美祢市立美東病院食品納入業務仕様書

１　適用範囲

本仕様書は、美祢市立美東病院（以下「病院」という）に納入する食品の品質等について必要な事項を定めるものとする。

２　業務委託先の名称

施設名：　美祢市立美東病院

所在地：　山口県美祢市美東町大田 3800 番地

床　数：　100 床

３　契約期間

令和 6 年 4 月 1 日～令和 9 年 3 月 31 日

４　納入業者としての資格（次の条件を満たしていること）

（１）　地方自治法（昭和２２年法律第６７号）及び地方自治法施行令（昭和２２年政令第１６号、以下「政令」という。）を遵守すること

（２）　政令第１６７条の４第１項の規定に該当しないものであること

（３）山口県内に営業所があり、美祢市競争入札参加資格を有すること

（４）　山口県内の病院、特別養護老人ホーム、介護老人保健施設等へ納入実績があること

（５）令和５年１０月現在、過去３年間に山口県内において病院、特別養護老人ホーム等で食中毒などの事故発生、またはそれに伴う行政処分を受けていないこと

（６）行政監査に必要な書類の作成が可能であること

（７）栄養士等によるアフターフォロー体制が組めること

（８）1 食単位の発注が可能であること

（９）県内または隣県にセントラルキッチンを有し、災害等が起こった際も滞りなく納入できること

（１０）納入する食品は原則冷凍又は冷蔵で届けることが可能なこと

（１１）衛生面を考慮し、毎日納品することが可能なこと

（１２）会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）に基づき更生手続開始の申し立てがなされている者又は民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）に基づき再生手続開始の申立てがなされている者でないこと

（１３）　暴力団（暴力団員による不当行為の防止等に関する法律（平成３年法律第 77 号）第２条第１項第２号の規定によるもの）、又は暴力団の構成員、暴力団の構成員でなくなった日から５年を経過しない者が経営運営に関係しない者であること

5　基本事項

（1）納入するものは、厚生労働省が定める規格基準に適合したものを原則とすること

（2）納入に当たっては、安心安全でおいしい給食を提供することが何より重要であることを理解し、誠実かつ良心的な納入をすること

（3）本仕様書に適合しないものを納入したときは、交換又は返品に応じること。また、状況に応じて、取引を停止することがあること

（4）産地の確認や食品添加物の取扱いに十分気を付けること

（5）納入の予定を通知する際において、可能な限り、製造業者の名称と所在地、販売業者の名称と所在地、原材料の産地、細菌検査表、生産履歴、アレルゲン情報等、その他必要な書類を提出すること

6　納入する食品に関する事項

（1）　病院において加温、形状の変更及び盛り付けの作業のみで給食に供することができるもの

（2）　新鮮で、かつ可能な限り国内産原料・国内生産を材料としたもの。ただし、輸入品しかないときは、材料の国名と加工国を明記すること

（3）異物混入がないもの

（4）形状が良好で切損、つぶれ、その他の損傷のないもの

（5）異臭が無く、色沢が良好で、変色がないもの

（6）塩分、香辛料等、調味が適切なもの

（7）衣に着色料を使用しないもの

（8）冷凍は凍結状態や離れがよく、霜の付着が少ないもの

（9）再冷凍、再冷蔵のものが無いもの

（１０）包装は厚生労働省が定める規格基準に適合したものを使用し、状態が良好なもの

（１１）同時期に納入するものは賞味（消費）期限を極力揃えていること

7　温度管理・衛生に関する事項

（1）配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。発泡スチロール製容器など異物混入の恐れのある容器は使用しないこと。また、運搬用の容器等は納入者が持ち帰ること

（2）配送する際は、適切に温度管理を行うこと（※〈参考〉を参照）

（3）配送員の衛生管理には十分配慮すること

（4）随時の立入検査等には、資料の提出などに協力すること

８　その他

（１）食物アレルギーへの対応ができること。

（２）常食、介護食（ソフト食・ミキサー食・ゼリー食）を提供できること。

（３）患者の嗜好に合った献立、味付けで提供できるよう病院の意見の反映に努めることができること。

（４）食欲不振者、禁忌者及び嗜好により、適正な代替食を持っていること。

＜参考＞ 院外調理患者等給食業務に関する基準(認定基準)

冷凍された食品については、中心温度－１８℃以下の均一な温度で保存すること。 なお、運搬途中における３℃以内の変動は差し支えないものとすること

※検収で温度を測定する食材については、上記の基準に準じて温度管理を行うこと（保管、流通を含む）

9　主な業務分担（業務の役割分担）

区　　分	業　務　内　容	病院	業者
栄養管理	給食運営の総括	○	
	給食委員会の開催、運営	○	
	献立作成基準の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数管理、予定食数の提示	○	
	食事箋の整理及び食札の作成	○	
	嗜好、喫食調査の企画、実施	○	
	関係官庁等提出書類の確認提出、保管管理	○	
	上記書類の作成		○
調理作業管理	加熱、盛付についての作業書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	ユニット分け、再加熱、盛付	○	
	厨房からユニットへの配膳	○	
衛生管理	納品時の検収	○	
	給食材料の衛生管理（材料調達から納品まで）		○
	給食材料の衛生管理（納品後）	○	
	衛生面の遵守事項の作成	○	
	保存食の確保	○	○
	検便の定期実施	○	
	検便結果の確認	○	
費用負担区分	基準給食関係書類印刷費	○	
	献立表及び作業書（厨房・ユニット部数）		○
	通信連絡費	○	○
	非常食備品費	○	