

質問に対する回答

質問案件 (1) 令和2年11月10日質問受付

(質問内容)

備蓄食について

備蓄食については、施設様側で準備されることが一般的かと存じますが、受託業者が準備するとした場合、どこまでの用意が必要でしょうか。

食材のみでよいか、水や使い捨て容器等も必要でしょうか。

また、受託業者が用意した場合、期限切れ前に通常献立に組み入れて使用することは可能でしょうか。

(回答)

令和2年10月に、5年保存の備蓄食を備え替えしましたので、今回の見積書からは備蓄食の受託業者様負担は除いてお見積もりください。なお今回備えた備蓄食は次のとおりです。

2020年10月購入リスト一覧表

メーカー名	品名	備考(使用日)
ミドリ安全	サバイバルパン(チョコチップ)24個入り	1日目
ミドリ安全	サバイバルパン(ミックスフルーツ)24個入り	2日目
ミドリ安全	サバイバルパン(ハスカップ)24個入り	3日目
ミドリ安全	白飯(早く食べられるアルファ化米)50袋	1日目 昼食 (130名)
	〃	2日目 夕食 (130名)
	〃	3日目 夕食 (130名)
ミドリ安全	白粥(水不要)50袋	1日目 昼食 (15名)
	〃	2日目 夕食 (15名)
	〃	3日目 夕食 (15名)
ハウス	野菜カレー 30袋	1日目 昼食 (150名)
ハウス	野菜シチュー 30袋	3日目 夕食 (150名)
ミドリ安全	五目ごはん 30袋入り (水不要)	1日目 夕食 (150名)
ミドリ安全	ケチャップライス 30袋入り (水不要)	2日目 昼食 (150名)
ミドリ安全	中華丼 30袋入り (水不要)	3日目 昼食 (150名)
ミドリ安全	豚汁 約20食入り	1日目 夕食 (150名)
アマノフーズ	たまごスープ 50食入り	1日目 夕食 (150名)
アマノフーズ	法蓮草のみそ汁 50食入り	3日目 昼食 (150名)
ミドリ安全	肉じゃが 50食入り (水不要)	2日目 夕食 (150名)

質問案件 (2) 令和 2 年 11 月 10 日質問受付

(質問内容)

●食事提供に関して

1. 業務分担において、食数の管理が乙の副業務となっておりますが、施設栄養士様が公休の日に乙が業務を行うという認識でよろしいでしょうか。
2. 食数の締め切り時間を入所者食、通所者食、職員食それぞれご教示ください。
3. 献立作成に際して、品数の指定や提供内容にご指定はございますか。(例：朝食には必ず菓子パンを提供等) また、施設基準を基に献立作成致しますが、月間数値の許容範囲とされる増減の比率をご教示ください。
4. 予定・実施献立表を 1 週間分、全食種を書面にて用意いただけますでしょうか。献立表はいわば給食業務の設計図のようなものであり、生野菜の使用がどの程度あるか等、食材費の算出や作業工程を検討する大事な資料のため、ご検討の程よろしくお願い致します。

●見積もり作成に関して

1. 指定ゴミ袋費を施設様のご負担にさせていただくことは可能でしょうか。弊社負担の場合、管理費にその費用分を見込む予定ですが、使用量の想定が難しいため余分に費用をいただいでしまう可能性がございます。施設様にてご用意いただいたゴミ袋をその都度いただく形式を取らせていただけると有り難く存じます。ご検討の程よろしくお願い致します。
2. 現業者様の勤務シフト、または 1 日の作業オペレーションをご教示いただけますでしょうか。
3. トロミ剤・増粘剤及び栄養補助食品（付加食品）の発注業務分担はどちらでしょうか。弊社業務となる場合、ご指定の商品がございましたらご教示ください。また、使用量の増減が想定されるため、食材費には含まず実費にてご請求させていただくことは可能でしょうか。
4. 茶葉代、朝食用飲料に関しても上記と同様、実費にてご請求させていただく想定にて試算させていただいてよろしいでしょうか。
5. 備蓄食は受託業者負担とありますが、3 日間（9 食分）食事提供できるご用意の想定にて試算させていただいてよろしいでしょうか。また、使用せず賞味期限間近となる商品に関して、通常献立の中で使用させていただくことは可能でしょうか。備蓄食を保管するスペースがあるかどうか併せてご教示ください。

(回答)

●食事提供に関して

1. 基本的に施設栄養士が公休日分も担当しますが、急な変更等に関して受託業者様も担務いただきます。
2. 食数の締め切りは、それぞれ 2 日前の 17:00 を想定しています。

3. 品数の指定及び提供内容については特に無し。月間数値の許容範囲は±5%。
4. 受託業者様が施設基準に基づいてご検討ください。

●見積もり作成に関して

1. 施設負担とするとごみ袋使用量の増減管理が難しくなることが想定されるので、受託業者様負担といたします。
2. 回答不可
3. トロミ剤等の発注業務分担は、受託業者様です。指定の商品は特にありません。コストは食材費に含んでご試算ください。
4. 茶葉代等も上記と同様食材費に含んでご試算ください。
5. 令和2年10月に、5年保存の備蓄食を備え替えしましたので、今回の見積書からは備蓄食の受託業者様負担は除いてお見積もりください。

質問案件 (3) 令和2年11月11日質問受付

(質問内容)

1. 前年度の年間食数の実績を教えてください。
2. 入札見積金額は、管理費と食材費を合計した金額でしょうか。
3. 入札見積書の算定基準となる食数は、何食でしょうか。
4. 一日の食材料費の設定金額は、業者が自由に決めていいのでしょうか。
5. 業務分担において下膳作業（利用者⇒下膳台）が受託者となっておりますが、どのような作業でしょうか。
6. 費用の負担区分における食堂の定期床面清掃（ダクト・グリストラップ）の頻度と年間費用はどれくらいかかるのでしょうか。
7. 神戸市指定ごみ袋の前年度の費用の実績を教えてください。
8. 検食費について、朝、昼、夕の各何食を提供していますか。
9. 現在の人員配置は何名の体制でしょうか。
10. 費用の負担区分の厨房用消耗費（石鹼・消毒液・ラップ）とありますが、食器洗浄用洗剤はどちらの負担でしょうか。
11. 水質検査キット、中心温度計、表面温度系はどちらの負担でしょうか。
12. 業務分担の栄養管理の食数管理において、受託者側が△になっておりますが、具体的にどのような対応になるのでしょうか。
13. 業務分担の栄養管理の給食日誌の作成において（盛り付け後の写真を含む）とありますが写真は毎回撮るのでしょうか。
また、デジカメ等の費用は受託派の負担でしょうか。

(回答)

1. 仕様書 2 給食業務の概要 (2) 食数 に基づいてお見積もりしてください。
2. 金額の算出方法は任意ですが、年額 (税込み) でお願い致します。
3. 仕様書 2 給食業務の概要 (2) 食数 に基づいてお見積もりしてください。
4. 受託業者様のご判断に委ねます。
5. 食後、食卓から下膳台へ食器の回収。
6. 受託業者様のご判断ください。なお、ダクトは 5 か所、グリストラップは 1 か所です。
7. 回答不可
8. 検食は、朝・昼・夕 各 1 食です。
9. 回答不可
10. 費用負担は受託業者様です。
11. 費用負担は受託業者様です。
12. 基本的に施設栄養士が公休日分も担当しますが、急な変更等に関して受託業者様も担務いただきます。
13. 盛り付け後の写真は、毎回撮っていただきます。費用は受託業者様負担です。

質問案件 (4) 令和 2 年 11 月 11 日質問受付

(質問内容)

1. 現在の委託業者はどちらの業者で運営されているか。
2. 食事の配膳、下膳はどのようにやられるか。また配膳する時は温冷配膳車か常温カートか。もし配膳車や下膳車を使う場合は台数は何台か。
3. 使用食器はメラミンか強化磁器か陶器どの食器をお使いか。
4. 職員食は入所者と同一メニューかどうか。また職員食の提供方法。平均でどのくらい職員食がでるか。
5. 現在の一日の食材料費は何円でしょうか。
6. 献立に男女で違いがあるかどうか。
7. 食器洗浄機、スチームコンベクション、回転窯、食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、洗米機、炊飯器、フライヤー、ミキサー、フードプロセッサー、製氷機、電子レンジ、蒸し器、焼き物器、オーブン、厨房事務所、厨房トイレがあるかどうか。
8. 駐車場は貸して頂けるか。もし貸して頂けるのであれば何台貸して頂けるか。
9. 直近一か月の献立を送って頂けるかどうか。
10. 可能であれば現在の厨房従業員の人数と内訳。

(回答)

1. 回答不可
2. 常温カート 2 台 (2F 男性フロア用 1 台 3F 女性フロア用 1 台)

3. 食器はメラニン製品と陶器の併用です。
4. 職員食数は、食数の範囲で、利用者と同一メニューです。
5. 回答不可
6. 男女のメニューの違いはありません。
7. 食器洗浄機（有）、スチームコンベクション（有）、回転窯（無）、食器消毒保管庫（有）、包丁まな板殺菌庫（有）、洗米機（無）、炊飯器（有）、フライヤー（有）、ミキサー（有）、フードプロセッサー（有）、製氷機（有）、電子レンジ（有）、蒸し器（有）、焼き物器（？）、オーブン（スチームコンベクションで対応）、厨房事務所（無）、厨房トイレ（無）
8. 6台程度可
9. 回答不可
10. 回答不可

以上