

社会福祉法人寿優和会  
給食業務委託事業プロポーザル  
基本仕様書

2021年11月  
社会福祉法人 寿優和会

# I 基本事項

## 1. 業務名

社会福祉法人 寿優和会 給食業務委託事業

## 2. 目的

本仕様書は、社会福祉法人寿優和会（以下、「甲」という）の運営する事業所において、より効率的で充実した給食業務を行うため、円滑かつ適切に事業を遂行できるよう受託者（以下、「乙」という）の業務内容を規定する。

## 3. 業務内容

本仕様書に基づき、社会福祉法人寿優和会が運営する高齢福祉サービス事業所の利用者等に対して食事を提供する業務およびこれに付随する業務とする。

## 4. 委託期間

令和4年4月1日（水）から令和5年3月31日（金）まで

## 5. 履行場所

東京都日野市高幡864番地の4  
特別養護老人ホーム浅川苑及び浅川苑サービスセンター

## 6. 遵守・調整する事項

乙は、本業務の受託にあたり、法令並びに委託契約書、仕様書に定められた条項を遵守するとともに、甲の意図及び目的を理解した上で、必要に応じて甲と十分に連絡・調整を行い、その指示に従わなければならない。

## 7. 研修・安全管理指導等

乙は、給食対象施設に提供する食事については、利用者の健康状態や趣味嗜好も考慮した食事の提供を行うことが最上の目的であることを踏まえ、本業務委託実施前に乙の責任において、全従事者に研修や教育等、安全衛生管理指導を行うこと。

## 8. 秘密の保持

乙の従業員及び調理業務等従事者は、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後においても同様とする。

## 9. 協議

この仕様書の記載事項に疑義又は変更を生じた場合、もしくは本仕様書に明記なき事項は、甲乙協議の上、定めるものとする。

## 10. 支払方法

月払いとする。

## II. 実施体制

### 1. 業務責任者

- (1) 乙は業務従事者のうち、常勤の職員が、業務遂行上の責任者としての任を負うものとする。
- (2) 業務責任者は、業務従事者を指揮・監督し、また、甲の管理者・管理栄養士と連絡調整を行うものとする。
- (3) 業務責任者不在の場合は、それに相当する資格をする者を代わりに配置する。

### 2. 調理業務従事者

- (1) 調理業務従事者の員数、勤務時間、資格、食事サービス提供業務を実施するために必要な基準を充足していることを前提として、受託者の裁量によるものとする。
- (2) 乙は、甲の施設内で勤務する従業者につき、氏名、住所、生年月日並びに食事サービス提供業務に関連する資格の有無及び内容を記載した従業者名簿を作成しなければならない。
- (3) 乙は、従業者の健康管理に留意するとともに、従業者に対し年1回定期的に健康診断を受診させ、その結果を委託者に報告する。また新型コロナウイルスワクチン・インフルエンザワクチンの接種を計画し実施状況を報告する。異常を認めた場合には、速やかに医師の診断を受けさせる。
- (4) 乙は、従業者に対し、検便を月に1回実施して受検させ、その結果を甲に報告する。
- (5) 乙は、従業者が次に該当するときは、食事サービス提供業務(調理作業を含むがこれに限られない)に従事させてはならない。従業者の同居者につき①号から④号に該当する者がいる従業者も同様とする。
  - ①赤痢(疫痢を含む)、腸チフス、パラチフス、コレラ等「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」(平成10年法律第114号)による第1類感染症から第3類感染症までの感染症
  - ②同法による感染症の保菌者
  - ③化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
  - ④指定感染症として位置づけられた新型コロナウイルスの陽性者及び濃厚接触者
- (6) 調理業務従事者に労働災害が発生した場合は、受託者の責任と負担で対応する。

### 3. 調理業務従事者の教育

乙は、乙の調理業務従事者に対し、定期的に、栄養管理技術、調理技術及び衛生管理等の教育または訓練を実施する。

#### 4. 調理業務従事者の規律

乙は、乙の調理業務従事者に次に掲げる事項を遵守させる。

- (1) 食事サービス提供業務を遂行するにあたり、同業務に従事する甲の職員等と協調し、良好な業務遂行環境を確保する。
- (2) 甲の業務を阻害するおそれのある行為を行わない。

### Ⅲ 業務委託内容

#### 1. 関連条件

(1) 業務委託の対象施設及び1月あたりの概数

	朝	昼	夕	合計
特別養護老人ホーム浅川苑	2,340	2,640	2,340	7,320
浅川苑サービスセンター		390	130	520
合計(1ヶ月当たり)	2,340	3,030	2,470	7,840

※特養(入所77+検食1+職員10)×30日=2,640 デイ15×26日=390

デイご利用者で希望者に夕食用弁当を用意する。(5×26日=130)

なお、本業務委託の食数については、毎年度変動するものである。

(2) 配膳・下膳時間

	配膳時間	下膳時間
朝食	7:30	8:40
昼食	11:30	13:00
おやつ	14:30	15:30
夕食	17:15	18:25

配膳は指定された場所に運搬し、職員等に確実に引き渡す。

	提供する時間
お茶とマグカップのセットを準備	7:00
	9:30
	14:30
	17:00

(3) 食事の種類

主食	米飯	副食	常食常菜 一口大含む
	※軟飯		常食軟菜 一口大含む
	全粥		軟菜きざみ
	分粥		常食極きざみ
	粥ゼリー		軟菜ペースト
	おもゆ		流動食
	食パン		ゼリー食
	麺		

#### (4) 施設・設備・器具等の使用

- ① 事業所内の調理室を使用し調理をすること。原則として調理室外で調理し搬入する方法は認めない。(お湯で温める完全調理品は除く)ただし、不測の事態の発生により調理室が使用できない場合は甲乙協議するものとする。
- ② 作業終了後、施設・設備・器具等が破損していないか確認し、破損していた場合、その破片等を確認したら、直ちに管理者に報告すること。
- ③ 施設・設備・器具等が破損した場合は、速やかに管理者に報告すること。修繕については甲において行うものとする。ただし、乙の過失による場合は、乙が修繕するものとする。
- ④ グリストラップの定期的な清掃及び汚泥の収集業務については、甲が行うこととする。

## 2. 業務委託内容 献立参考例

### (1) 生きる源となり心や身体を力づける「糧」となる食事

- ① 人気あるメニューと麺やパンの提供など利用者の嗜好にあった献立の提供
  - ア 自分で選んで食べて頂く場の設定 例 おやつバイキング  
※季節のメニューの参考例は別途、実績表を添付
- ② 施設内の動きや利用者の状況にあった食事の提供
  - ア おやつ作りの準備(食材・調理道具等)、企画提案・相談
  - イ パン販売・出前があるとき、不測の事態があるときのおやつや献立内容について相談・協議
  - ウ 疾患や摂食状況にあわせての5回食(10時や15時はゼリー等で対応)
  - エ 個々の嚥下に合わせ介助をするための早ご飯(市販ゼリーに限る)
- ③ ゼラチンご飯を使った料理の提供
  - ⇒日頃は粥の方にカレーライスなら「カレーライスらしさ」を安全に提供する。
- ④ 軟きざみや極きざみにおいて、きざまないでも舌で押しつぶして安全に摂取できるやわらか食の提供(できる献立の時に限る)
  - ⇒見ためで残菜を軽減し、利用者の活気に寄与する。
- ⑤ 栄養ケア計画に基づいた栄養補助食品や食欲アップを目ざす嗜好品の個別提供
- ⑥ デイサービス利用者が希望する場合の持ち帰り弁当の作成(夕食用)(16:00提供)

### (2) 各々の嚥下に合わせ、可能な限り最期まで経口摂取をするために工夫した食事

- ① ミキサー食をゲル化剤で固めた食事
- ② ミキサー食を固めないで提供するもの(流動食としても対応)
- ③ ミキサー食の摂取が難しくなった方の食事内容の検討
  - ア 濃厚流動食をゼリー化し提供
  - イ 個々の嗜好・嚥下に合わせた物性のゼリー等の選択と調整
- ④ トロミ水の接種ができない方へのお茶ゼリー・電解質入りゼリーの個食提供

- ⑤ 個々の嚥下の合わせた食事摂取を促すため、各フロアに毎食飴の提供
- ⑥ 胃瘻増設した方への経腸栄養剤の提供と経口摂取の試み

(3) 特に看取り介護時において、家族の意向を伺いながら、嗜好を最大限考慮した食事の提供

(4) 身体状況やアレルギーに対応した食事

- ① 嘱託医師の指示に合わせた療養食の調整  
(必要に応じデイにも提供)
- ② アレルギーのある方への対応した食事提供



献立参考例

	季節の行事食	主食・主菜のみ
4月	桜ごはん 花しゅうまい	ちらし寿司 鮭の刺身 五目稲荷 ミートソーススパゲティ カツカレー
5月	ちまき風まぜご飯	たけのこおこわ グリーンピースご飯 母の日苺ババロア こいのぼり (バームクーヘンで)
6月	茶巾寿司といなり	おやつバイキング リクエストメニューでコロッケサンド
7月	七夕素麺 ひまわりご飯	焼きそばたこ焼き 冷やし中華 うな井
8月	太巻きといなり	冷やし中華 ぶっかけ素麺 花焼売 鶏のから揚げ
9月	重陽の節句の菊料理	敬老会祝い善 おはぎ ちらし寿司
10月	栗ご飯 まぐろの刺身	十五夜みたらし団子 にゅうめん ラーメンスープセレクト ハロウィン南瓜プリン
11月	しゃけちらしに豆乳茶碗蒸し	鮭の刺身 おにぎり3種
12月	鯛めし カツカレー	冬至料理 クリスマスランチ 鍋パーティー まぐろの刺身 100歳超えの方の誕生会ケーキ 年越しそば
1月	おせち料理 七草粥	鏡開き 新年会紅白団子入りおしるこ まぐろの刺身 ちらし寿司
2月	恵方巻き 初午のおいなり	100歳超えの方の誕生会ケーキ バレンタインチョコプリン まぐろの刺身 鍋パーティー
3月	節句の鮭ちらし おはぎ	まぐろの刺身 うな井 桜ゼリー 桜蒸しケーキ リクエストメニューで鶏のから揚げ

	おやつ作り内容
4月	
5月	抹茶どら焼き (デイ) 抹茶ゼリー (2階)
6月	100歳超えのご利用者誕生会ケーキ (デイ)
7月	あんみつ (納涼会デイ)
8月	梅が枝もち (デイ)
9月	
10月	五平餅 (デイ)
11月	抹茶ケーキ (デイ) あんこ玉 (特養)
12月	ブッシュドノエル (デイ) きなこ餅胡麻団子 (特養)
1月	伊達巻風ロールケーキ (デイ) みたらし団子とあんころ餅 (特養)
2月	ココアボール (デイ) 牛乳ゼリー (特養)
3月	

### 3. 安全衛生管理

#### (1) 食品衛生管理

関係法令等に基づき、食品の安全衛生管理に留意するとともに、調理業務が衛生的に行われるよう調理業務従事者への指揮、監督及び指導に当たる。

#### (2) 調理業務従事者の衛生管理

ア 調理業務従事者に対し、月1回以上の腸内細菌検査を実施し、その結果を甲に報告する。

イ 調理業務従事者に対して、感染疑いのある場合はノロウイルス検査(PCR法)を実施し、その検査結果を甲に報告する。

ウ 調理業務従事者の衛生管理は別冊にてお示しした衛生管理マニュアルを参照し、かつ事業者のマニュアルに沿って業務を行う。異常を認めた場合には、その状態により適切な措置を講じる。

エ 調理業務従事者が次のいずれかに該当する場合には、本委託業務に従事させないものとし、速やかに甲に報告する。

(i) 調理業務従事者又は従事者と同居する者に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合又は衛生管理上、調理業務に支障をきたすおそれがある場合

(ii) 手指等に化膿性疾患がある場合

### 4. 危機管理

(1) 調理上の事故、食中毒、異物混入及び災害時等の危機管理に対して万全な体制を確保するとともに、事故等の未然防止に努める。

(2) 事故等が発生した場合は直ちに甲に報告し、適切な措置をとるとともに、速やかに事故報告書を甲に提出する。

(3) 調理業務の履行ができない場合は、代替食の確保など甲と協議の上、誠意をもって対応する。

(4) 乙の責めに帰する食材等の損失については、甲の指示に従い弁済する。

### 5. 食中毒や事故発生時の対応

(1) 食中毒や事故発生時の対応として、製造物責任法(平成6年法律第85号)に基づく生産物賠償責任保険等に加入すること。

(2) 乙の責任で食中毒等の事故が発生した場合、並びに契約に定める義務を履行しないために甲に損害を与えた場合は、甲に対し損害賠償を行うこと。

(3) 乙の責任で食中毒等の事故が発生した場合、乙はこの仕様書に規定する給食の提供は責任を持って確保する。また、この場合の費用は乙において負担する。ただし、甲が必要と認める場合は、この限りではない。

## 6. 臨機の対応

### (1) 非常災害等への対応

乙は、非常災害その他の急迫の事情により、業務の履行に支障が生じた場合の対応について、予め甲と協議して対応を整えておくとともに、非常変災害等が起きた場合は誠意をもって対応しなければならない。

### (2) 大規模災害時の対応

甲乙はともに、大規模災害発生時に備え、乙が準備している対応マニュアルを活用し、甲の事業所に合うよう協議・改定し整備するものとする。ローリングストックとして乙が購入・準備した備蓄食は賞味期限が切れないう献立に組み入れていく。またそれ以外の備蓄食については、内容や使用方法を双方で吟味するとともに費用負担を協議するものとする。すべての備蓄食（利用者の備蓄食に限る）の管理全般については甲が行う。

## 7. 連絡調整及び協議組織への協力

乙は、甲と密接な連絡調整をすること。また給食運営等について協議する会議等に出席を求められた時は参加すること。

## 8. その他

(1) 業務の開始に当たっては、乙の責任において甲から業務の引継ぎを受けるとともに、十分な研修を経た後に臨むこと。

(2) 乙は、契約の開始に際し、甲又は甲の指定する者から、業務の引継ぎや開始準備等を行わなければならない。なお、引継ぎや開始準備等に要する経費は、乙の負担とする。

(3) 保健所又は甲が指定する者の立ち入り検査があった場合は、乙は、当該検査の立会い等に協力すること。また、施設見学者への対応についても、協力すること。

(4) 乙は、甲が実施する防火、災害等に関する教育訓練に参加する等、各種管理に協力すること。

(5) 乙は、契約の終了に際し、甲又は甲の指定する者に対し、業務の引継ぎ等を行わなければならない。なお、引継ぎ等に要する経費は、乙の負担とする。

別紙1 業務分担

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	施設食事サービス業務	○	
	栄養管理委員会の開催・運営	○	
	施設内関係部門との連絡・調整	○	
	献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○	
	検食の実施・評価		○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○	
	上記書類等の作成		○
上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管		○	
調理作業管理	作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○
	作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	○	
	作業計画表の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理		○
	盛り付け		○
	配膳	○	○
	下膳	○	○
	食器洗浄消毒		○
	管理点検記録の作成		○
管理点検記録の確認	○		
材料管理	食材の調達（契約から検収まで）		○
	食材の点検		○
	食材の保管・在庫管理		○
	食材の出納事務		○
	食材の使用状況の確認	○	
施設設備管理	給食施設、主要な設備の設置・修理	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の調理器具、食器、備品等の保守・管理	○	○

業務管理	勤務表の作成		○
	業務分担・職員配置表の提示		○
	業務分担・職員配置表の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	食材の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器・備品等）の衛生管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認	○	
	保存食の採取、確認	○	○
	納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
研修	調理従業者等に対する研修・訓練		○
安全衛生	健康管理計画の作成	○	○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期的実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止策の策定	○	○

別紙2 費用の負担区分

費用等の内訳	甲	乙	備考
業務従事者に関わる費用 ・人件費 ・保健衛生費（健康診断、腸内細菌検査、インフルエンザ・コロナ等感染症に係るワクチン接種に関する費用） ・被服費（調理服、エプロン等） ・消耗品費（文房具、トイレトペーパー、救急薬品等） ・研修費 ・福利厚生費 ・求人広告費		○	
調理業務、線土 <del>洗浄</del> 、消毒、清掃等に関わる費用 ・石鹼類及び薬品類（手洗い石鹼、手指消毒アルコール、逆性石鹼等） ・消耗品及び用具等（爪ブラシ、ペーパータオル、ラップ、スポンジ、たわし、クッキングペーパー、ポリ袋、使い捨て手袋、ほうき、ちりとり、調理器具消耗品など）		○	
通信機器費及び通信費（パソコン、システム料等）		○	
施設等管理費 ・調理室の改修費、調理機器等の修繕費 ・調理器 <del>回答機</del> 等保守管理費 ・食器、調理器具類購入費 ・給食消耗品	○		
光熱水費（電気・ガス・水道）	○		
食材費		○	
食器用及び調理器具用石鹼類の購入費		○	
害虫等の防駆除に係る経費	○		
残菜・ごみの処理に係る経費	○		
業務用電話代（乙が設置した電話に限る）		○	
給食関連書類の印刷費		○	
事業者が行うべき官公庁手続きに係る諸経費		○	