

給食業務仕様書

社会福祉法人澄心

1. 業務場所

障害福祉サービス事業者「ステップ by すてっぷ」：愛媛県四国中央市川之江町
2472-1

2. 業務内容

(1) 食材

- ①献立表および適正な予定食数に基づき材料を発注すること。また購入にあたっては、衛生的で新鮮なものを信用が置ける業者から仕入れること。
- ②納入に際しては、大量調理給食マニュアルに沿った食材の仕入れ、保管、管理を行い、数量、品質、鮮度、衛生状態等について確認し、検収すること。
- ③委託者から給食材料の品質について改善の要求があった場合は、遅滞なく調査を行い、納入業者に対して改善の申し入れを行うこと。
- ④地産地消の活用に努め、冷凍食品や外国産の食品を使用する時は事前に施設栄養士と協議を行うこと。

(2) 献立

- ①給食会議(構成員、開催時期等は別途定める)に1か月前の献立を提案すること。
- ②年間行事(別表1を参照)

(3) 食事の食種・形態(別表2を参照)

食事の提供に関しては食事箋の指示に従うこと。

(4) 食数

受託者は、各部門から請求された食事箋を集計し、食数を把握しなければならない。

(5) 調理作業

- ①当日調理で適温調理に努めること。また、調理後は2時間以内に喫食できるよう出来上がりの調理時間を設定すること。
- ②調理済みの食品(加工食品)の使用に当たっては、事前に施設栄養士と協議すること。
- ③調理作業は、大量調理衛生マニュアルに従って行い、前日仕込みをする場合は、事前に施設栄養士と協議すること。
- ④熱加工では適切に加熱して、食材の風味などが損なわれないよう注意すること。
- ⑤利用者の個別性に応じ、咀嚼しやすい軟らかさに調理するよう留意すること。
- ⑥盛り付けは、衛生面に配慮するとともに視覚的に食欲が出るよう工夫すること。

- (6) 食事時間および配膳・下膳時間（別表 3 を参照）
- (7) 調理に伴う塵芥、容器、残菜は遅滞なく委託者の指定する場所に搬出すること。
- (8) 委託料は、管理費（人件費＋別表 5 における受託者経費）の固定制とする。
- (9) 安全、衛生管理
 - ① 食事サービス業務の性質上、特に衛生面に関しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき調理施設内外の清潔保持と整理整頓、清掃、消毒などの衛生管理を行うこと。
 - ② リスク管理には万全を期すること。万一、異物混入、誤配膳等の事故が生じた時は、その原因究明、是正改善に努め、その結果について施設管理者に速やかに報告すること。
- (10) 施設、設備および調理器具等の使用
 - ① 受託者は施設、設備その他調理器具等を適正な方法で使用すること。
 - ② 受託者が施設の設備その他調理器具等を破損した時は、速やかに施設栄養士に報告すること。
- (11) 業務負担区分（別表 4 を参照）
- (12) 経費負担区分（別表 5 を参照）

3. 業務従事者の配置

- (1) 受託者は、業務に要する適正人員を配置し、業務開始前までに業務従事者名簿を提出すること。
- (2) 業務責任者の選任等
受託者は、業務の遂行に当たり責任者を選任し、委託者と連絡調整に当たらせること。
- (3) 従業員の管理業務
 - ① 受託者は条件を満たす従業者を配置し、常に食事サービス業務の向上と円滑な運営に努めること。
 - ② 受託者は配置人員の確保に努め、受託業務に支障を来さないこと。
- (4) 従業員の異動
 - ① 委託者は、受託者の従業員のうち著しく不適任と認められる者について交代を要求することができる。
 - ② 受託者は、従業者が頻繁に替えることのないように努め、やむを得ず変更する場合は業務の質の低下を招かないようにすること。
 - ③ 有資格者の異動を行う場合は、事前に施設管理者と協議し、同意を得た上行うこと。

4. 業務委託条件

- (1) 受託者は、受注業務に従事している地元雇用者および障害者を現状の雇用条件以上の処遇により、企業として継続雇用すること。
- (2) 災害時などに災害時マニュアルを有し、災害時等厨房内使用不能に陥ったときに継続して食事が提供できる独自の物流網や調理師の確保など緊急対応が行えること。
- (3) 食中毒が受託者の責に帰する場合は、これの保障について生産者賠償責任保険または製造者責任保険等により行うとともに、厨房内使用不能の間、その保障として近隣の代替え施設が提供できること。
- (4) 受託者は、企業全体として障害者の就労訓練生の職場受け入れや雇用を積極的に受け入れること。