

美祢市病院等事業における給食調理等業務委託仕様書

1 業務の目的

美祢市立病院、美祢市介護老人保健施設グリーンヒル美祢（以下、「グリーンヒル美祢」という。）及び美祢市立美東病院（以下、「美東病院」という。）における食事は、入院患者、入所者等に対する治療行為の一環であり、疾病の治療若しくは療養上の効果を高めるために必要な栄養源の補給である。

受託者は、上記の趣旨を理解の上、関係法令を遵守し、材料、栄養、調理、盛付及び安全衛生等において常に改善を心がけ、良質な食事を提供することを目的とする。

2 業務の内容

入院患者及び入所者等に提供される食事の調理（以下、「給食調理業務」という。）及びこれに付随する業務

業務量の参考として、令和元年度の実績は別添1のとおり。

3 委託期間

令和3年4月1日から令和6年3月31日まで（3年間）

4 業務の実施時間

配膳及び下膳の時間は、次のとおりとする。

朝食	配膳	8時
	下膳	8時30分以降（美東病院は8時50分以降）
昼食	配膳	12時
	下膳	13時00分以降
夕食	配膳	18時
	下膳	18時30分以降

5 保存食の確保

- (1) 保存食を毎食毎に確保し、2週間保存すること。
- (2) 原材料及び調理済み食品毎に、50g程度を容器内に密封し、-20度以下で保管すること。

6 従業員の配置

- (1) 乙は各施設へ、次の職種の従業員を配置（以下「施設内配置従業員」という。）し、1食あたりの業務量を履行できる人数を揃え業務を行うこと。
 - ア 栄養士または管理栄養士
 - イ 調理師及び調理員

ウ その他補助員

- (2) 乙は、施設内配置従業員を選定した時は、あらかじめ当該配置従業員を甲へ報告するものとする。
- (3) 乙は、施設内配置従業員のうち、業務責任者を選任し、あらかじめ甲へ通知すること。
- (4) 甲は、業務の履行に関する指示は業務責任者に行うものとする。
- (5) 業務責任者は、業務を円滑に履行するため、又は、業務や経営の向上を図るため、甲へ方策を提案することが出来るものとする。

7 施設内配置従業員の健康及び衛生管理

受託業者は、下記の項目を遵守すること。

- (1) 乙は施設内配置従業員の健康診断を年1回実施し、結果を甲に報告すること。
- (2) 乙は施設内配置従業員の検便を、月1回以上（5月～10月は2回以上）実施し、結果を甲に報告すること。
- (3) 施設内配置従業員若しくはその家族が赤痢等の「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」による第1類感染症から第3類感染症までの感染症若しくは感染症の保菌者となった場合、その従業員には全ての業務をさせてはならない。
- (4) 施設内配置従業員が化膿性創傷又は伝染性皮膚疾患に該当することとなった場合、その従業員には全ての業務をさせてはならない。また、必要に応じて労働災害を適用させること。
- (5) 施設内配置従業員には、作業の前後に必ず手指洗浄及び消毒を実施するだけでなく、身体や衣服は常に清潔を心掛け、必要に応じてマスクや衛生手袋を着用するなど衛生管理を遵守させ、下膳後の食器類を十分に洗浄消毒保管するなど設備や施設を常に清潔に保つよう管理させると共に衛生管理等の教育訓練を定期的実施すること。
- (6) 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付衛食85号厚生省生活衛生局長通知（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号））を遵守し常に衛生管理に努めるとともに、食中毒の防止等安全管理を徹底し万全を期すこと。
- (7) 甲は必要に応じて給食施設内の点検を行うものとする。この結果、改善の必要がある場合、乙は速やかにこれに対応すること。
- (8) 新型コロナウイルス、インフルエンザ等特に注意を要する感染症が懸念される状況では、施設内から示された行動規範を遵守すること。

以下の項目については、美東病院のみに適用するものとする。

- (9) 従業員間の協調を図り、従業員の心身の健康に留意するとともに、従業員間の越権的な指示や命令、その他ハラスメントに該当する行為を確認し

た場合は、厳正に対処すること。

8 業務代行の保証

乙は、業務停止等になった場合の保証として、あらかじめ代行の出来る第三者を指定しておくこと。

9 給食調理等に係る業務

次の事項は、乙が行うものとする。

- (1) 作業仕様書、作業計画書、調理、盛り付け、配膳、下膳、食器洗浄消毒及び調理作業に関する管理点検記録の作成
 - (2) 食材の調達及び保管並びに食材に関する出納事務
 - (3) 給食施設及び設備の管理
 - (4) 調理器具、食器及び備品等の保守、管理
 - (5) 勤務表、業務分担及び職員配置表の作成
 - (6) 食材、施設、設備、調理器具、食器及び備品等の衛生管理並びにそれらの納入業者への衛生管理の指示
 - (7) 衛生管理簿の作成
 - (8) 甲が開催する病院の栄養給食（栄養）委員会への出席及び同委員会での建設的な提案・情報提供
 - (9) 甲が病院内で行う嗜好調査や喫食調査等の企画及び実施の参加
 - (10) 美祢市立病院及びグリーンヒル美祢においては、乙の栄養士が毎食必ず配膳前の点検を行うものとする。また、美東病院においては、栄養士が不在の際は、調理員等が代わりに行うものとし、その業務の質を維持すること。
 - (11) 日々の調理員の健康チェック表の記載
- 以下の項目については、美東病院のみに適用するものとする。
- (12) 平均週5日の献立表の作成
 - (13) 乙が準備した備蓄非常食については、種類、数量及び消費期限について、乙が管理する。
 - (14) 調理員の技術向上のため、施設内配置従業員に対し、職場内実地研修を開催すること。

10 上記以外で甲が行う業務

次の事項は、甲が行うものとする。

- (1) 給食施設及び給食調理業務等に関する運営の統括
- (2) 献立表作成基準の作成
- (3) 食数の指示及び管理
- (4) 食事箋の管理

- (5) 検食の実施及び評価
 - (6) 伝票整理及び報告書の作成保管
 - (7) 食材の調達・保管に係る点検
 - (8) 給食施設及び設備の設置管理
 - (9) 調理器具、食器及び備品等の確保
 - (10) 献立表、作業仕様書、作業実施状況、管理点検記録、食材の使用状況、使用食器、業務分担、職員配置表、衛生管理簿、健康診断実施状況及び検便結果の確認
 - (11) 調理員の健康チェック表と検便結果の点検、保管
- 以下の項目については、美東病院のみに適用するものとする。
- (12) 業務遂行に係る要改善事項の伝達及び同記録の保管
 - (13) 平均週2日の献立表の作成

11 協議事項

次の事項は、甲と乙が協議のうえ、乙において実施するものとする。

- (1) 美祢市立病院
 - ア 一般食等にかかる献立の内容、献立表及び適正な栄養管理のため必要な資料の作成
 - イ 衛生面の遵守事項の作成
- (2) 美東病院
 - ア 9、10の業務の遂行に当たっては、甲乙いずれかの担当職員が休暇を取得する際には、相互で補完的に対応できるようにすることとする。
 - イ 材料費の管理は共同で行い、日々の材料費へのコスト振り分けは甲乙協議のうえ甲が決定する。
 - ウ 特別食については1食あたりの調理単価上乗せ分を甲乙協議の上決定し、上乗せ分については、甲の負担等する。
 - エ 甲から乙への業務に関する依頼事項のうち重要な事項、又は乙の従事者全員に伝達すべき事項は「依頼・対応表」にまとめ、乙の従事者全員がこの内容を確認し、乙は対応方針や対応状況を「依頼・対応表」に記載する。
 - オ エの「依頼・対応表」は毎月事務長に提出することとする。

12 経費の負担区分

- (1) 乙が経費負担するもの。
 - ア 主食材料費
 - イ 副食材料費（調味料を含む、特殊栄養食品は含まない。）
 - ウ 材料運搬費

- エ 業務用電話費
- オ 消耗品費（洗剤、タワシ及びスポンジなどの厨房内だけで使用する消耗品を含む。）
- カ 乙の従業員に係る労務費、法定福利費、法定外福利費、保健衛生費、被服費、検便費及び健康診断費等の費用
- キ 直接及び間接管理費
- ク 乙の所有するコンピュータメンテナンス費等の営業付帯経費

(2) 甲が、経費負担するもの。

- ア 厨房、更衣施設及び事務室の維持管理に要する経費
- イ 他の部署同様の夜間警備や施設維持補修などの費用
- ウ 光熱水費
- エ 厨房機器、テーブル及び椅子等の施設費
- オ 什器器具備品の購入費等並びにそれらの補充及び補修費
- カ 厨房内の害虫消毒費
- キ グリスフィルター点検及び清掃費

13 材料費の1日単価

業務における主食材料費、調味料費を含む副食材料費及び材料運搬費の合計金額から消費税及び地方消費税相当額を控除した食事の区分及び種類ごとの1食当たりの材料費相当単価は、別添2食単価明細書のとおりとする。なお、特殊栄養食品にかかる費用については、乙負担の食単価に含まず、甲の負担とし、経管栄養剤を提供する患者は、予定食数から除外する。

ただし、美東病院においては、計画時点で、使用が明らかな特殊栄養食品（プロッカ、メイバランス等）は、主食材料費に含むこととする。

14 品質の保持

乙は、業務で提供する食事の品質の向上に努め、これを保持しなければならない。また、乙の従業員が出席した栄養給食（栄養）委員会における品質に係る決定事項は遵守するものとする。

また、材料の購入にあたっては、なるべく地域の材料を購入し、指定品目（米、タマネギ、ジャガイモ、ニンジン）については市内業者から調達すること。

15 その他

この業務は、医療法第15条の規定に則り、委託するものであるため、医療法施行規則第9条の10の患者等給食業務の規定のうち、病院の外部で調理業務又は食器の洗浄業務を行う場合以外の受託者側が守るべき事項を遵守し、「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」（平成5年2月15日厚生省健康政策局長通知）の患者等の食事の提供の業務に関する事項、及び「病院、診療所等の業務

委託について」(平成17年12月22日厚生労働省医政局経済課長通知)の受託者が守るべき事項についても十分に留意すること。

この仕様書に定めのない細部の事項については、甲の指示をうけるものとする。

16 注意事項

- (1) この仕様書の甲とは委託する美祢市を表し、乙は受託人を表す。
- (2) 食事サービス提供業務見積書には、この業務に要する費用のうち食単価を除いた1年間の費用から消費税及地方消費税相当額を除いた金額を記載すること。その金額の12分の1の金額を月間管理費とし、決定後は、1月ごとに食単価と業務で提供した食事数等を乗じた額に月間管理費を加えた金額に消費税及び地方消費税相当額を加えて得た額を支払うこととする。

(別添1)

○業務予定量 (令和元年度実績)

食数及び利用人数 (月間)

【美祢市立病院】

種類	朝食	昼食	夕食	利用日数	月間合計 (食)
一般食	57	57	56	30.4	5,176
特別食	23	23	22	30.4	2,056
外来透析食		3		26.1	79
合計	80	83	78		7,311

※経管栄養 (病院購入) を除く場合は、一般食の朝・昼・夕食から、それぞれその食数を引いてください。

【美祢市立美東病院】

種類	朝食	昼食	夕食	利用日数	月間合計 (食)
一般食	42	42	42	30.4	3,830
特別食	18	18	18	30.4	1,642
合計	60	60	60		5,472

【美祢市介護老人保健施設グリーンヒル美祢】

種類	朝食	昼食	夕食	利用日数	月間合計 (食)
一般食	47	48	47	30.4	4,329
特別食	18	18	18	30.4	1,631
通所リハビリ		19		20.2	385
合計	65	85	65		6,345

(別添2)

食単価明細書

区分	種類	材料費単価 (円)
一般食	朝食	130
	昼食	260
	夕食	260
特別食	朝食	130
	昼食	260
	夕食	260
検食	朝食	130
	昼食	260
	夕食	260
保存食	朝食	130
	昼食	260
	夕食	260
外来透析食	各食	500
デイケア食	各食	505

注) 食単価に消費税及び地方消費税相当額は含まない。

注) 食単価に特殊栄養食品に係る費用は含まない。