

広島市立リハビリテーション病院等における患者等給食業務基本仕様書

1 業務の目的

広島市立リハビリテーション病院及び広島市立自立訓練施設（以下「広島市立リハビリテーション病院等」という。）における患者及び施設利用者（以下「患者等」という。）の給食について、治療等の一環として患者の病態等に応じた適切な食事内容により治療等の効果を高めるとともに、HACCPに基づいた衛生管理や患者等の満足度の向上を図りながら、効率的かつ安定的に提供することを目的とする。

2 遵守事項

受注者は、業務の実施に当たり、次の事項を遵守すること。

- (1) 医療法、食品衛生法、健康増進法、労働関係法令、その他の関係法令のほか、国の通知等を遵守すること。
- (2) 標準作業書、業務関連マニュアルに基づき誠実に業務を履行すること。
- (3) 発注者との協議によって定めた事項については誠意を持って対応すること。
- (4) 常に業務を円滑に実施するための研究努力を行うこと。
- (5) 常に調理技術の向上のための研鑽に努めること。
- (6) 常に光熱水費のコスト低減及び環境への負荷の低減に努めること。
- (7) HACCPに基づいた衛生管理に努めること。
- (8) 災害防止及び事故防止に努めること。
- (9) 業務上知り得た発注者の情報及び発注者の患者等又は職員に関する個人情報等を他に漏らさないこと。契約終了後も同様とする。
- (10) 事故が発生したときは、直ちに適切な措置をとること。
- (11) 電子カルテシステムの利用者ID、パスワードは、発注者の医療情報システム運用管理要綱により適正に管理すること。
- (12) 発注者の策定した情報セキュリティポリシーを遵守すること。

3 業務の分担

発注者と受注者の業務分担は、別紙1「業務分担表」のとおりとする。

4 業務内容

- (1) 食事管理（電子カルテ及び給食管理システムの食事に関わる業務を含む。）
- (2) 献立の作成
- (3) 予定献立に基づく調理加工・盛付
- (4) 食数及び食事箋に関わる業務（電子カルテから給食管理システムへの情報の受信及び出力等の業務を含む。）
- (5) 給食材料の発注・調達・検収・保管・在庫管理・出納と記録
- (6) 食事の配膳及び下膳
- (7) 食器・調理器具等の洗浄・消毒・保管・管理・記録
- (8) 残飯・残食器等・食札の回収

- (9) 給食施設及びこれに付随する施設の清掃（消毒を含む。）・管理
- (10) 残食や嗜好等の調査及びその結果に基づく改善
- (11) 各種マニュアルの作成協力
- (12) その他別紙 1 「業務分担表」に掲げる業務

5 業務実施体制

(1) 業務責任者

業務責任者は、業務の総括責任者とし、次のいずれの要件も満たす者を業務従業員の管理栄養士の中から 1 名選任し、配置すること。

- (ア) 一般財団法人医療関連サービス振興会が指定する患者給食受託責任者資格認定講習会の修了者
- (イ) 継続して 3 年以上患者給食業務の経験を有する者
- (ウ) 業務全般を掌握し、業務が円滑に行われるよう業務従事者に対して指導監督を行うことができる者
- (エ) 業務の円滑な運営のために発注者と随時協議できる者
- (オ) 業務従事者の労務管理、研修、訓練、健康管理、施設設備の衛生管理等の業務管理ができる者

(2) 栄養管理責任者

栄養管理責任者は、栄養管理業務の総括を行うとともに、業務責任者の補佐及び代行を行う者として、次のいずれの要件も満たす者を業務従事者の管理栄養士又は栄養士の中から 1 名選任し、配置すること。

- (ア) 一般財団法人医療関連サービス振興会が指定する患者給食受託責任者資格認定講習会の修了者
- (イ) 継続して 3 年以上患者給食業務の経験を有する者
- (ウ) 業務が円滑に行われるよう業務従事者に対して指導監督、教育を行うことができる者
- (エ) 業務の円滑な運営のために発注者と随時協議できる者

(3) 調理責任者

調理責任者は調理業務を統括する者として、次のいずれの要件も満たす者を調理師の中から 1 名選任し、配置すること。また、調理責任者の補佐及び代行を行う調理副責任者を選任すること。

- (ア) 継続して 3 年以上患者給食業務の経験を有する者
- (イ) 業務が円滑に行われるよう業務従事者に対して指導監督、教育を行うことができる者
- (ウ) 業務の円滑な運営のために発注者と随時協議できる者
- (エ) 調理業務の管理ができる者

(4) 業務従事者

ア 受注者は、業務を適正かつ円滑に実施できるよう、常時必要な人員を配置すること。

イ 業務従事者は、医療法施行規則第 9 条の 10 の規定を遵守することとし、管理栄養士及び栄養士にあっては、治療食に関する知識及び技能を有する者とし、継続して 1

- 年以上患者給食業務の経験及び給食管理システムの利用経験を有する者の配置に努めること。調理師等にあつては、調理業務を適切に行うために必要な知識及び技能を有する者とし、継続して6か月以上患者給食業務の経験を有する者の配置に努めること。
- ウ 本業務の履行開始前までに、標準作業書に定める従事者名簿等を発注者に提出するものとする。
- エ 病棟の看護師からの問い合わせ等に、業務時間中対応できる体制を確保すること。

(5) 業務の指導及び助言を行う者

受注者は、医療法施行規則第9条の10第2号に定める者を有すること。また、本業務を担当する者については、氏名、生年月日、住所を記載した文書に、当該資格を証明する書類及び受注者との雇用関係を証明する書類を添付し、本業務の履行開始前までに提出すること。

6 業務時間及び給食予定食数

(1) 業務時間

「標準作業書」による。

(2) 給食予定食数

1食当たりの給食食数は、患者食120食、検食2食を予定する。

[参考]

①食種別実施食数及び食種比率は、別紙2のとおり。

②検食数は、「標準作業書」の別表1のとおり。

7 食事管理

(1) 献立の作成

受注者は、常に患者サービスの向上を念頭において、「標準作業書」により予定献立及び実施献立（一般食・特別食・選択食・行事食・個人献立対応食等）を作成するとともに、食事調査（嗜好調査、残食調査等）に基づく改善に努めること。

(2) 検食の実施

受注者は、「標準作業書」により検食を実施し、検食の評価を献立、調理等に反映させること。

(3) 関係諸帳票・書類の作成等

ア 受注者は、別紙3の関係諸帳票・書類一覧表に掲げる本業務に関する帳票の作成・整理・報告・保管を行うものとする。なお、帳票の様式については、事前に発注者の承認を得ること。

イ 発注者が関係官公庁等に提出する書類の作成の補助を行うこと。

8 食数管理

「標準作業書」による。

9 材料管理

「標準作業書」による。

10 調理管理

「標準作業書」による。

11 衛生管理

「標準作業書」による。

12 施設等の利用及び維持管理

- (1) 発注者は、受注者に対し、業務実施上必要な施設及び別紙4「貸与器具備品リスト表」の器具備品を無償貸与するものとする。
- (2) 受注者は、前号により使用する施設及び器具備品を善良なる管理者の注意義務をもって使用するものとする。
- (3) 施設の損傷及び器具備品の故障等は、発注者の責めに帰すべき事由又は天災等やむ得ない事由を除き、受注者がその費用を負担する。
- (4) その他「標準作業書」による。

13 経費の負担

業務の実施に要する経費の負担は、別紙5「経費負担区分」のとおりとする。

14 患者サービスの向上

「標準作業書」による。

15 業務管理

「標準作業書」による。

16 安全管理

「標準作業書」による。

17 緊急時の対応

「標準作業書」による。

18 監督官庁の監査・指導等への対応

受注者は、医療監視等の行政監査・指導のあった場合、関係帳票及び関係資料の作成等について、発注者に協力するとともに、発注者又は関係官公庁等から指示指導を受けた事項については、速やかに改善すること。

19 施設改修、システム変更等に伴う対応

施設改修、電子カルテシステム等の変更、その他の変更が生じた場合は、受注者はこれに協力すること。

20 業務効率化及び経費節減への協力

受注者は、業務改善に関する具体的かつ現実的な提案を行うなど、発注者とともに業務の効率化及び経費節減に積極的に協力すること。

21 業務引継

- (1) 受注者は、本契約を終了する際には、新たに業務を受注する者（以下「新受注者」という。）と業務引継を行うものとする。これに要する費用は、受注者の負担とする。
- (2) 受注者に帰属する非常時用備蓄食料等については、受注者及び新受注者協議の上、これを引き継ぐことができる。

22 企画提案内容の遵守

受注者は、契約の締結を前提として発注者に提案した内容については、これを遵守するとともに、履行に当たっては発注者と協議しながら業務を行うものとする。

23 業務の代行

受注者は火災、労働争議、業務停止の事情によりその業務の全部また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、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。受注者の申出により発注者が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、受注者に代わってこの契約書の規定に従い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、受注者の義務は免責されるものではない。