今金町国保病院及び介護老人保健施設
給食調理業務委託仕様書

２０２４年４月

今金町

1.　概要

（１） 名称・所在地・対象人数

①今金町国保病院

（北海道瀬棚郡今金町字今金１７番地２）

病床数３３床

②今金町介護老人保健施設

（北海道瀬棚郡今金町字今金１７番地２）

入所８０名、通所１０名

（２） 契約期間：　2024年10月1日から2025年3月31日まで

契約期間満了3ヵ月前までに双方に異存なければ更新する

（３） 委託方法：食材含む全面委託方式

（４） 契約方法：月額固定の管理費制（税抜）及び食材料費単価制（税抜）

（５） 支払方法：月末締め翌月末までに支払い

2.　建物詳細

鉄筋コンクリート造地上２階建～厨房施設は１階

3.　配膳方法

調理後、配膳車へセットし所定位置まで運搬

１．病院：病棟廊下

２．老健：食堂ホール及びデイケア室前

4.　設定する食事数、食事提供日、食事形態

食　事　数：病院：年間24,818食

（患者19,837　検食811　職員食2,784　ドック食23　医師食265

保存食1,098））

老健：年間107,270食

（入所者102,654　通所者1,688　検食1,464　保存食1,464）

食事提供日：通年営業

ただし、委託者の指示により給食の提供を行わない日を除く

食 事 形 態：食事形態については別途協議のうえ設定

5.　遵守・調整する事項

受託者は、本業務の受託にあたり、法令並びに委託契約書、仕様書に定められた条項を遵守するとともに、委託者の意図及び目的を理解した上で、必要に応じて委託者と十分に連絡・調整を行い、その指示に従わなければならない。

6.　研修・安全管理指導等

受託者は、給食対象施設に提供する食事については、ご利用者様の健康状態や趣味嗜好も考慮した食事の提供を行うことが最上の目的であることを踏まえ、本業務委託実施前に受託者の責任において、全従事者に研修や教育等、安全衛生管理指導を行うこと。

7.　秘密の保持

受託者の従業員及び調理業務等従事者は、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後においても同様とする。

8.　食事時間（目安のため、配膳下膳時間の変更の可能性有）、食数変更締め切り時間

（1）　食事時間

	配膳	下膳	対象
朝　食	７：４５	８：３０	老健
	７：５０	８：３０	病院
昼　食	１１：４５	１２：３０	老健
	１１：４５	１２：３０	デイケア
	１１：５０	１２：４０	病院
	１１：３０	食器が揃い次第	職員食
夕　食	１７：４５	１８：３０	老健
	１７：５０	１８：３０	病院
おやつ	１４：４５	１５：４５	老健
配茶	朝６：４５　昼１０：１５ 夕１５：４５		病院・老健

（２） 食数変更締め切り時間

	食数変更締め切り時間
朝　食	前日１９：００まで
昼　食	１１：００まで
夕　食	１６：００まで

※ただし、委託者が求める場合は締め切り時間以降であっても、できる限りの対応を行うものとする。

9. 調理業務

（１） 受託者は入居者に対し喫食されるべく美味しさを追求し、創意工夫を行うこと。

（２） 原則として受託者が予め準備する食材料を用いて調理を行う。

（３） 治療食は約束食箋に基づいた使用食品種類及び使用数量を記載した作業指示表により調理を行い、これを施設栄養士が必要に応じて確認する。

（４） 配膳時間は、各個の給食時間に食事が良好な状態で喫される様適温保持等の時間的条件を充分に考慮して盛付け等の配膳を行う。

（５） 給食材料は、納品時または調理時に品質・鮮度等の安全性を十分確かめ、好ましからざる材料については即時、受託者の本部に報告する。

（６） 給食材料の保管に当たっては、汚染・腐敗等の発生を招かない様、衛生的で安全・良好な状態で保管する。

（７） 給食材料等の調理使用に当たっては、有効・効率性に心掛け、経費の損失防止に努める。

（８） 受託者は、調理室のシンク等にて下膳した食器類を食器ごとに浸漬し、十分に洗浄および消毒の上、次の使用時まで清潔に保管する。

（９） 検食および保存食

ア 検食は、委託者の指示に従い提供する。

イ 保存食は、毎食ごとに確保するものとし、原材料（購入した状態のもの）および調理済み食品を、食品毎に、50 グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、摂氏零下 20 度以下で２週間保存する。ただし、行政上の指示があった場合はそれに従うものとする。

（１０）施設・設備・器具等の使用

ア 事業所内の調理室を使用し調理をすること。原則として調理室外で調理し搬入する方法は認めない。ただし、不測の事態の発生により調理室が使用できない場合は委託者と受託者で協議するものとする。

イ 業務遂行上必要な施設及び食器・器具備品等は無償で使用させるものとする。受託者は最良な管理のもとに使用するものとする。

ウ 作業終了後、施設・設備・器具等が破損していないか確認し、破損していた場合、その破片等を確認すること。確認が出来ない場合、直ちに施

設栄養士に報告すること。

エ 施設・設備・器具等が破損した場合は、速やかに施設栄養士に報告すること。修繕については委託者において行うものとする。ただし、受託者の過失による場合は、受託者が修繕するものとする。

オ グリストラップの定期的な清掃及び汚泥の収集業務については、委託者が行うこととする。

10. 委託業務内容

（１）ご利用者様の障害特性や健康状態に応じた通常の食事、行事食、アレルギー対応食等への配慮など、安全、衛生面及び栄養面等で質の確保が図られるものを提供する。

（２）行事食については、栄養に配慮した上で積極的に行うものとし、施設の月例行事やお誕生ケーキ提供等にも基本的に食事費の範囲内で協力すること。

（３）食材の購入

ア 受託者は、食材の保管に十分留意すること。

イ 受託者は、食材の納入に際し、品質及び数量等を確認する。

11. 献立作成

受託側にて献立を作成するものとする。

12. 基準栄養量

病院常食１日あたり約1,420kcal　タンパク質57g　炭水化物200ｇ　塩分6.9g
老健常食1日あたり約1,400kcal　タンパク質50g　炭水化物210ｇ　塩分6.9gを基準とする。
上記基準は運営開始後、入居者の健康状況に応じて都度変更する場合が有る。

13. 業務分担及び費用分担区分

別紙1：業務負担区分　別紙2：経費負担区分表を参照

14. 食器・器具について

食器及び調理器具・器材等は経費分担表に基づき双方が負担をし、施設が所有する資材はこれを借用する。

15. 衛生管理及び教育

（１） 調理作業を含め給食業務の受託履行に当たっては、委託者の指示に従うことはもとより、自主的衛生思想に基づいて、食中毒等の給食事故の発生防止に万全を期す様努める。

（２） 受託者は、労働基準法及び衛生諸法規を遵守し、所轄保健所の諸審査に遺漏なきを期すこと。

（３） 受託者は、従業員の健康診断を年１回、検便を月１回（5月～10月は月2回）行いその結果を委託者に報告する。

（４） 受託者は、従業員に対して、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ものとする。

16. 業務責任者、調理員の配置

（１） 施設給食に関する要綱等を基準とし、委託契約締結時における必須条項とし、変更が生じた場合はその都度協議し、その人員を定める。

（２） 受託者は業務を履行する為の適正人員を配置し、従業員の退職防止に努め、やむを得なく発生した場合は直ちに代行できる体制をとるものとする。

（３） 業務責任者は、調理従事者を指揮・監督し、また、委託者の管理者・管理栄養士と連絡調整を行うものとする。

（４） 最低１名以上常勤の職員（責任者）を配置することとする。

17. 業務従事者の服装及び規律

（１） 食事サービス提供業務を遂行するにあたり、同業務に従事する委託者の職員等と協調し、良好な業務遂行環境を確保する。

（２） 委託者の業務を阻害するおそれのある行為を行わない。

18. 危機管理

（１） 調理上の事故、食中毒、誤配膳、異物混入及び災害時等の危機管理に対して万全な体制を確保するとともに、事故等の未然防止に努める。委託者の業務を阻害するおそれのある行為を行わない。

（２） 調理上の事故、食中毒、誤配膳、異物混入などの事故等が発生した場合は直ちに委託者に報告し、適切な措置をとるとともに、速やかに事故報告書を委託者に提出する。

（３） 調理業務の履行ができない場合は、代替食の確保など委託者と協議の上、誠意をもって対応する。

（４） 受託者の責めに帰する食材等の損失については、委託者の指示に従い弁済する。

（５） 調理室の職員玄関の施錠は受託者の責任のもと行うこととする。また、建物への調理関係者以外の出入りは禁止することとする。

19. 食中毒や事故発生時の対応

（１） 食中毒や事故発生時の対応として、製造物責任法（平成 6 年法律第 85 号）に基づく生産物賠償責任保険等に加入すること。

（２） 受託者の責任で食中毒等の事故が発生した場合、並びに契約に定める義務を履行しないために委託者に損害を与えた場合は、委託者に対し損害賠償を行うこと。

（３） 受託者の責任で食中毒等の事故が発生した場合、受託者はこの仕様書に規定する給食の提供は責任を持って確保する。また、この場合の費用は受託者におい

て負担する。ただし、委託者が必要と認める場合は、この限りではない。

20. 臨機の対応

（１） 非常変災等への対応

受託者は、非常変災その他の急迫の事情により、業務の履行に支障が生じた場合の対応について、予め委託者と協議して対応を整えておくとともに、非常変災等が起きた場合は誠意をもって対応しなければならない。

（２） 大規模災害時の対応

受託者は、大規模災害発生時に備え、対応マニュアルを整備し、また備蓄食を３日分準備し、管理するものとする。また委託者は賞味期限が切れるまでに使用することのない備蓄食について、賞味期限が切れる前までに献立に取り入れ使用することを許可する。
また、委託者が受託者に対して炊き出し等の要請を行ったときは、受託者は、可能な限り協力を行うこと。

21. 連絡調整及び協議組織への協力

受託者は、委託者と密接な連絡調整をすること。また給食運営等について協議する会議等に出席を求められた時は協力すること。

22. その他

（１） 業務の開始に当たっては、受託者の責任において委託者から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を経た後に臨むこと。

（２） 受託者は、契約の開始に際し、委託者又は委託者の指定する者から、業務の引継ぎや開始準備等を行わなければならない。なお、引継ぎや開始準備等に要する経費は、受託者の負担とする。

（３） 業務遂行上、委託者が不都合と認めるときは、受託者は委託者の指示に従うこと。

（４） 保健所又は委託者が指定する者の立ち入り検査があった場合は、受託者は、当該検査の立会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても、協力すること。

（５） 受託者は、委託者が実施する防火、防犯、災害等に関する教育訓練に参加する等、各種管理に協力すること。

（６） 受託者は、契約の終了に際し、委託者又は委託者の指定する者に対し、業務の引継ぎ等を行わなければならない。なお、引継ぎ等に要する経費は、受託者の負担とする。

（７） 本仕様書に定めがない重要な事項は、委託者と受託者協議の上、決定するものとする。

以下余白