

飛騨市民病院 食事サービス提供業務委託（単価契約）仕様書

国民健康保険 飛騨市民病院

飛騨市民病院 食事サービス提供業務委託（単価契約）仕様書

1 目的

本業務は、国民健康保険 飛騨市民病院（以下「当院」という。）における入院患者等に対する食事の提供に関して、病院給食の調理及びそれに付随する業務を委託するものである。

また、事業者の選定にあたっては、実績や能力、提供する食事の内容等について総合的に評価し、当院が求める食事提供サービスに最も合致した事業者を選定するため、公募型プロポーザル方式にて実施する。

2 基本方針

- (1) 受託者は、病院給食の提供が患者に対する医療の一環であることを認識のうえ、単に営利を目的とすることなく、当院の作成した献立表作成基準に基づき献立を作成し、食品衛生に十分留意しながら所要の栄養素を確保できるよう、適切な調理調整を行うものとする。
- (2) 病院給食関係法令の諸規定を遵守し、当院の運営方針に沿ってその職務を忠実に実践することとする。

3 業務名

飛病委ー1号 飛騨市民病院 食事サービス提供業務委託（単価契約）

4 業務実施場所

国民健康保険 飛騨市民病院内（栄養科）

5 施設概要

- (1) 所在地 岐阜県飛騨市神岡町東町 725 番地
- (2) 構造 RC造 地上3階・地下1階
- (3) 建物面積 延床面積 本棟：5,628.09 m² リハビリ・人工透析棟：609.14 m²
建築面積 本棟：3,043.383 m² リハビリ・人工透析棟：300.12 m²
- (4) 病床数 91床（一般病床：58床、療養病床：33床）

6 委託期間

2019年10月1日から2022年9月30日まで（36ヶ月）

7 委託業務への参加資格

- (1) 飛騨市競争入札参加資格における「物品等」に登録のある企業であること。
- (2) 飛騨市製造の請負、物件の買入れその他の契約に係る入札参加資格停止措置要領（平成22年飛騨市告示第169号）の規定に基づく資格停止措置を受けていないこと。
- (3) 過去5年間（平成26年度～30年度）において、病床数100床以上の病院、または介護老人保健施設、もしくは特別養護老人ホームで1年以上の食事サービス提供業務実績がある者。
- (4) 食事サービス提供業務にかかる財団法人医療関連サービス振興会のサービスマーク認定事業者であること。
- (5) 諸事情により、業務の全部または一部の遂行が困難となった場合に備え、業務代行を

保証できること。

- (6) 地方自治法施行令（昭和 22 年政令第 15 号）第 167 条の 4 第 1 項または第 2 項の規定に該当しない者であること。
- (7) 会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）に基づく更正手続き開始の申立て、または民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）に基づく再生手続き開始の申立てがなされていないこと。
- (8) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3 年法律第 77 号）第 2 条第 2 号に規定する暴力団またはその利益となる活動を行う者でないこと。
- (9) 宗教活動や政治活動を主たる目的とする法人でないこと。
- (10) プロポーザル参加申込時点で、国税及び地方税の滞納がないこと。

8 業務内容

(1) 献立の作成

- ①年齢構成表、給与栄養目標量、食糧構成表の作成基準を充足させるよう献立を作成すること。
- ②献立内容について実施前に病院の承認を得ること。

(2) 食数管理

病院で使用している電子カルテシステム、栄養科部門システムにより食数の集計、食札の作成を行う。

(3) 食材の調達

- ①食材の調達は業務受託事業者が行う。（費用含む）
- ②品質、鮮度、及び衛生面において、客観的な安全基準に適合するよう必要な注意を払い、かつ合理的な範囲で適正な品質のものを調達するよう努めること。
- ③極力地元産の食材を利用すること。

(4) 調理、盛付け及び配膳・下膳

- ①必要かつ適切な衛生管理を行い、適時・適温での食事の提供に努めるものとする。
- ②食事は喫食者ごとの盛付けを厨房で行い、温冷配膳車を用い指定された場所に運搬すること。
- ③食事の注文締切時間から下膳時間は次のとおりとする。

区分	食事注文締切時間	配膳	下膳
朝食	前日 18:00まで	7:30から	8:30以降
昼食	当日 10:30まで	12:00から	13:30以降
夕食	当日 16:30まで	18:00から	18:30以降

- ④配膳等にあたっては、以下の事項に注意すること。
 - ア 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努めること。
 - イ 配膳は指定された場所に運搬し、看護師等に確実に引き渡すこと。
 - ウ 下膳は食器等の数量を確認のうえ、指定された場所から行うこと。

(5) 食器洗浄・消毒作業

下膳した食器類は残食を取り除いた後、洗浄、消毒を施し、整理整頓して次の使用時まで清潔に保管すること。

(6) 残食処理

- ①受託者は、残食調査をした後の残飯等を衛生的に処理し、指定場所に廃棄すること。
- ②残飯等の置き場及び容器類を常に清潔に保つこと。

(7) 検食及び保存食

- ①検食は、病院の指示に従い提供すること。
- ②保存食は毎食ごとに確保すること。

(8) 施設・設備の衛生管理

受託者は、食事サービス提供業務の用に供する施設及び設備等（冷蔵庫、冷凍庫、調理機器・器具等）の清掃・衛生保持を行うこと。

(9) 書類の作成・管理・報告

- ①受託者は作業計画書（年間、月間）を作成し、それぞれ年の当初あるいは月初めに病院に提出すること。またこれを変更する場合は病院に報告し承諾を得ること。
- ②受託者は毎月従事者名簿及び勤務表を病院に提出すること。
- ③受託者は、関係官公庁が行う調査に協力するとともに、病院または関係官公庁から指示指導を受けた内容については速やかに改善すること。

9 従業者

- (1) 従業者の員数、勤務時間、資格、経験については、食事サービス提供業務を提供するために必要な基準を充足していることを前提として、受託者の裁量によるものとする。
- (2) 受託者は、病院内で勤務する従業者の氏名、住所、生年月日、並びに食事サービス提供業務に関連する資格の有無及び内容を記載した従業者名簿を作成すること。
- (3) 受託者は、前項の従業者名簿を、従業者全員の健康診断書及び従業者名簿に記載された有資格者がある場合にはその資格を証する書面の写しとともに病院内に備えておくものとする。
- (4) 従業者を変更する場合は、業務の質の低下を招かないよう配慮すること。

10 従業者の健康管理

- (1) 受託者は、従業者の健康管理に留意するとともに、従業者に対し年1回定期的に健康診断を実施して従業者に受診させ、その結果を病院に報告すること。
- (2) 受託者は、従業者に対し検便を月1回以上（5月から10月は2回以上）実施し、その結果を病院に報告すること。また、10月から3月はノロウイルスの検査を含めること。
- (3) 受託者は、従事者が次の項目に該当するときは、食事サービス提供業務に従事させてはならない。従業者の同居者についても、次の①号または②号に該当する者がいる従業者も同様とする。
 - ①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年法律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
 - ②同法による感染症の保菌者
 - ③化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

11 従業者教育

- (1) 受託者は、従業者に対し定期的に、栄養管理技術、調理技術、及び衛生管理等の教育及び訓練を実施すること。
- (2) 受託者は、従業者指導教育に責任を持って取り組み、不都合があるものについては、早急に再教育をすること。または必要に応じて交代の措置を講じること。

12 従業員の服務規律

- (1) 業務上知り得た情報については秘密を遵守し、いかなる場合も第三者に漏洩しないこと。なお、退職後においても同様とする。
- (2) 勤務中は清潔な規定の衣類、帽子、マスク等を着用し、頭髪、手指等の清潔保持に努めること。
- (3) 業務従事中は調理室内に関係者以外の者を立ち入らせないこと。また、不必要な物品を持ち込まないこと。
- (4) 業務従事中におけるトイレの使用は、必ず専用のトイレを使用し、その際の履物についても食事サービス施設内外の区分を明確にすること。
- (5) 所定場所以外での飲食、喫煙を行わないこと、病院内では飲酒、喫煙をしないことなど、管理上必要な指示に従うこと。
- (6) 業務を行うにあたっては、当院の職員と協力して行うこととし、良好な関係を確保すること。

13 費用負担等

厨房設備、配膳車、食器等は病院から使用の許可、または貸与を行う。消耗品等については、受託者負担とする。（制服含む）

※詳細は資料2、資料3を参照

14 品質管理

- (1) 受託者は、衛生管理、食種別管理、食事サービスに関して、各種実施計画書（マニュアル）を整備すること。
- (2) 受託者は、従業員に対し専門教育の他、資格取得や社外研修を含めた教育を実施すること。また、QC（品質改善）サークル、職場提案制度の実施等により、常に見直し改善の努力をすること。
- (3) 受託者は、必要に応じて病院が主催する栄養管理委員会に参加し、業務改善に努めること。
- (4) 受託者は、病院が行う嗜好についてのアンケート調査等に協力し、改善の努力をすること。

15 危機管理

- (1) 受託者は、業務の履行について損害賠償保険等必要な保険に加入すること。
- (2) 地震・火災等の災害が発生した場合、病院からの指示を受け食事サービス提供業務に関連する必要な活動に協力すること。

16 再委託の禁止

受託者は、受託した業務を他者に委託してはならない。

17 その他

- (1) 本仕様書内容の一部が実際の業務になじまない場合は、甲と乙が協議のうえこれを変更するものとする。
- (2) 本仕様書に定めのない事項については、甲と乙が協議のうえこれを定めるものとする。

資料 1

業務分担区分

	業務内容	委託者	受託者	備考
栄養・給食管理	栄養・調理運営の総括	○		
	栄養管理委員会の開催、運営	○		注 1
	院内関係部門との連絡、調整	○		
	献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○		
	献立の作成		○	
	献立の確認	○		
	食事箋の管理	○		
	食数の指示・管理	○		
	嗜好調査、喫食調査等の企画、実施	○		注 1
	検食の実施、評価	○		注 2 注 3
	関係官庁等へ提出する給食関係の書類等の作成		○	
	上記書類等の確認、提出、保管管理	○		
	上記以外の給食関係の伝票整理、日誌など報告書の作成、保管		○	
調理・作業管理	作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○	
	作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	○		
	作業計画書の作成		○	
	作業実施状況の確認	○		
	調理・盛り付け（個別対応食含む）		○	
	配膳（病棟まで）		○	
	下膳（病棟から）		○	
	食器洗浄消毒		○	
	管理点検記録の作成・保管		○	
	管理点検記録の確認及び指示	○		
その他調理作業管理に関すること		○		
材料管理	食事材料の調達（契約から検収まで）		○	
	食事材料の点検	○		
	食事材料の保管、在庫管理		○	
	食事材料の出納事務		○	
	給食材料の使用状況の確認	○		
	その他材料管理に関すること		○	
施設等管理	調理施設、主要な設備の設置、修理	○		
	調理施設、主要な設備の管理		○	
	その他の調理器具、食器、備品等の保守、管理		○	
	使用食器の確認	○		

	業 務 内 容	委 託 者	受 託 者	備 考
業 務 管 理	勤務表の作成		○	
	業務分担、職員配置表の提示		○	
	業務分担、職員配置表の確認	○		
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成	○		注 1
	食事材料の衛生管理		○	
	施設、設備(調理器具、食器、備品等)の衛生管理		○	
	衣服、作業着等の清潔保持状況の管理		○	
	保存食の確保、保管、管理		○	
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○	
	衛生管理簿の作成、保管		○	
	衛生管理簿の点検・確認	○		
	緊急対応を要する場合の指示	○		注 2
	緊急対応を要する場合の食事の確保		○	
その他衛生管理に関すること(報告書を含む)		○		
研 修 等	調理従事者等に対する教育、研修、訓練		○	
労 働 安 全 衛 生	健康管理計画の作成		○	
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便の定期的実施		○	
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定・実施		○	
	事故防止対策の確認	○		

注 1 受託者側の職員は必要に応じて参加、協力する。

注 2 飛騨市民病院職員が不在の場合には受託者側が代行して行う。

注 3 検食結果の反映方法については、委託者、受託者両方で協議する。

資料 2

経費負担区分表

経 費 内 容	委託者 が負担	受託者 が負担	備 考
厨房設備及び機器の購入、償却	○		
既存の厨房設備、機器の修理	○		
什器備品の修理、補充	○		
食器の補充	○		
調理道具の補充	○		
残飯・廃棄物の処理費	○		
水道及び光熱費	○		
冷暖房空調費	○		
施設消毒費（防虫防鼠・害虫駆除・消毒）	○		
食札用紙	○		
消耗品（洗剤、石鹼、ハンドタオル、スポンジ、手袋等）		○	
食事材料費		○	
事業者の人件費及び法定福利費		○	
事業者の福利厚生費		○	
事業者の保険衛生費（健康診断、検便）		○	
事業者の被服費、洗濯費		○	
事業者の業務用通信費		○	
事務用品（事業者が独自で使用するもの）		○	
事業者の書類等のコピー		○	
事業者の教育研修費		○	
その他付帯経費（損害賠償保険費等）		○	

※○が経費を負担するものとする。

資料3

病院の利用許可施設等一覧

項 目	数 量	備 考
冷蔵庫	3	
冷凍庫	2	
スチームコンベクションオーブン	1	
ブラストチラー	1	
乾燥庫	1	
殺菌庫	2	
食器洗浄機	1	
赤外線焼物器	1	
電気消毒保管庫	1	
合成調理機	1	
炊飯器	2	
シンク	6	
調理台	3	
棚付配膳台	2	
配膳台	2	
ガス台	3	
食器棚	2	
スチール棚	3	
お盆棚	1	
ステンレス台	8	
移動式シンク	2	
ワゴン	3	
温冷配膳車	3	
下膳車	3	
電子レンジ	1	
その他栄養科備品 一式		

資料 4

食数実績（平成 30 年 1 月～12 月）

	食 種 名	合 計 (食)	月平均 (食) (/12)	1 日平均 (食) (/30.5)
非加算食	常食	7,572	631	21
	軟菜食	10,083	840	28
	五分菜食	6,163	514	17
	ソフト食	13,479	1,123	37
	ペースト食	3,059	255	8
	流動食	528	44	1
	胆石・膵臓 常食	213	18	1
	胆石・膵臓 五分菜食	802	67	2
	胆石・膵臓 ソフト食	307	26	1
	胆石・膵臓 流動食	115	10	0
	特殊食	314	26	1
	VE 検査食 (ソフト食)	8	1	0
	VE 検査食 (流動食)	22	2	0
加算食	貧血食 常食	97	8	0
	貧血食 五分菜食	97	8	0
	貧血食 ソフト食	0	0	0
	貧血食 流動食	0	0	0
	低蛋白食 常食	1,273	106	3
	低蛋白食 五分菜食	761	63	2
	低蛋白食 ソフト食	147	12	0
	低蛋白食 流動食	0	0	0
	心臓食 常食	3,848	321	11
	心臓食 五分菜食	4,041	337	11
	心臓食 ソフト食	965	80	3
	心臓食 流動食	3	0	0
	潰瘍食 五分菜食	182	15	0
	潰瘍食 ソフト食	12	1	0
	潰瘍食 流動食	5	0	0
	糖尿病食 常食	3,723	310	10
	糖尿病食 五分菜食	2,625	219	7
	糖尿病食 ソフト食	2,782	232	8
	糖尿病食 流動食	0	0	0
	腸切術後食 五分菜食	666	56	2
	腸切術後食 ソフト食	67	6	0
	腸切術後食 流動食	46	4	0
	胃切 軟菜食	349	29	1
	胃切 ソフト食	60	5	0
胃切 流動食	29	2	0	

	食 種 名	合 計 (食)	月平均 (食) (/12)	1日平均 (食) (/30.5)
加算食	脂質異常症食 常食	318	27	1
	脂質異常症食 五分菜食	6	1	0
	脂質異常症食 ソフト食	0	0	0
	脂質異常症食 流動食	0	0	0
	肝臓 I 食 常食	135	11	0
	肝臓 I 食 五分菜食	26	2	0
	肝臓 I 食 ソフト食	0	0	0
	肝臓 I 食 流動食	0	0	0

※平均値は小数点以下第1位を四捨五入

※1に満たない数値は0と記載