

箕面市立病院患者給食等業務委託仕様書

本仕様書は、箕面市立病院患者給食等業務委託の内容等について、必要な事項を規定したものである。（以下、本仕様書において、箕面市立病院を「甲」、受託者を「乙」という。）

第1 基本事項

1 委託名

箕面市立病院患者給食等業務委託

2 履行場所

箕面市萱野5丁目7番1号 箕面市立病院内

3 委託期間

令和2年（2020年）4月1日～令和5年（2023年）3月31日

ただし、本契約は履行上の問題がなく、委託者及び受託者双方に異議がなければ、令和7年（2025年）3月31日まで、1年ごと延長できるものとする。

第2 業務の目的

患者給食等に関する関係法令に基づき、医療の一環として入院患者等の病態に応じた適切な食事を提供し、治療又は回復を図るとともに、その他の患者サービス、満足度の向上を図ることを目的とする。

第3 業務の内容

1 患者給食等提供業務

(1) 栄養・給食管理業務

患者給食等提供のため、乙の栄養士・管理栄養士により、献立作成業務、食数集計・食札作成・調理指示等の食数管理業務、発注・検収等の食材管理業務及びその他栄養・給食管理業務を行うこと。

① 献立作成業務

(ア) 別紙5「院内食事基準」に基づき、甲の給食システムで3週間の「基本サイクル献立表」を作成することとするが、乙がサイクル期間変更を希望する場合は甲と協議し、承認の上変更できるものとする。なお、妊産婦授乳婦食は1週間の「基本サイクル献立表」を作成し、磁器食器を用いた特別メニューとし、いずれも、委託業務開始前に甲の承認を得ること。

(イ) 実施献立は、基本サイクル献立表を基本に、1週間単位で、季節や行事、検査意見等を考慮した上で作成すること。実施献立は、それぞれ前々週の月曜日に甲の承認を得ること。

(ウ) 実施献立では毎月1回以上の行事食を含むこと。また、毎年12月31日夕食から1月3日夕食までの間は、雑煮、おせち料理等の正月食を実施すること。

(エ) 常食・軟菜食では3週間の基本サイクル献立表のメニューに、定番メニューを組み込

んで作成すること。

- (オ) 献立は、甲の「食品構成表」(別紙6)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。

②食数管理業務

(ア) 甲の電子カルテシステム、給食システムにより、食数の集計、食札の作成を行い、調理場に指示すること。

- (イ) 食数の管理は、甲の定める食事指示締切り時刻等の運用に合わせて実施する。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食材管理業務

(ア) 甲の給食システムを使用し、献立及び食数に基づき、すべての食材の発注、受領及び検収を行い、甲の確認を受けること。

- (イ) 食材の受領・検収では、数量、品質、鮮度、異物混入等の異常を検査・確認し、異常があれば、返品・交換させること。

(ウ) 在庫の食材については、品質低下を招くことのないよう温度管理等を行い、適正に管理すること。

(エ) 食材調達業務の内容については、「2 食材調達業務」に示す。

④その他

(ア) 甲の栄養委員会等、院内会議及び関係部門との連絡・調整等に際し、必要な資料の作成、会議への参加等、甲の事務を補助すること。

- (イ) 保健所、大阪府、近畿厚生局等の監査、病院機能評価等のために必要となる資料の作成等、甲の事務を補助すること。

(2) 調理業務等

調理は、医療法、同法施行規則及び食品衛生法のほか、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」並びに大阪府の「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」及び「大阪府集団給食における衛生管理指針」など、関係規定に基づき実施すること。

①調理業務の種類

(ア) 病院食(調乳ミルク含む)、予備食、栄養部内・院内スタッフ検食、医師当直食

(イ) 病児保育発生時の子ども食

(ウ) 日帰り手術、病院行事や研修・視察に伴って提供される食事等及び緊急・災害時等の職員食

②予定食数等

(ア) 平均232食×3回/日(許可病床数317床、予測病床利用率平均88%
平成30年度病床稼働実績88.8%、平均喫食率83%)

(イ) 病院食の食種比率(現状平均) *別紙4「食数年報(平成30年度実績)」参照

・常食	21%(約49食)
・軟菜食	24.3%(約56食)
・胃切除等分割食	2%(約5食)
・選択メニュー食(定番メニュー食含む)	3.5%(約8食)
・特別食加算(治療食)	24%(約55食)
・流動食、嚥下食	12.5%(約29食)
・妊産婦授乳婦食	0.8%(約2食)
・個別対応食(アレルギー食他)	8%(約18食)
・串刺し食	0.5%(約1食)
・SP食	約0.04%(約1食)

・レストラン朝食	約 0.36% (約1食)
・経腸注入食	約 2% (約5食)
・ミルクのみ	約 1% (約2食)

(ウ) 予備食

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、必要な予備食を確保する。

(エ) 甲の管理栄養士・スタッフ検食、医師当直食

- ・甲の管理栄養士 月～金曜日（祝日除く。）、朝・昼・夕食各1名
- ・甲のスタッフ 月～金曜日（祝日除く。）の昼食1名
- ・医師当直 日～土曜日（祝日含む。）の朝・夕食各7名程度
土・日・祝日の昼食7名程度

(オ) 病児保育用子ども食

病児保育（定員2名）が発生した場合において、子ども用の昼食とおやつを提供する。

- ・少ない時期 2名程度/月
- ・多い時期 10名程度/月

(カ) 日帰り手術用の食事

日帰り手術（日帰り又は一泊二日等の短期入院）の患者給食

- ・平均0.3名～0.5名/日（病院食の予定食数に含む。）

(キ) 病院行事や研修・視察に伴って提供される食事

- ・平均3回～5回程度/年

(ク) 緊急・災害時等の職員食

緊急・災害発生時等において必要となる職員食（必要が生じたときは甲と協議の上、実施する。甲は材料費の実費を別途支払う。）

③調理作業

(ア) 乙は「調理業務マニュアル」及び「タイムスケジュール」を策定し、委託業務開始前に、甲と協議して了承を得ること。なお、当該調理業務マニュアル及びタイムスケジュールは、HACCPによる衛生管理を遵守したものであること。

(イ) 調理は、食材の質、献立に示された量、味付け及び盛り付けに留意し、患者の食欲をそそるよう創意工夫を行うとともに、配膳開始まで適正温度の確保に留意すること。

(ウ) 調理は、当日調理を原則とする。

(エ) 盛り付け・配膳作業は、食札記載の内容に従って行い、誤配膳のないよう徹底すること。

(オ) 朝・昼・夕食にはお茶を配膳すること。

(カ) 食器について、妊産婦授乳婦食、クリーン対応等は磁器食器を使用し、他はメラミン食器を使用する。

(キ) 食材、調理後食品それぞれに保存食を確保し、甲が指定する場所で14日間冷凍保存すること。

④配下膳方法、場所、時刻

(ア) 配下膳方法

- ・配膳は、中央配膳（特に指示したものは除く。）とし、配膳車を使用して、各病棟の定められた位置まで適時・適温配膳を実施すること。なお、妊産婦授乳婦食は、別途配膳すること。
- ・下膳は、各病棟の定められた位置から下膳車による回収とする。

(イ) 主な配膳場所

- ・本館の2階ICU病棟、3階東・西病棟（日帰り手術センター併設）、4階東・西病棟、5階東・西病棟
- ・リハビリテーションセンターの3階南病棟

(ウ) 配下膳時刻

- ・通常の食事
配膳：朝食 8：00 昼食 12：00 夕食 18：00
下膳：朝食 9：00 昼食 13：00 夕食 19：00
- ・日帰り手術用食事
12：00、14：30、16：30の3種類いずれか。下膳時刻は随時
- ・子ども用のおやつ及び胃切除等分割食の間食の配膳は15：00。妊産婦授乳婦食の間食の配膳は14：30。下膳は随時

(3) 残飯処理及び食器洗浄業務等

- ①朝・昼・夕食の下膳後、病棟ごとに回収された食事残飯の検量・記録を行うこと。
- ②残飯は指定場所に集積すること。(残飯処分は甲が行う。)
- ③使用済み食器等は残飯処理後、食器洗浄機で洗浄し、温風保管庫で消毒し、整理整頓して清潔に保管すること。
- ④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。

(4) 調乳業務

産科新生児室、小児科・乳児及び未熟児室の乳児用調乳ミルクを1日1回、一括調乳し、配乳すること。なお、配乳時には前日配乳分を回収し、配乳終了後は容器洗浄と乾燥滅菌、翌日配乳に向けた食事オーダー等で指示される本数、ミルク種別等の集計準備を行うこと。

- ①1日当たりの予定対象人数、本数
 - (ア) 新生児：3人程度、200ml ミルク3本程度、空瓶は100mlを48本(2ラック)程度
 - (イ) 小児科・乳児及び未熟児：5人程度、200ml ミルク5本程度、80ml ミルク24本程度、空瓶は100mlを48本(2ラック)程度
- ②配乳時刻は11:00とする。

(5) 衛生管理業務

- ①「衛生管理簿」及び「衛生管理マニュアル」を作成し、委託業務開始前に甲と協議して了承を得ること。
- ②調理場は毎日、適切な方法で清掃及び洗浄・消毒を行い、常に清潔保持に努め、その状況を衛生管理簿に記録すること。
- ③甲が行う安全衛生活動、機能評価等施設認定準備活動や、保健所、大阪府、近畿厚生局等の監査の際は、必要資料の作成等、甲に協力すること。また、改善指導等を受けた場合は、速やかに対応すること。
- ④保健所等が主催、共催、後援する衛生研修等には、積極的に参加すること。

(6) その他

患者給食等提供業務の詳しい内容については、別紙1「患者給食等提供業務詳細仕様書」に示す。

2 食材調達業務

あらかじめ甲の了承を得た献立に基づき、別紙2「食材一括調達業務仕様書」により、すべての食材の一括調達を行うこと。

3 レストランの運營業務

レストランとしての営業を行うと同時に、患者サービス、満足度の向上を目的として患者給食との一体運用を行うこと。詳細については、別紙3「レストラン運營業務仕様書」及び別紙12「レストラン施設等の概要」に示す。

第4 人員の配置等

1 配置人員

(1) 配置人数

患者給食等提供業務及び食材調達業務にかかる配置人員については、次表のとおりとし、委託業務の特殊性に鑑み、常に業務が円滑に遂行できるよう余裕を持った体制を構築すること。なお、具体的な人員配置については、次表の出務時間を基本にして、詳細の配置計画を甲と協議し、了承を得た上で確定させること。

区 分	業務内容	要 件	人 数
業務管理責任者	専ら委託業務全般の管理業務を行う。	200床以上の一般病院での勤務経験が3年以上の管理栄養士又は調理師	1名(常勤)以上。栄養士主任又は調理師主任を兼ねることができる。
栄養士主任	栄養士業務全般を管理する。	200床以上の一般病院での給食管理業務経験が3年以上あり、献立作成・給食管理等について相応の能力がある管理栄養士	1名(常勤)以上
調理師主任	調理師業務全般を管理する。	200床以上の一般病院での調理経験が3年以上あり、調理業務等について相応の能力がある調理師	1名(常勤)以上
管理栄養士 又は栄養士	献立作成、食数管理、食材管理など日常の栄養・給食管理業務を行う。	管理栄養士又は栄養士の資格を有する者	平日：4名(常勤)以上 土日祝日：3名(常勤)以上
調理師	調理業務及びそれに付随する業務を行う。	調理師の資格を有する者	①[5:00～9:00]の間は2名(常勤)以上 ②[17:30～19:30]の間は1名(常勤)以上 ③、①②以外の勤務時間帯は常時3名(常勤)以上
調理員及び 洗浄員	調理業務、食器洗浄・配下膳業務及びそれに付随する業務を行う。	特になし	①[6:00～8:00]の間は調理師人数を含み3名以上 ②[17:30～19:30]の間は調理師人数を含み1名以上 ③[9:00～17:00]の間は調理師人数を含み6名以上 ④1日3回の食器洗浄業務については、必要な

			人数を配置すること。
--	--	--	------------

- ①業務実施中は、常に業務管理責任者が業務全般の管理を行うこと。業務管理責任者が不在時は、栄養士主任又は調理師主任がその職務を代行すること。
- ②栄養士主任又は調理師主任の不在時は、それぞれ必要な資格を有する者が代行すること。
- ③常勤者とは当院に専属で常時勤務する従事者をいい、非常勤者とはそれ以外の従事者をいう。
- ④管理栄養士、栄養士又は調理師の資格者については、その免許証の写し、経歴書等を提出すること。
- ⑤従事者の異動は極力控えること。やむを得ず異動させる場合は、事前に甲に報告し、業務の質の低下を招くことのないよう十分に配慮すること。

(2) 配置計画表

従事者の住所、氏名、年齢、資格、経験等を記載した「従事者配置計画表」をあらかじめ甲に提出して、承認を得ること。変更する場合も同様とする。なお、常勤者と非常勤者の別を明確に示すこと。

(3) 指導助言者の指名

上記とは別に、医療法施行規則第9条の10第2号に規定する指導助言者を指名し、日常的に指導及び助言ができる体制を整備すること。指導助言者の住所、氏名、年齢、資格、経験等を「従事者配置計画表」に含めること。免許証の写し・経歴書等を添付すること。

2 従事者の勤務時間

(1) 栄養士業務

7:00～20:00の間を目安とする。

(2) 調理業務

5:00～19:30の間を目安とする。

(3) 配膳及び下膳(食器洗浄業務含む。)

7:00～21:00の間を目安とする。

(4) 報告

(1) から (3) については、毎月末までに、翌月の「人員配置予定表」を甲に提出するとともに、毎月初めに前月分の「勤務状況報告書」を提出すること。

3 従事者の健康管理等

(1) 定期健康診断

従事者の定期健康診断を毎年1回以上実施し、その報告書を提出すること。また、委託業務開始前(引き継ぎ行為を含む。)に従事予定者の健康診断を実施し、その報告書を提出すること。

(2) 定期検便検査

従事者の定期検便検査を毎月1回(ただし、6月から9月は2回)以上実施し、その報告書を毎月第3火曜日までに提出すること。なお、検便検査項目には赤痢菌、サルモネラ菌、O-157の検査を含めること。また、必要に応じてノロウイルスの検査を実施すること。委託業務開始前(引き継ぎ行為を含む。)に従事予定者の検便検査を実施し、その報告書を提出すること。

(3) 抗体検査と予防接種

従事者(院内で業務に従事する者)の感染による院内での感染拡大を予防するため、乙は

従事者が以下のとおりウイルス抗体価が陽性であることを確認し、ウイルス抗体価が陽性であることを確認できない従事者は、業務に従事するまでに予防接種を受けること。従事するまでに予防接種を受けることができない場合は、従事開始後、できる限り早急に予防接種を受けること。

なお、乙は従事者のウイルス抗体価が陽性であることを確認できる書類（母子健康手帳の写し、検査結果等）について、従事者の一覧とともに甲へ提出すること。

I. 対象ウイルス

以下の①～④全てを対象とする。

- ① 麻疹
- ② 風疹
- ③ 水痘
- ④ ムンプス（流行性耳下腺炎）

II. ウイルス抗体価陽性基準

以下の①～③のいずれかに該当する者を「ウイルス抗体価が陽性」とする。

- ① 各ワクチン接種を1歳以降2度行っている者
- ② 基準を満たす抗体価（下表参照）を保有しており、初回の抗体検査から5年後の再測定においても抗体保有を確認した者
- ③ 基準を満たさないが抗体価陽性（下表参照）であり、測定後1回のワクチン接種を行っている者

疾患名	基準を満たす抗体価	基準を満たさないが抗体価陽性
麻疹	EIA法（IgG）：16.0以上 あるいはPA法：1:256以上 あるいは中和法：1:8以上	EIA法（IgG）：（±）～16.0未満 あるいはPA法：1:16, 32, 64, 128 あるいは中和法：1:4
風疹	HI法：1:32以上 あるいはEIA法（IgG）：8.0以上	HI法：1:8, 16 あるいはEIA法（IgG）：（±）～8.0未満
水痘	EIA法（IgG）：4.0以上 あるいはIAHA法：1:4以上 あるいは中和法：1:4以上 あるいは水痘抗原皮内テストで陽性（5mm以上）	EIA法（IgG）：2.0～4.0 あるいはIAHA法：1:2 あるいは中和法：1:2
ムンプス	EIA法（IgG）：陽性	EIA法（IgG）：（±）

III. 予防接種方法

ウイルス抗体価が陽性でない者は、以下の手順に従い予防接種を受けること。（別紙「予防接種手順」参照）

対象者	予防接種方法
1歳以降1度予防接種を行った記録がある者	前回接種日より1ヶ月以上あけて、1回予防接種を受ける
1歳以降1度も予防接種を行った記録がなく、基準を満たさないが抗体価陽性である者	1回予防接種を受ける
1歳以降1度も予防接種を行った記録がなく、抗体価陽性でない者	少なくとも1ヶ月以上あけて、2回予防接種を受ける

※抗体価を測定せずに、少なくとも1ヶ月以上あけて2回予防接種を受けてもよい。

(4) 推奨する予防接種

従事者の感染及び院内感染拡大の予防のため、以下のウイルスについて予防接種を行うことを推奨する。

I. B型肝炎

針刺し事故等による従事者の感染を予防するため、抗体陽性が確保できない場合、B型肝炎のワクチン接種（3回を1クールとする）を行うことを推奨する。

- ① 抗体陽性とは、CLIA法で10IU/mL以上とする。
- ② 抗体価の確認は、ワクチン接種1～2ヶ月後に行う。
- ③ 抗体を1度保有できた場合は、その後抗体価が減弱しても追加のワクチン接種は不要
- ④ 1クール接種後に抗体を保有していなかった場合は、2クール目まで接種できる。

II. インフルエンザ

従事者の感染による院内での感染拡大を予防や欠勤による従事者不足を回避するため、毎年11月～12月にかけてインフルエンザワクチンを1回接種することを推奨する。

(5) 業務への従事禁止

次のいずれかに該当する者は、業務に従事させてはならない。従事者が該当した場合には、速やかにその内容を甲に報告すること。なお、当該従事者の業務復帰に際しては医師による支障ない旨の診断書を提出し、甲の承認を受けること。

- ① 調理従事者本人又はその家族もしくは同居者が、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する第1類感染症から第3類の感染症及びノロウイルスによる感染症に罹患したとき又はその疑いがあるとき、及びその健康保菌者であるとき。
- ② 嘔吐・下痢・発熱などの症状があるとき。
- ③ 手指、腕等に化膿性疾患があるとき。

4 従事者の服務規律

- (1) 業務上知り得た秘密を遵守し、いかなる場合も第三者に漏洩しないこと。
- (2) 業務中は清潔な規定のユニフォーム、帽子、マスク等を着用し、頭髪、手指等の清潔保持に努め、衛生的な業務遂行を図ること。
- (3) 調理室に関係者以外の者を立ち入らせないこと、また、不必要な物品を持ち込まないこと。
- (4) 当院敷地内は全面禁煙であるので、これを守る（敷地周辺での喫煙も、休憩時間を含め厳に慎むこと）。

5 従事者の研修等

- (1) 従事者に対し、給食業務、衛生管理、人権に関する事などについて、計画的に研修を実施すること。また、毎年度初めに、当該年度の「年間研修計画書」を甲に提出し、承認を得るとともに、実施のつど報告書を提出すること。
- (2) 従事者の指導・教育に責任を持って取り組み、不都合のある者については交替の措置を講ずること。
- (3) 甲のチーム医療の充実を図るため、甲が指定する院内研修及び各種取り組みには、従事者を積極的に参加させること。

第5 施設等の使用及び維持管理

- (1) 甲は乙に、業務上必要な甲の施設、設備、厨房機器、食器等（以下「施設等」という。）を無償で貸与し、又は使用させる。（貸与・使用させる施設等は、別紙8「施設等の概要」のとおり）
- (2) 貸与・使用させる施設等については、委託業務開始前に甲乙両方で確認を行う。
- (3) 乙は、施設等の取り扱いに留意するとともに、清掃、衛生保持に努め、常に良好な状態に保つこと。また、施設等の異常を発見したときは、直ちに甲に報告すること。

- (4) 施設等の老朽化により入れ替え、補修等が必要なものは、甲が入れ替え、補修等を行う。
ただし、施設等の滅失、破損等の原因が乙の故意又は過失によるときは、乙が補充し、又は補修費用を負担するものとする。(甲乙の施設等の維持管理、費用負担にかかる役割分担は、別紙9「施設等の維持管理区分」のとおり)
- (5) 施設等は、業務以外で使用してはならない。

第6 危機管理

1 インシデント等発生時

- (1) インシデント、アクシデント等(以下「インシデント等」という。)が発生した場合は、速やかに甲に報告し、甲の指示に従い対応すること。
- (2) インシデント等発生後は、その原因を分析し、その改善策を甲に提出すること。

2 食中毒発生時

- (1) 食中毒又はその疑いのある事案(以下「食中毒等」という。)が発生した場合は、速やかに甲に報告するとともに、甲の指示に従い対応すること。
- (2) 食中毒等の発生が乙の責めに帰す場合は、その対応に関わる一切の費用は乙が負担すること。

3 災害発生時

- (1) 火災、地震等の災害発生時、新型インフルエンザ等感染症のパンデミック時等は、甲の指示に従い、対応すること。なお、このような場合においては、原則として、患者に対する非常食の調理、提供等により、患者給食を継続すること。
- (2) 災害発生時において、食材調達が困難なときは、甲の「緊急時用備蓄食材」(別紙10)を患者給食用食材として活用すること。
- (3) 甲が池田市、豊中市、吹田市と締結している「食中毒発生等緊急時4病院協定」(別紙11)に基づき、他市の支援が必要となったときは、甲の指示に従い、協力すること。
- (4) 災害発生時等、不測の事態に備えた「緊急時対応マニュアル」を作成し、委託業務開始前に甲の承認を得ること。

第7 病院事業への協力

次の事業、取り組みについては、甲の要請に基づき、協力すること。なお、これらのうち食事提供等を伴うものについては、それに要した食材費の実費は、甲が支払う。

- (1) 病院食、栄養管理に関する臨床試験等研究
- (2) 糖尿病教室、糖尿病サロン、各種講習会等の病院行事
- (3) 甲が請け負った栄養士等の臨地実習
- (4) その他甲が行う業務見学等

第8 委託業務の引き継ぎ

- (1) 乙は業務開始30日前までに、各業務担当常勤者等の主要人員を甲の調理室、栄養事務室等に配備し、現在の受託業者から各業務についての詳細な引き継ぎを受けること。
- (2) 乙は業務開始1週間前までに、「従事者配置計画表」及び「業務予行計画書」を甲に提出し、現行の受託事業者とよく調整の上、一連の業務予行を行い、業務開始に万全を期すこと。

なお、これら（１）（２）の業務は、業務の準備行為とし、それらに係る人件費等は乙の負担とする。

（３）契約期間終了時は、（１）（２）と同様に、甲が指定する者に業務の引き継ぎを行うこと。

第9 その他

（１）土・日・祝日、年末年始及び平日の夜間等、甲の担当職員不在時には、病棟等からの問い合わせ、依頼に対し、必要に応じた対応を行うこと。なお、緊急の場合又は判断が困難な場合には、甲の担当職員に報告し、その指示に従うこと。

（２）業務管理責任者、栄養士主任及び調理師主任が参加した甲の病院給食担当責任者との業務報告、献立検討等のための連絡会を月１回以上開催すること。また、当該連絡会の会議録を作成し、甲に提出すること。

（３）業務の実施に伴って使用し、又は取得した各種帳票については、甲の求めに応じて、その内容を報告するとともに、定められた期間、保存すること。

（４）毎日の業務終了後、「業務日報」を作成するとともに、毎月初めに前月分の「業務報告書」を作成し、甲に提出すること。

（５）以上を基本とし、甲乙の業務分担区分は、おおむね別紙７「業務分担区分」のとおりとする。

（６）本仕様書に定めのない事項又は疑義のある事項については、甲乙協議の上、決定するものとする。

【参考】

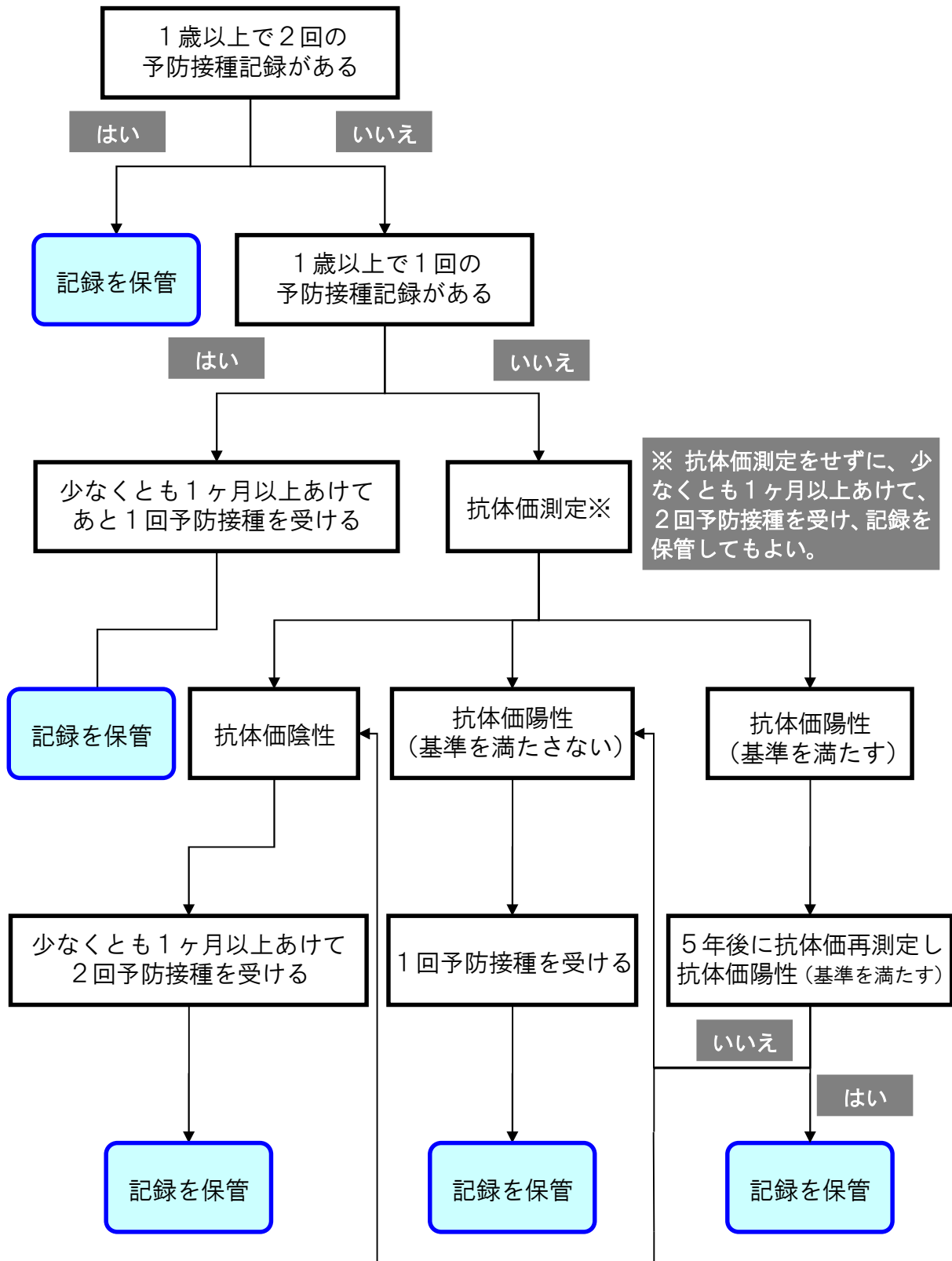
1 詳細仕様書及び各種参考資料

1	患者給食等提供業務詳細仕様書	別紙 1
2	食材一括調達業務仕様書	別紙 2
3	レストラン運営業務仕様書	別紙 3
4	食数年報(平成30年度実績)	別紙 4
5	院内食事基準	別紙 5
6	食品構成表	別紙 6
7	業務分担区分	別紙 7
8	施設等の概要	別紙 8
9	施設等の維持管理区分	別紙 9
10	緊急時用備蓄食材	別紙 10
11	食中毒発生等緊急時 4 病院協定	別紙 11
12	レストラン施設等の概要	別紙 12

2 提出書類・時期

1	調理業務マニュアル及びタイムスケジュール	委託業務開始前
2	衛生管理簿及び衛生管理マニュアル	委託業務開始前
3	緊急時対応マニュアル	委託業務開始前
4	献立表	前々週月曜日
5	従事者配置計画表	委託業務開始前・変更時
6	人員配置予定表	前月末
7	勤務状況報告書	翌月初め
8	定期健康診断報告書	委託業務開始前・毎年 1 回以上
9	定期検便検査報告書	委託業務開始前・毎月 1 回以上
10	年間研修計画書	毎年度初め
11	研修結果報告書	研修実施のつど
12	業務日報	毎日
13	業務報告書	翌月初め
14	予防接種・抗体検査結果報告書	委託業務開始前・従事職員変更時
15	その他必要書類	必要のつど

予防接種手順



患者給食等提供業務詳細仕様書

箕面市立病院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。

第 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) 3週間（妊産婦授乳婦食は1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1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「食品構成表」（別紙6）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。
 - ・パン食はパン（2種類）、バター等添加物、サラダ、果物又はデザート、飲物を基本構成とする。
 - ・米飯食（軟飯・粥）は蛋白源の主菜（焼魚、煮魚又は卵とじなど）、和え物などの副菜、汁物、梅干し又はふりかけ等、飲物を基本構成とする。
 - (ウ) 昼食及び夕食は、米飯・軟飯・粥等の主食、味噌汁又は清汁等の汁物、主菜、副菜、単品サラダ又は温野菜、付合せの果物・単品果物又は佃煮、漬け物などを基本構成とする。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・そば・そうめんなどの麺類、おにぎりの組み合わせを行うこと。
 - (オ) 妊産婦授乳婦食は、野菜中心でカロリーを抑えつつも豪華で品数豊富に構成すること。献立には、別に示す食材費単価及び食材調達方法に従い、新鮮・安全で良質な食材を使用すること。
- 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おり、これを使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済み。
 - (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。各様式も確立済み。
 - (エ) 登録献立から外れる医師指示での個別対応献立（栄養価指示、アレルギー対応等）を随時作成すること。また、アレルギー等の食事対応は患者聞き取りの上、献立作成を行うこと。
 - (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、1週間単位で作成し、前々週の水曜日までに甲の承認を得ること。
- ②個別対応献立は、原則として、それぞれ実施の3日前までに作成し、甲と協議して了承を

得ること。

- ③検査結果に基づき、献立の改善・修正案をとりまとめ、甲と協議して了承を得ること。
- ④保健所指導・審査用に食品構成、栄養出納等について、毎月初めに前月の給食実施結果を集計し、甲に提出すること。

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（開始・変更・退院・外泊・絶食・転棟・転病室等）を集計し、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：6時、昼食：10時30分、夕食：16時30分）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。
※ただし妊産婦授乳婦食については、通常の朝・昼・夕締め切り時間の一時別前の締め切り時間とする。（即ち、朝：前日16時30分、昼：6時00分、夕：10時30分）
- ③給食システムにより、一括で指定の特別（朝・昼・夕）に、全食事提供患者の食札を出力し、配膳車に付けること。その後も食事指示に対応して随時、食札変更を行うこと。食札は栄養士による最終検品後に各患者のトレーにのせた状態で配膳する。
- ④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。

(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、減塩糖尿食、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、栄養価計算及び食事情報への入力作業を行う。また、上記以外の食種において主食他付加食品変更での提供栄養量の入力が必要な場合は、甲へ報告すること。
- 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

- ①病棟、医療事務室からの食事状況、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。
- ②授乳婦へのサービスとして行う、授乳婦家族会食等の特殊な対応食の申し込み集計、年間実施集計等を行うこと。
※授乳婦家族会食の詳細は、別紙3「レストラン運営業務仕様書」に示す。

3. 選択メニュー・レストラン朝食

(1) 選択メニュー

- ①選択メニューは、常食・軟菜食（軟飯食のみ）のうち、特別な制限指示等のない患者を対象に毎日実施すること。
- ②選択メニューは、昼食2種類、夕食2種類を作成し、基本メニューと合わせて、昼夕共に3種類から選べるようにする。ただし、選択メニューは6種類の定番固定メニューから2種を各日、昼夕食で実施すること。

③選択メニュー、レストラン朝食ともに、対象者の抽出を毎日行い、対象患者には、初回に患者訪問を行い、説明書を用いて説明すること。その後は、申込用紙を配膳時にトレーに載せて配布し、患者記載後はスタッフステーションの回収ボックスから回収し、オーダーの入力を行い、申込用紙は患者に返却すること。

(2) レストラン朝食

①レストラン朝食は、選択メニュー対象者のうち、病棟許可を得た患者で、朝食がパン食で、かつ、患者自身又は家族介助によってレストランに行くことができる患者を対象に実施する。

②レストラン朝食は、パン、卵料理又はハム、サラダ、飲物を提供する。なお、パンは基本のパン又は焼きたてベーカリーパンどちらかを選択し、飲物は淹れたてコーヒー・紅茶・オレンジジュース・アップルジュース・牛乳から一種類を選択できること。サラダドレッシング、パンの添加物も複数から選択できることとする。

(3) 説明書・申込用紙の作成・配布

選択メニュー、レストラン朝食ともに、患者への説明書・申込用紙を作成し、甲の確認を得て、配布すること。

(4) アンケート調査・改善

通常サイクルメニュー及び選択メニュー、レストラン朝食等は、保健所指導に基づき、患者満足度等のアンケート調査を随時行い、常に改善を加えること。

4. 食材管理・発注

(1) 食材管理

①食材は、甲の承認を得た献立及び必要な食数に基づき、給食システムで食品等種別（肉・魚・野菜・乾物・缶詰など26区分の既登録データあり）ごとに、1ヶ月単位で管理すること。

②保健所提出に必要な一人1日当たりの給食材料費算出のため、各食品単価（税抜額）を給食システムに登録すること。単価の登録・修正等は毎月15日までに翌月分を完了すること。

③食材はその食品名、栄養成分等の基本情報を給食システムに登録する。なお、加工食品等はその食品名、原材料配合、栄養成分等の帳票の提出と共に給食システムに登録し甲の確認を受けること。新たに用いる食品は、使用開始日までに給食システムに登録のうえ、原材料配合表及び、栄養成分表を添えて甲へ提出し内容の確認を受けること。また契約期間中、3年に一度は全ての使用食材について原材料配合表、栄養成分表及び給食システムに登録された情報の確認を行うこと。

(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、毎日、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地産地消の推進のため、箕面市農業公社等からの市内生産物を可能な範囲で使用すること。
- ②食材費は、箕面市立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、その算定・支払い方法等は、別紙2「食材一括調達業務仕様書」に定めるところによる。

5. 嗜好・喫食調査

(1) 患者給食等の評価を行うため、毎年度1回、嗜好調査及び喫食調査（対象者は50%程度）を行う。

- ①献立作成の参考とすべき質問項目を定め、調査の様式を作成して、甲に提出すること。
- ②甲の承認を得た後、甲と協議して実施日を定める。
- ③実施方法は、聞き取り方式で実施すること。

(2) 嗜好調査及び喫食調査の結果に基づき、改善策を甲と協議し、献立等に反映すること。

第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』及び大阪府が示す『病院及び介護保険施設における栄養管理指針』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、帽子の着用等、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別途の栄養価指示のある個別献立調理
- ②アレルギー対応等の個別献立調理
- ③栄養支援（NST）において必要と判断された特別な嗜好対応と個別献立調理
- ④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
- ⑤延食の調理
- ⑥行事食・正月食の調理
- ⑦選択メニューや朝食レストラン食の調理
- ⑧化学療法中の食欲低下等に配慮したSP食の調理
- ⑨体位保持が必要な患者に対しての串刺し食の盛り付け
- ⑩日帰り手術用食事の磁器食器での盛り付け
- ⑪妊産婦授乳婦食の喫食時刻間近の調理・磁器食器での盛り付け

(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

査の上、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。なお、延食対応は、「レストラン運営業務仕様書」に示すとおり、レストラン営業との一体運用で対応することも可能とする。
- ⑥食材、調理済み食品等の保存食を2週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。

病棟等	台数	病床数
3階東(温冷配膳車28膳用)	2台	38床
3階西(〃)	2台	42床
3階南(温冷配膳車54膳用)	1台	50床
4階東(温冷配膳車40膳用)	1台	45床
4階西(〃)	1台	43床
5階東(温冷配膳車40膳用)	1台	44床
5階西(〃)	1台	42床
I C U [配膳用] (エレクター配膳車8膳)	1台	13床
3階東 [妊産婦授乳婦食配膳用] (エレクター配膳車8膳)	1台	—
厨房内予備 [検食・予備食用] (温冷配膳車40膳用)	1台	—
医師休憩室 [医師当直食用] (エレクター配膳車8膳)	1台	—
合 計	13台	317床

(イ)別途、甲が指定する膳数を指定する場所に配膳すること。

- ・日帰り手術患者の食事、子ども用のおやつ、胃切除等分割食の間食、妊産婦授乳婦食の間食等

②下膳業務

(ア)配膳終了後は、配膳車と下膳車を入れ替え、下膳すること。

(イ)I C U病棟、医師当直食、妊産婦授乳婦食は別途、下膳を行うこと。

(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こと。

④服装・身だしなみ等

配下膳時の病棟フロア一等での服装、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) 妊産婦授乳婦食の配下膳

①妊産婦授乳婦食の配膳は、エレクター配膳車を用いて、別に配膳する。

- ②妊産婦授乳婦食の下膳は、通常の下膳車とは別に専用の下膳車を配置して下膳すること。
食器の浸漬も磁器食器専用ボックスを使用すること。
- (3) 日帰り手術患者の下膳
日帰り手術患者の下膳は、病棟担当者が3階配膳室に返却するため、適宜、下膳すること。
- (4) その他
 - ①調理室内の配膳車プールは、毎日清掃すること。
 - ②配膳用エレベーター（2基）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朝・昼・夕食の下膳後、病棟ごとに回収された残飯の検量・記録を行うこと。
 - ②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。）
 - ③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。
 - (ウ)妊産婦授乳婦食の磁器食器等は、他のメラミン食器とは別に洗浄すること。
 - ②食器保管
 - (ア)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。
 - (イ)妊産婦授乳婦食の磁器食器等は、別の専用ラックを使用して乾燥・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. 調乳業務

- (1) 調乳作業
 - ①調乳作業
 - (ア)作業回数は、原則として、1日1回の一括調乳とする。
 - (イ)準無菌室で、甲の調乳水製造装置を用いて調乳すること。
 - (ウ)調乳作業時間は、0.5時間程度（現状）
 - ②調乳本数、件数等
 - (ア)産科新生児室用ミルクは個別に分注せず、200ml瓶を使用し一括で調乳する。（現状平均200mlミルク3本程度）また、各個人使用時の分注用に空瓶も用意すること。（現状平均100mlを48本(2ラック)程度）
 - ・空ミルク瓶には全て専用キャップをすること。
 - ・乳児数に応じたニップル（通常・未熟児用サイズ）の請求（現状平均40ヶ）に対応すること。

- (イ) 小児科・乳児及び未熟児室乳児用ミルクは個別に分注すること。
- ・分量は 200ml ミルク 5 本程度、80ml ミルク 24 本程度。また、分注用に空瓶も用意すること（現状平均 100ml を 48 本(2 ラック)程度)。
 - ・乳児授乳回数に応じてニップル（通常・未熟児用サイズ）の請求に対応すること。

(2) 配乳作業

- ①配乳は、原則として 1 日 1 回とする。配乳時刻は 11:00
- ②準備したミルクとニップルを甲の配乳車に一括で積み込み、順次、病棟の各専用冷蔵庫に配乳及び配置すること。
- ③配乳時に、前日配置したミルク及びニップルを回収すること。

(3) 洗浄・滅菌作業

- ①調乳洗浄室で、当日、調乳に使用した器具及び前日使用分の瓶、ニップル、キャップ、ケッテル等を洗浄・滅菌すること。
- ②器具、容器等の乾燥・滅菌は、摂氏 150 度で 2 時間以上行うこと。
- ③毎日、準無菌室、調乳洗浄室の清掃、消毒等を行うこと。

(4) 集計・確認作業

- ①締切り時刻までに発行された食事オーダーを病棟別に集計整理し、粉乳、液量等の計算を行い、翌日の作業集計表を作成すること。
- ②前日に集計された内容を当日、再確認の後、調乳すること。

5. おやつ・間食等の準備、配膳

(1) 対象・時刻

- ①子ども用のおやつ 15:00 配膳
- ②胃切除等分割食の間食 15:00 配膳
- ③妊産婦授乳婦食の間食 14:30 配膳

(2) 準備・配膳

対象食種を給食システムから抽出し、当日の献立表に従い、おやつ及び間食を準備し、配膳すること。

(3) その他

アレルギー除去又は個別献立分のおやつ及び飲み物は区分して準備・配膳すること。

食材一括調達業務仕様書

箕面市立病院患者給食等業務委託仕様書に基づく、食材の一括調達業務（以下「本業務」という。）については、以下のとおりとする。

1 基本事項

- (1) 本業務の対象は、箕面市立病院患者給食等業務委託（レストラン運營業務を除く。）に伴い肉類・魚介類・卵・野菜類・果物・米・パン・漬物・牛乳・缶詰・冷凍食品等の食材料及び油・醬油・ソース・食塩・味噌・バター等調理に必要な調味料等（以下これらを総称して「食材」という。）とする。
- (2) 乙は、あらかじめ甲の承認を得た献立に基づき、必要となる食材すべてを調達するものとする。
- (3) 乙は、本業務の全部を他の者に下請けさせてはならない。ただし、甲の書面による承認を得た場合においては、その一部を下請けさせることができる。

2 食材の選定

- (1) 食材選定の基本事項
 - ①食材は、可能な限り日本農林規格（JAS）の適合品であること。
 - ②遺伝子組み換え食品は使用しないこと。
 - ③肉類・魚介類は、できるだけ国内産の良質なものを使用すること。
 - ④魚は、可能な限り鮮魚を使用すること。
 - ⑤野菜は、国内産生鮮野菜の使用を基本とすること。ただし、甲と協議して了承を得たものは冷凍を使用することも可能。また、生鮮野菜は箕面市農業公社産や箕面市内産を使用するなど、可能な範囲で地産地消に努めること。
 - ⑥米は、甲が指定する産地、品種、生産方法等に適合する物を半量以上使用すること。（現状1人/日あたり75.1円）
 - ⑦食材は、製造元、産地及び流通経路が明確で、製造（生産）、流通を通して食品の衛生管理が徹底しているものを調達すること。また、トレーサビリティに関し、甲が各種証明書の提出を指示したときは速やかに提出すること。牛肉は甲が指示したときはBSE証明書を示すこと。
 - ⑧肉類、魚介類、青果物などは、放射性物質の汚染の可能性があるもの、又は過去に出荷制限や出荷の自粛が求められた地域で生産されたものを使用する場合は、安全性が証明された書類を添えること。
 - ⑨中国国内又は北朝鮮国内で製品化された冷凍加工食品の使用は認めない。
 - ⑩経腸栄養剤、栄養補助食品については、甲が指定したものを使用すること。（別表「経腸栄養剤、栄養補助食品等一覧」を参照のこと。）
 - ⑪妊産婦授乳婦食等の間食は、甲が指示する箕面市障害者支援施設等との取引を行うこと。また、他の食材においても、甲の障害者雇用支援の趣旨を理解し、より一層の取引拡大に努めること。
 - ⑫大阪府公立病院代表者会が毎年行う主要食品価格調査の結果をふまえ、常に安価で良質な食材の調達ができているか検証すること。

(2) 食材の選定方法

- ①食材は、災害発生時においても、できるだけ安全なものを安定して納入できる業者から納入すること。
- ②食材は、単に値段の比較だけではなく、定められた価格の範囲内で、より安全で鮮度の高い、良質なものを選定すること。

3 食材の納入・検収等

- (1) 食材は、乙が責任を持って受け取り、納入時に数量・品質・鮮度・異物混入等異常をチェックし、発注書控えに記録すること。また、異常があれば、返品・交換させること。
- (2) 受け取った食材は、検収確認札の添付及び専用ボックスへの移し変えを行い、速やかに冷蔵庫、冷凍庫、倉庫等、指定場所で温度管理を含め適正に保管すること。
- (3) 生鮮食品は、原則として、調理前日又は当日に納入させること。なお、納入時の温度を測定し、納入時刻とともに、発注書控えに記録すること。
- (4) 食材の納入内容・日時等は、あらかじめ甲に届け出ること。また、甲が納入時検査を実施する場合は、これに立ち会うこと。
- (5) 食材の保存等は、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアル等、関係規定に基づき、適正な衛生管理のもとで行うこと。

4 食材費の支払い

(1) 1食あたりの食材費

- ①食材費は、喫食者1人1食あたりの単価制とする。
- ②1食あたりの単価（消費税等を含む。以下同じ。）は、次のとおりとする。
 - (ア)朝食：225円 昼食：366円 夕食：355円（検食、当直食、子ども食等についても、同額とする。）
 - (イ)妊産婦授乳婦食の食材費は、朝食：565円 昼食：841円 夕食：781円とする。
 - (ウ)正月食の食材費は、(ア)に示す1食あたりの単価に、それぞれ41円を加算した金額とする。

(2) 食材費の算定方法

- ①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。）、医師当直食数及び病児保育用子ども食数とし、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。
- ②小児科及び未熟児室の「個人名オーダミルク」は患者食数に加える。ただし、産科「新生児室用200mlミルク」（個人名オーダミルクではないミルク）は患者食数に加えない。
- ③病院行事や研修・視察等に伴い、甲の指示で提供した給食は、食数に加える。
- ④授乳婦家族会食など、特別に甲が指示した食事の食材費及び食事代金は、食材費に加える。
- ⑤調理に際し、随時・任意に行う味・出来栄確認のための検食（味見）は、食数に加えない。

(3) 食材費の支払い方法

- ①乙は、(1)(2)に定めた区分及び算定方法に基づき、毎月5日までに前月分の食数及び請求金額を集計するとともに、発注書控え、納品伝票等、食材納入額を確認できる書類を添えて甲の確認を受けること。
- ②乙は、①で確認を受けた食数及び食材費について、毎月10日までに甲に請求し、甲は当該請求を受けた食材費を毎月末までに乙指定の銀行口座に振り込むものとする。
- ③食材費は、毎年度末に集計・確認を行うとともに、契約期間満了時において、甲から乙への支払総額が、乙から甲への納入総額を上回る場合は、その差額を精算するものとする。

経腸栄養剤、栄養補助食品等一覧

【別表】

品名	規格	単位	品名	規格	単位
【経腸栄養剤】					
メイバランス	400ml×12P/箱	P	インスロー	400ml×12P/箱	P
プルモケア	250ml×24缶/箱	缶	ハイネイゲル	500ml×12P/箱	P
レナウェル3プレーン	125ml×12本/箱	本	ペプタムスタンダード	200ml×18P/箱	P
PGソフトエース 300kcal	400g×16P/箱	P	ニュートリートウォーター	300g×5本/箱×4/ケース	本
PGソフトエース 400kcal	533g×12P/箱	P	アインカル1.0ジュニア	200ml×20本/箱	本
【栄養補助食品・濃厚流動食等】					
Vクレス キャロット	125ml×30本/箱	本	ごまトウフィール	205g×12本/箱	本
Vクレス ピーチ	125ml×30本/箱	本	プロッカZnピーチ	70ml×30個/箱	個
Vクレス ラ・フランス	125ml×30本/箱	本	アインカルゼリー Arg蜜柑	66g×24個/箱	個
アルジネード 木苺	125ml×24本/箱	本	CP10ゼリー	80g×30個/箱	個
一挙千菜 アップル	125ml×36本/箱	本	カロリーメイトゼリーアップル味	212g×6本/箱	本
ペルハムコーヒー	125ml×24本/箱	本	アインカルゼリーHC小豆	66g×24個/箱	個
テルミールミニ クリームシチュー	125ml×24本/箱	本	メイバブリックゼリー ストロベリー	220g×12個×2/箱	個
ジュシオ フルーツミックス	125ml×12本/箱	本	メイバブリックゼリー パナナ	220g×12個×2/箱	個
メイバランスいちご	125ml×24本/箱	本	メイバブリックゼリー プレーン	220g×12個×2/箱	個
ジャネフ ファインケアパナナ	125ml×12本/箱	本	GFO	15g×21袋/箱	袋
クミール ヨーグルト	125ml×24本/箱	本	ごっくんゼリーリンゴ味	150g×6個/箱	本
クミール 栗	125ml×24本/箱	本	CUPソフトアガゼリーゆず	83g×24個/箱	個
ハイカロ160りんごドリンク	125ml×18本/箱	本	CUPソフトアガゼリーぶどう	83g×24個/箱	個
ハイカロ160みかんドリンク	125ml×18本/箱	本	CUPソフトアガゼリーパイナップル	83g×24個/箱	個
Vクレス ハイプチゼリー	23g×24個/袋	ケ	CUPソフトアガゼリーアセロラ	83g×24個/箱	個
アイオールソフトブリック	220ml×24/ケース	本			
【嚥下食使用食品】					
サーモンムース	320g/本	本	やさしくラクケアビーフカレー	80g×10ケ/ケース	ケ
カレイムース 350g/本	320g/本	本	やさしくラクケア肉じゃが	80g×10ケ/ケース	ケ
タイムムース 350g/本	320g/本	本	やわらかアイディッシュタラ	42g×5P/ケース	P
タラムース 350g/本	320g/本	本	やわらかアイディッシュ赤魚	44g×5Pース	P
牛ムース	320g/P	P	やわらかアイディッシュかれい	48g×5P/ケース	P
豚ムース	320g/P	P	やわらかアイディッシュさけ	42g×5P/ケース	P
ニューソーセージサーモン	200g/P	P	やわらかアイディッシュ鶏肉	47g×5P/ケース	P
ニューソーセージポーク	200g×20P/ケース	P	おいしくミキサー芋きんとん	50g×12P/ケース	P
ふんわり白身魚ムース	65g×36ケ/箱	ケ	おいしくミキサーいわしの梅煮	50g×12P/ケース	P
茶碗蒸し かつお風味	75g×24ケ/箱	ケ	おいしくミキサー鶏肉のトマト煮	50g×12P/ケース	P
茶碗蒸し ほたて風味	75g×24ケ/箱	ケ	ぬくもりミキサーコーンサラダ	70g×12P/ケース	P
うらごしにんじん	100g/P	P	おいしくミキサー大学芋	50g×12P/ケース	P
うらごしほうれん草	100g/P	P	おいしくミキサー白花豆煮	50g×12P/ケース	P
ブレンダー食ミニ筑前煮	80g×5P/箱	P	おいしくミキサー大豆の煮物	50g×12P/ケース	P
ブレンダー食ミニ野菜のクリーム煮	80g×5P/箱	P	おいしくミキサーブロッコリーサラダ	50g×12P/ケース	P
ブレンダー食ミニ肉じゃが	80g×5P/箱	P	おいしくミキサーいんげんのごま和え	50g×12P/ケース	P
やわらか倶楽部 すき焼き	70g/個	個	快食応援団コンクリーム	50g×40ケ/箱	ケ
やわらか倶楽部 カレー	70g/個	個			

レストラン運営業務仕様書

箕面市立病院患者給食等業務委託仕様書に基づく、レストラン運営業務（以下「本業務」という。）については、以下のとおりとする。

1 基本事項

- (1) レストランとしての営業を行うと同時に、甲の患者サービス、満足度の向上を目的として、患者給食との一体運用を行うこと。
- (2) レストランの広さ・備品等、施設の概要は、別紙12「レストラン施設等の概要」を参照のこと。

2 レストランの営業日・時間

- (1) 営業日
 - ①月曜日から金曜日まで（祝祭日・12月29日～1月3日を除く。以下同じ。）は、営業すること。
 - ②土曜日、日曜日及び祝祭日は、乙の裁量により判断できるものとし、乙は本業務受託後、判断した結果を速やかに、甲に通知するものとする。
- (2) 営業時間
 - ①月曜日から金曜日までの営業時間は、午前8時から午後5時まで（オーダーストップは終業時刻の30分前。以下同じ。）を原則とする。但し、終業時刻の変更を希望する場合は、甲と協議し、承認の上変更できるものとする。
 - ②土曜日、日曜日及び祝祭日の営業及び営業時間は、乙の裁量により判断できるものとする。
 - ③営業日及び営業時間について、乙は本業務受託後、判断した結果を速やかに、甲に通知するものとする。

3 レストラン営業の内容

- (1) 通常営業
 - ①通常のレストラン営業（食堂・喫茶）
 - ②職員用テイクアウト弁当（以下「テイクアウト弁当」という。）の販売
- (2) 献立内容等
献立内容、品目数、価格等については、現状をできるだけ受け継ぎ、院内で許容される範囲内で自由に設定できるものとし、乙の提案を甲が確認して、確定させるものとする。

【現状レストランのメニュー内容、価格等の概要】

- ① モーニングサービス（11：00まで）：全品410円
 - ・厚切りトースト、たまごサンド、焼きたてパン（フレッシュサラダ、コーヒー等をセット）
 - ・和風の朝定食（焼き魚又は卵焼き、ごはん、味噌汁、小鉢おかず、香の物、コーヒー・紅茶等をセット）

②定食メニュー等：570円～670円

ささゆり定食（550kcal程度のヘルシーメニュー）、日替定食、日替弁当、麺丼定食、唐揚げ定食等

③セットメニュー：400円～600円

ケーキセット、ホットケーキセット、トーストセット、たまごサンドセット

④アラカルトメニュー：50円～560円

日替わりラーメン、各種うどん・そば、各種丼物、カレー、カツカレー、ごはん、おにぎり、味噌汁、ケーキ各種、ホットケーキ、トースト、たまごサンド、コーヒー、紅茶、カフェオレ、ミルク、コーラ、ジュース、アイスクリーム、各種フロート

⑤利用者サービス

- ・食事利用の方は+200円でドリンク付き
- ・職員の福利厚生として、通常の一般価格とは別で値段設定を行うこと。ただし、職員はセルフサービス方式。

(3) テイクアウト弁当の販売

①デイスロ容器又は回収型容器に、主食とともにセットされた弁当とすること。

②箸及びソース・醤油・マヨネーズ・ドレッシング・ふりかけ等を付けること。

③メニュー・価格等は、レストランと同様に、乙の提案を甲が確認して、確定させるものとする。

④各病棟のほか、手術室、リハビリテーション部、薬剤部、医局前給湯室等へ配食すること。その他は各自レストランでの受け取りによる。詳細は、注文状況を考慮して定める。

⑤販売、申し込みは、利用当日、職員各自がレストランに出向き、指定時刻までに食券を購入し、台帳に記名等を行う。

4 レストランと患者給食との一体運用

(1) 一体運用の目的及び施設運用

昼食繁忙時以外の時間帯において、レストランスペースを有効に活用し、明るい、開放感のあるレストランで食事を行うことで、早期離床・回復・退院への意識の向上や気分転換を図るため、レストラン食を実施する。

なお、昼食繁忙時は、レストラン内を甲の可動式パーティションで、患者・一般利用者用と職員用の2区分に分離して、運営するものとする。

(2) 一体運用の具体的内容

①朝食レストラン食の提供

(ア) 患者自身又は家族介助によって職員の同行なしにレストランに行ける患者で、かつ病棟が許可するパン食患者のうち、レストランでの喫食を希望する患者に対し、次の給食をレストランで調理し、提供する。

- ・朝食は、通常の牛乳又はジュースのほか、煎れたてコーヒー等を選択できる。
- ・通常の食パン、バターロールのほか、焼きたてベーカリーパンを選択できる。
- ・パンの添加物は、バター・各種ジャム類から選択でき、サラダのドレッシングも同様に数種から選択できる。
- ・提供量については、各患者の医師指示に沿った提供量とする。

(イ) 同行の家族等については、通常のレストラン販売メニューの利用によることとする。

②患者付き添い食弁当（以下「付き添い食弁当」という。）の提供

(ア) 患者に付き添う家族等用に、テイクアウト弁当と同様に、レストランでの調理・盛り付けによる付き添い食弁当を提供する。

- (イ) ディスポ容器又は回収型容器に、主食とともにセットされた弁当とすること。
- (ウ) 箸及びソース・醤油・マヨネーズ・ドレッシング・ふりかけ等を付けること。
- (エ) メニュー・価格等は、レストランと同様に、乙の提案を甲が確認して、確定させるものとする。
- (オ) 配食は、患者給食と同様に、配膳車で病棟に配膳すること。
- (カ) 販売、申し込みは、利用当日、家族等がレストランに出向き、指定時刻までに食券を購入し、台帳に記名等を行う。

③授乳婦家族会食の提供

- (ア) 授乳婦への甲のサービスの一環として、1分娩につき1回、特別メニューによる授乳婦家族会食をレストランで提供すること。
- (イ) 特別メニューの内容は、現状をできるだけ受け継ぎ、院内で許容される範囲内で自由に企画できるものとし、乙の提案を甲が確認して、確定させるものとする。
【現状メニューの内容等】
 - ・ミニフレンチコースとして、春・夏・秋・冬別のコースメニューを提供する。
 - ・コースメニューは、前菜、スープ、魚料理、肉料理、パン、デザート、コーヒーで構成
 - ・別途、ワイン、ビール、ノンアルコールビール等の飲物を用意（別料金を乙が徴収）
- (ウ) 各メニューは、栄養価等を明確にした上で、価格設定も含めて提案し、甲の承認を得ること。（現状は1食あたり2,000円）
- (エ) 特別メニューの趣旨、内容等を授乳婦等に説明し、希望者に希望日、人数を記載してもらい、レストランで提供すること。
- (オ) 授乳婦本人及び授乳婦以外の家族等1食分の代金は甲が負担する。毎月の食材費と合わせ、甲に請求すること。ただし、家族等食のうち、2食目以上の代金は乙が授乳婦家族等から徴収すること。
- (カ) 家族会食時は、パーティション等で仕切り、個室化したスペースとし、テーブルクロスを敷くなど、会食に相応しいテーブル設営等を行うこと。
- (キ) 休業日または営業時間外に授乳婦家族会食の予約が入っている場合は、レストラン内の場所及びメニューの提供を行うこと。

④患者給食の延食対応

検査や手術等の関係で通常の時間帯から外れた時刻に要求される食事に対し、患者が希望した場合又は患者との協議により、月曜日から金曜日までの間で、朝食と昼食の間及び昼食と夕食の間に、患者給食調理場、レストラン双方が連携して、レストランで食事を提供することを可能とする。なお、レストランにおいて延食対応するメニューは甲と事前に取り決めることとし、費用は患者給食の食材費として定めた金額を甲に請求すること。

5 経費の負担等

- (1) レストランの運営に必要な甲の施設、設備、厨房機器等（以下「施設等」という。）については、乙に無償で貸与し、使用させる。（貸与・使用させる施設等は、別紙12「一般レストラン施設等の概要」のとおり）
- (2) 貸与・使用させる施設等については、業務開始前に甲乙両者で確認を行う。
- (3) 乙は、施設等の取り扱いに留意するとともに、清掃、衛生保持に努め、常に良好な状態に保つこと。また、施設等の異常を発見したときは、直ちに甲に報告すること。
- (4) 施設等の老朽化により入れ替え、補修等が必要なものは、予算の範囲内で、甲が入れ替え、

補修等を行う。ただし、施設等の滅失、破損等の原因が乙の故意又は過失によるときは、乙が補充し、又は補修費用を負担するものとする。

(5) 次に掲げる経費は、乙の負担とする。

- ①食材費
- ②消耗器材（食器、調理器具など）
- ③光熱水費
- ④レストラン施設（客席フロアは除く。）の清掃・消毒費
- ⑤従業員にかかる経費 など

6 その他

(1) 責任者を除き、レストランの従事者は専属とし、「患者給食等業務委託」に準じ、必要なスタッフを配置するとともに、「従事者配置予定表」をあらかじめ甲に提出すること。変更する場合も同様とする。

(2) レストランの従事者は、定期健康診断、定期検便検査等を実施するとともに、衛生管理・サービス規律の確保、研修の実施等、「患者給食等業務委託」に準じた対応をすること。

(3) 各種法令等を遵守し、衛生基準の確保等、法令に基づき報告又は届出が必要なものは、必ず報告等を行い、その写しを甲に提出すること。

(4) 食中毒、伝染病その他利用者に被害を与えた場合は、乙が賠償の責に任じること。

(5) 次の書類を営業開始 30 日前までに甲に提出すること。

- ①行政財産の目的外使用の許可申請書
- ②保健所による飲食店営業許可証の写し
- ③調理師免許証の写し

【参考資料】

(1) 月間及び1日平均レストラン販売件数（実績） (単位：日・件)

年・月		H30.4月	H30.5月	H30.6月	H30.7月	H30.8月	H30.9月
営業日		24	24	26	25	26	23
月間	職員	1,807	1,842	1,964	1,960	2,077	1,661
	一般	2,824	2,910	2,851	3,396	3,433	2,648
1日平均	職員	75	77	76	78	80	72
	一般	118	121	110	136	132	115

年・月		H30.10月	H30.11月	H30.12月	H31.1月	H31.2月	H31.3月
営業日		26	24	23	23	23	25
月間	職員	2,028	2,079	1,927	1,789	1,880	1,602
	一般	3,035	2,908	2,589	2,438	2,402	2,757
1日平均	職員	78	87	84	78	82	64
	一般	117	121	113	106	104	110

※喫茶販売品目

コーヒー、紅茶、その他飲み物類、飯物+ドリンク類、アイスクリーム、各種フロート、ケーキ（セット）、ホットケーキ（セット）、サンドイッチ（セット）など

※上記以外に、ご飯もの、麺類、定食、単品メニュー等もあり。

(2) H30.5～6月の土曜日販売件数（実績） (単位：日・件)

	5月						6月						
	4日 <small>(みどりの日)</small>	11日	18日	25日	計	平均	1日	8日	15日	22日	29日	計	平均
職員	休み	5	6	3	14	4.7	2	3	7	5	2	19	3.8
一般	休み	34	14	25	73	24.3	12	26	18	14	10	80	16

(3) 光熱水費等の実績（平成30年度4～3月 レストラン） (単位：円) (税込)

区分	電気	ガス	水道	計
年間累計額	421,125	518,709	488,344	1,428,178
月平均額	35,093	43,225	40,695	119,015

食数年報(平成30年度実績)

食 種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	月平均	
														食数	人数
常食ハーフ	151	125	18	35	63	159	215	191	307	123	112	112	1,611	134.3	59.4
小児食	97	29	60	136	172	131	84	103	92	70	18	84	1,076	89.7	43.4
低学年F食	2	37	19	26	20	6	10	39	14		3	38	214	17.8	8.3
低学年M食	46	32	20	39	22	18	33	15	28	14	15	17	299	24.9	12.8
高学年F食	3	16	14	9	23		37	1	25	31	82	17	258	21.5	11.7
高学年M食	12	83	63	71	117	49	11	27	30	47	12	49	571	47.6	22.6
成人F食	444	474	295	195	273	180	236	254	232	397	314	284	3,578	298.2	161.6
成人M食	119	221	170	291	273	133	106	145	173	232	264	330	2,457	204.8	100.4
壮年F食	455	686	525	532	428	333	289	563	648	498	635	673	6,265	522.1	249.8
壮年M食	386	422	491	530	439	546	541	372	518	509	737	456	5,947	495.6	231.6
老年F食	1,305	1,077	782	1,167	1,204	880	1,029	959	783	1,052	1,060	1,303	12,601	1,050.1	466.3
老年M食	693	788	827	719	702	698	889	948	928	1,152	923	1,073	10,340	861.7	393.8
あっさり食	90	141	85	53	183	60	98	79	65	136	48	118	1,156	96.3	37.5
あっさりハーフ	39	115	52	65	118	44	27	101	132	24	33	45	795	66.3	25.3
選択食-2	26	32	35	30	40	38	27	49	29	41	29	42	418	34.8	34.8
選択食-2ハーフ			2			2		1	2	5	6	2	20	1.7	1.7
選択食-3	34	52	50	39	50	57	43	44	53	61	52	69	604	50.3	50.3
選択食-3ハーフ	4		3			3	3	2	5	1	14	5	40	3.3	3.3
選択食-4A	9	13	26	28	28	27	15	23	36	19	23	43	290	24.2	24.2
選択食-4Aハーフ	2					2	1	1	3	2	2	3	16	1.3	1.3
選択食-4B	6	4	9	13	10	12	10	7	11	10	19	12	123	10.3	10.3
選択食-4Bハーフ	2		1	1		1	1			1	4	4	15	1.3	1.3
選択食-5	27	20	27	34	46	37	34	35	38	34	23	34	389	32.4	32.4
選択食-5ハーフ	2						1		1	1	6	3	14	1.2	1.2
選択食-6A	17	20	22	51	38	26	19	18	29	27	31	28	326	27.2	27.2
選択食-6Aハーフ	1			1		2	2	2	4	2	2	2	18	1.5	1.5
選択食-6B	7	18	22	21	28	16	7	18	30	17	22	28	234	19.5	19.5
選択食-6Bハーフ						2	1	1	1		2	2	9	0.8	0.8
選択食-7	18	23	28	37	32	34	32	48	46	35	30	52	415	34.6	34.6
選択食-7ハーフ			2			1		1	2	3	6	4	19	1.6	1.6
選択食-1	350	482	445	473	451	381	356	439	489	406	461	525	5,258	438.2	368.9
選択食-1ハーフ	24	2	10	26		14	27	25	20	13	36	34	231	19.3	16.5
レストラン朝食	44	40	88	108	125	33	61	70	40			11	620	51.7	51.7
常食合計	4,415	4,952	4,191	4,730	4,885	3,925	4,245	4,581	4,814	4,963	5,024	5,502	56,227	4,686	2,508
期間限定SP食A	9	23		10	6	5			8				61	5.1	3.0
期間限定SP食B	8	7		11		2			11				39	3.3	2.3
SP食合計	17	30	0	21	6	7	0	0	19	0	0	0	100	8	5
妊産婦食	189	103	146	103	135	64	188	120	166	172	59	80	1,525	127	54

食数年報(平成30年度実績)

食 種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	月平均	
														食数	人数
GDM食		15	32	10	18	16	13		19			29	152	13	5
妊レストラン食	9	5	9	7	10	1	9	4	9	7	3	6	79	7	7
妊産婦食合計	198	123	187	120	163	81	210	124	194	179	62	115	1,756	146	66
幼児前食(刻み)	304	249	203	323	172	145	123	116	157	97	70	151	2,110	175.8	73.9
幼児中食	114	147	110	96	60	141	115	105	121	134	46	118	1,307	108.9	45.9
幼児後食	131	107	236	248	104	171	291	169	323	130	167	168	2,245	187.1	80.1
軟軟ハーフ	359	320	199	547	380	401	502	441	392	448	360	314	4,663	388.6	147.4
軟菜軟飯食	1,040	1,092	1,255	1,256	998	747	1,029	912	1,031	1,056	840	1,408	12,664	1,055.3	429.8
軟菜粥食	452	507	293	587	299	372	363	762	590	406	351	366	5,348	445.7	183.3
軟粥ハーフ	178	299	345	259	161	176	230	242	207	280	217	263	2,857	238.1	90.7
op軟菜粥食	205	167	222	216	265	235	345	326	188	145	163	320	2,797	233.1	116.6
op軟菜軟飯食	172	207	154	242	259	219	274	288	248	122	211	177	2,573	214.4	89.4
op軟軟ハーフ	23	85	38	14	81	80	44	17	2	9	46	11	450	37.5	15.3
op軟粥ハーフ		79	116	32	49	13	24	36	13	1	27	2	392	32.7	12.8
五分菜食	760	702	611	888	700	702	844	947	791	681	733	660	9,019	751.6	337.9
五分ハーフ	110	116	169	141	353	175	323	284	160	88	246	273	2,438	203.2	77.9
三分菜食	226	381	363	390	430	237	312	303	253	313	222	326	3,756	313.0	143.0
流動食	43	73	67	143	86	43	100	91	114	126	60	124	1,070	89.2	40.5
軟菜刻み食	220	268	326	389	290	309	371	478	414	355	283	500	4,203	350.3	130.4
軟菜刻みハーフ	183	174	256	205	118	317	310	101	186	265	131	120	2,366	197.2	73.3
五分菜刻み食	602	740	532	707	378	383	397	293	447	634	619	781	6,513	542.8	205.8
五分刻みハーフ	125	125	130	348	289	205	332	328	298	288	452	151	3,071	255.9	93.4
串刺し食	64	40	14	58	19	22	83	83	136	137	9	128	793	66.1	27.2
軟食合計	5,311	5,878	5,639	7,089	5,491	5,093	6,412	6,322	6,071	5,715	5,253	6,361	70,635	5,887	2,415
胃切軟軟食	19	138	32	67	21	11	165	155	193	299	79	62	1,241	103.4	38.9
胃切軟粥食	162	42	60	160	119	156	291	86	119	155	115	142	1,607	133.9	51.3
胃切五分食	50	68	162	64	39	95	87	110	130	67	101	120	1,093	91.1	37.1
胃切三分食	10	19	33	47	26	44	45	72	28	58	8	25	415	34.6	17.3
胃切流動食			14	9	8	15	13	27			6		92	7.7	3.2
糖尿A食	239	178	206	298	311	114	165	75	59	112	112	251	2,120	176.7	62.1
糖尿B食	405	460	273	467	418	315	324	177	426	486	520	683	4,954	412.8	153.4
糖尿C食	244	271	318	175	187	141	286	162	291	435	363	379	3,252	271.0	106.3
糖尿D食	430	372	469	582	372	515	384	447	421	187	523	397	5,099	424.9	168.3
糖尿E食	438	330	333	213	316	380	386	291	262	228	142	238	3,557	296.4	113.1
糖尿F食			50	1		59	95	1	2	7	12	38	265	22.1	8.7
脂質異常症A食										9			9	0.8	0.3
脂質異常症B食	690	653	724	757	1,048	912	798	1,018	881	866	840	786	9,973	831.1	325.8
潰瘍A食	113	75	41	87	39	52	39	133	105	81	106	105	976	81.3	31.8
潰瘍B食	108	73	101	121	51	16	106	218	159	43	32	61	1,089	90.8	37.4

食数年報(平成30年度実績)

食 種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	月平均	
														食数	人数
脾臓A食	104	200	116	170	103	28	30	24	31	63	5	46	920	76.7	30.4
脾臓B食	164	84	56	70	31	47	88	88	71	88	44	19	850	70.8	30.4
肝臓A食	252	76	99	233	114	33	142	77	64	60	72	9	1,231	102.6	40.5
肝臓B食	235	208	80	191	198	169	153	262	92	181	145	77	1,991	165.9	66.8
肝硬変A食	94	16	34	91	19	114	62			28	87	52	597	49.8	18.1
肝硬変B食	9	194	67	154	135	29	44	127	175	268	37		1,239	103.3	36.8
幼腎B3食					29	90	25						144	12.0	4.1
幼腎D3食			15							61	46		122	10.2	3.6
児腎C3食		64	21			28		13	10				136	11.3	4.0
腎A2食					1								1	0.1	0.1
腎A3食	38	35	32	64	9	89	101	51	81	168		95	763	63.6	23.4
腎B2食					47								47	3.9	1.4
腎B3食	96	93	48	149	206	103	24		9	43	51	149	971	80.9	29.2
腎C2食								11	58			63	132	11.0	3.8
腎C3食	7	101		58	14	81	31	6	76	69	73	4	520	43.3	16.2
腎D3食		6			10	47		11	19				93	7.8	3.0
心高血圧A食	1			3									4	0.3	0.3
心高血圧B食				2		9	1	13	16	97	25	36	199	16.6	6.3
心高血圧C食	1,033	931	944	791	861	630	1,059	1,280	1,201	1,011	619	842	11,202	933.5	336.4
減塩糖尿A食	39		47	107	90	86		1	95	95	53	88	701	58.4	21.1
減塩糖尿B食	134	178	94	100	94	122	141	29		27	45	64	1,028	85.7	30.8
減塩糖尿C食	364	305	87	64	39	45	88	96	128	46	66	178	1,506	125.5	48.3
減塩糖尿D食	45	229	98	9	37		53	75	94	118	208	114	1,080	90.0	33.3
減塩糖尿E食	271	12	4		82	54	45	58		21	68	96	711	59.3	21.9
減塩糖尿F食		20				40	2		11				73	6.1	2.4
減塩五分菜食	105	119	96	40	84	88	206	293	111	91	168	44	1,445	120.4	43.1
指示加算食		11	9							11	6	11	48	4.0	2.4
低残渣A食(加)	19	21	17	39	14	7	59	57	47	25	37	43	385	32.1	14.3
低残渣B食(加)		5	13	4			17	12		1	3	11	66	5.5	2.8
特別食加算	5,918	5,587	4,793	5,387	5,172	4,764	5,555	5,556	5,465	5,605	4,817	5,328	63,947	5,328.9	2,029.8
離乳前食	14		3	1	10	8	5	3	3		5	5	57	4.8	4.8
離乳中食	19	72	13		21	42	4	1	22		3	37	234	19.5	10.4
離乳後食	31	50	88	35	51	23	1	27	29	29		54	418	34.8	15.1
指示非加算食	97	141	36	166	188	157	103	85	86	60	49	71	1,239	103.3	58.3
嚙下開始食	130	90	36	50	92	63	65	72	78	82	16	25	799	66.6	66.6
嚙下A食	191	167	220	225	173	227	188	210	166	307	119	158	2,351	195.9	89.8
嚙下B食	223	207	85	254	249	226	217	95	212	456	200	121	2,545	212.1	98.9
嚙下C700	306	216	248	182	244	240	379	349	336	270	204	95	3,069	255.8	120.4
嚙下C1000	319	323	267	323	395	408	264	159	353	369	300	316	3,796	316.3	129.0

食数年報(平成30年度実績)

食 種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	月平均	
														食数	人数
嚥下D1000	462	358	103	241	363	423	253	212	281	438	389	240	3,763	313.6	133.3
嚥下D1300	124	234	381	392	309	437	323	446	445	311	315	401	4,118	343.2	130.9
MA-1	7				6						6		19	1.6	0.8
経腸注入食	497	595	387	455	617	865	506	713	390	433	336	421	6,215	517.9	188.7
VE評価食	2	3	1	5	1	2	5	6	2	6	6	1	40	3.3	3.3
嚥下評価パターン食	66	69	45	57	84	56	66	46	61	90	69	57	766	63.8	63.3
特別食非加算	2,488	2,525	1,913	2,386	2,803	3,177	2,379	2,424	2,464	2,851	2,017	2,002	29,429	2,452.4	1,113.7
普通乳	238	134	202	133	202	173	196	126	234	234	181	88	2,141	178.4	72.7
総 合 計	25,116	26,497	23,889	28,784	25,387	23,585	27,002	26,829	26,908	27,067	24,161	27,561	224,235	26,067	11,190

院内食事基準

【別紙5】

一般食 ※食材に含まれる水分と炊飯時の水分のみ。出汁等の調理水分は含みません。

Table with columns: 分類, 食種, 内訳, エネルギー(kcal), 水分(g), 蛋白質(g), 脂質(g), 糖質(g), 備考, 主食, おやつ. Rows include 小児軟食, 常食, 軟菜食, 軟粥食, 五分菜食, 五分菜食, 軟軟ハーフ, 軟粥ハーフ, あっさりハーフ, 五分ハーフ, 軟きざみハーフ, 五きざみハーフ, 三分菜食, 流動食.

常食・軟菜軟飯食は昼・夕に選択食が選べます。常食ハーフ(副食1/2+補食)・軟軟ハーフ(副食1/2+補食)も選択食ハーフ(副食1/2+補食)が選べます。ただし、アレルギーなどで除去食対応をしている場合は対象外となることもあります。

Table with columns: 妊産婦食, GDM食. Columns include 分類, 食種, 内訳, エネルギー(kcal), 水分(g), 蛋白質(g), 脂質(g), 糖質(g), 備考, 主食, おやつ.

食事オーダ締切時間 (締切時間を厳守して下さい) 朝食 当日の6時00分まで 昼食 当日の10時30分まで 夕食 当日の16時30分まで

以下の場合に限り、締切時間を過ぎた場合でも栄養部への電話連絡(PHS7027)にて対応する。 ①絶食への変更 ②禁止食(アレルギーを含む)による変更 ③手術、検査時刻の変更による絶食および再開

常食(年齢・性別 自動選定適応)には離乳食を含みません。この表にない食事は事前に栄養部(内 2265, 2144, 2145)へ電話してください。

特別加算食 ※食材に含まれる水分と炊飯時の水分のみ。出汁等の調理水分は含みません。

Table with columns: 食種, エネルギー(kcal), 水分(g), 蛋白質(g), 脂質(g), 糖質(g), 備考, 主食, おやつ. Rows include 糖尿病食A-F, 減塩糖尿病食A-F, 潰瘍食A-B, 膵臓食A-B, 肝臓食A-B, 肝硬変食A-B, 脂質異常症A-B, 心高血圧食ABC, 減塩五分食, OP食, OPハーフ食, 胃切食.

食事配膳時間 朝食 8:00 昼食 12:00 夕食 18:00 朝・昼食は5階4階3階、夕食は3階5階の順に配膳。順序により前後若干の時間のずれあり

特別加算食(腎臓食) ※食材に含まれる水分と炊飯時の水分のみ。出汁等の調理水分は含みません。

Table with columns: 幼児腎臓食(1~5才), 小児腎臓食(6~11才), 腎臓食(12才以上), 備考. Sub-columns include A, B, C, D for each category.

特別加算食(その他) ※食材に含まれる水分と炊飯時の水分のみ。出汁等の調理水分は含みません。

Table with columns: 食種, エネルギー(kcal), 水分(g), 蛋白質(g), 脂質(g), 糖質(g), 備考, 主食. Rows include 痛風食, 低残渣食A, 低残渣食B.

特別非加算食 ※離乳食の栄養価は上段が目安分のミルクを含んだ値、下段が離乳食のみの値になっています。

Table with columns: 食種, エネルギー(kcal), 水分(g), 蛋白質(g), 脂質(g), 糖質(g), 備考, 主食. Rows include 離乳食(前, 中, 後), 嚥下評価食, VE評価食, 開始食, A, B, C, D.

※VE評価食、開始食、嚥下食A、Bのソフトアローゼリーは、日本摂食嚥下リハ学会 嚥下調整食分類2013の分類でアローを有するためijに分類されるが物性としてはijである。

特別非加算食(その他) ※食材に含まれる水分と炊飯時の水分のみ。出汁等の調理水分は含みません。

Table with columns: ヨード制限食. Columns include 食種, エネルギー(kcal), 水分(g), 蛋白質(g), 脂質(g), 糖質(g), 備考, 主食.

Table with columns: クリーン対応, 期間限定SP食. Columns include 食種, 備考, 主食.

Table with columns: アレルギー対応(除去)食. Columns include 食種, 備考, 主食.

Table with columns: 経腸注入食. Columns include 食種, 備考, 主食.

食事指示と主食について ◎昼・夕の主食が流動～全粥までは、朝も同じ主食です。 ◎軟飯・米飯は、朝のみパン食です。(胃切食を除く) ⇒朝米飯、軟飯、粥食を希望される場合は別途指示が必要です。 ◎常食で軟飯・粥を希望される場合は軟菜食へ変更となります。

塩分について 塩分制限のない食事でも、8g(朝食が2枚パンorご飯・粥食の場合)or7g(朝食が1枚パンの場合)/日以下になるよう調整しています。

食品構成表 * 老年F食の場合(一例)

【別紙6】

	目標量	廃棄率	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	塩分	食物繊維 (総量)	レチノール 当量 (ビタミンA)
	g	%	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	g	g	μg
米	94.0		335	5.7	0.8	5	0.8	0.08	0.02			0.5	
パン類	60.0		176	5.9	4.2	23	0.4	0.05	0.03		0.7	1.3	1
めん類	1.0		4	0.2	0.0	0	0.0	0.00	0.00			0.0	0
その他の穀類	5.0		18	0.6	0.2	1	0.1	0.01	0.00		0.0	0.1	
いも類	30.0	3.0	29	0.5	0.0	5	0.2	0.03	0.01	10		0.5	0
いも類加工品	10.0		9	0.0	0.0	4	0.1					0.2	
砂糖および甘味類	20.0		58	0.0	0.0	7	0.0	0.00	0.00	1		0.1	0
大豆製品	32.0		32	2.6	2.1	18	0.2	0.00	0.00		0.0	0.1	
大豆、その他の豆類	3.0		11	0.7	0.3	4	0.2	0.02	0.01			0.4	0
種実類	1.5		9	0.3	0.8	15	0.1	0.01	0.00		0.0	0.2	0
緑黄色野菜類	160.0	11.4	46	2.6	0.3	98	1.6	0.10	0.13	56	0.0	4.0	509
その他の野菜類	250.0	19.3	68	3.3	0.5	73	0.8	0.10	0.08	53	0.0	4.5	20
野菜漬物	2.0	0.1	1	0.1	0.0	1	0.0	0.00	0.00		0.1	0.0	0
果実類	55.0	18.8	36	0.5	0.1	6	0.1	0.03	0.02	12		0.6	7
果実加工品	2.5		2	0.0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	1		0.0	0
きのこ類	14.0	1.5	3	0.4	0.1	1	0.1	0.02	0.03	1	0.0	0.7	
藻類	4.0		2	0.1	0.0	10	0.5	0.00	0.01	0	0.1	0.4	4
魚介類(生)	60.0	14.9	84	11.8	3.5	14	0.4	0.06	0.14	1	0.2		6
干物、塩蔵、缶詰	4.0		5	1.2	0.1	26	0.1	0.01	0.00		0.1		1
練製品	5.0		6	0.6	0.1	2	0.0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
肉類(生)	55.0	0.0	116	10.1	7.8	3	0.4	0.20	0.11	1	0.1		3
肉加工品	6.0		12	0.9	0.8	0	0.0	0.01	0.00	1	0.0		0
卵類	20.0	2.9	30	2.4	2.1	10	0.4	0.01	0.08		0.1		29
牛乳	205.0		137	6.8	7.8	226		0.08	0.31	2	0.2		78
乳製品	24.0		22	1.0	0.6	34	0.0	0.01	0.04	4	0.0	0.1	14
植物性油脂	5.5		51		5.5	0	0.0						0
動物性油脂	1.0		7	0.0	0.8	0		0.00	0.00		0.0		
食塩	0.5					0					0.5		
しょうゆ	14.0		9	1.0		4	0.2	0.01	0.02		2.1		
みそ	4.0		8	0.5	0.2	4	0.1	0.00	0.00		0.5	0.2	
その他の調味料	45.0		77	1.0	3.8	7	0.1	0.01	0.01	6	2.0	0.5	7
菓子類	23.0		25	0.3	0.2	11	0.2	0.00	0.02	8	0.0	0.8	5
調理加工食品	6.0		11	0.4	0.6	1	0.0	0.00	0.00	0	0.1	0.1	0
濃厚流動食													
調製粉乳													
嚙下食他													
合計	1,222.0	71.7	1,438	61.3	43.4	611	7.1	0.85	1.07	155	6.9	15.1	684

【別紙7】

業務分担区分

箕面市立病院患者給食等業務委託仕様書に基づく、甲乙の業務分担区分は、おおむね次のとおりとする。

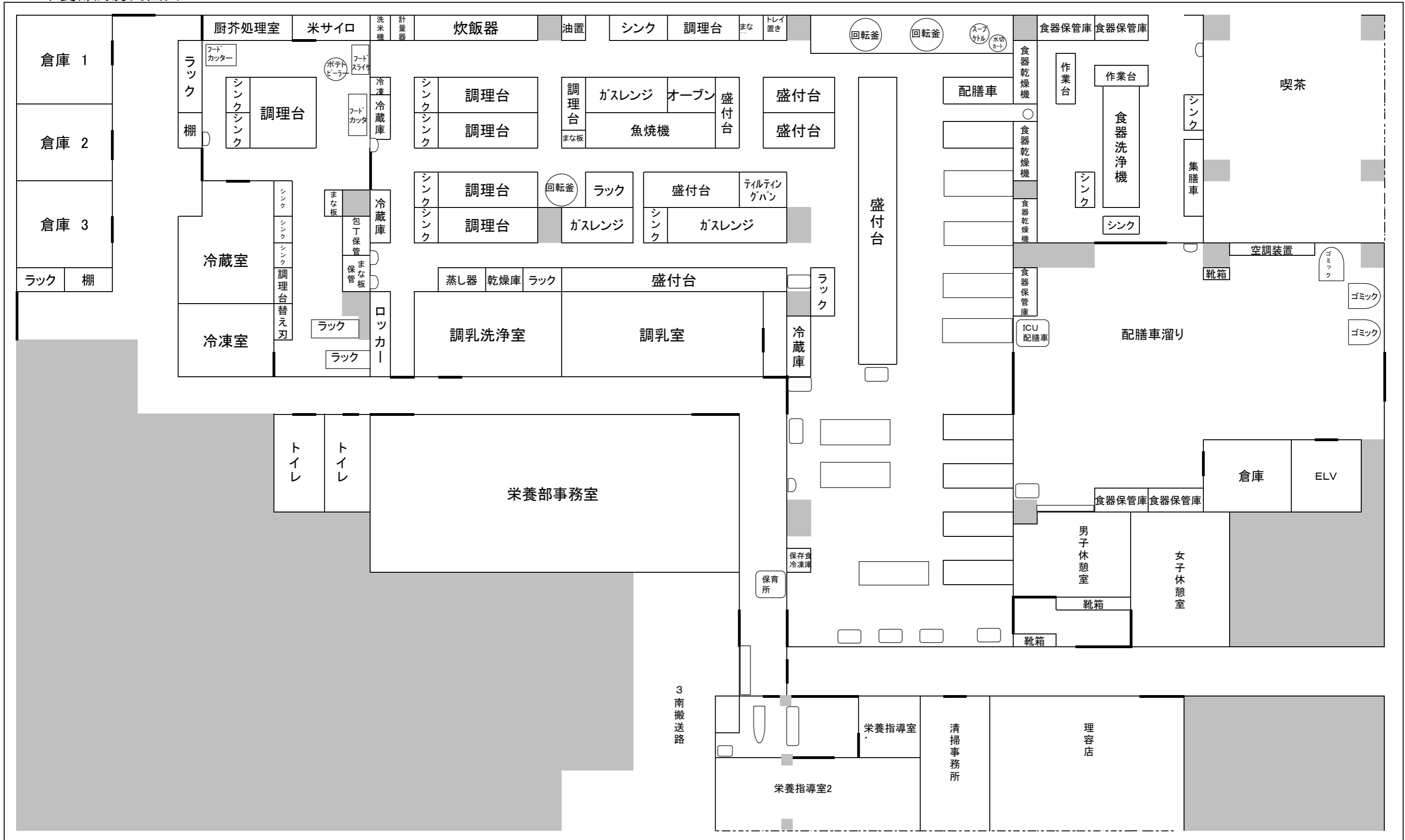
	業務内容	甲	乙
栄養 給食 管理	1. 基本サイクル献立表の作成		○
	2. 実施献立の作成		○
	3. 基本サイクル献立表・実施献立の確認・承認	○	
	4. 食事オーダー管理、食数・食札管理		○
	5. 食数等集計情報の調理現場への指示・管理		○
	6. 食材の発注・受領・検収・保管		○
	7. 食材の随時点検	○	
	8. 栄養委員会等、院内関係会議の開催	○	
	9. 上記会議に必要な資料作成補助、会議等への参加		○
	10. 嗜好調査・喫食調査等の実施・検証	○	
	11. 嗜好調査・喫食調査等の企画・実施・分析補助		○
	12. 検食の用意・提供		○
	13. 検食の実施・評価	○	○
	14. 関係官庁に提出する関係書類等の確認・提出・保管	○	
	15. 上記書類等に必要となる関係資料の作成		○
	16. 栄養・給食管理業務全般の総括	○	
調理 業務 等	1. 調理業務マニュアル及びタイムスケジュールの作成		○
	2. 上記マニュアル・タイムスケジュールの確認・承認	○	
	3. 調理		○
	4. 盛り付け		○
	5. 配膳・下膳		○
	6. 食器の洗浄・消毒・保管		○
	7. 食事残量の検量・必要データの記録		○
	8. 上記記録の確認	○	
	9. 残飯の集積		○
	10. 残飯の処分	○	
	11. 調理業務等全般の総括	○	
調乳 業務	1. 新生児室・未熟児室のベビーの調乳作業		○
	2. 調乳されたミルクの配乳		○
	3. 使用器具、容器等の洗浄・乾燥・滅菌		○
	4. 調乳業務全般の総括	○	

衛生管理業務	1. 関係規定に基づく衛生管理の実施		○
	2. 衛生管理簿及び衛生管理マニュアルの作成		○
	3. 調理場の清掃・洗浄・消毒・清潔保持		○
	4. 病院の安全衛生活動、機能評価、保健所監査等への対応	○	
	5. 上記活動・検査等に必要な資料作成等の事務補助		○
	6. 衛生管理業務全般の総括	○	
人員配置等	1. 必要人員の確保		○
	2. 従事者配置計画表の作成・提出		○
	3. 指導助言者の指名		○
	4. 人員配置予定表及び勤務状況報告書の提出		○
	5. 定期健康診断・予防接種・抗体検査・検便検査の実施・報告		○
	6. 年間研修計画書の作成・提出及び研修の実施・報告		○
施設等管理	1. 施設等の清掃・衛生保持		○
	2. 施設等の老朽化による入れ替え・補修	○	
	3. 故意又は過失による施設等の補充・補修		○
	4. 施設等の維持管理・費用負担	別途	
	5. 施設等管理業務全般の総括	○	
その他	1. 危機管理対応及び緊急時対応マニュアルの策定		○
	2. 各種病院事業への協力		○
	3. 委託業務の引き継ぎ		○
	4. 甲の担当職員不在時の対応及び緊急時の報告		○
	5. 連絡会の開催及び会議録の作成・提出		○
	6. 業務日報及び業務報告書の作成・提出		○

施設等の概要

【別紙8】

1. 栄養部厨房内図面



2. 厨房内設備機器

(1)主厨房

冷凍庫	2台
保存食用冷凍庫	3台
冷蔵庫	2台
調理台	5台
盛付台	6台
シンク	6台
炊飯器	8台
回転釜	3台
スチームコンベクションオープン	1台
スープケトル	1台
蒸し器	1台
ティルティングパン	1台
ガス台(5口)	2台
ガス台(8口)	1台
魚焼き器	1台
乾燥保管庫	1台
ラック	2台
電子レンジ	1台
洗米機	1台

(2)下処理室

冷凍室	1室
冷蔵室	1室
調理台	2台
シンク	5台
フードカッター	2台
ポテトピーラー	1台
包丁保管庫	1台
まな板保管庫	1台
ラック	2台

(3)洗浄室

シンク	8台
食器洗浄機	1台
作業台	2台
乾燥保管庫	3台
食器保管庫	5台

(4)調乳室・調乳洗浄室

調乳水製造装置	1台
蒸気消毒器	1台
消毒保管庫	1台
作業台	1台
シンク	1台
乾燥保管庫	1台
洗びん器	1台
瓶洗浄器	1台
シンク	2台
ラック	1台
配乳車	1台

3. メラミン食器

種類		品名		
主菜用皿	そよかぜ	18cm丸皿		
	そよかぜ	16.5cm丸皿		
	笹風	隅切り長角皿 大		
	みずは	16.5cm丸深皿		
	彩花	羽反り深皿		
小鉢	ライムライン	クープ皿		
	そよかぜ	15cmサラダボウル		
	そよかぜ	深小皿		
	そよかぜ	小皿		
	ミナモ	丸小鉢 中 ホワイト		
	花さらさ	面取り丸小鉢		
	空草土	多用鉢小 ブラウン		
菜時器		菊割小鉢 イエロー		
		丸小鉢 浅型 色唐草		
		大井 ブラウン		
	空草土	だし入れ		
		薬味皿		
セレクトメニュー用		ざるそば用		
		漬物皿		
	菜時器	小判深皿 サラサ		
	オクトタワー	八角ベリー皿		
カップ		柄付スープカップ		
茶碗	乱山十草	飯碗(中)身 飯碗(中)蓋		
	宇宙	飯碗(中)身 飯碗(中)蓋		
	紅からくさ	飯碗(中)身 飯碗(中)蓋		
汁椀	溜	羽反吸い物椀 蓋 内黒 羽反吸い物椀 身 内黒		
朝食用	カジュアルウェア	19.5cmライス皿 14.5cmフルーツ皿		
	ナチュレ	11cmラウンドボール		
	そよかぜ	深角皿 小→H.26.10.30～紅唐草		
蓋	PPカバー	11cm用丸蓋		
		16cm用丸カバー		
		19cm用丸カバー		
		長角皿用カバー		
		長角皿用カバー小		
		小判深皿用カバー		
		16cmうどん鉢用 蓋		
フードカバー	深小鉢(蓋)			
子ども用食器		子ども茶碗 小 子ども茶碗 小 蓋 子ども茶碗 大 18cm子どもパン皿 新子ども茶碗MB-5 サラダっ子 新子ども茶碗MB-5サラダっ子 蓋		
	トレー	トレイ 白 トレイ 緑 トレイ ピンク		
	串刺し食用		味わい弁当 身 味わい弁当 蓋 弁当箱仕切り小鉢 弁当箱仕切り小鉢 弁当箱仕切り小鉢 弁当箱仕切り小鉢 安定ストローコップ コップのふた	
		自助食器		ユニプレート 大 ユニプレート 中 ユニボール 小 段付飯椀 蓋 段付飯椀 小鉢(黒) ほっと椀(身) ほっと椀(蓋) 長角皿
電子レンジ対応食器 (医師当直食他)				深皿 柄付きコップ 汁椀 フードカバー フードカバー フードカバー グルメ御膳本体(小) 身 グルメ御膳本体(小) 蓋 グルメ御膳中子 飯椀 グルメ御膳中子 小鉢

4. 強化磁器食器

種類		品名	
湯飲み		湯呑 萩 (全患者利用) クリストハライトはまなす湯呑	
		長湯呑 立梅赤	
サラダボウル		グリーンアロー少し深い	
パン皿		グリーンアロー皿	
マグカップ		マグカップ チューリップ/木立	
グラス		アルコックオールト	
丼・茶碗		飯井 大 赤絵万暦 身 飯井 大 赤絵万暦 蓋 飯井 中 なずな 飯井 中 なずな 蓋 三信南蛮多用碗蓋 三信南蛮多用碗 小井 しずく 十草 身 小井 しずく 十草 蓋	
	皿		6.0反しのぎ井 長角皿 クリストハライト黒17cmスクエア クリストハライト白17cmスクエア クリストハライト黒11cmスクエア クリストハライト桜びより木の葉皿 クリストハライトひすい木の葉皿 マルケイワレブルーミート皿 三信白梨地長角皿 20.5cm十六角高台皿 舟形31cmプラター
			4品仕切り皿 丸皿 小 色唐草 小皿 色唐草 小角皿(白) アルカドボール クリストハライトグリーン八角浅小鉢 黒釉11cm半取小鉢 潮錆ヒワ京型角小鉢 新粉引 丸型小鉢 古染万 京型角小鉢 三信あじわい丸小鉢 三信鉄色深皿 三信白ココット 信濃菊割小付紫吹 信濃花角小鉢紫吹 三信デザートカップ(黄) ピハホール
			蒸し碗 マルケイ色本草ひさごミニむし椀身 マルケイ色本草ひさごミニむし椀蓋
		小皿	赤ライン3品皿
デザートカップ		ピバデザートカップ アルコックアイス&サンデーケークソルベ	
スープカップ		三信キャンデイスープボール蓋 三信キャンデイスープボール ダイヤセラム プリオン	
松花堂弁当		三信松花堂弁当四つ切	
汁椀		マルケイ布目椀小蘭(内朱)蓋 マルケイ布目椀小蘭(内朱)身 マルケイ布目椀大蘭(内朱)蓋 マルケイ布目椀大蘭(内朱)身	
トレー			そばとつくり 妊産婦黒トレー 三信スナック(FYE) 三信スナック(FGR)

施設等の維持管理区分

箕面市立病院患者給食等業務委託仕様書に基づき、乙に貸与し、又は使用させる施設等の維持管理区分は、次のとおりとする。

施設等の内容	甲	乙
調理室、事務室、更衣室その他の付帯施設（老朽化による施設補修・光熱水費）	○	
上記施設の害虫駆除・消毒（ただし、日常清掃・洗浄・消毒は除く。）	○	
上記施設の消防設備点検等の法定点検	○	
残飯・塵芥の処理費	○	
食器（茶碗・皿・コップ・箸・スプーン等）他調理機器備品及びその補充、補修	○	
栄養・給食管理業務用コンピューター、プリンター等OA機器及び消耗品費	○	
業務用電話、複写機等及びその利用費	○	
乙の内部業務用電話等機器及び電話代、切手代等の通信運搬費		○
乙の定期健康診断、予防接種・抗体検査、検便検査等		○
乙の従事者用被服（長靴、シューズ等含む。）及びクリーニング費		○
乙の労働争議、行政処分等による業務代行保証費		○
患者給食等の食材費	○	
消耗品〔食器洗浄機用洗剤・食器用漂白剤・調理場用洗剤・手洗い用石鹼・手指用消毒液・床用消毒液・配膳車用消毒液・食品用消毒液・床その他の清掃用具・残飯用等ゴミ袋・業務用ラップ・ホイル・アルミカップ類・バラン等仕切り、飾り物・食材保管用等ビニール袋・ペーパータオル・布巾（おしぼり）・紙マスク・衛生手袋・ビニール前掛け・その他の消耗品類〕		○

*乙の故意又は過失によるものは、乙が負担する。

備蓄品の種類と数量(箕面市立病院の保有物)

※保管場所は栄養部搬送通路内横

【別紙10】

患者220人食×3食(朝昼夕)=[660食]×3日分=1980食人分を備蓄として保有する

《食材料》品名	想定量		在庫品転用	備蓄食品購入量		
カムイワッカ麗水(15年保存水)	災害非常用の給水栓が病院敷地前に確保のため、250 L		0	2L×6本	21 箱	缶
非常備蓄用ミキサー粥			0	50食		
サバイバルフーズ(25年保存)	(220人食×朝食の3日間分=3回使用)			(6缶入り/箱)		
クラッカー			0	66缶	11 箱	0
チキンシチュー			0	22缶	3 箱	4
野菜シチュー			0	22缶	3 箱	4
洋風とり雑炊			0	44缶	7 箱	2
洋風エビ雑炊			0	22缶	3 箱	4
野菜のクリームパスタ			0	22缶	3 箱	4
食品合計金額						
《器具・備品》品名	想定量		保有品転用	備蓄食品購入量		
カセットコンロ		10台	0	10台		
カセットコンロ用ボンベ	(10台×4本(コンロ1台当たり1日使用分)×3日間)		120本	0	120本	
ディスポお椀	お皿では無く全てお椀で対応	(220人食×3食×3日分×2個使用=3960食分)	3960ヶ	1000ヶ	2960ヶ	
先割れプラスチックスプーン	(220人食×3食×3日分=1980食分)		1980ヶ	200ヶ	1730ヶ	
箸	750食×3回	(220人食×3食×3日分=1980食分)	1980膳	1980膳	0膳(常時保有)	
懐中電灯	(事務所・調理現場・配膳など)		10ヶ	0	10ヶ	
懐中電灯用予備電池	(単1電池2本使用/1ヶ)使用)1回入れ替え		40本	0	40本	
器具・備品合計金額						
総合計金額						

食中毒発生等緊急時4病院協定《写し》

市立豊中病院、市立池田病院、市立吹田市民病院及び箕面市立病院（以下「4病院」という。）は、各病院内における食中毒発生等緊急時（以下「緊急時」という。）においても、患者給食の維持確保を図るため、4病院の相互協力により支援等に関する食中毒発生等緊急時4病院協定を以下のとおり締結するものとする。

（目的）

第1条 本協定は、緊急時における4病院相互協力の支援等を定め、もって、入院患者の食事療養の円滑実施を継続することを目的とする。

（組織及び事務局）

第2条 本協定は、4病院をもって組織するものとする。

2 本協定の事務を総括するため、市立豊中病院事務局栄養管理課に事務局を置く。ただし、市立豊中病院が緊急時のときは、箕面市立病院医務局栄養部が事務局となるものとする。

（協定の範囲）

第3条 本協定は、別に定める実施要綱に従って人的支援及び物的支援を基本とし、概ね統一した協力体制とする。

2 本協定は、完成された患者給食を提供・支援する事は協定の範囲としない。

（協定協力の開始及び終了）

第4条 本協定による協力開始は、4病院において緊急時に陥る恐れがあると判断された時点から開始するものとし、事務局が他の3病院に連絡するものとする。

2 本協定による協力終了は、事務局が他の3病院に協力終了の連絡をもって終了するものとする。

（協定協力の経費負担）

第5条 4病院協定の協力に要した経費は、相互扶助を原則とし4病院それぞれの支弁額を4病院それぞれの負担額とする。ただし、物的支援については、後日、同等品をもって支援を受けた病院が支援をした病院に返納するものとする。

2 前項の規定にかかわらず、人的支援により支援業務に従事している者が、当該支援業務中に支援を受けている病院の入院患者等から賠償を請求される事故等を発生させたときは、当該請求額として確定した額の全額を、支援を受けた病院が負担するものとする。

（災害時等の準用）

第6条 本協定は、災害時等に対しても、4病院協議の上、可能な範囲で準用することができる。

（補則）

第7条 本協定に定めない事項については、その都度4病院において協議する。

（付則）

本協定は、調印の日から施行する。

レストラン施設等の概要

1 位置及び図面

別図のとおり。

2 面積

- ①食堂 66.7 m² (厨房、更衣室、便所、倉庫等)
 ②喫茶 12.9 m² (厨房、カウンターテーブル)
 ③客席スペース 165.4 m²

3 貸与備品

(1) 主厨房

1	冷蔵庫	2台	13	スチームコンベクションオープン	1台
2	台下冷蔵庫	1台	14	ガス台 (グリルプレート付)	1台
3	冷凍庫	1台	15	ガス台 (4口)	1台
4	シンク : 1槽シンク	2台	16	ガス台 (1口)	1台
5	2槽シンク	2台	17	上棚	3台
6	調理台	2台	18	盛付台	3台
7	食器保管庫	1台	19	麵釜	1台
8	食器洗浄機	1台	20	脇台	1台
9	ガス自動炊飯器	1台	21	4口ウォーマー	1台
10	ガスフライヤー	1台	22	クリーンテーブル	1台
11	グリラー	1台	23	二槽水切りシンク	1台
12	置台	1台	24	エレクターシェルク (棚)	1台

(2) サテライト厨房

1	台下冷蔵庫	1台	5	ガス台 (3口)	1台
2	冷凍ストッカー	1台	6	置台	2台
3	2槽シンク	1台	7	保管庫	1台
4	製氷機	1台	8	カップウォーマー	1台

(3) 客席スペース

1	ダイニングテーブル4人掛け	28台	5	会議テーブル	6台
2	ダイニングテーブル6人掛け	28台	6	花台	6台
3	車椅子用ダイニングテーブル4席用	2台	7	パーテーション	2台
4	パイプ椅子	80脚			

4 レストラン配置図

