

委託業務の概要

1 委託業務の規模

病床数 733床 延べ食数 約1,500食/日

その他病院概要、各科・各部概要、全館フロアマップ等は、ホームページ参照

2 委託業務

(1) 調理業務

ア 概要

- ・調理業務全般
- ・盛付け：一般食の主食を除く

イ 人員配置

① 免許資格を有する経験者の配置

調理又は栄養士業務の経験がある者を毎日20名以上配置し、かつ、調理師免許又は栄養士免許を有する者が14名以上勤務すること。

(栄養士は、炊飯・下処理業務を含めた委託業務全体で1名以上)

② 責任者の配置

上記①の免許資格を有する経験者の中から以下の責任者を定め、常時1名以上の勤務体制をとること。

全体総括責任者	委託業務の執行にあたって従事者を指揮監督するとともに、事務室及び関係者との連絡調整にあたり、一体的・効率的な業務運営を行う者
部門責任者	調理部門責任者（正・副）
受託責任者	医療法施行規則第9条の10第1号に定める者（調理業務を受託する場合にあつては、受託業務の責任者として、患者等給食の業務に関し、相当の知識及び経験を有する者が受託業務を行う場所に置かれていること。）

(2) 炊飯・下処理業務

ア 概要

- ・炊飯：飯・粥・量りご飯・低たんぱくご飯の調製
- ・盛付け：一般食の主食盛付け
- ・下処理：野菜・果物等の消毒、下洗い、カット等

イ 人員配置

① 免許資格を有する経験者の配置

炊飯業務及び下処理業務従事者の中に、調理師免許又は栄養士免許を有し、かつ、調理又は栄養士業務の経験がある者を6名以上配置すること。

(栄養士は、調理業務を含めた委託業務全体で1名以上)

② 責任者の配置

上記①の免許資格を有する経験者の中から以下の責任者を定め、常時1名以上の勤務体制をとること。

炊飯等総括責任者	調理業務を除く炊飯～洗浄業務の執行にあたって従事者を指揮監督するとともに、事務室及び関係者との連絡調整にあたり、一体的・効率的な業務運営を行う者
部門責任者	炊飯、下処理の各部門の責任者（正・副）

※ 詳細は、仕様書（別紙 2）のとおり

(3) 配膳車配送、洗浄業務

ア 概要

- ・配膳：病棟への配膳車搬送・回収、食器準備
- ・洗浄：病棟からの下膳車回収、食器等洗浄

イ 人員配置

① 責任者の配置

次の責任者を定め、常時 1 名以上の勤務体制をとること。

部門責任者	配膳、洗浄の各部門の責任者（正・副）
-------	--------------------

※ 仕様書は 11 月 12 日（月）の説明会にて配布します。