

仕様書

本仕様書は、釧路赤十字病院における給食業務の委託内容、基準等について必要な事項を定めたものである。本仕様書において（委託者）釧路赤十字病院を「甲」、（受託者）を「乙」という。

1. 基本事項

（1）業務履行場所

施設名 総合病院 釧路赤十字病院

所在地 〒085-8512 釧路市新栄町 21 番 14 号

（2）契約期間

令和 9 年 4 月 1 日～令和 12 年 3 月 31 日

（3）契約方式

管理費方式（人件費及び経費は月額固定費、食材費は 1 人 1 食あたりの単価制）

2. 業務の目的

入院患者に対する食事提供サービスの趣旨を認識し、その疾病治療あるいは療養上の効果を高めるため必要な栄養源の補給を行うことを目的とする。

3. 委託業務内容

釧路赤十字病院における患者給食業務及びこれに付随する業務とする。尚、甲及び乙の業務の範囲は別紙 1 とする。

4. 遵守事項

乙は業務の実施にあたり、次の事項を遵守しなければならない。

- （1）労働基準法、医療法、医療法施行規則、健康増進法、食品衛生法、及びその他の関係法令を遵守し、法的に遺漏の無いようにするとともに、法令上の対応に責任をもつこと。
- （2）「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）」に基づき衛生管理に努めること。
- （3）甲との協議によって定めた事項については、誠意をもって対応すること。
- （4）調理技術の向上に努め、業務を円滑に実施するための研究努力は怠らないこと。
- （5）災害及び事故の防止に努めること。
- （6）省資源、省エネルギーに努めること。
- （7）適正な個人情報保護の管理を行うこと。

5. 配置従業員等

（1）従業者数及び資格・経験等

委託業務の円滑、かつ確実な履行ができるよう心身が健康で質的・数的に適合した人員を配置することとし、具体的な要件、人数は下記の表のとおりとする。

なお、業務の効率化等を図ることにより、患者の食事提供に影響がなく、配置人数を減らすことが可能であると考えられる場合は、甲、乙で協議のうえ変更できるものとする。

区分	業務内容	要件	人数
業務管理責任者	業務委託内容全般を管理し、他の従業員の教育、指揮監督並びに甲との連絡調整を行う	患者給食業務経験 5 年以上の管理栄養士（下記の栄養士業務責任者が兼務してもよい） ただし、管理栄養士の確保が難しい場合は患者給食業務経験 5 年以上の栄養士としてもよい。	1 名（正職員） 業務管理責任者不在の時は代行する者を明確にしておくこと
栄養士業務責任者	栄養士業務全般を管理する	病院経験 3 年以上で、献立作成・帳票管理等について相応の経験がある管理栄養士または栄養士	1 名（正職員）
調理業務責任者	調理業務全般を管理する	病院経験 3 年以上で、調理業務について相応の経験がある調理師	1 名（正職員）
管理栄養士 または栄養士	献立作成、発注業務、食札管理などを行う	管理栄養士または栄養士で、必要な業務が滞りなく実施できること	5 名以上 栄養士業務責任者は含めない
調理師	調理業務及びそれに付随する業務を行う	調理師で、必要な業務が滞りなく実施できること	6 名以上
調理員	調理業務及びそれに付随する	特になし	業務の遂行に必要な人数
食器洗浄作業員	食器洗浄業務を行う	特になし	業務の遂行に必要な人数
配膳作業員	配膳・下膳業務を行う	特になし	業務の遂行に必要な人数

（２）従事者の管理

- ①乙は、従業員名簿（氏名・住所・生年月日・資格を記載したもの）を備え置くものとする。
- ②乙は、有資格者の業務従事者について、その資格を証する書面の写しを備え置く。
- ③大規模な災害などが発生した場合には、業務管理責任者は速やかに甲へ被害状況を報告し、指示を受けるものとする。また、甲から連絡、要請を受けた場合には直ちに出勤すること。（連絡網事前提出）
- ④乙は、甲の求めに応じて従業員名簿、資格証、健康診断書及び検便結果等を提示しなければならない。
- ⑤乙は、給食業務に関すること、衛生管理に関すること等について、従事者に対して計画的に教育・研修を実施すること。

（３）従事者の健康管理

- ①乙は、従業者の定期健康診断を年 1 回以上、検便を月 1 回以上（5～10 月は月 2 回以上）実施し、その結果を甲に報告すること。検便検査項目には、赤痢・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌（O-157、O-111、O-26 を含む）の検査を含むこと。また、必要に応じてノロウイルスの検査を実施すること。
- ②乙は、従業員が次のア）～ウ）に該当するときは、調理作業を含む全ての業務に従事させてはならない。また、下記ア）イ）に該当する同居家族がいる従業員も同様とする。

ア) 赤痢（疫痢を含む）、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」（平成 10 年 10 月 2 日法律第 114 号）による第 1 類感染症から第 3 類感染症までの感染症

イ) 同法による感染症の保菌者

ウ) 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

③上記以外にも、下痢症状、発熱、嘔吐、外傷、皮膚病、健康保菌者、その他伝染病疾患等、食品衛生上支障の恐れのあるものを調理業務に従事させてはならない。

④細菌性・ウイルス性食中毒（下痢・嘔吐・発熱等の症状が 1 つでもある場合）の疑いがある者は、給食業務に従事せず、直ちに医療機関に受診をすること。受診後、検査結果が陰性と判明するまでは自宅待機とする。

⑤乙は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と判断された調理従事者は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事させてはならない。

6. 従事者の教育

①乙は、社内に教育訓練を専門とする組織・スタッフを有するものとする。

②乙は、従事者に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施するとともに年間研修計画と実施報告書を提出する。

③実施する教育又は訓練には、「インシデント・アクシデントレポートの内容と改善及び対策」、「食中毒防止」、「手洗い・衛生管理」等を含むこと

④乙は、従事者を院内・院外の研修、講演等に積極的に参加させること。

7. 栄養管理業務

(1) 献立

①乙は、甲が作成した院内食事基準（**別紙 2**）に基づき献立を作成する。

②献立内容については、実施前に甲の承認を得ること。

③献立には、行事食を含めること。

(2) 食数管理

①乙は、電子カルテシステム、給食部門システムにより食数の集計、食札の作成を行う。

(3) 食材管理

①食材管理は、給食材料管理基準（**別紙 3**）に基づき、食材の購入、選定、検収、保管等を行う。

②経腸栄養剤、栄養補助食品は、甲の指定したものを使用すること。ただし、濃厚流動食は食事と併用時は食材費に含むものとし、単一使用の場合は購入価格の実費分を甲へ請求するものとする。

8. 調理業務

(1) 調理

①乙は、調理作業手順書により調理・盛り付けを行うこと。調理作業手順書は H A C C P によ

る衛生管理を遵守した行程であること。

②調理は食材の質、献立に示された量、味付けに留意し、患者の食欲をそそるよう創意工夫を行い、適正温度の確保に留意すること。

③調理は当日調理を原則とする。

④使用道具類は、不潔、清潔区分により区分すること。また、食材における野菜・果物、魚類、肉類の扱いについても明確に区分する。

⑤乙は、盛り付け・配膳作業について、食札記載の内容に従って行い、誤配膳の無いよう従事者に徹底すること。

⑥乙は、原材料、調理後食品からそれぞれ 50 g 程度保存食を確保し、-20℃以下で甲が指定する場所に2週間保存すること。なお、原材料は洗浄・殺菌などを行わず購入した状態で保存すること。

⑦乙は、検食を毎食提供すること。

(2) 調乳

①乙は、調乳業務に従事する者は調乳中に他の業務を行ってはいけない。

②乙は、甲の調乳マニュアルに基づき、細心の注意を払い調乳業務にあたること。

(3) 食器洗浄業務

①乙は、下膳した食器及びトレイから残食を取り除いて洗浄、消毒を施し、整理整頓して清潔に保管すること。

②感染者等の使用食器、取扱いについては甲の指示に従うこと。

(4) 残食処理

①乙は、残食調査をした後の残飯などを衛生的に処理し、指定場所に廃棄すること。

②乙は、残飯等の置場及び容器類を常に清潔に保つこと。

(5) 施設・設備の衛生保持

①乙は、調理室、食品庫、検食室及び控室などの施設、ならびに冷蔵庫、冷凍庫、調理機器・器具等の清掃・衛生保持に努めること。

②乙は、冷蔵庫・冷凍庫・温蔵庫・食器乾燥保管庫の温度管理を適切に行うこと。

9. 食事提供時間等

(1) 配膳・下膳の時間

①患者給食

乙は、給食を次に定める提供時刻までに甲の定める場所（夕食のみベッドサイド）に届くよう温冷配膳車を用いて運搬すること。但し、通常の提供時刻以外に食事が必要な場合は適宜対応すること。下膳は、下膳時刻に甲の定める場所から厨房まで下膳車を用いて行うこと。

	配膳開始時刻	食事提供時刻	下膳開始時刻	オーダー締切	最終締切
朝食	7:40	8:00	8:40	前日 16:00	8:30
昼食	11:40	12:00	12:40	当日 10:00	13:00
外来透析	11:20	適宜	16:00 迄	———	———
夕食	17:50	18:00	18:40	当日 16:00	18:30
※病棟より指定配膳時間がある場合はその時間とする ・朝食 7:30 4A 病棟、6A 病棟、7:40 3A 病棟 ・昼食 11:30 6A 病棟、11:40 3A 病棟 ・夕食 17:40 3A 病棟、6A 病棟					

②検食・当直食・院内学級食

乙は、検食・当直食・院内学級食を甲の指定する時間、場所へ提供する。

(2) 配膳車台数及び内訳（病床数は変更になる場合があります）

①患者給食

	配膳車台数	病床数
3 A病棟	1	53
3 B病棟	1	52
4 A病棟	1	45
MFICU		6
4 B病棟	1	39
NICU		9
5 A病棟	—	—
5 B病棟	1	53
6 A病棟	1	53
6 B病棟	1	55
計	7	365

10. 経費負担等

①甲、乙の経費負担は別紙4のとおりとする。

②乙は業務中の事故防止に十分注意するものとし、万一、建物、設備器具、資材等に損害を生じさせた場合は全て乙の負担とする。但し、業務上やむを得ない場合はこの限りではない。

③給食材料の発注に際し、乙の責めに帰すべき事由により追加購入が発生した場合は、乙の負担とする。

11. 危機管理

(1) インシデント発生時

①乙はインシデント、アクシデントが生じた場合、速やかに甲に報告すること。

②インシデント発生時、栄養士業務担当者又は調理業務責任者は病棟に出向いて対応し、対応者はインシデントレポートを甲に提出すること。

③食中毒の発生が乙の責めに帰すべき事由でない場合はその限りではない。

(2) 食中毒発生時

①食中毒またはその疑いの事例が発生した場合は速やかに甲の指示に従い対応すること。

②乙は、食中毒発生により患者給食の提供ができなくなった場合、対応策を講じて患者食の確保を図ること。

③食中毒の発生が乙の責めに帰す場合は、食中毒の発生に関わる一連の費用は乙が負担することとする。但し、乙の責めに帰すべき事由でない場合はその限りではない。

(3) 災害発生時

①災害発生時は甲の指示に従うこと。

②乙は患者に対する非常食の提供（運搬、配膳等）に協力すること。

③乙は非常時対応用の緊急連絡網を作成し甲に提供すること。

1 2. 報告・書類の管理

(1) 作業計画書・実施状況報告

- ①乙は、従業者管理・人員配置・衛生管理・標準作業手順・食材選定および保管・施設設備管理などの作業計画書（年間、月間）を作成し、それぞれ年度当初あるいは月初めに甲に提出すること。また、これを変更する場合は甲に報告し承諾を得ること。
- ②乙は毎月従事者名簿及び勤務表を甲に提出すること。
- ③乙は毎日の業務終了後、業務日報を作成して甲に提出すること。
- ④乙は業務の実施に伴って使用した各種帳簿について、甲にその内容の報告を行うと共に、定められた期間及び形式で保存すること。
- ⑤乙は、月毎の勤務時間の状況及び人件費相当額を提示し運営状況を甲に説明すること。上半期分（4月～9月）は10月中旬まで、下半期分（10月～3月）は4月末までとする。（2）関係官公庁に関する調査・報告の協力
- ⑥乙は関係官公庁が行う調査に協力するとともに、甲または関係官公庁から指示指導を受けた内容について速やかに改善すること。

(2) 定例打合

- ①甲と乙は、毎月1回の定例打合を行い、業務状況の報告及び問題点などについて協議し、円滑な業務運営に努めるものとする。
- ②定例打合には、甲の栄養課長、乙の業務管理責任者のほか必要な人員を参加させること。

1 3. 病院事業への協力

- ①甲において行われる施設・設備の改修などで業務内容または業務量に変動が生じることがある場合には、その都度甲乙双方で協議の上、対応を検討する。
- ②乙は甲が実施している栄養教室において、食事会の際の調理・配膳など、教室の運営に協力すること。
- ③乙は甲が請け負った栄養士等の臨地実習に際し、調理業務、栄養士業務の指導において甲の求めに応じて協力すること。
- ④その他、栄養課に関わる病院事業において、甲の求めに応じて協力すること。

1 4. 施設管理

- ①乙は、甲の施設・設備（配膳車・食器を含む）を汚損又は破損した場合、及び汚損、破損を発見した場合は直ちに甲へ届けるものとする。
乙の故意、又は重大な過失による汚損、破損があった場合は、甲の許可を得て、乙の責任において修理を行う。また、乙は再発防止のために従業員に指導を行い、改善内容を甲へ報告すること。
- ②乙は、業務開始時に施設設備・ガス・蒸気等の点検を行うこと。破損や異常、ガスや蒸気の漏れ等が発見された場合は直ちに使用を中止し、業務管理責任者から甲に報告して指示を受けること。点検後の安全が確認されてから使用すること。
- ③ガス・蒸気の漏れがある場合、又はその恐れがあるときは元栓を閉め、安全が確認されるまで作業を行わないこと。

- ④節電、省エネルギー、節水の対策について、積極的に取り組むこと。
- ⑤冷蔵庫・冷凍庫・殺菌灯の電源確保、漏水の有無、その他電動器の点検消灯を確認すること。
- ⑥給食事務室及び厨房の使用は原則 4 時 30 分から 20 時までとする。やむを得ず原則時間を超えて使用する場合は使用許可申請書に必要事項を記載し、事前に栄養課長の許可を得ること。

15. その他

(1) 代行保証

- ①乙は、火災、労働争議、業務停止の事情によりその業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の業務代行者として、公益社団法人メディカル給食協会の代行保証を指定しておくものとする。
- ②乙の申し出により甲が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、代行保証会社が乙に代わってこの契約書の規定に従い業務を代行しなければならない。ただし、この場合であっても、乙の義務は免責されない。

(2) 契約期間開始時の業務引継

- ①乙は契約期間開始以前に釧路赤十字病院内にて業務の引継ぎを行うこと。
- ②引継に係る人件費等は乙の負担とする。また、契約期間終了時は甲の指定する者に業務の引継ぎを行う。いずれも入院患者の食事療養に影響がないよう、円滑に実施すること。

(3) 本仕様書に記載のない事項等

- ①本仕様書に記載のない事項及びその他疑義のある時は、甲、乙誠意をもって協議し決定する。

釧路赤十字病院の概要、食事提供方式

1. 釧路赤十字病院の概要

(1) 稼働病床数 376 床

病棟名	病床数	診 療 科
3 A 病棟	53 床	整形外科・内科・泌尿器科
3 B 病棟	52 床	外科・婦人科・口腔外科
4 A 病棟	45 床	産科・小児科
MF I C U	6 床	産科
4 B 病棟	39 床	小児科
N I C U	9 床	小児科（新生児）
5 B 病棟	53 床	眼科・内科
6 A 病棟	53 床	内科・整形外科・口腔外科・その他 *地域包括病棟
6 B 病棟	55 床	内科

(2) 診療標榜科 23 科

内科、消化器内科、小児科、小児外科、外科、乳腺外科、呼吸器外科、整形外科、
消化器外科、脳神経外科、泌尿器科、皮膚科、耳鼻咽喉科、眼科、産婦人科、精神科、
麻酔科、リハビリテーション科、放射線科、歯科、矯正歯科、歯科口腔外科、病理診断科

(3) 患者給食数

区分	令和 6 年度	令和 7 年度	令和 8 年度（4～7 月）
一般食	90,174 食	83,997 食	29,498 食
特別食	135,624 食	143,376 食	46,808 食
出産膳(家族)	680(0)食	580(0)食	211(0)食

2. 現状における食事提供方式

区分	内容	備考
盛付	中央配膳方式	
配茶	無	
配膳	朝、昼 = 病棟指定場所 夕 = 病室	
下膳	病棟指定場所	
使用配膳車	温冷配膳車	委託元負担
使用食器	メラミン食器	委託元負担