

一日人間ドック食事提供業務委託に関するプロポーザル募集要項

1. 目的

公益財団法人岩手県予防医学協会(以下、「協会」)内において実施する人間ドック受診者に対し、健康増進に関する情報発信を目的とした食事提供をする給食業務委託業者(以下、「事業者」という。)を公募型プロポーザル方式により選定するため、必要な手続きについて次のとおり定めます。

プロポーザルに参加される事業者は、次の各事項をご承知の上、お申し込み下さい。

2. 公募物件対象施設及び概要

(1) 対象施設

- ①人間ドックセンター
- ②公益財団法人岩手県予防医学協会 県南センター

(2) 所在地

- ①岩手県盛岡市永井14番42号
- ②岩手県胆沢郡金ヶ崎町西根前野209番地1

(3) 設置場所・面積

- ①3階 (別紙 図1)
- ②2階 (別紙 図2)

3. 業務内容

- (1) 内容 人間ドック受診者への食事(昼食)提供
- (2) 概要 別紙仕様書のとおり

4. 応募資格要件

次の要件を全て満たす事業者に限り応募することができます。

- (1) 最近3年間において、継続して公共施設又は医療機関での飲食業の営業実績があり、かつ安定した経営能力を有すること。
- (2) 役員等が、暴力団員による不当な行為の防止に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第2号に規定する暴力団、暴力団員(同法第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ)又は暴力団若しくは暴力団員と密接な関係を有している者ではないこと。
- (3) 協会の食堂運営方針に協力し安全で良質な食事を適正な価格で提供できる能力を有すること。
- (4) 食中毒等の事故発生の場合、事業者の責任において即時対応ができ、かつ相応の補償能力を有すること。
- (5) 委託業務遂行が困難になった場合の保証のため、公益財団法人日本メディカル給食協会等と契約し、本業務の代行保証を受けられる制度を利用できる業者であること。

5. 契約期間

委託期間 令和5年4月1日～令和6年3月31日

6. 応募手続き

(1) 申込受付期間及び時間

- ・受付期間 令和4年10月11日(火)～令和4年10月18日(火)
但し、土・日曜日・祝日を除く
- ・受付時間 午前9時～午後5時(午後12時～午後1時を除く)

(2) 申込受付場所

公益財団法人岩手県予防医学協会 BigWaffie (ビッグワッフル)
(岩手県盛岡市北飯岡四丁目8番50号)

(3) 申込に必要な書類

- ア プロポーザル参加表明書 (資料4)
- イ 食堂企画提案書
- ウ 見積書
- エ 公共施設・医療機関営業実績報告書
- オ 食品衛生法に基づく行政処分を受けていないことの証明
- カ 許認可等の免許書の写し(該当についてのみ)
- キ 事業概要

(4) 申込の手続き

申込期日までに、申込に必要な書類(A4サイズでファイルし、3部)を受付場所に郵送または直接持参してください。

※記載された個人情報は、目的外に使用することはありません。

※提出された書類等は、返却いたしません。

※公募要項に関するご質問は、随時受け付けております。

7. プレゼンテーションの実施

- (1) 日 時 令和4年10月25日(火) 9時30分～
- (2) 場 所 公益財団法人岩手県予防医学協会 BigWaffie (ビッグワッフル)
- (3) 時 間 1者につき20分 質疑応答 10分 (準備・後片付け 各5分程度)
- (4) 提出書類 ①6-(3)-イで提出した企画提案書及び企画提案内容を補足する資料等
②ドック提供食の企画案(内容は、資料3の「メニュー内容」を参照)

※プレゼンテーション用のパソコン・プロジェクターはこちらでご用意いたします。(USB等でデータをご持参下さい。) 配布用資料は、20部程度ご用意をお願いいたします。

※ドック提供食の企画案は、献立明細表及び写真や試食等の選定しやすい媒体とする。

8. 審査及び選定方法等

プロポーザル方式による競争入札とし、競争に参加する応募者により提出される企画提案書の内容及びプレゼンテーション等の内容について審査したうえで、最も優れた応募者を食堂営業事業者として選定します。

但し、要件を満たす応募者が 1 者のときは、契約予定人として決定いたします。

9. 契約予定事業者の決定取消し

契約予定事業者が応募者の参加資格を失った場合や公募の条件に違反した場合は、決定を取消します。

10. 担当課

〒020-8585 岩手県盛岡市北飯岡四丁目 8 番 5 0 号

公益財団法人岩手県予防医学協会

健康支援課 担当：後藤 真由美

T E L : 019-638-4886

F A X : 019-637-1278

E - mail : kenkou-sien@aogiri.org

一日人間ドック食事提供業務委託に関する仕様書

公益財団法人岩手県予防医学協会（以下協会という）の給食業務を委託するための仕様について、次のとおり定める。

1. 委託業務内容

(1) 本業務を行う場所

- ①岩手県盛岡市永井14地割42号 ドックセンター
②岩手県胆沢郡金ヶ崎町西根前野209番地1 県南センター

(2) 本業務の分担

協会と事業者業務区分は次のとおりとする。なお、次の表のうち、○は当該業務を主体的に遂行し、当該業務に関して最終決定を行う者を示し、△は当該業務につき情報の提供、資料の作成、事務作業の遂行など当該業務の補助を行う者を示す。

業 務 内 容	協 会	事 業 者	備 考
①栄養管理			
給食運営総括	○		
献立作成委員会の開催、運営	○		
関係部門との連絡、調整	○		
献立作成基準の作成	○		
献立表の作成		○	注 1
献立表の確認	○		
食数の指示、管理	○		
食事箋の管理	○		
食札の管理	○		
嗜好調査の企画実施	○		
残食調査の企画実施		○	
関係官庁に提出する給食関係の書類等の確認と提出、保管管理	○		
上記書類などの作成	○	△	
上記以外の給食関係帳票の整理ならびに報告書の作成保管	○	△	
②調理作業管理			
作業仕様書の作成	○		
作業仕様書の確認		○	
作業計画書の作成		○	
作業実施状況の確認	○		

業 務 内 容	協 会	事 業 者	備 考
調理、盛り付け		○	
配膳、下膳		○	
食器の洗浄、消毒保管		○	
管理点検記録の作成		○	
管理点検記録の確認	○		
③材料管理			
食材料の調達(契約から検収まで)		○	
発注書・納品伝票の管理・保管		○	
食材料の点検		○	
食材料の保管、在庫管理		○	
食材料の受払い事務		○	
食材料使用状況の確認	○		
業務日誌の作成		○	
④施設管理			
厨房施設、主要な設備の設置改修	○		
厨房施設、主要な設備の管理		○	
調理器具の確保と保守管理		○	
食器の確保と保守管理	○	△	
使用食器の確認		○	
⑤衛生管理			
衛生面の遵守事項の作成	○		注 2
食材料の衛生管理		○	
設備、器具等(調理器具、食器等)の衛生管理		○	
作業者の着衣等の清潔保持状況の確認		○	
保存食の確認		○	
納入業者に対する衛生管理の指示		○	
衛生管理簿の作成		○	
衛生管理簿の点検、確認	○		
緊急対応を要する場合の指示	○		注 3
⑥労働安全衛生			
健康管理計画の作成		○	
定期健康診断の実施		○	
健康診断結果の保管		○	
健康診断実施状況等の確認	○		
検便の定期実施		○	
検便結果の確認	○		

業 務 内 容	協 会	事 業 者	備 考
事故防止対策の策定		○	
⑦その他			
調理従業者に対する教育、研修		○	

注 1：年 1 回作成。ただし、一部献立（副菜等）については、3 ヶ月毎（年 4 回）に変更するものとする。

献立決定にあたり次の手順ですすめるものとする。

①献立提示(事業者) ②検討(協会) ③献立(第 1 案)決定

④第 1 回試食会(協会・事業者：献立第 1 案検討) ⑤第 2 回試食会 ⑥献立(最終案)決定

献立(最終案)決定は、変更日の 6 週間とし、協会・事業者の立会いにより事前に試食会を行うものとする。試食会までに調理方法をドックセンター、県南センターで共有しておくこととする。

注 2：別紙「作業書」による。

注 3：指示体制を整える。

(3) 給食提供日および給食作業時間

①提供日 月曜日～金曜日（土・日・祝日・お盆・年末年始は休業日とする）

但し、土・日に人間ドックがある場合は、給食提供日とする。

②本業務のうち給食作業の配膳・下膳などに関する時間は次のとおりとする。

	配 膳 時 間	食 事 時 間	下 膳 時 間
ドック受診者昼食	11:00	11:00～14:00	都 度

③協会が、事業者に提供食数の変更を申し出る時は、原則として当該週の前週水曜日午後 5 時までにを行うものとする。また、変更については当日のドック受付後に改めて連絡するものとする。

④その他の運営については、別紙「作業書」による。

2. 業務委託費

(1) 協会が事業者に委託するドック昼食委託料は、次のとおりとする。

昼食 1 食 1,000 円(税抜：給食食材費・主食のおかわり分を含む)に当該月延べ食数と消費税を加えた金額。

但し、材料、資材等の著しい高騰など社会情勢に鑑み一時金を支払う場合がある。

(2) 支払方法

事業者は、毎月末日締めで翌月 10 日までに協会に請求書を送付し、協会は当該請求日の属する月の末日までに事業者の指定する銀行預金口座に振り込む方法により支払うものとする。

3. 費用の負担区分

(1) 費用の負担は次のとおりとする。

経費の明細	協会	事業者	備考
委託費	○		
給食材料費		○	
事業者の従業員人件費		○	
水道光熱費	○		注 1
貸与設備の改装、補修、保守費	○		
貸与設備、什器、備品、食器の購入及び補充の費用	○		
給茶機及び粉末茶・コーヒー等の補充の費用	○		
貸与物件に課せられる租税公課	○		
調理器具の購入及び補充の費用		○	注 2
グリストラップの清掃費	○		
洗剤・薬剤費		○	
冷暖房空調費	○		
業務用電話使用料		○	
防鼠、防虫施工費	○		
残菜等廃棄物処理費	○		注 3
直接経費			
・ 検診・検便費		○	
・ 事業者の従業員被服費		○	
・ 許認可手数料		○	
・ 営業用消耗品		○	注 4
・ 求人募集費		○	
・ 事務用品費		○	
・ 郵便費		○	
・ 旅費交通費		○	
・ 教育研修費		○	
・ 厨房検査費		○	
・ 業務運営に関わる保険料		○	
試食(ドック食事)経費	○	○	注 5
その他協会が必要と認めたもの	○		

注 1. 節電、節水等に努めることとする。

注 2. 調理器具が貸与設備等で協会、事業者の負担の判断が難しい場合は、協議する。

注 3. 食廃油の経費については、事業者の負担とする。

注 4. 受診者用おしぼり、ナフキン、簡易容器等。

注 5. メニュー変更時に協会、事業者で実施する。(各施設)

(2) 貸与設備等の明細はつぎのとおりとする。

設備、器具等の名称	数 量	備 考
厨房機器	一式	
食器	一式	
什器・備品	一式	

4. 清掃区分

清掃区分は、次の通りとする。

清 掃 区 分 項 目	協会担当	事業者担当	備考
食堂の日常清掃（テーブル）		○	
食堂の日常清掃（床）	○		
食堂の定期清掃（6ヶ月に1回の割合とする）	○		
食堂のガラス	○		
厨房内の日常清掃		○	
厨房内の定期清掃 （ダクト・施設機器。6ヶ月に1回の割合とする）		○	

作 業 書

1. 調理等作業

(1) 調理

①作業時間

食事区分	調理	配膳受け渡し	下膳
昼食	8:00	11:00	都度

ただし、上記時間の変更については、協会と事業者とで協議し決定する。

②調理はすべて献立表に基づいて行う。

③調理方法に疑問がある場合は、事業者の献立作成者に確認した上で作業する。

④熱加工で適切に加熱して、食材料の風味が損なわれないように注意する。

⑤生で食べる野菜などは、良く洗浄し衛生的に取り扱う。

⑥肉、魚、野菜などは、良く洗浄し衛生的に取り扱う。

⑦汚染されやすい食材料は、未調理、半調理の状態に放置することなく蓋をして衛生的に取り扱う。

⑧食材料の品質に異常があるとき、または量目に過不足があるときは協会と協議のうえ速やかに対処する。

(2) 盛り付け

盛り付けは清潔な衛生手袋等を使用して衛生に配慮するとともに、食欲をそそるように盛り付けにも工夫する。

(3) 配膳

フルサービス方式とする。

(4) 下膳

下膳は所定の時間に食器等の数量を確認のうえ行う。

(5) 適温給食の配慮

適温給食を保つように努める。

(6) 食器洗浄消毒

①食器は食品かす、澱粉、洗剤が十分落ちるように洗浄する。

②消毒は煮沸、乾熱等により実施する。

(7) 残菜処理

調理に伴う残菜および下膳に伴う残食は有蓋容器を使用して汚臭汚液の流出を防ぎ、屋外指定場所へ搬出して、周辺を清潔に保持する。

2. 材料管理

(1) 食材の調達

- ①食材の購入にあたっては、地産地消に努め新鮮でかつ廉価なものを仕入れることを旨とし、あらかじめ搬入ルートが確実に衛生的な納入業者を選定する。
食材産地名を協会に連絡することとする。
- ②購入物品は、品質、数量を検査収納する。

(2) 保管管理

冷蔵庫、冷凍庫の温度管理および生鮮品の鮮度劣化ならびに調味料類の品質低下防止など在庫品管理には十分注意を払う。

(3) 食材の受払

給食材料の受払は、在庫品受払簿に記入整理する。

3. 衛生管理

(1) 食材の衛生管理

食材は品質と鮮度に注意して取り扱う。

(2) 施設、設備の衛生管理

- ①厨房内の床、壁、窓、天井等は定期的に清掃を実施し、鼠、害虫等の侵入を防止する。
- ②調理台、盛り付け台等は、使用の前後に清拭清掃を行うとともにその他の設備、器具も清潔に保つ。また、包丁、まな板、ふきん等については使用後の洗浄、殺菌消毒を毎日実施する。

(3) 作業従事者の清潔保持

- ①給食作業時の服装は、常に清潔な専用の調理着、前掛けおよび帽子(髪覆い)、履物を着用する。
- ②作業中爪は短く、手指をよく洗浄消毒し、特に就業前、用便後、休憩後、電話使用後等の手洗いを励行する。

(4) 保存食の確保

保存食は毎食ごとに約50g程度を所定の容器に盛り付け、冷凍庫で2週間以上確保する。

(5) 納入業者の衛生管理

納入業者に対しては、食材の取扱および搬入は常に衛生的に行うように指導する。

(6) 衛生管理点検表の作成

衛生責任者は定期的に衛生管理の状況を自主点検し、その結果を衛生管理点検表に記録し保管する。

4. 施設等管理

(1) 施設管理

給食施設内における電気、ガス、水道の使用後の点検および出入口等の施錠は、施設安全点検表により確認し、記録保管する。

(2) 設備管理

①主要設備

調理用機器等の主要な設備は、その取扱要領を使用者に周知徹底し、故障、事故等が発生しないよう保守管理に努める。

②その他の調理器具、食器等

その他の調理器具は使用に際して正しく丁寧に扱い、破損、不足が生じた場合は直ちに修理、補充を行い業務に支障のないよう管理する。

(3) 機器等の取扱要領の作成

調理用の機器、器具等については個々にその取扱要領を作成して掲示もしくは供覧し、操作ミスによる機器の損傷ならびに作業事故の防止に備える。

(4) 緊急修理への対応

調理用機器の故障により業務の進行が遅延するおそれがある場合は、早急に協会に報告し、指示を得るものとする。

5. 業務管理

(1) 従業者名簿の作成

本業務従事者については、住所、氏名、生年月日、経歴を記入したものに、健康診断書および有資格者にあつては資格を証する書類の写しを添付した従事者名簿を作成し、協会へ提出する。また従業員に異動が生じた場合も同様とする。

(2) 業務体制について

業務を円滑に遂行するため、報告等連携を密にする。

現 状 報 告 書

① 稼働状況

	人間ドックセンター（盛岡市）	県南センター（金ケ崎町）
稼働日	4月12日～3月9日（R3年度） 205日／年 （内、土曜日は3日）	4月6日～3月4日（R3年度） 220日／年 （内、土・日曜日は23日）
稼働日時	・月～金曜日 11:00～14:00 ・土、日曜日(指定日のみ)あり	同左
休業日	土・日曜日・祝日 お盆（R3年度 8/13～16） 年末年始（R3年度 12/24～1/12）	土・日曜日・祝日 お盆（R3年度 8/13～16） 年末年始（R3年度 12/23～1/16）
利用者数 （一日当たり）	8,715人／年 （20～35名）	5,898人／年 （30～45名）
提供方法	食事券使用 フルサービス（配膳・下膳あり）	同左
委託料	単価制 1食1,000円（税抜） ※令和4年度一時金として一食当 たり50円（税込）別途支払い	同左
請求・支払	毎月末日締め協会へ請求、翌月末 日支払	同左
メニュー内容	・エネルギー量：740～800kcal ・塩分量：3.0g未滿 （50～60歳代男性 生活活動レベル IIを基準） ・主食・主菜・副菜（2品）・汁物・ デザートの基本構成 ・通年同一メニュー（但し煮物・ 果物等は季節により変更） ・主菜は肉・魚料理両方をワンプ レートに盛り付ける ・米飯は180g ・メニュー内容について当協会の 管理栄養士と相談 ・当協会指定の食器を使用	同左

プロポーザル参加表明書

令和 年 月 日

公益財団法人岩手県予防医学協会
会 長 本 間 博 宛

公益財団法人岩手県予防医学協会給食業務委託に関するプロポーザルに参加します。
希望する施設にレ点を入れてください。

- ①ドックセンター（盛岡市永井14地割42号）
- ②県南センター（胆沢郡金ヶ崎町西根前野209番地1）

提案者 住 所：

会 社 名：

代表者職・名：

印

電 話 番 号：

総括責任者 担 当 部 署：

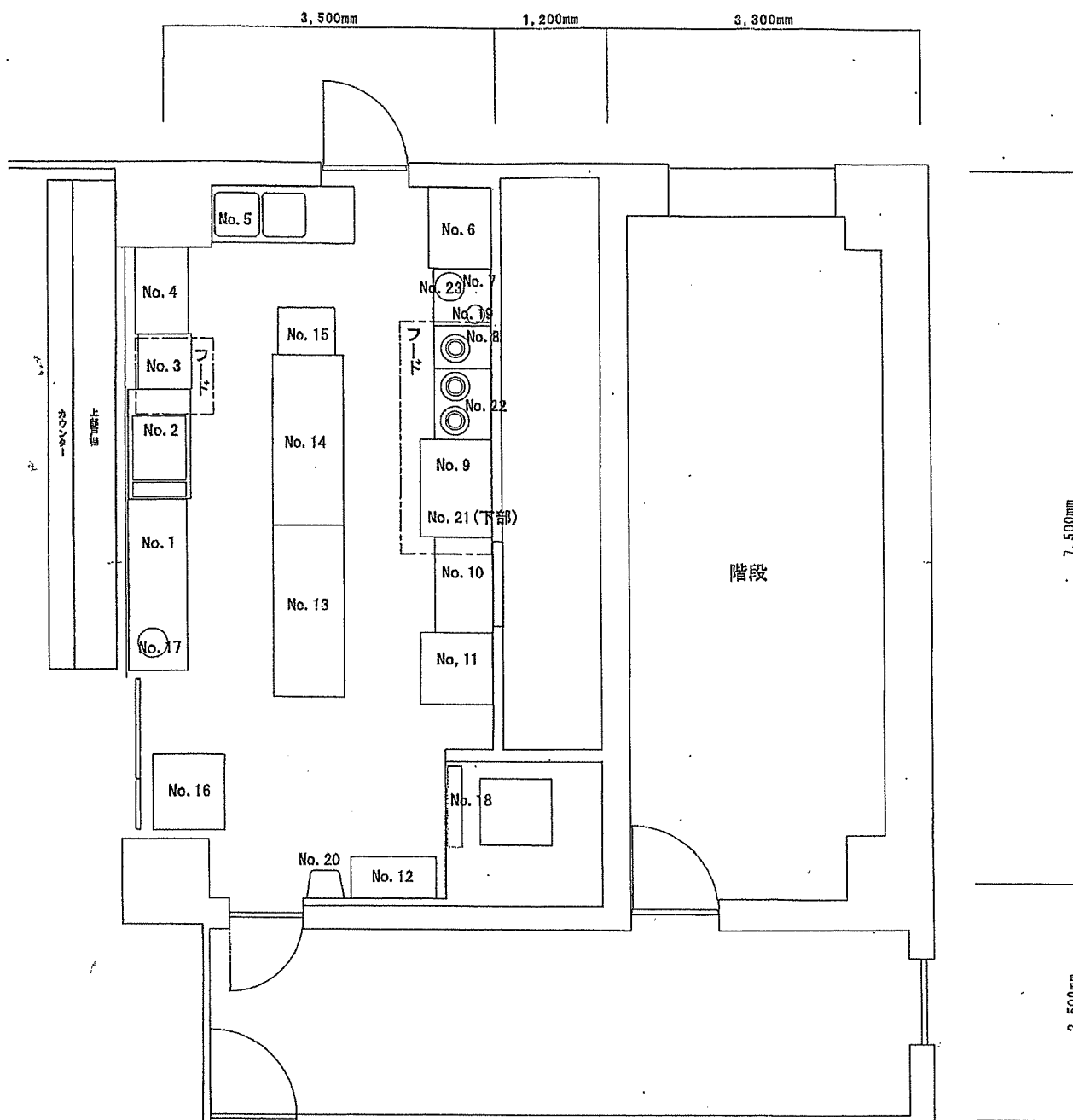
職 ・ 名 前：

電 話 番 号：

F A X 番 号：

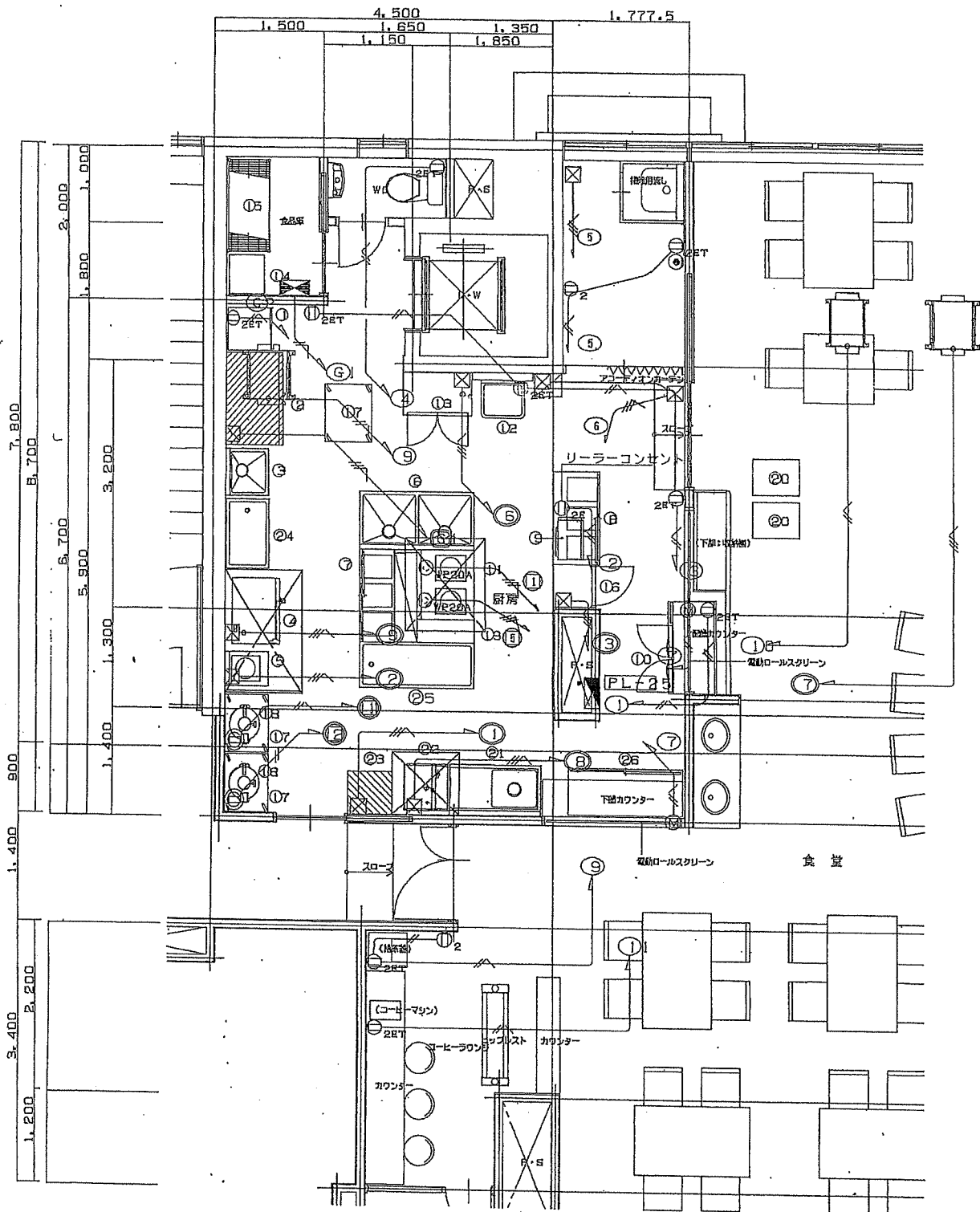
E - m a i l：

人間ドックセンター厨房設備配置図



No	設備等の名称	No	設備等の名称
1	コールドテーブル	13	戸棚付作業台（引き戸あり）
2	残菜ゴミ付きシンク	14	作業台（引き出しつき）
3	食器洗浄機	15	包丁・まな板消毒保管機
4	消毒保管機	16	サービスワゴン
5	2層シンク	17	炊飯ジャー（3kg）
6	冷凍冷蔵庫	18	ダムウェーター
7	作業台	19	電子レンジ
8	電気コンロ（1口）	20	手洗い
9	スチームコンベクションオーブン	21	棚（設備9の下部）
10	作業台（ワゴン式）	22	電気コンロ（2口）
11	保温庫	23	炊飯ジャー（3kg）
12	ラック（6段）		

県南センター厨房設備配置図



厨房詳細図 S=1/50

県南センター厨房設備詳細

品番	品名	規格・仕様	外形寸法 (mm)			数	給排水			ガス (都市ガス)			電気 (Kw)			蒸気			備考			
			間口	奥行	高さ		給水 (A)	排水 (A)	ピット	口径 (A)	消費量 (KWh)	単相100V	単相200V	三相200V	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (KWh)					
1	検査用冷蔵庫フリーザー	SD-136	555	651	850	1						0.097										
2	冷凍冷蔵庫	EXD-41P11A	1200	799	1920	1															※既存品	
3	一槽シンク	1S-66D	600	600	800	1	20	20	50													
4	電気3相-Aタイプクワイアブーン	SOOS-623RH-R	600	600	800	1	15	20	32 (断熱)												◎	
5	電磁調理器	MIR-3L	450	600	450	1	20 (452型)	20×2	50×2												◎	
6	二槽シンク	2S-157	1500	750	800	1	20×2	20×2	50×2													◎
7	台下戸棚 (引出し付)	UT-127	1200	750	800	1																
8	台下戸棚 (引出し付)	UT-126	1200	600	800	1																
9	電子レンジ	NE-7108P	510	360	306	1						1.260										
10	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNE-III	1200	600	800	1			40			0.210										◎
11	電磁調理器	MIR-1035SB	900	750	800	1																◎
12	深型手洗いシンク	WS-1002 Bg	580	490	721	1	20	20	50			0.016										(消毒装置なし)
13	包丁・まな板消毒保管機	KGSK-10-e	900	550	1900	1																
14	ライスタック	P-RT-120	510	510	1350	1																
15	A-パ-ILク-ク-ILク	P1900-4/L1220-4	758	613	1892	1																
16	温蔵庫	HGSK-5-e	550	550	1900	1																
17	移動台	CT-76	750	600	800	3																
18	I H 炊飯ジャー	NH-6G36	500	430	345	2						2.700×2										2升炊き
19	脇台	T-37	300	750	800	1																
20	サーベスフォン		610	459	973	2																
21	ソイルドテーブル	1S-126T	1200	650	820	1	20	20	50													
22	食器洗浄機	JME-45ORUA3-1	600	600	1380	1	15	50×2														○
23	消毒保管機	KES-251K	580	530	1920	1																○
24	作業台	T-96D	900	600	800	1			40													
25	作業台	T-156D	1500	600	800	1			40													
26	台下戸棚	UT-156	1500	600	800	1																
設備容量合計												1.583	5.400	36.073								

(注) 設備容量の数は各1台当たり