

食事提供業務委託仕様書

1. 施設名

社会福祉法人一廣会
特別養護老人ホーム金井原苑

2. 委託場所

神奈川県川崎市麻生区片平 1430

3. 委託期間

2017年4月1日から2019年3月31日までとする。
但し、特別な支障がない限り、双方協議の上、
一年毎に更新を行うことが出来る。

4. 定員

(1) 特別養護老人ホーム	98床
(2) ショートステイ	12床
(3) デイサービス	45名

5. 委託業者参加資格

次の条件を満たしているものに限る。

- (1) 過去2年以内に1回以上、全国の老人福祉施設において食中毒などの事故発生による行政処分を連結子会社も含めて受けていないこと。
- (2) 神奈川県で老人福祉施設の受託実績を有していること。
- (3) 医療関連サービスマークの認定を受けていること。

6. 提出書類

(1) 企画提案書

記載内容

- ① 会社概要
 - ・神奈川県内における福祉施設受託実績
(法人近隣施設で現在受託運営している施設名・受託期間を記載)
- ② 理念・運営方針等
 - ・食事提供業務の基本理念
- ③ 食事提供業務への取り組み
 - ・福祉施設の食事提供における基本的な考え方
 - ・ご利用者満足度向上への取り組み
 - ・基本献立に対する考え方、行事食・イベントなど
 - ・嚥下困難者に対する提供方法について
 - ・職員食について
- ④ 採用・教育・研修体制
- ⑤ 運営管理体制及び当法人とのコミュニケーション
- ⑥ 安全衛生管理体制
 - ・安全衛生に対する考え方
 - ・異物混入、誤配膳、遅配膳の防止策
 - ・二次汚染の防止について
 - ・ノロウイルスに対する取り組み
 - ・食中毒事故について
(2016年8月から過去3年以内に行政処分がある場合、
件数・内容・事故発生時の対応について全国の病院及び
老人保健施設・特別養護老人ホーム等の老人施設で起こした事象)
- ⑦ 食材調達について
- ⑧ 危機管理体制

(2) 見積書

委託費制

7. 審査委員

理事：山口和子、苑長：依田明子、事務長：吉野英明、
副苑長：森元和美、デイ統括主任：別府正行、介護主任：福井由紀、
フロア長：伊知地大、デイ担当：篠塚幸子、管理栄養士 宇佐見裕子

※業務の都合により、変更があります。

8. 予定食数

施設名	対象者	朝食	昼食	おやつ	夕食
金井原苑	特養入居者	98食	98食	98食	98食
	ショートステイ 入居者	12食	12食	12食	12食
	デイサービス 利用者		45食(月~土) 10食(日)	45食(月~土) 10食(日)	
	デイサービス 利用者(苑外)			20食	
	職員		20食		6食
合計		110食	175食(月~土) 140食(日)	175食(月~土) 140食(日)	116食

9. 予定配膳・下膳時間

	朝食	昼食	おやつ	夕食
食事開始時間	8:00	12:00	14:45	18:00
食事終了時間	9:00	13:00	16:00	19:00
配膳	7:45~8:00	11:45~12:00	14:30~14:45	17:45~18:00
下膳	9:10	13:10	16:10	19:10

※ 10時・15時の配茶時に、ミキサー（ソフト）食対応の方に対し、紅茶ゼリー等の提供をお願いします。

※ 同様に配茶時に、フロアで作っているコーヒー・紅茶へ入れる牛乳のみ提供をお願いします。

10. 業務分担

主○ 補助△

区分	業務内容	施設	業者
栄養管理	給食運営の総括	○	
	食事会議等の開催、運営	○	参加
	施設内関係部門との連絡調整	○	
	献立作成基準の作成	○	
	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	○
	食札の作成・管理	○	△
	食事箋の管理	○	
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施	○	△
	残食調査の実施	○	△
	検食の実施・評価	○	△
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の作成	○	△
	関係官庁等に提出する給食関係書類等の確認	○	
	上記書類等の関係官庁への提出	○	
	上記書類等の保管	○	
上記書類以外の給食関係書類の作成・保管	○	○	
調理作業管理	調理業務全般に対する指示確認		○
	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理、盛付		○
	配膳（ダムウェーダー等にて各階まで）		○
	配膳（フロアにおける配膳業務）	○	
	下膳時の食器と残飯の仕分け	○	
	下膳（各階からダムウェーダー等にて厨房まで）	○	
	食器・調理器具の洗浄、消毒、保管（厨房管理分）		○
	食器・調理器具の洗浄、消毒、保管（フロア管理分）	○	
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	

区分	業務内容	施設	業者
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	○	
材料管理	納入業者との契約		○
	給食材料の発注		○
	給食材料の検収		○
	給食材料の保管・在庫管理・出納事務		○
	給食材料の使用状況の確認	○	
	濃厚流動食の発注		○
	濃厚流動食の検収		○
	栄養補助食品・嗜好品の発注	○	△
	栄養補助食品・嗜好品の検収	○	△
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置・改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理・清潔保持		○
	休憩室（宿泊可）の管理・清掃		○
	その他の設備（食器・調理小道具）の新調・保守	○	
	その他の設備（食器・調理小道具）の管理		○
	使用食器の確認	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	給食材料の衛生管理		○
	施設・設備（食器・調理器具）の衛生管理		○
	消毒、洗浄用消耗品の調達・在庫保管管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食の確保		○
	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	○	
	残菜、残食の処理（ゴミ置き場までの運搬）		○
	緊急対応に要する場合の指示	○	
研修等	調理従事者等に対する研修・訓練		○
労働安全衛生	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	

	健康診断実施状況等の確認	○	
	事故防止策の策定		○
非常食	非常食の購入	○	△
	非常食の保管、在庫管理	○	
	非常食の保管状況および使用状況の確認	○	△
	非常時使用のための冷凍食材等のローリングストック（保管・管理）		○

11. 費用負担区分

項 目	施設	業者
食材料費		○
配置従業員の人件費、諸手当		○
配置従業員の健康診断料（年1回）、検便代（月2回）		○
配置従業員の被服費、クリーニング代		○
付属建物の改装、厨房設備の設置及び維持管理費	○	
食器、調理小道具の新調、補充費	○	
食器洗浄用消耗品費		○
営業用消耗品費		○
上下水道、光熱費	○	
防虫、防鼠費	○	
塵芥処理費（生ゴミを除く処理費）	○	
残菜・残飯処理費（生ゴミ処理費）		
定期清掃費（グリフトラップ、ダクト等）	○	
廃油処理費	○	
給食管理システム（パソコン含む）		○
営業許可申請費		○
給食関係書類印刷費	○	
業務報告書類印刷費		○
コピー料金(献立表及び関係書類)	○	
事務備品費(ロッカー、机、椅子等)		○
事務消耗品費		○
通信連絡費（電話使用料・郵便費等）		○
募集費		○
教育研修費		○
賠償責任保険料（生産物・施設・保管物）		○

駐車場代		○
濃厚流動食費	○	
栄養補助食品費・嗜好品費	○	
フロアにて使用する増粘剤費	○	
厨房にて使用する増粘剤費		○
水分補給に関わる材料費	○	
非常食備品費	○	
非常食用飲料水購入費	○	
食札立て及び食札掲示用備品費	○	
検食費（朝・昼・おやつ・夕各常食を1食）	○	
賠償責任保険料（生産物・施設・保管物）		○
更衣室及び事務室の設置	○	

12. 献立・食事について

（1）食材料費

入所者1日合計 680 円（朝食 180 円、昼食 220 円、夕食 220 円、おやつ 60 円）

デイサービス 昼食 220 円、おやつ 60 円

職員食 昼食 230 円、夕食 230 円

（2）品数指定

① 朝食 : 主食・汁・小鉢 2 品

② 昼食 : 主食・汁・主菜・小鉢 2 品

③ 夕食 : 主食・汁・主菜・小鉢 2 品

（3）食形態（特養 98 人）

常食 20 食、一口大 20 食、きざみ 25 食、極きざみ 20 食、

ミキサー食 6 食、ソフト 4 食（H28.11 現在 3 人胃瘻）

※ ミキサー（ソフト）食は、主菜・小鉢ともに対応。

（4）療養食

現在の対象者

糖尿病食	減塩食	腎臓病食
8 名	6 名	0 名

対応内容 糖尿病…主食量の調整

減塩食…汁、調味料の調整

腎臓食…主食量の調整

(5) 行事食

行事食は毎月1回以上（現在は、月2回）

（1回の実施につき、一人あたり360円の食材料費を別途施設は業者に支払う。）

イベント食は2か月に1回以上実施すること。

(6) 苑行事での食事

苑で行う、祭り（年2回）、懇談会（年2～3回）等での軽食提供

（食材料費は、都度協議の上別途支払う）

(7) 使用食材について

- ① 冷凍食材（肉・魚・野菜）に関しては使用を可とするが、
見た目・味・硬さなど、入居者に合うものを厳選すること。
- ② 食材納入業者の指定はない。

(8) 栄養基準量 一日あたりの目安

エネルギー 1450kcal～1550kcal

タンパク質 50g以上

塩分 9.5g以下

13. 業務従事者の配置基準

- (1) 責任者・副責任者を配置すること。（社員に限る）
- (2) 従業員のうち1名は調理師、1名は栄養士の資格を有する者とする。

14. 食中毒事故への対応

受託者は、業務経過において、もし食中毒事故が発生した場合には、
直ちに神奈川県保健所へ報告するとともに、速やかに善後策を講じること

15. 損害賠償について

- (1) 受託者は、調理等委託業務の実施にあたり、食中毒や事故等発生時の対応として
生産物賠償責任保険に加入すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果委託者に損害を与えたときは、
受託者は委託者に損害を賠償しなければならない。
 - ① 故意又は瑕疵により、食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を
給食に混入したとき。
 - ② 故意又は瑕疵により、施設備品を損壊、紛失又は遺棄したとき。

16. その他特記事項

- (1) 業務実施については、本仕様書に基づく内容とともに、提案内容で業務を行うこと。
- (2) 委託者は、業務上知り得た事項については守秘義務を負うこと。
- (3) 委託者は受託者に対し、給食改善会議等に出席を依頼し意見を求めることがある。
- (4) 食品衛生法、労働基準法等の関係法令及びその他関連法規、関連要綱を遵守すること。

17. その他

- (1) 仕様書に定めのない事項については、必要に応じて協議すること。
- (2) 受託者は、節水、節電、空調温度適温設定等の適正な管理を行い、調理場の水光熱費節減に努めるとともに、環境に配慮した業務運営を行うこと。