

病院事業庁院内保育業務委託

公募型プロポーザル運営提案書作成に係る参考資料

- 保育業務仕様書
- 保育業務特記仕様書
- 年度別児童在籍数および夜間保育の実績
- 一日の保育の流れ（２５名程度の例）
- 給食食数実績および見込み
- 建物平面図

以上

病院事業庁院内保育業務仕様書

1. 業務の範囲

院内保育施設において、発注者が入所を許可した乳幼児について、認可外保育施設指導監督基準を遵守した保育の他、次の業務を行うものとする。

- (1) 給食等の調理および授与（調乳を含む。）
- (2) 所内の小清掃
- (3) 遠足、運動会、クリスマス会等の行事

2. 保育対象乳幼児

0歳（生後2か月）から6歳（小学校入学前）までの乳幼児を保育の対象とし、定員は50名とする。

○通常保育（一時保育、緊急一時保育を含む）

	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児	計
定員（現在）	20名	15名	15名	15名	15名		80名
定員 (令和9年4月以降)	6名	15名	15名	7名	7名		50名

○夜間保育

1日につき定員5名

○緊急一時保育

1日につき定員10名とし、通常保育利用者の小学校低学年（1年生、2年生）の兄弟姉妹も利用可能とする。

3. 保育時間

保育時間は、次のとおりとする。

- (1) 通常保育：月曜日から土曜日まで 7時から21時30分まで（延長保育を含む）
- (2) 一時保育：月曜日から土曜日まで 7時から21時30分まで（延長保育を含む）
- (3) 夜間保育：一週につき2日以内 21時30分から翌日7時まで
夜間保育は、原則として、火曜日および金曜日に実施することとし、各月ごとの実施日をその前月の25日までに通知する。
- (4) 緊急一時保育：月曜日から土曜日まで 7時から21時30分まで（延長保育を含む）
緊急一時保育は、原則として、認可保育施設の閉園時（台風警報時、学級閉鎖等）に実施する。

4. 保育日

保育にあたる日は、次に掲げる日を除く日とする。

- (1) 日曜日
- (2) 「国民の祝日に関する法律」（昭和23年法律第178号）に規定する日
- (3) 「滋賀県病院事業庁職員の服務等に関する規程」第14条に規定する職員の年末年始の休日

5. 業務内容

(1) 基本条件

- ① 当該業務を受託した法人自らが運営に当たること。
- ② 児童福祉法および児童福祉施設最低基準等の関係法令を遵守すること。

- ③ 入所児童の最善の利益を考慮し、保育の質の向上に向けた取り組みを積極的に行うこと。
- ④ 県立病院の業務内容や職員の勤務時間の特殊性等を理解し、これに積極的に協力すること。
- ⑤ 保育内容については、保育所保育指針に基づき保護者との連携を密にし、年間指導計画および個別指導計画(3才未満児)のもとで保育すること。また、園児が一日の生活の大半を保育施設で過ごすことから、「安全の確保」、「健康の保持」および「衛生の保持」等については、細心の注意を払い保育を実施すること。
- ⑥ 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2019年改訂版)(平成31年4月25日子保発0425第2号厚生労働省子ども家庭局保育課)に基づき適切な対応をとること。
- ⑦ 個人情報の保護を徹底すること。

(2) 職員配置(給食等調理に必要な人員を除く。)

- ① 入所児童数に応じて国が定める次の保育士配置基準を満たすこと。

	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児～
基準	1:3	1:6	1:6	1:15	1:25

なお、公告後に国が定める保育士配置基準が変更となる場合についても、変更後の保育士配置基準を満たすこと。

- ② 施設長は専任とし、保育士の資格を有し、施設長または主任保育士に準じた経験を有する者。
- ③ 入所児童との関係を重視し、原則として担任保育士の年度途中での交代を行わないこと。また、職員の雇用に当たっては業務の継続性にも配慮すること。

(3) 給食等

別添の特記仕様書に従い業務を実施すること。

(4) 保育料等の徴収

- ① 保育料、給食代は病院事業庁が保護者から徴収する。
- ② 延長保育、夜間保育における軽食・おやつについて、受託者が提供した場合は、その実費相当額は、受託者が保護者から徴収する。
- ③ 病院事業庁があらかじめ認める費用以外は、原則として保護者に負担を求めないこと。

現状：希望者のみ自己負担→スモック、3,4,5歳体操ズボン、行事等の写真代

6. 病院事業庁受託者の経費等の負担区分

(1) 当庁が負担するもの

- (ア) 保育室、調理室、調理用機器、遊具等業務遂行上必要な施設および備品
- (イ) 机、ロッカー等事務用備品
- (ウ) 管理上必要な光熱水費、備品および施設修繕費、機械警備委託、清掃業務委託(厨房内除く)、電気設備等保安管理委託、NHK受信料
- (エ) 保育所賠償責任保険、園児傷害保険、嘱託医、嘱託歯科医
- (オ) 園児検査料(検尿・検便)
- (カ) その他、当庁が負担することが適当であると認められるもの

(2) 受託者が負担するもの

- (ア) 業務に従事する職員の人件費（福利厚生費を含む）
- (イ) 職員の健康管理および教育訓練にかかる費用
- (ウ) 日常業務に必要な消耗品、保育用品（折り紙、画用紙、クレヨン等）、給食材料
- (エ) 午睡用ふとんのクリーニングにかかる費用
- (オ) 遠足、運動会、クリスマス会等の事業に係る経費
- (カ) その他、受託者が負担することが適当であると認められるもの

7. 夜間保育一時利用への協力

- (1) 夜間保育の一時利用を希望する者が、当該保育実施時間前後の時間帯での保育サービスの利用を希望した際には、これに協力すること。
- (2) 前号の利用にあたっては、当該委託業務の基準に準じて行う。これにより契約額を上回る支出が生じるおそれがあるときは、事前に病院事業庁職員と協議する。

8. 業務に関する報告書類

- ・業務実施体制
- ・職員名簿（役職、保育士資格の有無および取得年月日を記載）
- ・年間保育計画
- ・年間行事計画
- ・月間保育計画
- ・保育業務日誌（行事の実施状況や特記事項を記載）
- ・各月初日現在の利用児童数（児童の氏名・生年月日、担当保育士の氏名等を記載）
- ・各月ごとの給食の利用実績（児童の氏名・利用日を記載）
- ・補助金申請関係書類（職員給与費明細書等 ※所定の様式有り）
- ・保護者へ配布した行事開催案内等の写し
- ・業務遂行中における事故や苦情処理等の記録
- ・その他、病院事業庁職員が指示するもの

上記の書類をもとに病院事業庁経営管理課長が業務の評価を行うものとする。

病院事業庁院内保育業務特記仕様書

1 調理食数

保育園児食 月間 350食

ただし、上記の食数を担保するものではない。

2 業務内容

関係法令を遵守し以下の各項の業務を行うものとする。

- (1) 院内保育施設における保育園給食の調理業務
喫食時間に間に合うように調理業務を行うものとする。
- (2) 保育園給食の献立作成業務
事前に院内保育施設保育業務責任者（以下「保育業務責任者」という。）と相談し、許可を受け献立を作成するものとする。
- (3) 保育園給食食材の調達業務
献立に基づき食材の調達を行うものとし、安全・安心な食材利用に努めること。
- (4) 給食用食器類および配膳車の洗浄ならびに消毒業務
厨房内の清掃業務（排水溝および床清掃は毎日、定期清掃は月1回（15日を基準日とする。）実施すること。）および日常点検
- (5) そ族、昆虫類の駆除業務
- (6) その他前各号に付随する業務

3 喫食時間

11時から12時とする。ただし、院内保育施設の行事等に伴い変動することがある。

4 業務従事者

- (1) 受託者は保育園給食の重要性を十分認識するとともに、当該業務を忠実に履行するために必要な人員を配置しなければならない。
- (2) 受託者は前項の人員を配属するにあたり、責任者を選任し、委託者に届け出ること。
- (3) 配属する業務従事者（以下「従業員」という。）については、受託者が雇用者および使用者として、労働関係法令によるすべての責任を負うものとする。
- (4) 受託者の栄養士は常に調理担当者を適切に指導するとともに、週1回以上現地指導を行うものとする。
- (5) 保育園給食の調理業務は、受託者の栄養士の指導のもとに、あらかじめ関係職員により予定献立表を作成し、保育業務責任者の許可を受け調理するものとする。
なお、献立表には、主食、おかず、使用食材等、保育業務責任者と協議のうえ必要事項を記載すること。
- (6) 受託者は作成した予定献立表を委託者に提出するものとする。
- (7) 受託給食関係者以外の者を厨房内に入れる時は、事前に保育業務責任者の許可を受けるものとする。
- (8) 衛生管理については、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠したものであること。また、マニュアルに準拠しない施設、設備、調理器具等においても適切な方法で清掃、拭清および消毒を常に行い清潔保持を心掛けること。
- (9) 食中毒等の衛生関連情報を常に把握し、適切に対応すること。

5 従業員の健康診断

受託者は、従業員の健康管理に留意し、食中毒の事故および感染症を予防するため、次の各号に掲げる健康診断を行い、その結果を証明書またはその写しを添えて速やかに委託者に報告するものとする。

- (1) 検便を毎月1回以上行うこと。(6～11月は2回以上)
検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めること。
また、委託者の要請があればノロウイルスの検査を実施すること(10月～3月)
- (2) 労働安全衛生法に基づいて、健康診断を年1回以上実施すること。
- (3) 前2項のほか、特に委託者が指示する健康診断を実施すること。

6 経費の負担

- (1) 委託者が負担するもの
 - ア 厨房、調理用機器等管理上必要な設備および備品
 - イ 机、ロッカー等の事務用備品
 - ウ 管理上必要な光熱水費
 - エ その他委託者が負担することが適当であると認めるもの
- (2) 受託者が負担するもの
 - ア 受託者の従業員の被服類等
 - イ 手洗消毒用薬品、タワシ、磨砂等給食業務遂行上必要な消耗品
 - ウ 給食の食材
 - エ その他受託者が負担することが適当であると認めるもの

7 その他

- (1) 調理担当者の衛生について
調理担当者は、次の事項を守らなければならない。
 - ア 自己またはその同居者、家族等が次の疾病にかかった場合もしくは感染や保菌の疑いがある場合は、調理業務に従事しないこと。
赤痢(疫痢を含む)、腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、しょうこう熱、流行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、その他化膿性創傷、伝染性皮肤病疾患等
 - イ 下痢、嘔吐、発熱などの症状があった場合、手指等に化膿創があった時は、調理作業に従事しないこと。
 - ウ 下痢または嘔吐等の症状があった場合は、ただちに医療機関を受診し、感染症疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとること。
 - エ 近隣に感染症発生の場合は、速やかに申し出て責任者の指示を受けること。
 - オ 常に被服、頭髮、手指、爪等の清潔に留意すること。
 - カ 就業前、用便後、電話使用後および食品受領に立ち会った場合は、その都度手指の洗浄、消毒を行うこと。
 - キ 調理場で更衣、休息、不潔な行為はしないこと。
 - ク 調理作業中は調理専用の作業衣、帽子、履物、前掛等を使用し、作業にたずさわらないときは、これらを着用しないこと。
 - ケ 業務上必要がある場合は、必ずマスクを着用すること。
 - コ 調理作業中は、手または食品を取り扱う器具で髪、鼻、口または耳に触れないこと。

(2) 給食施設の衛生について

従業員は、給食施設の建物自体を衛生的に保つため、次の事項を守らなければならない。

- ア 調理場およびその周辺を清潔に保ち、食品および食品取扱器具を衛生的に保つこと。
- イ 冷蔵庫は常に清潔に管理し、能力が十分発揮できる状態に保つこと。
- ウ 戸棚、網戸、扉は随時薬液で擦拭し、清潔を保つこと。
- エ 調理場は常に天井、窓、壁、床を清潔にしておくこと。
- オ 調理場の床は常に乾燥状態を保ち、また排水溝に汚物を滞留することのないよう留意すること。
- カ 手洗設備には、ブラシ、石けん、逆性石けん等を備え付けること。
- キ 米、野菜、乾物、漬物、調味料等の倉庫、食器棚等食品格納施設は、防鼠、防虫上、常に完全な状態が保たれ、かつ、塵埃、湿度等についても留意すること。
- ク 床、扉および壁などに破損等が生じたときは直ちに委託者に報告すること。
- ケ 残滓の一時貯留箱およびその周辺は特に清潔に留意すること。
- コ 調理担当者以外の者を調理場に入れないこと。ただし職員等で特に給食業務に関し必要がある場合はこの限りでない。
- サ 前項ただし書きによる調理担当者以外の者を調理場に入れるときは、必ず履物をはきかえ、清潔な外衣を着用させること。
- シ 調理場および食品庫には、直接作業に関係ない者または不用の器具および殺虫剤等の薬品をおかないこと。

(3) 食品の衛生について

食品は、購入後保存・調理・加工の過程を通じて衛生的に取り扱うため、次の事項に留意しなければならない。

- ア 倉庫等に保存する場合は、必ず防虫、防鼠上完全な屋内施設に格納するとともに、その施設の温度・湿度・保存の状況等を常に把握し、適正な管理により、腐敗予防に十分注意すること。
- イ 包丁やまな板等の器具は、材料が変わる毎に洗浄消毒をすること。
- ウ 調理した食品には覆蓋をなし、その取り扱いは清潔な箸など衛生上適正な器具によって行うこと。
- エ 食品は直接床上に置かないこと。
- オ 検食は、原材料および調理済み食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間保存すること。
なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

(4) 食品および食品取扱器具の衛生について

- ア 食器は使用の都度十分洗浄したのち衛生的に消毒しなければならない。
- イ 消毒後の食器は次の使用時まで食器棚またはこれに類する清潔な設備箇所に保管しなければならない。
- ウ 食品および食品取扱器具は、使用の都度十分洗浄し、次の使用時まで衛生的に安全な状態において保管しなければならない。
- エ 魚、肉、野菜等の調理に使用するまな板、包丁等の食品取扱器具は、各々その使用目的以外に使用してはならない。
- オ 布製のふきんは原則として使用しないこと。
- カ 包丁は錆を生じないように磨いておくとともに、使用后流水で洗浄した後包丁まな板殺菌庫で保管しなければならない。

(5) 調理作業についての注意事項

- ア 献立表に基づいて調理が行われていること。
- イ 調理技術については、たえずその向上に努めること。
- ウ 調理作業を合理的かつ科学的に行うために、調理機械器具の整備・配置等についてたえず研究すること。
- エ 調理担当者は作業の際、作業日誌、作業予定表等を作成し、能率良く作業する習慣をつけること。
- オ 調理担当者は栄養および衛生に関する十分な知識を身につけるよう努めること。

(6) 食事内容

- ア 献立は保育園児給食の内容を十分に理解し、園児の発育段階にあわせた適正なものであること。
- イ 園児のそしゃく能力を考慮し、乳児・幼児に合わせたきざみ方の食事内容とすること。
- ウ 栄養量は、児童福祉施設給食の栄養給与目標量に準じて提供すること。
- エ 園児のアレルギー対応については、完全除去・代替えなしを基本とし、保育業務責任者と別途協議を行うこと。

年度別児童数の推移

(単位：人)

R6年度

	4月1日 現在	5月1日 現在	6月1日 現在	7月1日 現在	8月1日 現在	9月1日 現在	10月1日 現在	11月1日 現在	12月1日 現在	1月1日 現在	2月1日 現在	3月1日 現在
0歳児	2	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
1歳児	9	7	7	7	8	10	9	8	9	7	5	5
2歳児	7	5	3	3	3	3	5	6	6	8	9	8
3歳児	2	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	5
4歳児	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5歳児	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	20	13	11	12	13	15	16	16	17	16	15	18

R7年度

	4月1日 現在	5月1日 現在	6月1日 現在	7月1日 現在	8月1日 現在	9月1日 現在	10月1日 現在	11月1日 現在	12月1日 現在	1月1日 現在	2月1日 現在	3月1日 現在
0歳児	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1
1歳児	3	2	3	4	3	4	4	5	6	5	5	5
2歳児	7	5	5	4	6	7	7	7	7	6	6	6
3歳児	2	1	1	2	2	3	3	3	2	3	5	4
4歳児	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	3	1
5歳児	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	13	8	10	11	11	14	15	15	16	16	20	17

R8年度

	4月1日 現在	5月1日 現在	6月1日 現在	7月1日 現在	8月1日 現在	9月1日 現在	10月1日 現在	11月1日 現在	12月1日 現在	1月1日 現在	2月1日 現在	3月1日 現在
0歳児	1	2	1	0								
1歳児	7	6	8	10								
2歳児	3	3	3	4								
3歳児	3	1	2	2								
4歳児	1	1	1	3								
5歳児	0	0	0	2								
計	15	13	15	21	0	0	0	0	0	0	0	0

夜間保育の実績

(単位：実施回数)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
R6年度	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
R7年度	3	2	3	3	1	1	2	2	2	2	2	2
R8年度	2	2	8	7								

一日の保育の流れ（25名程度の例）

時刻	保育業務内容		園児数	入所児の動き	病院業務
	乳児	幼児			
7:00	開所		2～7名	登園開始	早出勤①開始
7:30	合同保育		20～25名	登園ピーク	早出勤②開始
7:45					早出勤③開始
8:00					外来診療準備
8:30	おむつ交換・あそび				外来診療受付開始・日勤開始
8:45		排泄・片付け			
9:00	体操（合同）	体操（合同）	20～25名	出席児揃う	外来診療開始
9:30	睡眠・あそび・おやつ	設定保育開始（各クラス毎）			深夜勤終了
		挨拶・出席点呼・うた			
10:30	おむつ交換	あそび			遅出勤①開始
	外気浴・あそび				
11:00	離乳食・給食				
11:20		排泄・手洗い・給食準備			
11:30		給食			遅出勤②開始
12:00					遅出勤③開始
12:30	午睡準備				
12:45	午睡	片付け・排泄・午睡準備			
13:00		午睡			
14:45	目覚め・おむつ交換	目覚め・片付け			
15:00	おやつ				
15:15		おやつ			
15:45		お帰りの歌・挨拶・降園開始			早出勤①終了
16:00	乳児のみ合同保育	幼児のみ合同保育	20～25名		
16:15					早出勤②終了
16:30					準夜勤開始
16:45					早出勤③終了
17:15					正規の勤務時間終了
18:00	園全体の合同保育		23～25名		外来診療終了
18:30			15～20名	降園ピーク	
19:00			5～13名		外来診療終了（遅い時）
19:15					遅出勤①終了
19:30			2～8名		
20:00			0～3名		
20:45					遅出勤②終了
21:15					遅出勤③終了
21:30			0～3名		
					深夜勤開始
1:15					準夜勤終了

保育給食にかかる食数実績および見込み

	R6年度	R7年度	R8年度見込	
4月	197	147	175	
5月	171	124	168	
6月	161	136	205	
7月	188	206	201	
8月	202	177	190	
9月	182	183	183	
10月	263	256	260	
11月	255	243	249	
12月	243	258	251	
1月	225	260	243	
2月	200	217	209	
3月	290	273	282	R6～R8平均食数
合計	2,577	2,480	2,613	2,557

(注) 令和8年度については、7月までは実績値、8～3月は推計値です。

