

済生会広島病院及び介護老人保健施設はまな荘の患者等給食業務委託仕様書
(業務分担)

第1項 給食業務の発注者(甲)、受注者(乙)の業務分担は、次の通りとする。

	業 務 の 内 容	発注者 (甲)	受注者 (乙)
栄 養 管 理 全 般	病院給食運営の総括	○	
	栄養管理委員会等の開催(乙も参加)	○	○
	院内関係部門との連絡、調整	○	
	献立表作成基準(治療食含む)の作成	○	
	献立表の作成 ※1	○	○
	実施献立の確認	○	
	食数の管理、食札作成 ※2	○	○
	食事指示箋の管理	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○	
	残食調査の実施		○
	栄養ケア・マネジメント	○	
	検食の実施・評価	○	
	関係官庁等に提出する給食関係書類の確認、提出、保管、管理	○	
	上記の書類の作成(乙:作成補助)	○	○
上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管(乙:作成補助)	○	○	
調 理 作 業 管 理	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理(下処理含む)		○
	盛り付け		○
	配膳 ※3		○
	下膳 ※4		○
	はまな荘利用者様の食事後の食器の仕訳(デイケア利用者様を除く)		○
	食器・器具の洗浄消毒 ※5		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
給食材料の調達(納入業者の選定も含む)	○		
材 料 管	生鮮食品の発注	○	○
	飲み物(牛乳、乳酸菌飲料、野菜ジュース等)の発注		○

	パンの発注		○
	濃厚流動食、補助食品類の発注		○
	在庫食品の発注		○
	洗剤・消毒液等の発注		○
	備品の発注		○
	給食材料の点検・検収		○
	給食材料の保管・在庫管理	○	○
	給食材料の出納業務、納品書集計表作成と請求書との照合		○
	納品書集計表の確認、消費日計表の作成	○	
	給食材料の使用状況の確認	○	
	給食施設、設備の設置、改修、保守	○	
施設管理	給食施設、設備の管理		○
	調理器具・食器等の確保、保守	○	
	調理器具・食器等の管理		○
	食器の使用状況の確認	○	
	勤務表の作成		○
業務管理	業務分担、職員配置表の指示		○
	業務分担、職員配置表の確認	○	
	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		○
	衛生に関する遵守事項の作成		○
衛生管理	給食材料の衛生管理		○
	施設、設備、食器等の衛生管理		○
	着衣、作業者等の清潔保持状況等の確認		○
	厨房の清掃（甲：専門的な清掃、乙：日常的な清掃）	○	○
	保存食の確保		○
	保存食の確認	○	
	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		○
	衛生管理簿の確認	○	
	緊急を要する場合の指示	○	
健康管理計画の作成		○	
労働安	定期健康診断の実施（甲：甲の栄養士分、乙：乙の従業員分）	○	○
	健康診断結果の保管（甲：甲の栄養士分、乙：乙の従業員分）	○	○
	健康診断結果の確認	○	

	検便の定期実施 (甲：甲の栄養士分、乙：乙の従業員分)	○	○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定	○	○
	調理従事者に対する研修・訓練		○
研 修	上記以外の、甲が案内・指示する研修への参加		○

※1 甲と乙で業務を概ね折半する。

※2 広島病院分は、平日の午前中は甲が実施し、午後は甲と乙で折半する。土曜日・日曜日・祝日は、乙が実施する。はまな荘分は、平日は甲が実施し、土曜日・日曜日・祝日は乙が実施する。夜間・早朝は、乙の調理担当者が食札作成まで対応し、その他の処理は、翌日、甲または乙の栄養士が実施する。

※3, 4, 5 感染症発生時は、安全を第一に考え、甲乙相談するものとする。

(給食業務従業員)

第2項 乙の従業員数の目安については、以下の通りとする。但し、甲乙の了解のうえで、能力・経験等が同等と判断した場合は、業務に支障のない範囲で総数は変えずに区分間での変動はありえるものとする。

区 分	人 数
チーフ	1
リーダー	1
栄養士(事務)	2
栄養士・調理師・調理員	2
パート(正社員換算)	15
合 計	21

(給食時間)

第3項 給食時間、配膳、喫食、下膳の時間は、原則として下表の通りとする。

	配膳	食 事 時 間	下膳
朝食	7:30	7:30 ~ 8:30	8:30
昼食	12:00	12:00 ~ 13:00	13:00
夕食	18:00	18:00 ~ 19:00	19:00

(経費負担区分)

第4項 経費に関する甲、乙の負担区分は次の通りとする。

経費項目	発注者	受注者
業務委託料	○	
食材料費	○	
厨房施設の及び補修修理費（更衣室、事務室、専用トイレを含む）	○	
厨房設備・機器及び補修修理費	○	
什器備品・調理用具・清掃用具及び補修修理費	○	
厨房消耗品費、清掃消耗品、各種洗剤、各種消毒薬品	○	
水道光熱費	○	
食器及びその補充に関する費用	○	
厨房の防虫、防鼠の消毒費	○	
残飯、塵芥の処理費	○	
厨房・食堂フロアー（床下ワックス・ガラス磨き等）清掃経費	○	
災害備蓄品(食料品、飲料水、備品等)	○	
調理従業員の通勤車両用駐車場 （早出従業員 5 名分程度は病院駐車場可、但し駐車料金月額 2,000 円/人必要）	○	○
調理従事者に対する研修費		○
業務用電話料（設置費・通信費）		○
調理従業員にかかる労務管理費		○
保険費（生産賠償責任保険・動産総合保険）		○
保健衛生費、被服費		○
乙が行うべき官公庁手続き及びその費用		○

（給食対象者）

第5項 施設定員

済生会広島病院

入院患者 284 床

介護老人保健施設はまな荘 入所者 80 床、通所者 50 名

（保存食）

第6項 原材料及び調理済食品をマイナス 20℃以下で2週間以上保存するものとする。

（その他）

第7項 仕様書に定めのない事項については、発注者、受注者協議の上、対処するものとする。