

# 市立大曲病院給食業務委託（長期継続契約）

## 仕様書

### 1. 目 的

給食業務は、入院患者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。

### 2. 病院規模

病床数 120床

精神科病棟（閉鎖病棟70床）

認知症病棟（閉鎖病棟50床）

### 3. 業務遂行に係る遵守事項について

受注者は業務の実施にあたり、医療法、食品衛生法等の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 病院側のマニュアル等については、遵守すること。
- ② HACCP（危害分析重要管理点）の考え方に基づき、衛生管理に努めるとともに、事故防止等安全管理を徹底すること。
- ③ 常に業務を円滑に実施するための研究努力を行うこと。
- ④ 常に調理技術の研鑽に努めること。
- ⑤ 廃棄物の減量化や省資源、省エネルギー等、環境負荷軽減に努めること。
- ⑥ 発注者との協議によって定めた事項について誠意をもって対応すること。
- ⑦ 提出書類は、定められた期日までに発注者に提出すること。
- ⑧ 業務上知り得た秘密を絶対に他に漏らさないこと。

### 4. 業務内容について

入院患者に対する給食業務及びそれに付帯する業務とし、別紙1 業務分担表に基づき、受注者側の欄に記載のある項目を行うこと。

そして、受注者は、当院で設置されている栄養管理委員会に参加するなど、定期的に食事内容等について協議すること。

### 5. 経費負担区分について

業務に係る受注者の経費負担は、別紙2 経費負担区分のとおりとする。別紙2 経費負担区分以外の経費が新たに発生する場合は、両者協議し、決定する。

### 6. 従事者について

業務遂行可能な人員を配置するとともに、従業員名簿（住所・氏名・生年月日・職歴を記載したもの）と健康診断書を作成し、常に最新の状態で施設内に備え付け

ておき、発注者に報告すること。さらに、従事者の連絡体制の書類（例：緊急連絡網）も発注者に報告すること。

業務従事者が有資格者の場合は、資格を証する書面の写しを備え付けておくこと。

また、有資格者の中で栄養士及び調理師については、HACCP、品質マネジメントシステムに関する国際規格 ISO9001 に準じた製品管理を行えるものであること。

#### 7. 業務責任者について

受注者は、業務の遂行及び指揮監督を行う責任者を患者給食受注責任者として定め、1名以上配置し、発注者に報告すること。

#### 8. 栄養士について

栄養管理、作業管理及び衛生管理等の業務を行うにあたって、患者給食業務の経験を持つ専任で常勤の管理栄養士または栄養士を1名以上配置すること。

#### 9. 従事者教育について

受注者は、従業員に定期的に栄養管理技術、調理技術及び衛生管理等の教育又は訓練を実施すること。

#### 10. 従事者の健康管理について

- ① 受注者は、従業員の健康管理について絶えず注意を払い、健康診断を年2回（定期的に）実施し、その結果を発注者に報告すること。
- ② 受注者は、検便（カンピロバクター含む）を毎月1回（5月～10月は2回）実施し、発注者に報告すること。さらに、発注者と協議し、10月～3月までの間にノロウイルス検査を1回以上実施すること。
- ③ 受注者は、健康上、次に該当する時は調理作業を含むすべての業務に従事させてはならない。また、i）、ii）に該当する同居家族がいる従業員も同様とする。
  - i）「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」（平成10年10月2日法律第114号）による第1類感染症から第3類感染症までの感染症、及び新型インフルエンザ等感染症
  - ii）同法による感染症の保菌者
  - iii）化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
- ④ 健康管理に関する項目で上記以外については、協議し決定すること。

#### 11. 施設設備の使用について

- ① 業務遂行に係る施設及び設備については、当院施設設備を使用させるものとする。（別紙3設備・器具一覧、別紙4厨房機器配置図参照）
- ② 施設設備の不具合等による修理については、基本的に発注者の負担とするが、明らかに受注者の責により生じたものについては、受注者が負担するものとする。なお、使用にあたっては、善良な管理の下に行うこと。

12. 食器洗浄・消毒及び施設設備衛生管理について

- ① 受注者は、下膳した食器類を、食器ごとに浸漬し、十分に洗浄及び消毒のうえ清潔に保管すること。
- ② 受注者は、厨房内及び付属施設並びに設備等を常に清潔にし、定期的に清掃すること。厨房機器については機器の材質にあわせた洗浄、消毒を実施すること。

13. 材料管理業務について

受注者は、献立表及び予定給食数（保存食及び検食及び発注者が指定する予備食を含む。）に基づき給食材料を発注し、購入に当たっては鮮度及び安全性のほか、地産地消に配慮するとともに、大仙市産品又は秋田県産品の活用に努めること。

14. 栄養管理方法について

病態別栄養管理とすること。

15. 献立表の作成基準の栄養基準について

Eg－1, 600kcal      たんぱく質－60g      脂質－40g      炭水化物－250g

16. 検食について

1日の検食は、朝・昼・夕で各2食（検食実施者は、病院の医師及び管理栄養士の2人）。検食は、配膳時間約30分前に検食実施者に持って行くこと。

17. 配膳時間及び食事時間等について

- ① 配膳時間      朝食      7:30 から  
                    昼食      12:30 から  
                    夕食      18:00 から
- ② 配膳場所      厨房隣にある配膳室等にて患者ごとに配膳し、それを病棟ごと配膳車に入れ、1・2病棟入口、3病棟入口の2箇所まで持っていく、病棟看護師に引き渡すこと。（別紙5平面図参照）
- ③ 食事時間      40分程度
- ④ 下膳          食事時間終了後、病棟看護師が配膳車を引き渡した付近に持つてくるので、そこで配膳車を引き取り、厨房に持っていくこと。

18. 患者食提供の食種と人数について

- ① 食種は、常食（全粥食含む）、嚥下調整食、特別食（糖尿病、腎臓等）とする。  
人数は、令和7年5月1日現在、常食65人（そのうち、全粥食30人）、嚥下調整食14人、特別食14人
- ② 食形態は、常食、一口大、刻み、極刻み、ミキサーとする。ただし、病状等によりその他の指示を依頼する場合がある。
- ③ ミキサー粥にはとろみ剤を使用すること。

## 19. その他食事提供について

- ① 月 1 回以上の行事食を実施すること。
- ② 禁食、制限食については、発注者の食事伝票（食事箋）に従うこと。
- ③ 主食に関して、必要に応じてパンやおにぎりなど対応すること。
- ④ 嚥下対応、褥瘡対応、低栄養対応として、必要な場合には特殊栄養補助食品を付加する。
- ⑤ 栄養補助食品は、食材料費として取り扱うこととし、既製品及び高栄養ゼリーを厨房内で調理し提供する。

※令和 7 年 5 月 1 日現在、栄養補助食品提供者 21 名

- ⑥ 病棟ごとに食事提供に関して、対応が異なるため、発注者の指示に従うこと。
- ⑦ 食材料費は、月に 1 回、発注者に報告すること。

- 《例》
- ・全ての病棟において毎食お茶をつけること。
  - ・精神科病棟の常食以外は、付け合わせで喉に詰まりそうなものがある時はつぶしてうらごしする。
  - ・認知症病棟では、4 回食として 15 : 30 に配膳する。
  - ・認知症病棟では、牛乳は温めてコップにあけること。
  - ・認知症病棟では、生野菜の献立の時はすべて茹でること。
  - ・認知症病棟では、副菜はとろみをつけること。

## 20. 緊急時備蓄食について

災害時における緊急時備蓄食については、120 食×3 食×4 日分を病院指定の場所に備蓄すること。備蓄食の内容については、お粥、魚の缶詰、果物缶・補助食品とすること。（日常の献立で使用するものでも可。）

ディスポ食器やカセットコンロなどの消耗品関係、患者用飲料水、調理用水については発注者側の負担とする。

## 21. 食材料の検収について

受注者は、食材の納品に際し品質状況の適正を確認すること。

## 22. 保存食の管理作業について

- ① 保存食は、毎食ごとに確保すること。
- ② 保存食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品毎に、50g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、マイナス 20℃以下で 2 週間保存すること。

## 23. 業務関係帳簿等について

作業に必要な各種帳簿類の保管、管理を行い関係官庁の調査等に協力すること。

#### 24. その他

- ① 受注者の従業員駐車場利用については、発注者負担とする。今後、受注者に経費負担を依頼する場合は、開始時期や費用、契約書の内容などを協議のうえ、決定する。
- ② 給食時に発生するゴミの処理費については発注者側の負担とする。
- ③ 調理で使用した廃油については、バイオディーゼルへの協力の観点から発注者側と協議し、廃棄すること（経費負担なし）とする。
- ④ 上記記載のない事項については、別途協議し決定する。