

質問回答書

令和4年1月6日
健康福祉松風学園

契約番号 _____

件名 松風学園給食調理等業務委託

質問	回答
再確認ではありますが、この度試算させて頂くにあたっての入所者様における稼働食数は減少予定前の79食にて各年試算するといった認識でよろしかったでしょうか。	各年度の食数(概算)は、設計書で各年度ごとに記載のとおりです。 なお、入札書に記入する金額は、契約初年度に要する単年度の金額(税抜き)です。
「※再整備に伴う定員変更を予定」と記載されており、また再整備に伴い令和4年5月中に入所利用者数56に減少予定とありますが、減少後のA棟B棟の利用者数の内訳をお教えください。	令和4年5月時点の入所利用者のA棟B棟それぞれの予定人数は、現時点では未定ですが、一方の棟のみとなることはありません。
仕様書内に記載のある配膳・下膳時間については、厨房内から運搬を開始する時間を指しますか。もしくは、各棟での喫食開始の時間を指しますか。	配膳とは、運搬を開始する時間ではなく、検食及び早出しを開始する時間です。
職員は利用者様と時間をずらして食事しているとのことでしたが、現状の食事提供時間及び提供方法をお教えください。	職員に対する食事の提供時間及び提供方法は、利用者と分けず、同一です。
1日1回デザートを提供すること。とあります、具体的にデザートの内容はどのようなものを提供しているのでしょうか。	別紙献立表を御参照ください。
現在ご提供されている食事内容について数日分の献立をご提示頂くことは可能でしょうか。	別紙献立表を御参照ください。

質問	回答
<p>5（5）イに記載の食事時間外の食事提供について、栄養価や調理方法等については別紙にて記載がありましたが、具体的にはどのような内容となりますか。</p>	<p>仕様書別紙2 1食事基準に定める基本(中)に準じるものとします。</p>
<p>喫食時間外提供食の内容、保管及び払い出し方法等は甲乙で別途協議する。とありますが、現在の喫食時間外提供食はどのような内容になるのでしょうか。具体的な提供食の内容をお教えください。</p>	<p>現在は、本市にて市販の冷凍食キットを購入、管理、提供しています。 仕様書別紙2 1食事基準に定める基本(中)に準じる栄養価の食事を提供してください。</p>
<p>食事の際にお茶や水分ゼリーの提供があるかと思いますが、食事時以外に配茶業務が発生することはありますか。</p>	<p>当該業務委託においては、食事提供時以外の配茶業務は発生しません。</p>
<p>掲示用料理写真を作成し、毎日の献立に合わせ提供場所ごとに写真を用意すること。とありますが、各食の食事提供前に料理の写真を撮影し、印刷したものを用意するということでしょうか。</p> <p>また特別行事食の日は、事前に主菜の写真を棟別に用意すること。とありますが、事前にというのは別日に調理した料理の写真を撮影し用意するということでしょうか。</p> <p>その場合の写真撮影用に事前に調理した金額は請求できるのでしょうか。</p> <p>提示用料理写真について、詳しくお聞かせください。</p>	<p>毎食ごとの撮影は必要ありませんが、利用者が事前に食事内容をイメージできるような写真を御用意ください。</p> <p>また、特別行事食についても、利用者が食事内容を事前にイメージしやすいよう、選択メニューごとの主菜の写真を御用意ください。</p> <p>写真撮影に係る経費は、食数に計上せず、委託費の中での対応となります。</p>
<p>食数の締切時間を過ぎた場合の食事キャンセルについては、食材費を請求することは可能でしょうか。</p>	<p>食数に計上してください。</p>

質問	回答
<p>食材料を購入する業者の決定にあたっては甲と協議すること。とありますが、業者の指定はありますでしょうか。</p> <p>また、現在の業者が分かる業者一覧を頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>業者の指定はありませんが、食材料の搬入方法及び時間等によって、利用者の往来・移動等の施設運営に支障が生じないよう、協議することとしています。</p> <p>また、業務委託であるため、現在の業者が分かる業者一覧を提供することはできません。</p>
冷凍食品の使用が多くなり過ぎないようになりますこと。とありますが、現在の冷凍食品の使用頻度をお教えください。	現在の冷凍食品の使用頻度を提供することはできませんが、旬の生鮮食品を組み合わせながら、効率的かつ多彩な献立を提供してください。
原則として食事を提供する当日に調理し、適時・適温給食を実施すること。とありますが、下処理は前日に行っているのかお教えください。	委託業務であるため、作業工程を提供することはできません。
仕様書6（6）ア・イにおいては、仕様書に書いてある通りではなく、説明会で受けた提供方法でよろしいのでしょうか。	仕様書に定めるとおりです。
現在の運搬方法では、何名にて配膳・下膳業務を行っておりますか。また運搬業務にはどれくらいの時間を所要しますか。	<p>委託業務であるため、配膳・下膳業務に従事する人数は、本市では管理していません。</p> <p>仕様書5（4）に定める配膳開始時間までに運搬を行ってください。</p>
<p>食事の盛付け及び配膳時には、その作業を行う場所ごとに正規社員を1名以上配置すること。とありますが、朝・昼・夕の各食A棟B棟にて正規職員（有資格者）が盛付けを行うということでよろしいのでしょうか。</p> <p>また、作業時並びに業務終了時には正規社員の栄養士又は調理師を必ず1名以上配置し、とありますが、業務時間は常時正規社員を配置するということでしょうか。</p>	<p>仕様書8において、食事の盛付け及び配膳時は、その作業を行う場所ごとに正規職員1名以上の配置を定めていますが、栄養士又は調理師の資格は指定していません。</p> <p>ただし、調理及び各指定場所での作業が行われている時間中並びに業務終了時は、正規社員の栄養士又は調理師の資格を有する者を必ず施設内に1名以上配置し、責任体制を明確にしてください。</p>

質問	回答
毎月1回以上の腸内細菌検査を実施する、とありますが、ノロウイルス検査も月に1回なのか、必要時でいいのか、お教えてください。	ノロウイルス検査は、平成9年3月24日付け衛食第85号別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、実施してください。
(2) の食材料費について、行事食等デザートが提供されているように見受けられます、通常献立でのおやつの提供はなしといった認識でよろしいでしょうか。	いわゆる間食としての「おやつ」の提供はありません。 仕様書5(5)アに基づきデザートを提供してください。
誕生膳や正月膳の提供の際に弁当箱等への詰め替え作業などは生じますか。	仕様書としては指定していません。
常時、選択食（献立の一部分）が実施されているかと思いますが、どのくらいの頻度にて実施されておりますか。また、ふりかけやジャム等の選択のほかに、主菜や主食等での選択食もございますか。	頻度については仕様書別紙4を御参照ください。 誕生膳は3種類のデザートからの選択、特別行事食は主食主菜を選択します。
経費分担表について、非常食の用意は乙にて準備との記載がありましたが、費用負担については甲にてご負担頂くことでよろしかったでしょうか。	ローリングストック法に基づく備蓄のため、食材料費は本市が負担します。 なお、非常食として別途購入するものではなく、仕様書別紙5に定める食材料費の中での対応になります。
現業者様は現在総勢何名の配属となっておりますでしょうか。作業工程表やシフト表などをご提示頂くことは可能でしょうか。	委託業務であるため、業務従事者の勤務状況を提供することはできません。
以下の資料を頂くことは可能でしょうか。 ・献立表（通常献立） ・作業工程表 ・従業員シフト表	委託業務であるため、作業工程表及び従業員シフト表を提供することはできません。 献立表は別紙を御参照ください。

質問	回答
<p>駐車場について、従業員の車通勤は可能でしょうか。</p> <p>可能な場合、敷地内の駐車場をお借りすることはできますでしょうか。また、お借りできる台数と金額をお教えください。</p>	<p>当園の運営に支障のないことを前提として、駐車台数は別途協議とします。</p> <p>令和3年度の利用料金は、1台 4,000 円／月です。</p> <p>なお、令和4年以降の利用料金は未定です。</p>
<p>駐車場について、先方の駐車場をお借りすることは可能でしょうか。また、お借りできる場合は無料でお借り出来ますでしょうか。</p>	
<p>入札予算額又は現在の契約金額を開示して頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>現行契約に係る平成31年度の契約（落札）金額は、74,980,998円です。</p>
<p>入札書に記載する金額は、管理費のみの金額なのか管理費と食材料費の合算の金額でしょうか。食材料費を含む金額の場合は内訳書に記載されている数量での算出でよろしいのでしょうか。</p>	<p>入札書に記載する金額は、管理費及び食材料費等を合算した金額です。</p> <p>食材料費等の数量は設計書に記載のとおりです。</p> <p>なお、入札書に記入する金額は、契約初年度に要する単年度の金額（税抜き）です。</p>
<p>現在配属されているパートの方の中で、有資格者の方はいらっしゃいますか。また、その方は実際に調理業務をされておりますか。</p>	<p>委託業務であるため、業務従事者の資格及び業務内容を提供することはできません。</p>
<p>現在各棟と通所での配膳用カート、下膳用のカートがそれぞれ用意されているかと思いますが、普段はこれらを厨房内のどのスペースにて保管を行っておりますか。</p>	<p>厨房内には保管していません。厨房外の指定場所に配置しています。</p>

献 立 表 (例)

常食

日付	朝食	昼食	夕食
日曜日	ごはん ウィンナーブロッコリーいため チーズサラダ オニオンスープ ヨーグルト	ごはん とりにくのやきとりダレやき チングンサイとさくらえびソテー ^{モヤシのみそしる}	ごはん おでん ほうれんそうのゆずあえ さつまいものみそしる (デザート) マロンババロア
月曜日	ごはん ベーコンとかぶのいためちの カリフラワーのあおじそあえ コーンスープ	ごはん ぶたにくときのこのピリからいため やさいてんぱら はくさいのみそしる	ごはん とりにくのしだやき ふろふきだいこん かきたまじる (デザート) くろゴマプリン
火曜日	パン ジャム オムレツ パンブリンクサラダ コーヒーぎゅうにゅう	スペティナボリタン チキンサラダ ミルクスープ	ごはん ぶたすきやき なすのみそいため おふのすまじる (デザート) オレンジ
水曜日	ごはん こまつなとぎょにくソーセージのいためちの あつやきたまご とうふのみそしる	くりごはん さんまのしおやき ちくぜんに こまつなとあぶらあげのみそしる 【デザート】3しゅるいのパフェからえらぶ	ごはん とりにくのかレームニエル ツナサラダ はくさいスープ (デザート) マスカットゼリー
木曜日	ごはん とうがんとえびのにもの なっとう わかめとねぎのみそしる ヨーグルト	パン ジャム チキンたらこグラタン ハムキャベツサラダ きのこスープ	ごはん ふんわりたまごのホタテあんかけ きりばしだいこんのにもの さつまいものみそしる (デザート) りんごコンポート
金曜日	かしパン ミネストローネ はくさいのゴマいため ぎゅうにゅう	ぎゅうどん だいこんのうめドレサラダ ごぼうのみそしる	ごはん しろみざかなのちゃんちゃんやき ひじきのにもの とうふとしゅんぎくのすまじる (デザート) あんにんどうふ
土曜日	ごはん もやしとあつあげのおかかいため とりレバーのしぐれに じゃがいものみそしる	ごはん ユーリンチー ^{チーズ} わかめとハムのゴマサラダ キャベツのみそしる	ごはん ぶたにくのしおだれいため だいがくいも たまごスープ (デザート) みかんカン