

企画提案条件書

埼玉県済生会鴻巣病院

第1章 給食業務に係る前提事項

1. 委託施設

- ・埼玉県済生会鴻巣病院（本館、新館の計8病棟）
- ・鴻巣介護老人保健施設こうのとり（入所者、デイケア）
- ・精神科デイケア「あすなる会」
- ・グループホーム夢の実ハウス

上記施設における患者、入所者、職員への食事の提供を業務とする。

2. 配膳時間及び下膳時間

（1）病院患者及び施設入所者

食事区分	配膳時間	下膳時間
朝食	7時30分（老健 7時30分）	8時00分（老健 8時30分）
昼食	12時00分（老健 11時30分）	12時30分（老健 12時30分）
間食	14時00分（老健 14時30分）	15時30分（老健 15時30分）
夕食	18時00分（老健 17時30分）	18時30分（老健 18時30分）

（2）職員及び精神科デイケア利用者

職員食堂にて下記のとおりとする。

（配膳） 朝食 7:30 昼食 11:00 夕食 17:00

（下膳） 病院患者及び施設入所者に準ずる。

（3）グループホーム夢の実ハウス入居者

職員食堂にて下記のとおりとする。

（配膳） 朝食 8:00 昼食 11:45 夕食 17:30

（下膳） 病院患者及び施設入所者に準ずる。

3. 食事管理

（1）病院、老健共通

- ・病院、老健施設共、各個人の食事をパソコンにて管理する。
※食事管理システム（京セラ丸善「メディックダイエット」）

（2）病院

- ・病院は食事オーダーシステムを取り入れている。
病棟が電子カルテシステムにて食事オーダー入力を行うことで、オーダー内容が食事管理システム（京セラ丸善「メディックダイエット」）に取り込まれる。

（3）老健

- ・老健はFAXにて食事オーダーをしている。
施設がFAXで食事オーダーした内容を食事管理システム（京セラ丸善「メディックダイエット」）に手入力している。

4. 食数・形態

- ・各年度の月平均予定食数は次のとおりとする（令和6年度稼働目標に基づき試算）。

項目		月間平均食数
1. 鴻巣病院 入院患者	一般食・治療食（朝・昼・夕）	30,600 食
	おやつ	990 食
	スペシャルランチ	20 食
2. 老健こうのとり 入所者	一般食（朝・昼・夕）	8,730 食
	おやつ	2,910 食
3・老健こうのとり 通所者	一般食（昼）	230 食
	おやつ	218 食
	特別おやつ	12 食
4. 精神科デイケア 通所者	一般食（昼）	900 食
5. 夢の実ハウス 入所者	一般食（朝・昼・夕）	900 食
6. 職員食	一般食（朝・昼・夕）	1,580 食

- ・食数の実績及び形態は「別紙1」、「別紙2」、「別紙3」、「別紙4」を参照のこと。

別紙1 主食別食数集計表（病院、老健）実績2ヵ月分／医療食品月間使用量

別紙2 食数集計表（病院）実績2ヵ月分

別紙3 食数集計表（老健）実績2ヵ月分

別紙4 食数集計表（精神科デイケア、夢の実ハウス、職員食）実績2ヵ月分

5. 盛り付け・配膳方法

- ・事前に盛り付け、ベルトコンベアーで流し、トレイに個別セットして配膳車に入れる。
- ・中央配膳方式である。※内容に応じて別の場所にてセットする場合もある。

6. 配膳方法

- ・病院、老健施設：自走式温冷配膳車にて配膳する。別紙5「配膳車ルート」を参照のこと。
- ・職員食堂内：セルフサービス

7. 配膳場所

- (1) 病院
 - ・病棟出入り口前：1～8病棟
- (2) 老健
 - ・事務所前：1階
 - ・デイケアルーム内：2階、デイケア
- (3) 精神科デイケア
 - ・職員食堂：厨房隣接
- (4) グループホーム夢の実ハウス
 - ・職員食堂：厨房隣接

病棟へはインターホンでナースステーションと連絡してから出入りすること。また、各区画及び各病棟への出入りにあたっては施錠の管理が最重要事項であり、施錠後は必ず施錠確認を実施すること。

老健へは事前にサービスステーションに連絡を入れてから配膳すること。

8. 選択食及びスペシャルランチの実施

(1) 特別選択食

- ・週 3 回の特別選択食
- ・特別選択食は常菜食が対象で週 3 回、火曜・木曜・土曜の昼食、夕食に実施する。

(2) 朝選択食

- ・毎朝、朝選択食を実施している。

(3) スペシャルランチ

- ・8 病棟（静養病棟）にて毎月 1 回、第 2 木曜日の昼食時に実施している。

9. 行事食

食事サービス提供業務取扱要領の別紙 - 2「令和 6 年度行事予定表」のとおりとする。

※別紙 6「令和 5 年度 行事食」サンプル参照

10. 食札

- ・パソコンから食札 A3 サイズ（ミシン目入り）を病院 1 部（週末のみ 2 部）、老健は定期的に 1 部、印刷した後で 1 人分にカットする。
- ・個別配膳にて食札をトレイ手前にのせて配膳する。
- ・毎食使い捨て ※老健はパウチして使い回し。

11. システム環境

- ・食事管理用のパソコン 4 台
病院使用 2 台（内、1 台は食事オーダー取込用）、業者使用 2 台
- ・食札プリンター 2 台

12. 厨房機器・器具

- ・現在使用中の機器・器具を使用する。

13. 厨房内設備機器配置図

- ・別紙 7「厨房内設備機器配置図」参照

14. 洗浄・消毒

- ・汚れた鍋、ボール等は一度下洗いをした後に食缶洗浄機で洗浄と消毒をする。
- ・食器は下処理（浸漬後下洗い）を行い、食器洗浄機で洗浄した後、熱風消毒保管庫で消毒する。

15. 食事サービス向上のための取組事項

- ・病院における食事の提供は治療の一環と考えており、病状の改善を栄養面からサポートしている。
- ・食事は入院生活の中で重要な役割をしめており、楽しみにしている患者のために行事食や季節に配慮したメニュー作りに力を入れている。
- ・個々の心身の状態や疾病も考慮した食事作りに努めている。
- ・常に質向上のためのサービス改善を行っている。
- ・病院、老健の特性を理解し、各施設の要望に対してきめ細やかな対応に取り組んでいる。
- ・衛生管理教育を徹底して安心、安全な食事を提供している。

第2章 企画書及び見積書

第1章の前提事項を踏まえ、次の資料を企画書として提出してください。また、見積書の作成にあたっては(13)を参照のうえ作成願います。

- (1) 組織図
 - (2) 運営内容
 - (3) 施設毎の献立作成
 - ① 1ヵ月（治療食は糖尿食 1600kal として提出）分を作成すること。
 - ② 1週間以上をカラー写真添付で作成すること。
 - ③ 一般食（患者、利用者向け）、一般食（職員向け）、治療食、軟菜食、ソフト食別に作成すること。
 - (4) 食材の発注先及びその流通システム
 - (5) 衛生管理マニュアル
 - (6) 危機管理への対応「緊急時体制（事故、食中毒、感染症など）、業務代行、損害保険」
 - (7) 人員数（調理師と栄養士は経験年数と定着率）
 - (8) 勤務表1ヵ月（全員のローテーション状況）
 - (9) 社員育成のための工夫（社員教育など）
 - (10) 安心安全のための工夫
 - (11) 貴社のPR内容
 - (12) 本施設に勧める具体的提案事項（施設別）
 - (13) 見積書の提示方法
 - ・見積書は別紙「見積計算シート」により作成すること。
 - ・各食一食あたりの単価契約となります。
 - 従って、食事区分毎に一食あたりの単価（材料費＋加工費）を提示し、年間予想食数を乗じて年間見積額を提示すること。
- 但し、
- ①おやつは55円以内とする。
 - ②スペシャルランチは100円以内とする。
 - ③一般食及び治療食はそれぞれ、朝食・昼食・夕食毎に見積り単価を作成する。
 - ④行事食（食事サービス提供業務取扱要領の別紙-2「令和6年度行事予定表」参照）は基本単価の内で提供すること。
 - ⑤医療食品は基本単価内で提供すること。

第3章 提出方法と期限

提案書及び見積書の提出方法と期限は次のとおりとする。

- (1) 提出期限
 - 令和6年2月21日（水） 12時00分まで
 - ※締め切り後の再提出、追加提出は一切認めません。
- (2) 必要部数
 - 提案書及び見積書を各7部（正本1部、副本6部）
- (3) 提出方法及び提出先

A4ファイルに綴り表紙に社名を記載したうえで、埼玉県済生会鴻巣病院事務部総務課へ持参する。

第4章 その他注意事項

- (1) プレゼンテーションとヒアリングを含めて1社30分以内とします。また、プレゼンテーションの方法は任意とし、参加人数は各社2名以内とします。
- (2) プレゼンテーションではPC及びプロジェクターを使用することが出来ます。使用される場合は事前に連絡ください。
- (3) プレゼンテーションの様子は入札業務の質向上を目的としてビデオ撮影させて頂く場合がございます。撮影した映像データは当院で厳格に管理し、目的以外には使用致しません。