

令和6年10月10日

関係各所各位

仕様書に関するお問い合わせの件（回答）

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、各社よりお問い合わせがありました件につきましては下記の通りご回答申し上げ共有させていただきます。並びに一部訂正・追加箇所がございますので合わせて確認の程よろしくお願い致します。

敬具

記

1. 仕様書修正箇所・追加事項について

修正 20-(2) 大規模災害時の対応

甲乙はともに、大規模災害発生時に備え、甲が準備している対応マニュアルを活用し、乙の事業所に合うよう協議・改定し整備するものとする。ローリングストックとして甲が購入・準備した備蓄食は賞味期限が切れないよう献立に組み入れていく。

追加 ハーフ食取り扱いについて

当施設では食事量が少ない方に対し通常量の1/2量提供を行っています。ハーフ食の方には栄養補助を付加していますが、施設購入になります。金額設定は通常食事代金の5割となります。（間食代金は常食と同一金額）

2. 参加概要にかかる質問回答

① (2)提出書類

準備部数は何部必要か。

A. 10部ご用意をお願い致します。

② 7-(2)-③

1週間分の献立表と栄養価(1人/日)が分かるもの常食のみの献立で良いか。

A. ソフト食の献立も併せて提出をお願い致します。（約1200Kcal）

また、献立は掲示献立及び献立詳細が記載している両方のご準備をお願いします。

③ 7-(2)-④

1日分の写真は7-(2)-③の献立と同様であるべきか。

A. 問いません。異なる場合は献立名、栄養量が分かる物の準備をお願い致します。

④ 7-(2)-(ケ) 危機管理体制

セントラルキッチンの有無は評価に影響するか。

A. 最重要事項ではありません。

3. 給食業務委託仕様書にかかる回答

① 15-(4) 季節を感じる生果物提供頻度の回数指定はあるか。

A. 月1回程度の提供をお願いします。

② 別表1 業務内容及び分担区分

栄養管理 8.食札の管理・変更 別食札の使用は可能か。

A. 確認の上、検討となります。

調理作業管理 8.食器洗浄 洗浄は乙が実施するのか。

A. 盛り付けで使用した食器類はユニットで洗浄しますが、みそ汁が入った寸胴、お櫃、配膳に使用したトレイ、ホテルパンに関しては厨房で洗浄して頂いていきます。

③ 20-(2) 大規模災害時の対応 備蓄食は何人分準備しているか。

A. 3日分になります。(職員分を除く)

4. 試食審査詳細

常食・ソフト食(嚥下調整コード3)の2形態

常食は朝・昼・間食・夕食の1日分を2食分

ソフト食は朝・昼・間食・夕食の1日分

食器は当施設で使用しているものを使用

作業場所はあるが加熱不可の為、調理済みの物を持参し施設食器へ盛り付け

※必要な食器類は事前にお問い合わせください。(角皿を○枚、小鉢を○個等)

※試食で使用する箸等は施設で準備しますのでご持参不要です。

5. その他

① 駐車場

施設内駐車場は無償で駐車可能です。台数制限は現在設けておりません。

② 審査人数

7名前後を予定しております。

③ 職員食

職員食の提供は現時点では再開する予定はありません。

④ プレゼンテーション

プレゼンテーション、試食、質疑応答含め 30 分を目安としています。

パソコンの持ち込み可能であり、プレゼンテーションをする際モニターを使用することが可能です。

⑤ 試食審査

試食品を人数分にカットする必要はありません。

入居者様に提供するものと同じ提供方法でお願いします。

以上