

栄養科
配膳・下膳・洗浄業務委託
仕様書

国家公務員共済組合連合会
九段坂病院

1 件 名

国家公務員共済組合連合会 九段坂病院 食器洗浄業務委託

2 履行場所

東京都千代田区九段南 1-6-12 B1F 栄養科 洗浄室

3 履行期間

2026年4月1日～2027年3月31日

4 業務委託時間

18:00 ～ 21:00

5 配膳業務

5-1 18:00より配膳車と下膳車を各病棟へ搬送すること。配膳車は計6台、下膳車は計12台あるが主として使用している台数は11台である。

5-2 搬送の順番は12階病棟、11階病棟、10階病棟、9階病棟、7階病棟（HCU）、8階病棟である。状況によって多少順番が前後することもある為、随時で確認を取ること。

5-3 配膳車及び下膳車の搬送は7号機エレベーターを使用し、使用時は専用モードにすること。

5-4 配膳車及び下膳車の各階における配置場所は次のとおりである。

5-4-1 7階病棟（HCU）：エレベーターを出て左側の扉を經由し病棟内にいるナースに声掛けし、食膳を配膳車から下膳車に移すかどうかの確認を取り、不要になった方を回収し、地下1階の適当な場所に仮置きする。

7階病棟において、一般病棟に配膳する場合は、5-4-2のとおり。

5-4-2 7階病棟（HCU）以外：エレベーターを出て右側の扉を經由し、スタッフステーション付近に配膳車及び下膳車を設置する。設置の際は車輪ロックを必ず掛けること。

6 配膳車清拭業務

6-1 配膳車及び下膳車の搬送が完了したら、5-2で搬送した順に配膳車を回収し地下1階の適当な場所で清拭を行う。回収開始目安時間は18:15からである。回収開始の時間は状況により変動する可能性がある為、随時現場で確認を取ること。

6-2 周囲の邪魔とならないよう、スペースに配慮しながら作業を行う事とし、回収のタイミングもよく考慮すること。

6-3 配膳車清拭専用のバケツと布巾を準備し使用すること。

7 下膳車回収業務

7-1 19:00 より各病棟から下膳車の回収を実施する。なお回収開始の時間は状況により変動する可能性がある為、随時で確認を取ること。

7-2 下膳車の回収は5-2の順番を基本とする。

7-3 地下1階に下した下膳車の食膳を整理し、できるだけ少数の下膳車にまとまるよう集約すること。

7-4 食膳を集約した下膳車を洗い場へ順次入れていく。順番やタイミングをよく考慮すること。

7-3 食膳を下した下膳車を廊下に並べ、清拭を行う。清拭方法は6-2同様、周囲に配慮しながら行うこと。

7-4 下膳車清拭専用のバケツと布巾を準備し使用すること。

8 洗浄業務

8-1 下膳開始前に洗浄室の準備（洗浄機の稼働準備、各水槽準備、洗濯機の準備、仕分けるバケツの配置、漬置品の洗浄、厨房内で利用した食器の洗浄をいう）を行う。

厨房内で利用した食器、ダスター及び廃棄食材も洗浄室へ移動すること。

8-2 下膳車を廊下から洗い場へ順次入れていく。順番やタイミングをよく考慮すること。

8-3 残食を仕分けし、適切に分別する。基本的な分別は下記の通りである。

8-3-1 野菜等の生ごみ

8-3-2 ごはん（米飯、軟飯、粥）

8-3-3 汁物 ※ざる付きのバケツに廃棄

8-3-4 燃えるゴミ

8-3-5 プラごみ

8-3-6 食札

8-3-7 スプーン、フォーク

8-4 感染性の食膳については、ビニールで封をした状態で下膳されてくる。院内マニュアルの通り適切に処理し分別する。

8-5 食器を分類ごとに分け、適切なシンクへ浸漬する。

8-6 食器の種類ごとに適切な予備洗浄を実施する。

8-7 フライトコンベア食器洗浄機へ食器を入れ、洗浄する。

8-8 食器を乾燥保管庫に入れる。

8-9 食器を適切な場所に収納し整理整頓する。

9 後片づけ

- 9-1 ダスターを洗濯し干す。
- 9-2 シンクの清掃を実施する。
- 9-3 その他機器の清掃を実施する。
- 9-4 排水口の清掃を実施する。
- 9-5 スポンジを次亜塩素酸ナトリウムで消毒する
- 9-6 8-2-1 で分別した野菜等を秤量計で計測し記録する。
- 9-7 ゴミを適切に処理し、次の洗浄のためのバケツのセットを行う。
- 9-8 洗い場の清掃が完了したら、下膳車を適切な場所に格納する
- 9-9 粘着シートを1枚、剥がす

10 検食の配膳及び下膳

- 10-1 検食を5-1及び5-2の配膳の際、最初(18:05)に13階職員食堂の指定の場所に置く。
- 10-2 土日祝日のみ18:15になっても未食の場合は13階職員食堂に据置いている専用冷蔵庫に保管する
- 10-3 19:30になったら食べ終えた検食を7-1の下膳の際に回収する。回収場所は専用冷蔵庫の下段にある棚である。その際、次亜塩素酸で冷蔵庫内の清拭を行う。
- 10-4
検食が未食の場合は専用冷蔵庫に放置する。

11 検便について

洗浄室で作業をするスタッフは、検便を1カ月に1回実施し、検査結果を病院に報告する。検査項目は下記の通りである。

赤痢、サルモネラ、チフス、パラチフス、0-157、0-26、0-111

12 運用の変更

運用の変更がある場合は、委託者と受託者が協議の上決定すること。

13 業務量

業務量を食数で表すと、毎食当たり150から180食程である。

14 支払

支払いについては月末締め翌月25日払いとする。25日が土日祝日の場合、翌日営業日に支払いをする。ただし、請求書は翌月4営業日までに施設用度課へ提出すること。(PDFもしくは郵送)