入院時食事療養業務委託仕様書

塩竈市立病院の入院時食事療養業務実施にあたっては、この仕様書の定めるところにより行うものとする。

１．目的

入院時食事療養業務は、医療法に基づいた医療の一環として、患者病態の変化及び治療の経過に応じた適切な食事を提供し、疾病の治療効果をあげる。作業は大量調理で、喫食まで限られた時間、人員、設備の中で完了しなければならず、衛生的に安全であることが条件とされる。

２．業務場所

塩竈市立病院

３．用語の定義

この仕様書における用語の定義は次のとおりとする。

（1）「甲」とは委託者をいう、「乙」とは受託者をいう。
（2）「一般食」とは、特別食以外の食事をいい、形態により常食、軟食、流動食等に区分される。
（3）「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食事をいう。
（4）「補食」とは、術後食等における分食をいう。

４．遵守事項

乙は、業務の実施にあたり、甲の指示監督に従いその責務を果たすとともに、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

（1）甲が行う指示に誠意を持って従うこと。
（2）常に業務を円滑に実施するための研究努力を行うこと。
（3）常に調理技術の研鑽に努めること。
（4）省資源･省エネルギーに努めること。
（5）衛生管理については、乙の衛生管理マニュアル等に基づき遂行されること。
（6）災害防止に努めること。
（7）喫食率向上等を図るため、定期的に調査及び試食会等を設け品質の維持向上を図ること。

５．業務の基本

（1）食事とは厚生労働省が示す「入院時食事療養（Ⅰ）」に相当するものであり，入院患者の治療を目的として十分な栄養と良好な嗜好を有するものであること。なお，食材費は患者一人一食あたり 305 円（外税）とする。
（2）濃厚流動及び付加食品については（1）に記載の金額とは別に実費にて請求するものとする。
（3）1 日あたりの想定喫食者数は 130 名とする。なお，入院患者数の増減により，給食数は毎食ごとに変動するので留意すること。
（4）業務範囲は入院時食事療養業務及びこれに付随する業務とし，以下に掲げるものの他、甲乙が行う業務範囲は別記１のとおりとする。
（5）提供食種の範囲について
［1］乙が提供する食事の食種は、医師の食事箋に基づき、次のとおりとする。

ア）一般食：常食、常食軟菜、全粥食、流動食、３分粥食、５分粥食
イ）エネルギーコントロール食：1200、1400、1600、1800kcal
ウ）エネルギーコントロール食（塩分・形態）：塩分 6g、軟菜、５分菜
エ）低蛋白食：肝臓用（1400kcal）、腎臓用（1600kcal）

オ）低脂肪食：５分粥、1200kcal、1600kcal、1800kcal
カ）その他の治療食：易消化食、貧血食、低残渣食、検査食、検査後食
キ）術後食：流動食、３分粥、５分粥、全粥、米飯（必要に応じ補食を含む）
ク）嚥下訓練食：嚥下訓練食Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
ケ）経管栄養：パック製品を原則とし、指示に基づきトレイに準備するもの

［２］上記のほか、医師の指示により新たな治療食が必要となる場合は、甲乙協議のうえ決定する。

（６）副食形態について

［１］乙が提供する食事の形態は、患者の咀嚼・嚥下機能に応じ、次のとおりとする。
ア）普通
イ）一口大
ウ）きざみ
エ）極きざみ
オ）ミキサー

［２］必要に応じ、普通・一口大・きざみ・極きざみの各形態に「とろみ付き」を追加する。

［３］個別対応として、野菜小鉢きざみ、肉きざみ、魚ほぐし、野菜小さめ、汁のみとろみ付き等、医師又は管理栄養士の指示に基づき形態調整を行う。

（７）主食の種類及び分量について

［１］主食の種類は、米飯、軟飯、全粥、５分粥、３分粥、重湯、ミキサー粥、低蛋白米（米飯・粥）、おにぎり、パン、麺とする。

［２］主食の分量は、患者の栄養必要量及び摂取状況に応じ、次の分量を基本とする。
ア）米飯：80g、100g、130g、150g、180g、200g
イ）軟飯：80g、140g、180g、210g
ウ）全粥：75g、130g、150g、180g、230g、270g、300g、330g、350g
エ）５分粥：150g、300g
オ）３分粥：130g、250g
カ）重湯：130g、250g
キ）ミキサー粥：75g、130g、150g、180g、230g、270g、300g、330g、350g
ク）低蛋白米：米飯180g、粥（分量は別途指示による）
ケ）パン：1個～3個
コ）麺：25g、50g、75g（昼・夕のみ提供し、約3cmにカットする）

［３］必要に応じ、全粥、５分粥、３分粥、重湯については、とろみ付きにて提供する。

［４］主食へのMCTオイル及びプロテインの付加については、医師の指示又は管理栄養士の判断に基づき、適切な分量を付加する。

（８）付加食品及び個人対応について

［１］乙は、医師の指示又は管理栄養士の判断に基づき、エネルギー補給、たんぱく質補給、嗜好への配慮等を目的とした付加食品を提供することができる。

［２］付加食品は、梅びしお、海苔佃煮、たいみそ、ふりかけ、梅干し等の小副菜類及びメイバランス等の栄養補助食品、飲料、ゼリー、プリン類等から構成されるものとし、その種類は概ね20種類程度を基本とする。

［３］必要に応じ、付加食品についてもとろみ付加又は味の指定等の個人対応を行う。

６．受託責任者及び業務責任者

（１）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、乙の配置する従事者から受託責任者を指名して、甲に報告すること。

（２）受託責任者は病院における食事提供業務を３年以上経験した管理栄養士又は栄養士であること。

（３）受託責任者は、甲と緊密な連携をとり適正な業務の遂行をはかり、乙の従事者に対し徹底した指揮命令の組織体制がとられること。

（４）乙は、受託責任者と別に業務責任者を定め、受託責任者不在の際これに代わって業務内容の確認を行うこと。

７．業務従事者

（1）当該契約において積算している職員の配置は，重症患者に対する多岐にわたる食事療法への対応を考慮し，次のとおりである。

人員の配置については 12 名以上の配置を基本とし、この内、正職員が３名以上であること。また、管理栄養士又は栄養士の資格を持つ者が２名以上でかつ調理師の資格を持つ者（管理栄養士又は栄養士の資格でも可）が 5 名以上であることを基本とする。

（2）上記人員配置において所要人員を充足できないときは、その充足しない期間に応じ、当月分の委託料の５％を上限として違約金を徴収することができ、充足しない期間が１ヶ月に満たない場合の違約金の計算方法は違約金の額を当該月の日数で除した額に、所要人数を充足しない日数を乗じて求める。又、違約金の徴収は当該月の委託料又は翌月以降の委託料のいずれかから相殺して徴収することができるものとする。

（３）配置職員数のうち半数以上は，病院又は老人保健施設若しくは福祉施設における食事提供業務において３年以上の経験を有する者であること。

（４）特別食調理担当に従事するものは、病院給食業務の経験を有する医療食の認識と衛生管理が遂行できる者であること。

（５）乙は、業務の遅滞等が生じることがないよう常に迅速に人員の確保をするとともに、業務実施上必要かつ充分な人員を配置すること。

（６）乙は、業務従事者の名簿（住所･氏名･生年月日･資格･経歴･社員の有無を記載したもの）と健康診断書及び有資格者にあっては、資格を証明する書類の写しを添付し、甲に提出しなければならない。また、異動があった場合も速やかに同様の手続を行わなければならない。

（７）乙は，乙に所属する「入院時食事療養業務指導助言者」（医療法施行規則第９条の１０第２号に基づく資格を有する者）の資格を有する者を月１回以上巡回せしめ，適切な助言指導などが行えるようにすること。

８．業務従事者の就業禁止項目

従業員または、その同居者、家族等が疾病にかかった場合（疑いのある場合も含む）は、調理作業に関する全ての業務に従事させてはならない。

ア）赤痢（疫痢）を含む、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌 O-157、コレラ、ジフテリア、猩紅熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、その他の伝染病。

イ）伝染病の保菌者。

ウ）化膿性創傷、伝染性皮膚疾患。

エ）検便による食中毒原因保菌者。

9．業務従事者の衛生教育

（1）乙は従事者の健康管理については絶えず注意を払うとともに、健康診断を定期的に毎年1回実施し、その結果を甲に報告すること。

（2）乙は、従事者の検便（赤痢･サルモネラ･腸チフス･パラチフス･腸管出血性大腸菌 O-157）を毎月 1 回 5 月から 10 月は月 2 回）実施し、その結果を甲に報告すること。

（3）乙は、責任者、代行者、業務スタッフに対して4種ウィルス感染症（麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎）の抗体確認を実施し、陰性の場合には、該当ワクチンの接種を実施の上、その結果を書面にて報告するものとする。

（4）乙は、HACCP の考えに基づき、あらかじめ定めた記録を行う。

10. 業務従事者の教育

（1）乙は、自己の従事者に対し、定期的に衛生面及び技術面の教育または訓練を行うものとする。

（2）乙は甲に、研修計画書と実施結果記録を報告すること。

11. 施設等の使用

（1）甲は乙に対し、業務上必要な施設及び器具備品を無償で使用させるものとする。

（2）乙は、前項により使用する施設並びに器具備品を善良なる管理者の注意義務をもって使用しなければならない。

12. 配膳下膳時間

配膳時間･下膳時間は下記のとおりとする。

区分	配膳時間	下膳時間
朝食	7:35～ 8:05	9:10～ 9:25
昼食	12:00～12:30	13:30～13:45
夕食	18:00～18:30	19:00～19:15
補食	10:00･15:00	

◆配膳車･下膳車の移動時間

区分	配膳車移動開始 栄養科発	下膳車移動開始 栄養科発	配膳車移動開始 病棟発	終了	下膳車移動開始 病棟発	終了
朝食	7:35	7:45	7:55	8:05	9:00	9:20
昼食	12:00	12:10	12:20	12:30	13:30	13:40
夕食	18:00	18:10	18:20	18:30	19:00	19:10

◎配膳車･下膳車の移動開始から移動終了の所要時間　10 分

◎病棟配膳所要時間　　20 分

区分	栄養科　3 階病棟　4 階病棟　5 階病棟		病棟配膳所要時間
朝食　配膳車（上膳）	7:35	7:45	｜
下膳車（上膳）	7:45	7:55	20 分
配膳車（下膳）	7:55	8:05	｜
昼食　配膳車（上膳）	12:00	12:10	｜
下膳車（上膳）	12:10	12:20	20 分
配膳車（下膳）	12:20	12:30	｜
夕食　配膳車（上膳）	18:00	18:10	｜
下膳車（上膳）	18:10	18:20	20 分
配膳車（下膳）	18:20	18:30	｜
移動開始より作業終了までの所要時間	― 10 分 ―		

13. 配膳下膳作業

（1）料理の味や温度を損なわないよう決められた時間に配膳する。
（2）配膳場所は指定された場所とし、看護師等へ確実に引き渡しを行うこと。
（3）下膳は食器等を確認の上、指定された場所から行うこと。
（4）食事の追加時は、配食をして配膳ができるよう準備を行うこと。
（5）配膳･下膳時に利用者に接する場合には、言動に注意すること。
（6）配膳車･下膳車の移動走行中は、安全に注意を払うこと。

14. 食札管理に関する項目

（1）乙は、甲の栄養管理システムから出力される食札に基づき、患者ごとの食種、食形態、主食量、禁止食材、アレルギー情報等を正確に確認し、配膳するものとする。

（2）「主食 1/2」等の指示がある場合には、出力された食札に表示されている主食量を確認のうえ、必要な修正事項を手書きにより明確に記載し、誤配膳防止に努める。

（3）食札に表示される文字数には制限があるため、印字されない禁止食材やアレルギー情報等については、必ず手書きで追記し、視認性を確保する。

（4）禁止項目及びアレルギー項目が複数入力される場合、同一内容の重複表示等により食札が判読困難となるときは、必要に応じて栄養科内で整理した表示方法を定め、従事者に周知する。

15. 従事者の服装等

（1）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）作業にあたっては、常に頭髪、手指及び爪等の清潔保持に努め、厨房入室及び作業毎に手指の洗浄殺菌を行うこと。
（3）作業中における便所使用は、必ず専用便所を使用し、その際には作業着と帽子を外し、専用の履物を履き厨房内の区別を明確にすること。
（4）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こと。
（5）就業時は粘着ローラーを使用すること。

16. 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、仮にも粗暴にわたる言動はあってはならない。
（2）勤務中に飲酒をしてはならないこと。また、酒気をおびて勤務してはならないこと。
（3）所定の場所以外での喫煙、飲食その他勤務の妨げとなる行為をしてはならない。
（4）作業中には、厨房内に関係者以外の者を入れないとともに、作業に関係ない物または不要な物を持ち込まないこと。
（5）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。その行為があった場合には、甲は乙に対し、従事者の交代を求めることができる。
（6）乙の従業者は就業期間中はもとより，離職後も守秘義務を遵守すること。

17. 食材料の発注と検収

（1）乙は献立に基づき，別に定める食事単価により食材料（特殊食材を含む）を発注する。
（2）乙は野菜，肉，醤油及び米については塩釜市内の業者から購入するものとする。やむを得ずこれによらない場合は事前に甲に協議するものとする。
（3）乙は食材料の検収及び保管を行う。
（4）乙は適時食材料の在庫を確認し，献立作成を行うこと。

（5）乙は衛生的，安全かつ新鮮・良質な食材を選定し調達すること。原則として，野菜，肉，魚等については，生鮮食材を使用するものとし，冷凍食材などの使用は最小限にすること。

18. 食器洗浄消毒保管

下膳した食器類は食器ごと浸漬し十分に洗浄及び消毒の上、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。

19. 調理基準・献立上の配慮

（1）乙は、患者の咀嚼・嚥下機能及び消化機能に配慮し、次の事項を遵守して調理を行う。

ア）既製品の漬物の使用は原則として行わず、塩分量、硬さ等に配慮した自社調理又は適切な代替品を用いる。

イ）全粥食及び軟菜食に用いる野菜は、咀嚼・嚥下のしやすさに配慮し、ゆき菜及び小松菜については煮びたし調理を基本とし、お浸しでの提供は行わない。

ウ）いんげん等の繊維が多い野菜については、小さめの斜め切りとするなど、さらにカットを行い、食べやすさに配慮する。

エ）３分粥食及び易消化食において、白桃缶、洋梨缶等の果物はそのままでは硬い場合があるため、必要に応じて再加熱又は煮るなどの処理を行い、適切な硬さに調整する。

オ）常食及びエネルギーコントロール食においては、可能な限り生果物を使用し、ビタミン等の栄養確保と嗜好の向上を図る。

カ）ゼリーの素を用いて調製したゼリーは、その硬さに鑑み、きざみ食及びミキサー食には提供しない。

キ）果物味の冷凍ゼリーは、解凍により離水を生じやすいため、ミキサー食及びとろみ調整用途としての使用は行わない。

20. 栄養管理

禁止食材及びアレルギー等への対応

（1）乙は、医師の指示及び患者のアレルギー歴、嗜好、病状等に基づき、肉類、魚介類、卵、乳製品、果物、香辛料、生野菜その他の禁止食材に対応した食事を提供するものとする。

（2）禁止食材は、アレルギーによるものに限らず、消化器症状、病状の悪化、嗜好等の理由による制限を含み、その種類は30種類以上に及ぶことを踏まえ、乙は食札及び台帳等により対象食材を適切に管理しなければならない。

（3）乙は、禁止食材に該当する食材が誤って使用されることのないよう、献立作成、発注、下処理、調理、盛付の各工程においてダブルチェック体制を整備する。

（4）禁止内容が複合する場合（例：肉・魚・卵・乳製品など複数の同時制限）については、栄養量の確保に留意し、代替食品の活用等により可能な限り栄養バランスを保持するよう努める。

21. 厨房管理作業

（1）乙は、衛生記録と清掃計画書に基づき、厨房等を常に清潔に保持するために定期的に清掃消毒をし、防虫、防鼠に万全を期さなければならない。

（2）実施された清掃記録は、衛生記録に記載されること。

（3）調理器具は作業区分の色を使用し、食材は、各対応別収納庫に納品すること。

（4）什器食器器具類は衛生的に取り扱うとともに、いたずらに損傷や破損等が生じないよう細心の注意を払うこと。尚、食器器具類に損傷や破損等が生じた場合は、速やかに甲に届け出をすること。

（5）冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫は常に清潔管理すること。

（6）乙の管理体制は、指揮命令が末端まで徹底する組織であること。

22. 保存食及び検食

（1）保存食は、毎食確保しておくこと。

（2）保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋･専用箱）に入れ、－20℃以下で 2 週間以上保存すること。

（3）保存期間を過ぎた保存食は、処分日の記録を残し、処分すること。

（4）検食は、検食簿とともに甲の指示に従い提供すること。また，甲の担当者が不在の場合，乙においても検食を行い，記録を残すこと。

（5）甲の担当者が当日調理した全ての料理の確認のため、乙の担当者は検食同様採取すること。また，甲の担当者が不在の場合，乙においても検食同様採取し確認をすること。

23. 非常時対応業務

（1）乙は災害時に備えて患者給食分食材を備蓄すること。

（2）非常時に於いて、乙は、甲と協議のうえ非常用特別献立を調理し、配膳すること。

24. 患者外給食

（1）付添者及び職員用の食事として，常食を 1 食あたり 305 円（外税）で提供すること。

（2）患者外食は概ね次のとおりの食数を準備すること。

夕 2 食（看護部長室，365 日）　　昼 10～20 食（医局，平日）

（3）これ以外にも付添者及び応援医師用に食事を必要とする場合があるので，多少の余裕を持って準備をし，柔軟に対処すること。

25. 報告義務

乙は、事故が発生した時は直ちに適切な措置を採るとともに甲に報告し、その指示に従うこと。特に食品衛生上，その他関係者の生命身体に障害を及ぼす原因となるべき問題が発生した場合にあっては，当該事案を確認してから 1 時間以内に報告すること。

26. 協議

甲と乙の協議は、定例で月 1 回開催すること。

27. その他

（1）作業に必要な各種帳簿類の保管･管理を行い、関係官庁の調査等に協力すること。

（2）関係官庁の調査より指示、指導を受けた場合には、甲･乙は両者協力し、すみやかに対応すること。

（3）乙は，本委託業務開始以前に 7 日以上の現場視察及び業務引継ぎを行うこと。

（4）乙は，本契約が終了した場合において，新たに当該業務を受託するものから乙の業務履行期間中に受託業務内容の引継ぎ等の申出があった場合には，引継ぎ期間を 7 日以上設け，業務に支障ない範囲で確実に引き継ぎが出来るよう誠実に対応すること。

（5）乙は 2027 年 3 月 31 日現在，甲の冷蔵庫等で適切に保管されている食材について，甲乙協議の上適正な金額でこれを引き取ること。

（6）この仕様書に記載されていない事項については、甲･乙が誠意を持って協議し決定するものとする。

別記１　業務内容及び分担区分

区分	業務内容	甲	乙	備考
栄養管理	病院給食運営の統括	○		
	栄養管理委員会の開催、運営	○	○	乙の職員を必要に応じ参加
	院内関係部門連絡･調整	○		させること
	献立表の作成		○	
	食数の指示･管理	○	○	
	食事箋の管理	○		
	嗜好調査･喫食調査等の企画･実施	○	○	実施の際，協力のこと
	検食の実施･評価	○	○	受託者も自主的に実施のこと
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認・保管	○		
	上記書類等の作成	○	○	
	在庫食品受け払い簿		○	
	残食記録作成		○	
	発注書及び納品書の保管		○	
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 （清掃計画書も含む）		○	
	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	食材の調達（契約から支払まで）		○	
	食材の点検保管		○	
	検収記録簿の確認		○	検収部門担当者の確認
	食材の保管･在庫管理		○	
	食材の出納事務		○	
	食材の購入・出納状況の報告		○	
	食材の購入・出納状況の確認	○		
	食材の使用状況の確認	○	○	
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置･改修･管理	○		
	その他の設備 （調理器具･食器等）の確保･保守･管理	○		
	使用食器の確認	○		
業務管理	勤務表の作成（緊急防火分担表）		○	
	勤務表の確認	○		
	業務分担･従事者配置表の提示		○	
	業務分担･従事者配置表の確認	○		

区分	業務内容	甲	乙	備考

衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	○	
	食材料の衛生管理	○	○	
	施設･設備の衛生管理（調理器具･食器等）		○	
	衣服･作業者等の清潔保持状況等の確認		○	
	保存食の確保･処分		○	
	残食等の処分		○	
	直接納入業者に対する衛生管理の指示	○	○	
	衛生管理簿の作成		○	調理作業部門責任者の確認
	衛生管理簿の点検･確認	○	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	○	
研修等	調理従事者に対する計画書の作成･研修･訓練		○	
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○	
	定期健康診断の実施		○	
	健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定		○	

別記２　費用負担に関する詳細

甲の負担	乙の負担
１．官庁手続き諸経費（コピー代を含む）	１．従事者の給与･諸手当
２．厨房設備、機器の購入及び修理費用	２．業務に関する通信費
３．水道光熱費	３．従事者の保健衛生費（被服･予防薬）
４．施設消毒費	４．福利厚生費
５．ゴミ処理費	５．教育研修費
６．厨房設備、機械のメンテナンス費用	６．健診･検便費用
７．食器類･調理器具の購入及び補充	７．クリーニング代
８．入院時食事療養関係帳票経費	８．営業経費
９．防虫･防鼠費	９．保険料
	10．業務に関する消耗品･事務用品費
	11．給食材料費
	12．患者外給食材料費
	13．経管栄養食材料費（契約に定めるもの）

別紙：貸与設備　　本契約第９条による、甲より乙に対する貸与する設備は、次のとおりとする。

項目	主要機器	数
１．検収コーナー	調理台	1
	検収台（戸棚）	1
２．食材管理	食品庫	3
	冷凍庫	1
	冷蔵庫	2
	冷凍冷蔵庫	4
３．下処理コーナー	調理台	3
	洗米機	1
	回転式ガス釜	2
	シンク	4
	高速ミキサー	1
	包丁･まな板電気式消毒保管庫	1
４．炊飯コーナー	ガス式炊飯機	2
	電気炊飯機	1
	スープケットル	1
５．一般食調理コーナー	ガステーブル	2
	蒸し機	1
	オーブン式焼き物機	1
	調味料戸棚	1
	シンク	1
	調理台	1
６．特別食調理コーナー	ガステーブル	1
	調理台	1
	シンク	1
	高速ミキサー	2
７．盛付･配膳コーナー	調理台	5
	電子レンジ	1
	カート	3
	食器戸棚	1
８．配･下膳車プール	保温保冷配膳車	6
	下膳車	9
９．食器洗浄コーナー	ガス式食器洗浄機	1
	受け台	2
	シンク（食器）	3
	電気式消毒保管庫	4
	シンク（手洗い）	1
10．雑品収納コーナー	雑品庫	1
	洗剤用台	2
11．休憩室	テーブル	2
	下駄箱	1
	ロッカー	3
12．給食事務室	栄養管理システム	1