

下膳及び食器洗浄業務仕様書

- 1 業務の範囲は、岩手県立宮古病院の下膳等業務及び食器洗浄等業務とする。
- 2 勤務日は毎日とする。
- 3 受託者は、食器消毒及び配膳等の病院業務に支障のないように委託業務を実施するため、必要な人員配置、勤務体制をとるものとする。
- 4 従事者
 - (1) 従事者は、委託業務に従事する際、業務に適した被服及び履物を着用し、上衣には会社名及び氏名を記載した名札を付けること。被服、履物については受託者の負担とする。
 - (2) 従事者は、満18才以上の者とする。
 - (3) 従事者は、本仕様書に定める作業内容を十分行い得る者とし、業務について十分経験を有する者を配置すること。
 - (4) 受託者は、従事者に対する教育研修等を随時実施すること。
 - (5) 従事者は全て身元確実な者とし、作業を行う場合は機敏に行動し、他人に不快感を与える事のない者とする。
 - (6) 受託者は、委託業務の着手前に下膳及び食器洗浄業務従事者名簿（様式1）を病院長あて提出すること。なお、異動のあった場合も同様とし、速やかに提出するものとする。
- 5 委託者が受託者に下膳等業務を委託する数量は、およそ次のとおりとする。

(1) 食数	1日あたり480食を見込む。
(2) 哺乳瓶等	1日あたり80本を見込む。
(3) 配膳車配置台数	8台
(4) 下膳車配置台数	8台
- 6 食器は、毎食後各病棟から下膳し、洗浄槽に収納するものとする。
下膳の時間は、概ね次のとおりとし、病院の指示に従うこと。
 - (1) 朝食の下膳 午前9時以降
 - (2) 昼食の下膳 午後1時以降
 - (3) 夕食の下膳 午後6時30分以降

下膳の際は、患者移送、物品搬送等の病院業務に支障をきたさないよう業務を実施すること。
- 7 毎回の下膳後は、配膳車、下膳車を清掃するものとする。
清掃にあたっては清潔を旨とし、用途別に用具を区分し、入念に行うものとする。
- 8 病院の実施した嗜好調査票、選択メニュー調査票等の用紙については、下膳の際にとりまとめ、速やかに栄養管理室に返納するものとする。
- 9 残飯は、所定の保管場所に納め、保管場所の清掃を行うものとする。
- 10 配膳・下膳車の整理整頓をすること。
- 11 年2回の定期健康診断及び検便（月1回）の検査を受託者の負担で行い、その結果を書面をもって病院長あて報告するとともに、検査の結果措置を必要とする者については、病院の衛

生管理者の指示に従うものとする。

12 作業員の主な注意事項は、次のとおりとする。

- (1) 感染症に罹患している者、感染症の保菌者、化膿性創傷、感染性皮膚疾患又は下痢性疾患のある者は、業務に従事しないこと。
- (2) 家族又は、近隣に感染症が発生した者がある場合は、速やかに申し出て病院長の指示を受けること。
- (3) 爪は短く切り、常に清潔にしておくこと。
- (4) 被服は、清潔なものを着用すること。
- (5) 就業前、用便後、電話使用後又は不潔なものに触れた場合は、その都度手指の洗浄消毒を行うこと。
- (6) 作業中は、専用の調理衣、帽子あるいは三角巾、履物及びマスクを着用し、作業しないとき、又は用便の際は着用しないこと。
- (7) 作業中は、喫煙、放痰等の不潔な行為をしないこと。
- (8) 作業中は、手又は調理器具を髪、鼻、口等に触れさせないこと。
- (9) 従事者は作業場所の清潔保持に努めること。
- (10) 作業中、異常を発見した場合は速やかに報告すること。

13 食器、器具等は丁寧に取扱いすること。

14 作業場所、器具等は、作業の都度清掃、整理整頓を行うこと。

15 次の消耗品については、委託者が受託者に供与するものとする。

クレンザー、スポンジ、消毒剤（ハイパール等）、食器洗浄機用洗剤、食器用洗剤、漂白剤

16 実際の日常作業手順は別紙のとおりとするが、その手順、業務等の細部については、病院長及び担当職員の指示により実施するものとする。

17 作業員の中から作業時間帯ごとに病院との連絡調整にあたるための責任者を定め、病院長に届出すること。

18 毎日の委託業務が完了した都度、下膳及び食器洗浄業務実施報告書(様式2)を提出し、病院の確認を受けること。

19 委託者は、業務の実施に関して必要のある場合は、受託者に報告を求め又は実地調査を行い、業務の実施状況がこの仕様書に適合しないと認められるときは、これに適合させる措置をとるべきことを受託者に指示することがある。

受託者は、上記の指示に従って措置したときは、その結果を委託者に報告するものとする。

20 契約期間の満了又は契約の解除等により受託者が当事者でなくなる場合には、委託者に対し病院職員と取り決めた事項等を引継ぎするほか、業務の引継ぎに必要な協力を行うものとする。

別紙

下膳等業務内容

1 日常作業

- (1) 1日3回別紙「配膳車、下膳車等の回送及び清掃手順」に従って回送及び清掃を行う。
なお、配膳車の清拭については、塩素系洗剤にて内・外を拭くこと。
- (2) 下膳車を下膳室へ回送した後、御膳、食器を同型毎に揃え、籠に入れること。
- (3) 籠にとりまとめた食器は洗浄槽に入れること。
- (4) 籠、容器等は使用した都度清掃を行い、清潔を保つこと。
- (5) 残飯はギャベジ室へ運搬すること。
- (6) 1日1回以上、13時以降ギャベジ室及び洗浄室の清掃を行うこと。
- (7) 1日1回、13時以降作業場所の塵芥を収集し塵芥置場へ運搬すること。
- (8) 夕食後の下膳作業終了後は、栄養管理室の指示に従い施錠をし、確認のうえ帰宅するものとする。
- (9) 嗜好調査票等の用紙は速やかにとりまとめ栄養管理室へ返納すること。

2 特別清掃

- (1) 1週間に1回、配膳車、下膳車を洗剤・クレンザー等で入念に研磨し、その後水洗いし、薬液等で清拭すること。

食器洗浄等業務内容

1 作業手順

- (1) 1日3回次の時間に食器洗浄を行う。
朝食分 9:00～10:30
昼食分 13:00～14:30
夕食分 19:00～20:30
- (2) 洗浄槽に浸透させた食器を洗剤で洗浄し、食器消毒保管庫用カートに同型毎に収納した後、消毒保管庫へカートごと収納すること。
- (3) 消毒保管庫へのカート収納後、消毒保管庫の扉の清拭をすること。

2 食器洗浄について

- (1) 洗剤は製品ごとの使用基準を守ること。
- (2) 洗浄の他、食器の種類ごとに随時一斉に漂白し磨くこと。
- (3) 御膳は、年3回は全部磨くこと。
- (4) 汚れの著しいものは選別し洗浄、漂白、研磨を行うこと。
- (5) 食器の材質により、漂白剤を選ぶこと。
ア. メラニン食器(重いもの、柄のあるもの)・・・メラボン剤
イ. ポリプロ食器(軽いもの)・・・ハイター
- (6) 食器は丁寧に扱うこと。
- (7) 食器を床に直に置かないこと。

3 機械について

- (1) 操作の手順に従って使用し、事故のないように注意すること。又、使用後は手入れをすること。
- (2) 使用後は必ず電源を切ること。
- (3) 機械に異常を感じた時は速やかに栄養管理科に報告し、指示を仰ぐこと。

哺乳瓶洗浄業務内容

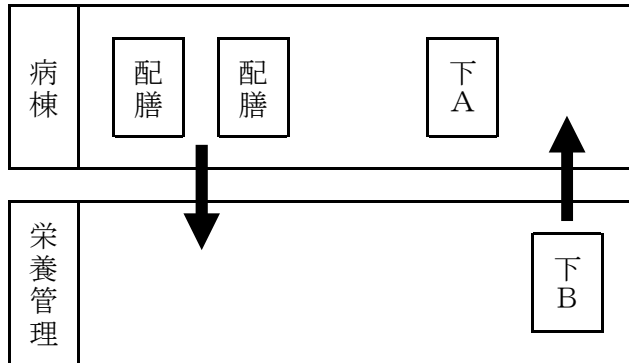
- 1 1日1回、滅菌搬送の準備を行なう。
7:30～ 7:50
哺乳瓶・哺乳瓶キャップ・乳首キャップはカストへ、乳首はビニール袋へ入れる。
乳首は材質ごと区分けする。(シリコン、ゴム)
- 2 1日2回、次の時間で哺乳瓶等の搬送・洗浄を行なう。
7:50～ 8:30
17:30～18:20
- 3 食器消毒保管カートに種類別に収納後、消毒保管庫へ収納する。
- 4 滅菌に使用するカスト及び滅菌期限切れの哺乳瓶は、昼食の配膳車回送時に、調乳室より栄養管理科へ搬送し、所定の場所に収納する。

配膳車、下膳車等の回送及び清掃手順

実施時間 朝食時: 8:30～11:30
 昼食時: 12:30～15:30
 夕食時: 18:00～21:00

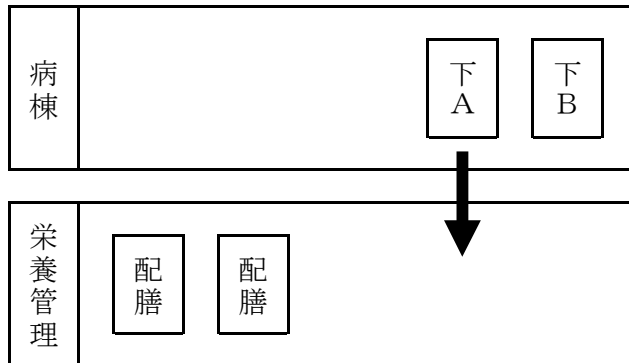
配膳…配膳車、下A…下膳車A、下B…下膳車B

1



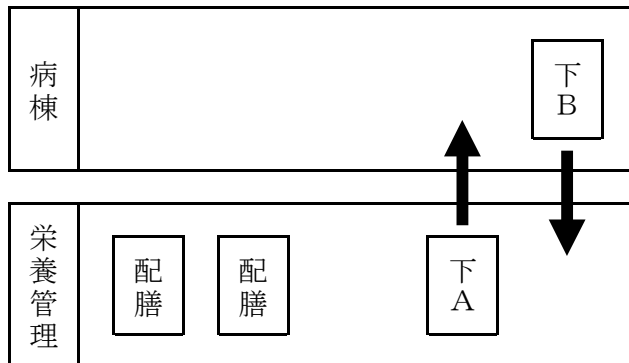
- ・下膳車Bを病棟へ回送
- ・配膳車を病棟より配膳プールへ回送

2



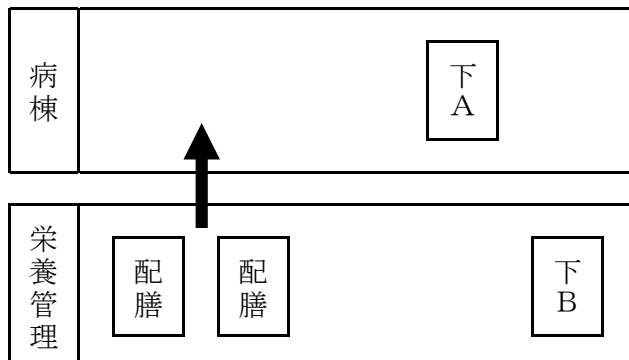
- ・配膳車の清掃(薬液等で清拭)
塩素系洗剤で、内・外の全体を清拭
- ・下膳車Aを下膳室へ回送

3



- ・下膳食器の仕分け、洗浄準備、残飯処理
- ・下膳車Aを清掃(薬液等で清拭)
- ・下膳車Aを清掃後、病棟へ回送
- ・下膳車Aを病棟へ回送した後に下膳車Bを下膳室へ回送

4



- ・下膳食器の仕分け、洗浄準備、残飯処理
- ・下膳車Bを清掃(薬液等で清拭)

様式2

総務課長	管財係長	管財担当者	栄養管理室科長

令和 年 月 日 ()

受託者

下膳及び食器洗浄業務実施報告書

		配膳下膳車 運搬作業	配膳下膳車 清掃作業	哺乳瓶回収 洗浄搬送作業	下膳食器 処理作業	食器浸漬作業	食器洗浄作業	プール 洗浄室配膳車 洗浄作業	指定場所清掃作業 病棟下膳車	残菜塵芥の 処理作業	重点作業事項			
											食器洗浄作業			
3 病棟	朝										朝			
	昼										夜			
	夕										朝	哺乳瓶	本	
4 病棟	朝										夜	哺乳瓶	本	
	昼										備品清掃作業			
	夕										食器漂白作業			
6 病棟	朝										数量		個	
	昼										食器洗浄機等破損状況			
	夕													
7 病棟	朝										食器消毒保管庫の温度確認			
	昼													
	夕										食器消毒保管庫の温度確認			
											朝	85℃以上		
											昼	85℃以上		
											夜	85℃以上		
作業従事者	～			健康状態 良好○ 不良×	～			健康状態 良好○ 不良×	～			健康状態 良好○ 不良×	～	健康状態 良好○ 不良×

令和 年 月 日

岩手県立宮古病院長 様

受託者 住所
氏名

印

委託業務完了報告書

委託業務名	岩手県立宮古病院下膳及び食器洗浄委託業務									
契約額	総額									円
		(うち消費税額及び地方消費税額)								円)
契約期間	今回完了額									円
		(うち消費税額及び地方消費税額)								円)
契約期間	全体期間	自	令和	年	月	日				
		至	令和	年	月	日				
契約期間	今回完了期間	自	令和	年	月	日				
		至	令和	年	月	日				
特記事項										