

覚書(案)

社会福祉法人なごや福祉施設協会(以下「甲」という。)&、(落札者)(以下「乙」という。)&が令和 年 月 日に締結したなごやかハウス福原(以下「施設」という。)&における給食業務委託契約書に基づき、次のように覚書を定める。

(経費の負担区分)

第1条 給食業務委託契約書第6条第2項により、この契約に伴う備品及び消耗品の購入に関する経費負担区分は次のとおりとする。

| 甲の負担 | 乙の負担 |
|------------------------|----------------------|
| 1掃除用具(デッキブラシ、水切りワイパー等) | 1配属従業員が使用する事務用品 |
| 2下駄箱 | 2厨房用トイレ用品及び消耗品 |
| 3更衣室ロッカー | 3厨房事務室用品(電話機・ファックス等) |
| 4内線用電話機 | 4配属従業員の食堂用の履物 |
| 5食数記入用ホワイトボード | |
| 6調理器具、調理設備の各種道具 | |

2 給食業務委託契約書第6条第3項により、この契約に伴う主な調味料類購入については次のとおりとする。

砂糖、塩、酢、濃口醤油、薄口醤油、赤味噌、白味噌、ミックス味噌、みりん、料理酒、こしょう、めんつゆ、糸かつお、鰹だしパック、風味調味料、コンソメ、小麦粉、片栗粉、パン粉、天ぷら粉、マヨネーズ、ケチャップ、サラダ油、白絞油、ごま油、和風ドレッシング、白ドレッシング、中華ドレッシング、サウザンドレッシング、イタリアンドレッシング、ゆず粉、焼き麴、花麴、白玉麴、春雨、おろししょうが、すりごま、純カレー粉、粉パセリ、アジ塩こしょう、あおさ粉、ゆかり粉、黒ゴマ、レモン果汁、ビーフン、塩こぶ、とろろ昆布、紅茶ティーパック、煎茶、ほうじ茶、わかめ(乾燥)、干し椎茸スライス、バターフレーバーオイル、うめびしお、海苔の佃煮

3 給食業務委託契約書第6条第3項により、この契約に伴う給食業務に必要な備品の購入については次のとおりとする。

ペーパータオル(調理用)、クッキングシート、透明ポリ袋(9号・13号・15号/各0.03mm)、ゴミ袋45L透明0.03mm、不燃ごみ袋(事業用)、可燃ごみ袋(事業用)、ペーパータオル(手拭き用)、食器洗い洗剤、ラップ(30cm、45cm、22cm)、アルミホイル30cm、酸素系漂白剤、塩素系漂白剤、パイプクリーナー、食添用漂白剤、クリームクレンザー、カウンタークロス、スポンジタワシ、がんこたわし、マジックリン、ナイロンタワシ、消毒用アルコール、スチームコンベクション用洗浄剤、食器洗浄機用洗剤、食品盛り付け用手袋、保存食用ビニール袋、DPD法による飲料水残留塩素測定機器及びその薬剤、マスク、中心温度計、表面温度計、爪ブラシ

(調理、療養食、嚥下困難食、個別対応食)

第2条 給食業務委託契約書第18条第2項により、この契約に伴う療養食、嚥下困難食、個別対応食については次のとおりとする。

| |
|--|
| 療養食について |
| 医師の指示により、療養食の提供が必要と認められたときは、乙は甲の指示に従って対応する |

| |
|--|
| 嚥下困難食について |
| 食事、おやつ等、水分補給用の飲み物を含め、ゼリーやムースタイプ等の食べやすい形にする |

| | |
|-----------|---|
| 個別対応食について | |
| ・主食 | 大盛り、小盛り、おにぎりなど |
| ・主菜 | アレルギーや嗜好などにより代替食を指示することがある |
| ・その他 | 服薬、アレルギー等で食物に影響のあるときは、乙は甲の指示に従って対応する。また、体調不良等、個別の対応が必要とされるときは、その都度乙は甲の指示に従うものとする。 |

(給食時間及び食数)

第3条 給食業務委託契約書第20条により、給食時間及び食数は次のとおりとする。なお、配膳時間は開始時間の15分前、配茶は食事、おやつの30分前とする。

| | 特養・短期入所 | | ケアハウス | | デイサービス | | 予定食数 (検食・保存食除く) |
|-----|---------|-------|-------|-------|--------|-------|--------------------|
| | 開始時間 | 終了時間 | 開始時間 | 終了時間 | 開始時間 | 終了時間 | |
| 朝食 | 8:00 | 9:00 | 7:30 | 8:30 | | | 95食 |
| 昼食 | 12:15 | 13:15 | 12:10 | 13:10 | 12:20 | 13:20 | 130食 |
| おやつ | 14:00 | 15:00 | | | 14:30 | 15:30 | 115食 |
| 夕食 | 18:00 | 19:00 | 18:00 | 19:00 | | | 95食 |

※この他、午前・午後水分補給用の飲料を各フロアへ配膳する。

給食時間については、入所者の状況、施設行事等に応じて変更する場合があります、その場合、乙は甲の指示に従うものとする。

(配下膳)

第4条 配下膳について乙は甲の指示に従い、運搬用エレベータにて各フロアまでの配膳及び下膳を行う。残飯についても回収し、処理をしなければならない。ケアハウス、デイサービスについては直前盛付にて提供することとする。但し、施設においてノロウィルス、インフルエンザなど感染症が発生した際は、通常と異なった容器・作業手順となるが、その場合、提供方法は甲乙協議の上、乙は甲の指示に従うものとする。また、提供方法が異なる場合でも乙は食中毒の防止に努めなければならない。

(延食)

第5条 入所者の状況等によって、個別に給食開始時刻が遅れる場合、乙は甲の指示に従って、給食を提供しなければならない。

(食材の在庫管理)

第 6 条 調味料、冷凍食品、乾物等、余剰となった食材及び厨房で常に在庫を保有している食材について、乙は在庫管理を行い、甲の発注業務に協力しなければならない。

(拭き取り検査、原材料と調理済食品の細菌検査)

第 7 条 給食業務委託契約書第 8 条第 3 項第 6 号に定められた拭き取り検査については、1 回につき 5 箇所実施するものとし、その場所について乙は甲の指示に従うものとする。

同契約書第 8 条第 3 項第 7 号に定められた細菌検査については、1 回につき別の「なごやかハウス食事形態」に記した食事形態ごとに実施するものとする。

(水道光熱費について)

第 8 条 給食業務委託契約書第 6 条に定める、甲が負担する水道光熱費について、乙はその節約に協力するものとする。

(委任)

第 9 条 本覚書に基づく甲の指示は、施設の管理栄養士が行うものとする。

この覚書の証として本書 3 通を作成し、甲、乙、及び丙が各 1 通を保管する。

令和 年 月 日

甲 名古屋市昭和区紅梅町 3 丁目 3 番地
社会福祉法人なごや福祉施設協会
理事長 柴田 久司 ⑩

乙

⑩

丙

⑩

参考資料

◎ 調味料 1 か月の使用量

| 品目 | 使用量 | 品目 | 使用量 |
|-----------|------|--------------|-----|
| 砂糖1kg | 40kg | コンソメ1kg | 1kg |
| 塩1kg | 4kg | 小麦粉1kg | 7kg |
| 酢 1.8L | 4本 | 片栗粉1kg | 4kg |
| 濃口醤油1.8L | 16本 | パン粉1kg | 3kg |
| 薄口醤油1.8L | 9本 | 天ぷら粉1kg | 3kg |
| 赤味噌1kg | 16kg | マヨネーズ1kg | 5kg |
| 白味噌1kg | 11kg | ケチャップ1kg | 5kg |
| ミックス味噌1kg | 13kg | サラダ油1.8L | 3本 |
| みりん1.8L | 10本 | 白絞油16.5L | 1缶 |
| 料理酒1.8L | 4本 | ごま油1.8L | 1本 |
| こしょう210g | 0.5本 | 和風ドレッシング 1L | 2本 |
| めんつゆ1.8L | 2本 | 白ドレッシング 1L | 3本 |
| 糸かつお100g | 2袋 | 中華ドレッシング 1L | 1本 |
| 鰹出しパック1kg | 11kg | サウザンドレッシング1L | 1本 |
| 風味調味料1kg | 15kg | | |

※施設で発注をしていた当時の3か月平均使用量(平成26年8月～11月の平均)
令和4年現在使用していない調味料は除く。

◎ 令和5年より追加する調味料類

| 品目 | 使用量 | 品目 | 使用量 |
|--------------|------|----------------------|-----|
| ゆず粉 20g | 19本 | イタリアンドレッシング1L | 6本 |
| 焼き麩 1kg | 5kg | ポッカレモン 120ml | 9本 |
| 花麩 1kg | 8kg | ビーフン 300g | 22袋 |
| 白玉麩 100g | 29袋 | 塩こぶ 52g | 58袋 |
| 春雨1kg | 13kg | とろろ昆布 40g | 35袋 |
| おろししょうが1kg | 6本 | 紅茶ティーパック(1.6g×100個入) | 27箱 |
| すりごま 1kg | 8袋 | 煎茶(8g×100個入) | 46袋 |
| 純カレー粉 400g | 2缶 | ほうじ茶(8g×100個入) | 80袋 |
| 粉パセリ 80g | 3缶 | わかめ(乾燥)200g | 23袋 |
| アジ塩こしょう 500g | 3袋 | 干しいたけスライス1kg | 4kg |
| あおさ粉 15g | 33袋 | バターフレーバーオイル 1350g | 2本 |
| ゆかり粉 200g | 6袋 | うめびしお 480g | 34本 |
| 黒ゴマ 50g | 17袋 | 海苔の佃煮 520g | 37本 |

※施設で発注をしていた当時の1年間の発注量(令和3年1月～12月)

参考資料

給食業務に必要な備品 1年間の発注量(平成 29 年 4 月 1 日～平成 30 年 3 月 31 日)

| 品 目 | 使用量 | 品 目 | 使用量 |
|------------------|-------------|--------------|-------------|
| ペーパータオル(調理用) | 1箱(6本入) | 塩素系漂白剤 | 5箱(5k*3個) |
| クッキングシート | 1箱(20本入) | パイプクリーナー | 1箱(1L*12本入) |
| 透明ポリ袋(9号0.03mm) | 8箱(4000枚入) | 食添用漂白剤 | 3箱(5k*3本入) |
| 透明ポリ袋(13号0.03mm) | 1箱(2000枚入) | カウンタークロス | 1箱(60枚入) |
| 透明ポリ袋(15号0.03mm) | 4箱(1000枚入) | スポンジタワシ | 16個/1台紙 |
| ゴミ袋45L透明0.03mm | 3箱(600枚入) | がんこたわし | 1箱(10個入) |
| 可燃ゴミ袋(事業用) | 1箱(600枚入) | マジックリン | 1箱(4.5L*4本) |
| ペーパータオル(手拭き用) | 5箱(35個入) | スチームコンベクション用 | 1箱(4kg*2本) |
| 食器洗い洗剤 | 1箱(4L*3本) | 洗浄剤 | |
| ラップ(30cm*100m) | 2箱(30本入) | 食器洗浄機用洗剤 | 12個(25k/個) |
| ラップ(45cm*50m) | 1箱(30本入) | | |
| ラップ(22cm*50m) | 1箱(30本入) | | |
| 酸素系漂白剤 | 2箱(3.5k*4個) | | |

※食品盛り付け用手袋、保存食用ビニール袋、DPD法による飲料水残留塩素測定機器及びその薬剤、マスク、中心温度計、表面温度計、爪ブラシに関しては従来より乙負担であったため、参考資料の品目にあがっていない。