

## 給食調理業務委託仕様書

この給食調理業務委託仕様書は、令和4年9月1日に開始する「社会福祉法人北海道社会事業協会富良野病院」における給食調理業務委託について定める。

### 1. 契約方法

管理費制契約（委託料方式とする）

### 2. 委託期間

令和4年9月1日から令和7年8月31日までの3年間とする。

### 3. 業務場所

名称：社会福祉法人 北海道社会事業協会富良野病院  
所在地：〒076-8765 北海道富良野市住吉町1番30号

### 4. 施設の規模

許可病床数 255床 稼働病床数 255床  
給食数は、入院患者数の増減により変動あり

### 5. 業務分担及び経費分担

- (1) 業務負担区分の範囲 別紙1のとおり
- (2) 経費負担区分の範囲 別紙2のとおり

### 6. 喫食対象数

	朝食	昼食	夕食
患者食	46,693食	46,553食	46,693食
検食	840食	840食	840食
幼児食	0食	240食	240食
計	47,533食	47,633食	47,773食

※①上記喫食対象数は、令和4年度予算によるもの

※②この他、御祝い膳あり

### 7. 行事食

- (1) 祝祭日に関する行事食を概ね年10回以上提供すること。
- (2) お産お祝い膳を提供すること。

## 8. 契約食事代

貴社の見積額による。

## 9. 業務委託条件

- (1) 業務日は年中無休とする。
- (2) 業務内容については、別添の業務分担区分の内容詳細を参照のこと。
- (3) 業務時間は、毎日午前 6:00 から午後 8:00 までとする。ただし、給食業務に支障が生じない範囲で、この時間帯は変更することができる。
- (4) 食中毒の発生時において、当院の厨房が使用できない場合、患者給食等を受託者の設備または施設で代行業務が可能であること。
- (5) 緊急時における食事提供ならびに食材料納品体制が構築されていること。
- (6) 何らかの事情で業務の全部または一部の遂行が困難になった場合に備え、その業務の代行保証体制を有すること。
- (7) 食中毒等衛生事故に備えた保険に加入すること。  
(加入者証の写しを提出のこと)

## 10. 遵守事項

受託者は業務の実施にあたり、委託者の指示監督に従い、その責務を果たすとともに、関係法令に基づき、以下の事項を遵守しなければならない。

- (1) 委託者が行う指示に誠意をもって従うこと。
- (2) 常に業務を円滑に実施するために鋭意努力すること。
- (3) 常に調理技術の研鑽に努めること。
- (4) ごみの減量化や省資源、省エネルギー等の環境負荷低減に努めること。
- (5) 入院患者のプライバシーに十分配慮すること。
- (6) 衛生管理に努めること。
- (7) 災害防止に努めること。
- (8) 喫食率向上等を図るため、委託者が設置する給食委員会で定期的に協議すること。

## 11. 業務従事者

- (1) 受託者は、業務の遅滞等が生じることのないよう、常に人員の確保に留意するとともに、業務実施上必要かつ十分な人員を配置すること
- (2) 業務従事者名簿と健康診断書、および有資格者にあつては資格を証明する書類の写しを添付し、委託者へ提出すること。
- (3) 現在の給食担当員については、本人の希望があれば、受託先で勤務できることとする。

## 12. 業務従事者の健康管理

- (1) 受託者は、業務従事者の衛生管理について、絶えず注意を払うとともに、健康診断を定期的に毎年、年 1 回以上実施し、その結果を委託者に報告すること。
- (2) 受託者は、業務従事者の検便を定期的に毎月 1 回実施し、その結果を委託者に報告すること。

## 13. 業務責任者

受託者は、業務の遂行および指揮監督を行う責任者を定め、業務責任者または衛生責任者を配置すること。

## 14. 業務従事者の教育

受託者は、自己の業務従事者に対し、定期的に衛生面および技術面の教育または訓練を行うものとし、その実施にあたっては事前に計画書を、事後に報告書を委託者に提出すること。

## 15. 業務従事者の服装等

- (1) 業務中は定められた作業衣を着用すること。
- (2) 作業にあたっては、常に頭髪、手指および爪等の清潔保持に努め、厨房入室および作業ごとに手指の洗浄・消毒を実施すること。尚、洗浄液・消毒液の継ぎ足し使用は禁止とする。
- (3) 作業上必要がある場合には、必ずマスクおよび使い捨て衛生手袋を着用すること。
- (4) 業務中における便所の使用は、必ず専用の場所とし、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入ってはならない。その際の履物については、食事サービス施設内外の区分を明確にすること。

## 16. 業務従事者の規則等

- (1) 人への対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、仮にも粗暴にわたる言動があってはならない。
- (2) 業務中は飲酒をしてはならない。
- (3) 院舎敷地内は禁煙とし、飲食その他勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない。
- (4) 業務中には、食事サービス施設内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ない物または不要な物を持ち込まない。
- (5) 身体および身の廻りは、常に清潔を心がけ、他人に不快感を与えたり、不衛生であったりしてはならない。
- (6) 委託者の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。その行為があった場合には、委託者は受託者に対し、業務従事者の交代を求めることができる。

## 17. 配膳・下膳方法

- (1) 配膳は調理従事者が配膳車を使用し、指定された場所に運搬して病院スタッフへ確実に引き渡すこと。
- (2) 食事はきれいに盛り付け、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくを基本的な考えとし、適時適温を心がけ、料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳するように努めること。
- (3) 下膳は食器等を確認の上、指定された場所から行うこと。
- (4) 医師の発行する食事箋により、3食以外の食事を提供する場合には、委託者の指示する時間に配膳する。
- (5) 緊急入院および緊急指示変更があった場合は、調整の上速やかに配膳すること。
- (6) 配膳・下膳時に入院患者等に接する場合には、言動に注意すること。

## 18. 配膳・下膳時間

	食事時間帯	配膳時間	下膳時間
朝食	08:00～08:40	07:50	08:40以降
昼食	12:00～12:40	11:50	12:40以降
夕食	18:00～18:40	17:50	18:40以降

## 19. 食材費

流動食、特殊栄養食品等の使用については別途協議とする。

## 20. 食材および食材の納品

- (1) 食材は安全と衛生に留意し、品質の悪いものや異物混入などがなく、仕入元や生産者、ロット等が確認できるものを選定すること。
- (2) 米、生野菜、鶏卵、獣鳥肉類は、原則として国産を使用すること。その他の食材についても、極力国産のものを使用すること。

## 21. 非常食

入院患者数分を受託者負担で3日分用意すること。備蓄分は賞味期限管理を行い、給食材料として使用することができる。

## 22. 受託者の資格

以下の要件をすべて満たすものとする。

- (1) 許可病床 200 床以上の病院での患者給食業務受託実績を継続して 3 年以上有するもの。
- (2) 北海道内に本社または支店など営業拠点を持つもの。
- (3) 財団法人医療関連サービスマーク振興会による患者給食業務に関する医療関連サービスマークの認定を受けている者
- (4) 公益社団法人日本メディカル給食協会に加盟していること。
- (5) 地方自治体施行令（昭和 22 年政令第 16 号）第 167 条の 4 に該当しない者。
- (6) 法人税、消費税及び地方消費税について未納がないこと。
- (7) 会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）に基づく更生手続開始、民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）に基づく再生手続開始、または破産法（平成 16 年法律第 75 号）に基づく破産の申立てをし、または申立てがなされている、及びこれらの手続中でない者
- (8) その他仕様書に規定する条件等を遵守できる者

## 23. その他

- (1) 不当廉売行為など、健全な商習慣に違反しないこと。
- (2) 受託者は、作業に必要な各種帳票類の保管、管理を行い、関係省庁の調査等に協力すること。
- (3) 調査の結果、関係省庁等から指示、指導を受けた場合には、委託者・受託者両者協力し、速やかに対応するものとする。
- (4) 本仕様書に記載のない事項については、両者誠意をもって協議し決定すること。

### 【添付書類】

- ① 別紙 1 業務分担区分
- ② 別紙 2 経費負担項目
- ③ 業務分担区分の内容詳細
- ④ 院内約束食事箋
- ⑤ 食数表（食種・食形態別）
- ⑥ シフト表
- ⑦ 献立表
- ⑧ 設備・器具一覧
- ⑨ 厨房平面図