

山都町包括医療センターそよう病院患者等給食業務委託仕様書

1. 業務名称 山都町包括医療センターそよう病院患者等給食業務委託
2. 履行場所 熊本県上益城郡山都町滝上476番地2 そよう病院栄養科
3. 契約期間 令和2年4月1日から令和5年3月31日まで
なお、令和2年3月31日までは当該業務受託の準備期間とし、当該受託準備に掛かる費用は原則委託者負担とする。
4. 予定食数

年間予定食数

(単位：食)

	朝食	昼食	夕食	計
普通食	9,371	9,312	9,319	28,002
特別食	6,073	6,041	6,049	18,163
検食	365	365	365	1,095
保存食	365	365	365	1,095
職員食	763	1,167	699	2,629
人間ドック食	0	50	0	50
合計	16,937	17,300	16,797	51,034

5. 給食時間

	給食時間
朝食	午前7時30分
昼食	午後0時(正午)
夕食	午後6時

6. 献立

給食の献立は、食品構成と原材料の選択に配慮し、衛生的で変化に富み、かつ、季節感のある食事を提供するよう努めること。

7. 業務従事者

- (1) 業務従事者数及び勤務形態

栄養士：1名

調理員：支障なく業務が遂行できる人数とすること。

※当該業務に従事している山都町職員3名を現在の給与規定に準じて雇用すること。

(2) 資格

常勤調理員のうち1名は調理師免許を有していること。

(3) 新規雇用

栄養士及び調理員を新規雇用する場合は、地元出身者を優先的に採用すること。

8. 業務責任者等の配置

(1) 業務責任者

栄養士を業務責任者とし、院長及び病院職員との連絡調整にあたらせること。

(2) 業務副責任者

常勤者の調理員の中から業務副責任者1名を選任し、業務責任者に事故等があるときはその任務にあたらせること。

(3) 食品衛生施設責任者

食品衛生責任者(兼任可)を配置し、業務の安全衛生管理及び従事者の健康管理に万全を期すること。

(4) 火元責任者

常勤調理員の中から火元責任者を選び、火災防止に関する業務を行うこと。

9. 業務区分

	項 目	そよう病院	受託事業者
業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・従事者配置表の提示		○
	上記の確認	○	
	緊急連絡網の作成	○	△
材料管理	食材料の調達(契約から検収まで)	○	△
	食材料の点検・食材使用状況の確認	○	
	食材料の保管・在庫管理・出納事務		○
栄養管理	病院給食運営の総括	○	
	栄養管理委員会の開催・運営	○	△
	院内関係部門との連携	○	△
	献立作成基準(治療食含む)の作成	○	
	献立表の作成	△	○
	献立表の承認	○	
	食数の指示・管理	○	△
	食事箋の管理(電子カルテ食事伝票受け取り含む)	○	○
食札の作成・管理(変更も含む)		○	

	項 目	そよう病院	受託事業者
栄養管理	嗜好調査・喫食調査等の企画実施	○	
	栄養ケア・マネジメント	○	
	残食調査の実施	○	△
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成	○	
	上記書類等の提出・保管	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書作成	○	○
調理作業管理	作業仕様書の作成		○
	上記の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	管理点検記録の作成		○
	上記の確認	○	
	調理（下処理含む）・盛付		○
	配膳・下膳作業（病棟）		○
	入院患者への配膳・同左下膳	○	△
	調理機械器具・食器等の洗浄、消毒・保管		○
	厨芥類、及び残飯等の処理		○
施設管理	給食施設、主要な設備の設置、改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具・食器等）の確保	○	
	その他の設備（調理器具・食器等）の保守、管理	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	食材料の衛生管理の点検	○	△
	施設・設備及び器具、食器等の衛生管理		○
	衣服、作業者の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保、保存・管理		○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	自主衛生管理の実施及び衛生管理簿の作成		○
	上記の点検・確認	○	
給食施設内・設備等清掃の実施		○	

	項 目	そよう病院	受託事業者
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練	△	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施（年1回）・報告		○
	定期健康診断の実施状況の確認・診断結果保管		○
	検便の定期実施（月1回）・報告		○
	検便結果の確認・保管	○	
	事故防止対策の策定		○
	事故防止対策の確認	○	
栄養指導	栄養指導の実施	○	
	栄養指導票の作成・記録・整備	○	
危機管理	食中毒発生時の指示	○	
	食中毒発生時の体制整備	○	○
	災害発生時の指示	○	
	災害発生時の体制整備	○	○
	食中毒、災害発生時の備蓄・管理	○	
	食中毒、災害発生時の食材調達	○	
病院医業等への協力	全体会への協力		○
	院内委員会への協力		○
	糖尿病教室への参加（配膳・指導）		○
	人間ドックでの食事提供		○
	その他の協力要請		○

10. 業務の指示

業務の指示は次の書面により行う。ただし、緊急の場合はこの限りでない。

指示単位	指 示 内 容
日	調理業務指示書（個票）
月	衛生注意事項

11. 他業務の連携

本院が導入している栄養管理システムを利用すること。

1 2. 施設・設備及び調理器具等の使用

(1) 施設及び設備の使用

調理業務は病院の施設、設備その他調理器具を町が受託者に対し無償で使用許可を行う。その他の物品等における病院と受託者の費用負担については「18経費の負担」としておりとする。なお、これに記載のないものは、協議して定める。

(2) 施設、設備、調理器具等の使用方法

受託者は施設、設備、調理器具等を適正な方法で使用する。また受託者が施設、設備、調理器具等を破損した場合は、院長に報告しその指示に従うものとする。なお、その原因が受託者の責による場合においては、その損害を賠償するものとする。

1 3. 安全・衛生管理

(1) 現場指導

受託者の業務責任者（または業務副責任者）は専門的な立場から、他の調理員へ調理指導を行い、院長との連絡を密にすること。

(2) 従事者の衛生管理

受託者は、従事者（代替要員を含む）に対し、年1回以上の健康診断を行い常に従事者の健康状態に注意すること。また、1か月に1回以上の腸内細菌検査を実施し、結果を院長に報告すること。引き続き業務に従事することに適さない場合は勤務させてはならない。

受託者は、H A C C Pの考えに基づき、あらかじめ定めた記録を行なう。

(3) 保存食の管理

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に基づき、適切に行うこと。

(4) 立入検査

受託者は地震の責任において、適宜立入検査を行うこと。また、町、保健所等の立入検査や必要な資料の提出を求められた場合はこれに応じること。

(5) 研修等

社内において定期的に安全衛生及び調理技術の向上のための教育、訓練を実施すること。また、年度当初に研修計画書を院長に提出すること。

(6) 報告

調理施設、備品、器具、食材料を点検、検収した結果、業務に支障をきたす恐れのある時は、業務責任者から院長に報告し、その指示を受けること。また、給食に異物混入があった場合やその疑いがあった場合も同様とする。

(7) 食中毒等の責任

受託者は、給食業務により生じた食中毒等の疾病については、その責任を負わなければならない。

1 4. 工程確認・検食

受託者は院長等が行う検食において、不具合と認められた場合は、手直しに応じなければならない

1 5. 危機管理マニュアルの提出

大規模地震や台風等の自然災害が発生した場合においても、入院患者への給食を完全に実施する必要がある。このことから、給食業務に携わる職員の派遣方法を明記した危機管

理マニュアルを策定し、委託業務開始までに院長に提出する。

16. 報告・記録

日常点検、その他報告、記録は次に掲げる書面により行い、献立表は2週間前まで等、期日を定めて院長に報告する。

- (1) 食品構成表
- (2) 献立表
- (3) 食料品消費日計表及び在庫量表
- (4) 発注書・納品書
- (5) 衛生管理記録簿
- (6) 標準作業手順書
- (7) 検便・健康診断結果
- (8) 納入業者検便結果
- (9) 食材使用報告書

17. 委託料の支払

(1) 委託の種類

管理運営費（ただし食材費については委託者側負担とする）

(2) 支払方法

契約金額の12分の1に相当する額を履行の翌月、請求により支払う。ただし、千円未満の端数は履行期間の最終月の支払いに含めるものとする。

18. 経費の負担

そよう病院と受託者の経費の負担は次のとおりとする。

但し、そよう病院の事項にあっても受託者の過失により生じた損害の費用は、受託者の負担とする。

経費項目	そよう病院	受託者
衛生消耗品（マスク等）、パソコン・FAX等通信機器設置費、光熱水費、施設・備品の維持管理費、食器食缶、調理器具洗剤、ポリ袋・ゴミ袋、害虫駆除費用、使い捨て手袋とペーパー、消毒薬、DPD試薬、手洗い用品、清掃用具	○	
調理員の被服類（帽子・白衣・エプロン・靴）、救急薬品、事務用品、人件費（福利厚生費、健康診断費、検便費用含む）、職員研修費		○

19. その他

(1) 地元業者からの調達

給食材料は、地域の活性化を図るため、地元業者より調達するよう努めるものとする。

(2) 地産地消の推進

食の安全性の確保及び地産地消を推進する観点から、米については100%地元産を使用するものとし、古米は使用しないこと。その他の食材についても、季節のものを中心に新鮮な食材を用い、冷凍食品の使用は多くならないよう注意する。

山都町産、熊本県産の食材をできる限り使用するよう配慮すること。

20. 協議

この仕様書は業務の大要を示すものであり、定めのない事項は院長と協議して実施すること。