

長崎みなとメディカルセンター給食業務委託仕様書

受託者は、給食業務委託を履行するにあたっては、病院給食が患者の治療行為の一環であるという趣旨を十分認識し、適正な材料の使用、所要の栄養量の確保等に留意して献立作成及び調理を行うとともに、本仕様書に定める基本方針及び入院時食事療養に係る諸規則を遵守して行わなければならない。また、本仕様書に記載のない事項についても、効果的で円滑な業務運営を図るため、誠意をもって対応すること。

(総 則)

1 業 務 名

長崎みなとメディカルセンター給食業務委託

2 履 行 場 所

施設名：長崎みなとメディカルセンター

所在地：長崎市新地町6番39号

病床数：平成28年度実績

月間平均食数：26,050食 平均稼働率：80.3% 平均喫食率：81.0%

院内保育園定員数：30名 月間平均食数：189食

3 履 行 期 間

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

4 用 語 の 定 義

- (1) 「甲」とは委託者をいう。
- (2) 「乙」とは受託者をいう。
- (3) 「丙」とは社団法人日本メディカル給食協会をいう。

5 業 務 仕 様

本仕様書に定めがない事項は、甲乙の協議とする。

6 対 象 業 務

患者に対する給食業務及び院内保育施設の給食業務、またこれに付随する業務とする。

なお、甲・乙が行う業務の範囲は、別表1「給食業務の分担区分」のとおりとする。

7 基 本 方 針

患者に対する食事療養の趣旨を理解し、その疾病治療及び治療上の医療効果を高めるため必要な栄養源の補給及び患者の食への楽しみに対する満足度を得ることを目的とする。その際、食品衛生に配慮し、安心安全な食事提供に努めること。

8 経費分担区分

甲及び乙の経費分担は、別表2「経費分担区分」のとおりとする。また、負担区分に疑義が生じた場合は、双方の協議により負担区分を決定する。

9 施設等の使用

- (1) 甲は、委託業務の実施に際して、病院の調理室、その他必要な設備及び備品（什器類を含む）を乙に無償で使用させるものとする。
- (2) 乙は甲に対し、使用する設備及び備品について借用書を提出すること。
- (3) 当該施設、設備及び備品を善良なる管理者の注意をもって管理するとともに有効に利用するよう努めなければならない。
- (4) 乙は使用を許可された施設、設備及び備品に修理等の必要を生じたときは速やかに甲に申し出ることにし、甲がその必要性を認めるときは、甲の責任において修理を行う。故障、破損等の原因が乙の取り扱いに起因する場合は、乙の責任において、これを修繕、及び交換または補充すること。
- (5) 施設・器具の使用方法については誠意を持って管理し、甲の指示に速やかに対応すること。
- (6) 乙は、調理室、食品倉庫及び従事者控え室等の施設並びに冷凍庫、冷蔵庫及び調理器具等の清掃、衛生保持に責任を持って取り組み、不潔にならないよう整理整頓しなければならない。
- (7) 乙は、調理室及び食品庫等の調理業務関連区域に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れてはならない。また、部外者を立ち入らせる場合には甲の許可を得なければならない。

10 業務の実施要領

(1) 献立

- ①乙は、甲が作成した別表3「食事基準」及び別表4「献立作成の基本指針」に基づき、献立を作成しなければならない。
- ②献立内容・食事基準に変更があった場合は、甲が食事基準を作成し、乙はそれに基づいた献立を作成しなければならない。
- ③患者食は、一般食及び特別食に区分し、病状等に応じた複数献立とする。
- ④季節の主要行事日の食事（行事食）を年4回以上行うものとする。少なくとも、七夕・クリスマス・大晦日・正月は行事食を行うこと。
- ⑤一般食を対象に週に2回以上、昼・夕いずれにおいても選択メニューを実施するものとする。今後、甲に実施日数等の拡大を求められた場合はそれに対応すること。
- ⑥乙は、月初めに翌月の1ヶ月の常食について、献立表を甲に提出し承認を得なければならない。常食以外の食種献立については、少なくとも2週間前に提出し承認を得ること。献立内容に見直しが必要と認められた場合は、乙は、甲の指示に従い、変更及び訂正を行い、再度、甲の承認を得なければならない。
- ⑦乙は、個別対応食について、1日前までに甲に提出し、承認を得なければならない。
- ⑧食材の禁止対応やアレルギー対応については、患者の状態に合った献立を作成すること。
- ⑨乙は、食材料及び食品の購入に係る発注予定表を作成して、甲の承認を得なければならない。
- ⑩乙は、やむを得ない理由により献立表による食事を調整できないときは、直ちに甲に報告し、必要な指示を受けなければならない。
- ⑪栄養指導媒体及び栄養管理計画に係る献立表においては、乙は、甲の指示した献立表を出力し、

甲に提供するものとする。

- ⑫乙は、病棟掲示用の献立表を出力し、各病棟へ掲示するものとする。
- ⑬乙は、検食簿（甲の指定様式）を出力し、甲が指定する部署へ配布するものとする。
- ⑭乙は、嗜好調査案の検討及び実施を甲と共同して行うものとする。
- ⑮乙は、甲より特別食や個別対応食等の食事指示を受けた際、食事指示の内容を共有できるように管理すること。
- ⑯献立作成及び発注等の一連の献立管理作業については、基本的に乙の機器及びソフトを使用するものとするが、状況に応じ、協議の上、効率的な体制を整えること。

(2) 食材料及び食品の調達

- ①乙は、食材料及び食品の購入にあたっては、献立表および患者数に基づき、新鮮かつ良質な給食材料を必要な量だけ購入し、検収後、規定の場所へ保管しなければならない。なお、購入の際は、長崎市内の業者の活用に努めるものとする。
- ②使用食材については、基本的に国内産とし、それ以外の使用が必要となる場合は、乙に申請し、使用について協議を行うこと。
 - 1) 魚介類、獣鳥肉類はできるだけ国内産の良質な食品、生鮮のものを使用すること
 - 2) 生鮮野菜については国内産の使用を原則とする。
 - 3) 精白米はAランク以上もしくは同等のもの、当年度産を使用すること
- ③乙は病院給食であることを勘案し、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。
- ④単に価格の比較のみで安価な食材を使用しないこと。また、病院給食での使用に疑義があるものは使用しないこと。
- ⑤使用業者、使用食材については事前に甲の承認を得ること。
- ⑥乙は、食材料及び食品の納入業者に対して、その納品について甲が定める別表5「食材料及び食品検収基準」に基づき、指導するものとする。
- ⑦甲は乙の冷凍製品及び缶詰製品の使用頻度について、検食や嗜好調査結果を基に制限をかけることができるものとする。
- ⑧特殊栄養補助食品・増粘剤等については、甲が指定するものを使用し、使用商品を変更する場合は甲乙協議するものとする。
- ⑨使用食材については、事前に一覧表を甲へ提出し、承認を受けること。また、変更があった場合は速やかに甲へ報告すること。

(3) 食材料及び食品の衛生保持

乙は、食材料及び食品の購入、在庫管理及び検収について、取り扱いや保管場所・温度、鮮度や品質に留意し、適正な衛生管理を行うこと。

(4) 調理

- ①乙は、乙が作成した献立に基づき、所要の栄養、品質及び量が確保される調理を行わなければならない。
- ②乙は、調理及び盛り付け業務に関して、「大量調理マニュアル」「食品衛生法」「HACCP」等の基準に添って業務を行うよう、従事者に指導を徹底しなければならない。

- ③乙は、盛り付け業務については衛生面及び視覚的な面に注意し、盛り付け技術の向上に常に努めること。
- ④乙は、甲が求める検査食を準備し、提供しなければならない。使用食材、提供時間、方法等については、甲の指示によるものとする。
- ⑤病院食は、全てが治療・療養のための食事であることを念頭に置き、食種、指示事項等の必要性や疾病治療に対する食事の必要性を十分に理解し、配慮すること。

(5) 配茶

- ①配茶は1日3食、全患者へ行うこととする。
- ②お茶の種類は原則として1種類とする。

(6) 配膳及び下膳

- ①乙は、適時適温給食に努め、次の表に定める時刻を遵守し、甲が指示する場所において、看護職員へ引き渡すこととする。ただし、通常の食事以外の食事を必要とする者に対しては甲の指示によるものとする。
- ②病棟毎の配膳時刻については別に定め、院内規定に依ること。
- ③行事食のカードや誕生日カード等、食事と共に配膳し、患者満足度の向上に繋げること。
- ④給食・経管栄養剤を含む全ての食事について、甲の指示のもと配膳を行うこと。
- ⑤下膳時は各病棟パントリーに設置してある下膳棚にある食器についても下膳を行うこと。
- ⑥下膳後、各パントリーの下膳棚も下膳車同様、衛生的に取り扱うこと。

【目安時刻】

区分	配膳時刻	下膳時刻
朝食	7:50	9:00~
間食	10:00	
昼食	12:15	13:00~
間食	15:00	
夕食	18:15	19:00~

※配膳時刻とは、全ての配膳車を病棟へ配置完了する時刻を指す。

※下膳時刻とは、厨房スタッフが下膳車の回収を開始する時刻を指す。

※院内運用により、配膳時刻の変更があった場合は、適宜対応すること。

(7) 食器等の洗浄、消毒及び保管

乙は下膳した食器等は、数量を確認のうえ洗浄消毒し、整理整頓して清潔に保管するものとする。食器は常に丁寧に取り扱い、水槽に投げ入れたりする行為はしないこと。また、消毒済みの食器等で長時間使用していないものは、使用前に再度洗浄、消毒すること。尚、破損についてはすぐに申し出ること。

(8) 残飯等の処理

- ①乙は、残菜調査及び記録をした後、残飯等を衛生的に処理し、速やかに甲の定める場所に搬出するものとする。
- ②乙は、残飯等の置き場及び容器を常に清掃し、清潔に保つものとする。

(9) 報告及び書類の保管

- ①乙は、毎日の業務終了後、作業日誌、各種点検表及び記録表等を作成し、甲に提出するものとする。
- ②乙は、委託業務の実施に伴って使用した各種の帳票を、甲が指示する期間及び形式で保存するものとする。
- ③乙は関係官公庁が行う調査に協力するとともに、甲または関係官公庁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。

(10) 検食及び保存食

- ①乙は、次の検食基準に従って、病院において甲に検食を提供しなければならない。
「検食基準」・医師 1人分 毎食の一般食
・栄養士 1人分 毎食の一般食
- ②乙は、甲の指定した場所に検食を配膳し、下膳まで行うものとする。
- ③甲は、検食の結果、調理方法及び盛り付け等について適当でないと認められるときは、乙に改善を求めることができる。
- ④乙は、保存食として2週間保存するため、毎食の一般食、特別食及び原材料の一部を甲に提供するものとする。

(11) 予備食

乙は、各食事区分において一般食（常食のみ）の予備食を3食用意し、給食の不足に対応するものとする。

(12) 分割食・付加食

乙は、甲の指示に従い、分割食・付加食の対応を実施すること。

(13) 食材の備蓄・災害時の対策

- ①災害の発生等、緊急時においても患者への食事が提供できるよう甲が食材を備蓄するものとし、調理・配膳等の作業については乙が行うこととする。
- ②賞味期限などが近づいた場合は給食材料としての使用に協力すること。提供方法については、甲と協議の上、決定すること。また、使用後は乙負担にて補充し、現存する数量を常に確保するものとする。
- ③災害発生時は甲の指示に従い、滞りなく食事が提供できるよう対応、協力すること。

(14) 危機管理

- ①乙は、事故食が発生した場合は、代替え食を提供するなど甲の指示に基づき処理した後、発生原因を究明し、その都度、事故食報告書を甲に提出しなければならない。
- ②乙は、事故食発生の原因となった事項については、その改善策を講じ、甲に報告しなければならない。
- ③乙は、事故食報告書にて提出した改善策について、誠意を持って遂行すること。また、再発しないよう業務従事者に対し、指導・教育を行うこと。
- ④細菌性胃腸炎など感染性疾患の患者対応については、甲の指示に従うこと。

- ⑤システムダウン時にも患者への食事提供ができるよう、必要書類等の管理を行うこと。また、その際は滞りなく食事提供が出来るよう努めること。

(15) 院内保育食

- ①乙は給食を所定の容器に入れ、甲が指定する場所へ配膳を行うこと。
 ②乙は保育施設給食の提供に関わる衛生管理においても、病院給食と同様に管理を行うこと。
 ③保育施設給食の運用については、関連部署と連携をとり、円滑に運用すること。

1 1 業務責任者

乙は、委託業務の従事者のうちから、病院給食業務の経験を持つ管理栄養士を業務責任者として病院内に配置し、委託業務を円滑に進めなければならない。また、現場責任者として病院給食業務1年以上の経験がある調理師を厨房内に配置し、調理業務・衛生管理・施設設備等の指揮監督にあたらせなければならない。なお、業務責任者が不在のとき、その代行をする者を定めること。尚、現場責任者は大規模総合病院調理業務等の調理業務の経験を有する者が望ましい。

1 2 業務計画書

乙は、この契約の締結後、10日以内に本仕様書の定めるところにより、業務計画書を作成し、甲に提出してその承認を得なければならない。甲は乙から提出された業務計画書の内容に不適切な箇所があると認めるときは、乙に指示してそれを変更または修正させることができる。なお、業務計画書内容は別表6「提出書類一覧表」の通りとする。

1 3 業務従事者

(1) 従事者数

乙は、委託業務を適正に実施するため、必要な専門的技術又は専門的な経験を有する者及びその他所要の人員数の従事者を常時確保し、配置しなければならない。所要の人員が確保できない場合は、その理由を必ず甲へ報告すること。

区分	人員・要件など
管理栄養士 または 栄養士	1人以上（常勤） ※病院での栄養士経験を1年以上有する者
調理指導責任者	常時1人以上勤務（常勤）していること ※病院での調理経験を1年以上有する者
調理師 または 調理員	8人程度（常勤） ※病院経験1年以上の経験を有する者、もしくは当院にて調理等の経験を有する者
調理員・その他	業務の遂行に必要な人数
洗浄作業員	業務の遂行に必要な人数

ただし、調理作業従事者（配膳チェックを行う栄養士も含む）の50%以上（常時換算）は、栄養士または調理師の資格を有する者とし、その過半数は病院給食業務経験が1年以上の者とする。

(2) 配置及び異動

- ①乙は、従事者の配置について、毎月、甲に作業計画書及び従事者名簿を提出しなければならない。

- ②乙は、従事者の採用及び異動等をするにあたっては、事項が決定次第、少なくとも2週間前までに甲に事由を明記した名簿及び必要書類を提出し、承認を得なければならない。
- ③乙は、やむなく従事者を変更しようとするときは、業務の質の低下を招かないよう配慮しなければならない。
- ④甲は、配置される乙の従事者について、不相当と認める正当な理由があるときは、従事者の交代を求めることができる。この場合において、乙はこれに従わなければならない。
- ⑤乙は、欠員が出た場合は甲に対し採用状況等について、報告し、速やかに欠員補充を行うこと。
- ⑥管理栄養士または栄養士を少なくとも7：00～19：00まで配置し、事務対応を行うこと。
- ⑦患者給食受託責任者を病院内に1名常勤させること。また、その者の資格について甲に報告すること。

(3) 従事者教育

- ①乙は、病院給食業務の重要性を認識し、常に業務従事者に必要な知識や技術を指導、教育し、習得させ、受託業務が適切かつ円滑に行われるよう、従事者の資質の向上に努めなければならない。また、病院職員であるという意識を高め、接遇、個人情報の取り扱いに関する指導も行うこと。これに関する年次・月別教育研修計画を甲に提出し承認を受け、実施後は直ちに報告書を提出すること。
- ②病院給食はすべて入院患者の治療食であり、特別の配慮が必要であることを業務従事者へ十分教育・指導し、理解させること。また、病態についても教育を行う事が望ましい。
- ③乙は、病院給食未経験者を配置する場合は、その従事者に必要な教育を行うものとし、その教育期間中は、乙が提出した作業計画書に基づいて就業する従事者として取り扱わないものとする。尚、教育機関とは、担当の作業が一通りできるまでをいう。
- ④乙は甲が実施する医療安全、感染対策及び接遇等の研修会及び甲が指定する研修会に業務従事者を参加させること。
- ⑤院内委員会の指示・指導に対して、乙はこれに従わなければならない。また、また誠意を持って対応すること。

(4) 調理従事者の健康管理

- ①乙は、業務従事者の健康管理について、常に注意を払うと共に、健康診断を採用時及び年に1回実施しなければならない。
- ②乙は、業務従事者の検便を毎月1回以上実施し、その結果を甲に報告すること。検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じノロウイルスの検査を含めること。
- ③業務従事者は、HBs抗体及び水痘、麻疹、風疹、ムンプスの抗体検査において陽性が確認出来る者又は陰性者については就業前にワクチン接種を済ませた者とし、これらの検査、摂取の確認ができる名簿を提出すること。インフルエンザについては、流行期に入る前に予防接種を実施することが望ましい。

(5) 従事者の衛生保持

- ①乙は、従事者の服装について、衛生かつ作業に機能的なものを着用させ、手指などは常に清潔を保持するよう指導しなければならない。

- ②乙は、健康診断及び検便の検査の結果、食品衛生上支障のある者、又は下痢症状、発熱、その他感染性疾患等で食品衛生上支障のある恐れがある者を業務に従事させてはならない。
- ③乙は、従事者及び従事者の同居人（家族等）に、結核及び感染症等が発生したときは遅滞なく甲に報告するとともに、適正な措置を講じること。

(6) 服務規律

乙は、食事療養施設内における従事者の服務規律については、次によるほか、甲の指示に従わなければならない。

- ①本仕様書の規定を遵守すること
- ②業務上の機密を厳守し、他に漏らさないこと
- ③相互に協和し、公聴の維持に努めること
- ④就業上不必要な物品を持ち込まないこと
- ⑤食事療養施設以外には許可なく出入りしないこと
- ⑥甲が病院全体に対して取り決め等を行う場合、乙はそれに従うこと
- ⑦病院敷地内は禁煙であるので、喫煙者はこれを守ること。

1 4 遵守事項

- ①乙は、労働基準法、最低賃金法、医療法、健康増進法、食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP、他関係法令を遵守し、法的に万事遺漏のないようにしなければならない。
- ②患者の個人情報及び業務で知り得た情報は第三者に漏らしてはならない。契約期間満了後もしくは契約解除後又は従事者が退職した後も同様とする。
- ③甲が公的医療機関として適切な医療サービスを提供する物であることを認識し、病院業務に従事する職員としての自覚を持って業務に当たること。
- ④甲が災害拠点病院であることを認識し、災害時の業務が滞らないよう努めること。
- ⑤効果的・効率的で円滑な給食運営を図るため、甲の求めに対し、誠意を持って対応すること。

1 5 業務の引き継ぎ

乙は、契約期間満了又は契約解除にあたっては、当該業務の引継ぎを行うこととし、病院事業に支障が生じないよう誠意に対応しなければならない。

1 6 実習生の受け入れ

甲が実習生を受け入れる場合は、乙も協力するものとする。

1 7 事故等の防止

乙は、当該職場の秩序を守り、火災及び盗難等の防止並びに労働安全に努めなければならない。

1 8 協議

乙は、喫食率向上等を図るため、病院が設置する栄養管理委員会に甲の求めに応じて出席する等、定期的に甲と乙において協議を行うものとする。また、必要に応じて他委員会への出席等にも応じること。

19 業務の代行

乙は、火災、労働争議、業務停止等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丙を指定しておくものとする。乙の申し出により甲が委託業務の代行の必要性を認めた場合は丙は乙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、乙の義務は免責されない。

20 提出書類等

この契約に係る提出書類の提出時期は別表6「提出書類一覧表」のとおりとする。

21 その他

- ①乙は、業務を円滑に遂行するために常に研究努力を行うものとする。
- ②乙は、常に調理技術の研鑽に努めるものとする。
- ③乙は、ごみの減量化や高熱水の節約に積極的に取り組み、環境への負荷の低減に努めること
- ④乙は、生産物賠償責任保険及び施設賠償責任保険等に参加しなければならない。
- ⑤甲及び甲が指定するコンサルタントの指導については、誠意を持って協力、対応すること。

別表1（仕様書6項関係）

給食業務の分担区分

業務区分	業務内容	病院側	受託側
業務の運営	1 病院給食運営の総括	○	
	2 栄養管理委員会の開催・運営	○	
	3 院内関係部門との連絡・調整	○	
	4 関係官庁に提出する関係書類等の確認提出・保管管理	○	
	5 上記書類等の作成	○	
	6 上記以外の給食関係の伝票の整理・報告書の作成		○
	7 上記以外の給食関係の伝票の整理・報告書の保管	○	
	8 栄養業務日誌の作成	○	
	9 給食業務に関する打合せ会の開催	○	
栄養管理	1 入院時食事療養に係る管理	○	
	2 献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○	
	3 献立表の作成		○
	4 食事箋の確認		○
	5 食事箋の管理	○	
	6 提供食数の指示・管理		○
	7 提供食数の確認	○	
	8 嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○	
	9 行事食等の企画・実施		○
	10 検食の実施と評価	○	
	11 食札の管理		○
	12 栄養指導媒体及び栄養管理計画等に係る献立表の出力		○
	13 病棟掲示用の献立表出力		○
	14 病棟掲示用の献立表掲示	○	
	15 検食簿の出力		○
	16 検食簿の配布	○	
栄養指導	1 入院患者の栄養指導	○	
	2 外来患者の栄養指導	○	
	3 栄養指導に係る献立表の出力		○
給食材料管理	1 給食材料の契約		○
	2 給食材料の確認	○	
	3 給食材料の保管・在庫管理		○
	4 給食材料の出納事務（納品書入力、管理、集計を含む）		○
	5 給食材料の使用状況の確認	○	
	6 給食材料の発注		○
	7 給食材料の検収		○
	8 給食材料の収納		○
	9 給食材料の出庫		○
調理作業管理	1 作業工程表の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○
	2 作業工程表の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	○	
	3 作業計画書（勤務表）の作成		○
	4 作業実施状況の確認	○	
	5 管理・点検記録の作成		○
	6 管理・点検記録の確認	○	

業務区分	業務内容	病院側	受託側
調理作業の実務	1 調理に関すること		○
	2 盛り付けに関すること		○
	3 残菜の調査に関すること		○
	4 残菜の確認に関すること	○	
	5 調理研究に関すること		○
	6 調乳に関すること	○	
	7 配茶に関すること		○
配膳・下膳業務	1 配膳業務に関すること		○
	2 下膳業務に関すること		○
食器洗浄・消毒	1 食器洗浄・消毒・保管業務に関すること		○
	2 食器洗浄・消毒・保管業務に関する作業日誌の作成		○
	3 食器洗浄・消毒・保管業務に関する作業日誌の確認	○	
施設等管理	1 厨房施設・主要な設備の設置、改修	○	
	2 厨房施設・主要な設備の管理		○
	3 その他の設備（調理器具、食器等）の保守・管理		○
	4 使用食器の確認	○	
衛生管理	1 衛生マニュアルの作成		○
	2 衛生マニュアルの確認	○	
	3 食事材料の衛生管理		○
	4 施設・設備（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	5 衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	6 保存食の確保		○
	7 保存食の確認	○	
	8 食品直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	9 衛生管理簿の作成		○
	10 衛生管理簿の点検・確認	○	
	11 緊急対応を要する場合の指示	○	
研修	1 調理従事者等に対する研修・訓練・教育の実施		○
	2 初任者研修の実施		○
	3 校外実習生指導企画・実施	○	
	4 校外実習生指導への協力		○
労働安全衛生	1 定期健康診断の実施		○
	2 健康診断結果の保管		○
	3 健康診断実施状況の確認	○	
	4 検便の定期実施		○
	5 検便結果の確認	○	
	6 事故防止対策の策案		○

別表2（仕様書8関係）

経費分担区分

甲

- ・施設及び設備
- ・調理機器
- ・食器
- ・哺乳瓶（乳首等、付随する器具を含む）
- ・光熱水費
- ・秤全般（現存するもの）
- ・食札（配膳用食札）
- ・現存する消耗品の器具類（現存する器具の内、使用可能と判断されるものに限る。）
- ・害虫駆除（乙が独自に実施するものを除く。）
- ・帳票類
- ・予備食
- ・備蓄食（初回購入費用）
- ・濃厚流動食（経管・経口）・特殊栄養補助食品にかかる費用（付加食として使用するもの）
- ・調乳材料費
- ・増粘剤にかかる費用
- ・経口補水液やG F Oなどの腸内整備のための栄養剤にかかる費用
- ・患者提供用のお茶にかかる費用
- ・検査食にかかる費用（食材費のみ）
- ・グリストラップ処理費
- ・残飯、ゴミ処理費
- ・洗剤、消毒液等（調乳にかかるもの）
- ・消耗品的器具類（調乳にかかるもの）

乙

- ・献立作成にかかる備品、諸経費（出力用用紙、掲示用用紙、印刷に係る費用を含む）
- ・給食材料費
- ・検査食に係る費用（材料費を除く）
- ・濃厚流動食（経口）・特殊栄養補助食品にかかる費用（付加食として使用するものを除く）
- ・検査食、保存食に係る費用
- ・備蓄食（使用時の補充にかかる費用）
- ・乙の従業員に係る人件費
- ・乙の従業員の研修に係る費用
- ・被服費、洗濯費（作業区分ごとのエプロンを含む）
- ・健康診断費、細菌検査等の保健衛生費
- ・洗剤、消毒液等（調乳以外にかかるもの）
- ・消耗品的器具類（調乳以外にかかるもの）
- ・電話料（乙が設置した電話機及びファックス）
- ・保険費用（生産物賠償責任保険、施設賠償責任保険等）
- ・事務所管理費、営業諸経費
- ・事務用品

別表3 (仕様書10関連)

食 事 基 準

長崎みなとメディカルセンター
平成27年4月作成

1 食事箋

食種 コード	食事種類	エネルギー	タンパク質	脂肪	塩分	備考
001	食止め (絶食)					
A01	常食 2000	2,000	75	50	9	
A02	常食 1800	1,800	73	50	9	主食小盛対応
A03	常食 1550	1,550	60	35	8	70歳以上の女性
A04	産後食 (飯普通盛・200g)	2,200	90	50	9	
A05	学童食	1,750	70	50	8	主食量年齢別(3時おやつ)
A06	幼児食	1,300	50	35	7	主食量年齢別(3時おやつ)
A07	離乳食 (前)	どろどろ・べたべたの状態				月齢 5~6ヶ月
A08	離乳食 (中)	ぶつぶつの状態				月齢 7~9ヶ月
A09	離乳食 (後)	軟らかい固形の状態				月齢 10~12ヶ月
A10	全粥	1,600	65	35	9	
A11	七分粥	1,530	63	34	9	
A12	五分粥	1,200	58	30	9	
A13	三分粥	600	25	15	5.5	
A14	流動食	450	18	13	4	
A15	フレーク食	1,200	60	35	9	
A16	超フレーク食	1,200	60	35	9	
A17	ミキサ一食	1,200	60	35	9	
A18	嚥下開始食	54	0	0	0	エンゲリト
A19	嚥下食Ⅰ	200	5	3	0	フロッカゼリ-
A20	嚥下食Ⅱ	700	25	10	4	ゲル状
A21	嚥下食Ⅲ	1,000	30	25	9	ゲル状
A22	嚥下食Ⅳ	1,200	60	30	9	フレーク又は超フレーク形態
A23	個別対応食	甲の指定するもの				
A24	濃厚流動食	甲の指定するもの				
A25	G F O	108	10.8	0	0	
B01	透析食A	2,000	60		6	カリウム・リン 水分制限有り
B02	透析食B	1,800	55		6	カリウム・リン 水分制限有り
B03	透析食・軟	1,600	55~60		6	カリウム・リン 水分制限有り
B04	糖尿透析食A	1,800	55~60		6	カリウム・リン 水分制限有り
B05	糖尿透析食B	1,600	55~60		6	カリウム・リン 水分制限有り
B06	腎臓A 40g	1,600	40		6	※カリウム制限
B07	腎臓A 40g	1,600	40		6	※カリウム制限
B08	腎臓B 40g	1,700	40		6	※カリウム制限
B09	腎臓C 50g	1,600	50		6	※カリウム制限
B10	腎臓D 50g	1,800	50		6	※カリウム制限
B11	腎臓E 60g	1,800	60		6	※カリウム制限
B12	糖・腎A 40g	1,600	40		6	※カリウム制限
B13	糖・腎B 50g	1,800	50		6	※カリウム制限
B14	腎臓・軟A 40g	1,600	40		6	※カリウム制限
B15	腎臓・軟C 50g	1,600	50		6	※カリウム制限
B16	糖・腎・軟A 40g	1,600	40		6	※カリウム制限
C01	塩分コントロール食	1,750	70	40	6	
C02	塩分コントロール食軟菜	1,600	65	35	6	
D01	胃切一流動	270	8	7	2.3	※6回食
D02	胃切一3分	840	35	22	5	※6回食
D03	胃切一5分	1,150	50	26	7	※6回食
D04	胃切一7分	1,200	52	26	7	※6回食
D05	胃切一軟菜粥	1,400	65	35	9	※6回食
D06	胃切一軟菜飯	1,500	65	35	9	※6回食
E01	潰瘍一5分	1,350	65	40	9	5分菜
E02	潰瘍	2,000	85	42	9	軟菜
E03	低残渣食 (潰瘍性大腸炎、術前後食)	1,800	75	25	9	食物繊維10g以下
E04	低残渣食 (クローン)	1,700	70	20	9	食物繊維6g以下

食種 コード	食事種類	エネルギー	タンパク質	脂肪	塩分	備考
F01	E 960	960	50	25	6, 9	
F02	E 1040	1,040	52	25	6, 9	
F03	E 1120	1,120	55	25	6, 9	
F04	E 1200	1,200	57	25	6, 9	
F05	E 1280	1,280	60	25	6, 9	
F06	E 1360	1,360	62	25	6, 9	
F07	E 1440	1,440	65	27	6, 9	
F08	E 1520	1,520	68	27	6, 9	
F09	E 1600	1,600	70	33	6, 9	
F10	E 1680	1,680	72	33	6, 9	
F11	E 1760	1,760	74	35	6, 9	
F12	E 1840	1,840	80	37	6, 9	
F13	E 1920	1,920	82	45	6, 9	
F14	E 軟960	960	50	25	6, 9	
F15	E 軟1040	1,040	60	30	6, 9	
F16	E 軟1120	1,120	62	32	6, 9	
F17	E 軟1200	1,200	63	32	6, 9	
F18	E 軟1280	1,280	64	32	6, 9	
F19	E 軟1360	1,360	65	33	6, 9	
F20	E 軟1440	1,440	67	33	6, 9	
F21	E 軟1520	1,520	68	33	6, 9	
F22	E 軟1600	1,600	74	35	6, 9	
G01	F C 1 0	550	20	10	7	流動～3分粥形態
G02	F C 2 0	1,750	75	20	9	軟菜（主食：全粥）
G03	F C 3 0	1,800	75	30	9	軟菜（主食：米飯）
H01	貧血食	2,000	75	50	9	鉄分15mg
I01	低菌食		各食種にて対応			低菌処理を行う
J01	注腸食	819	15	13	9.4	
J02	その他検査食					

2 一般食献立展開内容一覧表

食種名	制限値				献立規則
	エネルギー	タンパク質	脂質	塩分	
常食	2,000	75	50	9	米90g 朝：牛乳1本 週2回以上選択メニュー実施
全粥食	1,600	65	35		米60g 朝：牛乳1本
五分粥食	1,200	58	30		米45g 朝：牛乳1本
塩分コントロール食	1,760	70	40	6	米90g 朝：牛乳1本
塩分コントロール食軟菜	1,600	70	35	6	米60g 朝：牛乳1本
E 1200	1,200	57	25	6, 9	米飯90g 朝：牛乳1本
E 1280	1,280	60	25	6, 9	米飯110g 朝：牛乳1本
E 1360	1,360	62	25	6, 9	米飯120g 朝：牛乳1本
E 1440	1,440	65	27	6, 9	米飯140g 朝：牛乳1本
E 1520	1,520	68	27	6, 9	米飯150g 朝：牛乳1本
E 1600	1,600	70	33	6, 9	米飯160g 朝：牛乳1本
E 1680	1,680	72	33	6, 9	米飯180g 朝：牛乳1本
E 1760	1,760	74	35	6, 9	米飯190g 朝：牛乳1本
E 1840	1,840	80	37	6, 9	米飯190g 朝：牛乳1本
E 1920	1,920	82	45	6, 9	米飯200g 朝：牛乳1本
E 軟960	960	50	25	6, 9	全粥160g 朝：牛乳1本
E 軟1040	1,040	60	30	6, 9	全粥180g 朝：牛乳1本
E 軟1120	1,120	62	32	6, 9	全粥180g 朝：牛乳1本
E 軟1200	1,200	63	32	6, 9	全粥200g 朝：牛乳1本
E 軟1280	1,280	64	32	6, 9	全粥240g 朝：牛乳1本
E 軟1360	1,360	65	33	6, 9	全粥280g 朝：牛乳1本
E 軟1440	1,440	67	33	6, 9	全粥310g 朝：牛乳1本
E 軟1520	1,520	68	33	6, 9	全粥330g 朝：牛乳1本
E 軟1600	1,600	74	35	6, 9	全粥330g 朝：牛乳1本
たんぱくコントロール食	各制限に合わせる				主食：低たんぱく米

3. 検査食

1 注腸食

注腸造影の為の検査食（検査前日に摂取）を使用すること。

既成の注腸食より、甲乙協議の上、使用するものを決定すること。

食事回数については、検査前日は朝・昼・夕に加え、10:00、15:00の間食5回。

検査当日は朝食に紅茶を提供することを基本とする。

尚、検査後は特別に指示がないかぎり、検査前の食事に戻る。

2 ヨード制限食

1週間～10日間位、ヨード含量の多い食品を除いた食事

3 VE・VF検査食

- ・ えん下困難者用食品許可基準Ⅰに相当するゼリーより、甲が指定するもの
- ・ ユニバーサルデザインフード 区分1～4より、甲が指定するもの
- ・ VF検査においては、甲より支給するバリウムを添加すること
- ・ 乙は、甲が指定する場所・時間に配膳を行うこととする
- ・ 検査食の内容については、院内規定に沿ったものとし、内容変更に応じること

4 軽食

食事オーダー及び電話連絡にて準備

基本献立 食パン2枚、ジャム1コ、リンゴジュース、バナナ

糖尿病の場合 食パン2枚、マービージャム、豆乳、バナナ

※乙は、甲の運用に合わせて軽食内容の変更に対応すること。

※食種や状態に合わせて、可能な範囲で対応すること

※配膳時間外の対応については病棟より食事を取りに来る形で行う。

※常温保存できる内容とする。

4. 食事区分

一般食

食事基準より

(1) A01～A23

(4) I01

(※特別食の病名に該当しない場合)

(5) J01～J02

特別食

食事基準より

(1) B01～B16

(2) C01～C02

(3) D01～D06

(4) E01～E04

(5) F01～F22

(6) G01～G03

(7) H01

(8) I01

(※特別食病名の場合)

流動食

食事基準より

(1) A24～A25

分割食

食事基準より

(1) A05～A06

(※15:00 おやつ対応)

(2) D01～D04

(※1日3回)

(3) D05～D06

(※1日2回)

(3) F01～F22

(※妊娠糖尿病による対応指示があった場合)

(4) その他

(※指示に合わせる)

付加食

(1) 果物

(2) 飲み物

(3) デザート

(4) 酢の物

(※小鉢の代わりとする)

(5) 特殊栄養補助食品

別表4（仕様書10関係）

献立作成の基本指針

1. 1ヶ月のサイクルメニューとする
2. 可能な範囲で四季のメニューを取り入れる
3. 季節に応じた野菜、果物を取り入れる
4. 魚・肉・果物の種類は、変化を持たせる
5. 野菜は、彩りよく種類も変化を持たせる
6. 旬の食材を活用する
7. 行事食（正月、祝祭日等）を組み込む
8. 週1回以上はパンまたは麺の日（パンと麺は交互にすること）
9. 週1回以上は、変わりご飯の日
10. 毎月1日は、赤飯の日
11. 朝は、みそ汁が基本（※パン希望者はパン食のメニュー）
12. 朝は、塩分制限の範囲内で漬物をつける
13. 分食（4回食、5回食、6回食）には、間食をつける
14. アレルギー対応食・禁止対応食は、病院の基準に従う
15. 煮物、揚げ物、蒸し物、和え物、サラダなど、料理形態が偏らないようにする
16. 生ものは食中毒対策を考慮して危険時期には取り扱わない（要相談）
17. 学童食、幼児食は、子供向きの献立とし、年齢に合わせたものとする
18. 幼児食は1才5ヶ月までは1才児食とする。
1才児食は幼児食を基本とし、年齢に合わせた対応を行うこと。
19. 学童食、幼児食には、3時のおやつをつける
20. おやつについては、できる限り手作りとする。スナック菓子は避ける。
21. 産後食は、毎食、常食に1品以上追加（塩分の範囲内でできる限り副菜を追加すること）

※特別指示、個別対応食は、別途献立作成

別表5（仕様書10関係）

食材料及び食品検収基準

- 1 本基準は、契約日から実施する。
- 2 納入される食材料及び食品については、品質・規格・形状等全て病院が定める規格に適合するか、又は見本通りであるか、新鮮かつ衛生的なものであること。
- 3 納入については、受託者の栄養士立ち会いの上、納品すること。
（賞味期限、産地、品温、時間の確認記録）
- 4 検収の結果、不適合とされた場合は、直ちに適合品と交換すること。瓶及び缶については、検収納品後であっても使用時に不良品と認められた場合は、無償で良品と交換すること。
- 5 納品時間については、特に指示した場合を除き、受託者の勤務時間内とする。特に変質しやすい魚介類については、使用直前納入を原則とする。
- 6 問題が上がった場合は速やかに対応し、原因追及と是正についての報告を行うこと。また、随時経過を報告すること。

別表6 (仕様書12関係)

提出書類一覧表

提出書類	提出時期	関係規定
業務計画書	契約締結後10日以内	仕様書13
業務責任者、現場責任者、代行者 従事者名簿(職名、氏名、生年月日、年齢、採用年月日、現住所、 電話番号、病院経験年数、ハト時間数等)	変更時	
資格者の免許証の写し		
業務体系図(事務所内の組織図含む)		
緊急連絡網		
調理部門責任者の業務内容		
作業工程表		
設備及び備品の借用書		
食材料及び食品の納入業者一覧表		
清掃基準(手入れ、整理基準等)		
採用時健康診断表(写) 定期健康診断表(写) 検便結果報告書		実施後速やかに
作業計画書	毎月始め	仕様書13
年次・月別教育研修計画	適宜	仕様書13
献立表		仕様書10
基本献立	1ヶ月前	
個別対応献立	1日前	
発注予定表	毎週	仕様書10
作業日誌 衛生管理点検表 食事温度測定表 調理時間中心温度記録表 食品業者納入記録表 個人衛生管理点検表 水道水残留塩素濃度記録表 調理室温度管理表 冷凍庫・冷蔵庫温度管理表	毎日	仕様書10 仕様書13
事故食報告書	その都度	仕様書10
衛生教育報告書	各回終了後	仕様書13
その他の食品衛生管理、委託業務関係帳簿・報告書、マニュアルなど	甲の指定する期日	仕様書10