

仕 様 書

この仕様書は、給食管理システム（以下「機器」という）の購入及び保守（5年）について適用する。なお、応札は、別紙1で示した機器の中から選択して行うこと。

I. 機器購入に係る仕様

1 品名及び規格（型番）、メーカー名、数量等

- (1) 品名及び規格（型番）、メーカー名、数量は、別紙1のとおりとする。
- (2) 機器の性能・機能に関する要件は、別紙2のとおりとする。

2 一般的条項

- (1) 受注者は、機器の納入期限を厳守するとともに、納品にあたっては、事故が生じないよう十分配慮し、疑義が生じた場合には、当院に連絡すること。
- (2) 機器を当院に引き渡すまでの調整、保安及びその他必要な管理については、受注者が責任を持って行うこと。
- (3) 受注者は、機器の引き渡しの際、次の書類等を提出すること。
 - ア 機器の構造、機能及び取り扱いに関する説明書とメーカー発行の保証書
 - イ 機器に付属する消耗品及び予備品の明細一覧表
- (4) 新品・未開封のものを納品すること。

3 納入期限

令和4年3月31日（木）

なお、納入に際し予め納入場所を確認し、当院が別途指定する日時に納入すること。

4 納入場所

広島市立舟入市民病院 本館 栄養室 【担当：元廣】
（広島市中区舟入幸町14番11号）

5 検査及び引き渡し

受注者は、納品及び調整完了後、速やかに事務室用度担当に連絡し、当院の指定する者の検査を受け、機器の引き渡しを行うこと。

検査の際は、発注したメーカー名・規格・型番等が明確に確認できるものを用意しておくこと。確認できない場合は検査不合格とする。なお、検査の結果、不合格となった場合の取り替え等に要する費用は、受注者の負担とする。

6 保証期間（ハードウェアのみ）

本機器検査受領後1か年とする。ただし、受注者又は製造者の責任に帰する機器の破損及び故障については、保証期間終了後であっても無償修理又は良品と取替えるものとする。

II. 保守業務にかかる仕様

1 業務対象

I. に記載されたソフトウェアを対象とする。

2 業務の目的

本業務は、広島市立舟入市民病院に設置した給食管理システム（以下「本システム」という。）について、その正常な機能を維持し、且つ良好な状態で稼働させるために、受注者が障害発生時の早期復旧等に必要な作業（以下「本件業務」という。）を行うことを目的とする。

3 履行期間

令和4年4月1日から令和9年3月31日まで

4 業務時間

(1) 受付時間

原則、土曜日、日曜日、祝日（振替休日を含む。）、年末年始（12月30日から1月4日まで）を除く平日の9時から17時まで

(2) 作業時間

本システムの保守作業は、原則、土曜日、日曜日、祝日（振替休日を含む。）、年末年始（12月30日から1月4日まで）を除く平日の9時から17時までとする。但し、時間外対応を希望される場合は栄養室の職員の勤務時間都合に合わせて対応するものとする。

5 業務内容

本件業務の内容は、次に掲げる業務とする。

- (1) 本システムに関する問い合わせや障害が発生した場合、電話及びメールでの問い合わせに対する回答や障害対応に関する発注者のサポートを実施する。
- (2) 障害や問合せに関して、状況確認・調査、復旧を行う際にリモート保守回線の使用を可とする。但し、受注者にて現地での直接対応が必要と判断するような場合、現地に赴き必要な支援を行うこととする。その際発生する作業費、交通費は受注者の負担とする。
- (3) 本システムの不稼働を含む稼働不良に対する原因調査および修復を行う。
- (4) 発注者の栄養室からの電話、文書、電子メール等による本システムの通常操作・運用方法に関する相談に対するサポートを行う。
- (5) 第3号において、障害の原因が本システムに起因することが判明した場合は、受注者は速やかにその障害を取り除き、業務の運用停止期間を最低限度に抑えるように努力するものとする。受注者が相当の努力をなしても当該障害を解決できない場合は、受注者は発注者と協議して、暫定的な回避策を講じることとし、また、受注者は障害回復作業に必要な情報の提供等の支援を行う。
- (6) 第3号において、障害の原因が本システムになかった場合、または発注者の責に帰すべき事由によるものであった場合は、受注者は原因調査に要した費用を発注者に請求できる。
- (7) 発注者が要望する各種帳票等の新規作成、修正等の軽微な改修作業を行う。

6 業務対象外の項目

- (1) 発注者の操作ミスによる本システム、および本システムが動作するサーバ等のハードウェア（以下、「本件ハードウェア」という。）の不稼働および動作不安定を解消するための作業。
- (2) 発注者が本システムの設定を変更したことによる本システムおよび本件ハードウェアの不稼働および動作不安定を解消するための作業。
- (3) 受注者の同意なしに、本システムがインストールされている本件ハードウェアに第三者ソフトウェアを発注者がインストールしたことに起因する本システムおよび本件ハードウェアの不稼働および動作不安定を解消するための作業。
- (4) 発注者の、本システムが動作する機器の移設に伴う作業。
- (5) コンピュータウィルスに感染したことに起因する本システムおよび本件ハードウェアの不稼働および動作不安定を解消するための作業。
- (6) 他システムやハードウェアの変更に伴う本システムおよび本件ハードウェアの調整、改修、動作確認の作業。
- (7) 他システムや本件ハードウェア以外のハードウェアのトラブルに伴うあらゆるデータの復旧作業。
- (8) 制度改定によるソフトの変更対応。
- (9) 発注者の要望によるソフトの変更対応。

7 リモートメンテナンス

受注者は、本件業務を遂行するために、受注者の判断でリモート保守回線を利用したリモートメンテナンスを行うことができるものとする。

- (1) リモートメンテナンスを実施する場合、受注者は発注者にリモートメンテナンス開始を連絡し、発注者の承認を受けた後に実施するものとする。また、受注者はリモートメンテナンスが終了した場合、発注者及び情報システム部門担当者に実施結果及びログ採取・プログラム送受信等の有無を含めた報告を行うものとする。なお、リモートメンテナンス開始および終了に係わる手順は、別途協議により定めるものとする。
- (2) リモートメンテナンスに必要な専用の保守回線の設置は、発注者の負担で行うものとし、当該回線の月額基本料金等の料金は発注者が負担するものとする。
- (3) リモートメンテナンスに必要なルータ等の通信機器は、発注者の負担により受注者が設置するものとし、発注者は当該通信機器の設置場所を無償で提供するものとする。

8 報告

受注者は、個々の本件業務完了の都度速やかに、作業報告書を発注者へ提出するものとする。また、各年度の履行期間満了後に提出する委託業務実施報告書は、受注者の書式で記名・押印のあるものとし、当該履行期間満了後速やかに発注者へ提出し確認を受けなければならない。

9 業務実施上の留意事項

- (1) 受注者は、当該施設が公共医療施設であることを認識し、何人にも不快感を与えないよう作業に従事しなければならない。
- (2) 受注者は、あらかじめ現場責任者及び技術員の住所・氏名を発注者に報告するものとする。現場責任者又は技術員に変更があったときも、また同様とする。
- (3) 業務を行う日時については、特に定める場合を除き、発注者の業務に支障のない日時とし、別途協議して定めるものとする。

10 その他

本仕様書に関し疑義を生じたとき、又は本仕様書に定めのない事項については、当院職員と協議のうえ、決定するものとする。

品名及び規格（型番）、メーカー名、数量

品名		規格（型番）	メーカー名	数量
栄養管理システム				1 式
内 訳	(1) ソフトウェア			
	基本システム「給食の匠 PRO」 ※栄養管理/給食管理			1 式
	(2) サーバ			
	① PRIMERGY RX1330 M4 ラックベースユニット(2.5 インチ HDD/SSD×8/450W 電源×1)	PYR1334R2M		1
	② Windows Server 2019 Standard (ダウンロードサービス付き Windows Server 2016 Standard インストール)	PYBWPDS6		1
	③ Windows Server 2019 Device CAL	PYBWCD01B		3
	④ Microsoft SQL Server 2019 Standard インストール	PYBWBL9		1
	⑤ Microsoft SQL Server 2017 Standard メディアキット	PYBWBL72		1
	⑥ Microsoft SQL Server 2019 Device CAL	PYBWCD01S		3
	⑦ Xeon プロセッサ E-2224 (3.4GHz/4 コア/8MB) ×1	PYBCP57ED		1
⑧ メモリ 8GB (8GB 2666 UDIMM ×1)	PYBME08UF		2	
⑨ RAID 設定サービス(RAID1)	PYBAS1S2		1	
⑩ 内蔵 2.5 インチ SAS HDD-600GB (10krpm)	PYBSH601E3		2	
⑪ 内蔵 DVD-ROM ユニット	PYBDV121		1	
⑫ SAS アレイコントローラカード	PYBSR3FA		1	
⑬ 電源ケーブル(AC100V 対応/3m)	PYBCBP102		1	
⑭ ServerView Suite DVD(Tools)&ドキュメント	PYBSVT1		1	
⑮ ラックレールキット	PYBRRS2		1	
⑯ KVM ケーブル(USB、1.8m)	PY-CBKCU01		1	
⑰ 高機能無停電電源装置(Smart-UPS SMT 1500 RMJ)	PY-UPAR152		1	
⑱ PowerChute Business Edition v10.0	B5140R57C	データシステム ソリューション	1	
(3) 端末				
内 訳	① ESPRIMO D7010/F ※デスクトップ PC ・ESPRIMO D7010/F(ヘルスケアモデル) ・Windows 10 Pro(64bit 版) ・[CPU 変更]→Core i3-10100 プロセッサ ・メモリ 4GB DDR4(4GB×1)(DIMM) ・[HDD 変更]→HDD 128GB フラッシュメモリ ・[追加]DVD-ROMドライブユニット ・抗菌キーボード ・抗菌マウス(光学式) ・セキュリティチップ 2.0(PTT) ・PCIExpress×1(LP)	FMVD50005		4 式
		FMCPR0SB		
		FMCHDD0XY FMCBAY0AF		
② DISPLAY E22-8TA LED	VL-E22-8TA		4	
内 訳	③ LIFEBOOK A5511/G ※ノート PC ・A4 ワイドスタンダード ・Windows 10Pro(64bit) ・Core i5-1145G7 ・メモリ 4GB(4GB DDR4 SDRAM×1) ・[HDD 変更]→HDD 暗号化機能付フラッシュメモリ(DRAM-less SSD/PCIe NVMe) 128GB ・[追加]内蔵 DVD-ROMドライブユニット ・15.6 型フル HD ・指紋センサーなし ・[追加]802.11ax 無線 LAN&Bluetooth ・[変更]→日本語キーボード(86 キー、JIS 配列準拠(テンキー付)) ・[追加]マウス添付(光学式) ・USB Type-C×1、USB Type-A×3 ・AC アダプタ ・[変更]→大容量バッテリー ・BUFFALO TERA Station	FMVA86002		1 式
		FMCHDD10P		
		FMCBAY0AJ		
		FMCNET0CR FMCKBD0BN FMCPTD01X		
		FMCBAT01E		

又は、

品名		規格（型番）	メーカー名	数量
栄養システム				1 式
内 訳	(1) ソフトウェア関連			
	栄養システム「OrangeMeister Ver.2」 ※Server ライセンス:1 Client ライセンス:5 構成		シー・アイ・エス	1 式
	(2) ハードウェア関連			
	サーバ、クライアント、周辺関連機器 ※サーバ:1 式 クライアント:5 式			1 式

特記事項

1. 機器の納入時に必要となる搬入、据付、調整に係る経費を含むこと。
2. システム更新に伴う電子カルテ対応(電子カルテ側作業、サーバセットアップ作業、データ抽出(既存システム側))、電子カルテ給食管理システム間の連携テスト(パターンテストのみ)、オーダーリング連携、データコンバート(食品・料理・献立 Data)、並びに当院の給食管理業務において必要なカスタマイズに係る経費を含むこと。
3. 機器の納入時に既存品を院内の指示する場所に移動させること。

機器の性能・機能に関する要件

No	項目	性能・機能
1.	全般	<ol style="list-style-type: none"> 1. 帳票類はエクセルで出力できること。 2. 帳票類は設定により画面表示(プレビュー)ができること。 3. 同一の業務を複数端末で行えること。 ※ 他日での献立作成等 4. 日付入力カレンダーから指示、直接入力と両方できること。 5. 個人献立に対応できること。 6. 帳票毎に印刷プリンターの設定が行えること。 7. 複数の帳票のパターン登録(設定)が行え、一括(自動)または手動で印刷できること。 8. コード入力時にダブルクリックまたは右クリック等で検索ができること。 9. コード入力は検索から選択入力、および直接入力と両方できること。 10. ガイドメッセージが表示されること。 11. 一括処理、取り消し操作時に確認のメッセージボックスが表示されること。 12. メニュー画面は、献立作成業務・発注業務等、業務ごとに整理され表示されること。 13. 画面表示、印刷設定等、端末ごとに設定が行えること。 14. マスタ管理が容易に行えること。 15. マスタ更新は日時を指定して更新できること。 16. 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)および、日本人の食事摂取基準(2020 年版)に対応しており、それらの改訂に応じてデータの更新(摂取基準値、年齢階層範囲、表示栄養素の種類等の変更やそれに伴う帳票(給与エネルギー目標量、個人別推定エネルギー必要量等)の様式変更)を行うこと。
2.	献立管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 献立の登録、変更、複写が容易に行えること。 2. 一画面で複数食種、複数日(7日)の献立作成が行えること。 3. 献立作成画面で料理、食品の追加、変更、削除が容易に行えること。 4. 献立作成画面で料理マスタの編集ができること。 ※食品マスタからの検索、入力ができること。 5. 献立作成画面で料理コード、食品コードの表示・非表示が容易に行えること。 6. 料理の一括追加、一括挿入、一括削除が行えること。その際、実行する食種・食区分・位置が指定できること。 7. 食品の一括挿入、変更、削除が行えること。実行時に料理マスタの更新、新料理への登録、および登録しないことの選択が行えること。 8. 献立編集画面から料理の作成および料理マスタへの登録ができること。 9. 献立編集画面で作成した料理は料理マスタへの登録をせず、献立への登録ができること。 10. 献立作成画面で表示する食種順を容易に設定できること。また、その設定は端末ごとに行えること。 11. 献立編集時に直接登録されない参照(仮編集)機能があること。 12. 6回食(間食)の登録が行えること。 13. 一献立あたりの料理および食品の登録数に上限を設けないこと。 14. 献立編集画面で、料理の食品使用量を%で変更できること。 15. 料理の食品使用量を%で変更する場合、選択した料理のみ実行できる、または%変更不可の料理を選択できること。 16. 院内約束食事箋の栄養量と比較しながら作成できること。 17. 指定された期間の日ごと及び平均の成分を確認しながら献立編集ができること。 18. 以下の各種複写機能があること。 <ol style="list-style-type: none"> ① 一食種より任意の食種へ複写できること。その際、複写元および複写先の食種、食区分も選択できること。 ② 指定期間の一括複写ができること。その際、複写元および複写先の食種、食区分も選択できること。 ③ 食区分ごとの入れ替えができること。その際、日付、食種の指定もできること。 ④ 連続して作業を行う場合、設定を保存する機能があること。 19. 献立作成時、期間指定内で同一料理・同一食品の重複をチェックできる機能があること。

		<p>20. 他食種の献立内容を参照しながら献立作成が行えること。</p> <p>21. 以下の献立、サイクル献立内容一括処理機能があること。</p> <p>① 食品変更・修正・削除が処理できること。</p> <p>② 料理変更・修正・削除ができること。</p> <p>③ 食種を指定して実行できること。</p> <p>22. 以下の献立表を有すること。</p> <p>① 週間献立(1食種毎に指定した期間を表示)</p> <p>② 月間献立(1食種、期間指定、7日毎の改行)</p> <p>③ 予定・実施献立(同日、7食種を表示)</p> <p>④ 掲示用献立(選択食の表示)</p> <p>23. 献立表は、対象食種、期間を指定して出力できること。</p> <p>24. 献立表の栄養量表示は必要に応じて項目を設定できること。</p> <p>25. 以下帳票が出力できること。</p> <p>① 検食簿</p> <p>② 提供食数(日報、月報)</p> <p>③ 患者年齢構成表</p> <p>④ 給与栄養目標量</p> <p>⑤ 食料品消耗日計表</p> <p>⑥ 食品納品・消費・在庫等に関する帳票</p> <p>⑦ 使用料理一覧表(食品別)</p> <p>⑧ 給食業務日誌</p> <p>⑨ 荷重平均成分値算出表(期間指定が行えること)</p> <p>⑩ 年齢別荷重平均栄養所要量表</p> <p>⑪ 調理場献立表(確認用)</p>
3.	個人献立作成	<p>1. 個人対応の献立を登録できること。</p> <p>2. 基本献立編集と同等(料理入れ替え等)の作業が行えること。</p> <p>3. 患者の指示内容(オーダー)に合わせて、自動で主食・飲物の代替えができること。</p> <p>4. 禁食入れ替え料理に変更した場合(個人献立登録)、オーダーでの主食指示内容への自動代替えは行わないこと。</p> <p>5. 禁食入れ替え料理変更後、食種の変更オーダーが送信された場合、個人献立はリセットされること。</p> <p>6. 禁食コメントと食品とでチェックリストに上がり、変更一覧として印刷できること。</p> <p>7. 個人献立編集画面より、禁食入れ替えが行えること。</p> <p>8. 禁食入れ替対象料理は表示色が違うなど、見やすいレイアウトとすること。</p> <p>9. 禁食入れ替えは、変更日を中心に一週間のメニューを参照しながら行えること。</p> <p>10. 個人献立画面より、料理毎に喫食率を入力でき、摂取栄養量の計算が容易にできること。</p>
4.	アレルギー・患者プロフィール(食事箋)連携	<p>1. アレルギーコメント(禁食コメント)と対象料理との連携は食品マスタで行えること。</p> <p>2. アレルギーコメントを複数有する患者の場合、代替え料理を入力する画面ですべての対象コメントを参照しながら、変更作業が行えること。</p> <p>3. 電子カルテからオーダー送信される主食コード、飲み物コード、および付加食についてもアレルギーコメント(禁食コメント)とでチェックされる機能があること。</p> <p>4. 禁食入れ替え後、結果一覧表が出力できること。(患者 ID、患者名、全禁食コメント、対象料理、代替え料理)</p>
5.	食数管理(オーダー連携)	<p>1. 患者属性登録できること。(患者 ID、患者名、カナ名、性別、生年月日、病棟、病室、入退院日等)</p> <p>2. 患者検索が容易にできること。(食種・病棟・主食・コメント等の条件を設定できること)</p> <p>3. 朝食の食事箋指示の主食が、パンまたは米飯の指示かによって副食が A 献か B 献に自動で振り分けられる機能があること。</p> <p>4. 変わりごはんや麺類などが主食となる献立の場合、食事箋指示の主食に上書されない機能があること。</p> <p>5. 糖尿病食など、基本献立上に主食量の増減がある場合、オーダー上の主食に上書かれず、単位調整ができる機能を有すること。</p> <p>6. 選択食アンケート用紙が出力できること。</p> <p>7. 選択食のアンケート配布の情報から結果を容易に登録できること。</p> <p>8. 選択食アンケート用紙は、コメントが付加された場合に出力されないこと。</p>

		<p>9. 以下の帳票類または同等の内容を出力できる帳票を有すること。</p> <p>① 食数集計表(病棟別・食区分別、食種別に条件により出力可能なこと)</p> <p>② 主食集計表(調理場作業表に含まれれば不要)</p> <p>③ 飲物集計表(調理場作業表に含まれれば不要)</p> <p>④ コメント集計表(検索条件を設定可。フリーコメント検索機能も要する)</p> <p>⑤ 禁止コメント・変更料理一覧表(患者別)</p> <p>⑥ 付加食一覧表</p> <p>⑦ 食事箋変更一覧</p> <p>⑧ 食事箋変更一覧(差分)</p> <p>⑨ 調理場作業表</p> <p>⑩ 加熱加工記録簿</p> <p>⑪ 病棟別使用料理一覧表</p> <p>⑫ 病棟別配膳表</p> <p>10. 食事箋変更一覧は変更区分が表示されること。</p> <p>11. 食事箋変更一覧は変更前後を並べて表示し、変更箇所を太字等でわかりやすく表示すること。</p> <p>12. 調理場作業表には料理毎に総数、きざみ等の形態調整コメントの数、対象食種(数)、対象病棟(数)が表示されること。</p> <p>13. 病棟別配膳表にはコメント・フリーコメントとも出力できること。</p> <p>14. 以下の月次帳票または同等の内容を出力できる帳票を有すること。</p> <p>① 食数集計表</p> <p>② 病棟別食数一覧表</p> <p>③ 日別食数集計表</p>
6.	食 札	<p>1. 食札のレイアウト編集ができること。</p> <p>2. 個人献立の栄養量の出力が可能なこと。</p> <p>3. 出力する栄養量は食種ごとに設定できること。</p> <p>4. 食札は4色以上のカラー印刷ができること。</p> <p>5. 食種によって食種名の背景色または文字色が設定できること。</p> <p>6. 個別対応にて標準献立と差異が生じた場合、わかりやすくマーク(色)されること。</p> <p>7. 代替え料理はマークが付き、標準献立との差異がわかりやすく表示されること。</p> <p>8. 食札に出力できるコメント数は指示コメント、付加食コメント合わせて8個以上は可能であること。</p> <p>9. 出力コメントは目的に応じて文字色の設定ができること。</p> <p>10. コメントの出力される場所は指示コメント、付加コメント等目的別に位置が指定できること。</p> <p>11. 付加食はコメントコード、または料理コードのいずれかで出力できる機能を有すること。</p> <p>12. フリーコメントも出力できること。</p> <p>13. 食札の出力順が設定できること。</p> <p>14. 経管栄養剤の前倒し配膳に応じた食札または同等の帳票(付加食用の札)が出力できること。</p> <p>15. 食札を一括出力後、その後取り込まれた差分のみ出力できる機能があること。</p>
7.	材料管理	<p>1. 当日使用食品は予定人数から発注データを自動作成できること。</p> <p>2. 発注業者の登録・変更が容易に行えること。</p> <p>3. 食品の単価登録ができること。</p> <p>4. 食品ごとの使用量が集計できること。(期間・食種指定等の条件による)</p>
8.	食種設定 (食種マスタ)	<p>1. 電子カルテとの連携食種(副食)は、献立作成食種を基に主食・飲み物・間食等の組み合わせ(パターン登録)によって容易に作成(設定)できること。</p> <p>2. 副食の献立内容(パターン展開された結果)の確認ができること。</p> <p>3. 食種名とは別に帳票に出力する表示が設定できること。</p>
9.	料理マスタ	<p>4. 料理に補助コメントを入力できる機能があること。</p> <p>5. 食品毎に調理指示(カット指示、調理指示)を入力できること。</p> <p>6. 煮物、あえ物等、区分を設定しての登録ができること。</p> <p>7. 料理検索が容易に行えること。(コード・カナ・文字・区分・使用期間・使用食種)</p> <p>8. 一料理内に同じ食品を2回以上登録できること。</p>

10.	ハードウェア 動作環境 (サーバ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. ハードウェアは、導入時点での最新 OS が安定動作し、かつ給食管理システムが動作するのに問題がないスペックを有すること。 2. 搭載するメモリについては、導入時にサーバ OS+給食管理システム本体が安定稼働するのに必要なメモリを実装させると共に、将来拡張が必要となった場合の空きスロットがあること。 3. サーバ本体については故障時の業務影響を考慮し、ネットワーク、電源、HDD 等については故障時の影響が少なるように冗長化対策を行うこと。 4. サーバ本体は、当院のサーバ室のサーバラックへの搭載ができること。 5. サーバ本体へは、当院の電子カルテ及び部門システムが現在使用している KVM モニタ(マウス・キーボードを含む)を流用できること。 6. サーバ本体への UPS 及び電源管理ソフトによる運用管理が行えること。 7. 給食管理システムのデータバックアップが外部記憶媒体でのバックアップが可能なこと。 また、バックアップされるデータの世代管理がなされていること。タスクスケジューラ等を利用して、自動バックアップ管理等が行えること。
11.	ハードウェア 動作環境 (クライアント)	<ol style="list-style-type: none"> 1. ハードウェアは、導入時点での最新 OS が安定動作し、かつ給食管理システムと Office 等の業務アプリケーションを同時に使用しても問題がないスペックを有すること。 2. 搭載するメモリについては、導入時に最低 4GB 以上のメモリを実装させると共に、将来拡張が必要となった場合の空きスロットがあること。 3. 搭載する HDD は最低 500GB 以上、又は SSD128GB 以上のディスク容量を有すること。
12.	ソフトウェア 動作環境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用する OS 及びバージョンは、クライアント・サーバ共に給食管理システムを動作させる上でベンダーにて安定動作を保証している最新版の OS (及びバージョン)で導入されること。 2. 使用する OS で公開されているパッチやサービスパック等の更新プログラムは必要なものを最新化した形で導入提供すること。 3. Office 系のアプリケーションは、給食管理システムで安定動作が保証している最新版で導入されること。Office 系アプリケーションで公開されているパッチやサービスパック等の更新プログラムは、OS の場合と等価であること。 4. セキュリティ対策ソフトについては当院の指定するメーカー製品がサーバ及びクライアント端末で導入可能なこと。 5. 給食管理システムが電子カルテと相乗り可能なこと。 ※給食管理システムとの相乗りは、ノート端末のみを想定する。
13.	障害時対策	<ol style="list-style-type: none"> 1. 端末及びサーバについては、UPS を接続し、不意な瞬電や停電時の対応をとれること。 2. 端末及びサーバは HDD 故障等が発生し、リカバーが必要となった場合に、稼働時状態に速やかに復旧できるように HDD イメージ等の作成を行えることと、作成されたイメージを提供可能なこと。 3. 障害時にベンダーからリモート接続等を行い、サーバ状態の確認やリモート保守が可能な手段を提供可能なこと。接続方法は常時接続とはせず、必要に応じて病院側に接続依頼を行い、リモート接続を行うこと。 4. 通常時は特定の端末を I/F 端末等の用途で使用するが、障害発生時に他の端末でもその機能が代替可能な環境構成をとれること。I/F の切り替えに際して、システム停止時間が可能な限り短くなるように、利用者にてプログラム起動等を行えば済むような操作的に簡便なものであること。 5. 給食管理システムで使用するプリンタは、プリンタのハード故障や印刷障害が発生した際に、業務停止が発生しないようにすること。 ① 主機と同一メーカー・機種での予備機は、いつでも使える状態であること。 ② ソフトウェア上から利用者が出力先変更等を行い、帳票印刷作業を継続できるようにすること。