

岩手県立東和病院給食業務委託の技術提案書に係る質問に対する回答

令和5年9月29日

No.	項目	質問内容	回答
1	仕様書3(2)ア	実施献立表(使用食材料量の詳細が確認できるもの)を1週間分程度提示頂けますか。また、サイクル献立の場合は何日サイクルか教えてください。	実施献立表について、現在委託している業者の情報となるため、回答することはできません。 なお、サイクル献立についても同様です。
2		添付資料「食事基準表」及び「約束食事箋」に記載の食種コードのうち、現在提供されている各職種数を教えてください。また、食材料費は変わりますか。	添付資料1「病棟別食数集計表」をご参照ください。 なお、食材料費は変わりません。
3	仕様書3(2)ウ	行事食等の食材料費は変わりますか。	通常献立と同一となります。
4	仕様書3(2)エ	現在実施されている特別メニューを教えてください。	主食、主菜、デザートいずれかで実施しています。 なお、具体的なメニューについては、現在委託している業者の情報となるため、回答することはできません。
5	仕様書3(2)オ	個人対応の対象者数、種類、提供内容を教えてください。また、嗜好食対応も含まれる場合は、その内容も含めて教えてください。	添付資料2「食種別特指集計表」及び添付資料3「フリーコメント一覧表」をご参照ください。
6	仕様書3(2)カ	食物アレルギーの対象者数、提供内容を教えてください。	対象者数は、約3~5名程度です。(添付資料2及び3をご参照ください。) なお、提供内容はアレルゲン除去と代替品の提供となります。
7	仕様書3(4)オ	経腸栄養剤や機能性食品に関して、厨房での業務はございますか。また、ある場合の業務内容を教えてください。	発注、在庫管理、配膳車での配膳があります。
8	仕様書3(5)イ	食形態一覧表にある分類ごとの現在の食数を教えてください。	添付資料1及び2をご参照ください。
9	仕様書3(5)キ	お膳への配茶方法を教えてください。	厨房内で湯呑みに注ぎ、患者ごとのお膳に配膳します。
10	仕様書3(6)ア	配膳動線確認のため、病院平面図の提示をお願いします。	添付資料4「東和病院平面図及び厨房レイアウト」をご参照ください。
11	仕様書3(7)ア	甲の栄養管理システムと院内オーダーリングシステムは連動していますか。	栄養管理システムと、電子カルテの食事オーダーは連動しています。
12	仕様書3(8)エ	委員会、研修会、訓練などの開催頻度を教えてください。	主だったものは次のとおりです。 ・栄養管理運営委員会 2回/年 ・医療安全研修会 2回/年 ・院内感染対策研修会 2回/年 ・災害時対応調理訓練 1回以上/年
13	仕様書3(8)オ	病棟訪問に参加できることとありますが、その内容と頻度を教えてください。	特別メニュー、嗜好調査、アレルギーの聞き取り等となります。
14	仕様書3(9)	現在の人員構成および月間総労働時間について教えてください。また、作業工程表、勤務シフトを提示頂けますか。	ご質問の内容につきましては、要求仕様書をご確認の上、対応できる人員体制を貴社でご検討下さい。

岩手県立東和病院給食業務委託の技術提案書に係る質問に対する回答

令和5年9月29日

No.	項目	質問内容	回答
15	仕様書3 (11)	備蓄食品について、指定する献立や食材はございますか。また、水や Disposable 食器の扱いはどうなりますか。	備蓄食品の献立があり、水については備蓄食品と同様に購入して頂きます。 なお、Disposable 食器については甲が購入します。
16	病院基本情報	平均在院日数を教えてください。	令和3年度 23.8日 令和4年度 28.1日 令和5年8月末時点 25.3日
17		検食の配膳・下膳方法を教えてください。	医師検食を医局まで配膳・下膳します。
18		食材料費にトロミ剤は含まれますか。また、厨房外使用分は含まれますか。	両方とも含まれます。
19		選択食の対象者数、選択内容を教えてください。	対象者数は、平均9名前後です。 選択内容についてはNo.4の回答と同じ回答となります。 【No.4での回答】 主食、主菜、デザートいずれかで実施しています。 なお、具体的なメニューについては、現在委託している業者の情報となるため、回答することはできません。
20		指定時間以外での配膳・下膳はありますか。ある場合は、提供食数、提供時間、提供方法を教えてください。	10時、15時のおやつの配膳があります。
21	その他	「経費負担区分表」及び「業務区分表」を提示をお願いします。	添付資料5「経費負担区分表」、6「業務区分表」をご参照ください。
22		栄養事務室に、乙持ち込みのパソコン等は設置可能ですか。	可能です。 なお、当院の電子カルテネットワークへの接続は想定しておりません。
23		乙従業員の駐車場はございますか。また有償の場合は月間費用を教えてください。	無償で使用可能です。(使用する方が当院所定の様式により申請することで使用可能となります。)

病棟別食数集計表(昼食)

食 種	合 計	病棟A	病棟B
グループ:01			
110 1000kcal	1		1
112 1200kcal	1		1
117 1700kcal(女18~29、50~)	1		1
119 1900kcal(男70歳~)	2		2
グループ計	5	0	5
グループ:02			
806 全粥食ハーフ(600kcal)	2	1	1
810 全粥食(1000kcal)	2		2
812 全粥食(1200kcal)	1	1	
814 全粥食(1400kcal)	1		1
グループ計	6	2	4
グループ:03			
E14 1400kcal 塩分5.9g	1		1
E18 1800kcal 塩分5.9g	1	1	
グループ計	2	1	1
グループ:06			
S10 1000kcal 蛋白55g 塩分5	1		1
S12 1200kcal 蛋白60g 塩分5	3		3
S14 1400kcal 蛋白65g 塩分5	1	1	
S16 1600kcal 蛋白70g 塩分5	1	1	
グループ計	6	2	4
グループ:25			
N15 経腸メイバランス(毎食)	1		1
N17 経腸メイバランス(昼1回)	1	1	
グループ計	2	1	-1
グループ:26			
911 I(昼1回)	3	2	1
920 II(毎食)	2	1	1
930 III(毎食)	1	1	
グループ計	6	4	2
グループ:27			
8K6 全粥食刻ハーフ(600kcal)	1		1
8KE 全粥食刻(1400kcal)	1		1
8KG 全粥食刻(1600kcal)	3	2	1
IHK4 濃湯食刻(1400kcal)	1	1	
SK6 刻600kcalハーフ 5.9g	2	1	1
SKC 刻1200kcal 蛋白60g 塩分5	1		1
SKE 刻1400kcal 蛋白65g 塩分5	1	1	
グループ計	10	5	5
グループ:28			
8M3 全粥食ミキサー1/4量(300kcal)	1		1
8M6 全粥食ミキサーハーフ(600kcal)	2		2
8MA 全粥食ミキサー(1000kcal)	1		1
8MC 全粥食ミキサー(1200kcal)	2	1	1
EM2 ミキサー1200kcal 塩分5.9g	1	1	
EM6 ミキサーハーフ600kcal 塩分5	1		1
GM6 ミキサー600kcalハーフ 塩分5	1		1
SMG ミキサー1600kcal蛋白70g塩分5	1		1
グループ計	10	2	8
合 計	47	17	30

食種別特指示集計表(昼食)

特指示	患者数	納豆禁	牛乳禁	ヨーグルト禁	青魚禁	牛肉禁	クレープフルーツ禁	エビアレルギー	カニアレルギー	桃アレルギー	牛乳→ヨーグルト	牛乳→ヤクルト	牛乳→ジュース	10時おやつ	15時おやつ
グループ:01															
110 1000kcal	1										1				
112 1200kcal	1											1		1	1
117 1700kcal(女18~29、50~)	1										1				
119 1900kcal(男70歳~)	2	1													
グループ計	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	1	1
グループ:02															
806 全粥食ハーフ(600kcal)	2														
810 全粥食(1000kcal)	2							1	1		1				
812 全粥食(1200kcal)	1										1				
814 全粥食(1400kcal)	1										1				
グループ計	6	0	0	0	0	0	0	1	1	0	3	0	0	0	0
グループ:03															
E14 1400kcal 塩分5.9g	1														
E18 1800kcal 塩分5.9g	1														
グループ計	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
グループ:06															
S10 1000kcal 蛋白55g 塩分5	1										1				
S12 1200kcal 蛋白60g 塩分5	3					1					3				
S14 1400kcal 蛋白65g 塩分5	1														
S16 1600kcal 蛋白70g 塩分5	1														
グループ計	6	0	0	0	0	1	0	0	0	0	4	0	0	0	0
グループ:25															
N15 経腸メイトランス(毎食)	1														
N17 経腸メイトランス(昼1回)	1														
グループ計	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
グループ:26															
911 I(昼1回)	3														
920 II(毎食)	2														
930 III(毎食)	1														
グループ計	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
グループ:27															
8K6 全粥食刻ハーフ(600kcal)	1		1	1									1		
8KE 全粥食刻(1400kcal)	1											1			
8KG 全粥食刻(1600kcal)	3											3			
HK4 濃瘍食刻(1400kcal)	1														
SK6 刻600kcalハーフ 5.9g	2											2			
SKC 刻1200kcal 蛋白60g 塩分5	1											1			
SKE 刻1400kcal 蛋白65g 塩分5	1														
グループ計	10	0	1	1	0	0	0	0	0	0	7	0	1	0	0
グループ:28															
8M3 全粥食ミキサー1/4量(300kcal)	1											1			
8M6 全粥食ミキサーハーフ(600kcal)	2											2			
8MA 全粥食ミキサー(1000kcal)	1		1		1		1			1	1				
8MC 全粥食ミキサー(1200kcal)	2											2			
EM2 ミキサー1200kcal 塩分5.9g	1											1			
EM6 ミキサーハーフ600kcal 塩分5	1											1			
GM6 ミキサー600kcalハーフ 塩分5	1											1			
SMG ミキサー1600kcal 蛋白70g 塩分5	1											1			
グループ計	10	0	1	0	1	0	1	0	0	1	10	0	0	0	0
特指示計	47	1	2	1	1	1	1	1	1	1	26	1	1	1	1

特指示	患者数	介護スプーン	介護食器	一口大(2cm)	400-400-400kcal	0-200-0kcal	ねりもの
グループ:01							
110 1000kcal	1			1			1
112 1200kcal	1						
117 1700kcal(女18~29、50~)	1						
119 1900kcal(男70歳~)	2						1
グループ計	5	0	0	1	0	0	2
グループ:02							
806 全粥食ハーフ(600kcal)	2			1			
810 全粥食(1000kcal)	2			1			
812 全粥食(1200kcal)	1			1			
814 全粥食(1400kcal)	1						
グループ計	6	0	0	3	0	0	0
グループ:03							
E14 1400kcal 塩分5.9g	1			1			
E18 1800kcal 塩分5.9g	1						
グループ計	2	0	0	1	0	0	0
グループ:06							
S10 1000kcal 蛋白55g 塩分5	1			1			
S12 1200kcal 蛋白60g 塩分5	3						2
S14 1400kcal 蛋白65g 塩分5	1						
S16 1600kcal 蛋白70g 塩分5	1			1			
グループ計	6	0	0	2	0	0	2
グループ:25							
N15 経腸メイトランス(毎食)	1				1		
N17 経腸メイトランス(昼1回)	1					1	
グループ計	2	0	0	0	1	1	0
グループ:26							
911 I(昼1回)	3						
920 II(毎食)	2						
930 III(毎食)	1						
グループ計	6	0	0	0	0	0	0
グループ:27							
8K6 全粥食刻ハーフ(600kcal)	1						1
8KE 全粥食刻(1400kcal)	1						
8KG 全粥食刻(1600kcal)	3						1
HK4 潰瘍食刻(1400kcal)	1						
SK6 刻600kcalハーフ 5.9g	2						
SKC 刻1200kcal 蛋白60g 塩分5	1						
SKE 刻1400kcal 蛋白65g 塩分5	1						1
グループ計	10	0	0	0	0	0	3
グループ:28							
8M3 全粥食ミキサー1/4量(300kcal)	1						
8M6 全粥食ミキサーハーフ(600kcal)	2						
8MA 全粥食ミキサー(1000kcal)	1						
8MC 全粥食ミキサー(1200kcal)	2						1
EM2 ミキサー1200kcal 塩分5.9g	1						
EM6 ミキサーハーフ600kcal 塩分5	1						1
GM6 ミキサー600kcalハーフ 塩分5	1						
SMG ミキサー1600kcal蛋白70g塩分5	1	1	1				
グループ計	10	1	1	0	0	0	2
特指示計	47	1	1	7	1	1	9

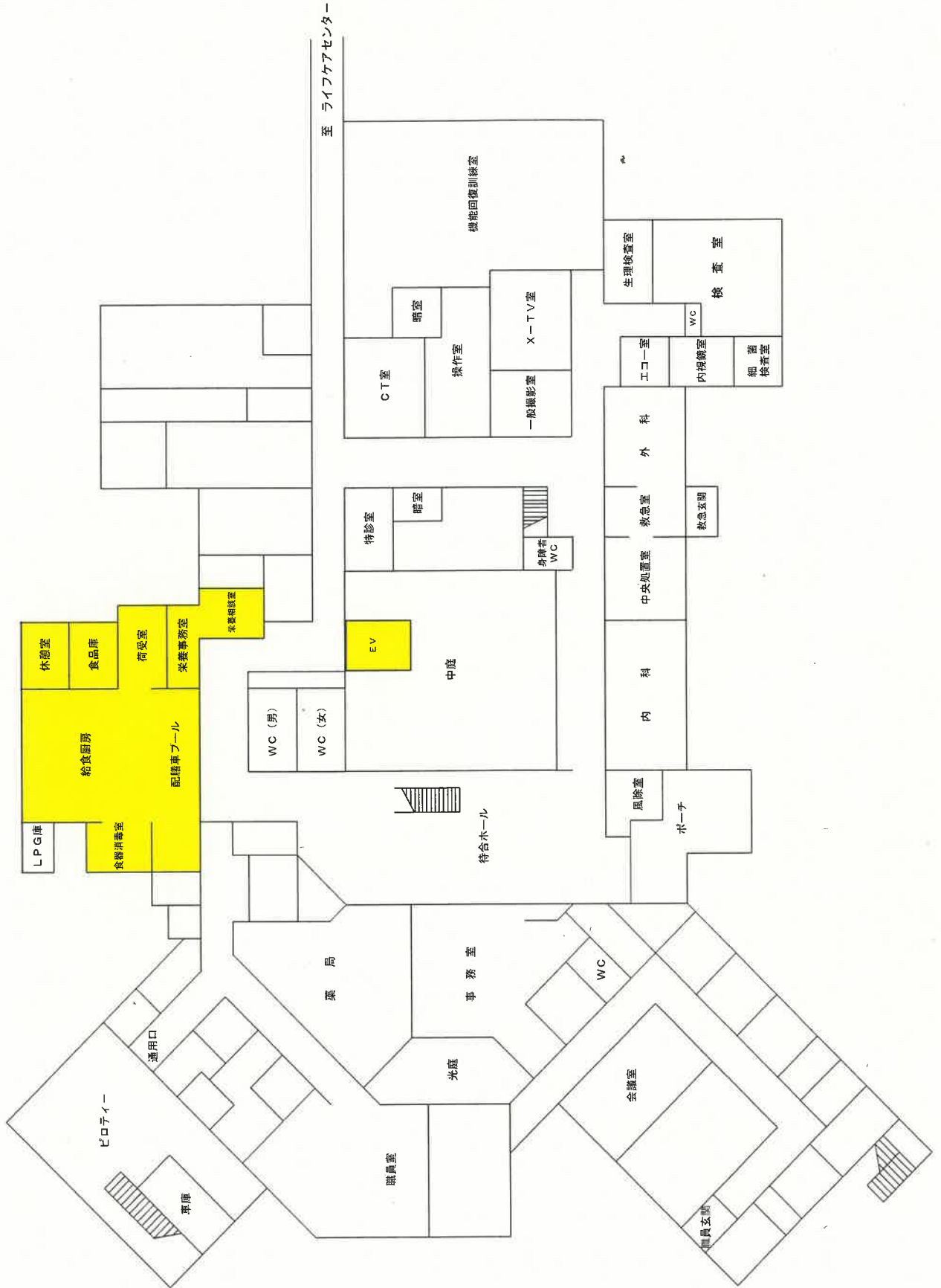
フリーコメント一覧表

対象日付:
印刷日時:

患者ID	患者氏名	病棟	病室	診療科名	病名	食種	フリーコメント
1		病棟 A	05		胃及び十二指腸潰瘍	潰瘍食刻 (1400kcal)	桃禁、メロン禁、お茶・味噌汁とろみなし
2		病棟 A	11		糖尿病	1800kcal 塩分5.9g	夕 1 品追加
3		病棟 A	11		心不全	刻1400kcal 蛋白65g 塩	お茶・味噌汁とろみなし、昼アイツカ100
4		病棟 A	17			Ⅲ (毎食)	昼プロック付加
5		病棟 B	20			全粥食ミサ (1000kcal)	(メロン・スイカ) アレルギー
6		病棟 B	26		腎疾患	Ⅱ (毎食)	ねりものは梅希望
7		病棟 B	30			全粥食刻ハフ (600kcal)	お茶・味噌汁とろみなし 昼アイス タブプロック
8		病棟 B	31		高血圧症	1000kcal 蛋白55g 塩分	味付けのり禁→“ねりもの”で代替え
9		病棟 B	32		糖尿病	ミサハフ600kcal 塩分5.	昼プロック

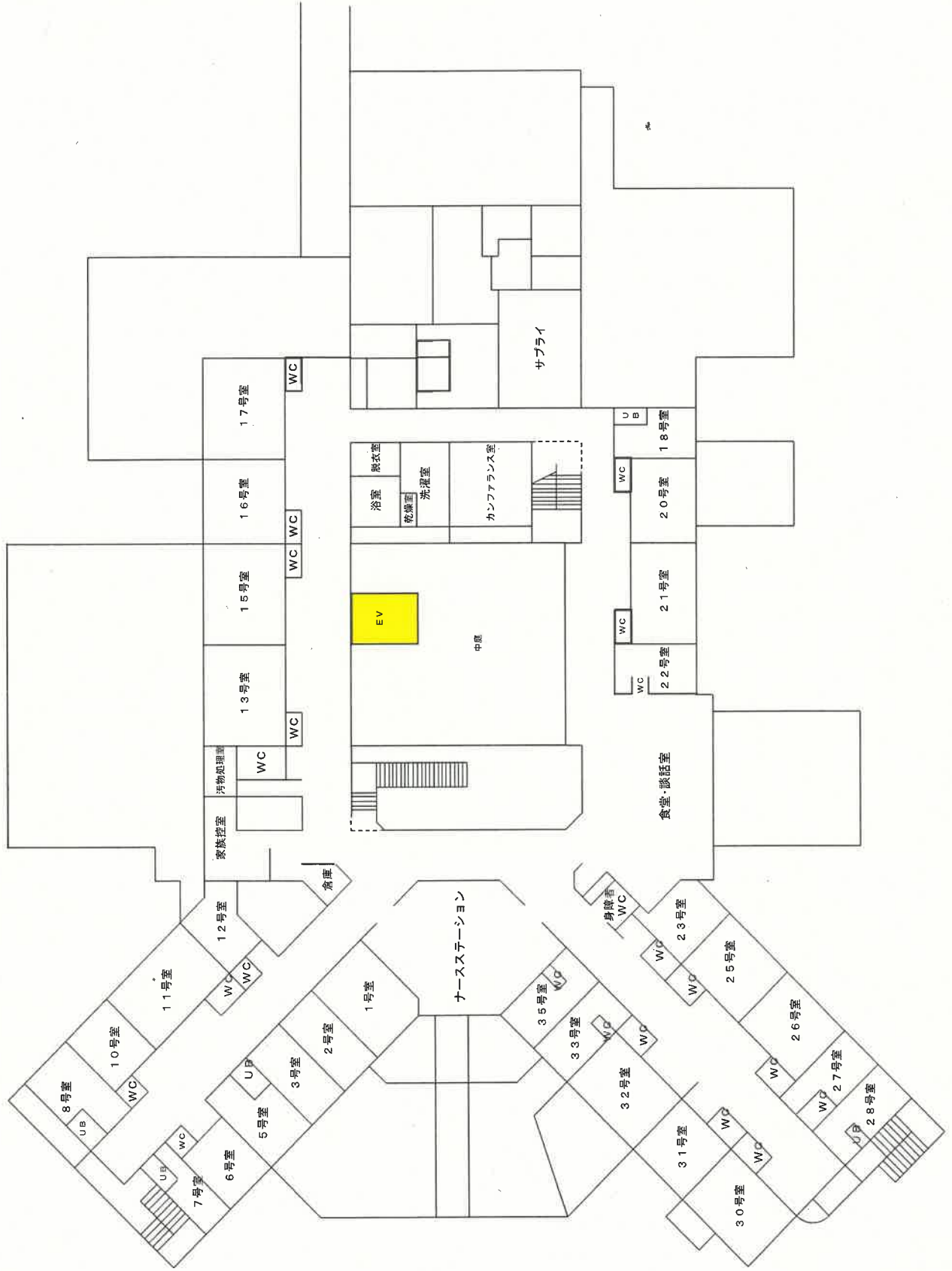
岩手県立東和病院院内平面図

〔1階〕



岩手県立東和病院院内平面図

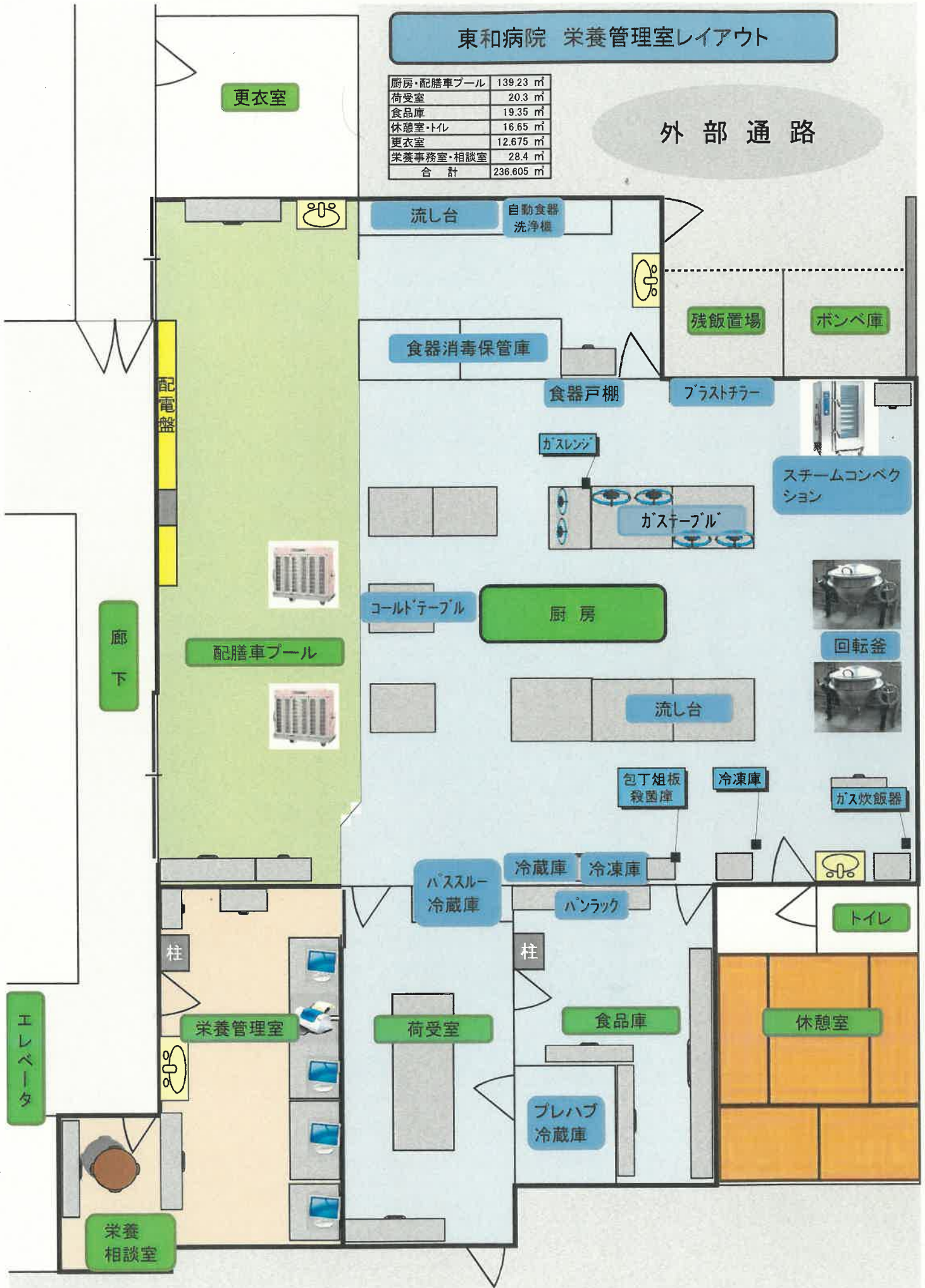
[2階]



東和病院 栄養管理室レイアウト

厨房・配膳車プール	139.23 m ²
荷受室	20.3 m ²
食品庫	19.35 m ²
休憩室・トイレ	16.65 m ²
更衣室	12.675 m ²
栄養事務室・相談室	28.4 m ²
合計	236.605 m ²

外部通路



委託経費負担区分表

項目		委託者	受託者	備考
イニシャルコスト	1 内装設備工事	○		内装、給排水衛生、ガス、電気、空調工事等
	2 厨房機器・設備	○		厨房設備及び付帯設備、配膳車、備品等
	3 ダイニングホール家具	○		テーブル、イス、ワゴン、サイドボード等
	4 ダイニングホール備品	○		メニューボード、プラントBOX等
オープン経費	5 食器・什器	○		食器、箸、スプーン、調理器具(焔板、鍋等)、清掃用具
	6 事務用備品		○	電話機、FAX機、タイムレコーダー等
	7 ユニフォーム		○	ユニフォーム、エプロン、靴等
	8 栄養管理パソコン		○	栄養管理パソコンハードおよび栄養管理ソフト
ランニングコスト	10 原材料費		○	食材料費(お茶代含む)
			○	献立に含まれる、厨房内で使用するトロミ剤
	11 特殊医療食品		○	医師の指示による特殊医療食品(栄養補助食品、濃厚流動食等)経腸栄養剤など薬価があるものは甲が負担
			○	献立以外に付く、フロアで使用するトロミ剤及び水分等
	12 人件費		○	厨房従業員
	13 厨房消耗品費		○	洗剤、消毒剤、ホイル、エンボス手袋、ゴミ袋等
	14 水道光熱費	○		水道、電気(ホール・厨房)、ガス、空調費
			○	厨房事務消耗備品
	15 事務費	○		コピー代(施設必要書類、食札等)
			○	食札立て
	16 通信費		○	電話代、FAX代、郵便代
	17 保健衛生費		○	衛生検査、クリーニング、健康診断費
	18 修繕費	○		甲の負担するイニシャルコスト、オープン経費に関するもの
			○	乙の負担するオープン経費に関するもの
			○	定期清掃(グリストラップ)、防虫、防鼠等
	19 清掃費		○	定期清掃(ダクト)
			○	厨房内トイレ清掃(トイレトペーパー、ペーパータオル補充)
			○	日常清掃
	20 ゴミ処理費	○		生ゴミ、不燃ゴミ、ダンボール、ビン、カン処理費
	21 検食	○		朝・昼・夕の検食費
	22 保存食	○		朝・昼・夕の保存食材料費(各2食分)
	23 非常食		○	備蓄食材(初期投資は甲が負担)
	24 非常時の備品など	○		デイスゴ食器、スプーン、ガスボンベ等
	25 栄養管理帳票	○		食事療養関係帳簿一式(コンピューター印刷紙費・インク費含む)
	26 官庁諸手続き費用	○		営業許可に係る費用は乙が負担
	27 振込手数料	○		委託料等の振込手数料
	28 収入印紙	○	○	契約書貼付の収入印紙代
	29 その他経費			上記にない経費が生じた場合には相互協議

業務区分表

区分	業務内容	委託者	受託者	備考
栄養管理	病院給食運営の総括	○		
	栄養管理科運営委員会の開催及び運営	○		受託業者の職員も参加
	院内関連部門との連絡及び調整	○		
	献立表作成基準の作成（治療食含む院内約束食事箋及び食糧構成表等）	○		
	献立表の作成		○	
	献立表の確認	○		
	選択メニューの献立表作成		○	
	選択メニューの献立表確認	○		
	メッセージカードの作成		○	
	メッセージカードの確認	○		
	食事指示箋の確認	○		
	食事指示箋のPC入力（食事オーダー取込み）		○	
	食札作成、食数の確認及び帳票出力		○	
	食事指示箋の整理保管管理		○	
	トレイ、箸、スプーン、フォーク及び食札のセット		○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画及び集計	○		受託業者の職員も参加
	選択メニューの患者聞き取り及び集計		○	
	患者対応、嗜好調査等の患者聞き取り		○	
	検食の実施及び評価	○		
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成、確認、提出及び保管管理	○		
	上記以外の給食関係の伝票の整理、報告書の作成及び保管		○	
	残食調査の実施、記録及び報告		○	
	残食調査表の確認	○		
作業日誌の記録及び報告		○		
作業日誌の確認	○			
栄養食事指導等の企画及び実施	○		必要に応じ受託業者の職員も参加	
関係官庁等に提出する給食関係の書類等に関わるデータの提供		○		
調理作業管理	作業実施状況の確認	○		
	調理及び湯茶セット		○	
	盛り付け及び食事セット		○	
	食事セット後の内容確認		○	
	配膳車及び下膳車の搬送・回収、残食処理		○	
	検食の配膳、下膳		○	
	食器洗浄、消毒、漂白及び保管		○	
	食器のデンプン等残留テスト		○	
	管理点検記録（作業日誌）の記録、報告		○	
	管理点検記録（作業日誌）確認	○		

業務区分表

区分	業務内容	委託者	受託者	備考
給食材料等管理	給食材料の発注、検収、点検、保管、在庫管理、報告		○	
	食材の点検確認及び使用状況の確認	○		
	給食材料以外の物品の保管、在庫管理、報告		○	
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置、修繕	○		
	給食施設、調理機器類の管理		○	
	その他の設備（調理器具・食器等）の保守・管理		○	
	使用食器の確認	○		
業務管理	勤務表の作成		○	
	業務分担・職員配置表の提示		○	
	業務分担・職員配置表の確認	○		
	作業仕様書の作成		○	
	作業仕様書の確認	○		
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○		
	給食材料の衛生管理		○	
	厨房器械・器具類の洗浄、殺菌及び保管		○	
	調理従事者の衣服等の清潔保持状況の確認		○	
	保存食用の原材料及び調理済食品の確保		○	
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○	
	衛生点検表の作成・指示	○		
	衛生点検の実施・記録・報告		○	
	衛生点検表の確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		
給食施設の後片付け、清掃及び塵芥処理		○		
研修等	調理従事者等に対する研修		○	
	研修状況の確認	○		
	院内防災訓練・医療安全研修会・院内感染研修会への参加	○	○	
労働安全衛生	業務着手前の健康診断の実施及び報告		○	
	定期健康診断の実施及び報告		○	
	検便の定期実施及び報告		○	
	上記健康診断及び検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定		○	