

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 6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 6年 8月 15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	10名		○	○	
グループホーム	9名	○	○		○
検 食	1名	○	○		○
保 存 食	1名	○	○	○	○

- ・通所の食数は曜日により異なり、利用者数は5名～9名利用されています。火曜日は休みです。
- ・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。

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	HF-90NA3-ML	1	
冷蔵庫	HR-150NA-ML	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	MOGS36SM-CP	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-N7J	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	2024年6月1日(土)	2024年6月2日(日)	2024年6月3日(月)	2024年6月4日(火)	2024年6月5日(水)	2024年6月6日(木)	2024年6月7日(金)
朝食	ごはん さつま芋みそ汁 京風五目豆腐 もやしの炒め物 漬物	ごはん キャベツのみそ汁 えびつみれ煮 冷や奴 漬物	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 ミートボール煮 チンゲン菜胡麻和え 漬物	ごはん じゃが芋みそ汁 オムレツ ブロッコリー炒め べったら漬け	ごはん なめこのみそ汁 ウインナー炒め 法蓮草のお浸し のり佃煮	ごはん ワカメと麩のみそ汁 えび茶巾 スナップえんどう炒め 漬物	ごはん えのみそ汁 温泉たまご 春菊ともやしの和え物 しそ昆布
昼食	赤飯 カレイの西京焼き 茶わん蒸し オクラと長芋のポン酢 和え 奈良漬 そうめん汁	ごはん 豚カツおろしだれ 小松菜煮びたし 胡瓜とｽｽﾞの酢の物 黄桃缶 玉葱と麩のみそ汁	ごはん 鮭のソテー 醤油風味 ひじき煮 春雨の酢の物 パイン缶 もやしみそ汁	ごはん 鶏の柚子ソースがけ 高野豆腐の含め煮 オクラサラダ みかん 若竹汁	ごはん カレイの香草焼き 五目大豆煮 ゴママヨネーズ和え バナナ 春雨スープ	ごはん 赤魚の甘酢あんかけ がんも煮 ブロッコリー辛子和え 洋ナシ しめじみそ汁	ごはん 鶏の照り焼き チンゲン菜煮浸し アスパラサラダ 黄桃缶 茄子のみそ汁
おやつ	白桃羹 牛乳(低脂肪)	どら焼き 牛乳(低脂肪)	マンゴープリン りんごジュース	ココア蒸しパン 牛乳(低脂肪)	黒糖まんじゅう 牛乳(低脂肪)	抹茶水ようかん 牛乳(低脂肪)	ソフトクレープ 牛乳(低脂肪)
夕食	麦ご飯 鶏肉のオニオンソース 焼き 茄子と厚揚げの煮物 ポテトサラダ しめじみそ汁	麦ご飯 アジ煮付け にらの卵とじ ｽｯｯとささ身の和え 物 里芋のみそ汁	麦ご飯 牛肉の大葉炒め 里芋と蓮根の味噌煮 梅マヨサラダ 卵豆腐の清汁	麦ご飯 さわらの蒲焼 茄子のひき肉炒め 胡瓜とワカメの酢の物 えのみそ汁	麦ご飯 和風ハンバーグ マカロニナポリタン もやしの酢の物 さつま芋みそ汁	麦ご飯 八宝菜 かんころ煮 さつま芋サラダ 卵スープ	麦ご飯 太刀魚じぶ煮 じゃが芋金平 胡瓜と大葉のごま酢和 え キャベツと油揚げのみ そ汁
摂取量	1日あたり :1404 kcal 蛋白質 : 66.1 g 脂 質 : 25.6 g 炭水化物 : 233.4 g 塩 分 : 9.0 g	1日あたり :1412 kcal 蛋白質 : 62.9 g 脂 質 : 23.6 g 炭水化物 : 243.3 g 塩 分 : 8.6 g	1日あたり :1402 kcal 蛋白質 : 57.1 g 脂 質 : 26.8 g 炭水化物 : 238.4 g 塩 分 : 8.0 g	1日あたり :1393 kcal 蛋白質 : 62.4 g 脂 質 : 23.0 g 炭水化物 : 230.7 g 塩 分 : 7.5 g	1日あたり :1417 kcal 蛋白質 : 62.1 g 脂 質 : 27.8 g 炭水化物 : 238.4 g 塩 分 : 6.7 g	1日あたり :1399 kcal 蛋白質 : 62.5 g 脂 質 : 27.0 g 炭水化物 : 232.1 g 塩 分 : 7.8 g	1日あたり :1411 kcal 蛋白質 : 64.1 g 脂 質 : 32.8 g 炭水化物 : 222.0 g 塩 分 : 8.0 g