

山形市立病院済生館患者給食業務委託仕様書

山形市病院事業管理者 貞弘 光章（以下「委託者」という）と 患者給食業務を受託する業者（以下「受託者」という）との業務委託契約にかかる仕様については以下のとおりとする。

1 件名

山形市立病院済生館患者給食業務

2 履行期間

令和8年9月1日から令和11年8月31日まで

3 委託場所

山形市七日町1丁目3番26号

山形市立病院済生館

4 業務の目的

患者に対する食事療養の趣旨を十分に理解し、安全且つ安定的に、患者にとって必要な栄養療法を行えるような食事を提供するとともに、患者サービスの一環として患者満足度の高い給食を提供することを目的とする。

5 業務内容

- (1) 患者給食（人間ドック、病児病後児、出産お祝膳等の給食を含む）業務全般の完全委託
- (2) 委託業務の範囲は、仕様明細のとおりとする。

6 基本的な考え方

受託者は業務の実施にあたり、次の事項を順守しなければならない。

- (1) 労働基準法、医療法、医療法施行規則、健康増進法、食品衛生法、及びその他の関係法令を遵守し、法的に遺漏の無いようにするとともに、法令上の対応に責任を持つこと。
- (2) 委託業務内容については、「入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について」1 一般的事項 (2) 令和6年3月5日付け厚生労働省通知保医発 0305 第14号に基づいて行なう。

- (3) 「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) に基づき衛生管理に努めること。
- (4) 契約時に患者給食業務実施計画書とその他必要な書類を委託者に提出し、その承諾を得ること。
- (5) 委託者との協議によって定めた事項については誠意をもって対応すること。
- (6) 業務を円滑に実施するための研究努力を怠らないこと。
- (7) 常に調理技術の向上のための研鑽に努めること。
- (8) 災害防止に努めること。
- (9) 省資源、省エネルギーに努めること。
- (10) 個人情報の取り扱いについては別記「個人情報特記事項」によること。

7 病床数と患者食種

受託者は下記の食種、食品を給食することとする。

病床利用率、喫食率、特別食加算率実績は別に示す。

病床数	528 床 (一般病棟、ドック病棟を含む)		病児病後児 6床	出産お祝膳 週2回
食種	一般食 (濃厚流動食を除く) 特別食 (濃厚流動食を除く)	人間ドック食	一般食 特別食 (おやつを含む)	出産お祝膳食
その他	濃厚流動食 (別に定める) 栄養補助食品 (別に定める)			

本仕様書における用語の定義は、次のとおりとする。

- ・一般食 特別食以外の患者食とする。(当院の約束食事箋に基づく)
- ・特別食 入院時食事療養の基準等(令和6年3月5日付け厚生労働省通知保医発0305第14号)に基づいて、特別食加算のできる患者食とする。
- ・濃厚流動食 既製の濃厚流動食(品名は別に指示する)
- ・栄養補助食品 約束食事箋(別紙「栄養基準量と食品構成」のとおり)に定めた栄養量を超えて個別に患者食に付加した、栄養強化を目的とした食品(品名は別に指示する)
- ・人間ドック食 人間ドック受診者に提供する食事(内容は別に指示する)
- ・病児病後児食 離乳食、幼児食、小児食など年齢に応じた食事(おやつ含む)
- ・出産お祝膳 出産後の患者に提供する食事(内容は別に指示する)

8 従業者数等

受託者は業務を確実に遂行でき、心身が健康で、質的・数的に適合した人員を配置すること。具体的な要件、人数は下表のとおりとする。

(1) 従業員数及び資格・経験等

区分	業務内容	要件	人数
患者給食受託責任者	業務委託内容全般を管理する。	病院経験5年以上の管理栄養士（下記の栄養士業務責任者が兼任してもよい。）	1名 (常勤)
栄養士業務責任者	栄養士業務全般を管理する。	病院経験5年以上で、献立作成・帳票管理等について相応の経験がある管理栄養士	1名 (常勤)
調理業務責任者	調理業務全般を管理する。	病院給食専門調理師など病院給食調理業務に充分習熟した調理師	1名 (常勤)
管理栄養士 または栄養士	献立作成、発注業務、食札管理などを行う	管理栄養士または栄養士で、必要な業務が滞りなく実施できること。	※勤務時間帯に常時1名以上
調理師	調理業務及びそれに付随する業務を行う	調理師で、必要な業務が滞りなく実施できること。	※勤務時間帯に常時3名以上
調理員	調理業務及びそれに付随する業務を行う	特になし	業務の遂行に必要な人数
洗浄作業員	食器洗浄業務を行う	特になし	業務の遂行に必要な人数

※勤務時間帯とは、受託者が定めた勤務時間

(2) 従事者の教育・管理

①従事者の異動

受託者は、従業者の採用、異動等をする場合は上記の水準を満たしているかを確認するため、委託者の求めに応じて名簿・資格証・健康診断書及び検便結果等を提示しなければならない。

②従業者の確保

受託者は、業務従事者の確保にあたっては、当該業務の特殊性に鑑み、業務が円滑に実施できるよう常に適正人員を配置しなければならない。なお、従事者を変更す

るときは、業務の質の低下を招かないよう配慮すること。

③ 従業員の健康管理

- 1) 受託者は従業員の健康診断を年1回以上、検便を月1回以上実施し、その結果を委託者に報告しなければならない。検便検査項目には赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O157.O26.O55.O111.O86a）、カンピロバクター、腸炎ビブリオの検査を含めること。また必要に応じてノロウイルスの検査を実施すること。
- 2) 受託者は次の項目該当者を従事させてはならない。この場合速やかにその内容を委託者に報告すること。また、その後の業務の従事に際しては医師による診断・治療を受け、結果を委託者に提供すること。
 - 調理従事者本人又はその家族もしくは同居者が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に規定する第1類感染症から第3類感染症による感染症に罹患したとき又はその疑いがあるとき、及びその健康保菌者であるとき。
 - ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合（疑わしい場合も含む）は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまで。
 - 嘔吐・下痢・発熱などの症状があるとき。
 - 手指、腕等に化膿性疾患があるとき。
 - インフルエンザと診断された場合は、下熱後2日間、熱が出ない場合は発症から5日間とする。
 - その他（新型コロナウイルス感染症罹患など）の診断を受けた場合は、受託者の指示を仰ぐ。

④ 従業員の服務規律

- 1) 業務上知り得た情報については秘密を遵守し、いかなる場合も第三者に漏洩しないこと。
- 2) 勤務中は清潔な調理衣、帽子、マスク等を着用し、頭髮、手指等の清潔保持に努めること。
- 3) 調理室外の業務（配膳等）従事時は、調理室内の調理衣とは別にすること。
- 4) 業務従事中、調理室内に関係者以外の者を立ち入らせないこと、また、不必要な物品を持ち込まないこと。
- 5) 給食施設以外には委託者の許可なく立ち入らないこと。
- 6) 病院敷地内は全面禁煙であるので、喫煙者はこれを守ること。
- 7) 病院業務従事者としての自覚をもち、患者や病院内職員との接遇に留意すること。

⑤教育管理

- 1) 受託者は給食業務に関すること、衛生管理に関することなどについて、従事者に対して計画的に教育・研修を実施すること。これに関する年間研修計画を委託者に提出し、実施後は直ちに実施報告書を提出すること。
- 2) 受託者の指導教育に責任を持って取り組み、不都合のあるものについては早急に再教育をすること。又は必要に応じて交替の措置を講じること。

9 栄養管理業務

(1) 給食事務

- ①受託者は、患者給食が指示どおり患者に供食されるよう、委託者の設置する電子カルテ給食システムを使用して献立作成、食数の出力、献立管理、材料管理並びにそれに付随する業務を行うこと。
- ②行事食計画、食器等、患者給食の内容に関わる事は、随時委託者と協議すること。
- ③給食業務に係る全般を円滑にするため、必要に応じ検討会を行うこと。また、必要に応じて委託者が実施する患者給食に係る会議に出席すること。
- ④患者給食の喫食状況及び喫食者の意見を把握するため、栄養士及び調理師は1回/月以上病棟を訪問し、患者給食の向上に努めること。
- ⑤常食、軟菜食、幼児食については、掲示用献立表を作成すること。

(2) 献立

- ①献立作成にあたっては、委託者が作成した院内約束食事箋（栄養基準量および食品構成表（別紙））を満たすこと（アレルギー対応食、好き嫌い対応食も含む）。基準は年度途中の変更もあること。委託者が新しく約束食事箋を設けた時は、速やかに対応すること。また、基準を特に定めていない栄養素については、厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準 2025年版」に準拠する。
- ②献立は、1ヶ月分または2週間分ごとに作成し、委託者と打ち合わせを行い、実施日1週間前までに委託者の承認を受けること。
- ③医師の指示に基づく個別対応や患者の嗜好により除去が必要な場合等は、できる限り対応すること。また、必要に応じて委託者や直接患者から情報収集を行い、食物アレルギーのある患者に対して、アレルギー原因物質が混入しないように細心の注意を払って献立の作成を行うこと。
- ④医師の指示に基づく食物アレルギー負荷試験の依頼があるときは、試験用食品を提供すること。内容は別に指示する。
- ⑤医師の指示に基づく嚥下造影検査に用いる料理を準備すること。
- ⑥献立は、四季それぞれに50日以上サイクルとし、適宜、旬の食材を使用した郷土料理や行事食、選択メニューを取り入れ、常に患者満足度の向上を目指すこと。
- ⑦受託者は個別対応（食品の禁止・代替・付加、嚥下困難、咀嚼困難、ターミナル期、

その他)が必要な患者に対する食事について配慮し、適切に対応すること。

⑧選択メニュー、行事食について

選択メニュー	常食	和朝食・洋朝食（毎日） 昼・夕食（3回/週）
行事食	すべての食種	年間行事
会席風献立	すべての食種	2回/月以上

⑨献立内容の変更については実施前に委託者の承認を得ること。

(3) 食数管理

①受託者は電子カルテ給食システムにより食数の把握と食札を作成し、食事の提供を行う。

②食事オーダーの締め切り時間は次の通りとする。

	一次締め切り	二次締め切り
朝食	前日の 17:00	6:00
昼食	10:00	11:00
夕食	16:00	17:00

③二次締め切りでの食事の提供は、入退院のみ対応する。(常食、軟菜食、流動食、小児常食、小児粥食とする)ただし、特別な場合(緊急時等)は、委託者の指示に従うこと。

④委託者の指示に基づき、検食及び保存食を用意すること。休日等、委託者の管理栄養士が不在の場合は、受託者の管理栄養士または調理師が代行しその評価を検食簿に記載すること。また、検食の食数が3食を超える場合は、超えた食数を患者外食として、別に請求することができる。

⑤受託者は、検食簿の結果に基づき、委託者が改善を要すると判断した場合は食材やメニューの改善等に応じること。

(4) 食材管理

①受託者は病院給食の特性を鑑み、安心、安全な食材を納入できる業者を選定すること。また、非常事態等に備え安定的に食材が確保できるよう配慮すること。

②使用する食材については次の項目を満たすものとし、単に価格の比較のみによって安価な食材を使用することなく、また病院給食での使用に疑義がある物は使用しないこと。

- 1) 精米は山形県産、当年度産を使用すること。ただし、銘柄変更の際は委託者と協議を行うこと。
- 2) 遺伝子組み換え食品は使用しないこと。
- 3) 魚介類、獣鳥肉類は可能な限り国内産の良質な食品を使用すること。
- 4) 生鮮野菜、果物については可能な限り山形県産を使用すること。
- 5) 経腸栄養剤、栄養補助食品については委託者により指定されたもの(別に定

める)を使用すること。

6) 行事食などの際には山形県産の旬の食材を必ず使用し、掲示献立やメッセージカードなどに使用食材を記入するなど周知に努めること。

- ③受託者は献立及び食数に基づき食材の発注及び検収を行う。
- ④検収にあたっては、数量、品質、鮮度が適正かどうか、及び異物の混入等の異常を検査確認すること。
- ⑤食材の出庫については献立及び食数に基づき品目、数量などが適正であること。
- ⑥在庫の食材については品質低下を招くことの無いよう温度管理等を行い適正に管理すること。

10 調理業務

(1) 調理

- ①受託者は大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理を遵守した工程で、調理・盛り付けを行うこと。
- ②受託者は調理作業の各段階の作業工程表を作成し、委託者の確認を受けること。
- ③受託者は作業工程表に基づき処理した業務の実施状況及び管理点検結果を書面にし、委託者に報告し、確認を受けること。
- ④調理は食材の質、献立に示された量、味付けに留意し、患者の食欲をそそるよう創意工夫を行い適正温度の確保に留意すること。
- ⑤きざみ食形態や嚥下調整食等（ゼリー状、ペースト状等）については、食欲がでるようにできる限り盛り付け等に配慮、工夫に努めること。
- ⑥嚥下調整食の調理に際し、「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021」に即して行うこと。委託者が試作等を依頼した場合は、速やかに対応すること。
- ⑦食物アレルギーのある患者にアレルギー原因物質が混入しないよう最新の注意を払って調理し、準備すること。
- ⑧調理は当日調理を原則とする。
- ⑨使用道具類は汚染区域と非汚染区域により区別すること。また、食材における野菜、果物、魚類、肉類の扱いについても明確に区分する。
- ⑩受託者は、盛りつけ・配膳業務について、食札記載の内容に従って行い、誤配膳の無いよう従事者に徹底すること。
- ⑪食器（ガラス・陶磁器、メラミン、超耐熱ABS樹脂等）は、患者の満足する品質のものを使用し、劣化、破損等のある場合は直ちに交換すること。
- ⑫温かく提供する料理について、病棟配膳時の中心温度は60度以上となるように努めること。また、保温と衛生の面から、食器にはできるだけ蓋を付けること。
- ⑬食器の補充については、原則として受託者の負担とする。ただし、何らかの理由で

費用負担が困難な場合は、委託者と受託者で協議する。

(2) 調乳

- ①調乳は栄養士が行うこと。調乳作業は「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン(世界保健機構/国連食糧農業機関機構共同作成 2007 年)」による衛生管理を遵守すること。

(3) 給食、ミルクの搬送

- ①中央配膳方式とする。
- ②給食の配送時間は、委託者の定めた時間を遵守し、定められた病棟等に専用エレベーターを利用して搬送し、当該病棟等の看護師に引き渡すものとする。食堂分は専用配膳車で食堂に搬送する。また、一部指示のある病棟については病室内病床まで配膳する。病棟配膳については、別に指示する。濃厚流動食については、昼に 1 日分の本数をまとめて上膳することができる。

給食の配送時間は、次の通りとする。

	提供時刻	下膳開始時刻
朝食	8:00 以前	9:00
分割食	10:00	—
昼食	12:00	13:00
分割食	15:00	—
夕食	18:00 以降	19:00
ミルク	14:50	14:50(前日分)
濃厚流動食	12:00(1 日分)	—

- ③食器集膳個所は病棟（4 階～10 階）に配置し、時間外の分は各階の食堂パントリー等とする。
- ④病室内病床まで配膳する際は、配膳する患者の名前を確認し、誤配膳のないよう注意すること。

(4) 食器等洗浄業務

- ①受託者は、下膳した食器及びトレイから残食を取り除いて材質に合わせた専用洗剤を用いて洗浄し、汚れを除去すること。
- ②洗浄後の食器は、洗浄残りや汚れ残しなどがいないか十分に確認すること。
- ③洗浄後は、食器消毒器で消毒を行い保管庫に収納すること。
- ④配膳車の清掃及び消毒は、車輪も含め集膳後その都度行うこと。
- ⑤感染者等の使用食器、取り扱いについては委託者の指示に従うこと。

(5) 残食処理（廃油含む）

- ①受託者は残食調査をした後の残飯などを衛生的に処理し、塵芥の処理は、委託者が指定する方法で、衛生的かつ速やかに行い指定場所に廃棄すること。
- ②受託者は残飯等の置場及び容器類を常に清潔に保つこと。

③受託者は委託者の求めに応じ、残飯等の廃棄量を報告すること。

(6) 廃棄物処理

①委託者が購入した備品、消耗品等の処分は、委託者の指示に従うこと。また、受託者が購入した物品の廃棄については受託者が行うこと。

(7) 施設・設備の衛生保持・管理

①受託者は、給食施設(シンクの排水管等も含む)及び付帯設備(出入口、休憩室、ロッカー室、医師検食室も含む)等については、計画的に清掃を行い、常に清潔保持に努める。

②冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理機器・器具等の清掃・衛生保持に努め、温度管理を適切に行うこと。

③受託者は、委託者の設置する電子カルテ給食システム、給食施設及び設備並びに機器について責任をもって管理するものとし、その給食設備等に修理の必要が生じたときは、委託者に申し出ること。修理は、委託者の責任において行う。

1.1 経費負担等

(1) 委託者が受託者に支払う委託料は、次のとおりとする。

①月額固定の運営管理費

②濃厚流動食を除いた一般食及び特別食、人間ドック食、病児病後児食、出産お祝膳食は、それぞれ1食当たりの単価に食数を乗じた額

③濃厚流動食及び栄養補助食品は、1個当たりの単価に購入数を乗じた額

④病床配膳業務は、1病棟1回当たりの単価に実施回数を乗じた額

(2) 受託者が負担する経費は、次のとおりとする。(別紙参照)

①給食材料費

②職員の人件費

③通信費(電話、FAX等は受託者が設置する)

④新規調理用具、食器類とその補充(ただし、備品は除く)

⑤委託業務に伴う消耗品費(ただし、委託者の設置する電子カルテ給食システム及びこれに伴う費用は除く)

⑥被服、衛生費(健康診断料、検便費用等)

⑦その他委託業務に伴う必要経費

⑧建物、設備器具、資材等に損害を生じさせた場合。但し、業務上やむを得ない場合はこの限りでない。

1 2 安全衛生管理

- (1) 受託者は、衛生管理について次の法令等に定める基準を遵守し、衛生管理マニュアルを作成すること。
- ①医療法（昭和 23 年法律第 205 号）
 - ②医療法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 50 号）
 - ③食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
 - ④食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）
 - ⑤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）
 - ⑥その他関係法案
- (2) インシデント及び食中毒等予防対策
- ①受託者は、異物混入や誤配膳等の防止に努め、業務マニュアルを作成し委託者に提出すること。
 - ②受託者は、食中毒や感染症予防の観点から衛生管理マニュアルを作成し、委託者に提出すること。また、厨房内及び休憩室等の清掃を毎日・定期的に行い、衛生管理の徹底に努めること。

1 3 危機管理

- (1) 事故・災害時に備え緊急時業務マニュアルを作成し、委託者に提出すること。また、委託者の防災訓練等に協力し、日ごろから事故・災害時に備えること。
- ①インシデント、アクシデント発生時
 - 1) 受託者はインシデント、アクシデントが生じた場合、速やかに委託者に報告すること。
 - 2) インシデント、アクシデント発生時、栄養士業務担当者又は調理業務責任者は、必要時病棟に出向いて対応し、報告書を委託者に提出すること。
 - 3) インシデント、アクシデント発生後はその要因を分析し、その改善に努めること。
 - ②食中毒発生時
 - 1) 食中毒またはその疑いの事例が発生した場合は速やかに委託者の指示に従い対応すること。
 - 2) 受託者は、食中毒発生により患者給食の提供ができなくなった場合、対応策を講じて患者食の確保を図ること。
 - 3) 食中毒の発生が受託者の責めに帰す場合は、食中毒の発生に関わる一連の費用は受託者が負担することとし、損害賠償保険加入証明書等でその支払い能力を示すこと。但し、受託者の責めに帰すべき事由でない場合はその限りではない。

③災害発生時

- 1) 災害発生時は委託者の指示に従うこと。
- 2) 受託者は患者に対する非常食の提供（運搬、配膳等）に協力すること。
- 3) 委託者が保有する災害時備蓄食料等を適切に保管管理し、通常在庫食品については3日分の災害時を想定した適正在庫量を保有すること。
- 4) 受託者は非常時対応用の緊急連絡先を委託者に提出すること。

④システムダウン

電子カルテ給食管理システムがダウンした場合は、システム障害時運用マニュアルに基づき対応するとともに委託者の指示に従うこと。

⑤業務代行の保証

- 1) 受託者は、受託者が業務を遂行できない場合に備え、その業務を遅滞させることなく代行可能な保証人を設けなければならない。その場合の業務の仕様は、本仕様書に準ずるものとする。
- 2) 院外から給食を運ぶ場合は、「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号各都道府県、各政令市、各特別区衛生主幹部(局)長あて厚生省健康政策局指導課長通知)」及び「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日生食発0616第1号)」により、調理後2時間以内に安全に喫食可能な方法を取ること。

1.4 報告・書類の管理

- (1) 受託者は作業計画書（年間、月間）を作成し、それぞれ年度当初あるいは月初めに委託者に提出すること。また、これを変更する場合は委託者に報告し承諾を得ること。
- (2) 受託者は、随時、従事者名簿及び勤務表を委託者に提出すること。
- (3) 受託者は業務終了後、実施献立表（アレルギー食含む）業務日誌、従事人員、食数、日報・月報、日計表、納品書、従事者研修教育等管理業務、給食施設の清掃・点検及び衛生管理、インシデント報告等を作成して委託者に提出すること。
- (4) 受託者は業務の実施に伴って使用した各種帳簿について、委託者にその内容の報告を行うと共に、定められた期間及び形式で保存すること。また、他に委託者が求めた場合は、速やかに提出すること。
- (5) 受託者は関係官公庁が行う調査に協力するとともに、委託者または関係官公庁から指示指導を受けた内容については速やかに改善すること。

1.5 病院事業への協力

- (1) 委託者において行われる施設・設備の改修などで業務内容または業務量に変動が生

じることがある場合には、その都度双方で協議の上、対応を検討する。

- (2) 受託者は委託者が実施している病院事業において、調理・配膳など委託者の求めに応じ運営に協力すること。
- (3) 受託者は提供した食事について患者等から献立及び調理方法等の情報提供の申し出があった場合は適切に対応すること。
- (4) 受託者は給食に対する患者等からの苦情については、委託者と協力し適切に対応すること。
- (5) 受託者は、委託者の業務遂行に支障を来たすような行為をしてはならない。委託者が、業務遂行上不適当と認めた場合は、受託者と協議の上適切な対応をとるものとする。
- (6) 受託者は、当該職場の秩序を守り、給食業務等の事故防止及び衛生管理に万全を尽くすとともに、火災等の防止に努めること。
- (7) 受託者は委託者が請け負った栄養士等の臨地実習に際し、調理業務、栄養士業務の指導において委託者の求めに応じて協力すること。

1 6 受託業務の引き継ぎ

- (1) 受託者は、契約終了及び解除となり、受託者が変更となった場合は、引き続き業務が遅滞なく円滑に行われるように当病院内にて必要十分な期間、業務引継ぎを行わなければならない。なお、その費用は受託者の負担とする。いずれも入院患者の食事療養に影響が無いよう、円滑に実施すること。

1 7 その他

- (1) 本仕様書は、委託業務の実施に関する大要である。受託者は、委託業務の実施にあたり当該業務に付随すると認められる業務については、委託業務の範囲として処理するものとする。
- (2) 本仕様書に記載のない事項及びその他疑義のある時は、委託者が指示する。