

## 三重県立一志病院 患者給食業務委託事業者選定基準

### 1. はじめに

患者給食業務を委託する業者は、病院給食業務に実績があり、栄養管理、調理技術、安全衛生管理等に関する教育を積極的に行なっている意欲的な業者で、かつ、病院給食の意義や目的を理解できるよう教育を徹底している業者でなければならない。また、その経営状態も安定していなければならない。

上記のような優良な業者を選定することを目的に選定基準を定める。

### 2. 選定基準

選定は、次の項目について行なう。

#### (1) 基本理念

ア 会社の基本理念が制定されているか、病院給食に対する考え方（個別対応を含む）、従業員への周知方法はどうか。

（ア）給食は、医療の一環として、また患者サービスの一環として提供するものとの認識があるか。

（イ）従業員に対し、上記の食事の役割を認識させる具体的な方策がとられているか。

（ウ）患者の立場に立った個別対応を考えているか。

#### (2) 人員配置・組織

ア 組織体制が確立されているか、配置予定の業務統括責任者に対する考え方はどうか。

（ア）本社や営業所の組織体制、一志病院内の受託体制が確立されているか。

（イ）当院における業務統括責任者として、どのような人材の配置（経験年数等）を予定しているか。また、業務統括責任者の役割が明確にされているか。

イ 人員配置は適当であるか

（ア）病院側が定める時刻までに給食が提供されるような人員の配置となっているか。

（イ）予定された人員配置で給食が提供できない場合は、どのように対応するのか。

ウ 従業員の確保及び定着方法について

（ア）従業員の採用にあたっての採用方法、採用基準はどのようなものか。

（イ）従業員を定着させるための工夫がされているか。

エ 従業員の配置に変更が生じた場合、業務の質の低下を招かないような工夫があるか。

（ア）従業員が変更となった場合に、一定の質の水準を保つ工夫があるか。

#### (3) 衛生管理

ア 衛生管理マニュアル、衛生管理システムについて

（ア）厚生労働省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理マニュアルが自社において作成されているか。

（イ）食品の衛生管理に関し、確立されたシステムがあるか。

（ウ）従業員に対し、上記の衛生管理マニュアルを周知徹底させる具体的な方策がとられているか。

イ 食中毒発生報告、食中毒発生時の対応と対策について

（ア）受託先での食中毒発生の事例はないか。

（イ）食中毒発生の事例がある場合、どのように対応したか、また、事後において、どのような再発防止の対策を講じたか。

ウ 従業員の健康管理に対する考え方

(ア) 従業員の健康管理についてどのように配慮されているか。

(イ) 感染性疾患に罹患している者や疑いのある者についてどのような対応をするか。

(4) 献立

ア 栄養基準および献立作成基準に沿った献立であるか。

イ 患者の立場に立った献立であるか。

ウ 栄養量の計算が正確になされているか。

エ 季節を感じる献立であるか。

(5) 食材の調達

ア 安心、安全な食材の確保、管理をどのように考えているか。

イ 地元調達を配慮した調達方法であるか。

ウ 品質を確保するための方策がとられているか。

エ 少量の購入が可能で、急な食事の変更に対応できるか。

(6) 危機管理

ア 業務上知り得た秘密保持や個人情報の取り扱いが適切か。

(ア) 業務上知り得た業務内容及び患者、病院職員に関する秘密を外部に漏らさないようにするためのマニュアルはあるか。それは適切か。

(イ) 従業員に対し、上記を遵守させるための取り組みがなされているか。

イ 地震、風水害等の自然災害、その他の災害及び事故発生時等の非常時の体制はどうか。

(ア) 会社としての災害時の対応マニュアルは作成されているか。

(イ) 会社としての事故発生時の対応マニュアルは作成されているか。

(ウ) 従業員に対し、上記を遵守、周知させるための方策がとられているか。

(7) 教育・研修

ア 従業員に対する教育・研修プログラムは確立されているか。

(ア) 年間の研修計画が作成されているか。

(イ) 教育・研修内容は、特定の職種・内容のみに偏らないものであるか。

(ウ) 従事者が常にプロ意識を持って自主的に業務にあたるように教育されているか。

(エ) 有資格者だけでなく、パート従業員などに対する教育・研修プログラムがあるか。

イ 会社担当者が、定期的に受託先を巡回し、指導にあたる体制となっているか。

(ア) 巡回、指導にあたる会社担当者の職種、役職等は適切か。

(イ) 巡回の頻度と指導の内容をどのように予定しているか。

ウ 調理機器等の取り扱いに対しての基本的な姿勢はどうか。

(ア) 調理機器等の取り扱いにあたり、その要領に従事者に周知徹底しているか。

(イ) 調理機器等について、故障・事故等が起こらないよう確認、保持に努めているか。

(ウ) 調理機器等について、常に清潔に保つように心掛けているか。

(エ) 万が一、従業員の故意または過失により調理機器等が故障した場合は、どのように対応するか。

(8) 業務遂行能力・受託実績

- ア 会社の経営状態は良好か。
- イ 代行保証はあるか。すぐに対応できる体制か。
- ウ 同規模以上の病院での受託実績はあるか。
- エ 県内での受託実績はあるか。
- オ 欠員及び事故の場合、近隣からの応援は望めるか。

(9) 見積金額

- ア 企業努力が認められるか。

(10) その他の提案

- ア その他、積極的な提案があるか。
- イ 一志病院を受託し、より良い食事を提供する熱意が感じられるか。
- ウ 三重県内に本社、支店、営業所等の拠点の有無。(該当の場合のみ)  
※県内に本社、支店、営業所等の営業の拠点がある場合は評価する。  
但し、他の受託先については、認められないものとする。

3. 提出書類

上記項目についてわかるよう下表の書類を提出させるものとする。(様式が指定されている場合は、それを使用すること。)

提出書類は、A4サイズを使用し、長辺を綴じて作成し、それぞれの項目にインデックスを添付とする。提出書類は8部とし、そのうち1部には社印の押印を必要とする。

インデックス	内容
基本理念	会社の基本理念、病院給食に対する考え方(個別対応を含む)、それらの従業員への周知方法
組織体制	会社の組織体制、当院における受託体制、統括責任者に対する考え方
人員配置	人員配置について
従業員確保	従業員確保及び従業員定着方法について
質確保	業務の質確保についての考え方、方策
衛生管理	衛生管理マニュアル、衛生管理システムについて 食中毒発生報告、食中毒発生時の対応と対策について
健康管理	従業員の健康管理に対する考え方
献立	献立表(栄養基準および献立作成基準により作成して下さい。)
食材の調達	食材の調達・管理の方法、地元調達への配慮、品質の確保について
個人情報	秘密保持及び個人情報漏洩防止に対するマニュアル、その周知方法
非常時の体制	災害及び事故発生時のマニュアル及びその周知方法
教育・研修	教育・研修について(指定様式)
巡回指導	巡回指導について
機器取扱	調理機器等の取扱について
業務遂行能力	会社の概要(指定様式)、決算内容(貸借対照表、損益計算書等)
受託実績	病院給食業務受託状況報告書(指定様式)
契約金額	見積書及び見積内訳書(指定様式)、見積内訳書明細
その他	その他の提案、県内に本社、支店、営業所等拠点の有無

(別紙)

#### 献立提示について

- 当院の入院患者、栄養基準および献立作成基準に基づいて作成する。
- 軟菜食（主食、軟飯）にあっては、2月1日～7日の献立とすること。
- いずれか1日は特別食（ペースト食・心臓食・糖尿病食・腎臓食）の献立を展開すること。ただし、これらの献立は同一の日とすること。
- 特別食にあっては、その中のどの栄養基準量の献立でも差し支えない。
- 材料名・分量を明記のこと（冷凍の場合は「冷」、乾物の場合は「干」と記入）
- 栄養価を計算のこと（エネルギー・蛋白質・脂質・カルシウム・鉄・ナトリウム・ビタミンA・B1・B2・C・食物繊維）
- 食材費は、朝食 263 円（税抜）・昼食 315 円（税抜）・夕食 315 円（税抜）を基準に考えること。