

## 一宮市立市民病院職員食堂運営仕様書

- 1 この仕様書は、一宮市立市民病院（以下「病院」という。）における職員食堂業務委託について定める。
- 2 業務期間  
この契約は、一宮市長期継続契約を締結することができる契約を定める条例（平成 17 年一宮市条例第 31 号）に基づき、契約期間を平成 30 年 7 月 1 日から平成 33 年 3 月 31 日までとする。なお、期間終了時に改めて審査を行い、再度使用許可することができる。
- 3 職員食堂の位置  
一宮市立市民病院 南館 11 階  
厨房部分  
職員食堂部分（更衣室）
- 4 委託業務の基本的運用方針
  - (1) 利用者サービス向上への貢献
    - ア 安全かつ衛生的な食事を提供し、利用者に喜ばれる内容であること。
    - イ 価格設定はできる限り安価であること。
    - ウ 病院職員・職員食堂運営事業者（以下「運営業者」間）の意思疎通を図り、連携して業務を円滑に遂行すること。
    - エ 危機管理について、食中毒発生時などの食事供給体制の確保、事故防止、クレーム処理等の対処が万全であること。
    - オ 調理従事者の健康管理等に十分取り組み、安全、安心な環境の中で調理に取り組むことが出来る体制を整えること。
    - カ 従業員の接遇研修を行い、常に良好なサービスを提供すること。
  - (2) 健全経営への貢献
    - ア 効率的な業務の運営を行うこと。
    - イ ライフサイクルコストの削減のため、創意・工夫を行うこと。
    - ウ 業務の継続的かつ安定的な提供を行うこと。
    - エ 必要書類の作成・提出・保管を適切に行うこと。
- 5 業務内容
  - (1) 運用要件

ア 営業日及び営業時間は、月曜日から金曜日の午前 11 時から午後 2 時頃までを基準とする。営業時間前後の準備については、別途協議の上決定する。なお、職員食堂部分は営業時間以外の時間において病院の会議室として利用する。

イ メニューには、日替わりランチを加えること。日替わりランチの価格は 500 円程度とする。

ウ 職員食堂は、弁当持参者も利用する。

エ 職員食堂の机、いすは病院が準備する。

カ 厨房設備は、調理・配膳方法を配慮すること。

(2) 業務内容一覧

区分	業務内容	病院	運営業者
運営管理	職員食堂運営管理全般		○
	運営業務(食品保管・調理・盛付・食器洗浄消毒)等		○
	サービス方式(職員食堂)		○
	メニュー表(職員食堂、週間メニュー各部署配布)		○
	売上金・つり銭管理(現金及び売掛金)		○
	営業時における点検表記載の実施・作成保管		○
	営業時における点検表記載の確認	○	
	日常清掃(掃除機によるホール床・厨房内及び食堂のテーブル・イス等備品の清掃)		○
	定期清掃(窓ガラス・床面のワックス等)	○	
施設等管理	内装、給排気衛生、ガス、電気、空調設備工事	○	
	職員食堂の主要な設備(機器リスト記載の機器を含む)の設置・改修	○	
	職員食堂の主要な設備(機器リスト記載の機器を含む)の管理		○
	職員食堂で使用する食器、機器(機器リストに記載していない機器)の確保・保守・管理		○
研修	食堂従事者等に対する教育・訓練		○
安全・衛生管理	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況との確認		○
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	△	○
	医療安全対策推進委員会への参画(震災・食中毒等)		○

5 業務の履行にあたって

(1) 経費の負担区分

費用項目	病院負担	運営業者
什器・備品費(機器リストに記載していないもの)		○
衛生管理費(洗剤・消毒剤など)		○
食材費		○
人件費		○
光熱水費(水道、電気、ガスなど)		○
残食処理費(施設に関する残食及びごみの処理に必要な費用)		○
防虫・防鼠費(施設に関する防虫・防鼠の費用)	○	
厨房付帯設備(調理設備)・備品の修繕経費	○	
労務費(福利厚生費、教育研修費、保健衛生費、交通費含む)		○
被服費(職員のユニフォームなど)		○
官庁手数料		○
運営業者の業務遂行上必要な諸帳票類		○
運営業者の業務遂行上必要な消耗品費(箸・調味料など)		○
運営業者職員の更衣室など→協議の上設置	○	
更衣室などの備品類→協議の上	△	△

※上記に掲げていない業務の内容、経費が生じた場合には相互協議とする。

(2) 厨房内の床仕上げの注意点

床は長尺シート(シート下は防水仕上げ)であり、下の階は病室であるため、水洗いはできないので注意すること。

(3) 営業の許可申請

営業等に必要な諸手続き等は運営業者が行う。許可後は許可書を病院内の見やすい場所に掲示すること。

(4) 従業員の教育等

ア 運営業者は、委託業務の実施に当たり、この仕様を忠実に履行するのに必要な人員を配置すること。特に、調理員については、調理師の資格を有する者又実務経験の豊富な者とする。

イ 運営業者は、従事者に対し、夏季の五ヶ月間は月2回、その他の月は月1回の検便及び年1回の胸部疾患検査、梅毒検査及びB型肝炎検査を実施し、その結果を委託者に報告すること。

ウ 運営業者は、従事者に対する衛生面及び技術面の教育訓練を毎月行うとともに、定期的な研修等にも参加させるなど常に従事者の意識と技術の向上を心がけること。

エ 運営業者は、従事者に衛生、安全な専用作業衣、帽子等を使用させ、常に清潔衛生保持に努め、常時胸にネームを付けること。

(5) 調査

病院は、必要がある場合には、運営業者に対して委託業務の処理状況につき調査をし、又は報告を求めることができる。

(6) 損害賠償

この委託業務の遂行に当たり、運営業者の責に帰すべき理由により病院に損害を与えた場合、運営業者は直接の損害を被った当事者に限り損害賠償の責を負う。

(7) 秘密の保持

この委託業務の遂行に当たり、関連して知り得た個人情報については、関連する法令、ガイドライン及び自らが定める規程等を遵守し、相手方が定める規程等を尊重して取扱うものとする。

6 施設使用料(行政財産目的外使用)の免除

本委託業務の施設使用料は、職員の福利厚生として設置するため、施設使用料は免除する。

7 その他

本仕様書に疑義があるときは、双方協議し、決定するものとする。