

秋田赤十字病院給食業務委託仕様書

秋田赤十字病院給食業務委託基本事項に基づく給食業務は本仕様書の定めるところによる。

第1章 総則

1. 目的

本業務の目的は、次のとおりとする。

- (1) 入院患者等に対する医療の一環として、栄養管理に基づいた食事の提供により疾病治療あるいは療養上の効果を高め、秋田赤十字病院の理念及び基本方針に従い、患者満足度の向上を図るとともに、衛生管理ならびに喫食者の嗜好及び食習慣を考慮しながら安心して安全な質の高い食事を提供すること。
- (2) 院内保育施設の保育児に対し、入院患者等と同様に安心して安全な食事を提供することにより、子を持つ保護者が職務に専念できる環境整備に寄与すること。

なお、院内保育園の業務委託にかかる仕様書については、別途定める。

2. 用語の定義

この仕様書における用語の定義は次のとおりとする。

「甲」とは委託者をいい、「乙」とは受託者をいう。

3. 遵守事項

乙は、業務の遂行にあたり、甲の監督、指導の下にその責任を果たすとともに、関係法令を遵守すること。

4. 確認事項

- (1) この仕様書は、給食業務の大要を示すものであるから、この仕様書に定めない事項又は疑義ある事項は、甲乙協議のうえ互いに誠意をもって対処すること。
- (2) 乙は、翌月の従事者の氏名および勤務シフト表を月末までに甲に提出すること。月中に従事者の異動があった場合も同様とする。
- (3) 乙の指定した責任者は、常に従事者の指導監督に当たるとともに、甲と緊密な連絡をとり、適正な業務の遂行を図ること。
- (4) 乙は、甲の定める災害防止策及び HACCP に基づく、衛生管理体制を徹底すること。(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)に準ず。最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

(5) 時刻の指定

ア. 配膳は下記の時刻とする。

朝 食 7 : 3 0

昼 食 1 2 : 0 0

夕 食 1 8 : 0 0

イ. 下膳は下記の時刻より開始する。

朝 食 8 : 3 0 最終回収 9 : 3 0

昼 食 1 3 : 0 0 最終回収 1 3 : 3 0

夕 食 1 9 : 0 0 最終回収 1 9 : 3 0

(6) 食事箋等の受付時間

ア. 食事箋及び食事変更の連絡は、原則として下記に定める時間までに受付をすること。ただし、やむを得ない患者の状況により、受付時間終了後にオーダーが発生した場合においても、受付をすること。

イ. 食事箋の受付終了時間は下記の時刻とする。

朝食分 締切 前日 1 7 : 3 0

昼食分 締切 当日 1 0 : 3 0

夕食分 締切 当日 1 6 : 3 0

ウ. 食事の確定数は、診療報酬上の保険点数請求方法に従い、甲より発注された月間延べ喫食数とする。

エ. 平成28年度の年間の食区分別、食事毎の確定数は下記の通りである。

区分	朝食（食）	昼食（食）	夕食（食）	計
一般食	75,434	74,376	75,704	225,514
特別食	25,261	25,030	25,493	75,784
計	100,695	99,406	101,197	301,298

5. 従事者の衛生及び服装指導等

- (1) 乙は、従事者に着用させる服装については、衛生管理遵守事項に基づき定めるものとし、その着用と正しい取扱いについて、指導・徹底をはかること。
- (2) 乙は、従事者に給食業務に精通させるとともに、防疫衛生の思想の徹底をはかること。
- (3) 乙は、その従事者に対する衛生管理を医療法に定める基準並びに食品衛生法に定める基準以上に実施するものとする。又、甲が衛生管理上緊急な対応を必

要とする時はその指示に従うものとする。

第2章 業務内容

1. 献立表の作成は、甲の明示する献立表作成基準を厳守し作成する。ただし、必要に応じて甲が献立について指導することを乙は妨げてはならない。
2. 料理は当日調理することを原則とする。やむを得ない場合は、甲の確認を得て、前日に行う。
3. 病態により食欲不振、低栄養の患者に対し、栄養改善の目的で甲が提案する時は、乙は栄養状態の改善に積極的に協力すること。
4. 選択食は、一般食において、週2日以上行うものとする。
5. 患者から特別料金の支払いを受ける「特別食メニューの食事」が提供できると。
6. 受託業務関係帳票について、甲の定めた期日までに整理、記帳すること。
7. 給食材料の購入

給食材料は原則国産品とする。国外の材料及び加工品を使用する際は、安全面を書類で確認した上で使用を認めるものとする。

魚は冷凍及び加工以外の生鮮魚を週2回以上、野菜類は、地産地消を推進し、旬の食材を積極的に使用することが望ましい。

乙は、食材料購入にあたっては、即日消費とする。ただし、納入業者が長期の休暇に入る場合は、この限りでない。

8. 給食材料の検収

甲は、乙が給食材料の納入検収時には必ず立ち会うものとする。又、乙は所定の記録簿に検収内容を記入し甲がいつでも閲覧できるように保管しておくこと。

9. 給食材料の保管

乙は検収した給食材料を所定の容器に移し替え、すみやかに保管しなければならない。

10. 給食材料の出庫

乙は適切な出庫管理を行なうものとする。

11. 調理盛り付け及び調乳、分注

乙は献立表に基づき、各食種夫々について栄養的においしく安全に調理し、盛り付けに際してはクイックサービスを基本とし、温かいものは温かく、冷たいも

のは冷たくの配慮と共に、美しく盛り付けるよう努めること。

1 2．保存食及び検食

乙は、毎食保存食として、一定量について2週間冷凍保存し、検食（2食）は甲の指定する場所に定められた時間に配膳すること。

1 3．配膳

乙は、調理したものを定刻に所定の場所まで配食すること。

1 4．下膳

- （1）乙は、下膳を定刻より早くしてはならない。
- （2）乙は、病棟に食器を滞留させないよう速やかに下膳し、常に清潔にすること。
- （3）乙は、残食について計量し、記録するものとする。

1 5．食器洗浄消毒保管

乙は、下膳した食器類を洗浄消毒し、清潔に保管しなければならない。

- （1）食器は壊れやすいので、丁寧に扱うこと。
- （2）食器の数量の確認を定期的に行なうこと。

1 6．厨房等内外の清潔

乙は、使用する厨房等、常に清潔を保持し、毎日の清掃と定期的消毒を行い、防鼠防虫に万全を期すこと。

- （1）厨房及びエレベーター、病棟パントリー等の清掃計画を作成し、甲に提出すること。

1 7．塵芥処理

- （1）調理室内の塵芥は衛生的に処理し、所定の場所へ搬出する。
- （2）残食は、容器に入れ蓋をし、所定の場所に速やかに搬出すること。
- （3）残食等の置場は、常に清潔に保つこと。

第3章 報告等

- 1．乙は、毎月の委託料請求時に当該月の業務内容について、甲に報告しなければならない。
- 2．乙は、委託業務に関する帳簿類を整理し、当月分を毎月10日までに甲に報告しなければならない。
- 3．乙は、毎日業務終了後、作業基準の定める日誌、日報等を記録し甲に報告しなければならない。

4. 乙は、下膳の際に行なった残食記録を定期的に甲に報告する。
5. 施設職員等の検食記録票は、甲より乙に供覧する。
6. 乙は、甲の要求があったときは、業務実施計画、業務実施状況及び備品の設備の保管等を明らかにするため必要な書類を作成し、報告しなければならない。
7. 乙は、従事者の健康管理状況の結果が出た都度速やかに甲に報告しなければならない。
8. 乙は、委託業務に伴う各種帳票を甲の指定した期間保管しなければならない。その内容等について、標準作業書に明記すること。
9. 乙は、医療監視等の行政監査・指導のあった場合、関係帳票、並びにあらかじめ提出を求められている関係資料等の作成・整備について甲に協力するものとする。

第4章 業務管理について

- (1) 本社スタッフによる現場指導を定期的に行ない、問題発生時に対応できるような社内体制が確立されていること。
- (2) 受託業務責任者の権限・業務を明確にし、当院の要望事項・指示事項に的確に対応できること。
- (3) 乙の行う作業に従事する者の業務分担を明確に規定されていること。
- (4) 乙の社員に対する指揮・命令が、末端まで徹底する組織体制であること。
- (5) 乙は、食品衛生に関わる事故防止のため、あらかじめ食品衛生責任者を指定し、当該業務の管理監督に当たらせるものとする。

第5章 人員の配置体制について

- (1) 乙は、給食の重要性和甲の施設の特性を十分認識するとともに、当該業務を忠実に履行するために必要な人員を配置しなければならない。
- (2) 乙は、受託業務の円滑な遂行を図るため、次のとおり従事者を配置するものとする。なお、各従事者は、心身とも健康で、当該業務に的確かつ迅速に対応できる者を配置すること。

① 受託責任者

甲の管理者、担当者等と受託業務の円滑な運営のために随時協議するとともに、従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備

の衛生管理等の業務を担う受託業務の責任者を1名配置すること。

なお、受託責任者は、病院給食業務の経験が5年以上の管理栄養士とする。

② 管理栄養士

乙は、受託業務を遂行するにあたり、十分な経験を有する管理栄養士を1名以上配置する。

③ 栄養士

乙は、受託業務を遂行するにあたり、十分な経験を有し、栄養士の資格を有する者を5名以上配置する。

④ 調理師

乙は、受託業務を遂行するにあたり、十分な経験を有し、調理師の資格を有する者を5名以上配置する。なお、調理師のうち3名以上は、病院経験年数を2年以上の者とする。

⑤ 調理業務補助者

乙は、受託業務を遂行するにあたり、勤労意欲があり、衛生観念及び協調性のある調理業務補助者を配置する。

(3) 給食業務に関わる配置人員は頻繁な異動は控え、変更が生じる1カ月前に甲に提出し、十分な引継ぎ期間を設け、業務に支障を来さないこと。

(4) 栄養士・調理師については、事前に甲乙協議の上、定期的に社内人事交流ができることが望ましい。

(5) 責任者の異動については、1カ月前に甲に報告すること。

(6) 乙は給食業務に関わる社員の名簿（住所、氏名、性別、生年月日等）及び有資格者にあっては、資格を証する書類の写しを甲に提出すること。異動があった場合も同様とする。

(7) 乙は、従事者の勤務割表を毎月勤務開始15日前に、甲に提出すること。

第6章 教育・訓練・研究について

(1) 社内に教育訓練を専門とする組織・スタッフを有すること。

(2) 職種別・業務別の夫々について一定のカリキュラムにしたがい、教育訓練を年4回程度行うこと。又パート社員についても同様である。

(3) 上記の教育訓練は、年間の教育プログラムに従って行うこと。

(4) 従業員を院外・社外の講習会等に積極的に参加させるように努めること。

- (5) これからの新しい給食のシステムについて積極的に研究・開発を行うこと。
- (6) 栄養士実習生等の実習については、積極的に協力すること。

第7章 業務の執行について

- (1) 食中毒発生予防のための衛生検査を適時実施すること。
- (2) 専門家による指導システムがあり、料理の品質確保についても常にチェックできる体制にあること。
- (3) 選択食・行事食については、積極的に計画実施すること。
- (4) 水道光熱費の節約対策について、積極的に取組み具体的な節約策を実行すること。
- (5) 設備器具の取扱いについて十分な注意をはらい、食器その他消耗品の破損防止の具体的な対策を立て、実行すること。
- (6) 施設が実施した給食の内容に関する評価等について、施設側から説明を求められた場合、乙はすみやかに対応し、必要に応じ指導助言者を施設へ派遣するものとする。
- (7) 乙は、施設または行政官公庁等から指示・指導をうけた事項について、すみやかに改善目標を設定して対処するものとする。
- (8) 乙は、配膳ミス・異物混入等の発生時には速やかに対処するとともに、原因の調査を行い、改善を図ること。また、原因・対処。改善に関する報告書を甲に提出し、了承を得ること。なお、発生時には遅滞なく甲に報告し、必要のある場合には甲と協力して対応する。

第8章 食材の購入について

- (1) 乙は新鮮で良質な食材料を購入するように努めること。また地産、地消を推進し旬の食材提供に努力すること。
- (2) 乙は、甲から食材料の品質等について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い必要な措置を講じるものとする。
- (3) 気象の変化等により、野菜等の品薄や価格高騰等が予想される場合は、献立変更等について甲と協議する。
- (4) 乙は1ヶ月分の仕入れ情報（納入日毎の食材品名、産地、単価、数量、金額等）を一覧表にまとめ、翌月の15日までに甲に報告すること。

- (5) 使用食材は患者用であることを徹底する。患者以外の食事の区分と帳票類を明確にする。
- (6) 保存食の食材は、食材料費の中から調達するものとする。
- (7) 納入業者に対して、食材の取扱い及び搬入について衛生的に行うことを常に指導すること

第9章 危機管理

(1) インシデント発生時

- ① 乙はインシデント防止に関するマニュアルを作成し、甲はこれを確認する。
- ② 乙はインシデントが発生した場合は、マニュアルに基づき対応し、速やかに甲に報告し、必要のある場合は甲と協議して対応する。

(2) 食中毒発生時

- ① 乙は、食中毒またはその疑いの事例が発生した場合は速やかに甲の指示に従い対応する。
- ② 食中毒の発生により患者給食の提供ができなくなった場合の対応策は、事前に甲乙で相談し決定する。
- ③ 食中毒の発生が乙の責任に帰する場合は、食中毒発生に関わる一連の費用を乙が負担するものとする。ただし、乙の責任に帰すべき事由でない場合は、甲が負担する。

(3) 災害発生時

- ① 災害発生時において、乙は甲の指示に従い対応する。
- ② 乙は、非常時対応用の緊急連絡網を作成し、常時使用できる内容で準備すること。甲はこれを確認する。
- ③ 乙は、患者用非常食の提供（運搬・配膳）に協力する。
- ④ 乙は、甲から依頼があった場合は、入院患者以外の者への食事提供に協力する。

第10章 協議

- (1) 乙は、献立作成ならびに治療食調理及び調乳作業内容については、甲と十分に協議して実施すること。
- (2) 乙は、やむを得ない理由により甲の指示する給食を調製できないときは、直ちに甲と協議の上、対応しなければならない。