

社会福祉法人 武蔵野 障害者支援施設わくらす
給食調理業務委託仕様書

1. 委託業務実施場所

- (1) 施設名称 わくらす武蔵野
(2) 所在地 東京都武蔵野市吉祥寺北町5-7

2. 事業開始 2019年3月1日～(予定)

3. 契約期間 年契約
※初年度のみ1ヶ月契約
※2年目以降は4月1日から1年毎の更新

3. 委託内容 入所・通所施設・短期入所利用者及び職員の給食調理業務委託
(献立作成・材料費は含まず)

4. 施設の利用定員及び年間運営日数

| 区分 | 定員 | 食事提供 | 運営日数 | 備考 |
|------|-----|------|------|---|
| 入所 | 40名 | 朝・夕 | 365日 | 当面の間、土曜日(昼・夜)日曜日(朝・昼)及び長期休み期間(年末年始・GW等)は人数大幅減の予定。 |
| 通所 | 50名 | 昼 | 255日 | 入所40名+10名=50名 月～土曜日曜稼働(日曜日・年末年始は休み) |
| 短期入所 | 4名 | 朝・夕 | 365日 | |

※ 通所の運営日数変動の可能性あり

5. 食事の内容及び提供食数

(1) 食事の内容

食事は朝食・昼食・夕食の3食とし、特別食(刻み・極刻み・ペースト・軟菜食・治療食・アレルギー代替食等)、年12回の行事食(七草・節分・ひな祭り・七夕・クリスマス等)を含む。

また、居室及び日中活動用のお茶を適宜ポットで用意すること。

(2) 提供食数(予定)

| 区分 | 入所 | 通所 | 短期入所 | 備考 |
|----|---------|----|------|-----------|
| 朝食 | 40食 | なし | 4食 | うち特別食3食程度 |
| 昼食 | 50食+26食 | | 4食 | うち特別食6食程度 |
| 夕食 | 40食 | なし | 4食 | うち特別食3食程度 |

注) 土曜(昼・夜)日曜(朝・昼)及び長期休み期間(年末年始・GW等)は食数が

大幅に減ずる予定。

7. 給食時間

| | 配膳時間 | 食事時間 | 下膳時間 |
|----|-------|---------------|-------|
| 朝食 | 7:20 | 7:30 ~ 8:30 | 8:30 |
| 昼食 | 11:20 | 11:30 ~ 13:00 | 13:00 |
| 夕食 | 17:50 | 18:00 ~ 19:30 | 19:30 |

8. 職員配置

上記給食調理に支障をきたさない調理員の人員を確保すると共に、大半は当該業務について相当の経験を有する者とし、そのうち1名以上の調理師の有資格者を含むこと。なお、調理従事者についての名簿を提出すること。(変更時、随時提出)

9. 委託概要

調理業務

(1) 調理方法

別途に示す作業基準(別紙1)に従い調理すること。

(2) 配膳・下膳方法

配膳) 調理した料理は、配膳時間までに配膳車に載せ、所定の場所へ運ぶこと。

下膳) 所定時間に配膳車を回収に行く。

(3) 施設・設備・器具等

①調理業務は備えられている施設・設備・器具等を使用し行なうこと。

②受託者は、上記使用に当たっては、善良な管理者の注意を持って管理すること。

(4) 食品の取扱い・調理

①給食材料として購入した食品は直ちに所定の貯蔵場所に保管すること。また、厨房内では床面に落ちた水のはねかえりを防ぐため床面から60cm以上の場所に置くこと。

②下処理後・調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かないこと。

③野菜・果物等を使用する場合は、流水で3回以上洗浄すること。野菜類のうち、洗いにくい葉菜類は食中毒・経口伝染病等の多発期は、できるだけ「生」で使用しないこと。

④果物や生野菜等、加熱調理せずに提供する食材については、大量調理衛生管理マニュアルに沿った洗浄・消毒の手順で行う。

⑤加熱調理食品は、中心温度計を用いて中心温度が75℃1分以上(3点で測定)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、測定時間・測定温度を記録する。

⑥喫食に直接供する食品を取り扱う容器は、完全消毒したものを使用すること。また、盛りつけの際は、素手で食品をさわらず使い捨て手袋を使用すること。

- ⑦冷蔵庫内で食品を貯蔵する場合は、食品保存上、適切な温度を保つとともに、相互汚染が生じないよう食材（肉、魚、野菜類の区別）ごとに区別して保管すること。
- ⑧保管する食品は、むき出しにしないでふた等をして衛生的に保管すること。卵の割り置きをしないこと。
- ⑨調理器具を使用する前には必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行い、使用後は洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒のうえ、よく乾燥させてから保管すること。
- ⑩布巾は消毒後十分乾燥した清潔な物を使用すること。
- ⑪包丁及びまな板は、二次感染や食中毒を防ぐため、下水処理、魚用、肉用、野菜用、調理食品などに区別すること
- ⑫冷蔵庫、冷凍庫および食器消毒保管庫等の温度は、常に適正に管理すること。
- ⑬清掃用器材は用途別に区別して使い、使用後は洗浄、乾燥させ、専用の場所に保管すること

(5) 検査用保存食

- ①検査用保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ保存すること。原材料は、特に、洗浄・消毒を行わず、購入した状態で保存すること。
- ②検査用保存食容器は、専用の容器に限らず料理の区別ができるしきりのある容器やビニール等でも可能とする。
- ③保存期間は、 -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。

(6) 設備管理

①清掃及び洗浄

- ア) 汚染、非汚染区域区分表に従って清掃及び洗浄すること。
- イ) 調理室内については常に清潔に保ち、毎日清掃を実施すること。
- ウ) 食器・什器は、洗浄・消毒等により適正な衛生状態を確保し当日処理すること。
- エ) 排水口の残菜等は常に除去し清潔に保つこと。
- オ) グリストラップについては、適宜清掃し悪臭等の防止につとめること。
(定期清掃・汚水処理については別途委託業者が行なう)
- カ) 業務終了後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムを用いて作業台・調理器具・ドアノブ等を消毒し、食中毒発生予防に努める。

- ②調理場より仕入その他で発生したごみについては、分別した上所定の場所に排出すること。
- ③細菌検査等 調理室内・食器・食品の管理については、細菌検査等を適宜実施すること。

(7) 品質管理等

納品に立会い、保管庫に保存管理すること。食材の受払簿を作成すること。

(8) 業務日誌の提出

所定の業務日誌に必要事項を記載し報告すること。

(9) 会議参加・調査等への協力

栄養士の実施する嗜好調査・残食調査等に協力すること。また、委託者が実施する給食検討委員会に出席を求められたときは協力すること。

(10) 防火対策等

施錠・電気・水道・ガス等の確認を行い、火災予防に十分注意すると共に所定の管理簿により報告すること。また防災訓練の実施にも協力すること。

10. 健康診断等

調理業務従事者に対して、定期的に健康診断および検便（腸内細菌・O157検査）を実施すると共に実施状況および検査結果を報告すること。

11. 業務分担区分

| | 項目 | 委託者 | 受託者 |
|------|------------------|-----|-----|
| 栄養管理 | 給食運営の統括 | ○ | |
| | 給食委員会の開催・運営 | ○ | |
| | 給食委員会への参加 | | ○ |
| | 献立表の作成 | ○ | |
| | 献立表の確認 | ◎ | ○ |
| | 食数の指示・管理 | ○ | |
| | 検食の実施・評価 | ○ | |
| | 関係官庁に提出する書類等 | ○ | |
| 作業管理 | 調理作業指示書の作成 | | ○ |
| | 作業工程実施報告 | | ○ |
| | 調理 | | ○ |
| | 盛り付け | | ○ |
| | 配膳 | | ○ |
| | 下膳 | | ○ |
| | 食器類の消毒・保管 | | ○ |
| | 管理点検記録の作成 | | ○ |
| | 管理点検記録の確認 | ○ | |
| 運搬 | 温冷・常温配膳車等の運搬 | | ○ |
| 食品管理 | 食材の調達・検収 | ○ | |
| | 食材の在庫管理 | ◎ | ○ |
| | 食材の出納事務 | ◎ | ○ |
| | 食材の使用状況の確認 | ◎ | ○ |
| | 非常時の備蓄食品管理 | ○ | |
| 衛生管理 | 日常点検表・衛生チェック表の記入 | | ○ |
| | 日常点検表・衛生チェック表の確認 | ○ | |
| | 食材の衛生管理 | | ○ |
| | 施設・設備の日常的な衛生管理 | | ○ |
| | 衣服・作業等者の衛生保持 | | ○ |
| | 保存食の保持 | | ○ |
| | 保存食の保持確認 | ○ | |

| | | | |
|------|-----------------|---|---|
| | 納入業者等の衛生管理状況の確認 | | ○ |
| | 緊急を要する場合の指示 | | ○ |
| | 定期健康診断の実施 | | ○ |
| | 定期健康診断実施状況の確認 | ○ | |
| | 腸内細菌検査の定期実施 | | ○ |
| | 腸内細菌検査の結果確認 | ○ | |
| 施設管理 | 給食施設・設備の管理・改修 | ○ | |
| | 使用食器の確認 | ○ | |
| 研修等 | 調理従業者に対する研修 | | ○ |

12. 経費負担区分

| 項目及び内容 | 施設 | 委託 |
|--------------------------|----|----|
| 厨房機器、食堂、事務所設備の購入、補修、改修費 | ○ | |
| 食器、調理器具、備品の購入 | ○ | |
| 冷暖房空調費 | ○ | |
| 貸与施設に課される保険料 | ○ | |
| 水道光熱費 | ○ | |
| 定期清掃費 | ○ | |
| 害虫駆除費 | ○ | |
| ゴミ、残飯処理費 | ○ | |
| 食材費 | ○ | |
| 委託人件費及び付帯費用（福利厚生・保健衛生費等） | | ○ |
| 被服費及び洗濯費 | | ○ |
| 旅費交通費 | | ○ |
| 事務用品費 | | ○ |
| 衛生消耗品・調理業務に関する消耗品 | | ○ |
| 厨房用洗剤 | | ○ |
| 官公庁手続きに要する費用 | | ○ |
| 日常清掃用具 | | ○ |
| 委託業者の責による備品類の破損及び紛失等 | | ○ |

9. その他

①研修

調理業務従事者に対して、定期的に衛生面および技術面の教育または訓練を実施すること。

②代行業務

受託者の労働争議その他の事情により、委託業務の遂行が困難となった場合は、他の業者を確保する等給食実施に支障を出さないこと。

③資料の提出

受託者は委託業務について必要な資料の提出を求められた場合は、遅滞なく提出すること。

④損害賠償責任

受託者の責任で、法定伝染病または食中毒等の事故が発生した場合および契約に定める義務を履行しないため、委託者に損害を与えた場合は委託者に対し、損害賠償の責めを負うものとする。

⑤契約の解除

委託者は受託者が契約書で定めた事項を誠実に履行しないと認めたときその他受託者が適正な施設給食を確保する上で支障となる行為を行なったときは、契約期間中であっても契約を解除できる。

⑥地域・近隣への対応

地域に密着した運営を目指す障害者支援施設という趣旨を理解し、近隣及び地域住民に対する配慮を常に心がけること。

⑦個人情報の保護

個人情報保護法に則った誓約事項は別紙 2 の通りとする

(別紙1)

作業基準

1. 調理は、献立表に従い次の基準によって行うこと。
 - (1) 作業は、次の基本的作業手順にそって適正に行うこと。
計量→洗浄→切裁→混合→加熱(冷却)→調味→検査(中間検査)
 - (2) 食品は切裁してから洗浄しないこと。また、必要以上に浸漬しないこと。
 - (3) 食品の切裁方法は、加熱、調味の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して適正に行うこと。
 - (4) 加熱処理は、食品の色彩・風味・舌ざわり等を損ねないように加熱処理時間等を配慮すること。
 - (5) 調理は、昼食時間までに完了させ、適温で提供できるよう考慮すること。なお、献立の内容により、適温で提供するためには完了時間の調整が必要と思われるものについては、栄養士と協議のうえ実施すること。

2. 食事を盛りつけ、配食又は配膳する場合は、次の基準によって行うこと。
 - (1) 盛りつけは、献立及び食器を生かし、丁寧に行うこと。
 - (2) 調理後の食品は、素手で盛りつけを行わず、使い捨て手袋等を使用すること。
 - (3) 盛りつけをする場合、特別な指示がないかぎり、1人分の量目に差がないこと。
ただし、特別食の場合はこのかぎりではない。
 - (4) 盛りつけは、喫食時間に合わせて栄養士の指示に従い行うこと。

3. 食器具等の洗浄は、次の基準によって行うこと。
 - (1) 食器は下洗いを丁寧に行い、洗剤等を溶かした食器洗浄機等によって洗浄する。
 - (2) 食器具等は、脂質、澱粉等の残留物あるいは洗剤が検出されないよう十分流水洗浄すること。
 - (3) 食器具等は、適宜、漂白(酸素系剤を使用)等を行うこと。
 - (4) 食器具等の取り扱いは、丁寧に行うこと。

4. 食品を取り扱う機器及び食器具の消毒は、次の基準によって行うこと。
 - (1) 消毒は、85℃で15分以上行うこと。
 - (2) 消毒後の「ふきとり法」による検査を行った場合は、1cm³中食器1個あたり大腸菌群陰性、ぶどう球菌陰性及び一般生菌は1万未満であること。
 - (3) 消毒後の食器具は、食器消毒保管庫等所定の場所に清潔に保管すること。
 - (4) 翌日再び使用する食器具は消毒後、各施設の職員、利用者数等に応じて振り分け保管する。

5. 手洗いは、次の手順によって励行すること。
 - (1) 流水で汚れを落とす。

- (2) 石鹼液を取り、よく泡立てる。
- (3) 手の平、手の甲、指の間を両手を組むようにしてもみ洗いする。
- (4) 親指を片方の手で包み込んで洗い、指先で手の平をもみ洗いする。
- (5) 手首を洗う。
- (6) 個人専用ブラシを用いて爪の間をブラッシングする。
- (7) 流水でよくすすぐ。
- (8) ペーパータオルで水分をしっかりと拭き取り、手を乾燥させる。
- (9) 指先を立てて消毒用アルコールを噴霧し、両手に擦り込む。
- (10) 1～9を2回繰り返す。

6. 調理器具類の取り扱いは、次の基準によって行うこと。

- (1) 日常清掃を行うにあたり、モータースイッチ及び電線等には、水をかけないようにし、よく絞った布巾などで拭くこと。
- (2) 機器に差す油等は、必ずマシン油等の鉱物性のものを使用し、ラードやサラダ油等の食用油は故障の原因となるので、絶対に使用しないこと。
- (3) 消毒のため、次亜塩素酸ソーダを使用した後は、必ず十分な水洗いをする事。
- (4) 包丁等は、常に錆びつかないように磨いて用いること。
- (5) 機器を長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後、刃物は錆びないように油を引き、出来るかぎり乾燥状態にして保管すること。