社会福祉法人ＫＴＫ福祉会　特別養護老人ホーム　ルグネット岩ケ崎の選定に係る実施要領　（参加企業用）

１．要領の趣旨

施設給食委託業務契約における公益性、透明性の実現が必要であることから、業者選定方法にあたり、プロポーザル方式の方法を用いることが望ましいと考える。

入居されている皆様にとって入居生活での楽しみのひとつとして、食事は大きな役割を担っていると考えます。食事の提供方法や入居される高齢者の方々へ好まれる味の工夫などの技術は、価格のみを比較する競争入札方式では決定できない、各業者皆様のこれまでの努力の積み重ねと考えます。

よって、応募者は、この実施要領等の内容を踏まえ、企画提案書及び関連書類を提出し、価格のみではなく総合的な観点からの選定を受けることとします。

２．業務内容

（１）委託業務名

「社会福祉法人ＫＴＫ福祉会の施設給食業務委託」

（２）対象施設

特別養護老人ホーム　ルグネット岩ケ崎　厨房

（３）業務内容

別紙仕様書のとおり

（４）遵守する事項

医療法等及び厚生労働省『大量調理施設衛生管理マニュアル』

（平成 20 年 6 月 18 日食案第 0618005 号）

（５）契約期間

業務委託履行期間は平成２７年９月１日～平成２９年３月３１日までとする。

ただし、平成２８年３月３１日まで実績を評価し契約を解除することがあります。

３．参加資格

次に掲げる条件をすべて満たしている者

（１） 地方自治体施行令第１６７条の４（昭和２２年政令第１６号）の規定に該当していないこと。

（２） 会社更生法（平成１４年法律第２２５号）に基づく更生手続開始の申し立てがなされていないこと。

（３） 宮城県内に営業所を構えていること。

（４） 宮城県内において、介護事業所等における給食業務委託に関わる実績があること。

４．企画提案等

（１）企画提案等

企画提案書の作成にあたっては、仕様書を参照し、作成すること。また、企画提案書の表現については、専門的な知識を有しない者でも理解できるよう、理解しやすい内容とすること。

①事業者の業務実績について
事業者の業務実績
②業務運営について
ア．施設給食に対する基本的な考え方と施設との連携体制について
イ．材料調達方法
ウ．入居者皆様の『食』に対する満足度を高めるための方策について
（季節行事食の回数や内容、その他入院患者皆様の満足度を高めるための具体的な取り組み）
エ．個別対応について
（入所者皆様の食欲不振時等の対応、食物アレルギーや禁止食についての考え方と対応、入所者皆様からのクレーム等の対応と防止対策）
オ. 災害時対応について
（東日本大震災に関しての対応）
カ．衛生管理体制に関する取組及び従事者に対する教育について

（２）留意事項
①企画提案書は任意の書式で提出すること。
②企画書は１社につき１提案とすること。

５．提出書類等

（１）提出書類

①会社概要及び担当者名（会社案内、パンフレット、名刺等）	任意様式
②参加表明書	任意様式
③給食業務委託実績	任意様式
④施設給食業務に対する基本的な考え方と施設との連携体制	任意様式
⑤食材納入業者の選定並びに調達方法	任意様式
⑥利用者満足度を高めるための方策	任意様式
⑦災害時対応について	任意様式
⑧衛生管理体制に関する提案教育体制について	任意様式
⑨委託料見積書	任意様式
⑪食品営業許可証の写し	委託後
⑫入札書	任意様式

６．企画提案書等の取扱い

（１）提出されたすべての企画提案書等は返却致しません。
（２）提出されたすべての企画提案書等は目的以外には使用しない。
（３）入札書に関しては１箇月の合計委託金額（食材費含む）を記載するものとする

７．質問及び回答

質問がある場合には、以下の方法において行うこと。
（１）質問方法
以下に電話すること。

☎　080-8219-6630

社会福祉法人ＫＴＫ福祉会　法人事務局

（２）質問受付期間
下記日時参照

（３）質問の回答方法
月～金　９：００～１７：００まで
担当者　遠藤
（４）質問の回答日
下記日時参照

８．審査方法

（１）審査基準
『介護老人福祉施設ルグネット岩ケ崎給食業務委託事業者審査委員会』（以下、「審査委員会」という。）で定めた評価基準に基づき、審査委員会で企画提案書等の内容を審査し、最優良業者１社を特定する。ただし、審査により次点の業者を優良業者として特定する場合がある。
① 審査の過程で、企画提案書等の内容につき介護老人福祉施設ルグネット岩ケ崎から質問することがある。
②委託料見積書の委託料見積額が、予定価格を超える者は失格とする。
（２）評価値について
評価値は、内容等に関する評価点（以下「内容点」という。）及び価格等に関する評価点（以下「評価点」という。）の合計値（最高点は「１００点」）とする。
（３）審査方法
①審査委員会で定めた評価基準に沿って、評価項目一覧表における各項目及び価格について審査を行う。
②企画提案書の内容について、審査委員会で定めた評価基準に沿って審査を行う。

９．審査の基準

（１）内容点について
【評価項目】
① 事業者の業務実績
・事業者の業務実績を評価する。（10点）
② 業務運営について評価する
・給食に関する基本的な考え方と施設との連携体制について。（１０点）
③ 給食業務運用の実施方法について評価する
・材料調達方法　（１５点）
・入所者様の食の満足度を高めるための方策（１５点）
・災害時対応について　（１０点）
・衛生管理体制及び従事者に対する教育について　（１０点）
（２）価格点について
価格点の最高点は３０点とする。
・見積金額は提出された委託料見積書に記載されている見積額総額とする。

１０．審査結果の通知

（１）審査結果については、次の通り通知する。

審査結果は、後日参加者全員に文書にて通知する。ただし、各評価項目の点数等は公開しないものとする。また、結果に対する異議は受け入れない。

１１．事業者選定に係る日程

（１）質問受付	平成２７年８月１０日（月）	８：３０から
	平成２７年８月１７日（月）	１７：３０まで
（２）必要書類の提出期限	平成２７年８月１７日（月）	９：００まで
（３）審査及び決定	平成２７年８月１７日（火）	
（４）審査結果公表	平成２７年８月１８日（金）	法人ＨＰにて

特別養護老人ホーム　ルグネット岩ケ崎　施設給食業務委託　仕様書

介護老人福祉施設ルグネット岩ケ崎の施設給食業務の目的は、個々の入居者様に必要な栄養量が考慮された食事の提供を行うことにより、入所者及び関わる方々すべての健康管理に留意すると共に、「食」というサービスの一つが病院生活全般において潤いと安心をもたらすことを目的とし、給食業務委託へ期待しているところである。

上記の目的を勘案し、委託者、介護老人福祉施設ルグネット岩ケ崎（以下、「甲」という）と受託者（以下「乙」という）における食事サービス提供業務に関する業務仕様書を以下の通り示すこととする。

１．業務場所

所 在 地	宮城県栗原市栗駒岩ヶ崎下川原 19 番地
施設名	介護老人福祉施設　ルグネット岩ケ崎
調理場所	介護老人福祉施設　ルグネット岩ケ崎　　厨房

２．委託期間

平成２７年９月１日から平成２９年３月３１日まで

３．契約方法

月間管理費契約

４．対象者

入居者及び施設職員

５．対象者人数

区　分	定　員	喫食予定人数
入居者	２９名	２９名
検　　食	１名	朝１名、昼１名、夜１名
職　　員	希望に応じ	甲は１週間前には希望職員の食数を確定し、乙へ依頼する。

６．食事内容

（１）日常食

メニューサイクルは４週か５週とし、季節毎に変化をつけること。但し、サイクルであっても曜日によって内容が偏重しないように留意すること。

（２）行事食・イベント食

【毎月１回、下表の行事食と誕生会食（おやつ）を提供すること。】

１月	正月	５月	こどもの日	９月	敬老会
２月	節分	６月	梅雨入り	10 月	体育の日
３月	ひなまつり	７月	七夕	11 月	七五三
４月	花まつり	８月	仙台七夕	12 月	クリスマス

（３）形態

入居者の状態を考慮し、常食、刻み食、ソフト食等を提供する。

（４）療養食

疾病等への対応は次のとおりとする。

減塩食	汁物、漬物等で調整。汁物は塩分濃度を変えず盛り付け量で調整する。
刻み食	献立内容は変えず、主食の盛り付け量で調整する。
濃厚流動食	病院にて購入し、食事と一緒に配膳する。
その他	必要に応じて対応する。

（５）代替食

嗜好・アレルギー

嗜好	主食はパン禁、麺禁等に対応する。 副食は主菜において対応する。（肉・魚・卵等）
アレルギー	原則全てに対応する。

（６）お茶・水分補給

お茶	朝食・昼食・夕食・・・提供

７．配膳関係

施設における配膳及び下膳時間は原則下記のとおりとするが、配膳・下膳時間に変更がある場合は、甲乙協議の上、その都度決定することとする。

（１）食事時間

区　分	食　事　時　間
朝　食	８：００～９：００
昼　食	１２：００～１３：００
夕　食	１８：００～１９：００

（２）配膳方法

乙は調理したものを定刻に施設の所定の場所に配食し、適時・適温の食事提供に努めることとし、給食責任者の確認を得ること。

①検　食

検食場所別途協議（※配膳時間については、各食の３０分前とする。）

③施設職員

別途協議

（３）下　膳

①下膳は、食器等を確認のうえ、指定された場所から行うこと。

８．業務内容

甲が示す献立基準に基づき、食事サービス業務及びこれに付随する業務を行うこととする。また、業務分担については、別表１のとおりとする。

９．遵守事項

乙は委託業務の遂行にあたり、甲の指示監督に従いその責務を果たすとともに、関係法令を遵守し業務を遂行すること。

１０．入所者の個人情報の取扱いに関して、次の事項を遵守する。

（１）乙は、入居者個人情報を乙が受託した業務範囲のみで取り扱うこと。

（２）食事箋の授受・管理・保管は、甲が定めた場所・手順等に従うこと。

（３）乙は、栄養管理システムの操作において、取扱い者を定め、パスワードにより個人情報の漏洩がないよう適切に管理すること。

（４）配膳車をもって食事を提供する場合は、甲の指示を持って食札等の記載をすること。

（５）個人情報の記載された書面については、適切に管理し漏洩等の事故のないよう取り扱うこと。

（６）乙は、従業員に対し個人情報保護に関する教育をしなければならない。

１１．業務責任者

乙は、委託業務の遂行及び指揮監督を行う責任者を定め、甲に報告する。

１２．安全衛生

（１）業務責任者

乙は、施設に食品衛生責任者を置き、その任に当たらせること。

② 業務従事者

① 乙は、必要な健康診断を定期的（年１回）に実施し、その結果を整理保管すること。なお、委託者が健康診断結果の提出を求めたときは、速やかに提出すること。

② 乙は、業務従事者に対し、採用時及び月１回以上の検便を行い、その結果を整理保管すること。なお、委託者が検便結果の提出を求めたときは、速やかに提出すること。

③乙は、上記①②の結果、食品衛生上支障のある者を調理業務に従事させないこと。

④乙は、業務従事者に身体、衣服を清潔に保たせ、調理室では清潔な着衣、帽子、マスク等を着用させること。また、履物は調理室専用とし、室外用と兼用しないこと。

⑤乙は、業務従事者に手洗いを徹底させること。特に調理前、下処理後、下膳洗浄後トイレ後はブラシを用い念入りに洗い、その上で業務に着手させること。

⑥乙は、業務従事者に調理室内への私物の持ち込み、調理室内での喫煙、その他食品衛生上支障となる行為をさせないこと。

⑦乙は従業員に着用させる服装については、その着用と正しい取扱いについて、指導、徹底を図るとともに、定められた衣類を着用する。

⑧乙は従業員に給食業務に精通させるとともに、防疫衛生の徹底を図ること。

（①） 食品の取扱い

① 食品の納入後は、直ちに所定の貯蔵場所に保管すること。

② 下処理後、調理後の食品を床面や不潔な場所におかないこと。

③ 野菜、果物を生で提供する場合には、塩素剤（次亜塩素酸ナトリウム）希釈液で殺菌後、よく流水ですすいでから提供すること。

④ 喫食に直接供する食品を取り扱う容器は、消毒したものを使用すること。また、素手では扱わないこと。

⑤ 冷蔵庫内で食品を貯蔵する場合は、適温を保つとともに食品の相互汚染が生じない方法で行うこと。

（２）備品の管理

① 備品は、使用後には洗浄し、調理器具の種類に応じて消毒の上、良く乾燥させておくこと。

② 包丁及びまな板は、野菜下処理用、生食野菜用、魚下処理用、肉下処理用、喫食に直接供する調理後食品用に区別すること。また、包丁及びまな板は、使用後、殺菌庫に格納し保管すること。

③冷蔵庫及び冷凍庫、食品保管庫の温度は、常に適正に管理すること。調理器具類及び食器類の洗浄には、厨房の機器に合った洗剤を使用すること。

（３）保存食

①原材料と調理済み食品を５０グラム程度採取して保存すること。

②保存食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品毎に、５０グラム程度づつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間保存する。

③保存食は専用の冷凍庫に保存すること。

１３．食材料の確認及び購入

（１）乙は、納品の際、発注数量と納品数を確認し、品質状況の適正を確認する。

（２）食材の発注に当たっては、行事・イベント等を考慮の上、購入計画を策定すること。

（３）納入業者に対しては、衛生管理を徹底させ、食材の取扱い及び搬入については、衛生的に行うことを常に指導すること。

１４．食器洗浄・消毒作業

乙は、下膳した食器類を、食器毎に浸漬し、十分に洗浄、消毒の上、次の食事の提供時まで、清潔に保管する。

１５．衛生管理作業

（１）乙は、使用する食事サービス施設及び設備等を常に清潔にし、定期的に清掃するとともに、防鼠、防虫に万全を期す。

（２）冷凍庫、冷蔵庫及び食品庫は常に清潔に管理する。

１６．報告業務

乙は、委託業務遂行に支障が生じたときは、直ちに適切な処置をとるとともに甲に報告し、その指示に従う。

１７．その他

作業に必要な各種帳票類の保管・管理を行い関係官庁の調査等に協力する。本仕様書に記載されていない事項については、甲・乙誠意をもって協議し決定する。

１８．給食運営会議

甲の主催する給食委員会は、原則として月１回以上開催されるものとし、乙は必ず参加するものとする。

別表１

業　務　分　担　表

区分	業務内容	委託側	受託側	備　考
栄養管理	・施設食事サービス業務運営の総括	○		
	・栄養管理委員会の開催・運営	○		
	・施設内関係部門との連絡・調整	○		
	・献立表作成基準(治療食等を含む)の作成	○	○	
	・献立表の作成	○		
	・献立表の確認	○		
	・食数の指示・管理	○		
	・食事箋の管理	○		
	・嗜好調査、喫食調査等の企画・実施	○		
	・検食の実施・評価	○		
	・関係官庁等に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理		○ ○	
	・上記書類等の作成 ・上記以外の給食関係の伝票整理、報告書の作成・保管			
調理作業管理	・作業仕様書の作成（治療食の調理に対する指示を含む）		○	
	・作業仕様書の確認（治療食の調理に対する指示を含む）	○		
	・作業計画表の作成		○	
	・作業実施状況の確認	○		
	・調理		○	
	・盛り付け		○	
	・配膳		○	
	・下膳		○	
	・食器洗浄消毒		○	
	・管理点検記録の作成		○	
	・管理点検記録の確認	○		
材料管理	・食材の調達（契約から検収まで）		○	
	・食材の点検	○		
	・食材の保管・在庫管理		○	
	・食材の出納事務		○	
	・食材の使用状況の確認	○		
施設設備	・給食施設、主要な設備の設置・修理	○		
	・給食施設、主要な設備の管理（受託側の責に帰すものは除く）		○	
	・その他の調理器具、食器、備品等の確	○		

管理	保 ・その他の調理器具、食器、備品等の保守管理 ・使用食器の確認	 ○	○	
区分	業務内容	委託側	受託側	備　考
業務管理	・勤務表の作成 ・業務分担・職員配置表の提示 ・業務分担・職員配置表の確認	 ○	○ ○	
衛生管理	・衛生面の遵守事項の作成 ・食材の衛生管理 ・施設・設備（調理器具・食器・備品等） の衛生管理 ・衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認 ・保存食の確認 ・納入業者に対する衛生管理の指示 ・衛生管理簿の作成 ・衛生管理簿の点検・確認 ・緊急対応を要する場合の指示	○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 	
研修	・調理従事者等に対する研修・訓練	○	○	
労働安全衛生	・健康管理計画の作成 ・定期健康診断の実施 ・健康診断結果の保管 ・健康診断実施状況等の確認 ・検便の定期的実施 ・検便結果の確認 ・事故防止策の策定	 ○ ○ 	○ ○ ○ ○ ○	

経　費　負　担　項　目

食事サービス業務に関する経費負担は次の通りとする。

委託者（施設）の負担	受託業者の負担
１．貸与施設の改善 ２．設備（什器、備品、食器の新調及び補充、修繕費）※受託側の責に帰すものは除く） ３．冷暖房空調費 ４．食札費用 ５．光熱水費 ６．ゴミ、残飯類及び廃油処理費 ７．害虫駆除、消毒費 ８．グリストラップ清掃費 ９．その他業者負担以外の経費	１．食材料費 ２．乙の従業員の人件費（本給・法定福利費・各種手当等） ３．乙の従業員の福利厚生費 ４．乙の従業員の被服費 ５．乙の従業員の定期健康診断・細菌検査等の保健衛生費 ６．調理業務に要するラップ・洗剤等の消耗品 ７．調理業務に要する通信費及び事務用品費 ８．業務運営に要する各種保険費（生産物賠償・ 施設賠償責任保険等） ９．求人広告費

介護老人福祉施設　くりこまホーム　給食業務委託プロポーザル提案書

平成２７年　　月　　日

様

会　社　名……㊞
所　在　地……
代 表 者 名……㊞
担 当 者 名……
所属・職名……
電 話 番 号……

介護老人福祉施設ルグネット給食業務委託プロポーザル提案書として、下記書類を提出します。

１　提案書書類

・会社概要（会社案内、パンフレット、担当者名刺）	任意様式
・給食業務委託実績	任意様式
・施設給食業務に対する基本的な考え方と施設との連携体制	任意様式
・食材納入業者の選定並びに調達方法	任意様式
・入居者様満足度を高めるための方策	任意様式
・災害時対応について	任意様式
・衛生管理体制及び従事者の教育体制について	任意様式

様式第１号

【事業者の業務実績】 過去５年間（平成 23 年４月１日から平成 27 年４月１日まで）における介護事業所等における給食業務の実績についてお書き下さい。

様式第２号

【業務運営】 施設給食業務に対する基本的考え方と施設との連携体制についてお書き下さい。
［ルグネット岩ケ崎からのお願い］ 給食委員会で協議したことを個人判断せず、会社で協議していただきフィードバックをお願い致します。

様式第３号

【給食業務運用の実施方法】 ア．食材調達方法（食材納入業者の選定並びに調達方法）
［ルグネット岩ケ崎からのお願い］ 住み慣れた地域で馴染みのある食事の提供。食材をふんだんに使用していただくとともに、地産地消の観点と法人の理念である地域共生の意味合いから地元の業者様からの食材調達をお願い致します。

様式第４号

【給食業務運用の実施方法】 施設給食満足度を高めるための方策及び利用者の満足度を高める取り組み
［ルグネット岩ケ崎からのお願い］ 入居者様の喫食状況や嗜好調査を実施し、創意工夫をしながら入居者様が満足できる食事の提供をお願い致します。

様式第５号

【災害時対応】 ア. 東日本大震災に関する御社の対応及びその後の取り組みについてお書き下さい