

技術提案要請者 各位

岩手県立高田病院給食業務委託簡易公募型プロポーザルに係る質問回答書

標記について、技術提案要請者から提出のあったご質問に対する回答は下記のとおりです。

No	質問事項	回答
1	システムエイド社製のシステム利用は食数管理のどの範囲まで行えるものなのか教えてください。	配膳表、食事内容変更一覧、食数など各一覧、食札印刷、月間食数表、特別メニュー食数等管理などを行うことができます。
2	栄養管理科運営委員会の実施頻度を教えてください。	当院の栄養管理科運営委員会要綱により、年2回開催の他に委員長が必要と認められるときに開催することとしています。
3	誕生日祝い膳・行事食・イベント食は、今回業者側が提案する案内額内で実施する認識でよろしいでしょうか。	材料費は、通常の献立と同一になります。
4	現在実施している各種行事食・特別メニューの献立や実施方法を教えてください。	より優れたご提案をいただくため、現業者の内容についてはお答えできません。特別メニューの聞き取り方法は同意書となる用紙を配布し、直接病室に回収に伺います。
5	食器のでんぷん等残留テストの実施方法、実施頻度を教えてください。	残留でんぷん試験等、月1回以上の実施をお願いします。
6	嗜好調査等の食事満足度調査の聞き取り、分析、報告について、聞き取りの頻度、1回あたりの聞き取りに要する時間・実施方法を教えてください。	年2回の実施です。調査用紙を配布し、直接病室に回収に伺います。患者数やスタッフ数により聞き取りに要する時間は異なります。回収するだけの患者様、回答に手伝いを要する患者様もいます。
7	栄養機能食品・経管栄養の使用状況ですが、現在使用している栄養機能食品・経腸栄養の商品名・規格などを教えてください。	要求仕様書4(16)のとおりですが、半消化態栄養剤(CZ-Hi200・300・400)や病態別栄養剤(インスロー、リーナレンなど)、半固形栄養剤(メイグット)などを使用しています。栄養機能食品は食事基準表のとおりです。他にプロッカ、アイソカル・ゼリーハイカロリー、エンジョイクリミール、ソフトリッチFe&Znなどの補助食品を使用しています。

No	質 問 事 項	回 答
8	現在の人員配置と委託側が想定する適正人員配置を教えてください。並びに現在配置されている有資格者の人数と委託側が想定する適正有資格者人数を教えてください。	要求仕様書5（1）のとおりですが、責任者は病院勤務経験のある管理栄養士または栄養士であることを想定しています。また副責任者は有資格者か病院勤務経験のある方を想定しています。貴社のお考えをご提案ください。
9	厨房備品等で現受託業者の持込物品はありますか。	要求仕様書の経費負担区分表（別表2）をご確認ください。
10	現在の厨房配置人数と1ヶ月あたりの総労働時間を教えてください。	人員体制は、要求仕様書をご確認のうえ、対応できる人員体制を貴社でご検討ください。
11	1日の作業工程表並びに1ヶ月のシフト表を頂けないでしょうか。	要求仕様書をご確認のうえ、貴社でご検討ください。
12	1ヶ月分の献立表をいただけないでしょうか。また現在の献立サイクル期間を教えてください。	より優れたご提案をいただくため、現業者の内容についてはお答えできません。
13	食材の購入指定業者があれば教えてください。	当院からはありませんが、要求仕様書4（20）のとおりです。
14	参加説明書9（1）出席者3名とありますが、当日の役割等の制限はありますか？	役割等の制限はありません。
15	技術提案書要綱3（2）①【注釈1】の材料基準額254円/食とありますが、この基準額は上限価格設定でしょうか。	今回技術提案書を提出するにあたり、提案献立を作成するときの材料費となります。上限額ではありません。