

給食業務委託事業 入札実施における Q&A

Q①：施設等における献立は、サイクルメニューでしょうか？また、何日サイクルでしょうか？

A：365日サイクルです。旧年度の月毎の献立を参考に作成しています。

Q②：療養食加算は、算定されていますか？

A：算定しています。

Q③：献立内及び献立外の栄養補助食品、お茶、水分補給ゼリー、増粘剤及び濃厚流動食について、負担はどちらでしょうか？

A：事業者負担としていますが、実費請求又は施設購入といたします。

Q④：現在の厨房勤務シフトを頂けますか？

A：別紙により確認してください。

Q⑤：CK（セントラルキッチン）からの供給による食事提供方式について、提案してもいいでしょうか？

A：クックサーブにより提案してください。

Q⑥：現在、厨房勤務の方で、新事業者との雇用契約を希望されている方はおられますか？

A：現在、希望されている方は、調理師（1）、調理補助（3）の計4名です。

Q⑦：作業人員構成に「管理栄養士1名」とあるが、配置は施設職員ですか？以前は、出向とされていた時があったようですが？

A：管理栄養士は、施設職員として雇用し配置していますので、現状、出向の必要はありません。今後、業務を実施していく中で、管理栄養士が欠けることとなった場合は、管理栄養士の出向による配置について協議させていただきます。

Q⑧：下膳時間「食事終了次第」、現状は平均何分ぐらいかかっていますか？

A：提供時間とほぼ同時に下膳を開始しています。

（提供20分前から提供している入所者様が10名ほどいるため。）

Q⑨：配茶も配膳と同じく、厨房出入り口でいいのですか？

A：配茶は、厨房前カウンター上への配膳としています。

Q⑩：検食は各1食で提供し、その他は職員食としてカウントしてもいいでしょうか？

A：検食は、特養の朝、昼、夕の各1食（計3食）とします。
（見積前提条件と異なっていました。）

Q⑪：職員食は、入所者等と同じ内容、同じ量を提供し、食単価を同一とすることになりますか？

A：現状の取扱いが、そのようになっていますので、入所者等と同じ内容及び量で、食単価を同一としていただきたい。

Q⑫：イベント食の提供の実績はどのようなものがありますか？

A：1月（おせち）、2月（巻き寿司）、3月（ちらし寿司）、4月（お花見弁当）
5月（グリーンピースご飯）、7月（七夕そうめん）、夏祭り、8月（五目御飯）
9月（敬老会弁当）、10月（中庭昼食会）、12月（クリスマス、年越しそば）
※毎月の誕生会（“おやつ”に誕生日ケーキ提供）、
不定期に選択食を実施（昨年度実績：昼食時3回、おやつ時4回）

Q⑬：栄養士又は管理栄養士の配置は必須か？

A：必須ではありません。献立表の作成及び給食委員会への出席をしていただきます。

Q⑭：本見積の提出のため他県からの訪問は可能か？

A：施設の感染予防対策として職員が越県した場合は、越県を含め2週間の出勤停止としています。従いまして、見積書の提出については、郵送にてお願いいたします。又はパスワードをかけEメールに添付し、送信ください。その場合、パスワードは、開札の日時に送信していただくこととなります。このEメール添付の方法は、長崎県内の事業所の方も利用して構いません。

Q⑮：現在の事業所に雇用されている方で、新事業者との雇用契約を希望されている方の雇用形態、勤務日数、勤務時間帯を教示ください。

A：調理師（1名）調理補助（4名）計5名が、新事業者との雇用契約を希望されています。勤務日数及び勤務時間帯については、マンニングチャートを確認ください。

Q⑯：調理員の採用等の問題で、CK(セントラルキッチン)からの食事提供のみの見積提示となった場合、失格となる可能性はあるのでしょうか？

A：今回の委託業務は、クックサーバ方式で検討ください。

Q⑰：現状の業務分担をください。

A：「給食業務委託業務前提条件」の「別表 業務内容及び業務分担表」を確認ください。

Q⑱：厨房設備の確認のため、現場見学又は図面を頂くことは可能ですか？

A：現在のところ、申し訳ございませんが、現場見学はお控えください。厨房の平面図及び設置設備等の配置図並びに設備等一覧表を、入札公告にアップしていますので、確認ください。

Q⑲：ソフト食の提供はありますか？

A：ソフト食の提供は、ありません。

Q⑳：現委託先との栄養補助食品、とろみ剤及びごみ処理代の費用負担区分を教示ください。

A：栄養補助食品及びとろみ剤は受託者で、残飯を含めごみ処理代は施設持ちです。

Q㉑：職員食としての提供状況（金額、平均食数）を教示ください。

A：金 額：朝食 205 円、昼食（おやつ含み）292 円、夕食 259 円
平均食数：朝食 0 食、昼食 4 食、夕食 1 食
※見積は、見積り前提条件の食数でお願いします

Q㉒：施設としてこだわりのある点（行事食、誕生日食等）が有りますか？

A：行事食等についてはQ⑫を参照ください。

入所者、利用者の嗜好を大切にしているので、本人希望があれば即対応しています。食形態や提供方法（例：主菜を小鉢 2 皿に分けて提供など）も、極力柔軟に対応しています。