

国民健康保険勝浦病院患者等給食業務委託仕様書（案）

1. 業務名称

国民健康保険勝浦病院患者等給食業務

2. 委託業務実施場所

徳島県勝浦郡勝浦町大字棚野字竹国 13 番地 2

3. 契約期間

契約締結日から平成 32 年 3 月 31 日まで

なお、平成 30 年 3 月 31 日までは、当該業務受託の準備期間とし、当該受託準備にかかる費用は受託者負担とする。

4. 予定食数

(1) 年間予定食数

(単位：食)

	朝食	昼食	夕食	合計
患者食	12,000	12,000	12,000	36,000
検食	365	730	365	1,460
保存食	365	365	365	1,095
付添食	380	380	380	1,140
職員食		720	420	1,140
デイケア食		3,900		3,900
合計	13,110	18,095	13,530	44,735

5. 業務区分

業務管理	勝浦病院	委託業者
勤務表の作成		○
業務分担・従事者配置表の提示		○
上記の確認	○	
緊急連絡網の作成	○	△

材料管理	勝浦病院	委託業者
食材料の調達（契約から検収まで）		○
食材料の点検・食材使用状況の確認	○	
食材料の保管・在庫管理・出納事務		○

栄養管理	勝浦病院	委託業者
病院給食運営の総括	○	
給食委員会の開催・運営	○	△
院内関係部門との連携	○	△
献立作成基準（治療食含む）の作成	○	
献立表の作成		○
献立表の承認	○	
食数の指示・管理	○	△
食事箋の管理（電子カルテ食事伝票受け取り含む）	○	○
食札の作成・管理（変更も含む）		○
嗜好調査・喫食調査等の企画実施	○	
栄養ケア・マネジメント	○	
残食調査の実施	○	△
検食の実施・評価	○	
関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成	○	
上記書類等の提出・保管	○	
上記以外の給食関係の伝票整理，報告書作成	○	○

調理作業管理	勝浦病院	委託業者
作業仕様書の作成		○
上記の確認	○	
作業計画書の作成		○
作業実施状況の確認	○	
管理点検記録の作成		○
上記の確認	○	
調理（下処理含む）・盛付		○
配膳・下膳作業（病棟・コスモスまで）		○
入院患者への配膳・同左下膳	○	△
調理機械器具・食器等の洗浄，消毒・保管		○
厨芥類及び残飯等の処理		○

施設管理	勝浦病院	委託業者
給食施設、主要な設備の設置、改修	○	
給食施設、主要な設備の管理		○
その他の設備（調理器具・食器等）の確保	○	
その他の設備（調理器具・食器等）の保守、管理	○	

衛生管理	勝浦病院	委託業者
衛生面の遵守事項の作成	○	
食材料の衛生管理		○
食材料の衛生管理の点検	○	△
施設・設備及び器具，食器等の衛生管理		○
衣服，作業者の清潔保持状況等の確認		○
保存食の確保，保存・管理		○
納入業者に対する衛生管理の指示		○
自主衛生管理の実施及び衛生管理簿の作成		○
上記の点検・確認	○	
給食施設内・設備等清掃の実施		○

研修等	勝浦病院	委託業者
調理従事者等に対する研修・訓練	△	○

労働安全衛生	勝浦病院	委託業者
健康管理計画の作成		○
定期健康診断の実施(年 2 回)・報告		○
定期健康診断の実施状況の確認・診断結果保管		○
検便の定期実施（月 2 回）・報告		○
検便結果の確認・保管	○	
事故防止対策の策定		○
事故防止対策の確認	○	

栄養指導	勝浦病院	委託業者
栄養指導の実施	○	
栄養指導票の作成・記録・整備	○	

危機管理	勝浦病院	委託業者
食中毒発生時の指示	○	
食中毒発生時の体制整備	○	○
災害発生時の指示	○	
災害発生時の体制整備	○	○
食中毒，災害発生時の備蓄・管理	○	○
食中毒，災害発生時の食材調達	○	○

病院医業その他への協力	勝浦病院	委託業者
健康推進会議への協力		○
その他の協力要請		○

6. 給食時間

	給食時間
朝 食	午前 7 時 5 0 分
昼 食	午前 1 1 時 5 0 分
夕 食	午後 5 時 5 0 分

7. 献立

給食の献立は、食品構成と原材料の選択に配慮し、衛生的で変化に富み、かつ、季節感のある食事を提供するように努めること。

8. 業務従事者

(1) 業務従事者数及び勤務形態

栄養士：1 名

調理員：5 名程度（支障なく業務が遂行できる人数とすること。）

(2) 資格

常勤調理員のうち 1 名は調理師免許を有していること。

(3) 新規雇用

栄養士及び調理員を新規雇用する場合は、地元出身者を優先的に採用すること。

9. 業務責任者等の配置

(1) 業務責任者

栄養士を業務責任者とし、院長及び病院職員との連絡調整にあたらせること。

(2) 業務副責任者

常勤者の調理員の中から業務副責任者 1 名を選任し、業務責任者に事故等があるときはその任務にあたらせること。

(3) 食品衛生施設責任者

食品衛生責任者（兼任可）を配置し、業務の安全衛生管理及び従事者の健康管理に万全を期すること。

(4) 火元責任者

常勤調理員の中から火元責任者を選び、火災防止に関する業務を行うこと。

10. 業務の指示

業務の指示は次の書面により行う。ただし、緊急の場合はこの限りでない。

指示単位	指示内容
日	調理業務指示書（個票）
月	衛生注意事項

11. 他業務の連携

本院が導入している株式会社タス社の栄養管理システムとの献立データ連携が取れること。

12. 施設・設備及び調理器具等の使用

(1) 施設及び設備の使用

調理業務は病院の施設、設備その他調理器具を町が受託者に対し無償で使用許可を行う。その他の物品等における病院と受託者の費用負担については「18 経費の負担」のとおりとする。なお、これに記載のないものは、協議して定める。

(2) 施設、設備、調理器具等の使用方法

受託者は施設、設備、調理器具等を適正な方法で使用する。また受託者が施設、設備、調理器具等を破損した場合は、院長に報告しその指示に従うものとする。なお、その原因が受託者の席による場合においては、その損害を賠償するものとする。

13. 安全・衛生管理

(1) 現場指導

受託者の業務責任者（または業務副責任者）は専門的な立場から、他の調理員へ調理指導を行い、院長との連絡を密にすること。

(2) 従事者の衛生管理

受託者は、従事者（代替要員を含む）に対し、年1回以上の健康診断を行い常に従事者の健康状態に注意すること。また、1か月に1回以上の腸内細菌検査を実施し、結果を院長に報告すること。引き続き業務に従事することに適さない場合は勤務させてはならない。

受託者は、HACCPの考えに基づき、あらかじめ定めた記録を行なう。

(3) 保存食の管理

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）に基づき、適切に行うこと。

(4) 立入検査

受託者は地震の責任において、適宜立入検査を行うこと。また、町、保健所等の立入検査や必要な資料の提出を求められた場合はこれに応じること。

(5) 研修等

社内において定期的に安全衛生及び調理技術の向上のための教育、訓練を実施すること。また、年度当初に研修計画書を院長に提出すること。

(6) 報告

調理施設、備品、器具、食材料を点検、検収した結果、業務に支障をきたす恐れのある時は、業務責任者から院長に報告し、その指示を受けること。また、給食に異物混入があった場合やその疑いがあった場合も同様とする。

(7) 食中毒等の責任

受託者は、給食業務により生じた食中毒等の疾病については、その責任を負わなければならない。

1 4. 工程確認・検食

受託者は院長等が行う検食において、不具合と認められた場合は、手直しに応じなければならない

1 5. 危機管理マニュアルの提出

大規模地震や台風等の自然災害が発生した場合においても、入院患者への給食を完全実施する必要がある。このことから、災害時における食材の搬送方法や確保の方法、また、給食業務に携わる職員の派遣方法を明記した危機管理マニュアルを策定し、委託業務開始までに院長に提出する。

1 6. 報告・記録

日常点検、その他報告、記録は次に掲げる書面により行い、院長に報告する。

- (1) 食品構成表
- (2) 献立表
- (3) 食料品消費日計表及び在庫量表
- (4) 発注書・納品書
- (5) 衛生管理記録簿
- (6) 標準作業手順書
- (7) 検便・健康診断結果
- (8) 納入業者検便結果
- (9) 地元食材使用料報告書

1 7. 委託料の支払

(1) 委託の種類

管理運営費及び食材費とする。ただし、食材費については栄養補助食品・経腸栄養剤・とろみ剤等を含むものとし、デイケア施設の補助食品（菓子類）は含まないものとする。また、常に3日分以上の入院患者用非常食品を保管しておくこと。

(2) 委託料

¥ 2 7 , 6 7 1 , 0 0 0 - (消費税は含まない。)を上限とする。

(3) 支払方法

契約金額の12分の1に相当する額を履行の翌月、請求により支払う。ただし、千円未満の端数は履行期間の最終月の支払いに含めるものとする。

18. 経費の負担

勝浦病院と受託者の経費の負担は次のとおりとする。但し、勝浦病院の事項にあっても受託者の過失により生じた損害の費用は、受託者の負担とする。

経費項目	勝浦病院	受託者
高熱水費、施設・備品の維持管理費、食器食缶、調理器具 洗剤、ポリ袋・ゴミ袋、使い捨て手袋とペーパー、消毒 薬、害虫駆除費用、DPD 試薬、手洗い用品、清掃用具	○	
調理員の被服類（帽子・白衣・エプロン・靴）、救急薬 品、衛生消耗品（マスク等）、事務用品、人件費（福利厚 生費、健康診断費、検便費用含む）、職員研修費、パソコ ン・FAX 等通信機器設置費		○

19. その他

（1）地元業者からの調達

給食材料は、地域の活性化を図るため、地元業者より調達するよう努めるものとする。

（2）地産地消の推進

食の安全性の確保及び地産地消を推進する観点から、米については 100%地元産を使用するものとし、古米は使用しないこと。その他の食材についても、季節のものを中心に新鮮な食材を用い、冷凍食品の使用は多くならないよう注意する。

勝浦町産の食材をできる限り使用するよう配慮すること。

20. 協議

この仕様書は業務の概要を示すものであり、定めのない事項は院長と協議して実施すること。