

社会福祉法人六親福祉会の給食業務委託仕様書

I. 給食業務委託概要

1. 委託業者選考の概要

- | | |
|----------|-------------------|
| ①件名 | 給食業務委託 |
| ②委託者 | 社会福祉法人 六親福祉会 |
| ③委託施設 | 介護老人福祉施設 あしはらの園 |
| ④委託施設所在地 | 佐賀県小城市芦刈町三王崎 1523 |
| ⑤委託開始日 | 令和 4 年 12 月 1 日 |

2. 提出先及び提出期限

①資料提出先

〒849-0314 佐賀県小城市芦刈町三王崎 1523
社会福祉法人 六親福祉会
介護老人福祉施設 あしはらの園
TEL 0952-51-5033

②提出期限 令和 4 年 7 月 31 日

③提出書類 見積書、仕様書に準じた提案書、佐賀県内実績表
その他参考となる資料

II. 給食業務委託基本仕様

1. 受託会社条件

- ① 緊急時・災害時における食事提供及び食材料備蓄体制が構築されており、3日分提供できる事。ただし、全て当施設内に備蓄する必要はなく、供給体制を明記すれば可。
- ② 嚥下・咀嚼困難な方へ十分配慮された食事提供ができる事。
- ③ 過去5年以内に支店管轄地域にて食中毒発生事例がない事。

- ④ 佐賀県内に受託先がある事。出来れば佐賀市、小城市地区周辺にて受託先がある事。
- ⑤ 資料等提出時、同規模以上の施設受託実績が佐賀県内にある事。

2. 調理従事者及び業務責任者

- ① 調理に従事するものは、病院・福祉施設の調理業務に従事するに十分な教育・訓練がされている事。
- ② 従業員を新規雇用する場合は、病院・福祉施設における調理業務である事を十分に教育の上、業務に従事させる事。
- ③ 業務遂行上の受託者としての責任を負うべき業務責任者（必ず正社員）を常勤させ、施設との連絡調整の任にあたらせる事。

3. 安全衛生

- ① 受託者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び受託者が定めた「自主管理マニュアル」に基づき管理・運営を行う事。
- ② 食品衛生責任者の配置
受託者は、施設に食品衛生責任者を置き、その任にあたらせる事。
- ③ 業務従事者の衛生管理
 - 1) 受託者は必要な健康診断を実施し、その結果を整理保管する。
 - 2) 受託者は業務従事者に対し、採用時及び月 1 回以上の検便を行い、結果報告書を速やかに委託者に提出する事。
 - 3) 受託者は上記 1) 2) の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状・発熱・外傷・皮膚病その他伝染病等、食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させない事。
 - 4) 身体・衣服は常に清潔にし、調理室では清潔な着衣・帽子・マスク等着用する事。また、専用の履物を用い、室外と兼用しない事。
 - 5) 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーは着けない事。また、マニキュアもしない事。
 - 6) 手洗いは励行させる事。特に調理前、下処理後、汚物の取り扱い後、用便後、配膳前等、その上で業務に着手させる事。
- ④ 食品の取り扱い
 - 1) 食品の納入後、直ちに所定の貯蔵場所に保管する事。
 - 2) 下処理後、調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かない事。
 - 3) 野菜・果物・卵等を使用する場合は、十分洗浄する事。
 - 4) 喫食に直接供する食品を扱う容器は、完全に消毒したものを使

用する事。また、素手で扱わない事。

5) 冷蔵庫内で食品を貯蔵する場合は、適温を保つと共に食品の相互汚染が生じない方法で行う事。

6) 加熱を要する食品の加熱は、当日行う事。

⑤ 加熱調理時の中心温度及び記録

加熱調理時は、中心温度計を用いて食材毎に測定し記録する事。

⑥ 保存食

1) 原材料・調理食品は、事故に備えて毎回50g程度保存する事。

2) 保存期間は2週間以上とする。

4. 教育・研修

受託者は、調理・食品等の取り扱い等が適正かつ円滑に行われるように研修を行い、業務従事者の資質の向上を図るように努める事。また、調理業務従事者に対して定期的に衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施する事。

5. 防火管理

① 火元責任者の設置

受託者は、調理、食品の取り扱い等適正かつ円滑に行われるよう研修等により業務従事者に対し、火気の使用及び消火設備・機器の取り扱いに関する指導及び監督を行う事。

② 防火訓練への参加等

受託者は、災害防止責任者を定め災害防止に努める事。また、施設が計画する防災訓練等には、積極的に参加・協力する事。

6. 情報管理

受託者は、本件給食業務委託に関わる書類・帳票類及び個人情報適切に管理し、情報の漏洩、滅失及び毀損の防止に努める事。当該業務に従事する者は、その業務に関して知り得た個人情報及び業務上知り得た秘密を他に漏らしてはならない。その業務を退いた後も同様とする。

7. 受託業務の代行

① 受託者は、やむを得ぬ事情により受託業務の遂行が困難となった場合の保証のため、あらかじめ代行業者を定めておく事。受託者の申し出により施設が委託業務の代行の必要性を認めた場合は、代行業務を履行する事。

- 1) 受託者は、代行業者との代行契約者の写しを契約締結後速やかに委託者に提出する事。
- 2) 業務を代行させる場合には、理由、期間、代行業者、期間中の調理体制、代行業者の業務責任者、その他施設が指定する項目について承認を受ける事。

8. 準備行為

営業許可等、法令等に基づく保健所等行政機関への届出・許可等、業務受託にあたって必要な諸手続き・準備を遅滞なく行う事。

Ⅲ. 給食業務委託仕様詳細

1. 食数

	定員	朝食	昼食	おやつ	夕食
特 養	54名	○	○	○	○
短 期	15名	○	○	○	○
通 所	25名		○	○	
グループホーム	18名	○	○		○
検 食	1名	○	○		○
保 存 食	1名	○	○	○	○

- ・通所の食数は曜日により異なり、昨年度の平均利用者数は11名/日です。短期は9名/日です。
- ・グループホームの食材については切り込み作業まで行い、人数分をまとめて提供する事。

2. 契約形態 : 管理費制として見積書を作成の事
献立作成については施設側で行う。

3. 提供品数の基本

(朝)	主食	味噌汁	小鉢	小付	漬物	計 5 品	
(昼)	主食	汁	主菜	小鉢	小鉢	果物	計 6 品
(夕)	主食	汁	主菜	小鉢	小鉢	計 5 品	

4. 人員の配置について

継続的に高品質の食事提供がなされる人員配置とする事。
人員数・総労働時間は受託者の考え得るものとする。

5. 食事時間

	食数締切時間	配膳時間	下膳時間
朝食	前日 19 : 00 まで	8 : 00	9 : 00
昼食	当日 10 : 30 まで	短期 11 : 45 特養 12 : 00 通所 12 : 05	13 : 00
夕食	当日 16 : 00 まで	17 : 30	18 : 30
おやつ	当日 11 : 30 まで	15 : 00	15 : 20

6. 配膳・下膳方法

配膳車を用い、各利用者へのテーブルセットまで行うこと。

7. 食事の種類

① 一般食

エネルギーや各栄養素などに特別な制限のない食事をいい、栄養状態を良好に維持し回復力を高める食事を提供する事。

エネルギー : 1400kcal
蛋白質 : 60g

② 療養食（糖尿病食、腎臓病食、貧血食等）

医師の指示に基づき、疾病治療上または健康面から栄養成分を考慮すべき入所者に対して、適正な内容の食事を提供する事。

③ 代替食

嗜好及びアレルギー対応等、必要に応じて代替食を提供する事。

④ 食事形態

利用者の状態に応じて、常食、一口大きざみ、きざみ、ミキサー食等を提供する事。誤嚥防止の処置に努めること。

⑤ 行事食及びイベント食

施設の年間行事計画に従い行事食及びイベント食を実施する事。
費用については別途協議のうえ決定する。

⑥ 各ユニットでの調理

毎月 1 回以上各回 1 品以上を、各ユニットで調理すること。

8. 以下の設備機器は無償貸与する(他に必要な機器があれば準備すること)。

品名	型式	数量	備考
包丁まな板殺菌庫	CS-2005	1	
冷凍庫	SRF-F983SA	1	
冷蔵庫	SRR-F1581SA	1	
保存食用冷凍庫	SCR-T117A	1	
器具消毒保管庫	Mes-10	1	
器具戸棚		1	
作業台・抽斗付		1	
ガステーブル	XY-1575T	1	
ローレンジ	XY-1275L	1	
カセットコンロ (イワタニ)	O4.10-A3126602	8	
ガス炊飯器	RR-40S1	1	
炊飯器 (タイガー)	JNO-A360	1	
スチームコンベクションオーブン	CS2-K60	1	
下部戸棚盛付台		1	
配膳車兼下膳車		2	
ソイルドテーブル (洗浄機前シンク)		1	
食器洗浄機	MDDG7ER	1	
戸棚		1	
食器消毒保管庫・両面式	MEW	1	
ラック		1	
シンク		1	
温冷配膳車スタンダードタイプ	ESL-36	1	
温冷配膳車スタンダードタイプ	MOG36S	1	
ドラフト洗米機	RWO-48A 型(水圧式)	1	
電子レンジ (パナソニック)	NE-T156-W	1	
フードプロセッサ	DLC-NXPLUS	1	

9.その他

水道、光熱費、設備のメンテナンス等は施設負担とする。

※選考方法については、委託料を原則とするが、高齢者施設の特性上、適正な食費や勤務シフト等の諸条件を踏まえて適正であると判断した際に選考するものとする。

IV. 参考資料

〇〇献立表〇〇 [常食]							
区分	2022年5月1日(日)	2022年5月2日(月)	2022年5月3日(火)	2022年5月4日(水)	2022年5月5日(木)	2022年5月6日(金)	2022年5月7日(土)
朝食	ごはん しめじみそ汁 野菜のしんじょ アスパラ炒め 漬物	ごはん 南瓜のみそ汁 天ぷら煮つけ オクラのもろみ和え 漬物	ごはん 玉葱と葱のみそ汁 牛しぐれ煮 法蓮草の生姜和え ふりかけ	ごはん じゃが芋みそ汁 塩鯖 チンゲン菜炒め 漬物	ごはん えのきみそ汁 京風五目豆腐 スナッパ炒め 漬物	ごはん もやしと油揚げのみそ汁 湯豆腐 小松菜ゴマ和え たいみそ	ごはん しめじみそ汁 おろし納豆 ピーマン炒め 漬物
昼食	ふきごはん さわらの蒲焼 茶わん蒸し チンゲン菜中華和え 洋ナシ 油揚げのみそ汁	ごはん 豚肉の生姜炒め ぜんまい炒め マカロニサラダ 白桃缶 舞茸みそ汁	ごはん カレイの甘酢あんかけ 里芋と蓮根の味噌煮 白菜の鼠和え パイナップル 卵スープ	ごはん 煮込みハンバーグ キャベツの炒め煮 胡瓜とトマトのサラダ みかん缶 コーンポタージュ	ごはん 鶏の照り焼き がんも煮 胡瓜のツナサラダ ゼリー 若竹汁	ごはん 太刀魚の栗味醤油焼き フキの信田煮 ポテトサラダ 黄桃缶 なめこのみそ汁	ごはん 牛肉の柳川風 アパッリとエビの炒め物 胡瓜とワカメの酢の物 洋ナシ キャベツと油揚げのみそ汁
おやつ	ワッフル 牛乳	じゃがいも餅 牛乳	ミニたい焼き 牛乳	ソフトレープ 牛乳	柏餅 牛乳	水ようかん 牛乳	ささゆききな粉もち 牛乳
夕食	麦ごはん 麻婆豆腐 茄子の煮物 キャベツのゴマ酢和え わかめスープ	麦ごはん ブリア煮付け ビーフン炒め スガア ボン酢和え チンゲン菜のみそ汁	麦ごはん かしわと大根の煮物 アスパラとエビの炒め物 もやしの酢の物 厚揚げとワカメのみそ汁	麦ごはん アジの山椒焼き いんげん豆の煮物 プロッコリーのみそ汁 茄子のみそ汁	麦ごはん 鱈の梅煮 白菜の中華炒め ごぼうサラダ 大根と油揚げのみそ汁	麦ごはん 豚肉の塩ダレ炒め 茄子の炒め煮 春雨の酢の物 南瓜のみそ汁	麦ごはん サバの煮つけ もやしのカレール炒め 法蓮草のゴマ酢和え 里芋のみそ汁
摂取量	エネルギー : 1422 kcal 蛋白質 : 59.2 g 脂質 : 37.4 g 炭水化物 : 218.5 g 塩分 : 8.3 g	エネルギー : 1436 kcal 蛋白質 : 62.9 g 脂質 : 29.5 g 炭水化物 : 240.1 g 塩分 : 8.4 g	エネルギー : 1390 kcal 蛋白質 : 66.6 g 脂質 : 21.9 g 炭水化物 : 238.7 g 塩分 : 7.3 g	エネルギー : 1393 kcal 蛋白質 : 62.0 g 脂質 : 35.8 g 炭水化物 : 217.6 g 塩分 : 7.7 g	エネルギー : 1401 kcal 蛋白質 : 58.9 g 脂質 : 33.1 g 炭水化物 : 222.4 g 塩分 : 7.7 g	エネルギー : 1421 kcal 蛋白質 : 59.4 g 脂質 : 34.7 g 炭水化物 : 222.8 g 塩分 : 8.3 g	エネルギー : 1400 kcal 蛋白質 : 64.3 g 脂質 : 32.7 g 炭水化物 : 220.8 g 塩分 : 7.6 g

○ 調理表 ○ [常食]

ページ:1

2022年 5月 1日(日)

(一人分は純使用量)

区分	食数	料理名	食品名	一人分g	純使用量g	総使用量g
朝食	56	ごはん	米, 精白米	60	3,360	3,360
			スキムミルク	2	112	112
		しめじみそ汁	ぶなしめじ	15	840	933
			たまねぎ, 生	15	840	894
			だし, かつお	150	8,400	8,400
			麦みそ	10	560	560
			スキムミルク	1	56	56
			こねぎ, 生	1	56	62
		野菜のしんじょ	カニ入り卵蒸し	40	2,240	2,240
			だし, かつお	20	1,120	1,120
本みりん	1		56	56		
うすくちしょうゆ	1		56	56		
かたくり粉	0.5		28	28		
アスパラ炒め	アスパラガス, 冷凍	25	1,400	1,556		
	たまねぎ, 生	10	560	596		
	千切りベーコン	5	280	280		
	サラダ油	0.5	28	28		
	食塩	0.2	11	11		
	こしょう, 混合, 粉	0.3	17	17		
	漬物	なす, しば漬	8	448	448	
昼食	61	ふきご飯	米, 精白米	60	3,660	3,660
			ふき, 生	20	1,220	2,033
			油揚げ	2	122	122
			サラダ油	0.5	31	31
			だし, かつお	10	610	610
			料理酒	2	122	122
			本みりん	1.5	92	92
			上白糖	0.5	31	31
			うすくちしょうゆ	3	183	183
			きぬさや, 冷凍	3	183	183
			さわらの蒲焼	さわら, 生	50	3,050
		食塩		0.1	6	6
		こしょう, 混合, 粉		0.1	6	6
		かたくり粉		2	122	122
		サラダ油		1	61	61
		しょうが, 生		1	61	76
		料理酒		3	183	183
		上白糖	2.5	153	153	
本みりん	4	244	244			
こいくちしょうゆ	5	305	305			
大根, 根, 皮つき, 生	25	1,525	1,694			
しそ, 葉, 生	1	61	61			

○ 調理表 ○ [常食]

ページ:2

2022年 5月 1日(日)

(一人分は純使用量)

区分	食数	料理名	食品名	一人分g	純使用量g	総使用量g
昼食		茶わん蒸し	紅白はじかみ	1	61	61
			鶏卵, 全卵, 生	20	1,220	1,419
			食塩	0.1	6	6
			うすくちしょうゆ	3	183	183
			料理酒	2	122	122
			調製豆乳	20	1,220	1,220
			だし, かつお	45	2,745	2,745
			乾燥花麩	2	122	122
			生しいたけ	3	183	244
			ぎんなん, ゆで	2	122	122
	根みつば, 生	1	61	94		
		チンゲン菜中華和え	チンゲンサイ, 生	45	2,745	3,229
			こいくちしょうゆ	3	183	183
			穀物酢	1	61	61
			上白糖	0.5	31	31
ごま油			0.5	31	31	
	洋ナシ	西洋なし缶詰	30	1,830	1,830	
		油揚げのみそ汁	3	183	183	
	油揚げのみそ汁	たまねぎ, 生	20	1,220	1,298	
		だし, かつお	150	9,150	9,150	
		麦みそ	10	610	610	
		スキムミルク	1	61	61	
		こねぎ, 生	1	61	68	
おや	61	ワッフル	ワッフル, カスタードクリーム入	30	1,830	1,830
		牛乳	普通牛乳	150	9,150	9,150
夕食	56	麦ご飯	米, 精白米	55	3,080	3,080
			押麦	5	280	280
			スキムミルク	2	112	112
		麻婆豆腐	ソフト豆腐	70	3,920	3,920
			豚ひき肉	20	1,120	1,120
			根深ねぎ, 生	5	280	467
			しょうが, 生	1	56	70
			にんにく, 生	1	56	62
			トウバンジャン	0.5	28	28
			サラダ油	0.5	28	28
			だし, 中華	25	1,400	1,400
			料理酒	5	280	280
			こいくちしょうゆ	1	56	56
			上白糖	1	56	56
麦みそ	2	112	112			
赤色辛みそ, 米みそ	1	56	56			

○ 調理表 ○ [常食]

ページ:3

2022年 5月 1日(日)

(一人分は純使用量)

区分	食数	料理名	食品名	一人分g	純使用量g	総使用量g	
夕食			かたくり粉	0.5	28	28	
			ごま油	0.5	28	28	
			穀物酢	0.1	6	6	
			こねぎ, 生	1	56	62	
	茄子の煮物			なす, 生	55	3,080	3,422
				にんじん, 皮つき, 生	5	280	289
				ごぼう入り丸天	5	280	280
				乾しいたけ	0.5	28	28
				だし, かつお	10	560	560
				料理酒	3	168	168
				本みりん	1	56	56
				上白糖	1	56	56
				減塩しょうゆ	3	168	168
				きぬさや, 冷凍	3	168	168
				キャベツのゴマ酢和え			キャベツ, 生
	にんじん, 皮つき, 生	5	280				289
	ごま, いり	1	56				56
	穀物酢	4	224				224
	上白糖	3	168				168
	うすくちしょうゆ	1	56				56
	わかめスープ			カットわかめ	0.5	28	28
				たまねぎ, 生	15	840	894
				だし, 鳥がら	150	8,400	8,400
				うすくちしょうゆ	2	112	112
				こしょう, 白, 粉	0.1	6	6
				こねぎ, 生	1	56	62

V. 別途提案事項

特養、短期、通所は芦刈町内に、グループホームは牛津町にあり、約2キロメートル離れている。グループホームには、切り込み後、材料を一日分まとめて職員が配達をしているが、負担も多く、委託も検討している。他の方法について、本契約とは別途、提案願いたい。