

2019年11月7日

## コミュニティ・キッチン8の給食業務委託事業者の募集について

社会福祉法人ヒューマンライツ福祉協会

社会福祉法人ヒューマンライツ福祉協会が運営している、コミュニティ・キッチン8での給食業務を実施できる業者を下記の要領で選定します。

また、当協会では2007年度から価格のみを比較する競争入札ではなく、社会的価値を重視する企業からの社会貢献の取組み、当協会の活動エリアや事業活動との協働などの積極的な企画提案に評価視点をおいた総合評価入札に取り組んでいます。

### 記

#### 1. 委託業務の内容

##### (1) 委託契約者

社会福祉法人 ヒューマンライツ福祉協会

##### (2) 対象施設・所在地

コミュニティ・キッチン8 大阪市西成区鶴見橋2丁目12番23号

##### (3) 業務内容

コミュニティ・キッチン8の給食業務全般

利用対象者：西成区・浪速区在住の高齢者、障害のある方

利用実績：1日 250食前後（2019年10月現在）

##### (4) 業務委託時期

2020年4月1日～2021年3月31日

但し、2回まで更新（2023年3月31日まで）することがある。

#### 2. 応募の資格

下記の条件をすべて満たすこと。

(1) 資本金が1,000万円以上であること。

(2) 2019年1月現在で(社)日本メディカル給食協会、(社)日本集団給食協会、(社)日本給食サービス協会、(財)医療関連サービス振興会のいずれかに加盟していること。

(3) 食品衛生法第52条の規定による営業の許可を受けていること。

(4) 2019年4月以降 食品衛生法に規定する罰則を受けていないこと。

(5) 近畿2府4県で過去3年の間に特定給食施設における給食業務において食中毒による営業停止を受けていないこと。

(6) 健康増進法に規定する特定給食施設における給食業務について、3年以上の実績を有していること。

- (7) 提供する給食について「HACCP（ハサップ）」（HACCPの義務化が2020年6月より施行。厚生省労働省ホームページ参照）への対応に基づいた工程管理のできる事務所であること。また法定期限までにHACCP認証を受けられること。万一、異物混入、誤配膳等の事故が生じたときは、その原因究明、是正改善に努めること。
- (8) 大阪府内に本店または支店もしくは営業所を有し、かつ当該支店もしくは営業所において、契約の締結の権限を有する代理人をおいていること。
- (9) 最近3カ年の法人事業税、法人府民（県民）税及び消費税・地方消費税を完納していること。
- (10) 受託業務に要する適正人員（非常勤可能）を配置すること。  
そのうち1名は、栄養士法に規定する栄養士の資格を有して、特定給食施設における給食業務に2年以上従事した経験者を配置（非常勤配置可能）させること。
- (11) 製造物責任法第3条の規定に定める損害賠償責任を履行するため、生産物賠償責任保険に加入していること。
- (12) 契約期間中の事業継続のため、倒産などの場合の代替企業等が用意されていること。

### 3. 応募の制限

応募申込日において、下記に該当する場合は応募できません。

- (1) 会社更生法第30条1項又は2項に基づく更正手続き開始の申し立てをしている者または申し立てをなされている者。
- (2) 商法第381条第1項の規定による会社の整理の開始を命ぜられている者。
- (3) 大阪府公共工事等に関する暴力団等排除措置要綱に基づく入札除外措置を受けている者。

### 4. 応募の手続き

- (1) 応募要綱、入札参加申請書の配布及び受付期間  
2019年11月8日（金）～2019年11月15日（金）  
申請書等の様式は当法人のホームページからダウンロードのうえ使用していただけます。  
ホームページアドレス URL：<http://www.humannet.or.jp/>
- (2) 入札参加申請提出期限、提出先  
提出期限：2019年11月15日（金）17時 必着で下記事務局まで郵送  
提出先（事務局）：  
〒557-0024 大阪市西成区出城1丁目6番14号 グランソシエ今宮2階  
社会福祉法人ヒューマンライツ福祉協会法人本部 総合評価入札担当
- (3) 参加資格結果の通知  
2019年11月25日（月）（FAXにて通知予定）
- (4) 現場説明会  
〈入札資料配布及び現地説明会〉  
2019年12月4日（水）10:00～  
コミュニティ・キッチン8：大阪市西成区鶴見橋2丁目12番23号

(5) 質疑受付の方法・期間

2019年12月2日(月)～9日(月) 12時(正午)まで

FAXもしくはメールによる

Fax06-6636-9955      son@n-net.gr.jp

※見積書・企画提案に関する質問は、FAX、メールのみの扱いとします。

(6) 質問回答日〈現場説明会にて明示〉

2019年12月2日(月)～9日(月) 12時

ホームページにて回答URL：<http://www.humannet.or.jp/>

(7) 入札・企画提案提出日

2019年12月19日(木) 15:30

(8) 試食会(12月16日(月) 11時～13時頃予定)

会場：まちかどホームすずらん 1階多目的ホール(予定)

(9) 落札者決定通知

2019年12月20日(金) (予定)

(9) 業務開始

2020年4月1日(水)

**5. 入札参加申請 提出書類**

別紙、「給食業務総合評価入札参加資格申請書」を、ご参照ください。

**6. 応募登録の抹消**

(1) 審査に関する照会・要求等を申し入れた場合

(2) 提出書類に虚偽の記載があった場合

(3) 要項に違反又は、著しく逸脱した場合

(4) 応募登録申込日以降、審査結果公表の日までに、「3. 応募の制限」の各号に該当した場合

(5) その他、不正行為があった場合

**7. その他の注意事項**

(1) 選定状況による質問、異議申し立て及び、照会には一切応じられません。

(2) 企画提案書の作成及び、提出に関する費用並びに試食会に係る費用は、企画提案者負担とします。

# 給食業務仕様書

社会福祉法人ヒューマンライツ福祉協会

## 1. 業務場所

コミュニティ・キッチン ： 大阪市西成区鶴見橋2丁目12番23号

## 2. 業務内容

### 1) 調理作業について

調理及び盛り付け業務は、大量調理衛生マニュアルに従って行い、更に専門的管理を実施することとする。

### 2) 献立について

①献立は受託者の栄養士が作成する。

②委託者は献立表の確認、指示・管理を行う。

③委託側の各受注顧客先間での「食事内容検討会」からの依頼事項については、受託者と「月2回の定例会議」で検討・決定していくこととし、予定を一部変更せざるをえないこともある。

④献立の提案は翌々月（2か月分）を受託者は事前提案を行う。

### 3) 食事形態について（常食・ヘルシー食・療養食（高血圧・腎臓病・糖尿病）・嚥下困難食・アレルギー対応食・他）

①主食はご飯大盛り、普通、おにぎり、小おにぎり、ご飯やわらかめ、  
粥、全粥大盛り、全粥、半粥、粥ミキサー、ペースト

②刻み食・小口・とろみ・ペースト・ソフト・糖尿・腎臓食等治療食を提供すること。  
（治療食価格は別途協議）

③ヘルシー食の提供については現状の食材使用を継続し、委託者の指示に従って提供すること

④行事食や献立の内容によって食事形態が変化することがある場合、委託者の指示に従って提供すること。

⑤現状サービス以上に、高度専門個別食の研究をすすめる具体的な提供を行うよう努力すること。

⑥恒例行事の一つで、12月31日は「おせち風お弁当」150食前後の提供があるので対応すること。（価格は別途協議）（別紙①参照）

### 4) 提供日時・提供時間、1日の食数について

①提供日は、月曜日～日曜日 365日の提供となる

②12月31日は「おせち風お弁当」の別途提供もある。

③食数については、前日に予定数・当日の10時に最終決定食数を連絡する。

④委託料は、1食あたりの契約単価に給食数を乗じて得た額とする。

⑤受託者は、各部門から請求された食数を集計し、把握しなければならない。

<1日の提供時間・食数予定（2019年10月現在）>

配食

提供時間	提供先	
10:00～11:00	通所施設 昼食	130食前後
10:00	在宅 昼食	25食前後
14:00	在宅 夕食	60食前後
14:00	居住施設 夕食	30食前後

※年間食数 79,200食（2018年10月～2019年9月実績）

一日 250食前後 盛付は所定の弁当箱に統一

※療養食については献立同様の物で分量・米（こんにゃく米）の使用

5) 配膳・下膳時間等

- ① 提供する食事はコミュニティ・キッチンの厨房にて調理すること
- ② 調理済みの食材（加工食品）、クックチルの使用に当たっては、委託者と協議すること。
- ③ 受託者は、委託者の定める配達時間を遵守し当日調理で適時適温給食に努めること。
- ④ 調理後は2時間以内に喫食できるよう出来あがりの調理時間を設定すること。
- ⑤ 盛付は、所定の各弁当箱に衛生面に配慮するとともに、食欲が出るように工夫を行うこと。また配送配達がスムーズに進められる様、委託者の指示に従うこと。
- ⑥ 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。
- ⑦ 検食は、委託者の指示に従い提供する。
- ⑧ 提供される商品はすべて委託者の最終確認が必要である
- ⑨ 配送・下膳は委託者の業務とする。

6) 給食材料の調達について

献立表及び適正なる予定食数に基づき材料を受託者が発注し購入に当たっては衛生的な業者から新鮮なものを仕入れるものとする。（冷凍食品等を有効に活用すること）

- ① 納入に際しては、当日又は前日とし、数量および良好な品質であることを確認し、検収・検品は委託者も行う。
- ② 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、受託者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ものとする。
- ③ 鶏卵関係は、シュリンプ包装されたものに限定する

7) 安全、衛生管理について

- 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 提供する給食について、「HACCP（ハサップ）」（HACCPの義務化が2020年6月より施行（厚生労働省ホームページ参照）への対応に基づいた工程管理のできる事務所であること。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、是正改善に努めること。

- ① 作業区分の明確化
- ② 検査項目、方法、合否判定
- ③ 加熱商品の取り扱い
- ④ 急速冷却機による食材管理
- ⑤ 各調理工程における検査、記録
- ⑥ 製品の取扱・識別・保管
- ⑦ 加熱油脂劣化度判定検査
- ⑧ 盛付管理、引渡
- ⑨ 検食管理
- ⑩ 不適合製品管理 等

8) 厨房内に関係者以外の者を立ち入らせないと共に、作業に不要なものを持ちこまない。

- ① 衛生管理確認は、委託者が事務所で行う。
- ② 更衣、喫煙、喫食、休息等は、指定された場所にて行う。
- ③ 厨房内作業員（訓練生・支援者含む）は常に清潔な制服、帽子、履物を着用する。

### 3. 業務従事者の配置及び届出

1) 受託者は、業務に要する適正人員を配置すること。なお、業務開始前までに業務従事者名簿を提出すること。従業員名簿、健康診断書、検便成績書、有資格者に当たっては資格を証する書類の写しを委託者に提出する。受託者は健康診断を年1回以上、検便を月1回（5月～10月は2回）を実施し、その結果を報告しなければならない。

#### 2) 業務責任者の選任（兼務可能）

受託者は、業務の遂行にあたり責任者を選任し、委託者との連絡調整にあたらせること。

#### 3) 調理責任者の選任（兼務可能）

受託者は、業務の遂行にあたり調理責任者を選任し、事前に委託者の承認を得ること。

#### 4) 障害者支援責任者（兼務可能）

受託者は、業務の遂行にあたり障害者支援責任者を選任し、事前に各障害の理解を深めるために各事業の見学体験を終了し、委託者の承認を得ること。

5) 受託者は、業務の遂行にあたり事前に人員配置計画書等委託者の承認を得ること。

6) 受託者は、当該業務従事者に配置転換の必要が生じたときは、事前に委託者の承認を得たうえで、業務に支障をきたさない範囲内で行なうこと。

7) 従業員又はその同居者が、次の疾病に罹った場合は調理作業に従事させてはならない。

ただし、同居者が入院等により従業員に対して感染の危険を回避した場合、さらに本人の検便結果が陰性であることが判明した場合は、その限りでない。

- ① 細菌性感染症 ・ 開放性結核
- ② 化膿性創傷 ・ 伝染性皮膚疾患
- ③ 検便による感染性細菌保菌者

#### 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をお願いする時は協力すること。
- 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時に継続して食事が提供できる独自の物流網や調理人員の確保など緊急対応が行えること。
- 3) 食中毒を含む食品衛生法に関する事故が、受託者の責に帰する場合は、この保証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、その保証として近隣の代替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実習受入や雇用を積極的に行うこと。
- 5) 受託者が入札時の申請で行った当法人事業・利用者への貢献などが、6 ヶ月過ぎても不履行の場合、契約金の一部返還や契約の解除を命じることもある。
- 6) 当協会ソーシャルファーム「ヒューマンアグリ」水耕栽培等の商品購入に協力する（価格等別途協議）
- 7) 就労継続支援B型 コミュニティキッチンへ就労訓練プログラムの一部を下記のとおり再委託する

- ①賃金は、「大阪府最低賃金」に準じる（2019年10月現在964円/1時間）
- ②再委託費は1か月250,640円とする。（再委託先：コミュニティキッチン）

業務内容（1日）	延時間数	備考
洗浄業務	6時間	全行程
調理補助（下処理、）	2時間	ハサミ・ピーラーのみ
調理補助（盛付）	2時間	
合計	10時間	

（10H×964円×26日÷250,640円/月。）

- 8) 委託料の算出方法は、1食当りの契約単価に食数を乗じて得た額とする。

なお、最低賃金の改定や著しく食数の変化が生じた場合契約単価については双方の協議の上見直すこととする

5・業務役割区分

	業 務 の 内 容	委託者（社福）	受託者
栄養管理	栄養指導	○	
	献立表作成基準（治療食・特別食含む）の作成		○
	献立表作成（治療食・特別食含む）		○
	献立表の確認、訂正改善指示	○	
	食数管理及び食事箋の管理	◎	○
	検食の実施・評価	◎	○
	関係官庁等に提出する給食関係の書類の作成・保管	○	
	上記以外の給食関係書類の作成・保管		○
	上記確認	○	
調理作業管理	調理作業工程表の作成		○
	仕込み表の作成		○
	上記確認	○	
	調理、盛付作業（治療食・特別食含む）		○
	上記確認	○	
	食器の洗浄・消毒		○
	管理点検記録の作成		○
	管理点検記録の確認	○	
	始業、終了時の安全確認	○	◎
材料管理	給食材料の調達		○
	給食材料の納入点検	◎	○
	給食材料の保管・在庫管理		○
施設管理	給食施設、主要な設備の設置・改良	○	
	給食施設、主要な設備の保守管理		○
	備品・食器・調理器具の確保	○	
	備品・食器・調理器具の保守管理		○
	使用食器の確認	○	
業務管理	勤務分担表の提示		○
	勤務表の作成		○
	上記の確認	○	
	必要書類の作成・提出		○
研修	調理従事者に対する研修訓練		○
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成		○
	上記の確認	○	
	定期健康診断、検便実施		○
	上記の確認	○	



	衛生管理点検記録表の作成		○
	上記の確認	○	
	保存食の確保		○
	衣服・作業者等の清潔保持状況の確認		○
	納入業者に対する衛生管理指示		○
	事故防止、対策の制定		○
	上記の指示、緊急対応を要する場合の指示	○	

◎は業務役割分担で主とする。

## 6. 経費負担区分

負担項目	委託者（社福）	受託者
厨房施設の償却	○	
厨房設備、什器備品（補充・補修修理費を含む）	○※1	○
水道光熱費（※2）		○※2
食器及びその補充	○※1	○
使い捨て弁当、アルミ容器		○
食器洗浄機洗剤		○
給食管理に必要な帳票類（献立作成側が主に負担）	○	○
施設消毒費（厨房内使用分は受託者負担）	○	○
厨房消耗品費、清掃用具、各種洗剤（厨房内使用分は受託者負担）	○	○
厨房の防虫・防鼠の消毒費	○	
清掃費	○	
残飯・塵芥の処理費	○	
通信費（電話料）	○	○
労務費		○
保健衛生費、被服費、検便（厨房内作業員）		○
保健衛生費、被服費、検便（厨房外作業員）	○	
食材費		○
嚥下補助剤等食品		○
検食費（昼食・夕食とも、常食の0.5の分量）		○
営業諸経費（官公庁手続き及び費用）		○
運営費/人件費		○
関係書類印刷・コピー代・事務用品	○	○
食中毒保険料		○
その他（委託者の負担しない一切の経費）		○

※1 経年劣化によるもののみ委託者が負担する。

※2 水光熱費は、管理費に含む。