

社会福祉法人 恩賜財団 済生会支部大阪府済生会
介護老人保健施設ライフポート茨木

下記の通り、質問の回答をさせていただきます。

	質問内容	回答
1	提出書類の会社概要に関する事項と提案書については、何部作成し提出させて頂ければ、宜しいでしょうか。	<ul style="list-style-type: none"> ・参加資格申請書 1部（社印押印のこと） ・質問回答と同時にホームページに掲載いたしました『共通書式 入札金額見積書』に入札金額を記載し、社印押印の原本 1部 ・会社概要に関する事項（提出物）各 1部 ・企画提案書（自由書式）の原本 1部 <p>以上をご提出願います。</p> <p>また、上記内容の控え（複写）を 7 部数をご用意頂き、原本と併せて提出願います。提出期限は入札公告に記載のとおり平成 29 年 11 月 30 日です。</p>
2	提出書類の会社概要に関する事項に「個人情報保護等」の項目があり、提案書にも（５）「コンプライアンス・個人情報の管理等について」という項目がございます。評価基準の表には提案書の（５）「コンプライアンス・個人情報の管理等について」の項目が無い為、会社概要に関する事項の「個人情報保護等」まとめさせて頂いても宜しいでしょうか。	<p>会社概要については御社の個人情報に関する規程や保護マニュアル、もし I S M S やプライバシーマーク等の認証があれば認定証のお控えをご提出ください。</p> <p>提案書の記載についてはリスクマネジメントについて評価するものですので、個人情報保護に対する考え方や対応フロー、社員教育等の実務に沿った内容を中心にご提案ください。</p>
3	別表（３）サテライト特養やすらぎへの搬送順路ですが、厨房搬入口より出入りとございますが、厨房搬入口より出入りにつきましては、段差があり入口も狭い為難しいと思われます。施設正面玄関からの出入りという事で宜しいでしょうか。	<p>施設正面玄関からの出入りを可能とします。</p> <p>その際は入所者やその家族、その他施設に出入りする方との接触や事故等がない様に細心の注意を払ってください。</p>
4	仕様書 4. 委託業者参加資格 ②衛生管理を行うにあたり H A C C P 手法を取り入れていること、と記載されていますが、弊社は次年度の行政の公布に備えて現在は導入すべく計画・準備中です。参加資格に該当するでしょうか	<p>H A C C P 手法に基づく衛生管理手法を取り入れていること（具体的には H A C C P の考えに基づくマニュアルが整備されている等）が入札参加の条件となっております。H A C C P 認証の有無を問うものではないかと存じます。</p> <p>また、お見込みのとおり関係法令の改正等がなされた場合には、法令順守のために必要な体制の整備を受託者に対し求めています。</p>

5	仕様書 7. (3) 厨房及び喫食場所 厨房及び、喫食場所（導線）の見学は可能でしょうか	<p>1. 平成 29 年 11 月 21 日（火） 13 時 30 分～14 時 30 分</p> <p>2. 平成 29 年 11 月 24 日（金） 13 時 30 分～14 時 30 分</p> <p>上記いずれかの日程にて実施いたします。</p> <p>なお、参加希望の場合、当質問回答書と一緒に掲載する施設見学参加申込書を 11 月 17 日までに以下のメールアドレスに添付の上ご送付頂くか、FAXにて送付ください。</p> <p>info@lifeport-ibaraki.com FAX : 072-622-0869</p>
6	仕様書 7. (5) やすらぎへの運搬 特養のやすらぎ様には厨房が全く無いと考えてよろしいのでしょうか。汁や炊飯についてのお考えをお教えいただけますでしょうか。	<p>お見込みのとおり、厨房機能はございません。</p> <p>家庭用の IH を 2 か所のキッチンに各 1 台ずつ設置いたしますが、原則、汁物や炊飯については保温された状態で運搬頂く事が必須条件となり、IHでの加熱・調理は原則としてはいたしません。</p> <p>ただし、保温状態を継続するという意味合いでの IH の使用は想定しておりますので、炊飯ジャーや鍋（家庭用 IH に対応）のままの運搬でも差支えございません。</p>
7	お見積書 お見積り書の提出についての記載がございませんでした。いつ提出させて頂ければ宜しいのでしょうか	<ul style="list-style-type: none"> ・参加資格申請書 1 部（社印押印のこと） ・質問回答と同時にホームページに掲載いたしました『共通書式 入札金額見積書』に入札金額を記載し、社印押印の原本 1 部 ・会社概要に関する事項（提出物）各 1 部 ・企画提案書（自由書式）の原本 1 部 <p>以上をご提出願います。</p> <p>また、上記内容の控え（複写）を 7 部数ご用意頂き、原本と併せて提出願います。提出期限は入札公告に記載のとおり平成 29 年 11 月 30 日です。</p>
8	質疑と回答 他社の質疑回答も提示いただけるのでしょうか。	当回答書に全て記載のとおり
9	入札公示 3. ②の③提案書 (6) 一ヶ月サイクルメニュー（サンプル）作成 提出の献立表は全食種の献立を作成するものでしょうか	お見込みのとおり
10	7. 給食業務内容 (5) 食事内容について ②献立の内容については、施設の独自性を考慮したものを施設において委託者の管理栄養士と協議	<p>①食品は、食物繊維添加のためファイバー購入し提供してください。（3 日 700 g 1 P 注文必要）</p> <p>②独自性とは基本手作りとし、既製品（冷凍・真空）</p>

	<p>の上、承認のもとで作成することとありますが、施設の独自性を考慮したものとは、食品が固定されているものはありますでしょうか。また、献立一覧を頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>の使用は控えること。</p> <p>③市場に出回る季節の食材を組み込み、(大量調理独特の食材マンネリ避ける)会社指定の食材の選定枠が狭い場合は相談し会社指定業者以外の食材調達を依頼する場合があります。</p> <p>献立一覧については見本をホームページに掲載いたしましたが、あくまで参考資料としてご参照頂き、各事業者の特徴を生かしたご提案をお願いいたします。</p>
11	<p>7. 給食業務内容 (5) 食事内容について</p> <p>④大晦日、正月三箇日は特別メニューとすることとありますが、</p> <p>施設側栄養士様と協議の上、献立によっては別途料金を頂けますでしょうか。</p>	<p>別途料金の支払いはいたしません。</p>
12	<p>7. 給食業務内容 (6) 食事区分 (おやつ) 飲み物・1品(手作り中心)について、</p> <p>手作りの頻度は週に3回でよろしいでしょうか。</p>	<p>おやつの既製品使用は1ヶ月、5回程度までとして頂きたい。野菜所要量1日350g充足・ビタミン充足には3食に加えおやつで摂取できる工夫が必要と考えております。</p>
13	<p>7. 給食業務内容 (6) 食事区分 (おやつ) 飲み物・1品(手作り中心)について、</p> <p>*選択食の聞き取り及び集計については委託者側栄養士が実施する とありますが、</p> <p>選択食実施日から考えて10日前までに集計の結果を頂けますでしょうか。</p>	<p>現在のところ、聞き取り及び集計は1~2日前にて運用しております。</p>
14	<p>8. 勤務体系及び必要人委員の内容 (4) 責任者 (5) 栄養士について、常勤者とし、当該業務の経験を2年以上持つ者とする。とありますが、</p> <p>責任者と栄養士は兼務してもよろしいでしょうか。</p>	<p>兼務することは差し支えありません。</p>
15	<p>別表(1)業務分担区分 栄養管理 食札の管理 について、</p> <p>作成に関しても委託者負担でよろしいでしょうか。</p>	<p>作成は委託者負担としております。</p>
16	<p>別表(1)業務分担区分 栄養管理 残食調査の実施 について、残食の調査は総量の計測で考えておりますがよろしいでしょうか。</p>	<p>毎食ごと主食・副食を区別し計測をお願いします。残食が多い場合は詳細(食材・要因)も記録してください。委託者側栄養士に報告し毎日の日誌記録とメニュー検討に用いております。</p>
17	<p>別表(1)業務分担区分 材料管理 給食材料の調達(契約から検収まで)について、</p> <p>施設側で指定する業者や食材はありますでしょうか</p>	<p>指定業者はありませんが、以下のことをお願いしております。</p> <p>①既製品(冷凍・真空)の使用は控えること</p>

	<p>か。ある場合どのようなものを月にどのくらい使用していますか。また、納品価格は受託者側の決定とさせて頂いてよろしいでしょうか。</p>	<p>②市場に出回る季節の食材は組み込むこと</p> <p>③会社指定の食材の選択枠が狭い場合は相談し会社指定業者以外の食材調達も依頼する場合があること</p> <p>④納品価格は受託栄養士が定期的に確認し、質・量・価格が妥当かどうか相談させて頂く</p>
18	<p>別表（１）業務分担区分 衛生管理 保存食の確保（食事以外（クラブ等で提供した食事）すべて）について、</p> <p>クラブ等とはどのような内容のものを示していますか。</p>	<p>お菓子作りクラブ（各階で調理したお菓子を提供）・喫茶クラブ（各階で、ドリップコーヒー・紅茶・お菓子提供）を実施しており、保存食を、委託者側が確保する必要があります。</p>
19	<p>施設内食事箋規約 注入食</p> <p>メイグッド３００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>メイグッド４００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>ＰＧソフトＡ４００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>エンシュアリキッド〈１缶〉 について、</p> <p>各一日に何食提供されていますか。</p>	<p>注入食の発注・管理は委託者側が行います。</p> <p>管理・保管・提供のみ受託者へお願いしております。</p>
20	<p>施設内食事箋規約 注入食</p> <p>メイグッド３００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>メイグッド４００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>ＰＧソフトＡ４００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>エンシュアリキッド〈１缶〉 について、</p> <p>当社の取扱商品に変更して頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>施設の管理医師の指示（処方）に基づいているため変更不可となっております。</p>
21	<p>施設内食事箋規約 注入食</p> <p>メイグッド３００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>メイグッド４００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>ＰＧソフトＡ４００kcal〈１Ｐ〉</p> <p>エンシュアリキッド〈１缶〉 について、</p> <p>※ショートステイ利用者の注入食は基本在宅で使用している物を持参。食事請求は無（ボトルも持参）とありますが、</p> <p>通常入所の方の注入食は食事請求を行われていますか。</p>	<p>注入食の発注・管理・提供・請求は全て委託者側が実施しておりますので、受託者側に依頼する事は現状ありません。</p>
22	<p>人件費試算のため</p> <p>現状のシフト、配属者内訳（栄養士、調理師等）</p> <p>厨房図面を頂くことは可能でしょうか。</p>	<p>①現状のシフト、配属者内訳</p> <p>常勤調理師２名（内１名業務責任者を兼務）</p> <p>常勤管理栄養士１名</p> <p>非常勤栄養士１名</p> <p>パートロング２名（６時間）</p> <p>パートショート９名（４．５時間）</p> <p>パート早番（６：００～）３名</p>

		パート準早番 2 名 パート中番（9：00-） 3 名 パート遅番（15：00-） 1 名 ②厨房図面をホームページに掲載いたしますので、参考資料としてご参照ください。
--	--	---