

令和 4年 6月17日

質問に対する回答書

瀬戸内市立瀬戸内市民病院

瀬戸内市民病院給食業務公募型プロポーザルに係る質問事項について、下記のとおり回答します。

記

番号	質問項目	質問内容	回 答
1	実施要領 【3ページ】	参加申し込みにおける、返信用封筒は指定のサイズはございますでしょうか。	長形3号が望ましいですが、84円切手で送付可能なサイズの封筒をお願いします。
2	実施要領 【3ページ】	提出用書類の代表者印は、会社の代表と支店の代表どちらでしょうか。	特に指定はしていません。ただし、契約に際しては、入札参加資格申請に沿った印鑑をご使用いただくこととなります。
3	実施要領 【5ページ】	プレゼンテーション出席者通知書の提出日はいつまでに送付でしょうか。	企画提案書提出の際にあわせて提出してください。
4	実施要領 【5ページ】	プレゼンテーション当日の開始時間は何時でしょうか。	開始時刻については、「7.参加申込」の返信用封筒にて、後日連絡を行います。
5	参考資料1	院内規約（約束食事箋）をいただくことは可能でしょうか。	別添「参考資料6」をご参照ください。
6	仕様書 【8ページ】	現在お取引されている、食材業者様とお取引されている食材業者様ごとの月額金額は教えていただけますでしょうか。	受託者側の衛生管理基準に沿った業者からの納入をお願いしています。委託者側からは、可能な限り市内業者からの納入をお願いしています。金額につきましては、受託者側の内容になりますので、回答は差し控えさせていただきます。

7	仕様書 【3ページ】	補助食品とエプリッチの使用量は月にどのくらいでしょうか。 また、実費請求はできますでしょうか。	エプリッチの使用量につきましては、月によって差がありますが、平均250本程度です。 献立にない補助食品については、原則委託側が負担しています。
8	仕様書 【4ページ】	栄養士又は調理師は夕食提供後の洗浄、業務終了まで配置しなければならないでしょうか。	トラブル対応も考慮し、18時30分までの配置をお願いしています。 洗浄以降の時間についての配置は求めています。
9	仕様書 【6ページ】	ドック食を提供する場合の金額とメニューはどのようなものでしょうか。	一般食（常食）に1品加え、汁物を追加して提供しています。
12	実施要領 【5ページ】	ユニフォームにおきましてクリーニングの頻度や決まった業者はありますか。	週1回～2回以上実施し、清潔を保てる数をご用意ください。業者については受託者側で選定いただいています。
11	その他	駐車場の使用は可能でしょうか。可能であれば月額費用はいくらでしょうか。	病院職員用駐車場が使用できます（無料）。
10	その他	予備食の金額は喫食数に含めてよろしいでしょうか。	予備食は金額、喫食数ともに含まれません。
13	その他	6月20日～6月24日の間に厨房見学は、可能でしょうか。	厨房見学については、6月22日、23日の各日14時～16時において、希望があれば受け入れます。1者につき30分以内とさせていただきます。 業務の都合上、あらかじめ見学の日時を決める必要がありますので、必ず事前に担当まで電話連絡の上、予約をお願いします。

14	その他	現在の1か月のシフトを教えてください。可能でしょうか。	受託者側によって状況は異なると思いますので、提供は差し控えさせていただきます。
15	献立について	指定納品業者の一覧表を開示して欲しい。	6番で回答したとおりです。
16	献立について	食材の縛りについて教えてください(鯖は生、この野菜は生でお願いしたい等)。	主なものとしましては、煮干、みそ、減塩だしは指定しています。野菜は基本国産品、魚類は骨なしの納入をお願いしています。
17	献立について	献立のサイクルについて、朝食・昼食・夕食で違ければそれぞれのサイクル。希望サイクル。	1ヶ月を1サイクルでお願いしています。春夏秋冬の4パターンをお願いしています。
18	献立について	切り替え時に病院指定の献立ソフトを使用するため、献立の作成から食材のマスター登録が必要なためかなりの労力と時間がかかるため、10月に関しては現業の前年の献立を使用することは可能か。また献立データの引継が可能か。	仕様書7ページ、10.①記載の栄養ソフト(メディカロリー)は委託者が所有しています。これまでのデータ(メニュー)を参考にメディカロリーを使用しての献立作成をお願いしています。
19	・人員体制・作業工程・契約内容について	現業者のシフト表・勤務体制を開示して欲しい。	14番で回答したとおりです。
20	・人員体制・作業工程・契約内容について	作業工程表を開示して欲しい。	受託者側で作成をお願いしますので、提供は差し控えさせていただきます。
21	・人員体制・作業工程・契約内容について	配膳・下膳の業務負担が委託者に○とあるが病棟スタッフが厨房から配膳・厨房まで下膳するという認識でいいのか。	お見込のとおりです。

22	・人員体制・作業工程・契約内容について	夕食提供までの時間に責任者・副責任者・代理者を配置となっているが、代理者は月給者であれば問題ないのか。	代理者の方につきましても、月給者で責任者と同じく管理能力のある栄養士、調理師の方の配置をお願いします。
23	・人員体制・作業工程・契約内容について	従業員配置等に記載のある、乙の配置従業員の決定権とはどこまでを指すのか。	責任者につきましては、業務が滞ることがないように、現場で判断し決定できる方の配置をお願いします。
24	・人員体制・作業工程・契約内容について	乙の病棟へ出向き患者の状況を確認とあるが、具体的にどのような内容か。	配膳、下膳を委託者側が行うことから、年に数回、喫食風景や、献立に配慮が必要な患者の状況を見ていただいています。
25	・人員体制・作業工程・契約内容について	現在の管理費と食事単価を開示して欲しい。	受託者との契約事項となるため、回答は差し控えさせていただきます。
26	・人員体制・作業工程・契約内容について	病院様の栄養士の人数は何名か。	3名(1名は育児休業中)です。
27	・人員体制・作業工程・契約内容について	配茶は、1日何リットルのお茶を提供しているか。使用量。	1日110リットル～120リットル(とろみ茶を含む)提供しています。
28	・人員体制・作業工程・契約内容について	グリストラップの清掃は委託者側が実施か。	お見込のとおりです。
29	・人員体制・作業工程・契約内容について	事前の厨房見学・病棟栄養士様への業務のヒアリングは可能か。	厨房見学については、13番で回答したとおりです。なお、現受託者職員へのヒアリングは不可とします。
30	・プレゼンについて	現業者に対する不満・要望・課題はあるか。	ご質問の内容につきましては本プロポーザルとの関連が不明確なため、回答は差し控えさせていただきます。

31	・プレゼンについて	プレゼン参加者のメンバーの役職を教えてください。	審査会委員の役職についてのご質問と解釈いたしますが、役職等についての回答は差し控えさせていただきます。
	以下余白		

別添「参考資料6」

1)一般治療食(非加算)の食事摂取基準

食種	基本主食量 (オーダー時に選択可)	熱量 (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	塩分 (g未満)	
常食Ⅰ(米飯のみ) 1900kcal	飯180g 目安:60歳未満の男性	1900	81	49	7.5	
常食Ⅱ(米飯のみ) 1700kcal	飯150g	1700	72	43	7.5	
常食Ⅱ(米飯のみ) 1550kcal	飯120g 目安:60歳以上の女性	1550	66	40	7.5	
軟菜 全粥食	全粥250g	1450	62	37	7.5	
5分菜 全粥食	全粥250g	1400	60	36	7.5	嚥下調整食4 加算食の「軟らかめ」と同等
3分菜 7分粥食	7分粥200g	1050	45	27	6.5	5分菜への移行食 量・エネルギー量が少ない
流動 重湯食	重湯200g	650	28	17	4	固形物なし 量・エネルギー量が少ない 短期間提供が基本
嚥下訓練食Ⅰ(ゼリー食)	ゼリー粥100g	700	25	13	3~4	嚥下調整食0t
嚥下訓練食Ⅱ(ゼリー食)	ゼリー粥200g	1000	32	26	5~6	嚥下調整食1j
<p>★ミキサー食、刻みとろみ食等については食種を選択後、「副食の形態」を指定する ミキサー食(嚥下調整食2相当)・刻みとろみ食(嚥下調整食3相当)</p>						
高血圧食	飯150g	1600	68	41	6 or 5	
脳血管疾患食	飯150g	1600	68	41	6 or 5	
経管栄養食	取り扱いとは別紙一覧を参照。非加算食。					
なごみ食	本人の嗜好を優先した食事 ※管理栄養士へ直接依頼					

※ 「高血圧食」「脳血管疾患食」は、非加算食です。

※ エネルギー量等についての指示がない場合、その方の標準体重や状態に合わせた量に変更させていただきます。

※ たんぱく質、脂質割合は、エネルギー比で17%、23%を基準として算出しています。
(流動菜、嚥下訓練食については、この限りではありません。)

2) 特別治療食(加算食)の栄養摂取基準と対応する疾患

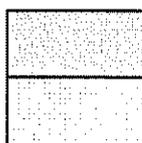
食 種 加算対象となる疾患名	熱量(kcal)	たんぱく 質(g)	脂 質 (g)	塩 分 (g未満)	備 考	コントロール群 備考
2020食事摂取基準	50-65%	13-20%	20-30%	6~7.5		
病院基準	60%	17%	23%	6~7.5		
糖尿病食 高度肥満食(BMI35以上)	1200	51	31	6~7.5	米飯100g	エネルギー コントロール食
	1280	52	31	6~7.5	米飯110g	
	1360	53	31	6~7.5	米飯120g	
	1440	61	37	6~7.5	米飯130g	
	1520	63	37	6~7.5	米飯150g	
	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	
	1680	69	41	6~7.5	米飯160g	
	1760	71	41	6~7.5	米飯180g (粥の対応不可)	
	1840	78	47	6~7.5	米飯180g (粥の対応不可)	
	1920	80	47	6~7.5	米飯200g (粥の対応不可)	
	2000	81	47	6~7.5	米飯210g (粥の対応不可)	
脂質異常食(高TG)※1	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	
脂質異常食(高LDL・低HDL) ※2	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	
痛風食	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	
鉄欠乏貧血食	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	(Hb10mg/dl以下) 鉄欠乏性貧血のみ
※1(中性脂肪150mg/dl以上) ※2LDL140mg/dl以上又はHDL40mg/dl未満)						
心臓病 (塩分6g未満)	1600	68	41	6	米飯150g	塩分コントロール食
急性腎炎・ネフローゼ (塩分5g未満) ※必要な場合にはたんぱく量の指示	1600	68	41	5	米飯150g	
慢性腎臓病食P1.0 (エネルギー量は 標準体重×30kcal)	1200 (標準体重40kg)	40 (P1.0g/kg)	27	6	米飯100g	たんぱく質コントロール食
	1300 (標準体重43kg)	43 (P1.0g/kg)	29	6	米飯110g	
	1400 (標準体重47kg)	47 (P1.0g/kg)	31	6	米飯130g	
	1500 (標準体重50kg)	50 (P1.0g/kg)	33	6	米飯140g	
	1600 (標準体重53kg)	53 (P1.0g/kg)	36	6	米飯150g	
	1800 (標準体重60kg)	60 (P1.0g/kg)	40	6	米飯180g (粥の対応不可)	

食 種 加算対象となる疾患名	熱量(kcal)	たんぱく 質(g)	脂質 (g)	塩分 (g未満)	備考	コントロール群 備考
慢性腎臓病食P0.8 (エネルギー量は 標準体重×30kcal)	1200 (標準体重40kg)	32 (P0.8g/kg)	27	6	米飯100g	たんぱく質コントロール食
	1300 (標準体重43kg)	34 (P0.8g/kg)	29	6	米飯110g	
	1400 (標準体重47kg)	38 (P0.8g/kg)	31	6	米飯130g	
	1500 (標準体重50kg)	40 (P0.8g/kg)	33	6	米飯140g	
	1600 (標準体重53kg)	42 (P0.8g/kg)	36	6	米飯150g	
	1800 (標準体重60kg)	48 (P0.8g/kg)	40	6	米飯180g (粥の対応不可)	
糖尿病性腎症P1.0 (エネルギー量は 標準体重×30kcal)	1200 (標準体重40kg)	40 (P1.0g/kg)	27	6	米飯100g	
	1300 (標準体重43kg)	43 (P1.0g/kg)	29	6	米飯110g	
	1400 (標準体重47kg)	47 (P1.0g/kg)	31	6	米飯130g	
	1500 (標準体重50kg)	50 (P1.0g/kg)	33	6	米飯140g	
	1600 (標準体重53kg)	53 (P1.0g/kg)	36	6	米飯150g	
	1800 (標準体重60kg)	60 (P1.0g/kg)	40	6	米飯180g (粥の対応不可)	
糖尿病性腎症P0.8 (エネルギー量は 標準体重×30kcal)	1200 (標準体重40kg)	32 (P0.8g/kg)	27	6	米飯100g	
	1300 (標準体重43kg)	34 (P0.8g/kg)	29	6	米飯110g	
	1400 (標準体重47kg)	38 (P0.8g/kg)	31	6	米飯130g	
	1500 (標準体重50kg)	40 (P0.8g/kg)	33	6	米飯140g	
	1600 (標準体重53kg)	42 (P0.8g/kg)	36	6	米飯150g	
	1800 (標準体重60kg)	48 (P0.8g/kg)	40	6	米飯180g (粥の対応不可)	
腎不全P0.6 (エネルギー量は 標準体重×30kcal)	1200 (標準体重40kg)	24 (P0.6g/kg)	31	6	米飯100g	
	1300 (標準体重43kg)	26 (P0.6g/kg)	33	6	米飯110g	
	1400 (標準体重47kg)	28 (P0.6g/kg)	36	6	米飯130g	
	1500 (標準体重50kg)	30 (P0.6g/kg)	38	6	米飯140g	
	1600 (標準体重53kg)	32 (P0.6g/kg)	41	6	米飯150g	
	1800 (標準体重60kg)	36 (P0.6g/kg)	46	6	米飯180g (粥の対応不可)	
慢性肝炎	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	蛋白・脂質 コントロール食
肝硬変食(代償期)	1600	68	41	6~7.5	米飯150g	
肝硬変食(非代償期)	1200	45	30	6~7.5	米飯100g	
	1400	50	35	6~7.5	米飯130g	
	1600	55	40	6~7.5	米飯150g	

食 種 加算対象となる疾患名	熱量(kcal)	たんぱく 質(g)	脂 質 (g)	塩 分 (g未満)	備 考	コントロール群 備考
肝不全・肝性脳症食 (アミルパンを使用することを前提とした食種)	1000	40	25	6~7.5	米飯80g	蛋白・脂質 コントロール食
	1200	42	30	6~7.5	米飯110g	
	1500	45	35	6~7.5	米飯150g	
アミルパン1包=エネルギー量 200kcal、蛋白質13g、脂質3.5g						
急性肝炎 F30	1600	55	30	6~7.5	米飯150g	脂質コントロール食 (※重湯流動食は非加 算食です)
急性肝炎 F20 ※食欲不振時には食べられる物とする	1400	50	20	6~7.5	米飯150g	
膵胆管炎食 F30	1600	60	30	6~7.5	米飯150g	
膵胆管炎食 F20	1400	53	20	6~7.5	全粥250g	
膵胆管炎食 F15	1000	30	15	6~7.5	5分粥250g	
膵胆管炎食 F5 (重湯流動食)	500	10	5	6~7.5	重湯200g *流動食	
胆のう炎、胆管炎は肝機能上昇か黄疸(+)、発熱か炎症(+) があり画像所見あるもののみ算定可能。 胆石症のみでは算定不可。一般食をオーダーしてください。						
潰瘍・易消化食	1400	60	31	6~7.5	全粥250g	
胃・十二指腸潰瘍。イレウス、吸収不良等による場合には、腸管機能の低下、吸収不良のコメントをカルテに記載。 病名がない場合の易消化食は一般食の5分菜をオーダーしてください。						
消化管術後食	1400	60	31	6~7.5	全粥250g	
胃・腸・胆のう等の術後 外科の術後はオーダー不可						
胃切除後分割食	1400	60	31	6~7.5	全粥250g	
胃切除後(半年後まで)の分割食。 消化管術後食7割程度の量 + 間食2回(配膳時に別の盆に乗せる。時間は要相談)						
低残渣食	1400	60	20	6~7.5	全粥250g	
潰瘍性大腸炎、クローン病等により、腸管機能が低下し炎症が起きている場合に対応。不溶性食物繊維、脂肪量に配慮。						
大腸検査食	1050	17	4			

*形態を嚥下食にした場合の基本は下記ようになります

嚥 下 食 (ミキサー食)	1360	51	35	6~7.5	全粥200g	*病名があれば加算食扱い。なければ非加算。
---------------	------	----	----	-------	--------	-----------------------



制限のため固定

食種を考慮、
又は他制限のため、必然的に変動する箇所