

# 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、令和元年度及び令和4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、甲から求めに応じ開示すること。

### (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。
- 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6年4月1日から令和9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) 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。
- (5) 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。
- (6) 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肤病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淨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淨消毒保

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。

- (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、業務停止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 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) 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3「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。

## 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

この業務は、医療法第15条の3第2項の規定により委託するものであるので、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、甲の指示を受けるものとする。

## 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食単価を除いた1年間の費用から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。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。