

業務負担区分

※「○」は主、「△」は副

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設給食運営の統括	○	
	栄養管理委員会の開催・実施	○	
	関係部門との連携・調整	○	
	栄養管理計画書の作成	○	
	栄養指導の実施	○	
	NST(栄養サポートチーム)の実施	○	
	院内約束食事箋の作成	○	
	食糧構成表の作成	○	
	献立作成基準の作成(治療食等を含む)	○	
	献立作成	○	
	献立表の確認	△	○
	食数の指示、管理	○	△
	食事箋の管理	○	△
	週間メニューの掲示	○	
	病棟配布用選択メニュー献立表作成	○	
	選択メニュー食事申し込み表の作成・集計・回収	○	
	選択メニュー食事申し込み表の配布		○
	個別オーダー食の対応	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	△
	検食の準備		○
	検食の実施・評価の実施	○	△
	残食調査	△	○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認、提出、保管管理	○	
	上記書類等の作成	○	
	上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成、保管	○	
	電子カルテコンピューター管理・トラブル対応	○	
監査・視察等への対応	○	○	
委託職員への指示、命令、指導		○	
調理作業管理	作業仕様書の作成(治療食の調理に対する指示を含む)		○
	作業仕様書の確認(治療食の調理に対する指示を含む)	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	下処理		○
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳		○
	下膳		○
	給茶		○
	食札の作成	○	
	食札の確認	△	○
	食札変更指示	○	
	食札の変更		○

区分	業務内容	甲	乙
調理作業管理	食器・トレイ・配膳車準備		○
	盛りつけ後の確認(検品)	△	○
	食器・トレイ・配膳車の洗浄・消毒		○
	調理作業全般の衛生的取扱の確認	○	○
	給食日誌の様式の作成・確認・保管	○	
	給食日誌の記載		○
	管理点検記録の作成・保管		○
	管理点検記録の確認	○	
	インシデント等事故防止報告書作成、提出、防止対策の周知徹底	○	○
	災害時、食中毒発生時の代替給食等の対応	○	○
材料管理	食材納入業者の選定、食材単価契約	○	
	食材発注		○
	食材検収		○
	食材の支払	○	
	食材料の保管・在庫管理	△	○
	食材料の出納事務(日計表の作成)	△	○
	食材料の使用状況の確認	○	△
施設等管理	給食施設、主な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主な設備の管理	△	○
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保・保守、管理	△	○
	使用食器の確認	○	
	食器・調理器具の調達	○	
業務管理・衛生管理	勤務表の作成		○
	従業員名簿の提出		○
	業務分担・従業者配置表の提示		○
	業務分担・従業者配置表の確認	○	
	衛生面の遵守事項の作成	△	○
	衣服・作業等者の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保(2週間)・保存	△	○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示	△	○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	食材料の衛生管理(残飯、残菜の厨芥処理含む。)	△	○
	厨芥処理室の清掃		○
	調理室付帯設備の整理・整頓・清掃		○
	更衣室・休憩室・シャワー室の整理整頓清掃		○
緊急を要する場合の指示	○		
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練		○
	感染等予防に対する研修・訓練	○	○
労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	定期健康診断結果の保管		○
	定期健康診断状況の確認	○	
	検便1回以上/月(6~10月/2回・10~3月/ノロウイルス検査を含む)	○	○
	検便結果の確認	○	△
	事故防止策の策定	○	○

経費負担区分

費目	内容	甲	乙
食材料費	直接仕入業者への支払い	○	
	検食	○	
	保存食(各食材50g)	○	
人件費関係	給与・賞与・諸手当・事業主各種保険費・駐車場		○
	福利厚生費・交通費・白衣費・洗濯費・募集費		○
消耗品関係	光熱水費	○	
	事務用品費(乙使用分)		○
	営業用消耗品(洗剤、薬剤、ラップ、盛り付け手袋、掃除用具等)		○
	衛生費(健康診断1回/年)		○
	検便1回以上/月(6~10月/2回・10~3月/ノロウイルス検査を含む)		○
衛生・建物付帯関係	建物・厨房・休憩室・厨房付帯設備	○	
	ダクト清掃費・厨芥・塵芥処理費・施設の消毒(防虫・防鼠)費	○	
	グリストラップ汚泥処理費(2回/年)	○	
	備品(厨房機器・調理器具・食器・配膳車・下膳車)	○	
	残留塩素測定器具及び試薬費	○	
業務付帯関係	食器・トレイ・食札・食札ホルダー・ホワイトボード等	○	
	栄養管理(電子カルテ等)パソコンソフト・ハード一式費	○	
	食事療養関係帳票印刷費	○	
	甲・乙互いに管理する文書に係るコピー代等費用	○	○
	保険料(生産物賠償保険)		○
通信	電話・FAX等通信費用		○
管理費	その他の施設維持管理費	○	

別記3

委託料の算定方法及び支払方法

算定方法及び支払方法は、以下のとおりとする。

1 乙は、毎月の業務委託料(落札金額に消費税相当額を加算した金額の12分の1)として甲に請求するものとする。

なお、端数が生じた場合は、最終月で調整するものとする。

別記4

従業員配置基準

配置する人員は、次のとおりとする。(常勤換算人員)

管理栄養士	1 名以上
調理主任	1 名以上
調理師	5 名以上
調理員	業務に支障のない職員配置数

(1)乙は、従業員の中から業務責任者を配置する。業務責任者は常勤で、相当な知識や技術、経験を要するとともに管理栄養士の有資格者とする。

(2)調理主任は、管理栄養士、栄養士又は調理師のいずれかの資格を有し、給食業務の従事経験が3年以上であること。

(3)調理師は、調理師資格取得者とする。

(4)調理員の大半は、当該業務について相当の経験を有するものとする。

【参考】R6.7現在の職員数： 管理栄養士1名、栄養士1名、調理師9名、調理員7名

個人情報取扱特記事項

（基本的事項）

第1条 乙は、個人情報の保護の重要性を認識し、この契約による事務を実施するに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう、個人情報の取扱いを適切に行わなければならない。

（収集の制限）

第2条 乙は、この契約による事務を行うために個人情報を収集するときは、事務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により行わなければならない。

（目的外利用・提供の制限）

第3条 乙は、甲の指示がある場合を除き、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報を契約の目的以外の目的に利用し、又は甲の承諾なしに第三者に提供してはならない。

（漏えい、滅失及び毀損の防止）

第4条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、個人情報の漏えい滅失及び毀損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

（廃棄）

第5条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報について、保有する必要がなくなったときは、確実かつ速やかに廃棄し、又は消去しなければならない。

（秘密の保持）

第6条 乙は、この契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせてはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

（複写又は複製の禁止）

第7条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から引き渡された個人情報が記録された資料等を甲の承諾なしに複写又は複製してはならない。

（事務従事者への周知）

第8条 乙は、その事務に従事している者に対して、在職中及び退職後においてもこの契約による事務に関して知ることのできた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことなど、個人情報の保護に必要な事項を周知させるものとする。

（資料の返還等）

第9条 乙は、この契約による事務を処理するために甲から提供を受け、又は自らが収集し、若しくは作成した個人情報が記録された資料等は、この契約完了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは当該方法によるものとする。

（立入調査）

第10条 甲は、乙が契約による事務の執行に当たり取り扱っている個人情報の状況について、随時調査することができる。

（事故発生時における報告）

第11条 乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生じる恐れのあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

別記6

給食設備の貸与

(施設の貸与する給食設備を規定したもの)

厨房等の配置図
備品等

中央病院 調理室 平面図

521㎡

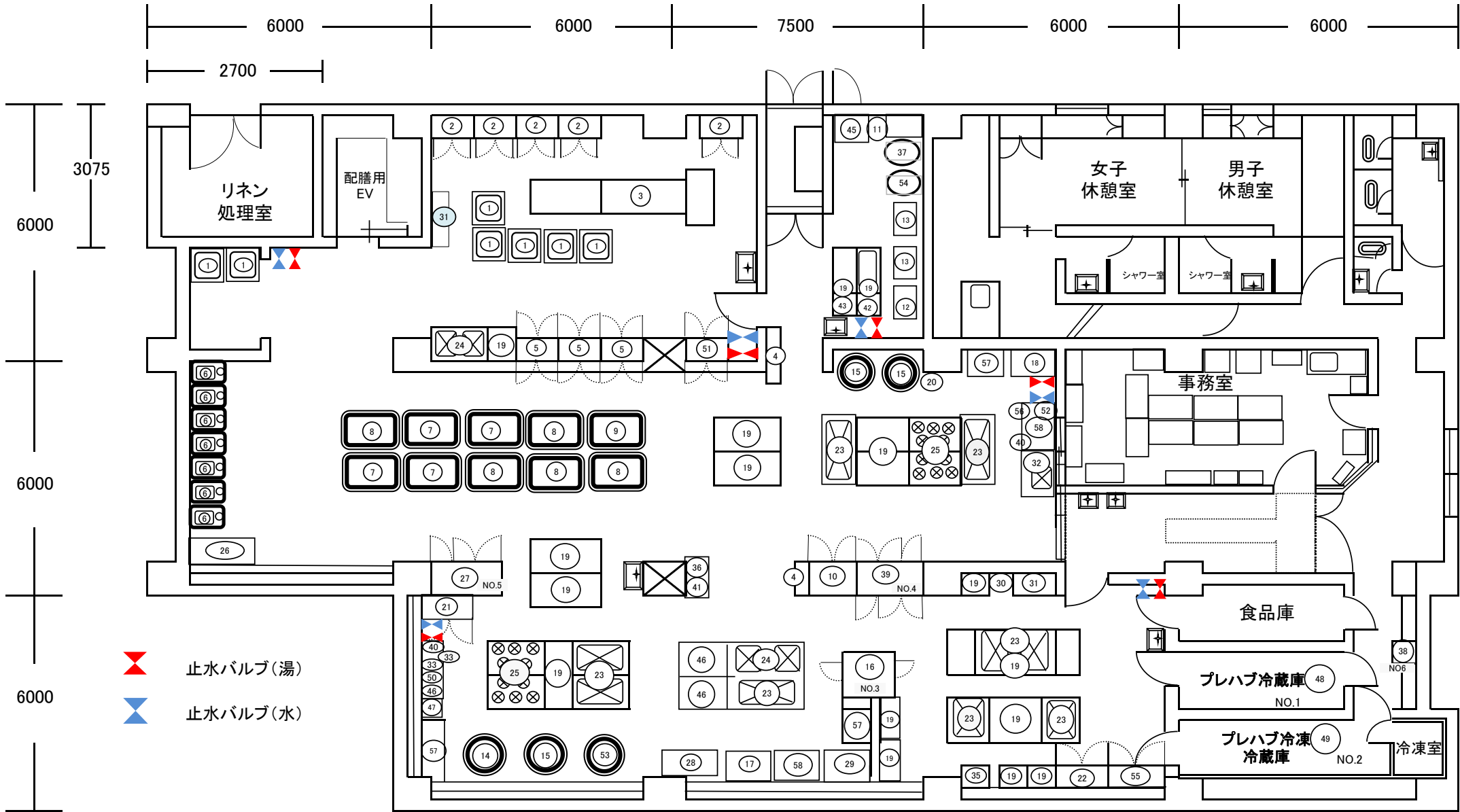
2024.09.01現在



中央病院 調理室 平面図

521㎡

2024.09.01現在



別記 7 施設備品の貸与 中央病院 調理室 備品一覧

2024.09.01現在

備品NO	名称	数量	購入年月日	型番	メーカー名	備品NO	名称	数量	購入年月日	型番	メーカー名
1	可動式漬け置きシンク	7	2018/3/12		㈱AIHO	31	ディスプレイ（2カ所）	1	1992/2/29		関西技研
2	蒸気式食器消毒保管庫（2枚扉）	5	2019/3/31	SS-752、502 1002,1502	㈱AIHO	32	調理台付きシンク	1	2022/11/11		神戸調理器
3	蒸気式食器洗浄機	1	2018/3/12	WHP2-3N特	㈱AIHO	33	ミキサー	1	2019/3/22	TM845	TESCOM
4	エレクター	2				33	ミキサー	1	2020/4/2	TM8100	TESCOM
5	蒸気式両面型食器消毒保管庫	3	2019/3/31	SW-1002、2002	㈱AIHO	35	フードスライサー	1	2023/3/31	FS-36N	神戸調理器
6	下膳車	7			神戸調理機	36	製氷機	1	2012/11/14	IM-115M	ホシザキ
7	温冷配膳車	4	2023/3/31	MSC-24PSF3	ホシザキ	37	匱型貯蔵ガス湯沸器 95L	1	2017/6/21	DN-507	
8	温冷配膳車	5	2015/11/30	NFRW-E II-F	フジタカ	38	片面式冷蔵庫 (NO.6)	1	2018/3/5	HR-63Z	ホシザキ
9	温冷配膳車	1	2013/11/19	NFRW-E II-F	フジタカ	39	両面式6枚扉冷蔵庫 (NO.4)	1	2019/3/31	HR180S-6D6D	ホシザキ
10	冷凍庫	1	2022/3/23	HF-120A3	ホシザキ	40	食器乾燥機	2	2008/6/27	VD-W10H	東芝
11	洗米機	1		DRR-30J	㈱AIHO	41	電子レンジ	1	2011/2/8	NE-EH212-W6	ナショナル
12	立体炊飯器	1	2012/9/21	RMG-102	㈱AIHO	42	炊飯器	1		NP-HC18	ZOJIRUSHI
13	立体炊飯器	2	2013/2/28	RMG-103R	㈱AIHO	43	炊飯器	1		NS-GU36	ZOJIRUSHI
14	蒸気式回転釜	1	1992/2/29	KS-20	桐山工業	44	ワゴン	10			
15	ガス回転釜	3	1992/2/29	KGS-30	桐山工業	45	貯米庫	1	2009/3/5	TX-TRT-200	tanico
16	プレハブ冷蔵庫 (NO.3)	1	2018/9/30	PR-24SS -1.0	ホシザキ	46	扉付き作業台	3			
17	スチームコンベクション	1	2020/4/27	SSCG-24D	マルゼン	47	食品棚	1			
18	スチームコンベクション	1	2007/4/11	SSCG-10SCNU	マルゼン	48	プレハブ冷蔵庫 (NO.1)	1	2021/3/23	HUS-15RB	ホシザキ
19	調理台	14				49	プレハブ冷凍冷蔵庫 (NO.2)	1	2020/3/18	PRF-24SS	ホシザキ
20	野菜脱水機	1		MOZ-10RY-2	OHMICHII	50	スーパーブレンダー	1	2015/3/1	ASH-2	旭株式会社
21	包丁まな板殺菌庫	1	2009/6/29	DS-103	イシダ厨機（神戸調理機）	51	蒸気式食器消毒保管庫(両面)	1	2013/5/28	SW1002	
22	包丁まな板殺菌庫	1	2009/6/29	DS-114C	〃	52	スーパーブレンダー	1	2020/5/25	ASH-2N	旭株式会社
23	一層式シンク	9	1992/2/29		2022/2/28 2台更新	53	ガス回転釜	1	2018/5/31	KSG-30	
24	二層式シンク	2	2020/11/30			54	匱型貯蔵ガス湯沸器 95L	1	2019/3/22	DN-507	
25	ガスコンロ	2	1992/2/29	FGTC45-45		55	蒸気式食器消毒保管庫	1	2021/3/31	SS-504	㈱AIHO
26	食品庫	1	1992/3/31			56	フードプロセッサ	1	2018/11/5	MK-K48P	Panasonic
27	6枚扉冷蔵庫 (NO.5)	1	2019/3/31	HR-180S	ホシザキ	57	調理器具保管庫	3	1992/2/29		
28	ティルティングパン	1	1992/2/29	CSP-70	コメットカトウ	58	プラストチラー&ショックフリーザー	2	2022/11/11	HBC-6TB3	ホシザキ(神戸調理機)
29	蒸気式食器消毒保管庫	1	2021/3/31	SS-754	㈱AIHO	59					
30	皮むき機	1	1992/3/31	P-82	㈱AIHO	60					