

給食業務委託仕様書

1 件名 社会福祉法人 章佑会 やすらぎの里・尾車 給食業務委託

2 委託者 社会福祉法人 章佑会

3 委託施設 高齢者福祉施設 やすらぎの里・尾車

4 委託施設所在地 〒299-1113
千葉県君津市尾車 619-1

5 委託期間 平成31年4月1日～翌年3月31日
(但し、自動更新契約を契約に盛り込むことを妨げない)

6 対象喫食人数：概ね以下の通り。これに、短期入所者、行事参加者等が加わる場合があります。実際の食数は当施設厨房内に掲示してあります。

	利用者	職員	合計	予備
朝食	34	1	35	1
昼食	34	6	40	1
おやつ	34		34	1
夕食	34	2	36	1
合計	136	9	145	

7 契約形態 管理費制（入札対象）

8 食材費 入札対象とします。

9 業務の分担 入札対象とします。

10 食事時間 概ね下記の通り。行事などの運営上時間を変更する時はこれに応じて下さい。

【やすらぎの里・ 尾車】

	検食	配膳開始	下膳時間	予備食廃棄時間
朝食	7:00	7:15	8:30 まで	9:00
昼食	11:15	11:35	12:30 まで	14:00
おやつ		14:35	15:40 まで	
夕食	17:00	17:35	18:30 まで	19:00

11 施設食事内容と合計

当施設では、利用者の食事形態を状態別で分けております。

食事形態は以下の通りです。(ショートステイ利用者の食事形態は含まれていません。
食事形態については厨房内に一覧表があるのでそちらを参照して下さい)

主食	ごはん	17 人
	軟飯	6 人
	ゼリー粥	2 人
	全粥	8 人
	パン粥	1 人

副菜	常食	17 人
	一口刻み	6 人
	刻み	4 人
	極刻み	4 人
	ミキサー	3 人

12 献立作成

献立作成は施設側栄養士と作成した食事摂取基準に基づき、委託側栄養士が作成する。
月1回、献立の内容などについて施設、委託それぞれの責任者を交えて会議を行う。

13 調理従事者及び業務責任者

- (1) 栄養士資格及び調理師資格を有するものをそれぞれ1名以上配置するとともに、必要な食数を提供できる数の調理員を配置して下さい。
- (2) 調理に従事する者は、集団給食の調理業務に従事するにふさわしく教育、訓練されている。パート等の従業員を調理補助として雇用する場合は、集団給食における調理業務であることを十分に教育の上、業務に従事させて下さい。
- (3) 業務遂行上の委託者としての責任を負うべき業務責任者を定めて、施設との連絡調整の人にあたらせて下さい。

1.4 安全衛生

- (1) 受託者は「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び受託者の定めた「自主管理マニュアル」に基づき管理・運営を行って下さい。
- (2) 食品衛生責任者の配置
受託者は、施設に食品衛生責任者を置き、任にあたらせて下さい。
- (3) 業務従事者の衛生管理
 - 受託者は必要な健康診断を実施し、その結果を整理、管理して下さい。
 - 受託者は、業務従事者に対して採用時及び月1回以上の検便検査を行い、検査結果を速やかに委託者に提出して下さい。
 - 受託者は食品衛生上支障のある者を調理業務に従事させないで下さい。
- (4) 食品の取り扱いは、十分衛生面に注意して行い、加熱調理時は中心温度を測定して記録する。
- (5) 保存食は、材料及び調理食品を毎回50g程度、-20℃以下で2週間以上保存して下さい。

1.5 存続期間

本仕様書の存続期間は施設と受託者間の給食サービスの委託契約の存続期間と同一とします。

1.6 義務の存続

個人情報の漏洩の禁止、返却及び消去、報告義務、損害賠償に基づく義務は、施設と受託者間の「入居者等の食事提供業務委託契約」の終了後も存続します。

1.7 別途協議

本仕様書に定めのない事項及び本仕様書の内容について疑義が生じた場合は、施設と受託者間で互いに誠意をもって協議して決定するものとする。

1.8 教育・研修

受託者は、調理・食品の取り扱い等が適正かつ円滑に行われるように研修を行い業務従事者の資質向上を図るよう努めて下さい。また、業務従事者に対して定期的に衛生面及び技術面の教育又は訓練を実施して下さい。
火気の使用及び消火設備・機器の取り扱いに関する指導及び監督も実施して下さい。

19 受託業者の代行

- (1) 受託者はやむを得ぬ事情により受託業務の遂行が困難になった場合の保証の為、予め代行業者を定めておき、受託者の申し出により施設が代行の必要性を認めた場合は、代行業務を履行して下さい。
- (2) 受託者は代行業者との代行契約書を契約締結後、速やかに委託者に提出して下さい。
- (3) 業務代行させる場合には、理由、期間、代行業者期間中の調理体制、代行業者業務責任者、その他施設が指定する項目について承認を受けて下さい。

業務の引き継ぎ

現給食業務委託契約受託者と、本入札での落札業者が相違した場合は、その給食業務委託事業を円滑に行う為に積極的に引き継ぎに対応して下さい。