

患者等給食及び食堂運営業務 仕様書

1 給食業務の目的

本仕様書に定める業務の目的は、個々の患者の治療上必要最適な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製を行うことにより、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 業務内容

(1) 患者等給食業務 【付添食、職員食等を含む】

別紙1のとおり

(2) 食堂運営業務 【院内食堂の運営】

別紙2のとおり

(3) 保育園の園児に昼食等の提供 【20食程度／1日】※令和8年度開園予定

3 契約期間

開始日は、優先交渉権事業者と協議のうえ、決定から令和11年3月31日まで

(ただし、上記期間は、本番業務実施期間であり、業務開始日前の一定期間を引継ぎ等を含めた準備期間とする)

4 業務場所

(1) 名称 北茨城市民病院

(2) 所在地 茨城県北茨城市関南町関本下1050

(3) 病床数 許可病床数183床（一般病床137床・療養病床46床）

(4) 作業場所 B1F 調理室 及び 4F 食堂

5 用語の定義

本仕様書における用語の定義は下記のとおりとする。

(1) 以下、委託者を『甲』、受託者を『乙』とする。

(2) 以下、患者等給食業務を『患者給食』、食堂運営業務を『食堂食』、保育所の昼食を『園児食』とする。

6 委託者との協議

(1) 乙は、献立作成ならびに治療食調理については、甲と十分に協議をして実施すること。

(2) 乙は、やむを得ない理由により甲の指示する患者給食、食堂食及び保育園食を調製できないときは、直ちに甲と協議の上、対応しなければならない。

(3) 乙は、甲への業務提供に伴い取得する患者等利用者の個人情報の取り扱いに関して、個人情報保護に関する法律及び関係法令を遵守するとともに、本契約期間中及び終了後においても甲の承諾なしに第三者に公表又は漏洩してはならない。

- (4) 乙が仕様どおりに業務を履行出来ない場合は、甲は契約を解除する事ができる。
- (5) 乙は、食材費及び人件費等の高騰により価格が大幅に変動する場合は、別途協議するものとする。

患者等給食業務内容

1 配膳方法 中央配膳

2 契約方式

管理費制契約とし、区分は「月額固定管理費」、「食材料費」とし区分の内容は下記のとおりとする。

(1) 月額固定管理費

ア 人件費

イ 現場経費（通信費、交通費、事務費及び事務用品費等）

ウ 保健衛生費（健診、検便、クリーニング、被服費及び医薬品等）

エ 業務運営管理費

(2) 食材料費

ア 患者常食費（朝・昼・夕）

食数 1日

朝食	10食	昼食	10食	夕食	10食
----	-----	----	-----	----	-----

イ 軟食費（朝・昼・夕）

食数 1日

朝食	35食	昼食	35食	夕食	35食
----	-----	----	-----	----	-----

ウ 高血圧食費

食数

1日	15食
----	-----

エ 流動食費

食数

1日	2食
----	----

オ 特別食費

食数

1日	45食
----	-----

カ 濃厚流動食費

食数

1日	33食
----	-----

キ 患者外食費（職員食（検食含む）、付添食）（朝・昼・夕）

食数 1日

職員食	朝食	3食	昼食	3食	夕食	4食
付添食	朝食	1食	昼食	1食	夕食	1食
園児食			昼食	20食		

※保育所(R8年度開所予定)

ク 患者非常食費（朝・昼・夜 100食×3日分）

食数 3日分(非常時)

朝食	300食	昼食	300食	夕食	300食
----	------	----	------	----	------

ケ 食堂食費

食数 1日

昼食	50食	定食・丼物・麺類等
----	-----	-----------

3 委託の規模

300,000,000円(3カ年分)※(消費税及び地方消費税を含む)を超えない範囲とする。なお、この金額は、事業内容の規模を示すものであり予定価格を示すものではない。

4 指示事項

この仕様書は本業務委託の概要を示すものであるから、この仕様書に定めのない事項または、疑義ある事項で、甲が給食業務上必要と認めた作業は甲の指示に従ってその契約の範囲内で実施すること。

仕様詳細については、別記仕様書1～5のとおりとする。

- (1) 患者給食における『特別食』とは医師の発行する食事箋に基づき特別の配慮のもとに調整する治療食(腎臓・肝臓・糖尿・胃潰瘍・膵臓その他)をいう。
- (2) 乙は契約時に従事者の経歴等を甲に報告すること。従事者に異動があった場合も同様とする。
- (3) 乙の指定した責任者は、常に従事者の指揮監督に当たるとともに、甲と緊密な連絡を取り適正な業務の遂行を図ること。
- (4) 乙は、甲の定める災害防止策及び衛生管理対策に協力すること。
- (5) 患者等給食の時刻の指定

ア 配膳は下記の時刻とする。

朝食 8:00
昼食 12:00
夕食 18:00

イ 栄養剤の配膳は下記の時刻とする。

朝食 8:00
昼食 11:20 ※給食室にて病院職員へ受渡し。
夕食 16:20 ※給食室にて病院職員へ受渡し。

ウ 下膳は下記の時刻より開始する。

朝食 9:00
昼食 13:00
夕食 18:40

エ 3食以外の食事を必要とする患者については、食事箋の指示により甲が定める時刻に配食すること。ただし、患者の状態等特別な事情の場合はこの限りではない。

- (6) 緊急入院又は緊急な指示があった時には速やかに適切な治療食の調整を行い、配膳を行うこと。
- (7) 医師食・付添食は甲の指示に従い配膳及び下膳すること。
- (8) 患者食には、毎食白湯を付けて配膳すること。

(9) 乙は定刻どおり決められた場所に配膳し、配膳時間より 5 分以上遅れる時には病棟に連絡をすること。

(10) 患者等給食食事箋の受付時間

ア 食事箋及び食事の連絡は、原則として下記に定める時間まで受付すること。

ただし、医師が即時の変更を必要と認めた場合は、その限りではない。

イ 食事箋の受付終了時間は下記の時刻とする。

朝 食 前 日 18:00

昼 食 当 日 10:00

夕 食 当 日 15:00

5 従事者の衛生及び服装指導等

(1) 乙は、従事者に着用させる服装については、甲と協議の上定めるものとし、その着用と正しい取り扱いについて、指導・徹底を図ること。

(2) 乙は、従事者に本業務に精通させるとともに、防疫衛生の徹底をはかること。

(3) 乙の従事者に対する衛生管理は、医療法に定める基準並びに食品衛生法に定める基準以上に実施するものとする。

また、甲が衛生管理上緊急な対応を必要とする時は、その指示に従うこと。

6 業務内容

(1) 献立表の作成

甲の明示する献立表作成基準を厳守し、甲の指示指導を得て作成する。

(2) 受託業務関係帳票

甲の定めた期日までに整理、記帳すること。

(3) 給食材料の購入

乙は、献立会議で決定した献立及び入院患者数に基づき、給食材料を発注し、献立に指示された規格を遵守して購入しなければならない。

(4) 給食材料の検収

乙は、検収を行う際、温度・見た目などに異常がないか確認を行い検収の結果を甲が確認する。甲は必要に応じて、乙が行う給食材料の検収に立ち会うことができる。

(5) 給食材料の保管・管理

乙は、検収した給食材料を速やかに所定の場所に保管しなければならない。

なお、所定の場所については、あらかじめ甲の承認を得るものとする。

使用材料の出庫品目・数量は、献立に基づくものであること。

在庫品は、先入れ先出しにより使用するものとし、月 1 回以上在庫を調査し適正に管理すること。

7 報告の義務について

(1) 乙は、毎月の患者等給食委託料請求時に当該月の業務内容について、甲に報告しなければならない。

(2) 乙は、患者等給食業務に関する帳簿類を整備し、先月分を毎月 10 日までに甲に報告しなければならない。

(3) 乙は、毎月業務終了後、作業基準の定める日誌、日報等を記録し甲に報告しなければならない。

ない。

- (4) 乙は、下膳の際に行った残食記録を定期的に甲に報告する。
- (5) 医師等の検食記録票は、甲より乙に供覧する。
- (6) 乙は、甲の要求があったときは、業務実施計画、業務実施状況及び備品の保管等を明らかにするため必要な書類を作成し、報告しなければならない。
- (7) 乙は、従業員の健康管理状況の結果が出た都度速やかに甲に報告しなければならない。
- (8) 乙は、委託業務に伴う各種帳票を甲の指示した期間保管しなければならない。
- (9) 医療監視等の行政監査・指導があった場合、乙は関係帳票、並びにあらかじめ提出を求められている関係資料等の作成及び整備について甲に協力すること。

8 業務管理体制について

- (1) 本社・支社スタッフによる現場指導を定期的に行い、問題発生に対応できるよう社内体制が確立されていること。
- (2) 受託業務責任者の権限・業務を明確にし、当院の要望事項、指示事項に的確に対応できること。
- (3) 乙の行う作業に従事する職員の業務分担を明確に規定されていること。
- (4) 乙の職員に対する指揮・命令が、末端まで徹底する組織体制であること。
- (5) 乙は、食品衛生に関わる事故防止のため、あらかじめ食品衛生責任者を指定し、当該業務の管理監督に当たらせるものとする。
- (6) 使用する給食材料の出庫品目数量は、献立表にもとづくものであること。
- (7) 下処理、調理中の取り扱いについては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を厳守して行うこと。
- (8) 調理、盛り付けについて乙は、献立表に基づき、各食それぞれについて栄養的においしく安全に調理し、盛り付けに際しては、甲・乙相談の上、アウトソーシング（外部加工品活用）も使用することができ、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくの配慮と共に、美しい盛付に努めること。食品の色彩・風味等を損なわないように調理すること。
きざみ食や嚥下食は、食欲が出るよう成形に務める。
- (9) 乙は、調理方法は、「新調理システム」にて行い調理用機器を十分に活用し、作業効率を高め高品質で衛生的な食事提供に務めること。
- (10) 乙は、保存食及び検食において、毎食保存食として一般常食の一定量を－20℃以下で2週間以上保存し、検食は甲の指定する場所に定められた時間に配膳すること。
- (11) 乙は、非常・災害時に備え、必要とする患者非常食3日分を調達すること。3日分の献立も作成すること。
併せて、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こと。なお、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。
- (12) 配膳について乙は、調理したものを定刻に、病棟の所定の場所まで配食すること。
- (13) 下膳については、次のとおりとすること。
 - ア 乙は、下膳を定刻より早くしてはならない。
 - イ 病棟内には、食器類を滞留させないよう速やかに下膳し、常に清潔にすること。

ウ 乙は、残食について計量し、記録するものとする。

- (14) 乙は、食器類の洗浄及び消毒保管について、下膳した食器類を整理後洗浄消毒のうえ、清潔に保管し、食器類の数量の確認を定期的に行うこと。

なお、食器類には、トレイ、器の他に箸、スプーン類を含むものとする。

- (15) 乙は、厨房等内外を清潔に保つため、使用する厨房等を常に清潔を保持し定期的に清掃消毒し、防鼠防虫に万全を期すこと。

- (16) 塵芥処理については、次のとおりとすること。

ア 調理室内の塵芥は衛生的に処理し、所定の場所へ搬出すること。

イ 残食等の置場は常に清潔に保つこと。

ウ 病棟からの残食は容器に入れ所定の場所に速やかに出すこと。

9 人員の配置体制について

(1) 人員配置

配置人員は10名を最低基準とし、その職種別は下記のとおりとする。

食1回の平均数：患者食 80～125食

その他（昼）職員食等 1～5食

ア 栄養士 2名

※責任者については病院給食業務実務経験5年以上とする。

イ 調理師 2名

ウ 調理補助 6名

- (2) 病気等による長期欠勤、または退職等により欠員が生じたときは速やかに補充すること。

- (3) 栄養士・調理師については、定期的に社内人事交流ができることが望ましい。

- (4) 患者給食受託責任者の異動については、速やかに甲に報告すること。

10 教育・訓練・研究について

- (1) 社内に教育訓練を専門とする組織・スタッフを有すること。

- (2) 職種別・業務別の夫々について一定のカリキュラムに従い、教育訓練を行うこと。なお、パート職員についても同様である。

- (3) 上記の教育訓練は、年間の教育プログラムに従って行うこと。

- (4) 従業員を院外・社外の講習会等に積極的に参加させるよう努めること。

- (5) 今後の新しい患者給食のシステムについて積極的に研究・開発を行うこと。

11 業務の執行について

- (1) 食中毒発生予防のための衛生検査を適時実施すること。

- (2) 専門家による指導システムがあり、料理の品質確保についても常にチェックできる体制にあること。

- (3) イベント食及び行事食については、積極的に計画実施すること。

- (4) 水道光熱費の節約対策について、積極的に取組み具体的な節約策を実行すること。

- (5) 設備器具の取扱いについて十分な注意をはらい、食器類その他消耗品の破損防止の具体的な対策を立て実行すること。

- (6) 災害時における非常食の確保及び緊急時の体制システムを構築し、併せて災害時のマニュアルを作成し備えておくこと。
- (7) 病院が実施した給食の内容に関する評価等について、病院側から説明を求められた場合、乙は速やかに対応し必要に応じ指導助言者を病院へ派遣するものとする。
- (8) 乙は、病院または行政官公庁から指示・指導をうけた事項について、速やかに改善目標を設定して対処するものとする。

1 2 患者給食個別対応について

- (1) 甲の指示により、患者の治療のため個別対応を実施すること。
- (2) 約束食事箋に掲載されていない治療上必要な食事提供を実施すること。
- (3) アレルギー、薬、宗教上等の理由による禁止食品対応及び代替食の提供を実施すること。
- (4) 摂食、嚥下障害患者への食事対応を実施すること。
- (5) 化学療法等にて食欲不振、低栄養といった症状が見られる患者に対し、食事提供量の調整、付加食など状況による対応を実施すること。
- (6) 食事提供以外で検査などに必要な食材の提供、嚥下造影検査用の料理の提供にも対応すること。

1 3 濃厚流動食、栄養補助食品及び大腸検査食等の管理と提供について

- (1) 濃厚流動食、栄養補助食品及び大腸検査食の選定及び購入は、甲が行い乙が管理すること。
- (2) 栄養補助食品は、栄養管理上必要に応じて甲の指示により提供すること。

1 4 食材の購入

- (1) 食材料は良質で安価なものを(旬の食材など)、地場産品を積極的に使用すること。
また、経済性を十分に考慮に入れて食材料を購入すること。
- (2) 検食、保存食の食材は、食材料費の中から調達するものとする。
- (3) 米は、日本国内産を使用すること。
- (3) 行事・イベント等を考慮の上、年間購入計画を策定すること。
- (4) 納入業者に対しては『患者給食が医療の一環』である認識を徹底させ、食材の取扱い及び搬入については、衛生的に行うことを常に指導すること。
- (5) 食材の発注にあたっては、日本食品標準成分表の廃棄率を使用し、献立表の使用数量を下回らない量とすること。また、物価に急激な変動等があった場合には、発注前に甲と協議し、乙は適切な材料や料理に変更するなどの処置を行ってから発注すること。

1 5 代行保証

(公益社団法人日本メディカル給食協会代行保証規定、第 11 条契約書への記載文章)

- (1) 乙は、火災、労働争議、業務停止の事情によりその委託業務の全部又は一部の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ委託業務の代行者として公益社団法人日本メディカル給食協会を指定しておくものとする。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、公益社団法人日本メディカル給食協会は乙に代わって本契約書の規定に従い委託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る

ものではない。

(2) 乙は、代行保証会社に依頼する場合のために、特定のファイルを設け、下記の書類を備えておくこと。

ア 連絡先

イ 契約書写し

ウ 仕様書写し

エ 標準作業書写し

オ その他

以上

食堂運營業務内容

1 配膳方法 中央配膳（B 1 F）及び現場調理（4 F 食堂パントリー内）

2 契約方式

- （1）患者等給食業務請負者は、付帯業務として食堂運営を行うものとする。
- （2）食堂運営費は、乙が利用者から徴収する食事料金等をもって充てるものとし、乙による自主運営方式とする。

3 指示事項

この仕様書に定めない事項又は、疑義ある事項で、甲が食堂運營業務上、必要と認めた作業は、甲の指示に従って本仕様書の範囲内で実施すること。

- （1）食堂食は、別紙 1 患者等給食業務内容の 2 の（2）のキ 患者外食費に含まれない、職員及び来院者へ 4 階食堂で提供する昼食等とする。
- （2）食堂で提供する食事と料金については、甲・乙協議のうえ設定する。
- （3）食堂運営に係わる光熱水費、食器等の消耗品費は甲の負担とし、食堂備付けの機器・備品管理についても甲が実施する。

ただし、食事やサービスの提供に係わる、備品等の設置については、乙の負担とし、設置に際しては事前に甲の了承を得ること。（例：自販機の設置など）

- （4）乙は、運営の開始に際し、従事者の経歴等を甲に報告することとし、従事者に移動があった場合も同様とする。
- （5）乙は責任者を指定し、常に従事者の指揮監督に当たるとともに、甲と緊密な連絡をとり、適正な業務の遂行を図ること。
- （6）乙は、甲の定める災害防止策及び衛生管理対策に協力すること。
- （7）甲は、乙の食堂運營業務の再委託を認めない。

4 営業日及び時間

食堂の営業日は、土日、祝日を除く、平日の午前 11 時から午後 2 時までとする。

ただし、12 月 29 日から 1 月 3 日までは営業を行わないものとする。

5 従事者の衛生及び服装指導等

- （1）乙は、従事者に着用させる服装については、甲と協議の上定めるものとし、その着用と正しい取り扱いについて、指導・徹底を図ること。
- （2）乙は、従事者に本業務に精通させるとともに、防疫衛生の思想の徹底を図ること。
- （3）乙の従事者に対する衛生管理は医療法に定める基準並びに食品衛生法に定める基準以上に実施するものとする。また、甲が衛生管理上緊急な対応を必要とする場合は、その指示に従うものとする。

6 業務内容

(1) メニューについて

- ア 栄養のバランスと健康に配慮し、乙が創意工夫し検討・提供すること。
- イ 日替わり食等のメニュー内容を事前（概ね1ヶ月前）に利用者へ向けて告知すること。

(2) 料金について

- ア 食堂運営に関する食事代金等の現金管理の一切は、乙の責任において行うこと。
- イ 利用者から徴収した食事代については、領収書を発行すること。
- ウ 各メニューの代金については、全て解り易く明示すること。
- エ 食事及び飲料水以外の販売がある場合は、事前に甲の承諾を受けること。

(3) 調理作業場について

調理作業場は、B 1 F 調理室及び4F 食堂内パントリーとする。

ア 調理室の調理内容

主に定食等の食材加工・調理。

イ 食堂内パントリー内加工

定食の盛付、麺類等の加工・調理及び盛付など。

(4) 配膳について

セルフサービスを可とする。

(5) 食事の際の飲水については、無償で提供すること。

7 食材の保管

食堂で提供する食事の食材管理については、患者給食同様、適切に管理すること。

8 報告の義務について

- (1) 乙は、甲の要求があったときは、売上及び食数の報告をしなければならない。
- (2) 乙は、甲の要求があったときは、業務実施計画、業務実施等を明らかにするため必要な書類を作成し、報告しなければならない。
- (3) 乙は、従業員の健康管理状況の結果が出た都度、速やかに甲に報告しなければならない。
- (4) 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。

9 業務管理体制について

- (1) 本社・支社スタッフによる現場指導を定期的に行い、問題発生に対応できるよう社内体制が確立されていること。
- (2) 受託業務責任者の権限・業務を明確にし、当院の要望事項、指示事項に的確に対応できること。
- (3) 乙の行う作業に従事する職員の業務分担を明確に規定されていること。
- (4) 乙の職員に対する指揮・命令が、末端まで徹底する組織体制であること。
- (5) 乙は、食品衛生に関わる事故防止のため、あらかじめ食品衛生責任者を指定し、当該業務の管理監督に当たらせるものとする。
- (6) 調理、盛り付けについては、メニュー表に基づき、各食種それぞれについて栄養的におい

しく安全に調理し、盛り付けに際しては、クイックサービスを基本とし、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくの配慮と共に、美しく盛り付けるよう努めること。

- (7) 食器類の洗浄消毒保管について乙は、下膳した食器類を整理後洗浄消毒し、清潔に保管し、食器類の数量の確認を定期的に行うこと。
- (8) 厨房等内外を清潔に保つため乙は、使用する厨房等を常に清潔を保持し定期的に清掃消毒し、防鼠防虫に万全を期すこと。
- (9) 塵芥処理については、次のとおりとすること。
 - ア 調理室内の塵芥は衛生的に処理し、所定の場所へ搬出すること。
 - イ 残食等の置場は常に清潔に保つこと。
 - ウ 食堂の残食は容器に入れ所定の場所に速やかに出すこと。

10 人員の配置体制について

- (1) 人員の配置については、業務に支障の出ない人員とし、患者等給食業務員との兼用を認める。
- (2) 病気等による長期欠勤、または退職等により欠員が生じたときは速やかに補充すること。

11 教育・訓練・研究について

- (1) 社内に教育訓練を専門とする組織・スタッフを有すること。
- (2) 職種別・業務別の夫々について一定のカリキュラムに従い、教育訓練を行うこと。なお、パート職員についても同様である。
- (3) 上記の教育訓練は、年間の教育プログラムに従って行うこと。
- (4) 従業員を院外・社外の講習会等に積極的に参加させるよう努めること。
- (5) 利用者又は来院者に対し、ニーズ調査を実施し、運営に反映させること。
- (6) これからの新しい運用システムについて積極的に研究・開発を行うこと。

12 業務の執行について

- (1) 食中毒発生予防のための衛生検査を適時実施すること。
- (2) 専門家による指導システムがあり、料理の品質確保についても常にチェックできる体制にあること。
- (3) イベント食・行事食については、積極的に計画実施すること。
- (4) 水道光熱費の節約対策について、積極的に取組み具体的な節約策を実行すること。
- (5) 設備器具の取扱いについて十分な注意をはらい、食器その他消耗品の破損防止の具体的な対策を立て、実行すること。
- (6) 災害時における非常食確保及び緊急体制システムを確保しておくこと。
- (7) 病院が実施した給食の内容に関する評価等について、病院側から説明を求められた場合、乙は速やかに対応し必要に応じ指導助言者を病院へ派遣するものとする。
- (8) 乙は、病院または行政官公庁から指示・指導をうけた事項について、速やかに改善目標を設定して対処するものとする。

1 3 食材の購入

- (1) 食材費は良質で安価なものを地域の優良な指定業者より購入すること。
- (2) 食材の発注にあたっては、行事・イベント等を考慮の上、年間購入計画を策定すること。
- (3) 納入業者に対しては『食堂食も医療の一環』である認識を徹底させ、食材の取扱い及び搬入については、衛生的に行うことを常に指導すること。

1 4 緊急処置について

乙は、諸事情により食堂食を提供できないときは、直ちに甲と協議の上、対応を決定し、速やかに実行すること。

以上