

仕様書

本業務の受託者は、患者に対して適正な栄養を供与し、安全で快適な入院生活を送れるように、委託者の指示に従い、下記により実施するものとする。

1. 委託者が受託者に委託する業務は施設食事サービス提供業務（以下、食事サービス）とする。
2. 受託者は厚生労働省通知の大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、衛生管理を徹底するものとする。
3. 受託者が使用できる施設・設備は委託者が定める厨房及び食堂・休憩室とし、清潔、整理・整頓に心がけ使用するものとする。
4. 委託者および受託者の業務分担は「食事サービス提供業務取扱要領」のとおりとする。
5. 委託する食事サービスは、一般食と治療食及び補助食等、当法人が定める内容に準ずる。
6. 献立は受託者で作成するものとし、委託者の許可を得るものとする。
7. 調理は献立表に示された食材料の質を生かし、量を遵守したうえ、特に味付けに留意し、患者・職員他利用者の食欲を増進するように創意工夫を行うと共に、適正温度の確保に努めるものとする。
8. 委託者は患者食として適切かどうかを評価する為に検食を行う。
9. 配膳時間及び下膳開始時間は、「食事サービス提供業務取扱要領」のとおりとする。
10. 食器は浸漬槽に浸した後、洗浄機で洗浄して食器消毒保管庫により消毒するものとする。
11. 食事サービスに係る受託者の負担経費は、食事サービス提供業務取扱要領別紙 1 によるものとする。
12. 受託者は大量調理施設衛生管理マニュアルを定め、これに則った衛生管理簿を作成し、点検するものとする。
13. 受託者は受託責任者を配置するものとする。
14. 受託者は労働安全衛生法に基づく健康診断並びに検便を毎月 1 回以上（5~10 月にあつては 2 回）実施し、その結果を保存すると共に委託者に報告するものとする。
健康診断の結果、異常が発見された場合は速やかに対応をとると共に直ちに委託者に連絡し、指示に従うものとする。
15. 受託者は従事者の資質の向上を図る為衛生面及び技術面、接遇・サービス面の研修及び訓練を適宜実施するものとする。
16. 受託者は従事者が調理を行う場合には制服等を着用させ、清潔に留意するものとする。
17. 受託者は委託者の要望に応じ従業員の名簿を提出する。また、勤務割振り表を毎月作成し提出するものとする。

18. 大規模災害や事故等が発生した場合も受託者が有する外部施設又は代行保証を活用し患者食の継続的な提供に努めることとする。
19. 新型コロナウイルスの感染拡大防止に努め、委託者の定める感染防止対策方針に従うものとする。

以上