

なごやかハウス丸池における給食業務委託に関する契約締結事項

(2018年8月27日)

社会福祉法人なごや福祉施設協会（以下「甲」という。）の給食業務委託について、なごやかハウス丸池（以下「施設」という。）にかかる給食業務を受託する者（以下「乙」という。）は、本書及び別紙「なごやかハウス丸池給食業務委託仕様書」（以下「仕様書」という。）に定める事項について甲の指示監督の下、誠実に履行するものとする。

1 基本姿勢

乙は、高齢者施設における給食の趣旨及び業務の重要性を認識し、良質で新鮮な給食材料を使用するとともに、常に善良な管理者として衛生管理及び必要な栄養量の確保に努めるなど、受託業務を誠実に遂行しなければならない。

また、乙は、食事の提供が、施設のご利用者への介護サービスの一環であり、かつ、最大の楽しみであることを常に念頭に置き、季節感や暦に準じた食事、ご利用者の視覚、嗅覚、味覚等に訴え楽しい食事時間となる給食サービスの提供に心がけることとする。

2 食事形態

乙が実施する献立及び食事形態は、別記1「なごやかハウス食事形態」を基本として、甲が発行した食事箋で定められた一般食（米飯、軟飯、全粥、普通食、一口大、軟菜キザミ、ペースト、個別に合わせた形態等）、嚥下困難食、療養食（減塩食、糖尿病食等）、個別対応食（嗜好による代替食、体調不良、栄養量（kcal）指定食、アレルギー対応等）とする。また、近隣の施設との連携もとれるような形態を随時検討・導入とする。

療養食においては基本的に普通食からの展開とすること。また、減塩食においては柑橘類のみでの味付等とせず、ご利用者が美味しいと感じられる味付けで調整する。

すべての食事形態は普通食から展開した献立とする。

軟菜食、ペースト食、ペースト固形食は市販のムース等も使用しつつ、基本的には食材そのものを固形化、ペースト状にしたものとする。また、食材が認識しづらい形状となるため、特に彩や盛り付けに配慮し見た目にも食欲が湧くよう努めるものとする。

軟菜食はキザミ状だけでなく、ゲル化した食材や市販のムース等を組み合わせるものである。

酵素は、普通食においてもご利用者の食べやすい軟らかさになるよう、お肉、お魚、野菜等にも使用するものである。

3 献立表

乙は毎月、甲が指定する日までに翌月分の献立表を作成して甲に提出しなければならない。当該指定日を決めるにあたっては、甲は乙から意見を聞くものとする。

生果物は視覚、味覚ともに季節感を感じていただけることから旬の頃（いちご、ゴールドキウイ、メロン、すいか等）はこれらを取り入れ、月に複数回使用するものとする。

お米は前年度産を使用し、新米の時期がきたら新米に切り替えるものとする。

日曜日の昼食は基本的にパン食、麺食を取り入れるものとする。

間食について午前は牛乳とジュースの選択制、午後は和菓子、洋菓子、せんべい、プリン、ジュース等日替わりで多彩に取り入れるものとする。ただし、デイサービスは午前の間食は、なしとする。

朝食においては自社のクックチルの活用も一部可能とするが、食材の大きさや味付け、食事形態の対応については、要相談とする。

4 厨房設備関連

乙は、施設の厨房設備や備品等（以下「厨房設備等」という。）を使用して調理を行うものとする。これら厨房設備等の使用にあたっては、清潔の保持に細心の注意を払い、常に整理整頓に努めなければならない。特に食器類の取り扱いについて、十分に注意し破損しないように努めることとする。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、乙がその責を負うものとする。

乙が行う厨房設備等の清掃基準は以下のとおりとする。

- (1) 厨房内、厨房出入り口通路、倉庫、運搬用エレベータ、厨房用トイレ、厨房機器等は、常に清掃すること。
- (2) 冷凍冷蔵庫内は、週に1回清掃すること。
- (3) 配膳車内外の清掃は、毎食後行うこと。
- (4) グリストラップ（連結する排水溝含む）は、週に1回清掃すること。
- (5) 衛生管理マニュアルを策定し、施設の承認を受けたうえで、誠実に実施すること。
- (6) 拭き取り検査を月に1回以上行うこと。
- (7) 原材料と調理済みの細菌検査（生菌数、黄色ブドウ球菌、大腸菌群検査）を3か月に1回、1食以上行うこと。
- (8) 前記第6号及び第7号の結果を施設に報告すること。また、必要に応じて改善策を講じ、それによる再検査の結果を施設に報告すること。
- (9) 残菜等生ごみ置き場は週1回清掃すること。
- (10) 前記第1号から第9号にかかる費用は全て乙の負担とする。

5 配属従業員

乙は、受託業務を忠実に履行するために必要な人員を配属（以下「配属従業員」とい

う。) するものとする。

乙は、配属従業員については、事前に氏名、経歴、健康診断書及び検便検査証明書を甲に提出し、その承認を受けるものとする。

乙は、配属従業員の中から責任者を定め、配属従業員の指揮監督に当たらせるものとし、責任者は、次の各号の要件をすべて満たす正規従業員とする。

① 栄養士又は調理師の資格を有すること。

② 福祉施設又は病院での調理経験が概ね3年以上あること。

乙は、配属従業者の人員確保に努め、施設での給食業務に支障をきたすことがないようにしなければならない。また、配属従業者の変更に伴う業務の質の低下等を招かないようにしなければならない。

6 水道光熱費

施設のご利用者及び甲の従業員に提供する食事にかかる水道光熱費は甲の負担とする。ただし、乙の配属従業員が甲の厨房で調理した食事をとる場合、乙は調理にかかる光熱費について1食あたり51円負担するものとする。

7 給食会議

乙は、甲が定期的に行う給食会議に上記5で定めた責任者を出席させなければならない。ただし、当該責任者が出席できない場合は、甲の了承を得た上で代理人を出席させなければならない。

乙は、給食会議での意見を真摯に受け止め、甲とともにご利用者の食事サービスの質の向上に努めるものとする。

また、意見等については、毎日の甲とのミーティングの中で、早急に検討・改善に努めるものとする。

8 行事食への対応

乙は、甲が誕生会、季節行事、選択食等を企画した場合には、甲と協議のうえで必要な献立を作成し食事の提供を行う等、ご利用者が豊かな食生活を享受できるよう配慮しなくてはならない。

甲が企画した行事、レク、料理クラブの費用について、食事や間食の代わりとなるものについては、原則食材料費に含まれるものとする。(手作りランチ、手作りおやつクラブ、喫茶レク等)

ただし、企画内容によって食材料費内では賄えない場合は、甲・乙協議のうえ決定するものとする。

9 給食時間及び食数

給食時間及び食数は別紙仕様書に定めるとおりとする。

10 検食

乙は、給食の質の向上のため、毎食ごとに甲があらかじめ指定した職員により、検食を受けるものとする。検食は各食事開始時間の 30 分前までに提供を行う。なお、検食で指摘を受けた事項で改善が必要な点について、乙は速やかに必要な措置を講じなければならない。

11 配膳・下膳

乙は、指定された時間に食堂までの配膳及び食堂からの下膳を行い、残飯についても回収しなければならない。配膳・下膳時間については別紙仕様書に定めるとおりとする。

また、乙は、甲から直前盛り付けの打診があった場合は、相当な理由があると認める場合以外は食堂まで出向いて盛り付けなければならない。なお、行事食の配膳・下膳の方法・時間については、その都度甲・乙が協議して決定する。

12 代行保証

乙は、業務の全部又は一部の遂行が困難になったときの保証のため、あらかじめ、業務の代行保証者を指定しておくものとする。その費用は全て乙の負担とする。

13 権利譲渡、再委託等の禁止

乙は、甲と契約した場合において、それによって生じる一切の権利及び義務を第三者に譲渡又は継承させてはならない。また、受託業務の一部又は全部について、その業務を第三者に委託又は請け負わせてはならない。

14 業務遂行時の処置、報告

乙はやむを得ない事情により、受託業務の遂行に支障をきたす恐れが生じた場合には、速やかに甲に報告するとともに、適切な処置を講じなければならない。また、乙は、異物混入、配膳間違い、配膳時間遅れ等の事故が発生したときは、速やかに事故報告書を甲に提出し、今後の事故防止に努めるものとする。

15 食中毒の防止

乙は、食品の保存、運搬及び調理にあたっては、衛生面に十分注意し、食中毒の防止に努めるとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号別添）に定める基準に従い適切な取り扱いをしなければならない。

16 守秘義務

乙及びその配属従業員は、業務上知り得た甲及びご利用者等の情報を他に漏らしてはならない。契約が解除された後も同様とする。

17 災害時の対応

乙は、地震・火災等の災害発生時において、給食の提供に関して甲から協力要請があったときは、その要請に従って協力を行わなければならない。なお、乙は災害発生時の食材の搬送方法、確保方法、乙の従業員の招集方法等を危機管理マニュアルとして定め、給食業務委託契約開始前までに甲の承認を得るものとする。

18 栄養士の実習生受け入れについての協力

乙は、甲が栄養士の臨地実習生を受け入れた場合、当該臨地実習に関して受託業務に無理のない範囲で協力を行うものとする。

19 損害賠償

乙は、自己の責任に帰する理由により、受託業務の実施に関し、甲又は第三者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

契約解除前に損害原因の生じたものについては、契約が解除された後も同様とする。

20 契約の解除等

(1) 甲は、次の各号のいずれかに該当するときは、契約期間中であっても、この契約を解除できるものとする。ただし、契約の解除にあたっては、乙に弁明の機会を与えなければならない。なお、乙はこの契約解除により損害を被った場合でも、その損害を甲に請求できないものとする。

①乙がこの契約に定める事項を誠実に履行せず、今後も誠実な履行が期待できないと認められるとき。

②乙に適正な給食業務の履行を確保するうえでの重大な支障となる行為があったとき。

③この契約に基づく給食業務の履行に関し、配属従業員に不正な行為があったと認められるとき。

④ 乙が給食業務に関する関係法令により行政上の処分を受けたとき。

⑤ 乙が給食業務を受託するにあたり、虚偽の報告又は不実の告知があったことが判明したとき。

(2) 乙は契約の解除を申し出るときは、その3か月前までに文書を以て甲に通知しなければならない。

(3) 契約期間満了時の自動延長（業務委託仕様書3「委託期間」参照）への異議の申し出については、甲、乙、いずれから申し出る場合も、契約期間満了日の3か月前までに文書で通知を行うものとする。

21 その他協議事項

本書に定める事項や業務委託管理費、食材費に関して疑義が生じた場合、甲・乙、協議のうえで決定を行う。

また、訴訟の必要が生じた場合の管轄裁判所は名古屋地方裁判所とする。