②

佐久穂町立千曲病院老人保健施設

「給食調理業務」委託事業

業務要求水準書

令和８年11月

目　　次

第１章　総則 1
　第１節　要求水準書の位置づけ 1
　第２節　事業の概要 1
　第３節　当施設の特色 1
　第４節　要求水準の確認 2
　第５節　関連法令の遵守等 2
第２章　本事業に関する要求水準 2
　第１節　要求水準 2
　１．栄養管理と献立 2
　２．調理管理 3
　３．調理作業等 3
　４．食材料管理 3
　５．衛生管理 3
　６．施設等管理 3
　７．リスク管理 3
　８．従事者関係 4
　９．労働安全衛生 4
　10．監督官庁の指導、監査等への対応及び各種手続 4
　11．利用者への対応 4
　12．本事業の経費分担と貸与設備 4
　13．災害時の連携 4
　14．禁止事項 4
第２節　社協に係る個別要求水準 4
　１．食事の受け渡し 4
第３節　公設の施設として 5

佐久穂町立千曲病院老人保健施設　「給食調理業務」委託事業　　業務要求水準書

佐久穂町立千曲病院老人保健施設「給食調理業務」委託事業　業務要求水準書（以下「要求水準書」という。）は、佐久穂町立千曲病院老人保健施設（以下「当施設」という。）の介護保健施設サービス、（介護予防含む）短期入所療養介護、（介護予防含む）通所リハビリテーションの利用者並びに隣接する佐久穂町社会福祉協議会（以下「社協」という。）が提供する通所介護利用者を対象に給食調理業務を委託（以下「本事業」という。）するにあたり、本事業の受託を希望する民間事業者等（以下「事業者」という。）を募集及び選定する上で、本事業提案に参加しようとする者に配布する募集要項及び審査基準書と一体をなすものである。

第１章　総 則

第１節 要求水準書の位置づけ

要求水準書は、本事業の実施にあたり事業者が行う最低限の水準を定めたものであり、事業者はこの要求水準を満たさなければならない。

事業者は、要求水準書の規定範囲内で、本事業に関して自由な提案をすることができる。

なお、本事業では事業者の創意工夫、アイデア、ノウハウ、技術力等を最大限に生かすため、要求水準書には基本的な考え方のみを示し、業務を達成する方法、手段等は、事業者の発想に委ねる。

当施設は、本要求水準を選定委員会の審査条件として用いる。

第２節 事業の概要

本事業の概要は、募集要項の１頁～２頁のとおりである。

第３節 当施設の特色

当施設は、平成２年の開所以来、公設の施設として運営を行ってきた。

令和８年４月には佐久穂町役場の組織改編に伴い、併設する佐久穂町立千曲病院（以下「千曲病院」という。）の地域医療福祉部門の一部門として、引き続き千曲病院と連携しながら佐久穂町並びに佐久管内の住民に必要とされる施設を目指している。

第４節 要求水準の確認

事業者は、本事業の要求水準を満たす提案書を提出するものとする。
また、この要求水準については、本事業の期間全般にわたり適用されることとする。

第５節 関連法令の遵守等

事業者は、本事業を行うにあたって、関連する各種法令（施行令及び施行規則等を含む。）及び条例等を遵守する。

また、各種基準及び指針等についても本事業の要求水準に照らし合わせて、適用又は準用する。

本事業に関する主な関連法令等は、次に示すとおりである。

【関連する主な法令】

- 地方自治法
- 介護保険法
- 食品衛生法
- 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律
- 健康増進法
- 製造物責任法
- 労働安全衛生法
- 労働基準法
- 個人の情報の保護に関する法律
- 佐久穂町個人情報の保護に関する法律施行条例
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省通知）
- その他、関係する法令、条例、関連要綱及び各種基準

第２章 本事業に関する要求水準

第１節 要求水準

１．栄養管理と献立

（１）献立について、千曲病院管理栄養士が作成したものを使用する場合、又は事業者独自で作成する場合を明確にし、どちらの献立についても利用者からの要望や検食結果への配慮をすること。

（２）本事業に関する帳票類等の作成、整理、保管を行うこと。
また、関係機関等から提出を求められた場合は、速やかに対応すること。

（３）当施設が実施する定期的なミールラウンド及びカンファレンス等に参加し、食事中の課題対応、栄養状態の管理及び食べやすい食事形態や栄養価の調整を行うこと。

２．調理管理

（１）関係法令等に基づき実施するものとし、調理作業については作業計画書により行うとともに、給食材料管理等を行うこと。

（２）栄養士や調理師の従事者（以下「従事者」という。）数は、各食事を安心安全で円滑に提供できうる人員を確保すること。

３．調理作業等

（１）調理はすべて献立に基づいて行うこと。

（２）調理方法等に疑問がある場合は、千曲病院管理栄養士に確認すること。

（３）療養食等の調理は、医師からの食事箋に基づいて調整すること。

（４）配膳は中央配膳方式、下膳は厨房まで当施設職員が行う。

（５）適温給食は、保温食器を利用すること。

（６）食器・調理器の洗浄、消毒及び保管等は、厳密に行うこと。

（７）調理に伴う残菜・残食は、指定の場所で処理する。（当施設生ゴミ処理機を使用）

４．食材料管理

（１）食材料は可能な限り地元産を心がけ、搬入先を明確にし、生産者情報等が得られる安心安全なものを使用すること。

（２）冷蔵庫・冷凍庫の適切な管理を行い、食材料の品質保持及び消費期限（使用期限）を徹底し、使用記録を正確に残すこと。

５．衛生管理

（１）食品衛生責任者を配置するとともに、HACCP（ハサップ）の考えを取り入れた衛生管理を徹底し、定期的な点検及び衛生管理点検表への記録と保管を行うこと。

（２）食材料の衛生管理と厨房施設、設備、調理器具等の衛生管理及び保存食の適切な管理（２週間以上の保存）を徹底すること。

（３）納入業者に対する食材料管理及び生産者情報等の把握と管理を徹底すること。

（４）従業者の清潔保持を徹底すること。

また、従事者又はその家族が以下の感染症等を発症（罹患の疑いを含む）した場合は、本事業に従事させないこと。

なお、その場合も食事提供が滞らないよう代替体制を整えること。

イ　ノロウィルス感染症　　ロ　腸管出血性大腸菌感染症（0157等）

ハ　その他感染性胃腸炎　　ニ　開放性結核

ホ　化膿性創傷　　ヘ　伝染性皮膚疾患

ト　インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症等（従事者本人が罹患した場合）

６．施設等管理

（１）厨房内における電気、ガス、水道の使用後点検及び出入口等の施錠は、施設安全点検表により記録保管すること。

（２）調理用機器等の取り扱いには十分留意し、日頃の管理を徹底し、作業事故等を起こさないよう努めること。

７．リスク管理

事業者は様々な状況を想定した上で、本事業が継続して行える体制を構築しておくこと。

８．従事者関係

（１）事業者は、本事業が安全かつ円滑に遂行するため、十分な知識及び技能を有する適格な従事者を配置すること。

（２）事業者は、従事者の名簿及び本人が確認できる写真を健康診断書（写し可）とともに本事業開始前に提出すること。
従業者が有資格者の場合は、資格証の写しを添付し同じく本事業開始前に提出すること。

（３）事業者は、必要に応じて従事者に本事業に係る研修を受けさせること。

９．労働安全衛生

（１）従事者に年１回の定期健康診断及び毎月の検便を実施し、必要に応じて臨時で実施させること。

（２）事故防止のため、労働安全及びメンタルヘルス（精神衛生）に関する管理と指導を徹底すること。

（３）当施設が実施する防災・防火訓練等に参加し、災害等の未然防止と防災意識の向上を図ること。

10．監督官庁の指導、監査等への対応及び各種手続

（１）実地指導、監査、その他の立ち入り検査等に協力し、指導内容等を遵守すること。また、改善すべき点は速やかに対応すること。

（２）本事業を受託する上で官公庁等への必要な許可手続きは、事業者の名義及び責任において行うこと。

11．利用者への対応

当施設が実施する食事に関する調査等について、寄せられた意見などに真摯に対応すること。

12．本事業の経費分担と貸与設備

（１）本事業の経費分担と当施設から貸与する設備は、募集要項 第７章（７、８頁）のとおりとする。
なお、本事業で貸与する設備を本事業以外で使用しないこと。

13．災害時の連携

万が一の災害時は、当施設職員の指示の下、迅速に行動し、施設職員と協力し利用者及び従事者の安全確保に努めること。

14．禁止事項

本事業の再委託及び債権譲渡等は行わないこと。

第２節 社協に係る個別要求水準

１．食事の受け渡し

貸与する食缶を使用し行うこと。

また、ミキサー食、キザミ食及び一口大食などの常食以外の食事も、食缶を使用しながら対応すること。

第３節 公設の施設として

当施設は、佐久穂町の公営企業として他の民間事業者と同様、収支の均衡を図り経営を行わなければならない。

反面、公設の施設として、佐久穂町並びに佐久管内の住民の思いを受け止め、利用される方はもとより、地域雇用の創出や地元食材の活用など、地域社会への貢献に十分配慮した提案を期待する。