

食事提供業務委託プロポーザルに関する質問書に対する回答について（滋賀保護院）

No.	質問項目	質問内容	回答
1	実施要領 P3 5.1 参加資格確認書類 (1) 企画提案参加申請書 (様式1)	契約者は支店長となるが、本社から支店代表者への委任状は不要か。	契約者となる支店長に、予め契約の権限が社内規定上付与されている場合には委任状は不要です。契約の権限が本社にのみある場合には委任状が必要です。
2	実施要領 P3 5.1 参加資格確認書類 (3) 納税証明書	(3) 納税証明書（国税、都道府県税、市区町村税に未納がないことの証明）での地方税の納税証明は、弊社所在地の〇〇都道府県税・〇〇市長村税でしょうか、それとも滋賀県税・大津市税になるのでしょうか。	企画提案書を提出する支社、支店等の所在地の都道府県税・市区町村税の納税証明書の提出をお願いします。
3	実施要領 P3 5.2 企画提案書類 1. 企画提案書概要（様式4）	今回の提案ならびに見積りにつきましては、同法人の大津老人ホーム様と同時受託させていただいて、人員交流が一体化できることを前提に試算いただいております。単独での受託となると予定上限を上回ってしまうことをご理解願います。	今回のプロポーザルによる業者選定は、各々の施設での契約を前提としていることから、それぞれの施設と単独で契約した場合の委託金額で見積りをお願いします。 委託に係る予算上限額は、実施要領P1、2. 募集概要（5）委託料上限額及び注記に記載のとおりです。 同時受託による人員交流の一体化等のメリット等については、様式4、1. 企画提案書概要②独自提案への記述などをご検討ください。 なお、滋賀保護院、大津老人ホームとも同一事業者が選定された場合は、契約までに、別途、協議することと考えています。
4	実施要領 P3 5.2 企画提案書類 2. 業務実施体制 (様式5) ①	①責任者、管理栄養士、調理スタッフの配置予定人員で、責任者が調理師・栄養士である場合、人数は重複して記載するのでしょうか、それとも資格欄から差し引くのでしょうか。	人数は重複記載せずに、管理栄養士、調理スタッフ欄に責任者兼務と記載してください。
5	実施要領 P3 5.2 企画提案書類 2. 業務実施体制(様式5) ②	設備、施設改修について 再加熱カート、冷凍冷蔵庫等の購入費用・リース料は専門業者による現調を経ないと見積もれませんが、どうしても記載が必要でしょうか。	その場合は金額の記載は不要です。貴社が受託した場合に必要なとなる冷蔵庫等の容量（冷蔵庫〇〇ℓ・冷凍庫〇〇ℓ、再加熱カート〇〇段 など）のみ記載ください。

No.	質問項目	質問内容	回答
6	実施要領 P4 7.見積書（様式 10）	①100名×朝・昼・夕契約単価×365日額を記載 ②月間管理費×12か月額を記載 検食・保存食、職員食などは考慮せず、①②合計額（年額）に消費税を乗じた金額が予算上限額という解釈で良いか。	お見込みのとおりです。検食・保存食、職員食単価が提供食単価と異なる場合は、提供食数を90名、検食1食・保存食1食・職員食8食に朝・昼・夕食の個別単価を乗じたものを見積書（様式10）に追加、記載ください。
7	実施要領 P7 6.3 プレゼンテーション・ヒアリングの実施 (6) 試食	夕食1食分の標準的な盛付例分および一口大に取り分けたものを5人分の試食分を盛り付ける食器はご用意いただけるのか。また再加熱・盛り付ける別室はご用意いただけるのか。	盛付け例用の食器は、提案者側で準備願います。食器も含めた盛付け例を確認し、今後、委託者側で新たに食器を調達する際の参考とします。また試食用の食器は、紙皿、箸等を提案者側で準備願います。 また、夕食を想定した普通食を、実施要領P7、6.3(6)に記載のとおり、肉と魚の2種類を各々盛り付けたものを、それぞれ1食ずつ（計2種類）ご用意願います。試食用として2種類の食事ごとに食感、味付け等が分かる程度に取り分けたものを紙皿等に盛り付けて審査員用として5食分ずつ用意してください。 ・普通食（主菜（肉）・副菜） 盛付け：1 試食用：5 ・普通食（主菜（魚）・副菜） 盛付け：1 試食用：5 再加熱・盛り付け等準備に必要な部屋は用意します。 湯煎用コンロ、鍋、水等は当院で準備します。 試食会の詳細は、企画提案参加者に改めてお知らせします。
8	仕様書 P2 3.業務実施体制 (3) 施設設備、施設改修について	施設改修に関するご予算等がございましたら、ご教示いただけますでしょうか。	冷凍冷蔵庫、再加熱機、その他必要な設備、改修費用等の費用を試算するため、提案を求めています。選定された事業者と必要な設備等について、協議します。なお、現時点で想定している厨房の改修図面を参考に添付します。
9	仕様書 P4 6.食事の提供 (1) 献立について ④献立のエネルギー量等	・エネルギー：1,800kcal、70名・2,300kcal：約30名 ・たんぱく質70g前後、脂質50g前後、炭水化物250g～300g、塩分7g前後とありますが、月間の平均数値の認識でよろしいでしょうか。また、朝食のパンの日・昼食の麺の日の曜日指定はありますでしょうか。	エネルギー量等は、極端な数値変動が無ければ、月間の平均数値で了とします。なお、現行では朝食のパンの日は、金曜日（食パン）、日曜日（食パン）、火曜日（菓子パン）、麺の日は木曜日の昼食となっています。詳細は、選定された事業者と献立メニューも含めて、協議していきます。

No.	質問項目	質問内容	回答
10	仕様書 P4 6. 食事の提供 (1) 献立について ⑤献立内容について エ 選択食 オ 年間行事について	年間行事食、選択メニュー、郷土料理、イベントについて実施頻度や内容について協議提案することは可能か。 ※調理済み商材の活用が主となるため、現地対応について極力集約する必要性も感じるため。	可能です。選定された事業者と提案内容について、協議していきます。
11	仕様書 P5 6.食事の提供 (2)食形態への対応について ②介護食・形態変更食への対応	③粗刻み④刻みと明記されているが、当社の仕様が「刻み食」一形態となるが、試食を経て刻み食形態の集約についてご提案することは可能か。	仕様書は現在の食事提供形態を示したものです。貴社製品において、どのように集約、対応できるか等について、提案説明されることも可能です。なお、入所者の状況に応じた詳細については、協議していきます。
12	仕様書 P6 6. 食事の提供 (2)食形態等への対応について ⑤その他	嗜好による好き嫌いの内容（現在の実績）について確認したい。	納豆（20名程度）、長芋（とろろ・2名程度）です。
13	仕様書 P6 7.提供業務全般 (3)配膳にかかわる事項	テーブルへの配膳について受託職員によると明記されているが、配膳に要する人員目安があれば伺いたい。②配膳車に取りに来られる利用者数見込みを伺いたい。 ※利用者様とのミス・トラブル等万が一を考えると、可能であれば施設職員様にてご対応いただきたい。	現在、配膳に要する人員は1名で対応しています。また、事前配膳23名・配膳車まで取りに来られる方65名です。
14	仕様書 P6 7.提供業務全般 (3)配膳にかかわる事項	厨房職員にて配膳車より各テーブルへ配膳と記載がありますが、入所者様全員テーブルへお持ちするのでしょうか。 また、入所者様のお席は決まっているのでしょうか。	基本的にほとんどの利用者（65名）は、配膳車まで取りに来られますので、手渡しとしています。一部（23名）の利用者についてのみ指定席まで配膳することとしています。
15	仕様書 P7 7.提供業務全般 (4)下膳にかかわる事項	日によって、一部、受託者側職員に下膳を依頼する場合がありますとは、具体的にどのような日でしょうか。	仕様書 P7 7.提供業務全般 (4)下膳にかかわる事項「下膳を依頼する場合があります」については、現在、依頼することはありません。

No.	質問項目	質問内容	回答
16	仕様書 P7 7.提供業務全般 (7) 検食及び保存食 仕様書 P8 14.経費負担区分 【経費分担】 食材費 検食費用	検食は全ての形態食を1人前ご提供するのでしょうか。	検食は常食のみとしています。
17	仕様書 P8 15. そのた(2) 駐車場	4台程度以上の使用が見込まれる場合は、受託者にて近隣月極駐車場等を契約する解釈となるか。	現在、駐車場は中庭に4台を確保しているが、車の大きさにもよるので、選定された事業者と契約までに別途、協議しますが、台数が多い場合は近隣の駐車場を受託事業者側でご用意いたします。

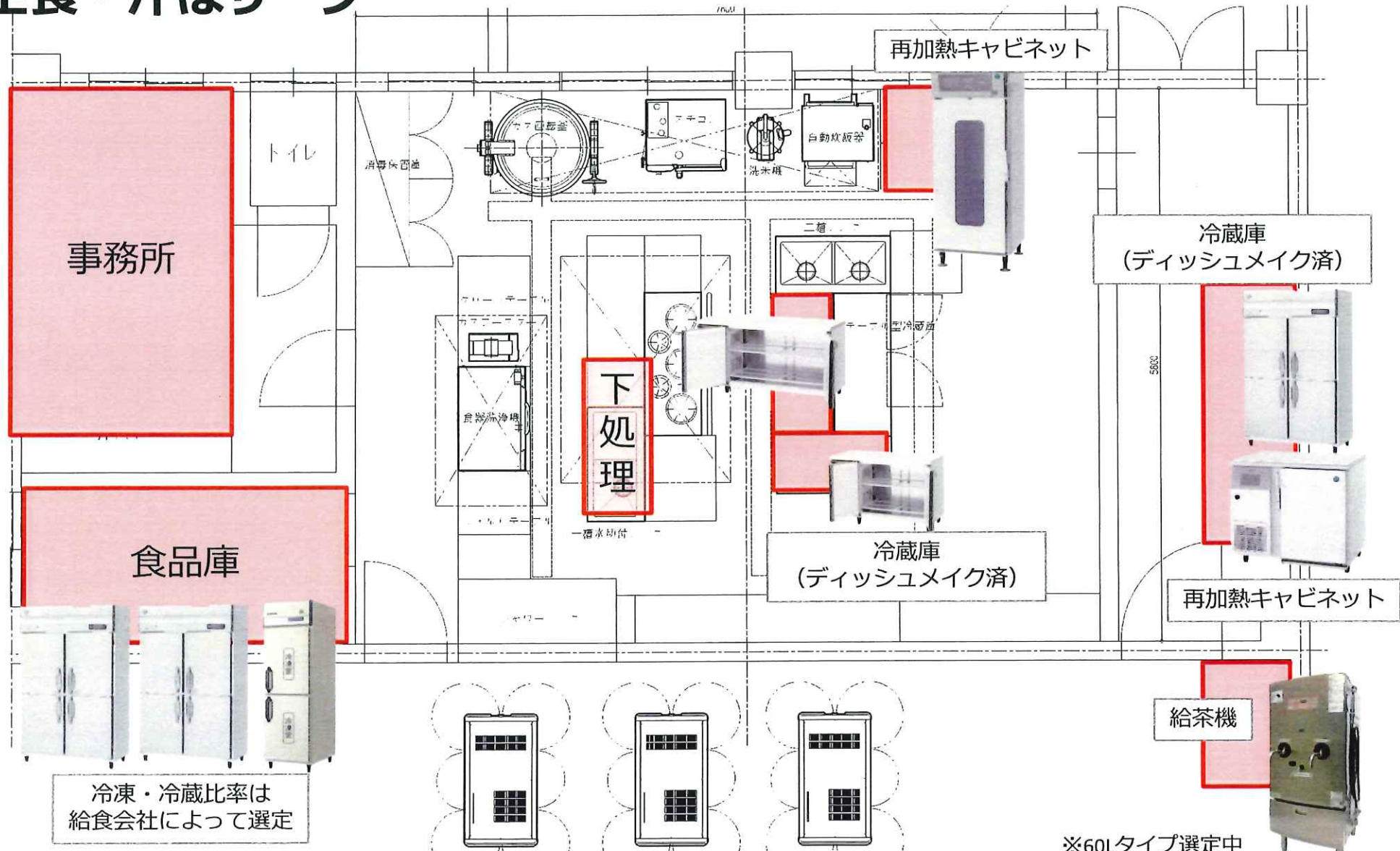
※今回質問のあったNo.15、仕様書 P7 7.提供業務全般 (4) 下膳にかかわる事項 「※基本的に委託者側が下膳を行います。日によって、一部、受託者側職員に下膳を依頼する場合があります。」については、「※基本的に委託者側が下膳を行います。」に変更します。

併せて【業務分担】下膳、委託側「○」受託側「○」を委託側「○」に変更します。

厨房改装案 朝昼夕 完調品

変更箇所

主食・汁はサーブ



※60Lタイプ選定中
不足分は厨房にて対応 2