

給食業務委託要求仕様書

岩手県立東和病院（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） いわて食財の日

地産地消を目的とし、毎月１回以上岩手県産食材を使用した食事の提供を行う県の取り組みのこと。

（３） いわて減塩・適塩の日

脳卒中予防の普及啓発を目的とし、毎月１回以上減塩・適塩メニューを取り入れた食事の提供を行う県の取り組みのこと。

（４） 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 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） 献立管理に関する事項

ア 約束食事箋、食糧構成表及び食種別使用食品基準に準じて、甲の施設で設定した食事基準表を満たした一般食・特別食献立が作成できること。

また、毎月上旬までに前月分の以下の帳票を提出し、その後保管できること。

(ア) 病院給食食品量表

(イ) 患者年齢構成及び荷重平均栄養所要量表

(ウ) 実給与栄養量表

(エ) 栄養出納簿

イ 旬の食材、地元の食材などを意識し、変化に富んだ献立作成ができること。

ウ 行事食、いわて食財の日、いわて減塩・適塩の日、栄養の日及び各種教室などの食事について対応できること。各種教室を除く食事の提供について「年間行事計画書」を甲が指定する日までに提出すること。実施の際には、メッセージカード等を作成し、お膳に添えることができること。なお、実施が完了した都度、実施報告書を甲へ提出し、その完了確認を受けること。

エ 特別メニュー（選択率の報告を含む）を実施できること。

オ 必要に応じ個人対応の献立作成ができること。

カ 食物アレルギー・禁食を理解し、献立作成に反映できること。

キ 摂食・嚥下機能障害を理解し、献立作成に反映できること。

ク 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。

ケ 残食調査及び食事満足度調査等の結果を献立作成に反映できること。

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、献立内容の修正及び改善等にも対応できる体制があること。

サ 病棟掲示用献立表（特別メニューを含む）を作成し、貼り替えること。

(3) 食数管理に関する事項

ア 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。

イ 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%とし、当年度産を優先すること。

また、岩手県産食材の使用割合は重量ベースで年平均20%以上に努めること。

エ 地元業者の活用配慮した調達を行うこと。

オ 経腸栄養剤や機能性食品は甲と協議のうえ選定すること。

(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 嚥下調整食について甲が示した食形態一覧表に基づき適切な調理ができること。

ウ 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。

エ 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。

オ 病態に応じた個人対応食についても対応できること。

カ 誕生日の方には、祝膳として献立を工夫し提供できること。また乙が作成した誕生日カードをお膳に添えること。

キ お膳への配茶及び食具セットができること。

- ク 異物混入や誤配膳予防に関する対策がなされていること。
- (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 配膳車、下膳車の運搬・回収方法等においては甲の指示により行うこと。
 - ウ 温冷配膳車で料理を提供するのに際し、蓋をして乾燥・異物混入等を防ぎ、品質保持に努めること。
 - エ 下膳した食器類は、残菜等処理し、適切に洗浄、消毒、保管すること。
 - オ 食器のでんぷん等残留テストを実施のうえ、甲へ報告すること。
 - カ 配膳車、下膳車は、十分に洗浄し清潔に保管すること。
なお、配膳車、下膳車の保管については、甲が指定する場所に適切に配置すること。
 - キ 残食調査(残食数及び残菜重量等)を実施し、結果を甲へ報告すること。
- (7) システム運用管理に関する事項
 - 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 献立管理システム及びその他委託業務の遂行に必要なシステムにおける構築、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等を実施し、甲と乙が業務内容を評価並びに共有し、食事の質の向上及び患者サービスの改善を図っていくことができること。
 - イ 甲が示す運営目標達成に向けた取り組みができること。
 - ウ 栄養管理科における調査報告一覧に記載のある各種調査及び外部機関・立入検査・指導・届出で諸官庁に提出する関係書類作成に対応できること。
 - エ 甲が開催、運営する委員会、研修会、訓練などに甲の求めに応じて協力できること。
 - オ 甲の求めに応じ、病棟訪問に参加できること。
 - カ 患者等からの苦情や意見については、適切に対応すること。
- (9) 業務執行管理体制に関する事項
 - ア 業務従事者は、受託責任者、副受託責任者、調理師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、公益社団法人日本メディカル給食協会が主催する患者給食受託責任者資格認定講習会を受講し、かつ病院または福祉施設の給食業務経験を有する管理栄養士または栄養士とする。
 - ウ 副受託責任者は、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 業務時間内に受託責任者若しくは副受託責任者を1名配置すること。配置人員以外から指導助言者を選任すること。
 - オ 調理師は、原則として大量調理業務経験を有した者の配置が望ましい。
 - カ 業務の遅滞等が生じることのないよう常に人員の確保に留意すること。
- (10) 医療安全、衛生管理体制に関する事項
 - ア 食中毒・感染症の予防及び医療事故に関する対策がなされていること。また、対策を甲に提示すること。
 - 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 使用する厨房等を常に清潔にし、定期的に清掃、消毒を行い、衛生的環境の維持・管理に努めること。なお、清掃実施記録を甲に提出すること。
- エ 被服及び履物については、厨房内外の区別を明確にすること。また、被服の衛生保持のために、十分な枚数の被服を貸与し、定期的なクリーニング、履物の洗浄を実施すること。
- オ 残飯及び塵芥の処理については甲の指示により分別を行い、指定の場所に保管すること。
- カ 従事者の検便検査については、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌群及びノロウイルスを対象に行うこと。なお、検便検査の実施にあたっては、赤痢、サルモネラ及び腸管出血性大腸菌群については、月1回以上、ノロウイルスについては、下半期（10月～3月）に毎月1回以上且つ必要に応じ実施し、甲に報告すること。また、検査の結果、陽性であった場合については、速やかに甲に報告のうえ、指示に従うこと。
- キ 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。
- ク 異物混入、誤配膳等の医療事故等が発生した際適切に対応し、甲が指定する報告書を作成のうえ、速やかに甲へ提出すること。
- ケ 配置人員から食品衛生責任者及び火元取締責任者を選任し甲に報告すること。
- (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においても患者食を提供できること。
 - ウ 感染症及び災害発生時 BCP を提示し、甲の承認を得ること。
 - エ 病床数当たり3日分の備蓄食品を常備すること。
 - オ 補充された備蓄食品はすべて病院に帰属し、取り扱いについては、甲の指示に従うこと。
- (12) その他
 - ア 業務案内書、標準作業書、業務の標準作業計画及び苦情対応マニュアルを甲に提示すること。
 - イ 甲が請け負った管理栄養士等の実習生に対して、食事提供に関する献立作成、食数管理、調理業務等の実務の指導について、甲の求めに応じて協力すること。

4 機密保護

- (1) 個人情報、秘密と指定した事項及び業務の履行に際し知り得た秘密（以下「秘密情報」という。）を第三者に漏らし、または不当な目的で利用してはならない。契約終了後も同様とする。
- (2) 委託業務に係るデータ等を委託業務以外の目的に使用し、又は第三者に提供してはならない。
ただし、甲の了承を得たものについては、この限りではない。

5 契約期間

- (1) 契約期間は令和6年4月1日（準備期間は含まない）から令和9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。