

府中北市民病院給食業務仕様書

1. 委託業務実施場所

広島県府中市上下町上下 2101

地方独立行政法人府中市病院機構 府中北市民病院

2. 施設概要

病院 60 床(地域包括ケア病床 60 床)

サービス付き高齢者向け住宅「シルベスト」17 部屋(最大 26 人入居可能)

3. 給食食数(令和 3 年度月平均)

患者食 2727 食/月(うち特別食 1217 食/月)

サービス付き高齢者向け住宅「シルベスト」入居者食 1539 食/月

外来透析食 49 食/月

職員食 40 食/月

検食 90 食/月

4. 契約期間

令和 5 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日まで(3 年間)

5. 業務分担及び経費分担区分

- (1) 委託食種は、すべての患者食及びサービス付き高齢者住宅「シルベスト」の入居者食とする。
- (2) 委託者と受託者との業務分担内訳は、【別紙 1】業務分担表のとおりとする。
- (3) 委託者と受託者との経費分担内訳は、【別紙 2】経費分担表のとおりとする。

6. 施設・設備・器具等の使用及び管理

- (1) 受託者への設備器具貸与物品は、【別紙 3】貸与物品一覧のとおりとする。
- (2) 受託者は、施設及び貸与物品の管理は責任をもって行い、機器及び器具の使用にあたっては、細心の注意を払い、常に丁寧に扱うこと。
- (3) 受託者は、施設退室時には火気の点検、施錠等の確認をすること。
- (4) 貸与物品の定期保守管理費、通常使用による故障、経年劣化による修理に関する費用は、原則として委託者が負担する。ただし、故意または過失によって発生した故障・損害は受託者がその費用を負うこと。
- (5) 貸与物品は、効率的使用に努めるとともに、委託者の食事サービス業務以外の目的に使用してはならない。

7. 栄養管理

- (1) 患者食の栄養基準及び食事については、院内約束食事箋を遵守すること。
- (2) 院内約束食事箋の改定の必要性を委託者から求められた場合は、委託者に協力してこれにあたること。
- (3) 院内約束食事箋に定められていない治療食の提供が指示された場合には、委託者の指導のもと、速やかにこれに対応して食事を提供すること。

8. 食事サービス

- (1) 厚生労働省が定めた「入院時食事療養費（I）」に従い、適時適温を配慮した食事サービス業務を行うこと。
- (2) 行事食の提供など常に食事サービスの向上に努めること。

9. 献立管理

- (1) 受託者は院内約束食事箋をもとに献立を作成し、事前に委託者の承諾を得ること。
- (1) 受託者は委託者と常に密接な連絡、協議を行い、提供する食事に支障をきたさないよう円滑な献立管理を行うこと。
- (2) やむを得ない事情により献立表を変更する場合は、献立変更を委託者へ報告し了解を得たうえで実施すること。

10. 食材調達

- (1) 給食材料の調達に当たって、品質、鮮度及び安定調達を重視するとともに、価格を抑えることを考慮しながら調達先を選定すること。
- (2) 献立表、予定給食食数に基づき、給食材料の必要量を確認のうえ発注すること。
- (3) 不足時に備え、調達先を複数確保・分散するなど、給食材料を適時に安定調達するための対策を講じること。
- (4) 【別紙4】に定める濃厚流動食、栄養補助食品等については委託者の負担とする。

11. 食数管理

- (1) 入退院、転室、食事変更等の情報入力は、各診療科、病棟にて行われる。締め切り時間後の緊急オーダーは、電話連絡にて栄養科の許可を受けた後受理される。
- (2) 食事オーダー締め切り時間
朝食 前日18：00まで
昼食 当日10：30まで
夕食 当日16：30まで

1 2. 調理及び盛り付け業務

- (1) 各食種の特徴を十分に理解し、ゆで時間、切り方等に工夫を凝らし、柔らかさ、大きさ等食べやすい形態に調理すること。
- (2) 従事者が共通の認識のもと調理、盛り付けを行うよう、事前確認や定期ミーティングを行うこと。
- (3) 調理業務に当たっては、HACCP の概念に基づいて点検・記録を確実に実施し、食中毒予防のための衛生管理を厳守すること
- (4) 食材の変質、異物混入等に十分な注意を払い実施すること。
- (5) 食札に出力されるコメント及び個人対応による特殊な指示、禁止事項については、常に注意を払い確実に対応すること。
- (6) 料理に合わせた食器を選び、分量は正確に、かつ丁寧に盛り付けること。破損や汚れがある食器は使用しないこと。
- (7) 調理従事者は、常に調理技術の向上と栄養の知識を十分身に付けるため日々研鑽すること。

1 3. 配膳

- (1) 受託者は、食事開始時間に間に合うように、委託者の定める場所まで温冷配膳車を用いて運搬すること。

【食事時間】

朝食 8：00～8：40

昼食 12：00～12：40

夕食 18：00～18：40

- (2) 通常の提供時間以外に食事が必要な場合は適宜対応を行うこと。

1 4. 検食等

- (1) 受託者は毎食ごとに検食を用意し、所定の場所に準備すること。検食終了後は下膳を行うこと。
- (2) 受託者は検食簿に記載された検食の結果について、食事内容の向上に反映させるものとする。
- (3) 希望した医師に限り、昼食の職員食を準備すること。

15. 下膳

- (1) 病棟の所定場所から下膳時間後に下膳すること。

【下膳時間】

朝食 8：50

昼食 13：30

夕食 18：40

16. 食器類の洗浄・消毒

- (1) 食器類は十分に洗浄・消毒を行うこと。
- (2) 食器の取り扱いに十分注意し、破損しないよう努めること。なお、不用意な取り扱い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ものとする。
- (3) 食器は、定期的の使用数を確認し適正量での運用を心がけること。また、各食器の破損状況を把握し、必要に応じて委託者へ報告すること。

17. 保存食

- (1) 保存食管理については、食品または料理ごとに 50g 以上ビニール袋または容器に入れ密封し、冷凍庫（-20℃以下）で2週間以上保存すること。
- (2) 保存上の注意
 - ①原材料は特に洗浄、消毒等を行わず購入した状態で保存すること。
 - ②調理済み食材は料理ごとに保存すること。
 - ③食品、料理が入った小袋は、朝・昼・夕ごとにビニール袋にまとめて保存すること。

18. 受託責任者及び業務従事者

- (1) 食事サービス業務を行うにあたり適正な人材の確保に努めること。
- (2) 委託者の求めるきめ細やかな食事管理ができるように十分な人員数及び人材の質を確保すること。

19. 業務従事者の教育研修

- (1) 受託者は、食事サービス業務を適切に行う目的のため、業務従事者の資質の向上と衛生教育及び技術の向上のための教育研修を実施すること。
- (2) 患者の秘密保持、接遇、食中毒と感染症の予防に関する基礎知識、衛生的な食材の扱い・管理方法等を十分に指導すること。

20. 事故食

- (1) 事故食の基準は下記のとおりとし、その都度事故食を報告し、委託者の責に帰する事故食か否かの確認を受けること。

【事故食の定義】

- ①配膳の際に委託者や患者が膳を返す、こぼす等により新たに必要になった食事。
- ②委託者の連絡不備等により、食事オーダー締め切り後に欠食、退院及び外泊で不要となった食事。
- ③その他、委託者の責により生じた不足分の食事。

21. 食事サービス業務に関する事故防止

- (1) 受託者は、食中毒による事故、異物混入等による事故、食事提供に伴う事故(食事の誤配膳等)、配下膳時における人身・物損事故、その他の事故等を防止するよう努めること。
- (2) 事故防止安全対策マニュアルを作成するとともに、災害時等緊急連絡体制を整備し業務に当たること。

22. 院外調理施設

- (1) 院外調理施設を利用する場合については、事前に委託者の承諾を得ること。
- (2) 院外調理施設は、委託者の食事サービス提供業務を十分理解したうえ、医療・福祉に特化した施設であり、委託者の要望する食事提供を安定的に安全に提供することを前提とした施設であること。

23. その他

- (1) 本仕様書に定めのない事項及び本仕様書の内容に変更が生じた場合は、委託者と受託者が互いに誠意をもって協議し決定するものとする。