して詳細を提示いただきたい。	参考までに、平成31年度の単価は1食あたり303円（税抜）です。
20 今回弊社の質問を含めまして、他業者様の質問も開示していただけるか。	質問及び回答内容については、ホームページにてすべて開示いたします。
21 採点割合（提案書7：価格3等）についてご教示頂きたい。	配点は100点満点とし、採点割合は次のとおりです。 企画提案内容:85点、費用:15点
22 協議内容を加えた仕様書を作成し、見積書を徴収したのち…とあるが、その場合4の委託見積金額の上限額も変更がある認識でよいか。	基本的には、委託見積金額は実施要領に記載の金額を上限とし、企画提案及び見積書を提出していただきます。 ただし、審査の結果、優先交渉権者となった後、提案内容について当院と協議を行い、仕様書の内容が変更になった場合、企画提案時の見積金額より増減する可能性も想定しています。

千葉県立青葉病院 患者給食業務委託契約
質問および回答

	質問事項	回答
2 3	給食等に関する調査とあるが、具体的にどのような内容かご教示頂きたい。	嗜好調査（食事アンケート）や残食調査、関係団体からのアンケート等です。
2 4	備蓄食材の賞味期間が受託期間以上のものは新受注者に引継とあるが、引継方法は業者間に委ねる（無料、有料含めて）という理解でよいか。	その通りです。
2 5	市内業者を優先し、食材料の 50%以上とあるが、どの時点での構成比率を適用するのか。	毎月または年間の平均とお考え下さい。
2 6	市内業者が弊社が取引行う際の衛生基準等を満たすことが出来ず、市内では調達難しい場合についての対応はどうか。	選定理由は事前に報告することになっていますので、そのような理由が有る場合は協議します。
2 7	食材料費の購入金額とあるが、単価の高い、貴院指定の特殊食品等の購入金額も構成比算出の対象か。	対象とします。
2 8	総合病院なので変動はあると思うが、直近1年間で一番食数があった日は、1日あたり何食提供したか。	約800食/日です。