

食器洗浄消毒及び食事、食器等運搬業務委託 一式 仕様書

下記の業務委託の実施については、この仕様書の定めるところによる。

1 委託業務名 食器洗浄消毒及び食事、食器等運搬業務委託 一式

2 業務の目的

入所者に対する食事療養の趣旨を理解し、必要な食事を良質で安全かつ衛生的に供給するために、食器等を常に清潔に保ち、定められた時間までに食事を運搬し提供することを目的とする。

3 施設の概要

(1) 名称及び所在地

名 称：国立療養所星塚敬愛園栄養管理室

所在地：鹿児島県鹿屋市星塚町 4204 番地

電話番号 0994 - 49 - 2500 FAX 番号 0994 - 49 - 2542

(2) 食事療養数（令和5年10月2日現在）

一般食 26 食、特別治療食 35 食、合計 61 食

1 日平均給食数（朝 65 食、昼 55 食、夕 65 食）

4 遵守事項

受託者は、業務の実施にあたり、その責務を果たすと共に関係法令に基づき、次の事項を遵守しなければならない。

(1) 誠意をもつて業務の実施にあたること。

(2) 常に業務を円滑に実施するために、園内栄養管理室配置職員及び委託職員同士の協力を怠らないこと。

(3) 衛生管理に努めること。

(4) 常に異物混入・誤配膳・事故・感染等の防止に努めること。

(5) 受託者は、契約終了時において、次期受託者との引き継ぎを行い、業務に支障がないよう万全を期すること。

(6) 業務上知り得た入所者に関する事等を他に漏らしてはならない。なお、契約終了後においても同様とする。

5 履行期間及び業務時間

履行期間 令和6年4月1日～令和7年3月31日（毎日）

業務時間 6時30分から17時00分までの間とする。ただし、園内給食業務に支障のある場合には、この限りではない。また、給食時間等に変更があった場合は適宜対応するものとする。

6 業務内容

(1) 食器等の洗浄、消毒及び保管、施設・設備の衛生保持清掃に関する業務

- ・受託者は厨房内で使用した食器、器具、鍋、バット等、また入所者の使用した食器等の数量を確認の上、洗浄消毒を施し、整理整頓して清潔に保管すること。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、消毒を行うこと。

- ・病棟・不自由者棟及び一般舎に入所している入所者等の給食に使用する保温ケース、保温ケース用食器、病棟用食器、トレイ、バット、食缶、おひつ、弁当箱、タッパー、卵ケース、箸、スプーン、カップ等の全て（以下「食器等」という。）の洗浄、消毒作業を行うこと。
- ・調理作業で使用した鍋・鍋のふた・容器・しゃもじ・バット等を含む器具類等の洗浄、消毒。
- ・運搬に使用する台車・コンテナ等の洗浄、清拭。
- ・受託者は、食器洗浄消毒室、残菜処理室、従事者控室等の施設及び機器類、備品等の設備の清掃、衛生保持に責任を持ち、不潔にならないように十分注意しなければならない。

ア) 食器等洗浄作業

- ① 使用後の食器等や器具類は手洗いによる予洗い後、洗浄液を張った浸漬槽に漬け込み、その後洗浄機に投入する。箸、スプーン、カップ等は専用の容器、ラックを使用する。
- ② 汚病棟用食器・トレイは、病棟・不自由者棟毎に予洗いをし浸漬槽に漬け込み後に洗浄機に投入する。
- ③ 汚保温ケースは、ランチボックスと蓋に分けて専用洗浄レーンに投入する。
- ④ 汚れの激しい物については、随時漂白を行う。但し、材質を傷めることのないように十分注意すること。

イ) 食器消毒及び保管作業

- ① 保温ケース用食器は、食器保管用カゴに食器毎に分別収納し、食器消毒保管庫へ投入する。
- ② 保温ケースは、ランチボックスと蓋毎に専用カートに整理し、カートイン消毒保管庫に投入する。
- ③ 病棟用食器・トレイは病棟・不自由者棟毎に専用ボックスに収納する。（消毒、乾燥は各病棟・不自由者棟の食器消毒保管庫を使用する。）
- ④ 調理作業等で使用した器具類等は分類別に区分し、指定の消毒保管庫で消毒する。

ウ) 食事や食器、トレイ等の運搬及び下膳回収に使用する備品、機器等の衛生、清潔を保持すること。

エ) 食器等の保管数については、必要時は数を確認し指定の用紙にて報告すること。

【保温ケース、食器等の寸法】

1 保温ケース（ランチボックス）	縦28.0cm×横37.5cm×高さ5.0cm
2 保温ケース（蓋）	縦28.0cm×横37.5cm×高さ7.0cm
3 飯椀（身）	直径11.0cm×高さ6.0cm
4 飯椀（蓋）	直径11.2cm×高さ3.2cm
5 角小鉢（身）	縦8.3cm×横8.3cm×高さ4.0cm
6 角小鉢（蓋）	縦8.5cm×横8.5cm×高さ2.8cm
7 汁椀（身）	直径9.8cm×高さ6.7cm
8 汁椀（蓋）	直径9.8cm×高さ2.7cm
9 中鉢（身）	直径10.0cm×高さ5.4cm
10 中鉢（蓋）	直径10.8cm×高さ2.5cm
11 平皿（身）	縦11.3cm×横18.2cm×高さ3.5cm
12 平皿（蓋）	縦12.0cm×横18.9cm×高さ2.9cm
13 病棟用食器 飯椀（身）	直径13.3cm×高さ6.2cm
14 病棟用食器 飯椀（蓋）	直径12.3cm×高さ3.6cm
15 病棟用食器 汁椀（身）	直径12.8cm×高さ7.0cm
16 病棟用食器 汁椀（蓋）	直径11.8cm×高さ3.3cm
17 病棟用食器 丸皿（大）	直径18.0cm×高さ3.0cm
18 病棟用食器 丸皿（中）	直径13.0cm×高さ4.2cm

- | | |
|---|----------------------------|
| 19 病棟用食器 丸皿 (小) | 直径 11.0cm×高さ 3.8cm |
| 20 病棟トレイ | 縦 37.5cm×横 49.5cm×高さ 2.3cm |
| 21 病棟トレイ | 縦 33.0cm×横 33.0cm×高さ 2.0cm |
| 22 不自由者棟トレイ | 縦 34.0cm×横 34.0cm×高さ 3.0cm |
| 23 不自由者棟トレイ | 縦 33.5cm×横 33.5cm×高さ 2.5cm |
| 24 バット (大) (中) (小) | |
| 25 ボール (大) (中) (小) | |
| 26 バッカン (大) (中) (小) | |
| 27 その他季節料理等に使用する特殊食器類及び器具、上記の食器の種類以外に追加になる食器等 | |

【使用機器】

- | | |
|--------------------------------|----|
| 1 かき上げ式食器洗浄機 FEDTL252RS・Sup・US | 1台 |
| 2 蒸気ロータリー式消毒保管庫 FSR23-18 | 1台 |
| 3 蒸気カートイン式消毒保管庫 FSDBW30C | 2台 |
| 4 電気カートイン式消毒保管庫 DPW40C | 9台 |
| 5 下膳専用移動式シンク | 6台 |

【使用洗剤は下記または同等品以上とする。また年間予定使用見込量は下記のとおり】

- | | |
|--------------|----------|
| 1 ズーメイトS | 4kg×240個 |
| 2 ズーメイトR | 5kg×30個 |
| 3 テルロンホワイト | 10kg×50個 |
| 4 プレソークP | 10kg×30個 |
| 5 ライムリスター | 13kg×1個 |
| 6 フォームエイドE-7 | 5kg×1個 |

購入費用は受託者の負担とするので、入札金額に含めて見積もること。

なお、同等品以上のものを使用する場合は、委託者の確認を得ること。

(2) 運搬に関する業務

- ・給食棟の運搬コーナーから食事の入った保温ケース等を一般舎各居室の所定の場所及び病棟・不自由者棟の各配膳室、事務本館（検食）に、園が所有し栄養管理室が管理する車両（軽トラック）等で運搬する。
- ・毎食、調理担当者と配食する品目の確認を行い、調理担当者から受け取ること（保温ケースの数とその他品目を確認する）。一般舎の配食は2人一組で行うことが望ましい。
- ・軽トラックは衛生管理上、本仕様書に記載されている業務の用途のみ利用出来ることとする。善良なる管理者としてその取り扱いに十分注意を払い、乙の責任による破損、故障及び人的損害、建物等の損害の修理費は乙の負担とする。
- ・任意保険については、希望する場合は乙で加入することが出来るものとするので、加入する場合の保険料については入札価格に含めて見積もること。

ア) 配食運搬時間

朝食 6:35～7:20 昼 10:35～11:20 夕食 15:35～16:20

イ) 配食運搬方法

一般舎・病棟・不自由者棟、事務本館（検食）に食事の入った保温ケース等を3食毎に運搬。

(3) その他の運搬業務

給食棟から希望品、米、お茶、各配給品、食器等を一般舎各居室の所定の場所及び病棟・不自由者棟配膳室に、栄養管理室が管理する車両（軽トラック）等で運搬する。（令和5年10月2日現在）

ア) 希望品運搬業務 毎月3回(1、11、21日頃)

一般舎及び不自由者棟に、20～30名分の希望品を運搬する。

イ) 米運搬業務 毎月2回(15、30日)

一般舎 15～20名分の米3kg入り袋を運搬する。

ウ) お茶運搬業務 毎月1回(16日)

全員分を運搬する。

エ) 献立に準ずる(すき焼き等)食糧品の運搬業務 毎月1～2回(不定期)

一般舎及び不自由者棟 15名程度

オ) その他の配給品

- ・クリスマスケーキ 12月25日

全員分を運搬する。

- ・お正月(白餅等) 12月28日頃

全員分を運搬する。

- ・お正月(菓子類) 12月28日頃

全員分を運搬する。

- ・お正月(3日間の希望日) 12月30日(調味料類) 12月31日(生鮮食品等)

一般舎及び不自由者棟 15～20名分の希望品を運搬する。

- ・花見希望品 4月3日頃

一般舎及び不自由者棟 40～50名分の希望品を運搬する。

- ・開園記念日希望品 10月28日

一般舎及び不自由者棟 40～50名分希望品を運搬する。

- ・その他行事食による配給品 年数回(不定期)

全員分を運搬する。

- ・付け出し表の配布 毎月1回

一般舎20～30名分の付け出し用紙を、11日または12日頃の夕食と一緒に配布する。

- ・検食(病院管理検食・医学管理検食)

病院管理検食(月・水・金の昼食のみ)は月曜日:看護部長、水曜日:園長、金曜日:事務部長が担当するので、水曜日と金曜日は庶務課給湯室の所定の場所に検食を運搬すること。

月曜日は、看護部事務室の所定の場所に検食を運搬すること。

医学管理検食は、毎食、医局の指定の場所に検食を運搬すること。

※庶務課の職員に声かけを行うこと。また冷蔵が必要な献立は同職員の指示に従い、医局内の冷蔵庫へ配食すること。

運搬時間は朝食 6:35頃 昼食 10:35頃 夕食 15:35頃とする。

- ・星塚荘(宿泊施設)への食事の配食

園及び自治会関係来客の宿泊者への食事の配食。不定期(数回/月)

※従事者は運搬作業前に、感染対策(手指洗浄消毒、手袋、マスク着用等)を徹底すること。

(4) 下膳に関する業務

一般舎各居室の所定の場所及び病棟・不自由者棟の各配膳室に、使用後の保温ケース、食器、病棟用トレイ等を栄養管理室が管理する車両(軽トラック)で回収に行き、食器洗浄室まで運搬する。

ア) 回収時間は原則として

＜病棟・不自由者棟＞

朝食 7:50～ 昼食 11:45～ 夕食 16:45～

<一般舎>

毎食配食時（前食分を回収）

イ) 回収方法

- ① 病棟・不自由者棟は専用の汚食器と汚トレイ及び、汚保温ケース、汚保温ケース用食器等を3食毎に各配膳室から回収。（汚食器の入ったかごが移動式シンクに入れてあり、シンクごと回収。トレイは下膳専用ケースに入れてあり、ケースごとに回収する。）
- ② 一般舎は汚保温ケース（中に汚食器等が入っている）を、3食毎に次の配食時に回収。
- ③ 検食、宿泊者の汚保温ケース（中に汚食器等が入っている）を食事配食後の次の時間帯に回収。

(5) 病棟用食器・トレイの配達業務

洗浄した病棟・不自由者棟の病棟用食器・トレイを入れた専用ケース、下膳専用かごと移動式シンク、下膳トレイ専用ケース等を3食毎、指定の時間に、各病棟・不自由者棟配膳室に運搬し、病棟用食器・トレイは配膳室の食器消毒保管庫に投入しスイッチを入れる。

<病棟用食器・トレイ運搬時間>（運搬して、下膳分を回収してくる）

夕食洗浄分 7:50～ 朝食洗浄分 11:45～ 昼食洗浄分 16:45～

(6) 残菜等の処理

受託者は、食器等洗浄後の残菜等を残菜処理機で処理し、所定の場所に廃棄する。また、その他作業中に排出された残菜及びごみ等も分類別に区別し、所定の場所に廃棄すること。使用するバケツ等の清潔衛生を保持すること。

7 業務上の注意事項

(1) 業務責任者

- ・現場責任者を従事させ、1名を選任し、委託者に通知し承認を得ること。また、現場責任者は、衛生管理を熟知し、次の業務を行うものとする。不在の場合はその日のリーダーを明確にし、責任者業務を代行させること。
- ・業務責任者は従業員の健康状態の把握、指揮・監督及び必要な教育を行うこと。また日常業務における委託者との協議連絡及び速やかな報告を行うこと。
- ・食事提供後、病棟等からの連絡により、誤配食等が判明した場合は、受託者の指示通り速やかに適正な食事を提供し、委託者へ状況報告を行うこと。また、適正な食事の提供が行われるよう、再発防止策を検討し、従業員へ周知し、報告書を作成の上、委託者へ提出すること。

(2) 食器類及び機器の取扱い・保全

- ・業務に際しては、建物、設備及び物品に対して善良な管理を行わなければならない。
- ・食器類や機器は常に丁寧且つ清潔に取り扱い、食器洗浄室・残菜処理室の清掃、整理整頓に心がけ、安全保持、衛生保持に努めること。
- ・食器類及び機器等の洗浄には、スポンジタワシを使用すること。
- ・施設設備及び備品等の破損、破棄をする場合、また異常等の発見及び事故等が発生した場合は、業務責任者は、速やかに委託者に報告するとともに、指示を仰ぎ封込し、作業報告書等に記載すること。
また、その責任が受託者にあると認められた場合は、程度により弁償責任を負うことがある。
- ・洗剤等消耗品は、適正な使用量を守り、無駄が生じないように管理・保管すること。
- ・毎日の作業終了後、電源等の確認及び施錠（各業務室及び軽トラック）を行い、鍵を栄養管理室へ返却すること。特に火気の取り扱いには十分注意すること。
- ・使用中の機器は、常に衛生保持と保守点検を行い、異常を認めた場合は速やかに委託者に報告を行うこと。

(3) 従事者の衛生、健康管理

- ・受託業務は、入所者に提供する食事等の運搬、食器等洗浄消毒業務であることを認識のうえ、事故防止及び衛生管理に万全を期するとともに、業務従事者の健康管理、感染防止に努めること。
- ・受託者は最新の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理を行うこと。「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」に規定する感染症に罹患している者、またはその疑いがある者を業務に従事させてはならない。この場合、現場責任者は文書でその旨を委託者に届けること。
(従事者及び従事者の同居人(家族等)に、結核、ノロウイルス、病原性大腸菌、新型コロナウイルス、インフルエンザ、その他の感染症等が発生した時は、直ちに委託者へ報告するとともに、適切な措置を講じるまで、当該従事者を業務に従事させてはならない。)
- ・受託者は、従事者に対し、1ヶ月に1回以上の衛生面の教育研修を定期的実施し、実施内容と結果を書面にて委託者に報告すること。
- ・従事者は、常に被服、頭髮、手指、爪等の清潔を維持し、衛生面の管理に留意すること。
- ・従事者の着用する被服及び履物は、各業務室と屋外で区別すること。
- ・従事者は、就業前、運搬前、用便後、休憩・休息後は、その都度手指の洗浄消毒を行うこと。
- ・従事者は、各業務室内で更衣、喫煙、放痰等不衛生な行為はしないこと。
- ・各従事者は、出勤前に健康状態を確認し、就業前に衛生管理点検表に記載すること。(37.5度以上の体温、風邪症状、消化器症状がある場合は、出勤前に業務責任者へ連絡し指示を仰ぐこと。)
- ・受託者は、従事者の健康管理に特に留意し、年1回以上の健康診断を行うこと。
但し、環境衛生上の観点から委託者が必要と認める場合は、随時行うものとする。
- ・受託者は、受託業務の実施に先立ち、配置する従事者の検便(赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌・腸炎ビブリオ等)の結果を委託者に提出しなければならない。
- ・受託者は、履行期間開始後月1回以上の前記検便を実施し、従業者に異常が認められた場合は、直ちにその従業者の就業を停止し、委託者に報告の上指示を仰ぐこと。

(4) その他

- ・受託者は、業務に必要な人員を常時確保しなければならない。またやむを得ず従事者を変更する場合は、委託業務の遂行に万全を期すこと。尚、変更する場合は、その1ヶ月前までに委託者に業務従事者名簿を提出し報告を行うこと。
- ・従業員が着用する作業着・手袋・マスク等については、受託者の負担とする。
- ・従事者は、業務の遂行に適した清潔な制服等及び会社名、氏名を記入した名札を必ず着用すること。
- ・本契約履行のために使用する設備、物品等の修理及びメンテナンス費用及び光熱水料、車両の燃料費については、委託者の負担とする。
また、本契約履行のために使用する設備、物品等において、今後更新等を実施する場合は、委託者の負担において調達する。
- ・委託期間中、給食棟の一角を休憩室として無償貸与する。また食事、食器運搬等業務のため園所有の車両(軽トラック)を無償貸与する。但し本契約の業務以外のための使用は認めない。
日々の運搬業務終了後、栄養管理室職員の立ち会いにより車両点検を行い、結果を点検表に記録する。
- ・軽トラックのガソリンの量は使用の都度確認し、補充が必要なときは、残量が1/2量を表示した時に給食事務(平日の勤務時間内)に給油を依頼すること。
- ・受託者は、毎月の勤務表を当該月の前月の25日までに委託者に提出しなければならない。但し、契約時においては、契約締結後、速やかに提出するものとし、勤務割振表等に変更がある場合は事前に報告するものとする。
- ・日常業務の終了後、その日の作業内容を「食器洗浄消毒運搬委託報告書」に記載し、指定された時刻及び

場所に速やかに提出すること。

- ・食事提供後、病棟等からの連絡により、誤配食等が判明した場合は、受託者の指示通り速やかに適正な食事を提供し、委託者へ状況報告を行うこと。また、適正な食事の提供が行われるよう、再発防止策を検討し、従業員へ周知し、報告書を作成の上、委託者へ提出すること。(再掲)
- ・受託している業務に関する行政の立ち入り検査の際に、委託者が求められる帳票および必要と認められる書類を提示することができること。
- ・食器運搬の際に使用する車両（軽トラック）による対人及び対物事故等がないよう安全を心がけること。（園内は速度20km/時以下で走行すること。）
- ・使用する機器等は、善良なる管理を行うこと。
- ・食事等運搬の際には、入所者への声かけと挨拶はしっかり行うこと。
- ・従事者は「食事提供にあたっては入所者のために誠心誠意を尽くす」という姿勢を有し、誠実かつ正確に業務を遂行できる能力を有するものであること。
- ・従事者は、言語・行動等には十分留意し、入所者・職員等に不快感を与えないようにすること。
- ・委託者は、従業員の勤務状態不良、その他の理由により園の運営に支障を来す恐れがあると認める時は、受託者に従業員の変更を命ずることができるものとする。
- ・受託者は、従事者に園及び業務の特殊性を理解させた上で勤務させること。
- ・衛生管理上、食事療養施設以外には、委託者の許可なく立ち入らないこと。
- ・受託者は、配食、運搬方法、運搬時間等が変更になった時に対応できること。
- ・受託者は、落札決定後速やかに（概ね2週間以内）業務従事者名簿（別紙様式12）を提出すること。
- ・受託者は、従業員の園内等における行為について全ての責任を負うものとする。
- ・受託者は、事故や災害、感染症等により、園の調理室・食器洗浄室等の施設が使用不可能になった場合には、食事療養の精度を低下させることなく、委託者の指示に従い業務を行うこと。
- ・受託者は、医療法、労働基準法、最低賃金法、食品衛生法およびその他の関係法令を遵守し、法的遺漏のないようにすること。
- ・従事者は日本語を理解し、業務に対応できること。
- ・食事等運搬及び回収時に入所者が不在の場合は、園内の栄養管理室並びに生活支援センターへ電話連絡をし、相談すること。
- ・園内で開催される医療安全及び感染管理に関する研修会に、それぞれ年1回以上参加すること。
また参加できない従事者には、資料等により研修内容を確実に伝達を行うこと。
- ・園内で開催される防災訓練、火災訓練等に参加し、災害発生時の対応手順について把握しておくこと。
- ・再委託の取扱いについて
 - ① 受託者は、受託業務の全部を第三者（受託者の子会社（会社法第2条第3号に規定する子会社をいう）を含む）に再委託することはできない。
 - ② 業務の一部を再委託する場合は、別途承認申請等が必要であるため、委託者に申し出ること。なおこの場合において、当該再委託の契約額は、原則として本契約額の2分の1未満とする。