

仕 様 書

1. 業 務 名

金沢市立病院食器集膳・洗浄等業務委託

2. 業務場所

金沢市平和町3丁目7番3号

金沢市立病院内

3. 期 間

令和7年7月1日～令和8年3月31日

4. 業務内容

(1) 作業内容等

- ①業務は別紙業務要領に従って行うものとする。
- ②1回に集膳・洗浄・消毒を行う食器類の数量は306食分以内とし、食器類の品目および種類等は別紙食器等品目一覧表のとおりとする。
- ③洗剤および消毒薬剤等は、発注者が供給するものを使用し、発注者の指示する濃度を常に維持するものとする。
- ④作業時間は概ね別紙業務要領に従って行うものとする。
- ⑤業務に関係のある場所以外へ立ち入らないこと。
- ⑥作業にあたっては病院給食業務に支障をきたさぬよう留意すること。

(2) 業務従事者

- ①受注者は、業務要領に定められた業務を完了させるために必要な業務従事者（以下「作業員」という。）を常時配置すること。
- ②受注者は、あらかじめ作業員の名簿等を提出し、発注者の承認を受けるものとする。
- ③受注者が作業員を変更しようとするときも前項と同様とする。
- ④発注者は、作業員の勤務状況不良、その他の理由により、病院の運営に支障をきたす恐れがあるときは、文書によって受注者に作業員の変更を要請することができる。
- ⑤受注者は作業員の衛生管理について下記の事項を遵守すること。
 - ・常に被服、頭髪、手指、爪等の清潔に留意すること。
 - ・業務に従事するときは専用の制服（白衣、キャップ、マスク、エプロン、履物等）および氏名を記入した名札を着用させること。
 - ・厨房入室前、用便後、休息後、電話使用後等は、その都度、手指の洗浄消毒やアルコール消毒等を行うこと。
 - ・定期健康診断を年1回実施すること。
 - ・月に1回以上定期的に発注者が行う検便（腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、赤痢菌）を受けさせること。また、必要に応じてノロウイルスの検査も実施

すること。

- ・ 従事者及びその家族又は同居者が次の伝染性疾患に罹った場合は、速やかに受注者の総括責任者（衛生責任者）に申し出、総括責任者は、直ちに発注者に報告する。指示が出るまでは、業務に従事しない。就労に関しては発注者の指示に従うこと。
 - a. 赤痢（疫痢を含む。）腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、しょう紅熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核
 - b. 無症状病原体保有者
 - c. 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
 - d. 発熱、下痢、嘔吐、悪心などの症状が続いている時
 - e. 腸管出血性感染症
 - ・ 受注者の従事者の海外渡航時は、帰国後に検便を実施し、結果が陰性と判明するまでは、出勤してはならない
- ⑥ 作業員の制服は、清潔を保持し、汚れのないものを着用させること。
- ⑦ 作業員は患者及び来院者に親切丁寧に応対するよう十分留意しなければならない。
- ⑧ 発注者では、駐車スペースの確保が困難なため、受注者の責任で、従事者の駐車場を確保するものとし、従事者が発注者の有料駐車場又は、敷地内に駐車することがないようにすること。

（3）機械器具の無償使用および管理

- ① 別紙使用許可物品一覧表に掲げる機械器具は無償で使用することができる。
- ② 機械器具の使用管理にあたっては、性能および操作方法等を熟知するなど、十分注意のうえ使用管理すること。

5. 現場責任者

- （1）受注者は、「医療関連サービスマーク制度」の認定基準で定められた「受注責任者」と同等の者を現場責任者として1名選任し、届け出ること。また、副現場責任者を選任し、現場責任者を補佐すること。
- （2）現場責任者は、次の業務を行うものとする。
 - ① 開院日の午前8時30分から午後5時まで常駐し、作業員を指揮、監督し、必要な教育を行い、円滑な業務の推進を図ること。
 - ② 設備、備品等の破損・異常を発見、あるいは事故が発生したときは事務局職員および栄養管理室職員に直ちに報告し、指示を受けること。
 - ③ 別紙の業務日報を作成し、発注者へ報告を行うこと。
 - ④ 定期的（1月に1回程度）に栄養管理室職員との面談を行い、業務の実施状況について報告すること。
 - ⑤ 苦情等があった場合は処理状況および改善策等をまとめ、速やかに報告すること。
 - ⑥ その他、発注者の指示する事項を行うこと。

6. 経費の負担区分

- (1) 業務に必要な光熱水費、石鹼液、ポリ袋、食器用洗剤、消毒薬剤および洗浄用具（スポンジ、タオル）等は、発注者の負担とする。
- (2) 作業員の制服および装具、洗濯料等の経費は、受託者の負担とする。
- (3) 作業に要する必需品の置き場所については、あらかじめ定められた場所に整理しておくこと。

7. 教育研修

受注者は、業務従事者の資質の向上を図るため定期的に衛生面および技術面等の教育訓練を実施するとともに、発注者が主催する研修会についても出席すること。また、その結果を提出すること。

8. 受注者は、他の業務の受注業者と連絡をとり協力しながら業務を実施すること。

9. 受注者は、業務中および完了後、業務範囲内の故障、事故等の異常事態が発生した場合は、直ちに病院職員に報告し事故の復旧にあたるものとする。また、事故等発生時対応マニュアルを提出すること。

10. 受注者は賠償責任保険等に加入しておくこと。また、証書の写しを提出すること。

11. 受注者は関係法令を遵守し業務を実施すること。

12. 受注者および受注者の従事者は、業務の遂行により知り得た情報および発注者から提供された個人情報、その他の情報および発注者の業務内容を他に漏らしてはならない。また、他の目的に使用してはならない。

13. 委託業務の引継

受注者は、前任の委託業務受注者とその委託業務履行期間内に、本仕様書に基づく全ての事項について引継を行わなければならない。また、引継にかかる経費は本委託業務の受注者となった者の負担とする。

14. 提出書類等

(1) 現場責任者選任届

金沢市立病院における現場責任者選任届を契約時（変更があればその都度）に提出すること。

(2) 従業員名簿

契約時（変更があればその都度）に提出すること。

- (3) 洗淨作業実施要領書
契約時（変更があればその都度）に提出すること。
- (4) 事故等発生時対応マニュアル
契約時（変更があればその都度）に提出すること。
- (5) 賠償責任保険証書の写し
契約時（変更があればその都度）に提出すること。
- (6) 教育研修等実施報告書
実施後に提出すること。
- (7) 業務日報
業務完了時に提出すること。
- (8) 清掃実施状況および苦情等処理状況
委託業務結果報告書提出時に提出すること。

15. 支払方法

毎月均等払いとする。

16. その他

- (1) 不測の事態に備えた代行保証を確保しておくこと。
- (2) この仕様に定めるもののほか必要な事項については、発注者と協議するものとする。

食器集膳・洗浄等業務 業務要領

1. 業務区分および作業内容

業務区分		作業内容	
1 朝食分 下膳車配置	下膳車の配置	<ul style="list-style-type: none"> 下膳車を、エレベーターにより各病棟の所定の位置に配置する。 	
2 朝食分 の下膳	食器等の回収	<ul style="list-style-type: none"> 下膳車を、エレベーターにより地階下膳室まで安全に注意して運ぶ 	
3 朝食分 計量・ゴミ処理 残食	残食等の処理	<ul style="list-style-type: none"> 残食その他を所定の塵箱に格納し、計量後、ゴミとして処理する。 委託者からの指示がある場合は、地階厨房での洗浄作業前に、委託者の指定した場所において、使用済み食器の洗浄を行う。 食器等を洗浄室に安全に注意して運ぶ 	
4 朝食分の洗浄・消毒	① 洗浄	ア. 食器の浸漬下洗	食器を下洗槽で浸漬後下洗いする。
		イ. 食器の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 下洗いした食器を洗浄機に送り入れる。 食器の洗浄、仕上げは、洗剤の残存の無いよう十分すすぎ洗いをすること。 洗浄した食器を種類別にかごに入れ、熱風乾燥消毒保管庫に収納する。
		ウ. 食器の手洗い	脂肪分・タンパク質の付着した汚れの落ちにくい食器は別の槽に一定時間浸し、手洗いにより完全洗浄を行う。
		エ. 角盆の洗浄	洗浄機にて洗浄し、金網かごに入れ熱風乾燥消毒保管庫に収納する。
		オ. その他の手洗い	経腸栄養カップおよびボトルは、手洗いにより完全洗浄を行い、かごに入れて熱風乾燥消毒保管庫の中段に収納する。
		カ. 洗剤の濃度	食器洗浄の洗剤濃度は常に定められた濃度を維持する。
		キ. 食器等の確認	食器等の汚れや破損の確認
	② 消毒	消毒および保管	食器および角盆等は、85℃以上の温度で20分以上熱風消毒を行う。
5 昼食分 下膳車配置	下膳車の配置	<ul style="list-style-type: none"> 下膳車を、エレベーターにより各病棟の所定の位置に配置する。 	
6 昼食分 の下膳	食器等の回収	<ul style="list-style-type: none"> 下膳車を、エレベーターにより地階下膳室まで安全に注意して運ぶ 	

7	計量・ゴミ処理 昼食分残食	残食等の処理	<ul style="list-style-type: none"> 残食その他を所定の塵箱に格納し、計量後、ゴミとして処理する。 委託者からの指示がある場合は、地階厨房での洗浄作業前に、委託者の指定した場所において、使用済み食器の洗浄を行う。 食器等を洗浄室に安全に注意して運ぶ
8	① 洗浄	ア. 食器の浸漬下洗	食器を下洗槽で浸漬後下洗いする。
		イ. 食器の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 下洗いした食器を洗浄機に送り入れる。 食器の洗浄、仕上げは、洗剤の残存のないよう十分すすぎ洗いをする。 洗浄した食器を種類別にカゴに入れ、熱風乾燥消毒保管庫に収納する。
		ウ. 食器の手洗い	脂肪分・タンパク質の付着した汚れの落ちにくい食器は別の槽に一定時間浸し、手洗いにより完全洗浄を行う。
		エ. 角盆の洗浄	洗浄機にて洗浄し、金網カゴに入れ、熱風乾燥消毒し保管庫収納する。
		オ. その他の手洗い	経腸栄養カップおよびボトルは、手洗いにより完全洗浄を行い、カゴに入れて熱風乾燥消毒保管庫の中段に収納する。
		カ. 洗剤の濃度	食器洗浄の洗剤濃度は常に定められた濃度を維持する。
		キ. 食器等の確認	食器等の汚れや破損の確認
	② 消毒	消毒および保管	食器および角盆等は、85℃以上の温度で20分以上熱風消毒を行う。
9	下膳車配置 夕食分	下膳車の配置	<ul style="list-style-type: none"> 下膳車を、エレベーターにより各病棟の所定の位置に配置する。
10	下膳 夕食分	食器等の回収	<ul style="list-style-type: none"> 下膳車を、エレベーターにより地階下膳室まで安全に注意して運ぶ
11	計量・ゴミ処理 夕食分残食	ア. 残食等の処理	<ul style="list-style-type: none"> 残食その他を所定の塵箱に格納し、計量後、ゴミとして処理する。 委託者からの指示がある場合は、地階厨房での洗浄作業前に、委託者の指定した場所において、使用済み食器の洗浄を行う。 食器等を洗浄室に安全に注意して運ぶ
12	① 洗浄	ア. 食器の浸漬下洗	食器を下洗槽で浸漬後下洗いする。
		イ. 食器の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 下洗いした食器を洗浄機に送り入れる。 食器の洗浄、仕上げは、洗剤の残存の無いよう十分すすぎ洗いをする。 洗浄した食器を種類別にカゴに入れ、熱風乾燥消毒保管庫に収納する。
		ウ. 食器の手洗い	脂肪分・タンパク質の付着した汚れの落ちにくい食器は別の槽に一定時間浸し、手洗いにより完全洗浄を行う。
		エ. 角盆の洗浄	洗浄機にて洗浄し、金網カゴに入れ熱風乾燥消毒保管庫に収納する。
		オ. その他の手洗い	経腸栄養カップおよびボトルは、手洗いにより完全洗浄を行い、カゴに入れて熱風乾燥消毒保管庫の中段に収納する。

12 夕食分の洗 浄・消毒	① 洗 浄	カ. 洗剤の 濃度	食器洗浄の洗剤濃度は常に定められた濃度を維持する。
		キ. 食器等 の確認	食器等の汚れや破損の確認
	② 消 毒	消毒および 保管	食器および角盆等は、85℃以上の温度で20分以上熱風消毒を行う。
13 清 掃	ア. 各機器	作業終了後は滞積した塵芥および付着物等を除却し、清掃のうえ点検整備する。	
	イ. 洗浄室・ 塵芥置場	作業終了後は整理整頓のうえ、清掃を行い常に清潔保持に留意する。	
	ウ. 下膳車 周辺・食堂	患者の食事時間の前後は、整理整頓のうえ、清掃を行い常に清潔保持に留意する。	
	エ. 消毒保管庫	常に清掃し、清潔保持に留意する。	

(注) 作業終了後は、電気・水道等の点検を必ず行うこと。

2. 各業務の開始時刻及び完了時刻
各業務は、下記の時刻を標準として行う。

業務区分	開始時刻	完了時刻	参考人数
1 朝食分の下膳車配置	7時00分	7時30分	2
2 朝食分の下膳	8時30分	9時00分	4
3 朝食分の残食計量・ゴミ処理	9時00分	10時00分	
4 朝食分の洗淨・消毒	10時00分	12時00分	
5 昼食分の下膳車配置	12時00分	12時30分	
6 昼食分の下膳	13時30分	14時00分	
7 昼食分の残食計量・ゴミ処理	14時00分	15時00分	
8 昼食分の洗淨・消毒	15時00分	17時00分	
9 夕食分の下膳車配置	18時00分	18時30分	
10 夕食分の下膳	19時00分	19時30分	
11 夕食分の残食計量・ゴミ処理	19時30分	20時30分	
12 夕食分の洗淨・消毒	20時30分	22時00分	
13 清掃	作業終了時など必要に応じ適時		

※下記の時間まで病棟に下膳車を置いておくこと

朝食 9時00分 昼食 13時30分 夕食 19時30分

※現場指示により作業に支障のない範囲で時間変更を可能とする。

※各階の下膳車の配置台数

場所	台数
3階東病棟	2
4階東病棟	2
5階東病棟	2
5階西病棟	1
6階東病棟	1
6階西病棟	2

業務日報

令和
年 月 日 (曜日)

金沢市立病院			受託会社
栄養管理室長	副室長	委託事務担当 管理栄養士	作業責任者

業務区分	作業時間	作業従事員	摘要
1) 朝食分下膳車の配置	: ~ :		
2) 洗浄業務の準備	: ~ :		
3) 朝食の下膳	: ~ :		
4) 朝食分の残食計量・ゴミ処理	: ~ :		
5) 朝食分の洗浄・消毒	: ~ :		
6) 病棟残飯の回収	: ~ :		
7) 朝食分の洗浄・消毒	: ~ :		
8) 昼食分下膳車の配置	: ~ :		
9) 昼食の下膳	: ~ :		
10) 昼食分の残食計量・ゴミ処理	: ~ :		
11) 昼食分の洗浄・消毒	: ~ :		
12) 病棟残飯の回収	: ~ :		
13) 昼食分の洗浄・消毒	: ~ :		
14) 夕食分下膳車の配置	: ~ :		
15) 洗浄業務の準備	: ~ :		
16) 夕食の下膳	: ~ :		
17) 夕食分の残食計量・ゴミ処理	: ~ :		
18) 夕食分の洗浄・消毒	: ~ :		
19) 病棟残飯の回収	: ~ :		
20) 夕食分の洗浄・消毒	: ~ :		
清掃	: ~ :		

消灯・戸締まり確認時刻 (時 分)

氏名 _____

※病棟の最終下膳車回収時刻 (朝食 9時 昼食 13時30分 夕食 19時30分)

食器集膳・洗浄等業務 一覧表

食器等品目一覧表

品目	内 訳	備 考
食器類	飯丼、大皿、小皿、小鉢、汁椀、 ふたつき食器、コップ	メラミン製 (MF)
	検食食器、蒸し椀、スープ皿	強化磁器
角盆	470cm×330cm 程度	不飽和ポリエステル (FRP)
その他	経腸栄養コップ、ボトル、フードカバー	ポリプロピレン (PP)

使用許可物品一覧表

機械器具名	型 式 規 格	数 量
自動食器洗浄機	日本調理機製 DWA 2-8MRS	1
熱風消毒保管庫	日本調理機製 ISG-W30JW-E	4
	中西製作所製 MS-5A特、 MW-30A	
その他		