

回答書

業務名（徳島市民病院患者給食業務委託）

No.	書類名	質問項目	回答													
1	入札説明書 5頁_10_(4) 6頁_13_(4)	該当頁の文面から、予定価格の制限の範囲内での入札を行った者しかプレゼンテーションできないこと、そして最低制限価格（予定価格）は、事前開示されないとあります。参加を前向きに検討したい為、現在の給食業務に関わる費用（月間固定費、食材料費単価/加算・非加算・産科祝膳）についてお示しください。	<p>現在の患者給食業務に係る契約額については、次のとおりです。</p> <p>（令和6年度分）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">各費用</th> <th>契約額(税抜)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">管理費</td> <td>9,680 千円/月</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">食 材 費</td> <td>加算食</td> <td>1,060 円/日(3食)</td> </tr> <tr> <td>非加算食</td> <td>1,020 円/日(3食)</td> </tr> <tr> <td>産科祝膳</td> <td>1,500 円/食</td> </tr> </tbody> </table>	各費用		契約額(税抜)	管理費		9,680 千円/月	食 材 費	加算食	1,060 円/日(3食)	非加算食	1,020 円/日(3食)	産科祝膳	1,500 円/食
各費用		契約額(税抜)														
管理費		9,680 千円/月														
食 材 費	加算食	1,060 円/日(3食)														
	非加算食	1,020 円/日(3食)														
	産科祝膳	1,500 円/食														
2	入札説明書 6頁_13_(10)	<p>該当甲の文面から、12床の感染症病床の対応に係る費用は委託費用に含まれないと理解します。こちらの病床対応について、</p> <p>①現状までの稼働状況 ②稼働した場合の対応内容（食数・食種等） ③稼働した場合の必要経費請求の有無</p> <p>についてお示しください。</p>	<p>①感染症専用病床については新興感染症（※）の感染拡大時において稼働しますので、現在までの稼働状況は平時となりますので、休床です。</p> <p>※ 新興感染症：感染症法に定める新型インフルエンザ等感染症、指定感染症及び新感染症</p> <p>②食数については満床時の12床を前提で考え、食種については患者ごとの症状により加算食ないし非加算食となります。</p> <p>③稼働した場合の必要経費請求については、提供した食数・食種に応じて食材費をお支払いします。</p>													
3	仕様書 2頁_第7	<p>業務時間は記載時間の通りで運用されているかお示しください。時間外業務が発生している場合、現行の業務内容を把握し貴院提案の比較資料としたいため、下記の書類をお示しください。</p> <p>■献立表（常食・治療食） （食品表記あり・選択メニュー含む・2週間）</p> <p>■献立表（産科祝膳・食品表記あり）</p> <p>■業務分担・職員配置表</p>	<p>業務時間については基本的に記載時間の通り運用されています。</p> <p>献立表（常食）については、別紙1のとおりです。献立表（治療食）については、現在の委託業者の社内情報となりますので、回答は控えさせていただきます。</p> <p>産科祝膳の献立表については、別紙2のとおりです。</p> <p>業務分担・職員配置表については、本院が想定する標準工程として、別紙3のとおりです。</p>													

4	仕様書 4頁_第9	以下の資料及び質問内容についてお示してください。 ①食品構成表…給与栄養目標量を食品・食品群ごとの使用料に置き換えて示したもの ②食事形態の食事写真 ③食欲不振に対応したサポート食、回復ケア食の食事内容（写真・献立表） ④③の食事に提供するデザートメニューの内容と提供金額 ⑤検食の提供時間・提供金額 ⑥食品購入比較基準表…貴院で定めている使用食材の基準となるもの ⑦貴院負担で厨房に常備されている備品リスト（税込み1万円以上の備品）	資料及び質問に対する回答については、次のとおりです。 ①別紙4のとおりです。 ②別紙5のとおりです。 ③別紙6のとおりです。 ④③の食事に提供するデザートについては③と別個ではなく一体となり、非加算食の単価になります。 ⑤検食の提供時間については、仕様書記載の居室配膳開始時間の10分前に行っています。提供金額については、提供する食種（非加算食もしくは加算食）によります。 ⑥本院で定めている使用食材の基準は、仕様書第9.4(2)ウのとおり「地場産品（徳島県産品）の採用を20%以上（金額ベース）とする。精米については徳島県産を使用すること。県産品以外の食品についてはできるだけ国内産を使用すること。」です。 ⑦1万円以上の備品については、電子レンジ、クイジナート、ハイスピードプロセッサ、パーミックス、ガストロ、上皿はかりです。
5	仕様書 6頁 4 業務分担詳細 (2) 給食材料管理業務 ウ 給食材料について	直近3か月程度で現状の運営における徳島県産品の導入率の実績をお教えてください。	徳島県産品の採用率（金額ベース）については、令和6年4月から6月までの3か月平均で20.2%です。
6	仕様書 7頁 4 業務分担詳細 (4) 配膳・下膳業務 ウ 配膳	患者様へのベッドサイドの配膳に際して、従事者の性別により配膳先への配慮が必要となる場合がございますか。	6階病棟については産科・婦人科病棟のため、女性従事者で配下膳業務を行ってください。それ以外の病棟については特別の配慮を求めています。
7	仕様書 10、11頁 7 栄養指導関係への協力	『(2) 栄養管理室が実施する事業等への協力要請』に該当する実績についてお教えてください。	栄養管理室が実施する事業については、栄養管理委員会時に試食会を年3回実施しております。

8	仕様書 5頁 4 業務分担詳細 (1)献立管理業務 カ	アレルギー食の提供に際し、現状の献立作成から提供までの流れをお教えてください。	食事オーダーに応じて個別のアレルギー対応食を配膳時間通りに提供しています。
9	仕様書 1、2頁 第5.業務従事者 5	業務従事者の配置基準は現在の運営においては充足している状況でしょうか。 また、業務開始以降安定化するまでには人材に課題を抱えるケースが散見される社会情勢ですが、規定に満たない運用を与儀無くされた場合等には業務不履行に該当するという認識でしょうか。	現在の業務の運営状況については、支障なく行っているとの認識です。一時的に人手不足等により業務を遂行せざるを得ない状況になった場合においても、仕様書記載のとおり本院が求める業務を安定的に運用できるように履行してください。