一宮市立市民病院患者給食業務委託仕様書

1. 委託業務名　　一宮市立市民病院患者給食業務委託

2. 契約期間　　契約締結日から 2031 年３月３１日まで

3. 履行期間　　2028 年４月１日から 2031 年３月３１日まで

4. 施設及び所在地

所在地	〒491-8558 愛知県一宮市文京 2 丁目 2 番 22 号
施　設	一宮市立市民病院　病床数：594 床（一般 570 床、結核 18 床、感染症 6 床）

5. 基本方針

本業務は、患者食事サービス業務が医療の一環として提供されるものであり、診療行為と同様に当院の運営上きわめて重大な食事療法であることを認識のうえ行なうこと。また、院外調理システム（院外クックチル）および院内調理施設にて調理・食事提供を行い、食事の質の向上と患者サービスの改善に努めること。なお、院内調理施設で調理する場合は、当院の調理機器、仕様内容を十分把握した上で作業工程を作成し、食事提供をすること。

(1) 当院の諸規則を遵守するとともに品位を保つこと。

(2) 受託者は「医療法の一部を改正する法律の一部の施行について」（平成５年２月１５日健政発第９８号政策局長通知）の第３及び「病院、診療所等の業務委託について」（平成５年２月１５日指第１４号厚生省健康政策局指導課長通知）並びに医療法等の関係法令を遵守して業務を行うこと。

(3) 患者の治療指針、栄養的観点から患者の食事としての質及び量を確保することとともに、患者の満足度を満たすことのできる内容とすること。

(4) 栄養管理、栄養指導及び病院の使命のひとつである教育の重要性を十分に認識し、患者の栄養管理や受託実習生の教育に積極的に協力すること。

6. 業務分担及び経費分担は、患者給食業務実施要綱（以下、「実施要綱」という。）に定めるとおりとする。

7. 受託者が実施する食種は、当院の院内約束食事箋に定められた一般食（普通食、軟食、軟菜食、全粥食、高齢者食、学童食等）及び治療食（特別加算食及び加算できないその他の治療食）とし、１日朝、昼、夕の３回、年中無休で提供すること。

8. 献立表の作成は、院内約束食事箋に定めた栄養基準を満たすように受託者が作成する。また、より質の高い食事を提供するための提案を積極的に行なうこと。

9. 食数は、当院のシステムなどにより入力された情報のもとに、受託者が必要な情報の集計及び帳票などを出力し、食事サービス業務にあたること。
   (1) 当院の入院患者数の平均食事数は、270～320 食/回（朝、昼、夕）
   (2) 食事オーダー（食事変更指示)、入退院オーダー等のラストオーダー締め切り時間は、次のとおりである。
   食事変更及び欠食、入退院等の患者移動ラストオーダー締め切り時間
   朝食分：前日１６：００まで
   昼食分：当日１０：００まで
   夕食分：当日１５：００まで
   (3) 食事締め切り時間経過後の緊急を要する食事変更及び緊急入院患者等に対する食事の変更及び追加の依頼に対しては、可能な限り対応すること。

10. 患者食の調理は、院内外の指定された調理施設で、受託責任者（管理栄養士）の十分なる監督の下に行なわれること。

11. 受託者は、別に定める検食予定表に従い、指定された検食表を添え準備すること。

12. 受託者は、所要の栄養量が確保できる適正量使用を遵守すること。

13. 乳児用ミルクは、1 日 1 回調乳の無菌操作法で作業を行なうため、特別な衛生管理が必要となる。調乳作業にあたり調乳業務作業を充分理解のうえ、衛生管理に注意し作業すること。

14. 食器の洗浄消毒業務は、食器の運用や衛生面を鑑み、適正に洗浄した後、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号・平成 29 年 6 月 16 日最終改定）で定められた条件を満たす消毒をすること。
   (1) 残飯、食器は、速やかに解体分別処理を行い、下膳及び浸漬したままの状態で長時間放置しないこと。残飯及び厨芥等の廃棄物は、委託者の指示に従い所定の容器に投入し、長時間放置しないこと。
   (2) 食器の扱いについては十分に注意し、破損しないように取り扱うこと。なお、不用意な取扱にて破損したと認められる場合は、受託者がその責を負うこと。

15. 受託者は、食事サービス業務の性質上、特に衛生面を重んじ、調理施設内外の清掃と整頓、食器等調理器具の完全消毒を行い、また、従事者の保健衛生等に至るまで十分に留意すること。なお、衛生管理の詳細は、委託者の示す衛生遵守事項に従うとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を規範とし、当該マニュアルに基づく「調理施設自主点検表」によって自主点検を行なうこと。
   (1) 受託者は「食品衛生法施行規則第 19 条の規定による衛生管理運営の基準」に基づき、常勤者である責任者を置き、常に指示・監督のもとその業務を遂行すること。
   (2) 受託者は、全従事者（院外調理施設含む）に対し、定期健康診断を年 1 回以上実施すること。また、検便検査（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌）については 5 月から 10 月の間は各月 2 回、その他の月は各月 1 回実施のうえ、その結果を委託者に報告すること。その他、必要に応じて 10 月～3 月はノロウイルスの検査を含めること。
   (3) 受託者は、食材料納品業者に対して、食品の製造や運搬等で食材を扱う従業員の月 1

回以上の検便検査結果（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌）の提出を求め、その結果を委託者に報告すること。

16. 受託者は、より満足度の高い患者食を目指すため、定期的に行なっている患者食の満足度調査等の調査票の配布、回収、集計業務に協力すること。
    (1) 調査結果については、謙虚に受け止め改善すべき内容については速やかに対応を実施すること。
    (2) 調査結果に経年的比較検討を加えた結果、食事の満足度が有意な差を持って低下している場合においては、根本的な改革に取り組み、改善策を検討すること。

17. 院外施設での原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器に入れ-20℃以下で 2 週間以上保存すること。また、原材料は、特に洗浄、消毒等を行なわず購入した状態で保存すること。

18. 受託者は、以下の条件を満たす従事者を配置し、常に食事サービス業務の向上と円滑な運営に努めること。
    (1) 受託者は、業務種職別配置人員の要員確保に努め、受託業務に支障をきたさないようにすること。また、従事者を頻繁に変えることの無いように努め、やむを得ず変更する場合は業務の質の低下を招かないものとすること。
        ① 指導助言者
        下記のいずれかのものを指導助言者として非常勤にて配置すること。指導助言者は、日常的に栄養管理、作業管理、衛生管理の指導及び助言を行なう体制を整備すること。
        ・病院の管理者の経験を有する医師
        ・病院の食事部門の管理責任者の経験を有する医師
        ・臨床栄養に関する学識経験を有する医師
        ・病院における患者給食業務に 5 年以上、院外調理方法に 3 年以上の経験を有する管理栄養士
        ② 食品衛生責任者
        食品衛生法に定める衛生管理を行なうため、常勤者である食品衛生責任者を配置すること。
        ③ 従事者
        ・管理栄養士、栄養士
        管理栄養士、栄養士は、患者食に関する専門知識（院外調理方法）・経験を有する者とする。
        ・調理師
        調理師は、栄養治療管理の特殊性を考慮し、患者食に関する専門知識（院外調理方法）・経験を有する者とする。

    (2) 受託者は、院内外調理及び院外クックチル等に熟知した者を受託責任者として配置すること。

19. 受託者は、従事者に対しては患者給食業務を適切に行うために必要な衛生や守秘義務についての知識及び調理作業を円滑に行なうための技能を修得することを目的とした研修を定期的に実施すること。

20. 欠食の事後連絡など委託者の責により食事の不要となった場合は、事故食として扱うこととし、実施要綱に定めるものとする。

21. 受託者は患者食及び従事者の資質向上を目的に積極的に患者の評価を食事サービス業務へ生かすこと。

22. 受託者は、受け入れる研修生及び実習生の教育に関して、委託者へ積極的に協力すること。

23. 受託者は、実施要綱に詳細を示す下記の帳票を備え、委託者の求めに応じ提示すること。なお、その内容を変更した場合は、その都度、変更内容を委託者に報告すること。

(1) 業務案内書
(2) 業務の標準作業計画書
(3) 受託業務従事者名簿及び勤務表
(4) 受託業務日誌
(5) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく自主点検表
(6) 受託している業務に関して行政による病院への立入検査の際、病院が提出を求められる諸記録、帳票類
(7) 病院の指示と、その指示への対応結果を示す帳票

24. 受託者は、災害、食中毒等なんらかの事情により、受託業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため代行保証の体制を整備しておくこと。
また、それぞれの緊急対応マニュアルを作成し提出すること。

25. 委託者は、受託者がこの契約に明らかに違反した時及び次の号に該当する事由が生じた場合、契約違反と判断し契約を解除すること。

(1) 受託者が正当な理由なくこの仕様及び実施要綱の全部または一部を履行しないとき。
(2) この契約を履行するにあたり、受託者または従事者等に不正・不当な行為があったとき。
(3) 受託者がこの契約を履行する能力を明らかに失ったと認められるとき。

26. 仕様書に定めのない業務であっても、協議を行い検討すること。

27. 受託者が現行受託者と異なる場合は、給食業務に支障をきたすことのないよう、引継ぎを行うこと。

28. その他詳細については、実施要綱に定めるものとすること。