

給食業務委託事業 仕様書

本仕様書は、委託者「群馬県済生会前橋病院」（以下「委託者」という）と受託者（以下「受託者」という）との業務委託契約「給食（入院患者食）業務委託事業」について、その業務の内容を定めるものである。

1 委託業務履行場所

履行場所 群馬県済生会前橋病院

2 委託契約業者の条件

委託契約業者の重要要件として、入札公告にある競争入札参加資格のほか、食事サービス業務のコンセプト及び技術をもった専門性の高さ、業務遂行能力及び管理体制について、以下の項目が整っていること。

（１）企業に関する項目

- ①法令遵守／個人情報保護の取り組みが確立していること
- ②環境対策の取り組みが確立していること
- ③医療関連サービスマークの認定を取得していること
- ④契約後、食品衛生法に基づき飲食店営業許可を得ること

（２）運営に関する事項

- ①運営体制／具体的なバックアップ体制が整っていること
- ②本部スタッフの支援体制が整っていること
- ③委託者に対する運営報告体制が整っていること

（３）メニューに関する事項

- ①クレーム防止の取り組みが行われていること
- ②患者状況に応じた対応が可能であること

（４）衛生管理に関する事項

- ①基本方針が確立されていること
- ②日々の取り組みが行われていること
- ③チェック・指導体制が整っていること

（５）従業員教育に関する事項

- ①基本方針が確立されていること
- ②職種別の教育法が確立されていること

（６）緊急時対応に関する事項

- ①災害時の対応および体制（代行保証等）が整っていること

3 委託内容・目的

入院患者の食事は治療の一環として行われるものであり、入院患者の病状に応じた適切な食事内容により治療効果を高め、さらには入院患者が満足するきめ細やかなサービスと衛生的で安全、安心な食事を提供することにより、入院患者の疾病の治癒、病状の回復、社会復帰の促進を図ることを目的とする。

4 委託業務

受託者は委託業務に際して、危害分析重要管理点（以下「HACCP」という。）方式、及び大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日）に基づいて業務を行わなければならない。また、受託者は業務の全部又は一部を第三者に委託することはできない。

受託者は、当該業務を確実に遂行できる人的・質的配置を行うこと。また、業務時間内は、必ず責任者または代理者を配置し、管理体制・責任区分を明確にすること。

（責任者は、常勤とし業務遂行に要する契約、衛生管理、労務管理、リスク管理、食材等の商品知識、調理、栄養管理等の食事サービスの知識・技術・経験を有する者とする。）

＊受託責任者は、委託者から食事の内容に関して必要な改善措置を求められた場合に対応できるよう、日常的に指導及び助言を行うことができる体制を整備しておくこと。従事者名簿や必要書類等を委託者に提出し、変更が生じた時は速やかに再提出すること。

(1) 委託する業務区分及び業務内容は、業務内容分担表(別表 1)に基づくものとする。

(2) 給食数については、1 回当たり概ね 230 食で、検食は必要に応じ、保存食は 1 食とする。
なお、検食は委託者の医師、管理栄養士が実施し、その所見を基に食事内容の向上に反映させるものとする。また、年に数回は食事療養委員会の席で試食会を行い、感想や意見交換等からも食事内容の改善に努める。

(3) 委託業務の運営に必要な経費のうち、受託者の負担する経費は、経費負担区分表(別表 2)の通りとする。なお、再三注意したにも係らず、繰り返し破損した施設設備及び調理器材等については、協議のうえ受託者に修理経費等の負担を求める場合がある。

(4) 食事オーダーに係る事務業務（委託者の管理栄養士が不在の場合）

栄養管理システムから、知り得た個人情報については、「個人情報保護に関する法律」（平成 15 年法律第 57 号）の規定に準ずること。

① 栄養管理システムにより、食事箋の確認(病棟連絡業務を含む)及び集計処理を行い、調整給食数を確定する。

② 食事オーダー締め切り時間後、毎食栄養管理システムにより食札を作成すること。締め切り時間後の食事については、当該食種の献立内容に準じたものとする。ただし、やむを得ず献立内容を変更する際には、事前に委託者の指示を受け院内約束食事箋基準に配慮したものとする。

(5) 給食材料の納入に当たっては、異物混入を未然に防ぐために委託側と受託側双方で検収を行う。

(6) 給食材料管理業務

給食材料は委託者において調達する。受託者は、委託者により調達された給食材料を、以下に基づき適正に使用し、各倉庫内の整理整頓および清掃等の管理業務を行う。

栄養面及び衛生面に注意して保管並びに使用すること。生鮮野菜・果物の納入においては、

昆虫の発生を防ぐなど、衛生面に配慮して、段ボールの使用は不可とする。

(7) 調理・盛り付け業務

調理及び材料の指示は、献立表に基づき、受託者は患者の摂取量の安定が図れ、治療に寄与することが出来るよう、調理技術の向上に努め、創意工夫及び適正温度の確保に留意しなければならない。また、受託者は、調理作業を合理的に行えるよう、常に調理器具の整備、衛生及び配置などについても点検を行うこと。大量調理の均質化を遂行するために、真真空調理を取り入れた調理を行う。また、入院患者の高齢化に伴い、最適な嚥下調整食の模索検討も委託者と共に積極的に熱意を持って行うこと（ミキサー食の「加水ゼロ式調理法」や「嚥下スイーツ」など）。その一例として、一部クックチル方式を取り入れ食品品質改良剤を用いた調理にも取り組むこと。（なお、その際の作業時間及び加熱調理中心温度は、必ず所定の「温度管理記録簿」に記入し、適正に管理を行うこと。）

＊受託者は、「調理作業計画書」等を作成し、調理従業員が能率よく作業できる環境を整えておくこと。また、栄養に関する知識を十分に身に付けさせるように努めること。

- ① 給食材料の下処理、調理及び盛り付けは、献立表及び調理予定給食数に基づいて、毎食行うこと。ただし、委託者の管理栄養士が指示又は承認した給食材料については、指定された給食調整以前に下処理、加工又は調理することができる。調理を行う給食数は、下記の食事オーダー受付締め切り時間に確定すること。

朝食：5時00分

昼食：11時00分

夕食：17時00分

- ② 締め切り時間以降の食事開始については、当該食種・形態に準じたものを提供すること。
- ③ 給食材料の下処理は、魚介類、肉類、野菜類等に分けて行うこと。特に野菜の洗浄は、鮮度が落ちないように注意しながら入念に行うこと。
- ④ 術後患者、及び患者の状態により喫食する間食、検査待ち食（軽食）等は、病棟からの連絡により準備し配膳する（時間帯：9時～11時、13時～17時、17時以降は病棟が受け取りに来る）。胃切の分割食は10時と15時に当該病棟まで持って行き、看護師（又は看護補助者）に引き継ぐこと。
- ⑤ 化学療法や緩和ケア対応の患者に対する食事（なでしこ食等）は、委託者が指示した献立について常に準備し、食事オーダーに対応すること。
- ⑥ 委託者が指示した個別に対応する経腸栄養食品や栄養補助食品等は、指示に応じて個別対応で提供できるよう常に準備しておくこと。
- ⑦ 生禁食・無菌食の提供は、委託者の施設基準に準じ、その展開に合わせて加熱調理をした食事（食器）を提供すること。

(8) 配膳・下膳業務

配膳は受託従事者が患者ごとに氏名、食種、指示内容を確認（ダブルチェック後、食札に担当者は押印し、確認表に記入する。）した上で速やかに行うこと。また、アレルギーや加熱食（移植後Ⅰ度）については、当日の責任者が最終確認を行うこと。なお、やむを得ない理由により配膳時間が遅れる場合には、事前に病棟へ連絡し、了承を得なければならない。

ない。

朝食	8 時 00 分	(調理室出発時刻 7 時 40 分)
昼食	12 時 00 分	(調理室出発時刻 11 時 40 分)
夕食	18 時 00 分	(調理室出発時刻 17 時 40 分)

- 配膳車を操作するときは、前後の安全を確認し、事故防止に努めること。また、不慣れな従事者について十分な訓練、および必要時は補助者同行等の対応を行うこと。
- 検査等による延食の食事は、委託者の管理栄養士の指示に従い、配膳時間まで適正に保管し、指示された時間に該当病棟まで持っていき、看護師（又は看護補助者）に引き継ぐこと。
- 配茶は、配茶用器具に沸かした茶を入れ、病棟ごとに本数を確認し下記の時間帯までに各病棟の指定の場所に用意しておくこと。

朝食	7 時 00 分
昼食	11 時 20 分
夕食	17 時 00 分

- 給食の下膳は、原則として下記の時間に行うこと。

朝食	9 時 30 分
昼食	13 時 30 分
夕食	18 時 50 分

- 下膳時は食器やトレイの中に異物や患者の私物の有無を確認する。また、混入していた時は、委託者の管理栄養士に報告し指示を仰ぐ。委託側の勤務により、不在の時は当該病棟に直接連絡をして対処する。後日、その件についての報告を行うこと。
また、注射針等の医療廃棄物、薬価扱いの経腸栄養剤の空き缶、手付かずの薬等が入っていた時は、取り扱いに注意して同様の対応をすること。
- 誤配膳や異物混入があった場合は、直ちに委託側に報告し速やかに適切な対応をすること。また、委託側の管理栄養士から指示があれば、謝罪に当該病棟に赴くと共に、インシデント・アクシデント報告をすること。
- 配膳後 2 時間を経過した食事は提供せず、軽食扱いに準じる。なお、予備食としての保管時間を下記に定め、時間内の保管温度に留意し、時間が経過したら速やかに処分すること。

朝食	9 時 00 分まで保管
昼食	13 時 00 分まで保管
夕食	18 時 30 分まで保管

(9) 残食等の処分業務

下処理、調理等によって生じた残菜及び容器包装、給食の残飯等は、遅滞なくかつ適正に分別収集し、粉碎、脱水、脱気等が可能なものは当該処理を施した上で、委託者が指定した場所に搬出すること。

(10) 洗浄、消毒及び清掃業務

- ① 使用した食器、調理器具等は、原則として洗剤（これにより汚れが落ちない場合は、

下洗いや漂白剤等を使用する)を用いて入念に洗浄すると共に、熱風、煮沸又は薬剤により完全に消毒すること。

- ② 使用した食器及びトレイは、下洗いをした後、専用の洗浄機により洗浄すること。汚れが落ちない器についてスポンジ等で十分に下洗いすること。
- ③ 調理室等の施設及び配膳車の備品は、別表 3 の清掃等の基準により清掃及び消毒を確実にし、委託者の確認を受けること。
- ④ 洗浄し消毒した食器、調理器具等は、常に所定の場所に整理整頓して保管すること。
- ⑤ 汚損、破損した食器、トレイ等は適正に委託者に報告すること。
- ⑥ 調理室内の清掃については、清掃表（別表 3）に基づき清掃すること。

(11) 調査業務

給食の残菜調査の確認を毎食し、記録すること。

(12) 給食管理に係る帳票作成業務

受託者は委託者の定めた「帳票管理分担表（別表 4）」により、給食管理に係る帳票を作成すること。その各種帳票類の保存、管理を適切に行い、また関係官公庁が行う調査に協力するとともに、委託者又は関係官公庁から指示指導を受けた項目については、速やかに改善すること。

- (13) 給食に関する苦情処理は、速やかに適切に行う。また、委託側と共に患者への謝罪を促す事もあり、その場合は真摯に対応すること。また後日、インシデント・アクシデント報告を所定の報告様式にて報告し、その対策を早急に実施し改善に努めること。

5 委託業務履行日

委託期間中毎日

6 食事区分について

受託者は、委託者による一般食と特別食に基づいた献立展開に従い、以下のとおり調理業務等を行わなければならない。

(1) 一般食

常食・全粥食・7分粥食・軟菜食（5分粥食・3分粥食）・流動食・生禁食・減塩食・低残渣食・なでしこ食

	食事形態
軟菜食	日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021 コード 4 に相当する形態 かたさ・ばらけやすさ・貼りつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ 必要な咀嚼の能力は上下の歯槽提間の押しつぶし能力以上

(2) 治療食

糖尿病食・高度肥満症食・脂質異常症食・痛風食・心臓病食・心臓術後食・急性肝炎食・慢性肝炎食・肝不全食・腎臓病食・透析食・胆疾患食・膵臓病食・易消化潰瘍食・炎症性腸疾患食・胃切食・腸切食・貧血食・無菌食

(3) 経腸栄養

以上、「院内約束食事箋一覧（別表 5）」参照。

(4) 献立に沿った行事食の実施

献立に季節感を盛り込み、旬の食材を取り入れた献立を食事の主旨を理解し、見た目も美しく食欲増進につながるよう調理・盛り付けを行うこと。

(5) 代替食の実施

利用者の嗜好、アレルギー及び治療上の必要性に基づいて代替食を用意し、その内容は個人栄養量に添って提供すること。

(6) 個人の食事摂取状況を考慮した食事量の調整等を行うこと。

(7) 標準作業書の整備

委託者は、受託者と協議の上、委託業務を履行するために必要な標準作業を作成し、受託者に提出する。

- ① 勤務体制別タイムスケジュール
- ② 調理作業マニュアル
- ③ 衛生管理（食材別）マニュアル
- ④ 清掃マニュアル
- ⑤ 機器等の取り扱いマニュアル
- ⑥ 従事者衛生マニュアル
- ⑦ 食器洗浄・消毒マニュアル

7 法令等の遵守

受託者は、労働安全衛生法（昭和 47 年法律 第 57 号）、食品衛生法、医療法、健康増進法、その他関係法令並びに「病院、診療所等の業務委託について」（平成 5 年 2 月 15 日指発第 14 号。各都道府県知事宛厚生省健康政策局指導課長通知）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日）を遵守しなければならない。

8 受託者の責務

(1) 受託者は、業務実施にあたり、委託者の指導監督に従い、その責務を果たすと共に、関係法令に基づき次の項目を遵守しなければならない。

- ① 委託者が行う指示に誠意をもって履行すること。
- ② 常に業務を円滑に実施するために研究努力すること。
- ③ 省資源、省エネルギーに努めること。
- ④ 特に、衛生管理に努めること。
- ⑤ 災害防止に努めること。

(2) 受託者は、委託業務に従事する受託者の従業員（以下「従業員」という。）の配置等に関し、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- ① 委託業務の円滑、かつ確実な履行を図るため、従業員は受託者が正規雇用している管理栄養士または栄養士の資格を有する者 7 名以上と、調理師の資格を有する

者 5 名以上と、その他の人員を適正に配置すること。時間帯別の配置人数は表の人数を概ねの目安とし下回ってはならない。なお、業務の効率化等を図ることによって、配置人数を減らすことが可能であると考えられる場合は、委託者と受託者で協議の上、変更できるものとする。

職種\時間帯	5:00~9:30	9:30~14:00	14:00~18:30	18:30~20:00
調理師・栄養士	4	8	5	1
その他労務員	1	3	2	2
計	5	11	7	3

- ② 従業員を配置しようとするときは、事前に委託者に対し、従業員の名簿、病院給食調理並びに調理一般、その他食品加工等に従事した期間を記載した履歴書、また有資格者については免許証の写しを提出すること。
- ③ 病院給食に関する知識、技術を有し当該業務経験が豊富で、患者給食受託責任者の資格を有するものを業務責任者として選任し、他の従業員の教育、指揮監督並びに委託者との連絡調整にあたらせること。
- ④ 受託者は業務場所に配置する従業員の中から、作業・衛生・設備の管理を行う病院給食責任者を定め、委託者に報告しなければならない。病院給食責任者は、病院給食業務で 5 年以上の調理経験を有する調理師・管理栄養士の社員とする。
- ⑤ 特別食担当指導者を選任し、当院の「院内約束食事箋一覧」を熟知し各病態食に則した食事提供を行うこと。
特別食担当指導者には、管理栄養士の資格を有する者で当院と同等(300 床以上)の施設で 3 年以上の経験があり、各病態について知識、技術を有して業務遂行し、従業員に対して的確に指導できる能力と経験豊かな者を選任すること。
- ⑥ 安全衛生管理責任者及び設備器具管理責任者を各 1 名ずつ選定（他の業務と兼務を可）し HACCP 方式による安全衛生管理の徹底を図ること。
- ⑦ 災害に対応するため防災責任者を配置すること。
- ⑧ 受託者は、患者給食の特性を十分理解する者を指導助言者として社内に配置し、従業員の教育・研修に当たらせるとともに、その氏名と資格を委託者に書面を持って通知すること。

下記の何れかの資格を有する者とする。

- ・病院の管理者の経験を有する者
 - ・臨床栄養に関する学識経験を有する医師
 - ・病院における患者、妊婦、産婦又は褥婦の食事を提供する業務に 5 年以上の経験を有する管理栄養士
- ⑨ 委託業務従事中は、従業員に対し所定の服装並びに名札を着用させること。なお、品位と清潔、かつ端正な服装に心がけ、患者等に接する時は言葉遣いに配慮するなど、病院の総合的サービス確保を損なわぬよう留意すること。
 - ⑩ 従業員を変更しようとするときは、事前に当該従業員の氏名、変更日等を委託者に届けること。当施設勤務の長い経験者は少なくとも 2 ヶ月以上前に報告し、異

動後の業務に支障をきたさないようにしなければならない。

- ⑪ 従業員の變更に関する事項の申し出が委託者からあったときは、遅滞なく、かつ適正な処置をとり、その結果について委託者に報告すること。
- ⑫ 受託従業員が病気などで長期間欠勤する場合は、本業務に支障をきたさないよう速やかに人員の補充を行うこと。
- ⑬ 資格証明書の有資格者については、その資格証明書の写しを閲覧できるように保管しておくこと。
- ⑭ 従業員の定着に十分留意し、頻繁な異動や退職が無いように努めること。
- ⑮ 委託施設の業務遂行上に支障を来すような行為をしてはならず、その行為があった場合には、委託者は受託者に対し従業員の交代を求めることができる。
- ⑯ 従業員は、契約書及び仕様書に基づき業務を行うとともに、火気取り締まり及び安全衛生にも十分に注意しなければならない。

また、施設及びその付近に地震・火災その他の事変が発生した場合は、関係者への連絡等臨機の措置をとること。また、施設で計画した防災訓練等に参加すること。

- (3) 委託者は、従業員が委託業務の実施または認知について、著しく不相当と認められるときは、受託者に対し、教育・研修等必要な措置を講じることを求めることができることとする。
- (4) 受託者は定期的なモニタリングを委託者で行い、現況報告・改善・サービス提案を継続的に行うこと。月 1 回の調整会議での決定事項は速やかに職員に伝達し、業務に反映させること。

9 保健衛生

受託者は、従業員に対し次に掲げる事項を遵守させなければならない。

- (1) 身体、特に頭髮、手指及び爪は、常に清潔にしておくことと共に、委託業務に従事するとき、トイレを使用したとき、不潔なものを触ったとき等は、その都度必ず手を洗い、かつ消毒をすること。特に、調理・盛り付け業務に従事するときは、入念に手洗い及び消毒を行うこと。
- (2) 委託業務従事中は、清潔な白衣、頭髮を完全に覆うことができる清潔な帽子（不完全な場合はヘアーネットを使用し二重にする）及び清潔なマスクを着用すること。なお、白衣等の洗濯は、専用業者を利用しクリーニングすること。
- (3) 盛り付け業務に従事するときは、使い捨てビニール手袋を着用すること。なお、使い捨てビニール手袋は作業工程ごとに必ず交換すること。
- (4) 調理室内では、不潔な行為の他、更衣、喫煙、休憩、委託者の許可を得ていない私物（携帯電話も含む）の持込はしないこと。
- (5) 調理室は専用の履物で業務を行うこと。給食配膳・下膳時は履き替えて行うこと。（履物の種類：衛生区域用 1、非衛生区域用 1、配膳用 1）
- (6) 更衣、休憩、用便、検食は、委託者が指定した場所において行うこと。なお、喫煙については院内全面禁煙を遵守すること。（周辺施設も含め禁煙とする。）

- (7) 受託者は、委託業務履行場所において、ネズミや昆虫の侵入防止に努めなければならない。

1 0 健康診断

- (1) 受託者は従業員に対し、健康診断（労働安全衛生法に定められた項目及び委託者が指定した検査項目）を実施すること。また、検便（サルモネラ・赤痢・下痢原性大腸菌・腸炎ビブリオ・コレラ等）は月 1 回（6 月から 3 月までは、月 2 回）定期的に実施し、その結果は速やかに書面をもって委託者に報告しなければならない。なお、検便検査については、10 月から 3 月の間は必要に応じてノロウイルス検査を含めることが望ましい。
- (2) 受託者は、従業員を新たに配置しようとするときは、配置前にその者に対して健康診断及び検便を実施し、その結果は書面をもって委託者に報告しなければならない。

1 1 従事制限

受託者は、従業員が次の各号に該当したときは、委託業務に従事させてはならない。

- (1) 従業員又はその同居の家族（家族以外の子供も含む）が、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）、結核予防法（昭和 26 年法律第 96 号）。その他、関係法令に定める感染症にかかったとき又は疑いがあるとき。
- (2) 食中毒又はその疑いがあるとき。
- (3) 化膿性疾患、伝染性皮膚疾患にかかったとき。
- (4) 前 3 号に掲げるもののほか、委託業務に従事させることについて、保健衛生上支障があると委託者が認めたとき。

1 2 従業員の教育・研修に関する事項

(1) 安全衛生教育

受託者は、労働安全衛生法に定める安全衛生教育を年 1 回以上実施するとともに、その内容について実施の都度、委託者に報告すること。

(2) 衛生及び専門研修

受託者は、HACCP 方式及びその他法令を遵守し、業務を円滑に行えるよう定期的に従業員に対し研修を実施し、実施の都度委託者に報告しなければならない。

委託者が全職員に参加を義務づけている研修会（医療安全・感染対策等）に従業員を参加させること。

- (3) 受託者は、食事サービスの重要性を認識し、常に従業員に対して計画的に次ぎに掲げる事項に関する教育・研修を行うこと。
- ① 栄養と調理に関する知識・技術
 - ② 衛生管理に関する知識・技術
 - ③ 接遇に関すること
 - ④ 医療安全に関すること
 - ⑤ 喫食率向上に関すること

⑥ 病院経営に関すること

①から⑥に関しては、適宜実施すること。また、②に関しては、全従業員参加の衛生教育を毎月実施し、その議事録を受託者に提出すること。

- (4) 上記に関する年次の教育計画を受託者に提出し実施後は、直ちに報告書を作成すること。

1 3 施設等の貸与

- (1) 委託者は、委託業務を履行するに当たって必要な施設（給食システム、休憩室及び更衣用のロッカーを含む）、設備及び備品（食器、保温トレイを含む）（以下「施設等」という。）を、委託期間中に受託者に対し無償で貸与する。ただし、受託者の故意または重大な過失により、施設等の故障、破損、滅失（以下「故障等」という。）に至らしめたときは、受託者の責任を持って当該施設等を現状に回復するものとし、これに要した費用並びに当該故障等により委託者が被った損害に係る費用は、受託者の負担とする。
- (2) 受託者は、委託者から借り受けた施設等の故障、破損、滅失等を発見したとき、又は発生させたときは、直ちに委託者に報告するとともに、その指示にしたがわなければならない。

1 4 報告

受託者は、書類等について、所定の報告日に委託者に報告しなければならない。

1 5 緊急時の対応

受託者は、食中毒、施設事故等で調理室が使用できなくなった場合の対応について、給食確保の体制を整えておくこと。また、災害時における体制をマニュアルに基づき整えておくこと。なお、非常事態発生時は、委託者の指示に基づき事態に対応するものとし、委託者の指示により受託者が調達し提供した食事や給食材料の費用については委託者の負担とする。

やむを得ない事情により、受託業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の要件を備えた者による代行保証の体制を有すること。

- ① 受託者の業務の全てを代行することができる保証者であること。
- ② 患者給食業務の代行ができる能力が担保されていること。
- ③ 代行にあたっての連絡体制が明確であること。

1 6 協力

受託者は、院内研修、避難訓練、消防訓練及び学生の郊外実習等、委託者が病院運営上必要とする事業について、委託者から要請があった場合は協力するものとする。また、受託者は従業員に院内で定められた規制を遵守させなければならない。

1 7 個人情報の取り扱い

本契約により業務上知り得た個人情報の取り扱いについては、双方が「個人情報保護に

関する法律」(平成 15 年法律第 57 号)の規定に準ずること。

1 8 賠償責任

- (1) 食中毒、感染症等による被害が生じ、検査の結果、その責が受託者にあることが判明した場合は、受託者はその損害を賠償しなければならない。
- (2) 委託施設及び受託会社は、その相手方の責めに帰すべき事由により従業員が損害を受けた時は、その相手方に賠償を求めることができる。
- (3) 受託者は損害賠償保険に加入し、その写しを提出すること。なお、損害賠償保険にかかる費用は受託者の負担とする。
- (4) 業務に関する事項について、携帯電話等での SNS を利用した投稿は厳禁とし、発見した場合は投稿者及び投稿に協力した者を業務停止とする。なお、委託者の名誉を著しく損なうような内容があった場合は、受託会社、投稿者及び投稿に協力した者に対して法的措置をとるものとする。

1 9 委託業者変更時

業者変更時にあたっては、受託者は、通常業務の中でスムーズな移行ができるように、新たな受託者と責任をもって引き継ぎを行い、委託者の意向に沿わなければならない。

2 0 提案の遵守

受託者は、契約を前提として委託者に提出した提案内容について、委託者と協議のうえ、これを遵守しなければならない。

2 1 特記事項

委託者は、特に次にあげる仕様書上の業務を受託者が遵守できないと認めた場合は、概ね 2 ヶ月を目安に契約を解除できるものとする。

関係法令等を遵守できず、指導後も改善が認められない場合。

- ① 配膳時刻が 10 分以上に遅延することが常態化し、指導後も具体的な改善策が講じられないと認めた場合。
- ② 食材料の無駄使い(食事の作りすぎ等)が常態的に発生していると認めた場合。
- ③ 業務遂行に必要と考えられる能力を備えた職員の配置が、指導後も恒常的にできていないと認めた場合。
- ④ 提出を明記している書類の提出が著しく遅滞する場合。

2 2 業務委託料

毎月の委託料は、委託業務を受託した者が毎月末日で締め切りの上、委託者に請求し、委託者は翌月末日までに受託者の指定する口座に振り込みにより支払うものとする。なお、振込手数料については委託者の負担とする。

2 3 その他

本仕様書に記載されていない事項については、委託者と受託者が誠意をもって協議し決定するものとする。なお、協議が成立しないときは、委託者の定めるところによるものとする。

以上