

## やすらぎの里北小岩プロポーザル質疑回答

Q1.プロポーザルの申込書兼誓約書に添付する会社概要資料、見積書に指定書式はありますか？

A.指定はございませんので貴社の物をご使用頂ければと思います。

Q2.応募書類は(1)～(3)まで全てまとめて1部に製本して宜しいでしょうか。

A.はい。問題ありません。

Q3.特別食は糖尿病食や減塩食などの療養食であるという認識で宜しいでしょうか。

加算に関わる療養食は主食や汁の分量を中心とした展開で宜しいでしょうか。

A.合っています。主食・汁の分量中心の展開で問題ありません。

Q4.喫食対象者数に関して、稼働95%、経管栄養の人数も考慮した数とありますが、85食(特養+ショートステイ)の中に経管栄養の利用人数も含まれるという認識で宜しいでしょうか。

A.はい、合っています。

Q5.形態別食数をご教示下さい。

A.常食:15 一口大:21 刻み:11 刻みトロミ:4 ソフト:3 ミキサー:5

米飯:28 軟飯:10 全粥:12 ソフト粥:2 ミキサー粥:5

現在は上記のとおりですが、変動あります。

Q6.個別対応の実績をご教示下さい。

A.アレルギー:そば・きのこ・サバ(あれば都度更新)

禁食:牛乳(朝のみor全般)、納豆、卵、肉、揚げ物・麺、生野菜・生果物、青魚、貝類、パン等  
その他、脂質制限の関係でドレッシング等制限している方もいらっしゃいます。

Q7.経管栄養利用人数をご教示下さい。また、経管栄養の提供に関して委託会社に関わる業務はございますか。

A.現在0名です。経管栄養の提供に委託業者さんが関わる業務はありません。

Q8.朝食・夕食早出しの方はいらっしゃいますか。

A.早出しはいたしません、今後は必要になる可能性もあります。現在、必要時は時間と日程を都度お知らせしていますが、継続的に必要になる場合はまたご相談させていただきます。

Q9.食材単価は税込み価格でしょうか。

A.はい。税込み価格です。

Q10.現在価格高騰が加速する中、今後の社会情勢の変化により食材費単価のご相談・変更は可能でしょうか。

A.今後値上げする方向も視野に入れてはいますが、今回のプロポーザルでは現行の値段でお願い致します。

Q11.おやつの配膳方法についてご教示ください。また、おやつの納品は前日でしょうか。

A.フロアごとに厨房で個数をセットし、各フロアのエレベーターホールまで運んでいただく形となります。納品は前日の場合もありますが、それより以前に納品されていることもあります。

Q12.配膳用エレベーターに乗る温冷配膳車の台数をご教示下さい。また、配膳エレベーターは配膳時間中は専用として使用可能でしょうか。

A.1台ずつ乗ります。配膳中は専用にはなりません、職員は配膳中は配膳エレベーターは使用しないようにしています。

Q13.職員食の提供時間についてご教示下さい。

A.基本12:00~14:00ですが、休憩回しの関係で11:30~出すこともあります。

Q14.職員食の事前予約は何日前まで申込を受け付けていますか。

A.当日朝9:00までです。

Q15.業務受託統括責任者における「業務受託以外の病院との定期的な協議会への参画」とは具体的にどのようなことかご教示ください。

A.現在はありますが、今後ある可能性はございます(利用者様の退院時など)。その場合にご相談させていただければと思います。

Q16.ハーフ食対象者は現在何名でしょうか。

A.現在6名です。

Q17.単価内で提供した行事食と費用をご相談した行事食の内容をご教示下さい。

A.ほぼ全て760円以内でやっています。当施設でもった時は夏祭り等(焼きそば・カレー、フランクフルト・焼き鳥、かき氷)。

Q18.食札の管理に関して、委託会社の具体的な業務をご教示ください。

A.当施設:食札の出力・裁断・色付け 貴社:食札並び替え・セット  
上記が現在の体勢です。

Q19.米飯・汁の提供に関して、貴施設と委託業者の業務区分をご教示下さい。

A. 米飯に関しては  
当施設:炊飯・盛り付け 貴社:食器管理・配膳・洗浄  
を考えております。

汁の提供も米飯と同じ様式を検討していますが、具材のカット等は貴社にお願いしたいです。汁を作るのはどちらか、理想は当施設ですが、話しながら決めていきたいと思っています。ユニットに汁用の鍋を上げる場合は配膳車とは別で汁の入った(または入っていない)鍋をワゴンにセットし、各フロアに運んでいく形になるかと思っています。

Q20.米飯と汁の食器は貴施設にて保管・洗浄いただく形でしょうか。

A.食器の洗浄は貴社にてお願いしたく存じます。

Q21.米飯に使用する生米は1袋(5kg)をまとめて上膳する形でよろしいでしょうか。

A.生米に関してはその形をとるか、分量を計測したものを渡すか、厨房とフロアで話し合いながら良い形を見つけていければと考えております。

Q22.廃油処理費用の区分をご教示下さい。

A.確認中です。

Q23.厨房スタッフの定期的なPCR検査は実施しているでしょうか。その場合、検査費用の負担区分についてご教示下さい。

A.実施しています。検査費用は当施設もちです。

Q24.運営時に貴施設の駐車場をお借りすることは可能でしょうか。

A.駐車場は使用可能ですが、置ける台数が少ないためなるべく公共交通機関の使用をお願いしております。もしくは近隣の駐車場等の使用となります。現在はバイクで来ている方はいらっしゃいますが、車の方は当施設職員も含め近隣の駐車場を使用しております。

Q25.全ての食事形態の大きさ、決まり、ルール等ございましたらご教示ください。

A.常食、一口大、刻み、刻みトロミ、ソフト、ミキサーを展開していますが、刻みは極刻みの小ささまでカットされています。ソフト食は嚥下食コード3、ミキサーは2-2です。

Q26.現業者が持ち込んでいる厨房機器や備品がございましたらご教示ください。

A.事務作業で使用するもの、PC・ペンなど。厨房内の器具以外。調味料などまとめておく籠など持ってきて下さっています。

Q27.事務室にインターネット回線は準備されていますか。

A.はい。

Q28.お茶について、どのようにご提供されているかご教示下さい。

A.厨房でコップを人数分用意し上膳。お茶をコップに注ぐことはしません。下膳後洗浄をお願いしております。

Q29.試食献立についてご教示下さい。

A.試食に関してはこちらでざっくりと内容を指定した食事を持ってきていただく予定です。

現段階で決まっているのは「常食・ソフト食でそれぞれ2形態」「肉の献立と魚の献立の2種類」という点です。昼食・夕食想定で副菜もいくつか指定させていただきたく存じます。

Q30.プレゼン時はプロジェクターやスクリーンを使用しての形式となるでしょうか。その場合、貴施設の物をお借りできますでしょうか。

A.プロジェクターまたはTVの画面を使用します。当施設の物を貸し出します。

Q31.プレゼン当日、駐車場はお借りして宜しいでしょうか。

A.可能ですが、台数制限で入りきれない可能性もございます。その場合は近隣の駐車場をご利用頂きたく存じます。

Q32.プレゼン当日、貴施設のスペースをお借りして盛付け(最終仕上げ)することは可能でしょうか。

A.可能です。

Q33.プレゼン当日、コンセントを使用することは可能でしょうか。

A.可能です。