

【りんくう総合医療センター患者給食業務及び9階職員レストラン運営にかかる募集要項及び仕様書に関する質疑について（回答）】

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答
1	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 ウ	禁止献立とはどのようなものを指しますでしょうか。現状の禁止献立があればご掲示いただけますでしょうか。	アレルギー対応の個別献立、低菌対応食、宗教による代替え食品による献立など基本の献立表には記載されていない献立です。手書き作成（添付資料参照）。
2	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 エ	オーダー締め切り時間後のルールについて、詳細をご教示ください。	開始・再開・食止め・食下がり・転棟について対応します。自助食器対応は締め切り時間後次食からでお願いしています。低菌レトルト（昼・夕）食も同様です。
3	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 オ	食欲不振者に対する平均的な食事提供食数について開示下さい。	当センター栄養士のほうで食事調整する分が5～10人／月ですが、それに病棟オーダー分が追加となります。（病棟からの件数は不明です。）
4	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 キ・コ	イベントで発生する食材費・経費等は別途実費請求対象との理解で宜しいでしょうか。 （例）季節イベントメニュー、小児科で提供するクリスマス用菓子等	使用食材にもよりますが、どちらも給食材料費の中で実施したいと考えています。内容により別途費用が必要な場合は予め当センターと協議の上、請求していただきます。現在は小児のクリスマス用菓子は別途実費請求になっています。
5	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 カ	嚥下食の各段階の人数についてご教示ください。	嚥下調整食の基準は作成していますが、その食事が現在の対象に当てはめていないため人数の把握が困難です。現在のゼリー食10人、刻み対応30人の約40人が今度の嚥下調整食数の見込みです。
6	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 キ	定期的な喫食アンケートの主業務は貴院という認識で宜しいでしょうか。	お見込みのとおりです。受託者でも不定期でかまいませんので実施が望ましいと考えています。

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答
7	患者給食業務	仕様書 2	5. 栄養管理業務 (2) 献立表の作成 ケ	現状は低菌食・低菌レトルト食は具体的にどの様に調理されていますでしょうか。	禁止食材の基準にしたがい通常の献立からの禁止献立を作成します。そして蓋もしくはラップ（1重）し、ライン開始直前にレンジ加熱（20秒）し、通常どおり配膳します。低菌レトルト食はレトルト食品（常温）と空食器をトレーにのせ通常どおり配膳します。
8	患者給食業務	仕様書 2	6. 調理作業管理業務 (2) 献立表の作成 コ	食事箋に基づくコンピューター業務について、患者情報の入力及び食数把握に関する帳票の作成の他に日常的に発生している業務は何か。	番号10番と重複
9	患者給食業務	仕様書 3	6. 調理作業管理業務 (1) 調理・盛付業務 ア	貴院の考える作業仕様書及び計画書とはどのようなものでしょうか。	それぞれの作業工程における基準やマニュアルなどです。
10	患者給食業務	仕様書 3	6. 調理作業管理業務 (1) 調理・盛付業務 コ	食事箋に基づくコンピューター業務について、患者情報の入力及び食数把握に関する帳票の作成の他に日常的に発生している業務はございますか。	食事オーダーに関する電話対応があります。食事について、栄養成分を教えてください、献立表をもらいたいので送ってほしいなどです。栄養指導に関する電話は当センター栄養士がいる場合は交代し、不在の場合は伝言してもらっています。
11	患者給食業務	仕様書 3	6. 調理作業管理業務 (1) 調理・盛付業務 サ	食物アレルギー食を提供するまでの過程において貴院栄養科の確認は無いのでしょうか	禁止献立を作成し、当センター栄養士に献立表を提出していただきダブルチェックをしています。
12	患者給食業務	仕様書 4	6. 調理作業管理業務 (2) 配膳・下膳業務 イ	「患者への配膳・下膳業務については必要に応じて行い」との記載がございしますが、ベッドサイドへの配膳・下膳も受託者が行う事があるのでしょうか。	配膳車を病棟へ設置し配膳時間までに食事開始や変更があった場合に、食事を作成し配膳車にのせてある食事と交換する場合があります。また下膳時間は規定の時間がありますが、下膳数をみて柔軟に下膳回数は見直していく必要があると考えています。

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答	
13	患者給食業務	仕様書	4	6. 調理作業管理業務 (2) 配膳・下膳業務 ウ	15分前までの変更に関して、責任をもって配膳を行うこととあるが、全て通常の配膳時間通りに配膳を行うということでしょうか、もしくは直前の変更については、別途配膳するという認識で宜しいでしょうか。	配膳時間までに間に合わない場合は、時間が遅れることを病棟のほうに電話で伝え配膳します。
14	患者給食業務	仕様書	4	6. 調理作業管理業務 (2) 配膳・下膳業務 エ	現状の予備食はどの食種を何食ご用意されていますでしょうか。	常食5食、全粥5食、7分粥食2食、5・3分粥食2食その他の食種を含め合計30食分を準備しています。妊産婦食は3食です。
15	患者給食業務	仕様書	4	6. 調理作業管理業務 (2) 配膳・下膳業務 エ	現状の簡易食対応とはどのような食事提供となりますでしょうか。	パン（ジャム付き）、飲み物、果物です。
16	患者給食業務	仕様書	4	6. 調理作業管理業務 (2) 配膳・下膳業務 カ	給茶機の毎日の清掃内容をご教示ください。	毎日は茶葉の補給と排水タンクの廃棄と清掃、汚れていれば簡単清掃を行い、週1回全体的な清掃を行います。
17	患者給食業務	仕様書	4	6. 調理作業管理業務 (2) 配膳・下膳業務 キ	再下膳は必要に応じてとの記載ですが、現状は再下膳されているのでしょうか。その際に対応方法などご教示下さい。	現在は下膳回数決められた時間に限り実施しています。パントリーに下膳食器が多い場合は不潔になるため、下膳回数も検討が必要であると考えています。
18	患者給食業務	仕様書	5	6. 調理作業管理業務 (4) 残飯等処分業務 ア	「脱水等が可能なものは当該処理を施し」とありますが、現状は脱水はどの様に行っているのでしょうか。	ザルの中で十分に水分を取り除いた後、指定のゴミ袋に入れています。

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答
19	患者給食業務	仕様書	6	7. 材料管理業務 (1) 給食材料の調達 カ	現在使用している外国産肉及び承認とする基準についてご教示ください。 牛肉はオーストラリア産を使用していますが、BSE検査済みUS肉も使用可としています。豚肉は純内地産としていますがカナダ産は使用可としています。鶏肉は基本は国産使用としていますが、ブラジル産も使用可としています。卵は液卵でないことを基本としています。一部のみ使用可としています。
20	患者給食業務	仕様書	6	7. 材料管理業務 (1) 給食材料の調達 コ	現在使用している冷凍野菜及び承認とする基準についてご教示ください。 中国産以外を優先して使用。どうしても納入困難な場合は中国産も使用可能としています。ただし、安全検査書等の提出をするものとします。
21	患者給食業務	仕様書	7	8. 業務管理 (11) 必要な従業員人数	ア～ウは1日の出勤人数との理解で宜しいでしょうか。 お見込みのとおりです。
22	患者給食業務	仕様書	10	13. 経費の負担 (2) ケ	現在ご使用している下記商品の商品名と金額をご教示頂けますでしょうか。 ・自動織機洗浄機用洗剤（指定品） ・消毒薬剤 ・その為、消耗品 当センターの指定はありません。 （現在使用商品名・金額） オートクリーンAK-II 25kg/缶 7500円 アルボース漂白剤 15Kg/箱 7050円 アルサワー 17L/缶 3800円 キレーネ（コック付き）20kg/箱 2600円 フジタッチペーパータオル 200枚×30袋/箱 3460円 オールタイムカウンタークロス（抗菌加工厚手） 60枚/箱 1800円
23	患者給食業務	仕様書	12	別表1 厨房 排気ダクト	排気ダクトの清掃はどの部分まで行えば良いのでしょうか。 月1回清掃です。 フィルターを除外し、漂白剤もしくはレンジ用洗剤をつけ、煮沸消毒を行っています。

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答
24	患者給食業務	仕様書	12 別表1 給茶機	給茶機清掃で毎日の清掃と大掃除の違いをご教示ください。	毎日は茶葉の補充、排水タンクの廃棄と掃除、拭き掃除です。月1回清掃は、器具清掃、予備分との交換、フィルターの交換です。
25	患者給食業務	仕様書	15 別表4	委託者、受託者双方に○が付いている項目がありますが、貴院が主業務という認識で宜しいでしょうか。	管理点検記録は委託者側作成書類、受託者側作成書類があります。食材点検に関しては、基本は受託者側が主業務になります。
26	患者給食業務	仕様書	15 別表4	別表4「業務内容区分表」にて非常食に関する記載がございませんが、費用負担・発注業務・日々の管理業務は病院側との理解でよろしいでしょうか。	お見込みのとおりです。ただし、賞味期限が近づくと非常用食品を献立で使用したり、移動する際に協力していただいたりしています。
27	9階職員レストラン運営業務	仕様書	3 3. 設備費用	既存設備の改修等の費用は事業者の負担とするとありますが、経年劣化により改修や交換が必要な場合でも費用は事業者負担となるのでしょうか。	既存設備の経年劣化による修繕及び更新費用は当センターの負担です。
28	9階職員レストラン運営業務	仕様書	4 4. その他必要経費等の負担(8) 使用物件に係るセキュリティ経費	使用物件に係るセキュリティー経費の具体的な項目と費用をご教示ください。	職員レストラン入口、厨房入口及び更衣室入口の施錠です。鍵は無償貸与です。

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答	
29	9階職員 レストラン 運営業務	仕様書	6	16. 材料の搬入	設備、仕入れ材料等の搬入について、病院地下1階搬入用駐車場を月間1,000円/年額12,000にて短時間利用可能とありますが、具体的な利用可能時間は決まっていますでしょうか。	利用可能時間は6:00~21:00です。 ※原則、1回の搬入につき約30分以内です。
30	9階職員 レストラン 運営業務	仕様書	6	16. 材料の搬入	患者給食業務委託仕様書には、地下1階搬入駐車場に関する費用負担の項目はありませんが、患者給食業務に関わる搬入では費用の発生は無いという理解で宜しいでしょうか。	患者給食業務の材料等搬入についても、9階職員レストラン同様の運用で費用が発生します。
31	共通	要項	3	第4 応募者の備えるべき参加資格要件 2	2 業務に必要な「食品衛生法関連法令等の規定に基づく許認可等」の記載がありますが、「飲食店営業許可」との認識をしています。間違いありませんでしょうか？	お見込みのとおりです。
32	共通	要項	4	第5 応募手続等 1 選定のスケジュール	選定スケジュールにおける下記項目の日程をご教示頂けますでしょうか。 ・企画提案書等の審査 ・プレゼンテーション ・試食会 ・優先交渉権の決定通知日	募集要項記載のとおりです。ただし、参加表明事業者が確定次第、参加表明事業者宛日時等を通知します。

番号	業務区分	ページ	タイトル	質問内容	回答
33	共通	要項 5	第5 応募手続等 2 応募手続等 (6) 企画提案書等の提出	(6) 企画提案書の提出 A4サイズの指定がありますが、縦書き、横書きの指定がありません。どちらでも良いのでしょうか？また、Word以外の媒体で提案書の作成でも良いのでしょうか？	当センター指定の様式で作成してください。ただし、所定枠に記載しきれない場合は適宜、増行・増頁・別紙添付・別途資料添付も可能です。別途資料添付の場合、縦書き、横書きの指定はございません。Word以外での提案書作成も可能とします。
34	共通	要項 6	第5 応募手続等 2 応募手続等 (6) 企画提案書等の提出	提案業者が1社になった場合もプレゼンテーション、試食会等は実施されるのでしょうか。	実施します。
35	共通	要項 6	第5 応募手続等 2 応募手続等 (6) 企画提案書等の提出	(6) ④提出書類の名称で「食品衛生法等関係法令に基づく行政処分の有無に関する証明書」とあるが、本社・本店所在地及び大阪府内におけるとの記載の為、府内で契約（食事提供）している管轄の保健所全ての証明書が必要でしょうか？	「過去5年間の本社・本店所在地及び大阪府内における食品衛生法等関係法令に基づく行政処分の有無に関する証明書」について、公的機関が発行していない又は、大阪府内で契約している施設の管轄保健所数が多数に及ぶ場合は、事業者において、当該行政処分の有無に関する報告書（様式は問いませんが代表者印押印のもの）として作成してください。

		糖)メロン・パイ ^ン 禁 (エキス可)			常)長芋・山芋禁 生のメロン・スイカ禁
		和 B L D) そのまま			洋 A B L D) そのまま
キザミ)サバ禁 (エキス可)	ゼリー)サバ禁 (エキス可)		常)チーズ・ヨーグルト禁		全一口)カニ禁 自助
粥 B L D) そのまま	粥 B L D) そのまま		洋 A B L D) そのまま		洋 B L D) そのまま
常)麻婆豆腐禁 メロン・キウイ・マンゴー・パイ ^ン 禁			GDMB)鶏肉禁 (コンソメ可)		常)エビ禁(エキス可) 生のバナナ禁
洋 A B L D) そのまま			洋 B L D) そのまま 分割り→そのまま		洋 A B L D) そのまま
佐)糖尿対応	キザミ)青魚禁(エキス可) 大豆禁(調味料可)	常)青魚禁(だし可) たこ禁(魚介エキス可)			常)肉類禁 (ハム類・コンソメ可)
半 B)洋梨缶 → 仕加白刺缶 A) そのまま D)ポテトサラダ → 半量へ 果物缶 → 仕加みかん缶	粥 B) そのまま L) 赤出し汁 → 豆乳 D) そのまま	洋 A B) そのまま L) ほうれん草のごま和え → 白芋のゆかり和え (7分煎) D) ふりかけ → なし			洋 A B) そのまま L) 牛丼 → 米100g + エビ煮(7分煎) ① 11分煎 ② エビ30g D) 茄子の火少め煮 → 常Bより
					粥 B) そのまま D) ポテトサラダ → じゃが芋の煮物 (3分煎)

	糖)Nacl 6 ↓	糖N6 ↓)鶏肉禁(コンソメ可)					全)低菌食	常)低菌食 3人
朝	和 みそ汁 →半量 洋 そのまま	洋 そのまま					洋 オレニミ ←	洋2人1人ゼリー無し 和1人 オレニミ →まるでみかん
昼	赤出汁 →白茅のゆかり知え (ハジメ)	赤出汁 ←					ほうねん草のごま知え ← 赤出汁 ←	ほうねん草のごま知え →春菰の煮湯し (5分お) 赤出汁 →豆腐
夕	そのまま ④ E:1364.3Kcal Nacl: 5.58g ⑤ E:1401.7Kcal Nacl: 5.74g →	そのまま					ポテトサラダ ←	④ ポテトサラダ →じゃが芋の煮物 (5分お)