

「住宅型有料老人ホームマンション六華園食事提供業務委託」仕様書

1. 契約期間

2020年4月1日～2021年3月31日 以後1年毎の自動更新。

2. 履行場所

東京都江東区住吉1-18-15

3. 概要

- (1) 受託者（乙）は、委託者（甲）の運営する上記施設にて食事提供業務、レストラン営業及びこれに付随する業務を行う。甲、乙が行う区分は別記のとおりとする。
- (2) この仕様書は委託業務の概要を示すものであるから、定めのない事項は、甲および乙は協議の上、その契約の範囲内で実施することとする。
- (3) 乙が指定した責任者は、常に従事者の指導監督に当たるとともに、甲と綿密な連絡を取り、適正な業務の遂行を図ることとする。

4. 業務内容

業務区分については別表Ⅱに定める。

(1) 献立作成

- ①乙は週間メニュー表兼食事申込書（以下、申込書という）を作成し、当該週の前週日曜日午前中までに甲に提出、確認を得る。
- ②甲は、入居者への申込書の配布、回収を行い、当該週の前週木曜日までに乙に申込書を提出する。

(2) 調理・盛付・食材管理

- ①乙は、申込書を集計し数量を算出し、申込書の献立に基づき調理を行う。またレストランの来客数を予想し、週替わり定食の準備を行う。なお、調理については併設のあそか病院厨房も使用できる。
- ②乙は、前項の厨房から定められた経路でレストランに運搬する。
- ③乙は、利用者の食欲と視覚に十分配慮した盛付作業を行う。
- ④食材料の検品・検収は乙が行い、衛生的に収納保管する。
- ⑤乙は、食品の取り扱いに関し、衛生面に十分配慮する。

(3) 施設管理

- ①乙は、甲から貸与された設備の取り扱いについて、安全面および衛生面に十分留意するものとする。
- ②乙は、甲の施設を使用するにあたり、防火防災に努め、甲の防災訓練等には積極的に参画するものとする。
- ③乙は、甲の施設・設備に修理修繕の必要が生じた時は甲に申し出る。

(4) 労務管理

- ①乙は、従事者の入職時に履歴書・健康診断書・細菌検査結果を事前に甲へ提出する。従事者の変更があった場合も同様とする。

- ②配置基準は、業務内容を考慮して甲乙両方で十分検討後、決定する。
- ③乙は、決定された配置基準にそって人員を配置する。欠員が生じたときは、人員の数の補填にとらわれることなく、業務が円滑に遂行できるような補充を考える。
- ④業務内容の変更や、乙の業務改善努力等によって配置基準の変更をする場合は、甲と乙が十分検討し、配置基準を変更し、明示する。
- ⑤乙は、円滑な業務が遂行できるよう、また従事者が就業規則等に則り勤務が遂行できる様勤務表を作成し、甲へ提出する。作成後、勤務表に変更があった場合は、甲へ報告する。
- ⑥甲乙は、利用者個々人の情報の取扱いに関し、「守秘義務に関する契約書」締結する。
- ⑦乙は、守秘義務について十分な教育を実施する。
- ⑧乙の統括責任者は、管理栄養士および栄養士、調理師とし、受託責任者の認定を受けた者とする。また、従事者の健康管理に十分配慮し、安全かつ円滑に業務が遂行できるよう指導監督を行う。
- ⑨乙の統括責任者は、甲との連絡を密に行い、円滑かつ効率的な業務の遂行に努める。

(5) 保存食

- ①乙は、管轄保健所の指導に従い、毎食分の食事を保存食として保存する。

(6) 衛生管理

- ①乙は、食品・調理作業・施設・調理器具・食器・作業者等の給食業務に関わる全ての衛生管理については、大量調理施設衛生管理マニュアルおよび HACCP を基本とし、実務に則したそれぞれのマニュアル・衛生管理表を作成し、必要に応じて記録・保管する。
- ②乙は、従業員に対して月1回以上の細菌検査（検便）と、年1回の健康診断を実施し、記録を保管する。

(7) 安全かつ合理的な給食業務のための教育・研修業務

- ①乙は、従事者のうち初任者に対して、給食の実際について必要な研修を実施する。
- ②乙は、従事者に対して、給食業務に精通させ、防疫衛生の教育を徹底する。
- ③乙は、従事者に対して、給食の質を高める技術の向上、衛生管理、給食サービスの改善に関する研修について、計画を立てて実施する。
- ④乙は、甲の従業員に対するレストラン提供に伴う接客についても教育、指導する。

5. 営業内容

(1) 営業日

- ①頭書施設の入居者に対する食事提供は毎日行う。
- ②一般レストランは、日・祝日休業とする。

(2) レストラン営業時間

- ①11:00 ~ 14:00 (一般営業)

② 17:30 ~ 19:00 (入居者食堂として開放する)

(3) 配膳・下膳時間

①配膳、下膳時間は下表のとおりとする。

	配膳時間	下膳時間
朝食	07:00~	08:30~
昼食	11:30~	13:00~
夕食	17:15~	18:30~

②調理室から居室までの配膳車の運搬ならびに利用者への配膳および下膳は原則として乙の業務とする。

(4) 食事予約内容の変更

①予約済みの食事キャンセルまたは変更について、甲または利用者から乙への締切時間は以下のとおりとする。

朝食 前日の18:00
昼食 当日の 9:00
夕食 当日の15:00

締切時間を過ぎた食事キャンセルまたは変更については、全額請求とする。

②予約していない食事の追加等は、乙は可能な限り対応するものとする。但し、その際、メニュー内容ならびに提供時間に変更が生じた時は、乙は甲または利用者に対し、その旨申し出るものとする。

③食事キャンセルまたは変更する場合、甲は必ず「変更届」を乙に提出し、甲乙それぞれがその内容を確認できるようにする。乙が利用者から直接受け付けた場合は、乙が甲に連絡する。

(5) レストランメニュー提供価格は以下のとおりとする (消費税込)。

入居者、一般利用ともに同価格。

基本メニュー 820円
麺類 510円
その他季節メニュー 600円~1200円 (協議による)

(6) 運営方法

レストラン提供形態は、オーダー方式または予約方式とする。

(7) その他

レストランホールは入居者の食堂として利用可能とする。一般利用レストラン売上は乙のものとする。

6. 食事提供

	朝食	昼食	夕食
入居者食事提供	予約制	予約制	予約制
レストランメニュー	—	オーダー制	—

7. その他

(1) 甲の食事内容に関する評価について、乙は速やかに対応し、必要に応じ指導助言

者を現場に派遣する。

- (2) 乙は、委託業務の安全かつ効率運営のための業務マニュアルまたは必要に応じて管理表を作成し、定期的に業務の見直しを図り、業務改善に努めるものとする。
- (3) 乙は、日常業務においても省資源、省エネルギー、災害防止、職場環境整備に努めるものとする。
- (4) 本仕様書に記載なき事項、または特殊事情により仕様書に準拠した作業が困難になった場合は、乙は甲に対しその旨を速やかに報告し、甲乙協議の上対応するものとする。

8. 食材料費

給食材料費は下表に例を示すが、提案事項とする。

(1日あたり)	朝食	昼食	夕食	合計
食材料(例)	300円	350円	350円	1,000円
※入居者負担額を参考に質の高い食事提供できるよう設定すること。				
入居者負担額(参考)	620円	750円	800円	2,170円

※栄養補助食品を使用際は食事量を調整し、1食単価以内に収まるように行う

平均喫食状況

(1日あたり)	朝食	昼食	夕食	合計
平均喫食状況	35食	20食	45食	100食

※昼食は、レストランオーダー分を含む。

9. 見積り

管理費、食材費、レストラン売上から積算するものとする。

〈 別表 I 〉

経 費 負 担 区 分

項 目		負担区分		備 考
		甲	乙	
厨房機器		◎		
備品類	厨房用消耗品		◎	ラップ、洗剤、スポンジ等
	ホール用品		◎	箸、爪楊枝、ナプキン等
	事務用品		◎	伝票、筆記用具等
	厨房用備品	◎		鍋、釜、ボール等 補充も含む)
	食器類一式	◎		食器、スプーン等 補充も含む)
	ユニフォーム		◎	
水光熱費	厨房内水光熱費	◎		
	ホール内水光熱費	◎		
	空調	◎		
栄養補助食品等			◎	厨房使用のとりみ剤は除く
クリーニング費			◎	作業員制服、エプロン等
交通費			◎	本社との交通費等
通信費			◎	電話料、FAX基本料使用料等
宣伝費	植栽	◎		植木等
	BGM	◎		
	装飾	◎		
修繕費		◎		厨房機器の保守、修繕および交換 但し、乙が購入したものに限り乙負担
清掃費	日常清掃		◎	厨房内、椅子テーブル等
	適時清掃	◎		ダクト、グリストラップ等
	ゴミ処理	◎		可燃物、不燃物、廃油等
一般費	衛生検査費		◎	検便、健康診断、厨房衛生検査等
	保険料	◎	◎	乙負担は賠償責任保険
	その他		◎	行政機関等への届出等
事務用什器		◎		事務用机、ロッカー、サンプルケース等