

岩手県立江刺病院給食業務委託要求仕様書

岩手県立江刺病院（以下「甲」という。）の給食業務委託（以下「委託業務」という。）に関し、簡易公募型プロポーザルに参加しようとする者は、下記に基づき提案を行うものとする。

1 目的

甲における病院の食事は、医療の一環として食事の質と患者サービスの向上を図りながら、安全で効率的かつ安定的に提供すること。

2 語句説明

（１） 食材調達

当該契約の相手方が卸業者、製造販売業者との価格交渉を行い、食材を購入、確保すること。

（２） 栄養の日

医療局開庁の日（11月1日）に「食と栄養、健康」に関するアピールを行う活動のこと。

（３） いわて食財の日

県のいわて地産地消県民運動のこと。

（４） いわて減塩・適塩の日

県の食生活改善運動のこと。

（５） 行事食

別添資料「江刺病院年間行事食・食材の日予定表」に定める行事食、誕生祝い膳

3 要求水準

委託業務の実施に関し、受託者（以下「乙」という。）は下記の事項を適正に実施するものとする。

なお、乙は、安定かつ継続的に当該業務を実施できる体制及び状況であり、関連業務の実績を有することとする。

（１） 基本事項

ア 医療法、医療法施行規則及び食品衛生法並びに厚生労働省が示す「大量調理施設衛生マニュアル」を遵守する体制が整備されていること。

イ 医療の質の向上及び安全を確保し、患者へのサービスを向上できること。

ウ 業務パートナーとして、甲の立場に立った業務運営ができること。

エ 病院の食事が治療の一環として提供されるべきものであるという視点に立ち、食事療法の重要性を理解していること。

オ 甲のスタッフとの協調を重視し、信頼を確保できること。

カ 委託業務の運営を支障なく開始できるよう運営準備を進め、甲の指示する日から適正に業務を開始できること。

（２） 献立作成に関する事項

ア 約束食事箋の基準を理解した献立作成ができること。

イ 旬の食材、地元の食材などを意識した献立作成ができること。

ウ 常に変化に富んだ献立作成ができること。

- エ 必要に応じ個人対応の献立作成ができること。
- オ 嚥下障害や食物アレルギーを正しく理解し、献立作成に反映できること。
- カ 経腸栄養剤や機能性食品の特性を理解し、献立作成に反映できること。
- キ 栄養管理運営委員会からの意見を献立作成に反映できること。
- ク 残食調査及び患者満足度調査等の結果を献立作成に反映できること。
- ケ 作成した献立の良否について自己評価を行うことができること。
- コ 献立の最終的な確認は甲が行うこと。また、必要に応じて甲と協議を行うなどし、献立内容の改善及び修正等にも対応できること。
- サ 牛乳類は昼食時提供できるよう献立が作成できること。
- シ 栄養の日、いわて食財の日、いわて減塩・適塩の日、行事食及び各種教室などで作成する食事についても対応できること。

(3) 食数管理に関する事項

- ア 食数管理、食札等の出力は、甲の栄養管理システム（システムエイド社製）を使用すること。
- イ 出力した食札は、甲が指定する場所に適切に配置できること。
- ウ 甲の問い合わせに対し適切に対応できること。

(4) 食材調達、管理に関する事項

- ア 安定的かつ継続的な食材調達を行うことができること。
- イ 調達した食材の検収を行い、適切に管理、保管できること。
- ウ 地産地消の観点及び食事の質を確保するため、食材の産地や品質等に留意した調達を行うこと。

なお、調達する米は、岩手県産米 100 パーセントとすること。

- エ 地産地消を意識した調達を行うには、どのような対応が取れるか明記すること。
- オ 地元業者の活用・育成に配慮した調達を行うには、どのような対応が取れるか明記すること。

(5) 調理、盛付に関する事項

- ア 一般食、特別食の調理上の特性を理解したうえで、調理を行うことができること。
- イ 適時適温給食を原則とし、甲が定める食事提供時間に遅滞なく食事を提供できること。
- ウ 調理方法、盛付などについて創意工夫を図り、患者に美味しい食事を提供できること。
- エ 病態に応じた個人対応食についても対応できること。
- オ 栄養の日、いわて食財の日、いわて減塩・適塩の日、行事食及び各種教室などで作成する食事についても対応できること。
- カ お膳への配茶ができること。
- キ 調理について効果的、効率的な運用を行うことができること。
- ク 異物混入や誤配膳防止についての防止策や対応マニュアルを有していること。

(6) 配膳、下膳、食器洗浄に関する事項

- ア 配膳（検食含む）は指定された場所に運搬し、担当の医療スタッフに確実に引き渡すこと。
- イ 下膳した食器類は、食器ごとに浸漬し、十分に洗浄、消毒のうえ清潔に保管すること。
- ウ 配膳車、下膳車は、十分に洗浄し清潔に保管すること。

(7) システム運用管理に関する事項

- ア 原則として甲の栄養管理システムを活用した運用を行うこと。なお、独自のシステムを用いて運用を行う場合は、出力可能な帳票類や取得可能なデータ等において、甲の栄養管理システ

ムと同様の機能を有していることを条件とする。

イ 独自のシステムを用いて運用を行う場合のシステム構築、運用（修繕、保守、消耗品等を含む）に係る費用等は乙の負担とする。

（８） 情報提供及び業務改善に関する事項

ア 甲と定期的にミーティングを行うなどし、食事の質の向上及び患者サービスの改善ができること。

イ 甲が開催、運営する委員会、研修会などに積極的に参加できること。

ウ 甲の求めに応じ、病棟訪問などに参加できること。

（９） 業務執行管理体制に関する事項

ア 受託責任者、副受託責任者、調理技術員及び調理補助員に求められるスキルとは何か、乙の考えを明記すること。

イ 委託業務に係る人員配置のコンセプトについて明記すること。

ウ 受託責任者などが不在の場合の対応について明記すること。

エ 業務従事者の異動及び交代並びに欠員があった際の対応について明記すること。

オ 業務従事者に対する研修内容、教育体制について明記すること。

（１０） 医療安全、衛生管理体制に関する事項

ア 食中毒感染症の予防に関する対策がなされていること。

イ 受託区域における衛生管理を行うことができること。

ウ ノロウイルス検便検査は、下半期（１０月～３月）は毎月１回以上且つ必要に応じ実施すること。

エ 甲の医療安全、感染対策に沿った対応を行うことができること。

（１１） 危機管理体制に関する事項

ア 業務履行不能時の履行保証が確保できること。

イ 事故及び災害が発生した場合の対応等について明記すること。

ウ 病床数当たり３日分の備蓄食料を備えるには、どのような対応が取れるか明記すること。

エ 補充された備蓄食料はすべて病院に帰属すること。

（１２） その他

ア 業務従事者は、受託責任者、副受託責任者、調理技術員及び調理補助員とし、かつ病院給食の特殊性を理解し、当該委託業務遂行に必要なスキルを有した人材であること。

イ 受託責任者は、管理栄養士または栄養士の資格を有していること。

ウ 副受託責任者、調理技術員は、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格を有していること。

エ 調理補助員は、原則として地元雇用とし、雇用にあたっては、労働基準法等関係法令に定める労働時間、最低賃金等を遵守すること。

オ セールスポイントまたは要求事項以外に提案できることがあれば明記すること。

４ 導入運用経費

委託料は、下記（１）～（３）の額をもとに甲乙協議により決定するものとする。

（１） 導入準備に関する経費を明記すること。

（２） 委託業務の運用に関する経費の年額を明記すること。

(3) その他の必要経費があれば明記すること。

5 導入スケジュール

円滑な導入、運用を行うために要する期間及び運用開始までのスケジュールを明記すること。また、導入スケジュールに対する進捗管理体制及び遅延防止対策などについて明記すること。

なお、令和4年11月下旬に受託業者が決定したものと想定し作成すること。

6 配置予定人員及び配置計画

(1) 受託責任者1名、副受託責任者1名を必ず配置すること。

(2) 配置予定人員には、受託責任者、副受託責任者、調理技術員及び調理補助員を明記すること。

なお、兼任またはパートタイムによる雇用を予定する場合は週40時間により換算した人員とすること。

例) A(1日8時間、週5日)、B(1日4時間、週5日)、C(1日4時間、週3日)

A : 8時間×5日=40時間÷40時間= 1人	} 合計 1.8人
B : 4時間×5日=20時間÷40時間=0.5人	
C : 4時間×3日=12時間÷40時間=0.3人	

7 契約期間

(1) 契約期間は令和5年4月1日(準備期間は含まない)から令和8年3月31日までとする。

ただし、次の項目に抵触する場合、契約を解除する場合があること。

ア 提供される食事の内容が、甲の同意なく著しく低下したと認められる事案が常態化した場合。

イ 乙の責による業務の停滞等により、甲の業務運営に支障をきたす事案が発生した場合。

ウ 甲に対し開示された情報に虚偽があった場合。

(2) 契約期間満了に際し、他業者への引継を要する場合には、引継相手方業者の求める情報については全面的に開示すること。ただし乙の個人情報等守秘義務に関わるものについてはこの限りではない。