

市立豊中病院「患者食調理業務等委託」 要求水準書

令和 6 年(2024 年)12 月 26 日

栄養管理部

目次

前提条件について.....	3
業務範囲について.....	7
リスク別責任分担について	10
サービスレベルの要求水準について	12
別 表	13

前提条件について

市立豊中病院「患者食調理業務等委託」業務においては、下表の事項を前提条件とします。

項 目		内 容
件名		市立豊中病院「患者食調理業務等委託」
施設面	施設	(施設名称) 市立豊中病院 (所在地) 大阪府豊中市柴原町4丁目14番1号 (施設構造) 鉄筋コンクリート造、地上 8F 地下 3F、延床面積 67,544 m ² (許可病床数) 563 床 (業務場所) 栄養管理部及び受託業務履行に係る病院内の各施設
委託期間	委託期間	令和 8 年(2026 年)4 月 1 日から令和 13 年(2031 年)3 月 31 日
契約方式		管理費制契約とし、区分は「月額固定管理費」、「食材料費」とする ※物価等の変動時の対応については、リスク別責任分担について、金利・物価の変動(P10)の項参照
	月額固定管理費	・人件費 ・現場経費(通信費、交通費、事務費、事務用品費等) ・保健衛生費(健診、検便、クリーニング、被服費、医薬品等) ・業務運営管理費
	食材料費	・1 食あたりの単価制 ・食単価については別表 1 のとおり、出産祝膳以外は業者提案単価とする
	委託料の支払い	① 委託料の支払いは月払いとし、算定期間は毎月初日から毎月末日までの 1 ヶ月とする ② 材料費の算定方法は以下のとおり ア 業務数量:配膳食数* ¹ +保存食* ² +検食+患者外食* ³ * 1 食事変更締切後の欠食、食事変更締切後に別の食事を提供した場合、食事のオーダー締切時間後に対応した食事を含む * 2 1 回当たり 4 食分を追加 (これにより原材料・料理とも 1 品 50g 以上の保存ができるよう食材を準備すること) * 3 院内学級、付添食、産後ケア食等

		イ 濃厚流動食や栄養補助食品、乳児用ミルク等、病院が負担する食品（別表 2）のみを提供した場合については、業務数量から除く ウ 予備食数の食材料費、おやつ・分食、食事オーダーで追加可能な食品は食単価に含む エ 別表 3 については食単価に含まず、受託者が委託者に実費請求する。また、別表 3 以外の食品については月 3 万円を上限に委託者へ提供するが、それを越えた場合は受託者が委託者に差額を請求する。 オ 1 食当たり単価区分は下記のとおり 産科関連食種（朝・昼・夕別） 出産祝膳 上記以外（朝・昼・夕別） カ 正月用食材使用時の食単価については、委託者、受託者協議の上定めるものとする キ 食材料費は食単価に業務数量を乗じた食材費と実費請求分の食材費の合算額とする ③ 税区分については、月額固定管理費及び食材料費の消費税及び地方消費税は内税扱いとする ④ 受託者は各月の業務完了後、管理費と食材料費の合算額を委託者に請求する
業務面	遵守すべき関係法令 市の条例等	地方自治法・個人情報の保護に関する法律・労働関係法令（労働基準法・労働安全衛生法・職業安定法等） 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・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 豊中市自治基本条例・豊中市個人情報の保護に関する法律施行条例・豊中市財務規則
	基本条件	・業務の実施にあたり上記の関係法令や通知を遵守すること ・医療の一環としての病院給食を、患者満足度の向上を図りながら、安全かつ効率的・安定的に提供すること
	運営方針	・質の高いサービスとホスピタリティの向上に努めること ・市立豊中病院の栄養士ほか、関係部門の職員と十分な意思疎通を図り、連携協働すること ・病院給食業務に精通した責任者（別表 5）を配置するとともに、本業務に従事する者（以下「従事者」）の服務規律を遵守すること

	・管理栄養士、栄養士、調理師等の有資格者及び本業務を遅滞なく遂行できる業務補助者等の人員を確保すること ・受託者の原因により、業務の停止または遅延、及び内容等質の低下をきたさないこと ・受託者は、委託者のコンピュータシステムを用いて本業務を実施すること ・省資源、省エネルギー及び火災等の災害防止に努めること ・災害等の事故発生時においても食事提供体制を構築し、リスク対応に万全を期すこと ・チーム医療、実習生受け入れ、病院主催の行事や取り組み等に協力すること ・毎月、業務実施状況のセルフモニタリングを行い、委託者に提出すること
導入可能な調理システム	① クックサーブ方式 ② クックサーブ-クックチルのハイブリッド方式:院外調理の一部導入などを含む給食提供方式の提案も可 ※カット野菜、下処理済み野菜、加工食品や完調品等の利用については、使用予定の食品等について説明の上で導入可
個人情報保護	受託者は、本業務の遂行に際し個人情報保護のために必要な措置を講じること
情報公開	受託者は、市民との信頼を高めるため情報公開について必要な措置を講じること
人権の尊重	受託者は、本業務の遂行に際し、人権を侵害することのないよう留意するとともに、従事者に対する人権研修を実施すること
財産の管理	受託者は、善良なる管理者の注意をもって本施設、本施設の設備及び備品類を管理すること
従事者への配慮	受託者は、サービスの質の向上を図るため、従事者の雇用労働条件に配慮するとともに、従事者が働きがいを持ちいきいきと業務に取り組むために必要な措置を講じること
安全管理の徹底	・調理運営は HACCP に基づき実施し、「衛生管理計画」を事前に提出し委託者の了承を得ること ・受託者は、本業務の実施にあたり、従事者が当該業務を遂行する上での安全管理を徹底すること ・受託者は、安全管理を確実に履行するため、業務手順等を取りまとめたマニュアル等を整備するとともに、その内容を本業務の従事者に習熟させること

		・受託者は、業務の実施状況を記録・保管し、委託者の求めにより提示すること ・食事提供に係るインシデント発生時には、速やかにインシデントレポートシステムにて報告し、再発防止に取り組むこと
	危機管理	・食中毒対策マニュアルを整備し、従事者に周知すること ・緊急・災害時の協力及びBCP

業務範囲について

本業務の範囲は、次のとおりとします。

大分類	小分類	内 容
栄養管理業務	献立表の作成	・院内食事箋規約、食糧構成表に基づき作成 ・年齢、産褥期、嚥下機能等を考慮した献立内容 ・食種の新設、内容変更等への対応 ・献立サイクルは 1 サイクル 21 日以上（流動食等の一部食種を除く） ・実施献立は 2 週間前までに作成し委託者の了承を得ること
	個別対応	・食物アレルギー等対応（除去レベルに応じた食事提供、アレルギー負荷試験での食品提供） ・ハラールなど宗教的禁忌 ・疾患や栄養管理上、委託者が個別対応が必要と判断した患者への対応
	行事・イベント食の実施	・月 1 回以上実施 ・メッセージカードの作成及び配布 ・感想メッセージ・評価の集計及び報告
	出産祝膳の実施	選択可能な祝膳を週 4 回提供すること
	選択食の実施	・患者が任意に選べる選択メニューの提供（毎日） ・対象患者への申込書作成・配布及び回収後のオーダー入力・確認
	食数管理業務	・食事オーダーの取込み・確認 ・食数等の調理現場への指示・管理 ・食札の作成
	緊急入院等への対応	通常の配膳時間とは別に、緊急入院等への食事対応
	検食	・朝食・昼食・夕食の検食実施（常食・特別食等） ・検食簿の作成 ・検食の意見分析及び献立への反映
	患者外食の対応	対象者がいる場合は委託者の指示により提供（産後ケア食・付添食）
	嗜好調査、残菜調査の実施	・委託者が年 1 回実施する嗜好調査への協力 ・残菜調査（毎食）の実施
	給食関係事務	給食関係帳票の整理、書類等の作成及び保管

調乳管理	調乳作業	・食事オーダー指示に基づき調整 ・調乳システム機器類の取り扱い方法を正しく理解し業務に従事すること ・調乳作業終了時には担当栄養士と従事者等、複数名で確認すること
	配乳	・1日2回(昼・夕) ・委託者の指示に基づき空瓶、ラック、予備ミルクを提供すること ・温冷配膳車による配膳及び調乳の受け渡し
	衛生管理	・入室時の手指消毒・着替え等 ・調乳室内の清掃等(毎日)
	調乳関係事務	調乳関係の帳票整理、書類等の作成及び保管
調理作業管理	調理作業計画書の作成	毎月作成し委託者へ提出
	調理業務	下処理、仕込み、調理、盛付け、食事セット
	適時適温配食	・温冷配膳車、専用ワゴン車使用 ・指定場所・時間に配膳車を配置及び回収
	下膳	・指定場所・時間に下膳車を配置・回収
	食器等の洗浄・消毒	・給食業務に使用した食器・トレイ等の洗浄・消毒 ・下膳後の食器洗浄は、委託者が指示する感染対策を行った上で従事すること
	管理点検記録表の作成	調理作業管理に係る点検記録表の作成(毎日)及び保管
食材管理	食材の選定・購入	・アレルギー原因食品除去のため、原材料が明確でない加工食品は使用しないこと ・トレーサビリティシステム等により流通経路が追える食材を納入でき、流通中の温度管理がなされた業者から購入 ・食材仕入れ状況に関する情報(使用農薬、各種検査結果等)の開示(委託者要請時) ・「給食食材に関する規格」(別表4)に上げる項目を踏まえた食材の選定 ・納入従事者の業務従事時の体調チェック(下痢・嘔吐・発熱等) ・委託者からの食材の品質等の改善要求時における、すみやかな調査及び対応 ・献立及び食数に基づく食材購入

	食材の検収と使用状況の確認、保管・管理	・検収時の品質・鮮度・品温・数量等の確認及び数量不足や規格不適合等のすみやかな対応 ・納入業者への搬入時の衛生管理指導 ・大量調理マニュアル等に基づく食材料の保管、管理 ・食品庫(冷蔵室・冷凍室含む)の定期清掃 ・食品の発注及び在庫管理(病院が負担する商品含む)
	食材の出納事務	食材管理関係の帳票類の整理、書類等の作成及び保管
施設管理	院内設備・機器等備品類	給食設備及び配膳ルート等の院内設備は取り扱いに注意し良好な状態を保つこと
	調理器具・食器類・営業消耗品	管理・点検・補充・破損等の報告
衛生管理	HACCP に基づく衛生管理の実施	・厨房内等の温度測定、水質検査等の実施 ・食材、厨房設備・備品類の衛生管理 ・食品原材料及び保存食の保管 ・残菜、残食、塵芥の処理
	管理点検記録等の作成	・衛生管理関連帳票類の作成・保管 ・厨房施設内清掃状況の月次報告
労務管理・労働安全管理	労務管理	・従事者勤務表の作成 ・業務(作業)分担表の作成
	健康管理	・健康管理計画の作成(禁煙推進) ・定期健康診断の実施及び結果確認・保管
	感染対策	・検便の実施(月2回、ノロウイルスは要事) ・化膿性創傷、伝染性皮膚疾患罹患時の業務禁止 ・感染症罹患(疑い含む)時の業務従事禁止 ・ウイルス性疾患発症時の検査協力(抗体価等)
教育・研修		・調理・栄養管理従事者への食品衛生研修、スキルアップ研修、労働安全研修の実施・履行報告
業務の引継ぎ	業務開始までの日程表	本件業務開始前に業務引継ぎ計画を作成し、委託者に提出し承諾を得ること
	業務の引継ぎ	指定期間開始及び終了にあたっての引継ぎ業務

リスク別責任分担について

リスクの種類			負担者	
			委託者	受託者
①	法令の変更	受託者が行う業務に影響を及ぼす法令の変更 ※委託者の支払う対価に係る消費税の変更によるものは委託者負担	(協議事項)	
②	天災のほか、不可抗力による業務遅延等	天災、騒乱、暴動、その他委託者や受託者の責めに帰すことができない事由による業務の遅延・変更	(協議事項)	
③	業務の遅延等	委託者の指示・責任による業務の遅延・変更・中止	○	
		受託者の責任による業務の遅延・変更・中止		○
		受託者の事業放棄・破綻		○
④	金利・物価の変動	今般の経済情勢により、今後も大幅又は急激な物価変動の可能性があるため、年度に一度、次年度の委託料の額についての協議の場を設定する。 ※参考:「労務費の適切な転嫁のための価格交渉に関する指針」(令和5年11月29日 内閣官房公正取引委員会) この場合の委託者のリスク分担の考え方については、本市の基本的方針(豊総契第813号)をふまえ、下記のとおりとする。 ※当初契約金額に対し、それを定めた際の事業者提案にもとづく人員体制等の積算根拠をベースに、客観的説明が可能なコスト上昇率-1%(受託者負担分)に相当する分	(一部協議事項)	
⑤	準備リスク	指定期間開始期までの準備(引継)費用負担		○
⑥	書類の誤り	仕様書等委託者が責任を持つ書類の内容の誤りによるもの	○	
		事業計画書等委託者が提案・提出した書類内容の誤りによるもの		○
⑦	運営費の膨張	委託者以外の要因による運営費の膨張		○

⑧	食数の変化	運用病床の変更による増減 ※平均 300 食/回未満で管理費等の減額協議	(協議事項)	
⑨	施設・設備等の 損傷	管理上の瑕疵によるもの		○
		施設・設備の設計・構造上の原因によるもの	○	
		経年劣化、第三者の行為で相手が特定できない もの等	○	
⑩	安全の確保	業務運営における安全性の確保及び周辺環境 の保全		○
⑪	セキュリティ	受託者の警備不備による情報漏洩、犯罪発生等		○
⑫	損害賠償	管理上の瑕疵により患者及び病院職員に損害を 与えた場合		○
⑬	情報管理	業務上知り得た情報に対する守秘義務と個人情報 保護		○
⑭	債務不履行	委託者による協定内容の不履行	○	
		受託者による業務及び協定内容の不履行		○
⑮	インシデント対応	発生原因が受託者によるもの * 再発防止の対策確認、対応フォロー	*	○
⑯	食中毒	食中毒発生による業務の中断		○
⑰	業務の引継ぎ	委託者に対する当該業務引継書の作成		○
⑱	事業終了時の現 状復帰	契約期間終了時、又は期間中途における受託者 の撤収にかかる費用		○

サービスレベルの要求水準について

サービスレベルの評価項目及び要求水準は、下記のとおりとします。

サービス分類	サービスレベル 評価項目	確保すべきサービスレベル
患者満足度	献立サイクル	1 サイクル 21 日以上（流動食等一部食種を除く）
	食材の選定	「給食食材に関する規格」（別表 4）に上げる項目を踏まえた食材の選定
	行事・イベント食の実施	月 1 回以上
	出産祝膳の実施	週 4 日以上 2 種類以上から選択
	選択メニューの実施（毎日）	普通食で実施（夕食）
	嗜好調査結果（総合評価）	「良い」、「やや良い」の合計が 60% 以上 「悪い」、「やや悪い」の合計が 5% 以下
安全・安心	インシデント発生	食物禁忌関連インシデントが 0 件 受託者に起因するインデントが 10 件/年以下
モニタリング	モニタリング事項のうち 指定する事項	「改善を要する」がないこと
	モニタリング事項の確認 結果	「問題ない」以上

別 表

別表1 食単価(税抜)

	朝 食	昼 食	夕 食
産科関連食種	提案単価	提案単価	提案単価
出産祝膳		(1,500 円)	1,500 円
上記以外	提案単価	提案単価	提案単価

※出産祝膳については、献立の都合上昼食で提供する場合もある。

※分娩時に食事外で提供するジュース、ゼリー等については、産科関連食種の単価に含むものとする。

別表2 病院が負担する食品

乳児用粉ミルク	濃厚流動食品 * 1	一挙千菜
GFO	アルジネートウォーター	ソフトアガロリー
REF-P1	ネオハイトミール(個装) * 2	マクトンオイル
HMS-1	グルコレスキュー	栄養補助食品 * 3

* 1 メイバランス 1.0、リーナレン LP、リーナレン MP、グルセルナ REX、プルモケア、ペプタメンスタンダード、ペプタメンインテンス、ラクフィール

* 2 食事外で病棟に提供するもののみ

* 3 オーダー外で提供する病院採用の栄養補助食品

別表3 実費請求となる食品

お茶(配茶用)	コーンスターチ(払出用)
---------	--------------

別表4 給食材料に関する規格等

区分	品名	規格・品質等
米		・国産米 ・サンプルを徴収し、提供するにふさわしいか確認の上採用すること
パ ン		・個包装であること(必要に応じ2重包装) ・食パンは1枚60gとし、食パン以外に同等の栄養価のパンを1種類以上は採用しローテーションで提供できること ・食パンと同等の栄養価の無塩パンが提供できること ・アレルギー対応のパンについては、卵、乳、大豆を含まず、個別ライン又はそれに準じる工程で製造されていること ・サンプルを徴収し、提供するにふさわしいか確認の上採用

		すること
青果物	生鮮野菜・果物	・新鮮で熟度、品質、病虫害、腐敗、損傷、亀裂などないもの ・可能な限り国産のものを採用すること ・カット野菜、下処理済み野菜は委託者と協議の上、決定すること
	冷凍野菜	可能な限り生鮮野菜を使用するよう努め、冷凍物使用時は委託者へ相談の上、献立・調理方法等を十分に検討すること
豆及び大豆製品		遺伝子組換え食品は使用不可
精肉	鶏肉・豚肉	国産が望ましい
	牛肉	国産が望ましい
鮮魚		青魚については、ヒスタミン検査結果が確認でき、委託者より依頼があれば速やかに結果が提出できること
調味料	醤油	日本農林規格の基準に格付けされたもの、本醸造
	酒	料理酒可
	みりん	みりん風調味料可
牛乳類	牛乳	種類別：牛乳、無脂乳固形分：8.3%以上、乳脂肪分：3.5%以上、200mL、ストロー一体型のもの
加工食品		中国産冷凍加工商材は使用不可 (冷凍カット野菜、切り身等、製造工程が非常に簡易なものは対象外)
嚥下調整食品		・新規に食品を採用する場合は日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021に基づく食形態に従い選定すること ・サンプルを徴収し、提供するにふさわしい物性が委託者に確認の上採用すること
お茶		配茶用 パック入りほうじ茶(小児科病棟のみ麦茶)

別表 5 病院給食業務に精通した責任者

①受託業務責任者	次の全ての要件を満たしている従事者を 1 名配置すること。 なお、次の「②栄養担当責任者」もしくは「③調理担当責任者」を兼務できるものとする。 ・管理栄養士、栄養士または調理師のいずれかの資格を有すること ・病床数 400 床以上の病院で病院給食業務 5 年以上の経験を有すること ・他の病院において、責任者として勤務した経験を有すること ・業務を統括し、業務全般の指導、助言を行い、業務にかかる全ての責任を負うものであること
②栄養担当責任者	次の全ての要件を満たしている従事者を 1 名専従で配置すること。 ・管理栄養士の資格を有すること ・病院給食業務 5 年以上の経験を有し、特別食の献立作成に 3 年以上携わった経験を有すること ・栄養管理業務全般について、受託業務責任者を補佐し、業務従事者に適切な指導、助言を行うこと
③調理担当責任者	次の全ての要件を満たしている従事者を 1 名専従で配置すること。 ・管理栄養士、栄養士または調理師のいずれかの資格を有すること ・病院給食業務 5 年以上の経験を有すること ・調理業務全般について、受託業務責任者を補佐し、業務従事者に適切な指導、助言を行うこと

※勤務体制及び配置について

- ・受託業務責任者が不在時は、栄養担当責任者又は調理担当責任者がその職務を代行すること。
- ・栄養担当責任者又は調理担当責任者が不在時は、それぞれ必要な資格を有するものがその職務を代行すること。
- ・当該業務実施時間内においては、常に受託業務責任者又は代行者と連絡が取れるように体制を整えておくこと。

各所属長様

総務部契約検査課長

賃金水準の変動に対応するための労務提供型業務の変更契約について

昨今の賃金水準の変動が受注者に及ぼす影響に鑑み、労務提供型業務の受注者からの変更契約に係る協議の申入れがあった場合は、下記事項に基づき適切にご対応いただきますようお願いいたします。

記

1. 対象となる案件

残履行期間が 2 か月以上ある長期継続契約または複数年契約の労務提供型業務であり、かつ予定価格及び契約金額の内訳として労務費が明確であるもの。

2. 協議

契約約款における「発注者は、この契約締結後の事情により、委託業務の内容の全部又は一部を変更又は中止することができる。この場合において、契約金額又は履行期間を変更する必要があるときは、発注者と受注者で協議して書面によりこれを定めるものとする。」や「この契約に定めのない事項については、必要に応じて発注者、受注者協議の上、これを定めるものとする。」などの条項を根拠として、変更契約に係る発注者と受注者による協議を行う。

3. 変更金額の算出

(1) 出来形数量の確認

基準日（変更金額算出の基準とする日をいい、出来形を算定する基準となる日。発注者と受注者の協議により決定。）における残業務量を算定するため、出来形数量の確認を行うものとする。受注者には、出来形数量の確認に当たり必要な資料を提出させること。

(2) 変更金額の算出

賃金水準の変動による契約金額の変更額は、当該業務に係る変動額のうち契約金額から基準日における出来形部分に相応する金額を控除した額の 100 分の 1 に相当する金額を超える額とする。

・変更額 = $[P2 - P1 - (P1 \times 1/100)] \times \text{落札率} \times \text{消費税率}$

P1：契約金額から基準日における出来形部分に相応する金額を控除した額

P2：変動後（基準日）の賃金を基礎として算出した P1 に相当する額

※ P1 の算出に用いる労務単価は、発注時における積算に使用したもの。

※ P2 の算出に用いる労務単価は、基準日におけるもの。

問合せ・相談

契約検査課 三津田 2076