

市立釧路総合病院患者給食業務委託仕様書（案）

この仕様書は、市立釧路総合病院（以下「委託者」という。）と、受託者が締結する市立釧路総合病院患者給食業務委託契約の履行について必要な事項を定めるものである。

また、この仕様書は概要を示すものであるから、受託者は本書に記載のない細目で、業務の遂行上必然的に附帯すると認められる事項については、委託者の指示に従って誠意をもって対応しなければならない。

1. 業務名

市立釧路総合病院患者給食業務

2. 目的

市立釧路総合病院において、治療の一環として個々の患者の病状に適した食事提供により、疾病の治癒・回復に貢献することを目的とする。また、安全・安心な食事を継続して提供することを第一とし、加えて更なる患者満足度の向上を図るものとする。

3. 履行場所

釧路市春湖台1番12号

市立釧路総合病院内厨房及び委託者が指定する関連施設とする。

なお、契約期間中に予定されている新厨房への移転後は、当該新厨房を履行場所に含むものとする。

4. 業務実施日及び時間帯

- (1) 業務実施日は、令和9年4月1日から令和12年3月31日までの3年間（全日数）とする。
令和9年7月1日（予定）からは、ニュークックチルシステム運用の新厨房より食事の提供となる。
- (2) 業務実施時間は、朝食・昼食・夕食の提供に必要な時間帯とし、詳細な運営時間及び人員配置については、受託者の提案を基に委託者・受託者協議の上定める。
- (3) 定めた運営時間外の業務について、委託者都合による追加業務又は仕様変更に伴い発生する時間外勤務については、委託者・受託者協議の上、必要に応じ契約変更の対象とする。
- (4) 令和9年7月からのニュークックチルシステム運用については、計画生産を導入し、チルドバンクには常に3日分の保管があること。また、作業効率向上のため、非生産日（調理、下処理）を週2日設けること。

5. 遵守事項

- (1) 受託者は、「患者給食の意義は、入院患者の疾病治癒を図り、健康の回復をさせ、さらには健康の維持増進の役割を果たすことにある。」ことを十分に認識して、常に誠実に業務を遂行しなければならない。
- (2) 受託者は、業務の遂行にあたっては、次の法令等を遵守しなければならない。
 - ① 医療法（昭和23年法律第205号）

- ② 医療法施行令（昭和23年政令第326号）
 - ③ 医療法施行規則（昭和23年厚生省令第50号）
 - ④ 入院時食事療養及び入院時生活療養の食事の提供たる療養の基準等（令和8年3月5日厚生労働省告示第77号）
 - ⑤ 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について（令和6年3月5日保医発0305第14号）
 - ⑥ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - ⑦ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日生食発0616第1号）
 - ⑧ その他関係法令及び厚生労働省通知等
- （3）受託者は、患者給食業務について常に積極的な研究・開発に努め、患者満足度向上に努めなければならない。
- （4）受託者は、常に電気、ガス、水道及び温水の節約など、省資源、省エネルギーに努めなければならない。
- （5）受託者は、委託者の実施する患者サービス向上に係る事業に、積極的に協力しなければならない。
- （6）この仕様書に記載されていない事項については、委託者と受託者が誠意をもって協議し、決定するものとする。
- （7）受託者は契約締結後から本契約の開始前において、当該業務を実施するにあたり、委託者と協議すべき事項及び必要な引継ぎ事項があった場合、事前に委託者に申し出るものとし、委託者はその事項に対し適切な対応を行うものとする。

6. 給食概要

（1）給食提供

給食を調製し、提供を行うのは以下のとおりとする。

① 患者食

入院患者食（朝食・昼食・夕食）

デイケア患者提供食

② 入院時食事療養(I)に係る検食（朝食・昼食・夕食）

（2）食種

別紙1 食種一覧のとおり

（3）給食時間

食事時間は次のとおりとする。ただし、委託者より要望のある場合はこの限りではない。その場合は、委託者より別に指示する。

区 分	食事時間
朝 食	7：30
昼 食	12：00
夕 食	18：00

7. 委託業務の範囲及び費用負担区分

別紙2 業務実施区分表及び別紙3 経費負担区分表のとおり

8. 業務全般事項

(1) 社内体制の確立及び受託責任者、業務従事者の配置

- ① 受託者は、業務を適正に遂行するために、医療法施行規則第9条の10第1号の規定に適する者を受託責任者として、当院専従として業務実施場所に配置しなければならない。この場合の受託責任者は、管理栄養士の資格を有し、医療機関において給食業務経験が3年以上あること。
- ② 受託者は、医療法施行規則第9条の10第2号の規定に適する者を業務の指導及び助言を行う者として有さなければならない。
- ③ 受託者は、業務従事者として、管理栄養士・栄養士・調理師及び配膳員等について適正な人員を常に配置しなければならない。
- ④ 受託者は、現場指導を定期的に行い、常に円滑な業務遂行が図られるよう社内体制の確立に努めなければならない。
- ⑤ 受託責任者は、業務従事者の人事・労務管理、研修・訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設設備の衛生管理等の業務に責任を負うものである。
- ⑥ 受託者は、業務従事者の業務分担を明確にするとともに、受託責任者の業務従事者に対する指揮・命令が末端まで徹底するように組織体制を整備しなければならない。
- ⑦ 受託者は、受託責任者の職務を補佐する者（以下「受託副責任者」という。）を必要数配置するものとする。受託副責任者は、管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有し、病院又は給食施設における業務経験を有する者の中から選任し、業務従事者への適切な指導・助言を行うことが可能な者とする。
- ⑧ 受託者は、調理業務における責任者（以下「調理責任者」という。）を選任するものとする。調理責任者は、管理栄養士、栄養士、調理師のいずれかの資格又は大量調理業務（新調理含む）に関する知識及び経験を有する者の中から選任し、調理従事者に対し適切な指導・助言を行うことが可能な者とする。
- ⑨ 受託者は、受託責任者、受託副責任者及び調理責任者を選任したときは、書面により委託者に通知するものとする。
- ⑩ 受託者は、業務の円滑な運営を行うため、受託責任者又は受託副責任者による管理体制を整備するものとし、業務実施時間中は必要に応じて配置するものとする。また、不在時においても、委託者と常時連絡可能な体制を確保すること。
- ⑪ 受託者は、必要に応じて業務従事者名簿及び有資格者にあつては、資格を証する書類の写しを委託者に提出しなければならない。

(2) 受託責任者及び業務従事者の交替等

- ① 受託者は、受託責任者及び業務従事者の交替を行う場合には、事前にその旨を書面で委託者に報告しなければならない。
- ② 受託者は、業務従事者に長期欠勤又は退職等により欠員が生じたときは、委託者に報告するとともに、速やかに補充し、業務の質の低下を招かないようにしなければならない。
- ③ 委託者は、業務従事者について著しく不相当と認める者がいる場合には、受託者に対してその理由を明示して適正な業務従事者への交替等を求めることができる。その場合、受託者は速やかに是正措置を講じなければならない。

(3) 業務遂行上注意すべき事項

- ① 受託者は、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、原材料の受入れ、下処理段階における管理、加熱調理食品の加熱温度管理、二次汚染の防止、原材料及び調理済み食品の温度管理、その他について重要管理事項を定め、点検・記録を行って衛生管理体制を確立しなければならない。
- ② 受託者は、業務を行う場所に次の帳票を常備し、いつでも開示できるように整えておかなければならない。
 - ア 業務の標準作業計画書
 - イ 受託業務従事者名簿及び勤務表
 - ウ 受託業務日誌
 - エ 受託業務に関して、行政機関による立入検査の際、委託者が提出を求められる帳票

9. 栄養管理

(1) 給食委員会等への参加

受託責任者は、受託業務の円滑な運営のため、給食委員会をはじめ、委託者の指示する会議等に参加し、委託者からの要望事項及び指示に対応し、業務改善を図らなければならない。

(2) 献立表の作成

- ① 受託者は、献立表作成に際しては、委託者の定める献立表作成基準に準拠して、3週間単位で作成するものとする。
- ② 献立表作成については、委託者・受託者による献立表作成会議（献立ミーティング）で協議するものとする。
- ③ 受託者は、一般食・常食の献立については、必要に応じて患者年齢構成表・荷重平均栄養所要量に即した食品構成表を作成し、適正かつ調理可能な献立を作成するものとする。
- ④ 受託者は、特別食の献立については、院内約束食事箋に基づいて、適正かつ調理可能な献立を作成するものとする。
- ⑤ 受託者は、献立作成においては内容のバランス、季節感、旬の食材の使用に留意し、患者の病態や疾病治癒に貢献するよう、柔軟な対応を行わなければならない。
- ⑥ 受託者は、献立表作成においては同一食材の使用及び同一調理方法の頻度が過多とならないよう配慮しなければならない。
- ⑦ 給食は、安全性、栄養管理及び品質を確保したうえで提供するものとする。調理・加工済食品、冷凍食品、完全調理品等を使用する場合は、十分な品質及び衛生管理が確保されたものを使用すること。
- ⑧ 受託者は、献立表を変更する場合には、あらかじめ委託者と協議し、承認を得てから実施するものとする。予定献立表に変更があった場合は、実施後、変更箇所を訂正し、実施献立表として保管するものとする。
- ⑨ 受託者は、やむを得ない理由により、予定献立表による給食を調製できないときは、直ちに委託者と協議のうえ、代替給食を調製するなど適切な対応に努めなければならない。

い。

(3) 行事食等について

- ① 受託者は、委託者と協議のうえ、年間概ね 10 回程度の行事食計画を作成して提示するものとする。
- ② 受託者は、出産した患者に対し、入院中 1 回に限り、お品書きカードを添えた出産お祝膳を提供すること。なお、献立の作成にあたっては、委託者の意向を十分に反映すること。
- ③ 予定されている検査のため、決められた食事時間に食事を摂ることが困難な患者に、検査食（遅れ食）を提供するものとする。

(4) 食事オーダー受信、食数集計及び食札作成

- ① 委託者は、受託者に対し、食事数の注文を下記に定める時刻までに行うものとする。

朝食分 締切 前日 15 時 00 分

昼食分 締切 当日 8 時 00 分

夕食分 締切 当日 12 時 00 分

- ② ①の締切時間後に、食事数の変更が生じた場合等の最終オーダー時刻は下記の時間とする。

朝食分 締切 当日 6 時 30 分

昼食分 締切 当日 11 時 00 分

夕食分 締切 当日 17 時 00 分

※②の食事は、事前協議により限定された食種での対応とする。

(5) 嗜好調査用紙の作成、配布、回収、集計及び結果表の作成

- ① 受託者は、委託者の指示に従って年 4 回以上嗜好調査を実施するものとする。また、集計及び分析を行い、結果を委託者へ報告を行うものとする。
- ② 受託者は、嗜好調査結果を分析し、入院患者の満足度が向上する提案を委託者へ行うこと。併せて、業務の改善を図らなければならない。
- ③ 受託者は、他施設での事例、実績及びノウハウを活用した患者満足度向上に係る提案を積極的に行うこと。

(6) 検食の調製及び検食の配・下膳

受託者は、委託者の医師及び管理栄養士が実施する検食として、毎食、医師・管理栄養士各 1 食分を調製し、委託者の指定する時間に指定場所へ届くよう検食簿を添えて配膳すること。なお、検食簿は、下膳時に回収し、委託者へ提出すること。

(7) 給食関係の伝票整理、報告書の作成及び保管

- ① 報告書の種類及び報告の時期

ア 受託者が委託者に提出すべき報告書の種類及び報告の時期は、次表のとおりとする。

報 告 書 の 種 類	報 告 の 時 期				
	前月 20 日	前週	毎日 翌朝	翌月	随 時
・ 年齢構成表・荷重平均栄養所要量	○				
・ 月間勤務表	○				
・ 予定献立表		○			
・ 業務日誌			○		
・ 検食報告書			○		
・ 実施献立表				○	
・ 在庫品受払表				○	
・ 病院給食食品量表				○	
・ 食数集計表（月報）				○	
・ 細菌検査結果表				○	
・ 食品発注書				○	
・ 衛生管理点検表				○	
・ 患者入退院簿				○	
・ 業務分担表					○
・ 健康診断結果表・教育訓練報告書					○
・ 物品等修理票（願）					○
・ 食器台帳					○
・ 嗜好調査					○
・ 掲示献立					○

② その他の報告

ア 受託者は、毎月の委託料請求時に当該月の業務内容について、必要な書類に基づいて報告しなければならない。

イ 受託者は、受託業務に関する帳簿類を整備し、前月分を毎月指定日までに報告しなければならない。

ウ 受託者は、業務実施計画、業務実施状況及び備品の保管状況等を明らかにするために必要な書類を作成し、委託者に提出しなければならない。

エ 受託者は、受託業務に係る各種帳票を委託者の指示する期間保管しなければならない。

オ 医療監視等の行政機関による監査、検査等が行われる場合に、受託者は、委託者が監査等の実施機関から提出を求められる関係帳票・資料の作成・整備について、委託者の求めに応じて速やかに対応すること。

カ 受託者は、委託者又は行政機関等から指示・指導等を受けた事項について、すみやかに改善計画を策定し、実行するものとする。また、改善結果について委託者へ報告を行うこと。

10. 調理作業管理

(1) 作業仕様書及び作業計画書の作成

受託者は、調理及び盛付の業務については標準作業書及び作業工程表に基づき実施しなければならない。また、標準作業書の作成に際しては、次の事項に留意して作業基準を定めなければならない。

- ① 給食の内容は、献立表に基づく調理マニュアルを作成し、食種毎に安全で病状に適応した方法によって調理され、患者の症状、委託者からの要望に対応できるものであること。
- ② 作業工程は、調理方式に応じて、調理、冷却、保管、再加熱、盛付及び配膳の各工程において、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じ、適切な温度管理及び時間管理を行い、安全かつ衛生的に食事を提供すること。

(2) 調理、盛付及び指定場所への配・下膳

① 下処理における注意事項

ア 土砂の付着している野菜類及び下処理前の野菜の処理場所は、一般調理の場所と区分すること。

イ 下処理は、献立に応じて切裁方法や形等を標準化し、加熱調味の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して行うこと。

② 調理上の注意事項

調理は、食品衛生法及び大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、安全性及び品質を確保した方法により実施すること。

ア 非加熱で提供する料理については、衛生管理基準を遵守し、安全性を確保したうえで調理・保管を行うこと。

イ 調理場内は汚染区域、非汚染区域を明確に区分し、非汚染区域を汚染させないこと。

ウ 給食材料の栄養分・風味を損なわないように、調理時間を考慮すること。

エ 非加熱で使用する野菜・果物は、薬剤による殺菌を行ったのち、流水で十分洗浄すること。

オ 果物、生食する野菜及び指定した食品以外は、必ず加熱調理を行うこと。

カ 加熱調理食品は、中心温度計などにより中心部の加熱状況を確認し、測定時間と温度を記録すること。

キ 冷凍食品は、中心まで十分に熱が通っていることを確認すること。

ク 食品は、適切な温度管理及び衛生管理のもと「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理・保管・再加熱を行い、安全かつ適温で提供すること。

ケ 生食する食品は、適切な衛生管理のもと調理及び保管を行うこと。

コ 加熱直後の食品に、冷たい食品を接触させることは避け、サラダ類に使用するために加熱した食品は、完全に冷却してから喫食時間直前に混ぜ合わせること。

サ 冷たい状態で供食するサラダや和え物は、冷たい容器を用いて調理すること。

シ 和え物は、使い捨て手袋を着用、又は清潔な器具を使用して調理し、調理されたものには直接手を触れないこと。

ス 調理後の食品は、適切な温度管理のもと保管し、必要に応じて急速冷却、冷蔵

保管及び再加熱を行うこと。

③ 盛付

ア 盛付時は特に品温管理に留意し衛生度を保つこと。ニュークックチルスシステム導入以降は、品温を 10℃以下に保つように食品の保管には十分注意すること。

イ 盛付後は、温冷区分、配膳時刻、提供温度に留意し、患者に適切な状態で提供できるよう管理すること。

ウ 盛付に際しては、清潔な容器・器具を使用し、衛生的に取り扱うこと。また、盛付作業中は、手洗い、手指消毒、手袋交換、器具の使い分けを徹底すること。

④ 配膳・下膳業務の内容

ア 給食提供時間に合わせ、あらかじめ指定された各階病棟配膳室（以下「配膳室」という。）まで配膳すること。

イ 下膳については、予め下膳車を配膳室に設置し、病棟で下膳された下膳車を厨房内の洗浄室へ運搬すること。

⑤ 業務実施時間

配膳は、委託者が定める食事提供時間に支障のないよう実施するものとし、配膳開始時間については運用状況に応じて委託者と受託者が協議のうえ定める。また、透析患者への昼食提供については、治療終了時刻に合わせた時間差での調理及び配膳を行うものとする。実施にあたっては、喫食時の適温提供を維持できるよう適切に管理しなければならない。また、その他の患者についても治療や検査の都合により定時の喫食が困難な場合は、委託者の指示に基づき、適温での食事提供ができるよう柔軟に対応すること。

⑥ 配膳計画

令和 9 年 6 月 30 日まで ※なお、下記計画に変更が生じる場合もある。

病 棟	配膳室	病床数	摘 要
H C U	1 階	8 床	
I C U	2 階	12 床	
緩和ケア病棟(別棟)	2 階	21 床	
3 F 病棟(別棟)	3 階	50 床	
3 A 病棟	3 階	45 床	
結核病棟	3 階	10 床	
4 F 病棟	4 階	55 床	
N I C U	4 階	6 床	
5 A 病棟	5 階	45 床	
5 B 病棟	5 階	46 床	
6 A 病棟	6 階	46 床	
6 B 病棟	6 階	45 床	
7 A 病棟	7 階	47 床	
7 B 病棟	7 階	46 床	
8 B 病棟	8 階	48 床	

合計 16 病棟		530 床	
精神科デイケア			

令和 9 年 7 月 1 日から ※なお、上記計画に変更が生じる場合もある。

病 棟	配膳室	病床数	摘 要
緩和ケア病棟(別棟)	2 階	21 床	
3 F 病棟(別棟)	3 階	50 床	
I C U	4 階	12 床	
救命救急病棟	5 階	16 床	
5 B 病棟	5 階	36 床	
6 A (結核) 病棟	6 階	10 床	
6 B 病棟	6 階	32 床	感染病床(4 床)含む
7 A 病棟	7 階	36 床	
7 B 病棟	7 階	27 床	
N I C U ・ 未熟児回復	7 階	7 床	
8 A 病棟	8 階	36 床	
8 B 病棟	8 階	36 床	
9 A 病棟	9 階	36 床	
9 B 病棟	9 階	36 床	
10 A 病棟	10 階	36 床	
10 B 病棟	10 階	36 床	
11 A 病棟	11 階	36 床	
11 B 病棟	11 階	36 床	
合計 18 病棟		535 床	
精神科デイケア			

(3) (2) に伴う残渣処理

- ① 下処理等によって生ずる生ごみ及び残渣は、ビニール袋に入れ、周囲に塵芥や汁を散らさないよう留意し、毎日一定の時刻に所定の場所に搬出すること。
- ② 廃油は、所定場所に保管すること。

(4) 経管栄養剤仕分け、調乳・分注等

受託者は、委託者の指示又は食事オーダー情報に基づき、経腸栄養剤の仕分け・搬送、およびミルクの仕分け・分注・搬送を行うものとする。実施にあたっては、食事オーダーを確認し、誤配や異物混入等のないよう衛生的かつ適切に行うこと。また、調乳・分注後の物品は定められた基準に従い保管・搬送し、使用済み容器等の回収・洗浄・消毒方法は双方の協議により定める。なお、異常や疑義が生じた場合は、速やかに委託者へ報告し指示を受けること。

(5) 食器及び哺乳瓶の洗浄・消毒

- ① 食器類の洗浄、消毒及び保管等
 - ア 下膳した食器は、清潔に保管しなければならない。
 - イ 洗浄は、必要に応じて下洗い（浸漬）し、洗浄機により行い、洗浄後は消毒保管庫で 80℃・40 分以上消毒した後保管すること。
 - ウ 受託者は、洗浄・消毒方法について、委託者が特別に指示した場合には、その指示に基づいて実施しなければならない。
 - エ 食器類は、種類ごとに選別して食器簞に入れ、整理整頓して保管すること。
 - オ 使用機器及び作業場所は、清掃後に整理整頓し、機器類は、次の使用に備えて点検すること。
- ② 哺乳瓶等の洗浄、消毒及び保管
 - ア 哺乳瓶の洗浄は、調乳室で行うこと。
 - イ 哺乳瓶、乳首及びキャップは、洗浄前に洗剤水溶液に浸け込んでおき、哺乳瓶専用洗浄機で洗浄した後、消毒乾燥保管庫に収納すること。
 - ウ 哺乳瓶、乳首及びキャップを入れたバケツ、フードケース及びタオル等についても必ず洗浄及び消毒すること。
- (6) 管理点検記録の作成
 - ① 大量調理施設衛生管理マニュアルに従って、点検を行い、記録すること。
 - ② 委託者の指示があった場合には、速やかに提出できるよう保管すること。

1 1. 材料管理

(1) 給食材料の保管及び在庫管理

- ① 受託者は、検収した給食材料を速やかに所定場所に保管しなければならない。また、生鮮食料品は清潔な専用の容器に移し替えて保管するものとする。
- ② 給食材料保管場所は、常に整理整頓して清潔に保つこと。
- ③ 在庫品は先入れ先出しにより使用し、適宜在庫調査を行って適正に管理すること。

(2) 給食材料の出納事務

受託者は、食材出納について記録し、委託者の点検を受けるものとする。

(3) 栄養補助食品の発注

- ① 栄養補助食品は、委託者の採用品を購入すること。また、種類変更があった場合はその指示に従うこと。
- ② 定期的に使用量と在庫を把握し、廃棄等が生じないように管理すること。

(4) アレルギーに関する食材管理

アレルギー食品の除去のため、全ての加工食品原材料をメーカーに確認し、明確に把握すること。アレルギーによる重大な事故を防ぐため、新規に使用する食材は必ず事前に原材料の確認を行い、未確認の食材は絶対に使用しないこと。

1 2. 施設等管理

(1) 食器・調理器具・備品等貸与

- ① 委託者は、調理業務に必要な調理器具を受託者へ貸与する。主要な調理器具については、別紙4 貸与を行う主要な調理機器一覧のとおり。また、一覧に記載の無い器具に

についても、委託者が業務遂行に必要と判断した器具等は貸与を行う。

- ② 受託者は、貸与された食器・器具・備品等を善良な管理者の注意を持って管理しなければならない。
- ③ 受託者は、使用を許可された給食施設及び貸与された調理器具・備品等に修繕が必要となったときは、委託者に申し出るものとする。委託者が、必要性を認めた場合は、委託者の責任において修繕を行う。ただし、受託者の責めによる原因の場合は、委託者の許可を得たうえで受託者負担にて修繕を行うものとする。

(2) 食器等の管理

- ① 貸与を受けた食器類について、種類及び数量を把握し、委託者へ報告すること。また、定期的に数量の確認を実施すること。
- ② 食器類は、定期的に破損と紛失状況を調査し、その結果を委託者に報告すること。また、出庫の際は、台帳に記入するとともに在庫の報告を行うこと。
- ③ 食器類の破損状況が著しい時は、原因を調査し対策を行うこと。
- ④ 食器類、調理器具類の取り扱いは丁寧に行うこと。受託者の故意または過失により破損させた場合、同等物の納品または損害を賠償しなければならない。

1 3. 業務管理

(1) 業務従事者の勤務表の作成

受託者は、業務従事者の1ヶ月分の勤務計画表を事前に作成し、委託者に提出しなければならない。

(2) 受託業務の分担表及び業務従事者配置表の作成

受託者は、受託業務の分担表を作成し、併せて業務従事者配置表を委託者へ提出しなければならない。

1 4. 衛生管理等

(1) 給食材料の衛生管理

受託者は、給食材料の取り扱いについて、衛生的・栄養的な見地から適切に管理しなければならない。

(2) 施設、設備、備品及び調理器具の衛生管理

① 調理場等の衛生管理

ア 調理場、食品庫、配膳室等の給食業務関連区域は、作業終了後毎回清掃し、常に整理整頓しておくこと。

イ 天井、腰壁、扉、床等は常に清潔に保つこと。

ウ 排水溝は、厨芥・残菜等を除去し常に清潔に保つこと。

エ 清掃用器材は、用途別に区分して使用するものとし、使用後は、洗浄、消毒、乾燥を行い、所定の場所に保管すること。

オ 調理場等は、下表を基本として計画的に清掃を行い、常に清潔に保つこと。また、受託者は、調理場等の年間清掃計画書を契約締結後に委託者に提出すること。

調理場等清掃基準表

清掃対象箇所	毎日 (作業前後・都度)
調理作業台・調理器具・機械類	○
内壁（1m 以下）床面・ 排水溝・排水トラップ	○
配膳車・下膳車	○
病棟配膳室	○
調乳室・調乳用給湯器	○
専用便所・前室	○
食品庫・冷蔵庫・冷凍庫・温蔵庫	○

本表に定めのない高所設備（照明・天井等）や上部壁面、換気設備、および廃棄物集積場等の衛生管理については、受託者が定期的な清掃計画（月 1 回等）を別途定め実施すること。また、事務所、更衣室等の衛生管理についても、同様に定期的な清掃計画を定め、常に清潔な状態を維持すること。

② 調理器具等の衛生管理

- ア 調理器具は、使用前に必ず洗浄し、必要に応じて消毒するものとし、使用後は、洗浄して消毒保管庫で消毒してから保管すること。
- イ 包丁及びまな板保管庫の殺菌灯については、受託者がその使用期限（半年に 1 回）を管理し、交換が必要な時期に委託者へ報告および交換の依頼を行うものとする。なお、実際の交換作業は施設側において実施する。
- ウ 包丁及びまな板は、下処理用、魚用、肉用、野菜用、生野菜用等の調理用用途別に区分すること。
- エ ダスター等は、常に清潔なものを使用すること。

③ 配膳室の衛生管理

- ア 配膳室は、業務時間内に毎回清掃し、常に整理整頓しておくこと。
- イ アにかかる消耗品等は受託者が用意し、費用は受託者が負担すること。

④ 配膳車・下膳車は、毎回清掃・消毒し、常に清潔に保つこと。

(3) 業務従事者の衛生管理及び清潔保持状況等の点検、衛生管理における遵守事項

- ① 受託者は、食品衛生責任者を配置すること。なお、食品衛生責任者は、受託責任者が兼任することができる。
- ② 受託者は、研修を通じて業務従事者に患者給食業務に精通させるとともに、防疫衛生指導の徹底を図らなければならない。

- ③ 受託者は、業務従事者の衛生管理状況を把握し、基準の逸脱を発見した場合には、速やかに改善し、結果を委託者へ報告すること。
- ④ 業務従事者は、委託者の定める衛生に関する事項を遵守し、医療法及び食品衛生法が定める基準に従って、衛生的な業務遂行に努めなければならない。また、委託者が衛生管理上緊急な対応を必要とするときは、受託者は、その指示に従うものとする。

(4) 保存食の確保

受託者は、提供した各料理約 50g を清潔な容器に密封し、マイナス 20℃以下で提供日から起算して 14 日間保存するものとする。また、使用した原材料についても各食品約 50g を採取し、同様に保存するものとする。

(5) 衛生管理簿の作成

受託者は、衛生管理点検表により、決められた日時に各業務が適正に行われているか記録を確認し、結果を委託者に報告すること。

1 5. 教育、研修等

(1) 業務従事者に対する教育、研修、訓練

- ① 受託者は、業務従事者が患者給食業務を適切に行うために必要な知識及び技能修得を目的とした、職種別・業務別の一定のカリキュラムに従った研修を行うものとする。なお、研修には、必ず次に掲げる事項を含め、加えて地域、施設、時期等を考慮した内容とすること。

ア 標準作業書の記載事項

イ 患者の秘密保持

ウ 食中毒と感染症予防に関する基礎知識

エ 業務従事者の日常的な健康の自己管理

- ② 受託者は、年間のプログラムに従って研修を行い、業務従事者を院外、社外の講習会等に積極的に参加させるよう努めるものとする。また、業務従事者の交替による調理技術等の低下を防ぐため、新たに業務従事者となった者に対して、業務従事前に必要な研修を受けさせるものとする。
- ③ 受託者は、年度内における①・②の研修実施計画を委託者へ提出すること。
- ④ 受託者は、業務従事者の研修受講に対し、実施方法や機会等について配慮しなければならない。
- ⑤ 受託者は、研修実施後に効果検証を行い、研修内容や実施方法等について見直しを行うこと。
- ⑥ 受託者は、院内感染対策等の委託者が必要と認める研修に、業務従事者を参加させなければならない。

(2) 実習生の受け入れ体制の整備

臨床栄養学及び病院給食管理等の知識、技能の習得のため、研修を希望する実習生に対し、委託者と協議のうえ実習生の受入体制を整備するものとする。

1 6. 労働安全衛生

(1) 受託業務従事者の健康管理等

受託者は、業務従事者の健康管理及び衛生管理に努めるとともに、業務従事者に対する健康教育の実施によって、業務従事者の日常的な健康の自己管理を促し、食中毒の発生と感染症の予防に努めるものとする。

(2) 定期健康診断の実施及び診断結果の保管

受託者は、年 1 回以上、定期に業務従事者の健康診断を行わなければならない。また、結果を適切に保管し、必要に応じて書面により委託者に報告しなければならない。

(3) 検便の定期的実施

受託者は、業務従事者について、採用時及び毎月 1 回の検便を実施し、その結果を書面により委託者に報告しなければならない。検便検査項目は、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌（O-157）とする。また 10 月から 3 月の間には月に 1 回以上又は必要に応じてノロウィルスの検便検査を実施すること。

(4) 健康診断の受診指示

受託者は、委託者が業務の管理上必要と認めるときは、業務従事者に健康診断を受診させ、その結果を委託者に報告しなければならない。

(5) 感染症罹患者の報告

受託者は、委託者が指定する感染症等に業務従事者が罹患した場合、指定された様式で氏名等を報告しなければならない。

(6) 業務従事の禁止

上記 (2) ～ (4) の検査の結果、食品衛生上、業務従事が不適切と判断された者は、出勤停止とすること。

(7) 衛生管理点検票の作成

受託者は、業務従事者の衛生状況を個人別衛生管理点検表に記載して管理し、1 ヶ月ごとに委託者に報告しなければならない。

(8) 事故防止対策の策定

受託者は、業務従事者の作業中における事故防止を図るため、受託者は、業務従事者に対し労働安全と精神衛生についての教育等を計画し、実施すること。

(9) 調理器具及び厨房設備の安全使用

① 受託者は、調理器具及び厨房設備の使用等方法等を業務従事者に習熟させ、安全管理を徹底させること。また、作業前後における点検等を行い、異常発生時には直ちに使用を中止し、委託者へ報告を行うこと。

② 受託責任者は、冷蔵庫や冷凍庫の殺菌灯の電源確保、その他電動機器の点検、消灯確認、漏水有無の点検等に常に留意し、盗難、火災及び事故の防止のため、一日の業務終了時には厨房及び関係各室の戸締りと施錠の状況、ガスの元栓及び火気の始末を確認すること。

17. 労働関係法令の遵守等

受託者は、業務従事者に対して労働関係法令に規定された全ての義務を負うとともに、妥当な勤務条件及び適正な賃金の確保に努めなければならない。

18. 業務従事者の服務及び規律

- (1) 職場の規律、秩序を守るとともに、業務遂行に良好な環境を構築すること。
- (2) 病院敷地内での喫煙、飲食及びその他の食品衛生上支障となる行為、並びに職場の規律を乱す行為をしてはならないこと。
- (3) 厨房内には関係者以外の立ち入りを禁じ、また、作業に不要な物を持ち込まないこと。
- (4) 常に清潔な作業衣を着用し、作業帽等で頭髪を被うこと。
- (5) 事務室、休憩室等は常に整理整頓し、清潔に保つこと。
- (6) 病院及び博物館等近隣施設駐車場を通勤利用しないこと。

19. 災害発生時の対応

- (1) 受託者は、火災等の非常事態発生により、委託者から業務従事者の緊急出動要請があった場合は、これに応じなければならない。
- (2) 受託者は、災害の発生に伴い施設、設備又は器具・備品に被害を生じた時は、直ちに委託者に報告し、指示を受けるものとする。
- (3) 受託者は、災害等の緊急時に備え、備蓄食品（缶詰、レトルト食品、経腸栄養剤等を含む）をローリングストックの対象として扱い、常に一定以上の在庫を維持・管理しなければならない。
- (4) 前項の備蓄食品の確保にあたっては、ニュークックチルシステムにおいて常に充当・ストックされている調理済みの献立を除き、入院患者に対する概ね 500 人の計 3 日分に当たる備蓄食品を確保・管理しなければならない。
- (5) 当該備蓄食品の経費は給食材料費に含まないものとし、新規の購入は委託者が行う。ただし、受託者が備蓄食品を患者給食に使用した場合は、同じ食品又は同等品を同数、受託者が補充すること。
- (6) 受託者は、ローリングストック対象食材の品質および賞味期限を常に良好な状態に保つため、定期的に基本献立の中に組み込んで消費および補充を行い、計画的な循環に努めること。
- (7) これら備蓄食品の具体的な品目、数量、保管場所、および非常時用献立の作成等については、あらかじめ委託者と協議の上、別途定めるものとする。
- (8) 災害等のやむを得ない事由により通常の給食用食材が調達不能となった場合、受託者は委託者の許可を得て、当該備蓄食品を速やかに提供できる体制を整えておくものとする。

20. 健康観察

受託者は、業務従事者の健康状態を常に観察し、本人及び家族が次の症状等に該当する場合及び、その症状に応じて、適切な措置を講じなければならない。

- (1) 下痢、咳、発熱又は嘔吐の症状がある者
- (2) 化膿性疾患、発疹又は皮膚病の者
- (3) ウイルス性腸炎（ノロウイルス、ロタウイルス）などに感染している又は疑いのある者
- (4) 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（平成 10 年法律第 104 号）第 6 条に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症、新型インフルエンザ等感染症の患者、類似症患者又は無症状病原体保有者
- (5) その他委託業務に従事することが好ましくない症状が生じている者

2 1. 身体の衛生

大量調理施設衛生管理マニュアルで示されている基準を遵守すること。

2 2. 業務案内書及び標準作業書等の提出

- (1) 受託者は、医療法施行規則の規定による業務案内書を整備し、契約を締結する前に委託者に提出しなければならない。
- (2) 受託者は、委託契約締結後速やかに標準作業書、作業工程表及び勤務体制表を委託者に提出し、承認を得なければならない。また、提出後に変更を生じた場合、受託者は、都度速やかに委託者に変更内容を報告しなければならない。

2 3. インシデント・アクシデント対応

- (1) 受託業務においてインシデント又はアクシデントに該当する事象が発生した場合、受託者は、直ちに委託者へ報告するとともに、迅速なインシデント対応を行わなければならない。併せて受託者は、委託者の指定様式で速やかに報告書を提出しなければならない。
- (2) 受託者は、発生したインシデント又はアクシデントを分析し、再発防止対策を講じるものとする。また、再発防止対策の結果を検証し、委託者へ報告するものとする。

2 4. 契約終了時における本業務の引継ぎ

受託者が本業務に関する委託者との契約を終了する際には、委託者に対し、業務引継書を作成し提出するものとする。

2 5. 業務の代行保証

受託者は、災害、感染症の発生、人員不足その他やむを得ない事由により業務遂行が困難となった場合に備え、患者給食の継続提供が可能な支援体制及び事業継続計画（BCP）を整備し、その内容を委託者へ提出するものとする。

- (1) 患者給食の継続提供に必要な代替支援体制を有すること。
- (2) 緊急時の連絡体制が明確であること。
- (3) 業務継続に必要な応援要員又は代替手段を確保していること。
- (4) 通常運営が再開された場合は速やかに通常体制へ移行すること。

2 6. 業務委託料の支払い

- (1) 本業務の委託料の支払いに関しては、本契約約款の定めによるものとする。
- (2) 給食材料費の請求方法は以下の通りとする。

① 受託者は、毎月、給食材料費単価に当該月の提供食数を乗じて得た額に、当該額に課される消費税及び地方消費税相当額を加算した額（1 円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てるものとする。）を委託者に請求するものとする。

② 提供食数の算出にあたっては、次に掲げるものを含むものとする。

ア 検食

イ 保存食（朝食、昼食及び夕食の各 1 食）

ウ デイケア提供食

27. 新棟建設等事業に係る協力

(1) 新棟建設等事業への協力

受託者は、委託者が実施する新棟建設等事業について、委託者から指示又は依頼があった場合、必要な協力を行わなければならない。

(2) 新調理方式導入への協力

受託者は、委託者が計画している新調理方式（ニュークックチル方式）の導入に際し、円滑な移行に向けた協力を行わなければならない。

(3) 移転準備業務

受託者は、新棟への移転に伴い、以下の通り移転準備業務を実施し、又は委託者に協力しなければならない。

① 移転準備期間

令和9年4月1日から令和9年6月30日までとする。

② 業務内容

ア 運営準備業務への協力及び人員確保

新棟における運営準備業務に協力し、稼働に必要となる人員を確実に確保すること。

イ ニュークックチル方式に関する研修・教育の実施

ニュークックチル方式の導入に伴い、従事者に対して必要な研修及び教育を計画的に実施すること。

ウ 献立調整及び給食システムへの登録

ニュークックチル方式への移行に対応した献立の調整を行い、指定の給食システムへのデータ登録を完了させること。

エ 作業手順書の作成

新棟における調理、配膳及び下膳業務等の検証テスト並びにシミュレーション（リハーサル）を実施し、運用上の課題抽出及び改善を図ること。

オ その他移転準備に関する業務

上記に付随するほか、委託者が指示する移転準備に必要な業務に協力すること。

	対象疾患	食種名称	E	P	F	塩分	その他制限等
1 一般	形態や疾患による制限がない (標準体重×25-30kcal)	常食1200	1200	50	30	7.4	
2 一般		常食1400	1400	55	40	7.4	
3 一般		常食1600	1600	65	45	7.4	
4 一般		常食1800	1800	70	50	7.4	
5 一般		常食2000	2000	75	55	7.4	
6 一般		常食2200	2200	85	60	7.4	
7 一般		常食1000 (分量調整用)	1000	37.5	27.5	7.4	
8 一般		妊産婦食	2000	75	55	7.4	
9 一般	疾病による制限のない咀嚼、嚥下機能低下	軟菜1200	1200	55	40	7.4	鉄14.5mg/日
10 一般		軟菜1400	1400	60	40	7.4	
11 一般		軟菜1600	1600	70	50	7.4	
12 一般		軟菜1800	1800	70	55	7.4	
13 一般		流動食	600	25	5	4	
14 一般		離乳食初期 (5～6か月)	150	5	1	0	
15 一般		離乳食中期 (7～8か月)	300	10	5	0.5	
16 一般		離乳食後期 (9～11か月)	400	15	8	1.0	
17 一般		幼児食前期 (1～2歳)	950	40	25	2.9	
18 一般		幼児食後期 (3～5歳)	1200	50	40	3.4	
19 一般	胃腸炎など	幼児食後期易消化	1200	40	25	3.4	
20 一般	咀嚼、嚥下機能低下による訓練・開始食	コード0j (ゼリー)	150	0	0	0	
21 一般		コード1j (ゼリー)	450	15	10	2	
22 一般		コード2-2 (ミキサー)	1200	50	25	7.4	
23 一般		コード3 (ムース)	1200	50	25	7.4	
24 一般		コード4 (きざみ・とろみ)	1400	55	25	7.4	
25 一般	放射性ヨウ素治療等を受けられる、ヨード制限が必要な方	ヨード制限1400	1400	55	40	7.4	
26 一般		ヨード制限1800	1800	70	50	7.4	
27 一般		検査食	1050	20	30	2.5	
28 一般		心臓カテーテル後食	1500	45	20	5.0	
29 一般	個別対応食	セレクトメニュー	-				
30 一般		お祝膳	-				
31 特治	糖尿病、心疾患、腎疾患、肝疾患、脂質異常症、 妊娠高血圧症候群、高尿酸血症、 高度肥満 (肥満度70%以上又はBMI35以上)	エネルギーC1200	1200	50	30	5.9	
32 特治		エネルギーC1400	1400	55	40	5.9	
33 特治		エネルギーC1600	1600	65	45	5.9	
34 特治		エネルギーC1800	1800	70	50	5.9	
35 特治		エネルギーC2000	2000	75	55	5.9	
36 特治		エネルギーC1000 (分量調整用)	1000	37.5	27.5	5.9	
37 特治	エネルギーCに準じる咀嚼、嚥下機能低下	エネルギーC軟菜1200	1200	55	40	5.9	
38 特治		エネルギーC軟菜1400	1400	60	40	5.9	
39 特治		エネルギーC軟菜1600	1600	70	50	5.9	
40 特治		エネルギーC軟菜1800	1800	70	55	5.9	
41 特治	エネルギーCに準じる嚥下訓練食	コード4塩分C (E6軟菜)	1400	60	40	5.9	
42 特治	腎疾患、肝疾患	たんぱく質C40g1400	1400	40	40	5.9	K:2000mg以下
43 特治		たんぱく質C40g1600	1600	40	40	5.9	
44 特治		たんぱく質C40g1800	1800	40	45	5.9	
45 特治		たんぱく質C50g1600	1600	50	45	5.9	
46 特治	腎疾患 (HD)	たんぱく質C50g1800	1800	50	45	5.9	K:2000mg以下 P:P(g)×15mg以下 水分:1000ml以下
47 特治		たんぱく質C60g1600	1600	60	45	5.9	
48 特治		たんぱく質C60g1800	1800	60	45	5.9	
49 特治		たんぱく質CHD50g1400	1400	50	40	5.9	
50 特治		たんぱく質CHD50g1600	1600	50	45	5.9	
51 特治		たんぱく質CHD60g1600	1600	60	45	5.9	
52 特治		たんぱく質CHD60g1800	1800	60	50	5.9	
53 特治		たんぱく質CHD70g1800	1800	70	55	5.9	
54 特治		たんぱく質CHD70g2000	2000	70	55	5.9	
55 特治	たんぱく質Cに準じる咀嚼嚥下機能低下	たんぱく質C軟菜40g1400	1400	40	30	5.9	K:2000mg以下 水分平均1700ml/日
56 特治		たんぱく質C軟菜40g1600	1600	40	30	5.9	
57 特治		たんぱく質C軟菜50g1400	1400	50	30	5.9	
58 特治		たんぱく質C軟菜50g1600	1600	50	30	5.9	
59 特治		たんぱく質C軟菜60g1600	1600	60	40	5.9	
60 特治		たんぱく質C軟菜60g1800	1800	60	55	5.9	
61 特治	腎疾患 (HD) に準じる咀嚼、嚥下機能低下	たんぱく質CHD軟菜50g1600	1600	50	45	5.9	腎疾患 (HD) に 準ずる
62 特治		たんぱく質CHD軟菜60g1800	1800	60	50	5.9	
63 特治	たんぱく質Cに準じる嚥下訓練食	コード4たんぱく質C40g (PC軟菜)	1400	40	30	5.9	K:2000mg以下
64 特治		コード4たんぱく質C50g (PC軟菜)	1400	50	30	5.9	
65 特治	膵・胆のう疾患、膵疾患、胃・腸疾患	脂質C 20g米飯	1500	65	20	7.4	
66 特治		脂質C 20g全粥	1300	60	20	7.4	
67 特治		脂質C 30g米飯	1600	65	30	7.4	
68 特治		脂質C 30g全粥	1400	60	30	7.4	
69 特治	胃・腸疾患、潰瘍、クローン病、潰瘍性大腸炎、膵・胆のう疾患、膵疾患	易消化I ミキサー1200	1200	50	25	7.4	食物繊維 平均16.5g/日
70 特治		易消化I ミキサー1400	1400	55	25	7.4	
71 特治		易消化II きざみ1200	1200	50	25	7.4	
72 特治		易消化II きざみ1400	1400	55	25	7.4	
73 特治		易消化III 1200	1200	50	25	7.4	
74 特治		易消化III 1400	1400	55	25	7.4	
75 特治		易消化III 1600	1600	70	35	7.4	
76 特治		易消化III 1800	1800	70	40	7.4	
77 特治	鉄欠乏性貧血	貧血1400	1400	55	40	5.9	鉄20mg/日
78 特治		貧血1600	1600	65	45	5.9	
79 特治		貧血1800	1800	70	50	5.9	
80 特治	低出生体重児	HMS-1	-				
81 特治	胃・腸疾患	大腸内視鏡専用検査食 (カリアスルー)	730	25	35	4.7	

※アレルギーや好中球減少症等の個別対応食あり

※適宜食種の変更、追加あり

一般食30種

特別食51種

別紙2 業務実施区分表

区 分	委託者が実施する業務	受託者が実施する業務
業務全般	1 受託者の業務分担及び人員配置確認 2 業務遂行体制確認 3 衛生管理体制確認 4 帳票整備状況確認 5 災害発生時の対応指示 6 業務案内書及び標準作業書確認 7 インシデント報告の確認	1 受託責任者、副責任者、調理責任者の配置 2 業務従事者の適正配置 3 業務遂行体制の確立 4 衛生管理体制の確立 5 受託業務に係る帳票整備 6 災害発生時対応 7 業務案内書及び標準作業書の作成、提出 8 インシデント対応及び報告
栄養管理	1 病院給食運営の総括 2 給食委員会等の開催及び運営 3 院内関係部署との連絡及び調整 4 献立表作成基準の提示 5 献立表の確認 6 嗜好調査の企画、実施及び評価 7 検食の実施及び評価 8 関係官庁に提出する給食関係書類等の作成、提出及び保管	1 給食委員会等への参加 2 献立表の作成 3 食事オーダー受信、食数集計及び食札作成 4 嗜好調査用紙の作成、配布、回収、集計及び結果表の作成 5 検食の調製及び検食の配・下膳 6 給食関係の伝票整理、報告書の作成及び保管
調理作業管理	1 受託者の調理作業管理状況の確認	1 作業仕様書及び作業計画書の作成 2 調理、盛付及び指定場所への配・下膳 3 2に伴う残渣処理(軽微なものを除く) 4 経管栄養剤仕分、調乳・分注等 5 食器及び哺乳瓶の洗浄・消毒 6 管理点検記録の作成
材料管理	1 給食材料の使用・管理状況の点検及び確認 2 栄養補助食品採用品目の決定	1 給食材料の保管及び在庫管理 2 給食材料の出納事務 3 栄養補助食品の発注
施設等管理	1 給食施設、設備の設置及び改修 2 備品の配置及び修繕 3 給食施設、設備、備品及び調理器具の調達及び管理 4 食器の調達	1 食器の点検及び台帳管理
業務管理	1 受託業者の業務管理状況の確認	1 受託業務従事者の勤務表の作成 2 受託業務の分担表及び従事者配置表の作成
衛生管理等	1 衛生面の厳守事項の確認 2 施設、設備、備品及び調理器具の衛生指導と点検及び確認 3 緊急対応を要する場合の指示	1 給食材料の衛生管理 2 施設、設備、備品及び調理器具の衛生管理 3 業務従事者の衛生管理及び清潔保持状況等の点検 4 保存食の確保 5 衛生管理簿の作成
研 修 等	1 実習生の受入及び指導	1 業務従事者に対する研修、訓練 2 実習生の受入体制の整備
労働安全衛生	1 受託者の業務従事者に係る健康管理等の指導及び確認	1 受託業務従事者の健康管理等 2 定期健康診断の実施及び診断結果の保管 3 検便の定期的実施 4 健康診断の受診指示 5 衛生管理点検票の作成 6 事故防止対策の策定

別紙3 経費負担区分表

委託者負担	備考	受託者負担	備考
1 栄養補助食品等購入費用 2 給食施設、設備の設置・改修 及び備品の配置・修繕費用 3 調理器具及び食器等調達費用 4 光熱水費・冷暖房費用 5 防虫、防鼠及びダクト等清掃費用 6 厨芥、残渣及び廃油等処分費用 7 備蓄食品購入費		1 業務従事者被服費 2 業務従事者保健衛生費 3 業務従事者研修費 4 献立表及び食札等作成費 5 調理場内で使用する消耗品費 6 調理場等の清掃に要する費用 7 電話機の設置費及び通信費 8 複写機の設置費及びコピー料 9 事務消耗品費 10 関係官庁手続費用 11 明らかな受託者側の責任に よる破損等の損害	ユニフォーム等及びクリーニング 健診・検便費用等 事務物品費 ラップ・ホイル等 食器用洗剤等 受託者使用分 受託者使用分 受託者使用分 受託者に関するもの

※ その他上記に無い経費は、協議のうえ定める。

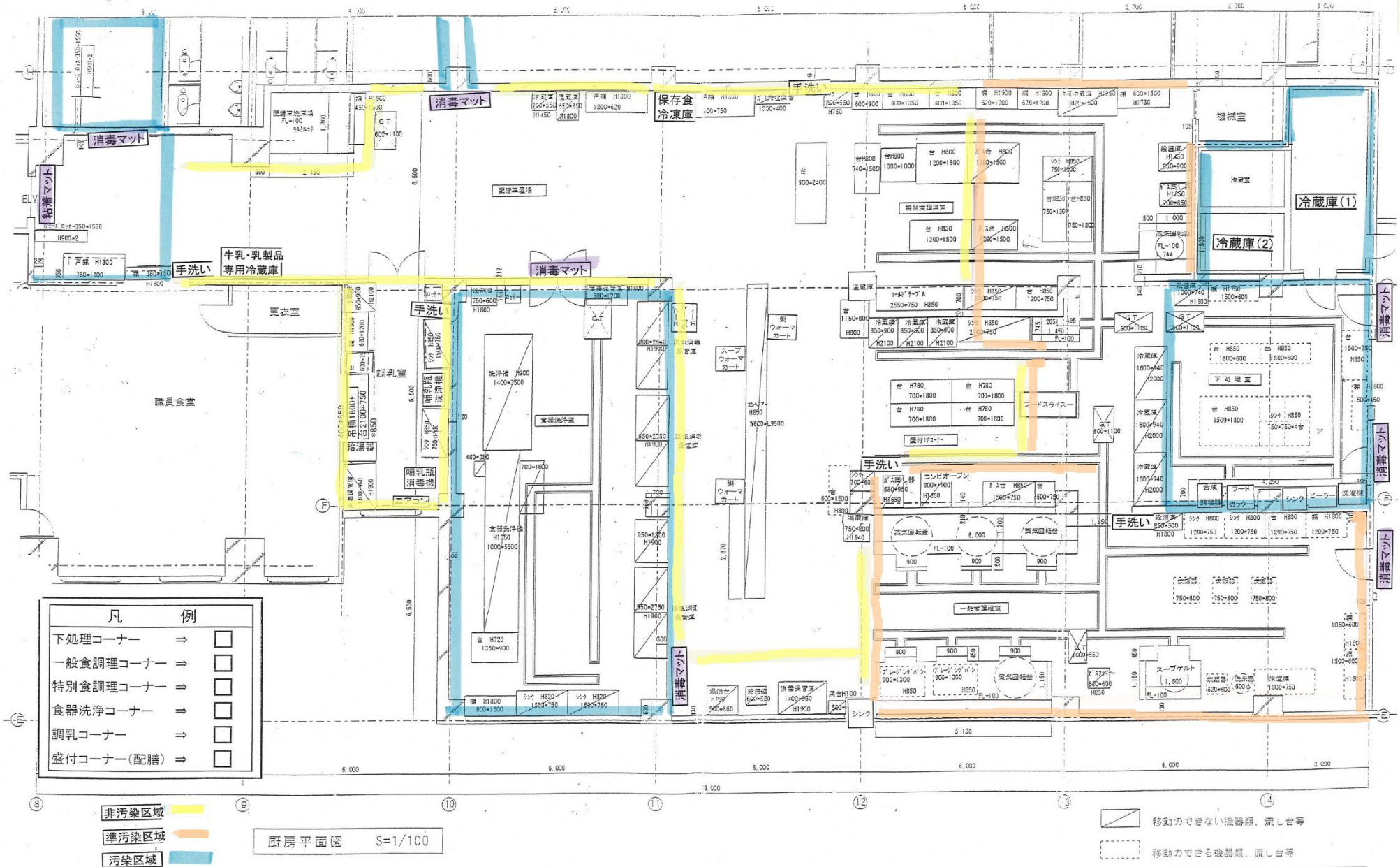
別紙4-1 貸与を行う主要な調理機器一覧 (クックサーブ時)

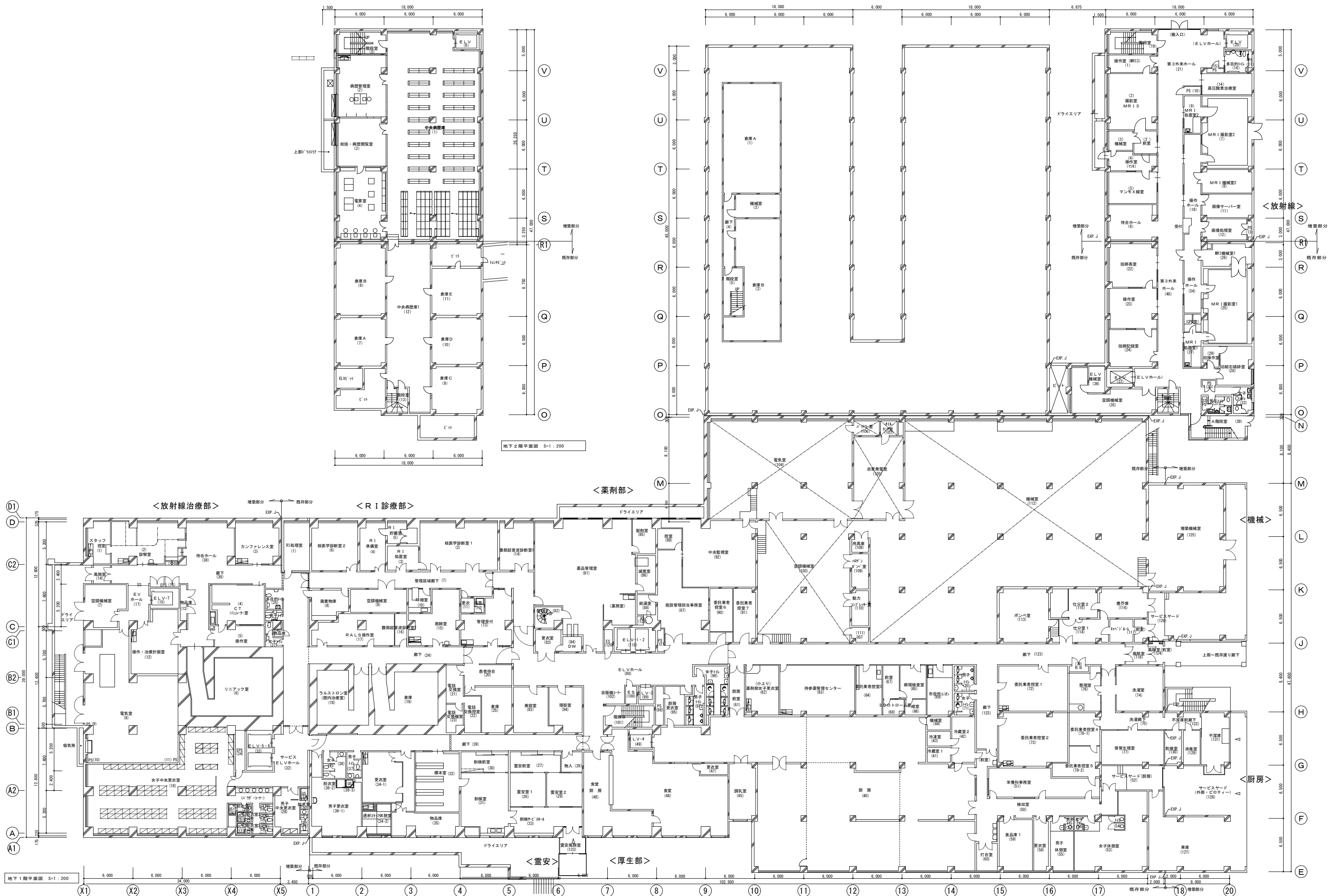
	品名	台数	備考
1	水圧洗米機	1	
2	ピーラー芋皮むき機	1	
3	フードスライサー	1	
4	フードカッター	1	
5	スーパーブレンダー	1	
6	ガス自動炊飯器	4	
7	蒸気スープケトル	1	
8	スープウォーマーカート	1	
9	蒸気回転釜	5	
10	ガスフライヤー	2	
11	ブレージングパン	2	
12	両面式冷蔵庫	3	
13	冷蔵庫	2	
14	カートイン冷蔵庫	1	
15	検食用冷凍庫	2	
16	冷凍冷蔵庫	2	
17	ショーケース型冷蔵庫	1	
18	コールドテーブル	1	
19	ガステーブル	3	
20	コンビオープン	3	
21	ガス蒸し器	1	
22	レンジ	1	
23	温蔵庫	2	
24	ホットフードカート温蔵庫	1	
25	殺菌庫	4	
26	蒸気消毒保管庫	6	
27	電気消毒保管庫	1	
28	貯湯式湯沸かし器 (調乳室)	1	
29	冷温配膳車	14	
30	配膳車 (デイケア用)	1	
31	下膳車	17	
32	自動洗浄機 (哺乳瓶用)	1	
33	コンベア洗浄機	1	

※その他、調理に必要な備品や器具を完備

※新病棟に関しては厨房図面とそれに伴う、機器リスト参照。

別紙4-2 既存厨房平面図





特記	訂正	●		目付		図面番号		
		●						
		●				地下1階, 地下2階平面図	縮尺 1/200	設計番号
		●						
		●						
●								
●								

別紙4-2 新厨房機器リスト表

セ レ ク シ ョ ン	No.	品 名	MODEL	寸法(mm)			台 数	配管口径(A)			ガ ス			蒸 気			電 気			冷却水()			フ ィ ド	備 考 2831-0022
				開口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径 (A)	消費熱量 (kW) (kcal/h)	結露 (A)	排気 (A)	消費量 (Kg/h)	1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	3φ200V (kW)	入口径 (A)	出口径 (A)	消費量 (L/h)			
検収室・ストレージ	1	デジタル台はかり（検定付）	HV-60KC-K	330	621	771	1																60kg用	
	2	引出し付台	FTD0960	900	600	850	1																	
	3	卓上デジタルはかり（検定付）	SJ-5000	265	250	106	1																	
	4	一槽シンク	FS0660	600	600	850	1	15	15	50														
	5	戸棚（スイング扉）		900	600	1800	1																	
	6	検食用冷凍庫	FRF6165JB-KS	610	650	1950	1							0.383									庫内容積369L、検食容器14個	
	7	掃除用具ロッカー（多目的キャビネット）	80-180	765	490	1810	1																	
	8	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU246072V4	1520	610	1830	2																NSF仕様	
	9	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU247272V4	1820	610	1830	1																NSF仕様	
	10	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU246072V4	1520	610	1830	2																NSF仕様	
	11	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU247272V4	1820	610	1830	1																NSF仕様	
	12	欠 番																						
	13	プレハブ冷蔵庫		2150	5400	()	1							0.5		2.3							結露防止ファン付	
	14	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU247264V4	1820	610	1630	3																NSF仕様	
	15	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU246064V4	1520	610	1630	1																NSF仕様	
	16	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU244864V4	1220	610	1630	2																NSF仕様	
	17	プレハブ冷凍室		2100	5200	()	1							0.6		4.9							結露防止ファン付	
	18	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU186064V4	1520	460	1630	1																NSF仕様	
	19	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU184864V4	1220	460	1630	2																NSF仕様	
	20	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU247264V4	1820	610	1630	2																NSF仕様	
	21	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU244864V4	1220	610	1630	1																NSF仕様	
B 地下処理室	1	台	FTP0675	600	750	850	1																	
	2	微酸性電解水生成装置	ピュアスターミュークリーン2	287	150	297	1	15						0.13									ミューリモートと接続	
	3	ミュークリーン専用リモートコントローラー	ミューリモート	120	130	100	1																	
	4	三槽シンク	FST1875	1800	750	850	1	15×3	15×3	50×3														
	5	台	FTP0975	900	750	850	1																	
	6	台	FTP0675	600	750	850	1																	
	7	二槽シンク	FSW1275	1200	750	850	1	15×2	15×2	50×2														
	8	台	FTP1575	1500	750	850	1																	
	9	水切台		650	800	650	1			25														
	10	フードスライサー	MJ-200	542	970	770	1	15							0.6								脚無し	
	11	スライサースINK		1800	800	650	1	15		50														
	12	水切台		650	800	650	1			25														
	13	殺菌庫	FSCD8560UB	850	600	1430	1							0.780									殺菌庫（約15、8φ65、1φ60、10、フルード5） 室外線設置・乾燥機付	
	14	二槽シンク	FSW1575	1500	750	850	1	15×2	15×2	50×2														
	15	器具消毒保管庫	(FEDB1375)	1300	750	1900	1			25					6.40								全棚仕様	
	16	掃除用具ロッカー（多目的キャビネット）	80-180	765	490	1810	1																	
	17	プレハブ冷蔵庫		3150	1800	()	1			50				0.5		1.3							結露防止ファン付	
	18	ピーティーフレックスカート	PTGTEK	431	656	1733	9																1/1ホテルパン65mm18枚収納	
	19	器具消毒保管庫	FEDBW1375	1300	750	1900	1			25					6.40								庫内温度1室2台巻知式、予約タイマー付	
セ レ ク シ ョ ン	1	計量洗米装置	RM-401A	600	630	1785	1	15		50							0.59						炊飯能力：25~18kg、アルミ釜フタ裏面に加工 温度調節防止装置付、オーバータイム延長機能付	
	2	電気自動炊飯器	FERC18	760	725	1280	2												19.5×2				O	
	3	シンク付台		900	750	850	1	15	15	50														
	4	I Hテーブル	FIC907510TG	900	750	850	4												5.0×8				G	
	5	コールドテーブル（センタービラース）	FRT1575KBP	1500	750	850	1			50							0.134						冷蔵429L、ライン取手	
	6	ブレンダー バイタブレッツ3	#10087-ABCB	203	229	514	1										0.975							
	7	卓上カッターミキサー	BLIXER-5G	280	328	536	1												1.8				容量：5.9リットル、流動食用	
	8	電子レンジ	NE-1802VFM	422	476	337	1										2.8							
	9	上棚	FOSC1250	1200	500	1段	1																	
	10	台下戸棚		1200	750	850	1																	
	11	上棚	FOSC1250	1200	500	1段	1																	
	12	シンク付台		900	750	850	1	15	15	50														
	13	台下戸棚		1500	750	850	1																	
	14	台下戸棚		1200	750	850	1																	
	15	台下戸棚		1500	550	850	1																	
	16	二槽シンク		1500	800	850	1	15×2	15×2	50×2														
	17	台		830	900	850	1																	
	18	台		1190	310	850	1																	
	19	コールドテーブル（センタービラース）	FRT1275KBP	1200	750	850	2			50×2							0.130×2						冷蔵314L、ライン取手	
20	台下戸棚		1800	750	850	1																		
21	真空包装機（ホットバック）	HVP-482N	540	740	465	1												2.3						
22	引出し付台下戸棚		1800	750	850	1																		
23	欠 番																							
24	欠 番																							
25	アイコンビ プロ	FICP201E（16段仕様）	877	913	1872	2	20×2												34.5×2				G	
26	アイコンビ プロ（DUO）	FICP61E/FICP61E	850	937	1825	1	20×2												10.1×2				G	
27	アイバリオ	FIV100P	1030	894	1078	1	20												25.5				G	
28	水切付一槽シンク		1600	900	850	1	15	15	50															
29	食缶洗浄機	FV130.2（C）	1030	895	1785	1	20																	
30	水切台		1200	900	850	1			25										11.6				O	
31	電気消毒保管庫	FEDBW30S	1300	950	1900	1			25															
32	殺菌庫	(FSCD0345B)	300	450	1550	1											0.230							
33	電気回転釜	ERK-150D	1480	957	850	1	15	15	ビット										21.1				G	
34	脇台		150	600	850	1																		
35	I Hフライヤー	FIFS197	500	600	850	1													7.00				G	
36	脇台		180	600	850	1																		
37	台下戸棚	FTC1875	1800	750	850	1																		
38	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU246072V4	1520	610	1830	1																	NSF仕様	
D 冷却室・チルドバンク	1	プラストチラー&フリーザー	FRBC201EA	960	850	2000	5			50×5								0.82×5 4.73×5					室外機別設置 室内機用ブレーカー容量50A	
	2	ローインカート（FICP/FICD 201用16段仕様）	60-21-288	561	824	1743	5																レール間隔80mm 16段	
	3	欠 番																						
	4	欠 番																						
	5	欠 番																						
	6	プレハブチルド室		6750	3150	()	1			50							0.5		1.8×2				2冷凍機、2クーラー、結露防止ファン付	
	7	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU216064V4	1520	540	1630	3																NSF仕様	
	8	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU217264V4	1820	540	1630	3																NSF仕様	
	9	シェルフ（ベンチ4段）エレメンツエクストラ	EXU213664V4	910	540	1630	1																NSF仕様	
	10	冷却用カート		550	700	1550	6																シートパン収納 100mmピッチ×13段	

