

令和6年9月3日

給食事業者 各位

社会福祉法人華陽会
理事長 岩田 竜司

一般競争入札（給食業務委託）にかかる公告

この度、社会福祉法人華陽会（以下「当会」という）が運営している特別養護老人ホームサービスネットワーク南陽、ケアハウス南陽、デイサービスセンター南陽、地域密着型特別養護老人ホーム華の郷南陽、地域密着型介護付有料老人ホーム華の郷南陽に於いて、これらの施設をご利用される方々に安全で美味しい食事を安定的かつ継続的に提供するために、給食業務委託業者を総合的に審査し、選定する一般競争入札を行います。

つきましては、下記のとおり入札手続きを実施しますので、事業者の皆様にはご参加くださいますようお願いいたします。

記

1. 件名

社会福祉法人華陽会 「給食業務委託契約」（一般競争入札）

2. 対象施設

[業務場所] 名古屋市港区新茶屋一丁目 1701

- ・特別養護老人ホームサービスネットワーク南陽<ショートステイを含む>（定員 100 名）
- ・ケアハウス南陽（定員 45 名）
- ・デイサービスセンター南陽（定員 25 名）

[業務場所] 名古屋市港区新茶屋一丁目 1728

- ・地域密着型特別養護老人ホーム華の郷南陽（定員 29 名）
- ・地域密着型介護付有料老人ホーム華の郷南陽（定員 29 名）

3. 入札日時・場所

[日時] 第1次審査：令和6年9月25日（水）

第2次審査：令和6年9月30日（月）

[場所] 社会福祉法人 華陽会 本部1階会議室

住所：名古屋市港区新茶屋一丁目 1701

4. 委託内容

次のとおりとします。詳細は別添の「食事提供業務に係る基本的事項」及び「食事提供業務委託仕様書」のとおりです。

- (1) 献立作成
- (2) 食材調達
- (3) 調理、盛り付け
- (4) 配膳車の運搬
- (5) 食器等の洗浄、消毒、保管
- (6) 残菜、残飯及び厨芥等の集積及び廃棄
- (7) 施設、設備の消毒及び点検
- (8) その他、付帯する業務

5. 委託期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

(但し、4回まで更新可能、令和12年3月31日まで)

6. 一般競争入札参加資格

一般競争入札に参加できる者は、次に掲げる条件をすべて満たす者としてします。

- (1) 愛知県内に本社・支社若しくは営業所を有し、愛知県内で給食受託実績があること。
- (2) 過去5年以内に150床以上の病院または、老人福祉施設等で実績があること。
- (3) ユニットケア形式での食事提供業務の実績があること。
- (4) 一般財団法人医療関連サービス振興会のサービスマークを取得していること。
- (5) 日本メディカル給食協会に加盟していること。
- (6) PL保険に加入していること。
- (7) 給食業務(弁当、社員食堂等を含む)に関して、本社または支社(営業所)のいずれかで、ISO9000シリーズ、ISO14000またはISO22000シリーズを取得していること。
- (8) 暴力団による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第2項に掲げる暴力団及びそれらの利益になる活動を行う者でないこと。
- (9) 危機管理体制が充実していること。過去の具体的な対応事例が説明できること。

なお、上記入札参加資格のない者のした入札及び入札に関する条件に違反した者の入札は無効とします。

7. 参加申し込み

(1) 必要書類

参加を希望する者は、当会のホームページ(※)の「入札に関するご案内」からダウンロードをお願いします。※〔URL〕<https://www.kayoukai.net>

なお、ダウンロードできない場合、次の「お問い合わせ先」までEメールでその旨、お申し出ください。必要書類をEメールお送りします。

「お問い合わせ先」社会福祉法人 華陽会

E mail keiri@kayoukai.net (担当 河野、木村)

(2) 書類等配布期間

令和6年9月3日(火)から令和6年9月12日(木)まで

8. 参加手続き、提出書類について

参加を希望する場合は、次の書類を令和6年9月16日(月)から令和6年9月18日(水)の各午前9時から午後5時の間に当会に持参又は郵送(郵送の場合は9月18日(水)午後5時必着)で提出してください。

なお、企画提案書については、7部ご用意ください。

【提出書類】

■第1次審査時

(1) 参加願・委任状

別紙1、2のとおり

(2) 参加資格確認申出書

別紙3のとおり

(3) 給食業務受託実績

別紙4のとおり

(4) ユニットケア形式での食事提供業務の実績

別紙5のとおり

(5) 暴力団等に関与のない旨の誓約書兼承諾書

別紙6のとおり

(6) 企画提案書：7部 ※以下の記載内容を表記し、A4横で作成してください。

<記載内容>

①会社概要

- ・従業員総数、管理栄養士数、栄養士数、調理師数
- ・愛知県内における高齢者福祉施設・病院の受託実績
- ・直近の財務状況がわかるもの

②会社方針・運営コンセプト

- ・食事提供に対する基本理念
- ・施設側との連携体制(施設との窓口担当の配置等)

③食事提供業務への取り組み姿勢

- ・高齢者福祉施設の食事提供における基本的な考え方
- ・献立に対する考え方

- ・嚥下困難者に対する食事提供について（食事に限らず、お茶・スポーツドリンク等のゼリー化や濃厚流動食の固形化等についても併せて記載）
 - ・食思不振者、個別対応（個々の嗜好）に対する食事提供について
 - ・見積価格を前提とした普通食1週間分の仮献立表、1日分の食事のモデル写真（朝・昼・夕--普通食・嚥下困難者<1週間分の仮献立表>の両方）を添付してください。
- ④ご利用者の満足度を高める取り組み
- ・誕生会、季節行事、選択食など行事食やイベント食などについての提案
- ⑤衛生管理体制
- ・調理に関する安全衛生に対する考え方及び取り組み
 - ・ノロウイルスを含む食中毒予防に対する取り組み
 - ・食材の調達とその保管に関する安全衛生管理
 - ・異物混入や誤配膳等の事故防止や再発防止に対する取り組みを含むリスク管理
- ⑥具体的な従業員の教育研修体制と年間の実績回数
- ⑦人材確保や人材定着への取り組み
- ⑧運営管理体制
- ・効率的で安定した食事の提供に向けた職員体制について（配置人数、保有資格、常勤、非常勤の区分、経験年数など）の提案
- ⑨危機管理体制
- ・緊急時の対応方法（食材の調達、人員の確保・配置など）
 - ・PL保険加入の有無、損害賠償の方法について
 - ・非常時のセントラルキッチンの有無、所在地 等
- ⑩その他（特記すべき点等）

■第2次審査時

（1）給食業務委託契約に係る価格書

別紙7のとおり

1か月分の食材費+1か月分の業務管理費=1か月分の食材費と業務管理費の合計

（2）入札用封筒

別紙8のとおり

9. 保証金及び契約履行保証金

免除

10. 事業者選定・決定方法

事業者の選定は、次のとおり、当会の給食業務委託選定委員会で行います。

○第1次審査：令和6年9月25日（水）

提出された書類の審査と、企画提案書による説明をしていただき、当法人の評価基準に基づいて審査し、第1次審査合格者を決定します。

なお、合否については、令和6年9月27日（金）までに参加事業者あてに通知します。

○第2次審査：令和6年9月30日（月）（予定）

第2次審査で、最終決定をします。

なお、最終決定となった者は、1ヶ月以内に食事提供に係る業務委託契約書をご提出ください。

11. お問い合わせ先と期間

[お問い合わせ先]

社会福祉法人 華陽会

電話番号 052-303-0152

E mail keiri@kayoukai.net（担当 河野、木村）

[お問い合わせ期間]

令和6年9月3日（火）～9月13日（金）の土日を除く、午前9時から午後5時までとします。

なお、施設・厨房の見学や図面等の公開等、希望がある場合には、上記お問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。日程を調整させていただきます。

12. その他

- (1) 企画提案書等の作成及び提出にかかる費用の一切は参加者の負担とします。
- (2) 企画提案書等、提出いただいた入札関連の一切の書類は返却いたしませんので、必要な場合は写しをお取りください。なお、提出いただいた一切の書類は給食業務委託事業者の選定以外の目的には使用いたしません。
- (3) 参加願には、社印と代表者印を押印してください。
- (4) 参加願に記載された代表者以外の方が1次審査、2次審査に参加される場合は代表者からの委任状を用意してください。
(1次審査、2次審査の委任状及び参加される方の名刺<代表の方1名>を、1次審査、2次審査が行われる日にご持参ください。)

以上

参加願

令和6年 月 日

社会福祉法人 華陽会
理事長 岩田 竜司 様

所在地

商号又は名称

代表者名

印

社会福祉法人 華陽会「給食業務委託契約」にかかる一般競争入札への参加を申し込みます。

委任状

令和6年 月 日

社会福祉法人 華陽会
理事長 岩田 竜司 様

職名

私は、氏名

Ⓜを代理人と定め、下記件名の業者選定にかかる一切の

権限を委任します。

件名

社会福祉法人 華陽会 給食業務委託契約

参加者

所在地

商号又は名称

代表者名

印

参加資格確認申出書

令和6年 月 日

社会福祉法人華陽会
理事長 岩田竜司 様所在地
商号または名称
代表者職氏名

⑩

社会福祉法人華陽会「給食業務委託契約」にかかる一般競争入札に参加する資格について確認されたく、下記の書類を添えて申し出ます。なお、添付書類の内容については、事実と相違ないことを誓約します。

記

次のものを具体的に証明する書類

1. 愛知県内に所在する本社・支社または営業所の住所が確認できる書類
2. 過去5年以内に150床以上の病院または、愛知県内で給食受託実績があることの確認できる書類
(愛知県内にて現に受託している特別養護老人ホーム、病院もしくは老人保健施設の給食業務委託契約書の写し)
(別紙4又は会社の事業概要等でわかるもの)
3. ユニットケア形式での食事提供業務の実績が確認できる書類
(別紙5又は会社の事業概要等でわかるもの)
4. 一般財団法人医療関連サービス振興会のサービスマークの取得が確認できる書類
5. 日本メディカル給食協会に加盟していることが確認できる書類
6. PL保険に加入していることが確認できる書類
7. 給食業務(弁当、社員食堂等を含む)に関して、本社または支社(営業所)のいずれかで、ISO9000シリーズ、ISO14000またはISO22000シリーズを取得していることが確認できる書類
(会社の事業概要等でわかるもの)
8. 暴力団等の関与のない旨の誓約書兼承諾書
(別紙6)

給食業務受託実績

受託した施設等の名称	左記施設の所在地 (市町村名)	受託期間	食数 (1日)
		～	食
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	

※2021～2023年度の愛知県下での特別養護老人ホーム、病院、老人保健施設の給食業務の受託実績を時系列ですべて記入してください。また、当該事実が確認できる発行物(会社概要等)があれば併せて提出願います。なお、食数は1日当たりの契約食数とします。

上記の記載内容については事実と相違ありません。

令和6年 月 日

所在地
商号または名称
代表者職氏名

印

ユニットケア形式での食事提供業務の受託実績

受託した施設等の名称	左記施設の所在地 (市町村名)	受託期間	食数 (1日)
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	
		～	

※ユニットケア形式で食事提供した 2021～2023 年度の愛知県下での特別養護老人ホーム、病院、老人保健施設の給食業務の受託実績で主なものを記入してください。また、当該事実が確認できる発行物(会社概要等)があれば併せて提出願います。なお、食数は1日当たりの契約食数とします。

上記の記載内容については事実と相違ありません。

令和6年 月 日

所在地
商号または名称
代表者職氏名

印

令和6年 月 日

暴力団等に関与のない旨の誓約書兼承諾書

社会福祉法人 華陽会
理事長 岩田 竜司 様

所在地

商号又は名称

代表者職氏名

印

社会福祉法人華陽会「給食業務委託契約」にかかる一般競争入札への参加を申し込むにあたり、下記の項目について相違がないことを誓約します。また、誓約内容確認のため、社会福祉法人 華陽会が本承諾書を以て関係官庁に調査、照会することを承諾 します。

記

1. 自己または自社の役員等または使用人が、次のいずれにも該当する者ではありません。
 - (1) 暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律<平成3年法律第77号。以下「暴力団対策法」という>第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）
 - (2) 暴力団員（暴力団対策法第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）
 - (3) 暴力団員でなくなった日から5年を経過しない者
 - (4) 自己、自社若しくは第三者の不正な利益を図る目的又は第三者に損害を与える目的をもって暴力団又は暴力団員を利用している者
 - (5) 暴力団又は暴力団員に対して資金等を提供し、又は便宜を供与するなど、直接的若しくは積極的に暴力団の維持運営に協力し、又は関与している者
 - (6) 暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有している者
 - (7) 暴力団又は暴力団員と知りながらこれを利用している者。
 - (8) 役員等が、暴力団又は暴力団員がその経営又は運営に実質的に関与している業者であることを知りながら、下請契約、業務の再委託契約等を締結し、これを利用している個人又は法人等
2. 1の(1)から(8)に掲げる者が、その経営に実質的に関与している法人その他の団体又は個人ではありません。

給食業務委託契約に係る価格書

社会福祉法人 華陽会

理事長 岩田 竜司 様

所在地

商号または名称

代表者職氏名

印

社会福祉法人華陽会「給食業務委託契約」にかかる給食業務の委託料について、下記のとおり入札します。

記

1. 食材費

配食場所	朝食 (円)	昼食 (円)	夕食 (円)	合計 (円)A	定員 (人)B	合計 (円)A×B
特別養護老人ホームサービスネットワーク南陽					80	
ケアハウス南陽					45	
デイサービスセンター南陽					25	
地域密着型特別養護老人ホーム華の郷南陽					29	
地域密着型介護付有料老人ホーム華の郷南陽					29	
					総合計 (円)C	

総合計(円)C × 30(日) = 1ヵ月分の食材費(円)

ア

2. 1ヵ月分の業務管理費 月額 (円)

業務管理費 イ (内訳明細は別途自由様式で提出)

3. 1ヵ月分の食材費と業務管理費の合計 (円)

ア+イ

注:記載の金額は税別とします。

注:有料老人ホーム華の郷南陽の3食は、合計で他の配食場所より、100円高くすること。

入札用封筒

(表)

社会福祉法人華陽会 理事長 岩田 竜司 様
<u>件名 社会福祉法人 華陽会 給食業務委託契約</u>
価格書在中

(裏)

所在地
商号又は名称
代表者名
印

食事提供業務に係る基本的事項

社会福祉法人華陽会（以下「委託者」という）の利用者食事サービス業務を受託する者（以下「受託者」という）は、委託者の指示に従い、本書及び別に定める食事提供業務委託仕様書（以下「仕様書」という）に基づき誠実に行うものとする。

1. 受託者は、利用者食事サービス業務が介護の一環として提供されるものであって、介護行為と同様に本施設の運営上極めて重大な食事療法であることを認識のうえ行うこと。
 - ① 本施設の諸規則を遵守するとともに品位を保つこと。
 - ② 厨房施設、調理器具ならびに食材、調理済み食品は食品衛生の見地から十分に取り扱いに注意すること。
 - ③ 当法人のユニットケアの考え方について理解し、配慮できること。
2. 委託者、受託者の業務分担及び経費分担区分は、仕様書に定めるとおりとする。
3. 受託者が実施する食種は、施設内約束食事箋に定められた一般食、嚥下調整食及び治療食（特別加算食及び加算できないその他の治療食）とし、1日朝、昼、夕の3回、年中無休で提供すること。又医療依存の高い方等に対する食事提供及び個別の対応等ができること。
4. 受託者は適時適温を配慮した食事サービス業務を行うとともに、行事食（国民の祝日や、季節行事日に提供する食事）や選択食の対応等、常に利用者の豊かな食生活の向上に努めること。
5. 献立表は施設内約束食事箋に定めた栄養基準、及び委託者の算出した給与栄養目標量を満たすように受託者が作成する。又、受託者は、より質の高い食事を提供するための提案を積極的に行うこと。
6. 利用者食の調理は、施設内の指定された調理施設で受託者の選定する責任者の十分なる監督の下に行われること。
7. 受託者は、必要な栄養量が確保できる適正量・質を遵守し、利用者の満足度を満たすことができる内容とすること。

8. 食器の洗浄消毒業務は、食器の運用や衛生面を鑑み、適正に行なうこと。
 - (1) 残飯はできるだけ速やかに解体分別処理を行い、下膳及び浸漬したままの状態
長時間放置しないこと。残飯及び厨芥等の廃棄物は委託者の指示に従い速やかに
所定の容器に投入し、長時間放置しないこと。
 - (2) 食器及び備品扱いについては、十分に注意し破損しないように取り扱うこと。
なお、不用意な取り扱いにより破損したと認められる場合は、受託者がその責務を
負うものとする。

9. 受託者は、食事サービス業務の性質上、特に衛生面に関しては、調理施設内外の清潔保
持と整理と整頓と食器等調理器具の完全消毒を始めとして、従事者の保健衛生等に至る
まで十分に留意すること。また、提供する食事に異物が混入することがないように使用する
食材、食器類には調理時、盛り付け時はもとより配膳時にも十分に留意すること。
なお、衛生管理の詳細は委託者の示す衛生遵守事項に従うとともに「大量調理施設衛生
管理マニュアル」（平成29年6月16日生食発0616第1号）を規範とし、当該マニュアル
に基づく「調理施設自主点検表」によって自主点検を行うこと。
 - (1) 受託者は、「食品衛生法施行条例別表第1（第2条関係）管理運営基準」に基づき
常勤者である責任者を置き、常に指示・監督のもとその業務を遂行すること。
 - (2) 受託者は、全従事者に対し定期健康診断を年1回以上実施すること。また、検便
検査（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌0-157）については5月から10月の間は
各月2回、その他の月は1回実施の上、その結果を委託者に報告すること。
 - (3) 受託者は、食材料納品業者に対して、食品の製造や運搬等で食材を扱う従業員の
月1回以上の検便検査結果（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌0-157）の提出を求
め、その結果を委託者に報告すること。
 - (4) 受託者は、提供した食事に異物混入の訴えやその食事による感染症や食中毒が発
生、又はその疑いのある場合は、直ちに食事の提供を中止するとともに委託者並
びに保健所等に連絡し、万全の措置を図ること。

10. 本施設では、より満足度の高い利用者食を目指すために定期的に利用者食の満足度調
査を実施している。調査を実施するに当たり受託者は、提供した食事の評価及び利用者
ニーズの把握の為、調査表の配布、回収、集計業務などに協力すること。
 - (1) 調査結果については、謙虚に受け止め改善すべき内容については、速やかに対応
を実施すること。
 - (2) 本施設の調査結果に、経年的比較検討を加えた結果、食事の満足度が有意な差を
もって低下している場合においては、根本的な改革に全社を上げて取り組み、改
善策を実行に移すこと。

11. 受託者は、下記の条件を満たす従事者を配置するとともにその人員の確保に努め、受託
業務に支障をきたさないようにし、常に食事サービス業務の向上と円滑な運営を行い、
また、従事者を頻繁に変えることのないように努め、やむを得ず変更する場合は業務の
質の低下を招かないものとする。

① 食品衛生責任者

食品衛生法に定める衛生管理を行うため、常勤者である食品衛生責任者を配置すること。

② 従事者

1) 栄養士

栄養士は、入居者への食事に関する専門知識・経験を有するものとする。

2) 調理師

調理師は、栄養治療管理の特殊性を考慮し、利用者食に関する専門知識・経験を有するものとする。

- 1 2. 受託者は、従事者に対しては利用者食事サービス業務を適切に行うために必要な衛生や守秘義務についての知識及び調理作業を円滑に行うための技能を修得することを目的とした研修を定期的実施すること。
- 1 3. 受託者は、従事者の資質向上を目的として積極的に利用者の評価を、食事サービス業務に生かすこと。
- 1 4. 受託者は、委託者が受け入れる研修生・実習生の教育に関して積極的に協力すること。
- 1 5. 大規模地震や台風等の自然災害が発生した場合においても、利用者等には給食を完全に実施する必要がある。このことから、災害時における食材の搬送方法、確保方法、また給食業務に携わる職員の派遣方法等を明記した危機管理マニュアルを策定し、委託業務開始前までに委託者へ提出すること。
- 1 6. 代行保証
受託者が業務を遂行することが困難となった場合の危険の担保として、業務代行する保証人を立てること。
- 1 7. 委託者は、受託者がこの契約に明らかに違反したとき及び、次の号に該当する事由を生じた場合、食事提供業務委託契約を解除することができる。
- (1) 受託者が正当な理由なくこの仕様の全部または一部を履行しないとき。
- (2) この契約を履行するにあたり、受託者または従事者等に不正・不当な行為があったとき。
- (3) 受託者がこの契約を履行する能力を明らかに失ったと認められるとき。

食事提供業務委託仕様書

1. 施設名 社会福祉法人 華陽会
 特別養護老人ホームサービスネットワーク南陽
 〔以降、「特養」という。〕（定員 80 名）
 ショートステイサービスネットワーク南陽
 〔以降、「ショート」という。〕（定員 20 名）
 ケアハウス南陽
 〔以降、「ケア」という。〕（定員 45 名）
 デイサービスセンター南陽
 〔以降、「DS」という。〕（定員 25 名）
 地域密着型特別養護老人ホーム華の郷南陽
 〔以降、「華の郷 特養」という。〕（定員 29 名）*
 地域密着型介護付有料老人ホーム華の郷南陽
 〔以降、「華の郷 有料」という。〕（定員 29 名）*
 *サテライト施設
2. 委託場所 愛知県名古屋市中区新茶屋一丁目 1701
 愛知県名古屋市中区新茶屋一丁目 1728
3. 委託期間 令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日まで
 （但し、4 回まで更新可能、令和 12 年 3 月 31 日まで）
4. 委託業者に求められる資格等（次の条件をすべて満たしているものに限る）
- （1）愛知県内に本社・支社若しくは営業所を有し、愛知県内で給食受託実績があること。
 - （2）一般財団法人医療関連サービス振興会のサービスマークを取得していること。
 - （3）過去 5 年以内に 150 床以上の病院または、老人福祉施設等で実績があること。
 - （4）日本メディカル給食協会に加盟していること。
 - （5）危機管理体制が充実していること。*過去の具体的な対応事例が説明できること。
 - （6）ユニットケア形式での食事提供業務の実績があること。
 - （7）給食業務（弁当、社員食堂等を含む）に関して、本社または支社（営業所）のいずれかで、ISO9000 シリーズ、ISO14000 または ISO22000 シリーズを取得していること。
 - （8）暴力団による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3 年法律第 77 号）第 2 条 第 2 項に掲げる暴力団及びそれらの利益になる活動を行う者でないこと。
 - （9）PL 保険に加入していること。

5. 提供食事について

給与栄養目標量（令和6年6月算出）

エネルギー Kcal	タンパク質 g	脂質 g	ナトリウム 食塩 相当量	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 gm	ビタミン				食物 繊維 g
							A μ g	B1 m g	B2m g	Cm g	
推定平均 必要量	推奨量	目標量	目標量	目標量	推奨量	推奨量	推奨量	推奨量	推定平均 必要量	推奨量	目標量
1592	53.0	44.3~ 53.8	6.8	2717	634	6.3	699	0.89	0.94	100	18

*食事のみで栄養価基準に達しない場合、添加物を使用して頂きます。

現在、乳カル酵素、スキムミルクを使用しています。

低栄養予防から、タンパク質は60gを目標にして頂きます。

食事形態別食数（令和6年6月実績）特養、ショート、華の郷 特養、華の郷 有料

*ケアは常食のみの提供です。DSは当日連絡となります。

食種	常食	刻み食	ムース食	極刻み食	ミキサー食	経管栄養
人数	28	68	10	4	4	6

療養食対象人数（令和6年6月実績）特養、ショート、華の郷 特養、華の郷 有料、ケア

*DSは、前日連絡・当日確定となります。療養食の契約金額は、一般食と同じとします。

疾患	糖尿	心臓	腎臓
人数	11	6	4

禁止食材と対応人数（令和5年度実績）

乳製品	ルー類	麺類	肉類	魚類	揚げ物	豆・豆腐類	果物
7	12	24	11	10	4	2	6

*その他・・・ひじき、きゅうり、生クリーム、とろろ、酢 各1名程度

6. 嚥下調整食 提供栄養量の実績（令和6年1月～令和6年6月の平均値） 副食のみ

エネルギー Kcal	タンパク質 g	脂質 g	ナトリウム 食塩 相当量	カリウム mg	カルシウム mg	鉄 gm	ビタミン				食物 繊維 g
							A μ g	B1 m g	B2m g	Cm g	
762	31.9	39.3	7.4	1236	368	1.2	437	0.42	0.57	58	10.3

*嚥下調整食分類（嚥下ピラミッド）：1jに相当します。

*手作りで使用する、ゲル化剤は施設負担とします。

*既製品の使用に関しては、使用可能です。

7. 1日あたりの食数（令和5年度実績）

	朝食	昼食	夕食
特養	78	78	78
ショート	17	17	17
ケア	33	28	36
DS		20	
華の郷 特養	28	28	28
華の郷 有料	19	19	19
職員食（※）		22	

※職員食数については、食堂に設置している毎月の食事申し込み表にて毎食時確認してください。

イベント食献立表（令和5年度実績）

4月	6日	押し寿司・蟹真丈のゆずあんかけ・煮びたし・味噌汁・フルーツカクテル
	18日	菜の花ちらし寿司・海鮮蒸し餃子・里芋の木の芽和え・すまし汁・ミルクゼリー
5月	5日	オムライス・えびフライ・チキンサラダ・コーンポタージュ・キャラメルプリン
	15日	山菜おこわ・かつおのたたき・蒟とかに真丈の煮物・菜の花の胡麻和え・ゼリー
6月	7日	紫陽花散し寿司・かしわ麩・卵豆腐・すまし汁・フルーツ杏仁
	22日	トウモロコシ御飯・海老フライ・蕪のそぼろあんかけ・長芋とオクラの青じそ和え・レモンゼリー
7月	7日	枝豆御飯・七夕そうめん・天ぷら盛り合せ・ナスの肉味噌・スイカ
	30日	ごはん・うなぎの蒲焼・五目巾着の煮物・茄子のずんだ和え・すまし汁・メロンゼリー
8月	15日	精進散らし寿司・卵とじ・鶏肉と夏野菜のトマト煮・すまし汁・パイナップルゼリー
	24日	助六寿司・かに真丈の煮者・春菊にドレッシング和え・すまし汁・マンゴープリン
	ケア居酒屋	枝豆・冷奴・千切り山芋・串盛り3種・出し巻卵・漬け物・餃子・焼きおにぎりあんかけ・コーヒーゼリー
9月	18日	赤飯・天ぷら盛り合せ・さつまいもの甘煮・白菜のゆず和え・茶碗蒸し・水ようかん
	6日	松茸御飯・秋刀魚の塩焼き・里芋の炒り煮・インゲンのピーナッツ和え・味噌汁・梨ゼリー
10月	7日	秋祭り
	20日	栗御飯・鯉の吹き寄せ蒸し・味噌おでん・青枝豆の胡麻和え・すまし汁・抹茶ゼリー
11月	11日	親子ちらし・大学芋・小松菜の煮浸し・すまし汁・マロンババロア
	22日	御飯・ネギトロ・ふろふき大根・菜の花のドレッシング和え・すまし汁・くりぜんざい
12月	25日	エビピラフ・チキンナゲットとハンバーグ・クリームシチュー・マカロニサラダ・チョコババロア
	ケア忘年会	桜海老御飯・刺身盛り合せ・ローストビーフ・茶碗蒸し・ふろふき大根・茶碗蒸し・漬け物・ケーキ
1月	1～3日	正月特別食
	7日	七草粥
	11日	鏡開き ぜんざい

	特養新年会 DS新年祝い膳 華の郷新年会	にぎり寿司・金平ごぼう・いんげんの胡麻和え・すまし汁・杏仁豆腐
	ケアハウスあつ たかた食会	味噌煮込みうどん・天ぷら・焼売・レタスサラダ・茶碗蒸し・漬け物・ご飯・苺
2月	3日	助六寿司・かに真丈の煮物・ブロッコリーのマヨネーズ和え・すまし汁・パバロア
	15日	刺身盛り合せ・揚げ出し豆腐・煮浸し・すまし汁・御飯・水ようかん
3月	1日	散らし寿司・えびカツ・菜の花の辛子和え・味噌汁・いちごゼリー
	13日	エビチリ・かぼちゃの含め煮・菜の花の白和え・中華おこわ・中華スープ・はっさくゼリー

8. 食事時間及び配膳、下膳時間（令和6年6月現在）

		本体施設			サテライト施設					
		特養	ケア	DS	華の郷 特養	華の郷 有料				
朝食	お茶	/			/		7:15～			
	配膳						7:40 お茶同時配膳	7:45	7:45 イオン飲料配膳	8:00 イオン飲料配膳
	下膳						8:40	8:30	8:30	9:00
水分補給	コップ・お茶・ゼリー 8:50～9:30	/			8:50 お盆	前日17:45	コップ9:00 牛乳は朝食時			
昼食	お茶				11:15～	/		/		11:15～
	配膳				12:00					11:45
	下膳	13:30 イオン飲料配膳	14:15	13:15	12:45					13:15
職員食	11:30～14:00（職員電話で問い合わせ後、対応可能時 11:00～） ケア食堂									
間食	配膳	14:25（土日・レク日は14:00）			12:30		14:00			
	下膳	16:10（経管栄養用寒天液 配膳）			/		15:30			
夕食	お茶	16:15～	/				/		17:00～	
	配膳	17:40 数人の早出しあり 職員対応17:00 イオンゼリー配膳							17:45	17:35 イオンゼリー配膳
	下膳	18:40			18:30	18:15			18:35	
職員食	17:00～19:00 ケア食堂									

* 食事前のお茶は、フロア職員が取りに来ます。

* 牛乳、ジュース等の飲料は、前日夕方に受託者が運搬するものとします。

* 本体施設（特養、ケア、DS）は、副食のみ盛り付けし、温冷配膳車で配膳します。主食・汁物は専用ウォーマーにて配膳してください。箸等はまとめて、器も同時配膳でお願いします。

*華の郷 特養は、本体厨房で食種及び食事形態ごとに容器にまとめて入れ、適温配膳機器（現在リーバサーモス使用）を使用し、華の郷厨房に運びます。その後、華の郷厨房にて適温カート（カムカート）に移し替えます。

※適温配膳機器は、受託者が準備すること

※適温カートは、委託者が準備すること

ユニットでお茶・白飯・白粥・味噌汁を作ります。食材のみ配膳してください。

*華の郷 有料は、トレイメイクして頂き、華の郷厨房から温冷配膳車で配膳してください。

*ケアは、本体厨房に食堂が隣接しているため、ショーケースに個々盛りした副食を入れてください。主食・汁物は専用ウォーマーで、お茶は、やかんと給茶機に入れてください。

*華の郷は、本体厨房から各指定場所の配膳するため衛生面、安全面等に留意してください。

*温冷配膳車の運搬は、細心の注意を払い、前後2人で行ってください。

9. 業務分担・経費負担区分 別紙1、別紙2参照

10. その他諸条件（この仕様書の「甲」とは委託者をいい、「乙」とは受託者をいう。）

(1) 本体施設、サテライト施設共に乙は業務の実施にあたり、甲の指示監督に従い、責務を果たすと共に甲の運営方針を遵守すること。

① 本体施設、サテライト施設共に乙は年間行事を把握し、甲の特別イベント等へ積極的に参加する。（現状のサービス：月2回のイベント食、P.6の実績表参照）

② 本体施設、サテライト施設共に乙は個別対応に配慮し、食品の嗜好、使用食器等への対応を行う。

③ 本体施設、サテライト施設共に乙は選択食（現在：月2回）の展開を行い、メニューバリエーションの拡充に努める。

④ 乙は華の郷有料に関しては、有料老人ホームにふさわしい食事を提供する。食材契約金額は、特養やショート等よりも、1日の食材合計で100円高くする。（現状のサービス：月1回お楽しみ献立、月1回おやつプレート、希望者へ朝食時：パン・スープの提供、夕食時：フルーツ）

⑤ 本体施設、サテライト施設の間食は甲が準備し、厨房内の食品庫へ納品する。配膳・下膳（常食の提供、おやつミキサーの作成、食器の準備・洗浄）等の作業については、乙が行う。

⑥ 平成15年3月31日老計発第0331003号「特別養護老人ホーム等における入居者の調理行為等について」を理解し、配慮できること。

(2) 食数管理業務、給食栄養管理業務

① 本体施設、サテライト施設共に乙は、甲が指示する食事内容に基づき、給食数を把握する。

② 本体施設、サテライト施設共に乙は、関係官庁に提出する給食関係の書類の基礎資料作成に協力する。

③ 本体施設、サテライト施設共に乙は、上記以外の給食関係伝票の整理、報告書を作成・管理する。

④ 濃厚流動食（特殊食品）（施設指定商品）の発注及び実務については乙が行なう。

1 1. 給食材料の購入及び在庫管理業務

- ① 本体施設、サテライト施設共に乙は献立表及び予定食数に基づき、給食材料を発注・購入をすること。
- ② 本体施設、サテライト施設共に乙は、H A C C Pに準じた食材の仕入・保管・管理を行い、品質・鮮度・衛生状態等について十分に留意すること。
- ③ 本体施設、サテライト施設共に乙は、食材の納品に関しては発注票どおりに納品されたか、及び適正な品質状況であるかどうかを確かを確認すること。
- ④ 本体施設、サテライト施設共に乙は、食材の仕入れに関して、地産地消の観点から地元業者の優先に配慮すること。

1 2. 調理及び盛り付け業務、保存食の管理作業

- ① 本体施設、サテライト施設共に乙は、甲の定める給食作業時間、配膳時間、下膳時間を遵守し、適時・適温給食に努めるように調理、盛り付けを行う。
- ② 本体施設、サテライト施設共に乙は、保存食を毎食ごとに確保する。
- ③ 本体施設、サテライト施設共に保存食は、原材料及び調理品を50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、冷凍庫に清潔状態のまま2週間保存することとする。
- ④ 乙は華の郷 特養のご飯、汁物等については、その原材料を準備するとともに各ユニットに配膳する。甲は各ユニットに設置されているミニキッチンにて盛り付け、配膳を行う。
- ⑤ 乙はサテライト施設の調理に関しては既設の厨房を使用し、有料の主食及び汁物・華の郷のゼリー等の調理、有料の盛り付けに関してはサテライトの厨房を使用する。

1 3. 従業員の配置・異動

- (1) 本体施設、サテライト施設共に配置する職員の内訳、資格、勤務ローテーション表等を明記すること。
- (2) 配置人員については常勤職員を4名以上とし、そのうち2名以上は有資格者(調理師・栄養士)とすること。有資格者の異動等に関しては、甲に許可なくこれを行わないこと。また、常勤以外の職員も食事サービス業務委託執行に十分な人数を確保すること。サテライト施設の配置人員については食事サービス業務委託執行に十分な人数を確保すること。
- (3) 栄養士及び調理師、調理員を新規雇用する場合は特別養護老人ホーム等で調理経験のある地元出身者を優先的に採用すること。

1 4. 従業員の管理業務

- (1) 業務責任者
有資格者を業務責任者とし、甲との連絡調整にあたらせること。
- (2) 業務副責任者
常勤者の中から業務副責任者1名を選任し、業務責任者に事故等があるときは、その任務に当たらせること。
- (3) 食品衛生責任者

食品衛生責任者を置き、業務の安全衛生管理及び従事者の健康管理に万全を期すること。

(4) 火元責任者

常勤者の中から火元責任者を選び火災防止に関する業務を行なうこと。

(5) 健康診断の実施

乙は、従業員の衛生管理、健康管理等については、常に配慮をするとともに健康診断を定期的に毎年1回実施し、その結果を甲に報告すること。

(6) 腸内細菌検査の実施

乙は、従業員の腸内細菌検査を定期的に毎月1回（但し夏季5月－10月は毎月2回）実施し、その結果を甲に報告すること。

(7) 清潔の保持

乙は、従業員に清潔な作業衣装等を着用させ常に清潔を保持すること。

15. 報告・記録

本体施設、サテライト施設共に乙は日常点検、その他報告記録は次に掲げる書面により甲に提出すること。

提出する書類

業務の標準作業計画書

受託業務従事者名簿及び勤務表

給与栄養量表

給与食品検討表

栄養月報

食品構成表

給食日誌

献立表

検食簿

発注書・納品書

衛生管理記録簿

標準作業手順書

腸内細菌検査結果・健康診断結果

納入業者検便結果

16. 業務の引継ぎ等

従事者に対し業務の引継ぎや必要な訓練を行なうための措置については令和7年3月中旬までに別途協議による。

17. 協議 この仕様書に定めのない事項は、甲と乙協議の上実施すること。

業務の分担（別紙1）

※甲＝委託者 乙＝受託者
主＝○ 補助＝△

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	給食運営の総括	○	
	給食委員会の開催、運営	○	△
	施設内関係部門との連絡調整	○	
	献立表作成基準（治療食等を含む）の作成	○	
	献立表の作成（常食）		○
	献立表の作成（特別食）	○	
	献立表の確認	○	
	食数の指示、管理	○	△
	食札の作成・管理	△	○
	食事箋の管理	○	△
	関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認、提出、保管管理	○	△
	上記書類等の作成	○	△
	嗜好調査・喫食調査の企画・実施	○	△
調理作業管理	作業仕様書の作成		○
	作業仕様書の確認	○	
	作業計画書の作成		○
	作業実施状況の確認	○	
	調理、盛付 ※盛付の作業区分については、P.13を参照のこと		○
	地域密着特養における盛付	○	
	厨房から各階所定の位置まで（配膳）		○
	各階所定の位置から厨房まで（下膳）		○
	食器・調理器具の洗浄、消毒、保管		○
	毎食時のお茶の準備		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
業務管理	業務責任者の配置		○
	配属従業員の人員配置、業務分担の立案、指示		○
	配属従業員の人員配置の確認	○	
	勤務表の作成		○
	災害師対応マニュアルの作成、指示（業者分）		○
	災害時対応マニュアルの作成（施設分）	○	

区分	業務内容	甲	乙
材料管理	給食材料納入業者の選定		○
	給食材料発注（契約含む）		○
	給食材料の検収・点検		○
	給食材料の保管		○
	給食材料の在庫確認・出納事務		○
	給食材料の使用状況の確認	△	○
施設等管理	給食施設、主要な設備の設置、改修	○	
	給食施設、主要な設備の管理		○
	その他の設備（調理器具、食器等）の確保	○	
	その他の設備（調理器具、食器等）の保守、管理		○
	使用食器の確認・補充	○	○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	衛生面の遵守事項の確認	○	
	食材の衛生管理		○
	厨房設備の清掃、消毒及び衛生管理		○
	厨房設備の清掃、消毒及び衛生管理の確認	○	
	厨房設備の清掃、消毒用消耗品の調達		○
	厨房設備の清掃、消毒品消耗品の出納事務		○
	器具等の清掃、消毒及び衛生管理		○
	器具等の清掃、消毒及び衛生管理の確認	○	
	器具等の清掃、消毒用消耗品の調達		○
	器具等の清掃、消毒用消耗品の出納事務		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の管理		○
	衣服・作業着等の清潔保持状況等の確認	○	
	保存食の確保、管理、点検		○
	直接納入業者に対する衛生管理の指示		○
	衛生管理簿の作成		○
	衛生管理簿の記録		○
	衛生管理簿の点検・確認	○	
	グリストラップの日常清掃		○
	残菜、残飯等の処理（ゴミ置き場までの運搬業務）		○
厨房内定期害虫駆除	○		
研修等	調理従事者等に対する場合の研修、訓練		○

労働安全衛生	健康管理計画の作成		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便の定期実施		○
	検便結果の確認	○	
	事故防止対策の策定		○
その他	イベント食メニュー提案及び材料提案	○	○
	イベント食・調理指示 (施設側実施のおやつレクリエーション時は事前協議)	△	○
	緊急対応する場合の指示	○	

※盛付（調理作業管理）

	ご飯・汁	その他
特養	甲	乙
ケア	甲	乙
DS	甲	乙
華の郷 特養	甲	甲
華の郷 有料	乙	乙

経費の負担区分（別紙2）

区 分	甲	乙
基本厨房設備費	○	
その修理・補充	○	
什器備品	○	
その補充	○	
食器	○	
光熱給水費	○	
業務用電話・通信費		○
官公庁提出書類印刷	○	
上記以外の提出書類印刷		○
濃厚流動食・栄養補助食品・トロミ剤等	○	△
残菜・ゴミ処理費	○	
検食費（朝・昼・夕 各常食を <u>本体分1食</u> ^{*1} ・有料分1食）		○
非常食	○	
厨房従業員駐車場の提供	○	
厨房従業員労務費・求人広告費		○
食材料費		○
検便・検診料		○
厨房職員のユニフォーム等		○
消耗品・ <u>洗剤費</u> ^{*2}	△	○
営業許可申請費		○
害虫駆除・消毒費	○	
賠償責任保険料（生産物、施設、保管物）		○
更衣室及び事務室の設置	○	

*厨房内使用のトロミ剤は乙、フロア使用のトロミ剤は甲が負担します。

*献立に含まれる栄養補助食品は乙、栄養ケア計画で提供する栄養補助食品は甲が負担します。

*経管栄養剤については、別途協議します。

*嚥下調整食に必要な添加剤は甲が負担します。

*厨房内機器及び食器・備品に関し、故障・破損原因が明らかに乙の場合は、協議により乙の負担とします。

*水分補給（お茶）は乙、お茶以外は甲が負担します。

*特別イベント食費用は、別途協議します。

※1 サービスネットワーク南陽、ケアハウス南陽、デイサービス南陽をいう。

※2 スチームコンベクションオープン専用リンス剤は乙が負担、専用洗浄剤は甲が負担とします。

<本体厨房備品一覧>

所有	所有台数	備考
ミキサー	1	
フードカッター	2	
冷蔵庫	5	6扉式:1、4扉式:1、 コールドテーブル:2扉式2つ、3枚扉1つ
冷凍庫	1	6扉式:1(うち、保存食用冷凍庫:2)
冷凍ストッカー	1	業者持ち込み
スチームコンベクションオーブン	1	段数:12
ブラストチラー(ショックフリーザー)	1	段数:12
レンジ(コンロ)	1	口数(小含む):6
回転釜	1	
フライヤー	1	
給湯器(配茶用)	1	
電子レンジ	1	
包丁・まな板消毒殺菌庫	1	
食器乾燥庫	3	
炊飯器	2	2段