**特別養護老人ホーム　レーベンホ－ムわらび給食業務委託 (見積) 仕様書**

この給食業務委託仕様書は、令和７年10月１日に開始する特別養護老人ホームレーベンホームわらびにおける給食業務委託について定める。

1.　業務実施場所

　　所在地　埼玉県蕨市中央7－37－16

　　施設名　特別養護老人ホームレーベンホームわらび

2.　業務委託の内容

　　 (1)　社会福祉法人畏敬会が運営する特別養護老人ホームレーベンホームわらび

　　　　　(以下「甲」という)の入居者、同短期入所生活介護の利用者及び当施設職員

に対し、受託事業者(以下「乙」という)は、施設の管理栄養士との協力体制

の下に当施設の厨房設備、調理機器、及び外部調理済食材等を使用し給食業務

を行うものとする。但し、クックサ－ブと限らず。

　　 (2) 甲、乙の業務区分は(別表1)の通りとする。

　　 (3) 甲、乙の費用負担は(別表２)の通りとする。

3.　入居者定員及び食数等

　 入居定員　 90名　　短期入所利用定員 10名　 計 100 名

職員喫食　 15～20食(昼のみ)

　　検　　食　 朝・昼・間・夕

　　行 事 食 家族参加の場合

食 数 等 直近1年(令和6年4月～令和7年3月)の実食数を(別表3)に示す

※食形態及び食数の変更は喫食時間の2時間前迄を受付とする。

4.　 配膳及び下膳

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 早出し | 配膳開始時間 | 喫食 | 下膳時間 |
| 朝食 | 7：00 | 7：10 | ７：30 | 9：00以降 |
| 昼食 | 11：00 | 11：10 | 11：30 | 13：00以降 |
| 間食 | － | 14：15 | 14：30 | 15：30以降 |
| 夕食 | 17：00 | 17：10 | 17：30 | 19：00以降 |

・協議の上、時間等の変更ができるものとする。

・施設行事(月1～2回)等により、食事時間が変更となる時は都度協議する。

・喫食時間が異なる一部の入居者については、協議の上個別対応とする。

・早出しは施設職員が厨房へ取りに来る。

5.　食事の種類及び形態

　 (1)　食事の種類： 一般食 ▸療養食とし、食事箋に基づき提供すること。

　　 (2)　食事の形態： 主 食 ▸米飯、軟飯、全粥、粥ゼリー

　　　 ※麺を主食とした献立を月2回以上、パンを主食とした

献立を朝週2回、昼月1回以上実施する。カレ－、変わりご飯、麦ご飯(とろろ)を月2回取り込み実施する。

　　　　　　　　　　 副食 ▸常菜

※朝食は6品をベースに提供　※献立により変動あり

　　　　　　　　　　　　　　　 昼・夕食は５品をベースに提供　※献立により変動あり

　　　　　　　　　　　　　　　 缶詰を含む果物類を週に２回実施すること

　　　　　　　　　　 形状 ▸常食、一口大、刻み、極刻み、ソフト、ペースト、

　　　　　　　　　　　　　　　 1/2食+高カロリーゼリー

　　 (3)　入居者の高齢化及び障害の重度化により嚥下機能や咀嚼力が低下するため

　　　　　食生活の安全を図る必要があることから、甲乙が協働して食事形態等の

　　　　　工夫に取り組むこと。

　　　　　※食事量の負担軽減のため、1/2食+高カロリ－ゼリー、又は障害の程度に

あわせた食事量＋高カロリ－ゼリー、高カロリ－ゼリー外の栄養補助

食品の提供は甲乙協議とする。なお、１/２食であるため食材費は軽減して

いるので、その分乙が負担するのが望ましい。

6.　食事提供の方法

　 (1) 入居者への提供

　　　　 厨房にて調理し

　　　　 従来型：盛り付けをして配膳車にセットする。

　　　　 ユニット型：温菜は保温コンテナ、冷菜はワゴンにセットする。

　　　 ・ユニット盛り付けの為、ユニットカート使用(嚥下困難食のみ厨房盛付)

・ユニットは食器等(茶碗、箸、スプーン等)の提供しない(介護現場で管理)

　 　　 ・主食は、米飯以外の3形態を提供する(米飯は介護現場で提供)

※味を付けたご飯の時は全形態厨房より提供

　　　　 ・汁物は鍋ごとユニットへ提供する。盛り付けは介護現場で行う。

　　　 ・米は予め介護現場に配り(毎食分)、炊飯等は介護現場が行う。

　　 　　 ・喫食の有無にかかわらず、施設栄養士が指示した入居者の配膳準備は、厨房委託業務として行うものとする。

　　(2) 職員食の提供(昼食のみ)

　　　　　 ・調理後、盛り付けし、配膳車を隣接した食堂の温冷配膳車へセットし、米飯と汁物及び調味料は食堂へ運搬する。

　　　　 ・入居者の提供する料理より副食を増して提供する。職員食は調理後２時間を経過後も喫食可とする。温冷配膳車内の職員食はその限りではない。

　　　　 ・お茶はそれぞれのトレーにセットする。

　　　　 ・常温提供の献立については、厨房内で保管し、施設職員の呼びかけで都度

　　　　 　 提供する。

　　　　 ・１４時以降は数名分のため、ご飯、汁物は乙で盛り付けし、温冷配膳車に

セットする。

　　　 (3) その他

・行事等(月1～2回)のため、食事の提供方法に変更がある場合は甲乙が協議すること。

　　　　　 ・非常食の購入は甲負担で行うが(3日分)、その使用は利用者・職員とも年1回ずつ朝、昼、夕別々日で購入し、使用の場合、食材費請求から除くものとする。なお、3年でのローテーションで行い、その選定は甲が行う。

7.　食事内容

　　　(1) 栄養管理方法： 成分栄養管理

　　　　　　　　　　　　　※朝、昼、夕の3食で必要カロリ―を摂取できるよう調整する

　　　(2) 基準栄養量： エネルギ－1600kcal、蛋白質60g

　　　(3)　食事形態： 常食、一口大、刻み、極刻み、ソフト、ペースト

　　　　　　　　　　　　　1/2食＋高カロリ－ゼリー

　(4)　個別対応： 禁止食及び嗜好の対応

　　　　　　　　　　　 ※禁食・・・アレルギ－については全て対応し、嗜好も考慮すること。

(例) 麺、そば、カレーライス、パン、魚、刺身、貝類

鰻、肉類、卵、納豆、揚げ物、酢の物、辛い物、乳製品、牛乳、ヨーグルト等　(他 約40種類)

　　　　　　　　　　　　　※朝食・・・パンの希望については対応すること。但し入居　　　　　　　　　　　　　　　　　　　者の高齢化及び重度化により、パンもしくはパン粥を希望する場合は、甲乙協議の上対応する。但し朝食のみとは限らず。

　　 (5)　治療食：心臓病食(塩分6g未満)、糖尿病食(1200,1400,1600kcal)

　　 (6)　行事食：毎月1回以上は季節(暦)にあわせた食事提供を実施すること。

　　　　　　　　　　　 戸田・わらび同一イベントとする(暦行事含む)ことは可能である。　　　　　　　　　　 入居者の声を反映させたリクエスト食を献立に取り入れる様に努めること。

※おせち料理、うな丼、ケーキバイキング等、費用が掛かる場合は甲乙協議するものとする。

(7) 配茶：入居者サ－ビスとしてお茶(補水ゼリー含む)の作成とその運搬業務を行うこと。

　　　　　　　　　　　・指定時間にフロア指定場所へお茶(補水ゼリ－含む)を運ぶこと。

　　　　　　　　 ・お茶は従来のみ。但し、補水ゼリーは全フロアが対象となる。

(8)　食事提供回数：喫食は、1日３食を基本とするが、個別に施設栄養士の指示のもと、配食を行えるものとする。

(9)　食材費：**食材費については、下記の金額以上(税別)で見積もること。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 朝食 | 昼食 | 夕食 | おやつ |
| 入居者・検食 | 235円 | 285円 | 255円 | 50円 |
| 職員 | ― | 315円 | ― | ― |

8.　業務内容　　　　　　　　　　※[参考]厨房機器レイアウト図・厨房機器リスト表

　　 乙は業務の遂行にあたり、常にサービスの向上と甲との信頼関係を保つ事を心掛け

身だしなみ、言葉遣い等に注意するとともに、次の事項を遵守するほか。大量調理

施設衛生管理マニュアルに準拠した対応をすること。

(1) 献立作成：8週サイクルは可能

　 　①　乙の栄養士は、甲の管理栄養士が指示する食事基準を受けて、入居者の健康状態やニーズを考慮し、栄養マネジメントによる個々の食事摂取基量

　　　　 に基づいた個別必要栄養量を提供できる献立を作成するものとする。

　　　　 戸田・わらび両施設を同時運営の場合は兼任可とする。

　　 ②　乙の栄養士は、甲の管理栄養士と連携協力のもと、食材の質の管理に配慮するとともに、入居者の満足度の把握及び確認に努めること。

　　 ③　乙の栄養士は、治療食等を含め、給食実施の２週間前迄に実施予定献立表(以下「献立表」という)を甲の管理栄養士に提示し、承認を得ること。

　　 ④　行事食に関しても甲の意向を十分配慮し、同様に甲の管理栄養士の承認を得ること。

(2)　給食材料の購入

　　 ①　乙の栄養士が作成し、甲の管理栄養士の承認を得た献立に基づき、乙の従業員が発注伝票を作成する。

②　缶詰、乾物、調味料等の常温保存可能なものを除き、肉食類、魚介類、野菜類等については、鮮度の保持に留意して仕入れを行うこと。

　　　　 ※紅茶・ほうじ茶等の費用は乙が負担する(施設購入希望の際は要協議)

　　　　　　　　非常食は通常メニュ－を利用しコスト削減可

　　　　　 ③　お米、その他の食材について、地域での仕入れに配慮すること。また、甲が指定する食材の仕入れについては、甲乙が協議して実施すること。

　　　　 　④　入居者提供水分の一部で補水ゼリーの食材については乙が負担をする。

　　　　　 ⑤　増粘剤等は甲が負担する。

　　　　　 ⑥　持ち込み野菜に関しては、虫の侵入を防ぐため、可能な限り土や虫を除いて持ち込み、献立に最大限配慮し使用すること。

　　 (3) 給食材料の検収及び保管

　　　　　 ①　給食材料の納入時には乙の従業員が立会い、検収室(厨房入口すぐ)で点検を行うこと。

　　　　　　 　また、その際は搬入の時刻及び温度を記録すること。

　　　　 　②　給食材料は分類毎に区分し、食品庫に適切な温度で保管すること。また、冷蔵庫及び冷凍庫で保存する場合は、庫内の温度を記録すること。

　　 (4) 調理及び食品等の衛生管理

　　　　 　①　調理等で使用する水道水の、色、濁り、臭い、異物のほか、遊離残留塩素濃度が0.1mg/ℓ以上であることを毎日始業前及び調理作業終了後に検査し記録すること。

　　　　 　②　シンクは原則として用途別(加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等)に使用すること。尚、設備の関係で同一のシンクを併用する場合は、シンクを通じて食材が汚染されないようにするため、用途終了ごとに適切な手順でシンクを洗浄消毒すること。

　　　　 　③　給食材料の下処理は下処理室で行い、清潔区域を汚染することがないように配慮すること。

　　　　　 ④　冷蔵庫又は冷蔵庫から出した給食材料は、速やかに下処理、調理を行う

こと。また、非加熱で提供する食品は下処理後速やかに調理すること。

　　　　　 ⑤　食品の取り扱いは、床面から跳ね水等による汚染を防止するため、床面

から60cm以上の高さの場所で行うこと。

　　　　　 ⑥　野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、適切な洗浄(必要に応じて殺

菌)を行うこと。持ち込み野菜に関しては、虫の侵入を防ぐため可能な限

り土や虫を除いて持ち込む。

　　　　　 ⑦　加熱調理する食品は、中心温度計を用いるなどして、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上)、またはこれと同等以上まで加熱されている事を確認すると共に、その時の時刻及び温度も記入すること。

　　　　 　⑧　加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後の厨房等での一時保管は、他からの二次汚染防止のため、衛生的な場所で行うこと。また、その後の温度管理を適切に行い、その時刻と温度を記録すること。

　　　　　 ⑨　調理後に食品を冷却する場合は、30分以内に中心温度を20°付近(冬は60分以内に中心温度を10°付近)まで下げること。提供まで10°以下で保存すること。

⑩　調理終了後の食品は衛生的な容器に蓋をして保存する等、他からの二次汚

染を防止すること。

　　　　 　⑪　調理後２時間を経過した食品は喫食させないこと。ただし温冷配膳車の

職員食はその限りではない。

　 　 (5)　盛付及び配膳業務

　　　　 　乙は、調理、盛り付けしたものを食形態及び食数を確認の上、従来型は温冷配膳車、ユニット型は保温コンテナを用いて、甲が指定した時刻までに指定場所に届ける。

【従来型】

①　調理した料理は、器に盛り付けをし、専用トレイに並べて温冷配膳車に食具と一緒にセットする。

　　　　 　②　食種、禁止食材、治療食、カロリ－制限等を記入した食札・一覧表に従い配膳すること。

　　　　　 ③　検食については、”検食”の食札を付けること。

【ユニット型】

　　　　 　①　調理した料理は、形態ごとにまとめて盛り付け、保温コンテナにて運搬し介護現場で器に盛り付ける。

　　　　　 ②　主食は、米飯のみ介護現場で炊飯し、軟飯、全粥、粥ゼリーは提供する。米は予め介護現場へ配布。味付けたご飯の時は全形態厨房より提供する。

　　　　　 ③　汁物は鍋ごと提供する。

　　　　　 ④　食器、食具は提供しない。

　　 (6)　下膳作業

　　　　　 ①　乙は食器等を確認し、下膳すること。

　　　　 　②　下膳時刻より前に下膳しないこと。

　　　　　 ③　下膳時刻は、各ユニットの職員に声をかけてから実施すること。

　　 (7)　保存食の管理

　　　　　 食中毒対策として、原材料(購入した状態のもの)及び調理加工済食品は、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存すること。

　　 (8)　食器及び調理器具の洗浄、消毒、保管

　　　　　 ①　食器は食器洗浄機を用いて洗浄し、消毒保管庫にて乾燥殺菌させ、清潔な保管庫で衛生的に保管すること。

　　　　　 ②　包丁・まな板は、肉・魚・野菜・果物等により使用を区分し、共用しないこと。また使用の都度十分に洗浄をし、包丁まな板殺菌庫にて保管すること。

　　　　 　③　容器及び器具等は丁寧に使用するよう努めること。

　　　　 　④　可動の器具及び容器の取り扱いは、床面から跳ね水等による汚染を防止するため、床面から高さ60cm以上の場所で行うこと。

　　　　 　⑤　ユニットで管理している食器等(茶碗・箸・スプーン等)の洗浄及び保管は

　　　　　 　　甲の職員が行う。

　　　　　 ⑥　食札の清潔保持にも努めること。

　　　　　 ⑦　食器及び調理器具等に破損が生じた場合は、直ちに甲に連絡すること。

　　　　　 ⑧　ノロウイルス、新型感染症等の感染が疑われる入居者が使用した食器等については、甲のユニット職員が残菜を処理し、食器を消毒した上で、ビニール袋に入れて配膳車に乗せておくものとする。乙は下膳後、さらに専用の消毒剤に30分程度浸漬消毒した後、下処理室で洗浄し、食器洗浄機を用いて洗浄し、消毒保管庫で乾燥殺菌することを基本とする。なお、感染症発生時は上記対応が困難になる事が予想されるため、事前に甲と乙で使い捨て食器を利用する等、改善策を協議すること。

　　 (9)　ゴミ等の処理：費用は甲が負担

　　　　 　①　生ごみ、缶、ビン等に分別し、甲指定のゴミストッカ－に搬出すること。

　　　　 　②　ゴミストッカ－及び周辺の清潔に努めること。

　　 (10)　厨房事務所室の管理

　　　　 　電話機２台のうち内線電話は甲、外線電話・FAX及びインターネット回線は

乙が管理・費用負担する。厨房事務室、休憩室等は常に整理整頓に心掛けと

ともに、定期的に床面清掃を行い、専用トイレも衛生的に保つこと。

9.　業務従事者の配置

　 　乙は、本仕様書に定める業務を的確に履行するため必要な業務従事者を配置するものとする。

　　 (1)　栄養士と調理師の配置

　　　 　　老人施設等(特別養護老人ホーム・介護老人保健施設・有料老人ホーム等)での集団給食業務に従事した経験者で、栄養士法に規定する栄養士、調理師法に規定する調理師の資格を有するものを、それぞれ常勤で配置することが望ましい。また、共通事項を設定する事で戸田・わらび両施設の兼任も可能であり、オンラインでの配置も可能とする。

　　 (2)　業務責任者

　　　 　　業務責任者を定め、現場の統括及びエリアマネ－ジャ－との連携、甲との連絡調整にあたらせるほか、その他の業務従事者の指導・監督を行い、適切な業務の履行に努める事とする。また、業務責任者に資格等は必要としない。なお、共通事項を設定する事で戸田・わらび両施設の兼任も可能であり、オンラインでの配置も可能とする。

(3)　その他の業務従事者

　　　 　　①　調理業務に従事する者の大半は調理業務の経験を有するものとする。

　　　 　　②　調理業務に従事する者のうち、若干名は調理師の資格を有し調理経験のあるものが望ましい。なお、戸田・わらび両施設を担当した場合には、共通事項を設定する事で各1名とすることは可能。

　　　　　 ③　乙はその他の業務従事者としてパートタイマー等を雇用し対応することが

できる。なお、朝食の配膳時間から夕食の配膳時間までの時間帯には、正規職員で常勤の者を若干名配置することが望ましい。

　　　　 　④　パートタイマ－等には、軽易な業務のみ従事させること。

　　　　　 ⑤　調理業務未経験者は、当該業務に必要な教育及び訓練を受けた者でなくてはその業務に従事させてはならない。

　　　 　　⑥　乙は、業務従事者名簿(氏名、生年月日、住所、資格、経験を記載したも

の)に写真、健康診断書及び有資格者にあたっては資格を証明する書類の写しを添付して保管し、必要に応じて提出できるようにしておくこと。異動があった場合も同様とする。

10.　厨房管理業務(設備、器具等の仕様)

　 乙は、使用する厨房等を常に清潔保持し、甲の指示に従って定期的に清掃消毒する

ともに、防鼠、防虫に万全を期すこと。

(1)　床、ガス台、流し台、食品庫、冷蔵庫は毎日掃除すること。その際、移動可能な備品等は移動させ、適正な洗剤等を使用して汚れを除去しておくこと。

　 　 (2)　蛍光灯、殺菌灯など照明の手入れは月に1回以上行うこと。照明が切れた場合には、甲に速やかに連絡し交換すること。

　　 (3)　調理休憩室、洗面所、トイレは整理整頓し、掃除を行い、清潔に保つこと。

　　 (4)　トイレを使用する際は、白衣と帽子を脱ぎ、専用サンダルを使用すること。

　 (5)　グリストラップ(調理室内)は、調理作業及び洗浄作業終了後、残菜の受けカゴを洗い、ゴミを回収し、指定場所に集積する。

　 (6)　破棄物バケツの清潔保持に努めること。

　　 (7)　ゴキブリ、害虫駆除は甲が年２回実施するが、消毒日は厨房作業終了時の20

時以降に行うため、消毒作業員と調整を行い必要な措置を講じること。

11.　安全・衛生管理

　　 (1)　食品安全衛生責任者

　 　 　 乙は、甲の施設に必ず1名以上の食品衛生責任者を置き(食品衛生法施行規則66条の2に基づく衛生措置の基準)、食品衛生法等に基づく業務を行うこと。

(2)　業務従事者の衛生管理

　　　 　 ①　乙は、年に1回、業務従事者の健康診断を行うこと。

　　　　 ②　乙は、業務従事者に対して、月に1回(６月から９月は月に2回)検便を行

うこと。(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌)

　　　　　 ③　業務従事者は、常に被服、頭髪、手指及び爪等の清潔に留意し、調理に着手する時はその都度手指を十分に洗浄すること。調理室では作業帽、外衣、マスクを着用し、専用の履物を用いて室外と兼用しないこと。

　　　　　　 なお、衛生用品は乙の負担とするが相談により甲の負担も可能である。

12.　委託料の支払い

　　 乙は、契約により算出した委託料を毎月末日で締め切り、翌月１０日までに甲へ請

求し、甲は照合検算の上、翌月末日までに乙の指定する口座へ振り込みを行う。但

し、振込手数料は乙の負担とする。

また、入居者一人あたりの朝食、昼食、夕食、おやつ及び職員食については、月毎の実食数に応じて支払うものとする。

13.　契約保証金

　　 契約保証金はこれを免除する。

14.　代行保証

　 乙は、やむを得ない事由により、契約業務の遂行が困難になった場合に備えて、代

行保証体制を整備すること。※食中毒発生時等

15.　帳票類の持ち出し禁止

乙は、給食業務に関する帳票類を甲の許可なく持ち出してはならない。

16.　守秘義務

　　 業務従事者は、業務上知り得た入居者当のプライバシ－に係る秘密を第三者に漏ら

してはならない。このことは、契約解除及び期間満了後においても同様とする。

また、業務従事者がその職を退いた後も同様とする。

17.　訓練等への参加

　 　 乙は、甲が日中帯に実施する消防訓練及びその他、施設管理運営上必要な研修等に

参加しなければならない。

18.　信用

　　 乙は、甲の信用を失墜させてはならない。また施設内のルール及びマナーを守らな

ければならない。

19.　給食委員会への参加

　 　 甲は、入居者にとって楽しみのある食事の提供を実施するために、給食委員会を設

置する。尚、甲は必要に応じて乙の責任者の出席を求める事ができる。

20.　委託業者の駐車場の利用について

　　 わらび施設の駐車場は乙職員用の1台分を指定場所で使用可。それ以上は応相談。

21.　その他

　 この仕様書に定めのない事項については、甲、乙協議の上、決定するものとする。