

## 地方独立行政法人佐賀県医療センター好生館給食業務仕様書

本仕様書における用語で「甲」とは委託者を、「乙」とは受託者をいう。

なお、この仕様書は業務を実施するための大要を示すものであり、本仕様書に記載のない事項であっても、乙は病院給食業務の本旨に従い委託業務を遂行するとともに、効果的・効率的で円滑な業務運営を図るため、甲の求めに応じるほか、自発的・積極的に誠実に対応すること。

### 1 業務の場所等

施設名 地方独立行政法人佐賀県医療センター好生館

所在地 佐賀市嘉瀬町大字中原 400

施設の種類 一般病院

病床数 450 床

### 2 施設利用時間

原則として作業時間は 6:00～20:15 とする。なお、所定の業務が終了しない等の事情により、使用時間を延長、前倒しする場合は甲の承認を得ること。

### 3 業務の目的

乙は、入院患者に医療の一環として提供される給食の意義・目的を理解したうえで、入院患者の治療と療養を目的として適切な栄養と良好な嗜好性を有する給食業務を誠実に遂行するものとする。

なお、本業務は施設内にある主厨房で調理を行い、各階サテライトキッチンで最終加熱盛付を行って食堂対面配膳もしくは病室配膳で食事を提供する病棟配膳方式により行うものとする。

### 4 業務基準

乙は、業務の実施にあたりその責務を果たすために、次の事項を遵守しなければならない。

- ①甲の指示に対し、誠意を持って対応すること。
- ②病院食は一般の給食や食堂とは異なり、すべてが治療・療養のための食事であることを念頭に置き、業務従事者に対し、食種、指示事項等の必要性や疾病治療に対する食事の重大性を十分に理解させ、配慮するよう取り計らうこと。
- ③院内約束食事せん及び献立表に従って確実に対応すること。
- ④業務を円滑に実施するための体制を整えるとともに、常に研究努力を行い、調理盛付技術の研鑽に努めること。

- ⑤ごみの減量化や光熱水の節約に積極的に取り組み、環境への負荷の低減に努めること。
- ⑥衛生管理については「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 号別添 最終改正平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号)」に従い、また、当館の食事提供がクックチルを主体とした新調理システム(クックチル、クックフリーズ、クックサーブ、真空低温調理を組み合わせ、より厳格な食品衛生管理とメニュー計画のもと、安全性、食味、経済性を追求し、それらをシステム化した調理の集中計画生産方式)であることを考慮し、「院外調理における衛生管理ガイドラインについて(平成 8 年 4 月 24 日指第 24 号 最終改正平成 9 年 4 月 30 日指第 46 号)」及び「クックチル及びクックフリーズに関するガイドライン(英国保健省)」を参考に、衛生管理の徹底を図ること。
- ⑦災害防止及び事故防止に努めること
- ⑧乙の責任者は、甲が実施する業務連絡会に月 1 回以上及び栄養管理委員会に年 2 回以上、その他甲が実施する委員会等に出席し、甲・乙連携して業務の推進に努めること。また、従業員は甲が指定する研修会等に参加すること。
- ⑨常に患者の立場に立ち、安全な給食を提供できるように万全を期すとともに、病棟配膳方式であることを考慮した患者満足度の高いサービスの提供に努めること。
- ⑩業務分担表の内容区分にかかわらず、甲と乙は常に協力して調理・盛付・配膳等の業務の円滑な運営に努めること。
- ⑪甲が災害拠点病院であることを十分認識し、災害時の業務が滞らないよう努めること。
- ⑫甲が公的医療機関として県民に適切な医療サービスを提供するものであることを十分認識し、業務従事者に病院業務に従事する職員としての自覚を持たせること。
- ⑬医療法および医療法施行令等関係諸法令ならびに佐賀県、厚生労働省その他関連省庁の取り決める関連法規および通知等を遵守すること。
- ⑭業務上知りえた患者情報その他については、秘密を遵守し、いかなる場合も第三者に漏らしてはならない。

## 5 業務の範囲

乙の業務範囲及び分担は、別紙の「業務分担表」のとおりとする。

## 6 業務内容

委託業務内容について変更や改善の必要が生じた時は、速やかに甲と乙が協議し、解決を図るものとする。

### (1)食事提供業務

- ①年中無休で、1 日に朝、昼、夕の 3 食と甲が定めた食種については間食、夜食等を追加して提供すること。
- ②各階サテライトキッチンを使用した病棟配膳及び食堂対面配膳により食事提供を行うこと。
- ③食材保管管理、下処理、調理、盛付、配膳、下膳、食器および調理器具等の洗浄・消毒・

保管等の一連の食事提供業務は「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号別添 最終改正平成29年6月16日付け生食発0616第1号)」を遵守し、また、「院外調理における衛生管理ガイドラインについて(平成8年4月24日指第24号 最終改正平成9年4月30日指第46号)」を参考に、HACCPの概念に基づき行われることを前提とする(詳細は別紙委託業務概要を参照)。

④すべての業務について作業仕様書を作成、事前に甲に提出し、それらを遵守すること。

## (2)業務改善等提案業務

甲が開催する業務連絡会、栄養管理委員会、その他において次に掲げる項目に関する提案を行うこと。

- ①患者サービス向上に資すること
- ②業務効率化等経営改善に資すること
- ③業務の質の向上に資すること
- ④その他

## 7 費用負担

給食業務の実施にあたり、乙が負担すべき経費は別添のとおりとする。なお、負担区分について疑義が生じた場合は双方の協議により負担区分を決定する。

## 8 実施体制

### (1)業務従事者

①乙は、業務の停滞等が生じることがないように、業務を行うために必要な知識、技能及び経験を有し、病院における給食管理、衛生管理、患者サービス等を十分に教育された人員で、かつ、心身共に健康で身元確実な人員を確保し、専任で業務実施場所に配置すること。やむを得ず、経験等が少ない栄養士、調理師、及び調理員を配置する場合は、円滑かつ適切に業務の遂行ができるようにするため、十分な研修を実施し、専任の補助者を一定期間配置するなどの人員体制等を整備すること。なお、配置にあたっては、病院側からの指示は日本語標記であり、また、直接患者に接する業務であるため、日本語の読み書きが可能で、適切な会話対応ができる者とする。

②業務従事者の名簿(住所・氏名・生年月日・経歴・資格を記載したもの)、健康診断書及び資格を証する書類の写しを甲に提出すること。なお、異動があった場合は、作業従事開始2週間前までに甲に提出すること。

③業務従事者の過半数は管理栄養士、栄養士または調理師の資格を有するものを配置するよう努めること。また、病院給食であることを鑑み、管理栄養士、栄養士の資格を有する者を、各サテライトキッチンに1名以上配置できる人数を確保するよう努めること。やむを得ず有資格者を十分数配置できない場合は、2年以上の給食施設等における調理・盛付等の経験を有するか、配属前の研修教育の実施報告と、配属後の研修教育計画を内容を添えて提出すること。

④業務時間中は各階サテライトキッチンに業務従事者を1名以上配置すること。なお、業務従事者は一定期間同じ階を担当するよう配慮すること。

⑤業務従事者の休暇等に備え、業務従事者の代行等業務履行に支障のない体制を確保すること。

⑥甲は、配置された業務従事者のうち、業務を遂行するにあたり、著しく適性を欠くと認められる者については、その理由を明示して、乙にその交代を求めることができるものとする。

## (2)受託責任者及び業務責任者の設置

①乙は、医療法施行規則(昭和23年厚生省令第50号)第9条の10第1号に定める者(受託責任者)を病院内に1名配置し、その者の資格等は甲に報告しなければならない。

②受託責任者は、当該業務を遂行できるものとして、1回100食以上を提供する給食施設で3年以上の給食業務経験を有する管理栄養士を充てること。

③受託責任者は、業務の円滑な運営のために甲と随時協議を行うとともに、業務従事者の労務管理・研修・訓練・健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理、その他業務に関する全般的事項等の業務に責任を負うものとする。

④受託責任者は、甲専任の常勤職員であり、自らが調理現場等において給食管理(管理・指導を除く)に従事しない者をもって充てること。

⑤休み等受託責任者の不在時には必ず代行する者を配置すること。代行する者は、常勤の管理栄養士または栄養士とし、受託責任者と同等の研修を受けた者であること。

⑥受託責任者の補佐及び各業務を円滑に行うために、業務時間中の業務責任者を選任し、勤務表予定表の提出時に甲に報告すること。なお、受託責任者が業務責任者を兼務することは可とする。

## (3)業務の指導及び助言を行う者

乙は、医療法施行規則第9条の10第二号に定める者を有し、日常的に指導及び助言できる体制を整備すること。なお、指導助言者は業務従事者でない者とし、少なくとも月1回以上業務実施場所に訪問し、業務従事者に対して必要な助言指導を行い、その内容を甲に報告すること。

## (4)管理栄養士

①乙は、医療法施行規則第9条の10第3号に定める栄養士として、管理栄養士を業務を行う場所に配置すること。

②管理栄養士は常勤職員とし、当該業務を遂行できる能力と経験を有するものとして1回100食以上の給食施設で3年以上の給食業務経験を有すること。なお、受託責任者との兼務は可とする。

#### (5) 栄養士

① 治療食に関する知識及び技能を有する栄養士を、業務を行う場所に配置すること。

#### (6) 調理師及び調理員

① 調理師は、クックサーブ、クックチル、ホテルパン調理、真空低温調理等の知識を有し、実際にその作業を適切に実施することができる者を配置するよう努めること。また、病院給食業務またはホテル等の調理業務の経験を有する者を配置するよう努めること。やむを得ず経験の少ない調理師を配置する場合は、給食システムを理解し実践できるよう十分な研修を行うこと。

② 調理員は、食品衛生や接遇を熟知し、実践できる者を配置すること。給食やホテル等の調理・盛付業務の経験を有する者を配置するよう努めること。やむを得ず経験の少ない調理員を配置する場合は、給食システムを理解し実践できるよう十分な研修を行うこと。

#### (7) 勤務体制

① 乙は、業務時間中は管理栄養士、栄養士、調理師の有資格者のうち常時 1 名以上の勤務体制を整えること。

② 新調理システムと各階サテライトキッチンでの最終加熱盛付、食堂対面配膳が実施できる体制であること

③ 7:00～19:15 は各階サテライトキッチンに 1 名以上配置し、患者やその家族、病棟スタッフに適切に対応すること。また、配膳時間帯は、対面配膳、適時適温に対応し、配膳間違いなどの事故防止を図ることのできる適切な人員数を配置すること。なお、配膳時間帯は各階サテライトキッチンに管理栄養士、栄養士、調理師の有資格者を 1 名以上配置するよう努めること。

④ サテライトキッチンの業務従事者は、一定期間同じ階を担当するように配慮すること。

### 9 業務従事者の健康管理

(1) 乙は、業務従事者の健康管理について絶えず注意を払うとともに、労働安全衛生規則に基づき、健康診断を採用時及び年 1 回実施しなければならない。

(2) 乙は、業務従事者の検便を採用時及び毎月 1 回以上定期的に実施し、その結果を甲に報告しなければならない。検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、10 月から 3 月には月 1 回以上または必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。

(3) 業務従事者は、HBs抗体及び水痘、麻疹、風疹、ムンプスウイルスの抗体検査において陽性が確認できる者、または陰性者については就業前にワクチン接種を行い、これらの検査、接種の確認ができる名簿を提出すること。インフルエンザは流行期に入る前に予防接種を実施し、接種の確認ができる名簿を提出すること。

(4) 乙は、業務従事者またはその同居者、家族等が次の疾患に感染した場合(疑いのある場合を含む)、当該業務従事者を調理作業に関するすべての業務に従事させてはならない。この

場合、速やかに甲に報告すること。

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、開放性結核、その他の感染症。

②同法の感染症の保菌者

③化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

④検便による食中毒原因菌保菌者

(5)乙は、作業中における事故防止を図るため、労働安全及び精神衛生について教育等を行うこと。

(6)乙は、業務従業員またはその同居者、家族等がインフルエンザ及び感染性胃腸炎等、甲の指定する疾患に感染した場合(疑いを含む)は、速やかに甲に報告し、適切に対応すること。

## 10 業務従事者教育

(1)乙は、業務従事者に対し、定期的に入院時食事療養の質を高める技術の向上、衛生、接遇等に関する教育研修について、あらかじめ年度計画を立て実施すること。なお、計画は年度当初に、実施報告書は資料を添えて実施後速やかに提出すること。

(2)乙は、病院給食未経験者を配置する場合、その業務従事者に病院給食の実際について必要な教育を行うこと。

(3)病院給食はすべて入院患者の治療食であり、特別の配慮が必要であることを業務従事者に十分教育・指導し、理解させること。

(4)乙は業務従事者に対して、個人情報の保護に万全を期すため、プライバシーの保護の重要性を十分に認識させること。

(5)乙は甲が実施する感染対策や接遇等の研修会、及び甲が指定する研修会等に業務従事者を参加させること。

(6)乙は業務従事者に対し、クックチル、真空低温調理、病棟食堂配膳の意義などを理解させ、適切に作業・対応するよう十分教育指導すること。

## 11 業務従事者の服装及び規律

乙は、業務従事者に対し、次に掲げる事項を遵守させるものとする。

(1)勤務中は、清潔な制服を着用すること。

(2)人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧に行い、粗暴な言動を慎むこと。

(3)勤務中に飲酒をしてはならない

(4)所定の場所以外での飲食その他勤務の遂行を妨げるような行動はしないこと。

(5)甲の敷地内及びその周辺での喫煙はしないこと。

(6)作業中は、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係のないものまたは不必要なものを持ちこまないこと。

- (7)身体及び身の回りは常に清潔に心がけ、他人に不快感を与えたり不衛生であつたりしてはいけない。
- (8)委託業務の処理上知り得た秘密は漏らしてはならない。このことは契約の解除および契約期間が終了した後においても同様とする。
- (9)給食材料及び料理等は院外に持ち出してはならない。
- (10)甲が支給する消耗品等の使用に当たっては、必要最低限とし、院外への持ち出しや無駄遣いをせず、節約に努めること。
- (11)作業に当たっては、常に頭髮、手指及び爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
- (12)作業中における便所の使用は、必ず専用便所を使用すること。その際には、帽子、作業衣を取り、履物についても厨房内外の区別を明確にすること。
- (13)甲が病院全体に対して取り決め等を行う場合は、乙はそれに従うこと。

#### 12 業務管理(勤務表の作成)

乙は、作業計画書により勤務表(勤務割り表)を定め、業務従事者ごとの業務分担内容を定めて、各業務従事者に確認させること。なお、写しを前月 25 日までに甲に提出すること。

#### 13 業務関係帳票の作成・保存

乙は、業務に関し、別紙の帳票を作成し保存すること。なお、乙が作成した帳票について、甲が必要と認めた場合、乙に提出を求めることができる。

#### 14 施設等の利用及び維持管理

- (1)甲は、乙に対し別紙のとおり業務上必要な施設および器具備品を無償で供与するものとする。
- (2)乙は、供与する施設及び器具備品を善良なる管理者の注意義務を持って維持管理し、乙の故意または過失によるときは、その修理費用は乙の負担とする。
- (3)乙の故意または過失によらない理由により修理費用が生じた場合は、甲・乙協議のうえ負担を決定するものとする。
- (4)乙は、調理機器等の設備の取り扱い要領を使用者によく説明すること。また、日常点検を行い、その取り扱いにあたっては、十分注意の上操作し、故障や事故等が起こらないよう保守点検に努めること。なお、建物・設備等の破損、異常を認めた場合は、直ちに甲に報告しなければならない。
- (5)乙は、食器等を破損した場合は甲に必ず申し出るとともに、業務中に発生した破損食器は収集して所定の場所に運ぶこと。
- (6)乙は、厨房施設内におけるガス、電気、水道等の使用にあたっては、常にその節減に努めるとともに、使用後の火気点検並びに出入口等の施錠等安全管理に万全を期すこと。

#### 15 栄養管理委員会への参加

乙は、甲の求めに応じて病院内に設置する栄養管理委員会に参加すること。また、従事者に対して必要な連絡事項を周知徹底させること。

#### 16 定期協議

甲と乙は、業務連絡会等定期的に給食業務等について協議を行い、お互いに連携して業務の推進を図るものとする。

#### 17 実習生等の受け入れ

管理栄養士等の実習には、積極的に協力すること。

#### 18 安全管理

(1)提供した食事に対し患者から苦情があった場合、速やかに甲に報告するとともに、責任者及び担当者はインシデント対応を行うこと。また、改善策を検討し、再発防止に努めること。

(2)患者に直接影響なくても、インシデントが発生した場合は、速やかに甲に報告し、改善策を検討、再発防止に努めること。

#### 19 緊急時の対応

(1)非常事態が発生した場合は、直ちに必要な従事者を出勤させるとともに甲に連絡すること。

(2)乙は、食中毒や災害等の非常事態が発生した場合は、「給食に関する危機管理対策マニュアル」に基づき対応を行うこと。

(3)乙は、非常時の連絡網、勤務体制をあらかじめ整備し、甲に報告すること。また、非常時対応マニュアルを作成し、事前に甲に提出すること。

(4)その他、円滑な業務の推進が困難な事態が発生した場合は、速やかに甲に報告・協議するとともに業務に支障が出ないようにすること。

#### 20 保険加入について

委託業務にかかわる損害賠償保険に加入すること。

#### 21 代行保障について

火災、労働争議、業務停止等の事情により、受託業務の全部または一部の遂行が困難となった場合でも食事の提供ができるよう、実質的な代行形態による次の代行保障の体制を整備すること。

(1)受託する業務のすべてを代行できるものであること

(2)業務を代行できる能力が担保されていること



(3)代行にあたっての連絡体制が明確であること

## 22 業務の引継ぎ

契約期間の満了または契約の解除等により、乙が当事者でなくなる場合には、乙は業務一切の引継ぎを甲が定める期間内に確実に行之、病院の運営に支障がないよう対処しなければならない。

また、業務を始めるにあたり、事前に調理機器等の準備、マニュアル作成確認、研修の実施等十分に準備を整えること。

## 23 その他

この仕様書に記載されていない事項については、甲と乙が誠意を持って協議して決定するものとする。また、契約期間中に国及び県の指針等が追加・変更された場合はその法令等を遵守すること