

《令和 8 年度 社会福祉法人浴風会 食事業務委託仕様書》  
(特別養護老人ホーム南陽園・第二南陽園・第三南陽園)

## I. 利用者食事業務

### 1. 食事業務の基本理念

安心安全な食事サービスの提供

- ①家庭的で、美味しく、安全かつ衛生的な食事の提供
- ②利用者の栄養が確実に確保される食事の提供
- ③利用者の健康維持、病気予防及び治療のための食事の提供
- ④利用者の QOL にむけた食事の提供
- ⑤季節感のある食事（行事食等含む）を取り入れ、生活に変化を持たせ喜びの増す食事の提供
- ⑥利用者の嗜好を踏まえた食事（個人対応、希望食、選択食、禁食等）の提供
- ⑦利用者の心身の状態にあわせた食事の提供

※ 受託業者が行う衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守するとともに、食品衛生法に定める基準以上のものであること。

### 2. 対象施設及び定員等

		対象施設	定員	1 日食事回数	6 年度実績食数	必要エネルギー量
介護保険事業	入所	南 陽 園	254	3 食 おやつ	265,965 食	1,250～ 1,500 k cal
		第二南陽園	156	3 食 おやつ	215,900 食	
		第三南陽園	222	3 食 おやつ	236,964 食	
	合計		632	—	718,829 食	—
	通所	南陽園在宅 サービスセンター	12	昼食 おやつ	2,347 食	650～ 750kcal
		合計	12	—	2,347 食	—

### 3. 業務委託契約期間

#### (1) 期間：令和 8 年 4 月 1 日～令和 9 年 3 月 31 日

ただし、落札者が希望しかつ当会が承認する場合には、契約締結前に限り、同一条件で業務委託契約期間の終期を令和 11 年 3 月 31 日に変更することが出来る。

#### (2) 業務委託契約期間の終期の 6 か月前までに、双方が業務内容、委託に関する食材費等の単価を協議の上合意に至った場合には、業務委託契約期間の終期を 1 年延長できるものとする。（1 項ただし書きを適用した場合を除く）

ただし、契約の全期間は最大 3 年間として、令和 11 年 3 月 31 日を超えないもの

とする

- (3) 契約期間中において、やむを得ず契約解除を希望する場合には、解除日の 3 か月前までに通知するものとする。

#### 4. 各施設貸与設備状況

別添図面参照

#### 5. 食事業務の委託に係わる条件

##### (1) 食事調理体制

食事業務に関する権限者は当会の各施設長となり、また、施設管理栄養士の管理及び指示のもとに業務を行う。

##### (2) 受託会社の人員配置

	南 陽 園	第二南陽園	第三南陽園
責 任 者	1 名以上		
管 理 栄 養 士	1 名以上		
主 任 調 理 師	1 名以上		
調 理 職 員	必要数		

\*責任者は、苦情、要望等の対応責任者を言う。

責任者は、自社の栄養士、調理師に速やかに指示・伝達ができる職員とする。

\*栄養士は、発注業務の経験がある職員とする。

\*主任調理師は、集団給食の調理経験が十分にあり、和洋中の調理技術がある職員とする。

\*責任者・管理栄養士・主任調理師については、業務に支障の無い限りにおいて、委託者の承認を受けていずれか 2 つの業務をかねることができる。

\*各施設に必要とする人員の配置（朝・昼・夕の人数と労働時間を明記すること）。

##### (3) 業務内容 (P5 の 9 参照)

- |         |  |
|---------|--|
| ①栄養管理   | 残食調査、官庁関係書類作成等                         |
| ②献立作成   | 委託施設の利用者状況に沿った献立の作成管理                  |
| ③食事管理   | 発注書の確認及び承認、食材料費の監督、食数管理の指導・監督等         |
| ④作業管理   | 仕込み・調理・加工・盛付け・配膳・下膳・洗浄業務の指導・監督         |
| ⑤安全衛生管理 | 業務従事者及び清掃業務の指導・監督、健康診断及び検便の確認、保存食の確認   |
| ⑥設備管理   | 設備、機器、備品の管理・指導                         |
| ⑦労務管理   | 人員適正配置の確認、勤務状況の管理・指導                   |
| ⑧材料管理   | 食材料の購入及び検収指導、保管・在庫の指導・監督、棚卸の確認         |
| ⑨適正量管理  | 食事区分全ての盛付け量が適正であることの指導・監督              |
| ⑩教育・研修  | 業務従事者全てに対して、教育・研修を計画的に実行し、業務に反映させるよう指導 |

※上記業務の実施に当たり、栄養計算等に使用する成分表に増補・改訂があった際は速やかに最新版に移行すること。また、改定前後で栄養量等に差があった場合においても、提供する食事の必要エネルギー量を維持すること。

(4) 食事時間

	朝 食	昼 食	おやつ	夕 食
時 間	7 時 45 分	12 時	15 時	17 時 45 分

＊ いずれも 1 時間程度の食事時間を設ける。

(5) 調理実行場所

施設名	調理・配膳場所
南 陽 園 (デイサービス含む)	施設内厨房（セントラル厨房） (第三南陽園の下処理と一部調理を含む)
第三南陽園	施設内厨房（サテライト厨房）（調理と配膳） (下処理と一部調理は南陽園厨房にて実施)
同 職員食（レストラン）	第三南陽園内厨房を使用（一部別ラインにて調理）
第二南陽園	施設内厨房
同 職員食	第二南陽園内厨房を使用

(6) 食事区分は次のとおりである。

①一般食： 常食、粥食、ゴク刻み食、ミキサー食、ゼリー食、その他の食事形態

②療養食： 糖尿病食、腎臓病食、肝臓病食他

③行事食：(P8 の 14 参照)

＊季節感のある食事を提供する。

＊昼食時にフルーツをつける。

＊利用者のアレルギー、嗜好及び処遇上の必要に基づく代替食の準備・提供。

＊選択食の実施

＊おやつは毎日 1 回提供

以上は委託費に含む

④その他（加算がつく）

特別な食事（利用者、家族からの注文食）

(7) 食事材料

①旬の食材を使用する。

②薬物はできるかぎり生のものを使用する。

③施設利用者が摂食可能である場合、冷凍食品・加工食品の使用を許可する。許可する商品については品目毎に検討・試食し、施設管理栄養士と協議の上決定する。

廃番等で商品が入手できなくなった場合は、代替食品について検討・試食の上変更を決定する。

④食事の質・量等は適正なものであること。

(8) 食事形態別調理の実施

利用者の嗜好、摂食・嚥下、消化吸收機能等心身の健康状態にあった食事形態とすること。

(9) 非常災害時等における対応

①代替厨房： 感染症、地震等災害により当施設厨房が使用不可能な場合は代替厨房で食事を用意できること。

②委託業者の協力体制： 非常災害時には、当施設の職員とともに施設側の直接指揮のもと給食業務に従事すること。

(10) 連絡・調整会議

当法人と委託業者との間に次の定例会議を設けるものとする。

会議	開催日	内容	参加者		責任者
			施設	委託業者	
食 事 会 議	年に3回	食事業務計画、安全衛生の基本方針の確認・検討	業務執行理事 施設長 各施設管理栄養士	責任者 栄養士 担当者	執行理事
食事委員会 (各施設)	毎月1回	食事に関する改善点等の話し合い	施設長 サービス部・課長 管理栄養士 各フロアワーカー	責任者 栄養士	施設長
食事懇談会 (各施設)	月1回	利用者との意見交換	施設長 利用者 サービス部・課長 管理栄養士 各フロアワーカー	責任者 栄養士	施設長

\* 食事委員会と食事懇談会に、施設長は必要に応じて参加する。

## 6. 保存食

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

## 7. 非常食（備蓄品）

非常食は3食3日分を当該施設で用意する。

それを受託者側で食材料として使用した場合は、当該月の材料費請求額から差引く。

## 8. 水道光熱費

電気・ガス・水道等の使用等は常に節約に心がけて業務を遂行し、業務従事者にもその旨、周知徹底させること。

## 9. 委託業務の分担

◎は主導性が高い

業 務 内 容	委託会社	当会
<b>① 栄養管理業務</b>		
食事部門全般管理	○	◎
献立表の作成	○	
検食の実施	○	○
食事箋の管理		○
食数事務・食札管理	○	◎
残食調査（毎食）	◎	○
食事関係諸会議・懇談会等の企画、実施	○	◎
官庁関係連絡対応・書類作成	○	◎
施設内及び他施設等の連絡調整		○
苦情対応	○	◎
上記の指示・点検・履行状況確認		○
<b>② 栄養ケア・マネジメント</b>		
栄養スクリーニング		○
栄養アセスメント		○
栄養ケア計画の作成		○
栄養ケアの実施		○
栄養食事相談		○
食事摂取状況記録管理		○
モニタリング		○
上記の指示・点検・履行状況確認		○
<b>③ 食事管理業務</b>		
食材料の管理	◎	○
食材料の発注・購入	◎	○
食材料の検収	○	
在庫品の管理	○	
食事管理日誌	◎	○
上記の指示・点検・履行状況確認	○	◎
<b>④ 調理業務</b>		
仕込み・調理及び盛付け	○	
配膳及び下膳（指定場所まで）	○	
食器洗浄・消毒保管	○	
業務全般に対する指示・確認	○	

上記の指示・点検・履行状況確認	○	◎
<b>⑤ 安全衛生・労務管理</b>		
調理室内外の管理・清掃	◎	○
休憩室の管理・清掃	◎	○
保存食の管理・点検	◎	○
設備及び機器の管理	○	◎
厨房内の細菌検査の実施	○	
委託職員の労務管理に関する事	○	
委託職員の定期検診	○	
委託職員の検便の実施（〇－１５７を含む）	○	
委託職員に対する教育・研修	○	
上記の指示・点検・履行状況確認	○	◎

## 10. 委託管理費等の負担区分

### （１）管理費等の内容

管 理 費 等 内 容	委託会社	当会
①食材料費	○	
②人件費（各種保険料を含む）	○	
③保健衛生費（定期検診・検便料等）	○	
④委託会社としての食中毒・損害賠償保険料	○	
⑤厨房細菌検査料	○	
⑥被服費及び洗濯費	○	
⑦廃油回収費用	○	
⑧委託会社営業用消耗費（洗剤・消毒液・ラップ等）	○	
⑨委託会社営業用事務用品 （コピー使用料１枚５円を含む）	○	
⑩委託会社営業用通信連絡費（電話、ファクス料含）	○	
⑪委託会社としての調査研究費	○	
⑫委託会社従業員募集費	○	
⑬委託会社としての教育研修費	○	
⑭委託会社としての旅行交通費	○	
⑮その他委託会社が必要としたもの	○	
⑯電話・ファックス設置費用		○
⑰当会に帰属する設備・什器・食器の補修費、 新調、増設、補充及び維持費		○
⑱食札作成消耗品費用		○
⑲貸与物件に課せられる公租公課		○

⑩水道光熱費		○
⑪塵芥処理費		○
⑫その他当会が認めたもの		○

(2) 上記により難しい場合は、双方誠意を持って協議の上決定する。

(3) 機器類の更新に関しては、施設と委託業者で協議の上決定する。

## 11. 設備等の補充及び維持

施設に付属している機器類(冷蔵庫、冷凍庫、消毒保管庫、洗浄機、回転釜、炊飯器、什器、食器等)に関しては当会でメンテナンス及び補充をする。但し、適正な使用を怠っての故障・破損はこの限りではない。また、故意でない場合でも度重なるときは協議の上決定する。

※ レストラン関係の食器の補充は、委託会社負担とする。

※ 機器類等の取扱は、清潔に保ち丁寧に扱うこと。

## 12. 業務委託費の支払条件

(1) 当月末日締め翌月末日指定口座振込みとする。

(2) 業務委託費については、消費税込みの金額とする。

(3) 委託費計算方法

対象施設等	計算方法
特別養護老人ホーム	食材費：単価×延食事人数（特養ショートステイを除く）
特別養護老人ホーム	管理費：単価×各施設定員数×業務日数
特養ショートステイ	人数（特養入所定員の月間延数より超過した人数） 食材費：単価（朝食・昼食・おやつ・夕食の按分単価）×実食数
デイサービス	食材費：単価（特養の単価を基本として受託先と別途協議）×延食事人数
検食	食材費単価（1人1日当たり）×業務日数

（上記に消費税を別途加える）

## 13. 食事形態割合（7年度4～6月実績）

食 種	南 陽 園	第二南陽園	第三南陽園
常 食	21%	18%	18%
常 食 刻 み	13%	9%	14%
常 食 極 刻 み	1%	1%	2%
粥 食	3%	1%	1%
粥 食 刻 み	15%	16%	10%
粥 食 極 刻 み	17%	21%	18%
ミ キ サ ー 食	15%	20%	24%

ゼリー食	7%	8%	5%
リカバリー食	2%	1%	4%
経管栄養	6%	5%	4%
計	100%	100%	100%

\*主食は、パン・麺・ご飯・粥（事前登録）を提供する。

\*ソフト食は、極刻み食・ミキサー食の行事食や食事の一部として提供する。

\*デイサービスセンターの食事は6品とし、食事形態は南陽園に準ずる。

#### 14. 行事食 委託費に含む

実施月	行事	献立名
9月	敬老会	栗赤飯、照り焼き、炊き合わせ、茶巾しぼり、くるみ和え、厚焼卵、漬物、吸い物、フルーツ
1月	正月祝い膳元旦	屠蘇、雑煮、重詰（照り焼き、松風焼き、きんかん、伊達巻、数の子、黒豆、柿なます、煮物、漬物）、フルーツ

\*その他季節の行事を含む。

#### 15. 誕生会 委託費に含む

実施月	献立名
4月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、辛子和え、佃煮、吸い物、フルーツ、ケーキ、レモンティー
5月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、酢味噌和え、佃煮、吸い物、フルーツ、ケーキ、レモンティー
6月	ご飯、天ぷら、炊き合わせ、岡ヒジキポン酢和え、漬物、フルーツ
7月	ご飯、銀だら照り焼き、炊き合わせ、胡麻和え、漬物、吸い物、フルーツ
8月	ご飯、海老フライ、炊き合わせ、心太の酢の物、漬物、吸い物、フルーツ
9月	ご飯、海老イカかき揚げ、炊き合わせ、酢味噌和え、漬物、フルーツ
10月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、春菊の和え物、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、ミルクティー
11月	にぎり寿司、くるみ和え、茶碗蒸し、フルーツ
12月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、ピーナツ和え、漬物、吸い物、フルーツ、ケーキ、ミルクティー

1 月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、白和え、漬物、吸い物、 フルーツ、ケーキ、レモンティー
2 月	ご飯、刺身盛り合わせ、炊き合わせ、ポン酢和え、漬物、吸い物、 フルーツ、ケーキ、コーヒー
3 月	にぎり寿司、白和え、吸い物、フルーツ、 ケーキ、レモンティー

＊実施日：原則毎月第 3 金曜日

## 16. 食材料費加算のある特別な食事

フルーツバイキング、デザートバイキング等を食材料費加算ありで提供する。

## II. 職員食堂（レストラン）の業務

### 1. 席数と 1 日平均食数

施 設 名	座席数	職員食 食数	地域開放型喫茶 食数
第 三 南 陽 園	72 席	35 食	25 食
第 二 南 陽 園	—	4 食	地域開放なし

＊ 地域開放型喫茶（職員、地域住民、家族、来訪者、実習生・研修生、見学者等）

### 2. 営業（提供）時間

職員食 : 午前 11 時 30 分～午後 2 時 30 分

地域開放型喫茶 : 午前 11 時 30 分～午後 4 時

（食事ラストオーダー午後 2 時、飲料ラストオーダー午後 3 時）

### 3. メニュー、価格、決済方法、その他

#### ○メニュー

職員食 : 日替わり定食とする。

地域開放型喫茶 : 日替わり定食を基本として、状況に応じてその他のメニューを追加提供出来るよう努めることとする。

○提供価格 : できる限り安価となるように努めること。なお価格は別途協議の上決定する。

○決済方法 : 現金決済を行わず、電子決済のみとする場合には、できる限り多様なものを導入し利便性の向上に努めること。また、決済にかかる費用は受託会社の負担とする

○その他 : 職員食堂（レストラン）の運営については、本件食事業務委託に付属する業務として、状況に応じて十分協議の上実施することとする。