

回 答 書

1	題名 プロポーザル実施要綱 4 企画提案書 (3) 提出方法 エ 必要部数																																									
【要旨】 10部とありますが、すべて正本としてご用意するという理解で宜しいでしょうか。																																										
回答 正本1部、副本9部とします。																																										
2	題名 プロポーザル実施要綱 8 プレゼンテーションについて																																									
【要旨】 詳細改めてご案内あるかと存じますが、プレゼンテーションはパソコン等持ち込みプロジェクターの使用は可能でしょうか。また、その際に、提出する紙面の提案書と同様の資料を投影しご説明することは可能でしょうか。																																										
回答 当日のプレゼンテーションに使用するためのパソコン及び周辺機器の持ち込みは構いませんが、プロジェクターと接続するための周辺機器等は必ずご持参をお願いします。 また、発注者側では、プロジェクター、HDMI ケーブル、スクリーン、予備用パソコンを準備しますので必要に応じてご使用ください。 なお、提案書と同様の資料を投影し、ご説明いただくことは構いません。																																										
3	題名 仕様書 3 宮城県船形の郷の調理業務 (1) ホ (イ) 献立について																																									
【要旨】 施設行事食、歳時、利用者の希望メニューにつきまして、これまで実施された内容をご教示ください。																																										
回答 (令和5年度実績)																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">月</th> <th style="width: 35%;">歳時メニュー</th> <th style="width: 35%;">季節メニュー</th> <th style="width: 20%;">希望メニュー</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4月</td> <td></td> <td>春 (ふきご飯)</td> <td rowspan="12" style="vertical-align: top; text-align: center;"> 各園2回 計8回 冷し中華 ピザ 天ぷら カツ丼 海鮮丼 ラーメン・寿司 いなり・天ぷら 海鮮丼 </td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>防災訓練 (非常食)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>七夕 (そうめん) 土用丑の日 (うなぎ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8月</td> <td>お盆 (天ぷら)</td> <td>夏 (冷しめん)</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>彼岸 (炊き込みごはん)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>芋煮 (おにぎり・豚汁)</td> <td>秋 (栗ご飯)</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>防災訓練 (非常食)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>クリスマス (チキン)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>お正月 (おせち)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2月</td> <td>節分 (太巻き寿司)</td> <td>冬 (はらこめし)</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>ひなまつり (ちらし寿司) 彼岸 (おはぎ)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		月	歳時メニュー	季節メニュー	希望メニュー	4月		春 (ふきご飯)	各園2回 計8回 冷し中華 ピザ 天ぷら カツ丼 海鮮丼 ラーメン・寿司 いなり・天ぷら 海鮮丼	5月			6月	防災訓練 (非常食)		7月	七夕 (そうめん) 土用丑の日 (うなぎ)		8月	お盆 (天ぷら)	夏 (冷しめん)	9月	彼岸 (炊き込みごはん)		10月	芋煮 (おにぎり・豚汁)	秋 (栗ご飯)	11月	防災訓練 (非常食)		12月	クリスマス (チキン)		1月	お正月 (おせち)		2月	節分 (太巻き寿司)	冬 (はらこめし)	3月	ひなまつり (ちらし寿司) 彼岸 (おはぎ)	
月	歳時メニュー	季節メニュー	希望メニュー																																							
4月		春 (ふきご飯)	各園2回 計8回 冷し中華 ピザ 天ぷら カツ丼 海鮮丼 ラーメン・寿司 いなり・天ぷら 海鮮丼																																							
5月																																										
6月	防災訓練 (非常食)																																									
7月	七夕 (そうめん) 土用丑の日 (うなぎ)																																									
8月	お盆 (天ぷら)	夏 (冷しめん)																																								
9月	彼岸 (炊き込みごはん)																																									
10月	芋煮 (おにぎり・豚汁)	秋 (栗ご飯)																																								
11月	防災訓練 (非常食)																																									
12月	クリスマス (チキン)																																									
1月	お正月 (おせち)																																									
2月	節分 (太巻き寿司)	冬 (はらこめし)																																								
3月	ひなまつり (ちらし寿司) 彼岸 (おはぎ)																																									

4 題名

仕様書 3 宮城県船形の郷の調理業務 (2) リ 業務従事者 (ハ) 人的要件

【要旨】

正副責任者栄養士又は調理師の資格を有し、正責任者については、福祉施設又は病院で3年以上の経験がある者とするのとありますが、現状の資格別の人員構成をご教授下さい。(例) 調理師〇名、調理員〇名等。

回答

管理栄養士2名、調理師9名、調理員6名 計17名(令和6年10月18日現在)

5 題名

仕様書 4 宮城県七ツ森希望の家の業務 (2) イ 献立について

【要旨】

施設行事食、歳時、利用者の希望メニューにつきまして、これまで実施された内容をご教示ください。

回答

<行事食>

月	行事名	メニュー
10月	ななつもりふれあい福祉まつり	・塩豚汁 100食(6年度実績)
12月 ～3月	宿泊プラン 全7回 ・友遊ななつもりプラン(4回)	(5年度実績) ・夕食メニュー(例) ご飯、味噌汁、鶏肉のホイル焼き 揚げ出し豆腐、ポテトサラダ 茶碗蒸し ・昼食メニュー(例) 太巻寿司、豚汁、メンチカツ プリン
	・ゆったりプラン(3回)	・夕食メニュー(例) ご飯、味噌汁、クリームコロッケ 筑前煮、茶碗蒸し、おひたし ・昼食メニュー(例) ビビンバ丼、わかめスープ ブルーチェ

<希望メニュー(10名以上の団体から対象の選択食) 通年>

基本セットに希望メニューから1品選択していただいています。

項目	基本セット	希望メニュー
夕食	・ご飯 ・味噌汁 ・小鉢 ・小鉢または皿もの	・デミグラスハンバーグ ・和風ハンバーグ ・ひれかつ ・鶏唐揚げ ・豚ロース焼肉 ・エビフライ
朝食	・ご飯 ・味噌汁 ・小鉢	主菜から1品 ・焼魚(マスの塩焼き) ・厚焼き卵 ・ウインナーセット ・肉団子セット 副菜から1品 ・ラジウム卵 ・納豆 ・味付けのり ・ふりかけ
昼食	・副食 ・デザート	・カレーライス ・ナポリタン ・ハヤシライス ・焼きそば ・ミートソーススパゲッティ ・豚肉うどん ・ちくわうどん ・鶏天うどん ※うどんを希望の場合は以下の選択あり。 ・いなり寿司 ・味噌おにぎり ・温かいうどん または 冷たいうどん

<p>6 題名 仕様書 4 宮城県七ツ森希望の家の業務 (2) リ 業務従事者 (ハ) 人的要件</p>
<p>【要旨】 正責任者は栄養士又は調理師の資格を有する者とするがありますが、現状の資格別の人員構成をご教授下さい。例) 調理師〇名、調理員〇名等。</p>
<p>回答 調理師 2 名、調理員 1 名 計 3 名 (令和 6 年 1 0 月 1 8 日現在)</p>
<p>7 題名 仕様書 【別表 6】 経費区分 (船形の郷)</p>
<p>【要旨】 経費区分の中に記載はございませんが、献立内・外で使用するとりみ剤、栄養補助食品、付加食品は発注者、受注者どちら負担でしょうか。</p>
<p>回答 発注者が負担します。</p>
<p>8 題名 仕様書 【別表 6】 経費区分 (船形の郷)</p>
<p>【要旨】 経費区分の中に記載はございませんが、従業員が使用する駐車場は無償でお貸しいただけるのでしょうか。</p>
<p>回答 従業員の方が使用する駐車場は、無償でお貸しします。</p>
<p>9 題名 仕様書 【別表 6】 経費区分 (七ツ森希望の家)</p>
<p>【要旨】 経費区分の中に記載はございませんが、献立内・外で使用するとりみ剤、栄養補助食品、付加食品は発注者、受注者どちら負担でしょうか。</p>
<p>回答 発注者が負担します。</p>
<p>10 題名 仕様書 【別表 6】 経費区分 (七ツ森希望の家)</p>
<p>【要旨】 経費区分の中に記載はございませんが、従業員が使用する駐車場は無償でお貸しいただけるのでしょうか。</p>
<p>回答 従業員の方が使用する駐車場は、無償でお貸しします。</p>
<p>11 題名 その他</p>
<p>【要旨】 船形の郷様、七ツ森希望の家様の厨房業務で 1 日の作業の流れが分かる作業工程表があればご教授下さい。</p>
<p>回答 別紙「宮城県船形の郷 厨房業務 作業工程表」「宮城県七ツ森希望の家 厨房業務 作業工程表」のとおりです。</p>

宮城県船形の郷 厨房業務 作業工程表

勤務時間	業務内容	早番 (4~5名)	平A (2~3名)	遅C (2~3名)	平5H (2名)
		5:30~14:15	8:45~17:30	10:30~19:15	9:00~14:45
5:30	前日片付け 朝食調理	出勤	出勤	出勤	出勤
6:00	盛付け・配膳車入れ込み				
7:20	温冷配膳車確認 温冷配膳車引渡し はちくらトラック配送 (前日夕食食器回収) 温冷配膳車回収・清掃 食器準備・トレーセット 昼食材料下処理				
8:30	朝食食器下膳				
8:45	トレー洗浄・食器浸水				
9:00	昼食下処理				
9:30	昼食調理 盛付け・配膳車入れ込み				
10:30	温冷配膳車確認				
11:20	温冷配膳車引渡し はちくらトラック配送 (朝食食器回収) 温冷配膳車回収・清掃 食器準備・トレーセット 夕食・翌朝食材料下処理				
12:00					
12:45	昼食食器下膳	休憩 (45分)	休憩 (45分)		
13:30	トレー洗浄・食器浸水 昼食食器洗浄		休憩 (45分)		
14:15	清掃	退庁			
14:45			退庁		
15:30	夕食調理 盛付け・配膳車入れ込み				
17:20	温冷配膳車確認 温冷配膳車引渡し		退庁		
17:30	はちくらトラック配送 (昼食食器回収) 温冷配膳車回収・清掃 食器準備・トレーセット				
18:20	夕食食器下膳				
19:15	トレー洗浄・食器浸水 戸締り		退庁		

加熱調理終了と消毒終了時刻、及び未加熱食品の開封は、朝5:30、昼9:30、夕15:30以降になるようにすること。

出勤
食器洗浄
(前日夕食・朝食分)

休憩 (45分)

昼食食器洗浄

退庁

出勤

休憩 (45分)

退庁

宮城県七ツ森希望の家 厨房業務 作業工程表

勤務時間	業務内容	早番	遅番	平常		
		6:30～15:15	9:45～18:30	8:30～17:15		
6:30	朝食調理	出勤				
7:00	盛り付け					
8:00	朝食提供					
8:30	食器浸水				出勤	
8:40	ミーティング参加(1名) 引継ぎ・業務確認					
9:00	食器洗浄					
9:45	昼食下処理 昼食調理				出勤	
11:20	盛り付け					
12:00	昼食提供					
12:45	食器浸水					
13:15	食器洗浄 清掃					
	※翌日の食材下処理					
15:15					退庁	
15:30	夕食調理 盛り付け					
17:15					退庁	
17:30	夕食提供					
18:00	食器浸水 食器洗浄					
18:30	戸締り				退庁	

※通常は殆ど2名体制だが、利用人数が多い場合やアレルギー食の対応数が多い場合等は3名体制となる。
 ※短期入所のための宿泊の場合は、平常勤務となる。