

給食業務委託仕様書

1. 件名

- ①和楽館給食業務調理委託
- ②夢見ヶ崎給食業務調理委託
- ③わらく桃の丘給食業務調理委託

2. 履行場所

- ①神奈川県川崎市高津区千年1-4-1-2
- ②神奈川県川崎市幸区南加瀬1-7-1-4
- ③神奈川県川崎市宮前区野川本町3-1-7-3

3. 委託期間

令和5年4月1日 から 令和6年3月31日 まで

4. 目的

この委託業務は、施設利用者及び職員を対象とし、施設給食の趣旨を十分に認識した上で施設の方針に基づく調理業務を行う事とする。

5. 対象者

- (1) 利用者
- (2) 部外者（利用者家族等）

6. 推定喫食数

単位：食

	朝	昼	夕
和楽館	(64+4) 68	(64+18+1) 83	(64+3) 67
夢見ヶ崎	(80+3) 83	(80+40+1) 121	(80+3+1) 84
桃の丘	(100+2) 102	(100+1) 101	(100+1) 101
計	253	305	252

総計 810食

7. 食事時間

	朝	昼	夕
和楽館	8時	12時	17時50分
和楽館デイサービス	—	11時20分	—
夢見ヶ崎	8時	11時40分	17時25分

夢見ヶ崎デイサービス	—	12時	—
桃の丘	8時	12時	17時30分

※病院受診、体調不良や嚥下障害などの理由により15分から30分程度の早出し・延食がある。

※下膳時刻は食事時間より1時間後となる

※デイサービスおやつ提供時間、夢見ヶ崎は15時00分、和楽館は15時30分

8. 食数の確定

(1) 翌日の予定食数は施設担当職員が取りまとめ、19時までに厨房責任者に提出する。

(2) 食数の変更については、入所の朝食は当日6時、昼食は当日10時、夕食は当日15時を締め切りとする。デイサービスの昼食は当日10時、おやつは当日13時を締め切りとする。

(3) 外部関係者や保護者の方の食事に関しては、基本的には施設担当者が前日の19時までに予定食数の食数を連絡する。確定食数は当日の10時までの締め切りとするが、予定より増加する場合は、発注の関係上、3日前の15時までに連絡すること。

※責任者不在時は、代理の担当者に伝えるものとする。

9. 食事内容の変更

利用者の食事内容の変更（カロリー・形態等）は、施設担当者を通じて厨房責任者へ食事箋（連絡票）によって提示するものとする。ただし、緊急の場合はこの限りではない。

10. 食事の種類

- (1) 一般食
- (2) 療養食（厚生労働省の定めによる治療食に準ずる）
- (3) 行事食（施設と協議の上、実施する。）

11. 食事の形態

- (1) 主食・・・米飯（軟飯含む）、全粥、粥ゼリー
- (2) 副食・・・常食、刻み食、極刻み食、ソフト食、ミキサー食、ゼリー食

※利用者により個々対応あり

- (3) ハーフ食・・・（主、副食ともに半量 高栄養補助食品を添付する）

※ハーフ食の提供内容については、委託者の栄養士の指示に従って提供すること

12. 業務時間

6：00から19：30までの間とする。

13. 休業日

年中無休

14. 業務従業者の配置及び届出

- ①受託者は、業務に要する適正人員を配置すること。尚、業務開始前までに業務従事者名簿を提出すること。事業者毎に栄養士若しくは管理栄養士を配置すること。有資格者に当たっては資格を証する書類の写しを委託者に提出する。受託者は健康診断を年に1回以上、検便を月1回（5月～10月は2回）実施し、その結果を報告しなければならない。
- ②受託者は、業務の遂行にあたり法人責任者を選任し、委託者との連絡調整にあたらせること。
- ③受託者は、業務の遂行にあたり調理責任者を選任し、事前に受託者の承認を得ること。
- ④受託者は、当該事業従事者に配置転換の必要が生じたときは、事前に委託者の承認を得たうえで、業務に支障をきたさない範囲内で行うこと。

15. 報告義務

受託者は、事故が発生したときは、直ちに適切な措置をとると共に委託者に報告し、その指示に従わなければならない。

16. 賠償責任

受託者の責に帰すべき事由により、委託者若しくは第三者に損害を与えた場合は、受託者はその損害を賠償しなければならない。

17. 給食食材費

750円／ 1日 （おやつ代を含む、税抜き）

行事食（月1回程度）については、通常の食材費に含める。敬老会（9月）、正月（1月）等の特別な献立については、別途、内容および食費の追加を提案することとする。食材費未使用分から充当し、不足分は食材費を追加する。療養食（貧血食、糖尿食等）や嚥下困難食（ソフト食、ミキサー食等）増粘剤材料費、栄養付加食品及び栄養補助食品は食材費および給食委託料に含む。

※デイサービスにおける給食食材費は420円／ 昼食 （おやつ代を含む、税抜き）

※桃の丘の特別行事食（開設記念日、敬老の日、クリスマス、大晦日、元旦、ひな祭り）については上限200円の食材費を追加し献立作成を行う。

18. 業務内容

利用者及び職員の給食調理業務、並びに厨房の運営管理

(1) 献立の作成

- ①受託者は、喫食対象者を十分考慮した上で、施設の明示する栄養基準に基づく献立作成を施設毎の基準、内容に合わせて委託者の指示により配置された栄養士若しくは管理栄養士が行うこと。
- ②季節の食材料や料理を折り込んだ献立を毎月作成すること。
- ③献立作成にあたり主菜は1ヶ月、副菜については2週間以上の間隔をあけること。
- ④選択（セレクト）メニューを折り込んだ献立を作成すること。
- ⑤器との調和、見た目等に配慮された献立作成に努めること。
- ⑥電算入力に関しては受託者の用意したシステムを使用すること。

(2) 食材の発注及び納入

- ①献立表に基づいた適正な発注を行うこと。
- ②冷凍食品の使用は必要に応じて可能だが、見た目、味、硬さなど高齢者に適した食材を使用すること。
- ③食材の納入時には必ず従業員が立会い、数量・品質・鮮度・品温等について検品を行い、記録すること。
- ④食材の種類により保管場所を区分し、衛生的かつ適正な温度で保管すること。

(3) 調理

- ①調理は原則として当日調理を行うこと。
- ②やむを得ず、献立変更する場合は食事提供前に施設栄養士に報告し、確認をすること。
- ③加熱調理をした食品は、中心温度計等を用い、中心部が85℃で1分間以上加熱されていることを確認し、記録すること。

(4) 盛り付け・配膳・下膳

- ①盛付けは、献立に適した食器を使用し、丁寧に行い、指示のない限り一人分の量に差がないこと。
- ②利用者の食事は、厨房内で盛り付け、トレーにセットし、配膳車で食堂に運ぶものとし、下膳の際も配膳車を食堂から厨房まで運ぶものとする。
- ③適温での配膳に努めること。

(5) 洗浄・消毒・保管

- ①厨房器具・調理器具・食器等の洗浄・消毒及び保管は、原則として、当日処理を行うこと。

(6) 施設管理

- ①受託者は、施設から貸与された利用者等の食事の提供業務に使用する設備の扱いについて、安全面及び衛生面に十分配慮し、丁寧に使用し定期的に厨房内の清掃を行うこと。
- ②受託者は、施設を利用するにあたり、防火に努めること。

(7) 従業員の衛生管理

- ①受託者は、県が定める「食品衛生法」に基づく食品衛生責任者を置き、その任に当たらせること。
- ②受託者は、発熱・下痢・嘔吐の症状、伝染病疾患等のある者を調理業務に従事させないこと。
- ③従業員で②に該当する者は、食品衛生責任者に届け出て、勤務を自粛すること。
食品衛生責任者はその届出に対し、医師の診断・治療を指示し、早期の措置を講じること。
- ④従業員は、身体、衣服を清潔に保ち、厨房内では、清潔な白衣・帽子・マスクを着用すること。又、専用の履物を用いて室外と兼用しないこと。
- ⑤従業員は、爪を短く切り、マニキュアはしないこと。また、指輪・ネックレス等のアクセサリーはつけないこと。
- ⑥従業員は、調理前、下処理後、汚物取扱後、用便後、個別作業ごとにおける手洗いをマニュアルに沿って行うこと。
- ⑦従業員は、厨房内の私物の持ち込み、喫煙、その他食品衛生上支障となる行為を行わないこと。

(8) 残菜及びゴミの処理

- ①残菜及びゴミ等は、汚液、汚臭が漏れないように清潔に処理すること。
- ②廃棄物の容器等は、所定の場所に置き、その周辺は常に清潔に努めること。
- ③ゴミ等の分別処理については、施設の仕様に合わせて行うこと。

(9) 災害時、緊急時の対応について

- ①災害時には非常食の使用や献立の変更を行うこと。
- ②感染症対策の対応として献立内容や食器類の変更等を行い、委託者の指示に従うこと。
- ③非常食を賞味期限内に使用することに協力し、使用分による食費の調整を行うこと。

(10) その他

- ①「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守すること。