

# 岩手県立千厩病院給食業務委託要求仕様書

公募型プロポーザル方式業務委託に参加する者は、本仕様書に基づき「給食業務委託」に係る提案を行うこととする。

## 1 目的

食事は治療の一環である食事療法として提供するものであり、患者のニーズに配慮しながら、治療食の質の向上を図るものである。併せて、食品の安全を確保し、衛生上の危害を防止しながら患者サービスの改善をめざして行われるべきものであるという原則に基づき、食事療養の質の確保及び業務の効率化を図るものである。

## 2 語句説明

- ・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。
- ・栄養の日：医療局開庁の日（11月1日）に栄養管理科のアピールを行う行事のこと。
- ・食財の日：岩手県では、いわて地産地消県民運動の推進に当り、「いわて食財の日」を設定している。
- ・減塩・適塩の日：岩手県では、脳卒中予防啓発のため、毎月28日を「いわて減塩・適塩の日」と設定している。

## 3 要求水準

当該業務の実施に関し、当該契約の相手方（以下「受託者」という。）は下記の事項を適正に実施するものとする。なお、受託者は、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

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 業務パートナーとして、当方の立場に立った業務運営ができること。
- ④ 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。
- ⑤ 医療スタッフとの協調を重視し、信頼を確保できること。
- ⑥ 当該業務の運営を支障なく開始できるよう運営準備を進め、当方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

- ① 約束食事箋の基準を理解した献立作成ができること。
- ② 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。
- ③ 常に変化に富んだ献立作成ができること。
- ④ 必要に応じ個人対応の献立作成が出来ること。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。
- ⑧ 院内の各部門、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。
- ⑨ 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。
- ⑩ 献立の最終確定に当っては、当方の事前確認を要するものとし、必要に応じて当方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。

(3) 食数管理に関する事項

- ① 食数管理、食札等の出力は、当方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。
- ② 出力した食札は、当方が指定する場所に適切に配置できること。
- ③ 他部門から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

- ① 安定的かつ継続的な食材調達を行うことができること。
- ② 調達した食材の検収を行い、適切に管理、保管できること。
- ③ 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。

(5) 調理、盛付に関する事項

- ① 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。
- ② 適時適温給食を原則とし、当方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。
- ③ 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。
- ④ 病態に応じた個人対応食についても対応できること。
- ⑤ 栄養の日、食財の日、減塩・適塩の日などで作成する食事についても対応できること。
- ⑥ 茶、箸及びスプーン・フォーク等を配膳できること。
- ⑦ 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。
- ⑧ 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

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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

- ① 原則として当方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、当方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。
- ② 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）に係る費用等は受託者の負担とする。

（８） 情報提供及び業務改善に関する事項

- ① 当方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を図っていくことができること。
- ② 当方が開催、運営する委員会、研修会などに積極的に参加できること。なお、医療安全対策等の研修会（年２～４回）は参加必須であること。
- ③ 当方の求めに応じ、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

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 業務従事者への本委託の目的達成のための教育・健康管理及び苦情対応等組織的な体制が整っていること。
- ⑥ 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。

（10） 医療安全、衛生管理体制に関する事項

- ① 食中毒感染症の予防に関する対策がなされていること。
- ② 受託区域における衛生管理を行うことができること。
- ③ 業務従事者への衛生管理に対する教育が行われていること。
- ④ 院内の医療安全、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

- ① 業務履行不能時の履行保証が確保できること。
- ② 事故及び災害が発生した場合の危機管理体制が整っていること。
- ③ 院内備蓄食材についての考え方を明記すること。

## ４ 導入スケジュール

平成 30 年 12 月 1 日に受託業者を決定したものととして、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作成すること。

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。

## 5 配置予定人員及び配置計画

- (1) 受託責任者、副受託責任者は必ず配置すること。
- (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) 契約期間は平成 31 年 4 月 1 日（準備期間は含まない）から平成 34 年 3 月 31 日までとする。  
ただし、契約期間の各年度における岩手県立病院等事業会計予算の当該事業に係る予算が議決されなかった場合は、本件委託事業は停止する。

また、次の項目に抵触する場合、契約期間の途中であっても契約を解除することがあること。

- ① 提供される食事の内容が、病院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。
  - ② 受託者の責による業務の停滞等により、病院診療業務に支障をきたす事案が発生した場合。
  - ③ 委託者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。ただし受託者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。