美祢市病院等事業食事サービス提供業務委託仕様書
（長期継続契約）

１　業務の目的

美祢市立病院及び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。）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（以下「乙」という。）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、盛付け及び安全衛生等において常に注意及び改善を心がけ、良質な食事を提供することを目的とする。

なお、この仕様書において、「甲」は委託者（美祢市）を表し、「乙」は受託者を表す。

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「食事サービス提供業務」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４年度及び令和７年度の実績は別添１のとおり。

３　食事サービス提供業務に係る業務の範囲

食事サービス提供業務を実施するにあたり、甲乙それぞれの行う業務の範囲は次のとおりとする。

また、乙は必要な帳票を給食施設内事務所に備え、甲から求めがあった場合は開示すること。

（１）　乙の業務の範囲

①　調理、盛付け、配膳、下膳、食器洗浄消毒の各作業

②　作業仕様書、作業計画書及び調理作業に関する管理点検記録の作成

③　材料の調達及び保管並びに材料に関する出納事務

④　給食施設及び設備の清掃、管理

⑤　調理器具、食器及び備品等の保守、管理

⑥　勤務表、業務分担及び職員配置表の作成

⑦　材料、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

⑧　衛生管理簿の作成

⑨　甲が開催する病院の栄養関連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

⑩　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への参加

⑪　配膳前の点検は、栄養士が毎食必ず行うこと。その際、乙は、甲から指

示された食事箋、食数、食種、アレルギー、禁止食、食止めその他食事提供に必要な情報を確認し、誤配膳及び提供誤りの防止に努めること。

⑫　日々の給食施設内に配置した従業員(以下「施設内配置従業員」という。)の健康チェック表の記載

⑬　甲からの指示に対する改善

⑭　施設内配置従業員に対して、食事サービス提供業務を適切に行うために必要な知識及び技能を修得するための研修

⑮　施設内配置従業員に対して、食中毒及び感染症予防に関する基礎知識を修得するための研修

（２）　甲の業務の範囲

①　給食施設及び食事サービス提供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　施設内配置従業員の健康チェック表と検便結果の点検、保管

（３）　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　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

②　衛生面の遵守事項の作成

４　委託期間

令和９年４月１日から令和 12 年３月 31 日まで（３年間 長期継続契約）

５　業務の実施時間

配膳及び下膳の時間は、下表のとおりとする。

業務の実施時間は、朝食の配膳時間に間に合うように業務を開始し、夕食の下膳後の食器類の洗浄・消毒保管及び給食施設等の清掃が終了するまでとする。

		美祢市立病院	グリーンヒル美祢
朝食	配膳	８時 00 分	８時 00 分
	下膳	８時 30 分以降	８時 30 分以降
昼食	配膳	12 時 00 分	12 時 00 分
	下膳	13 時 00 分以降	13 時 00 分以降
夕食	配膳	18 時 00 分	18 時 00 分
	下膳	18 時 30 分以降	18 時 30 分以降

６　従業員の配置

（１）　乙は、各施設に次の職種の施設内配置従業員を配置し、１食（回）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、あらかじめ甲へ報告するものとする。また、途中交代があった場合も同様とする。

（３）　乙は、施設内配置従業員のうち、受託責任者を選任し、あらかじめ甲へ通知すること。また、途中交代があった場合も同様とする。

（４）　前号の受託責任者は、患者等給食業務に関し相当の知識及び経験を有し、医療法施行規則第９条の 10 に規定する基準を満たす者でなければならない。

（５）　甲は、業務の履行に関する指示は受託責任者に行うものとする。

（６）　受託責任者は、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できるものとする。

（７）　甲は、施設内配置従業員が不足していると認めるときは、甲乙協議の上、乙に対して施設内配置従業員の増員を求めることができるものとする。

７　施設内配置従業員の健康及び衛生管理

乙は、下記の項目を実施又は遵守すること。

（１）　施設内配置従業員の健康診断を年１回実施し、その結果を甲に報告すること。

（２）　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、その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） 新型コロナウイルス感染症、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、就業制限等を遵守すること。

（６） 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はなく、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に実施すること。

（７） 「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。

（８） 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 業務代行の保証

乙は、災害、食中毒、感染症の発生その他やむを得ない事由で業務の全部又は一部を継続することが困難となった場合に備え、あらかじめ業務を代行できる体制を確保し、その内容を甲に報告しておくこと。

９ 保存食の確保

（１） 保存食を毎食ごとに確保し、２週間保存すること。

（２） 材料及び調理済み食品毎に、50ｇ程度を容器内に密封し、マイナス 20 度以下で保管すること。

10 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（詳細は別添２）、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

11　材料費の１食当たり単価

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３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。

なお、契約期間中において、物価変動、食材価格の著しい上昇その他やむを得ない事情により、別添３に定める食単価により業務を継続することが著しく困難となった場合は、甲乙協議の上、必要な対応を定めるものとする。

12　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、乙の施設内配置従業員等が出席した栄養関連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。

13　その他

（１）　関係法令等の遵守

この業務は、医療法第 15 条の３第２項の規定に基づき委託するものであるため、乙は、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すること。

また、「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）の第三の「４　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５年２月 15 日厚生省健康政策局指導課長通知）の「第四　患者等の食事の提供の業務について」に十分留意すること。

（２）　再委託の制限

乙は、本業務の全部又は主要な部分を第三者に再委託してはならない。た

だし、業務の一部について、あらかじめ甲の書面による承認を得た場合は、この限りでない。

（３）　秘密保持及び個人情報の保護

乙は、本業務の履行に当たり知り得た患者、入所者、職員その他関係者の個人情報及び業務上の秘密を第三者に漏らしてはならない。契約終了後も同様とする。

また、個人情報の取扱いについては、関係法令及び甲の指示を遵守し、適正に管理しなければならない。

（４）　疑義等の協議

この仕様書に定めのない事項又はこの仕様書の内容に疑義が生じた場合は、甲乙協議の上、定めるものとする。

14　注意事項

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、別添３に定める食単価に含まれる材料費相当額を除いた年間の管理費相当額について、消費税及び地方消費税相当額を除いた金額を記載すること。

当該金額の 12 分の１の額を月間管理費とし、契約締結後は、１月ごとに、食単価に実際に提供した食事数等を乗じた額及び月間管理費の合計額に、消費税及び地方消費税相当額を加えた額を支払うものとする。