

特別養護老人ホーム緑風荘等給食委託業務 仕様書

本仕様書は、次の表に掲げる施設（以下「本施設」）における給食業務の委託内容、基準等について必要な事項を規定したものである。本仕様書において本施設を「甲」、受託者を「乙」という。

1. 本施設

所在地	〒791-3501 愛媛県喜多郡内子町小田149番地1
施設名	社会福祉法人 ^{思願} 財団 _{財団} 済生会 小田特別養護老人ホーム 緑風荘 小田老人保健施設 ふじの園

所在地	〒791-3501 愛媛県喜多郡内子町小田130番地
施設名	社会福祉法人 ^{思願} 財団 _{財団} 済生会 小田診療所

2. 遵守事項

乙は業務の実施にあたり、次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 労働基準法、健康増進法、食品衛生法、及びその他の関係法令を遵守し、法的に遺漏のないようにするとともに、法令上の対応に責任を持つこと。
- (2) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）に基づき衛生管理に努めること。
- (3) 甲との協議によって定めた事項については誠意をもって対応すること。
- (4) 常に業務を円滑に実施するための研究努力を怠らないこと。
- (5) 常に調理技術の向上のための研鑽に努めること。
- (6) 契約を前提として甲に提出した企画提案内容及び甲と協議した事項は、これを遵守すること。
- (7) 事故防止に努めること。
- (8) 省資源、省エネルギーに努めること。
- (9) 個人情報について適正に取り扱うこと。

3. 業務責任者

- (1) 乙は、食事サービス提供業務の遂行及び従業者の指揮監督を行う本施設における業務責任者を甲に通知するものとする。
- (2) 乙は、乙の人事政策その他業務上の必要に応じ、その判断により業務責任者を変更することができる。この場合において、乙は、当該変更について甲に通知するとともに、食事サービス提供業務の遂行に支障がないよう必要な措置を講じるものとする。

4. 従業者

- (1) 従業者の員数、勤務時間、資格、経験については、食事サービス提供業務を提供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、乙の裁量によるものとする。

- (2) 乙は、本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、前項の従業者名簿を、従業者全員の健康診断書及び従業者名簿に記載されたその資格を証する書面の写しとともに本施設内に備え置くものとする。

5. 従業者の健康管理

- (1) 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実施して、その結果を甲に報告しなければならない。
- (2) 従業者等は、体調に留意し、健康な状態を保つように努める。毎日作業開始前に、自らの健康状態を業務責任者に報告し、業務責任者はその結果を記録し、異常があれば甲に報告するものとする。
- (3) 乙は、従業者に対し、検便を10月～3月の間は月1回以上、それ以外の時期は月に1回実施。又、ノロウイルス検査を10月～3月の間に月1回実施させ、その結果を甲に報告するものとする。
- (4) 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号または②号に該当する者がいる従業者も同様とし、該当した場合は、甲へ速やかに報告しなければならない。
 - 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新型コロナウイルス感染症の保菌者
 - ③下痢、嘔吐、発熱等の症状、化膿性創傷、伝染性皮膚疾患
- (5) 従業者またはその同居者、家族等が感染症や食中毒等に罹った場合、疑いがある場合は甲に報告し、適切な措置をとらなければならない。
- (6) 施設内感染対策については、施設の感染対策マニュアルに従い行動しなければならない。

6. 従業者教育

- (1) 乙は、乙の従業者に対し、定期的に栄養管理技術、調理技術及び衛生管理等の教育又は訓練を実施するものとする。
- (2) 乙は、最適な嚥下食等や病態食等についての模索検討を甲と共に積極的に取り組むものとする。

7. 従業者の服務規律

乙は、乙の従業者に次に掲げる事項を遵守させなければならない。

- (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その他甲の職員等と協調し、良好な業務遂行環境を確保すること。
- (2) 甲の業務を阻害するおそれのある行為を行わないこと。
- (3) 必ずマスクを着用し、作業上必要がある場合には衛生手袋を着用すること。
- (4) 所定場所以外での飲食、喫煙を行う場合は甲に報告し、指示に従う。また、本施設内では飲酒はしないこと。
- (5) 更衣、用便、休憩は甲が指定した場所において行うこと。

8. 献立作成

- (1) 乙は、甲が作成した施設内約束食事箋に基づき、献立を作成するものとする。
- (2) 旬の食材を取り入れるなど献立に季節感を盛り込み、見た目も美しく食欲増進に繋がるよう調理・盛り付けを行うものとする。(行事食を取り入れるなど可能な限り入所者等満足度向上に向けて業務の改善を図る)
- (3) 入所者等のアレルギー及び治療上の必要性に基づいて、代替食を用意し、その内容は個人栄養量に沿って提供することとし、入所者等の嗜好や摂取嚥下機能のレベルに応じた調理形態については柔軟に行うものとする。
- (4) 献立作成後、甲の承認を得て、正式な予定献立表とするものとする。
- (5) 調理内容の変更などについては、甲と協議の上決定し、独自の判断で変更してはならない。
- (6) 検食の評価については、改善すべき点を速やかに対応しなければならない。

9. 食数管理

- (1) 施設栄養士不在時は施設主任等と連携し、食事変更の対応を行うものとする。
- (2) 食事変更締め切り時間後に変更が生じた場合は、可能な範囲で対応するものとする。

10. 食事形態・量等の対応

- (1) 食事形態については、大きくは普通、一口大、刻み、嚥下困難食、ミキサーとする。
- (2) 嚥下障害等の理由でとろみ付きが必要な場合は対応しなければならない。

11. 個別対応

- (1) 食事形態や嗜好的な対応、分量の調整等、可能な限り対応するものとする。
- (2) 検査データ改善や食欲低下等がある場合、栄養補助食品や嗜好品等の付加を行うものとする。

12. 食材管理

- (1) アレルギー原因食品除去のため、全ての加工品の原材料を確認し、把握しなければならない。
- (2) 濃厚流動食及び栄養補助食品は、栄養管理上必要に応じて甲の指示により、これらを単独あるいは食事と併用して提供し、品目は甲と乙で協議し、決定しなければならない。

13. 盛り付け及び配膳・下膳

- (1) 乙は、喫食者ごとの盛り付けを厨房にて行い、食事は配膳車を用い指定された場所に運搬し甲に引渡すものとする。

食 種	指定引渡し場所
入所者食	厨房から食堂まで
職員食	厨房から食堂まで

(2) 入所者、職員食の食事の注文締切時間から下膳時間は、下記の通りとする。

区分	食事注文締切時間	配膳	食事時間帯	下膳
朝食	当日 6:00迄	7:20から	7:30～8:00	8:00以降
昼食	当日 10:00迄	11:50から (早出し 11:20～)	11:30～13:00	13:00以降
夕食	当日 16:00迄	17:50から (早出し 17:00～)	17:00～18:30	18:30以降
おやつ	当日 13:00迄	14:30から	14:30～15:30	15:30以降

(3) 乙は、配膳等にあたっては、以下の事項に留意して、配膳を行わなければならない。

- ①料理の味や温度を損なわないよう短時間で配膳するよう努めること。
- ②配膳は、乙が利用者毎に指名、職種、指示内容を確認した上で行うこと。
- ③乙は給食を提供時間までに、甲の指定する場所に配膳車を用いて運搬し、甲の従業員に確実に引き渡すこと。
- ④やむを得ない理由により配膳時間が遅れる場合には、事前に甲へ連絡すること。
- ⑤配茶はお湯・お茶を指定された数を準備し、指定する場所に置くこと。
- ⑥配膳車、下膳車の回収は乙にて行う。また、操作する時は、前後を確認し、事故防止に努めること。
- ⑦下膳は食器等の数量を確認のうえ、指定された場所から行うこと。
- ⑧下膳後の食器やトレイの中に、入所者等の私物が入っていた時は、甲に報告し、指示を仰ぐ。不在時は当該部署に連絡し対処すること。
- ⑨配膳車は常に清潔に保つこと。
- ⑩食札等、個人情報への取扱いに十分注意すること。
- ⑪誤配膳や異物混入があった場合は、直ちに甲に報告し、速やかに適切な対応をすること。

14. 食器洗浄・消毒作業

- (1) 乙は、調理室の下膳用シンク等にて下膳した食器類を浸漬し、十分に洗浄及び消毒のうえ、次の使用時まで清潔に保管しなければならない。
- (2) 感染者等の使用食器、取扱いについては甲の指示に従わなければならない。
- (3) 汚損、破損した食器、トレイ等は甲へ報告しなければならない。

15. 衛生管理作業

- (1) 乙は、本施設その他食事サービス提供業務の用に供する施設及び設備等(冷凍庫、冷蔵庫、食料庫などを含むがこれに限られない)の衛生状態を保持するために必要な基準及び作業手順を定め、当該基準等に従い、定期的に清掃、消毒のために必要な措置を講じなければならない。
- (2) 乙は、調理室、食品庫、休憩室等の施設、ならびに冷蔵庫、冷凍庫、温冷配膳車、調理機器、器具等の清掃・衛生管理に努めるものとする。
- (3) 清掃の年間計画を立て、それに従い実施し、常に清潔に保つものとする。

(4) 冷蔵庫、冷凍庫等の温度管理を適切に行うものとする。

16. 検食及び保存食

(1) 検食は、甲の指示に従い提供するものとする。

(2) 保存食は、毎食ごとに確保するものとし、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに、50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、摂氏零下20度以下で2週間保存しなければならない。

17. 非常食

乙は、甲の指示により被災時に非常食（準備用の水含む）を3日間提供するものとする。

18. 入所者等の個人情報の取扱い

乙は、甲の指示に基づき入所者等の個人情報の取扱いに関して、次の事項を遵守する。

(1) 入所者等の個人情報の安全管理に係る甲の指示、監督に従うこと。

(2) 入所者等の個人情報につき、食事サービス提供業務を遂行するために必要な範囲で取扱うこと。

(3) 入所者等の保健医療に係る個人情報は、センシティブ情報に該当する場合があります、その利用目的を超えた取扱い、漏洩、滅失などがなされないよう善良なる管理者の注意をもって厳重な管理をなすものとし、乙は食事箋の授受・管理・保管について甲が定めた場所・手順等に従うこと。

(4) 入所者等の個人情報（個人情報が記載されまたは記録された媒体）を食事サービス提供業務を遂行するため直接または間接に必要なものに限って取扱いさせ、漏洩、改ざん、滅失等の事故を防止するため、乙の栄養管理システム（入所者台帳データ等）の操作においてはその取扱者を限定し、IDとパスワードによる技術的アクセス制限の措置をとること。

(5) 入所者等の個人情報につき、個人情報の保護に関する法律第23条により許容される場合を除き、第三者に対して提供しないこと。また、入所者等の個人情報が記載されまたは記録された媒体を第三者が利用できる状態に置かないこと。

(6) 乙は、法令等の定めに従う場合を除き、甲の指示に従い、入所者等の個人情報を記載すること。また、これらが記載されている媒体を廃棄するときは、当該媒体に含まれた個人情報について匿名化その他個人情報の再現ができない状態にしてこれを行うこと。

(7) 乙は、従業者に対し、在職中及び退職後においても、食事サービス提供業務遂行の過程において取扱った入所者等の個人情報について、食事サービス提供業務以外の目的で取扱わないこと。また、第三者に提供し、開示もしくは漏洩しないことを義務付け、個人情報の取扱いに関し、必要な教育または訓練を実施すること。

19. 報告義務

(1) 甲は、本契約第9条に定めるところに従い、同条の定める範囲で、乙に対して、報告を求めることができる。また、食事サービス提供業務の本契約に従った円滑な遂行に支障が生じるおそれが明らかであるときには、乙に対して改善を求めることができるものとする。

(2) 前項の報告または改善の求めは、乙の業務責任者に対して行うものとし、乙の業務責任者は改善等の状況を甲の業務責任者に報告するものとする。

(3) 乙は、インシデント、アクシデントが生じた場合、直ちに甲へ報告しなければならない。

- (4) 乙は、食中毒またはその疑いの事例が発生した場合は、速やかに甲の指示に従い対応しなければならない。
- (5) 災害発生時は、甲が作成した災害対策マニュアルにより、速やかに対応するものとする。

20. 施設等の貸与

- (1) 業務を履行するにあたって必要な施設、設備、備品を委託期間中に乙に対し、無償で貸与ものとする。ただし、故意または重大な過失により、施設等の故障、破損、滅失に至った場合は、乙の責任をもって当該施設等を現状に回復するものとし、これに要した費用並びに当該故障等により、甲が被った損害に係る費用は、乙の負担とするものとする。
- (2) 乙は、甲から借り受けた施設等の故障、破損、滅失等を発見した時、または発生させた時は、直ちに甲に報告すると共に、その指示に従わなければならない。

21. 委託期間

委託期間は令和7年4月1日から令和10年3月31日までの3年間とする。

22. その他

- (1) 乙は、本契約に定める食事サービス提供業務の各作業に必要な各種帳票類の作成・保管等を行い、甲の受ける関係官庁の調査等に協力しなければならない。
- (2) 本仕様書に記載されていない事項については、甲・乙誠意をもって協議し決定するものとする。

《経費負担項目書》

食事サービス提供業務に関し、乙が負担すべき経費は次の通りとする。

- (1) 食材料費
- (2) 乙が業務分担する調理業務等に関連して必要となる消耗品（ラップ・洗剤・除菌剤等）の費用
- (3) 従業者に係る人件費（賃金、手当その他労務提供に対して従業者に対して支払われるべき経済的給付の他、募集費用、福利厚生費用、被服、教育訓練費用その他従業者との雇用契約締結、維持のために直接または間接に要する費用をいう）
- (4) 従業者の定期健康診断・細菌検査等の保健衛生費
- (5) 食事サービス提供業務の運営に要する通信費及び事務用品費
- (6) 食事サービス提供業務遂行に関連し、乙が負担する賠償責任に関する保険に係る費用（生産物賠償・施設賠償責任保険等の保険料、当該保険契約締結費用など）
- (7) 関係官庁諸手続費
- (8) 営業経費