

質疑回答書

業務名：特別養護老人ホーム給食業務委託

(令和3年9月14日)

質問	回答
Q1,「チルド済み食材(一部冷凍可)」とありますが、食材の保管容量などの問題が無ければ、冷凍調理済み食材が主体(一部冷蔵)となってもよろしいでしょうか？	A1, 提案内容を見て選定委員会で審査します。仕様と異なるので一次審査の様式23に独自提案として分かるようにご記載下さい。
Q2,「毎日納品(日曜日・祝祭日を除く)」とありますが、冷凍配送を活用する場合、チルド配送に比べ、保存期間が長いため、週5回の配送となっても良いのでしょうか？	A2, 提案内容を見て選定委員会で審査します。仕様と異なるので一次審査の様式23に独自提案として分かるようにご記載下さい。
Q3,「月1回以上の行事食、もしくは季節感のある献立の提供が出来ること」とありますが、調理済み食材で想定されている具体的なイメージがあればご教示ください。	A3, 旬の食材を使用したものや、クリスマス・おせちなど一般的に提供される行事食のイメージです。
Q4,「主食の選択食を献立に入れること」とありますが、具体的な回数(週又は月単位)をご教示ください。	A4, 現在の状況は別紙4をご確認ください。
Q5,「アレルギー食、禁止食、宗教的理由等食品の制限を受けている人に対する食事」とありますが、現在どの様な除去食に対応されているか、ケースと食数をご教示ください。	A5, ケースは次のとおり (1) アレルギー食の代替食の例 ①桃、メロン、キウイ→果物の代わりにゼリー提供 ②鯖アレルギー、烏賊アレルギー、鰯アレルギー、甲殻アレルギー、牡蠣アレルギー、生青魚アレルギー →他の食材で対応 (2) 禁止食の種類 (芦花ホームの例) 禁止食：グレープフルーツ、肉、牛乳(料理可)、生野菜・生果物、卵、カレー、麺、青魚、いくら、ウナギ・アナゴ、麻婆 全部合わせ44人 (上北沢ホーム・寿満ホームかみきたざわの例) 禁止食：牛乳(料理可)、ヨーグルト、納豆、グレープフルーツ、パン、麺、鶏肉、魚、エビ、カレー、とろろ、唐辛子、梅干し、いくら、揚げ物、天ぷら、柑橘類、ゼリー、鮭、卵、チーズ、豆腐 (3) 宗教的理由等の食品制限対象者は現在いません。
Q6,「1日のエネルギー1,450kcalについて、献立構成の基準をご教示ください。 ・牛乳の提供頻度と提供量 (例：毎朝、200ml)	A6, 現状の提供については以下のとおり ・牛乳提供は、毎朝 200ml ・米は基本毎食 130g、パンは火金曜日 30g×2、麺は月に2回

・主食（米）の提供頻度と提供量 (例：毎食、炊きあがり後、140g) ・朝、昼、夕の献立構成（皿数、温度帯） (例) 朝食：米、汁、温副菜、温副菜、ふりかけ、牛乳 昼食：米、汁、主菜、温副菜、冷副菜（フルーツ） 夕食：米、汁、主菜、温副菜、冷副菜 ・1日のエネルギーの許容範囲の基準 (例：1日±10%) Q7,「予定献立は前々月の15日前までに1カ月分を提出し施設の決裁後に実施すること。」とありますが、上記より早めの日程（例えば80日前）での確認も可能でしょうか。 なお、予定献立を提出してから、決裁までの預かり期間は具体的に何日くらいかかるのか、ご教示下さい。 また、「予定献立は事業団栄養士に提出し、施設の決裁後に実施すること」とありますが、施設毎に確認をして頂き、施設の指示によっては、献立内容が違ふことがあるということでしょうか。 Q8,「主菜及び副菜などはニュークックチル方式による調理済み食材を用いた当日調理とすること。」とありますが、例えば昼食は一部若しくは全部をクックサーブでの運営とする、といった方法は可能でしょうか。 Q9,「契約書に記載した管理費及び食材料費単価は確定額であり」とありますが、提供品数の変更指示、行事・イベント食等の依頼や提案の際は、別途単価協議は可能でしょうか。 もしくは、全て契約書の規定による変更契約が必要という理解で良いでしょうか	・献立構成 朝食：米飯の日→米、汁、主菜、納豆 or 佃煮類等、牛乳 パンの日→パン、スープ、主菜、ジャム&マーガリン、果物缶、牛乳 昼食：米、汁、主菜、副菜、漬物、果物 夕食：米、汁、主菜、副菜、漬物 1日のエネルギーの許容範囲 ・一般食は±5% ・療養食は指示量を越えないこと。 A7, 回答については以下のとおり ・早めの日程（例えば80日前）での確認は可。 ・予定献立提出後の決裁までの預かり期間は1週間以内。 ・献立は3特養共通。献立の確認は、芦花ホーム上北沢ホームの事業団管理栄養士が交代で確認を行います。 A8, 提案内容を見て選定委員会で審査します。仕様と異なるので一次審査の様式23に独自提案として分かるようにご記載下さい。また様式20～22、24～26も提案内容に沿った内容で記載下さい。 A9, 市場の原材料価格の上昇や、事業団側の要求がプロポーザル時に応募者が提示したものより過大な場合など正当な理由がある場合は協議可能です。ただし、契約取得目的で提案時に想定より安価設定した場合の単価変更は応じません。 上記の食費単価の変更などの場合は、協議の上で契約の重要性に合わせて覚書または変更契約を行います。 契約の規程については、契約協議の際に最終擦り合わせを行います。契約後に根幹にかかわる事項など事業団が重要と判断した場合は、契約の見直しを行います。
--	---

Q10, 「加熱調理後、食品を冷却する場合には HACCP の基準に従い、病原菌の発育至適温度帯の時間を限りなく短くする」とありますが、ソフト食を急速冷却し安全な温度帯でご提供する為に、ブラストチラー(急速冷却機器)はございますか。 Q11, ・会計監査報告書という理解で良いでしょうか。 また、外部監査当局からの監査や指導が無い場合の添付要否、記載内容についてご教示下さい。 Q12, 係争事件等がない場合の様式添付要否、記載内容についてご教示下さい。 Q13, 仕様書では社員を 1 日配置することが原則となっていますが、パート職員のみでの運営形態は可能でしょうか。 「全ての業務時間を通して正規職員の配置」という文言について、夕食の洗浄時も含めるのか。 Q14, 両施設で各 1 名の栄養士配属となっておりますが、必須でしょうか。 Q15 仕様書と予定食数「様式 2 4」に記載されている食数とでは月に換算した場合、食数に差異がございます。 見積もり作成時の食数はどちらを参考にしたらよろしいでしょうか。 Q16, 現状の業務委託費と食単価を開示する予定はございますか。 Q17, 「高齢者在宅サービスセンター」とは通所介護(デイホーム)との認識でよいのか？ Q18, 「常食」「一口大」「刻み」「極刻み」「ミキサー食」と記載がありますが、種類としてはこの 6 種類の提供ということでしょうか。 また、各形態の大きさや加工方法のルールを	A10, 導入予定の再加熱機器に急速冷却機能を設けています。 A11, 行政機関が行う 社会福祉法人等指導監査 や、給食指導監査について過去 3 か年に指導を受けていれば、指導内容を報告すること。 該当がない場合は、様式 1 0 に「該当なし」と記載して提出してください。該当がない場合は、様式 1 0 以外に添付資料は必要ありません。 他の様式で設問事項に該当がない場合は、同様に取り扱い下さい。 A12, 上記 A11 の回答を参照してください。 A13, 質問の仕様書の同条同項に記載がある「全ての業務時間を通して、調理師または栄養士の資格を有し、集団給食の業務経験を有する正規職員を配置することを原則とする。ただし、サービスの質の担保等、必要な対応がとれる体制であればこの限りではない」のとおりです。 ただし、サービスの質の担保が取れる体制の根拠(権限・責任・資格等)を様式 2 0 に提示ください。 A14, 仕様書のとおりで。 A15, 見積額の比較を行う資料なので様式 2 4 の食数で作成してください。9 月 1 日提示の様式 2 4 の数値に誤りがありましたので、変更したものを 9 月 1 4 日にホームページに掲示します。こちらの食数で作成をお願いします。 A16, 現在の契約形態と今回のプロポーザル条件は異なるので開示の予定はありません。 A17, 貴見のとおり。 A18, 仕様書 VI-2-(3)-アの一般食の欄をご確認ください。 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013 に基づくと次のとおりです。
--	--

教えてください。 Q18, 献立作成基準(給与栄養量)は 1450 kcal、タンパク 57g、塩分 7.5g と記載がありますが、施設の約束食事箋(食事基準)を見せていただけますか。 Q19, 上北沢ホームは毎月 1 日に、1 ヶ月分のお茶葉をまとめてフロアに上げる、という理解でよろしいですか。また、寿満ホームではお茶はどのようにご提供しますか。 Q20, バイキング・ティーパーティー等のポスターを実施と記載があります。ポスターはどのようなイメージのモノをお考えですか。もし今までに掲示したポスターがあれば、を見せていただけますか。 Q21, 事業団作成の食札をつける、と記載がありますが、食札がどのようなものか見せていただけますでしょうか(もちろん、お名前は伏せてください。サンプルでも結構です) Q22, 芦花ホーム様、上北沢ホーム様は、リヒートウォーマーで再加熱した主菜、副菜と厨房で調理した主食(ご飯など)、汁物を、個別にトレイメイクし、箸、スプーン等食器具をのせ、各フロアに配膳車で、所定の場所まで運搬する、という理解でよろしいですか。 また、配膳車については、P46、P47 の厨房図面に記載のある、温冷配膳車を使用する、ということよろしいですか。 Q23, 別途指示するとありますが、現時点で方向性が決まっていれば、ご教授ください。 Q24, 芦花ホームと上北沢ホームの両施設で配膳車を引き渡す場所は各階の食堂と有りますが、全部で何か所になりますか。	〈主食〉軟飯(4) 全粥(3) ミキサー粥(2-1) パン粥(2-1) 〈主菜〉刻み(4) ソフト(3) 極刻み(2-2) ミキサー(2-1) 〈副菜〉刻み(4) 極刻み(2-2) ミキサー(2-1) パン粥やミキサー粥にはゲル化剤を使用しています。 A18, 別添資料を参照 A19, 上北沢ホームは貴見のとおり。寿満ホームは施設で購入しています。 A20, 別添資料を参照 A21, 別添資料を参照 A22, 貴見のとおり 配膳車について、芦花ホームは、厨房図面記載の温冷配膳車の他に高齢者在宅サービスセンター(通所介護)用に非温冷の通常型配膳車を 1 台と特養及びショートステイ用におやつ用小型配膳車 7 台(専用ダムウェーター)を使用しています。上北沢ホームは図面記載のとおりです。 A23, 芦花ホームと上北沢ホームではおやつ運搬方法が異なります。芦花ホームは厨房内外各 1 か所にある専用ダムウェーターを小型配膳車で上下膳します。このダムウェーターは温冷配膳車が入らないためおやつ用です。上北沢は厨房内にある配膳用エレベーターで全て行います。 A24, 回答は次のとおりです。 芦花ホーム 7 か所(1～3 階各箇所、4 階 1 箇所) 上北沢ホーム 4 か所(1～4 階各 1 か所)
--	---

Q25, 寿満ホームの米の炊飯は施設で行う、と記載がありますが、炊飯は施設側スタッフが行うということですか。又は、寿満ホームの厨房(パントリー)で委託業者が行う、ということですか。	A25, 現状の炊飯については、米飯・粥に限り、ユニット内で施設スタッフが炊飯を行っています。ただし、メニュー内容、例えば現行ユニット内で炊飯していない赤飯、ちらし寿司等、特別メニューの場合は、上北沢ホーム厨房で対応して、寿満ホームまで運搬しています。今回はニュークックチルを前提としたプロポーザルですので諸条件をふまえて寿満ホームでの食事提供体制を様式18.1に記載し提案してください。提案内容を見て選定委員会で審査します。また、様式18.1に記載した内容は様式24~26や他の様式にも矛盾が無いようにお願いします。
Q26, 寿満ホームの粥やミキサー粥についてはどのように準備するのか。ごはんについてはどのように受け渡しを行うのか。	A26, 現状は、粥は寿満ホーム職員が行い、ミキサー粥は上北沢ホーム厨房で作成し、配達をしています。プロポーザルですので諸条件をふまえて寿満ホームでの食事提供体制を様式18.1に記載し提案してください。提案内容を見て選定委員会で審査します。また、様式18.1に記載した内容は様式24~26や他の様式にも矛盾が無いようにお願いします。
Q27, 寿満ホームでも、リヒートウォーマーで再加熱した主菜、副菜と、厨房(パントリー)で調理した主食(ご飯など)、汁物を、個別にトレイメイクしますか。 箸、スプーン等の食器具はどのように利用者に配膳しますか。 食器用具等の洗浄、保管について、寿満ホームについては、事業団職員が洗浄・保管する、と記載がありますが、事業団職員が、各ユニットで洗浄し、保管をする、という理解でよろしいですか。厨房(パントリー)には食器及び食器用具は戻ってこない、ということでしょうか。	A27, 汁物(味噌汁など)を除く主菜・副菜は、寿満ホーム1F厨房(パントリー)、あるいは上北沢ホーム厨房で調理した場合も含め、どちらの方法であっても個別にトレイメイクしていただきますが、箸、スプーン等はユニット内で準備します。 ※現在は、ユニット内で炊飯していない赤飯等については上北沢ホーム厨房で作成して寿満ホームが用意するタッパ等に入れていただき、ユニット内に配膳しています。なお、汁物の提供については、寿満ホーム厨房(パントリー)ではスペース的に調理が難しいこともあり、寿満ホームが用意する専用ポットで上北沢ホームの厨房から運搬しています。 食器の洗浄・保管については、ご飯、味噌汁等のお椀はユニット内で洗浄・管理を行い、主菜・副菜の食器については事業団職員が下洗いをしたものを委託業者が下膳し、1F厨房で洗浄・管理になります。 プロポーザルですので諸条件をふまえて寿満ホームでの食事提供体制を様式18.1に記載し提案してください。
Q28, 月末で締めたものを翌月10日までに請求をすると記載がありますが、お支払いはいつに	A28, 事業団の内規では、原則毎月25日(土日祝日より変更有)に請求書に基づき振込をします。請求書

なりますでしょうか。 Q29, 再加熱機器のほか、炊飯、汁物調理などの設備又は機器や、備品（鍋や調理道具など）設置されるという理解でよろしいですか。 それとも、P7 に記載があるように、上北沢ホームで主食と汁物を調理（炊飯）したものを寿満ホームに配達して、寿満ホームで盛付けする、という運用を行う前提で考えるのでしょうか。 参考に、現在の寿満ホームでの食事提供方法を教えていただけますか。 Q30, 延長食とはどういったものか Q31, 現在の治療食の提供内容はこういったものか Q32, 醤油・ソース・ジャムは献立外のものという認識で合っているのか。 Q33, 「ふきん」はダスターも含まれるのか Q34, 「指定の 45 リットルの袋」は専用の袋なのか、それとも 45 リットルであれば他の袋でも代用可能か？ Q35, ・保存食の負担はどちらが行うのか。 ・お茶代についてはどちらが負担を行うのか。 ・経管栄養剤、お茶ゼリー(ゼラチン代)、栄養補助食の負担はどちらが行うのか。 ・請求可能締切時間が 7 日前という認識でよいのか。 ・備蓄食の内容と金額について教えてほしい Q36, 仕様書別紙が見当たらない	の到着が遅れた場合は翌月 25 日になります。 A29, プロポーザルですので諸条件をふまえて様式 18.1 に記載し貴社としての提案をしてください。提案内容を見て選定委員会で審査します。また、様式 18.1 に記載した内容は様式 24～26 や他の様式にも矛盾が無いようにお願いします。 再加熱機器の設置場所などは、契約を行う事業者と協議を行います。 参考ですが、現在の寿満ホームの食事提供方式は、朝食及び夕食全てを個別容器で搬送し、昼食のみ主食と汁物を寿満ホーム職員が行い、主菜副菜などその他を上北沢ホーム厨房で作成してタッパー容器に入れて寿満ホームに搬送しています。 A30, 延長食とは、体調不良や受診や検査等で食事時間に間に合わず食べられなかった場合に時間を延長して提供する場合の食事です。実例は今のところありませんが、発生した場合の対応についてお考えを提示ください。 A31, 現在、「糖尿食 1400 kcal」「糖尿食 1200 kcal」「糖尿食 1200 kcal 減塩 6g 未満」「減塩食 6g 未満」を提供。一般食から療養食へ展開して作成。 A32, 1 日のエネルギー・糖質・塩分等の兼ね合いがありますので、献立内に含んでください。 A33, 含まれます A34, メーカー指定のゴミ袋はありません。ゴミ袋として販売されている袋をご使用ください。ただし世田谷区清掃・リサイクル部の指示・指導があった場合は行政の指定する方法に従ってもらいます。 A35, 保存食、お茶、お茶ゼリー用ゼラチンは受託者負担です。保存食は食事から 50g ずつ保存してください。 ・『おおよそ 7 日前までには食数を確定し、その後の変更は 5 食程度とする。』が仕様書の基準ですが、各社の提案があれば様式 18.2、様式 23 にご提示ください。 ・現在の備蓄食の内容と金額は別添のとおり A36, 9 月 1 日付の掲示に仕様書別紙が抜けておりました。9 月 9 日付でホームページに掲載し、参加表明をした各応募企業担当者様にメールでお伝えしてお
--	--

Q37, 経費分担表（施設費・設備費）について、受託者の責に帰すべきものは業者が負担と記載がありますが、例えば、受託者が設備や備品等を破損させてしまった場合は受託者の責任において修理する、という解釈でよろしいですか。または、受託者が厨房機器や備品を一部持ち込む、ということの意味していますか。

Q38, 様式 2 4 の見積金額は外税で記載か？

Q39, 各様式にページ数の上限はありますか。
また、ワードの様式ですが、同じ書式内容を前提に、パワーポイント等で作成することは可能ですか。横書きにしてもよろしいですか。

ります。内容をご確認ください。

A37, 貴見のとおり。経年劣化など受託者に責の無い破損や故障は事業団で行いますが、不適正な操作や衛生管理に起因する破損や故障は受託者責任でお願いします。

また受託者が厨房機器や備品の持ち込みを行うのは差し支えありませんが、事前に事業団の承認を得てください。

A38, 外税で記載下さい。

A39, ページ制限は設けていませんが、A4 サイズで 3 枚程度を想定しています。様式ですが、PowerPoint で作成は構いません。ですが 1 枚目は Word の様式（印刷の向き縦）と同じ形にしてください。印刷向き横の書類は次ページから付けてください。