

令和8年度 彩華園 給食業務委託仕様書

■ 業務履行場所

施設名：日本赤十字社埼玉県支部 特別養護老人ホーム 彩華園

所在地：埼玉県熊谷市上川上266番地

■ 給食委託概要

彩華園の入所者にとって、毎日の食事は最大の楽しみであることを理解し、入所者の嗜好や健康状態に十分配慮し、適正な食材料を使用し所要の栄養量を確保した食事を提供するものとする。

また、彩華園が県内における老人福祉施設のモデル的施設として、食事内容面においても他の施設の模範となる調理を推進するものとする。

■ 契約期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日（更新は令和11年3月31日までを限度とする）

■ 配膳方法

入所者食：2F 配膳・下膳箇所1カ所（ST3）

1F 配膳・下膳箇所4カ所（ST1、ST2、ショートステイ、デイサービス）

※各フロアにおいての、利用者の席までの配膳は委託者側職員にて行います。

■ 委託業務区分および経費負担区分

委託者および受託者の業務分担は、別表1の経費分担表および業務分担表によるものとする。

■ 厨房室概要および主要厨房設備

厨房の設備、機器の購入及び補充・修理については委託者が行うものとする。

主要厨房設備は別表2参照

■ 食器

食器は、委託者が用意するものとする。

■ 配膳車

配膳車… 2F 配膳車1台

1F 温冷配膳車3台

■ 従業員駐車場

厨房従事者の使用する駐車場については、委託者が用意するものとする。

■ 厳守事項

受託者は業務の実施に当たり、関係法令に基づき次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 委託者の指示に誠意をもって従うこと。
- (2) 業務を円滑に実施するために研究努力するとともに、調理技術の研鑽に努めること。
- (3) ゴミの減量化、省エネルギー等、環境負荷低減に努めること。

- (4) 災害防止、及び事故防止に努めること。
- (5) 喫食率向上等のための検討を定期的に行うこと。
- (6) 委託者が実施する給食委員会、献立検討会等、要請のある会議や委員会に積極的に参加し、委託者と受託者が連携した業務推進に努めること。

■ 食事内容仕様

1 食数及び食材料費設定金額について

予定食事数、食材料費設定金額は、別表4の通りとする。

※ショートステイ・デイサービス部門は利用者がある日のみとなるので、日によって調理数が変動する。

2 食事提供時間について

1F

朝食 配膳 7:45 下膳 8:45

昼食 配膳 11:50 下膳 13:30

夕食 配膳 17:50 下膳 19:00

2F

朝食 配膳 7:50 下膳 8:40

昼食 配膳 12:00 下膳 12:50

夕食 配膳 18:00 下膳 18:50

デイサービス

昼食 配膳 12:00 下膳 12:45

食事等は、各ステーション等に運搬する。

3 食事の申込締め切り期限について

配膳時間の2時間前までとする。

4 献立について

献立については受託者が作成するものとする。

5 経管栄養、栄養補助食品、水分補助食品等、付加食品について

経管栄養、栄養補助食品、水分補助食品等、付加食品等については、受託者が発注、納品すること。尚、請求については、食材単価に含めるものとする。

経管栄養、栄養補助食品、水分補助食品等、付加食品の使用実績は、別表3に示す通りとする。

6 飲み物について

献立内にある牛乳、ヤクルトなどの飲み物以外は提供しない。今現在は提供行っていないが、水分補給用のお茶ゼリーを大きなボールに作り、必要に応じて1日1回提供することもある。

7 食種について

食種、個人対応については約束食事箋を参考とする。現在療養食については対象者がいない。
今後必要な場合は提供する

8 ソフト食について

現在咀嚼嚥下困難者もふえているため、市販のソフト食を適宜使用している。

9 行事食、イベントについて

行事食、イベントについては特別献立に対応できる社員および人員を確保すること。

(バイキング、納涼祭、敬老式典、クリスマス会、お正月 等、月1回は実施すること)

■ 委託業務の仕様

1 食材料の調達等

受託者は、食材料の調達にあたっては、品質、鮮度、数量を十分考慮すること。

2 調理、盛付作業

(1) 調理

調理は、作業の標準化をはかり、誰が調理しても差が生じないように指導教育を実施し、勤務表に基づく作業分担とタイムスケジュールによって効率的に食事を適温で提供すること。
以下の点に留意すること。

- ・当施設の特性をよく理解し、各食形態や治療食の調理を行うこと。
- ・調理は、献立表に示された食材料の質を活かし、量を厳守したうえ、特に味付けや盛付に留意すると共に、適正温度の確保に努めるものとする。
- ・受託者は調理技術の向上に努めること。
- ・受託者は食中毒予防の為、厚生労働省が定めた「大量調理施設衛生マニュアル」と本要領に示された衛生管理上の注意を厳守すること。
- ・調理は、当日行うこと。(前日調理は認めない。)

(2) 盛り付け

効率的な作業分担で、見て楽しい食欲をそそる盛り付けをすること。

(3) 残菜及び残飯処理は、所定の容器に入れ、汚液、汚臭を防止し、所定の場所で保管すること。

- ・処理時に、薬や医療器具、利用者の持ち物等があった場合には直ちに委託者へ連絡すること。
- ・毎食、残食調査表に残食量を記録し、献立の検討に反映すること。

3 食器および調理器具の洗浄および保管

- ・使用済食器は、浸漬槽に浸した後洗浄機で洗浄し、食器消毒保管庫により消毒するものとする。
- ・食品取扱器具は、使用の都度、十分に洗浄し、消毒保管庫で消毒すること。
- ・魚・肉・野菜・果物等の調理及び調理済食品に使用する包丁、まな板等の食品取扱器具は、その目的にのみ使用すること。

4 献立作成

季節や行事に合わせた献立作成に留意し、献立については、受託者で作成するものとし、委託者の許可を得るものとする。その他以下の点に留意すること。

- ・栄養量及び食糧構成を基とし、栄養基準を満たすよう献立作成すること。
- ・委託者が定める年間行事には行事食を提供すること。
- ・委託者の判断に基づいた個人対応・禁食対応・アレルギー食対応、嚥下訓練食対応、栄養補助食品対応等実施すること。

5 施設管理

受託者が使用できる施設、設備は厨房及び食堂・休憩室とし、清潔、整理・整頓に心がけ使用するものとし、以下に留意すること。

- ・施設・設備品は、清潔、整理・整頓に心がけ、特に衛生面に注意して使用するものとする。なお天井、窓、床は、特に留意すること。
- ・厨房内に関係者以外を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。また、部外者の立ち入る必要が生じた場合は、事前に委託者の許可を得ること。
なお、入室の際は、履物を履き替え、清潔な外衣を着用させること。

6 作業管理

受託者は、以下の作業管理をするものとする。

- ・労働安全衛生法に基づく健康診断並びに検便（サルモネラ菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌 O-157 等）を月 1 回以上（5～10 月にあたっては 2 回）実施し、その結果を保存するとともに委託者に報告するものとする。
- ・健康診断の結果、異常が発見された場合は、速やかに対応をとるとともに、直ちに委託者に連絡し、指示に従うものとする。

7 衛生管理

受託者は、以下の点に留意し、衛生管理をするものとする。

(1) 調理従事者の衛生管理

- ・厚生労働省通知の大量調理施設衛生管理マニュアルを厳守し、衛生管理の徹底をするものとする。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアルに定める衛生管理簿を作成し、委託者の点検、確認を得るものとする。
- ・受託者は、従事者が調理を行う場合には制服等を着用させ、清潔に留意するものとする。
- ・受託者は、食品衛生法施行細則に基づき、衛生管理運営の基準に準じて食品衛生責任者を置き、その任務を遂行すること。
- ・従事者又はその同居者、家族等が次の疾病を患った場合又は、保菌者になった場合は、業務に従事させてはならない。

ア 赤痢（疫痢を含む）腸チフス、パラチフス、コレラ、ジフテリア、しょうこう熱、流

行性脳脊髄膜炎、ペスト、日本脳炎、開放性結核、病原性大腸菌群及びその他の伝染病

イ 伝染病の保菌者

ウ 化膿性創傷、伝染性皮膚疾患

- ・常に身体、頭髪等は清潔にし、爪は短く切り、時計、指輪、ネックレス等のアクセサリは着けないこと。また、マニキュア、香りの強い化粧品等は使用しないこと。
- ・就業前、用便前、休憩後、電話使用后、食品受療の立ち会い及び手指が汚れた場合はその都度、それぞれの手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ・調理場で更衣、喫煙、放痰等の不潔行為をしないこと。
- ・調理及び盛り付け作業中は、調理専用の作業衣、帽子、履物、前掛け等を使用し、作業に携わらないときは、これを着用しないこと。
- ・受託責任者及び調理従事者等は、調理従事者専用の便所を使用すること。

(2) 食材料の衛生

受託者は、食材料の購入後、保存、調理、加工、配膳の過程を通じて、衛生的に取り扱うため、次の事項に留意すること。

- ・食品庫に保管する食材料は、所定の場所に速やかに格納するとともに、その施設の温度・湿度等の保存の状況をチェックし、書面に記載すること。
- ・野菜、果物、生卵等を使用する場合は、十分に洗浄し、大量調理施設衛生マニュアルに準じて処理すること。
- ・下処理後又は調理後の食材料は、素手で取り扱わないこと。

(3) 厨房施設の衛生

- ・厨房、食品庫、その他の調理業務関連区域は、作業終了後、毎回清掃及び整理整頓し、清潔にしておくこと。
- ・冷凍冷蔵庫は、常に清潔に管理し、能力が十分に発揮できる状態にしておくこと。

8 点検記録表

食中毒事故防止の対策に万全を期すため、受託業務において、日々自主点検記録を実施し、食品衛生管理の周知徹底をはかること。

9 従業員教育

受託者は、従事者の資質の向上を図るため衛生面及び技術面等の研修及び訓練を適宜実施するものとする。

10 事故発生時、非常時の対応

食中毒または、その疑いのある事件が発生の連絡を受けた場合には、速やかな措置及び関係機関への連絡と被害拡大防止対策を緊急に講ずること。

事故・災害・ノロウイルスやインフルエンザの病原等パンデミック時のマニュアルやメニューの取り決め、セントラルキッチンにての食事提供等、非常時も食事が滞りなく提

供できること。また当施設の非常食以外に貴社においても非常時の備蓄を行うこと。

11 代行保証

受託者は、やむを得ない事情により、受託業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、代行保証の体制を有すること。

12 検食および保存食

(1) 検食

委託者は、入所者食として適当かどうかを評価するために検食を行う。献立表に添って調理されたものについて、量、鮮度、炊き方、味付け及び盛付が食事サービスとして適格かどうか確認し、適格と判断した食事を利用者並びに職員に提供しなければならない。委託者による検食は昼食のみとし、配膳時間前に確認する。

受託者においても同様に検食を行い、異常ないことを確認した上で食事を提供し、確認した記録も保管する。

(2) 保存食

保存食（原材料及び調理済み食品）は 50g を所定の容器に入れ、 -20°C 以下の冷凍庫で2週間以上保存すること。

13 職員の配置

- ・受託責任者として栄養士を配置し、栄養関係業務のほか連絡業務に従事させること。
- ・受託責任者は、委託者から食事の内容に関して必要な改善措置を求められた場合に対応できるように、また、日常的に指導及び助言を行うことができる体制を整備しておくこと。
- ・受託責任者を含め栄養士又は調理師の3名以上の配置に努め、業務遂行に必要な職員配置とすること。（現行の職員配置として別表5を添付する。）

14 資格、体制等の条件

- (1) 本業務を円滑に遂行できる安定かつ健全な財務能力を有していること。
- (2) 老人保健施設、老人福祉施設等の受託実績があり、現在も請け負っていること。
- (3) 利用者の権利やプライバシー等、個人情報の取扱に十分な配慮がなされていること。
- (4) 損害賠償責任保険に加入していること。
- (5) 震災時、緊急時においても食事提供が出来る体制が整っていること。

15 緊急時の対応

- ・食中毒・大震災等の緊急時の材料調達、調理業務については受託者が可能な範囲で実施すること。

16 その他

この取扱要領に定めるもののほか、食事サービス業務に関し必要な事項は、その都度委託者と受託者が協議するものとする。

別表 1

■経費分担

経費内容	委託側	受託側	備考
厨房設備、機器の購入費用及び補充・修理費用	○		建物・空調・配管等
備品の購入費用及び補充・修理費用	○		机・ロッカー等
什器（食器）の購入及び補充費用	○		調理器具等
水道光熱費	○		
ゴミ処理費	○		
施設消毒費	○		厨房内害虫駆除
弊社従業員の人件費		○	
保健衛生費（細菌検査・健康診断・被服費）		○	
福利厚生費		○	
食材料費	○		栄養補助食品、増粘剤等を含む
業務に要する消耗品費		○	洗剤・ラップ・アルミホイル他
業務に要する通信費		○	直通通話・FAX設置
事務用品費		○	
官庁手続き費用		○	管轄保健所営業許可申請代
その他委託側の必要と認めるもの		○	食中毒、災害発生時の材料調達、調理(災害に備えた食料品、水等の備蓄は委託側とする)

■業務分担

経費内容	委託側	受託側	備考
施設食事箋の作成	○		
食事伝票の作成・管理	○		
食糧構成票の作成	○		
検食の実施・評価	○		
食事全般の実施・評価	○		
関係官庁等に提出する給食関係の書類等の作成	○		
献立の作成		○	
献立の確認	○		
食数の管理・食事箋の作成	○	○	
食材料の発注・検品	○	○	
食材料の保管・管理・出納事務		○	
調理・盛付・配膳・下膳		○	
厨房内清掃・食器洗浄・消毒保管		○	
管理点検記録の作成		○	
嗜好調査・残菜調査・記録	○	○	

別表 2

■主要厨房設備一覧

No.	機器名
1	配膳車
2	温冷配膳車
3	洗米機
4	ガス炊飯器
5	手洗い用流し
6	作業台
7	食器洗浄機
8	食器消毒保管庫
9	食器保管用棚
10	クイジナート
11	ミキサー
12	フライヤー
13	スチームコンベクションオーブン
14	電子レンジ
15	回転釜
16	スライサー
17	包丁、まな板殺菌庫
18	皮むき器
19	コールドテーブル
20	シンク
21	舟形シンク
22	ガスコンロ
23	米びつ
24	保存車用保冷库
25	プレハブ冷蔵庫
26	プレハブ冷凍庫
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	

別表 3

■流動食、栄養補助食品、水分補給食品、付加食品の内訳

メディエフ300	0	胃ろうの入所者が居る時のみ
つるりんこ (2kg)	15P	
メイバランスブリックゼリー 220g (30本入り)	3c/s	
アイソトニックゼリー	0	看護師より希望があった時のみ
イオンサポート ほうじ茶ゼリー (徳用)	0	必要時
イオンサポート 緑茶ゼリー (徳用)	0	必要時
イオンサポート 紅茶ゼリー (徳用)	0	必要時
イオンドリンクの素 シュガーレス もも 100入	15c/s	
イオンドリンクの素 シュガーレス 白ぶどう 100入	15c/s	
イオンドリンクの素 シュガーレス スポーツドリンク 100入	15c/s	
イオンドリンクの素 シュガーレス りんご 100入	15c/s	
イオンドリンクの素 シュガーレス ゆず 100入	15c/s	
緑茶 (700g)	10P	
砂糖 (1kg)	10P	
コーヒー (150g)	10P	
クレープ (260g)	20P	
麦茶 (50P入)	8P	

別表 4

■食数、食材料費設定金額

(1日最大)	稼働日数	朝	昼	夜	おやつ
		食数	食数	食数	食数
特養	365日	88食	88食	88食	88食
ショートステイ	365日	10食	10食	10食	10食
デイサービス	310日		12食		12食
検食	365日		1食		
実習生、見学者、 保存食 5食±α					

食材料費は年間28,000,000円(税込)以内とすること。

食材料費には月々の行事食を含む。

食材料費には流動食、栄養補助食品、付加食品等を含む。

イベント食については別途協議する。

食材料費が予定額を超える恐れがある場合は、速やかに委託者担当者と協議すること

別表5

■職員の配置

職別	人数
責任者/栄養士	1人
栄養士/調理師	1人
栄養士/調理師	1人
仕込みパート	1人
朝パート	4人
昼パート	3人
夕パート	2人
夕パート	2人
合 計	15人

上記の人数は現行の配置数を示していますが、業務遂行に支障がない場合は、この人数に限定するものではありません。