

## 仕 様 書

社会福祉法人老後を幸せにする会（以下「甲」という）と特別養護老人ホーム食事提供業務委託契約による事業者（以下「乙」という）との食事提供に関する内容を次のとおり定める。

### 1 件 名

特別養護老人ホーム食事提供業務委託契約

### 2 契約期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで  
ただし、甲の事業に変更がある場合に限り契約内容を変更できるものとする。

### 3 対象施設及び利用者定員数

- ① 特別養護老人ホーム 深沢共愛ホームズ 108名  
(ショートステイ12名含む。)
- ② 都市型軽費老人ホーム ケアハウス共愛 10名
- ③ 小規模多機能型居宅介護 深沢の杜 登録定員29名  
(通い10名、宿泊5名)
- ④ 特別養護老人ホーム 等々力共愛ホームズ 55名  
(ショートステイ3名含む。)
- ⑤ デイホーム共愛 18名

合計 211名

### 4 予定食数

年間利用者予定食数（令和4年度実績値より推定）

- ① 特別養護老人ホーム深沢共愛ホームズ内
  - 入所・宿泊 延べ43,000人×3食
  - 通い（昼食） 1,600食
- ② 特別養護老人ホーム等々力共愛ホームズ内
  - 入所・宿泊 延べ19,000人×3食
  - デイホーム（昼食） 3,900食

### 5 施設及び設備等の使用

事業者は、当施設の所有する施設・設備・器具等を丁寧に使用する

- (1) 使用に当たっては、善良なる管理者としての注意義務をもって管理すること。また、目的以外の使用は一切禁止すること

- (2) 乙は、備品・消耗品の補充について速やかに対応するものとする。なお、一点10万円未満の備品・消耗品の補充については、乙が負担すること。ただし、乙の故意過失による損傷等の補充については、乙が負担すること
- (3) 電気料金及び水道料金は、甲が負担する。ただし、乙は、前年同月と比べてマイナスになるよう積極的に経費節減に努めること

## 6 安全衛生管理

- (1) 乙は、給食に関する安全衛生管理について、次に掲げる事項を遵守するものとする。
- (2) 厨房の施設・設備等を常に清潔に保ち、定期的に清掃するとともに、防鼠・防虫に万全を期すること
- (3) 冷凍庫・冷蔵庫・食品庫を常に清潔に管理すること
- (4) 事業者としての衛生に関するコンプライアンス、改善への取組みなどの管理体制を整備すること
- (5) 調理工程における温度管理、食品衛生管理を適切に保つこと
- (6) 下膳した食器類を十分に洗浄及び消毒の上、次の使用時まで清潔に保管すること
- (7) 従業員の健康管理を適切に行うこと。従業員の感染症（インフルエンザ・ノロ等）罹患時の対応を適切に行うこと
- (8) 異物混入や配膳ミスなど、入居者から指摘を受けるような事例の防止策と発生時の対応について対策をたてておくこと

## 7 保存食の管理

- (1) 保存食は、毎食ごとに確保するものとする
- (2) 保存食は、原材料（購入した状態の物）及び調理済み食品を50グラム程度ずつ清潔な容器（ビニール等）に密封して入れ、マイナス20℃以下で2週間保存すること

## 8 円滑な業務遂行

乙は、円滑な業務の遂行のため、次に掲げる事項を遵守するものとする。日常的に甲との連絡調整を密にするよう努めるとともに、定期的に甲との連絡会議に臨み、円滑に業務が遂行されるよう協力すること

- (1) 従業員配置について無理のない体制を組むこと
- (2) 乙の栄養士による献立表の作成が甲の管理栄養士との連携の下、事前に余裕を持って作成するよう努めること
- (3) 導入期の業務引継ぎの計画を適切に策定すること。欠員補充の方策をあらかじめ策定すること
- (4) 委託業務遂行に支障が生じたときは、直ちに適切な処置をとるとともに、甲に報告し、その指示に従うこと
- (5) 作業に必要な各種帳票類の保管管理を行い、関係省庁の調査等に協力すること

## 9 防災対策

- (1) 非常災害時の対応について危機管理体制を提示のこと
- (2) 非常時の備蓄食品は施設管理とするが、運用については協力のこと

### 10 危機管理体制

- (1) 乙は、危機管理体制について、次に掲げる事項を遵守させるものとする。
- (2) 食中毒・感染症などで厨房使用が不能になった場合の代替策を策定しておくこと
- (3) 災害時の災害備蓄等の対応策を具体的に定めておくこと
- (4) 設備・機器の故障時で、修理までの間の代替策を建てるよう努めること

### 11 従業員の教育

乙は、従業員に次に掲げる事項を遵守させるものとする。

- (1) 業務中は、定められた衣類を着用すること
- (2) 入所者及び利用者様との対応は礼儀正しく、懇切丁寧を旨とし、仮にも粗暴な言動があってはならない
- (3) 厨房内及び控室はもとより、所定の喫煙場所以外での喫煙その他勤務の遂行を怠るような行為をしてはならない
- (4) 作業中には、厨房内に関係者以外の者を立ち入ることのないようにするとともに、不要な物を持ち込まないこと
- (5) 作業に当たっては、常に頭髪、手指、爪等の清潔保持に努め、作業の前後には必ず手指洗淨及び消毒を行うこと
- (6) 業務中の便所の使用は、必ず専用便所を使用し、その際の履物についても、厨房内外の区分を明確にすること
- (7) 作業中には、必ずマスク、衛生手袋を着用すること。身体及び身の回りは常に清潔を心がけ、他人に不快感を与えたり不衛生であったりしてはならない
- (8) 入所者及び利用者様の移動には、怪我をさせることのないよう十分な注意を払わなければならない
- (9) 厨房機材の丁寧な扱い及び光熱水費の節約について従業員に徹底するよう努めること

契約内容の変更を求める場合には、協議の上実施時期を決定すること

## 6 その他

- (1) 乙が取り扱っている商品で食中毒等の事故が発生した場合には速やかに甲に報告しなければならない。
- (2) 乙が提供する食事において、食中毒・異物混入等の事故により甲または甲のサービスを利用する方に被害が出た場合、その損害分を賠償しなければならない。

- (3) 災害等により、配送が困難な場合は速やかに甲へ報告しなければならない。また、それに伴い食事提供ができない場合は、乙は代替食を提供に努めなければならない。甲は乙が食事提供のできない場合を想定して非常食を最低3日分準備しておくこと