

# 給食業務委託仕様書

名張市立病院(以下「発注者」)が委託しようとする給食業務に係る仕様書は、以下に定めるところによる。

## 1 従業員

(配置登録人員)

受託責任者1名、調理主任1名、調理師・栄養士はそれぞれ1名以上、その他必要に応じて調理補助等の人員を配置すること。なお、兼務は不可とする。

### (1) 受託責任者

受託責任者は原則現場に常駐とする。正社員とし、栄養士の資格を有する者とする。病院給食受託責任者としての経験が3年以上であること。

### (2) リーダー

受託責任者と同等の知識を有し、業務を代行できる者とする。正社員とし、栄養士の資格を有する者とする。給食業務の従事経験が3年以上であること。

上記内容は、業務開始以前に発注者の栄養科職員に確認を受けたうえで従業員名簿、勤務割表を提出すること。

## 2 給食業務内容

(1) 業務分担は、別表1「業務分担表」の通りとする。

受注者は、契約後業務開始までに、委託業務全般にわたる作業仕様書を作成し、発注者に提出し確認を受けること。

(2) 献立作成

- ① 献立作成の基になる食糧構成は、院内入院患者の年齢構成及び食事摂取基準、院内栄養基準により作成され、献立はこの食糧構成を基にして作成するものとする。
- ② 献立実施日の2週間前までに1週間分の献立、食材(冷凍品・加工品の使用など)、作業(前日調理など)等について打ち合わせ、受注者は、発注者が確認した献立を実施の1週間前までに受け取るものとする。その後、受注者が変更をかける時は、発注者に「献立変更願い」を提出し、発注者の了解を得なければならない。
- ③ 食材の選び方を正しくし、旬のものを使用し、食品の栄養的な特徴を生かす調理方法を用いること。(84サイクルで考えること)
- ④ 献立に変化を持たせて、温かい手作りの料理で食事を楽しくさせること。
- ⑤ 病院においては月1回以上の行事食を実施すること。詳細は、行事一覧表を参照すること。
- ⑥ 行事食には、メッセージカードを作成すること。

行事食一覧表

月	日	行事名	参考
4	第2月曜	お花見御膳	お花見弁当、桜餅
5	5	こどもの日	柏餅他
6	第2月曜	紫陽花御膳	紫陽花ゼリー他
7	7	七夕	そうめん、鮎塩焼き
8	第2月曜	盛夏御膳	穴子丼
9	第2月曜	敬老の日	赤飯、鯛塩焼き
	23	お彼岸の日	おはぎ
10	第2月曜	秋の味覚御膳	松茸ご飯
11	3	三重の郷土料理	牛しゃぶしゃぶ他
12	冬至の日	冬至	南瓜煮付、ゆずなます
	24	クリスマス	クリスマスメニュー、ケーキ
	31	年越しそば	年越しそば
1	1～3	お正月	雑煮・おせち料理
2	3	節分の日	巻寿司・いなり・鯛
	14	バレンタインデー	チョコレート
3	3	おひな祭り	散らし寿司、雛あられ

(3) 食数管理業務

- ① 受注者は、各病棟及び施設からオーダーされた食事種類別の食数を集計しなければならない。

オーダー締め切り時間

	締切時間
朝食	当日6:00
昼食	当日10:00
夕食	当日15:00

- ② 受注者は、病棟が特殊なオーダーを出した場合、発注者の指示を受けなければならない。
- ③ 受注者は、食事種類別給食数一覧表を作成し、発注者の承認を得て食事を調整しなければならない。
- ④ 受注者は、定められた時間までに、食札その他の帳票を作成し、調理場に指示しなければならない。
- ⑤ 受注者は、オーダー締め切り時間以降下膳時間までは可能な限り食事を提供するものとする。

#### (4) 食材の購入及び在庫管理業務

- ① 受注者は、受注者が作成し発注者が確認した献立表及び予定給食数に基づき、食材を発注、購入しなければならない。なお、納品された食材の保管場所は下表のとおりとする。

種 類	保管場所
野菜	プレハブ冷蔵庫1
魚・肉	パッスル冷蔵庫
牛乳・調味料	プレハブ冷蔵庫2
冷凍食品	プレハブ冷凍庫
乾物	食品庫1

- ② 受注者は、食材の購入にあたっては、病院給食の趣旨を十分認識し、適正な食材を自己の名義において直接購入し、新鮮で良質なものを納品しなければならない。食品衛生法に定める販売禁止物等は取り扱ってはならない。
- ③ 受注者は、食材検品時に問題を見つけた場合、直ちに返品・交換し発注者に報告すること。
- ④ 受注者は、食材が納入されたときは、その量・品質等について発注者の検収を受けなければならない。
- ⑤ 受注者は、購入した食材を衛生、栄養及び経営面から注意して使用、保管及び出庫しなければならない。
- ⑥ 受注者は、食材の内容について定期・随時見直しをすること。
- ⑦ 受注者は、食材の使用状況を月1回発注者に報告しなければならない。

#### (5) 調理及び盛り付け業務

- ① 受注者は、原則として調理及び盛り付け業務全般を行うものとする。
- ② 受注者は、適時適温給食が可能なように調理及び盛り付けを行わなければならない。
- ③ 食材の下処理・調理及び盛り付けは、献立表及び予定給食数に基づいて毎日行うこと。ただし、発注者が指示または承認した食材に限り、指定された給食調整日以前に下処理、調理をすることができる。
- ④ 食材の下処理は、魚介類・肉類・野菜類・果物類・卵類等に分けて行うこと。特に野菜類等の使用は、適切な衛生管理のもと使用すること。
- ⑤ 受注者は、調整した料理を適宜プレセットし必要に応じて冷蔵、または温蔵すること。
- ⑥ 受注者は、盛り付けた後、発注者の検査を受けなければならない。
- ⑦ 受注者は、発注者が指定した場所に検食の準備をすること。(検食 1食)
- ⑧ 受注者は、原材料と調理後の食材を保存食として、2週間所定の場所に保管すること。
- ⑨ 受注者は、厨房で使用するまな板などの調理器具の使い分けをしなければならない。

(肉・魚・野菜の分類など)

- ⑩ 受注者は、毎食とろみ茶（薄いとろみ茶、中間のとろみ茶、濃いとろみ茶）をコップに入れて配茶する。

#### (6) 配膳、下膳業務

- ① 配膳は、時差配膳とし、各病棟分の盛り付け完了毎に行い、かつ、全病棟の配膳は次に定める時間内に行わなければならない。

朝食	午前	7時45分～	8時00分
間食	午前	9時45分～	10時00分
昼食	午前	11時45分～	12時00分
間食	午後	2時45分～	3時00分
夕食	午後	5時45分～	6時00分
間食	午後	7時20分～	7時30分

- ② 受注者は、発注者の指定する病棟順に専用エレベーターで配膳車を搬送し、ナースステーション前で当該病棟の看護部による確認を受けて渡し所定の場所に置くこと。ベッドでの食事については、看護師が病室まで運ぶ。

各病棟の病床数

	病床数	配膳車数	積載数(1台)
2階	54	2台(手動式)	28膳
3階	48	2台(手動式)	28膳
4階	57	2台(手動式)	28膳
5階	41	2台(手動式)	28膳

- ③ 間食は、ナースステーションで看護部の確認を受けて渡すこと。  
④ 下膳は、原則として配膳後1時間後に行うこと。  
⑤ 受注者は、下膳時、残食調査を行うと同時に食器等の数量を確認すること。  
⑥ 食札は、毎食使い捨てで、現場の栄養士が配膳表をもとにチェックし、次の配膳まで保管すること。  
⑦ パントリーに食器等があれば下膳車にのせておろすこと。  
⑧ 検査などで配膳後1時間以内に食事ができない場合、延食として別途献立（パン・牛乳・フルーツ・ヨーグルト等）により対応すること。

#### (7) 患者食堂業務

- ① 受注者は、朝食、昼食及び夕食について患者食堂業務を行うこと。  
② 従業員は、B1 厨房で履き替えをし、指定のエプロンをつけること。  
③ パントリーカウンターでの患者への配膳とする。（セルフサービス型とする。）

#### (8) 残飯・残菜処理業務

- ① 受注者は、調理に伴う厨芥、容器、包装あるいは残食を分別収集し、遅滞なく発

注者の指定する場所へ搬出し、毎日廃棄処分しなければならない。

- ② 受注者は、給食施設にかかる専用雑排水の集約施設(グリストラップ)に対して月2回点検・清掃を行い、汚泥等処理しなければならない。
- ③ 受注者は、ゴミ庫内や出入り口付近の清掃・消毒を週1回行うこと。しかし、汚れの目立つ場合は随時清掃を行うこと。

#### (9) 洗浄・消毒業務

- ① 受注者は、食器・調理器具・配膳車等を常に洗浄し、熱風・煮沸または薬剤により消毒を行い、汚染されないよう所定の場所に整理整頓・保管しなければならない。
- ② 食器等の洗浄は、浸漬槽にて下洗いし、食器洗浄機を用いて行い、使用に際しては正しい用法で用いなければならない。
- ③ 洗浄に先立つ残飯の処理に際しては、食器を乱雑に扱うことなく分別すること。
- ④ 受注者は、常に食器及びトレイ等の汚れに気を配り、必要に応じて漂白を行い、確実に洗浄及び消毒を行わなければならない。
- ⑤ 配膳車の洗浄、消毒は、毎日行わなければならない。
- ⑥ 食器等の消毒は、食器消毒保管庫を用いて、発注者の指定した温度、時間で行うものとする。
- ⑦ 食器洗浄機の衛生保持に留意し、清潔にしなければならない。

#### (10) 従業員の管理業務

- ① 受注者は、円滑な業務の遂行のために毎月、人員配置表・業務分担表を作成し発注者に提出しなければならない。変更がある時は、速やかに届け出なければならない。
- ② 発注者は、受注者の従業員に、業務の円滑、確実な遂行を妨げる者がいると認められた時、具体的な事由を添えて当該従業員の変更を申し出ることができるものとする。
- ③ 受注者は、従業員に次の事項を遵守させなければならない。
  - ア 作業中は、常に清潔な専用の作業衣・帽子・履き物を着用すること。
  - イ 発注者が指定した業務に従事するときは、清潔なマスク及び使い捨て手袋を着用すること。
  - ウ 身体・頭髮・手指・爪は常に清潔にすること。
  - エ 業務に従事するとき、便所を使用したとき、不潔なものに触った時等はその都度、必ず手を洗いかつ消毒すること。特に調理・盛り付け業務に従事するときは、入念に手洗い及び消毒を行うこと。
  - オ 更衣・喫煙・休憩・用便・検食等は発注者が指定した場所において行うこと。
  - カ 許可されたもの以外の私物を持ち込まないこと。
- ④ 受注者は、従業員が次の何れかの事項に該当するときは、調理業務等に従事させてはならない。
  - ア 従業員本人又はその家族若しくは同居者が伝染病にかかった時、または、その疑いがあるとき。

- イ 伝染病の健康保菌者であるとき。
- ウ 下痢、食中毒症状を示しているとき。
- エ 腕・手指等が化膿性疾患にかかっているとき。
- オ 業務に従事させることが保健衛生上、支障があると発注者が認めたとき。
- ⑤ 受注者は、従業員に対し、健康診断を年1回、検便を月1回以上(6月～10月は2回以上)実施し、その結果を発注者に報告しなければならない。
- ⑥ 受注者は、従業員を新たに配置しようとするときは、配置前に健康診断及び検便を実施し、その結果を文書により発注者に報告しなければならない。
- ⑦ 受注者は、従業員に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育または訓練を実施するとともに、その内容等について、実施の都度、発注者に報告すること。
- ⑧ 受注者は従業員を変更するときは、その質を落とさないよう考慮し、発注者の承諾を得なければならない。

(11) 給食施設等の衛生管理業務

- ① 受注者は、ネズミ・ハエ・ゴキブリ等の発生を未然に防止し、給食施設等を常に衛生的に保つため、以下のとおり対象物品等の清掃・消毒を行わなければならない。

場 所	対象物品	毎日	使用の都度	週1回
下処理室	ピーラーおよびシンク	○		
	スライサーおよび替え刃			
	包丁・まな板殺菌庫		○	
	パススルー冷蔵庫			
	シンク・作業台	○		
調理室	スチームコンベクション	○		
	ガステーブル、作業台	○		
	フライヤー、プレージングパン、シンク、脱水機、回転釜、蒸し器、ホットカート、洗米機、炊飯器			
配膳室	作業台、配膳車、ワゴン、下処理棚		○	
洗浄室	食器洗浄機、シャワーシンク、流水浸漬槽		○	
	温蔵庫、食器消毒保管庫			○
パントリー	トースター	○		
	シンク、洗浄器、作業台、給茶機、テーブル、イス		○	
	冷蔵庫、電子レンジ、ワゴン			○
検収室	手洗い場	○		
	床			○
下処理室	床、側溝	○		

	手洗い場	○		
	食品庫1, 2	○		
	冷蔵庫1, 2	○		
	冷凍庫	○		
調理室	床、側溝	○		
	手洗い場	○		
	ダクト、フード			○
配膳室	床	○		
物品庫	床、側溝	○		
	手洗い場	○		
洗浄室	床、側溝	○		
ゴミ庫	床、側溝、出口外床面			○
その他	パントリー(棚、作業台)	○		
	患者食堂(テーブル、イス)	○		
	エレベーター	○		
	手洗い室	○		
	SK室			○
	栄養管理室			○
	スタッフルーム、ロッカールーム、靴箱			○
	トイレ	○		

- ② 受注者は、自主管理点検表を用いて衛生管理の徹底に努めるものとする。
- ③ その他衛生管理に関する事項について、必要に応じて発注者と受注者協議するものとする。

#### (12) 設備、機器等の管理業務

- ① 受注者は、受け持ち範囲内の戸締まり、冷蔵庫等の温度等について常に点検、管理を行わなければならない。
- ② 受注者は、始業前及び調理作業終了後に、水質検査（色・臭い・濁り・残留塩素濃度）並びに冷蔵庫の温度点検を行い、また厨房内の気温及び湿度を測定し記録し、毎月、栄養科職員に提出すること。
- ③ 受注者は、什器、備品を含む設備、機器等の使用、保管にあたっては、機器取扱マニュアル等により正しく、確実にかつ丁寧に取り扱い、保守管理チェックシートの整備を行い毎月、栄養科職員に提出すること。
- ④ 受注者は、設備、機器等の異常、故障、滅失等について発見したときは、直ちに発注者に報告するとともに、その指示にしたがわなければならない。
- ⑤ 発注者が受注者に貸し付ける物品、設備等は別紙2「使用許可物件明細」、別紙3「配置備品等一覧表」に示す。
- ⑥ 受注者は、貸与された設備及び機器等、または施設について、善良なる受注者の注

意義務を持って維持管理し、常に、正常な運転状態または、十分な機能を働く状態で維持または手入れをしなければならない。

- ⑦ 受注者は従業員の故意または重大な過失により、設備等を故障、破損、滅失等に至らしめた時は、速やかに発注者に報告するとともに、受注者の責任をもって当該設備等を現状に回復するものとし、これに要した費用並びに当該故障等により発注者が被った損害に係る費用は、受注者の負担とする。

(13) 食材等の搬入管理業務

- ① 食材等の物品搬入については、清潔な搬入容器を用い、指定時間を守り、常に駐車場等の環境整備にも努めなければならない。

(14) 栄養委員会

- ① 発注者は、2か月に一度、栄養委員会を開催し、患者等の食事内容の検討と改善を図るものとする。

発注者が必要と認めたとき、栄養委員会に受注者の出席を求めることができる。

(15) その他

- ① 給食業務を管理する給食システムは、病院所有のものを使用すること。なお、受注者において献立作成マスターを整備すること。
- ② 食中毒が発生した場合は、別紙4「事故発生時対応マニュアル（食中毒）」により対応すること。
- ③ 災害が発生した場合は、別紙5「事故発生時対応マニュアル（火災および地震発生時）」により対応すること。
- ④ 受注者は、災害発生時在庫食品を提供しなければならない。
- ⑤ 受注者は、次の書類を作成し整備すること。

書類名	事前に提示	とりまとめた ごとに提示
従業員名簿	○	
勤務割表	○	
※検便結果票及び健康診断書		○
※給食業務日誌		○
研修実施記録書		○
※管理点検表		○
※温度・水質点検表		○
※荷重平均栄養成分表及び栄養給与量		○
残食残菜調査表		○



食料品消費日計表		○
給食材料納品書(金額のわかるもの)		○

※ 保健所への提出書類

- ⑥ 本仕様書に規定のない事項であっても、現場の状況に応じて発注者が必要と認めた作業は、委託金額の範囲内で受注者が実施するものとする。
- ⑦ その他運用上の必要事項が発生した場合は、その都度協議の上、取り決めるものとする。
- ⑧ 生産物に対する賠償保険は、受注者の負担により受注者が契約すること。なお、賠償責任保険金を上回る損害が生じた場合も、受注者がその賠償の責を負う。
- ⑨ 発注者受注者が負担する費用区分は下表のとおりとする

発注者が負担する費用	受注者が負担する費用
① 食堂・厨房の施設設備の償却・修繕	① 給食材料費・運搬費
② 厨房機器の購入・補修	② 受注者従業員の給料及び 法定福利費・厚生研修費 保健衛生費・被服費
③ 給食関係帳票類印刷 (コピー及び用紙代)	③ 消耗品費・事務消耗品費
④ 食器・備品(調理小道具)の購入と 補充・補修	④ 電気・ガス・水道費
⑤ 電話代	⑤ 施設消毒費(清掃)
⑥ 施設消毒費(鼠族昆虫駆除防除)	⑥ ゴミ処理費(厨芥等)
⑦ その他、右記記載費用負担以外の経 費	⑦ 保険料(生産物賠償)

※食器、備品等において、明らかに受注者の責めによる破損があった場合は、受注者は、その損害額を弁済するものとする。

### 3 レストラン、職員食堂業務

#### 業務内容

- (1) レストラン及び、職員食堂の運営を行うこと。受注者は、この業務が、発注者の重要な福利厚生であることを認識し、保健衛生に万全の注意を払い、かつ、良好な嗜好を有する給食を行うこと。レストランは、配膳により対応するものとし、職員食堂は、セルフサービス対応とすること。
- (2) 発注者は受注者に食堂施設(レストラン、職員食堂、1階厨房)、設備、機器等の使用を許可する。
- (3) 職員食堂は、発注者の福利厚生施設、会議場として使用することから、受注者は、発注者から申し出があった場合は、使用させること。
- (4) 受注者は、発注者の承諾がなければ、発注者から許可された物件を改変することはできない。
- (5) 受注者は、貸与された設備及び機器等、または食堂施設について、善良なる受注者の注意義務を持って維持管理し、常に、正常な運転状態または、十分な機能を働く状態で維持または手入れをしなければならない。

- (6) 受注者は従業員の故意または重大な過失により、設備等を故障、破損、滅失等に至らしめた時は、速やかに発注者に報告するとともに、受注者の責任をもって当該設備等を現状に回復するものとし、これに要した費用並びに当該故障等により発注者が被った損害に係る費用は、受注者の負担とする。

#### 営業時間

レストラン 平日 8時30分～15時（オーダーストップ 14時30分）

職員食堂 平日 8時30分～15時

※臨時休業については、事前に発注者へ報告すること。受注者の希望があれば営業時間の延長、土日の営業も可能とする。

#### 経費負担

##### (1) 発注者が負担する経費

職員食堂・1階厨房の施設設備の償却・修繕費、照明交換、厨房機器、机・椅子（レストラン36席、職員食堂40席）の購入・補修、電話代、1階厨房の鼠族昆虫類防除作業費、職員食堂の日常清掃と、ワックスがけ等の清掃費用

##### (2) 受注者が負担する経費

上記の発注者が負担するもの以外で、レストラン・職員食堂の運営をするための全ての経費として、電気・ガス・水道料金実費額（各メーターによる実際数値）、食券での対応なら券売機2台、レストランではメニューサンプル、陳列ケース、店看板、食器類、調理小物類、鍋類等。1階厨房とレストランの日常清掃とワックスがけ等の清掃費用、ゴミ処理費（厨芥等）

#### 使用料

毎月の売上金額の5%を翌月10日までに発注者へ支払うこと。

#### その他

受注者は、提供するメニュー及びその他料金について、発注者と事前に協議しなければならない。多種のメニューがあり、低価格で高級感があるものを提供すること。一般的な定食は、弁当形式でも可能とし520円（税込）以内で提供すること。メニューは、レストラン、職員食堂ともに同じメニューとする。また、利用者の意見等を取り入れ、メニュー改善に努めること。

#### 4 受注者変更時の対応

委託期間が、満了したとき、または中途において解約されたときは、速やかに使用を許可した設備等を現状に復し発注者に返還すること。また、病院の給食業務に支障が生じないよう発注者が指定する者に対し、円滑な業務引継ぎを行わなければならない。なお、これに要する費用は、本業務委託費に含むものとする。

## 5 その他

### (1) 食材料、調理、配膳等について

- ① 米については、地産地消について努めること。
- ② 食材費は、患者1人1日当たり、市立病院患者食は750円（税別）以上、透析食は1食当たり300円（税別）以上とすること。
- ③ 特別食・当直食・予備食・検食は市立病院患者食と同様の価格条件とするとともに、市立病院患者食のハーフ食の食材費は患者食の半額とすること。（ハーフ食は、単純に量が半分）
- ④ 調乳及び濃厚流動食は、発注者で購入し配膳のみをすること。
- ⑤ オーダ食数を換算し、食種別、朝食・昼食・夕食別の実際提供食数で請求金額を算定し、消費税を一括で請求すること。
- ⑥ 毎月提出される食料品消費日計表により、食材費が契約金額よりも下回っている場合、或いは表示金額に比べ食材の質が劣っているなどの判断が栄養科職員によってなされた場合は、発注者と協議し指示に従うこと。

### (2) 受注者決定からのスケジュール

- ① 受注者決定以降、従業員の具体的な採用計画・研修計画、管理拠点のフォロー等のスケジュールについて示すこと。
- ② 受注者への駐車場割り当ては、7台まで無料とする。
- ③ 委託業務開始までに、献立作成マスターの整備が必要となる。

# 別紙1 業務分担表

区分	業務内容	発注者	受注者	備考	
栄養 管理	病院給食運営の総括	○		受注者も出席	
	栄養委員会の開催・運営	○			
	院内関係部門との連絡・調整	○			
	献立作成基準（治療食を含む）の作成	○		発注者と協議	
	献立表の作成		○		
	献立表の確認	○			
	食数の指示・管理	○	○		
	食札の作成		○		
	食事箋の管理	○	○		
	管理	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	○	
		検食の実施・評価	○		
		関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認 ・提出・保管管理	○		
		上記書類等の作成		○	
上記以外の給食関係伝票の整理・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		○		
	配膳		○		
	下膳		○		
	食器洗浄消毒		○		
管理点検記録の作成		○			
管理点検記録の確認	○				
材料 管理	給食材料の調達（契約から検収まで）		○		
	給食材料の点検	○	○		
	給食材料の保管・在庫管理		○		
	給食材料の出納事務		○		
	給食材料の使用状況の確認	○			



## 別紙2 使用許可物件明細

番号	名称	数量	単位
1	L型運搬車	2	台
2	カート	1	台
3	プレハブ冷蔵室	2	室
4	プレハブ冷凍室	1	室
5	室内ラック	4	個
6	トラックインカート	2	台
7	庫内ラック	2	個
8	ラック	3	個
9	包丁まな板殺菌庫	2	基
10	フードスライサー	1	基
11	ピーラーシンク	1	基
12	ピーラー	1	基
13	二槽シンク	1	基
14	一槽シンク	3	基
15	オーバーシェルフ (調乳室に1ヶ)	4	基
16	テーブル	3	基
17	ライスミニ	1	基
18	ガス炊飯器	1	基
19	調味料ワゴン	1	台
20	パススルー冷蔵庫	1	基
21	ガステーブル	2	基
22	テイルテイングパン	1	基
23	ガス回転釜	1	基
24	スープケトル	1	個
25	配茶用ワゴン	1	台
26	配茶用ワゴン(病棟)	4	台
27	洗濯機	1	基
28	乾燥機	1	基
29	軟飯用炊飯器	1	基
30	フライヤー	1	基

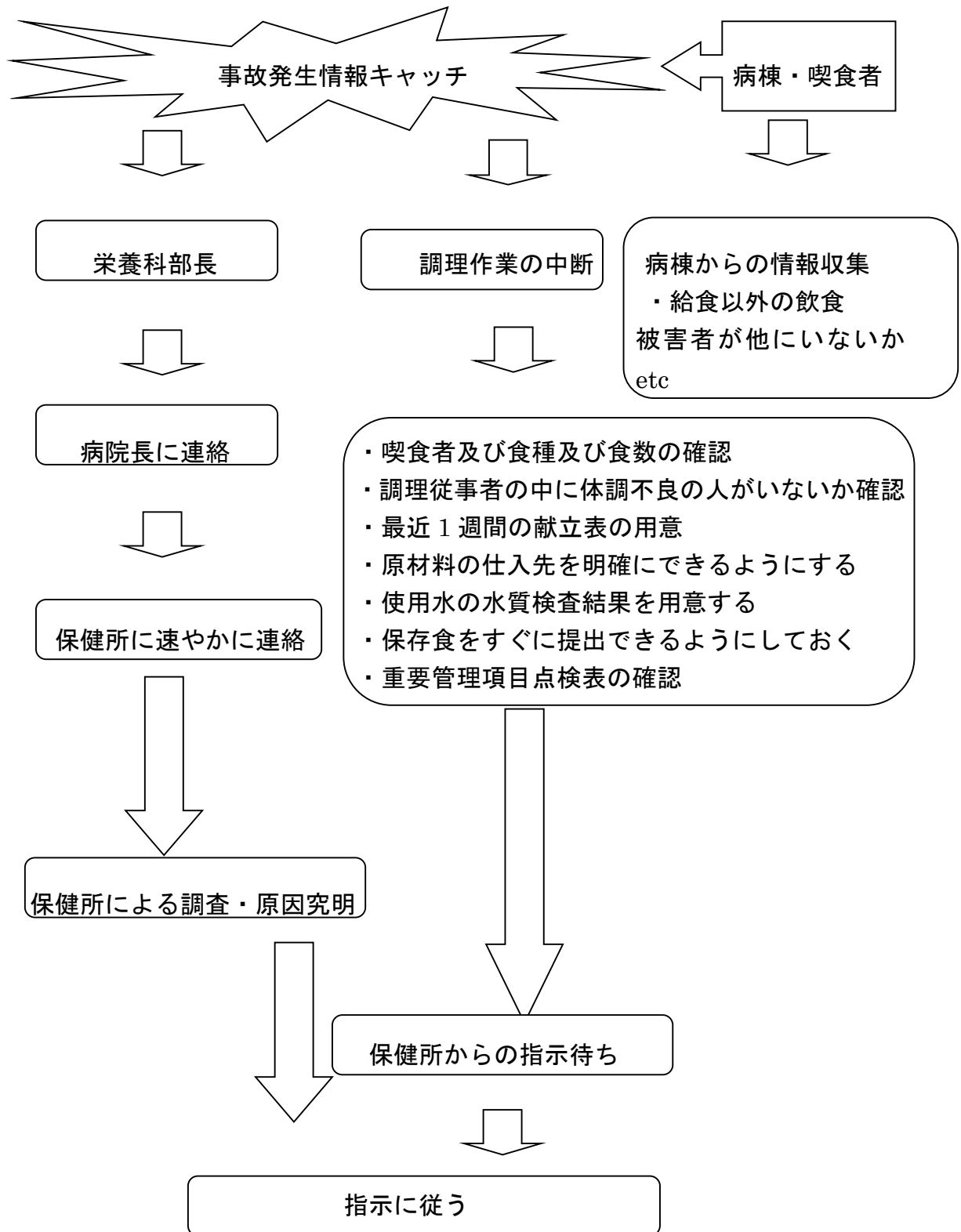
番号	名称	数量	単位
31	コンベクションオープン	1	基
32	水切り一槽シンク	2	基
33	アイスメーカー	1	基
34	プレnder	1	基
35	電子レンジ	1	基
36	コールドテーブル	1	基
37	コールドフードワゴン	1	基
38	ロールイン温蔵庫	1	基
39	熱風消毒保管庫	1	基
40	水切りテーブル	2	基
41	食器洗浄機	1	基
42	気泡発生式浸漬槽	1	基
43	哺乳瓶洗浄機	1	基
44	哺乳瓶消毒槽	1	基
45	冷却槽	1	基
46	移動テーブル	1	基
47	調乳水製造装置 (No43～47 は調乳室へ設置)	1	基
48	スプレッドプレート	1	基
49	哺乳便消毒保管庫	1	基
50	テーブルキャビネット	1	基
51	下膳車	8	台
52	老健間食用ワゴン	1	台
53	老健下膳用ワゴン	1	台
54	配茶用ポット	12	個
55	調理器具類	1	式
56	食器類	1	式
57	配膳車	10	台

### 別紙3 配置備品等一覧表

部屋名	配 置 備 品
休憩室	8人分更衣ロッカー(現状では、男子職員で使用)
	冷蔵庫・流し台・本箱・行事黒板(ホワイトボード)
更衣室(W)	16人分更衣ロッカー
更衣室(M)	16人分更衣ロッカー(現状では、女子職員で使用)
手洗い室	24人分長靴用下駄箱
事務室(栄養管理室)	オーダリング用パソコン 一式・給食システム用パソコン 二式
	片袖机 2台・イス 2台・FAX 1台・各パントリーとの内線電話 1台
廊下	40人分下駄箱

## 別紙 4 事故発生時対応マニュアル（食中毒）

事故の拡大や再発を防止するために、緊急時の連絡処理体制を確立します。





## I 事故状況の把握 →報告 →指示に従う

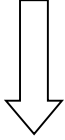
- ①喫食状況
  - ・ 年月日時間と場所
  - ・ 喫食者数
  - ・ 発症者数
  - ・ 症状や処置状況（入院先等）
  
- ②調理関連
  - ・ 献立の確認（発症日の1週間前から）
  - ・ 食数（全体・食種別）
  - ・ 調理行程のチェック（中心温度記録）
  - ・ 調理後の保管状況（放冷・保冷・保温）
  - ・ 配膳後の状況（患者さんが喫食するまで）
  
- ③食材関連
  - ・ 保管状態
  - ・ 温度管理状態（冷蔵庫・冷凍庫）
  - ・ 保存食の確保（現状のまま保存して指示に従う）
    - 1、原材料
    - 2、加工済み食品
  
- ④衛生チェック・個人衛生従事者全員の聞き取り→重要管理項目点検表
  - ・ 健康診断書、検便結果確認
  - ・ 施設衛生状況 →重要管理項目点検表

## II 安全確保の点検（衛生管理・温度管理・時間管理）

- ①次回の献立確認
  - ・ 食材の確認（食材の廃棄処分は指示に従う）
  - ・ 調理作業工程の見直し・確認
  - ・ 調理後の食品保管状況の見直し・確認
  - ・ 温度管理の見直し・確認
  - ・ 提供方法の見直し・確認
  
- ②個人衛生 「重要管理項目点検表のチェックリスト」にて再度確認  
異常者は自宅待機
  
- ③施設衛生 「重要管理項目点検表」にて確認  
清掃・殺菌・消毒の徹底

## 別紙 5 事故発生時対応マニュアル（火災および地震発生時）

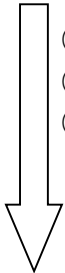
### 1. 火災発生または地震発生



〈地震発生時は揺れている間は、各自身体の安全を確保する。〉

- ・火元確認。大声で皆に知らせる。
- ・火災報知器が作動していなければ、即座に警報スイッチを押す。
- ・防災センター（内線 2 1 6 1）へ誤報でない旨、連絡する。

### 2. 初期対応



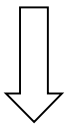
- ① 煮炊きの火を消す
- ② 元栓を閉める
- ③ 個々に可能な消火活動を行う
  - \* 消火器・消火栓などの設置場所を普段から確認しておく。
  - \* 速やかに避難し、身体・生命の安全確保をする。
  - \* 火が広がったら逃げる。普段から非常口・避難経路を確認しておく。

### 3. 調理室（厨房）の被害状況を把握



水道、電気、ガスは使えるのか？ 厨房機器は使えるのか？ 食材の状態は？  
(食中毒防止)

### 4. 被害状況の報告・復旧対策



- ・病院内に設置される災害対策本部へ、ライフラインや調理作業の可否を報告する。→状況に応じて関係部署へ復旧依頼、清掃・消毒・食材処分

### 5. 勤務者の確保



- ・今後の対応等に備えて委託業者へ依頼

### 6. 食事提供準備及び手配

- \* 食事の提供については、ライフラインの復旧状況、交通事情や食料品の搬入状況に応じて、その提供方法を検討し、場合によっては委託業者に支援を求める。
- ・調理作業が不可能であれば、非常食品提供の準備をする。（献立内容・作業手順の確認）。食数の把握をする。
- ・非常用食品（2・3階パントリー及び地下栄養科横通路、備蓄倉庫で保管）及び備品  
(検収室の棚に保管) により食事用意する。（食器は通常使用のもの）

\* 病院で準備している非常用食品が破損・焼失等している場合、委託業者に支援を求める。

## 名張市立病院給食業務委託の基本情報等

### 1. 設定基礎条件

- (1) 診療科 内科・外科・脳神経外科・整形外科・小児科・眼科・麻酔科・放射線科
- (2) 病床数 200床
- (3) 休診日 土・日曜日、祝日、国民の休日、年末年始(12/29～1/3)  
(レストラン、職員食堂も同じ)
- (4) 患者数等推移

#### 市立病院患者数等推移

年 度	外来患者数		入院患者数	
	1日平均	年間延	1日平均延	平均在院日数
令和3年度	306.3人	74,132人	132.8人	13.4日
令和4年度	292.3人	70,738人	139.8人	14.1日
令和5年度 ～2月まで	285.2人	63,608人	141.6人	14.0日

※入院患者数の1日平均延人数には、退院患者数も含むものとする。

透析患者数 25名、透析食利用者 4名(令和3年1月19日現在)

(5) 職員数 400名(臨時職員・非常勤職員・委託職員含)

(6) 食数推移 病院は別添食数統計一覧表参照

レストラン 年間食券販売数 2,509枚 1日平均 10.9枚

職員食堂 年間食券販売数 9,490枚 1日平均 41.1枚

※令和5年3月から令和6年2月の実績数

(7) 病院の特徴

- ① 輪番制による24時間救急受け入れ体制の病院。
- ② オーダリングシステム(富士通)・給食システム アジダス(富士テレコム)を配備。(地下栄養管理室)
- ③ 栄養科職員は、管理栄養士4名を配置。

### 2. 食数等

(1) 患者給食業務(透析食含)

患者給食 別紙食数統計一覧表参照

透析食 希望者のみ透析室へ配膳

基準単価 587円(税別)、受付と精算は発注者で行います。

## その他

### (1) 維持経費等

受注者は、毎月の電気・ガス・水道料金実費額(各メーター実際数値)、ごみ処理費を、発注者へ支払うものとする。

[参考](令和元年度実績)

・地下厨房の光熱水費	392,391円(月平均)
・レストラン・職員食堂の光熱水費	92,770円(月平均)
・ごみ処理費(地下、1階厨房、レストラン、職員食堂)	115,830円(月平均)

## 食 数 統 計 一 覧 表

病院食数表

年 度	種 別	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	AV
令和3年度	患者食	2,794	2,891	2,387	2,855	2,819	2,412	2,718	2,829	2,699	2,832	2,886	2,988	33,109	2,759
	患者食ハーフ	254	126	280	302	284	425	414	360	301	360	281	271	3,657	305
	透析食	59	46	67	66	57	68	70	72	74	69	61	69	778	65
令和4年度	患者食	2,838	3,057	2,892	2,953	2,941	2,821	3,001	2,389	2,758	2,999	2,838	2,920	34,406	2,867
	患者食ハーフ	286	424	342	265	375	356	437	380	301	346	333	344	4,188	349
	透析食	65	52	53	53	56	71	55	58	66	12	19	27	587	49
令和5年度	患者食	2,797	3,169	2,954	2,919	2,828	2,912	3,137	3,062	2,721	2,672	2,759		31,929	2,903
	患者食ハーフ	348	450	296	397	386	365	395	345	462	514	396		4,356	396
	透析食	20	22	23	25	25	27	29	29	27	29	15		271	25

# 一般食食種

食種	エネルギー	蛋白質 g	脂質 g	糖質 g	水分 ml	塩分 g	配 膳					備 考
	Kcal						朝食	10:00	昼食	15:00	夕食	
常食 A	2200	90	60	320	1500	8	○		○		○	成長期(13~19才)対象。
常食 B	2000	85	55	295	1450	8	○		○		○	
常食 C	1800	80	50	270	1400	8	○		○		○	
シルバー食	1500	60	35	220	1400	7	○		○		○	高齢者対象
全粥食	1400	60	30	220	1700	8.6	○		○		○	
7分粥食	1200	50	25	200	1600	8.6	○		○		○	
5分粥食	1000	45	20	140	1500	8.6	○		○		○	
3分粥食	900	45	20	140	1500	8.6	○		○		○	
流動食	600	20	15	100	1000	2	○		○		○	水分補給を主な目的
低残渣食	1600	70	35	250	1100	8	○		○		○	
開始食ゼリー	57	0	0	14.2	72	0.09	○		○		○	エンゲリド(市販)のゼリーで嚥下評価
開始食とろみ	72	0	0	18	150	0.08	○		○		○	中間とろみ~濃いとろみ 毎食ジュース50ml
嚥下食ゼリー	330	16.4	7.9	49	143	0.3	○		○		○	市販ゼリー毎食1品。摂食・嚥下リハビリテーション学会コード1j
ペースト300	300	15	10	70	350	2	○		○		○	主食65g+副食1品
ペースト600	600	25	18	100	900	4	○		○		○	ペースト300+毎食デザート付き
ペースト900	900	35	18.5	150	1000	6	○		○		○	主食130g+副食3品+毎食デザート付き、毎食佃煮
ペースト1200	1200	50	20	210	1700	8	○		○		○	主食200g+副食3品+毎食デザート付き、毎食佃煮
なめらか食	1200	50	20	210	1700	8	○		○		○	全粥食の内容をミキサーにてペースト状にしゲル化剤にて固めたもの。毎食佃煮付
サポート食	900	30	20	140	850	6	○		○		○	食欲不振、緩和ケア等普通献立では摂取不可能な方用
学童食 A	2100	75	60	310	1300	8	○		○	○	○	11~12才
学童食 B	1900	65	55	280	1300	8	○		○	○	○	9~10才
学童食 C	1700	60	50	250	1300	8	○		○	○	○	6~8才
幼児食 A	1400	50	45	200	1000	7	○	○	○	○	○	3~5才
幼児食 B	1100	40	35	150	800	5	○	○	○	○	○	1~2才
離乳食 A	450	17	4	86.5	350	1	○		○		○	9~12ヶ月
離乳食 B	250	6	2	52	200	0.1			○		○	7~8ヶ月
離乳食 C	100	2	0.5	22	100	0.1			○			5~6ヶ月
小児軟菜食A	1300	50	45	200	1000	8	○	○	○	○	○	3~5才 下痢の小児対象 4日サイクル
小児軟菜食B	1000	40	35	150	800	5	○	○	○	○	○	1~2才 下痢の小児対象 4日サイクル
幼児5分粥	700	25	20	100	1300	6	○	○	○	○	○	1週間のサイクルメニュー
幼児3分粥	650	24	20	90	800	6	○	○	○	○	○	1週間のサイクルメニュー

# 特別食食種

食種	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	糖質 g	水分 ml	対応塩分 g	配 膳					適応疾患	備考
							朝食	10:00	昼食	15:00	夕食		
エネルギーコントロール													
E2000	2000	80	55	295	1300	8,6	○		○		○		肥満、糖尿病、脂肪肝、痛風
E1800	1800	80	55	245	1200	8,6	○		○		○		高尿酸血症、慢性肝炎(回復期)
E1600	1600	65	45	230	1100	8,6	○		○		○		代償性肝硬変、
E1400	1400	60	45	180	1100	8,6	○		○		○		心臓病
E1200	1200	60	35	160	1000	8,6	○		○		○		
蛋白質コントロール													
P60-2100HD	2100	60	60	320	1000	6	○		○		○		透析
P50-2000	2000	50	60	320	1000	6	○		○		○		腎不全(急性、慢性)
P40-2000	2000	40	60	320	1000	6	○		○		○		糸球体腎炎(急性、慢性)
P33-2000	2000	33	60	320	900	6	○		○		○		非代償性肝硬変
脂質コントロール													
L45-1800	1800	70	45	310	1100	8,6	○		○		○		脂質異常症
L30-1600	1600	65	30	280	1300	8,6	○		○		○		肝炎、膵炎、胆嚢炎、胆石安定期
L20-1300	1300	55	20	230	1600	8,6	○		○		○		肝炎、膵炎、胆嚢炎の急性増悪期
L15-900	900	40	15	150	1400	8,6	○		○		○		から回復期
鉄分コントロール													
Fe15-1200	1200	50	30	210	1300	8,6	○		○		○		} Hb10g/dl以下で鉄欠乏性鉄貧血 の場合特別食として加算が取れる
Fe15-1600	1600	65	40	250	1200	8,6	○		○		○		
Fe18-2000	2000	95	50	300	1300	8,6	○		○		○		
易潰瘍食・術後食													
U1. A	2000	80	60	280	1300	8,6	○	○	○	○	○		胃十二指腸潰瘍(慢性)
U1. B	1700	70	45	250	1700	8,6	○	○	○	○	○		胃十二指腸潰瘍(急性)
Colitis	2000	80	40	330	1200	8,6	○		○		○		潰瘍性大腸炎
Cro. A	1000	45	30	140	1200	5	○		○		○		クローン病 ED50%LRD50%
Cro. B	600	20	15	100	1200	3	○		○		○		クローン病 ED70%LRD30%
OP. 全粥	1500	70	40	220	1400	8	○	○	○	○	○	○	侵しゅう大の消化管術後 (胃切除など)
OP. 7分粥	1300	60	35	200	1350	6	○	○	○	○	○	○	
OP. 5分粥	1000	45	30	140	1150	6	○	○	○	○	○	○	
OP. 3分粥	900	45	30	110	1100	6	○	○	○	○	○	○	
OP. 流動600	600	20	15	100	1100	5以下	○	○	○	○	○	○	
OP. 流動300	300	10	10	45	400	3以下	○		○		○		
小児腎炎食													
腎炎I学A	1050	14	0.9	111	650	0	○		○	○	○		
腎炎I学B	950	12	0.8	100	650	0	○		○	○	○		
腎炎I幼A	700	10	0.7	89	650	0	○	○	○	○	○		
腎炎I幼B	600	9	0.5	67	650	0	○	○	○	○	○		
腎炎II学A	1950	55	2	245	1300	2	○		○	○	○		
腎炎II学B	1700	45	1.8	222	1300	1.5	○		○	○	○		
腎炎II幼A	1350	35	1.4	166	1100	1.5	○	○	○	○	○		
腎炎II幼B	1100	28	1	122	1100	1.5	○	○	○	○	○		
腎炎III学A	2100	65	5.7	209	1400	5	○		○	○	○		
腎炎III学B	1750	55	5.6	195	1400	4	○		○	○	○		
腎炎III幼A	1400	40	3	134	1300	3	○	○	○	○	○		
腎炎III幼B	1100	35	2.9	104	1300	2	○	○	○	○	○		

\*経管栄養は別紙参照