

・松本市立病院給食調理業務委託に係る質問回答書

番号	質疑文書	項目番号	質問事項	回答事項
1	実施要領	6 (1) ウ (ア)	管理費の金額が上限に収まらない場合、協議することは可能ですか。また、11(1)についても金額の協議は可能ですか。	今回の委託化は経営改革を一つの目的としております。よって、実施要領でお示しした金額を上限とさせていただきます。また、11(1)についても同様となります。
2	実施要領	6 (1) ウ (イ)	食材料費も同様に、予算内に収まらない場合、協議は可能ですか。	食材費は単価契約となりますので、予算の上限は設けておりません。このプロポーザルにより提示していただく各食種の単価以内での契約とします。なお、こちらが指定した数量に基づき提示していただく年間金額は比較用の金額となります。
3	実施要領	6 (2) イ (ア)	正副業務責任者の経験年数とありますが、あくまで配置予定ということによろしいですか。実際の配置は変更になっても構いませんか。	現時点での人材確保は困難だと思われるので配置予定で結構です。ただし、実配置の際に経験年数が大きく異ならないよう御注意ください。なお、ここで求めている経験年数とは、責任者の経験年数ではなく、責任者として従事する者の調理業務の経験年数です。
4	仕様書	6 (2)	指導助言者（病院における患者等給食の業務に五年以上の経験を有する管理栄養士）の配属は必要でしょうか。	原則配置としますが、毎日の配置でなくても構いません。不在時に責任者の代理を配置し、対応することでも可能とします。
5	仕様書	7 (5)	移行時に係る人件費等の費用について、状況により協議することは可能ですか。	原則、移行時の人件費等については受託者負担となります。ただし、移行の準備段階において、現病院の人員とは別に、新たな人員が必要な場合等については協議をさせていただきます。
6	仕様書	8 (6)	食事時間とオーダー締切時間が同一ですが、締切時間を早い時間に設定することは可能ですか。	可能です。

番号	質疑文書	項目番号	質問事項	回答事項
7	仕様書	8(7)	・濃厚流動食及び栄養補助品の品目は委託者が指定するとありますが、具体的な使用品目と使用頻度をお聞かせ下さい。また、費用については提供実食分を貴院にご請求との理解で宜しいでしょうか。	濃厚流動食（栄養剤）の使用品目は、PGソフト、PGウォーター、CZ-HI、アイソカル2K、ソリームペムパル、テルミール、リソースグルコパン、リーナレンMPで、使用頻度は、199床中5～10人程度に使用しています。 栄養補助食品は、アルジネードウォーター、アコロンDKバランス、エンジョイゼリー、アイTO、イース、和風だし栄養茶碗蒸し、豆の富豆腐風味、GFO、エンジョイプロテインFeZ、粉飴等で、病棟によりばらつきはありますが、1病棟当たり約20%程度です。 費用については、それぞれ病院負担です。
8	仕様書	14(1)コ	選択食の実施について。数回/週の実施とありますが、貴院にてお考え回数（何/週、昼食のみ実施）、内容（主食のみ）等お聞かせください	平日（月～金）の昼食、主菜（提供は麺類あり）のみ行っています。
9	仕様書	14(1)タ	・食欲不振患者・化学療法・緩和ケアの事に関して、献立内容と費用をお聞かせください。	献立内容については、患者さん個人の希望に沿って提供しているため、特段決まった献立はありません。また、費用については、一般食と同程度で提供しています。
10	仕様書	14(1)セ 16(3)	ドック食、透析待ち食の献立内容をお聞かせ下さい。	別紙ドック献立表及び透析遅延食のとおりです。
11	仕様書	28(2)	教室食での弁当・おやつ・飲み物の提供とありますが、内容についてお聞かせください。	弁当は、1食約500キロカロリー、おやつは低カロリー、飲み物は麦茶を提供しています。
12	仕様書	15(1)ア	松本市への登録業者以外との業者取引は可能ですか。	原則不可能です。ただし、当院と協議し、喫食率や満足度を向上させるため、登録業者において調達できない食材を使用する場合等は可能とします。

番号	質疑文書	項目番号	質問事項	回答事項
13	仕様書	15(2)キ	「原則的にカット野菜の冷凍食品は使用せず、下処理から調理を行うこと」ありますが、現在の冷凍カット野菜の使用頻度をお聞かせください。(全体の何%か)	全体の割合は不明ですが、毎食1品程度使用しています。使用野菜は、カットインゲン、カットインゲンS、カットグリーンアスパラ、カット青硬菜、小松菜カット、カットほうれん草、フライドポテト、絹さや(えんどう)、グリーンピース、里芋S、里芋M、とろろ芋、ミックスベジタブル、ホールコーン、大根おろし、枝豆、南瓜、ブロッコリー、カリフラワー
14	仕様書	15(1)オ	1カ月分の仕入状況を報告とありますが、仕入額など社外秘なこともあります。ご理解いただけますか。	社外秘の項目については報告いただかなくて結構です。ただし、報告内容は別途協議させていただきます。
15	仕様書	15(2)キ	カット野菜、冷凍食品・加工食品の使用は、今後も加速する人手不足に対し有効な方法ですが、柔軟なご理解を頂けますか。	使用していただいても構いません。ただし、産地の表示、又安全であることを御確認いただき使用をお願いします。
16	仕様書	15(2)ク	現在の米の価格をご教示ください。	約3,200円(税込) / 10キログラムです。
17	仕様書	16(5)ア	透析待ち食の調理は、通常の調理とは別(時間差)で行いますか。	行います。調理済製品の利用が主です。
18	仕様書	16(5)ア	オーダー締め切り時間について。各食事毎、運搬完了時間までが締め切りとの記載ですが、運搬以降の追加・変更・キャンセルを対応及び係る費用は業者負担と理解で宜しいでしょうか。	対応は受託者、費用は病院負担となります。
19	仕様書	23(3)	10月～3月のノロウィルスの検査内容(要求される精度)をご教示ください。	本人のみの簡易検査での陽性、陰性判定で結構です。
20	仕様書	23(3)	10月～3月の期間、ノロウィルス検査の実施とありますが、毎月1回実施との理解でよろしいでしょうか。	毎月1回実施です。

番号	質疑文書	項目番号	質問事項	回答事項
21	仕様書	26(3)	嗜好調査、喫食について。患者聞き取りを行うなどと御座いますが、委託職が直接病棟患者に伺い、聞き取りを行うという理解で宜しいでしょうか。	嗜好調査は病院が行い、喫食調査は必要に応じ、受託先の栄養士が行います。
22	仕様書	26(5)	駐車場の金額をご教示ください。	3千円/月です。
23	仕様書	26(5)	貴院駐車場を受託業者へ斡旋いただけるとの事によろしいでしょうか。	使用料を御負担いただければ使用は可能です。
24	別紙2経費分 担表		大規模清掃の現在の頻度、委託業者、金額等詳細をご教示ください。	年1回、株式会社松本三和商会で実施していただいています。金額については、その他の清掃と含めて契約しており、切り分けができないため提示はできませんので御了承ください。
25	別紙2経費分 担表		厨房内大規模清掃について、年間の実施回数をお聞かせください。また、現状の実施状況（栄養科職員で実施、委託会社へ外注）等お聞かせください。	大規模清掃は年1回実施し、ワックス掛け、窓みがき、換気扇フード内掃除を外注しています。 通常の掃除は、週1回実施し、厨房内床磨き、廊下掃除を栄養科職員で実施しております。
26	別紙2経費分 担表		個人対応用の付加食品、栄養補助食品等の負担はどちらですか。	受託者負担となります。内容については、別途協議させていただきます。
27	別紙2経費分 担表		ミルクはどちらの負担ですか。	病院負担となります。
28	別紙2経費分 担表		バリウム等の検査用食品、薬剤はどちらの負担ですか。	病院負担となります。
29	別紙2経費分 担表		検食費、保存食費、予備食費はどちらの負担ですか。	病院負担となります。
30	別紙2経費分 担表		ユニフォームは業者によるクリーニングですか。	手洗い、業者によるクリーニングのどちらでも結構です。

番号	質疑文書	項目番号	質問事項	回答事項
31	別紙 2 経費分 担表		消耗品費について。厨房内備品類（鍋、フライパン、バット、しゃもじ等）は業者負担とありますが、委託開始時点における現行品は業者側へ譲渡。その後補充費用は業者負担との理解で宜しいでしょうか。	現行品はそのまま使用していただいて構いません。ただし、公有財産となりますので譲渡はできません。補充費用については業者負担となります。
32	別紙 2 経費分 担表		食札はどのようなものを使用していますか。（ミシン線入りなど）	A 3 に 1 8 人分、横約 1 0 センチ、縦 7 センチ、ミシン線入りのものを使用しています。令和 2 年 3 月からシステム変更により変更となる場合があります。
33	別紙 2 経費分 担表		鍋、まな板、包丁などどこまでの範囲がどの程度必要か、ご教示ください。	現在、当院で使用している物を使用していただいて構いません。なお、業務を実施する上で不足するものについては受託者でご用意ください。
34	別紙 2 経費分 担表		非常時のディスポ食器はどちらの負担ですか。	受託者負担となります。なお、現在当院で在庫として抱えている物については使用していただいて構いません。
35	付属資料 1 施設概要	10 主要調理 機器一覧	・現在、ブラストチラー導入とございますが、現状の使用状況についてお聞かせください。	ほぼ毎食使用しております。
36			ご参考までに、現行の栄養科の勤務シフトについてご教示ください。	別紙のとおりです。
37			現在使用している貴院の給食システムについて教えてください。（メーカー、ソフト）。また、献立・食材マスターは業者にて管理との理解でよろしいでしょうか。	システムはソフトウェアサービスの NEWTON s（割烹）です。 食材マスターは業者管理となります。

ドック献立表

*消化の良い食事 = 漬瘍食カゴ菜に準じる。 ○…献立通り ●…用意する ☆…変更点 2017.5~改正

6/17(月) 28 **6/18(火) ①** **6/19(水) ②** **6/20(木) ③** **6/21(金) ④**

昼	名 ・ごはん ・汁 ※↓付(ブロッコリー) ○☆魚ムニエルのタルタルソース ○サラダ(袋トレ) ○果物(キウイ) ●野菜のコンフィ ●豚の塩麴煮 ●切干大根	名 ・ごはん 11:30__人 ・汁 12:30__人 ○ドライカレー ○サラダ(袋トレ) ○果物(オレンジ) ●祝マリネ ●銀鈔西京焼き ●祝炊合	名 ・ごはん ・汁 ○揚げ出し豆腐 ○卵と野菜の和え物 ○南瓜の醤油煮 ○果物(パン) ●豚の塩麴煮 ●野菜のコンフィ	名 ・ごはん ・汁 ○魚のネギ味噌マヨ焼き ○鶏のクリーム煮 ○果物(キウイ) ●野菜のコンフィ ●豚の塩麴煮 ●サラダ(陽)(トレ)	名 ・ごはん 11:30__人 ・汁 12:30__人 ○☆松風焼 90 ○きのこの炒め物 ○果物(オレンジ) ●祝マリネ ●イトヨリ鯛の粕煮 ●切干大根
	軽食 名 ・食パン2枚 ・牛乳 ・果物 (漬瘍カゴ菜果物:)	名 ・食パン2枚 ・牛乳 ・果物 (漬瘍カゴ菜果物:)		名 ・食パン2枚 ・牛乳 ・果物 (漬瘍カゴ菜果物:)	
	タ 名 ・ごはん ・汁 ○肉入り中華炒め ○大豆の煮物 ○漬物 記入 ○腎の野菜 ↓ ●果物() ●にしん	名 ・ごはん ・汁 ○エビチリ ○さつまいものマヨ和え ○漬物 記入 ○EC野菜のドレかけ↓ ●果物() ●牛肉の赤ワイン煮		名 ・ごはん ・汁 ○とんかつ ○サラダ(トレ別皿) ○漬物 ●果物() ←記入 ●にしん ●祝炊合	

6/24(月) ⑦ **6/25(火) ⑧** **6/26(水) ⑨** **6/27(木) ⑩** **6/28(金) ⑪**

昼	名 ・ごはん ・汁 ○ちり蒸し豆腐 ○春雨サラダ ○野菜の一夜漬け ○果物(オレンジ) ●豚の塩麴煮 ●野菜のコンフィ	名 ・ごはん 11:30__人 ・汁 12:30__人 ○チキンコロッケ ○野菜のゆず味噌かけ ○果物(パン) ●祝マリネ ●銀鈔西京焼き ●祝炊合	名 ・ごはん ・汁 ○☆かき揚げ 1個 ○野菜の梅和え ○果物(セリ&バナナ) ●豚の塩麴煮 ●野菜のコンフィ ●イトヨリ鯛の粕煮	名 ・ごはん ・汁 ○シチュー ○サラダ(袋トレ) ○果物(オレンジ) ●野菜のコンフィ ●銀鈔西京焼き ●祝炊合	名 ・ごはん 11:30__人 ・汁 12:30__人 ○つくねの甘辛煮 ○野菜の味噌マヨかけ ○野菜のしその実和え ○果物(バナナ) ●イトヨリ鯛の粕煮 ●切干大根
	軽食 名 ・食パン2枚 ・牛乳 ・果物 (漬瘍カゴ菜果物:)	名 ・食パン2枚 ・牛乳 ・果物 (漬瘍カゴ菜果物:)		名 ・食パン2枚 ・牛乳 ・果物 (漬瘍カゴ菜果物:)	
	タ 名 ・ごはん ・汁 ○肉の辛味噌炒め ○いんげんの煮物 ○漬物 記入 ○腎野菜のドレかけ↓ ●果物() ●にしん	名 ・ごはん ・汁 ○帆立の煮付け ○ベーコンの炒め物 ○漬物 記入 ○切干大根 ↓ ●果物() ●牛肉の赤ワイン煮		名 ・ごはん ・汁 ○魚のカレーソースかけ ○コールスローサラダ ○漬物 ○南瓜の醤油煮 ●果物() ←記入 ●豚塩麴煮	

透析遅延食

	/ ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ /	/ ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ /	/ ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ / / ~ /
月・火	鶏団子の野菜 煮込み 茹で野菜 栄養豆腐1/4+醤油 昼:果物+ 夕:ふりかけ	鮭と野菜の かきたま 茹で野菜 栄養豆腐1/4+醤油 昼の飲み物	海老団子の かき玉 茹で野菜 栄養豆腐1/4+醤油 夕:ふりかけ
水・木	海老団子の かき玉 茹で野菜 栄養茶碗蒸し 昼:果物+ 夕:ふりかけ	すき焼き (牛肉) 茹で野菜 栄養茶碗蒸し 昼の飲み物	肉じゃが (牛肉) 茹で野菜 栄養茶碗蒸し 夕:ふりかけ
金・土	ハンバーグ (鶏肉) 茹で野菜 栄養豆腐1/4+醤油 昼:果物+ 夕:ふりかけ	カレー (牛肉) 茹で野菜 栄養豆腐1/4+醤油 昼の飲み物	トマトハヤシ (牛肉) 茹で野菜 栄養豆腐1/4+醤油 夕:ふりかけ

* 他の食事で野菜を多めに盛り付ける。

* 紙を貼り付ける(食待ち食は冷蔵庫で保管し、表示のある物は温めて下さい)

* ドレッシング5g以下で付ける(野菜量、種類で考慮する)、マヨもよい

* 禁止食品を含んでいる場合は、別のおかずで対応し、その旨を記入しておく

* 主食は必ずプラストチラーで保管し、“温めて下さい”札を貼る

平成30年10月22日 松本市立病院 栄養科

★在庫が少なくなったら、発注の声掛けをしましょう！！ 無くなる前にお願いします。★

調理師

(丸) 勤務 21日 公休 10日 令和元年(2019)8月 栄養科 (丸) 勤務表

前月の2日	1	2	(3)	(4)	5	6	7	8	9	(10)	(11)	(12)	13	14	15	16	(17)	(18)	19	20	21	22	23	(24)	(25)	26	27	28	29	30	31	日数	年休				
30	31	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	(日)				
		2		5	1		5	1	1		5	1		果	5	1	2	果	2		5	1	4	ヨ	果	7	1		給	1	2	休	20				
	5	1	ヨ	果	6	ヨ	果	4	5	1	5	1	5	1	5	1	ヨ	1	5	1	2		2	5	1	5	1	果	給	1	ヨ	ヨ	休	19	1		
		ヨ	5	1	果	5	1	2	5	1	果	5	1	2	ヨ	ヨ	ヨ	果	2		5	1	5	1	ヨ	ヨ	2	果	5	1	5	1	ヨ	休	20		
		5	1	3	ヨ	5	1		6	5		5	1		5	1	5	1	5	1		市	5	1	5	1	5	1	ヨ	ヨ	ヨ	休	20				
		2	2	ヨ	2	6		2	2	6	2		5	2	2	ヨ	ヨ	ヨ	果	6	市	2	ヨ	5	1	6	5	2	6	6	ヨ	休	20				
		ヨ	5	6	3	果	ヨ	5	果	ヨ	ヨ	果	果		4	3	2	5	3	ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	3	2	4	3		5	1	5	1	休	19	1	
		ヨ	果	果	2		果	果	果	ヨ	ヨ	果	ヨ	ヨ	果	ヨ	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	果	休	19	1
		6	3	ヨ	ヨ	3	6	5	3	ヨ	ヨ	6	3	3	ヨ	3	3	ヨ	4	2	6	4	ヨ	ヨ	3	3		ヨ	3	2	果	ヨ	休	18	1		
	3	ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	3	2	3	ヨ	ヨ	2	5	3	6	3	ヨ	ヨ	4	3	6	3	3	ヨ	ヨ	2	3	ヨ	6	2		3	5	休	18	1		
		ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	5	3	3	3	ヨ	ヨ	3	2	3	5	6	ヨ	ヨ	6	3	3	5	6	ヨ	ヨ	ヨ	3	果	4	2	(給)	ヨ	休	18	2		
		3	3	4	ヨ	3		果	6	3	3		4	ヨ	ヨ	果	6	4		5	3	3	3	6	ヨ	6	5	3	3	果	6	休	19	1			
		6	3		3	6	5	5	ヨ		果	6	3	4	6		3	6	5	ヨ	3		3	6	3	5		果	ヨ	ヨ	5	3	3	休	19	1	
		5	5	ヨ	5	4			5	3	3	5	ヨ		3	6	5	ヨ	3			5	3	5				ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	休	19	1	
		7	7		4	7	7	7	7	ヨ		7	7	7	7	7	7			7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	休	20		
		7	7	ヨ	ヨ	ヨ	7	7	7	4	ヨ	ヨ	ヨ	ヨ	7	7	ヨ	ヨ	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	休	18	3	
				ヨ	ヨ						ヨ	ヨ	ヨ																						休	20	

18.6 18.5 18.2 18.1 18.0 17.9 17.8 17.7 17.6 17.5 17.4 17.3 17.2 17.1 17.0 16.9 16.8 16.7 16.6 16.5 16.4 16.3 16.2 16.1 16.0 15.9 15.8 15.7 15.6 15.5 15.4 15.3 15.2 15.1 15.0 14.9 14.8 14.7 14.6 14.5 14.4 14.3 14.2 14.1 14.0 13.9 13.8 13.7 13.6 13.5 13.4 13.3 13.2 13.1 13.0 12.9 12.8 12.7 12.6 12.5 12.4 12.3 12.2 12.1 12.0 11.9 11.8 11.7 11.6 11.5 11.4 11.3 11.2 11.1 11.0 10.9 10.8 10.7 10.6 10.5 10.4 10.3 10.2 10.1 10.0 9.9 9.8 9.7 9.6 9.5 9.4 9.3 9.2 9.1 9.0 8.9 8.8 8.7 8.6 8.5 8.4 8.3 8.2 8.1 8.0 7.9 7.8 7.7 7.6 7.5 7.4 7.3 7.2 7.1 7.0 6.9 6.8 6.7 6.6 6.5 6.4 6.3 6.2 6.1 6.0 5.9 5.8 5.7 5.6 5.5 5.4 5.3 5.2 5.1 5.0 4.9 4.8 4.7 4.6 4.5 4.4 4.3 4.2 4.1 4.0 3.9 3.8 3.7 3.6 3.5 3.4 3.3 3.2 3.1 3.0 2.9 2.8 2.7 2.6 2.5 2.4 2.3 2.2 2.1 2.0 1.9 1.8 1.7 1.6 1.5 1.4 1.3 1.2 1.1 1.0 0.9 0.8 0.7 0.6 0.5 0.4 0.3 0.2 0.1 0.0

番号	勤務時間
1	5:00 ~ 13:45
2	5:00 ~ 13:45
3	5:30 ~ 14:15
特	8:30 ~ 17:15
7	8:30 ~ 17:15
4	8:30 ~ 17:15
	9:15 ~ 18:00
5	9:15 ~ 18:00
	9:45 ~ 18:30
6	9:45 ~ 18:30

※「ヨ」または、空欄は休日
 ※「市」は研修等

洗浄下膳

令和 元年 8月 勤務数

						予定
1	木	X	○	○	X	朝礼
2	金	○	X	X	○	
3	土	○	○	X	X	
4	日	○	○	X	X	
5	月	○	X	X	○	
6	火	X	X	○	○	
7	水	A健診 P年△	○	○	○	★ 麺
8	木	○	X	○	X	
9	金	○	X	○	PHK	
10	土	X	○	○	X	
11	日	○	○		X	
12	月	X	○	○	○	★
13	火	○	X	X	○	
14	水	○	X	X	○	
15	木	○	○	○	X	★
16	金	X	○	○	○	★
17	土	X	○	○	X	
18	日	X	○	○	X	
19	月	○	○		○	★
20	火	○		○	A健診 P年△	
21	水	○		○	X	★ 麺
22	木	○	○	X	○	★
23	金		○	○	○	★
24	土	X	○	○	X	
25	日	X	○	○	X	
26	月	○		○	○	★
27	火	○	A健診 P年△		○	
28	水	○		○		
29	木	X	X	○	○	
30	金		○	○		
31	土	○	○		X	
	勤務数					
	年休					

* 勤務時間 7:30~16:15

* 休憩時間 11:00~12:00

(月・木 12:15~16:15or16:00)