

患者等給食及び食堂運営業務委託契約書（以下本契約という）に基づく給食等業務は本仕様書の定めるところによる。

1 目的

患者等給食及び食堂運営業務の目的は、個々の患者の治療上必要な至適栄養が考慮された治療食基準に従い、正しく患者の食事の調整を行うことにより、患者の疾病治療に貢献することにある。

また、職員や来院者へ栄養バランスに優れた食事を提供することにより、健康増進と利便性の向上を図る。なお、令和8年度より院内敷地に開所予定の保育所の園児に対しては、その健やかな成長のため昼食等を提供する。

2 遵守事項

- (1) 乙は、甲が行う指示には誠意をもって従う。
- (2) 乙は、業務を円滑に実施するための研究努力を行う。
- (3) 乙は、調理技術の研鑽に努める。
- (4) 乙は、省資源、省エネルギーに努める。
- (5) 乙は、衛生管理に努める。
- (6) 乙は、災害防止に努める。
- (7) 甲及び乙は、喫食率向上を図るため定期的に話し合いを持ち給食業務に反映させること。

3 業務内容

入院患者に対する給食業務及びこれに付随する業務とする。なお甲乙が行う業務内容及び分担区分は別記仕様書 2のとおりとする。

4 患者等給食受託責任者

乙は、自己の代理人として業務の実施及び指揮監督を行う責任者として、乙の配置する業務従事者から1名を指名して甲に報告をする。この責任者は甲と緊密な連携をとり、適正な業務の遂行を図る。

5 業務従事者

乙は、業務の遅滞が生じることがないように常に人員の確保をすると共に、業務実施上必要かつ十分な人員を配置し、業務従事者名簿と健康診断書及び有資格者にあつては、資格を証明する書類の写しを添付して、甲に提出しなければならない。また、異動があった場合も同様とする。

6 業務従事者の就業禁止事項

業務従事者又はその同居者、家族等が次の疾患にかかった場合（疑いのある場合も含む）、乙は、調理作業に関する全ての業務に当該業務従事者を就業させてはならない。

- (1) 一類感染症（エボラ出血熱・クリミア・コンゴ出血熱・ペスト・マールブルグ病・ラッサ

熱・痘そう・南米出血熱)、二類感染症(急性灰白髄炎・ジフテリア・重傷急性呼吸器症候群(SARS)・結核)、三類感染症(腸管出血性大腸菌感染症・コレラ・細菌性赤痢・腸チフス・パラチフス)及びその他感染症

(2) 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

7 業務従事者の衛生管理

(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定める定期健康診断を、年1回以上実施し、その結果を甲に報告する。

(2) 乙は、業務従事者の検便(腸管出血性大腸菌O157を含む)を毎月1回(5月から9月は2回)実施し、結果を甲に報告すること。

(3) 乙は、HACCPの考えに基づき、あらかじめ定めた記録を行う。

8 業務従事者の教育

(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、業務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。

(3) 乙は、業務従事者を院外・院内の講習会等に積極的に参加させる。

9 施設等の使用

(1) 甲は、乙に対し業務遂行上必要な施設及び食器類、器具備品等を、無償で使用させるものとする。

(2) 乙は、前号により借り受ける施設及び食器類、器具備品等を、善良なる管理者の注意をもって使用するものとする。

(3) 乙の故意による施設及び食器類、器具備品等の滅失又は破損が発生した場合、甲は乙に対し損害賠償を請求することが出来る。

10 食事時間

患者食の食事時間帯及び下膳時間は下記のとおりとする。

区 分	食事時間帯	配膳時間	下膳時間
朝 食	8:00~9:00	8:00 まで	9:00 以降
昼 食	12:00~13:00	12:00 まで	13:00 以降
夕 食	18:00~18:40	18:00 まで	18:40 以降

11 配膳、下膳作業

(1) 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心がける。

(2) 配膳場所指定された場所とし、看護師等へ確実に引き渡しを行う。

(3) 下膳は食器類を確認の上、指定された場所から行う。

(4) 医師の発行する食事箋により、3食以外の食事を提供する場合には甲の指示する時刻に配膳する。

(5) 緊急入院及び緊急指示変更があったときは、あらかじめ病院で定めた入院食を調整の上、

可及的速やかに配膳する。

(6) 配膳・下膳時に入院患者に接する場合には、言動に注意する。

1 2 業務従事者の服装等

- (1) 業務従事者が着用する服装は、あらかじめ定めた専用の衣服とする。
- (2) 作業に当たっては、常に頭髪、手指及爪等の清潔保持に努め、厨房入室及び作業前に手指の洗浄・殺菌を行う。
- (3) 作業上必要があるときは、必ずマスク及び使い捨て手袋を着用する。
- (4) 作業中便所を使用するときは、必ず専用の場所とし、調理時間に着用する外衣、帽子、履物のまま入ってはならない

1 3 業務従事者の規律

- (1) 人との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、仮にも粗暴に互る言動があってはならない。
- (2) 敷地内は全面禁煙とする。また、所定の場所以外での飲食その他勤務の妨げとなる行為をしてはならない。
- (3) 作業中には、厨房内に関係者以外の者を入れないと共に、作業に関係ない物または不用品を持ち込まない。
- (4) 甲の業務遂行に支障をきたすような行為をしてはならない。
なお、その行為があった場合には、乙は、甲に対し業務従事者の交代を求めることが出来る。

1 4 食材料の発注及び検収

乙は、入院患者喫食数（保存食・検食含む）に基づき食材料を発注し、納品に際して食材の品質及び数量等を確認の上、記録を行う。

1 5 食器類の洗浄消毒保管

- (1) 乙は、下膳した食器類を下洗いし洗浄消毒後、丁寧扱い食器類の汚れ付着がないことを確認し清潔に保管すること。
- (2) 消毒は食器消毒保管庫により 85℃で 40 分以上消毒すること。
- (3) 洗浄消毒方法については、甲が特別に指示した場合は、その指示に従い実施すること。
- (4) 乙の不注意により大量に破損したなどの大きな損害が生じた時には、甲と協議を行い弁償に応じること。
- (5) 食器の数量確認については、9 月及び 3 月を基準とし甲が求めた際にも行い、その結果については、記録をして報告すること。

1 6 厨房内管理作業

- (1) 乙は、使用する厨房等を常に保持すると共に定期的に消毒清掃し、防虫防鼠に万全を期すものとする。
- (2) 冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫には常に清潔管理しなければならない。
- (3) 業務従事者に対する指揮、命令は末端まで徹底する組織体制であるものとする。

1 7 保存食及び検食

- (1) 乙は、毎食保存食として、原材料及び料理 5 0 g 程度を採取し、冷凍庫で清潔状態のまま 1 4 日間保存する。
- (2) 保存期間を過ぎた保存食はすみやかに処分する。
- (3) 検食は検食簿と共に甲の指定する場所へ、定められた時間に配膳する。
- (4) 検食の結果については、受託責任者及び副責任者等で確認をし、初見について回答すること。結果を基に改善に取り組み、患者の食事内容向上に反映させること。

1 8 非常食

- (1) 乙は、非常・災害時に備え、必要とする患者非常食 3 日分を調達し保存する。
- (2) 調達した非常食は、甲が指定する場所で保管し、保存状況ならびに消費期限を管理する。
- (3) 非常・災害が発生した時は、甲の指示に従って非常食を使用した献立に切り替えるものとする。
- (4) 患者非常食については、朝食・昼食・夕食毎 1 0 0 食× 3 日分とする。

1 9 報告義務

乙は、事故が発生したときは、直ちに適切な措置をとると共に甲に報告し、その指示に従わなければならない。

2 0 その他

- (1) 乙は、作業に必要な各種帳票類の保管、管理を行い、関係省庁の調査等に協力する。
- (2) 調査の結果、関係省庁等から指示、指導受けた場合には、甲乙は両者協力し、速やかに対応するものである。
- (3) 本仕様書に記載されていない事項については甲乙誠意をもって協議し、甲の意向に沿うよう決定すること。

以上