

田村市保健福祉厨房施設運営業務仕様書

1 事業名称

田村市保健福祉厨房施設運営業務

2 事業目的

本市は、現在、新病院及び保健福祉厨房施設を建設中であり、本年中に運営を開始する予定である。また、同敷地内には民設民営による認可保育所が開設されており、両施設に徹底した衛生管理の下で調理される、安全で安心な給食・病院食の提供が必要とされる。

保健福祉厨房施設は、給食・病院食の提供だけでなく、隣接する病院内レストランや外部施設において食の提供を行い、かつ、市民への食育推進を目的とした食育拠点としての機能も担う施設とする。

3 施設運営期間

施設引渡日から令和11年3月31日

ただし、給食の開始時期は協議の上決定する。

4 運営費

本業務における収入・支出は事業者の管理とする。ただし、施設の法定点検経費は除く。

5 業務の場所及び使用施設等

田村市船引町船引字屋頭清水 地内

- ①田村市保健福祉厨房施設
- ②たむら市民病院内レストラン

6 1日あたり食数概算（見込み）

施設名	食数	備考
病院	150食	50食×3回
保育園	150食	昼食・おやつ (3～5歳児対応)
レストラン	60食	職員分30食を含む

7 食事提供時間

施設名	時間	備考
病院食	朝食 7時30分	
	昼食 12時00分	
	夕食 18時00分	
保育園	昼食 11時00分	
	おやつ 15時00分	
レストラン	昼食 11時00分～14時00分	
	カフェ 昼食前後	

8 稼働日数

病院食は毎日実施する。保育園及びレストランについては、土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日及び12月29日から1月3日までの期間は食事の提供を実施しない。ただし、レストラン等で行う食育事業についてはこの限りではない。

9 使用する施設、設備等

事業者は、市の所有する施設、設備、器具等を使用する。別添1から別添5にある物件を無償で貸与するものとし、使用にあたっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理すること。

10 業務内容

給食調理業務に関する管理運営、レストラン運営、食育に関すること、外部施設への食事提供及びこれに付随する業務

調理方式はクックチル方式^{※1}を採用すること。

- (1) 給食管理運営 (献立表の作成、給食関係帳票の整理、報告書の作成など)
- (2) 調理作業管理運営 (調理、配下膳、洗浄、消毒、清掃、管理点検記録など)
- (3) レストラン運営 (調理、盛り付け、接客、配下膳、会計、洗浄、消毒、清掃など)
- (4) 材料管理運営 (食材の発注、検収、管理、受払い事務など)
- (5) 施設、備品管理運営 (厨房施設、設備の管理、調理器具、備品の保守点検など)
- (6) 業務管理運営 (勤務表、業務分担、社員配置表作成など)
- (7) 衛生管理運営 (給食施設、設備、器具の衛生管理など)
- (8) 労働安全衛生管理運営 (定期健康診断、検便などの実施)
- (9) 研修、教育管理運営 (食育事業、調理従事者に対する教育、研修など)

※1 調理した食品を急速に冷却して冷蔵保存し、提供直前に再加熱して提供する調理方式

1.1 人員配置

- (1) 厨房施設運営管理者として1名責任者を配置すること。
- (2) 給食提供全般に関する業務は併設する医療機関の最終責任者（管理栄養士）の管理下で業務遂行すること。また保育園給食も施設給食責任者（栄養士）の管理下で業務遂行すること。業務の委託は医療法（昭和23年法律第203号）及び医療法施行規則（昭和23年厚生省令第50号）の規定によること。
- (3) 実務経験3年以上の栄養士を1名以上配置し、栄養管理を実施しなければならない。
- (4) 実務経験3年以上の調理師を厨房施設現場責任者として配置すること。
- (5) 病院、保育園、レストランの担当責任者を各1名配置すること。
- (6) 全体人数は、栄養、衛生管理等の業務遂行できる必要人数を配置すること。また、可能な限り地元採用に配慮すること。
- (7) すべての人員配置において、欠員が出た場合等の緊急時の対応ができる体制を確保すること。

1.2 衛生管理・法令遵守

- (1) 給食の運営が衛生的かつ安全に行われるよう、食中毒や感染症の発生防止に努めること。
- (2) 医療法（昭和23年法律第205号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、健康増進法（平成14年法律第103号）、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114号）、労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）及びその他関連法令等を遵守し、業務を遂行すること。
- (3) 労働基準法及び衛生関係諸法規を遵守し、所轄保健所の諸検査を受けること。また、業務の遂行にあたり、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、原則「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年衛食85号施行）を遵守するとともに、事故防止等安全管理を徹底すること。
- (4) 市が実施する保育所等食給食用材放射性物質測定に協力すること。

1.3 緊急時の対応

- (1) 自然災害、人為災害、感染症、自己及び自らが原因・発生源になった場合等、あらゆる緊急事態、非常事態、不測の事態においては、遅滞なく適切な措置を講じたうえ、市をはじめ関係機関に速やかに通報すること。
- (2) 厨房施設全体が使用不可となった場合は隣接施設を利用するものとする。

【隣接施設と利用の優先順位】

- ① たむら市民病院内レストラン厨房（優先順位1位）
- ② 星の森保育園内厨房（優先順位2位）

※ 厨房の利用にあたっては、事前に各施設運営者の使用許可を得ること。

- (3) 予防対策として危機管理体制を築くとともに、対応マニュアルを作成し、災害時の対応について随時訓練を行うものとする。

14 諸届

- (1) 運営者は、食品衛生法第52条による営業許可を取得し、業務開始2週間前までに、営業許可書の写しを市に提出する。また、業務開始2週間前までに、食品衛生責任者として届け出をし、その写しを市に提出する。

15 その他

- (1) 市が各種調査資料等を求めたときは、協力すること。
- (2) 食材（加工品含む）の調達にあたっては、可能な限り地元調達とするが、献立上必要な食材を取り扱う業者が地元にないなど、やむを得ない場合はその限りではない。
- (3) 保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。
- (4) 運営者が業務の実施にあたり、市あるいは第三者に対し損害を与えたときは、その旨を市に直ちに報告するとともに、その損害を賠償しなければならない。この場合において、市が第三者の損害を賠償したときは、運営者は遅滞なく市の求償に応じなければならない。ただし、その損害の発生が市の責めに帰すべき理由による場合は、この限りでない。
- (5) 業務上知り得た内容の一切を第三者に漏らしてはならない。
- (6) 運営者は、食事サービス提供業務の遂行状況について、定期的に市へ報告を行うこと。
- (7) 市が食事の提供業務の円滑な遂行に支障が生じる恐れがあると認め、運営者に報告を求めたときは、その改善に努め、その改善状況等を速やかに報告すること。
- (8) その他本仕様書に記載のない事項については市と協議のうえ決定するものとする。