

**地方独立行政法人 静岡県立病院機構
給食業務委託仕様書(案)**

委託契約書第2条第1号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

乙は、患者給食は入院患者に対する治療行為の一環である事を認識し療養上又は治療上必要な栄養量を考慮した食事を提供するものである。

2 用語の意義

この仕様書における用語の意義は次のとおりとする。

- (1)「一般食」とは特別食以外の患者食をいい、形態により、常食、軟食、流動食に区分する。
- (2)「特別食」とは、患者の病状等に応じ、医師の指示に基づき提供される治療食をいう。
- (3)「加算食」とは、特別食のうち厚生労働大臣の定めるものをいう。
- (4)「調乳」とは、人工栄養のためのミルクを調製するものをいう。
- (5)「薬品扱い食」とは、薬価収載品等の調整をするものをいう。

3 遵守事項について

乙は、業務の実施にあたり、甲の指導のもとに関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

- (1)業務に関し、甲が行う指示に誠意をもって従うこと。
- (2)献立による調理及び盛付け等について研究努力し、患者の療養に寄与するとともに、患者の満足度を上げるよう努めること。
- (3)甲及び乙は、喫食率及び患者のQOLの向上等を図るため定期的に話し合う。
- (4)給食の管理に必要な事務を適正に実施すること。
- (5)乙は、省資源、省エネルギーに努める。
- (6)乙は、衛生管理に努める。
- (7)災害防止責任者を定め、甲の指示に従い、甲が行う災害防止に協力すること。

4 就業禁止事項

従事者又はその同居者、家族等が次の疾患にかかった場合（疑いのある場合も含む）、乙は調理作業に関する全ての業務に当該従事者を就業させてはならない。

- (1)一類感染症（エボラ出血熱・クリミア・コンゴ出血熱・ペスト・マールブルグ病・ラッサ熱）、二類感染症（急性灰白髄炎・コレラ・細菌性赤痢・ジフテリア・腸チフス・パラチフス）、三類感染症（腸管出血性大腸菌感染症）。
- (2)感染症の保菌者。
- (3)化膿性創傷、伝染性皮膚疾患。
- (4)検便による食中毒原因菌保菌者。

5 衛生管理について

乙は、衛生管理者を定め、甲の指示に従い、大量調理マニュアルに基づき、食中毒の防止及び院内感染の予防等に努めること。

(1)健康診断については、年1回以上行うこと。

(2)検便の実施

ア 赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌については、毎月 1 回行うこと。ただし夏季(5月～9月)は毎月2回行うものとする。

イ ノロウィルスについては、年2回行うものとする。

(3) (1) (2)については、結果を書面にて甲に報告する。

(4)乙は、HACCPの概念に基づき、乙が行うすべての作業において危害分析(Hazard Analysis)を行い、重要管理点(Critical Control Point)について、あらかじめ項目を定め記録を行う。

6 業務管理について

(1)本社スタッフ等による現場指導を定期的に行い、問題発生時に対応できるよう、管理マニュアルを作成し、現場に周知徹底すること。

(2)現場責任者の権限・業務を明確にし、甲の要望事項、指示事項に適確に対応できること。

(3)現場作業に対する従事者の業務分担を明確に規定すること。

(4)従事者に対する指揮・命令が、末端まで徹底する組織体制をつくること。

7 教育・訓練について

(1)乙は、従事者に対し、甲の施設の食事に対する主旨を十分認識させるために、定期的に衛生面及び技術の教育または訓練を実施しなければならない。

(2)教育訓練を行うための専門の組織・スタッフを有すること。

(3)パート職員も含めて職種別・業務別の専門訓練を行うこと。

(4)従事者を院外・院内の講習会等に積極的に参加させること。

(5)乙は、従事者に接遇についての研修を実施しなければならない。

(6)乙は研修に関する年間計画を作成し、甲に提出すること。

(7)上記の教育訓練は年間のカリキュラムに従って行うこと。

8 指示事項

(1)この仕様書は給食業務の大要を示すものであるから、この仕様書に定めのない事項又は疑義のある事項で、甲が給食業務上必要と認めた作業は、甲の指示に従ってその契約の範囲内で実施しなければならない。

(2)乙は、甲の定める災害防止対策及び衛生管理対策に協力しなければならない。

(3)時刻の指定

ア 配膳・配乳・下膳の時刻は、**別表1**のとおりとする。

イ 3食以外の食事を必要とする患者については、食事箋の指示により、甲が定める時刻に配食する。

ウ 甲が示した食事変更は必ず実施し、医師の指示による適正な食事を供食する。

9 服務指導等

- (1) 乙は、従事者に衛生管理上支障のない服装をさせなければならない。
- (2) 乙は、従事者に給食業務に精通させるとともに、防疫衛生の思想を徹底させなければならない。
- (3) 乙の従事者に対する衛生管理は、医療法に定める基準なら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。また、甲が衛生管理上必要とするときは、その指示に従うものとする。

10 将来の対応

病院が行う給食業務について、開発、研究に協力すること。

11 現場責任者

- (1) 契約書第8条に規定する現場責任者は、病院給食実務経験年数が5年以上で、且つ病院給食現場責任者若しくは副責任者として3年以上の実務経験を有する管理栄養士、栄養士、若しくは調理師の資格取得者であって、甲及び乙が指示した事項に誠意を持って責任をはたしうる者でなければならない。
- (2) 乙の指定した責任者は常に従事者の監督にあたるとともに、甲と緊密な連絡をとり、適正な業務の遂行をはからなければならない。
- (3) 責任者を変更しようとする場合、乙は甲に、1ヶ月以上前に申し出て承認を受けなければならない。
- (4) 責任者を変更する場合、責任者は新しい責任者に業務内容や業務の状況を文書にしたうえ確実に引き継がなければならない。

12 業務従事者

- (1) 乙は、委託業務の実施にあたり、本契約及び仕様書を忠実に履行するに必要な人員を、必要な構成で配属しなければならない。
- (2) 乙は、前項の人員を配属するにあたり、勤務規定及び勤務計画を提出し、甲の承認を受けなければならない。これを変更するときも同様とする。
- (3) 従事者を変更しようとする場合、乙は甲に、2週間以上前に申し出て承認を受けなければならない。
- (4) 乙は、契約時に従事者の履歴書等採用時必要書類を甲に提出しなければならない。従事者に異動があった場合も、同様とする。
- (5) 乙は業務水準の低下を招くおそれがあるため、従事者のうち給食材料管理、調理及び調乳、配膳及び下膳業務に携わるものについては、特別な理由がない限り配属事業所以外の施設へ配属異動させないものとする。但し甲が業務水準の低下のおそれがないと認めた場合はこの限りではない。
- (6) 甲は、乙の従事者のうち著しく不適当と認められるものについて、交代を要求することができる。この場合に乙は契約解除事項に該当することを認識し適正に対応するこ

と。

(7) 乙は、従事者について、法令等で定められた一切の義務を完全に履行しなければならない。

(8) 乙は、従事者の選任にあたり、健康状態の良好な者を選び、常に健康診断その他により健康状態を把握し、随時、甲に報告しなければならない。

(9) 乙は、従事者の健康、衛生確保に関し自ら努めるとともに、甲の指示に従わなければならない。

(10) 従事者数

ア 職種別配置は、**別表2**の人員を基準とする。

イ 病気等による長期欠勤又は、退職等により欠員が生じたときは、速やかに補充すること。

13 業務実施計画書

乙は、業務の実施に際し、上記項目のうち、**5**から**7**及び**12**に記載する内容についての業務実施計画書を甲に提出すること。

14 その他

甲は、乙の通勤用駐車場を用意しない。(総合病院)

第2章 業務内容

1 給食材料の購入

(1) 乙は、甲乙協議の上作成した献立表及び入院患者数に基づき、給食材料を適正に発注し、厳選して良質なものを購入しなければならない。米穀については防災対策上の見地から県内において販売されるものを使用する。使用米は国産とする。

(2) 食材料は甲の承認を受け良質で適正な価格のものを、極力地元業者から購入し、可能な限り地産地消に努めること。

(3) 1人1食当たりの食材費は、**別表3**の額とする。

(4) 予定食数は**別表4**の数とする。

2 給食材料の検収

乙は、給食材料納入時には品質、数量について検収を行うこと。この場合、検収に合致しない材料は使用してはならないものとする。

3 給食材料の保管

乙は、検収した給食材料を衛生、栄養両面から注意し、適確、迅速に甲の指定した場所に保管しなければならない。

4 給食材料の出庫

使用材料の品目数量は、献立表を遵守すること。

5 調理業務及び盛り付け業務

乙は、献立表に基づき誠意をもって衛生的・栄養的に、手順よく、おいしく調理し、美しく、適温の配慮を充分にした盛り付けを行うこと。

6 調乳及び分注(総合病院及びこども病院)

調乳及び分注については、指示に基づき衛生的な配慮の上で正確に行うこと。

7 検食及び保存食

- (1) 乙は、検食を甲の指定する場所に適時届けること。検食の食種及び食数は、甲が指示する。
- (2) 乙は、毎食検食を行い検食簿に記録すること。その際の経費については乙が負担すること。
- (3) 乙は、毎食保存食(原材料及び調理済み食品を50gづつ)を所定の容器に密閉し、摂氏マイナス20度以下にて、2週間保存しなければならない。

8 配膳業務

乙は、配膳業務を別表5のとおりに行わなければならない。

9 下膳業務

- (1) 乙は、下膳を定刻より早くしてはならない。
- (2) 病棟内・配膳室には、食器及び残食を滞留させないように速やかに集膳し、常に清潔にすること。
- (3) 乙は、残食については、計量、確認、記録すること。

10 食器洗淨消毒保管

- (1) 乙は、下膳した食器類を整理後洗淨消毒し、清潔に保管しなければならない。
- (2) 食器類は破損等のないよう取り扱いに注意し、破損した場合は破損数量を把握し、甲に報告しなければならない。
- (3) 調乳に係る哺乳瓶、乳首等は使用前に既定の工程により必ず滅菌を行うこと。
(総合病院及びこども病院)
- (4) 感染食器等の取り扱いについては感染症対策委員会規則に従うこと。

11 厨房等内外の清掃

乙は、使用する調理室等を定期的に清掃・消毒し、常に清潔を保持するとともに、防鼠防虫に万全を期さなければならない。又、その実施状況については書面にて報告する。

12 厨芥及び残食の処理

- (1) 室内の厨芥は衛生的に処理し、屋外所定の場所に搬出すること。
- (2) 病棟からの残食は容器に入れ、屋外所定の場所に速やかに搬出すること。
- (3) 廃油(揚げ油等)は病院で定めた場所、保管方法を遵守すること。
- (4) 厨芥及び残食の置き場、容器の清潔を保つこと。

13 業務の執行について

- (1) 調理等の研究、専門家による指導等を行い、品質の確保についても常にチェックできる体制をとること。
- (2) 選択食・イベント食・行事食については、積極的に協力すること。(経費は通常の委託料に含む。)

- (3) 光熱水費の節約対策について積極的に取組み、具体的な節約策をとること。
- (4) 設備器具の取扱いについて十分な注意を払い、食器その他消耗品の破損防止の具体的な対策をとること。

第3章 業務実施報告等

- 1 乙は、毎月の委託料請求時に**別表6**に定める必要な書類一式を翌月 10 日までに甲に提出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、当月分を翌月 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、日誌、日報、残食記録等を記録し、甲に報告しなければならない。
- 4 乙は、甲の要求があったときは、備品の整備、保管等を明らかにするために必要な書類を作成し、報告しなければならない。
- 5 乙は、委託業務に伴う各種帳票を作成した年の翌年度末まで保管しなければならない。
- 6 乙は、以下の事項について**別表7**に定める報告書を提出すること。提出された事項については、甲において集計の上、評価項目とするので積極的な報告を行うこと。

ア 改善事項報告

業務遂行に当たって、受託者が業務の効率化や患者満足度の向上のために、業務の範囲内で自らが改善をした事項の報告

イ 提案事項報告

受託業務以外の業務を見直すことにより、病院業務の改善や患者満足度の向上あるいは受託業務の効率化が見込まれる事項の提案報告

第4章 危機管理対策

- 1 インシデント発生時
 - (1) 乙はインシデント、アクシデントが生じた場合、速やかに甲に報告すること。
 - (2) インシデント発生時はその要因を分析し、その改善に努めること。
- 2 食中毒発生時
 - (1) 食中毒またはその疑いの事例が発生した場合は直ちに甲の指示に従い対応すること。
 - (2) 乙は、食中毒発生により患者給食の提供ができなくなった場合、対応策を講じて患者食の確保を図ること。
- 3 災害発生時
 - (1) 災害発生時は甲の指示に従うこと。
 - (2) 災害発生時には、食材の確保体制及び自社職員の緊急招集、非常食確保等の準備をしておくこと。
 - (3) 指定された食品は通常の在庫のなかで、災害用も確保し、随時更新すること。

第5章 明示・確認・検査等

- 1 甲は、委託業務の運営に必要な事項をそれぞれ実施する

- (1) 乙は調理及び盛り付け後に甲の確認を受けるものとする。
- (2) 毎回、検食を行う。
- (3) 甲は、乙が実施した従事者の健康診断及び検便の実施状況とその結果を確認する。
- (4) 甲は、乙の実施する委託業務について契約の履行状況を確認し、必要があれば資料の提供を求める。
- (5) 甲は、乙が法に定めるところにより確保した保存食について確認する。
- (6) 甲は必要の都度、乙の関係書類・材料・作業状況・保健衛生状態・その他の管理状態を検査する事ができる。

第6章 協 議

この仕様書に定めのない事項又は疑義のある事項については、甲乙協議のうえ定めるものとする。

別表1

| 県立総合病院 | | 食事時間 | 配膳時間 | 下膳時間 | |
|----------|-----|-------|-------------|-------|-------------|
| 食事 時間 | 朝 食 | 7:30 | 7:30～8:00 | 8:30 | |
| | 昼 食 | 12:00 | 11:50～12:20 | 13:00 | |
| | 夕 食 | 18:00 | 17:50～18:20 | 18:45 | (最終下膳19:00) |
| 配 乳 | | — | 9:30～10:00 | — | |
| 補 食 | 朝 食 | 10:00 | 9:00 | — | |
| | 昼 食 | 15:00 | 14:00 | — | |
| | 夕 食 | 20:00 | 19:00 | — | |

| 県立こころの医療センター | | 食事時間 | 配膳時間 | 下膳時間 |
|--------------|--|-------|-------------|----------------------|
| 朝 食 | | 7:00 | 6:50～7:00 | 8:00 |
| 昼 食 | | 12:00 | 11:50～12:00 | 13:00 |
| 夕 食 | | 18:00 | 17:50～18:00 | 18:40 (最終下膳19:45) |

| こども病院 | | 食事時間 | 配膳時間 | 下膳時間 | |
|-------|-------|-------|-------------|-------|--------------|
| 食 事 | 朝食 | 7:00 | 6:50～7:00 | 8:15 | |
| | 昼食 | 12:00 | 11:50～12:00 | 13:15 | |
| | 夕食 | 18:00 | 17:50～18:00 | 19:00 | (最終下膳19:30頃) |
| おやつ | | 15:00 | 15:10～16:00 | 18:00 | |
| 離乳食 | 朝食 | 7:00 | 6:50～7:00 | 8:15 | |
| | 昼食 | 12:00 | 11:50～12:00 | 13:15 | |
| | 夕食 | 16:00 | 15:45～16:00 | 19:00 | |
| | ミルク | 15:00 | 14:30～15:00 | 19:30 | その他食事下膳時 |
| | 薬品扱い食 | 16:00 | 15:50～16:00 | 19:30 | その他食事下膳時 |

別表2

| | 県立総合病院 | 県立こころの 医療センター | 県立こども病院 |
|------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 栄 養 士 | 概ね 10 人程度 但し、4人以上は病院 経験3年以上とする | 概ね5人程度 但し、1人以上は病院 経験3年以上とする | 概ね9人程度 但し、4人以上は病院 経験3年以上とする |
| 管理栄養士 | (上記栄養士のうちの) 概ね3人 | (上記栄養士のうちの) 概ね1人 | (上記栄養士のうちの) 概ね2人 |
| 調 理 師 | 適正な人数を配置のこと | | |
| その他 作業員 | 適正な人数を配置のこと | | |

別表3

| | 県立総合病院 | 県立こころの医療センター |
|---------------|-----------|--------------|
| 1食当たりの 食材費 | 265円(税抜き) | 258円(税抜き) |

| 県立こども病院 | 一般食等(調乳を除く) | 調乳 |
|---------------|-------------|----------|
| 1食当たりの 食材費 | 304円(税抜き) | 90円(税抜き) |

別表4

(年度別食数見込み表)

単位:食

| | 県立総合病院 | | 県立こころの医療センター | |
|--------------------------------|--------------|---------|--------------|--------|
| | 一般食 (検食含) | 特別食 | 一般食 (検食含) | 特別食 |
| 平成 28 年度 (H28.7.1～H29.3.31) | 292,834 | 107,684 | 115,270 | 75,45 |
| 平成 29 年度 (H29.4.1～H30.3.31) | 390,445 | 143,579 | 153,693 | 10,059 |
| 平成 30 年度 (H30.4.1～H31.3.31) | 390,445 | 143,579 | 153,693 | 10,059 |
| 平成 31 年度 (H31.4.1～H31.6.30) | 97,611 | 35,895 | 38,424 | 2,515 |

(年度別食数見込み表)

単位:食

| 県立こども病院 | 食事 | | | ※調乳 | ※薬品 扱い食 |
|--------------------------------|--------------|--------|---------|--------|------------|
| | 一般食 (検食含) | 特別食 | 計 | | |
| 平成 28 年度 (H28.7.1～H29.3.31) | 77,124 | 26,996 | 104,120 | 40,605 | 17,997 |
| 平成 29 年度 (H29.4.1～H30.3.31) | 102,832 | 35,994 | 138,826 | 54,140 | 23,996 |
| 平成 30 年度 (H30.4.1～H31.3.31) | 102,832 | 35,994 | 138,826 | 54,140 | 23,996 |
| 平成 31 年度 (H31.4.1～H31.6.30) | 25,708 | 8,999 | 34,707 | 13,535 | 5,999 |

※調乳及び薬品扱い食は実際の調乳本数に関係なく、1食単位で計算する。(実際は医師の指示本数に従い調乳すること)

別表5

| | 県立総合病院 | 県立こころの医療センター |
|------------|--|---|
| 配 膳 業 務 | 食事は食種、数量等を確認のうえ、 所定の時間までに、病棟スタッフとと もにベッドサイドまで配膳すること。 | 食事は食種、数量等を確認のうえ、 所定の時間までに配膳し、甲の看護 師に引き渡すこと。 |

| | 県立こども病院 | |
|---------|-------------|---|
| 配 膳 業 務 | 食 事 | 食事は食種、数量等を確認のうえ、所定の時間ま でに各病棟の指定場所へ配膳し、甲の病棟スタッ フに引き渡すこと。 |
| | 調乳 薬品扱い食 | 所定の時間までに各病棟の指定場所へ配膳し、 食種、数量等を確認のうえ、甲の看護師に引き渡 すこと。 |

別表6

| | 県立総合病院 | 県立こころの 医療センター | 県立こども病院 |
|-----------|---------|------------------|---------|
| 委託費請求時の書類 | 請求書・食数表 | | |

別表 7

業務改善提案報告書（ 年 月）

_____様

会社名 _____

1 改善事項

| 項 目 | 改 善 事 項 |
|-----|---------|
| | |

2 提案事項

| 項 目 | 提 案 事 項 |
|-----|---------|
| | |

| |
|-----|
| 提出日 |
| ／ |