

別紙1

八幡平市立病院給食調理業務仕様書

八幡平市立病院給食調理業務の実施に当たっては、この仕様書に定めるところによる。

1 業務場所 八幡平市立病院（岩手県八幡平市大更 25-328-1）

2 業務の目的

入院患者に対する給食の趣旨を認識し、その疾病治療あるいは療養上の医療効果を高めるため必要な栄養源の補給を行うことを目的とする。

3 業務の内容

入院患者に対する給食調理業務及びこれに付随する業務とする。

運営方式は、院内調理（クックサーブ、クックチル、ニュークックチル又は完全調理済食品の利用を含む。）とし、再加熱カートを用いて配膳し、食事を提供するものとする。

なお、委託者及び受託者が行う業務の範囲は、別紙3「患者給食業務分担表」のとおりとし、本仕様書に定める業務は、契約上の履行義務を構成するものとする。

4 業務遂行上の注意事項

- (1) 受託者は、食材の仕入れ及び保管・管理に当たっては、品質・鮮度・衛生状態等について適切に管理しなければならない。
- (2) 受託者は、献立の作成に当たっては、委託者が定める食事基準、年齢構成表、荷重平均栄養量表、食品構成表その他の基準を満たすものとし、治療食については、医師の指示又は八幡平市立病院治療食基準に基づき作成すること。
- (3) 受託者は、委託者の定める配膳・下膳時間を守り、適時・適温により実施するものとする。
- (4) 受託者は、献立表及び食数に基づき適正な食材の発注・確保を行うこと。
- (5) 受託者は、従事者の中から、食品衛生責任者及び現場火元責任者を選任し、その任に当たらせること。なお、前記責任者は現場責任者と兼任してもかまわない。
- (6) 受託者は、受託会社の従事者が関係法令に違反することのないよう適切に管理しなければならない。
- (7) 受託者は、委託者の求めに応じて委託業務の実施状況その他の書類を提出する。

5 設備の貸与及び保守

- (1) 委託者は、施設の調理室等の使用を受託者に許可するとともに、付随する設備・備品等は無償貸与する。受託者は、貸与された設備・備品等を良好な管理のもとに使用しなければならない。
- (2) 受託者は、使用を許可された調理室等又は貸与された設備・備品等について、修理その他の措置が必要となった場合は、速やかに委託者に報告するものとする。

通常の使用による損耗その他受託者の攻めに帰することのできない事由による修理については、委託者の負担とする。受託者の故意又は過失その他受託者の責めに帰すべき事由により生じた損傷については、受託者の負担とし、委託者と協議の上、必要な修理又は原状回復を行うものとする。

6 従事者

- (1) 受託者は、業務遂行に必要な従事者を確保する。
従事者として、受託業務を行うために必要な知識及び技能を有するものが受託先に置かれていること。
- (2) 受託者は、従事者を変更するときは業務の質の低下を招かないようにする。

- (3) 委託者は、受託者の従事者について業務遂行上改善が必要と認める場合は、その理由を受託者に申し入れることができる。この場合、受託者は、その内容を確認の上、必要な指導、配置の見直しその他適切な措置を講ずるものとする。
- (4) 受託者は、当該職場の秩序を守り火災等の防止に努めるとともに、給食業務等による事故防止のため、衛生管理に万全を期すものとする。
- (5) 受託者は、従事者の健康管理・労働安全衛生に努めるものとする。

7 守秘義務

- (1) 受託者及びその従事者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。この契約が終了した後も同様とする。
- (2) 受託者及びその従事者は、業務上取り扱う個人情報について、個人情報の保護に関する法律その他関係法令及び個人情報取扱特記事項を遵守し、適正に取り扱わなければならない。
- (3) 受託者は、契約の履行確認のため委託者が必要と認める資料について、関係法令及び個人情報取扱特記事項に従い、必要な範囲で受託者に提出するものとする。

8 委託費の支払

- (1) 委託費の支払は月払いとする。
- (2) 受託者は各月の業務完了後、各食の契約単価に数量を乗じて算出した金額（当該金額に円未満の端数があるときは、その端数は切り捨てる。）と管理費の合算額を委託者に請求する。
- (3) 数量とは、食事箋オーダー締め切り直後の最終食数（検食を含む。）と締め切り後の追加食数の合計とする。
- (4) 濃厚流動食又は栄養補助食品のみを提供した食事については、前項の数量から除外し、当該濃厚流動食又は栄養補助食品の契約単価に提供数量を乗じて得た額（当該額に1円未満の端数があるときは、これを切り捨てる。）を請求する。
- (5) 食事に加え、栄養強化を目的として委託者の指示により栄養補助食品等を提供した場合は、当該商品の契約単価に提供数量を乗じて得た額（当該額に1円未満の端数があるときは、これを切り捨てる。）を委託者に請求する。

9 業務の代行

受託者は、火災、災害、労働争議、業務停止その他の事情により、委託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合においても患者給食を継続できるよう、あらかじめ委託者の承認を得て、業務の代行体制を整備しておくものとする。

なお、代行者が業務を実施した場合においても、本契約に基づく受託者の責任は免れないものとする。

10 契約の解除

委託者は、受託者が本仕様書又は契約書に定める事項を履行せず、相当の期間を定めて是正を求めたにもかかわらず改善が認められない場合その他契約書に定める解除事由に該当する場合は、契約書の定めにより契約を解除することができる。

11 その他

その他、定めのない事項は、両者協議の上、決定する。

業務内容分担表の詳細

1 献立作成

- (1) 一般食の食事摂取基準は、厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2025年版）」に基づき定めた委託者の食事基準によるものとする。なお、当該食事摂取基準が改定された場合は、改定後の基準によるものとする。
- (2) 特別食は、「入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等」その他関係告示及び通知に定める基準を踏まえ、医師の指示に基づき提供するものとする。
- (3) 受託者は、一般食であっても医師の指示箋による指示がある場合、医療目的、患者サービスの重要性を認識し、特別食に準じた対応をするとともに忠実にこれに従うこと。個別対応や特別な食事提供に関して、必要に応じて、委託者は受託者と共に献立作成を行うものとする。
- (4) 受託者は、原則として、委託者の給食委員会の意見を聞き、また、献立会議（現地訪問又は意見交換を行う。）等により患者ニーズに沿った食事提供に心がけること。
- (5) 整理、点検済みの食事箋は委託者で保管する。また、実施献立表は受託者・委託者共に、各月ごとにまとめ保管するものとする。
- (6) 委託者は、食事基準、献立作成基準等に変更事項が生じた場合は、速やかに受託者に通知するものとする。

2 食数管理

- (1) 食数管理、食札・食数表の出力、集計、食数の点検は、委託者が行う。
- (2) 食事指示は、食事オーダーリングシステムにより病棟で入力し、出力した食事オーダーを委託者が確認し、受託者に通知する。
- (3) 受託者は、委託者から通知された確定食数、食事変更者一覧、食事箋、食札等を確認し、従事者に必要な支持を行うものとする。また、病棟入力締切時刻後に変更が生じた場合は、委託者から通知された内容を確認し、必要な対応を行うものとする。
- (4) 指示された調理、配膳の基になる食事箋の訂正入力、食事箋、食札用紙等の出力・確認は委託者が行い、受託者に連絡する。
- (5) 受託者は、病棟の配膳表を確認し、誤配膳のないようにすること。
- (6) 緊急の入院、退院等が生じる食事の追加や取り消しは、可能な限り対応を図ること。
- (7) 指示された食事が準備できない場合は、その旨を委託者に速やかに報告し、その指示を受けること。

3 調 理

- (1) 受託者は、平成 29 年 6 月 16 日付生食発 0616 第 1 号「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき調理業務を行うこと。
- (2) 受託者は、献立に示された食材の質、量を確認し、特に味付けに留意し、患者の食欲をそそるように創意工夫を行うこと。
- (3) 受託者は、調理技術について、絶えずその向上に努めること。
- (4) 受託者は、作業工程表を作成し、同工程を遵守すること。
- (5) 受託者は、調理機器類を衛生的に取り扱い、常に清潔に手入れをし、常時、正常な運転又は機能的な状態を維持すること。また、事故防止に努めるとともに万一、調理器具類が故障した場合、直ちに委託者に連絡すること。
- (6) 受託者は、食中毒防止のため、本仕様書及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等に定める衛生管理基準を遵守すること。

(7) 食材料の品質に異常があるとき又は量に不足があるときは速やかに対処すること。

(8) 特別食の調理は、医師の処方する食事箋に基づいて行うこと。

4 盛り付け

(1) 盛り付けは、適時、適温給食に留意すること。

(2) 受託者は、献立表及び食札のコメント内容に基づき、適正に盛り付け配分を行うこと。

(3) 受託者は、盛り付け技術についても、食欲をそそるように創意工夫し、患者サービスに努めること。

(4) 受託者は、食事のセット間違いその他誤配膳を防止するため、あらかじめ必要な防止策を講ずるものとする。食事のセット間違い等が発生した場合は、速やかに委託者に報告し、原因を分析するとともに、再発防止策を講ずること。

5 配 膳

受託者は、次のとおり適時適温配膳に心がけ、病棟の指定された場所に再加熱カートを置くこと。

朝食 7時30分 昼食 12時00分 夕食 18時00分

6 下 膳

(1) 受託者は、下記の時間に食器数量を確認の上、下膳を行うこと。

朝食 8時30分 昼食 13時00分 夕食 18時40分

(2) 再加熱カートは、常に清拭又は洗浄等を行い清潔に保つこと。

7 残菜及び残飯処理

(1) 残菜及び残飯は、有蓋容器を使用して汚臭、汚液の流出を防ぎ、指定場所に置き、周辺を清潔に保持すること。

(2) 残菜及び残飯は、所定の経路でゴミ保管庫に搬入すること。

(3) ゴミ保管庫は、清潔に保つこと。

8 食器洗浄、消毒及び保管業務

(1) 受託者は、給食業務に使用した食器、トレイ等を毎食後洗浄し、衛生的に保管すること。

(2) 受託者は、食器洗浄機の周辺及び食器消毒保管庫の内外は常に清潔保持に努めること。

(3) 受託者は、食器類の洗浄に当たっては丁寧に扱うものとし、破損が生じた際は委託者に報告すること。

(4) 受託者は、調理機器類及び器具類の洗浄、消毒、保管については「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき実施すること。

9 衛生管理計画書の作成並びに実施・点検記録の作成及び確認

(1) 受託者は、委託者と協議の上、必要な衛生管理計画書を作成し、責任者が教育・指導を行うこと。

(2) 受託者は、衛生管理計画に基づく実施・点検結果を記録し、適切に保存するとともに、委託者の求めに応じて提示するものとする。

10 材料管理

(1) 材料の調達（契約方法、検収方法）

ア 食材の購入に当たっては、新鮮でかつ衛生的な物を購入することとし、あらかじめ搬入経路が確実で、衛生的な業者を選択し購入すること。

イ 納入物品は、品質、数量、品温、消費期限その他必要な事項を確認の上、検収し、適切に収納すること。

(2) 管理保管

冷蔵庫、冷凍庫の温度管理及び生鮮品の鮮度劣化並びに調味料類の品質低下防止など、在庫管理に十分注意すること。

- (3) 濃厚流動食、栄養剤の品質指定については、委託者の指示に従うこと。濃厚流動食、栄養剤の購入を取り扱わない場合は委託者に申し入れを行い、納入後の管理と提供を行うこと。

11 衛生管理

- (1) 衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守するとともに、食品衛生法に定める基準以上のものであること。また、この業務を遂行するために、受託者は食品衛生責任者を置くこと。

- (2) 受託者は、次の事項を遵守する。

ア 業務従事者の衛生管理について

- a 定期健康診断を年1回以上実施すること。
- b 検便を月1回以上(6～9月は月2回以上)実施のこと。
10月から3月までの間には、月1回以上又は、必要に応じて(本人や家族等に感染性胃腸炎が疑われる場合、病原性微生物検出情報におけるノロウイルス検出増加時)ノロウイルスの検便検査を行うこと。
- c 常に被服、頭髮、手指、爪等の清潔に留意すること。
- d 厨房内作業中は、調理専用の作業衣、キャップ、マスク、履物等を着用すること。なお、調理作業以外は着用しないこと。
- e 厨房入室前、トイレ後、電話使用後及び食品検収に立ち会った際は、その都度、手指の洗浄消毒を行うこと。
- f 調理作業中は、手又は食品を取り扱う器具で、髪、鼻、口、耳等に触れないこと。眼鏡等使用者は特に注意すること。なお、直接、調理に携わらない場合でも、厨房入室に際しては上記事項を遵守すること。

イ 厨房施設の衛生管理について

- a 厨房内及びその周辺は、常に清潔を保ち、食品及び食品取り扱い器具類を衛生的に保つこと。
- b 冷蔵庫、冷凍庫は、常に清潔を保ち、能力が十分発揮できる状態に保つこと。
- c 厨房内の床、天井、窓、壁等は、特に清潔に保つこと。
- d 各保管庫、冷蔵庫等の扉は、随時アルコール液で清拭し、内部も定期的に消毒すること。
- e 厨房内の床は、常に乾燥状態を保ち、排水溝に残渣等が滞留することのないようにすること。
- f 厨房内、食品庫内は防鼠、防虫上、常に安全な状態を保つこと。
- g 分解できる調理器具類は、使用後分解洗浄し、アルコール消毒をすること。特に、常時使用するフードプロセッサ等は、使用前にもアルコール消毒をすること。

ウ 食品の衛生管理について

- a 給食材料の納品及び検収後の各食品は、専用コンテナに入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。
- b 野菜及び果実類を加熱せずに提供する場合は、流水で十分に洗浄し、食品衛生法上使用可能な次亜塩素酸水その他これと同等の効果を有する方法により必要な殺菌を行った後、十分にすすぎ洗いを行うこと。特に、葉物は葉の間の異物等に注意すること。
- c 余った調理済み食品は、保存食を除き、全て各食事の最終配膳後に処分すること。
- d 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく保存食の実施は、原材料及び調理済み食品を、食材毎50gずつ清潔なビニール袋に密閉し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に洗浄、殺菌を行わず、購入した状態で保存すること。

(3) 検 食

検食は、委託者が行うこと。また、検食の配膳・下膳は、受託者が行うこと。

(4) 納入業者の衛生管理

納入業者に対しては、食材の取り扱い、搬入は衛生的に行うことを指揮すること。

(5) 衛生管理簿の作成

衛生管理者は、定期的に衛生管理の状況を自主点検し、その結果を衛生管理簿に記録しておくこと。

(6) 水道残留塩素の管理

受託者は、使用水について、始業前及び調理作業終了後に毎日、遊離残留塩素濃度を測定し、その結果を記録すること。遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L 未満となった場合は、直ちに使用を中止し、委託者に報告してその指示を受けること。

12 施設管理

(1) 施設管理

受託者は、給食施設内における電気、水道の使用後並びに出入り口等の施設は、終業点検時に確認し、衛生及び終業点検記録等により管理保管すること。

a 主要設備

受託者は、調理器具等の主要設備は、その取扱事項をよく把握し、故障、事故等が起きないように保守管理に努めること。

(2) 緊急修理への対応

受託者は、施設の機器等の破損・故障の際は、委託者に報告する。

委託者は、調理用機器の故障により、業務に支障を来すことがないように、あらかじめメンテナンス業者の連絡先一覧を常備し、受託者より破損・故障の報告を受けた場合には確認し、必要により修理を行う。

13 業務管理

(1) 勤務表の作成

ア 従事者名簿

受託者は、業務に従事する者の氏名、職種、資格その他委託者が業務管理上必要と認める事項を記載した従事者名簿を作成し、委託者に提出すること。資格を必要とする者については、資格を証する書類の写しを添付すること。

また、受託者は、従事者について必要な健康診断及び検便等を適切に実施し、その実施状況を委託者の求めに応じて報告すること。

イ 勤務表の作成

受託者は、あらかじめ作業計画書により勤務割表を定めておくこと。

(2) 上記の確認

受託者は、勤務割表及び業務分担表を、あらかじめ各従業者に対し確認させること。

14 教育・研修

(1) 従事者の教育・研修計画

受託者は、従事者（初任者を含む。）に対し、患者給食が医療の一環であることを踏まえ、患者給食の質を高める技術の向上、衛生管理、患者サービスの改善などに関する教育研修について、あらかじめ計画を立てて実施するとともに、保健所等関係機関の研修会にも参加するよう努めること。

事前に年間の教育研修計画書を委託者に提出し、実施後は委託者に報告をすること。また、委託者は資質向上のための研修について、受託先に情報提供を行うこと。

15 労働安全衛生

(1) 事故防止対策

受託者は、給食従事者の作業中における事故防止を図るため、労働安全衛生に関する教育その他必要な安全対策を実施すること。

(2) 災害防止対策

受託者は、委託者が実施する防災計画に参加し、災害の未然防止に協力すること。

16 非常事態

(1) 非常時（地震・火災等）の対応マニュアルを作成すること。

(2) 食中毒発生時のマニュアルを作成すること。

(3) 非常食は、委託者・受託者において協議の上で購入し、指定の場所に保管し受託者が委託者と共に管理を行う。受託者は月末には賞味期限と残量の確認を行い、期限の近いものは食事に利用し随時買い替え補充する。

受託者は、病院購入の非常食について、備蓄一覧表の必要数を確保すること。また、受託者は月末の棚卸し結果を備蓄一覧表に記入し、翌月速やかに委託者に報告を行うこと。

なお、業務委託終了後は、備蓄一覧表に基づく食材を確保し委託側に引き渡すこと。

※病院備蓄によらず、委託会社独自の備蓄食品とする場合は、3日分献立と備蓄リスト作成を行い、常に院内に配置すること。また、月末に棚卸を行い在庫管理に努めること。

17 その他

(1) 受託者は、患者、家族、病棟等から給食に関する苦情があった場合又は給食に関する事故若しくはインシデントが発生した場合は、速やかに必要な対応を行うとともに委託者に報告し、原因究明及び再発防止策を講ずること。

(2) 受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により委託者の施設、設備又は備品等を損傷した場合は、委託者と協議の上、必要な原状回復又は損害の賠償を行うものとする。

(3) 本仕様書に定めのない事項又は本仕様書の解釈に疑義が生じた事項については、委託者及び受託者が協議の上、決定するものとする。