

なごやかハウス希望ヶ丘等給食業務委託仕様書

1 施設名

社会福祉法人なごや福祉施設協会
なごやかハウス希望ヶ丘
デイサービスセンター平和が丘

2 委託場所

- (1) なごやかハウス希望ヶ丘
名古屋市千種区希望ヶ丘 2 丁目 3 番 9 号
- (2) デイサービスセンター平和が丘
名古屋市名東区平和が丘五丁目 32 番地

3 委託期間

令和 3 年 4 月 1 日から令和 4 年 3 月 31 日まで
(業務遂行に支障がない場合は 1 年ずつ更新し、最大令和 8 年 3 月 31 日まで)

4 配膳時間・下膳時間及び食事時間

下記の通りとする。ただし、ノロウイルス等、感染症発生時期は作業手順に変更がある。具体的には甲乙協議の上変更内容を確定し、乙は甲の指示に従うものとする。

(「5 配膳・下膳方法」も同様とする。)

適時・適温給食に努める様に調理・盛り付けを行う。

また、受診や行事、入所者の状況等に合わせ個別に食事開始時刻が変動する場合、乙は甲の指示に従うものとする。

		配膳時間	食事時間	下膳時間
特 養 短期入所	朝 食	7 : 45	8 : 00~8 : 40	8 : 40 以降
	昼 食	11 : 45	12 : 00~12 : 40	12 : 40 以降
	間 食	13 : 50	14 : 00~15 : 30	15 : 30 以降
	夕 食	17 : 45	18 : 00~18 : 40	18 : 40 以降
デイ サービス	昼 食	12 : 00	12 : 15~13 : 00	13 : 00 以降
	間 食	14 : 00	14 : 20~14 : 50	14 : 50 以降
平 和 が 丘		12 : 00	12 : 00~12 : 40	12 : 40 以降

5 配膳・下膳方法

(1) 配膳方法

- ・希望ヶ丘の食事は、温冷蔵配膳車にて各指定場所まで運搬する。施設の指示に応じて食事時および間食時のお茶・水分補給用のゼリー等を準備し、各指定場所まで運搬または引き渡しを行う。
- ・平和が丘の食事は、適温での提供とするため、配膳直前に盛り付けを行う。厨房からご利用者への配膳はデイサービス職員が運搬する。

(2) 下膳方法

- ・希望ヶ丘は、各指定場所まで温冷蔵配膳車を引き取りに行く。食事および間食で使用する食器類の他に、水分補給で使用するコップ類についても各指定場所まで引き取りに行き、厨房にて洗浄する。
- ・平和が丘は、デイサービス職員が厨房まで運搬する。

6 1日あたりの予定食数（検食及び保存食を除く）

	朝食	昼食	間食	夕食
特養	75食	75食	75食	75食
短期入所	17食	17食	17食	17食
デイサービス	—	33食	33食	—
希望ヶ丘合計	92食	125食	125食	92食

平和が丘	—	25食	25食	—
------	---	-----	-----	---

7 業務分担区分表・費用負担区分表

別紙1、別紙2参照

8 運営方針への理解

給食業務受託業者（以下「乙」という。）は、業務の実施に当たり、委託者である社会福祉法人なごや福祉施設協会（以下「甲」という。）の指示監督に従い、責務を果たすとともに、甲の運営方針を理解し、ご利用者の食生活の充実について甲とともに取り組んでいくこと。

それを踏まえ希望ヶ丘及び平和が丘の献立及び食事内容については、常により充実したものを提供できるように努め、盛り付けにも配慮すること。

9 食数管理業務、給食栄養管理業務

乙は食数を把握し、関係官庁に提出する給食関係の書類の基礎資料作成等に協力するとともに、甲の指示する給食関係伝票の整理、報告書を作成して管理を行う。

ただし、経管栄養及び栄養食品の選定、発注、食数管理については甲が行う。

10 食事形態について

提供する食事形態は、甲の「なごやかハウス希望ヶ丘食事形態」（別紙3）を基本として、甲が発行した食事箋で定めた一般食、嚥下困難食、療養食、個別対応食とする。

11 献立表、提供栄養量について

乙は、甲の「なごやかハウス希望ヶ丘約束食事箋」（別紙4）の栄養量に基づき、献立を作成する。

①米飯・普通食 1500kcal/日 粥・ソフト食 1200kcal/日

※午前水分補給含む、午後水分補給・間食は含まない。

②糖尿病食（1200kcal/日・1400kcal/日）減塩食（塩分6g/日未満）

※午前水分補給含む・間食を含まない。（間食は指示で含む場合もある。）

③その他療養食については随時医師の指示によるものとする。

12 食事代

食事代は、朝食・昼食・間食・夕食ごとの食数と食材費で計算する。ただし、主食副食ともに提供量が1/2量の場合は、食材費を6割とする。

13 給食材料の購入及び在庫管理業務

(1) 乙は献立表及び予定食数に基づき、給食材料を発注し購入すること。

(2) 乙は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた食材の仕入れ、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) 乙は、食材の納品に関して、発注票通りに納品されたか、適正な品質状況であるかどうかを確認すること。

(4) 乙は、食材の仕入れに関して、地産地消の観点に配慮すること。

14 保存食について

乙は、保存食を毎食ごとに確保し、原材料及び調理品を各50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、冷凍庫にそのまま2週間保存すること。また、保存期間を経過した保存食は適宜廃棄すること。

15 報告・記録

乙は、日常点検、献立表その他報告記録については、別途、甲の指定する書式又は甲が承認した様式により、甲の指定する期日までに提出すること。

16 協議事項

この仕様書で定められていない事項については、甲と乙が協議の上実施することとする。