

患者給食等提供業務詳細仕様書

松阪市民病院（仮称）患者給食等業務委託仕様書に定めるもののほか、患者給食等提供業務については、以下のとおりとする。

1. 栄養・給食管理業務

(1) 献立管理

1) 献立の作成

①甲の「院内食事基準」に基づく、「基本サイクル献立表」の作成

ア. 4週間を1サイクルとする。

イ. 実施献立は、基本サイクル献立表を基に4週間単位で作成する。

ウ. 甲の給食システム（以下、「給食システム」という。）に登録する。

②実施献立内容の詳細

ア. 献立は、魚・肉・大豆製品・卵などの中心食材を、焼く、煮る、蒸す、揚げる等の調理方法で、甲の別紙5「食品構成表」の例示に沿って各食種の基準を満たすよう構成すること。

イ. 朝食は、パン食と米飯食（軟飯・粥）を作成すること。

・パン食の基本構成

i) パン（2種類）

ii) バター・ジャム等添加物

iii) 副食2品（常食・軟菜食）又は1品（治療食）料理

iv) スープ

v) 飲物

・米飯食（軟飯・粥）の基本構成

i) 米飯・軟飯・粥

ii) ねり梅又はふりかけ等

iii) 副食2品（常食・軟菜食）又は1品（治療食）料理

iv) 汁物

v) 飲物

ウ. 昼食及び夕食の基本構成

i) 米飯・軟飯・粥等の主食

ii) 主菜、副菜2品（温小鉢、冷小鉢）

iii) 昼食のみ果物又はデザート

なお、主食を含めて4品以上を基本とすること。

エ. 主食は、米飯・軟飯・粥に加えて、必要により、うどん・そうめん・にゅうめん、パン（2種類）、おにぎり等への変更に対応すること。必要に応じて麺の長さやおにぎりの大きさに対応すること。

③献立管理の概要

- ア. 現在運用している基本サイクル献立表は、給食システムに登録しているため、これを流用して献立を作成すること。また、新たなメニューを企画し、随時追加・修正すること。
- イ. 食品成分表ほか各種データは給食システムに登録してあるものとし、修正がある場合は適宜、乙において修正すること。
- ウ. 給食システムは各種メニュー、データの複写、転用が可能であり、業務に使用する各様式も完成されているが、必要に応じ乙において修正すること。
- エ. 医師による特別指示の個別対応献立（栄養価指示、アレルギー対応食等の登録された献立以外の食種）の依頼があった場合には、随時対応すること。また、アレルギー等の食事対応は、アレルギー表を元に献立を作成すること。
- オ. 刻み食は、通常の刻み食に加えて、治療食の刻み対応も行うこと。また、刻み形態（大きさ）については、患者の状態に応じた対応を行うこと。

2) その他

- ①実施献立は、4週毎に甲の承認を得ること。
- ②検食結果に基づき、献立の改善・修正案をとりまとめ、甲と協議すること。

(2) 食数管理

1) 食数の把握及び調理指示等

- ①給食システムで発行される食事箋と帳票を確認し、食数、主食数、各種指示項目数等を把握すること。
- ②食数等の把握は甲の定める食事締切り時刻（朝食：前日18：00、昼食：10:30、夕食16:00）を基本に食事オーダーを集計し、必要な食数等の情報を調理場へ指示伝達すること。なお、食事指示締切り時刻後であっても緊急又は不測事態の発生時等には柔軟に対応すること。
- ③下膳車の所定のボックスに回収された食札は適正に廃棄すること。又、食札ケースは消毒・洗浄を行い常に清潔を保つこと。

2) 特別な食事指示への対応

- ①給食システムで送信された食事指示に不明な点があれば甲に確認のうえ、修正等を行うこと。また、院内食事基準に定まっていない食事指示、嚥下評価等の紙運用での食事指示等に関しても、必要な修正等を行うこと。
- ②院内食事基準にある糖尿食、減塩食、腎臓食等の治療上、栄養管理が極めて重要となる食種においては、主食他付加食品変更による提供栄養量の増減があれば甲へ報告すると。
- ③締切り時刻後であっても禁忌情報の連絡があった場合は、原則として、配食前に対応すること。なお、やむを得ず未対応となる場合は甲と協議すること。また、補完的に配膳車出発前に食事箋として送信される食品禁忌情報の確認を行うこと。

3) その他

病棟、医事企画課からの食事状況、指示内容等の問い合わせには随時対応すること。また、必要に応じて甲に指示を仰ぐこと。

(3) 嗜好調査・改善

患者満足度等のアンケート調査結果（甲で実施）を基に改善を加えること。

(4) 食材管理・発注

1) 食材管理

受託者は、食材の仕入れ及び保管にあたり、その品質、鮮度及び衛生面において、適用ある客観的な安全基準に適合するよう必要な注意を払い、かつ合理的な範囲で適正な品質のものを調達するよう努める。

2) 在庫食材の発注

缶詰・乾物類・調味料等の在庫食材は、月末の在庫量を把握した上で、翌月必要量を算出し発注すること。

3) 即日食材の発注

肉類・魚介類・野菜・果物等の即日食材は、適切な時期に発注し、必要量を納入させること。

4) 発注・納入食材の確認

給食システムで、月間単位で自動作成される発注データと、実際の納入データが確認できる書類を作成し、甲の確認を受けること。

5) その他

①食材費は、松阪市民病院患者給食等業務委託に伴う委託料とは別に支払うものとし、食材費の支払いについて以下の通りとする。

i) 食材費算定の対象となる食数は、朝食、昼食、夕食それぞれの患者食数、検食数（乙の従事者の検食分は除く）とし、甲の定める食事締切り時刻時点での食数とする。ただし、締切り時刻後に対応した追加食事提供数は食数に加えるものとする。

ii) 計算方法

業務委託料の計算期間は、各月一日から末日までとする。受託者は次項に定める計算方法により業務委託料を算定し甲に請求する。

②一日当りの食事代金の種別ごとの提供した者の数を一日の請求数とし、計算期間内に提供した請求数の合計に種別ごとの食事代金を乗じて得られた金額の合計額に管理費を加算した金額を業務委託料とし甲に請求する。

③前項の業務委託料には消費税を含まず、別途適用ある法令に従い賦課される消費税を請求する。

2. 調理業務等

(1) 調理作業

1) 調理作業の基本事項

- ①甲の承認を得た「調理業務マニュアル」、「タイムスケジュール」及び献立に基づき、朝・昼・夕食等の調理を行うこと。
- ②調理作業、食材の下処理は、衛生区域、非衛生区域を区分して、厚生労働省が示す「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び三重県が示す食品衛生営業許可に沿って適正に実施すること。
- ③調理、盛り付け、入れ込みにあたっては、献立表、特別指示、アレルギー等に十分留意し、食札表示指示に従って作業すること。
- ④生野菜等使用の献立においては、必要に応じて事前に次亜塩素酸ソーダ等の薬液で消毒し、十分な流水で洗浄した後に使用すること。
- ⑤調理作業前の手洗い、作業時のマスク、盛り付け用手袋、帽子的着用等、作業時の異物混入防止対策を徹底すること。

2) 別途対応する調理・盛り付け作業

- ①アレルギー対応等の個別調理
- ②おにぎり、粥ゼリー、麺類等必要に応じて変更される主食の調理
- ③延食の提供
- ④甲において治療上必要と判断された個別調理
- ⑤行事食
- ⑥甲において必要と判断された一口大や刻み、1/2量などの食事形態等の対応
- ⑦病態により分割食が必要と判断したもの
- ⑧各種講習会（患者会、介護教室等を含む）等の病院行事に必要な料理の提供

3) 業務運用

- ①調理開始時刻は、患者の喫食が調理後2時間以内となるように、献立ごとに作業時間を精査のうえ定めること。ただし、下処理等の調理はこの限りでない。
- ②作業時間、調理食材中心温度等を衛生管理簿等に記入すること。
- ③毎日、朝・昼・夕食において、締切り時刻以後の緊急な食事変更・開始への対応及び患者又は病棟スタッフによる食事膳の破損等に対応するために、通常の食数指示に加え、予備食を調理し保管すること。
- ④食事の不足に際しては、その配膳に応じること。また、状況により、甲と協議のうえ、追加等にも応じること。
- ⑤検査等で正規の喫食時刻に食事摂取できなかった患者に対しては、延食対応を行うこと。
- ⑥食材、調理済み食品等の保存食を14日間冷凍保管すること。保存期間終了後の食材等は順次、廃棄処分すること。
- ⑦毎日、施設等の清掃、消毒等を徹底し、衛生管理簿に記入すること。

(2) 配下膳作業

1) 朝・昼・夕食、検食の配下膳

①配膳業務

ア. 甲の配膳車（次表のとおり）を使用して、配膳を行うこと。

イ. 各食事の配膳車を指定の場所に配置すること。

病 棟 名	台 数	病 床 数
新病棟1階（緩和ケア）	1	20
西3階	1	46
新病棟3階	1	39
西4階	-	-
東4階	-	-
西5階	1	48
東5階（地域包括ケア）	1	39
東6階	1	50

ウ. 別途、甲が指定する膳数を指定する場所に配膳すること。

・胃切除等分割食の間食

・検食 等

②下膳業務

ア. 各食事の下膳車を指定の場所に配置すること。

イ. 配膳終了後は、配膳車と下膳車を入れ替え、下膳すること。

ウ. 特別な配膳をした場合は、同様に下膳すること。

③配膳車、下膳車の清掃、消毒及び配置

配膳車は毎食使用後、清掃、消毒を行い、厨房内指定場所へ配置すること。下膳車は下膳後の食器浸漬・残飯処理後、清掃・消毒を行い、指定場所に収納すると。

④服装・身だしなみ等

配下膳時の病棟フロア等での服装、身だしなみは、常に清潔を保ち、患者及び来院者との接触、応答には、親切・丁寧を旨として対応すること。

2) その他

調理室内の配膳車プールは毎日清掃すること。

(3) 残飯処理・食器洗浄作業等

1) 残飯処理

①検量・記録後の残飯は、指定場所に集積すること。（残飯処分は甲が行う。）

②ビン、缶、ペットボトル、ビニール類等は、分別容器に集積すること。

2) 食器洗浄・保管等

①食器洗浄

ア. 原則として、午前洗浄は朝食分食器及び前夕食の下膳漏れ食器、午後洗浄は昼食分食器及び朝食の下膳漏れ食器、夜洗浄は夕食分食器及び昼食の下膳漏れ食器を洗浄すること。

イ. 洗浄業務は食器洗浄機を使用して行い、食器の汚れ、状態によっては手洗い、個別の漂白等を行うこと。また、食器等は定期的に汚れ・破損等の点検作業を行うこと。

②食器保管

食器洗浄後は、温風保管庫で消毒し、食器区分ごとに指定された乾燥機、保管庫等に整理整頓して保管すること。

③その他

ア. 感染者等の使用食器等の取り扱いについては、甲の指示に従い、より慎重に行うこと。

イ. 食器洗浄機は毎日、清掃、洗浄、点検等すること。

ウ. 食器洗浄室は毎日、清掃を行い、衛生管理に努めること。

(4) 分割食等の準備、配膳

1) 対象・時刻

食欲不振など栄養士が間食を必要と判断した患者及び胃切除等分割食は、朝食、昼食と同時に配膳すること。

2) 準備

対象食種を給食システムから抽出し、当日の分割食等を準備すること。

以 上